

CZIFRAY ISTVÁN  
SZAKÁCS MESTER  
MAGYAR NEMZETI  
**SZAKÁCSKÖNYVE,**  
MAGYAR.  
GAZDA ASZSZOVYOK

SZÜKSÉGEIHEZ ALKALMAZTATVA.

ÚJRA KIADTA  
*Vasváry Gyula,*  
SZAKÁCS MESTER.

*Hatodik megbúvított kiadás.*

*Biztos és sok esztendei tapasztalás által jóvá hagyatott  
1648 szakácsi útmutatások Gyűjteménye, mellyek sze-  
rint a rendes és jó házi - gazdaságban megkívántaid  
hús- és böjti- étek, különb féle sütemények, nedvek,  
kocsonyák, fagylaltok, gyümölcsök, s a t - a legszebb  
Ízléssel s legjutalmasabb áron készíthetnek.*

Pesten 1840.

Petrózai Trattner J. M. és Károlyi Istv. tulajdona,  
Úri utza 612.

Nem kereshet aunit a jó gazda, a mit a rász gazda  
aszszony (*ügyetlen szakácsne*) el nem tékozolhat

*Dugonics A.*

péld. Beszéd.

# ELŐSZÓ

e hatodik Kiadáshoz.

Boldogult Czifray István, Szakács mester, több esztendőök előtt, részint nagy Mesterének (a fenséges Nádor Ispány Ur udvari Szakácsának) alapos Oktatásait vévén vezérül, részint Magyar Aszszonyságoknak szakácsi próbatételeit s fogásait tartván szeme előtt, részint pedig idegen nyelvű munkákat is — a mennyiben a magyar konyhára alkalmaztathatok valónak — használván, szerkesztette jelen Szakácskönyvét.

Milly édes örömet, milly szívesen *fogadók* Hazánk Szépei e könyvecskét, csalahatatlan jele annak az, hogy néhány év lefolyta alatt már az 5-dik kiadást érte.

E jelen kiadás Szerkesztője, a szakácsi Útmutatásokat 1648-ra szaporította; ezek mind a tiszta magyarság, a rövid, s értelmes előadásra nézve, mind az Étkek-

hez, és Süteményekhez megkívántató szer-  
reknek és a hozzávalóknak különös pontos-  
sággal kiszámított mértéke és mennyiségé-  
re nézve; mind pedig az elkészítésnek bi-  
zonyos és csalhatatlan módja miatt minden  
értelmes Szakács és Szakácsnénak biztosan  
ajánlhatók. Az eddig megjelent e nembeli  
Munkákban csak az ügyetlen kezekkel ösz-  
vefértzelt Zavarékok nyomait lehet észre-  
venni.

Annál fogva e közhasznú nemzeti Sza-  
kácskönyvre mind addig szükségünk lé-  
szen — míg változhatatlan maradand azon  
igazság: hogy *a magyar Házi Gazda Asz-  
szonynak* (akarmelley rendű és rangú legyen  
is) *ha rendeltetésének híven kíván megje-  
lelni, legelső kötelességei közé tartozik a  
szakácsság és a<sup>3</sup> konyhára való gondos Jel-  
ügy elés — mivel a<sup>3</sup> jártas, jó Gazda Asz-  
szouy házát virágzásban fenntartja, az ii-  
gyetlen pedig még a virágzót is elpusz-  
títják*

Pesten, Máj. 1-jén 1839

Vasváry Gyula.

# ELSŐ SZAKASZ.

*Hús Levesek, Böjti Levesek, s Leves után  
feladatni szokott húsevő és böjti napi  
éttelek, avagy aszsziettek.*

## 1. CZIKKELY.

### „Húslevesek.

#### 1. Jó Hús-Leves.

Nem szükség emléteni, hogy minden jó hús - levesnek fő része *marha húsból* áll — akarmi főzessék vele, azért a ki jó ízű és tiszta hús levest akar főzni, mossza ki naponkint tiszta vízzel azon fazekat, mellyben a húst tűzhöz teszi: mert a hosszabb ideig mocskosán álló edény megszagosodik. Ha a marhahús tisztán kerül haza a mészárszékből, nem éppen szükség, megmosni, vagy vízbe áztatni; mert így annál táplálóbb lesz a leve.

Erős és jó ízű levest készíthetni: vén tyúkból, kappan szárnyakból, kappany taréjból, kakas húsból, borjú lábból, s mindenféle állatok májjából, ha marha hússal együtt fizettetnek. A marha húsban ezek a legelesebb darabok: a fartó, hátszín, szegyfej, és fosai vagy felsár. A levesnek jó izet és erőt ad a petrezselyem, sárga-répa, zeller, párhagyma, kalarábé, édes-káposzta, agg vöröshagyma s. a. t.

Ha jó marha-hús levest akarsz főzni, így tégy\_

Tedd fazékba a marha húst, a lábokkal, csontokkal és májjal együtt; töltsd tele tiszta hideg vízzel ( a folyóvíz jobb a kútvíznél) midőn forni kezd, szedd le a habját, s hagyd csendesén főni; azután tedd belé a zöldségét és gyökereket, de ne előbb, mert egyébkint széljel főnének, s erejek a habbal együtt elveszne. A sőt csak két óra

múlva vedd a húsrá. Altaljában csendesesen kell főzni a levest, mert csak így lesz jó ízű és szép színű. A levest sokféleképpen lehet használni; külömbféle tészta ételeket szoktunk benne főzni; azon feljül szükséges a zöld ételekhez, a becsinálthoz, és a mártáshoz is s a t.

A levest nem szabad felöntés által szaporítani; mert ez által csak ízetlen zavarék lenne belőle.

## 2. Sodrott leves.

Tégy a fővő és elhabzott marha húshoz sárga répát, paszternákot, zellert, petrezselyem gyökeret és zöldjét, kalarábét, s egy egész veres hagymát, s főzd együtt, míg mind meg nem puhul; azután töltsd le a tiszta levet fazékba, hagyd forni; tálaláskor — ha mint egy egy itte a lé — üss bele négy tojásszéket, jól öszvehabarván előbb egy kis bögrében, azután tálald ki szeldelt zsemlyére.

## 3. Cseh leves.

Végy virágos káposztát, olasz brokolyt, sárga répát, spárgát, káposztát, fejr répát; mind ezeket hosszában elmetélvén, önts reájok vaját, és pergeld meg ebben zöld borsóval; azután tölts reá marha hús levest, vagy fekete levest, hogy színe legyen; melly meglévön fűszerezd és sózd meg, s pirított zsemlyére kitálalva add fel.

## 4. Barna leves.

Főzz meg egynéhány font marha húst; azután végy megint egynéhány font marha húst, leginkább czombot; szelj ebből mintegy kéznyi nagyságú karikákat, mellyeket késfokkal puhára kopogatván, tégy egy lábasban a tűzhöz vaját, ebbe pedig a karikásra szeldelt marba hús darabokat tedd, és süsd meg egészen barnára. Midőn már jó barnák, tölts reájok a főtt marha húsról levet; tégy bele fűszerét és gyökereket; hagyd főni, töltsd le; szedd le tisztán a fölről a zsírt; hagyd ülepedni, s végre vagy laskát, vagy zsemlye szeleteket, vagy zöldséget tehetsz bele.

## 5. Kenyér leves.

Végy jó magyar házi kenyeret, szeldelj belőle vékony szeleteket, azután tégy lábasba egy kis vajat vagy lúd zsírt; forrald fel, vess bele egy fej aprított veres hagymát, melyet megpirítván, vedd bele a kenyér szeleteket is; pirítsd meg ezeket is egy kevésbé; Önts azután felibek jó marha hús levest, törtt borsot, s egy kevés szerecsen dió virágot; a levest hagyd jól felforni, azom ban vigyázz, hogy a kenyér szét ne ömöljék. Tálalás előtt minden személyre egy egy tojást üss a forró levesbe, a melynek nem szabad megkeményedni, végre rakj tálba apró darabokra metélt kolbászt, gyökereket, s meghintvén metélő hagymával, tálald ki felibe a levest.

## 6. Kenyér leves apró madarakkal.

Szeldelj vékonyra házi kenyeret, s főzd meg jó marha hús lével; azalatt süss zsírban apró madarakat, s tedd a levesbe; piríts meg egy jó maroknyi zsemlye morzsát egészen sárgára: hintsd be vele a levest; tégy bele borsot, karikákra szeldelt füstös kolbászt, velőt, koczkásra vagdalt tojás fehérét, sárgáját, főtt májat, zuzzát s a t. vagy a milyen aprólékokat akarsz; forrald fel, s készen van.

## 7. Frantzia leves

Végy egy szép tömött fej édes káposztát, kalarábét, zellert, sárga répát, mind hoszszában megmetélvén, pergeld íros vajban vagy lúdzsírban fél óráig, de meg ne égesd; hintsd reá két kanál lisztet; pergeld még egy kevésbé: tégy bele sót, borsot, szerecsen dió virágot; ereszd fel marha hús leveessel, s forrald fel jól, míg a zöldség meg nem puhul.

## 8. Vágott leves.

Vagdaldj össze apróra sült szeleteket; olvaszsz meg egy darab íros vaját; tégy bele egy kevés finom zsemlye morzsát; ereszd fel; tedd bele a megpergelt vágott szeleteket; üss reá két tojásszékét, adj hozzá egy kanál tejfelt:

Önts bele annyi levet, hogy sűrű legyen; forrald fel; végy pirított zsemlye szeleteket, fend reájok a vagdaltat, s töltsd felibe a hús levet, — *vagy*

Vagdald el jó apróra egy darab főtt borjú húst; reszeld le egy darab zsemlyének a héjját, s áztasd tejbe; törj össze apróra egy marok mandolát; tégy lábasba egy darab vajjat, mellyet megolvasztván, tedd bele a vagdalt húst és a mandolát; azután pirítsd meg egy kévéssé; tölts reá egy kis levet; keverd össze; forrald fel jól; fűszerezd meg, s tálald ki pirított zsemlyére.

### **9. Vegyes leves mindenféle zöldségből.**

Készíts vegyületet egy darab borjú húsból, velőből, áztatott zsemlyéből, és egy tojás sárgájából, s vagdald össze apróra; azután vágd ki petrezselyemnek, zellernek, vagy sárga répának a belét, és töltsd meg a vegyülettel; olvaszsz ekkor lábasban vajjat, töltsd bele a megtöltötteket; barnítsd meg; tölts reá marha hús levet, és forrald fel; végre megsózáván és fűszerezvén, tégy bele egy darab vajjat, s tálald ki pirított zsemlyére.

### **10. Tört leves, sült tyúkokból.**

Süss nyárson tyúkokat szép csendesen; megsülvén húzd le a nyársról, s a húsokat vágd le rólok, a többit pedig törd össze apróra pirított kenyérrel; azután tölts reá jó marha hús levet; forrald fel jól; törd vagy szűrd által; vedd elő a lefejtett pecsenyét, s megtörvén apróra, tedd fazékba, teája tejfelt; ereszd fel az általtört levessel; fűszerezd meg jól; forrald fel, tálald ki, s ékesítsd fel sült fánkkal.

### **11. Tört leves kappanokból**

Végy sült kappanmaradékot, vagdald el és törd apróra; törj hozzá vajban pirított kenyeret is, μ tedd fazékba; tölts reá forró levest; főzd egy óráig; szűrd által szűrőn, azután pedig szitán, hogy illendő sűrűségű legyen; fűszerezd meg jól, s tálald ki pirított szeletekre.

## 12. Zöld borsó leves, riskásával.

Meg mosván jól a kiszemelt riskását, tedd meleg vízben a tűzhöz; forrald fel egynéhányszor; azután töltsd le róla a forró vizet, s mosd meg újra tiszta hideg vízben; pergeld meg forró vízzel a zöld borsót; annakutánna töltsd fazékba a borsót és a riskását; önts reá jó marha hús levét, fejéret vagy barnát; tégy belé csontos borjú vagy bárány húst; főzd a riskását, borsót, és a húsfélét is addig, míg meg nem lágyul, s akkor tálald ki.

## 13. Velő leves.

Főzd meg a borjú velőt marha hús lében; megfővén törd által szitán; vágj öszve darabosan 10 vagy 12 darab közepszerű tsiperke gombát; olvaszsz meg egy darab írósvajat; adj hozzá apróra metélt petrezselymet; bele vetvén a gombát; pergeld egy kis ideig; hints reá fél kanál lisztet; ereszd fel jó marha hús lével; adj hozzá tört borsot és szeretsen dió virágot is; főzd meg jól az egészet, s tálald ki velőgombótzra.

## 14. Vadász leves.

Vagdald el apróra, és rántsd meg vajban a sült káppannak vagy pulykának melyjét; azután végy fekete kenyeret, s vágj igen vékony zsemlye szeletet, és pirítsd meg ezt a két darabot zsírban; tégy tálba fekete kenyeret; hints reá aprított zöld petrezselymet, felibe ismét kenyeret tégy, erre pedig pirított zsemlyét, s így tovább, míg a tál tele nem lesz; azután tolfis reá jó marha hús levét, fűszerezd meg, forrald fel, s tégy felibe elsikkadt tojásokat.

## 15. Császár gersli leves.

Habarj öszve fazékban hat vagy nyoltz tojás sárgáját; tölts reá egy itte jó levét, habard ismét; kenj meg egy lábast írósvajjal, s töltsd bele az egészet, és pergeld meg. Ha megkeményedett, borítsd ki, s fánkvassal kiszurdalván, önts reá tetszésed szerint fejr vagy barna levét.

## 16. Borjú hús leves.

Apríts lábasba kövér borjú húst és szalonnát; tégy reá egy darab borjú húst, veres hagymát, sárga répát, zellert, két vagy három gerezd fokhagymát, petrezselyem gyökeret, egy kis kakukfűvet, bazsalikomot, egy egész szegfűvet, gyömbért, borsot, szerecsen dió héjat s a t.; mind ezt jól összekevervén pergeld, inig barna nem lesz; azután tölts reá fekete vagy fejeér levest, s főzd míg elég jó nem ieszsz a színe; hints reá egy kis lisztet, s főzd még egyszer, míg illendő sűrűségű nem lesz. Altszűrvén s megsózáván ezen levest, használd ételekhez vagy mártásokhoz; ha mártás gyanánt használod, leves helyett egy kis bort tölts bele.

## 17. Virágos káposzta vagy kartifiola leves.

Megtisztítván négy közepszerű szép fejeér kartifoliát, vagdald szépen darabokra, s főzd meg jó marha hús lében, tégy az alatt egy darab írós vaját lábasba, vess hozzá midőn olvadni kezd, két főző kanál lisztet; hagyd egy kévéssé forni; azután öntsd reá a megfőtt kartifiola levét; adj még hozzá egy kevés vágott szerecsen dió virágot, és két kanál jó téjfelt. Minekelőtte kitálalnád, tedd hozzá a kartifoliát, állandó habarás közben üss bele két tojás sárgáját s tálald ki pirított zsemlyére.

## 18. Káposztás leves.

Megmosván s apróra vagdalván a levesbe szánt káposztát, olvaszsz meg egy darabka vaját, és röstöld a káposztára; hints egy kevés lisztet is belé; azután töltsd reá a levest és forrald fel; habarj bele ekkor 6 — 8 tojás széket, egy kis téjfelt, és egy jó darab vaját, s tűzhöz tévén, keverd mind addig, míg fel nem forr, s meg nem sűrűsödik; azután megsózáván és fűszerezvén, add fel pirított zsemlye szeletekkel; adhatsz bele kappan, — tyúk, — bárány, és borjú - szegyet is.

## 19. Tápláló vagy erős leves.

Megtisztítván és mosván egy jó vén kakast, vagdald őszt ve minden izeinél vagy forgó frontjainál fogva, s tördeld ketté minden velős csontjait és lábszárait; tedd tűzhöz két font borjú vagy marha hússal; toltá reá annyi vizet, a mennyi levest akarsz készíteni; tégy bele petrezselyem gyökeret, veres hagymát, sárga répát, egy darab zellert, szeccsen dió virágot, szegfűvet, s végre igen kevés sőt; fedd be fedővel, ezt pedig tapaszt körül vastag tésztaival, hogy a gőz ki ne jöjjön; végre tedd a fazekat üstbe, mellyben forró víz legyen, főzd benne öt vagy hat óráig, de hideg vizet ne tölts az üstbe ne hogy elálljon a fővése; azután bontsd fel, s szőr szitán általszűrven tálald ki.

## 20. Krumpli leves.

Végy három meszszele léhez három vagy négy krumplit, e megfőzven hámozd meg; azután megreszelve tedd fazékba; vagdald el egy zsemlyének három negyed részét darabocskákra, süsd meg zsírban, hogy kemény legyen, de meg ne pergelődjék; ekkor törd meg a sült zsemlyét mozsárban, vesd a reszelt krumpli közé, ereszd fel három meszszele lével; főzd meg jól az egészet, s szüred által szitán.

## 21. Leves, vajas galuskával.

Verj fel négy lat írósvajjat habzásig; keverj közibe egymás után négy tojás sárgáját; add hozzá négy tojás fehérének a havát; tégy bele nyolcz kanál finom lisztet sózd meg, s megkeverven hagyd egy ideig állani. Próbaképpen vess egy galuskát a forró hús lébe, ha széljel esik, még egy kevés lisztet vethetsz hozzá. A galuskát evő kanállal hányd a forró levesbe; fedd be, hagyd fél óráig főni, — ekkor add fel az asztalra.

## 22. Máj leves.

Süss meg vajban fél font borjú májat, egy zsemlyének három negyed részével s két tojással együtt; mind ezeket

mozsárban öszvetörvén, tedd fazékba, ereszd fel jó leves-sel; adj hozzá szemesen dió virágot; hagyd fél óráig főni; azután szitán által vervén, ismét fazékba töltsd; főzd még egy kévéssé, s tálald ki sült májgombócra.

### 33. Bekötéssel készült leves.

Apríts öszve sült borjú húst, és sült kappan-, vagy pulyka- szegyet; áztass téjbe egy zsemlyét, facsard ki; készíts három tojásból habarékot; apríts bele zöld petrezselymet; sodorj el négy lat írósvajajat habzásig; tálald reá az aprítottat; üss bele egymás után három tojást; adj hozzá sót, borsot, egy kis zsemlye morzsát, és két kanál téjfelt; mind ezeket jól öszvekevervén, kenj meg egy asztalkendő írósvajajal, öntsd reá a<sup>3</sup> feljebbi sodrottat; kösd öszve, azután tedd iórró sós vízbe, s hagyd fél óráig főni; végre vedd ki vigyázva, tedd leveses tálba, s önts reá barna levet.

### 24. Fogoly madár leves.

Törj meg egy sült foglyot, sült zsemlyével s egy darab vajjal együtt; azután olvaszsz meg egy darab vajjat, hints reá egy kis lisztet; tedd bele a töröttet; tölts reá barna levest; főzd meg jól; s általtörvén szőrszítán, megsózva és fűszerezve tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

### 25. Sárga répa leves.

Megmosván és vakarván egynéhány nagy sárga répát, reszeld meg egy egész zsemlyével együtt; tégy lábásba egy darab írósvajajat vagy leszedett zsírt, s a répát is hozzá; be ne fedd, hanem nagy parázson pergeld meg; főzőkanállal több ízben felkevervén hagyd a fenéken bámulni; egészen által pergelődvén, hints reá egy kanál lisztet; süss meg zsírban egy zsemlyét világos barnára, törd Öszve mozsárban, <sup>3</sup>s add a répához; azután ereszd fel jó lével, és főzd jól mind együtt egy ideig. Borjú csontot, vagy egy darab ösztövér borjú húst is főzhetsz vele. Tálalás előtt verd által szitán, s piritott zsemlyére tálald-ki.

## 26. Leves, fűszerezett gombócchal.

Főzz meg egy kévéssé egy pár szelet borjú húst, és egy tölgyet; vagdalt el koczkákra; apríts öszve egy kevés kucsma gombát; olvaszsz meg egy kis darab írósvajtot; vedd bele az aprítottat, s pergeld meg; azután sodorj jól öszve egy kis tejet három tojás sárgájával, és öntsd a többire; adj hozzá szerezsen dióvirágot és sót, s keverd jól öszve. Vagdaldj négyszegletű ostyákat, s bekenvén tojásfehérével, önts reájok fél kanálnyi a fűszeres elegyéből; azután gömbölgessd öszve mint a gombótzot; forgasd meg tojás habarékban és finom zsemlye morzsában; végre süsd meg vajban; öntsd leveses tálba, s tölts reá fehér levest.

## 27. Szalonka leves.

Végy szép szalonkákat (snefeket); vedd ki a beleket; aprítsd öszve; röstöld meg vajban zsemlye morzsával és téjfellel, áztass meg téjfelben pirított szeleteket, s reájok fenvén a vegyületet, tedd lábásba; alól feljut pártüzet; süsd meg a szalonkákat nyárson; megsülvén, az elejeket törd öszve apróra; azután forrald fel, szűrd le a levét; a megsült szeleteket tedd tálba, a hátulsi részeket pedig rakd körös körül; töltsd reá a levest, s főzd csendesen a tálban.

## 28. Barna leves.

Vágj több nagyobb szelet szalonnát, tedd cserép vagy réz lábásba; adj hozzá egy darab zsíros marha húst, májat, darabokra tört jó csontokat, három vagy négy fej veres hagymát, egy pár sárga répát, kalarábét, kelkáposztát, petrezselymet, és zellert mind darabokra vagdalva; továbbá egész borsszemeket és fűszert is vedd bele; azután fedd be a lábást, s mind addig pergeld pártüzen, míg szép barna nem lesz. Hogy a lábashoz ne égjen, öntözd meg néha néha levestel, de fel ne keverd, hogy tiszta maradjon. Tálalás előtt egy órával tölts reá levest, azután lassan főzd, hogy a leves erős legyen; végre szűrd le, s hányj bele goinbócot, vagy. más tésztát, tetszésed szerint.

## 29. Hajdina (pohánka) kása leves

Végy fél meszszely hajdina kását, keverj közibe két tojás sárgáját; szárítsd meg a megkevert kását meleg helyen. Ha már egészen megszáradt, mind addig dörgöld a tenyered közt, míg előbbeni formáját vissza nem nyeri. Azután főzd be jó lébe, s forrald néhány perczenetig; tégy ekkor tálba két tojás széket, egy darab írósvajjat, s két kanál friss tejfelt, melyeket jól öszvehabarván, Öntsd reájók a levest, és találd ki.

## 30. Leves, apró hús-gombócczal.

Vágj öszve apróra fél font borjú húst a vágó deszkán; adj hozzá egy kevés velőt, és két reszelt héjjá apróra metélt s téjbe áztatott zsemlyét: törd meg tinómra az egész vágottat mozsárban; dörzsölj el négy lat írósvajjat habzássig; üss bele két egész tojást és egy tojás sárgáját, s add hozzá a feljebbi vágott húst; sózd meg, és keverd jól öszve; ha még puha volna, adj hozzá egy kis finom zsemlye morzsát; tsinálj belőle apró gombócczat, mártsd zsemlye morzsába; süsd meg friss vajban szép sárgára; végre forró barna levest öntvén reá, add föl az asztalra.

## 31. Leves, lúd aprólékkal.

Tégy lábásba egy darab írósvajjat, egy kevés aprított zöld petrezselymet, hat-szeletekre metélt - csiperke gombát; tedd pártüszre, s midőn már fertály óráig vergelődött, hints reá két kanál lisztet; hagyd pirulni: azután tölts reá jó levet; de előbb a levesben főtt lúd aprólékot — ha elég puha — metéld el illendő darabokra, a zuzzát pedig hosszában; adj hozzá egy kevés szerecsen dió virágot, s még egy kevésbé forni hagyván, kitalálhatod piritott hosszszas zsemlye hasábokra.

## 32. Leves, szalonnás gombócczal.

Végy négy kemény zsemlyét, reszeld le a héjját, aprítsd el kis kockás darabokra, végy továbbá négy tojás sárgáját, s habarj ezzel öszve fél meszszely édes tejfelt,

azután öntsd a zsemlyére; végy továbbá tizenkét lat friss szalonnát; vagdald öszve késsel ífen tinómra; tedd egy nagy tálba, s habard ősz ve egész habzásig két egész tojással és két tojás sárgájával; a megáztatott zsemlye koczkákát lassankint keverd közibe; vess hozzájuk egy marok lisztet, de csak annyit, hogy a levesben széljel ne omoljanak; készíts ebből gombócokat, mellyeket jó fejr levesbe rakj» Ezen gombócokat, mellék étel gyanánt káposztához is lehet adni.

### 33. Fű leves.

Megmosván s öszve aprítván azon füveket, mellyekből levest akarsz főzni, olvaszsz meg egy darab írósvajat, s pergeld meg vele a füveket; hintsd meg egy kis lisztéi, töltsd reá a levet, sózd és fűszerezd meg, s azután hagyj forni. Az alatt habarj öszve három tojássárgáját egy kevés tejfellel, s egy darab írósvajjal; öntsd reá a levest, tedd a tűzhöz, s mind addig habard, míg sűrűs nem leszj — pirított zsemlyére tálalhatod ki.

### 34. Riskása leves.

Tisztíts meg egy jértét, metéld darabokra, sózd meg egy kevésé, s hagyj a sóban állani; az alatt olvaszsz meg egy darab írósvajat, tedd bele a jértét, egy kis aprított zöld petrezselyemmel együtt, s hagyj lassan pergelődni, hogy pedig fejr maradjon, önts reá több ízben levet, míg meg nem puhul, azután ismét önthetsz reá egy pár merítő kanál levet, pergelődésben hagyván tovább is. Végy fél font tisztán kiszemelt riskását, mosd meg több ízben langyos vízben, s tedd jó marha hús lében a tűzhöz, tálalás előtt fél órával; főzd lassan, hogy puha legyen, s még is egészen maradjon, vess bele egy kis szerecsen dióvirágot is; végre üss két tojás sárgáját bögrébe, s habard öszve egy kis levessel; azután tálald ki a jértét a riskásával együtt leveses tálba; töltsd reá a habart levet; s jól öszvekevervén add fel.

### 35. Rák leves.

Mintegy hat személyre hús tisztán megmosott rákot végy; főzd meg jó marha hús lében; bontsd fel, s héjjá val együtt törd öszve apróra mozsárban; olvaszsz el egy darab írósvajjat; vesd bele az öszvetört rákhéjjat, s hagyd egy ideig a vajban pergelődni; azután hints reá fél kanál lisztet, s hagyd még egy ideig pergelődni, végre szúrd által a rákvajat finom szitán, a fennmaradt rákhéjat pedig tedd vissza azon lébe, mellyben főzted; s főzd meg jól. Melegítsd meg a kifatsart rákvajat, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg egyikevessé, de úgy, hogy barna ne legyen; ereszd fel azon lével, mellyben a rákhéj főtt; szúrd által szitán, s tálald ki pirított zsemlyére.

A rákfarkakat és ollókat, előbb mintsem a rákokat mozsárban megtörnéd, ki kell bontani és a levesbe tenni.

### 36. Leves agyvelő gombócczal.

Megmosván a borjú agyvelőt tisztára, főzd meg sós vízben, vond le a hártáját, apríts öszve zöld petrezselymet, adj hozzá sót, és törtt borsot, s pirítsd meg írósvajjal gyenge széntüzön; tedd azután mozsárba, téjbe áztatott fél zsemlyével együtt, s törd apróra; dörzsölj egy darab írósvajjat, keverd közibe az agyvelőt; üss bele két tojást, tégy hozzá egy kevés zsemlye morzsát is, s esi» nálj belője apró gombócot; azután főzd meg marha hús lében, öntsd tálba, s tölts reá fejez vagy barna levest,

### 37. Leves szalonnás gombócczal.

Metélj el fertály font szalonnát koczka formára, s egy zsemlyét is éppen úgy; a szalonnát olvaszd meg, a metélt zsemlyét pedig pirítsd meg, hogy szép sárgás legyen; hülés végett tedd félre; az alatt dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab írósvajjat, vagy zsírt; keverj közibe aprított zöld petrezselymet, egy kevés sót, két tojást és egy tojás sárgáját, add hozzá a zsemlyét és a szalonnát; végre keverj közibe friss vízbe áztatott, kifatsart, és apróra metélt egy

egész zsemlyét, továbbá annyi lisztet, a mennyi szükséges hogy öszve álljon, — s ekkor tégy próbát a gombóczczaL

### 38. Leves, tüdős táskával.

Végy borjú aprólékot, nevezetesen tüdőt és szívet; főzd meg puhára, a nyeldeklőt vágd le, a többit pedig aprítsd öszve. Azután olvaszsz meg egy darab írósz vaját, adj hozzá Aprított zöld petrezselymet; forrald fel egy kevésbé az öszveaprított borjú aprólékot, vess bele só és törtt borsot, azután hagyd egy kevésbé pirulni; üss bele két egész tojást és egy tojás sárgáját; keverd jól öszve, vedd le a tűzről, s hagyd hűlni. Az alatt készíts közönséges rétes tésztát, nyújtsd ki vékonyra, egyenged reá a borjú aprólékot, de úgy, hogy a kinyújtott tészta közepén másfél arasznyi hely üresen maradjon, melly azután közepén ketté vágattatik; azután sodord öszve « tésztát két felől, hogy az üres tészta a töltött tésztát körül vegye. Ekkor nyomogasd meg lisztbe mártott főző kanál nyéllel kis ujjnyi hosszúságra, vágd ketté késsel, s vedd barna levesbe.

### 39. Leves, velő gombócczal.

Szedj ki a csontokból fertály font velőt; vagdald el egy harmad részét apró kockákra, a többit pedig szeletesen egy nagy tálba; hagyd egy kevésbé szét oszlani, s verd fel habzásig; keverj azután közibe lassanként három reszelt és tejbe áztatott zsemlyét, s négy egész tojást; sózd meg; tégy hozzá egy kis finom zsemlye morzsálékot, úgy szinte kockásra vagdalt velőt is, és keverd jól öszve; tsinálj ebből apró gombócztot, hányd be a tyúklevésbe, s megfővén add fel.

### 40. Leves, aglegénnyel.

Keverj habzásig nyolcz lat írósz vaját; verj bele lassanként egymás után két egész tojást és négy tojás sárgáját; tégy bele annyi lisztet, hogy könnyű tésztává váljék; add hozzá négy tojás fejeének a habját; sózd meg; azután pedig olvaszsz el lapos lábasban egy kis vaját; tedd bele

a tésztát; rakj felül és alól tűzet, és süsd meg sárgára; megsülvén tedd fa tányérra, szurkaid ki fánkossal: töltsd a le vésés tálba, s önts reá kartifiola levest.

### 41. Leves, hasé fánkkal.

Apríts ősz ve egy darab maradék sültet (e végre különösen jó a<sup>1</sup> pulyka-szegy), egy pár tsiperke gombát, tejbe áztatott fél zsemlyét, zöld petrezselymet, egy kevés szeccsen dió virágot; sózd meg; adj hozzá két tojás sárgáját · s keverd őszve jól; azután hints tinóm zsemlye morzsát valamelly deszkára, tedd reá a vágottat (hasché), nyújtsd el kis ujjnyi vastagságúra; szurkálj ki belőle gyűszűnyi nagyságú fánkmeteszóvel apró Jankókat; süsd meg vajban barnára; tálald ki egy tálba; önts reá forró barna levet, s azonnal add fel az asztalra.

### 42. Leves, máj gombócczal.

Végy fél borjú májat, s vakard le a hártóját, továbbá fél fej veres hagymát, kevés zöld petrezselymet, kevés majoránnát, és egy tejbe áztatott s kifacsart zsemlyét; aprítsd mind őszve; dörzsölj el tálban egy kevés velót vagy szalonnát habzásig; keverd közibe a vágottat, üss bele két egész tojást; adj hozzá kevés zsemlye morzsát, hogy megkeményedjék; vess bele egy kis tört borsot és sót; jól ősz vekevervén mind, készíts belőle apró gombócokat; főzd meg marha hús lében; tálald ki a leveses tálba, s önts reá barna tört levet.

### 43. Leves, dara galuskával.

Sodorj el jól négy lat leszedett zsírt vagy írósvajat, keverj bele két egész tojást; adj hozzá egy meszszely darát; sózd meg, s keverd jól őszve, azután hányd be kanállal a forró levesbe, tetszésed szerint kisebb vagy nagyobb darabokban; s főzd fertály óráig befedve.

### 44. Olló leves.

Tégy egy nagy serpenyőbe vagy rézlábasba szalonnát, egy egész fej spanyol hagymát, felibe borjú húst darabokra

vagdalva; ezen kívül más akár melyly sültet is vehetsz hozzá, mint ürü-húst, kappant, fáczánt, foglyot; azután vágj egy fej olasz- s egy kevés kék káposztát, egy fejer s egynéhány sárga répát, petrezselyem gyökeret, paszternákokot, zellert, csiperke gombát, egész szerecsen dió virágot és borsot; fojtsd be mind ezt pártüzőn, míg szép szint nem nyerend; midőn már színesedni kezd, egy kevés levet önts reá, megbámulván, töltsd fel jó hús lével, s hagyd egészen lassan mind addig főni, míg a hús, a gyökerekkel együtt meg nem puhul; azután szürd által kendőn vagy finom szőr szitán, s poharakban add inni.

#### 45. Leves krumpli gombóczzal.

Reszelj el a reszelőn fél font főtt s meghámozott lisztes krumplit; dörzsölj el habzásig fertály font vaját; üss bele négy egész tojást, egyiket a másik után; add hozzá fél zsemlyének a morzsáját; hints reá egy kis lisztet; sózd meg; vess közibe zöld petrezselymet e egy kevés veres hagymát öszveaprítva; csinálj azután belőle apró gombócot, s főzd be jó hús levesbe. Előbb egy gombócot főzhetsz be próbául, ha nem esik-e széljel? ha e történnék, még egy kis lisztet vagy zsemlye morzsát kellene hozzá adni.

#### 46. Leves, hús gombóczzal.

Apríts öszve jól fél font szép borjú húst a Vágó deszkán, adj hozzá egy kevés velőt, s két reszelt és téjbe áztatott zsemlyét; vagdald ezeket is jól öszve; törd ezen keveréket mozsárban mind addig, míg elég finom nem lesz, azután dörzsölj el négy lat vaját habzásig, üss bele két egész tojást, s egy tojásszéket; add hozzá a vágottat, sózd meg, s keverd jól öszve; ha még igen lágy találna lenni, egy kevés finom zsemlye morzsát vehetsz hozzá: csinálj ekkor belőle apró gombócokat, hengeresd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg szép sárgára friss vajban; Önts reá forró barna levet, s add fel az asztalra.

## 47. Leves, dörzsölt szalonna gombócczal.

Végy négy ó sütetű zsemlyét reszeld le a héjjokat; aprítsd el a<sup>1</sup> zsemlyéket koczkákra; végy azután négy tojásszéket, fél meszely téjsűrűt, s habard jól öszve, és Öntsd a zsemlyére; apríts öszve az aprítóval tizenkét lat fris szalonnát igen finomra, tedd medentzébe, s dörzsöld el két egész tojással s két tojás székével jó habzásig; keverd közibe az áztatott zsemlye darabokat, de csak lassacskán; adj hozzá egy maroknyi lisztet, hogy a gombóc a levesben szét ne ömöljék; csinálj azután belőle gombocftot, s add fel jó fejér levesben. Ezen gombócot savanyú káposztával mellék étel gyanánt is fel lehet adni.

## 48. Török leves.

Fojts be marha hús lében két maroknyi riskását, de nem igen puhára; apríts öszve fél font puha marha húst egy kis jó zsírral; forrázd le két fej édes káposztának a leveleit, levagdaldván előbb a szórókat; keverd bele az aprított húst, s a befojtott, hanem már meghűlt riskását; vegyítsd mind ezt jól öszve; üss bele öt tojást, egyiket a másik után, adj hozzá egy kis sót és borsot; csinálj belőle tojásnyi nagyságú gombócokat, niellyeket a főtt édes káposzta levelekbe takarván úgy, hogy gömbölyűek legyenek, tedd rézlábasba; rakj alól feljül pártüzet, de ne igen sokat; midőn már eléggé kifőttek, önts reájok marha hús leve, s még egy ideig hagyván forni, add fel az asztalra.

## 49. Orosz leves.

Főzz hat vagy hét fej meghasogatott és mosott káposztát vagy édes káposztát négy font marha hússal, melly a szegyből legyen, s egy vén tyúkkal öt pint vízben két óráig. Tégy azután rézlábasba finomra metélt több kemény édes káposzta fejet, egy darab vajjal, s egy pár kanál lisztet hintvén reá: fojtsd be jól, öntsd reá a marha hús levét, add felibe a vele együtt főtt édes káposztát, valamint az aprított húst eltagolt tyúkot. Vagdaldj fel azután

két font sódort apró darabokra, főzd be vele a feljebbieket röviden, s fűszerezd meg sóval és borssal. Tálalás előtt egynéhány kanál savanyú tejfelt adj felibe, sőt bor-eczetel is savanyíthatod, tetszésed szerint. Add fel azután a levest a hússal és sódarral együtt az asztalra.

### **50. Kaszás lé.**

Tedd fel a húst vízben és sóban; főzd meg igen jól; mikor már tálalni akarsz, habarj el eczetben egy kanál lisztet, tojást, tört foghagymát; öntsd erre a hús-levet, tedd ezt a tűzhöz s forrald fel, azonban szüntelen keverd, ne hogy megtúrósodjék; mikor már forrani kezd, öntsd vagy a fazékba lévő, vagy már a tálba kirakott főtt hústra szűrőn által.

Sokan nem veszik ki a kaszás léből a foghagymát, sőt még borsot is adnak hozzá, — e már kinek kinek tetszésétől függ, hanem lapszeleteket csak ugyan kell alája szelni.

### **51. Száraz marha hús leves, vagy leves szeletek, útra.**

Egy font leves szeletekre öt font sovány marha húst végy a fartóból, melyet nyolez ittze vízzel, egy vén tyúkkal s két borjú lábbal tévén tűzhöz, mindaddig hagyj főni, míg egészen meg nem puhul; tégy azután egy nagy serpenyő vagy rézlábas fenekére aprított veres hagymát, erre egy egész el vagdalt borjú czimert és két borjú nyakat, két font ösztövér disznó húst, két vagy három font úrit húst; adj hozzá egy meszely vizet, egy pár sárga répát, petrezselyem és paszternák gyökeret; hagyd ezeket együtt mind addig fojtódni, míg a fenéken világos barna lé nem rakodik; azután öntsd reá a kifőtt marha hús levet, s főzd ezzel együtt három vagy négy éráig lassan; hogy egészen tiszta maradjon a leves. Ha már tökéletesen puha minden, s a hús majdnem ehetlenné lett, akkor szúrd által az egészet finom szitán, azután finom kendőn, s tüstént más rézlábasba öntvén a levest, főzd be pártüzön lassacskán annyira, hogy sűrű kocsonyához, hasonlítson, az az, hogy mint-

egy nyolca ittéből csak egy itcze maradjon; azután főzz ki benne még egy egész szerecsen diót vagy virágot is; végre szűrj által tiszta kendőn, s lapos tálra öntvén hagyd meghűlni. Midőn már egészen meghült és jól öszeállott, metélj belőle csokoládé szeletnyi nagyságú táblákat, rakd papirosra, s tedd valamely híves helyre, hol a levegőnek! vonása legyen; jól kiszáradván, későbbi használásig jó száraz helyen tartsd őket. Megjegyzésre méltó, hogy midőn az utón jó levest kívánsz hirtelen csinálni, ezen szeleteket meleg vízben felolvasztod, nem szabad megsózni, különben megsavanyodnék; ha igen jól akarod csinálni, végy hozzá egy pór foglyot, fáczánt, vagy fajdtyúkot.

### 52. Lép leves.

Vagdalj össze egy lépet reczéjével, valami kevés petrezselyem zöldjét és pórét, tedd rézlábasba, melybe előbb már írósvajat s vöröshagyma szeleteket tettél, fedd-be s addig párold, míg fenekén megbámul. Most elegyíts közé egy pár főző kalán lisztet, és süss-ki vajban zsemlye szeleteket. Ezeket és a lábasban forralt álladékot törd össze mozsárban a pépet töltsd ismét vissza a rézlábasba, önts reá jó hús levet s forrald fel. Végre szűrj - le szitán s önts piritott zsemlye szeletekre.

### 53. Csontvelő leves

Tégy rézlábasba kevés apróra vagdalt csontvelőt koczkáson aprított vereshagymát, petrezselymet, sárgarépát; keverj egy darabokra vagdalt borjú velőcsont ott lisztbe, tedd a fenebb említettek közé, párold gyöngén, de óvakodj, hogy meg ne éged; tölts reá ezután jó marhahús levest, orraid fél óráig, s ha szitán keresztül leszűrted, főzz bele mit akarsz.

### 54. Gyökér leves.

Tisztítsd- s mosd - meg a sárgarépát, petrezselyem, paszternák gyökeret, zellert, vereshagymát, fejjérrépát, fejes káposztát, sóskát ( s ha az esztendő része megenged

fpjes salátát is) tisztán, aprítsd össze hoszúkáson, tedd rézlábasba, párold zsíron porhanyóvá, önts reá jó hús levet s forrald - fel. Tálalás előtt vess belé néhány jó barnára piritott zsemlye szeletét; forrald fel még egyszer, szűrd keresztül szítán s öntsd piritott zsemlye szeletekre.

### 55. Rongyos leves.

A rézlábasban megbarnított író s vajba vess egy két keshegyni lisztet s barnítsd - meg hasonlólag; önts reá hús levet, vess bele szerecsen-dió-virágot, gyömbért és borsot. Midő n mind ez forrásban van, verj bele egy pár tojást, mely a<sup>></sup> bele ömlés közt szétfoszlik s ezeryi rongydarabkáknak látszik. Ez megtörténvén tálald ki koczkásan vágott s író s vaj bán pergelt zsemlyére

### 56. Leves paczallal.

A tisztán kimosott paczalt forrald néhány óráig, mi legbiztossabban az elkészítés napja előtt történik- meg; ezután leszűrve metéld olly vékonyra mint a metélt tészta s tedd gyöngé tűz mellé főni. Most készíts világos barna rántást, tégy bele apróra vágott vereshagymát, petrezselymet s tedd közibe a pilczalt; tölts reá hús levet, sózd-meg il\_ löleg, vess bele borsot és szerecsendióvirágot; ezután tégy közibe író s vajban piritott zsemlye morzsát s forraldfel még egyszer. Minthogy a paczal nehéz emésztetü étek, mindig vigyázni kell, hogy puhává följön.

### 57. Borsó leves disznó füllel.

Dörzsöld a puhára főzött borsót hús levesen keresztül adj hozzá kevés író s vaját, tört borsot, <sup>1</sup>s ha akarsz kakukfüvet is; metéld a disznó fület vékony szelet kékre, jól megsó zva forrald-fel még egyszer a levesben, és találd-ki író s vajban süttöt apró Zsemlye szeletekre.

### 58. Barna leves karórépával.

Moss és hámozz egy pár marok apró karórépát tisztára és vagdald apróra; vess a rézlábasba zsírt és egy tojás nagyságú darab czukrot. A czukrot engedd elolvadni s

gesztenye színűvé kuni; ezután tedd bele a répát, fedd be, keverd-meg gyakran s párold jó puhává; végre vess hozzá egy pár főző kalán lisztet s a keveréket barnítsd-meg még inkább, tégy bele néhány szelet zsírban sütött zsemlye szeletet, Önts reá levet s forrald-fel Végre dörzsöld keresztül szítán s tálald pergelt kenyérré.

### **59. Leves, endiviával, kellel vagy sóskával.**

Vagdald az endiviát hosszában mint salátához szokás, s miután írók vajban megpároltad, hints reá kevés lisztet, habard össze s Önts reá levet; egyébiránt úgy készül mint a fű leves. A kellel és sóskával hasonlólag kell bánni, csak hogy itt már szabad tetszésre bízatik, hosszúkásán vagy apróra akarod e vagdalni.

### **60. Francia fű leves csiperke gombával.**

Olvasz-fel rézlábasban  $\frac{1}{2}$  negyed font írók vaját, ezután vess bele három vagy négy szépen megtisztított a szeletekre aprított csiperke gombát, apróra vágott petrezselem zöldjét, két bokor hosszúra vágott téli cikoriát, egy bokor szép kelt, egy zellert, két petrezselem, egy paszternák gyökeret, mind hosszúra vágva, hints reá két kis kalán lisztet s párold egy ideig; ezután önts reá két pint jó hús levet, sózd meg illőleg s forrald fel. Ha csiperke nem volna galócza vagy másféle gomba is használható. A levest piritott zsemlyére vagy kenyérré tálald.

### **61. Gyapjú-leves.**

Habarj 5 kalán igen szép lisztből és édes tejből tésztát; verj bele 5 vagy 6 tojást; habard össze jól, öntsd forró bus lébe s kavard szünetlen inig jó sűrűs nem lesz Fűszerezni a kitálalás után is lehet.

### **62. Császár leves.**

Végy  $\frac{1}{2}$  font sovány marhahúst,  $\frac{1}{2}$  font borjúhúst,  $\frac{1}{4}$  font sonkái, vagdald mind ezt apró szeletkékre, tégy hozzá a rézlábasha leszedett zsírt, néhány szeletke sza-

tonnát, szeletekre aprított igen sok vereshagymát, egy egész fő vereshagymát szekfűvel megrakva, tedd parázs tűz felé, fojtsd be, s párold mi ti el addig míg fenekén bámolni kezd; tehetsz hozzá egy pár felhasogatott sárgarépát, paszternákot és zellert is; keverd-meg vagy is inkább fordítsd-in eg az aprítottat gyakran, hints reá két kalán lisztet, forgasd meg ismét, s töltsd-reá a szükséges levet. Ha van kéznél jó szín- vagy barna levesed, töltsd hozzá felét, s az egészet főzd egy óráig. Szűrd keresztül szítán, habarj bele 5 tojás sárgáját. s tálald ki pergelt kenyérré.

### 63. Leves dara lepénnyel.

Verj hét tojást egymás után egy darab habzásig vert írós vajba, tégy közibe három tetőzött evőkalán darát, kevés sót, törtt szerezsen dióvirágot; olvassz zsírt, tedd bele a keveréket, tégy alá s felibe tüzet és süsd mind addig, inig kis színe nem lesz; vagdald koczkásra tedd levesbe s gyöngén forrald-fel.

### 64. Panádli lexes.

Pergelj-meg apróra reszelt három krajezáros zsemlyét s kevés Összevagdalt petrezselyem zöldjét darabka írós vajban; önts reá jó erős hús levet s forrald.fel. Kitálalás előtt habarj be 5 vagy 6 tojás sárgáját.

### 65. Leves több szinti púdlinggal.

Áztasd három krajezáros zsemlének több darabra szeldelt héját tejbe, ezután facsard ki, s a kifacsartat ved  $\frac{1}{2}$  font jól eldörzsölt rós vajba vagy leszedett zsírba, verj reá egyenként 6 tojást és 2 tojás sárgáját, tégy hozzá még kevés koczkásan vágott csontvelőt. Ha zöldre akarod, tégy hozzá kifacsart paraj levet s parázs felett folyamatosan kavard míg össze nem áll; ha vörösre akarod, habarj közibe koczkásan vagdalt rák-vajat, hints reá annyi lisztet, mit 5 ujjod közé csíphetsz; kenj-meg egy asztalkendőt írós vajjal, a keveréket öntsd

reá, a kösd-be fonállal; de úgy hogy feloldhasd; forrald sós vízben egy óráig. Ezután vedd-ki a pudingot, tedd tálba, s önts reá jó hús levét.

### 66. Leves úszó gombócokkal.

Tölts 5 vagy 6 kalán tejet, ugyan annyi olvasztó írósvajtat, valami kevés porrá zúzott szerecsen dióvirágot és tojás sárga habarékot rézlábasba; hints bele lisztet, s paráztűz felett addig keverd, míg a lábasról minden oldalon le nem hámlik. Ha meghűlt, keverj belé még 4 tojást; csinálj belőle kis gombócokat, s főzd-meg de ne soká jó húslében.

### 67. Tört-mandola leves,

Tégy rézlábasba darabka írósvajtat, borjú czomb szeletet, és pergeld jó barnára; tedd mozsárba, piríts-meg egy krajtzáros zsemlyét zsírban, főzz 4 — 6 tojást keményen s vedd ki székét, hámozz-meg egy marok mandulát; mind ezt tedd a mozsárba; törd össze keményen, rakd fazékba, önts reá jó marhahús levét s forrald-fel; vess belé még kevés szerecsendióvirágot, szűrd-, le, s tálald ki vajban vagy rostélyon pirított zsemlyére.

### 68. Szagó leves.

Végy,  $\frac{1}{2}$  font szagót, mosd addig míg minden homokosságától megtisztul, hideg szín levesben tedd tűzhöz, vess hozzá [még egy citrom héjat s darabka fahéjat, és mérséklett tűznél főzd addig míg felolvad. Kevés horcsettel és citrom nedvvel egésséges savanyuságot lehet néki adni.

### 69. Fű leves velővel.

Végy 2 vagy 3 sárga répát, egy zellert, egy paszternákot, mind ezt vakard - meg tisztán, s vagdald el hosszában; tedd fazékba, önts reá jó hús levét s főzd-meg puhára; ha akarod, kelt és téli endiviát is vághatsz hozzá. Olvassz-fel rézlábasban darabka írósvajtat vagy

leszedett zsírt, vess bele apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, keverj közibe 2 vagy három kalán lisztet pergeld zsemlye színűvé, ezután önts reá hús levet. Végy két borjú agyvelőt, tedd forró vízbe, húzd le fekete hártáját, vedd a levesbe, főzd óráig s tálald ki pirított zsemlyére..

### 70. Fenyőmadár leves.

Végy egy kötet fenyőmadarat, koppaszd meg. mosd ki tisztára, vedd rézlábasba s írósvajon párold  $\frac{1}{2}$  óra negyedik; ha már szépen megsárgultak, végy jó marok zsemlyemorzsát s pirítsd - meg hasonlólag. Ezután tégy  $\frac{1}{2}$  negyed font mandolát mozsárba, melyet előbb jól kitöröltél, s törd apróra héjjastól, a fenyőmadarakat, mellhúsokat levágván; tedd a mandolához s zúzd össze keményen; a zuzadékot tedd fazékba, önts reá jó hús levest, vess belé darabka írósvajat s forrald - fel. Jó huzamos forrás után szűrd-le fátyol szitán; a madarak mellhúsát metéld apróra; tégy rézlábasba darabka írósvajat, vess bele marok zsemlye morzsát, ezután az őszszemetelt madárhúst, borsot, apróra vagdalt citrom héjjat, 2 megtört tojás székét, kevés tejfelt; kend e vagdaltat pirított zsemlye szeletekre s Önts reá a már korábban leszűrt levest.

### 71. Német-olló leves.

Végy jó marha- és borjú-húst, egy felvágott kappant, egy vén tyúkot, borjú csontokat juh sódart petrezselymet szalonnát, sárga répát és vörös hagymát; rakd mind ezt szépen lábasba, fojtsd barnára, önts reá hús levet s forrald fel keményen; szűrd - le fűszerezd meg jól, s tálald ki pirított zsemlye szeletekre; a kitálaltat czi-frázd fel sült bárány lábbal, csibével, vagy mint az év része megengedi.

## 72. Olasz-Olio leves

Tégy rézlábasba petrezselymet, vöröshagymát sárga vagy fehérrepát,  $\frac{1}{2}$  font léhugt 1 font borjú lábszár csontot, egy jó kövér vén tyúkot  $\frac{1}{4}$  font füstölt sonkát; mind ezt párold 5 vagy 6 óra folyásig, míg jól meg nem bámul; önts reá jó levest, köss egy asztalkendőbe szercsendióvirágot, szegfűvet, gyömbért, borsot -sforrald-fel benne; ha megsóztad szűrd le az Oliot, s öntsd poharakba.

## 73. Francia fű leves másképp.

Olvassz fel egy lábasban író s vaját vagy színzsírt, vess bele petrezselymet, póré, zellert, vöröshagymát es léhust (Saftfleisch), tedd parázs felé s párold; párolás közben önts reá gyakran hús levet, hogy ineg ne bámuljon. Ha már jól megpuhult, önts reá ismét marhahús levet s forrald-fel, forrás után tedd félre a tűztél hogy leülepedjék; ezután szűrd keresztül szitán. Vágj apróra petrezselyem zöldjét, sárga repát, egy fej káposztát, egy bokor cikoriát, egy fej kék káposztát s valami kevés edes káposztát, forrald-fel sós vízben, tedd ezután a levesbe, főzd-meg jól s tálald-ki pirított kenyérré.

## 74. Fehér répa leves.

Végy jó fejer repát, hámozd-meg, metéld darabokra, ved réz lábasba zsírral, tedd parázs felé s párold mind addig míg sárgulni kezd; önts reá jó hús levet, forrald fel gyöngén, a zsírt szedd-le róla, szűrd tálba.

## 75. Szagó leves linczi módra.

Vágy jó marhahús levest, légy bele petrezselymet póré, zellert, s egy fiatal töltött csibét; főzd mindaddig míg jó puha lesz; a levest szűrd-le s forrald, fel benne a szagót ez igen jó enyhítő szer a betegeknek.

## 76. Tojás gersli.

Tégy jó marha hús levest a tűzhez; egy más bögrébe verj-le két tojást, önts reá kevés hideg hús levet, két kaién zsemlye morzsát s keverd jól össze 5 ha a leves forr, főző kajánnal folyasd vékonyan be e, vagdalj petrezselyem zöldjét apróra, forrald = fel még egy-párszor a levessel, s tálald - ki.

## 77. Vegyített leves hús evő napon.

Abárolj meg 2 szelet borjú szegyét 1 felsőmarha száját, 1 tölgyet, 2 borjú fület, tisztítsd meg, s metéld olly vékony szeletkékre mint csak lehet, forrázz le koczkáson vágott spárgát és kartifoliát; olvasz-fel egy rézlábasban  $\frac{1}{4}$  font írósvajat, fojts bele vékony szeletekre aprított csiperke gombát kevés petrezselyem zöldjével, a fennebb említetteket vedd mind hozzá, tégy bele sórt és sze-recsendió virágot s párold-meg ismét; hints reá két kalán császár lisztet (Mund mehl) s párold meg még egyszer; tölts reá hús levest, öntsd fazékba s forrald-fel keményen, végre tégy bele kevés sáfránt s tálald ki pirított zsemlyére.

## 78. Hurut leves.

Tégy egy fazékba két kaHn gerstlit, 2 kalán rist, 2 kalán szagót, fél zellert 1 sárga répát, petrezselymet, pórért, 2 kalán zab darát, egy vén tyúk mellét. 1 borjú lábszart, bárány lábat, néhány szál sáfrányt kevés sórt mind ezt főzd 3 vagy 4 óráig, s szitán keresztül szürd-le csészébe.

## 79. Lentse leves vén tyúkkal.

Tégy egy messzely válogatott s megmosott lencsét fazékba, adj hozzá egy megpeczkelt vén tyúkot, önts reá marha hús levet s főzd mind addig míg a lencse és tyúk puha nem lesz. IJa akarod darab sonkát is tehetsz hozzá. Olvassz-fel rézlábasban írósvajat, vess reá egy fej felvagdalt vöröshagymát, hints bele két kalán lisz-

tét s pirítsd-meg — ezután öntsd reá a levest lencsevei együtt s forrald fel. A tyúkot tál közepére helyezvén ontsd reá a levest.

### 80. Galamb leves.

Vágj egy megtisztított galambot 4 részre, keverd lisztbe és süsd ki zsírban főzz meg három (tojást keményre, ezeknek székét, a galambot s kevés petrezselyem zöldjét törd a mozsárban péppé; tedd fazékba s önts reá egy pint jó hús levet, főzd egy óra negyedig, szűrd le s-tálald-ki valami lepényre. Ez hat személyre való.

### 81. Zöld riskása leves.

Válogass s moss meg tisztán  $\frac{1}{4}$  font riskását, tedd pintes fazékba, önts reá jó hús levet s főzd addig, míg a riskása fel nem száll; ezután törj mozsárban tetsződszerinti mennyiségű petrezselyem zöldjét; adj hozzá írósvajat s egy kanál lisztet; keverd jól össze s tedd a riskása közé; most forrald-fel még egyszer, sózd - meg \tálald - ki.

### 82. Glass risa leveshez.

Végy  $\frac{3}{4}$  font riskását, s miután szépen kiválogatva megmostad, kenj meg egy rézlábast írósvajjal vagy lúdzsírral, apríts-el hosszában két sárgarépát, két fej szép káposztát, két kis kalarabét, abárold-meg egy kappannak szegyét czombjait, egy font borjúczomb szeletet s vagdald - el kockásan; végre metélj egy zsírban kisült ludmáját apróra. Ha mind ez készen van, hints egy sor riskását a rézlábasba, erre, egy sort.a vagdalt húsból, e fölé ismét egy sort a , vagdalt zöldségből végre valami kevés tört borsot s szerezsendió virágot j most kezd újra a riskásán s így tovább folytasd mind addig, míg a lábas félig nem lesz; ezután fedd be az egészet riskásával, tégy fölibe néhány darabka írósvajat a lábasra homorúíé fedővel befedve tedd gyenge parázs felé s párold két óráig Párolás közben azonban gyakran önts

reá levet, hogy a ris a lábashoz ne égjen, s mind ex mind a hús jó puha, de leveses ne legyen. Ha készen van, keríts egy tiszta asztalkendő a lábaskörül téd lapos tála s add .fel. A jó erős hús levest pedig töltsd leveses íába s úgy add - fel.

### 83. Leves velő lepényei.

Vég két zsemlyét, reszeld-le héját s áztasd őket, tebbe facsard ki, téd rézlábasba, önts reá meszely tejet parázs tűz felett folytonos kavarásköztt főzd addig, még péppé nem lesz, ezután téd félre a tűztől s engedd kihűlni. Sodorj-el egy darab írósvajat habzásig · téd beléj a pépet; sózd meg; Jüss belemegy egész tojást, három tojásnak sárgáját és fél óráig kavard szünetlen; végre téd hozzá még három tojás fejeérének havát; kend - meg a formákat (Wandeln) írósvajjal, hintsd be zsemlye morzsával s tégy bele keveset a habarék-ból; közepére jó a már elkészített velő, fölébe ismét habarék. A velőt előbb főzd-meg sós vízben, vond-le hártáját, s darabka írósvajon apróra vagdalt petrezselyem zöldjével párold-meg, vége/etre vess belé tortt borsot. A formákat fojtsd-be s főzd fél óráig; ezután főfrditsd-ki, rakd tála s önts reá barna levest. A<sup>J</sup> befőjtást itt következőleg kell érteni: tölts egy nagy mély lábaskfélignél fellebb vízzel; forrald-fel 8 rakd bele a formákat. A lábask fölé teríts tiszta papirost, e fölé vas fedőt s alul fölül tüzet.

### 84. Leves sült borsóval.

Tégy lábaskba egy meszelyi finom lisztet, egy kis rézlábasba fél-meszely vizet s tojás nagyságú írósvajat; forrald-fel, öntsd a lisztre, téd parázs fold s kévéid-éi jól. Verj bele két tojást egészen, kettőnek pedig székét, de a tojásokat előbb melegítsd-meg vízben; és sózd-meg; ezután öntsd a tésztát fa tányérra, s a hús-szedő villával csinálj belőle apró golyócskákat hányd

forró zsírba, süsd szép sárgára, s ha készen van önts reá barna levest

### 85. Leves írók vaj galuskával.

Sodorj-el négy lat írók vaját habzásig, habard bele egyenként négy tojáshoz sárgáját; tedd hozzá négy tojás fehérének havát, nyolcz kalán lisztet, sózd meg, s mind ezeket elkeverve engedd egy ideig állni. Próbául egy galuskát forró levesbevehetsz, ha az szét omlik, keverj bele több lisztet; ezután egy evő kalánnal szagasd a galuskákat levesbe, fedd-be s engedd  $1\frac{1}{2}$  óra negyedig főni.

### 86. Gomba leves.

Metélj néhány szépen megtisztított gombát vékony szeletekre; párold meg írók vajban, vess közibe valami kevés petrezselyem zöldjét, hints reá egy csipetnyi lisztet; s ha mind ez jól megpárolódott, önts reá annyi hús levest, hogy az egész híg becsinált lé sűrűségű legyen; tégy bele végezetül egy kalán tejfelt, szerecsendió virágot s engedd még kevésé főni s tálald ki pirított zsemlyére.

## II. CZIKKELY.

### Böjti levesek.

#### 87. Fekete leves.

Megtisztítván a friss halat sózd be, s hagyd sóban állani; míg a levét készited, az alatt piríts meg szép vékony kenyér szeleteket jó feketére, hányd vízbe, hogy pergelt szagát kiszívja; ebből kivévén, tedd fazékba, s adj hozzá vizet, bort, eczetet; azután pedig jól megfőzvé, verd által jó sűrű szitán; ránts meg mézben almát és veres hagymát, egy kevés torit dió béllal együtt tedd ebbe a szépen kimosott halat; ereszd fel a lével

s hagyd főni a mint illik; vess bele borsot, gyömbért, szegfűvet, sót és mézet, hogy édes legyen, s tálald ki.

### 88. Ser leves.

Tölts fazékba egy itze fejer sert, vess bele egy kevés fa- és citrom - héjat, valamint cziükrot is, hogy édes legyen, s főzd meg mind együtt; üss más fazékba nyolcz tojásszéket, tölts bele lassacskán fél meszsely jó forró téjsurút, sodord jól el; öntsd reá a forró sert, s azután ismét sodord; végre tálald ki hosszában szel-delt zsemlyére.

### 89. Kenyér leves.

Készíts tiszta főtt borsó levet; tégy bele petrezse-lyem gyökeret; főzd meg; ránts meg zsírban apróra szel-őéit házi kenyeret; megfűszerezvén és sózván a levet, töltsd a kenyérre és forrald fel; s végre üss bele nyers tojást.

### 90. Zöld borsó leves.

Fojtsd be a hüvelyes gyenge zöld borsót vajba lágy-ra, azután törd apróra néhány piritott zsemlye szeletek-kei, és két vagy bárom darab sült csuka fővel együtt; ekkor töltsd lábasba, s tiszta borsó levet öntvén reá, sózd meg, szerecsen dió virággal és sáfránnyal fűsze-rezd meg; e meglévón forrald fel, azután szűrd meg; töltsd fazékba, s ismét felforralván tálald ki piritott *zsemlye szeletekre*,

### 91. Böjti lé, száraz borsóból.

Főzz meg egy meszsely száraz borsót három itze folyó vízben; vess bele sárga répát, petrezselymet, zel-tert, piritott zsemlyét, szerecsen dió virágot és borsot; hagyd lassan főni; — s használd a mire kell.

### 92. Bab leves.

Főzz meg három meszsely vízben két marok babot lágyra, hogy felduzzadjon; fedd be fedővel; azután

szűrd meg; rántsd be veres hagymával hogy sárga legyen s végre eczetesd, horsozd és sózd meg jók

### 93. Halbeles leves.

Megfőzvé a hal belét félig eczetes vízben, tégy lábasba egy darab vaját; ehez, minekutánna elolvadt, két kanál lisztet; pergeld meg szép sárgára; azután légy bele apróra metélt veres hagymát, onts reá jó borsó levet, adj hozzá szerezsen dió virágot, borsot és sót a mennyi szükséges: mind ezeket együtt felforralván, tedd bele a hal belét, és még egyszer főzzed mintegy fél óráig.

### 94. Tsuka vagy ponty leves.

Törd kő mozsárben apróra a sült tsukát vagy pontyot, kemény kenyér héjjal együtt, fedd lábasba; adj hozzá vagdalt zellert; tolts reá) jó főtt borsó levet; forrald fel mind együtt; azután leszűrvé, töltsd a leveses fazékba, öntsd be jó sűrű. vajas rántással; adj hozzá fűszert, tejfelt és sót, s tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

### 95. Rák leves, vagdalt aprólékkal (Ragout)

A böjti rák levest is éppen úgy főzzük, mint a húsevő napit, csak hogy hús leves helyett borsó levest veszünk hozzá. Főzz ötven rákot, tizenötöt törj meg, kivétvén elébb az epéjét; a többinek tisztítsd meg a farkát és ollóját; azután törj ősz ve mozsárban két sült tsuka fejet, s egynéhány szelet zsírban pirított zsemlyét; mellyhez borsó levet toltvén . forrald fel jól . azután szűrd által szitán; adj hozzá szerezsen dió virágot és törft borsot; továbbá készíts el egynéhány főtt spárga fejet, pergeld kucsma gombát, csuka májat, egy szá-lakra szaggatott csukát, és rák-farkakat. Tégy lábasba rák vaját, hints reá egy kis lisztet, s keverd közibe a fent mondottakat. — Ontsd felibe az általszűrt rák levest, hagyd még egyszer forrani, s azután tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

### 96. Mandola leves.

Tégy egy pint tejbe nyoltz lat nádinézet, s egy kis vaníliát; felforralván, adj hozzá hat lat megtisztított s apróra tört mandolát, és hagyd forni; tálalás előtt üss fazékba hat tojásszékot, adj hozzá egy kanál vizet, s forrázd le a fonó tejjel; tégy leveses tálba pirított zsemlye szeleteket, s ontsd reá a leves felét; a többi csokoládé sodróval habard babbá, inellyet azután a kitálalt levesre és zsemlyére önthetsz, míg a leveses tál habbal meg nem telik; a maradékot pedig a tál oldalánál töltsd be, a minek azomban szén serpenyő felett kell történni.

### 97. Tégj leves.

Forralj fel egy maroknyi apróra tört mandolát, s egy kis vaníliát, három meszely édes tejben, és tznk-rozd meg; tálalás előtt habarj el jól három tojásszékot; s töltsd reá a forró édes tejet; töltés közben a tojást mindég erősen kell sodorni, hogy az egész öszve ne menjen; végre pirított zsemlyére tálald ki.

### 98. Halikrás leves.

Tölts fazékba két itte vizet, s fél meszszely eczetet; tedd tűzhöz a tisztán megmosott s apróra vagdalt hal belsőjét, ikrájával együtt; adj hozzá két babér levelet, kakuk füvet; citrom héjat, négy szelet veres hagymát, sót, szerecsendió virágot, borsot, s egy kis sáfrányt; hagyd két óráig főni; csinálj azután vékony sárga rántástírós vagy jó olvasztott vajjal, mellyel a levest berántván, forrald még fél óráig. Utoljára egy pár kanál jó tejfelt önts reá; de tálalás előtt vedd ki vigyázva a kakuk füvet, veres hagymát, babér levelet, s adj tsuka máját hozzá.

### 99. Szegefű gomba leves.

Főzd meg a megmosott szegefű gombát borsó lében, szűrd le a levét más fazékba; rántsd be vajjal és zöld petrezselyemmel; hints reá egy kis lisztet; ereszd fel

a borsó lével; sózd meg; adj hozzá szerezsen dió virágot és egy kanál tejfelt, s tálald ki pirított kenyérré.

### 100. Bor leves.

Tölts fazékba egy itte jó fejr bort; hogy igen erős ne legyen, adj egy kávés findza vizet hozzá: vess bele egy darab czukrot. egy kis egész fa héjat, czitrom héjab s egynéhány szegfű borsot; főzd fél óráig; előbb hogy, sem az asztalra feladnád vedd ki a fűszert, üss fazékba két tojásszéket, habard el jól két kanál édes téjfellet; ereszd fel a forró borral, s töltsd a leveses tálba; adj fölibe csinosan vagdalt finom czukorral erősen behintett, s tüzes lapáttal megtüközött zsemlye szeleteket; s végre add fel hirtelen, hogy széljel ne ömöljék.

### 101. Zeller leves.

Tisztíts meg jól négy vagy öt darab zellert, de egy kis zöldséget is hagyj rajta, azután vagdalt öszve apróra s forrald fel egy fazék vízben; rántsd be szép barna rántással s fűszerezd meg midőn ki akarrod tálalni, tégy fazékoá egy darab vajat, egy pár kanál tejfelt, öt vagy hat tojásszéket, és sodort mind ezt jól öszve; reá foltvén a levest, tálald ki pirított zsemlyére.

### 102. Száraz borsó leves.

Moss még tisztán egy meszszyel szép nagy s<sup>emű</sup> borsót, tedd három meszszyel tiszta folyó vízben tűzhöz, s főzd puhára, azután olvaszsz el egy darab írós vajat; tégy bele egy jó kanál lisztet, s hagyd pirulni; zöld petrezselymet adván hozzá ereszd fel: töltsd reá a levet a a borsóval együtt, s forrald fel; azután verd által szilán, töltsd ismét fazékba, sózd meg, s tálald aglegényre.

### 103. Hal leves

Tégy lábasba tojásban sült zsemlyét, s egynéhány darab potykát vagy csukát, és töltsd tele borsó lével, sózd meg, s hozzá adván a szokott zöldséget, főzd meg jól, szürd le, és pirított kenyérré tálald ki.

### 104. Lencse leves.

Mosd meg a jól kiszemelt lencsét tisztára; forrald feles sózd meg; törj össze mozsárban apróra egy sült csuka- czigányhal-, vagy potyka- fejét és pirított zsemlyét; adj hozzá tört borsot, s készíts belőle barna hal levet; azután csinálj vajjal barna rántást; töltsd reá a főtt lencsét és a töröttet levével együtt, s hagyd forni; önts bele egy kis ecetet szőr szítán szűrven által; sózd és fűszerezd meg » s találd ki csuka májra.

### 105. Fű leves.

Kiválogatván azon füveket, melyekből böjti levest akarsz főzni, mosd meg jól, vagdald össze apróra, s tedd lábasba egy kisíros vajjal, és befedvén pergeld mög; keverj bele egy kanál lisztet, s azután is hagyd egy kévéssé pergelődni; ereszd fel egy pitit borsó levessel · adj hozzá sót, szerecsen dió virágot és borsot; tálalás előtt pedig öt tojásszéket, két kanál tejfelt, s egy darab írás vajjat adj hozzá, és habard jól össze; végre te fgd .eá a forró levest s tálald ki pirított zsemlye szeletekre

### 106. Spárga leves.

Tégy lábasba egy darab íros vajjat, spárgát és békaczombot s hagyd pergelődni; hintsd meg egy kis lisztel; tölts reá borsó levet; forrald fel jól; fűszerezd és sózd meg jól; s két kanál tejfelt adván hozzá tálald ki.

### 107. Tekenős-béka leves.

Elvagdalván négy vagy öt tekenős békának a fejét, lábát és farkát, forrázd le, bontsd fel, s vagdald össze szép apróra; tégy lábasba egy darab vajjat aprított zöld petrezselymet, 18 ezekhez a tekenős békát; fojtsd be hogy pergelődjék; azután hints egy kis lisztet, és tölts borsó levet reá; borsot; szerecsen dió virágot, s két kanál tejfelt adván hozzá, forrald fel, s tálald ki pirított zsemlyére.

### 108. Csokoládé leves.

Tégy egy itte téjbe hat darab reszelt csokoládét egy kis cukrot, s egy darab íros vajjat; felforrván ha-

bard jól öszve; azután végy három tojásszéket egy fazékba» feleresztvén vele a levest, tálald ki apró karikákra szeldelt és piritott zsemlyére,

### 109. Szárcsa leves.

A szárcsát — lehúzáván elébb a bőrét — tedd tűzhöz, s átaljában úgy bánjál vele, mintha marha húst főznél; egy szárcsát egy font húrra lehet tenni, s a vizet is e szerint kell mérsékelni; adj hozzá petreselymet, sárgarépát, pár-hagymát, zellert, kalarabét, s egyéb zöldséget; sózd meg, s annyi ideig főzd, mint a hús levest; azután leszűrvé, csinálj vajjal vékony rántást, töltsd reá a levest, s forrald fel; melly meglővén tálald ki sült krumpli gombócra.

### 110. Kozák lé.

Főzd meg jól a pizstrángot; rántsd be vajjal kenyérbelet, metélt almát, és hagymát; mikora hal fő, tedd bele ezeket, és ad fel melegen.

### 111. Krumpli leves.

Tégy fazékba petreselymet, keserű hagymát, sárga répát, s egy kis zellert; töltsd tele vízzel, sósd meg, s hagyd két óráig főni; azután meghámozván a krumplit, vagdald el kockásra, szürd felibe a feljebbi vizet, s hagyd főni; készíts vajjal vékony sárga rántást, tégy bele egy kis aprított zöld petreselymet, töltsd fel az ellőbbi vízzel egy kis szerecsen dió virágot és borsot adván hozzá, hagyd az egészet jól elfőni; midőn már elég puha a krumpli, tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

### 112. Böjti leves gyökerekből.

V égy petreselymet, zellert, sárga répát, keserű hagymát, paszternákot; tedd mind ezeket egy fazékba, töltsd fel borsó lével, s hagyd két óráig főni; azután olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá két kitsiny főző kanálnyi lisztet, pirítsd meg szép sárgára, vess bele egy kis aprított zöld petreselymet, s pirítsd még egyszer, töltsd fel a feljebbi lével, s hagyd még fél óráig jól főni; végre szürd által szí-

tán, s adj hozzá tört borsot és szerecsen dió virágot. Csinálj dörzsölt galuskát, s főzd be. Ezen lébe reszelt tésztát is lehet befőzni, melly e képpen történik: csinálj közönséges reszelt tésztát; olvaszsz egy darab vajat, adj hozzá egy kevés aprított zöldpetrezselymet, pirítsd meg egy kevésbé, tedd bele a reszelt tésztát s pirítsd meg többszöri keverés közben szép sárgára, azután töltsd fel a levessel, s főzd mind addig míg jól ki nem fő.

### 113. Tört leves.

Ezt épen úgy csinálj, mind a húsevő napit, csak hogy tyúk helyett nagy hal fejet süss, hús lé helyett pedig borsó levet végy hozzá. Csukagombócra tálald, inelly így készül: végy két nagy csuka darabot fejtsd ki a szálkájit és a bőrét, azután két reszelt, tejbe áztatott és kifacsart zsemlyét, három tojás habarékját s zöld {petrezselymet apríts össze; dörzsölj el négy lat vajat habzásig, tedd bele az aprítottat, keverd össze jól, üss bele egy egész tojást s háromnak a székét jól összekeverve · adj hozzá kevés szerecsendió virágot, két kanál téjsűrüt és sót; ne igen kemény tésztát csinálj belőle; gbbói pedig gombócokat formálj, mellyeket finom zsemlye morzsában forgatván meg, süss ki zsírban.

### 114. Barna leves, halgombóczal.

Piríts meg barnára rézlábasban egy darab vajat, inelly be két petrezselyem gyökeret, két sárga répát, egy nagy, vagy két kisebb zeller gyökeret, egy paszternák gyökeret, s egy kis bazsilikomot metéltél; adj hozzá egy pár halfejet, vagy más nem felette kitsiny darabját a halnak, és három vagy négy szelet vajban sült zsenilyét önts reá annyi borsó levet, a mennyi tíz Vagy tizenkét személynek elég, sósd meg, hagyd jól általfőni. szszürd által szítán. A gombóczot e képen készítsd: törj össze fél font szálkájiból kitisztított halat, két szelet tejbe áztatott zsemlyével, s három kanál kifőtt gyermek-

kásával; és bele négy tojásszéket, sózd meg keverd bele a tojásuk havát, — s ebből tsinálj gombócot, mellyet a feljebbi lében főzz meg.

### 115. Olasz víz leves.

Onts nem igen forró vizet fejr és megsózott kenyérré, mellyet előbb úgy vagdaltál el, mint a közönséges kenyér-leveshez szokás; főzd fel a levest pártúzőn még egészen sűrűen. Azután piríts meg egy kis lisztet olvasztott vajban, s fojts bele aprított veres hagymát metélő hagymát és petrezselymet; még annyi vizet tolls hozzá, mennyire a levedben szükséged van; midőn már egy ideig főtt a leves, üss le és habarj el egynéhány tojást, s keverd közibe; azután tálald ezt a feljebbi levesre, s végre adj felibe egy kis vaját, mellyben reszelt kenyeret sárgára pirítottál.

### 16. Vereshagyma leves.

Metélj el szeletekre négy nagy fej spanyol veres hagymát, pergeld meg fertály font vajban, egy jókora kanál liszttel, önts reá egy pint borsó levet; hagyd fél óráig lassan főni, keverd fel gyakran a merő kanállal, hogy a vaj jól öszve vegyüljön a lével, adj hozzá borsot, szegfűborhtit, sót és szerezsen dió virágot, e tálald ki pirított zsemlye szeletekre.

### 117é Ponty leves

Főzz meg jól pontyikrát petrezselyemmel és zellerrel sós vízben, rántsd be a levest pirosra pirított lisztéi, add hozzá a szétzúzott lépet és a fekete részt melly a mellett a szokott lenni, egy kis majoránával és fok hagy mával együtt; öntsd bele a ponty vérét, s forrald fel még egyszer a levest. Azután tálald ki a levest hosz szokásra metélt és pirított rozs kenyérré,

### 118. Eperj leves.

Tégy rézlábasba egy ittze epert, önts reá egy kis bort, s fojtsd le, míg kásával nem lesz; azután nyomd

által egy vastag kendőn fazékba; tölts ezen lére egy meszely bort s ugyan annyi vizet; adj hozzá egy kis tort fahéjat, czukrot és kevés citrom héjat: kitálalván tégy bele pirított kenyeret.

### 119. Barna hal leves haltej lepényei.

Sodorj-el jó mély tálban  $\frac{1}{4}$  font írósvajat habarj közébe 1 egész tojást s kettőnek sárgáját, s végre törj bele sós vízben megabárolt  $\frac{1}{4}$  font potykatejet. E hal-levesnek olvassz rézlábasan vaját, vess belé  $\frac{1}{2}$  szeletkre aprított vöröshagymát, szegfű borsot, felvagdalt kalászt, fehér halat, márnát 8 a t. engedd kavarással nélkül megbámulni, azután önts reá borsó levét, főzd egy pár óráig s törd keresztül szitán. E leszűrött léből töltsd meg a rézlábast egy tenyérnyi magasra, a fenébb említett s formákba rákot keveréket főzd meg benne a megfőtt, rakd tálba s önts reá a levést.

### 120. Benedictinus leves.

Vagdaldj egy darab szálkáitól megtisztított nyers csukát e ugyan annyi pontyot apróra, párold - meg zsemlye morzsával s petrezselyem zöldjével írósvajban; önts rá vizet s a felforrott levést rántsd bej gyöngén, azután tálald-ki pirított zsemlye szeletekre.

### 121. Rántott leves tojás habarékkal.

Vess a három kanál lisztből készült jó kövér s barna rántásba apróra vagdalt vöröshagymát s törött szegfűborsot; önts reá midőn minden jól megbámult annyi forró vizet, hogy a leves illő sűrű maradjon. Sodorj-el azután egy kalán vízben 4 tojásszékét, önts folytanos kavarással mellett a levesbe, s tálald ki koczkásan vágott zsírban sült házi kenyérré.

### 122. Ál-Csokoládé leves.

Készíts olvasztott írósvajban, mellyben előbb már egy darab czukrot barnítottál meg két kalán liszttel, jó barna rántást, önts reá forró tejet, s ha már tört fahé-

jat és szegfű borsot is vetettél bele forrald-fel még egyszer. Ezután habarj - bele néhány tojásszékét s tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

### 123. Hal tüdő leves.

Ehhez készíts előbb borsó levet következőleg: Tégy egy fazékba borsót, egész darab gyömbért, 4 babér levelet, egy összeaprított petrezselymet, zellert, zsírban sült bárom zsemlye szeletet, szerecsendió virágot és safránt; önts reá vizet, s főzd egy óráig. Azután szűrd kezezsztül szitán. Ha nem volna elég leves töltsd fel még egyszer vízzel s főzd ujjólag.

Megfőzvéen a haltüdőt félig eczetes vízben, pergeld-meg a lábásban írós vajjal e két kaién liszttel sárgára. Tégy hozzá még apróra vagdalt vöröshagymát; önts reá a fennebb említett borsó levéből, s abból is, mellyben a tüdőt főzted; hints belé majoránót, szerecsendióvirágot s borsot; forrald fel - keményen, vesd belő a liidőt s főzd még fél óráig, azután tálald ki piritott vagy vajban süített zsemlye szeletekre.

### 124. Béka leves.

Párold meg olvasztott írós vajban, mellybe már petrezselyem zöldjét vetettél a szépen megmosott s megtisztított békákat. Egymás lábában olvassz fel írós vajjat, keverj bele két kalán lisztet; önts reá borsó levet, s folyton kavarás mellett forrald fel parázs tűzön. E martalékot öntsd a porhanyóra párolt békákra, toltá hozzá még több borsó levet vess bele sót, gyömbért, szerecsendió virágot, borsot s ha a békákkal együtt felforrott, tálald ki piritott zsemlye szeletekre.

### 125. Vegyített leves halikra, rák és csigából.

Onts a megabárolt s piritott zsemlye szeletekre rakott rák-ikrára borsó levet, tégy bele apróra vagdalt főtt csigát, rákfarkát s ollóját lefosztva; adj hozzá írós

vajat e fűszert, s alá hintett sóval forrald-föl a sütő kemenczében.

### 126. Gersli leves aszalt gombával.

Főzz-meg 12 személyre  $\frac{1}{4}$  font ulmi gerslit jó lágyra, s adj hozzá darabka írósvajat. Egy más fazékba apríts két marok száraz] gombát, s forrald fel. Vagdald apróra petrezselyem zöldjét, ezt s a leszűrt gombát vesd írósvajból s lisztből készült gyöngérántásra; midőnsárgulni kezd, öntsd reá az illőleg megsózottá fűszerezett gerslit levővel, együtt, forrald-fel még egyszer.

### 127. Turbolya leves.

A megvakart s megmosott turbolyát metéld apróra s pergeld-meg írósvajban; önts reá borsólevet, s mintán apróra metélt gyöngérántás petrezselyem gyökereit s zöldjét vetted bele, adj hozzá gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot s főzd, míg a gyökerek meg nem puhulnak; habarj-el darabka írósvajat két levert tojással, kend pirított zsemlyeszeletekre, s a forró levest tálald reá.

### 128. Karthauzi leves.

Zúzd annyiszor nyoltz diónak belét, hány személyre ózni akarsz, a mozsárban lencse nagyságúra, kösd tiszta lengyölcsdarabba, függeszd egy vízzel tölt fazékba, melly ne legyen öblösebb, mint a határozott vendégek számára elégséges levet elfogadó, főzd benne a diót egész óráig 5 nyomd-ki a diók nedvét jól, s ha megsóztad, megfűszerezted tálald ki pirított zsemlyeszeletekre, mellyeknek mindegyikére előbb egy egy tojása zekét vertél.

### 129. Tejleves tojás hókarimával.

Verd egy széles karimája tálba a tojásfejét hóvá; tedd a havat a tálkarimájára s fordítsd parázs felé hogy oda száradjon. Ezután tarts tüzesített vas lapátot a tojásfejének külső oldalához, mellyet már cukorral bedör-

göltél, hogy az egész karima megbámuljon. Önts a két ka  
lán liszttel kevés tört cukorral s fahéj vízzel összeha-  
bart tojás sárgájára meleg tejet s verd habbá; tálald-ki  
a levest s rakj bele cukros kenyér szeletkéket.

### 130. Bekötéssel készült leves.

Habarj - el egy meszeiy tejben négy tojás sárgáját,  
önlsd apró kockákra vagdalt két krajtzáros zsemlyére;  
vagdalj össze kockásan egy darab vizát s add hozzá.  
Ezután keverd a vagdaltat Petrezselyem zölddel, sóval,  
és tejfellel egy tojás nagyságú habbá vert írósvajba;  
kenj meg egy asztalkendő írósvajjal, tedd bele a ke-  
veréket kösd jól össze, és sós vízben főzd egy óra hosz-  
szatg; azután tedd talba s önts reá jó borsó levest.

### 131. Vesztfáliai sör leves.

Reszelj egy ittze sörhöz  $\frac{1}{2}$  font kemény rozskenyér  
morzsát ved olvadni kezdő írósvajra, s folytonos kava-  
rog közben pergeld arany színűvé; ezután felforditottszi-  
tán szűrd le az írósvajat, a morzsát ved labasba s  
öntsd reá a sört; adj hozzá egy darab fa-, két darabka  
czitromhéjat, kevés sót, 6 lat cukrot s forrald-fel.  
Sodorj - el 6 tojás sárgáját meszelj borban, tálalás  
előtt szünetleni kavarás közben, öntsd a levesbe; a  
czitrom- és fahéjat pedig ved-ki. Ez négy személyre  
való leves, ha többet akarsz készíteni a szerint vedd  
a hozzávalókat.

### 132. Hal leves olaszosan.

Olvassz-fel rézlábasban írósvaját, vess reájkocká-  
san vágott vöröshagymát, petrezselymet, zellert, kala-  
rábét, sárga répát, s egy csuka- vagy ponty fejét spá-  
rold szép barnára; hints reá két kanál lisztet, s törj ke-  
resztül szítán frissiben főzött burgonyát, melly a többi-  
vel együtt borsó lében főhet-meg- Tégy azután 8 — 10  
tojás nagyságú burgonyát  $\frac{1}{2}$  negyed font olvasztott írósvaj

vajba parázs tűz felett kavard szüntelen; Önts reá egy meszely tejszírt s főzd mind addig míg gyermekpép sűrűségű nem lesz. Ekkor vedd le a tűzről, verj bele 6 tojásszékét; sózd meg, a tojás-fejérét verd hóvá s keverd belé; ezután ontsd a tésztát pléhre, dörzsöld - el késfoknyi vastagságúra, s a belőle vágott koczkákat vagy lepénykéket süsd barnára s öntsd reá a levest. Ez 12 személyre való.

### 133 Mandola leves habbal.

Főzz - meg egy pint tejet,  $\frac{1}{4}$  font cukrot s valami kevés vaniliát; tégy bele 7 lat meghámozott e apróra tört mandolat s forrald-fel. Tálalás előtt habard-el egy fazékban 6 tojásnak székét egy kalán vízzel forró tejjel, s töltsd hozzá; a levesnek felét öntsd pirított zsemlye szeletekre, a más részt,verd habbá s tedd a kitálalt leves fölé. A felesleget töltsd vissza a<sup>l</sup> leveses fazékba, melly azonban parázs felett álljon.

### 134. Kolbász leves böjti napon.

Főzd-meg egy pontynak ikráját petrezselyemmel és zellerrel sós vízben, rántsd-be a levest pergeld liszttel sötét pirosra; add hozzá a szétzúzott lépet s a vele járó feketeséget majoránna! és fokhagymával; töltsd bele a ponty vért s forrald-fel még egyszer; azután tálald ki hosszában vágott és pirított rozskenyérré.

### 135. Tört leves.

Éppen úgy készül mint a 10-dik szám alatti, csak hogy itt tyúk helyett sült halfejlet, s a hús lé helyett borsó levet kell venni, s csuka gombócra tálalni, melly következőleg készül vesd-ki a csukanak szálkáit: vonó-<sup>ie</sup> a bőrét s vagdald apróra; adj hozzá lereszelt héjú tejből áztatott és ismét kifacsart két zsemlyét, 3 tojás habarékját, zöld petrezselymet; mind ezt apróra vagdaldalva vegyítsd 4 lat habbá vert írósvajba; verj bele még

három tojást egészen s háromnak székét; adj hozzá sze-  
recsen dió virágot, két kalán tejsűrűt és sót; e nem  
kemény tésztából csinálj gombócokat, keverd zsemlye  
morzsába és süsd - ki zsírban.

### 136. Tejfel leves.

Forralj-fel egy fazék vízben köményt, más bögrében  
habarj egy meszely téjfelbe 3 kanál lisztet; adj hozzá  
boretzetet, öntsd a forró vízbe, engedd niég egyszer fel-  
forrni, s vess bele darabka írósvajjat; azután sózd-meg  
a szitán keresztül szüörd koczkásan vágott kenyérre - fő-  
lébe pedig hints borsót.

### 137. Kucsmagomba leves.

Párold - meg a gyakran és figyelemmel kimosott s  
apró darabkákra metélt kucsmagombát írósvajban s adj  
hozzá petrezselyem zöldjét is; ha megpárolódott hints reá  
lisztet s párold-meg még egyszer; azután önts reá bor-  
só levest, sózd-, fűszerezd-meg s forral d-fel még egyszer.  
Tálalás előtt habarj belé egy kalán tejfelt, s tálald-ki  
pirított zsemlye szeletekre.

### 138. Birsalma leves,

Hámozz - meg annyi birsalmát, hány személyre főzni  
akarsz; metéld vékony szeletekre, tölts minden két al-  
mára három pohár bort s ugyan annyi vizet, s főzd ad-  
dig írtig a birsalma jó puha lesz; ezután szüörd keresztül  
szitán, adj hozzá törött fahéjat és cukrot, habarj bele két  
vagy három tojásszéket, s tálald-ki koczkáson vágott  
és zsírban sült tejes kenyérre.

### 139. Czitrom leves,

Vagdalj egy szép sárga s leveses czitromot szeletekre;  
minden szeletet ossz négy felé porcelán csésze aljára  
rakva cukrozd - meg bőven. Ezután pergelj-meg forró  
zsírban egy marok zsemlyelisztét szép sárgára, de vi-  
gyázz hogy zsíros ne legyen; tedd leveses tálba, hintsd

be törött cukorral e fahéjjal, és rakd reá a cukorral meghintett ez it rom szeleteket. Végy azután két pohár bort s egy pohár vizet; forrald-fel mind kettőt vess belé cukrot s kis késhegyni paradicsmagot. Ha ismét felforrott habarj bele két tojás sárgáját öntsd a tálba fedd-be s add fel mindjárt.

### 140. Alma leves,

Apríts egy itcze borba s ugyan annyi vízbe 5 vagy ha kicsinyek 6 masánszki almát; adj hozzá cukrot, töretlen fahéjat, citromhéjat, s főzd puhává; azután törd keresztül szitán; forrald-fel még egyszer, habarj bele 2 tojás-székét s tálald kikoczkásan vágott és zsírban sült fejér kenyérre.

### 141. Tej leves tojás hóval.

Forralj - fel fél pint tejet, adj hozzá cukrot s vaniliát; verd négy tojás fejerét hóvá, munka közt azonban gyakran hints közibe cukrot hogy kemény legyen; önts egy rézlábasba tejet, forrald-fel s a havat rakd kajánonként bele, tégy fölébe papiroost és fedőt, s így párold óra negyedik; a levest, mellybe négy tojásszékét habartál tálald-ki pirított zsemlye szeletekre, s a havat rakd reá fánk szedő villával.

### 142. Leves tojásszékéből.

Hat keményre főt tojásszékét törd össze kőmozsárban  $\frac{1}{4}$  negyed font mandola s 3 vagy 4 főtt rákkal; önts reá jó borsó levét, tedd tűzhöz; adj hozzá sőt, fűszert, kevés tejfelt, darabka lisztbe kevert írósvajjat, engedd lassan felforni, azután szúrd keresztül szitán e tálald-ki liszt fánkra.

### 143. Alsó német országi leves.

Forralj fel vízben petrezselymet, eczetet, 4 vagy 5 felbontott szardellát, zellert, fokhagymát, fél citromhéjat; rántsd-be gyöngén írósvajjal: adj hozzá kevés tejfelt,

sót és gyömbért; főzz bele zsemlye gombócokat s táld ki.

#### 144. Hasché leves.

Szedd ki egy darab sült csukának vagy pontynak szálkáit, tisztíts meg egy csiperke, vagy kucsmagombát, metéld apróra, s petrezselyem zöldjével párold-nieg írósvajban; hints reá két kalán lisztet; önts fölébe jó borsólevet, tedd fazékba, vess bele egy késhegyni szerecsendióvirágot forrald fel, s táld ki pirított zsemlye szeletekre. Ha akarod tojásszékét s tejfelt is habarhatsz belé.

#### 145. Fánk leves.

Önts petrezselyemre, kartifiolára, zellerre, pirított kenyérhéjra, sült csuka vagy potykára annyi borsólevet mennyi levesre van szükséged, főzd puhára, törd keresztül szitán, s ha elég sűrű nem lenne rántsd be; adj hozzá sót és fűszerszámot. Szaggass fánk vassal íróstésztából garas nagyságú fánkokat, süsd ki vajban, s táld reá a levest.

#### 146. Czompó leves piskóta gombócczal

Süss meg fél fontos czompót s három zsemlye szeletet vajban; törd össze mozsárban, tedd fazékba, önts reá jó borsólevest, sózd meg s forrald fel; sodorj el  $\frac{1}{4}$  negyed font írósvajat habzásig, habarj bele két egész tojást e háromnak sárgáját; verd két tojás fejrét hóvá; kavard közibe, sózd meg, és adj hozzá két evő kalán szép lisztet; keverd el, de gyöngén; kenj meg egy görög dinnye vagy más alakú formát írósvajjal, töltsd bele a tésztát és süsd meg gyorsan; a megsültét fordítsd tába s a leszúrt levest öntsd reá.

#### 147. Szagó leves vörös borral.

Forralj fel  $\frac{1}{4}$  font szagót vízben, de ne nagyon puhára; a vizet leszűrvén tedd a szagot pintes fazékba, töltsd fel fele vörös borral s fele vízzel; adj hozzá czi-

írom héjjat és cukrot hogy elég édes legyen, forrald addig míg a szagó tökélyesen megpuhul; a citromhéjat szedd-ki, tégy bele fahéjat s tálald ki. Ez 10 személyre való s betegeknek is nagyon hasznos.

### 118. Kolbász leves böjti napon másképp.

Főzz meg négy pintes fazékban egymeszely borsót, 2 marok gömbölyű gerstlit, 2 marok riskását. pórét és sárga répát; adj hozzá citromhéjat, sót; készíts belőle írósvaj mártást és savanyítsd meg eczettel. — A kolbász következőleg készül: süss csukát, pontyot, süllőt, márnát, vagy minő hal kéznél van (csak egy féle ne legyen), vond le bőrüket, szedd-ki szálkáikat, metélj egy vöröshagymát s egy citromhéjat apróra, s tedd a hasonló apróra szeldelt sült közt, áztass egy zsemlyét tejbe, facsard ki; adj hozzá szerecsendió irágot, koriándromot, borsot, szegfűvet, sór, s keverd mindössze; azután tégy még hozzá írósvajat, s annyi bort hogy a kolbász leveses legyen; e keveréket töltsd hód bélbe. — E<sup>5</sup> kolbászokat leves nélkül is feladhatod mustárral, tormával, vagy zöldségen. Fenneb említett keverékből fánkot, fánclit vagy gombócot is lehet készíteni; csakhogy akkor darabka habbá sodort írósvajat, tojást s annyi zsemlye morzsát keverj közé, hogy a tészta összeálljon.

### 149. Írósvaj leves.

Sodorj-el  $\frac{1}{4}$  font írósvajat végy három tojásszéket, egy kalán szép lisztet, szerecsendió virágot, citromedvet, 3 kalán tejfelt, sőt, mind erre önts forró vizet s parázs felett addig kavard míg forni kezd; ha felforrott táiaid-ki pirított zsemlye szeletekre.

### 150. Édes káposzta leves.

Olvassz-fel rézlábasban írósvajat, adj hozzá fölszeldet vöröshagymát, két fej édes káposztát (de sárgáját vedd-ki s főzd meg jó puhára) s pergeld szép barnára;

tégy hozzá még darabka írósvajjat, két kalán lisztet, jó borsólevet, sót, és forrald-fel; azután szűrd keresztül szitán. A főtt édes káposztát metéld szép apróra, vesd olvasztott írósvajra s párold-meg; verj reá 2 vagy 3 tojássájkát adj hozzá sót és tejfelt a levest tálald ki pirított zsemlye szeletekre s a párolt édes káposztát hintsd fölébe,

### 151. Bor-leves mandolával.

Forrázz-le  $\frac{1}{4}$  font mandolát vízzel, hámozd le héját, törd meg hitleg vízben apróra mint mandola tejnek szokás, s kevés borral vegyítve facsard keresztül egy gyölc darabon, adj hozzá azután töretlen fahéjat, cukrot, citroni héjját, fél pint bort, egy meszely vizet, kevés friss írósvajjat, folytonos kavarásközben forrald-fel, s öntsd pirított fejt kenyér szeletekre.

### 152. Póréleves.

Metéld 4 szál póré apróra, vesd forró írósvajba, *melly*  $\frac{1}{4}$  font lehet, s pergeld jó puhára; hints reá 2 kalán lisztet s pergeld ismét tovább; azután önts reá egy pint borsólevet, sózd meg, főzd egy fertály óráig, adj hozzá három kalán tejfelt, keverd-meg többször s tá<sup>1</sup> laid ki pirított kenyér szeletekre.

## III. CZIKKELY.

### Betegek és lábadozók számára való levesek.

#### 153. Kenyérleves.

Főzd meg a kenyérhéjat kétharmad rész vízben s egy harmad rész borban, s adj hozzá azután egy kis cukrot vagy köményt. Négy lat kétszersültet is lehet másfél font vízben addig főzni míg elég puha nem lesz mellyhez azután két vagy három evőkanál bort adjál, és fél lat czu-

krot, melyet előbb egy tojás székével jól öszvehabtál.

### 154. Lágyító hús lé

Főzz gyenge tűznél két font jól megpuhított borjú húst, és hat lat tiszta árpa kását jól befedett fazékban bárom óráig; adj hozzá fertály font zabgyökeret (scorzonnera) fél font közönséges salátát, s fertály font bárány salátát, hagyd még egy óráig forrni, s szüred által kendőn. Ebből minden két órában kell egy csészével inni. Ha igen tápláló vagy sűrű volna megrikíthatod tetszésed szerint meleg vízzel.

### 155. Húto és vér tisztító fű leves.

Végy a saláta, tzikoria, portaiak és papsatorna fiatal leveleiből és száraiból tizenkét latot, hat lat sóskával együtt; mosd meg meleg vízben, nyomkodd ki belőle a vizet gyengén; főzd lassan vékony marha hús lében, adj hozzá vaját, sót, és egy kis szerecsen diót Ezen fű leves igen hasznos.

### 156 Rák leves gyökerekkel és füvekkel

Törj meg héjával együtt három font friss rákot, melyet egy pint vízben főztél; főzd azután még négy óráig ugyan azon vízben olly formán, hogy több ízben töltsd fel vízzel. Azután finom kendőn sajtolván által, adj hozzá fertály font zabgyökeret, két lat ökörnyelv-levelet, a még egyszer felforrolván, szüred le.

### 157. Zabkása leves hús lével.

Főzz be vízben egy marok zabkását egy darab vajjal jó sűrűre; azután keverj közibe jókora darab vaját, Öntsd reá a inegkívántató vékony hús levest, sózd meg, adj hozzá kevés szerecsen dió virágot, habarj el egy tojásszéket, s töltsd a levesbe, midőn már meghűlt, tálalás előtt,

### 158. Erősítő leves, lábadozók számára.

Habarj el egy, nem igen kéményre főtt tojást borral, czukorral és fahéjjal, vagy pedig húslével, mellybe kevés szerecsen dió virágot tettél Ezen levest piritott tejes kenyér vagy zsemlye fölibe kell tálni, s belőle a betegnek minden reggel adni. A tojást és fűszereket is hagyhatni, s a felszeldelt kenyeret egy kis borba vagy citromsavanyba lehet áztatni, mellyre azután vékony hús levet szükség tölteni

### 159. Erős leves, főképen betegek számára.

Főzz meg egy itte vízben egy félig sült s el vagdalt vén tyúkot; adj hozzá fertály font tört mondolat, egy darabka fahéjat és citrom héjat. Megfővén, szúrd a levest kendőn által piritott zsemlyére.

### 160. Lágyító és hűtő lé.

Vegyíts össze egy borjútüdőt egy evő kanál riskásával, veres és fekete angyélika bogyóval, nagy aprószőlővel, datolyával és figével (mindegyikből öt öt latot vévén) s két jól összevagdalt koszos almával; főzd mind ezeket elég vízben egynéhány éráig, s szúrd le. Ebből minden második órában egy vagy két csészével kell inni. Ezen lé nem annyira tápláló, mint hashajtó, lágyító és hűtő.

### 161. Görcs csillapító lé.

Végy egy marok árpát, két lat zabgyökeret s ugyan annyi rásbolt szarvas szarvat, s egy lat czikoria gyökeret. Mind ezeket három pint vízbe tévén, mind addig hagyd forrni, míg két pintté nem főj azután szúrd által, s használd tetszésed szerint.

### 162. Gyengéknek való erős pép.

Megpirítván a vékony fehér kenyér szeleteket, önts reájok rózsza vagy fahéj-vizet, hogy benne megpuhuljanak;

hints fölihek czukrot, s keverd el mandula tejjel péppé. Ez a nyelv alatt elolvad.

### **163. Erős pép lábadozóknak.**

Végy tojasszéket, de úgy, hogy a fejéréből semiii se maradjon közte, dörzsöld el, s adj hozzá czukrot, fahéjat, önts reá mandola tejet s főzd péppé.

### **164. Betegeknek való főtt zsemlye.**

Vágd le a zsemlye héjat, vedd ki a belét, s áztasd be egynéhány óráig tejbe, nyomd által ruhán, azután forgasd meg a zsemlyét tojás sárgájában, főzd meg vajban, s önts reá galagonya vagy szilva levét.

### **165. Frissítő pép a hideglelésben, bádjadásban s epenyavalyákban szenvedőknek.**

Végy két lat kinyomott szederj- vagy tengeri szőlő vagy megy-levet, télen pedig azoknak lekvárját, adj hozzá egy tojásszéket, egy könting citromlevet, két lat fejr bort, s két annyi finomra dörzsölt kenyeret és czukort, hogy híg péppé válják.

### **166. Kiskása, betegek számára**

Sok nemzetek vágnak, mellyek csupán ruhásával élnek. Ebből világos; hogy a riskás a tápláló ereje felette nagy; a hol tehát táplálásra vagyon szükség, ehez folyamodunk. A hol sok vér veszett el, s csípősek a nedvességek., ott többet használ ez. mint az erős leves, inelly a vért felhevíti, s még inkább neveli a csípősséget. Azonban sokféle a riskása készítésének módja: ha jól akarod főzni, legjobb ha asztalkendőbe kötve olyan fazékba ereszted, mellyben marha hús fő két óráig, a lének tajtékját leszeded. Midőn eléggé megfőtt a i is kása vedd ki a fazékból, s önts reá jó levét.

### 167. Riskása panádlí.

Vágy ki a most megírt mód szerint főzött rizskásából egy tányérra; dörzsöld el kanállal, s főzd meg meleg vízben vagy marha hús lében, kevés citrom héjjal és sserecsen dió virággal.

### 168. Fogoly madár leves betegek számára.

Apróra vágván egy egész sült fogoly madarat, ha kihült törd meg finomra, s tedd jól elzárt fazékba. Ek. kor jó tyúk levét, mellyről a zsírt leszedted, s egy kis vized önts reá, azután lassan főzván, töltsd szűrő edénybe; az áltszíróddott lébe egy kevés sserecsen dió virágot vess, azután még egy kevés ideig tedd a tűzhöz. Ezen levest piritott zsemlye szeletekkel adhatod a betegnek.

### 169. Tsigá vagy kagyló leves.

A milly nagyon utálják némellyek a kertijtsiga vagy kagyló ételt, olly hasznos ugyan az több nyavalyákban és pedig a mi legméltóbb a figyelemre, éppen ollyan betegségekben, me Ilyeket semmi más orvosság nem há- ríthat el. Ezen okból erőt vettek undorodásokon már több betegek, s egészségek jobbulásával naponként meg- ettek reggel hat, nyoltz, sőt többmdarabot is ezen álla- tokból. De mivel a kagylókat nem minden gyomor bírja meg, és sok beteg azokat teljességgel utálja, más részről pedig azoknak foganatosságát helyes elkészítés által öreg- bíteni, sőt azokat olly formában is lehet a betegeknek feladni; hogy a tsigáételt nem is sejdíthetik: ennél fogva, a csigalevest minden egyéb formánál többre beleülhetni. A tsigaleves pedig e képen készül:

Főzz egy font borjú húst, és néhány maroknyi gyö- kérveteményt (mellyek közül a taratzk és zeller gyökeret leginkább ajánlhatni) egy pint vízben egy óráig befedett edényben; ehez azután 12 — 16 nyers kertitsigát tégy mellyeket előbb jól megmosva szétvagdaltál s öszvezüz-

tál, a főzést addig folytasd, míg a tsigák szét nem főnek, a midőn a levet által kell szűrőd. Igen alkalmasak e végre a borjúlábok is. Ha helyén a beteg gyomrai és jól emészt, akkor egy darab ösztövér marhahúst is adhatsz amozokhoz, Az ilyeneknek még tojásszéket is habarhatsz a levesbe. — Azon beteg számára, kia mnst leirtt tsigalevest nem szeretné, vízben főzheted meg a szét metélt és öszvezuzott tsigákat, s ezen egyszerű tsigalevest felényi vagy harmad résznyi tejjel vagy szelt! vízzel vegyítheted, sőt, ha a betegnek tetszik, czukrot is adhatsz hozzá.

### 170. Hus Gallerte.

Koppaszd, meg az e végre rendelt nem igen kövér kappant vagy vén tyúkot szárazon, mint a ludat szokás, vesd-ki belét, töröld - ki jól, vágd négy felé, nyakáról a véres részt mesd-Ie, szedd-ki csontjait, s a zuzzáját, májával s szívével együtt, apróra vagdalt húst rakd mint egy  $\frac{1}{2}$  pintes cin palaczkba, mellyet lengyolcscsal erősen bekötve, besrófoiva tégy vízzel tele üstbe s főzd két óráig; azután vedd - ki a palaczkot s kalánnal a palaczk öblében nyomogasd.ki nedvét; ez a legfölségesebb galferfe. E munkálat után kösd, srófold-be a palaczkot ismét, tedd vízbe; főzd 2 vagy 3 óráig. Ezután öntsd az egészen gyolcs kendőbe s két tányér közt sajtold levét pohárba^ E nedvből a betegnek egyszerre csak egy kalánná kell beadni.

### 171. Gallerte májfűvekből.

Apríts fehér mályva gyökeret, tudó s májfüvet, kék káposztaszékét, mindegyikből egy egy marokkal apróra; adj hozzá három kanál apró darát, egy összevagdalt borjú lábat térdcsontostól, két összevagdalt bárány lábat kés hegy ni szerecsendió virágot; tedd fazékba, tapaszd-be önts reá három pint vizet, s főzd három óráig. Azután törd keresztül sűrű szitán, vidd-Ie pinczébe s engedd

kocsonyává fagyni. Ebből naponként csak egy kalánnal keli ritka tehénhús levesben a betegnek adni,

### 172. Borjútüdő pép.

Tégy fazékba egy borjú-tüdőt, ugyan annyi nehézségű jégcukrót, tapaszd-be keményen, tedd vízzel lelt üstbe s főzd három vagy négy óráig. Ez ideig alatt pép lesz belőle; ebből adj a betegnek reggel este három kávékalánnal.

### 173. Pép mézes bolyonyikból. (Zückerwurzel)

Főzd-mega szeletekre metélt mézes bolonyikot (néniét maroknak is nevezik) tejben, vagy még jobb erős tyúk- vagy kappan levesben, s törd keresztül szőr kendőn, adj a nedvhez még tejet vagy tyúk levest, néhány tojásszéket, szegfűvet sáfrányt, fahéjat és cukrot. Tin levesté akarod csinálni 9 önts reá több levet. A fűszer el is maradhat ha a körülmények kívánják. E pép az erőtlenségű betegnek igen hasznos.

### 174. Rispuddingaz olly lábadozók számára, kiknek gyomruk már emészthet.

Forralj-fel 1/3 font riskását mellyet már előbb forró vízben egy párszor megabároltál ismételt ízben, s szűrő-  
ie; önts reá azután egy nagy meszely tejet s főzd sűrű-  
vé; habarj belé négy tojást, írós vaját és sót, tedd  
mind ezt asztalkendőbe, kösd-be s függeszd egy forró  
vízzel tölt fazékba; fűzd benne két óráig; azután vedd  
ki s önts reá hollandi vagy csipkebogyó mártást.

## IV. CZIKKELY.

### Hús- és böjti levesekbe valók.

#### 175. Bekötés

Vagdalj sült vagy párolt borjúhúst apróra; áztass egy krajtzáros zsemlyét tejbe is kinyomva metéld össze

petrezselyem zöldjével és citromhéjjal; csinálj három tojássszekéből habarékot, sodorj el egy darab írósvajtot habzásig, a vagdaltat tedd belé, verj rá három tojást, sózd meg; adj hozzá borsot, kevés zsemlye morzsát, két kalán tejfelt s keverd mind ezt össze. Kenj meg egy asztalkendővel írósvajjal, tedd bele a vagdaltat, kösd-be bocsásd forró sós vízbe s főzd egy óráig. Ez alatt hámozz meg néhány mandolát s szeljeit hegyesre. A bekötést vedd ki, tedd tálba, de vigyázz hogy szét ne ömöljék, szurdald bele a mandolákat s önts rá jó levest.

### 176. Bekötés böjti napon.

Vagdaldj egy két krajtzáros zsemlyét kockásra, verj négy tojássszekét egy zsemlye tejbe, sodord el jól s ontsd a zsemlyére; vágy egy darab kövér harcsát, aprítsd kockásra. s tedd a zsemlye közé: azután sodorj el darabka tojás nagyságnyi írósvajtot egy medenezében habzásig, a vagdaltat tedd belé, adj hozzá kevés petrezselyem zöldjét, sót s tejfelt; kenj - meg egy asztalkendővel írósvajjal, mind ezt tedd bele, kösd-be, függeszd forró vízbe s főzd egy óráig Ha megfőtt tedd tálba, a önts rá jó levest.

### 177. Csuka-szarvasok.

Vágy apróra vagdalt sült csukát, tejbe áztatott zsemlyét, petrezselyem zöldjét scitrom héjat, tedd medenezébe, üss rá egy egész tojást s kettőnek sárgáját; adj hozzá sót, borsot, finom zsemlye morzsát, keverd össze, töltsd ki zsemlye morzsával hintett deszkára, csinálj belőle kis szarvaskákat, forgasd meg elsodrott tojássszekében, hintsd meg zsemlye morzsával, süsd ki forró zsírban; rakd tálba s öntsd rá jó levest.

### 178. Karórépa gombóc Bajor módra.

Hámozz meg 12 karórépát a legnagyobbakból, tedd lábasba. s írósvajton párold meg de ne nagyon puhává;

azután reszeld-meg| őket, sodorj-el  $\frac{1}{4}$  negyed font írósvajtot, üss belé két tojást, áztass-be fél zsemlyét fejbe, e kinyomva kavard a répával együtt az írósvajtba, sózd-meg, adj hozzá két kalán zsemlye morzsát s csinálj belőle kis tyúk tojásnyi gombócokat; kenj-meg egy rézlábast írósvajjjal rakd-bele a gombócokat, tégy alá s fölé tüzet, és süsd meg őket, azután önts reájok jó levest.

### 179. Sült daragombóc.

Sodorj -Jel egy darab írósvajtot [jó habosra, üss bele két tojást, adj hozzá 5 kalán szép darát, sót, két kalán tejfelt; keverd mind össze, csinálj belőle]apró gombócokat, süsd-ki forró zsírban, tedd levesbe, fórald-fel 8 tálald - ki.

### 180. Sült halgombócok.

Olvassz-el egy tyúk tojás nagyságnyi írósvajtot rézlábasban; metélj két fej veres hagymát s kevés petrezselyem zöldjét apróra, ezt, egy font apróra vagdalt ponty húsát, s egy kalán zsemlye morzsát vedd a zsírba s párold-meg kévésé; adj hozzá sót, borsot, engedd meghűlni, azután|verj rá három tojásszékét s kettőnek elsodort fejerét, keverd mind ezt össze, csinálj belőle kis gombócokat, mellyeket zsírban kisütve levesbe raksz, még egyszer felforralsz és kitálalod.

### 181 Fojtott gombócok.

Egy font halnak szálkáit kiszedvén; más fél zsemlyének tejbe áztatott héjjával törd össze mozsárban; meszely jó tejből készíts gyermekpépet s hűtsd ki, sodorj-el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot habzásig, keverd bele a halat és pépet, üss reá három tojásszékét, sózd-fűszerezd-meg; verj négy tojás fejerét hová, s keverd a többi közé; kenj - meg egy tiszta száraz rézlábast írósvajjjal, a keverékből csinált gombócokat rakd belé, tégy rá fődöt

helyezd forró vízbe e főzd  $\frac{1}{4}$  óráig; azután rakd tálba, önts reájok levest s add - fel hamar.

### 182. Borjólép gombócok.

Egy összezúzott *borjúlép* köze keverj petrezselyem zöldjét, egy tejbe áztatott s meg-aprított zsemlyét, ont elsodort írósvajat, két egész tojást s háromnak székét, zsemlye morzsát, csinálj belőle gombócokat; főzd-nieg jó levesben s tálald-ki.

### 183. Kappan gombócok.

Vagdalj egy stílt kappannak húsát apróra áztass egy font kenyeret s 2 krajtzáros zsemlyét lejbe, facsard-ki s apríts a hús közé. Dörzsölj-el  $\frac{1}{4}$  font csontvelőt habzásig . verj bele négy tojást; csinálj két tojásszékéből gyöngé habarékot s Öntsd a vagdalt közé; adj hozzá sót, petrezselyem zöldjét metélve, keverd mind ezt össze, csinálj belőle tetszésed szerinti nagyságú gombócokat, hányd levesbe s főzd mind addig míg fel nem jönnek.

### 184. Menyhalmáj gombóc.

Vagdalj össze három menyhalmáját, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy fej vöröshagymát s két levél bazsilikimot apróra; adj hozzá tejbe áztatott fél zsemlyét, sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajat habzásig s a vagdalt tedd belé; verj reá két tojást, sózd- borsold-meg, hints belé két kalán zsemlye morzsát s valami kevés lisztet; .keverd össze, csinálj belőle kis gombócokat s főzd-meg böjti levesben.

### 185. Rák gombóc.

Metélj apróra egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, rákfarkakat, petrezselyem zöldjét, citromhéjat; sodorj-el egy darab írósvajat, a vagdaltat tedd bele, üss reá két egész tojást s egynek sárgáját; adj hozzá sót, két kalán tejfelt, zsemlye morzsát; keverd

mindezt össze, csinálj belőle apró gombócokat, főzd-ki minő levesben akarod s add - fel.

### 186. Vagdalt (ragout) gombócok.

Végy két szelet borjúszeget, egy tölgyet, abárod-meg. metéld össze koczkásan; adj hozzá kevés apróra vagdalt kucsmagombát és citrom héjat; olvassz.fel egy lábasban darabka rák vaját, a vagdaltat tedd belé h issé pergpld-meg, habarj  $\frac{1}{2}$  meszely jó lejbe 3 tojás sárgáját, öntsd a pergelt vagdaltra, adj hozzá sót, fűszert, kevés czukrot, s keverd az egészet össze. Végy azután négy szögletes ostyákat, kend-meg tojás fejeével; tégy bele fél kalán vagdaltat, csináld szép gömbölyűre mint a gombócot szokták, forgasd meg tojás sárgája és zsemlye morzsában, siisd-ki forró zsírban, rakd tálba s önts reá jó levest.

### 187. Szalonnás gombóc böjti napon.

Lehéjazott s apró koczkákra vagdalt két zsemlye közé apríts egy fej vöröshagymát; metélj össze  $\frac{3}{4}$  font kövér vizát, tedd lábasba s kissé olvaszd - meg, azután Öntsd a zsemlyére adj hozzá még két egész tojást, ügynek sárgáját, habard  $\frac{1}{2}$  meszely jó tejbe s öntsd hasonlólag a zsemlyére, tégy hozzá sót, lisztet, s keverd össze; csinálj belőle kis gombócokat, főzd-meg forró vízben s önts reájok jó levest. E gombócokat füstök viza mellé is adhatod.

### 188. Dara fáncli.

Főzz egy meszely jó húslevesben meszely darát jó sűrű péppé s hűtsd meg; sodorj-el  $\frac{1}{4}$  font írósvaját, üss belé két egész] tojást s egynek sárgáját; adj hozzá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, kevés zsemlye morzsát; végrq öntsd - bele a kihült pépet, keverd össze, tedd írósvajjal megkent lábasba, süsd zsemlye színűvé s önts reá jó levest.

### 189. Rák fáncli.

Vedd-le két krajczáros zsemlyének a héját s aprítsd össze koczkásan, fejtsd ki 15 — 20 ráknak húsát s vagdald össze hasonlólag; csinálj két tojásból habarékot, töltsd nedyes tányérra, egy más tányérral befedvén engedd így  $\frac{1}{4}$  óráig állni, ezután csinálj belőle koczkás darabkákat, tedd a zsemlyéhez, melyet előbb már megnedvesítettél tejjel. Sodorj-el  $\frac{1}{4}$  font rákvajat, üss bele két egész tojást s báromnak székét, tedd hozzá a vagdaltat, kevés fűszert s aprított citromhéjat, sózd-rmeg, s keverd mind össze; olvassz-fel egy lábásban rákvajat, öntsd reá a kavarékot, adj alá s fölé tüzet, ha megsült tedd tálba s önts reá levest.

### 190. Máj fáncli.

Egy borjú májnak bőrét levonván  $\frac{1}{4}$  font bélzsírral B egy fej vöröshagymával összeaprítva tedd medenczébe, üss reá 5 tojást, adj hozzá sót, borsot, 3 — 4 kalán tejfelt, kevés zsemlye morzsát s keverd össze; moss ki egy borjú reczét tisztára, sózd-meg, a vagdaltat tedd bele, olvassz-el rézlábasban kevés zsíradékot, tedd bele a fánclit, és adj alá s fölé tüzet; ha megsült önts reá velő vagy máj levest.

### 191. Menyhalmáj fáncli.

Vagdald össze egy menyhalnak máját vöröshagymával s petrezselyem zöldjével apróra, csinálj három tojásból habarékot, metélj össze egy tejbe áztatott krajczáros zsemlyét s a habarékká! együtt tedd a vagdalt-hoz, az egészet add habzásig vert írósvajba, üss reá 3 — 4 tojást, sózd,- borsold-meg, tégy hozzá keeés tejfelt, koczkásan vagdalt rákfarkat, keverd mind ezt össze. tedd vajjal megkent és zsemlye morzsával meghintett rézlábasba, adj felibe s alá tüzet, ha megsült önts reá böjti levest, s farrnld-fel még egyszer.

### 192. Velővel töltött zsemlye.

Metélj össze fél borjú velőt apróra, adj hozzá sót, borsot, petrezselyem zöldjét, kend zsemlye szeletekre s másokkal borítsd-be; a szeletekből vágj ujjnyi széles rudacskákat, forgasd-meg elsodort tojés sárgájában, süsd-meg forró zsírban g tölts reá jó levest.

### 193. Spanyol riskása.

Fél font tisztán megmosott, s asztalkendővel megszáritott riskását tégy rézlábasba, mellyben már előbb  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat felolvasztottál; tedd [tűzes hamuba, önts reá két kanál forró levest, adj felébe parazsat hogy a ris megpuhuljon; ezután tedd félre a fűztől, kenj-meg egy rézlábast írósvajjal, hintsd-be zsemlye morzsával, tedd bele a risnek egy részét, adj fölébe kevés olvasztott írósvajjat, apróra metélt petrezselyem zöldjét / ismét egy sor rist írósvajjal; egy sor kifejlett rákfarkat, kucsmagombát, ezután ismét egy sor] rist fojtott zöldjborsóval; a borsó; fölé kenj írósvajjat, rákfarkakból csinálj egy rózsát, fedd be zsíros papirossal, hogy színét el ne veszítse s tedd gyöngemelegségű kemenczébe. A rist tedd tálba de úgy, hogy a rózsza felül essék s önts reá barna levest. Ez étket bormártalékkal becsinált helyett is adhatod.

### 194. Császár lepény.

Sodorj-el egy meszely hideg s tiszta hús lében 2 kalán lisztet, adj hozzá (két egész tojást, nyolcznak sárgáját, sót, kevés metélő hagymát, keverd össze, töltsd írósvajjal megkent tepsibe, álítsd rézlábasba, mellyben meleg víz van, rakj alul felül parazsat s főzd-meg; ha a lepényen hólagocskák húzódnak, borítsd leveses tálba s önts reá jó levest.

### 195. Dara lepény fojtva.

Forralj - fel egy lábasban jó hús levet, adj hozzá szép darát, főzd péppé s tedd félre hűlni; sodorj el egy me-

denczébe darabka rák- vagy más vajat habzásig, s adj ugyan annyi tojást, hánj egy kalán pépet a vajba, hints bele sót, tömött szerecsendióvirágot  $\frac{1}{4}$ s keverd össze; azután kend meg a tepsiket írósvajjal, hintsd-meg zsemlye morzsával, töltsd őket félig a keveréssel, rakd pléhre s tedd rézlábasba, mellybe két meritő kalán vizet öntöttél; a lábastmfedd be, hogy semmi gőz ki ne mehessen belőle; ál- üsd tűz felé s főzd félóráig; ezután szedd-ki, de vigyázz hogyla fedőről víz ne cseppegjen a tepsikbe; rakd tálba s önts reá levest. E lepénykéket kemenczébe is meg-sütheted.

### 196. Malacz kolbász levesbe.

Egy nagyobb malacz hátulsó czombjának vond-le bőrét, s a húst vagdald apróra; végy darabka csontve- lőt,  $\frac{1}{4}$  font meghámozott pisztáciát,  $\frac{1}{4}$  font szalonnát, szelet borjú szegyet és tölgyet, abárod sózd s fűsze- rezd meg; miután mind ezt apróra vagdaltad, tedd me- denczébe, adj hozzá írósvajtot s keverd-el jól; a ve- gyületet töltsd bélbe, kösd - be fonállal s főzd meg le- vesben.

### 197. Rislepény levesbe.

Moss-meg egy két marok riskását, törd össze de ne igen apróra, tedd rézlábasba, Önts reá forró hús levest, s párold jó puhává, azután tedd félre s hűtsd-ki. So- dorj-el darabka rákvajtot habzásig, s valahányszor egy tojást, keverj egy kalán riskását is közibe; de e keve- rés mindig habzást szüljön; adj hozzá kis zsemlye mor- zsát, petrezselyem zöldjét, sót, szerecsendió virágot; kenj-meg formát írósvajjal, hintsd-be zsemlye morzsá- val, a keveréket töltsd bele és süsd meg mérsékleti me- legnél. Hanédesre akarod csinálni hadd-el a sót, s tégy bele czukrot s fahéjat. Ehhez borzsufát is készíthetsz.

### 198. Fojtott habos kolbász levesbe.

Törj össze 1 font apróra vagdalt borjú húst s  $\frac{1}{4}$  font bélzsírt mozsárban, zúzz közé egy tejbe aprított

zsemlyét, törd keresztül szilán, tedd medenczébe, adj hozzá három tojást, fél messze ly tejfelt, sót, borsot s aprított petrezselyem zöldjét; készíts előbb azonban két ojásból habarékot, tégy hozzá parajt hogy zöld legyen, kösd ruhába skis időre függeszd - fel; végy ezután egy borjúgyomrot, mosd · ki tisztán, sózd - meg s kend reá a vagdaltat; a habarékot illeszd fölébe; vagdalj el megpárolt kucsmagombát, 8 — 10 főtt s kifejtett rákot hosszasan, mind ezt tedd a többi fölé, azután sodord össze, kösd-körül fonállal, tedd rézlábasba, mellybe levest töltöttél, rakj fölébe tüzes hamut s főzd egy óráig; ezután szedd-ki, aprítsd szeletekre, rakd tálba s önts reá tetszésed szerinti levest,

### 199. Haltáska levesbe.

Apríts össze egy megabárolt és szálkáitól megtisztított csukát vagy harcsát koczkasra, adj hozzá még kifejtett rákfarkakat, vagdalt citromhéjat s petrezselyem zöldjét; olvasz fel egy lábasban írósvajat, vess bele morzsát, utóbb a vagdaltat s pergeld meg, adj hozzá sót, borsot, két kalán tejfelt, egy tojást s keverd mind össze. Készíts szép metélt tészttát, nyújtsd el vékonyra, a vagdaltad rakd reá kalánnal; ezután kend-meg a tészttát minden rakás körül tojásfejérével, boríts reá más tészttát, nyomogasd-le a tojást fejére s vagdald-el cifrázó vassal; főzd-ki sós vízben, rakd tálba s önts reá levest.

## V. CZIKKELY.

### A leves után feladatni szokott ételek hús evő és böjti napokon

*Hús szeevő napi asziettek.*

#### 200. Sódar, vajban sült zsemlye szeletekkel.

Egy jó darab sódart á/Jass-meg s vagdald kis darabokra, tedd lábasba, s önts reá egy meszszeleves levést és egy pohár jó fehér bort, vess hozzá aprított zöld petrezselymet és metélő - hagymát, főzd mind addig, míg puha nem lesz, s kevés leve nem marad; vigyázz, hogy a sódar jól kiáztatva, és a lév igen sós ne legyen. — Zsemlyéből vágj oly nagy szeleteket, mint a sódar szeletek, süsd meg zsírban, s rakd reá a sódért és a fen-  
tebbi levet öntsd reá. A tál szélét fojtott krumplival vagy gombával rakhatod ki.

#### 201. Fúrj Riskásával

Tégy egy lábasba megtisztított fúrjeket, egynéhány szelet szalonnát, egy darab borjú húst, egy kevés zöld petrezselymet, metélő - hagymát, sót, fél pohár fejt bort, s egynéhány kanál jó levést, főzd gyenge pártuzön. Ha meg van főve, szedd ki a fúrjeket, szedd - lé a mártalélékről a zsírt, szúrd szitán által, a fúrjeket takd a tál közepére, öntsd reá a kevés levet, s a tál szélén formáld egy karikát riskásából, melly így készítetik í

Olvaszsz el egy darabka vaját, vess bele egy kevés aprított petrezselyem zöldjét, meg mosott riskását, négy felé metszett spanyol vereshagymát, néhány szem borsot, hadd párologjon lassan; néha néha öntözd meg lével, hogy a riskása meg né pergelődjék; ha meglágyult ft riskása, szedd ki kozzüle a vereshagymát, és borsot, s tégy bele rák vaját. Ezen riskásából készült karikát ki Szokták czifrázni, pgymástól két két újnyira rakott párgolt peczérke gombával, és rákfarkkal.

## 202. Sütött szarvasok.

Végy vajjas szarvast, reszeld le a hejját, középen vágd két felé, s a belét vájd ki; — készíts hozzá husvágottat, e képen: Végy egy darab borjúhúst, vagy más maradék sültet, vágd nagygyából össze, adj zöld petrezselymet, veres hagymát, citrom héjat hozzá, mind ezeket apríts jól össze; — olvaszsz egy darab vajat, tégy fél kanál lisztet belé, hagyd egy kevésé pirulni; és a fentebbi összevágottakat öntsd reá; egynéhány kanál levet önts belé, s a húst úgy összefőzd, hogy semmi leve ne maradjon; — azután töltsd meg ezen vágottal a szarvast, felső részét tömd meg a kivájt belével, tölts egy kevés tejszint reá, hagyd egy kevésé puhulni, de többször forgasd meg, hogy a szarvas mindenfelől megpuhuljon, hanem vigyázz, hogy a szarvasok igen puhák ne legyenek, különben igen sok zsírt isznak be. — Ezután törj fel egynéhány tojást, s a szarvasokat mártsd belé; zsemlye morzsába keverve szép barnán süsd ki vajban, s asztalra adván, kisütött zöld petrezselyemmel ékesítsd fel.

## 203. Kolbász, párgolt veres hagymával.

Tisztíts meg 7 vagy 8 nagy veres hagymát, s vágd nagyobb darabokra; — egy pár kanál lúd zsírt olvaszsz meg, a hagymát vedd belé, s sót, borsot, s egykevés szegfűt hozzá, gyenge párt üzön hagyd lassan párgolódni, míg egészen sarga nem lesz; azután hints egy kanál lisztet reá, s ismét hagyd párgolódni, önts egy fındzsa levet reá — s mind addig hagyd főni, míg a martalék egészen elfőtt; — hevenyében négy vagy öt pár kolbászt süss ki; vedd a párgoit hagymába, s még egy fertály óráig hagyd egygyütt párgolódni — s rakd tálba.

## 204. Karbonád szardellával.

Végy egy darab marha húst, minden hárfyas részeket mess le róla, vágd apróra, s készíts apró karbo-

nádot, sózd meg, kend be olvasztott írósvajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával s süsd meg; ha megsült, vágj özsve 10 vagy 12 szardellát, egy kevés zöld petreszelymet, hagymát, s ezekkel be fend a karbonádot, tedd lábásba, egy tzitrom levelet facsard reá — Önts reá félmeszszely tejfelt, fedd be — adj felül s alól izzó fűzet reá, s mind addig hagyd párgolódni, még csak kevés leve marad, azután tálald ki egy kis kerék tálba,

### 205. Kakas - taréjok.

Tisztítsd meg a kakas-taréjokat lágy meleg vízben, hogy fejérek legyenek,, nyúzd le a felső bőroket, és tedd egy idei# meleg vízbe . főzd meg húslében egy darab szalonnával, egy tzitrom hasábal, sóval, s egy diónyi nagyságú vajjal lisztbe elébb megforgatva. Ha hogy már puhák, feladhatod frikaszszé, vagv spanyol mártással, és felczifrázhatod vajba rántott s kakas taréj formára kivágott zsemlyével.

### 206. Rántott csirke·

Tisztítsd meg a csirkét, s vagdald fel tedd lágy meleg vízbe, hogy fehér maradjon; egy óra múlva szedd ki tiszta ruhára, szívasd ki, azután csinálj egy marinátot finom petreszelyemből, mogyoró és vereshagymából, bazsilikomból, szegfű virágból, czitromhéjból, sóval, eczettel, borsai, és hősivel; tedd a megvagdalt csirkét a meleg hamura, hogy ott jó ízt kaphasson, azután vedd ki a marinátból, és hűtsd ki, forgasd meg felvert tojásban. s zsemlye morzsával hintsd be, és hirtelen süsd ki vajban.

### 207. Sült krumpli.

Végy egy darab maradék borjú pecsenyét, vagy egy kis főtt borjú húst, aprítsd özsve koczkásra; végy egy egy tojás nagyságú darab vajat, melegítsd meg, adj hozzá fél főző kanál lisztet, pergeld meg egy kevésé, azután

töltsd fel egy tsésze jó lével; adj hozzá egy főző kanál tejfelt kevés szerecsen dió virággal, végre az aprított húst, egy kis befojtott csiperke gombát, s koczkásra metélt spárgát és kartifioliát; hagyd mind ezeket együtt és addig forrani míg a leve egészen elpárolog. Végy azután közép nagyságú krumplikat, főzd meg puhára, de ügy hogy szét ne omoljanak, hámozd meg, hagyd meghűlni, azután vágd el az alsó és felső részeket, hogy a tálon megálljanak; vágd ki, a mint csak lehet; üss le két vagy három tojást, a mint több vagy kevesebb a krumpli; inártsd a krumplit az elhabart tojásba, azután a niár készen lévő zsemlye morzsába mellyet feléoyire lisztéi vegyítettél; süsd ki ekkor a krumplit hirtelen vajban, töltsd meg á vagdaltal!, míg meg nem hül: azután metélt rákfarkakat két két részre hosszában, ezek közül hármat tégy fenállva minden krumpli<sup>7</sup> nyilasába; végre tálald ki csinosan, tégy fölibe sült zöld petrezselymet, alája pedig a tálra a megmaradt vagdaltat.

### **208. Béka karbonád, krumplival.**

Végy nagy békákat, vagdald le a czombjaikat, szedd ki azokból a csontot; vagdalj Öszve két czombot, s formálj belőle egy kis karbonádot; a túlsó felén dugd bele a kifejte t csontot, kend meg a karbonádot olvasztott vajjal, s forgasd meg jól finom zsemlye morzsában; süsd meg gyenge pártuzön, öntözd meg több ízben olvasztott vajjal, hogy szép zsemlye színű legyen. Végy azután főtt krumplit, hámozd meg, vagdald el diónyi nagyságra, adj neki szép rézlábasba vagy serpenyőbe egy néhány darab szalonnát, sódart, egynéhány szelet veres hagymát, sárga répát, és a krumplit is; mind ezeket hagyd lassan fojtódni, s gyakrabban adj hozzájuk egy kanál levet; hogy szép barna és puha legyen az egész; e meglévön, vedd ki, hints reá egy kis lisztet, fölts reá egy kávéf indzsa levet, forrald fel jól, add hozzá egy

czitromnak a levét, rakd a krumplit *abroncs formában a tál körül, szűrd reá a mártást szőr szítán által,* s tedd a karbonádot két sorban a tál közepére · a mártásnak azonban nem szabad karbonádot elbontani, s ezért hoszszú kitsiny tálat vegyél; s úgy rakd a karbonádot, hogy mindegyikből kilássák a csont,

### 200 Lúd-máj riskása kerítésben.

Végy egy szép híd- májat, mosd és sózd meg, s tedd azután rézlábosba, rakj a máj alá kilentz vagy tíz szelet veres hagymát, és sárga répát szeletekre vágdalva, spékeld meg a májat szekfüvel . önts reá fél meszeiy tejfelt, azután pedig hints reá egy marok zsemlye morzsát s több apró darab vaját, s borítsd le vas fedővel; rakj *aló! feljut* pártüzet, s hagyd jó egy óráig sülni, hogy *egészen* keresztül süljön, azután vedd ki, *s szűrd* le a zsírt a mártásról, a *megmaradt gyökerekre egy-néhány kanál levét önts,* s *forrald fel hirtelen;* tedd azután tálba a májt, hol már készen legyen a kerítés; s szűrd reá a csekély mártást.

### 210. Sodrott ostya borjú hússal

*Végy másfél font* borjú húst, mellyel *előbb jól megmostál* és *sóztál,* s vágdalt el nagy darabokra; metélj fel szeletek re hat lat szalonnát, egy közép nagyságú sárga répát, s két fej veres hagymát; fojtsd be mind ezt rézlábasba gyenge pártüzőn mindaddig, míg a vereshagyma és sárga répa egészen meg nem puhul, a borjú hús pedig világos barna nem leszen; de hogy a lábas fenekéhez ne égjen, időről időre egy kis levét önts reá; ha már jól befojtódott üss bele két egész tojást, vedd el a tűz mellől a nélkül, hogy kevernéd, s hagyd meghűlni, mi állata tojások öszveállanak, de meg nem keményednek; meghűlvén, tedd az egészet a szalonnával és vereshagymával együtt tiszta deszkára, aprítsd öszve a *vágd* késsel; tedd ismét a rézlábasba; adj felibe egynéhány

kanál jó barna vagy fejér becsinált levet, főzd be sűrűre, s azután hagyd meghűlni: ha már hideg, mártsd az ostyákat hirtelen vízbe; tégy a közepekre egy evő kanál vagdaltat, sodort azután Öszve, mártsd habart tojásba, végre forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd ki jól zsírba. Alól vagdaldat tégy a tálra borjú aprólékból és spárgából, ennek szükében pedig kartifiolából, csiperke gombából és rák farkakból készítve; ezen vagdalta fedd be a tál fenekét, a sodrott ostyákat pedig tornyozd fel rajta, s ékesítsd fel sült zöld petrezselyemmel.

### 211. Krumpli lepény raguval:

A raguhoz egy kis vajmártást csinálj, az e végre szánt borjú húst tisztítsd le, vagdalt el koczkásra, egy sós vízben már egy kévéssé főtt kartifiolát is hasonlóképen vagdalj el; azután tisztíts meg tíz vagy tizenkét csiperke gombát, aprítsd meg, s fojtsd be aprított zöld petreszelyemmel; mind ezeket a vaj mártásba tévén, főzd addig, míg a vajmártás egészen be nem főtt; azután főzz meg hat nagy és lisztes krumplit, hámozd és híítsd meg; meghűlvén reszeld el s tedd medenezéhe, habarj bele lassanként két egész tojást s három tojásszékét, sózd meg egy kévéssé, s keverd mind addig míg jó habos nem lesz; azután keverd közibe a három tojás fejérének merő havát. A lepényeket jól megkend zsírral, hintsd meg finom zsemlye morzsával, ne egészen félig töltsd meg a kevert krumplival, tégy a közepére egy kevés ragút, s erre ismét krumplit — és süsd meg azután gyenge melegnél.

### 212. Vese pecsenye krumpli kásával.

Csinálj tiszta krumpli kását e képen: főzz krumplit, hámozd meg, hagyd meghűlni, s azután reszeld el a reszelőn; ekkor olvaszsz el egy darab vajat rézlábasban, adj hozzá egy kis főző kanál lisztet, pergeld meg

egy kevésbé, done barnára, tedd hozzá a reszelt krump-  
lit, tölts reá egy merő kanál jó levét, vagy többet is,  
sodord el jól, hogy egészen kása forma legyen, sózd  
meg, és hagyd jól kifőni Metélj azonközben vékony  
kerek szeleteket vesepecsenyéből, melyet előbb jól meg-  
puhítottál, és mostál, sózd meg, s keverj közibe három  
fej közép nagyságé veres hagymát s egy marok zöld petre-  
zselymet öszveaprítva, és három késhegyni tört borsot  
Tégy azután egy rézlábas - fedőbe vagy széles lapos ser-  
penyőbe egynéhány kanál zsírt, rakd bele a szeleteket  
az aprítottakkal együtt, s fojtsd be, míg a szeletek ki  
nem sülnek; de a vereshagymának és petrezselyemnek  
nem szabad megbámulnia, hanem csak világos sárga ma-  
radjon. Tálaláskor a tál fenekére jó a krumpli kása,  
8 a közepén halmozd fel, a szeleteket kend meg jól a  
befojtott veres hagymával és petrezselyemmel, hanem  
előbb leszürd rólok a zsírt s kévéid a kása közé; végre  
szép rendbe rakd a szeleteket a tál szélére körös kö-  
rül hogy koszorút formáljanak.

### 213. Velő kása.

Kivévéen egy vagy két borjtí főből a velőt, főzd  
meg sós vízben, szedd ki belőle a hártyás részeket, a  
többit pedig vagdald öszve apróra; azután olvaszsz meg  
egy darab vaját, tégy bele egy kis aprított zöld petre-  
zselymet és veres hagymát, s pergeld egy pillantatig:  
add hozzá a velőt, egy kis sót, kevés tört borsot, s  
egy vagy két szarvasnak a morzsáját, a mint többet  
vagy kevesebbet akarsz csinálni; a velő mindég két annyi  
legyen mint a morzsa; tölts reá egy kis jó levét, hagyni  
elfőni, s azután hűtsd meg; habarj bele két egész tojást,  
kenj meg jól vajjal egy kitsiny mély formát, hintsd meg  
finom zsemlye morzsával, add bele a velőt, s tedd párra  
hol mindég egyforma tűz mellett jó fél óráig kell ma-  
radnia. idd közben apríta öszve egy darab borjú húst, s

csinálj belőle nagy szederj levél forma karbonánokat ezéles késsel melyet többször márts vízbe. Midőn már minden karbonod készenés megsózva vagyon, kend meg jól olvasztott zsírral, hintsd meg jól zsemlye morzsával, rakd zsírral kent rézlábas - fedőre, és süsd meg szép barnásra. Tálaláskor borítsd ki a velős kását kerek tálra, a karbonádokat pedig félig fenálló helyhezetben úgy rakd, bogy egyik a másiknak felét elfedje, s egyik lapos részével a velőre támaszkodják, s így azután szép koszorút fog formálni.

### 214. Vagdalt lepény.

Tégy egy darab vaját serpenyőbe vagy rézlábasba, adj hozzá sült és öszveaprított borjú húst, kevés borsai és citromhéjjal együtt, s hagyd benne fjtódni; azután citrom levet s két tojásszéket adj hozzá, keverd jól öszve, s hagyd meghűlni tányéron. Továbbá csinálj vajtésztát, nyújtsd ki, szurkálj ki belőle kitsiny fánkshúróval paczalokat; tégy azután egy paczalt a deszkára, tölts bele egy kávé kanálnyi vagdaltat, tégy reá ismét egy paczalt, nyomd öszve egy kevéssé, s ezt addig folytatd míg a paczalok mind meg nem lesznek töltve; azután kend meg tojás fejjével, rakd torta serpenyőbe, és süsd meg gyenge melegnél.

### 215. Kappan szegy osztreával.

Metéld el apró szeletekre egy kappannak vagy fiatal pulykának a szegyt, fejtsd ki az oszttreákat, azután kenj ki vajjal egy rézlábast, rakj bele egy darab húst s egy kifejtett oszttreát, s ezt így folytatd míg a húst és oszttreát mind bele nem raktad. Azután ádj felibe kevés tört borsot, szerencsendió virágot, apróra metélt citrom héjat s egy vagy két citromnak a levét; hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy apró vajdarabokat reá, alól feljül pártüzet, s hagyd lassan lassan addig fojtódni, hogy csak kevés mártás maradjon rajta.

## 216. Vagdalt kucsmagomba.

Vágy fél font borjú húst, egy pár marok kucsmagombát, mellyet plöbb szorgosan megmostál, s tedd rézlábasba; olvaszaz meg egy darab vajat, adj bele egy kis aprított petreszelymet, a húst s a kucsmagombát, s hagyd fojtódni, befojtódván, aprítsd össze jól, adj hozzá egy kis sót, tort borsot s kevés szerecsen dió virágot; végy azutánfél zsemlyét, áztasd tejbe, nyomkodd ki jól, s ezt is a többihez add; törd meg igen finomra mozsárban az egészet, mellyhez még egy pár kanál tejfelt s két tojás székert adj. Végy azután nagy kucsmagombákat, sózd meg, s hagyd egy ideig sóban állani, minekutánna már jól ki mostad; azután töröld ineg jól, fejtsd ki a szárát, tisztítsd meg jbelőlről, s töltsd meg a vagdalta!, mesd hozzá a szárát, s tedd ismét bele; tégy azután serpenyőbe apróra metélt vajdarabocskákat, s egy kis zöld petreszelymet, add Jiozzá a kucsmagombákat, felibe egynéhány kanál friss tejfelt, egy jó marok zsemlye morzsát, s ismét egynéhány apró vajdarabokat; rakj alól feljut pártüzet, és süsd meg lassan.

## 217. Borjú hús meridon.

Fojts be rézlábasban egy font borjú húst, minekutánna jól meg mostad és besóztad volna, egynéhány szelet szalonnával, szeletekre metélt veres hagymával és sárga répávalazonban mindég önts utánna egy kis levet, hogy meg ne bámuljon; befojtódván a hús, vagdald apróra vágó késsel, adj hozzá kevés zöld petreszelymet; fojtsd be kevés vajjal, add hozzá a vagdaltat, s hagyd még egy kévéssé fojtódni, csinálj azután egy meszely tejből besamelt, keverd közibe a vagdaltat, sózd meg, üss bele egy egész tojást s egy tojástszékert, keverd össze jól; kenj meg azután vajjal jó vastagon egy rézlábast, töltsd meg hüvelyknyi magasságban a vagdalta!, s a rézlábas kerületét is kend meg egy ujjnyi vastagságban a

vagdaltál. Már előbb kellett regut csinálnod borjúhúsból, borjú aprólékból, spárgából, rákfarkából és csiperke gombából, s annak levét elpárologtatnod. Erre most két tojásszéket üss; töltsd ezen ragut a már kibéltett rézlábas közepére, fedd be hüvelknyi vastagságban a megmaradt vagdaltal, s hagyd egy óráig pártüzőn; kiborítván a tálra, körül rakhatod velókarbonáddal. E képen kell a riskása inéi idont is készítened, ugyan is: főzz meg sűrűre fertály font riskását jó fejr lében, sózd meg, hűtsd meg, s habard öszve egy egész tojással s egy tojás székével; azután béleld ki ezzel a rézlábast, a közepét töltsd meg raguval, feljül fedd be riskásával, s tedd pártüzőre,

### 218. Ragu lepény.

Végy egy darab sült pulyka húst, két borjúfület, le forrázott borjú aprólékot, tisztíts meg hat csiperke gombát, fejts ki húsz ráknak a farkát és óllójit, a héjjából pedig fertály font rákvajat csinálj; metéld el a feljebbieket apró koczákra, fojtsd be a csiperke gombát egy meszely zöld borsóval, s egykevés finomra aprított zöld petrezselyemmel, rákvajban; befojtódn, tedd bele az aprítottat, hagyd meg egy kévéssé együtt fojtod ni, sózd meg, s hagyd kihalni; tölts azután egy meszely téjsűrűt másfél vajas szarvasnak a morzsájára, üss reá két egész tojást és két tojásszéket, habard el jól, tedd közibe a ragut, kend meg a lepény formát rák vajjal, béleld ki vajastésztával, tedd amazt bele, tégy felibe egy kis rákvaját, s süsd meg lassan.

### 219. Ragú, sódorral és sült krumplival.

Tcinálj csekély vajmártást, tégy bele koczásra metélt borjú húst és borjú aprólékot, s egy kis, vajban és zöld petrezselyemmel befojtott csiperkegombát, kartioliát vagy spárgát is, a mint az esztendő része engedi;

fojtsd be mind ezt jól, hogy csak kevés leve maradjon. Főzz meg az alatt négy vagy öt jó lisztes krumplit, hámozd és hűtsd meg azután reszeld el reszelón; verj fel négy lat vaját habzásig, keverj bele lassanként egy egész tojást s három tojásszéket, adj hozzá egy kis sót, s a reszelt krumplit; csinálj belőle lapos kerek fánkokat, mintegy két késfoknyi vastagságúak at, s akkorákat mint egy forintos; mártsd ezeket tojásba és finom zsemlye morzsába, és süsd meg zsírban szép sárgára. Űss két tojásszéket a rágó csekély levébe, tálald ki kerek táltra, hintsd meg aprított sodorral, s rakd körül e tál szélit sült krumplival.

## 220. Sodralék csiperkegombával.

Metélj a fiorjú czimerből finom szeleteket, puhítsd meg jól; adj hozzá egy kevés megmaradt sültet, egy kis darab szalonnát, egy kis velőt, egy darab főtt sodort, zöld petrezselymet, metélő hagymát, egy kis szarvasgombát, mind ezt jól öszveaprítván, vegyítsd öszve kevés sóval, borsai, két tojás székével, s két kanál tejfellel; kend meg ezzel a fent említett szeleteket, és sodord öszve; (égy azután rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, rakd erre a sodralékot, fedd be szalonna szeletekkel, tedd a fedőt a rézlábasra, rakj alól feljül pártiizet, s fojtsd be gyenge tűzön két óráig. E meglévén, szűrd le a zsírt, metéld el koszában a sodralékokat, s rakd táltra ágy, hogy a vagdalt kilássák; azután végy apró csiperkegombákat, mosd meg tisztára, olvaszszmeg egy darab vaját, tégy bele zöld petrezselymet, metélő hagymát és a csiperkegombákat; fojtsd be addig, míg a leve egészen el nem fejlődik; azután hints reá egy kis lisztet, hagyd ismét egy kevéssé fojtódni; végre fél kávés findzsa fejr bort, ugyan annyi levet s két kanál téjfelt adj hozzá; főzd mind addig míg kevés leve nem marad, mellyről a zsírt le szűrvén, önts a sodralékra; a csiperkegombából kerítést csinálj a tál szélén; a sodralékot pedig a tál közepére rakd.

## 221. Sült sodralék krumpliból.

Végy lisztes krumplit, hámozd meg, s midőn már hideg, reszeld el a reszelőn; négy vagy öt krumplihoz négy lat vaját verj fel, üss bele három egész tojást, mellyhez azután a reszelt krumplit add, kevés sóval s jól öszveaprított zöld petrezselyemmel együtt Csinálj ebből hosszúvkás sodralékokat, mártsd levert tojásba, azután pedig zsemlye morzsába, és süsd meg zsírban egészen világos barnára. A zsemlye morzsa közé kevés Pármai sajtot is tehetsz, s végre sült zöldpetrezselyemmel tziprázhatod fel.

## 212. Sódor lepény.

Csinálj kemény tésztát egy tojás székével, nyújtsd ki, metélj belőle igen apró metéltet, főzd meg sós vízben, s hagyd meghűlni; verj fel azután egy igen kitsiny darab vaját, üss reá egy tojást s egy tojás székét, adj hozzá egy dr. rab Öszveaprított ösztövért sodort s egy kanál tejfelt; ezeket jól öszvekevervén vegyítsd öszve a metélteit, béleld ki a lepény formákat vajás tésztával, tégy abból minden formába valamit, s csinálj reá fedőt a tésztából, kend meg tojással, és süsd meg.

## 223. Galamb, papiros tkertsben.

Végy két vagy három galambot, tisztítsd meg, s vágd el hosszában mindegyiket két két darabra, sózd meg, s verd késsel, hogy egy kévéssé elterüljön; apríts öszve zöld petrezselymet, metelő hagymát, csiperkegombát, a galamb-májokat, mellyeket megfőztél, borsot, s egynéhány szardellát; adj hozzá egy darab szalonnát, vékony szeletekre metszve; rakd a galambokat fejr papirosra s a galambok belső felét kend meg vagdaltal; e képen folytasd munkádat, míg csak vagyon galambod és vagdaltad; e meglévén, mess még egynéhány szelet szalonnát, s fedd be vele a húst; azután tekerd öszve a papirost, s vágd ki szépen mind a két végét a hány

fél galambod van, ugyanannyi tekertset kell csinálnod; tedd azután a lekertseket rostélyra, kend meg vajjal süsd meg lassan, s add fel betekerve az asztalra

### 221. Lepény, vagdaltak

Végy borjú húst, vagy egyéb maradék pecsenyét, aprítsd össze jól, reszeld le fél zsemlyének a héjját, s áztasd tejbe, azután pedig nyomd ki jól; adj hozzá kevés aprított petrezselymet, rákfarkakat és sót; dörzsölj el jól egy darab vaját, tedd bele a feljebbieket, valamint két egész tojást, s három tojás székét is, hogy kása formává Jegyen. Csinálj azután vajás tésztát, nyútsd ki olly vékonyra, valamint a metéltnek való tésztát szokás . tedd lapos lepény formákba, rakd bele a vagdaltat, fedd be ugyan azon tésztával, és süsd meg a kenientzében szép barnásra; azután borítsd ki a formákból, s add fel az asztalra.

### 225. Más forma lepény.

Végy sült vesét, s egy darab maradék pecsenyét is, egy reszelt s tejbe áztatott zsemlyét, s aprítsd össze mind ezeket; dörzsölj el jól medenczében egy kis darab vaját, tedd bele a vagdaltat; üss reá két egész tojást s két tojás székét, adj hozzá egy kis sót és tört borsot is; mind ezeket jól összekevervén, kend meg a lepényt vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a feljebbieket, tedd a torta serpenyőbe, és süsd meg szépen.

Páczolt nyelvet, kolbászt és sült csirkét is lehet Aszsziett gyanánt feladni.

### 226. Fogoly szabni vagdalt apró pástétomokkal.

Takarj három szépen megtisztított s besózott foglyot szalonna szeletekbe és süsd-meg; azután vágd - le kettőnek szegyét többi részét pedig s egész harmadik fogolynak húsát, egy zsemlyéi, fél lúd májat darabokra

vagdalva, utóbbi megsózáván, süsd kiforró zsírban, tedd mozsárba s zúzd tésztává, azután tedd rézlábasba, önts reá egy merítő kanál jó barna levest, adj hozzá kevés tört borsot s szerecsendióvirágot, s hadd addig tűz lett, míg leve el nem párolog. Készíts ez alatt a két fogolynak leszeldeld mellhúsából ragut; a szegyet vagdald el koczkásan, a lud májnak más felét zsemlye morzsába kevervén süsd-ki zsírban s vagdald össze hasonlólag koczkásan; olvassz fel ezután egy lábasban darabka írósvajat adj bele apróra vagdalt petrezselyem zöldjét a vöröshagymát, a felvagdalt fogoly mellett s ludináját, 3 — 4 kalán írósvaj mártást s borsot es keverd össze. De mindenek előtt aüttes kis tallér nagyságú zsemlyéket, ezeknek közepén garas nagyságú lyukat vágván bálókét kivájjod, forró zsírban kisütöd, és szitára rakva rótok a zsírt lecsepegteted; azután törd keresztül a szálmít sűrű szőr szitán, nagyobb részét kend a tál fenekére; a zsemlyéket koszorú idomban rakd a tál szélére, töltsd-meg őket a raguval, a a ragút bevonván a szabni maradékával, rakd a zsemlyére tét íjket, ez mind hirtelen történjék, hogy egyik vagy másik meg ne hűljön.

### 227. Szalonka szalmi.

Vedd ki a szépen megtisztított szalonkának belrészét s tedd félre; a szalonkákat pedig szalonna szeletekbe és süsd meg; ezután vágd le mellhúsukat; többi részét egy darabokra szeldeltés zsírban kisütött zsemlyével (két szalonkához egy zsemlye elég) tedd mozsárba s törd péppé; ezt szitán keresztül nyomkodva tedd rézlábasba, s töltsd-fel félig jó levessel, félig vörös borral, adj hozzá tört borsot, szegfüvet, s főzd péppé, E közben aprítsd össze a szalonka belrészét petrezselyem zöldjével s vöröshagymával, és párold - meg írósvajban; ezután vágj zsemlyéből nagy háromszögeket, süsd - meg zsírban s kend rajok a párolt szalonka belrészt; a tál

alját pedig hintsd-el a darabokra székiéit mellhússal, önts felébe a szalmit, a zsemlye háromszögek pedig csinosban a tál szélére rakatnak.

## 228. Sodralék palacsintából

Párolj-meg 1 font borjúhúst, s vagdalt petrezselyem zöldjével és vöröshagymával; olvasz-fel egy lábasban lúdszírt vagy írósvajat, vess bele egy kanál lisztet, add hozzá a vagdaltat, önts reá jó levest, s főzd jó sűrűvé. Süss e közben finom palacsintákat, vagdald négy-szögre, kend rajok a vagdaltat, gyöngyolgasd össze, forgasd-meg elsodort tojásszékekben és zsemlye morzsában, rakd forró zsírba és süsd-meg. A tálra pedig rakd pyramis idomba.

### *Böjti napi Aszsziettek.*

## 229. Sült tojás.

Végy annyi tojást, a mennyi tetszik, -főzd meg keményre, vágj el az altjából egy darabotokat, hogy tálon megálljon; a felső felének a tetejét is vágd le, vedd ki a sárgáját, zúzd öszve mozsárban finomra; dörzsölj el ekkor egy darab vajat, tégy a zúzott tojásokhoz aprított zöld petrezselymet, egynéhány apróra vagdalt szardellát, egynéhány kanál téjfelt, egy maroknyi zsemlye morzsát, sőt és tört borsot, s keverd mind ezeket jól öszve; töltsd meg azután a tojásokat ezen töltelékkel, a megtöltőiteket mártsd habart tojásba, forgasd meg zsemlye morzsában és lisztben, s így süsd meg zsírban. Csinálj reá egy kis levet, citrom léből, szardellából, zöld petrezselyemből és metélő hagymából, mind ezt vékony sárgás rántásba tedd, s borsó lével ereszd fel; adj még hozzá egynéhány kanál téjfelt, s hagyd az egészet úgy befőni, hogy kevés leve maradjon; rakd ekkor a tojásokat egy tálra, öntsd rajok a levet; — s meg lesz az etek.

### 230. Tojás vagdalt aprólékkal (Ragout)

Főzz meg egy darab csukát sós vízben, szedd ki belőle a szálkákat, tépd el darabokra; vagdald el rákfarkakat, egy kis csiperkegombát, és sós vízben főtt kevés spárgát, apró darabokra, fojtsd be mind vajba, és hints reá egy kis lisztet; tégy ekkor a tálba egynéhány kanál tejfelt, erre pedig vagdalt aprólékot; üssd a tojásokat forró sós vízben, s csak addig hagyd főni, míg keménykedni kezdenek, de még nem kemények, szedd ki lyukacsos kanállal, s rakd a vagdalt aprólékra, mely már elébb a tejfellel egy kevésbé felforrott, — s add azután ezen tálon az asztalra.

### 231. Tojás krumplival.

Főzz krumplit tetszésed szerint; vagdald el szeletekre, a hány krumpli volt, ugyan annyi tojást főzz keményre, s vagdald el hasonlóképen szeletekre; tégy azután egy tálra néhány darab vajot, s egynéhány kanál tejfelt, 9 rakj reá egy sor krumplit, erre pedig egy sor tojást, sózd meg, tégy fölibe egy kis vajot és tejfelt, rakj ismét egy sor krumplit, azután tojást, sózd meg, adj reá egy kis vajot és tejfelt, s ezt mind addig folytasd, míg a tál megtelik, de úgy hogy az utolsó sort a krumpli formálja; ha ez megtörtént, öntsd meg az egészet jól tejfellel, vágj reá egynéhány darab vajot, hintsd meg zsemlye morzsával rakj alól fölül pár tüzet, s hagyd szép sárgára kisülni.

### 232. Hollandiai módon készült tojás.

Főzz hét tojást keményre, vágd ketté Loszszában, áztass ki jól egy nagy héringet, húzd le a bőrét, s vagdald el apró darabokra, valamint egy potyának a tejét is, süsd mag zsírban mind a kettőt, kenj meg egy tálal vajjal, tégy reá öt kanál tejfelt, rakd a tálra szép rendben a tojásokat, tégy minden tojás mellé egy darab

héringet és sflt potyka tejet, s ezt addig folytasd, míg a tál feneké tele lesz. Adj a tojás felibe egynéhány kanál tájiéit, s kevés apróra vagdalt zöld petrezselymet, rakj alól fölül parazsat, s hagyd elfőni a tejfelt.

### 233. Elsikadt tojás sóskával.

Aprítsd el a sóskát, melegíts meg egy darab vaját, vedd *bele* a sóskát, és hagyd *fojtódai*; elfojtódván a leve, hints bele egy kis lisztet, hagyd ismét fojtódni, sózd meg, adj hozzá egynéhány kanál téjfelt, s hagyd jól elfőni. tégy ekkor egy rész fejer eczetet, három rész vizet, s egy kis sót rézlábasba, hagyd felforni, verj bele annyi tojást a mennyi tetszik, csak arra vigyázz, hogy egészen maradjanak, s meg ne keménykedjenek; tedd azután a sóska mártást tálba. szedd ki a rézlábasból a tojásokat lyukatsos kanállal, rakd a mártásra de vigyázz, hogy egészen maradjanak.

### 234. Töltött tojás.

Főzz meg keményre hat tojást, vágd ketté hosszában, szedd ki a sárgáját, és törd meg finomra mozsárban; végy reszelt «tejben áztatott fél zsemlyét, dörzsölj el fél tojásnyi nagyságú darab vaját, adj ehhez aprított zöld petrezselymet, zúzott tojás székeket, egy kis sót, áztatott zsemlyét, s három vagy négy kanál téjfelt; mind ezt jól öszvekevervén, töltsd meg ezen töltelékkel a tojások fejerét; azután a tálba egynéhány darabotska vaját tégy, állítsd bele a tojásokat, önts felibek tejfelt, tégy reájok ismét egynéhány darabotska vaját; rakj alól felül pár tüzet, s hagyd szép világos barnára sülni.

### 235. Tojás palatsinta.

Süss palatsinkákat; habarj öszve négy tojást, végy tizenöt kifejtett rák-farkat és ollót, tejben áztatott fél

zsemlyét, vajban zöld petrezselyemmel fojtott egynéhány csiperke. gombát, s aprítsd mind ezt nagyjában öszve; azután olvaszsz meg egy darab rákvajat, adj hozzá egynéhány kanál tejfelt, s keverd közibe feljebb mondottakat. Kend meg ezen keveréssel a palancsintákat, tedd tálra, önts felibe egynéhány kanál tejfelt, s egy kis vaját, rakj alól felül pártúzet, s hagyd felforni.

### 236. Tojás fánczli.

Apríts öszve tíz keményre főtt tojást, dörzsölj el hat lat vaját úgy, hogy habozzék, végy egy tejben áztatott zsemlyét, egy kis petrezselyemet, s ezt is öszve-aprítván tedd a vajba; ekkor pedig két egész tojást, két tojás széket, fél meszszely tejfelt, s egy kis sőt és tört borsot habarj bele; azután megkenvén egy rézlábast vajjal; bele teszed a habarékot, s megsütöd szépen; ha megsült, kifordítod egy tálra, s feladod az asztalra.

### 237. Tojás kelyhecskék.

Főzz tizenkét tojást keményre, hámozd meg, vágd el vigyázva az alljokat és tetejeket, szedd ki a székeket, de vigyázz, hogy a tojások el ne törjenek. A tojásszékeket, elvágott végrészeket, s egy tejben áztatott zsemlyét Öszveaprítván, törj meg mozsárban egynéhány rákfarkakat, rákvajat, három egész tojást s egy kissót; kivéven ezen zuzadékot, habard fel jól hat kanál tejfel-  
lel, s töltsd meg vele a tojásokat; készíts azután vagdalt aprólékat (ragont) e képen: fojts rák vajba koczkásra aprított csiperkegombát zöld petrezselyemmel, rákfarkakkal, egy darab szálkájiból kitisztított jó féle főtt hallal, s egy kis szerecsen dió virággal, mellyek mind öszve legyenek aprítva; kenj meg egy tálat rákvajjal, öntsd erre a .vagdalt aprólékat, s rakd bele csinosan a“ tojásokat, önts felibe fél meszszely tejfelt, hintsd meg

kevés zsemlye morzsával s egynéhány darabotska rákvajjal: rakj alól felül pártüzet, és süsd meg szépen.

### 238. Buktatott tojás.

Vágj ketté a közepében hat keményre főtt tojást; tégy mozsárba aprított rákfarkakat, egy tejben áztatott reszelt zsemlyét, egy egész tojást, három kanál téjfelt > kevés sót 's egy kis darab rákvajat, mind ezt finomra törd össze; kenj meg továbbá egy tálal rákvajjal, s tedd reá ezen zuzadéknak felét; készíts azután vagdalt aprólékot, apróra szagatott csukából, hosszszukásra metélt rákfarkakból, s egy kis esiperkcgombából, mellyel kevés, zöld petrezselyemmel és zöld borsóval vajba kell fojtani; add hozzá a rákfarkakat és a tsukat is, fojtsd le együtt; fűszerezd meg sóval és borsai, és töltsd meg vele a tojásokat rakd tálra a töltött tojásokat, add fölibe a zuzadéknak másik felét, egynéhány kanál téjfelt, egy kis rákvajat, s kevés finom zsemlye morzsát; rakj alól felül pártüzet, s hagyd felforni.

### 239. Üllepdedt tojás.

Megkényen egy tálal vajjal, tégy reá hat kanál tejfelt, üss bele tizenkét tojást, s vigyázz, hogy egészen maradjanak; vágy azután hat jól kiázott szardellát, fejtsd ki őket szálkáiból. metéld hosszszukás darabokra, s rakd a tojások közé; savanyú ugorkából is metélj hosszszukás leveleket, s rakd meg velek a tojásokat a tál szélén, hogy zöld koszorút formáljanak; rakj alól felül pártüzet; hogy a tojások megfőjenek, de meg ne keménykedjenek.

### 240. Krumpli tejben.

Főzz tíz vagy tizenkét krumplit, hámozd meg és vagdald el szeletekre; az alatt egy itte jó tejet forralj fel, tedd bele a krumplit, s hagyd addig forni míg a

téj elfőtt, — de még nem kása forma; adj felibe egy-néhány darab vajat, önts reá egy kis kávé tsészényi jó téjsűrűt, süsd meg hirtelen, hogy szép barna legyen, s csinálj koszorút a tál szélén habart tojásból; add fel ugyan azon tálban az asztalra; — se levesesnek, se igen száraznak nem szabad lennie.

### 241. Töltött csiga.

Főzd meg a szép nagy csigákat, szedd ki a házokból, sózd meg, s hagyd egy ideig sós vízben állani, mosd ki a húzókat tisztán, tisztítsd meg a csigákat nyálkájoktól, mosd le a farkokat.; végy azután zöld petrezselymet, egy rész kimosott s megtisztított szardellát, citrom héjat, egy rész csigát, s vagdald mind öazve, ekkor egy darab vajat dörzsölj el; add hozzá a vagdaltat, tzitrom lével, s egy maroknyi finom zsemlye morzsával, s keverd mind jól együvé. Egy részét töltsd a csiga házba, tégy fél csigát, azután ismét egy rész vdgottat, míg tele nem lesz a csigaház — tedd bádog tálra, rakj alól fölül pártüzet, — s így készen van.

### 242. Osztreá csukával vagy menyhal-májjal.

Megsózáván egynéhány csukának és menyhalnak a májját, vagdald el darabokra, forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban. Az osztreákat fejtsd ki, egy rézlábast kenj meg vajjal, azután rakj bele felváltva egy sor májt és egy sor osztreát; közben pedig hintsd meg mindég egy kis tört borsai és apróra metélt citrom héjjal, végre két citromnak a levét add fölibe s egynéhány darab vajat is, rakj alól feljül pártüzet, s hagyd lassacskán befojtódni. Tálaláskor koszorúzd fel a tál szélét három szegletesre metélt sült zsemlye szeletekkel.

### 243. Jászkeszeg héringel

Végy szép darab jászkeszeget, sózd meg, s hagyj egy óráig a sóban; főzd meg fele fejr eczetben s fele vízben; adj hozzá azután veres hagymát, petrezselymet, sárga répát, kakukfűvet, s egy babér levelet; megfővén, szeld fel vékony szeletekre, kenj meg egy rézlábast vajjal; rakj bele egy sor jászkeszeget, azután egy sor héringet, minekutánna jól inegáztattad, bőrét lehúztad, szálkájit kiszedted, s hosszszúkás darabokra vagdaltad 3 kevés zsemlye morzsát s egynéhány kanál jó téjfelt adtál hozzá; azután ismét felváltva egy sor jászkeszeget s egy sor héringet rakj, megöntvén mindenkor citrom lével és tejfellel, míg a rézlábas meg nem telik; e meglővén, fedd be a rézlábast, s állítsd egy óráig pártúz mellé;} azután borítsd ki vigyázva tálra, hogy szét ne ömöljék. A tál körül abrantsot tsinálj vajstésztaból; szarkáid ki nevezetesen a vajas tészttát közép nagyságú fánkuszúróval, a kiszurkált levelek szélét kend meg tojás fejrével, rakd egymásra ezen leveleket, de úgy hogy mindég csak felét fedje el az előbbeninek, s így leszen koszorúd, melly a tál körül rakva, a tál közepén lévő ételt csinosan körülfogja.

### 244. Hal karbonát

Fózz meg két fontot a csuka derekából sós vízben, de csak annyira, hogy nyers ne maradjon a hal; forgass meg lisztben egy font jói megszózott pontyot, és süsd meg zsírban. Azután fejtsd ki mind a két hal szálkájit, reszeld le fél zsemlyének a héjját, áztasd tejbe, s azután facsard ki jól; apríts öszve egy kis fej veres hagymát, egy gerezd foghagymát, s egy kis citrom héjat; habard öszve mind ezt kevés kakukfűvel és tört borssal együtt három tojás székével; formálj ezen maszszából apró karhona dot, kend meg olvasztott vajjal, forgasd meg finom

zsemlye morzsában, és süsd meg szépen sütő serpenyőben. Tálalás előtt olvaszsz el kevés vaját, adj hozzá aprított citrom héjat, valamint egy csitromnak a levét is, s forrázd le vele a karbonádokat, midőn már ki vágynak tálalva. Ezen maszszából apró kolbászokat is csinálhatsz, melyeket habart tojásban és zsemlye morzsában megforgatván, zsírban süss meg, aziitán pedig citrom mártásban főzvéen becsinálnak használhatsz.

### **245. Kevert tojás spárgával és rákfarkakkal.**

Üss fazékba tizenkét tojást, sózd meg és habard öszt e jól; végy egy csomó sós vízben főtt spárgát, metéld el hosszukás darabokra, fejtsd ki húsz ráknak a farkát, vágd el mindegyiket a közepén, s tedd a tojásba, kevés tort borssal együtt, s habard jó! ösz ve. Azután olvaszsz meg egy kis rákvajat, tedd bele az egészet, keverd fel több ízben, s verd el apró darabokra. Midőn fel akarod adni, kicsiny kerek táltra tálald ki, a közepét halmozd fel magasan, s rakd meg körös körül rákfarkakkal.

### **246. Sodralék tojásból.**

Habarj el fazékban tíz tojást, és sózd meg, azután olvaszsz meg palatsinta serpenyőben egy kis vaját, tedd bele a tojásnak egy kis részét, hagyd a serpenyőben elterülni, és süsd meg, valamint a palacsintákat; idő közben csinálj tagút, az az: apríts öszve egynéhány csiperkegombát, és fojtsd be kevés vajjal és zöld petrezselyemmel ± süss meg egy darab csukát, fejtsd ki szálkáját, s aprítsd öszve; főzz meg tizenöt vagy húsz spárgát sós vízben, s metéld el hosszukás darabokra; fejtsd ki húsz ráknak a farkát és ollójit, s metéld el kotzkásra; csinálj három tojásból habaréket s verd el apróra; mind ezekét a befojtott csiperkegombához adván, s fölibő egynéhány kanál téjfelt öntvéen, hagyd egy ke-

vesse fojtódni; midőn már mind kiszültek a tojás patzalok, töltsd meg őket jól ezen raguval, sodord öszve, vágd el alól feljut, a közepén pedig ketté; azután kenj meg egy tálat rákvajjal, adj reá a két vagy három kanál tejfelt, rakd reá a sodralékot szép rendben.; sózd meg egy kévéssé, azután ismét egy kanál tejfelt tégy reá, tzifrázd fel rákfarkakkal, — rakj alól feljül pártüzet, forrald egynéhány pertzentig, s add fel hirtelen az asztra.

## MÁSODIK SZAKASZ.

*Marha húсок, mártások. Főzelékek.*

### I. CZIKKELY.

**Marha húсок.**

#### **247. Emlékeztetés a húsrá nézve.**

Frissen vágott húst nem kell előbb tűz mellé tenni, míg állati melegsége ki nem hűl s magát ki nem gőzöli; különben szívós marad, és nehéz emésztetű lesz. A hús senyvesztésének idejét, hogy az jó ízű legyen s káros következt ne szűljön, lugossága és poshadásához hajlandóságának foka vagy más körülmények határozzák-el, mellyek a poshadást elősegítik.

A hús senyvesztésének ideje következő:

Nyárban Télen

Szarvas vagy más rőt vad 4 nap — 8 nap

Vaddisznó 6 nap — 10 nap

Nyúl és tengeri nyúl 3 nap — 6 nap

## Nyárban Télen

a és császármadár	4nap	—	10nap
úkok és jérczék	6nap	—	14nap
y	2nap	—	6nap
- és sertés hús	3nap	—	6nap
gy ürühús	2nap	—	3 nap
és bárány-hús	2nap	—	4nap
a s lúd	4nap	—	8nap
úk a récze	3nap	—	6nap
n	3nap	—	6nap
a galamb	2nap	—	4nap
ka	2nap	—	5nap
madarak	1	—	2 nap — 2 4 nap

E mutató tábla azonban nem minden éghajlatra s időre alkalmazható; mert ha meleg van, előbb megromlik a hús, e szerint előbb el is kell készíteni. Nyárban rekkeno meleg vagy fergeteges időben fél nap alatt is megposhadhat a hús; hidegebb éghajlat alatt pedig és télen tovább tarthatni káros következés nélkül.

### 248. Marha hús, módisaru

Végy egy szép darab csont nélkül való húst, spékeld meg kis ujjnyi hosszúságú és vastagságú sóderral és szalonnával: apríts előre zöld petrezselymet, moogyoró hagymát s csiperkegombát, adj hozzá sót, borsot, keverd mind öszve, és forgasd meg benne a szalonna és sódar darabokat, s úgy spékeld meg a húst velek. Rakj a rézlábas alljara széles szeletekre vágott szalonnát. veres hagymát és sárga répát, tedd reá a hust, fedd be jól, s fojtsd be négy óráig gyenge tűzön, forgasd meg gyakran, hogy meg ne égjen, önts azután reá egy kis pohár fejtér bort s ugyan annyi jó levest, s fojtsd lassan, míg a hús eléggé meg nem puhái, szedd le a zsírtját, — s készen van. Ezt hidegen is feladhatod az asztalra.

## 249. Befojtott marha hús riskása borítékkal

Főzz meg egy szép darab marha húst puhára, tedd cserép vagy rézlábasba szalonnával, hagymával és sárga répával, fedd be jól s tedd eleven szénre; hagyd lassan fojtani, forgasd meg gyakran, hogy minden oldalán megbámuljon; megtörtévnén ez, vedd ki a húst a lálásból hints reá egy kanál lisztet, hagyd megbámulni, töltsd fel jó lével, e főzd be mártásnak. Főzz az alatt fejr lében négy vagy hat lat riskását puhára, mellyel a húsnak felső részét széles késsel sűrűen bevonván, apríts Öszve egy darab sovány sódert zöld petrezselyemmel s öt kicsiny szardellával, keverd ezt fél meszszely tejfellel jól Öszve, öntsd azután a riskása boríték felibe s tedd úgy az egészet eleven szénre vagy tüzes bemen-  
cébe; ha eleven szénre teszed, felibe több parázsat tégy mint alája, hogy a boríték szép világos barna legyen. A tálalás előtt szüörd tálba a kis barna mártást tedd reá a húst, de úgy, hogy a boríték meg ne sértessék.

## 250. Befojtott marha hús.

Ha már a rendes módon meg van a marha hús főve, és puha kezd lenni, tégy hat vagy nyoltz szelet szalonnát, egy egész veres hagymát, s szeletekre metszett sárga répát egy serpenyőbe, és a húst reá, takard be, és fojtsd lassan lassan, önts hozzá több ízben levest, hogy meg ne égjen, s forgasd meg, hogy szép barna legyen; csinálj kivájott vassal golyóbiskákat kalarábéból és sárga répából; tégy rézlábasba egy darab vaját, s ha már elég forró, egy darab cukrot hozzá, melly ha elolvadt, add hozzá a kalarábét, sárga répát, s fojtsd be puhára, s önts reá többször levest, hogy nagyon barna ne legyen; ha már tálalni akarod, szedd le a zsírját, szüörd szítán keresztül, a befojtott kalarábét és sárga répát lakd a tál szélére, a húst pedig a köze-

pébe úgy öntsd reá a letet. — Ha krumplival készíted is, ekképp bánssz vele, csak hogy egynéhány szelet sódart adsz még hozzá, « a tál szélét a meghámozott és befojtott krumplival felcizfrázod.

### **251. Befojtott marha hús krumpli; borítékkal.**

Főzd meg a marha húst puhára, és tégy rézlábasba szalonna szeleteket, veres hagymával és sárga répával együtt, forgasd meg jól, hogy mindenik oldala barna legyen; vedd ki a húst, hintsd be a zsírt lisztéi, és ha már elég barna, adj felét levest, felét veres bort hozzá, melly jól elfővén, szűrd által. Tsinálj kívájott vassal kalarábéból és sárga répából golyóbiskákat, tedd bele a lébe, és főzd meg puhára, az alatt pedig, míg ez fő, hámozz meg három nagy főtt krumplit, reszeld meg hidegen és dörzsöld jól el fél tojásnyi nagyságú vajjal, zöld petrezselyemmel, egy kevés βóv<sup>n</sup>ζ, két egész tojással, s két tojás sárgájával, kend be ezzel a húsnak felső részét egy ujjnyi vastagságra, süsd meg a kemencében, hogy a boríték szép barna legyen. — Ha tálalsz, tedd a húst a tál közepére, a kevés barna levet pedig az alljára Öntsd: a szélét cizfrázd fel koszorú formán rakott befojtott kalarábéval és sárga répával.

### **252. Befojtott marha hús ugorka mártással.**

Tégy egy darab szép fartót serpenyőbe, adj reá egy rész fejr eczetet s három rész vizet, de úgy, hogy a lé a hús felénél feljebb ne érjen, adj ekkor egynéhány szekfűvet, szerecsen dió virágot, kakukfövet, babér leveleket, egy egész spanyol hagymát és citrom héjat hozzá, sózd meg, s hagyd puhára fojtani; tedd azután rézlábasba, adj hozzá egynéhány kanál forró levet, felibe egy jó rész téjfelt, hintsd be zsemlye morzsával, rakj alól felül pártűzet, hogy szép barnás legyen. Az ugorka mártást ekképp készíted hozzá: veszel egy kis vaját, egy

kevés lisztet szép sárgás barnára pirítasz, apríts öszve mogyoró vagy veres hagymát, <sup>1</sup>s ezt a pirított lisztbe teszed; azután jó levét és bort Öntesz reá, aprított citrom héjat és kapornát is adsz hozzá, s egy kis ideig fojtani hagyod; végre egyforma nagyságú savanyú ugorakából hosszúsúkas leveleket szelsz, s ezeket is a feljebbiekhez adod egy kis tejfellel együtt \$ ha az ugorka nem volna elég savanyú, adhatsz egy kis citrom levét hozzá; előbb mint sem feladnád az asztalra, kitalalod a mártást, reá teszed a húst, s így készen van.

### 253. Anglus módra készített marha hús.

Spékelj meg koros körűi szalonnával egy szép darab jól megsózott sárkontzot; vagdalj hozzá kakukfüvet, majoránát, citrom héjat; és egynéhány fenyőmagot, keverd mind együvé, és dörgöld meg vele jól a húst, tedd azután cserép edénybe, takard-be, hagyd úgy egy éjtszaka. Onts más nap rézlábasba egy rész fejér bort, egy rész ecetet, és egy rész vizet, továbbá veres hagymát, foghagymát, zellert, sárga répát, egy darab sódart, tedd bele a sárkonczot, takard be jól, hogy fojtódjék, s rázogasd fel több ízben, hogy meg ne égjen, — Ha már elég puha a hús, vedd ki, fojtsd be még egy ideig a levét, hintsd be egy pár kanál lisztéi, önts reá egy kis marha hús levest, forrald fel még egyszer, tedd bele a húst és a tálalás előtt vedd ki a tálra, s szürd reá a kevés levét.

### 254 Tormával beborított szegy.

Vedd ki a fazékból a puhára főtt 6, 7 fontos szegyét, csinálj mandola tormát, de sűrűbben, mint a marha húshoz szokták csinálni; keverj hozzá négy tojás sárgáját, s kend bele egy újjnyi vastagságnyira a szegyét; öntsd meg olvasztott vajjal, és hintsd be zsemlye-morzával. A tálalás előtt tedd be a kemenczébe, hogy szép

sárga legyen, esi nősítsd fel zöld petrezselyemmel, s add fel az asztalra.

### **255. Befojtott marha hús.**

Spékely meg egy szép darab marha húst hoszszúra vagdalt füstölt nyelvvel és szalonnával» sózd meg; tégy egy serpenyőbe friss szalonnát, veres hagymát, sárga répát, petrezselyem gyökeret, zellert, széles szeletekre vágva, adj hozzá citrom héjat, egész borsot, s kakukfiivet; tedd reá a húst, önts hozzá egy ittze bort, egy kevés ecetet és vizet, jól betakarva fojtsd be 5 ha már elég puha a hús, vedd ki, szedd le a zsírját, főzd még egy ideig a gyökereket, s újra tedd vissza hozzá a húst» hogy fojtódjék, azután pedig vedd ki egy tálba, s szűrd a lének egy részét a húsrá, a másik részét pedig add külön edényben az asztalra.

### **256. A marha hús megbarnításnak módja.**

Főzz meg egy darab marha húst puhára; tégy egy darab czukrot egy kis borral rézlásasba s pergeld mind addig, míg gesztenye színű nem lesz; kivéven a húst a fazékból, tedd a barna czukorba, « hagyd mind egyik oldalán jól megbámolni; adj hozzá egy kis marha húslévest, valamint, egy kis darab lisztben forgatott vaját, s aprított citrom héjat is, hagyd fojtani a mártást; tedd azután a marha húst tálba, szedd le tisztán a zsírját, s szűrd felibe szűrőn által a mártást.

### **257. Marha hús módisan,**

Spékeld meg a húst épen úgy mint a 145-ik szám alatt, fűvekbe tekert szalonnával és sóderral; rakd meg a rézlábast szalonna szeletekkel, veres hagymával és sárga répával; adj hozzá kevés borsot és szekfű virágot fojtsd be gyenge pártüzön Öt vagy hat óráig, melly idő alatt több ízben önts reá egy kis levet, hogy meg ne

égjen, » kemény héjjá ne legyen. Midőn már puhulni kezd, onts reá fél meszely fejr bort, és fél merő kanálnyi levet, s főzd addig míg egészen puha nem lesz; azután szürd által szítán a kis mártást, s szedd le a zsírját. Midőn feladod az asztalra, befojtott édes káposzta koszorút tsinálhatsz körülötte.

### 258. Marha hús papiros tekertsben.

Ve gy négy font rostélyos pecsenyét, szedd ki a csontját, veregesd meg jól, tedd serpenyőbe, önts reá merő kanálnyi levet, s hagyd addig fojtódni, míg a leves egészen ei nem fojtódott; végy azután zöld petrezselymet, egy kis metelő hagymát, tizennyolcz vagy húsz csiperkegombát, aprítsd mind ezt öszve, adj hozzá egy darab vaját egy kis tört borsot és sőt, vegyítsd öszve jól a többivel; azután kend meg vele a rostélyos pecsenye szeleteket, rakd e végre metélt fejr papirosra mellyet czifrára vágtaal ki, s hajtsd öszve, azután kenj meg vajjai eSy mas papirost, tedd a rostélyra, felibe a betekertt rostélyost, és süsd meg gyenge eleven széne, de el ne mulaszd mindenfelé forgatni 5 midőn már tök életetesen megsült a rostélyos, add fel a papirossal együtt az asztalra.

### 259. Sodrott és nyúlhoz hasonlító marha hús.

Páczold egy nagy ezombnak a belsejét egy pohár fejr borral s egy pohár eczettel negyveonyoltz óráig; készíts azután jó tölteléket; tedd amabba, s kösd Öszve szoroson. Most süsd meg nyárson, s öntözd meg egy pohár fejr borral s ugyan annyi eczettel. Erős lében add fel az asztalra, s ribizke levet és olvasztott vaját is adj t fel mellette különös csészékben. Ha megspékeled íze is, színe is jobb leszen.

### 260. Marha hús, olaszosan.

Veregess meg jól egy darab marha húst hogy porhanyó légyen, sózd be jól, spékeld meg szalonnával és foghagymával, tedd rézlábasba, adj hozzá egy meszely bort, egy kis eczetet és vizet, veres hagymát, czitrom héjat, kakukfűvet, bazsalikomot, gyömbért, egy pár szék fű virágot, és rozmarint; tedd pártúzre, fedd be, hogy ne gőzölöghessen, s vigyáz reá, hogy meg ne égjen. Ha már porhanyó a hús, a mártás pedig jól elfojtódott, tálald ki, szedd le a zsíráját, s szűrd felibe a mártást

### 261. Marha hús bréz levesben.

Főzz meg puhára egy szép darab marhahúst az oldal bordájából; tégy rézlábasba 3 — 4 hasogatott veres hagymát, egynéhány vagdalt sárga répát, paszternákot, zellertj fojtsd be a leves zsírájával; tálalás előtt tedd bele a marha húst, s adj hozzá kis sü-levest; vedd ki a húst a tálba, s Öntsd reá a *zöldséget* levével együtt.

### 262- Marha hús, portiigalius módra.

Akaszsz fel hideg helyen egy darab fartót, spékeld meg jó sűrűn, sózd és fűszerezd meg borsai és szekfű virággal, s hintsd be jól lisztéi; önts meg vajjal, és süsd mind a két oldalán, míg csak a liszt meg nem barnúl, azután tedd rézlábasba, adj hozzá etzetet és vizet, veres hagymát, kapornál, czif romhéjat; főzd addig, míg a hús puha nem leszen, s a leve jól el nem főtt, — akkor add fel az asztalra,

### 203. Marha hús, megy vagy marha lével.

Végy sovány darabot a felsárból, főzd meg puhára pergelj meg egy darab czukrot rézlábasban és zsír-

ban barnára; adj bele egy marok aprított veres hagy, mát, mely a cukorban egészen megpuhul; azután tedd bele a felsárt; ne fedd bé. hogy minden oldalán pirosra süljön; azután adj hozzá hús levet, és főzd tovább; tálalás előtt, öntsd meg medgy vagy málna lével vagy lekvárral, keverd fel többször, forrald fel jól, s vigyázz reá, hogy mind a két oldala fényljk.

### 264. Mustban főtt marha hús.

Mosd meg a vese petsenyét, s fojtsd be rézlábasba borral, szagos zöldséggel, egész borsai, és gyömbérrel addig míg elég puha nem leszen; azután önts reá mustot, vagy ha a nem volna, kifacsart szőlő levet; adj hozzá cukrot, s főzd addig, míg sűrű nem lesz. Kitalalván a húst, szürd reá a levet.

### 265. Marha hús, stofadéval.

Veregess meg egy darab marha húst; apríts hozzá szagos zöldséget, fűszerszámmal együtt; vágj lyukakat a húson, s töltsd meg azt aprította! j sózd meg; tégy serpenyőbe szalonna szeleteket, négy kis fej veres hagy, mát, sárga répát, petrezselymet, zellert, citrom szeleteket, fűszerszámot és négy szelet pirított kenyeret; tedd reá a húst; önts felibe egy ittze veres bort, s egy meszely jó eczetet; fedd be és tésztázd a fedőhez; azután tedd a tűzre, s fojtsd be hat óráig, tálald ki a húst, s szürd reá a levet szitán által.

### 266. Cseh módon fojtott marha hús.

Végy egy darab vékonyát; vagdald fel másfél ujjnyi vastagságú darabokra, veregésd meg jól, hintsd be sóval és süsd meg a rostélyon, azután rakd cserép fazékba, önts reá fejr sert, bort, levest és eczetet, rakj a fazék körül pártüzer, tégy reá fedőt, s hagyj jó ideig fojtódni; adj hozzá azután meghámozott s öszveaprított

mandolat, malozsát, szekfűvirágot, gyömbért, borsot, reszelt mézes kalácsot, cukrot, s egy pár babér levelet; ha kékes találna lenni a leve önts hozzá újra bort, levest és eczetet. Húzogasd fel gyakran, hogy a lé jói megjárja a húst, s mindég friss pártüzet rakj melleje, míg elég puha nem lesz. Kitalálván, hintsd be citrom héjjal.

### **267. Marha hús angolossan (beefsteaks).**

Szelj a több napig senyvesztett marha-húsból nevezetesen a farkremekből ujnyi vastagságú hasábokat, és süsd - meg rostélyon lángoló parázs felett, sütés közben forgasd - meg gyakran a csípő vassal vagy halszedő kalánnal, de semmi esetre ee villával. Tégy melegített tála apróra vagdalt mogyoró hagymát, e felé a tűzről levett, megszózott s borsolt hússzeleteket, a<sup>l</sup> hasábok közé pedig apró több darabka íróa vaját; ez megtörténvén add gyorsan asztalra, mert ez ételt azon melegében kell megenni.

### **268. Beefsteaks osztriga mártással.**

Az osztriganak magokban foglalt nedvét leöntvén szűrd - meg míg az osztrigákat tiszta vízben kiöblítenéd, készíts a nedvből, szerecsendióvirágot, citromhéjat, tejfelt, írós vaját s kevés lisztet adván hozzá, folyamatos keverés közben felforralva martalékot. A feladás pillanatában Önts a jól megfűszerezett? s megsült marhahús szeletekre az osztriga mártást.

### **269. Olasz beefsteaks.**

Vágj a megsenyvesztett farkremekből egy nagy szeletet, sulykold meg keményen, adj reá sót, borsot; vöröshagymát; tedd minden lé nélkül egy fődött vas edénybe izzó tűz felé, de vigyázz hogy meg ne égjen. Két három óra múlva, mi alatt tökéletesen megpuhult, add - fel tulajdon levében

## 270. Marhahús szeletek

A farkremekből metélt vékony szeleteket vagdald három ujjnyi hosszú darabkákra, s verd-meg a késfókával keményen, s forgasd meg lisztben. Most ved forró írósvajba és két perczig sütvén rakd egy kis fazékba, tölts reá pecsenye levét; adj hozzá írósvajat, valami kevés lisztet, csipetnyi borsot, sót, apróra vagdalt mogyoróhagymát, fél diót, négy kis eczete ugorkát s egy kávéskalán aprított kapornát. Fojtsd-be, s add-fel meleg, éa fődött tálon.

## 271. Frikasszé hideg marha húsból.

Metéld a húst vékony szeletekre, adj hozzá egy marok apróra vagdalt petrezselymet, egy fej négy részre szelt vöröshagymát, tedd serpenyőbe írósvajjal s önts reá erős húslevet megsózáván, borsózáván, főzd  $\frac{1}{4}$ óráig gyöngén, azután habarj bele két tojás-széket, egy pohár fejer bort, egy kalán eczetet s kavard folytonosan; dörgöld meg a tálat mogyoróhagymával a öntsd reá a vagdaltat.

## 272. Vese-pecsenye angol módra.

Szedd le egy vesepecsenyének bőrét, vagdald-ki mécsingjait, azután mosd-és sózd meg; készíts eczetcből, borból, vízből, babérlevelekből, citromhéj, rozmarin szekfüvel megrakott két fej vöröshagymából páczot; forrald fel, s forrásában öntsd a vesepecsenyére; adj hozzá borsot s engedd egy éjszaka a páczban állani; más nap párold jó puhává; tedd deszkára egy garas áru kapóménak felét, fél citromot, kimosott, s szálkáitól megtisztított 2 szardellát, darabka szalonnát, petrezselyem zöldjét, darabka beáztatott zsemlyét, említett páczból egyik fej vöröshagymát, vagdald mind ezt öszve, s olvasztott írósvajba kissé megfuttatván, öntsd a húsrá;

adj hozzá meg fél meszely tejfelt, darabka írás vaját, borsot, szék fű vet, szerecsendió virágot, párold még egy kevésé s a húst tedd tálra; a mártásnak zsírját le-szedve! czitromhéjjal s kapóméval öntsd azt a hús felé.

### 273. Fonott vesepecsenye.

Készíts egy szép vesepecsenyéből szelt 3 vagy 4 ha-sából fonadékot, sózd-meg, tedd rézlábasba s adj hozzá szalonnát, fűszert, vörös- és fokhagymát, zöldséget, zellert, paszternákot s petrezselymet, önts reá hús levet, eczetet s párold jó porhanyóvá; hints közibe lisztetj tölts reá újjólag hús levet s kevés tejfelt, adj bele öszvevagdalt szardellát és káprít, tedd tálra s add-fel.

### 274. Marhahús Hollandus módra.

Sulykold- sózd - meg a vékonyra szelt rostélyost s csináld karbonád alakúvá; vagdalj sóskát vagy négy szardellát apróra, vesd olvasztott írósvajba, hints reá kevés lisztet, önts hozzá tejfelt s forrald-fel; e keverékkel kend meg a húst, hintsd be finom zsemlye morzsá-  
val, süsd meg rostélyon, azonban sülés közben öntözd gyakran írósvajjal; ha megsült add tálra s a megma-  
radt mártást öntsd reá,

### 275. Rostélyos.

A keményen megsulykolt rostélyost megsózván, hints reá kevés borsot, s engedd egy ideig só levében állni; azután tedd fedett lábasba s párold míg színesedni nem kezd; ekkor önts reá eczetet, s párold még egyszer a adj hozzá apróra vagdalt 2 fej vörös- és két cik- fok-  
hagymát. Ha 6 szelet rostélyost készítesz, hints reá két kalán lisztet s párold még egy ideig, tölts felébe kevés hús levest, adj hozzá czitromhéjat s tálald-ki.

## 276. Töltött rostélyos.

2½ font megsulykolt rostélyost hints-be sóval; ½ font lekörözött rostélyost vágj össze tölteléknek, keverj közibe aprított petrezselyem zöldjét, vörös- és fokhagymát, citromhéjat; sózd-meg s önts felibe tejfelt hogy kenni lehessen vele; mázold-be azután e keverékkel egyik szelet rostélyost, a másikat tedd felébe és peczkekkel oszd négy felé; rakj egy rézlábasba sárgarépát, zellert petrezselymet, babér levelet, mindenféle fűszert törve, kakukfűvet, tedd felébe a rostélyost, önts reá vizet és eczetet. s ha porhanyóvá párlódott vedd-ki, a mártást csináld jó puhává, hints bele 3 kalán lisztet, párold még kevésbé, s másfél merő kalán levest töltvéa reá forrald fel, szűrd-le és forrald - fel még egyszer.

## 277. Marha fark.

A darabokra vagdalt marha farkat langyos vízbe megmosván és sózván, tedd fazékba; adj hozzá vöröshagymát, citromhéjját, töretlen borsot, sárga répát, babérlevelet, kakuk- és szegfűvet, töltsdfel eczetes vízzel, s főzd, míg a marha fark fél puhasága lesz 5 ekkor szedd le zsírját. Olvassz fel darabka zsírt egy lábasban, vess bele két kalán lisztet, s szűrd reá a marha fark levét, tedd hozzá a<sup>1</sup> húst is és párold-meg. Éhez apró pástétomokat is szoktak adni vagy pedig egész nagy pástétomba található.

## 278. Marha hús módisan.

Meg sulykolván a farkremeket tedd medenczébe és sózd meg, forralj-fel egy fazékban ugyan annyi eczetet mint vizet, Öntsd a húsrá s engedd meghűlni; e páczot ismételd ötször vagy hatszor; azután spékeld meg a húst kis ujjnyi vastag szalonna hasábokkal, mellyeket előbb fűszarben megforgat tál; tedd rézlábasba, adj hozzá sza-

Ionná szeletkéket és rosmarint, hints reá lisztet s pergeld a húst jó barnává; ez is megtörtévnén szurdalj 2 fej vöröshagymába szegfüvet, az döbbeni páczzal s egy darab zsírban süttött s szerecsendíóvirággal meghintett kenyérrrel tedd a rézlábasba s fojtsd le, míg a hús jó porhanyó nem lesz; ekkor vedd ki a“ húst, a mártást pedig főzd - még tovább s hogy elég sűrű legyen, önts belé egy meritő kalán pácztot; végre zsírját leszedvén, szúrd keresztül szitán a hústra, és babér levelekkel ékítve add - fel.

### 279. Szarvasfartó.

Megsózáván a tisztára mosott szarvasfartót, kösd össze spagéttal, hogy szét ne ömöljék; tedd fazékba, tölts reá eczetet, vizet s bort· adj hozzá töretlen fűszert, vöröshagymát, citromhéjat, babérlevelet, ka kukfüvet, bazsalikomot, majoránát, rozmarint, fenyőmagot s főzd 3 — 4 óráig, vagy ha a hús nagy darab tovább is ezután hintsd meg a kivett szarvasfartót reszelt fekete kenyérrrel, durván tört czukor fahpj és fenyőmaggal, tégy felébe kis írósvajat s tedd mérsékelt melegít kemenczébe hogy megszinesedjék; midőn fel akarod adni, tölts reá kevés pácztot és édes mártást.

### 280. Fenyőmagos marha hús.

Sulykolj-meg 4 — 6 font porhanyó marha húst keményen, hints reá egy marok törött fenyőmagot, s jól befödve 6 — 8 napig tartsd hűves helyen; ezután mosd meg, és vöröshagymából, víz, ka kuk fű, eczetből s citromhéjból készült páczzal leforrázáván, ha időd engedi hadd még 4 — 5 napiga páczzban is állani; hanem ez esetben a pácztot naponként meg kell forralnod kétszer háromszor; ezután spékeld meg szalonnával, mellyel előbb tört borsba és majoránóba kevertél, tedd serpenyőbe,

önts reá kevés pácztot, fedd be nedves papirossal s 3 — 4 óráig engedd lassan sülni. Midőn porhanyulni kezd önts reá gyakran tejfelt, Tégy egy fazékba egy kevés lisztet,  $\frac{1}{4}$  meszely tejfelt, s keverd-el jól, öntsd reá a forró pácztot, adj hozzá kevés törött fenyőmagot, töltsd reá a hús barna levét, forrald-fel, tedd a húst tálba s e mártást öntsd reá.

### 281. Besózott hús.

Sózz-meg egy feleárpecsenyét jól, törj össze ba-bér levelet, rozmarint, kakukfűvet, vöröshagymát, bazsikumot, ímely fűvet, fokhagymát, fenyőmagot s mindenféle fűszert; dörzsöld be velők a húst, tedd valami edénybe, fedd be s adj felébe valami nyomatéket; tedd hideg helyre, tartsd ott négy öt hétig, ámbár tovább is elállna romlatlanul, azután főzd meg s add-fel mártással. Lehet azomban három egyenlő rész bor, eczet 8 vízzel, sárga répával és zellerrel rézlábasban porhanyóra párolni; azután vedd ki a húst, és ha sok leve maradt párold még darab ideig; végre hints bele két főző kanál lisztet, önts reá jó tejfelt s hús levét, szűrd le s töltsd a hús fölé, mellyet kevés kapornával is meghinthetsz.

### 282. Boros marhahús.

Főzz meg egy szép darab marha szegyet porhanyóra, kövérének vékony bőrét vond le s a húst kend be elsodort tojással; vagdalj apróra egy tyúkmáját, petrezselyem zöldjét, citromhéjat, olvasz fel egy lábasban írósvajat, vess bele kevés zsemlye morzsát és 6 vagdaltat párold kevéssé “s kés foknyi vastagságban kend a hús-nak kövér részére; hints felébe zsemlye morzsát, Önts egy serpenyőbe kevés hús levét, tedd bele a húst de úgy hogy mit rá kentél felül maradjon; ezután tedd mérsékleti melegít kemenczében hogy megszinesedjék, Mártást

következőleg készítesz hozzá: olvasz-fel egy lábasban író s vaját, tégy bele két kalán lisztet, aprított vörös-hagymát s pergeld - meg, önts reá jó levest s kevés bor-czetet adj hozzá citromhéjat 3 — 4 felhasított s apró-ra vagdalt szardellát, 3 — 4 szál sáfrányt, párold meg, töltsd lapos tálba g a bele fektetett húst éksítsd-fel petre-zselyem zöldjével.

### 283. Sulykolt marha-hús.

Vagdaj egy fartőről tallér nagyságú szeletkéket, sulykold-meg keményen, és sózd-be . azután olvassfc-fel egy lábasban darabka író s vaját, vess bele két szardel-lát s aprított mogyoró hagymát; mártsd bele a hús sze-letkéket, süsd meg kemény tűz felett rostélyon, rakd tálba az olvasztott író s vaját öntsd reá.

### 284. Marhahús vérrel bevonva.

Vágd ki egy darab porhanyó hasból a csontot és mócsingot, sulykold meg keményen; végy borsot, szeg-füvet, apróra vagdalt citromhéjját, majoránát, zúzd össze, keverd egy marok só közé, a húst dörgöld-be vele s engedd egy éjjel így állni; más nap mosd le róla a felesleges sót, légy egy serpenyőbe nagy koczkákra vágott szalonnát, a húst fölé, tedd kemenczébe és süsd óráig, ezután kend be csibe- vagy galambvérrel, süsd tovább, de a vérrel kenést többször kell ismételned; ha már kérgeit kapott a hús . önts reá  $\frac{1}{2}$  meszely bort, ugyan annyi eczetet s egy meszely vizet, fedd - be ned-ves papirossal, párold három óráig, ezután készíts hozzá olyan mártást minőt rostélyoshoz szokás, szúrd kereszt-tül szitán, a húst alkalmazd tálra s a mártást ontsd reá.

### 285. Sodrott marhahús.

Metélj egy szép fartőből, mellynek kövérét leszedted néhány vékony és hosszú szeletet, sózd, és sulykold meg;

végý azután darabka porhanyó marha húst, ugyanannyi sertés húst kevés bélzsírt, czítromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy kissé megáztatott zsemlyét a vagdald mind ezt apróra; készíts három tojásból habarékot, a zsemlyét tedd bele a üss reá ismét három tojást, adj hozzá tejfelt, sót, fűszert, metélt vöröshagymát, keverd az egész vagdaltat össze « kend a bus szeletekre; mármost sodord össze a szeleteket, de mind annyiát az első fölé, hogy az szép gömbölyű legyen s kösd meg jól spagétal; adj most egy rézlábasba kevés hús levest, eczetet, bort, babérlevelet, szegfűvel megtúzdelt vöröshagymát, egy darab töretlen gyömbértj s néhány szem egész borsot, a húst tedd bele, takard-le erősen s párold-meg; ha a hús jó porhanyóvá párlódott vedd-ki; forgass-ineg egy darabka írós vajjat lisztben, tedd a martalékba s főzd jó sűrűvé; ezután szór szítán keresztül szúrd a húsrá, forrald fel még egyszer s tálald-ki.

### 286. Rostélyos burgonyával.

Tedd a jól megsulykolt és sózott rostélyost egy rézlábasba, mellybe előbb már szalonnát, vörös- és fokhagymát aprítottál, s párold jó porhanyóvá; reszelj fekete kenyérből morzsát és hints egy marokkal a húsrá, miután jól rá tapadt, adj hozzá marha hús levest, bort, fűszert, aprított czitrom-héjat s párold a többivel; ez alatt tégy egy lábasba írós vajjat, hámozz-meg néhány megmosott burgonyát, vesd a felolvasztott írós vajra, fedd-be s tedd pártüze. Ha megpárolódtak, add a rostélyost tálra, a burgonyákat rakd reá s a mártást öntsd fölibe,

### 287. Franczia stófádé.

Végý vesepecsenyét vagy felsárt, ha felsár sulykold-meg, s huzz bele helyiyel helyiyel vastagra vágott, sóban, fűszerben s szagos zöldségben megforgatott szalon-

na hasábokat; rakj egy lábasba két darab kalarábét, két fejr répát, egy kis fej zöld s ugyan annyi kék káposztát, két zellert. három sárga répát, petrezselymet, egy fej spanyol, négy czikk fokhagymát, három babérlevelet, majoránnát, egy kis fej vörös káposztát, turbolya zöldjét, bázsilikumot, imelyfűvet s különféle törött fűszert, a húst tedd fölé, sózd.meg, önts reá vörös bort s kevés eczetet, hogy a húst ellepje.

Ezt előtte való nap, vagy azon reggelen kell elkészítened, midőn fel akarod adni, hogy a hús és zöldség jó porhanyó legyen; ba a hús porhanyó vedd ki, levébe tégy kenyér héjat, főzd egy kevésse, azután törd keresztül szítán mind a mártást, mind a zöldséget, öntsd a húsrá s forrald-fel még egyszer.

### 288. Olasz Stofádé.

Sulykold meg a firtőről levagdald vékony szeleteket, besózáván tedd rézlábasba, mellybe már írósvajat, aprított vöröshagymát, citromhéjat s kakukfiívet tettel; ezután pergelj - meg egy marok zsemlye morzsát írósvajban, adj hozzá tört fűszert, fahéjat, szegfűvet, borsot gyömbért s pergeld még kevésse; hintsd a szeletekre, a fenn maradt szeleteket tedd fölülr, önts reá kevés levest és bort, nyomd hozzá három citromnak nedvét s pártűz felett párold porhanyóvá; ezután hints fölé kevés lisztet adj hozzá tejet, tejfelt, kevés hús levest és aprított kapómat; forrald-fel még egyszer s tálald-ki.

## II. CZIKKELY.

### Mártások.

#### 289. Alma mártás.

Végy két vagy három puha és savanyús almát, hámozd meg, s vágd fel vékony szeletekre, hagy azután egy kanál levest zsírban puhára fojtani, hints reá egy merítő kanál lisztet, hagyd megpirulni, adj hozzá egy kanál levest; fél citromnak hosszúkásan metszett héjját, egy kis citrom levét, s annyi czukrot, hogy elég édes legyen; végre pedig két kanál téjfelt adsz hozzá, felforrallod egy kevésé s így kész a mártás.

#### 290. Paradicsom alma mártás.

Tedd a tisztán megmosott s darabokra vagdalt paradicsom almákat egy darab vajjal együtt rézlábasba, s fojtsd erős párlüzönegészen puhára, azután hintsd meg egy pár kanál lisztéi, s hagyd újra fojtani, önts reá egy kanál levest s fél meszsely fejér bort, adj hozzá egy darab czukrot, g forrald fel mind ezt jól. A tállás előtt nyomd] által szitán, azután pedig add fel marhahússal az asztalra.

#### 291. Paradicsom alma mártás másképpen.

Tisztíts és moss meg tisztára, hat vagy hét paradicsom almát, vagdald el mindegyiket több darabokra s tedd rézlábasba vagy serpenyőbe fél veres hagymával együtt, s fojtsd be együtt jó puhára; melegíts meg azután egy darab vajat, adj bele egy kanál lisztet, hagyd egy kevésé megpirulni, nyomd a fojtott paradicsom almákat szitán által, ereszd fel vele a rántást, s ha igen sűrű lenne a mártás, adj hozzá egy kis levest, tégy még egy darab czukrot s egy kanál téjfelt is bele.

### 292. Sóska mártás.

Megtisztítván és megmosván két maroknyi sóskát, vagdald össze apróra; tégy serpenyőbe egy kis darab vajat s ha felmelegedett, add hozzá a sóskát, fojtsd be, hints azután egy kanál lisztet reá, s hagyd újra egy kívésé fojtani; adj hozzá annyi levest, hogy épen elég saru legyen, végre pedig három kanál tejfelt, e forrald fel még egy kívésé az egészet.

### 293. Szardella mártás.

Apríts öszve négy lat bőreből kifejtett, megmosott, s szálkájiból kitisztított szardellát egy kis zöld petrezselyemmel s kevés veres hagymával; csinálj sárga ránást, tedd bele az öszveaprítottat, s forrald fel együtt, töltsd fel azután egy pár kanál jó levessel, adj hozzá egy kis tört borsot, s végre két kanál tejfelt. Czitrom lével meg is savanyíthatni, s lehet egy kis czitrom héjat is hozzáadni,

### 294. Birsalma mártás.

Főzz meg két nagy érett birsalmát puhára, hámozd meg, s reszeld el; habarj el jól egy meszsely jó tejfelt fél kanál lisztéi, önts reá meritő kanál levest, s ha már fertály óráig főtt, a reszelt birsalmákat is add hozzá, s a czukrotjse kíméld, hogy elég édes legyen.

### 295. Kaporna mártás.

Végy egy pár kanál lisztet, s egy darab vajat vagy más zsírt, tedd pártüze s hagyd megsárgulni; tégy bele egy kis aprított veres hagymát, hagyd egy kívésé pirulni, s adj hozzá egy meszsely tejfelt és négy lat kapómat, ha igen suru volna önts még levet hozzá. — Ha ezen mártás sült nyálra vagy borjú czinierre adódik fel, keverd hozzá a pecsenye vagy fojtott zsírját, s

főzd jól el. Czitrommal savanyúvá teheted, a borsot és czitrom héjat is adhatsz hozzá tetszésed szerint.

### **296. Csiperkegomba mártás**

Hámozz meg hat vagy hét szép csiperkegombát, szedd ki a belét, vagdald el a többi szeletekre, azután pedig fojtsd be zsírba egy kis sült zöld petrezselyemmel, hints ekkor reá egy kis lisztet, s ha már eléggé elfojtódott, önts reá egy merő kanál jó levest, végre pedig három vagy négy kanál téjfelt, s hagyd még egy kévéssé felformni.

### **297. Czitrom mártás.**

Csinálj sárgás rántást, adj hozzá egy kis aprított veres hagymát, és ha már egy kévéssé megpirult, önts reá annyi levest, a mennyi meg kívántatik, hogy se igen síírí se igen ritka ne legyen szelj fel azután egy czi-frotnot hoszszukás szeletekre, add ennek levét is a feljebbiekhez, s hagyd jól elfőni, végre pedig egy kanál jó téjfelt adj hozzá s készen lesz a mártás.

### **298. Veres répa máskép czékla mártás.**

Végy egy meszsely téjfelt, egy főző kanál lisztet, keverd ezt jól ösz.ve, adj hozzá egy rész marha hús levest, egy rész veres répa eczetet, osztán egy darab czukrol; vagdald el a besavanyított veres répákat kotzkás vagy hoszszukás darabokra, tedd kevéssel a tálalás előtt a feljebbiekbe, csak egyszer kétszer hagyd forni — s már készen van. Ezen mártást nem szabad soká főzni, ne hogy a szép színét elvesse.

### **299. Befojtott veres hagyma mártás.**

Metélj hat vagy hét fej veres hagymát finom szeletekre; tégy egy kanál zsírt kicsiny serpenyőbe, melegítsd meg, adj hozzá egy darab czukrot melly ha már szép

sárgás barna, tedd bele az aprított veres hagymát, fojtsd mind addig, míg barna nem leszel a színe; akkor egy főző kanál lisztet hints reá, s hagyd jól fojtani. Önts reá annyi levest, a mennyi az illendő sűrűség megnyerése végett szükséges, adj hozzá egy kanál fejt eczetet, két vagy három székfüvet, s hosszúsúkra vagdalt citrom héjat, s hagyd ezt mind együtt jól elfőni; előbb mint sem az asztalra adnád, szedd le tisztán a zsírját.

### 300. Fokhagyma mártás.

Hogy a fokhagyma kedvetlen íze elveszzen, főzd meg előbb eczetben, s vagdald össze; rántsd be vajban sárgára; keverj hozzá vajban pergelt zsemlye morzsát, Önts reá annyi levest és eczetet, a mennyi szükséges megfűszerezvén, főzd meg lassan. Mikor tálalni akarod; adj bele egy kis vajat.

### 301. Ugorka mártás.

Fojts be vajjal rézlábasban, hámozott s kézfoknyi vastagságú szeletekre vagdalt friss ugorkákat, hints reá egy kis lisztet, s ha már befojtódott, adj hozzá levest, a mennyi szükséges, hosszúsúkra aprított citrom héjat, borsot, fél citromnak a levét s végre két vagy három kanál tejfelt; vagy pedig szeld fel az ugorkákat a feljebbi módon. Öntsd fel forró marha hús levessel, csinálj egy kis sárgás vajrántást, piríts meg benne egy kis aprított veres hagymát, add bele az ugorkát a levessel együtt, adj hozzá egy kis citrom héjat, citrom levét, s egy kis fejt eczetet, végre pedig két vagy három kanál tejfelt; de vigyázz, hogy az ugorka a mennyire csak lehet, el ne fájjon.

### 302. Mandola torma.

Keverj össze jól egy meszszely jó téjfelt egy kis kanál lisztéi, adj hozzá egy kis merókanál levest, törj meg egy marok tisztított mondolát, tedd egy darab ezukorral együtt a mártásba, adj végre egy kevés reszelt tormát hozzá — s készen lesz.

### 303. Zsemlyés torma.

Pergelj meg egy darab melegített vaját vagy lemert zsírt egy kis lisztéi, adj hozzá egy marok zsemlye morzsát, s pergeld a lisztéi újra egy két szempillantatig; azután pedig önts reá levest, a mennyi szükséges, hogy éppen jó sűrűségű legyen; adj hozzá végtére reszelt tormát egy kis czukorral, két kanál tejfelt, s egy kis sáfrányt.

### 304. Olasz mártás.

Aprítsd össze kotzkás darabokra három keményre főtt tojás fejejét, s három friss szardellát vagy egy béringet, mellyeket azonban előbb a sóból jól kitisztani s megmosni kell; azután dörzsöld el jól a három kemény tojásszéket finom olajjal, add ehez a feljebbieket, s két evő kanál aprított metélő hagymát; ritkítsd meg fejeér eczettel s keverd mind jól össze.

### 305. Ribizke mártás.

Melegíts meg parázs mellett egy meszszely Budai bort fél mezzely vízzel; olvaszsz el rézlábasba egy darab vaját; tégy bele négy evő kanál finomra reszelt zsemlye morzsát, pergeld meg egy kevéssé; Önts reá a bort, forrald jól fél óráig, adj hozzá két vagy három kanál, veres ribizkét, kevés czukrot, három vagy négy tört szekfűvirágot, s add fel szarvas tczimerrel, vagy fekete vad pecsenyével.

### 306. Galagonya mártás.

Épen úgy készítsd ezt mind a ribizke mártást. Éhez valamint a ribizke mártáshoz is lehet zsemlye morzsa helyett lisztet venni.

### 307. Hideg mustár mártás.

Apríts Őszve jól négy keményre főtt tojást, három bőréből kifejtett s szálkáiból kitisztított szardellát, egy kevés veres hagymát és zöld petrezselymet; tedd mind ezt az aszszietbe, s készítsd el tetszésed szerint mustárral, cukorral, és fejér eczettel.

### 308. Mogyoró hagyma mártás, marha húshoz.

Pergelj meg vajban apróra metélt mogyoró hagymákat, hints reá egy kis lisztet, pergeld még egy kevésbé; önts fölibe jó marha hús levet és téjfelt, hogy illendő sűrűsége legyen a mártásnak, s add fel csészében marha húshoz

### 309. Zöld mártás.

Apríts őszve egy marok erdei haraszt káposztát s ugyan annyi petrezselymet; tégy mozsárba tojásnyi nagyságú darab vajat; törd őszve jól a feljebbiekkel együtt; adj hozzá két főző kanálnyi lisztet, hogy tészta formává legyen, melyet azután rézlábasba tölts, e jó marhahús lével és egy kis tejfellel egyszer kétszer felforralj. Ezen mártást borjú szeletekkel s karbonáddal is lehet feladni

### 310. Fekete kenyér mártás.

Rakj vékonyra szeldelt házi kenyeret egy darab olvasztott vajba, pergeld míg szép barnás nem lesz, tölts reá jó marha hús levet, forrald fel, fűszerezd meg egy kis borsai, szűrd által szitán, s add fel az asztalra marhahússal.

### 311 Komló mártás

Főzd meg a fiatal komló szárát tavasszal, midőn még nincsen levele, sós vízben; keverj két kanál lisztet egy darabka olvasztott vajhoz, pergelj meg benne egy kis aprított petrezselymet míg zsemlye színű nem lesz, adj hozzá marha hús levet és tejfelt, hogy illendő sűrűségű legyen, azután a komlót is bele tévén, forrald fel jól, s add fel marha hússal.

### 312. Spanyol mártás.

Fojtsd be rézlábasban öt vagy hat vajban aprított szardellát, ugyan olyan mogyoró hagymával, kevés vékonyra szeldeltj sodorral, s egy kis finom brabantziai olajjal; hints reá egy kis lisztet; pergeld meg ezt is; önts reá jó mirha hús levet; forrald fel jól; azután szűrd által szőr szitán; adj hozzá egy kis fejer bort, kutsma vagy csiperkegombával együtt, forrald fel még egyszér.

### 313. Hideg Szardella mártás.

Törj meg mozsárban négy keményre főtt tojásszékét három szardellával, melyeket előbb jól megmostál e szálkájából kifejtettél; megtörvén ezeket apróra, keverd össze csészében jó tárkony eczettel, hogy olyan sorú legyen, mint a vaj mártás, s adj hozzá egy kin sót és jól összeaprított mogyoró hagymát.

### 314. Vaj mártás.

Dörzsölj el egy kis darab vaját egy pár kanál finom tiszta lisztéi; toltá reá jó marha hús levet, s forrald fel pártuzön állandó keverés közben. Ezen mártásnak egészen fejéren kell maradnia. Ezt különfélékre lehet használni, A mint annak helyén meg fog mondatni.

### 315. Fejér mártás.

Vegyíts össze egy darab vaját egy kanál liszettel, két aprított szardellával, négy tojás székével és finom fűszerekkel, s gyúrd össze jól; önts reá marhahús levet, bort és eczetet, s keverd, hogy sűrű mártás legyen belőle. Midőn már felforrott, adj hozzá keményre főtt és szét zúzott tojásszéket; citrom levet, s forrald fel még egyszer.

### 316. Spanyol módra készült zöldség mártás.

Fojs be pártúzőn brabántzai olajban három vagy négy szelet sódart, egynéhány veres hagymát, csiperkőmbat, fokhagymát, mogyoróhagymát (mind kotzkásra vagdalva) babér levelet, bazsalikomot, kakuk fűvet, és más fűszerszámokat, míg csak sárgává nem lesz az egész; önts reá marhahús levet, főzd egynéhány kanál kapóméval, citrom héjjal és szardellával, szedd le a habját egy pohár bort öntvén hozzá, szűrd által szőr szitán.

### 317. Zöldség mártás.

Vagdalj össze metelő hagymát, tárkonyt, petrezselymet, bazsilikomot, s egynéhány veres hagyma szárat eczettel és olajjal, — hintsd meg cukorral, e add fel hideg halhoz és peccsenyéhez.

### 318. Kerti atraczel mártás.

Vegyíts össze tisztára megmosott, vékonyra vagdalt, megfőzött s jól kifacsart kerti atraczelt eczettel, olajjal, és borsai, s kész a mártás.

### 319 Torma eczettel és olajjal.

Megtisztítván a tormát, reszeld le zsemlyével együtt, s vegyítsd össze olajjal, eczettel és cukorral — vagy pedig cukor helyett sóval és borsal.

### 320. Vadhús mártás.

Reszelj le egy darab czukorra két citrom héjat, s vegyítsd össze apróra vagdalt metélő hagymává, veres hagymával s négy tojás sárgájával; nyomd reá két citromnak a levét, adj hozzá hús apróra tort fenyő magot, eczetet és olajat, míg mártása nem leszen. Ezt leginkább nagyobb vadakhoz szokták adni.

### 321. Angol mártás.

Fojts be vajba fél font sódort, veres hagymát, zöld-ségeket, s egynéhány szegfűvirágot; keverj hozzá egy pár kanál lisztet; tölts reá egy itnze erős marba hús levét; dörzsöld bele négy keményre főtt tojásnak a sárgáját; főzz meg nyolcz aprított szardellát együtt a mártással; nyomd által szőr szitán, s vegyíts közibe főtt és vastagra vagdalt eshagont és citrom héjat.

### 322. Besamel mártás.

Apríts össze egy font borjú és fél font sodort; adj hozzá egynéhány sárga répát, veres hagymát, egy pár szekfűvirágot, babér levelet, kakukfűvet és fél font vaját, tedd mind ezeket rézlábasba, s fojtsd be lassan pártü-zön, azonban vigyázz, hogy a hús az edény fenekéhez ne égjen; mire nézve több ízben szükség felkeverned. Azután adj hozzá öt kanál lisztet, s jól összekevervén onts közibe egy itnze édes tejfelt, s keverd újra mind addig, míg forrni nem kezd. Gyenge tűz mellett másfél óra alatt fő meg. Ha sűrű találna lenni a mártás, vegyíts hozzá tejet, de meg ne sózd, mert sodor van benne. Végre szúrd által szitán, s add fel.

### 323. Hajnal mártás

Tégy rézlábasba egy kis fejr marha hús levét, add hozzá egy citromnak kinyomott levét, sót, borsot és

szerecsen diót; főzd, a szedd le a habját; végy négy kéményre főtt tojásszéket, nyomd által egy drótos szítán hogy vékony laskához hasonlítson; midőn kitálad, vegyítsd a mártásba, azután pedig se ne keverd se ne főzd tovább.

### 324. Hollandiai mártás.

Végy egynéhány karikásra szeldelt veres hagymát, tedd egy darab vajjal s egy pár kanál lisztéi széntűzre; hagyd fojtódni; töltsd tele a rézlábast jó barna lével, tégy hozzá egy darab fagyiakat; csak rövid ideig főzd; szedd le a zsírját és a habját; utoljára habard fel a mártást tojás sárgájával, kevés jó eczettel vagy citromlével s egynéhány paréj-tseppel

### 325. Szarvas gomba mártás.

Apríts össze petrezselymet, s mogyoró hagymát; tedd vajba; add hozzá a megtisztított s jól öszeaprított szarvas gombát, sót, borsot, egy jó pohár fejér bort, s egynéhány kanál barna marha hús levet; hagyd együtt főni; szedd le a zsírját és habját; midőn tálad tégy bele citrom levet s szerecsen diót.

### 326. Friss szarvas gomba mártás.

Mosd meg jól a szarvas gombát; fojtsd be a héját koczkasra vagdalt veres hagymával; vegyíts hozzá egy kis lisztet; sózd meg; töltsd tele jó levessel, s főzd meg mind együtt. — Azután szeldeld fel karikákba magát a szarvas gombát; főzd egy pohár borral és levessel együtt; ledd hozzá a feljebbieket: végre tészta készítvén aprólékból s jól elaprított szarvas gombából csinálj belőle kis galuskákat, s tedd a mártásba.

### 327. Vegyes mártás.

Főzz rövid ideig egy pohár bor eczetet, mogyoró

hagymával, borsal, s egy darab vajjal együtt: adj hozzá egynehány kanál elég sós barna marha hús levet; főzd míg tiszta nem lesz; szedd le a habját; midőn tálalni akarod tégy hozzá kis ugorkákat, kemény tojás fejejét, főtt sárga répát, s egynehány megtisztított és koczkásra vagdalt szardellát; — egy kanál kapornát kevervén a forró mártásba, azután már ne főzd tovább.

### 328. Muszka mártás.

Fojts be sodort és mogyoró hagymát rák tajba; töltsd tele barna marha hús lével; adj hozzá jó sűrű savanyú tejfelt; meglővén, nyomd által szőr szitán, s adj hozzá citrom levet. Ezen mártást közönséges vajjal is csinálhatod.

### 329. Kinyomott ugorka mártás.

Csinálj sárga rántást vajból, lisztből és veres hagymából; vágd bele az ugorkát laska formán, zöld petrezselyemmel együtt; egy ideig pergelődvén önts hozzá marha hús levet, s jól megfőzvé, szürd által szitán tálba.

### 330. Lioni mártás.

Fojts be tizenöt karikára szelt veres hagymát vajba mindaddig, míg barna «puha nem lesz; adj hozzá lisztet, töltsd tele a rézlábast levessel; adj hozzá kevés nádmézet, bort, szerezsen diót és bor eczetet; keverd fel jól, főzd sűrűre, s végre nyomd által szőr szitán.

### 331. Királyi mártás.

Fojts be vajba petrezselymet; mogyoró — veres — és fokhagymát csiperke- és szarvas gombát, vékonyra szel-delt sodort, vagy sovány szalonnát, s babér levelet; önts hozzá annyi marha hús levet, a mennyi szükséges;

főzd jól együtt; nyomd által szőr szitán; keverj közibe tojás sárgáját, s pisztációt, s tálald ki a húshoz.

### 332. Pátriárka mártás.

Apríts össze egy tyúkot, egy darab ösztövér sodort, egynéhány szelet borjú húst, velővel együtt, s tedd a tűzre réz serpenyőben egy findzsa szűrt marha hús lével; midőn már egy kevésbé főtt, önts hozzá egy pohár erős fejér bort, egy kevés erős marhahús levet, s a többi szűrt levet; azután tégy bele vékonyra vagdalt mogyoró hagymát, csiperke gombát, egy csomó száraz zöldséget, s főzd addig míg a mártásnak fele el nem fő; végre tégy hozzá sót, borsot és szercesen diót. Midőn ki akarod tálalni, szedj ki a mártásból mindent, a mi benne főtt, szürd által szitán, s leszedvén a zsíriját és a habját, add fel.

### 333. Krumpli mártás.

Hámozz meg egy pár nyers lisztes krumplit, főzd meg borban olly puhára, hogy könnyen szétomoljék s ha még sűrű lenne mártásnak, önts hozzá marha hús levet; hintsd meg nádinézzel, citromlével, s finom fűszerszámmal; egy darab vaját tévén hozzá, főzd mind ezeket együtt.

### 334. Aszszú tőke hal mártás.

Fojts be csiperkegombát vajba, veres vagy fokhagymával s aprított petrezselyemmel; azután keverj bele egy jó kanál lisztet; öntsd tele a rézlábast szűrt húslével, hagyd elfőni a felét; midőn tálalod, szürd által szitán, s töltsd aszszú tőke halra.

### 335. Német mártás

Vegyíts lisztet vajjal össze; tégy hozzá csiperkegombát, mogyoró hagymát kicsinyre vagdalt szardellát,

sót és borsot; tedd tűzhöz, e-hagyd főni egy kis szűrt marha hús levessel *együtt*; *ha tálalod*, habarj hozzá egy-néhány tojásszéket, nyomj bele *csitrom* levét, és szűrd által a mártást szór szítán.

### 336. Zsázsa vagy vízi torma mártás.

Végy apróra vagdalt zsázst, darabka írós vaját, egy marok *zsemlye morzsát*, barnítsd - meg, ezután tégy hozzá 1 kalán lisztet s ha ez is *megebámult öntsd-fel* kevés hús leves és eczettel; végezetül tölts bele pohár bort, sózd-meg s forrald-fel.

### 337. Borjúláb mártás.

Főzz meg kel borjúlábat jó puhára, metéld Össze apróra, vagdajl hozzá kevés vöröshagymát, czifrom-héjat s petrezselyem zöldjét; csinálj vajmártást, a vagdaltat tedd bele s önts reá czékla eczetet, sózd-meg il-lőleg, forrald fel keményen s töltsd egy tálra, kés-foknyi magasságban; tedd *jégre hogy megaludjék*, metéld *apró koczkákra*, tedd mártásos csészébe s eczetet, olajot,éot és borsot adva hozzá vidd asztalra.

### 338. Narancs mártás tormával.

Reszeld-le egy nagy narancsnak sárga héját s fedd mártásos csészébe; reszelj egy marokra való sárga ré-pát, s nedvét facsard a csészébe; adj hozzá azután tor-mát, a narancsnak kinyomott nedvét, egy marok piskóta morzsát, kevés eczetet, és czukrot hogy elég édes legyen.

### 339. Gyöngye bab mártás.

Főzd meg a gyöngye babot sős vízben puhára, *lef* vét szűrd-le s a'babot tedd hideg vízbe, hogy szagát elveszítse; csinálj jó barna mártást, s a hoszszukásan felszeldelt babot tedd bele, önts reá annyi hús levét, mennyi szükséges hogy elég sűrű *legyen*; *adj hozzá még kevés eczetet*, tejfelt, sőt, forrald-fel s töltsd csészébe.

### 340. Tojásszék mártás hidegen.

Főzz-meg keményre annyi tojást, hány személyre mártást akarsz készíteni, fejtsd-ki sárgájokat s jó málna eczettel dörzsöld-el; adj hozzá sót, provánszi olajot, ha akarsz kevés metélő hagymát is, s töltsd csészébe.

### 341. Zöld mártás hidegen.

Vond-le három kimosott szardellának bőrét, vedd-ki szálkáit, végy három keményre főtt tojásszékét, egy darab vízbe áztatott zsemlyét, s e hármat törd össze apróra; tedd csészébe, önts reá ímelyfű eczetet s provánszi olajot, zzz össze egy marok sóskát, kevés parajt és bazsalikomot, levét gyoics ruhán keresztül szűrd a mártásba, adj hozzá kevés sót és czukrot s kész a mártás.

### 342. Gomba mártás.

Olvasz el egy lábasban írósvaját, vedd reá gálambicrát vagy szegfűgombát, adj hozzá apróra vágott petrezselyemzöldjét s párold, míg jó porhanyó lesz; aztán hints reá két kalán lisztet, pergeld még egy ideig; tölh reá annyi húslevest vagy ha akarsz tejfelt is, mennyi szükséges, hogy a mártás elég sűrű legyen; sózd meg, forrald-fel s add hús mellé.

### 343. Petrezselyem mártás.

Olvasz el egy lábasban írósvaját, metélj össze egy marok petrezselyemzöldjét apróra, s vedd az írósvajra, hints közibe két kalán lisztet, tedd eleven szénre, s folytaos kavarásközben pergeld-meg; adj hozzá húslevest, eczetet, tejfelt, sót mennyi szükséges, forrald-fel s önts csészébe.

### 344. Póré vagy párhagyma mártás.

Olvasz-el egy lábasban darabka írósvaját, vagdald-össze négy vagy öt póré apróra, vedd az írósvajra

s pergeld míg fényleni nem kezd, ekkor hints bele két kalán lisztet s pergeld még egy ideig; tölts reá húslevest s kevés eczetet, sózd-meg illőleg, adj hozzá kevés tejfelt s csészébe öntve add fel

### 315. Sárga répa mártás.

Három vagy négy főtt sárga répát vakarj és reszelj-meg; olvasz-fel egy lábasban darabka lúdzsirt, adj bele egy kalán czukrot s barnítsd-meg; tedd hozzá a sárga répát, darabka írás vaját s megpárolván hints reá 1 kalán lisztet, töltsd-fel hús levesei, adj bele fűszert 1 önts csészébe.

### 346. Metélő hagyma mártás.

Olvasz-fel egy lábasban darabka írósvaját, adj bele két kalán lisztet, apróra vagdalt metélő hagymát, tedd tűz fölé s párold-meg; adj hozzá hús levest, tejfelt, metélő hagymát s önts csészébe.

### 317. Vöröshagyma mártás barnán.

Csinálj jó barna rántást, apríts bele két fej vöröshagymát s befedve párold egy ideig; azután önts reá annyi levest s eczetet, mennyi szükséges hogy a mártás elég guru legyen; forrald-fel még vagy kétszer s tölts csészébe,

### 348. Hering mártás hidegen.

Mossál-meg egy tejes heringet, vedd - ki szálkáit, s vond le bőrét; adj hozzá 3 keményre főtt tojásszékét, egy meghámozott masánczki almát, két mogyoró hagymát, tedd mozsárba s törd péppé, azután szürd keresztül szőrszítán; a beringnék tejét sodord el, adj hozzá kevés borsot, annyi eczetet s olajot, mennyi szükséges hogy jó ritka legyen; e mártást add apró hideg rőt vad sült mellé.

### 349. Mustár mártás karbonádroz.

Olvasz-el egy lábásban fél tojásnyi írósz vaját, pergelj-meg benne egy halán lisztet világos sárgára e adj hozzá egy fej igen apróra vágalt vöröshagymát, s pergeld újólag kis korig; ekkor önts reá egy meszely forró hús levest, s eczetet mennyit akarsz, tégy bele citromhéjat. egy babér levelet, késhegyni borsót s főzd ¼ óráig. Végre adj hozzá három kalán mustárt, s miután ezzel is felforrott a mártás, vedd-ki a babérlevelet és citrom héjat s a mártást öntsd karbonádra.

### 350. Tejfel mártás vad sülthez.

Midőn a vadhús már szinte megsült, habarj egy meszely tejfelbe kis halán lisztet, s a sültet kend be vele néhány szor; a főbböt öntsd a sült levőhöz, adj hozzá néhány citrom szeletet, törött szegfűborsot s főzd még egy ideig. Ha a mártás nem lenne elég sűrű keverj bele még egy halán lisztet. A vadsültet helyezd szépen tátra s a mártást öntsd reá. Ha akarod kapornát is adhatsz hozzá.

### 351. Megy mártás.

Végy két marok aszalt meggyet vagy cseresnyét, mosd - meg s törd össze magjával együtt. A megtörtre önts ½ pint bort, egy meszely vizet, tedd tűz mellé s főzd egy jó óráig; ekkor törd keresztül nem éppen sűrű szűrőn s a lefolyt levet töltsd ismét a megy re mindaddig, inig tökélyesen ki nem nyomtad minden levét, sőt ezt minél könnyebben kieszközlendő, egy kis bort is önthetsz reá; a leszűrt levet töltsd egymás edénybe, s adj hozzá annyi cukrot, mennyi elégséges hogy jó édes legyen, fahéjat, citromhéjat, kevés Észtet s főzd még ¼ óráig. Liszt helyett darabka zsírban sült fejeér kenyeret is vehetsz a fővő meggyhez, e a szűrőn vele keresztül törheted.

### 352. Osztriga mártás.

Töltsd azon nedvet, mely az osztrigák kagylója, ban van egy fazékba, add hozzá az osztrigák bajuszát» szerecsendióvirágot, citromhéjat, s főzd-meg. Ezt szitán keresztül szűrven keverj hozzá annyi tejfelt mennyi elég, hogy a mártás elég sűrű legyen; tedd tűz föle és kavard szünetlen. Ha forni kezd tedd félre a tűz mellé, de ne fölibe, hogy az osztriga meg ne keményedjék.

### 353. Tengeri rákhoz való mártás.

Törd keresztül a megzúzott ikrát, két összevág, dalt szardellát s két kaién sült levét szitán, tedd olvasztott írósvajba, add hozzá tengeri rák húsát, forrald-fel s facsarj citromnedvet.

### 354. Halmártás a' la craster.

Készíts  $\frac{1}{4}$  font írósvajból, 4 kalán lisztből jó barna rántást; adj bele 1 font apróra vagdalt friss szardellát, szétzúzott szerecsendióvirágot, 10 szegfűvet, 10 fekete borsot, néhány kis fej vöröshagymát, bazsilikomot, szátorját kakukfűvet, majoránnát, petrezselymet, szeletekre metélt tormát; tols reá egy meszely fejer bort, 1  $\frac{1}{2}$  meszely erős pecsenye levét, főzd 20 perczig s szürd le palaczkokra. Midőn használni akarod, önts belőle keveset olvasztott írósvajba.

### 355. Szalmi.

Ez különféle szárnyas állatokból készül, leginkább pedig foglyokból, süss-meg három foglyot jó leveseden, vágd le szegyüket, czombukat és szárnyaikat, a többi részeit tedd mozsárba, és zsírban sült zsemlye szeleteket adván hozzá törd össze, önts reá vörös bort, forrald-fel s törd keresztül szitán. Ha nem lenne sűrű, adj hozzá kinyomott borjúlépet, darabka májat, vöröshagymát, citromhéjat s kevés jó szagó fűvet, mind ezt előbb apróra vagdalva főzd-meg s szürd-le újólag. Ha szalon-

kából készíted a szalmit, szegfűborssal fűszerezett gátlóját is bele kell főznöd.

### **356. Hal mártás másképpen.**

Vagdalj össze két vagy három jól kimosott ángolnát apró darabokra s rakd réz lábasba; önts reá vizet; adj fölé barnára pergelt kenyérhéjat, szerecsendió virágot, töretlen borsot, zsályát, darabka citromhéjat, két szardellát s egy kávékalán tormát. A rézlábast befödve főzd lassan; adj hozzá kevés írásvaját és lisztet, párold még kis korig; azután szűrd-le.

## **III. CZIKKELY.**

### **Főzelékek.**

#### **357. Savanyú káposzta befojtva.**

Olvasz el két kanál zsírt serpenyőben, adj hozzá két kanál nagyában tört cukrot, s ha már ez szépen megbámult; egy kevés aprított veres hagymát és kotkásra metélt szalonnát; pergeld meg egy kévessé, nyomd ki a savanyú káposzta levét; tedd a káposztát a pergelt cukorba, önts reá két vagy három evőkanál levest, s hagyd lassacskán több izbeli felrázás mellett mind addig fojtódni, míg a színe szép barna nem lesz; azután hints reá egy kis lisztet, s hagyd ezzel ismét jól elfojtódni; önts reá újra egy kis levest, de azomban vigyázz, bogy a káposztád leveses ne legyen; — s hagyd ekkor még fél óráig fojtódni. A fojtott káposztát sült fázánal adhatod fel, mellynek zsírját egyszersmind a káposztába keverheted. A fázánt a tál közepébe téve, a káposztát fölibe találod.

### 358. Befojtott savanyú káposzta riskásával.

Olvaszsz el egynéhány kanál zsírt; tégy bele egynéhány darab nagyában tört czukrot, s pergeld meg; tedd bele azután a káposztát, hagyd lassacskán fojtódni, forgasd fel több ízben valamelly nagy villával, mindaddig míg egyátaljában barna nem lesz; hints ekkor reá egy kevés lisztet, s hagyd újra fojtódni; önts bele azután egynéhány kanál levest, s ugyan annyi tejfelt, de a téjfelt jól elfőzd, ne hogy elvegye a káposzta színét, s leveses se legyen a káposzta. Továbbá fojtsd be fertály font riskását egynéhány jszelet szalonnával, egy kevés veres hagymával, s egy egész borsai; puhára fojtódván a riskása, vedd ki belőle a veres hagymát s a borsot? apríts öszveegy darab főtsódart, tégy azon tálba, melyen az ételt asztra akarod adni, egynéhány szelet szalonnát, a fojtott káposztából egy részt, azután egy sor riskását, sódert, s e' fölé három, vagy négy kanál téjfelt, azután ismét káposztát, riskását, s a t. mind addig, míg minden rajta nem lesz. A káposzta sorra finom szeleteket is rakhatsz füstölt sóderből, s azután teheted főiibe a riskását; egészen feljül egy kis tejfelt tégy, rakj alól fölül pártúzet, és hagyd megpirulni. A tál szélét kolbászsal is cizfrázhatod fel. A savanyu káposztát is szinte úgy igazíthatod rézlábasban sorba mint az édes káposztát, s ugyan olly lével öntvén fel gőzbe helyezteted, azután pedig kifordítod, így sokkal ékesebb.

### 359. Töltött savanyú káposzta.

Apríts öszve egy font fiatal disznó húst s egy kis darab szalonnát, tedd medenczébe, adj hozzá egy marok megmosott riskását, egy kis sót és tört borsot, s bét egész tojást, keverd mind ezt jól öszve; végy azután káposzta le^ eleket, vagdald ki belőtök az ereket, töltsd

belőjek a feljebbieket, csináld jól össze, s tedd finom metélt káposztával fazékba, tedd tűzhöz, s hagyd egy pár óráig főni. Csináld azután vékony világos sárga rántást, tégy bele egy kevés aprított veres hagymát, pergeld meg, add hozzá a káposztát is, s hagyd még legalább egy óráig főni; a tálalás előtt fertály órával fél messszely téjfelt adj hozzá ha az asztalra adódj cziprázd fel a káposztába töltöttekkel, s rakj hozzá felszeldelt sódert és pirított szalonna szeleteket.

### 360. Kalarabé barnára fojtva.

Aprítsd el a tisztán lehámozott kalarabét koczákra; pergelj meg egy darab czukrot vajban vagy más zsírban; tedd bele azután a kalarabét, s fojtsd be mind addig, még szép barna rém lesz; hints reá egy kevés lisztet, hagyd jól elfojtódni, önts reá levest, de vigyázz, hogy leyeses ne legyen, s hagyd elfőni; ha az asztalra adod, cziprázd fel sült borjú aprólékkal, mellyet így készítesz: végy szép fehér borjú aprólékot elegendő mennyiségben, köveszd meg egy kevésbé, vágd el mindegyiket két vagy három részre, sózd be, mártsd tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, s süsd meg zsírban szép sárgára és ropogósra.

### 361. Kalarabé fejéren fojtva.

Vagdald el meghámozottgyenge kalarabét késfoknyi vastagságú szeletekre, szúrj ki belőtök apró karikákat, fojtsd be lemerre zsírba egy kis aprított zöld petrezselyemmel, adj hozzá több ízben egy kevés levest, hogy puha legyen, s még is fehér maradjon. — Fojts be azután lemerre zsírba két vagy három tisztított s darabokra vagdalt kis csirkét, hints reá egy kis lisztet, s ha megpergelődött, önts hozzá annyi levest, hogy elegendő eürí legyen, főzd szerezsen dió virággal mind addig míg a csirkék puhák nem lesznek; azután add hozzá a

kalarábét egy kanál téjfellet együtt, s ha már jó puha, tálald a kalarábét a tál közepére, a csirkéket pedig csínossan szélére.

### 362. Töltött kalarábé.

Földz a gyenge kalarábét sós vízben, míg félíg puha nem lesz, vágd le a tetejét, szedd ki a belsejét, a töltsd meg a következő töltelékkel, vcgy egy darab sült vagy fojtott borjú húst, egy keveset a kalarábének kiszedett beléből, tejben áztatott fél zsemlyét, egy kis zöld petreselyinet s mogyorónyi nagyságú veres hagymát, aprítsd mind ezt jól öszve; rákfarkakat vagy zöld borsót is vehetsz hozzá; tedd mind ezt mcdenchébe, adj hozzá egy egész tojásszéket, két kanál tejfelt. egy kevés tört borsot, sót, s egy kis szerecsen dió virágot keverd jól Öszve, töltsd meg ezzel a kalarábét, s tedd reá a tetejét. Azután pedig vajmártást csinálj ekképeni Melegíts meg egy darab vajat rézlábasban, de vigyázz, hogy forró ne legyen, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel jó levessel, adj hozzá egy kevés tört szerecsen dió virágot s két kanál tejfelt, tedd *bele* a kalarábét 5 tégy a rézlábasra egy árkus fehér papirozt, ennek folibe pedig vas fedőt, rakj alól följúl egy kis pártüzet, hagyd egészen lassan felforni, hogy szép fejr maradjon. De ha barnára akarod fojtani, akkor forrald fel a vaját, tégy bele naggyában tört czukrot, melly megbámulván, add hozzá a töltött kalarábét is, mellyet már előbb fonállal Öszt ekötöttél, pergeld meg mindegyik oldalán, vedd ki azután, tégy a rézlábasba egynéhány szelet veres hagymát és sárga répát, hints reá egy kis lisztet, öntsd fel egy kevés levessel, s hag»<i jól elfőni, tedd a kalarábét más rézlábasba, szürd reá a mártást, tedd pártüzure, s ha felforrott, tálald ki szépen, s adj hozzá rántott csirkét.

### 363. Kartifiola vajas mártásban.

Megtisztítván a kartifiolát, ha hagymára rózsája, vágd el négy részre, s főzd meg sós vízben melegíts meg egy darab vajat, adj hozzá két vagy három kanál lisztet, pergeld meg egy kevésbé, töltsd fel jó levessel, adj hozzá két vagy három kanál tejfelt, s egy kevés finomra tört szerecsen dió virágot; vagdald le a kártifiola szárát tövében, s állítsd fel a tálon szép rendben, hogy rózsza formája legyen, öntsd fölibe a jól elfőtt mártást, hagyd felforni, s készen lesz, Tálaláskor arra vigyázz, hogy a rózsák szépen kilássanak; felcizfrázha tód rántott csirkével vagy béka karbonádlival.

### 364. Édes káposzta, rántva.

Főzz meg sós vízben szép kemény édes káposztát, szúrd le mikor már puha, hagyd kihűlni; vágd el azután mindegyik fejet négy egyenlő részre, üss le két tojást, mártsd bele az édes káposztát, forgasd meg félig zsemlye morzsában félig lisztben, s süsd meg zsírban szép sárgára. Tégy azután egy táltra több apró darab vaját, tedd erre a rántott édes káposztát, ennek fölibe egy jó rész tejfelt, s ismét egy kis vaját, rakj alól főjjiil pártuzet, s hagyd fél óráig főni. Ha az asztalra adod cizfrázd fel sült agyvelővel, mellyet e kép pen készíts: megkövesztvén az agy velőt, fejtsd le tisztán a bőrét, apríts össze egynéhány mogyoró hagymát és zöld petrezselymet, melegíts meg rézlábasban egy kis vaját, tedd bele az agy velőt, a mogyoró hagymát és petrezselymet, sóval és tört borsai együtt, habard jól el, s pergeld meg egy kevésbé a tűzön; adj hozzá végre egy tojásszéket, keverd el jól a többivel, s vedd el azonnal a tűzről. Az alatt szelj fel két zsemlyét fél ujjnyi vastagságit s egyenlő kerek vagy négy szegletű darabokra, kend egyik szeletre az agy velőt késfoknyi vastagságban, a másikat pedig borítsd reá, s ezt mind addig folytasd,

míg elég nem lesz; ezen töltött szeleteket hirtelen tejbe mártván, tedd tálra, üss le két vagy három tojást, mártsd bele az előbbi készítményt, hintsd meg apró zsemlye morzsával, e végre süsd meg szép sárgára, de ne igen forrón.

### **365. Édes káposzta riskásával és sódarral.**

Végy szép kemény édes káposztát, mosd meg; a főzd meg sós vízben; csinálj sárgás rántást; apríts öszve egy kevés veres hagymát a rántásba, s pergeld meg egy kevéssé; add hozzá azután az édes káposztát egy kis tört borsai együtt, önts reá egy kis levest, s hagyj mind addig főni; míg a leve egészen be nem főtt. Fojts beriskását annak módj szerint, melly meglévén kenj meg egy rézlábast lúd zsírral, borítsd be a fenekét tiszta fejér papirossal, kend meg ezen papirost ugyan lúd zsírral, s borítsd be vékony bárom szegletit sódar-szeletekkel, úgy hogy a lábos fenekén csak egyedül sóder látszék; rakj reá egy sor riskását, erre egy sor édes káposztát, mellynek szárait előbb egészen kimetéld; megtelvén a rézlábas, habarj el fél messzely jó levest, öt kanál téjfellel és hat tojás sárgájával, 's öntsd az előbbiekre, tedd azután gőzre, a hol egy jó óráig kell főnie; fordítsd ki azután vigyázva tálba, vedd le róla a papirost, s czifrázd fel szépen elmetélt füstölt sódarral.

### **366. Vagdalt édes káposzta.**

Megtisztítván s jól megmosván a szép, gyenge, s még nem nagy édes káposztát, főzd meg az egész fejet sós vízben, szürd le a levét, s tedd szitára, hogy a leve egészen leszűrődjék. A vagdaltat ekképen csináld: apríts jól öszve egy borjú szeletet egy kis szalonnával, egy téjben áztatott s jól kinyomott zsemlyével s egy kevés kifőtt édes káposztával; dörzsölj el azután egy darab vaját, tedd bele a vagdaltat, üss reá két egész tojást s két tojás sárgáját, adj hozzá egy kis sót és tört bor-

sot; tedd az édes káposztát deszkára, fejtsd széljel vi-  
gyázva a leveleit, tedd bele a vagdaltat, borítsd reá  
a leveleket, formálgj belőle édes káposzta fejet? s for-  
gasd ineg lisztben, tégy azután serpenyőbe egnehány  
szelet szalonnát, sódart, tedd ezekre az édes káposztát, s  
hely heztesd gyenge pártüze, önts hozzá egy kis levest, hogy  
a serpenyőhöz ne ragadjon, rázd fel a serpenyőt több  
ízben s ha már elég puha a káposzta s ideje van a  
tálalásnak, tálald ki szép csinosan, szűrd le a zsírját,  
öntsd fölibe a levét, s rakd meg rántott borjú czombal.  
Ekképpen készítheted a vagdalt lefőzött (endivia) sa-  
látát is.

### 367. Kék káposzta gesztenyével.

Megmosván tisztára s leforrázván kétszer a kék  
káposztát, főzd meg puhára, és szűrd le; készíts azután  
sárgás barna rántást, add hozzá a vágó késsel jól ösz-  
veaprított kék káposztát, s hagyd a rántással egy kis  
ideig fojtódni · melly meglévön, adj hozzá két merőka-  
nál jó levfest, sót, s egy darab czukrot, hagyd még egy  
óráig fojtódni, s tégy bele végre annyi sült gesztenyét,  
a mennyi tetszik, mellyeket találáskor csinosan a táltra  
igazíts, s rakd meg a káposztát kolbászszal.

### 368. Zöld borsó.

Melegíts meg serpenyőben egy darab vaját, adj hoz-  
zá egy kis aprított zöld petrezselymet s hüvelyéből ki-  
szedett és tisztára mosott borsót, hagyd együtt lassan  
fojtódni, keverd fel több ízben, hogy meg ne bámul-  
jon, hints reá ezután egy kis lisztet, inelly elfojlód-  
ván, öntsd fel egy kevés levessel, adj hozzá egy kanál  
tejfelt s egy darab czukrot. Vagdalt kolbászszal czifráz-  
hatod fel, mellynek készítése ekképpen történik, végy  
egy darab borjú húst és sült szárnyas állatból is vala-  
mit, tejben áztatott fél zsemlyét, egy kevés veres hagy-  
mát, zöldpetrezselymet, mind ezt jól öszveaprítván,

végý még egy kevés borsot, sôt és szerecsen dió virágot, tedd ezeket medentzébe, adj hozzá egy kanál táj-iéit s két tojás sárgáját, keverd jól öszve, tedd lisztéi behintett deszkára, csinálj belöle apró kolbászokat mártsd egy leütött tojásba, forgasd meg félig zsemlye morzsában félig lisztben, és süsd meg zsírban szép barnás sárgára.

### 369. Articsóka zöld borsóval.

Leforrásván az articsókát sós vízzel, vedd ki a belét; fojts be azután zöld borsót vajba, zöld petrezse-lyemmel; csinálj azután egy kis vajmártást; apríts öszve kockásra egy kis sült borjú húst, adj hozzá valami keveset a vajmártásból, úgy szinte a zöld borsót, s egy kevés szerecsen dió virágot, egy kis tört borsot, s egy kanál tejfelt is; töltsd meg ezzel az árticsókát, s tedd a többi vajmártátiba, forrald fel jól — s készen lesz; rántott lúd májjal czifrázhatod fel.

### 270. Krumpli, rostélyos pecsenyével.

Végý két font szép rostélyos pecsenyét, vagdald le a csontját, verd meg és sózd be, s hagyd fél óráig így állani. Tégy azután serpenyöbe egy kis zsirt, négy fej Öszveapított veres hagymát, azután a rostélyos pecsenyét, s hagyd együtt mind addig fojtódni, míg puha nem lesz, de el ne mulaszd a rostélyos pecsenyét több ízben megforgatni. Midőn már elég puha, kiveszed, S egyenlő hosszukás darabokra vágódj újra a serpenyöbe tévén, adj hozzá fél meszszely jó téjfelt, e hagyd még egy kis ideig fojtódni. Szeld fel azután a főtt krumplit szeletekre, kenj meg egy tálat vajjal vagy más zsírral, tégy reá egy kis téjfelt, azután egy sor krumplit, melyet megsósván, rakj reá egy sort a fojtott rostélyos pecsenyéből, s a vele együtt fojtódott veres hagymából. s ezt addig folytasd, míg soronkint minden benne

nem lesz; adj reá azután tejfelt s egynéhány darab vaját, hintsd meg zsemlye morzsával, rakj alól följlül pártüzet, s süsd meg szép sárgára

### 371. Töltött krumpli.

Hámozz meg jó főtt krumplit, s hagyd kihűlni vágj le azután az aljából egy kis darabot, hogy a tálon megálljon, valamint a tetejéből is, vágd ki vigyázva, apríts össze koczkásra egy darab borjúhúst, készíts egy kis vajmártást, tedd bele a borjú húst, spárgával, aprított rák farkakkal, egy kis tört borsai és szerecsen dió virággal együtt; forrald fel jól mind együtt, úgy hogy a mártásból semmit se lehessen látni; töltsd meg vele a krumplit s borítsd be az előbb lemetszett tetejével, igazítsd tálra, adj fölibe téjfelt és vaját, rakjalúl följlül pártüzet, s hagyd így, míg szép sárga nem lesz a színe. Felcizfrázhatod kolbászszal.

### 372. Krumpli, borjú aprólékkal.

Vágd el a főtt s meghámozott krumplit szeletekre, a puhára főtt borjú aprólékot pedig nagyában; apríts össze egy kevés petrezselymet, egy kis fej veres hagymát, hét vagy kilencz megmosott és szálkáiból kifejtett szardellát, melegíts meg egy darab vaját, tedd bele a feljebbieket egy kis sóval együtt, s hagyd együtt jól elfojtódni; tégy azután egy tálra egynéhány kanál téjfelt, egynéhány darab vaját, mellyre egy sor krumplit rakván, sózd meg, tégy felibe ismét egy kis téjfelt és vaját, erre egy sort a borjú aprólékból, azután ismét téjfelt, krumplit, míg minden a tálon nem lesz, legföljlül téjfelt és vaját tévén tisztítsd fel hosszukásra metélt szardellával, rakj alól följlül parazsat, és süsd meg szép sárgára.

### 373. Zöld bab.

Megtisztítván elmetélvén a gyenge zöld babot, forrázd le, s hagyd egy ideig állani; olvaszsz el két

kanál zsírt, adj hozzá egy jó rész zöld petrezselymet; s egy kevés aprított fokhagymát, azután a jól leszűrt babot, s hagyd több ízbeli felkeverés mellett puhára fojtódni; adj hozzá egy kis lisztet, s ezzel együtt még egy kis ideig hagyd fojtódni; önts bele azután egy kis jó levest és öt vagy hat kanál téjfelt; czifrázd fel végre sudó hátszelettel.

### 374. Lencse fogollyal.

Vagdald el a megtisztított foglyok fejét, hajtsd be a szárnyokat a hónalljok alá, petzkeld be, és sózd meg. Főzz a mellett szép nagy szemű lencsét puhára, de ügy hogy a<sup>1</sup> szemek egészen maradjanak, a hüvelyjek pedig lejöjjen; szúrd le a levét; tégy serpenyőbe kappan vagy más egyéb pecsenye zsírt, egy kis aprított veres hagymát s fojtsd be vele a lencsét. A foglyokat süsd meg vagy fojtsd be szalonnával, citrom héjjal, citrom lével, veres hagymával és borral; majd az ezeken lévő levet öntsd a lencsére, és fojtsd be újra mind együtt még egy kis ideig. Tálaláskor tedd a foglyokat a tál közepére, a lenesét pedig reá.

### 375. Sárga répa kalarábéval.

Megtisztítván s szeletekre szelvén a sárga répát és kalarábét, szúrd ki vajú vassal apró hold világokat mind egyik nemből egyenlő mennyiségben; olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját» add hozzá az aprított zöld petrezselyemmel együtt a feljebbieket, s fojtsd be míg puha nem lesz, de barnának nem szabad lennie; hints reá egy kanál lisztet, hagyd még egy ideig fojtodni, töltsd fel jó levessel, adj hozzá egy darab czukrot, s hagyd jól elfőni. Tzifrázd fel rántott agy velő kolbászszál; mellyet e képpen készíts: megfővén az agy velő sós vízben, tedd hideg vízbe, fejtsd le a vékony hárttyáját; magát pedig apríts öszve; olvaszsz el azomban egy darab vaját; adj hozzá egykeves aprított zöld petre-

zselyeramel, sóval, tört borsai, egy marok zsemlye morzsával, s egy kis levessel együtt az agy velőt; hagyd ezt mind együtt jól elforni; végy azután ostyát, vágd két részre, mártsd friss vízbe, s tégy reá a velőből egy kis részt, takard öszve, mártsd levert tojásba, azután pedig félig zsemlye morzsába, félig lisztbe, s a többi velővel is így bánj, végre süsd meg zsírban szép sárgára.

### 376. Paradicsom alma francziásan.

Végy középszerű s egyenlő nagyságú érett paradicsom almákat, vágj le a tetejéről egy kis szeletet, vedd ki tisztán a húsokat s a magjaikat, s dörgöld ennek egy részét szitán által; végy azután mintegy tizenkét paradicsom almára fertály font jól megmosott s egynéhány szempillantatokig főtt riskását; továbbá fél font puhára fojtott borjú húst, téjben áztatott fél zsemlyét, s egy kevés zöld petrezselymet; mind ezt jól öszveaprítván dörszölj el fertály font vaját, keverj közibe egy egész tojást e két tojás székét; tedd a riskását a vagdaltra, adj hozzá egy keveset az átdörgölt paradicsom almából, g egy kis sót és szerecsen diót, keverd mind ezt jól öszve, töltsd meg vele a paradicsom almákat, s borítsd be a levágott tetejekkel; kenj meg azután egy rézlábast vagy lapos serpenyőt vajjal, hintsd meg lisztéi, helyeztesd reá a töltött paradicsom almákat, önts fölibe egy kis tejfelt, s fedd be a hozzá illő fedővel; — rakj alól feljül pártuzet, s hagyd három fertály óráig egészen lassan főni, hogy szép színöket el ne veszszék.

### 377 Spárga, vajmártásban.

Megtisztítván a spárgát; főzd meg sós vízben de nem igen puhára, tedd vajmártásba, vagy pedig rakd tálra lisztben úgy hogy a feje befelé legyen, önts reá meszszely téjfelt, hintsd be finom zsemlye mortégy reá egynéhány darab vaját s hagyd felforr-

ni. Kövesztve, zsemlye morzsával meghintve s forró vajjal leforrázva is feladhatod az asztalra.

### 378. Hoszpotót tsinálni

Fojtsd be vajba puhán a szépen kimetszett kalarábét, sárgarépát, édes káposztát, articsókát, tövig répát, mindegyiket magánosán, — hintsd be külön külön lisztéi, adj hozzá egy kis levest, és rázd fel jól; azután kenj be egy réz formát lúdszírral, s rakd be az alját vékony szalonna szeletekkel, tégy reá egy sor édes káposztát, evg sor vékonyra vagdalt főtt páczolt nyelvet 5 erre egy sor befojtoít kalarábét, egy sor nyelvet, egy sor sárga répát, ismét egy sor nyelvet, azután ártítsókát, újra egy sor nyelvet, s utoljára egy sor tövis répát, fojtsdbe egy fertályig, — fordítsd kj a tálba, rakd be a szélét sóder szeletekkel, szedd le a szalonnát a tetejéről, és hamar add fel az asztalra.

### 379. Lötözött saláta vajmártásban

Tisztítsd le a szép sárga lötözött salátáról a zöld leveleket, oszsz el minden bokrot négy részre, mosd meg jól több ízben, főzd meg sós vízben, de ne igen puhára, s szűrd le a levét; kenj meg azután egy tálát vajjal, tégy reá négy vagy öt kanál tejfelt, igazíts reá csinosan egy sor salátát, e fölibe téjfelt s vaját adván, újra salátát, míg elég nem lesz; végre ismét téjfelt s több apró darab vaját tévén reája, hintsd meg finom zsemlye morzsával, rakj alól feljúl párfüzet, s hagydy így jól megfőni; tzifrázd fel borjú karbonoddal.

### 380 Vegyített főzelék.

Megtisztítván a szép s nagy sárga répát, kalarábét, és krumplit, vájd a vajú vassal mind apró golyóbisokká; melegíts mpg rézlábasban egy kis vaját adj hozzá «apritott zöld petrezselymet s tedd azután bele a főzeléket, fojtsd be, de ne barnára; hints reá egy kis lisztet, töltsd

fel egy kis levessel, de úgy hogy, ne lássák Fajta lé; tégy bele egy kis czukrot, s hagyd mind addig fojtódní, míg elég puha nem lesz. Borjú karbonoddal add fel az asztalra.

### **381. Hajdú káposzta.**

Vagdalj el nagy darabokra fél font soványos szalonát, olvaszd el két ittész lábasban, rakd tele savanyú káposztával, levét ne önts reá, fedd be, fojtsd parázson, s keverd fel gyakran. Disznó oldallal és kolbászszal is igen jó.

### **382. Paréj sóskával.**

Végy a zöldségnek hideg tevéhez fél annyi sóskát, portgint, petrezselymet; olasz salátát; adj hozzá egy kevés mogyoró hagymát, egynéhány levél bazsilikomot, majoránát és kakukfüvet; törd össze kő vagy fa morszárban; öntsd szítába s dörzsöld tserép edénybe forró ecsettel; tedd azután tűzhöz, midőn forrni kezd, vedd el onnét; adj hozzá mindjárt a keverés kezdetekor sót, egy kés hegy ni salétromot, hogy a színe annál szebb legyen; folyvást kevervén hagyd meghűlni, hogy mindénütt egy forma legyen. Végre mérsékeld a sűrűségét, mint a szükség kívánja, fa olajjal, tojásszékel, vagy aludt marha hús lével.

### **383. Jó ízű krumpli gombóc.**

Végy krumplit a mennyi tetszik; főzd meg a reszeld el finomra; keverj hozzá egy tizenhatod rész lisztet, sózd meg, adj hozzá szagos zöldséget, egy kis borsot és reszelt füstölt húst, vagy Keringet ée piritott apróra tort kenyeret. Formálj ezekből gombócokat, s főzd addig, míg a víz tetejére fel nem szállnak.

### **384. Kartifióla sajtal.**

Vágd fel a kartifiólát egynéhány darabokra; tisztítsd meg vastag bőrétől, s tedd hideg vízbe, hogy nyers ízét

elveszítse; azután főzd meg sós vízben puhára, rakd vajjal kent tálba, a nyomkodd meg tiszta ruhával, hogy egyenlően feküdjék; ekkor csepegtess reá olvasztott vajat s hintsd be jól reszelt sajttal; végre süsd meleg kemencében addig, míg a sajt arany sárga bőrt nem kap.

### **385. Fejér répa kolbászszal.**

Hámozd meg s vagdald el a répát, forrald fel vízben, öntsd ki laska szűrőre, hogy a víz letsurogjon róla; azután fojtsd be vajjal és lisztéi rézlábasba, önts reá levest, és főzd vele együtt. Mivel azonban a gyenge répa keserű szokott lenni, tégy reá egy szelet kenyeret, melly a keserűséget magába fogja szívni.

### **386. Fejér répa másképen.**

Tedd az elvagdalt répát friss vízbe; olvassz el vajat; szűrd le a répát, s fojtsd be a vajba; azután tedd fazékba, önts reá forró levest, e adj hozzá rántást vagy reszelt kenyeret elég borsai együtt, s addig főzd, míg a leve elég sűrű nem lesz. Kenyérrel, borjú- bány- vagy sertés karbonáddal czifrázhatod fel.

### **387. Borjú-vese, savanyú káposztával befojtva.**

Készítsd el a káposztát, mintha már fel akarnád adni; az alatt pedig vagdald el borjú vesét apróra; azután kenj meg egy tálat vajjal, rakd be vékonyan az aprított vesével., tégy reá egy sor káposztát, erre ismét vesét, <sup>ö</sup> így tovább; arra azomban vigyázz, hogy a káposzta sor legyen utolsó; Önts reá savanyú tejfelt, fedd be a tálat, tedd gyenge pártüzsre, s egy ideig fojtván, add fel az asztalra.

### **388. Ugorka, sertés karbonáddal befojtva.**

Hámozd ineg az ugorkát, szeld fel karikára, és páczold be két óráig sóba; azután szűrd le róla a vizet, adj hozzá ser etzetet, s tedd a tűzhöz; jól megfővén, ránts be rézlábasban egy kanál lisztet vajba; szűrd reá a

megfőtt ugorkáról az eczetet, s tégy bele tzukrot, borsot, szerecsen dió virágot, és bazsilikomot; végre add hozzá az ugorkát, s fojtsad tovább is. A nem böjti napokon sertés karbonoddal, vagy más sült hússal, böjtieken pedig palatsintával vagy más tojásbelivel tzifrázhatod fel.

### **3S9. Karórépa füstök hússal fojtva.**

Tedd a meghámozott s hoszszukásra vagdalt répát, olvasztott zsírral együtt vas serpenyőbe, s pergeld meg barnára azután rakj belőle egy sort más serpenyőbe, hintsd be tzukorral és ánissal, tégy reá vajat, erre ismét répát, s így tovább, míg a serpenyő meg nem telik. Azután önts reá marha hús levest, főzd lassan, s végre hintsd be lisztéi, hogy a leve sűrűbb legyen; ekkor tálald ki, e rakd körül füstölt hússal.

### **390. Karórépa borjú fodorhájjal.**

Hámozd meg s vagdald el a karórépát szokás szerint g főzd meg marha hús lében j azután ránts lisztet vajba vagy leves zsírba, vegyítsd hozzá a répa levét, öntsd egy kevés tzúkorral és sóval együtt újra vissza a répára, addig főzd, hogy kevés leve maradjon. Azon közben aprítsd Öszve a borjú fodorháját, fejtsd le.róla a zsíros részét, dörzsöld be sóval, s mosd meg jól vízben, hogy nyálkás ne legyen. Azután keverj el réziábasban egynéhány tsepp eczettel lisztet, tedd bele a fodorháját, önts reá vizet, szedd le a habját, s forrald fel; általszűrven szitán, tedd a répához, s keverd el vele. Vagy pedig, leszűrés után forgasd meg a fodorháját vajban és zsemlye morzsában, és süsd meg rostélyon papirosba borítva . s czifrázd fel vele a répát.

### **391. Borsó, sertés hússal.**

Kiválogatván a szép borsót, tedd tűzhöz fazékban friss vízzel, egy darab szalonnával és sóval; fedd be, hogy a habját lehányja; elfővén a vize, önts reá zsíros

levest; megpuhulván főzd le a levét egészen; kanállal ne keverd, hanem csak úgy rázd fel, hogy a borsó ép és egész maradjon, utoljára rakj a fazék körül jó pártüzet, hogy a leve elfőjön; azután borítsd ki tálba; apríts össze szalonnát, pergeld meg serpenyőben sárgásra, hintsd be a borsót zsemlye morzsával, ontsd reá a forró szalonnát; vagdalj a puhára főtt gyenge sertés húsból apró darabokat, s rakd meg velek a borsót. Szalonna helyett vajjal is készítheted.

### 392. Savanyú káposzta fáczánnal.

Fojtsd be a savanyú káposztát vajba vagy petsenye zsírba; hintsd be lisztéi, önts reá marha húslevest, Veres hagymát, s főzd jól együtt. Süss meg egy vagy több fáczánt, tedd minden zsírjával együtt a káposztába főzd vele tovább, 8 úgy add fel az asztra.

### 393. Hónapos retkek.

Jól megmosván és tisztítván a hónapos retket, olvasz el egy darab czukrot zsírban gesztenye színűre; tedd bele a már előbb megforrázott retket; fojtsd be puhára, hintsd be lisztel, önts reá levest, vagy barna siii levest, főzd el jól, s kolbászsal vagy más sültei megrakva add fel az asztra.

### 394. Sóska frikandóval.

Aprítsd össze a megmosott sósát; fojtsd be úgy mint a paréjt zsírba, vagy vajba; önts reá levest, és s í/d meg. A frikandót így készítsd: vágj le borjú tzomborról két vagy három darabot, mellyek egy tenyérméretűnek és hosszúkásak legyenek, s tisztítsd meg minden hártýáktól és inaktól; azután forrázd le és spékeld meg. E meglévön főzd meg bréz levesben, s midőn tálalni akard, forgasd meg kotsonyában, hogy szép barna és fényes legyen; végre rakd fel szépen a sósára.

### 395. Komló.

Tisztítsd és főzd meg vízben a komlót puhára; fojtsd be egy darab vaját lisztéi, egy szelet sovány sódarral s egy pár fej veres hagymával; süsd meg és öntsd tele erős marha hús levessel. Meg mosván a főtt komlót: tedd bele a lébe egy darab cukkorrall együtt, és főzzed lassan. Midőn találni akarod; sűrűsítsd meg a levét tojás sárgájával és citrom lével, szedd ki belőle a veres hagymát és a sódart, s rakd kóruul karbonoddal.

### 396. Tejfeles savanyú káposzta.

Tedd tűzhöz a savanyú káposztát szalonnával; megfővén végy ki belőle egy részt egy csuporba, mellyben tejfel vagon; ereszd fel vele. s habard jól öszve; és öntsd vissza a káposztához a fazékba; mennél több a téjfel, annál jobb; felforralás után add fel, mint egyéb káposztát. Ha valami szép marha húst teszel bele, még jobb lesz; íze<sup>s</sup> kellemes voltát egy pohár közibe vegyített bor is felette neveli.

### 397. Savanyú káposzta kolosvári módon.

Forralj fel fazékban egy kövér tyúkot, fátzánt, vagy fél ludat kövér szalonnával, kolbásszal, abárod meg; rakj egy rend káposztát, borsozd meg, rakj ismét egy eor káposztát, borsozd meg ezt is, s így tovább, azután tedd tűzhöz a tyúkkal vagy híddal vagy disznó oldalal; s az említettekkel együtt s főzd meg jól. Bort is tégy bele, a mennyi szükséges, hogy íze jobb legyen; — mikor feladod, borsozd meg.

### 398. Kartifiola téjfel mártással.

A jó puhára főtt kartifiolát leszűrvén, tedd tiszta ruhára s szárítsd - meg; habarj - el néhány tojást, sózd meg, a kartiioolát belé mártván forgasd-meg finom zsemlye morzsában és süsd-ki zsírban; önts reá édes téjfel mártást, vagy pedig tedd a kartiioolát szépen a tálba öntött mártásba.

### 399. Fejér káposzta befojtva.

Hasíts ketté 2 fej szép káposztát, s torzsáját kivetve aprítsd-meg vékony szalagocskákra, vastag erecskéit pedig vedd-el. Önts reá forró vizet, melyet ismét leszűrve, a káposztát nyomd-ki, ezután vedd forró írósvaj vagy lúdszíra, párold kis korig, többszöri felrózás vagy keverés közben hints bele kevés lisztet s párold továbbá és mind addig míg bámolni nem kezd; ekkor önts reá parányi hús levest és borecetet; de levét jól elfőzd. Adhatsz bele tetszésed szerint borsot vagy köményt is.

### 400. Töltött és buktatott fejér káposzta.

Fejtsd le a jó puhára főtt fejér káposztának leveleit és csinálj tojás habarékkal borjú töltelékét. Kenj meg egy ahhoz illő rézlábast zsíradékkal, fenekét mint szintén oldalait is rakd-meg káposzta levelekkel, tégy fölébe egy ujjnyi vastagságú töltelékét s a lábast rakd-fel egész feléig káposztával; adj fölé ismét töltelékét s fedd-be újólág káposztával. Tedd mérsékleti melegű kemenezébe, egy óra múlva vedd-ki s borítsd tálra.

### 401. Mogyoró hagymával barnára fojtott édes káposzta.

Öblítsd-ki a sós vízben megfőtt édes káposztát hidegben, nyomogasd - ki jól, s vastagabb erecskéit levágván hasogasd-meg több helyen; pergelj-meg azután jó lúd zsírban apróra vagdalt vörös- mogyoró- és fokhagymát barnára, vedd reá a káposztát, párold egy ideig, adj hozzá sót és borsot, toils fölébe jó hús levet, melyet befőzve tálald-ki.

### 102. Édes káposzta riskásával olaszosan.

Hasíts néhány fej szép édes káposztát négy részre, torzsáját kivetve forrald-fel sós vízben s hidegben kiöblítve nyomogass ki belőle minden idegen nedvet,

Olvasz-fel egy lábasban jó lúdzsirt, tedd belé a káposztát, adj hozzá borsot, hints főié egy marok ríksását, fedd-be s párold mind addig ni iga ríksása fblfakadozik; e közben azonban többször önts reá jó levest. Mielőtt kitalálnád hints bele egy marok reszelt parmazáni sajtot, keverd - fel még egy párszor s add tálra.

### 403. Gyöngé kalarábé sódarral.

Forrald-fel a szépen meghámozott s egyenlő karikákra metélt gyöngé kalarábét sós vízben, fojtsd be írósvajba, hints bele kevés lisztet, önts reá hús levest a főzd kis ideig. Ezután kenj-meg egy tálát írósvajjal, rakj reá felváltva egy sor kalarábét, egy sor főiszeidek sódert s folytasd mind addig, míg a tál megtelik, ekkor készíts 4 — 5 tojás székéből és barna levesből habarékot, öntsd a kalarábéra, tedd mérséklett melegu kemenczébe s fél óra múlva add fel.

### 404. Édes tejbe fojtott fejer répa.

Metéld-el a meghámozott répát hoszúkásan vagy fél karikákban, gyakori keverés mellett párold meg írósvajban, hints reá lisztet, önts bele czukorral felforralt tejszínét s engedd jól elfőni; ekkor tálald - ki.

### 405. Kartifiola sódarral és téjfellel.

Metéld a megtisztított kartifiólát apró darabokra, forrald fel sós vízben, s rakj belőle írósvajjal megkent tálba egy sort felváltva egy sor apróra vagdalt sódarral; e<sup>1</sup> munkálódást folytasd mind addig míg a tál telvé lesz. Ekkor készíts 3 — 4 tojásból habarékot savanyú téjfellel, öntsd reá s hints fölé tetszésed szerint parmazáni sajtot vagy kenyér morzsát: tedd fél órára mérséklett melegu kemenczébe, azután add-fel asztalra.

### 406. Töltött paréj.

Főzz meg szép nagy paréjleveleket sós vízben, csinálj tojás habarékkal jó borjú töltelékot. Ha a paréj-

bőit minden vizet kinyomtál, kend be késfoknyi vastagságban a töltelékkel, sodord össze, tedd rézlábasban felolvasztott írósvajra s felkavarás nélkül főzd lassacskán, A rézlábast rázd meg gyakrabban, önts reá kevés jó levest s ha ez valamennyire befőtt, tálald ki.

#### **407. Édes tejben főzött paréj.**

A paréjt megfőzvéen mint fellebb említettik, nyomkodd-ki belőle a vizet és metéld vagy vagdald apróra; ritka rántásban megpárolván önts reá fél pint édes tejet s főzd mind addig míg kása sűrűségű nem lesz.

#### **408. Endivia főzeléknek használva.**

Vágd ki a nem éppen sárga endíviának torzsáját mert keserű, mosd meg tisztán, forrald fel sós vízben, nyomogasd ki, hasogasd szét és párold meg írósvaj vagy színzírban hints fölé kevés lisztet, önts reá jó hús levest s főzd el egy darabka cukorral. Kitálalás előtt két tojás szeből és kevés vízből készült habarékot is adhatsz hozzá.

#### **409. Kifejlett zöld borsó tejszínnel.**

Párold-meg a szükséges mennyiségű borsót írósvajban, s ha megpuhult. Önts reá tejszint mellyben cukrot forraltál-fel; főzd még egy ideig, de óvakodjál, hogy a tejszín meg ne turosodjék, azért ne is sózd-meg. Ha rézlábasban főzöd színüket sem vesztek el.

#### **410. Kifejtett zöld borsó gyöngöcsibével.**

Párold meg a legjobb fajtájú kifejtett zöld borsát s egy csomó összekötött petrezselyem zöldjét írósvajban; hints reá kevés lisztet, adj hozzá cukrot, darabka írósvaját s főzd egy ideig. Főzz meg néhány gyöngöcsibét marhahús lében hogy fejei maradjon; a borsót fedd tála fölébe a csibéket; ha akarod néhány tojásszékét is rakhatsz a borsóra, a csibéket pedig rák farkkal czifrázhatod fel.

### 4 31. Zeller burgonyával (krumpli)

Metélj néhány megtisztított zellert kisujjnyi vastag hasábokra, s főzd meg sós vízben és ecetben puhára; ugyan ezt tedd hasonló mennyiségű burgonyával is. Olvasz fel most egy lábasban írósvajtot; vagdalj apróra petrezselyem zöldjét és vöröshagymát, a zellerei és burgonyával együtt párold kis ideig az írósvajban, de vigyázz, hogy a keverés közben szét ne zúzd a vagdaltat, önts reá kevés hús levet, vagy még inkább pecsenye levet, főzd még néhány perczig s tálald-ki. Legjobb ha sült vagy főtt borjúhúst teszel fölibe.

### 412. Zeller sajttal.

Megtisztítván a mosván a zellert főzd meg sós vízben egészen, azután szeldeld-fex karikákra, rakd egy írósvajjal megkent tálra, hints reá jó vastagon parniazani sajtot, s csipkedj fölébe írósvajtot. Asztalra adás előtt tedd egy  $\frac{1}{4}$  órára meleg kemenczébe, hogy megsárguljon; ekkor adj hozzá elegendő sót és borsot, és add asztalra.

### 413. Törött lencse.

Főzd - meg a szépen kiszemelt lencsét jó puhára vízben. Hogy azonban a keresztül törés alkalmával meg ne hüljön, állíts gyöngre pár tűz fölé vaslábat s e fölé egy tálat alkalmazván tégy a szűrőbe egy merítő kanál lencsét, mellyre kevés hús levet is önthetsz törd keresztül. A kizúzottaknak héját félre vetvén, adj a szűrőbe más kalán lencsét, vele hasonlólag bánandó. Ha munkáddal készen vagy, készíts gyöngre rántást, s a lencsét add bele, fölül pedig hints reá zsemlye morzsát.

### 414. Burgonya vöröshagymával.

Szeldeld-fel a meg-főtt s hámozott burgonyát csinosan; olvasz-fel egy rézlábasban írósvajtot vagy lúdszírt, vess bele hoszukásan aprított vöröshagymát jócs-

kán e barnítsd-meg ekkor tedd fölébe a burgonyát; adj hozzá sót, borsot, s keverd fel néhányszor; ha száraz találna lenni, önts reá kevés hús levet; ha akarsz, egy kalányini eczetet is adhatsz bele.

#### **415. Tök káposzta.**

Meghámozván a gyöngye zöld tököt, gyaluld - meg szépen és savanyítsd-be kovással. Egy napi, vagy Legfőlebb másfél napi savanyítás után főzd-meg gyöngye hús lében; készíts gyöngye s alig sárguló rántást, a tököt add bele; keverj közibe jó bőven tejfelt, kevés sót, főzd még kis korig s tálald ki.

#### **416. Burgonya sajttal**

Szeletekre aprítván a megfőtt- s tisztított burgonyát, rakd írósz vajjal vastagon megkent tálba soronként. Minden sorra önts két vagy három kalán tojás-székével elhabart tejfelt, e hints-meg parmazáni sajttal. Fölül ismét tejfel és sajt jó. Tedd parázs felé s engedd felrotyogni.

#### **417. Burgonya tejszínnel s petrezselyem zöldjével.**

Végy jó lisztes burgonyát s főzd-meg héjában. Midőn fölrepedezni kezd szedd-ki, tisztítsd-meg s metéld vékony szeletekre; olvasz-meg egy lábasban írósz vaját vagy lúdzsirt; apríts petrezselyem zöldjét s a burgonyával együtt vedd a lábasba. Két icze fölszeldelt burgonyára önts egy meszely forró tejszint, s rotyogtasd-fel még egyszer.

#### **418. Fasírozott kartifiola.**

Vagdaldj össze 1 font félig megpárolt borjúczombszeleteket apróra, adj hozzá néhány szelet szalonnát, s egy fej összevagdalt spanyol hagymát, kevés csontvelőt, 3 czikk mogyoró hagymát, fél, tejből áztatott zsemlyét; készíts belőle igen apró vagdaltat; vegyíts közibe öt tojásnak habarékját, vess bele sót, borsot s sze-

recsendióvirágot, Főzz-meg néhány kartifiola rózsát sós vízben felényire, kenj-meg egy rézlábast írósvajjal, rakd meg szalonna szeletekkel, a rózsákat rakd fenékre, s a vagdaltat kend a rézlábas oldalaira; tedd torta serpenyőbe, süsd fél óráig, s midőn kitáladod a szalonát szedd ki és önts reá csiperke-gomba mártást.

### 419. Lucskos káposzta.

Hasíts néhány kis fej de kemény fejr káposztát négy részre, rakd egy dézsába vagy medenczébe, tégy közibe egy nyalábka csombort és kaprot összekötve, önts reá forró vizet, fedd be s engedd egy ideig így állani. Főzz-meg azon közben néhány font marha- ürü- borjú- és sertéshúst, habozd le többször mint a levesnek való húst, s ha megfőtt, metéld el nem éppen apró darabokra. Olvasz fel egy lábasban darabka írósvajat, a nyalábka csombort alul helyezvén rakj fölébe egy sor káposztát, e fölé ismét egy sor húst, s így felváltva folytasd míg mind bele raktad; ezután fedd-be s párold egy ideig. Midőn puhulni kezd, öntsd reá a hús levét, adj hozzá sót és borsot s forrald-fel; végezetül keverj egy icze tejfelt 2 — 4 kalán lisztet, egy meszely jó eczetet a töltsd a fővő káposztába s forrald fel még egyszer. Ez erdélyi étel.

### 420. Burgonya német alföldiesen.

Metéld a meghámozott burgonyát koczkásra, mosd, meg kétszer háromszor vízben, tedd fazékba, adj hozzá apróra metélt pórét és sót; forrald-fel, e ha megpuhult, a vizet szürd-le, a burgonyát pedig borítsd tálra; hintsd meg zsemlye morzsával, öntsd - le forró lúdzsírral s add fel.

### 421. Párolt burgonya.

Válogatott szép burgonyákat megmosván s hámozván sózd-be, s engedd fél óráig a só lében állni; rakj

egy lábasba szeletekre metélt szalonnát, a burgonyát rakd fölé; apríts reá vörös - hagymát s befödve párold egy óráig; ha megpuhult- és sárgult a burgonya; tedd tálba  
 R adj reá következőleg készült mártást; olvasz-fel egy lábasban darabka írósvajjat, vess bele egy marok apróra vágalt petrezselyemzöldjét, két vagy három kanál finom zsemlyemorzszát, s kevésé pergeld-meg; önts reá jó húslevet és tejfelt; forrald-fel; adj hozzá sót, kevés safrányt, lörött borsot; töltsd a burgonya fölé, s forrald-fel.

#### 422. Burgonya petrezselyem mártásban.

Megmosván és vágdalván a burgonyát vágdald kockásra s főzd-meg sós vízben; olvasz-el egy lábasban darabka írósvajjat vagy lúdzsirt, adj bele két vagy három kanál lisztet, egy marok aprított petrezselyemzöldjét s pergeld meg, önts reá annyi húslevest, mennyi szükséges hogy elég sűrű legyen; a burgonyát, mellynek vizét leszűrted tedd a mártásba, s keverd-fel néhány-szor óvakodva, ne hogy összeúzd; sózd - meg és tálald-ki.

#### 423. Burgonya szardellával.

A<sup>9</sup> szép válogatott burgonyát mosd- és hámozd-meg; olvasz-el egy lábasban írósvajjat, a lisztbe kevert burgonyákat rakd-bele, s a lábast befedvén párold míg puhává s barnává lesznek; ekkor kenj-meg egy tálat írósvajjal, önts reá tejfelt, s a szép vékony szeletekre vágalt burgonyát rakd reá; végy néhány szardellát, mosd-meg s szálkáikat ki vetvén, vágdald hosszúkas szeletekre, s hosszában rakd a burgonya közé, mellyet már megsóztál; olvasz meg egy serpenyőbe kevés zsirt, hints bele zsemlyemorzszát és apróra vágalt vöröshagymát; midón forr öntsd a burgonyára, mellyet pártúz fölé állitván párold meg kis korig.

#### 424. Zöld bab párolva.

Végy szép gyöngye zöld babot, metéld a lehetőségig vékony hasábokra, tedd medenczébe, forrald-le, engedd egy óráig így állni, ekkor kiszedvén nyomkodd ki belőle a vizet; olvasz el eg<sup>^</sup> lábasban írósvajtot, Tedd bele a babot, önts reá húsleveset s párold - meg; ha puhulni kezd adj hozzá kevés apróra vágott petrezselyemzöldjét, két kalán lisztet, kevés húsleveset, egy halán tejfelt, törött borsot, sáfrányt, sót; forrald fel, tálaidd ki s adj fölébe mit akarsz.

#### 425. Zöld bab sódarral.

Áztasd a megtisztított zöld babot két óráig hideg vízben, azután metéld el hosszúkásán, s forrázd-le; metéld frissiben főtt sódort vékony szeletekre, tedd rézlábasba közibe néhány szelet szalonnát is, a babot tedd belé s párold míg meg nem puháinak; ekkor önts reá jó abárolólevet, kevés bort; adj hozzá szardellát, írósvajtot, borsot, forrald-fel; ha leve híg lenne, habarj bele két tojásszékét, adj hozzá metélő hagymát és petrezselyemzöldjét.

#### 426. Töltött ugorka.

Az ugorkákat meghámozván, hasítsd két felé, vedd ki magvaikat és nedveiket kitörölve sózd-meg, de ne keményen; apríts össze fél font borjúhúst, borjúszegyet és tölgyet apró kockákra, vágj közibe egy tejbe áztatott zsemlyét, két tojásból készült sűrű habarékot, tedd medenczébe, üss reá egy tojást, adj hozzá két kalán tejfelt, sót, borsot és keverd össze; azután mártogasd az ugorkákat forró vízbe, rakd tányérra hogy nedvök kiszakadjon sekkor töltsd meg a vágdalta!; kenj-megegy bádagtálat írósvajjal, öntözz reá tejfelt s rakd belé az ugorkákat; azonban hogy az ugorkák ne csúszkáljanak, rakj közibe zsemlyeszeleteket; a tálat tedd kemenczébe, és süsd - meg tartalmát.

### 427. Hoszpótot csinálni más módon

Párolj-meg vajban minden zöld főzeléket mi csak kapható, mindegyiket magánosan; ezután végy nagy borju-reczét, mosd meg szépen, sózd-be s terítsd egy írósvajjal jól megkent rézlábasba, rakj reá egy sor főzeléket, egy sor vékonyra vagdalt füstölt sertés húst; erre egy sort a más főzelékből, egy sor kolbászt; ismét egy sor főzeléket, egy sor karbonádot s így folytasd míg mindened élném fogy; okker hajtogasd össze a reczét, tedd kemenezébe és süsd-meg.

### 428. Káposzta töltve.

Végy jó kemény de ne nagy fej káposztákat, s közepeket vájd ki jól a kivájtából főzz-meg két marokkal sós vízben; vagdalj össze egy darabka párolt húst, egy fej vöröshagymát, egy darab szalonnát, két tojásból készült habarékot, tejbe áztatott fél zsemlyét; közibe vetvén a főtt káposztát is; sodorj - el egy darabírósvajat, üss belé 2 — 3 tojást, s tedd a vagdalt közé, adj hozzá sót, két kalán tejfelt s fiíszert; keverd mind ezt össze, a kivájt káposztának üregeit megtöltvén vele, a torzsából csinálj fedelet, alkalmazd a lyukra, kösd össze a káposztát spagéttal, főzd meg jó puhára sós vízben; ezután szedd ki, s a Bpagétot levagdaltván rólok vágd mindegyiket négy részre, rakd tálba, önts fölébe jó vajmártást; befödven párold-meg még egyszéj s add fel.

### 429. Káposztás táska.

Főzd-meg a káposztát szép puhára, s leszürvén vagdald össze apróra; olvaszt el lábasban írósvajat, tégy bele kevés zsemlye morzsát, azután ved reá a káposztát e fojtsd-be; adj hozzá sót, borsot, két kalán levet s két vagy három elsodort tojást; süss tojáslepényt, a káposztát kend reá, s göngyölgesd össze; kenj-meg tá-

lat rákvajjal, Öntözd-meg tejjel, a táskákat bele rak van önts fölé ismét tejfelt; fedd-be s rakj alul felül tüzet.

### 430. Káposztás táska másképpen.

Megfőzvéen 2 — 3 fej káposztát puhára vagdald össze apróra; csinálj 3 tojásból habarékot s aprítsd a káposzta közé, mint szintén egy tejbe áztatott s újólág kinyomott zsemlyét is; sodorj-el  $\frac{1}{8}$  font írósvajtot, üss belé 2 — 3 tojást s keverd a káposztával össze; adj hozzá két káposztán tejfelt, sót és borsot. Készíts rétes tésztát, nyújtsd ki szépen, add reá a vagdaltat, öszvesodorván, főző kalán nyelével oszd-fel táskákra és főzd meg sós vízben; ezután rakd táltra; olvasz-fel egy lábásban írósvajtot, vess bele zsemlye morzsát s midőn forni kezd borítsd a táskákra.

### 431. Káposzta kolbász.

Végy egy nagy fej káposztát, fejtsd-le nagyobb leveleit, « ezeknek erecskéit levagdaldván főzd meg sós vízben, de ne nagyon puhára, a leveleket pedig hűtsd ki; vagdalj öszve egy darab sültet, két tojásból készült habarékot, tejbe áztatott fél zsemlyét, petrezselyem zöldjét s citromhéjat apróra; sodorj-el darabka rákvajtot, üss bele két három tojást, add hozzá a vagdaltat, törött gyömbért, sót, két kalán tejfelt s keverd jól össze; ha ez meg van a vagdaltat kend a káposzta levelekre és sodord össze őket kolbász idomban; olvasz el egy lábásban darabka írósvajtot, a kolbászokat rakd bele hogy kissé megpiruljanak; kenj-meg egy tálat rákvajjal, öntözd meg tejjel s a kolbászokat rakd szépen bele; önts reá még kevés tejfelt fedd-be s tedd tűz felé; néhány percnyi párolás után add-fel.

### 432. Káposzta kolbász rántva.

Süss tojás lepényeket; főzz-meg két fej káposztát jó puhára, metéld össze apróra, s tedd egy lábásba,

mellyben már lúdsírt olvnsztottál-fel; üss reá 3 — 4 tojást; adj hozzá sót és borsot s kévéssé fojtsd-be ezután kend a vagdaltat a lepényekre, sodord össze kolbász idomban; forgasd meg elsodort tojásszékben és zsemlye morzsában, s rántsd ki zsírban,

### 433. Édes káposzta glászszal.

Rakj egy lábasba szalonnát, négy szelet sonkát, 2 fej fölmetélt spanyol hagymát, egy zellert, két sárga répát, borsot és szegfuvirágot; vágd ki az édes káposztának torzsáját s úgy egészben tedd a lábasba; hints minden fejre sót és köményt, s midőn sercezeni kezd Önts reá abárló levet s párold tovább. A megpárolt káposztát tedd külön lábasba, eme lábast pedig hadd tűz fölött; hints bele két kalán lisztet, párold tovább, s önts reá egy merítő kanál abárló levet; forrald fel jól, szűrd a káposztára; hints reá bőven czukrot; főzd még fél óráig, s hogy meg ne égjen rázd fel gyakran: ezután tálald - ki.

### 434. Párolt káposzta almával.

Olvasz fel egy lábasban lúdsírt; metélj cl 6 almát kockásra; vágj össze két fej káposztát mint salátának szokás, és vesd mind kettőt az olvasztott zsírba, párold egy óráig, s keverd el hogy a káposzta szépen megbámuljon; ezután önts fölibe  $\frac{1}{8}$  font forró írósvajat, hints reá két kalán lisztet, párold még egy ideig; Önts reá annyi hús levest, mennyi szükséges, hogy elég sűrű legyen; adj hozzá sót és tálald ki.

### 435 Töltött káposzta borsóval.

Végy jó kemény de apró káposzta fejeket s vájjd ki; olvasz-el egy lábasban darabka írósvajat; metélj össze egy darab pecsenyét és kifejtett rákfarkakat kockásra e tedd a lábasba; adj hozzá egy merítő kanál

borsót mellyet író s vajban pároaltál meg, hints bele sót és borsot; azután vedd le a tűzről, keverj közibe 3 — 4 tojást, s a káposzták üregeit megtöltvén vele, adj reájok födelet és kötözd le spagéttal; rakd lábasba, toltá reá hús levét s párold jó puhára; azután kiszedvén, a spagétot metéld-le; rakd tálba, adj reá apróra metélt petrezselyem zöldjét, önts fölébe vajmártást forrald-fel pártú z felett még egyszer.

#### **456. Vörös káposzta befojtva.**

Metélj össze három fej vörös káposztát mint salátának szokás apróra; olvasz el egy lábasban lúdsírt, a káposztát tedd bele s párold másfél óráig; ezután hints fölé két kalán lisztet s két vagy három kalán eczetet, és párold jó puhává; ha akarod czukrot is tehetsz bele. Adj hozzá utóbb fél foglyot, takard-be káposztával s párold még egy ideig; azután add tálra s a foglyot tedd fölé.

#### **437. Savanyú káposzta csukával és osztrigával.**

Ha a káposzta igen savanyú öblítsd-ki néhányszor hideg vízben, tedd fazékba s öntsd fel félig forróvízzel félig hús levessel, állítsd tűz mellé, adj hozzá darabka lúdsírt vagy szalonnát és főzd-meg. Ha néhány óráig főtt, készíts iudzsírral s vöröshagymával fél barna rántást s add a káposztába. Önts bele azután egy, pohár jó bort s főzd még egy óráig. Tisztítsd-meg a csukát, vagdald darabokra, de a feje egészben maradjon s főzd-meg sós vízben. Vond le bőrét, vesd-ki szálkáit s húsát szaggasd apró darabokra; rakj egy tálba egy sor káposztát, közepére állítsd a csuka fejet, szájába tévén megfőtt máját; rakd körül egy sor csipkedett csukával, adj felébe néhány megtisztított osztrigát, ismét egy sor káposztát, csukát s osztrigát; de legföül káposztának kell jöni. Öntsd reá a káposztának levét, hintsd-meg zsemlye liszttel adj fölébe vékonyra szelt író s vaj darabokat.

tedd kemenczébe és süsd még teteje szép sárga lesz. Ha osztrigád nem volna, kifejtett rákfarkakat használhatsz helyébe.

### **438. Párolt savanyú káposzta sódarral és burgonyával.**

Olvasz-fel rézlábasban darabka lúzsírt, rotyogtass-meg benne apróra vagdalt vöröshagymát, tégy bele 3 — 4 marok savanyú káposztát s párold szép barnára; hints reá azután két kalán lisztet; adj hozzá kevés köményt, egy merítő kanál hús levét, s fojtsd be még egyszer. Kenj-be egy tálat írósvajjal, öntözd meg tejfellel, rak reá egy sor szeletekre metélt főtt burgonyát., s egy sor káposztát; e fölé egy sor szeletekre vagdalt főtt sódart és ismét káposztát, s így tovább míg a tál megtelik, Fölül öntsd-le tejfellel, fedd be, tedd tűz felé s párold még fél óráig.

### **439. Halikrás káposzta.**

Főzz meg egy fazékban négy öt marok káposztát jó puhára: olvasz-fel egy lábasban írósvajat, adj bele aprított vöröshagymát, két vagy három kalán lisztet s pergeld meg, ekkor öntsd bele a káposztát s főzd meg egy ideig; forrald-fel az ikrát ecsettel, vöröshagymával és babérlevéllel s tedd a káposzta közé, sőt még levéből is önthetsz reá keveset; ha a káposzta sűrű lenne, Öntsd bele kevés borsó levét s tálald ki.

### **440. Káposzta Bajor módra.**

Végy két nagy fej kék káposztát s metéld meg ezépen mint savanyítóba szokás; olvasz. fel egy lábasban két kalán lúd- s ugyan-annyi színzsírt; midőn forni kezd vess bele egy fej apróra metélt vöröshagymát, add hozzá a káposztát, hints reá kevés köményt és só, fedd be s pártúz felett párold jó lassan; de vigyázz hogy a lábos fenekéhez ne égjen. Fél óra múlva önts reá egy

pohár bort s egy kalán boreczetet, s párold még fél óráig 5 ezután hints reá egy kalán lisztet, rázd fel s ha a liszttel felrotyogott, önts hozzá fél merő kalán hús levet, s párold addig míg minden leve el nem fő.

#### **441. Kirántott spárga.**

A spárgát szépen megtisztítván főzd meg sós vízben de ne igen puhára, azután rakd tányérra s a vizet csepegtesd-le róla; készíts jó palacsinta tésztát, a spárgát forgasd meg benne, rántsd-meg zsírban, rakd szépen tányérra s önts fölébe kevés írósvajban fel - melegített tejfelt.

#### **442. Káposzta francziásan.**

Hasíts ketté három kis fej káposztát, forrázd le sós vízzel, hogy szép fejez maradjon, s közepét vájd-ki jól mélyen; vagdalj össze  $\frac{1}{2}$  font borjú szegyét, darabka csontvelőt, néhány kifejtett rákfarkakat, kevés rákvajat s két tojásból készült habarékot; tedd mind ezt tálba, keverd össze, adj hozzá sót és fűszert, üss reá három tojást s újólag összekevervén, töltsd - meg e vagdalttal a káposzták üregeit; kenj - be egy lábast írósvajjal, a káposztákat rakd bele, adj alul felül tüzet és süsd-meg lassan.

#### **443. Sárga répa befojtva.**

Metéld a sárga répát lehetőségig vékony hasábokra; olvasz-el egy lábásban írósvajat, adj bele cukrot s barnítsd - meg; tedd a sárga répát lábásba, keverd-el jól s párold míg megbámul, vess közibe darabka írósvajat, önts reá hús levet s párold tovább; három kalán lisztet hintvén fölébe tölts reá még egy kevés hús levet, hogy elég sűrű legyen adj hozzá sót, rotyogtasd-fel s tálald ki.

#### **444. Sárga répa kása.**

Meg vakarván a sárga répát főzd meg sós vízben,

de nagyon puhára; a megfőtteket kiszedvén hűtsd-meg, s finom reszelőn reszeld a lehetőségig apróra; sodorj-el egy medenczében darabka írósvajtot habzásig, adj bele két halálnereszelt sárga répát, s mindannyiszor üss reá két tojást, valahányszor répát keversz belé; adj hozzá még zsemlye morzsát, törött mandulát, két evőkalán törött cukrot, apróra vágalt citromhéjat s fűszert; kenj meg egy tálat írósvajjjal, öntsd reá a kását, csinálj körüli szegélyt, rakj alá s fölé tüzet, vagy pedig süsd meg kemencéében,

### 145. Töltött fejrépa.

Meghámozván a répákat fozd-meg valamennyire, s ha kiüregesítetted készíts következő vágdaltat; vágj félfont borjú sültet, darabka csontvelőt, egy tejbe áztatott zsemlyét, három tojásból készült kabarékot, a répának kivájt közepét, vagdald mind ezt apróra, sózd-meg, és adj hozzá kevés tejfelt; e" vágdalttal megtöltvén a répákat, tedd reájok födelüket és kötözd-le. Olvasz-el egy lábasban írósvajtot, vess bele cukrot és barnítsd-meg; a répákat bele rakván, önts fölibek húslevet s párold fél óráig; ezután rakd tálra, készíts világos barna rántást, öntsd bele a répák levét, keverd fel s töltsd a tálba és forrald-fel még egyszer.

### 446. Fejrépa befőttü üru-hússal.

Vagdald a meghámozott répákat vékony hoszszukás szeletekre; metéld az üru húst darabokra, mosd ki és sózd meg; önts egy lábasba húslevet; rakj bele egy sor répát, fölibe egy sor üruhúst; és így tovább míg el nem fogy; ezután fődbe s párold jó puhára; hints reá két kalán lisztet, önts reá kevés húslevet hogy elegendő sűrű legyen s forrald-fel még egyszer; adj bele pergelt cukrot és tálald ki.

### 447. Több színű főzelék.

Hámozz meg kalarábét, sárga répát, czéklát, fehér és karó répát, s vagdald belőle különböző alakokat; olvasz-el egy lábasban kevés lúdzsirt, önts fölé egy merítő kalán hús levet, add bele a répákat és fejtsd be, de ne párold nagyon puhává nehogy szétomoljanak; hints reá utóbb kevés lisztet; adj hozzá hús levet, gyömbért, sót kevés pergelt, .czukrot s keverd össze; forrald-fel még egyszer és tálald ki.

### 448. Töltött zeller.

Végy közép nagyságú zellereket s közepüket üregesítsd-ki mint a kalarábét; vagdald össze darabka borjú sültet, tejbe áztatott fél zsemlyét, két tojásból készült habarékot, cit rom héjat «.keves zeller zöldjét; sodorj-el  $\frac{1}{8}$  font i rés .vaj^\<sup>^</sup> habzásig, üss bele egy tojást s keverd közibe a vágd át.; -adj hozzá elégséges sót és fűszert, töltsd meg. vele^i zellereket, de ne egészen tele; vágj az üregek felé kis födelet csakugyan zellerből, kösd rá s fél óráig főzd sósvizben. Olvasz-fel ez alatt egy lábasban írósvajat, hints bele egy kalári lisztet s keverd el; önts reá hús levet s folytonos kavaráss közben forrald - fel; ekkor sodorj bele egy tojásszékét. A zellereket rakd tálra, tűzz mindeniknek közepére egy szál zeller zöldséget, önts reá a mártást s add fel.

### 449. Káposzta sarjadék (Sprossen).

Lekoppasztván a kis sarjadékokról vastagabb leveleiket, főzd-meg őket sós vízben annyira, hogy külső leveleik könnyen szétmorzsolhatók legyenek; közepük azonban kissé ikrás maradjon; ha ez megtörtént, szűröd le a forró vizet s önts fölibek hideget. Olvasz-el egy lábasban annyiszor 5 lat írósvajat, mennyi icze sarjadékokot vettél; adj bele aprított petrezselyem zöldjét, feje borsot . végtére a sarjadékokat s párold  $\frac{1}{4}$  óráig. Ekkor rakd csinosan tálra s adj fölibe mit akarsz.

### 450. Száraz borsó pudding.

Főzz-meg másfél icze száraz borsót jó puhára, s törd keresztül szőr szitán; csinálj világos sárga híg rántást, add bele az áttört borsót, önts fölé egy merítő kálón hús levet s főzd mind addig míg jó sűrű péppé nem lesz; ekkor tedd félre hűlni. Kenj be egy rézlábast írósvajjal, önts bele hüvelknyi magasságra borsót; e fölé rakj egy sor puhára főtt s vékony szeletekre metélt füstölt nyelvet; ismét borsót; e fölé pedig szép barnára sütött és darabra vagdalt, közepén pedig két felé hasított kolbászt; újólág borsót és nyelvet, és így tovább, míg a lábas megtelik; ekkor tedd jó meleg kemenczébe és süsd 1<sub>4</sub> óráig. Borítsd-ki tálra s rakj fölé szépen szel-delt füstölt nyelvet. E puddingot hasonló módon Tászásából is készítheted.

### 451. Burgonya majoránával.

Metéld a meghámozott burgonyát apró darabokra, s forrald-fel sós vízben; készíts ezalatt világos barna rántást, önts reá jó hús levet, add bele a burgonyát s össze vagdalt majoránát, forrald-fel még egyszer 3 rakj bele bárány — vagy juhhúst, s tálald-ki. Ez a legközöségesebb eledel.

### 452. Frikaszírozott burgonya.

Meghámozván a burgonyát hasítsd négy felé és forrázd-le; a vizet leszűrvév róla, vesd felolvasztott ludzsírra; adj hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, petrezselyem Zöldjét, sót, borsot, kevés hús levet s főzd-meg. Kitalálás előtt tégy két tojás sárgáját fazékba, sodord el, adj hozzá kevés eczetet, öntsd a burgonyára, smég kevés ideig tűz felett hagyván, add-fel.

### 453. Töltött articsóka mártással.

Megtisztítván az articsókát főzd-meg vízben, s vedd ki belső rostos részeit; készíts néhány tojás sárgájával

vegyítve borjú vagy csirke töltelékkel s add az articsókák üregeibe. Vond-be e töltelékkel mindegyiket kívülről is; rakd rézlábasba, Önts fölé vajmártást, s főzd jól befödve!<sub>2</sub> óráig. Ha fel akarod adni az asztalra, rakd csinosan tálra, a öntsd reá a mártást.

## IV. CZIKKELY.

*Különféle főzelékekre valók.*

### 454. Jó hurka.

Vagdalj öszve három zsemlyét és  $\frac{1}{4}$  font friss szalonnát koczkásra; a szalonnát tedd tűz fölé, s midőn félig kiolvadt öntsd a zsemlyére: végy egy meszely sertés vért, 3 meszely jó tejszint, keverd össze s öntsd a zsemlyére; adj hozzá sót, borsot, apróra vagdalt citromhéjat, törött koriandromot, s majoránát, — mint ezt keverd össze, töltsd tisztán kimosott véreshurka bélbe, csinálj kis apró hurkákat és abárold-meg sósvízben, de ne erősen, hogy fel ne pattogjanak; ha megkövesztetted csepegtesd-le rólok a vizet, tedd serpenyőben felolvasztott zsírra tűz fölé és pirítsd-meg kévésé.

### 455. Hús pogácsa.

Végy egy darab bár minő sültet, tejbe áztatott fél zsemlyét, kevés citromhéjat, kifejtett rákfarkakat s vagdald mind ezt apróra; adj hozzá kevés sót, borsot, két kalán finom zsemlye morzsát; sodorj-el egy darab rákvajat vagy akár írósvajajat habzásig s valahányszor két kalán vagdaltat tész bele üss reá egy tojást s keverd el mindannyiszor jól Kend-meg a formákat írósvajjal, feneküket tömd-ki vajas tésztával, s a vagdalttal mindegyiket félig töltvén rakd őket pléhre, tedd kemenczébe, süsd  $\frac{1}{2}$  óráig, azután borítsd tálra, a

formákat leszedvén rótok rakj föl éjek petrezselyem zöldjét s add-fel.

#### 456. Máj pogácsa.

Végy  $\frac{1}{2}$  font borjú májat, metéld darabokra s nagyjából süsd-meg írósz vajban; ezután adj hozzá petrezselyem zöldjét, tejbe áztatott fél zsemlyét s vagdald őszsz.e apróra; sodorj-el  $\frac{1}{4}$  font írósz vaját habzásig, verj bele két egész tojást, s háromnak székét, adj hozzá sót, kevés zsemlye morzsát s keverd bele a vagdaltat} kend - meg a formácskákat írósz vajjal, tedd pléhre, rakd beléjük a vagdaltat, süsd-meg gyorsan s add asztalra.

#### 457. Füstölt tőgy.

Vágj egy egész tőgyet két felé; végy törött sót, ugyan olyan fenyő magot, rozmarint, bazsalikomot és kakukfvet; kend be velők a tőgyet, fedd-be s engedd egy napig így állni; füstöld két napig, azután főzd-meg sós vízben, s metéld vékony szeletekre. Ezt leginkább savanyú káposztához szokták adni.

#### 458. Borjú-láb rántva.

Főzd-meg a borjúlábakat jó puhára; fejtsd ki belőlek a csontot, s a lábakat metéld darabokra; sodorj-el néhány tojás sárgáját, a megsózott láb darabokat mártsd bele, forgasd-meg zsemlye morzsában és süsd - meg zsírban.

#### 459. Tehén-tőgy.

A tőgyet jó puhára megfőzvéen metéld-el vékony szeletekre; sóval behintve kend-meg a szeleteket írósz vajjal s keverd zsemlye morzsába; oívasz-el egy lábásban zsírt, vesd bele a tőgy darabokat s kissé pirítsd-meg; kenj-meg egy tálat írósz vajjal, önts reá tejfelt; a szépen elrakott tőgy szeletekre hints petrezselyem zöldjét; tedd a tálat tűz fölé e párold-meg kicsint.

### 460. Borjú velő rántva.

Vond le egy megmosott borjú-velőnek hártóját szépen; metéld a velőt darabokra sózd meg, hints reá borsot, mártsd elsodort tojásba, forgasd-meg zsemlyemorzsaiban, ránts-d-ki zsírban, és tálba rakva adj fölé petrezselyem zöldjét.

### 461. Zsidó pecsenye.

Végy 1 font borjú czomb szeletet, áztass he egy zsemlyét tejbe, s újólag kinyomván vagdald mind ketőt apróra; adj hozzájok  $\frac{1}{4}$  font bélzsírt, egy fej vöröshagymát, czitromhéjat, petrezselyem zöldjét, hasonlóan Össze vagdalva, de ne igen apróra; sodorj - el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot habzásig, verj bele hat tojást egyiket másik után, mindegyiket külön keverve közé, tedd bele vagdaltat, adj hozzá sót és borsot s keverd össze az egészet, hintsd-meg a vágó deszkát zsemlyemorzsaival, a keveréket töltsd reá s idomíts belőle nyulgerinczet, tedd felolvasztott írósvajjba, rakj alul felül tüzet, de gyakran öntözd tejfellel, és süsd meg, azután tedd tálra, adj reá még kevés tejfelt, kapornál, hosszukásan megtélt czitromhéjat, fedd-be, párold még kis korig s add fel főzelék mellé.

### 462. Francia karbonád.

Végy egy borjú szeletet, adj hozzá sót és petrezselyem zöldjét, s sulykold meg keményen; ekkor formálj belőle karbonádot, hintsd-be liszttel és zsemlyemorzsaival, s a csont helyett tűzz bele darabka sárga répát; olvasz-el egy lábában darabka lúdzsír, adj hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, s a karbonádot bele vetvén rakj alul felül tüzet, hogy szépen megpiruljon, és illeszd tálra.

### 463. Bárány karbonád borítékban.

Végy egy első czímert, s a karbonádokat róla levágván sózd-be, s párold-meg kissé írósvajjban; apríts

össze egy darab párolt húst vagy sültet, adj hoz/á apróra metélt citromhéjat; olvasz el egy lábasban írósvajtot, kevés zsemlye morzsát vetvén reá add bele a vagdaltat g pergeld-meg egy keveset, íss reá egy tojást, adj hozzá két kólán tejfelt és kevés borsot, keverd össze jóls kend be vele a karbonádnak egyik oldalát; végy osztát, ni esd négy szögletű szeletekre, kend meg tojásfejjével, tedd reá á karbonod okot s össze gongyölgetvén, tojásban megforgatván rántsd ki zsírban és rakd a főzelekre.

#### **464. Gyöngé galamb karbonád.**

Megkoppasztvan a galambokat tisztán, húzd le bőrukét s vágd négy részre; ezután fejtsd - ki csontjaikat, veregesd-meg keményen hogy karbonád idomuk (Jonnájok) legyen; hintsd-be őket sóval, forgasd-meg felolvasztott írósvaj és zsemlye morzsában, süsd meg rostélyon, sütés közben gyakran tejfelt öntvén reájok.

#### **465. Borjú máj karbonád.**

Hasíts a borjú májból karbonád nagyságú szeleteket, tűzz beléjük csont helyett darabka sárga répát, nyomj reájok citrom nedvet; adj föléjük sőt és provánszi olajot és forgasd-meg őket lisztbe; olvasz el egy lábasban darabka írósvajtot, pergelj meg benne aprított vöröshagymát s petrezselyem zöláját; a bele mártott karbonádokat zsemlye morzsába kevervén süsd meg gyorsan rostélyon.

#### **466. Fasırozott karbonád.**

Metélj el egy darab borjú sültet petrezselyem zölájével és citromhéjjal együtt apróra; egy font húshoz három tojásból készült habarékot s egy tejbe áztatott zsemlyét aprítván, keverd a vagdaltat  $\frac{1}{4}$  font habzásig sodrott írósvajba; üss reá három tojást, adj bele zsemlye morzsát, s készíts a vagdaltból karbonád idomú

szeleteket; csont helyett tűzz beléjük kis hasáb petrezselyem gyökeret 3 rakd pléh táblára és süsd-meg.

### **467. Fasírozott karbonád másképpen.**

Vagdald el egy font nyers borjú húst petrezselyem zöldjével, egy tejbe áztatott zsemlyével, darabka csontvelővel, kevés szalonnával együtt apróra, adj hozzá sót és borsot, üss reá három tojást, készíts belőle vagdaltat a zon módon mint a fennebbi számban és süsd meg.

### **468. Hús fáncli.**

Végy egy font borjú szeletet, darabka bélzsírt, egy fej vöröshagymát, citromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy tejbe áztatott s újólág kinyomott krajtzáros zsemlyét, s vagdald mind ezt apróra; sodorj-el  $T_{18}$  font írósvajat habzásig, a vagdaltat keverd bele, üss reá 4 tojást, mindegyiket külön külön s jól elkeverve; adj hozzá két kalán tejfelt ugyan annyi finom zsemlye morzsát, sót y kevés borsot s keverd öszve a többivel, most kenj meg egy lábást írósvajjal, hintsd-be zsemlye morzsával s a keveréket beleöntvén, rakj alul fölül pártüzet, süsd-meg és add tálra, vagy pedig metélj belőle szép szeleteket s tedd a főzelék fölé.

### **469. Hús fáncli másképpen.**

Végy darab borjú pecsenyét, egy krajtzáros zsemlyét, citromhéjat, petrezselyem zöldjét s vagdald szép apróra, sodorj font írósvajat, üss bele három tojást, adj hozzá egy marok kenyér belét, kevés tejfelt, utóbb a vagdaltat s keverd mind ezt jól össze. Megkénvén egy formát írósvajjal, alját rakd.be petrezselyem zöldjével, a vagdaltat tedd bele és süsd-meg.

### **470. Velővel töltött zsemlye szeletek.**

Megfőzvé a borjú velőt sós vízben vond le hártáját; és petrezselyem zöldjét, vöröshagymát vetvén mellé

vagdald apróra; adj közibe sót és borsot is; metélj gom bölyü zsemlyékből hasonló idomú szeleteket, kend-be a vagdalta!, alkalmazz fölējök egy más szeletet, forgasd el-sodort tojásban, rántsd ki zsírban s add a főzelékre.

#### **471. Borjú léppel töltött zsemlyeszeletek.**

Kinyomkodván a borjú lépet apríts közibe petre-zselyem zöldjét és citromhéjat; olvasz-el egy lábasban darabka írósz vaját, adj bele 2 — 3 kanál zsemlye mor-zsát, kissé utóbb a vagdaltat s pergeld addig, míg színét élném veszti, sót, borsot hintvén közé tölts bele három kalán tejfelt, keverd el jól s kend a zsemlye szeletekre mint a fennebi számban; ezeket előbb tejbe, aztán el-sodort tojásba mártván, rántsd-ki zsírban.

#### **472. Rántott szardella.**

Végy jó nagy szardellákat, mosd-meg, s áztasd egy óráig édes tejben; ekkor gerincz csontukat kivetvén, szeld a szardellákat két felé, keverj el egy medenezében három kalán lisztet fél meszely meleg sörben, forgásá-ul eg benne a szardellákat, rántsd-meg zsírban s add sa-vanyú káposztához.

#### **473. Hús-lepény.**

Metélj el egy font borjú sültet apró darabokra, tedd mozsárba s törd össze; adj hozzá egy tejbe áztatott kraj-tzáros zsemlyét, borsot, sót és apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és törd össze a hússal; sodorj el  $\frac{1}{8}$  font írósz va-jat, a megtörteket add bele, üss reá 4 tojást s keverd össze jól. Az írósz vajjal megkent formáknak aljára rakj petrezelyem zöldjét, a keveréssel töltsd meg őket félig, és süsd mérséklett melegben.

#### **474. Rántott borjú máj.**

A borjú májat villával megszürkálván áztasd 3 — 4 óráig édes tejben, ekkor tedd vágó deszkára s ha-

síts belőle szép vékony szeleteket; megsózáván keverd őket lisztéi vegyes zsemlye morzsában és rántsd - meg lúdzsírban,

#### **475. Borral készült kolbász.**

Vagdaldj össze két iont gyöngye sertéshúst apróra; tints egy két krájtzáros zsemlyére egy meszely jó bort, ha beitta, tedd a húshoz s vagdald össze vele, adj hozzá sót, borsot, apróra metélt citromhéjat, keverd mind ezt Össze, töltsd közönséges kolbásznak való bélbe és süsd meg.

#### **476 Rák kolbász.**

Csinálj 15 rákból rákvajat s ha készen van hűtsd meg; végy egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, tedd mozsárba a rák vajjal együtt és törd össze; ez is megtörténvén, a töröttet tedd medenczébe, üss reá négy tojást, add hozzá a rákok húsát és egy tejes hálnak sós vízben megabárolt tüdőjét mind kettőt koczkásra vagdalva; sózd meg, tégy bele fűszert e az egészet összekevervén töltsd jól kimosott bélbe; a sós vízben njegabárolt kolbászokat süsd meg s add főzelékre.

#### **477. Hüvely nélküli kolbász.**

Vagdaldj össze félfont sertés húst s két ujjnyi friss szalonnát apróra; a vagdaltat tálba vetvén egy főző kalánnal keverd szünetlen, s keverés közben vegyíts közé 4 meszely vizet, apróra vagdalt vöröshagymát, borsot, gyömbért, sót, s ha akarsz majoránát is; hints-meg egy deszkát jó vastagon liszttel, tégy rá egy kalán vagdaltat s idomíts belőle ujjnyi hosszú és vastag kolbászt, ezt így folytatod míg a vagdalt el nem fogy; olvasz-meg azután lapos serpenyőben írós vaját vagy lúdzsírt, és a kolbászokat süsd meg szép sárgára.

#### **478. Rántott kolbász.**

Vagdaldj össze font borjúhúst, kevés petrezselyem

zöldjét, egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét apróra. Sodorj egy tojás nagyságú írás vaját habzásig, üss bele két tojást egészen s egynek sárgáját, ezután tedd bele a vagdaltat; adj hozzá sót, borsot, két kalán tejfelt, ugyan annyi zsemlye morzsát, apróra vagdalt citromhéjat; mind ezt keverd jól össze, csinálj belőle kis kolbászokat, forgasd meg őket elsodort tojásban és zsemlye morzsában ránts-meg zsírban.

### **479. Rántott kolbász másképpen.**

Végy egy darab sültet, adj hozzá citromhéjat s egy tejbe áztatott zsemlyét és vagdald össze apróra; sodorj el darabka írás vaját habzásig, üss bele 3 — 4 tojást a hús mennyiségéhez képest, tedd hozzá a vagdaltat kevés zsemlye morzsával együtt, keverd el és csinálj belőle kolbászokat; olvasz el egy lábasban írás vaját, a kolbászokat bele rakván rakj alul fölül pártüzetés süsd-meg szép pirosra. Midőn tálra tetted őket adj fölējök petrezselyem eö ljét.

### **480. Velő kolbász.**

Vond-le sós vízben megfőtt borjú velőnek hárttyáját, adj hozzá egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, s vagdald őket apróra; a vagdaltat most sóval, borssal tálba tévén, üss reá három tojást s keverd el jól; olvasz-fel egy lábasban írás vaját, a vagdaltat töltsd bele s keverd mind addig míg jó sűrű nem lesz; ekkor tedd félre a tüztől s engedd kihűlni; sodorj el e közben darabka írás vaját habzásig, üss bele egy tojást « egynek sárgáját; keverd a velő közé, csinálj szép gömbölyű kolbászokat, tedd zsírral jól megkent pléhre, rakj alá fölé tüzet és süsd - meg.

### **481. Kappan kolbász.**

Vagdald-le egy megtisztított kappannak vagy akár vén tyúknak húsát, adj hozzá kevés csontvelőt vagy bél-

zsírt, citromhéjat, tejbe áztatott fél zsemlyét, majorránát, s vagdald össze apróra; megsóván a vagdaltat keverd-el jól, töltsd bélbe és süsd-meg.

#### 482. Velő karbonád.

Éppen úgy készül mint a velő kolbász, csak hogy karbonád formát kell nekik adni, s a csont helyett darabka sárga répát beléjük tűzni; ezután zsemlye morzsát hintvén reájok, süsd-meg»

#### 483. Reczekolbász.

Elvagdolván 1 font borjú szeletet, kevés petrezselyem zöldjét, tejbe áztatott fél zsemlyét apróra, sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajot habzásig, üss bele öt tojást, de mindegyiket külön külön keverd közibe, adj hozzá 3 kalán tejfelt, apróra metélt citromhéjat, sót, borsot, kevés zsemlye morzsát vegyítsd mind ezt jól össze, végy egy borjú reczét, mosd-meg tisztán, s vastagabb rostjait levagdolván sózd-meg, terítsd ki s kend rá a vagdaltat; ezután göngyolgasd össze de ne keményen, kolbász idomban., olvasz - el egy lábasban lúdzsírt, a kolbászt tedd bele s alá fölé pártüzet rakván süsd-meg szép pirosra; tedd tálra, adj fölé petrezselyem zöldjét vagy pedig vagdald karikákra és rakd a főzelékre.

#### 484. Ostya kolbász.

Vesd az apróra vagdalt sült húst vagy főtt tüdőt, petrezselyem zöldjét, kevés zsemlye morzsát forró írósvajba, s kissé pergeld-meg, két érij hozzá egy tojást, két kalán tejfelt, sót és borsot; vagdald az ostyát négy szögre, adj reá egy kalán vagdaltat, kend-el is göngyolgasd össze kolbász idomban; e kolbászkákat mártsd el-sodort tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd-meg zsírban

#### 485. Vagdalt kolbász.

Végy egy pár darab borjú szegyet s egy tőgyet; köveszd - meg sós vízben, adj hozzá citromhéjat, ki-

fejtett rákfarkakat, néhány kucsmagombát s vagdald-el igen apró kockákra; olvasz-el egy lábasban írósvajtot, a vagdaltat tedd belé s pergeld-meg keveset; hints reálisztet, szerecsendióvirágot és sót; sodorj el bögrében két tojásszékét jó tejsűrűvel s keverd a vagdalt közé; végy négy szögletes ostyákat, kend-be tojásfejjel adj reájok egy kalán vagdaltat, göngyölgesd össze, mártsd tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd meg forró zsírban,

#### **486. Vagdalt kolbász másképpen.**

Aprítsd össze a csibéknek zuzzát és máját petrezselyem zöldjével együtt, tedd olvasztott írósvajba spergeld meg kissé; adj hozzá tejfelt, két tojásszékét, kevés sót és borsot s összekevervén hűtsd ki; süss vékony tojáslepényeket, kend reájok a vagdaltat, idomítsd kolbászszá, és süsd meg.

#### **487. Metélt kolbász (NudelnWurst).**

Párolj meg egy marok zabmetéltet (Habernudeln) darabka vaníliával édes tejben; ha a metélt megpuhult a vaníliát vedd ki; sodorj-el tojásnyí nagyságú írósvajtot, üss bele egy tojást s kettőnek sárgáját, a kihűlt metéltet bele kevervén adj hozzá cukrot s kevés fahéjat; végy négy szögletes ostyát, kenj mindegyik szeletre egy kalán vegyiteket, göngyölgesd össze kolbász idomává, mártsd elsodort tojásba, hintsd-be zsemlye morzsával és rántsd-meg forró zsírban.

# HARMADIK SZAKASZ.

*Becsináltak.*

## I. CZIKKELY.

### Becsinált szárnyas állatok.

#### **488. Csirke, fejéren fojtva.**

Megtisztítván a csirkét, szedd ki a mellcsontját sózd meg, s petzkeld fel. Rakj meg egy rézlábas fenekét szalonnával, petrezselyem gyökérrel, zellerrel, sárga répával, egész borsai, s egy kevés szerezsen dió virággal, tedd erre a csirkéket, fedd be vékony szalonna szeletekkel, adj hozzá két kanál levest, borítsd be a rézlábasat fejér papirossal, azután pedig a fedőjével, s fojtsd be lassan. Azután kivévén a csirkéket, borítsd be szalonnával, hogy fejéren maradjanak; hints egy kis lisztet a befojtott gyökerekre, önts reá annyi levest, a mennyi szükséges, s ha már jól elforrott, szürd le a levét, tégy bele krumplit, és savanyítsd meg citrom lével, vagy pedig csiperke gombát tégy bele, de akkor nem szabad a mártást megsavanyítani, vedd le azután a csirkékről a szalonnát, tedd azokat rézlábasba, s forrald fel még egyszer.

#### **489. Kasírozott csirkék.**

Tisztítsd meg jól a szép húsos csirkéket, s tedd egy ideig meleg vízbe, hogy szép fejérek legyenek; vágd be mind egyiknek a hátát hosszában, szedd ki minden

helső csontjokat, csak a lábaikat és szárnyaikat ne. Továbbá tisztíts meg egy darab borjú húst az inaitól; vágd apróra egy kis darab szalonnával együtt; nyomj ki egy tejbe mártott zsemlyét, üss reá két tojást, s keverd a tűzön mind addig, míg jó sűrű nem lesz; azután törd meg mozsárban a hússal együtt, adj hozzá szerencsen dió virágot és sót, s töltsd meg vele a ruha által megszáritott csirkéket, varrd össze bőröket a hátakon, igazítsd valódi formájukba, rakd be vékony szalonna szeletekkel, s tedd rézlábasba petrezselyem gyökérrel és sárga répával együtt, önts reá egy kevés marha hús levest, fojtsd be fél óráig, s készíts hozzá csiperke gomba mártást. Ha tálalni akarsz, szedd le a csirkékről a szalonnát; tedd a csirkéket tálba, s öntsd reájok a mártást.

#### 490. Csirkék Krottonban.

Végy két vagy három jókora csirkét, sózd meg, a peczkeld fel szépan; vágj szép vékony szalonna szeleteket, rakd meg velek a csirkéket, tekerd fehér papirosba, süsd meg azután nyárson, de úgy hogy barnák ne legyenek; továbbá főzd meg a gyomrokat, ha már puhák aprítsd össze májjal, zöldpetrezselyemmel, metélő hagymával és húsz vagy huszonöt csiperke gombával. Olvaszsi el azután egy darab vajat, tedd bele a vagdaltat, hagyd egy kévéssé fojtódní, hints reá egy kalán lisztet, s hagyd még egy ideig fojtódní, azután adj hozzá egy merő kanál levest, egy kis sót, borsot, s egynéhány kanál téjfelt, s forrald fel jól. Megsülvén a csirkék, tálald ki a lgvét, a csirkéket pedig tedd reá, melynek színén nem szabad meglátní, hogy meg vannak sülvé, hanem égészen fejéren kell maradniok.

#### 491. Csirkék zöld borsóval és rákfarkakkal.

Készíts el apró csirkéket töltésre. A töltelékét e képpen csináld: fojtsd be vajba apró czukor borsót

vagdaldj össze rákfarkakat apró kotzkákra. s fojtsd he rákvajba; add hozzá egy kevés tejfellel zsemlye morzsával, egy kis szerecsen dió virággal és sóval együtt a zöld borsót, töltsd meg vele a csirkéket, húzd fel vékony nyársra, és süsd meg szépen. Az illy csirkéket a leves javítására is használhatni.

#### **492. Csirkék zöld borsóval és rákfarkakkal, másképpen.**

Vágd négy részre a kövesztett apró csirkéket; csinálj olyan vajmártást, miilyen a 189-dik szám alatt le van írva, tedd bele a csirkéket; azután fojts be egy mészsely zöld borsót vajjal és zöld petrezselyemmel; melly megpuhulván add a csirkékhez, tégy ezekhez kifejtett rákfarkakat is, s hagyd még fertály óráig főni. Ha fel akarod az asztalra adni, tedd a csirkéket a tál közepére a borsót pedig koszorú gyanánt a szélére, rakd meg rákfarkakkal, de úgy hogy a borsó hét ujjnyira mindég üresen maradjon.

#### **493. Csirke felforrázva főve.**

Végy apró húsos csirkéket, tisztítsd meg, sózd meg egy kevésbé, s petzkeld fel, azután tedd rézlábasba, adj hozzá veres hagymát, sárga répát, zöldpetrezselymet, kevés egész borsot, három vagy négy szekfüvet, töltsd fel három rész vízzel s egy rész etzettel, s hagyaddig forni, míg félig megpuhulnak; olvaszsz el azután egy darab vaját, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg egy kevésbé, szúrd reá a levét, adj hozzá két vagy három kanál tejfelt s tedd ismét bele a csirkéket, s főzd meg tökéletesen.

#### **194. Csirkék tejfellel és citrom szeletekkel.**

Tisztíts meg szépen két kitsiny csirkét, mosd meg jól meleg vízben, vágd el darabokra, és hagyd a sóban

egy fertályig. Tegy rézlábasba jó téjfelt; vágd vékony szeletekre a magjától megtisztított citroinot, add egy részét a tejfelre, erre tégy egy sor csirkét, feljut reá tejfelt, azután citrom szeleteket, csirkét, utoljára tejfelt és három vagy négy latnyi vaját apró darabokban. A csirkét nem kell felkeverni, csak felrázni, s nem tovább főzni, mini szükséges; mert egyébkint jó ízéből és formájából veszt. Rakd a csirkét a citrom szeletekkel csinosan a tálba, s öntsd reá a mártást.

#### 495. Csirkék frikaszszében.

Végy apró csirkéket, peczkeld, fel s köveszd meg; olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá két kanál lisztet, egy egész veres hagymát, egy csomó zöld petrezselymet, töltsd fel levessel, tégy bele egy kis szerecsen dió virágot, s hagyd elforni a mártást, szüred le, tedd bele a csirkéket s hagyd mind addig forni, míg meg nem főttek. Ha felakarod adni az asztalra, tégy két tojás sárgáját fazékba, verd fel, add hozzá a mártást, s hagyd pártufcön szünet nélkül való keverés mellett megsűrűsödni; azután tálald ki a estikéket, s add felibe a mártást. Savanyított mártással is készítheted, mint a frikaszszirozott borjú fejet.

#### 496. Csirke vérmártásban.

Egy fazékba egy kis eczetet tévén öld meg a csirkét, s kevergesd a felfogott vérét, hogy meg ne aludjék.

— Sózd meg a jól megtisztított csirkét, készítsd el szépen, rakj be egy serpenyőt szalonna szeletekkel, tégy hozzá egy kétfelé hasított, s két vagy három szekfiivel epékéit veres hagymát egynéhány egész borsot, és újfíszert (97eu=®en>úr\$), add reá a csirkét, s fojtsd egy ideig, de nem barnán; azután vedd ki, hintsd be a zsírját két kanál lisztéi, rántsd meg barnán, öntsd tele levessel; nyomj bele egy kevés tiztrom levét s főzd el jól, szüred

által szitán, tedd bele a csirkét, s főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. Keverd össze a vért a mártással, e főzd egy pár pillantásig mind együtt

#### **497. Csirke, kaporna mártásban.**

Köveszd meg s készíts el szépen az apró csirkét; olvaszd el egy darab vaját, tégy hozzá két kanál lisztet s egy egész veres hagymát, öntsd tele levessel, főzd el jól, szűrd által szitán, tedd bele a csirkét, adj hozzá egy kanál jó ecetet egy marok vagdalt kapómat, aprított citrom héjat, s hagyd főni, míg a csirke jó puha nem lesz; azután pedig tedd szépen a tálba, s öntsd rá a mártást.

#### **498. Csirkék narancs mártásban.**

Spékelj meg csinosan három jól megtisztított s elkészített apró húsos csirkét; süsd meg, hogy szép színek legyen; készíts sárgás barna rántást, töltsd tele barna levessel; add hozzá fél narancsnak és fél citromnak a héját és levét, egy darab cukorral, s három vagy négy szekfűvel együtt; ha már egy darabig főzted a mártást, szűrd által szitán, tedd bele a csirkéket, s főzd tovább is. Ha már tálalni akarod, vágj 12 vagy több részre egy meghámozott édes narancsot, rakd be velek a<sup>4</sup> csirkéket, szedd le a mártásról a zsírt, és öntsd rájuk.

#### **499. Csirkék vajmártásban kartifiolával.**

Megtisztítván az apró csirkéket, készítsd el s köveszd meg; olvaszd el egy darab vaját, de ne forrón, adj hozzá három kanál lisztet, egy kis csomó petrezselymet s fél fej veres hagymát, pergeld meg egy kevésbé, töltsd fel azytán levessel, adj három kanál tejfelt is hozzá s hagyd együtt elfőni; szűrd le a levét, tedd bele a csirkéket, s főzd benne addig, míg puhák nem lesznek. Főzd meg sós vízben a tisztított kartifiolát, a róslájit ha kicsinyek, hagyd egészen, ha nagyok, vágd

el két vagy négy részre, a szarokat egy kis gzerecsen dió virággal együtt tedd a mártásba. Egynéhány mi nó-tával a csirkék tálalása előtt tedd a kartifioláf a mártásba, rakd meg vele csinosan a tál szélét, a csirkéket középre tedd, s öntsd fölibe a mártást.

### **500. Csirkék paradicsom alma mártásban.**

Vagdalt fel a tisztított csirkéket, a mint szokás, fojtsd be vajba, hints reá egy kis lisztet, töltsd fel általdorzsölt paradicsom almával, melly már előbb levesben egy egész veres hagymával jól meg főtt · főzd a csirkéket addig, míg meg nem puháinak; végre adj hozzá egy kanál jó tejfelt; tálald ki csinosan, s öntsd fölibe a mártást.

### **501. Befojtott, kacsza, apró vereshagymával.**

Megtisztítván a kácsákat, sózd meg készítsd el szépen. Igazíts azután rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, sódart, veres hagymát és sárga répát, mind felszelve, tedd reá a kácsákat, fojtsd be lassan addig, míg puhák, s minden oldalakon barnák nem lesznek. Kivévé n azután a kácsákat, hints sC zsírjukra két kanál lisztet, hagyd megbarnylni, töltsd fel jó levessel, adj hozzá egy kevés fejér ecetet, főzd el a mártást, szürdáltal szitán, tedd ismétjbele a jkácsákat, egy kis czitrom héjjal együtt, e fojtsd be még egy kevésé. Vágy azután hannintz vagy negyven veres hagymát, de egy diónál nem nagyobbakat, vágj le rolók alól feljül egy szeletet, s főzd vízben egynéhány szejnpillantatig; hagyd azután egy ideig hideg vízben, s hámozd le a felső felét. Azomban olvaszsz el egy darab vajjat, tedd bele a veres hagymákát, forgasd meg gyakran, hogy minden felől megpiruljanak, tel ts reájok egy kis barna levest, adj hozzájok egy kis sót és borsot, s főzd meg puhára, de széljel ne omoljanak. Ha az asztralra akarod adni, a kácsákat a tál

közepébe rakd, a vereshagymákat pedig körös körűi koszorú gyanánt. A vad kacsák is ugyan e képpen készítetnek, de elmaradhat a fojtott veres hagyma, mivel a vadszaggal nem fér össze.

### **502. Kappan csigával.**

Megsózván a szép nagy kappant, készítsd el és süsd meg szép barnára, de ne szárazra. Csinálj sárga rántást, pergelj meg benne egy kevés zsemlye morzsát, adj hozzá egynéhány szardellát, egy kiszóld petrezselymet, citrom héjat s egy kevés veres hagymát, mind jól összeaprítva, önts reá jó levest, s fél meszszely fejr eczetet, és főzd egy ideig mind együtt. Moss meg borban friss csigákat, tedd ezeket a sült kappannal együtt a mártásba, forrald fel együtt, tálald ki, s add fölibe a csigákat és a mártást.

### **503. Kappan, hamis csiga mártásban.**

Megsózván a tisztított kappant, készítsd el és süsd meg, mint előbb; csinálj barna rántást, töltsd föl fele veres borral, fele levessel; végy hozzá hat szardellát, egy kevés veres hagymát, zöld petrezselymet, citrom héjat, mind jól össze aprítva, egy kevés tört borsot, és szeretsen dió virágot; forrald fel jól ezen mártást, tedd bele a kappant, és fojtsd be mind addig, míg elég puha nem lesz; add fel azután az asztalra.

### **504. Galamb, befojtva.**

Végy két vagy három galambot, sózd meg és készítsd el szépen; tégy rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, veres hagymát, és sárga répát; tedd reájok a galambot, s fojtsd be mindaddig míg szép barna nem lesz. Vedd ki azután, hints a zsírjára egy kis lisztet, pergeld meg, töltsd fel levessel s egy kevés jó eczettel; adj hozzá kevés citrom héjat s egész borsot, s forrald fel jól a mártást; szürd által szítán; adj hozzá apró kapornát s

két kanál tejfelt, tedd bele ismét a galambot, fojtsd be még egy kevésbé, tsinálj fölibe vajtészta koszorút.

### 505. Fasírozott galamb.

Megtisztítván s megáztatván a galambokat, vágd fel a hátakon, vedd ki a húsokat, szárnyaikon, lábainkon fejeken kívül. Aprítsd össze a galamb húst, egy kis velővel, zöld petrezselyemmel, citrom héjjal, egy tejben áztatott zsemlyével s két elhabart tojással együtt; tedd medenczébe, adj hozzá két egész tojást, egy kanál tejfelt s egynéhány kifejtett rákfarkakat kockásra aprítva, töltsd meg vele a galambokat, s varrd össze, hogy eredeti formájokat megkapják. Tégy azután rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, vereshagymát, petrezselyem gyökeret, és sárga répát; tedd reá a galambokat, fedd be bekent papirossal s a fedővel, 8 fojtsd be jól; önts reá több Ízben egy kis levest, hogy a galambok semmi szint se kapjanak. Vedd ki azután a galambokat, a lábában maradt gyökereket pedig fojtsd be barnára, hints reáj egy kis lisztet, öntsd fel levessel, hagyd elfőni, szűrd által a levet szitán, tedd újra bele a galambokat, s add fel az asztalra.

### 506. Páczolt galambokat mint foglyokat készíteni.

Sózd be a megtisztított galambokat, csinálj fölibek jó páczot, s hagyd benne egy nap. Spékeld meg finomra aprított szalonnával, süsd meg lassan, s öntsd meg több Ízben a pácczal s tejfellel. A mártást e képpen készítsd; keverj eljól félmeszszely tejfelt egy kanál lisztéi, tedd bele a páczot valamint a galambokról letsepegett zsírt, s hosszukásra metélt citrom héjat is? forrald fel egy kevésbé; tálald ki a galambokat tálba a mártást pedig add fölibek.

### 507. Fiatal pulyka karbonád frikandóban,

Köveszsz meg sós vízben egy megtisztított fiatal de nagy pulykát; vágd ki a czombjait olly nagyon a mint csak lehet, valamint a szárnyait is; úgy hogy a melljét is mind a két felől hozzá vevén, karbonod formájú legyen. A czombok<sup>9</sup> tsontjait fejtsd ki egész az íz feléig de a felének meg kell maradni, s szépen kell kifejteni; valamint a szárnyakat is. Spékeld meg sfiruen finomra metélt szalonnával, csipkedd le a szalonnát, hogy szép bodor legyen. Tégy rézlábasba egy darab sódort, egy borjú lábat, s kevés metélő hagymát, tols reá három vagy négy merő kanál barna levest: fedd be a lábast fedővel, s fojtsd be pártüzön mind addig, míga karbonádok elég puhák nem lesznek, mellyeket azután kivévén, szúrd által szitán a mártást, szedd le a zsírját, s főzd addig míg glaszszá nem lesz; tedd újra bele a karbonádokat, nyomd reá egy czitromnak a levét, forgasd meg jól a karbonádokat a glászban, tálald ki azután, add fölibek a csekély mártást; tzifrázd fel czitrom szelet koszorúval. Jó sóska mártásban is feladhatod.

### 508. Fasírozott pulyka.

Végy fiatal de jókora pulykát, köveszd meg, vágd fel a<sup>l</sup> bőrét a hátán hosszában, s fejtsd ki éles késsel a esoptjait, teák a Gzombjaiból és szárnyaiból nem. De ezt vigyázva kell tenned, ne hogy a bőrét megsértsed; azután végy fél font kövesztett borjú húst, aprítsd öszve egy lúd májjával s egy kis szalonnával mintegy borsónyi nagyságúra, adj hozzá ugyan így aprított szarvas gombát s egy rész csiperke gombát, fojtsd be vajjal, egy kevés zöld petrezselyemmel, kevés metélő hagymával, sóv<sup>^</sup>I és borsai; tedd mind ezt medenczébe, üss bele egy egész tojást s egy tojás sárgáját, keverd el jól a többivel, töltsd meg vele a pulykát, s varrd be a hátán a

bőrét. Rakd meg a pulykát vékony szalonna szeletekkel, tekerd meg jól czérnával, s tedd olly rézlábasba, melly följlül nem nagyobb a pulykánál; önts reá három merő kanál jó levest, fél meszszely fejr bort, adj hozzá kevés zöld petrezselymet és metelő hagymát is s hagyd lassan főni. Midőn már elég puha a pulyka, vedd ki, tedd olly helyre, hol el nem hül, vedd le tisztán a mártásról; ađ zsirt, szürd által szitán, fe főzd addig, míg tsak kevés nem marad belőle. Szedd le azután a? szalonnát a pulykáról, tedd ezt tálba, öntsd fölibe a csekély levet, e rakj apró befojtott krumplit a tál szélére.

### 509. Paprikás Csirke. (Csibe, Pisellye),

Végy két vagy több csirkét s vagdalt darabokra. Izzasz rézlábasban egy darab vaját, vagy zsirt, vess bele paprikát, szegfűborsot, vörös hagymát s fojtsd be sárgásra — osztán az öszvevagdalt csirkét vesd közibe, s ismét mind addig fojtsd, míg meg nem puhul, — hintsd be egy kálón lisztéi, öntsd reá egy kevés hus-levét, adj hozzá gondolatot szerint annyi téjfelt, hogy a mártás sűrű legyen — paprikázd meg e add fel.

### 510. Riskásával fasírozott kacsá.

Szedd ki a hátán felhasított kacsáknak csontjait s töltsd-meg őket következőleg készített riskásával; párolj meg fél font kiazemzett riskását egy merítő kalán hús lében fél font csontvelővel, darab sódarral s egy fej vöröshagymával együtt jó puhára, a sódart és vöröshagymát kivetvén belőle keverj közibe 3 — 4 tojásszéket és sózd-meg. Az ezzel megtöltött kacsákat vard-he vékony spagétal, tedd egy lábasban felolvasztott írósvajba . rakj alul fölül tüzet S fojtsd-be. Midőn feladod fejtsd-ki a spagétot s önts reá mártást.

### 511. Befojtott csirke vöröshagymával.

Hasítsd-fel a szépen megkoppasztott csirkéket hátukon, de úgy, hogy mellők sértetlen maradjon, sózdbé őket s párold-meg írósvajban; megfordítnod azonban nem szabad; ha megpuhultak, adj hozzájuk apróraszeldelt két vöröshagymát, egy kalán lisztet, egy kalán zsemlye morzsát s kissé pergeld-meg, azután kevés húslevet, tejfelt, fél citromnak nedvét töltvén reá, adj bele apróra vagdalt citromhéjat, párold-még kis korig s tálald-ki.

### 512. Párolt csirke raguval töltve.

Kivetvén bélét a megtisztított csirkének mosd-ki s töltsd-meg raguval, de ne igen tele; Összekötvén párold írósvajban lassú tűz felett; ha megpuhult hints reá egy kalán lisztet, pergeld-meg kissé, s annyi húslevet öntvén reá, mennyi elég hogy leve elég sűrű legyen, párold még kis korig, azután tálald-ki e a levet önÜd-reá.

### 513 Leforrázva főzött csirke burgonyával.

Tisztítsd-meg jól a csirkéket, vágd négy részre forrald-fel eczetben vöröshagymával, babérlevéllel és sóval együtt; kenj-meg egy tálat írósvajjal, önts reá tejfelt, a csirkéket tedd középre, körüi pedig rakj burgonya szeleteket, leve közé húslevet töltvén forrald.fel még egyszer, s öntsd a csirkékre.

### 514. Fasírozott csirkék másképpen.

Hasítsd-be mindenik csirkének hátát hosszában, kiszedett húsaikat párold-meg írósvajban s metéld koczkásra; olvasz-el egy lábasban írósvajat, vesd bele a vagdalt húst, s adj hozzá párolt csiperke vagy kucsmagombát, kifejtett rákfarkakat, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és citromhéjat; pergeld kis korig s

önts reá fél meszely tej sűrűbe habart két tojás sárgáját; ha zöld borsó van, azt is adhatsz három *négy* kalánnal hozzá, de már niegpároltat; azon kívül sót, szerecsendióvirágot, kevés czukrot, s mind ezt keverd össze jól, töltsd a csirkékbe, vard-be őket, és igazítsd valódi formájokba, önts föléjük hús levest, s párold még egy ideig, azután készíts vajmártást, adj hozzá rákvajat, kevés czitrom - nedvet s tálald - ki.

### 515. Fasírozott csirkék még másképpen.

Kiszedvén a megkoppasztott csirkéknek belrészét, sózd- s párold meg őket hús lében; vagdald össze a csirkéknek máját, zúzzát, fél font borjú hús szeletet, darabka csontvelőt, tejbe áztatott fél zsemlyét, s három tojásból készült habarékot apróra, adj hozzá sót, borsot, egy tojást, két kalán tejfelt s keverd Össze a többivel; ha a csirkék meghültek kend be őket, hátukat kivévén, a vagdalttal, s rakj reájok ki fej-tett s vékonyra szeldelt rákfarkat és kucs-magombát. Tégy egy lábasba írósvajat, petrezselyem zöldjét, kevés hús levet, a csirkéket bele rakván adj fölül zsírral megkent papirozt, a lábast fedd - be <sup>s</sup> alul fölül tüzet rakván párold a csirkéket jó fél óráig; ha megpuhultak szedd ki őket <sup>s</sup> rakd tálra; olvasz el egy lábasban írósvajat, vess bele két kalán lisztet s kissé pergeld meg; adj hozzá jó hús levet, apróra vagdalt citrom héjat, írósvajban párolt csiperke- vagy kucs-magombát, petrezselyem zöldjét; forrald-fel keményen <sup>s</sup> öntsd a csirkékre.

### 516. Csirkék tárkony mártásban.

Peczkeld fel a megtisztított csirkéket mint pecsenyéhez szokás; adj egy lábasba írósvajat, petrezselyem zöldjét, zellert, sárga répát, tárkonyt és citromhéjat, a csirkéket tedd bele, fedd-be zsíros papirossal s párold

jó puhára; ekkor a csirkéket kiszedvén a vagdaltat fojtsd jó barnára, hints reá egy kalán lisztet s kissé megpergelvén önts fölé jó hús levet; a csibéket rakd tálba s a levet töltsd reá. Készíts azonban előbb fölvert hús goinbóczot, mellyeket hús lében megfőzvéen tűzz mindegyikbe egy szál tárkonyt s cifrázd fel velök a tál kari májak

### 517. Csirkék rák mártásban.

Négy részre vágván a megtisztított csirkéket, párold meg őket írós vajban s hús lében; végy 6 — 8 főtt rákot, epéjüket kivetvén tedd mozsárba s törd jó apróra; pergelj meg egy krajtzáros zsemlyét zsírban, s törd egy darabka lisztbe kevert írós vajjal és egy keményre főzött tojásszekével együtt a rákok közé; a törttet tedd bögrébe s rá öntvén a csirkék levét s kevés hús levest^ forrald fel, hogy a mártás szép piros szint kapjon; ekkor szűrd *A'* csirkékre, forrald fel még egyszer s tálald ki.

### 518. Csirkék máj mártásban.

Vagdald a szépen megkoppasztott vízbe áztatott Csirkéket darabokra, adj egy lábasba írós vaját, petrezselyem zöldjét, citromhéjat *9 e* kettőt apróra vagdaltén, a csirkéket fölé s párold jó puhára. A máját s Zuzzát lisztbe kevervén, adj mellé 2 — 3 zsemlye szeletet, két tojást s rántsd meg zsírban, azután mozsárba öszvetörvén, tedd fazékba, önts reá a csibék levét s mellé még kevés hús levet, és forrald-fel, nyomd bele fél citromnak a nedvét, a csirkéket rakd tálba s a mártást szűrd reájok.

### 519. Csirkék citrom mártásban.

Hints a szépen megtisztított csirkére kevés sót tedd rézlábasba, írós vaját s hús levet adván hozzá párold jó puhára; tégy bele kevés apróra vagdalt citrom-

héjat, két kalán lisztet, s pergeld kissé; önts reá hús levét, hogy illő sűrű legyen; nyomd bele egy citromnak nedvét, forrald-fel még egyezer s tálald-ki.

### **520. Csirke hamis csiga mártásban.**

Olvasz-el egy lábásban zsírt, tégy bele apróra vág. dalt vöröshagymát és petrezselyem zöldjét, 3 — 4 kalán zsemlye morzsát, két vagy három szálkáitól megtisztított s darabokra metélt szardellát, s kissé pergeld-meg; adj hozzá fél citromnedvet s apróra metélt citromhéjat; rakd bele a felkonczolt csirkéket s párold egy ideig; önts reá két merítő kalán hús levét, párold még fél óráig s tálald-ki,

### **52 L Csirke rák vagdalttal.**

Darabokra vagdalván [a hús lében megkövesztett csirkéket tedd hideg vízbe, hogy fejéren maradjanak; olvasz-el azután egy lábásban darabka írósvaját, hints bele két kalán lisztet "a kissé pergeld-meg; öntsd fel azon lével mellyben a csirkék főttek, adj hozzá egy merítő kalán párolt zöldborsót, kevés párolt csiperke- vagy kucsmagombát, a<sup>4</sup> csirkéket rakd tálba, s a levét fotójuk öntvén tedd félre hűlrJ. Nyomd-ki egy 2 krajtzáros zsemlyének tejbe áztatott héját s törd meg mozsárbalt; sodorj el medenczében 6 lat rákvaját, de ne keményen, hogy piros maradjon, a törtt zsemlyét bele kevervén, üss reá 5 tojást mindegyiket külön külön Vegyítvén közézé; adj hozzá egy kalán zsemlye morzsát, vékonyra metélt citromhéjat, kevés sót és cznkrot, és ha a csirkék már meghültek, e keverékkel vond be egész tál tejét, hogy a csirkék ne látszassanak, felül rakj szép hoszszukás hasábokra szeldelt rákfarkakat és kucsma gombát, adj alul felül tüzet, hogy a vagdalt szépen felpuff adjon.

### 522. Csirke szalonnával.

Ha a megtisztított csirkéknek belrészét kivetted, sózd-meg őket; azután metélj oly széles és hosszú szalonna szeleteket, minő a csirkék melle; az apróra vagdalt citromhéj, vörös- és fokhagymával, kakukfűvel s fenyőmaggal meghintett szalonnát told a csirkék bőre alá; önts följök borból, eczet 7s babérlevélből készült páczot s páczold egy egész nap; azután vond nyársra és süsd-meg; sülés közben gyakran öntözgesd a páczczal. Olvasz el egy lábásban darabka írósvajat; tégy bele két vagy három megáztatott, szálkáitól kitisztított s apróra vagdalt szardellát, hints reá két ka lán lisztet és pergeld-meg; önts reá azután annyi pácz levet, mennyi szükséges, hogy a mártás elég sűrű legyen; adj hozzá 3 vagy 4 kalán tejfelt; kevés sáfrányt éscitromhéjat s forrald-fel; ha a csirkék szép pirosra megsültek tedd tálba, s a mártást öntsd reájuk.

### 523. Csirke kevert étekkel.

Megtisztítván megáztatván a csirkéket, köveszd-meg hús lében;/ csinálj egy rézlásban világos sárga hig rántást, önts reá jó htis levet keverd-fel gyakran, adj hozzá citrnmhéjat, szerecsendióvirágot s ketés sáfrányt, a felkonczolt csirkéket tedd bele s párold-meg; tégy mellé azután sós vízben megkovesztett 3 vagy 4 kartifiola rózsát és kifejtett rákfarkakat, írósvajjal s petrezselyem zöldjével megpárolt csiperke gombát, marha hús lében főzött zsemlye morzsa gombócot, forrald-fel a csibékkal együtt egypárszor, hogy izök a lébe átmenjen; azután tálald-ki s a csirke czombokat a<sup>5</sup> kartifiola rózsával tedd szépen elrakva a tál közepére.

### 524. Vén tyúk fekete mártásban.

A megölt tyúknak vérét felfogván, a tyúkot, ha i-dőd engedi, hadd három vagy négy óráig koppaszatlan

állni, hogy jó porhanyó; legyen, azután megtisztítva s darabokra vagdalva tedd rézlábasba, önts reá egy rész bort, ugyan annyi vizet és eczetet, és egy fej vörös-j három czikk fokhagymával, babérlevéllel, bazsalikommal, kakiikfűvel és citromhéjjal párold mind addig míg jó puha nem lesz; pergelj-meg felolvasztott író s vajban két kalán lisztet, két kalán fekete kenyér morzsát világos barnára, a levét öntsd reá s a tyúknak félre tett vérét bele kevervén forrald-fel még vagy kétszer, azután tálald - ki.

### 525. Kappan fejéren fojtva

A megtisztított és áztatott kappant besózáván peczkeld .fel; adj egy rézlábasba író s vaját, jó marhabul levét, vöröshagymát, petrezselymet, zellert, sárga re pát, citromhéjat, kakukfűvet, paszternákot és bazsili komot, tedd a tyúkot közepére, s íróevajjal megken papirossal beborítván párold-meg jól, hogy a vagdal barna legyen, a kappan pedig fejéren maradjon; ha a kappan tökélyesen megporhanyult, vedd.ki, a lábashi pedig hints két kalán lisztét s pergeld-meg, azután ad hozzá egy mei itó kalán hús levét, kevés tejfelt, fűszeri és barnított czukrot; forrald-fel jól, szűrd keresztül szí tán s a kappant tedd bele s forrald-fel még egyszer azután tálald, ki.

### 526. Kappan á la Dopf.

Dörgölj-meg egy megkoppasztott és besózott kap panna mellett citromnedvvel hogy feje maradjon, ad egy lábasa kevés bélzsirt, két fej vöröshagymát, szere csendióvirágot, új fűszert, három vagy négy szekfűvel egy meszely bort s ugyan annyi boreczetet, a felpecz kelt kappant tedd bele, rakj mellére négy citrom sze letet, fedd-be papirossal s párold mind addig míg j porhanyó nem lesz; azután tedd tálba, a levébe vés egy darab lisztbe kevert író s vaját s párold addig, mi

a lé kocsonyásodni kezd, ekkor „szúrd keresztül szítán s öntsd a kappanra.

### **527. Kappan osztriga mártással.**

A jól megáztatott kappant besózáván hagyd egy ideig sóban állni, azután süsd meg lassan, sütés közben gyakran öntözgetve írósvajjal; végy húsz osztrigát, fejtse ki, és savanyas vizeiket egy edénybe töltvén, a kappanokat párold meg felolvasztott írósvajban; vágy továbbá finom zsemlye morzsát, aprított citromhéjat, s az osztrigákhoz vetve kissé pergeld-meg; adj hozzá tejfelt, citromnedvet, öntsd reá az osztrigák nedvét, fűszerezd-meg s forrald-fel; a kappant add tálba s a mártást öntsd reá.

### **528. Kappan lencsével.**

A megtisztított kappant eczettel megfecskenedezvén sozd-be s hagyd kis korig sóban állni megmosván egy meszely kiszemelt lencsét, főzd-meg hús lében jó puhára, tégy egy lábasba tojásnyi nagy s koczkásra vagdalt szalonnát és megmetélt vöröshagymát, adj hozzá két káién lisztet, egy merítő káién hús levet, [cziromnedvét kevés szardellavajat, metélt citromhéjat és fojtsd-be; a liszttel meghintett kappant nyársra vonván, sebes tűz mellett süsd-meg hirtelen hogy megpiruljon, vond-le nyársról, tedd a lencsével együtt, a lábasba, és befedve párold fél óráig; ekkor öntsd a lencsét tálba, a kappant tedd közepére s czifrázd fel cziromhéjjal és petrezselyem zöldjével.

### **529. Páczolt fogoly.**

A megkoppasztott foglyokat be sózáván s eczetből, borból, babérlevelekből, vöröshagymából és különféle páczoló füvekből készült pácczal leöntvén, hagyd egy ideig a páczban állani, azután spékeld-meg őket szalonnával, süsd meg lassú tűz mellett nyárson, add tálra. s önts reá pácz lével készült kaporna mártást.

### 530. Fasírozott foglyok.

Hagyd egy ideig a megtisztított foglyokat sóban állani, azután süsd meg jó levesessen, ha megsültek vágdle mellhúsukat, s vagdald össze két fogolyra számítandó fél font borjúhússal együtt apróra metélj közibe még három tojásból készült habarékot, tejbe áztatott s újjalag kinyomott fél zsemlyét is · sodorj el  $\frac{1}{8}$  font írósvajat, tedd bele a vagdaltat, adj hozzá kevés párolt kucsma- vagy csiperke gombát, s keverd jól össze; üss reá két tojást, tégy hozzá két kanál tejfelt, fűszert, keverd el ujjalag s a vagdaltat kend a foglyokra. Most rakj egy lábasba szalonnát, zellert, sárga répát s aprított vöröshagymát; a foglyokat ezek fölé helyezvén önts reájok még 4 — 5 kalán tejfelt, s rakj alul felül tüzet; ha a foglyok megpirultak, tedd tálba, a vagdaltat pedig párold jó barnára; adj bele kevés lisztet, fél merítő kanál abárló levét, fél czitrom nedvét, forrald fel, szürd keresztül szitán s öntsd a foglyokra.

### 531. Szalonka mártással.

Fenn maradt szalonkát, foglyot vagy fáczánt következőleg lehet ismét asztalra adni; a szalonkák vagy foglyoknak húsát szeletenként lemetélvén, csontjaikat zsírban kisült zsemlye szeletekkel vedd mozsárba és törd össze; e töredéket tedd lábasba, önts reá egy measureszely vagy ha több lesz sem árt, somlyai bort, adj belé két levélke szerezendióvirágot s főzd addig, míg a mártás jó sűrű lesz, ekkor szitán keresztül szürd a tálba rakott húsrá, és zsírban sütt zsemlye szeletekből csinálj körülé koszorút,

### 532. Galamb forrázva főve.

Vágd a megtisztított galambokat négy felé, sózd meg s hagyd egy ideig a sóban állni; adj egy lábasba félmeszely ecetet s ugyan annyi vizet, egy fej szek-

füvet, megtúzdelt vöröshagymát, babér levelet, bazsikomot és kakukkfüvet forrald fel, a galambokat rakd bele és pácold míg jól meg nem puhulnak, ekkor rakd tálba, a levét szűrd reá és hintsd meg tormával.

### 533. Töltött galamb frikaszében.

Olvasz-el egy lábásban darabka írósvajtot, és ha két galambot akarsz megtölteni, vess a lábásba négy kalán zsemlye morzsát spergeld-meg, ezután tedd bögrébe és engedd kihűlni, add hozzá a galamboknak apróra vágalt zúzát, máját, három tojást, kevés össze metélt petrezselyem zöldjét, kevés sót, két kalán tejfelt keverd-el jól; e keverékkel megtöltvén a besózott galambokat tedd lábásba, adj fölibekként mentő kalán húslevet, egy zellert, egy sárga répát és petrezselymet, tégy a lábásra megkent papirost és fődöt, és párold a galambokat mind addig, míg jó porhanyók nem lesznek. Ha felakarod adni az asztalra, készíts a levéből jó vajmártást, de ne sűrűt; két galambra két tojást számítva, verd azokat bögrébe, adj hozzá fél citrónnak nedvét és keverd a vajmártásba; ezt most tedd tűzfölé de fölforni ne engedd; azután tálald ki a galambokat és a frikaszét szűrd fölé.

### 534. Párolt galamb kartifolával.

Négy részre vágván a megtisztított és megáztatott galambot, tedd rézlábasba, adj reá kevés levet, darabka írósvajtot és párold míg jó puha nem lesz; ekkor kevés lisztet hintvén fölébe önts reá két merítő kanál húslevet, vagy ha a galambok száma kívánja többet is; adj hozzá metélt citrónhéjat, szerecsendióvirágot, befojtott kucsma- vagy csiperke gombát, kifejtett rákfarkakat, a zúza és májból készült Lékötést szeletekre metélve sós vízben megkövcsztett 3 — 4 kartifola rózsát, egy párszor forrald fel és tálald ki.

### 535. Párolt galambok burgonyával.

A megtisztított és besózott galambot szalonnával megspékelvén, tedd lábasba, adj hozzá kevés ecetet, hús levest, vöröshagymát, babérlevelet, citromhéjat, páczoló füvet, s párold míg puha nem lesz; ekkor kenj meg egy tálát szardella vajjal, öntözd meg tejfellel, rakj reá főtt burgonyából metélt szeleteket s ismét szardella vaját; add fölé a galambokat, e fölé ismét burgonya szeleteket, hogy a galambokból semmi se lássék csak lábuk; apróra metélt petrezselyem zöldjével hintvén-meg, adj reá tejfelt s rákvajat, ½ óráig párold befödve, azután tálald ki.

### 536. Párolt galambok citrom mártásban.

Ha a galambot szépen megtisztítottad vágd négy részre, hintsd meg sóval, tedd lábasba, Önts reá hús levest, adj hozzá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét és citromhéjat s befödve párold míg puha nem lesz; ekkor hints reá egy kalán lisztet s párold tovább; végre annyi hús levest öntvén fölé, mennyi elég, hogy a mártás elég sűrű legyen, nyomd bele fél citromnak nedvét, adj hozzá sáfrányt, szerecsendió virágot, néhány szelet citromot, forrald fel s tálald ki.

### 537. Spékelt galamb kaporna mártásban.

Koppaszd, áztasd meg a galambokat s hintsd - be sóval, önts reá azután ecetből, vöröshagymából? babérlevélből s fenyőmagból készült páczot, hagyd a páczban két nap állani, azután spékeld - meg szalonnával és süsd meg nyárson, de sütés közben gyakran öntözgesd pácz lébe kevert tejfellel. Páczot öntvén egy bögrébe tedd tűzhöz, s két galambra keverj bele két kalán lisztet, ugyan annyi tejfelt, add hozzá a galambokról lecsepegő levet is, ezen kívül kapornát, sáfrányt, még két kalán tejfelt s apróra vagdalt citromhéját ke-

vervén bele, forrald - fel; s önsd a tálra alkalmazott galambokra.

### 538. Galamb fekete mártásban.

Besózáván a galambokat vágd négy részre, és tedd lábasba, önts reá eczetet s húslevest, adj hozzá páczoló füvet, egy fej vöröshagymát, citromhéjat s párold míg jó puha nem lesz; olvasz - el egy lábasban darabka írósvajat, s négy galambra három kalán lisztet kevervén bele, barnítsd-meg szépen; öntsd reá a galambok levét, adj hozzá három kanál tejfelt, keverd bele a galambok vérért, mellyet leölésükkor felfogtál s a vöröshagymát és páczoló füvet ki vetvén belőle töltsd a galambokra, forrald fel még egyszer s tálald ki.

### 539. Galamb sóska mártásban.

Hús lébe fojtván a négy részre vágott és megsózott galambokat, olvasz.el egy lábasban írósvajat s egy marok össze metélt sóskát vetvén reá, párold-meg; tedd hozzá később a galambokat is s párold együtt, azután adj bele lisztet vagy zsemlye morzsát, önts reá hús levest, s a galambokból kiszivárgott levet is hozzá töltvén, forrald-fel s tálald.ki,

### 540. Fasírozott galambok.

Hasítsd-fel a jól megtisztított s megáztatott galamboknak hátát, szedd-ki csontjaikat s készítsd-el azon módon,§mint a fasírozott csibéket.

### 541. A Galambok lencsével.

Hintsd-be a megtisztított, besózott galambot páczolófüvekkel. bőre és húsa közé dugj egy szelet szalonnát, páczold meg eczetben és süsd meg nyárson. A megfőtt lencsét szalonnából, lisztből, vöröshagymából, kevés boreczet és hús levesből készült mártásba öntvén adj hozzá apróra metélt petrezselyem zöldjét és citromhéjat,

ha a galambok jói megpirultak tedd a lencse közé. párold még kis korig s tálald ki.

#### **542. Vad kacsá fekete mártásban.**

Darabokra szeldelvén a megáztatott vad kacsát tedd rézlábasba, s adj hozzá sót, eczetet, bort, hús levest, egy fej szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymát, babérleveleket, czitromhéjat, kakukfűvet, bazsalikomot, és párold míg jó puha nem lesz; olvasz-el egy lábasban darabka iros vaját, hints bele egy kalán lisztet, két kalán fekete kenyér morzsát, pirítsd meg; azután keverd a kacsá közé; Önts bele kevés tejfelt, forrald fel s tálaldki.

#### **543. Vad galamb barna mártásban.**

A megtisztított vad galambot négy részre szelvén tedd lábasba, önts reá eczetet, hús levest s kevés bort; tűzdelj-meg egy fej vöröshagymát szekfűvekkal tedd 2? galamb mellé czitromhéjjal, két czikkfokhagymával, két babérlevéllel együtt, s párold míg jó puha nem lesz, olvasz el azután egy lábasban lúdszírt, pergelj-meg benne fekete kenyérmorzsát barnára, keverd a galamb levébe s párold tovább 1 óra múlva kivetvén belőle babérlevelet és vöröshagymát, tálald-ki.

#### **544. Vad galamb leforrázva főve.**

Darabokra aprítván I a megtisztított és sóval behintett galambokat, tedd lábasba, adj hozzá eczetet, kevés bort és vizet, vöröshagymát, páczoló fűvet, földtlbe s párold míg jó puha nem lesz; azután tálald kí, tölts reá levéből, hintsd meg zsemlye morzsával, önts-le forró zsírral és abban pergelt vereshagymával.

#### **545. Tormás tyúk.**

A megkoppasztott tyúkot önts - le rövid páczzal hogy porhanyó legyen, húsa és bőre közé dugj egy darab szalonnát, tedd felolvasztott írósvajra, adj hozzá kevés pet-

rezselyem zöldjét, vöröshagymát apróra metélve, fél merítő kanál has levét s párold míg jó puha nem lesz. Forralj-fel egy fazékban káposzta levét, vess bele egy fej szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymát, szerecsendióvirágot s borsot, tedd bele a tyúkot s forrald Jel még egyszer. Kitálalván adj fölé bőven reszelt tormát, de a vörös hagymát vedd kibelőle. Ez erdélyi étel.

### **540. Barnára párolt csirke.**

Tisztítsd - meg a csirkét, ha nagyon apró hagyd egészen, ha nagyobb vágd darabokra, sózd-meg s tedd lábasba szeletekre vágott szalonnával, vöröshagymával, sárgarépával, zellerel, pásztinákkal, petrezselyemmel, egy darab sonkával, egész fűszerekkel, néhány mogyoró hagymával, csiperkegombával egy merítő kanál jó hús lével s párold jó puhára, míg puha nem lesz, azután tedd a csirkét más edénybe, hints leve közé kevés lisztet, pirítsd-meg ezt benne, önts reá s keverj Össze vele két icze jó barna levét s egy meszely jól elfőtt fejr bort, a levét főzd-be így illő sűrűség- és barnaságig s szűrd a csirkék fölé.

### **547. Csirke vajas mártásban kartifiolával.**

Olvasz-fel egy darab írós vaját, d© csak melegre, né forróra, hints bele két kalán lisztet s kissé puffaszd föl; tölts reá jó hús levest, adj hozzá két kanál tejfelt, főzd el együtt jól; e levét szítán átszűrven, az előbb elkészített csirkét tedd bele s forrald mind addig, míg jó puha nem lesz. Az alatt a virágos káposztát vagy kartifiolát megtisztítván, főzd-meg sósvízben; ha rózsaí kicsinyek, hagyj egészen, a nagyobbakat vagdald darabokra, és torzsájával együtt add a mártásba, melybe még kevés szerecsendióvirágot is vethetsz. Ha ki akarod tálalni, tedd a csirkét a tál közepére, a kartifiolát rakd a tál karimájára s a mártást öntsd a csirkére.

### 548. Párolt csirke metélttel.

Forrald fel a csirkét fazékban, de egész forralás csak néhány perczig tartson, azután darabokig vagdaldván párold  $\frac{1}{4}$  óráig felolvasztott írósvajban, hintsd meg liszttel, sózd meg s párold míg jó puha nem lesz. Készíts az alatt két tojásból metéltet, főzd meg hús lében, szűrd le és add a csirkéhez. Ha a levet néhány tojásszéssel sűrítsd-meg. még szebb lesz, fűszerül pedig szerecsendió virágot adhatsz hozzá.

### 549. Párolt csirke riskásával.

A csibétmegkoppasztván tedd rézlábasba, írósvajjal, jó kiszemelt és megmosott riskásával, kevés sóval, egy fej szekfűvel megtűzdelt vöröshagymával, két mérítő kanál forró vízzel s párold mintegy három óra negyedig, azután tálald ki s add-fel.

### 550. Fojtott csirke bajor módra.

Végy jó húsos csirkét, koppaszd-meg, készítsd el mint szokás, spékeld-meg szalonnával s vágd két felé. rakj meg egy lábast szalonna szeletekkel, szintén szeletekre metélt vöröshagymával, a csirkét tedd bele, de úgy, hogy szalonnával megtűzdelt része föl felé álljon, önts reá kis tejfelt s annyi fejbort, hogy a csirkéket elborítsa adj hozzá fekete borsot, szekfű borsot, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy fölé néhány darabka írósvajat, rakj alul fölül parázs tüzet, s fojtsd be mind addig, míg puha nem lesz, s kívéssé meg nem barnul.

### 551. Töltött csirke.

Megtisztítván a szép húsos csirkéket áztasd egy ideig meleg vízben, hogy szép fehér maradjon; azután hátán felhasítván csontját, szárnyait és czombjait kivéven, szedd ki óvakozva; végy fél font borjú húst, bőrét s inas részeit leszedvén, adj hozzá darabka szalonnát

vagdald össze apróra, áztass egy meghámozott zsemlyét tejbe és nyomd ki, üss hozzá két tojást, keverd a tűz felett még meg nem sűrűsödik; említett borjúhúst pedig a zsemlyével együtt mozsárban jó apróra megtörvén, adj hozzá kevés szerezsendióvirágot és sót, a csirkét töröld meg száraz ruhával töltsd meg a vegyülettel, várd be s add neki szokott formáját; azután takard be vékony szalonna szeletekkel, tedd sárga répával, petrezselyemmel és paszternákkal lábasba, tölts reá két merítő kalán hús levét, párold mintegy fél óráig, s készíts hozzá csiperke gomba mártást. Ha kitalálni akarsz a szalonnát szedd le, a csirkét tedd tálba s a mártást öntsd reá.

### **552. Befojtott galamb fűszeres zöldségekkel.**

Két felé hasítván a számra 4 vagy 5 megtisztított galambot tedd rézlábasba; adj hozzá két kalán apróra vágott csiperke gombát, egy kalán szintén apróra metélt tárkonyt, fél kalán mogyoró hagymát, ugyan annyi petrezselyem zöldjét, késhegyni porrá tört bazsalikomot, fél késhegyni szintén porrá zúzott babérlevelet, fél kalán sót, kakukfűvet egy csipetnyit, késhegyni fekete borsot és szerezsendió virágot, fedd be az edényt, tapasztd-be és fojtsd parázs tűz felett. Tálalás előtt vegyíts a fűszeres lébe két merítő kalán barna levét, egy citromnak nedvét, forrald-fel s öntsd a galamb fölé.

### **553. Leforrázva főtt kácsa tárkonyos lében.**

Megfőzvéen egy pár kácsát fazékban, darabold el; azután tedd lábasba, adj hozzá sót, egész faszerekkel szeletekre vágott vöröshagymát, egy marok tárkonyt,, két pohár ecetet, ugyan annyi hús levét s forrald-fel pártüzön, úgy hogy a leve harmad résznyéig lefőjön. Tálaláskor szedd le a leszűrt lének zsírját, keverj közibe egy kalán apróra vagdalt tárkonyt s öntsd a kácsa fölé.

### 554. Befojtott kacsza czitromhéjjal.

Tedd a koppasztott, áztatott, és sózott réczét lábásba, melyet előbb darabka írós vajjal és szeletekre vágott vöröshagymával kiraktál, adj hozzá többféle faszert és gyökeret s párold csöndesen; egy óra negyed múlva nézd-meg, ha leve befőtt s fenekén a vöröshagyma megpirult, tölts rá kevés zsíros marha hús levest, s s? kácsát megforgatván az edényt tapaszd-be, rakj alá s fölé pártüzet, s fojtsd be lassan egész másfél óráig; azután levét leszűrvén és zsírját leszedvén, adj hozzá hosszú vékony hasábkákra vagdalt czitromhéjjat, forrald-fel, nyomj bele egy czitrom nedvét s táld-ki.

### 555 Kacsza tejeles mártásban.

Vond a mindenképp elkészített kácsát nyársra, sebes tűz mellett süsd meg hirtelen, de még is úgy, hogy kévéssé veres maradjon; tedd lábásba, Önts reá fél pint jó tejfelt, adj hozzá két babérlevelet, fedd-be, sózd- fii — szerezd-meg egy kévéssé, párold még mintegy óra negyedig s táld-ki.

### 556. Kácsa osztriga vagy csiga mártalekkal.

Barnára párolván a kácsát szalonnával, vöröshagymával, só, bors, petrezselyem, zeller, paszternákkal és szerecsendióvirággal együtt, önts fölébe osztriga vagy csiga mártást, mellyeknek mikénti készítéséről fennebbi számainkban már szállottunk,

### 557. Almával töltött sült kácsa narancs és czitrom lével.

A megkoppasztott kacsákat darabokra szelőit almával, melyre előbb czukrot hintél narancs és czitrom nedvet nyomkodtál, megtöltvén, várd be, vond nyársra és süsd-meg; dörzsöld le az alatt négy narancsnak héját czukorral, s a narancsok levét facsard a narancshéjat

csuk orral, így szintén még hat citromét is; adj hozzá egy merítő kakin vizet, fölkeverve melegítsd meg, de fel ne forrald tűznél, s mikor a réczét tátra teszed, mellyel sütés előtt meg is kelle sóznod, e levet öntsd fölébe. Ha akarod, sült gesztenyét is tölthetsz kacsádba, csak jegyezd-rneg hogy mielőtt feladnád, a czérnát vagy spágétot mellyel bevártad, fejtsd-ki.

### 558. Kacsa francziásan.

Megspékelvén a kácsát szalonnával, süsd meg felében, harmadában, azután a nyársról levonttat tedd lábába egy meszely jó vörös borral, ugyan annyi jó levesel, néhány sült és meghámzott gesztenyével, két vagy három fej apróra vágott vöröshagymával, kakukfűvel, bors, szerecsendióvirág, zsemlye morzsával és kakukfűvel együtt, fedd bejól az edényt s hagyd mintegy fél óráig párolódni gyöngye tűz fölött; ha elég puha tálald-ki s öntsd rá levét.

### 559. Kacsa görögösen.

Végy négy apróra vagdalt articsókát, egy meszely leforrázott és megtisztított zöld babot, tedd forró vízbe s főzd-meg, vizét leöntvén tedd rézlábasba, adj hozzá darabka írósvajat, aprított csiperke-gombát, kevés szintén megapritott csombort, petrezselyem zöldjét, mogyoró hagymát, kevés lisztet, két kalán borjúhús levet, egy pohár fehér bort, s főzd mind addig, míg egész leve be nem fő; végre Önts reá kevés barna hús levet, nyomj bele citromnedvet, sózd- és borsold-meg. Míg e mártalékot készíted, párolj - meg négy részre vágott két kácsát néhány szelet szalonnával, petrezselyemmel, pászternákkal, zellerrel, vöröshagymával és a szükséges fűszerrel együtt jó puhára, tedd tátra s a máriást öntsd fölé.

### 560. Fajdtyúk befojtva.

Megkoppasztván a fajdtyúkot bontsd fel s áztasd-meg mellét szalonnával meg-spékelvén tedd magas lábasba mellybe előbb fölszeldelt szalonnát, paszternákot, petrezselymet és vöröshagymát tettél, adj fölé hat babérlevelet, két kávékaián egész borsot, ugyan annyi szekfűborsot s fél annyi szekfűvet, két darabka gyömbért, egy kis sót, rakj alul fölül tüzet s párold így lassan; fél óra múlva, midőn leve már szinte egészen befőtt és a vöröshagyma bámolni kezd, tölts reá egy pint bort, tapaszd be az edényt vastag tésztával, s alul fölül tüzet rakván fojtsd be mind addig, míg a hús meg nem puhul. Készíts az alatt tojásnyi - nagy írók vajból vagy zsírból s egy kalányi lisztből rántást, pirítsd folytonos kavarással mellett barnára, önts reá annyi hús levet hogy jó híg legyen; adj hozzá egy pohár bort, négy mogyoróhagymát, négy babér levelet s főzd egy óráig; azonban csak csendesesen hogy a felszált zsírt leszedhéd, azután szürd-át, adj hozzá vajban pergelt s megapritott csiperke gombát, ugyan annyi kakastaréjt és vesét, tálald-ki tedd bele a fajdtyúkot. Ha a fojtás tokélyesen ment végbe, a fajdtyúk mellének vörösnek kell lenni, s ez sokkal kellőbb tekintetted ad neki. Levét ha kedvet tartja megsványíthatod citroni lével.

### 561. Fácán angolosan.

Hasítsd-fel a szépen megtisztított fácánnak hátát, szedd - ki csontjait, s töltsd-meg olyan töltelékkel minővel a kappant vagy csirkét szoktad megtölteni; a vágást bevárván add - meg neki előbbi formáját, azután takard-be szalonna, sonka és citromhéj szeletekkel, tégy ezekre papirozt, kösd-he s tedd zsírral vagy írósvajjal megkent serpenyőbe, és süsd meg vagy kemenczében, vagy párló edényben két tűz között. E közben olvaz fel egy lábasban darabka írás vaját vagy lúdzsírt,

adj bele sonkát, szekfűvet, apróra vágott csiperke gombát, babérlevelet, kevés lisztet, barna levét s egy citromnak nedvét, forrald-fel, szedd-le zsíriját és öntsd a tálba helyezett fácánra.

### **562. Fácán olaszosan.**

Főzz-meg 10-ed rész osztrigát félig, tedd rézlábasba egy darabka írósvaj, a fácánnak apróra vágalt mája, néhány gyöngyvöröshagyma, bors, só, szekfűborssal, petrezselyemzöldje és fűszeres zöldségekkel együtt; tedd tűz fölé, párold egy ideig, azután töltsd a fácánba, tedd ezt rézlábasba kevés provánszi olajjal, petrezselyemmel, vöröshagymával, citromnedvvel és bazsilikkal, s párold egy ideig; azután vedd-le a tűzről, vond nyársra, takard-be szalonna szeletekkel, kötd - be papirossal, és süsd meg a fácánt; az alatt párold-meg néhány osztrigát maga levében; tégy négy elsodort tojásszéket rézlábasba, adj hozzá kockáska vágott fél citromot, kevés tört borsot, szerecsendiót apróra vágott petrezselymet, szardellát, hasonló apróra vágottat, kevés olajot, egy pohár fehér bort, egy darab írósvajat, kevés sonka levét, tedd tűz fölé és sűrítsd-meg. de vigyázz, hogy meg ne kockásodjék; azután tedd hozzá az osztrigát s fűszerezd-meg ínyed szerint. Ha a fácán megsült tedd tálba s öntsd reá a mártást

### **563. Fűrj riskása koszorúval.**

Tedd a megtisztított fűrjet pároló edénybe vagy is rézlábasba, adj hozzá néhány szelet szalonnát, darabka borjúhúst, kevés sót és jó fehér bort, kevés jó húslevet s párold csendesén gyöngytűz fölé. Ha megpuhult a fűrj, vedd-ki, a mártásról szedd-le zsíriját, szűrd által szítán, s önts a tál közepére helyezett fűrj fölé. A tál karimájára pedig csinálj riskása koszorút következőleg; főzz-meg jó levesben fertályfont riskását jó sűrűre, adj hozzá melegen három tojásszéket, keverd-

el, sózd és fűszerezd - meg; a tál szélét bekenvén írósvajjal a riskását rakd-ra koszorú idomban.

### 564. Húrosrigó szalmiban.

Koppasz meg nyolcz húrosrigót, bontsd-ki, hasítsd két felé, vedd-ki minden csontját, verd sulyokkal laposra és süsd «meg egy keveset, vagy pirítsd meg felolvasztott szalonnában. Bélöket összevágván több kappanmáj- vagy pedig egy ludmájjal, mindenféle izes zöldeggel,  $\frac{1}{4}$  font apróra vakart szalonnával, törött fűszerrel es majoránnával együtt, sózd - meg; a vágottnak felét egy tál fenekére kenvén, a széthasogatott húrosrigókat, mellyek mindegyikének felül maradandó felét a megmaradt vagdalttal bekented, rakd fölé, és siisd-meg vagy kemenczében, vagy alá s fölé rakott pártüzt mellett. A<sup>5</sup> húsból kifejtett csontokat törd-meg jól mozsárban, s párold-meg kevésé zsírban vagy írósvajban, egy font koczkásra vágott borjúhússal, darabka szintén megvagdalt sonkával, fél fej vöröshagyma s több csiperke gombával együtt; azután tölts reá egy icze jó erőtadó- és ugyan annyi jó barna levest, hagyd főni egy óráig, és szűrd át tiszta ruhán; s bele keverj azután egy merítő kalán barna mártást, főzd - be illő sűrűségig, végre pedig öntsd a húrosrigókra.

### 565. Vadlúd befojtva.

Tedd a megkoppasztott vadludat, mellyet előbb mindig meg kell páczolnod, és pedig ha koros huzamósb ideig, lábasba, mellyet szalonna és vöröshagyma szeletekkel kiraktál, sózd-meg, adj hozzá négy babérlevelet, kevés fűszert, s az edényt befödven rakj alul fölült pártüzet és párold, de vigyázz, hogy kiszivárgó leve meg ne kozmásodjék; azért, mihelyest sárgulni kezd, fedd-be jól az edényt, tapaszd-be, adj alul fölült tüzet, és a ludat fojtsd-be csendesen. Másfél óra múlva megnézheted ha nem lenne elég puha, párold tovább. Az

alatt piríts - meg zsírban egy tányér nyers burgonyát, tálaláskor add a lúd mellé, az átszúrt mártást pedig önts fölibe.

### **566. Vadlúd tejeles mártásban.**

Párold a ludat szalonnával és vöröshagymával lábasban, mindaddig, míg világos barna nem lesz; azután vedd ki, darabold szét, a lábasban maradt zsírba hints kevés lisztet, melyet megpirítván ereszs-fel egyenlő mennyiségű víz és eczettel, adj hozzá tejfelt és ez itrontot, készíts belőle mártást s öntsd a lúd fölé - végre még babérlevelet és kakukfűvet vetvén hozzá, sózd egy ideig, azután tálald ki.

### **567. Szárcsa párolva.**

Tölts egy lábasba egyenlő mennyiségű eczetet és vizet, adj hozzá kakukfűvet, babérlevelet, citromhéjat, vöröshagymát, sót és forrald-fel együtt; azalatt vonóíé a szárcsának bőrét, konzold-fel, mosd-ineg többször, tedd a forró lébe s párold mind addig, míg jó puha nem lesz ekkor készíts egy más lábasban rántást, tolt reá azon léből, mellyben a szárcsa pótlódott s ugyan annyi borsó levet; forrald-fel együtt s borral meghigitván a szárcsát tedd bele és párold még kevés ideig, azután rakd tálba, s a mártást szűrd fölé.

## **II. CZIKKELY.**

### **Becsináltak, s vagdalt aprólékok.**

#### **568. Borjúfej frikaszszében.**

Forrázd le a borjú fejet sós vízben, vedd ki mielőnn már elég puha, s tedd hideg vízbe. Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg

fcgy kévessé, tégy hozzá közepén ketté vágott vereshagy-  
mát s egy kis zöld petrezselymet is; öntsd fel levessel,  
s hagyd élfőni. Vágd el a fejet egyenlő darabokra, tedd  
azután rézlábasba, szűrd reá a mártást; adj hozzá egy  
kevés tört szerecsen dió virágot, s forrald fél együtt.  
Előbb hogy sem feladnád az asztalra, üss három tojás  
sárgáját fazékba, habard el jól, öntsd reá a mártást,  
tedd a fazekat pártúz mellé, habard mind egyre, míg  
sűrűs nem lesz; tálald ki a borjú fejet egy tálra, a  
mártást fölibe, e rakd meg a tál szélet vajás tészta  
koszorúval.

Éppen e módon egészen is hagyhatod a borjú fejet,  
a mártást citrom lével megsavanyíthatod, s citrom  
héjat is főzhetsz vele, de ekkor elmarad a<sup>1</sup> zöld petre-  
zselyem, a szerecsen-dió virág; ellenben pirítsd meg  
egy zsemlyének a morzsáját vajban szép sárgásra; ha  
már elkészítetted a mártást — a<sup>2</sup> mint feljebb mondd,  
dott — tojással, tedd a borjú fejet hosszú tálba, öntsd  
reá a mártást, s hintsd be az egész fejet a piritott  
zsemlye morzsával. Három szegletű nagy zsemlye sze-  
leteket is süthetsz zsírban, megrakhatod vele a tál  
szélét.

### 569. Spárgával, rákkal és zöld borsóval töltött borjúszegey.

Mosd meg jól a borjú mellett, és készítsd el, hogy  
megtölthesd; a tölteléket pedig tsináld ekképpen: márts  
be téjbe egy zsemlyét, főzd meg a spárgát és a rákot,  
tisztítsáki héjjából, s vagdald el a spárgával együtt  
apró kockákra; a héjból rákvajat csinálván, nyomd ki  
es vagdald meg a zsemlyét zöld petrezselyemmel, és  
fojtsd be vajba; add hozzá a spárgát, a rákfark belét,  
a zöld borsót, és fojtsd be újra mind együtt még egy  
ideig; azután sózd és fűszerszámozd meg, s hűtsd ki;  
üss bele egy egész tojást és egy tojás sárgáját, keverd

jól el és töltsd meg vele a mellet; tedd serpenyőbe, önts reá marhahús levest, s fojtsd be puhán. Ha tálni akarsz, készíts csiperke gomba mártást; s öntsd a borjú mellre.

### 570. Borjúszeget glászban.

Válasz el az oldalbordájítól egy szép borjú szeget a köveszd meg ekképpen: tedd forró vízbe s főzd egy-néhány szempillantatig, vedd le a tűzről, s tedd hideg vízbe, mellyben azoniban csak egynéhány minutáig hagyd Spékeld meg öt vagy hat sorosan finomra metélt szalonnával, ennek hegyét éles késsel vagdald el. hogy olyan formájú legyen, mintegy tövises disznó: tedd rézlábasba, egynéhány sódar szeletekkel, mogyoró vagy metélő hagymával, s egy csomó zöld petrezselyemmel együtt, önts reá barna levest, fedd be és fojtsd be mind addig míg jó puha nem lesz. Azután vedd ki a borjú mellet, szürd által szítán a levét, öntsd rézlábasba, és főzd lassan míg glászszáel nem fő, s csak kevés marad belőle; forgasd meg benne mellét, hogy minden felől, kiváltképpen pedig a spékelt részén glászszal be legyen vonva, tedd a tál közepére, öntsd reá a csekély mártást, s csinálj koszorú; e képpen: csinálj jó vagdaltat fél font borjú húsból, nyolez lat szalonnából, egy reszelt s tejben áztatott zsemlyéből mind jól öszeaprítván s morszárban apróra törvén, adj hozzá két vagy három tojás sárgáját hogy tészta vá legyen; apróra vagdalt mogyoró hagymát éa zöld petrezselymet; hints be egy gyúródeszkát lisztéi, s formálj a keverékből vastag kolbászt, főzd meg marha hús levesben, vágd késfoknyi szeletekre, rakd be vele a tál szélét koszorú tormán.

### 571. Borjú szeget szagóval.

Fejted ki a szeget oldalbordájiból s köveszd meg. Tégy rézlábasba szeletekre vagdalt szalonnát, vereshagy-

mát, sárga répát, tedd reájok a szegyet, s fojtsd be lassan; midőn már szépen megpirult, vedd ki. hints a zsírjára két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel leves-sel, adj hozzá egynéhány kánál jó eczetet, főzd elvele, szórd által szitán, ledd bele ismét a szegyet kevés hoszszukásra metélt citrom héjjal, s öt lat tisztított sza-góval, fojtsd be mind addig, míg a szagó puha nem lesz. Ha tálalsz, tedd a szegyet a<sup>1</sup> tál közepére, a mártást pedig öntsd fölibe.

### 572. Borjúszeget citrom mártásban

Megkövesztvén a borjú szegyet, tedd egynéhány mi-nőiéig hideg vízbe; szedd le a habját; metélj belőle vékony szeleteket. Tégy egy darab vaját serpenyőbe, olvaszd el, adj hozzá két kanál lisztet, pergeld meg.» de ne barnára, töltsd fel jó leves-sel, tedd bele a bor-jú húst egy kis citrom héjjal a egy citromnak a lévő-vei együtt, főzd mind addig, míg eléggé puha nem lesz.

### 573. Borjú agyvelő citrom mártásban.

Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá egy jó ka-nál lisztet, pergeld meg egy kevésbé, vágj ketté közé-pen egy veres hagymát, tedd ezt is bele, s töltsd fel jó le-ve-sel; elfővén a mártás, vedd ki belőle a vereshagy-mát, tégy bele citrom héjat, egy citromnak a tévével együtt. Főzd meg az agy velőt sós vízben, fejtsd le a bőrét, vagdald el egyenlő darabokra, mártsd levert to-jásba, forgasd meg fele zsemlye morzsában s fele liszt-ben, és süsd meg zsírban; tedd végre a mártásba, hagy-d még egy kevésbé főni; — s készen lesz.

### 574. Borjú karbonád kapor $\pi$ aval.

Kifejtvén a karbonádból a csontokat, verd meg s adj neki szép kerek formát, sózd meg, kend meg olvasz-tott vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, és süsd meg szépen rostélyon, tedd azután egy tálra, önts reá

egy meszszely jó tejfelt, *tégy* fölibe egynéhány darab vaját, aprított citrom héját és kapornál; rakj alól fölül pártüzet, forrald fel, s nyomd reá végre egy citromnak a levét.

### **575. Borjú karbonád barnára fojtva.**

Végy annyi borjú karbonádot, a mennyi tetszik, mosd meg tisztára, fejtsd le jól a bőrt a csontról, úgy hogy a csont addig, a hóí a hús kezdődik, egészen tiszta legyen; veregesd meg azután jól, formálj belőle széles késsel kerek karbonádot, és sózd meg. *Tégy* rézlábasba egynéhány szelet szalonnát, vereshagymát és sárga-répát, mind szeletekre vágva, tedd reá jók a karbonádot, fojtsd be lassan, forgasd meg több ízben, hogy mind a két oldalán megpiruljon, vedd ki azután, hints egy vagy két kanál lisztet a befojtottra, » pergeld meg szépen; töltsd fel levessel, s hagyd a mártást fél óráig főni; azután pedig szürd által szítán, szedd le a zsírt, tedd bele a karbonádot, kevés citrom héjjal » egy citromnak a levéve! együtt; tálald ki végre csinosan koszorú formára, öntsd fölibe a mártást, s hintsd meg hosszúkára metélt citrom héjjal.

### **576. Spékelt borjú hús szeletek.**

Vágj le a borjú czombról két újni szélességű s négy újni hosszúságú szeleteket, de ne igen vastagok-t, spékeld meg vékonyra metélt szalonnával, sózd meg egy kevésé, s tedd forró zsírba; tűzz azután egy fej vereshagymát új fűszerrel tele, tedd ezt is a zsírba, » pergeld meg sárgás barnára; hints egy kevés lisztet és zsemlye morzsát a szeletekre, s fojtsd be mind addig míg barna nem lesz; önts rá egy merő kanál levest; add hozzá egy citromnak a levét, kevés aprított citrom héjjal, két aprított szardellával s kevés szerecsendió virággal együtt; moss meg tisztára friss csigákat borban, s forrald fel. A csigákat ki is fejtheted.

### 577. Borjú czomb füstök nyelvel spékelve.

Végy középszerű nagyságú czombot, mosd meg és sózd meg; metélj el főtt füstölt nyel vet, egynéhány szardellát és kevés velót hosszúkás darabokra, csinálj keskeny késsel lyukakat a czombban, spékeld meg felváltva nyelvel, szardellával és velóvel; azután rakd meg egy rézlábas<sup>1</sup> vagy serpenyő fenekét vajjal, új fűszerei megtüzdözött három fej vereshagymával, s egy citromnak a levéve! és héjjával; tedd reá a czombot, önts reá egy messzely bort, s felényi levest, fedd be jól, rakj alól felül pártüzet, s fojtsd be két óráig lassan; de el ne mulaszd több ízben megforgatni. Ha már tökéletesen elfojtódott és puha, apríts össze egy marok kapómat, tedd a czombot más rézlábasba, szúrd reá a mártást, add hozzá a kapornát egynéhány kanál tejfellel együtt, fojtsd be még egy ideig; tálald ki egy táltra s a mártást fölibe öntvén add fel az asztra.

### 578. Töltött borjú czomb, mártással.

Végy gyenge czombot, vágd fel alól, fejtsd ki belőle a csontot és a húst, aprítsd össze két, tejbent áztatott zsemlyével, egynéhány szardellával, két köves/. tett borjú miriggyel, kevés citrom héjjal · esekély kakukfűvel együtt; tedd azután medenezébe, adj hozzá három kanál tejfelt, négy egész tojást, kevés tort borsot, sót és szerezsen dió virágot, keverd mind ezt jól el, töltsd meg vele a czombot, kösd be zsineggel, sózd meg és fojtsd be, mint az előbbit; csinálj mártást tejfelből, tedd táltra a czombot, öntsd fölibe a mártást; főzd meg egy kevésbé s add fel az asztra.

### 579. A borjú reczében fasírozott.

Fojts be fél font borjú húst, szalonnával és vereshagymával; tégy hozzá sült pulyka vagy kappan maradékot; vágd apróra s befojtott húst, szalonnát és vereshagymát

hagymát, egy tejbe áztatott zsemlyével és zöld petre-zselyemmel, sózd és borsozd meg, keverj hozzá egy tojást és két tojás sárgáját. Kenj be egy rézlábast vajjal, hintsd be zsemlye morzsával, tedd reá a borjú reczejét és a xágnttat, takard be újra a borjú reczevel; fedd be a rézlábast, rakj alól feljül pártíizet . és süsd meg szépen Azután csinálj barna rántást, töltsd tele barna levessel adj hozzá czilrom héjat, és főzd el jól; utoljára adj bele két kanál tejfelt, kevés kapómat, egy citrottnak a levét, s főzd tovább is. Végre fordítsd ki a sült felét egy tálba, öntsd reá a mártást, és cifrázd fel apróra lyuggatott citrom héjjal. Megsülvén a vagdalt, tedd a mártásba, s főzd ezzel együtt fertály óráig.

### **580. Fasírozott Nyúl.**

Apríts össze egy darab hideg sült nyúl és öz húst kevés vereshagymával, egy sült lúd máj felével s egy levesbe áztatott zsemlyével együtt, adj hozzá két tojás sárgáját, két kanál tejfelt; tört borsot, és keverd mind jól össze. Kenj be lúdzsírral egy nyúlformát, hintsd be zsemlye morzsával, tedd bele a vagdaltnak egy részét, azután vágja nyulból és öz czombból vékony szeleteket, ismét vagdaltat reá; alól feljül pártíizet, és süsd meg szépen. Csinálj jó barna rántást, önts hozzá levest, kevés eczetet, citrom hé at, kapómat. s utoljára egy pár kanál tejfelt; főzd meg, fordítsd ki a formából a nyulat, s öntsd reá a kevés mártást.

### **581. Bárány hús befojtva.**

Ha már nagyobbatska a bárány köveszd meg és spékeld meg sűrűen két czombját. Tégy rézlábasba két fej vereshagymát, és sárga répát, mind a kettőt szeletekre vagdalva; tedd bele a czombokat, kakukfűvel, babérlevéllel; három merő kanál barna levessel, s egy darabokra vagdalt borjú lábbal együtt főzd mind addig,

míg glászsza nem lesz. Azután olvaszsz el egy kanál zsírt, add hozzá a befőtt vereshágymát és sárga répát, s egy kanál lisztet, pergeld meg s töltsd fel kevés levessel; tégy hozzá eczetet és citroni héjat is, ^főzd el jól; szúrd által azután szítán, vágj fel szeletekre hat nagy ugorkát, tedd a mártásba s főzd meg. A czombokat a glászba tedd, hogy által s ki felforrjanak forgasd meg jól benne, hogy egészen be legyenek vonva, különösen azon oldalon, mellyen meg vannak spékelve. Tálald ki a tálra, add a mártást fölibe, az ugorkát pedig körös körül rakd.

### **582. Bárány hús tárkony mártásban.**

Vágy bárány szegyet, köveszd meg, s vágd fel szép darabokra. Olvaszsz el azután egy darab vaját, tégy bele egy kanál lisztet, s megpergelvén egy kevésbé, adj bele egy fej négy részre vágott vereshagymát, s egy csomó tárkonyt, töltsd fel levessel, s hozzá adván kevés eczetet, s két kanál téjfelt, s a bárány húst, főzd mind addig, míg elég puha nem lesz. Előbb mint sem feladnád az asztalra, tálald ki a bárány húst, szúrd le a mártást, s forrald fel újra, habarj el jól két tojás sárgáját fazékban, add hozzá a mártást, s öntsd azután a kitalált hús fölibe.

### **583. Borjú húsból készült Ragu.**

Vagdalj össze egy darab hideg borju pecsenyét nagy kockákra; csinálj egy kis vajmártást ebképpen: olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, tégy bele egy kalán lisztet, pergeld meg egy kevésbé, töltsd fel levessel s adj hozzá egy kanál téjfelt s kevés tört szerecsen dió virágot. Elkészülvén a mártás, tedd bele a borjú húst, huszonöt vagy harmincz szál elvagdalt spárgával, s vajba és zöld petrezselyembe főjtött csiperke gombával együtt; fojtsd be jól mind együtt; hogy semmi leve se maradjon. Kerek tálba hegyesen rakd el, s csinálj körös körül vaj-

tésztából koszorút. Ha spárgád nem volna, kártifoliát használhatsz helyette, melly előbb sós vízzel leforráztatik s darabokra vagdaltatok.

### **584. Pulyka és kácsa szárnyakból készült Ragu.**

Főzd meg puhára a pulyka és kácsa zuzzát v. gyomrokat sós vízben, kevés petrezselyemmel; sárga répával, és keserű hagymával; csinálj azután csekély vajinártást, tedd bele a szépen öszve aprított szárnyakat és gyomrokat, harmintz vagy negyven rákfarkkal s kevés aprított spárgával együtt. Apríts öszve egy darab borjú húst, tejben áztatott fél zsemlyét, kevés velőt, egy kis veres hagymát és zöld petrezselyemet, adj hozzá egy kis sót, üss bele két tojás sárgáját, keverd jól öszve a többivel; csinálj belőle apró gombótzokat, ég süsd meg zsírban szép sárgára. Tedd azután a mártásba a szárnyak cs zuzzákhöz, forrald fel együtt egy kevésbé, s tálaidd ki csinosan.

### **5855. Ragú zsemlye pástétomban.**

Vágy apró kerekded zsemlyéket, ne nagyobbakat a közönséges fársangi fánknál; mivel pedig ilyeneket nem találni rendszerint a Sütőknél, azért szükség előre megrendelni; reszeld le a héjjokat, vágd le a tetejeket, szedd ki a beleket, süsd meg zsírban ropogósra; csinálj vajmártást, mellybe több öszveaprított csirke és pulyka szárnyakat zuzzákat, hús kifejtett rákfarkat, hat vagy nyolcz vajba és zöld petrezselyembe fojtott csiperke gombát, kevés spárgát, és kartifoliát is tégy, pedig mind darabokra vagdalva, s még egy kis szerecsen dió virágot is adván hozzá, fojtsd be mind jól s töltsd meg vele a zsemlyéket; a vajmártásból hagyj meg egy keveset, tedd bele a töltött zsemlyéket s főzd egynéhány pillantásig, de vigyázz, hogy igen puhák ne legyenek; tálald ki azután kerek tálba, a csekély mártást pedig add alája.

### 586. Őzhát Ragu.

Vágj az őznek megmaradt hátából vagy czombjából egy ujjnyi hosszúságú vékony szeleteket; tégf azután rézlábasba egy darab vajat, kevés aprított vereshagymát, s a húst is add hozzá, pergeld meg jól; hints reá egy vagy két kanál lisztet, pergeld meg egy kevéské, önts reá egy kis levest, egy ezitromnak levével s aprított héjjával, s kevés fűszerrel együtt, forrald fel jól, adj hozzá egy kanál tejfelt, tálald ki szépen s add fel az asztalra.

### 587. Nyelv, galagonya bogyó mártásban.

Főzd meg a nyelvet sós vízben puhára, ritkíts meg négy vagy öt evőkanál befőtt galagonya bogyót kevés czukorral és fejeér borral mártásnak, Öntsd a tál fenekére; szeld fel a nyelvet vékony szeletekre; rakd két sorban a mártásra, de úgy, hogy a tál közepén üres hely maradjon, mellyen a mártást meglehessen látni.

### 588. Nyárson sült nyelv, szardella mártással.

Megfőzvéen puhára a friss és nagy nyelvet; vond le a bőrét; de csak akkor vedd ki a fazékból, midőn már nyársra akarod húzni, s hasonlóképpen mindjárt a nyársról fel kell adni az asztalra. Levonván a bőrét, spékeld meg csinosan két rész szalonnával, húzd fel vékony nyársra; olvaszsz el egy darab vajat, adj hozzá egy meszely tejfelt, s öntsd meg ezzel a nyelvét sülés közben háromszor vagy négyszer; hintsd beazutámzsemlye morzsával, nyomd reá egy ezitromnak a levét, s öntsd még egyszer fölibe a mártást; megsütvéen hirtelen a nyelvet, vedd le a nyársról, tedd tálba, s öntsd hozzá a mártást.

### 589. Nyelv, frikandóban.

Tedd fazékba a nyelvet, egy csomó petrezselyemmel, metélő hagymával, sárga répával és sóval együtt;

főzd mind addig, míg csak a bőrért le nem húzhatod, spékeld meg azután három vagy négy sorosan vékonyra metélt szalonnával. Tégy rézlábasba szalonnát, vereshagymát, sárga répát és sódart, mint szeletekre vágva; tedd hozzá a nyelvet, töltsd tele barna levessel, fedd be a rézlábast, s fojtsd be a nyelvet gyenge pártiizön mind addig míg jó puha nem lesz. Azután vedd ki, szűrd le a mártást, hints bele két kanál jó eczetet, s főzd el, míg glász nem lesz belőle, tedd bele ismét a nyelvet, s forgasd meg jól benne. A tál szélét koszorú formán rakhatod meg befojtott apró veres hagymával.

### 590. Nyelv, lengyel mártásban.

Főzd meg a nyelvet sós vízben puhára 4 húzd le a bőrért, tedd rézlábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, egy nagy fej vereshagymát egy szál elvagdalt sárgarépát, egy kevés egész új fűszert, s egynéhány borjú csontot. Fojtsd be pártüzön mind addig, míg szép barna nem lesz; hintsd meg egy kanál liszttel, melly megpergelődvn, töltsé tele fele veres borral, fele levessel; főzd el jól, szűrd le a levét szitán más rézlábasba, adj hozzá három vagy négy lat malozsa szőlőt, ugyan annyi apró szőlőt, három lat lehámozott s hoszsúra vagdalt mondolát; tedd bele a nyelvet, s főzd meg jól: a tállalás előtt pedig spékeld meg jól egészen vagdalt mondóiéval; öntsd ki végre a levét a tálba, s úgy tedd bele a nyelvet.

### 591. Borjú velő kompó.

Kiáztatván és sós vízben megfejeírítván a borjú velőt, szedd le a hártáját, s vagdald el nagydarabokra; azután rövid vajmártást csinálj, szelj fel tíz vagy tizenkét szép fiatal csiperke gombát fojtsd be vajjal és zöld petrezselyemmel 5 fejts ki húsz ráknak a farkát és ollójit, metéld le sós vízben főtt húsz spárgának a fejét;

mindezeket a velővel együtt a mártásba téven, s egy-néhányszor felforraltván, tálald ki csinosan a tálra; a spárgát, rák farkakat és velőt jó rendben vegyítsd össze, a tálát pedig rakd körül vajtészta koszorúval.

### **592. Borjú pecsenye maradékból készült frikaszszé.**

Tisztítsd meg barna bőrétől a borjú pecsenye maradékot, aprítsd össze, fojtsd be vajba s önts reá marha hiis lefest; sózd és borsozd meg, adj hozzá egy kevés apróra vagdalt veres hagymát, s főzd mind együtt rövid ideig; azután habarj el egy pár tojás sárgáját egy kevés eczettel és petrezselyemmel, öntsd a borjú húsrá, s tartsd a tűzre míg csak meg nem sűrűsödik.

### **593. Gulyásos és pörkölt hús.**

Apríts jól össze jó kövér marha húst; négy vagy öt fontra egy meszely vizet önts; adj hozzá egy paprikát, és sózd jól; tűzhöz téven gyakorta keverd; mikor már nagyon elfőtt a leve vagy zsírja, akkor csak parázson hagyd pergelődni addig hogy egy csepp zsírja se maradjon.

A pörkölt húst is épen úgy kell készíteni, azon megjegyzéssel mindazáltal, hogy ennek szükség zsírjának maradni, melyet azután pirított kenyérrel kell mártogatni.

### **591. Becsinált, fejer karikával a tál szélén.**

Főzz jó levesben sűrűre [riskását; keverj hozzá melegen egy-néhány tojás sárgáját (fertály font riskásához három tojást adhatsz), sózd és fűszerezd meg. — Kenj be azután vajjal egy lapos tálát, s rakd a szélére karika formán a riskását, a közepére pedig a becsinált borjú húst vagy csirkét tedd rákmártással; állítsd fertály óráig a meleg kemenczébe, s úgy add fel az asztalra.

### 595. Zöld ragu veres karikával.

Készíts fertály font vajból rákvajat, reszeld le négy kis zsemlyének a héjját, s mártsd tejbe eléggé megpuhulván, facsard ki, s dörzsöld el a rákvajjal, keverj bele egy tojást, négy tojás sárgáját, sót, szerecsen dió virágot, és apróra vagdalt rákfarkakat. Csinálj azután a keverékből a vajjal kent tála egy karikát, a közepébe pedig apróra vagdalt borjú vagy bárány becsináltat tegyél petrezselyem mártással. Kend be a karikát rákvajjal, s tedd a kemenczébe, midőn tálalni akarsz szedd le a becsináltról a zsírt, s add fel az asztalra.

### 596. Veres becsinált, zöld karikával.

Készíts elegendő paréj levét, s mártsd tejbe két zsemlyét eléggé megpuhulván, keverd el egy font finom vagdalt borjú hússal, egy pár tojással, zöld petrezselyemmel, és a paréj lével; dörzsöld mind ezt addig, míg szép zöld nem lesz; azután csinálj belőle a bekent tála egy karikát, s tálald ennek közepébe a becsinált csirkét paradicsom alma mártással, s tedd így fél óráig a kemenczébe; betakarhatod vajjal kent papirossal is, hogy a melegség a becsinált és karika színét el ne vegye, — végre vedd el a papirost, s úgy add fel étkedet az asztalra.

### 597. Fejér becsinált, sárga karikával.

Tisztíts és moss meg hat vagy nyolc szép sárgarépat, s főzd meg puhára marha hús levesben; szúrd le a levét, s nyomd által szitán, a répát pedig dörzsöld el vajjal, egy marok zsemlye morzsával, négy tojás sárgájával, sóval, szerecsendióvirággal. Csinálj ezen keverékből karikát a bekent tála, tedd ennek közepére a becsinált borjú vagy bárány húst fejér mártással; kartifiólát is adhatsz hozzá; fél óráig a kemenczébe állítván, add fel az asztalra.

### 598. Borjú brézli ragú.

Szelj vékony szeleteket sóderból, és főzd meg; megmosván a borjú brézlit, tedd melegvízbe, hogy megkeményedjék, tisztítsd meg azután, s tedd rézlábasba a sódar szeletekkel együtt. Apríts össze jól megtisztított, főtt és kihűlt ökör szájpaplást, kucsma és csiperke gombát, tedd ezeket a többihez, apróra vagdalt veres hagymával, babérlevéllel, és sóval együtt; adj hozzá egy kis sárga rántást; marha hús levest öntvén hozzá» főzd meg mind együtt,

### 599. Borjú fodorháj, olasz módra.

Tisztítsd meg egy fehér borjú fodorháját, és főzd meg bréz levesben; azután vedd ki, és vagdald el darabokra. Ez alatt fojts be vajba gyenge tűzön vereshagymát, csiperke gombát; hintsd be lisztéi, adj hozzá sót, borsot, szerecsendiót; Önts reá jó erős marhahús levest» s egy kanál finom olajt; elfővén, tedd bele a borjú fodorháját, a főzd egy kis ideig; nyomj bele czitrom levét, s add fel jó melegen.

### 600. Borjú agyvelő, rákvajjal.

Főzd meg brézben a jól megtisztított borjú velőt; takard be szalonna szeletekkel, tedd jó rák-vaj mártásba» rakd be körös körűi vajban pirított zsemlyével és rá lófarkakkal, öntsd reá a mártást.

### 601. Közönséges becsinált borjúhús.

Becsinálthoz közönségesen nyakát szokás venni a borjúnak. Ezt tehát vágd hosszában két felé, tedd fazékba, forrald-fel, hogy fél puhára főjön; azután vedd ki, vagdald apróbb darabokra, tedd olvasztott írósvajba 7s párold mintegy óra negyedig, ekkor hintsd meg lisztel, párold újólag, Önts reá húslevet, sózd-meg, tégy hozzá egy pár babérlevelet, s főzd meg puhára. A fel szálló zsírt leszedvén róla, mikor a hús megpuhult, le-

vét szűrd át tiszta ruhán, adj hozzá szerecsendióvirágot és apróra vágott petrezselyem zöldjét, tálald-ki a bust, s levét öntsd fölébe. Ki akarja, vajban pirított csiperke gombát, vagy vajban párolt zöld borsót vagy más jó ízt adó szert is adhat tevéhez; ki pedig savanyún szereti, adjon hozzá citromnedvet; vagy ha bor ízűvé akarsz tenni, jó bort önts bele.

### **602. Ragu borjühúsból.**

Végy egy darab hideg borjú sültet, inesd össze nagy kockákra, s csinálj hozzá vajmártalékot, ha a mártalék kész, tedd bele a húst, adj hozzá 25 — 30 darab elvagdalt spárgát s néhány csiperke gombát, melly előbb írósz vajban petrezselyem zöldjével megpároltatott; mind ezt együtt párold-meg úgy, hogy semmi leve ne maradjon. Mikor kitálalod halmozd-fel, a tál karimáját pedig rakd-ki süttött írósz vajos tészta koszorúval. Ha spárgád nincs kartifoliát is vehetsz hozzá, mellyet előbb sósvízben meg kell főznéd.

### **603. Borjúszeget vegyidélben (hodgepodge) angol módra.**

Metéld a borjúszeget kis darabokra, s hintsd-be liszttel; olvasz-el azután darabka írósz vajot rézlábasban, s midőn forni kezd, a húst vesd reá, és süsd-meg hirtelen, míg meg nem barnul. Forralj-fel az alatt folyó vizet, töltsd teli vele a lábast, köss egy tiszta ruha zacskóba egy meszely zöld borsót, három vagy négy meghámozott, bélétől megtisztított s aprított ugorkát, 4 — 5 tisztított s aprított zellert, egy fej salátát, olasz káposztát vagy káposzta torzsát szintén megaprítva, néhány szem fekete és székfűborsot, egy csomócska különféle fűszeres zöldséget, egy székfűvel megtűzdelte vöröshagymát, s a bekötött zacskót bocsásd az edénybe, fedd - be s főzd mind addig, míg a hús meg nem puhái; ha pedig jó mártalékját akarsz hagyni, úgy addig

párold, míg leve jól meg nem sűrűdik; azután a zacskót kiveszed, s a húst mártalékjával együtt kitalalod.

#### **604. Vágottból készült karbonád.**

Vágy borjú sült maradékot, vágd össze apróra zöld petrezselyemmel és egy kis citromhéjjal együtt; üss minden font illy vagdalt húsrá három tojást s keverd közibe^ áztass egy zsemlyét tejbe, nyomd-ki, vágd Össze, s keverd szintén közé; sodorj-el fél font írósvajjat habzásig, üss bele három tojást egészen, kettőnek székei, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, keverd össze a már elkészített vagdalttal, idomíts belőle karbonádot, csont helyett petrezselyem gyökeret dugván bele, és süsd meg vajjal vagy zsírral bekent lapos serpenyőben; ha megsült, önts reá citrom mártást.

#### **605. Borjúszeletek skóciai módon.**

Mesd a borjúhúst vékony kerek szeletekre; megsulykolván őket dörzsöld - be szerecsendióvirággal , mártsd tojás sárgájába, süsd barnára írósvajban és csepegtesd-le a vajat; azután duzzasz.fel írósvajban páráztűz felett egy kis lisztet, öntsd-fel fél meszely sültlével, adj hozzá egy tojásszéket, két kalán tejfelt s kevés sót; engedd a tűz fölött megsűrűdni s add a szeletekkel együtt aszatra.

#### **606. Tormás borjúfő híg eczttel lében.**

Forrald meg a borjú fejet, tedd egy ideig hideg vízbe, készítsd el két fej vöröshagymával, melybe egész szekfűveket tűzdeltél, egy darab sonkával,, egy gerezd fokhagymával, némelly gyökerekkel, kakukfű és babérlevéllel; tölts reá két icze fejr bort, fél meszely eczetet, egy icze vizet, sózd meg, főzd puhára és tálald ki. Levét, minekutánna szitán átszűrted, befőzheted felenyire, vagy még kevesebbre is; a borjú fejet meghintvén tormával a mártaléknak egy részét öntsd rá, más részét add fel csészében.

### 607. Borjú agyvelő egyveleggel.

Levonván a felforralt agyvelő hártóját, kiszedvén rostocskáit metéld el darabocskákra; párold meg a zután vajmártásban 12 csiperke gombát, petrezselyem földjét, húsz ráknak kifejtett farkát és ollóját, 20 szál sósvízben megabárolt spárgának fejét, végre add hozzá a velőt, forrald fel egyszer, tálald ki csinosan, s a tál szélét koszorúzd meg írás vajjas tésztával.

### 608. Ragu borjúhúsból sódarral és burgonya fán kockával.

Vagdald a hideg borjú sültet koczkásra, e tedd vaj mártásba; adj hozzá petrezselyem zöldjével írósvajban párolt csiperke gombát, virágos káposztát vagy spárgát, mind az idő hozza magával, s párold meg mind ezt jól, hogy csak kevés leve maradjon. Az alatt főzz meg 4 — 5 jóilisztes burgonyát, meghámozván, és hűtvén reszeld meg; sodorj el négy lat írósvajat, keverj közé apródónként egy egész tojást s kettőnek székét, sózd meg kevéssé, add bele a reszelt burgonyát, csinálj belőle lapos kerekfánkotskákat, mártsd elsodort tojás és zsemlye morzsába, rántsd ki szép sárgára írósvajban; keverj azután a mártásba két tojás sárgáját, tálald ki az ételt kerek tálba, hintsd meg apróra vágott sonkával a karimáját pedig cizfrázd fel a burgonya fánkockákkal.

### 609. Ragu kacsavagy libaprólékból.

Párold meg rézlábasban apróra vagdalt vöröshagyma Czitromhéjj boreczet jó húslével a kacsavagy libaprólékot; u. m. nyakat, májat, fejet, szárnyakat, zúzdát s a t. jó puhára, s hintsd bele kevés lisztet. Mielőtt kitalálnád, keverj közibe valami kevés baromfi vért és czukrot, s még egyszer felforralván tálald ki

### 610. Ragu borjú lapocska és gombából.

Vagdald a borjú lapocskát darabokra, s meg áztatván sózd meg; olvasz fel rézlábasba darabka írósvajat, adj hozzá finomra vagdalt vöröshagymát, két marok aszalt szekfűgombát, tedd bele a húst s párold egy ideig a maga levében; ha már puhulni kezd hints reá kevés lisztet, főzd fel jó tejszínnel, melyly miután szinte egészen lefőtt, tálald-ki.

### 611. Ragu gerincz velőből spárga és osztrigával.

Levonván a megabárolt gerinczvelőnek hártóját, metéld hosszúkas darabokra; kenj meg egy tálat erősen írósvajjal, s tégy egy darab gerinczvelő s egy darab kövesztett spárga közé egy kifejtett osztrigát, így tovább míg meg nem telik; ekkor egy pár citrom nedvét csepegetvén fölébe, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd tűz fölé s főzd fel még egyszer s add aszatra.

### 612. Ragu borjú veséből írósvajjal.

Vagdald a megkövesztett borjú vesét és tőgyet gömbölyű szeletekre, tedd rézlábasba, önts reá húslevet s citromnedvet, adj hozzá írósvajban párolt néhány csiperke gombát, darabka írósvajat s forrald fel; azután hints bele kevés lisztet, sózd és fűszerezd-meg illőleg, sodorj bele néhány tojást s tálald ki; ha akarod> puhára főtt marhaszáj szeleteket is adhatsz hozzá.

### 613. Borjú hús stofád.

Vagdalj össze peccsenyének szántt két font borjú czombot, kevés csontvelőt vagy vesezsírt, vöröshagymát, citrombét, mogyoróhagymát apróra sózd- fűszerezd meg, adj hozzá két tojásszékét s mozsárban zúzd össze tésztává; azután tedd lisztéi meghintett deszkára formálj belőle golyókat, melylyeket azután kissé laposra nyomandasz. E stofádot írósvajban szép barnára pirítsd azután czukorral behintvén meg glaszírozod.

Mielőtt kitálnád önts reá egy merítő kanál süritett- vagy húslevet s tálald ki

### 614. Stofád rőtvadból.

E célra a vadnak vesepecsenyéjét aprítod össze új szalonna, szardella, kákukfű- vörös és mogyoró - hagymával apróra, s úgy bánssz vele mint fennebbi számban a borjú hússal; leves helyeit pedig önts reá vörös bort.

### 615. Töltött borjúszeget párolva.

Megmosván és sózván a borjú szeget, hámozz-meg egy zsemlyét, metéld kockásra, és pergeld meg írósvajban, azután tedd egy bögrébe, s hűtsd ki; adj hozzá vékony szeletekre metélt tyúk vagy kappan májat, finomra vagdalt petrezselyem zöldjét, kockásra aprított rákfarkakat s négy kövesztett csiperke gombát szintén összeineélttet; öss reá 5 tojást, Önts fölé kevés tejszint, sózd meg s jól össze kevervén töltsd a borjii szegetbe, mellyel jól bepeczkelvén lábásba tesz, s két merítőkanál húslevet, petrezselyem gyökeret, zellert és sárgarépat adván hozzá két óráig párold, ekkor vesd ki 5 — 6 főtt ráknak epéjét, törd össze 4 keményre főzött tojás székkel s darab írósvajjal együtt apróra, tedd bögrébe, adj hozzá fűszert s forrald fel; a szeget tálra alkalmazván levét öntsd reá.

### 616. Vadhús módra készített borjúszeget.

Megmosván a borjú szeget tisztára, a borda csontokat vágd-le, és dörzsöld meg keményen sóval, babérlevéllel és fenyőmaggal, ezután serpenyőre helyezvén tedd kemenczébe s hagyd mind addig ott állni, inig a szeget ki nem szárad vagy forró meleg nem lesz; ekkor kend be csirke vagy galamb vérrel, tedd kemenczébe s szárítsd meg ismét; e vérrel mázolás még vagy kétszer ismételvén a szeget tedd lábásba, adj hozzá

egy meszely vörös bort, ugyan annyi vizet és eczetet, egy fej vöröshagymát, citromhéjat, babérlevelet, kakukfiívet e befödve párold mind addig, míg a szegy jó porhanyó nem lesz; ekkor tedd tálra, levéből önts reá keveset, s babérlevelekkel és citromhéjjal czifrázván fel, édes mártással add az asztalra.

### **617. Borjú agyvelő frikaszszében.**

Levonván a tisztára mosott agyvelőnek hártáját, forrald fel húslevesben, s fel barna rántást készítvén, ereszd fel a velő levével; adj bele kevés citromhéjat, sót és fűszert; tégy egy bögrébe két tojásáékét, egy citromnak nedvét, sodord el s a forró levessel fel habarván tedd tűz mellé, de többé fel ne forrald; ezután metéld az agy velőt szeletekre, rakd tálba s a levet öntsd reá.

### **618. Borjúlép fasírozva.**

Kinyomván két borjúlépnek belső részét, vagdald azt citromhéjjal apróra, olvasz el egy lábasban darabka írósvaját, vess reá apróra vagdalt s szálkáitól megtisztított három szardellát, négy kalán zsemlye morzsát, s duzzaszd fel kissé; hozzá adván a vagdalt lépet is, pergeld mind addig, míg szép szint nem kap; ekkor tégy hozzá 3 kanál tejfelt, egy citrom nedvét, egy merítő kalán húslevet, kevés borsot, apróra vagdalt fenyőmagot, főzd még kissé, tálald ki s czifrázd fel zsírban sütött zsemlyével,

### **619. Becsinált borjúagyvelő.**

Forró vizet öntvén a borjú agyvelőre, húzd le hártáját; olvasz elegy lábasban írósvaját, adj bele apróra vagdalt perrezselyem zöldjét, 3 vagy 4 hoszszukásan elmeieit csiperke vagy kucsma gombát s duzzaszd fel, hints reá egy főző kanál lisztet, pergeld meg kissé, ereszd fel húslével, s összeaprított citrom héjat vetvén hozzá, tedd bele az agy velőt s főzd jó fél óráig.

### 620. Máj-budin.

Levonván fél borjú májnak bőrét, aprítsd össze font friss csontvelővel, áztass tejbe s nyomj ki egy zsemlyét, s vagdald a máj közé, azután tedd az egészet egy medenczébe, adj hozzá sót, fél citromnak apróra metélt héjat, 4 lat meghámozott, e hoszsúkásra metélt mandolát, kevés fűszert, üss reá három tojást nem egész fél meszely jó tejszint öntvén reá keverd el jó); kenj meg egy dinnye formát írós vajjal, hintsd meg zsemlye morzsával, a vagdaltat tedd bele és süsd meg szép csendesén. Ha késcen van borítsd tálra, s add fel Lorzuefával.

### 621. Becsinált borjú brezli (Briest).

Mosd meg a brézlit s hősiébe főzd meg, de ne igen puhára, azután gömbölyű szeletekre vagdolván, hintsd ineg sóval és liszttel, olvasz el egy lábasban rákvajat, a brézlit add bole s duzzaszd fel, öntsd reá a levet mellyben megfőzted, adj hozzá kevés citromhéjat és szerecsendió virágot, főzd fel s tálald ki.

### 622. Borjúfül töltve.

Kövess meg hat borjúfület sós vízben, azután metélj két borjú brézlit és két borjú tőgyet apró kockásra, olvasz el egy lábasban írósvajat vagy lúdzsirt, add bele a vagdaltat kevés kucsmagomba és kifejett rákfarkakkal, e duzzaszd fel; hints reá egy kalán lisztet, tégy hozzá két tojásszékét, egy merítő kanál húslevet, sót, és fűszert, töltsd meg vele a borjúfüleket, rakd bádóg tálba, öntözd meg tejfellel, rakj alul fölül pártüzet e kissé pirítsd meg.

### 623. Borjúfej párolva.

Kend be a szépen megtisztított és mosott borjúfejet sóval és citromnedvvel, hogy szép fejér maradjon; önts egy edénybe egyenlő mennyiségű bort és vizet, adj bele

petrezselyem gyökeret, sárgarépat, zellert, bazsilikomotj babérlevelet, és citromhéjat; takargasd a borjúfejet tiszta ruhába, tedd az edénybe s párold meg jól, de ne annyira, hogy széthulljon; azután tedd tálba, czi-frázd fel babérlevél s vagy tárkonnyal, s adj folibe sárga baraczk vagy ribizke mártást.

### 624. Borjúfej mártással.

Megfőzván a borjúfejet sós vízben, csontjait szedd ki, nyelvéről a bőrt vond le s az egészet vagdald el koczkásra; olvasz el egy lábásban rák vaját, adj reá egy sort a vágottból, hints fölé linóm zsemlye morzsát, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, néhány szál szerezsendióvirágot, s ismét egy sor vágottat, és így tovább, míg mind bo nem raktad; ekkor Önts reá jó hús levét, főzd egy óráig, tálald ki, a adj-főlé zsírban süített zsemlyét.

### 625. Fasírozott karbonád lengyel mártásban.

Összevagdalván egy darab borjú sültet apróra, apríts közibe vöröshagymát, citromhéjat, egy tejbe áztatott » kinyomott zsemlyét, 3 tojásból a habarékot, sózd meg, és a vágaltból csinálj karbonád idomú szeleteket és süsd meg zsírban; azután olvasz el egy rézlásban darabka íróa vaját, pergelj meg benne darab czukrot, adj bele egy kalán lisztet, jó haslevet, sót, apró szőlót, mazsolát, kevés bort és tetszésed szerinti mennyiségű ezukrot, a karbonád szeleteket rakd bele, s forrald fel.

### 626. Fasírozott karbonád másképen.

Megküesztvén a karbonádokat hús lében, rakd tányérra, hogy a nedvesség belőlek kiszivárogon, azután sózd meg s készíts vagdaltat mind itt következik: tizenkét karbonádhöz apríts össze:  $\frac{1}{2}$  font borjú sültet, egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, fél citromhéjat, petrezselyem zöldjét, kevés szalonnát és csontvelőt, két tojásból a habarékot, kevés borsot, mind

ezt apróra vágva keverd el két vagy három tojással, kend be a karbonádnak egyik oldalát, rakd írósvajjal megkent lábásba, s befedve párold mind addig, míg meg nem főnek, ekkor tálald ki, s adj fölējök tetszésed szerinti mártást.

### **627. Karbonád kaporna mártásban.**

A karbonádokat sulykold meg, bőruket vond le és hintsd meg sóval, azután olvasz el egy lábásban zsírt, a karbonádokat rakd bele, s párold mind addig míg jól meg nem puhulnak, s mind a két oldalon meg nem színesednek; ekkor hintsd meg finom zsemlye morzsával, tégy fölējök még kevés zsírt, s duzzasd fel, azután önts reájok jó húslevet, adj hozzájok megmetélt kapornát, csitromhéjat, s párold míg a mártás meg nem tisztul, ekkor pedig tálald ki.

### **628. Karbonád pástétomban.**

Tedd a szépen megmosott és sóval behintett karbonádokat rézlábasba, adj hozzájok feles mennyiségű boroczetet és húslevet, egy fej szekfüvekkel megtűzdelt vöröshagymát, babérlevelet, csitromhéjat, kakukfüvet, bazsilikomot, párold mind ezt össze egy ideig de ne igen puhára, azután szedd ki a karbonádokat, hintsd meg fekete kenyér morzsával; adj egy lábásba írósvajat, 3 vagy 4 fej apróra vágalt vöröshagymát, a karbonádokat rakd bele s pirítsd meg mind két oldalukon, önts fölējök tejfelt s keveset azon léből mellyben megpárolódtak és forrald fel, azután tálald ki, s csinálj körülte koszorút írósvajas tésztából.

### **629. Borjú máj töltve.**

Megmosván s elkészítvén a borjú májat; hintsd meg sóval, adj egy lábásba koczkásra vágott szalonnát, apróra vágalt petrezselyem zöldjét, három evőkanál zsemlye morzsát, és duzzasd felkeverj közé kevés bor-

sot és sót, két tojást, két kanál tejfelt s töltsd a májba, a májat vond be borja reczével, tedd írósvajjal megkent rézlábasba, rakj alul felül tüzet és süsd meg jól, azután helyheztesd tálra s önts fölé citromnedvvel savanyított vajmártást.

### 630. Borjú máj szardella mártásban.

Áztasd a májat mielőtt használni akarnád két óráig édes tejben, azután bőrét levonva metéld vékony szeletekre s hintsd meg sóval és borssal 5 olvasz el egy lábasban írósvajat, adj bele három felbontott » apróra vág.« dalt szardellát, s duzzaszd fel, a májat reá vetvén pergeld meg hamar, azután hints reá két kanál lisztet, kevés apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, Önts reá jó húslevet, kevés ecetet és tejfelt, hogy a mártás elegendő sűrű legyen, forrald fel még vagy kétszer s tálald ki.

### 631. Borjúfej meridon.

Megfőzvé a borjúfejet sósvízben, metéld vékony szeletekre és hintsd-meg sóval; apríts össze fél font borjúhúst, citromhéjat s petrezselyem zöldjét finomra; áztass egy zsemlyét tejsé, nyomd-ki, s vagdald hasonló apróra, sodorj el fertály font írósvajat habzásig, verj bele egyenként négy tojást, adj hozzá sót, fűszert és a vagdaltat, keverd mind ezt jól össze s öntsd egy írósvajjal megkent és zsemlye morzsával behintett formába, süsd meg kemenezében lassan, borítsd tálra s add-fel egy külön csészében mellé adandó kedved szerinti mártással.

### 632. Pergelt nyelv.

Megfőzvé a nyelvet s bőrét lehúzával, hasítsd azt hosszában két felé, kend meg írósvajjal, hintsd-be sóval, aprított petrezselyem zöldjével, zsemlye liszttel és pergeld-meg rostélyon vagy lapos serpenyőben szép sárgára 5 pergelés közben gyakran csepegtess reá írósvajat s ha megsült add-fel tetszésed szerinti mártással.

### 633. Marha nyelv készítésének módja.

Mosd-meg a nyelvet tisztára, s néhányszor megdörzsölvén sóval, mosd meg újólaj mindannyiszor, hogy a nyálkás részek róla lefoszljanak; azután tedd vízbe, s főzd egy óráig mint a marhahúst; ezt azonban egy órával mindig előbb kell tűzhez tenned mint a marhahúst. Ha megpuhult, vond-le bőrét, hasítsd hosszában két felé, és készíts hozzá következő mártást: végy egy egész nyelvhez  $\frac{1}{8}$  font írós vaját vsgy zsírt, olvaszd-fet egy lábasban, s három kalán lisztet vetvén hozzá pergeld sötét barnára, ekkor Önts reá a nyelv levéből és eczetet annyit, mennyi elégséges, h\gy a mártás se suru se igen savanyú ne legyen; adj hozzá tisztán megmosott, levontt borii  $\frac{1}{2}$ s apróra vagdalt heringet, vagy a hering helyett négy lat szardellát, 2 fej keresztben vágott vöröshagymát, egy negyedrészt citromhéjat, egy késhegyni borsot; főzd mind ezt fél óráig; a nyelvet alkalmazd szépen tálra, hintsd-meg kapóméval, s szórd föle a máriást.

### 634. Fasírozott nyelv.

Puhára főzvé a marha nyelvet sárvízben, húzd-le bőrét, hasítsd két felé, s belső húsát metéld-ki; áztass zsemlyét tejbe, nyomd, ki  $\frac{1}{2}$ s vagdald a kiszedett nyelvhussal együtt igen apróra 5 sodorj-el  $\frac{1}{8}$  font írós vaját habzásig, verj bele két tojást egészen, s kettőnek székét, adj hozzá sót, kevés borsot, fél citromhéjat apróra vagdálva, keverd mind ezt jól össze s töltsd a kiüregesített nyelvbe, melyet spagétfal öszszekötve takarj zsírral megkentt papirosba és süsd-meg kemenczében; azután készíts hozzá zsemlye morzsa és szardellából jó mártást s tálald ki.

### 635. Marha nyelv sülve.

Megsulykolván és főzvé a nyelvet puhára, tedd felre hűlni; azután bőrét levonván tüzeld-meg szalon-

nával, vond nyársra és író s vajjal s citrom nedvvel Öntözgetvén süsd míg szépen meg nem pirul; ekkor vagdald karikákra, adj fölé író s vaját és citrom szeleteket, vagy ha akarod zsemlye morzsával készült szardella mártást.

### 636. Borjúhús tengerész módra.

Kiszedvén egy borjú czombnak csontjait, formáld szép gömbölyűre, metélj azután füstölt húsból fél ujjnyi hosszú s nem egész ujjnyi vastag hasábokat; szurdalj a főző kalán nyelével a czombba lyukakat, s a füstölt hús hasábokat, melyeket előbb különféle fűszerekben megforgattál, dugdodsd belé; adj egy lábasa darab író s vaját, petrezselyem gyökeret; vöröshagymát, zellert, szalonnát; citromhéjat, sárga répát, paszternákot, kartifíola torzsát, kalarábét és bazsalikomot, tedd a czombot kis vékony deszkácskára alkalmazva és zsírossal papírossal befödve bele, s párold addig, míg olly puha nem lesz, hogy szinte széthull, ekkor vedd ki s tedd félre hűlni. Ha meghűlt, könnyen leveheted a deszkácskáról; ekkor készíts hozzá aszpickot, az aszpicknak felét tedd üveg tára, más felét pedig esszékével megsárgítván cizfrázd - fel vele a czombot. — Ha akarod melegen is feladhatod a czombot, és aszpick helyett szarvas gombával ékesítheted - fel.

### 637. Glaszírozott Borjúhús szeletek.

Vagdalj egy borjúczombból gömbölyű de ne igen vastag szeleteket, sulykold-meg őket hogy porhanyók legyenek, és hintsd-in eg sóval, fűszerrel, citromhéjjal, kakukfűvel; tüzdeld-meg szépen szalonnával, add egy lábasa darabka író s vaj vagy zsír fölé, s párold míg sárgulni nem kezd; ekkor hints reá lisztet, önts fölé jó húslevct, nyomd bele egy citromnak nedvét s párold-meg jól. A szeleteket kiszedvén hintsd-meg czukorra!

s ránts végig rajtok tüzes vasat hogy fényljenek; a mártást tálba öntvén rakd belé a szeleteket.

### **638. Leforrázva főtt malacz lapoczka.**

Lábasba vetvén a malacz lapoczkát, adj hozzá sót, eczetet, vizet, vöröshagymát, babérlevelet, páczoló fűvet, zellert és sárga répát, párold meg jó puhára, tedd tálba, s levéből egy merítő kalánnal öntvén főie, hintsd meg reszelt tormával.

### **639. Tokán.**

Tégy egy lábasba koczkásra vágott szalonnát s olvaszd ki; vagdalj össze jó marhahúst, mennyit elégségesnek gondolsz apró darabokra, mosd meg, és a lábasba vetvén hintsd be sóvak tölts reá egy merítő kalán húslevet, s befödve párold míg leve el nem fő 5 ez alatt apríts vöröshagymát bőven, add a hús közé szükséges mennyiségű paprikával, önts reá egy pohár jó ó bort, párold ismét míg leve szinte egészen le nem fő, ekkor táld ki. Ha akarod burgonyát is adhatsz hozzá, s azal következőleg bánj: meghámozván a szép apró burgonyákat mosd meg tisztára a tedd a hús fölé a lábasba, kevéssel a tálalás előtt fedd be s párold míg meg nem puhulnak; de felkeverned nem szabad, ne hogy a burgonyák szétomoljanak,

### **640. Becsinált bárányhús.**

Darabokra vagdalván a becsinálnak való húst, (mellyhez leginkább sütésre és kirántásra alkalmatlan darabot szokás venni), forrald fel s tedd félre hűlni; csinálj ez alatt írósvaj vagy zsírból és egy kalán lisztből világos sárga rántást, ereszd fel azon vízzel, melyben a húst főzted, keverd meg folyó sűrűségű mártásra, forrald fel s tedd bele a húst; babérlevelet és vöröshagymát adván hozzá sózd meg, és főzd meg lassan, a mire talán egy óra kívántatik, azután szedd le gondosan föl

emelkedő zsirját, szürd le a martalékot, főzd be erős tűzön sűrű folyásig, adj hozzá néhány jól elsodort tojásszékét, tedd ismét a tűzre forrald fel még egyszer, végre szerecsendióvirágot vetvén a mártásba tálald-ki. Ha akarod megsavanyíthatod citromnedvvel, vagy előbb megforralt jó málna eczettel, vagy pedig borral.

#### **641. Becsinált bárányszegy,**

Felforralván a bárányszegyét 4 tedd hideg vízbe s hfítsd meg, azután hasítsd be minden oldalbordánál s tedd egy lábasba, adj hozzá darab sód art, sárga répát, petrezselyem gyökeret, csiperke gombát, egy pár egész székfűvet, vöröshagymát, darabka írőe vaját vagy zsírt, s két kalán lisztet; mind ezt egy ideig párolván, önts reá jó hús levét, sózd meg? s gyakoribb felkeverés közben főzd meg; a megpuhult húst vedd ki s tedd lábasba, levét pedig szürd fölibe szítán. Kitalálás előtt leforralzott petrezselyem zöldjét, puhára főzött spárgát, zöld borsót, kartifoliátj kifejtett rákfarkat és rákollót adhatsz hozzá, vagy tojásszékét habarván bele megsavanyíthatod citromnedvvel.

#### **642. Tormás bárány hús eczetes lében**

Darabokra vagdalván a szokásként előre elkészített bprányezegyét, tedd rézlábasba, s adj hozzá egy darab sódert, néhány csiperke gombát, egy csomó fűszeres zöldséget, egy fej szekfűvel megtűzött vöröshagymát, kakukkfűvet, mogyoró hagymát, babérlevelet, két gerezd gyógyhagymát, néhány szem egész borsot, darabka gyömbért, egy icze jó fejer bort, fél meszely málna eczetet, egy meszely jó húslevet, sót, és erős tűznél hirtelen megfőzván, a húst szedd ki, levét pedig átszűrván szítán, öntsd a hús fölé. A tál karimáját vakart tormával és petrezselyem zöldjével koszoruzván fel, külön tányérra adj mellé reszelt tormát is.

### 643. Barnára párolt bárányhús.

Tedd a fel nem darabolt bárány húst lábasba, kevés zsírral, <sup>E</sup> adj hozzá petrezselyem gyökeret, paszternákot, vöröshagymát, zellert, darabka sódart, két{ egész szekfűvet, 3 szál szerecsendió virágot, 4 szem borsot s duzzaszd fel egy keveset; azután megsózáván, önts reá két merítő kanál húslevet és párold meg barnára; végre közönséges barna mártást öntvén reá <sup>1</sup>s egy meszely barna levest, főzd be mind jól együtt. A megfőtt húst szedd ki, rakd tálba, szűrd fölé a mártást, s míg feladnád tedd meleg helyre. Ha akarod mandolás zsemlye morzsa gombócztot is adhatsz hozzá, vagy pedig levét megsavanyíthatod citroinnedvvel, de ez esetben a gombócoknak el kell maradni.

### 644. Báránylapoczka sósba mártásban.

Tégy két, három vagy négy, szokás szerint elkészített és megsózott báránylapoczkát felolvasztott írós vaj fölé rézlábasba, adj hozzá szeletekre vágott vöröshagymát, jó hús levet, rakj alul fölül tüzet, s párold vagy egy óráig; azonban tanácsos lesz gyakrabban megtekintened, váljon nem barnul-e meg szerfelett, s ha hajlandó volna rá, önts fölé kevés bus levet. Míg a hús párolódik, válogass ki 3 vagy 4 marok szép sóskát, mosd meg, s írós vajra vetve párold mind addig, míg leve jól be nem fő; ekkor adj hozzá két marok zsemlye morzsát, nyolcz Lalán tejfelt s főzd be illő sűrűségig, ha elkészült, tedd bele a húst.

### 645. Bárányhús ragu.

Lefejtvén a báránysült maradéknak minden bőrét és mócsingját, vágd meg apróra; adj minden icze ilyen vágottra négy lat írós vaját vagy lúdzsirt s párold néhány perczig, azután önts reá annyi barna levet, mennyi elégséges, hogy sűrű péppé váljék; ekkor sózd meg, adj vele törött borsot, kakukfűvet s tálald ki.

### 646. Bárány karbonád tejfeles mártásban.

Vízbe mártván a megsulykolt karbonádot, hintsd meg zsemlye morzsával; olvasz el egy lábasban zsírt vagy írósvajat, a karbonádot rá vetvén süsd meg szép világos barnára; azután adj hozzá két babérlevelet, két kaién eczetet, hat kaién tejfelt, egy merítő kunál barna levet, kevés sót, gerezd fokhagymát és forrald fel, mikor a mártás illő, sűrűségű lett, a karbonádot tedd tátra, s a mártást szűrd fölé szítán keresztül.

### 647. Bárányfej francziásan.

Tisztítsd meg a bárányfejet szőrétől, miként a borjúfejet szokás megtisztítani, áztasd egy óráig hideg vízben s onnan kivéven, hasítsd hosszában két felé; ismét megmosván tiszta vízben kösd össze spagéttal, főzd meg puhára, s tedd félre hűlni, azután vedd ki az agyvelőt a koponyából, vágd össze, adj hozzá apróra vágott fűszeres zöldséget, sót, borsot, a kaponyát töltsd meg vele, és zsemlye szelettel befedvén, mártsd olvasztott írósvajba, forgasd meg zsemlye morzsában és süsd meg hirtelen rostélyon. Mikor kitálatod adhatsz hozzá vagy megbarnított írósvajat, vagy citromnedvet, és barna hús levet, vagy pedig felolvasztott szardellavajat.

### 648. Bárányhús raguban.

Kimetszvéen a bárány első fertályának lábszár csontját, spékeld meg azt vékonyka szalonna hasábokkal, hintsd meg liszttel, és serpenyőben süsd meg szép barnára; ezután lábásba tevén önts reá jó húslevet, adj hozzá egy kötet fűszeres zöldséget, kevés szerezsendióvirágot, két vagy három szekfűt, néhány szem egész borsot, s az edényt befedvén forrald fél óráig; ekkor levét szűrd át szítán; de a húst hagyd a lábasban hogy el ne hűljön; vágy néhány osztrigát, hintsd meg liszttel, és serpenyőben süsd meg barnára; ez megtörtéven a

sült osztrigákat tedd a megszárt lébe, adj hozzá egy szardellát, hét kalán fehér bort, főzd-be mind ezt együtt jó sűrűre, s végre adj hozzá néhány csiperke gombát, kevés czitromnedvet, s öntsd a tálba tett hús fölé; a tál szélét pedig koszoruzd-meg czitrom szeletekkel

#### **649. Bárányhús hollandi módon.**

Darabokra vagdolván a megkövesztett s hűtött bárányszegyét, hintsd be sóval, adj hozzá apróra vágott csiperke gombát; zöld vöröshagymát s gyöngye tűznél párold kevéssé; adj hozzá továbbá mogyoró-fok-s vöröshagymát, szekfűvel megtűzdelte, egy darab sódart, egy fceze felforralt vörös bort, két merítő kanál vízzel kevert eczetet, egy meszely barna húslevet; ugyan annyi erős levet, font írósvajjat, egy főző kanál lisztet, mind ezt együtt főzd meg hirtelen, és mind addig, míg a hús meg nem puhul, leve pedig sűrűsödni nem kezd; ekkora sódart, vörös- és fokhagymát, kivétvén, keverj közébe egy merítő kanál vért, forrald fel még egyszer e tállal ki.

#### **650. Bárányhús becsinált zöld borsóval.**

Tedd a tisztán megmosott zöld borsót egy darab írósvajjal s a darabokra vagdalt bárány hússal lábasba, és befedve párold mind addig, míg a borsó meg nem puhul; azután adj hozzá két kalán lisztet, apróra vagdalt petrezselyem zöldjét s annyi húslevet mennyi szükséges hogy a martalék elég sűrű legyen, párold tovább, míg a hús is meg nem puhul, ekkor tállal ki.

#### **651. Bárány tüdő czitromnedves mártással.**

Metéld el a sós vízben megkövesztett bárány tüdőt hosszúkásán, darabka írósvajjal tedd lábasba, adj hozzá aprított vöröshagymát, pergeld meg; azután egy főző kalán lisztet hintvén reá töltsd fel jó hús lével, nyomj bele két czitromnedvet, vess hozzá apróra metélt czi-

tromhéjat, néhány szál sáfrányt, forrald fel még egyszer s tálald ki.

### 652. Bárány lapoczka raguval.

Megmosván az elkészített bárány lapoczkát, hintsd be sóval <sup>7</sup>s engedd egy ideig a sóban állni; abárolj meg két borjú brézlit, egy borjú tógyet, 10 — 12 rákot, kevés spárgát és kucsmagombát, vágd mindezt aprókoczkásra s vedd egy lábasba, mellyben darabka rákvajat olvasztottál el és duzzaszd fel; azután két főző kalán lisztet hintvén reá, adj hozzá sót, apróra metélt citrombéjat; habarj el két tojásszékét húslével, öntsd a vagdalttra; keverd el jól s töltsd a 1 apoczkára, várd be, tedd lábasba, s egy merítő kanál húslevet öntvén rá, párold jó puhává; olvasz fel azután egy lábasban darabka rákvajat, hints bele egy főző kalán lisztet, ereszd fel a lapoczka levéve!, egypárszor forrald fel s tálald ki.

### 653. Bárányhus budin raguval.

Vágj le egy bárány czombról egy font húst, s metéld el szép apróra, azután mozsárban péppé zútván, hámozd le három zsemlyének heját, tedd rézlábasba, önts reá nem egész iczejó tejszint, főzd péppé, tedd félre hűlni, s törd a hús közé; sodorj-el azután más fél fertály font írósvajat habzásig, a megtörttet tedd bele, s keverd-el, üss reá 6 tojás széket külön külön, vegyíts közé két tojásnak fölvert fejérét, mind ezt jól összekevervén, adj hozzá kevés szerecsendióvirágot, citromhéjat. sót; készíts azután két borjú brézliből, 4 vagy 5 csiperke gombából, rákfarkakból, spárgafejekből koczkás vagdaltat, tedd-felolvasztott írósvajba s duzzaszd fel kissé; adj hozzá kevés sót és párold zöld borsót, s tedd félre hűlni; kenj meg egy dinnye formát írósvajjal, tégy bele egy sor vagdaltat, egy sor ragut és így tovább, míg a forma meg nem telik, azután süsd meg szép csendesen kemenczében, borítsd tálra e add fel.

### 654. B<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>h<sup>ú</sup>s b<sup>e</sup>c<sup>s</sup>i<sup>n</sup>á<sup>l</sup>t c<sup>s</sup>i<sup>p</sup>e<sup>r</sup>k<sup>e</sup> g<sup>o</sup>m<sup>b</sup>á<sup>v</sup>al.

Vagdald a b<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>h<sup>ú</sup>st darabokra, öntsd le forró vízzel e engedd egy ideig vízben állani, hogy fejez maradjon; olvasz el azután egy lábasban darabka írás vaját, vesd reá a jól megtisztított csiperke gombákat, s párold meg; adj hozzá apróra metélt petrezselyem zöldjét, két kalán lisztet, annyi húslevet mennyit a hús mennyisége megkíván; nyomd ki a húsból a vizet, tedd a mártásba, s párold mind addig míg meg nem puhul.

### 655. Nyúl módjára készűk b<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup> szardella mártással.

Vedd egy b<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>nak hátulsó részét derekával együtt, bőrét levonván, sózd be jól s engedd két óráig a sóban állni; azután feöntvén ecetből, vöröshagymából, babérlevélből, citromhéj és fokhagymából készűlt páczzal, hagyd vagy két nap a pácban állani; ekkor derekát s czoinjait megtűzdelvén szalonna hasábokkal, vond nyársra és süsd meg szép barnára, sütés közben gyakran öntözgetvén tejfellel és páczlével, tedd tálra, ez i frázd fel kapornával és citromhéjjal, s adj mellé páczlével készűlt jó szardella mártást.

### 656. B<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>h<sup>ú</sup>s pástétommal.

Megsózván a darabokra vagdalt és megmosott húst, tedd rézlábasba, adj fölé hús levét; vöröshagymát, ecetet, bazsilikomot, babérlevelet, fokhagymát, kakukfívet, rozmarint, citromhéjat, s párold míg jó puha nem lesz; pergelj meg azután egy lábasban felolvasztott írósvajon két kanál finom zsemlye morzsát s két kalán lisztet barnára, a húst levővel együtt öntsd fölé, s még vagy kétszer felforralván, tálald ki, a tál karimáját pedig koszorózd meg írósvajastészta fánkocskákkal.

### 657. B<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>h<sup>u</sup>s tormával.

Darabokra vagdalván a b<sup>á</sup>r<sup>á</sup>n<sup>y</sup>h<sup>ú</sup>st, sózd s mosd meg, tedd rézlábasba, önts reá ecetet, bort, vizet, adj

hozzá babérlevelet vörös- és fok- hagymát s párold jó puhára, de párolás közben szedd le gyakrabban habját, s ha megfőtt, tálald ki, önts reá valami keveset levéből s hintsd meg reszelt torma és zsemlye morzsával.

### **658. Kevert éték bárányhúsból rákmártással.**

A darabokra vagdalt, megmosott és sóval behintett bány húst tedd írósvajjal húslével és citromhéjjal lábasba s párold míg jó puha nem lesz; azután hints reá két kanál lisztet, kissé pergeld meg; vedd ki nyolcz főtt ráknak epéjét, a rákokat zúzd finom péppé tedd egy bögrébe, önts reá jó húslevet, vagy kétszer forrald fel, s szűrd a hús fölé; adj hozzá még kifejtett rákfarkakat, párolt csiperke gombát, sós vízben megkövesztett spárgát és kártifiólát, forrald fel még egyszer s tálald ki.

### **659. Bányzomb ugorka mártással.**

Megsulykolván a bány czombot, hintsd meg sóval s engedd egy ideig sóban állni, azután tedd rézlábasba írósvajjal, petrezselyem zöldjével citromhéjjal s párold, míg jó puha nem lesz; apríts el 10 — 12 ecetes ugorkát metélt formára, darabka írósvajjal tedd a zomb mellé e kissé duzzaszd fel; azután két kanál lisztet hintvén reá, pergeld meg kissé; végre Önts reá húslevet, kevés borecetet, adj hozzá két kanál tejfelt, kevés sáfrányt, párold még  $\frac{1}{4}$  óráig azután tálald ki.

### **660. Kasírozott bányzomb.**

Végy egy bányzombot, s bőrét levonván húsát a csonttól metéld le s vagdald össze apróra; csinálj három tojásból habarékot, adj hozzá  $\frac{1}{8}$  fent írósvajat, egy tejbé áztatott s ujan kinyomott zsemlyét, ákeverd szüntelen, hogy az írósvaj a zsemlyébe szívódjék s vagdald a hús közé; adj hozzá aprított vöröshagymát, szálkáitól megtisztított s fölmetélt két szardellát, Czi-

tromhéjat, petrezselyem zöldjét, egy tojást; 4 kanál tejfelt, sót és borsot, keverd mind ezt jól össze, s kend a czomb csontra, hogy ismét czomb formája legyen; azután adj egy lábásba írósvajtot, vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, zellert, kakukfűvet, tedd hozzá a czombot rakj alul felül pártüzet, hogy szint kopjon, azután tedd táltra/ a lábásba hints két kalán lisztet, önts reá egy merítő kanál hús- vagy abároló levét, kevés boracetet, forrald fel, » szítán keresztül szűrd a ezombra.

### 661. Barányczomb francziáisan.

Vond le a czombnak bőrét, sózd meg és tűzdeld meg szalonnával; azután meghintvén lisztéi vond nyársra de ne süsd meg egészen; ha már szépen megpirult, tedd lábásba, önts fölé hasonfeles bort vizet és eczetet, adj hozzá egy fej szekfűekkel megtűzdelt vöröshagymát, babérlevelet, rozmarint, kakukívet, czitromhéjat, bazsalikomot, s négy vagy öt szem fenyőmagot, párold meg jól s ha a czomb megpuhult, vedd ki, a levét pedig még tovább főzvé, midőn illő sűrűségű lesz szűrd a hús fölé.

### 662. Bárányczomb vöröshagymával.

Megsulykolván a tisztán megmosott czombot sózd be, s kevés eczettel, borral és vízzel, szekfűekkel megtűzdelt vöröshagymával, babérlevéllel, czitromhéjjal, páczoló füvekkel tedd lábásba, s párold meg. de he igen puhára, vedd ki s hintsd meg finom zsemlye morzsával; azután tégy egy lábásba darabka írósvajtot, 6 vagy 8 kis fej vöröshagymát, add fölé a czombot s pirítsd meg mindenik oldalán; azután tölts reá másfél merítő kalán páczlevet, 4 kalán tejfelt, kevés pergelt czukrot, párold még fél óráig s végre táld ki.

### 663. Párolt nyúl kaporna mártásban.

Darabokra vagdald a nyalat, sózd meg a néhány szalonna szelettel, vöröshagymával, citromhéjjal, bábérlevéllel rézlábasba adván, pergeld meg jó barnára, a után zsemlye morzsát hintvén reá, pergeld még kevés ideig, ekkor önts reá két merítő kanál húslevet, fél me szely eczetet, adj hozzá egy kalán kapornát, párold mind addig, míg a nyúl jó porhanyó nem lesz, s tálald ki.

### 664. Királyi nyúl.

Vagdald a nyalat darabokra, sózd meg, keverd lisztbe, s koczkásra vágott szalonna, vöröshagyma és citromhéjjal lábasba vetvén, pergeld mind addig, m.g szép világos barna nem lesz; ekkor önts fölé egy meszely jó budai vagy egri vörös bort, kevés boreczetet, s párold mind addig, míg jó puha nem lesz; ez megtörtévnén tá-  
fhld ki s a levét öntsd reá.

### 665. Nyúl aprólék becsinálva.

A nyúl aprólék ez állatnak szegyéből, lapoczkáiból áll, ezeket feldarabolván, öntsd le forró vízzel, s hagy egy ideig a vízben állni, hogy a megaludt vérrészek kiázzanak belőle, azután nyomkodd ki jól, tedd lábasba adj hozzá sót, eczetet, húslevet, vöröshagymát, páczoló füveket, s párold míg jó puha nem lesz; olvasz el egy lábasban darabka írósvajat, vess bele két kalán lisztet, egy fej apróra metélt vöröshagymát, pergeld meg szép barnára, a nyúl levét töltsd reá, adj hozzá két vagy három kanál tejfelt, tedd bele a húst egypárszor forrald fel s tálald ki.

### 666. Szarvasszegy mártásban.

Levágván az egy ideig páczban állott szegynek bordáit keresztben, tedd azt lábasba, három rész egyenlő mennyiségű borral, víz és eczettel; adj hozzá egy fej szekfüvekkel megtűzdel vöröshagymát, citromhéját

babérlevelet, négy vagy öt szem borsot, darabka gyömbért, rozmarint, bazsalikomot, szekfű borsot, sót, és párold míg jó puha nem lesz; ekkor a szegyet más edénybe helyezvén, a lének zsíráját szedd le egy más lábasba, vess reá két fej öszveágott vöröshagymát, a szegyet tedd reá s pirítsd meg mindenik oldalán; ekkor önts reá levéből két merítő kalánnal, adj hozzá s vagy 9 kalán tejfelt s főzd míg illó sűrűségű nem lesz, azután pergelt czukrot vetvén közé forrald fel s tálald ki.

### **667. Leforrázva főtt szarvasba**

Moss meg egy darab szarvas húst tisztán, tedd fazékba, önts reá ecetet és vizet, adj hozzá sót, babérlevelet, ezitromhéjat, néhány szem borsot, szekfűvet és szekfűborsot, főzd meg jó puhára, tedd tálba s levéből fél merítő kalánnal öntvén fölé adj mellé külön csészében ribizke vagy csipkebogyó mártást.

### **668. Szarvashús pástétomban.**

Megsózáván a darabokra vágdalt szarvashust, tedd lábasba, adj hozzá vezetett, vizet, ezitromhéjat, babérlevelet, vöröshagymát, bazsalikomot, kakukfűvet spárold jó puhára, zsíráját leszedvén tedd más lábasba, pergelj meg benne fekete kenyér morzsát, s néhány kaiaán tejfellel együtt keverd a hús közé s még vagy kétszer forrald fel; azután tálald dinnye formában vagy lábasban süttött pástétomba, s add fel.

### **669. Szarvasmáj párolva.**

Hintsd meg a feldarabolt májat borssal; olvas/, el egy lábasban darabka lúdsírt, vess reá megmetélt vöröshagymát tedd hozzá s a májat s befödve párold meg jól; azután hints reá két kanál lisztet, párold még kis korig, adj hozzá sót és ezitromhéjat, kevés borecetet és húslevet, két vagy három kanál tejfelt, forrald fel

vagy kétszer, különben kemény lesz a máj, s tálald ki. Ha akarod darabka szardella vaját is vehetsz hozzá.

### **670. Szarvashús szardella mártással.**

Megpárolván a feldarabolt szarvashust mint a fenebbi számban van megírva, olvasz el egy lábásban darabka írósvaját, adj bele szálkáitól megtisztított s apróra metélt néhány szardellát, egy kalán: lisztet, két kalán zsemlye morzsát, pergeld meg szép barnára, öntsreá a húslevéből annyit, mennyi szükséges hogy a mártás elég sűrű legyen, adj hozzá két kalán tejfelt apróra, vagdalt citromhéjat, öntsd a rántást a hús föle, forrald fel még egypárszor s tálald ki.

### **671. Szarvasfűl párolva.**

Főzd meg a szarvasfejet sós vízben, a húst metéld le a csontokról, vagdald el szép hosszukásra, tedd lábásba, adj hozzá citromhéjat, kevés szerecsendió virágot, fél meszely bort, ugyan annyi vizet, néhány felhasított mazsolát és aprószőlőt, főzd-meg jól, forgass darabka írósvaját lisztbe, tedd hozzá, forrázd-fel még egyszer találd-ki.

### **672. Ragu megmaradt vad sültből.**

Apró darabokra vagdalván a vad sültet, vesd felolvasztott írósvajra s duzzaszd fel kissé, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, apróra vagdalt kapómat, citromhéjat, pergeld egy ideig, önts reá húslevet, kevés tejfelt, párold kis korig, azután tálald ki.

### **673. Őz-szegy mártással**

Levágván a tisztára mosott őzszegynek borda csontjait, sózd meg, tedd dábasba, adj fölé feles mennyiségű eczetet, bort, vizet, egy fej szekfűvekkal tűzdelt vöröshagymát, két gerezd fokhagymát, kakukfűvet, bazsiliomot, majoránát, rozmarint, néhány szem borsot darabka gyömbért, s párold meg a szegyet jó puhára,

azután vedd ki és szikkaszd meg; olvazd el egy lábasban darabka írósvajjat, vess reá 3 fej kockásra vágott vöröshagymát, tedd hozzá a szegyet, s pirítsd meg mind két oldalán; hints reá 3 kanál zsemlyemorzsaát s pirítsd meg njan; azután önts fölé azon léből, mellyben párolódott annyit, hogy a mártás elég sűrű legyen, adj hozzá kevés tejfelt, apróra metélt citromhéjat, kevés pergelt czukrot, főzd még egy fél óráig s tálald ki.

#### 674. Őzhús pástétomban.

Darabokra vagdalgván a szegyet vagy lapoczkát, tedd lábasba, adj hozzá sót, citromhéjat, vöröshagymát babérlevelet, kévé? húslevet, s párold egy ideig; azután pergelj meg egy inarok fekete kenyér morzsát írósvajban, hintsd á hús fölé s pergeld még egy ideig ekkor húslevet, bort, vizet adván hozzá főzd meg jól hogy a hús megpuhuljon és leve meghiggadjon, öntsd tálba s a tál karimájára csinálj koszorút írósvajas tésztaból.

#### 675. Őzlapoczka mártással.

Megtűzdelvén a besózott őzlapoczkát szalonnával, tedd egy darab írósvajjal és citrom héjjal lábasba, párold jó puhára, hints reá egy halán lisztet, pergeld meg kissé, adj fölé eczetet és tejfelt, hogy a mártás elég sűrű legyen és tálald ki.

#### 676. Szarvasszegy bőrrel.

Tedd az egy ideig sóban állott szarvas szegyet lábasba, adj hozzá egy rész bort, két rész vizet s egy rész eczetet, vöröshagymát, páczofó füveket, fűszert, s párold meg jó puhára; azután vedd ki, szikkaszd meg, vess egy marok fekete kenyér morzsát felolvasztott írósvajra s pergeld meg, adj hozzá czukrot és fűszert, kend e vegyleteket a szegyre, vonj rajta végig tüzes vasat, tedd tálra s adj mellé egy merítő kalánnal levéből.

### **677. Gulyásos hús bécsiesen.**

Összemetélvén a húst mint szokás gulyásos húsnak, tedd azt zsírral vörös- és mogyoró hagymával, citronihéjjal lábasba, fedd be az edényt s párold meg kemény tiiz fölött; adj hozzá azután tejfelt, hints reá kevés lisztet, sózd meg és faszerezd meg tetszésed szerint, tálalás előtt még kevés citromnedvet is adhatsz hozzá.

### **678. Marhanyelv tonnával.**

A puhára megfőtt nyelvnek bőrét levonván, tedd azt szeletekre vágdalva tálba, hints reá forgács alakban vakart tormát és apróra tépett petrezselyem zöldjét. Mellé még reszelt tormát is adhatsz, vagy magában, vagy eczettel s olajjal egy mártásos csészében.

## **III. CZIKKELY.**

### **Becsinált marha és juh húsok, rostélyos pecsenyék, czombok és aszpikek.**

#### **679. Vese pecsenye apró krumplival.**

Vágd le a vese pecsenyéről a csontokat, sózd meg a pecsenyét; tégy serpenyőbe vagy rézlábasba szalonát, veres hagymát és sárga répát, mind szeletekre vágdalva, tedd a húst reá s fojtsd be lassan, forgasd meg löbb Ízben, hogy a húsnak semmi héjjá se legyen, s minden oldalán jól megpuhuljon. Adj azután bele egynéhány meghámzott apró krumplit, legfeljebb diónyi nagyságukat. Midőn már puha és barna a hús és a krumpli, vedd ki mindegyiket, hints két kanál lisztet a befőjtött gyökerekre, pergeld meg, töltsd fel levessel, adj hozzá kevés eczetet citrom héjat, főzd el jól a már-

tást, merd-le azután. zsíriját, szűrd le, tedd ismét bele a húst és a krumplit, adj hozzá két kanál tejfelt, s főzd meg jól. Tálaláskor a krumplit koszorú formán rakd a tál szélén körös körűi, a vesepecsenyét pedig a közepébe tedd.

### 680. Vesepecsenye Angol módra.

Tisztítsd meg bőrétől és inaitól a vesepecsenyét, mosd meg tisztára, és sózd be. — Készíts páztot kevés borból, eczetből, s vízből, adj hozzá citrom héjat, babér levelet s két fej szekfüvel niegtüzdözött veres hagymát: forrald fel, öntsd forrón a pecsenyére, g még egy két egész borsot is adván hozzá, hagyd egy éjszaka így állani. Más nap tedd pártüze; s fojtsd be puhára. Vagdald el azután apróra s fojts be vajba egy marok kapornát, fél citromot, egy pár szálkájítól megtisztított szardellát, egy kis darab szalonnát, zöld petrezselymet, s egy fej veres hagymát a feljebbi páczból; vegyítsd mind ezt a húshoz, adj hozzá fél meszsely téjfelt, vaját és borsot, s fojtsd be tovább is. Szedd le róla a zsírt, tedd tálba a húst s rakd be citrom szeletekkel.

### 681. Betekergetett vesepecsenye.

Tisztítsd meg jól a bőrétől a vesepecsenyét vagy fardövet, vágj belőle vékony szeleteket, olly szélesek és hoszszúakat, a milyen a hús, veregesd meg késsel, és aózd be egy kévéssé. Aprítsd öszve a szeleteknek nem használt húst, egy kis petrezselyemmel, citrom héjjal, két fej fokhagymával, tejben áztatott fél zsemlyével, s kevés velővel s szalonnával együtt \$ vegyítsd öszve ezen vagdaltat annyi téjfelletel, hogy kenni lehessen, kend meg vele a szeleteket késfoknyí vastagságra, s tekergesd azután öszve. Rakj meg azután réziábast szalonnával, veres hagymával, babér levelekkel, keve s kakukfűvel, zellerrel, petrezselyem gyökérrel és sárga répával mind

szeletekre vágva, fedd erre a *betekergetett szeleteket*, sózd meg, önts reá fele bort, fele eczetet és vizet; mind-egyikből annyit, hogy a szeletek el legyenek borítva, s fojtsd be azután mind együtt. Midőn már eléggé fojtódott, tedd a *betekergetett szeleteket*, tálra s szűrj reá szítán által valami keveset a mártásból.

### 682. Spékelt vesepecsenye.

Megtisztítván a szép vesepecsenyét a borétól, vágd el a csontjait, és sózd be; — készíts páczot egy rész eczetből és két rész vízből; adj hozzá aprított veres hagymát, sárga répát, citrom héjat, babér levelet, és egész borsot, főzd el jól, öntsd forrón a hústra, fedd be s hagyd így tizenkét vagy huszonnégy óráig hideg helyen; vedd ki azután a pecsenyét, spékeld meg három vagy négy sorosan, szedd ki a páczból a veres hagymát, és sárga répát, tedd serpenyőbe, a pecsenyét pedig reá rakj alól felül pártüzet, s fojtsd be lassan két óráig, hogy szép sárgás barna színű legyen; önts reá egy meszelj tejfelt, s fojtsd be még egy fertály óráig, hogy a mártásnak szép sárga színe legyen; végre tedd a pecsenyét tálba, s öntsd reá a mártást,

### 683. Befojtott vesepecsenye.

Mosd és sózd meg a vese pecsenye elejét; tégy rézlábasba vagy serpenyőbe szalonnát, veres hagymát és sárga répát felszelve, reája a vese pecsenyét, s fojtsd be lassan; önts reá iduról időre egy kis levest, hogy meg ne pergelődjék s héjat se hagyjon. Midőn már szép barna és puha, adj hozzá kevés eczetet s egy pár kanál tejfelt, s fojtsd be még egy kis ideig; azután vedt^ki, vágd fel vékony szeletekre, adj hozzá zöld petrezselymet; egy nagyfej vereshagymát, s egy kis fokhagymát, jól öszeaprítva. Tégy serpenyőbe egynéhány kanál tejfelt s kevés vaját, erre egy sor vesepecsenyét, mellyet

a feljebbi aprítottat meghintvén, tejfelt, vaját, e egy kanál eczetet, azután pedig ismét vesepecsenyét rakj reá egy kis sóval és borsai, s folytasd ezt mind addig» míg csak minden bele nem lesz rakva; végre rakj alól feljut pártüzet, s fojtsd be lassan.

#### **68 4. Rostélyos pecsenye töltve.**

Végy annyi szép rostélyos pecsenyét, a mennyi tetszik, vágd le a zsírosát és a csontjait, veregesd meg jól a kés hátával \$ és sózd be; végy azután egy szelet ezen rostélyos pecsenyéből; <sup>T</sup>s aprítsd össze zöld petrezselyemmel, egy kis veres hagymával, egy kevés fokhagymával, sczitrom héjjal; sózd meg, s keverd össze ezen vagdaltat tejföllel, hogy jól lehessen kenni. Kenj meg akkor ezen vagdalttal egy darab rostélyos pecsenyét késfoknyi vastagon, tégy reá más darab rostélyos pecsenyét, erősítsd meg négy helyen, s így bánj a többivel is. Rakj meg azután egy rézlábast egynéhány szelet szalonnával s sárga répával, zellerrel, petrezselyem gyökérrel, kakukfuvél és babérlevéllel, tedd reá a rostélyos pecsenyét, adj hozzá egynéhány egész borsot és új fűszert is, fojtsd be puhára, s tedd azután tállra. A mártást főzd be szép barnára, hints reá két kanál lisztet, fojtsd be még egy kévéssé, önts reá egy merő kanál levest, szúrd azután a rostélyos pecsenyére, tedd még egyszer pártütre, s forrald fel.

#### **685. Töltött rostélyos pecsenye Baváriai módra.**

Veregesd és sózd meg a szép rostélyos pecsenyét; fejts ki szálkájiból néhány szardellát; adj hozzá kevés kapómat, metelő hagymát; s zöld petrezselymet, mind jól összeaprítva; dörzsölj el egy darab vaját, hogy habozzék, üss bele két vagy három tojás sárgáját, tedd bele a lejjebbieket, s keverd mind jól össze; töltsd meg vele a rostélyos pecsenyét, mellyet azután össze-

sodorva serpenyőbe tevén, önts reá egy kis levest; rakj alól feljül pártüzet, s fojtsd be mind addig, míg puha nem lesz; adj azután fölibe hat vagy nyoltz kanál tejfelt, e fojtsd be még egy kevésbé, szürd le a zsírt, s add fel az asztalra citrom héjjal meghintve.

### **686. Rostélyos pecsenye befojtva.**

Tégy serpenyőbe egynéhány szelet szalonnát, vagy egy kis zsírt, adj hozzá kevés zöld petrezselymet, egy kis fej fokhagymát, kevés citrom héjat, mind jólöszve aprítva, s egy egész borsot; mosd ki jól a rostélyos pecsenyét, veregesd és sózd meg, s tedd a serpenyőbe, inellyet befedvén, fojtsd be lassan \ önts hozzá több ízben egy kanál levest, hogy csak egy kis mártás maradjon; szürd le azután zsírt, önts reá még egy kis levest, kevés eczetet, s egy pár kanál tejfelt; főzd el jól; a mártás kevés és sürus legyen. Egy font rostélyos pecsenyére két kicsiny fej veres hagymát, egy nagyobb csomó zöld petrezselymet, s egy fej fokhagymát vehetsz»

### **687. Rostélyos pecsenye francziásan.**

Levágván a rostélyos pecsenyeről a zsíros darabokat s a csontokat, veregesd meg jól a kés hátával, és sózd be; három font rostélyos pecsenyéhez négy sardeltát vegyél, mellyeket megmosván s szálkájából kitisztítván, adj hozzájuk egy marok kapornát, két kicsiny fej veres hagymát, kevés zöld petrezselymet és citrom héjat, mind jól öszveaprítva; olvasz el ázután egy darab vaját, add bele az aprítottat egy kis sóval és tört borsai együtt, s pergeld meg egy kevésbé; töltsd meg ezen vagdalttal a rostélyos pecsenyét, hajtsd össze, tedd rézlábasba, rakj alól feljül pártüzet, s fojtsd be mind addig, míg bámulni nem kezd; adj hozzá ázután egy meszsely jó tejfelt, fojtsd még fél óráig, szürd le róla a zsírt, tálald ki csinosan.

### 688. Ökör-fark

Vagdald el az ökörfarkat vékony darabokra, tedd fazékba, adj hozzá veres hagymát, sárga répát, citrom héjat, mind öszeaprítva, továbbá egy egész borsot, kevés babér levelet, kakukfűvet, s egy kis újfűszert és sót; töltsd fel a fazekat fele veres borral fele vízzel, főzd be az ökörfarkat mind addig míg félig puha nem lesz. Befővén a mártást, töltsd fel ismét borral és vízzel, s szűrd le jól a zsíriját. Olvaszszel azután egy darab zsírt, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel a feljebbi mártással, mellyet előbb leszűrj, add bele az ökörfarkat, s fojtsd be egészen puhára. Élesztett s vert tésztaból készült pástétomban is lehet feladni; veres bor helyett pedig eczettel is megsavanyíthatod.

### 689. Marha hús szeletek.

Végy két font jó marha húst jl mosd meg, tisztítsd meg a bőrértől és inaitól, aprítsd öszve, sózd meg, s csinálj belőle apró kerek szeleteket; rakj azután serpenyőbe egynéhány szelet szalonnát, veres hagymát és sárga répát, mind szeletekre vágva, tedd reájok a marha hús szeleteket, s fojtsd be lassan. Midőn már mind a két oldalokon befojtódtak, vedd ki; hints két kanál lisztet a serpenyőbe, pergeld meg; töltsd fel levessel s kevés eczettel; adj hozzá öt tisztára megmosott szardellát, kevés veres hagymát, zöld petrezselymet, citrom héjat, mind öszeaprítva, valamint tort borsot is; hanem előbb szűrd le a mártást, s tedd bele az aprítottat.

### 690. Ürü czomb francziásan.

Fejtsd le a csontokat s a zsíros darabokat az ürü czombról, sózd meg; apríts jól öszve zöld petrezselymet, metélő hagymát, s kevés kakukfűvet adj hozzá egy kis tört borsot, mess apró vastag szalonna darabo-

kát, s forgasd meg mind ezeket mind a czombot az előbbieken; lyuggasd ki késsel aczombot, spékeld meg egészen szalonnával és sódarral felváltva, tekerd meg czérnával, hogy a szalonna le ne essék róla; tégy rézlábasba petrezselymet, metélő hagymát, egynéhány egész borsot, tedd bele a czombot, s befedvén fojtsd mind addig, inig egészen puha nem lesz. Vedd ki azután a czombot, szűrd le a mártást, s főzd addig, míg csak egy pár kanálnyi nem marad belőle; tedd ismét bele a czombot, e forgasd meg a csekély mártásban több ízben. Vagdald el továbbá nagyában hat vagy hét veres hagymát, olv.aszsz el egy darab vaját, tedd bele a veres hagymát, egykevés tört borsai együtt, pergeld meg sárgára. s önts reá több ízben egy kanál levest, hogy meg ne pergelődjék; hintsd meg egy kanál lisztéi, s pirítsd meg; Önts reá még fél merő kanál levest, g főzd azután még fél óráig: tálald ki végre « mártást egy tálra; a czombot pedig fölibe.

### 691. Töltött fejr pecsenye.

Veregesd és sózd meg a szép fejr pecsenyét, s hagyd egy napig hideg helyen állani; apríts öszve négy szardellát, egy kis szalonnát, zöld petrezselymet s egy kevés veres hagymát; vágd fel hosszában a fejr pecsenyét bele töltvén a vagdaltat, varrá be, és spékeld meg vékonyra metélt szalonnával. Tégy serpenyőbe egynéhány szelet szalonnád, veres hagymát, sárga répát, s egy kevés petrezselyem gyökeret, tedd reá a fejr pecsenyét, önts fölibe egy kis eczetet és levest; adj hozzá citrom héjat, egész borsot s két babérlevelet, s fojtsd be mind addig, míg elég puha nem lesz. Vedd ki azután a fejr pecsenyét, dörzsöld által szitán a befojtott gyökereket, szűrd le a zsírját, töltsd vissza a többit a serpenyőbe, add hozzá a fejr pecsenyéi; fojtsd be még egy kevésbé, s készen lesz.

## 692. Befojtott ürü czomb.

Ha már egy ideig vízben áztatodott a czomb, fejtsd le a csontjait s kövér hártájait, lyuggasd ki késsel az egészet, és spékeld meg szardellával és sódarral felváltva; a szalonnát fél kis ujnyi hosszúságúra és vastagságúra kell metélni; tekergesd meg a czombot erősczérnával, hogy a szalonna és szardella ki ne essék belőle. Tedd azután rézlábasba, mellynek a czombnál nem szabad nagyobbnak lenni tégy bele egy csomó zöld petrezselymet, metélő hagymát, egy kevés fokhagymát egy egész borsot, és töltsd fel barna levessel; befedvén a réz! á bast, fojtsd be lassan három vagy négy óráig. Megpuhulván a czomb, vedd ki a rézlábasból, vedd le róla a ezérnát, szűrd le a mártást, a czombot pedig tisztítsd meg jól a zsírtól; aprítsd össze zöld petrezselymét, metélő hagymát, egynéhány szardellát s egy kemény tojás sárgáját, tedd mind ezt a mártásba, önts reá még egy kis levest is, tedd újra bele a czombot, s lefojtván még egy kevésé — készen tesz.

## 693. Vad disznó fej.

Midőn már egynéhány óráig áztattad a fejet, öntsd le forró vízzel, húzd le a bőrt a nyelvről, tisztítsd meg a fejet olly tisztára, a millyenre csak lehet, kösd keszkenőbe, tedd fazékba, adj hozzá eczetet, vizet, egy kis bort, sót, veres hagymát, egy fej fokhagymát, sárga répát, petrezselyem gyökeret, zellert, citrom héját, fenyő magot, kakuk fűvet, egy pár babér levelet, e egy két egész borsot, és főzd meg jól. Vedd ki, azután tedd asztalkendőre, rakj melléje zöld babérleveleket, tálalj csinosan fölihe becsinált veres répát, egy kemény tojásnak vékonyra metélt fejejét, zöld petrezselymet, és hoszszukásra metélt citrom héjat; adj hozzá édes mártást, vagy hideg tormát, vagy pedig eczetet és olajt.

### 694. Vad disznó hús készítése módja.

Jól kiázván a vad disznó hús, tedd fazékba, önts reá két rész veres bort s egy rész eczetet; adj hozzá sót, babérlevelet, veres hagymát, kevés citrom héjat, sárga répát, s minden fűszerszámból valamit, s főzd addig, míg porhanyó nem lesz, Készíts azután mártást befőtt ribizliből vagy galagonya bogyóból; tálald ki a vad disznó húst, önts fölibe a levéből egy keveset, czi-frázd fel citrom héjjal, a mártást pedig külön csészében add fel az asztalra.

### 695. Aszpick készítése módja.

Végy akkora fazekat, a mekkorát Öt font marha húshoz szoktál venni, s rakd bele e következőket: hat sertés lábat, négy borjú lábat, egy borjú fejet, mellynek agyveleje előre kivétetett, egy font jó sodart vagy füstölt húst, egy kis sót, egy két egész borsot, s ugyan annyi līj fűszert; töltsd fel vízzel, s főzd két óráig. Tégy azután rézlábasba egynéhány szelet szalonát, nehány fej veres hagymát, sárga répát és kalarábét, mind szeletekre vágva, továbbá egy font jó húst, s egy font jó leves csontot, darabokra aprítva; borítsd be a rézlábat fedőjével, s fojtsd be eleven szénen annyi ideig, hogy megpirulhasson, de meg ne pergelődjék. Midőn már szép barna, töltsd fel levessel, s tedd mind együtt ugyan azon fazékba, mellyben a fej és a lábok főttek 8 főzd újra egy óráig; szürd által sűrű szitán, adj hozzá egy meszely, vagy valami kevesebb jó tarkony eczetet, s főzd megint egy óráig; üss azután más fazékba három egész tojást héj javai együtt, mellyet előbb jól meg kell mosni, tördeld jól öszve a főző kanállal, s önts reá az aszpickot, midőn legjobban forr; keverd Jól öszve, s tedd tüzes hamuba, de félre a fűztől, hogy el ne pattanjon. Fél óra múlva szürd le lassacskán, fészíts ki egy asztalkendőt valamelly széknek négy lábára,

tégy a közepére egy árkus itató papirost, öntsd reá az aszpikot, s hagyd lassankint átszűrődni, hogy jó tiszta legyen. Ha megreked az átszűrődésben, melegítsd meg újra, s öntsd fel még egyszer. Meghűlvén az aszpik tet-szésed szerint használhatod.

### **696. Kocsonya formán készült borjú fej.**

Vágd ketté közepén a borjú fejet, főzd sós vízben zöld petrezselyemmel, sárga répával, két fej veres hagymával, s egy kis kakukfűvel és czi (romhéjjal mind addig, míg jó puha nem lesz; azután vedd ki, tedd hideg vízbe, s hagyd benne egy ideig. Forrald azon levét, a mellyben főtt, egy borjú lábbal, egy két egész borsai és új fűszerrel együtt mind addig, míg csak egy nagy messzelyire be nem fő; add hozzá azután egy citromnak a levét, szürod által sűrű szitán, s hagyd egy kévéssé állani a mártást. Kifejtvén a csontjait, vagdald e! a borjú fejet vékony hosszukás darabokra, tedd formába, szürod a mártást tiszta kendőn által s Öntsd a borjú fej folibe; tedd hideg helyre, hogy Öszveálljon. Midőn már megkeményedett, fordítsd ki a formából.

### **697. Fialat pulyka sajtóban aszpikkal.**

Végy fiatal pulykát, de kappannál ne nagyobb, készítsd el szépen, tedd egy fazékba, inellynek csak akkorának szabad lenni, hogy a pulyka jól megférjen benne; adj hozzá sárga répát, veres hagymát, zöld petrezselymet, egy kis kakukfűvet, új fűszert, sót, s egy egész borsot; töltsd fel két rész fejeér levessel s egy rész fejeér borral j főzd gyenge tűznél íassatskán, hogy jól megfőjön de széllyel ne ömöljék; főzés közben mindig szedd le a habját, hogy tisztán maradjon; tisztíts le róla mindent, a mi reá ragadt, s hűtsd ki; csinálj aszpikot már feljebb megírt módon, s tölts ebből annyit, hogy két újni magasságú legyen, valamelly rézlábasba

vagy mély formába, mellynek akkorának kell lenni, hogy a pulyka benne megférjen; tedd azután jégre, hogy megkeményednek; tedd ekkora pulykát reá, de a melyjével a rézlábas feneke felé fordítva; önts reá ismét az aszpikból; hogy félig benne legyen, s keményítsd meg újra; ha ez is megkeményedett, töltsd fel egészen, hogy a pulykát elborítsa — s hagyd ezt is megkeményedni. Előbb mintsem asztra adnád, mártsd a rézlábast egy szempillantásig forró vízbe, törűgesd meg száraz kendővel, s fordítsd ki valamely tábla.

### 698. Berakott aszpik.

Ezen aszpik is feljebbi módon készül, s midőn már megvan törve tölts belőle rézlábasba annyit, hogy hüvelyk ujjnyi magassága legyen; hagyj jégen kocsonyává válni, s ha már megkeményedett rakj egy sor finom szeletekre vagdalt jó Veronai szalámit, hogy a rézlábas feneke beboríttassék, s önts reá ismét egy hüvelyknyimagasságra aszpikot; ez is kocsonyává válván, rakj reá egy sor vékony szeletekre vagdalt hideg foglyokat vagy fűzcsánt, ezeknek szűkében pedig pulykát} azután ismét aszpikot hagyj felette kocsonyává válni, erre pedig egy sor vékonyra szelt sódart adván, önts reá ismét aszpikot, s ezt addig folytasd, míg csak tele nem lesz a rézlábas. Ezen ételt kiváltképpen vacsorára lehet használni,

### 699. Befojtott sodralék.

Vágy jó húst, metélj belőle tányérnyi szélességű szeleteket de ne vastagabbakat egy késfoknál, veregesd és sózd meg, azután főzz agyvelőt sós vízben, fejtsd le a bőrét tisztán, aprítsd össze jól, s fojtsd be vajba egy kis zöld petrezselyemmel; adj hozzá egy kis aprított veres hagymát, egy kis sót, borsot, egy marok zsemlye morzsát, s egy kanál levet is, s felforralván hagyj meghűlni, azután apríts össze egy kis darab szalonnát, vegyítsd

el az agyvelővel, kend meg vele a húst, sodord össze, s kösd meg czérnával. Tégy azután rézlábasba szalonnát, veres hagymát és sárga répát, tedd bele a sodralékokat, s fojtsd be, míg a mártások el nem fojtódnak, és barnások nem lesznek; azután vedd ki, tégy a rézlábasba egy pár kanál lisztet, pergeld meg, töltsd fel levessel, adj hozzá egy kis eczetet és citrom héjját, a mártást jól elfőzvé; szűrd le, rakd bele a sodralékokat újra > adj hozzá két kanál tejfölt, a hagyd még egy kevésbé fojtódni. Rakd azután sorban a sodralékokat a tára szűrd rájuk a mártást, s hinted be hoszszukásra metélt citrom héjjal.

### 700. Ürü czomb riskásával.

Végy egy szép ürü czombot, szedd le jól a hárttyáját, fejtsd ki a húst a csontok közül, s vágd el egy kevésbé a két végét; sózd meg, s lyuggasd ki keskeny késsel, és spēkeld meg szardellákkal, mellyeket előbb jól kiáztattál, s szálkáiból kitisztítottál, Végy azután kakukkfűvet és majoránát egyenlő mennyiségben, dörzsöld be vele jól a czombot, tedd azután fa edénybe, tégy reá egészen hozzá illő fedőt, nyomtasd le kövel, s hagyd így állani hideg helyen egy álló napig. Más nap főzz meg egy font riskását addig; míg fel nem pattog. Azután szelj el három fertály font szalonnát finom szeletekre, rakj ki velek egy rézlábasba, tedd erre a riskásának felét azután a czombot, de úgy hogy a felső oldala a rézlábas feneké felé legyen fordítva; azután té riskásának második felét tedd reá, s fedd be szalonna szeletekkel: ekkor tedd a rézlábasra a fedőt, ragaszd le jól tésztával; hagyd három óráig mindég egyenlő pártüzen fojtódni; a fedő fölibe is tégy egy kis paraszt. Három óra múlva nyisd fel a rézlábasba szedd le a szalonnát, szűrd le a zsírt, s borítsd ki, az egészet valami nagy tára. Jól vigyázz, hogy szépen egé-

szen maradjon; a szalonnát egészen elvenni, e a zsírt is le kell szűrni.

### **701. Egész marha tölgy, fasírozva.**

A marha tölgynek egy vagy két darabból kell állani, niellyet ha puhára megfőztél és bőrétől megtisztítottál, vágd be hosszában egynéhány helyen, de ne egészen ketté.. Ez alatt készíts finom hasét, keverd el egy pár tojás sárgájával, s tölts belőle mind egyik vágásba, — nyomd össze; önts reá egy meszszele savanyú tejfelt, niellyet két tojás sárgájával habartál el; hintsd be zsemlye morzsával, és süsd meg szépen a kemenczeben, azután add fel maga levében az asztalra.

### **702. Rostélyon sült tölgy szeletek, zöldség mártásban.**

Főzz meg puhára egy tölgyet, szeld el vékony szeletekre 5 sózd meg; forgasd meg olvasztott vajban és zsemlye morzsában; süsd meg két oldalt a rostélyon. Ez alatt készíts zöldségből mártást, öntsd tálba, tedd bele a tölgyet, és add fel.

### **703. Czukorral fényesített tölgy, újaratka mártásban.**

Főzz meg puhára két tehén tölgyet, vedd ki a vízből, vágd le a bőrét, s formáld gömbölyűre. Aztán csinálj egy kanál lisztből és vajból sárga rántást, adj hozzá levest, egy pohár fehér bort, s egy darab narancsai dörzsölt czukrot, főzd el jó! a mártást, szürd tálba szitán által, tedd bele a tölgyet, hintsd be czukorral, sütögesd be tüzes lapáttal, hogy a tölgy fértlyjék, s így add fel az asztalra.

### **704. Ragu, (vágott hns) sertés lábából.**

Főzd meg a sertés lábakat, hűtsd ki vízben, Vagdald el darabokra; csinálj azután barna rántást vajjal,

tedd bele apróra vagdalt veres hagymával a sertés lábakat, önts reá marha hús levest, fűszerezd meg szerecsen dió virággal, borssal, szekfűvel; megsózáván, főzd mind együtt. — Midőn ki akarod tálalni, önts hozzá két kanál eczetet, vagy pedig egy citromnak a levét nyomd bele, és forrald fel még egyszer.

### 705. Vékonyan metélt vaddisznó hús.

Metéld le a bőrét a sült vagy befojtott vad disznó húsnak, vagdald el szeletekre, s csinálj hozzá mártást ebképpen:

Fojts be vajba barnára tizenkét szeletre vagdalt veres hagymát, önts hozzá eczetet, s egy pár tálaló kanál spanyol levet, sózd és borsozd meg, azután forrald fel jól; szedd le a zsíriját, tedd bele a vad disznó húst, de már ne főzd tovább, hanem csak melegen tartsd. Midőn ki akarod tálalni, rakd körül vajban piritott zsemlyével. — Énképen készíthetsz el minden vad hús maradékot.

### 706. Vad hús formán készített ürü czomb.

Veregesd meg jól a kövér gyenge ürü czombot, és tisztítsd le a bőrét, mint az őz húsnál szokás, azután spékeid meg; páczd be eczettel, sóval, borsai, szerecsendióval, borral, veres hagymával, koriándrommal, és citrommal; hagyd így egynéhány napig állani. Ha mindjárt szükséged lenne reá, forrázd le a pácczal; azután húzd fel a nyársra, s csepegtesd reá a pácot és vaját. Midőn tálalni akarod, készíts hozzá bors mártást, vagy pedig csak a lecsepegett levévei add fel.

### 707. Bárány karbonád.

Veregesd meg jól a bárány húst, forgasd meg olvasztott vajban, sóban, borsban és szagos zöldségben; tedd fertály óráig jó pártúzre; azután öntsd le róla a zsírt, tégy bele egy darab glászt, rázd fel sokszor, s

rakd csinosan tálba a karbonátot; onts a levébe egy kis spanyol levét, s add fel a karbonoddal.

### **708. Sertés vese Sampányi borban.**

Vagdald el vékonyra a vesét, hintsd be sóval, bor-sai és szerescsen dióval, fojtsd be vajba finomra vagdalt mogyoró hagymával és petrezselyemmel; azután hintsd be lisztéi, és önts hozzá egy pohár sampányi bort; for-gasd meg gyakran, hogy meg ne égjen, — de tovább ne főzd. Pirított zsemlyével felcizifázva, jó melegen add fel az asztalra.

### **709. Sertés föl pármai sajtal.**

Jól megtisztítván a sertés fület, főzd meg bréz le-vesben, hűtsd ki, forgasd meg vajban, zsemlye morzsá-ban, reszelt sajtban, és süsd meg hirtelen zsírban; — szépen meg sárgulván, add fel pikáнт mártással az asz-talra.

### **710. Kasírozott malatz.**

Szedd ki a m a latznak minden csontjait, s töltsd meg borjú farszettel, elvagdalt szarvas gombával, zöld-séggel és fűszerszámmal; főzd meg szalonnával berakva jó bréz levesben; hűtsd ki a levében, s add fel sava-nýú kocsonyával.

### **711. Sertéshús, vaddisznó hús formán készítve.**

Ezt a sertés czombjából és oldal bordájából készí-teted. Csinálj e végre páczot e képpen: Vegyíts öszve só-t, vastagon tört borsot, szekfüvet, fenyő magot, ba-bér levelet, bazsalikomot, kakuk füvet, bor eczetet, fodor mentát és zöld dió héjat; tedd bele a húst, s hagyd benne hideg helyen tizenkét napig állani. Ezen pácz után olyan ize lesz a sertés húsik, mint a mi-ilyen a vad disznó húse. Szükség megjegyezni hogy a sertés búsnak gyengének s nem igen kövérnek kell lenni.

### 712. Nyúl hús, matróz módra.

Megsülvén a nyúl, hűtsd meg, s vagdald el két ujjnyi szélességű darabokra; azután apríts össze fél ineszszely apró veres hagymát, s fojtsd be fél font vajba puhára; adj hozzá egy kanál lisztet, egy szelet sovány sódart, egy ineszszely fejr bort, s ugyan annyi sű levest, egynéhány babér levéllel együtt. Főzd el jól a mártást, tégy bele egy, szeletekre vagdalt citromot, egynéhány tört szekfűvet, és a nyulat, s főzd lassan félóráig. Midőn tálalni akarsz, vegyítsd fel a mártást kevés apró marha vérrel. Apróra vagdalt szardellát is adhatsz hozzá.

### 713. Páczolt vesepecsenye.

Páczold-ineg a vesepecsenyét úgy, mint a vadhúst ezoktad, hagyd a páczlében három vagy négy napig; azután süsd-meg nyárson, de sütés közben gyakran öntözgesd a páczoló lével, s add az asztalra savanyú barna mártással, mellyben jiehány szem fenyő-magot főztél-meg.

### 714. Nyúl formára készített vesepecsenye.

Levonván egy szép vesepecsenyének hártáját, a csontot vedd ki belőle, páczolt-be úgy mint a nyulat szokás, spékeld-meg szalonnával, tedd lábásba, önts reá páczoló levet, adj hozzá bőven vöröshagymát, fűszert s kevés tejfelt és párold-meg jó puhára; azután tálald-ki s adj hozzá kaporna mártást.

### 715. Vesepecsenye tejeles mártással.

Vond-le a vesepecsenyének hártáját, spékeld-meg szalonnával csinosan, tedd legalább egy napra páczba azután vond nyársra és süsd-meg, sütés közben gyakran önfözgetvén páczoló lével mellybe tejfelt kevertél; mintegy fertály óra múlva hintsd-be a vesepecsenyét lisztel, s mikor ez rászáradt öntsd-le ismét, ez által

mintegy kérget kap. Levonván nyársról tedd tálba, a róla lecsurgott lébe még több tejfelt kevervén, forrald-fel, s öntsd a has fölé»

### 716. Vesepecsenye szeletek zöldségekkel.

Megtisztítván a vesepecsenyét hártájától, metéld vékony szeletekre; vagdalj jó apróra néhány mogyoró-hagymát, csomócska petrezselyem zöldjét, csiperke-gombát, zöld vöröshagymát, vedd mindezt felolvasztott írósvajra s kissé duzzaszd-fel azután forgasd-meg benne az elkészített hús szeleteket, sóval behintve rakd rostélyra és susd-meg hirtelen, hogy jó leveses maradjon, s rakd csinosan tálra. Ekkor vagdalj össze tárkonyt, pimpinellát, petrezselyem zöldjét jó apróra, főzd-meg kevés erős lében, nyomj bele két citrom nedvet, a öntsd a hús fölé, de ne forrón.

### 717. Ugyan az, francziásoiu

Vékony szeletekre vagdalván a hártájától megfősz tolt vesepecsenyét, tedd finom olajjal vegyített eczetbe, hintsd-be sóval és borssal, susd-meg olly hirtelen, mint fennebbi számunkban említők rostélyon, az alatt vagdalj apróra tárkonyt, pimpinellát, gyenge vöröshagymát s egy csomócska metelő hagymát, törd-meg mind ezt frissítés vajjal, adj hozzá citromnedvet, sót, borsot, ebből kenj minden szeletre egy diónyit, azután rakd a hús szeleteket egy rézlábasba egymás fölé, hogy a rajok kent írósvaj elolvadjon, de csak rakd-ki ismét nem sokára tálba s öntsd rá a maga levét.

### 718. Fasírozott vesepecsenye párolva.

Vond-le a<sup>T</sup> vesepecsenyének bőrét szokásként, adj hozzá fél annyi friss marha zsírt, vágd össze mind ket-tőt apróra, önts rá egy meszely jó fejér bort, hintsd-be sóval, törd-meg mozsárban, s egy rézlábasban, melyet előbb szalonna szeletekkel kiraktál párold-meg, azután

tedd *félre* hűlni, ha meghűlt *fordítsd-ki*, a szalonna szeleteket rakd *félre* s vágd össze igen *apróra*. Tölts egy lábásba két *merítő* kaién barna mártást, adj hozzá fél meszely jó *fejér* bort, és főzd-be jól. A vágottat ezzel pép sűrűvé kevervén öntsd tálba, a tál karimáját pedig rakd ki pirított vagy zsírban sütött zsemlye szeletekkel. Ha akarsz csitrom nedvet is adhatsz hozzá, vagy frikaszszírozhatod.

### 719. Mustos pecsenye.

Só zz-meg kevésbé egy szép vesepecsenyét, adj hozzá kevés jó marha zsírt, sárga répát, zellert, petrezselyem gyökeret, paszternákot, zúzatlan fűszert, egy darab sódart, vöröshagymát, egy icze jó hús levét, ugyan annyi édes mustot, mellyhez még czukrot is adhatsz s párold meg mind ezt jó puhára mustot azonban párolás közben félthetsz még hozzá apródonként mintegy iezét, azon viszonyban, mint a lé sűrűdik; végre leszűrvé a levét főzd mind addig míg szép aranszínűvé és nyúlóssá nem lesz, ekkor töltsd a hússal s add-fel.

### 720. Rostélyos pecsenye németesen.

Megsúlykolván a rostélyos szeleteket hogy jó puhák legyenek, sózd meg és szeletekre vágott szalonnát, kakukfűvet, vöröshagymát, babér-levelet, paszternákot, zellert, petrezselyem gyökeret, s néhány szekfűvet adván hozzá rézlábásba, önts reá *fél meszely* eczetet, *mellyet előbb* megforraltál, egy *merítő* kaián hús-levet s párold-meg *jól*; megjegyzendő azonban e czikkely-nél, hogy a *rostélyos* szeleteket mielőtt lábásba tennéd, hirtelen jó barnára meg kell *sütnöd*; *miután* egy ideig párold, hints reá három kalán lisztet, önts fölé két icze jó húslevet, főzd-be jól, mikor tálalsz a levét szűrd keresztül szitán e úgy add a hús fölé.

### 721. Párolt rostélyos pecsenye.

Hintsd - meg sóval és borssal a keményen megsúlykolt rostélyost fe hagyd egy ideig a sóban állni, azu-

tán darabka lúdsírral tedd lábasba és süsd-meg szép barnára; ha ez megtörtént önts reá vízzel vegyített eczetet, adj hozzá apróra vágott két fej vörös — és két gerzsd fokhagymát, s párold jó puhára Azután kevés lisztet hintvén reá párold még kis korig; végre tölts fölé jó húslevet, és ha a leve elég sűrű, citrom héjat adván hozzá tálald - ki.

### **722. Párolt rostélyos pecsenye másképpen.**

Sulykold - sózd - és süsd - meg a rostélyost hirtelen jó barnára, tedd lábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, pászternákot, egy darab sodort, kevés kakukfűvet, babérlevelet, néhány szekfűvet, egy meszely jó fejr bort, fél meszely eczetet, egy icze jó húslevet s párold-meg jól. Párolás közben önts hozzá még 4 vagy 5 meritő kaién húslevet, s főzd - el az egészet jól. Ha ez is megtörtént a húst vedd-ki, levét szítán keresztül szürd föl\$, s tálald idejéig tedd meleg helyre.

### **723. Rostélyos pecsenye tejfeles lével.**

Ez szintűgy készül, mint a fennebbi számban leirt párolt rostélyos, csakhogy ennek levébe, miután leszűrted, egy icze tejfelt fogsz keverni s még egyszer felforralod.

### **724. Rostélyos pecsenye burgonyával.**

Megsulykolván a rostélyost, hintsd-be sóval, tedd lábasba szalonna, vörös és fokhagymával, s párold jó puhára; azután hints fölé egy marok fekete kenyérmorzsát, s kissé duzzaszd fel; adj hozzá jó húslevet, kevés bort, faszert, apróra metélt citromhéjat, s párold ujan; végre hámozz - meg néhány tisztára mosott burgonyát, sózd - meg őket, s darabka írósvajjal tedd egy lábasba, s befödvn, állítsd pártúz fölé. Miután megpirultak tedd a rostélyost tálba, a burgonyát rakd szépen fölé, levét öntsd reá.

### 725. Rostélyos pecsenye burgonyával másképpen.

Sózd-be a megsulykolt rostélyost, s engedd fél óráig a sóban állni, azután tedd egy lábasba darabka lúdsírral és négy fej apróra metélt vöröshagymával, s többszöri forgatás közben párold - meg jó puhára. Kiszedvén az eléggé megpuhult szeleteket mesd-el kicsiny és hoszsúkás hasábokra, rakd vissza a lábasba, önts reá fél meszely jó tejfelt s párold még Jegy ideig. Vagdald-fel ezután e célra megfőzött és hámozott burgonyákat csinos szeletekre, kenj - meg egy {tálat írás vajjal vagy lúdsírral, adj rá kevés tejfelt, egy sor burgonyát, sózd - meg, rakj fölé egy sor rostélyost a piritott vöröshagymával, s folytasd így, inig mind tába nem raktad. Végre kevés tejfelt és írás vajjat adván hozzá hintsd-meg zsemlye morzsával, adj alul félj ül parazsat és süsd - meg szép sárgára.

### 726. Marhahús karbonádok szárdellával.

Levonván egy darab szép marha húsról a hártját, vagdald a húst szép apróra, s formálg belőle kis karbonádokat, mellyeket megsózván, és olvasztott írás Vajjal megkenvén, hintsd- be apró zsemlye morzsával és süsd-meg, azután apríts össze 10 — 12 apró szárdellát kevés petrezselyem zöldjével és vöröshagymával együtt, kend - be vele a karbonádokat, tedd lábasba, nyomd rá egy citroinnak nedvét, önts fölibe fél meryej tejfelt, fedd-be, rakj alul fölü tüzet, s párold mind addig, inig szinte minden leve elfő, ekkor tálalóin, A tál karimáját megkoszorúzhatsz zsírban sütőit zsemlye szeletekkel vagy pofázzál.

### 727. Marhahús Collops. (Angol éték)

A collop angol országban .kised szelet hús, melly következőleg készül: végy egy darab marhahúst, bár melly részéből a marhának, de legjobb, ha fartöböl

veszed, vágj belőle kis szeleteket, sulykold - meg s hintsd-meg liszttel, olvasz-el egy rézlábasban darabba írósvajtat, s a hús szeleteket rá vetvén kis idő múlva önts bele egy meszely erős húslevet, adj hozzá darabka lisztbe kevert írósvajtat, sőt, fűszert, néhány savanyú ugorkát szeletekre metszve, néhány szem kapornát, igen finomra metélt {vöröshagymát, párold meg kis korrig, azután tálald-ki.

### **728. Marhahús Gobbets. (Angol éték)**

Végy a marhának bár melly részéből, csak czombjából ne, egy szép darabot, vágd apró darabkákra, tedd rézlábasba, Önts reá annyi vizet mennyi befedi s párold egy hosszú óráig; azután akassz bele egy zacskóban szerecsendió virágot, szekfűvet, borsot, gyömbért; apróra vágott zellert, kevés sőt, szeletekre vágott fejt és sárga répát, petrezselyem zöldjét, nyalábka fűszeres zöldséget, nagy darab kenyérhéjat, kevés árpa kását, az edényt fedd - be jól s párold még a hús meg nem puliul, azután vesd - ki a zacskót, s a húst levével együtt tálald-ki pirított zsemlye fölé.

### **729. Marhaláb szardella mártással.**

Megfőzvé a marhalábakat jó puhára, metéld vékony szeletekre; adj egy lábasba darabka írósvajtat vagy lúdsírt, két kalán zsemlye morzsát, egy fej vöröshagymát össze aprítva s két szardellát szálkától megtisztítva, tedd hozzá a marhaláb szeleteket, s egy ideig pergelvén vess reá apróra vagdalt petrezselyem zöldjét, citrom héjat, önts fölé kevés húslevet, tejfelt, citrom nedvet, ecetet, forrald-fel még egyszer s tálald-ki.

### **730. Ökörfark pástétomban.**

Vagdald az ökörfarkat darabokra, mosd-meg, hintsd-be sóval, s forrázd-le ecetből, vöröshagymából,

víz, babérlevelek és páczolófűvekből készült pászczal, s hagyd egy éjen át a pácban állani; azután tedd rézlábasba, önts fölé két merítő kalánnal a páczléhol, párold 2 vagy 3 óráig; pergelj-meg egy más lábasban két kalán lisztet s két gerezd apróra metélt fokhagymát írósvajban, kevés tejfellel és citrom héjjal együtt, keverd az ökörfark közé, főzd még fél óráig, és zsíriját lemerve töltsd egy pástétomba.

### 731. Felsár pecsenye mártással.

Végy egy szép felsár pecsenyét, azonban olyan marhából, melly már 3 — 4 nap óta le van vágva, mert az ilyen perhanyóbb, sózd - be jól, s hagyd fél nap a sóban heverni, azután spékeld-meg szalonnával, hintsd-meg liszttel, és serpenyőben vagy kemenczében süsd meg szép barnára. Egy rész eczetet, ugyan annyi husiétvet, kevés rákvajat, 6 krajczár áru kapornát adván egy lábasba a húst tedd bele, s párold mind addig, míg jól meg nem puhul, azután tálald-ki s a mártást töltsd fölé.

### 732. Marhaczomb páczolva.

Sulykold-meg a tisztára mosott marhaczomb darabot, hintsd-be sóval, dörgöld-meg fűszerekkel, s hagyd egypár óráig a sóban állni; készíts eczetből, borból, vízből, vöröshagymából, kakukfti, babérlevelekből és citrom héjből pácot, forrald - fel 9 s egypárszor öntsd-le vele a czombot, hagyd azután két napig a pácban állni, de négyszer mindennap forrázd-le páczlével ez idő alatt is; azután tűzdeld-meg szalonnával, tedd lábasba, mellybe előbb szalonna szeleteket, vöröshagymát és kevés páczlevet öntél, s párold-meg jó puhára; ha ez is megtörtént, önts fölé még egy merítő kalán páczlevet, fél meszely tejfelt, adj hozzá apróra metélt citrom héjat, darabka lúdzsirt, forrald-fel s tálald ki.

### 733. Marha vese és marha máj.

Ezeket szokás szerint szép apró szeletekre elnietélvén, párold -meg apróra vágott vöröshagymával szalonnában vagy zsírban, sózd - fűszerezd - meg, s így maga levében add az asztalra. Ha savanyún akarod készíteni, önts bele két kalán finom málna eczetet.

### 731. Marba lép.

Felforraltván a marha lépet, tisztítsd-meg, vágd apró darabokra, s párold-meg vöröshagymával szalonnában vagy friss lúdzsírban; hints reá egy főző kalán lisztet, adj hozzá egy meszely jó húslevet, ugytin annyi vörös bort, sózd - fűszered - meg, tégy bele kevés citromhéjat, főzd - meg jól 's tálald-ki.

### 735. Marhahús kolbász.

Osszeapritván négy font marha — 's ugyan annyi sertés húst, adj hozzá 9 lat sót, 3 lat durván zúzott fekete- és szekfűborsot 1 lat, vagy ha akarod vehetsz többet is megmetélt citrom héjat, kockásra vágott szalonnát, keverd e vagdaltat össze s töltsd megtisztított belekbe; azután süsd-meg rostélyon vagy lábásban, mellybe ha akarod kevés édes sört is tölthetsz.

### 736. Párolt ürüczomb mogyoróhagymával spékelve.

Levágván a czombnak kövérét és hártáját, bintsd-be sóval és tüzdelj-meg keményen mogyoróhagymával; tedd rézlábasba, adj fölé egy rész eczetet, egy rész bort 's két rész vizet, páczoló füveket, citromhéjat s párold-meg jó puhára; azután olvasz-el egy lábásban darabka bős vaját, vess bele két kalán lisztet, s pergeld zsemlye színre, ekkor önts reá a hús levéből és tejfelt annyit, mennyi elégséges, hogy így elég sűrű legyen czombot tedd tálra s levét öntsd fölé.

### 737. Ürüzomb paradicsalma mártással.

Sulykold - meg az ürüzombot hogy jó puha legyen, hintsd-be sóval, dörzsöld-meg apróra zúzott fenyő-maggal, spekeld-meg fokhagymával, tedd lábamba, s adj fölé kevés szalonnát, babérlevelet vöröshagymát, citromhéjat, szekfűborsot, zellert, sárga répát, egy mértő kalán hús levet, ugyan annyi eczetet, fedd-be s párold mind addig, míg jó puha nem lesz; azután olvasz-el egy lábásban írósvajat. vess bele 4 vagy 5 paradics almát s párold míg föl nem repedeznek, ekkor összekevervén törd keresztül szítán, s adj hozzá kevés húslevet, két kalán zsírban pergelt zsemlye morzsát, kevés cukrot és citromhéjat, s forrald-fel; a czombot egy tálra helyezvén önts reá heveset azon levéből, mellyben párlódott, a paradics mártást pedig Öntsd külön csészébe.

### 738. Ürüzomb özczomb módjára készítve.

Szeldeld - le a czombnak kövérét és hártáját, sózd-meg, s hagyd egy pár óráig a sóban állni; azután tűzdeld - meg szalonnával, forrázd - le, eczet és vízből, vöröshagyma és citromhéjból készült páczzal, s engedd két három nap páczzban állni, a leforrázást naponként 3-or vagy 4-er megújítván, húzd-fel nyársra, sütés közben gyakran öntözgetvén; azután keverj a belőle kicsepett lébe egy kalán lisztet, adj hozzá elégséges húslevet, kevés eczetet, 5 — 6 kalán tejfelt, megmetélt kapornát, forrald-fel, e öntsd a tálba helyezett czomb fölé; a czombot pedig cziprázd-fel citrom szeletekkel.

### 739. Párolt juhhús fekete mártásba.

Tedd az össze vagdalt és megsózott juhhúst lábamba, adj hozzá páczoló füveket, citromhéjat, egy fej vöröshagymát kevés eczetet és vizet, egy darab zellert, ugyan annyi petrezselyem gyökeret s párold mind

dig, <sup>ra</sup>ő jó puha nem lesz; készíts egy lábasban jó barna rántást, tégy bele egy marok fekete kenyér morzsát, s pergeld tovább, — azután önts reá egy merítő kalán barna levet, ugyan annyit a hús levéből, főzd-be illő sűrűségig, s öntsd a tálba rakott hús fölé.

### 740. Ürüczímer.

Készítsd-el a czímert, mint a szarvasezimert szokás, sózd-meg jól, adj egy bögrébe egy rész eczetet, egy rész bort, ugyan annyi vizet, szekfűekkel megtűzdelt vöröshagymát, kakukfvet, majoránát, babérlevelet, bazsilikomot, néhány gerezd fokhagymát, egyezem borsot, darabka gyömbért, 3 szem szekfűborsot, a húst tedd közibe s két vagy három óráig párold jó barnára; azután tálra helyezvén kend-meg írósvajjal, egy felén, más felét dörzsöld-meg fekete kenyér morzsával, melly közé czukrot és fahéjat kevertél, vonj végig rajta tüzes vas lapoczkát, s add-fel édes mártással.

### 741, Ürücjobb portugáli módon.

Forrázd-le, hiítsd s tisztítsd - meg az ürücjobbot hártájától, sulykold-meg keményen s tűzdeld-meg vastag szalonna és sódat hasábokkal, mellyeket előbb apróra vágott kakukfiibe, majoránna, zöldhagyma, citromhéj, mogyoróhagyma, bors, szerecsendió virág, szerecsendióba, petrezselyem zöldje, székfű és gyömbérbe kevertél. Az így elkészített czobbot tedd azután lábasba, adj hozzá szalonnát, sódat, vöröshagymát, egypár babérlevelet, egy gerezd fokhagymát fél meszely eczetet, kevés levet, fedd-be az edényt, tapaszd le köröskörül s így lassú tűz fölött fojtsd-be mintegy négy óráig; ezután vedd-ki, hűtsd-meg, s a ráragadt idegen részekről megtisztítván, rakd-meg háló formára vékony hosszú szeletekre szabdalt szardellával. Kitálalván add hozzá következő hideg mártást: végy fél font olajbogyót., két fej mogyoróhagymát, egy fej kigyóhagymát, mind

ezt vágd össze apróra, vegyítsd össze finom olajjal, citromlével, egy krs eczettel, apróra tört borssal, szerecsendióvirág és sóval.

### **742. Sült ürüczomb fűszeres lével.**

Megspékelvén a már előre elkészített ürüczombot szalonnával, fahéjjal és szekfűvel, süsd-nieg nyárson, mint illyeseket sütni szokás. Tégy az alatt egy fazékba darab juhhúst, petrezselyem zöldjét, bazsilikomot, kakukkfűvet, majoránát, s több fűszeres zöldséget apróra vágva, adj hozzá törött gyömbért, fahéjat. szék fűvet, szerecsendióvirágot, darab írósvajat, egres levet kapornát és bort; főzd-meg mind ezt együtt, adj hozzá a tálalás előtt két apróra vágott tojást, két kalán zsemlye morzsát, a czombot húzd-le a nyársról, tedd tálba s levét öntsd fölé.

### **743. Belelt juhhús karbonád.**

Készíts borjú, — bárány, — vagy »kár csak juhhúsból is vagdaltat, kend ezt jó vastagon a már elkészített karbonádra; azután tégy egy lábasba vagy serpenyőbe kevés lúdsírt, a karbonádat rakd bele, az edényt beföldvén rakj alul felül tüzet, s párold lassan, de vigyázz, hogy a lábas fenekéhez ne süljön; azután tálald-ki, s ha leve sűrű volna, hígítsd-meg kis erős lével.

### **744. Sóderral és szardellával spékelt juhtar.**

Megsulykolván a juh-tarnak hátulso részét, erősen spékeld-meg sódar és szardella hasábokkal, mellyeket előbb jól megforgattál apróra vágott petrezselyem zöldjében, mogyoró hagymában, s mindenféle fűszeres zöldségben; tedd lábasba, önts reá kevés hus-íevet, egy pohár jó bort, és párold-meg jó puhára. Midőn eléggé megpuhult habját észíriját leszedvén, adj hozzá kevés barna levet, fél citrom nedvet, forrald-fel még egyszer s tálald-ki.

### 745. Juh karbonád ecetes lében.

Megsulykolván a karbonádot, hintsd.be sóval, tedd lábasba, adj hozzá szalonnát, zellert, paszternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát, főszert, daral^só dart, kevés levét, s párold-meg pirulásig, azután önts rá egy icze jó fejér bort, ugyan annyi fejér húslevet, két merítő kalán boreczetet, két babérlevelet, egy szál kakuk füvet, s mind ezt párold meg jó puhára a karbo náddal; azután rakd tálra, levét szürd rá szitán keresztül, adj fölé reszelt formát, s a tál karimájára Csinálj petrezselyem zöldjéből koszorút.

### 746. Juhhús török módra.

Apró szeletekre metélvén a juhhúst, mosd meg borecettel, tedd lábasba riskásával, néhány szem egész bors s két vagy három fej vöröshagymával együtt, önts reá kevés jó hus-levat, főzd.meg lassan, habját főzés közben többször leszedvén. Ha a hús megpuhult, vesd-ki a vöröshagymát, tégy egy tál fenekére fejér kenyér vagy zsemlye szeleteket, s a húst borítsd rá mindenestől, magában értetődik, hogy mg is kell előbb sóznod.

### 747. Sertéshús tormával.

Vagdalj-el egy darab húst a lapoczkája, sódara, vagy orjáról darabokra, sózd-meg, adj hozzá egy lábasba töretlen főszert, néhány szelet vöröshagymát, kevés babérlevelet, kakukfüvet, főzd meg tiszta vízben, tá-lald-ki, hints reá reszelt tormát, a tál karimáját pedig czipfrázd-fel petrezselyem zöldjével. Nem árt, ha levébe kevés jó boreczetet Öntesz is.

### 748. Sertéshús florencziai módra.

Vedd egy fiatal sertésnek gerinczét, melly azonban vagdalva legyen mint az őzgerinczet szokás, húzd-le bőrét, sózd-be keményen s hagyd egy ideig, azután spé keld meg következőleg: tűzdelj a húsba egy sor jó

vastagon vágott szalonna hasábokat, egy sor hosszúkáson vágott füstölt nyelvet, egy sor kifejtett rákfarkat, egy sor szardellát s egy sor kucsma gombát s ismét elejéről kezdve tovább; azután kösd rá levont bőrét, tedd lábasba, adj fölé húslevet, fedd-be papirossal, s párold-meg mint más húst szokás; azután tálaldki, adj fölé édes mártást.

### **749. Sertés fej sajtóban.**

Köss egy szépen megtisztított sertésfejet ruhába tedd fazékba, mely csak akkora legyen, hogy a fej jól megférjen benne; adj hozzá ecetet, bort, vizet, sót, vöröshagymát, ezitromhéjat, babérlevelet, tárkonyt, bazilikomot, fejér borsot, különféle fűszert, és pedig bőven, hogy illatja a fejbe át-menjen, s főzd mind addig, míg jó puha nem lesz. Ekkor tedd egy deszkára, csontjait szedd-ki, nyelvéről a bőrt vond-le, illeszgesd ismét össze, hogy fej alakja legyen mint az előtt volt, burkold asztalkendőbe, tedd két deszka közé, fölébe nehéz követ, hogy jól megsajtolédjék. Miután meghűlt mess belőle kés-fok vastagságú szeleteket, rakd tálra « add-fel eczettel olajjal, vagy még jobb aszpikkal.

### **750. Kocsonyázott sertésfej.**

Tedd a szépen megtisztított és mosott sertésfejet egy fazékba, adj hozzá ecetet, vizet, vöröshagymát, babérlevelet és ezitromhéjat; főzd-meg, főv eg közben gyakrdn leszedvén habját, tégy mellé még három borjú lábat és fület; ha jól megfőtt, tedd tálra, levét pedig a borjú lábakkal főzd be jól, azután cziprázd-fel a sertés orrát petrezselyem zöldiével, a levét szitán keresztül szürd fölé s tedd hideg helyre.

### **751. Párolt sertéshús vadhús módra.**

Sózz-be egy szép lapoczkát, s hagyd egy ideig a sóban állni; apríts-meg egy fej vöröshagymát, törj-meg mozsárban néhány szem fenyőmagot, fél kávés halán

kömény magot, adj hozzá egy babérlevelét, kevés citromhéjat, tedd mind ezt lábasba a bust fölé, s önts reá kevés de jó borecetet, kevés vizet, s párold meg jó barnára; hogy még barnább legyen olvasz-el egy lábasban darabka zsírt, vess bele apróra vágott vöröshagymát, kevés czukrot, pergeld meg erősen, töltsd a lé közé, s főzd-fel vele együtt jól; azután a húst tálra helyezvén, szűrd fölé szitán keresztül levét is.

### **752. Főtt malacz ecetes lében tormával.**

Vesd-ki a megtisztított malacznak bélit, mosd meg tiszta vízben, vágd darabokra, hintsd-be sóval, tedd lábasba vagy fazékba, adj hozzá aprított vöröshagymát, néhány mogyoróhagymát, egy szál szerecsendióvirágot, egy egész szekfűvet, egy gerezd fokhagymát, néhány szem borsot, egy babérlevelet, egy szál kakukfűvet, kevés citromhéjat, zellert, paszternákot s petrezselyem gyökeret megapritva, két icze jó bort, egy icze jó huslevet, fél meszely ecetet, és főzd-meg jó puhára, kitálalván koszorózd-meg a tál karimáját vakart tormával és petrezselyem zöldjével, külön csészében pedig adj mellé reszelt tormát.

### **753. Malacz kocsonyában.**

Darabokra aprítván a malaczt, tedd rézlábasba adj hozíá egy borjú lábat a maga lábaival együtt, tölts rá egy meszely jó erős bort, s két icze vizet, adj mellé kevés szerecsendióvirágot, két vagy három szekfűvet, kevés citromhéjat, négy citromnak a nedvét, zellert, paszternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát megapritva és sót; főzd parázs tűzön mintegy két óráig, azután a húst tálba rakva, levét szűrd rá szitán keresztül, zsírját szedd-le, és hat tojásnak fejejét elsodorván főzd a megaludt lével mintegy tíz perczig, szűrd át, töltsd a malaczhúsra, s hidegen add az asztalra.

## 751, Ugyan az másképpen.

Levágván a malacznak négy sódarát és fejét, tedd hideg vízbe áztasd-meg jól; adj egy fazékba négy borjú- ugyan annyi sertés lábot, két fej vöröshagymát, borjú füleket, két borjú lábszár csontot, sói, egy citromhéjat, kakukfűvet, bazsalikomot, kevés sáfrányt, egy pint eczetet, ugyan annyi bort és vizet, főzd két óráig keményen, habozd-ie gyakran cs szedd-le zsírját is; azután tedd hozzá a sódarakat és fejét, s főzd mind addig, míg jól meg nem puháinak. A sodorokat és fejet kiszedvén, tedd hideg vízbe, levét főzd még tovább, végre szűrd keresztül szitán, niellybe itató papírost tetél, egy más fazékba, adj hozzá három tojás fejejét hóvá törve, forrald-fel még egyszer s keverd mindaddig, inig a tojás fejeéből semmit nem látsz; ekkor asztalkendőn keres tői szűrd a levet öt különböző formába; egyikbe keverj paraj nedvet, másikba alkermes nedvet, harmadikba sáfrányt, negyedikbe barnított czukrot, ötödiket hagyd fejéren s engedd így megkocsonyásodni. A sódarakat és fejet tiszta ruhával megtörölgctvén tedd csinosan egy nagy tálba, a fejet középre; ha a kocsonya igen kemény, tartsd a formákat kissé forró vízbe, a piros kocsonyát borítsd a fejre, a többit pedig a sódarokra.

## 755, Vaddisznó módjára készített malacz.

Hagyd a megölt malaczt jól megmerevedni, hints reá apróra zúzott fenyő magot s perzseld-le szőrét tüzes vassal; azután bélét kivetvén, konzold-fel, tedd hideg vízbe s áztasd-meg jól, add fazékba, önts reá eczetet, bort és vizet, adj hozzá egy fej szekfűvekkal megtűzdelt vöröshagymát, babérlevelet, citrombóját, rozmarint. bazsilikomot, majoránát, és főzd mind addig, míg jól meg nem puhul, ekkor tálald-ki, önts fölé levéből, egy csészébe pedig adj mellé ribizke vagy csipke bogyó mártást.

## 756. Forralt sertésfej eczetes lében.

Két-felé hasítván a sertésfőt, agyvelejét vedd-ki, mosd-meg tiszta vízben, forrald-fel sós-vízben, s ismét hideg vízbe mártván vagdald két ujjnyi darabokra? tedd rézlábasba, adj hozzá szeletekre vágott vöröshagymát, négy babérlevelet, egy pohár jó bort, ugyan annyi eczetet, sót, fekete és szekfű borsot, szekfűvet, két darab gyömbért, egy nyalábka tárkonyt, néhány mogyoró-hagymát, horsfűvet s főzd-meg olly hirtelen, hogy mire a hús megpuhul, felényire leve is letoljon; azután a húst rakd tálba s levét szűrd rá szítán keresztül. Mikor asztalra adod reszelt tormát is keverhetsz közé, vagy ha inkább akarod, e tormát csészében is adhatod mellé.

757· Ozczomb szeletek borjú hús szeletek módjára készítve.

Fél kis ujjnyi vastagságú szeleteket vágván az özczombból, sulykold meg azokat jól, hogy puhák legyenek, sózd meg, tűzdeld meg szalonnával s írósvajon süsd meg rézlábasban; ha már megpuhultak apríts össze kevés kapornát és citromhéjat, keverd liszttel vegyített írósvajba s add a szeletek közé; kissé folduazzasztván önts reá kevés tejfelt és húslevet, adj hozzá fél citromnedvet, párold meg s tálald ki.

## 758. Barnára párolt nyúl.

Levonván a nyúlnak bőrét és belső hártáját, töröld ki nedves ruhával, koncold fel, sózd meg, tedd rézlábasba, adj hozzá szalonna szeleteket, darab sódart, vöröshagymát, töretlen fűszert, kigyóhagymát, s párold egy ideig; azután önts reá egy meszely jó vörös bort, másfél pint jó barna levét, » párold ujan mim addig, míg a hús meg nem puhul; ekkor rakd tálba, levét szűrd rá szítán es savanyítsd meg citromnedvvel; a pedig azt akarod, hogy edeses savanyú legyen, adj hazz~ kevés barnított czukrot.

## IV. CZIKKELY.

Tojás 4 < e l e k.

### 759. Hígra főtt tojás.

Vegy friss, legfeljebb nyolca napos tojást, mosd meg sós vízben, s hideg vízben tedd jó erős tűz mellé; midőn a víz forni kezd, vedd ki s add az asztalra. Űgyan ezt főzheted másképpen is; tedd forró vízbe, s hagyd benne addig, míg lassan százat elszámolhatsz.

### 760. Láy tojás.

Ev. éppen úgy főzetik mint a híg, csak hogy valamivel tovább marad tűznél, az az, ha hideg vízben teszed tűzhöz, forni kezdése után inég vagy két perczig, ha pedig forró vízben teszed tűzhöz, egészben öt perczig. E tojásnak azon kívül, hogy magában is eheti, ki tán a hígnál jobban kedvelné, az a haszna is van, hogy megtisztítva négy részre lehet vágni, minthogy fejére megkeményedett, és külön ételekre u. in. zöldségekre, salátára, sóskára rakni. Hogy pedig héját könnyen lekoppaszthasd, tedd előbb hideg vízbe.

### 761. Kemény tojás sóska mártással.

Megmosván négy vagy öt marok sóskát, a vizet nyomogasd ki belőle, tedd rézlábasba, adj hozzá egy főző kanáinyi apóra vágott csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és rnogyoróhagyiiát, kevés íros vajat, s párold, inig leve eléggé megnőni sűrűdik; ekkor tedd az egészet vágódeszkára, vagdald össze apróra, s ismét visszajövé n lábasba, sózd meg, önts reá három merítő kalán fejár mártást, ugyanannyi húslevet, adj hozzá kevés fejár borsot, szerecsendíóvirágot, főzd be jól, sűrítsd meg két tojásszékkal, kissé főzd még, azután kitálalván, rakd reá a keményre főtt, megtisztított és négy részre vágott tojást.

### 762. Kemény tojás szardellával.

Főzz meg vagy tizenhat tojást keményre, s hideg vízben meghűlvén vond le héját, azután tedd ismét meleg vízbe, hogy felmelegedjék; tégy egy bögrébe hat vagy nyolc» kálón ecetet, fél meszely tejfelt, sót, borsot mennyi szükséges, darabka szardella vaját, fél kalán pergelt czukrot s forrald fel; ez alatt tisztíts meg nyolcz szardellát, szálkáit vedd ki s vágd meg hosszukásra; végre vágd négy részre tojásokat, rakd csinosan tálba, öntsd reá a mártást, e főié pedig hintsd a szardellákat.

### 763. Tojás francia módra.

Keverj el egy pléh tálban mellybe törött és megszitált czukrot, citromnedvet s kevés sót tettél, narancs vízzel néhány levert tojást, és pár tűz fölött addig főzd, Kiig a tojás a tálról minden oldalon leválik.

### 764. Rántotta.

Verj le egy bögrébe tetszésed szerinti mennyiségű tojást, adj hozzá sót, fehér borsot, vagy minő fűszert akarsz, finomra vágott petrezselyem zöldjét, egy merítő kalán jó tejszint, font apróra csipkedett, írósvaját, keverd mind ezt jól össze, öntsd egy lapos lábásba, mellyben kevés lúdzsirt olvasztottál fel, rakj alá parázs tüzet, s hagyd fölötte mind addig, míg a vegyület folytanos kavarás közben meg nem sűrűdik; midőn ki-tálad, hints fölé finomra vagdalt metélő hagymát.

### 765. Zsemlye morzsás rántotta.

Vagy két óra folyásig áztatván a zsemlye morzsát édes t éjben, verd által szitán, sózd meg, adj hozzá kevés czukrot, apróra vágott citromhéjat, keverj hozzá egy pár friss tojást, s néhánynak habbá vert fejejét; öntsd ezt a keveréket egy írósvajjal megkent rézlábásba, süsd meg kemenezében, és tálra fordítván pirítsd meg tűzesített vaslappáttal.

### 766. Borjú vesés rántotta.

Megsütvén két borjú vesét kövérevel együtt, midőn meghűlt, vágd apró koczákra; azután leszedvén kövéret, pirítsd meg külön, míg szinte felényire fel nem olvadóit; ekkor a vesét hozzá adván, önts fölé 12 — 16 elsodort s megszózott tojást, és parázs tűz fölött kavard mind addig inig a rántotta el nem készül.

### 767. Rántotta spárgával.

Borsónyi nagyságúra vagdalván a spárgát, főzd meg sós vízben, s a már elsodort, megszózott és fűszerezett tojásba kevervén süsd meg rántotténak, mint már említők.

### 768. Almás rántotta.

Hámozz meg jó féle almát, metéld szeletekre, s magvát kivetvén párold meg kevés írósvajjal és cuzzukorral jó puhára; készítsd el az alatt egy más lábasban már fennebb említett mód szerint a tojást rántotténak, s mikor már szinte elkészült, keverd közé a párolt almát.

### 769. Rántotta gombával.

Pergelj meg kissé írósvajban néhány apróra metélt csiperke gombát petrezselyem zöldjével együtt, azután öntsd fölé a már elsodort, megszózott és fűszerezett tojást, folytonos keverés közben süsd meg.

### 770. Heringes rántotta.

Megsózván és fűszerezvén a szükséges mennyiségű elsodort tojást, öntsd egy lábasban olvasztott írósvaj fölé, adj hozzá egy káiévizet, keverj közé egypár megmosott szálkáitól megtisztított s apróra vagdalt keringet, és süsd meg pártüz fölött.

### 771. Sült tojás párolva.

Keményre sütvén a tojást forró hamuban, hámtsd le héját, mesd szeletekre, párold meg írósvajban, adj hoz-

zá porrá zúzott szerecsendiót, sót, borsot, apróra vágott mogyoró hagymát, eldörzsölt kakukfűvet, s ha már barnulni kezd a tojás önts reá kevés jó borsó levet; sózd meg, tálald ki s nyomj fölé czitromnedvet.

### **772. Kemény tojás tejeles mártásban.**

Szeld két felé a keményre főtt és megkoppasztott tojást, rakd rézlábasba, adj fölé tejfelt, szerecsendióvirágot, borsot, sót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, darabka írósvajjat s főzd be illő sűrűségig, végre tálald-ki csinosan, s rakd-ki a tál szélét tojás szeletekkel.

### **773. Rántotta rákfarkakkal.**

Verj egy bögrébe 8 vagy 10 tojást, adj hozzá kevés tejesikrát, egy marok koczkásra vágott rákfarkat, keverd-el jól, s öntsd lábasba, melyben rákvajjat olvasz» tál fel, és folytonos kavarás közben készítsd rántottának amint már említettük.

### **774. Ikrával töltött tojás.**

Főzd meg az ikrát sós vízben, duzzasz fel apróra vágott petrezselyem zöldjét írósvajban, add hozzá az ikrát s kissé párold meg; sodorj el azután darabka írósvajjat két tojás sárgájával, add hozzá az ikrát, vegyíts közé kevés tejben áztatott zsemlyét és tejfelt  $\frac{1}{2}$  vedd ki a keményre főtt s ketté vágott tojásnak székét, az űreget töltsd meg a vegyülettel önts egy tálba tejfelt, a fél tojásokat rakd bele, adj alul fölül pártüzet s pirítsd meg.

### **775. Elsikkadt tojás ecsettel.**

Adj egy lábasba eczetet, sót, egy fej vöröshagymát, forrald fel s verj bele hat vagy nyolcz tojást; azonban vigyázz, hogy a tojás egész maradjon, főzd meg, de csak annyira hogy széke meg ne keményedjék, tedd tálba, önts hozzá kevés eczetet, hintsd meg zsemlye morzsával, forralj fel egy serpenyőben kevés zsírt, apríts

össze egy fej vöröshagymát, s vedd a forró zsírba; mielőnn sárgulni kezd, öntsd a tojás fölé add fel hamar az asztra.

### **776. Tormás tojás.**

Keményre főzven a tojást, vágd négy részre, rakd szépen tálba, önts fölé jó málna eczetet, finom provánszi olajot, hintsd meg sóval, borssal, <sup>1</sup>s linómra reszelt tormával, és add asztra.

### **777. Töltött tojás zöld borsóval.**

Főzz meg hat tojást keményre, hámtsd meg, vágd két felé s székét vedd ki. Adj egy lábasba darabka íros vajat, zöld borsót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, apróra tépett csukát, sót, s párold meg; törd össze a kivetett tojásszékeket egy mozsárban linómra, sodorj ej darabka íros vajat habzásig, keverd bele előbb a megzúzott tojásszéket azután a megpárolt éskihűtött borsót, adj hozzá kevés sót, tejfelt, egy tojást egészen, s egynek sárgáját, keverd mind ezt jól össze, töltsd meg vele a tojásokat, illeszd őket ismét össze, keverd elsodort tojásba, hintsd meg zsemlye morzsával, rántsd ki forró zsírban, csinálj csiperke gombával vajmártást s öntsd a tálba rakott tojások fölé.

### **778. Lutheránus tojás.**

Verj le néhány tojást, sodord el, s adj hozzá kevés petrezselyem zöldjét aprított mogyoróhagymát, sőt és fűszert; metélj azután főtt, sódat, osztrigát, szarvas és csiperke gombát vékony szeletekre, s duzzaszd fel íros vajban, azután hiítsd meg s keverd a tojás közé; olvasz el egy serpenyőben íros vajat vagy lúdzsirt, a vegyületet öntsd reá, de ne engedd nagyon megkeményedni.

### **779. Tojás kelhecskék gombákkal.**

Végy több féle gombát, tisztítsd-, mosd-, és kőveszd meg, vagdald össze apróra; sodorj el négy lat

írósvajtot habzásig, a gombát tedd bele, adj hozzá hat tojást leverte, három halat tejfelt, sót, borsot, szerecsendióvirágot, négy vajos szarvasnak morzsáját, össze metélt rákot, szaggatott halat, keverd mindezt jól össze, s töltsd a rózsa tésztába állított rák kelyhecskébe, midőn megsültek kerekítsd ki késsel, rakd tálba s add fel az asztalra,

### 780. Ugorkával vegyített tojás.

Hámozz meg három vagy négy közep nagyságú ugorkát, metéld el szeletekre, s megszóván a nedvet nyomkodd ki belőle; azután vedd egy rézlábasba olvasztott írásvaj fölé, adj hozzá borsot, szerecsendióvirágot, gyömbért, kevés ecetet, s befődvé párold meg; készíts e közben vajmártást, melybe tejfelt öntvén keverd az ugorka közé; a mártásnak azonban kevés és sűrűnek kell lenni. Végy most egy tálát, önts reá néhány kalán tejfelt, azután egy kalánnal a párolt ugorkából, adj fölé tojás szeleteket, ismét ugorkát s így tovább míg el nem fogy; azután tedd meleg kemenczébe s főzd fel.

### 781. Vajból kirántott tojás.

Üss annyi tojást mennyit akarsz egy merítő kalán ecetvel megsavanyított forró sós vízbe, s mintegy perez múlva, midőn fejére kissé megkeményedett, szedd ki vigyázva lyukas kalánnal, s rakd hideg vízbe, meghülés végett. A kiszedés valamint a beütésnek is egyenként kell történni, hogy főzése helyesen essék. A netalán ágbagasan álló tojásfejét metéld le, a tojást száradás végett rakd tiszta ruhára, adj fölé aprított és szardella vajban megpirított csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, burkold egyenként tejszínbe mártott ostyába, mártsd elsodort tojásba, keverd zsemlye morzsába, s rántsd ki hirtelen vajból.

### 782. Tálba ütött tojás.

Meghintvén egy bádóg, vagy más anyagú tüzet kiálló tálat apróra szagztatott írósvajjal, locsold meg tejfellel, s verj reá egymás mellé szép vigyázva, hogy egészen maradjanak, néhány friss tojást, sózd meg kívérsé, tedd pártöz fölé, s főzd, míg felényire meg nem keményednek; azután hints reá vagy apróra vagdalt metelő hagymát, vagy egy kis tárkonyeczetel vegyített tejfelt adj fölé, s add fel az asztalra.

### 783. Ökörszem.

Vágy zsemlye szeleteket, bélét szedd ki W zsemlye kéj karikákat süsd ki vajban, kenj meg egy tálat írósvajjal, Önts reá tejfelt, a zsemlyehéj karikákat rakd reá, üss mindegyikbe egy tojást és süsd meg annyira, hogy széke híg maradván fejére kissé megkeményedjék ugyan, de fényes maradjon; midőn felakarod adni hintsd meg finomra vágott metelő hagymával, zúzott só és borsnál; ha akarod szardella vaját is ömhetsz reá vagy pedig tárkonyeczetel vegyített friss írósvaját.

### 784. Tálba ütött tojás szardellával.

Adj egy írósvajjal megkent tálba fél meszely tejfelt, verj bele 10 vagy 12 tojást, de vigyázz, hogy egészen maradjanak; tisztíts meg 6 vagy 7 vízben jól kiáztatott szardellát, fejtse ki szálkáikat, vágd hosszúkás hasábkákra s rakd a tojás közé; a tál karimáját pedig koszoruzd meg hosszúkásra vágott savanyú ugorkával; a tálat befödve rakj alul felül tüzet s párold meg, de ne nagyon keményre.

### 785. Tojás sült.

Habarj el 12 vagy 15 tojást jól, vegyíts közénormra vágott petrezselyem zöldjét, gyömbért, szerecsendióvirágot, sót, tetszésed szerinti mennyiségű czukrot, fahéjat és mazsolát vagy apró szőlőt. Töltsd e ke-

veréket egy író s vajjal megkent s három fertály rőf hosszú és fél fertály széles zacskóba, bocsásd forró vízbe s főzd meg; azután vedd ki, metélj el keményre főtt tojás fejejét hosszúkás hasábokra, mint a szalonnát szokás, s a zacskóból kivett tömeget spékeld meg vele; a megspékeltet hintsd be zúzott gyömbérrrel és sóval. Azután tedd serpenyőbe, mellyben író s vajat barnítotál meg, öntözgesd meg a barnított írás vajjal felül is, fedd be, adj alul fölül pártüzet s pirítsd meg. Áztass be egy darab tojás süteményt borba, törd keresztül, adj hozzá cznkrot, gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot, fahéjat, kissé forrald fel, s öntsd a martasba helyezett tojás sült fölé.

### 786. Tojás-bubbert.

Keverj egy fél merítő kalán tejszínbe egy főző kalán liztet, verj bele annyi tojást mennyit akarsz, adj hozzá cznkrot, reszelt citromhéjat, sót, ha 8 tojást vettél mintegy fél meszely tejszint, s keverd jól össze; öntsd e" keveréket hideg író s vajjal megkent tálba, mellyet homok közé torta serpenyőre helyezvén fedj be, rakj alul fölül tüzet, és süsd meg.

### 787. Tojás lepény füvekkel.

Vagdaj össze többféle füvet mint a füleveshez szokás, apróra, sodorjel azután annyi tojást mennyit akarsz, tejjel, liszttel, és a füvekkel jól, öntsd serpenyőbe mellyben vajot olvasztói fel, s egyik felét süsd meg; e lepényt azután vigyázva tálra kell tenni, fölébe író s vaját adva, sületlen felével ismét a serpenyőbe borítani és megsütöni.

### 788. Tojás mustár lével.

Vágd a keményre főtt s megkoppasztott tojásokat közepén két felé, barníts meg egy lábasban darabka író s vaját, adj hozzá mustár liztet, bort, kevés petre-

zselyem vizet, czukrot, czitromhéjat apróra metélve, zuzott fejr borsot és forrald fel egy párszor; azután öntsd a tálba rakott tojások fölé s add fel.

### 789. Tojás burgonyával.

Főzz meg ugyan annyi burgonyát, a hány tojást keményre főztél, s mind kettőt lehéjazván metéld szeletekre; azután *tégy* egy tálba néhány darabka írós vajjat, adj fölé mintegy fél meszely tejfelt, rakj reá egy sor burgonyát, erre egy sor tojást; ezt megsózáván ismét írós vajjat, tejfelt, e fölé burgonyát és tojást adsz, s így tovább, míg a berakandó el nem fogy, arra azonban ügyelj, hogy a felső sor burgonya legyen; öntözd meg most az egészet keményen tejfellel, adj fölé néhány darabka írós vajjat, hintsd meg finom zsemlye morzsával, rakj alul felül tüzet, és süsd meg szép világos barnára.

### 790. Tojás besamellal.

Késfoknyi vastag szeletekre metélvén 10 vagy 12 keményre főtt tojást, rakd rézlábasba, készíts azalatt 1 icze tejszint, egy főző kanál lisztből hig besamelt, mely erős tűz fölött hirtelen befőzés és folytonos kavarás által készül; adj hozzá sót, törött fejr borsot, reszelt szerecsendiót, egy jó marok írós vajban megpirított a apróra vágott csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, öntsd a rézlábasba rakott tojás fölé, forrald fel még egyszer s tálald ki vagy piritott zsemlye fölé, vagy pástétomba.

### 791. Tojás lepény

Forralj meg egy lapos serpenyőben  $\frac{1}{4}$  font iros vajjat, önts bele tejszínnel elsodort 8 vagy 10 tojást, melyet megsóztál, megborsoztál, és süsd mind addig, míg eléggé meg nem sírűdik, de gyakrabban emelgesd fel, hogy a serpenyő fenekére ne süljön; midőn gondolod hogy megsült, tartsd egy pár pillanatig veszteg a tűz felett, hogy megbámuljon; azután borítsd tálra s add fel.

### 792. Tojáslepény szalonnával.

Apríts mintegy  $\frac{1}{4}$  font szalonnát koczkásra, süsd ki lapos serpenyőben zsírját mintegy felényire, öntsd reá a fennebb említett mód szerint elsodort tojást és süsd meg mint már említők.

### 793. Medgyes tojáslepény.

Verj le egy bögrébe hét vagy nyolcz tojásszéket, sózd-meg, sodord el jól főző kalánnal, keverj közé zsemlye belet, és medgyet, mellynek magvát kihánytad s kissé czukrozd meg; o vegyiteket öntsd azután egy serpenyőbe forró zsírra, süsd meg mind két oldalát szép barnára s úgy add az asztalra. .

### 794. Borjúvesés tojáslepény.

Metélj két sült yesét apró koczkásra, s ha nem volna elég kövére, adj hozzá kevés írás vaját, « a megpirított vese fölé öntsd a<sup>1</sup> már mondott mód szerint elkészített tojást, süsd meg és add fel.

### 795. Tojás lepény sárga répával.

Vakard le a megtisztított sárga répát egész közepéig igen apróra, főzd meg puhára; s levét l<sup>^</sup>zürvén, törd keresztül szitán; adj hozzá két marok zsemlye morzsát, czukrot, néhány tojást, hogy a tészta elég sűrű legyen; azután öntsd lapos serpenyőben felolvasztott írósvajra, süsd meg mind két oldalán szép pirosra, add fel.

### 796. Zsemlye morzsás tojáslepény.

Két óráig tejben áztassál a zsemlyemorzsát, törd keresztül szitán, adj hozzá sót, czukrot, apróra vágott czukros citromhéjat, elsodort tojásszéket, hóvá vert tojásfejét, keverd el jól, öntsd írósvajjal megkent rézlábasba, rakj alul fölül tüzet, és süsd meg. Ha készen van borítsd egy tálra, és fényesítsd meg tüzes lapoczkával.

### 797. Tojáslepény spárgával.

Apróra vagdaldván a gyöngye spárgát, adj hozzá hasonlóan apróra vágott petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, kevés sót, és olvasztott írósvajban kissé megpárolván keverd elsodort s tejjel vegyített néhány tojás-széke közé, öntsd rézlábasban felolvasztott írósvajra, és süsd meg mint a más nemű lepényeket szokás.

### 798. Apró mandolás tojáslepénykék.

Törd össze a meghámozott mandulát rózsavízben durván, keverj közé kevés búzalisztet, szerezsendióvirágot, fahéjat, cukrot, cizifrom belét, cizitromhéjat apróra vágva, s kevés bort. Azután kend e vegyítéket zsemlye szeletekre, adj fölérők még elsodort tojás sárgáját, és írósvajban hirtelen kisütvén, ha meghüllek, hintsd meg őket cukorral.

### 799. Savanyú tojás éték.

Metéld el az illendően megsült tojáslepényeket hosszukásan, mint a metéltet szokás, adj egy rézlábasba darabka írósvajot, olvaszd el, tégy hozzá két kanál lisztet, egy fej apróra metélt vöröshagymát, s duzzaszd fel s azután tölts rá jó borsólevet, nyomd bele egy citromnak nedvét, borsot, sáfrányt vetvén hozzá, tedd bele a lepény metéltet, adj hozzá darabka írósvajot egy párszor forrald fel, s tálald ki.

### 800. Bécsi vagy tánczó tojás éték.

Fejtsd ki nyolcz keményre főtt tojásnak székét, s metéld össze egy héjától megfosztott zsemlyével együtt apróra; sodorj el egy darab írósvajot habzásig, s a vagdaltat bele adván adj bele három tojást egyenként, tégy mellé három vagy négy kalán tejfelt, kevés zsemlyemorzsát, sót, borsot, s keverd össze jól; kövesz meg néhány kucsma gombát s metéld el hosszukásan mint a metéltet szokás; az összezúzott nyolcz tojásszékének fejeirét metéld el hasonlóan hosszukásra kenj meg egy tálal

írós vajjal, önts reá tejfelt; e fölé a keveréknek egy részét s késsel kend-el, e fölé egy sor kucsma gomba és tojás fehér metéltet, ismét a tejfelnél kezdvén folytasd így, míg mindent beraktál; felületére ismét tejfelt s írós vajjat adván, rakj alul felül tüzet s pirítsd meg.

### 801. Felpuffadt tojás lepény.

Verd 12 tojásnak fejejét habbá, azután keverd köz-  
zé a 12 tojás sárgáját, egy kalán porrá zúzott czukor-  
ral együtt öntsd lapos serpenyőbe, mellyben előbb  $\frac{1}{4}$   
font írós vajat forróra olvasztottál, és süsd ki ebből négy  
részre osztván az egészet úgy, hogy csak allja süljön meg,  
teteje pedig nyers maradjon; azután rakd őket egymás  
föle írós vajjal megkent tálba, még pedig úgy, hogy  
minden két lepény közé narancs- vagy citromczukrot  
hinta és citromlevet nyomj; azután tedd kemenczébe  
és süsd meg egészen. E felpuffadt tojáslepényeket azon-  
nal asztalra kell adni, nehogy elveszítsék ízüket.

### 802. Tojás gombóc.

Sodorj el kilencz vagy tíz tojást, önts reá,  $\frac{1}{4}$  font  
olvasztott írós vajjal, keverd a hozzá szükséges zsem-  
lye morzsával együtt híg tésztának és «sózd meg \$ azután  
készíts belőle gombócokat, és süsd meg forró vajban vi-  
lágos barnára; ez is megtörténvén rakd rézlábasba,  
önts reá jó bort, adj hozzá bőven czukrot, forrald fel,  
és tálald ki.

### 803. Tojás éték olaszosan.

Keverj egy meszely tejfel közé egy kalányi apróra  
vágott és vajban megpergelt csiperke gombát, petrezse-  
lyem zöldjét, vörös és mogyoró hagymát, három tojás-  
székét nyersen, s add e vegyületnek felét azon hidegen  
tálba; rakj e fölé csinosan keményre főtt és ketté ha-  
sított tíz tojást, e fölé ismét  $\frac{1}{4}$  font megtisztított, szál-  
káiból kifejtett s hosszúkásra vágott szardellát; hintsd

meg fejer borssal, sóval s kevés reszelt, szerecsendióval; a vegyületnek más felét öntsd fölül, a tálát fedd be, rakj alul fölül parázstüzet, és süsd meg.

#### **804. Töltött fridata (tojás lepény).**

Megsütvén a tojáslepényt mint már említők, csinálj következő töltelékét; vagdald harmincz megfőtt ráknak kifejtett farkát hosszúkásra, párolj meg egy meszelyöld borsót vagy spárga fejet írók vajban jó puhára, hints reá fél kalán lisztet, s párold meg kis korig csinálj azután három tojásból közönséges rántottát, főzz meg sós vízben három csukát, fejtsd ki szálkáikat szaggasd őket a rákfarkak közé e párold meg az egészet jól és hintsd meg kevés porrá zúzott szerecsendió virággal · önts egy tálba kevés tejfelt, adj bele egy fridatát, erre töltelékét, ismét fridatát s ismét töltelékét; és így tovább, míg az egészet be nem raktad tetejére tejfelt és rákvajat öntőén, hintsd meg zsemlye morzsával, rakj alul fölül tüzet, s puffaszd fel.

#### **805. Töltött kucsma gomba mint tojás éték.**

Moss meg néhány szép és nagy kucsma gombát, sózd meg, hogy szívósak legyenek; főzz meg 15 vagy 20 rákot, farkaikat és ollóikat kifejtvén vagdald össze; adj hozzá petrezselyem zöldjét, fél tejbe áztatott és ismét kinyomott zsemlyét, három tojásból rákvajjal készült rántottát, vágd mind ezt össze, a rákkal együtt tedd egy medenczéhe, adj hozzá két kalán tejfelt ^ egy egész tojást, sót, kevés szerecsendió-virágot s keverd az egészet jól össze, azután hasítsd mega kucsma gombákat s töltsd tele a vágottal; rakd csinosan tálra, mellybe már kevés tejfelt öntöttéi, felül adj ismét tejfelt, zsemlye morzsát és írók vaját, rakj alul fölül tüzet; s puffaszd-fel, de vigyázz, hogy a kucsma gomba nyersen ne maradjon.

### 806. Tojás portugáli módra.

Törj-meg mozsárban annyi keményre főtt tojás sárgáját, mennyit akarsz, adj hozzá kevés bort, czukrot s czukrozott citromhéjat, törd ezeket is mind közé; Öntsd az egészet egy vajjal megkent tálba, tedd pártüz fölé s főzd meg kemény péppé; hints fölé apróra zúzott czukrot, és szerecsendióvirágot, rakd meg citromhéjjal és pisztáciaival, s add az asztalra.

### 807. Habtojás.

Verd el 12 tojás fejejét habbá, s folytonos kaválás közben vegyíts hozzá 12 kalán törött czukrot forralj fel az alatt lapos lábasban egy iczo édes tejet, a tojás habot rakd bele kanalanként, s az edényt befedvén adj fölé kemény pártüzet, az alatta levőt pedig gyöngítsd meg, s fojtsd be így egy óra negyedig; a fedőt le emelvén édesítsd meg a leszúrt tejet czukorral, sűrítsd meg 5 — 8 tojás sárgájával, s öntsd a kitálalt habtőjéé fölé.

### 808. Tojás pite.

Apróra vagdalván 10 keményre főtt és meghámozott tojást, adj hozzá  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat, habzásig elsodortat, egy tejből áztatott zsemlyét kevés petrerezselyeni zöldjével együtt apróra vágva, keverj közé két egész tojást s kettőnek székét, fél meszely tejfelt, sót és borsot; tedd egy vajjal megkent rézlábasba, süsd meg szépen, s mikor készen van borítsd tálra s add asztalra.

### 809. Pontyvéres tojás pite.

Metélj igen apró kockákra egy fej vöröshagymát, s párold meg gyöngén  $\frac{1}{4}$  font írósvajban; keverj egy meszely tejszínbe egy főző kanál lisztet, s a párolt vöröshagymát bele Vetvén sózd meg, adj hozzá fűszert, s ha meghűlt vegyíts közé fél meszely ponty vért, 8 — 10 kéményért elsodort] tojást, font apróra szagattott

írós vaját» öntsd az egészet egy vajjal megkent rézlábasba, rakj alá s fölé tüzet, és megsütvén borítsd ki egy tálba s add asztalra.

### 810. Formában süített tojás éték.

Hat keményre főtt tojást, egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, kevés petreselyem zöldjét apróra vagdalván, sodorj el egy darabka írós vaját habzásig add bele kanalanként a vagdaltat, és valahányszor két kalán tojást adsz bele, üss hozzá egy nyers tojást, keverd össze jól, adj hozzá sót, tejszint, zsemlye morzsát, töltsd arra készült formákba, süsd meg hirtelen kemenczében, a megsültét borítsd ki egy írós vajjal megkent tálba, önts rá kevés tejfelt, hints fölé apróra vágott petreselyem zöldjét, s párold még vagy egy óra negyedig.

### 811. Tojás kolbász.

Vagdalj össze hat keményre főtt és meghámzott tojást, egy zsemlyének tejbeáztatott héját s kevés petreselyem zöldjét apróra; sodorj el 5 lat írós vaját habzásig, a vagdaltat hozzá tévén, üss bele két tojást, adj hozzá 4 kalán tejszint, sót, zsemlye morzsát, keverd el jól és süss belőle lepényt. Ezeket göngyölgesd össze kolbász idomban, szép sorral rakd egy írós vajjal megkent tálba, önts reá kevés tejszint, rakj alul fölül pártüzet, kissé pirítsd meg.

### 812. Tojás sajt

Elsodorván 10 tojást egy bögrében szűrd által ritka szítán egy icze tejbe, keverd össze jól, s apróra törött czukrot és fahéjat adván hozzá szükséges mennyiségben, töltsd egy cinz korsóba, tedd ezt egy vízzel megtöltött fazékba s főzd meg benne, de ne fölötte keményre; midőn már megkezd alunni, töltsd egy arra készült lyukacsos cserép formába, hogy leve lecsurogjon; azután ujjnyi darabokra szeldelvé, mártsd ezeket cu-

korral elsodort tojásba, rántsd ki vajban, és vagy czukorral meghintve add azstakra, vagy valamelly édes mártással.

## V. CZIKKELT.

### Hal-ételek.

#### 813. Tőke-hal töltve.

Letisztítván egy egész tőke halszél a farkát, fejsd le a héjját, s forrázd le; tégy azután a héj alá egy téjben áztatott zsemlye belet, zöld petrezselymet, mogoró hagymát, két kifejtett szardellát, s két elhabart tojást, aprítsd mind ezt jól öszve, s olvaszsz reá jókora darab vaját. Keverj el jól egy kevés tejfölt, szecsen dió virágot, sót, borsot, s három egész tojást, tedd hozzá az aprítottat, töltsd mind ezt a bőrbe, s vond be; tedd azután vas tepsibe, adj vaját hozzá, s pirítsd meg szépen. Midőn már megsült, tedd tátra, adj reá tejfölt, zsemlye morzsát, s egy kevés vaját, és forrald fel egy kevésé.

#### 814. Tőke-hal szardellával.

Végy két font tőkehalat, főzd meg sós vízben, apríts öszve nyolcz szardellát, egy marok zöld petrezselymet s egy kis kapornát; tégy azután tátra egynéhány darab vaját, egy pár kanál tejfölt, valami keveset az aprítottból; szaggasd el a tőkehalat apró darabokra, s rakj belőle egy sort a tátra, továbbá ismét egy sort az előbbi ingredienciákból, egy kevés zsemlye morzsával, egynéhány kanál tejfellel s egy pár darab vajjal együtt; folytasd ezt e képpen, míg csak meg nem telik a tátra; hintsd be az egészet zsemlyemorzsával, adj reá tejfölt és vaját, rakj alól feljüül pártüzet, és süsd ki szép sárgára.

### 815. Sült Angolna, mártással.

Bontsd fel, sózd be, e készítsd el az angolnát, hogy szép kerek maradjon; hagyd egy ideig sóban, törülgesd meg, hints be lisztéi, és snsnd meg szépen; nyomj reá citrom levét, adj hozzá tejfelt, vajban pirított zsemlye morzsát, vgy kis vaját, aprított citrom héjat, egy kevés borsó levest; főzd fel, s add fel az asztalra.

### 816. Kéken főtt piztráng.

A piztrángokat, mellyeket meg akarsz főzni, ne vedd ki a vízből előbb, mint sem szükséged van reá jók; üsd akkor főbe, bontsd fel, vedd ki a belső részeket, mosd kihirtelen, hogy a vérek kifolyók, s fecskendezd meg jó bor eczettel; végy azután fele vizet fele bor eczetet, adj hozzá sót, veres hagymát, babér levelet, citrom héjat, s egy két egész borsot; főzd fel, s midőn, már forr, tedd bele a piztrángokat, forrald fel benne; veddel azután a tűz mellől, adj még egyszer frUs bor ecsetet fölihe; fedd be a piztrángokat, 9i add fel tetszésed szerint hidegen vagy melegén az asztalra. Ha hidegen akarqd feladni, hűtsd meg a levében, eczettel és olajjal add fel.

### 817. Czompó, borral.

Végy egy czompót a legnagyobbak közül, tisztítsd meg, 8 vagdald be, de ne egészen keresztül; sózd meg, s hagyd egy óráig sóban állani; tedd azután hoszszú rézlábasba, apríts összeegy kis zöld petrezselymet, me-4élő hagymát, öt hat csiperke gombát, s tedd mind ezt tört borsai s fél tojásnyi nagyságú darab vajjal együtt a rézlábasba. Önts reá fél meszszely fejr bort, borítsd Je a rézlábast a fedőjével, rakj alól feljfil pártüzet, főzd meg, öntsd fölibe a mártást több ízben kanállal; midőn már egészen megfőtt a czompó, tedd tála, a csekély mártást pedig add alája.

### 818. Sült czompó, mártásban.

Végy nagy czompót, tisztítsd meg, vágd be hosszában, de ne keresztül, hogy a hal egészen maradjon; keverj össze kevés tört borsot azon schal, mellyel besózod, kend meg olvasztott vajjal, és süsd meg rostélyon, Ha már által s ki megsült, tedd tátra, adj reá egynéhány kanál tejfelt e egynéhány darab vaját; önts fölibe fél meszsely tejfelt, nyomd rá egy citromnak a levét, adj reá aprított citrom héjat, egy kevés kapornál, egy marok zsemlye morzsát s egynéhány darab vaját; rakj alól feljül pártüzet, főzd meg jól, s add fel az asztalra.

### 819. Spékelt harcsa.

Végy nagy darab harcsát, mellyet megmosván és besózáván, hagyd egy óráig a sóban, azután spékeld meg öt vagy hat sorosan vékonyra vagdalt szalonnával; tedd rézlábasba; adj hozzá egynéhány darab szeletekre vagdalt borjú húst, egynéhány darab sódart, egy csomó zöld petrezselymet, metélő hagymát, egykét egész borsot, fél meszsely fejer bort, s egy meszsely jó levest, fedd be, s főzd lassacsán. Megfővén a hal, vedd ki a rézlábasból, szürd által a mártást szitán, szedd le a zsírját, s főzd addig, míg fél meszselyre be nem fő; tedd azután ismét bele a halat, hogy egészen megmelegedjék; tálald ki, s öntsd fölibe a mártást.

### 820. Ketsége, citrom mártásban.

Hagyd a megtisztított és besózott kecsegét félóráig sóban állani olvaszsz el rézlábasban egy darab vaját, tégy bele két kanál lisztet, pergeld meg sárgára, mess egy fej veres hagymát négy részre, tedd ezt is az előbbiekhez, s töltsd fel borsó levessel; tedd bele azután a kecsegét, s főzd addig míg egészen meg nem főtt; adj bele kevés citrombéjat és sáfrányt is. Előbb mint sem kitalálnád, nyomd reá egy citromnak a levét.

### 821. Süllő, zöld petrezselyemmel.

Hagyd a megtisztított süllőt egy óráig sóban állni; főzd meg sós vízben különféle gyökerekkel, de vigyázz, hogy szélyel ne ömöljék; tedd azután hosszú tálra, hiptsd le finom zsemlye morzsával; olvaszsz el mintegy hat latos darab vajat, adj bele aprított zöld petrezselymet, s öntsd a halra. A tál szélére vajban piritott apró krumplikat rakhatsz.

### 822. Ponty kéken főzve.

Felbontván s kimosván a pontyot, vagdald dara; bokra, s öntsd le forró eczettel, hogy szép kék maradjon. A levét fű eczetből s vízből csináld, hogy jó izii savanyú legyen; adj hozzá egynéhány új fűszert, tört borsot, egy citrom héjját, petrezselyem gyökeret és sót; forrald fel, tedd bele a halat, fedd be, s főzd lassan; ha már megfőtt, tégy reá itató papirost, s hagyd egy kevésbé állani; tedd azután tálra. tégy reá vagy a tál szélére körös körül szaggatott zöld petrezselymet. A tükrös pontyot e végre legjobban használhatni, mivel kevés halhéja van, — hidegen is fel lehet adni, eczettel és olajjal.

### 823. Potyka, Cseh módra.

Végy szép pontyot, mosd meg tisztára, bontsd fel, s fogd fel a vérét fazékban, önts egy kis eczetet a halba, hogy a vére egészen kifolyjék, sózd be; a levét e képpen csináld: tégy rézlábasba vagy serpenyőbe két rész sert, egy rész eczetet, hosszukásra metélt petrezselyem gyökeret, vereshagymát, keserű hagymát, zellert, babér leveleket, kakukfüvet, egykét egész borsot, új fűszert, citrom héjat, egy darab czukrot, s egynéhány dió belét; fedd be s főzd egy óráig. Piríts meg azután egy marok fekete kenyér morzsát vajban, tedd a lébe a vérrel együtt, vagdald el darabokra a halat, s tedd

hasonlóképpen a lébe, ha még igen vékony volna a mártás; vehetsz hozzá egy kevés reszelt mézes bábót is. Ila egy fertály óráig főtt a hal, készen van; tedd akkor tálra, szűrd reá a mártást, s add fel az asztalra.

### **824. Kocsonya formán készített ponty**

Vagdalj el darabokra egy szép dunai pontyot, és sózd meg. Készíts levet e képpen: végy egy ittze fejtér bort, három ittze vizet, babér leveleket, sárga répát, citrom héjat, egész borsot, egynéhány fej aprított veres hagymát, három vagy négy új fűszert, s egy lat viza hólyagot, tedd mind ezt rézlábasba, s főzd lassan; tedd bele azután a halat, főzd meg, tedd azután tálra, szűrd le a levét, és híítsd meg. Üss ekkor két egész tojást héjjával együtt a lébe, tedd újra pártütre, s forrald fel lassan. Feszíts ki azután egy kendőt valamely felfordított székre, öntsd reá vigyáztván levet s hagyd lassacsckán által folyni, hogy tiszta legyen; ennekutánna felét rézlábasba, vagy formába töltvén, hagyd megaludni, rakd meg tengeri rákkal vagy olaj gyümölcssei, add fölibe a halat, erre pedig a lének második felét, s hagyd ezt is megaludni; végre borítsd ki tálba, s add fel az asztalra,

### **825. Forrázott csuka, tormával.**

Végy három vagy négy fontos szép csukát, sózd meg, s hagyd egy óráig sóban állani. Egészen is hagyhatod darabokra is vágthatod, a mint tetszik; tedd serpenyőbe, adj hozzá fele jó bor eczetet, fele vizet, mindenféle gyökereket, citrom héjat, veres hagymát, egész borsot. két babér levelet, s főzd meg lassan. Midőn már megfőtt, vedd ki hirtelen a léből, e tedd egyszeriben tálra, hints reá egy jó rész reszelt tormát, azután önts reá azon léből, mellyben főtt, egy keveset, fedd be más tállal, hagyd egy ideig befedve. s add fel az asztalra.

## 826. Szaggatott csuka savanyú káposztával

Elkészítvén a káposztát a közönséges módon, rántsd be egy kevés veres hagymával, s főzd el a rántással. A csukát forrázd le sós vízzel, fejtsd ki a szálkáit s szaggasd el apró darabokra; olvaszsz el egy kis vajat, aprítsd el két fej veres hagymát metélt formára, tedd a vajba s pergeld meg szép sárgára. Tégyszer azután egy tálra több kanál tejfelt, egy kis vajat, s egy részt a szaggatott csukából, sózd meg, adj fölibe valami keveset a pergelt veres hagymából, újra három négy kanál tejfelt, egy marok zsemlye morzsát, s ismét a halból egy részt, mind addig, míg el nem fogy. Az utolsó sort jól megöntsd tejjel és befojtott veres hagymával, a zsemlye morzsára egynéhány darab vajat adj, s rakj alól feljül pártözet; főzd fertály óráig, s add fel az asztalra a káposztával együtt. A tőkehalat is e képpen kell készíteni, csak hogy ezt előbb puhára kell főzni sós vízben.

## 827. Sült csuka, mártással.

Végy három fontos csukát, tisztítsd és sózd meg, s hagyd egy óráig állani; aprítsd össze négy szardellát, egy kis zöld petrezselymet, fél fej veres hagymát; dörzsölj el egy darab vajat, tedd bele az aprítottal, keverd jól össze, s kend meg a hal belső részét a felével, tűzd azután össze, húzd vékony nyársra, kösd meg zsineggel, és süsd meg szépen. Sütés közben öntsd meg gyakran tejjel s a megmaradt aprította!. Megsülvén tedd tálra, a mártást pedig alája.

## 828. Csuka vagdalt mártásban

Forralj fel egy darab csukát sós vízben, fejtsd ki a szálkáit, aprítsd össze egy kis kapóméval és két szardellával; olvaszsz el egy darab vajat, adj bele egy kis lisztet, pergeld meg, tedd bele az aprítottat egy kevés tört borsai és szerezsen dió virággal együtt. Midőn

már egy kevésbé befőj tódott, önts reá egy kis tiszta borsó levét s egy kis ecetet, és forrald fel Azután tisztíts és sózz meg egy egész csukát, olvaszsz el serpenyőben egy darab vajat, tedd bele a halat, s fojtsd be mind addig, míg minden oldalán be nem lesz fojtva; öntsd reá a vagdaltal együtt a lever, s forrald fel még egy kevésbé.

### **829. Szardellával spékelt csuka.**

Megtisztítván a csukát, bontsd fel, mosd ki tisztán és csak kevésbé sózd meg; fejts ki megmosott szardellákat a szálkájiból, metéld el hosszúkásra mint a szalonnát, és spékeld meg vele a csukát két sorosan; tűzd nyársra, s kösd meg a fejénél és farkánál, hogy le ne essék. Tégy azután sütő tepsibe egy darab vajat, három kanál tejfelt, egy citromnak levéve! együtt, s öntözd meg vele, sütés közben a halat több ízben. Midőn már megsült, tedd tálra, adj hozzá még egy kanál tejfelt s egy kis darab vajat, forrald fel, öntsd a halra, s hintsd be hosszúkásra metélt citrom héjjal.

### **830. Csuka, tejeles tonnával.**

Megtisztítván és félbeosztván a halat, tisztítsd ki egészen a<sup>1</sup> véréből, sózd meg, s hagyd egy ideig állani; főzd meg egy kevés sárga répával, petrezselyem gyökerekkel, két fej négy részre vágott veres hagymával, egy két egész borsal és új fűszerrel együtt sós vízben; reszeld el egy tormának a felét, tedd serpenyőbe, tégy reá egy kanál lisztet, s keverd jól ősz ve egy meszszely tejfellel; adj bele azután egy darab vajat, egy pár merő kaaálnyit azon léből. mellyben a hal főtt, forrald fel egy kevésbé a tormát, tedd tálra a halat, a mártást pedig fölibe.

### **831. Kocsonyázott csuka vagy kecsége.**

Hagyd a megtisztított csukát vagy kecsegét egy óráig sóban állani; tégy serpenyőbe fele fejr ecetet és fele

vizet, adj hozzá veres hagymát, zöld petrezselymet, sárga répát, citrom héjat, egész borsot, egy kis új fűszert, egy babér levelet, s egy kevés kakukfűvet; tedd bele a halat, két gyúró veregetett viza hólyaggal együtt, s forrald a halat mind addig, míg meg nem fő, de még széllyel nem omlik; fészíts ki kendőt egy megfordított széknék négy lábára, öntsd reá a mártást s hagyd lassan áltiszvárogni, hogy megtisztuljon; aztán tedd tálra a halat, öntsd fölibe a mártást, s tedd hideg helyre, hogy megaludjék; rakd meg a hal hátát hosszában aszpikkal, dörzsöld által szitán két keményre főtt tojáznak sárgáját, a fejejét pedig vagdald fel vékony szeletekre, s szűrj ki belőlük kicsiny fánkuszuróval holdvilágokat, s cifrázd fel ezekkel az egész asztalt, tetszésed szerint.

### **832. Halász-Hal, vagy Kevert hal-étel.**

E végre különbféle nemű halakat végy, u. m. csukát, pontyot, kecségét, czompót, fogast és harcsát, tisztítsd meg mind, s hagyd fél óráig sóban állani: aztán vágd el darabokra, csinálj egy kis sárgás rántást, tégy bele egy fej közepén ketté vágott veres hagymát, töltsd föl föle veres borral tele vízzel, adj hozzá zöld petrezselymet, egy paprikát, metélő hagymát, egy kis kakukfűvet, citrom héjat és új fűszert, főzd el jól a mártást, tedd bele a halat, s főzd meg benne lassan; megfővén tedd tálra, szúrd reá a jól megfőtt mártást, rakd meg a tál szélét három szegletre metélt sült zsemlyékkel.

### **833. Csuka vagy süllő szardellával.**

Végy valamelly szép, nagy hálnak a derekából három vagy négy fontot, sózd meg, s hagyd egy óráig állani; azután törülgesd meg tiszta kendővel; apríts össze jól nyolcz szardellát, égy egész veres hagymát, zöld petrezselymet s egy citrom héjját; adj hozzá egy kis

borsot; vegyítsd mind ezeket jól össze, s kend meg vele az egész darab halat, tedd rézlábasba, önts reá egy meszszely tejfelt, s egy egész citromnak levét; adj hozzá egynéhány darab vajat, s egy marok zsemlye morzsát; rakj alól feljül pártüzet; főzd meg jól a halat, azután tálald ki, s öntsd fölíbe a mártást.

### 834. Kasírozott pisztráng

Vedd ki a<sup>1</sup> pisztrángok belső részét, sózd meg, s hagyd egy ideig úgy állani; végy azután egy csuka darabot, mellynek szálkájit tisztán kifejtetted, egy kis fej veres hagymát, tejbe áztatott és kifacsart fél zsemlyét, egy kis citrom héjat és zöld petrezselymet, mind ezt jól összeaprítván, adj hozzá egy kis sót és tört borsot, üss reá egy vagy két tojást, s vegyítsd jól össze, azután törülgesd meg a pisztrángokat kendővel, kend reájok a feljebbi vagdalékot; azután pedig olvasztott vaját, s hintsd meg zsemlye morzsával; tedd vajjal kikent rézlábasba, rakj alól feljül pártüzet, önts reá több ízben vaját, hogy szép színe legyen; tedd végre vajjal kikent tálba, önts reá egy kis tejfelt, s főzd fel még egy kévéssé.

### 835. Csuka osztreával.

Forrázz le egy csukát, tedd tálra, azután szedd ki az osztreákat házaikból, s fojtsd be egy kévéssé friss vajjal, add a csukához, tejfellel, citrom héjjal, egy citromnak s a csigáknak levével, s egy kevés finom wrthlye morzsával együtt, tálald ki a<sup>1</sup> halra, s forrald fel vele.

### 836. Potyka, zöld mártásban.

Forrázd le a potykát — minekutánna egy óráig állott volna sóban, — fele eczetben, fele vízben, mellyben kakukfű, egész bors, új fűszer, s egynéhány szekfű is legyen. A mártást e képpen készítsd: főzz meg puhára egy marok zöld petrezselymet s ugyan annyi erdei

haraszt káposztát, facsard ki jól a levét; áztass ki öt szardellát, fejtsd ki szálkájukból; végy ugyan annyi kapornál f a három keményre főtt tojást is; törd meg ezeket együtt mozsárban, s dörzsöld által szitán; egynéhány kanál fa olajjal s kevés eczettel jól elhabarva, öntsd a hal fölibe.

### 837. Kocsonyázott cseh potyka.

Tisztíts meg három fontos szép eleven potykát, azután mesd fel, s fogd fel a vérét fazékban; niellybén fél kávé findzsányinál valamivel több erős eczet legyen 5 azután vagdald el a halat nagy darabokra, sózd meg és tedd félre. Ekkor pedig apríts össze vékony metélt formán egy nagy sárgarépát, egy fej spanyol veres hagymát, egy petrezselyem gyökeret, s egy kis darab zellert, és pergeld meg tiszta serpenyőben lobogó lángon, állandó keverés közben szép sárgásra; e<sup>9</sup> megtörtévnén, tedd réblábasba vagy serpenyőbe, tölts reá három meszsely forró sert, egy jókora kanál mézet, adj hozzá egynéhány szekfüvet, egynéhány szem újfűszert a nagyában tört borsot, továbbá egy citromnak szeg formán metélt héjjat, mind ezeket, a hallal s kis kávé findzsányi eczettel együtt a feljebbiekhez adván! hagyd a halat jól elfőni; e meglővén szedd ki s rakd mély tálba a hal darabokat, de a fejet még csak tovább is főzd; barníts meg más rézlábasban két jókora kanál mézet, ^s midőn már jól megbámult, add a mártásba, jókora marok nagyában tört dióval s a potykának felfogott vérével együtt, forrald fel még egynéhányszor, s öntsd a halra, azután pedig hagyd hideg helyen megkocsonyásodni.

### 838. Potyka, sóska mártásban.

Megtisztítván a potykát, vágd be hosszában mind a két felől, de ne ágy, hogy a vágás keresztül menjen rajta, sózd meg kevés tört borsal vegyített sóval; kend meg olvasztott vajjal, süsd meg rostélyon, öntözd

meg több ízben olvasztott vajjal; szép barnásra és jó által a ki sülvén, tégy tálba jó sóska mártást, a halat pedig ennek tetejére.

### 839. Angolna osztreával.

Felbontván az angolnát, sózd meg, és peczkeld ki, hogy a formáját el ne veszítse, azután pedig főzd meg, de ne igen puhára. Fejtsd ki az osztreákat házaikból; adj hozzá kivesztett csuka májat, melyet osztrea for. mára metéltél, s fojtsd be együtt mind a kettőt vajba; pergelj meg azután egy marok zsemlye morzsát vajban; önts reá két merő kanál borsó levet, egy citromnak a levét és héjját, és két kanál téjfelt. Azután tedd tálra az angolnát, öntsd reá a mártást, forrald fel még egyszer — s add fel asztalra.

### 840. Angolna kifejtett csigával és krumplival

Tégy egy felbontott angolnát friss vízbe, azután végy egy harmad rész eczetet, ugyan annyi fehér bort, s szinte annyi vizet; adj hozzá sót és két egész fej veres hagymát; hagyd egy kevésbé forni, azután vedd el a tűztől s hagyd állani. Végy ekkor krumplit, ha még friss, vigyázva hámozd meg, s a héjra egy kis borral együtt tiszta borsó levet önts, s hagyd befedve a tűznél főni. Azután metéld el a krumplit igen vékonyra; rakj meg egy serpenyőt vajjal, citromhéjjal s egy kis liszttel, tedd erre az elmetélt krumplit és kifejtett csigákat s fojtsd be lassan; adj hozzá citromlevet, e a krumpli léből is egy keveset, s hagyd lassacskán főni. Azután kenj meg egy tálat vajjal, tégy bele egy kiscitrom héjat és finom zsemlye morzsát, erre a főtt angolnát; pergeld meg egy kevésbé gyenge parázson, s tölts reá egy kis krumpli levet. Tálalás előtt az angolnára tedd a krumplit és kifejtett csigákat, hagyd még egy kevésbé forrani, s így készen van étked. Ha már olajos a krumplid meghámozni, forró borban megmosni, a héjját elvetni

a mártást pedig — mint feljebb meg van írva — magából a krumpliból kell csinálni.

### 841. Frikászsszírozott kecsge.

Olvaszsz el egy darab vaját, adj hozzá egy kanál lisztet, pergeld meg egy kévéssé, tégy bele egy fej négy részre metszett veres hagymát, s egy kevés citrom héjat is; töltsd fel borsó lével, s hagyd jól elfőni; nyomd bele azután egy citromnak a levét; s főzd e mártásban a megtisztított kecsagét, de vigyázz, hogy szélivel ne ömöljék. Minekelőtte feladnád asztra a kecsagét, üss fazékba két tojásszéket, habard el jól, szűrd reá a mártást, tedd pártúzhöz, keverd szünet nélkül; míg sűrűsödni nem kezd, azután öntsd a kitálalt kecsagére, s add fel hirtelen az asztra.

### 842 Főtt lazacz.

Tégy rézlábasba a lazacznak derekából három vagy négy fontos darabot; önts reá vizet, egy itcze fejer bort és bor eczetet, hogy a hal ki ne lássák belőle; tégy hozzá egynéhány veres hagymát, szekfüvet, borsot, babér levelet, finom száraz zöldségeket és gyökereket, sóval együtt; főzd három fertály óráig. Azután tedd tálba a lazacot, s szűrd reá szitán által a mártást.

### 843. Lazacz, finom zöldséggel.

Vágj három font kövér füstös lazacot három ujjnyi széles és egy ujjnyi hosszú darabokra; vágd be mind egyik darabot hosszában, s tégy ezen vágásban zöld aprítottat. Keverj ezen aprítottához elvagdalt szardellát, ugorkát, tsiperke és szarvas gombát, rakd a halat rézlábasba önts reá egy itcze fejer bort, adj hozzá egy babér levelet és finom száraz zöldséget; főzd így egy fertály óráig. Azután gyúrj öszve fertály font vaját egy kanál liszttel; szaggasd el ezt apróra, tedd a mártásba, s add hozzá egy citromnak vagy narancsnak a levét és héjját; főzd mind jól együtt, s add fel az asztra.

### 844. Rostélyon sült lazacz.

Tisztíts meg három vagy négy fontos lazacot, vedd ki a közép szálkáját, pácold meg apróra vagdalt zöldségekkel készült eczetbe egy óráig; torülgesd meg ruhaival, szurkaid meg jól egy késsel, kend be finom olajjal, és süsd meg rostélyon; forgasd gyakran, s kenegesd be több ízben. Fél órái sülég után add fel hollandiai mártással.

### 815. Szemling, raguval.

Megtisztítván a szemlinget, töltsd meg a hasát szálpikonnal, vagy apró koczkásra vagdalt szarvas gombából, lúd májból, kukás taréjból, borjú brezliből, csiperke gombából, veres hagymából, zöld petrezselyemből, sóval, borsai, finom zöldséggel, bemetélt szalonnával s tojás sárgájával vegyítve készült raguval» Mind ezeket jól eldörzsöld. Lehúzván a szemling bőrét, spékeld meg szépen szalonnával f szarvas gombával és sóderral, főzd meg jó erős bréz levesben és borban; szedd le a zsírját, glaszírozd meg a szemlingetönts alája pikánt mártást, 9e rakd körül sült zsemlye szeletekkel, kakas taréjjal, rák farkkal, szarvas gombával és lúd májjal.

### 846. Frikandó szemlingből.

Tisztítsd meg a szemlinget, g vagdald el széles darabokra; spékeld meg szalonnával és sóderral, sfozd meg lassan bréz levesben. Azután kend be mindegyik darabot glászszal. Készíts királyi mártást, vegyítsd fel téjfellel, tedd bele a frikandót, s add fel.

### 847. Párolt pisztráng.

Kivétvén a pisztrángnak bélét j mosd ki és sózd meg; adj egy lábasba írósvajat, apróra metélt vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, zellert, sárga répát, babérlevelet, citromhéjat, páczóló füveket, a hajjat tedd hozzá s párold meg minden oldalról jól; tedd azu-

tán egy tálra levéhez vess még egy darabka írósvajtot, hintsd meg zsemlye morzsával, s párold tovább, végre borsólevet Öntvén fölé, tégy bele tejfölt, kevés pergelt czukrot, s főzd addig, míg a lé-jó sűrű nem lesz, ekkor szitán keresztül szűrd a pisztráng fölé s forrald fel még egyszer.

### 848. Pisztráng vajmártásban.

Főzd meg a pisztrángot feles mennyiségű víz és eczetben, vöröshagymával és kakukfűvel szép kékre; olvasd el egy lábasban darabka írósvajtot, keverj közé egy főzőkanál lisztet, négy vagy öt tojássszeletet, önts fölé keveset a hallevéből és kevés borsólevet, s pártüz fölött keverd folytonosan; adj hozzá kevés citromhéjat és citromnedvet, szerecsendióvirágot, tedd a halat tálba s a mártást öntsd fölé.

### 849. Borban főtt pisztráng.

Vesd ki a pisztrángnak bélét, mosd és sózd meg, hátán ejts néhány de ne mély vágást, tedd lábasba, s önts reá annyi bort, hogy a halat elborítsa; adj hozzá egy babérlevelet, szerecsendióvirágot, sáfrányt, rozmarint, lisztbe mártott vajot, s főzd meg jól. Ha a bor nem lenne elég savanyú, adj hozzá kevés citromnedvet.

### 850. Pisztráng olajbogyó mártásban.

Megfőzvé a pisztrángot kékre, tedd egy lába; piríts zsemlye szeleteket, szedd ki az olajbogyóknak magvait, vagdald mind kettőt össze, s forrald fel borban. E mártait szitán keresztül szűrvén, adj hozzá szerecsendióvirágot, gyömbért, fahéjat, kevés eczetet, darabka vajot s forrald fel; végre még citromnedvet nyomván bele, öntsd a mártást ne a hal fölé, hanem mellé; a pisztrángot pedig cizfrázd fel citromhéjjal, és magvától megfosztott hosszúkásra vágott olajbogyóval.

### 851 Pisztráng sülve

Megmosván s bélét kivétvén a pisztrágnak vagdald nvg helylyel helylyel bőrét; és sóval, borssal behintvén hagyd így egy ideig állni; ezután megtörölgetvén kend rnSg író s vajjal, és süsd meg rostélyon. Barníts meg ez alatt egy lábasban író s vaját, adj hozzá kevés lisztet, borsólevet petrezselyem vizet, kevés bort, gyömbért, borsot, citromhéjat, babérlevelet, s egy marok kapomát; főzd meg, tedd bele a pisztrángot, hogy kissé feldagadjon, azután add tálra.

### 852. Kövi potyka citrom mártásban.

Főzd meg a tisztán kimosott kövi potykákat borsólében; adj egy lábasba darabka író s vaját, petrezselyem zöldjét, hints bele egy kalán lisztet s kissé-duzzaszd fel; azután a kövipotykák levéből annyit öntvén hozzá, mennyi elég, hogy a mártás elég sűrű legyen, adj hozzá borsot; szerecsendióvirágot, citromnedvet, citromhéjat, forrald fel; azután tédd bele a kövi potykákat, a forrald fel még egyszer.

### 853. Kövi potyka kirántva.

Tisztítsd, mosd meg a kövi potykákat, tedd egy medenczébe, s önts reájok hideg bort, azután tiszta ruhával megtörölgetvén, hintsd be sóval, forgasd lisztbe, rántsd ki hirtelen vajban; midőn elkészültek rakd tálra s adj föléjük petrezselyem zöldjét.

### 854. Leforrázva főtt kövi potykák.

Önts egy lábasba feles mennyiségű eczetet és vizet adj hozzá sót, vöröshagymát s babérlevelet; midőn forrni kezd, vesd bele a kövi potykákat s főzd meg; azután tálra rakván, hintsd meg zsemlye morzsával s önts fölé forró író s vaját, mellyben vöröshagymát pároltál meg.

### 855. Kövi potyka kék mártásban.

Egy lábasba feles mennyiségű eczetet és vizet öntvén, adj hozzá sót, babérlevelet, egy fej vöröshagymát s forrald fel; ez alatt megmosván a kövi potykákat, törölgesd meg száraz ruhával, tedd a forró lébe s főzd vagy hat perczig, ezután önts hozzá hideg eczetet, s hagyd egy ideig így állni; kenj meg egy tálat írósvajjal, önts reá tejfelt, hintsd be porrá zúzott szekfűborssal, a kövi potykákat rakd bele, öntözgesd meg tejfellel, hintsd bejinom zsemlye morzsával s párold meg.

### 850. Viza metélőhagyma mártásban.

Megfőzvé a vizát sós vízben petrezselyem és zellerrel, olvasz el egy lábasban darabka írósvajat, keverj beletegy főzőkanál lisztet, egy evőkanál finomra aprított metélőhagymát, duzzaszd fel jól, s tejfelt, bort, sót adván hozzá, forrald fel; a vizát tedd tóira, s a mártást öntsd fölibe.

### 857. Füstölt viza.

Megfőzvé a szépen felfüstölt vizát sós vízben köménymaggal, kenj meg egy tálat írósvajjal. Öntözd meg tejfellel, a halat tedd reá s hintsd be zsemlye morzsával, e fölé még kevés tejfelt öntvén, párold fel pártüz fölött. Ha akarod zsemlye gombócot is adhatsz a megkövesztett viza mellé, vagy pt dig savanyú káposztára adhatod füstölt hús helyett.

### 858. Viza-ikra mártásban.

Mosd meg tiszta vízben az ikrát és főzd meg feles mennyiségű eczetben és vízben, olvasz el egy lábasban darabka írósvajat, adj hozzá egy kanál lisztet, kevés petrezselyem zöldjét, kissé duzzaszd fel, s önts reá azon léből, mellyben az ikra főtt egy merítő kabinnal; azután 4 vagy 5 halán tejfelt, sót s kevés szerecsendióvirágot kevervén közzé forrald-fel, az ikrát tedd

egy tálra, hártáját vond-le s a mártást fölibe Önt-  
vén, párold még egy ideig.

### 859. Viza sodralék.

Metély a vizából ujnyi hosszú e s széles szeleteket, s késfokával veregesd meg, hintsd be sóval s hagyd egy ideig sóban állni; vagdalj össze egy darab párolt halat vagy menyhalmáját, egy fej vöröshagymát, petrezselyem zöldjét, szálkáitól megtisztított két szardellát apróra, olvasz el egy lábásban darabka író s vajjat, adj bele két kalán zsemlye morzsát, tedd hozzá a vagdaltat, kevés sót, borsot, három vagy négy kanál tejfelt, kissé duzzaszd fel, kend a szeletekre, s össze sodorván spékeld meg szálkáiból kifosztott s hosszúkásra metélt szardellával, süsd meg író s vajban, és tálba rakva adj fölé citromnedvet és petrezselyem zöldjét.

### 860. Viza párolva.

Tisztára mosván egy szép darab vizát, dörzsöld meg sóval, tedd író s vajjal, borral, fűszerrel és zsemlye morzsával rézlábasba; erős tűz fölött hirtelen megpárolván, adj hozzá citromhéjat s petrezselyem zöldjét; azután tedd tálra tejfellel, hints fölé kapornát, s mielőtt asztalra adnád, forrald fel még egyezer.

### 861. Sült viza.

Tenyényi szeleteket vagdálván a vizából, mosd meg azokat szépen, hintsd be sóval, s hagyd egy ideig a sóban állni, kend meg a tűz fölött megmelegített rostélyt író s vajjal, a szeleteket rakd reá, és többszöri forgatás és író s vajjal megkenés közben süsd meg; midő n felényire megsült, hintsd be zsemlye morzsával és süsd meg egészen; mikor pedig asztalra adod hiats fölé citromhéjat, s önts reá író s vajban felforralt ceitromnedvet.

Ha csiga mártással akarod készíteni, csinálj jó barna rántást, adj bele petrezselyem zöldjét, szardellát és

vöröshagymát apróra vagdalva, ereszd fel borsólével, tedd bele a már megsült viza szeleteket végre a borban megmosott csigákat

### **862. Nyárson sült viza.**

Ha a vizát nyárson akarod sütni; előbb páczold meg, azután nyársra vonván sülős közben gyakran öntözgesd páczlébe kevert tejfellel, midőn megsült tedd tálra, e add fölé a róla lecsurgott levet. Adhatsz hozzá ha akarsz más mártást is, u m. osztriga, szardella, kaporna vagy csiga mártást.

### **863. Tok főve.**

Feles mennyiségű vizet, fejér bort és jó tárkonyeczetet öntvén egy lábasba, adj hozzá mindenféle össze vagdalt gyökeret, vöröshagymát, fűszert, sót, fűszeres zöldséget, a halat rakd bele s főzd meg; midőn elkészült tedd tálba, czipfrázd fel petrezselyem zöldjével, s adj mellé kaporna, szardella vagy csiga mártást.

### **864. Főtt tok tejeles tormával.**

Megfőzvé a tokot hasonfeles mennyiségű eczetben és vízben, keverj össze tejfelt, tormát, zsemlye belyet, önts rá a hal-léből s forrald fel; tálra adván a tokot, e mártást öntsd fölé s forrald fel még egyszer.

### **865. Tok citrom mártásban.**

Hagyd a megtisztított és beszózott tokot mintegy fél óráig vízben állni; az alatt tégy egy rézlábasba darabka írós vajat, forrald fel, hints bele két kalán lisztet, duzzaszd fel sárgára, adj hozzá egy négy felé vágott vöröshagymát, ereszd fel borsó lével, a tokot tedd bele, és főzd meg jól; végre adj bele citromhéjat, sáfrányt, mielőtt pedig kitálalnád citromnedvet.

### **866. Tok fricaszszében.**

Elovasztvén egy darab írós vajat, hints bele két kalán lisztet, s kissé duzzaszd fel; adj hozzá egy fej négy

felé vágott vöröshagymát, kevés citromhejat, ereszd fel borsólével s főzd el jól; nyomd bele egy citromnak nedvét, a tokot tedd bele s főzd meg, de csak annyira hogy szét ne omoljon» Mielőtt kitalálnád sodorj el egy bögrében két tojás sárgáját, a levét mellyben a hal főtt öntsd reá, tedd tűzhöz, de habard szüntelen, hogy a tojás össze ne menjen, azután tálald a tok fölé s add az asztalra.

### 867. Márna fekete mártásban lengyelesen.

Megtisztítván a márnát, bélét és ikráját vedd el, vérét pedig fogd fel kevés eczetben. Ha a márna nagy, vagdald darabokra, áztasd ki vízben, azután sóval behintvén, tedd feles mennyiségű eczetbe és vízbe s főzd meg. Állíts paráztűz fölé egy rézlábast, adj bele bort, eczetet, vizet, aprított vöröshagymát, kenyérhéjat, reszelt mézes pogácsát, borsot és gyömbért, s főzd meg ezt mind együtt, azután szürd át sűrű szitán e mártást egy lábasba, tölts hozzá megbarnított írósvaját, adj hozzá citromnedvet, székfüvet, és cukrot; ha ez mind jól megfőtt, habard bele a vért s keverd el jól. Végre hozzá tévén a halat, forrald fel egy keveset, tálald ki, hints reá porrá zúzott gyömbért, szerecsendióvirágot, és apróra vagdalt citromhéjat.

### 868. Sült máma szardella mártással.

Vágd a megtisztított és mosott márnának mind két oldalát több helyen, dörzsöld be olvasztott írósvajjal és sóval, és süsd meg rostélyon; olvasz el darabka írósvaját, adj hozzá egy kalán lisztet, egy merítő kalán borsólevet, egy kis boreczetet, borsot, sót, szerecsendióvirágot, két szardellát s egy fej vöröshagymát, összeaprítva, és folytanos kavarással mellett főzd mindaddig, míg sűrűdni nem kezd, ekkor pedig öntsd a tálba rakott hal fölé.

### 869. Sügér főve

A sügér, kivált ha kisebb, igen bajos megtisztítani, így nem árt, ha a reszelőhöz folyamodói segítségével, ha pedig már tiszta, bontsd fel, s öblítsd ki, és főzd meg sós vízben, vöröshagymát s néhány babérlevelet adván hozzá; míg a hal fő, készíts egy tőjásnyi nagyságú vajból s egy kalán hozzá adott lisztből vajmártást, keverj bele sót, szerecsendiót, apróra vágott petrezselyem zöldjét, s öntsd a megfőtt hal fölé.

### 870. Sügér hollandus módra.

Megtisztítván a sügért öblítsd ki, dörzsöld meg sóval, s hagyd egy ideig így állani; adj egy lábásba <sup>1</sup>[<sub>8</sub> font írósvajjat, két kalán hosszúkasra vágott sárga répát, ugyan annyi petrezselyemgyökeret, zellert, párhagymát mind hosszúkasra vágottat, s párold meg egy felé ontott icze vízzel együtt, fertály órával a tálalás előtt bele rakván a sügért, fedd be és főzd meg, azután tálald ki mindenestül együtt.

### 871. Rántott sügér.

Bontsd fel s öblítsd ki a megtisztított sügért, vágd be mind két oldalán kévessé, dörzsöld meg sóval s tedd félre, midőn már szinte felakarod adni forgasd meg lisztben, vesd forró írósvajba, rántsd ki hirtelen, s add azon melegében asztalra.

### 872. Főtt lazac csípős hideg mártással.

Tisztíts meg egy több fontos szép lazacot tisztán, bontsd fel, öblítsd ki, s mennyire lehet szedd ki szálkáit is, és hintsd meg sóval; tölts egy rézlábásba feles mennyiségű bort és vizet, adj hozzá kevés jó ecetet^ egy fej felszeldelt vöröshagymát, többféle gyökeret, fűszert, mogyoróhagymát, babérlevelet, kakukkfűvet s egy darab írósvajjat; mind ezt lassan felforraltván, tedd bele a lazacot, s főzd meg lassan gyöngye tűz fölött.

Ha megfőtt tálald ki, cziprázd fel vakart tormával és petrezselyem zöldjével, levéből pedig önts alá valami keveset; külön csészébe adj mellé vagy reszelt tormát, vagy francia mustár mártást, hideg ugorka mártást, zúzott tojásszékkal vegyített metélő hagyma mártást eczetel, vagy akár minő hideg és csípős mártást.

### **873. Kékre főtt Jazacz zöld mártással,**

Tedd a megtisztított lazacot rézlábasba, adj hozzá vöröshagymát, babérlevelet, fűszert, feles mennyiségű forró eczetet és vizet, bót, és fél órai fővés után tedd félre főni; dörzsölj el az alatt négy keményre főtt tojás székét olajjal, két kalán eczettel, egy kalán apróra {vágott tárkonnyal, ugyan annyi metélő hagymával, sóval, és fűszerrel együtt jól, öntsd külön csészébe és add fel a tiszta asztalkendő fölé tálba rakott lazac mellé.

### **874. Sült csuka borlében.**

Főzd meg a legkeményebb szőlőszemeket zsemlye morzsával és cukorral olly puhára, hogy szét lehessen őket zúzni, azután törd keresztül jó sűrű szitán, adj hozzá szerecsendióvirágot, sáfrányt és borsot. Midőn a csukát vajban szép sárgára kirántottad, rakd a tálba öntött borlébe.

### **875. Csuka mustárral.**

Megfőzvé az illőleg elkészített csukát vízben, készíts fél meszely bor- ugyan annyi mustárból, néhány kalán jó tejlipéből, bors, szerecsendióvirág, s jó rakás cukorból mártást, mellybe darabka írósvajjat is vetvén forrald fel, s öntsd a hal fölé.

### **876. Sült csuka narancs mártással.**

Tégy a megtisztított és kiöblített csuka oldalaiba néhány ferde vágást, dörzsöld meg kívül belül sóval és szekfuborssal, s hagyd egy ideig így állni; azután csöpögtess reá bőven forró írósvajjat, és süsd meg rosté-

lyon. Máját, mellyel kivettél, különösen kell megsütönd, s midőn elkészült a sült csukának szájába adnod tégy egy lábásba narancs nedvet, narancs belet, keveset azon írósvajból, mellyel a csukát sülés közben leöntötted, két kanál bort, kevés borsot és szerecsendióvirágot, forrald fel, s öntsd a már tálba helyezett csuka fölé, mellyre még koczkásan vágott narancshéjat is hinthetsz.

### 877. Csuka csiperke, gombával.

Megsózáván egy darabokra vagdalt, megtisztított és kiöblített csukát, hagyd másfél óráig sóban állni; kenj meg e közben lábast írósvajjal, rakd meg fenekét felvagdalt petrezselyem gyökérrel, sárga répával és zellerrel; a halat tedd fölé, önts reá annyi borsólevet és eczetet, hogy a halat ellepje, s párold meg jó puhára. Ekkor rakd egy tálra, s vond le bórét; párold meg egy lábásban írósvajjal s apróra vágott petrezselyem zöldjével a megtisztított és szeletekre metélt csiperke gombát,) hints reá két kalán lisztet, s párold tovább, végre szűrd reá két vagy három merítő kalánnal azon léből inellyben a hal főtt s forrald fel még egyszer s a halat tedd bele, sózd meg s csekély felforrás után táld ki.

### 878. Csuka kartifiolával.

A csukát és kartifiolát, minekutánna mind kettőt megtisztítottad és mostad, sóval behintetted, s ebben egy ideig állni is hagyta, megfőzöd vízben. Ha ez megtörtént, zúzz össze egy tejbeáztatott zsemlyét, darabka írósvajat, a kartifiolának hulladékait egy mozsárban apróra; azután serpenyőbe tevéen adj hozzá petrezselyem vizet, sót, szerecsendióvirágot, írósvajat, s kétszeri háromszori felforrás után öntsd e levet a csuka és kartifoliára fölé.

### 879. Csuka szardella vajjal.

Adj egy lábasba egy meszely eczetet, ugyan annyi bort és vizet, sót, vöröshagymát, babérlevelet, bazsalikomot, kakukfűvet, forrald félj a csukát tedd bele s főzd meg, azután tedd félre hűlni. Kenj meg egy lábaet szardella vajjal, öntözd meg tejjel, a halat tedd bele s hintsd be zsemlyemorzsával adj fölé még három lat szardella vajjat, és befödve párold egy ideig, azután táld ki.

### 880. Töltött csuka.

Felhasítván egy szépen megtisztított nagy csukát hátán vagdald ki minden húsát és szálkáját; a bőrnek, farknak és fejnek azonban sértetlen kell maradni. Megtisztítván a húst szálkáitól aprítsd össze vöröshagymával, citromhéjjal s néhány szálkától megtisztított szardellával együtt; adj hozzá tojásnyi nagyságú írósvajjat» egy tejbe áztatott és ismét kinyomott zsemlyehéjat, 4 tojást, kevés borsot, szerecsendióvirágot, sót, és egy mozsárban törd össze keményen. E vegyülettel most töltsd meg a csuka bőrét, hátán vard be, s tedd egy írósvajjal megkent serpenyőbe, melly olly nagy legyen hogy a csuka jól elférhessen benne, fejét sózd meg, önts alá kevés eczetet, és süsd meg kemenczében Midőn tátra helyezed. vigyázz, hogy szét ne szakadjon, s miután a ezernát kiszedted belőle adj fölé sárgított írósvajjat, vagy kissé sűrűn készített kaporna mártást.

### 881. Csuka angol mártásban.

Metéld a sós vízben megfőtt csukát szeletekre, szálkáit hányd ki, rakd tátra, önts fölé bort és petrezselyem zöldjét, nyomd reá egy citromnak nedvét, s még darabka írósvajjat, borsot és szerecsendióvirágot is adván hozzá, forraló fel e add az asztalra.

### 881. Csuka Portugallus módra.

Darabold el a már megtisztított s felbontott csukát kisebb vagy nagyobb darabokra tetszésed szerint, hintsd be sóval, locsold meg eczettel, s hagyd egy óra negyedig így állani. Forralj fel egy rézlábasban vörös bort, mellybe szeletekre metélt vöröshagymát, két babér levelet, néhány szem egész borsot, citromhéjat és szekfűborsot adtál; a halat tedd bele, főzd meg, «még fővén rakd ki tálra. Levében főzz el még egy darab czukrot, darabka lisztbe kevert írói vaját szürd színtán keresztül a csuka fölé.

### 883. Csuka Cseh módra.

Metéld a méghamtott vöröshagymát szeletekre, s főzd meg petrezselyem vízben: leszűrven a forró petrezselyem vizet öntsd a vöröshagymára, adj hozzá gyömbért, eczetet, borsot, s forrald fel még egyszer. Ekkor öntsd a már kékre főzött s tálba helyezett csuka fölé, és add föl.

### 884. Csuka lengyel mártásban.

Főzz meg egy darabokra vagdalt, besózott s fél óráig sóban hevert csukát borsó lében és eczetben, mellyeknek a halat el kell lepni, gyöngé tűz fölött jó puhára. Ha megfőtt, szürd levét egy lábasba, rántsd be jó sűrű vöröshagymás rántással, s adj hozzá kiszemelt aprószőlőt, malozsát, czukrot, mézet, szekfüvet, citromhéjat; forrald fel s öntsd a már tálba helyezett csuka fölé, parázs tüzes serpenyő fölött forrald fel njég egyszer s add az asztalra.

### 885. Sült csuka hidegen.

Felbontván a megtisztított csukát, sózd be és süsd meg rostélyon a nélkül, hogy írói vajjal öntöznéd; midőn megsült add tálra, önts reá jó eczetet, provánszi olajot, adj fölé sót, szerecsendióvirágot apróra metélt czi-

tronihéjat és vöröshagymát, fedd be, hagyd egy pár óráig így állni, azután add fel az asztalra.

### **886. Csuka kéken főzve.**

Főzd-meg a csukát feles mennyiségű ecetben és vízben, vöröshagymával és sóval együtt; midőn tűztől elveszed, adj fölé petrezselyem zöldjét, s engedd vagy két óráig így állni} azután tálald ki, cziprázd fel petrezselyem zöldjével, adj hozzá jó provánszi olajot s vidd az asztalra.

### **88A Csuka karbonát!.**

Kivétvén a megtisztított csukáknak bélét, metélj belőlek csinos karbonádokat, sózd be, kend meg írósz jajjal, hintsd be zsemlye morzsával, tedd írósz vajjal megkent rostélyra és süsd meg szép barnára; vedd ki azután máját, aprítsd Össze, tedd egy darab írósz vajjal lábasba, s kisé felduzzasztván, hints rá egy főző kalán lisztet, adj hozzá kevés borsólevet, tejfelt, fél citromnak nedvét, sót, egy kalán apróra vágott kapómat, forrald fel, e öntsd a tálba rakott karbonádok fölé.

### **888. Párolt csuka bormártásban.**

Tisztíts meg egy 3 vagy 4 fontos csukát, bontsd fel, mosd meg tisztára, vágd tetszésed szerint kisebb vagy nagyobb darabokra, sózd be, tedd rézlábasba, adj hozzá apróra vágott vöröshagymát, néhány csiperke gombát, egy citrom nedvét, két icze jó fehér bort, egy icze borsólevet, s főzd meg hirtelen; ha megfőtt vedd kiaz edényből, levébe adj egy darab lisztbe kevert írósz vajjat apródonke nt, keverd fel mindig, főzd be jó sűrűre, s a halat bele tévén, mihelyést fel melegedik add az asz. talra minden további forralás nélkül.

### **889. Fogas paprikás mártásban.**

Tisztítsd meg, készítsd el a fogast, mint a halakat elkészíteni szokás, vágd darabokra, sózd be, s he-

vettesd sóban; mikor a főzése ideje előkerül, olvassz fel lábasban egy darab írósvajtot vagy zsírt, s mikor már az jó meleg, de nem forró még is, add hozzá a belé szánt paprikát, és szeletekre vágott vereshagymát, mely utolsóból valami három közepszerű fejet számíthatsz minden font halra, így pároldasd együtt lassan gyenge phrázs tűzön különösen arra vigyázzván, hogy a halszéljel ne ömöljék; azután hintsd meg vagy egy kis liszttel vagy a mi még jobb, apró zsemlye morzsával, és pároldasd újra egy keveset; végre adj rá egy kis tejfelt, olly arányba hogy süni martalék legyen belőle, forrald fel ezzel még egyszer, és tálald ki mártalékostól. — A ki higabban szereti a márfalékját, egy kis jóféle híglevet is tölthet hozzá, a ki pedig egészen nem szereti a vereshagymát, szitán szűrheti át a martalékot» — Minthogy a fogas, húrára nézve igen hasonlít a süllőhöz, és a csukához, ugyan a süllőt, és csukát is lehet ilyen paprikásmartalékkal a kinek tetszik és ugyanezen módon készíteni, valamint a fogast is mindazon módokon lehet készíteni, melyeken a süllőt és csukát készíteni szokás.

### 890. Ponty angol módra.

Megtisztítván a pontyot, bontsd fel, öblítsd ki, tedd réz vagy más lábasba, egy meszely jó fejt bor, kevés szerecsendióvirág, só, két fej vöröshagyma, töretlen bors, darabka tormával s egy csomó fűszeres zöldséggel; fedd be jó az edényt s gyöngye tűz fölött hagyd főni mintegy fél óráig; e közben tolsd egy más lábasba fél meszely bort, adj hozzá apróra vágott 2 szardellát, egy fej aprított vöröshagymát, kevés citromhéjat,  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot lisztbe hengergetve. kevés sűrű tejfelt, s egy szilke levét abból, melyben a hal főtt; mind ezt néhány perczig főzván keverj közé tejjel elsodort két to-

jasszéket; forrald fel ismét, nyomd bele egy citrom nedvét, a halat tedd tálba s levét öntsd fölé.

### 891. Párolt ponty különféle mártással.

Darabold fel a szokás szerint elkészített pontyot és sózd be; adj egy rézlábasba szeletekre metélt sárga répát, zellert, vöröshagymát, petrezselyemgyökeret, paszternákot, töretlen fűszert, kakukfűvet, mogyoró hagymát, babérlevelet, csiperke gombát, egy darab írósvajjat, két merítő kanál főtt ecetet, ugyan annyi borsó levét, s forrald fel, mikor legnagyobb forrásban van tedd bele a halat, s párold meg barnára. Tolta rá ezután egy meszely főtt bort, egy icze jó borsólevet, s főzd meg végképpen a halat; mikor megfőtt, tedd más edénybe, levébe keverj írósvajban barnára duzzasztott két kalán lisztet, főzd el együtt huzamósb ideig, s mikor jói megsűrűdött, szűrd keresztül szitán a pontyra; ha akarsz, változtatás kedvéért adhatsz hozzá tálalás előtt kapornát, téjfelt, vagy szardellát, hogy ize változzék.

### 892. Ponty Bajor módra.

Bögrébe eresztvén egy tejes pontynak vérét, bélétől az epét válaszd el, s a pikkelyezetlen halat darabold fel; forralj fel együtt ecetet, vizet, petrezselyem gyökeret, zellert, vöröshagymát, sót, a halat tedd bele, 's midőn inár szinte megfőtt, adj hozzá darab friss írósvajjat, szerecsendióvirágot, szekfűvet, borsot, gyömbért, öntsd hozzá a pontyvért s forrald fel még egyszer.

### 893. Ponty francziásan

Darabokra vagdalván az előleges készülteken átment pontyot, hagyj egy ideig kimosatlan a sóban állni. Olvasz el lábasban egy nagy darab vajjat, pergelj meg kétnagy fej szeletekre vágóit vereshagymát jó puhára, de ne igen barnára, a pontyot tedd bele, adj hoz-

zá rozmaring babérlevelet, citrom és narancshéjat, székfő és fejér borsot, egyineszely vörös bort, és főzd meg.

### 894. Ponty olaszosan.

Kenj meg egy lábast írósz vajjal, adj bele egy fej egész vöröshagymát, két babérlevelet, töretlen borsot, szekfűvet, gyömbért, s tedd hozzá a szépen megtisztított, felbontott s egy ideig sóban állott és felkoncizolt pontyot, önts reá feles mennyiségű ecztet és vizet, de csak annyit, hogy a halat el ne lepje, s az edényt befödve párold így fél óráig; ha megfőtt, rakd tátra, metélj két petrezselyem gyökeret apró kockákra, olvasz el egy darabka cznkrot írósz vajban, s ha a czukor szépen megbámult, tedd a gyökeret hozzá és párold meg. Készíts végre világos sárga rántást, melyet borsó lével föleresztvén add a hallevéhez; ezt azután szítán keresztül szűrd a más lábásban megpárolt petrezselyemre, s többszöri felforrás után öntsd a halra.

### 895. Ponty lengyelesen.

Ha a felkoncizolt pontynak darabjai már egy pár óráig besézva heverték, törülgesd meg száraz ruhával, tedd egy lábásba, adj hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, nagy darab írósz vaját, szerecsendióvirágot, összezúzott malozsát, sót, feles mennyiségű bort és vizet, fedd be s párold meg.

### 896. Ponty Tirol módra;

Rántsd ki a megtisztított, felkoncizolt és illőleg besózott pontyot vajban, mint közönségesen szokás, ugyan ezt teendő kifejtett rákfarkak és csigákkal is, amelyeket előbb lisztben megforgattál. Forrázz le néhány káposzta sarjadékot, add egy lábásba írósz vajjal s kevés főszerrel, tedd hozzá a már kirántott pontyot, rákfarkat és csigát is, és párold meg paráztűz fölött egy

kis rántásban. Ha káposzta sarjadékok nincsenek, használnak hatsz egy fej négy rézre vágott édes káposztát is. Midőn kitalalod, a hal darabokat illeszd a káposzta közé, a rákfarkakat pedig rakd a csigákra.

### 897. Ponty vörös bor lében.

Ha az illőleg elkészített pontyot sós vízben megfőzted, sodorj el egy meszely vörös borban fel annyi vízben négy vagy Öt tojás sárgáját, e négy lat citromhoz dörzsölt czukrot adván hozzá, folytonos kavarási közben hagyd mind addig tűz fölött, míg forni nem kezd, ekkor öntsd a halra.

### 898. Töltött ponty.

Vedd ki egy két fontos pontynak bélét, s epéjét óvakozva lefejtven főzd meg sós vízben, és vagdald apró kocskásra» Olvasz el egy lábában darabka írósvajjat, adj hozzá csiperke gombát, petrezse yem zöldjét, apróra vagdalt és szálkáitól megtisztított két szardellát, kevés faszert, sót, s a hal belet is hozzá vetvén, duzzasztod. Ezután tedd félre a tustól, hűtsd meg; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat habzasig, üss bele három tojást, adj hozzá egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, két tojásból készült rántottat, hozzá Öntvén a vajba megpergelteket is, keverd el jól, s töltsd meg vele a már előbb megfőtt pontyot, s a rajta ejtett hasítást bevárva gyöngölgesd vajjal megkent papirosba, és süsd meg serpenyőben vagy kemenczében. Asztalra adván, salátát vagy kaporna mártást is adhatsz hozzá.

### 899. Füstölt ponty.

Vagdald a felfüstölt pontyot darabokra, forrald fel egy párszor sós vízben, és kiszedvén, vond le bőrét, s rakd tálba; tégy egy bögrébe fél meszely tejfelt, két kalán lisztet, keverd el, s önts reá annyi borsó levét, hogy még elég sűrű maradjon, végre egy darabka írósvajjat

vajat, kevés sót, két szál sáfrányt, apróra metélt citromhéjat s citromnedvet adván hozzá, forrald fel öntsd a hal fölé.

### **900. Ponty karbonád szardella mártással.**

Metélj a pontyból vékony szeleteket, vond le rólok a bőrt, s a besózott szeleteket megkenvén írósvajjal, keverd finom zsemlye morzsába és süsd meg jó levesre rostélyon; olvasz el az alatt egy lábasban darabka írósvajat, adj bele \$ vagy 6szálkától megtisztított s apróra vágott szardellát, és duzzaszd fel; hints reá kevés lisztet, önts fölé jó tejfelt és borsólevet, tégy bele két szál sáfrányt, fél citromnak nedvét, forrald fel, 's töltsd a már tálba rakott karbonádok fölé.

### **901. Ponty magy arosan.**

Vagdald a felbontott, megtisztított, s kiöbblített pontyot darabokra, és besózván hagyd fél óráig sóban heverni; metélj ez alatt néhány meghámozott almát apróra s pergeld meg vajban, tedd ezt az elkészített hallal és ikrájával együtt egy nagy rézlábasba, tölts reá borsólevet, bort; adj hozzá czukrot, gyömbért, szerecsendiót, egy vízbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyének Összemetélt béléit, kevés aprított citromhéjat, keverd mind ezt jól össze s főzd meg a hallal együtt,

### **902. Sült ponty tejeles mártásban.**

Három ujjnyi vastagságú darabokra vagdalván a már előbb megtisztított s felbontott halat, sózd be, azután rakd egy vajjal megkentt serpenyőbe babérlevelek és kakukfu fölé, öntözd meg tejfellel, hintsd be zsemlye morzsával, azután önts reá írósvajat, tedd kemenczébe és süsd meg; ha külseje már szépen megpirult, öntözd meg ismét tejfellel; azután keverj három vagy 4 kalán tejfelt eczetbe, forrald fel, s mikor a halat tálra raktad, öntsd a sütő serpenyőbe, forrald fel még egyszer hirtelen és szúrd a hal fölé.

### 903. Szalonnával spékelt ponty.

Tisztíts meg egy nyolcz vagy tíz fontos pontyot, bontsd fel s húzd le felső bőrét, sózd be, spékeld meg szépen szalonnával, dörzsöld be belsejét fél font szardella vajjal, két kalán majoránnával, s más fűszeres zöldségekkel, és két késhegyni minden éle porrá zúzott fűszerrel, és így egészen tedd egy szalonna szeletekkel kirakott serpenyőbe, öntsd le olvasztott lúdzsírral, borítsd be szalonna szeletekkel és papirossal, önts fölé egy meszely bort és süsd meg szépen kemenczében. Leverői leszedvén a fölösleges zsírt adj hozzá két merítő kalán húslevet, nyomd bele két citromnak nedvét, s mikor a halat tálba teszed, e levét add hozzá mártásul.

### 904. Angolna párolva.

Levonván az angolnának bőrét, mosd meg tiszta vízben ismételve, és vagdald el mintegy ujjnyi hosszú darabokra; az alatt tégy egy rézlábasba annyi vizet, mennyiről gondolod, hogy elég lesz, akasz bele egy zacskót, mellybe szekfűvet megfőzött vöröshagymát, csömocska fűszeres zöldséget, két vagy három szál szerecsendióvirágot, néhány szem egész borsot és szekfűborsot tettél, forrald fel a halat, tedd bele, s az edényt befődvén párold gyöngé tűz fölött; adj hozzá egy darab lisztbe kevert írósvajat, egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét, s mikor a hal megfőtt a fűszeres zacskót vedd ki, a levét sózd meg s öntsd a hallal együtt egy tálba.

### 905. Menyhal kéken főzve.

Agyon ütven a halat bontsd fel s és öntsd le sóval vegyített forró boreczettel; adj egy lábasba vízzel vegyített jóboreczetet, api ított vöröshagymát, babér levelet, mogyoróhagymát, apróra vágott zellert, paszternákot, petrezselyem gyökeret, sárga répát, egy szál kakukkfűvet, forrald fel a mintegy fertály órai forralás után

tedd bele a menyhalat egészen; az edényt fedd be, főzd meg lassan, s kitalálván önts reá keveset levéből is. Ha akarod, a halat szárazon is adhatod tálra, de ekkor fricasszé, csiga, zöld ugorka, sóska vagy valamelyik bar-na csípős mártást kell hozzá adnod.

### 906. Menyhal lengyel mártásban.

Felbontván a menyhalat, vigyázz, hogy epéjét el ne szakítsd, mert ez által legizleteseb részét, a máját rontanád el, mellyet mindig benn kell hagyni a halban. Ezután főzd meg forró sós vízben; míg a hají fő, tégy egy más fazékba aprított vöröshagymát, gyömbért, borsot, almát, szekfuborsot, aprított zsemlye beít, borsó levét, bort és eczetet, főzd meg, s töltsd a sós vízből már kiszedett és tálba rakott menyhal fölé, hints rá vajban pirított zsemlye morzsát, és cizfrázd fel szeletekre vágott ciztrommal.

### 907. Menyhal vajban kirántva.

Egy ideig sóban hevertetvén a felbontott menyhalat, hasát vond be, hogy szép gömbölyű maradjon, szárítsd meg ruhával, hintsd meg liszttel és rántsd ki szépen vajban; azután nyomj rá ciztremnedvet, önts fölé tejfelt, hintsd meg vajban pirított zsemlye morzsával, és kevés írósvajat, apróra vágott ciztromhéjat adván hozzá, töltsd fel borsólével, s néhány percnyi pároltatás után add fel az asztalra,

### 908. Menyhal osztrigával.

Besózáván a felbontott menyhalat, várd be hasát, hogy formáját megtartsa és főzd meg sós vízben; míg ez fő, fejts ki néhány osztrigát, adj hozzá kövesztett csukamáját, vágd össze az osztrigával együtt és párold meg írósvajban; azután piríts meg egy marok zsemlye morzsát vajban, önts reá két merítő kalán borsólevét, add hozzá egy ciztromnak a levét és héját s két kalán tejfelt;

végre tálald ki a menyhalat, a mártást add fölé, s még egyszer felforralván, add fel az asztalra.

### 909. Meny hal kifejtett kagy Jócskákkal.

Ez épen úgy készül mint az előbbeni, csak hc^y az osztriga helyett kis kagylócskákat vész.

### 910. Kékre főtt galócza.

Felbontván a galóczát, bélét vesd el, <sup>s</sup> mosd ki jól a halat, hogy vére kifoljék, s Önts rá megsózott forró borecetet, hogy megkerüljön; adj egy lábasba sós vizet, kevés ecetet, szeletekre vágott vöröshagymát, töretlen fűszert, babérlevelet, kakukfvet, mogyoró-hagymát, add bele forrás közben a halat azon borecettel együtt, mellyel leforráztad <sup>9</sup> s gyöngye tűz fölött főzd meg lassan; midőn pedig kitálad, cizfrázd fel petrezselyem zöldjével, <sup>s</sup> adj mellé külön csészébe, vagy ezitromnedvvei vegyített hig írós vaját, vagy kagyló, szardella vagy bár mi féle csípős mártást.

Ha hidegen akarod asztalra adni, metélőhagymából, megzúzott tojásszékéből, apróra vágott tárkony, pim-pinella és csomborból készült hideg mártás, vagy pedig francia mustár járul hozzá,

### 911. Párolt süllő fűszeres zöldséggel.

Megtisztítván bontsd fel a süllőt, öblítsd ki, vágd két ujjnyi darabokr a hintsd be sóval, és rakd vajjal megkent lábasba; itt apróra vágott csiperke gombát, ugyan annyi turbulyát, fél annyi petrezselyem zöldjét, kakukfvet, finomra zúzott babérlevelet és szerecsendiót hintvén reá, az edényt fedd be <sup>s</sup> párold vagy fél óráig; ezután rakd a halat tálba, a lábasba pedig egy pohár fejr bort öntvén, forrald fel még egyszer, <sup>s</sup> öntsd a hal fölé.

### 912. Süllő bor mártásban.

Tisztíts meg három vagy négy fontos süllőt, bontsd fel, mosd meg tisztára, vágd darabokra s tedd lábasba,

mellybe már írósvajjat, csiperke gombát, petrezselyemzöldjét, vöröshagymát, citromlevet, egy icze jó fejeerbort, egy icze híg borsólevet és kígyóhagymát tettel, főzd meg, s mikor megfőtt vedd ki; sodorj el az alatt darabka írósvajjat liszttel, és apródonként add a forró lébe; szünetleni kavarásközben főzd ezt jó sűrűre, a halat tedd bele, s minden további főzés nélkül tálald ki.

### 913. Czompó citrom mártásban.

Bontsd fel a megtisztított dzompót, mosd ki tisztára, s két icze vízzel, fél megszely fejeerborral, kevés szecsendióvirággal, néhány szem egész borssal, só, két fej vöröshagyma, darab tormával s egy csomó fűszeres zöldséggel lábasba rakván, az edényt fedd be s párold gyöngétűzön egy jó óráig; toltá az alatt egy más lábasba fél megszely fejeerbort, adj bele apróra vágott két szardellát, egy fej aprított vöröshagymát, darabka cizitromhéjat, lisztbe kevert fél font írósvajjat, két vagy három kalán jó sűrű tejfelt, keveset a czompó levéből, főzd mind ezt együtt 8 — 10 perczig, üss bele két tojás-széket, s forrald fel, nyomd bele másfél citromnak nedvét, a dzompót tedd tálba, s e mártást öntsd fölé.

### 914. Rántott czompó mártással.

Mosd meg a tisztított és felbontott dzompót, törölgesd meg tiszta száraz ruhával, vagdald be testén végig, forgasd lisztbe és rántsd ki írósvajban vagy zsírban; midőn készen van, adj hozzá szardella, csiperke-, szarvasgomba, vagy másféle mártást.

### 915. Párolt tőkehal.

Tisztíts s moss meg egy darab már előlegesen elkészült tőkehalat, áztasd tejbe, hogy kellemetlen szaga elvesztése mellett szépen meg is fejeerdjék; tégy egy lábasba írósvajjat a tőkehalat reá vetvén, sózd meg, adj hozzá kevés vöröshagymát, cizitromhéjat, babérlevelet, fedd be az edényt s párold meg; mikor a hal húsa szé-

pen elvál egymástól, vedd le a tűzről, tedd félre hűlni *i* szedd szét levelenként, rakd tába, levét más lábasba öntvén adj hozzá kevés tejfelt, petrezselyem zöldjét, kevés írósvajjat, forrald fel, ontsd a hal fölé, forrald fel még egyszer s add az asztalra.

### 916. Rántott bering.

Mesd le a heringnek fejét, tisztítsd meg szépen, ha nagyobb, hasítsd két felé, tedd édes tejbe s áztasd benne huzamos ideig, hogy a felesleges sósság kiolvadjon belőle 5 végre, ha szükségesnek látod, vagdald kisebb darabokra, hengergesd lisztbe, mártsd tiszta vízbe, s finom zsemlye morzsával meghintvén rántsd ki írósvajban.

### 917. Sült héring mustár mártással.

Áztasd ki a megtisztított héringet vízben vagy tejben mindegy; olvasz el írósvajjat egy lábasban, adj bele apróra vágott petrezselyem zöldjét, mogyoróhagymát, gyöngye s apró vöröshagymát, sót, borsót; a heringet forgasd meg benne, hints be finom zsemlye morzsával és süsd meg szépen rostélyon. Ha megsült, készíts írósvajjból, jó borsó léből, mustárból, kevés liszt és boreczetből mártást, s add a<sup>l</sup> heringgel együtt asztalra.

### 918. Szardella szeletek.

Megmosván 8 vagy 10 darab szép szardellát, hasítsd két felé, s szálkáit kivetvén húsát mesd hosszúkásra, többit pedig, mi erre nem alkalmas, zúzd össze mozsárban kevés írósvajjal szardella vajjára, törd át szitán, kend zsemlye szeletekre, kenj erre keményen főzött s apróra vágott tojást, a tojás fölé rakd a szardella szeleteket s add fel az asztalra.

### 919. Apró halak.

Az apró halakat nem szokás, de nem is lehet felbontani. hanem megtisztítva egyenesen főzd meg fejér

borban, vöröshagymával, eczettel, töretlen fűszerrel, kevés sóval, babérlevéllel és kakukkfűvel együtt; vagy pedig mártsd borba, keverd lisztbe, és ránts ki zsírban vagy vajban.

Van Még ez apró halak készítésének egy más kötő nő módja is, és az következő: főzd meg a halakat sós borsó lében; adj egy lábasba darab írósvajtot, apróra vágott petrezselyem zöldjét, hints rá egy főző kávélisztet és kissé dunnaszd fel; tölts bele azon borsóléből, inellyben a halacskákat főzted, adj hozzá borsot, szereosendióvirágot, citromnedvet és apróra vágott citromhéjat, a halakat rakd bele, forrald fel még egy órára, és tálald ki.

### 920. Csik vajban kirántva.

Megmosván a csikot tedd egy fazékba és fojtsd meg sóval, azután keverd lisztbe és zsemlye morzsába és ránts ki hirtelen vajban, így elkészítve vagy külön ételnek adhatod fel salátával, vagy zöldségre, káposztára vagy illyes valamire rakhatod; vagy pedig tejeles káposztával mártással küldheted az asztalra.

## VI. CZIKKELY.

**Békák, rákok, szárcsák, tekenős békák,  
kódok, vidrák, bűvárok, csigák,  
gombák, osztrigák.**

### 921. Béka kucsmagombával és rákfarkkacal.

Megkövesztvén a békákat, tedd hideg vízbe, készíts vajmártást, de fojts be előbb tisztára kimosott kucsmagombát vajba és zöld petrezselyembe, és tedd a vajmár-

tásba, nyomd ki jól a békákat, s tedd hasonlóképpen a vajmártásba, valamint a kifejtett rákfarkakat is, forrald fel még egy kevésbé, tálald ki csinosan, s rakd meg szépen a tál szélét rákfarkakkal.

### 922. Frikaszzirozott békák.

Olvaszsz el serpenyőben egy darab vaját, adj hozzá egy kanál lisztet, e fél fej veres hagymát, fojtsd be egynéhány pillantásig % de meg ne barnítsd; önts bele borsó levest, egy kevés citrom héjat, s főzd egy ideig; azután tedd bele a békákat egy kanál tejfellel együtt, s főzd fel; tégy fazékba három tojás sárgáját, fél kanál hideg vizet, s egy citromnak a levét; szüred reá a mártást; habard folyvást a tűznél; tálald ki a békák fölibe, s hintsd be citrom héjjal.

### 923. Befojtott rák.

Kimosván tisztára a rákokat, olvaszsz el egy darab vaját, tégy bele egy marok aprított zöld petrezselymet, s két fej aprított fokhagymát, add hozzá a rákokat, sózd meg <sup>1</sup>s fojtsd be egy ideig, adj bele azután fél megszely fejr bort s ugyan annyi tejfelt, s fojtsd be mind addig, míg szép veresek nem lesznek a rákok.

### 921. Fasirozott rák.

Főzd meg a rákot sóval, zöld petrezselyemmel és kömény maggal, azután tisztítsd meg és szedd ki, a belét. Fojts be vajba egy kevés riskását, zöld petrezselymet, és harmintz apróra vagdalt rákfarkat, sóval és borsai s hűtsd ki; majd keverd el jól egy tojás sárgájával, és három kanál jó tejfellel, s töltsd meg vele a rákhéjakat, tedd reájok az alsó részeket, s nyomd össze; rakd egy tálba, adj hozzájuk egykevés vaját, elvagdalt zöld petrezselymet; hat kanál tejeit, egynéhány kanál fejr bort, kömény magot, és a többi rákot; adj alól feljül tüzet reá, forrald fel, s add föl az asztalra.

### 925. Szárcsa, barna mártással.

Fejted le a szárcsa bőrét, s vagdald el több rézekre, mosd mpg jól, s páczold be e koppén: forralj fel egy rész eczetet egy rész vizet, kakukfiivel, babér, levéllel, citrom héjjal, vereshagymával és sóval; midőn már jól forr, tedd bele a szárcsát, s fojtsd be puhára; készíts hozzá barna mártást e képpen: csinálj vajjal egy kis rántást, öntsd hozzá a pác felét, \$ annyi borsó levest; főzd el jól, azután vegyítsd fel borral, tedd bele a szárcsát, s főzd még egy ideig; rakd szépen tálba, s szűrd reá szítán a mártást.

### 926. Tekenős béka, tulajdon tekenőjében.

Főzd meg sós vízben puhán a tekenős békát, nyisd fel a tekenőjét, szedd ki a húsát, s oszd el négy részre; a levét, mellyet benne találsz, tedd félre, 8 vedd ki a májját vigyázva, hogy az epéje el ne fakadjon; tégy egynéhány darab vajat a tekenőjébe, a benne talált lével, s a megtisztított béka darabokkal együtt; adj hozzá e.y kevés zsemlye morzsát, vajat, apróra vagdalt citrom héjat, és egy citromnak a levét: tedd serpenyőbe, rakj alól feljül pártúzet, főzd egy ideig, s készen lesz.

### 927. Tekenős béka, citrom mártásban.

Tégy tüzes vasat a tekenős béka hátára, s vágd le a fejét, lábait és a farkát, mosd meg jól, s főzd addig, míg le nem veheted a tekenőjét, szedd le tisztán külső bőrét, epéjét és belső részeit; tégy serpenyőbe egy darab vajat, tedd bele a tekenős béka lábait, sózd meg, fojtsd bejól, s hints reá egy két kanál lisztet; fojtsd be még egy kévéssé, adj hozzá egy keveset azon léből, mellyben a tekenős béka főtt, továbbá fél citromnak a levét és héjját, forrald fel még egyszer kétszer, s tálald ki. Citrom mártással is lehet feladni, mellybe a tekenős béka betétetvén jól elfőztetik.

### 928. Tekenős béka, vér mártásban.

Ha már eltetted a tekenős béka vérét egy edénybe, főzd a tekenős békát sós vízben mind addig míg a tekenője róla le nem válik. Azután vedd ki a békát tekenőjéből, húzd le külső bőrét, szedd ki a belsejét, s oszd el több darabokra. Csinálj vajjal egykevés barna rántást, tégy bele szekfűvel spékelt fél fej veres hagymát, töltsd fel tehénhus levessel, vagy azon lével, ni el ly ben a tekenős béka főtt; adj húzza citrom héjat, egész borsot, s fél citromnak a levét; tedd bele a tekenős békát, főzd meg, add hozzá utoljára a vért, főzd még egy ideig vele, s ekképpen elkészítve add fel,

### 929. Ragú tekenős békából.

Főzd meg puhán a tekenős békát sós vízben, vedd le a tekenőjét, szedd ki a főtt tekenős békát, s fejtse le a fekete bőrét, szedd ki a májját és bélét, de vigyázva, hogy az epéje el ne fakadjon. Vágd el azután a tekenős békát négy részre, csinálj egy kevés vajmártást, s önts bele borsó levest. Majd fojtsd be vajba zöld petrezselymet, fél meszszely zöld borsót, tizenkét apróra vagdalt csiperke gombát, tizenöt vagy húsz rákfarkat; s ha már mind puha, tedd a tekenősbékához, főzd el mind együtt, s add fel kevés mártással.

### 930. Békák, petrezselyem mártásban

Megtisztítván s kiáztatván a békákat, vágd le első lábaikat, a hátulsókat dugd egymásba, és sózd meg; csinálj azután mártást egy darab vajból, egy kanál lisztbő, s egy kis jól öszveaprított zöld petrezselyemből, és egy kis borsó levesből; tedd bele a békákat, hagyd felforrani, s add fel az asztalra.

### 931. Rántott tekenős béka.

Megfőzvé, tisztítván és elosztván a tekenős békát, üss le egynéhány egész tojást, mártsd bele a te-

kenős békát, hintsd meg finom zsemlye morzsával, és süsd meg friss zsírban; sült zöld petrezselyemmel cífrázva add fel az asztalra.

### 932. Tekenős béka becsinálva.

Nyomj a tekenős békának hátára tüzes vas lapoczkát, hogy ez által kényszerítettven lábait, farkát és fejét kidugja, mellyeket elvágván, vedd a tekenősbékát tiszta vízbe, hogy vére kiszívódjék s mosd meg tisztára; azután tedd nagylábasba, Önts fölé sós vizet, adj hozzá sárga répát, petrezselyem gyökeret, zellert, vöröshagymát, néhány babérlevelet, s főzd mind addig, míg tekenőjéről a pikelyes bőr lehámlani nem kezd, de a főzést azért csak folytasd, míg az jó puha nem lesz. Piríts meg e közben egy kalán lisztet tojásnyi nagyságú írósvajban vL lágos sárgára, ereszd fel a tekenős béka levéve! jó híg-ra s forrald fel. Fejtsd ki azután a tekenős békát tekenőjéből, bélét vedd ki, májától az epét válaszd el, a host darabold fel s add a mártásba só és szerecsendióiái. Azonban ha levét szebbé akarsz tenni, szüred át szűrő ruhán, keverj közé négy vagy öt kalán tejfelt, s két elsodort tojásszéket; szüntelen keverés közben forrald fel s tálald a hús fölé.

### 933. Tekenős béka osztriga vagy csiga mártással.

Tisztítsd, főzd meg a tekenős békát mint már enili. tők, darabold fel, s tedd májával, tojásaival együtt, ha azok vannak, a már elkészített osztriga vagy kagyló mártásba, forrald fel még egyszer s küld az asztalra.

### 934. Béka becsinálva.

Sózz meg három icze vizet, vess bele gyökeret és zöldséget, s főzd jó fél óráig; vess bele azután vagy 40 — 50 pár béka czombot, forrald fel, levét szüred le, s hagyd a fazékban befödve állani. Piríts meg e közben egy lábasban darabka írósvajat sárgára, adj bele egy

kalán lisztet, ereszd fel a leszűrt békák levével marta-  
léknak, s forrald fel; ezt a mártást azonban sűrűn  
főzd, mert a békák már magok magokból is nedvessé-  
get szokván megereszteni, nagyon meghigítják. Ha a  
mártás kész, vedd bele a békákat, a 6 elsodort tojás-  
székét kevervén közé, sózd, borsózd meg, adj hozzá egy  
evő kanálnyi apróra vágott petrezselyem zöldjét, czi-  
tromnedvet és tálald ki.

### 935. Rántott béka

Megsózáván az elkészített és tisztára mosott béka  
czombokat, keverd lisztbe, mártsd vízzel vegyített to-  
jás sárgájába, hintsd be zsemlye morzsával és rántsd  
meg forró zsírban, midőn feladod, ékítményül egy ma-  
rok vajban süttöt petrezselyem zöldjét hinthetsz reá.

### 936. Leforrázva főtt béka.

Tolts egy lábasba két rész eczetet, két rész vizet s  
egy rész bort, adj bele sót, babérlevelet, kakukfűvet,  
forrald fel, a békákat rakd bele a főzd meg, ezután tá-  
lald ki, levéből önts reá keveset, hintsd be zsemlye mor-  
zsával s öntsd le forró vajjal és ebben pergelt vörös-  
hagymával. Forró vaj helyett azonban ha akarsz, tor-  
mát is hinthetsz rep.

### 937. Tekenős béka olasz mártással.

Elkészítvén a tekenős békát, mint fennebb a becsinált  
tekenős béka czikk alatt említők, vagdald darabokra,  
sózd meg, hintsd be a czombokat liszttel, és rántsd ki  
hirtelen vajban; végy feles mennyiségű borsólevet és  
bort, adj hozzá fél kalán zsírban pergelt zsemlye mor-  
zsát és fűszert, citroinhéjat, sáfrányt, párold meg jól;  
a sült czombokat rakd tálba a mártást öntsd fölé.

### 938. Osztriga menyhal májjal citrom mártásban.

Duzzaszd fel a szeletekre metélt menyhal májat  
az osztrigákkal kísé írók vajban, rakd azonnal tálra;

adj fölé írósvajtot, nyomj rá cizifromnedvet, hintsd meg zsemlye morzsával s apróra vágott citromhéjjal, fedd be, tedd tűz fölé s párold meg. Végre még szerezsendióvirágot adván hozzá, hintsd meg a tál karimáját zsemlye morzsával s add fel.

### 939. Rántott osztriga.

Végy jókora darab kiáztatott írósvajtot, sótlan vízben főtt s szálkától megtisztított darab csukát, néhány osztrigát, vágd össze jól; vedd néhány tojásnak sárgáját, porrá zúzott szerezsendióvirágot, a megsütendő osztriganak levét, keverd el jól s adj annyi zsemlye morzsát hozzá, mennyi elégséges hogy elég sűrű legyen, végy azután nagy kagylókat vagy kicsinyre faragott osztrigahéjat, tégy bele a vagdaltból, e fölé egy vagy két osztrigát, ismét vagdaltat fölé, meleg késsel egyengesd le, nyomogasd meg, és tortás serpenyőbe rakva, adj a ül fölül tüzet és süsd meg, mikor készen van tégy mellé a tála két felé szelt citromokat s add fel.

### 940. Osztriga szardellával.

Olvasz el egy lábasban  $\frac{1}{4}$  font szardella vajtot, adj bele egy főző kalán apróra vágott csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, s mngyoróhagymát, öt vagy hat szálkától megfosztott s öszeapított szardellát, [fejts ki húsz osztrigát héjjából, s add n<sup>o</sup> lábasba levével együtt; ehez még két merítő kalán tejfelt öntvén, főzd meg hirtelen és sűrűre a<sup>l</sup> tűzön \$ végre hintsd be az egészet zsemlye morzsával, tarts fölé tüzes lapoczkát hogy szép szint kapjon. Ha kitálad ezt az ételt add fel asztalra.

### 941. Főtt csiga tormával.

Megfőzvé a csigát forró sós vízben, szedd ki, szárítsd meg tiszta ruhával és rakd tála. Adj mellé reszelt tormát vagy szárazon vagy eczettel olajjal vegyítve. Ha akarod mustár mártást is adhatsz hozzá.

### 942. Csigá szardellával.

Leforrásván 25 — 30 darab csigát, vedd ki-házából, éjéről ama kemény csúcsát és farkát vágd le, a többit tedd egy fertály font szardella vajjal, egy kalán apróra Vágott csiperke gombával, petrezselyem zöldjével, vörshagymával, két vagy három Össze vagdalt és szálkáitól megtisztított szardella mogyoróhagyraával közép nagyságú lábasba; adj hozzá két merítő kanál jó tejfelt, főzd be parázs tűz fölött jó sűrűre, végre hintsd meg zsemlye morzsával, fölébe tartott tüzesített vas lapoczkával sárgítsd meg, és ha a lábas, inellyben késziteted, tiszta, add fel a lábasban

### 943. Töltött csiga,

Végy szép nagy csigákat, főzd meg s házakból kihúzáván, sóval behintve hagyd egy ideig a<sup>4</sup> sóban állani; házat mosd ki tisztára, a csigát pedig nyalkájától megtisztítván vágd el farkát s fejét; végy petrezselyem földjét, jól kiáztatott s megtisztított néhány szardellát, kevés citromhéjat, egy részét az elkészített csigának, Vagdald mind ezt jó apróra s add egy darab elsodort frós vajba; nyomj bele kevés citroinnedvet, adj hozzá egy marok finomra reszelt zsemlye morzsát s töltsd a icsiga héjba; a töltelék fölé adj fél csigát, e fölé ismét töltelék; végre rakd bádóg tálba, önts reá tejfelt, alá íros vaját adván, két tűz között befedve forrald?e add fel.

### 944. Főtt rák zöld borsóval.

Megfőzván a zöld borsót híg borsólében, fejsd le a már főtt rákoknak héját, törd meg mozsárban, pergeld meg íros vajban, add a borsólébe, s azzal együtt törd át szűrő ruhán keresztül a zöld borsóra; adj hozzá sót, borsót, gyömbért, szerecsendióvirágot, forrald fel még egyszer, s tálald ki a kifejtett rákfarkak és ollók fölé.

### 945. Rák tejeles mártásban.

Végy rákot mennyit akarsz, mosd meg s elevenen egy lábasba rakván, adj hozzá sót, apróra vágott fél fej vöröshagymát, egy csomó petrezselyem zöldjét, néhány mogyoróhagymát, egy icze tejfelt, négy vagy öt megapritott csiperke gombát, egy darab írósvaját, S az edényt befödven parázs tűz fölött párold meg; midőn gondolod hogy megfőtt, tálald ki a rákokkal együtt. Ha akarod, írósvaj helyett szardella vaját is vehetsz hozzá.

### 946. Főtt rák tejfellel és kömény maggal

A kiválogatott rákokat megmosván tisztítsd meg; adj föléjük lábasba egy pohár bort (ezt 50 — 55 középszerű rákra számíthatod) két annyi tejfelt, egy marok kömény magot, sót, s elevenen tűzre állítván főzd őket egy óra negyedig; azután tálald ki, levével együtt.

### 947 Töltött rák.

Megfőzven a rákot petrezselyem zöldjével és köménymaggal sós vízben, fejtsd ki; olvasz el egy lábasban darabka rákvaját, s pergelj meg benne kevés ris-kását, apróra vágott petrezselyem zöldjével; vagdaldj össze vagy 30 rákfarkat de ne igen apróra, adj hozzá sót, borsot, hűtsd s keverd meg egy tojásszékkal, s három kanál tejfellel; ezzel megtöltvén a rákot, alsó részüket nyomd fel, hogy egészeknek látszassanak; azután rakd tálba s tégy fölé kevés írósvaját; metélj meg kevés petrezselyem zöldjét, tedd tálba, önts reá hat kanál tejfelt, néhány kalán fejr bort, a rákot rakd fölé, adj alul fölül paráztüzet, forrald fel s add az asztalra.

### 948 Hód talpat elkészíteni.

Megkövesztvén a tisztított és tisztára mosott hód talpakat, tedd lábasba, mellybe írósvaját, bort, eczetet, zöldséget, gyökereket, babérlevelet, gyömbért, citrom héjat, sót és borsot tettél, — s párold meg; azután tedd

tálra, adj fölé írósz táját Vagy citromnedvet és zsemlye morzsát, s küld fel az asztalra.

### 949. Hód mártásban.

Páczolj meg egy hód czombot borban <sup>3</sup> ecetben s mellybe babérlevelet <sup>9</sup> borsot, gyömbért, szekfuborsot és sót tettel, pergelj meg 4 Lalan rozskenyér morzsát, s egy kalán lisztet írósz vajban szép barnára, tedd a lébe, forrald fel s hagyd leülepedni; meg kell jegyezni > hogy e lében a hódczombot is megpároltad; midőn készen van, a czombot tedd tálba, s levét szüred fölé szítán keresztül.

### 950. Vidra sülvé

Páczold meg a vidra czombot két nappal előbb mint használni akarnád, azután spékeld meg szardellával és citromhéjjal, vond nyársra, és tejfelbe kevert páczlé öntözése közben, süsd meg. Ha megsült, tedd egy tejfelrel megöntözött tálba, hintsd be kapóméval <sup>f</sup> nyomj reá Ctilromnedvet és add feh

### 951. Vidra vöröshagyma mártásban.

Köveszd meg néhány tetszésed szerint választott darabját a felkonczolt és kiáztatott vidrának sós vízben; önts egy rézlábasba bort, ecetet, borsólevet; pergelj meg írósz vajban rozskenyér morzsát, és vöröshagymát, öntsd a mártásba, mellybe szekfüvet, borsot és szerecsendióvirágot is kevertél már. Végezetül tedd bele a kövesztett vidradarabokat, forrald fel lassan és add az asztalra.

### 952. Búvár fekete mártásban.

Megkoppasztván a búvárkácsát, mosd meg szépen s bontsd fel, ezután tedd tejbe, hogy szaga el vesszen, s két órái tejben áztatás után öblítsd ki vízben; azután tedd lábasba, adj hozzá ecetet, vizet, czitrom héjat, vöröshagymát, páczolófüveket s párold meg jó puhára. Olvass el e közben egy lábasban darabka írósz

vajat, adj bele egy kalán lisztet s fekete kenyér héjéből reszelt morzsát is egy kalánnal, s pergeld mind addig, míg jól meg nem barnul; ekkor ereszd fel azon lével, mellyben a bűvárt pároltad, hagyd leülledni s tálald ki szitán keresztül szarvé a leét,

### 953. Szarvas gomba.

Az ehető gombáknak e királyát sokféle leképp készítheted: Mindenek előtt áztasd forró borba a szarvasgombát, hogy a reájok ragadt föld leázzék. Némellyek meg is szokták hámozni, pedig a legjobb ize valamennyire kérges héjában rejtekezik. Készítheted tehát igen egyszerűen következőleg: főzd meg bor és husié keverékben töretlen borssal jó puhára, tedd tiszta asztalkendő fölé tányérra, tégy mellé írós vajat, s add fel.

### 954. Szarvas gomba olaszosan.

Gyaluld a szarvasgombát vékony szeletekre, rakd csinosan tányérra, adj fölé olajot, sót, borsot, citromnedvet; ha akarsz parmazani sajtot is hinthetsz reá; vagy pedig kend a megreszelt parmazani sajtot zsírban süttött kenyér szeletekre, s add mellé.

### 955. Szekfű gomba párolva.

Megtisztítván a szekfű gombát, párold meg hirtelen paráztűz fölött írós vajban apróra vágott vöröshagymával s petrezselyem zöldjével; ha elkészült adj fölé vagy vajmártást, vagy tejfelbe sodort tojásszéket, forrald fel még egyszer, tálald ki, s ha akarsz savanyítsd meg citromnedvvel.

### 956. Csiperke gomba írós vajjal.

Áztasd a megtisztított csiperke gombát friss vízbe, vedd ki, metéld szeletekre, s apróra vágott petrezselyem zöldjével felolvasztott írós vajra vetvén, párold meg, adj hozzá sót, borsot, s tálald ki zsírban süttött zsemlye szeletekre.

### 957. Csiperke gomba tejfellel.

Megtisztítván 25 — 30 csiperke gombát, mosd meg tiszta vízben, szárítsd meg, s a nagyobakkat négy felé szelvény, párold meg apróra vágott vörös vagy mogoróhagymával írósvajban, adj hozzá sót, borsot, három kalán tejfelt, s főzd mind addig, míg a gombák jól meg nem puhulnak, azután tálald ki.

### 958. Csiperke gomba ragú.

Párolj meg vagy két icze mindenképp elkészített csiperke gombát puhára, néhány mogoróhagyma, félfej vörshagyma, egy darab sódar,  $\frac{1}{4}$  font írósvajjal s egy kis citromnedvel együtt; a sódort vedd ki, a többit vágd össze apróra, sózd meg, adj fölé néhány merítő kalán jó fejr mártást, kevés besűritett levet 8add fel pástétomban.

### 959. Rostélyon sült vargánya.

Megmosván a tisztított vargányát, mártsd olvasztott írósvajba, keverd apróra vágott petrezselyem zöldjébe, süsd meg hirtelen rostélyon, adj reá sót, borsot s <sup>7</sup>s azon melegen küld ásztalra.

### 960. Párolt vargánya.

A megtisztított és mosott vargányát szeletekre aprítván, vedd olvasztott írósvaj fölé lábásba, és apróra vágott petrezselyem zöldjét, vörös vagy mogoróhagymát adván hozzá, párold meg s tálald ki. Ha akorod citromnedvet vagy elsodort tojásszékkal kevert tejfelt is adhatsz fölé.

### 961. Párolt kucsma gomba.

Moss meg két icze megtisztított kucsmagombát friss vízben ismételve, adj egy lábásba fertály font írósvajat, egy merítő kalán jó húslevet, kevés apróra vágott s megpirított csiperke gombát, aprított petrezselyem zöldjét, vörös vagy mogoróhagymát, vedd fölé a kucs-

ma gombát, e párold erős tűz fölött mind addig, míg leve<sup>1</sup> majd egészen elfő; azután sót, borsot hintvén reá, tégy hozzá még kevés megvágott petrezselyem zöldjét, forrald fel még egyszer s tálald ki. Ha savanyún akarsz, nyomd bele egy citrom nedvét.

### 962. Kucsma gomba tejfeles mártásban.

Megpárolván a kucsmagombát éppen most említett mód szerint, adj fölé néhány meritő kanál tejfelt, sót, fűszert, apróra vágott petrezselyem zöldjét, és főzd bejő sűrűre.

### 963. Töltött kucsmagomba.

Forralj fel egy rézlábasban font írósvajjat, adj bele apróra vágott petrezselyem zöldjét, fél font borjúhúst, két marok tisztára mosott kucsmagombát, s párold meg, azután apróra vágván vegyíts közé borsot, sót, szerecsendióvirágot, egy tejbe áztatott, ismét kinyomott s össze vágott zsemlyét, tedd mozsárba, törd össze jól, keverj bele két kanálnyi tejfelt és elsodort két tojássácket. Végy azután néhány nagy kucsmagombát, sózd meg, hagyd egy ideig a sóban heverni, azután leöblítvén szárítsd meg, szárát vedd ki, belől jól kitisztítván, töltsd meg a töltelékkel, meghegyesített szárát szurd bele, s rakd egy lábasba, mellybe elcsipkedett írósvajjat, petrezselyem zöldjét tettél; a kucsmagombák fölé néhány kanál tejfelt öntvén, hinted meg egy marok zsemlye morzsával, adj fölé ismét írósvajjat; fedd be, rakj alul fölül parázstüzet és süsd meg<

### 964. Kirántott szarvasgomba.

Vágd a megtisztított szarvasgombát késfoknyi vastag szeletekre, mártsd azon nyersen tojás és borból készült vegyületbe és rántsd ki forró vajban.

### 965. Szarvas gomba turini módra.

Megtisztítván a szarvasgombát, hámozd meg, vágd vékony szeletekre, rakd apróra vágott petrezselyem

zöldjével, mogoróhagymával, citromnedvvel egy darab írósvajjal, só, borssal, egy merítő kanál friss vízzelrézlábasba, az edényt fedd be, s párold egy ideig Némellyek utójára egy kalán provánszi olajot, ugyan annyi mustárt és citromnedvet is kevernek hozzá, s így adják az asztalra minden további főzés nélkül.

## NEGYEDIK SZAKASZ.

### *Kolbászok Hurkák Májosok,*

#### **966. Kolbász, sūdóból.**

Tisztítsd meg a kövér sūdó czomb húsát bőrétől és inaitól: aprítsd össze jól; négy vagy öt font húshoz két font szalonnát, s egy citrom héjját adj; vagdald mind jól össze; sózd és borsozd meg; önts hozzá állandó keverés közben egy itcze vizet; töltsd jól megtisztított űrű belekbe, s tedd el.

#### **967. Útra való kolbász.**

Vegyíts jól össze két font apróra vagdalt velőt, két font sertés zsírt, két lat finomra tört szekfüvet, ugyah annyi szerecsendiót, két font reszelt páрмаi sajtot, két lat fahéjat, ugyan annyi borsot, és négy lat sót; töltsd tiszta belekbe olly formán, hogy minden kolbász fél fontot nyomjon. Ha ollyan helyeken utazol, hol nem kaphatsz jó levest; tégy egy illyen kolbászt forró vízbe főzd fel, öntsd piritott kenyérre, s így legjobb levesed leszen.

#### **968. Kappan kolbász.**

Vagdald le a sült kappan húsát görbe késsel; főzd meg két, téjbe mártott zsemlyét gyenge tűzön, jól

vegyítsd el jól a kappan hússá!, vékonyra szelt citrom héjjal, három vagy négy tojás sárgájával, sóval és szezszen dióvirággal. Töltsd azután belekbe, tedd meleg vízbe, és süsd meg rostélyon.

### 969. Agyvelő kolbász.

Tisztítsd meg hártájató két tehénnek és<sub>a</sub> két borjúnak agyvelejét, e aprítsd öszve jól fertály font másféle velővel; márts zsemlye belet tejbe, facsard ki, s vegyítsd a velő közé; sózd és borsozd meg, a mennyi, re szükséges, s adj hozzá]vékonyra metélt citrom héjat; üss bele két tojást és két tojás sárgáját; mind ezeket jól öszvekevervén, töltsd meg vele a beleket, kösd be szorosán, főzd meg, vedd ki, tedd hideg vízbe, és süsd meg rostélyon.

### 970. Sajtos kolbász.

Apríts öszve koczkásra egy font nyers sódart, ugyan annyi szalonnát, két font kövér sertés húst és fület, egynéhány fej veres hagymát, s kevés fokhagymát, sózd meg jól; vegyítsd öszve bazsalikkommal és kakukfüvel; töltsd meg vele a sertés gyomrot, kösd meg a két végét, tedd rézlábasba vagy serpenyőbe; önts reá annyi boretczetet és vizet, hogy a gyomrot elborítsa; — főzd két óráig egynéhány babér levéllel és szekfüvel, azután vedd ki, és sajtold két tál közé. A<sup>9</sup> levét tedd fēTre fcotsonyának; kihűlvén a gyomor, vágd szeletekre, s rakd reá a kocsonyát, — vagy pedig tedd félre egészen, míg hasznát nem akarod venni.

### 971. Szalámi kolbász.

Tisztíts meg öt font sovány marha húst az inaitól; végy három font szalonnát, és ugyan annyi sertés húst; h húst jó apróra, a szalonnát pedig valamivel nagyobb-  
ra vagdald; azután keverd öszve, s hagyd huszonnégy óráig sótalanul állani. Ekkor vegyíts hozzá tíz vagy ti-

zenegy lat sót, három lat foszlárt, s négy lat tört borsot; töltsd tágas belekbe keményen; kösd bejól, és szurkaid meg tövei körös körül; akaszd fel a kéménybe vagy a padlásra; tizennégy vagy tizenöt nap múlva levévén, tedd hideg helyre.

### 972. Braunsvajgi kolbász.

Legjobb ezt Karácson előtt készíteni; mert akkor legkövérebbek a sertések. Készítésének módja ez: végy sódart, hátgerintz kövérét, inak nélkül való húst, mellynek két harmad része sovány egy harmad része pedig kövér legyen. Vagdald el a húst finomra; adj hozzá két marok közönséges fekete borsot, s vagdald újra mind addig, míg a bors egészen öszve nem aprítódik; azután hintsd be megint egy vagy két késhegynyi borsai, és folytasd a vágást. — Midőn már az egész vegyíték meg vagyon finomul vagdalva, tedd meleg kemencze alá, hogy gyengén maradjon; azután töltsd be a kolbász bélbe, mellyet több sertésekből szedj ki, mert egy sertésnek csak egy ilyen bele vagyon, töltés közben szurkaid meg tövel, hogy a zárt levegő kimenvén belőle, a bél mindenütt tele Jegyen; azután kösd meg, és peczkeld be a végét, s ennél fogva akaszd fel a füstre, de ne nagy megre, hogy meg ne feketeljön. így függvén a füstön négy hétig, midőn már megbar-nult, vedd le, s tartsd jó helyen, hogy meg ne penészesedjék.

### 973. Augsburgi kolbász.

Tisztíts meg hat fontnyi, czombról való marha húst az inaitól; veregesd meg jól egy fával, úgy hogy majdnem pép forma legyen; veres közben önts hozzá hat meezely vizet, hat lat sót, s hagyd iigy egy éjtszakán által. Más nap sózd meg egy kévéssé, s töltsd meg vele a jól kimosott tehén beleket.

### 974. Czervelát kolbász.

Vagdald le a sertés czombról a sovány húst; szedd ki az inakat belőle, azután törd meg finomra, adj hozzá sót, borsot, és bazsilikomot, vagy apró koczkákra vagdalt szalonnát, s keverd fel jól a hússal; azután töltsd jó keményen a tágas juh belekbe, és füstöld meg eleendőképpen.

### 975. Ludmáj kolbász.

Reszeld meg a főtt lúd májat; — fojtsd be puhán vajba a finomul öszveaprított veres hagymát; adj hozzá fejbe áztatott és kifacsart zsemlyét, egy kevés szarvas gombát, friss zsírt, sót, borsot, fűszert, kakukfűvet, bazsilikomot, majoránát, mind apróra megtörve, — egynéhány tojás<sup>1</sup> sárgájával és tejfellel együtt; keverd jól öszve, s töltsd a jól megtisztított sertés belekbe, azután főzd meg a kolbászt téjben, végre süsd meg zsírral megkent papirosban rostélyon, s add fel az asztalra.

### 976. Agyvelő kolbász.

Tisztítsd meg és szedd ki egy pár borjú s ugyan annyi sertés fejből az agyvelőt, főzd meg, s apróra öszve vagdalva tedd félre. Fojts be szalonnával egy marok apróra vagdalt veres hagymát; főzz meg puhára két font hasárol vágott-sertés húst; vágd kis koczkákra s dörzsöld el a veres hagymával és szalonnával; adj hozzá azután hat tojást, sót, szerecsen diót, s egy téjbe áztatott és kifacsart zsemlyét, utoljára pedig az agyvelőt: — az alatt főzz meg szagos zöldséget téjben; 1 öntsд ezen szagos tejet a többi közé, melly ha jól el van vegyítve, töltsd meg vele a sertés beleket; kos<sup>^</sup> bejól, főzd meg jó erős marha hús levesben, és süsd meg rostéi yen, vajjal kent papirosban.

### 977. Potyka kolbász.

Tisztítsd és mosd meg szépen a potykát, vágd le róla a fehér húst, szedd ki belőle a szálkát, fojtsd be vajba, sóval, borsai, petrezselyemmel, citrom héjjal, szerecsen dióvirággal, szekfüvel, “s adj hozzá Öt tojást, vegyítsd közibe a potyka húst, fojtsd be rézlábasba; töltsd meg véle a juh beleket, süsd meg rostélyon, s adj hozzá barna vaját.

### 978. Csuka kolbász.

Tisztítsd meg a csukát, vágd le a fehér húsát, szedd ki belőle a szálkákat; — fojtsd be vajba puhán apróra vagdalt veres hagymát és mogyoró hagymát; főzz tejben bazsalikomot, kakukfűvet, majoránát, s egy pár zsemlyét; keverd össze a csuka húst a veres hagymával; Vagdald meg mind együtt, sózd és fűszerezd meg elegendőképben; üss bele nyolcz vagy tíz tojást; vegyítsd j.íl össze egy edényben, s önts hozzá annyi olvasztott vaját, a mennyi kell, a tejből is annyit, míg elég híg-gá rlem lesz; töltsd kövér belekbe, főzd meg tejben, azután pedig süsd meg rostélyon papirosba borítva.

### 979. Kolbász potykából és füstök lazacból.

Vágd le a jól megtisztított három vagy négy fontos potykának a jó húsát; végy hozzá felényit a füstölt lazacból; vágj fel apró kockákra egy zsemlyét, s Önts reá egy meszsely fehér bort; fojts be vajba puhára egy marok veres hagymát és egy kevés tort fokhagymát, s tedd a jól megtört szagos zöldséggel együtt a többihez. Azután vegyíts Öszve fél font jól megtisztított szardellát, s három lat kapómat apróra vagdalva — egy czi troninak a levővel, és keverd a többihez; ekkor töltsd meg vele a sertés beleket, de ne keményen; mert úgy elpattannak; oszd el darabokra, kösd be a végét, és süsd meg lassan rostélyon, vajjal kent papirosba burkolva.

### 980. Rák kolbász, herczegi módon.

Válogass ki huszonöt eleven (rákot,, vagdald el apróra a farkokat, s keverd el tejbe áztatott zsemlyével és hat tojással; vágd le a fejeket, vedd ki az epe jeket,fc s törd meg egy darab vajjal együtt mozsárban; fojtsd be egy ideig pártúzőn; önts hozzá tejfelt; főzd ^tovább is, é nyomd egy szőr szítán által a többihez; azután te gy hozzá három keményre főtt tojásszéket, sót, szerecsen dióvirágot, majoránát, és keverd öszve jól, hogy se kemény se hig ne legyen; töltsd a jól kimosott sertés belekbe, e s főzd meg tejben.

### 981. Ürii hús kolbász.

Fejtsd le az ürü czombról az inakat és zsíros részeket; vagdald el apróra görbe késsel. Négy font sovány urujhushoz egy font apró koczkákra vagdald friss) szalonnát végy; adj hozzá egy kevés tört borsot, fejr bort, egy citrom héjjat, és szagos zöldséget, keverd| el jól, és töltsd meg vele jó keményen a sertés beleket. Ha vastag ételhez akarod feladni, kend be vajjal,;és süsd meg lassan rostélyon.

### 982. Borjú húsból velővel készült kolbász.

Vágd ki a czomb-hust, tisztítsd meg inaitól, s vagdald öszve görbe késsel; azután dörzsöld el, keverd hozzá az apró koczkásra vagdalt velőt, hintsd be fűszerrel, s erezd fel egy kevés fejr borral; azután töltsd jót megtisztított ürü belekbe, sillyan hosszúra csináld, a miilyenre tetszik, és süsd meg lassan rostélyon.

### 983. Angol kolbász.

Tisztíts meg inaitól egy font gyenge sertés húst, egy font borjú húst? és ugyan annyi vese kovérjél; vagdald el fél font tejbe mártott zsemlyével, hat friss zsálya levéllel és citrom héjjal, sóval, borsal, szerecsen dióval és más egyéb szagos zöldséggel. Midőn

már az egészet, jól öszvekeverted, önts hozzá egy kevés bort, hogy a kolbász jobb ízű legyen; vizezz mej egy nyújtó deszkát, forgasd meg rajta a maszszát,<sup>9</sup> formálj belőle kolbászokat, mellyeket egyforma hosszúságúakra vágj. Tedd ezeket vajjal kent papirosbal rostélyra, vagy süsd meg vajjal serpenyőben. — Tölt heted belekbe is, koczkásra vagdalt szarvas gombával mellyet előbb veres hagymával és szalonnával fojts be.

### 984. Apró véres hurka.

Fojts be fél font koczkásra vagdald velót öszveaprított mogyoró és veres hagymával; adj hozzá egy itti borjú vagy sertés vért, egy ittze édes téjfelt, sóval borsai és majoránnával együtt; vegyítsd jól öszve, töltsd meg vele az apró beleket; tedd meleg vízbe, míg a vér meg nem keményedik; ha sütni akarsz, forgáts meg vajban, és süsd rostélyon. Aszsziettnék is feladhatod, valamint vastag ételnek is.

### 985. Véres hurka.

Apríts öszve koczkásra huszonnégy fej veres hagymát, és fojtsd be puhán vajba; azután adj hozzá ké font éppen olly formán vagdald sertés<sup>9</sup> kövérét, borsot fűszert és petrezselymet; keverj fazékba négy itcze vérhez két itcze édes téjfelt; azután öntsd ezeket együvi rézlábasba; vegyítsd el igen jól, hogy a sertés kövén jól eloszolják, — <sup>s</sup> vigyázz, hogy se sűrű se igen híg ne legyen; ekkor töltsd meg a tiszta sertés beleket kösd be végeiket, s tedd igen meleg és még sem forró vízbe, Midőn már keményedni kezdenek, szurkaid mel tővel; <sup>s</sup> ha nem csurog belőlök vér, szedd ki a vízből, hűtsd ki, és süsd meg rostélyon.

### 986. Véres hurka csukából.

Éppen úgy készítsd, mint a csuka kolbászt, tsal hogy tojás és lej helyett sertés vért adj hozzá.

### 987. Franciaia véres hurka.

Vagdald el a tiszta, szép s kövér sertés beleket apró darabokra, fűszerezd meg, s önts reá bort; vagdaldj öszve éppen annyi sertés kövérét és sertés húst, mint a mennyi az előbbi volt; keverd mind ezeket együvé; vegyíts hozzá kakukfüvet, majoránát, bazsilikomot, borsot, és szerecsendiót; add hozzá a borral megöntött sertés beleket, — jól öszvevegyítvén az egészet, töltsd tiszta sertés belekbe, de csak tágan, hogy el ne pattanjanak. Kösd meg jól mind a két végeket, s főzd meg jó erős levesben vagy brézben. Ezt sokféle éjien használhatod; magában is megsütheted, vagy pedig zsemlye morzsában megforgatva rostélyon; — télen sokáig eltarthatod.

### 988. Jóféle májos.

Vedd ki a sertés tüdejét és más belső részét, ha több májost akarsz csinálni, végy hozzá borjú beléjét és fodorháját is; főzd fel, szedj ki belőle minden mirigyét és porcogót; azután vagdald el tetszésed szerint. Vágj két sertés belsejéhez egy pár font húst és négy zsemlyét, s mártsd azon levesbe, mellyben a hús főtt, megpuhulván a zsemlye, aprítsd Öszve három vagy négy fej veres s egy fej fokhagymával, egy lat porrá tort majoránával, egy lat borsai és sóval, mellyet mind öszve keverve, vegyited el a feljebbi levessel, és töltsd tiszta belekbe, azután jól bekötve tedd forró vízbe, hagyd abban, míg meg nem keményedik; — fertály óra múlva szedd ki, s tedd el.

### 989. Jó ízű füstös májos.

Végy friss borjú és sertés májat, reszelt, és levesbe mártott fehér kenyeret tiszítsd meg a májat, aprítsd öszve, vegyítsd el jól, sózd és fűszerezd meg, s tégy hozzá fél annyi koczkásra vagdalt szalonnát; újra öszve

vegyítvén töltsd jól kimosott belekbe; kőidbe, s tedd forró vízbe: azután vedd ki, hutsd meg, s akaszd fel a füstre, hogy jól megkeményedjék

### **990. Füstölt májos.**

Végý a jóféle inájosnál megírt részekhez sertés kövérét, s apróra vagdalt nyers májat; hanem a léből csak egy negyed résznyit; töltsd tiszta belekbe, akaszd fel két három napig füstre. Eheted nyersen, vagy főve hidegen.

### **991. Marha hús kolbász.**

Vagdalj Össze 4 font marha s ugyan annyi sertés húst apróra; adj hozzá 9 lat sót, 3 lat nagyjából törött borsot, tetszésed szerinti mennyiségű vágott czitromhéjat. Keverj a hús közé apró koczkásra vágott szalonnát, töltsd elkészített bélbe, és süsd meg rostélyon, vagy lapos serpenyőben,

### **992. Ugyan az másképpen.**

Keverj 3 font apróra vágott marha hús közé 5 font ugyan össze vágott sertés húst, 2 font apró koczkásra vágott szalonnát, 15 lat sót, törött borsot, töltsd bélbe és kissé füstöld meg.

### **993. Kappan, csibe, pulyka és borjú sültből készült kolbász.**

Metéld le említett baromfiaknak mellhúsát, úgy szintén szelj le egy darabot a borjú czombból, vagdald össze apró koczkásra, s kevés vagdalt szalonnával tedd egy fazékba. Önts egy bögrébe egy icze tejet főzz meg benne két fej vöröshagymát, néhány babérlevelet, kakúkfüvet, majoránnát, a egy marok koriándromot, áztass bele a bus mennyiségéhez mért zsemlyehéjat, nyomd ki, s aprítsd a vagdalt közé; törj keresztül egy szitán 6 vagy 8 tojásból készült hig rántottat s egy darab írós vaját, keverj közé szerezsendióvirágot, apróra

vágott citromhéjat, sót, kevés tejszínt, hogy a keverék se kemény se lágy ne legyen, vegyítsd jól össze és töltsd sertés bélbe. Végre önts a fennebb említett tej közé vizet, forrald fel, s a kolbászokat köveszd benne mintegy fél óráig. Ha megfőttek, rakd őket egy asztalkendőre s hagyd megszikkadni. Ha asztra akarod adni süsd meg barnított írósvajban, s ugyan csak illyennel add is fel.

### 994. Francia kolbász.

Végy jól megfüstölt sódert, s bőrét és mocsingját elvetvén vagdald apróra, apríts hozzá jó kövér szalonnát, azonban ha hús erekkkel van megrakva még jobb. Három font húshoz végy két font szalonnát, ehhez tejbe áztatott s ismét kinyomott két zsemlyét aprítván, adj hozzá 5 vagy 6 tojásszéket, kevés tejszínt, szerencsióvirádotj sót, kevés száraz majoránnát, keverd össze jól, töltsd sertés bélbe s a kész kolbászokat köveszd meg sós vízben mintegy óra folyásig.

### 995. Tüdős hurka.

Megfőzvéen csupán magát a tüdőt, vágd meg apróra s az alatt pedig sodorj el írósvajat, tejbe áztatott s ismét kinyomott két zsemlye belet, négy tojást, add hozzá az összevágott tüdőt, <sup>1</sup>[4 font szintén apróra vágott velőt, sót, borsot, szerencsióvirágot, keverd össze az egészet, s töltsd tiszta belekbe.

### 996. Riskásás véres hurka.

Főzz meg  $\frac{1}{2}$  font kiszemelt riskását puhára kécicze tejben, vagdalj  $\frac{1}{2}$  font nyers szalonnát koczkásra, fontot pedig ugyan ebből apróra, olvasd fel és tőpörtéjérei szúrd le; e híg zsírban duzzasz fel hat fej megapritott vöröshagymát, keverj hozzá  $\frac{1}{2}$  font finomra reszelt pármaji sajtot, kécicze sertés vért, a fennebb említett riskását és koczkásra elvagdalt szalonnát, sót

borsot, szerecsendióvirágot, tömd belekbe, köveszd meg, s tedd el további használsra.

### 997. Bőrös gömböcz.

A sertésfejnek húsát bőrével és füleivel együtt lefejtven, aprítsd koczkásra, főzd meg, adj hozzá puhára főtt s hasonlólag koczkásra vágott füstölt marha nyelvet, egy meszely vért,  $\frac{1}{g}$  font koczkásra vágott, nyers szalonnát, sót, két fej aprított vöröshagymát, néhány apróra vágott mogyoróhagymát, melyet előbb  $\frac{1}{4}$  font kiolvasztott szalonnában s egy merítő kanál tejszínben megpirítottál  $\frac{3}{4}$  késhegyni porrá zúzott borsot, szerecsendióvirágot, ugyan annyi apróra zúzott majoránnát, s töltsd ez egész vegyületet, e czélra már szépen megtisztított sertés bendőbe; végét bekötvén főzd vagy két óráig, azután tedd két fa tál közé hogy megpuhuljanak.

### 998. Viza kolbász.

Levonván egy font viza húsnak bőrét, kivetvén csontosát, vagdald a húst apróra és egy tejbe áztatott s ismét kinyomott s összemélt zsemlyét,  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat, sót, borsot, apróra vagdalt citromhéjat, törött koriandromot kevervén közé, töltsd tiszta bélbe, főzd meg sós vízben, azután lapos serpenyőbe zsír felé vetvén pirítsd meg mind két oldalát, s add fel tormával.

# ÖTÖDIK SZAKASZ.

*Kiilombféle tészta és gyümölts eledelek*

## I. CZIKKELY.

**Vajas tészta, porhanyó tészta, és pás tétomok.**

**999. Olyan vajas tészta készítem k módja, melyet minden koszorúzásra, befoglalásra s pástétomokra lehet használni.**

Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, üss bele egy tojást, adj hozzá két kanál tejfelt, egy jó kanál fe-jér eczetet, vagy két kalán fe-jér bort; ha pedig még mind ez nem okozna elég nedvességet, vehetsz egy kis Vizet is hozzá; a tészta valamivel keményebb legyen, mint a közönséges rétes tészta; gyúrd a tésztát mind addig, még a kezdről le nem válik, csinálj belőle gömbölyű czipót, de még ekkor is gyúrjad; hagy azután fertály óráig kendővel betakarva állani; nyújtsd ki késifoknyi vastagságra; végy továbbá fél font vaját, gyúrd jól Öszve, s lapítsd el szélesre; tedd azután a tészt a közepére, borítsd reá négy felől a tésztát, lisztezd meg egy kévéssé a deszkát, veregesd a tésztát a nyújtóval laposra, nyújtsd ki olly vékonyra, a millyenre csak lehet; borítsd öszve négy felől ugyan ezen oldalán e tisztítsd le róla a lisztet; egyátaljában igen kell vigyázni, hogy a mennyire csak lehet, igen kevés liszt ragadjon íeá; hogy pedig a tészta le ne ragadjon, csak gyengédéden kall nyújtani; tedd azután híves helyre, nyárban

pedig két tál között jég fölibe, nyújtsd ki még egyszer; s ha már negyedezer is kinyújtottad, csinálhatsz belőle, mi tetszik.

### **1000. Ollyan vajas tészta készítésének módja, mellyel minden előforduló tésztás ételek töl-tésére használhatni.**

Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, a oszd el két részre, egyik feléből csinálj egy kévéssé kemény rétes tésztát, gyúrd a kezdeddel mind addig, míg apró hólyagokat nem mutat, azután csinálj belőle czipót, s kendővel betakarván hagyd egy ideig állani; a lisztnek másik feléből végy el annyit, a mennyi a lisztezésre szükséges, a többit pedig a közepébe tedd, vajjal mind addig gyúrd, míg a liszt a vajjal egészen öszve nem vegyül; nyomd el ezután laposra, továbbá nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, tedd a vaját s közepébe, borítsd öszve a tésztát négy felől, s nyújtsd el olly vékonyra, a miilyenre csak lehet, borítsd ismét azon felén öszve, a mellyiken előbb, tedd híves helyre, s hagyd fertály óráig állani; nyújtsd el ismét, és így háromszor, negyedszer végre tetszésed szerint használhatod.

### **1001. Porhanyó tészta készítésének módja.**

Tégy három fertály font lisztet deszkára, sózd meg egy kévéssé, szelj bele fél font vaját, és sodord öszve a lisztet a mit sodró fával nem pedig kézzel tégy; adj hozzá két tojás sárgáját s annyi tejfelt, hogy elég nedves legyen; kevérd el jól egy nagy késsel, hogy minden egyenlően öszve vegyüljön, a tésztának nem szabad keménynek lenni s a mennyire csak lehet, kerülni kell a kézzel való hozzá érést. Nyújtsd ki háromszor olly finomra, a miilyenre csak lehet, borítsd mindég ugyan azon egy oldalán négy részre öszve, s ne hints reá a szükségesnél több lisztet. Ezen tésztát mindenre használhatod a mire tetszik.

### 1002. Angol tészta.

Szitálj meg egy font finom lisztet, s középebe gödröt csinálván adj bele egy font apróra csipkedett írósvajot, e vegyítsd sodrófa segedelmével a liszt közé; ez uieglévén keverj közé fél meszely tejszint, négy tojás-székét, kevés apró sót, gyúrj belőle tésztát olyan módon, mint a vajos tésztát gyúrtad; nyújtsd ki, hajtsd össze háromszor & négyszer, s tedd mindannyiszor hűvös helyre vagy jég fölé. Ezt mindenféle süteményre használhatod. Édes tej helyett fejt bort is vehetsz a tésztához.

### 1003. Marhahús pástétom.

Tégy egy tálba jó marhahús szeleteket, rakd ki a tál karimáját leveles tésztával, önts a hústra kis vizet, adj hozzá sót és fűszert, felül hasonlólag tészta borítékot adván reá, tedd kemenczébe és süsd meg.

### 1004. Ökör fark pástétom.

Megpárolván már említett mód szerint a darabokra vagdalt ökörfarkat, készíts hozzá két font vesepecsenyéből, borjú májból, hat vagy nyolcz szardella, vöröshagyma, kaporna és szalonnából vagdaltat, melyet mozsárban megtörvén adj hozzá sót, fűszert, kevés apróra vágott citromhéjat; egy kalán levet, s ha savanyun szeretted, egy citromnak nedvét, keverd el jói; s az ökörfarkkal együtt add a pástétomba, melyet következőleg készíthetsz: nyújts el egy darab vajastésztát fél ujjnyi vastagságra, vágj ki ebből kerekre a pástétom aljának akkora tésztát, mekkoráról gondolod, hogy az ökörfarkat s vagdaltat könnyen öblébe fogadja, s tedd vajjal megkent több árkus papiros fölé; ezen tésztára a vagdaltból egy ujjnyi vastagságút kenj, de ügy, hogy a tésztának széle koros körül üres maradjon, a vagdalt fölé adj egy sor ökörfarkat, erre ismét vagdaltat s így tovább míg egy cipó forma magasságú nem lesz; az ege-

szét terítsd be mintegy két kézfoknyi vastagságúra nyújtott tésztával, melyet az előbb már tojással megkent pástétom altjára kell nyomkodnod; ezután vágd szép kekrekre, kend be az egészet elsodortt tojással, és ékesítsd fel különféle czifrázványokkal, melyeket a levágott tészta darabokból készítettél. Fölül tésztából készült rózsával tapaszthatod be; végre borítsd be az egészet vajas papirossal 8 pléh táblán vagy bádoggal tálban süsd meg keinczében. Midőn már szinte megsült, a papirost körös körül szedd le, hogy a pástétom szépen megsárgulhasson, alulról is lefejtven a papirost, tedd vigyázva tálra, fedelét kerítsd le, s önts rá jó barna mártást és add fel az asztalra.

### 1005. Lúdmáj pástétom.

Vagdald két vagy három szép ludmáját, darabka szalonnát » két fej vereshagymát vékony szeletekre; e közben párold meg egy más lábasban közttnségesebb lúd. májat, vagy miféle baromfi májat, szalonna, só, szekfu fekete borssal, babérlevéllel, gyömbér, husié és tejbe áztatott s kinyomott zsemlye bélel, vágd össze, s törd meg mozsárban tinómra, azután rakd ki a tál fenekét porhanyó tésztával, adj erre egy eort a vágottból, egy sort a máj szeletekből s így felváltva tovább, míg mind el nem raktad: végre vond be tésztával s készítsd el mint már említők; tedd kemenczébe és süsd meg.

### 1006. Fácán pástétom.

Megtisztítván s elkészítvén a fácánt veheted annyit mennyit akarsz, vágd mindegyiket nyolcz adj egy lábasba kevés írósvajat · vesd fölé a fácánt és vajban pergelt csiperkegombát, petrezselyem zöldjét, mogyoróhagymát, porrá zúzott f jér borsot, sót,  $\frac{1}{4}$  font vakart szalonnát, szeletekre vágott szarvasgombát adván hozzá párold meg, s tedd félre hűlni; ezalatt vagdald össze apróra egy nagy ludmáját, több fácánmáját,

fertály font vakart szalonnát, egy főző kanálnyi pergelt csiperke gombát, vöröshagymát, nyers szarvasgombát, törd meg mozsárban, üss hozzá hat tojásszéket, adj hozzá sót, borsot, egy merítő kanál jósürii hnslevet, keverd össze, s a mozsárból kiszedvén add felváltott sorokban azon módon mint már más pástétomoknál említettük porhanyó tésztára s pástétomnak készítvén a megirtt mód szerint, süsd meg kemenczében.

### 1007. Szalonka pástétom.

Vágd a megtisztított s felbontott nyers szalonkákat négy felé, azután fasnlyokkal laposra vervén, tedd lábasba írósvaj fölé, adj hozzá két merítő kalán apróra vágott s megpergelt csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vörös hagymát, kevés sót, fejtér borsot, fertály font vakart szalonnát, párold meg s tedd félre hűlni; ezalatt burkolj két szalonkát szalonna szeletbe; vond nyársra és süsd meg. Midőnmegsült, fejtse le egészen húsát, vagdald finomra a keverd azon mártásba, melyet csontjaiból készítettél. Ezen mártás így készül: a szalonkának egész csontvázat mozsárban összezúzván, adj hozzá koczkásra vágott borjúhúst, egy darab sódert, egy fej vöröshagymát, néhány szem egész fűszert, s párold meg írósvajban, tölts hozzá egy iteze barna levét, egy meszely megforralt jó vörös bort, két merítő kalán híg barnalevet, főzd el mind ezt jól, s törd át szőrruhán. Totábbá vagdald össze minden szalonkának eddig félretett bélét apróra, úgy szintén két nagy lúdnáját, fertály font nyers szalonná, egy nagy fej vöröshagymát, melyet zsírban megpároltál, tíz csiperke gombát, egy csomó petrezselyem zöldjét, keverj közémeg hat tojásszéket fűszert, sót, és a sült szalonkának össze vagdalt s mártással vegyített húsát; mind ezt rakd szépen porhanyó tésztára, készítsd el mint már

mondottuk és süsd meg; midőn készen van, a pástétom födelét kerekítsd le, s önts bele a mártásnak megmaradt részét 5 ha akard citromnedvet is nyomhatsz közé, s födelét ismét föltevén, add fel.

### **1008. Húrosrigó pástétom.**

Ez éppen úgy készül, mint a szalonka pástétom, csakhogy fehér bort vehetsz vörös bor helyett ha akard.

### **1009. Tengeri rák pástétom.**

Fejtsd ki 5 nagy s két kisebb tengeri ráknak ollóji, farka és derekából húsát; szétzúzott ikráikat és héját pedig tedd rézlábasba, önts reá vizet, 2 vagy 3 kalán eczetet, adj hozzá sót, borsot, szerecsen dióvirágot, s fojtsd be. Midőn a rákhéjból minden nedv kifőtt, adj bele egy darab lisztbe kevert írósvajat s forrald fel kétszer vagy háromszor, add a rákhúst tálra, a levet szűrd fölé, hintsd meg zsemlye morzsával, s az egészet beborítván tésztával, süsd-meg.

### **1010. Fogoly pástétom.**

Párold meg az elkészített foglyokat szalonna szele, tekkal, vöröshagymával s babérlevéllel egy lábasban; a foglyokat félretévén adj a lábasba fél font borjú máját s párold meg ezt is; ezután a hat felé vágott foglyoknak bőrét levonván, többi aprólékjával együtt add a borjú májhoz, aprítsd Össze, törd meg mozsárban s törd keresztül szitán, s végre készítsd el a már többször említett mód szerint.

### **1011. Hideg fajdtyúk pástétom.**

Megkoppasztván egy fajdtyúkot lábszár- és szárnycsontjait vágd le, azután két napig páczban hevertetvén, darabold fel; alkalmazd egy írósvajjal megkent rézlábas fenekére és oldalaira megirtt mód szerint porhanyó tésztát, add bele a<sup>1</sup> fajdtyúkot, tégy hozzá felbontott s szálkáitól megtisztított szardellát, citromhéjat, fűszert

s kapómat, csinálj fölé fedelet, kend hé említ élt mód szerint elsodórtt tojással: tédd kemenczébe és süsd meg» különösen ha a fajdtyúk vén, szép lassan, azután fedd vigyázva tálra, födelét emeld fel, önts bele jó bort, tedd még egy órára kemenczébe, azután hűtsd meg és add fel.

### 1012. Osztriga pástétom.

Szedd ki a friss osztrigákat héjjaikból, tedd bögrébe \$ ön leveliben melegítsd meg: azután a léből kiszedvén . hintsd meg sóval, borssal, szekfúvel és szerecsendióvirággal, és rakd pgy a már tudva lévő mód szerint készített pástétomba írósvajjal és kevés czi·fromnedvvel; födelet készítvén reá kend be elsodórtt tojás székével, tedd kemenczébe és süsd meg; ez alatt öntsd az osztrigák levét pgy lábasba, adj hozzá kevés zsemlye morzsát, darabka írósvajat és czi·fromnedvet, forrald fel s öntsd a már megsült pástétomba.

### 1013. Burgonya pástétomsódarral.

Megfőzvéen egy szép darab sódart, metéld koczkásra, s miután a tészta fenékre főtt és koczkásra vágott burgonyát hintettél, rakj fölé egy sor sódert, e fölé ismét önts tejfelt, adj sót, ujan pgy sor burgonyát, e ííXy felváltva tovább, míg mind be nem raktad; ekkor a pástétomot elkészítvén, tedd kemenczébe, süsd meg é« add fel az asztalra.

### 1014. Borjúhús pástétom.

Vagdaldj össze megmaradt borjú pecsenyét koczkásra, adj hozzá apróra metélt és szálkáitól megtisztított szardellát, darabka írósvajat, tedd lábasba s kissé duzza«zd fel· ezután fél kalán lisztet hintvén közé, adj mellé még kapornál és citromhéjat, párold meg s jó barnalével feleresztvén hűtsd meg, öntsd egy már elkészített pástétomba, e kemencéében megsütvén, add fel.

### 1015. Genuai pástétom.

Késfoknyi vastagságra nyújtván a porhanyó tésztát, szaggasd ki fánkossal, tégy közepére tetszésed szerinti vagdaltat, s mindenik fölé nyomj egy t<sup>^</sup>jás fejérel megkent más tészta karikát; ezeket aztán 5 vsgy s szegletesre formálván kend meg elsodort tojással, süsd meg pléh táblán szép lassan, cifrázd fel petrezselyem zöldjével, és add fel.

### 1016. Viza pástétom.

Sózz meg egy szép darab vizát, adj egy rézlábasba darabka írósvajat, petrezselyem zöldjét, apróra vagdalt szálkáitól megtisztított szardellát, a vizát vedd hozzá, 's párold meg do ne igen soká, azután tedd félre hűlni. E közben elkészítvén a pástétomot, adj bele sült pontyból készült vagdaltat, tedd fölé a vizát, adj fölé ismét vagdaltat, e fedelet készítvén neki tedd kemenczébe ég süsd meg. miután megsült emeld le födelét e azon lével, mellyben a vizát pároltad, szardella mártást készítvén, töltsd bele és add fel,

### 1017. Vidra pástétom.

Párold meg a vidrát pátlában mint már említők csinálj sült pontyból, a vidra májából és tüdejéből jó vágottat, mellyet elolvasztott írósvajra vetvén, adj hozzá vörös hagymát, zöldséget, cz.itrom héjat? s párold meg, azután szálkáitól megtisztított szardellát aprítván közé keverd össze, s add egy porhanyó tésztából készített pástétomba a vidrával együtt, csinálj rá fedelet, kend meg elsodort tojásszékkal, tedd kemenczébe, süsd meg, és valamelly jó mártást Öntvén bele; add fel asztalra.

### 1018. Borjúagyvelő pástétom.

Vond le a sós vízben megfőzött s hideg vízben kihatatott agyvelonek hártáját, azután vagdald össze egy

és ismét kinyomott zsemlyéből, kapóméből, csontve-  
lőből, citromhéj s néhány szardellából finom vagdal-  
tat, mellyre három vagy négy kálón tejfelt öntvén,  
keverd össze. A kihült galambokat Vágd most négy felé,  
e megirt mód szerint felváltott sorokban a vagdalttal  
együtt add pástétamba, mellyet ha megsxftöt tél, bontsd  
fel s önts bele citrom mártást.

### 1021. Spanyol pástétom.

Készíts liszt ÓS tojás fejeéréből vízzel rétes tészát,  
mellyet fél órai pihentetés után nyújts ki olly vékonyra  
mint esek lehet; azután kenj meg egy bádog tálat írós  
vajjal, mess a kinyújtott tésztaból akkora darabot,  
melly a tálat befogja; ezt kend meg írós vajjal, s rakj  
fölé még nyolcz levelet, de mindegyiket meg kell ken-  
ned írós vajjal. Készíts kö vesztett borju brézliből,  
spárgából, csiperke gombából, petrezselyem zöldjéből,  
ráfarkakból, borjutógyból, sóból és fűszerből, mogyo-  
róhagymából vagdaltat, mellyet írós vajban kissé meg-  
pergelvén, keverj közé  $\frac{1}{8}$  rész tejszínben elsodort két  
tojásszéket s öntsd szép csinosan a tálba rakott tészta  
levelekre, és borítsd be ugyan azon renddel és annyi  
számú tiszta levéllel mint alul raktál, hintsd be czukor-  
ral, süsd meg s azon melegében add fel az asztra.

### 1025. Riskása pástétom csirkével.

Párolj meg 4 font riskását tejen, és hűtsd meg;  
sodorj el egy darab írós vaját, keverj közé három to-  
jást egészen s kettőnek székét; adj hozzá citromhéját,  
petrezselyem zöldjét, sót, kevés porrá zúzott fahéjját s  
végre tedd bele a riskását is és vegyítsd jól össze. Míg  
ez történt, megpároltál néhány csirkét is azon módon,  
mint a beesinálttak közit már mondtuk. Rakj-ki egy  
rézlábast tudva levő mód szerint porhanyó tésztaival, adj  
beje pgy sor vagdaltat, azután csibét s így felvált-  
va, míg mind be nem raktad: ekkor csinálj reá fc-

### 1021. Vén tyúk pástétom.

Dörzsöld be jól a megtisztított és felbontott vén tyúkot sóval, hagyj néhány óráig a sóban állni, azután ecetből, borból, páczoló füvekből és vöröshagymából készült pácczal vagy háromszor leforrázván, engedd egy nap a páczlében senyvedői; ezután spékeld meg szalonna szeletekkel s párold meg jó puhára, ekkor vond nyársra s pirítsd meg. Ha ez is *megettörtént*, vagdald el szépen, mint asztra felvagdalni szokás, készíts hozzá zuzzából, májból, szardella, kaporna, vöröshagymából, lejbe áztatott a ismét kinyomott zsemlye bélből, petrezselyem zöldje, néhány halán barnalé és tejfelből jól megfűszerezett és sózott vagdaltat, s add a megírt mód szerint pástétomba: midőn megsült emeld fel tetejét és önts bele kaporna mártást.

### 1022. Dinnye pástétom.

Boríts be pgy dinnye formát késfoknyí vastagságra nyújtott téstával, sujjaiddal nyomogasd meg mindenütt a rovátkába, hogy tökéletes dinnye formája legyen. azután az üreget töltsd ki tiszta ruhával vagy vajas papirossal, csinálj neki födelet, vond be elsodort tojásszékel és süsd meg kemenczében. Midőn megsült, tetejét emeld le a beletömött ruhát vagy papirost vedd ki, s önts bele kedved szerint való becsináltat.

### 1023. Vad galamb pástétom.

A tisztán megkoppasztott vadgalambok lábszár csontjait levagdaltván, spékeld meg csinosan szalonnával azután forrázd le borból, ecetből, vöröshagymából és páczoló füvekből készült páczoló lével, s egy napig a páczlében hagyván állani párold meg írósvajban, melly közé egy kis jó fejr bort is Öntöttéi, ezután tedd félre hűlni. Míg a vadgalambok kihűlnek készíts fél font sült borjú czombból, tejbe áztatott

éi ismét kinyomott zsemlyéből, kapóméból s csontve-  
lőből, citromhéj néhány szardellából finom vagdal-  
tat, mel lyre három vagy négy kaién tejfelt öntvén,  
keverd össze. A kihűlt galambokat vágd most négyfelé,  
s megírt mód szerint felváltott sorokban a vagdalttal  
együtt add pástétomba, melyet ha megsütöttél, bontsd  
fel a önts bele citrom mártást.

### 1024. Spanyol pástétom.

Készíts liszt és tojás fejréből vízzel rétes tésztát,  
melyet fél órai pihentetés után nyújts ki olly vékonyra  
mint csak lehet; azután kenj meg egy bádóg tálat íros  
vajjal, mess a kinyújtott tésztából akkora darabot,  
meBy a tálat befogja; ezt kend meg íros vajjal, s rakj  
fölé még nyolcz levelet, de mindegyiket meg kell ken-  
ned íros vajjal. Készíts kő vesztett borjú brézliből,  
spárgából, csiperke gombából, petrezselyem zöldjéből,  
rákfarkakból, borjútőgyből, sóból és fűszerből, mogyo-  
róbagymából vagdaltat, melyet íros vajban kissé meg-  
pergelvén, keverj közé ts rész tejszínben elsodort két  
tojásszékét s öntsd szép csinosan a tálba rakott tészta  
levelekre, és borítsd be ugyan azon renddel és annyi  
számú tiszta levéllel mint alul raktál, hintsd be csokor-  
ral, süsd meg » azon melegében add fel az asztalra.

### 1025. Riskása pástétom csirkével.

Párolj meg 4 font riskását tejben, és hűtsd meg;  
sodorj el egy darab íróe vaját, keverj közé három to-  
jást egészen s kettőnek székét; adj hozzá citromhéját,  
petrezselyem zöldjét, sót, kevés porrá zúzott fahéjját s  
végre tedd bele a riskását is és vegyítsd jól össze. Míg  
ez történt, megpároltál néhány csirkét is azon módon,  
mint a beesinálttak közt már mondtuk. Rakj-ki egy  
rézlábast tudva levő mód szerint porhanyó tésztával, adj  
bele egy sor vagdaltat, azután csibét s így felvált-  
va, míg mind be nem raktad: ekkor csinálj reá fe-

deleft, kend be elsodort tojással, süsd meg, és add fel az asztra.

### 1026. Menyhal pástétom.

Vágy egy közepszerű pástétomhoz két font lisztet, metélj közé szeletenként  $\frac{3}{4}$  font írósvajot, adj hozzá sót 8 vegyítsd össze a sodrófa segedelmével jól; azután gyúrj közé 3 egész tojást, négynek sárgáját, egy kalán tejfelt, kevés fejer bort és vizet, e a tudva levő mód szerint kidolgozván a tésztát, készíts belőle pástétomot; ezt tömd ki asztalkendővel vagy papirossal és süsd meg. E közben készítsd el a menyhalat azon módon, mint már említettett; csinálj jó vajmártást, adj hozzá sót, pontyfejet, csuka májat, tedd j bele a menyhalakat« kissé forrald fel s önts a pástétomba; ezt pedig tedd még kevés időre kemenczébe hogy a menyhal és mártás ízével párosuljon.

### 1027. Spárga pástétom.

Olyan tésztát készítvén ehhez is minf a komló pástétomhoz, szaggasd ki hasonló fánkvasal; e közben főzd meg a spárgát sós vízben- vagdald össze apró kockákra, tedd felolvasztott írósvaj fölé, hints reá egy kalán linziét, Önts bele kevés húslevet, keveset azon vízből, mellyben a spárgát főzted, s két tojásnak elsodort sárgáját; adj hozzá sót, szerecsendió virágot és hutsd ki s tésztára rakván azon módon mint a komló» adj fölé födelet, kend be elsodort tojásszékkal és süsd meg,

### 1028. Hideg sódar pástétom.

Levonván bőrét egy szép sódarnak, önts reá édes tejet, hogy a sósavanyt kiszijja belőle, e hagyd néhány óráig a tejben állani; metélj azután félig párolt fácánból vékony szeleteket, ugyan így a sóderből is; rakj ki egy rézlábast vajas tésztával, adj bele egy sor sódort, e fölé fácán szeleteket, apróra vágott s szálkáitól meg-

tisztított szardellát citromhéjat, kapornát s e fölé ismét sódat és így tovább felváltva; azután csinálj reá a tudvalevő mód szerint födelet, tedd kemenczébe, süsd három vagy négy óráig, s midőrf kivesszed emeld le fedelét, önts bele fél meszely jó tokajit, engedd kihűlni, azután add fel az asztalra.

### 1029. Vaníliás pástétom.

Tégy egy meszely tejszínbe egy főző kanál finom lisztet, s keverd el jól; adj hozzá hat tojásszéket, kevés porrá zúzott vaníliát, 4 vagy 5 kaién törött czukrot, tedd parázs tűz fölé, és folytonos kavarás közben csináld jó sűrű tészttá, s tedd félre hűlni; rakj ki e közben egy formát írósvajjas tészttá, a pépet tedd bele, csinálj reá födelet, kend be elsodort tojással, süsd meg kemenczébe s add fel az asztalra.

### 1030. Apró madár pástétom.

Rakj ki egy rézlábast vajjas tészttá, rakd-bele a vöröshagymával megpárolt apró madarakat felváltott sorban valami vagdalttal, mellyet kedved szerint készíthetsz; azután csinálj reá födelet, süsd meg, s midőn készen van önts bele kevés pecsenye zsírral, és tárkonyeczefel vegyített tejfelt.

### 1031. Francia pástétom.

Metélj a sült borjúi czombból csinos szelefkéket; vagdalj össze egy megpárolt tengeri nyulat darabokra, szintén?gy egy csibét; készíts borjúbrézliből, csibe máj és zuzzából, szarvas gombából, petrezselyem zöldjéből, vörös hagymából, sóból, fűszerből és a tengeri nyúl szívéből és májából vagdaltat, vesd írósvaj fölé, kissé duzzaszd fel s egy pár kalán tejfelt vegyítvén közé, adj belőle egy sort az elkészített pástétomba, e fölé egy sor borjúhús szeleteket, ismét vagdaltat, erre tengeri nyulat, e fölé ismét vagdaltat, ezt borítsd be a csirkével

a fölül viszont vagdaltat kenvén, csinálj a pástétomnak födelet, kend meg elsodort tojással, és szépen megsülve add fel az asztalra.

### 1032. Vadhús pástétom.

Hints meg egy darab megspékelt és páczolt vadhúst köménnyel és fenyőinaggal; önts egy rézlábasba kevés páczlevet, a vadhúst tedd bele s párold meg, de ne igen puhára. Rakj ki egy bádóg tál fenekét írós vajjal, különféle fűszerrel, szardella, czit romhéj, kapornával, aróra vagdalt kakukfűvel, bazsalikkommal és babérlevéllel, tedd bele a vadhúst, önts bele 4 vagy 5 kalán tejfellel vegyített páczlevet, csinálj fölé tésztából födelet, tedd kemenczébe s midőn megsült önts bele szardella mártást és add fel az asztalra.

### 1033. Galamb pástétom.

Fojtsd be egy kevésbé a megtisztított s megsózott fiatal galambokat egy kis borral, marhahús levessel, vörös hagymával, citrom héjjal és babér levelekkel. Csinálj azután borjú húsból vagdaltat, aprítsd közibe a galambok zuzzáját és májját, adj hozzá sót, citrom héjjal és fűszert, s kend meg vele a galambokat; csinálj tetszésed szerint pástétomot, tedd bele a galambokat, csinálj fölibo fedelet, kend meg tojás fejjével és süsd meg a kemenczében. Azonban készíts egy kis mártást eképpen: olvaszsz el egy darab vaját, tégy bele egy kis lisztet, és pergeld meg szépen.; adj hozzá valamit azon léből, mellyben a galambok fojtódtak, s egy kis aprított kapornál és citrom levét is, hagyd egy kezzé felforni; tálald ki a pástétomot, mess ki belőle feljiil egy szeletecskél, s add fölibeegy kis tálaló kanállal a mártást; tedd a lemetszett szeletecskét ismét helyére, s add fel így az asztalra.

### 1034. Riskása pástétom.

Főzz meg tejsen fertály font riskását szép sűrűre, s hűtsd meg. Dörzsölj el egy darab rák vaját, üss hozzá négy tojás sárgáját, add hozzá a meghűtött riskását, s négy tojásnak hó formára habart fejejét, s vegyítsd jól össze. Készíts ragut koczkásra vagdalt borjűfülekből, spárgából, rák farkak böi, csiperke gombából; olvaszsz el egy kis rákvajat, tedd bele a vagdaltat, s fojtsd be; üss azután egy kis bögrébe két tojás sárgáját; habard el egy kis hideg marhahús levessel, öntsd a vagdalthoz, s keverd mind jól össze. Csinálj azután porhanyó tészta-t, mint a 1001-dik szám alatt, rakj be vele jól egy rézlábast, tedd bele az eldörzsölt riskásának felét, erre a ragut, végre a többi riskását, csinálj fölibetésztából borítékot, kend be a tojás fejejével, és süsd meg lassan a kemenczében.

### 1035. Vagdalt pástétom.

Vágy fél font szép borjű czombot, egy kis vese zsírt, egy kevés veres hagymát és citromhéjat közibe, reszeld le egy zsemlyének a héjját, áztasd meg tejsen, nyomd ki jól, s vagdald; Öszve apróra a feljebbiekkel együtt; midőn már igen apró, szedd ki belőle a hártýákat és inakat. Csinálj vékony habaréket három tojásból, egy kis darab vajból s egy kis tájból vagy vízből; törd Öszve mozsárban mind jó apróra, vedd ki, keverj közibe két egész tojást, s hagyd állani. Csinálj ragut főtt borjű brézlikből és tölgyekből, frikaszszirozd meg két tojás sárgájával és citrom lével. Készíts porhanyó tészta-t mint a 1001-dik szám alatt, rakd meg egy pástétom tálnak a fenekét kis ujjnyi vastagságú tészta-val; add a közepére a vagdaltnak felét, e fölibe a ragut, azután pedig a vagdaltnak másik felét; formáld egészen kerekre; mess ki a többi tészta-ból fánk kerekcskével egy újjnyi szélességű snjtásokat, s rakd a vagdalt fölibe rosztyé

formára, hogy közötte a vagdaltat mindenütt meglehesen látni; kend meg tojás fejeével, és süsd három fertály óráig a kemenczében. Előbb mint sem asztal» adnád, megrakhatod a pástétomot a rostélyozat közt a hol a vagdalt kilátszik, felváltva spárga fejekkel és rákfarkakkal.

### 1036. Vajpástétom raguval.

Csinálj vaj tésztát, mint az 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki kis újjnyinál valamivel vékonyabbra, s vágj ki belőle meleg késsel hosszú vagy kerek tál formára hasonló darabokat; kend be a szélét tojás fejeével, vágj a vaj tésztából két ujjnyi szélességű pántlikákat»

8 rakd ezt is szép rendben a szélére: a megmaradt tésztából csinálj huszas forma darabokat fánk szúróval, rakd a pántlikára, úgy hogy közöttök két két ujjnyi üres hely maradjon; kend meg tojás fejeével, és süsd meg szépen. A ragut e képpen készítsd: Tégy egy kevés vaj mártásba sós vízben főtt és koczkára vagdalt borjú húst, brézlivel együtt. Fojts be vajjal szóld petrezselyemmel tizenöt csiperke gombát, vagdalj el hosszú darabokra sós vízben, főtt spárgát vagy kártifiolát, keverj hozzá hús, harmincz kifejtett rákfarkat, önts reá két kanál tojás sárgájával felhabart levest, főzd egy kevésbé a ragut, s töltsd a szépen süttött pástétom közepébe.

Bőjti napokon hús helyett fialát, vizát, lazacot, vagy tekenős békát adhatsz hozzá; hús evő napokon pedig borjú fejet főve és koczkákra vagdalva.

### 1037. Hideg pástétom.

Végy fél font szalonnát, sült őz vagy nyúlhátat, fejtsd le a húst a csontokról, s vagdald öszve apróra; reszeld le egy zsemlyének a héjját a beléből főzz jó levessel banádlit, mellybe az aprított húst a szalonnával együtt bele tévén, keverd cl jók Üss le három to-

jas sárgáját, habard el jól a banádlival, szürd által szítán, adj hozzá tört borsot, egy kis új fűszert, szercesen dió virágot és sót; fojts be vajba három Iád májat, süss meg két fáczánt és két foglyot, vagdald el, fejtsd ki a húsokat a csontokból, szelj fel tíz vagy tizenkét szarvas gombát is, és fojtsd be egy kis vajjal és zöld petrezselyemmel. Csinálj aztán porhanyó tésztát, mint a 101-dik szám alatt két font vajból, készíts ebből közönséges formájú pástétomot, csak hogy a koszorúja sokkal magasabb legyen, rakd meg a pástétom fenekét egy kevés vékony szalonna szeletekkel, adj ezután egy sor vagdaltat közibe egy kevés szarvas gombát, továbbá befojtott lúdmáját darabokra vagdalva, újra egy kis szarvas gombát, s megint valamit a vagdaltból, azután a foglyokat, és fáczánokat, s ezt addig folytatd még vége nem lesz. A vagdaltból rakott utolsó sort is vékony szalonna szeletekkel rakd meg; azután pedig — mint közönségesen — takard be a tésztával; feljül fel is czifrázhatod tésztával; kend meg tojás fejeével, és süsd tartós forrósaigon két óráig; kivéven a kemenczéhoi, hűtsd meg, vágd ki a fedelét, s rakd rtieg a pástétom belsejét aszpickal.

### 1038. Sódar pástétom.

Végy három fertály font kivesztett sódart, aprítsd jól öszve; csinálj két tojással metéltnek való tésztát, s nyújts belőle vékony darabokat; vágd, el mindegyik darabot hat részre, főzd meg sós vízben, midőn már meg-

70

főtt, öntsd szíirőba, önts reá hideg vizet, s ha jól le-szuródött, tedd kendőre, és szárítsd meg jól. Sodorj el jól egy darab vajat, ííss bele három tojást, s adj hozzá nyolcz kanál téjfelt, keverdel mind jól, csinálj porhanyó tésztát, mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságra; kenj meg egy rézlabast egy kis vajjal, rakd ki a tésztával, rakj egy sor metéltet, öntsd

meg a tejjel és tojással, azután hints reá valamit az aprított sóderből, erre ismét egy sor metéltet tégy, s így tovább, míg tele nem lesz a rézlábas; fedd be végre porhanyó tészta borítékkal, kend meg tojás fejejével; és süsd egy óráig a kemencében.

### 1039. Krumpli pástétom.

Csinálj porhanyó tésztát, mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vékonyságra, s rakj ki vele egy rézlábast. Végy nyolcz, vagy tíz főtt krumplit, szeld fel, sózd meg, s adj hozzá egy darab folt és apróra vagdalt sódort is; tégy azután egy sor krumplit a pástétomba, erre egy sor sódort, ismét krumplit, hintsd meg reszelt pármai sajttal; adj reá egy kevés tejfelt és vaját; s folytasd ezt, míg tele nem lesz a rézlábas. Csinálj végre reá borítékot a tésztából, kend meg tojás fejejével, és süsd meg lassan a kemencében,

### 1010. Tekenős béka pástétom.

Csinálj vajas tésztát mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, készíts belőle tál pástétomot, kend meg tojás fejejével, és süsd meg szépen. Azután tisztítsd meg a tekenős békát, a mint feljebb említődött, főzd meg sós vízben, s szedd el hajlékony tagjait egymástól; csinálj egy kis vaj mártást; adj bele leforrázott spárgát, kifejtett rákfarkakat, csiperke gombát és sült májat, a tekenős békával együtt, s fojtsd be mind együtt. Megsülvén a pástétom, tálald ki, ni esd le vigyázva a borítékját, töltsd bele csinosan a vegyített eledelt, tedd ismét reá a borítékját, s add fel hirtelen az asztalra.

### 1011. Nyúl pástétom.

Nyújts ki jó vajas tésztát kis ujjnyi vastagságúra, tedd tepsire, adj reá egy kivájt s papirossal beborított zsemlyét, kend be a tésztát kőrös körül tojás sárgá-

jával; takard be az egészet hasonló formájú kinyújtott tésztával, a többijét pedig vagdald el, körös körül czi-frázd ki késsel a szélét, kend be tojás sárgájával és süsd fél óláig. Miden mar szép sárga vágd ki a borítékját 5 vedd ki belőle a zsemlyét a papirossal együtt, s tolls helyébe nyúlboi készített ragut, s add fel melegen az asztalra.

### 1042. Tőkehal pástétom.

Tisztíts meg szálkájától öt font kiáztatott tőkehalat, vágd le a bőrét, s oszd el két ujjnyi szélességű darabokra, tedd friss vízzel rézlábasban a tűzhöz: ha.már fő, öntsd le róla a vizet, s adj reá frisset, ezt is le-lökvén róla; önts reá ismét frisset,?e főzd fel ebben. Αὐψάη szedd ki,ls félre tévén hagyd meghűlni. Ekkor fészíts tepsiben jó vajas tésztát, rakd reá soronkint a tőkehalat 3 és csuka vagdalékból készült gombócokat; hintsd be sóval, borsai, szerecsen dióval, g egynéhány szelet vajjal; kend be a szélét tojás sárgájával; csinálj reá vékony borítékot, és süsd meg.

### 1043. Csirke pástétom.

Tedd ruhára az elvagdalt s kiáztatott csirkét - fojtsd be jó nagy darab Vajjal, veres hagymával, sóval, borsai, csomó linóm zöldséggel és szerecsen dióval; azután borítsd be két kanál lisztel; rázd fel jól; önts reá egy kevés jó erős marha hús levét, és főzd el a levét, hogy jó sűrű Jegyen, azután félre tévén hagyd hűlni. Tedd ekkor a csirkét borjú vagdalékból formált galuskákkal a már kész vajas tészta aljára, csepegtesd meg. borral a csirkét, utoljára rakd meg szalonna szeletekkel, csinálj a tésztából borítékot, és kend be a sütés előtt tojással. Megsárgulván a pástétom, vágd le a borítékját, verd fel tojás sárgájával a keres mártást, adj hozzá citrom levét, szürd szitán által a pástétomba s add jó melegen.

### 1044. Kis pástétom rákkal.

Készíts apró formákban vajás tésztából kisded pástétomokat; adj mindegyikre egy diónyi nagyságú rák vagdalékot, s vagdalt rákfarkakat; kend be tojás sárgájával; csinálj reá borítékot, és süsd meg rák vajjal, bekenve sárgára; azután vágd le a borítékot, önts mindegyikbe jó rák ragut, tedd reá ismét a borítékot, s add fel az asztalra jó melegen.

## 11. CZIKKELY.

### Pudding, Meridon, s más apróbb tészta ételek borzsufával (chaudeau - val)

#### 1045. Zsemlye pudding.

Reszeld le három zsemlyének a héjját, a zsemlye két áztasd téjbe, törj meg nagyában hat lat áztatott mandolát; szedd ki fertály font malozsa szőlőnek a magját és aprítsd öszve; tisztíts meg négy lat apró szőlőt, dörzsölj el négy lat vaját habzásig - nyomd ki jól a zsemlyéket, aprítsd öszve a vágó késs?!, s tedd a vajba, üss bele egymásután két egész tojást és négy tojás sárgáját, keverd fertály óráig; azután tedd bele a mandolát, malozsa és apró szőlőt, egy kevés tört czukorralés aprított citrom héjjal együtt; keverd el jól, kenj meg egy rézlábast vajjal; vágj fehér papirosból olyan formát, a millyen a rézlábas feneke; hogy egészen bele üljék; tedd ezt a rézlábasba, kend meg hasonlóképpen vajjal, rakd meg csinosan egész malozsa szőlővel, s áztatott és hasogatott mandolával, tedd bele a feljebbi maszszát, s főzd egy óráig-a páron. Borítsd ki a puddi ngot táltra, fejtse le róla papirost vigyázva; öntsd körös körül a már kész borzsufát, melly e képpert

készül: dörzsölj el egy citrommal nyolcz lat cznkrot, és törd meg; tégy fazékba tíz tojás sárgáját a cukorral együtt, s minen tojás sárgájára két két evő kanál jó fejr bort, habard el jól, s tedd a fazekat parázs mellé, habard egyre borzsufát, míg sűrűs lenni s dagadni nem kezd; vedd el azután a fűztől, hagyd még egy néhány pillantásig a fazékban, habard még egybevesse, s végre tálald ki.

### 1046. Tört pudding.

Törj össze finomra fertály font vaját, fertály font cznkrot, s ugyan annyi mandolát; aprítsd össze egy citromnak a héjját, reszeld le egy zsemlyének a héjját, áztasd tájba s nyomd ki jól; mind ezt mozsárban jól öszvetörvén, tedd medenczébe, üss bele egymás után nyolcz tojás sárgáját, keverd fél óráig, adj hozzá végre négy tojás fejrének merő havát; kenj meg egy rézlábast vajjal s add bele a tört részeket, főzd páron, « adj felibe borzRufát.

### 1047. Pudding, ángoly módra.

Törj össze apróra tíz lat áztatott mandulát, nedvesítsd meg törés közben egy kis hideg vízzel, vagy egy kevés tojás fejrével, hogy olajos ne legyen; törj össze apróra tíz lat cznkrot, reszelj el négy lat jó fekete kenyér morzsát, nedvesítsd meg egy kanál Maiagai vagy Ménesi borral, — s hagyd egy ideig állani. Aprítsd össze egy citromnak a héjját, adj hozzá kevés tört fahéjját és szekfüvet, s tedd a feljebbiekkel együtt medenczébe; üss bele lassacskán egymás után egy egész tojást és négy tojás sárgáját, s keverd mind addig, míg jó habos nem lesz, a mire egy óra elég. Kenj meg egy rézlábast vagy formát vajjal, töltsd bele a puddingot, s tedd párra; három fertály óra alatt elfojtódhatik. Azután boríts ki tálra, a adj felibe borzsufát, miilyen a 1043-dik szám alatt van le írva.

### 1048. Égő pudding.

Reszelj el másfél zsemlyét, önts reá egy meszely jó tejsűrűt, négy lat áztatott s apróra tört mondolat, s annyi czwkrot, hogy elég édes legyen; főzd azután párt özön állandó keverés közben kásával, és hutsd meg; azután habarj hele négy lat vajat, két egész tojást, e három tojás sárgáját, de csak lassacskán, nem pedig egyszerre; adj még hozzá nagy koczkákra metélt három lat czukrozott citromot, befőtt zöld diót, zöld szilvát,, magjából kifejtett medgyet és somot, mindegyikből egyenlő mennyiségben s annyit, hogy a zsemlyéből keveset lehessen látni; végre a három tojás fejejét merő hova habard, s keverd közibe; végy azután olyan formát, mellynek a közepében vastag csapja vagyon, kend meg jól vajjal, töltsd bele a pudd ingot, s állítsd egy óráig párra. Tálaláskor borítsd ki; a puddingban lévő hézagot azon pillantásban, midőn az asztalra fel akarod adni, töltsd meg jó rummal, rakj bele egynéhány darab <?zükrot és gyűjtsd meg, s add fel lángolva hirtelen az asztalra. Ezen ételt kiváltképpen vacsorára lehet használni; a rumot a puddingba való öntés előtt megkell melegíteni, A forma fenekét czukrozott és fél hold formára metélt citrommal, áztatott és hasogatott mandulával kell csinosan kirakni,

### 1019 Krumpli pudding, sódarral.

Reszelj el fél font főtt és lisztes krumplit, dörzsölj el hat lat vajat habzásig, tüss bele lassankint három egész tojást és két tojás sárgáját; add hozzá a reszelt krumplit, valamint fél font apróra vagdalt sódert is, sózd meg, és habard el jól még egy ideig; kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a habarékot, s állítsd párra. Egy óra múlva vedd ki a puddingot, borítsd tálba, hintsd meg reszelt párxnai sajttal, e forrázd le fonó vajjal.

### 1050. Riskása meridon.

Fuzz meg fertály font tisztára mosott riskását téjben vagy jó levesben, s midőn már puha, hagy meg-hűlni; sodorj el egy tojásnyi nagyságú darab vaját habzásig add bele a riskását; habarj bele lassanként két egész tojást s három tojás sárgáját; add bele harmincz iáknak kifejtett farkait és ollójit, két vagy három pu-hára főtt pulyka tagy lúd zuzzával együtt s valami ke-veset a főtt borjú fejből, hosszukásra metélve, egy kis só, légre kei érd bele három tojás *fejérének a havát*. Kend meg a rézlábas feneket vajjal, tégy reá fehér pa-pirost, mellynek a lábas fenekét egészen be kell fednie, ezt is kend meg egy kis vajjal, s rakd meg csinosan egészen rak farkakkal és sós tizben főtt spárga fejekkel; tedd bele a riskását, s főzd egy egész óráig páron; borítsd ki vigyázva tátra, vedd le róla a papirost, s add fel egyszeriben az asztalra.

### 1051. Rák meridon.

Beszelj el két zsemlyét, önts reá fél meszsely téj-surút, s áztasd meg benne; dörzsölj el habzásig öt lat rákvajat, nyomd ki jóin zsemlye morzsákat, teddja rákvajba, valamint 40 vagy 50 ráknak kifejtett farkait és lábait is mellyeket csak közepén kell elvagdalni, to-vábbá adj hozzá fél meszsely egészen gyenge zöld bor-sót. melly előbb vajha fojtódott, de úgy, hogy a ezine megmaradt, egy kis só, két egész tojást s öt tojás sárgáját lassankint egymás után, s habard el habzásig; vegre add hozzá az öt tojás fejérének rnevény havát, kend meg a formát rákvajjal, rakd meg csinosan egész rákfarkakkal, zöld borsóval vagy spárga fejekkel, s tedd egy óráig párra.

### 1052. Piskóta, borszúfával.

Törj öszve apróra fertály font czukrot, apríts ösz-ve egy citromnak a héjját, üss bele lassankint két egész

tojást és négy tojás sárgáját; s habard mind addig, míg a tészta saru és fejr nem lesz; verj azután négy tojás fejréből merevény havat, e habard bele kanalan-kint, s végre keverj közibe négy lat lisztet. Csinálj azután fejr papirosból hosszukás tokokat, töltsd be. lejek a feljebbieket, és süsd meg gyenge melegségnél; meghűlvén szedd ki a piskótát a tokokból, rakd mély csészébe, s önts felibe borzsufát.

### 1053. Zsemlyepástétom, borral.

Végy apid gömbölyít zsemlyéket, mellyek a fánk-nál nem nagyobbwky k különösen e czéira készítettek; reszeld le a héjjokat, mess rajtok egy kis lyukat, s szedd ki ar beleket szépen, és süsd meg zsírban rop F gósrá; tizenkét zsemlyéhez végy hat lat mandulát, hat lat apróra tört czukrot, s egy citrornnak apróra vagdalt héjját; tedd mind ezt medenczébe, habarj bele lassan-kint egymás után egy egész tojást « három tojás sárgáját, mind addig, míg jól nem habzik. Töltsd meg vele a zsemlyéket, tedd reá a tetejeket s rakd ser penyőbe, önts reá jók egy nagy meszely jó veres bort - mellyben annyi czukrot kell felolvasztani, hogy elég édes legyen; rakj alól feljut pártüzet s hagyd fejtődni; a zsemlyéknek egészenlje kell a bort inni de kiszárítani még sem szabad.

### 1054. Boros szarvas.

Reszeld le hat vajas szarvasnak a héjját, vágd közepeken ketté, szedd ki a beleket, töltsd meg mag nélkül való befőtt medgyel vagy málna bogyóval s dugd Le « kiszedett bélből készült kis dugasszal, rakd mély táliba; olvaszsz el egy meszel jó veres borban egy darab czukrot, hogy elég édes legyen, öntsd ezt a szarvasokra, s hagyd benne puhulni. Többször meg kell fordítani, hogy mind egyik oldalokon meghúzódjanak, de ne igen nagyon puhuljanak meg; üss le egynéhány tojást, mártsd

bele az áztatott szarvasokat, forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban hirtelen; hintsd meg jól cukorral és vaníliával; hat szarvasra egy meszsely bort kell venni

### **1055. Spanyol zsemlye, borral.**

Végy egynéhány zsemlyét, reszeld le a héjjokat, vágd el nagy négy szegletekre, szedd ki a beleket, süsd meg szép sárgásra zsírban; végy azirtáo egy itcze veres bort, négy vagy öt evő kanál befőtt madgyet, tedd a borba, fél font, cukorral, tört fahéjjal, s egy kis tört szekfiível együtt; forrald fel egy kévéssé s hűtsd meg; áztasd meg benne a zsemlyéket, rakd azután tálra, töltsd meg a medgyel, önts reá a bort, tedd meleg kémén, cébe, süsd fertály óráig s készen lesz.

### **1056. Spanyol kenyér.**

Végy hoszszukás zsemlyéket, vagdald el késfoknyi vastagságú szeletekre, kend meg ezeket befőtt sárga barackzal, s más szelettel beborítván áztasd jól megczukrozott veres borba mind addig, míg jól által nem áznak; mártsd azután levert tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, süsd meg hirtelen zsírban, s hintsd meg cukorral és fahéjjal.

### **1057. Dara kolbász, borral.**

Főzd a darát téjben mind addig, míg sűrű nem lesz, hagyd azután meghűlni, csinálj belőle apró kolbászokat, mellyeket levert tojásba mártván, forgasd meg fele zsemlye morzsában s fele lisztben, és süsd meg szépen zsírba. Tégy egy sor ilyen kolbászt porcellán csészébe, hintsd meg vastagon cukorral és fahéjjal, rakj erre egy sor aprított malozsa és apró szőlőt, s újra egy sor kolbászt, mind addig, míg minden a csészében nem lesz; önts reá ekkor fél meszsely jó veres bort, mellyben annyi cukrot olvaszszál el, hogy

elég édes legyen; rakj alól féljül pártüzet, s főzd el a bort, de úgy, bogy még is maradjon egy kis mártás.

### **1058. Különös tésztás étel borzsúfával.**

Csinálj czukros tésztát, nyújtsd kikét késfoknyi vastagságúra, sznrkálj ki belőle középszerű fánk szűrővel kerek szeleteket, a közepéből pedig igen kicsiny fánk szűrővel koszorúnak valókat; kend meg tojás fejjével és süsd meg szépen ropogósra; rakd mega tál fenekét a tészta maradékjával; a kiszúrt szeleteket a tálnak szélére koszorú formán rakd, hogy a fele mindég be legyen borítva. Minden szeletnek közepébe egy egy szárástól befőtt medgyet tégy, a tál közepébe pedig jó borzsufát, de a mellynek nem szabad a koszorúig érnie.

### **1059. Császár pudding.**

Dörzsölj el habzásig tizenkét lat vaját, s keverj közibe lassacskán tizennégy tojásszéket, azután törj meg apróra tizenkét lat czukrot, s ugyan annyi hámozott mandolát; apríts össze öt lat citromot, s törj meg egy kis vaníliát; tedd mind ezeket az eldörzsölt vajba; végre vegyítsd jól közibe hat tojás fejjének a merő havát; kenj meg dinnye formát vajjal, töltsd bele az eldörzsöltet, állítsd párra, honnét három fertály óra múlva kivévén borítsd ki tálra. A dinnye gerezdeket megmelegített befőtt baraczk lével kenheted meg szépen, a tál széle körül pedig borzsufát adhatsz.

### **1060. Riskása pudding.**

Áztass ki jól meleg vízben fertály font riskását, főzd meg öt lat tört mandolával téjben, és hűtsd meg; dörzsölj el habzásig három lat vaját, tedd bele a kását, üss hozzá egy egész tojást és négy tojás sárgáját jól elhabarva; kenj meg egy formát vajjal, tedd bele az egészet, s főzd párban Adj fölibe tejszúfát? mellyet e

képpen készíts: törj meg fertály font czukrot egy kis vaníliával, tedd fazékba nyolcz tojás sárgájával együtt, s habard el jól; azután vegyíts el vele egy meszszele jó főtt téjsűrűt, a fazekat tedd eleven szénre, s habard egyre, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el a fazekat a tűztől, s öntsd a puddingra.

### 1061. Sódar pudding.

Végy két zsemlyét, mellyeknek héjjók le legyen vágva, metéld el koczkásra, egyik felét nedvesítsd meg tejsűrűvel a másik felét pedig pergeld meg vajjal; azután apríts össze a vágó késsel fél font jó sovány sódart, fél font szép sódart pedig, mellyen még egy kevés szalonna legyen, metélj el koczkásra; továbbá dörzsölj el fertály font vajot habzásig, üss bele lassankint hat tojás sárgáját, sózd meg egy kevésbé, tedd bele mind a megáztatott mind a pirított zsemlyét, valamint a sódart is, keverd jól Öszve, s vegyítsd végre közibe három tojásnak merő havával; azután kenj meg jól, egy tiszta kendőt vajjal, töltsd bele ezen maszsát, kösd meg gyengén, s tedd tiszta fazékba forró vízbe, s hagyd jó egy óráig főni; ekkor vedd ki, szűrd le jól tedd tálba, hintsd be finom zsemlye morzsával, s lölts reá friss vajot.

### 1062. Spanyol kenyér.

Metéld el a zsemlyéket szeletekre, töltsd meg befőtt ribizkével, s mártsd czukros veres borba; csinálj azután veres borból, lisztből, czukorból és fahéjból vékony tésztát, mártsd bele a töltött zsemlyéket, és süsd meg zsírban, azután hintsd meg tüstént apróra tört czukorral, s barnítsd meg forró lapocskával. Azt azonban meg kell jegyezni, hogy ezen zsemlye szeleteket nem szabad a borban igen eláztatni, különben széllyel omlanak, és zsírt szívnak magokba.

### 1063. Liszt pudding.

Uss egy icze tejbe három tojást egészen háromnak székét, adj hozzá hat merítő kanál finom lisztet, kevés sót, gyömbért, fél meszelj tejet s jól összekevervén kösd egy tiszta asztalkendőbe és főzd öt fertály óráig. Midőn megfőtt tedd tálba, tűzdel meg hámzott és hegyesített mandolával, s önts mellé borszufát.

### 1064. Riskása pudding, cseresznyével.

Főzz meg fél font tisztán kiszemelt riskását, tedd hideg vízbe hűlni, s fél fertály óra múlva kiszedvén a hűtő vízből, adj hozzá egy icze magvától megtisztított és cukorral befőzött cseresznyét, két tojást egészen, hétnek székét,  $\frac{1}{2}$  font finom lisztet, ugyan annyi cukrot, fél citromnak lereszelt héját, kevés fahéjat, egy marok zsemlye morzsát, egy icze tejszint, keverd el mind ezt jól, tedd vajjal megkentt asztalkendőbe, kösd be spagéttal, tedd forró vízbe és főzd 1  $V_a$  óráig; midőn megfőtt tedd tálba s öntsd körül borszufával, vagy pedig adj fölé következőképpen készült mártást: főzz meg fél meszely cseresznyét, mellyet mozsárban magvával együtt megtörtél, vörös borban, törd át szitán, adj hozzá két kanál cukrot, forrald fel még egyszer s töltsd a pudding főié.

### 1065. Mandola pudding.

Törj meg font meghámzott mandolát egy kanálnyi vízben, adj hozzá font írósvajat, 4 tojást 2 kalán tejfelt, egy kanál ruhmot, kevés szerecsendiót, 3 kalán cukrot, 5 vagy 6 kalán finom lisztet; keverd össze jól, kösd asztalkendőbe, főzd meg s tálra adván adj fölé borszufát.

### 1066. Reszkető pudding.

Melegíts meg egy pint bort, s midőn már szinte kihült, adj hozzá 8 tojásszékét, két merítő kalán lisztet. szerecsendióvirágot, két vagy három kalán cukrot,

keverd össze jól, kösd ruhába és főzd meg. E pudingot nagyon vigyázva kell tálba tenni, hogy össze ne ömöljék; midőn már tálban van önts reá borzsufát.

### 1067 Mandola pudding másképpen.

Forralj fel egy font édes mandulát, hogy héját könnyebben lebéníthasd, törd meg mozsárban minél apróbbra csak lehet, vegyítsd el három kalán rózsavízzel s egy pohár asszúszőlő borral, adj hozzá fél font felolvasztott írósvajat, két egész tojást, ötnek székét, két icze tejszint,  $\frac{1}{4}$  font czukrot, porrá zúzott szerecsendiót, egy merítő kanál finom lisztet, három merítő kalán elmorzolt zsemlyebet, keverd össze jól, főzd meg mint már mondatott, e tálba téve önts fölé borzsufát,

### 1068. Hollandus pudding.

Olvasz fel egy font írósvajat egy icze tejben, keverj közé két font lissztet, 8 tojást, 4 kalán élesztőt, 1 font apió szőlőt  $\frac{1}{4}$  font czukrot; főzd vagy süsd meg s adj fölé borzsufát.

### 1069. Átlátszó pudding.

Tégy a tűzhöz fél font czukrot,  $\frac{1}{4}$  ras vajat. kevés porrá zúzott szerecsendiót, nyolcz elsodort tojást, keverd mind addig, míg meg nem sűrűdik, azután süsd meg tésztában, e adj mellé borzsufát.

### 1070. Wallisi pudding.

Olvasz el fél font írósvajat; üss bele 8 tojásnak «zekét, négynek fejejét, adj hozzá 12 lat czukrot, egy «czitromnak a lereszelt héját és süsd meg egy tálban, melyet előbb tésztával kiraktál. midőn asztra adod, önts fölé borzsufát.

### 1071. Czitrom pudding.

Keverj össze jól négy elsodort tojásszékét,  $\frac{1}{4}$  font törött czukrot, egy czitromnak czukorral bedörzsölt hé-

ját, 8 lat írósvajtot, egy merítő kalán lisztet, fél megszely tejszínt, kend írósvajjal megkent asztalkendőbe főzd meg s add fel borzsnfával.

### 1072. Narancs pudding.

Sodorj el 16 tojásszékét  $\frac{1}{8}$  font írósvajjal, add hozzá két narancsnak lereszelt héját,  $\frac{1}{2}$  font töröttcukrot, két merítő kanál narancsvizet, ugyan annyi rózsavizet, egy pohár asszúszőlő bort, fél megszely tejszínt, két nápolyi piskótát, egy tejbe áztatott zsemlyének belét, 4 merítő kalán finom lisztet, kevés szerecsendiót, keverd össze jól, kösd írósvajas asztalkendőbe, s főzd egy óráig; ekkor add fel borzsnfával.

### 1073. Szágó mártásos pudding.

Fél font lisztet fél font vaj közé kevervén, adj hozzá  $\frac{1}{4}$  font törött cukrot, egy megszely édes tejet s keverd el gyenge parázstűz fölött kemény tészának s hutsd meg, ezután keverj közé még  $\frac{1}{4}$  font törött cukrot, 16 tojásszékét, kevés sőt, és kis ideigleni habarás után a 16 tojásnak hóvá vert fejejét vegyítsd közé, de úgy; hogy semmi egyes részt megkülönböztetni ne lehessen; ha ez is megtörtént, kösd írósvajas ruhába, és főzd meg gyöngye sósvizben. Míg ez fő, készíts szágómártást következőleg: forralj fel  $\frac{1}{4}$  font szágót kevés citrom héjjal, és midőn forni kezd önts hozzá egy megszely vörös bort, adj hozzá elegendő cukrot, citromhéjat, néhány kalán hefőzött ribizkét, egész fahéjat, főzd mind addig, míg a szágó fel nem duzzad, e Öntsd a pudding főjé.

### 1074. Maccaroni pudding.

Főzz meg két lat maccaronit két icze tejszínben, adj hozzá fahéjat, 10 tojásszékét, egy egész tojást, elegendő mennyiségű cukrot, kevés porrá zúzott szerecsendiót, egy merítő kanál lisztet, fél pohár asszúszőlő

bort, keverd még mind ezt együtt jól és író s vajas ruhába kötve kifőzvé n, adj fölé borzsufát.

### 1075. Alma pudding.

Vagdaldj szépen meghámzof t almát szeletekre, magvát és magházát elvetvé n, adj hozzá kevés reszelt citromhéjat, nyomj reá citromnedvet, hintsd meg apró cukorral, takard bejó pástétom tésztába, kösd ruha ba és főzd meg említett mód szerint<sup>4</sup> mintegy két vagy három óráig. Midő n kitálalod önts fölé borzsufát.

### 1076. Assuszóló pudding

Apríts koczkásra  $\frac{1}{4}$  font szalonnát, adj hozzá 1 font leforrázot t apró szőlőt, ugyan annyi magvától megtisztított malozsát, négy egész tojást és négynek székét, ppróra törött fél szerecsendiót, egy kávé s kalán porrá zúzott gyömbért, egy font finom lisztet s egy meszely tejet; sodord el előszer a tojást, add hozzá a tejnek felet s habard el együtt, azután keverd bele apródonként a lisztet, utóbb a szalonnát, főszert, az aprószőlőt, és malozsát, tolls hozzá annyi tejet, mennyi elégséges, hogy az egész jól összeáljon; végre kösd író s vajas ruhába, és főzd 3 vagy 4 óráig; midő n kitálalod, önts fölé borzsufát.

### 1077. Köles meridon.

Főzz meg egy icze köleskását édes tejben úgy, mint a riskása meridonnál említettük, keverj közé fél ökölnyi nagyságú író s vajat, négy egész tojást, keverd szünetlen, forrald fel, adj hozzá sót, és cukrot, a többiben bánj éppen úgy vele mint a riskása ineridonnaL

### 1078. Lúdmáj meridon.

Olvasz el egy lábásban font marha zsírt, adj bele, egy fej vöröshagymát, nyolcz megtisztított csiperke gombát, két csomócska petrezselyem zöldjét, fél meszely tejszint s párold meg; ha ez megfőtt, adj hozzá font nyers

de meghámozott és szeletekre vágott szarvas gombát, sót, borsot, s ha meghűlt, vakarj hozzá egy egész nyers ludmáját, fertály font szalonnát, vagdald össze az egészet apróra, s keverj közé 10 tojásszékét; az alatt metélj el egy más ludmáját késfoknyi vastag szeletekre, adj hozzá még  $\frac{1}{4}$  font meghámozott és szeletekre vágott szarvas gombát, vedd mintegy 4 lat felolvasztott írás vajra, s párold meg: azután rakd felváltott sorokban a vágottal egy vajjal megkent formába, fedd be, főzd meg gőzben, s midőn kitálad önts fölé szarvas gomba mártást.

### 1079. Hal meridon.

Kiszedvén a csukának, süllőnek vagy vizának csontjait és szálkáját, vágd meg apróra; adj hozzá ugyan annyi írósvajot. sózd és fűszerezd meg fejér borsal és szerecsendióval; tégy mellé egy merítő kanál apróra vágott és megpergelt csiperke gombát, petrezselyem zöldjét, vöröshagymát, egy késhegynyi majoránnát, két lereszelt, tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, három egész tojást s törd mind ezt. Össze jól mozsárban; többi részét a halnak párold meg kissé írósvajban, finomra vágott mogoróhagymával és petrezselyem zöldjével, hintsd be sóval és metéld szeletekre; azon olvasztott írósvaj közé, mellében a halat pároldad keverj egy merítő kanál jó féle bessamelt, hat tojásszékét és vegyítsd a vagdalt közé; ezután rakd a hal szeleteket felváltva vágottal, soronként egy vajjal megkent formába; a vágott és hal szeletek sorai közé rakhatsz kifejtett rákfarkat . felforralt spárgát és szeletekre vágott szarvas gombát is; miután mindent beraktál, állítsd a formát gőzbe, és midőn megfőtt borítsd tálra, és önts reá jó böjti mártást.

### III. CZIKKELY

#### K ü I ö m b f é l e k á s á k.

##### 1080. Palacsinta, porhanyó tésztában.

Süss tizenhat vagy húsz palacsintát, aprítsd el metélt formára; forralj fel egy meszszelely téjsűrűt; adj bele öt lat apróra tört mandolát; egy darab czuk rőt, egy kis vaniliát, s a metélt palacsintákat; főzd meg jól, de még se úgy, hogy kásává váljék, hanem hogy a metéltet lehessen látni; hagyd kihűlni, üss bele egy egész tojást, s három tojás sárgáját, és vegyítsd össze jól; megjegyzésre méltó, hogy ennek sűrűsebbnek kell lennie a közönséges kásánál. Azután csinálj porhanyó tésztát, mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki olly vékonyra, mint a metéltnek való tésztát sokas, tedd rézlábasba vagy más formába úgy, hogy semmi ránezot ne vessen, add bele a palacsintákat, fedd be ismét a tésztával, és süsd meg tartós melegben; megsülvén, borítsd ki tálra.

##### 1081. Palacsinta riskásával.

Főzz tizenkét lat megmosott riskását jó tejben mind addig, míg elég puha nem lesz; adj bele főzés közben hat lat apróra tört mandolát, hagyd megsűrűsödni, azután pedig meghűlni. Dörzsölj négy lat vaját habzásig, tedd bele a riskását, üss bele két egész tojást négy tojás sárgáját de ne egyszerre, s habard fél óráig, adj hozzá annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Oszd el azután az egész inaszszát három részre, az egyik rész úgy marad a mint van, csak hogy egy narancsnak czúkkal Jedörzsölt héjját kell hozzá adni; a másikkhoz két szelet finomra reszelt csokoládét, a harmadikkhoz pedig három kanál sárga barackk liktáriomot adj, mel-

lyet előbb jól elhabartál, add hozzá a riskasát is, s vegyítsd vele jól össze, hogy egészen megkapja a színét; verj végre négy tojás fejjéből merevény havat, s habarj belőle egy egy részt mind a három részbe. Kenj meg vajjal egy kerek formát, süsd meg a palacsintát oly vékonyra, a miilyenre csak lehet, rakd ki vele a formát, s a narancs ízű részt add hozzá, fedd be palacsintával, rakd reá a csokoládés részt, azután ismét palacsintát, s végre add hozzá a kása utolsó részét; fedd be palacsintával, és süsd meg szép barnára a kémenczében. Jól megsülvén, borítsd ki tálra, s add fel egyszerűen az asztalra.

### 1082. Besamel, gőzben.

Olvassz el fertály font vajat serpenyőben, adj bele négy lat lisztet, pergeld meg egy kevésbé; önts reá egy itte forró téjsűrűt, habard egyre, míg csak egészen oly száraz tésztává nem lesz, melly a serpenyőről leválik; tedd aztán tálra, s hagyd meghűlni. Azomban dörzsölj el fertály font vajat habzásig, üss bele egymás után elhabarva tíz tojás sárgáját, adj hozzá egy marok apróra tört czukrot s egy kis vaníliát is, végre keverd bele hat tojásnak merevény havát. Kenj meg egy formát vajjal, töltsd bele a keveréket, állítsd párra, s főzd jól fél óráig. Azután borítsd ki a formából, s adj fölibe téjszufát.

### 1083. Velő dinnye.

Törj össze fél font hámozott mandolát s fél font czukrot apróra, tedd medenezébe, üss bele tizenhat tojás sárgáját, habard fél óráig, verj nyolez tojás fejjéből havat, s ezt is a többi közé keverd; vagdalj el fertály font velőt apró kockákra, valamint hat lat ezukrozot citromot is, vegyítsd össze, s keverd a többi közé. Kenj meg egy nagy dinnye formát vajjal, béleld ki vajás tésztával, tedd bele a habarékot, de ne töltsd

egészen tele, és süsd jó egy óráig hűlt kemenczében borítsd ki tálra, e add fel hirtelen az asztalra.

### 1084. Riskása csokoládéval és tejsufával.

Főzz meg három meszszely téjsűrűben tizenkét lat megtisztított és megkövesztett riskását, adj hozzá négy szelet reszelt csokoládét és öt lat hámozott s apróra tört mandolát, s főzd együtt mind addig, míg a riskása meg nem puliul, mellynek azomban egésznek kell maradnia. Halmozd fel azután egy tálnak a közepén hegy formárai czifrázd fel egész befőtt medgy szemekkel, és süsd meghűlt kemenczében. A zsufát e képpen készítsd: habarj el jól egy meszszely tejsűrűt, öt tojás<sup>1</sup> sárgájával, hat lat tört czukorral s egy kevés apróra tört vaníliával 5 tedd parázsra, s habard egyre míg sűrűsödni nem kezd; vedd el ekkor hirtelen a tűzről, hogy öszve ne fuson, s tedd a sült riskása körül lévő hézagba.

### 1085. Alma kása.

Apríts öszve öt meghámozott savanyúé almát, fojtsd be czukorral mind addig, míg kásává nem lesz, reszelj el két szarvast morzsává; s nedvesítsd meg téjsűrűvel, végy öt lat finomra tört mandolát, ugyan annyi finomra tört czukrot, egy citromnak öszveaprított héjját; dörzsölj el négy lat vaját habzásig, adj bele két egész tojást s négy tojás sárgáját jól elhabarva egymás után; add hozzá az almát s a többi feljebbieket, és keverd fél óráig; végre verj a tojás fejréből merevény havat, vegyítsd öszve az előbbiekkal; kenj meg vajjal egyformát, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a kását, és süsd meg lassan a kemenczében. Ezen kásának valamivel tovább kell mint egyéb kásának a kemenczében maradnia, mivel az almában több a nedvesség, mint más ilyen töltelékekben.

### 1086. Czukrozott citrom kása.

Sodorj el jól tíz lat vaját hét lat tört czukorral és nyolcz tojás sárgájával egy egész óráig, adj hozzá két lat apróra Őszvevagdalt czukrozott citromot; kenj meg egy torta táblát vajjal, süsd meg torta serpenyőben, vagy híves kemenczében, de csak lassan, vedd le róla az abroncsot, s add fel az asztalra czükorral meghintve.

### 1087. Eper kása.

Tisztíts meg egy itcze szép epret, dörzsöld által szitán; főzz fertály font czukrot három kanál vízbeni mind addig, míg nyúlékony nem lesz; tedd bele az ált-dörzsölt epret; keverd jól el, hogy aúrus legyen; tedd ekkor medenczébe, s hagyd meghűlni; nyomd bele egy citromnak a levét, adj hozzá egy kanál czukrot, s keverd ezt együvé egy egész óráig. Verj hat tojás fejérből merev ény havat; add keverés közben kanalankint a többi közé; tálald ki szép magasan vajjal kent tálra, süsd kihűlt kemenczében fél óráig, s add fel hirtelen az asztalra, mert igen könnyen őszveomlik.

### 1088. Kávé kása.

Pergelj meg annak módja szerint fertály font kávét, öntsd a serpenyőről forróan egy meszszely forró téjsfirúbe, fedd be jól, hagyd fél óráig állani, hogy a téjsűrű a kávé szagát magába szívja. Tégy egy meszszely finom lisztet serpenyőbe, szúrd által a téjsurut söríi szitán, öntsd a lisztre, vegyítsd vele jól Őszve, tedd pártüze, s keverd mind addig, míg főni nem kezd, főzd még egynéhány pillantásig, azután pedig hutsd meg. Idő közben dörzsölj el hat lat vaját habaásig; tedd bele a meghűlt kását, nyolcz jól elhabart tojás sárgájával s annyi tört czukorral jegyütt, hogy elég édes legyen; keverd még fél óráig; végre keverd közibe gyengén hat tojás fejérének merevény havát. Kenj meg egy tortar táblá+

vajjal, tedd reá a kását, süsd fél óráig de ne igen hirtelen; vedd le róla azután az abrantsot, hintsd meg finom tört cukorral, s add fel hirtelen az asztalra.

### 1089. Czitrom kása.

Törj meg apróra fertály font hámozott mandolát, tedd medenczébe, s nedvesítsd meg fél czitromnak a levővel; törj össze nagyjában fertály font cukrot, önts reá két evő kanál vizet, s főzd mind addig, míg sűrűs nem lesz; öntsd azután forróan a mandolára, keverd jól össze, s hagyd meghűlni, Midőn már tökéletesen meghűlt verj bele lassankint egymásután két egész tojást s hat tojás sárgáját, s keverd három fertály óráig; verj három tojás fejjéből merevény havat, keverd közibe gyengén adj hozzá cukrozott czitromot is, fél czitromnak aprította héjjával együtt. Kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a kását, ég süsd meg lassan.

### 1090. Mandola kása friss medgyel.

Vegy fertály font finomra tört mandolát, hat lat finom tört cukrot, egy czitromnak összeaprított héjját, két egész tojást, négy tojás sárgáját, s verj négy tojás fejjéből merevény havat; meg kell azonban jegyezni, hogy a havat legutoljára kell hozzá adni; mind ezeket medenczébe téven keverd fél óráig. Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával; add reá a feljebbi keverék<sup>9</sup> harmad részét, süsd meg egy kévéssé, rakj reá magjából kifejtett medgyet elszórva, azután a keverék második részét, süsd ismét egy kévéssé; előbb medgyet, végre pedig a még hátralévő kását adván reá, tedd kemenczébe, és süsd meg egészen. Szükség a medgyet előbb magjából kifejtetni s megcukrozni, a levét pedig leszűrni.

### 1091. Mandola kása töltött almával.

Törj össze apróra tíz lat hámozott mandolát, s nygyan annyi cukrot: tedd medenczébe, három lat mor-

zsával s egy citromnak aprított héjával együtt, ha. bard két egész tojással s négy tojás sárgájával fél óráig; verj négy tojás fejeéből merevény havat, s keverd a többi közé. Vágy előbb nyolcz vagy tíz masanszki almát, hámozd meg, szedd ki a magját, fi főzd egynéhány pillantásig vízben; tedd azután porcellán tálba, abba, mellyben az asztra fel akarod adni, töltsd meg befőtt gyümölnsel tetszésed szerint; hintsd meg az almákat czítkorral^ öntsd folibe a kását, s tedd kemenczébe. Megsülvén félig<sup>7</sup>, verj hét Rojas fejeéből merevény havat, s csinálj sárga haraczkból habzó kását, mint a llül-dik szám alatt, rakd meg vele a tál szélét, s kend fel széles késsel koszorú formán magasra, s nyomkodd be kávéskanállalkörös körül, úgy hogy két újjnyi sima koz után következek minden benyomás, hogy a koszorú úgy lássék mintha fonva volna; tedd újra kemenczébe, s hagyd még fél óráig sülni.

### 1092. Birsalma kása

Főzz meg három nagy birs almát, hűtsd s hámozd meg, a többit pedig reszeld el; két vajas szarvast is reszelj el, nedvesítsd meg fél kávéskanál jó téjsűrűvel; törj össze apróra öt lat mandolát, dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab vaját habzásig, s tedd bele a feljebbieket; add hozzá egy czit romnak összeaprított héjjal, két egész tojással s négy tojás sárgájával együtt, mind ezt fél óráig kevervén, adj hozzá annyi czukrot; hogy elég édes legyen, verj azután négy tojás fejeéből merevény havat, s keverd ezt is; a többi közé, de csak gyengén. Kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd reá a kását, és süsd meg jól; valamivel több időt kíván ^üléséhez, mind más kása.

### 1093. Narancs kása.

Törj össze tizenkét lat mandolát; törés közben fecskendezd meg egy kis friss vízzel, hogy olajos ne legyen;

reszelj el tizenkét lat czukrot két narancson, törd meg apróra, tedd a tört mandolával együtt medenczébe; üss bele egy egész tojást, négy tojás sárgáját, s keverd mind ezt két narancsnak a jevével együtt egy egész óráig, végre pedig add hozzá négy tojás fejrének a havát. Kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a kását, és süsd meg. Midőn már csak nem egészen megsült, végy akkor négy lat tört czukrot, két kanál málnabogyó iiktáriomot, melly előbb a czukorral habzásig sodortatott; keverd azután négy tojásnak merevény de nem vizes havát kanalankint közibe; vedd le a torta tábláról az abroncsot, csinálj a kására a tojás havából koszorút, mellyet •gy késsel szépen magasra egyengetvén, nyomkodd he minden két ujjnyi távolságra egy kártyának a szegletével hogy a koszorú fonottnak 1 essék 5 hintsd mind megtört czukorral, bs tedd újra a kemenczébe. Mind ezt igen hamar kell megtenni, nehogy öszveomolják a kása.

#### 1094. Medgy kása»

Moss meg egy itcze szép érett s száratlan medgyet, fojtsd be, de ne igen puhára, tedd szitára, hogy a leve általszűrődjék \$ fejtsd ki a magjait e vagdald öszve nagygyában; reszelj el három vajas szarvast, nedvesítsd meg téjsűrűvel, dörzsölj el négy lat vaját habzásig; tedd bele a medgyet a morzsával, egy citromnak apróra vagdalt héjjával, s fertály font finom tört czukorral együtt; adj hozzá két egész tojást és négy tojás sárgáját is^ és keverd fél óráig. Végre négy tojás fejrének a havát adván belé, kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a kását, s hagyd tartós melegben sülni.

#### 1095. Spanyol gyümölcs kása.

Vagdalj eley zsemlyét késfoknyinál valamivel vastagabb szeletekre, s nedvesítsd meg egy kevésbé Malacai, vagy ennek szükében Ménesi borral. Kenj meg egy

rézlábast: vajjal, rakd ki a megnedvesített zsemlyével az egész rézlábast úgy, hogy semmi üres köz se maradjon. Hámozz meg szép érett sárga barackokat, emeld fel, czukrozd meg jól, s rakj belőle egy sort; erre ismét egy sor zsemlye szeleteket, azután pedig egy sor zöld vagy akár-melley befőtt gyümölcsöt rakj, csak marmeládat ne, s ezt addig folytasd, míg tele nem lesz a rézlábas; fedd be akkor a zsemlye szegélyekkel, süsd meg szépen, borítsd ki vigyázva tálra, s meghintvén czukorral add fel az asztalra. Ezen ételt éppen e szerint lehet őszi barackból vagy jó almából is készíteni..

### 1096. Bor kása.

Olvaszsz el mintegy három lat vajat; reszelj el négy zsemlyét, s pergeld meg a vajban, de ne barnára; töltsd fel egy nagy ineszszely jó fejr borral, s főzd állandó keverés közben, azután pedig hagyd meghűlni. Dörzsölj el négy lat vajat habzásig, habarj bele lassankint három egész tojást: s négy tojás sárgáját; add hozzá egy citromnak apróra ragdalt bóját, hat lat tört czukorral együtt; habzásig kevertetvén minden, verje négy tojás fejréből inerevény havat, s keverd gyengén a többi közé; kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a kását, és süsd meg szépen.

### 1097. Riskása, töltve.

Főzz meg puhára fertály font jól megmosott riskát egy ittze téjsűrűben; elvévén a tűztől hűtsd meg, s törd öszve mozsárban apróra; dörzsölj el hat lat vajt habzásig, tedd bele a riskását, hat tojás sárgájával, négy lat tört czukorral együtt; verj négy tojás fejréből inerevény havat, s vegyítsd gyengén közibe. Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd bele a kásának felét, s töltsd meg befőtt sárga barackkal, vagy a mivel tetszik 5 tedd reá a kása másik felét és süsd meg szép lassan.

### 1008. Igen jó rák kása.

Elreszclvén másfél finom zsemlyét morzsává, onts reá fél meszszely jó téjsűrűt, s áztasd addig, míg a téjsűrűt egészén be nem iszsa dörzsölje] négy lat rákvajat két evő kanál sárga barackk liktáriommal hab/ásig, üss bele lassankint két egész tojást és négy tojás sárgáját; add hozzá az áztatott s jól kinyomott morzsát, négy lat apróra tört mandolával, egy kis cukorral, s harmincz ráknak kifejtett és nagy kockákra vagdalt farkaival együtt, dörzsöld el habzásig, s add hozzá végre négy tojás fejérenek merevény havát. Kend meg az e végre használt formát vajjal, rakd ki csinosan egész rák farkakkal, töltsd bele a kását, s hagyd egy óráig párban.

### 1099. Császár kása.

Tégy réz csészébe fél font darabokra zúzott cukrot, önts reá fél meszszely vizet, s hagyd egy ideig állani; tedd azután pártúzre, s főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány. Végy fél font frisses által dörzsölt málnabogyót, tedd a főtt cukorba, s főzd el vele sírírre; elvévén a tűztől hűtsd meg. Dörzsölj el három lat vajat Labzásig; adj bele fertály font meghámozott és megtört mandolát, s négy lat téjsűrűvel nedvesített szarvas morzsát; üss bele két egész tojást és négy tojás sárgáját, s keverd vele fél óráig. Végre három tojás fejérenek merevény havát is hozzá adván, kenj meg torta táblát vajjal, töltsd bele a kását, és süsd meg szépen.

### 1100. Dara kása.

Főzz meg három meszszely téjsűrűben annyi darát, hogy sűrű kása legyen; jól megfőzvévén hűtsd meg. Dörzsölj el jól fertály font vajat nyolez tojás sárgájával, add bele a darát; s habard még egy ideig; végre négy lat tört cukrot s egy kis tört vaniliát keverj közibe. Kenj meg jól egy alkalmas rézlábast vajjal; végy vékonyra szelt cukrozott citromot; s formálj belőle csil-

lagot a rézlábas fenekén; tedd bele a habaréknak egy részét, s töltsd meg befőtt ribizlivel; add reá a%h a bariknak másik részét, s fojtsd be páron; borítsd ki azután vigyázva egy táltra, s add fel az asztalra,

### 1101. Habos kása.

Verj kilencz tojás fejéréből merevény havat, s tedd szitára. Tégy medenczébe öt lat befőtt sárga barackot, négy lat finomra tört czukrot, s keverd egyre fertály óráig; nyomd bele fél citromnak a levét, s ha már ezt is jól elkeverted, vegyítsd közibe lassanként a havat Kenj meg egy tálat vajjal, tedd a közepébe a habot, s halmozd fel; csinálj azután kártya szeglettel öt vagy hat mély bevágást a felhalmozott habba; de vigyázz; hogy illő távolságra s hosszában essenek a bevágások, csinálj a hab csucscsán fejet, és süsd meg kihült kémenczében; félóra alatt megsül, s ekkor hirtelen fel kell adni az asztalra, mert másképp öszveomlik és szép formájából s jóságából sokat vesz.

### 1102. Krumpli kása.

Törj öszve mozsárban tizenkét lat főtt lisztes krumplit és négy lat vajat, tedd medenczébe, üss bele lassanként nyolcz tojás sárgáját; adj hozzá négy lat apróra tört mandulát és négy lat tört czukrot is, s keverd mindaddig, inig jól nem habzik; a mandola közt egynéhány keserű is legyen. Végre add hozzá négy tojás fejérének merevény havát; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a feljebbieket, és süsd meg lassan. Megsülvén szépen, vedd le róla az abroncsot, hintsd meg apróra tört czukorral, s add fel hirtelen az asztalra.

### 1103. Kenyér kása.

Dörzsölj el fél font vajat jó habokra, habarj bele lassanként hét tojás sárgáját, törj meg apróra *fertály font hámozott mandolát*, add a feljebb! ekhez, s keverd

egy egész óráig. Reszelj el fél font házi kenyér belet, de a melly igen durva vagy savanya ne legyen, nedvesítsd meg egy kis Maiagai vagy Ménesi borral, adj hozzá czukrot. annyit, hogy elég édes legyen, apróra vagdalt czicrom héjat s tört fahéjat is; kenj meg egy torta táblát vajjal, fedd reá a kását állítsd párba; szárazán, vagy vízzel ritkított sárga barack liktáriummal lehet feladni. A kását szépen lassan kell megsütni.

### 1104. Csokoládé kása.

Tégy inedenczébe fertály font aprított mandolát, és hat lat finomra tört czukrot, habarj bele lassankint két egész tojást s öt tojás sárgáját, és sodord egy egy óráig. Végy azután négy lat apróra reszelt csokoládét. egy kevés finomra tört vaníliát, keverd mind jól össze; végre három tojás fejrének a merevény havát habarván közibe tedd vajjal kent formára, és süsd meg hirtelen.

### 1105. Francia kása.

Csinálj egy meszsely lisztből közönséges palacsinta tésztát, ereszd által egy nagyobbra lyuggatott habzó kánalon forró zsírba, vedd ki a szépen megsült borsókat, s folytasd ezt, míg az egész tészta meg nem sül. Végy azután fertály font czukrot és nyolcz tojás sárgáját, habard ezt el egy bögrében, önts reá egy itcze jó téjsurut, és egy jó rész apróra tört vaníliát. Megnedvesítvén a sült borsókat egy kevés tejjel, tedd vajjal megkent formába, a téjsurut a tojásokkal együtt öntsd fölibe, főzd azután egy óráig páron, borítsd ki, s add fel az asztalra

### 1106. Gyermekek kása vanília likőrrel.

Keverj el jól hat főző kanál lisztet egy itcze tejjel; a tej hideg legyen; s csak lassankint vegyítsd a liszt közé, hogy meg ne darabosodjék; tedd pártüze, keverd egyre f míg surú nem lesz, s azután hagyd meghűlni. Dörzsölj el négy lat vaját habzásig, tedd bele a kását,

habarj bele egy égési tojást s hat tojás sárgáját; adj hozzá annyi cukrot és tört vaníliát, hogy elég édes legyen 5 s keverd fél óráig; habard végre közibe négy tojás fejeérének a havát; kenj meg egy rézlábast vajjal, tedd bele a kását, g befedvén a rézlábaet, főzd porban. Csinálj közönséges vékony tészta, ebből pedig tokokat, de ne kerek, hanem olyan nyújtó fával, mellynek a vége hegyes, ezen fára tekerve süsd meg a tokokat, Elfojtódván a kása, melegíts vanília likört, borítsd ki a kását egy tálba, öntsd reá a likört s tüzdözd meg szép rendben a tokokkal.

### 1107. Fordított kása.

Végý hat lat szalonnát, aprítsd öszve és olvaszd ki, önts bele három fertály itcze kását, keverd jól öszve; önts reá két ittze vizet, adj hozzá egy lat sót; tedd a tüzre, midőn forni kezd, paráznál egyéb ne legyen alatta; ha már jó sűrű, akkor ne keverd, hanem forgasd a vasfazékban jó darabig, azután keverd fel, és forgasd meg újra — s készen lesz a kása.

### 1108. Csontvelő kása;

Vagdald össze egy zsemlyének belét koczkásra, 1s áztasd kissé tejszínbe; sodorj el 4 lat csontvelőt habzásig, verj bele hat tojást külön külön, adj hozzá két garas áru apróra vagdalt cukros citromhéjat; 4 lat meghárnzott és hegyezett mandolát, keverd közibe a zsemlyét, sőt ha akarod malozsát és aprószőlőt is adhatsz hozzá, kenj meg egy tálat írós vajjal, a kását tedd bele, süsd meg, és add fel cukorral meghintve.

### 1109 Fánkából készült kása.

Vagdald össze a más napról fenn maradt fánkot, vékony szeletekre, nedvesítsd meg tejszínnel; olvasz el egy bögrében igen gyöngé tüz mellett darabka írós vajat; adj bele hat tojásszéket, cukrot, kevés porrá zu-

zott fahéjat, egy meszely tejszint, habard el jól; rakd a fánkseleteket egy vajjal megkent tábla, a habarékot öntsd fölé, csinálj a tál szélére koszorút és süsd meg; ez szépen fel fog duzzadni.

### 1110. Svaiczter kása.

Csinálj egy meszely tejjel sűrű gyermek pépet s tedd félre hűlni; sodorj el font csontvelőt habzásig, s a pépet keverd bek; készíts három tojásból híg rántottat, tedd félre hűlni s keverd a kása közé, adj hozzá három tojásszéket, sót, fűszert és keverd el; verd három tojásfejét hová, vegyítsd a kása közé, azután öntsd egy íros vajjal megkent és zsemlye morzsával behintett dinnye formába, tedd kemenczébe, süsd meg, és czukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1111. Máj kása.

Sodorj el egy medenczében  $\frac{1}{4}$  font írói vajat habzásig, keverj közé  $\frac{1}{4}$  font meghámozott és apróra tört mandolát, egy tejbe áztatott s ismét kinyomott zsemlyét, kevés apróra vágott czukros citromhéjat, vagdalj Össze:  $\frac{1}{2}$  font borjómáját citromhéjjal együtt apróra, s vegyítsd a többi közé, üss bele négy tojást egészen e négynek székét, négynek fejét pedig verd hová, adj hozzá fűszert, czukrot, és a .tojás havát közé kevervén töltsd vajjal megkent formába és süsd meg, midőn feladod, hintsd meg czukorral.

### 1112. Agyvelő kása.

Főzz meg egy borjú agyvelőt sós vízben, s miután félig meghűlt vond le hártóját, vagdald össze hozzá adott citromhéjjal együtt apróra; sodorj  $\frac{1}{2}$  lat írós vajat habzásig, a velőt hozzá adván keverj közé hét tojást egészen, s négynek székét; adj bele még  $\frac{1}{2}$  font meghámozott s apróra tört mandolát, 4 kalán finom zsemlye morzsát, két kalán tejszint, fűszert, czukrot, ke-

verd össze jól és töltsd vajjal megkent sütő edénybe és süsd meg szép lassan; midőn asztra adod hintsd meg .cukorral és hegyesre vagdalt pisztáciával.

### 1113. Felpuffadt citrom kása.

Adj egy icze tejbe 6 tojást egy citromnedvet, tedd tűzhöz s midőn jól megturósodott, savóját leszűrve a túrót nyomogasd ki és tedd félre hűlni; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot, keverd bele a túrót, tejbe mártott fél zsemlyét, 12 lat hámozott s apróra törött mandolát, négy tojást egészen a négynek Eszékét, két citromnak cukorral ledörzsölt héját, cukrot s ha akarod pisztáciát is. Mind ezt keverd össze jól, tedd írósvajjal megkent sütő edénybe, süsd meg, és cukorral meghintve add fel az asztra,

### 1114. Felpuffadt zsemlye kása mandulával.

Metéld egy zsemlyének héját szép apróra, s lábasba vetve önts reá annyi tejszínt, mennyiről gondold, hogy elég lesz, forrald fel keményen, hogy a zsemlye sűrű pépnek lássék és tedd félre hűlni; sodorj el 12 lat írósvajtot habzásig, vegyítsd a pépet lassanként közé, és hat lat finomra tört mandolát adván hozzá keverj Lele 6 lat porrá zúzott cukrot, apróra vagdalt citromhéjat, kenj meg egy sütő edényt írósvajjal, s a pépet bele öntve, süsd meg szép lassan, és add fel cukorral meghintve.

### 1115. Túró kása.

Üss egy pint tejbe 4 tojást, sodord el jól s félcitromnedvét nyomván bele pártüz felett turósítsd meg, mellynek miután savóját leszűrted, tedd félre hűlni, adj hozzá egy tejbe áztatott zsemlyének héját, tedd egy mósárba és törd össze finom péppé, sodorj el 10 lat írósvajtot habzásig, üss bele 6 egész tojást s négynek Eszékét, a túrót lassanként közé keverve, adj hozzá még 4 lat meghámozott és apróra törött mandolát, fél citrom-

nak finomra vágott héját, két garas árú apróra metélt cukros citromhéjat, keverd el az egészet jól, töltsd vajjal megkent formába és megsütvén add fel az asztalra.

### 1116. Csokoládé kása túróval.

Négy tojásszéket vevén egy itcze tejszínbe tedd tűzfőlé, s egynéhány csepp citromnedvvel turósítsd meg, azután leszűrvé a savót a túró nyomogasd ki; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat habzásig; reszelj meg két tábla csokoládét finom torma reszelőn s tedd az írósvajjba; közé kevervén lassanként a fűrőt is, üss bele nyolcz tojást, háromnak székét, ezeknek fejejét pedig verd hóvá s hasonlóan keverd közé; végre még 4 lat meghámozott és törött mandulát egy citromnak cukorral ledörzsölt héját, négy lat cukrot, egy kanál finom zsemlye morzsát adván hozzá, kenj meg egy sütőedényt vajjal, a vegyületet töltsd bele, lassan süsd meg, és cukorral behintve, pisztáciaival megtűzdelve add fel az asztalra.

### 1117. Piskóta kása.

Megkenvén egy sütőedényt írósvajjal, rakj fenekére egy sor piskótát, ezt finomra metélt cukros citromhéjjal megkenvén, adj főlé ismét piskótát, s így felváltott sorokban tovább míg a tál meg nem telik; ekkor önts egy bögrébe egy meszely meleg tejszín, vagy ha a piskóta sok, többet is, tégy bele darabka friss írósvajjat, 4 — 6 tojásszéket, 6 lat cukrot, sodord el jól s öntsd a piskóta fölé, s midőn gondolod hogy jól tele szívtá magát, a tejszín szűrd le s ismét öntsd rá; hintsd meg cukorral, és szép lassan megsütvén add fel azon melegében asztalra.

### 1118. Utánzott pisztácia kása.

Főzd meg egy zsemlyének bélét tejben suru péppé s tedd félre hűlni; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajjat habzásig, keverd közé a zsemlyét, és két tojásszéket ütve bele, adj hozzá  $\frac{1}{4}$  font hámozott és törött mandulát, kevés pa-

rejt, 10 lat cukrot, egy citromnak cukorral ledörzsölt héját, végre négy tojásnak hóvá vert fejejét a keverd jó fertály óráig az egészet, és öntsd egy vajjal megkent sütő edénybe 5 fölül kend be egy tojásnak hóvá vert fejejével, melybe cukrot is vegyítél, és süsd meg.

### 1119. Fahéjkása fekete kenyérral.

Önts font fekete kenyér morzsára egy pohárka asszúszóló bort hogy jól megpuhuljon; sodorj el egy font írósvajtot habzasig, keverd közé a kenyér morzsát lassanként, és  $\frac{1}{8}$  font apróra törött mandolát, 4 lát porrá zúzott cukrot adván hozzá, üss bele külön külön két tojást egészen s négynek sárgáját, végre porrá zúzott fahéjat hintvén közé keverd jó óráig; ekkor vegyíts közé két garas árú apróra vágott cukros citromhéjat, kenj meg egy *sütő* edényt vajjal, a kását töltsd bele és cukorral meghintvén süsd meg.

### 1120 Vanília kása.

Négy főző kanál lisztet kevervén egy ícze tejbe; üss bele hét tojásszéket, adj hozzá négy garas árú finom porrá zúzott vaníliát, habard el jól, öntsd lábasba s tedd tűz fölé, és szüntelen kavarással mellett forrald fel vagy kétszer; midőn jól kiforrtta magát, öntsd tálba, hintsd meg cukorral és vonj keresztül rajta egy párszor tuzesített vas lapoczkát, azután add fel az asztalra.

### 1121. Spanyol mandola kása.

Törj össze  $\frac{1}{4}$  font meghámzott mandolát.apróra, adj hozzá hat lát porrá zúzott cukrot, két garas árú finomra metélt cukros citromhéjat; áztass  $\frac{1}{2}$  font fekete kenyeret spanyol borba, sodorj el font írósvajtot habzasig, üss bele öt tojást egészen s hatnak sárgáját, keverd közé a mandolát és kenyeret, vegyítsd el az egészet jól, öntsd vajjal megkent sütőedénybe és megsütvén add az asztalra.

### 1122. Szilva kása.

Megfőzvéen  $\frac{1}{2}$  font aszalt szilvát szép puhára, magvát vedd ki, s a szilvát metéld apróra: áztass be egy zsemlyehéjat tejbe s kinyomván aprítsd a szilva közé; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot habzásig, vegyítsd közé a szilvát, üss bele három tojást egészen s háromnak sárgáját; a fejerét pedig hóvá verve keverd közé; adj hozzá fél citromhéjat, négy porrá zúzott székfűvet, cukrot s két kalán finom zsemlye morzsát, keverd össze az egészet jól, és vajjal megkent sütőedénybe töltvén, süsd meg.

### 1123. Málna kása.

Önts egy rézlábasba 3 vagy 4 kalán vizet, s  $\frac{1}{4}$  font cukrot vetvén bele állítsd tűzfőlére, és főzd rakni addig, míg nyulékony nem lesz; ekkor törj keresztül másfél icze málnát tiszta ruhán, levéből egy meszelyt adj a cukorhoz, főzd be jó sűrűn, s tedd egy medenczébe hűlni; verd 8 friss tojásnak fejerét hóvá és keverd lassanként a málna közé; valahányszor egy kalán tojás havat tész hozzá, keverd mindannyiszor néhány perczig; egészben egy óráig kevervén rakd meg egy tál fenekét ostyával, s a pépet kalananként rakván bele hintsd meg csakorral, és egyforma melegben sütvén egy óráig, add fel azonnal.

### 1124. Felpuffadt riskása.

Forralj fel egy lábasban három icze édes tejet s főzd meg benne fél font szép szemelt riskását, mellyet főzés közben többször felkeverj, hogy meg ne kozmásodjék ha megfőtt tedd félre hűlni, és megsózáván edj közé több vagy kevesebb cukrot, mint tetszésed tartja; hintsd reá vaníliát, fahéjat, narancscukrot; sodorj el másfél fertály font írósvajtot habzásig, habarj bele hat tojásszéket, vegyítsd közé apródonkíit a riskását, keverd el jól, végre még néhány tojás fejeréből vert ha-

vat is adván közé töltsd vajjal kikent és zsemlye morzsával meghintett formába és süsd meg. Ha akarod ma-  
lozsát, aprószőlőt, cukorban befőzött medgyet vagy jó  
gesztenyét is keverhetsz közé mielőtt megsütnéd.

### 1125. Felpuffadt sajt kása

Főzz meg egy icze tejszínben folytonos kavarással mel-  
lett egy tányérnyi reszelt pármái vagy más jó sajtot s  
két kávélisztet, adj hozzá sót, borsot, 8 lat törött czu-  
krot, 8 tojásszéket j ezen nyolcz tojásnak hóvá vert fe-  
jérét s keverd jó! össze. Forralj fel egy sütő edény-  
ben diónyi nagyságú írósvajot, a pépet öntsd bele és  
süsd meg.

### 1126. Túrós palacsinta.

Sodorj el négy lat írósvajot, keverj közé egy egész  
tojást, háromnak székét, fertály font apróra reszelt tú-  
rót, fél meszely tejfelt, kevés apróra metélt kaprot, s  
elegendő sót, és jól összevegyítvén kend cukor nél-  
kül készített palacsintára, göngyölgesd össze s rakd  
soronként egymás fölé keresztben vagy tüzet kiálló tál-  
ba, vagy lábasba, de minden sor fölé önts egypár kalán  
tejfelt, a legfelsőre pedig hints túrót is, és megsütvén  
add fel az asztalra.

### 1127. Csokoládés palacsinta.

Reszelj meg 6 lat csokoládét, apríts össze fertály  
font hámozott mandolát s vegyítsd el kevés írósvajjai és  
tejfelrel; ezen keveréket kend a? palacsintára, melyet  
összegöngyölgetvén rakd el fennebbi számunkban említett  
mód szerint, és tejfel helyett öntsd le édes tejjel melly-  
be 4 tojásszéket és porrá zúzott cukrot kevertél, süsd  
meg mérsékelt melegben és fahéjjal vegyített cukrot  
hintvén rá, add fel.

### 1128. Liktáriomos palacsinta.

Kend meg a szép vékonyra sütött palacsintát barackk,  
ribizke vagy bár miféle jó marmeláddal vagy is liktá-

riommal, melyet, ha nagyon sűrű volna, czukrozott borral hígítsd meg.<sup>5</sup> önts felé kevés írósvajtot, és összegyöngyöltetvén, rakd, mint már tudva van tálba, öntsd le czukros és tojásszékes tejszínnel, süsd meg. és apró czukorral vegyített fahéjjal meghintvén add az asztalra.

## IV. CZIKKELY.

### Kalácsok, rétesek, és vegyes tésztás ételek.

#### 1129. Pesti almás kalács.

Végy három meszszyel finom lisztet, hat 3at vajot, egy egész tojást; csinálj tejjel rétes tésztát, gyúrd meg jól, s csinálj belőle huszonöt czipócskát, fedd be meleg kendővel, s hagyd fél óráig állani. Apríts el finomra fertály font hámozott mandolát, vagdald el nagygyában tizenkét lat kifejtett malozsa szőlőt, törj össze finóm/: fertály font czukrot, vagdald el apróra egy citromnak a héjját, vegyítsd mind ezt jól össze egy vajas szarvas morzsájával s egy kevés tört fahéjjal együtt. Hámozz meg savanyús porhanyó almákat, vagdald el igen vékony szeletekre; kend meg az e<sup>5</sup> végre használtatott lapos bádognyal vajjal, nyújtsd ki ezen egymá<sup>8</sup> után mind egyik csipócskát vékonyra, kend meg mind egyik levelet olvasztott vajjal, s folytasd ezt míg nyolez levelet nem nyújtottál ki a talon; rakd meg azután aprított almával s a többi tölteléknek felével; ekkor megint nyolez levelet nyújtsál ki a talon a töltelék felibe, s itt is minden levelet megkenvén vajjal, a nyolczadik fölibe egy sor almát és töltelékét rakj; végre a hátra lévő kilencz levél következik; azután nyomd össze tenyereddel az egészet, a tál felett függő tésztát simítsd

lea sodró fával a tál szélére, hogy jóLöszve ragadjon, kend meg a felső f^lét tojás fejjével, szurkaid meg finom villával a tésztát, hogy sülés közben ne dagadjon; tedd kemenczébe, és süsd meg szépen. Megsülvén a kalács, hintsd meg cukorral; s add fel az asztalra; hidegen is lehet feladni.

### 1130 Kevert mandolás kalács.

Csinálj porhanyó rétes tésztát, mint az lool-dik szám alatt, oszd el húsz czipócskára, « hagyj meleg kendővel betakarva fél óráigáiani; a megkívántato tálat kend meg vajjal, a tésztát pedig nyújtsd ki öily vékonyra, a miilyenre csak lehet; kenj meg minden levelet olvasztott vajjal, s midőn már hat levél a tálon van, a? hetedik megtöltetik; a töltelékét e képen készítsd: törj meg apróra tizenkét lat hámozott mandolát, mellyek között egynéhány keserűnek is kell lenni, tedd medenczébe ngysn annyi tört cukorral, s egy czitromnak ,apróra vagdalt héjjával együtt; habarj bele lassankint két egész tojást és négy tojás sárgáját, 's dörzsöld mind addig,?míg jól nem habzik; ezen tölteléknek félét a kalácsnak hetedik levelére kenvén, tégy reá ismét hat levelet, s mindegyiket olvasztott vajjal megkenvén, kend az utolsó a tölteléknek másik felét; végre pedig rakd reá a tésztának hátra lévő részét; a széleken mésd le a tésztát, feljülkend meg vajjal, éssüsd meg szép lassan, hogy a tészta ropogós, és arany sárgaságé legyen.

### 1131. Vont citromos kalács.

Csinálj porhanyó tésztát mint 1001-dik szám alatt, szaggass belőle huszonnyolcz czipócskát; takard bemeleg kendővel, s hagyj fél óráig állani. Törj Öszve Ragyában fél font hámozott mandolát; nedvesítsd meg egy citromnak a levélével; add hozzá a citromnak apróra vagdalt héjját is, fertály font tort cukorral együtt, s vegyítsd mind jól öszve. Azután vonj ki hét czipócskát á

vajjal megkent tálon, mint az 1129-dik szám alatt, kend meg mindegyik levelet olvasztott vajjal, töltsd meg a töltelék<sup>9</sup> harmad részével, nyújts ki ismét hét czipócskát folytasd ezt, míg mind *a* tölteléknek, mind a tesz.

tának vége nem lesz; nyomd azután öszve a tenyereddel, a tésztának lefüggő részét szaggasd le, kend meg tojás sárgájával, szúrd által egynéhányszor vékony villával, hogy sülés közben ne dagadhasson; tedd meleg kcmenczébe, és süsd meg szépen. Ezen kalácsot csinos darabokra szelve, s czukorral meghintve dessertnek hidegen is feladhatod.

### 1132. Medgyes kalács, élesztő tésztából.

Dörzsölj el fél font vajt habzásig; üss bele lassankint jól elhabart két egész tojást s nyolcz tojás sárgáját; adj hozzá négy lat apróra tört mandulát, s keverd egy egész óráig; adj hozzá fél meszszely tejfelt, három evő kanál jó élesztőt, három evő kanál tört czukrot, sót, s annyi lisztet, hogy a tészta egészen könnyű maradjon. Végy szép érett medgyet, szedd le a szárát, mosd meg, szárítsd meg tiszta kendővel, hintsd bejól tört czukorral; kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, tedd reá a tésztának harmad részét, és egyengesd el késsel szép egyenlőre; tedd erre a medgynek felét; rakj ismét tésztát, erre medgyet, s végre a hátra lévő tésztával befedvén, tedd meleg helyre, hogy megkeljen; előbb mint sem kemenczében tennéd kend meg tojás fejérével, hintsd meg tört czukorral, és süsd meg szépen,

### 1133. Kevert medgyes kalács.

Törj öszve apróra fertály font hámozott mandolát, s ugyan annyi czukrot; tedd medenczébe, négy lat vajas szarvas morzsával, mellyet jó tejsűrűvel megnedvesítettél, e egy czitroninak apróra vagdalt héjjavai együtt, s keverd félóráig; keverés közben adj hozzá két egész tojást

s négy tojás sárgáját; verj végre négy tojás fejeéréből merevény havat, s keverd a többi közé; kenj meg egy formát vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd reá a tésztának harmad részét, rakj egy sor cukorral fojtott medgyet; adj erre tésztát, erre meg medgyet, s végre a tésztának hátra lévő részével befedvén süsd meg szépen, borítsd ki tálra, de vigyázva, hogy szét ne ömöljenek a kalács; hintsd meg cukorral, s add fel az asztalra.

### **1134. Medgyes kalács más módra.**

Dörzsölj el négy lát vajat habzásig üsd bele lassankint nyolcz jól elhabart tojás sárgáját; adj hozzá nyolcz lat apróra tört mandolát, ugyan annyi finomra tört cukrot, s négy tojás fejeérének a havát; keverd mind ezt egy óráig; azután habarj bele lassankint két lat finom vajas szarvas morzsát, s végre keverj el vele hirtelen egy font érett fris medgyet Kenj meg egy torta táblát vajjal, hintsd meg finom szarvas morzsával, töltsd bele a feljebbieket, és süsd fél óráig

### **1135. Rác kalács, vagy Bitta.**

Vágj öszve apróra a vágó késsel fél font hámozott mandolát; szedd ki a magját fél font malozsának svagdald hoszszukásra; végy továbbá fertály font apró szőlőt; ugyanannyi tört cukrot, egy citromnak öszve-aprított héjját, s egy kis tort fahéjat és új fűszert, keverd mind ezeket jól öszve; csinálj olyan tésztát, mintáz 1129 dik szám alatt, s épen úgy bánj vele, mint ott; midőn már kinyújtottad és megtöltötted a tésztát, s a kalács a tojás fejeérével való megkenésig készen van, vagdald által a kalácsot éles késsel hajó formán, és süsd meg kemenczében gyenge melegnél; mihelyt megsült, vedd ki azonnal a tálból, mert másképp puha lenne, s szép formájából sokat vesztené; vágd a hajó formákat egészen által ki, rakd a tálra

csinosan dupla csillagformában, hintsd meg cziíkkal. Hidegen is feladható,

### 1136. Diós kalács.

Vegyíts össze három fertály font jól megtisztított s megtört diót egy lat fahéjjal, fél lat s<sup>^</sup>ekfiivel s két citromnak apróra vagdalt héjjával; tégy tizenkét lat czukrot rézlábasba, önts reá egy ivó pohár vizet, s fűzd addig, míg a czukor egészen el nem olvadt; tedd bele a feljebbieket, s hagyd a tűzön, hogy a dió jól átázzék, s az egész sűrű, maszszává legyen. Idő közben csinálj porhanyó tésztát, mint 1001dik szám alatt, oszd el kétrészre, s nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, tedd a megkívántató tátra, kend meg a kész töltelékkel hüvelyk ujnyi magasságra, hintsd meg feljül tizenkét lat kifejtett inalozsával, fedd be a tésztának másik levelével, nyomd össze a szélén, kend meg tojás fejeérével, és süsd meg; de csak addig hagyd a kemenczében, míg a tészta ropogásra sül, töltelékje pedig k: nem száradt. Epén így készíthetsz mandola kalácsot is; de itt nem szabad a mandolát meghámozni, hanem héjjavai együtt kell megtörni. Ezen tésztás ételnek, jó ize mellett, az az elsősege is van, hogy sokáig el lehet tartani.

### 1137. Metélt kalács.

Végy fél font hámozott mandolát; felét törd meg apróra s nedvesítsd meg citrom lével; a másik felét pedig vagdald el hosszúkásra; tégy medenczébe tizenkét lat tört czukrot, az apróra tört mandolával s hat tojás sárgájával együtt, s habard együtt fél óráig. Keverd közibe három tojás fejeérének inerevéiiy havát, csinálj azután egy egész tojásból, egy tojás sárgájából, s egy kevés czukorból és lisztből metéltet, süsd meg zsírban sárgásra, tördeld el rövidre, s keverd a hosszúkásra metélt mandolával együtt a többi közé; adj neki fahéj és citromhéj szagot, s vegyítsd jól össze. Kenj meg egy

lapos rézlábast egy kis vajjal, béleld ki a rézlábast olyan vajas tésztával; a millyen a 1001-dik szám alatt foglaltatik, mellyet késfoknyi vastagságúra kinyújtván, tedd bele a vegyítéket, fedd be kerek tábla formára metszett vajae tésztával, és süsd meg szép lassan; borítsd ki azután tálra, s meghintvén cukorral add fel az asztalra.

### 1138. Gyümölcsös kalács.

Csinálj porhanyó tésztát félj font vajból, mint az 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, tedd az e végre használandó lapos tálon kenienzébe, és süsd meg jól; tégy azután annyi friss medgyet reá, hogy a fenekét egészei) ellepje, hintsd meg tört cukorral, és süsd meg jói. Jól megsülvén a tészta végy egy messzely jó téjsűrüt, fél ni eszely friss tejfelt, két egész tojást, öt tojás sárgáját, és fertály font törtcukrot, habard el mind ezt jói, töltsd felét a kalácsra, tedd újra a kemenczébe, hogy öszveálljon; midón már Öszveállott, öntsd reá a maszszának másik felét is, tedd ismét a kemenczébe, s hagyd benne addig, míg mereven ynem lesz Szükség megjegyezni, hogy a<sup>l</sup> tésztát jól s ropogósra, kell megsütni, előbb hogy sem a maszszát reá öntenéd, ne hogy szalonná» legyen Épen így kell a sárga vagy őszi baraczkos s a málnabogyós kalácsot is készíteni. Meghámozván a sárga vagy őszi boraczkot, vágd a közepén ketté, rakd meg vele a tésztát, s megczukrozván süsd meg. Megsülvén, a feljebbi maszszát öntsd reá.

### 1139. Riskása pite sonkával.

Főzd meg a riskását, mint a meridonhoz szokás, tejen, adj hozzá 1 font írós vajjat, négy tojásszéket, 2 font puhára megfőzött és apróra vágott sódart keverd össze jól, sózd meg, rakd zsírral megkent tepsibe és süsd meg.

### 1140 Burgonya pite.

Meghámozván a sült burgonyát, törd át szítán, sodorj el!|<sub>4</sub> font írósvajjat hat tojásszékkal együtt, e tojásoknak fejejét pedig verd habbá, s ezt is a vaj közé elegyítvén keverd közé a burgonyát; ezután tedd a keveréket egy zsíros serpenyőbe, és süsd meg mind két oldalán világos barnára.

### 1141. Agyvelő pite.

Lereszelve a zsemlyének héját, szeletekre vágott bélét tedd rézlábasba, s egy meszely tejet öntvén reá, áztasd egy óraig, azután állítsd pártuz fölé s szünetlen kaválás közben főzd péppé, és hűtsd-meg; az alatt sodorj el hat lat írósvajjat, add bele a meghült zsemlyepépet a sósvizben megfőtt, hártájától, erecskétől megtisztított és apróra vágott agyvelőt, keverj közé külön külön S tojásszéket, és 3 tojásnak hóvá vert fejejét; kenj meg egy tepsit zsírral, a kevertet add bele és süsd meg.

### 1142. Májas pite.

Apríts össze két bárány májat kevés csontvelővel együtt; áztasd meg egy zsemlyének bélét s ujan kinyomván tedd félre; sodorj el 3 lat írósvajjat habzásig, adj bele három tojásszéket. a vagdaltat, áztatott zsemlyét, zsemlye morzsát, sót, borsot, szerecsendióvirágot, keverd jól össze, töltsd az egészet vajjal kikent tepsibe, és süsd meg.

### 1143 Rák pite.

Végy  $\frac{1}{2}$  font főtt borjúhúst, reszeld le egy zsemlyének héját, belét áztasd tejbe s nyonid ki ismét; vágy ugyan annyi csontvelőt és rákfarkat, mennyi a hús, vágd össze mind ezt jó apróra és sózd meg; sodorj el darabka rákvajjat habzásig, add bele a vágottat, üss fölé két egész tojást, és szerecsendióvirágot hintvén reá, keverd el jól; azután tedd egy vajjal megkent tepsibe és süsd meg.

### 1144. Káposzta pite.

Hasogass szét négy fej ökölnyi nagyságú olasz káposztát, és torzsáját kivetvén főzd meg sósvizben jó puhára, levét szürd le, a káposztát pedig apróra vágva törd keresztül szitán; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajot, adj hozzá 6 tojásszéket, négy tojás fejréből vert havat, végre az áttört káposztát, keverd el jól, s hogy még sűrűbb legyen, zsemlye morzsát is adhatsz hozzá; azután tedd vajjal megkent tepsibe, és szép barna pirosra sütvén add fel az asztalra.

### 1145. Túrós lepény.

Készíts pástétomnak való porhanyó tésztát, nyújtsd ki azt két késfoknyi vastagra- s tedd lapos réz vagy bádog táltra; sodorj el habzásig négy lat írósvajot, keverj közé egy egész tojást s háromnak székét., egy jó marok reszelt túrót, fél meszely jó sűrű tejfelt, sózd meg keveset, keverd jól össze- s kend az egész keveréket egyenlő vastagságban a tésztára, mellynek széleit ujjnyi szélességben fel kell hajtanod, tedd kemenczébe és süsd meg. Midőn kisült, olvasz fel egy csészényi forró édes tejben darabka czukrot, s öntsd a túróra, tedd ismét kemenczébe, hogy ezt beigya. Ha akarod kaprot is adhatsz a túró közé.

### 1146. Medgyes lepény.

Hajtsd fel a kinyújtott és pléh táblára alkalmazott porhanyó tésztának széleit minden részről ujjnyira; végy szép érett medgyet, és magvát kihányván, levét menyire lehet leszürvén, rakd a tésztára, hintsd meg czukoral és fahéjjal, kend meg a felhajtott tészta karimáját elsodort tojással, és süsd meg szépen; midőn megsült hints rá ismét czukrot, fahéjat, s darabold el szépen.

### 1147. Többször sült lepény.

Nyújtsd ki a jó porhanyó tésztát ujjnyi vastagra, tedd lapos táltra, szúrkáld meg villával hogy sütés köz-

ben föl ne puffadjon, vesd kemenczébe és süsd meg félig; azután rakj rá annyi nyers medgyet, hogy egészen beborítsa, hintsd meg vastagon porrá zúzott czukorral és süsd meg szépen; mikor a tészta már kisült, habarj egyitcze tejszínbe  $\frac{1}{4}$  font apró czukrot, nyolcztojásszéket, állítsd pártüz fölé és kavard mind addig, míg sűrűd ni nem kezd; ennek felét a medgy fölé öntvén, tedd vissza ismét kemenczébe, s ha ez is eléggé megsűrűdött, vedd ki, hutsd meg, s feldarabolván add az asztalra. Medgy helyett baraczkot vagy málnát is vehetsz.

### 1148. Angol bélés.

Sodorj el 1 font írósvajjat, keverj bele 1 font czukrot 10 tojásszéket, apródonként egy fontot a legjobb lisztből, egy késhegyni finomra tort fűszert,  $\frac{1}{4}$  font jól megtisztított aprószőlőt,  $\frac{1}{4}$  font meghámozott s apróra vágott mandolát, ugyan annyi vékonyra metélt pisztáciát, czukros citromhéjat, fél meszely rumot, vagy arakot, végre it tojásnak kemény habbá vert fejejét; mind ezt jól el vegyítvén, oszd három részre; egyik részt tedd egy írósvajjal megkent torta formába, erre rakj egy sorbaraczk, medgy, vegyhár miféle gyümölcs marmeládot, erre ismét a tésztának másik részét, s valami marmeládot vagy turót, végre a tésztának utolsó harmadát; tedd kemenczébe, s egy két óráig langyosan futott kemenczében sütvén, czukorral és porrá zúzott fahéjjal vagy vaníliával meghintve, add fel asztalra.

### 1149. Menyekzős bélés.

Végy négy font finom lisztet, 4 font friss írósvajjat, 2 font czukrot; főrd meg  $\frac{1}{12}$  lat szerecsendiót, és szitáld meg, s adj minden font liszthez 8 tojást; forráz le 4 font aprószőlőt, tisztítsd meg szépen, és szárítsd meg tűznél, hámozz meg 1 font édes mandolát s metéld hosszúkásra; végy 1 font czukros citromhéjat, ugyan

annyi cukros narancshéjat s fél meszely jó égett bort, keverd össze a cukrot az írósvajjal, inellyet habzásig elsodortál, verd hóvá négy tojáshoz fehérét s vegyítsd hasonlóan az írósvajj közé, sodord el a tojást, s keverd a liszttel és szerezcsendióval együtt a többihez: végre hozzá adván az égett bort, mandolát és aprószólót, jól elvegyítve töltsd a vajjal megkent sütőformába, úgy, hogy háromszor változó sorokban jöjjön piztacia és cukros holmik a tészta fölé, magában értetődően, hogy felül tészta kell jönni midőn bélesed eléggé megkelt, adj fölé vajaspapírost és mérsékelt melegű kemenczében süsd meg három óráig.

### 1150. Burgonya pogácsa.

Sodorj el egy darab írósvajtot habzásig; hámozz meg 8 főtt burgonyát, reszeld meg szép apróra s az írósvajthoz adván vegyítsd közél, végre még 8 tojást, kevés szerezcsendióvirágot, elegendő cukrot, apróra vágott citromhéjat, finomra zúzott édes mandolát s kevés zsemlye morzsát vegyítvén hozzá, formáld pogácsáknak fánkossal kiszaggatván, és süsd meg kemenczében.

### 1151. Közönséges édes pogácsa.

Keverj össze jól 3 font lisztet, 1 font írósvajtot,  $\frac{1}{4}$  font cukrot, 6 tojást, egy lat kömény magot, egy pohár édes bort, vagy ha szükséges többet is, gyúrd össze jól, formáld belőle pogácsákat és süsd meg.

### 1152. Tejszínes pogácsa.

Keverj másfél font finom búzaliszt közé egy font apróra szaggatott írósvajtot, egy meszely jó tejszínt, hat lat apró cukrot, gyúrd meg tészta s készfoknyi vastagságú pogácsákat készítvén belőle kend meg tojással, hintsd be apróra vágott mandolával, apró cukorral, finomra törött fahéjjal, apróra metélt citromhéjjal és süsd meg.

### 1153 Riskása pogácsa.

Megfőzvéen  $\frac{1}{4}$  font riskását édes tejben jó sűrűre, adj hozzá egy meszely tejszint, négy tojást, elegendő apró czukrot kevés porrá zúzott fahéjat és szerecsendiót, font leforrázott s kiszemelt apró szőlőt, kevés sót és annyi lisztet, hogy sűrű tészta legyen belőle, és ezt jól össze gyúrván, formálj belőle pogácsákat, süsd meg kevés forró vajban, hintsd meg porrá zúzott cukorral s add azon melegen az asztalra.

### 1154. Portugall pogácsa.

Apróra zútván egy font czukrot, keverd össze egy font meghámozott s apróra törött mandulával; sodorj el 1 font írósvaját s vegyítsd el jól a cukorral és mandulával; adj hozzá két kalán rózsavizet, ugyan annyi aszúszőlőbort, 10 jól elsodort tojást, kiszemelt aprószőlőt, keverd el jól, gyúrd meg tésztának, és pogácsákat formálván belőle süsd meg vajjal bekent tepsiben.

### 1155. Királyi pogácsa.

Egy font írósvaját habzásig sodorván adj hozzá 1 font porrá zúzott czukrot, néhány tojásnak kemény hóvá vert fejejét, 8 tojásnak fél óráig sodort sárgáját s keverd el jól azután egy font tinóin lisztet vegyítvén közé fél font kiszemelt aprószőlővel, malozsával, apróra zúzott szerecsendió, ezerecsendióvirág s fahéjjal együtt, formálj belőle kis pogácsákat, és zsírral megkent tepsibe rakván, hintsd be cukorral, tedd kementzébe és süsd meg.

### 1156. Mandola pogácsa.

Törj meg apróra 1 font meghámozott s megforrált édes mandolát s négy lat keserű mandolát, adj hozzá kevés narancsvizet, fél font porrá zúzott czukrot, négy tojásszékét, négy egész tojást, egy citromnak nedvét

s egynek cukorral ledörzsölt héját, keverd össze jól, gyúrd meg tésztának, formáld belőle pogácsákat és süsd meg.

### *R é t e s e k.*

#### **1157. Csokoládés rétes.**

Csináld rétes tésztát, mint a 1492-dik szám alatt, nyújtsd el a tésztát vékonyra, s hagyd megszáradni, reszelj el három szelet csokoládét, vagdald el vékonyra fertály font hámozott mandolát, öntözd meg a tésztát egynéhány kanál olvasztott vajjal, hintsd meg a csokoládéval s a mandolával, önts reá öt kanál jó tejsűrüt, tekergesd öszve, önts serpenyőbe jó tejsűrüt egy hüvelyknyi magasságra, tedd bele a rétest, rakj alól feljut pártüzet, és süsd meg szép ropogásra.

#### **1158. Czitronát rétes.**

Vágy egy itte finom lisztet, egy egész tojást s egy tojás sárgáját, négy lat vaját, egy kis sót, s csináld tejjel rétes tésztát, gyúrd meg jól, s hagyd egy ideig állani, törj öszve nagyában fél font mandolát, nedvesítsd meg egy czitromnak a levével!, aprítsd öszve a héjját, törj öszve fertály font cukrot, vegyítsd öszve mind ezt jól, három lat szeletekre metélt pisztáczzal s hat lat cukrozott czitrommal: nyújtsd el a tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal, hintsd reá a töltelékét egyenlően, tekergesd Öszve; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá a rétest, kend meg egy kevésé olvasztott vajjal, hintsd be tört cukorral, és süsd meg szépen a kemencében.

#### **1159. Rákos rétes.**

Fejtsd ki negyven ráknak a farkát és ollójit, vagdald öszve nagyában, reszelj el egy vajas szarvast mör-

zsává, nedvesítsd meg jó tejsűrnyel, dörzsölj el egy darab rákvajat habzásig 9-habarj bele egy egész tojást s két tojás sárgáját; add bele a megnedvesített morzsát, s az öszveaprított rákfarkakat, négy vágyót kanál friss tejfellel együtt, s keverd el jól. Csinálj rétes tészát, mint a 1166-dik szám alatt, nyújtsd el vékonyra, s hagyd egy kévéssé megszáradni ; öntsd meg egy kis olvasztott rákvajjal, kend a töltelékét a tészára, öntözd meg, ha szükséges, még egy kis tejfellel, s vigyázz, hogy belől az egész jó nedves legyen; tekergesd öszve a tészát gyengén, s kend meg feljül olvasztott rákvajjal. Azon serpenyőnek, mellyen a rétest sütöd, laposnak kell lennie; önts bele egy újjnyi magasságra jó téjsűrüt, forrald fel, tedd bele a rétest, rakj alól feljül pártüzet, és süsd meg szépen,

### 1160. Tejfeles rétes.

Csinálj közönséges rétes tészát, nyújtsd ki vékonyra, s szárítsd fertály óráig; dörzsölj el hat lat vajat négy tojás sárgájával habzásig, habarj közibe fél meszszely téjfelt . s kend meg vele a kinyújtott tészát; apríts öszve nagyában fertály font malozsát, hat lat apró szőlőt, s hat lat mandolát, keverd öszve négy lat tört czukorral, s hintsd be vele a tészát, de úgy, hogy a tészta egy arasznyira üresen maradjon; tekergesd öszve gyengén, kend meg jól a rézlábast vagy serpenyőt vajjal, s a rétest is feljül; rakj alól feljül pártüzet, de alól csak keveset; és süsd meg lassan.

### 1161. Tírol rétes.

Csinálj vajas tészát, mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki jobban hosszában mint szélében, úgy mint a metélt tészát szokás: törj öszve apróra fél font hámozott mandolát, s ugyan annyi czukrot, aprítsd el egy narancsnak vagy citromnak a héjját; tedd mindezt medenczébe, adj hozzá két egész tojást és négy tojás

sárgáját, keverd félóraig, hogy jó habos legyen; tedd a vajas te sztára; kend el késsel, hintsd bekét lat aprított czukros czitrommal, tekergesd öszve a rétest tojás fejezével, és süsd tartós forróságban.

### 1162. Szilvás rétes.

Csinálj rétes tésztát, mint J1167-dik szám alatt. Vágy harminczöt érett és friss szilvát, vagdald el a héjjával együtt vékony gyűrűkre, törj meg négy lat mandolát, hat lat czukrot s egy kis fahéjat; aprítsd öszve egy citromnak a héjját, s egy vajas szarvast reszelj el morzsává. Azután nyújtsd el vékonyra a tésztát, kend meg olvasztott vajjal, s egy kis tejfellel, hintsd reá a szilvát s a többit is; tekergesd öszve gyengén; tedd vajjal kent serpenyőbe, kend meg feljül vajjal, rakj alól feljut pártüzet, és süsd meg szépen; megsülvén, cziikkorral behintve add fel az asztalra.

### 1163. Riskása rétes.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1001-dik szám alatt, főzz meg fertály font riskását egy ittze tejben jó puhára, dörzsölj el fertály font vaját habzásig; habarj bele öt tojás sárgáját s három tojás fejezének merevény havát; adj hozzá tört czukrot, egy kis vaníliát vagy fahéjat; keverd öszve mind, s töltsd meg vele a kinyújtott tésztát; tekergesd azután öszve, s tedd vajjal kent serpenyőbe, önts reá fél meszszely forró téjsűrűt; rakj alól feljut pártüzet, és süsd meg szépen. Midőn az asztalra adod, hintsd meg czukorral. Szárazán is sütheted

### 1164. Mákos rétes.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, üss bele lassankint hat lat jól elhabart tojás sárgáját; adj hozzá egy kanál tört czukrot; egy meszszelynel valamivel több téjsűrűt, három kanál jó élesztőt, egy kis sót, s egy itcze lisztet; keverd mind ezt jól öszve, verd el a tésztát

finomra, s hagyd egybevesse kelni. Töltelékek végy fél meszszely tisztított mézet, egy itcze apróra tort mákot; keverd öszve s tedd gyenge pártúzre; adj hozzá annyi tejet, hogy kenni lehessen, továbbá egy kis darab vajat, apróra tört vaníliát, s aprított czitrom héjat; ha már elég puha, tedd félre, s hagyd meghűlni. Tedd a tész-tát lisztéi meghintett deszkára, nyújtsd el két késfoknyi vastagságúra, kend reá a töltelékét késfoknyi vastag-ságra; tekergesd öszve a rétest, tedd vajjal kent torta táblára, hagyd még egyszer jól megkelni, azután pedig süsd meg tartós forróságban.

### 1165. Finom élesztős rétes.

E végre élesztős tésztát készíts e képpen; dörzsölj el fertály font vaját, hogy jól habozzék; habarj bele hat tojás sárgáját; keverj közibe fél meszszely édes tej-felt, két kanál jó élesztőt, két kanál tört czukrot, s egy kis sót; végy azután annyi lisztet, hogy a tészta pástétom csináláshoz jó lenne, nyújtsd el egy ujjnyi vas-tagságúra, töltsd meg aprított mandolával, czukros czi-tromnal, malozsával, mellynek a magját kiszedted, s apró szőlővel; tekergesd öszve, tedd vajjal kent torta táblára, hagyd megkelni meleg helyen, s süsd meg szépen.

### 1166. Krumpli rétes.

Reszelj el tiz lat lisztes krumplit, dörzsölj el fer-tály font vaját habzásig, tedd bele a krumplit, habard el jól nyolcz tojás sárgájával, négy lat apróra tört man-dolával, hat lat tört czukorral, egy czitromnak apróra vagdalt héjjával, s hat tojás fejeérének havával — fél óráig. Csinálj rétes tésztát, mint a 1167-dik szám alatt, nyújtsd el a tésztát vékonyra, tedd reá a töltelékét, kend el késfoknyi vastagságra, tekergesd öszve gyengén, kend meg vajjal, tedd kemenczébe, és süsd meg szépen, De meg kell jegyezni, hogy ezen rétest mihelyt megsül azonnal fel kell adni, hogy öszve ne ömöljék.

### 1167. Almás rétes

Csinálj közönséges rétes tésztát, csak azzal különbséggel, hogy egy tojásnyi nagyságú darab vaját végy hozzá, s minekutánna jól meggyúrtad, takarj be meleg kendővei vagy medenczével, s hagyd egy ideig állani, Végy négy nagy porhanyó savanyús almát, hámozd meg és szeld fel, törj össze nagyában fertály font hámozott mandolát; vagdalj el hosszában fertály font magjaiból kifejtett apró szőlőt; aprítsd össze egy citromnak a héjját; törj meg négy lat cukrot, s reszelj el egy vajas szarvast finom morzsává nyújtsd ki vékonyra a tésztát; kend meg olvasztott vajjal, hintsd reá az almát egyenlően, azután a mandolát, apró szőlőt, cukrot, citrom héjat és morzsát; tekergesd össze a tésztát gyengén,, kend meg vajjal, süsd meg szépen, s cukorral meghintve add fel az aszatra.

### 1168. Czitromos rétes.

Csinálj olyan tésztát, mint a 1167-dik szám.alatt, dörzsölj el fertály font Vaját habzásig, üss bele lassankint egymás után nyolcz jól elhabart tojás saígáját, reszeld le fertály font cukron két czitromnak a héjját, törd meg, s négy tojás fejrének a havával együtt keverd el a többivel; nyújtsd ki a tésztát olly vékonyra, a niilyenre csak lehet, kend reá késsel a töltelékét, egyenlően tekergesd össze; s tedd vajjal megkent torta táblára vagy serpenyőbe, kend meg vajjal, hintsd meg törtt cukorral, és süsd meg szépen. Megsülvén a létes, add fel egyszeriben az aszatra, mert másképp könnyen összeomlik.

### 1169. Sódoros rétes.

Csinálj közönségas rétes tésztát, csak hogy egy kis vaját is végy a tésztához, hogy porhanyó legyen; minekutánna jól meggyúrtad, takard be meleg kendővel;

hagyd egy ideig állani. Idő közben vagdalj össze apró-

ra egy darab ösztövér sodort, nyújtsd ki a tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal; habarj el jól két egész tojást fél meszszely tejjel; öntözd meg vele a tésztát, s kend mindenfelé egyenlően a tésztára, hintsd reá a sodort, tekergesd össze gyengén, tedd vajjal kent tep-sibe, kend a rétest olvasztott vajjal, és süsd meg szépen,

### 1170. Medgyes rétes

Csinálj olyan rétes tésztát, mint az 1167-dik szám alatt; tölteleknek végy két itcze szép érett medgyet; szedd ki a magját, lojtsd be egy kévéssé, szűrd le a levét s hagyd meghűlni. Törj össze nagyában fertály font mandolát, törj meg fertály font czukrot, reszelj el egy vajas szarvast morzsává., aprítsd össze egy citromnak a héjját, s vegyítsd ezt mind össze. Nyújtsd ki a tésztát vékonyra, kend meg olvasztott vajjal, tedd reá egyenlően a medgyet, hintsd reá azután a többit is, tekergesd össze gyengén, tedd vajjal torta táblára, kend meg feljül vajjal, s tedd a kemenczébe.

### 1171. Alma, vajás tészta pántlikával.

Meghámozván a masanczki almát, szedd ki a belyét, a mennyire csak lehet, hogy az egész alma üres legyen, de áltlyukasztani nem szabad; ezt végezvén hámozz meg még hármat négyet, s vagdald koczkásra; aprítsd Öszve egy lat citromot, vágy négy lat cznkrot, egy jó kanál sárga baraczk liktáriomot, s egy kis vizet, tedd mind ezt rézlábasban pártüze, s fojtsd be mind addig, még marmeláddá nem lesz; töltsd meg ezen töltelekkel a kiürített almákat, kend meg tojás fejeével, hintsd meg czukorral, s fond körül csiga formán vajás tészta pántlikákkal, kend meg ezeket tojás<sup>1</sup> fejeével, és süsd meg szájj en, tálald ki magasra, hintsd meg czukorral, és tégy mind egyik fölibe szár helyett egy egy szárástól befőtt medgyet.

### 1172. Túrós rétes

Reszelj meg vagy morzsolj szét másfél font túrot, adj hozzá 8 tojásszékert,  $\frac{1}{8}$  font jól elsodort írósvajtot, nyolc lat aprószőlőt, két kalán cukrot, egy icse sűrű tejfelt, vegyíted össze jól s mázold a szépen kinyújtott rétes tésztára, göngyolgasd össze gyöngéden az abrosz felemelgetése által, hajtsd össze vagy egész nagy karikának, vagy csiga formába, tedd vajjal megkent lábába vagy tepsibe és süsd meg vagy két tűz között, vagy kemenczében szép pirosra. Nem árt, ha a túró köze kevés kaprot is vegyítesz, mert ez igen jó ízt szokott neki adni.

### 1173 Répás rétes.

Megtisztítván néhány válogatott fejér répát, vagdald apróra, s levét kifacsarván főzd meg kevésé tejben, azután szírd le s facsard ki ismét; most olvassz el egy lábásban írósvajtot vagy lúdzsirt, adj bele jócskán aprított vöröshagymát, duzzaszd fel, de vigyázz, hogy meg ne sárguljon, azután add bele a répát és párold meg, de erre is vigyázz, hogy fejér maradjon; midőn jól megpárlódott, tedd félre hűlni, s keverj közé sót és 3 kanál törött cukrot. Ez is meglevőn nryujtsd ki szépen a rétes tésztát, öntözd meg kissé felolvasztott zsiradékkal és tejfellel, a répát mázold reá, göngyolgasd össze szépen, hajtsd csiga formákba, tedd zsírral megkent tepsibe, és föli be kevés csipkedett írósvajtot és tejfelt adván, süsd meg szép pirosra. Mindenek fölött arra vigyázz, hogy sok répát ne végy, különben rétesed lucskos lesz.

### 1174. Darás rétes tejszintben.

Pirítsd meg a darát zsírban vagy vajban kevés apró cukorral szép barnára, azután tolsd reá kevés tejszint s duzzaszd fel; nyújtsd ki a rétes tésztát annak rendeszerint, a darát hintsd reá, és megöntözvén olvasztott

rós vajjal, hintsd be apróra zúzott fahéjjal, göngyölgesd össze, hajtsd kerekbe, tedd vajjal megkent lábasba, adj a rétes fölé is csipkedett írósvajtot, rakj alul felül tüzet s mikor már szinte egészen megsült, tolsd két itcze tejszint reá a páráid meg benne; midőn készen van, add tálba, tejet öntsd fölé és hintsd meg porrá zúzott cukor és fahéjjal.

### 1175. Káposztás rétes.

Vagdalj egy nagy fej, vagy ha több rétest akarsz több fej káposztát is apróra miután torzsáját kivetted, sózd meg, s egy ideig sóban hagyván állni, facsard ki; azután párold meg lúdsírban pirosra, adj hozzá kevés cziikrot, egy késhegynyi fekete borsot, 4 kalán sűrű tejfelt, kevés szekfnborsot, tedd félre hűlni, s midőn kihült, add a kinyújtott rétes tésztára, melyet előbb olvasztott vajjal és tejfellel kissé megöntöztél, hajtsd össze rétesnek, és süsd meg. Midőn asztalra adod, porrá zúzott fahéjjal vegyített cukrotis hinthetsz reá, ha akarsz.

### 1176. Sajtos rétes.

Sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot habzásig, üss bele 3 tojást egészen, kettőnek székét s adj hozzá 4 evő kalán tejfelt; ezt a keveréket a szépen kinyújtott rétes tésztára kenven hintsd fölé reszelt parmazani sajtot, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, s vajjal megkent tepsibe adván tölte reá egy meszely tejszint, rakj alul felül tüzet, s párold mind addig, míg a tej egészen el nem fő; ekkor tedd tálba, hintsd meg 1 eszelt sajttal s add fel.

### 1177. Fahéjas rétes.

Apríts Össze  $\frac{1}{2}$  font meghámozott mandolát szép finomra, adj hozzá másfél fertály font törött cukrot, egy lat porrá zúzott fahéjat, néhány összezúzott szekfüvet, egy czitromnajt apróra metélt héjat, 8 font malozsát s keverd Össze jól; nyújtsd ki a rétes tésztát olly vékony-

ra mint csak lehet, öntözd meg olvasztott író s vajjal és tejfellel, de csak mérsékletien, hintsd reá a keveréket, göngyölgesd össze, hajtsd karika formára, tedd Indzsírral megkent tepsibe, önts fölé egy kalán olvasztott író s vajat, két kalán tejfelt, tedd kemenczébe és süsd meg, midőn asztra adod hintsd cukorral.

### 1178. Gyermekpépes rétes.

Csinálj egy meszely tejből s annyi lisztből, mennyi szükséges jó sűrű gyermekpépet, de ne főzd meg egészen s tedd félre hűlni; sodorj el  $\frac{1}{4}$  font író s vajat habzásig, a pépet közé kevervén, adj hozzá 3 tojásszéket, 3 kalán cukrot; két tojásnak hóvá vert fejeét, kevés apróra zúzott fahéjat, keverd mind össze, kend a kinyújtott rétes tésztára, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, és zsírral bekent tepsiben megsütvén add fel cukorral hintve az asztra.

### 1179. Csontvelős rétes.

Sodorj el 6 lat finom porrá tört cukrot 6 tojásokban habzásig, keverj közé koczkásra vágott  $\frac{1}{4}$  font csontvelőt, négy lat apróra metélt cukros citromhéjat, három tojásnak hóvá vert fejeét, kevés sót és szerecsendióvirágot; e keveréket kend a szépen kinyújtott rétes tésztára, melyet előbb író s vajjal s tejfellel megöntöztél, göngyölgesd össze, hajtsd rétesnek, és Indzsírral bekent tepsibe tévén süsd meg, s cukorral hintve add fel az asztra.

### 1180. Cseresznyés rétes.

Kihányván magvát négy ícze szép érett cseresznyének, főzd be levét, mely magkivetés alkalmával kicsorogni szokott, szörp (szirop) sűrűségig, add hozzá a cseresznyét s párold meg; azután tedd félre hűlni, s ez alatt kinyújtván szépen a rétes tésztát, rakd meg a cseresznyével, hints fölé vastagon törött cukrot,

finomra zúzott fahéjat, göngyölgesd és hajtsd össze rétesnek, tedd írósvajjal megkent tepsibe, és szép pirosra sütvén add fel cukorral hintve az asztalra.

### *Különféle tésztás ételek.*

#### **1181. Tésztás étel almával.**

Végy tizenöt masánczki almát; vagy nyolcz más nagy almát, de olyanokat, mellyek édes és lágy ízek nincsen; hámozd meg s vagdald öszve apróra; fojtsd be cukorral és egy kis borral, hogy egy kevéssé megpuhuljanak. törj meg azután négy lat hámozott mandolát, s négy lat cukrot, aprítsd öszve négy lat cukros citromot, reszelj el fél zsemlyét morzsává, vegyítsd mind ezt öszve négy tojás sárgájával együtt; habarj közibe négy tojás fejeérének merevény havát. Kenj meg egy rézlábast vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, töltsd bele a habarékot, tedd kemenczébe, és süsd három fertály óráig; borítsd ki tálra, s cukorral meghintve add fel az asztalra.

#### **1182. Palacsinta, szilvával töltve.**

Csinálj nagy meszszely tejjel s három tojással palacsinta tésztát; süsd meg szép vékonyan a palacsintát; azután töltsd meg befőtt szilvával, de csak vékonyan, tekergesd öszve, vágd ketté a közepén, s mesd le az egyenetlen végét; tégy tálra egy kis vaját és jó téjfelt; rakj a tál fenekére egy sor töltött palacsintát csillag formán, adj erre téjfelt, erre még újra egy sor palacsintát, s ezt addig folytasd, míg mind el nem lesz rakva; végre még egy kis téjfelt s egynéhány apró darab vaját adj fölibe, hintsd meg finom zsemlye morzsával, rakj alól félj ül pártüzet, főzd el egy kevéssé, s cukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1183. Sült palacsinta, almával töltve.

Süss egy meszszelely téjből vékony palacsintát, hámozz meg s vagdalj el vékony szeletekre porhanyó savanyíts almákat, fojtsd be pártüzön, adj hozzá annyi czukrot, hogy elég édes legyen, továbbá egy citromnak öszeaprított héjját is; vedd el a tűz mellől, s hagyd meghűlni. Vagdalj el hosszában négy lat hámozott mandolát ugyan annyi magjaiból kifejtett apró szöllöt vékonyan, s vegyítsd össze az almával; töltsd meg vele a palacsintát, az az, tégy a töltelékből mindegyik palacsintára, s kend el rajta késsel; azután tekergesd össze, vágd ketté a közepén, mesd el az egyenetlen végét, mártsd tojásba, forgasd meg finom zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban szép sárgára, hintsd meg czukorral, s add fel az asztalra.

### 1184. Palacsinta, habart mandola tésztával.

Süss mintegy tizenyolcz palacsintát olly vékonyra, a miilyenre csak lehet; törj meg apróra fertály font hámozott mandolát, melly közt legalább tizenöt keserűnek kell lenni; aprítsd Öszve egy citromnak a héjját; törj meg hat lat czukrot; tedd mind ezt medenczébe, üss bele lassankint egy egész tojást s három tojás sárgáját, skeverd mind addig, míg nem habzik, kend a mandola tésztát a palacsintára; lekergesd össze, s vagdald el kis újni hosszaságu darabokra. Kenj meg egy rézlábast vagy porzellán tálat vajjal; igazítsd reá a palacsintákat/ hogy kerekben két vagy három sorban egyenesen álljanak; tégy fazékba négy tojás sárgáját, egy kis tört czukrot, s félj meszszelely téjsűrűt, habard el jól s öntsd a pala, csinta fölibe; rakj alól | feljúl pártüzet, s hagyd feljut szépen megpirulni; alól csak kevés parázsra van szükség. Éppen így lehet a palatsintákat malozsával, apró szötlövel, magja nélkül befőtt medgyel, tört dióval, czúkörral, fa héjjal s kifejtett malozsával is megtölteni.

### 1185. Piskóta laska

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, habarj bele iasankint egymás után négy egész tojást s négy tojás sárgáját, adj hozzá hat kanál téjfelt, négy kalán tört czukrot, három kanál jó élesztőt, egy font lisztet, s egy kis sót; csinálj ezekből tésztát, verd fel jól, nyújtsd ki egy ujjnyi vastagságúra, nyomkodd ki az e végre megkívántató formával; tedd jó zsírral megkent serpenyőbe, hagy meleg helyen kelni, kend megolvasztott vajjal, és süsd lassan; előbb mintsem feladnád az asztalra, tálald ki forróan; s önts reá egy kis téjsűrüt és friss vajat melegen,

### 1186. Rákos kolbász.

Süss közönséges tojás laskát, mely meghűlvén, vagdald el több részekre, hogy a kolbászok egy ujjnyi hosszúságúak legyenek. Csinálj töltelékét főtt spárga fejekből, befőtt kucsma gombából, rákfarkából, szaggatott csukából és sült májból; mind ezt jól öszveaprítván, olvaszsz el egy kis rákvajat; add bele egy kevés lisztéi együtt az előbbieket, fojtsd be egy kevéssé, adj hozzá egy egész tojást s egy tojás sárgáját, habard el jól, vedd el a tíz mellől, s hagy meghűlni; kend azután késfoknyi vastagon a vagdalt laskákra, tekergesd öszve, s tedd vajjal kent rézlábasba csinosan. Tálalás előtt fél órával habarj el jól négy tojás sárgáját fél meszszely téjsűrűvel, öntsd ezt fölibe. s tedd párra.

### 1187. Paczal, rák vajjal és tejfellel.

Csinálj metélt tésztát két tojásból, nyújtsd ki szép vékonyra, s csinálj belőle a fánk kerekecskével paczalokat; főzd meg sós vízben és szűrd le. Olvaszsz el egy kis rákvajat, tedd bele a paczalt, keverd jól el, tedd egy kevés rákvajjai megkent tálra. Üss félmeszszely tejfelbe három tojásezéket, adj hozzá négy kanál

rák vajat, habard el jól, hints a paczalokra koczkáson metélt rákfarkakat, öntsd reájok a tejfelt, tedd a háromlábú vasra; rakj alól feljül pártúzet, és süsd fertály óráig,

### 1188. Francia vajjas metélt

Tégy egy itcze finom lisztet deszkára, adj hozzá négy lat vékony szeletekre metélt vajat, dolgozd ki jól a sodrófával, sózd meg, adj hozzá négy tojást, egy evő kanál tejfelt, egy kis bort, s csináld meg a tésztát, de ne keményre; gyúrd meg jói, csinálj belőle metéltet, főzd meg téjsűrűben, s hagyd meghűlni. Dörzsölj el hét lat vajat habzásig, üss bele egymás után hét jól elhabart tojást; add bele a metéltet, hat lat tört czukorral és vaníliával együtt; keverd mind jól öszve; kenj meg egy rézlábast vajjal, töltsd bele a metéltet, s tedd párra.

### 1189. Tésztás étel reszelt tésztából.

Csinálj két tojásból reszelt tésztát; főzd meg egy itcze tejben; ha már sűrű és jól megfőtt, vedd el a tűz mellől, s hagyd meghűlni. Dörzsölj el fertály font vaját habzásig; adj bele négy lat apróra tört niandolát, hét tojás sárgáját, fertály font tört czukrot, s egy czi-frontnak öszveaprított héjját, keverd fél óráig, tedd azután bele a meghűlt reszelt tésztát, s négy tojás fejérének merevény havát; keverd még egy kevésbé; kenj meg egy rézlábast vajjal; tedd bele a vegyíték felét töltsd meg befőtt ribizli vei, s a keverék másik felét fölibe adván, süsd meg szépen, és czukorral meghintve add fel az asztra.

### 1190. Gőz galuska piritottál.

Dörzsölj el hat lat vaját habzásig; habarj bele lasankint egy egész tojást s három tojás sárgáját, sózd meg egy kevésbé, csak annyi lisztet vegyíts hozzá hogy könnyű galuska tésztát készíthess; töltsd ezt kolbásztól-

töbe, melyet előbb meleg téjjel megnedvesítettél, hogy a tészta reá ne ragadjon, s főzd meg a galuskákat forró tejben, melybe cukrot is tettél; a tésztát késsel vágd le, mert arra kell vigyáznod, hogy a galuskák egyenlők legyenek. Megfővén a galuskák, szedd ki habzó kanállal, s tedd félre; csinálj nagy meszszeletéből, egynéhány kanál lisztből, s egy kis cukorból sűrűs gyermek kását, e keverd mind egyre, hogy darabos ne legyen; ha már jól elfőtt, tégy egy nagy rézlábas fedőt a három lábú vasra, rakj alá kemény pártiizet; jól átmelegedvén a fedőnek czínes része, mellynek feljűl kell lennie, kend meg hirtelen egy darab vajjal, kenj reá egy kanál kását, hagyd egynéhány pillantatig rajta, míg fenekére nem rakodik; vedd le azután széles késsel, s csak annyit hagyj rajta, hogy vastagsága ne tegyen többet a vastag papirosánál. Midőn már pirulni kezd, kend meg újra vajjal, vagdald elkéssél négy szegletes darabokra, tekergesd hirtelen kis újjnyi hosszúságú; s feljűl vastag, alól pedig megliegyezt sárga répara, hogy tok formája legyen, és süsd meg, s ezt mind addig folytasd, míg annyi tokod nem lessz, hogy vele a tésztás ételt gazdagon megtűzdözheted. A többi tésztából kerek lapokat csinálj, olyan nagyokat mint a miilyen a rézlábas, mellybe rakni akarod. Melly megtörtévnén, kenj meg jól egy rézlábast vajjal, tégy a fenekére sült kerek lapot, erre egy sor galuskát, mellyre — minekutánna cukorral, egy kis vaníliával; s öt lat héjjastól együtt apróra tört mandolával meghintetted, — ismét egy lapot, s így tovább, míg tele nem lesz a rézlábas; habarj el végre fél meszszelet jó téjsurít, vagy ha nagyobbacska a rézlábas, valamivel többet is, egy kis cukorral, vaníliával, és öt tojás sárgájával, s öntsd a többi fölé; állítsd párra; itt három fertály óráig állván, borítsd ki, s tűzdöz meg szép rendben a tokokkal; ezeket pedig töltsd meg befőtt sárga barackkal vagy ribizlivel.

Éppen e szerint lehet a riskását is készíteni, nevezetesen: a tokokat s a kerek lapokat éppen így süsd meg; a riskását főzd meg tejben; adj hozzá hat lít hámozott s apróra tort mandolát, és annyi czukrot, hogy elég legyen; megpuhulván a riskása, hűtsd meg; dörzsölj el négy lat vaját habzásig» s add bele a riskását; fertály font riskására négy egész tojást és két tojás sárgáját végy, B lassankint habard bele; végre a négy tojás fejrének merevény havát is ke érde közibe. Kend meg a rézlábast vajjal, tégy a fenekére egy kerek lapot» erre egy sor riskását, erre meg egy kevés befőtt sárga baraczkot, azután újra kerek lapot és riskását, míg minden bele nem lesz rakva; tedd párra, hagyd ott egy óráig forni; Tálaláskor borítsd ki; tégy a tál fenekére vízzel és egy kis citrom lével megritkított, s a tűzön meghígított sárga baraczk liktáriumot; a kiborított tészta ételt tüzdöld meg tokokkal. Ezen ételnek igen szép színe van, s az íze is igen jó.

### **1191. Tejeles galuska, rákfarkakkal.**

Dörzsölj el négy lat vaját habzásig, üss bele lassankint négy tojást, adj hozzá négy kalán tejfelt, egy kis sót, sannyi lisztet hogy éppen elég kemény legyen. Forralj fel egy ittze tejet, rakd bele a galuskákat evő kanállal, s főzd meg; azután szedd ki, tedd egy kis vajjal megkent tálra, adj közibe rákfarkakat, czukrot, s egy kis téjfelt; rakd meg feljül csinosan rákfarkakkal; rakj alól feljül pártüzet, hogy szép pirított is legyen rajta.

### **1192. Barnított galuska, téjben.**

Dörzsölj el négy lat vaját habzásig; habarj bele lassankint két egész tojást, s három tojás sárgáját; sózd meg, s adj hozzá annyi lisztet, a mennyi szükséges hogy a tészta öszveáljon, mellynek azomban nem szabad keménynek lenni; forralj fel egy ittze téjsüüt, adj

hozzá egy kis cukrot, s rakd bele az egyforma nagyságú galuskákat evő kanállal. Szedd ki a megfőtt galuskákat, tedd mély porcelán tálra vagy rézlábasba; tégy egy bögrébe négy tojás sárgáját, egy kis tört cukrot és vaníliát, add hozzá a tejsűrüt, habard el jól, s öntsd a galuskára; rakj alól kevesebb, feljül pedig több pártüzet, hogy a galuska megbámuljon, a tejsűrű pedig sűrűvé főjjon.: végre meghintvén cukorral add fel az asztalra tálban vagy rézlábasban.

### 1193. Felpuffadt tejeles galuska.

Habarj el jól egy meszszy tejfelt hat egész tojással, s fél fontnál valamivel több lisztéi, sózd meg, s csinálj galuska tésztát; forralj fel két itcze tejet serpenyőben, szaggasd bele evő kanállal a galuskákat, s főzd meg benne; szedd ki kanállal, hogy egészek maradjanak; kenj meg egy tálat vajjal, hintsd meg finom zsemlye morzsával, add reá a galuskákat, hintsd meg feljül újra zsemlye morzsával, öntözd meg olvasztott vajjal; rakj alól feljül pártüzet, és hagyd szépen megsárgulni. Meghintvén cukorral, add fel az asztalra.

### 1194. Kasírozott metélt.

Forralj fel három meszszy tejet serpenyőben; csinálj három tojásból rövid metéltet, főzd meg forró tejben, s hűtsd meg. Kenj meg egy tálat tejfellel, rakj bele egynéhány darab rákvajat, s aprított rákfarkakat; dörzsölj el egy kévéssé fél tojásnyi nagyságú darab rákvajat, keverj közibe rákfarkakkal együtt egy téjbe áztatott zsemlye belet, tedd a metéltnek felét a tálra; add reá a keveréket, erre pedig a metéltnek másik felét, tégy reá ismét egy kis rákvajat, rakj alól feljül párlüzet, és süsd meg szépen. Megsülvén, hintsd be cukorral, s add fel az asztalra.

### 1195. Dörzsölt metélt fáncli.

Csinálj három meszszely lisztből metélt tésztát, nyújtsd ki vékonyra, s metélj belőle rövid és egyenlő metéltet: főzd meg sós vízben, zsírozd meg egy kis vajjal dörzsölj el fél font vajat habzásig, add bele tíz tojás sárgáját jól elhabarva, továbbá a metéltet, és annyj cukrot, hogy elég édes legyen, s végre öt tojás fejérének merevény havát; vegyítsd mind ezt jól össze; kenj meg egy rézlábast vajjal hintsd be finom zsemlye morzsával; tedd bele a dörzsölt metéltnek felét; töltsd meg sárga barack liktáriummal, s add reá a metéltnek másik részét; rakj alól feljut pártúzet, vagy pedig a? kemenczében süsd meg lassan; borítsd ki tálra, s cukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1196. Metélt fánclin

Csinálj egy nagy meszszely lisztből, egy egész tojásból s két tojás sárgájából közönséges metélt tésztát, nyújtsd ki, főzd be a belőle készült széles metéltet három meszszely forró téjsuríben, hat lat apóra tört mandolával, cukorral s egy kis vaníliával együtt, s főzd addig, míg a tej egészen be nem főtt. Tedd azután vajjal kent bádogra, kend széljel egy ujjnyi vastagságra s hagyd meghűlni; ekkor pedig borítsd ki valamelly meglisztezett deszkára, szurkálj belőle fánk szúróval apró fánkokat; mártsd ezeket tojásba, forgasd meg fele lisztben s fele zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban szép sárgára; midőn feladod az asztalra, hin|sd meg cukorral és vaníliával.

### 1197. Riskása lepény vajas tésztában.

Főzz meg fertály font riskását egy itcze jó téjben, adj hozzá öt lat tort mandolát . főzd ezt is egy kívésé . s ha már puha a riskása, vedd el a tűz mellől, s hagyd meghűlni. Dörzsölj el egy darab vajat habzásig,

tedd bele a kását, reszelj el hat lat cukrot egy nancsnak a héjján, add ezen cukrot is a többihez, habard el, « adj hozzá habarás közben egy egész tojást, és négy tojás sárgáját. Csinálj vajás tésztát, mintáz 1000-dik szám alatt, nyújtsd ki, mint valamely metélt tésztát; vpgy apróhoszszukás és lapos formákat, béleld ki vajás tésztával szép simán, hogy semmi ránczot se vessen; tégy mind egyikbe a riskásából, fedd be tésztával, és süsd meg szépen.

### 1198. Kereszt rakás.

Végy vajás szarvasokat, vagdald el hoszszúkásdarabokra, s nedvesítsd meg téjsűrűvel; kenj meg egy porcelán lábast vajjal, rakj egy sor áztatott szarvast, hintsd be aprított mandolával, malozsával, apró szőlővel, tort czükorral és vaníliával; rakj ismét egy sor áztatott szarvast, s hintsd meg a feljebbiekkel; s így tovább, míg a lábas tele nem lesz; azután habarj el fél meszszely jó téjsűrűt három tojás sárgájával, ezükorral és vaníliával, s öntsd a rakás fölibe; rakj alól feljúl pártüzet, és süsd meg szépen.

### 1199. Sódoros paczal.

Süss palacsintákat, válaszd ki a legnagyobbak s legszebbek közül ötöt; kenj meg jól egy formát vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, s béleld ki jól a palacsintával; a többi palacsintát *vagdald el* nagy kockákra; apríts Ösz ve fél font ösztövére *sodort, keverd* ösz ve az elvagdalt palacsintákkal és fél meszszely jó tejfellel; töltsd a kibélelt formába, fedd be palacsintával, és süsd meg hirtelen, hogy kívül szép barna legyen, de belől ki ne száradjon.

### 1200. Sódoros paczal más módra.

Csinálj tojás sárgájából merevény metélt tésztát, nyújtsd ki olly vékonyra, a millyenre csak lehet, hagy

egy kévéssé száradni, metélj belőle nagy paczalokat, főzd meg sós vízben, szűrd le, s öblögesd meg hideg vízben; olvasz el egy jókora tojásnyi nagyságú darab vajat, tedd bele a paczalt, fél font öszveaprított ösztövére sódort, s fél meszszelynél valamivel több friss tejfelt; bélelj ki egy rézlábast vagy formát porhanyó tészttal, mellyet olly vékonyra kell kinyújtani, mint a közönséges metélt tésztát, töltsd bele a sódoros paczalt, fedd be feljül tészttal, és süsd meg hirtelen

### 1201. Riskása pruzinka.

Tisztíts és moss meg fél font riskását, főzd meg két itcze tejben nem igen puhára; dörzsölj el három tojásnyi nagyságú darab vajat habzásig, habarj bele lassankint négy egész tojás sárgáját, a meghült riskásával együtt; de már ekkor nem kell nagyon keverni, hogy a riskása egészen maradjon; kenj meg egy serpenyőt vajjal, töltsd bele a dörzsölt riskását; rakj alól feljül pártiizet, pirítsd meg szépen, zúzd szelj el, s cukorral meghintve add fel az asztalra,

### 1202. Diós tészta étel, almával.

Csinálj közönséges besamelt, az az: olvasz el egy tojásnyi nagyságú darab vajat, tégy bele finomlisztet két púpozott kanállal, keverd jól el, töltsd fel egy nagy meszszely meleg téjjel állandó keverés közben, hogy darabos ne legyen, s egyre kevervén; hagyd jól elfőzni, azután pedig meghűlni. Meghűlvén, tedd medenczébe, két marok tört dióval, három marok koczkákra metélt masánczki almával, annyi cukorral, hogy elég édes legyen, s egy kis fahéjjal együtt; azután üsd bele lassankint kllencz tojásnak a sárgáját, s habard mind addig míg nem habzik. Verj végre hat tojás fejeiréből merevény havat, keverd gyengén közibe, kend meg jól a formát zsírral, töltsd meg, s állítsd egy órára párba.

### 1203. Tót pudding.

Szeld le a zsemlyét vékonyra, azután rakd vajjal megkent formába vagy lábasba meghintvén minden rétvét apró szőlővel és malozsával; valahány a zsemlye ugyan annyi tojást üss fazékba, s habard el jól; vágy hozzá két annyi tejet; töltsd fel a zsemlye szeleteket: süsd meg kemenczében, vagy főzd meg gőzben, s add fel vagy szárazon, vagy zsufával leöntve.

### 1204. Tarhonya.

Habarj el jól harmincz tojást egy meszsely vízzel és három lat sóval; csinálj vele tíz itcze lisztből tésztát, melyet annyira kigyúrván, hogy semmi lisztes rész ne legyen benne; rostáld által ritka rostán. Ha el akarod tenni, szárítsd meg jól a napon. Ételnek ebképpen ke» szítsd: végyegy lat szalonnnát, olvaszd ki, tégy bele fél meszsely tarhonyát, és pergeld meg; öntsd le egy itcze forró vízzel, adj hozzá fél lat sót; hagyd egy ideig forrani, s készen lesz ételed.

### 1205. Vajas laska páрмаi sajttal.

Gyúrnj jó búza lisztből néhány tojásszékkal s kevés vízzel, vagy csak tojás fejjével minden víz nélkül és sóval jó kemény tésztát, nyújtsd ki, és vagdald el kö-zép szélességű laskának (laskának az alföldön a széles metéltet nevezik) főzd ki vízben, és forró írósvajjal, azon melegében jól megöntöztvén, hints reá bőven rezeit páрмаi vagy más jó féle sajtot s add fel az asztalra.

### 1206. Pirított tejes galuska

Főzd a galuskát egy ideig tejszínben, adj hozzá sót, czukrot, darabka írósvajat, és hűtsd meg; azután rakd írósvajjal vagy lúdszírral vastagon megkent rézlábasba, tedd pártüz fölé és párold meg: párolás közben azonban gyakran forgasd meg fánk szedő kalánnal, hogy alul megpirult része a többivel össze vegyüljön; midőn kitalalod hintsd meg fahéjjal vegyített apró czukorral.

### 1207. Burgonya sajttal és sódarral.

Reszelj meg hat burgonyát, mellyel megfőztél és hámoztál, apróra; sodorj el ½ font írósvajtot habzásig, a burgonyát add bele, s három tojásszékelt ütven hozzá önts közé még három kanál tejfelt és keverd el jól; csinálj jó galuska tésztát, vagdald el kinyújtva közép nagyságú galuskáknak. párold meg édes tejben s adj hozzá egy darab írósvajtot, apróra vagdalt Bodart-, reszelt parmazani sajtot és keverd össze jól; kenj meg egy tálat írósvajjjal öntözd meg tejjel. add bele a galuskát, kend fölé szépen az elsodort burgonyás írósvajtot, öntözd meg írósvajjjal mellyben bőven pároldál vöröshagymát is, és süsd meg; midőn asztalra adod hints fölé reszelt parmazani sajtot.

### 1208. Túrós galuska.

Mind a mellett. hogy minden gazdaasszony azt hiszi. magáról, hogy a túrós galuskát csak megtudja főzni» ha egyebet nem is; még is ritka tudja jól csinálni; βηΛ nek legbiztosabb módja következő: végy egy pár itcze finom búza lisztet, adj bele kevés sót és annyi tojást/mennyi csak elégséges, hogy jó kemény tésztának lehessen a lisztet meggyúrni, vizet nem szabad hozzá legfeljebb is egypár kalán jó bort adni; a tökélyesett kikészített tésztát, — mellynek kidolgozása jó fél órába, sőt több időbe is kerül, tedd félre pihenni; azután nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, s galuskának vagdalván, főzd kiforró vízben, és szűrő kalánnal kiszedvén, tedd lábasba, mellyben kiolvasztott szalonna zsír van, keverd el főző kalánnal jól, hogy minden galuska külön álljon a másiktól. Ezután morzsolj el két font friss túrót, melyet ha akarsz három tojásszékelt elhabart négy vagy öt kalánnyi tejjel is megöntözhetsz; ezt, és friss szalonna tőpörtöt keverd a tészta közé, s a galuskát öntözd meg

szalonna zsírban fölmelegített tejfellel; midőn kitáladod, hintsd be csinosan túróval és tepertővel, s öntözd meg zsírban melegített tejfellel. Ez aztán az igazi magyaros túros galuska.

### **1209. Káposzta galuska.**

Ennek tésztája mindenben úgy készül mint a túros galuskáé, melyet midőn kifőzve forró írósvaj főié szed-tél lábasba, hintsd meg azon módon párolt káposztával, mint a káposztás rétes száma alatt említettük, és add fel az asztalra.

### **1210. Burgonya laska.**

Főzz meg néhány válogatott burgonyát, és héját lehámtván reszeld meg finomra; azután tedd nyújtó deszkára, adj hozzá annyi lisztet, mennyi reszelt burgonyád van, üss bele három vagy négy tojást, keverj közézé sót, és jó kemény tésztának gyúrván, miután magát kissé kipihente nyújtsd el, metéld jó széles laskának és főzd ki forró vízben; olvasz el az alatt egy lábasban írósvajat vagy lúdszírt, a laskát add bele, és többszöri for-gatás közben pirítsd meg, hogy jó ropogós legyen.

### **1211. Makkaroni.**

Főzd meg a makkaronit forró vízben, de csak annyira, hogy meg ne puhuljon, azután hutsd meg hideg vízben, midőn ebből is kiveszed, tedd lábasba, öntsd le forró lúdszírral, hintsd meg só és fejezborssal, adj fölé bőven reszelt parmazani sajtot, keverd el jól?s kis ideig tűz fölött hagyván, tálald ki, és hintsd meg még egyszer sajttal.

### **1212. Sonkás makkaroni.**

Főzd meg kissé a makkaronit forró sósvízben, azután hideg vizet öntvén reá hűtsd meg, és főzd meg é-des tejszártyában egészen; ekkor felényire hűlvén ki, adj hozzá egy darab írósvajat, reszelt jármai sajtot, apróra vá-

gott főtt sódart, keverj közé négy tojás széket és négy tojásnak habbá vert fejerét, tedd vajjal bőven megkentt és zsemlye morzsával meghintett rézlábasba vagy süti edénybe, és süsd meg.

### 1213. Hollandus laska.

Sodorj el egy medenczében 12 lat friss íros vaját habzásig, üss bele két tojást egészen s hatnak sárgáját, Adj hozzá egy meszely lángyos tejet, sót, annyi búza lisztet hogy a tészttát kidolgozni lehessen, gyúrd meg, elnyújtván vágj belőle két ujjnyi széles laskákat, ezeket kend be befőzött gyümölcscsel, hintsd meg apróra metélt czukros czitromhéjjal, göngyölgesd össze, főzd meg vízben; azután tedd lábasba, mellybe íros vaját s fél meszely tejszint forraltál fel s párold mind addig, míg levét be nem főtte, azután add-fel czukorral meg-hintve.

### 1214. Salzburgi galuska.

Ons lábasba egy meszely tejszint, adj bele egy lat íros vaját, tedd tűz fölé, és ha felforrott keverj belé annyi lisztet, míg fél sűrűségű tészttává nem lesz; azután keverj hozzá azon melegében 6 tojásszéket, három tojásnak hóvá vert fejerét; sózd meg, adj hozzá két lat apró czukrot, kevés finom porrá zúzott vaniliát s keverd jól Össze, azután tégy ismét egy meszely tejszint a tűzre, s mikor felforr szaggasd bele mogyorónyi nagyságban a tészttának a felét; ha megfőtt, szedd ki, tedd egy táalba s tartsd melegen, helyette pedig szaggasd a tészttának többi részét a tejbe s főzd ki mintáz előbbit. Ha ez is meg van, üss egy fazékba hat tojásszéket, adj hozzá kevés hideg tejszint s azt is, mellyben a galuskák főttek, végre czukrot és vaniliát hintvén közé habard szüretien míg meg nem sűrűdik; ekkor öntsd a galuskára

állítsd pártúz fölé egy időre, s cukorral meghintve, add fel az asztalra.

### 1215. Rákvajas és tejeles galuska.

Nyújtsd el a jó galuska tésztát vékonyra, s a tészta metélő konyha sarkantyúval vagdald akár hosszúkásra, akár négy vagy három szögre, akár pedig az úgy nevezett cifra laska formára, főzd meg os vízben, « vizét leszűrven, tedd lábasba, mellyben rák vajat forraltál fel, ezzel öszvekeverven, tedd rákvajjal megkent tálba; azutan üss fél meszely tejfelbe három tojásszékét; adj hozzá négy kálón rákvajat, s habard össze, metélj el néhány rákfarkat koczkásra, hintsd a galuska közé, önts ra a habarékot, rakj alul felül tüzet, és pirítsd meg.

### 1216. Vizás tészta.

Ez úgy készül mint a sódaras tészta, csak azon a különbséggel, hogy sódar helyett vizát kell venni. Ha vizád nem volna, használhatsz süllőt vagy csukát is.

### 1217. Édes bélű reszelt tészta.

Készíts jó galuska tésztát, s midőn megreszelted, terítsd el szikkadni, hogy öszve ne ragadjon; ezt főzd mrg édes tejben s ha elég sűrűre főtt, tedd félre hűlni; míg ez hül, sodorj el  $y_4$  font írósvaját habzásig, adj hozzá 4 lat finomra törött mandolát, hét tojásszékét,  $\frac{1}{4}$  font finom törött cukrot, egy citromnak apróra vágott héját, keverd jól össze mintegy fél óráig, ekkor közibe vegyítvén a kihült reszelt tésztát is, adj hozzá még négy tojásnak hóvá vert fejerét s keverd öszve az egészet jól; kenj meg most egy sütő edényt írósvajjal, add bele a kevertnek felét, erre önts ribizke vagy barack vagy bár miféle marmeládot; add fölé a tésztának más felét, süsd meg két tűz között szépen, és cukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1218. Burgonya smóring.

Meghámozván néhány puhára főtt lisztes burgonyát, vágd vékony szeletekre; tálalás előtt mintegy fél órával piríts meg forró vajban apróra vágott vöröshagymát, s mikor az sárgulni kezd, vedd az elkészített burgonyát is a forró zsírba, hintsd meg sóval s pirítsd meg lassanként, mint a smoringot szokás, és mikor kész, add azon melegen az asztalra.

### 1219. Zsemlye smóring.

Koczkásra metélvén két zsemlyét, öntsd le másfél meszely édes tejjel, mcllybe négy tojásszéket habartál, s midőn a tejet jó beitta, sózd meg, keverj közé két kalán apró cukrot,  $\frac{1}{4}$  font kiszemelt malozsát, ugyan annyi apró szőlőt, öntsd valami lábasban felolvasztott zsírba, és pirítsd meg rzép világos barnára.

### 1220. Liszt smóring.

Keverj meg néhány marok finom lisztet híg tészta-nak arányos mennyiségű tejszínnel. 8 tojásszékkal, egy merítő kalán porrá zúzott cukorral,  $\frac{1}{4}$  font kiszemelt apró szőlővel, ugyan annyi magvaitól meg megtisztított malozsával s add hozzá 6 tojásnak habbá vert fejérét; olvasz el egy lábasban lúdzsirt, a tésztát öntsd bele és többszöri felkeverés közben megsütvén, pirítsd meg, zúzd apró darabokra, s mikor kitáladod hintsd meg citrom cukorral, vagy törött fahéjjal vegyített cukorral.

### 1221. Felvert fáncli borban.

Sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajdat habzásig, adj hozzá langyos vízben állott hat tojást, külön külön, keverj közé sót, két kalán cukrot, egy citromnak cukorral ledörzsölt héját s  $\frac{1}{4}$  font finom lisztet; e tésztát öntsd vajjal megkentt és zsemlye morzsává s a behintett sütő e dénybe és süsd meg; azután tedd nagyobb edénybe, önts

reá egy icze jó bort 4 talán czukorral, tedd langyos melegii kemenczéb& s egy órá múlva add fel az asztalra.

### 1222. Alma fánczli.

Keverj el medenczében egy marok lisztet egy mezely tejszínnel, üss bele hét tojást, adj hozzá sót, apró szólót és malozsát mennyit akarsz, két marok koczkásan vágott almát, kevés czukrot és fahéjat, keverd össze jól, s Öntsd egy formába, mellyet írósvajjal megkentél, süsd meg szépen és czukorral hintve add fel az asztalra.

### 1223. Felpuffadt sörös tészta.

Habarj el fazékban két tojást, egy meszely tejszint, a kalán apró czukrot, önts reá egy meszely megforralt sört, töltsd rézlábasba, s tedd gyöngye tűzfövé; itt rakj bele annyi tejes kenyeret, melly az egész sört beigya, hanem azért még is jó leveses maradjon; sodorj el négy lat írósvajjat habzásig, üss bele 3 egész tojást, négynek sárgáját, keverd el jól, a kenyeret lassanként vegyítsd közbe, s czukrot, fahéjat és szerecsendióvirágot adván hozzá, keverd bele még három tojásnak hóvávert fejejét is, tedd vajjal megkent formába és süsd meg gőzben.

## V. CZIKKELY.

### Zsírban sült tésztás ételek.

#### 1224. Égő tészta.

Önts egy nagy meszely forró tejbe állandó keverés közben egy meszely finom lisztet, főzd be, keverd el jól, *hogy* darabos ne legyen, s midőn már leválik a tészta a kanálról, tedd félre a tűzmellől, s hűtsd illeg. Meghűlvén a tészta, törd össze mozsárban két

tojással együtt finomra, tedd medenczébe, sózd meg egy kévéssé, adj hozzá egy evő kanál tört czukrot, s habarj közibe lassankint négy tojás sárgáját; ha igen merevény volna a tészta, még egy tojást üthetsz hozzá; ha már jól elkeverted, nyomd fecskendővel forró zsírba, és süsd meg szép világos barnára.

### 1225. Farsangi Fánk.

Mivel ezen fánk tésztája leginkább csak meleg kemencéénél kel meg; azért egy altaljában szükséges a lisztet, egy nappal a használás előtt, futott kemenczéhez közel tenni, hogy száraz és langy legyen. Tégy három fertály font szitált lisztet medenczébe, sózd meg, s adj hozzá egy evő kanál tört czukrot; vágy azután fél megszely langy téjsűrűt, öt tojás sárgáját, három lat olvasztott jó vaját, és két evő kanál élesztőt, s habard mind ezt jól öszve; tégy félre a lisztből annyit, a mennyi megkívántatik a fánk elkészítéséhez. Mivel nem minden liszt tulajdonsága egyforma: azért jobb belőle valamivel többet féke fenni, ne hogy igen merevény legyen a tészta, hiszen úgy is lehet későbben is hozzá adni, ha szükséges találna lenni; szüred által a feljebbi maszszát szitán a medenczébe, s keverd a liszttel mind addig, míg le nem válik a tészta a kanálról; s verd fel jól még akkor is egynéhány pillantásig. Vigyázz, hogy tésztád igen merevény ne legyen, ha bár fáradságos is a kidolgozása. Hintsd meg jól a deszkát liszttel, tedd reá a tésztát, s nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, s nyomkodd ki a fánkokat lisztbe mártott fánkzuróval, tedd meglisztezett kendőn meleg kályha mellé, s hagyd megkelni; még egyszer akkorára kell kelniek, mint a mekkorák a formáláskor voltak. A tésztát épen nem szabad merevényebben csinálni, minta hogy előadódott, mert egyébkint a fánk nem lesz olly könnyű, bele sok lesz, és se ize nem lesz ollyan jó,

se színe olyan szép, mint a millyennek lennie kellene. Még arra is vigyázz, hogy a zsír, mellyben a fánkot sutod, igen forró ne legyen, s hogy a serpenyőt, mi-helyt bele raktad a fánkot, azonnal be kell borítani s befedve kell mind addig hagyni, míg a fánk egyik oldalán sárgás barna nem lesz, de azután nem. Ha már mindenfelől jól megsült, vedd ki, tedd itató papirosra szitára, hogy a zsír egészen lefolyjék róla, tartsd melegen, s finom cukorral meghintve add fel az asztalra. Ezen fánknak jó magasnak kell lennie, a feje pántlikával kell körülvétnie. Melegített befőttet is adhatsz hozzá tetszésed szerint csészében.

### 1226. Tejfeles farsangi fánk.

Végy egy meszely jó édes langy téjfelt, adj hozzá tíz tojást, két evő kalán élesztőt, egy kanál tortcukrot, s habard el jól. Tégy három meszely finom száraz lisztet medenczébe, sózd meg, szürd bele a feljebbi maszezát, ne igen verd fel a tésztát, tedd meglisztelt deszkára, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, s éppen úgy bánj vele, mint a dörzsölt fánkkal az 1227-dik szám alatt.

### 1227. Dörzsölt farsangi fánk.

Dörzsölj el fertály font vaját habzásig, keverj közibe lassankint egymás után két egész tojást és nyolcz tojás<sup>9</sup> sárgáját, mind jól elhabarva; végy egy meszely száraz finom lisztet, sőt és tört cukrot, s ezeket az előbbiekkal jól öszv ekevervén, tedd a tésztát meglisztezett deszkára, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, szurkálj ki belőle közönséges fánkszúróval fánkokat, tégy tetszésed szerint minden lapra egy kis befőttet, a másik lappal fedd be; szürd újra által a fánkszúróval, tedd meglisztezett kendőre, takard be tiszta kendővel, s hagyd kelni. Süsd meg zsírban szép sárgás barnára s add fel cukorral meghintve az asztalra.

### 1228. Toló fánk.

Végy fél font lisztet, fertály meszely langy tél-sűrűt, ugyan annyi jó élesztőt, négy lat olvasatott vaj, két egész tojást s két tojás sárgáját, sózd meg, verd fel jól a tésztát s hagyd kelni. Eléggé megkelvén, nyújtsd ki meglisztezett deszkán kis ujjnyi vastagságúra; vágj belőle derelye tsinálóval egy ujjnyi szélességű pántlikát, kend be a fát vajjal, melegítsd meg, tekerd reá a pántlikát, olly hosszúra, a inilyenre kívánod a fánkot csinálni; nyomkodd meg egy kévéssé a kezeddal, hogy le ne essék; sülés közben kend meg egy kis vajjal, és süsd meg szép lassan sárgára, ha már félig megsült, hintsd be Őszveapritott mandolával, tedd újra a tűzhez, süsd meg egészen, azután vedd le a fáról, és hintsd be cukorral. A többivel is így bánj.

### 1229 Apró toló fánk.

Végy egy font finom lisztet, tíz lat szeletekre vagdalt friss vaj, sózd meg egy kévéssé, s dolgozd ki jól a sodró fával; törj öszve fél font mandulát olly finomra, mint a liszt, továbbá két lat fahéjat, s fél lat székfüvet, aprítsd öszve egy citromnak a héjját, s töri meg fertály font cukrot; mind ezt jól öszvekevervén a liszttel, adj hozzá egy egész tojást s négy tojás sárgáját, csináld meg a tésztát széles késsel, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, metéld el szélében és hosszában akkorára, a mekkora a bádóg mellyre tenni akarod: tedd a zsírt egy kis bögrébe, s vigyázz, hogy igen forró ne legyen, kösd meg a tésztát a bádogon zsineggel, sminekutánna szépen megsárgult, cukrozd meg melegen.

### 1230. Csorogtatok fánk mandola tésztából.

Meghámozván fél font mandolát, mellyben egynéhány keserűnek is kell lenni, törd meg olly apróra, hogy tésztává legyen; dehogy meg ne olajosodjék, nedvesítsd

meztörés közben egy kis hidegvízzel; tedd azután tizenkét lat tört cukorral, egy egész tojással, s egy tojás sárgájával együtt rézlábasba, vagy befőző medenczébe, azután gyenge pártuzre, s keverd mind addig, míg le nem válik a kanálról, vedd el a tűz melőli, s hagyd meghűlni; csorogtasd azután az e végre használt csorogtóból forró zsírba, süsd meg sárgára, tedd szitára, innét pedig szép csinosan tálra igazítván és cukorral meghintvén add fel az asztalra.

### 1231. Csöves fánk.

Tégy fertály font lisztet deszkára; adj hozzá nyolcz lat tört cukrot, három lat tört mandulát, nyolcz lat vékony szeletekre metélt vaját, egy kis tört fahéjat, székfűvet, s egy citromnak öszveapritott héjját; vegyítsd mind jól öszve; üss bele egy-tojás sárgáját; adj hozzá egy evő kanál fehér bortj csináld meg a tésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, metélj belőle egy újjnyi szélességű és négy újjnyi hosszúságú darabokat; köss egy darabot a csöves fánk vasra, és süsd meg szépen egymás után forró zsírban; tedd azután tálra csinosan, és hintsd be cukorral.

### 1232. Hólapta.

Sózz meg fél font lisztet egy kévéssé, s vegyítsd jól öszve egy kis kanál tört cukorral; szelj fertály font vaját a liszt alá, s dolgozd ki jól a sodró fával. Végy két tojás sárgáját s annyi tejfelt, hogy a tésztát jól megnedvesítsej csináld meg a tésztát széles késsel, nyújtsd ki, s hajtsd öszve háromszor, mint a vajas tésztát oszd el több apró részekre, nyújts ki belőle lapok, melyeket fánk kerekcskével bemetszvé, süsd meg mint a közönséges hólapta, s behintvén cukorral; add fel az asztalra. De lia tésztás étel gyanánt akarod használni, akkor halmozd fel egy tálon, hintsd beapri-

tott mandolával, melly végre négy lat elegendő; azután habarj el jól egy meszely jó téjsűrűt, öt tojás sárgájával, czukorral s egy kis vaníliával, s öntsd a halom fölibe; rakj alól feljül pártüzet, s fél fertály óra múlva add fel az asztalra»

### 1233. Töltött fahéj fánk.

Tégy fél font vaját s *ugyan* annyi lisztet deszkára; vegyíts a liszt közé tizenkét lat tort czukrot, dolgozd ki jól a sodró fával; adj hozzá három tojás sárgáját, s egy kis édes tejfelt; csináld meg jól a tésztát egy széles késsel, de ne a kezeddal; hajtsd azután öszve, nyújtsd ki háromszor, s hajtsd öszve, mint a vajastésztát. Végre nyújtsd ki a tészta felét a metélt tésztánál valamivel vékonyabbra; kend meg befőtt sárga baracskai, vagy másféle befőttel; a tésztának másik felét is éppen úgy nyújtsd ki, s tedd az előbbire; metéld azután négy-szegletes darabokat; kösd zsineggel a formára, süsd meg zsírban; a hintsd be czukorral és fahéjjal.

### 1234. Károlyferdői perezcek.

Végy harmadfél font lisztet, egy nagy meszely hideg téjsűrűt, fél meszely élesztőt, s egy evő kanál tört czukrot; jól öszvevegyítvén az élesztőt a téjsűrűvel és czukorral, gyúrj belőle kemény kalács tésztát, sózd meg s ha már annyira gyúrtad, hogy leválik a kezetről; gyúrj közibe darabonként húsz lat vaját. Midőn már egészen benne van a vaj, s a tészta is jól meg van gyúrva, csinálj belőle apró perezeket, tedd meleg helyre, s hagyd egy kévéssé kelni; azután pedig kend meg olvasztott vajjal, s süsd meg lassan valamely elhult kemencében. Ezen perezeket igen jól lehet theához és kávéhoz használni.

### 1235. Csorogtatok czukros tészta

Csinálj önöm pruzinka tésztát ebképpen: habarj el jól hat evő kanál önöm lisztet hat tojás sárgájával,

egy meszely téjsűrűvel és négy evő kanál tört cukorral csepegtesd az e végre használt csorogtató kanálon által forró zsírba, süsd meg szép sárgára, s czuk orral és fahéjjal meghintve add fel az asztra.

### 1236 Rózsa fánk.

Végy két egész tojást és két tojásszéket, két kanál tört czukrot, két kanál tejfelt, és egy kis sőt, tedd mind ezeket fazékba, s habard el jól; tégy azután finomlisztet deszkára, csinálj belőle könnyű tésztát, és nyújtsd ki vékony levelekre. Ezt azomban vigyázva cselekedő, ne hogy kilyuggaszad a tésztát; azután hajtsd öszve duplán, s szurkálj ki belőle rózsa formával, vagy ennek szűkében közép nagyságú fánkszűrővel leveleket; tégy öt Hlyen levelet egymásra, mellyek azután a fánkot formálják; kend mega közepén mindegyik levelet egy kis tojás fejeével, s nyomd öszve egyik ujjoddal a közepén \$ kiszúrván fánkszűrővel a leveleket, metéld be ötször mindegyik fánk szélét meleg késsel, hogy levelek formálódj anak belőle, s fedd be kendővel, hogy ki ne száradjanak. Azután süsd meg zsírban szép sárgára, de ne felette forrón, s a sütés közben több ízben forgasd meg, hogy egyenlő legyen a színek; szedd ki azután vigyázva, s rakd itató papiroson szitára. Megsülvén a fánkok e képpen, tégy mindegyiknek a közepére egy egész befőtt medgyet vagy ribizkét, hintsd meg gyengén finomra tört czukorral, s tálald ki csinosan.

### 1237. Straszburgi fánk

Tégy medenczébe fél font kemény vaját, nyolcz tojás sárgáját, egy kávé csészényi jó élesztőt, ugyanannyi téjsűrűt, s egy citromnak czukron reszelt és finomra tört héjját; verd fel ezeket főző kanállal addig, míg az egész maszsa jól el nem vegyül . s kása forna nóm legyen. Szükség azonban megjegyezni, hogy ezen tésztát

keverni nem szabad, csupán csak verni kell a főző kanállal. Jól elvegyülven; adj hozzá annyi lisztet, hogy a közönséges kalács tésztához hasonlítson; a lisztet is úgy kell vele felverni, nem pedig bele keverni; jól összevegyittetven a tészta, hagyd egy kévéssé inegkelni. Végre lisztéi hintett deszkára téven, metélj belőle tojásnyi nagyságú darabokat, csinálj ezekből apró kerek czipócskákat, rakd vajjal kent papirosra, verj egy tojás fejeéréből merény havat, s kend meg vele a czipócskákat, hintsd Le vastagon, hámozott és nagyában összeaprított mandójával, cukorral és vaníliával, melyeket jól elvegyítettél, és süsd meg gyenge melegnél lassan. Ezen tésztából kétszer süttet is készíthetni, pedig jobbat a pozsonyinál.

### 1238. Vanília perczek.

Vegyítsd el jól húsz lat finom lisztet fertály font apróra tört cukorral; metélj el fél font vajot vékony szeletekre, és sodord a sodrófával jól a liszt közé, azután pedig verd egy széles késsel addig, míg finom tésztává nem leszen; jól elkészülven ezen tészta, csinálj belőle tallérnyi nagyságú perczecskéket. Időközben hámozz meg hat lat mandulát, s aprítsd össze jól a vágó késsel; törj meg ugyan annyi cukrot egy darab vaníliával, vegyítsd el ezeketmandulával; kend meg a perczecskéket tojás fejeérével, hintsd meg vastagon a cukros vegyitekkal, rakd bádogg táblára, és süsd meggyenge melegnél. Megsülven, hintsd be újra cukorral és vaníliával. Ezen teszfából szarokat, vagy apró rózsaszúróval fánkakat is készíthetni, mely végre a tésztát késfoknyi vastagra kell kinyújtani; az egyik levelet befőtt sárga baraczkal töltven meg, tedd reá a másik tészta levelet, süsd meg, s vond be citrom vagy narancs mártással, azután pedig cifrázd fel veres jéggel vagy pisztáczczal. Ezen tésztára nézve szükség megjegyezni, hogy az ehez használt vajnak

nem szabad keménynek lennie., s ennélfogva télen meleg szobában kell állania,

### 1239. Töltött czukoi süvegek riskásából.

Főzd be a riskásat jó tejben, adj hozzá néhány lat finomra tört mandolát, és annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Megpuhulván már aj riskása, hagyd egy kívéssé kihűlni; azután hints be egy deszkát liszttel, rakd reá a riskását kanalankint, nyomd a tenyereddel háromszögű vékony laskává, töltsd meg jól befőtt sárga baraczkal, kend meg a szélét tojásfejeével, s sodord öszve egy kis czukor süveg formájában; végre forgasd meg bevert tojásban azután pedig apró zsemlye morzsában, és süsd meg zsírban; azon pillanatban midőn kiszeded a serpenyőből, forgasd meg egészen reszelt csokoládében vagy apróra törtczákorban, s tornyozd fel magasra a tálban.

### 1240. Kis fánkocskák törött tésztából.

Főzz be másfél meszely forró tejbe egy meszely finom lisztet folytonos kavarással melletted. hogy me? ne csőmosódjék, folytasd ezt a keverést, s midőn a tészta már leválik a kajánról, vedd el a tűztől, hiítsd meg, tedd mozsárba, adj hozzá négy tojást, és törd meg keményen; azután tedd medenczébe, vegyíts közé sót, egy evő kalán törött czukrot, négy *tojásszéket* s keverd el jól · ezen tésztából *szaggass diónyi fánkocskákat, hányd gyöngén felforralt* zsírban, és süsd meg szép világos barnára.

### 1241. Dorongfánk zsírban kirántva.

Vágy 1 font finom lisztet, adj hozzá 10 lat írósvajat szeletekre vágva, sózd meg keveset, és keverd Össze jól sodrófával; azután törj liszt finomságú porrá V^font mandolát, két lat fahéjat, fél lat szekfűt, adj hozzá apróra vágott citromhéjat,  $\frac{1}{4}$  font finojn porrá zúzott czukrot s keverd mind jól Öszve a liszttel; ezután vegyíts

közé egy egész tojást s négynek székét, nyújtsd ki a tésztát késfoknyi vastagra, vágd négyszögé darabokra, kösd egy nyeles bádogcsőre és egymás után süsd meg zsírban, midőn pedig feladod hints reá fahéjjal vegyített apró czukrot.

### 1242. Riskása fánk.

Főzz  $\frac{3}{4}$  font kiszemelt és megmosott riskását tejben mind addig, míg a tejet egészen be nem issza; adj hozzá kevés sót, két kalán apró czukrot, s főzd anniyra, hogy csak nem tészta sűrűségű legyen, ekkor kinyújtván szaggasd ki fánkval, mártsd elsodort tojásba, hengergesd zsemlye morzsába, és süsd meg forró vajban; midőn asztra akarod adni hintsd meg czukorral vegyített fahéjjal vagy vaníliával.

### 1213. Birsalma szarvas.

Főzz meg két érett birsalmát, s meghámozván mosd ki magvait és magházát; adj hozzá kevés citromhéjat s vágd össze mind kettőt apróra, sodorj el egy darab írósvajtot habzásig, a vagdaltat keverd közé, s még egy egész tojást és egynek sárgáját vegyítvén bele, adj hozzá egy kalán zsemlye morzsát, s ugyan annyi finom lisztet, mind ezt jól összekevervén, nyújtsd ki a tésztát zsemlye morzsával meghintett nyújtó deszkán, formálj belőle apró szarvasokat, hintsd meg finom zsemlye morzsával és süsd meg hirtelen forró vajban; azután rakd tába, hintsd meg czukorral és fahéjjal, önts rá kevés jó bort, állítsd parázs tűz fölé, párold egy pár perczig s add fel az asztra.

### 1244. Boros szarvas.

Lereszelve hat vajas szarvasnak héját, hasítsd két felé, belét szedd ki és töltsd meg mag nélkül befőzött inedgyel vagy málnával, vagy más befőzött gyümölcsessel, s végeit, ha szükséges lenne, tömd be kivájt bélével;

azután mély tálba rakván, öntsd le egy meszely meg-czukrozott vörös borral, s miután jól megáztak, mártsd elsodort tojásba, hengergesd linóin zsemlye morzsában, és forró vajban kisütvén cukorral hintve add az asztalra.

### 1245. Édes bélű pástétom-fánkok.

Készíts vajas tésztát mint a pástétomok ezikkelyében mondatott, nyújtsd ki késfoknyi vastagra, rakj reá sorban ég egymástól arányos távolságban befőzött gyümölcsöt, e fölé teríts egy más levél tésztát, s ujjaidal a töltelék körül lenyomogatván, szaggasd ki a fánkokat fánkvasal, süsd meg forró zsírban s hintsd meg fahéjjal vegyített apró cukorral.

### 1216. Forgács fánk.

Tégy egy nyújtó deszkára fél font lisztet, adj hozzá kevés sót, egy kalán porra zúzott cukrot,  $\frac{1}{4}$  font szeletekre vágott Írás vaját, s mind ezt vegyítsd öszvejól sodrófával; adj hozzá két tojásszéket, annyi tejet, mennyit szükségesnek gondolsz, keverd meg a tésztát széles késsel, nyújtsd ki sodrnfával, hají ed háromszor egymás fölé mint a vajas tésztát s nyújtsd ki mindenkor újra végre több kisebb részekre szaggaíván a tésztát, nyújtsd el e tészta darabokat egyenként jó vékonyra, tégy rajtok több hosszú vágást a konyha sarkantyúval, és süsd meg forró zsírban; midőn asztalra adod hints reá fahéjjal vegyített apró cukrot.

### 1247. Czukros szívek.

Készíts egy font lisztből, tojásnyi írós vajból, 6 lat porrá zúzott cukorból s téjből nem éppen olly sűrű tésztát mint a rétesé, ezt nyújtsd el fél ujjnyi vastagra, szaggassd ki szív idomú formával, süsd meg vajban s add fel cukorral hintve.

## VI. CZIKKELY.

### Élesztő tésztás ételek,

#### 1248. Finom élesztő tészta.

Tégy egy font lisztet deszkára, szelj bele két font vajat, sodord el jól, és sózd meg; végy egy evő kanál tört cznkrot, nyolcz tojás sárgáját, három evő kanál tejfelt, három kanál élesztőt, s egynéhány kanál hideg téjsfirut, csináld meg a tésztát késsel; formálg belőle szaros tortát, szarvasokat, vagy mást a mi tetszik.

#### 1249. Habart élesztő tészta.

Dörzsölj el fél font vajat habzásig, végy fél meszsely friss tejfelt, öt tojás sárgáját, három kanál élesztőt, g mind ezt jól elhabarván, szürd által szitán, és keverd lassan s csak kanalankint az eldörzsölt vajha; nem is szabad egyszerre egy kanálnyinál többet bele tenni, hanem ha már ez jól elhabartatott; azután lehet megint egy kanálnyit közibe vegyíteni; adj hozzá egy kiesőt és tört cznkrot is; midőn már az egész maszsza együtt van, ekkor egy fontnál valamivel kevesebb lisztet adj hozzá, keverd el jól, csinálj belőle száros tortát; vedd körül n táblát abroncsai, és süsd meg tartós forróságnál. Előbb hogy sem kemenczébe tennéd, az élesztő tészták természete szerint ennek is meg kell kelnie; azután kend meg tojás fejjével, s hintsd be nagyjában tört czuk orral.

#### 1250. Hideg élesztő tészta.

Végy egy kávé csészényi tojás sárgáját, ugyanannyi olvasztott vajat, szinte annyi langy téjsűrűt, fél kávé pohárnyi élesztőt, s egy kis sót; a lisztből, melly előbb meleg helyen medenczében állott, annyit végy, a

mennyit a feljebbiek megnedvesíthetnek; a tésztának a közönséges rétes tésztánál valamivel merevényebbnek kell lennie; verd fel jól, hogy finom, nem pedig darabos legyen; kenj meg egy asztal kendőt vajjal, tedd bele a tésztát, kösd be gyengén, tedd hideg vízbe, s hagyd benne addig, míg a tészta a víz<sup>1</sup> felületén nem úszik; azután vedd ki, tedd meglisztezett deszkára, nyújtsd ki fél ujjnyi vastagságúra, s csinálj belőle szarvasokat, mellyek befőttel töltenek meg, vagy mást á mi tetszik; kend meg<sup>1</sup> tojás fejeével, hintsd be cukorral s aprított mandolával, és süsd meg híves kemenczében.

### 1251 Felvert élesztő tészta.

Tégy fazékba fél meszely téjsűrüt, öt tojás<sup>1</sup> sárgáját, és két kanál élesztőt, habard el jól, s szúrd által szitán; tégy azután *fél* font lisztet deszkára, sózd meg, és csinálj meg a tésztát a feljebbiekkel; ezen tésztát éppen úgy kell kidolgozni, mint a vajas tésztát, s ennél keményebbnek sem szabad lennie; ha már jól kidolgoztad; hajtsd össze, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra; dolgozz ki jól fél font vaját, s verd ezen tésztába; nyújtsd ki azután háromszor mint a vajas tésztát, de ne hagyd nyugodni, hanem csak hajtsd össze mindjárt egymás után. Negyedszeri kinyújtáskor apró szarvasokat csinálhatsz belőle, mellyeket befőttel vagy mákkal töltesz meg; e végre késfoknyi vastagságúra nyújtsd ki szurkaid ki valamely nagyobb fánk szúróval, töltsd meg, kend meg egyik szélén tojás fejeével, tekergesd össze, s hagyd megkelni. Ezen tésztából igen jó pástétomot is csinálhatni, melly végre mély lábast vévén, tedd bele a kis ujjnyi vastagságúra kinyújtott tésztát, hogy a lábas fenekét és oldalát jól ellepje; végy egy tiszta asztal kendőt, vagy ha a lábas elég nagy, kettőt is, csinálj belőle akkora laptát, hogy a lábast betöltse, tégy reá egy árkus tiszta papiroost, erre a laptát, ezt pedig fedd be

a tésztával; formáld szép egyenlőre» hogy semmi szeglete se legyen; hagyd jól megkelni, és süsd meg tartós melegnél. Ugyan ezen tésztából befőttel töltött szaros tortát is készíthetsz.

### 1252. Gőzlaska.

Langyíts meg három fertály font lisztet medencéd-ben; sózd meg, s adj hozzá egy kanál tört czukrot; vegyiéi meszely langy téjsűrűt, öt tojás sárgáját, három lat olvasztott zsírt, s két kanál jó élesztőt; habard el mind jól. A lisztből tégy annyit félre a mennyi a tészta elkészítéséhez szükséges; azután szűrő által szítán az egész masszát a<sup>1</sup> lisztbe, s keverd mind addig, míg a tészta a kanálról le nem válik; verd fel még egy kévéssé, de kemény ne legyen, ha bár fáradságos volna is kidolgozása; hintsd meg jól a deszkát liszttel, tedd, reá a tésztát s nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, szűrőkáld ki belőle a gőz laskát, középszerű fánkszúróval, e hagyd jól megkelni. Tégy azután egy lapos, és széles fenekű serpenyőbe egy tojásnyi nagyságú darab vajjat, Ugyan annyi czukrot, s hüvelyk ujjnyi magassági! téjsűrűt forrald fel; tedd bele a jói megkelt laskát; tégy erre tiszta papiroost, ennek fölibe pedig reá illő vas fedőt; rakj alól feljut pártüzet, s hagyd jól fertály óráig sülni. Idő közben csinálj mártást e képpen: tégy fazékba öt tojás sárgáját, hat lat tört czukrot, egy kis vaniliát, s egy me-Bzely főtt téjsűrűt; habard el jól; állítsd pártüze, habard egyre, hogy Össze ne fusson, mind addig, míg sűrűs nem kezd lenni: azután töltsd csészébe, tálald ki a gőz laskát, czukrozd meg, a add fel a mártással együtt az asztalra.

### 1253. Cseh pampuska.

Tégy fazékba hat kanál lisztet, mellyet megsózáván, habarj el Jól fél meszely jó tejet két egész tojással,

e két kanál jó élesztővel, szüred által szítán a lisztbe, s verd fel addig, míg darabosságát el nem veszi. A tészta mintegy még egyszer olly vastag legyen, mint a pruzinka tészta; tedd meleg helyre, g hagyd addig kelni míg még egyszer akkorára nem nő; azután süsd meg az e végre rendelt bádóg formában; tégy reá egy kis beföttet, hintsd be cukorral, s add fel az asztalra.

### 1254. Arany laska.

Csinálj éppen ollyan tésztát, mint a gőz laskához az 1252-dikszám alatt; nyújtsd ki két ké»foknyi vastagságúra; szurkálj ki belőle fánkiszúróval akkora laskákat mint egy húszas; a fánkiszúróat ne lisztbe, mint közönségesetf szokás, hanem olvasztott zsírba mártsd; kenj meg egy torta táblát az abroncsával együtt zsírral; törülgess meg tisztára öt latmandolát kendővel, s aprítsd jól öszve héjjával együtt, apríts öszve fertály font. magjától megtisztított apró szőlőt; törj öszve apróra öt lat czukrot, « egy kislehéjat, s vegyítsd ezt mind öszve: azután rakj a torta táblára egy sor laskát, de úgy, hogy egyik a másiknak fele részét mindég elfedje, s így tovább, míg az egész fenék tele nem lesz; hintsd meg a feljebbi aprítottal; rakj újra egy sor laskát, az előbbi rendszerint, s hintsd meg az aprítottnak másik részével; megrakván ismét laskával, tedd meleg helyre, s hagyd jól megkelni; kend meg tojás fejjével, süsd meg tartós forróságnál; mivel ez több időt és meleget kívárj mint egyéb tészta ételek.

### 1255. Közönséges bajor gőz laska.

Tégy egy font langy lisztet medenczébe; csinálj belőle egy kevés langy tejjel, s négy kalán élesztővel egy kis tésztát; hagyd egy ideig állani, hogy jól megkeljen; olvaszsz el egy tojásnyi nagyságú darab vaját, adj hozzá annyi tejet, a mennyi elég a tészta megnedvesítésére,

továbbá egy tojást és két tojás sárgáját, s csináld meg ezekkel a tésztát, mely mintegy olly merevény legyen, mint a puha kenyér tészta 4 verd fel jól, sózd meg egy kevésbé, takard be, s hagyd meleg helyen kelni; megkelvén félig, tedd meglisztezett deszkára, nyútsd ki két késfoknyi vastagságúra, szurkaid ki belőle egy kisfánk-szúróval a laskákat, s hagyd betakarva ismét kelni. Tégy azután lapos serpenyőbe hüvelyk újjnyi tejet, s egy darab vajat; forrald fel, tedd bele a laskákat; tégy a jól illő vas fedő alá tiszta papirost; rakj alól feljut pártüzet, és süsd jó fertály óráig.

### 1250. Arany laska, rák vajjal,

Dörzsölj el egy tojásnyi nagyságú darab rákvajat babzásig; üss bele lassankiot egy egész tojást s három tojás sárgáját; adj hozzá egy ineszely langy téjsűrűt, két, kanáljó élesztőt, sót, s annyi lisztet, hogy a tésztát jól ki lehessen nyújtani, s még se legyen kemény; tedd azután meleg helyre, s hagyd kelni; nyútsd ki két késfoknyi vastagságúra; nyomj ki belőle egy kis fánkazuíoval, melyet olvasztott rákvajba mártottál, laskákat; kenj meg egy kis torta táblát abroncsával együtt rákvajjal; rakd reá a laskákat sorban, úgy hogy egyiknek a széle a másikon feküdjék; hamar be van a tábla feneke fedve, kend meg olvasztott rákvajjal, rakd reá a másik sort ugyan azon renddel, kend meg újra rákvajjal, s így tovább, *míg* vége; nem lesz a tésztának, s hagyd azután meleg helyen kelni. Előbb mintsem kemenczébe tennéd, kend meg rákvajjal, süsd meg gyenge melegnél a szerént, a mint az előbbit, hogy a színét el ne veszze, s még is jól megsüljön; végre borítsd ki egy tálra, s adj hozzá meleg téjsűrűt czukorral, csészében.

### 1257. Vanília szarvasok.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, habarj bele lassankint nyolcz tojás sárgáját; adj hozzá négy lat czukrot,

egy darab apróra tört vaníliát, három kanál élesztőt, fél meszely langy tej sűrűt, egy kis sót, a annyi lisztet, a mennyi tetszik; verd fel egy kevésbé, s hagyd kelni a tésztát. Tedd azután a liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki, metélj belőle három szegletes darabokat, töltsd meg ezeket sárga barackkal vagy ribizlivel, tekergesd össze, kend meg tojás fejjével, hintsd be cukorral, a süsd meg szépen. Hogy szép csinos formájúak legyenek a szarvasok, szükség azokat fánk szűrővel formálni.

### **1258. Finom élesztő szarvasok.**

Véggy egy itcze lisztet, szelj közibe fél font vaját, nyújtsd ki vékonyra, és sózd meg; véggy három kanál tört cukrot, egy kevés apróra tört vaníliát, hat tojás sárgáját, két kanál áztatott élesztőt, s egy kis téjsűrűt, csinálj meg a tésztát széles késsel, de ne keményre, nyújtsd kikét késfoknyi vastagságúra, metélj belőle négy szegletes laskákat, töltsd meg befőtt sárga barackkal vagy ribizlivel, tekergesd össze, s hagyd kelni. Azután kend meg levert tojással, hintsd be tört cukorral a aprított mandolával, és süsd meg gyenge forrósnál.

### **1259. Császár bába kalács.**

Dörzsölj el fél font vaját habzásig, üss bele nyolcz jól elhabart egész tojást midőn egy tojást közibe kevertél, adj hozzá mindjárt egy kanál lisztet, egy kiesőt, három kanál tört cukrot, s egy citromnak összeaprított héjja t, s vegyítsd jól össze. Kenj meg azután egy medenczét zsírral, hintsd be összeaprított mandolával és zsemlye morzsával, töltsd bele a tésztát, hagyd kelni, és süsd meg szépen.

### **1260. Túrós laska.**

Csinálj porhanyó tésztát, mind az 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra, s tedd lapos bádoggal vagy réz tárra, meilyet a kalácsoknál is szoktál

használni; dörzsölj el négy lat vaját habzásig, habarj közibe egy egész tojást s három tojás sárgáját; reszelj el egy zsemlyényi nagyságú darab túrót a reszelőn; tedd az eldörzsolthbe, s adj hozzá fél meszszely jó tejfelt, és egy kis sót. Mind ezt jól öszvevegyítvén, tedd a töltelék a tésztaára, kend széliéi egy késsel egészen egyenlőre; tedd kemenczébe és süsd meg szépen. Megsülvén a tészta, melegíts meg egy kávé csészényi édes tejfelt tégy bele egy kis darab vaját, öntsd a túlóra; tedd még egy kis ideig a kemenczébe s készen lesz. A töltelék közé aprított kapornát is tehetsz, porhanyó tészta helyett pedig élesztő tésztát is vehetsz, s ha azt akarod, hogy szép tekintete legyen, szurkaid ki a megsült laskákat középserű fánkuszúróval, s rakd csinosult tála.

### 1261. Szilvás laska.

Csinálj finom élesztő tésztát, mint az 1248-dik szám alatt, nyújtsd ki fél ujjnyi vastagságúra, tedd lapos bádog tála; végy jó érett szilvát, hámozd meg, s oszd el két részre; rakd meg vele sünién a tésztát, hintsd betört czukorral, fahéjjal, s aprított citrom héjjal, hagyd kelni, és süsd meg szépen. Megsülvén oszd el részekre, mint a medgy laskát az 1264-dik szám alatt, hintsd be czukorral, a igazítsd tála.

### 1262. Dörzsölt darázs fészkek.

Dörzsölj el fél font vaját habzásig; üss bele három jól elhabart egész tojást és öt tojás-széket adj hozzá lassanként fél meszszely langy téjsűrűt, három kanál jó élesztőt, s egy font linóin lisztet; verd fél jól a tésztát, tedd liszttel meghintett deszkára; nyújtsd ki olly vékonyra, a millyenre csak lehet; kend meg olvasztott vajjal; metélj belőle a fánk kerekecskével három ujjnyi szélességű s egy arasznyi hosszágú pántlikákat töltsd meg ezeket befőtt ribizlivel, vagy más töltelék-

kei; tekergesd össze, tedá rajjal megkent torta táblára hagy megkolni, és süsd meg szép lassan.

### 1263. Élesztő lepény, mákkal.

Dörzsölj el hat lat vaját habzásig; habarj bele jól öt tojás széket; adj hozzá egy kis sót, egy kanál tört cukrot, három kanál jó élesztőt, s egy meszszely langy téjsírut; mellyet mind bele habarván, adj hozzá annyi lisztet, hogy a tészta inkább puha, mint merevény legyen, e keverd mind addig, míg le nem válik a kanálról. Azután törj össze apróra fél meszszely mákot, aprítsd össze egy citromnak a héjját, törj össze apróra egy kis fahéjat s egynéhány szék füvet; vegyítsd mind ezeket hét lat cukorral együtt a mák közé s főzd fel fél kávécsészényi téjsűrűben. Kend meg a lepény formát vajjal, tégy bele tésztából egy keveset, töltsd meg mákkal, s fedd be ismét tésztával, de úgy, hogy a forma ne legyen egészen tele; hagy meleg helyen kelni, és süsd meg szépen. Megsülvén, bontsd ki tálra, s hintsd be ezúkkorral.

### 1264. Medgyes laska.

Csinálj a 1001-dik ssám szerint olyan porhanyó tésztát, mint a túrós laskához; nyújtsd ki három kétfoknyi vastagságúra, s akkorára, mint a mekkora a tepszi, mellyben meg akarod sütni; mesd be a szélén egy ujjnyira, s hajtsd fel körös körül egy ujjnyira, Végy azután szép érett medgyet, szedd ki a magját, szürd le a levét, add a laska tésztára; hintsd be jól ezúkkorral; kend meg a felhajtott tésztát egy kis tojás fejével, és süsd meg szépen. Megsülvén, metéld el a laskát egyenlő darabokra, hintsd meg jól cukorral, igazítsd csinosan egy tálra.

### 1265. Posonyi finom mákos kalács.

Tégy öt meszszely száraz lisztet deszkára, sózd meg, és szelj bele három fertály font vaját, nyújtsd ki

sodró fával; adj hozzá tizenkét tojásszékert, hat evő kanál téjfelt, öt kanál jó élesztőt, egy kanál tört czúrkrot, s egy kis langy téjsúriit; csináld meg a tészta széles késsel, a kezeddal pedig éppen ne érintsd meg. Elkészülvén a tészta, csinálj belőle apró czipókat {a s zering, a mint kisebb vagy nagyobb kalácsokat akarsz sütni), takard be kendővel, s hagyd jól megkelni. Az alatt készíts olyan töltelékert, mint a mákos réteshez az 1164-dik szám alatt, hanem nagyobb mennyiségben 4 nyújtsd ki azután a czipókat egymás után hosszában három késfoknyi vastagságra, kend meg a töltelékkel késfoknyi vastagon, tekergesd öszve, tedd bádog tepsire, vagy zsírral megkent papírosra, s hagyd még egy kévéssé kelni; kend be végre levert tojással, és süsd meg szépen. Vagy pedig diós töltelékkel töltsd meg, mellyet e képpen készíts: vagdald öszve igen apróra a megtisztított diókat; tisztíts meg jó fejer mézet, tedd bele az aprított diókat, s annyi tejet, hogy kenni lehessen; adj hozzá öszveaprított citrom hóját, és egy kis tört vaníliát, forrald fel egy kévéssé, azután hűtsd meg, de ne hagyd egészen meghidegedni, mert majd nem kenhetéd.

### 1266. Fonyott kalács Budai mód szerint.

Forrázz le egy meszely forró tejjel egy itcze szép lisztet, s keverd jól öszve; — végy azután hat kanál sörelesztőt és keverd Öszve jól két kanál finomra zúzott czukorral, s hagyd ezt állani jól befödve mind addig, míg jó meg nem kel. — az ekkép megkelt élesztőt vegyítsd öszve az említett leforrázott liszttel, s ez lesz a kovászod. — Hét itcze lisztre önts édes tejet, s gyúrd fertály óráig, a fentebb leirt kovászt vegyítsd a kalácsnak szánt tészta köze, s gyúrd három fertály óráig, s sózd meg a tészta, s önts közibe 16 kanál megizzasztott írósvajat, s gyúrd ismét fertály óráig. Azután négy

tojás fejéréből habarj merevény havat, s vegyítsd a tészta közáj hagyd a tésztát ismét jól meg kelni. — A megkelés után ismét újonnan gyúrd meg — s fonj az ekképpen elkészített tésztából kalácsokat — de hagyj ismét megkelni, végre kend meg tojással, s süsd meg,

### 1267. Jó kalács sütésének a módja.

Közönségesen két itcze lisztet vesznek egy itcze tejhez, de ezen mérték nem bátorságos, mert különbféle lisztnemek vannak; annakokáért annyit végy, a mennyit elégnék tartasz, megjegyezvén, hogy a kalács tészta-nak nem szabad olly keménynek lenni, mint a mi Ily en a közönséges kenyérnek való tészta, folyνια azomban még sem szabad, hanem a lágý és merevény közt kell közép utat tartania» Tedd a kovászt egy meszely langy tejjel, s négy kanál jó élesztővel együtt inedenczébe; verd fel jót, s ne adj hozzá több lisztet, mint U mennyit a meszely tej jól megnevesít, hogy merevény ne legyen; tedd azután a medenczét meleg helyre, s ha jól megkelt, csináld meg a tésztát ebképpen: melegítsd meg a tejet; három itcze tejhez vágy annyi apróra tört borsot, a mennyi négyújjod közt [elcsíphetsz; tedd ezt a tejbe, két kanál tört czukorral együtt · sózd meg a lisztet, s csinálj belőle a tejjel tésztát. Midőn már úgy kidolgoztad a tésztát, hogy se lisztet, se tejet nem kell hozzá venni, tedd a kovászt a közepébe, e gyiírd meg vele jól: a gyúrára nézve meg kell jegyezni, hogy nem ököllel kell a tésztát nyomkodni, mint a kenyérnél szükséges, hanem kinyitott ujjakkal szaggatni, s meg is kell fordítani; ha már egy ideig gyúrtad ebképpen, három itcze lisztből készült tészta-hoz adj egy tojásszéket, s gyiírd még egy ideig; midőn már leválik a tészta a kezeidről, tedd akkora teknőnek egyik felére, tisztítsd meg jól a teknőt, olvaszsz el tíz lat vaját; kend Uicg vele jól a teknőt s a kezedet; gyúrd a tésztát

újra; kend meg a teknőnek másik felét, s így tovább, míg a vaj egészen benne nem lesz, s a tészta szép hólyagokat nem hánysz; ekkor egynéhány pillanatig egész ökölrel gyúrván, hajtsd össze, hintsd be liszttel, takard be^ s hagyd jól megkelni. Jól megkelvén, csinálj belőle apró czipókat, hagyd ezeket fél fertály óráig állani, s azután fond meg a<sup>l</sup> kalácsokat; az alatt, hogy a tészta kel, lútesd be a kemenczét, hogy éppen jó legyen, mire a kalácsok elkészülnek; ezután még fél fertály óráig kelvén, tedd jó zsírral megkent papirosra; s előbb mint sem bevetnéd a kemenczébe j kend meg leütött tojással.

### 1268. Túrós derelye.

Vegy igen szép s jó túrot, habard fel egynéhány tojással, tégy bele egy kis kaprot; az alatt csinálj tésztát, nyújtsd ki, s metéld el darabokra; rakj mindegyik darabra kapornás tojasos túrot ja kanállal; azután hajtogasd össze; s metéld körül czifrázó késsel; hánysz forvízbe, forrald fel, azután szedd ki, s jól megvajaz» va add fel az asztalra.

### 1269. Diós bélés.

Csinálj tésztát tojással, nyújtsd ki szépen; az alatt törj jól megtisztított diót mozsárban, rántsd meg czukorban és vajban; rakd szépen a tésztára, hajtogasd össze beles formára, és süsd meg a kemenczében. Kívül belől megvajazva sokkal jobb az íze.

### 1270. Szilvás bélés.

Kiszedvén a szilva magvát, vagdald össze apróra, adj hozzá borsot, gyömbért és szekfűvet; készíts az alatt tésztát, nyújtsd ki, vágd el darabokra; egyik darabot alól tévén terítsd meg a feljebbi szilva vegyitekkal, a másik darabbal pedig fedd be; s fond jól körül, hogy ki ne ömljék belőle a töltelék; rántsd meg vajban, és add fel.

### 1271. Köles kása.

Meg mosván a köles kását tiszta vízben, tedd tűzhöz édes téjjel; megfővén, törd fel egy kevés sziláit liszttel; s megvajazva add fel.

### 1272. Nagy formás bukta.

Sodorj el  $\frac{1}{4}$  font írósvajtot habzásig, keverj közé külön külön 10 tojásszéket, vegyíts össze fel meszely langyos tejet két kanál élesztővel, s keverd hozzá ezt is apródonként, adj bele sót, egy citromnak cukorral bedörzsölt héját a cukorral együtt, 12 lat finom lisztet, s keverd össze mind ezt jól; kenj meg egy sütőedényt vajjal, hintsd be apróra vagdalt mandula és zsemlye morzsával, töltsd bele a tésztát, tedd meleg helyre, s midőn szépen megkelt, süsd meg kemenczében.

### 1273. Töltött formás bukta.

Keverj fél font elsodort írósvajt közé külön külön 10 tojásszéket, négy kalán jó élesztőt, bárom kalán langyos meleg tejszint, fél font finom lisztet, kevés sót, s mind ezt vegyítsd össze jól egy főzőkalánnal; metéld szép hosszúkásra  $\frac{1}{4}$  font megforralt s hámozott mandolát, fejtsd ki négy lat malozsa szőlőnek magvát s metéld hosszúkásra ezt is; szemelj ki 4 lat apró szőlőt 's keverd többivel együtt a tészta közé; végre töltsd a tésztát egy vajjal megkent és zsemlye morzsával behintett formába, hagyd megkelni és süsd meg.

### 1274. Leveles lepény medgyel.

Tégy medenczébe három marok lisztet, két kalán élesztőt, három egész tojást és háromnak sárgáját, sót, egy meszely tejszint, s keverd el jól; végy fél font írósvajtot, áztasd hideg vízbe, azután metéld el szeletekre; a tésztát vedd ki a medenczéből, tedd nyújtó deszkára; sodord el jó vékonyra az írósvajtot, tedd köjépe^e, s a tésztának, széleit négy szögére fölé hajtván so-

dord el ismét, e ezt ismételd mind addig, míg az írók Vajastesztával tökéletesen össze nem vegyül, ekkor nyújtód-d ki kékfoknyi vastagra; végy egy torta tepsit, meg tésztából olyan nagy négy levelet mekkora a torta ftfi; adj egy lábasba egy marok medgyet, kevés bort, yizet, czukrot és fahéjat, tedd tűz fölé és párold-meg, deeÉ^k annyira, hogy a medgy fel ne repedezzek, s tedd félre hűlni; ekkor tedd egyik levél tésztát a vajjal megkent tepsibe, rakj reá egy sor medgyet, ezt borítsd be egy másik levél tésztával, e fölé pedig ismét adj medgyei sígy folytasd míg mind a négy levél tésztát el nem használtad; az utolsót kend meg felhabart tojással, hintsd be liszttel, tedd meleg helyre, hogy megkeljen, azután kemenczébe tolván süsd meg lassan, és czukorral hintve add fel az ásztra.

### 1275. Bajor élesztős lepény.

Sodorj el medenczében 1 font írók vaját habzásig, verj bele 8 tojást egészen s nyolcznak sárgájái, adj hozzá  $\frac{1}{4}$  font szitált czukrot, kevés sót, 4 vagy 5 kalánélesztőt, egy marok meghámozott s hosszúkasra metélt mandolát, és keverd jól öszve; azután kenj meg egy formát írók vajjal, töltsd bele a tésztát; tedd meleg helyre, e mikor megkelt told meleg kemenczébe és süsd meg.

### 1276. Élesztős fegyver-fánk.

Tégy medenczébe 1 font finom lisztet, olvass el fél font írók vaját, tedd félre hűlni, s midőn ikrásodni kezd Öntsd a lisztre s keverd el jól; adj bele sót, három tojást egészen, háromnak székét, egy meszely tejszint, 4 kalán élesztőt, egy kalán czukrot s keverd össze az egészet jól, azután tedd meleg helyre s engedd megkelni melegítsd meg az ehhez való vasat pártüzön, kend meg írók vajjal, adj bele egy kalánnal, vagy ha szükséges többet is a tésztából, tartsd ismét a tűz fölé, és süsd meg a fánkot mind két oldalán szép világos barnára

ezt folytasd így, míg tésztád el nem fogyott; midőn asztalra adod hintsd meg cukorral

## VII. CZIKKELY.

### Gyümölcs ételek.

#### 1277. Almás tészta.

Csinálj porhanyó tésztát, mint a 1001-dik szám alatt, nyújtsd ki késfoknyi vastagságúra, s metélj belőle négy szegletes darabokat; hámozz meg öt vagy hat savanyús almát, s vagdald Öszve koczkákra; tedd serpenyőbe, adj hozzá Öt lat cukrot s egy kis tört vaníliát, s fojtsd be jól. Megkenvén a tészta négy szegletét egy kis tojás fejérével, tégy a közepére az alma tölteléből annyit, a mennyi reá fér a tésztára; ragaszd öszvé az által ellenben lévő szegleteket; kend meg tojás fejérével, és süsd meg szép sárgára, hintsd be Cukorral, s add fel az asztalra.

#### 1278. Alma héjjában, s befőttel töltve.

Csinálj vajás tésztát, mint 1001-dik szám alatt; végy apró s egyenlő masánczki almákat, szedd ki a magját, a mag tokokkal együtt; fojts be egy vagy két meghámozott almát egy kevés cukorral, dörgöld által szítán, s vegyítsd öszve befőtt ribizlivel, vagy kifejtett medgyel; töltsd az almákba; vágj ezekre más almákból kerek fedőket; nyújtsd ki a vajás tésztát egy ujjnyi vastagságúra, metéld el négy szegletes darabokra, melyeknek szegleteit tojás fejérével megkenvén, tedd a közepekre a töltött almákat, s öszve borítván a négy szegletet, kend meg tojás fejérével, és süsd meg zsenilye színűre.

### 1279. Rántott alma, medgyel töltve.

Végy szép apró masánczki almákat, hámozd meg, e vágj le rólok feljülről egy szeletet; szedd ki a magjokat, töltsd meg befőtt medgyel, tedd reájok természeti borítékjokat: kend meg az almákat tojás fejeérével, hintsd be apróra reszelt zsemlye morzsával, és süsd meg zsírban hirtelen világos barnára; tálald ki egy tálra, s hintsd be cukorral és fahéjjal.

### 1280. Befojtott cseresznye, csokoládéval.

Végy leveses fekete cseresznyét, leszedvén a szárát, mosd meg, tedd rézlábasba vagy serpenyőbe s fojtsd be addig, még meg nem puhul; két itcze cseresznyére egy meszely édes téjfelt adj, s forrald fel a cseresznyével; reszelj el egy darab finom csokoládét a részélón a ezt is a<sup>l</sup> feljebbiekhez adván, főzd addig, míg a<sup>l</sup> csokoládé el nem főtt 5 azután tálald ki egy tálra, cífrázd fel három szegletes rántott zsemlye szeletekkel, körül tüzdözvén velek a tál szélét.

### 1281. Befojtott medgy, sárga baraczkal.

Végy egy rész jó érett medgyet, egy rész sárga baraczkot; ezt hámozd meg, s vágd a közepén ketté. A medgyet szedd le a száráról, mosd meg; adj hozzá cukrot, hogy elég édes legyen, citromhéjat, egynéhány szekfüvet, és fahéjat, s fojtsd be fele borban és fele vízben, hogy félig megpuhuljon; azután hozzá adván a sárga baraczkot, fojtsd be egészen puhára. Tálald ki egy tálra, közepen medgyet köröskörül pedig koszorú gyanánt a sárga baraczkot tedd; vedd ki belőle a fűszert, s add fölibe a mártást. Ezen étel kiváltképpen a betegeknek igen jó.

### 1282. Rántott medgy.

Kötözz öszve négyével szép érett medgyet, vagdald el a szárát egyenlőre; csinálj lisztből, cukorból és bor-

bőí pruzinka tészta sűrűségű tésztát, mártsd ebbe a medgyet száránál fogva, tedd forró zsírba; rázogasd meg a serpenyőt, hogy a fenekére ne üllepedjék a medgy; rak meleg tálra; tégy alája egy árkus itató papirost, melly a zsírt magába szívja, hintsd be jól cukorral, s add fel egy tálban melegen az asztalra, ágy, hogy a medgy szárok felfelé álljanak.

### 1283. Aszalt szilva, rántva.

Megmosván a szilvát tisztára, főzd meg, hogy megpuhuljon, s még is egészen maradjon; azután szedd ki a magját, s e helyett meghámozott mandulát tégy bele; csinálj olyan tésztát, mint a rántott medgyhez, liszt — bőí, borból, és tört cukorból; mártsd bele villán a szilvát szép egyenlően; tedd forró zsírba, és süsd meg szép sárgára; tálald ki egy tálra, és hintsd meg jó cukorral.

### 1284. Rántott gesztenye

Süss meg mintegy hatvan gesztenyét; fejtse ki; vágja le róla vékony késsel minden barna foltot; azután vágd közepén ketté; a szebbik felét törd meg apróra, s négy lat vajjal öszvevegyitván dörgöld által szitán. Keverd el azután ezen tésztát rézlábasban két lat vajjal, nyolcz lat tort cukorral, s fél meszszeley téjsurúvel; tedd gyenge pártü zre s keverd egyre, míg egy kévessé merevény nem lesz a tészta; ekkor habarj bele lassankint hat tojás-széket, s főzd még egynéhány pillant alig, állandó keverés közben; kenj meg egy tiszta deszkát vajjal, tedd reá a tésztát, s hagyd meghűlni. Csinálj a meghült tésztából akkora halmot, a mekkorát a gesztenyének fele tett;, nyomd széljel a tésztát, tedd a közepébe a gesztenyét, borítsd erre a tésztának másik felét, s így tovább, míg mind készen nem lesz. Végre verj le egynéhány tojást, mártsd bele hirtelen a gesztenyét, hintsd be apró zsemlye morzsával, és süsd meg szépen forró zsírban; s behintvén cukorral és vaníliával, add fel az asztalra forróan.

### 1285. Alma kígyó.

Végy koczkásra vagdalt almát egy kis olvasztott vajba, hintsd meg cukorral és fahéjjal; valamint egy kevés aprított citrom héjjal és megmosott széliével is; fojtsd be puhára, azután pedig hűtsd ki. Vágj azután késfoknyi vastagságúra kinyújtott vajas tésztából kerek laskát, kend meg tojás fejeével, tedd közepére az almát, hajtsd össze, csinálj bele a késfokkal hat vagy nyolcz vágást, tedd a bádogra, kend meg a kígyót levert tojással, süsd meg szépen kemenczében, s cukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1286. Rántott alma szeletek.

Szelj vékony szeleteket a kevésbé savanyú, porhanyó és meghámozott almákból; habarj el medenczében egy marok szép lisztet meleg borral annyira, hogy a tészta pruzinka tészta sűrűségű legyen; adj hozzá egy kis tört cukrot; rántsd ki a tésztában megforgatott alma szeleteket forró zsírban, rázd meg a serpenyőt, hogy szépen feldagadjanak, és rántsd szép zsemlye színűre; azután cukorral és fahéjjal meghintve add fel az asztalra.

### 1287. Rántott körtvély.

Hámozz meg jó, porhanyó, de nem felette puha körtvélyeket, önts reájok egy kis hideg vizet; forgasd meg a kiszedett körtvélyeket lisztben, és rántsd ki forró zsírban; azután tedd rézlábasba a körtvélyeket, hintsd meg jól cukorral és fahéjjal s hosszukásra metélt citromhéjjal; tolls reájok egy kis bort és vizet; fojtsd be szép lassan, míg meg nem puhulnak, tálald ki csinosan, olly móddal, hogy a száraik felfelé álljanak: töltsd felébek a levet, melyben fojtódtak, s add fel édes saláta gyanánt.

### 1288. Birsalma szarvasok.

Szedd ki két érett és főtt birsalmának a magvát; aprítsd össze citromhéjjal; keverd az aprított birsalmát tojásnyi nagyságú s habzásig dörzsölt darab vajba; üss bele egy egész tojást s egy tojás sárgáját; habard el jól; adj hozzá egy evőkanál zsemlye ^norzsát, s igen kevés finom lisztet; csinálj a tésztából zsemlye morzsával meghintett deszkán apró szarvasokat, hintsd meg egy kevés zsemlye morzsával, és rántsd ki hirtelen zsírban. Azután rakd táltra, hintsd meg jól cukorral és fahéjjal, tolls rá egy kis bort; fojtsd be jól párt özön, — s add fel az asztalra.

### 1289. Rántott sárga baraczk.

Szedd ki a szép hámozott sárga baraczk magvát; csinálj tésztát szép lisztből, cukrozd meg egy kevésbé, forgasd meg benne a baraczkof, és rántsd ki hirtelen forró zsírban, hogy jó ropogós legyen; meggrántódván, tálald ki, s cukorral meghintve add fel az asztalra.

### 1290. Töltött sárga baraczk.

Szedd ki a szép, nagy és meghámozott sárga baraczk magvát; apríts össze becsinált citrónadót citromhéjjal és egy kis sárga baraczkal; cukrozd meg egy kevésbé; főzd egy kevésbé pártüzön; töltsd meg vele a baraczkot, peczkeld össze apró peczekkel; csinálj borból és lisztből nem felette sűrű tésztát, forgasd meg benne a baraczkot, és rántsd ki szépen forró zsírban, s cukorral és fahéjjal meghintve add fel az asztalra.

### 1291. Alma gombóc.

Apríts össze jó almát, vegyíts hozzá egy maroknyi, kevés borral nedvesített zsemlye morzsát; adj hozzá cukrot cs fahéjjal; üss bele egy vagy két tojásszéket; csinálj belőle apró gombócokkal; hintsd meg tört cukorral és fahéjjal, azután pedig egy kis liszttel és rántsd

ki hirtelen zsírban. Azután tedd tálra, hintsd meg cukorral, tölts reá egy kis bort, cifrázd fel hoszszúkára metélt citromhéjjal, fojtsd be párt üzön, s add fel melegen az asztalra.

### 1292. Akna kolbász.

Vegyíts egy kevés zsemlye morzsát porhanyó, s apróra vagdalt alma közé; adj hozzá egy marok hámozott s apróra tört piztáczat, tört cukrot és fahéjat, forrázd le forró zsírral; habarj közibe egy vagy két tojást; hanem olly sűrű legyen a tészta, hogyne málljék; azután csinálj belőle kolbászokat, hintsd meg zsemlye morzsával, és rántsd ki hirtelen zsírban. Azután főzz rézlábasban egy darab cukrot egy kis vízzel és citrom le vel szulczá, öntsd ezt az alma kolbászokra, s forrald fel velek egyszer kétszer.

### 1293. Zsemlye, medgyel töltve.

Vágd le a kerek zsemlye héjjat szép vékonyan; vájd ki a zsejnyét; szedd ki a friss medgy magvát; pergeld meg egy kévéssé vajban a medgyet; vegyíts közibe egynéhány tört mandolát; adj hozzá két keményen főtt s apróra vagdalt tojásszéket; fűszerezd meg cukorral és fahéjjal; pergeld meg a kivájt zsemlyét zsírban, töltsd bele a befojtott medgyet; fedd be a zsemlyét vékony pirított zsemlye szelettel; tedd tálba; tölts reá egy kis cukros bort; fojtsd be pártüzön, a add fel az asztalra.

### 1294. Felpuffadt gyümölcs étel.

önts egy rézlábaskába kevés szilke vizet, tégy bele cukrot s forrald fel; azután egy itcze epret vagy ribizkét adván hozzá főzd jó sűrűre, s tedd félre hűlni; sodord el 8 vagy 9 tojásnak fejejét hóvá, a befőtt gyümölcsöt tedd egy medenczébe, adj hozzá egy kalánnal a tojás havából, és keverd el jól, adj bele ismét egy kalán havat, a ujan elkevervén folytasd mind addig, míg a

hó el nem fogy, az az, egészben keverd egy őréig; adj hozzá apróra vágott citromhéjat, kenj meg egy tálat írósvajjal, a kevertet add bele a tetejét csucsosítsd meg mint a buktatott tortát szokás, és kemenczébetolván süsd meg; sülös közben hasítsd meg három helyen, hogy szépen kidudorodhassék s add fel azon melegében az asztalra,

### 1295. Párolt körtvély.

Oivasz el rézlábasban diónyiírósvajat, adj bele egy kalányi apró czukrot, pergeld meg világos barnára; ezután rakj be meghámozott körtvélyeket, ős pergeld mind addig, inig szép világos barnák nem lesznek, önts följök egy pohár vizes bort, adj mellé 3 vagy 4 szekfüvet, kevés porrá zúzott fahéjat, hosszúkásra vágott ez it romhéjat és párold meg; midőn kitáladod, levét öntsd fölé.

### 1296. Alma kocsonyával.

Hámozz meg néhány masánczki almát, <sup>s</sup> közepeket kissé ki vájván, párold meg vízben; forralj fel egy rézlábasban egy darab czukrot kevés vízzel, és főzd mind addig, míg nyúlós nem lesz, ekkor nyomd bele egy citromnak nedvét, adj bele apróra vágott citromhéjat, az almákat rakd egy tálba, töltsd meg a közepén levő üregeket a befőttel és tedd hideg helyre; midőn megkocsonyásodtak add fel az asztalra

### 1297 Fasírozott alma.

Hámozz meg szép nagy masánczki almákat, fölül mess le belőlük egy szeletet és váj ki; azután 3 vagy 4 almát apróra össze vagdaldván vedd egy lábasba forró írósvaj fölé és süsd péppé, adj hozzá fél kalán czukrot, kevés porrá zúzott fahéjat, kevés aprószőlőt és apróra vágott czukros citromhéjat; keverd össze mind ezt, s töltsd az almák üregeibe; a felső részökről levágott szeletetikösd] fel czérnával s ránts ki zsírban;

ekkor a czérnát lemetszvéen róla, az almát rakd tálba; végy 12 almához keményre főtt négy tojásszékét, tedd mozsárba, adj hozzá egy marok meghámzott mandolát, egy darab friss írós vajat s törd össze finomra; azután tedd medenczébe, üss közé külön külön négy toj&st, s keverd közé mindegyiket jól; végre még czukrot és fahéjat adván bele, kenj meg egy tálat írós vajjal, a keveréket öntsd bele s az almákat fölé rakván, süsd meg két tűz között

### 1298. Császári alma.

Meghámozván az almákat tedd hideg vízbe; adj egy lábasba  $\frac{1}{8}$  font czukrot, fél pohár bort, ugyan annyi vizet s forrald fel, tedd bele az almákat, és párold míg puhulni nem kezdenek; ekkor tányérra rakván, hagyd kihűlni; törj meg kevés meghámzott mandolát apróra, adj hozzá ugyan annyi czukrot, keverd össze s hintsd az almára, ezeket most kend be kajszin baraczk marméláddal, tedd kemenczébe, és fél órai sütés után add fel az asztalra.

### 1299. Kucsmagombák: almából.

Süss meg 10 masánczki almát jó puhára, s bőrüket levonván, magvaikat, magházaikat kivetvén, metéld Öszsze jól; sodorjel  $\frac{1}{4}$  fontírósvajjat habzásig, az almát keverd közé, mint szintén  $\frac{1}{8}$  font meghámzott és apróra zúzott mandolát is, adj hozzá 4 tojásszékét egyenként, kevés porrá zúzott fahéjat, fél citromnak apróra vágott héját s keverd jól össze, végre még egy vajas szarvasnak morzsáját vegyítvén közé, tedd a keveréket zsemlye morzsával meghintett vágó deszkára, idomíts belőle kucsmagombákat, szár helyett tűzdelj beléjük összegöngyöltetett ostyát, mártsd elsodort tojásba, keverd zsemlye morzsába és rántsd meg forró zsírban.

### 1300. Töltött körtvély.

Válogass ki szép érett de ne puha körtvélyeket s csutkájokat levágván közepüket vájd ki; azután vágj más köríveiteket, hámozd meg s vagdald Össze apróra, adj hozzá finomra vágott mandolát, malnzs aszó lót « kevés cukrot, csinálj egy tojásból rántottat, « ínetÉM a vágott közé; ekkor rántsd ki a megöblösített körtvélyeket zsírban, töltsd meg a vágottal, rakd egy tálra, Önts fölé fél pohár jó fehér bort, ugyan annyi vizet; hintsd meg cukorral és fahéjjal, tedd pártuz fölé <sup>3</sup>s párold meg,

### 1301. Portugálos alma.

Hámozz meg néhány tafota almát, s vájd ki közepüket; adj egy bögrébe egy főző kalán lisztet, egy megszely jó tejszint s keverd el jól, üss bele 4 tojásszéket, vegyíts közé 2 evő kalán apró cukrot, 4 lat meghámzott és apróra vágott piztacziát, egy czitroinnak cukorral ledörzsölt héjját, tedd tűz fölé, és folytonos kavarás közben főzd mind addig, míg jó sűrű nem lesz; e keverékkel megtöltvén az almákat, kend be tojás<sup>9</sup> fejével, hintsd meg zsemlye morzsával, és rántsd ki forró zsírban; midőn tálba rakod hintsd meg cukorral és vonj végig rajtok tüzes lapoczkát,

### 1302. Alma kolbászkák.

Összevagdolván néhány porhanyó almát apróra, adj közé kevés zsemlye morzsát, egy marok meghámzott s apróra törtt mandolát, porrá zúzott cukrot és fahéjat tetszésed szerint, önts reá kevés forró zsírt, keverj közé két tojást, de vigyázz, hngy a tészta Összeálló keménységű legyen; e keverékből formálj kis kolbászkákat, mártsd elhabart tojásba, keverd zsemlye morzsába és rántsd ki zsírban; azután tégy egy lábasba darabka cukrot, kevés vizet, egy citromnak nedvét, s főzd

kocsonyává, ezt öntsd az alma kolbászok fölé s forrald fel.

### 1303. Birsalma sajt.

Négy részre vágván a jó érett birsalmákat, főzd nTeg vízben jó puhára, és törd keresztül szitán; önts egy rézlábasba fél meszely vizet, adj bele  $\frac{3}{4}$  font cukrot s forrald mind addig, míg nagy csöppöket nem kezd fel fölé hányni; ekkor tégy bele egy font áttört birsalmát, és főzd mind addig, míg meg nem keményedik, adj hozzá nagyjában zúzott fahéjat, szekfűborsot, apróra vágott citromhéjat, keverd el jól, és öntözd egy arra való edénybe.

### 1304. Áfonya kása.

Adj egy rézlábasba két itcze érett áfonyát, önts reá fél meszely aszúszó lé bort, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, porrá zúzott cukrot és párold meg; azután törd át szitán, hogy magvaitól megmenekedjék, öntsd rézlábasba, adj hozzá írósz vajban szép sárgára pirított koczkásra vágott zsemlyét, egykalan finom liszttel meghabart tejszint, főzd meddig jónak gondolod, s kitalalván hintsd meg cukorral, ékesítsd fel pirított zsemlye szeletekkel,

### 1305. Kocsonyázott bodza kása.

Megmosván két itcze érett bodza bogyót, önts reá egy meszely bort, zúzd össze jól főző kalánnal, s szűrd át levét tiszta ruhán keresztül egy rézlábasba; adj hozzá 4 kalán porrá zúzott cukrot, kevés szekfűvet, főzd vagy fél óráig, tégy bele fél lat felolvasztott vizahólyagot, forrald fel még egyszer, szűrd át ruhán egy porcellán tálba, mellynek fenekét néhány befőzött cseresznyével vagy medgyel kiraktad, tedd hideg helyre, s midőn megkocsonyásodott hintsd meg hoszukásra vágott pisztáciával s add fel az asztalra.

# HATODIK SZAKASZ.

*Különféle pecsenyék, Kompók, és Saláták.*

## 1. CZIKKELY.

**Mindennemű sülték vagy pecsenyék**

### 1306. Rántott csirke.

Vagdald el a megtisztított fiatal csirkét; ha már valamivel nagyobbacska, mind a melljéből, mind a lábbaiból két részt csinálj; hagyd egy ideig sóban feküdni, azután forgasd meg mindegyik darabot lisztben; mártsd friss vízbe, hintsd be apróra reszelt zsemlye morzsával; süsd meg szépen forró zsírban; tedd tálra; hintsd be rántott zöld petrezselyemmel, s add fel az asztalra melegen.

### 1307. Sült csirke.

Megtisztítván a csirkét, nyomd be, s vedd ki a melljcsontját, sózd meg a csirkét, hajtsd be a lábait, és süsd meg nyárson jó tűz mellett vajat több ízben csepegtess rá, s ha tetszik, zsemlye morzsával is behintheted, melly után még egy kévéssé sütvén, add fel hirtelen az asztalra. Meg spékelheted vékonyra metélt szalonnával,

### 1308. Sült kappan, osztreával töltve.

Olvaszsz el két lat vajat, tégy bele egy marok zsemlye morzsát, adj hozzá hús kifejtett osztreát, egy kis sót és szerecsen dió virágot; mind ezt jól összevegyítvén, töltsd meg vele a kappant, és süsd meg szépen levében.

Csinálj azután sárga rántást egy kis vajból és lisztből adj hozzá egy kanál jó levest, a kappannak levővel, húsz osztreával, s egy citromnak a levével együtt, s főzd el mind együtt. Tálaláskor vegyítsd el a mártást tojás sárgájával.

### 1309. Kappan, szardellával.

Tisztítsd meg a kappant, s minekutánna beszótd, hagyd egy ideig sóban feküdni; fejts ki azután három szardellát a szálkáiból, s aprítsd öszve; szárítsd meg a kappant, s dörgöld bele jól a szardellákat; süsd meg a nyárson; vaját több ízben csepegtess reá; ha már szép sárgára megsült, tálald ki egy táltra, önts reá a csekély mártást, és cifrázd fel hoszszúkára metélt citrom héjjal.

### 1310. Kappan csigával.

Úgy kappanhoz huszonöt csigát végy, mellyeket megfőzván, fejtsd ki farkaikat, s vagdald öszve apróra négy lat szardellával, egy fej veres hagymával, egy kis zöld petrezselyemmel, s egy citromnak héjjával együtt. Dörzsölj el fertály font vaját habzásig, add bele az aprítottát, valamint egy citromnak a levét is, vegyítsd jól öszve; töltsd meg vele a kappant belől; varrd öszve; hogy a töltelék ki ne hulljék; süsd meg szépen, s öntözd meg tejjel és vajjal.

### 1311. Pulyka, sülve.

Megtisztítván felmetszván a pulykát, vedd ki a melljcsontját; mosd meg jól több ízben, s jól beszótván spékeld meg a mailjét csinosan szalonnával; begyébe egy téjbe áztatott zsemlyét tévén, süsd meg egyenlő melegenél. Ha nagy a pulyka, közel két óra szükséges megsülőshez; öntözd meg sülés közben vajjal, s a lecspegett levét add fel vele együtt az asztalra.

### 1312. Fajdtyúk, sülve.

Megtisztítván a fajdtyúkot, mosd meg, sózd be, -és dörzsöld be tört fenyő maggal, bazsilkommal és rozmarinnal, s hagyd egy óráig pihenni.. Csinálj páczt borhói, eczetből, veres hagymából és babérlevelekből, s Öntsd reá forrón. Ha vén a tyúk, két három napig is hagyd benne, s naponkint kétszer forrázd le vele; ha pedig gyenge egy nap is elég; azután spékeld meg szépen szalonnával, süsd meg nyárson; csinálj a lecsorgásbólés a páczból, szárdellával és kapornával egy kevés levet; tálald ki a tyúkot, czifrázd fel citrom héjjal, s add hozzá a mártást csészében.

### 1313. Galamb, sülve.

Vágy fiatal húsos galambot, fújd fel tollal, tisztítsd meg, sózd be, s hagyd fél óráig állani. Két galambhoz e képpen csinálj töltelék: dörzsölj el egy darab vaját habzásig, reszeld le másfél zsemlyének a héjját, a belét áztasd tejbe, s nyoidd ki jól; adj hozzá egy kevés aprított zöldpetrezselymet, egy kis sáfrányt és sót; mind ezt jól összevegyítván, üss bele két egész tojást s egy tojásszéket: keverd még egy ideig, s töltsd meg vele töitséren által a galambokat; kösd be ezeket, húzd nyársra, és süsd fél óráig; sülés közben öntözd meg vajjal.

### 1314. Borjú czomb, sülve.

Megmosván s besózáván a czombot, hagyd két óráig sóban feküdni; húzd azután nyársra, úgy hogy a felső része gömbölyű legyen, a csontját pedig a legjobb irányban köthesd a nyárshoz. Süsd állandó melegnél, vagy csőben; öntözd meg szorgalmatosan vajjal és lével; végre csepegtess reá friss vaját, hogy szép színe legyen, s ha-hozva adhasd fel az asztalra; adj hozzá egy kis levet, g czifrázd fel zöld petrezselyemmel.

### 1315. Borjú czomb vese pecsenyével, töltve.

Vágy nem igen nagy hátulsó fertályt, vágj le előlről e^ész a veséki egy darabot, a hátulsó darabot pedig hagyd a czombon. Vágd be mélyen a czombot a hús alatt hosszú késsel; készíts töltelék, ebképpen: végy hat kifejtett szardellát, adj hozzá a lemetszett s Öszveaprított hússal együtt egy kis vereshagymát, citromhéjat, ökor velót, rozmarint, zsályát észöld petrezselymet; sózd és fűszerezd meg; aprítsd mind öszve, törd meg mozsárban, « adj hozzá egy kis tejfelt. Egy kis kifejtett osztreat és krumplit is vehetsz hozzá, ha az esztendő része megengedi; töltsd meg vele a pecsenyét nagy fecskendővel; a czombot meg is spēkelheted csinosan; azután dugd be a lyukakat, és süsd meg lassan. Forralj fel vaját és tejfelt együtt, s öntözd meg vele sülés közben a czombot. A lecsorgó léből jó mártást is csinálhatsz osztreatal és krumplival.

### 1316. Borjú czomb, szardellával.

Elkészítvén szépen s besózván a czombot, lyugaszd ki késsel, és spēkeld meg négy hoszukásra metélt szardellával, s két fej fokhagymával, melyet olly vékonyra metélj, a miilyenre csak lehet; azután hagyd egy óráig állani. Süsd lassan, hogy jól megsül jön; e végre fél órával tovább kell sütni, mint közönségessen; sülés közben öntözd meg tejfellel és vajjal; megsülvén egészen, tedd tálra, a mártást pedig alája.

### 1317. Borjú hús szeletek.

Vágj le a borjú czombról egy ujnyi vastagságú szeleteket keresztben, verd meg jól s formálj belölök szeleteket; sózd meg, csepegtess reájok mind a két oldalokon vaját, tedd vas tepsibe, s hagyd pártúzőn jól megsülni; azután tedd tálra, csepegtess reá citrom levét, s add fel az asztalra. Eképpen is készíthe-

ted: mártsd a megvert s beszózt szeleteket olvasztott vajba; hintsd be finom zsemlye morzsával, süsd meg a rostélyon <sup>s</sup> add fel egy czitrommal az asztalra. A tálon szépen elrakott szeleteket hosszúkásra metélt czitrom-Jéjjal is meghintheted, s forró vaját is önthetsz reá.

### 1318. Bárány czomb vese pecsenyével együtt, töltve.

Végy szép hátulsó bárány fertályt, mosd meg; fejtsd le jól az újjaiddal a bőrt a fertály<sup>9</sup> felső részéről, sózd meg, <sup>s</sup> csinálj töltelékét ebképpen: reszeld le két zsemlyének a héjját, s áztasd tejbe; olvaszsz el egy darab vaját; adj bele egy kis apróra vagdalt zöld petrezselymet, pergeld meg egy kévéssé, add hozzá az áztatott zsemlyéket, sózd meg, a vegyítsd jól öszve; adj hozzá egy kevés sáfrányt <sup>s</sup> egy kis tort czukrot; vedd el a tűz mellől; üss bele két egész tojást s három tojásszéket; keverd öszve jól, s töltsd meg vele a bárány fertályt; tűzd bejól, hogy a töltelék ki ne folyjék; süsd meg szép ropogósra, s öntözd meg szorgalmatosan vajjal.

### 1319. Malacz, sülve.

Azon víz, mellyel a malaczt le akarod forrázni, csak olyan meleg legyen, hogy az újjod kiálhassa. Megmosván a malaczt. sózd be jól, dörzsöld be a belsejét egy kis tört borsai; igazítsd kifelé a lábait, s tűzz közibek egy darab fát keresztbe, melly a lábakat egymástól széljel tartsa; a lábakat befelé kösd meg; az első lábakat az innál hajtsd be, hogy hátra felé feküdjenek, kösd meg azután zsineggel, hogy természeti állásokat megtartsák. Szúrd nyársra hosszában, a torkán és száján keresztül, hogy a nyárs semmi lyukat ne okozzon; tégy a hasába tiszta kendőt, és varrd be; süsd egy óráig közepszerű tűznél; sütés közben kend meg szorgalmatosan egy darab tiszta szalonnával, egynéhány pillantat múlva

pedig töröld meg tiszta kendővel, és süsd tovább, hogy hólyagokat ne kapjon; szép sárgás barnára kell sütni, sa bőrnek ropogósnak és üveg formájúnak kell lenni, hogy töredezzék, midőn metszeni akarsz. Megsülvén, vedd le róla a fát és a zsineget, s add fel hirtelen az asztalra.

### 1320. Nyúl, sülvé.

Kivetvén a belét, mosd meg tisztán a nyulat, húzd le a kék bőrét gondosan, sózd be jól, s tedd eczetből, vízből, vereshagymából, babérlevelekből, kakukkfűből, citrom-héjből, egynéhány gyökérből, és egész borsból, ujfuszereből s egynéhány fenyőmagból készült pácza, mellyek előbb mind együtt egy óráig főttek; öntsd ezen páczt forrón a besózott nyulra, s hagyd benne egy vagy két napig, hogy jó porhanyó legyen. Előbb mintsem nyársra húznád, spékeld meg a hátát és a czombjait csinosan szalonnával; sued lassan; sütés alatt öntözd meg több ízben a páczzal; csinálj azután mártást tejfellel és egy kis liszttel, a lecsorgott páczból is adván hozzá egy keveset, s egynéhány hosszszúkasra metélt citrom héjat is kevervén közibe. Tálra igazítván a nyulat, add alaja a mártást, s cifrázd fel citrom szeletekkel.

### 1321. Szarvas fertály, sülvé.

Mosd meg a szarvas fertályt, vágd le a bőrét, azután veregesd meg, hogy porhanyó legyen; sózd be jól, s hagyd két három napig a páczaiban állani; tedd tep-sibe, és süsd meg kemenczében, tégy reá zsírral megkent papirozt, hogy a szalonna meg ne égjen; s önts reá több ízben páczt; megsülvén jól, tedd tálra, s adj fülibe kaporna mártást.

### 1322. Patsirták, rostélyon sülvé.

Megmelyesztvén a pacsirtákat, vágd le a fejeket, vedd ki a beleket vigyázva, hogy a zsírt ki nehnzzad,

tedd vízbe fertály óráig, azután sózd be, és süsd meg rostélyon pacsirta-nyársra vonva, öntözd meg szorgalmatosán vajjal, s hintsd be zsemlye morzsával.

### 1323. Vad kacsá, süleve.

Megmelyeztven a kacsát, forrázd le egy kévéssé, mosd meg, vedd ki a belét, és sózd be jól; ha az idő megengedi, páczold be egy:napra, azután spékeld meg citrom héjjal, süsd meg nyárson szép zsemlye színűre, s öntözd meg több ízben páczczal és tejfellel. Olvaszsz el egy kis vajjat, adj hozzá egy kis lisztet, s pergeld meg; tedd bele a kacsának apróra vágdalt májját, fojtsd be, önts reá valamit a páczból és abból, a mi a kacsáról sülés közben lecsorgott, egy két kalán tejfellel s egy kis kapóméval együtt; fölibe Öntven a mártást, add fel az asztalra.

### 1324. Fenyő madarak, süleve.

Megmelyeztven a fenyő madarakat, hajtsd be a lábaikat és szárnyaikat, sózd be, s húzd fel a nyársra, az oldalbordátokon keresztül. Minden két madár közé két vékony szelet szalonnát, a szalonna közé pedrgegy vékony zsemlye szeletet tégy; sütés közben csepegtess reájok vajjat, s előbb mintsem egészen megsülhénék, hintsd be zsemlye morzsával, s azután süsd meg tökéletesen.

### 1325. Fácán, süleve.

Megmelyeztven a fácánt tisztán, vedd ki a belső részét, mosd ki tisztára, sózd be jól, spékeld meg vékonyra metélt szalonnával csinosan, süsd meg a nyárson lassan, s Öntözd meg több Ízben vajjal; jól megsülhén, cifrázd fel citrom héjjal, s a levével megöntve add fél az asztalra.

### 1326. Császár madár, süleve.

Melyezd meg a császár madarat, vedd ki a belét, sózd be, légy a felvágott melyjébe egy szelet szalonnát,

azu ián spékeld meg, és süsd meg zsemlye színűre. Csinálj csekély máriást vajból, egynéhány osztreából, krumpliból, s egy kis citrom léből és citrom héjból; megsülvén igazítsd tálra, a mártást pedig öntsd fölibe.

### 1327. Szárca, sülve.

Lehúzáván a szárca bőrét, hagyd egy óráig vízben feküdni; páczold be, s hagyd egy napig a páczban; azután sózd be, készítsd el, és süsd meg szépen; sütés alatt öntözd meg több ízben a páczczal, s végre tejfellel es vajjal. Megsülvén tedd tálra, a mártást pedig öntsd fölibe.

### 1328. Foglyok, sülve.

Megtisztítván s jól megmosván a foglyokat, sózd be, metélj tenyéryi nagyságú vékony szalonna szeleteket; hajtsd be a foglyok lábaikat és szárnyaikat, készítsd el szépen, tekergesd a szalonna szeletekbe, ég süsd meg nyárson; sütés alatt csepegtess reájok több ízben vaját. A helyett, hogy szalonna szeletek közé kötnéd, meg is spékeld a foglyokat vékonyra metélt szalonnával, és így sutheted meg.

### 1329. Szalonkák, sülve.

Ha a szalonkák tisztán meg vágnak tépve, vedd ki a beleket s májjakat, sózd még, és készítsd el rendesen; hajtsd be a lábaikat és szárnyaikat; dugd az orrkát jobb szárnyok alá, éa süsd meg nyárson. Vagdald öszve a beleket és májjokat vereshagymával apróra; pirítsd meg zsemlye morzsával vajban; add hozzá a mondotakat, és röviden főzd fel; süss meg azután egynéhány zsemlye szeletet zsírban, tedd tálba, kend reá a sült szalonkák belsejét, s add fel a sült szalonkákkal együtt az asztalra.

### 1330. Fürjek sülve.

Ha a fürjek jól meg vágnak tisztítva, kimosva és megsózva, hagyd egy ideig a sóban; önts reájok egy itcze

bort, s ugyan annyi eczetet; adj hozzá fahéjat és székfű vet; hagyd egy nap a páciban, és süsd meg azután a levében. Csinálhatsz hozzá egy kis levet is a páciból.

### **1331. Vad kacsák spékelve és sülve.**

Tisztítsd meg jól a vad kacsákat, tedd egynéhány napig páciba, sózd meg, és a m el Íjén öt vagy hat sorosan spékeld meg; süsd meg nyárson; öntözd meg tejjel és pácczal több ízben, s add fel a lecsorgott levével együtt.

### **1332. Vad galambok, sülve.**

Ha jól megtisztítottad, megmostad és besóztad a galambokat csinálj pácot ecsetből, borból vereshagymából, egy kiskokorából, babérlevelekből és citromhéjból; hagyd a galambokat, főképpen ha vének ezen páciban két három napig; spékeld meg vékonyra metélt szalonnával, és siisd meg a nyárson lassan; süléi közben Öntözd meg a pácczal és tejjel több ízben. Készíts azután mártást e képpen: tégy egy kis darab vaját serpenyőbe, adj hozzá aprított veres hagymát, két vagy három aprított szárdellát, s egy kevés apróra reszelt kakukfűvet; pergeld meg jól; azután adj hozzá egy két kanál lisztet; pirítsd még egy kevésbé; Önts hozzá a páciból annyit, hogy a mártás illő sűrűségű legyen; add hozzá a mi lecsorgott a galambokról, egy kis tejjel együtt, főzd fel jól. Megsülvén a galambok, tedd tátra, a mártást pedig öntsd fölibek.

### **1333. Őzcomb sülve.**

Mosd meg jól, és sózd be az őz combot, hagyd egy ideig » sóban; azután tégy fazékba fele eczetet és fele vizet, két székfűvel spékelt veres hagymát, egy gerzed fokhagymát, két babérlevelet, citrom héjat, egynéhány szem fenyőmagot, s egy egész borsot; főzd fel a pácot, forrázd meg vele az őzcímert, s hagyd benne két három nap; forrázd meg vele mindennap kétszer;

azután vedd ki, tisztítsd le a hártáját, epék éld meg jól szalonnával, és süsd lassan nyárson; az alatt öntsd meg gyakran pácczal vegyített tejfellel. Hajói kisült, táld ki egy tálba, czipfrázd fel mint a nyalat, öntsd reá a pácczal szardellával és kapornával készült mártást.

### 1334. Őz-hát sülve.

Készítsd el az őzhátat, mint a czombot, az az: páczold be eczettel és veres hagymával, s hagyd egy vagy két nap a páczban; húzd le szépen a bőrt, epékeld meg csinosan szalonnával, kösd be papirossal; süsd meg jó lassan nyárson, s öntözd meg egynéhány szór pácczal és tejfellel. Megsülvén jól, táld ki egy tálra, s czipfrázd fel mint az őzczombot.

### 1335. Vad hús módra készült vese pecsenye.

Húzd le a szép vese pecsenyeről a bőrt, vágd le a csontjait; páczold be éppen úgy, mint a nyalat; spékeld meg négy sorossan, húzd nyársra, és süsd tartós melegnél két egész óráig; sül és közben öntözd meg egynéhányszor a pácczal, s előbb mintsem egészen megsült, egynéhányszor tejfellel, a mi által szép szint nyer a pecsenye. Éppen olyan mártást adj hozzá, a miilyent a nyálhoz, s kapómat is vegyíthetsz közibe.

### 1336. Sült lúd.

Melyezd meg a ludat, mosd meg; törilgesd meg, hogy száraz legyen; fűszerezd meg belől sóval és borsai, veres hagymával és zsályával, kösd Őszve erősen derekát és nyakát; süsd, és sütés közben Öntözd meg gyakran vajjal: Tulajdon levében és alma kompéval add fel az asztalra.

### 1337. Sült kacsá.

Töltsd meg a jól elkészített kacsát zsályával, veres hagymával, egy kanál kenyér héjjal, egy kis vajjal,

borsai és sóval, süsd meg nyárson, sülés közben gyakorta megöntöztvé vajjal, a maga levében add fel az asztra

### 1338. Friss sódar süleve.

Hasítsd be a südő sódarjának hajtását éles késsel, tölsd meg ezen vágást aprított zsályával, aprított veres hagymával, sóval és borsai. Megsülvén félig, metéld be a bőrkéjét, de ne mélyen, 's ha már egészen megsült, add fel az asztra alma lével és krumplival.

### 1339 Rostélyon sült csirke Tatár módra.

Hajtsd két felé a megtisztított csirkét, verd laposra fa sulyokkal, sózd meg, fűszerezd borssal s mindenféle jó izt adó fűszeres zöldséggel, mártsd olvasztott ludzsírba, tedd rostélyra, süsd meg jól mind két oldalán s nyomj reá citromnedvet.

### 1340. Nyárson sült csirke gesztenyével.

Süss meg néhány gesztenyét vigyázva, hogy meg ne égjenek, s megtisztítván, 10 vagy 12-öt vagdalj Őszézé apróra és törd meg mozsárban; főzd meg a a csirke máját felényirő, vágj meg  $\frac{1}{4}$ i sódort, ugyan annyi szalonnát felényire, s törd meg a csirkemájjal együtt mozsárban; azután keverd öszve a törtt húst a gesztenyével, adj hozzá petrezselyem zöldjét, fűszeres zöld, ééget, szerecsendióvirágot, sót, borsot, szerecsendiót, toltsd meg e töltelékkel a csirkét, vond nyársra, süsd meg, sütés közben gyakran öntöztetvén írósvajjal. A többi gesztenyét törd meg jó erős lével, adj hozzá kevés fejr bort, lisztet és írósvajat, sűrítsd mártale knak s Öntsd atálba tett csirke alá; a tál szélét pedig rakd ki citrom szeletekkel.

### 1341. Pacsirta nyárson süleve.

Vond a megtisztított pacsirtákat vékony nyársra, s minden két (pacsirta közé egy szelet szalonnát húzván süsd meg?, sülés közben többször öntözd meg zsírral,

rége felé pedig finom zsemlye morzsát hints reájok; KUSS vajban vagy zsírban néhány zsemlye szeletet szép pirosra, tedd a tál közepére, s a pacsirtákat rakd köröskörül.

### 1342 Fácán káposztával.

Vond a megtisztított, sózott, páczolt és szalonna szeletekbe burkolt fácánt nyársra, süsd]meg; <sup>s</sup> midőn türhetőleg megpirult, vedd le, tedd a káposzta alá, és párold meg; azután a káposztát tedd tálba, a fácánt és szalonnát pedig fölé.

### 1343. Töltött kappan.

Hagyd egy ideig az elkészítőit kappantsóban állani, metélj össze fél font borjú bust, kevés bél zsírral, néhány szálkáitól megtisztított szardellával, citrombéjjal, néhány osztrigával, egy tejbe áztatott <sup>s</sup> ismét kinyomott zsemlyével együtt apróra, adj hozzá sót, három egész tojást, kevés tejfelt, keverd össze, töltsd meg vele a kappant, és nyársra húzván süsd meg.

### 1344. Fogoly lencsével.

Spékeld meg az elkészített foglyokat szalonnával, vond nyársra és süsd meg szép levesen; főzd meg a lencsét jó puhára; olvasz el egy lábasban darabka zsírt, é apróra metélt vöröshagymát, két kalán lisztet adván bele, duzzaszd fel, önts reá egy merítő kanál jó húslevet, kevés] borecetet, apróra vágott citromhéjat, add hozzá a lencsét, utóbbá foglyot és megpárolván add fel az asztra.];

### 1345. Szalonkák belükkel együtt

Vedd ki a megkoppasztott szalonkáknak belét, s tedd félre, a szalonkákat pedig vond nyársra, és süsd meg; olvasz el egy lábasban darabka írós vaját, adj bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, tedd hozzá a szalonkák<sup>9</sup> öszvevagdalt belét, s fél citromnak fi-

nomra metélt héját és pergeld meg; azután hints fölé egy kalán lisztet, önts reá kevés húslevet, adj bele sót, borsot, citromnedvet, forrald fel s öntsd a tálba helyezett szalonka fölé.

### 1346. Rántott galamb.

Párold meg a besózott galambokat borral vegyes húslében felényire, azután vágd négy részre, mártsd elsodort tojásba, hintsd meg zsemlye morzsával., és rántsd ki forró zsírban; midőn asztalra adod adj fölé petrezselyem zöldjét.

### 1347. Zerge czomb.

Áztasd a czombot egy óráig hideg vízben, azután hártáját levonván sózd be, s két óráig sóban hagyván állani, páczold meg; mintán a páczban 3 vagy 4 nap állott, spékeld meg szalonnával, vond nyársra és süsd meg mint az őzeczombot szokás; sodorj el egy bögrében hét főző kalán lisztet 5 kalán tejfellel, adj hozzá forró páczlevet, a pecsenyéből lecsepegő zsírból két kalánnal, ezitromhéjat, forrald fel, s öntsd a tálba tett zergeczomb fölé.

### 1348. Fácán angolosan.

Tölts meg egy felbontott és csontjaitól megfosztott fácánt tetszésed szerinti töltelékkel, burkold szalonna, sódar és citromháj szeletekbe, tekerd be zsíros papirossal, tedd lapos rézlábasba és süsd meg kemenczében, míg ez sül forralj meg egy darab írósvajat rézlábasban, adj hozzá sódort. szekfűvet, babérlevelet, csiperke gombát, apróra vagdalva hintsd meg liszttel, s miután kissé felduzzadt, önts reá kevés barna levet, nyomd bele egy citromnak nedvét, vagy ha szükség, hogy elég csípős legyen, többet is; forrald fel, és zsírját leszedvén, öntsd a tálba tett fácán fölé.

### 1349. Apró madarak.

A kis madarokat általában lábasban szokás sütni szalonnával, vöröshagyma és zsemlye morzsával; a sármányokat azomban nyárson is sütheted mind a pacsírtákat

## II. CZIKKELY.

### Külömbféle Kompók.

#### 1350, Alma, kocsonyával.

Hámozz meg masánczki almákat, s vájd ki egy kevesse a közepeket; végykétre sz valódi Sampányi bort, egy rész vizet, tizenkét lat czukrot, s főzd meg benne az almákat, de úgy, hogy szét ne omoljanak; ha már megfőttek, tedd tálra; a levét, melly egy itcze legyen, tedd ismét pártüze, adj hozzá két lat felolvasztott viza hólyagot, de hajeged van, másfél lat is elég, azután egy kis alkerniest, hogy szép színt kapjon, s dörzsöld által a kocsonyát a mint szokás asztalkendőn és itató paj iroson; töltsd meg az almákat befőtt egész medgy szemekkel, s öntsd meg reájok a kocsonyát, hanem vigyázva, hogy az almákat meg ne fesse, mert ezeknek fejéren kell maradniok. Ha valódi Sampányi borra szert nem tehetnél, végy egy itcze vizet, hat czitromnab a levét, s annyi czukrot, hogy elég édes legyen: Nyáron, midőn friss gyümölcs van, masánczki alm a szükében más apró almákat, Sampányi bor helyett pedig málna bogyó vagy ribizli levét is vehetsz.

#### 1351. Alma kompó,

Hámozz meg szép s egyenlő nagyságú masánczki almákat, de úgy, hogy a szórókat rajtok hagyd; vegyíts el két vagy három kanál sárga baraczk liktáriomot

vízzel, s ritkítsd meg annnyira, hogy az almák megfőzéséhez elégséges legyen; adj hozzá egy darab czukrot, egy citromnak a levét; tedd bele az almákat, s főzd meg, de vigyázz, hogy széljel ne omoljanak; tálald ki egy tálba, s öntsd reájok a levét.

### 1352. Vegyített kompó.

Végy nagy szemű fejr cseresznyét, s főzd meg egy kis czukros vízben és citrom lében. Végy azután nagy szemű medgyet, szedd le a száráról, s főzd meg más edényben egy kis vízzel és czukorral. Hámozz meg apró körtvélyeket, mellyek éppen ekkor díszlenek, vágd ketté a közepén, úgy, hogy a szárok rajtok maradjon, s főzd meg ezeket is egy kis vízzel és czukorral; megpuhulván, adj hozzájuk egy evő kanál rumot, főzd még egynéhány pillantásig, s azután hűtsd meg. Végre főzz Öt lat czú-krot egy kávé csészényi vízben addig, míg a czukor nyálkás nem kezd lenni. Tnrülgess meg tisztára öt nagy sárga baraczkot, vágd ketté, vedd ki a magjokat, tedd a baraczkot a nyulékony czukorba, a csak addig főzd, míg a czukor általjárja; de széljel ne omolják. Ha kitáladod a kompót, az első koszorút a körtvély (szárával felfelé fordítva), a másodikat a cseresznye, harmadikat pedig a sárga baraczk formálja. A medgyet közepére tedd, s jobban felhalmozd mint a többit.

### 1353. Vegyített kompó, másképpen.

Főzz meg valamely nagyobb nemű, p. o. Császár körtvélyt vízzel, czukorral és citrom lével; a körtvélyt előbb meghámozni s közepén ketté kell vágni. Főzz hat lat czukrot egy kávé csészényi vízben addig, míg nyálkásodni nem kezd; hámozz meg azután öt nagy őszi baraczkot, vagdald el két két részre, s tedd a czukorba; de vigyázz, hogy a baraczkot el ne főjenek, hanem egészen maradjanak; főzz meg egy meszszely szép somot egy kis vízzel s annyi czukorral, a

mennyi a som megédesítéséhez (kívántatik. Hámozd le két narancsnak a héjját, sőt a fejréből is valamit, s vagdalj belőle hosszú szeleteket, melyeket mind addig kell vízben főzni, míg meg nem puháinak. Főzz meg serpenyőben öt lat czukrot egy kis vízzel, hogy megnyal-kásodjék; szürd le a narancs héjat, mártsd villával (hogy el ne törjék) a nyálkás czukorba, főzd egy pillantásig; s hutsd meg. Tálaláskor a körtvélyből csináld az első koszorút, a másodikat az őszi baraczkból, középre pedig a somot tedd s halmozd fel, a narancsot a körtvély szélére rakd, s ha jó feszes; igazítsd felfelé villával. Vegyítsd el végre egy kávécsészényi jó vanília likőrt s nem egészen fél csésze vizet egy kis czukorral, s egy lat felolvasztott viza hólyaggal; dörzsöld által egy ken-dőn, hagyd jégen kocsonya formán megaludni, s ha már merő, borítsd ki, szurkáljki belőle apróhaldokat, srakd csinos renddel a kompóra.

### 1354. Őszi baraczk kompó.

Főzd fel a baraczkokat forró vízben egy pillantásig, azután tedd hideg vízbe; ha meghültek, hámozd le a bőroket, vágd ketté, s fejtsd ki a magjokat; tégy mintegy nyolcz baraczkra hat lat czukrot, főzd meg fél pohár vízben, s ha elolvadt a czukor tedd bele a baraczkokat, s főzd addig, míg a czukrot mind a két oldalról be nem szívták, azután rakd szép renddel csészébe, a szirupot még egy ideig főzd, adj hozzá egy kanál jórúmot, s ha már a lé sűrűs kezd lenni, öntsд fölibek, s állítsд jégre vagy pinczébe.

### 1355. Medgy kompó.

Egy tála három fertály font czukrot végy, tedd réz medenczébe, adj hozzá három kanál friss vizet, s hagyd sűrűre befőni; azután végy két font száráról le-szedett szép medgyet, tedd a főtt czukorba, s főzd benne lassan, míg meg nem puhul, tedd azután habzó kanállal a

esorogtatóra, hogy a vékony leve lefolyjék: halmozd fel egy tálra, a levét főzd be, míg kocsonya forma nem lesz, töltsd a medgy fölibe, s tedd híves helyre. A tál szélét csinosan megrakhatod szeletekre vagdalt narancsa]

### 1356. Aszalt medgy kompó.

Moss ki egy itcze aszalt medgyet több ízben friss vízzel; végy hozzá fertály font czukrot, egy pohár fe-jér bort, két pohár vizet, egy kis citrom és narancs héjat, vaníliát, egész fahéjat ésszékfüvet; főzd ezeket addig, míg meg nem puháinak; azután szekfü ki habzó kanállal, tálald ki egy tálra, a levét még egy ideig főzd, s add hozzá egy narancsnak a levét; szúrd által finom gyolcs kendőn, add a medgy fölibe, tedd híves helyre, s előbb hogy sem feladnád hintsd be hoszszú-kásra metélt narancs héjjal. Ugyan e képpen készítheted az aszalt szilva kompét is.

### 1357. Szilva kompó.

Végy friss szilvákat, hámozd meg vékonyan, tedd rézlábasba, önts reájok egy kis jó bort; adj hozzá egy darab czukrot, e forrald fel egyszer; tedd azután szitára, és szúrd le; adj a levébe aprított citrom héjat, egy kis szekfüvet és egész boreot; főzd még addig, míg eírús lesz, azután szúrd le, s öntsd a szilvára; hintsd be apróra tört czukorral, s add fel hidegen az asztalra,

### 1358. Birsalma kompó.

Forralj fel egyszer kétszer három négy nagy birsalmát vízben, tedd azután hideg vízbe, míg meg nem hűl; húzd le rólok a bőrt, vágd el a birsalmákat négy részre, a magjaikat metéld ki; főzz fertály font czukrot fél meszszely vízzel addig míg a czukor nehéz cseppeket nem hány; rakd azután a birsalmákat a czukorba, s forgasd meg több ízben, hogy mind egyik oldalokon megpuhuljanak, e még sem omoljanak széljel, Nyomd belá

egy citromnak a levét, rakd tálra a birsalmákat szép  
rendben, s öntsd fölibek a csekély mártást.

### **1359. Kocsonya forma kompó.**

Verj fel egy itcze téjsűrűt, hogy annyi habot hányn  
jön, a mennyit csak lehet; tedd a habot szitára, hogy  
jól leszűrődjék; azután habarj el jól három evő kanál  
befőtt sárga baraczkot hat lat apróra tort cukorral;  
nyomd bele fél citromnak a levét; s ha már mind  
jól elkeverted, tedd hozzá a habzó tejet kanalankint;  
vegyíts el vele jól egy lat olvasztott viza hólyagot; töltsd  
rézlábasba, s hagyd jégen megaludni. Főzz birsalmát  
cukorral és vízzel, vagy forralj fel masánczki almát  
citrom lével és cukorral. Készítsd el három narancsnak  
a héjját úgy, mint az 1355-dik szám alatt; magokat a  
narancsokat szaggasd el darabokra mártsd nyulékony  
cukorba; hűtsd meg mind s tálaláskor vegyítsd össze  
soronkint; legfeljül következik a kocsonya, melyet ki.  
borítván szurkaid ki fánkuszúróval, rakd meg vele a kom-  
pót, s igazítsd erre csinosan, a citrom héjat.

### **1360. Kajszin baraczk kompó.**

Hámozz meg 24 szép érett kajszin baraczkot, vágd  
két felé, tedd félre magvát, sa baraczkot egy citromnak  
nedvével, 12 lat cukorral, fél meszely vízzel lábasba  
rakván, párold meg, de fővés közben habját szedd le  
gyakran; midőn felforrott, tálald ki csinosan, levét pedig  
főzd be még jobban, azután öntsd reá. Víz helyett ha  
akarsz aszúszőlő bort, vagy rumot is vehetsz.

### **1361. Cseresznye kompó.**

Olvasz fel két kalán vízben Ökölnyi darab cukrot,  
adj bele vagy két tányér érett cseresznyét, s párold pa-  
rázs tűz fölött mind addig, inig leve sűrudni nem kezd,  
azután tálald ki a levéve! együtt.

### **1362. Csipkebogyó és szóló kompó.**

Párold meg egy meszely magváról lefejtett csipke-  
bogyót, ugyan annyi szelőt feles mennyiségű borban és

vízben, adj hozzá egy darab czukrot, midőn megfőtt tálald ki és hints reá apróra vágott citromhéjat (és pisztacziát.

### **1363. Aszalt szilva vagy cseresznye kompó.**

Önts az aszalt szilvára vagy cseresznyére annyi vizet, melly a gyümölcsöt egészen befedje, és főzd mind addig míg meg nem puhul és leve csaknem egészen befőtt; ekkor adj hozzá két kalán czukrot, keverd meg, forrald fel még egyszer, s tálald ki langyosan.

## **III. CZIKKELY.**

### **Különbdele Saláták.**

#### **1364. Ugorka saláta.**

Meghámozván az ugorkákat, vagdald el vékony karikára, sózd be, s hagyd így egy óráig; szűrd le jól a sós vizet; tégy aláj a egy kevés apróra vágalt fokhagymát; adj reá finom olajt és jó eczetet, s vegyítsd jól össze; hintsd be egy kis tört borsai.

#### **1365. Káposzta saláta, szalonnával.**

E végre gyenge veres káposzta fejeket végy; a levelek erős bordájit metéld ki; a leveleket tekerkesd össze erősen, s vágd el olly vékonyra, a miilyenre csak lehet; azután vagdalj el egy darab szalonnát apró kockákra, tedd serpenyőbe, s hagyd szépen megsárgulni; vedd ki a szalonnát, önts reá fejr eczetet, s főzd fel: az aprított káposztát medenczébe tévén, sózd meg, s forrázd le forró eczettel, fedd be jól, s hagyd egy kévéssé állani; szűrd le róla az eczetet, forrald fel ljjra s forrázd le vele a káposztát éppen úgy, mint előbb tedd ezt még egyszer vagy kétszer; azután tálald ki me-

leg tálra; tedd fölibe a szalonnát, adj hozzá az eczctől egy keveset; s add fel a salátát melegen.

### 1366. Olasz saláta.

Vágy többféle zöld salátát, egynéhány főtt krumplit, egy darab angolnát, egy nagy héringet, melyet előbb jól kimostál s megtisztítottál; vagdald el mind szeletekre, rakd salátás tálra csinosan; főzz egynéhány tojást keményre, vedd ki a székét, s dörzsöld által szitán, a fejejét metéld el szeletekre, s szurkálj ki belőle apró holdakat; a aj hozzá egy kevés aprított veres répát is, mellyel a saláta szépen felcizfráztatik. Három koszorút csinálhatsz, egyet a tojásszelekekből, a másodikat veres répából, s harmadikat végre a tojás fejeéből, közepére aszpikot tégy.

### 1367. Articsóka saláta.

Megmosván az articsókát tisztára, vágd le a hegyét<sup>^</sup> főzd meg puhára, szedd ki belőle a durva eresrészeket, igazítsd megkent rostélyra, öntsd meg finom olajjal; hintsd be vegyes fűszerrel; süsd meg szép lassan; táld ki egy tálra; készítsd el eczettel és olajjal, s add fel hidegen,

### 1368. Kártifióla saláta.

Végy szép feje kártifiólákat, főzd meg sós vízben a fejeket, s ha már elég puhák, szürd le a vizet; öblögesd meg friss vízben, hogy szép fejérek maradjanak; sózd meg egy kevéssé; igazítsd csinosan tálra, s adj hozzá eczetet es olajt, j

### 1369. Spárga saláta.

Tisztítsd meg a spárgát, mint közönségesen; kösd csomókba, főzd meg puhára, s jól leszűrven a levét, tedd tálra, hogy a feje befelé álljon, s a spárga egészen meghűljön. Aztután mosd meg a szép sárga hosszú salátát, rakd csillag formán a spárgához, sózd meg,

önts reá provinciái olajt jó bor eczettel, fertály órával előbb, mintsem feladnád.

### 1370. Szardella saláta.

Állíts egy tányér közepére szép nagy citromot vagy édes narancsot, rakd körül egynéhány szálkáiból kitisztított és kiáztatott szardellával úgy hogy a farkok kifelé álljon, azután görbe állásba tégy egynéhány szardellát, másokat pedig egyenesbe, s ezeket kapóméval és olajgyümölcssel hintsd meg; önts fölibe citrom lével vegyített jó olajt, azután pedig hosszukásra metélt citrom héjjal s kevés feje borsai hintsd meg. A tál szélére cukorral meghintett vékony citromhéjakat rakj körös körül.

### 1371. Közönséges zöld saláta.

Vágd ki a salátának legszebb és legtisztább sárga részét; de ha fejes a saláta, csak négy részre vágd; mosd meg; nyomd ki belőle jól a vizet, s öntsd meg eczettel és olajjal.

### 1372 Színes tojásokkal czifrázott saláta.

Tisztítsd meg jól a salátát, s készítsd el; tőzz meg keményre egynéhány tojást mellyeknek fejejét, jól öszveaprítván oszd el négy részre. Az egyik részt veres répa eczetbe tedd, a másikat olyan eczetbe, mellyben kék káposzta főtt, melly leszürettett és meghűlt; a hanna-dikatpedig olyan vízbe, mellyben paréj főtt; hagyd egy pár óráig ázni, melly idő alatt ugyan olyan szint vesznek magokra, mint a milyenben állanak; a negyedik rész fejéren maradjon; a tojás sárgáját külön aprítsd öszve; rakd meg vele a salátát; a négy szint csinos renddel hintsd reá, — s csak akkor öntsd meg eczettel és olajjal, mikor használni akarod.

### 1373. Fu saláta virágokkal.

Moss meg e végre nem rég ültetett gyenge salátát; kötött salátát, gyenge erdei haraszt káposztát, s apró fia-

fal veres hagymát; vegyíts közibe egynéhány ibolyát, kulcsvirágot, sárga vagy kék violát, egynéhány hónapos virágot, és tárkony leveleket; törj össze apróra egynéhány keményre főtt tojásszéket, öntsd meg a salátát provinciái olajjal, eczettel és cukorral. Cziikor helyett sót is vehetsz.

### **1374. Narancs saláta sült szárnyas állatokhoz.**

Mesd fel a szükséges jó leves narancsokat egy pár czitrommal, tedd tálra s vegyíts közibe bort és cukrot tetszésed szerint.

### **1375. Gyökér saláta.**

Szelj fel főtt zellert, mezei salátát, czikoriát, karti-fiolát, sódart és krumplit szeletekre, igazítsd tálca, rakd meg a salátát egy maroknyi eczetben puhára főtt apró veres hagymával, keményre főtt és szeletekre szelt tojásokkal és veres répával szép rendben; öntsd meg eczettel és olajjal, sót, borsot és vékonyra szelt szardellát adván hozzá., s add fel az asztalra.

### **1376. Csiga saláta.**

Metéld el vékony hosszúkás darabokra a vízben puhára főtt és szépen megtisztított csigákat; keverj közibe szardellát, keményre főtt tojásokat és veres hagymát apróra vagdalva, s öntsd meg sós és borsos eczettel és olajjal.

### **1377. Héring saláta krumplival.**

Apríts össze koczkásra egy megtisztított és szálka jiból kifejtett héringet; vegyítsd össze aprított veres hagymával és krumplival, s öntsd meg eczettel és olajjal. A kinek tetszik, cukrot is vehet hozzá.

### **1378. Meleg pörccs saláta.**

Forralj fel jó bor eczetet sóval és fertály font apró koczkásra vagdalt szalonnával, melyet előbb sárgásra per-

geltél meg, s öntsd ezt a jól elkészített lötözőtt vagy fejes salátára. Azután szűrd le róla az eczetet, forrald fel újra s öntsd megint a salátára.

### 1379. Meleg komló saláta.

Forrald fel a jól megtisztított komlót sós vízben, azután öblítsd meg friss vízben; ekkor pedig főzd meg puhára, egy darab vaját, eőt, borsot, s kevés eczetet adván hozzá. Tálalás előtt frikaszírozd meg néhány tojás sárgájával.

### 1380. Orosz saláta, melyet útra lehet vinni.

Főzz meg négy borjúlábakat egy pint vízben, fél pint bor eczetben, és ugyanannyi borban egészen puhára 4 adj hozzá egynéhány egész szarokkal felkészített veres hagymát, és nehány babérleveleket is. Azután vedd ki a borjú lábakat, a levét pedig egész egy pintig főzd be, ekkor szelj fel apró szeletekre három font sült borjú címert, két font jól megfőtt só darta s egy font jó szalámit; add hozzá a borjú lábak öszveapritott húsát; szűrd le a levét kendőn által a húsa; adj hozzá jól öszveapritott vereshagymát, citromhéjjat, tárkonyt és bazsilikomot, fűszerezd a megkivántaié sóval és fél lat borsai. Hogy sokáig el álljon ezen saláta, engedd megkocsonyásodni kő vagy porcellán fazékban; adj hozzá egy nehány kanál jó provinciai olajt, s tedd bejól a fazekat. Midőn használni akarod, szúrj ki belőle egy darabot, tedd tányérra, tölts reá friss eczetet, s hagyj elolvadni.

### 1381. Dinnye saláta.

Vágd la egy vagy két dinnyének ehető részét, tisztítsd meg magvától és belső nedves részétől, vagdald csinos szeletekre, hintsd meg gazdagon czukorrai, nyomj reá két kalán citrom nedvet, önts fölé ugyan annyi asszuszóló bort és tálald ki.

### 1382. Baraczk saláta,

Végy néhány jó fajú érett kajszin vagy őszibaraczkot, hámozd meg, magvát vedd ki, forgasd egyenként porrá zúzott czukorba, rakd egy tálba koszorú formára, nyomj reá citromnedvet, öntsd lejjől asszúszőlő borral s add fel az asztalra.

### 1383. Bab saláta.

Levágván a gyöngye zöld babnak két végét es rostjait, mesd hosszában két felé, és sósvízben főzd meg jó puhára; azután rakd tálba, adj reá keve s apróra vágott vöröshagymát, porrá zúzott borsot, sót, eczetet és olajt.

### 1384. Czékla saláta.

Hámozd meg a puhára főtt czéklát (vörös répát) s hutsdmeg; mesd szeletekre, tedd edénybe, hints bele sót, czukrot, kevés borsot, apróra metélt tormát, köményt, e fölé rakj egy sor czéklát s hintsd meg a már említett szelekkel, így felváltva tovább, míg el nem fogy, ekkor önts fölé eczetet, s néhány nap múlva használhatod salátának.

### 1385. Ugorka saláta erdélyiessen.

Vágd a meghámzott ugorkát vékony szeletekre sózd meg jól, hagyd vagy két óráig sóban állani, azután facsard ki erősen s hideg vízzel leöntvén facsard ki ujjan, tedd egy tálba, adj reá apróra vágott fokhagymát, porrá zúzott borsot, s finom (málna eczetet, mellybe 4 vagy 5 kalán jó tejfelt kevertél.

### 1386. Czitrom saláta.

Mesd le egynéhány czitromnak külső sárga)héját vagdald ujjnyi hosszú s lehetőségig vékony hasábokra s a czitromot pedig karikákra szeldelvén rakd tálba s hintsd meg vastagon czukorral; olvasz el egy darab czukrot, a czitromhéjat tedd bele s órái fővés után vedd ki> hintsd a czitromra s add fel sült baromfi mellé.

# HETEDIK SZAKASZ

## *Külömbféle Torták apróbb sütemények*

### I. CZIKKELY.

#### Torták.

#### 1387. Piskóta torta.

Törj össze apróra három fertály font cukrot egy darab vaníliával, és szitáld meg; vagdald el apróra egy narancsnak a héj j át; tedd mind ezt medenczébe; üss bele egymás után három egész tojást és nyolcz tojás-széket,

e habard mind egyre; mint jól elkezd habozni, verj öt tojás fejeéből kemény havat, s keverd a többihez kanalanként; ha a hó egészen benne van, s a tészta szép habos, keverj közibe gyengén hét lat finom száraz lisztet, s azután nem kell többé keverni. Kenj meg vajjal három egyenlő torta táblát, a bronzsaival együtt; oszd el a tésztát három egyenlő részre; tégy mindegyik táblára egy részt, és süsd meg gyenge melegnél. Ha megüült, hutsd ki, vedd le a torta táblától, töltsd meg mind egyiket más befőttel, tedd egymásra, s vond be friss málnabogyó jéggel, mellyet ebképpen készíts: törj meg apróra tizenkét lat cukrot, s szitáld által sűrű szitán, tedd medenczébe, s habard el jól kisajtott friss málnabogyó lével; de vigyázz, hogy ezen léből sokat ne végy először ugyan is csak egy kanállal, azután ismét egyelj s így tovább, míg elég kemény nem lesz. Ka jól elhabartad vond be vele a tortát, s szárítsd meg híves kemenczében; a kemencze egyáltjában ne legyen forró, mert elveszi a torta szép színét.

### 13S8. Leveles torta.

Csinálj ötször behajtott vajastésztát, a mint alább láthatod; nyújtsd ki két késfoknyi vastagságúra; vegyiéi font torta levelet, s vágj belőle négy akkora levelet, a mekkora a torta tábla; kend meg mindegyiket tojás fejérével, « tedd egyenkint a bádóg tálra, és süsd meg lassan, de vigyázz. hogy szép fejéresek maradjanak; azután vedd ki, kend meg az egyik levelet befőtt ribizli-vei, tedd reá a másodikat, melyet befőtt sárga barackai kenvén meg, tedd reá a harmadik levelet, *kend meg befőtt galagonya* bogyóval, s végre add reá az utolsó levelet, fölibe pedig a következő jeget; *verj egy tojás fejéréből* mere vény havat, tedd kicsiny medenczébe, adj hozzá annyi czukrot, hogy olyan sűrű legyen, mint a ritka tészta; habard addig, míg a jég szép fehér nem lesz, nyomd azután egy kis fecskendőből csinosan a tortára. Alkermes lével veresre is festheted a jeget; végre a tortát híves kemenczébe tedd, hogy a jég megszáradjon.

A *iajaá* tésztát ebképpen készítsd; *Szitálj meg* egy font linóm *lisztet*, sózd meg egy kévéssé; adj hozzá fél tojásnyi nagyságú darab vaját, három tojásszéket, és fél roeszely vizet, s gyúrd a tésztát gyengén mind addig, míg apró hólyagokat nem mutat; ha igen merevény volna a tészta, a mi a liszt miatt gyakran megtörténik, akkor valamivel több vizet végy hozzá, mert nem szabad keményebbnek lennie, mint a miilyen a közönséges rétes tészta, hajói kidolgoztad s egy czipóra öszvecsináltad a tésztát, tedd liszttel meghintett helyre, s kendővel betakarván hagyd állani egy kévéssé; gyúrj öszve puhára egy font vaját (kiváltképpen télen); nyújtsd ki a tésztát négy szegletesen egy újni vastagságúra, s bele vervén a vaját, tedd hideg helyre, öt minuta múlva nyújtsd ki a tésztát négy arasznyi egyenlő négy szegletre; hajtsd be aléiról felfelé, feljülről lefelé, a harmadik részt pedig

tedd egymásra, s nyomd le egy kévéssé a sodrófával, úgy hogy a tészta három sorosan feküdjék, s e szerint háromszor olly hosszú mint széles pántlikát adjon: hajtsd ke azután ezen hosszú pántlikákat háromszorosan, -g így megint négyszegletes lesz a tészta, a mi egyszerűbehajtásnak neveztetik. Ezen módon ötször hajtsd be a tésztát, s azután kulömbféle süteményeket készíthetsz belőle. Nyáron midőn a forróság s a többszöri megérintés a” tésztát könnyen meglágyíthatná, a vaját, jóval használás előtt, jéggel vegyített hideg vízbe tedd, dolgozd ki jól, szárítsd meg kendővel, « minden öszvifajtás után, mellynek olly hirtelen kell történnie, a mint csak lehet, két czín tál közé tedd, s állítsd apró jégre vagy pinczébe; egynéhány minuta múlva fordítsd meg, ugyan annyi időköz után hajtsd ismét öszve. Az öszvőhajtásnak egyáltalján a legnagyobb gyorsasággal kell megtörténnie, ne hogy a tészta megszáradjon s e miatt szakadozzék; nyújtáskor ne igen hintegesd meg a deszkát liszttel, mert ez elveszi annak szép tekintetét.

### 1389. Francia leveles torta.

Csinálj mint az előbbi tortához ötször behajtott vajas tésztát mintegy másfél font vajból; nyújtsd ki a tésztát három levélben két késfoknyi vastagságúra; vágj ki belőle meleg késsel három egészen egyenlő s fél font torta levélnyi nagyságú kerek levelet, s szúrd ki a közepén nagy fánkzuróval, úgy hogy csak mintegy tenyérnyi szélességű lapos szélek maradjanak; vágj ki azután ismét két egészen egyenlő levelet, szúrd ki ugyanazon fánkzuróval, s így tovább, míg nyolcz pár nem lesz; minden pár csak fél ujjnyi szélességgel legyen kisebb; kend meg mind egygyik levelet levert tojással, pöttögesd meg kés hegygel, hintsd be apróra tört czukorral, és süsd meg egy kévéssé elhült kemenczében. Megsülvén, kenj meg egyet a legnagyobb levelek közül befött sárga

baraczkal késfoknyi vastagon, tedd reá a hozzá illő levelet; azután töltsd meg a második párt, s így tovább, míg minden pár meg nem lesz töltve; verj azután négy tojás fejréből habos jeget, kend meg vele az öszveragadt levelek<sup>1</sup> szélét késfoknyi vastagon; forgasd meg apró ra vagdalt s egy árkus papirosra vastagon hintett piztácziában, hogy az egész szél zöld legyen; a második levelet is éppen így kend meg, s forgasd meg nagyában tort czukorban; a harmadikat megint piztácziában forgasd meg, s így tovább, míg mint a nyolcz pár meg nem lesz forgatva; azután tedd ismét kemenczébe, de olyanba, melly már egészen kihűlt, s csak addig hagyd benne, míg a habos jég megszárad, hogy a czukor fejr, a piztáczia pedig zöld maradjon. Megsülvén, tedd az első öszveragasztott leveleket egy e végre készült tálra, kend meg befőtt sárga baraczkal, s tedd reá a második pár levelet, de úgy, hegyképpen közepére essék; kend meg a felső színeket sárga baraczkal; tedd reá a harmadik pár levelet, s így tovább, míg mind a nyolcz pár egymás felett nem lesz. Az utolsó levelet czifrázd fel befőtt egész medgy szemekkel.

### 1390. Kenyér torta.

Törj öszve apróra fél font hámozott mandolát; törés közben! nedvesítsd meg egy kis vízzel; törj öszve apróra fél font czukrot; tégy hozzá egy czitromnak apróra metszett héjjával együtt fél lat fahéjat, s egy kis apróra tört szekfüvet; reszelj le hat lat morzsát jól kiszült s nem savanyíts fekete kenyérről, s nedvesítsd meg egy kévéssé egy vagy két kanál Ménesi vagy Maiagai borral. Mind ezt medenezébe tévén, üss bele lassankint két egész tojást s hat tojás sárgáját, keverd fél óráig, míg fejr és habos nem lesz; verj végre négy tojás<sup>1</sup> fejréből merevény havat, s vegyítsd gyöngén a többi közéz; azután kenj meg vajjal egy rézlábast, vagy formát, tedd

bele a feljebbieket, s süsd meg nem igen erős tűznél, megsülvén jól, borítsd ki, s vond be narancs jéggel, melyet e képpen készíts: reszelj el tizenkét lat czukrot egy narancsnak a héjján, törd és szitáld meg, s tedd medenczébe, add hozzá fél narancsnak a levét, s egy kis habarás után a narancs másik felének a levét is vegyítsd hozzá; ha a jég még ekkor sem volna elég ritka, adhatsz hozzá még egy kis levet, s keverd félóráig: ha már elég habos, vond be vele a tortát tedd ismét a kihült kemenczébe, hogy a jég lassacsán megszáradjon.

### **1391. Csokoládé torta.**

Dörzsölj el a medenczében tíz lat vaját jól habzásig; törj meg apróra fél font hámozott mandulát; törés közben nedvesítsd meg friss vízzel; keverd a vajhoz lassanként a mandulát, tíz lat finomra tört czukorral, egy cziromnak a levével s apróra metélt héjjával, és nyolcz tojás sárgájával együtt; azután reszelj el nyolcz darab csokoládét, s tedd a többihez. Mind ezt együtt véve jó habzásig kevervén, verj nyolcz tojásfejeréből merevény havat, s vegyítsd a többi közé; kenj meg vajjal egy torta táblát abroncsával együtt; töltsd bele az eldörzsöltét, és süsd meg lassan tartós tűznél; megsülvén, czi-frázd fel jéggel.

### **1392. Csokoládé öntés, melyet a torták, más apróbb sütemények, s apróbb csokoládé kenyér bevonására használhatni.**

Egy torta bevonásához fél font csokoládé s nyolcz lat czukor kívántatik meg; a csokoládét rézlábasba tedd, s mindegyik darab csokoládéra egy egy evő kanál vizet végy; tedd pártüze a rézlábast, s olvaszd fel a csokoládét állandó keverés közben; midőn már elolvadt a csokoládé, s olyan sűrű mint a gyermekeknek való kása, s úgy<sup>^</sup>elhabartatutt, hogy éppen nem darabos: vond be

vele a tortát; rakd meg vékony szeletekre metélt piztáciából készült koszorúval, vagy apró rózsaszetelek-ből mellyeket a cukros mivesnél kapsz, készült dupla koszorúkkal; tedd aztán kihűlt kemenczébe és szárítsd meg. A bevonás alatt pártüzon maradjon a csokoládé öntés, hogy mindég egyenlő melegségű legyen, s meg ne keménykedjék.

### 1393. Aludt leves torta.

Tégy réz medenczébe huszonnégy lat cukrot; víz helyett narancs és citrom levet adj reá; főzd addig, míg nyúlékony nem lesz; tégy azután fél font hámozott és szeletekre vagdalt masánczki almát cukorba, főzés közben keverd egyre, hogy kása forma legyen s meg ne pergelődjék; vedd el azután a tűz mellől, s keverd bele a következőket: három narancsnak nagy kockákra metélt faéjját, másfél citromot, négy lat piztáciát, négy lat áztatott s hámozott mandulát, négy lat becsinált citronádot, s nyolcz lat becsinált diót — mind nagyjában öszvevagdalva. Be tévén mind ezt a tűz mellől elvett elég sűrű almába, rakj meg egy torta táblát ostyával, csinálj reá koros körűi abroncsot, rakd be azt is ostyával, s töltsd bele az aludt levet, legalább három ujjnyi magasságúra; kend meg vízzel, hintsd be tört cukorral, tedd langy kemenczébe, hogy lassan szikkadjon, s hagyd egy éjjel benne állani; vedd el róla az abroncsot, rakd meg becsinált gyümölcssei, add fel.

### 1394. Gesztenye torta.

Hámozz meg tizenöt szép sült gesztenyét, s vagdald öszve apróra; dörzsölj el tizenkét lat vaját habzásig; adj hozzá tizenkét lat tört cukrot, s fertály font apróra tört mandólát, azután habarj bele lassankint három egész tojást és öt tojás sárgáját; add hozzá végre le citromnak apróra metélt héjját, hosszúkásra metélt citronáddal együtt; mellyeket jól öszvekevervén, kenj

meg egy kis vajjal egy torta táblát, töltsd bele az eldörzsöltél, és eüsd meg szép lassan.

### 1395. Linczi torta

Törj meg apróra fél font mandolát, törés közben nedvesítsd meg egy kis vízzel, hogy olajos ne legyen; öszve finomra fél font czukrot egy kis vaníliával együtt; aprítsd el egy citromnak a héjját; dörzsölj el fél font vajat habzásig; dörzsölés közben adj hozzá egy kanál hideg vizet, egy citromnak a levővel, két tojás sárgájával, s a mandolával és czukorral együtt; ha már jól-el van habzásig dörzsölve, vegyíts közibe gyengén fél font lisztet. Csinálhatsz belőle száras vagy leveles tortát; az első esetben befőttel töltsd meg; -szárával fond meg szépen, kend meg tojás fejeével, hintsd be nagyjában tört czukorral, ös süsd meg tartós melegnél. Ezen tésztát apróbb süteményekre, p. o. tortácskákra, pereczekre s a t. is használhatod.

### 1396. Habart Linczi torta.

Törj meg apróra fél font hámozott mandolát, törés közben nedvesítsd meg vízzel, hogy olajos ne legyen; végy ugyan annyi czukrot, egy kis vaníliát, s egy citromnak öszveaprított héj ját; dörzsölj el fél font vajat habzásig, nyomd bele fél citromnak a j levét, habarj bele lassankint négy tojás sárgáját; vegyítsd azután közibe a czukrot, a mandolát, s a citrom héjat, s végre keverj közibe fél font lisztet. Vagy száras, tortát fonj belőle szépen, vagy pedig három egyenlő levelet csinálj belőle; ezeket tojás fejeével megkenvén, hintsd be czukorral, s süsd meg szépen; ha már meghültek, töltsd meg mind egyik levelet másféle befőttel, rakd egymásra, s vagy narancs jéggel vond be, vagy zöld gyümölcssei cizfrázd fel; de ha száras tortát akarsz csinálni, készíts abroncsot a torta táblára, mert másképp lefolynék a tészta.

### 1397. Mandola torta.

Vagdaldj el szeg formára egy font hámozott mandolát; végy három fertály font czukrot, önts reá fél measures vizet, s hagy addig főni, míg nyúlék ony nem lesz; azután add bele a mandolát, négy lat elvagdalt pisztáciával 3 hat lat aprított citrónáddal, s egy cziptomnak apróra vagdalt héjjával és levével együtt; vegyítsd jól össze mind ezt a mandolával, hagy egy kévéssé meghúzódni, vedd el a tűz mellől, s hűtsd meg; habarj bele három tojás sárgáját, rakj be egy torta táblát ostyával, formáld belőle a tortát, süsd meg gyenge melegnél, cziprázd fel festett jéggel és zöld gyümölcssei.

### 1398. Habart mandola torta.

Törj meg apróra fél font hámozott mandolát; törés közben nedvesítsd meg egy kis vízzel; aprítsd össze egy narancsnak a héjját, törj meg apróra fél font czukrot, s mind ezeket medenczébe tévén, habarj hozzá lassankint két egész tojást és hat tojás sárgáját, s keverd fél óráig. A keverés idejét nem lehet pontosan meghatározni, annyi bizonyos, hogy azonnal el kell hagyni a keverést, mihelyt fehér lesz, s a medenczében dagadni vagy min egy nevededni kezd a tészta. Soha sem szabad addig keverni, hogy a tészta ismét össze menjen, — mert így kemény lesz a torta. Ha tehát jó a tészta, verj három tojás fehéréből merevény havat, e keverd gyengén a többi közé; kend meg a formát jól zsírral, tedd bele a habarékot, és süsd meg lassan. A habart tortát soha se szabad nagy melegre tenni; ha már megsült, a mit egy nagy tövel könnyen megtudhatni, hagy egy kévéssé meghűlni, s azután borítsd ki. Előbb csinálj csokoládé öntést a 1391-dik szám szerint, vond be vele melegen a tortát. Ez előtt pedig reszelj el négy darab csokoládét, szitáld finom szitán által medenczébe, s habard egy tojás fehérével, ha pedig ez e-

lég nem volna valamivel többel is mind addig, míg 4» habos nem lesz; vond he vele egészen a tortát, s teddf újra a mar meghült kemenczébe, míg jól meg nem szárad.

### 1399. Narancs torta.

Végý fél font hámozott s apróra tört mandolát, és fertály font szítált czukrot; reszeld le a reszelón két vagy három apró narancsnak a héjjat egész a fejrérég, törd meg apróra mozsárban hat keményen főtt tojásszékkel együtt. Dörzsölj el három lat vajjat habzásig, habarj bele lassankint három tojásszékét; add hozzá a tört mandolát 5 fél óráig kevervén, add hozzá a czukrot, s keverd még fertály óráig. Végre a czitromhéj következik, a tojás sárgájával együtt, s két lat finom Imt, melíyet jól el kell keverni, hogy mindenfelé egyenlően legyen elosztva; kenj meg egy torta táblát vajjal, tedd reá az eldörzsöltnek két részét, kend el szépen egyenlő simára késsel, s töltsd meg befőtt sárga baraczkal 5 a téstának harmadik részét gyűrű formán fecskendezd körös körűi, kend meg a tortát tojás fejrével, hintsd bo nagyjában tört czukorral, süsd meg szép lassan, s czi-frázd fel jeges mandola hajtással.

### 1400. Spanyol szél torta.

Mérd meg a czukrot és a tojást, úgy hogy a ezukor, melíyet a tortához akarsz venni, éppen annyit nyomjon, mint a tojás a fontnak másik serpenyőjén · törd meg s czukrot apróra egy kis vaníliával, tedd kémenczébe vagy más meleg helyre, s szárítsd meg jól; megszáradván szítáld meg, s válaszd el a tojásoktól a fejrjeiét; a tojások nyáron híves helyen feküdjenek, vagy pedig egy órával a használás előtt jégre tétessenek; verj azután belőlük igen merevény havat, tedd ezt szítára, s hagydd ott fertály óráig, hogy minden vizes részei lefolyjanak; tedd azután mély tálba a havat, add

hozzá a cukrot, s vegyítsd össze hirtelen ugyan azon veszővel, mellyel a havat verted, s éppen oly módon, mintha a havat újra akarnád verni. Kenj meg előbb vajjal három egyenlő torta táblát abroncsokkal együtt; kend rájuk a habot késsel hüvelyknyi magasságúra, és süsd meg vagy három levélben, vagy mint két magas koszorút; ha mint koszorút akarod megsütni, kend a habot késsel a levél szélére három újjnyi szélességűre, és négy újjnyi hosszúságúra; csinálj azután a koszorúba által s ki bemetszéseket [kávés kanállal, két két újjnyira egymástól: a sütésre nézve azt kell leginkább megjegyezni, hogy a kemenczének szükség jól meghűlni, s nem szabad melegebbnek lenni, csak a mint az ember mezítelen karja könnyen kiállítatja. A cukor-rak a hóval való összevegyítése, valamint a levelekre való kenés is igen hirtelen történjék, ne hogy megvizesedjék a hó. A mi a sütést illeti, legjobb a tortát egy nappal előbb csinálni, a kemenczét délután befűteni, benne valamit sütni, s minekutánna ezt kivetted én a kemencze már jól meghűlt, a tortát bele tenni, E éjeire benne hagyni. A leveleket vagy tej habbal, vagy citrom vagy pedig narancs] fagyaltal töltsd meg. Ha koszorú formán sütöd a tortát, borítsd ki a fagyaltat merevény maszszában egy tálra, tedd rá a koszorúkat úgy, hogy üregjüket a fagyalt betöltse; de ezen tortát csak azon pillantásban szabad megtölteni, mellyben feladod.

### 1401. Cukor torta.

Vegy fél font vaját, ugyan annyi lisztet, és éppen annyi tört cukrot; vegyítsd össze a lisztet a tört cukorral, mellyhez egy kis vanília is jön, továbbá egy citroninak összeapított héjjával, s öt keményre főtt tojás sárgájával, mellyeket előbb szitán által dörzsöltél; tedd ezen keverék közepébe a vaját, és sodord

el jól a sodrófával; adj hozzá három tojásszéket, s annyi téjsűrűt, a mennyi a maszszát eléggé megnedvesíti, s hajtsd ÖszveJ a tésztát széles késsel, — meg kell jegyezned, hogy ezen tésztának nem szabad keménynek lennie; azután nyújtsd ki kis ujjnyi vastagságura, vágj belőle három egyenlő levelet, süsd meg szépen, s hagyd meghűlni. Mindegyik levelet más más befőttel ken» vén meg, tedd öszve, s vond be uzitrom jéggel, melyet e képpen készíts: szítalj meg tizenkét lat citroinon reszelt s apróra tort cukrot; a mi a reszelést illeti, vigyázz, hogy a czitiom héjját ne reszeld be igen mélyen, ne hogy keserű legyen a cukor; tedd a megszítált cukrot medenczébe, add hozzá fél citromnak a levét, későbbben a másik felét is — s keverd egyre szorgalmasán; ha a jég nem elég vékony, még egy levét adhatsz hozzá; keverd azt jól fél óráig, s ha már jó habos, vendbe vele a tortát, s tedd ismét a meghűlt kemenczébe, hogy ott a jég lassacskán megszáradjon.

### 1402 Birsalma torta.

Tégy egy font cukrot réz medenczébe, Önts reá egy meszszely vizet, s főzd addig, míg nyulékony nem kezd lenni a cukor, hámozz meg szép érett birsalmákat, vagdald el vékony szeletekre, tégy belőle egy fontot a főtt cukorba, s főzd gyakori keverés közben mind addig, *míg meg* nem aluszik; végy azután tizenkét lat szeg formán metélt mandolát, négy lat éppen úgy metélt citronádot; két citromnak a le vével 's öszve aprított héjjával együtt; tedd a többihez, s hagyd együtt egy kévéssé felfőni Ha már megaludt, rakj be egy torta táblát ostyával, tedd reá a feljebbieket, s kend el szép simára; megmerevedvén, adj reá citrom jeget, s szárítsd meg a kemencében.

### 1403. Fűszeres torta.

Végy huszonnégy lat cukrot, s ugyan annyi mandolát; megtörvén a mandolát héjjastól együtt, végy fél

lat fahéjat, egy kis szekfűvet, a két citromnak apróra vagdalt héjját, tedd mind ezt együtt deszkára, add hozzá két tojáshoz a fejeit, s ha ez a tésztát nem eléggé nedvesítené meg, még egy tojást adj hozzá; dolgozd ki jól az egészet egy széles késsel; kenj meg egy halom torta formát zsírral; sodord el a tésztát ujjnyi vastagságra, sodrás közben egy kis liszttel behintvén tedd a tésztát a formába, és; süsd meg gyenge melegenél; megsülvén cizfrázdig<sup>g</sup> feje és veres jéggel, s rakd meg fűszeres hajtásokkal.

### 1404. Császár torta.

Vegy fél font apróra tört cukrot, s ugyan annyi hámozott és apróra tört mandolát; azután dörzsölj el jól fél font vajot, öt keményen főtt tojás<sup>1</sup> sárgájával együtt, s tedd medenczébe, a cukorral, mandulával, egy citromnak apróra vagdalt héjjával, <sup>1</sup>s egy kis fahéjjal és szekfűvel együtt; keverd el jól, s végre egy marok lisztet adván hozzá, keverd még egy ideig; kenj meg egy torta táblát egy kis vajjal, töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg szépen.

### 1405. Főtt torta.

Tégy rézlábasba fél font cukrot, adj reá egy kávés csészényi vizet, s főzd pártüzön mind addig, míg nyúlni nem kezd; azután törj meg fél font hámozott mandolát, vagdald össze apróra fél citromnak a héjját; tedd a nyulékony cukorba a mandolát, citrom héjját, fél citromnak a levét, s egy tojáshoz merevény havát keverd jól össze, s hagyd addig főzni míg merevény maszfizává nem lesz. Azután kenj meg egy halom torta formát vajjal, rakd ki ostyával, kend reá a maszszának felét, és süsd meg gyenge melegenél. A maszszának másik feléből koszorúkat csinálj, ezeket is süsd meg; kivévén mind a kettőt a kemenczeből, ragaszd a ko-

szórókat nyúló cukorral szép rendben a tortára. Mind-egyik koszorúba egy befőtt zöld szilvát tégy, a tortát pedig czifrázd fel jéggel»

### 1406. Leveles vaj torta

Csinálj olyan vajas tésztát, mint a 1388-dik szám alatt, sodord el késfoknyi vastagságúra, vágj belőle három egyenlő levelet, mellyeket meleg késsel szép kerek-messél ki; kend meg tojás fejeivel, de ne egészen a széleken, mert így meg nem dagadna a tésztája; vágd el vékonyan öt lat hámozott mandolát, s vegyítsd össze jól öt lat apróra tört cukorral; hintsd be vele a leveleket, és süsd meg tartós melegnél; megsülvén, kend meg mind egyik levelet más más befőttel; az utolsó levélre befőtt medgyet tehetsz; vagy pedig jéggel is felczifrázhatod,

### 1407. Morzsa torta.

Tégy fel font vaját, s három fertály font lisztet deszkára.» sodord el jól a sodrófával; törj meg apróra fél font hámozott mandolát, s ugyan annyi cukrot; vágd el apróra egy csikómnak a héjját; mind ezeket jól össze kevervén, adj hozzá fél lat tört fahéjat, fél lat szekfűvet, egy citromnak a levét, s egy egész tojást; csinálj meg vele a tésztát, hogy össze álljon; sodord el egy ujjnyi vastagságúra, tedd torta táblára, töltsd meg befőtt medgyel vagy ribizli vei; csinálj folibe rostélyt, s körül vévén abroncsai, kend meg tojás fejeivel, hintsd be nagyában tört cukorral, és süsd meg gyenge melegnél.

### 1408. Tekergedett piskóta tésztája.

A tésztát éppen úgy csinálj, mint a 1380-dik szám alatt; kenj meg egy hosszú bádoggal táblát vajjal; nyújtsd el a tésztát oly vékonyra, mint a hajtásokhoz szokás, és süsd meg gyenge melegnél; megpirulván a tésztája,

kend meg sárga barackkal; azután lekergesd össze, mint a rétest, tedd újra a kemenczébe, s hagyd benne még fertály óráig állani; azután kivévn, metéld el darabokra, s tedd csinosan egy tálra.

### 1409. Alma torta.

Tégy tizenkét lat finom lisztet, fertály font apróra tört cukrot, s egy kevés aprított citrom héjat deszkára, vegyítsd el jól, s dolgozz ki jól vele együtt tizenkét lat vaját a sodrófával; azután adj hozzá Jegy J egész tojást, egy tojás sárgáját, s annyi jó tejfelt, a mennyi a tésztát megnedvesíti, mellynek nem szabad keménynek lennie; dolgozd ki jól széles késsel, azután hajtsd Öszve, s borítsd egymás fölibe háromszor, minta vajás tésztát. Hámozz meg öt vagy hat jó fajú almát, vagdald el darabokra s főzd fél kávécsészényi vízben, egy darab cukorral s egy kis vaníliával együtt addig, míg marmeláddá nem lesz; sodord el a tésztát késfoknyi vastagságra, s tedd torta táblára; kend reá a meghűlt almát egy újjnyi vastagságra; csinálj a tésztából a levél körül egy hüvelyknyi szélességű pántlikát, hogy az alma le ne fogyják róla; azután fonj a tésztából egész száras tortát, kend meg tojás fejérével, hintsd be cukorral, és süsd tartós melegnél három fertály óráig.

### 1410. Francia leveles torta kávéból.

Csinálj fél font írósvajból magasra dagadó vajás tésztát, hajtsd háromszor négyszer össze, azután tedd félre pihenni; készíts ezalatt két csésze jó erős és tiszta kávé, adj hozzá egy kávécsészényi jó tejszint, cukrot hogy elég édes legyen, üss bele 4 tojásszékert, s pártüz fölött keverd mindaddig, míg meg nem sűrűdik, azután tedd félre hűlni; most nyújtsd ki a tésztát késfoknyi vastagra, mess belőle három levelet, kettőt kenj be a kávéval, harmadikat hintsd meg csokoládé morzsával és

süsd meg szép lassan; midőn megsült hűtsd ki, azután rakd egymásra a tésztákat, de úgy, hogy a csokoládés közbe essék; ekkor csinálj fölé jeget, tedd kemenczébe e szárítsd meg.

### 1411. Burgonya torta.

Verd hat tojásnak fejejét hóvá s tedd egy medenczébe, adj hozzá 12 lat porrá zúzott czukrot, 12 tojásszéket s fél óráig habard szünetlen, azután főzz meg néhány jó fajtájú burgonyát de ne igen puhára, meghámtván reszelj meg belőle fél fontot, azonban igen jó burgonyának kell lenni, melly a reszelőről daraként hulljon le, ha ragacsos, nem jó 5 e fél font burgonyát keverd aztán a habarék közé, adj hozzá apróra vágott citromhéjat, kevés porrá zúzott fahéjat, két kálán finom zsemlye morzsát s keverd el; kenj meg egy tori a formát vajjal, a tésztát öntsd bele, süsd meg és add fel czukorral hintve.

### 1412. Zöld torta.

Törj össze fél font hámozott mandolát apróra, törés közben megfecskenedzheted kevés citromn dvel; azután tedd egy medenczébe, adj hozzá kevés paréjnedvet, 14 lat tört czukrot, 15 tojásszéket, hová vert hét tojásfejét, s keverd egy óráig szünetlen; végre apróra vágott citromhéjat, egy lat finom zsemlye morzsát, kevés porrá zúzott fahéjat, két garas árú apróra metélt czukroa citromhéjat vegyítvén közé, rakj ki egy torta formát ostyával, oldalait kend meg írósvajjal, a tésztát tedd bele, és süsd meg úgy, mint a mandolatortánál említettet.

### 14134. Karmelita torta.

Verj egy medenczébe 6 tojást egészen, hatnak székét, s habard fertály óráig; adj hozzá fél font apró czukret s keverd mind addig, míg jó süni nem lesz; az-

után metélj össze fertály font hámozott mandolát apróra, keverd a vegyület közé, hints bele 6 lat lisztlángot, 6 lat közönséges lisztet, apróra vágott citromhéjat, kenj meg egy torta formát, a tésztát öntsd bele, süsd meg, mikor kész csinálj fölé jeget.

### 1414. Pisztacia torta.

Adj egy niedenczébe  $\frac{3}{4}$  font apróra törött mandolát, kevés paréjnedvet, fertály font meghámozott s apróra vágott pisztacziát, 18 lat törött czukrot, keverd el jól; azután verj bele 9 tojást egészen, tíznek sárgáját, s keverd egy jó óráig, végre vegyíts közé kevés apróra vágott citromhéjat és egy lat finom zsemlye morzsát} kenj meg egy torta formát írósvajjal, a tésztát tedd bele, és süsd meg úgy, mint a mandola tortát, ha megsült csinálj fölé jeget, rakj reá mandola és fahéj hajtásokat s add fel.

### 1415. Szerecsendiós torta.

Vagdalj meg egy font hámozott mandolát apróra, tedd nyújtó deszkára, keverj közé 1 font törött czukrot, két lat fahéjat, egy egész szerecsendiót megreszelve, két tojást, hatnak sárgáját s keverd jól össze; rakj ki egyformát ostyával, a tésztának felét add bele, önts reá valami befőzött gyümölcsöt s a tésztának más feléből reczét vagy rostélyt csinálván reá, süsd meg és add fel czukorral hintve.

### 1416. Lengyel torta.

Sodorj el (fél font írósvajot habzásig, keverj bele fél font hámozott s apróra törött mandolát, adj hozzá 12 lat porra zúzott czukrot, 4 lat finom zsemlye morzsát, 12 tojásszéket egyenként bele verve s keverd el a tésztát inindenik után jól; végre vegyíts még hozzá fél lat porrá zúzott fahéjat, 10 apróra tört szekfüvet, kevés összemélt citromhéjat; rakj ki egy formát ostyával,

és tésztát tedd bele és süsd meg; ezután csinálj reá jeget, hintsd meg hosszúkásra vágott pisztacziával s tedd a kémén czébe száradni.

### 1417. Rák torta.

Sodorj el fél font rákvajat, keverj közé ugyan annyi meghámozott és apróra törött inandolát, fél órái kavarást után adj bele fertály font törött czukrot, 4 tojásszéket, fertály font lisztlángot s keverd jól össze; kenj meg egy formát írás vajjal, a tésztának felét tedd bele, hintsd meg apróra vágott és főtt rákfarkkal, a tésztának más feléből csinálj fölé rostélyzatot, hintsd meg czukorral és süsd meg.

### 1418. Égő torta.

Keverj fél font megabár lött s apróra vágott mandola közé fél font apróra törött czukrot, s egy citromnak nedvét; sodorj el egy font írósvajat habzásig, keverj bele 1 tojást, 8 lat lisztet, utóbb a inandolát is; adj hozzá kevés fahéjat és finomra vágott citrom héjat; kend ezen tésztát egy vajjal megkent tortabádogra, nyomj ennek közepére egy vajjal megkent kávéspoharat; süsd meg a tortát, cizfrázd fel csemegéekkel, a poharat vedd ki s az üregbe önts rumot, és mikor az asztra adod gyújtsd meg.

## II. CZIKKELY.

### Lepénykék és Hajtások.

#### 1419. Medgy lepénykék.

Végy fertály font szitált czukrot, négy lat hámozott s apróra tört mandulát, négy egész tojást és négytojásfejjéből verj merevényt havat, s habard egy óráig; add hozzá egy citromnak apróra vagdalt héjját, egy kis

tört fahéjat, e négy lat szarvas morzsát; mind ezeket jól elvegyítvén, kend meg a lepényke formákat egy kis vajjal, töltsd beléjük az eldörzsöltet, tégy mindegyikbe öt egész medgyet, és süsd meg lassan holt kemenczében.

### 1420. Krumpli lepénykék.

Végy tizenkét lat jó fajú főtt s reszelőn elreszelt krumplit, nyolcz lat apróra tort czukrot, két citromnak apróra metélt héjját, s tedd mind együvé medenczébe; adj hozzá egymásután négy egész tojást és nyolcz tojásszéket, s keverd fél óráig. Kend meg a formákat vajjal, tedd beléjük a tésztát, és süsd meg hívesen. Ezen tésztát formába öntvén s megsütvén, borsufával tésztás étel gyanánt is fel lehet adni

### 1421. Czitronád lepénykék.

Csinálj vajas tésztát, mint a 999-dik szám alatt, vagdalj el két lat velőt kockásra, négy lat czitronádot, négy lat mandolát, e két lat pisztáciát pedig vékonyra s hosszúkásra; azután törj meg apróra fertály font czukrot, tedd a telét egy medenczébe, adj hozzá négy lat apróra tört mandolát, keverd hozzá a másik négy lat czukrot s az aprítottat, üss bele egy egész tojást e három tojás sárgáját, keverd el, hogy jól habozzék; azután sodord el a tésztát, késfoknyi vastagságúra, s töltsd meg vele a lepényke formákat; adj azután az aprítottból mind egyik lepénykébe valami keveset; fedő helyett egy kis habarékot tégy reá, és süsd meg híves kemenczében.

### 1422. Mandola lepénykék.

Végy fertály font hámozott és tört mandolát, s fertály font tört czukrot üss bele felváltva négy egész tojást, és négy tojás sárgáját, mellyet jó habzásig elkevervén, add hozzá egy czitromnak öszveaprított héjját; keverd el jól; azután kend mega lepényke formá-

kát egy kis vajjal; hintsd be finom zsemlye morzsával, töltsd bele az eldörzsöltet, és süsd meg gyenge melegnek

### 1423. Vajas tészta hajtások.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1388-dik szám alatt, sodord el két késfoknyi vastagságúra, s vágj belőle hosszukás süjtásokat, kend meg tojás fejevével, hintsd be sűrűen nagyjában tört mandolával és cukorral; tedd a hajtás-bádogra, és süsd meg szépen. Czukrot és mandolát egyenlő mennyiségben végy.

### 1424. Fűszeres hajtások.

Törj meg apróra fertályfont mandolát héjjastól együtt; tégy ugyan annyi cukrot, egy jó rész fahéjat, s egy kis szekfűvet, s vagdald el apróra egy citromnak a héjját; mind ezeket medenczébe tévén, hahafd el egy kis tojás fejevével, hogy habozzék (de nem szabad a tésztának ölyl vékonynak lenni, mint a milien a közönséges habard tészta); azután metélj két ujjnyi szélességű a egy arasznyi hosszúságú pántlikákat ostyából, kend reájok a tésztát mintegy késfoknyi vastagon, kend meg a hajtás bádogot viaszkaival, s tedd reá a hajtásokat; azután tedd kemnczebe, és süsd meg gyenge melegnél, mert csak meg kell szárítani. Ha már egészen merevények, dörzsölj le egy kis jeget habzásig, végy egy kis töltsért, vagy legyenek szűkében egy kis tokot, mellynek alól a gombostű hegyénél ne legyen nagyobb nyílása; ennek segítségével adj valami keveset a jégből szép rendben a hajtásokra; a többi jéghez végy egy kis alkermes levét, vegyítsd jól öszve a jéggel, s cziprázdfet vele szépen a hajtásokat; tedd még egyszer a kemenczébe, s hagyj egészen megszáradni.

### 1425. Narancs jég hajtások.

Reszeld le két narancsnek a héjját fél font cukron, törd meg, s szitáld által finom szitán; tedd medenczé-

be, add hozzá egy narancsnak a levét, s keverd jó fertály óráig; azután ismét adhatsz hozzá egy kis levét, e keverd még addig, míg a jég szép sűrűs nem lesz, úgy hogy már éppen ne folyjék; metélj azután hoszszukás darabokat ostyából, kend reájok a jeget késfoknyi vastagon; hintsd be naggyában aprított piztácziával, s tedd a viaszkaikent hajtás-bádogokra, és süsd meg igen gyenge melegnél, mert csak száradniok kell.

### 1426. Piskóta hajtások.

A piskóta tésztát éppen úgy csináld, mind az 1380-dik száhi alatt, melegíts meg egy kévéssé egy hoszszukás bádogot, kend meg tiszta viaszkaik, s töröld le itató papirossal; kend reá a tésztát késsel, olly vékonyan, a mint csak lehet, és süsd meg gyenge tűznél, Midőn már bámulni kezd a tészta, vedd ki a bádogot, metélj a tésztából egy ujjnyi szélességű arasznyi hoszszaságű darabokat; ha megmerevednék a tészta., tedd ismét a kemenczébe, hagyd benne egynéhány pillantatig, azután vedd ki, s hajtásd a darabokat a hajtás bádogra, vagy ennek szükében a sodrófára, s hagyd rajta irtind addig, míg meg nem merevednek.

### 1427. Vanília hajtások.

Végy fertály font apróra tört czukrot, egy könting apróra tört vaníliátfél kalán czitromlevet, s csinálj két tojás fejeéből merevény havat; mind ezt fertály óráig kevervén, vegyíts hozzá végre két lat finom lisztet. Azután metélj ostyából két ujjnyi szélességű darabokat, kend reájok az eldörzsöltet késfoknyi vastagon, és süsd meg hívesen.

### 1428. Mandola hajtások.

Végy fertály font finom lisztet, fél font apróra tört czukrot, s három fertály font hámozott <sup>1</sup>s finom szeg formán metélt mandulát; tedd mind ezeket meden-

czébé, egy kis apróra tört vaníliával, a egy citromnak aprított héjjával együtt; azután keverj bele annyi tojást, hogy pontos elkeverés után sűrűs legyen az egész. Kend az eldörzsöltet jó késfoknyi vastagon egy vajjal kent bádogra, hintsd be jól apróra tört czukorral, s hagyd egy kívéssé állani; egészen elolvadván a cziikor, tedd híves kemenczébe, és süsd meg szépen. Mihelyt sárgás színe kezd lenni a tésztának, azonnal vedd ki a kemenczéhól, két ujjnyi szélességű és négy ujjnyi hosszúságú metszéseket vágj bele; melly megtörtévn, tedd be ismét a bádogot a kemenczébe, s hagyd benne addig, míg a mandula metszéseknél alól feljül vereses sárga színek nem lesz; ekkor pedig, fejtsd le azokat hirtelen a bádogról egy késsel s hajtsd vékony sodrófára. Ezen munkát két személynek kell megtenni, mert annak, a ki leveszi a bádogról, igen gyorsan és Ügyesen kell vele bánni, hogy meg ne hüljön s ne töredezzék; a másik személy pedig sodrófára hajtogatja a metszéseket, s egyszer smind tartja is, hogy formájokat el ne veszítsék; az elsőket mellyek már egy kívéssé meghültek, le kell venni, hogy a többinek is legyen helye.

### **1429. Mandela hajtások pistáciával. Mandola hajtások malozsával, Mandola hajtások francziásan.**

Ezen mandola hajtások maszsája éppen abból áll, a miből az előbbiekké. A meghámzott és elmetélt pistáciával vagy malozsával behintett tésztát a keinenzébe kell tenni; egyébkint pedig mindenben tök él let esen megegyeznek az előbbiekkal, kivéven a franczia módra készült hajtásokat, mellyeket négy ujjnyi hosszúságúra és három ujjnyi szélességűre messél, s midőn leveszed, úgy öszvehajtsd, hogy egyik végek a másikat érje, és üres csőt formáljon; tálaláskor az üres csőket habzó lejjel töltsd meg, hintsd be mind a két nyílásokat eperrel

vagy apróra metélt pisztácziaival, s tedd csinosan egy táltra, hogy szép tekintetek legyen. Ezen mandola hajtásokat mandola metszések gyanánt is feladhatod, mert egyenes helyzetekben mindenféle szép felczifrázásokra alkalmasok: így p. o. niártsd mind a négy oldalukat czukorba azután pedig apróra vagdalt pisztácziaiba; a czukor hirtelen megkeménykedvén megtartja a pisztácziaát · úgy hogy ha mind a négy oldal be van koszorúztva, a metszések mintegy rámában lenni látszanak, a belső felületekre pedig gyümölcsből csinálhatsz czifraságokat.

### 1430. Czitrom hajtások.

Tégy tizenkét lat tört czukrot réz serpenyőbe, adj reá négy kanál vizet, s főzd a czukrot, azután adj hozzá fél font hámozott és hoszúkásra metélt mandolát; pirítsd meg egy kévéssé; reszeld le három czitromnak a héjját czukron, s add a többihez másfél czitromnak a levéve! együtt, s keverd el jól. Azután metélj ostyából tetszésed szerint való nagyságú darabokat, kend reálok a pirította! fél ujjnyi vastagon, tedd viaszkaikent bádogra, hintsd be tort czukorral, s hoszúkásra metélt narancsai vagy czitronáddal, süsd meg elhült kemenzébe, hajtsd hirtelen a hajtás bádogra vagy sodrófára, a csinálj fölibe jeget.

## III. CZIKKELY.

### Öszvehajtott ostyák, és szeletek,

#### 1431. )szvehajtott ostya.

Törj meg két lat hámozott mandolát olly finomra, hogy tésztává legyen; törj meg apróra öt lat czukrot egy kis vaníliával együtt; tedd mind együvé fazékba; adj hozzá négy nagy kanál finom lisztet, egy egész tojást, egy tojás

sárgáját, s félrófnyi nagyságú olvasztott vaját, fél me ezely téjsűrűvel együtt, mellyet lassanként adj bele; keverd a tésztát mind addig, míg semmi darabossága nem lesz; melegítsd meg jól az ostya vasat, mind a két oldalán, kend meg vajjal, fitörüld le itató papirossal, tedd ismét a tűzre, s jól átmelegedvén tégy egy kanálnyit a tésztából az alsó tábla közepére, nyomd öszve jól a vasat, tedd ismét a tűzre, forgasd mint a két felén, midőn már gondolod, hogy világos barna, nyisd fel a vasat, s tekergesd öszve a lapos ostyát az e végre készült fával.

### 1432. Finom összehajtott ostya.

Törj öszve apróra tizenhat lat czukrot egy kis darab vaníliával, és szitáld meg, azután pedig tedd medenezébe; végy hozzá tizenhat lat finom lisztet, négy egész tojást, négy tojás sárgáját, s keverd el jól; azután végy négy lat olvasztott vaját, s annyi téjsűrűt, hogy a tészta könnyen folyó legyen, keverd el jól még egyszer; melegítsd meg a vasat; kend meg egy kis vajjal törüld le, tégy reá a tésztából egy nagy kávék kanálnyit, és süsd meg szép sárgás pirosra; azután vedd el a vasat a tűz mellől, s vagy vékony csövet tekergesd, vagy pedig tokocskákat formálj a tésztából: tégy ismét tésztát a vasba, s így tovább; míg mind meg nem lesz sülve. Főképpen arra vigyázz, hogy a tűz mindig egyenlő legyen, s a vas is mindig egyenlő meleg maradjon.

### 1433. Vagdalt mandola ostya.

Csinálj tésztát egy kevés lisztből, egy kis czukorbő, egy tojásból és tejből; süss belőle lapos leveleket, mint az öszvehajtott ostyánál; rakd ezeket egy másra, e borítsd le tányérral, hogy egyenesek maradjanak; azután habarj el jól fél font hámozott és aprított mandolát fél font apróra tört czukrot, három tojás fejeérének

merevény havával; adj hozzá egy kis citrom lövet, egy czifromnak öszeveaprított, s egy narancsnak czukron^reszelt héjjával, négy lat apró koczkásra metélt czi tronád dal, s egy kevés nagyában tört fahéjjal és szekfu el együtt. Mind ezeket jól öszevegyítvén, vagdald el a sült ostyát kerekesen, kend meg tésztával, tedd bádogra, süsd meg a kemenczében szép világos sárgára, s mihelyt kivetted, tekerd gömbölyű fára.

#### 1434. Makkaróni ostya.

Végy fertály font tört czukrot, fertály font apróra tört mandolát, s két tojás fejeérének merevény havát, s keverd fertály óráig; kend azután a tésztát vajjal kent bádogra, hintsd be vagdalt pisztáciaival és czi tronáddal. és süsd meg híves kemenczében. Vagdald el hirtelen darabokra, s tekerd gömbölyű fára.

#### 1435. Fahéjas ostya.

Törj öszeze apróra fél font hámozott mandulát; verj négy tojás fejeéréből merevény havat. s add a mandulához, fél font tort czukorral, fél lat fahéjjal, egy czi tromnak vékonyra vagdalt héjjával, s fél czi tromnak a levéve! együtt; mind ezt igen jól elhabarván, kend a tésztát kanalankint vajjal kent bádogra késfoknyi vastagon, süsd meg, s tekerd melegen gömbölyű fara.;

#### 1436. Fegyver fánk.

Dörzsölj el fertály font vaját habzásig, habarj bele lassankint hat tojás sárgáját; törj ösz ve apróra fertály font czukrot, fertály font hámozott mandolát, ~s keverd el jól mind a kettőt a feljebbiekkel; adj hozzá egy kis tört fahéjat, három evő kanál jó tejfelt, s fertály font tinóm lisztet; mind ezeket az eldörzsölt köze tévén, csinálj belőle tésztát. Végre verj hat tojás fejeéréből merevény havat, vegyítsd el jól a tésztával; azután süsd meg a megkívántató vasban szép sárgás barnára, czukorral behintve add fel az asztalra.

### 1437. Mandola táska.

Végy fertály font apróra tört mandulát, hat lat tört czukrot, öt tojásszéket, s egy czitromnak apróra vagdalt héjját; keverd mind addig, míg sűrűs uem lesz. Azután tégy egy itcze finom lisztet deszkára, sózd meg egy kévéssé, szelj bele fél font vaját, sodord el jól a sodrófával; azután végy hat tojásszéket, három evő kanál tejfelt, egy kis tört czukrot és bort, csináld meg a tészta, sodord el háromszor mint a vajas tészta; minden elsodrás után fertály óráig hagyd nyugodni. Végre sodord el késfoknyi vastagságúra, vagdalj belőle meleg késsel apró darabokat, kend meg ezeket tojás fejjével, mind-egyik darab<sup>1</sup> közepére fél kanál töltelékét tégy; hajtsd öszve a táska két végét, úgy hogy csak két ujjnyi széles és egy ujjnyi hosszú legyen; azután kend meg tojás fejjével, hintsd be czukorral s aprított mandulával és süsd meg szépen gyenge melegnél; mert szép zsemlye színűnek kell lennie.

## IV. CZIKKELY.

### Külömbféle apróbb czukros sütemények.

#### 1438. Ánis kenyér.

Verj nyolcz tojást fazékba, adj hozzá fél font apróra tört czukrot, s verd fél óráig; tégy közibe fertály font finom lisztet, és két lat ánist; vegyítsd el jól a többiekkel; kenj meg egy lapos formát vajjal, hintsd be finom zsemlye morzsával, töltsd reá a habarékot, és süld meg egészen hívesen, éppen úgy mint a tortát; megsülvén, borítsd ki a formából, s hagyd egy két napig állani, hogy megszívja magát; azután vagdald el hosszukás vékony darabokra, pirítsd meg mind a két

oldalát rostélyon, hogy szép zsemlye színű legyen, — s így száraz helyre tévén eltarthatod hosszabb ideig.

### 1439. Csokoládé kenyér.

Csinálj olyan tésztát, mintáz 1380-dik szám alatt; kenj meg egy bádogot vajjal vagy friss zsírral, kend el a tésztát egy ujjnyinál valamivel vékonyabbra, smidőn megsült, szurkaid ki középszerű fánk szűrővel; töltsd meg befőtt sárga baraczkal, a második részét tedd fölibe; azután vond be csokoládé jéggel, előbb az egyik felén, és a szélén; szárítsd meg kemenczében, s azután vond be a másik felét is jéggel, s szárítsd meg újra a kemenczében.

### 1140. Finom gyümölcs kenyér.

Végy egy közönséges nagyságú czipóhoz egy font magjából kifejtett malozsát, egy font mandolát, egy font diót, fél font mogyorót, egy font aszalt szilvát, ugyan annyi sajtolt körtvélyt, fél font figét; egy font pálma szilvát, két citromnak öszveaprított héjját, fertály font citronádot, másfél lat fahéjat, és fél lat szekfűvet; s aprítsd öszve mind ezeket nagyjában; a mandolát hámozd meg, s vagdal del két részre; a fűszert törd meg apróra, & gyúrd bele a tésztába; sodorj el négy levelet a kalács tésztából késfoknyi vastagra; oszd el a feljebbieket négy részre, tedd a tésztába, kend meg tojás fejjével, és süsd meg.

### 1441. Linczi kenyér.

Üss medenczébe tizenkét tojásszékot, verj a fejjékből merevény havat, törj meg apróra egy font czukrot, vedd a havazó veszőt, s verd fel vele a czukrot a' hóval s a tojásszékekkel együtt egy óráig, hogy jó sűrű legyen; azután hámozz meg fertály font mandolát, metéld el szeg formán, pirítsd rézlábasban gyenge pártűzőn, míg sárgás nem lesz; meghűlvén keverd a fel-

vert közé, a adj hozzá egy citromnak öszveaprított héjjával együtt egy font finom lisztet, keverd el jól; azután kenj meg vajjal egy kétszersült formát; töltsd bele a tésztát, és süsd meg lassan.

### 1442. Mandola kenyér.

Metélj el szekfórmán másfél font áztatott mandolát; törj ősz ve apróra ugyan annyi czukrot egy kis vaníliával, és szitáld meg; verj két tojás<sup>9</sup> fejjéből merevény havat, vegyítsd el a czukorral, keverd fél óráig, hogy habzó jéggé váljék; azomban mivel nem szabad ritkának lennie, <sup>9</sup> bátorságosabb, ha a hónap csak felét adod hozzá, <sup>9</sup>a ha látod, hogy egy ideig való keverés után igen sűrűvé lesz, akkor a többi jeget is hozzá adhatod; midőn már igen habzig a jég, add bele a mandolát, vegyítsd el jól, <sup>s</sup> rakj kanállal apró halmokat ostyára, és süsd meg gyenge melegnél; jól megszáradván, tördeld el róla az ostyát; <sup>s</sup> tálald ki tányérokra halmokra rakva; — épen így készítsd csokoládéból is, csak hogy czukor helyett csokoládét végy

### 1443. Mandola csókocskák.

Végy hat lat szitált czukrot; verj egy tojás fejjéből merevény havat, <sup>s</sup> keverd a czukorral fertály óráig; azután nyomkodd bele lassankint egy citromnak a levét, <sup>s</sup> keverd addig, míg sűrű nem lesz; végre adj (hozzá fertály font apróra tört mandolát; vegyítsd el jól a többivel, formálj belőle csókocskát, rakogasd kerekre metszett ostyára, tedd bádogra, és süsd meg hívesen. Megsülvén, felcizfrázhatod egy kis jéggel, — vagy úgy <sup>s</sup> hagyhatod a mint van.

### 1414. Mézes báb.

Végy fél font lisztet, fertály font apróra tört czukrot, egy citromnak öszveaprított héjját, egy kis fahéjat, <sup>o</sup> egy kévé? szekfüvet apróra törve, keverd mind

ezt jól öszve; csinálj ezekből Igen forró mézzel tésztát, melly keménységére nézve a vajas tésztához legyen hasonló; dolgozó ki jól fél óráig, azután pedig hagyd három óráig nyugodni; ekkor sodord el fél ujjnyi vastagra, s csinálj belőle azt, a mi tetszik; rakd meg hasogatott mandolával, és süsd meg ropogósra jól befutott kemenczében,

### 1445. Anis perez.

Tégy fertály font lisztet deszkára, vegyíts hozzá hat lat vaját, dolgozd ki jól a sodrófával; azután keverj közibe fertály font tört czukrot, egy citromnak öszveapritott héjját, s egy kevés ánist, üss bele egy egész tojást; csináld meg a tésztát, s formálj belőle perezeket, niellyeket tojás fejeével megkenvén, hintsd be czukorral, és süsd meg híves kemenczében.

### 1446. Sárga barackos perez.

Törj Öszve apróra öt fertály font czukrot, s megszitálván tedd deszkára; adj hozzá egy evő kanálnyi vagy valamivel több befőtt sárga barackot, s egy kis citrom levet; dolgozd ki jól széles késsel; a tésztának nem szabad lágynak lenni, s e miatt igen vigyázva kell a citrom lével bánni. Csináld meg a tésztát, hintsd be a deszkát finom czukorral; csinálj apró perezeket, tedd papirosra, azután pedig bádogra, s szárítsd meg gyenge melegnél. Midőn már merevények, czifrázd fel fejeér jéggel, a mit egy kis papiros töltsér által teljesíts.

### 1447. Spanyol perez.

Verj négy tojás fejeéréből mere vény havat; keverj el vele jól fertály font áztatott s apróra tört mandolát» és fertály font apróra tört czukrot; formálj belőle perezeket, és süsd meg ostyán gyenge melegnél.

### 1448. Kétszersült, francia módra.

Végy tíz egész tojást héjjával együtt; mérj meg ugyan annyi szitált cukrot, s annyi finom lisztet, a mennyit hét tojás nyom; vedd ki a tíz tojásból a sárgáját, a fejeéréből merevény havat verj; tedd inedenczébe, habard közibe a tojásszékeket, és szitált cukrot, s keverd egy oldalon fél óráig. Azután habard bele hirtelen a megmért finom lisztet, mellynek egészen száraznak kell lenni; de csak addig keverd, míg a többivel jól el nem vegyíti. Kend meg a bádog formákat egy kis vajjal, s töltsd reájok a tésztát, inellyet feljülszítált cukorral behintvén, süsd gyengén fült kemenczében tíz vagy tizenkét minutáig; vagdal j belőle két késfoknyi vastagságú darabokat, tedd újra a kemenezébe, s hagyd egy kévéssé megsárgulni. Ezen tésztából francia piskótát is csinálhatsz; azzal a megjegyzéssel, hogy ahoz reszelt citrom héjat kell venni.

### 1449. Tortácskák.

Dörzsölj el jói fertály font vaját, üss bele két egész tojást, s keverd el jól, adj hozzá fertály font tört és citrom lével nedvesített mandolát, fertály font törtezőkrot, s egy citromnak apróra vagdalt héjját; keverd el jól mind ezeket; végre fertály font lisztet adj hozzá, mellyet a többiekkel csak addig keverj, míg jól el nem vegyül. Azután töltsd az e végre használt bádog tálokra, mellyeket előbb egy kis vajjal kenj meg; süsd meg gyengén fűtött kemenczében, azután pedig borítsd ki; jéggel szépen felezifrázhatod, — s ha tetszik, tortát is csinálhatsz ezen tésztából.

### 1450. Birsalma kalács

Süss meg kemenczében friss érett birsalmákat, dörzsöld által szitán a beleket, mellyből fél font apróra tört cukorhoz ugyan annyit végy; mind ezt együvé le-

vén egy medcnczébe, add hozzá egy tojás fejrének a havát, « keverd egy éráig, melly idő alatt fejr sme-revény lesz. llakj azután diónyi nagyságú halmokat ostyára, süsd meg hívesen s tedd száraz helyre, a hol hosz szabb ideig eláll.

### 1451. Csokoládé kalács.

Fertály font ez ókorra két darab jó csokoládét végy; reszeld el a reszel ön jó apróra, s vegyítsd el jól; verj egy tojás fejréből merevény havat, csinálj vele a feljebbiekből tésztát, ebbüi pedig apró gömbölyű halmocskákat formálj, nyomj reájok valamely formát, és süsd meg hívesen.

### 1452. Kártyák fűszeres tésztából.

Csinálj olyan tésztát, mint az 1396-dik szám alatt, sodord el késfoknyi vastagra, kend meg befött sárgába raczkal, tégy fölibe éppen olly vékonyra sodrott tésztát, s vagdalj belöle kártya formájú s nagyságú hoszszú-kás darabokat, és süsd meg jól; ha a tészta egy kévéssé folyik, metéld egy késsel midön már megsült, minden oldalán egyenlöre. Elöbb mintsem ezt tennéd, dörsöld el habzásig tizenkét lat finomra tort és szitált czukornak a jegét egy kis czitrom lével, s vond be vele a kártyákat; azután csinálj tésztát deszkán, két darab apróra tört és szitált csokoládéból, egy kis tojás fejrével; dolgozd ki ezen tésztát széles késsel; s vigyázz, hogy inkább kemény, mint lágý legyen; azután sodord el a sodrófával késfoknyi vastagra, s szurkaid ki apró makk kártya formákkal; ezen kártya formákat a bádogosnál kell csináltatni, a kik makk és szív formákat készítenek; mártsd ezen formákat tört c/ai korba vagy lisztbe; a szív formákhoz csak finom czukorral, egy kis tojás fejrével és alkermessel kell a tésztát csinálni, azután a késsel épen úgy kidolgozni, elsodorni, s a szíve-

két ki kell szurkálni. A kártyákat végre hült kemen-  
 czébe tedd, hogy megszáradjon ugyan a jég, de meg ne  
 sárguljon..

### 1453. Fűszeres szárazak·

Végý fél font mandulát; hámozz meg belőle négy  
 latot, s vagdald el szeg formán; a többit pedig tiszta  
 kendővel, törd öszve héjjával együtt; fél font czukrot  
 is törj meg, s tedd mind a kétfélét medenczéhe, vegyítsd  
 el jól, üss bele két tojásszéket, két tojás<sup>5</sup> feje-  
 réből vert hóval együtt, s keverd egy ideig; azután ismét két to-  
 jásszéket üss bele, két tojás fejérének a havával együtt,  
 s így tovább, míg tiz egész tojás nem lesz benne, a  
 tésztát pedig keverd, inig habos nem lesz; adj hozzá  
 azután két darab reszelt csokoládét, a szeg formán me-  
 télt mandolával,/s 4 lat hoszszukásra aprított citrónád-  
 dal együtt; sodord el jó késfoknyi vastagra, vond be  
 fejeér jéggel, s metélj belőle egyujjnyi hoszszaságü, de  
 valamivel szélesebb szárazakat, czifrázd fel pisztáciával,  
 tedd viaszszal kent bádogra; e szárítsd meg gyenge me-  
 legnél, hogy a jég meg ne bámuljon, hanem szép fejeér  
 maradjon·

### 1454. Czukorral borított gesztenye.

Süss meg nagy olasz gesztenyéket úgy, hogy a héj-  
 jok jól lejjön; azután főzz tizenkét lat tört czukrot fél  
 kávécsészényi vízzel addig, míg a czukor olyan earam-  
 mellá nem lesz, a millyenre főzik, midőn hurut ellen  
 való darabokat készítenek belőle; legjobb próbája jóságá-  
 nak, ha kőre teszel valami keveset belőle, s ezt mi-  
 dőn már meghült, metszeni lehet; megfővén így a czú-  
 kor, forgasd meg benne a gesztenyéket egymás után,  
 rakd szitára, és szárítsd meg.

### 1455. Mandola sütemény.

Végý fertály font tört czukrot, fertály font tört man-  
 dolát, fertály font vaját, ugyan annyi finom lisztet, s

egy citromnak összeaprított héjját; csinálj ezekből három négy tojás sárgájával tésztát, olyan keményet, mint a miilyen a metélt tészta szokott lenni; s azután formálhatsz belőle a mi tetszik.

### 1456. Mandola, köpönyegben.

Végy fertály font apróra tört cukrot, s egy tojás fejeérének a háVát, s habarj belőle fél óra alatt surú jeget; vágj az ostyából kerek leveleket, tégy mindegyikre egy egy hámozott mandolát, s adj folibe a megírt jég-ből egy kávé kanálnyit; mind elkészülvén e képpen, süsd meg elhült kemenczében, vagy inkább szárítsd meg^ T5 tálald ki tányérra.

### 1457. Pirított mandola.

Végy egy font mandolát s töröld meg kendővel; főzz három fertály font cukrot fél pohár vízzel addig, míg nyulékony nem lesz, s forrás közben nagy hólyagokat nem vet, a midőn már nincsenek semmi folyó részei; tedd bele azután a mandolákat, állítsd gyenge pártüze, s keverd egyre a főző kanállal, míg minden cukrot bé szívták, és szép szárazok. Vigyázni kell, hogy meg ne olajosodjanak; mihelyt pattogni kezdenek, azonnal el kell venni a tüztől, s be kell fedni a rézlábast, míg meg nem hülnek a mandolák. Ha akarod, egy kis alkerines lével veresre festheted a niandolákat. A<sup>9</sup> mogyorót is éppen ebképpen kell készíteni.

### 1458. Cukor szeletek.

Tégy deszkára tizenkét kanál apróra tört cukrot, keverd közibe egy citromnak koczkásra metélt héjját; azután verj egy tojás fejeéréből merevény havat, s csinálj vele a cukorból tésztát, mellynek nem szabad lágynak lenni; sodorj, vagdald belőle szeleteket; tedd ezeket viaszkal kent bádogra, és süsd meg szép hívesem

### 1459 Apácza pogácsa.

Olvassz el fel meszsely jó fejér mézet, add belő másfél zsemlyének apróra reszelt morzsáját, továbbá hat lat héjjával együtt megtört mandolát, egy jó rész tört fahéjat, székfűvet, s egy citromnak és egy narancsnak apróra vagdalt héjját; mind ezeket együvé tévén, főzd fel egy kevésbé, azután pedig hiítsd meg; csinálj belőle mogyorónyi nagyságú golyókat. Csinálj azután porhanyó<sup>9</sup>e egy kevésbé merevéuy, rétestésztát sodord el mint a metélt tésztát, tedd bele a golyócskákat; kend meg a tésztát a töltelék körül egy kis tojás fejejével, mártsd a formavasat egy kis lisztbe, nyomkodd ki vele a pogácsákat, és süsd meg igen gyenge melegnél.

### 1460. Muszkazóna,

Vágy fertály font tört czukrot, ugyan annyi apróra metélt mandolát, egy lat apróra tört fahéjat, fél lat székfűvet, s egy citromnak apróra metélt héjját; tedd mind ezeket deszkára, s csinálj belőlük egy tojás fejejének a havával tésztát; hintsd be a deszkát finom czukorral, s csinálj belőle bábokat, koszorúkat, vagy mást a mi tetszik. Tedd azután bádogra, süsd meghült kémenczében, s tedd el száraz helyre; — a bádogot viasz-  
kai kell megkenni.

### 1461. Bölcsős kenyér.

Tégy egy bögrébe 4 tojást, fél font apró czukrot, egy citromnak apróra vágott héjját, s keverd jó fél óráig; adj hozzá 4 lat apróra reszelt csokoládét, fél font szinlisztet, egy lat finomra törött fahéjat, egy kávésszilke hosszúkásra vágott mandolát, vegyítsd mind ezt jól össze; azután formáld czipónak, rakd papirosra, és süsd meg szépen.

### 1462. Égi lajtorja ribizke-kocsonyával.

Végy nyolczszor kinyújtott és összehajtott vajjas tésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagra, vágd el hat ujjnyi

hosszú és egy hüvelknyi széles csíkokra; ezeket kend be elsodort tojással, és rakd meg két késfoknyi vastag tészta rudacskákkal keresztben, hogy lajtorját .formálgon; hintsd meg gazdagon cukorral, és süsd meg szépen, úgy, hogy a kereszt csíkokcsák fejérek maradjanak; ha meghűlt, adj az üregekbe ribizke kocsonyát.

### 1463. Gesztenye kenyér.

Törj meg fertály font jó sült gesztenyét apróra, törd át szitán, add nyújtó deszkára, tégy hozzá fertály font finom lisztet, fertály font írás vaját, fertály font apró cukrot, négy egész tojást, egy késhegynyi sót, és gyúrd meg tésztának; azután formáld e tésztát apró cipócskákká, rakd azokat egymástól illő távolságban sütő bádogra, kend meg tojással, és süsd meg jó ropogósra.

### 1464. Török kenyér.

Végy egy pint friss mézet, 1 lat apróra zúzott székfűborsot, 1 lat fahéjat, 1 lat gyömbért, 1 lat borsot s ugyan annyi szerecsendiót, magában értetődik. Úgy is, hogy mint ezt megtörve; a mézet forrald fel, 's a közben hogy habját leszded, a főszert {add bele, vess hozzá még 2 lat apróra vágott citromhéjat is, és főzd fertály óráig ezután; a tntől félre tolván, engedd félig kihűlni, adj bele fertály font fenyő mandolát s annyi lisztet, hogy jó kemény tészta legyen belőle; ezt szaggasd apró Czipócskákra, rakd sütő bádogra és süsd meg.

### 1165. Narancs csókocskák.

Dörzsöld le egy narancsnak héjját cukorral; a cukrot szárítsd ki s zúzd össze apróra, verd egy tojának fejéret hová, a fertály fontnyi narancshejas cukrot keverd közé, mint szintén 1 lat lisztet s 8 — 10 abárolt és linómra törött mandolát is; csinálj e tésztából olasz

diónyi csókocskákat, rakd ostyára, süsd meg langyos kemencéében, s ha megsültek csinálj föléjük jeget.

### 1466. Fenyőtohoz (Tannenzapfen).

Tégy a nyujtódeszkára egy meszely finom lisztet, 1 tojást egészen, kettőnek székét, fertály font finomra törött mandolát, 4 kalán apró czukrot, kevés fahéjat, szekfuborsot, apróra vágott czitromhéjat,  $\frac{1}{2}$  font írósvajtot s annyi tejfelt, mennyi elégséges hogy a tészta jó kemény legyen; e tésztát kinyújtván adj a formának mindenik oldalába két darabot, nyomd össze, csutkáját csinálj az ollóval, tedd forró zsírba formástól együtt, azután a formát húzd ki s a fenyőtohozat engedd csak magában sülni; feladva hintsd meg czukorral vegyített fahéjjal.

### 1467. Paraszt kenyér.

Törj meg 1 font mandolát héjjastól jó apróra, 6 egész tojással együtt; verd 16 tojás fejejét kemény hóvá; zúzz apróra  $\frac{2}{3}$  font sárga czukrot, adj reá 32 tojásszékét s keverd jó fél óráig szűneflen; most add hozzá a tojás habot, vegyíts közé 2 lat finom porrá zúzott fahéjat, ugyan szekfút és szekfü borsot, font finom lisztet, a fennebb említett mandolát, süsd meg gyöngemelgben, kend meg vízben felolvasztott sűrű czukorral, s hintsd meg gazdagon apró czukorral és fahéjjal.

### 1468. Narancs kenyér.

Üss fertály font finom porrá zúzott czukorra egy tojást s keverd jó ideig; reszeld le egy narancsnak héjét j végy kevés törött ánist, két lat apróra zúzott mandolát, 4 lat finom lisztet s keverd össze jól a tojásos czukorral együtt; e tésztát azután kend ostya darabokra késfoknyi vastagságban, és süsd meg.

# NYOLCZADIK SZAKASZ.

## *A kenyérsütésről.*

### **1469. Millyen a jó kenyér?**

Jó kenyérnek azt tartjuk, melly domború, héjjá se nem igen lágy, se nem felette kemény; sárga vagy barna, de nem fekete égett; nincs elválva a bélétől; a bele szívós, és nem morzsolódik; ha a bélét benyomják, ismét felduzzad magától; inkább apró sűrű, mint igen lyukacsos; jó izü, s még több napok múlva sem savanyú; a tejet feliszsza, mint a<sup>1</sup> spongyia; ha a fene két megütik Ököllet az egész kenyér egyaránt megrendül.

### **1470. Fő fogásai a kenyérsütésnek.**

Hogy a kenyérben az előszáinlált tulajdonságok meglegyenek, a jól megválasztott és elkészített kenyérnek való búzából czélerányos őrlés által nyert derék liszten kívül különösen vigyázzon a gazdasszony a kovászra, dagasztásra, vízre, sózás r a, sz akasztást a, keni e n ezé r e, és ennek jó fűtésére. A jó kenyérsütő gazdasszonyok kétféle kovászszal élnek; egyiket a Tisza mellett párnak vagy élesztőnek, a másikat pedig dunántul záporkának vagy czögnek nevezik németesen. A párt sütni valónak is hívják.

### **1471. Pár.**

A pár nem más, hanem a kenyér szakasztáskor a sütő teknő<sup>1</sup> oldaláról levakart kovászos tészta, komló

\*) Lásd e tárgyról: N. Nagyváthi János „Magyar Házi Gazdasszony” című, s Pesten Petrózai Trattner A. M. — nál megjelent jeles munkáját, mellyel minden Gazdasszonynak méltán ajánlhatni.

vízzel forrázott búza korpával öszvegyúrva, és darabokra szaggatva: szokás t. i. egy nyolczad rész köbül korpát megforrázni koinlós vízzel, s azután négy font kenyér tésztával meggyurni. Ezen gyuradék úgy hagyatik huszonnégy óráig, s akkor darabokra miilyen a gyermek fél ökle e!szaggattatik, és párszázasztóra rakatván jó melegen megszáritattik s a jövő szükségre félre tétetik. A friss pár azonban mindég jobb és erősebb a réginél; két három hétig mindazáltal megmarad jó állapotban; de a harmadik sütés alkalmával tanácsos ismét tésztát hagyni és mást csinálni.

### 1472. Záporka.

A záporka hasonlóképpen sütésből meghagyott híg tészta, melyet a zsemlyesütők, s a kik egy hétben többször sütnek, fazékban hideg pinczébe letenni szoktak. Megesik, hogy ezen tészta nagyon megforr magában 's így ha fel nem frissítik, nem savanyú, hanem eczetes rohadt és hasznavehetetlen lesz. Azért is szokás bele ilyenkor egy kis lisztet tenni, és vízzel feleresztvén elkeverni. Így egy két napra ismét megfrissül, jó-ságára nézve, ha friss egyforma a párral. A záporkát így készítik: nyolcz lat komlóra töltenek két itcze vizet, s addig főzik, míg a víznek egy harmad része el nem fő. Ezzel a vízzel két font lisztet kevernek meg, s ezt betakarván, meghagyják savanyodni, s midőn sütni akarnak, kovászt tesznek bele.

### 1473. Kovász tevés

Azon estve, midőn más nap reggel kenyeret akar sütni a gazdasszony, legelsőben is párt áztat, az az: a feljebb leirt párt apró darabokra tördeli lágy meleg vízzel, mint az ember keze feje könnyen elállja, felereszti, és meleg helyre teszi 4 — 6 órakor, s hogy a leve el ne folyjék, a fazekat tábla állítja. Mennyisége a párnak, annak friss voltától függ; közönségesen mind

az által 60 font liszthez, mely körül belől egy Posonyi mérő búzának a lángja, két itczés fazékba két jó őszszemarok párt szokás tenni. Megkelvén ezen pár felduzzad a fazék tetején és folnyi kezd, s két itczénél több lesz: de ha fel nem duzzad- csak ki kell önteni, s a szomszédban más kovászt kérni.

### 1474. Kovász vegyítés.

Míg a pár niegkel: a gazdaszszonyok megszitálják a lisztet, s ha hideg, megmelegítik a szobában: nyolcz órakor pedig egy harmad részét a sütni rendelt lisztnak a sütő teknő egyik végébe nyomják, gödröt csinálnak benne, a” két ágú fát a liszt fölibe teszik, s a párszűrőn vagy is a lőszörből szótt szitán a megkelt párt bele töltik, három itcze lágy meleg vízzel felelegyítik, s a párt vagy sütni valót ^gyengén kifacsarván, a kovásztevő lapoczkával a lisztet erősen elkeverik. A kovászt körül belől olyan nagyra csinálják, mint az egész sütésnek egy harmad része, betakarják vánkossal, vagy más meleg ruhával, és így hagyják csendesen egész 6 — 8 óráig, a szerint, a mint a szoba melegebb vagy hivesebb. Mint a zsemlye sütők a zápokát, sok gazdaszszonyok a párt is komlós vízzel elegyítik. Ettől a kenyér, ha a tésztája kétszer vagy háromszor is megdagasztatik, könnyebb,és ritkább szokott lenni; de hamar megsavanyodik, vagy meg is keseredik; ha csak a kovászt reggel, midőn dagasztani készülnek, hideg vízzel le nem öntik.

### 1475. Víz és só.

Éjfél után két három órakor fel kel a gazdaszszony, megnézi a kovászt, s ha közel van ez a megkeléshez, s repedezni kezd, tüzet rak, s dagasztani való vizet melegít, és sót olvaszt bele. A mely víz inni legjobb, sütni is legjobb a kútvíznél jobb a forrás víz» A víz

nek egy harmad részt kell a liszthez képest tenni, úgy, hogy ha a liszt 60 font, a víznek kell lenni 20 itczének, de már a kovászba öntött vizet is hozzá számlálván. A só, ha több, nem annyit árt, mint ha kevés; azért s egy mázsa liszthez  $\frac{1}{4}$  font sót szokás tenni.

### 1476. Dagasztás.

Mikor a sós víz már ebképpen készen van, kitakarja a gazdaszszony a kovászt, és ha látja, hogy a kovásztészta teteje be kezd esni, vagy megrepedez: az egész sütni rendelt lisztnak két harmad részét együvé veszi, a kovászt tésztával elkeveri, s két öklével csendesen, azután pedig mindegyre szaporábban dagasztja.

### 1477. A dagasztás célja esmódja.

A dagasztásnak az a célja, hogy a liszttel a tészta tökéletesen összevegyüljön; e végre a dagasztó személy szünet nélkül taszigálja egyik öklét a másik után a tésztába, s azonban mindenkor kiterjesztve huzza ki a kezét. Ha nagy a tészta, gyakran két három felé is elmetszi azt, és külön dagasztja, s többször a teknő oldalához üti, hogy annál jobban megragadják a részek egymást, s többször forgatván egyik oldalról a másikra, mind addig hintegeti liszttel, míg az egész fennmaradott rész liszt bele nem megy. Ha igen kemény a tészta, több víz kell bele; ha pedig sőtalan, sót is kell a vízbe tenni.

### 1478. Mikor elég a dagasztás, s mit kell azután tenni?

Ha lisztcsomók vágnak a tésztában, még nem jó a dagasztás; és hogy ezt annál jobban észre lehessen venni, gyakran meg kell a tésztát metszeni, melly ha már egyenlő, csomó nélkül való, vége van a dagasztásnak. Ebbe egy jó óra becsületesen bele szokott telni, még a legerősebben dagasztónak a kezében is. Ekkor

a tésztát öszvegombolyítják, megliszteznek, a a süető abroszszal körös körül leszorítván, a támasztó kővel megtámasztják, bogy a tészta el ne mászszék · azután betakarják melegítő ruhákkal, s így hagyják csendesen mint egy másfél vagy két óráig.

### 1479. Kemencze füles.

Másfél vagy két óra múlva ismét talpára áll a gazdaszszony, és sorba rakja a ineleges szakasztókat magok különös siitő ruhájukkal együtt a tekenő körül \$ azután kibontja a tésztát, s ha látja, hogy az felduzzadt, imitt amott megrepedezett, s a közepe alá kezd esni, begyűjtana a<sup>l</sup> kemenczét, de ha a fa nyers, hamarább kell a fűtéshez fogni. A<sup>l</sup> fűtésben abban áll a legnagyobb mester-ség, hogy a fa a kemenczében mindenfelől egyszerre lángolván, a kemenczének minden részeit egyaránt melegítse.

### 1480. Szakasztás.

Midőn már fülük a kemencze, szakasztáshoz fog a gazdaszszony. Ennek alkalmával újra meggyurja minden kenyérnek a tésztáját, oldalról oldalra fordítja, és több ízben a<sup>4</sup> tekenő<sup>5</sup> oldalához üti, s minekutánna gömböleg formát vett magára, a szakasztóba veti. A szakasztóban a jó tészta újra dagadni és kelni kezd, ha a hi degség nem gátolja. Ez a kelés fertály óra alatt meg-esik, a akkora a kemenczének is be kell fülnie, különben nem leszen a kenyér domború.

### 1481. Bevetése a kenyérnek.

Látván a gazdaszszony a tésztát a szakasztóban kelni, a kemenczéhez lát, széttaszítja a tüzet, megfuttatja lángolóval, azután kihúzza, kímemeteli a kemenczét, dercze lisztet csip fel három ujjúval, a kemencze szájába teszi, melly ha megfeketedik, igen forró a kemencze, s azért néhány perczenetig hűlni engedi,

ha pedig fejéren marad, jele, hogy nem eléggé fűlt meg a kemencze; de ha csak megbámul, akkor éppen elegendő a meleg, s ekkor bábát szúr a kenyérbe, sazt meggyújtván behánya lapáton a kenyereket egy más után,

### **1482. Mire kell vigyázni a kenyér sülése alatt?**

Ha látja a gazdaszszony, hogy a kemencze a bevett kenyeret nem fogja, az az: hogy a kenyér nem nő benne: fel tornyozza a tüzet kemencze szájánál, s lángolót is gyújt reá, melly a külső hideg levegőt is kizárja a belsőt is nagyítja. Az igen kevés fűtés után mindazáltal semmit sem használ ez, s csak a felső héjját égeti meg a kenyérnek, a fenekét pedig szalonásan hagyja. Ellenben az igen meleg kemencze hirtelen leszorítja a kenyeret, megégeti, elválasztja a héjját a bélétől. Ezen hamar kell azzal segíteni, hogy a cseresnyeg vagy c? kemencze szája felett való lyuk kibostassék, s a tűz a kemencze szája előtt lenyomassák. Midőn azt látja a gazdaszszony, hogy a kenyér héjjá pirosodni kezd, s a kenyér felduzzadt, jól becsinálja a kemencze száját; hogy a melegség még egynéhány minutáig egyenlő maradjon.

### **1483. Mikor sült ki a kenyér, s mit kell vele azután tenni?**

A megsülést úgy próbálják meg az aszszonyok, hogy kirántják a kenyeret a kemenczébül s megverik a fenekét ököllel: ha reng a kenyér, megmossák tiszta vízzel, s csak egy két minutára teszik vissza, hogy a mosás után megfényesedjék a héjjá; azután kiszedik, lágy meleg helyre vagy éllel oszveállítják, vagy csak lerakják, s két rétre hajtott abrosszal betakarják, hogy csak lassan lassan hűljön el; mert különben elválnék a héjjá a bélétől.

**1484. A rossz kenyér hibáji.**

A rossz kenyér hibáji: a laposság, melly az igen elkeléstől van, az öszvessugorodott gömbölyetség a kevés keléstől és igen forró kemenczétől; a lyukacsoái a sok kovásztól, a fenekén való szalonáság a kémén-  
cze feneké hidegségétől és a meg nem keléstől: végre az igen tömött sűrű bélűség a sok vízzel való dagasztásból és kevés kovászból származik.

**KILENCZEDIK SZAKASZ.**

*Aludt levek, krémek, habzó tejek, fagylat-  
tak, jegek, marmeládok, befőtt és becsi-  
nalt gyümölcsök.*

**I. CZIKKELY.****Aludt levek, krémek, és habzó tejek.****1485. Ananász aludt lé.**

Metélj el vékony szeletekre egy nagy vagy két kis sebb ananászt; azután főzz három fertály font tinóm cukorból egy itcze vízzel vékony sziropot; főzd az ananász szeleteket fertály óráig a cukorral, azután tedd félre, s ha jól meghült, nyomd bele négy citromnak a levét, vegyítsd el víza hólyaggal, dörzsöld által egy kifeszített asztalkendőn, fedd be jól, s tedd félre. Midőn már tökéletesen meghült, szitáld által igen sűrű szitán, s vegyítsd el két citromnak leszűrt levővel, és harmadfél lat felolvasztott víza hólyaggal. Azután vájd ki az apróra tört jégben az ananász formáját, töltsd

bele a levét, borítsd be fedővel, s ezt is megrakván jéggel, hagyd két vagy harmadfél óráig csendesen állani. Tálaláskor langy vízbe mártsd a formát, töröld meg hirtelen tiszta kendővel, s borítsd ki a hozzá való tálra. Meg kell jegyezni, hogy virág vagy gyümölcs aludt levét nem szabad cizizett edényben készíteni, mert elveszti a színét, ezen feljül pedig némelly virágok nedvének ár-talmas befolyások van a cizinre, úgy hogy ezt egészen feloldják.

A viza hólyag felolvasztására nézve különösen meg kell jegyezni, hogy e végre csak átlátható, fejtér, és folt nélkül való koszonítskákat kell választani, főképen a tiszta aludt leveknél; ezen koazorcítskák kemény törzsökre tételnek, és tiszta kalapáttsal vékony levelekre verettetnek, hideg vízzel több ízben megmosat tatnak, és réz medenczében olvasztatnak fel egy lat viza hólyagra tíz evő kanál tiszta vizet vévén; azután gyenge pártúzra tételnek, felhányt habjuk leszedetetik, egyéberánt pedig addig főzetnek, míg egészen fel nem olvadnak. A téj aludt léhez megkívántaid aludt levét annyira be kell főzni, hogy egy lat csak négy lat folyó nedvet adjon, hogy a téjsuru az enyvben lévő víz által ne gyengitessék.

### 1486. Pántlikás aludt lé.

Csinálj csokoládé aludt levét, mint az 1487-dik szám alatt egy meszely téjsűrűből, vegyítsd el viza hólyaggal, öntsd a formába, s hagyd jégen megaludni; azután nyomj által ribizlit egy kendőn; végy egy meszely ribizli levét, add hozzá másfél czitromnak a levét, tíz lat olvasztott cukorral. és fél lat olvasztott viza hólyaggal együtt. Feszíts ki azután egy tiszta kendőt vatemelly felfordított szék négy lábára; tégy a közepére egy árkus itató papirost, dörzsöld ezen által a szulczot, s ha a csokoládé aludt lé már egészen inere vény, öntsd reá.

Áztass meg továbbá fertály font mandulát, mellyek közt keserűek is legyenek, törd meg mozsárban apróra, önts reá egy meszelyt a legjobb téjsíűrűből, hagyd a tort mandolával jól elkeverve egynéhány pillantásig állani, azután nyomd által tiszta kendón (« téjsíűrűnek nem szabad főttnek lenni), adj hozzá annyi czukrot, hogy elég édes legyen, s végre egy latnál valamivel több, tejben felolvasztott viza holyagot; szúrd meg még egyszer; öntsd fei lassan a már inegaludt ribizli lére; tedd ismét a jégre s hagyd megaludni. Kiborításkor különösen kell vigyázni, hogy a forma a meleg vízben ne igen solá maradjon, ne hogy a pántlikák elolvadván a színek ősz veke verődjenek.

### **1487. Csokoládé aludt lé.**

Főzz meg hat szelet jó csokoládét egy itcze téjsíűrűben, hat lat czukorral; habard szorgalmatosan, hogy jól megtoljon; ha már egy kévéssé sűrűsödik, adj hozzá másfél lat tejben olvasztott viza hólyagot; öntsd az égésztét formába, s hagyd jégen megaludni.

### **1488. Czitrom aludt lé, narancs szeletekkel.**

Hámozz meg vigyázva négy veres husii narancsot, vágj mindegyikből nyolcz darabot, rakd csinosan a czitrom aludt lő közepére, rnelly az 1500-dik szám alatti földi eperj aludt lével egészen egyenlően j öntetik fel; azután töltsd tele-a szulczal, s hagyd megaludni; szómban vigyázz, hogy semmi meg ne maradjon benne, s hogy az aludt lé tiszta s átlátszó legyen.

### **1489. Sárga baraczk aludt lé.**

Végý érett leves baraczkokat, törülgesd meg jól, szedd ki a magjaikat, s tedd a baraczkokat réz medenczébe; mintegy tizenhat nagy sárga baraczkra önts egy itcze vizet, s forrald fel jól; azután dörzsöld által szítán, nyomd bele négy czitromnak a levét; főzz három

fertály font czükrot fél meszely vízben addig, míg nehéz cseppeket nem hány, öntsd ekkora sárga baraczk-ra; vegyíts el jól a többivel két lat olvasztott viza hólyagot; szűrd meg még egyszer, öntsd a formába, s hagyj jégen megaludni.

### **1490. Puncs aludt lé.**

Nyomkodd ki a ez it romokat, szűrd által kendőn a (eveket; egy pohár citrom léhez négy pohár tört ezükrot, fél pohár rumot, s jó három pohár főtt riskása vizet végy, mellyeket leveses fazékba tévén, keverd fel gyakran, míg a czukor egészen fel nem olvad; azután adj hozzá három lat olvasztott viza hólyagot, s keverd el jól a többivel; törd által a levet asztalkendőn, éppen ágy, mint a többieknél. Alkermes lével felváltva egy kévéssé veresre is festheted; végre tedd/ormába, s hagyj jégen megaludni.

### **1491. Fekete kávé szultz, mandola téjjel.**

Főzz meg egy meszely erős kávét, czukrozd meg jól, s vegyíts közibe másfél lat olvasztott viza hólyagot; ha már szép tiszta a kávé, s elvegyült a viza hólyaggal, dörzsöld által asztalkendőn, azután Önts dinnye formába először egy gerezdet, melly megaludván a jégen, tölts megint egy gerezdet tele, tedd ismét jégre, hogy megaludjék, s így tovább míg minden gerezd tele nem lesz; csinálj azután tizenkét lat mandulából, melly közt egynéhány keserű is legyen, nagy meszely vízzel erős mandola tejet, czukrozd meg jól; vegyíts hozzá másfél lat olvasztott viza hólyagot; szűrd meg újra, s ha már megaludt a formában a kávé, öntsd reá lassan a mandola tejet, hogy a forma megteljék vele; tedd jégre, shagyd megaludni. Kiborításkor hirtelen s vigyázva bánj vele, hogy a kávé a mandola téjjel öszve ne vegyüljön, hanem minden gerezd úgy maradjon, a mint van, az egyik fejéren, a másik pedig feketén.

### 1492. Szagos szőlő szultz.

Szemeld le az érett szagos szőlőt, s annyit nyomj által kendőn, hogy három irteszely leved legyen. Ezt, és négy ézitromnak a levét szúrd által több ízben itató papiroson; főzz húsz lat czukrot egy meszely vízben addig, míg kemény cseppeket nem hány; azután keverd jól a feljebbiek közé, harmadfél lat olvasztott viza hólyaggal együtt; dörzsöld által az egész maszszát asztalkendőn és itató papiroson, mint az 1486-dik szám alatt; s öntsd szőlőt képző formába, mellyet apróra tört jégbe vájtál; hagyd fél óráig aludni, s borítsd ki azután vi-gyázva az erre való tálba.

### 1493. Vanília aludt lé.

Főzz meg egy itcze jó téjsűrüt, vedd el a tűz mel-lől, s hagyd meghűlni; azután törj meg apróra tíz lat czukrot fél könting vaníliával együtt, s habard el jól egy fazékban kilencz tojás sárgájával; öntsd hozzá a téjsurut, vegyítsd jól öszve, tedd pártüزرé, s hagyd ál-landó habarás közben mind addig a pártüzön, inig sűrűs nem kezd lenni; azután öntsd más tiszta fazékba, s ha-bard egyre, míg meg nem hűl, hogy öszve ne fusson. Végre adj közibe másfél lat téjben olvasztott viza hó-lyagot, keverd mind jól öszve, töltsd formába a masz-zót, s hagyd a jégen megaludni.

### 1494. Aludt lé, medgyből.

Szedegesd le a szép érett medgyet a száráról, mosd meg, törd meg mozsárban magostól együtt, s nyomd ki a levét. Egy itcze megyléhez add három czitromnak leszűrt levét; főzz három fertály font czukrot fél me-szely vízzel addig, míg nehéz cseppeket nem hány; az-után vegyítsd a főtt czukrot a lé közé, adj hozzá két lat olvasztott viza hólyagot, dörzsöld által itató papí-rossal betérített asztal kendőn, öntsd formába, hagyd a jégen megaludni.

### 1495. Aludt lé, Tokaji borból

Ezen aludt levét éppen úgy kell készíteni, mint a szagos szóló szulczot<sup>3</sup> azzal a megjegyzéssel, hogy ezt két vagy háromszor kell általdörzsölni, míg a mennyi, re csak lehet, tökéletesen tiszta nem lesz; mivel a valódi Tokaji bornak aranyhoz hasonló színe van, ennél fogva ezen szulcznak a tekintete igen szép.

### 1496. Aludt lé, ribizliből.

Végy egy font nagy és érett ribizlit, szedd le tisztán a száráról ♦ sajtold ki a levét; tégy három fertály font czukrot réz medenczébe, Önts reá egy meszely vizet, s főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután add hozzá a ribizli levét, vegyítsd jól öszve, nyomd bele három citromnak a levét; ennyi czukorhoz egy itcze ribizli levét vehetsz, — hagyd meghűlni; azután adj hozzá két lat olvasztott viza hólyagot, s dörzsöld által az egész rnaszját tiszta kendőn. Hogy egészen tiszta s által látszó legyen, többször szükség leszűrni; azután töltsd csinos formába, állítsd apróra tort jégbe, s ha eléggé megaludt, borítsd ki a tálra, s add fel az asztalra.

### 1497. Aludt lé, narancsból.

Reszelj el gyengén fél font czukrot öt narancson; de ne reszeld be mélyen, ne hogy keserű legyen; vaskard le az elreszelt czukrot késsel, s tedd leveses fazékba; továbbá nyomd ki tíz narancsnak és öt citromnak a levét, s olvaszd fel a czukorral, mellyhez még egy kis kávé csészényi vizet is adhatsz; jól felolvadván a czukor, vegyíts közibe két lat olvasztott viza hólyagot, s keverd el mind ezt jól a lével; azután dörzsöld által kifeszített asztalkendőn egyszer vagy kétszer is; öntsd formába, s tedd jégre. Ha be akarod csinálni ezen szulczot, csak hüvelyknyi magasan öntsd a formába, s hagyd megaludni a jégen; rakd be azután a formát

czukrozott s csillag formán rakott narancs szeletekkel, melyeket a czukros míveseknél találhatsz; önts reá a maszszából ismét hüvelyk ujjnyit, hagyd ezt is megaludni, melly meglövéen, öntsd reá a többit is, s hagyd a jégen, míg szükséged lesz reá.

### 1498. Aludt lé, mandolából.

Önts le fél font édes, s mintegy húsz keserű mandulát négy itcze tiszta vízzel, s hagyd benne huszonnég óráig, mellynek eltölte után könnyen hámozhatod; az idő szűkében pedig forró vízbe tedd, hámozd meg, s hagyd egy ideig friss vízben állani, hogy fejr és merevény legyen; azután vedd ki, törülgesd meg tiszta kendővel, s törd öszve mozsárban tésztává; de el ne mulaszd törés közben hideg vízzel megnedvesíteni, hogy olajos ne legyen; tedd a megtört mandulát porcelan fazékba, önts reá három meszely hideg kútvizet, keverd el jól ezüst kanállal, s dörzsöld által asztalkendőn; az átdörzsöltet még kétszer öntsd fel a mandolára s dörzsöld által, hogy az egész, a mennyire csak lehet, ki-sajtolassék; azután habard el jól ezen mandula tejet, fél font apróra tört czukorral; vegyís közibe két vagy harmadtól lat olvasztott viza hólyagot, mellyet öt kanálnyira befőztél, s dörzsöld által ismét asztalkendőn; végre töltsd alkalmas formába, s tedd apróra tört jégbe.

### 1499. Aludt lé, citromból.

Reszelj el három fertály font czukrot öt citromon, nyomd ki tíz citromnak a levét, szürd meg, s vegyítsd el egy itcze vízzel; azután Öntsd a reszelt czukorra, melly benne felolvadván, keverj közibe két lat felolvadt viza hólyagot, s dörzsöld által asztalkendőn; tedd formába . hagyd megaludni jégen.

### 1500. Kávé szulcz, téj sűrű vei.

Ons három meszely forró téjsűrűbe három lat friss pergelt kávé, fedd be hirtelen, s tedd félre; fél óra múlva szúrd le a téjsűrűt, -s habard el jól fazékban kilencz tojás sárgájával, és 12 lat apróra tort czukorral; tedd a fazekat pártúzre, s hagyd ott állandó keverés közben mind addig; míg sűrűsödni nem kezd, de ekkor hirtelen elvedd, s más tiszta fazékba öntsd, hogy Ősz ve ne fusson, keverj közibe másfél lat tejben felolvadt, viza hólyagot, s habard addig, míg meg nem hűl; azután szúrd által szitán, töltsd formába, tedd jégre, s hagyd ott, míg szükséged nem leend reá. A kiborításnál tigy bánj vele, mint egyéb aludt levekkel.

### 1501. Földi eperj szulcz, vegyített bogyókkal berakva.

Szemezz le tisztán három meszely jó érett erdei földi epret; tégy a tűzhez három fertály font czukrot egy itcze vízzel, s főzd addig · míg a czukor nehéz cseppeket nem kezd hányni; azután add bele a földi epret, s felfőzvéen egy kévéssé a czukorral, tedd szitára, s hagyd általszűrödni a nélkül, hogy sajtolnád. Meghűlvén ezen maszsa, vegyítsd hozzá hat citromnak tiszta levét; ha a színe nem lenne szép piros, megfestheted egy kis alkermes lével vagy kosenillával · de jegyezd meg, hogy ezen aludt lének nem szabad setét, hanem csak halavány pirosnak lenni; vegyítsd hozzá két lat fék olvadt viza hólyagot, s dörzsöld által a szulczot kifestített asztalkendőn; ha először meg nem tisztulna dörzsöld által újra, hogy egészen tiszta legyen. Ez alatt vájj be egy lapos kerek formát a jégbe, mellynek közepébe egy kisebb kerek formát tégy, s nehezítsd meg kövel, hogy helyéről el ne mászhassék; a kisebb forma által szabadon hagyott koszorúba öntsd a szulczot, s

hagyd a jégben, míg merevény nem lesz, a mire elég egy óra\$ megaludván a szulcz, önts vigyázva az üresen hagyott kisebb formába forró vizet, hogy azt annál könnyebben kivehessed, (Ennek igen frissen s vigyázattal kell megtörténni, hogy a szulcz el ne olvadjon). Ezek után végy mintegy harmincz ananász epret, ugyan annyi szép piros erdei földi epret, éppen annyi fejer és piros málna bogyót, ugyan annyi tisztán leszedett fejer és pitos ribizlit; mind ezen gyümölcsnek tokéletesen tisztának kell lenni, hogy ne legyen szükség megmosni, a mi neki csak ártana. Megaludván a szulcz, töltsd be csinosan azon üreget, a hol előbb a kisebb forma állott, a nevezett gyümölcsökkel, mellyeket előbb czukorral jól meghintettél, azután öntsd tele a megmaradt szulczal, s hagyd a jégben, míg által a ki meg nem aluszik; éppen úgy bontsd ki, mint a többit.

### 1502. Aludt borzsufa.

Tégy fazékba tizenkét tojás sárgáját, egy itcze jó fejer eczetet, egy lat felolvasztott viza hólyagot, czi-tromon reszelt tizenkét lat czukrot; habard mind ezt együtt addig, míg nem habzik; tedd azután gyenge pártüze, habard egyre, míg sűrűsödni nem kezd; tedd ekkor egy medenczébe hidegvízzel, s habard addig, míg egV kevésbé meg nem hül; azután Öntsd formába, hagyd híves helyen megaludni, borítsd ki tálra, s add fel az asztalra.

### 1503. Aludt riskása.

Tégy egy itcze jó tejet egy kevés viaszkaik megkent serpenyőbe, s forrald fel; főzz ineg puhára fertály font tisztított és megmosott riskását a tejben; azután tégy fazékba egy itczét a legjobb téjsűrűből, üsd bele négy tojásnak a fejerét, keverd el jól, tedd gyenge pártüze, s habard, míg egy kevésbé fel nem forr; adj hozzá ekkor hat lat czukrot s egy kis vaníliát, tálald ki a

riskását egy mélytálba; öntsd reá az elhabartat, vegyítsd jól össze, tedd jégbe vagy pinczébe, hogy megaludjék.

#### **1504. Aludt levek befőtt nedvekből, oly idő tájban, midőn friss gyümölcs nincs.**

Egy ineszely befőtt nedvhez hat lat czukrot főzz meg egy meszely vízzel, s mihelyt felolvadt a czúkor, azonnal öntsd a befőtt nedvhez, s vegyítsd elvele jól; azután nyomd bele hat czitromnak a levét, a dj hozzá felolvasztott viza hólyagot, s úgy bánj vele, mint a többi aludt levekkel, De ha sűrű a befőtt nedv, valamivel több vizet vehetsz, s felolvadván a czukor, a nedvet azon vízbe öntheted, mellyben a czukor főtt, s egynéhány pillantatig forralhatod,

#### **1505. Fejér étel.**

Végy fél font áztatott mandulát, törd meg mozsárban apróra; tedd fazékba, adj reá három meszely forró tej ürüt, habard el jól, szüred által kendőn ciznelt rézlásasba, adj hozzá annyi czukrof, hogy elég édes legyen, s fél darab vaniliát; tedd gyenge pártüze, s főzd fertály óráig; adj hozzá végre két lat felolvasztott viza hólyagot; öntsd az egészet mély porcelán csészébe, keverd fel több ízben ezüst kanállal, hogy hártya ne vonódjék felette; tedd apróra zúzott jégbe^ vagy pincéébe, s hagyd inegaludni.

#### **1506. Török krém.**

Verj a csokoládé habzóval két iteze legjobb féjsűrűből merevény tajtékot; tedd ezt szitára, hogy folyó részei leszűrődjenek; a téjsűrüt, előbb mintsem tajtékot vernél belőle, fél óráig jégen tartsd; azután dörzsölj el három vagy négy kanál befőtt sárga baraczkot, birsalmát, vagy málnabogyót, fertály font apróra tört czukorral, habard bele egy czitromnak a levét, azután pedig a tajtékot, de csak igen gyengén és kanalanként;

vége vegyíts hozzá két lat tejben olvasztott e meghült viza hólyagot ^töltsd formába, ezt pedig apróra zúzott jégbe ásd be. Tökéletesen megaludván, borítsd ki, 8 rakd meg spanyol széllel. Éppen így kell a tajtékszott tejet is cukorral és vaníliával megaltatni, közibe adván t. i. a felolvasztott viza hólyagot, jégre kell tenni; — ezen tajtékot, cukorral és vaníliával jól meghintve, viza hólyag nélkül is feladhatod egy csészében, minekntánna hajtott ostyával vagy piskóta hajtással megtüzdözted.

### 1507. Vanília krém.

Főzz fel egy itcze jó téjsurút; habarj el jól tíz lat cziikrot, egy darab tört vaníliával és nyolcz tojás sárgájával; öntsd reá a téjsúrut, habard el jól. tedd pártütre, s h»bard addig, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el a tűz mellől, s öntsd csészébe a krémet; hagyd meghűlni, hintsd be jól apróra tort cukorral, és pirítsd meg tüzes lapoczkával.

### 1508. Kávé tajték.

Főzz igen erős fekete kávé, a ha már tökéletesen megtisztult, szürd által vékony kendőn, s főzd he felényire; azután czukrozd meg jól, s tedd jégre. Csinálj három meszely legjobb téjsűrűből annyi tajtékot, a mennyit lehet, tedd szitára, hogy folyó részei leszűrődjenek; tégy egy medencébe tíz. lat apróra tört cziikrot, adj hozzá két. kanálnyit a feketekávéból, keverd el jól a cukorral, s végre a téjsűrű tajtékját keverd lassankint közibe; midőn már benne van a tajtéknak fele, adj hozzá még két kanálnyit a kávéból, s azután a tajtéknak másik felét; ha pedig igen fejér volna a tajték, adhatsz még hozzá kávé, hogy szép setét sárga színe legyen, s a kávé ízét jól lehessen érezni; végre vegyíts közibe két lat tejben áztatott, meghült, és megszitált viza hólyagot; töltsd formába a tajtékot,

s állítsd a jégbe. Élőbb mintsem feladnád, borítsd ki egy tálba, s rakd meg csinosan spanyol széllel.

### 1509. Tajtékos tej csokoládéval.

Állíts jégbe két itcze vastag tejsűrűt, két érával a használás előtt, azután öntsd befőző réz medenczébe, s verd sűrű havazó korbácscsal tizenöt vagy húsz minutáig olly formán, a mint a havat szokás verni, úgy hogy ezen idő alatt sűrű s apró bábu tajtékká legyen. Szedd le ezen tajtékot kanállal, halmozd fel sűrű szitára, hogy folyó részei leszűrődjenek, a többit verd fel újra, még az egész maszsa tajtékká nem lesz. Azután olvaszsz el gyenge párt üzön fertály font legjobb nemű csokoládét fél meszely vízben, habard el jól, tedd félre, azután pedig vegyíts hozzá fertály font apróra tört czukrot, habard el jól, s vegyítsd vigyázva a tajtékhoz; töltsd formába s tedd jégre, hogy megaludjék.

### 1510 Narancs tajték.

Reszelj el fél font czukrot három narancson, de vigyázz, hogy ne reszeld be mélyen, ne Irgy keserű legyen; azután nyomd ki hat nagy vagy nyolez kisebb narancsnak a levét. keverd el ezt négy citromnak a tevével s fél meszely vízzel, szürd által sűrű szitán, s öntsd a czukorra, hogy ezt felolvaszsa; ha nem volna elég édes, adj hozzá még egy kis czukrot; töltsd a levet mély befőző medenczébe; állítsd jégre; add bele egy friss tojáshoz *f*C fejejét, s verd fel korbácscsal, mint a havat szokás, addig, míg az egész maszsa tajtékká nem lesz. A<sup>5</sup> lé előbb a jégen nagyon meghűljön, s a verés alatt is mindég a jégen álljon; ha öszve nem akarna állani a maszsa, végy hozzámég egy kis tojás fejejét; vegyíts hozzá végre két lat felolvasztott, leszűrt, ésineghűtött viza hólyagot; töltsd az egészet formába, s tedd jégre, hogy megaludjek. Éppen e módon kell minden nemű tajtékokat friss gyümölcsökből csinálni, p. o.

málnabogyóból, ribizlibul, medgyből, s a t. a gyümölcsöt t. i. kendón által szűrvén, olvaszd el a cukrot a gyümölcs levében / s bánj Jvele úgy, mint feljebb.

## II. CZIKKELY.

### Külömbféle fagylaltak.

#### *Az fagylaltokról általjában.*

A fagylaltak készíféshöz megkívántatik egy czin vagy bádog pikszís, (szelencze) mellynek éppen reá illő fedele legyen,;hogy magától ki ne nyíljk, s jég ne férhessen hozzá; melly a fagylalt izét elrontaná. A vele való bánás módja ez: tördeld el a jeget, két órával a fagylalt használása előtt, apró darabokra 5 egy részét olyan sajtárba tedd, melly alól félj ül egyforma nagyságú, e mellynek a fenekén csap van, hogy a vizet le lehessen eresztetni,5 adj fölibe egy pár marok nagygyában tört sót, erre megint jeget, s így tovább, míg a sajtár tele lesz; a közepén üres helyet hagyjál, s ebbe tedd a pikszist, niellyben a fagylalni való maszsa van; rakja pikszís körül annyi apróra tört jeget és sót, hogy a pikszís ugyan jól és erősen el legyen a jégbe ásva, de a fedele még is szabadon maradjon, hogy a pikszist mindég lehessen forgatni, melly forgatásnak igen hirtelen kell történnie; azomban még is gyakran bele nézz a pikszisbe, s ha a pikszís oldalára valami rakodott volna, fejtsd le az e végre készült lapoczkával, s nyomkodd öszve ugyan azzal apróra; mert arra különösen kell minden fagylaltnál vigyázni, hogy csomós vagy jeges ne legyen, mivel merevénynek ugyan, de még is olly finomnak és gyengének kell lennie, mint a millyen a vaj, a mit csak állandó forgatás s a lapoczkával való több-

szőri lefejtés és élkeverés által lehet elérni. Minekulánna lecsapoltad a vizet a jégről, s a pikszis oldalára rakodott jeget legalább négyszer lefejtetted s elnyomkodtad, tedd be jól a pikszist; sózd ineg a jeget, fedd be az egész pikszist jéggel, s hagyd egy óráig állani. Előbb mintsem asztra adnád, mártsd hirtelen a pikszist forró vízbe, töröld meg jói, s úgy borítsd ki tála. De ha formát akarsz neki adni, dolgozd ki a pikszisben, hogy merevény raaszszává legyen, azután kend a formába, mellyet már előbb jégbe tettél, fedd bejól, s rakd meg feljül is jéggel-

### **1511. Ananász fagylalt.**

Hámozd meg az ananászt, a legszebb húsát vagdald el darabokra, s főzd egy kis vízzel addig, míg egészen liktáriommá nem lesz; azután dörzsöld által szitán. Másfél font áldörzsölt liktáriomhoz három fertály font czukrot végy, ezt nagy meszely vízben addig főzd, míg el nem olvad, azután öntsd a liktáriomra, nyomd bele öt czitromnak a levét is, vegyítsd el jól, s bánj vele úgy a mint a fagylaltokról általjában mondatik.

### **1512. Földi eperj fagylak.**

Tisztíts meg két itcze jó éréit epret, dörzsöld által szitán, nyomd bele négy czitromnak a levét; főzz fél font czukrot egy pohár vízzel addig, míg szép cseppeket nem hány; keverd el a feljebbivel, hűtsd meg, s azután tedd a fagylaló pikszisbe.

### **1513. Málnabogyó fagylalt.**

Sajtold által a málnabogyót tiszta kendőn; egy itcze léhez fél font czukrot végy, s olvaszd fel a lében, belenyomván négy czitromnak a levét, tedd a fagylaló pikszisbe, s bánj vele úgy, mint a feljebbiekkeh

### **1514. Czitrom fagylalt**

Reszelj le öt czitromot fertály font czukron; tedd a sárga czukrot csészébe, nyomd bele tizenkét czitrom-

nak a levét; főzz fél font cukrot egy nagy meszely vízben addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután hűtsd meg a cukrot, s alája Öntvén a levét, tedd fagyaló pikszisbe.

### **1515. Őszi baraczk fagyalt,**

Végy egészen érett, és jó leveses őszi baraczkokat, hámozd meg, vagdald el szeletekre, rakd mély csészébe, hintsd be jól cukorral, önts reá fél kávé csészényi Tokaji bort, s hagyd így állani három vagy négy óráig, azután pedig dörzsöld által szitán; egy font áldörzsölt őszi baraczkhoz három fertály font cukrotvégy, melyet egy meszely vízzel addig főzzél, míg nehéz cseppeket nem hány, azután öntsd az őszi baraczk közé; nyomd bele négy citromnak a levét, s olvaszsz fel benne egy kevés alkermes levét, de igen keveset, mert csak halvány pirosnak szabad lennie; a többi megegyez a feljebbiekkel.

### **1516. Narancs fagyalt.**

Reszelj le egy font cukrot hat narancson, de ne reszelj be mélyen a héjba, mert megkeserednék a cukor; nyomd ki tíz narancsnak s két citromnak a levét; főzd meg a feljebb) cukrot egy meszely vízben, s ha jól elolvadt, Öntsd a lé közé; jól elkevervén, hűtsd meg jól, s tedd vele azt a mit a többi fagyaltakkal.

### **1517. Ribizli fagyalak.**

Sajtold által a ribizlit kendőn; egy iteze ribizli léhez főzz be felényire egy font cukrot egy meszely vízzel; öntsd a lé közé, nyomd hozzá négy citromnak a levét; s tedd a fagyaló pikszisbe.

### **1518. Medgy fagyalt.**

Mosd meg a medgyet tisztára, törd öszve mozsárban, és sajtold által kendőn; egy iteze medgy léhez főzz meg három fertály font cukrot fél meszely vízben;

egészen felolvadván a cukor, öntsd a medgy lé közé; nyomd hozzá három citromnak a levét, s keverd jól el; egyéberánt pedig azt tedd vele, a mit a többi fagy, laltakkal, Ha téjsűrűvel akarod vegyíteni, egy itcze léhez, melyet éppen így készítettél el, egy nagy meszely legjobb nemű téjsűrűt végy · olvaszsz fel benne fertály font cukrot, s keverd el jól a medgy lével, — s ezután úgy bánj vele, mint a többi fagyaltakkal,

### 1519. Sárga baraczk fagyalt.

Vágd ketté a meghámzott sárga baraczkot, vedd ki a magját, főzd meg pártúzön, s dörzsöld által szitán 5 három meszely sárga baraczkhoz egy font cukrot végy, s keverd ezt közibe, minekutánna egy meszely vízzel addig főzted, hogy nehéz cseppeket hányt; nyomd bele három citromnak a levét, keverd el tökéletesen az egészet, hűtsd meg jól, tedd a fagyaló pikszisbe, s tedd azt, a mit a többiekkel.

### 1520. Fagyalt, befőtt levekből.

Egy meszely léhez fertály font cukor kívántatik meg; főzd ezt egy nagy meszely vízbe addig, míg el nem olvad, azután öntsd melegen a lé közé, s keverd el vele jól, hogy egészen felolvadjon; nyomd bele hat citromnak a levét; — a többire nézve, megegyez F/ feljebbiekkel.

### 1521. Vaj fagyalt.

Főzz meg egy itcze jó téjaúrút; adj hozzá négy let narancson reszelt cukrot, habarj bele nyolez tojásszéket; tedd pártúzre a fazekat, s habard, míg sűrűsödni nem kezd; ekkor öntsd hirtelen más fazékba, hogy öszve ne fusson, s keverd, míg meg nem hűl a maszsza; azután szűrd által szitán, tedd a fagyaló pikszisbe, s bánj vele úgy, mint a feljebbiekkel.

### 1522. Csokoládé fagylalt.

Főzz be egy itcze legjobb téjsűrűvel hat darab finom csokoládét, adj hozzá hat lat czukrot, főzd és habard addig, míg a csokoládé egészen fel nem olvad; azután hutsd meg, töltsd fagylaló pikszisbe, s tedd azt a mit a többiekkel.

### 1523. Kávé fagylalt.

Pergelj meg fertály font kávét, tedd leveses fazékba, önts reá egyszeriben egy itcze téjsűrüt, azután fedd be, s hagyd fél óráig állani; szúrd le egy fazékba; habarj el vele jól tizenkét lat tört czukrot s nyolcz tojásszéket; tedd eleven szénre, és keverd egyre, míg sűrűs nem lesz; öntsd azután más fazékba s keverd még egy ideig, míg meg nem hűl, — a többi megegyez a fel — jebbiekkel.

### 1524. Puncs fagylalt.

Főzz meg fazékban három evő kanál riskását három jneszely vízzel, szedd lejól a habját, s midőn már felpattogott a riskása vedd el a tűz mellől; azután nyomj ki több czifromot; egy pohár czitrom léhez végy négy pohár tört czukrot, Tél pohár rumot, és négy pohár riskása vizet; tedd mind együtt egy leveses fazékba, fedd be, de keverd fel több ízben míg a czukor egészen fel nem olvad, s meg nem hűl; azután úgy bánj vei© mint a többi fagylaltakkal.

### 1525. Vanília fagylalt.

Végy egy itcze jó téjsűrüt; törj meg apróra tizenkét lat czukrot és fél könting vaníliát, s habard el jól fazékban nyolcz tojásszékkal, öntsd reá a főtt téjsűrüt, habard el jól, tedd eleven szénre, s keverd, egyre, míg sűrűsödni nem kezd; azután vedd el hirtelen a tűz mellől, öntsd más fazékba, s keverd még egy ideig, hogy öszve ne fusson; meghűlvén, dörzsöld által sűrű szí-

tán, tedd a fagyaló pikszisbe, s fedd azt vele, a mit a többiekkel,

### 1526. Tutti Frutti fagylak.

Reszeld le czukron négy narancsnak és négy citromnak, a héjját, de vigyázz, hogy mélyen be ne reszelj. Nyomd ki hét narancsnak és hét citromnak a levét; főzz egy font czukrot egy nagy meszely vízben, míg el] nem olvad a czukor, azután ontsd a lé közé; a le-reszelt czukrot is olvaszd el a lében, s keverd el vele jól. Adj hozzá befőtt diót, valamint másféle zöld gyümölcsöt is, p. o. zöld mandolát, dobzó szilvát s a t. ezen gyümölcsökből egyenlő részt vegyél, s vagdald el darabokra, — 's azután úgy bánj vele, mint a többi fagylaltakkal. Midőn már sűrűsödni kezd a maszsza, add hozzá az elvagdalt gyümölcsöket a levőkkel együtt keverd el jól a fagylaltul; mennél több gyümölcsöt adsz hozzá, annál jobb.

### 1527. Szilvaj fagylalt.

Szedd ki a jól megérett szilvából a magvát, főzd meg cserép-lábasban, önts reá egy kevés bort, dörzsöld ruhán által, szezon által dörzsölted jól megczukrozva öntsd ismét a kasztrolba, egész szék fűt és citrom héjját adván hozzá főzd mind addig, míg olyan lesz, mint a kocsonya — vedd ki belőle az egész szekfát, és citrom héjját — meghidegülvén a szilva; öntsd a fagyaló-pikszisbe, tedd jégbe, a keverés közben több ízben ezüst kanállal válaszd el a széleit, hogy ne darabosodjon.

### 1528. Muskatály szolló fagylalt.

A muskatály szöllőt szedd le szemenként, s facsard ki a levét, azután három fertály font czukrot s egy pohár vizet forrásig főzz, s öntsd a kifacsart szolló lére, melly egy itcze lehet, — négy citrom levét facsarj belé, s így öntsd a fagyaló - pikszisbe.

### 1529. Alma fagylalt.

Hámozd meg a aep masánczki almát, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> a vágd négy részre, kasztrolban főzd pár tűzön puhára egy kevés vízben, citrom héjjal, és szekfűvel; nyomd ruhán keresztül, a kifacsart levet tedd lábosba, egy meszely lére adj fertály font czukrot, főzd mind addig míg egy csep belőle, melyet a tányérra ejtesz, kocsonyává nem válik, hagyd kihűlni — s add a fagylalt) pikszisbe.

### 1530. Pergelt mandola fagylalt.

Hámoz meg <sup>1</sup>/<sub>4</sub> font inandolát, s megabárolván száritsd meg két ruha között s pergeld meg mint a kávé» de ne olly barnára; azután vagdald össze késsel, önts reá egy itcze forró tejszint s hagyd egy óráig befedve állni; szürd keresztül szitán, üss bele tiz tojásszéket, adj hozzá annyi czlikrot hogy elég édes legyen, tedd paráztűz fölé s keverd folytonosan, míg jó sűrű nem lesz, de fornia nem szabad, azután törd keresztül szitán, töltsd a fagylaló szelenczébe s engedd megfagyni.

### 1531. Birsalma fagylalt.

Párold meg a birsalmát kevés vízben jó puhára; húsát vagdald le g törd keresztül szitán; egy font át-tört birsalmához végy <sup>3</sup>/<sub>4</sub> font apró czukrot, két pohár maiagai bort, egy narancsnak czukorral ledörzsölt héját, két citromnak nedvét, keverd el jól, engedd kihűlni, törd keresztül még egyszer a szitán, töltsd a fagylaló fizelenczébe, állítsd jég közé s készítsd el.

### 1532. Őszi baraczk fagylalt.

Vagdald le a jó érett és meghámzott őszi baracznak húsát, s törd keresztül szór szitán; 1 font őszi baraczkhoz végy fél font törött czukrot, melyet azonban előbb 3 szilke borban fel kell olvasztanod; add hozzá 3 citrom

nak nedvét s egynek cukorral ledörzsölt héjat, keverd össze jól s bánj vele mint már mondatott.

### 1533. Pisztácia fagylalt.

Tégy egy meszely tejszint új bögrében tűzhöz s forrald fel; abárolj, hámozz s törj meg apróra!  $J_4$  font pisztáciát, tedd egy bögrébe, adj hozzá egy tojást egészen, ötnék fejérét, tégy bele elég cukrot, hogy édes legyen, habard közé a forró tejszint s kavard mind addig míg meg nem hül, azután töltsd a szelenczebe és készítsd el.

### 1534. Makkaroni fagylalt.

Tégy egy pint tejszint tűzhöz, adj bele fél citromhéjat, fél lat fahéjat s annyi cukrot hogy elég édes legyen, főzd be, hogy a tejszín megsíriídjék; azután keverj bele  $J_4$  font meghámozott, s lehetőségig finomra tört keserű mandolát s forrald még egy ideig; üss egy bögrébe 10 friss tojásszéket, habard el kevés hideg tejszinnel s keverd bele a forró tejet lassanként; forrald fel még vagy kétszer, a fa- és citromhéjat veds-ki, töltsd szelenczebe és készítsd-el.

### 1535. Rózsa fagylalt.

Végy kékespiros vagy úgy nevezett szép cukorrózsát, ép tiszta virág leveleit tépd le és vagdald össze apróra; forralj fel egy fazéklián vagy rézlábasban két iteze tejszint, vess bele két marok összevágott rózsát, forrald fel még vagy kétszer, azután szüörd keresztül ruhán, és töltsd vissza ismét a lábasba; adj hozzá 71 font apró cukrot, kevés töretlen fahéjat; habarj bele 8 tojásszéket s hagyd tűz fölött, míg jól meg nem sőrűdik, hanem keverd folyvást; midőn forni akar, tedd el a tüztől, engedd kihűlni, s szítán átszűrven önts d a szelenczébe és készítsd el.

### 1536. Csipkebogyó fagylalt.

Végy jó rakás csipkebogyót, melly ezelőtt egypár nap már meleg szobában állott; azután magvait a ke-

meny részeket kivetvén belőle, tedd lábasba, önts reá 3 kalán vizet ugyan annyi bort s főzd meg jó puhára; azután levét egy ruhán keresztül kisajtolván, add a levét egy lábasba, tégy hozzá annyi czukrot hogy elég édes legyen, tégy bele töretlen fahéjat, kevés citromhéjat, s főzd addig, inig megkocsonyásodik; szűrd keresztül szőr szitán, hűtsd ki, öntsd szelenczébe és készítsd eb

### III. CZIKKELY.

#### Conservéli, Geléelk, és Marmeládok.

##### 1537. Conserve, narancsból.

Három fertály font czukorhoz fél pohár vizet végy, s főzd addig, míg nyulékony nem lesz azután vedd el a tűz mellől, s hagyd félig meghűlni; reszeld le egy narancsnak a héjját finom reszelőn, add a czukorba, s keverd addig míg sűrűsödni nem kezd. Csinálj előbb dupla fejr papirosbul tokot, öntsd bele a maszszát, s ha meghült, fejtsd el a conservét a toktól vékony késsel, metélj bele ugyan azon késsel szár formákat vagy négy-szegeleteket, a mint testzik, hagyd egészen meghűlni, s törteid el a metszések szerint,

##### 1538. Conserve, málnabogyóból.

Főzz egy font czukrot egy pohár vízben addig, míg nyulékony nem lesz; tégy azután próbát; a főző kanál nyelét czukorba, onnan pedig hirtelen hideg vízbe mártván; ha merevény maszszává lesz a czukor a főző kanálon, és töredezik, úgy már jó; dörzsölj által ennek előtte egy font málnabogyót szitán, mellyek kinyomott levét rézlábasba tedd, s addig főzd, míg liktáriommá nem lesz; azután add a félig meghült czukorhoz, s keverd addig míg feljül vékony czukor hártya nem látszik,

azután tedd papiros - tokba, s bánj vele úgy, mint az többivel.

### 1539. Gelée, birsalmából.

Főzd a meghámozott és szeletekre vagdalt egészen érett birsalmát egy kis vízzel addig, míg tökéletesen megpuhul; azután dörzsöld által szitán; a cukrot éppen úgy főzd meg, mint a málnabogyó geléénél; egy font cukorhoz ugyan egy font általdörzsölt birsalmát végy, inellyet a cukorral egynéhány pillantásig főzvéen, fedd el a tűz mellől, és bútsd meg; a betöltést úgy vidd végbe, mint az 1540-dik szám alatt mondódik.

### 1540. Gelée málnabogyóból.

Főzz meg réz medencében egy font cukrot egy pohár vízzel, habozd a cukrot egyre, s főzd addig, míg nyálkás nem lesz; s nagy buborékokat nem hány; azután adj bele egy font érett és tisztán leszemelt málnabogyót, keverd el vele jól, s csak öt vagy hat forrásig főzd, hogy ne sok leve főjjön el; szedd ki a málnabogyót habzó kanállal, tedd szitára, de öszve ne zúzd; leszűrődött levét tedd vissza ismét a medenczbe, s főzd még addig, míg nem kocsonyásodik. A próbája ez: mártsd bele a kanalat, hagyd egy kévéssé lefolyni, az utolsó cseppeket pedig csepegtesd tányérra, s ha széljel nem folynak, hanem egy helyen maradnak jele, hogy már jó; azután vedd el a tűz mellől s hagyd meghűlni. Az üvegek mellyekbe töltöd, egészen tiszták és szárazak legyenek, s a megtöltés után huszonnégy óráig nyitva álljanak, Mikor be akarod kötni, vágj akkóra darab papirost, mint a mekkora az üveg nyílása, mártsd szilva pályinkába, tedd a befőtt gyümölcsre; kösd be az üveget papirossal, ezt pedig lyuggaszd által gombostóvel.

### 1511. Gelée, ribizliből.

Úgy csináld, mint az 1540 dik szám alatt a málnabogyóból valót, s inkább azt jegyezd meg, hogy a gyümölcsnek, minekutánna a cukor annak rendje e módja szerint megfőtt csak öt vagy hat forrást szabad tennie, mert másképp sok leve főne el, azután szedd ki a ribizlit, mint a málnabogyót, szitára; szúrd le tisztán a levét, s főzd meg mint a málnabogyóét, s töltsd üvegbe. A<sup>5</sup> leszűrt ribizlit szinte úgy félre tedd, mint a málnabogyót; a lé ha a feljebbi útmutatás szerint befőtt, világos rubin forma szulczot képez, s különbéféle süteményekhez, p. o. francia tortához, kompokhoz s a t. használtat hátik.

### 1542. Marmelád arany koszos almából.

Főzd meg a koszos almát vízben, de csak lassan, hogy megpuhuljon, s mégse ömöljék széljel; azután tedd hideg vízbe, s ha meghül, húzd le a bőrét az almát pedig dörzsöld által szitán; tedd réz medenczében gyengé eleven szénre, s keverd fel egyre, míg nem sűrűsödik, a cukrot úgy főzd meg, mint más gyümölcsök-nél szokás, tisztítsd meg, s ha már nehéz cseppeket kezd hányni, add bele az almát, mellyet a cukorral jól elkeverj s addig főzz, míg a próba cseppek, melyeket egy tányérra folyattál széljel nem folynak, hanem egy helyen maradnak; ennek teljesítésére, ha a cukor jól elvau főzve, elég egy kis fél óra; egy font cukorra öt fertály font liktáriomot vehetsz; hagyd egy kévéssé meghűlni, s töltsd a poharakba.

### 1543. Marmelád földi eperjéből.

Szemeld ki a szép, érett erdei földi epret s dörzsöld által szitán; egy font földi eperre egy font cukrot végy, mellyet fél meszely vízzel addig főzz, míg nyulékony nem lesz; azután add bele az általdörzsölt

földi epret, s keverd egyre, míg egynéhányszor felforrott; de jól megjegyezd, hogy tovább nem szabad főnie, mert elvesztené a szép színét, s rossz íze lenne; azután hűtsd meg, s töltsd poharakba.

### **1544. Marindád őszi baraczkból**

Rakd forró vízbe az őszi baraczkot, hagyd egynéhányszor felforni, húzd le a bőrét, szedd ki a magját, főzd meg a czukrot úgy, mint a többi gyümölcsökhöz; egy font czukorra másfél font őszi baraczkot vág; fedd í meg tisztított czukorba, keverd el vele jól, s igen lassan főzd addig, míg a<sup>1</sup> próba cseppek a tányéron meg nem állanak.

### **1545. Marindád sárga baraczkból.**

Főzz meg egy font czukrot egy pohár vízzel, szedd le a habját, s főzd addig, míg nyálkás nem lesz; azután végy jó leveses sárga baraczkot, hámozd meg, dörzsöld által szitán, s tedd a megtisztított czukorba; egy font czukorba egy font liktáriomot végy, mellyel gyenge eleven szénen fél óráig főzz; azután tégy vele próbát, tányérra tévén egy kávé és kanálnyit, ha ez széljel nem folyik hanem mindjárt szulczá válik, úgy már jó. Azután hűtsd meg s töltsd poharakba.

### **1546. Birsalma sajt.**

Főzz meg hét nagy és érett birsalmát, hogy megpuhuljanak, de vigyázz, hogy fel ne pattanjanak, s vízenyösek ne legyenek; ha megpuhultak, rakd tálra, s hagyd meghűlni; azután húzd le a bőröket ezüst kanállal, nem pedig késsel, mert ettől meg feketülnének, dörzsöld által szitán; egy font birsalmára egy font czukrot addig főzd egy pohár vízzel, míg nyálkás nem leszi azután add bele az általdörzsölt birsalmát, keverd el jól a czukorral, s főzd lassan gyenge eleven szénen fertály óráig; azután add hozzá egy citromnak apróra vagdalt

héjját, és a levét is, s folytasd a gyenge főzést, míg le nem válik a liktárium az ezüst kanálról, mellyel állandóan keverni kell, hogy meg ne pergelődjék; végre tedd melegen a kávécsészékbe, egyenged el kanállal s hagyd így öt vagy hat napig. Ekkor borítsd ki tiszta tányérokra, hagyd így hat vagy nyolcz napig, fordítsd meg naponkint, hogy minden oldalon száradjon; mennél tovább áll!, annál jobb.

## IV. CZIKKELY.

**befőtt gyümölcsök és levek, becsinált gyümölcsök, s külömbféle növények becsinálásának és eltartásának módja.**

### 1547, Galagonyát befűzni.

Ha nem kaphatsz kész liktáriumot, végy jó érett galagonyát, mellyet a dér már többször megcsípett, s melly, ha megtörultetik, egészen puha, egyébkint még egy ideig kell feküdni hagyni Midőn használni akarod, tedd két czin tál között olyan fazékra, mellyben forró víz van, s hagyd ott egy ideig, hogy megpuhuljon azután dörzsöld által a szitán kanállal, hanem a magját már előbb kiszedd; mérd meg ezen áldörzsölt liktáriumot; két fontra egy font czukrot végy, mellyet hideg vízbe mártván, tisztítsd meg jól; add bele a liktáriumot, s forrald fel vele jól eleven szézen fertály óráig; azután hűtsd meg egy kévéssé, töltsd pohárba, s tartsd el, mint a többi gyümölcsöket. Külömbféle süteményekhez, vad húshoz és pecsenyékhez használhatod; de a két utolsó esetben előbb egy kis borral és czukorral fel kell főzni.

### 1548. Zöld mandolát befőzni.

A mandolát akkor kell befőzni, midőn még puha a magja; egy font czukorra ott fertály font mandolát végy; t Őr ü lg esd meg kendővel, hogy a szőre lejöjjon; azután főzz egy rész fejer eczetben s kéé rész vízben addig míg tövel könnyen által nem szarhatod; ekkor rakd szitára, hogy száradjon. A czukrot egy pohár vízzel addig főzd míg nyálkás nem lesz, azután add bele a mandolát, s főzd vele fertály éraig; forgasd meg ezüst kanállal mind a két oldalán, hogy a czukrot jól beigya; a mandolát szedd ki, a szirupot még egy ideig főzd; tedd a mandolát a poharakba, a szirupot hűtsd meg, s öntsd a mandula fölibe; a poharak nyitva maradjanak; a szirupot negyed napig naponkint forrald fel ötöd napon pedig, minekutánna jól kihült a befőtt? kösd be a poharakat.

### 1549. Egész sárga baraczkot befőzni.

A sárga baraczk ne egészen érett, hanem egy kévéssé kemény, de mégis sárga legyen; egy font czukorra egy font sárga baraczkot vágy; a czukrot egy pohár vízzel, szorgalmatos tisztítás mellett, addig főzd, míg nyálkás nem lesz; megmosván a sárga baraczkot, törülgesd meg jól kendővel, vágd ketté a közepén, s tedd a czukorba; mindegyik oldalán csak háromszor hagyd forrni, hogy meg ne puhuljon; s a bőre egészen maradjon; azután vedd ki ezüst kanállal, hűtsd meg, s rakd pohárba; a szirupot még egy ideig főzd, hűtsd meg, s öntsd a baraczkra; a pohár nyitva maradjon; huszonegy óra múlva szűrd le a szirupot, főzd újra, s öntsd a gyümölcsre valamivel melegebben, s ezt három napig folytasd; negyed napon újra megfőzd a szirupot, hogy síírús legyen, hűtsd meg a öntsd a gyümölcsre; ötöd napon végre kösd be a poharat.

### 1550. Dobzó szilvát befőzni.

Főzd meg a dobzó szilvát egy rősz fejer eczettel s két rész vízzel, de csak egynéhányszor hagyd forni, bogy a bőre fel ne pattanjon, s a szára le ne essék; azután rakd friss vízbe; egy font czukorra egy font gyümölcsöt végy; a czukrot egy pohár vízzel, állandó tisztítás mellett, addig főzd míg nehéz cseppeket nem hány; rakd szitára a dobzó szilvát, hogy jól leszűrődjék, azután tedd a czukorba, főzd vele egy pillantásig, s tedd félre; meghűlvén rakd pohárba, a szirupot öntsd fölibe, s hagyd a poharat huszonnégy óráig nyitva; ekkor szűrd le róla jól a szirupot, főzd meg egy kévéssé, s öntsd ismét a gyümölcsre; ezen módot három napig kell folytatni; negyed napon pedig, midőn már egészen meghűlt, márts egy darab papirozt szilva pálinkába, tedd az üvegre, szurkáld által, s kösd be az üveget.

### 1551. Somot befőzni.

Főzz egy font czukrot egy meszely vízzel addig, míg nehéz cseppeket nem hány; főzés közben szedd le a habját, egy font czukorra másfél font érett somot végy, ezt megmosván öntsd le forró vízzel, szűrd le jól; tedd a főtt czukorba, s ne igen keverd, ne hogy elválják a magjától; ha már egy óráig főtt a som, szedd ki a habzó kanállal, de a levét még addig főzd, míg sűrűs nem lesz; azután vedd el a tűz mellől, a somot ismét add bele; hutsd meg egy kévéssé; a betöltésnél úgy bánj vele, mint az 1548-dik szám alatt.

### 1552. Spanyol medgyet eczettel befőzni.

Főzz egy font czukrot egy meszely vízzel, állandó tisztogatás mellet addig, míg nehéz cseppeket nem hány; egy font czukorra másfél font medgyet végy; vagdald el a szárát, hogy csak egy kicsiny maradjon belőle; tedd a czukorba, s főzd vele mintegy fertály óráig de

vigyázz, hogy egészen maradjon; azután szedd ki habzó kanállal, a levét pedig tovább főzd; adj hozzá egy kávéfőzősánci jó fehér ecetet, s főzd addig, míg a szirup sűrűs nem lesz. Meghűlvén a medgy, rakd üvegbe, a szirupot pedig öntsd fölibe hidegen; hagyd nyitva huszonnégy óráig, s azután kösd be mint a többi befőtteket. Ezen befőtt a betegeknek igen jó, s Confectnek is használhatni.

### **1553. Egész spanyol medgyet befőzni.**

Végy legszebb nemű spanyol medgyet, vágd el a szárát felényire; főzz meg egy font cukrot egy pohár vízzel, a főzés alatt mindig habozd, hogy egészen megtisztuljon s főzd addig, míg nehéz cseppeket nem hány; azután adj bele hét fertály font medgyet, de ne keverd kanállal, hanem csak így rázd fel több ízben a lábast, hogy a medgy a cukorral jól elvegyüljön, s hagyd fél óráig lassan főni; szedd ki a medgyet habzó kanállal, a levét még fél óráig főzd, s midőn elveszed a tűztől, tedd bele ismét a medgyet, hagyd meghűlni, a betöltésnél pedig ágy bánj vele mint a többi befőttékkel.

### **1554. Zöld olasz diót befőzni.**

Végy félig érett diót, a midőn még könnyen keresztül lehet vágni; mindegyik diót szurkaid meg egy-néhányszor penna késsel, azután tedd friss kútvizbe, s hagyd öt vagy nyolcz napig mindig friss vízben állani, s tisztítsd meg abban a csúnya íztől, hogy utoljára tisztán maradjon a víz; azután főzd a diót vízben annyi ideig, mint a lágy tojást szokás főzni, végy ugyan annyi cukrot, a menyit a dió nyom, s tisztítsd meg jól. Tűzdözd meg a diót egynéhány hasított szekfűvel s egy kevés hosszúkára metélt fahéjjal, tedd így a cukorba, s főzd vele addig, míg egészen meg nem puhúl; szedd le mindig a habját, s szedd ki a diót; a szirupot még egy ideig főzd, az alatt igazítsd a diót üvegbe, s ha már meghűlt egy kevésbé a szirup, öntsd

a dióra; fölibe kerekre metszett papirost tégy, erre pedig apró forgácsokat keresztbe, nyomd le egy darab kövel, hogy a szirup mindég magasabban álljon, mint a gyümölcs, s végre kösd be tövel áltlyuggatott papirossal.

### **1555. Ribizlit befőzni.**

Szaggasd le a szép érett ribizlit a; száráról. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel addig, míg nagy buborékokat nem hány; adj hozzá öt fertály font leszaggatott ribizlit, e főzd addig míg szulcz formanem lesz a lé; azután hutsd meg, töltsd üvegbe, s kösd be mint a többieket.

Éppen így lehet a ribizlit egész fűrtökben is befőzni; a czukrot főzd és tisztítsd meg, mint a feljebbinél; egy font czukorra csak egy font fűrtös ribizlit végy, melly végre a legszebbet válaszd ki; tedd a ribizlit a czukorba, vegyítsd el vele jól, csak Ötször vagy hatszor hagyd forni, azután vedd ki vigyázva habzó kanállal, tedd szitára, leszűrődött levét pedig a többihez, főzd addig, míg sűrűs nem lesz: azután vedd el a tüztől, add bele a ribizlit vigyázva, s hagyd egy kevéssé meghűlni; előbb mintsem egészen elhűlne, töltsd üvegbe, s úgy kösd be, mint az előbbieket.

### **1556. Sárga baraczkot befőzni.**

Hámozd meg a sárga baraczkot, szedd ki a magját, s addig főzd lábasban eleven széne, míg vékony liktáriommá nem lesz; azután dörzsöld által szitán. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel; főzés közben szedd le a habját szorgalmason, hogy egészen megtisztuljon» midőn már nehéz cseppeket kezd hányni, add bele a liktáriumot; egy font czukorra öt fertály font liktáriumot végy; főzd lassan s keverd egyre hogy meg nepergélődhessék; ha már széljel nem folyik, hanem megáll a próbául csészére tett liktárium csepp, úgy eléggé, meg

van főve; ekkor vedd el a tűztől s hűtsd meg, töltsd az üvegekbe, s bánj vele úgy, mint az 1548-dik szám alatt.

### 1357. Fekete cseresznyét beíózni.

Végy legjobb nemű e rett, leveses, fekete cseresznyét, szedd ki a magját, hogy a levéből semmi se veszék el; főzz meg egy font czukrot egy meszely vízzel, s sedd le a habját, s ha már egészen tiszta, adj hozzá harmadfél font magjából kifejtett cseresznyét, levéve» együtt, s főzd addig, míg a próbául tányérra eresztett cseppek meg nem állanak, azután hűtsd meg, s töltsd üvegekbe, mint a többi befőtteket.

### 1558. Szilvát eczettel befőzni.

Főzz be szirupnak két itcze fejr bor eczetet, három font czukorral, három lat fahéjjal<sup>4</sup>» másfél köntingszekfüvel; a<sup>1</sup> két utolsó meg legyen nagyában törve; szürd által szítán, *n* fenmaradt fűszert szárítsd meg papiroson; meghűlvén ezen szirup, végy nyolcz font legérettebb, s legszebb szilvát, szurkaid meg gyengén tövel, rakd befűző üvegekbe, öntsd reá a hideg szirupot, s hagyd tized napig bekötvé állami; tizenegyed napon vedd ki a szilvát, a szirupot főzd be újra sűrűre, végre add bele a szilvát, de csak egy kicsit főzd vele, azután tedd vigyázva az üvegbe; a tíz nap alatt megszáradt fűszert hintsd közibe soronkint, a szirupot pedig öntsd reá; a következő napon kösd be, s szárítsd híves helyen, Nagyon elősegíti ezen szilvának szépségét és jóságát, ha egészen tiszta időben szedettetek, a a színe, a mennyire csak lehet, le nem dörzsöltetik.

### 1559. Vegyített befőtt.

Fejtsd ki a magjából egy font édes és leveses fekete cseresznyét, valamint egy font jó érett medgyet is. Főzz egy font czukrot egy pohár vízzel, állandó habozás

mellett addig, míg egészen megtisztul; azután add bele a cseresznyét és medgyet, s főzd lassan jó egy óráig; adj hozzá egy font érett és jól kiszemelt málnabogyót, s főzd a többi gyümölcsei addig, míg a próba végett tányérra tett csepp széljel nem folyik, hanem megáll; azután vedd el a tüztől, s hagyd meghűlni, Az üvegek, mellyekbe ezen befőttet töltöd egészen tiszták legyenek, s minekutánna megtöltötted, huszonnégy óráig nyitva álljanak. Midőn beakarod kötni, vágj akkora papirost, a mekkora az üveg nyílása, mártsd szilva pálinkába, s tedd a befőttre; azután kösd be az üveget papirossal, mellyet gombostóvel lyuggass által.

### **1560. Medgy levét befőzni.**

Törd meg a medgyet, nyomd ki s tisztítsd meg a levét; egy font léhez egy font czukrot végy, s bánj vele úgy, mint az 1561-dik szám alatt.

### **1561. Málnabogyó vagy ribizli levét befőzni.**

Nyomd által kendőn ezen gyümölcsök levét, tisztítsd meg itató papiros és töltsér által; egy font tiszta lére egy font czukrot végy, mellyet egy meszely vízzel jó tisztogatás mellett addig főzz, míg nyálkás lesz, s nagy buborékokat hány; azután add bele a levét s főzd gyenge eleven szézen jó fertály óráig, szedd le a habját szorgalmatosan; próbái csepegtess egynéhány cseppet tányérra, mellyek ha széljel nem folynak, eléggé megfőtt a lé. Tovább nem szabad ezen levét főzni, mert egyébkint mind a színéből, mind az ízéből vesztené; azután bütsd meg, töltsd üvegbe s tartsd híves helyen.

### **1562. Birsalma levét befőzni.**

Végy szép érett birsalmákat, hámozd meg, vágd ki a magos» beleket; törd meg nagy mozsárban, nyomd által kendőn; hagyd egy óráig állani, hogy saru részük leszálljon a fenékre; azután tisztítsd meg a levét mint

az 1561-dik szám alatt; főzd meg, mint egyéb levőket szokás; egy font tiszta lé egy font czukrot vágy, s tedd vele azt, a mit a többi levekkel. Ezen levet igen jól használhatni a fagylaltakhoz, aludt levekhez és kompokhoz.

### **1563. Málnabogyó levet betegek számára eczettel befőzni.**

Szemeld ki a málnabogyót, mosd meg, s tedd tiszta edénybe; két itcze málnabogyóra egy meszely jó bor-czetet önts, s hagyd egynéhány óráig állani; azután nyomd által kendőn, s tisztítsd meg. Egy font tiszta lére öt fertály font czukrot végy; főzd ezt egy meszely vízzel addig míg nyiilékony nem lesz, s buborékokat nem hány; azután öntsd hozzá a levet, főzd meg s úgy bánj vele, mint a feljebbiekkel.

### **1564. Cseresznye pálinkában.**

Vegyíts el jó) egy meszely hevenyében sajtolt málnabogyó levet egy itcze pálinkával; adj hozzá másfél font czukrot, hogy abban elolvadjon, töltsd nagy üvegbe; yégy azután egynemű leveses fekete cseresznyét, szedd le e szárát, tégy belőle az üvegbe annyit, hogy pálinka a cseresznyénél két ujjnyival álljon magasabban; kösd be az üveget, s tartsd híves helyen.

### **1565. Dobzó szilva pálinkában.**

Vágy százötven darab nem egészen érett dobzó szilvát, torulgesd meg jól kendővel; szurkaid meg által s ki gombos tövel; áztasd be két rész friss vízbe s egy rész jó fejr eczetbe három vagy négy óráig; azután főzz meg két font czukrot három meszely vízzel, s szedd lejól a habját; ha már egészen tiszta tedd a dobzó szilvát tiszta medenczébe, hűtsd meg egy kévéssé a szirupot, s öntsd reá; azután hagyd így állani huszonnégy óráig, hogy a czukrot jól beigya; huszonnégy óra múlva

szűrd le a szirupot, a gyümölcsöt rakd üvegekbe, kösd be a papirost, lynggasd által tövel, s tedd el. Ha leülepedett a gyümölcs a fenékre, annak jele, hogy már meg lehet enni.

Az őszi és sárga barackot is úgy kell becsinálni mint a dobzó szilvát, csak hogy ezeket nem eczettel, hanem vízzel kell felforralni, s egészen érettnék sem szabad lenniük, hanem még egy kevésbé keményeknek, s csak egynéhányszor szabad felforrniok, hogy a bőrök meg ne sértetessék; másfél font ilyen gyümölcsre egy font cukrot végy, melyet úgy főzz meg, mint a dobzó szilvánál; megfővén jól a cukor; vedd el a tüztől, ontsd hozzá a° pálinkát, s vegyítsd el vele jól. Azt mindég meg kell tartani, hogy a szirup egynéhány ujjni-val feljebb érjen, mint a gyümölcs; egy egy itczepálin-kára öt fertály font cukrot számlálunk»

### 1566. Sajtolt körtvély.

E végre legjobb a jó pergamon körtvély; hámozd meg, vedd ki a magos belét, a szárat pedig hagyj rajta; főzd meg cukros vízben puhára; azután szedd ki egymás után, szűrd le, tedd vékony bádagon álló papirosra, vesd be jól meghűlt kemenczébe, s hagyj száradni; azután nyomd két fa tányér közt hosszában egy kevésbé szélesre; szárítsd meg még jobban, s nyomd megint vékonyabbra. Ezt háromszor négyszer tedd, míg a körtvély egészen lapos, egy késfoknyi vastag, s jó száraz nem lesz; rakd el skatulyába, apróra tört cukrot adj mindig közébe, s tartsd száraz helyen, míg használhatod.

### 1567. Zöld borsó eltartása módja.

Végy szép apró zöld borsót, sózd be jól, s hagyj egynéhány óráig szitán feküdni; azután töltsd palackba, s csak két ujjni hézagot hagyj; dugd be jól, és kösd be erősen hólyaggal, tedd üstbe, mellyben víz van,

forrald fel egynéhányszor; azután vedd el a fűztől, s hagyd addig a vízben, míg jól meg nem hűl; egyebkint elpattannék a palaczk; borítsd be apró homokkal, s tedd felfordítva, híves helyre. Úgy készítsd el, mint a friss borsót, hanem előbb jól megmosd.

### **1568. Zöld babot télen által eltartani.**

Tisztítsd meg a fiatal és gyenge babot, az az:szedd ki a szálkáit; forralj fel vizet egy üstben, hányd bele a babot, főzd egy kis fertály óráig; azután szűrd le hirtelen, vedd hideg vízbe; által s ki meghűlvén szedd ki, s rakd tiszta kendőkre, hogy megszáradjon; megszáradván tedd kő fazekakba; azután végy két rész vizet, s egy rész fejer boreczetet; három itczéhez fél font só kívántatik meg; főzd annyi ideig, hogy a só egészen elolvadjon; azután vedd el a tűz mellől, s ha már meghűlt, öntsd lassan a babra. Olvaszsz el friss vajat vagy íróe vajat, s öntsd reá, hogy zsír kemény fedőt formáljon, mellyen a levegő által ne mehessen; ha már egészen megmerevedett a zsír, kösd be a fazekakat, s tartsd el híves helyen Midőn használni akard, végy ki belőle annyit, a mennyire szükséged van s tedd egy órával előbb langy vízbe; a fazekat pedig az ujjonnan megolvastott zsírral ismét be kell fedni, mert egyebkint elromlanák a többi.

### **1569. Olyan Makkaroni készítésnek módja, melyet finom tésztás ételekhez használhatni.**

Áztass meg fél font mandolát, törd meg apróra, valamint fél font czukrot is; vegyítsd össze mind a kettőt, s keverd el jól két tojásfejerének a merevény havával; azután kend ostyára egy ujjnyi vastagon, és süsd meg elhűlt kemenczében; tartsd ozután száraz helyen addig, míg szükséged lesz reá.

### 1570. Paradicsom almát télen által eltartani.

Végy apróbb nemű gömbölyű paradicsom almát, mellynek nincsenek gerezdet, mosd-és szárítsd meg; azután rakd el soronkint fa vagy kő edénybe; tölts reá két rész bort s egy rész eczetet; tégy fölibe tiszta kendőt, erre pedig fedőt, s nyomtasd le egy kévéssé valami könnyű kővel. Minden nyolczad vagy tized napon mosd meg, tartsd mindég tisztán . s így eltarthatod egészen késő tavaszig; egynéhány órával a főzés előtt friss vízbe rakd, hogy a víz jól kitisztítsa.

### 1571. Szarvasgombát befőzni s eltartani.

Mosd meg tisztán, a keféld meg a szarvasgombát, rakd rézlábasba, töltsd fel veres borral, adj hozzá egynéhány szekfüvet, s főzd annyi ideig, a mennyi alatt egy tojás keményre főne; melly megtörténvén, hűtsd meg, rakd üvegbe, öntsd reá a bort, de lígy 9 hogy feljül üres hézag maradjon; ezen hézagot hevenyében olvasztott finom zsírral töltsd meg; kösd Le hólyaggal, s tartsd híves helyen.

### 1572. Ugorkát becsinálni.

Vágy közép nagyságú ugorkákat, inkább apróbbakat mint nagyobbakat, tedd friss vízbe, hagyd benne két vagy három óráig; adj reá egynéhányszor friss vizet, szúrd le, rakd tiszta kendőkre, s szárítsd meg. A hordó, mellybe rakod, igen tiszta legyen; tégy bele egy kicsiny diónyi nagyságú timsót, közönséges füveket 9 az az; egy kis medgy levelet, kaprot, de legtöbbet a<sup>l</sup> vasfűből, melly az ugorkát zölden és keményen tartja. Megrakván ekképpen a hordó fenekét, tégy reá egy jó sor ugorkát, azután megint füveket, s így tovább, míg a hordó tele nem lesz; azután végy fele fejér boreczetet, és fele bort, egynéhány marok sót, két lat egész borsot, s két lat fejér gyömbért, mind ezeket a borral és eczettel

egy tiszta gömbölyű réz üstben megfőzvé, öntsd formán az ugorkákra: hagyd így huszonnégy óráig, azután fedd be, de néha néha még ie nézd meg, szedd le a habját tisztán, ha szükségesnek látod töltsd fel borral és eczettel, s rázd meg a hordót minden második héten.

### 1573. Sódart besózni.

Egy nagy sódarra egy font sót s két lat salétromot számlálhatsz; melegítsd meg a sót a salétromot és serpenyőben, s melegen dörzsöld be vele jól a sódart, főképpen a csont körül igen jól be kell sóval dörzsölni. Azután apríts öszve fenyő magot, koriándromot, és egy-néhány fej fokhagymát, vegyítsd jól öszve füvekkel, s dörzsöld be vele jól a sódart; inelly meglővén tedd a sódart sajtárba, fedd be reá illő fedővel, nyomtasd le kövel, s öntözd meg a levővel naponkint egyszer Vagy kétszer; ha harmad vagy negyed nap múlva kevés volna a le, önts reá egy fazék friss vizet, inelyben két marok eót felolvasztottál; csak tizenegyed nap múlva szabad jól lenyomtatok Ha nagy a sódar, három négy hétig kell sóban feküdnie, ekkor függeszd a kéménybe, füstöld közészerűen, s hagyd ott huszonhat vagy huszonnégy napig. A süldők sodorát és húsát kevésbé kell besózni, mint a feljebbit, s csak felényi ideig kell a sóban feküdnie és üstölnödni.

### 1574. Nyelvet bepáczolni

Az Ökör nyelvet éppen úgy kell bepáczolni, minta sódart, csak hogy a nyelvet füstölés nélkül már nyolczad nap múlva meg lehet főzni; ha pedig befiistöltetik, nyolczad napnál tovább nem szabad a kéményben függenie.

### 1575. Vad disznó húst megtéveszteni és eltartani.

Végy fele eczetet, fele veres bort, egy-néhány nagy szeletekre metélt veres hagymát, detnutkát, babérlevele-

két, egész borsot, a egy kis szekfüvet. Főzd meg ezekkel a húst, de ne igen puhára; hagyd ezen lében híves helyen befedve állani, s add fel eczettel és olajjal.

### **1576· Cseresznyét, medgyet, baraczkot, ribizlit gőzben eltartani.**

A gőz-üvegeket vagy palaczkokat, mellyeknek tagos nyakok van, tisztán mosd ki és szárítsd meg. Az őszi és sárga baraczkot hámozd meg, közepén hasítsd fel. s vedd ki a magját, s rakd villával az üvegekbe nyakig tele egymásra egyenlően. A<sup>1</sup> dugók jó kéregfából legyenek, mellyet a szú ki nem Juggasztott, — mert küldőiben a gyümölcs elromlana mihelyt a levegő érné. Ezen dugók az üveg szájára egészen rá illyenek, és azt befedjék, — előbb a dugókat vízbe főzd ki, osztón szárítsd meg és tiszta ruhával duplán tekerd be, s úgy dugd be az üvegek száját, hogy a levegő bélé ne hathasson, — végy osztán megáztatott hólyagot duplán s borítsd a dugóra, kösd be szorossan, s mintegy hüvelyknyi szélességre spárgával tekerd körül. — Tedd az üveget szalmával körül takarva — vasfazékba, vagy üstbe, — s töltsd az üstöt tele vízzel annyira, hogy az üveg nyakáig érjen, ekkor az üstöt tedd tűzre, de vigyázz, ha a víz forrani kezd — mintegy 10 — 15 minutá múlva, vedd le az üstöt a tűzről — hagyd azután az üveget mind addig benne míg a víz egészen kihűl; húzd ki az üveget az üstből, s törölgesd meg, — híves helyen tartsd míg szükséged leszen reá, — Szinte ezen módon készül a cseresznye, medgy és ribizli; ezen gyümölcsöknek szárát leszaggasd, s rakd az üvegbe — és a fentebbi mód szerint bánj velek. A szilvát hámozni kell — s piczike szárával üvegbe rakni. —

## TIZEDIK SZAKASZ.

*Meleg italok.*

### 1577. Király-Puncs.

Törj darabokra egy font finom cznkrot, tedd leveses tálba, szürd által asztal kendőn tizenkét czitromnak a levét, s egy meszely forró vizet, mellyben egy lat finom thea volt főzve; ha már a czukor elolvadt, önts bele két itcze Sopronyi és két itcze Ménesi bort és arakot, egy butellia Sampányi bort; keverd jól mindoszve, s töltsd puncs poharakba.

### 1578. Puncs közönséges módon készítve.

Dörzsölj el négy czitrom héjat két font czukorral, tedd a czukrot leveses tálba, az eldörzsöltet pedig finom szőrszitára, facsarj bele tizenkét lat czitromlevet, önts reá hat itcze forró vizet, mellybe fél lat thea meg volt forrázva, azután önts hozzá egy butellia jó arakot, tedd a tálát jól befedve gyenge pártúzre, mikor pedig már fejér tajték kezd a szélén lenni, vedd le a tűzről a töltsd puncs pohárba.

### 1579. Tojásos Puncs.

Dörzsölj el két czitrom héjat czukorral, tedd üstbe, négy czitrom<sup>9</sup> levéve!, egy font czukorral két itcze Kusti borral, egy meszely arakkal, egy meszely vízzel, és tizenkét tojással, — tedd pártúzre, és verd csinos seprőcskével mind addig, míg csak a tajtékja fel nem száll, azután add fel puncs poharakban.

### 1580. Püspök-ital.

Vagdalj be késsel nyolcz keserű narancsnak a héja ba, azután süsd meg gyenge pártüznél rostélyon, majd

csinálj mindegyiken mély keresztvágást, tedd cserép edénybe, önts reá négy kutellia jó Ménesi bort, fedd bejól az edényt, és hadd hamun 4 — 6 óráig, hogy jól általjára a ménesi, bor; kinyomhatod kanállal is egynéhányszor de jobb ha egy éjszaka áll, és úgy asztal kendőn által nyomva két font czukorral édesre készíted. — Ezen italt feladhatod melegen is, hidegen is; tehetsz bele pirított fekete kenyér héjat, fahéjat, és szekfüvet, — de a' tiszta narancs íz és szag sokkal kellemetesebb,

### 158. Tajtékos forró bor.

Tégy rézlábasba négy tojást, s négy tojás sárgáját, önts hozzá lassan lassan két iteze Kusti bort, azután szürd keresztül szitán, hogy a tojás csirája benne maradjon; adj hozzá tizenkét lat czukrot, egy kis darab fahéjjal együtt, tedd a tűzre, és verd mind addig csinos seprőcskével, míg sűrű tajtékosan fel nem száll — s úgy add fel find sában,

### 1582. Barbarász.

Vegyíts el fél meszely jó erős theát fél rneszely tejjel, habarj fel hat tojássárgáját egy kevés hideg téjjel, keverd el a forró téjjel, adj hozzá szirupot, hogy elég édes legyen, és add fel jó melegen findzsában.

### 1583. Legjobb puncs eszszencia.

Keverj össze tizenhat lat friss czitrom levét, Ötvenhat lat Jamaikai rumot, és hadd úgy csendesen negyvennyolcz óráig; azután öntsd le róla a mi megtisztult; az allját pedig szürd itatós papiroson által: majd olvaszsz fel egy font finom czukrot egy font vízben, vegyítsd mind össze, ekkép készen van az Eszszencia, mellyből Thea levővel puncsot készíthetsz. Még jobb, ha a czukrot csak akkor tegzed hozzá.

### 1584. Püspök Extract.

Közönségesen csak narancs héjből szokták csinálni, de nem árt, ha harmad, vagy negyed résznyi apró éret, len narancsot is adsz hozzá; vagdald el t. i. apróra azokat, vagy nyomd össze az egész narancsot, önts két vagy három annyi borszeszt reá, tedd széles szájú üvegbe és nem egészen tele, kösd be hóllyaggal, tedd ki a napra vagy a meleg kemenczére, hogy a meleg jól általjárja. Majd töltsd által más üvegbe, stégy hozzá a kinyomott héj maradékából is.

### 1585. Csokoládé,

Végy két lat elvagdalt vagy reszelt csokoládét egy find sára, főzd meg, vedd le a tűzről, hadd álljon egy kis ideig. Ez alatt tedd a csokoládés find sákat forró vízbe; habard fel tajtékká a csokoládét, és szedd le tajtékszedő kanállal a findzsákba. míg tetésen tele nem lesznek; azután sütögesd meg tüzes lapáttal, melyet tarts fel hüvelyknyire a findzsa felett. — A sütés nem egyébre való, hanem hogy a tajték olly hamar le ne szálljon, s feladhatod kétszersültel, vagy finom piritott zsemlyével. A víz helyett vehetsz tejet is hozzá: a készítés módja egyforma; de ha Rénusi vagy Sampányi borban akarod főzni, vigyázz, hogy a bor meg ne gyűljön; ne kémeid igen a czukrot tőle, és habard fel, minden findzsára egy tojás sárgáját számlálj.

### 1586. Kávé

1. A kávé edény csupán csak kávé főzésre használtassák és tisztán tartassák.
2. A friss, se nem feketén, se nem homályos barnán, hanem sárgás barnán, vas pléhből készült nyárson, forgó dobban pergelt kávé sokkal jobb, mint a más edényben pergelt; mellynek, ha kivált bő mértékben volt pergelve, szagos ereje idővel elrepül —

tedd hát jól bezárható edénybe, vagy üvegbe, hogy erejét megtarthassa.

á. Sokkai jobb ízű a kávé, ha az őrlés helyett, a napkeleti szokás szerint, mozsárban töröd meg, közel a pártűz mellett»

4. Jobb ízű a másinában készített kávé, mint más edényben főzött — ha pedig edényben kell főznöd, borítsd be jól az edény száját.

5. A rendes mérték három findzsára két lat kávé minden más egyéb zavarék és hozzá tétel nélkül.

6. Ha fejéren akard inni, két kávé kanál jó tejszín elég egy findzsára, mert a sok rossz tejszín vagy gyenge tej elveszi a kávé jóságát.

## TIZENEGYEDIK SZAK.

### *Hideg italok.*

#### **1587. Limonád.**

Végy két ítcze vízhez három szép citromot, dörzsöld el az egyiknek a sárgáját cukorral, nyomd reá a három citrom levét, keverd jól mindoszve; adj hozzá egy fertály font cukrot, és szűrd által asztalkendőn, adhatsz egy meszely bort is hozzá — úgy a limonádé Sokkal jobb ízű lesz.

#### **1588. Mandola tej.**

Moss meg egy font édes mandolát háromszor friss vízben, törd meg mozsárban kevés vízzel finomra, azután vedd ki edénybe, s önts hozzá lassan lassan nyolcz ítcze friss vizet, préseld ki egy asztalkendőn, és cukrozd meg tetszésed szerint, utoljára adj hozzá egy kévéd

narancsvirág vizet, úgy a mandola téj kel lemet csebb ízű lesz.

### 1589. Földi-eperjvíz

Végy négy font jó érett földi epret, és egy font málnát, tedd cserép edénybe, és nyomogasd öszve jól, adj hozzá egy citrouf levét, és önts reá négy itcze vizet, hadd úgy fél óráig, azután nyomd által asztalkendőn, adj hozzá czukiot tetszésed szerint, és szúrd keresztül szitán.

### 1590. Cseresznye víz.

Szedd ki az érett cseresznyének a szárát, törd meg mozsárban magostól együtt egy pár szekfűvel, és egy kevés fahéjjal, hadd gynehány óráig a cserép edényben, azután nyomd keresztül egy ruhán, önts két itcze nedvhez négy itcze vizet, czukrozd meg tetszésed szerint, és szúrd által egy szitán.

## TIZENKETTEDIK SZAK.

### *Likőrök*

#### 1591. Likőr, veres gyümölcsökből.

Végy három font érett fekete cseresznyét, három font málnabogyót, s három font földi epret; a cseresznyét törd meg, a többit pedig nyomkodd öszve; tedd mind ezt tiszta fazékba, borítsd be, s hagyd híves helyen öt vagy hat óráig állani, azután sajtold által ritka kendőn; egy egy itcze lére egy itcze pálinkát, a fél font naggyábao tört ezükrot végy; töltsd nagy üvegbe, kösd be jól hólyaggal, s rá^Kfel szorgalmatosan

naponkint kétezer vagy háromszor; így állván négy hétig, tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, dugd be jól, a hagyd híves helyen legalább nyolcz hónapig állani,

### 1592. Likőr ánissal.

Főzz öt fertály font czukrot egy pohár vízzel, míg meg nem tisztul, e jól el nem olvad; forrázz lehat lat ánist egy meszely igen forró vízzel, fedd be, e hagyd fél óráig állani; azután Öntsd a forró cztikorba, vedd el a tűz mellől, önts hozzá három meszely pálinkát, keverd el jól, s töltsd tiszta kő korsóba; állítsd ki a napra, télen pedig a kályhára tedd, s hagyd három hétig jól bedugva állani; három hét múlva tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, a dugd-be jól.

### 1593. Czitrom likőr.

Vágd le hat czitromnak a sárga héjját, hámozd le róla tisztán a fejejét, a sárga héját vagdald el hosszukásan, tedd olyan palaczkba vagy korsóba, inellyben három meszely pálinka van; azután főzz másfél font czukrot egy pohár vízzel addig, míg jól el nem habzik, ekkor pedig öntsd a pálinka közé, s hagyd három hétig állani; azután rázd fel jól, s hagyd még tizenkét napig állani; ekkor tisztítsd meg csepegtetés által; mennél öregebb, annál jobb.

### 1594. Narancs likőr.

Egy itcze pálinkára két narancsot végy, egyiknek.. héjját czukron reszeld le, a másikat pedig egészen tedd bele; töltsd a<sup>1</sup> pálinkát nagy befőző üvegbe, mindegyik itczére három fertály font czukrot adj, hagyd így húsz napig, kösd be az üveget, s rázd fel naponként kétszer; a huszonegyedik napon tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palaczkokba, dugd be jól, s hagyd legalább hat vagy hét hónapig állani.

### 1595. Vanília likőr.

Végy négy itcze pálinkát, két itcze édes tpsürot, egy lat kosenillát, egy lat aprított vaníliát, s másfél font czukrot; ezeket öszvekevervén, hagyd egy palaczkban tizennégy napig meleg helyen állani, azután cse pegtesd által itató papiroson, s készen lesz a likőr.

### 1596. Birsalma likőr.

Végy legnagyobb és legszebb nemű birsalmákat, hámozd meg, vágd ki a magos beleket, r<l öszve nagy mozsárban, sajtold által erős kendőn; két itcze pálinkához három itcze birsalma lé, a mindegyik ifczéhez fél font czukor kívántatik meg; mind ezeket nagy üvegbe tévén, fedd be jól, s hagyd tizenkét napig állani; a tizenharmadik napon csepegtesd által itató papiroson, töltsd palaczkokba, dugd be jól, e hagyd hat hónapig állani.

### 1597. Veszprémi likőr.

Végy két drakma angelika gyökeret, egy unczia koriándromot, kömény ég fenikel magból annyit, mennyi 4 új közt el fér, törd össze nagyobbacsákára és önts reá két. itcze pálinkát; két narancsból szorgalmasan hámozd le a sarga héjat hogy semmi fejér belé ne elegendjék — add hozzá a narancs-nedvét is s még egy s fél font czukrot mind ezt egy befőző üvegbe helyeztesd — hadd egy hétig állni, keverd fel napjában kétszer, 7-ik nap tölcsérre tett itató - papiroson szivarodtasd által, töltsd palaczkokba jól bedugva és híís helyen tartva, mennél idősebb annál jobb lesz.

### 1598. Sárga baraczk likőr.

Vagdalj el huszonöt jó, éreti és leveses sárga baraczkot apró darabokra, szedd ki a magját; hámozd meg, törd öszve nagygyában, s tedd nagy üvegbe; azutan adj hozzá két itcze pálinkát s másfél font czukrot;

vége az üveget jól bekötvén, hagyd három hétig állani, ö rázd fel naponként kétszer; végre tisztítsd meg csepegtetés által, töltsd palackokba, dugd be jól, s tartsd híves helyen.

### **1599. Likőr, sárga baraczk magból.**

Zúzz öszve mozsárban egy kevésbé egy font egészen sárga baraczk magot; egynéhány keserű is legyen közte; azomban vigyázz, hogy öszve ne törd, ne hogy olajos legyen; azután tedd nagy befőző üvegbe, adj hozzá két itcze pálinkát, egy itcze vizet, egy kie fahéjat, e másfél font c.zukrot; hagyd így kilencz napig állani, s keverd fel naponként kétszer, a tizedik napon csepegtesd által itató papiroson, töltsd palackokba, dugd be jól, e hagyd egynéhány hónapig állani; mennél hosszabb idő múlva használod, annal jobb.

## **TIZENHARMADIK SZAK.**

*Bor.*

### **1600. A borral való bánás módja.**

Mennél jobb az edény, mellybenn a bor áll, s mennél jobb a bor, melly ez előtt az edényben állott, annál finomabb fog lenni, ha buteliákra szűröd, csak hogy elébb hadd a bordó száját dugatlan — Ha a” bor nem igen szeszes; és ha nem rendes időben töltögetted, virágos lesz, melly ha már úgy van, ütögesd a hordó<sup>9</sup> oldalát egy tröbölllyel, hogy a virág a közepéről mind a tetejére szálljon, és a mi a hordó szája alatt van, újjaidal mosd ki.

Azután végy olyan boszszú csövű töltéért, hogy a borba bele érjen, ez által töltögesd meg, és oldalt, s a szája körül veregesd ineg. hogy a hordó száján úszó virágot ezüst kanállal leszedhesd, mikor ekképpen kitisztogattad mosd meg a hordót minden csúnyaságaitól, izzadásaitól, penészszeitől s a t. és dugd be.

Ha; a Sánipányi, Burgundiái borok romlani kezdenek, üvegestől együtt vidd a padlásra, a hol kivált nyáron újra megritkulnak.

### **1601. Az eczetességre hajlandó bor megjavítása módja.**

Az öszve tört tojás héj, a rákszem és kréta porai elveszik ugyan a bor eczetességét, de szeszétől is megfosztják, és nyulósá teszik.

Végy azért körül belől három font hársfa, fűzfa vagy más gyenge fa már nem égő szenét. törd nem igen Apróra, tedd egy akó borba három napig, mindennap keverd fel egy óráig, és így nyolcz tíz nap hagyd a seprőn, a mikor a szénpor alá száll, és a bort, melly egészen megjavult róla leöntheted.

### **1602. Mesterséges Sampányi bor.**

Szedd Öszve a legédesebh körtvélyeket, nyomd ki minden víz nélkül magában, szúrd hordóra, dugd be vászon dugóval; ha kiforrott, töltsd bele a hordót; dugd be erősen, és tedd egy hónapig a hideg pinczébe, üss bele csapot, s Szedd le olyan üvegekre, niellyeknek dugóját dróttal kötözd bo és szurkold meg.

### **1603. Másféle Sampányi bor.**

Állíts fel egy akósj hordót, tégy hele tizenhat font czukrot, nyolcz font inalozsa szellőt, szeletekre vagdalt négy rzitromot, és egy ujjnyi hijján töltsd tele jóféle fejér borral, dugd be feljül a csap lyukát, forgasd ide s oda fél óráig, és újra állítsd fel — fürd ki a csap

dugóját s szűrj bele egy üres tollút, mellyen ha a pezsgést nem hallod, már kiforrott; akkor csináld he a lyukat, s vidd le egy híves pinczébe, tartsd ott tizenkét hé-  
tig, majd szűrj le butelliókra; nemárt, ha minden butel-  
lióhoz egy darab czukrot is teszel, drótozd, és szurkozd  
be a dugóját; rakd el, és nyolcz hét múlva vedd elő.

### **1604. Tokaji bor legközönségesebb borból.**

Minthogy hazánkban valóságos Tokaji β más afféle  
csinált borokat ihatunk, nem szükséges, hogy a külső  
országi csinált borokra szoruljunk, Csak azt kellene  
őhajtnunk, hogy a hazánkbeli valóságos aszúszóllő  
bor a maga valóságában maradjon, és meg ne vesztegetődjön,  
hogy így a Magyar boros gazdák, s kereskedők hitele  
a külső országok előtt is, csorba próba köre ne tevőd-  
jék. Ennél fogva nem is adjuk elő a hamis tokajit. )

A Magyar országi borokat ismertető Egyesü-  
letnek pinezében Pesten, Appiano József, nagy  
kereskedő kezellése alatt, a József piatzon, Alniásy  
házban, az Országnak minden részeiből « Termesz-  
tőknek saját petsétjek alatt, a magyar borok igazi,  
valóságos, eredeti minémúségeken áruitatnak bou-  
teillákban, és akónként is.

### **1605. Cziikros bor Angliában.**

Olvaszsz fel kétszáz tizenhat rész czukrot, s kilencz  
rész porrá tört borkövet hatszáz tizennégy rész vízben j  
adj hozzá hetvenkileocz rész friss őszve csomózott bodza  
virágot, hetvenkilencz rész kökény levét, és huszonöt  
rész szénsavany szeszszel megtöltött vizet. Ila kiforr,  
kel lemet es ízű muskotály szagú borod lesz.

### **1606. Keserű bor, orvos bor.**

Tisztogasd meg a keserű bogácsot száraitól egy ma-  
könyi pzerjőfiivel együtt — adj hozzá egy lat mustár  
levét, fél lat muszka rabarbarát, s egy maroknyi ürmöt,  
egy lat fenikel - magot, és két szelet narancs héjat. —  
Vagdald ti apróra, s tedd széles szájú üvegbe; önts reá

három itcze jó erős ó bort; csináld be jól az öreget, s tedd ki egy két napig a napra, vagy meleg kemenczére — ée rázd fel gyakran. Majd szűrd le a bort kis butelliákra.

### 1607. Medgy bor.

Végy hús itcze borhoz egy kis puttón medgyet s két puttón fekete apró cseresznyét, törd meg magostól együtt mozsárban; adj hozzá másfél font czukrot, egy *lat fahéjat* , egy *lat szegfüvet*, g egy lat ererecsendió virágot; — tedd ezt mind öszve zacskóba, akaszsz reá egy követ, hogy a hordó"allját érje, azután öntsd reá a kipréselt medgyes cseresznye levét, g a bort, dugd be jól a hordót, és hagyd úgy pyolcz napig.

### 1608. Ürmös és fűszeres bor.

Végy három marok feje? s ugyan annyi bárány ürmöt keserű bogácscsal együtt; végy rozmarinf, izsópot és «zitromfű/et két maroknyit — vagdald el apróra, töltsd zacskóba, és ereszd le a mustos hordóba, tizenkét, tizennégy napig — az alatt készen van az örmös bor.

### 1609. A sert igen jól megtisztítani.

Ha már jó kiforrott a ser, s egynéhány nap állott, végy egy kevés reszelt szarvas szarvat; főzd meg négy itcze serrel, öntsd melegen vigyázva a hordóba, és hagyd úgy egy éjtszakán által. Azután töltsd palaczkokba, olyan tiszta lesz mint a rubin,

### 1610. Élesztőt csinálni.

Végy tizenkét itcze vizet, két maroknyi árpa vagy búza malátát, főzd el négy itezére, hűtsd ki, és halágy meleg, keverj hozzá egy kanál borkösöt; és egy késhegynyi borkövet, nyomd által a szitán, ekképp elkészült az élesztő.

### 1611. Élesztőt szárazon eltartani.

Tedd a serfőzés után az élesztőt asztal kendőben a hamu közzé, és takard be vele jól, a hamu minded

nedvességet kihúz belőle, és csak tészta marad, melyből csengetyucskéket formálhatsz, mely feljül lyukas lesz. — Szárítsd ki ezeket deszkán a kemenczében, törd ősze a tedd el egy zsacskóban száraz helyre, Ha használni akarod, áztass meg belőle egy maroknyit meleg vízben vagy serben.

## TIZENNEGYEDIK SZAK.

### *Betegek italai.*

#### **1612. Vegyes kenyér víz.**

Vágy a közönséges kenyér tiszánából egy itczet, adj hozzá egy lat citrom levet, három lat fahéj vizet, egy meszely Neszmélyi bort; tört czukrot a mennyi az édességig elég. — Tehetsz hozzá tojás sárgáját, ha ki-vált a hideglelés nem igen nagy.

Ez a kenyér víz igen jó bádjadásokban — a hi-deglelés után igen kellemetes, — erősítő, és *meg-nyugtató*.

#### **1613. Leszítált kenyér víz.**

Végy két font házi kenyeret, tekerd be egy ruhába, tedd egy üveg lombikba, önts reá tizenkét — tizenbá-mm ifcze vizet, adj hozzá egy pár czítrom héjjából való két újni hoszszú szeletet, és tisztáid le.

Ez a víz nyugtató; ihatod borral, ha betegséged megengedi: vagy savóval rendes ital gyanánt.

#### **1614. Ritkító, lágyító és hivesítő ital.**

Végy, egy lat fejér mák magvát; törd meg, végy egy lat zabot, három lat tört borsót; bor-ágot és fejér

mályva gyökeret hét köntinget, négy let pozdorgyöke rét, főad mind együtt három itcze vízzel egyórai; szúrd által szítán, és adj hozzáköt lat tengeri szöllöt, és habzó liktáriomot.

Ihatod rendes ital gyanánt a köszvényben, a mely-görcsben, és az álmatlanságban.

### 1615. Árpa víz.

Moss meg négy lat árpát meleg vízben, főzd meg harmadfél itcze vízben, míg az árpa fel nem pattog, egy vászon ruhán szúrd által.

Főzheted külömbféle gyökerekkel; vegyítheted eczettel és mézzel, citrommal, és savanyú borral, vagy csak magában használhatod.

### 1616. Eperj, málna, medgy, és tengeriszöllő víz.

A frissgyümölcsökből való vizek készítésében egy a mód. — Melyek minthogy levesesek, csak a vízben nyomattatnak ki; egy meszely vízhez végy jegy font gyümölcsöt, nyomd ki, adj hozzá egy fertály font czukrot, keverd fel jól, tisztázd le, es tartsd hives helyen.

A földi eperj vízbe egy citrom<sup>1</sup> levét is bele nyomhatsz, a többinél nem szükséges.

### 1617. Szálep ital.

Habarj öszve egy nehezéknyi finomra tört szálep gyökeret néhány kanál hideg vízzel tölts reá egy meszely forró vizet, vagy hús levet, vagy pedig tejet, s forrald még fertály óráig.

### 1618. Tojás ital, tojásszékes ital.

Olvaszsz fel két kanál megtört fejár czukorkándlit egy meszely forró vízben; s habarj közibe egy tojásszéket. Ezen ital a mely es torok minden nyavalyájiban. név szerint a köhögés, hurut es tüdőkórságban felette enyhítő, kellemos és tápláló.

### 1619. Ital fekete cseresznyéből.

Főzz négy lat magostól öszvelőrt fekete cseresznyét fertály óráig másfél iteze vízben, vége felé adj hozzá szeletekre vágo t fél· czitromot; megszűrven vegyíts hozzá *négy* lat czukorral készült medgy nedvet, medgyel együtt egy darab pirított kenyér héjat is tehetsz bele.

### 1620. Alma vegyes főtt leve.

Végy húsz lat meghámzott masánczki almát, [főzd egy óráig becsinált edénybe egy nieszely vízbe, szüird által egy ruhán, adj hozzá egy könting öszszetört szerecsen diót, két lat reszelt száraz kenyeret, négy lat Neszmélyibort, és annyi czukrot a mennyi kedves ízűvé teszi.

### 1621. Malozsa ital.

Szedd ki négy lat malozsa szétlőnek a magvát; főzd három ineszely vízben addig, inig harmad része ki nem párolog · adj hozzá ekkor egy nehezéknyi reszelt szarvas szarvat;] hagyd az egészet jól bezárt edényben még két óráig a tűznél; azután szüird le, s készen van italod.

### 1622. Eczet és Czitrom-Savó.

Ons a forrón forralt tejre sok eczetet és czitromlevet, hogy jó formán nagy része tisztán váljon el, — tégy bele czukrot. Ezen Savó nem olly izzasztó, mint a borral készült, de szint olly jó, mint az, mivel a ki-párolgást és izzadást szinte úgy eszközli.

# Toldalék.

## A Húsok, Zöldségek kiszárítása, becsnálása, páczolása, besózása és füstölése módja.

### 1623. Kiszárítás.

A plántákat olly tisztán mosd ki - mintha konyhában használnád, ceurogtasd le rólok a vizet s szárítsd ki kihúzott vásznon, vagy kihúzott hálón, szellős, de nem a nap érő helyen — ha ruhán szárítod, meg is kell forgatni.

Ha a plánták kiszáradtak, még jobban megszáritnod meleg kemenezében úgy, hogy mind levelét, mind szárát csak nem porrá dörzsölhetnéd · osztán vidd ismét a pinezébe, hogy annyi nedvességet szívjon magába, hogy nyomni és elpakolni lehessen.

Ekkor, pakold be papiros borítékba a rakd le nedves helyre. Az így bepakolt plánták esztendeig, e tovább is el állanak, fia használni akarod ezen plántákat forrázd fel vízzel, némellyeket u. m. spárgát, borsót elébb egy órával áztasd be friss vízbe.

### 1624. A torma hogyan áll-el?

Vágd el szeletekre, szárítsd meg hirtelen, törd porrá, s üveg edénybe tedd el. Itt a legkissebb gyökérnek is hasznát veheted. Minekelőtte használod, tedd hideg vízbe.

### 1625. A Csiperke-, kucsma- vagy másféle gombák eltartása.

Forrázd meg elébb, szárítsd ki, s jól kiszáradva pakold el vagy porrá törve tedd üvegbe. A tökört főzd meg elébb, reszeld meg s szárítsd ki, az öszvc

állott darabokat törd össze, és a főzés előtt forrázd meg és morzsold el — ebből ha kiszárad alig látsz egy fontból fél latot, a tök tejjel és vajjal igen jó.

### 1626. A Csiperke-gombának eltartása.

Vágd el a szárát, tisztítsd ineg, hasítsd két felé é« forrald fel egyszer jó sós vízben. — Azután nyomd ki belőle jól a vizet. — Majd forralj erős boreczetet; szerezseti dióvirággal, új borsai, szek-fuvel, borsai és babér-levével egygyütt, tedd bele a gombát, és főzd-fel egyszer. — Ha ez frissiben kihűlt, tedd czukros üvegekbe, Önts reá 4nap múlva olvasztott tiszta ürü-zsirt annyit, hogy a gombát egy pár linea magosnyira betakarja kösd-be az üvegeket erős papirossal és tedd hűves helyre.

Az Angolyok, a kik a friss csipeike-gombát igen szeretik: pinezésekbe növesztik, a hol annak 3. 4, lábnyira a faltól 9 rész lő-ganajból, s egy rész galamb-gnájából ágyat készítenek

Szedess azért gombát, és ülted a meleg ágyba jó meszsze egymástól; hintsd be egy és fél hüvelyknyire feketés földdel az ágyat, és öntözgesd meg a már egy-néhány nap a levegőn állt vízzel, úgy minden részei, böi az ágynak kicseperednek a gombák. — A beültetett csiperke gombák csak arra valók, hogy azok által annál többek jöjjenek ki az ágyból.

Ha élél© ágyat készíthetsz, bár nem a pinezébe is, könnyen termeszhetsz csiperke gombát, melly annál hamarabb nő, ha olyan vízzel öntözted mellyben ugyan csak csiperke-gomba nőtt. — Egyéb-aránt minden héten csak egyszer öntözd meg lágy meleg vízzel.

### 1627. Gyümölcsök eltartása.

Nem kell a gyümölcsnek nagyon érettnek lenni, ha azt eltartani akarod; inkább szedd le egy-néhány nappal előbb, és hadd fekvő helyén megérni. — Ha pedig

igen jókor leszeded, megránczosodik is elhervad. Sok gyümölcsöt jókor szükség leszedni, p. o. a barackot, ha már a szára körül puha kezd lenni — az almát, körtvélyt, és őszi barackot, főképp a szőrös barackot, mikor már szaga van; legjobb pedig reggel 9 óráig leszedni, mert akkor még friss; a napon pedig sokát kigőzölög; csak hogy ősze ne roncsold és meg ne sértsd.

Rakd a leszedett gyümölcsöt egymás mellé szellős kamarába 10 — 12 napig, hogy jól kigőzölögjön, azután szedd ki a hibásokat; az épeket pedig rakd vigyázva hordókba vagy ládába, vitesd le a pinczébe és gadnár fára rakd fel.

Eltarthatod az almát a nélkül hogy ízit elveszténé, egy elég magas bálthajtásii tiszta pinczébe Pünkösdig is.

Ha pedig különös fajtájú almád volna, és tovább is akarnád tartani, tekerd be papirosba minden almát különösen, azután rakd soronként egy hordóba, száraz szecska vagy még jobb száraz köles kása közzé.

A Francziák fa-szénpor közzé rakják a gyümölcsöket, mellynek sem hideg sem meleg nem árt.

Ha szilvát vagy más egyebet akarnál télre eltenni, de kis mértékben; rakd kő-fázékba, fedd be jól, és ásd be a földbe, egy pár lábnyi mélységnyire.

A masánczki almát, melly már karácson után kezdi jó ízit veszteni, eltarthatod husvétig is, ha ládástól száraz földbe mélyen beásod.

Szoktak kútba is akasztani fazekakat tele szilvával, mellyek karácsonkor még olyan frissek, mintha akkor szedőitek volna le a fáról. — víz alatt mindenféle gyümölcsöt, talán húst is el lehetne tartani jól befedett edényben.

## 1628. Másféle mód szilvát hosszabb ideig eltartani.

Szedd le a szilvát, míg a szárától el nem válik, és tedd szárástól egygyütt 2 — 3 nap száraz kamarába, azután rakd soronként búzakorpába, úgy hogy egy mást re érje; ekképpen rakva igen sok ideig eíail: ha az asztalra akarod adni, tartsd egy darabig a meleg víz gőzin, hogy feldagadjon és frissnek lássák.

Többnyire arra kell fegyelmezni, hogy az edénybe levegő ne maradjon; mert az rontja el leginkább a gyümölcsöt. — De a levegő kihajtására még eddig semmi egygyugyü módot nem találtak. — Gyújts meg azért az edényben egy darab özsze tekergetett papirost, kapdki hirtelen, mikor legjobban ég, úgy rakd bele a gyümölcsöt. Az is jó, ha az edényt pártüzön felmelegited.

## 1629. Szöllőt eltartani.

Szedd le a szöllőt száraz tiszta napon dél tájban — minden éretlen és rothadni kezdő szöllőt vágj le, és valamint a szárát, úgy a helyét is a honnan a szöllőt levágtad, olvasztott viaazzsal vagy szurokkal kend be. Minekntánna inár a<sup>J</sup> szöllőket száraz helyre felaggattad, rakd soronként egy ládába vagy hordóba, szecska, köles vagy száraz tiszta búza közé, de úgy hogy egymást ne érje, özszeasznak ugyan itt valamennyire a szemek, de a friss vízben ismét feldagadnak.

Úgy is eltarthatod kivált a húsos fajtákat, hanem egészszen érett korában szárástól egygyütt levágod, és a szára végít olvasztott szurokba mártod — azután reá kötsz egy czérnát, s felakasztod egy szobába a hol nem igen éri a por.

Különös az hogy azért áll el olly soká, hogy a szára beszurkolódik; valamint minden gyümölcs vagy a virág is tovább eláll, ha ekképpen bánsz vele. Veszszögtől elvágva még tovább eláll a szellő.

### 1630. Czitromok.

Legegyűgyűbb és legtermészetesebb mód: mind egygyiket  $\beta\Gamma\theta^8$  papirosba betakarni, hogy a levegő által ne járhasa — ezután száraz és szellős helyre tenni.

A második egy nem igen esmeretes de nevezetes mód, egy friss nyír veezsóból seprút özsze kötni, éa a czitromot annak ágai köz á rakogatni, a seprút felfordítva, magas bólthajtásos pinczébe valahova megtámasztani.

### 1631. Cseresznyét eltartani.

Szedd le szép száraz napon a fekete érett cseresznyét kesztyűs kézzel, nyírd el ollóval a szárait, rakd vigyázva jó széles szájú üvegekbe, dugd és pecsételd be jól, hogy a levegő ne érje, tedd a pinczébe, így Karácsonig is eláll; ha kívált későbben rakod be; de tüstént, mikor a fáról leszdeded.

Ha jól bedugva hólyaggal bekötöted, felakaszthatod a kútba, így is Sokáig eláll.

### 1632. Francia módra csinálni be a gyümölcsöt.

Leginkább arra kell figyelmezn, hogy a gyümölcsnek színe, íze, és szaga megmaradjon. — Ezen módba legfőbb rollét játszik a borszesz és a czukor.

### 1633. Őszi baraczk.

Végy 40 érett baraczkot, töröld meg és egy vastag tövel szarkáid meg.

Főzz fel fért, vízzel 5 font finom czukrot mind addig, míg, ha belőle egy keveset a fa karóval a levegőbe tetsz, talu formán le nem esik.

Vedd le az edényt a tűzről, hadd úgy 5 — 6 pillanatig; azután tedd bele a gyümölcsöt, keverd fel egy kavarával, főzd meg gyenge pártüzön, azután rakd egygyenként szörszítára, s egy kevés idő múlva tedd

viszsa szirupba, azzal egygyült a mi a szitáról lecsorgott.

Hadd úgy 24 óráig azután főzd újra és tedd félre 48 óráig, majd forrald fel még egyszer, mikor már jól kihűlt, tedd egy szitára, onts a Sziruphoz 3 font erős borszeszt, keverd el jól, szúrd keresztül egy szitán, és öntsd az edénybe, tedd bele egygyenként a gyűinölcset, dugd-be jól az edényt, tedd hites helyre, és rázd-fel minden harmad nap míg a gyümölcs egészen le tiem száll. Két holnap múlva önts hozrtá egy font borszeszt. — Az ekkép berakott gyümölcs eláll egyg esztendeig, színét, szagát, és ízét megtartva.

Ekképpen tsinálhatsz-be szilvát, cseresznyét, barackot, és szöllőt is.

A nagyobb gyümölcsöt nagy tövel, az aprót pedig vékony tövel szurkaid - meg.

### 1634. Petrezselymet zölden eltartani.

Szaggasd - le a zöld petrezselymet őszszel, mikoi> jó erőbe van, mosd.meg, és vagdald-el apróra. — Azután rnelegítsfel forrón vaját, rántsd-ineg benne a petrezselymet, hadd úgy egynéhány nap, azután szedd ki egy kanállal. — A<sup>j</sup> leszalt nedvet ne keverd hozzá, mert úgy elromlik majd rákd egy más edénybe, olvaszd-fel még egyszer, hűtsd.ki, és tedd-el szükségedre.

### 1635. Articsókát eltartani.

Hints-be egy tiszta hordónak az alját sóval — rakj reá articsókát,, a második sert fordítsd vissza-felé a hegyijeit az első közzé, és rakd úgy tovább míg a hordó tele nem lesz; azután fenekeltesd-be a bodnárra), de a feneken fúráss egy lyukat. Azután forralj vizet., vess bele bőven sót, hűtsd-ki, és öntsd a lyukon által az árticsókára. Ha a hordó, vagy tonna tele van, tsinál - be dugóval a lyukat 4 tedd a pinczébe, és néhánéha rázd-fel. — Ekképpen igen soká eláll, — Előbb

meg is főzheted, és úgy rakd a hordóba mint a spárgát. azután hadd két óráig a meleg vízben, hadd száradni két áráig, ágy rakd a hordóba.

### 1636. Csiperke - gombát becsinálni.

Tisztítsd meg a csiperke-gombát, vágd-le a szárát, mosd.meg. és a nagyobbakat vagdald két. felé. — Porralj-tel tízért sóval. tedd bele a gombát. főzd egy kétévén ideig, szedd-ki és egy Jóska szűrőn nyomd ki belőle a vizet. — Ez alatt inig kihűl, forralj-fel bnr-eczetet kevés szoreeson-dió virággal, szekfuvel, borsai, és babérlevéllel. — Ha forr már az eczet tedd bele a esiperkegombát, főzd-fel egyszer, hűtsd-ki. és tedd az eczet-fűt es fűszerrel egygyütt üvegekbe. — Három nap múlva tints reá ürü-zsírt, és az üvegeket rakd hnes helyre# Ha használni akarod szerfd-le az ürü-zsírt. — Be-tsinálhafod a csiperke-gombát úgy is, ha sós vízben megfőzöd, kinyomod, és soronként üvegekbe rakod; — rakj azért először egy sort zöld babér levélből, nagyra tört borsból, egész szoreesen-dió virágból- — rakj más sort csiperke - gombából, újra mást zöld babér - levélből a t. — Öntsd reá a felforralt, és kihült bor-eczetety és fölül öntözgesd-meg olvasztott iiriizsirral.

### 1637. A Spárga.

Sz degesd-ki a legjobbat, mosd-meg, és szárítsd-ki egy ruhán. — Vegyíts-össze lisztet vagy korpát, pgy kevés rántott sóval, hintsd - be jól az aliyát egy hordónak, melly kuníról olvasztott szurokkal van bekenve; rakj reá spárgát, hintsd-be újra fél hüvelyknyire a keverékkal, rakj újra reá spárgát, és úgy topább. míg a hordó két bnvelknyi hijján tele nem fész.

Nynmd-meg erősen a felső lisztes sort, önts reá olvasztott zsírt, és ledd a hordót vagy tonnát száraz helyre. — így eláll egész télen által is, a mikor sem a korpa lenTs zsír el nem elromlik.

### 1638. Krumplit eltartani.

Mosd-meg a krumplit egy tompa seprűvel, vágd vékony szeletekre; áztasd hideg vízben 18 — 24 óráig, szó riled-meg egy kevésbé, és aszald-meg meleg kemenczében; ekképpen elvész a rősz íze és szaga, és sokáig eláll.

Hollandiában meghámozzák és masinával törík ászve a krumplit, azután ruha közt kipréselik annyira, hogy a kipréselt krumpli fél hüvelyknyi forma vastag lepényt fonnál, kiszáritják a napon vagy a kenyérsütés után a kemenczében. — Ez ha jól kiszáradt, több esztendőig is eláll és meg nem penészedik.

Vagy főzd-meg félig a krumplit, hámozd, és reezeld-meg — szárítsd-ki; s mikor már a krumpli vagy elfogyott, vagy kiosirádzott, használhatod levesben, vagy vastag ételhez. — Öröltedheted lisztnek is ha nyersen szeletekre vagdalod és kiszáritod.

### 1639. Vajat sok ideig frissen el tudni tartani.

Az Angolyok 2 rész közönséges sót egy rész finom czukrol, egy rész salétromot jól öszsze-kevernek. — Ezen vegyitekből 24 lat vajhoz két latot tesznek, öszszegyúrják vele; és berakják ekképpen az edényekbe — Az ekkép berakott vajat egynéhány esztendeig el lehet tartani, mellynek íze, hozzá tétel által még jobb lesz.

— Főzni csak akkor vehetsz belőle, a mikor már a hozza - adott só jól által - járta, ez pedig bele kerül 3 hétbe.

A<sup>9</sup> másik mód szerént — Tégy a vajas edényre, egy lyukas fazekat; az ebből lecsorgó víztől a vaj ki-gőzölög, és azt mindég hívesen tartja.

### 1640. Tejet eltartani.

Nyárban a meleg napokon elég már, ha a tejet 24 óráig eltarthatod. — A kifejés után, ha kihült, töltsd üvegekre, s tartsd híves helyen, vagy hideg vízben.

Némellyek, bogy a lejjdt meg ne alugyék felolvaszott folyó bor-kötet is tesznek beié, minden 5 itczébe 10 cseppet.

### 1641. Tojást eltartani.

Eláll a tojás 6 holnapig s tovább is, ha külön-külön bekened» egynéhányszor olajjal vagy firneiszal. — de jobbon eláll ha szénpor közzé rakod: vagy meszes vízben tartod a? pincréberi.

### 1642. Tengeri csigát besózni.

Szedd-ki a tengeri Csigát borítékjából, és rakd soronként sóval, borsai behintve fazékba, azután rakj közé bab^r-levelet, egész darab fahéjt zöld törtt fenikelt; t újra a tengeri-csigát, ismét az említett főszereket, és ágy tovább mind addig, míg az edény egészen tele nem Tesz. — Kkképen elrakva ehetsz belőle nyersen, — vagy áztatva mindenféle ételekhez használhatod.

### 1613. Tekenős-békát tokáig eltartani

Tsináltass lyukacsos kőből a kertedbe, egy 10 lábnyi hosszá és széles, s egy lábnyi magas kő-falat, annak közepében áss-be egy másfél lábnyi széles, és 8 hüvelknyi mély kivésett kötet; tsináltass hozzá egy csatornát, mellyen a víz kifolyhassak — önts a kőbe moslékot, korpával vegyítve; adhatsz néha minden hajastól öszsze.tort csigákat is nékik, mellyeket igen szeretnek enni. A csatorna azon-kivül, hogy rajta a víz kifoly, arra is való, hogy a tekenős-békák benne fürdenek és magokat ott megfrissítik.

Szürogass-be nekik levisfikont is, vagy lestyánt, mellyel szinte igen szeretnek, és ha sebessek volnának is, ezzel gyógyítják magokat.

Télben a pinczében készíts helyet számokra ekképpen:

Tsináhass 6 lábnyi hosszú, 5 lábnyi széles, másfél hiivelknyi magasságú kő-falat. — Tégy egy másfél lábnyi széles és 8 hiivelknyi mélységre kivésett követ a közepre; de úgy, hogy a földből kiálljon. Azután vegyíts össze jó fekete földet és búza-korpát, és hintsd el a kivésett kő körül, úgy hogy azzal egy forna felületű legyen. Önts moslékot a kőbe — így bemásznak a tenősbékák a földbe és egész télen által ott maradnak, a hol nyugodni is hagyod mind addig, míg csak magok ki nem másznak onnan. — Ekképen eltarthatod 12 — 15 esztendeig, vagy talán tovább is.

### 1644. Vad hús.

Ha nyáron által elakarod a vad, vagy másféle húst tartani — hintsd be jól szén porral. — Ez a rozs szagú húst is megjobbítja. —

Dörzsöld be azért a húst jól szén porral — tedd hűvös helyre; egynéhány óra vagy nap moha mosd ki tisztán, és főzd vagy süsd a mint tetszik.

### 1615. Bepáczolni.

Átaljában a besózott húsnak jósága részszerént a helybeli októl is függ, mert a járó s mezőn hizlalt magyar és lengyel marha; s a gesztenyén vagy makkon hizott sertések sokkal jobb ízűk, mint az otthon hizlaltak.

Ezeknek húsaikat, s más efféle kövér húsokat legjobban besózni — mert a sovány sok sót bevesz — hamar kiszárad a füstön, s könnyebben is rothadásba megy mint a kövér. — Szász országban a sovány borjúk rzmbojait szokták megfüstölni, Brandenburgban pedig minden anya juhott besóznak; mellynél kedvetlenebbet képzelni sem lehet.

A húsos kolbászokhoz vagy hurkákhoz vakard le a húst éles késsel, hogy a húsos szálak, minden bőrtől és inaktól elválljanak. — A füstölt húsos hurkákat

nagyobbra vágott töltelékkel, és keményen kell tölteni; inert mennél jobban özsze húzódnak a füstön; anél tartósabbak lesznek; — szelni is kellemetesebb.

A beleket Jól ki kell tisztítani és egynéhány nap a vízben hagyni, úgy azután tölteni.

A sertés vese pecsenyéjét harmad résznyi rajta lévő kövérrel minden inaitól megtisztítva, sózd be, fűszerezd meg. tekergesd-be hólyagba, vagy a végbélbe, és még egynéhány nap tedd vissza a sós pácza s úgy jakaszd fel a füstre.

Valamint a Pástétomok, úgy a Hurkák készítésében, t. i. mimódon, micsoda hús nemével töltve, s mint fűszerezze meg valaki, nincs megkötve a keze; más lévén mindenütt a szokás, csak nem mindenütt más vegyítékek vágnak.

Minden házi környúl állások javasolják. ha egyéb-aránt kitellik, hogy időről időre; a mikor már hívesek vágnak, öless felhizott sertéskéket, hogy sózott húsd mindég legyen — töltsd meg a bélét hurkának, kolbásznak. — A hát gerinczét süt lesd meg pecsenyének; sóderjait sózasd Jól be, és akaszd kevés ideig a füstre.

A lúd, récze, és a nem igen kövér sertés hús, ha elvagdalod eláll, ha savanyúan, megfűszerezve, és egy kis nyálkás részszel, vagy szarvas szarvai vegyítve bepáczolod, felfőzöd, azután kihülöd, és zsírral megöntöd.

Hasonlóan lehet a vad disznó fejét is, csontjaitól megtisztítva, és azok helyett vagdalt hússal vagy kövérrel töltve, megfőzni és tulajdon kocsonyájában eltartani.

Ekkép állnak el a nagyobb Halak is.

### **1646. Malacz és Vadpecsenyét befüstölő és besózó mód.**

Ne húzd le a bőrét, hanem per seld meg; vágd négy részre, vedd ki a hát gerinczét, sózd be, és az oldal

burdákat hadd rajta — nyáron állal eheted mustárral. — A vad hús bésózása módja csak nem éppen az. a mi a szelíd állatok húsáé, csak hogy a só jó száraz, jó fet jér és liszt forma apró legyen, metlybol annyit hints n tonna alá, hogy azt egészszen elborítsa; azután rakj reá egy sor vad hiíst« sózd be, s majd nagyobbra torit sóval, koriandrummal, fenyő maggal, vagy más egyéb fűszerrel hintsd be; — kezdj újra más sort, s menj így mind addig, míg a tonna egészszen fele nem lesz, és a bodnárral fenekeltesd bé. — Némellyek a tonnát minden nap le s felfordítják; mások csapot tsinálnak az alján, hogy a pácz lefolyhassak; és felül reá újra felöntik. a sózás alkalmatosságával egy kevés salétromot is vegyítesz a többi közzé; azon kívül hogy a hús szép színt kap, keilemetes íze is lessen.

### **1647. Hamburgban, szokásban lévő hús füstölés módja.**

A Hamburgi füstölt<sup>1</sup> hús az egész világon híres, mellynek módja igen gazdaságos, és pzélra vezető. Éhez hasonlót még sem Angliában, sem Irlandiában nem találtak.

Füstölni leginkább olyan kövér ökröt szoktak melly nőm igen vén; azt leütik, megnyúzzák, és a húst megfüstölik az esztendő utolsó holnapjában. — Besózzák a pinczéhen angoly sóval, mert a jobb, mint H<sup>9</sup> közel lévő Luneburgi; behintik a húst egy kevés salétrommal is, és 8, 10 napig így hagyják.

A kémények vagy tűz helyek, a hol tüzet Isinalnak, meilyből a fust kiszolgál, a pinczébe vágynak készítve, a hol a húst besózzák: de a kamara a hol ez a pára özsze gyűl; a 4-dik emeleten van. — A kéménynek kél csője egygyesülve van, az az álba ellenben így gyűlt özsze jön.

Azon kívül van felül egy kamara deszkából ké-  
«szí ve, íhelly a füstöt, egy a tetőn levő lyuk által  
»/, alsó kamarából vezet.

Az alsó kamarában melegebb a füst valamivel a lágy  
melegnél, a 2-dikon lágy meleg, és csak nem híves»  
Két íyuk van a kéményből, a melly a füstölő kama-  
rára szolgál, mert egy nem elég a füstölésre, ha kivált  
jól tele van rakva hús darabokkal, mellyek egymástól  
fél lábnyi távolságra vágynak felfüggesztve 5 úgy hogy  
a hús külső oldala, a füsthozó lyuk felé van, még pe-  
dig igen közel fordítva — lehet a füstöt egy záros tábla  
által kissébbé s nagyobbá is tenni.

A falon minden lyuk mik ellenében van egy lyuk, és  
egy kinyíló tábla, melly által a felesleg való füst levi-  
vődik. — Ez a füstölés módja mindég egy forgást tsi-  
nál, hogy a hús minden szempillantatban más füstöt kap-  
jon; és az a füst, melly a sónak lefolyásától megnehe-  
zedett, vagy már a hosszas létté mratt elenyészni kezd,  
csak egyszer érheti a húst.

A felső fal csak egy ember magasságyira van az  
alsótól; és az egész hely, vagy annak nagysága, a hús  
mennyiségéhez van mérve.

A füst mind éjjel, mind nappal megmarad egyforma  
melegségében, és, a hús, nagysága szerént k if ü st öld i k  
4 — 6 h t alatt.

A hidegnek és melegnek változása is nagy befolyás-  
sal van ezen környiállásra; mert a hidegben hamarabb  
behat a füst a húsba, hiint a nedves időben.

Néha ugyan nyáron is füstölnek húst, de csak kis  
darabokban és kevés ideig.

A véres hurkákat a felső emeletben füstölik; a  
hol is vékony fonállal fogva egy pálczára felakasztják,  
mellyek ha 4. 5. hüvelyk vastagnyiak, 8. 10. hétig is füs-  
tölődnek: a vékonyabbak kevesebb ideig.

Ezen kamarának 2, vagy 3 szája van kívül a tetőn, de a füst mindég csak az elsőn nregyert ki.

Mikor ekképén füstölitek mindig vagy fát vagy forgácsot égetnek, mellynek száraznak kell lenni, s nem redvesnek is vagy bűdösnek, mely a húst elrontaná. — A *Bikfa* azért nem jó, mert nagy melege van.

### 1648. A nyelv hesózás módja Sóvárban.

(Salzburg.)

Ezen besózásnak rende Sóvárban az ottani hentesektől legnagyobb titokban tartatik, s csak több fíradazásim után egy odavaló lakostól tanulhattam ki a bánásmódját.

A nyers nyelvek a nélkül hogy kimosatnának kendővel megtörültetnek, s sóból, salétrom és apróra vágott fokhagymából álló páczal vigyázva bedörzsöltének (12 nyelvre 1 mészely salétrom, egy kis maroknyi só, és egy fél mészely apróra vágott fokhagyma számíthatik) s így> de terheflenüi egy edényben 3 vagy 4 napig hagyatnak.

Ez időszak múlta után a nyelvek egy kemény csőbörbe j és pedig durvább, az az felsőbb részekkel felfelé Úgy berakatnak, hogy minden rakás- és szinte a nyelvek s csőbör közötti tér só es fenyőmagból álló keverékkel behintétek.

Ezen állásban a nyelvek egy gróffal ellátott fedéllel lassan lassan öszvesajtoltatnak, s a fölületén meggyűlt savó elöntötik, és helyette szorgosan tiszta sósvízzel megtöltetik.

Minden 4 es 4 napközben a nyelvek felváltva minden oldalról megford.tgattatnak s ezen bánásmód négy álló egész hétig szorgalmasan folytatátik.

A nyelvek füstölése gyakori abbi fenyő fácska alággyújtással történik meg.

# TIZENÖTÖDIK SZAKASZ.

## *A tráncsírozás módja.*

A konyhában lévőknek nem kötelességek tráncsírozni. — Mindenféle pecsenye, vagy nagy darabban lévő hús, és más húsos ételek, mellyek azért tevődnek fel az asztalra, hogy az appetitust csiklandoztassák, onnan ismét elvitelnek és egy oldalt lévő asztalon feltráncsíroztatnak, úgy hordatik osztán köröskönil a vendégek közt. — De egy háznépes ebédnél, maga szel-  
del s tráncsíroz is a házi gazdasszony, ha csak valaki az asztalnál, a maga ügyességét nem akarná a bontás által kimutatni.

A tráncsírozásban legfőbb dolog az; hogy a villád úgy legyen beszurva, hogy azzal a sültet felemelhesd, és forgathasd a nélkül, hogy kezdeddel vagy újjaiddal hozzá nyúlnál.

A tráncsírozás közönséges reguláji közzé tartoznak e következők:

- 1) Hogy a tráncsírozónak éles nagy kése, egy kisebb asztali kése, egy erősebb, és más kiskét ágú villája legyen.
- 2) Ezen kést és villát tányéron adod fel, hogy az abrosz el ne piszkolódjék.
- 3) Ha tráncsírozol, állj fel, hn ülve nem teheted.
- 4) Vigyázz hogy a szomszédodat zsírral, vagy a sulikmártásával be ne fecskendezd.
- 5) Ha bontaszsz, sietve végezd el, hogy a sült meg ne hűljön.
- 6) Az éi vág dalt darabokat szép renddel rakd a tálba.

### Kacsát tráncsírozni.

Szúrd a villát a kacsza közepébe, fordítsd magad, hoz a jobb oldalát, és hasítsd le a jobb mejjéről a húst; e mellett tégy egy más hasítást mély által a jobb szárny forgó csontját elválaszthatod. E képp bánysz a bal oldallal is, csak hogy itt, azt a vágást, a mi a jobb oldalon másodszor volt téve, először teszed. Le vágod a bal inejj húst, teszel egy kereszt vágást a jobb oldalon, hogy a jobb szárny jól elvágódjék, és leessék. Elvágod a jobb czombot egy felső és alsó vágással. A bal szárnyat egy kereszt vágással. — A bal czombot al-<sup>9</sup> és felvágással — s utoljára, a jobb és bal oldalt a hátuljától.

### Fácán madarat tráncsírozni.

Szúrd be az egyik ágát a villának a hátulján úgy, hogy a másik ága kin maradjon, de a mellett jó erősen álljon, hogy szabad kézből is vág hassad. Ha vágod, mindig felfelé tartsd a mejjét. Vágd el a nyakát, a jobb czombot, a bal czombot; vágd be alról a jobb és bal szárnyát; vágd le egy felső vágással mind a két szárnyat; annakutánna vágd le a mejjét; két fél hold forma vágással a jobb és bal mejj húsát, továbbá az alsó *mejj* húsát; a tett két fél hold vágáson keresztül boszszában két hasítást tégy, és a hátulját vágd le.

### Ludat tráncsírozni.

Szúrd a villát a lúd közepébe, keresztül a mejj csonton rézsüt, és jobb oldallal fordítsd felfelé.

1. Al- és felvágással vágd a jobb szárnyát. 2. Vágd 1 a jobb és bal czombját. 3. A bal szárnyát. 4. Válaszd el a mejjét előbb a jobb, azután a bal oldalon teendő két fél hold forma vágással. 5. Tégy olly gömbölyű vágás, hogy a mejj csont az apró oldalbordáktól el vál-

jék s ki verődjék. 6. Vágd a hátalját. 7. S válaszd el a hátulját a felső részétől.

### Nyúl trancsírozás.

Szúrd hátulról a villa egyik ágát keresztül a hát gerinczen úgy, hogy a másik ága a nyúl alatt legyen.

K Vágd el a térd csuklóját. 2. Vedd le a húst fél hold forma vágással, a velős csont belső részéről és a külső részéről is. 3. Tégy fél hold forma vágást a hát gerincz alatt, előbb balra, azután jobbra — azután egyenként ütögetve, vagdald le a hát gerincz? részeit és a húst róla egy kereszt vágással.

### Sült fogoly vagy kappan-trancsírozás.

A kést szúrd a kappan mejjébe; s vágd el a nyakát; 2. a jobb czombját s jobb szárnyát; 3. a bal czomhot s bal szárnyát; 4. tégy egy kereszt vágást az egészen, inelly által a nyaknál lévő niejj hús is levágódik; levágod a bal mejj húsait hosszára, valamint a jobbat is, s végre ki vágod a hátulját»

## TIZENHATODIK SZAK.

### *Étel lajstromok.*

#### 1. Huszonnégyszemélyre.

Velő leves, velő táskával,	Befojtott marhahús, krum-
barna leves, töltött zsem-	plival.
lyével.	Fejér marhahús.
Szalonka száلمي, rántott	Paradicsom alma máriás, u-
zsemlyével.	gorka saláta.
Ilagu	Kaporna mártás, hónapos
hues magomba s fasíruvít.	lepenykék.   retek.

Befojtott savanyú káposzta,	kal;	fejes saláta kemény riskásával és sóderral ve-	tojással és szardellával.
gyítve.			Kemény piskóta torta, taj-
Vegyített főzelék,	vagdalt	tékkal töltve.	
kol bárkákkal.			Fűszeres torta.
Spárga, vajmártásban			Aludt lé földi ep érj bői, friss
Vad disznó hús, befőtt ga-			gyümölcsei töltve.
lagonyával, vagy eczettel			Puncs aludt lé.
ée tormával.			Medgy fagyalt.
Vagdalt aprólék, vajas tész-			Málna fagyalt.
ta abroncsai.			Két tányér aszalt gyü-
Fiatal csirkék, csiperke			mölcs.
gombával.			Négy csésze becsinált gyü-
Kasa, franczia módra.			mölcs.
Kávé kása.			Négy tányér finom czukros
Oz -czomb.			níiiv.
Pulyka.			Két tányér piskóta.
Szalonkák.			Négy tányér friss gyü.
Kompó, megaludt fajták-			inölc.

## 2. Tizennyolcz személyre.

			Felpuffadt gyermek kása,
			vanília likőrrel.
fiák leves, rákos táskával.			Kifőzött riskása.
Barna leves, császár gers-			Fogoly, sülve.
livel.			Borjú czomb.
Páczolt nyelv.			Kocsonyázott alma, fejes
Vajas szarvasok, vagdalt			saláta.
aprólékkal töltve.			Csokoládé torta, narancs
Módis marha hús, krumpli-			jéggel.
val koszorúzva.			Mandola torta, zöld gyü-
Fejér marha hús, befojtott			mölcseel koszorúzva.
édes káposztával koszo-			Narancs tajték.
rúzva.			Fekete kávé szulez, mamdo-
Czitrom mártás, olasz már-			la téjjel.
tás.			Tutti Frutti fagyalt.
Csiperke gomba mártás, hi-			Négy tányér friss gyümölcs.
deg mustár.			Két csésze becsinált gyü-
Befojtott savanyú káposzta,			mölcs.
fácán rajta.			Két tányér conserve.
költött kalarábe, rántott			Két tányér finom sütemény.
csirke rajta.			Két tányér piskóta.
Fejéren befojtott borju.			
szegy, rákfarkakkal.			

## 3. Tízennöt személyre.

Velő leves, velő gombóc- czal.	Töltött alma , krémmel és spanyol-széllel berakva.
Barna leves, tudó táskával.	Szalonnák , sülve.
Karbnád, szardellával.	Borjú vese-pecsenye.
Ragu lepényke.	Vegyített kompé.
Befojtott marha hús; raz metélt koszorúval.	Szalonná» saláta.
Rostélyos pecsenye, rozva.	szá-Spanyol szél torta, török krémmel töltve.
Kapros káposzta, disznó hús karbonád és kolbász	fasí-Kártya, fűszerszámos tész- tából , narancs jéggel.
Parírozott paradicsom rántott velő pofézzel.	alma-Puncs szulez. Vanília aludt lé.
Befojtott úru czomb, czia módra.	fran-Földieper fagyalt. Négy tányér aszalt gyü- mölcs.
Csirkék, vajmártásban, farkakkal és csiperke bával	rák-mölc. gom-Két tányér alma. Négy tányér tinóm czúkos
Spárga, vajjal és zsemlye morzsával leforrázva.	müv. Két tányér piskóta.
Palacsinta, porhanyó tából.	tész- tából.

## MUSTRA.

## ÉTELEK ÁRSZABÁSA

A  
NEMZETI CASINÓI VENDÉGLŐNÉL PESTEN.

Levesek.	Főzelék.
Barna	Káposzta
Fejér	Karfiol vajjal
Kenyér	— · mártalékkal
Purée.	Fejér répa
	Zöld bab
	Olasz káposzta
	Spinét
Mellékételek.	Borsó
Író·vaj vagy szardellásvaj.	Kolompár.
Kolbász mustárral	
Sonka vagy nyelv	Bétsinált, <sup>s</sup> a t.
Jféring	
Kin pástétom	Halak.
Viza ikra	
Szardella	Fogas
Osztréa	Harcsa
Canapé a l Angl.	Sígér vajjal és pityókával
Marhahús.	Csuka
Levében vagy mártalékkal	Viza rostélyon sülvé
Boeuf á In mode	Duna ponty
Beefsteaks	Cseh ponty
Kostbeef	Paprikás kecségé
Souté v. file de Boeuf.	Jász kés 7. eg
	Hók.

## Tésztaneműk

Maccaroni  
 Futóka  
 befőttel  
 Mondolás-  
 riskása  
 Fahéjas  
 riskása  
 Borzsufás  
 gombóc  
 Betakart alma  
 Réteg  
 Túrós galuská  
 Szalonnás  
 gombóc

## Tojásétkek.

Omelette  
 Souffle  
 dto  
 Confiturá  
 val  
 Rántott Tojás  
 Puha Tojás

## Sült

Stájer Kappan  
 Kappan spékelve  
 Nagyobb

## Saláta.

Entivi  
 Ugorka  
 geller  
 Kolompár  
 Bab

## Főttgyümölcs.

Főtt cseresznye  
 — meggy  
 — kajszai  
 — baraczk  
 — szilva  
 — alma vagy körte

## Csemegék.

Linczi torta  
 Francia torta  
 Cseresznye vagy veres szől-  
 lőtorta  
 Catalani v. püspök kenyere  
 Aniskenyér  
 Hegyi fánk, piskóta  
 Mondolás-ív  
 Puncs fánk  
 [Jeges torta  
 Csokoládé kenyér  
 Posonyi kétszersült  
 Omol ette So ott le,  
 dto Confiturral

## Sajt

## Gyümölcs.

Szalszarvas-hát  
 Szalonka

## TIZENHETEDIK SZAK.

*A szakácsság hőrül előforduló néhány idegen szavak magyarázata.*

*Assielte* (assziet) annyit tesz: a közönségesnél valamivel mélyebb s nagyobb tányér-nem, mellyben saláta, gyümölcs, becsinált s t. a feladatik az asztalra.

*Blanc-manger* (hlán-mánzse) közönségesen készült fagyalt, mellybe újra hámozott és apróra tördelt mandola s egy kevés tej vegyítettvén, rézlábasban ismét forraltatok fel.

*Blanchirozni* (blansírozni) szelíd vagy vadhúsnak nagyobb vagy kissebb darabokra vagdaltatása, melly egy vagy két óráig tiszta vízben áztattatok.

*Bouillon* (buillyon) erős lév, melly által némclly éteknek kellenietesb ízet adni szokás.

*Braise* (bréz) igen kedves ízű erős lév  
*Chaudeau* (sodó) bor-leves, vagy borzsufa.

*Estoüffade* (stoffád) galamb, kappan, borjú vagy bárány húsból s több illyesből készült éték.

*Farce* (fúrsz vagy közönségesen fáss) apróra vagdalt hús, mellyet némely sült félékre töltelékül alkalmaztatnak.

*Fricandeaux* (frikúndó) a főzelék prémezetére illyezett nagyobb vagy kissebb hús szeletek.

*Fricassee* (frikúszszé) borjú, tyúk, s t. e féle apróra vagdalt sült-húsból fűszerrel, tojás és citromlével készült éték.

*Glace* (glász) sűrűre főtt hús- vagy czú kor-nedv, mellyel más, étknl készített hús - daraboknak vagy süteményeknek csillogást, V így erőt adni szoktak

*Grillírozni* rostélyon sütni, s így *Grillade* (grillád) annyi, mint rostélyon sült, melly néha martalékkal egygyütt készül.

*Hadié* (hasé) v. *Hachis* (hasi) apróra vagdalt hús vagy halétel

*Huckepot* (hospó) aprított marha hús gesztenyével vagy más vegyes főzeléssel.

*Jut* (zsö) külömbféle hús- vagy halmemekhől, niellyek szalonnával vagy vajjal és fűszerekkel párologtattak előbb, főzés által sűrített nedv vagy pép.

*Legirozni* annyi mint a nedvet vagy pépet surübbítenL

*Marmelade* (marmelád) mindenféle gyümölcs fajokból cukorral, és fűszerrel készült nedv,

*Milonnirozni* annyi, mint felforralni.

*Foíage* (potázs) külömbféle hús- vagy hal-nemekből rákásával, s többféle fűszerekkel vegyítve készült étel

*Ragoui* (rágd) többféle hús- vagy hal nemekből fűszeri el, czitrommal, s többféle jó ízű gombával készült zamatos nedv vagy lév, melly más ételekre Öntetik jobb íz adás végett.

*Rizoleu* kisdud töltelékes sütemény, mellék ételül»

*Honleltti* (rulel) vékony hús szelet, melly fűszerrel meghintetvén, öszszegyöngyöltetik, czérnával körül kötöttek, s vagy nyárson, vagy egyéb módon süttetik meg mellék ételül.

*Sauce* (szösz) minden más ételhez szolgáló martalék.

# TIZENNYOLCZADIK. SZAKASZ.

*Étel szerek kalendárioma, a mint tudni-  
illik azok érettek, vagy megszerezhetők.*

Januárius.

*Szárnyat és vadállatok közül.*

Fácán, fogoly, nyúl, fajtyék. szalonka, kappan,  
lyuk, galamb, vaddisznó s a t.

*Halak,*

Fogas, Ponty, czompó, sigér, folyóvízi orsó hal,  
angolna, tőkehal, nyelvelő, felszeg úszó, sima raja,  
kecsege, fejér keszeg, tengeri rák, ollótlan rák, ősz-  
trea, csiga.

*Vetemények*

Káposzta, szabaudiai káposzta, barna káposzta,  
káposzta sarjadék, brokoli káposzta, veres hagyma, ve-  
res répa, sóska, lötözőft saláta-, paréj, zeller, fok-  
hagyma 9 ártifiola, kolompár, pásztornak, sárga répa,  
mogyoró hagyma, saláta, rézsuka, mustár, répa.

*Gyümölcsök*

Alma, kortvély, dió, olasz dió, lasponya, szóló.

Februárius és Mártzius.

A hús, vadak, és szárnyas állatok, mellyek Januá-  
riusban.

*Halak.*

Épen azok vannak ilyenkor is divatjokban, melyek Januáriig alatt említettek, kivévén a tőkehalat, mely már Mártziusban nem tartatik olyan jónak.

*Vetemények.*

Ezek is megegyeznek az előbbiekkal, hanem itt még olaszbab járul hozzájuk.

*Gyümölcsök*

Alma, körtvély, meleg házbéli pöszméte.

Április, Május és Junius.

*Hús és szárnyas állatok.*

Ókor-, űru-, borjú- és bárány-hús. DámvadJJuniusban. Tsirke, tyúk, rutza, galamb, házi nyúl, nyúl.

*Halak.*

Potyka, tzompó, nyelvelő, angolna, pisztráng, tengeri rák, kétségé, lazatz, héring, rák, makréla, ullótlan rák.

*Vetemények.*

Az előbbieket, melyekhez Májusban korán érő kolinpér, borsó, olaszbab, répa, sárga répa, kora kópuszta, virágos káposzta, spárga, articsóka, s a meleg házi saláták minden fajtái járulnak.

*Gyümölcsök.*

Júniusban: főleg cseresznye, dinnye éretlen sárga barack, ribizke és egres pástétomnak; később, cseresznye, eperj. dinnye, egres, ribizke. sárga barack, szőlő, e egynéhány fáj a az őszi baracknak. Mind ezek nagyobbrészt meleg házból valók.

Julius, Augusztus és September.

*H ú s*

Mint előbb.

*Szárnyat állatok.*

Csirke, galamb, liba és pulykafi, póling. Septemb erben: lúd.

*Halak.*

Viza, tőkehal, gadócz, felszeg úszó, tüskés rája, sima rája 9 márna-ponty, csuka, potyka, angolna, héj-  
já» állatok; kivéven az osztrea csigát. A makrélák Jú-  
niusban és Júliusban jók, hanem Augusztusban már nin-  
csen jó izek,

A fogoly-vadászat September első napján kezdődik.

*Vetemények*

Bab, borsó, metélt bab s a t.

*Gyümölcsök.*

Júliusban: eperj, egres, ananász, dobzó szilva, cseresznye, sárga baraczk, málnabogyó, sárga és görög dinnye, ribizke.

Augusztusban és Septemberben: őszi baraczk, szilva, fige, veres bélű mogyoró, szederj, alma, körtvély, szőlő. Későn érő gyümölcsök: ananász, dinnye, eperj, naszpolya, és birsalma, damászkai szilva s egyéb szilvajajok.

## Octóber.

*Hús.*

Az előbbiekhöz itt már szarvas és nyúl hús járul,

*Szárnyas állatok.*

A házi madarak ugyan azok, mellyek az előbbi fertály esztendőben oltak. Madár vadak: fogoly, pászta, sáros, sefti récze, vad récze.

*Halak.*

Aranyhal, csuka, «ígér, potyka, lazacz, pisztráng, márnaponty, kövihal, czompó, tok, héjjas állatok.

*Vetemények.*

Mint Januáriusban.

*Gyümölcsök*

Szilva, kortvély< fige, kökény. szőlő, alma, naszpólya, damászkai szilva, veres bélű mogyoró, dió; birsalma.

## N o v e m b e r.

Marha., ürö-, borjú-, disznó-, « bárány, hús, Szarvas. A<sup>9</sup> szárnyas állatok és a vadak, mint múlt hónapban.

*Halak.*

Mint előbb.

*Vetemények.*

Répa, sárga, répa, paszternák, kolompár czukros gyökerek, ár ti viola., veres hagyma, mogyoró hagyma, barpa káposzta szabaudiai és fehér káposzta, paréj, spanyol articsóka, rezsuka, lőtözött saláta, zeller saláta, <sup>1</sup>e konyha-fűtek.

*Gyümölcsök.*

Alma., körtvály, dió, kökény, mogyoró, lasponya, szőlő.

## Decrmb er

*Hús.*

Marha-, urd-, borjú-, bárány-, és disznó-hús. Vadak, és tengeri nyúl.

*Szárnyas állatok.*

Lúd, pulyka, csirke, galamb, kappan, tyúk, szalonka, fájdt tyúk, pacsirta, fácán, fogoly, gyöngytyúk, vad récze, sérti récze, sípos réczo, császár madár, vízi madarak.

*Halak.*

Fogas, tőkehal, nyelvelő, kecsege, potyka, kövihal, foszlány, ángolna, aranyhal, menny hal, héjj as állatok.

*Vrtemények.*

Mint az előbbi hónapban. Melegházi spárga, dinnye, ananász.

*Gyümölcsök.*

Alma, dió, körtvély, mogyoró, szilva, lasponya, fige, szőlő.