

Kijavított és tetemesen megbővített

NEMZETI

Szakácskönyv,

számos tapasztalatokon épült bevezetéssel, névszerint: mimódon kellessék húsos és bőjti ételeket akar egészségeseknek, akar betegeknek, akar lábadozóknak, valamint nagy táblához, úgy kisebb asztalokhoz készíteni,

továbbá

a főzésről, befojtásról, sütésről, kolbásztöltésről, aludt-levek avvagy szulczok csinálása, gyümölcsbefőzés, hideg s meleg italok, egészséges tisanák, fagylaltak, krémek, czukor-sütemények, liktáriumok és liqueurek stb. készítés-módjáról, könnyen felfogható és tapasztalás után szerzett szabályaikkal.

Egy toldalékkal:

miként kelletik t. i. többféle étkeket kiszárítani, elrakni, bepáczolni, besózni, és füstölni; több jeles, háztartáshoz inegkívántató nézetekkel, s majd egy egész év minden napjaira kidolgozott ételek lajstromával, ügyelvén a nagyobb ünnepekre, s más alkalmi vendégségekre, 12 személytől kezdve 36-ig. — Megemlítvén továbbá a bonczolás, asztalékesítés és tálalás ízletes módját, s a jól rendezett konyhákban megki vántató készületeket.

Két függeléssel:

I. Több gazdaságos jegyzetek.

II. A rendszeresített s legczélyszerűbb gázmosó-kezelésmódjáról.

Kidolgozta

Zelena Ferencz.

Harmadik bővített és megjobbított kiadás.

PESTEN



BUDÁN, a in. kir. egyetem betűivel.

ELŐSZÓ.

A gyomor azon része testünknek, melly az egész testi gépzetet kellő öszhangzásban, vidám egészségben fentartani leginkább képes. E végből nem csekély gondot kell annak táplálására fordítanunk, inig csak természetellenes akadályok nem gátolják. Minthogy továbbá a gyomor s általa a test táplálására legnagyobb befolyással az eledelek bírnak: gondoskodásunk egyik fő tárgya legyen egészséges, tápláló és ízletes ételekkel élnünk; miilyenek készítmódját leírni, fő feladatul tűzetékki e könyv szerkeztésénél. — Harmadik kiadását érte el e szakácskönyv, mi által elegendőkép is ajánlja már magát. Ez utóbbi kiadást sajátommá tevén. Így ekezek azt tetemesen megjavítani, bővíteni, s egyszersmind a nyelv divatosabb állásához közelébb hozni, mellőzvén mindazonáltal csupa fitogtatásból ujoncz szavakat a régiebb, bár idegen, de érthetőbbek helyébe iktatni. Az egyik, megbővítésül hozzáragasztott czikk a Gall féle gözmosás legújabb és czélszerűbb kezelésmódját adja elő, melly nálunk

is némelly helyeken, de különösen külhonban gazdaságos volta miatt kedveltetést nyert. Vajha nálunk is lennének, kik félrevetvén a józan újdonságoktól! iszonyt, az alább leírt módon megkísértenék s magok meggyőznék magokat felőle, mennyivel olcsóbb, kényelmesebb és gazdaságosabb legyen a nálunk szokásban lévő mosásnál. — A másik czikk több fontos gazdasági jegyzeteket foglal magában, nagyobbára a német pesti szakácskönyvből átfordítottakat, mellyek tudása egy háztartásban szinte nélkülözhetlen.

Reményelem tehát, hogy e kiadásommal célirányos segédforrást szolgáltatandók sok kedves házi asszonynak s őket követőiknek, úgy szinte a szakácsunknak kezébe.

A KIADÓ.

T A R T A L O M.

	Lap.	Lap.	
Bevezetés	1		
I. A' tűzhelynek, konyha-eszközöknek és az égi szereknek szükséges mivolta	2	IV. A' bevásárlás' rendes ideje 10	
II. A' vizek' alkotórészeinek különbsége	6	V. Ezen bevezetés' vége felé egynehány észrevételeket tesztek, az ételek' találasánál való rendről, és azoknak feleslenostításáról	15
III. A' fűszerek, és azoknak használásánál való figyelem	7		

E L S Ő S Z A K A S Z.

I. A. Tehén-hús levesek.		Zöld borsó-leves	31
Fekete leves	22	Tortne leves	—
Egy más erős leves.	23	Zöldcségből készült leves	32
A la Braiso	—	Krumpli-leves	—
A la Daube	24	Nem igazi kacsma-gomba-leves	—
Féjer szűrt leves, vagy Coulis	—	Zöld borsó-leves csirkével	—
A' barna szűrt leves, vagy barna Coulis	—	együtt	33
Egy más módon készített szűrt leves, barna Coulis	25	Borjú-tüdővel, és szívvel készült derelye-leves	—
Kacsonya-leves A' spiek	26	Oljo-leves	—
Kenyér-leves	—	Gersti-leves	34
Szago-leves	27	Griz palacsinta-leves	—
Kartifolya-leves	—	Riskusa-leves	—
Spárpa; őszvevagdalt (fascírozott) saláta, és kacsma-gomba-leves	—	Riskasából készült galuska-leves	—
Bekötéssel készült leves	28	Száraz tehénhús-leves, vagy tálba formákba öntött bouillon	35
Ágyvelő-leves	—	B. Böjti levesek.	
Türt-maj-leves	—	A' böjti levesek 's ételek' készítésére való borsó-leves	36
Maj-rettessel készült leves	—	Hal-leves	—
Rántottas maj-leves	29	Hal-gombóczeval készült borsó-leves	—
Ragont galuskával vagy gombóczeval készült leves	—	Szarcsa-leves	—
A' különböző színű puding-leves	—	Verezhagyma-leves	—
Francia módra készült gyöker-leves	30	Szago tejjel	37
Vagdalt sült fánk-leves	—	Csiperke-gomba-leves	—
Moszka-leves	—	Ikrás-leves	—
Julienne-leves	—	Kitisztított belsejű hal-leves	—
		Ragontal készült rák-leves	—

	Lap.		Lap.
Tekendő-béka-leves	38	Főtt kenyér-szeletek, a' beteg-	
Kucama-gomba-leves	—	ágyasoknak és forró beteg-	
Szegfű-gomba-leves	—	ségben lévőeknek	40
Bor-leves	—	Erős pép a' gyengéeknek	—
Béka-leves	—	Erős pép a' gyógyulóknak	—
Caokoládé-leves	—	Betegeknek való főtt zsemlye	—
Sar-leves	30	Frisító pép a' hideglelésben,	
Hecsepeck-leves borral	—	bágyadásban, és epenya-	
Caiga-leves	—	valyákban	—
Gyapjú-szál-köpű leves	—	Riskásüt puhára főzni	47
Nem igazi tehénhús-leves	—	Riskása-pnádli	—
Nem igazi caokoládé-leves	40	Árpa-pép, vagy orgeát	—
Édes-tejfel-leves	—		
Rántott-leves	—	III. Mártások.	
Austriai bőjtős-leves vagy ho-	—	Rák-vaj	48
uillon	—	Szürdelli-vaj, a' melly továb-	
Lencse-leves	—	bi szükségre van előre el-	
Tejleves tojásbavú széllal	—	készítve	—
Tej-leves riskása-gombócokkal	41	Petrezselyem-vajat csinálni	—
Bőjtős napokra való leves, úgy	—	Főtt vereshagyma-mártás	49
nevezett olla potrida	—	Kaparna-mártás	—
Zeller-leves	—	Zsemlyés torma	—
Hal-ikrás leves rakkal és cai-	—	Ugorka-mártás	—
gával	—	Mandula-torma	—
Borsó-leves	42	Paradicsom-alma-mártás	50
Bab-leves	—	Rendes torma-mártás	—
Bőjti napra való kolbász-leves	—	Spanyol módra készült zöld-	
		ség-mártás	—
		Foglagyma-mártás	—
C. Beteg levelek.			
Az olyan személyeknek való	—	Hűleg mártások.	
olla potrida, kiknek gyom-	—	Glasz-mártás	—
ruk igen gyengén emészt	—	Borago, vagyis kerti atraczel	
Tehénhús-leves, erős leves	43	mártás	51
Lágyító leves a' szédülésre haj-	—	Zöld-ség-mártás	—
landóknak	—	Torma, ezettel és olajjal	—
Lágyító rák-leves gyökérrel és	44	Mustár-mártás	—
fűvekkel	—	Vadhús-mártás	—
Kenyer-leves	—	Bécharmel-mártás	—
Riskása kőrü-le	—	Hollandi mártás	52
Erősítő-leves a' gyógyulóknak	—	Non parville mártás	—
Zab-grieza-leves hús-lével	—	Szuevis-gomba-mártás	—
Lágyító és hivesítő leves	—	Hajnal mártás	—
Hivesítő, és vértisztító zöld-	45	Ángol mártás	—
ség-leves	—	Muszká-mártás	54
Súly (scorbut) ellen való leves	—	Lioni mártás	—
Egy más erős leves	—	Pátrírka mártás	—
Borral és fűszerzámokkal ké-	—	Stockfish, vagy aszú-töke-	
szült leves	—	hal-mártás	—
Zöld-ségtől készült vaj a' szé-	46		
dülésre hajlandóknak			

Német mártás	53
Fris szarvas-gomba-mártás	—
Krumpli-mártás	54
Király mártás	—
Kinyomott ngorka-mártás	—

III. Leves után feladni szokott ételek, vagy aszotlik.

Hering mundurta	55
Kinyomott krumplival készült büftök (Beafsteak)	—
Cotelette vagy karmanádli	—
Hasche-fánk	56
Faschirozott kucsmn gomba	—
Betekert csiperke-gomba	—
Vajban sült zsemlye-szeletekkel készült ádár	57
Szalonka száلمي	—
Fürj riskájával	58
Kakas-taréjok	—
Apró marhahúll készült croquette	—
Rostélyozott ökör száj-hús, nyársastól	—
Cankából készült sültött filéts	59
Rántott csirke	—
Felkevert tojás, spárgával és rákfurkkal	59
Sült tojás	—
Tojás fánclli	60
Ragouttal készült tojás	—
Tojásból készült betekkergetett (Rolladen)	—
Töltött csiga	—

IV. Tehén-hús.

Boeuf a la mode	63
Tormával beborított szegy	—
Ángol módra készített tehénhús	—
Befojtott tehénhús	64
Tehénhús hospottal	—
Krumpli boritékkal fojtott tehénhús	—
Braise leveshen készült tehénhús	65
Boeuf à la mode hidegen	—
Magyar módra készített fejtérpecsenye	—
Bécsi módra készített rostélyos pecsenye	—
Portugalli módra készült tehénhús	66
Muszka rostélyos pecsenye	—
Pánczolt hús vagy nyelv	—
Rostélyos szegy krumplival	—
Sovány tehénhús, meggy- vagy málna-lével vagy lekvárral	—
Közönséges rostélyos-pecsenye szárdelli-lével	67
Gulyás-hús	—
Wesztfáliai módra készült tehénhús	—
Mustban főtt tehénhús	—
Tehérhús stofadéval készülve	—
Cseh módra fojtott tehénhús	68

MÁSODIK SZAKASZ.

I. A) Egészségeseknek való vastag-ételek.		Lap.
	Csiperke-gomba kenyérrrel	82
	Csiperke-gombából készített ragout	—
	Pozdior vaj-mártásban	—
	Ragout szarvas-gombából	—
	Kártífiola sajttal	82
	Brokoli-kaposzta, vagy pod-lupka	83
	Komló	—
	Spennét vajjal	—
	Faschirozott keltkaposzta	—
	Faschirozott paradicsom-alma	84
	Töltött-kaposzta	—
	Vegyes vastag-étel	—
	B) Betegeknök vagy gyógyulandóknak való vastag-ételek.	
	Kenyérből készült aludt-lé vagy kocsonya	85
	Riskasa puding	—
	Édes murekból készült pép	—
	Borjú-tüfő-pép	86
	Tekenős-bekából készült-aludt-lé, vagy kocsonya	—
	Rak és csiga aludt-lé	—
	Tojás' fejéréből készült pép	86
	II. Az ételek' felszifrázása.	
	Jó ízű füstös-májos	88
	Braunswiegi kolbász	—
	Szatamit készíteni	89
	Présolt-kolbászt készíteni	—
	Agyvelőből kolbászt készíteni	—
	Útra való kolbász	90
	Apró veres-lurka	—
	Jó fele májost készíteni	—
	Frisztolt májost készíteni	—
	Jó kolbászt készíteni	—
	Kappan kolbászt készíteni	91
	Angsburgi-kolbászt csinálni	—
	Pomernai füstölt lud	—
	Paczelt hizlalt lud	—

	Lap.		Lap.
Véres-hurkák	92	Bárányhúsból készült fricas-	—
Fejér boudins	—	szé	101
Czervelát-kolbász	—	Galambból készült fricasszé	—
Lúd-máj-kolbász	—	Borjú-pecsenye-maradékából ké-	—
Agyvelőből készült kolbász	93	szített fricasszé	—
Potykából készült kolbász	—	Egész marha-tölgy, faschirozva	—
Csukából készült kolbász	—	Tölgy, ezútkorral fényesítve, narancs-mártással	102
Véres-hurka potykából	—	Rostélyon sült tölgy-szeletek, zöldség-mártásban	—
Kolbász potykából és füstölt lazaczból	—	94 Ragout vagy becsinált, a' tal' szelén lévő fejér karikával	—
Rák-kolbász hercegi módon	94	Zöld ragout véres karikával	—
Úrnő-hús-kolbász	—	Véres becsinált vagy ragout zöld karikával	103
Tengeri-nyúl-húsból készült kolbász	—	Fejér ragout vagy becsinált sárga karikával	—
Borjú-húsból készült kolbász velővel	—	95 Borjú-braisenből (brezli) készült ragout	—
Franzeia véres-hurka	95	Kis pástétom csuka-ragouttal	—
Angol kolbász	—	Ragout brézivel, csiperke-gombával és más egyébbel	104
III. Becsináltak.			
Fricasszézé	96	Ragout kucsmá-gombából; sült endivia-salátával	—
Braise, (olvast bréz)	—	Ragout szalonkából	—
Stoffade	—	Ragout sertés-lábbal	—
Grillade vagy rostélyon-sült	—	Ragout fogolyból brezlai pástétommal	105
Fasché haché	—	Csirkek vér-mártásban	—
Ragout	—	Csirkek zöld-borsóval és rák-farkkal	—
Fare vagy fasche	—	97 Faschirozott csirkek	106
Becsinált borjú-fej	97	Fűtt csirke borsal és ezettel	—
Borjú-fej glaceba	—	Csirke, kaporna-mártásban	—
Spárgával, rákkal, és zöld-borsóval töltött borjú-méjj	98	Csirkek tejjel és citrom-szeletekkel	—
Bárányhús, türkony-mártással	—	Csirkek paradicsom-almával	107
Füstölt nyelvel spekelt borjú-czomb	—	Csirkek narancs-mártásban	—
Spekelt borjú-szelet vagy schnitzel	—	Vékonyan metelt vadisznáó-hús	—
A' borjú, rezejébe faschirozva	99	Hízott pulyka czomb	—
Faschirozott nyúl	—	Oszye-tekertett reze	108
Nyelv fricaudeauxban	—	Rostélyon sült czomb	—
Nyáron sült nyelv, szárdelli mártásban	100	Gsacirozott úrnő-nyelv	—
Borjúhúsból készült ragout	—	Ragout úrnő-farkból	—
Nyelv langyel mádra készítve	—	Vadlus mádra készített úrnő-czomb	—
Nyelv heesepees-mártásban	101	Befajtott úrnő-czomb	109
Spekelt borjú-húsból készült fricasszézé	—	Úrnő haschee finom zöldségekkel	—
		Úrnő-lapoczká, glacirozva	—
		Báránny kármanadli	—

Bertés-vese pezsgő (champag- ni) borban	110	A' borjú-húst mind ízére, mind formájára nézve úgy készí- teni mint a' tinn-hal	111
Bertés-fül, pármái sajttal	—	Vese-peccsenye angol módra	—
Faschirozott malacz	—	Spékelt vese-peccsenye	—
Borjú fodor-háj olasz-módra	—	Betekkergetett hús fojtva	112
Borjú-agyvelő rák-vajjal	—	Nyúlhús matröz-módra	—

H A R M A D I K S Z A K A S Z.

I. A' sültök vagy peccsenyek.		Fenyő-madár sültve	122
Fajd-tyúk sültve	115	Vad-disznó-fej	—
Fácán sültve	116	Vad-disznó-szelet (filet) sültve	—
Császár-madár sültve	—	Vad-disznó-czomb	—
Foglyok sültve	—	Malacz, német módra	123
Szárcsa és vízi-tyúk sültve	—	Malacz töltve	—
Szalonnák sültve	—	Juh-czomb sültve	—
Vad-réczék spékelve és sültve	—	Sodar	124
Főrjek sültve	117	Spékelt és péczelt borjú-czomb	—
Fácán madár angol módra	—	Borjú-czomb, különösen jól készítve	—
Pacsirták rostélyon sültve	—	Juh-oldal-horda sültve	125
Teleő kacsá sültve	—	Ürű-czomb, vad módra készítve	—
Szarvas-czímer sültve	—	Côte de boeuf braishen	—
Óz-czomb sültve	118	Filet nyáron sültve	—
Óz' hátúlja sültve	—	Filet de boeuf a la mariée	126
Kecske-czombot jól elkészíteni	—	Filet de boeuf à l'indienne	—
Kappan onztrea-csigával töltve, és sültve	—	Fogoly egreshe péczeltve	—
Pulyka sültve	—	Sült pacsirták	—
Cairkék sültve	119	Pulyka tüskés disznó formán (Pauitert), beborított szarvas-czímer	127
Gulambok sültve	—		
Sült nyórtény pulyka	—		
Faschirozott és sült gunárpulyka	—		
Olasz módra sült pulyka	—		
Pulyka rák-lével	120		
Kappan onztrea-csigával	—		
Gulambok beburkozva	—		
Sült kacsá narancs-lével	121		
Sült lúd gesztenyével	—		
Lúd kemenczében sültve	—		
Töltött kacsá haschóval készítve	—		
Kacsá részttel, nyáron sültve	122		
		II. Saláták.	
		Zeller-saláta	128
		Langyel saláta	—
		Felzifrázott raponz-saláta	—
		Felzifrázott vérfű-saláta	—
		Zöldbög saláta	—
		Közönséges zöld saláta	128
		Articsóka-saláta	—
		Szalonnás meleg saláta	—
		Komló-saláta melegen	—

	Lap.		Lap.
Zöltség saláta-virággal	129	Rántott-békek	—
Kartífiol-saláta	—	Sült osztrea-csiga	—
Spárga-saláta	130	Aszszü-tőke-hal. (Stockfich)	—
Festett tojással ezírázott sa- láta	—	Főtt lazac	139
Csiga-saláta	—	Fricasszírozott békek	—
Hering-saláta krumplival	—	Fuschírozott rák	—
Égorka-saláta	—	Szárcsa, barna-mártással	—
Birsalma-saláta	131	Tekenős-béka vér-mártásban	140
Sárdelli-saláta	—	Ragout tekenős-békaból	—
Narancs-saláta	—	Tekenős-béka tulajdon tekenő- jében	—
Meleg kel-káposzta-saláta	—	Lazac finom zöltséggel	—
Útra való muszka-saláta	—	Rustélyon sült lazac	141
		Glacirozott szemling	—
		Szemling ragouttal	—
		Fricandeaux szemling-halból	—
III. Ezet és olaj.		Türböt	—
Hamertető jelek	133	Tőke-hal	142
Erős, tartós ezet	134	Tinu-hal	—
Jó bor-ezet	—	Hering	—
Igen jó francia-ezet	135	Közönséges vidra	—
Olcsó és könnyen csinálható ezet	—	Sült	143
Száraz ezet-ágy különbféle haszoura	—	Fricasszírozott csuka	—
Zöltség-ezet	—	Fricasszírozott csuka hidegen	—
A' négy zsíványuk' ezetje	—	Főtt csuka szárdellivel	—
Különbfelekből készült ezet	136	Csuka sült	—
Gyümölcs-ezet	—	Pisztráng kéken főzve	144
Savnyító szerek	—	Angolna sült	—
Meggy, málna, tärkony és szeder-ezet	—	Angolna kéken főzve	—
		Potykat vagy más efféle halat sütni	—
		Potyka esch-mártással	145
		Potyka vérbe fojtva	—
IV. Halak.			
Hud (Castor)	138		
Hud-fark	—		

NEGYEDIK SZAKASZ.

I. Mindennemű főtt és sült tészta-ételekről.		Pudding narancsból	151
		Pudding raktól	—
		Pudding vadász módra	—
Pudding ríkasából cserenye- lével	150	Pudding velőből	152
Pudding angol módra készít- ve bor-lével	—	Pudding krumpliból	—
		Pudding tőke-halból	—
		Pudding kalácsból	—

	Lap.		Lap.
Pudding a la chapelure	152	Tüdő-kök felpuffadva	163
Pudding kukoriczából	—	Felpuffadt-kök, borjú-peccenyéből	—
Pudding sült csirke-mejjekből	153	Narancs-kök	—
Pudding sült mandulával	—	Meggy-kök	—
Pudding sült csukával	—	Tejföl-kök	—
Pudding sült kappanból vagy csirkeből	—	Tajtékos birsalma-kök	164
Pudding riskásából és cseresnyéből	—	Hegyesen vágdalt mandula-kök	—
Plum-pudding	154	Kök, csukából	—
Pudding vese-kövéreából	—	Kök, borsából	—
Pudding sült májból	—	Kök, sárga-répából	—
Pudding vékony laskából	—	Kök, labejből	165
Pudding májból kaporna-mártással	155	Rétes velével	—
Pudding a la rodney	—	Mákos rétes	—
Pudding borjú-láhból	—	Sódar-rétes	—
Pudding tehén-húsból	—	Rétes csokoládéval	166
Pudding tehén-láhból	156	Tiroli rétes	—
Pudding felgyújtva	—	Elasztó rétes	—
Riskása meridon	—	Felpuffadt, szárával	—
Rák meridon	—	Kök agyvelőből	167
Olasz macaroni	157	Felpuffadt, riskásából	—
Olasz polenta	—	Felpuffadt: riskásából: burgundi borral	—
Krumpli polenta	—	Felpuffadt, rúkból: bajor módra	—
Cziku-rakás kereszt-rakás	—	Felpuffadt, borjú-brézliből	168
Kiczfirázott kereszt-rakás	—	Bécsi felpuffadt, mosásuzki aluával	—
Macaroni sajttal és hússal	158	Felpuffadt, turóból	—
Toló fánk	—	Kanállal formált tejeles galuska	—
Farsangi fánk	—	Fehéjas metélt tészta	169
Csorgtatott cukros-tészta	159	Rák táska	—
Rák-kök	—	Hosszú tőrös metélt sült	—
Máj-kök	—	Krumpli lüdör vagy gombóc	—
Vese-kök	—	Kolbasz formájú tejeles tészta	170
Riskás-kök	160	Sádos tészta, vagy krumpli-lecke	—
Alma-kök	—	Riskása sült	—
Bar-kök	—	Sült krém	—
Habzó kök	—	Gőz-luska	171
Barack-kök	—	Cseresznye-fánk	—
Krumpli-kök	161	Tengeri-nyul gombóc	—
Tőrös-kök	—	Krumpli-gombóc	—
Zsemlé-kök	—	Krumpli-gombóc másféleképen	172
Hirs-alma kök	—	Krumpli-gombóc zsírban sült	—
Riskása-kök felpuffadva	162	Gríz-gombóc	—
Kök, káliból felpuffadva	—	Gríz-gombóc olasz módra	—
Gyermeknek való pép kisülve	—	Frankfurti maj gombóczezel	173
Csokoládé-kök	—		
Mandula-kök citromból	—		

	Lap.		Lap.
Zsenlye-gombóc	173	Szálpikon	—
Kiterjesztett rétes	—	Fán, vagy nyáron sült kalács	185
Rák-rétes	—	Egy más-szerű fán, vagy nyáron sült kalács	—
Dürzsült vaj-galuska	174	Dürzsült falej-torta	186
Bechamel galuska	—	Alma-torta	—
II. Süteményekről közönségen.		Porzós-tortácskák	—
Hideg pástétom tészta	177	Máltai kalács vagy fánk	187
Hideg pástétom farce	—	Abrons-kalács	—
Meleg pástétom farce	—	Bor-síp	—
Felezifázott pástétom	—	Porzós-torta	—
Nyúl-pástétom	178	Angol-torta	—
Töke-hal-pástétom	179	Zsirban sült fánk	188
Pástétom ángolnával	—		
Pástétom esirkevel	—	III. Tojásos ételek.	
Pástétom filéttel	180	Töltött-tojás	—
Kis-pástétom rákkal	—	Tojás, szárdellivel	189
Kis-pástétom osztrea-csigával	—	Tojás, heringgel	—
Kis-pástétom bechamellel	—	Tojás cezzettel, és savanyú tejjel	—
Vaj-pástétom raguval	—	Rántotta, v. vajrénye	—
Riskás-pástétom	181	Tojás portugali módon	—
Krumpli-pástétom	—	Tojásból ragout	190
Sódar-pástétom	—	Tojás-szeletek	—
Tekenős-heka-pástétom	182	Híg tojás	—
Hideg-pástétom vad- vagy borjú-farcéval	—	Egész tojás	—
Kemény-pástétom macaronival és bechamellel	183	Rántotta, vajrénye	—
Hideg pástétom fűjd-tyúkkal	—	Tojás, csipecke-gomba-mártással	191
Timballe foglyokból	—	Tojás zsenlyével keverve	—
Csuka-farcé	184	Bobbert, tojásból	—
Potyka-farcé	—	Zöld, vagy puzsitos tojás	—
Szarvas-gomba-farcé	—	Töltött sült tojás	—
Zöld-farcé	—	Tojás-palacsinta, zsenlye-morzsiával (fridate)	192
Lúd-máj farcé	—		

Ö T Ö D I K S Z A K A S Z

I. Mármeládok, vagy czu-			
korral befőzött gyümölcsök.			Lap.
		Czitrom-fagyalt	202
		Puncs-fagyalt	—
	Lap.	Narancs-fagyalt	—
Befőzött cseresznye	195	Cseresznye-fagyalt	—
Befőzött málna	—	Földi-eper fagyalt	—
Befőzött sárga-baraczk	—	Málna fagyalt	—
Befőzött sárga vagy zöld-		Kürtve fagyalt	—
szilva	—	Sárga-baraczk fagyalt	203
Befőzött körtve	196	Birs-alma fagyalt	—
Befőzött őszi baraczk	—	Alma-fagyalt	—
Befőzött birs-alma	—	Ananász-fagyalt	—
Befőzött hecsepeca	—	Pisztácia-fagyalt	—
Befőzött szilva	—	Champagni bor-fagyalt	—
		Őszi baraczk-fagyalt	204
		Cseresznye-nedv	—
		Tengeri szőlő-nedv	—
		Málna-nedv	—
		Puncs-szörp (Syrup)	—
II. Compót.		IV. Krémek.	
Alma, portugalli módra	—	Pisztácia-krém	205
Alma, vajás tésztába teker-		Kávé-krém	—
getve	197	Sült narancs-krém	—
Cseresznye compót	—	Krém au gratin	—
Baraczk compót	—	Maecaróni-krém	206
Birs-alma compót	—	Krém-brülée	—
Compót egész almából	—	Krém champagni borral	—
Kürtve compót	—	Krém a la reive	—
Charlotte almája	—	Krém málnából	—
Baraczk fánk	198	Krém cseresznyéből	207
Charenteuse de pommes	—	Krém szőlőből	—
Alma, riskában	—	Hó-hegyek krémmel	—
Alma, pomeráni márezipán		Török-csokoládé krém	—
módra	—	Bor-krém	—
Glaczirozott alma	199	Krém eperből	208
Pommes meringues	—	Krém à l'estofade tejfelből	—
Szilva-compót	—	Krém ezukros-kenyérből	—
Málna-compót	—	Angol krém sültre	—
Compót fontas-kürtvéből	—	Krém keserű macaroniból	—
Compót apró baraczkból	200	Krém, spanyol módra	209
Compót narancsból	—	Felyvert tejfel	—
Compót cseresznyéből	—	Krém pistáciazból	—
Compót mirabel szilvából	—	Narancs-krém	—
		Caramel-krém	—
		Csokoládé-krém	210
III. Fagyaltak.			
Tefel-fagyalt vaníliával	201		
Kávé-fagyalt	—		
Marsquinn-fagyalt	—		
— — — — —	—		

	Lap.		Lap.
Más módon készült krém	210	Töltött maccaroni	214
Krém, kávéból	—	Töltött maccaroni-torta	—
Kifordított krém a la vanille	—	A' márczipán-tésztáról	—
		A' márczipán-tészta' használ-	
V. Czukros sütemények.		latáról	215
Bécsi piskóta-torta	211	Fa-héj csemege (Confect)	—
Linczi-torta	—	Czitrom-confect	—
Csokoládé-piskóta	—	Csokoládé-confect	216
Vanília-piskóta	—	Közönséges mandula hegyeca-	
Czukros perecz	—	kék	—
Vanília-hajtás	212	Mandula-kozorúk	—
Berlini czukros hajtás	—	Márczipán-dió	—
Csorogtatott czukros tészta	—	Apró-kolbász márczipánból	217
Édes-maccaroni	—	Veres-lurka márczipánból	—
Keserű-maccaroni	213	Márczipán-sódar	—
Csokoládé-maccaroni	—	Málna, márczipánból	—
Fűszeres-maccaroni	—	Fejér márczipán	218
Fűszeres maccaroni-torta	—	Rózsa márczipán	—

H A T O D I K S Z A K A S Z.

I. Meleg italok.			
Puncs közönséges módon kö-		Limonáde	226
szítve	221	Czitrom-azirup	—
Angol módra készített puncs	—	Földi-eper víz	—
Király-puncs	—	Málna-víz	—
Tojásos puncs	222	Cseresznye-víz	227
Wiszt	—	Tajtékos tejjel	—
Püspöki ital	—	Tajtékos savanyú-tejjel	—
Nikusz	—		
Vinbrüle	—	III. Aludt levek, vagy	
Hippokrász	223	szulezok.	
Szapajenu	—	Rénusi bor-szulez.	—
Három-lábás	—	Narancs-szulez	228
Tajtékos forró bor	—	Sokféle-azínú szulez	—
Barbarász	—	Rózsa-szulez	—
Legjobb puncs-essenzia	224	Marasquino szulez.	220
Püspök-vonat (extract).	—	Fényesített földi eper	—
Csokoládé	—	Fényesített cseresznye.	—
Kávé	—	Fényesített gesztenye	—
		Földi-eper szulez	—
II. Hideg italok.			
Mandula-tej	225	IV. A' pálinka' és liqueu-	
Mandula-tej azirup	—	rök' készítés-módja.	
Száraz mandula-tej azirup	226	Megesmértető jelek	230
		A' pálinka' javítása vagy meg-	
		nevesítése	—

	Lap.		Lap.
Zöldegből készült norimbergi ital	232	Az alma-bor Angliában és a Réms' vidékén	—
Mi módon kellessék a pálinkát megtisztálni	—	Mesterséges champagnei bor	242
Fenyő-magos pálinka	—	A' champagnei bor' gyümölcsből gyártása	—
Különféle gyümölcsökből készült pálinka	—	Másféle champagnei bor	243
Finom liqueur vagy ratafia mustból, körtvéből 'stb	233	Tokaji bor legközségesebb borból	—
A' körtve' és alma' levéből is készíthetsz liqueurt	—	Czukros-bor Angliában	—
Narancs-ratafia	—	Méh-ser	—
Maccaroni-liqueur	234	Más mesterséges bor	244
Marangiuo	—	Kökény-bor	—
Magból készült liqueur	—	Magyarhorok	—
Liqueurös-víz földi-eperből	—	Rothadt gyümölcsből készült bor	—
Csokoládé-liqueur	—	Keserű bor, orvos bor	245
Felséges ital	235	Meggy-bor	—
Muncheimi víz	—	Ürmös és fűszeres bor	—
Kávé-liqueur	—	A' sert igen jól megtisztálni	—
Földi-eper-liqueur	—	Különös jó ízű ser	—
Narancs-pálinka	236	Elesztőt csinálni	246
Ánizs-liqueur	—	Elesztőt szárazon eltartani	—
Vörös gyümölcsökből készült liqueur	—	Ugyan csak az	—
Czitrom-liqueur	—		
Baraczk-liqueur	237	VI. A' betegeknek és láb- badozóknak való tisánák.	
Baraczk-magból készült liqueur	—		
Narancs-liqueur	—	Kenyér-tisána	247
Birsalma-liqueur	—	Vegyes kenyér-tisána	—
Vanília-liqueur	—	Letisztult kenyér-víz	—
Vespetro-liqueur	—	Ritkító, lágyító és hivesztő ital	—
		Frissítő savanyú zab-ital	248
		Vér-tisztító zab-ital	—
		Nyugtató és szomjúság-oltó a' hideglelés' forró pillanataiban, és a' nagy bűgyülésben	—
		Árpu-víz	249
		Megnyitó és gázes-oszlató tisána	—
		Megnyitó tisána	—
		Erdősen hajtó tisána	—
		Köles' főtt leve	—
		Alma' vegyes főtt leve	—
		Eper, málna, meggy és tengeri-szólló-víz	250

V. A' bor és ser.

A' bor	238
A' pince	—
A' bornak megismertető jelei	239
A' borral való bánás-mód	240
Az ezetességre hajlandó bor' megjavítás-módja	—
Dohos bor	—
A' boros vagy seres-edények	—
A' hordók	241
Heg vagy más edények	—
A' dugók	—
Olcsó mesterséges bor	—

T o l d a l é k.

	Lap.		Lap.
Az állatok' és növények' jól eltartása' módjáról, a' ki- száritás, becsimálás, páczolá- s, besózás, és füstölés által	254	Megfagyott krumpliból készi- tett liszt.	260
Mimódon áll-el a' torma.	255	Másféle használása.	—
Az édes murek' eltartása	—	Tejet eltartani	261
A' csiperke-, kucsma-, és más-féle gombák' eltartása.	—	Tojást eltartani.	—
Becsimálása.	—	Vajat sok ideig frissen eltud- ni tartani.	—
A' gyümölcsök' eltartása	—	A' vaj rozsz ízét elvenni	—
Másféle mód szilvát hosz- szabb ideig eltartani.	256	Tengeri csigát besózni	—
Szőlőt eltartani.	257	Tekenős-békat sokáig eltartani	262
Czitromok	—	Füstölt hús.	—
Csereznyét eltartani	—	Vad hús	263
Francia módra, esimálui-be a' gyümölcsöt.	—	Bepáczolni	—
Ószi baraczk.	258	Malacz- és vad-pecsenyét be- füstölő és besózó mód.	264
Petrezselymet zölden eltartani	—	Hamburgban szokásban lévő hús-füstölés' módja	—
Articsókát eltartani.	—	A' hamarjában megeső füs- tölés' módja, tűz és füst nélkül.	
Csiperke-gombát becsimálni	259		
A' spárga.	—	a) A' besózás	266
Krumplit eltartani	—	b) Füstölő-mód	267
Másféle mód a' krumpli' eltar- tására.	260		

Az ételek' lajstroma

egy esztendőre; böjti, és hús-evő nap szerint, ebédrel és vacsorával együtt;	269—316
a nagyobb, u- ni. 18—36 szentélyekre terítendő táblák'	
elrendelése módja.	317

*

Továbbá mimódon
kellésék barátságos asztalokat kéz-fogás, lakodalom,
keresztelés, és toralkalmával adni.

BEVEZETÉS.

Hogy kívánt czélt ígérhess magadnak, tanulj-meg nyomósán mindent a világban; mert bármilly könnyűnek nézel is valamelly dolgot, ha belefogsz., akkor látod által, hogy hamarább megyen, ha olly móddal vagy fortélylyal látsz hozzá, mellyet még eddig nem ismerve, mások, vagy ön tapasztalásod után tudsz.

Ekke p van a* dolog a szakácsságban is. — Sok nő köny nyíriek tartja a szakácsságot; *s csaknem minden, a ki egy darab marha-húst puhára megfőz, a ki egy rántást csomók nélkül elkészít, vagy egy borjuczímet ki nem szárászt, azt hiszi hogy jó főző; sőt kívánja is, hogy jó főzőnek tartásák. — De ez nem elég.

Mert egy nyugodalmas, s minden szükséges eszközökkel felkészült konyha nélkül, az edények, a fa, a partiz használása ismerete nélkül, a vízzel való bánás, a fűszer-számoknak egymásra való tekintetük és némelly tápláló szerrek használására való figyelem nélkül, ha szinte minden szakács-könyv szabályait követed is, és jókor beszédél s elraktál is holmi enni való eszközöket;— semmit sem ér.

Λ maga mesterségét értő szakácsnak, valamint egy sok esztendőszakácsnak, s egy, a maga konyhájára ügyelő tapasztalt házi gazdaszszonynak, áltáljában nem mind szükséges az, a mit én írok; nekik a szakácskönyvek, melyivekben semmi új találmányok, nyomos s hasznos tapasztalások nincsenek, valóban nem egyébre valók; hanem hogy az ételek neme feltalálását könnyebbítsék. De azok, a kik i₁₁₀₈t tanúinak főzni, bár a legpallérozottabbak legyenek is, m₄wr fognak győződni arról, hogy mind azon figyelmes tárgyakról, mellyekről én ezen bevezetésemben szállók, eddig sem szóval nem hallottak, sem más szakács-könyvekben nem olvastak, mellyeket csak úgy fognak tudni használni, ha magok még pedig huzamosan, fognak jární titánná.

Én nem csak reménylem, hogy vezérlő oktatásom minden fogyatkozást helyrehoz, hanem hízelkedem is magam-

nak, hogy kedvező körülményeivel folyó életemnek két harmad részét tapasztalással töltvén el; munkám, mely azonkívül hogyfigyelmező renddel van írva, és elosztva; sok új és alapos pótlásokat is foglal magában; kedves leendő kezdőknek, valamint a szakácsoknak és szakácsiaknak is.

I

A tűzhelynek, konyha-eszközöknek és az égő szer- reknek szükséges mivolta.

A.) Minthogy a konyhának helyzetése és építése, igen ritkán függ a szakács, vagy szakácsnő rendelésétől; és magok a tüzes házi gazdaszszonyok is, kik a tűz körüli szeretnek forgolódní, a millyen konyhájok van, kénytelenek vele megelégedni: ennélfogva csak a nyugalom, és a tűzhelynek okos haszonvétele a legfőbb figyelem. Egyébiránt a a kinek honyhája nem füstöl, rajta ne változtasson semmit, hogy valami módon ezen jeles becsét konyhájának el ne veszítse, mellyet csak egy rozszúl helyezett kő is könnyen okozhatna.

Nem szóltok itt azon takarékos tűzhelyekről, és más hasznos főző, sütő kemenczékéről, mellyek az újabb idők találmányai; mindazért, hogy még azoknak haszonvétele, fájdalom ugyan! nem olly közönséges mint kívánni kellene; mindazért, hogy azoknak tökéletes össze-rakásuk után, minden azokkal való bánásra vezérlő oktatás szükségtelen volna; csak az aftéle tűzhelyekről adok tanácsot, mellyek minden gazdálkodásban szükségesek.

Ha a közönséges tűzhely közepén elég helye van a lobogó tűznek, hogy a megkívántaié esetben több nyársakra is eléggé szolgálhasson: akkor a másik oldalon is mindenféle fazékaknak, serpenyőknek jut hely: e szerént, az oldalt kihúzott pártúz melege sem vesz-el. Egy vízzel mindég tele lévő vas, vagy réz üst (mellynek szükséges voltát eléggé le nem írhatom) legjobb ha ángra van, mellynek csak a hegye érje az üstöt felülről: nem csak az hogy hely nem foglalódik-el, hanem a tűz ereje is megmarad, bánni is könnyű vele; ennél fogva a réz-fazéknál sokkal inkább ajánlható.

B.) Felesleg volna, a konyhában megkívántató különféle idomú és hasznú cserépedényekről, u. ni. fazekakról, serpenyőkről, tálakról, tányérokrol, tepsikről, kannákról szólni; minthogy azok, különben is a legközönségesebb konyha-készületek közé tartoznak: mindazáltal, közönségesen

teszek említést, és egy kevésbé bővebben csak a szükségesebbeknél ereszkedem ki.

A mi fazekas edényeinken egy igen nagy javítás kívántatnék meg; mert a mellett hogy igen hamar törnek, drágák; más pedig az, hogy ólommal vágnak bemázolva, mellyekben, ha savanyú, vagy csípős ételt teszen-el az ember, minthogy a savanyúság és csípősség a mázt felel, s fel is olvasztja, az egészségnek igen ártalmasok. Főzni bennök csak maradhat; ámbár erre is jobb a fejér agyagból készült edény (gteingut) a melly, hogy el ne pattanjon, jobb ha réz pléhvel bevonódik. És minthogy az ilyen edények csak a lassan fővést s időt kívánó tűzhöz valók, a millyen kívántatik a tehén-húshoz, sódarhoz, fojtott húshoz, krumplihoz s a t. az efféléknél igen jó szolgálatot tesznek.

A hol azonban, a tűz sebesebb melege kívántatik meg, érc-edények szükségesek; u: m: egy mindig tisztán tartott s jól megczínezett réz edény, melly jobb az öntött vas edénynél, mellyel már nehéz volta miatt sem lehet könnyen bánni, azonban az igen erős lángnál megreped, s az étel bennök össze-húzó ízűvé változik, piszkos, és étvágy nélküli színűvé lesz. — A vas edények tehát csak kisebb haszonra valók. A réz serpenyőket, casserolákat és máz főző edényeket, jóféle czinnel és szalonnával kell megczínezni, mellyet eleven fényérről és az ezüsthöz csaknem hasonló fejérségről minthogy a kevert czínnel színe, kékes bádjadt fényű; már ha reá nézel is, megismerhetni.

A ezínezetlen réz, vagy sárga réz edényekben csak olyan ételt főzz, mellynek füvesére, és készen léteire nem sok idő kell, de ételt még a czínezettbe se tégy el; hanem inkább cserép, vagy fejér agyagból készült edénybe, porcella nba s a t. mellyeknek mázzuk minden ártalmas vegyíték nélkül, csak a tűz melegétől vagyón.

A fejér maszlag által megfejéritett réz-edényt még a konyhából is ki kell vetni. — A régen divatban lévő czintányérokróli evés most már nincs szokásban. — A még talán divatban lévő salátás tálaktól, sőtartóktól, és gyermeknek való ivó poharaktól is, minthogy czin ólommal vannak vegyítve, jó megszabadulni.

Minthogy pedig a cserép-edények nélkül soha nem lehet a konyha, azoknak ismeretéről és használásáról itt lévén helye, egyet kettőt szóllok.

Ha a máz csak úgy van rajta, hogy nincs az agyaggal együvé olvadva, úgy a a savanyú étel azt felolvasztja,

és az egészséget megrontja: minélfogva midőn veszed, próbáld meg a körmöddel, lehámlik-e a mázza vagy nem! vagy, a mi jobb, töltsd tele vízzel, és vess bele az edény nagyságához képest egy vagy több marok sót, melly hadd álljon benne 24 óráig, ennek el-telése után még egy óráig főzd; ezen próba által ha valami árthatna is benne, nagy részint elkerülheted.

Tudva van, hogy a cserép edények drótoztatás által tovább tartanak, erről hát nem is szükség szóllanom.

Egy jól elintézett konyhában szükségesnek látom a rendes edényeken kívül:

1.) Hogy a már felebb említett réz, vagy más függő üstben mindég víz álljon az edények vagy apró marhák hirtelen megkívántató tisztítására.

2.) Legyen egy jó pecsenye-forgató, a mellyre kisebb, nagyobb nyársak reá üljenek.

3.) Egynéhány különféle nagyságú rostélyok, melyek ha felől ki vágnak tisztítva, mind az étel jobb ízű rajtok, mind csinosabbak.

4.) Ha a tüzelő-helyen nincsenek kis kandallók; több három lábú vasmacskák kívántainak, hogy az edények caserolok arra helyeztessenek. *

5.) Egynéhány pl éli tál és különféle szegeletu inas pléhek.

6.) Kőből, ércből és fából készült mozsarak. — Ha valami olajos vagy zsirost törsz, u. m. mákot, mandolát, kávét, szerecsen-diót: inkább kő-mozsarat végy elő, mint rezet; mert így a grispántól (rézrozsdá) nem félhetsz.

7.) Különféle finomságú reszelő, hogy ne egyet használj mindenre.

8.) Különféle jól megczínezett réz formák, hogy a tészta ételek formába öntessenek, vagy abba készüljenek. Az olyan ételeknek, mellyek hideg által jönnek formába, mint a fagyaltok, legjobb az üveg minta (model), mert ebben mind színét mind tisztaságát, mind sűrűségét jobban lehet látni, mint a réz vagy cserép edényben.

9.) Ha nem volna márvány táblád, mellyen minden tészta készíthess, csináltass fiiból tészta-gyúrot nyújtó-fával.

10.) Gyalúd legyen finomabb is durvább is, mellyen káposztát, almát, ugorkát gyalulj; a finomabban pedig a szarvas-gombát szálakra.

1 1.) Több szőr-sziták és egy l a s k a - s z ű r ö pléh-, bö], mellynek nyele czínnel, nem ólommal legyen forrasztva.

12.) Vésett formák, a gyümölcsök tagjai lehántására, és más apróságok bizonyos formára való kivágására. — Vágó-deszkák kemény fából. Két nyelű görbe, törő, és vágó kés, azonban a rendes konyha-késeken kívül egy mézáros kés, a mivel a sódart vagy szalámit vékonyan vágod, pléh fogók és formák.

Végtére a nagyobb konyhába kell egy pár ezüst caserole, egy Papin leveses fazékja, és egy angol gőz-üst.

Nem szükség azt említenem, hogy ezen edényeknek mindég tisztán kell állani, és minden használás után tüstént újra meg kell mosni. — A tisztaság mellett a konyhában kellő rendnek, valamint az ott dolgozó Cselédeknek is csinosoknak kell lenni, hogy szennyességök által már az étvágyat el ne rontsák. Örömmel léphetni az olly tiszta konyhába, a hol minden edények fénylenek, ragyognak, és a portól tiszták. A többször kiséprett konyhából nem száll-fel többé a rothasztó, levegőt megvesztegető gőz, — és a tiszta öltözet s tisztán megmosott kéz mindég bizonyos jele a konyhában lévő rendnek és csinoságnak.

Még egynéhány sort közlök a szakácsságot kezdőkkel és aszalterítőkkel, t: i: minekelőfte az ételt feladnák, mosás-meg a zsírtól, portól, vagy hamutól a tálakat, késeket, poharakat, villákat, kanalakat, tányérokat törő ruhával, és mikor megmosták, szárasszák-ki ismét, mellyekJia télen által a konyhából a szobába szállítódnak, izzadnak. — így van a dolog a gyümölcsökkel is, mellyek minekelőtte feladódnak, más szobába tételnek és megtörő!tetnek.

Ha fű s tö l ő vagy melegítő hozatnék a szobába, vigyázz hogy semmi füstölő fa ne Jegyen a szén közt.

C) Az é g ő-s z e r e k igen nagy befolyásuk van a szakácsságba. Ezek közt legelső a bikkfa, csak hogy már egynéhány esztendősen legyen, mert a fris fa nem jól ég, s némelly ételeket el is ront.

Minthogy pediga felhasogatott fa több meleget ádmint a darabokban lévő: tehát hasogatottal kell tüzelni. Egy gödröcske a tüzelő helyen, melly körüi 4 — 6 főző edények állanak, és a meleget magok között tartják, kivált ha mindég egy két darab tevődik reá, kisebb gazdaságban is igen jó; mert ezáltal a fa megkímélődik, mellynek mennyiségét úgy tekinthetni mint egyet háromhoz.

A hol igen nagy melegű tűz kívántatik, mint az angol módra készített tehén-húsnak, Rostbeufs: ekkor a kőszén mindennél jobb, kivált a Coaksz, mellytől már a büdöskő ki van tisztítva. Λ barna vagy anyagszén, a

mit hamisan köszénnék is mondanak, nem arra való; mert anyagos lévén kisebb meleget ad, lassabban ég, és kigőzölt rózszaga egyesül az étellel. A túriénak vagy gyep-tőzegnek a szene jobb a közelebb említettnél.

A száraz fából s tiszta, nem szeles időben készült faszén a coaksz után első rangú; de ha nedves fából, s szeles időben készült: úgy fakadozik, s ha a tüzet fűvöd, pattog, melly által a fazékokba a por és szén beleszáll.

II.

A vizek alkatrészeinek különbsége.

Igen nagy befolyása van a víznek a főzésbe; mert nem minden ivó vízzel lehet jól főzni, valamint nem minden főzni való víz, jó inni. Egy gyenge vagy álló vízzel könnyebb főzni, mint az erős vízzel; mert ez a magában lévő savanyt és sót hamar felolvasztja és az étellel elvegyíti, az alatt míg más a rothadt növények részeit a fővésben részszerint leszállítja, részszerint a tajtékozás által kiveti.

Ha áltáljában véve, jobb is főzni a gyenge víz, mint az erős, vágynak mindazáltal némelly eledelek, mellyek az erős vízben jobban megkészítődnek mint a gyengében, p . o . ha a halat gyenge vízben főzöd, vigyáznod kell, h$\langle \rangle$gy szellyel ne főjön. — A zöldségek pedig inkább megtartják színüket az erős vízben mint a gyengében.

Nem mindegy azonban, némelly ételt meleg vízzel vagy hideggel feltenni a tűzhöz. — Némelly ételekben a, tíz sebes melegsége ellenkező következtést csinál, mint a szakács vár, az az: keménnyé lesz a helyett hogy megpuhulna. — így van a dolog a főzelékekkel, marha-húsokkal, srégi aszalt húsokkal, mellyeket mindég hideg vízben kell a tűzhöz feltenni. — Ha a bab, borsó, lencse csak idei, nem kell vízbe beáztatni egy nappal előtte, melly állal tulajdon ízök elvész; de azért hogy felfűvó erejüknek egy részit elvedd, az első főtt vizét töltsd-le. — Az olyan borsora pedig a melly több egy esztendősnél, önts rá füvese elolt egy éjszakával hideg vizet.

A zöldségeket elébb forró vízzel öntsd-meg, azután mindjárt sózd-meg és úgy tedd-fel a lassan-lassan melegedő tűzhöz, puhák lesznek ugyan, de színüket es erejüket elvesztik.

III.

A fűszerek, és azoknak használásánál való figyelem.

A külső-országi fűszerek között nevezem először az új fűszerszámot, vagy angol b őrs ot, melyet pimentti borsnak is mondanak, melly nem bors, hanem egy Pimentti nevű mirtus bokornak bogyója. Ez kedves egy fűszerszám, melly az ízlést nem szerfelett izgatja.

A gyömbér, melly kivált a régibb időkben igen szokásban volt, elősegíti az emésztést; azért jó egynéhány darabocskát a hússal megfőzni, van háromféle: fekete, bar-na, és fejér.

A s z e r e c s e n - d i ó, mellynek két faja van, ú. m. az úgy nevezett hím vagy kóczos szerencsen-dió, melly hosz-zú, de erejére nézve a kerek vagy nyöstény szerencsen-dióhoz nem is hasonlítható. Ennek kemény borítékja egy háló forma bőrrel van bevonva, mellyet szerecsen - dió - ví-rágnak neveznek. — Magában a dióban sok olaj van, melly drága. — Ereje szeleket hajtó.

A bors nálunk igen szokásban lévő fűszerszám, melly minthogy igen izgató, mértékkal kell vele élni; a mikor elősegíti az emésztést, akkor nagyobb mértékben gyomor-égetést okoz. — A fejér bors épen az, a mi a fekete, csak hogy érettebb és simább, a tengervízbe is be van inartva, azért megy-le a haja. — A kubeben vagy malozsa-bors egy faj vele; de a spanyol-bors, nem is atyafi hozzá.

Ebben is megcsalódik az emberek telhetetlenségé; mert a meghamisítók agyagot kevernek össze borsóliszttal — s nem hinné az ember hogy a vele való bánást megérdemle-né — de még is megfizetődik.

A jóféle sáfrán egy kevésbé keserű, erős, hatal-mas, de egyszersmind kellemes és fűszeres ízű, ha tapintod kővéres, és színe homályos bársony szín, a vizet arany-sárgává festi. — Minthogy drága, sokféleképen hamisítják meg, u. in. vadsáfránnyal, és a húsból csinosan elvagdalt hús-szálakkal; meg lehet tudni a csalást, ha tinisót olvasz-tasz-lél vízben, melly által a sáfrán bepáczolódik. — Men-nél színtelenebből van megfestve a ruha, annál roszsabb a sáfrán. — Jól meg kell a levegőtől őrizni, mert az által sok ereje elvesz.

A fa-héj vagy canella, terem némelly napkeleti in-diai tartományokban, leginkább pedig Ceylon szigetében. A legjobb igen vékony, kevésbé hajlós, édes, a nélkül

hogy valami ízt vagy csípősséget hagyna maga után; az alább való sorsú vastagabb, barnás csípős és keserű ízű. A fahéj igen kevés olajat ad, a melly drága és igen tüzel.

A fejér fahéjt is használták ez előtt, melly sok esetekben azt tette, mit a jó féle fahéj tett. — Ez, egy keserű, szagos, csípős ízű héj, mellyet az emésztés hibája és szelek ellen használtak; de azonban más nemű növény mint a fahéj, a melly napnyugoti Indiának különféle szigeteiben terem.

A szegfű-bors Hindostánnak némelly szigeteiben terem, de már Cajennába, Izle de France és Búrbon szigeteken is van ültetve. Ezek nem egyebek, hanem zöld bimbói a fának, mellyek olly tüzesek, hogy friss korokban a legerősebb fűszerszámhoz szokott észak-indiai sem bírja meg; azért előre leszedődik, hogy az idő miatt szerfeletti erejét elveszítse, néha elébb füstön, azután a napon szárítják meg; erejéből a tengeren is sokat elvesztenek.

Az őszve zsugorodott és ránezos szekfű-borsok semmit sem érnek, — a jónak vaskosnak és könnyen töredékenyek kell lenni, valamint megkívántatik, hogy a virágja, bimbója is a vastagabb végén rajta legyen.

A mi hazánk elég növényeket terem, mellyek nem csak fűszerszámolni, hanem enni valók is. — Ha azt akarod hogy jó ízű gyökereid legyenek; ne legyenek azok régiek, mellyre nézve az esztendő különféle szakaszaiban áasad-ki; fűszerszámos erejük ugyan leginkább tavaszkor van meg, és már a nyáron által szagos erejéből vesztenek, kivált a petrezselyem, nem csak hogy erejét elveszti, liánom ha régen állott, a gyomornak is nehéz.

A tárkony, egy a leghathatósabb fűszerszámok közötti; módjával kell hát az ételhez adni. — Egy gazdaságbeli kénlest teszek itt fel, t. i. hogy a tárkony-levéllal megdörgölt hús, a beködni szokott legyektől épen marad-e, vagy nem? — Látszik talán valaminek benne lenni.

A bors fű is szagos füvek közzé való, s leginkább az emésztést segíti-elő.

A több hazai fűszerszámokról, magvokról, füvekről nincs mit megemlíteni, hanem hadd legyen itt szabad egy kérdést feltennem, t. i. Mi az oka hogy a mi szagos kalmusunkat és angelikánkat a konyhákban nem használják? holott szaga nagy, a gyomrot erősíti, és mindennemű gyengeségekben hasznos, valamint a keserű kerti saláta és torma sincs még elegendőképen szokásban, mellyeknek pedig kellemes és gyógyító keserűségük vagyon.

Francia mustár.

Törd-ösze a sárga jó mustárt egy mozsárban, és egy tepsiben melegítsd mind addig, míg belőle az újoddal az olajat ki nem nyomhatod; ekkor tedd prés közé, és törd finomul porrá. — Onts reá eczetet, a melly ha megfagy, még erősebb lesz, és két itczéhez tégy egy lat majoránát, fél lat tárkonyt, egy lat kakukfüvet és zsályát, két lat török fokhagymával együtt. — Azután kiteszed a napra, 5 — 6 napig hadd párologjon, majd leszűröd, és a felebb említett mustármag porából adsz hozzá 2 fontot — egy negyed rész font czukrot — a fahéjból, gyömbérből új borsból törve egyformán egy és fél latot, egy könting édes kapor magot, 3 fenikkelt, és hajói ösze keverted eczettel tészta módjára gyúrd-meg, s jó helyre tedd-el.

Idegen nemű, vagy egymással ellenkező fűszerszámokat soha sem keverj együvé; mert azoknak, vagy kedvetlen ízük lesz, vagy egyik a másikat felülhaladja, és bár ennek nyomos szabálynak kellene lenni, fájdalom mindazáltal hogy meg nem tartódik. Vágynak kész szakácskönyvek, mellyekben receptek vágynak, mimódon kellessék a gombát, a mogyoró-hagymát, citrom-héjat, basilikomot más kisebb szagu fűszerszámokkal elegyíteni.

Minden fűszerszámok között legelkerülhetlenebb a só, mellynek eléggé ismeretes voltáról és használásáról, minden más utasítás elmellőzése mellett csak azt az észrevételt teszem, hogy a vad húshoz csak fél annyi só kell, mint ugyanannyi szelíd állat húzához, mert már a vadban természetesen több sós részek vágynak — a kövér hús is több sót kíván mint a sován.

Hogy a fűszerszámokban tulajdon czélt érjünk; melly a gyomor erősítése, melegítése és az emésztés elő-segítése; ehhez képest nem kell szerfelett vele gazdálkodni. Ez a hibája sok szakács-könyveknek is, hogy a külső országi fűszerszámokról igen zsíros recepteket írnak. Zenker a maga „Theoretisch partiche Einleitung úr Kochkunst“ nevű könyve által igen érdemessé lett, hogy ő az indiai fűszerszámokkal való élést nem csak mérsékli; hanem gyakran a hazai által is pótolja. Ezen nyomos példát követi a prágai szakácsnő is, és óhajtani kellene, hogy ezen a már egyszer elkezdett úton szorgalmatosai! járnának; mert hazánkban nem hibázik az olyan fűszerszám, melly e külső-országnak minden tulajdonságival kisebb mértékben és erőben ne bírna; a nélkül, hogy a vért felzavarná, gyulladásba hozná, vagy

pedig erős izgatása által veszedelmesen hatna. — Ég ha a mi telhetetlenségünk sem érné-be a hazai fűszerszámokkal u. m. a petrezselyemmel, czellerrel, zsályával, turbójával, sóskával, kakukfűvel, majoránnával, mogyoró s fokhagymával, édes kaporral, koriánnal, fenyő, kömény, ánis-maggal, sáfránnyal, borsfűvel, basilikommal s a t. legalább az indiaiakat használjuk kisebb mértékben j mert azok a gyomornak veszedelmesek. —

A prágai s z a k á c s n é egy fűszerszámozni való port ajánl, kivált téltre, a mikor semmi zöldség nincs, t. i. Végy a kakukfűből, petrezselyemből, borsfűből egy-egy részt, a basilikomból kettőt, csináld finom porrá és élj vele; mondhatom hogy mind a leveshez, mind a húsos ételhez, mind a szalonnához igen jó.

A külső-orzági fűszerszámokkal való élésbeli figyelem más tápláló eledelekre is kiterjed, u. m. a gombákra, melylyeket vagy magad jól ismerj, vagy olly bizonyos embertől végy, a kiben bizhatsz. — Sok szakácsnő a bürköt sem tudja a petrezselyemtől jól megkülönböztetni, annyival inkább hogy a bürök a petrezselyem közt is nő és igen hasonlít hozzá; de ha még kicsiny, megnézi hátúlsó lapjainak ezüst színét, s újjai között eldörzsölvo kedvetlen szagáról megismerheti; ha pedig nagyobb, még könnyebben, a melly vegyítve lévén a petrezselyemmel, ha nagy veszedelmet nem okoz is, de általa elvesz a petrezselyem íze, és kisebb veszedelem nélkül nincsen. A krumplikban is van valami ártalmas lé, melly részszerint a gyakori mosás, és többszöri vízzel való kiöblítés által enyészik-el, a mi pedig még hátra marad, a gyenge tűz által elrepül. — Az articsókában is van valami epés anyag, melly szinte többszöri mosás által vöd ik-el.

IV.

A bevásárlásnak rendes ideje.

Ha az asztalra megkívántaié dolgok megvásárlásánál, mind a szükséges mennyiségre, mind a rendes időre tekintesz, nem csak a pénzzel gazdálkodtál, hanem az időben is nyertél; mert addig mást csinálhatsz, holott pontos ügyesség a jót a rász enni-valóktól, valamint áraljában, úgy egyenként is megtudni különböztetni; erre pedig megkívántalík hogy jól megnézd, megszagold, megtapogasd, és néha meg is kóstold; ezen érzékeknek tehát meg kell lenni a szakácsnéban.

Az idő és a marha élete módja, mindenféle húsnál meghatározza annak jóságát, valamint némelyeknél a nem és az esztendő része azt elárulja, mint a vadhúsoknál. — A gyenge hús kiterjed a főzés által, megpuhul és meglágyul. A vén hús pedig kevesebb lesz, és kemény, szívós marad.

A marhahús alatt a németek az ökör-húst értik, de nem csak ökröt, hanem tehenet, bivalt, és bikát is vágnak. A tehénnek húsa, hajói megvolt hizlalva, még talán jobb ízű mint az ökré. — A bival-húst megismerheted, zavaros barna színéről. A bikahús pedig igen kellemetlen szagú és kedvetlen ízű, — legjobb a marhakaté. esztendőskorokban levágni, ha kivált soha járomban még nem voltak.

A borju-húst megismered feje színéről, — mennél több tejet szopott, annál fejebb és jobb ízű a húsa. Legalább is legyen hát 14 napos mikor levágják, ha ifjabb, vereses a színe és petyhedt.

A sertéshús, melyet ha friss korában akarsz főzni, sem kövér, sem két esztendősnél öregebb ne legyen; mert akkor szívós és kedvetlen ízű a húsa, — sok függ miúdzáltal, mind húására, mind zsírára, mind ízére nézve attól, hogy tartódik és hogy hizlalódik a sertés.

A juhhús jó, míg jó legelőn van; de mára kos, vagy heves juh húsa, mind szagára, mind ízére nézve igen kedvetlen. — A bárányokat míg csak húruk a téjtől meg nem fchéredik, le ne vágd.

A szárnyas állatokra nézve, a régieknek észrevételük figyelmet érdemel. — A ludak, hat hónapos korokban legjobb ízűek; de ha már esztendősek, a legjobb hizálás mellett sem lehetnek szívósak. A vénet meg lehet különböztetni a gyengétől barnás és öszveránczosodott láb-fejéről, — a gúnárnak, melynek húsa nem olyan jó mint a nősténynek, hosszú a teste, vastag a feje, hosszú erős a nyaka, valamint a kiáltása is hangosabb és erősebb — egészséges korában az orrának is pirosnak kell lenni.

A kacsák, melyek kivált magok keresik élelmüket, és ha a mellett a vízen is laknak, hal-zsír ízűek. — Szükség azért a levágás előtt 11 nappal otthon kukoricával tartani. — Legjobb ha L — 6 hónaposok.

A p ú j ka, ha esztendőskor igen jó pecsenye, ha már vénebb, szíves és kemény a húsa.

A csirkék, növésük fele pontján, mihelyt t. i. már egészen tollasok, legjobb ízűek; a kövér tyúkok, inkább főzni valók mint sütni, csakhogy akkor ne verőjének, se

pípjök ne legyen, sem kotlósok ne legyenek. A kakas húsa többnyire veres, és nem olyan jó ízű mint a tyúké, a kappanók, ha esztendősek még nincsenek és nem verdének, mindenkor a legjobb pecsenyék.

A galambok csak úgy jók, ha még. gyengék, azok közt is a vad galambok jobbak mint a háziak.

A vad hús b a n jobb a fiatal nőtény vadak húsa, mint a hímeké. A szarvas hevesedése kezdődik Sz. Egyed napján, az őzeké és vad sertéseké pedig novemberben, a mikor húsup szívós és ízetlen. — A nyúlak legjobbak hamég csak fel növésökben vágynak, mert ha vének, eczet-pác nélkül nem enni valók. — Könnyen meg lehet a vén nyálat a fiataltól különböztetni az által, hogy a vénnek egy lencse forma kinövése van az első láb-hegye külső részén, mindjárt a csikló felett.

A fájdt tyúk, a párosodás ideje alatt ízetlen, és inkább a miatt becses hogy ritka, nem pedig különös jó íze miatt; mert ez mindig kemény étel. A nyírfajdokat többre becsülik.

Az erdei szalonkák (Schnepfe) csak ősszel jó ízűek, tavaszkor a sár-szalonkák legjobbak.

A gyenge foglyoknak fekete vagy homályos barna orruknak s ugyan olyan lábuknak kell lenni. — Meg lehet esmérni szárnyuk első tolláról is, melly hegyes. — Két Hónapos korukban legjobb ízűk.

A nagyobb madarak, mint a fenyő-rigó, és minden rigófajak, valamint a kisebb madarak is, leginkább pedig a -pacsirták, ősszel legjobbak.

A halaknál leginkább az ívás idejét kell tekinteni, mikor enni nem lehet, — azt is jó tudni, álló vizekből való-e, vagy folyókból vagy is forrásokból. — Az álló vizekből és tokból valóknak könnyen petyhed az izök, mellyeken már a konyhában segíteni kell.

A pisztrángok közül a veresből sárgába átmenő, puha húsú pisztrángoknak elsőségük van a feketén pettyegtettek felett. — Legjobbak a galócza-pisztrángok, mellyek ha másfél arasznyi hosszak, legjobb ízűk. ívnek septemberben, a tengeri pisztrángok pedig novemberben.

A csukák legkövérebbekés legjobb ízűk februáriusban, azután júliusig nem enni valók. — ívnek májusban, és igen sok békát megesznek, — a májuk igen jó falat.

Az angolna, hogy jólegyen, egy pár rőf hosszúnak és kar vastagságnynak kell lenni. — Legjobb ízű májusban és augusztusban.

A. menyihalak ellenben legízletesebbek, ha kicsinyek, és közép nagyságúak, legjobbak késő ősszel, januariusban és februáriusban. Ezeknek is igen felséges a májuk.

A potykák legjobb ízűk, mellyeknek rövid szürkés fejük, kemény és sárgás hasuk, feketés testök vagy on, és 3. 4. fontosok. Ívásk júniustól augustusig esik-meg.

A rákok legjobb ízűk júniusban. — Az anya-rákok, mellyeknek tojásuk van, igen felségesek; mellyeket a farkuk alatt lévő lapos szívkepű paizsocskájukról lehet mégismérni, azomban szélesebb és simább testük is mint a hímek, mellyeknek a paizsocskájuk helyett két bajuszuk vagy on. — A tengerben és folyó vizekben lévő, némelyi növények szagjait magokba veszik — sokkal tisztábbak és édesebbek, mellyek a forrásban vágnak. — A melly hónapok neveiben r fordul elő, azokban asztalodra ne tétesd-fel.

A főzelékeknek is van tulajdon idejük, mellyek után már ízüket elvesztik.

2V kolarábé annál jobb, mennél hamarább ehető, már Mihály nap után megfásul.

A spárga legjobb áprilisban és májusban, csak-hogy a hosszszas állás miatt el ne hervadjon.

A zöld-bab igen jó étel marad, míg az éjszakai dér meg nem csípi.

A torma csak Mihály nap után jó, mert addig fű ízű.

A sárga-répa akkorjó, ha gyenge, s egy újni vas-tagságú, ámbár ha vénebb is, igen kedves étel, minthogy sok benne a cukor-rész.

A kék-káposzta csak a fagy után lesz jó ízű, azért nyáron nem is enni való.

A karó-répa mártiusig is jó ízű marad, hajó helyen tartod.

A fejes-káposztát — ha legjobban bánsz is vele, még sem tarthatod-el tovább februáriusnál, hogy a volt jó ízét el ne veszítse.

Az ugorka, mellyből salátát csinálsz, zöld, nem sárgás s ne igen nagy legyen. — Legjobbak az úgy nevezett hosszszas, nem igen vastag kígyó-ugorkák.

A besavanyítandó ugorkáknak közepszerű nyagoknak és keményeknek kell lenni. — A t e I r e b e c s i n á l l ugorkáknak pedig csak a legkisebbek valóok.

A némelly enni valóknak jól eltartásáról való észre-
vételemet egy különös ragasztékban adom elő, t. i. mimó-
don kellessék a hús különb - különbféle nemeit befüstöl-
ni, valamint a növények magvait is őszve-szedni, azokat
becsinálni, és arra felvigyázni. Itt legyen elég, a min-
den gazdaságra szükséges, s úgynevezett hideg kony-
háról szólni, a hol a hús nemei legjobban elállnak,
és ha onnan kikerülnek, sokkal jobb ízűk lesznek.

Mind a főzni, mind a sütni való hús sokat elveszt
jóságából, ha mindjárt a levágás után tűzhöz teszed; —
hadd álljon azért egy darab ideig, hogy a nyúlós részitől
jobban megszabadúljon. Már a halaknál megfordítva van
a dolog, mellyek annál jobb ízűk, mennél frisebben sza-
badultak-ki a vízből. — Azt hiszem hogy sok olvasóim ta-
pasztalták, az ebéd vagy vacsora előtt levágott apró-marha
ízét, vagy az állott közötti különbséget. — Csak hogy ha
áll, vigyázz az esztendő részére, az apró-marha vénségére
és annak nemére, — hogy a sok ismét ne ártson. — Kö-
zönségesen nyárban, a tehén, sertés, juh, bornyú- vagy
bárány-húst harmad napra főzetjük, vagy siítettjük-meg. Té-
len által két nappal is tovább lehet tartani. — Minden vadat,
mellynek petyhedt íze van, nyárban legalább is egy nap,
télben pedig 4. 5. nap. — A fajdtyúkot 14 napnál toxábbis
el lehet tartani; de a mellett szorgalmatosan megkell néze-
getni, mert a lágy idő, a helynek különbsége, az állat
ideje, sokszor hamarébb is parancsolnak. — Vigyázni kell
tovább, hogy télen a hús a soká tartás miatt ki ne szá-
radjon, erejét el ne veszítse, szagos ne legyen, és a rajta
lévő kövérség hamarébb rothadásba ne menjen mint a so-
vány hús. — S utoljára hogy meg ne fagyjon.

A hol a hús nagyobb mennyiségben van, annak el-
tartására, puhává való tételére egy kevésbe kerülő készü-
letet ajánlok, a melly kivált Német-ország északi részén
igen szokásban van, de még nálunk kevesen vették-be. —
Tudniillik 1.) egy pinczébe, holtba, vagy árnyékos kama-
rába becsinált horog, mellyre a hús felakasztódik, vagy
valamelly függő kapocs vagy karika, melly úgy van csi-
nálva, hogy reá a húst fel s leereszteni lehessen, a hol
azonban a szellő is járja, legbizonyosabb a macskák, ege-
rek, és patkányok ellen, bár nem egészen bizonyos a fér-
gek beköpése, s más bogarak és pókok ellen. — 2). Egy
négy lábnyi magosságú és három lábnyi szélességű almá-
riom, mellynek külső oldala és ajtaja általlátszó léczhez

szegezett szúnyog-háló nemű anyagból van csinálva, melynek belső tetején elegendő kapcsok, és ha a szükség kívánja, a kapcsok közt nénielly keresztül tett pálcácskák is vágnak, mellyekre a hús felaggatódik: — nem egészen megvetni való. Zenker, emlékezik a munkájában ezen hideg konyháról: de úgy látszik, hogy ő már felteszi hogy ezen készületek ismeretesek és már mindenütt is vágnak.

— Epén az indít engem ezeknek itt bővebb leírására, mivel tapasztalásból tudom, hogy sok jeles házaknál egyik sincs közölök, — a mi pedig olly helyen, valamint az ételfőzőknél is igen szükséges volna.

V.

Ezen bevezetés vége felé egynéhány észrevételeket teszek, az ételek tálalásánál való rendről, és azoknak felcsinosításáról.

A szakácsságnak, a mellett hogy szükséges, kellemesnek is kell lenni: szükséges voltát teszi az ételek nélkül való el nem lehetőség; — kellemessé lesz pedig két módon, ú. ni. midőn a felebb mondott cél elérésére igyekezik, mert minden tápláló és egészséges ételek többnyire jó ízűk is, azonban minden tápláló eledelkehez valamelly fűszerszám is tevődik, a melly azoknak egy tetszős szint ad. — Ez az utolsó az, leginkább mellyről szólni kívánok.

Valamint különböző az eledelke tálalása, ligy átájában véve, a szép ízlés és ügyesség a legjobb tanács-adók; mellyek ezen különböző bánás módját a fő szabályok szerint hafározzák-meg. Minden ételnek, vagy annak minden részének úgy kell a tálba feljönni, hogy a szemnek kellemes legyen, mellynek széle petrezselyemmel, metélt hagymával, reszelt zsemlye-porral, citrom-hasábocskákkal s a t. csak azért van felezifrázva, hogy az étel pompásabbnak láttassak. — Előhordom azért itt az étel jelesebb neveit és tulajdon észre-vételemet — a többit a maga tapasztalásából ki-ki meg fogja tanulni.

A leves tálalásáról, melly a leveses tálba tevődik-fel, talán semmi megjegyzés nem volna szükséges; — némellyek metélt-hagymával vagy petrezselyemmel hintik-be levesöket, ti mi nem mindenütt szokás és nem is sok helyen szeretik — tulajdon színének meg kell lenni, mellyben ha pirított zseni-

lye hasábok, vagy vajban pergelt koczkák vágynak, minek-előtte még a fűszerszámot bele tennéd, jól áztatd-be, hogy szárazon a leves tetején ne úszszanak. — Legjobb fűszerszám beljök a gyömbér. — A sáfrán megfesti ugyan, de jóvá nem teszi, a mint ezt némelleyek hiszik.

A tehén-húsnak mindig a legszebb darab kell, és a mellyik oldala legszebb az legyen felni téve, mellynek mind szélére mind tetejére rakj petrezselymet.

Meleg-mártásnak, a leves zsíros tetejéből veszünk, a melly azt felékesíti, valamint az olaj, az eczettel készített, hideg mártást. A czéklához lehet egynéhány darab koczkára metszett tormát is tenni, — az ugorkához kaprot, ha pedig már tonnából való, egy kevés medgyfa-vagy szőlőlevelet alóla.

A vastagételekre teszszük a vele főtt húst, a melly ha hideg, u. m. sodar, nyelv, szalámi, vagy valami füstölt kolbász, jobb ha magánosán ászétlinek adódik-fel, — a barna kelre pirított gesztenyét, a borsóra pirított szalonnát, a lencsére szint azt vagy hagymát teszünk; a németek reszelt zsemlyével hintik-be. — A spárgát ha megfőtt, csomónként szedjük-ki a vízből, mellynek, kicsepegése után, elvagdadjuk a szálait, és egy lapos tálban befelé a hegyivel elterjesztgetjük s úgy öntjük reá a levet, melly ha olvasztott vaj, behintjük reszelt zsemlyével minden fűszerszám nélkül.

A b e c s i n á l t a k n á l leginkább arra kell vigyázni, hogy az apró marhának belső oldala benn fekdjék a tálban, és hogy a rősz csontos része ki ne látszassák a tálból. — Ha gyenge galambok volnának becsínálva, mellyek négy részre vágynak darabolva: akkor az egyik szárny közé a máj, a másik közé pedig a gyomor vagyis zúza úgy csinálódik-be, hogy fele mind a kettőnek a tálból kilátszassék. — A szárnyak által-ellenbe tevődnek a tálban egymással, a ezombos részek pedig a tál szélén. — Ha kártifiollal, vagy apró galuskákkal van készítve a becsínált, már elég, ha kivált a kártifiol rózsái csinosan vágynak elrakogatva. A nyúl, lúd s kácsa aprólékjaiból is készítnék ugyan becsínáltot, de ezek már inkább kis asztalokra valók; illendőbb a két szárnyas állat aprólékít, a hol a gyomor apróra elvagdaldódik, a levesbe beletenni. — Nincs ki ne tudja, hogy a lúd-máj ha jó nagy, igen jó ízű sült.

A tésztás ételekről csak azt mondom, a mit felebb mondtam. Ezeknek felső részeit behintjük czukorral és

a pástétomot csak cukorral. — Ez alá valamely szagos-virágot ne tégy, valamint más ételhez sem, csak épen utoljára, mert a szag elvegyül vele, és senki, vagy kevés ember eszik belőle. — A sódart főzd lassan vízben, vagy mi jobb, süsd-meg kenyérben, s mikor meghült, vedd-ki, nyúzd-le a bőrt hosszában, melyet vagy vágj-le, vagy felgöngyölgetvén tűzz-fel peczekkel. A kövérjét hintsd-be tört borssal — melyet ha hasábokba vágva teszel az asztalra, adj-fel hozzá ecetet, olajat, borsot is, hogy minden a maga Ízlése szerint ellesse.

A felbontott vagy eldarabolt nagy halakat, ha tálalod úgy tedd a tálba, hogy a belső, nem igen csinos oldala belőlről, hátsó része pedig felül fekdjék, erről megtudhatod azt is, micsoda nemű a hal. — A vastag vége mindig a tál széle felé, a feje pedig, ha kivált a hal egy kerületet csinál a tálban fejűi esik, minthogy a legcsinosabb rész, és más darabok kivétele által is könnyen össze-rontsolódik. — A forrón főtt halakhoz, tégy veres-hagymát és gyökereket, mellyekkel együtt főttek, némelleyeket citrom - hasábbal; a sós és sült halakat pedig zöld petrezselyemmel ékesítik-fel.

A tengeri csigák mellé egy kétfelé vágott citromot tégy-fel a tál közepére, és úgy rakd a csigát köröskörül a tál szelére, hogy a nyílt oldala húsával együtt felfelé álljon.

A nem töltött rákoknak fejök és ollójuk kifelé fordúlva Jegen; ha töltve vágynak, úgy a paizs nyílása esik felfelé.

Az ár ti csókák közűi, ha előbb kicsurgattad, mindig a legszebbet tedd a tál közepére, és körös-körüi a többit, úgy öntsd reá a levet.

A fojtott gyümölcsöt mindig cukorral hintsd-be, — a jól megtisztított köríveket szárával állítsd felfelé. Ha pedig almát vagy főtt szilvát adsz saláta helyett, tehetsz a cukor közé egynéhány citrom-héjacsokát is.

Ha a pecsenye szárnyas állat, annak dereka lefelé, mejje pedig felfele állva megy az asztalra, mejjeről lehet megítélni kövér-e, húsos-e, s e szerint jó ízű-e a pecsenye. — A más pecsenyénél is mindig alól fekszik annak a belső oldala épen a prágai s z a k á < s né szerint. — A borjú vese-pecsenye nem, melyet ő úgymond a szem figyelmének meg kell nyitni; de én ebben sem térek-cl közönséges elvemtől, hogy t. i. a húsnak belső oldala mindig lefelé legyen fordítva.

A sült nyúl úgy kedves, ha epékéivé van, — a borjú czombot egynéhány citrom hasáb jobb ízűvé teszi — reá is lehet egynéhány szál petrezselymet hinteni.

A hideg saláta. Feladásánál igen egyszerű figyelem kívántatik meg: t. i. A hasábos salátának torzsás oldala kifelé áll, az által könnyebb is kivenni — a kisebb zöld saláták vegyítve vágynak zellerrel, krumplival vagy czéklával, — ha más növényeket adsz saláta gyanánt, hintsd-be czukorral.

Ha az ételek után gyümölcsöt teszel asztra; a szép és nagyobb gyümölcsöket jól rendeld-el. A szőrös, és sárga barack alá, valamint a szőlő alá is, tégy leveleket, mellyeknek száruk befelé és sima oldaluk felfelé legyen.

ELSŐ SZAKASZ.

- I. Levesek. (A. Húsos, B. Bojtos, C. Betegnek és gyógyulni kezdőknek való levesek.)
- II. Mártások (hidegek, melegek).
- III. Leves után feladni szokott ételek, vagy aszétlik.
- IV. Tchénhús.

I.

A) Tehén-hús levesek.

Emléckztetés.

Mínthogy az ebéd a levesen kezdődik, szükség ezekre figyelmeztetni: — általában jó tehénhús-levest készíteni nem nagy mesterség, fáradság sem sok kell hozzá: ennél fogva, sem sűrűn, sem hígán vagy rósz ízűn nem kelletik annak az asztalra feljönni, melly miatt az ebéd nagyobb részint elromlik.

— Ajánlom azért az ezen emlékeztetésre való ügyeimet mindeneknek, kik akár a zöldséghez s becsinálthoz, akár a mártáshoz megkívántató, vagy magában is erős és jó ízű levest akarnak főzni.

A húsnak előbb állani kell, hogy puha legyen, azután egy vízzel már színing töltött edényben a tűzhöz kell tenni; — s a tájtékját lassan lassan hányd-le. A víz, lehet egy jó darab húshoz 6 font, az az 3 itcze, ha pedig a hús mellett jó csontok is vágnak, lehet 7 itcze. — A sót csak két óra múlva tedd a húshoz a fazékba, az által minden piszkos részek felülre vetődnek-fel, mellyeknek lehányása után a gyökereket, ti. m. zellert, sárgarépát, kelkáposztát, pórhagymát, petrezselymet add hozzá; hogy ezeknek hozzá-adása által, a kevesebbé lett leves ismét az edény széléig érjen. En vereshagymát nem szoktam bele tenni, mínthogy az főve az egész levesnek különös ízt ad. — Továbbá a levesnek szánt első levet, másodikszori hozzá-öntés által ne szaporítsd; ez által egy ízetlen zavarék lenne belőle, — sem pedig a gyökereket jókor bele ne tedd, mert úgy a szagos iz, mellynek a levessel egyesülni kellene, egészen elfő; végre vigyázz, hogy kozma s és füstös ne legyen.

Minden húsnak ereje és jó íze nevededik a húskok vegyítése által; legjobb leves készül ugyan a marha-húsból, de azért más hús neméhez is adhatod, a mellyből levest akarsz

főzni. — Az ürü, bárány, kecske, sertés, lúd, kacsa s a t. és más efféle húsokból jó levest nem készíthetsz; szükegéből mindazáltal az ürü-húslevét is megehetővé teheted; ha olasz módra, riskását, s vékonyan hasítgatott sárgarépát főzöl közzé; mert egyiknek kellemessége a másiknak avas izét elveszi.

A mészárosok nyomtatékját és a gazdaságban előforduló nyers hús és csont-darabokat, törd öszve és tedd a húshoz, ezek az leves erejét igen nevelik, s mikor már az enni való hús és leves a fazékból jti van véve, egy újonnan hozzá öntött víz által tökéletesen kifőnek, a cselédeknek — vagy mártásnak, vagy vastag étefhez adhatsz belőle. — E szerint, mindig legyen készen levesed, hogy az első levesedet, az előforduló szükség alkalmával ne kellessen pótolgatni.

Egy kötet petrezselymet, és egy darab gyömbért, csak akkor tégy a fazékba, mikor már főni akar a hús, azután leszűröd a levest egy finom szitácskán egy kisebb fazékba — s ha sok a zsír rajta, leszedsz belőle, és úgy főzöl bele valami tészát, vagy a mitakarsz, a melly legyen bár akármí, ha soká áll a levesben, az izét elveszi és megsíiríti, honnan lágygyá, és étvágy nélkül valóvá lesz.

Valamint minden valamire való konyhában készén kell lenni mindig a tehénhús-levesnek (*Bouillon*), épen olyan szükséges a nagyokban a fekete leves is, a fejev vagy barna szűrt leves, *Coulis* és az *Aspik*, mellyek a leves leikéből készülnek.

1. Fekete leves.

Vágj egy darab nem igen füstös szalonnából, két újni szeles és egy kés-foknyi vastag darabokat, tedd egy lapos réz-serpenyőnek az aljára egymás mellé, azután vágj a szalonna tetejére vereshagymát, majd sovány tehénhúsl, és egynéhány szeletet borjúhúsból, két újni vastag darabokban, s tégy hozzá más maradékot is, ú. m. szeleteket s más cíelet s a t. Azután tedd a réz serpenyőt jól betakarva kis tűzhöz, hogy lassan, és addig főjjön, míg a húsnak leve világos barnán a serpenyő aljára le nem száll. — Majd önts reá annyi vizet, vagy még jobb kész tehénhús - levest; a mennyi levest akarsz készíteni, vagy a mennyit a hús kíván, hogy erős és jó legyen. — Most szedd-le a tajtékját, s húzd-ki a tüzet alóla hogy inkább állapotjék mint főjjön, így a leves megtisztul. — l (óljára tégy hozzá egynéhány tisztítotl fej zellert, petrezselymet, sárgarépát, kelkáposz-

tát, egy kevés szerecsendió-virágot, ezekkel hadd főjjon újra mind addig, míg a hús egészen meg nem puhái, azután a levest szürd-le egy asztalkendón vagy szitán keresztül fazékba, és tedd el szükségedre. Egy ilyen levesből, jó *roulist* (azaz barna levest) készíthetnek azok, a kik értenek hozzá, valamint a húsos ételekhez megkívántató mindenféle barna mártást is.

Hasonlót, az ollyas hús-darabokból is készíthetsz, a mellyeket a maga leveben megfőztél, melly egy közönséges étel-készítésben jobb is, mintha egy barna leves pergelt czúkkal van készítve: — annak, a ki jól tud főzni, sem egyik sem másik nem volna elég.

2. Egy más erős leves.

Végy egy font vese kövért, s végy egynéhány vereshagymát karikára vágva, tégy egy réz serpenyőbe 4 font borjúhúst, annyi tehénhús-csontot, és egy vén tyúkot, — tedd fel pár tűzre, önts reá egy itcze vizet, hogy pezsejen míg sárga lesz, azután töltsd tele bouillonnal, vágj bele zellert, pasztinákat, és sárgarépát, szedd-le gyakran a tajtékját, és főzd addig, míg egészen puhává nem lesz; azután szedd-le a zsírját, és szűri! által egy vékony asztalkendón a *consommét*, vagy sűrű levest, (a miről majd alább szó lesz) s szükségedre tedd-el.

3. A la Braise.

Végy egy fél font sovány sódort egy font jó vese kövért, (vágd mind a kettőt darabokra) két itcze zsíros *Itouilhmt*, egy babér-levelet, egynéhány szegfű-virágot, egy kevés borsot, s szerecsendió - virágot, es tedd egy réz edényben a pár-tűzre majd továbbad adj hozzá egynéhány nagy ,ereshagym;t zellert,sárgarépát, egy kötet petrezselymet, és egy fél font széles darabokra vágott szalonnát, hogy a húst vagy az aprólékot, mellyet készítesz, vele betakarhasd. A fedő a *caswroten* (azaz: a réz-edényen) épen ahhoz való legyen: mert felül és alól szén-tűz jön hozzá, hogy a mennyire lehet lassan főjjon. — Ha néha néha itt vagy amott felbuzog a hús, mellynek úgy sem kell igen puhának lenni, sokkal puhábbá lesz, mintha hirtelen főne, — azomban arra is kell vigyázni, hogy az a darab hús, vagy akármi legyen az, a miből ez a leves készül, egészen meglelje a *casserolet*, mellynek különben is nem kell igen nagynek lenni.

4. A la Daube.

Ez csaknem az, a mi alabraise leves, csakhogy a daubehoz, ha azt akarod, hogy jó erős, sűrű leved legyen, mellyet a hideg pástétomhoz vagy máshoz adsz; még egy pár borjú-lábat, egy darab sodort, szekfű-virágot, borsot, szerecsendió-virágot, gyökereket, s egy kötet petrezselymet (mind egészben) egy pohár fejr bort, és egy kevés boreczetet tégy hozzá; ezenkívül úgy bánj vele, mint az alabraise levessel, végre pedig azt a mi alászált, vagy a daubetól való bouillont szűrő által a szitán és a consomméval keverd együvé.

5. Fejér szúrt leves, v. Coulis.

Vagdaldj-el egy $\frac{1}{2}$ font nyers sovány sodort és annyi szép borjú húst vékony darabokra, valamint vereshagymát, zellert, és petrezselyem-gyökeret is a szerint, a mint többet, vagy kevesebbet akarsz készíteni.

Majd olvaszsz-el fél font vaját, ahhoz egy fakanállal keverj annyi lisztet, hogy meg ne keményedjék, hanem jól elkeveredjék és gyenge tűzön mind addig keverd, míg nem kezd fejéren tajtékozni, azután add hozzá a felébb mondottakat, u. m. sódat, borjúhúst, és egyéb mást, úgy önts reá fejr bouillont annyit, a mennyi coulist akarsz készíteni és keverd vele, (ha egyszerre sok bouillont öntesz az izzadt lisztre, galuskás lesz) azután főzd lassan oldalt kis tűz mellett, míg elég sűrű lesz. — A fővés alatt szedd-le mind a felszált zsírt, mind a tajtékot, szűrő-meg a szitán, de ne nyomd kanállal állal, mert a főzött hústól és zöldségtől fekete lesz a leve. V fejr coulis, sokféle mártáshoz és vastag ételekhez, szükséges, mellyeket színükről inegesmérhetsz, ha p. o. sok különféle ízű barna mártásaid vágnak, azok közül mindegyiknek másféle színűnek kell lenni, — ha egy mártáshoz egy kanál fejr, és 2 kanál barna couliszt veszel, még ekkor nem lesz egészen setétes színű, kevés gondolkozás után különféle mártásokat adhatsz-fel az asztalra, mellyek azoknak tetszhetnek, a kik értenek hozzá.

C. A barna szúrt leves, vagy barna Coulis.

A barna és fejr coulis, egynehányakat kivéve, a legmegkívántatöbb részei minden leveknek, mellyeknek neveze, a hozzá adattak után lesz, u. m. a jó zöldségtől, raktól, szarvas-gombától, csiperke-gombától, tengeri csigától, kucsma-gombától, és más elféléktől. — A jó coutlis készí-

tése nem nagy mesterség, hanem csak figyelem és ízlés kívántatik hozzá. Ha a több másféle foglalatosságok miatt csak kétféle coulist, de elegendőt készíthetsz; azokból már könnyen csinálhatsz különféle mártást is, s ha egyenként hozzá teszed a felebb említetteket, mellyek különbségük miatt a nagy asztalokra megkívántainak. — Minden tapasztalt szakács tudja, mennyit nyert az által, ha elegendő coulist készített, és milyen jó hírre, névre kap akkor, ha a bouillon és mártások hiba nélkül vágynak készítve; ennél fogva, ezen tanácsomra való figyelmet minden mesterségében járatosnak merem javasolni. — Ha jó levest főztél, igen könnyen csinálhatsz jó ízű coulist is. Egy jó barna coulishoz, végy két itcze jó levest, fél font koczkára vágott sovány sódart, főzd mind addig, míg olyan sűrű nem lesz, mint a szirup, vagy a felolvasztott enyv; azután keverj belé 2 vagy 3 kanál lisztet, tégy hozzá ismét annyi jó levest, hogy a negyed része leföjjön és elég sűrű lehessen. — Kavard majd a levest a tűzön mind addig, míg nem fő, azután hadd állapodjék oldalt a gyenge tűz mellett; szedd-le kamilla!, mind a felszállt zsírját, mind a tajtékját, és mind addig szálljon, míg elég sűrűvé nem lesz, azután szürd-le szitán (de nyomd-ki; mert ha zöldséget fűztél benne, nem maradna tisztán) s tedd el szükségedre.

7. Egy más módon készített szűrt leves, barna coulis.

Készíthetsz egy barna coulist, az alább leírt módon is. Végy egy fél font vaját, vagy többet is ahozképest, a mint több vagy kevesebb coulist akarsz csinálni; olvaszd-fel azt, és tégy hozzá annyi lisztet, hogy könnyen elkavarhasd, de kemény ne legyen — s a mérsékelt (űznél kavard mind addig egyfolytában, míg világos barna színt nem kap: most tégy bele 1/2 font koczkára vágott sovány sódart, egynéhány karikára vágott vereshagymái, és petrezselyem-gyökereket, hogy süljön mind öszve egynéhány szempillantásig. — Továbbá tégy hozzá annyi jó levest, még pedig barnát, a mennyi coulist akarsz készíteni, ezzel együtt főzd lassan azt oldalt, és a felfort zsírt, s a tajtékját szedd-le kanállal. — Ha már addig főtt, hogy a coulis elég sűrű, szürd-le szitán, és használd.

Ezen alkalmatossággal el akarok a szakácsokkal egy nagy hibát kerültetni, mellybe esnének, ha egy coulist (a mellyet nemcsak mártáshoz, hanem főzelékekhez, és egyéb

másokhoz is használni akarnának) valami savanyával, mint borral, eczettel, vagy citrom-lével öszve kevernék; melly először a főzelékekhez nem való, másodsor, ha a savanyúság miatt készítetted, annak édeses savanyú s kellemetlen íze lévén, mind a nagyobb mind a kisebb asztalokra csupa savanyú levet vagy mártást adhatnál-fel, a mi nem minden ételhez való. — Mindenféle hús, és apró marha, tulajdon készitést kíván; nem lehet hát minden lé, vagy mártás savanyú, többféle ízűnek is kell lenni; és ha savanyúság kívántatnék valamely léhez vagy mártáshoz, adj hozzá citrom-levet. — A sok fűszerszám sem jó a coulisba, annak lelke csak a jó bouillon és jó ízű leves.

8. Kocsonya-leves Aspick.

Egy jó aspicket vagy kocsonyát készíthetsz a szárnyas-állatokból, borjú-szeletből, erős bouillonból, vén tyúkokból és valamely hozzá teendő zöldségekből, mellyek mihelyt puhára megfőttek, és a tajték s a felszált zsír le van szedve, szűr-le egy asztalkendőn által, és egy más rézedénybe tedd erős szén-tűzre, a hol szüntelen kavarva, hogy meg ne kozmásodjék, mind addig fő, míg olyan sűrít nem lesz, mint a szirup. Ha látod hogy készen van, tedd fére, hadd hűljön-ki. — Arra hogy az ételeknek ereje és jó kinézése legyen, az aspik-főzésnek tudása, csaknem első a szakácmesterségben, mellynek haszna az úton is eléggé esmeretes.

9. Kenyér-leves.

A legkönnyebb készítésű leves, — melly készül, ha a forró erős hús-levest pergelt zsemlye-karikákra öntöd, — mellyet reggeli gyanánt, s betegeknek kivált haszonnal ad hatsz.

Egy középszerű búza-lisztből sült, s karikára vágott és a levesben egészen szélyelfőtt házi kenyér, mellyhez jó ízű zöldségek is szükségesek, tápláló és könnyen emészthető leves — melly a csecsemőknek is jó.

Sokan a gabona lisztből süttött jó ízű kenyeret, eleibe teszik a tiszta búza-kenyérnek, csakhogy az savanyú ne legyen, — mellyből szelj vékonyan, pirítsd-meg jó szárazra; tedd a leveses-tálba, adj hozzá zöld petrezselymet és metélthagymát, s öntsd reá a már rendesen megfőtt levest, takard-be, és add-fel az asztalra.

Ha pedig még jobb ízűvé akarod tenni ezen levest, adj hozzá egy font hüvelyknyi hosszúságra clvagdalt és jól megsült kolbászt, és tojást annyit, hogy minden személyre

egy jusson, melly, ha a leves fő, egy szempillanat alatt megkeményedik. — Némellyek a kenyeret a levessel együtt szokták megfőzni, de olyankor nincs meg a rendes színe a levesnek.

A kenyér után következnek a lisztes magvak; mint a riskásából, darált-árpából, tiszta búzából, zabból, tatárkadarából, kukuriczából, s más effélékből készült levesek. — Ezeket nem kell soká főzni, ha csak szítán által nem akard szűrni, és a szemek szálaít egészen el nem akard a lisztől választani.

10. Szágo-levecs.

Mosogass-ki egy fél font szágot friss vízzel több ízben, forrázd-meg egy fél fertályig, öntsd-ki egy szőr-szitára, és hűtsd-ki friss vízzel. — Tedd a szágot egy casseroléba, önts jó levest reá, — adj hozzá pasztinákat, kel-káposztát, turbotyát és csinosan vágott sóskát, mellyel együtt főzd fél óráig, öntsd pirított zsemlyére és add-fel.

11. Kártifiola-levecs.

Forrázz meg egynéhány jól megtisztított kártifiola rózsáját, és főzd puhára jó levesben. — Hat latnyi kártifiolhoz, végy egy 1/4 font vaját, a mellyben, a mint azt a levesből kivetted, fojtsd be és azután tedd a leveses tálba, — a levest habard-fel egynéhány tojás sárgával, sózd-meg, és adj hozzá egy kevés szerecsendió-virágot — s öntsd a kártifiolra; mellyhez vagy pirított zsemlyét, vagy csinos galuskákat készíts. Jobb ízűvé is teheted ezen levest; ha apróra vagdalt (*faschirt*) tyúkot, vagy borjú-mejjet, rák-farkakat, és egy kevés rák-vaját adsz hozzá.

12. Spárga; öszvevagdalt (faschírozott) saláta, ós kucsma-gomba-levecs.

Viid-cl a spárga fejét egy íznyire; tisztíts-meg egy hasábos vagy endivia salátát, s forrázd-meg a spárgával együtt, — szürd-le és tedd friss vízbe — vagdald alá egynéhány saláta-fejet, és kucsma-gombát, s szürd-meg a spárgát egy szítán.- — Majd tégy a casseroléba vaját, s tedd bele a felébb irottakat; fojtsd-be egy kevés ideig, adj hozzá szerecsendió - virágot és tedd oldalt. — Ha a leves ki van főzve, szürd-meg, és a más rendbeli jól öszvevagdalt salátával főzd együtt. Egy fertállal a kitálálás előtt adj hozzá pirított zsemlyét, és főzd-meg. Így készülnék a zeller, és más faschírozott zöldség-levesek is.

13. Bekötéssel készült leves.

Vagdaldj el fojtott vagy sült borjú-húst, stílt kappant, és pujka-mejjet apróra; áztass tejbe zsemlyét, és nyomdki — csinálj három tojásból egy habarékot, és vágj zöld petrezselymet apróra együvé — dörzsölj 4. lat vajat, míg tajték formává nem lesz, keverj hozzá minden őszvevagdaltakat; és üss bele 3 tojást egymás után, — sót, borsot, zsemlyemorzsát, 2 kanál jó téjfelt keverj együvé, és add hozzá. Azután kenj-be egy asztal-kendőt jól vajjal, s tedd bele az egész keveréket, kösd együvé, és főzd egy óráig forró sós vízben. — Mikor kivetted, tedd a leveses tálba, és önts reá barna levest.

14. Agyvelő-leves.

Miután tehénhús-lébe megfőztél egy borjú-fejet, szúrd általa szitán, vágj 15 vagy 20 csiperke-gombát együvé s tégy apróra vagdalt petrezselymet a casseroléba; mellyen már egy darab elolvadt vaj van, ebbe hadd fojtódjék egy kevés ideig a csiperke-gomba, hintsd-be fél kanál liszttel — tovább is fojtsad még, — tedd bele az agyvelőt, és töltsd tele tehénhús-lével, adj hozzá borsot, szerecsendió - virágot, főzd egy kevéssé vele együtt, és tálald ki pirított zsemlyére.

15. Tört - máj - leves.

Süss meg lá borjú-májjat zsírba, s tégy hozzá 3 rész zsemlyét és két tojást, — törd egy mozsárba együvé, tedd egy fazékba, töltsd tele jó levessel, mellyben szerecsendió-virág is van, főzd fél óráig, szúrd egy szitán által, öntsd vissza ismét a fazékba és főzd még egy kevés ideig.

16. Máj-rétessel készült leves.

Főzd meg puhára a borjú-tüdőt, szívvvel együtt; vágó-éi tőle a nyeldeklőt, és a többbit apróra vágva tedd egy casseroléba, mellyben már egy darab vaj fel van olvasztva és petrezselyem is van benne; sózd és borsold meg, azután hadd piruljon egy keveset; üss hozzá két egész tojást és egy tojás sárgáját, kavard jól el és hűtsd ki. — Gyúrj azután egy rétesnek való tésztát, nyújtsd ki finomul és töltsd-meg vele a tésztát, úgy hogy a kinyújtott tészta, mintegy másfel araszra, a közepén üresen maradjon: mellyel akkor a közepén vágj-el; azután tekergesd össze mind a két oldalon a tésztát, hogy annak össz része, a töltött részt egy-néhányszor betakarja; majd egy lisztbe mártott konyha-kanál nyelével egy újni hosszan egymástól benyomogatod a

egy késsel el is osztod, és egy világos színű levesbe az asztalra felteszed.

17. Rántottás máj-leves.

Nyúzd-le a lúdmájról a felső borítékot, és vagdald apróra, dörzsölj tajtékozásig 4 lat vaját, vagy olvasztott vaját öszve; verj belekét egész tojást, és még két sárgáját egymás után, — reszeld-le két zsemlyének a héját, s áztasd-be a két zsemlyét tejbe, és adj aprított petrezselymet, sót, borsot, s apró zsemlye-morzsát hozzá, kavard-fel jól, és csinálj hozzá két tojás fejeéréből havat: azután kenj-be egycasserolét vajjal, hintsd-meg zsemlye-morzásával, és tedd belő a felebb mondottakat. — Mellyeket vagy a kemenczén vagy a pár-tűzőn süss-meg, — vagdalj-el darabokra, és önts reá tört máj-levest.

18. Ragout *) galuskával vagy gombócczal készült leves.

Forrázz-meg egypár borjú-szeletet és egy tölgyet kevés ideig, vágd-el kockákra, olvaszsz-el egy darab vaját, s tedd belé a mondottakat, kucsma-gombával együtt, és fojtsd-be. — Verj bele három tojás sárgáját, s egy kevés tejbe habard-fel jól, öntsd reá és keverd-el sóval és szerezsen-dió virággal. — Vagdalj ostyákat 4 szegeletre; s kend be azokat tojás fejeérével, önts kanál raguút reá, gömbölgesd öszve, forgasd-meg a felhabart tojásban, azután finom zsemlye-morzzába, és süsd-meg forró zsírba; — tedd a leveses tálba, s önts reá tört csontokból s tyúkokból készült fejeé levest; — Böjti napokon a borjú - szelet, és tölgy helyett végy hal bélét, sós vízben főzve.

19. A különböző színű pudding-leves.

Áztass-be egy héjától megtisztított zsemlyét tejbe, dörzsölj-el ü rész vaját, vagy olvasztott vaját, add hozzá jól kinyomva a zsemlyét; verj bele hat egész tojást és két sárgáját egymás után, s egy kevés kockára vágott nyers velőt; azután csinálj kétféle keveréket, — egyet vereset rák-zsíról, mást zöldet a lecsepegtett spenát-léből, a mint le lészen írva, vagdald-el mind a kettőt nagy kockákba és vegyítsd hozzá lassan keverve, hogy a keverék szélyel ne menjen. Hints hozzá az 5 újjaddal kivehető lisztet; azutan kenj-be egy asztalkendőt vajjal, és tedd bele, kösd öszve

*) Mi legye» a Ragout, lásd a 270-dik számú étel nemet.

egy fonallal, úgy hogy el ne oldódjék, tedd egy sós vízzel tele levő fazékba, hadd-benne egész egy óráig, vedd-ki, öld-ki és tedd a pudingot a tálba, mellyhez önts levest és add-fel.

20. Francia módra készült gyökér-leves.

Tisztíts-meg egynéhány sárga-répát, zellert, pasztinákot, pór és veres-hagymát, vágd hosszúra, és fojtsd-be a már feltett olvasztott vajjal puhán, mellyhez adj kel- és fejes-káposztát, turbolyát és sóskát hosszúra metszve — ha már puhán be van fojtva, töltsd tele jó levessel, és forrald-fel mind együtt, — a tálalás előtt piríts barnán, egynéhány hasáb zsemlyét, és egynéhány szempillantásig forrald-lel vele együtt, s rendesen megsózva tálald-ki.

21. Vagdalt sült fánk-leves.

Az olasztészától elmaradt hulladékokhoz keverj egy kis lisztet egy késfoknyi vastagságyira, és csinálj a felmaradt húsból egy jó vagdaltat; verj bele, egy tojást, és kend-fel egy késfoknyira a tészára, tedd a tésztát kettősen együvé, és egy kanállal vagdald-el kis fánk formába; süsd-meg zsírba, önts reá levest.

22. Muszka leves.

Vágj fejes és kel-káposztából 6 vagy hét tisztán megmosott hasábot, — s tégy a tűzhöz egy 4 fontos tehén mejjhúst és egy vén tyúkot 10 itcze vízben, — s főzd együtt néhány óráig. — Azután fojts-be egynéhány vékonyan vagdalt kelkáposzta-fejet, egy kanál finom lisztel egy darab vajban, s önts reá a húsról a levet. — Most, add hozzá a húst apróra vagdalton a tyúkkal, főtt kellel és káposztával együtt, s vágj hozzá két font nyers, sovány s kis darabokra vagdalt sódort, melly a többivel együtt főjjön s forrjon-fel, azután sózd és borsold-meg; — a tálalás előtt adhatsz hozzá egynéhány kanál savanyú-tejfelt, a hússal, s sodorral együtt az asztra tedd-fel; — a kinek tetszik bor-czetet is tehet hozzá.

23. Julienne leves.

Ehez igen erős, rendesen megfőtt, és minden zsírtól megtisztított leves szükséges; mellyet még egy asztal-kendőn által eresztve, elegendőképen sózz-meg és tégy-el melegen. — majd, egy, mind tollától, mind belétől jól megtisztított foglyot, vagy szalonkát belivel együtt nyersen törj-meg egy mozsárban; adj hozzá egy tálaló kanál levest és I tojás sárgáját, s mikor ez jól meg van együtt törve;

nyomd - által egy szítán, és tedd-el, melly ha sűrű volna, adj hozzá egy kevés bouillont. — Ha a leves meleg, és sóval, szerecsendió-virággal meg van készítve, tálald-ki és keverd közé egy folytában a kinyomott sűrűséget.

24. Zöld borsó-leves.

Végy egy csomó zöld-borsót, tedd egy casseroléba, s önts annyi vizet reá, hogy azt egészen ellepje, adj hozzá két szál pór és egy veres-hagymát és főzd, ha már minden leve elfőtt; törd őszve egy mozsárban, s olvaszsz-el $\frac{1}{4}$ font vaját, vagy olvasztott vaját, s keverd azt egy kanál liszttel mind addig, míg nem tajtézkik, azután vágj hozzá $\frac{1}{4}$ koczkára vágott sovány sódart, kavard vele őszve a tört borsót,

— önts reá annyi bouillont a mennyit a borsó kíván, hogy elég sűrű légyen. — Főzd majd együtt csendes tűzön fél óráig, s törj őszve egy maroknyi tisztán megmosott spenátot mozsárban; és ha a leves elég sűrű, szüzd által egy ször-szítán a tört spenáttal együtt; — majd ismét egy finomabban, s adj hozzá elég sót, és a tálalásig tartsd forrón. — Majd ránts-meg finom koczkára vagdalt fejez kenyeret vajban; míg az keménynyé nem lesz, s szedd-ki egy lyukas kanállal, tedd papirosra, hogy a zsírja lefusson, és öntsd reá a levest. — Tehetsz egy maroknyi gömbölyű zöld-borsó szemet is hozzá, — s a kemény borsóból is főzhetsz efféle levest.

25. Tortue leves.

Ez igen jeles leves, azok előtt kivált kik azt esmerik; azért hát a készítésére is figyelmezní kell. — Ha már a felebb mondott mód szerint jó levest készítettél; tégy egy-néhány megtisztított zellert, pásztinákat, vagy petrezselyem gyökeret, sárga-répát, kevés kakuk-füvet, és majoránát hozzá, s a bouillonnal főzd együtt, míg a két hüvelyknyi vastagságra vágott tehén, és borjú-hús-szeletek félig meg vágnak főve. — Most, végy egy két fontos potykát, mosd-ki jól a vízben, vagdald-cl darabokra, és add a leveshez.

— Mikor már a hús egészen puha, szürd-le egy finom szítán és tartsd melegen. — Csinálj azonban egy fontos csukából egy *fasciet*; azaz, vagdald-fel; valamint egy fél font borjú-húsból is mind a kettőt, külön-külön. — Vedd-ki két főtt tolásnak a sárgáját, tedd egy casseroléba, s adj hozzá vaját a mennyi kell, és eldörzsölvén finomul, sózd-meg s adj hozzá lisztet, és egy tojás sárgáját. — Végre tisztogass-meg egy megfőtt borjú lábat, mind csontjától, mind porczogójá-

tól; s vagdald-el a bőrét csinos vékony szeletekre, melyeket egyszersmind tégy mindjárt a levesbe. — Azután vagdald-el a csukából, s változtatva a vagdalt borjú-húsból is, egy evő kanállal, gömbölű galuskácskákat; és tedd azokat, valamint a tojásból csináltakat is a fővő bouillonba, mellynek jó melegnek kell lenni, — borsold-meg és adj hozzá egy messzely ménési, budai, vagy egri jó bort, mellyel ismét főzd-fel, de úgy hogy ne forrjon, és úgy tálald-ki. — A különbözőkülönféle galuskákat szedd-ki egy szitára és tedd a leves közé.

26. Zöldségből készült leves.

Mosd-ki jól a pór-hagymát, turbolyát, petrezselymet, spenátot, sóskát, gyenge vereshagymát, gyenge keserű kerti-salátát; vágd egy görbe vagdaló késsel együvé. — Verj-fel egynehány kanál lisztet vajjal, vagy olvasztott vajjal, fojtsd-be egy darab ideig az öszvevagdalt zöldségeket, töltsd tele jó tehénhús-lével, főzd együtt, de ne soká, hogy a zöldség színét el ne veszítse. — A tálalás előtt, 6 itczényi leveshez adhatsz 6 tojás sárgáját, mellyet habarj-fel egynéhány kanál hideg vízzel egy edényben, hogy az által a leves *fricussirozva* legyen; azaz: folyvást való kavargatas közt öntsd a leves közé, és keverd mind addig együtt, míg a leves sűrű nem kezd lenni.

27. Krumpli-leves.

Vagdald-fel 10. 12. közepszerű nagyságú krumplit apró szeletekre; tedd egy casseroléba elég zsírral, egy marok vereshagymával és petrezselyemmel együtt, fojtsd jól be, hints reá két kanál szép lisztet, s önts reá nem sokara jó levest, tégy hozzá egynéhány pirított zsemlye-hasábot és főzd jól együtt. — A tálalás előtt szürd által, és tálald-ki kockásan vagdalt zsemlyére.

28. Nem igazi kucsma-gomba-leves.

Vagdaldj öszve egynéhány nyers csirke-májjat és gyomrott zöld petrezselyemmel együtt keverd öszve egypár tojással, adj hozzá zsemlye-morzsát, sót és szerecsendió - virágot.

Ezekből gömbölygess öszve kucsma forma darabokat, forgasd-meg felvert tojásban és hintsd-bé zsemlye - morzsával; majd süsd-meg nem igen meleg zsírban, tedd a leveshez, vagy fekete leveshez, főzd még egyszer vele és add-fel az asztalra.

29. Zöld borsú-leves csirkével együtt.

Tisztíts-meg egy pár csirkét, és főzd-fel fővésig a levesben; végy két meszely zöld-borsót, fojtsd-be egy casseroléba a javát egy darab vajjal együtt, a mellyhez egy kevés czukrot is adhatsz; azután tégy hozzá egy evőkanál lisztet, keverd-el egy itze jó bouillonnal, vess hozzá egy csomó petrezselymet, bors-füvet és csirkéket is; s«főzd puhára. Majd a többi borsót fojtsd-be bors-füvel, sárga fej-es salátával, ü font vajjal és liszttel együtt, töltsd tele * bouillonnal, főzd egy óráig, adj egynéhány sárga-répát hozzá; és utoljára egy szór-szítán nyomd keresztül. — Mihelyt puhák már a csirkéket tedd tálba és a zöld borsót a többivel együtt öntsd reá; sózd-meg, és szerecsen-diót is adj hozzá.

30. Borjú-tüdővel, és szívvel készült derelye-leves.

Ha a tüdő és szív megfőtt, s jól öszve van egy vereshagymával együtt vagdalva, fojtsd-be vajjal egy serpenyőbe; adj hozzá egy pár elvagdalt tojás-sárgáját, aprított petrezselymet, sőt és borsot, hűtsd-ki, azután végy tésztához való lisztet, sózd-meg, üss-bele egy tojást, adj hozzá egy kevés vaját, s gyúrd-meg meleg vízzel, hogy magába elválják a gyúródeszkatól, azután nyújtsd-ki a hengerrel, és kézzel is segíts rajta, hogy mennél vékonyabb legyen. — Majd kend-be a kinyújtott tésztát felhabart tojással, — tégy bele a töltelékéből annyit egy kanállal, a mennyi egy derelyének elég; vagdald-el derelye-vágóval, és fakard-be másik tésztával. — Azután tégy a tűzhöz rézedényben vizet, tedd bele a derelyét: ha forr, szedd-ki lyukas kanállal, csurogtasd-le róla a vizet, azután tedd egy tálba, önts reá levest, de hogy a derelye el ne rontsolódjék, hintsd-be aprított petrezselyemmel, borssal és szerecsen-dióval, végre vajba pergelt zsemlye-morzzával.

31. Olio-leves.

Hogy ezt készíthesd, legyen jó levesed készen, mellyet 6 itezés casseroléba tégy, s adj hozzá 3 font borjú-húst vagy csontot, 3 font inas vagy sovány tehén-húst, egy font sódert, egy (eben-, és borjúlábat, egy vén tyúkot; petrezselymet, pasztinákat, sárga-répát két két szálat, főzd négy óráig, szúrd-ld, és add ftndzsákba innia.

32. Gerstli-leves.

Főzd-meg a levessel együtt a megmosott gerstlit, s a főzés alatt egynéhányszor keverd-fel, hogy hozzá ne égjen, és ne tedd többé közel a tűzhöz: ha tálalod, adj hozzá 3 vagy 4 tojás sárgáját, hintsd-be metélt hagymával s egykevés szerezsendió-virággal. — Egy más tányéron, egy ketté vágott citromot is adhatsz hozzá.

33. Gríz palacsinta-leves.

Csinálj egy habarékot 4 lat zsírból, vagy vajból, (melylyet dörssölj-el tajtékezésig) s adj hozzá két egész tojást, két tojás sárgáját s egy pár kanál-tejet, sőt és grízt a mennyi kell. — Olvaszsz-fel egy darab zsírt egy serpenyőben; tedd bele a habarékot; pirítsd-meg mind alól, mind felől szénttűzön, és fő a tehénhús-lébe, (bőjti nap pedig borsó-lébe) mikor kitálalod, hintsd-be szerezsendió-virággal.

34. 35. Riskása-leves.

Moss-ki egy M font riskását elébb hideg, azután lágy meleg, majd forró vízzel: önts reá egy itcze jó hús levet, sózd-meg keverés nélkül; főzd lágyra, ha fekete levest akarsz belőle készíteni; mihelyt tojással fricasszirozod, fél is keverheted. Mivel pedig a felöntött levet felitta a riskása, öntsd azt egy tálba, és az első esetben önts reá egy itcze fekete levessel vegyes levet; sózd-meg, és add-fel az asztalra, a hová egy tányérra reszelt páрмаi sajtot is adj-fel.

Ha pedig másfélekép akarod a levest, — dörzsölj-el a hozzá-öntendő levesben egy kanál vízzel elhabart 3 tojást, míg az sűrít vé nem lesz, azután tálald reá a riskását, és hintsd-meg, valamint a fekete levest is szerezsendió-virággal.

36. Riskásából készült galuska-leves.

Keverj-el S font kiszemezett, kimosott és tehén-hús lébe főtt riskását vajban; sárgás barnán rántott zsemlyemorzsával és 4 tojással, vagdalj galuskákat belőle, és főzd-meg levesben.

Szükségtelennek tartom a tehén-hús levesek készítése módjáról adott recept-formákhoz, a kisebb figyelme levelek készítése módját is hozzá adnom; — a ki a nevezetesebbet megtudja főzni, nem fel az a könnyebbtől. — Csak annyit mondok itt, hogy a tesztás ételt, soha egy fertálynál tovább ne főzd, melly ha megfőtt, felszáll a fazék tejére. — S a t.

37. Száraz tehénhús-leves, vagy tábla-formákba öntött bouillon.

Végy jó erős tehén-húst, vagy 12 fontot, a mely nem igen kövér; egy csomó csont-velőt, egy pár, mozsárba öszve tört, vén tyúkot, egy borjú-lábat, egynéhány szerecsendió-virágot, egy kevés gyömbért és borsot.

Főzd 12 óráig egy cserép edényben széntüzön jól befedve; néha-néha forgasd-tneg, és a tajtékját szedd-le, szűr-le egy szőr-szítán, szedd-le e zsírját és hűtsd-ki.

Majd újra melegítsd-fel a kocsonyát a széntüzön; hadd sűrűdjék-meg, öntsd egy czín-edénybe, és mikor meghűlt, vagdald-fel 3 újni hosszú és széles darabokra, azután tedd egy cserép-tálba, a mikor már a kenyeret kiszedted a kemenczéből, hogy hadd száradjon-meg, és ha megszáradt, tedd-el.

Ha váratlanul, vagy úton kell levest csinálnod, ez igen nagy jótétemény; mert ha spenátod, turbolyád, és egyebed van, főzz vizet a tűznél, sózd-meg s a t. — Ha két tányér levesre van szükséged, tégy hozzá egy latnyi bouillont, és készen van; — ha tetszik újra is megfőszerszámozhatod.

B) Böjti levesek.

A valamire való konyhában, böjti napokon coulis helyett borsólevest főznek: szükség azért, hogy ez mindig készen legyen.

Az édes vízben nőtt halak lejből böjti levest készíthetsz ha kivált nem sok vízben, és nehány gyökerekkel együtt főzöd, s fel órával készen lelte előtt jóféle zöldségeket is adsz hozzá. — Olaszországban az ilyen levest egy darab tiszta búzakenyérre öntik, s úgy eszik. — Az effélére a halak nemei közt legalkalmasabb, mind tiszta íze mind nyálkássága miatt, a csuka.

Valamint a tehénhúsból, úgy halakból is készíthetsz által nyomott levest, ha egy sült hal-ikrát, bemártott zsemlyét, egy tojás-sárgáját, és fűszerszámot adsz hozzá; — ha mindazáltal vegyíteni akarnád a tehénhús-levest hal leves sel: — adj a hal-leveshez borjú-lábat, és egynéhány sze et sódart, — ez leginkább együvé illik.

38. A böjti levesek s ételek készítésére való borsó-leves.

Tégy egy meszely száraz borsót 3 itcze folyóvízbe; főzd-meg, adj hozzá petrezselymet, zellert, és sárga-répát; egy-néhány zsemlye-szeletet, egy kevés borsót egészen és szerecsendió-virágot, főzd lassan, szürd-le a levét és használd.

39. Hal-leves.

Tégy egy casseroléba egy-néhány eldarabolt potykát, vagy csukát, tojásba stílt zsemlyét, és töltsd tele botiilonnal, vagy borsó-levessel; sózd-meg, adj hozzá zöldséget, főzd puhára, szürd-le, és adj bele pirított kenyeret, és szerecsen-diót.

40. Hal-gombócczal készült borsó-leves.

Tisztíts-meg a szálkájától két potykát, vagy két csukát, húzd-le a bőrét, s vagdald-fel apróra, keverj közé 4 lat vaját tajtékezésig, két kisded téjbe mártott zsemlyével, két evő-kanál téjfellet, egy egész tojást 3 tojás sárgájával, szerecsendió-virággal és sóval együtt; és add hozzá a kicsinyre vagdalt halat, mellyből a tésztaival jól öszve-vegyítve csinálj kis galuskákat, mellyeket zsírban süss-meg; vagy borsó-levesben főzz-meg. A tálalás előtt öntsd reá a már elébb elkészített, kinyomott borsó-levest; a mellybe tehetsz pirított zsemlye - szeleteket is. — Ha a felebb említett vagdalt hal meg van törve, és egy szitán ki van nyomva, sokkal jobban üt-ki.

41. Szárcsa-leves,

Ezt úgy lehet készíteni mint a tehénhús - levest, mint-hogy egy szárcsát egy font húsrá lehet tenni, — húzd le azért a bőrét, — tedd a tűzhöz vízbe, adj hozzá petrezselymet, kelkáposztát, zellert, pórhagymát, és mindenfele fűszerszámot, mint a tehénhús-leveshez; — szürd-le, es csinálj vajjal egy vékony rántást, töltsd tele és főzd a leves-sel, — tégy a tálba sült krumpli-galuskákat; vagy más oly-laszt valamit, és töltsd reá a levest.

42. Vereshagyma-leves.

Egy $\frac{1}{4}$ font vajba fojts-be hámozott és kétfelé vagdalt vereshagymát, pártúzőn casserolében, míg barnás nem [esz, azután töltsd tele bouillonnal vagy vízzel, főzd egy fél órá-ig, sózd és borsold-meg, s tálald-ki koczkára vágott pirított zsemlyére.

43. Szago tejjel.

Végy egy fél font szagot, melyet több ízben niöss-ki, — s tedd a tűzhöz három meszely tejjel, czukorral és fahéjjal — Ha már a szágó jó sűrűre főtt a tejben, habardfel tojással, és tálald-ki melegen vagy hidegen.

44. Csiperke gomba-leves.

Megtisztított s apróra vagdalt csiperkét, tégy hideg vízbe, hogy fejr legyen; fojtsd-be egy casseroléba szentűzön a vereshagymát és petrezselmet; adj hozzá borsot, sót és szerecsendió-virágot, töltsd tele borsó-lével vagy erős leves-sel, és főzjed; — minekelötte kitálalnád, pirított zsemlyét adj hozzá.

45. Ikrás-leves.

Keverj-el egy főtt hal-ikrát, és főzd által-nyomott borsó-levesbe, adj hozzá borsot, gyömbért, szerecsendiót és vaját: — tálald-ki koczkára vagdalt vajban pirított zsemlyére.

46. Kitisztított belsejű hal-leves.

Végy egy tisztán megmosott s apróra vagdalt hal belsőjét, ikrájával együtt, tedd két itcze vízbe, fél meszely eczettel, két babér levéllel, czit rom-héjjal, kakukfüvel, l szelet vereshagymával, sóval, szerecsendió-virággal, bors-sal és kevés sáfránnyal együtt a tűzhöz; főzd két óráig, csinálj egy vékony rántást vajból, vagy olvasztott vajból, főzd a levest egy fertály óráig vele, utolja felé vedd-ki a kakukfüvet, vereshagymát, és a babér-leveleket belöle, s adj reá egy pár kanál jó tejfelt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

47. Ragouttal készült rák-leves.

Forrázz-meg 30 rákot, vedd-ki a felének az epéjét, mellyeket törj is meg, a többinek tisztítsd-meg a farkát és ollóját. Törj öszve két sült csuka-fejet, egynéhány zsírba pirított zsemlyét, mellyhez adj borsó-levest és főzd együtt, — majd szürd által egy szitán, adj hozzá szerecsendió-virágot, és tört borsót. — Továbbá készíts-el egynéhány spár-ga-fejet, fojtott kucsma-gombát, egy csuka-máját, egy szá-lakra szagatott csukát és rák-farkakat. — Tégy egy casse-roléba rákvaját, hints lisztet hozzá, és keverd köze a fe-lébb mondottakat. — Öntsd hozzá a kinyomott rák-levest, és még egyszer főzd-fel, azután tálald-ki pirított zsemlyére.

48. Tekenős-béka-leves.

Vágd-el fejét, lábát és farkát a tekenős békának, forrázd-meg, vagdald apróra, és fojtsd-be serpenyőbe vajjal és zöld petrezselyemmel, hintsd-megliszttel, és önts reá borsó-levest, végtére adj hozzá borsot, szerecsendió-virágot, két kanál tejfelt, — főzd együtt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

49. Kucsma-gomba-leves.

Mosd-ki jól a kucsma-gombát, vagdald apróra, ésfojtsd-bé vajjal, s petrezselyemmel, hints reá egy kanál lisztet, és újra fojtsd-be; azután adj annyi borsó-levest hozzá, a mennyi kell, sózd, borsold-meg, s forrald újra fel szerecsendió,-virággal. — A tálalás előtt adhatsz még hozza egy kanál tejfelt; és úgy zsemlyére tálald-ki.

50. Szegfű-gomba-leves.

Mosd-ki a szegfű-gombát jól, és főzd-meg borsó-levesben, azután szürd-le a levét más fazékba, — fojtsd-be a gombát vajjal, és zöld petrezselyemmel, hintsd-be egy szakács-kanál liszttel, öntsd reá a felebb mondott borsó-levest, sózd és borsold-meg, és tégy hozzá szerecsendió-virágot, s egy kanál tejfelt, — úgy, tálald-ki pirított kenyérre.

51. Bor-leves.

Főzz-fel egy itcze jó bort, egy findzsa vízzel, egy da“rab czukorral, fahéjjal, citrom-héjjal és szekfű-virággal fél óráig, majd későbbben szedd-ki a fűszerszámokat belőle, — üss 4 tojás-sárgáját egy fazékba, s tégy hozzá két kanál édes tejfelt, habard jól öszve, s öntsd reá a bort, mikor forr, — s tálald-ki. — Adj felülre csinosan vagdalt s czúkkal behintett, és tüzes lapáttal besütött zsemlye-szeleteket, és hamar add-fel az asztalra hogy a zsemlye meg ne puhúljon.

52. Béka-leves.

Fojtsd-be a békákat vajjal aprított zöld petrezselyemmel, hints reá egy pár kanál lisztet, — újra fojtsd-be, és töltsd tele borsó-levessele, adj hozzá sót, és szerecsendió-virágot. — Ha a leves megfőtt, és a békák puhák; adj hozzá két kanál tejfelt, és tálald-ki pirított zsemlyére.

53. Csokoládé-leves.

Reszelj-el 4 táblácska csokoládét 3 meszely tejbe; főzd czukorral és egy darab vajjal, — habard-fel 3 tojás-sárga-

val egy fazékban, önts reá levest és tálald-ki apróra vagdalt piritott kenyérré.

54. Ser-leves.

Főzz-meg három meszely sert fahéjjal, citrom-héjjal és czukorral hogy elég édes legyen, — üss 8 tojás-sárgáját egy fazékba, önts hozzá egy fél meszely jól fővő tejfelt lassan lassan, habard-e! együtt; azután öntsd reá a sert, — újra még egyszer habard-fel, es talald-ki hosszan metszett piritott zsemlyére.

55. Hecsepecs-leves borral.

Ha 12 személyre valót akarsz készíteni, végy egy fél font hecsepecset; tedd azt egy 3 meszelyes fazékba, adj fahéjat s citrom-héjat hozzá és főzd, míg csak egészen puhává nem lesz, akkor nyomd keresztül egy finom szitán adj hozzá czukrot, és még egyszer két itcze borban forrald-fel, és tálald-ki piritott zsemlyére.

56. Csiga-leves.

Főzd-meg a csigákat sóval vízben, míg héjuktól el nem válnak, a honnan villával kihúzván, vágd-el a farkát, tisztítsd-meg barna bőrétől; mesd-el az elől álló hegyét; és a tüskét vedd-ki: azután tedd egy tálba, hintsd-be sóval, hogy a nyálkássága felolvadjon, és újra hideg vízben mosd-ki. azután vagdald-fel kemény tojással, veres-hagymával, zöld petrezselyemmel, és téjbe mártott zsemlyével igen apróra, — csinálj egy serpenyőben rántást egy kanál lisztből; — tedd bele s önts lassan-lassan borsó-levet reá, sózd es borsold-meg, és ha megfőtt, tálald-ki piritott zsemlyére.

57. Gyapjú-szál-képű leves.

Végy 5 kanál szép lisztet; kavard-fel édes téjjel, hogy a tészta a rongyos levesnek való tésztához hasonló legyen, üss 5 — 6 tojást hozzá, és jól keverd-el, akkor ereszd-be a fővő borsó-levesbe, és mindig kavargasd, míg csak meg nem gtfreddik Ibi tálalod, tehetsz hozzá fűszert is, a mint tetszik.

58. Nem igazi tehénhús-leves.

Tégy egy felbontott, de pikkelyétől meg nem tisztított, de megmosott czompót, egy marok borsóval, vereshagymával, petrezselyemmel, zellerrel egész darabokba, kevés zsírral, egy fazékba, önts reá vizet és főzd kel óráig, — szurd-le; lesz egy levesed, mellybe tésztát főzhetsz, — tálald-ki.

