

120.113

Erdélyi konyha

ZILAHY ÁGNES
VALÓDI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYVE
SINGER ES WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT., BUDAPEST

OSZK

Digitális Széchenyi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Berecki, Ester.

Szakács könyve.

Vetem 1942. 9 hó 18

Szeghalom.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

ERDÉLYI KONYHA

ZILAHY ÁGNES

VALÓDI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYVE

OSZK

NYOLCADIK KIADÁS

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT. KIADÁSA
BUDAPEST

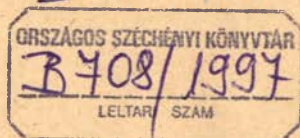
Minden jogot fenntartunk.

Copyright by Singer és Wolfner R.-T., Budapest 1941.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

120. 113



Felelős kiadó: Hampó József igazgató.

97.649. — Hornyánszky Viktor R.-T. m. kir. udvari könyvnyomda, Budapest.

Felelős: Nemes Lajos műszaki igazgató.

ELŐSZÓ

A magyar konyha világhírét nagyrészt a kitünő, különleges erdélyi konyhának köszönheti. Az erdélyi falvak és városok népe, a polgárság asszonyai igen sokat törődtek háztartással, konyhával, de még a nagyurak, fejedelmek feleségei is fontos gondjuknak tartották a háztartás vezetését, a főzést és a maguk patyolatkezelével sem restellették megfogni és megforgatni a főzőkanalat! Nem egy erdélyi étel van, amelyik kiváló nagyasszonyok nevével viseli, emlékét őrzi!

Az így megbecsült konyhai tudomány virágzott, fejlődött és kincsévé vált egész Erdélyországnak, aztán kiszivárgott az anyaországba is, hogy, mint minden különlegesen erdélyi zamatú dolog, a nagyvilág érdeklődését és megbecsülését is kivívja!

Azért tartjuk helyénvalónak, hogy ezt a szakácskönyvet, amely a híres erdélyi gazdasszonyok különleges receptjeit gyűjti egybe, közkinccsé tegyük és útjára bocsássuk újra. Vannak, akik ismerik és örömmel fogadják az új kiadást, lesznek, akik most ismerkednek meg vele és lelkesen fedezik fel a könyvben Erdély konyhájának különös, egyéni zamatát.

Nem változtattunk a könyv stílusán, a receptek mértékén, mert a mű így tükörképe egy erdélyi úri háztartásnak. A magyar gazdasszonyok rendkívüli találékonysága és alkalmazkodási képessége a leírásokból, ha szükséges, a mennyiség csökkentésével, így is könnyen elkészíthetik a jobbnál jobb erdélyi különlegességeket, tápláló, ízes ételeket. Ezek az ételek nemcsak összeállításukban, elkészítésükben különlegesen magyarok, hanem abban is, hogy java magyar fűszerfélét, itthoni anyagot használnak fel, írnak elő! Pl. kevesen vannak ma gazdasszonyaink, akik tudják, hogy a tárkony sokkal jobban ízesít, mint a külföldi bors, hogy a hagyma külső levele éppen olyan szép sárgára színezi a húslevest, mint a sáfrány, stb.

Találunk ebben a szakácskönyvben olyan ételeket is, amelyeket mintha éppen a mai időknek szánt volna a könyv írója! Pl. kukoricalisztből készült ízes dolgokat, kevés lisztet igénylőket, a könnyen megszerezhető birkahúsból készületeket, a belsőrészek felhasználási módját, főzelékek változatos, ízes elkészítését stb.

Igaz örömmel ajánljuk a könyvet magyar háziasszonyainknak, használják ügyesen a maguk és családjuk jólétére!

1941. február.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Könyvem története.

Előszó a nyolcadik kiadáshoz.

Több éve már annak, hogy egy csöndes nyári délután belépett hozzám Nagyváradon gróf Teleky Sándor, a vitéz, híres honvédezeredes.

Mint a tavaszi napsugár, úgy hatott komor lelkivilágomra nyájas, biztató szava.

Látva küzködő életemet s mert tudta, hogy értek a főzéshez, megkérdezte: mért nem írok egy eredeti magyar szakácskönyvet? — Nincsenek-e leírott jegyzeteim, holmi különlegesebb ételekről?

— Vannak, — feleltem.

— Ugyan kérem adja ide, hadd nézem át.

Nagy szégyenkezve előhozakodtam egy szakadozott füzetcskével.

Amint érdeklél lapozgatta, időnkint megszólalt:

— No lám, ezt sem ismerem; ezt sem; ezt sem; pedig milyen jól hangzik a leírása, milyen izletesnek képzelem e dolgokat. Irja le kérem egy könyvbe ezeket az ételeket és még sok mást, ami valószínűleg még a fejében van. Hiszen tárcákat is írt már, nem kell hát félnie, jól fog sikerülni a szakácskönyve is. Viág-életemben mindig szerettem volna szakácskönyvet látni, amelyet olyan egyén írt, aki írni és főzni is tudott. Ha sikerül egy ilyen szakácskönyvet írnia, még szerencsés is lehet általa:

Némileg reménykedve, hálásan és lelkesedéssel fogadtam e jóságos szavakat és azonnal hozzáfogtam egy szakácskönyv megírásához. Két hónap alatt elkészültem a könyvvel. De kiadót hiába kerestem. Nyolc kerek esztendeig nem találtam olyanra, aki bízott volna könyvem jóságában. Végre a véletlen, az annyiszor megénekelt véletlen megsegített engem is.

Most már itt van előttem a nemes gróf Teleky Sándor ezredes levele.

Könyvem két hónap alatt megérte a második *bővített* kiadást, ezúttal nyolcadszor, az előbbiekhöz mérten majdnem megegyezően akkora terjedelemben kerül a nagyközönség elé.

Mindezekért tehát hálás köszönetem és üdvözetem szálljon a nemes grófhoz és a tisztelt közönséghez, amely oly kegyesen kitüntetett.

*

Könyvem első kiadásának előszavát célszerűnek tartom ismét közölni:

„Rendkívül változatos élettapasztalat után írtam le e szakácskönyvet, kizárólag a saját emlékezetemből összeszedve az ahhoz való adatokat. Nincsen e könyvben egyetlen étel sem, amelyet magam ismételtel el ne készítettem volna.

Egyszerű, középosztálybeli háztartás keretébe illők ezek az étkek mind; de azért válogathat belőlük vagyonnal bíró, nagyobb mérvű háztartást vezető nő is éppen úgy, mint a legszegényebb család, vagy azok a hivatalos viselő nők, akik a háztartásukat egyszerű cselédek gondjaira kénytelenek bízni: mert e szakácskönyvből könnyen és olcsón lehet igen jó ételeket főzni vagy főzetni.

Én gazdag földbirtokos-családból származtam, gazdasszony-ságom alapját otthon szereztem. Később mint katonatisztné bejártam az ország majdnem minden vidékét; mindenütt megtanultam, ami jót és takarékosat csak észlelhettem. Szenvedélyes főzőné létemre gyönyörűséggel és rögtön elkészítettem a nekem tetsző ételeket. — Így szaporodott évek során át a szakácsnői tudományom.

Soha életemben más házában nem főztem; mind e mai napig csak a saját háztartásomban dolgozom: de mert nagy csapások érték, megismerkedtem az anyagi küzdelmekkel is. Lassan-lassan megtanultam hát, miképpen kell és lehet az elképzelhetlenségig kevés anyagból a lehető legjobb ételeket előállítani.

Mindenestől magyar vagyok; magyar az izlésem, minden szokásom s minthogy Erdélyben születtem: a főzési modorom is túlnyomóan erdélyies.

Most már évek óta a főzési tudományomnak köszönhetem kenyeremet.

Mindezeket előre bocsátva — azt hiszem — van okom remélni, hogy a tisztelt közönség bizalmát megnyerem“.

Különféle levesek.

Közönséges húsleves.

Vegyünk egy kiló marhahúst, felsárt vagy hátszint. (Ezekből tisztább a leves.) Tegyük egy hibátlan mázos vassfazékba öt liter vizet. Ha a víz forr, akkor tegyük a megmosott húst félmarék sóval a vízbe. Akinek még nincs elég gyakorlata a főzéshez, az minden személyre számítson kis fél kávéskanál sót. Öt liter vízből nyolc-tíz személynek való leves lesz. A legkeményebb hús is megfő két és fél óra alatt, ha mindig forrhat, de nagyon csak addig szabad forrnia, amíg a zöldség nincs benne. Gyöngébb hús másfél óra alatt is elkészül. Ha a hús már egy óráig főtt, tegyük hozzá: két közép nagyságu sárgarépát, két petrezselyemgyökeret, fél zellert, egy egész vöröshagymát, fél kalarábét, két cikk fokhagymát és tíz szem borsot; mindezt jól megtisztítva és megmosva. Ezután már csak lassan és egyenletesen szabad a levesnek főnie, amíg csak le nem szűrjük. Ha sertés- vagy borjupecsenyénk van délre, az abból kiszedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe. Minél többféle friss húsfajta vagy jó levescsont van a levesben, annál jobb. Vagy félórával a tálalás előtt sűrű drótszítán tálba szűrjük és néhány percig otthagyjuk, amíg teljesen leülepedik. Ily módon aranytisztá levest nyerünk. Aztán a levest gondosan újra a fazékba töltjük, fölforraljuk és izlés szerint belefőzünk mindenféle levesbe való dolgot.

Gulyásleves.

Egy kiló felsál-szélrt jó nagy kockákba vágunk; beleteszünk egy tojásnyi zsírt lábosba és a fölívágott húst sóval, egy nagy fej apróra vágott vöröshagymával és egy kávéskanál paprikával hozzáadjuk. Félóráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk rá három liter forró vizet és főzzük másfélóráig; ha a hús megpuhult, tegyük hozzá egy tányérra való nyers hámozott, felnégyelt burgonyát; ha ez is megfőtt, föl lehet tálalni.

Gulyásleves másképpen.

Egy kiló húst kockára vágva, két liter forró vízbe teszünk sóval és egy kávéskanál törött borssal. Vagy egy órai főzés után teszünk hozzá mindenféle zöldségből kockára vágva egy-egy darabot; még pedig vöröshagymát, kalarábét, zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zöldborsót és ami éppen idényszerű; kevés burgonyát is tegyünk bele. Ha mindez puhára megfőtt, néhány marék keményre gyúrt csipegetett tésztát is adjunk hozzá és így együtt tálaljuk be. Ez a leves különösen este igen kedvelt eledel.

Rákleves.

A rák tisztításmódját nem mindenki ismeri, sokan félnek is tőle, pedig könnyen el lehet vele bántani a következő módon: a rákot bal kezünkbe fogjuk és a két ollóját összeszorítjuk, a bajszos felét tenyerünk felé fordítva, a farkát meg kifelé; a farkának középső uszósárnyát jobbra-balra megcsavarjuk és lassan kihúzzuk azt a kis vékony fekete fonál-forma belét, mely végigfut a farkán. A még mindig élő és mozgó rákot a fent írt módon erősen tartva (tudniillik a hátánál fogva felül), váltjuk le az alsó felét és szedjük ki a hátában levő belét. Az oldalrészekről és a nyaka körül késsel kaparjuk le a tisztátalan részeket, az apró lábakat vágjuk le, csak az olló és a fark maradjon összefüggve a háttal. Hogy ezek szét ne hulljanak, arra különös gondot fordítunk, mert másképpen nehéz elbántani vele a töltéskor. A rákot igen sok vízben, kefével addig mossuk, míg csak egészen tisztán nem marad utána a víz; azután töltjük meg a hátát rizkásával vagy apró, nem túlkemény galuskával. Az apró lábakat tegyük mozsárba és törjük össze, amennyire a szívós, héjas rész csak engedi. Ezután készítsünk rákvaját a következőképpen: tegyünk egy kis lábasba egy kanál zsírt vagy vajat; ha a zsír forró, tegyünk bele a tört ráklábakat és mindig keverve süssük addig, amíg szép piros lesz a vaj és száraz a ráktörmelék, azután vegyük le a tűzről, mert könnyen megég és elbarnul, akkor a leves nem lesz szép piros. Öntsünk hozzá egy nagy kanál húslevest és tálaláskor finom szítán szűrjük át a kész ráklevésbe.

Rákba való töltelék.

Minden személyre számítsunk legalább két nagyobb, vagy három kisebb rákot. Egy rákhoz vegyünk félkanál rizkását, tegyünk hozzá egy késhegynyi tört borsot, egy késhegynyi zöld petrezselymet apróra vágva, kevés sót és minden személyre mogyorónagyságu zsírt; majd az egészet kavarjuk össze egy

tojássárgájával és a rákot félig töltsük meg; tele azért nem kell tömni, mert ha fő, a töltelék megdagad és ha helye nincs, kemény marad a rizs. Ha jó félóráig fő a töltött rák, akkor a töltelékből kimaradt fűszeres rizskását is a levesbe szórjuk, hogy azzal is főjjon, míg szépen megpuhul; de igen lágy ne legyen. Ha készen van: a rákvajat hozzá szűrjük. Igen jó a töltelék, ha a rizs helvett köleskását kavarunk beléje.

Rákleves.

Három személyre egy liter vizet számítsunk és adjunk hozzá sót s egy jó késhegynyi fekete tört borsot; továbbá mindenféle zöldséget: répát, petrezselymet, vöröshagymát és zellert; félóráig főzzük, akkor készítünk egy kanál zsírból egy kanál liszttel szép, híg, gyenge piros rántást és öntsük a forró zöldséges lébe. Ha kevés ideig együtt főtt, szűrjük át sűrű szitán, a megtöltött rákokat főzzük benne félóráig, azután öntsük bele a rákvajat, mire elkészült az izletes rákleves

Barnaleves.

Egy lapos vasedénybe tegyünk egy kanál zsírt. Ha a zsír már meleg, tegyünk bele jó csomó földarabolt levescsontot, fől-vágott vöröshagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég), sózzuk meg és tegyük gyors tűzre, hogy sötétbarnára piruljon. Kavarás közben egypár darabka marhamáját is lehet közé tenni. Ha egészen megbar-nult, akkor le nem szűrt húslébe öntjük. Félóráig a húslével főzzük; akkorra az egész szép barna lesz. Ha megfőtt, átszűrjük s bármit főzhetünk bele, bár legizletesebbé a jó májasgombóc teszi.

Tyúkleves.

Ha a tyúk fiatal, akkor mindenféle zöldséggel együtt tegyük forró vízbe főni. A zöldség: répa, zeller, kalarábé, petrezselyem-gyöker, vöröshagyma, néhány szem fekete bors és só. Jó nagy kövér tyúkhöz négy liter víz kell; ha a hús gyönge, kevesebb vizet vehetünk. Csendesen, de folyton forraljuk; ha a tyúk vén, akkor több vizet kell hozzá venni s tovább főzni; csak egy órai főzés után adjuk a zöldséget hozzá. Ha megpuhult a hús ezt is sűrű szitán átszűrjük. A levesbe vékony, tojással gyúrt metéltet vagy háznál készített csigatésztát főzünk.

Nagybetegnek való leves.

Egy negyed kiló szép sovány és egészen friss marhahúst apróra vágva, esetleg megdarálva, két-három kanál kitünő minőségű tejjel egy tányérban jól összekeverjük, aztán beleöntjük egy légmentesen elzárható üvegbe. Az üveget beletesszük egy

fazékba, amelyben lehetőleg éppen csak 50 Reaumur foknyi forró víz legyen. Ilyen hőfok mellett tartsuk a vízben három óra hosszáig. Az üveget a vízből kivéve, tartalmát törjük át egy ezüst vagy porcellán tea-szűrőn, s ily módon mintegy nyolc evőkanálnyi vörhenyes színű folyadékot nyerünk. De hogy a beteg annál jobbizúen megehesse, célszerű egy evőkanálnyi citromlevet tenni bele. A betegnek evőkanalankint kell ezt az éltető eledelt beadni. Megjegyzendő, hogy mindennap frissen kell ezt a levest készíteni.

Galambleves.

A még egészen fiatal galambot úgy öljük meg, hogy a nyakát megcsavarva, a fejét eldobjuk. A galambot leforrázzuk, mint a csirkét, szépen megtisztítjuk, a belét eltávolítva, a zuzáját és a máját a szárnya alá rakjuk. Minden galambot négy darabra vágunk s egy galambra hét deci vizet számítva, fazékba tesszük. A vízbe kevés sót, sárgarépát és zöld petrezselymet, fél vöröshagymát és nagyon kevés zellert teszünk. Ha a galamb húsa megpuhult, a levét leszűrjük s a húst ismét visszatesszük a már tiszta lébe. Tűzhöz téve, jó keményre gyúrt tésztát főzünk bele. A tojásos tésztából hosszú rudakat sodrunk vékonyra s babszem nagyságu darabkákat vágunk bele. Ezt a tésztát a rendesnél tovább kell főzni, hogy kellőképp keresztül főjjön.

Kaszáslé.

Négyliteres fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kiló friss disznóhúst, a tarjából vagy a lábszár részéből. A húst vagdaljuk föl adagokba. A vízbe tegyünk sót és három-négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstölt húsból is készíteni, sokan éppen füstölt disznólábbal szeretik a kaszáslevet. Ha a hús jó puhára megfőtt, szűrjük a levest szítán keresztül, azért, hogy a húsból kihullott csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyu tejfelt, egy egész tojást, ezeket keverjük jól el a liszttel együtt. Ha a habarás sima, lassankint öntsük bele a tálba a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest és öntsünk közé annyi ecetet, hogy jó savanyu legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is tehet a lébe fokhagymát jól összevagdalva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert megtúrósodik.

Tüdőtáskaleves.

Gyúrjunk jó tojásos tésztát, nyujtsuk el vékonyra nagy levelekbe és szórjuk be az egész tésztát a következő módon készült tödővel: negyed kiló borju- vagy sertéstüdőt főzünk meg jól

Ha megfőtt, vagdaljuk meg vágókéssel apróra, tegyük egy kanál forró zsírba, fél fej apróra vágott vöröshagymával és apróra vágott zöld petrezselyemmel, tört borssal és sóval keverjük jól össze. Kihülése után keverjük hozzá egy tojásnak a sárgáját és hintsük be a fönt leírt anyaggal a tésztát; egy másik éppen olyan levél behintetlen tésztával pedig borítsuk le az egészet és derelyemetszővel vágjuk, kétujjni szalagokba az összehajtott tésztát, azután vágjunk belőle csinos, rézsutos kockákat. Zöldséges vízbe tegyünk kevés zsíros rántást és borsot, szűrjük át szitán, aztán tegyük újra forrni a levest; ha forr, főzzük bele a tüdőtáskát. Tálaljuk gyorsan, mert hamar szétázik. A húslevesnek is igen jó ízt ad a tüdőtáska.

Gombóclevés.

Két személyre egy zsemlyét számítsunk s a szükséghez arányítsuk a szaporítást. A zsemlyét vagdaljuk apró kockákba, pirítsuk meg lábasban, forró zsírban; ha megpirult, vegyük el a tűzről, hogy kihüljön. Tegyük egy tálba, minden személyre egy tojást számítva, egy-egy diónyi zsírt és egy tojáshéj vizet; ezeket keverjük jól el s tegyük bele egy kevés sót és annyi finom lisztet, hogy jó kemény, de kanállal fölverhető tészta legyen belőle; ha negyedóraig vertük a tésztát, tegyük bele a pirított zsemlyekockákat, kavargassuk jól össze a tésztával, azután kanállal szakítsunk belőle apró gombócokat és főzzük bele forró rántásos és zöldséges lébe; öntsünk tálaláskor reá hagymás-, apróra vágott zöld petrezselyem- és paprikás zsírt és néhány kanál édes tejszínt.

Káposztaleves.

A káposztalevest nyáron kovászos káposztaléből is lehet készíteni. Egy személyre félliter káposztalevet veszünk és két maréknyi apró káposztát, ezt porcellán vagy jó zománcos edényben forrni tesszük füstös kolbászdarabkákkal, vagy sovány oldalas falatokkal. Ha a hús megfőtt, szép piros rántással berántjuk és tálaláskor kevés tejfölt teszünk bele.

Bableves.

Félliter apró, tiszta fehér babot tegyük négy liter hideg vízbe főni. Ebből nyolc személynek való készülhet. Ha a bab jól megfőtt, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírban egy fakanál liszttel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró babba. A bablevésbe tegyük fél kávéskanál tört borsot, fél fej apróra vágott vöröshagymát, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselymet és elegendő sót. Aki szereti, ecetet is tehet bele. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyúrt tésztából csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tésztát, mert rendkívül hamar meg-

sűríti a levest. Különben, ha igen sűrű lenne a bableves, nem árt, ha forró vízbe öntünk bele, akkor sem, ha már készen van; csak hogy a kellő fűszerrel lássuk el. Lehet a bablevest úgy is készíteni, hogy miután a bab megfőtt, szitán áttörjük s meg-higítjuk a sűrű pépet a saját levével vagy meleg vízzel; egyéb eljárást csak azt alkalmazunk, mint a másik bablevesnél.

Borleves bőjtösen.

Jó ó-bort, féllitert számítva egy személyre, öntsünk tiszta porcellánedénybe; citromhéjat és egész fahéjat tegyünk hozzá. Forraljuk föl s ízlésünk szerint cukrot és tojást is adjunk hozzá; minden személyre számítsunk egy tojássárgáját. A tojássárgát tálban verjük jól föl egy kevés cukorral és a tálba csendesen öntsük hozzá a forró bort s hogy a tojás össze ne túrósodjék, habverővel dolgozzuk meg olyanformán, hogy nem verjük föl, hanem forgatjuk benne két tenyerünk közt a habverőt jobbra-balra. Vagy vékony, kockára vágott pirított zsemlyét, vagy pis-kótát tálalunk melléje. Kétszersült is jó hozzá.

Tört májleves.

Negyedkiló finomra megvagdalt nyers borjumáját törjünk át szitán. Ha áttörtük, habarjunk bele két tojássárgáját, két kés-hegynyi tört borsot és kevés sót. A forró zöldséges levest tegyük félre az erős tüztől és csendesen keverve öntsük a tálban levő májhabarékra. Tovább főzni nem szabad, mert a máj és tojás, ha nagyon forró helyen hagyjuk, összetúrósodik. Kockába vag-dalt és zsírban megpirított zsemlyét tegyünk tálaláskor a leves mellé.

Májleves árván.

Félkiló marhamáját vágjunk jól össze, egy lábasba tegyünk egy tyúktojásnyi zsírt vagy vaját. Ha a zsír forró, tegyünk bele három jó vastag petrezselyem-gyökeret és ugyanannyi meg-tisztított sárgarépát karikába vágva, és fél fej vöröshagymát is vagdaljunk közé, végül tegyük a zöldség közé az összevagdalt májat. Kávéskanálnyi sót és egy késhegynyi tört borsot is hint-sünk közé, azután e keveréket kavargatjuk jól össze, csendes tűzön befedve pároljuk — gyakori kaválás közben — egy óra hosz-száig. Ha már erősen kezd sülni és nagyon pirul, pár kanál vizet kell reá önteni, nehogy megégjen, mert kozmásízú és hasz-navehetetlen lesz. Amint a zöldség megpuhult és az egész tömeg szép barnára sült, hintsünk reá két fakanálnyi lisztet. A lisztet is keverjük össze a zöldséggel. Azután gondosan kavargatva tölt-sünk reá két vagy három liter vizet, a vízzel is forraljuk fél-óráig, szűrjük át szitán s kóstoljuk meg. Ha nincs benne elég só, tegyünk még bele annyit, amennyi megadja a jó ízét. E mellé pirított zsemlyeszeleteket vagy zsírban kisütött tésztát tálalunk.

Gesztenyés leves.

Hat személy számára vegyünk egy kiló olasz gesztenyét, süssük meg, azután a héjától tisztítsuk meg. Megtisztítása után mozsárban törjük jól össze péppé, és tegyük tálba. Ha ez megvan, tegyünk a tűzre egy fazékba tiszta húslevest; forrása-kor öntsünk belőle lassankint a tálban levő gesztenyepép-hez néhány kanálnyi. Miután a gesztenyepépet egészen föl-higítottuk, öntsük bele a forró levesbe és a gesztenyével együtt forraljuk föl. Ha jól összefőtt, tegyünk egy tálba egy deci jó tejfelt, egy tojássárgáját, habarjuk össze, azután kavarás közben öntsük hozzá a forró gesztenyés levest. Pirított zsemlyekockát találunk melléje.

Velőleves.

Egy jól megtisztított borjúvelőt megfőzünk. Ha a velő jól megfőtt, szitán áttörjük. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt vagy vaját, tegyük a tűzre s rakjunk bele vagy tíz megtisztított, megmosott és kockára vágott csiperkegombát. A gombához tegyünk késhegynyi finomra vágott zöld petrezselymet és a velőt s ezt mind keverjük össze; befedve pároljuk félóráig, de folyto-nosan ügyeljünk rá és keverjük is meg néha, hogy oda ne égjen. Ha már jól összefőtt az egész, hintsünk reá egy fakanál-nyi lisztet, de ügyelve, nehogy a liszt csomókban maradjon, mert akkor a velős levet igen nehéz, sőt néha nem is lehet símára elkeverni. Mikor a liszt jól fölvegyült, akkor apránként öntsünk reá két liter vizet, de jobb ha húslevet vagy leves-csontból főtt lét öntünk rá. Megfelelő mennyiségű sót tegyünk ebbe a levesbe, aztán forraljuk föl. Pirított zsemlyét vagy zsír-ban sült borsótésztát találunk melléje.

Becsínáltleves.

(Ragout-leves.)

Szárnyas aprólékot — lehet az csirke, kacsza, vagy földara-bolt libaaprólék, csak arra ügyeljünk, hogy a gyengébbet, pl. a csirkét mindig később tegyük a libaaprólékhoz az esetben, ha vegyítjük — tegyünk föl annyi vízzel főni, ahány személyre szá-mítjuk a levest. Összekötünk tiszta cérnával egy csomó zöld-séget, s azt is hozzátesszük. A zöldséget azért tesszük ilyen for-mában, hogy utóbb kivehessük a levesből. Vagy félórával a tálalás előtt teszünk bele finom rizst is s az egészet együtt főzzük puhára, kellő mennyiségű sóval s egy késhegynyi tört vagy egy-pár szem egész borssal. Ha a hús is megpuhult — minél puhább, annál jobb — s a rizs is puha, készítünk gyöngye rántást, amely ha megsárgult, finomra vágott zöld petrezselymet teszünk bele s együtt hagyjuk még egy kicsit pirulni, majd a húslével, amely-ből a zöldségcsomót kivettük, föleresztjük s a levessel együtt tovább főzzük.

Gombaleves.

Egy fazékba tegyünk forrni annyi vizet, amennyire szükségünk van; három személyre átlag egy liter vizet számítunk. A vízbe beletesszünk szépen megmosott csiperkegombát s hagyjuk szép egyenletesen főni, amíg a gomba megpuhult. Mialatt a gomba fő, tegyünk egy lábasba egy kanál zsírt rántásnak, s hozzá egy kanál lisztet; amikor a rántás gyöngén sárgulni kezd, beletesszünk egy kevéske igen finomra vágott zöld petrezselymet. A gombát ha megfőtt leszűrjük, s az időközben megpirult rántást a levéllel föleresztjük; majd a gombát tiszta deszkán fölaprózva beletesszük a levesbe. Miután megsóztuk s egy kevés finomra tört borsot tettünk bele, széplássan főni hagyjuk tovább. Tálalás előtt vagy kevés finom ereszített tésztát teszünk bele, vagy zsírban pirított zsemlyét kockára vágva tálalunk melléje. De a zsemlyét ne tegyük a tálba, mert elázik könnyen s elveszi a leves tulajdonképeni zamatját.

Savanyu tojásleves.

Tegyünk fel főni egy nagy lábasba vizet, egy litert számítva három személyre. Azután készítünk egy kanál zsírban vagy vajban rántást, amelybe ha pirulni kezd, tegyünk egy fél finomra reszelt vöröshagymát; ha a hagyma a rántással pirult, eresszük föl egy pohár hideg vízzel s öntsük bele a forró vízbe; ehhez tegyünk ecetet vagy citromot, hogy a lé savanykás legyen s megfelelő mennyiségű só. Ha a lé forr, üssünk bele egész tojást, minden személyre egy vagy két tojást számítva. Tálalás előtt néhány kanál tejfelt is habarunk beléje. Aki édeskésen szereti, egy kocka cukrot pirít meg és azt önti bele.

Szabógalér-leves.

Egy kanál zsírban megpuhítunk egy fél, apróra vágott vöröshagymát; egy darab szalonnából töpörtyűt készítünk s az egészet összekavarjuk egy kis sóval s törött borssal. Ezután jó zöldséglevest készítünk, amibe egypár levescsontot is teszünk. Gyúrunk a rendes levestésztnál valamivel puhább tésztát, hogy a derelyemetsző összefogja. Szépen kinyújtjuk s az egyik felébe apró halmocskákat rakunk a fenti módon elkészített töltelékből; azután ráborítjuk a tészta üres felét, a sorokat az ujjunkkal hosszában szétiben megnyomkodjuk s azután négyszögű derelyét vágunk belőle. A leszűrt lébe teszünk egy kis finomra vágott zöld petrezselymet s belefőzzük a hagymás derelyét.

Lencseleves.

Egy liter szép, tiszta lencsét (vigyázzunk, hogy zsiszikes ne legyen) s egy fej vöröshagymát főzzünk három liter vízben.

Ahol sima víz nincs, ott tegyünk egy késhegynyi szódabikarbónát a vízbe. Mint minden hüvelyes veteménynél, itt is ügyelnünk kell, hogy a lé le ne főjjon a lencséről, mert könnyen megkozmásodik s ezért jó mindig egy kis forró vizet önteni utána. A lencsét levével s a hagymával együtt törjük át szitán s tegyünk bele sót meg egy kevés borsot. Egy tálban egy kanál lisztet s két vagy három deci jó tejfelt habarjunk össze s ebbe a tejeles habarásba öntsük folytonos kavarás közben a forró lencselevest, mire az egészet újra fölforraljuk. Tálalásig ott-hagyjuk a tűzhelynek nem nagyon forró szélén. Zsírban sült tésztát, vagy zsírban piritott zsemlyeszeleteket tálalunk melléje.

Székelyleves.

Egy lábasba tegyünk egy tojásnagyságú zsírt, amelybe egy fej darabosra vágott vöröshagymát dobunk. Mielőtt a hagyma megpiruina, beledobunk a hagymás-zsírba félkilónyi földarabolt marhahúst, amely lehet mindenféle friss hulladékhus is; tegyünk rá sót, egy késhegynyi tört borsot, fedjük be s pároljuk addig, amíg a hús megpuhult, de mindig öntsünk rá egy-egy kis vizet, nehogy a hús megpiruljon. Ha a hús már megpuhult, készítsünk külön edényben jó rántást, eresszük külön föl egy kis vízzel, öntsük a párolt húsrá s öntsünk hozzá még annyi vizet, amennyi levesre szükségünk van. Ha mindez felforr, öntsünk beie egy kis ecetet, hogy savanykás íze legyen, s lehet egy kis fölvert galuskát is beletenni.

Töltött csirkeleves.

Középnagyságú csirkét nyomban a leöletés után föl kell fűjni. A fölfűjás a következő módon történik: A csirke nyakát vékony zsineggel tágan megkötjük, azután a nyakbőre alá száimaszálat vagy libatollból készült szipkát dugunk s fűjjük belé addig, amíg látjuk, hogy a csirke egyenletesen megdagad, csak arra ügyeljünk, hogy ki ne pukkadjon. Hogyha ez megvan, erősen lekötjük a nyakát, a csirkét leforrázzuk és óvatosan megtisztítjuk a tollától, nehogy a vékony bőr kiszakadjon. Ha ez is megvan, a csirke belét kidobjuk, a csirkét kimossuk s a májat s a fölbontott, megtisztított zúját a szárnya alá dugjuk, majd a csirkét a következő töltelékkel egyenletesen megtöltjük: Egy egész kiflit vagy zsemlyét tejbe áztatunk; lábasba tegyünk egy kanál zsírt, amelybe ha forró, beledobunk egy kis darab finomra vagdalt vöröshagymát; ha a hagyma gyengén sárgulni kezd, hozzádobjuk a tejből kinyomott s finomra eldörzsölt kiflit, s jól elkeverjük a hagymás zsírban; tegyünk hozzá két keményre főtt apróra vagdalt tojást, egy kis finomra vágott zöld petrezselymet, kevés tört borsot s szükség szerinti sót. Ha mindezt összekavartuk, még egy vagy két nyerstojást is ütünk bele, aszerint,

ahogy a töltelék keményebb vagy puhább. Ezt a tölteléket aztán a csirke elvált bőre alá tesszük. A töltött csirkét tegyük kétliteres fazékba, amelyet vízzel megtöltünk, tegyünk bele sót s a következő zöldséget: megtisztított apró nyers burgonyát, egy-egy szál karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret, néhány szem zöldborsót, fél fej karikába vágott kalarábét; kevés finomra vágott vöröshagymát. Ha a csirke megfőtt, tálalás előtt földaraboljuk, visszatesszük a levesbe, s úgy tálaljuk be a levest.

Bableves olasz módra.

Egy liternyi frissen fejtett vagy száraz babot főni teszünk két liter vízben, — utána önteni vizet nem szabad — teszünk bele sót s egy füstölt disznónyelvet. Gyenge rántást készítünk hozzá s föleresztjük a levest. Ha a levest berántottuk, földarabolunk vagy húsz deka füstölt szalonnát, ezt kis lábosban sütni tesszük, apróra vágunk bele fél fej vöröshagymát, egy cikk fokhagymát s kevés finomra vágott zöld petrezselymet s ha a szalonna megpirult, belétezzük a levesbe. Csipetketésztát főzünk bele. — Mint minden olasz levest, ezt is sűrűre kell főznünk.

Mákosleves.

(Erdélyi nagypénteki eledel.)

Félliter mákot vízben megáztatunk, fakanállal jól eldörzsöljük s félliter főtt-mézzel elkavarjuk. Pirított kenyérkockát tálalunk melléje.

Kiszela-csorba.

(Korhelyleves.)

Egy megtisztított és földarabolt csirkét megfelelő mennyiségű sóval s néhány szál karikára vágott sárgarépával és petrezselyem-gyökérrel egy fazék vízben megfőzünk, csakúgy, mint a húslevest. Majd gyöngye, aransárga rántást készítünk hozzá s ha a rántással együtt fölforrt, tálalás előtt belehabarunk annyi ecetet és savanyú tejfelt, amíg a leves kellemesen savanykás ízt kap. Pirított kenyérkockát tálalunk melléje.

Angádsábur.

(Erdélyi örményleves.)

Főalkatrésze a churut, amely következőképpen készül: dörbörkébe (kis dézsa) főtt oltott tejet gyűjtünk nyáron; ezt napjában kétszer fölkarvarjuk, hogy megsavanyodjék. Három-négy hét múlva üstben, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel, tárkony-nyal és zellerlevéllel megfőzzük. Ezután kúpalakú darabokban megszáritjuk. Megreszelve és tejföllel vegyítve használják. A

leves maga jó erős húsleves, amelybe rendes gyúrott tésztából barátfület készítünk, a barátfüle tölteléke finomra vagdalt főtt hús, egy kis tojássárgával, sóval, borssal elkeverve. A megmaradt húsból apró gömböcskéket készítünk s azt is belefőzzük a levesbe. A churutból egy-egy kúpot reszelünk bele egyszerre, amely kellemes savanykás ízt ad. Bőjti levest is lehet churuttal készíteni, csakhogy akkor bőjtös rizskásalevest főzünk s hús helyett rántottával töltjük meg a barátfüle-tésztát.

Táskaleves.

A malac tüdejét, máját és szívét megfőve apróra vagdaljuk, sóval, borssal s finomra vágott vöröshagymával elkavarjuk s rendes gyúrott tésztából táskácskákat töltünk meg vele; a malac lábait hosszában elvágjuk s a tésztával együtt húslében megfőzzük. A lábakat vagy egy negyedórával előbb főzzük be, mint a tésztát.

Paradicsomleves.

Egy csomó szép paradicsomoi egy fej hámozott vöröshagymával megfőzünk s ha megfőtt, szitán áttörjük, de a hagymát előbb kiszedjük belőle. Egy liter ilyen áttört paradicsomléhez vehetünk félliter vizet. Ezután készítünk gyöngye rántást s a paradicsomlével föleresztjük, egy kis sót, egy-két darabka cukrot, egy kis citromhéjat teszünk bele s a rántással felfőni hagyjuk. Főzhetünk aztán bele rizst, tarhonyát, gyöngye galuskát vagy finom eresztett tésztát. Mielőtt a levest befőznénk, a citromhéjat kivesszük belőle.

Koldusleves.

A koldusleves különösen télen, vagy vadászatokon igen kedvelt eledel, mert könnyűszerrel elkészíthető. Készítésmódja a következő: vagy négy emberre számítva, vagdaljunk egész finomra két cikk fokhagymát s egy tálban vagy tiszta edényben kavarjuk el jól egy kanál zsírral, egy kávéskanál sóval s fél kávéskanál paprikával. Egypár darab száraz kenyeret (de ne pirítottat), s lehetőleg barnát, vágjunk kockára s tegyük szintén hozzá, majd az egészet forrázzuk le vagy két liter forró vízzel, ami által igen ízletes levest kapunk. Nagyon jó ízt kap a leves, ha füstölt kolbászt főzünk a vízben s azzal a vízzel eresztjük föl a levest, a kolbászt meg földarabolva közéje vegyítjük.

Zöldbableves.

Jó gyöngye zöldbabot vékony szeletekre vágunk s forró buzogó vízbe főni tesszük, fél fej vöröshagymával s egypár szem egész borssal együtt, amit fővés után kiszedünk belőle.

Ha megfőtt, teszünk bele a szájizünk szerint sót, gyöngé rántást készítünk, a bab levélvel föleresztjük ha megpirult s újra főni hagyjuk a rántással együtt. Tálalás előtt kevés tiszta borecetet s tejfölt habarunk beléje.

Köménymagos leves.

Egy tojásnyi zsírból s egy kanál lisztből rántást készítünk. Amikor a rántás már megpirult, egy kávéskanál köménymagot teszünk bele s keverés közben egy percig együtt hagyjuk még pirulni a rántással, de ügyelni kell, mert a köménymag a forró rántásban kipattogzik, de ízletesebb a leves, mintha a köménymagot a vízben megfőzzük. Utána egy pohár hideg vízzel föleresztjük, majd beleöntjük a fazékba, amelybe már előbb főni tettünk hat személyre számítva, két és félliter vizet. Ezt a levet vagy öt percig újra főni hagyjuk, megsózzuk és sűrű szitán átszűrjük. Zsírban pirított zsemlyekockát tálalunk melléje. Szoktak tejfelt is habarni beléje, de anélkül ízletesebb.

Burgonyaleves.

Vegyünk minden személyre két darab nagyobbfajta burgonyát, tisztítsuk meg nyersen és vágjuk föl szép, egyenlő kockákba. Azután tegyük fazékba a rántottlevesekhez szükséges mennyiségű vízbe, három személyre egy liternyit számítva. Egy kanál zsírt lábasba téve, pirítsunk meg benne egy kanál lisztet s egy késhegynyi finomra vágott zöld petrezselymet. A rántást eresszük föl s öntsük a burgonyalébe, amelybe ízlés szerinti sót s egy kevés borsot is teszünk. Ha a burgonya megfőtt, tálaláskor pár kanál tejfelt is kavarnak beléje.

Darával töltött tésztaleves.

Egy tojással és egy tojáshejbe öntött vízzel gyúrjunk levesbe való tésztát, nyujtsuk elég vékonyra, de ügyelve, hogy ki ne szakadjon a tészta, mert akkor kifolyik belőle a töltelék. Száradni egy percig se hagyjuk a kinyújtás után, hanem azonnal töltsük meg a következő töltelékkel: egy jó kanál zsírt tegyünk lábasba és ha forró, öntsünk bele annyi bádogkanál nagyszemű darát, ahány személyre levest főzünk. Kissé pirítsuk meg, de csak igen halvány rózsaszínre. Ha piros már a dara, öntsünk reá negyedliter vizet (például hat személyre), tegyünk kevés sót is bele és azonnal vegyük le a tűzről. Ha kissé hűlt, szórjuk a kinyújtott levéltésztára, egyenlően elsimítva, de nem vastagon; azután hajtsuk föl a tésztát úgy, hogy kétszer legyen egymásután és olyan legyen, mint a gömbölyű rudacska, vagyis olyan vastag, mint a kisujjunk és végül derelyemetszővel vágjuk végig a tésztát, hogy a nagyobb résztől elváljon. Az egész tésztából így hosszú, gömbölyű szalagokat csináljunk. Hogyha mind össze-

sodortuk és szépen elkészült a töltött tészta, vagdaljuk el jó arasz hosszúságú darabkába, a két elvágott végét nyomjuk ujjunkkal össze, hogy főzéskor a dara ki ne hulljon belőle. Ehhez a levest következő módon készítjük: három személyre vegyünk egy liter vizet, tegyünk bele mindenféle zöldséget, kevés borsot. Egy kanál zsírban egy kanál liszttel gyenge rózsaszínű rántást készítünk; ezt tegyük a zöldséges lébe; ha aztán együtt jól felfőztük, szűrjük át sűrű szitán és újra tegyük forrni; ha felforrt, főzzük belé a fent leírt tésztát és gyorsan tálaljuk föl. Hogy a tészta nagyon hamar el ne ázzék, ajánlatos azt egy kicsit a sütőben megsütni.

Tejleves.

Egy tojással s vízzel gyúrt tésztát jól kidolgozunk, de ne nagyon keményre. Gyúrás után kétfok vastagságúra kinyújtjuk, belisztezzük s háromujjni hasábokba vagdossuk. Az egymás tetejére rakott hasábokat éles késsel szalmaszálszélességre metéljük. Az ilyen módon vágott laskatésztából lesz az úgynevezett gömbölyű laska. Ezt a tésztát két liter forró tejbe főzzük s tálalása után kissé megsózzuk; előbb nem, mert melegen a sótól megtúrósodna a tej. Sokan a helyett, hogy megsóznák; szeretik megcukrozni a tejet. Ez különben ízlés dolga. Forrón és bő lével kell asztalra tálalni.

Pergelt daraleves.

Minden személyre egy kanálnyi nagyszemű darát vegyünk. Hat kanál darát egy libatojásnyi zsírba tegyünk, pirítsuk meg a tűzheiyen a darát szép pirosra, vigyázva, hogy meg ne barnuljon, különben a leves rozsszínű lesz. Egy fazékba két liter vizet öntsünk; tegyünk bele mindenféle zöldséget és vöröshagymát. Ha a víz a zöldséggel együtt már félóráig főtt: szűrjük a zöldségről a tiszta levet a forró megpergelt darára, a zöldséget törjük bele szitán át, sózzuk meg s főzzük össze a darát a lével, aztán tálaljuk. Arra ügyeljünk, hogy a leves ne legyen nagyon sűrű, amit a víz hozzáöntésével akadályozhatunk meg.

Gyöngykásaleves.

A nagyobb szemű gyöngykását (árpakása) megmossuk. Fazékba tegyünk diónyi zsírt (hat személyre). A forró zsírba hat nagy kanál gyöngykását teszünk s tűzön gondosan mindaddig kavarjuk, míg a kása kezd kissé kipattogni. Kavarásközben szűrjük bele a forró húselevet. A levest ne tegyük lángtűzre, mert hamar megkozmásodik. Ha a gyöngykása megfőtt, egy kevés finomra vágott zöld petrezselymet teszünk beléje. Ez a leves kissé sűrű, de jó és tápláló. Nagyon jó, ha egy tojássárgáját habarunk beléje.

Habartleves.

Ezt a levest aszalt, valamint nyers gyümölcsből egyformán készíthetjük. Két liter gyümölcsöt, ha magvas, elválasztjuk a magjától, megfőzzük két liter vízben. Az aszaltból egy-egy liter is elég s ezt csak a főzés után magoljuk meg. A gyümölcslébe kevés sót, egy pohár bort, cukrot s citromhéjat kell tenni. Ha mindezzel jól felforrt, két kanál tejfellel és liszttel habarást készítünk s a forró gyümölcslével föleresztjük. Aztán csak egy percig forraljuk föl, mert ha sokáig fő: meghigul és nem jó.

Zöldségleves.

Három személyre egy liter vizet tegyünk fazékba forni; szórjunk bele sót és borsot. Egy kanál zsírba pirítsunk lisztet, úgy hogy a rántás inkább zsíros, mint lisztes legyen; ha szép vörösre pirult, öntsük a rántást a forró fűszeres vízbe; forraljuk mindezt kevés ideig és ha a rántás csomósan maradna a lében, szűrjük át szitán. Majd tegyünk hozzá és főzzünk bele laskára vágott zöldbabot, sárgarépát, zellert, petrezselyem-gyökeret, kocka-burgonyát, zöldborsót és gombát. Ha mind megfőtt, föl-tálalhatjuk. Izletessé teszi a levest, ha egy kevés rizst is fő-zünk bele.

Csirkeleves almával.

A csirkét jól megtisztítjuk tollától, darabokra fölvágjuk s egy literes fazékba vízzel főni tesszük. A vízbe kevés sót s zöld petrezselymet dobunk. A csirke húsa ha félig megfőtt, három nagyobb fajta almát meghámozva s cikkekre vágva a levesbe teszünk. Mivel az alma nagyon hamar megpuhul, ügyelnünk kell, hogy szét ne főjjon. Egy tálba tegyünk négy kanál jó tejfelt, két kanál finom lisztet, s ezt egy kanál porcukorral jól elhabarjuk, majd a forró levest lassan, kaválás közben hozzá-öntjük. A tejfellel együtt már csak éppen hogy felforrt hagyjuk. Betegeknek ez igen jó eledel s ha a beteg gyomra a tejfelt nem bírná el, két elhabart tojássárgájával pótolhatjuk.

Bableves à la Condé.

Vagy félliter apró finom fajta babot egy éjen át sós vízben áztatunk. Másnap a vizet leszűrjük róla és húslevet töltünk reá. Teszünk bele hagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, mindezt földarabolva; csöndesen főzzük két órán át, azután szitán áttörjük, tojássárgát és tejfelt habarunk belé, felfőzzük és melléje zsírba vagy vajba pirított zsemlyeszektéket adunk.

Májleves.

Borju- vagy disznómáját megőrölünk, azután szitán áttörjük; ugyancsak szitán áttörünk egy darab tejbe áztatott zsemlyét vagy kenyeret. Finomra vágott negyed hagymát megpárolunk zsírban, sót, borsot s finomra vágott zöld petrezselymet teszünk hozzá. Ezután az egészet két egész tojással, két kávéskanál liszttel egy tálban addig kavarjuk, amíg összeáll, s reszelőn át befőzzük a levesbe.

Tiszta halleves.

(Comsommé maigre.)

Egy lábasha fölteszünk hét deka zsírt s egy kis földarabolt vöröshagymát megpárolunk benne. Azután hozzáteszünk zöldseget, egy kiló megtisztított, de meg nem mosott apró halat (vigyázzunk, hogy az epéjét el ne pattantsuk, mikor fölbontjuk; egyáltalán a halat mindig csak addig mossuk, amíg nincs föl-vágva, nehogy a vért kiáztassuk belőle), egy merítőkánál vízzel együtt s lassan együtt pároljuk. Ha mindez megpárolódott egy keveset, 2—3 liter vizet vagy borsólevest öntünk rá, sót teszünk bele, mire vagy két órát főni hagyjuk. Ha az egész megfőtt, tiszta ruhán átszűrjük egy cserépedénybe s ha kihült, leszedjük róla a zsírt. Ebbe a levesbe aztán főzzünk szép halszeleteket vagy halikrát negyedórát, s kevés ecetet is tegyünk bele. Tálalás előtt tejfölt is habarhatunk beléje.

Halleves más módon.

Egy kilónyi bármily fajta halat tisztítsunk meg, s a belét vessük ki. Aztán daraboljuk föl a halat, de ne nagyon apróra. Tegyünk föl két liter vizet, sózzuk meg, tegyünk bele egypár szem egész borsot s egy babérlevelet és öntsünk bele hat kanál tiszta borecetet; vágjunk bele karikába két fej vöröshagymát, ezt is tegyük az ecetes vízbe és főzzük egy negyedóráig. Ezalatt egy tojásnyi zsírból s egy fakanálnyi lisztből főzünk szép piros rántást, amelyet egy pohár hideg vízzel föleresztünk; fordítsuk bele az ecetes vízbe s főzzük föl újra. Ha jól forr, vagy negyedórával a tálalás előtt tegyünk bele a haldarabokat is. Ha a leves nem lenne elég savanyú, tegyünk hozzá még egy kevés ecetet. Vajba pirított fehér kenyérszeletekét tálalunk melléje.

Minestra.

(Olasz módra elkészített rizsleves.)

Húslébe főzünk negyedóráig annyi rizst, hogy a leves elég sűrű legyen, azután teszünk bele vajban párolt sárgarépát, káposztát, kelkáposztát, babot, szárnyas májat, zúzát, kakastarajt, — mindezt földarabolva, — sót, egy kevés borsot is teszünk bele, azután még egy darabig együtt pároljuk az egészet.

Levesbe valók.

Gyúrt tészták.

A gyúródeszkára tegyünk egy negyedkiló lisztet, egy levesre ennél több sohasem kell, a liszthalom közepébe csinálunk lyukat és abba tegyünk annyi egész tojást, amennyit akarunk; minél tojásosabb a gyúrt tészta, annál jobb; de lehet egy tojással is nagyon jó tésztát gyúrni. Ha vizet teszünk a tésztába, sohasem tegyünk meleget, mert az meglágyítja a tésztát és ez a nyújtáskor kellemetlen. Mindig csak kemény, alig elnyújtható tésztát kell gyúrni, főleg túrós csuszának és az efféle főtt tésztának. Nem célszerű nagyobbra szakítani a nyújtani való tésztát, mint jó nagy ökölnyire. Ha jól elgyúrtuk a tésztát, úgy hogy egész sima lett és ha a késsel megvágtuk, belől lyukacsos: akkor jó a gyúrt tészta. Ha nyújtjuk, nem kell igen vékonyra nyújtani, mert akkor fővés közben elázik és sohasem olyan jó, mintha kissé vastagra hagyjuk. A kinyújtott tésztából aztán vághatunk finom metéltet, apró kockatésztát, vagy a derelye-metszővel ferde kockákat, amelyek eperlevél néven ismeretesek.

Csigatészta.

Negyedkiló lisztet deszkára teszünk, a közepébe lyukat kell kotorni és abba egy egész tojást ütünk. A tojást vízzel is szaporíthatjuk, de minél tojásosabb a levesbe való tészta, annál jobb. A tojással a lisztet összeegyenlítjük és azután jól meggyúrjuk, hogy a tészta szép sima legyen és olyan keménységű, amelyet nyújtófával elég könnyen el lehessen megfelelően nyújtani. Ha jól meggyúrtuk, szakítsuk két darabba a tésztát, azután nyújtsuk szép, vékony levelekre. Először csak az egyik tésztát kell kinyújtani, mert amíg a csigát készítjük, egészen elszáradna a kinyújtott tészta. Míg az egyik tésztát elkészítjük, a másikat nyújtatlanul, tállal fedjük be. A csigakészítésnél gyorsan kell eljárnunk, mert rendkívül hamar szárad és akkor lehetetlen csigának sodorni. A csigatészta tehát inkább lágy legyen, mint kemény. Az egész nyújtott levéltésztát nyújtódeszkára terítsük ki, és vagdalkjuk föl kockákba. Ha apró csigát akarunk készíteni, kisebb kockákba szabjuk föl a tésztát, ha kevesebb az idő e nehéz és szaporátlan munkához, nagyobb kockákba is vagdalkhatjuk, bár a nagy csiga nem szép. Egy darab úgynevezett „bordát“ kell valami takácsmester embertől venni, vagy pedig esztergályos által ahhoz hasonló rovátkás lapátocskát csináltatni, mert csak ezen lehet csigát készíteni. Egy orsót vagy író tollforma tiszta fehér fapálcikát szerezzünk erre a célra, de a vége legyen nagyon vékony. Ha ez a két szerszám megvan, a bordára tegyünk egy kocka tésztát és azt a szegletnél kezdve, sodorjuk a fapálcika

végére, de egyúttal nyomjuk jól a bordához a tészta pálcikát, mert csak így lesz a tészta szép recés s csak így alakul szép kis kürtő-formába. Aki gyors, ügyes kezű, egy óra alatt jókora mennyiségű csigatésztát tud elkészíteni s azt el lehet tartani sokáig. Igen jó régi magyar étel, tyuk vagy más húslevesbe téve.

Rákba való fölvert galuska.

Vegyünk minden személyre egy tojást, egy tojásnyi zsírt, kevés sót, késhegynyi borsot s tojásnyi vizet; ezeket jól elhabarva, adjunk bele annyi fehér lisztet, hogy jó kemény, de kezelhető tészta legyen belőle. Ezzel is úgy bánjunk a ráktöltéskor, mint a rizskásával, de kevesebb ideig főzzük, mert a gombóc könnyen széthull. A húslébe külön is kell galuskát főzni; ami tészta kimarad a rák hátának töltéséből, azt is be kell főzni és a rákzsírt vagy vaját erre is ráönthetjük.

Rákleves rákhussal.

A rák ollóját és farkát leszedjük, sós vízben negyedóráig főzzük s késsel gondosan, hogy a hús épen maradjon, kiszedjük a héjból, azután húslébe tesszük, hogy meg ne barnuljon és el ne száradjon. A rákot belétől kitisztítva, minden csontos részét, a hátát kivéve, mozsárban jól összetörjük rákvajnak. A hátát megtöltjük a fentebb leírt mód szerint; jó húslében megfőzzük, kevés liszttel piritott rántást adunk hozzá és a megtisztított olló és fark húsát is hozzá adjuk és a rákvajjal együtt tálaljuk föl.

Tejgaluska.

Negyedliter jó édes tejben négy egész tojást és egy kávéskanálnyi szitált sót habarjunk el jó erősen. E keveréket tegyük a tűzhely szélére s tartsuk ott, amíg meg nem alszik. Mikor föl akarjuk tálalni, a legnagyobb vigyázattal rakjuk érckanállal gombócalakban egyenesen arra a tányérra, melyben asztalra fogjuk adni, egy személyre két gombócot számítva. A kész forró fekete levest a szobában, az asztalon öntsük merítő kanállal reá és pedig azért nem előbb, mert könnyen összefut.

Dara kockák.

Hat személyre való daraleveshez vegyünk három tojást, adjunk hozzá félpohár vizet, egy diónyi zsírt és keverjük jól el annyi nagyszemű darával, hogy csurgós híg legyen. Palacsinta tészta sütőbe tegyünk egy kávéskanálnyi zsírt; ha a zsír forró, öntsük bele a darafolyadékot s nem igen gyors tűzön pirítsuk meg mind a két oldalát és hogyha megpirult, tegyük deszkára. Mikor kissé kihűlt, vágjuk apró, két centiméteres nagy kockára. E kockákat forró húslébe rakjuk, de ne sokáig, mert széthull. Ez a tészta fehér és fekete levesbe egyformán ajánlatos.

Májgaluska.

Ha nincs szárnyasból való májunk, vegyünk hat személyre negyedkiló sertés- vagy borjumáját és vagdaljuk föl deszkán jól, hogy olyan legyen, mintha össze lenne törve. Az eres részeket, ha ilyen van benne, ki kell közüle dobni. Tegyük a megvagdalt májat tálba, adjunk hozzá egynegyed fej megreszelt vöröshagymát, egy késhegynyi tört borsot, sót, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselyem-levelet, egy tojásnyi zsírt, két egész tojást és két tojánhéjnyi vizet. Ezt a vegyületet habarjuk jól össze, azután tegyük bele hat kanálnyi mozsárban összetört s megszitált fehér kenyér- vagy zsenyemorzsát és annyi lisztet, hogy a vegyület kissé kemény legyen. Mikor a májgaluskát a levesbe akarjuk főzni, bádoggal szakítsuk diónyi nagyságú darabokra s egymásután rakjuk a forró húslébe. Tíz percnyi főzés után készen van és félre lehet tenni tálalásig.

Olasz borsó.

Negyedliter tejhez vegyünk három tojást és egy késhegynyi sót; adjunk hozzá annyi lisztet, hogy a tészta csurgós legyen. Egy lábasba tegyük annyi zsírt, hogy ha megolvad, félig legyen. Mikor a zsír sütőforróvá lesz, tartsunk föléje egy kifestett reszelőt, a reszelős részével a zsír felé fordítva és öblébe tegyük három kanál híg tésztát. A tészta ilyenmódon mind borsó nagyságú formában csepeg át és gyorsan pirosra sül. Habszedő lyukas kanállal szedjük ezután tányérba és rendre süssük ki a többit is. Tálaláskor a leves mellé adjuk.

Gyöngykása.

Vegyünk tetszésünk szerint apró vagy nagyobb gyöngykását, egy személyre egy tele kanállal számítva, főzzük meg kevés vízben, de tisztán porcellános edényben, mert a vasedénytől könnyen megfeketedik; tegyük a leszűrt húslébe. Tálalás előtt tejfölt vagy tojássárgáját habarunk beléje; ki ahogy jobban szereti

Gyöngykása gombával.

A jól megmosott, apró gyöngykását tegyük főni néhány aszalt lengyelgombával együtt, bár igen izletes a más fajta friss gomba is, ha van. Ha a kása és a gomba megfőtt, szedjük ki a gombát deszkára és vagdaljuk föl laskára; ekkor újra tegyük a gyöngykása közé és a húslevest szűrjük reá együtt és tíz percig főzzük. Tálaláskor hintsünk rá apróra vágott zöld petrezselymet.

Rizskása gombával.

A jól megmosott finom rizst tegyük főni forró vízbe néhány friss gombával vagy aszalt lengyel gombával; annyi vizet öntsünk reá, hogy ujjnyira ellepje a rizst, mert ha több víz van rajta, széjjelfő. Ha a vizet mind elfőtte, vegyük el a tűztől, a gombát szedjük ki a rizs közül — és ha meg nem főtt, tegyük forró húslébe s főzzük mindaddig, amíg puha lesz — és csak azután vágjuk föl apró kockákba; újra tegyük a rizs közé, öntsünk reá húsevest, főzzük együtt tíz percig; tálaláskor tegyük a tetejére apróra vágott metélő-hagymát.

Vegyes zöldség.

Sárgarépát, karalábét, petrezselyem-gyökeret és egypár burgonyát szépen tisztítsunk meg és vagdaljuk föl csinos, egyenlő, hosszukás darabkába; ha éppen van, kevés gombát és zöldborsót is tegyük közé. Mindezekből nem kell sokat fölaprítani (minden személyre két fakanálnyi zöldséget számítva), mert akkor igen édes és túlságosan sűrű lesz a húseves; ha megmostuk a zöldséget, tegyük forró húslébe és főzzük addig, amíg jó puha lesz; de nehogy összetörjön, mert nem szép az ilyen leves. Épp ezért a burgonyát nem tesszük a zöldséggel egyszerre főni, hanem valamivel később. Tálaláskor ebbe is apróra vágott zöld petrezselyem-levelet tegyük.

Tüdőtáska.

Gyúrjunk egy egész tojással egy kis tésztát, nem nagyon keményre, hogy el lehessen nyújtófával nyújtani szép kerek levélnek. De amíg a tésztát meggyúrjuk, azalatt készüljön el a következő tüdőöltelék: egy fél borju- vagy sertéstüdőt főzzünk meg és vagdaljuk össze szép apróra. Ezután olyan lábasha tesszük, amelyben már egy kanál forró zsír, egy késhegynyi tört bors, ugyanannyi só s kevés apró vágott zöld petrezselyem van. Keverjük pár percig a tűzön, vegyük le és rakjunk kis csomócskákat, fél kávéskanálnyi, a kinyujtott levéltésztának felére, egymástól egy-egy ujjnyi távolságra, az üresen hagyott féltésztát pedig borítsuk a tüdőcsomócskával telerakott tésztalemezre. A dombos helyeket nyomkodjuk körül le az ujjunkkal és derelyemetszővel vágjuk ki lehetőleg apró kockákba. Forró húslébe főzzük és gyorsan tálaljuk föl, mert szétázik, mind kihull a tüdő belőle.

Tojásos kocka.

Vegyük két tojást, keverjük jól el tálban, öntsünk hozzá félpohár tejet és kevés sót; keverjük közé annyi lisztet, hogy híg, csurgós tészta legyen. Ha ez készen van, palacsintasütőbe kávé-

kanálnyi zsírt tegyünk. Ha a zsír forró: öntsünk bele annyi tojásos tésztát, hogy háromszor olyan vastag legyen, mint egy palacsinta. Lángtűzön szép pirosra süssük meg, mind a két felét, tegyük deszkára és vágjuk föl jókora kockákba. Apróra vágott zöld petrezselymet tegyünk tálaláskor a levesbe s tálaljuk külön a tojásos kockát, mert az ilyen fajta tészta nyomban elázik a levesben.

Zsemlyemorzsagombóc.

Jó tojásnyi zsírt keverjünk tálban egynegyed óráig, habzaskor üssünk közé egy egész tojást. Ha a zsírral elkevertük a tojást, tegyünk még közé egy késhegynyi apróra vágott zöld petrezselyemlevelet és annyi zsemlyemorzsát, hogy közepes keménységű tészta legyen e vegyüleből, amelyet kissé pihenni hagyunk. A húsleves forrásakor főzzük bele egy bádog-kanállal kiszakgatva, diónyi nagyságú darabkába, hagyjuk negyedóráig csendesen forni és tálalásig tegyük a tűztől félre.

Lisztgaluska.

A gombócféléket mindig úgy készítsük, hogy két személyre számítsunk egy tojást. Tegyük tálba egy tojásnyi zsírt, keverjük azt jól habzásig, üssünk közé egy egész tojást, kevés sót és kevés tört borsot is tegyünk bele és annyi finom lisztet, hogy közepes keménységű tészta váljon belőle, amelyet egy kevéssé megpihentetünk. Mikor a húslé forr, főzzük bele bádog-kanállal kiszakítva kis, diónagyságu darabokra. Tálaláskor hintsünk a levesbe apróra vágott metélt-hagymát.

Tüdős rétes.

Rendes rétestésztát megtöltünk a csak olyan módon elkészített tüdővel, mint a tüdős táskához, s ha jól összesodortuk, megsütjük sütőben szép pirosra. Arra ügyeljünk, hogy a rétes ne legyen túlvastag azután, hogy megtöltöttük. Ha megsült, vágjunk kétujjnyi vastagságu darabokat, főzzük föl egy percig a levessel, de tálaljuk be rögtön, hogy a tészta el ne ázzék.

Húsgombóc levesbe.

(Örmény étel.)

Hat személyhez vegyünk tizenöt deka marhasültet, ezt vagdaljuk vagy őröljük meg; tegyük tálba s adjunk hozzá kevés nagyon finomra reszelt vereshagymát, kevés tört borsot, sót s egy kávéskanál lisztet. Mindezt dolgozzuk meg jól s csináljunk apró gombócokat belőle. Ha a leszírt húsleves forr, főzzük bele a gombócot s ha tíz percig főtt, akkor főzzük a levesbe még reszelt vagy metélt tésztát.

Hústáska.

A levesbe való hústáskát csakúgy készítjük el, mint a tüdős táskát s megvan az az előnye, hogy a megmaradt főtt vagy sült húst fölhasználhatjuk. Egyebekben az eljárás ugyanaz, mint a tüdőtáskánál.

Eresztett tészta.

Egy tojást csészébe törünk s kavarunk hozzá annyi lisztet, hogy a tészta lehetőleg nagyon híg legyen, de vigyázzunk, hogy csomósra ne váljék. Azután tálalás előtt tölcseren vagy kávéskanállal eregessük a forró levesbe nagyon vékonyan a tésztát, Ha a leves a tésztával fölforrt. tálaljuk be azonnal, mert ennek a tésztának nem kell nagy fővés.

Reszelt tészta.

Gyúrjunk jó kemény tésztát kevés vízzel és egypár tojással s ha jól elgyúrtuk, reszeljük meg bádogreszelőn. Ezt a tésztát egypár perccel tovább kell főzni a levesben, mert hogy keményebb, nem fő olyan gyorsan keresztül, mint például a vékony metélt, kocka vagy eperlevél.

Levesbe való velőstészta.

Velőt sós vízben megfőzünk, egy zsemlyét meg egy kiflit összevagdalkunk s tejbe áztatva péppé főzzük. Ha megfőtt, a velőt szitán áttörjük, egy tálba egy kanál vaját, két tojássárgát, egy kanál zsemlyemorzsát, a péppé főtt áztatott zsemlyét, sót, borsot, vagdalt zöld petrezselymet teszünk hozzá, mindezt jól összekeverjük, két tojásfehérjének a habját gyengén hozzátesszük, lábasba öntjük és félóráig gőzben főzzük. Ha megfőtt, kockát vágunk belőle és tálaláskor a levesbe tesszük.

Tejconsommé levesbe.

Egy liter tejet, három egész tojást, két tojássárgát, kevés porcukrot, kis sót együtt elkavarunk jó habosra: vajjal vagy zsírral megkent lábosba öntjük és gőzben félóráig főzzük. Ha a mennyiség több, természetesen tovább kell főnie is.

Tüdőconsommé levesbe.

Egy bányatüdőt sós vízben megfőzünk, húsőrlőn megőröljük, kevés zsírban apróra vágott hagymát párolunk, azután

hozzátesszük a megőrölt tüdőt; két deci húslébe két egész tojást elsodrunk, hozzávegyítjük a tüdőt, sót, kevés borsot teszünk hozzá és kikent formában gőzben főzzük. Ebből is kockát vágunk és tálaláskor a levest ráöntjük.

Szágóleves.

Evőkanálnyi szágót számítunk minden személyre: megmosuk és forró leszűrt húslében negyedórán át főzzük. A szágólevesbe vagy tejfelt habarunk, vagy egy kis citromlével savanyítjuk meg.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Halak.

Szegedi halászlé.

Vegyünk többféle halat; pontyot, kecsagét, harcsát, süllőt; tisztítsuk meg és mossuk meg több lében. Ezután bontsuk föl a hasánál, de lehetőleg elevenen. A nem eleven halból sohasem lehet olyan jó halászlét készíteni, mint az elevenből. Tisztítsuk ki a belét, de vigyázzunk, hogy az epéjét el ne pattantsuk. A halat fölbontása után már nem mossuk meg, mert a vére adja meg a tulajdonképpeni jó ízt, hanem földaraboljuk vagy 2—3 ujjnyi széles darabokra s tálba tesszük. Az egyszerűbb készítési módja a halászlének a következő:

Lábasba tegyünk három kisebb halhoz három fej vékony karikára vágott vöröshagymát, sót és jócskán vizet, hogy a hagyma szétfőhessen benne. Azután belerakjuk a halat, jó kanál szegedi paprikát öntünk rá s ha kell, annyira szaporítjuk a vizet, hogy az a halat ellepje. Gyors tűzön főzzük, mert lassu fővésben a hal szétesik s legföljebb a bográcsot vagy lábast forgatjuk, hogy a hal minden oldalról egyformán főjjon. Hús percnyi gyors fővés után a halat be lehet tálalni s amikor az ideje van, zöldpaprikát szeldelünk tálaláskor a tetejére. Ha bográcsban főztük, abban tálaljuk is föl, legföljebb kicsit fölcifrázzuk a bográcsot.

Szegedi halászlé másképpen.

Egy kiló vegyes halhoz veszünk vagy 3—4 darab jókora vöröshagymát, azt karikára vágjuk s lábasba feltesszük a hagymát sóval és sok vízzel. A hagymás vízbe beledobunk vagy félkiló apró, tisztára mosott, megtisztított s felbontott apró halat s az egészet jól el hagyjuk főni. Időközben a nagy halakat, melyekből a pontynak nem szabad hiányozni, megtisztítjuk, megmossuk, felbontjuk, majd pedig tálba tesszük, hogy a vére a deszkán el ne folyjék. Amikor a tulajdonképpeni halászlé meg-

főtt, mindenestől áttörjük szitán, a sűrű levet visszaöntjük a lábásba s jókora kanál szegedi paprikát teszünk bele. Egy percig főni hagyjuk a paprikával, beletesszük a hagymát sóval és sok vízzel. A hagymás vízbe azután belerakjuk a haldarabokat, annyi vizet öntünk rá, hogy a halat ellepje s befödve nagyon gyors tűz mellett vagy negyedórát főni hagyjuk. A tálalásnál épp úgy járunk el vele, mint az előbbi módon elkészített halászlével.

Paprikás hal sülve.

A halat — lehet vegyes hal vagy pedig csak szép ponty — a bőrértől megnyúzzuk, szalonnával megpékeljük, megsózzuk s jól bedörzsöljük szegedi rózsapaprikával, majd bő zsírban sütőben megsütjük. Tálaláskor a levét föleresztjük kis vízzel és tejfölt teszünk bele. Gömbölyűre faragott sült burgonyával körítjük.

Paprikás hal.

Ehhez is vegyítve vegyük a halat, de lehet csupán nagy harcsa- vagy pontyszeletekből is készíteni. Egy kiló halat gondosan tisztítsunk meg, a már leírt módon daraboljuk fel, azután sózzuk meg s rakjuk tálba, majd lábásba tegyünk egy tojásnyi vajat; a vajba egy nagy fej karikára vágott vöröshagymát és egy kanál szép, piros szegedi paprikát. Ezeket együtt kavarjuk össze, azután öntsünk reá két deci vizet; ezzel is kavarjuk össze és akkor tegyük lángtűzre negyedórára. Ha a hagyma megfőtt, beletesszük a halat, de ezután már többé nem szabad kavarni, mert széjjelomlana s rút pép lenne belőle. Az asztalra jó forrón, hosszú tálban, csinosan adjuk föl; úgy, mintha egészben lennének a halak. Mielőtt a levét ráöntjük, még két deci tejfelt is teszünk bele s fölforrni hagyjuk.

Rántott harsa.

A harsát vágjuk szeletekbe és miután besóztuk, forgassuk meg lisztben; később mártjuk fölvert tojásba, végül reszelt zsemlyemorzsába. Tegyünk lábásba nem igen sok, de nem is nagyon kevés zsírt; annyit, hogy a hal el ne pörkölődjék benne. A zsírt egy darabig tartjuk lángtűzön és ha forró, rakjuk bele a zsemlyemorzsás halszeleteket. Amint a halszeletnek a zsírban lévő fele megpirult, fordítsuk meg és ha mind a két oldala szép sárgára megsült, szedjük ki hosszú tálba. A halszeleteket rakjuk egymás mellé. Sütés után citromszeletekkel megrakva, azonnal tálaljuk be. Tálalhatunk melléje sült burgonyaszeleteket is.

Egészben megsütött apró hal.

Bármilyen fajta apró halszeletnek egészben való megsütési módja egyformán történik. Az araszos hosszúságú apró halakat (ha

lehet, vegyünk kárászt) tisztítsuk meg szépen, késsel megvakargatva külső bőrét. A belét ki kell dobni, azután megsózzuk, majd deszkára rakjuk és mind a két oldalán két-kétujjnyi széles közt hagyva, bevagdalkuk a bőrét jó éles késsel; de nem kell nagyon mély barázdákat vágni bele. Nagyon kevés vörös paprikát is hintsünk rá. A paprikát két ujjal kenjük el a halon, hogy az egész szép rózsaszínt kapjon. Egymás mellé rakva, tegyük tepsibe, öntsünk alá egy kanálnyi olvasztott zsírt, olajat vagy vaját. Tegyük forró sütőbe, s hagyjuk ott negyedóráig sülni. De e negyedóra alatt egypár kanál vízzel locsoljuk meg, nehogy a hal bőre ráncos vagy száraz legyen. Ha megsült, tegyük szépen egymás mellé hosszú tálba. Vigyázni kell, hogy egészben maradjon. Csak a tálban vágjuk föl késsel, hogy formáját el ne veszítse. Zöldpaprikasalátát adhatunk hozzá.

Csuka fűszeresen.

Egy kétkilós csukát (esetleg lehet süllő is) szépen megtisztítunk (belét kidobjuk), azután megsózzuk. Tegyük tepsibe a hátával fölfelé fordítva (úgy, mint amikor úszik). Öntsünk rá két deci ecetet, az ecetbe tegyünk négy szem szegfűszeget, húsz szem borsot, egy babérlevelet, egy fej fölvágott vöröshagymát, tíz deka tisztított mazsolát és tíz deka tisztított, hosszúra vágott mandulát; végre öntsünk még a tepsiben lévő fűszeres lébe három kanál kissé megpirított mézet. Ha így elkészítettük a halat, tegyük sütőbe és félóráig süssük, de közben többször locsoljuk meg a levéllel. Amikor be akarjuk tálalni, vagdalkuk föl éles késsel; rakjuk úgy a tálba, mintha egészben lenne. A fűszeres levéből szedjük ki a mazsolát, hintsük be vele a halat; a levébe tegyünk egy deka fehér zselatint, azután szitán szűrjük át a levét a tál alá. Tegyük pár órára hideg helyre, hogy a leve kocsonyává fagyjon. De betálalhatjuk azon melegen is.

Csuka tejeles tormával.

A csukát szépen megtisztítva sózzuk be. Lábasba tegyünk két kiló csukához egy liter vizet, a vízbe karikára vágott és megtisztított sárgarépat, petrezselyem-gyökeret; egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy szál tiszta reszelt tormát és egy kanál írósvaját, ezeket tegyük tűzre és forraljuk addig, amíg a zöldség megpuhult. Tegyünk lábasba félliter jó tejfelt és egy fakanál lisztet; ezeket habarjuk jól össze, azután a zöldséges levest szűrjük a tejeles habarásba és ebbe tegyük bele a megtisztított, besózott halat, fedjük le és forraljuk újra gyorstűznél, nehogy a hal széjjel hulljon. Ha megpuhult, vegyük ki, rakjuk szépen haltálaló tálba, hintsük be frissen reszelt tormával és öntsük rá a tejeles levét. Tálaljuk melegen. Bármilyen halat lehet készíteni ilyen módon.

Süllő vagy csuka töltve.

Egy kilós süllőt vagy csukát szépen megtisztítunk. A belét vessük ki, sózzuk meg és készítsünk bele tölteléket a következő módon: négy darab szardellát jól kiáztatunk és megtisztítjuk, azután apróra összevagdalkjuk. Tegyük a fölvagdalt szardellát tálba, adjunk hozzá kávéskanál fölvágott zöld petrezselymet, késhegynyi tört borsot; egy fej apróra vágott vöröshagymát és tojásnyi vaját. Ezeket keverjük jól össze és tömjük be a megtisztított hal belsejét egészen e keverékkel. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be vékonyan liszttel és a halat hátával fölfelé fordítva, tegyük a tepsibe. A halat is kenjük be vékonyan vajjal, tegyük be a sütőbe csendesen sülni. Sülés közben a pirulni kezdő halat egypárszor locsoljuk meg az alatta lévő vajjal. Tálaláskor a halat vagdalkjuk föl, de azért mégis úgy rakjuk össze a hosszú táliban, mintha egészben lenne. A zsíráját öntsük alá s adjunk mellé citromszeleteket vagy tatármártást.

Tépett csuka.

(Böjtös.)

Szép nagy csukát a pikkelyétől megtisztítunk s a bőrét gondosan lehúzzuk. A feje felől kezdve, a gerincet végigvágjuk s a csontját ügyelve kiszedjük olyanformán, hogy a húst óvatosan letoljuk a csontokról, amelyeket egészben kivehetünk, ha kellő ügyességgel csináljuk. Ha ez megvan, tiszta porcellántálat tejfellel leöntünk, zsemlyemorzsával behintjük és a tépett nyers csukahúst rakjuk bele rendenkint kissé beszóva. A csukát kevés zsemlyemorzsával és tejfellel szórjuk meg, míg az edény tele lesz. A tálat forró sütőbe tegyük, félóráig pirítsuk a csukát és a saját táliban tálaljuk asztalra leves után való előételnek.

Rántott szardella.

Negyedkiló lisztből, egy tojásból, három tojássárgájából, egy evőkanál olajból s kevés tejből vastag kalácstésztát készítünk. A szardellát megtisztítjuk, fölbontjuk, a gerincénél fölvágjuk, a csontjait kiszedjük s a hosszában kettévágott megszózott szardellát belemártjuk a tésztaiba, de úgy, hogy a tészta ne tapadion nagyon vastagon rajta. Forró vajban sütjük s leves után tálaljuk.

Balatoni fogas vajjal.

Egy szép fogast, a személyek számához mért nagyságban, gondosan megtisztítunk, fölbontunk s egészben megfőzzük halnak való edényben, jó sós vízben. Tíz-tizenöt percnyi főzés a kisebbrendű fogasnak teljesen elég. Mialatt fő, friss vajban egy késhegynyi nagyon finomra vágott zöld petrezselymet párolunk.

Ha a fogas megfőtt, egészben találjuk lehetőleg ezüst halastálon, sósvízben főtt s megtisztított apró, kerek burgonyát rakunk köréje s ráöntjük a forró zöldpetrezselymes vajat.

Fogas majonézmártással.

A halat megtisztítjuk és sósvízben, amelybe egy csepp ecetet is öntünk, óvatosan megfőzzük, hogy egészben maradjon. Azután négy deci tejsűrűt s hét tojássárgát állandó kavarás közben a tűzre tesszük, amíg fölforr; hozzátesszük fél citromnak a levét s egy kevés sót, azután ráöntjük a halra s gyorsan betálaljuk.

Hal-majonéz.

Egy fogast vagy csukát megtisztítunk, kétujj széles darabokra vágjuk és sósvízben megfőzzük. Ha kihült, kevés ecettel, olajjal, mustárral, borssal és sóval marinirozzuk. Egy kis tálba beleütjük két tojásnak a sárgáját, teszünk hozzá késhegynyi sót, majd állandó kavarás közben annyi finom olajat csepegtetünk beléje, amíg e'ég híg mártást nyertünk; ezután még egy kis mustárt és citromlevet teszünk hozzá. A tálra, amelyben a majonézt tálalni akarjuk, friss galambsalátát rakunk; a halat rátesszük s ráöntjük a majonézt.

Pisztráng vajjal.

Éppen úgy készül, mint a fogas.

Pisztráng hidegen.

A pisztrángot megfőzzük páclében, amelybe ecetet, sót, babérlevelet, egypár szem egész borsot, karikára vágott sárgarépat s petrezselyemgyökeret teszünk. Ha a pisztráng megfőtt, kiszedjük tálra, hűlni hagyjuk s madársalátával meg tormarózsával díszítjük, de adhatunk hozzá tatármártást is.

Tatármártás.

Hat tojássárgáját gondosan elkavarunk hat kanál finom olajjal; ezután hozzátesszünk négy kanál francia mustárt, egy kávéscsésze aszpikot s annyi cukrot, amennyit a mustár megkíván. Az egészet negyedórahosszat kavargatjuk és hidegen találjuk mártásos csészében. Bármely halhoz igen kedvelt ez a mustár.

Kecsege aszpikkal és majonézzel.

A halat jól megmossuk, lábásba tesszük, mindenféle zöldseget, karikára vágott hagymát, babérlevelet, egész borsot, sót teszünk hozzá, azután annyi vizet és ecetet öntünk rá, amíg a halat ellepi és így tesszük főzni. Ha megfőtt, hosszú tálra rak-

juk s hülni hagyjuk. Ha kihült, a fentebb leírt módon készült majonéz-mártást késhegynyi vastagságban rákenjük. Készítünk aszpikot, amelynek az egyik felét meghagyjuk a maga színében s tálbaöntve, megfagyni hagyjuk; a másik felét egy kis álkörmössel pirosra festjük s úgy fagyasztjuk meg. Ha megfagyott, kifordítjuk lapos deszkára; mindenféle cifraságot vágunk belőle s fődíszítjük a halat ezzel, citromszelettel és friss madársalátával.

A tengeri halakról.

Mostanában már a tengeri halaknak sem szabad a magyar szakácskönyvből kimaradniok, mert a vásár-csarnokokban bőven árulják a magyar tenger halait. Az általános készítési módja a halaknak a következő: A halakat megtisztítjuk, ecetes vízben megmoszuk és vízben megfőzve, forró vajjal tálaljuk. — Egy másik módja, hogy rostos sütjük s csak citromszeletet adunk hozzá. — Kedvelt módja a tengeri hal készítésének a következő: A megmosott halat szeletekre vágjuk, besózzuk, egy csepp finomra tört s megszitált zsemlyemorzsában megforgatjuk s forró olajban ki-sütjük. Ehhez citromszeletet adunk.

Süllő zöld petrezselyemmel.

Nagy süllőt megtisztítunk, fölbontunk s egy óráig sóban hagyjuk, azután kevés vegyes zöldséggel sósvízben megfőzzük. Amíg fő, vajban megpirítunk egy kevés zsemlyemorzsát s teszünk hozzá finomra vágott zöld petrezselymet. Azután hosszú tálra tesz-szük a halat, ráöntjük a zsemlyemorzsás vajat s vajban sült bur-gonyát, meg citromszeleteket rakunk köréje.

Rák főve.

Vegyünk szép rákot, minden személyre kettőt-hármat szá-mítva, — ha kisebb többet, ha nagyobb kevesebbet, — mossuk meg kefével és tisztítsuk meg a már leírt módon, azután főzzük meg jó sósvízben, egy csomó föl nem vágott zöld petrezselyem-mel, a vízbe tegyünk egy kanál köménymagot, meg egy darab vajat. Ha a rák szép pirosra főtt, vagy ráknak való tálban tálal-juk, egymásra aggatva, vagy gömbölyü lapos tálra, asztalkendőre s egy másik asztalkendővel letakarva betálaljuk. Citromszeleteket adunk melléje.

Hering melegen.

Két szép nagy heringet néhány órán át áztatunk s több víz-ben megmosunk. Miután a sót kiszivattuk belőle s jól megtisz-títottuk, hasítsuk végig a hátán; a gerinccsontjait úgy egészben ki lehet venni a hús közül. Majd ismét mossuk meg jól a sótól, tegyük deszkára s készítsünk hozzá a következő módon töltelé-

Recept: Húsz deka fehér szalonnát deszkára téve, vagdaljunk jól össze három keményre főtt tojással együtt, egy kevés reszelt citromhéjat és fölvagdalj zöld petrezselymet és hat kanálnyi friss zsemlyemorzsát keverjük a tojásos szalonnába. Ha e tölteléket egyenlően elvegyítettük, tegyük bele a heringnek sótól jól kiáztatott ikráját is. Azután töltsük meg e töltelékkel a felhasított heringet; ha szépen elegyengettük benne a tölteléket, varrjuk össze nagy, laza öltésekkel, hogy a sütés alatt ki ne fusson belőle a töltelék. Tegyük vajjal kikent tepsibe sütni. Csendes tűznél kell megpirítani, többször megforgatva, hogy mind a két oldala ropogósra süljön. Tálaláskor a cérnát szedjük ki a bevarrás helyéből, vagdaljuk föl éles késsel csinosan és rakjuk hosszú tálba, úgy, mintha egész lenne a hering.

Szárított tőkehal.

Szárított halat minden nagyobb csemegekereskedésben nagy választékban lehet kapni. Ha friss halunk nincs, ezt a hiányt valahogy a szárított hallal lehet pótolni. Egy darab szárított tőkehalat főzzük meg vízben. Mikor a hal egészen megdagadt, akkor van megfőve. Ha megfőtt, vegyük ki a vízből és tegyük deszkára; a bőrét húzzuk le és vagdaljuk föl a halat egyenlő szeletekbe; ha nem elég sós, sózzuk kissé meg. A haldarabokat mártjuk először lisztbe, azután fölvert tojásba és végül reszelt zsemlyemorzsába. Süssük forró zsírban szép sárgára s tálaljuk hosszú tálban citromszeletekkel.

Hogyan nem fő széjjel a hal?

Ha főzni akarjuk a halat, arra kell ügyelnünk, hogy főzés közben szét ne máljék. Akármiféle halat akarunk tehát főzni, *mindig csak hideg vízben tegyük föl* a tűzre. Aztán rakjuk a kellő anyagot vagy fűszert hozzá. A hideg vízben tűzhöz tett halat egy óráig is veszedelem nélkül főzhetjük.

Aszpik.

Négy darab borjúlábat és nagy darab sertésbőrt szép tisztára mossunk meg; azután tegyük oda négy liter vízben kevés sóval főzni. Mindaddig főzzük, míg a hús le nem válik a csonttól. Tehát folytonosan, de csendesen főzzük, nehogy a gyors főzéstől a lé zavaros legyen. Ha a hús kellően megfőtt, a négy literrel két literre apadt levet szűrjük le. Ha nem elég sós a lé, tegyünk meg kevés sót és annyi ecetet bele, hogy gyöngye savanykás ízt kapjon. Miután leszűrtük, tegyük a levet újra forni és lökjünk bele négy tábla fehér zselatint is. Ha fölforrt, vegyük le a tűzről és üssünk bele egy vagy esetleg két nyers tojást. Faszéket fordítsunk föl (lábaival fölfelé) és a lábára erősítsünk zsineggel nagy, tiszta asztalkendőt; az asztalkendő alá tegyünk tálat, vagy díszes

bádogformát. Az aszpicklevet öntsük az asztalkendőre, ami belőle mindjárt először lecsurog, azt öntsük újra vissza a kendőbe, mert az rendesen igen zavaros. A levet egész addig öntsük vissza a kendőbe, amíg az alatta lévő formában kristálytisztá, átlátszó folvadék alakjában lecsurog. Ha mind átszűrődött a lé, s akarunk piros aszpickot is, kis alkörmössel megfestjük a felét, formába vagy tálba öntjük a fehérét s a pirosat külön s használatig hideg helyre tesszük. Ha szükségünk van reá, mártsuk az edényt egy pillanatra forró vízbe és gyorsan borítsuk ki. Díszítéshez mindenféle formát vághatunk belőle.

Saláták.

Öntött saláta.

Egy darab szép nagy fejessalátát vágjunk négyfelé; mossuk jól meg többszörös vízben a levelek közé jutóit homoktól. A tiszta salátát rakjuk tálba. Tegyük egy lábasba félliter ecetet (ha igen erős lenne az ecet, kevés vízzel gyöngítsük), továbbá egy kávéskanál sót és egy tojásnyi zsírt is tegyük az ecetbe. Mikor forr az ecet, öntsük a tálban lévő salátára és tartsuk két percig befedve. Ezután rakjuk a meglankadt, de nem igen leforrázott salátadarabokat szépen elrendezve a salátástálba. Öntsünk a saláta tetejére pár kanál jó tejfelt. Ha valaki tepertős zsírral szereteti, akkor azt is lehet a tejfel tetejére önteni. Ha tepertővel akarjuk készíteni, tizenkét deka fehér szalonnát apró egyenlő kockára vágjunk; süssük meg a tepertőt pirostra és ropogósra. Ha a tepertő elkészült, akkor öntsük pár kanál zsírral együtt a saláta tetejére.

Zöld saláta hidegen.

Szép fejessalátát a felső zöld levelektől megtisztítunk, négy részre vágunk és nagyon tisztára megmossuk sok léből; azután szitára tesszük, besózzuk s pár percig állni hagyjuk a sóban. Ha a saláta egy keveset megizzadt, gyöngén kinyomjuk a sós léből, tálba rakjuk s vízzel hígított finom borecetet s kevés olajat öntünk rá. Hogy az ecet ízét enyhítsük, némi porcukrot is keverhetünk az ecetbe. Keményre főtt tojászeletekkel díszítjük.

Burgonyasaláta zellerrel.

Hat darab nagy sárga burgonyát és három darab, a burgonyával egyforma nagyságú zellert sós vízben megfőzünk. A zellert és burgonyát vágjuk föl szép egyenlően vékony szeletekre; rakjuk ki salátás tálban csinos koszorúba, egy burgonya és egy zellerszeletet egymás mellé. Díszítsük helyenkint piros céklával és zöld petrezselyemlevéllel. Öntsünk reá kevés borecetet. Kevés olajat is tehetünk a tetejére.

Karfiolsaláta.

Szép fej karfiolt megtisztítunk és sós vízben megfőzünk; ha megfőtt, a vizet leszűrjük róla, friss hideg vízzel leöblítjük, hogy a karfiol fehér maradjon, megsózzuk, tálba rakjuk, fölszeleteljük, pár vöröshagymaszelettel díszítjük s ecetet, olajat öntünk rá.

Vöröskáposztasaláta.

Egy fej vöröskáposztát szépen fölvagdalunk káposztavágón, azután besózzuk s a sóban félórát hagyjuk. Ha megizzadt, a sóból kinyomkodjuk, tálba rakjuk s kevésbé megcukrozott ecetet és olajat öntünk rá.

Heringsaláta.

Két tejes heringet a sótól jól kiáztatunk és több lében megmossuk. Azután szálkájától kitisztítva, vagdaljuk deszkán jól össze és tegyünk bele fél kávéskanál tört borsot, két kanál finom táblaolajat és két kanál jó ecetet; ezeket vegyítsük jól össze. A hering tejét kevés olajjal, ecettel és négy kanál tejfellel elkavarjuk. Két nagy almát vágjunk föl egyenlő, késfoknyi vastagságú karikára. Az almaszeleteket a heringszeletekkel együtt tegyük salátástálba; köröskörül díszítsük madársalátával vagy ecetes zöld uborkával s öntsük rá a levet.

Uborkasaláta.

Néhány szép vékony uborkát megtisztítunk a héjától és vékony karikára vágjuk, majd egy órán át besózva hagyjuk állni. Ezután a sós léből erősen kinyomjuk, kevés nagyon finomra vágott vöröshagymát vagy fokhagymát (ki ahogy szereti) keverünk közéje s kevés olajat meg ecetet öntünk rá, ha már tálba tettük s a tetejére tört borsot vagy paprikát hintünk. Ugyanígy készítjük a tejeles uborkasalátát is, de akkor nem teszünk rá olajat, hanem mielőtt borsot vagy paprikát hintenénk a tetejére, néhány kanál jó tejfelt öntünk rá.

Narancssaláta.

Néhány sárga- és pirosbélű narancsot meghámozunk és karikára vágunk. Ugyanígy teszünk egypár szép csemegealmával is. Ha fölvtágtuk mind, üvegtálba előbb porcukrot hintünk, majd lerakunk egy sor narancsot, erre jó vastagon porcukrot, azután egy sor almát s így tovább. Ha a saláta elkészült, hideg helyen állni hagyjuk lehetőleg legalább egy félnapig, mielőtt asztalra adjuk. Szárnyas mellé nagyon kedvelt saláta.

Zöldsaláta.

Sárgarépát, fehérrépát, karalábét tetszés szerinti alakokra vágunk és húslében puhára főzzük, majd — ha megfőtt — hűlni hagyjuk. Ha kihült, tálban olajat, ecetet, sót, borsot, vagdalt turbulyát vagy zöld petrezselymet teszünk hozzá, keverünk hozzá néhány kanál majonézt, tálra rendezzük és madárkasalátával meg főtt tojással díszítjük s néhány órára a jégre tesszük.

Vegyes saláta.

Sós vízben főtt burgonyát, sárgarépát és zellert apró kockákra vágunk; hozzáteszünk ugyancsak apróra vágott ecetes uborkát, egy almát, egy heringet, főtt borjú-, vagy szárnyashúst, fölaprózott káprit s kevés hagymát. Ha mindezt összekevertük, a következő majonézt készítjük hozzá: három tojásnak sárgáját késhegynyi sóval, kávéskanál francia mustárral s kávéskanál olajjal meg porcukorral, negyedliter olvasztott s újra kihült ászpikkal addig kavarunk, amíg kissé megsűrűsödik. A majonézt a salátának valóval összekeverjük s madársalátával, meg kicifrázott főtt céklaszeletekkel díszítjük.

Hús mellé való mártások.

Mandulás tormamártás.

Minden személyre vegyünk egy evőkanál jó tejfelt, egy kávéskanál lisztet; ezeket tegyük tálba s keverjük jól össze. Tegyük hozzá minden személyre egy kávéskanál héjától megtisztított és apróra megtört mandulát; továbbá egy-egy kávéskanál tiszta reszelt tormát és egy kevés cukrot. Ha mindezt jól összekevertük, öntsünk reá a tálba nyolc személyre hat deci forró húslévet, főzzük néhány percig, azután tálalásig vegyük el a nagy melegről.

Ecetes torma.

Egy vastag gyökértormát megreszelünk, kevés sót és picit cukrot adunk hozzá s ecetet, tejfelt öntünk rá. Mártásos csészében tálaljuk.

Tejfeles tormamártás.

Nyolc személyre való mártáshoz félliter vizet tegyünk forni cserép- vagy porcellánedénybe, azután reszeljük meg tisztított tormát, annyit, hogy egy személyre egy kanálnyi jusson; tegyük ezt forni egy diónagyságú cukorral és megfelelő mennyiségű kevés sóval forró vízbe. Habarjunk össze minden személyre egy-

egy kanál tejfelt és egy kávéskanál lisztet; tegyük nagyobbacska edénybe és keverjük el a forró tormás vízzel; hagyjuk pár percig forni, azután helyezük gyenge meleg helyre tálalásig, mert forró helyen hamar megfőz és elromlik.

Zsemlyés tormamártás.

Egy zsemlyének lereszeljük a héját, kevés húslevesben megpuhítjuk, megfőzzük s elkavarjuk, hogy csomós ne legyen. Egy darab vaját megolvasztunk forróra, szép gyökér édes tormát megszeselünk s ezt is, a megpuhított zsemlyemorzsát is, beletesszük a forró vajba, néhány percig forni hagyjuk, azután betálaljuk.

Halra való mártás.

Négy tojássárgáját keményre megfőzve áttörünk. Reszelt vöröshagymát és finomra vágott zöld petrezselymet keverünk közé; három kanál finom olajat és egy kanál cukorport, két citromnak a levét, sőt és félpohár fehér bort is adunk hozzá. Ezeket jól eldörzsöljük, hogy sűrű mártás legyen belőle. Többféle hideg halra igen jól lehet használni.

Magyar házimustár.

Az úgynevezett magyar mustár minden francia mustárnál jobb, de csak ott szerezhető meg könnyen, ahol szőlőtermesztéssel foglalkoznak. Készítési módja a következő: Egy liter édes, sűrűre főzött (barna) mustot forraljunk föl, kétszer is; ha forr, öntsük rá félkilónyi azon frissen őrlött mustárlisztre. (A mustárlisztnak azért kell frissen őrlöttnek lenni, mert különben keserű.) A leforrázott mustárlisztet keverjük jó félóraig folytonosan, hogy az ereje kissé elpárologjon. Miután jól elkevertük, öntsük belé lassan annyi hideg főtt mustot, hogy csurgós híg legyen. A mustot vegyítsük jól el a mustárliszttel és öntsük nagy, szűknyakú üvegebe. Az üvegeket dugjuk be jól, s akkor évekig is eláll.

Paradicsommártás.

Tiszta porcellán- vagy cserépedénybe tegyünk, minden személyre tojásnagyságú paradicsomot számítva, annyi paradicsomot, ahányra szükség van. Főzzük együtt a paradicsommal fél fej vöröshagymát, néhány szál zöld petrezselyemlevelet. Ha a paradicsom jól megfőtt, törjük át szitán, aztán készítsünk lábasban gyöngé rántást. Ha a rántás szép sárgára megsült, öntsük a rántásba négy kanál hideg vizet és csak azután tegyük közé a paradicsom levét, nehogy csomós legyen. Azután tegyünk bele kevés sőt és egy liter mártáshoz (ez nyolc személyre elég) egy kis darab cukrot is. Ha készen van, tegyük félre az erős tűztől, nehogy megsűrűsödjék.

Tejfeles uborkamártás.

Készítsünk gyöngé rántást, tegyünk bele nagyon kevéske finomra vágott vöröshagymát s vagy két darab, kis kockára vágott, közepes nagyságú ecetes uborkát. Ezt eresszük föl kevés vízzel, tegyünk hozzá sót is s ha nem elég savanyú, borecetet is önthetünk hozzá. Mindezt hagyjuk most jól főni s tálalás előtt habarjunk bele néhány kanál tejfelt. Aki édesen szereti, egy kis cukrot is tehet belé. Ugyanígy készül az uborkamártás tejfel nélkül is.

Hagymamártás.

Készítsünk gyöngé rántást, amelybe, ha pirulni kezd, tegyünk vöröshagymát oly arányban, amely mennyiségű mártásra van szükségünk. A hagymát nagyon vékonyra vágjuk, hogy lehetőleg olyan legyen, mint a vékony metélt. Ha a hagyma a lassan piruló rántásban megpuhult, föleresztjük kevés húslével, majd jó borecetet öntünk hozzá s teszünk bele kevés sót is és együtt jól főni hagyjuk. Tálalás előtt, aki a hagymát nem szereti, át is szűrheti a mártást s vagy tejfelt habar hozzá, vagy ha ezt nem, fél kocka pirított cukorral szép sárgára festi.

Sóskamártás.

Vegyünk hat személyre egy jó marék szép, tiszta sóskát, vagdaldjuk meg vágókéssel jó apróra; készítsünk gyöngé rántást, pirítsuk meg szép pirosra, aztán tegyük bele a főntebb leírt apróra vágott sóskát s keverjük jól össze a rántással, majd lassankint öntsünk hozzá forró vizet annyit, hogy olyan híg legyen, mint a rendes mártás. Tegyünk bele sót és egy negyed óráig főzzük. Tálalás előtt habarjunk bele tejfelt.

Szardellamártás.

Készítsünk gyöngé rántást. Ha jó barnára megpirítottuk a rántást, tegyünk bele egy személy számára fél darab szardellát, jól megmosva és apróra fölvdalva. Erresszük föl hideg vízzel (nyolc személyre hat deci vizet számítva); tegyünk bele kevés sót és izlésünk szerint ecetet. Tálalásig tegyük félre a nagy melegtől.

Kapormártás.

Tojásnyi zsírba tegyünk egy fakanálnyi lisztet, pirítsuk meg szép pirosra rántásnak. Ha kész, tegyünk bele egy kis csomó apróra vágott zöld kaprot és keverjük föl jól a rántással, aztán lassankint öntsünk hozzá félliternyi forró vizet és kevés sót; kevés ideig forraljuk, aztán tegyük a tűzhelynek olyan részére, hol nincs igen meleg s tálalás előtt habarjunk hozzá tejfölt.

Kapornya- (kápri) mártás.

Vadhúsrá igen alkalmas. Tegyük egy lábosba annyi kávéskanál zsírt, ahány személyre akarunk mártást készíteni. Ha a zsír forr, minden személyre egy kávéskanál lisztet tegyük bele. Mikor a rántás megpirult, tegyük bele egy apróra vágott citromhéjat és egy késhegynyi tört borsot. Ha ezeket a rántásba tettük, öntsünk hozzá egy kanál ecetet és két deka kapornyát. Ezeket jól össze kell keverni, aztán öntsünk még hozzá annyi húslévet, hogy jó sűrű mártás legyen, főzzük még öt percig, s vegyük le a tűzről. Tálalásig langy meleg helyre tegyük. Aki szereti, e közé is keverhet egy kevés pirított cukrot s habarhat bele néhány kanál tejfelt.

Zsemlyemártás.

Ha nyolc személyre készítünk mártást, tegyük nyolc kávéskanál zsírt egy lábosba forrni; ha ez jó meleg, tegyük bele két egész zsemlyét kockába vágva. Ha már megpirosodott a zsemlye a zsírban, öntsünk rá fél liter húslévest és tegyük bele egy cikk nagyon apróra vágalt fokhagymát is; néhány percig főzzük föl, aztán tegyük félre a tűztől tálalásig.

Fokhagymamártás.

Készítsünk gyöngé rántást, annyit, amennyire szükségünk van. Ha lassan sárgulni kezd, tegyük hozzá egy vagy két cikk mozsárban finomra tört fokhagymát s pirítsuk a rántással együtt. Majd eresszük föl húslével és tegyük bele sót, ha még kell, kevés törött borsot és hagyjuk fölforrni. A mártást lehetőleg mindig röviddel a tálalás előtt készítsük, mert ha soká fő, megsűrűsödik.

Gombamártás.

Hat vagy hét darab szép gombát megtisztítunk, jól megmossuk s finomra fölszeldeljük. Azután vajban vagy zsírban egy kis finomra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk. Ha a gomba megpuhult, félkanál liszttel meghintjük, jól elkavarjuk, majd húslével föleresztjük és sót, kevés tört borsot teszünk hozzá. Habarhatunk bele tejfelt is, de ez a mártás izletesebb anélkül.

Máj mártás.

Darab borjúmáját, vagy néhány apróbb szárnyasmáját nagyon finomra megvagdalk. Gyöngé rántást készítünk, egy cikk fokhagymát megtörünk mozsárban, azt beletesszük a sárguló rántásba, utóbb hozzátesszük a májat is, az egészet jól elkavarjuk, húslével föleresztjük és sót s kevés tört borsot teszünk hozzá.

Gyümölesmártások.

Akármilyen gyümölcsből: legyen az alma, körte, ribizke-pöszméte, meggy, stb. készíthetünk mártást. A megtisztított, megmosott s szükség szerint fölaprított gyümölcsöt hibátlan zománczott edényben kevés vízzel megfőzzük. Azután összekavarunk minden személyre számítva egy kanál tejfölt s félkanál lisztet, s habarjuk bele a főtt gyümölcsbe. Tegyük hozzá kevés sót, s annyi cukrot, amennyit a többé-kevésbé savanyú gyümölcs megkíván, hagyjuk újra fölforrni, azután betálalhatjuk.

Narancsmártás.

Kanál lisztet zsírban gyöngén megpirítunk, majd föleresztjük két deci fehér borral és egy deci vízzel, ha fölforrt, beleszeljük egy narancsnak a héját s belenyomjuk a narancsnak a levét. Külön edényben három tojáznak a sárgáját jól elkavarjuk s a forró mártással lassan föleresztjük, azután visszaöntjük az előbbeni edénybe, folytonos kavarás közben melegedni hagyjuk, de már nem főzzük fel. Ezt a mártást közvetlenül a tálalás előtt készítjük.

Citrommártás.

Gyöngé rántást készítünk s kevés finomra vágott vöröshagymát teszünk bele. Ha a hagyma kissé megpuhult, a rántást húslével föleresztjük, fél citromnak a héját hosszukás szeletkébe vágva belevetjük, belenyomjuk a citrom levét is, fölforraljuk, majd kevés tejfölt habarunk hozzá.

Hideg alma- és tormamártás.

Négy vagy hat darab borízú almát meghámozunk és megszelünk; megreszelünk kis darab tormát s ezt, valamint az almát egy kanál porcukorral összekeverjük, majd kis fehér borocettel föleresztjük. Éppen még egyszer annyi almát veszünk ehhez a mártáshoz, mint tormát.

Hideg mustár-mártás.

Négy tojást keményre főzünk, három szardellát megtisztítunk a héjától s a száikáitól, azután kevés hagymával, zöld petrezselyemmel s a négy tojással finomra megvagdalkjuk; két kávéskanál mustárt, késhegynyi porcukrot és tetszésszerinti borocetet teszünk hozzá.

Hús köré való ételek.

Többféle használható gomba készítése.

A gombát jó gazdasszony csak akkor készítse el, ha biztosan ismeri, mert különben nagy veszedelem támadhat a mérges gombák evéséből. Ehetők: a tinóru-, a keserű-, a sárga- (csirke), a szegfű-, a tőke-, a kenyér-, csiperke- (sampinyon), a májusi- s a kucsmagomba; de nevük a vidék szerint változik, valamint a gomba fajtája is nagyon változó és pedig a talaj szerint. Minden ehető gomba elkészítése igen egyszerű. Miután a gombát jól megtisztítottuk s megmostuk, feldaraboljuk vékony szeletkékre, forró zsírban egy kevés finomra vágott vöröshagymával megpároljuk, sőt, egy kis borsot teszünk hozzá s ráverünk 2—3 tojást, amellyel elkavarjuk, amíg a tojásból rántotta lesz. Ezt különben önállóan tálalhatjuk leves után való ételnek is.

Rizskása gombával.

Félkiló finom rizst mossunk meg. Egy lábasba tegyünk jókora kanál zsírt; ha forró, tegyük bele a rizst, kavargassuk erős tűzön, míg forró lesz a rizs is, de nehogy megpiruljon, mert akkor más íze lenne. Ha forró a rizs, öntsük tele a lábast, mely másfél literes lehet, forró vízzel; sőt tegyük bele és a már puhára főtt és apró kockára vágott aszalt lengyel-gombát is vessük a fővő rizs közé. Mikor a vizet mind elfőtte a rizs és mégse elég puha, lehet még hozzá forró vizet önteni, de ügyelni kell, nehogy a szemek teljesen szétfőjenek. Ha meleg helyre tesszük tálalásig, fedő alatt egy órahosszat is eláll.

Csiperkegomba.

A csiperkegombát jól megmossuk; ha már nagyon kifejlett, a külső héját is letisztítjuk, aztán szeletekbe vagdaldjuk. A vizet kézzel jól ki kell a gombából csavarni, mert még akkor is levet ereszt, ha kicsavarjuk. Egy lábasba egy kanál zsírt teszünk, ha a zsír nagyon forró, erős tűzhöz állítjuk s a gombát beleteszünk; kevés apróra vágott zöld petrezselymet is teszünk hozzá és gyors tűzön párszor megkavarjuk; kissé meg is sózzuk. Tálalás előtt kell készíteni, mert ha áll, sok levet ereszt és semmivé válik. Egypár tojást fölverve közé öntünk, valamint pár kanál tejfölt és gyorsan betálaljuk.

Rizskása hagymával.

Másfél literes lábasba tegyünk egy diónyi zsírt. Ha a zsír meleg, tegyük bele negyedkiló megmosott rizkását; ha a rizs forró, eresszük föl forró vízzel és ugyanakkor tegyük a rizs

közé egy jó nagy fej apróra vágott vöröshagymát, jó kávéskanályi apróra vágott zöld petrezselymet és só. Hagyjuk fedő alatt főni, amíg szépen megpuhul a rizs, néha kavargassuk is; ha elkészült, tegyük meleg helyre. Fedő alatt egy órán át sem romlik meg.

Tarhonya.

A tarhonyát városban is lehet házilag készíteni, de jobb, ha a városi háziasszony jó szegedi tarhonyát szerez be magának. Faluhelyen, ahol a tojás nem drága, nyári időben készítik a tarhonyát, még pedig amennyi lisztből akarjuk csinálni, annyi tojást veszünk hozzá, amennyi a lisztbe szükséges, hogy jó kemény tészta váljék belőle s teszünk bele egy kevés só. Vízet a télire szárítandó tarhonyához minél kevesebbet veszünk. Ha a tésztát jól meggyúrtuk, akkor ahhoz való rostán áttörjük s gömbölyű szemecskéket nyerünk, amelyeket napon nagyon keményre szárítunk. A tarhonyát évekig el lehet tartani. Hús köré a következő módon készítjük: Veszünk körülbelül egy félliter tarhonyát, ezt két kanál zsírban megpirítjuk, azután vízzel föleresztjük, só s törött borsot teszünk hozzá s főni hagyjuk. Amíg a tarhonya meg nem puhul, mindig adunk hozzá vizet; de amikor betálaljuk, már a víznek teljesen le kellett róla főnie s a tarhonyának már csak zsírosnak szabad lennie.

Házi makaróni.

Félkiló szép fehér lisztből tiszta vízzel gyúrjunk olyan kemény tésztát, amelyet csak össze tudunk állítani. Ha jól elgyúrtuk, kezünk között formáljunk belőle deszkán henger alakú tésztát; késsel vagdaljuk fel apró darabkákra és az apró darabkákat nyújtsuk el lisztes deszkán vékony makaróni-formába; két-áraszos hosszúságban szétvagdalva, főzzük forró vízben negyed-óráig, nehogy nyers maradjon e tömör tészta; akkor szedjük ki a vízből szűrőkanállal forró zsírba vagy vajba; úgy tegyük a hús mellé.

Vizes galuska.

Félkiló fehér lisztet tegyünk tálba, öntsünk hozzá annyi hideg vizet, hogy nehezen felverhető, keményes tészta legyen belőle, de a fakanállal azért mégis meg lehessen dolgozni vagy egy negyedóráig; egy fazékba sós vizet teszünk s ha forr, bádoganállal szép apró galuskát szakítunk belőle; ne főzzük sok ideig, mert szétfő, ha nem ügyelünk reá. Aztán szűrőkanállal szedjük ki lábasba, forró zsírba vagy vajba. Ha gyorsan kezeljük és sokáig nem hagyjuk pangani, igen jóízű ételt nyerünk.

Turós gombóc.

Egy tálba üssünk három egész tojást, egy félpohár vizet és félkiló jó édes tehéntúró-t összegyúrva, hogy darabos ne legyen, kevés sót, egy tojásnyi fagyos zsirt vagy vajat és annyi szitált zsemlyemorzsát, hogy a kéz között elkészíthető közepesen kemény gombóc-tésztát kavarhassunk belőle. Ha a túró-t, lisztet és tojást jól összekavartuk, kanállal rakjuk ki tetszésünk szerinti nagyságokba, kezünkkel hengergessük meg lisztben és ha a víz forr, főzzük meg gyorsan, nehogy szétfőjjen. Tálaláskor vajban piritott zsemlyemorzsával hintsük be. Ez külön tészta-nak is igen kedvelt étel s az Alföldön mint „rest asszony derelyé“-je ismert, de akkor csak kanállal szakítjuk ki s úgy főzzük be, mint a galuskát.

Burgonya törve.

Néhány burgonyát tisztítsunk meg s főzzük meg tejben. Ha a burgonya megfőtt, törjük meg finomra, amíg péppé nem válik, tegyünk hozzá sót s egy darabka vajat. De csak közvetlenül a tálalás előtt törjük meg, nehogy túlságosan megsűrűsödjék.

Burgonya más módon.

A burgonyát megfőzzük héjában; ha megfőtt, megtisztítjuk s karikára vágjuk. Forró zsírban megpirítunk egy kevéske finomra vágott hagymát, a felvágott burgonyát beletesszük és megsózzuk.

Sárgarépa.

Néhány szál szép sárgarépát megtisztítunk és csinos laskát vágunk belőle. Lábasba tegyünk zsirt s a répát tegyük bele párolni sóval és egy kevés porcukorral együtt. Ha a répa megpuhult, meghintjük egy kevés liszttel s ha a liszt megsárgult, nagyon kevéske húslével föleresztjük.

Zöldborsó.

Az úgynevezett gyöngö cukorborsót miután kiszemeztük, megmossuk, forró zsírban egy kis sóval s cukorral megpuhítjuk.

Párolt káposzta.

Vörös vagy fehér nyerskáposztát, ha szép fejes, vagdaljuk laskára és sózzuk be. A káposztát vagy félórán át benne hagyjuk a sóban, azután jól kicsavarjuk a sós léből és forró zsírba tesszük erős tűzre, hogy ne ereszhessen újra levet. Egypár kanál jó erős ecetet öntünk közé és kanál cukorport is teszünk belé; gyorsan

összekeverjük és ha a káposzta forró, ne hagyjuk megpuhulni, hanem vegyük el a tűztől tálalásig.

Rizsrudacsák.

Félliter tejben nyolcadkiló rizst megfőzünk s kevés sót is teszünk bele. Ha a rizs megfőtt, lisztes gyúrótáblán apró rudacsákát készítünk belőle, azután belemártjuk tojássárgájába és szitált zsemlyemorzsába s vajban vagy zsírban kisütjük.

Burgonyakiflicskék.

Néhány burgonyát megfőzünk héjában, azután megtisztítjuk s azon forrón áttörjük. Vajban sárgára pirítunk kevés vöröshagymát s finomra vágott zöld petrezselymet. Ezt összekeverjük az áttört burgonyával, hozzáverünk egy tojást, kevés sót, egy-két kanál tejfelt és kevés szitált zsemlyemorzsával tésztát gyúrunk belőle. Ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk s vágunk belőle a fánk-szagatóval kiflicskéket, amelyeket zsírral vagy vajjal megkent tepsiben szép pirosra sütünk.

Metélt burgonya.

Minden személyre számítsunk két burgonyát; ezt megtisztítjuk, megmossuk, burgonya-metélővel nyersen elmetéljük, kissé megsózzuk s forró zsírban szép sárgára sütjük.

Leves után való ételekről.

Főtt marhahús.

A marhahúst azonmód, ahogy a levesből kivesszük, szépen fölszeleteljük, burgonyával körítjük s valamelyes mártást tálalunk hozzá. Ez a legegyszerűbb módja a főtt hús tálalásának és sokan nagyon szeretik, különösen hideg ecetes tormával.

Főtt marhahús párolva.

Ha egy szép darab marhahúst levesnek megfőztünk, igen jóízűen készíthetjük el a következő módon: tegyünk lábasba egy kiló húshoz tojásnyi zsírt, darabka sárgarépat karikára vágva, egy darabka zellert, petrezselyemgyökeret, egy fej vöröshagymát, néhány szem tört borsot és fél pohár borecetet; mindezt a zsírban kavarjuk jól össze, a már megfőtt marhahúst tegyük közé és állítsuk gyors tűzre. Ha a hús szépen megpirult és a zöldség megpuhult, vegyük el a tűztől és tálaláskor vágjuk szeletekbe a húst.

körítsük a megpuhult zöldséggel vagy akármiféle hús mellé való étellel; mártást is adhatunk mellé. De mártás nélkül is használhatjuk, mert csaldódásig hasonlít a sült marhahúshoz.

Főtt marhahús vagdalva.

Ha egy háztartásban nem nagyon szeretik a természetes főtt húst, akkor készíthetjük így is: Ha a húsleveszt leszűrtük, a jól megfőtt marhahúst vagdaljuk igen jól össze deszkán, a kövér részeivel egvütt; ha majdnem pépszerűen megvágtuk, tegyünk közé: késhegynyi tört borsot, tojásnyi fagyos zsirt és egy egész tojást. Ezeket jól össze kell gyúrni, kellő mennyiségű só t is adva hozzá; aztán terítsünk szét tiszta asztalkendőt, a közepét kenjük be jól fagyos zsirral, a húskeveréket tegyük a zsiros kendőre és az asztalkendőt fogjuk össze szorosán, a húscsomó körül kössük meg fonállal, s tegyük egy fazék forró vízbe; negyedórai főzés után vegyük ki a kendőből, tegyük egy cinezett cikkes formában meleg helyre; takarjuk be fedővel, hogy ki ne hűljön. Tálaláskor vágjuk föl; köríthetjük burgonyapirével, vagy apró vajban pirított burgonyával; körül lehet önteni csipkelekvárral vagy tatármártással is.

Rántott sonka.

A rendesen megfőtt sonkát vágjuk szép szeletekre, mártsuk be kevés lisztbe, azután fölvert tojásba, végül finoman reszelt s megszitált zsemlyemorzsába; forró zsirban gyorsan süssük ki és melegen tálaljuk be ugorkával.

Velős szeletek.

Minden személyre egy zsemlyét számítunk. A zsemlyét vagdaljuk föl lehetőleg vékony szeletekre, áztassuk be tejbe, de csak akkor, ha a hozzávaló velő-töltelék már készen van. Vegyünk egy borju- vagy sertés-velőt, főzzük meg jól, hártáját tisztítsuk le és a deszkán vagdaljuk össze puhára, tegyünk közé só t, tört borsot, kevés apróra vágott vöröshagymát és zöld petrezselymet. Tegyük a velőt kevés forró zsirba, ha összeforrt, hagyjuk hűlni és hidegen kenjük a tejbe áztatott zsemlyeszeletre. Másik zsemlyeszelettel takarjuk be és mártsuk fölvert nyers tojásba, azután finomra szitált zsemlyemorzsába és azonnal süssük ki forró, bő zsirban. Diszíthetjük zsirban sült zöld petrezselyemlevéllel.

Vese velővel.

Borju- vagy sertés-vesét főzzünk meg jó puhára és ugyanakkor egy velőt is főzzünk és tisztítsunk meg szépen hártájától. A vesét vagdaljuk föl vékony karikákba. Lábasba tegyünk kanál zsirt, tegyünk a zsirba vöröshagymát apróra vágva, valamint kis

zöld petrezselymet is. A vesét tört borssal és sóval tegyük egymás szirba, fedjük le és ha gyorsan sülni kezd, pár kanál vizet öntsünk rá és kavargassuk, amíg megpuhul. Ha már majdnem egészen puha, tegyük bele a velőt és azzal is pároljuk, míg a velő is megfő, ami pár perc alatt megvan. Tükörtojással tálaljuk.

Sonkás omlett.

Minden személyre egész tojást számítunk. A tojásból tálba választjuk a sárgáját és négy kanál lisztet keverünk közé kevés sóval. A tojásfehérjét verjük föl habnak és azt is keverjük a lisztes tojássárgájához. Lapos bádogtepsit kenjünk be zsirral és arra öntsük ki az omlettészta, aztán tegyük gyorsan a sütőbe, mert csak úgy jó ez a tészta, ha hirtelen sül. Ha szépen megpirult, vegyük ki deszkára és a már készen tartott összevagdalt sonkával, amelyet tojássárgájával és tejjel összekeverünk, kenjük be a tésztát; sodorjuk össze és hosszas tálon tálaljuk be egészen, hogy mindenki tetszésszerint vágthasson magának belőle.

Liba vagy más szárnyas májból vagdalék.

A májat és zuzát tegyük sós vízbe; ha jól megpuhult, vegyük ki deszkára és vagdaljuk jól össze. Tegyük lábásba egy kanál zsírt és ha forró, tegyük a vagdalékot bele. Sót, késhegynyi tört borsot s apróra vágott vöröshagymát is tegyünk közé. Mindezt jól keverjük el a zsírban, míg forró lesz s tegyük félre meleg helyre. Tálalásig nem romlik el fedő alatt. Hagymás rizskásával kell tálalni; a fehér rizst szépen koszoruba rakjuk, ezt a barna vagdalékot pedig csinosan a tetejére alkalmazzuk.

Articsóka.

Vegyünk egy kosárnyi articsókát, mert igen szaporátlan eledel. Minden articsókának a közepéből a durva rostos részeket ki kell vágni, aztán jól megmossuk és nagy fazékba rakjuk. Abba a fazékba, amelybe az articsókát raktuk, előbb öntsünk annyi tiszta hideg vizet, amennyi éppen ellepi a zöldséget. Tegyük a vízbe kevés sót, tojásnyi zsírt, egy citrom levét s újjnyi hosszú citromhéjat; ha így megfűszereztük, az egész fazék articsókát tegyük tűzre és főzzük addig, amíg megpróbálás után az egyes levelek könnyen kihúzhatók a fejből. Ha megpuhult, rakjuk ki csinos vajjal megkent porcellántálba s hintsük be szitált zsemlyemorzsával, aztán szórjuk be friss olvasztott vajjal és tejjel, tegyük forró sütőbe. Mikor kissé rózsaszínű, akkor tálaljuk be.

Tyúk tormával.

(Régi erdélyi étel.)

Fazékban tegyük a tűzre három liter jó savanyú káposztalevet; ha fölforrt, tegyük bele szépen megtisztított tyúkot egész-

ben. (Föl ne vagdaljuk!) Ha a tyúk teljesen puhára főtt a káposztalében, tegyünk a lébe vastagocska szál tormát, szépen megtisztítva és forgácsba vakarva. Amint a formát a lébe tettük, a tyúkot azonnal vegyük ki belőle, vagdaljuk föl és úgy tálaljuk asztalra a levessel együtt.

Sajtos tojás.

Minden személyre számíthatunk két egész tojást. Az egész tojást üssük bele egy mély tálba, minden két tojáshoz vegyünk féltojás nagyságú ementáli vagy páрмаi sajtot finomra megreszelve és diónyi írósvajat, meg evőkanálnyi tejfelt. Mélyecske lábában tegyünk tűzhöz diónyi vajat, mikor a vaj elolvadt, de még nem forró, öntsük bele a tojáshabarékot, azután a gyors tűzön folytonosan kavarva, csak addig tartsuk, míg a tojás kezd összefutni, ekkor vegyük el a tűztől, nehogy igen megkeményedjék. Azon forrón gyorsan és forró tálban tálaljuk az asztalra; még a hozzávaló tányérok is forrók legyenek. Ez igen kitünő s nem közönséges bőjti eledel.

Békacomb.

(Petrezselyemmel.)

A szépen megtisztított békacombokat mossuk meg jól és sózzuk be. Egy lábasba tegyünk (hús békacombhoz) tojásnyi vajat, ha a vaj forró, tegyünk bele fakanálnyi lisztet. A vajat a liszttel összekeverve, pirítsuk zsemlyeszínűre. Ha piros a rántás, tegyünk bele kávéskanálnyi szép apróra vágott zöld petrezselymet, aztán öntsük a rántásba egy liternyi borsólevet. Ha a borsólé fölforr, tegyük a békacombokat bele és forraljuk tovább, míg a békahús megpuhul, ami igen hamar megtörténik; tehát ügyelni kell rá, nehogy széjjelfőjjon. Mély tálban kell asztalra adni.

Borjuláb és borjufej rántva.

A szép, tiszta borjulábat és fejet főzzük meg jól (a levéből mindig szép ászpikot készíthetünk), csontját szedjük ki a legkisebb darabkáig, sózzuk meg és mártsuk lisztbe, azután fölvert tojásba. Végül megszitált zsemlye- vagy fehér kenyérmorzsába mártsuk és süssük ki forró, félbő zsírban; tetejére adhatunk zsírban kisütött zöld petrezselyem-levelet, vagy citromszeletekkel is díszíthetjük.

Paradicsomos csirke.

Két szépen megtisztított csirkét vagdaljunk föl. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt és egy fej apróra vágott vöröshagymát. Ha a zsír forró, rakjuk bele a csirkét; sózzuk meg és fedő alatt pároljuk addig, amíg a csirke megpuhul. Akkor tegyünk rá egy

kanál lisztet, kavarjuk jól el, hogy csomós ne legyen; öntsünk bele, de lassan, egy liter megszárt paradicsomlevet; kevés cukorport is tegyünk hozzá. Főzzük együtt a paradicsommal a csirkét öt percig. Ezt mély tálban szokás főladni.

Tejes rántott bárány.

Jó, fiatal, húsos bárány hátulját darabokra vágjuk, 3—4 óra hosszat édes tejbe áztatjuk. Kivevése után a tejet letöröljük a húsról s besózzuk, majd lisztbe, tojásba mártva s zsemlyemorzsálan megforgatva, forró zsírban kisütjük.

Tárkonyos bárány.

Negyedrész bárány elejét tegyünk főni két liter sós vízbe: míg fő, készítünk hozzá tojásnyi zsírból és nagy fakanál lisztből szép, barnapiros rántást. Mikor a rántás a legforróbb, öntsünk bele egy pohár hidegvizet és azonnal fordítsuk a forró báránylébe; tegyünk bele kávéskanálnyi apróra vágott zöld tárkonylevelet és hat kanál borecetet; főzzük fel öt percig ezekkel is és tálalásig vegyük el a nagy melegről. Pár kanál tejfelt öntsünk bele és mély tálban adjuk asztalra.

Borjuláb és fej tojással.

A szépen megtisztított barjulábat és fejet tegyük főni másfél liter vízben egy órára, akkor szedjük ki a levéből és a csontjait mind vegyük ki a hús közül, rakjuk aztán vissza a lébe, sózzuk meg és tegyük újra forrni. Azalatt készítsünk mély tálban habarást hozzá. Egy fejhez és négy lábhoz vegyünk két deci jó tejfelt és két tojás sárgáját, jó kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, hogy csomós ne legyen; a forró, húsos levét lassankint folytonos kavarással közzé a tálba, aztán ha elvegyítettük, öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre az erős tűztől, nehogy a tojás megtúrósodjék benne, tálaláskor két egész citrom levét csavarjuk bele. Tálalásig azért nem kell a citrom levét beletenni, mert megkeseredne. Mély tálban tálaljuk.

Ökörfark.

Vastagabb ökörfarkból két kilónyt jól megmosva, leforrúnk s vékony szeletekbe daraboljuk. A darabolást csak nehéz csontvágó késsel eszközölhetjük, mert az ökör farka végig vastag csontizekből áll. Félíg vízzel, félíg ecettel telt fazekat teszünk a tűzhöz és sót is teszünk bele, de ne sokat, mert a lének jól le kell forrni s akkor igen sós lenne a mártás. Az ecetes vízbe az ökörfarkdarabokat, egy vöröshagymát, egy sárgarépat, egy újjnyi citromhéjat, néhány szem borsot, két darab babérlevelet teszünk. Annyi lé legyen a csontos húson, hogy jól ellepje s így főzzük

mindaddig, amíg csak meg nem puhul. Ekkor készítsünk hozzá egy kanál zsírból és két kanál lisztből szép piros rántást s az ökörfark levét ebbe a rántásba szűrve, forraljuk föl a hússal együtt. Forrása után tegyünk bele néhány jó kanál tejfelt. Tálaljuk hosszú, mély tálba. Apró, tojásos gombócot adhatunk mellette.

Borjuvelő citrommal.

Két borjuvelőt félórára tegyünk sós vízbe főni, azután vegyük ki a vízből és a hártájától tisztítsuk meg, de úgy, hogy azért egészen maradjon. Majd félliternyi meleg sós vízbe újra tegyük bele és főzzük föl. Míg fölforr, azalatt készítsünk hozzá két deci tejfölből és egy kis kanál lisztből egy tálban habarást. Keverjük jól el, hogy csomós ne maradjon a tejföl között a liszt. Végül öntsük folytonos kavarás közben a forró velő levét a tálba és facsarjuk bele egy egész citromnak a levét. Azonnal borítsuk vissza a levét abba a lábasba, melyben főtt a velő; tovább ne főzzük, mert összetúrósodik. Tálaljuk hosszas tálban citromszeltekkel.

Tüdő savanyú lével.

Egy darab tüdőt tegyünk főni (borjú-, sertés- vagy marhatüdő is lehet); ha a tüdő megfőtt, de nem igen puhára, vegyük ki a vízből és deszkára téve, vagdaldjuk föl ujnyi hosszú és félujnyi széles taskaforma darabkába. Ha fővágtuk, tegyük a tüdőt, félkilónyit, másfél liter forró sós vízbe, kevés borsot is tegyünk közé, azután készítsünk hozzá kanál zsírból jó lisztés rántást; ha a rántás szép rózsaszínű lett, eresszük föl félpohár hideg vízzel és úgy fordítsuk a tüdő közé. Miután a rántással kevés ideig forraljuk a tüdőt, tegyük bele egy egész citromnak a héját s a levét csavarjuk bele. Lehet jó borecettel is meg-savanyítani.

Kappantekeres.

Szép kövér kappant tisztára megkoppasztva, deszkára tesszünk s a hátát fölmetsszük. Jó éles apró késsel a kappan csontjait belülről úgy szedjük ki, hogy a bőre ki ne lyukadjon. A kappan mele húsát is belülről vegyük ki s fejtsük le gondosan a csontjáról. A combjában benne hagyjuk a botot. A kappant így elkészítve, jól szétnyomjuk s a következő töltelékkel megtöltjük. Húsvágó-géppel a kappan mellét nagyon apróra összevagdaldjuk; megfőzött borjuvelőt szétzúzunk s kávékanál kaprit, marék laskára vágott füstölt nyelvet, maréknyi összevágott fehér szalonnát s egy marék csiperkegombát, kevés borsot, tegyük a vagdalék közé. Ha ez készen van, töltjük meg vele a kappan belsejét, varrjuk össze a hátát s vajjal megkent asztalkendőbe csavarva, forró vízbe tegyük főni. Ha a kappan külső húsa meg-

puhult, vegyük ki a vízből s az asztalkendőből és hűtsük meg jégsekrényben. Ha egészen szilárd, éles késsel úgy daraboljuk föl, hogy összerakva ismét egész legyen a kappan. Aszpikkal, piros céklával s zöld petrezselyemmel diszítjuk.

Kolbász káposztalében.

A frissen töltött kolbászt tegyük jó savanyú káposztalébe főni s főzzük mindaddig, míg a kolbász egészen megpuhult; mert ha nincs jól megfőve, a hüvelyben lévő húsnak nem lesz jó íze. Így elkészítve a kolbászt, szedjük ki a léből, vagdaljuk föl, rakjuk csinosan tálba s pár kanálnyi zsíros káposztalevet öntünk reá. Forrón tálaljuk az asztalra.

Rántott velő.

Egy szép nagy borjúvelőt vízben fölforralunk, azután a hártóját leszedjük, megsózzuk s kevés tört borssal behintjük. Szép szeletekre vágjuk, hogy csinos formája legyen, aztán lisztbe, fölvert tojásba és zsemlyemorzsába mártjuk. Egy kanál zsírt teszünk lábasba s ha a zsír forró, a velőszeleteket tegyük bele és süssük meg szép pirosra. Forrón adjuk az asztalra leves után vagy vacsorára.

Keserű gomba.

Ez a gombafaj főleg Erdélyben, a hegyes, erdős vidékeken terem és ha jól el tudjuk készíteni, igazán pompás étel. A szép, gyöngye, tiszta gombát jól megtisztítjuk; késsel levakargatjuk a legkisebb levéldarabkát is róla, azután már csak leöblítjük vízzel. Egy darab sós szalonnát, s egy nagy csomó zöldpetrezselymet finomra vagdalunk és a szalonnával összekeverjük; kevés sót is teszünk közé. A gombát fölül, a szára körül a szalonna- és petrezselyemvagdalékkal egészen bekenjük, aztán zsíros tepsibe sorba rakjuk. Sütőcsőben gyors tűzön pirosra sütjük s azonnal tálaljuk.

Kürthy-szelet.

Bárminő kemény, tömör, de nem sós sajtféléből vágjunk egyenlő vékony, tollszárvastagságú szeleteket s azután verjünk föl annyi egész tojást egy tálban, hogy két szeletre egy tojás jusson. A tojást annyira összehabarjuk, hogy a sajtot belemártva, a tojás megmaradjon rajta. Egy-egy ilyen, tojással bevont szeletet azonnal mártsunk frissen reszelt zsemlyemorzsába. A morzsa ne legyen régi, mert akkor nincs jó íze a sajt-szeletnek. Az így elkészített sajtszeleteket nagyon forró zsírban erős tűzön gyorsan megpirítjuk s ha kisült, hamarosan betálaljuk.

Túros gomba.

Egyforma nagy, öblös friss csiperkegombát úgy tisztítunk meg, hogy el ne törjön. Rakjuk száraz bádogtepsibe s a gomba belső részét kenjük meg jó vastagon friss juhtúróval s tegyük be jó forró sütőbe. Ha mezőn, majálison szedjük a gombát, akkor jó tüzes szénre rakjuk; de ügyeljünk, nehogy nagyon megaszalódjék, mert a gombás ételek hamar készen vannak.

Borjúvagdalék (kroket).

Félki'ó sovány borjúhúst jól megmosunk, darabokra vágjuk s lábasba dobjuk. Tegyük még a lábasban levő húshoz egy darab fölszeletelt, tiszta fehér szalonnát, arasznyi hosszúságú, karikára vágott sárgarépát, öntsünk rá kevés vizet s egyenlő tűzön mindaddig pároljuk, amíg a répa és a hagyma megpuhul s a borjúhús is kissé rozsdás színű lesz. Párolás közben ügyeljünk, hogy a vegyülék le ne égjen, tehát egy kis vízzel mindig töltögessük. Ha a hús és a zöldség megpuhult, két egész tojást ütünk rá s a tűzről félretesszük mindaddig, amíg kihül. A tojás arra való, hogy a hús meg ne barnúljon s meg ne száradjon. Kihülése után deszkára tett vékony kenyérszeletre öntjük s vágókéssel a kenyérral együtt jól összevagdaljuk. Összevagdalás után lábasba tesszük, kevés húslevet öntünk rá, teszünk bele sót, s kevés törött borsot is és így forraljuk föl újra a keveréket. De ügyeljünk, hogy sűrű maradjon s el ne égjen. Ezután újra hűtsük ki s egy nagy lap fehér ostyát mártsunk hideg vízbe, borítsuk a tenyerünkre s a másik kezünkkel tegyük az ostyára jó kanálnyi vagdalékot, azután szépen göngyöljük össze az ostya két végét s hajtsuk be. Végre mártsuk fölvert tojásba, zsemlyemorzsába és süssük bő zsirban. Piritott zöld petrezselyemmel tálaljuk.

Vagdalhúslabdák.

Negyedki'ó marhapecsenyét s negyedki'ó disznóhúst teljesen összevagdalunk vagy megdarálunk. Tegyük hozzá egy zsemlyének a megreszelt morzsáját, melyet csak éppen annyi tejjel áztassunk meg, hogy jól megnedvesedve: péppé nyomhassuk, de összegyúrva tésztakemény legyen. A húshoz és morzsához sót és törött borsot érezhetőleg tegyük s ha jól összegyúrtuk: tojásnyi nagyságú húslabdákat szakítsunk belőle, kissé lapítsuk meg s forró zsirban hirtelen süssük ki szép pirosra.

Apró pecsenye.

(Erdélyi eledel.)

A vesepecsenyének letisztított részéből hosszúkás vékony darabokat vágunk. Forró zsirban nagyon finomra vágott vörshagymát pirítunk és a húst hirtelen tűznél belevetjük. Ha egy

keveset megforgattuk a forró zsírban, kitálaljuk, törött borssal meghintjük s rántottával, amelynek előbb kell elkészülnie, körítjük. Csak tálaláskor sózzuk meg.

Tojásos pecsenye.

Jó sovány felsárpecsenyét apró falatokra vagdosva, forró zsírba tesszük s ha leve elsült, annyi tojást ütünk rá, ahány személyre tálalunk. Gyors megkavarás után asztalra adhatjuk.

Töltött tojás.

Különösen tavasszal igen kedvelt falusi étel ez. Vegyünk minden személyre két tojást, főzzük meg jó keményre; tegyük hideg vízbe és azután ha kihült, tisztítsuk le a héját, mert csak úgy válik le simán. Vágjuk kétfelé a tojást, a sárgáját szedjük ki és a fehérét rakjuk lapos porcellántálba szép sorba. A kemény tojássárgáját deszkán vagdaljuk jól össze. Két tojáshoz kávéskanálnyi fagyos zsirt, kávéskanálnyi friss zsemlyemorzsát, egy szem törött borsot, sót és annyi tejfelt tegyünk, hogy a töltelék nagyon kemény ne legyen, azután töltsük tele a tojásfehéreket. A kimaradt tölteléket keverjük el édes tejjel, öntsük a megtöltött tojás tetejére és tegyük gyors tűznél sütőbe. Ha gyengén piros a teteje, tálalhatjuk.

Risotto.

(Olasz étel.)

Félkiló marhahúst megfőzünk jó levesnek, de zöldség nélkül, két kanál vajban megpirítunk egy fej apróra vágott vöröshagymát, ha a hagyma szép sárgára pirult, beleteszünk egy szépen földarabolt csirkét, sót, félkéshegynyi borsot s párolni hagyjuk. Párolás közben folytonosan föleresztjük a húslével, hogy oda ne süljön. Vagy negyedórával a tálalás előtt egy evőkanálnyi vajban gyengén megpirítunk negyedkiló meg nem mosott rizst, azután ezt is föleresztjük a húslével, amíg a rizs megfő, de nagyon nem szabad megpuhulnia. Ezután beeresztünk husz deka pármai sajtot s összekeverjük a párolt csirkével. Melléje reszelt pármai sajtot tálalunk s a marhahúst külön felhasználjuk.

Firenzei risotto.

Egy jókora darab vajban apróra vágott vöröshagymát szép sárgára megpirítunk. Ezután belevelünk negyedkiló rizst, amelyet, ha gyengén sárgulni kezd, fehér borral s kevés vízzel föleresztünk. Beleverünk egy marék kiszemezett friss babot, ugyanannyi zöld borsót, kockára vágott nyers sonkát, egy marék jó

gombát s egy darab reszelt pármai sajtot. Mindezt együtt pároljuk s még egy kis vaját adunk hozzá s lehetőleg húslével töltögetjük.

Tüdő rizksásával.

A rizksását jól megmosva forró zsírba tesszük; amikor a zsírban egészen átmelegedett, feltöltjük forró vízzel; sőt is teszünk hozzá és főzzük, amíg egészen megpuhul. A borjú- vagy marhatüdőt jól megfőzzük és gyökerétől megtisztítva, egészen apróra megvagdaljuk; sőt, tört borsot, zöld petrezselyem-levelet és kevés vöröshagymát vagdalva teszünk bele. Ezeket a fűszereket a tüdővagdalékkal jól összekeverve, kevés forró zsírba tesszük és tálaláskor a fehér rizksásával teljesen összekeverjük. Mindig jobb, ha a rizs kevés a tüdőben, mert megmarad a tüdő íze.

Töltött kalarábé. .

Tavasszal, amikor még gyöngye a kalarábé, tisztítsuk meg szépen külső héjától. (Minden személyre számítsunk két darabot.) A közepét ássuk ki, hogy egy jó diónyi ürege legyen; készítsünk hozzá töltelékét félkiló marhapecsenyéből és negyedkiló sertéshúsból (hat személyre). A húst őröljük meg, tegyünk bele tíz deka félig megfőtt rizksását, kevés borsot és sót; ezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele a kalarábé üregeit s rakjuk lapos lábasba szép sorjába. Egymás tetejére is lehet tenni. Töltsük meg meleg vízzel, hogy jól ellepje; tegyünk bele sőt és kevés tört borsot, tegyük tűzre, hogy jól főjjon. Ha a kalarábé megpuhult, készítsünk bele egy tojásnyi zsírból, egy nagy fakanál lisztből szép világos piros rántást. Mikor a rántás igen forró, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk bele a forró kalarábéba, de gondosan kavargassuk meg, hogy a töltelék ki ne omoljon belőle. Aztán pár percig főzzük fel a rántással is és tegyük félre az erős tűztől tálalásig.

Töltött zöldpaprika. .

Vegyünk minden személyre két lehetőleg nagy édes paprikát; a száránál vágjuk fel és a magvát szedjük ki, forrázzuk le vízzel, hogy ne törjön össze a töltés közben. Vegyünk hat személyhez félkiló sertéshúst; vagdaljuk vagy őröljük meg, tegyünk bele tíz deka rizksását, kevés tört borsot és sót; ezeket gyúrjuk jól össze és a paprikát töltsük meg vele félig. Tele nem kell tömni, mert a rizksása, ha megfő, szétfeszíti a gyöngye paprikát. Ha mind megtöltöttük a paprikát, tegyük fazékba egymás végében lefektetve sorba; öntsünk reá vízben megfőtt és szitán átszűrt paradicsomlevet. Minél több paradicsomban főzzük, annál jobb ízű lesz. Tegyük bele sót s cukrot annyit, amennyi ízlé-

sünknek megfelel. Tegyük aztán újra főni a paprikás paradicsomot, hogy a töltelék megpuhuljon, de a zöldpaprika ne főjön széjjel. Öntsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből készült világospiros rántást, amelyre előbb pohár hideg vizet öntöttünk. E rántással is főzzük néhány percre, aztán tálalásig vegyük félre a tűztől.

Töltött burgonya.

Vegyünk minden személyre két nagy, sárga burgonyát, nyersen tisztítsuk le, héjját vágjuk le fölül és alul is, itt azért, hogy le tudjuk állítani; a másik vastagabb felét meg szúrjuk ki ürevesen, hogy nagyocská ürege legyen. Mint a kalarábénak, úgy készítsünk ennek is sertéshúsból, rizsből és kevés tört borsból (sóval) töltelékkel. Ezeket vegyítsük jól össze és töltsük meg a burgonya üregét, rakjuk lábasba szép sorban, öntsünk reá meleg sós vizet, tegyük csendes tűzre főni, tegyünk a levébe is kevés borsot és apróra vágott zöld petrezselymet. Ha a burgonya és hús jól megfőtt, készítsünk egy kanál lisztből piros rántást; hideg vizet öntsünk a rántásba és azonnal borítsuk a megfőtt burgonyára és főzzük pár percre, aztán vegyük el a tűztől, mert ha sokáig forr, a burgonya szétomlik. Lehet ecetet is önteni bele s akkor épen marad a burgonya; de így nem olyan jó, mint édesen. Tálaláskor tejfelt tegyünk a tetejére.

Székelygulyás.

Nagyobb lábasba tegyünk tojásnyi zsírt, a zsírba egy fej apróra vágott vöröshagymát és fél kávéskanál paprikát. Ha ezek már jól fölmelegedtek, tegyünk bele falatokba vágott, kövérral vegyes, friss sertéshúst, kevésbé sózzuk meg, fedjük be és pároljuk kevés vízzel töltögetve, félóráig. Ekkor tegyünk a hús közé egy tányér savanyú káposztát, keverjük jól össze a hússal, főzzük tovább még félóráig; tegyünk bele négy deci jó tejfölt, főzzük a tejföllel is öt percre. Mély tálban tálalhatjuk.

Töltött paradicsom.

Vegyünk közép nagyságú, szép, de nem igen érett paradicsomot, egy személyre két darabot számítva. A szára felül való kemény részt vágjuk el jó éles késsel, hogy a paradicsom szét ne roncoldódjék. A benne lévő magot és leves részt szedjük ki belőle, aztán töltsük meg kövér sertéshúsból, kevés törtborsal és sóval készült töltelékkel, rakjuk lapos lábasba szép sorban és öntsük rá a paradicsomból kiszedett részből sós vízzel megfőzött, szitán átszűrt paradicsom levét és pár kanál tejfelt. Tegyük sütőbe, hogy fedő alatt szép csendesen párolódjék; jó óra múlva megpuhul benne a hús, akkor tálalhatjuk.

Töltött uborka.

Négy középnagyaságú uborkát hosszában kettévágunk, a magvától s a héjától is megtisztítjuk; azután besózzuk s egy-két órán át állni hagyjuk, félkiló disznóhúst finomra megvagdalkunk vagy megörlünk, kevés vöröshagymát reszelünk hozzá; egy zsemlyét megáztatunk, ha megpuhult, jól kinyomjuk s elmorzsoljuk, sót, borsot, egy tojásnak a sárgáját hozzáadjuk s a vagdalthússal összedolgozzuk. Az uborkát megtöltjük, a kettévágott feleket cérnával összekötjük s forró vajban szép sárgára sütjük. Citromszelettel tálaljuk.

Tojásos és sonkás burgonya.

A szükséges mennyiségű burgonyát héjastól főzzük meg; megtisztítván, vagdalkuk föl karikára. Egy porcellántalat kenjük meg zsírral vagy vajjal, aztán hintsük be fehér zsemlyemorzsával. A burgonyát szép sorban rakjuk rendbe és sózzuk meg, aztán tegyük közé pár keményre főtt, karikára vágott tojást, ennek fölibe burgonyát és kevés sót. A második sor burgonya tetejére egy rend szeletbevágott főtt sonkát, majd megint egy rend burgonyát és tojást, s addig ismételjük ezt, amíg az egész készletet a tálba raktuk. Akkor hintsük meg a tetejét sóval, zsemlyemorzsával és olvasztott zsírral vagy vajjal, — nem igen sokat téve rá; — végül félliter tejfellel öntsük le az egészet és tegyük félóráig forró sütőbe pirulni; abban a tálban tálaljuk, amelyben sült. Lehet ezt sonka nélkül is készíteni, csak főtt tojásszeleteket vegyítve a burgonya közé.

Kárfiol.

Vegyünk egy szép nagy, fehér, kifejlett kárfiolrózsát, tisztítsuk meg és tegyük forró, sós vízbe főni; de csendes tűzön és sok vízben főzzük, hogy szét ne hulljon. Mikor puha lett, rakjuk szitára, a kárfiolt egész darabban vagy szétszedve, tegyük vajjal kikent porcellánedénybe, csinosan berakosgatva. Ha egész darabban hagyjuk, akkor mélyen, egészen a rózsáig vágjuk le a szárát és úgy tegyük a tálba. Hintsük meg szép, fehér zsemlyemorzsával és cukorporral és öntsük le olvasztott vajjal, majd félliternyi jó édes tejfellel és tegyük tálastól sütőbe. Ha gyenge piros, betálaljuk. Készíthetjük úgy is, hogy csak sós vízben főzzük és bő vajban pirított zsemlyemorzsával leöntjük s úgy tálaljuk be.

Sonkás vagy sajtos fánk.

Rendes fánktésztát készítünk, de inkább sósizú legyen s cukrot nem teszünk bele. Amikor a fánktésztát kiszakítottuk, megtöltjük sonkával, vagy reszelt pármajjal, ráborítunk egy másik fánklevelet, s kellő pihentetés után forró zsírban kisütjük.

Kucsmagomba töltve.

Kucsmagomba kizárólag csak tavasszal van s akkor is rendszerint csupán homokos talajban tenyészik; olyan helyen aztán igen bőven terem. Ki kell választani a lehető legnagyobb és egyenlő formájú kucsmagombát (számítsunk 2—3 darabot egy személyre). A gombát mossuk jól meg, hogy minden legapróbb ráncából kitisztuljon a homok; vigyázni kell, hogy mosás közben össze ne törjük. A szárát ki kell húzni és nem vágni, hogy szép kerek lyuk maradjon a helyén. Ezt az üreget töltjük meg fölvert galuskával, amelyet a következő módon készítsünk el: Két személyre egy tojást számítsunk, üssük azt tálba, tegyünk minden tojáshoz egy kis diónyi zsírt, kevés sót és kevés tört borsot. Mindezeket annyi liszttel keverjük el, hogy a tészta ne legyen igen puha, hanem a kanállal mégis bajosan bár, de kavarható legyen. Miután e töltelékkel minden gombát megtöltöttünk, készítsünk egy fazékba sós vizet, minden személyre két decit számítva. Tegyük forni és ha buzog a víz, rakjuk bele a megtöltött kucsmagombát. Tíz percig kell főzni. Készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást. Ha már forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, hogy csomós ne legyen; azután rögtön fordítsuk a gomba közé, forraljuk a rántással is öt percig, aztán vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaláskor töltjük mély tálba és frissen főtt, meleg, szép szeletekbe vágott marhanyelvet adjunk mellé külön tálban.

Libaaprólék rizssel.

Egy liba aprólékját tegyük főni két liter vízben; sót, sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát egy-egy darabot és néhány szem borsot is tegyünk az aprólékba együtt főni. Ha a hús puha, szűrjük át szitán. A levében főzzünk félkiló megmosott rizskását, csendes, egyenlő tűznél. Ha a húsleves a rizsre kevés lenne, tehetünk bele annyi vizet, amennyitől a rizskása szépen kidagad. De vigyázni kell, nehogy péppé puhuljon. Mikor már majdnem készen van a rizs, tegyünk közé apróra vagdalt zöld petrezselymet. Akkor aztán tegyük bele mindjárt a megfőtt libaaprólékot is. A főtt aprólékból tálaláskor a rizs tetején formáljunk koszorút, amelynek éppen a közepére a szépen megsütött fölszeletelt libamáját helyezzük.

Töltött hagyma.

(Örmény étel.)

Néhány szép fej vöröshagymát megtisztítunk s lehetőleg szétválasztjuk a hagymarétegeket. E rétegeket aztán egyenkint megtöltjük sósborsos őrölt disznó- vagy borjúhússal, azután szépen visszahelyezzük és húslében megfőzzük. Ha megfőtt, tejfölt öntünk rá tálaláskor, amelybe kevés ecetet kavartunk.

Gombabecsinált.

(Örmény étel.)

Szárított gombát megfőzzük, apróra vagdalunk, tojással, liszttel, sóval s borssal összekavarjuk, amíg összeáll, azután lapos lepényt csinálunk belőle és zsírban sütjük. Ha megsült, négyszögű darabokra vágjuk. Savanykás-tejfeles levet készítünk hozzá, amelyet azonban külön tálalunk.

Velőpástétom.

Borjúnak vagy sertésnek a velőjét sós vízben megfőzzük, megtisztítjuk és tálban kanállal egészen összetörjük; majd hozzákavarjuk hat tojásnak a sárgáját s a fehérjét félretesszük habnak. Literes lábasba tegyünk jókora kanál zsírt s ha a zsír forr, veszünk bele félkiló apró, egyenletes kockára vágott sovány disznóhúst s ezt süssük addig, amíg szép pirosra, ropogósra nem válik. Ha a hús elkészült, kiszedjük, s ugyanabba a zsírba belevetünk kis finomra vágott vöröshagymát, s félmarék méltre vágott friss vagy főtt szárított gombát, utána pedig a húskockát. A tojás fehérjét fölverjük habnak, belekeverjük a velős tojásba, majd borítsuk bele a húsba, kavarjuk jól össze, sózzuk meg, szép formát kenjük ki zsírral, hintsük be szitált zsemlyemorzsával, borítsuk lapos táltra. Melegen is, hidegen is tálalhatjuk. Ugyanezzel a pástétommal tölthetünk cukortalan íróstésztát s abban süthetjük meg hosszúkás alakban, amikor aztán egészben s melegen tálaljuk.

Tésztában sült kolbász.

Cukortalan s inkább sósízű íróstésztával beburkolunk egy szép darab kolbászt s megsütjük forró sütőben. Egészben s melegen tálaljuk s készíthetünk két darabot, az egyiket fokhagymás, a másikat citromos kolbásszal, hogy mindenki abból ehessen, amit szeret.

Lúdmájpástétom.

Félkiló megsült, de hideg borjuhúst, félkiló hideg, sovány sertéshúst vagdaljunk vagy őröljünk meg. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt és egy fej reszelt vöröshagymát. Ha ez a hagymás zsír forr, öntsük bele a puha vagdalékot, tegyünk közé kevés törött borsot, sót és (ha ízlés ellen nincs) kevés citromhéjat is lehet közé reszelni. E keveréket tűzre téve, igen gondosan kell reá ügyelni, nehogy leégjen és megbarnuljon, mert akkor nem lehet használni. Mikor igen kezd forrni e keverék, lehet hozzá egy kanál húslevest önteni, de alig hogy forró lett, vegyük el a tűztől és hagyjuk kihűlni. Egy formába tegyünk pástétomtésztát. A tésztát előbb félujjnyi vékonyra nyújtjuk ki. A formába

tett tésztára rakjunk vékonyra szeldelt friss, de sós szalonnaszleteket. A szalonnára tegyünk ujjnyi vastag húskeveréket és e keverékre tegyünk egy nagy libamájnak a felét, nyersen, de megsózva. A májra megint hintsünk a fenti utasítás szerint készített húsból egy jó ujjnyi vastag vagdalékot; erre tegyünk rá a másik fél libamáját. Most újra hintsünk a húsvagdalékból annyit, hogy az egész forma belseje szépen ki legyen töltve; a máj körüli hézagok is. Azután takarjuk le tésztával az egész vegyületet és tegyünk egyenlő tűz mellett a sütőbe. Ha vagy másfél óráig lassú tűz mellett gondosan sütjük, készen van. Mikor megsült, ki kell borítani és hideg helyre téve pár napig is jól eláll. Tálaláskor szép zöldséggel, vegyes, színes kocsonyával körítjük.

Nyúlástétom.

Egy egész nyulat pácolás után a hártvás bőrétől megtisztítunk és tepsire téve, bekenjük fagyos zsírral. Kevés ecetes vizet is tegyünk alá. Szép pirosra sütjük. Sülés közben a nyulat többször meg kell forgatni, mert akkor hamarabb megpuhul. Ha megsült a nyúl (lehet hidegen és melegen is), szépen felszeleljük. A húsosabb részt vágjuk le a csonttól csinos vékony szeletekbe, azután tegyünk félre. A csontosabb részekről is vagdaljuk le gondosan, ami húst csak levágni lehet. Ezeket az apró húsdarabkákat vagdaljuk össze jó apróra. Tegyünk még a nyúlhúshoz félki'ő sült, sovány disznóhúst, félkiló sült borjúhúst és félkiló sült szalonnát. Ezeket is vagdaljuk jól össze deszkán, azután keverjük össze e vagdalékokat. Egy fej vöröshagymát igen apró kockára vágunk föl s tegyünk gyors tűzön álló lábasa egy diónyi zsírral; amikor a hagyma megpuhult (de meg nem pirult), vegyünk el a tűztől és öntsük a vagdalék közé. A keveréket fűszerezük meg kevés sóval, kevés tört borssal: tehetünk bele egy késhegynyi majorannát is. Végül tegyünk még e keverék közé két darab zsemlyét, amelyet előbb hideg vízben egészen megáztatunk és teljesen kicsavartuk belőle a vizet. A zsemlyét gyúrjuk jól össze, mintha puha tészta lenne, úgy kavarjuk a hús közé. E holmit tiszta lábasa tegyünk bele s csöndes tűzre állítva, forraljuk föl, de tovább ne tartsuk a tűzön, csak addig, amíg fölforrt. Egy csinos pástétomformát kibélelünk a szokott pástétom-tésztával; erre a tésztára rakjunk alól egy sort a felszeletelt nyúlhúsból; aztán kenjük be jó ujjnyi vastagon a fönt leírt keverékkel és így sorban, fölváltva a hússal a vagdalékokat, rakjuk a formát tele. Fölül is borítsuk be a húst tésztával. Amikor kész van, tegyünk sütőbe. Egy jó óráig, vagy esetleg tovább is kell sütni, nehogy be'ől nyers maradjon. Ha megpirult a tészta, borítsuk ki a pástétomot a formából és tegyünk hideg helyre. (Ez a pástétom több napig is eláll.) Tálaláskor díszítsük föl körül színes kocsonyával.

Pástétomtészta.

Egy kiló lisztet tegyünk konyhadeszkára, a közepét kotorjuk ki, az így támadt gödörbe üssünk öt egész tojást, öt kanál jó tejfölt és annyi sós hideg vizet, amennyivel afféle rétesnek való, puha tésztát készíthetünk. Gyúrjuk a tésztát jól össze; mikor a kéztől elválik, tegyük lisztes deszkára egy csomóban pihenni s egy tállal fedjük le. Félórai nyugvás után nyújtsuk el a tésztát ujjnyi vastagságúra, azután kenjük reá késsel félkiló jó édes írósvajat (de a vaj puha ne legyen). Ezt a tésztát mindig hideg helyen kell elkészíteni, még télen is, nyáron pedig pincében, mert különben a vaj elolvad a tészta között és kifolyik belőle. Ha a vajat a tésztára kentük, hajtogassuk össze négy oldalról úgy, hogy csinos, négyszögletes kocka legyen belőle. Azután hagyjuk megint pihenni negyedóráig, akkor nyújtsuk el újra s hajtjuk össze; ezt négyszer kell ismételni. E tésztát használhatjuk pástétomokhoz vagy íróstésztának.

Spárga.

Használjunk gyöngé spárgát, olyat, amely friss vágású, különben mind héjába vész el; tegyük főni sós vízbe. Mikor egészen megpuhult, tisztítsuk le a külső kemény héját. Ha szép friss a spárga, nyersen is letisztíthatjuk; úgy még jobban lehámlik a héja. Tűzálló porcellántálat kenjük ki vajjal, hintsük meg fehér zsemlyemorzsával; rakjuk a megfőtt spárgát a tálba, — csinosan, lehetőleg hosszan kinyújtva, — öntsük le tejjel és hintsük be zsemlyemorzsával. Ha édesen szeretjük, mielőtt a tejfölt ráöntöttük, kevés cukorport is szórjunk rája. Vagy lehet készíteni pusztán sós vízben megfőzve és friss olvasztott vajjal leöntve is. De mindkét esetben kevés ideig a meleg sütőbe tegyük, hogy a vaj átjárja a spárga-szalakat. Ha a spárgát tejjel készítjük, meg is kell pirítani.

Becsináltak.

Vegyes becsinált.

Félkiló gyöngé marhahúst vágjunk apró kockára: háromliteres lábosba tegyünk egy kanál zsírt, abba egy fej vágott vöröshagymát és ebbe a zsírba vessük mindjárt a földarabolt húst; sózzuk meg, tegyük hozzá egy darab sárgarépát, petrezselyem-gyökeret s egy kis finomra vágott zöld petrezselymet. Letakarva pároljuk ezt addig, amíg a hús puhulni kezd s közbe öntsünk hozzá egy-egy kis vizet, hogy a hús oda ne süljön. Ha a hús már kezd puhulni, vessünk hozzá egy földarabolt csirkét és ezzel most addig pároljuk, amíg a csirke is puhul; ezután ha

kell, még utána sózzuk, egy kanál liszttel leporozzuk, ügyelve, hogy a liszt csomós ne legyen s miután egy keveset kavargattuk s a lisztes lé sárgulni kezd, fölereszljük annyi vízzel, hogy nagyon ritka ne legyen a leve; egy kevés borsot is hintünk rá. Aki szereti, készítheti savanykásan is és akkor egy kis borecetet, vagy citromlevet önt beléje.

Mazsolás és gesztenyés nyelv.

Főzzünk meg és a külső hártájától fosszuk meg két borjúnyelvet; tegyük egy liter forró sós vízbe. Rakjunk bele félkiló héjától megtisztított sült gesztenyét és 12 deka tiszta mazsolát. Főzzük ezekkel föl a nyelvet és készítsünk bele egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást; kevés hideg vízzel eresztjük föl és öntsük gyorsan a fővő nyelvre; főzzük együtt a rántással öt percig. Tálalás előtt szép szeletekre vágjuk a nyelvet, hosszú tálon egymás mellé illesztjük a szeleteket, mintha a nyelv egész lenne.

Zöldborsó csirkevagdalékkal.

Egy liternyi gyöngye, kiszemezett zöldborsót egy olyan lábasba tegyünk tűzhöz, amelyben egy tojásnyi zsír van. Hintünk rá egy kevés sót és cukrot s egy levesmerőkanálnyi hideg vizet öntsünk reá. Egyenlő hőmérsékű tűznél többszöri megkavarással pároljuk mindaddig, míg a borsószemek megpuhulnak. A lábast azonban ne fődjük be, mert ha fedő alatt párolódik a borsó, elveszíti zöld színét és sárgássá válik. Míg a borsó puhul, egy másik lábasba tegyünk egy tojásnyi zsír közé negyedkiló finom, megmosott rizkását. Ha a rizs a zsírban jól megmelegedett, öntsünk reá félliternél valamivel több forró vizet; némi sót is téve hozzá. Aztán főzzük addig a rizst, míg a vizét elfővi s kissé megpuhul, de teljesen meg nem fő. Közben egy szép, fiatal csirkét megtisztítunk, egy liternyi sós vízbe tesszük főni s félórai fővés után, de nehogy egészen megfőjjen, vegyünk ki a levéből s a húst gondosan váltsuk le a csontokról. A csontok eldobása után, a csirkehúst apróra összevagdaljuk vagy megőröljük. A megvagdalt csirkehúst tegyük egy olyan lábasba, amelyben egy kevés forró zsír van, adjunk hozzá egy késhegynyi törött borsot s tíz percnyi párolás után vegyük el a tűztől. Ha a rizkása, a zöldborsó s a csirkevagdalék készen van: egy csinos cikkés forma belsejét zsírral megkenjük, fehér zsemlyemorzsával behintjük s a fönt leírt háromféle anyagot rétegenként a következő sorrendben rakjuk bele. A forma legaljára egy vastag réteg rizkását teszünk, erre egy sor zöldborsót, majd csirkevagdalékot s így mindaddig ismétljük ezt, míg az anyag elfogy. Ha a forma megtelt, ráöntjük a fönt leírt csirkelevest, amely félliternél több ne legyen. Ha ezt a finom eledelt így elkészítetük: tegyük félórára forró sütőbe, hogy jól összeforrjon. Tála-

laskor gondosan borítsuk ki, nehogy széthulljon. Asztalraadás-kor mártáscsészében forró teavajat adhatunk meliéje, mert sokan szeretik.

Kalarábés csirke.

Egy szépen megtisztított csirkét vagdaljunk föl részeire; tegyük egy liter sós vízbe. A csirkével egyidejűleg tegyük a vízbe hat szép, gyönges kockára vágott karalábét is. Ha megfőtt, apróra vágott zöld petrezselymet és kevés tört borsot is tegyük bele. Szép, piros rántással eresszük föl; ha a rántással együtt fölforrt, tálalásig vegyük el a tűztől.

Vesepecsenye-becsinált.

Egy kiló jól letisztított vesepecsenyét apró falatokba vagdosunk. Egy lábásba kevés zsírhoz tegyük egy fej apróra vágott vöröshagymát s aztán a vesepecsenyét. A lábast fedjük be s mindaddig pároljuk, amíg a hús megpuhul s a zsírjára lesül. Ekkor tegyük bele még egypár babérlevelet, egypár szál kakukfüvet s hintsük meg egy kanálnyi liszttel, keverjük össze s újra pároljuk néhány percig. Párolása után néhány csészényi jó húslevest öntsünk rá s ezzel is forraljuk föl a levest. Két tojásból gyúrt jó tésztát elnyújtunk s vastag metéltet vagdalunk beíőle. A tésztát tiszta, forró vízben kifőzzük, a vizet leszűrjük róla s a vesepecsenye-becsináltat közéje tesszük; előbb azonban a hús-közül a kakukfüvet s babérlevelet ki kell szedni. A húst a tésztával együtt újra fölforraljuk s aztán tálalhatjuk. A gyúrott tészta heiyébe, aki szereti, makarónit tehet.

Egyszerű csirkebecsinált.

Szép, kövér, félnagy csirkét részekre vágunk, egy kanálnyi forró zsírba tesszük, egypár kanál vizet is öntve alája. Ha a csirke húsa megpuhult, egy kanálnyi lisztet szórunk rajta széjjel, összekeverjük és apránként félliternyi húslevest öntünk rá. A becsináltba egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselymet teszünk. Ha a becsinált a liszttel és a zöld petrezselyemmel fölforr: be lehet tálalni.

Bárány citrommal.

Tegyük két liter vízbe egy negyedrészes bárányhúst az elejéből; vagdaljuk darabkákra, tegyük a vízbe sót, kevés petrezselyemgyökeret, sárgarépat és zellert karikára vágva, kevés finomra vágott vöröshagymát és egy kevés tört borsot, ezekkel együtt főzzük a bárányhúst háromnegyed óráig. Mialatt fő, készítsünk hozzá egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsírból piros rántást. Mikor legjobban sül a rántás, öntsünk bele félpohár

hideg vizet és azonnal borítsuk a fővő bárányhúslé közé. Miután két percig főztük a rántással, szűrjük át szítán és a húst kiszedve a zöltség közül, tegyük a tiszta lébe és két citrom levét csavarjuk tálaláskor bele; előbb ne, mert keserű lesz.

Zöldborsó csirkével.

Egy csirkét szépen megtisztítva daraboljunk részeire és tegyük egy liter sós vízbe főni. Míg a csirke fő, tegyünk lábasba egy tojásnyi zsírt, mely ha forró lesz, rakjunk bele egy liter kiszemezett, gyöngö zöldborsót. Erre egy pohárnyi vizet, kevés sót és két kanál cukorport kell önteni; fedjük be, gyakran kavarkuk és lehető gyors tűznél készítjük el, mert különben zöld színét könnyen elveszíti. Ha a borsó megpuhul, hintsünk rá egy jó fakanál lisztet; keverjük föl egyenlően, hogy csomós ne legyen közötté a liszt. A már megfőtt csirkét levestől együtt, lassankint keverve, öntsük a borsó közé. Mindezt pár percig főzzük, azután tegyük bele kevés vágott zöld petrezselymet. Tálaláskor a csirkehúst rakjuk a borsó tetejére.

Csirke karfiollal.

Egy kanál vaját megolvasztunk s készítünk gyöngö rántást, amelyet ha kissé pirulni kezd, húslével föleresztjük; adunk hozzá két-három kanál édes tejszínt s együtt főzzük. Ha a lé fölforr, belevetünk egy földarabolt gyöngö csirkét, sót s főzzük, amíg a csirke megpuhult. Ezalatt megfőzzük a karfiolt, ha kisebb a virágja, egészben hagyjuk, ha nagyobb, elvágjuk, s ha félig megfőtt, a csirkéhez tesszük s azzal főzzük tovább. Tálaláskor a levesbe még belehabarunk két tojássárgát s így öntjük a karfiolos csirkére.

Csirke narancsmártásban.

Jó fiatal csirkét megspékelünk szalonnával s gyöngén sárgára sütjük. Ezalatt gyöngö rántást készítünk, amelyet, ha jól megpirult, húslével föleresztjük; ezután beletesszük egy narancsnak s egy citromnak vékonyra metélt héját; egy narancsnak s egy citromnak a levét, kevés cukrot, sót s az egészet jól felfőzzük. A léről ezután leszedjük a zsírt, a csirkét négy részre vágjuk, beletesszük s megegyszer fölforraljuk. Tálaláskor fehér- és pirosbélű narancsszeleteket rakunk köréje.

Becsinált kappan.

Egy szép, zsíros kappant marhahúslében megfőzünk. Aztán gyöngö rántást készítünk egy kanál zsírral; ha a rántás sárgul, egy kevés vízzel föleresztjük s hozzáöntjük a két tojássárgájából, két-három kanál tejszínből s egy citrom levéből készült haba-

rást. Ha a lé jól fölforrt, a kappant, amelynek annyira megpuhultnak kell lennie, hogy csak kevés fővésre legyen szüksége, földarabolva belevetjük a lébe s abban még egy keveset pároljuk. Zsírban sült igen apró sós fánkot tálalhatunk mellé.

Galamb zöldborsóval.

Csakúgy készül, mint a csirke.

Borjómell citrommal.

Egy darab borjómellet megfőzünk félpuhára sós vízben, aztán hideg vízben jól megmossuk. Ezalatt készítünk gyöngेरántást, amelyet, ha megpirult, húslével föleresztünk. A borjómellet vékony szeletekre vágva, beletesszük, teszünk hozzá egy kevés vékonyra vágott citromhéjat s egy citromnak a levét, sőt, egypár szem egész borsot s addig főzzük, amíg a hús egészen megpuhul.

Báránybecsinált.

A kis darabokra vágott bárányt, mondjunk egy kilót, egy jókora kanál zsírban kevés finomra vágott zöld petrezselyemmel, sóval s egy késhegynyi tört borssal pároljuk. Ha a hús puhulóban van, meghintjük egy kanál liszttel, kis ideig jól elkavarjuk, aztán jó erős húslével föleresztjük, de mindig csak annyira, hogy ne legyen rajta nagyon bő a lé. Ha a hús puha, betálaljuk. Kerek, mély tálban tálaljuk.

Gombás bárány.

Egy negyed bárányt, lehetőleg a hátsó negyedét, megsütünk. Ha megsült, kivesszük a zsírjából s a zsírban egy késhegynyi finomra vágott zöld petrezselymet s egy jó marék szépen elvágott gombát párolunk meg. Ha a gomba megpuhult s már nem ereszt több levet, egy kanál liszttel meghintjük, jól elkavarjuk s húslével föleresztjük. Amikor a lé fölforrt, bele rakjuk a földarabolt sült bárányt. Hosszú tálban tálaljuk.

Mazsolás csirke.

Egy jó nagy csirkét megtisztítva, fölvagdalunk apró darabokra és fazékban két liter vízben kevés sóval megfőzzük. Ezalatt egy kis új cserépedénybe tegyünk egy csésze citromot héjával együtt karikába vágva. A citromra öntsünk két deci boracetet, két deci vizet és főzzük meg a citromot jól az ecetes vízben. A citrommal és csirkével egyidejűleg tegyünk még főni egy harmadik kis edénybe 12 deka megmosott mazsolát, 12 deka cukorral, jó borban. Ha a csirke, a citrom és a mazsola megfőtt, öntsük a csirkére a levével együtt; a citromot leve nélkül; csak

a citromszeleteket tegyük a csirkéhez. Készítsünk a csirkéhez egy nagy fakanál lisztből jó zsíros piros rántást; kevés hideg vizet öntsünk a rántásba s úgy fordítsuk a csirkére; a rántással együtt forraljuk föl vagy három percig. Tálalás előtt meg kell kóstolni s ha nem elég jó az íze, még egy kevés bort és kevés cukrot kell hozzá tenni. Ezt a debreceni lakodalmak alkalmával első ételnek szokták tálalni.

Főzelékek.

Toros káposzta.

Egy nagy lábast tegyünk lángtűzre, rakjunk bele egy kilónyi kövér és falatokra vágott disznóhúst; amikor sülni kezd, sózzuk meg és félkávéskanál tört borsot is hintsünk reá. A húst hagyjuk kissé pirulni, aztán öntsünk reá egy pohár vizet és ugyanakkor tegyünk a hús közé egy nagy tányér savanyúkáposztát. A káposztát keverjük jól össze a hússal, azután fedjük be és félóráig pároljuk; eközben többször meg kell kavarni. Arra ügyeljünk, nehogy a hús és káposzta elszáradjon. Minél több a hús az efféle káposztában, annál jobb.

Töltött káposzta.

(Valódi kolozsvári módon.)

Minden személyre számítsunk két töltelékét, minden egyes töltelékhez egy közép nagyságú káposztalevelet; de nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, ha kovászos káposztából készíthetjük. A káposztaleveleknek vágjuk le végig az ormóját és töltsük meg a következő töltelékkel; hat személyre vegyünk félkiló sertéshúst; ezt őröljük vagy vagdalkjuk össze; tegyünk bele fél kávéskanál tört borsot, sót és tíz deka rizskását, fékanál zsírt és egy tojássárgáját; mindezt gyúrjuk, vegyítsük jól össze és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, ahány töltelékét akarunk készíteni. A káposztaleveleket balkezünk tenyerébe fektessük és a közepére tegyük a töltelécsomót, sodorjuk össze a káposztalevelet és a két üres végét ujjunk hegyével tömjük befelé a húshoz. Így lehető szilárd és csinos töltelékét formálhatunk. Ha a töltelék mind készen van, egy gömbölyded cserépfazéknak, mely ne legyen nagyobb ötliteresnél, tegyünk az aljára egy jó nagy marék fölívágott savanyúkáposztát. A töltelékét rakjuk szép sorban a fazékba és föléje újra tegyünk annyi apró káposztát, hogy a töltelékét elföldje; arra megint tegyünk egy negyedkiló sertésoldalast, és ha van, egypár darab liba- vagy pulykaaprólékot. Ezeket újra fedjük be apró káposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk reá meleg vizet; a káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyú. De ahol a nagyon savanyú ká-

posztát szeretik, alkalmazhatják a levét is reá. Aztán csendes tűzön főzzük két óráig, minden negyedóránál töltjük tele vízzel és rázzuk föl, a fazék fülénél fogva konyharuhával megfogva a forró fazekat, mert kanállal keverni nem szabad. Ebbe egy csepp rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva és minden melegítés után annál jobb lesz; tálalni úgy kell, hogy az apró káposztát a tálba alól rakjuk, a tölteléket pedig szépen koszorúba a tál széle felé, a húst meg fölhalmozva a tál közepébe. A levébe tejfelt habarunk. E habarást tálaláskor öntsük reá.

Közönséges töltöttkáposzta.

Egy gömbölyű cserépfazékot félig megtöltünk föl-vágott savanyúkáposztával. Hat személyre vegyünk fél kiló sertéshúst, amelyben kövér rész is legyen; vagdaljuk apróra, tegyünk bele tíz deka rizskását, tört borsot és sót, kevés zsírt és egy tojás-sárgáját, készítsünk belőle a már leírt módon tölteléket. Ha készen vagyunk, tegyük a fazékban lévő apró káposzta közé, de puhán, mert főzés közben igen kidagad. Öntsük tele vízzel, vagy ha savanyúbban szeretjük, káposztalével; ha vízzel készítjük, sót is tegyünk bele. Mindenkor folytonos, de csendes tűzön főzzük két órán át, de közben minden negyedóránál rázzuk föl a fazékban, kavarással nélkül. Leapadt levét folyton töltögetve főzzük, amíg jó puha lesz a káposzta, akkor készítsünk neki jó zsíros rántást, amelybe finomra vágott vöröshagymát tettünk, öntsük közé s ha felfő ezzel is, vegyük el a tűztől és akár négy napig is eltarthatjuk hideg helyen. Tálalás előtt mindig megmelegítve, tejfellel vegyített saját levével tálaljuk. Lehet a tál tetejére hirtelen süttőt sertéskarajt vagy kolbászt is tenni a töltelék között csinosan elrendezve.

Hússal összerakott káposzta.

Tegyünk lábasba egy jó nagy tojásnyi zsírt és ha a zsír forró, tegyünk bele minden személyre egy nagy marék savanyúkáposztát számítva, annyit, amennyire szükségünk van. Egy kanál vizet is öntsünk reá, fedjük be s félóránál párolva kavargassuk. Ezalatt tegyünk deszkára fél kiló kövérrel vegyes sertéspecsenyét. Vagdaljuk a húst össze, de nem túlságosan apróra; tegyük ezt is kevés forró zsírba s tíz percig pároljuk, tegyünk bele sót és sok tört borsot, hogy a bors íze ne vesszen el. Egy másik lábasban pároljunk zsíros vízben negyedkiló rizst. Amikor a rizsszemek puhák lesznek, vegyük el a tűztől és a háromféle anyagot föl-váltva, sorba rakjuk egy zsírral megkent lábasba; legalul káposztát, aztán kevés húst és rizkását, megint káposztát és húsos rizkását. Miután mind beleraktuk, öntsük a tetejére félliter tejfelt, félliter édes tejet és pár kanál olvasztott zsírt. Ha ezt elkészítettük,

tegyük a lábast sütőbe, félóráig hagyjuk pirulni, aztán tálaláskor borítsuk ki tálba és köríthetjük füstölt kolbásszal, de anélkül is jó.

Kelkáposzta borssal.

A szép fejeskáposztát négyfelé vágjuk s jól megmossuk, hogy a sűrű levelek között netán lévő homoktól vagy bogártól megtisztuljon. A káposztát forró vízben puhára főzzük s leszűrjük a levét, nehogy keserű legyen tőle. Egy lábásba zsíros piros rántást készítünk, kevés meleg sós vízzel föleresztjük s fél kávéskanálnyi borsot s a megfőtt kelkáposzta-cikkeket belerakva, pár percig főni hagyjuk, ügyelve, hogy nagyon híg vagy sűrű ne legyen.

Zöldkáposzta töltve.

(Csak koratavaszi étel.)

Több zöld levélféléből lehet ezt elkészíteni, úgymint: szőlőlevélből, ribizlilevélből, parti lapuból és főleg legjobb a koratavaszi legelső zöldkáposztalevélből, amelyet sok helyen padlutkának neveznek. A legnagyobb zöld leveleket válogassuk ki. Az aprókat vagdaljuk föl szép laskára, mossuk ki jól a homoktól és aztán forrázzuk le a fölvágott csomót; tegyük forró vízbe főni. Míg fő, azalatt a leveleket töltsük meg. Vegyünk félkiló sertéshúst, vagdaljuk jól össze és tegyünk bele tizenkét deka rizskását, kevés tört borsot és sót; gyúrjuk ezeket jól össze és minden zöld levélbe tegyünk annyit, amennyi belefér, hogy jól összegöngyölhessük és a két végét ujjunkkal benyomkodhassuk. A levelek aprók lévén, ez szaporátlan munka. De miután rendkívül ízletes étel, megérdemli a fáradságot. Ha aztán az apró fölvágott káposzta megpuhult, sűrűjük le a szitán át a zöld levét s a káposztát tegyük egy erre alkalmas cserép- vagy új vasfazékba. A tölteléket az apró káposzta közepére rakjuk. Félkiló kövér sertéshúst és negyedkiló marhahús dagadót előbb főzzünk puhára sós vízben és azt a levet hústól öntsük a töltelékes zöldkáposztára; tegyünk még bele tört borsot és minden személyre egy kanál jó erős ecetet. Tegyük újra főni; ha a tölték is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig, s akkor az apró káposztát tegyük a tál közepére, a tölteléket rakjuk körül koszorúba, a főtt húst szeldeljük szép vékonyra és tegyük csinosan a közepére; a káposzta levét habarjuk jól össze tejfellel, aztán öntsük a kitalált káposztára.

Lucskos káposzta.

(Erdélyi étel.)

Minden két-két személyre számítsunk egy fej közép nagyságú rendes káposztát; vágjuk föl cikkekre, mossuk jól meg és tegyük forró vízbe főni. Hat személyre vegyünk egy kiló sertésoldalast, tegyük két liter sós vízbe főni. Másfélórai főzés után készítsünk

a húsos lének rántást egy kanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép pirosra sütvé, kevés hideg vizet öntsünk a rántásba, és úgy fordítsuk a húsos lébe. Ekkor szedjük ki a megpuhult káposztát a vízből és rakjuk a rántásos, húsos lébe: tegyünk bele hat kanál jó erős ecetet; tíz percig forraljuk föl együtt, tálalásig vegyük el a nagy melegről. Ha asztalra adjuk a húst, vagdaljuk föl annyi darabba, ahány személy számára főztünk; ezt a káposztát tálaljuk mély tálban és hintsük meg a tetejét tejfellel.

Kelkáposzta töltve.

Minden fej kelkáposztát jól megmosunk, azután vízzel leforrázzuk. Így minden levelét szét lehet nyitni anélkül, hogy leválnék a torzsájáról. Készítsünk tölteléket félkiló kövérrel vegyes sertés- vagy marhahúsból, jól megvagdalva, jól megborsozva és sózva; tegyünk a hús közé negyedkiló rizskását is. Ha jól összekevertük a tölteléket, tegyünk belőle minden fej kelkáposztába néhány levél közé, a torzsa felé nyomva laposan húst, annyit, amennyi éppen a húsból telik egybe. Miután így megtöltöttük a kelkáposztát, cérnával kössük össze csúcsát és tegyük lábasba szép sorban, öntsük tele sós vízzel, főzzük, míg puha lesz (egy óráig) és zsíros piros rántást tegyünk bele. A rántásba előbb hideg vizet öntve, töltsük a kelre. A cérnát vegyük le a káposztafejekről tálalás előtt. Tejfellel hintsük meg a tetejét. Sült hús ehhez nem szükséges.

Kelkáposzta paradicsommal.

A kelkáposztát megmosva, puhára főzzük s a levét leszűrve: paradicsomlébe tesszük. A paradicsomlébe némi cukrot, sót és rántást rakunk s fölforraljuk. Tálalásig meleg helyen hagyjuk.

Kelkáposzta burgonyával.

A kelkáposztát fölvagdalva, jól megmossuk, puhára főzzük s a levét leszűrjük. A jó zsíros rántás elkészítése után meleg sós vízzel eresztjük föl. A rántásos lébe néhány karikára vágott, megfőtt és megtisztított sárgaburgonyát és törött borsot teszünk s úgy a puha kelkáposztát. Mindezt jól fölforraljuk s az asztalra adjuk.

Kelkáposzta fokhagymával.

A kelkáposztát megfőzve, a levét leszűrjük és jó zsíros rántással friss levet készítünk hozzá. A rántásba egy cikk finomra vagdalt fokhagymát és kevés borsot teszünk. Azután a kész lébe rakjuk a leszűrt kelkáposztát és kis ideig a rántással együtt forralva: tálalhatjuk.

Tejfölös kelkáposzta.

A kelkáposztát cikkekre vagdossuk, puhára megfőzzük s a levét leszűrjük, aztán éppen úgy bánunk el vele, mint a tejfölös karalábéval. Ez télen, nyáron jó eledel.

Kelkáposzta gesztenyével.

A kelkáposztafejeket megtisztítjuk, megmossuk s négy részre vágjuk, azután húslében megfőzzük. Ezalatt negyedkiló gesztenyét félig megfőzünk, megtisztítjuk s a kelkáposzta közé vegyítjük. Ha a káposzta megfőtt, gyöngre rántást vegyítünk közéje, fölforraljuk s néhány kanál tejfölt habarunk beléje.

Paprikás káposzta.

Egy kilónyi savanyúkáposztát mossunk meg jól meleg vízben. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt; ha forró, vessünk bele egy nagy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kávéskanál szép vöröspaprikát. Miután mindez kissé fölmelegedett, tegyük bele a savanyúkáposztát, forgassuk meg a zsírban és sózzuk meg kissé. Öntsük színig a káposztát vízzel és hagyjuk egy óra hosszáig főni. Akkor készítsünk hozzá mély tálban három deci tejfölből és egy fakanál lisztből habarást. Ebbe a forró káposztát lassankint öntve, kavarjuk jól el, nehogy csomós maradjon. Vigyázzunk reá, hogy a káposztának sok leve ne legyen, mert akkor fehér, párolt káposzta lesz belőle. Kevés ideig főzzük még a habarással is, aztán félretehetjük tálalásig. Debreceni kolbászt szokás a tetejére rakni.

Hajdu-káposzta.

Félkiló káposztához veszünk jókora kanál zsírt, ebben megpárolunk félfej apróra vágott vöröshagymát, teszünk bele félkanál szegedi rózsapaprikát s a forró zsírba belevetjük az egy léből gyöngén kimosott s jól kinyomott savanyúkáposztát. Nagy tűzön egyszer-kétszer megforgatjuk s betálaljuk, főtt füstölt kolbásszal vagy sült hurkával.

Zöld paszuly tejföllel összerakva.

A szép, gyenge zöldpaszulyt egész hosszában meghagyva s szálkájától megtisztítva, forró sós vízben puhára főzzük. Ha megpuhult, a levét szitán leszűrjük róla. Porcellán-lábast vajjal kikenünk, zsemlyemorzsával behintjük, a zöldpaszulyt szép sorba, csinos rendbe belerakjuk és soronkint kevés tejföllel, vajjal s zsemlyemorzsával meghintjük. Ha a lábas megtelt, öntsünk reá két deci édes tejfölt s aztán forró sütőbe tesszük, hogy a teteje kissé megpiruljon. Lábasostul adjuk asztalra.

Kalarábé tejföllel.

A teljesen gyenge és nem fás karalábét úgy télen, mint nyáron a legízletesebben így készíthetjük: Szépen megtisztítva, vékony karikára vágjuk s forró sós vízben puhára főzzük. Ha megpuhult, a levét leszűrjük. Egy porcellán-lábast vajjal megkenünk s a puha kalarábészeleteket soronként belerakjuk, minden egyes réteget tejföllel, zsemlyemorzsával s cukorporral kissé meghintjük. Végül zsemlyemorzsával behintjük, két deci édes tejfölt öntünk reá s félóráig forró sütőben tartva, megpirítjuk a tetejét. Lábastul adjuk asztalra.

Rakott sárgarépa.

Lábasba egy tojásnyi zsírt teszünk s ha a zsír forró, vékony kaskákra szeletelt két nagy, szépszínű sárgarépát lökünk bele, megsózzuk, megcukrozzuk s beödjük. Ha elkezd suhogni, ne hagyjuk megpirulni, hanem egy kanál jó húslével öntsük le. Ha a sárgarépa puha, vegyük el a tűztől. Tiszta, új edénynek az alját zsírral kenjük meg s kétujjnyi vastag sárgaréparéteget teszünk bele, erre félig megsült, lábasban párolt csirkedarabokat rakunk s megint egy réteg sárgarépát. Ezt mindaddig ismételjük, amíg az edény tele lesz, öntsünk reá tejföllel vegyes huslevest, annyit, hogy az edény megteljen. (Aki az édes ételt szereti, a sárgarépába cukrot is tehet.) A sárgarépát meleg sütőbe tesszük s mindaddig hagyjuk benne, amíg a levét elforrja. Tálaláskor kiborítjuk vagy az edényben hagyhatjuk.

Zöld fuszulykatokány.

(Erdélyi étel.)

A frissen szedett zöld paszulyt nem kell összevagdalni, sőt a főzéskor is arra ügyeljünk, nehogy széttöredezzék. Sós vízben főzzük meg. Ha a paszuly megpuhult, szitára öntsük, hogy a leve lefolyjon. Tűzhöz tett lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt, egy fej nagyon apróra vágott hagymát, szintén apróra vágott zöld perezselyemlevelet s fél kávéskanálnyi szép vörös paprikát. Összeelegyedésük után kevés lével föleresztjük s a zöldpaszulyt beletesszük, még egy kis ideig párolva azt a paprikás lében, amelynek nem szabad bőnek lennie.

Zöldpaszuly paradicsommal.

A megfőtt zöldpaszulyt leszűrjük a levét s paradicsomlébe tesszük. Különbén éppen úgy járunk el, mintha a saját levébe főznők. A paradicsomba egy kevés cukrot is tehetünk, kevés ecetet csak akkor öntsünk hozzá, ha a paradicsom íztelen. Tálaláskor tejfölt tegyünk bele.

Buzakása.

(Örmény étel.)

Két liter szép és tiszta, kiszemelt búzát megdarálunk kézi darálóval. Egy fazékba tegyünk egy liter sózott vizet forrni; ha a víz forró, lassankint marékokba szedve a búzakását, főzzünk be annyit, hogy kissé lágy tészta legyen belőle. Miután folytonos kavarással közben negyedóráig főztük, vegyük el a tűztől és rakjuk ki egy mélyecske tálba, rendenkint sorban libazsírral meghintve. Az örmények szokták tiszta színmézzel is tálalni, zsír helyett mézet téve reá. Ez az étel igen jó.

Tökkáposzta.

Egy jó nagy, de gyöngö tököt a héjától és a belétől szépen megtisztítunk; aztán kézigyalun gyaluljuk meg és sózzuk jól be, Ha levét eresztett, kéz között csavarjuk ki annyira, hogy lehetőleg ne maradjon benne víz. Amíg ezzel elbánunk, azalatt készítsünk hat személyre egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép világospiros színű rántást jó nagy lábasban, hogy a forró rántásba azonnal beletehessük a kicsavart tököt. Keverjük jól el, aztán azonnal öntsünk reá meleg vizet, de ne nagyon sokat, csak annyit, hogy jól lehessen benne kavarni a rántásos tököt. Rögtön tegyünk bele sót és ecetet; keverjük ezzel is jól össze és tegyük főni, de nem lángra, mert azonnal megég és ehetetlenné válik. Ha igen sűrű lesz, még vizet is kell beletenni, de nem sokat, mert ha a tök kezd átmelegedni, mindjárt meg is hígítja a rántás levét. Amikor a tök elég puha, de még nem főtt széjjel, vegyük el a tűztől. — Lehet a tököt savanyítva is készíteni. Egy nappal előbb, gyalulás után, meleg sós vízbe téve, pár szelet kenyérrrel, langyos meleg helyen egészen izletes savanyu lesz. De a főntírt mód szerint jobb a tökkáposzta. A savanyított tök készítésének is ugyanez a módja; csak ecet nem kell bele és víz helyett a saját levét öntsük reá. Tálaláskor tejfölt kell a tetejére önteni és forró szalonnatepertős zsírt; vagy lehet sertéskarajt is sütni reá.

Kalarábé mártással.

Jó gyenge karalábét megtisztítva, nagy kockába vágunk, forró vízbe főni tesszük, megsózzuk s megcukrozzuk. Ha a levét elfőtte, csak annyit töltögessünk utána, hogy a víz a karalábét ellepje. Jó zsíros és elég liszttel készült piros rántást öntünk ezután a megpuhult karalábéra. A rántásnak azért kell sok liszttel készülnie, mert a karalábé nem lisztes s így nagyon hamar levehígású lenne. A rántással együtt fölforraltjuk s tálalásig félretehetjük.

Spárga-tök.

A spárga-tököt szépen fölvagdaljuk laskaszeletekbe. Forró, sós vízben egy-két percig főzzük, aztán szedjük ki gyorsan szitára, hogy a vize lecsurogjon. Egy csinos tűzálló porcellán-tálat kenjünk be vajjal, hintsünk be zsemlyemorzsával, a tököt tegyük bele, aztán két deci édes tejföllel öntsük le, ismét hintsük meg zsemlyemorzsával és tegyük sütőbe, míg szépen megpirul; akkor tálalhatjuk.

Laboda vagy spenót.

Vegyünk a szükséghez képest egy csomó labodát, mossuk meg tisztán s főzzük be buzogó forró vízbe. Ha egészen megpuhult, vegyük ki a levéből szűrővel; tegyük deszkára és ott vagdaljuk jól össze. Ezenkívül még ritka szitán is át kell törni, mert így izletesebb. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt és egy kanál lisztet rántásnak. Ha szép piros a rántás, tegyük bele a szitán áttört labodát. Két zsemlyét áztassunk meg hideg vízben és a zsemlye vizét, miután teljesen megpuhult, csavarjuk ki és kéz között gyúrjuk jól el, hogy csomós ne legyen. E zsemlyepépet is tegyük a rántásos labodára és kavargassuk vele jól össze, tegyünk bele sót, aztán higítsuk föl édes tejjel. Ha véletlenül kissé sűrű lesz, lehet bele kevés vizet is önteni. Lángtűzre nem szabad tenni, mert nagyon könnyen megkozmásodik. Tálaláskor tegyünk reá bundás-kenyeret vagy borjuszületet.

Szemes zöldborsó.

Vegyünk egy tojásnyi zsírt, tegyük új lábasba; azért újba, hogy a kopott vastól színét el ne veszítse. Ha a zsír forró, öntsünk bele egy liter zöldborsót, tegyünk reá kevés sót, majd egy kanál cukorport és hat kanál vizet; mindezt kavargassuk föl gyakran, egyenlően gyors tűznél főzzük, soha be nem fődve, mert ha befődjük: megsárgul a borsó. Ha még nem puha a borsó, de vizét már elfőtte, egypár kanállal időnkint önthetünk reá vizet ismét, de sohasem sokat. Mikor aztán egészen megpuhultak a borsószemek, hintsünk reá kanálnyi lisztet és kavargassuk vele jól össze, hogy csomós ne legyen.

Zöld paszuly.

A zöldpaszulyt, ha csak lehet, meg kell válogatni, hogy szálkást ne főzzünk, mert az íztelen. A szép gyöngye zöldpaszulyt tisztítsuk meg; a két végét kissé levagdadjuk és derékba törjük el. Nem szép és nem izletes, ha apró kockára van vagdosva. A zöld paszulyt késsel hosszúra hasogatni is lehet; de ezzel annyi baj van és olyan érdemtelen dolog, hogy nem ajánlom.

Ha tehát a paszulyt megtisztítottuk, tegyük tálba s forró vízzel öntsük le, hogy a paszuly forró legyen a megmosás után. A leforrázott paszulyt azonnal tegyük három liternyi forró vízbe, sózzuk meg, fődjük le és hagyjuk félóráig főni. Azalatt készítsünk hozzá rántást tojásnyi zsírból és két fakanál lisztből. Ha már elég piros a rántás, tegyünk bele egy apróra vágott vöröshagymát; öntsünk bele egypár pohár hideg vizet és azonnal töltjük a megpuhult zöldpaszulyra. A rántással is főzzük vagy tíz percig; tegyünk bele, izlésünk szerint, ecetet és kevés cukrot s tálaláskor tegyünk a tetejére tejfölt. De készíthetjük ecet és tejföl nélkül is, ugyancsak úgy, mint a fönt leírt módon és sült szalonnaszeleteket adunk a tetejére.

Vegyes zöldség.

Vegyünk egy-egy darabot a következő zöldségekből: egy jókora nagy sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret, karalábét, kelkáposztát, burgonyát és zöldpaprikát; ezeket természetesen a szükséghez képest szaporítani kell. E zöldségeket tisztítsuk meg és vagdalkuk szép apró laskára. Ha készen van, egy lábásba tegyük bele a fölvágott vegyes zöldséget, sózzuk meg és fedjük be; kevés vízzel addig pároljuk, amíg szépen fehéren megpuhul. Ezután hintsünk reá egy fakanál lisztet és ezzel gondosan keverjük föl, hogy szét ne törjön a zöldség. Eresszük föl kevés húslével, hintsünk közé tört borsot, egy kanál cukorport; fedjük újra be és forraljuk föl a liszttel is; de amint fölforrott, azonnal vegyük el a tűztől. Tálalásig félre tehetjük. Rántott borjúlábat adhatunk mellé.

Minestrone.

(Vegyes zöldség olaszosan.)

Ezt akkor készíthetjük el nagyon jól, amikor bőviben vagyunk a zöldségnek és friss főzeléknek. Vegyünk egy fej karfölt s daraboljuk föl, s ugyanezt tegyük egy fej kelkáposztával is: egy szál sárgarépát, egy darab fiatal tököt, egy zellert apró kockára vágunk; megvagdalkuk néhány szép friss vagy szárított gombát; veszünk hozzá néhány spárgafejet; egy marék kiszemezett zöldborsót; gyöngye, kiszemezett babot ugyanannyit s bő vajban megpároljuk. Azután teszünk hozzá külön megpárolt disznóbörkét, csibemáját, zúzát és borjúvesét. Egy külön lábásban megpárolunk ugyancsak vajban nyolcadkiló rizst s ha kissé megpuhult, ezt is a többihez adjuk; az anyagot mind összekeverjük, egypár kanál paradicsom- meg húslévet öntünk reá, megsózzuk s együtt is főzzük, de csak annyira, hogy szét ne máljék a zöldség s a rizs túlságosan meg ne puhuljon. Adhatunk bele egy darab reszelt páрмаi sajtot, de a tetejét tálaláskor mindenesetre bőven meg kell hinteni vele.

Száraz borsó.

Egy liter szepességi héjatlan borsót tegyünk három liter hideg vízbe főni és addig tartsuk a tűzön, amíg megpuhul, illetve pépszerű lesz. Ekkor készítsünk bele egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsírból rántást; de csak alig egy kicsit pirítsuk meg, mert a borsó elveszti természetes édes ízét, ha barna rántással van készítve. Ha a rántás forró, öntsünk közé egy pohár hideg vizet, borítsuk azonnal a borsó közé és keverjük föl, nehogy csomós maradjon; végül vegyük el mielőbb a tűztől, mert nagyon megkeményedik. Tálaljuk mély tálban és tegyünk a tetejére kolbászt vagy borjúszeletet.

Szemes paszuly.

Vegyünk egy liter barna, hártýatlan paszulyt, vagy fehéret, de a barna, gömbölyü szemű paszuly sokkal jobb a fehérnél; tegyük a paszulyt megmosva és megtisztítva három liter tiszta, hideg vízbe főni és főzzük másfél órán át. A paszuly néha több, néha kevesebb idő alatt megfő és a levét rendszeren nagyon lefövi a sebes főzés miatt; akkor azonban mindig lehet tölteni bele hideg vizet, mert úgy hamarabb megpuhul. Ha egészen megfőtt a paszuly, készítsünk bele egy tojásnyi zsírból, egy nagy fakanál lisztből piros rántást, tegyünk a rántásba, ha már piros, egy fej apróra vágott vöröshagymát; egy pohár hideg vizet öntsünk bele és úgy borítsuk a paszulyba; tegyünk sót és pár kanál erős ecetet is a levébe; főzzük öt percig és akkor félretehetjük. Tálaljuk tejföllel, fölül sertésoldalassal díszítve.

Tört paszuly.

Egy liter jó paszulyt nagyon puhára megfőzünk s ritka szitán áttörjük. Egy tojásnyi zsírban gyöngye rántást készítünk, belevetünk egy kevés finomra vágott vöröshagymát s ha a rántás pirulni kezd, beleöntjük az áttört paszulyt és sót is teszünk bele. Öntünk bele kevés ecetet, mely ha erős lenne, tehetünk hozzá egy kis cukrot is s ha a paszuly sűrű lenne, egy kis vizet is önthetünk hozzá. Tálaláskor a tetejére pirított hagymát vagy friss szalonnatepertőt hintünk.

Lenese böjtösen.

Egy liter lencsét minden gáztól gondosan tisztítsunk meg, azután tegyük oda főni három liter vízben. Miután már egészen puhára főtt, gondos kavarással közben öntsünk közé félliter jó tejet; majd apránként egy kanál lisztet hintegessünk bele. Miután a tejet és lisztet beletettük, megsózhatjuk és folytonos kavarással közben főzzük öt percig. Azért kell kavarni, hogy olyan

legyen, mintha szítán törtük volna át. — Ez az úgynevezett bőjtős lencse, de lehet — aszerint, kinek milyen az izlése — rántással és ecettel is készíteni.

Paradicsomos burgonya.

Néhány szép sárga burgonyát héjában megfőzve, meghámozunk s karikába vagdosunk. Egy fazékba kétliternyi áttört paradicsomlevet öntsünk és sót, kevés cukrot tegyünk s dobjuk bele a karikára vágott burgonyát. Készítsünk egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből szép piros rántást, eresszük a forró paradicsomos krumplibá, forraljuk föl s tegyük félre a tálalásig. Arra ügyelni kell, hogy meg ne sűrűsödjék.

Babéros savanyu burgonya.

Tisztítsunk meg néhány darab szép nagy burgonyát; vagdalkjuk fel karikára; sóval és hat kanál ecettel együtt, tegyük három liter forró vízbe. Ha a burgonya megfőtt, de széjjel nem ment, tegyük bele két babérlevelet, pár szem egész borsot és készítsünk egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből rántást; öntsünk bele, mikor a legforróbb, egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a burgonya levébe. Főzzük a rántással öt percig, akkor vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaljuk tejföllel mély tálban.

Majoránás burgonya.

Egypár szép burgonyát meghámozunk, megmosunk és sós vízben megfőzünk. Azalatt készítünk gyöngé, de bő rántást, hideg vízzel föleresztjük, azután a leszűrt burgonyát belevetjük, sót, borsot s majoránát adunk hozzá s félóráig még főzzük. Rántott borjúhúst adhatunk rá.

Szalonnás káposzta.

Egy darab szalonnát kockára vágunk s megpirítjuk lábasban; azután vékonyan fölvágunk egy fej káposztát, besózzuk s keveset megizzadni hagyjuk. Félóra mulva kinyomjuk a sóból, a pirított szalonnához vetjük, kevés törött borsot, sót s ecetet öntünk rá s addig pároljuk, amíg a káposzta megpuhul. Tálalás előtt tejfölt is habarunk belé, a káposztát a tál közepébe rakjuk s vagy kolbászt vagy más fajta füstölthúst adunk melléje.

Solet.

(Zsidó étel.)

Háromliteres fazékba tegyünk félliter nagyszemű fehér babot, tegyünk hozzá negyedliter nagyszemű gyöngykását, félfej apróra vágott vöröshagymát, két cikk megtisztított fokhagymát,

fél kávéskanál szegedi rózsapaprikát, sót; aztán egy nagy, zsíros libacombot, lehet friss vagy füstölt s lehet jó zsíros marhahús is. Mindezekután megtöltjük a fazekat hideg vízzel, jó erősen befödjük és vagy sütőkemencébe (s ez a jobb), vagy forró sütőbe állítjuk, de itt legalább három órán át csendes tűz mellett egyenletesen főnie kell. A sütőkemencébe már egy nappal előbb, vagyis péntek estefelé szokták beállítani.

Pecsenyék és egyéb húsfélék.

Marhasültek.

Beafsteak.

Egy szép, nagy vesepecsenyét a vastag részéből hártájától, inaitól tisztítsunk meg, hogy csinos, kerek formát nyerjen, de azért gömbölyű maradjon; vágjunk belőle egyenlő szép vastag szeleteket, hintsük be borssal és így elkészítve, hagyjuk pár óráig hideg helyen letakarva. Mikor szükséges, egy lapos vas-edényben tegyünk tűzhöz egy fakanál zsírt. A süstörgő, forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belül nyers maradjon. Aki így nem szereti, az süsse valamivel több ideig. A kisült pecsenyét hosszú tálba rakjuk végig, körölte föl-váltva, kanalankint tegyünk: tarhonyát, salátakáposztát, rizskását, burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet húshoz tojásformában süttött tojást is tegyünk, helyenkint tormából kapart laskából rózsákat formáljunk. Egy-egy csipet fehér tormaszalagot letéve és egy kisebb csipetet vörös céklába mártva, tegyünk rá; zöldpetrezselyemlevélből kétfelől szarát rakunk és egy-egy kicsi ecetes uborkát is csinosan közbe rakva, igen díszes lesz.

Vellington-szelet.

Egy egész vesepecsenyét minden csontos, zsíros részétől megtisztítunk, aztán besózzuk és kissé törött borssal is behintjük. Tegyük tepsire és fölül kenjük be nem igen sok fagyos zsírral. Ezután tegyük sütőbe, jó tűz mellett és hirtelen süssük meg, de csak félig. Ezután a zsírja nélkül tegyük egyenes edénybe kihűlni a pecsenyét, nehogy görbén maradjon, mert akkor a tésztába nem lehetne szépen begöngyölni. Mialatt a pecsenye félig kihül, azalatt készítsük el a hozzá való tésztát így: két-kilónyi vesepecsenyéhez vegyünk félkilónyi lisztet s ezt deszkára téve, a közepére lyukat fúrva, húsz deka vaját teszünk bele; ezenkívül három kanál tejfölt, egy kávéskanálnyi sót s két egész tojást. Mindezt jól összegyúrva, egy darabban hagyva lisztes deszkán, fedjük be, hogy befedve pihenjen negyedóráig. Aztán

nyujsuk el félujjnyira és kenjük be tíz deka vajjal. Hajtogassuk össze úgy, mint az íróstésztát szokás. Megint hagyjuk pihenni tíz percig, újra nyújsuk el félujjnyi vastagra, úgy formálva, hogy a pecsenyét hosszában bele lehessen tenni. A kihült pecsenyét úgy göngyöljük a tésztába, hogy a tészta csak egyréttű legyen. Kenjük meg egy tepsit vajjal s a tésztába göngyölt húst úgy tegyük bele, hogy a ragasztott tészta alulra essék. A tésztát kenjük meg fölül tojással, tegyük gyors tűz mellett sütőbe és ügyeljünk, hogy meg ne égjen. Ha a tészta már szép piros, készen van a hús. Tálaláskor burgonyát vagy rizst adhatunk mellé uborkával.

Luby-sült.

Ezt a sültet a szatmármezei híres Luby-családnak attól a tagjától tanultam, aki maga észelte ki a híressé vált, rendkívül jó ízű, eredeti pecsenyét. Vegyünk félkiló tiszta sovány felsárpecsenyét és verjük ki fabunkóval a lehető legvékonyabbra, ügyelve, nehogy szétrongyosodjék a pecsenye, hanem egészben, szép vékony szeletben maradjon. Azután vegyünk félkiló disznóhúst, amely egy kissé kövéres legyen. Ezt is meg kell laposra verni gondosan, hogy széjjel ne rongyoljuk, végre félkiló borjúfelsárpecsenyét is egy darabba hagyva, laposra kell verni. Ha mind a három darab pecsenyét így elkészítettük, sózzuk meg és tegyük deszkára, legalul a marhaszeletet, a marhahúsra tegyük a disznószeletet, végre a borjúpecsenyét. Ha ezeket szépen egymás tetejére raktuk, göngyöljük szorosán össze, hogy hengeralakú kerékformát kapjon a pecsenye s ha ez megvan, jól szorosán csavargassuk körül tiszta lapos zsineggel; azért, hogy a pecsenye sütés közben széjjel ne omolhasson. A hengerbe kötött pecsenye síma részét kétszeresen vékony szalonnaszeletkével megtűzdeljük (mint a nyulat szokás). — Egy lábásba tegyünk tojásnyi zsírt, ebbe tegyük hosszába a pecsenyét, tegyünk rá hat fej laskára vágott vöröshagymát és egy pohárnyi gyöngye ecetet. Azután fedjük be és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Ha a leve elapad a húsnak, de még nem pirul, vegyük le a tűzről és a hagymás levet áttörjük szítán, azután tegyük újra vissza a lábásba egy kockacukorral együtt és a húst is tegyük megint hozzá, fedjük be és csak addig süssük gyors tűznél, míg a pecsenye kissé pirulni kezd, de ügyelni kell, nehogy a zsírja megégjen. Ha szépen megpirult, vegyük ki a lábásból és a fonalat, mely összetartotta, szedjük le róla, azután vágjuk szép kerek szeletekbe, rakjuk hosszú tálba és körítsük egészben pirított apró burgonyával.

Angol sült.

Ez a pecsenye annál jobb, minél nagyobb mennyiségben készül. Vegyünk tehát legalább három kiló szép marhapest-

nyét. Az angol sült höz legcélszerűbb a hátszint és a rostélyost használni. Miután a húst jól megmostuk és megsóztuk, hintsük be törött borssal. Egy mély lábasha tegyünk egy kanálnyi zsírt s ha a zsír nagyon forró, az elkészített pecsenyét tegyük bele, de vizet ne öntsünk reá, hanem fedjük be azon szárazon és hagyjuk jó erős tűzön párolni. Ha mégis nagyon sülné a zsír és majdnem égni kezdene, akkor a hús alá töltsünk pár kanál vizet, nehogy megfüstölődjék. Ezt a húst gyakran kell forgatni, hogy minden oldala ropogósra süljön. Ekkor tegyük be a sütőbe, ott egy óra hosszáig gondozva sütjük, akkor elérjük azt, hogy a hús egészen puha lesz és a fölvágáskor csaknem véres lé ömlik ki belőle. Szép széles szeletekbe vagdaljuk és hosszú tálba rakjuk. Az angol sültet kapart tormával és pirított burgonyával adjuk; mustárt is tegyünk mellé.

Dívtos marhasült.

Egy szép darab felsált tegyünk deszkára, sózzuk meg, hintjük meg törött borssal s ezután tüzeljük meg minden oldalán a következő holmikkal: Egyenlő, ujjnyi hosszú darabkába vágunk ecetes uborkát, nyers sárgarépát, fehér petrezselyemgyökeret, zellert, apró tisztított mogyoróhagymát. A tüzeléskor nemcsak arra kell ügyelni, hogy a zöldség szép sorban legyen, hanem egyenlően is osszuk el, még pedig egy darab zöld uborka, sárgarépa, zeller és petrezselyemgyökér. Tüzelőtűvel nem dolgozhatunk, mert ez nem hatol be mélyen a húsba, hanem egy hosszú, hegyes késsel, amellyel a húsba lyukat fúrunk s abba dugjuk a zöldséget. Arra is ügyeljünk, hogy a tüzelés egyenes sorban, egymástól egyenlő távolságban történjék, különben a fölszeleteléskor nem tetszetős a pecsenye, sőt a zöldség is kihullhat belőle. Az így elkészített húst egy tojásnyi zsírral tegyük lábasha s egypár kanál vízzel erős tűznél két, vagy ha a hús kemény, három óráig is pároljuk. Ha pirulni kezd, öntsünk reá pár kanál hideg vizet, mert az puhítja a húst. Ha a pecsenye elég puha, tegyük tálalásig meleg helyre, a levét egy kisebb lábasha szűrjük le, öntsünk hozzá ízlés szerint néhány kanál rumot, facsarjuk belé három narancsnak a levét s forraljuk föl. Tálaláskor öntsük a szépen fölszeletelt pecsenyére s díszítsük narancsszeletekkel.

Rosztbőf.

Egy szép nagy darab rosztbőfnek való húst sózzunk be jól s köröskörül hintsük be törött borssal. A tűzhely közepére, lángtűzre tegyünk egy tepsit, bele egy tojásnyi zsírt, amelybe ha forró, tegyük bele a megsózott pecsenyét s gyors tűznél addig süssük, míg a húsnak zsírban lévő fele sötétpiros, ropogósra sült. Ezután a húsnak mind a négy oldalát így kell megpirítani s ha ezzel elkészültünk, a tepsszel nagyon forró sütőbe tesszük

és zsírjával együtt egy csöpp víz nélkül negyed-, vagy ha a hús nagyobb, esetleg háromnegyed óráig hagyjuk sülni. Nagyon sokáig nem szabad, különben tökéletesen átsül s a belseje nem lesz véres, leves. A sütőből való kivevése után tálalhatjuk. Nagyon éles késsel vékony szeleteket hasítunk belőle s azon forrón tálba rakjuk s barna levéből keveset alája öntünk. Mustárt mindenestre adjunk melléje. Ha lágymeleg helyen sokáig áll a pecsenye, megszurkül és elveszti pirosságát, tehát egészen el kell a tűztől venni. Hidegen is nagyon jó a rosztbőf s ha idejében hűlni tesszük, szép piros marad.

Lengyel rostélyos.

Egy darab sovány felsálból vágjunk szeleteket, verjük ki jól fakalapáccsal, sózzuk be, tegyünk lábásba egy kanál fagyos zsírt és egy sor pecsenyét rá; hintsük be kevés paprikával és laskára vágott vöröshagymával. Néhány szem borsot és későbbben újra húst is tegyünk rá, de paprikát nem. Ha a húst hagymával sorba raktuk, öntsünk fölül rá három deci bort, két deci ecetet és néhány kanál hideg vizet. Fedjük be és főzzük, amíg a hús puha lesz. Időnkint, ha szükségesnek mutatkozik, kevés bort és vizet öntsünk rá. Aztán süssük szép pirosra; de mindig forgassuk a lábásban. Tálaljuk föl saját zsírjával: adjunk mellé makarónit.

Vöröshagymás rostélyos.

Vegyünk egy kiló rostélyosnak való marhahúst, szeletekbe vágva, verjük meg puhára fabunkóval, sózzuk be, minden szelethez vágjunk laskára egy nagy vöröshagymát és azt is sózzuk meg. Valamivel tálalás előtt kell gyorsan sütni, mert kiszárad és faggyúízt kap. Forró zsírba tegyük tehát bele a húst; ha félig megpirult, tegyük rá a hagymát, ügyelve, hogy el ne égjen. Rakjuk a pecsenyét tálba, a hagymát szórjuk rá s végül tegyünk mellé piritott apró burgonyát.

Tejfölös vagy Eszterházy-rostélyos.

A rostélyost verjük meg jól, sózzuk be és süssük meg forró zsírban hirtelen, de nem kell sok zsírt használni, mert ez nem jó. Ha a hús megpirult, öntsünk rá hideg vizet, fedjük be és puhítsuk meg. Elég puha lesz, ha pár kanál hideg vizet teszünk hozzá. Ha elkészült, öntsünk rá jó tejfölt. Vigyázni kell, nehogy sok levet eressen. Egy külön kis edénybe tegyünk kevés zsírt; ha forró a zsír, tegyünk bele félfej reszelt vöröshagymát, egy késhegynyi vörös paprikát. Ha kitaláltuk a tejfölös pecsenyét, öntsük a paprikás zsírt tetejébe, mert ezáltal szép külsőt nyer.

Szalonnával tüzdelt vesepecsenye.

Szép nagy vesepecsenyét tisztítsunk meg a kövérjétől, sózzuk meg és tört borssal hintsük be, azután vékonyra vágott szalonnalaskákkal tüzdeljük addig, amíg a szalonna a húst belepi. Tegyük hosszában tepsibe, öntsünk alá néhány kanál vizet és kevés zsírt aztán helyezzük egy óra hosszáig sülni meleg sütőbe. A sütőből időnkint vegyük ki és a tepsit fordítsuk meg, hogy minden oldalát egyenlően érje a meleg. Locsoljuk meg a saját levével. Ha megsült, szép vastag szeletekbe vagdaljuk föl. A szeleteket tegyük egymás mellé hosszú tálba, körítsük makkarónival, pirított burgonyával és ecetes uborkával; a levéből is öntünk alá egy keveset.

Savanyú vesepecsenye.

Szép kövér vesepecsenyét tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval, két babérlevéllel és néhány szem borssal; vöröshagymát, két deci jó ecetet és egy liter hideg vizet öntsünk reá. Fedjük be és pirítsuk mindaddig, hideg vizet öntve reá, míg elég puha nem lesz. Akkor félliter tejfölbe tegyünk egy kávéskanál lisztet, habarjuk el; egy kávéskanál cukorport is öntsünk a savanyú lébe s főzzük jól föl. Tálaláskor szitán szűrjük át a levét; a fölszelt pecsenyét citromkarikákkal diszítsuk föl csinosan és tegyünk mellé tarhonyát, makkarónit vagy más ilyesmit.

Töltött fehérpecsenye.

Vegyünk egy szép, nagy darab, lehetőleg vastag fehérpecsenyét; éles késsel vágjuk ki a közepéből a húst. A gömbölyű pecsenye hárttyás külső része amennyire lehetséges, vékony zacskóforma legyen. Az ebből kivágott pecsenyét tegyük deszkára és vagdaljuk jól meg; továbbá aprítsunk még a pecsenye közé tíz deka fehér szalonnát és három keményre főtt tojást, kevés tört borsot, sőt és kevés apróra vágott zöld petrezselymet; a töltelékét egy egész nyers tojással gyúrjuk jól össze és tömjük meg vele a nyers fehérpecsenyezacskót. Ha teletömtük, varrjuk be cérnával a végét. A húst sózzuk meg és kevés borssal is hintsük be; tegyük egy kanál zsírral együtt lábasba és öntsünk még reá néhány kanál vizet. Gyakran megforgatva pároljuk egy óra hosszáig, hogy minden oldala piros legyen. Ha a külső hús puha, lehet tálalni; de fölvagdalni csak közvetlenül a tálalás előtt szabad. Vékony szeletekbe vágjuk; egymás mellé csinosan rakva; hosszú tálban szokás tálalni. Körítsük párolt vegyes zöldséggel.

Fehérbélü pecsenye.

Egy kiló felsálpecsenyét jól összevágunk, vagy megdarálunk, hogy semmi inas vagy csomós darab ne legyen benne. Tegyünk

e vagdalt húsba sót és kevés tört borsot, egy kis kanál fagyos zsírt és három keményre főtt tojáznak a sárgáját, azután gyúrjuk jól össze s tegyük a húst egy meglisztezett deszkára, amelyen nyújtófa segítségével lapítsuk ki két arasz hosszú és egy arasz széles lapformára. Ebbe a következő módon készült töltelékot tegyük: Áztassunk meg hideg vízben két fehér zsemlyét, ha jól megázott, csavarjuk ki a vizet belőle s tegyük tálba. A három megfőtt tojásfehérét vagdaljuk össze lehető apróra, ezt is tegyük a megáztatott zsemlye közé, egy egész nyers tojást is üssünk belé, aztán még sót, egy kevés tört borsot, valamint fél kávéskanál apróra vagdalt zöld petrezselymet. E keveréket gyúrjuk kézzel össze, amíg téztaforma nem lesz; akkor lisztes deszkán formáljunk belőle kolbászalakot, olyan hosszúságút, mint a vagdalt pecsenye, hogy az egész húsnak ez legyen a belső része. A vagdalt pecsenyét sodorjuk össze olyanformán, hogy a fehér kolbász a vagdalt húsnak éppen a közepébe essék. Egy tepsit kenjünk meg zsírral, tegyük a vagdalt húst a közepére hosszán, egyenesen elnyújtva, ügyesen formáljuk egyenlő vastagságúra, egy kis liszttel hintsük meg fölül és kevés zsírral locsoljuk meg; sok zsírt nem kell reá tenni, mert akkor a hús meghasad és nem lesz szép; ha így elkészítettük, tegyük egyenlő meleg sütőcsőbe, egy órai gondos figyelem alatt megsülhet; ha szép piros a pecsenye, vegyük ki, tegyük a deszkára, vagdaljuk föl éles késsel szép egyenlő szeletekbe, aztán rakjuk úgy a hosszú tálba, mintha el sem lenne vagdalva, körítsük zsírban vagy vajban megpirított burgonyával. Öntsünk a tepsiben lévő zsírjába négy kanál jó tejfölt és ezt a levet forrón öntsük a pecsenyére. Ez szép s nagyon ízletes pecsenye.

Hagymás tejfölös pecsenye.

Felsálpecsenyéből szép szeleteket vágva, ügyesen megvereggetjük, hogy széjjel ne rongvosodjék, hanem vastag, tömör, kerkeded szeletekben maradjon. A szeleteket sózzuk be s forró zsírban süssük ki szép pirosra. Míg a sült elkészül, jó sok megtisztított vöröshagymát karikára vágunk (egy kiló húshoz egy tányér hagymát). A föl vágott hagymát megsózzuk s néhány percig benne hagyjuk a sóban. Ezt azért tegyük, mert a hagyma így ropogós marad s csak akkor van erdélyi módon elkészítve a sült, ha a hagyma ropogós rajta. A pecsenyét megsülése után szedjük ki s vessük a zsírba a sós hagymát és kevés törött borsot hintsünk reá. A hagymát csak addig hagyjuk a zsírban, míg jól megmelegedik, de ez idő alatt is többször kavarjuk meg. Ha a zsírban forró a hagyma, néhány kanál tejfölt öntsünk reá s azonnal tálaljuk. A pecsenyét körítsük a hagymával.

Szenen vagy roston sült.

Ehhez lehetőleg fiatal marhából dagadót vagy a vesepecsenyének bőrös, leppentyüs részét használjuk, mert ez igen jó és puha pecsenye. A takaréktűzhelyből szedjük ki a tűzhely lapjára egy jó nagy rakás parázs-szenet és pedig okvetlenül faszenet, mert a kőszén nem jó. Egy e célra készült, alacsony, négy lábon álló dróthálót tegyünk a parázs-szénre. A drótháló legyen körülbelül 25 centiméternyi s négyszögletű formájú. A húst daraboljuk föl tányérnyi nagyságba, sózzuk meg és rakjuk a szén fölött levő dróthálóra sorjában. A drótháló alatt folyvást élesszük a tüzes szenet, mert ha erős tűzön nem sültet, elromlik a pecsenye. Ha a pecsenye egyik fele szép pirosra sült, villával fordítsuk meg; ha mindkét fele megpirult, szedjük le csinos, apró fehér deszkákra. Tányér helyett minden személynek egy ilyen deszkán szokás a húst föltálalni, hogy ki-kí maga tetszése szerint vagdalhassa föl, azon forrón fogyasztván el. Sütéskor rendkívül füstöl és kellemetlen szagot terjeszt; ezért, ha csak lehet, szabad helyen kell ezt sütni. Lehet ezt sütni juhdagadóból is; az sokkal puhább; de lehet szép, nagy marharostélyosból is készíteni. Ha kövér a hús, annál jobb.

Tojásos sült.

Egy darab laposan vágott felsált éles késsel kétfelé metszünk, de csak annyira, hogy a széle felé egy ujnyira összeállítva maradjon, olyanformán, mint a könyv sarka. Ezt a széles húst a sarkával kifelé deszkára terítjük s ügyes kézzel gondosan, lehető vékonyra verjük ki, kissé megsózzuk s a közepére végig két-három keményre főlt és héjától megtisztított tojást rakunk. A tojás mellé, mindkét felől sorban vékonyra vágott gyöngye sárgarépat és zöld ecetes uborkát helyezünk el. Ha ez megvan, három egész tojást kevés sóval úgy verünk föl, mintha rántottának készítenők. Ezt a tojást a kemény tojásan végigöntjük, a húst a töltelékre csavarjuk s lehetőleg szorosán összevarrjuk. Egy lábásba vöröshagymát, zsírt teszünk s ebbe helyezzük a hústekerestet. Öntsünk reá pár kanál vizet, fedjük be, míg puha s piros lesz s pároljuk gondosan. Tálalás előtt kifejtjük a cérnát s szép vékony szeletekre vágjuk.

Hagymás sült.

Sóvány felsálpecsenyét szép szeletekre vágunk s verőfával kissé laposra verjük. Egy lábásba tojásnyi zsírt teszünk s két nagy fej fölvágott vöröshagymát. A húst kissé megsózzuk, borsozzuk s a hagymás zsírba rakjuk szép sorjába, aztán befödjük. Sülésekor gvakran megforgatjuk s amíg megpuhul, mindig egy-két kanál hidek vizet töltünk reá. Ha a hús megpuhult, úgy kell megpirítani, hogy a zsírja szép rozsdás legyen.

Fehérpecsenye.

Egy kiló gömbölyű fehérpecsenyét tegyünk nagy lábasba jól megsózva, egy nagy kanál zsírral és egy fél fej cikkebe szedett fokhagymával; töltsük a lábast félig hideg vízzel és tegyük a tűzhelynek olyan részére, ahol fedő alatt folytonosan és erősen főhessen. Ha kezd zsírt eresztetni, öntsünk reá azonnal féliter hideg vizet, aztán hagyjuk addig főni, amíg egészen puhává válik, ami aránylag kevés idő alatt megtörténik. Amikor puha lett, hagyjuk minden oldalát megpirulni és csak tálalás előtt szeljük föl. Zsírját töltsük alá és mellé tegyünk fölvert galuskát vagy káposztasalátát.

Vagdalt marhapecsenye.

Tegyünk deszkára félkiló marhapecsenyét és félkiló kövéres sertéshússal együtt vagdaljuk vagy őröljük meg. Vigyázni kell, hogy semmi inas vagy csomós rész ne maradjon benne. Két zsemlyét áztassunk meg hideg vízben és csavarjuk jól ki a vizet belőle, aztán gyúrjuk úgy össze, mintha tészta lenne; tegyük ezt a megvágott pecsenyéhez; ugyanakkor tegyünk a húsba egy kávéskanál igen apróra vágott vöröshagymát és két egész nyers tojást. Ezt a vegyüléket addig gyúrjuk, amíg a fűszerek és zsemlyerész egészen elkeveredik a hús között. Ha ez megtörtént, egy tepsit kenjünk ki fagyos zsírral és hintsük meg annyi liszttel, amennyi a zsirra tapad. A húst gyúrjuk csinosan formálva, hosszúkás hengeralakba; tegyük bele a zsiros tepsibe, egyengessük el úgy, mintha tészta lenne. Fölül kenjük be fagyos zsírral és hintsük be liszttel. Aztán tegyük forró sütőbe; időnkint locsoljuk meg zsiros vízzel. Félóra alatt pirosra süthetjük. Ha készen van, a levébe önthetünk savanyú tejfölt; ezzel is forraljuk kissé. Tálaláskor szép, vékony szeletekbe vagdaljuk föl. Hosszú tálban rakjuk egymás mellé a szeleteket, mintha egész darab pecsenye lenne. Diszítsuk fölül citromszeletekkel és öntsük alá a saját tejfölös levét; de uborkát adva mellé, tejföl nélkül is készíthető.

Marhapecsenye-gombóc.

Egy darab marhapecsenyét vagdaljunk vagy őröljünk meg nagyon apróra. Azalatt tíz deka rizskását sós és zsiros vízben főzzünk meg és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez, fűszerezük egy kevés tört borssal és sóval. Vagdaljunk bele tizenöt deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyúrtuk egy egész nyers tojással, formáljunk belőle tojásnyi nagyságú gombócokat. Hogyha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg, hogy könnyebben átsülhessen. Végül nem igen sok, de forró zsírban süssünk ki. Burgonyával körítsük.

Vetrece.

A maradék marhahús-pecsenyét újra elkészíthetjük a következő módon: forró zsírba tegyünk laskára fölvágott húst; sózzuk meg és öntsünk egy kevés hideg vizet és néhány kanál ecetet reá. Ha jól elfőtte a levét és már zsírja kezd sülni, tegyünk közé egy kis borsot és néhány fej laskára vágott vöröshagymát. Mikor a hagyma kezd pirulni, be lehet tálalni. Tegyünk mellé burgonyapírét.

Zöldséges pecsenye.

Egy darab szép felsálszeletet tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval és két deci ecettel; tegyünk bele egy szál tisztított és karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, karalábét, zellert, egy fej vöröshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tűzhöz az edényt és főzzük, amíg megpuhul; ha a leve elfő, mindig pótoljuk kevés hideg vízzel. Ha a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba négy nagy megtisztított és karikára vágott burgonyát; öntsünk rá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarás nélkül főzzük, míg a burgonya megpuhul és zsírja kiválik. Ha kész vágjuk szeletekbe; a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé.

Marhahús tejfölös mártással.

Szép, nagy darab felsálpecsenyét tegyünk megmosva és sózva egy nagy lábasba, adjunk hozzá egy kanálnyi zsírt, zellert, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, egész borsot, egy pohár ecetet és pohár vizet; hagyjuk főni két óráig. Ha a pecsenye puha, a zöldséget törjük át szitán és habarjunk bele két deci tejfölt, s egy kávéskanál lisztet, egy kávéskanál cukorport; továbbá kevés ecetet is tegyünk még bele. Ezt a mártást öntsük a fölvagdalt pecsenyére; főzzük föl együtt pár percig. Ha barna mártást akarunk készíteni, kockacukrot pirítsunk meg egészen sötét színűre, kis ecettel oldjuk föl és azt tegyük a tejfölös mártásba, akkor szebb színe lesz; rizskásával tálaljuk.

Paprikászelet.

Jól megtisztított szép felsálpecsenyét vágdaljunk föl széles szeletekbe és verjük meg fakalapáccsal. Az ütésnél vigyázzunk, hogy csinos tömött formája megmaradjon. Azalatt, míg az ütéssel elkészülünk, tegyünk lábasba tojásnyi zsírt, egy fej fölvágott vöröshagymát és jókora kávéskanál szép vörös paprikát keverjük el a hagymás zsirban. E zsírba rakjuk a besózott husszeleteket. Miután valamennyit beletettük, fedjük be és hagyjuk csendesen sülni; ha elkezd sercegni, öntsünk rá pár kanál vizet és időnkint forgassuk meg a pecsenyeszeleteket. Eközben ügyeljünk, hogy mindig bő leve legyen a husnak; hosszú tálban tálaljuk és burgonyával körítjük.

Serpenyős rostélyos.

Hat szelet rostélyost sózzunk meg, lábasba tegyünk egy kanál zsirt, két fej fölívágot vöröshagymát s egy kávéskanál szegedi paprikát. A rostélyosszeleteket rakjuk a hagymás zsirba, fedjük be és pároljuk egy óráig. Párolás közben a hust folytonosan ügyelve forgassuk és kevés vízzel töltögessük, nehogy a leve le-sülvén, elszáradjon a hus. Ha a rostélyos puha és szép, tálalhatjuk hosszú tálban, burgonyával koszoruzva.

Marhapesténye zöldseses mártással.

Vegyünk egy szép darab felsálpesenyét, sózzuk meg, tegyük lábasba egy kanál zsirral, kevés vágott petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, vöröshagymával, borssal és zellerrel, félpohár ecet-tel; fedjük be és pároljuk vagy két óra hosszágig; de folytonosan vízzel töltögetve, hogy alig süljön, inkább csak párolódjék; mikor aztán a hus elég puha, tegyük gyors tüzre, hogy szép piros színe legyen a zöldségnek és a pesenyének. Ezután hagyjuk a pesenyét a lábasban; a zöldséget szitára téve, törjük át a zöldseses zsirt és öntsük újra vissza a pesenyére; egy kávéskanál cukorport is tegyünk a zöldseses mártásba, azután tálalásig vegyük el az erős tüzről, mert könnyen megég a mártás és akkor elszárad a hus. Tálaljuk hosszú tálban fölívágdalva, nagy széles szeletekben; a mártást öntsük rá és körítsük makkarónival.

Angol rostélyos.

(Ramstek.)

Minden személyre számítsunk egy ramsteket. Azt jól megtisztítjuk a csontjától és zsírjától, azután egyenkint tiszta ruhával megtöröljük, mert megmosni nem szabad. Ha megtisztítottuk a megtöröltük, tegyük deszkára, verjük meg mind a két oldalát a kés fokával, de az egyik oldalon a másikkal ellenkező irányban, azután minden szeletet behintünk kis törött borssal; sózni csak közvetlenül a sütés előtt kell. Egy errevaló sütőtepsibe zsirt készítünk, amely alatt erős tűz legyen s amikor a zsir már szinte füstölög, akkor vetünk bele egy szeletet, hogy hirtelen ropogásra süljön. Ha az egyik oldala pirosra sült, hirtelen a másik oldalára fordítjuk. Minden szelettel így teszünk külön-külön s a fő az, hogy a zsir nagyon forró legyen. Zsirban sült burgonyát tálalunk melléje.

Vesepesenyé-szelet.

(Filé.)

Szépen megtisztított s megtörölt vesepesenyét ökölnagyságu darabokra vágunk s deszkán ujnyi vastagságra verjük, de ügyelve arra, hogy el ne tépjük. A szeletkéket megsózzuk, keveset meghintjük liszttel s a tűz mellett, forró zsirban hirtelen meg-

sütjük, de csak épp annyi zsirban, hogy a hus oda ne süljön. Egyszerre legfeljebb két szeletet szabad sütni, hogy levét ne ernessen. Többféle huskörülvalóval diszítjük s úgy tálaljuk. A tetejére tojást sütünk.

Gombás sült.

Egy darab felsálpecsenyét megmosunk, kissé megverjük a husverővel, bedörzsöljük jócskán sóval s törött borssal, aztán lábasba tesszük; egy kanál zsirt s egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy kis pohár borecetet is adunk hozzá s befödve, lassan pároljuk, arra ügyelve, hogy oda ne süljön; lehet időnkint egy kis hideg vizet tölni utána. Ha a hus meg is puhult, szép pirosra is sült, készítsük hozzá a következő mártást: Friss vagy szárított szép gombát megmosunk és megfőzünk. Ha megpuhul, kivesszük a léből s szép karikára vágjuk, aztán visszatesszük a lébe, amely legfeljebb két deci legyen. Ezután készítsünk gyöngérántást, dobjunk bele félfej apróra vágott vöröshagymát, egy kevés tört borsot, kevés sót és borítsuk bele a gombát levestől; öntsünk hozzá vagy három kanál ecetet, négy kanál tejfölt, forraljuk föl jól s ha kell, még tehetünk utána kevés ecetet. Tálalás előtt a pecsenye zsirját is hozzáöntjük a mártáshoz, a hust szép szeletekre vágva hosszú tálba rakjuk s a mártást ráöntjük. Makkarónival, tarhonyával vagy zsirban sült burgonyával körítjük vagy mind a hárommal.

Főtt marhanyelv.

Szép friss marhanyelvet tegyünk sós vízbe főni. Félórai főzés után vegyük ki a vízből és deszkára téve, fejtsük le a nyelvnek könnyen elválasztható bőrét. A megtisztított nyelvet tegyük vissza a forró vízbe és főzzük tovább, legalább két óra hosszáig, mert csak akkor jó a frissen főtt nyelv, ha egészen puha. Amikor megpuhult, tegyük félre a nagy tüztől; de ha föl akarjuk adni, újra forraljuk föl, mert annál jobb a nyelv, minél forróbban adhatjuk asztalra; tálaláskor vagdaljuk föl szép vékony szeletekbe és hosszukás tálba rakjuk úgy bele, mintha egész darabban lenne. Hintsük be frissen reszelt tormával és körítsük vajba pirított burgonyával. Adhatunk mellé mustárt is, sőt azt legcélszerűbb mellé adni, ha csak tormát nem teszünk reá. Leves után vagy vacsorakor igen kedvelt étel.

Főtt nyelv frissen rántva.

Szép marhanyelvet sósvízben egészen puhára főzünk, a vastag bőrét ezután lehántjuk s azon melegen kissé megsózzuk, lisztben megforgatjuk, majd fölvert egész tojásban s végül zsemlyemorzsában forgassuk meg, amint ez a rántott csirkénél szokás. A nyelvet forró zsirban hirtelen süssük ki, hogy szép rózsaszínű legyen rajta a zsemlyemorzsa. Minthogy a hus, illetőleg a nyelv

nagy darab, elég, ha félig lepi el a zsir. Ha a hus felsőrésze megpirult, megfordíthatjuk. A megsült nyelvet deszkára téve, éles késsel szép vékony szeletekre vagdossuk, de ügyeljünk, hogy a formáját el ne veszítse. Tálba tesszük és körítsük gombával, amelyet így készítünk el: A jól megfőzött gombát vékony laskára vagdaljuk s forró zsirba tesszük. Ontsunk reá kevés jó édes tejfölt, egy kis sót és egypár egészben összehabart tojást. Ha ezt kis ideig forraltuk, rakjuk csinosan a fölvágott nyelv mellé. Zsirban pirított zöld petrezselyemlevelet is rakhatunk a nyelvre díszítésül.

Szárnyas sülték.

Kappansült.

Egy szépen megtisztított kappant vágjunk föl a melle alatt, a májat, zuzát vegyük ki és tisztogassuk le, aztán tegyük a szárnyába. A kappant kívül is, belül is jól meg kell sózni. A belsejébe tegyünk egy kevés majorannát, kenjük be fagyos zsirral, tegyük tepsibe, öntsünk alá néhány kanál vizet és süssük jó tűznél másfél óráig; eközben locsoljuk és forgassuk. Tálaláskor vagdadjuk föl szépen, rakjuk hosszú tálba és adjunk mellé uborkát vagy salátát.

Jérce-szelet.

Szép, nagy, kövér tyuknak, kappannak vagy pulykának a melle fehér husát lehetőleg egészben lefejtjük a csonttól. A hust óvatosan laposra verjük, ügyelve, hogy a gyöngye rust szét ne verjük, azután megsózzuk s nagyon forró zsirban sütjük, de nehogy kiszáradjunk. Sütés után ezt a pecsenyét azonnal tálni kell; vegyes huskörül valóval díszítjük.

Rántott csirke.

Fiatal csirkét szépen, gondosan megtisztítunk, egyik szárnya közé tegyük a májat, a másikba pedig a zuzáját. Aztán daraboljuk föl szokott részeire és sózzuk meg. Egy tányérba tegyünk lisztet, másik tányérba üssünk bele egy vagy két nyers tojást és habarjuk jól össze; a harmadik tányérba pedig tegyünk finoman szitált zsemlyemorzsát. Legelőbb mártjuk be a csirkedarabokat a lisztbe, azután tojásba és végül a zsemlyemorzsába. Miután minden egyes darabot beforgattunk, tegyünk nagy lábásba jó bőven zsírt. Mikor jó forró a zsir, akkor tegyük bele a csirkedarabokat, úgy, hogy egyszerre lehetőleg sokat süthessünk. A sütéskor arra is kell ügyelni, hogy igen gyors tűzön ne süljön, mert akkor belül ners marad a hús és az a rántott csirkénél igen ízetlen. Ha lassan sül, az sem jó, mert elég alatta a sok zsir és a zsemlyemorzsa is összevissza szárad a húson. Ha az egészet

mind szép pirosra kisütöttük, tegyük hosszú tálba. Abban a zsírban, amelyben a csirke sült és amely még forró, süssünk zöld petrezselyemlevelet és azzal a csirkét fölül hintsük be. Vigyázzunk, hogy lehetőleg forrón, a sütés után rögtön adjuk asztalra. A rántott csirke nehogy sótalan maradjon, mert akkor édes és nem jó.

Töltött csirke.

Csakúgy készítjük, mint a levesnek való töltött csirkét, csak amikor megtöltöttük, tegyük tepsibe, kenjük meg fagyos zsírral és pár kanál vizet öntsünk alá; helyezük sütőbe és többször locsolva forgassuk meg, hogy egyenlően piruljon. Ilyen eljárás mellett, ha jó tűzünk van, félóra alatt megsül. Tálaláskor gondosan vagdadjuk föl és olyanformán rakjuk hosszú tálba, hogy olyan legyen, mintha egészben lenne; körítsük burgonyával és salátát adjunk mellé.

Gombával töltött csirke.

A megtöltendő csirke ne legyen se nagy, se kicsiny. Ha a csirkét töltjük, vékony zsineget kössünk a nyakára s bánjunk úgy vele, mint a töltött csirkével. Ha fölfujtuk, megkoppasztottuk s kibontottuk — ha a bontáskor a levegő kimegy belőle, nem baj — mossuk meg, sózzuk meg s kis kanál segítségével töltsük meg a következő töltelékkel: minden csirkére jó félmarék gombát számítsunk; megmosás után főzzük meg puhára. Ha a gomba megfőtt, deszkára téve vagdadjuk össze, tegyünk bele kevés sót, borsot, zöld petrezselymet, két keményre főtt s apróra vagdalt tojást. A csirke megfőtt zuzáját is vágjuk a gomba közé és egy megáztatott, kicsavart zsemlyét. Egy tojásnyi zsírban kis ideig a tűzön pároljuk a gombát s legutoljára belevagdadjuk a nyers májat s jól elkeverjük vele. A tűztől elvett holmikat jól összekavarjuk s ha nagyon kemény lenne, egy nyers tojást ütünk bele. A csirke töltésekor arra ügyeljünk, hogy egyenletesen s nem túlvastagon elosztva, mindenfelé jusson a töltelékből. Ha így elkészítettük, tegyük tepsibe, kenjük be zsírral s egy kanálnyi vizet öntsünk alája. Rendes tűznél sütőben szép pirosra süssük meg; de arra nagyon ügyeljünk, hogy a pecsenye el ne száradjon, mert gyorsan sül s csak úgy van belőle mit enni, ha a megsülése után rögtön tálalhatjuk. Tálaláskor földaraboljuk és egészben megsütött kifliburgonyával körítjük.

Szalonnával sült kappan.

Vegyünk egy szép nagy kappant, tisztítsuk meg gondosan; a belét vegyük ki, a májat és zuzát tegyük a szárnyába, sózzuk meg kívül is, belül is; kevés borsal is hintsük be. Cérnával néhány szelet szalonnát is erősítsünk reá. Aztán tegyük a kappant olyan lábasba, amelybe már előre egy kanálnyi zsírt tettünk;

majd öntsünk rá két deci ecetet; továbbá tegyünk mindenféle fajta, karikára vagdalt zöldséget is rá, el nem felejtve egy fej vöröshagymát sem, mert ez okvetlenül szükséges. Azután fedjük be s egy óráig pároljuk. Akkor vegyük ki a kappant és tegyük más lábasba. A levét, amelyben főtt, szitán szűrjük újra reá, a szalonnaszleteket pedig szedjük le róla, a zöldséget dobjuk el, a kappant, a levébe pirítsuk meg a sütőben félóráig. Tálaláskor vagdalkuk föl és tegyük a levébe kevés tejfölt, s körítsük apró zsemlyegombócokkal. Ez a pécsenye hidegen is nagyon ízletes: vacsorára, illetőleg tea mellé hidegen szokásos asztalra adni. Ilyen alkalommal aszpikkal és citromszeletekkel díszítsük.

Kacsa sülve.

A kacsát, mielőtt sültnek felhasználjuk, legalább is egy hétig kell hizlalni. Gondosan tisztítsuk meg, szedjük ki belőle a legkissebb tollmaradványt is. A kacsát mindig a melle alatt hasítsuk föl; a belét vegyük ki, a máját és zuzáját tisztítsuk meg és használatig tegyük félre; kívül-belül sózzuk meg, tegyük tepsi-be, öntsünk alá kevés vizet, tegyük forró sütőbe egy óráig és többször forgatva süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zuzájával vegyítve. Tálaláskor vagdalkuk föl és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májasrizskásával.

Szelid kacsa vadmódra.

A kissé sovány kacsát legcélszerűbb vadmártással készíteni. Tisztítsuk meg jól a tollától, belét vegyük ki; máját, zuzáját tisztítsuk meg és tegyük bele a szárnyába; sózzuk meg kívül-belül és borssal is hintsük be. Tegyük egy lábasba zsírt, egy fej vöröshagymát, zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, két deci ecetet. A kacsát tegyük a lábasban levő zöldség közé és pároljuk egy óráig. A zöldséget törjük át szitán és a mártásba, mely át-törődött, tegyük három kis kockacukrot; ha nem elég savanyú, még kevés ecetet is tehetünk bele; egy percig forraljuk újra föl, azután öntsük a fölívágot és tálban szépen elhelyezett kacsára. Citromszeletekkel díszítve adjuk föl.

Pulykasült.

Egy jól kinőtt jérce-pulykát tisztítsunk meg, azután öntsük le a forró vízzel, a melle alatt hasítsuk ki és beleit gondosan kiszedve, máját és zuzáját tisztítsuk meg. Igen gondosan, ujjainkkal a nyakánál benyulva, vegyük ki az ételtartó bögycsészét, vigyázva, hogy a külső bőrt ne repesszük föl, mert a pulyka bögycsészét csak akkor tölthetjük jól meg. Az egész pulykát sózzuk meg kívül-belül s készítsünk a bögycsészének töltelékét a következő módon: Két egész zsemlyét áztassunk félóráig tejben, azután csavarjuk ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük föl egy nyers tojással

es tíz deka igen apróra vágdalt fehér szalonnával, két keményre főtt és apróra vágdalt tojással; egy kevés borsot, egy kávéskanál sót és vágott zöld petrezselymet is tegyünk bele; ezeket mind együtt gyúrjuk jól össze és tömjük a pulyka bögyébe. Fölül a nyaknál kössük meg cérnával a bőrt, mert különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsibe, kenjük be vékonyan fagyos zsírral, öntsünk alá pár kanál vizet, aztán tegyük forró sütőbe másfél vagy két órára. Ezalatt többször forgassuk s mikor megvan, igyekezzünk minél melegebben fölvagdalni; hosszú tálba tálaljuk, alatta káposztával. A töltött bögyöt külön kell nagy vékony szeletekbe vágdalni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszorúba rakni.

Pulyka vágdalt hússal.

Egy fiatal pulykát, amely nem nagyobb egy tyuknál, szépen tisztítsunk meg és forrázzuk le vízzel; ha gondosan megtisztítottuk, bontsuk ki a melle alatt, a máját, zuzáját vegyük ki a beleiből és tegyük sós vízbe főni félóráig. Azalatt a pulykát hátánál hasítsuk föl, a melle csontját vegyük ki, de úgy, hogy a húsa ne rongyolódjék el, s arra ügyeljünk, hogy azért a pulyka el ne veszítse az alakját. A comb csontja maradjon benne. Miután a csontokat lehetőleg kiszedtük, sózzuk meg kívül-belül és készítsünk bele tölteléket a következő módon: a megfőtt májat és zuzát deszkán vágdaljuk jól össze, félkiló borjupecsenyét és félkiló kövér sertéspecsenyét is vágdaljunk meg nyersen, két zsemlyét beáztatva és kicsavarva gyúrjunk össze; tegyünk hozzá kis fej vöröshagymát, néhány apróra vágdalt sampiongombát, apróra vágott zöldpetrezselymet, két nyers tojást, két keményre főtt és megvágdalt tojást, kevés tört borsot és sót; mindezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele az egész pulyka belső felét. Ha ez megvan, varrjuk a bőrt cérnával szépen a hátán össze, tegyük egy nagy fazék forró vízbe főni; egy órai főzés után, ha a pulyka már puha, tegyük egy mély, hosszú tálba, a cérnát szedjük ki belőle, fektessük hátára és tegyük hűlni pincébe vagy jégre. Ha teljesen kihűlt, nagyon éles késsel vágjuk szeletekbe s rakjuk össze. A tálalásnál vigyázni kell, hogy a már fölvagdalt pulyka olyanformán maradjon egyben, mintha az egész egy sértetlen pulyka volna. A tálba tett pulyka alá öntsünk egy ujjnyi aszpiklevet és hagyjuk ezt a pulykán megfagyni. Diszítsuk föl citromszeletekkel, forma-, vöröscékla- és zöldpetrezselyem leveléből készült rózsákkal. E pecsenyét nagyobb ünnepi ebéd alkalmával leves után, vacsorakor pedig első ételnek lehet tálalni.

Libasült.

Fiatal, félkövér libát szépen tisztítsunk meg, majd forró vízzel öntsük le. Ha már tiszta, vágjuk föl a melle alatt és a máját gondosan vegyük ki. A májról és zuzáról a kövéret és a beles

részeket szedjük le. Az epét ügyelve vágjuk le a májáról; a libának két szárnyát, nyakát, a szárazlábat vagdaljuk le és használjuk föl ludaskásához, vagy valamiféle becsinálthoz. Az egész libát sózzuk meg kívül-belül, tegyük a hátára fektetve tepsibe; öntsünk alá kevés vizet és tegyük forró sütőbe vagy másfél óráig sülni, de gyakran forgassuk, hogy egyenlően süljön. Ha sok zsírja sül a tepsibe, öntsük le s tegyük félre a zsírt, hogy ne pörköldjék meg a hosszas sütés alatt. Tálaláskor csinosan vagdaljuk föl és úgy rakjuk tálba, hogy egésznek lássék.

Fojtott libamell.

A liba melle, ha jól csináljuk, annyira ízletes, hogy szükség esetén: özderék helyett is föl lehet adni. A bőrétől megtisztított libamellet tegyük tálba és készítsünk hozzá páclevet. Félliter ecetbe tegyünk egy fej vöröshagymát, néhány szem borsot, kakukkfűvet és többféle karikába vágott zöldséget. Mindezt fazékba téve, forraljuk félóráig, aztán öntsük forró állapotban a libamellre; fedjük be, hagyjuk a páclevet egy óráig rajta, vagy ha csak másnap szükséges, egy éjen át is rajta lehet. Mikor szükségünk van a pecsenyére, tegyük egy kanál zsírral együtt a lábba, a pácléből szítán át, szűrjünk reá kevés levet, fedővel fedjük be és pároljuk egy óráig. Készítsünk habarást három deci tejfölből és egy kávéskanál liszttel, öntsük ezt a libamellre, de bő leve ne legyen; kissé forraljuk a tejföllel a húst. Tálaláskor a libamellet vagdaljuk keresztbe özderék formában. A mártást szűrjük reá, citromszeletekkel díszítsük és zsemlyegombócot adjunk hozzá.

Sült libamáj.

Libamáját sütni csak akkor érdemes, ha szép nagy és kövér a máj, mert különben nagyon összeesik a sütés alatt. A libamáját sózzuk meg, tegyünk egy lábba kevés zsírt és két kanál vizet, tegyük bele a májat, hintsük meg tetejét kevés paprikával és fedjük be. Pároljuk félóráig, azután a fedőt vegyük le róla és hirtelen süssük, hogy a zsírjában kissé megpiruljon. Mihelyt megsült, igyekezzünk azonnal tálalni, mert csak akkor jó puha a máj, ha megsülve nem áll sokáig. Ha hidegen akarjuk, megfagyasztjuk rajta a zsíros levét.

Vagdalt libamáj.

Középnagyságú libamáj ereit és gyökereit úgy kell lekarni, hogy a máj tisztán szét legyen törve, összevagdalva. Egy májhoz másfél zsemlyét tejben jól megáztatunk, azután annyira kifacsarjuk, hogy egy csöpp nedvesség se maradjon benne. A zsemlyét tésztává gyúrjuk s a májjal együtt jól összekeverjük. Közben tegyünk bele egy egész nyerstojást, jó késhegynyi törött

borsot, sót, egy cikk apróra vágott fokhagymát. Ezeket együtt mind jól összegyúrjuk s apró pogácsákba szakítva, nagyon forró zsírban hirtelen kisütjük.

Tejben sült libamáj.

A szép nagy libamáját megsóзва, lábasba tesszük egy fej négyfelé vágott vöröshagymával és egy késhegyni törött borssal együtt. Ezután öntsünk a májra annyi édes tejet, amennyi ellepi, fődjük be s pároljuk addig, amíg a májról a tej egészen elpárolog s csak a zsírja marad. A májat egypárszor föl kell emelni a lábasból, mert könnyen odaragad s akkor sem a lábasból nem vehetjük ki szépen és csinosan föl sem szeletelhetjük. A libamáj alá a saját zsíráját öntsük. Rizzsel lehet köríteni, vagy burgonyával.

Egyéb sülték.

Borjúszelet.

Borjúszeletet csak a borjú combjából lehet szépet és jót készíteni. Egy szép darab combnak szedjük le minden inas és kövéres részét; vagdaljuk föl csinosan, egyenlően hosszúkás szeletekbe; deszkán fakalapáccsal verjük ki, de ne nagyon erősen, mert elrongyolódik s nem szép. Minden egyes szeletet sózunk meg, mártsuk lisztbe és süssük ki nem sok, de igen forró zsírban, hirtelen. Mind a két felét gyorsan pirítsuk meg a forró zsírban és ha lehet, azonnal tálaljuk, mert csak akkor igazán jóízű. Körítsük tarhonyával, burgonyával, vagy párolt rizkásával.

Borjúcomb.

Vegyünk a borjú combjából egy kilónyt; mossuk és sózzuk meg, tegyük lábasba, egy kanál forró zsírba, fedjük le és pároljuk egy óra hosszáig, villával gyakran megforgatva, hogy minden oldala szép pirosra süljön. Mikor már piros, félre tehetjük tálalásig. Ez akkor sem romlik el, ha egy darabig langyos meleg helyen áll. Tálalás előtt deszkára téve, jó éles késsel vagdaljuk föl széles szeletekbe. Tegyük hosszú tábla és körítsük burgonyával, vagy tarhonyával.

Rántott borjú.

Erre a célra jó a borjunak akármilyen része. Vagdaljuk föl a húst, lapos szeletekre. A csontokat, lehetőleg még nyersen, ki kell belőle fejteni. Sózzuk meg és mártsuk darabonként lisztbe; aztán tányérba ütött és fölhabart nyers tojásban, végül zsemlyemorzsában hengergessük meg. Miután minden darabot

így elkészítettünk, tegyük bő forró zsírba sülni; mikor pirulni kezd, forgassuk meg a zsirban, hogy minden oldala szép piros legyen. Tegyük hosszú tábla, diszítsük zsirban sült, zöld petrezselyemlevéllel és adjunk mellé uborkasalátát.

Töltött borjúszege.

Tegyünk deszkára egy borjulapockát, amelynek a felső vékony bőrét a szélén kezdve, előbb késsel, majd bádogkanál nyelével válasszuk el a hustól, ügyelve, hogy lehetőleg kis nyílást csináljunk, amelyen keresztül megtölthessük, aztán készítsünk bele tölteléket, oly módon, hogy az egész hús felületére egyenlően jusson belőle. Aztán cérnával varrjuk be ott, ahol megtöltöttük és sózzuk meg, tegyük tepsibe, kenjük be zsirral és süssük egy óráig, a saját levéllel gyakran locsolva. Tálalás előtt a cérnát és a husban maradt csontokat könnyen ki lehet szedni, de közben ügyeljünk rá, hogy a töltött hust szét ne szedjük. Végül gondosan szeleteljük fel és hosszú táblán adjuk asztalra tarhonyával vagy makarónival.

Borjú fehérpecsenye töltve.

A fehérpecsenyét hasítsuk hosszába félig, hogy jókora széles és lapos szeletet kapjunk belőle. Az ehhez való tölteléket a következő módon készítjük: egy darab borjuhust és egy darab fehér szalonnat vagdaljunk jól össze, két zsemlyét áztassunk vízbe, azután csavarjuk ki jól és gyurjuk a vágott hús közé; tegyük bele két nyers tojást, sót, petrezselymet és tört borsot. Ezt a tölteléket össze kell jól gyúrni; a nagy szelet borjupecsenyét lehetőleg jól meg kell verni, de csak annyira, hogy lyukas ne legyen. A tölteléket tegyük végignyújtva a közepére, aztán varrjuk be cérnával, hogy vékony, kolbász alakú hús legyen belőle; sózzuk és borsozzuk meg, tegyük zsiros tepsiben forró sütőbe sülni: locsoljuk időnkint a saját levéllel. Ha szép pirosra sült, vegyük ki és azon forrón tálaljuk hosszú táblán, rézsutos szeletekbe rakva. Tegyük mellé fehér káposztasalátát.

Borjúvesés.

Egy szép darab borjuvesés részt mossunk meg, sózzuk be és felül hintsük meg apróra tört borssal. Kenjük be fagyos zsirral és így tegyük tepsibe sülni. Ha néha megfordítjuk a tepsivel együtt, egy óra alatt megsül. Ha nagyon sül, egy kevés vizet öntsünk alá, nehogy megfüstölődjék. Tálalni a sülés után frissen kell, nehogy elromolják. Hosszu táblán szép szeletekbe vágva, szorosán egymás mellé illesztve rendezzük el és körítsük káposzta-salátával vagy esetleg burgonyával.

Borjómáj.

Szép, tiszta, fehér borjumáját vagdaljunk el lapos szeletekbe, sózzuk meg és mártsuk lisztbe fölvert nyers tojásba és zsemlyemorzsába; süssük ki bő, forró zsirban. Tálaljuk zöldborsóval, vagy vegyes zöldséggel körítve.

Borjúnyelv.

Egy borjúnyelvet főzzünk meg sósvízben, negyedórai főzés után vegyük ki a léből és tegyük deszkára; húzzuk le a bőrét és a nyelvet tegyük vissza a levébe és főzzük egy óráig. Ezután helyezzük deszkára és vagdaljuk föl egyenlő nagyságu, nem igen vékony rézsutos darabokra, sózzuk újra egy kissé meg, aztán mártsuk lisztbe és fölvert nyers tojásba. Tegyük a lábasha tojásnyi zsirt forni; ha jó forró a zsir, süssük meg benne gyorsan a nyelvszeleteket gyöngén, pirosra. Tálaljuk vörös céklával, tormával és zöld petrezselyemlevéllel díszítve.

Bécsi szelet.

Egy szép borjuszeletet kissé megverünk a kés fokával, megsózzuk, behintjük egy kis liszttel, bemártjuk utána tojássárgájába, de mind a két oldalát, jól meghintjük szitált zsemlyemorzsával s forró zsirban hirtelen kisütjük. Rögtön betálaljuk s citromszeletet adunk hozzá.

Malacsült.

Ha a kis malacot megszurtuk a torkánál hosszú, vékony pengéjű késsel, vérét tálba eltettük használatig s ha már nincs benne semmi életjel, legelőbb a fejét mártsuk egészen forró vízbe és gyorsan ujjainkra sodorva, tépjük le róla a szőrt. Ha a feje iiszta a szőrtől, mártsuk meg a két első lábát is folytonosan buzogó forró vízbe; azt is gyorsan le lehet tisztítani. Körméről a szarurészt tépjük le és így mindig kis részletekben mártsuk forró vízbe, míg egészen szép fehérre letisztítottuk. Végül hátulsó lába között hosszan fölmetsszük a hasát és a beleit, a tüdejét és a máját kiszedjük. Az egész kis malacot kívül és belül megsózzuk és egy hosszú bádogtepsire tesszük, a hasára fektetve, a négy lábát széthúzva, hogy egész szilárdan nyujtózhasson. Az egész malacot mindenütt, ahol csak lehet, kenjük be fagyos zsirral, öntsünk a tepsibe néhány kanál vizet és akkor tegyük a forró sütőbe. Hagyjuk ott sülni másfél vagy két órán át. Ha a malac nagyobb, időnkint vegyük ki a sütőből, de ne a pecsenyét, hanem a tepsit forgassuk meg a sütőben. A sültet néha locsolni is kell, de nem gyakran; különösen olyankor nem tanácsos locsolni, mikor pirulni kezd, mert ha azt tesszük, megvoñul a bőre és sohase lesz ropogós. Csak egy-egy kevés fagyos zsirt kell alkalmazni. Mikor már egészen átsült a csendesebb tüznél, de még

nem ropogós a bőre, ha akkor hirtelen tűz éri, azonnal ropogóssá lesz. Legtöbb esetben fölhólyagzik a malacbőr, de az nem baj; sokkal nagyobb baj ennél, mert rossz, ha vonult a bőr. Igyekezni kell tehát gyorsan, azon forrón föltálatni. Tegyük mellé vörös saláta-káposztát.

Malacpecsenye tordaiasan.

A malacpecsenye tordaias módon készítve, egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sült-höz a hentesboltokban kilóval mért, nagyobb fajta malacból vegyünk hust. Legjobb ízű, mert nem nagyon kövér, a tarja. Vagdadjuk tehát föl nyersen a tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab bőrös legyen és sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyük tűzre jó bőven zsirt, mely ha nagyon forró, rakjuk bele a pecsenye-darabokat. Eközben ügyeljünk rá, hogy erős tűz fölött legyen, mert különben nem lesz ropogós a malac bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás fölébe helyezve úgy, hogy a bőrös széle mindegyiknek fölül legyen; tegyük körül vörös saláta-káposztát.

Disznóoldal.

Egy darab egészen friss disznóoldalt mossunk meg és sózzuk be; aztán hintsük be tört borssal; akinek tetszik, szórja be köménymaggal is. Tegyük tepsibe, kenjük meg fagyos zsírral, öntsünk alá kevés vizet, azután tegyük sütőbe; egy óráig süssük. Ez idő alatt többször forgassuk meg és locsoljuk le az alatta levő zsiros lével. Tálaláskor vagdadjuk föl csinos vastag szeletekbe; a szeleteket rakjuk hosszú tálba, szorosan egymás mellé. Körítsük gombás rizskásával és burgonyával.

Disznóoldal másféppen.

Egészen friss és sovány disznóoldalt vagdadjunk föl széles szeletekbe, tegyük deszkára és húsverővel lapítsuk meg kissé, sózzuk be és forgassuk meg reszelt zsemlyemorzsában. A morzsát is verjük bele egy kissé fakalapáccsal a húsba, nehogy a sülés alatt leessék róla. Tegyük lábasba zsirt: ha nagyon forró a zsír, tegyük a hússzeleteket bele és gyors tűzön egymásután süssük meg. Forrón tálaljuk asztalra hosszú tálban.

Sertés-szelet.

Ha a sertésszeletet a következő módon készítjük, a családásig hasonlít a borjúszelethez, úgyannyira, hogy a legtöbb embert tévedésbe ejthetjük vele. Vegyük teljesen sovány sertés felszalpecsenyét és a kövér vagy inas részeket gondosan vagdadjuk le róla. (Ezeket a maradékokat fölhasználhatjuk töltöttkáposzt-

tához vagy más főzelékhez.) A kövérétől megtisztított sovány húsból vagdaljunk szép nagy szeleteket, amelyeket deszkára téve, fakalapáccsal veregessünk meg szépen, hogy igen lapos és rongyos ne legyen. Csak mikor szükségünk van reá, akkor szabad gyorsan, egymásután sütni a forró zsírban és azonnal tálnálni kell, mert csak úgy tökéletes jó, ha friss; körítsük makarónival.

Disznócomb.

Szép darab sertéscombot mossunk meg, sózzuk be és hintünk reá egy kávéskanál tört borsot; tegyük lábásba, öntsünk reá két deci vizet, tegyünk még a húsrá egy cikk fokhagymát, fedjük be és süssük jó erős tűzön; gyakran forgassuk, hogy minden oldala megpuhuljon. Mikor a vizét lefőtte és a zsírja kezd tisztulni, akkor pirítsuk meg mind a két felét. Tálaláskor vagdaljuk föl széles szeletekbe, rakjuk hosszú tálba, körítsük salátakáposztával és pirított burgonyával.

Rántott bárány.

Kora tavasszal vegyünk gyöngé bárányt, bármelyik része jó. Ezt daraboljuk föl nem nagy adagokra. Tegyük tálba, forrázzuk le s hagyjuk úgy vagy öt percig. Azután szedjük ki szitára, hogy a víz lecsurogjon róla. Majd fejsük ki belőle a nagyobb csontokat, hogy lehetőleg egyenletes darabokat formálhassunk belőle; sózzuk meg, hintsük be mind a két oldalát liszttel, majd mártsuk tojásba, szitált zsemlyemorzsába s lassú tűznél, forró zsírban süssük szép pirosra. Leginkább öntött salátát szokás melléje adni.

Töltött bárány.

Vegyünk szép kövér bárányelejét, s egy tompavégű késsel óvatosan — nehogy a bőrt kilyukasszuk — válasszuk el a bőrt a hústól; legjobb, ha az oldalas részen fogunk hozzá. Ha ez megvan, a következő tölteléket készítjük hozzá: Két tojást megfőzünk keményre; azután letisztítva a héját, megvagdaljuk apróra, hozzávagdalunk vagy tizenkét deka fehér szalonnát; adunk hozzá egy kevés törött borsot, sól és finomra vágott zöld petrezselymet; végül hozzáadunk még két-három nyers tojást, mindezt jól összekeverjük, s egyenletesen megtöltjük vele a bárányt. A nyílást, amelyen a tölteléket betoljuk, bevarrjuk. Lassú tűznél, gyakran öntözgetve, megsütjük.

Vagdalt báránymáj.

Szép kövér báránymáját megtisztítunk az eres részeitől s finomra megvagdalunk; ezután szeletekbe vágunk hozzá két keményre főtt tojást, hozzáverünk még két nyers tojást; adunk hozzá két megáztatott, jól szédörzsölt kiflit vagy zsemlyét, sól,

egy kevés törött borsot és finomra vágott zöld petrezselymet. Ezután terítsük ki deszkára a báránymájhoz tartozó úgynevezett fátyolháját, hajtsuk két rétet s abba tegyük bele a vagdalt májat, szép hosszúkás formába göngyölve; ezután betesszük zsírral megkent tepsibe s forró sütőben hirtelen szép pirosra sütjük.

Juhcomb párolva.

(Őzcomb módra.)

Szép nagy és a kövérétől megtisztított juhcombot megpácolunk. Két-három napig álljon a comb a pácban. A pácot a következőképpen készítjük: Fél-liter jó ecetet, só, négy darab babérlevelet, vöröshagymát, pár szem egész borsot, sárgarépát, petrezselyemgyökeret karikába vágva, egy pohár vízzel együtt jól fölforraljuk és azon forrón a juhcombba öntjük. Ebben a lében a combot naponta többször jól meg kell forgatni és ha három napig benne áll, szalonnával megtűzdeljük, s mindaddig pároljuk, amíg megpuhul. A combot a saját levéllel kell töltegetni. Végül kissé pirulni hagyjuk s ismét feltöltve, a levébe kevés lisztet, só és ecetet téve, egy darab kockacukrot és néhány kanál jó tejföllel habarjunk össze, szitán szűrjük át s újra forraljuk föl. A szép szeletekbe vagdalt combot tálba rakva, a levét öntsük reá. Rizskásával körítsük.

Ürűcomb párisi módra.

Miután az ürűcombot megtisztítottuk s a csontot kivettük belőle, besózzuk s vagy egy napig jégveremben vagy jégszekrényben pihentetjük. Azután beletesszük egy fazékba, adunk hozzá három kanál zsírt, egypár darab friss sampiangombát, egypár szem egész borsot, meg egy kevés vizet s két kanál szitált zsemlyemorzsát s addig pároljuk, amíg megpuhult. Ezután vékony szeletekre vágjuk, a levét ráöntjük s gombás rizzsel vagy tetszés szerinti vegyes hozzávalóval betálaljuk.

Pörkölték.

Marhahús-paprikás.

Egy darab felsálszélét és vesepecsenyét, mely jó kövéres, vagdaljunk föl egyforma, nem igen apró kockákba, tegyük vízbe s egy jó nagy kanál zsírt tegyünk lábasba. Ha meleg a zsír, lökjünk bele két nagy fej kockára vágott vöröshagymát és egy kávéskanál szegedi paprikát, gyorsan fölkarvarva, azonnal tegyük bele a vízből kiszedett húst; sózzuk meg és öntsünk reá annyi hideg vizet, hogy ellepje a húst. Fedjük be a lábast és egyforma tűzön hagyjuk főni. Mikor már kevés lé van alatta, de még nem

pirult meg, újra öntsünk bele annyi hideg vizet, hogy az edény félig legyen, egész addig ismételve ezt, amíg a hús meg nem puhul. Mikor ezzel készen vagyunk, a jó és bő lébe tegyünk néhány kockára vágott burgonyát nyersen, ügyelve, hogy el ne főjjon és levét el ne sűrítse. Legyen tehát rajta mindig annyi lé, hogy ellepje, de azért szép pirosságát látni lehessen. Ezt lehet burgonya nélkül is készíteni; csak annyi leve legyen, hogy soha meg ne pirulhasson. Fölvert galuskát lehet mellé adni.

Borjupörkölt.

Ehhez használhatunk húst a borju elejéből éppen úgy, mint a bordás részekből. Vagdaljuk össze nem igen apró darabkába; mossuk meg és tegyünk egy lábasba egy tojásnyi zsírt. Ha a zsír forró, vagdaljunk föl apróra egy nagy fej vöröshagymát és tegyük a forró zsírba; továbbá tegyünk bele egy bádogkanál szép vörös paprikát is. Később a fölvdagalt borjuhúst is tegyük a paprikás zsírba, majd sózzuk meg, egypár kanál vizet is öntsünk bele és fedő alatt kavarva, pároljuk egy félóráig. Ha elég puha, tálaljuk ki hosszú tálba; fölvert galuskával vagy pirított burgonyával adjuk asztalra.

Borjutokány.

Vagdaljuk föl a borjuhúst apró darabokra. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt; ha a zsír forró, tegyük bele a megmosott borjuhúst; sózzuk meg, fedjük le és néha kavargassuk föl. Amikor már majdnem egészen elfőtte a vizet, tegyünk bele hat nagy fej, vékony laskába vagdalt vöröshagymát. Ha a hús a hagymával együtt piruini kezd, vegyük le és tálaljuk be. A tokány csak úgy jó, ha a hús alig kezd pirulni és inkább fehér legyen, mint piros. Burgonyával körítve tálaljuk.

Paprikás csirke.

A csirkét tisztítsuk meg. A melle alatt vágjuk föl, a beleit szedjük ki; a máját, zuzáját tisztítsuk meg és rakjuk a szárnyakba, azután vagdaljuk föl a csirkét darabokba. Egy nagy tojásnyi zsírt tegyünk akkora nagy lábasba, hogy miután a csirkerészeket mind beletettük, a helyszüke ne akadályozzon bennünket a kavargatásban. Ha a zsír forró, tegyünk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és bádogkanálnyi szép piros paprikát, azután tegyük bele mindjárt a csirkét is, kavarjuk össze, sózzuk meg, öntsünk reá félliter vizet, fedjük be és többször kavarva, pároljuk félóráig. Eközben ügyeljünk, hogy széjjel ne főjjon. Ha megpuhult a csirke, készítsünk a levébe három deci igen jó tejfölből és egy kávéskanál lisztből habarást, öntsük a csirke levébe, kavarjuk jól s egy percig főzzük együtt. Ha netalán a leve kevésnek bizonyulna, tehetünk még bele né-

hány kanál vizet is. Ez akkor se romlik el, ha egy álló óráig meleg helyen kell is maradnia. Tálaljuk föl hosszú tálban, körítsük tarhonyával, vagy fölvert galuskával.

Erdélyi tokány.

Egy szép darab marhafelsált vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságú darabokba. Lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt; ha forró, rakjuk bele a megmosott peccsenyét, sózzuk meg, fedjük be s hagyjuk párolni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjjon bő lében. Ha elég púha a peccsenye, de van rajta egy merőkanálnyi lé, tegyünk bele hat fej laskára vágott vöröshagymát, azzal is süssük negyedóráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz és zsíríg sül, de még nem ropog a hús és hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húсок egyike; juh-
húsból és bányahúsból is éppen így készül.

Paprikás disznófejből.

Egy disznófejet nyersen tegyünk deszkára s a húsa közül minden csontot szedjük ki. A csontjától megtisztított húst vagdaljuk föl falatokba; a fülét, orrát és a kövér bőrös részeit is. Egy lábasba, igen kevés zsírba, tegyünk egy apróra vágott fej vöröshagymát és egy kávékanálnyi paprikát. A föl-vágott disznófejet mossuk meg és tegyük a paprikás zsírba, öntsünk reá annyi vizet, hogy a húst ellepje, sózzuk meg és fedjük be. Több-ször megkavarva, pároljuk másfél óráig; ha még ennyi idő alatt sem puhulna meg, pároljuk tovább, míg csak olyan nem lesz, mintha kis malac húsból készült volna. Ha elfővi a levét, öntsünk alá esetleg többízben egy-egy kevés hideg vizet. Mikor tálalni akarjuk, legyen rajta bő paprikás lé. Az így elkészített sertésfej nagyon hasonlít a kis malacpörkölt-höz. Tálaljuk hosszú tálban; adjunk mellé uborkát.

Pörkölt csirke.

A csirkét tisztítsuk meg szépen a tollától; a belét szedjük ki, a máját, zuzáját tisztítsuk meg és tegyük a szárnyába; vagdaljuk föl részeire és sózzuk meg. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt forni. Ha fölforrott a zsír, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát, egy kanál paprikát és a csirkét is tegyük bele a zsírba; kavargassuk meg többször. S mikor sülni kezd, pár kanál vizet öntsünk reá. Amint megpuhult, tegyük gyors tűzre, hogy piruljon kissé. Mikor gyenge piros lett, asztalra adhatjuk. Adjunk mellé uborkasalátá, körítsük tarhonyával vagy burgonyával.

Pörkölt pulyka.

Egy megtisztított pulykát vagdaljunk föl apró darabokra. Egy lábásba tegyünk egy tojásnyi zsírt forrni; ha a zsír forró, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva, pároljuk addig, amíg megpuhul. Közbe-közbe kevés vizet tegyünk bele, nehogy az elszáradás miatt megpiruljon a hús. Tálaljuk hosszú tálba és körítsük rizskásával, melyet vegyítsünk a pulykának összevagdalt májával és zuzájával. Ugyanígy készül a kacsapörkölt is, de ezt körítsük tarhonyával.

Pörkölt malac.

Egy kis malacot a szőrétől szépen tisztítsunk meg, vegyük ki a belét és fejtsük ki belőle a máját, tüdejét, szívét és a lépjét. Mindezeket, valamint az egész malacot vagdaljuk apró darabkába. Egy nagy lábásba tegyünk egy tojásnyi zsírt, vágjunk apróra egy nagy fej vöröshagymát és vessük a forró zsírba egy bádogkanál szép vörös paprikával együtt. Mindjárt azután a malacot is tegyük a paprikás zsírba; sózzuk meg és öntsünk alá három deci vizet; a húst fedjük be és gyakori kavarással közben pároljuk egy óra hosszáig. Arra ügyelni kell, hogy tálalásakor annyi leve legyen, hogy a húst ellepje. Hosszú tálba tegyük és körítsük fölvert galuskával, tarhonyával, vagy burgonyával.

Báránypörkölt.

Egy darab bárányhúst, legjobb hozzá a combja, fölvagdalunk rendes, pörköltnek való darabokra. Tegyük lábásba egy kis kanál zsírt, egy fej apróra vágott vöröshagymát. Ha a hagyma sárgulni kezd, teszünk hozzá egy fél kávéskanál szegedi rózsapaprikát, egy percig hagyjuk együtt sülni a hagymával, majd vessük hozzá a földarabolt bárányhúst, öntsünk rá egy pohár vizet, fedjük be s hagyjuk párolni. Többször megkavarjuk s a levét csak annyira hagyjuk elfőni, hogy ne legyen se nagyon vizes, se nagyon zsíros. Aki szereti, tejfölt is habarhat bele. Köríthetjük tarhonyával, fölvert galuskával, meg rizzsel.

Üröpörkölt.

Jó fiatal ürühúst megtisztítunk, leforrázzuk, azután földaraboljuk s lábásban vagy bográcsban egy kanál zsírral, sóval, egy kávéskanál szegedi paprikával és két fej föl-vágott vöröshagymával főni tesszük; vizet annyit öntünk rá, hogy kis híján elfődjön. Ha a víz lefőtt róla s sokszor megkavargattuk, a pörkölt elkészült.

Vad-husok.

Őzderék pácolva.

Ha pácolni akarjuk az őzhúst, előbb szedjük le késsel a rajta levő külső hártyaszerű bőrt, tegyük tálba és öntsük reá a következő módon készített páclevet: egy egész őzderékhoz tegyünk fazékba két liter vizet, egy liter ecetet, két bádogkanál borsot, hat babérlevelet és egy nagy fej vöröshagymát. Ha ezeket együvé vegyítettük, tegyük a tűzhöz forrni s miután negyed-óraig főztük, azon forrón öntsük a tálban levő húsrá. Ezután fedjük be és tegyük hűvös helyre. Így egy-két, sőt több napig is eltarthatjuk a húst; de naponta kétszer mindenesetre meg kell forgatni a levében. Már akkor is meg lehet sütni, ha csak egy napig állott is a pácban; de, ha csak lehetséges, tartsuk tovább benne. Mikor a húst sütni akarjuk, tegyük deszkára és vékony szalonnaszeletekkel tüzdeljük meg végig a gerinc mellett négy-sorosan és oldalt is. Miután a húst szalonnával jól teletüzdeltük, tegyük tepsibe és öntsünk reá a pácból egy liternyi szilán átszűrt levét. Tegyük be forró sütőbe egy órára sülni; többször meg kell locsolni. Ha a hús egy óra alatt nem lesz elég porhanyóssá, akkor tovább süthetjük, de nagyon kell ügyelni, nehogy szerfölött kiszárást szenvedjen. Egy tálba tegyünk egy bádogkanál lisztet, két deci jó savanyú tejfölt; habarjuk össze és öntsük az őzderék levébe; pár percig forraljuk a levét a habarással is. Végre vagdaljuk föl az őzderéket egy éles késsel keresztbe, hogy a csont is kettévágassék minden szeletnél; rakjuk hosszú tálba, díszítsük citromszeletekkel és a levét szűrjük a hús alá. Így készül majd mindenféle más vadhús is.

Pácolt nyúl.

Az őzcombnál leírt módon készítsünk a nyúlnak is pácot. Éppen úgy járunk el a nyúllal is; t. i. a szőrös bőrét húzzuk le, szintúgy az alatta levő hártvás bőrét is éles kis késsel. A nyulat gondosan takarítsuk le, hogy a hús ne sérüljön meg, azután tegyük tálba. A forró páclevet öntsük reá és egy napig tartsuk a pácban, azután megsüthetjük. Szalonnával megtüzdelve tegyük tepsibe, a pácléből öntsünk alá két decit, süssük addig, amíg porhanyó lesz; de ne szárítsuk. Egy kávéskanál liszttel, két deci tejföllel habarást csináljunk; öntsük a nyúl levébe és pár percig forraljuk vele együtt. Ha a nyulat tálni akarjuk, keresztbe vágjuk föl, hogy minden szelet csinos legyen. Tegyük hosszú tálba, öntsük a levét megszűrve reá; körítsük makarónival, fölül pedig díszítsük citromkarikákkal.

Nyúl pác nélkül.

Ha gyors szükségünk van nyúlpecsenyére, el lehet azt pác nélkül is készíteni és pedig ilyenformán: a nyúlnak szőrös bőrét húzzuk le, a husát tegyük deszkára és ott éles kis késsel szedjük le mindenünnen a nyúl húsán levő hárttyás bőrt, mert ha az rajta maradna, a húsa kemény és szíjas lenne. Egy fazékba tegyünk egy liter nem igen erős ecetet, egy bádogkanál sót, egy pár szem egész borsot, egy fej vöröshagymát, babérlevelet, kevés sárgarépát, petrezselymet és zellert. Mindezeket együtt forraljuk föl és öntsük a tálba helyezett nyúlra; fedjük be és hagyjuk a levét félóraig a nyúlra, azután tüzdeljük meg jó sűrűn szalonnával. Tegyük tepsibe, öntsük alá a szüretlen zöldséges ecetet s többször locsolva, süssük addig, amíg megpuhul. Mikor megsült, két deci tejfölbe egy kávéskanál lisztet tegyünk, habarjuk el, azután szitán törjük át a puha zöldséget és fűszert. A nyulat vagdaljuk föl keresztbe, a combjait is osszuk el a nyúl-derék között csinosan fölvagdalva; rakjuk hosszú tálba, a levét öntsük forrón alá, díszítsük citromszeletekkel; tegyünk mellé zsemlyegombócot.

Nyúl paprikás.

A nyúl paprikáshoz legjobb a nyúl eleje. Ezt vagdaljuk föl apró darabokra és mossuk jól ki a vértől. Egy lábasha tegyünk egy tojásnyi zsírt, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és egy bádogkanál paprikát. A lábast fedjük be. Ha a levét elfővi, lehet reá kavarási közben néhány kanál vizet is önteni. Máskülönbén hamar megpuhul így a hús, de arra ügyelni kell, hogy ne csak zsírja, hanem egy kevés leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálba és adjuk föl tarhonyával körítve.

Nyúl babérral.

A nyúl elejét vagdaljuk föl apró darabokra, tegyünk két liter sós vízbe főni. Előbb rakjunk a vízbe egy darab sárgarépát, darabka petrezselyemgyökeret, kis zellert és hat szem borsot. Mikor a nyúl hús megfőtt, szűrjük a levét szitán keresztül s a húst tegyük vissza a tiszta lébe. Készítsünk hozzá rántást egy tojásnyi zsírból és egy fakanálnyi lisztből, pirítsuk meg világossárgára, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután azonnal fordítsuk a nyúl húsos lébe; tegyünk bele hat babérlevelet. Tálaláskor tehetünk bele pár kanál tejfölt is; ha pedig nem volna elég savanyú, karikába vágott citromszeleteket is. De sem a babérral, sem a citrommal nem kell főzni, mert akkor nagyon keserű lesz. Tálaljuk mély tálban. Estére való, első ételnek.

Fazekas nyúl.

Az ősze elején kapható szép fiatal nyulat a bőrének lehúzása után a hártájától annyira megtisztítjuk, hogy csak a tiszta húsa maradjon meg. A nyulat anélkül, hogy megmosnánk, sőt még arra is vigyázva, hogy egy csepp víz se érje: megsózzuk, kevés borssal behintjük s szalonnával gazdagon megtűzdeljük. Egy nagyobb fazékba rakjunk hozzá zöldséget, sárgarépát, hagymát, petrezselyemgyökeret, öntsünk reá félliter vizet s a fazekat pároló fedővel takarjuk le szorosán. A fedő szélét lisztből készült csirizzel is körül kell ragasztani, hogy még a pára se jöhessen ki a fazékból. Másfél órai párolás után a nyúl megpuhul. A fazekat csak tálalás előtt kell kibontani. A nyúlból szedjük ki gondosan a csontokat s a fölradagolt húst úgy rakjuk a tálba, mintha a csont alatta volna. A zöldséget szitán törjük át s a nyúl alatt levő zsírral gondosan összekeverve, a nyúl alá öntjük.

Nyúl franciásan.

A koraőszi fiatal nyulat gondosan megfosztjuk a bőrétől, ügyelve, hogy a nyúl húsa szőrös ne maradjon, mert az így készített nyulat nem szabad vízbe tenni. A húsról a bőr alatt levő hártákat is egészen le kell tisztítani. Ezután besózzuk, kissé megborsozzuk s végül sok szalonnával megtűzdeljük. Aztán tegyük tepsibe s rakjunk alá többféle zöldséget: hagymát, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, egypár kanálnyi vizet, azután sütőbe téve, csendesen süssük meg ropogós pirosra. Míg a nyúl sült, azalatt a máját és tüdejét nagyon puhára megfőzzük. Megfőzése után igen apróra összevagdaldjuk, vagy húsvágógépen megőröljük. Ezt a májpépet két deci jó tejföllel habarjuk össze s a nyúl alatt megpuhult zöldséggel együtt szitán törjük át s forraljuk föl. A csontjáról leszedett nyulat szépen fölszeletelve, rakjuk tálba s öntsük reá a mártalékot. Tálaláskor csészében édes tejfölt kell mellé kínálni.

Fiatal nyúl rántva.

A fiatal gyöngye nyúlnak húsos részéből vágjunk szép szeleteket, azután forrázzuk le, sózzuk be s járjunk el vele úgy, mint minden rántani való hússal és süssük forró zsírban szép pirosra. Melléje uborkasalátát adhatunk.

Vadliba.

A vadlúd-pecsenye a legjobb ősszel, mert akkor sok fiatal van közöttük, amelyek eléggé jó húsból vannak. A vadlúdat tisztítjuk meg tollától, forrázzuk le vízzel s ha minden tolltokot ki-

szedtünk belőle, vágjuk föl a melle alatt. A belét szedjük ki, a máját és zuzáját tisztítsuk le, az egész húst mossuk jól meg és vékony szalonna-szeletekkel tüzdelyük meg sűrűn, sózzuk be, tegyük tepsibe, öntsünk alá két deci ecetet, néhány szem borsot és vagy három darab babérlevelet; továbbá kevés petrezselyemgyökeret apróra vágva, nemkülönben zellert és sárgarépát is. Süssük gondosan, többször meglocsolva, egészen addig, amíg szépen megpirul. Tálaláskor vagdaljuk föl csinosan darabokra, rakjuk össze hosszú tálban, mintha egész lenne. Öntsük a levét szitán keresztül reá, hogy csak tiszta zsíros lében ússzék. Körítsük sós vízben főtt burgonyával, melyet vajjal önthetünk le.

Vadkacsa.

A vadkacsát tisztítsuk meg a tollától, minden tolltokot szedjük ki belőle, forrázzuk le és a melle alatt vágjuk föl; a máját, zuzáját tisztítsuk meg a belétől és tegyük bele a szárnyába. Egy lábásba tegyünk egy tojásnyi zsírt. Ha a zsír forró, tegyük bele a kacsát, melyet szalonna-szeletekkel borítsunk be és félpohár ecetet öntsünk alá. A kacsára tegyünk egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy kevés borsot és egy babérlevelet is. Fedjük be és pároljuk többször megforgatva egy óráig, hogy minden oldala megpuhuljon, akkor vegyük ki a lábásból és tegyük a szalonna-szeletekkel együtt tepsibe. A levét szűrjük szitán keresztül a kacsára és gyors tűzön pirítsuk negyedóráig; ügyeljünk, hogy el ne száradjon. Tálaláskor vagdaljuk fel szépen és rakjuk össze hosszú tálban. A szalonna-szeleteket pirított kenyérdarabkákra tegyük és azzal körítsük a tál szélét. Citrom-szeleteket is adhatunk mellé.

Szalonka és szalonka-bél.

A szalonka egyike a legkedveltebb vadmadaraknak. Kizárólag ősszel és tavasszal vadásszák. Egy tál pecsenyéhez sok kell belőle, mert apró és sülés közben nagyon összeesik. A szalonkát szépen tisztítsuk meg a tollától, forrázzuk le vízzel, minden legkisebb tolltokot szedjük ki belőle, de úgy, hogy a gyöngye bőrét valamiképpen le ne rántsuk. A melle alatt vágjuk föl és a belét szedjük ki. A szalonka belét gondosan kezeljük, mert ezt sokan kitünő ételnek tartják. Tehát ilyenformán járjunk el a készítésénél: a máját vegyük le a belekről, figyelemmel nézzük meg, hogy hol van a hosszú, vékony, kövér kinézésű fehér mája, amelyet szintén le kell szedni az élettartó bélről. A zuzát, máját, fehér máját mossuk jól meg és tegyük deszkára; a többi belét dobjuk el; a deszkán lévőket vagdaljuk jól össze, tegyük bele igen kevés borsot, sót és vöröshagymát. Egy kis lábásba tegyünk egy kávéskanál zsírt, mely ha forró, a bélvagdalékot tegyük belé; pár percig forraljuk föl, aztán tegyük közé egy bádoganál

zsemlyemorzsát. Ezzel is melegítsük jól föl. Végre tegyünk a keverékbe három kanál húslevest, azután vegyük le a tűzről. Tálaláskor kenjük apró, zsírban pirított kenyér- vagy zsemlyeszeletekre. Miután a bél kikészítésével megvagyunk, a szalonkát sózzuk meg s kötözzük be cérnával vékony, széles fehér szalonnaszeletekkel, hogy lehetőleg mindenütt belepje a madarat a szalonnaszelet. Tegyük tepsibe, öntsünk alá annyi kanál ecetet, ahány a madár; továbbá néhány szemnyi tört borsot, kevés apróra vágott vöröshagymát és ezzel süssük meg. Eközben többször forgassuk és a levével locsoljuk mindaddig, amíg gyöngye piros lesz. Ha készen van, szedjük le róla a szalonnát és vagdaljuk föl a madarakat; rakjuk hosszú tálba, a levet szűrjük reá és a tál körül tegyük a belével megkent pirított kenyér- és szalonnaszeletekét.

Fenyőmadár.

A fenyőmadár éppen úgy készül, mint a szalonka; a bele is, a sütése is egyforma; éppen úgy kell köríteni, zsírba pirított kenyérszeletre kent belső részeivel, mint a szalonkát.

Fácán sülve.

A fácán fejét papírral bekötözzük és ügyeljünk reá, nehogy a tollat leforrázzuk róla. E madárnak csak a többi részét kell forró vízbe gyorsan bemártani, azután megkopasztjuk tollától éppen úgy, mint más szárnyasfélék szokás. Ha szép tisztára megtisztítottuk, vegyük ki a belét is és a zuzát, máját tegyük a szárnyába, mint a csirkénél szokás. A megtisztított fácánt sózzuk meg és szalonnával tüzdeljük meg szép sorban. Esetleg sülés közben egy kis vajjal is meg lehet locsolni, mert ezáltal kellemesebb ízt kap; de ez nem okvetlenül szükséges. A sütőbe tétel előtt a tollas fejét többrendbeli papírba kötözzük be, nehogy a toll elégjen rajta, mert ez tálalási dísznek való. Mikor megsült, szép rendes darabokba vágjuk föl és hosszú tálba tálalva, a fejét ki kell tüntetni; befőtt gyümölcsöt adjunk mellé.

Vaddisznó-oldalas.

A vaddisznó oldalasából mintegy két kilónyt vegyünk. Még nyers állapotban fejtsük ki a bordákat belőle, sózzuk meg s hintsük be kevés törött borssal. Azután jó szoroson, amennyire csak lehet, tekercsbe göngyöltjük s zsineggel erősen megkötözzük. Az oldalason a bőrt is rajta hagyjuk és szépen megtisztítjuk. A tekercsset olyan fazékba tegyük, amelyben sósvizes ecet vagy boros víz van. Ebbe az ecetes vízbe egy fej vöröshagymát, néhány szem borsot, egy darab sárgarépat, egy darab petrezselyemgyökeret és két babérlevelet teszünk. A lé a húst lepje el egé-

szen. A fazekat befödve, mindaddig főzzük, míg a hús teljesen megpuhult. Tálalásig meleg helyen legyen, mert lehető forrón szokás asztalra adni. Tálaláskor szép vékony, széles szeletekre vagdaljuk. Köríteni nem kell, hanem csészében adjunk meleg csipkelekvárt. Külön csészében adjunk hozzá jó ecetes tormát is, hogy ki-ki válogathasson a mártásban.

Vaddisznó kocsonyásan.

A bőrös vaddisznó-oldalast vagy a csontoktól megtisztított sonkát egy fazék vörösborba tegyük. A bor lepje el a húst. Megsózása után, töltögetés nélkül, fedő alatt addig hagyjuk főni a húst, míg jól megfő; de valami nagyon el ne lágyuljon. Ha a hús ehetően puha: kivesszük levéből s szép egyenlő darabokra vágdosva újra visszarakjuk a fazékba s befödve hűvös kamrába tesszük. Az így megfőzött csekély levü hús meg szokott kocsonyásodni s így néhány hétig is eláll. Ha a húsrá szükségünk van; akár hidegen tehetjük az asztalra, akár saját levében megmelegítve; csipkeízt adunk melléje száraz tormával.

Díszesen tálalt vaddisznóhús.

Egy darab vaddisznóhúst jól megmosunk s fazékba tesszük. Öntsünk reá félig ecetet, félig vörösbort, tegyünk be'le egy darab sárgarépát, vöröshagymát, néhány szem borsot, két babérlevelet, egy kis citromhéjat s főzzük addig, míg teljesen megpuhul. Ekkor vegyük ki a levéből s szép szeletekre vágva, rakjuk azonnal forró tálba s a levéből öntsünk alája egy keveset; azután a következőképpen díszítsük: a tál szélét rakjuk körül koszorúba szép, friss zöld babérlevéllel; kissé beljebb, a levelet félig eltakarva, tegyünk szép vörös ecetes céklát s a hús gerincén végig szeletelt sárgarépát rakjunk. Külön csészében szolgáljunk csipkeízt, esetleg ribizke-befőttet és ecetes tormát.

Fogoly sülve.

A fogoly is jobb, ha legalább egy napig jég között lehet. Szalonnába göngyölve sütjük és zöldségdíszel tálaljuk.

Túzok-mell.

A túzok mellét — ha a túzokot megtisztítottuk — kivágjuk s páclében, lehetőleg nagyon hideg helyen, két napig állni hagyjuk. Azután sűrűn megspékeljük szalonnával, besózzuk, és sütni tesszük még néhány szalonnaszelettel s a páclé felével. Ezalatt két kanál zsírt és egy kanál lisztet egy kis cukorral együtt megpirítunk, a páclevet ráöntjük s ha felforrt, szitán áttörjük. Amikor visszaöntjük az edénybe, jó sok tejfölt habarunk hozzá s külön mártásos csészébe tálaljuk. A mellét, ha megsült, szép szeletekre vágjuk. s hosszú tálon, apró, sós fánkkal körítve tálaljuk.

Sült tészták.

Fánk.

Egy kiló legfinomabb liszthez vegyünk négy deka teljesen friss élesztőt. Az élesztőt helyezük egy félliteres csészébe, öntünk reá annyi langyos meleg tejet, hogy félig legyen a csésze tejjel. Ebbe az élesztős tejbe tegyünk egy kanál lisztet és egy kevés cukrot: keverjük ezeket jól össze. Ha jó az élesztő, a tészta néhány perc alatt fölfut az edényben. Ügyeljünk tehát reá, hogy ki ne fusson. Ha az élesztő az anyagot gyorsan meg nem növeli, meg se próbáljunk fánkot készíteni, mert az haszontalan dolog lenne; a fánk jóságához főkéllék a jó és elegendő élesztő. Tegyünk egy kiló lisztet mély tálba, vagy fateknőcskébe. (Télen a fánkhoz való lisztet meleg helyen tartsuk.) A liszt középebe fúrjunk egy kis gödröt; ebbe tegyünk bele öt tojást egészen, két kanál cukorport, egy tojásnyi írósvajot, egy kávéskanál sót és nyolc deci langyos tejet; végül a tálba a liszt közé még az élesztőt is bele kell tenni. Azután egyenlítsük össze mindezt gondosan, hogy egyenlő legyen. Ha a fakanállal könnyen lehet keverni, akkor tegyünk még bele annyi lisztet, hogy kissé nehezen lehessen keverni. Ilyenkor aztán célszerűbb kézzel dagasztani, mert gyorsabban megy. A fánktésztát egy álló óráig verjük, vagy dagasszuk; illetve egészen addig, míg csak el nem válik a kéztől és az edénytől. Ha jól összegdagasztottuk a tésztát, takarjuk be tiszta ruhával és tegyük egyenlő hőmérsékletű, de nem igen meleg helyre. Ha a tészta kezd gyorsan kikelni az edényből, borítsuk ki liszttel behintett, nagy nyújtódeszkára; hintsük be fölül is kevés liszttel és a nyújtófával aig érintve a tésztát, kissé egyenlőre simítsuk meg (de el ne lapítsuk); egy közép nagyságú fánkvágóval vágjuk ki a fánkot, a vágda'ást a tészta szélénél kezdve; jó vastag legyen minden egyes fánk, mert különben nem lesz szép gömbölyű. Mikor mind kimészettük, rakjuk kissé belisztelt deszkára. Míg a fánk föl vágásával foglalkozunk, az alatt egy lapos lábásban forraljunk föl másfélliternyi zsírt. Mielőtt a fánkot sütés céljából a zsírba raknánk, meg kell a zsír forróságát próbálni, mert ha a zsír nem elég forró, elromlik a fánk. Ennek a próbája igen egyszerű: egy darab fánktésztát beledobunk a forró zsírba s ha a tészta benne azonnal pirulni kezd, a zsír alkalmas a fánk sütésére. Az ily módon kipróbált zsírban elkezdhetjük sütögetni a fánkot; de a lábasha egyszerre csak annyi fánkot rakjunk, amennyi könnyen elfér benne. Ha igen forró a zsír, az sem jó, mert a fánk azonnal, felnövés nélkül, összeül. Akkor jó sütni a fánkot, ha a zsírba dobált fánkok alul halvány rózsaszínt kapnak és szépen növekednek. Mikor kedvünk szerinti szint nyer a fánknak a zsírban levő fele, fordítsuk meg s a lábast kissé erősebb tűzhöz toljuk. Ha már a fánknak mind a két fele szép barnapiros, szedjük ki (lyukas

kanállal) és tegyük kerek tálba, — széjjel rakva — mert ha melegen egymásra tesszük, összelapul. Tálaláskor cukorporral hintjük be és rakjuk szépen egymás tetejére. Lehet a fánkot egész apróra kivágva olvasztott mézbe, vagy cukorba meghengergetni. Így tálalva nagyon szép és az íze is kitünő.

Bába-kalács.

(Híres, jó örmény tészta.)

Tegyünk egy mély tálba félliter igen finom lisztet és egy félliternyi forró tejet lassankint öntsünk a lisztbe, eközben fakanállal folyvást kavargassuk. Továbbá ugyancsak lassankint öntsünk a forrázott lisztbe jó *félliternyi* tojást, amelynek legalább fele *tiszta tojássárgája* legyen. Hat deka finom élesztőt olvassunk föl egy kevés langyos tejben és azt is öntsük a tojásos forrázott lisztbe. E tészta-vegyülékbe igen kevés sót, negyedkilónyi cukorport és negyedliter friss olvasztott vaját is keverjünk. Mindezeket kavargassuk el jól, habzásig, ami jó félórába kerül. Akkor tegyük langyos meleg helyre. A tál feneke forró helyre semmiesetre se kerüljön, mert akkor elég a tészta alja és vége lenne a bábakalácsnak; nem sikerülne. Ha a tálban egészen színig kelt a tészta, vegyük el a meleg helyről és újra keverjünk bele annyi finom lisztet, hogy jó puha, kanállal könnyen keverhető tészta legyen belőle. Keverjük ismét egy negyedóráig és mikor a legjobban hólyagzik, kenjük ki két cikkes rézformát vajjal, hintsük be a formákat zsemlyemorzsával és félig töltsük meg e híg kalácstésztaival, azután tegyük kissé meleg helyre. Ha a forma telekelt, süsük meg forró sütőben a lehető legegyszerűbb tűznél, hogy se hirtelen, se lassan ne süljön, mert ha gyorsan sül, a belseje sületlen marad; ha pedig lassan sül, összeesik és „szalonnás“ lesz. Amikor meg van sült, borítsuk ki deszkára. Hagyjuk kissé hűlni s csak aztán vágjuk föl egyenlő szeletekbe. Ennél az erdélyi örménykalácsnál alig van jobb ozsonna-sütemény.

Egyszerű kalács.

Egy kiló szép fehér lisztet tegyünk mély tálba. Négy deka friss élesztőt fél pohár tejben fölolvastva, futtassunk föl meleg helyen. Ha az élesztő gyorsan kel, akkor nagyon jó. Ezt az élesztőt tegyük a tálban lévő lisztbe, azután öntsünk hozzá hat deci meleg, de nem forró tejet, három kanál cukorport, kevés sót, egy tojásnyi friss olvasztott vaját és négy egész tojást. Mindezeket keverjük jól össze. Ha nagyon lágy lenne a tészta, lehet még belé egy kis lisztet tenni, mert az sem jó, ha igen kemény. Ismételten tegyünk bele egy kevés tejet és kézzel dagasszuk jó félórán át folytonosan: addig, amíg jól leválik a tálról és erősen hólyagzik. Ekkor tegyük meleg helyre kelni. Ha megkelt a tészta, készítsünk belőle „fonatos“ kalácsot, vagy bele lehet rakni vaj-

jal kikent formába is, amelyet előbb zsemlyemorzsával meghintettünk. A formában is hagyjuk egy kevés ideig kelni. A tetejét tojásba mártott tollal kenjük meg, tegyük jó meleg sütőbe és addig süssük, amíg szép barnapiros lesz. A sütőben a formát forgassuk meg többször, hogy a kalács egyenlően süljön. Miután megsült, borítsuk ki deszkára. Ha kissé meghült, csak akkor vagdaljuk föl.

Kürtös kalács.

(Régi híres erdélyi tészta.)

Egy kiló finom liszthez veszünk hat egész tojást, egy kanál írósvajat, három deka élesztőt, háromnegyedliter meleg tejet, kevés cukrot és megfelelő sót. Ezeket jól föl kell egyenlíteni, illetőleg legalább egy óra hosszáig dagasztani, mert különben ragadós lesz. A tészta inkább kemény, mint lágy legyen. Ha félig megkelt már a tészta, akkor meg lehet kezdeni a sütését. E tésztát szabad tűznél, parázs mellett kell sütni. A kürtös kalács sütése e célra készített hosszúnyelű fán történik. Ezt a fát előbb jól át kell forrosítani, aztán ujjnyi vékonyan, kéz között sodrott hosszú tésztaszálakat egy más személy segítségével sodorjuk a fára szépen rendben egymás mellé, hogy hézag ne maradjon. Mikor a fa egészen tele van göngyölve tésztával, kissé lapogassuk össze kézzel. A kürtös kalácsot sütés közben folytonosan forgatni, valamint meleg zsírba mártott tollal locsolgatni kell mindaddig, amíg szépen egyenlően pirulni kezd. Akkor aztán szüntelen forgatás közben hintsük meg porcukorral, ami a tűztől elolvad rajta s gyönyörű fényes kéreg képződik rajta. Mikor elkészült, a fa végét kissé asztalhoz kell ütni; úgy lehet szépen, egy darabban levenni a fáról.

Király kalács.

Üssünk bele egy jó mély tálba hat tojássárgát és hat egész tojást; a tojás közé tegyünk tizenkét bádogkanál tört cukorport; ezeket félóráig keverjük össze jól fakanállal s azután tegyünk hozzá tizenkét bádogkanál finom lisztet és hat tojásfehéréből már eleve fölvert habot. Miután mindezeket csendesen összekevertük, lassan keverve vegyítsünk még bele tizenkét bádogkanál olvasztott, langymeleg írósvajat. Ezenkívül a tésztába szórjunk félmaréknyi megtisztított apró mazsolaszőlőt, és vagy húsz szem szintén megtisztított hosszúra vágott mandulát. Mikor ezzel elkészültünk, egy mélyecske és nem széles bádogtepsit kenjünk ki vajjal és hintsük be liszttel. A föntírt tésztát keverjük össze jól és öntsük a tepsibe. Erős tűz fölébe tegyük sülni sütőben negyedórára és gondosan, a legnagyobb figyelemmel süssük meg szép rózsaszínre. Ha megsült, borítsuk ki deszkára; vagdaljuk föl csinos szeletekbe.

Aranygaluska.

Egy kiló finom lisztet tegyünk kis fateknőbe; három deka friss élesztőt, négy kanál meleg tejjel és egy fakanál liszttel keverjük össze csészében. Ha gyorsan megkél az élesztő, akkor bátran beleöntjük a teknőcskében lévő lisztbe. Ezenkívül a lisztbe tegyünk még hat egész tojást, egy tojásnyi törtcukrot, egy tojásnyi friss írósvajat, kevés sót és hat deci meleg tejet; ezeket keverjük jól össze és dagasszuk körülbelül háromnegyed óra hosszúra, mert a tészta csak így jó. Mikor a tészta már a kéztől könnyen elválik, akkor tegyük meleg helyre, ruhával betérítve. Ha jól megkelt, borítsuk ki liszttel behintett nagy nyújtódeszkára, azután vajba mártott tollszárral kenjük meg az egész tömeg tésztát. Végül vagdaljuk ki pálinkás pohárral, vagy kicsi fánkmetsző bádoggal. Miután az egész tésztát a föntírt módon apró galuskákká vagdaltuk, vegyünk elő egy nagyobb-fajta csinos, cikkcses formát. A formát kenjük ki vajjal, hintsük be reszelt zsemlyemorzsával, azután rakjuk az egész fenekét tele egymás mellé állított kis galuskákkal és hintsük be héjától megtisztított tört mandulával, vaniliával vegyített törtcukorral, néhány szem tiszta mazsolával. Ezután újra rakjunk rá egy sor galuskát; minden egyes galuskatésztát mártsunk be olvasztott vajjal kevert zsirba. Ilyenformán rakjuk rendenkint, félignél valamivel följebb, minden sort behintve mazsolás és mandolás cukorral. Ha ezt a módot követjük, túlságos kelés miatt sohasem fog összefutni a tészta. Mikor sütni tesszük, ne legyen igen meleg a sütő, lassankint melegedjék és keljen benne a tészta. De a sütőbe tétel után egy félóra múlva már jó tüzet kell alá gyújtani, hogy egyenlően megpiruljon. A formát a sütőben időnkint for-gassuk meg. Ha gondosan sütöttük, egy órai sütés után készen kell lennie. A kész tésztát borítsuk ki kerek tálba s ha könnyen részeire lehet szedni, akkor sikerült a tészta. Különben egy darabban tálaljuk asztalra. Lehet alá tölteni tojásos bor-mártást, de adhatunk mellé baracklekvárt is.

Cseh-pimasz.

(Talkerli.)

Tizenkét deci tejjel keverjük el hat tojássárgáját, hat kanál cukorport, három deka élesztőt, egy kiló lisztet, egy kanál vajat (vagy zsirt) és megfelelő mennyiségű sót. Ezt a keveréket addig kell keverni, amíg hólyagzik. Ha nem elég híg a tészta, tegyünk még bele tejet, mert a tésztának palacsintahígységúnak kell lennie. Mikor a tészta kelni kezd, mindjárt kezdhetjük a sütést. Ha nincs forma kéznél, kanalankint rakva, palacsinta-sütőben is süthetjük. Mikor a talkerli-tésztát mind megsütöttük forró zsirban, akkor osszuk kétfelé: az egyik felét finom cukros

lekvárral kenjük be és a másik felét ragasszuk reá. Az így összeragasztott két-két talkerlit találáskor felül jól meg kell hinteni cukorporral.

Darázslép-tészta.

Egy kiló finom vaját tegyünk deszkára, egy csészét pedig öntsünk félig tejjel, amelybe vegyítsünk három deka élesztőt és egy kanál lisztet. Amikor ez a keverék meleg helyre téve megkelt, öntsük a deszkára tett liszt középebe. Ezután öntsünk közé öt egész tojást, öt kanál cukorport, egy tojásnyi vaját, kevés só és félliter meleg tejet. Gyúrjuk jól össze s ha gyúrás közben igen keménnyé válnék, lehet közé még egy kevés tejet önteni. De puha ne legyen a tészta, mert akkor sokkal nehezebb elbánni vele. Miután deszkán egy félóra hosszáig gyúrtuk, liszteljük meg egy kis helyen a deszkát, tegyük arra a lisztezett helyre és borítsuk be egy nagy edénnyel, nehogy, különösen télen, hideg levegő érje. Negyedórai pihenés után a tésztát nyujtsuk ki egyujjnyi vastagságúra és vágjunk belőle háromujjnyi széles, hosszúkás kockákat. Minden egyes kocka középre tegyünk egy kávéskanál málna- vagy baracklekvárt és sodorjuk össze. Amikor a tésztát ilymódon már mind elkészítettük, egy cikkcs rézformát kenjünk meg vajjal, zsemlyemorzsával hintsük be és rakjuk bele sorba, egymás mellé fölállítva, az olvasztott vajba mártott és cukorporral behintett tésztarudacsákat. Ha valaki a tésztát mazsolával szereti, azt is szórhat közé, e tésztát a sütőben csendes tűznél félóráig és ezután gyors tűznél szintén félóráig süssük. Ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba és lehetőleg melegen tálaljuk.

Élesztős sodralék.

Egy tojásnyi irós-vaját eldörzsölünk egy tálban habzásig, közé ütünk öt tojássárgáját és beleöntünk negyedliter meleg tejet, két deka jó élesztőt, három kanál cukorport, kevés só és félkiló lisztet. A keményecske tésztát addig gyúrjuk, amíg csak nem hólyagzik és síma lesz egészen. Ezután késfoknyi vékonyagra elnyujtjuk, jól megkenjük vajjal, azután behintjük mandulás cukorral, mazsolával vagy töröttcukros csokoládéval. A tésztát összegöngyölve, tepsire tesszük, tojással felül bekenjük, végül mandulával meghintjük. Ha a pléhen jól megkelt, ami lassan megy, mert nehéz tészta, csak akkor tegyük csendes tűznél sütőbe. Mikor megsült, kissé hűlni hagyjuk, azután szép szeletekbe vágva, betálaljuk.

Mákos gubó.

(Bobajka.)

Közönséges kalácstésztát, ha megkelt, vékony, gömbölyű pálcácskába sodrunk és késsel apró darabokba vágjuk,

majd lisztben meghengergetjük és úgy, amint van, süssük meg száraz tepsin sütőben, halvány rózsaszínűre. Miután csendes sülés közben kiszáradtak a gubók, vegyük ki a tepsiből, tegyük tálba és forró vízzel öntsük le. A vízben csak addig hagyjuk, amíg puhulni kezd a tészta, de szét ne ázzék. Tegyük a lábasha egy kanál zsírt, mely ha forró, tegyük a leforrázott tésztát bele. Ezt a tésztát hintsük meg jól törött mákkal és édesítsük cukorporral vagy mézzel. Karácsony szombatjának estéjén szokás ezt a tésztát asztalra adni. Felső-Magyarország vidékein nagyon kedvelt eledel.

Élesztős lepény.

Egy kiló finom lisztet tegyük tálba; négy deka élesztőt, egy kanál lisztet néhány kanál tejjel keverjünk el egy csészében. E keveréket tíz percre tegyük meleg helyre; ha emelkedik az élesztő, akkor már jó és használni lehet. Öntsük az élesztőt a tálban levő liszt közé. A lisztbe még tegyük nyolc tojást, két tojásnyi friss vaját, két kávéskanálnyi sót, hat kanál cukorport és egy liter meleg tejet. Ezeket keverjük jól össze és dagasszuk (vagy kanállal verjük) háromnegyedóra hosszáig. Ez a tészta inkább puha s könnyen kezelhető legyen. Miután jól megdagasztottuk, egy nagyobb fajta tepsit kenünk meg zsírral (vagy vajjal), hintsük be kevés liszttel és amint van, keletlenül borítsuk bele a tésztát a tepsibe. A tésztát a tepsiben egyengessük el azonnal vajba (vagy zsírba) mártogatott kanállal; hintsük meg gazdagon mazsolával és cukros tört-mandulával. Ezután tegyük egyenlően meleg helyre kelni. De a tepsit okvetlenül egyenes helyre állítsuk, mert a keletlen tészta a zsíros vason igen könnyen oldalt csúszik és akkor idétlen formát kapna s rosszul sülné a lepény. A sütőbe csak akkor kell betenni a tésztát, amikor a tepsiből már kezd kidagadni. Egy félóra alatt gyors, egyenlő tűzön szépen megsül. Addig ne vágjuk föl, amíg félig ki nem hült és a fölvágáshoz akkor is jó éles kést használjunk, mert különben összesodródik a bele. Az élesztős lepényt nagy kockákba kell vagdalni. Ezt a tésztát lehet tojásos, tejfölös és cukros tehéntúróval is fölül vastagon bekenni.

Élesztős palacsinta.

Egy liter meleg, jó tejet tegyük mély tálba és üssünk bele hat egész tojást. Négy deka élesztőt próbáljunk meg, jó-e? Ha jó, azt is tegyük a liszt közé. Ezenkívül a tálban levő tejhez hat kanálnyi cukorport, kevés sót és annyi lisztet keverjünk, hogy híg palacsintatészta legyen belőle. Miután mindezeket jól összekevertük, tegyük gyengén meleg helyre s ha a tészta kezd a tálban emelkedni, vegyük el a melegről. Egy literes nagyságú szűk, mély lábasha, amelynek alja kicsiny kerületű legyen, tegyük egy diónyi zsírt, állítsuk a lábast lángra és amikor a zsír

forró, öntsünk bele egy nagy fakanál palacsintatésztát. Ezután mind a két felét pirítsuk meg. Ha rendre megsütöttük, azonnal melegen tálaljuk be barackízzel, de megjegyzendő, hogy üresen is jó, csak sokáig nem szabad készen állnia.

Túrós kockatészta.

Egy kiló finom lisztet tegyünk deszkára, a közepébe egyen-
gessünk gödröt és abba tegyünk négy deka kipróbált jóságú
élesztőt, három kanál cukorport, egy kávéskanál sót, hat egész
tojást és annyi tejet, hogy a tészta se kemény, se lágy ne legyen,
továbbá egy jó nagy tojásnyi fagyos zsírt is tegyünk közé; eze-
ket gyúrjuk össze. Legalább jó félóráig kell gyúrni mindaddig,
amíg a kezünkről könnyen leválik. Ekkor a deszkát hintsük be
liszttel és a tésztát tegyük reá pihenni, fedjük be tállal, amelyet
csak egy negyedóra múlva vegyünk le róla. Ezután nyújtófával
nyujtsuk el ujjnyi vastagságra és félkilónyi fagyos zsírt kenjünk
el rajta egyenlően. Ezek után a tésztát hajtogassuk össze négy-
felől, hogy négyrétű, illetve négyszögletű csomóban maradjon;
hagyjuk ismét negyedóra hosszáig pihenni és újra nyujtsuk ki,
de ezúttal már nem olyan vékonyra, mint legelőbb. Mindezek
után harmadszor is hajtogassuk össze, de több zsírt ne tegyünk
bele. Miután már harmadszor megrétegezve kinyújtottuk te-
nyérnyi nagyságú kockákba, tegyünk minden egyes kocka kö-
zepére: egy bádogkanálnyi tojással, tejföllel és cukorral össze-
kevert jó, édes, friss tehéntúrót. Miután a túrót beleraktuk, a
tészta négy csücskét fogjuk össze egy csomóba és szorítsuk meg,
hogy összeálljon és a túró ki ne csurogjon belőle. Végül kenjük
be tojással, rakjuk zsírral kikent tepsibe; süssük ki benne
egyenlő, de lassú tűzön. Ezt a tésztát (mely általában igen ked-
velt és jó) lehet vajjal is készíteni, akármiféle cukros gyümölcs-
ízzel is lehet tölteni. Ha szép, gyenge, friss és ki nem száradt,
akkor szedjük ki a sütőből.

Paraszt-béles.

Egy kiló lisztet tegyünk tálba. Három deka élesztőt olvasz-
szunk föl tejben és kevés liszttel tegyük meleg helyre; ha fölfut,
öntsük a lisztbe. Ezenkívül tegyünk még a lisztbe egy egész to-
jást, egy kávéskanál sót, félliter meleg tejet, három deci vizet
és egy tojásnyi zsírt; ezeket keverjük jól el a tálban lévő liszt-
tel. Ha nagyon puha volna, tegyünk bele annyi lisztet, hogy
kenyértészta keménységű legyen. Félóráig dagasszuk jó erősen,
azután takarjuk be ruhával és meleg helyen hagyjuk félóráig.
Mikor már emelkedni kezd, vegyük el a melegről, borítsuk a
lisztes deszkára, szakítsuk ki jókora tojásnyi cipócskákba, hen-
gergessük meg lisztben és nyujtsuk ki egyujjnyi vastagságra.
E kis kerek tésztáknak a felét hintsük be jó vastagon zsíros és
sós vízben megfőtt, de kihült köleskásával; az üres felét borít-

suk reá. Lehet szilvaízzel is tölteni. Lapos lábasba tegyük bele s a tészta mind a két oldalát, folytonos forgatás közben, pirítsuk meg. Ez a tészta forrón tálalva asztalra, különösen vacsorakor, igen jó eledel.

Réteges (élesztős) pogácsa.

Félkiló liszttel keverjük el három tojást, két deka élesztőt, megfelelő só, egy tojásnyi zsírt, egy deci tejfölt és annyi tejet, hogy a tészta se kemény, se igen puha ne legyen. Mindezeket deszkán addig kell gyúrni, amíg hólyagozni kezd; kinyújtás után aztán kenjük be félkilónyi fagyos zsírral, vagy lehet összevágott tepertővel is. E tésztát úgy hajtogassuk össze, hogy négyrétű legyen. Ekkor tizenöt percig hagyjuk nyugodni. Később ismét nyújtsuk el nyújtófával lehető vékonyra és újra hajtogassuk össze. Végül kétujjnyi vastagságúra nyújtsuk ki; ennél sohase vékonyabb, sőt inkább vastagabb legyen, mert akkor nő fel szép magasra, akkor lesz szép réteges. Ha megfelelő vastagságúra elnyújtottuk, vágjuk föl közép nagyságú fánk metszővel, vagy kisebb pohárral; a formából kimaradt tészta darabokat újra gyúrjuk egybe és elnyujtva azt is vágjuk ki pogácsának, kenjük meg fölül tojással és késsel cifrázzuk meg kockásan, aztán tepesibe rakva süssük meg, ne nagyon forró sütőben. A sütőbetétel után negyedóra múlva rakjunk alá erősebb tüzet, hogy felül szép barnapirosra süljön a pogácsa.

Tepertős pogácsa.

Egy kiló liszttel félkiló, jó apróra összevágott, friss tepertőt dörzsöljünk el, azután tegyük bele három deka élesztőt, két egész tojást, egy kávéskanálnyi só, kevés tört borsot és egy deci tejfölt. Mindezeket gyúrjuk jól össze, aztán nyújtsuk ki kétujjnyi vastagra és vágjuk ki közép nagyságú pogácsának. A hulladék-tésztát újra gyúrjuk össze s azt is vágjuk ki éppen úgy, mint a többi. A pogácsa tetejét kézfokkal vagdaljuk kockásra és kenjük be tojással; süssük meg rendes tűz mellett sütőben.

Tepertős vakarcs.

Ha kenyeret nem is sütünk a háznál, azért tepertős vakarcsot készíthetünk külön e célra gyúrt kenyértésztából. Egy kiló lisztet két deka élesztővel és annyi meleg sósvízzel, hogy kissé keményecske tészta legyen belőle, gyúrjunk jól össze és pedig tálban, mert csak tálban lehet jól eldagasztani. A tésztát félóra folytonos dagasztás után tálból együtt tegyük jó meleg helyre. Mikor a tészta a tálból kezd kiduzzadni, vegyük el a melegről és borítsuk ki a deszkára. Ekkor egy félkilónyi friss tepertőt vagdaljunk meg jól és a tepertőt gyúrjuk össze a tésztával, úgy hogy a tepertő a tésztával teljesen elvegyüljön. A tésztát ezután

nyújtófával nyujtsuk ki, de csak annyira, hogy három ujjnyi vastag legyen. A kinyújtott tésztát hajtsuk össze, hogy félholdalakú legyen és az ívezett formájú oldalán lévő szélét vágjuk be itt-ott késsel, félujjnyi hosszúságban. Nem kell bekenni, csak úgy, amint van, tegyük száraz tepsire sülni. Csendes tűzön kell sütni, mert különben a vastag tészta belül könnyen sületlen marad. Ennek, hogy jó legyen, legalább egy órai sülés kell. A tepertős vakarcs forrón igen jó étel.

Élesztős írós tészta.

Egy kiló finom liszthez vegyünk hat egész tojást, három deka élesztőt, két kanálnyi cukorport és egy kávéskanálnyi sót. A felsorolt anyagokat keverjük jól össze és tegyük bele annyi langyos, meleg tejet, hogy a tészta se nagyon kemény, se nagyon puha ne legyen. Miután jól elgyúrtuk, hagyjuk kissé kelni és ha a tészta terülni kezd, nyújtófával nyujtsuk egy ujjnyi vastagra. E tésztát kenjük be jó írósvajjal, hajtogassuk be a négy sarkát, hogy a közepén négy szeglet találkozzék és hagyjuk újra pihenni tiz-tizenöt percig. Pihenés után megint nyujtsuk el és ismét kenjük be vajjal. Végül, miután kissé kelt, még egyszer el kell nyujtani, ezúttal már alig kisujjnyi vastagságúra. A tésztából szabdalunk rövid, alig egy arasz hosszúságú, kétujjnyi széles rudacskákat. Minden egyes rudacskát bekenünk tojással és behintünk mandulával. Görbe írós tészta-pléhre, vagy lapos tepsire téve, süssük azonnal rendes tűzön, kelés nélkül, mert csak úgy lesz szép réteges.

Írós tészta.

Egy kiló finom lisztet tegyünk deszkára és a közepébe, szokás szerint, csináljunk gödröt, abba tegyünk két pálinkás pohárnyi fehér rumot, félpohár bort, öt egész tojást, öt kanál tejfölt, egy kávéskanál sót és annyi langy-meleg vizet, hogy a tészta se lágv, se kemény ne legyen, hanem inkább rétes lágyságú. Gyúriuk el jól háromnegyedóra hosszáig. Mikor nagyon hólyagzik, lisztes deszkára szép cipőalakba formálva tegyük le. E tésztával lehetőleg hideg helyen bánjunk, nehogy a vaj ellágyuljon benne, fedjük be tállal és félórai pihenés után nyújtófával egyujjnyi vastagságra nyujtsuk el. Egy kiló igen friss és nagyon édes írós vajat, mely egészen kemény és hideg legyen, vagdaljunk késsel apró lapocskákba és rakjuk a tésztára úgy, hogy a vajdarabkák az egész tésztát beborítsák. Miután ezzel készen vagyunk, hajtsuk négy részbe a tésztát és hagyjuk nyugodni ismét negyedóra hosszáig. Ekkor arra ügyelünk, hogy ne mozdítsuk el helvéről a tésztát, hanem úgy nyujtsuk ki egyujjnyi vékonyra és hajtogassuk megint négy rétbbe. De éppen azokat az oldalakat is éppen úgy hajtsuk egymásra, mint először, mert csak akkor lesz szép leveles, ha erre vigyázunk. Az írós tésztát háromszor egymás-

után kell elnyújtani. A végső nyújtásnál egyujjnyi vastagra hagyjuk és tüzesített hegyű késsel szabdaljunk belőle szép, nagy, rézsutos kockákat, amelyeket fölül bekenünk tojással, de behintethetünk cukros mandulával is. Egyenlően pirító sütőbe tegyük; de még jobb, ha kemencébe tesszük, mert egyik főkélléke az íróstészának a gyors és egyenlő tűznél való sütés.

Félírós tészta.

A félig vajas tésztát sokkal könnyebben és biztosabban lehet készíteni, mint a másik fajta íróstésztát. Tegyük deszkára egy kiló finom lisztet és szokás szerint csináljunk a liszt közepébe helyet a bele valóknak. Tegyük a lisztbe öt egész tojást, egy deci jó bort, megfelelő sót, hat kanál tejfölt, három kanál cukorport és egy tojásnyi friss vajat. Ezeket gyúrjuk jól össze a liszttel, de ha igen kemény lenne a tészta, tegyünk még bele annyi langyos tejet, hogy kemény rétestészta forma legyen belőle. Dolgozzuk ki jól, kézközött félóráig gyúrva. Tegyük liszttel behintett deszkára és fedjük be tállal. Hagyjuk befedve negyedóráig és akkor nyújtófával nyujtsuk ki egyujjnyi vastagra. Az egész tésztát borítsuk be félkilónyi, késsel vékony szeletekre vágott, friss kemény vajjal. Hajtsuk a tésztát négyrétben egymásra. Hagyjuk tizenöt percig nyugodni, azután nyujtsuk el ismét annyira, amennyire csak anélkül lehet, hogy a vaj ki ne fakadjon a tésztából és újra hajtsuk össze négyrétbe. Tehát háromszor, vagy ha a körülmények megengedik, négyszer is elnyújthatjuk. De legutoljára nem szabad nagyon vékonyra elnyújtani, mert a sütés alatt szebben fel nő, ha nem vékony a tészta. Mikor sütni akarjuk, vagdaljuk föl rendes késsel nem igen apróra, hosszúkás, rézsutos kockákba. Egy háromliteres lábasba tegyünk másfél liter zsírt forrni. A felforrott zsírba tegyünk annyi ilyen félírós tésztakockát, amennyi még akkor is kényelmesen elférhet a zsírban, ha dagadni kezd a tészta. Süssük ki rendre egyenlő, de gyors lángtűz felett szép rózsaszínűre, folytonosan forgatva. Tálban a legszebb tészták egyike és igen jó ízű.

Tolófánk.

Egy nagyobb, mély tálba félkiló igen finom lisztet tegyünk és egy lábasban forraljunk fel félliter jó tejsűrűt, amelybe tegyünk tíz deka cukrot. Ekkor a másik edényt, a tálat, amelyben a liszt van, valaki fogja meg erősen, hogy ne mozdulhasson ki a helyéből, egy másik pedig a fakanállal a lisztet kavarja folytonosan. Kavarás közben a liszt közé kell csúrgatni lassan a forró cukros-tejet, nehogy csomós legyen a liszt. Miután már az egész tejet beleöntöttük a lisztbe és még sem eléggé kezelhető a leforrázott tészta, tegyünk még bele egy kevés tejet; de nagyon ügyeljünk, nehogy puha legyen a tejes tészta, mert akkor zsíros lenne a tolófánk. Olyan kemény tésztát kell tehát készíteni,

hogy a fakanállal alig-alig bírjuk elkeverni. Miután már egészen simára összekevertük, tegyünk belé lassankint folytonos keverés közben négy tojás sárgáját, két kanál friss olvasztott vaját, kevés sót és aki szereti a fűszereset, az a cukorral kevés vaniliát is törhet bele. A tojásfehérét verjük föl habnak. Ha a tojás habja igen meglágyítaná a tésztát, ne tegyük bele mind. *Ev* mély lábásba tegyünk zsírt, s ha a zsír forró, vegyünk elő egy jól kitörölt tolófánknyomó bádogcsövet, amelyet mártsunk meg a forró zsírban és úgy tegyük bele tésztával. A megtöltött tolófánknyomó bádogot tartsuk a forró zsír fölé és a tolófával nyomjuk ki belőle a tésztát a zsírba, tetszésünk szerinti hosszú darabokba. Mikor szép piros a tészta, forgassuk meg. Egymásután és nagyon gyorsan süssük ki, mert ha csendes tűznél sütnők, zsíros lenne a tészta belseje. Gyümölcsízt adunk melléje.

Rétes-tészta.

Ezt az igazi magyar süteményt sehol a világon, rajtunk kívül nem tudják elkészíteni. A legfrissebb és legfinomabb lisztet kell hozzá használni. Ennél a tésztánál ugyanis fő és első kellék a jóminőségű liszt. Egy kilónyi, deszkára helyezett liszt közepébe csináljunk lyukat, üssünk bele egy egész tojást, egy kávéskanálnyi sót, egy tojásnyi fagyos zsírt és *ev*enlítsük el kézzel lassankint annyi langymeleg vízzel, amennyit fölvesz. Olyan keménységűre kell csinálni, hogy kézzel dagasztva, igen könnyen gyurhassuk. Nehogy igen lágy legyen a tészta, mert ha lágy, a nyújtásnál össze-vissza szakad; tehát inkább kissé ruganyosan keményre kell egyenlíteni. Negyedóra hosszaiig gyúrjuk jól, azután csináljunk belőle három darab cipőt, tegyük azokat jól meglisztezett helyre és tállal fedjük be; hagyjuk negyedóráig pihenni, azután vegyük le a tálat. A tésztát kenjük be vékonyan olvasztott zsírral, úgy könnyebben enged és jobban nyúlik; nyuitófával előbb kissé lapítsuk meg, hogy egyenlően lehessen megkezdeni a nyújtását. Egy nagy asztalra terítsünk abroszt és a kissé meglapított tésztát tegyük az asztal közepére, aztán gondosan, egyenlően, minden oldalról egyformán, húzzuk ki a tésztát, hogy nagyon vékonyan az egész asztalt beborítsa. A tészta legszélét sohasem lehet kinyújtani, azt tehát köröskörül gondosan leszakítjuk róla. Az asztalon lévő vékony tésztát hagyjuk jól megszikkadni. Ha negyedóráig ott hagytuk az asztalon, — kivált meleg szobában — meleg zsírba mártott bádogkanállal, de még jobb tollal, locsoliuk meg mindenütt jól. Miután bezsiroztuk, tehetünk bele különböző tölteléket, u. m.: túrót, almát, cseresznyét, gyümölcsöt és cukrosízeket, valamint tejbe főtt rizskását és köleskását is. Ha az összehajtott tésztát teleszórtuk töltelékkel, hajtogassuk nagy, vastag tekercsbe. A hajtogatás úgy történik, hogy előbb egyik oldalon mindkét kézzel megfogjuk és fölemeljük az abrosz szélét, olyanformán, hogy a vékony tészta

az emelés által magától addig hengeredik, amíg tekeres lesz belőle. A tekeréseket vágjuk olyan hosszú darabokra, amilyen hosszú tepsibe sütni akarjuk. A tepsi fenekét zsírozzuk ki jól és ha bele tettük a tésztát, ennek a tetejét is kenjük meg olvasztott zsírral. Ezután tegyük gyors tűz mellett a sütőbe; negyedóra alatt olyan szépen pirosra sül, hogy kivehetjük deszkára és föl-vághatjuk rézsutos darabokra. Végül hintsük meg cukorporral. Ez a tészta hidegen, melegen és megmelegítve is igen jó étel.

Rétesbe való krémtöltelék.

Egy liter édes tejsűrűt tegyünk forni vaniliával és cukorral fűszerezve; míg a tejsűrű forr, készítsünk egy mély tálba félliter finom lisztet s a forró tejet lassankint csurgassuk a liszt közé. Csurgatás közben folytonosan keverjük fakanállal, hogy sűrű pép legyen belőle. Egy kis késhegynyi só és hat tojás sárgáját is tegyünk a pép közé. Miután a pépet ez utóbbiakkal is jól fölkevertük, a hat tojás fehérjéből vert kemény habot tegyük közé. Ügyeljünk, hogy ez a krém jó édes legyen, mert a házilag készült tésztáknak rendszeren az a főhibájuk, hogy sohasem elég édesek. Ezzel a vegyüléssel kell aztán az összehajtogatott rétest megtölteni. Ha a rétest nem akarjuk sodorni, hanem csak lapos szeletekbe akarjuk sütni, akkor vágjuk olyan kicsi darabokra a tésztát, mint a tepsi, amelyben sütni akarjuk. A tésztaalapok felét tegyük rá a zsíros tepsire, a krémtölteléket egyenlően igazítsuk el rajta, a többi tésztaalapot pedig borítsuk a krémmel bekenő tésztára; felül kenjük be tojással és hintsük meg cukorporral. Süssük jó tűz mellett gyorsan, szép pirosra; de ügyeljünk, hogy nagyon ki ne száradjon a tészta. Jókora négyzetes kockákba vágva tálaljuk be.

Almatöltelék.

Egy kiló lisztből gyúrott rétesbe húsz nagy alma kell. A réteshez való almát tisztítsuk meg héjától és a torzsájától kezdve vagdaljuk föl apró, lapos szeletekbe. Egy darab időre tegyük félre az almát és csak akkor cukrozzuk meg fahéjas cukorporral, amikor már azon nyersen a kész tésztára szórtuk, mert ha az almát előbb cukroznók meg, rendkívül sok levet eresztene és a tésztát elrontaná. Ha szeretjük, mazsolát is tehetünk az alma közé. Az almával töltött rétest jobb összesodorva, mint laposan sütni.

Túrótöltelék.

Egy nagy tányér jó tehéntúrót törjünk át szitán, gyúrjunk össze nagyon simára, tegyünk bele két-három deci édeses, de sűrű tejfölt, kevés só, három kanál cukorport, egy tojásnyi zsírt és három tojás habját. Ezeket keverjük jól össze és úgy

szórjuk bele a rétes-tésztába. Ezt is jobb összesodorva, mint laposan sütni.

Máktöltelék.

Félkiló darált mákot tegyünk negyedkiló, vízben föloldott, forró cukorba; öntsünk bele annyi tejet, amennyivel elérjük, hogy nagyon omlós ne legyen a mák. E keveréket vegyük el a tűztől s mikor kihült, szórjuk a kész rétestésztába. Ezt is jobb, ha összesodorjuk és nem laposan készítjük a tésztát. A mákba tehetünk kevés reszelt citromhéjat, vagy fahéjat és mazsolát.

Diótöltelék.

Egy jó nagy tányér dióbelet megtörünk vagy megdarálunk. Husz deka cukrot mártsunk vízbe, tegyük tiszta lábasha forrni. A diót e sziruppal keverjük jól el. Ha a keverék forró, öntsünk közé egy kevés tejet. Tehetünk bele kevés citromlevet, fahéjat és mazsolát. E vegyületet rétestésztába sodorva süssük meg.

Csigarétes.

(Régi erdélyi tészta.)

A rendesen kinyújtott vékony rétestésztát hajtogassuk négy rétbé s minden rétegét egy kicsit zsirozzuk meg. Az abroszon levő összehajtott tésztának legszélére, félujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel kenjünk szilvaízt. A szilvaízes, szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk föl az üres tésztára és vágjuk el késsel, hogy egyujjnyi széles, szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétestésztából. Ha ezzel megvagyunk, a hosszú szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljuk föl arasz hosszúságúra és formáljunk belőlük S-alakú, szép kis apró csigaréteseket. Tegyük egy lapos edénybe egy kanál zsírt lángtűzre; ha a zsír forró, tegyük tele az edényt csigarétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert ez a finom száraz tészta igen gyorsan pirul; rakjuk lapos tálba s tálaljuk cukor nélkül; akinek kell, az maga hintsen reá cukrot.

Diós fánk.

Rendes rétestésztát gyúrva, az asztalon kinyújtjuk, a széleit leszedjük, zsírral gyöngén meghintjük s azután egymásra hajtuk négyfelől. Az így elkészített tésztát beszórjuk cukros szirupban megforgatott törött dióval s végül tésztanyújtófa vastagságú tekercsbe sodorva, derelyemetszővel félujjnyi hosszúságú darabokra vagdaljuk s bő zsírban szép pirosra sütjük. A rétestésztát nem kell megsikkasztani, a nyújtás után azonnal összecsavarhatjuk. A töltelék a derelyemetsző nyomja össze s az a tésztában marad.

Fahéjas fánk élesztővel.

Félkiló lisztbe tegyünk egy kanál cukorport, egy egész tojást, két deka tejben fölfuttatott élesztőt, sót és annyi tejet, amennyivel kemény rétestészta-forma lesz. A tésztát nagyon jól kidolgozzuk, aztán addig tartjuk fedő alatt deszkán, míg kissé meglátszik rajta a kelés; ekkor ujjnyi vastagságra elnyújtjuk s tizenkét deka friss, szétvagdalt írósvajat téve reá, a négy felét fölhajtjuk, mint az íróstésztánál szokás s rövid pihenés közben háromszor kinyújtjuk. Az utolsó nyújtása tollszárvastagságú legyen s ezután vagdaljuk hosszúkás rézsutos kockákba. Egy lábasha zsírt teszünk forni. Ha a zsír nagyon forró: tegyük bele a bádog fahéjas fánksütőformát s pár percig a zsírban hagyva, vegyük ki és csavarjuk reá a tésztakockákat. A fahéjas fánksövön levő zsineget csavarjuk a tésztára, hogy a zsírba ne hullhasson, míg a fele megpirul. Ha a tészta egyik fele megpirult, kivesszük a zsírból, a zsineget lecsavarjuk, hogy a másik fele is megpirulhasson. Rendre így megsütve a tésztát, fölül gondosan meghintjük fahéjas cukorporral.

Fűszeres lepény.

Egy csésze liszthez egy csésze cukorport, zsírt és három egész tojást tegyünk. Azután fűszerezük meg egy kávéskanálnyi szegfűszeggel. Ezeket a holmikát összegyúrva, elnyújtjuk és csillagalakú bádog tésztametszővel kivagdalmuk. Főül tojással kenjük be a tésztát, mandulával behintjük és tepsibe téve, csöndes tűznél rózsaszínűre sütjük. Teához is jó.

Sólyomtészta.

Jó tojásos tésztából rendes csőregetésztát készítünk. A tésztát nem nyújtjuk ki, hanem egyes kis tojásnyi darabokat kéz között vékony ujjnyi pálcákba sodorva, félujjnyi hosszú darabokba vagdaljuk. A daraboknak két végét az ellenkező oldalukon bemetsszük s úgy fordítjuk ki, hogy a keresztalakú tésztának a közepén lyukas legyen. A tésztát forró bő zsírban mindkét oldalán pirosra sütjük. Tálalás előtt tálba rakva, jól megszórjuk pergelt mézzel; így igen tetszetős és jó is rajta a ropogós méz.

Élesztős csókok.

Félkiló liszthez két deka élesztőt vegyünk. Az élesztőből félpohárnyi langyos meleg tejjel és két kanálnyi liszttel kovászt teszünk. A kovászt nem tartjuk valami túlságosan meleg helyen, mert megég és sohasem kél meg a tésztánk. A lisztet tálba öntjük s három egész tojást, kevés só, cukrot langyos meleg tejjel összelegyítjük s ezzel a tésztát megkavarjuk. Annyi tejet kell

bele tenni, hogy kenyértészta keménységű legyen. A tésztát összekegyítése után jó félóráig dagasztjuk. Dagasztás közben egy tojásnyi friss vagy olvasztott jó vajat tegyünk a tészta közé, azután tálastól tegyük egy kissé meleg helyre. A megkelt tésztát borítsuk deszkára s fánkmetszővel szabdaljuk ki, mint a fánkot s minden egyes darabot tojással bekenve, hintsük be törött cukorporral kevert mandulával vagy mogyoróval. Rakjuk tepsibe s süssük meg szép pirosra. Tálaláskor vaniliás cukorporral hintsük be.

Császármorzsa.

Félliter tejbe tíz deka mazsolát, két egész tojást, kevés sót és két kanál cukorport tegyünk. Egy tálba öntsünk negyedkiló darát és a tojásos tejjel lassankint vegyítsük össze; ebből híg tészta lesz, amelyet zsírral vastagon kikent tepsibe öntsünk s így hidegen tegyük jó meleg sütőbe, de gyakran nézzük meg, mert ha kezd a tepszi széle felé kissé pirulni, azonnal egy késsel vagy bádogkanállal vágdaljuk össze-vissza az egész tésztát, egyúttal forgassuk is meg az apró rendetlen darabkákat, azután megint tegyük vissza a sütőbe, de néhány perc múlva megint vegyük ki és keverjük össze s morzsoljuk újra apróbb darabokba a kanál segítségével. Ha a tészta száraz lenne, egy kanál zsírt öntsünk alája. Egész addig járjunk így el a morzsatésztával, míg szép egyenlő apró piros darabkába megsütöttük. Ügyeljünk rá, hogy félóra alatt elkészítsük, mert ha lassan sül, igen kiszárad, s elveszti minden jóságát. Tálaláskor hintsük be vaniliás cukorral.

Debreceni béles.

Deszkára tegyünk félkiló lisztet egy csomóba, csináljunk a közepébe lyukat, öntsünk e lyukba két-három deci jó tejfolt, egy picit sót és egy egész tojást. Ezeket gyúrjuk össze kissé puha tésztának, liszteljük meg jól a deszkát és arra tegyük a tésztát s nyujtófával nyujtsuk ki egyujjnyi vastagságúra. Tegyük a kinyujtott tészta közepére husz deka zsírt és husz deka lisztet; ott a tésztán egyenlítsük egészen össze és egyenlő vastagon kenjük be lisztes zsírral, azután hajtogassuk össze négy rétbbe, mint az íróstésztát. Így összehajtva hagyjuk tíz percig pihenni, akkor nyujtsuk újra el ujjnyi vastagra, hajtjuk megint össze és ismételjük háromszor. Végül nyujtsuk ki félujjnyi vastagságúra és vágdaljuk araszos nagyságu négyszögű kockákba. Minden kocka közepébe tegyük egy bádogkanányi tölteléket, hámozott, összetört mandulából, mazsolából és cukorból keverve. Lehet befőtt gyümölcsíz is tenni bele. Ha a tölteléket minden kockába beleraktuk, a tészta négy szögletét szorosán fogjuk össze, ujjunkkal nyomjuk meg és a tenyerünkkel lapítsuk jól el, hogy a töltelék sehol se lássék ki belőle. Tegyük tepsibe egymásmellé

rakva, egy zsírba mártott tollal kenjük meg fölül mind. Gyors tűznél, sütőben süssük meg szép halvány rózsaszínűre.

Székely béles.

(Erdélyi tészta.)

Félkiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk lyukat, amelybe öntsünk egy deci tejfölt, két kanál bort, egy egész tojást, egy gyöszünyi sót, egy tojásnyi zsírt és annyi meleg vizet, hogy keményke rétestésztát készíthessünk belőle. Negyed-óráig gyúrjuk jól össze, azután szaggassunk belőle hat kis egyenlő cipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenkint nyujtsuk ki fával tányérnyi nagyságu formákba. Szórjuk be kevés zsírral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csigalakba; azután nyujtsuk ki a nyújtófával tányérnyi nagyságu kerekbe. Ez a tészta se vastag, se vékony ne legyen; lehet körülbelül tollszárnyi vastagságu. Egy jó szélesfenekű lábasba, olyanba, melybe a tészta kinyújtva, könnyen belefér, tegyünk egy diónyi zsírt; ha a zsír a lángtűznél felforrott, tegyük a rétest bele. Ha a zsírt elszűli, egy keveset mindig alá kell tenni. E tésztát egyenként forgatva, egymásután süssük ki szép pirosra. Lehetőleg forrón tálaljuk; de hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk föl négy részre.

Burgonyarétes.

(Szepesi étel.)

Félkiló deszkára helyezett lisztbe tegyünk egy kis tányér megfőtt és megreszelt burgonyát és sót. Ezeket gyúrjuk jól össze és formáljunk belőle kis tojásnagyságu cipócskákat, amelyeket lisztes deszkán nyujtsunk ki tányérnagyságu lepényekké. A lepényeket öntözzük meg zsírral, majd sodorjuk össze és újra nyujtsuk el kétfoknyi vékonyságúra. Kevés, de forró zsírban süssük meg palacsintasütőn, mind a két oldalon szép pirosra. Ez igen jó, gyorsan készíthető, olcsó és könnyű tészta. Megjegyzendő, hogy csak forrón jó, azonnal a sütés után kell tehát asztalra adni.

Palacsintatészta.

Öntsünk egy tálba két deci tejet, üssünk bele két tojást és egy pici sót, keverjük közé annyi lisztet, hogy keményecske, de azért kanállal elkeverhető tészta legyen belőle s mikor a tészta már nem csomós, lassankint keverjük hozzá annyi tejet, hogy sűrű palacsintatésztává képződjék. Hogy mikor jó, megpróbálhatjuk olyan formán, hogy forró és alig zsíros palacsintasütő közepébe (melyet láng felett forróítsunk meg) öntsünk egy kanállal a tésztából és kissé oldalt jobbra-balra billentsük meg; ha a tészta a forró vason is igen gyorsan szétfoly, akkor

még nem elég sűrű, ellenben, ha nem igen akar elterülni, akkor még nagyon kemény a tészta. Tehát egyelőre annyi tejet tegyünk a tésztába, hogy inkább sűrű legyen, mert a tejet későbbben is lehet bele tenni, lisztet már nem, mert későbbben belerakott liszt a híg tésztával nem elegyedik el és csomós maradna. Ha a forró vason lassan, de egyenlően elterül a tészta, akkor levelen sültnek és palacsintának egyaránt alkalmas. A palacsintát erős lángtűzön gyorsan süssük; széleit késsel emeljük föl és nézzük meg az alsó felét, hogy elég piros-e. Ha már szép piros színt nyert, késsel fordítsuk meg és néhány csepp zsirt csurgassunk alá, de rögtön, mert a tészta különben égett hólyagott vet. Nem szabad tehát a vasat szárazon hagyni. Mikor mind megsütöttük a palacsintát, minden egyes darabot tegyünk deszkára és felét kenjük meg barackízzel, vagy túróval. Ha bekentük, sodorjuk össze és tegyük egymás tetejére lapos tábla, majd fedjük be és tálalásig tegyük meleg helyre. A töltelékbe való túrót készítsük a következő módon: hat személyre egy jókora almanagyságu édes tehéntúrót törjünk át szitán, keverjük jól össze, hogy darabos ne legyen, tegyünk bele két-három tojássárgát, egy kanál cukorport, kevés sót és egy deci tejfölt. Mindezt keverjük jól össze és kenjük be vele a palacsintát.

Zsemlyepudding.

Vagdaljunk össze apró kockára három vizes zsemlyét és áztassuk meg annyi tejbe, amennyit éppen fölvesz, de széjjel ne ázzék. Egy mély tálba tegyünk hat tojássárgát, tíz kanál cukorport, tíz deka megtisztított mazsolát, tíz deka héjából megtisztított hosszúra vágott mandulát, egy késhegynyi sót és egy tojásnyi friss írósvajat, ezeket keverjük jól össze negyedóráig, akkor tegyünk belé három bádogkanál lisztet és a megáztatott zsemlyekockákat. Elegyítsük úgy össze, hogy a tojásos tészta mindenütt egyenlően elkeveredjék a zsemlyekockákkal, a tojásfehérét verjük föl jó kemény habnak s azt is keverjük a tészta közé. Egy tiszta asztalkendőnek a közepét kenjük ki vajjal vagy zsírral, jó terjedelmesen; a kész tésztát öntsük a tiszta asztalkendőbe, fogjuk össze a kendőt tágan, nehogy a tészta nagyon összeszoruljon, kössük meg szorosán erős fonállal, a fonál végére csináljunk egy hurkot, amelybe egy fakanál nyelét fűzzük bele és úgy eresszük forró vízbe a puddingtésztát; a kanalat tegyük keresztbe a fazékon, az aztán nem engedi a kendőbe kötött tésztát a fazék fenekére leülni, hanem az egész tészta könnyen lebegve marad a forró vízben; így főzzük erős tűznél félóráig, akkor vegyük ki a vízből a kendőt, tegyük deszkára, oldozzuk le a fonalat, kenjük ki vajjal egy csinos formát, borítsuk bele a kifőtt puddingot, fedjük be és tegyük száraz, meleg helyre, — de nem sütőbe, csak a tűzhelyen egy sarokba valamelyik edényre tálalásig, akkor fordítsuk ki kerek tésztás tálba,

szurdaljuk tele a tetejét hosszúkás mandulával, hogy szép tüskés legyen, aztán öntsünk reá habos bormártást.

Bormártás.

E mártást lehet használni akármiféle tálbanfőtt, vagy puddingfélére. Fél liter rendes asztali borba tegyük fél citromnak a héját, s forraljuk föl porcellánedényben. Míg a bor forró lesz, azalatt egy mély fazékba üssünk bele négy tojássárgáját, tegyünk még a tojáshoz tíz deka cukorport, sodrófával habarjuk jó fél-óráig, míg egészen habos lesz a tojássárgás cukor. Ha a bor forró, lassankint öntsük a tojásos cukorba, de folytonosan sodorjuk két kezünk között a sodrófával, így az egész edény tele lesz sűrű habos mártással. Tovább főzni nem szabad, mert a tojás összetúrósodnék a borral, de gyöngye meleg helyen tartjuk és tálalásig folytonosan sodorjuk a fával; ha ezt nem tennők, nem tudnók többé habosra verni.

Levelensült.

(Legrégibb magyar tészta.)

Most, amikor az idő és a munka mindenkinél pénz, még a gazdag vidéki földbirtokosok házaiban sem igen teszik, hogy a levelensült kedvéért két nő-cselédet félnapig kizárólag e tészta készítésével foglalkoztassanak. Pedig a levelensült kiváló, sajátos jó íze miatt minden magyar úriháznál a legelső sütemény volt. A levelensültet nem is lehet másképpen, csak nagy tömegben készíteni. Készítési módja különben a következő: Készítsünk hozzá kissé sűrű palacsintatésztát. Szedjünk le frissen a kertből vagy száz nagy zöld káposztalevelet. E leveleket mossuk meg jól a portól és az apró kerti bogaraktól; tegyük ruhára, törülgessük meg szárazra, rakjuk széjjel egy nagy asztalra; minden egyes káposztalevelet kenjünk be vajba mártott tiszta libatollal, azután tegyünk minden káposztalevéltre egy nagy fakanálnyi sűrű palacsintatésztát és kenjük el rajta úgy, hogy köröskörül az egész levelet — egyujjnyi híján — befedje. A tésztára fölül is hintsünk egy kis olvasztott vaját. Míg ezekkel készülődünk, azalatt egy nagy sütőkemencébe jó száraz fából tüzet rakunk. Miután a kemencében egy kosár fa elégett, kotorjuk az egyik oldalra a lángoló üszköket, illetve a paraszat mind és csak kevés fával tápláljuk a tüzet. A sütőkemence másik felében pedig hosszú kenyérvető lapátra téve, valaki folytonosan a láng fölé tartva, süsse meg a levelen-sültet; mind egymásután kell sütni égő kemencetűznél. Egyik a lapátot tartsa a tűz fölé, a másik vegye el tőle a kész tésztát és késsel váltsa le a zöld levélről; az egyszer már használt levelet többször nem lehet használni. A kész tésztát a tálban egymás fölébe kell rakni; a tálat meleg helyen kell tartani, egészen addig, amíg mind megsül a tészta. Tizenkét sze-

mélyre valót el lehet készíteni négy óra alatt, meg lehet enni tíz perc alatt.

Hab-fölfujt.

Kerek tálban öt tojásnak a fehérjét verjük föl kemény habnak. Egy másik edényben jó habosra elkavarunk öt kanál porcukrot és egy nagy kanál tetszés szerinti gyümölcsízt, ezt kavарjuk gyengén a kemény tojás hab közé, formáljuk meg kanállal a tetejét kissé csucosan s vagy tíz perccel a tálalás előtt tegyük forró sütőbe sülni. A tálban adjuk be s tojásos mártást tálalhatunk melléje.

Puddingra és tálbanfőttekre való tej mártás.

Félliter jó édes tejet forraljunk föl egy darab vaniliával. Egy szűk magas edénybe tegyünk öt tojássárgáját és három-négy kanál cukorport: ezt sodrófával verjük mindaddig, amíg a tojás a cukorral együtt habossá lesz (ami félóra előtt meg nem történik). Ekkor a forró tejet öntsük a cukros tojás közé és sodrófával folytonosan keverjük. Tartsuk tálalásig egyenlő meleg, de nem forró helyen és folytonosan sodorjuk a fával, mert ha igen meleg helyre tennők és elhagynók a tojásos tej keverését, összetúrósodnék. Éppen ezért nagyon ügyeljünk a mártás készítésére és csak a tálalás előtt kevéssel csináljuk meg. Mikor a tálbanfőttet vagy puddingot a formából kiborítjuk, akkor öntsük köréje a folyadékot.

Csokoládé-mártás.

Félliter forró tejbe főzzünk be két tábla reszelt Dreher-Maul csokoládét és tíz deka cukrot. Három tojássárgáját tegyünk mély porcellán-edénybe, sodrófával keverjük habzásig és amikor már habzik, öntsük rá a forró csokoládét. A csokoládémártást a tálalásig sodorjuk folytonosan, meleg helyen tartva, hogy jó habos legyen.

Csokoládés tálbanfőtt.

Egy liter forró tejbe tegyünk két közep nagyságu tábla reszelt Dreher-Maul csokoládét, nyolcadkilónyi cukrot és három egész zsemlyét, mindezeket együtt addig főzzük, folytonosan kavарva, míg a zsemlye a csokoládés tejben péppé válik. Ekkor vegyük el a tüztől, öntsük egy tálba, ott tegyünk bele egy tojásnyi vaját, hat tojássárgáját és a hat tojásfehéréből vert habot. Egy vajjal megkent cikkes formát hintsünk meg zsemlyemorzsával és bele téve a csokoládés tésztát, gyors tűz fölött félóra hosszúig süssük. Mikor meg van pirulva, borítsuk ki kerek tálba és öntsünk reá csokoládé- vagy tej mártást.

Tejfölös tálbanfőtt.

Félliter igen sűrű tejfölt tegyünk mély tálba, kavarjunk közé hat kanál porcukrot, hat tojássárgáját, fél citromnak reszelt héját és hat fakanál lisztet; ezeket kavarjuk félóráig jól össze, arra ügyeljünk, hogy a tészta inkább híg legyen, mint sűrű, de nagyon híg se legyen. Ha habosra vertük a tésztát, tegyük bele lassan összekegyíftve a hat tojásfehéréből vert habot is. Egy cikkes formát kenjünk meg vajjal, hintsük be zsemlyemorzsával s a tejfölös tésztát öntsük a megkent formába; tegyük mérsékelt melegű sütőbe, hogy egy óra alatt csendesen egészen keresztül sühessen. Ha szépen fölemelkedve megpirult, borítsuk ki meleg tálba. Önthetjük köréje akármiféle cukros gyümölcsbefőtt levét.

Keményítős tálbanfőtt.

(Tojás nélkül.)

Egy liter tejet tegyünk egy darabka vaniliával és hat kanál cukorporral forni. Mialatt a tej fölforr, azalatt egy tálban tíz deka buzakeményítőt oldjunk föl tizenkét kanál hideg tejben. Mikor a tej forni kezd, folytonos kavarással közben csurgassuk bele a hígított keményítőt. Arra nagyon vigyázzunk, hogy a tej között darabos ne legyen a keményítő. Amint sűrű lett a tej, szórjunk közé tíz deka megtisztított és megmosott mazsolát, de ezt is keverjük el jól, nehogy a mazsola egy csomóban maradjon. Egy cikkes forma belsejét előbb nedvesítsük meg egy kissé vízzel s csak azután töltsük bele a keményítős tésztát, amelyet jégre vagy hideg helyre kell tenni. Tálaláskor fordítsuk ki mély, kerek tálba és öntsünk alá Dréher-Maul csokoládéból készített mártást.

Körte tálbanfőtt.

Nyáron a friss, nem nagyon puha körtét meghámozzuk, négyfelé vágjuk s a torzsáját eltávolítjuk. Porcellánozott tiszta lábasba félliter borhoz egy liter vizet öntünk s egy kevés cukrot teszünk bele. A megtisztított körtét ebbe a folyadékba rakjuk s puhára főzzük. Megfőzés után néhány kanál jó vajjas tejföllel s egy zsemlyének megreszelt morzsájával összekeverjük s meleg sütőbe tesszük. A sütőben addig hagyjuk, amíg gyengén megpirul. Ha nem lenne elég édes, tálaláskor is megcukrozhatjuk. Télen aszalt-körtéből ugyanilyen módon készíthetjük ezt az eledelet. Természetesen, ha aszalt-körtéből készítjük: barna lesz a színe s az íze is változik; de azért jó.

Kajszinbarack tálbanfőtt.

Éppen úgy készül, mint a főtt leírt körte, azzal a különbséggel, hogy nem borban, hanem jól megcukrozott tejben főzzük meg a barackot.

Tálbanfőtt eper.

Forraljunk föl félliternyi tejet. Egy tálba tegyünk hat tojássárgáját és hat kanál cukorport; ezeket együtt keverjük negyed-óráig, azután tegyünk bele hat bádogkanálnyi lisztet. A forró tejet folytonos kavarással mellett öntsük a tojásos, cukros lisztbe. E keverékbe csavarjunk bele egy egész citromot, végül tegyünk bele egy liter tisztán áttört, friss erdei epret és a tojásfehérjét habbá verjük föl. Mindezeket keverjük össze jól, friss vajjal kenjük meg belől egy cikkes formát, azután hintsük be kissé liszttel. Öntsük bele ebbe a formába az eperes vegyületet, azután tegyük jó forró sütőbe, hogy gyorsan megsüljön, de nehogy a tűz túlságosan nagy legyen, mert akkor kívül égett, belül pedig nyers lesz. Félórai gondos sütés után készen van. Megsülése után azonnal tálaljuk, mert a legkisebb pihenésre összeesik. Adjunk mellé piskótát.

Rizskása tálbanfőtt.

Egy liter tejet tegyünk forni; ha forró, vessünk bele tíz deka cukrot, egy darabka vaniliát és húsz deka rizkását megmosva. A rizkását a tejben főzzük addig, míg egészen puhára kidagadnak a szemek és sűrű lesz az egész tömeg; akkor vegyük el a tűzről, öntsük tálba, keverjük bele öt tojássárgáját, egy tojásnyi vajat, öt deka mandulát megtisztítva és hosszúra vágva, öt deka tiszta mazsolaszőlőt és a tojás fehéréből vert habot is vegyítsük a tojásos rizs közé. Ha mindezeket egyenlően elvegyítettük, egy formát kenjük meg zsírral, hintsük be zsemlyemorzsaival s úgy fordítsuk bele a rizst; süssük csendes tűznél egy óráig; ha fölemelkedett és megpirult, borítsuk ki kerek tálba, öntsünk reá cukros gyümölcslevet vagy bormártást.

Darafölfűjt.

Egy liter tejet tíz deka cukorral tegyünk lábásba forni. Ha a tej forr, főzzük bele tizenöt deka nagyszemű darát. A darát lassankint pergessük folytonos kavarással közben a tejbe; ha egészen sűrű lett a darától a tej, vegyük el a tűztől és öntsük a tálba. A tálban levő darához keverjük még öt tojássárgáját, fél citromnak apróra vágott héjját, egy késhegynyi sót és a tojás fehérjéből vert habját. Ha ezeket mind jól összeegyeztítettük, kenjük meg egy cikkes formát vajjal, öntsük a dara-keveréket belé, tegyük csendes tűz mellett sütőbe. Ha egy óra alatt szépen felnő és megpirul, kerek tálba boríthatjuk. Bormártást öntünk köréje.

Meggy-fölfűjt.

Egy liter megmagolt nyers vagy befőtt meggyet összevagdaltunk, tálba tesszük s hozzá rakjuk a következő anyagot: négy kanál tisztított s nagy darabokra vágott mandulát, három kifli-

nek a morzsáját, kis késhegynyi törött fahéjat, egy citrom héját s annyi porcukrot, amennyi a meggyet megédesíti. Négy kanál vajat hat tojássárgájával habzásig eldörzsölünk s a meggy-habarékkal, valamint a hat tojásfehéréből vert habbal összelegyítjük. Vajjal megkent formát zsemlyemorzsával hintsünk be; beleöntjük az egészet s gyors tűznél sütőbe tesszük.

Csokoládémártás szilvaízzel.

Félliter tejet fölforralunk s forráskor lassú kavarás közben ráöntjük egy tálba reszelt Dreher-Maul csokoládéra. Összevegyítése után visszatesszük a csokoládét a tűzre, hogy újra fölforrjon. Ezalatt tegyünk egy tálba egy tojásnyi szilvaízt s cukorral összetört kevés vaniliát. Ha a csokoládé forr, habarjuk össze lassan a szilvaízzel, újra forraljuk föl s aztán tálalhatjuk. Tortalepényre és többféle puddingra is önthetjük vagy pedig csemege gyanánt megfagyasztjuk.

Szilvaízes fölfűjt.

Egy lábasba tojásnyi friss vajat teszünk s ha a vaj forró, négy kanálnyi lisztet teszünk bele s addig keverjük a tűzön, míg pirulni akarna. Ekkor eresszük föl két liter forró cukros tejjel, amelybe egy kevés vaniliát is teszünk. Ha a liszt péppé válik, vegyük el a tűztől s ha félig kihült; keverjük hozzá egy liba-tojásnyi finom, kellőleg megcukrozott s áttört szilvaízt. Keverjük közéje még négy tojássárgáját s ugyanennyinek a fehérjéből habját. Ha mind Ezeket jól összekeverjük: egy cikkes formát kikenünk vajjal, meghintjük zsemlyemorzsával s beleöntjük a tésztát. Csöndes tűznél megsütjük s fálaláskor kiborítjuk a formából. Bormártást önthetünk reá.

Szilva tálbanfőtt.

Egy kiló aszaltszilvát mossunk jól meg, azután tegyünk főni vízbe. Ha a szemek szépen megdagadtak, vegyük el a tűztől és szűrjük le a levét. A szilva magvát szedjük ki és egy porcellántálat kenjük meg zsírral, vagy vajjal, azután hintsük be zsemlyemorzsával; a szilvát rakjuk szép sorban bele, rendenkint, hintsük meg tejföllel, zsemlyemorzsával; tört fahéjat és citromhéjat is hintsünk közé. Ha tele van a tál, öntsünk a tetejére félliter bort és félliter tejfölt. Ha a tál nem telik meg lével, annyi szilvalevet kell reá önteni, hogy egészen ellepje a szilvát. Tegyük a sütőbe egy órára pirulni, aztán tálaljuk.

Zsemlyemorzsás darakockák.

Egy liter tejet tegyünk tűzre tizenkét deka cukorral. Ha forró, lassan keverve, főzzük bele vaniliát és negyedkiló nagy-

szemű darát. Ha kissé sok volna a tejben a dara, kevés forró vizet öntsünk bele. Eközben vigyázni kell, nehogy sok tejet öntsünk bele, mert a tejes darának jó keménynek kell lennie. A darába főzés közben egy késhegynyi sót is tegyünk és ha jól megfőztük, borítsuk ki egy vízzel meglocsolt deszkára, azután vizes kézzel azon forrón lapítsuk el egész simán és egyenlően újjnyi vastagra. Az ellapított darát tegyük hűlni és mikor egészen meghült, vagdalkjuk ki csinos — nem igen nagy — rézsutos kockákba; mártsuk meg fölvert tojásban, azután zsemlyemorzsában. Süssük ki forró bő zsírban, mind a két oldalát szépen megpirítva. Ezt a tésztát éppen így kezelve lehet rizkásából is csinálni. Ha rizkásával van készítve, szokás körtealakba is formálni; de sokkal könnyebb és jobb így kockaalakban készíteni. E sütemény egyaránt jó frissen, hidegen, valamint melegítve is. Tálaláskor fahéjas cukorporral kell behinteni.

Csörege kétféleképpen.

Deszkára tegyünk félkiló finom lisztet, a közepébe egyen-gessünk lyukat, abba üssünk bele négy tojássárgáját, egy tojásnyi vajat, egy pálinkáspohár rumot vagy konyakot, kevés sót, két kanál cukorport, végül annyi tejfölt keverjük a liszt közé, hogy az egész tésztát könnyen összegyúrhassuk; ha jól meggyúr-tuk, nyujtsuk el nyujtófával jó vastok késfoknyi vastagságúra; ha kinyujtottuk, szabdalkjuk ki derelyemetszővel tenyérsnyi nagy-ságú rézsutos kockákba, minden kockának a közepét vagdalkjuk be a metszőacéllal háromszor, egy-egy újjnyi közt hagyva a be-vagdálások között. Arra főleg ügyelni kell, nehogy a tészta-kockák széthulljanak. Egy lábásba zsírt teszünk erős tűzre; ha a zsír jó forró, rakjuk bele a tésztát; egyszerre négy-öt darabot is lehet kisütni. A sütésre nagyon kell ügyelni, mert rendkívül hamar pirul és ezért hamar meg is éghet, de gyorsan kell sütni, mert a csörege csak akkor ropogós, ha hamar sül. — A másik fajta csörege sokkal könnyebb és olcsóbb és azért mégis igen jó tészta. Félkiló liszthez sót és annyi egész tojást kell tenni, amennyivel jó puha tésztát gyúrhatunk, ezt a tésztát is nyujtsuk el késfoknyi vastagra, vagdalkjuk föl derelyemetszővel, éppen úgy, ahogy fönt leírtam; egyébként is úgy kell eljárni ezzel a tésztá-val is. Így készítve a csörege hihetetlenül jóízű és könnyű tészta.

Rózsa-fánk.

Félkiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk göd-röt, amelybe tegyünk kávéskanálnyi sót és annyi egész tojást, hogy rendes levesbe való tésztát gyúrhassunk belőle. Gyúrjuk a tésztát félóráig jól össze és nyujtsuk nem nagyon vékonyra. E tésztát három különböző nagyságu rózsasformájú metszőbáddal vagdalkjuk föl. A legnagyobbik metszőbádoggal akkora legyen, mint

egy rendes fánk; a másik valamivel kisebb; a harmadik pedig pálincáspohárnyi nagyságu legyen. Minden egyes rózsafánkhoz három darab ilyen különböző nagyságu tészta szükséges. A legnagyobb darab tésztát legalul helyezzük el s a közepébe tojásfehérét cseppentsünk, arra tegyük a kisebb kerek tésztát, annak is kenjük be a közepét nagyon kevés tojásfehérével és erre ragasszuk reá a harmadik darab legkisebbik kerek tésztadarabot. Az ilyenformán összeragasztott három darab tésztának a kellő közepét az ujjunkkal nyomkodjuk meg, hogy a tészta össze ragadjon. Egy nagy lábasba tegyünk elég bőven zsírt, mely ha lángtűzre állítva forró lett, dobjuk bele egymásután, gyorsan a rózsafánkokat és szép pirosra süssük meg. Tálaláskor a fölhalmozott tésztát barna, égetett cukorral csepegtessük meg és mind-egyiknek a közepébe tegyünk egy kis gyümölcsízt vagy egy-egy cukrozott meggyet. Ezáltal ugyanis nemcsak szép külsőt nyer, hanem valami eredeti jó ízt is kap.

Tejfeles kocka.

(Tojás nélküli tészta.)

Egy liter tejföllel egy tálban annyi lisztet gyúrjunk össze, mintha kemény rétestésztát akarnánk készíteni. Egy kávéskanál són kívül semmi egyéb anyagot nem kell a tésztába tenni. A tésztát vegyük ki a tálból és helyezzük el egy meglisztezett deszkán. A deszkán hagvuk betakarva félóráig, de ha esetleg gyorsan van szükség a tésztára, akkor azonnal is lehet nyújtani. Nyújtsuk ki nvújtófával késfoknyi vastagra. A kerek tésztalevél szélére, két-két ujjnyi távolságra rakjunk kis csomócska bármiféle gyümölcsízt. hajtsuk föl a tésztát kétujjnyi szélesen a gyümölcs-csomócskákra; ekkor derelyemetszővel vágjuk ki kockákba, hogy minden egyes kockának éppen a közepére essék a lekvárcsomócska. Miután az egész tésztát a most leírt módon fölapróztuk, tegyünk egy lapos vasedénybe egy fakanálnyi zsírt; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele annyi tésztát, amennyi a lábasban egymás mellett elfér és gyors lángtűzön szép pirosra egymásután süssük ki. Ha csak lehet, azonnal tálaljuk föl, mert minél frissebb, annál jobb s ha sokáig áll, összeesik, pedig akkor nem szép és nem is jó. De gyors kezelés mellett a legjobb tészták egyike.

Hájas pogácsa.

Félkiló friss hájat vízben megfőzünk: negyedórai főzés után vegyük ki deszkára és vagdaliuk jól össze azon melegen. Vagdálás közben hintsünk bele félkilónál valamivel több lisztet. Mikor már egészen kemény lett a lisztől a háj, tegyünk közé egy tojást, pár kanál tejfölt és félkanálnyi sót. Majd nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra, vágjuk közép nagyságu pogácsákba és fölül késsel kockázzuk meg. A pogácsa tetejét kenjük be tojással és süssük meg sütőben előbb gyenge, később erős tűznél

Úti-pogácsa.

Félkiló lisztet, negyedkiló zsírt vagy vaját kéz között dörzsoljunk jól el; tegyünk bele egy egész tojást, egy kicsi sót és annyi tejfölt, hogy a tészta inkább kemény legyen, mint lágy. A tésztát nyujtsuk ki deszkán kétujjni vastagságúra és vagdaljuk föl kis pohárral vagy kis bádogmetszővel. Minden pogácsát fölül késsel cifrán kockázzunk meg és kenjük be tojással. Ennek jó forró sütőben kell gyorsan sülni, mert apró lévén a tészta, hamar kiszáradna a lassu tűzön.

Rántott zsemlye.

A császárzsemlye héját reszeljük le; azután pedig három darabba vágjuk föl, vaniliás tejbe forgassuk meg, azután fölvert tojásban, végre zsemlyemorzsában megforgatjuk és forró zsírban kisütjük. Cukorporral szokás behinteni. Málnaízt adunk mellé külön csészében.

Tojáslepény.

Egy személyre egy tojást kell számítani. Egy tálban hat egész tojást kevés sóval jól összehabarunk, majd hat kávéskanál lisztet teszünk bele s ezzel is jól összekavarva palacsintásütőbe tett forró zsírba öntjük. Ha az alsó fele szépen megpirult, hirtelen megfordítjuk, hogy mind a két fele szépen piros legyen. Borítsuk deszkára s annyi cikkekre vágjuk, ahány személyre tálalunk. Gyorsan készülő és jó, főzelékre való étel.

Alma-fánk.

Félliter hideg tejet öntsünk tálba, tegyünk a tejbe két egész tojást, három kanál cukorport, egy kis törött fahéjat, egy kanál zsírt, egy pici sót. Keverjük hozzá annyi lisztet, hogy sűrű palacsinta-tészta legyen belőle. E tésztát nem kell sokáig keverni. Mikor összeelegyítettük, azonnal tehetünk bele megtisztított és vékony szeletkébe fölaprított almát, amelyet egészen a torzsájáig beleaprózhatunk a tésztába. Ekkor keverjük jól össze az almadarabokat a tésztával. Félliter teiből kevert tésztához öt-hat közönnagyságu almát kell fölhasználni. Egy lapos lábasha tegyünk két tojásnyi zsírt lángtűzre forrni: ha igen meleg a zsír, kanalankint rakjuk tele almás tésztával, hogy minden egyes kanál tészta külön álljon egymástól. Az egyes tésztákat villával mozgassuk meg, mert ez a higacska tészta különben összefolv és formátlanná válik. A tésztának mindkét oldalát szép egyenlő rózsaszínűre süssük meg, azután rakjuk egymás fölébe és fahéjas cukorporral hintsük meg a tetejét. Lehet még másképpen is készí-

teni ezt a fánkot és pedig: tisztítsunk meg jó nagy almákat héjától, fúrjuk ki a torzsáját és vágjuk kerek szeletekbe, azután az egyes almaszeleteket mártsuk be tésztába és úgy süssük ki nem igen forró zsirban addig, amíg szép piros lesz mind a két oldala. Így finomabb, — de amúgy könnyebb a készítése.

Zsiros lepény.

Tegyünk deszkára félliter lisztet, két deci cukorport: csináljunk a cukor és a liszt közepébe lyukat, öntsünk bele két deci jó tejfölt. Tegyük még a lisztbe egy citromnak a levét és apróra vágott héját, három tojásnyi zsirt és három egész tojást is adjunk a keverékhez; ezeket mind együvé vegyítve gyúrjuk jól össze kissé lágy tésztának. Egy darabot szakítsunk el a nagyobb tésztából és a nagyobb darab tésztát nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra. Tegyük tepsibe, kenjük meg eperízzel vagy egyéb befőtt gyümölcscsel, a kisebb darab tésztából sodorjunk reá kisujjnyi vastag pálcácskákat, rakjuk a lekvárral bekent tészta fölé és kockába süssük ki lassu tűznél a sütőben. Ha gyengepirosra megsült, borítsuk ki deszkára, vagdalkuk föl egy arasz hosszú és kétujjnyi keskeny szeletekbe, rakjuk kerek tálba, kockában egymás fölé helyezve jó magasra.

Túrós lepény.

Félkiló lisztet tegyünk deszkára, azután huszonöt deka zsirt dörzsöljünk el a liszttel; tegyünk a lisztbe két egész tojást és egy kávéskanál sót; ha kissé kemény lenne a tészta, annyi tejfölt is tehetünk belé, hogy összegyúrás után könnyen el lehessen a deszkán nyújtani; még pedig igen vékonyra nyújtsuk; egy jó késfoknyinál vastagabb ne legyen. Tegyük a kinyújtott tésztát tepsibe, készítsünk reá tölteléket így: tálba tegyünk félkiló, szitán áttört édes tehéntúrót, törjük azt jól el néhány kanál tejjel és kevés sóval és egy bádogkanál liszttel együtt, úgy, hogy a túró lágy és a tésztára rákenhető legyen. Akkor tegyük a tepsiben levő tésztára és egyenlően terítsük el a tésztán a túrót; a tészta szélét köröskörül egy külön e célra elvett darabbal koszorúzva szegjük be, ujjunkkal csipegessük meg, hogy csinos koszorúformát nyerjen a széle és ne ömölhessen ki rajta a tésztára tett hideg töltelék. A túró fölé öntsünk félliter tejfölt, melybe előbb három egész tojást és kevés sót belehabartunk. Tegyük a tésztát csendes tűznél a sütőbe, hogy lassan átsülhessen és kissé megaludjon, piruljon rajta a tejföl. Ha megsült, vegyük ki a sütőből, de hagyjuk tálalásig a tepsiben, mert csak akkor lehet ott bent a tepsiben csinos nagy kockákba fölvagdalni, ha kissé kihült; megcukrozni nem kell, mert nem szokás, de cukrozva is igen jó tészta.

Málé-lepény.

(Erdélyi tészta.)

Egy kiló szitált kukoricalisztet tegyünk tálba, öntsünk bele egy liter langyos meleg tejet, hat kanál cukrot, három egész tojást, egy nagy tojásnyi zsírt és egy késhegynyi sót. Ezeket keverjük jól össze, hogy kissé híg tészta legyen belőle. Ha éppen szükségesnek mutatkozik, tehetünk bele kevés vizet is. Ezt a tésztát nem kell elverni, mert az csak időpazarlás lenne. Amint összekevertük, öntsük bele egy fagyos zsírral jól megkent tepsibe és tegyük azonnal rendes tűz mellett sütőbe. Félóra alatt, ha nem öntöttük igen vastagra, szép pirosra megsül. Az elkészült lepényt tegyük deszkára, vagdaljuk föl nagy kockákba s melegen tálaljuk asztalra. Az összekevert máléliszt-tésztát ennél még gyorsabban is ki lehet sütni. Tegyünk egy palacsinta-sütőbe egy kanálnyi zsírt lángtűzre és mikor a zsír forró, rakjuk kanalankint zsemlye-szelet formákba a tésztát. Mikor a tésztának egyik fele gyors sütés mellett szép piros lett, fordítsuk meg és csak azután szedjük ki a zsírból. Igy süssük ki rendre; ha a zsír elapad, a tészta alá a sütőpléhbe mindig tegyünk egy-egy kanállal, nehogy szárazon sülve, megfüstölődjék. Ha így készítjük a málét, — ezt *kanalas málépogácsának* hívják. Igen gyorsan készül és elég kellemes ízű tészta. Legtöbben ki sem tudják találni, hogy miből készül.

Polenta.

Kis üstben, forró sósvízbe belefőzünk egy kanál zsírt és annyi kukoricadarát, hogy főzés közben a kanál jól megálljon benne. Ha már egészen megkeményedett, kiborítjuk egy darabban és forrón, kenyér helyett, adjuk az olaszos ételekhez. Egy kicsit gyöngén füstös ízűnek is kell lennie.

Máléliszból fölfújt.

Egy liter tejbe, ha fölforrt, főzzünk annyi fátýolszítán szitált kukoricalisztet, hogy kissé lágy legyen. Olyanformán, ha kanálra vesszük és lefelé tartjuk, egy darabka hulljon le belőle. Ekkor vegyük el a tűztől, hűtsük langymelegre, tegyünk bele kevés, apróra vágott, friss citromhéjat, kellőleg cukrot, egy tojásnyi friss írósvajat, végül három vagy négy tojássárgáját s legutoljára tojásfehérből vert habot. Ha mindezeket jól összekevertük, öntsük egy cikkes formába, amelyet előtte jól megkenünk zsírral és zsemlyemorzsával behintünk. Rendes meleg sütőbe tegyük, hogy szép pirosra megsüljön, borítsuk ki a formából kerek tálba és öntsünk köréje barackízából tejjel összehabart mártást,

Alma köpenyben.

Szép kisebb fajta, borízú almát megtisztítunk a héjától, azután gondosan kitisztítjuk a torzsáját, de arra ügyelve, hogy az alma azért egészben maradjon s a közepén keresztül lehessen látni. Ha ez megvan, a következő tésztát készítjük hozzá: Félkiló liszthez veszünk tizenkét deka friss vaját, két egész tojást, cukrot annyit, hogy a tészta jó édes legyen, kevés só és mindehhez annyi tejet, hogy réteskeménységű tésztát nyerjünk. Most gyúrjuk jól össze, bánjunk vele úgy, mint az írók tésztával s amikor kész, vékonyra kinyújtjuk. Az almát behintjük egy kis cukros fahéjjal, azután olyan darabokat vágunk a tésztából, hogy az almát teljesen beburkolhassuk vele s a lyukas részébe beledugdoshassuk a széleit. Az alma burkolatát bekenjük tojással s behintjük törött cukros mandulával. Lassú tűz mellett sütőben megsütjük.

Túrósperec.

Félkiló jó friss tehéntúrót tegyünk tálba, gyúrjuk össze, aztán tegyünk hozzá öt egész tojást, kevés só és egy kanál porcukrot, egy deci jó édes tejfölt, aztán annyi lisztet, hogy kemény rétesforma tészta legyen belőle; mindezt jól összegyúrjuk egy negyedóráig. Ha ez megvan, deszkára borítjuk, amelyet előbb jól meghintettünk liszttel. A tésztát nyújtófával nyújtjuk ki félujjnyi vastagságúra s egy közép nagyságú fánk szakítóval vagdadjuk ki. Minden kerek lapot szúrjuk ki a közepén pici pohárral, hogy a tészta perec-formájú legyen; a hulladékdarabokat újra össze kell gyúrni, s újra kinyújtva a többihez formálni, végre félbő zsírban palacsinta-sütőn szép pirosra süssük meg. A tetejét meghinthetjük vaniliás cukorral.

Csokoládés fánk.

Egy tálba tegyünk pár kanál langyos tejbe két deka élesztőt és egypár kanál lisztet; ezeket jól elkeverjük kovásznak, langyos meleg helyre tesszük. Ha a kovász megkelt, üssünk hozzá három tojássárgáját, tegyünk bele három kanál cukorport, egy tojásnyi friss vaját és három deci langyos tejet, kevés só, ezeket együtt igen jól összekeverjük, azután kézzel jól kidagasztjuk félóráig; ezután ruhával betakarjuk és megint olyan helyre tesszük kelni, ahol nincs túlságos melegen. Ha a tészta megkelt, lisztes deszkára borítjuk, nyújtófával kiegyengetjük ujjnyi vastagságúra, pálinkáspohár nagyságú fánk szakítóval kivágjuk és a már forró bő zsírba egyszerre többet belerakva, gyorsan kisütjük. Amint megsült, azon forró, reszelt Dreher-Maul csokoládéban meghempergetjük, hogy minden oldala csokoládés legyen. Meleg helyen a csokoládé ráolvad és szép barna lesz.

Gőzön főtt tészta.

Egy tálba tegyünk félkiló lisztet; tegyünk a liszthez három egész tojást, egy késhegynyi sót, egy tojásnyi porcukrot, egy kevés vaniliát, mindezeket keverjük össze annyi hideg tejjel, hogy nagyon sűrű palacsinta-tészta legyen belőle. Miután összekevertük a tésztát, negyedóráig jól megdolgozzuk; azután előveszünk egy tepsit, amelybe a tészta másfélujjni vastagságban elfér; a tepsit jó vastagon kikenjük fagyos zsirral, a tésztát beleöntjük, azután egy, a tűzhelyen fővő nagy fazékra rátelesszük fedő helyett, hogy a tepsiben levő tészta a fazékból fölszálló gőzön teljesen megaludjék. Ha a tészta összeállt, deszkára borítjuk és tetszés szerinti formákba, csinos rézsútos kockákba vagy „sólom“-formában fölvágjuk. Ezután lábasba teszünk elegendő zsirt, s ha a zsir nagyon forró, süssük ki benne a gőzön főtt tésztát úgy, mint a fánkot szokás, fölül cukorral behintve, adhatunk mellé valami gyümölcsízt

Habos élesztős-tészta.

Tegyünk egy tálba négy egész tojást, egy tojásnyi friss vaját, kevés sót és egy nagy kanál porcukrot. Egy csészébe tegyünk két deci langyos tejet és két deka jó élesztőt; az élesztőt a tejjel fölolvastjuk és langyos helyre téve kevés ideig kelni hagyjuk. Ha az élesztő megkelt, öntsük a tálban lévő tojásos anyaghoz és aztán keverjük jól össze; tegyünk belé annyi lisztet, hogy a tészta egészen puha és kézzel könnyen kidolgozható legyen. Dolgozzuk ki egy óráig, azután vegyünk elő egy rendes nagyságú tepsit, kenjük meg, egy keveset hintsük meg liszttel, öntsük belé a tésztát és kézzel egyengessük, hogy a felülete egyforma sima és a tészta egyforma vastag legyen. Ekkor a tepsit a tésztával tegyük jó langyos melegített helyre, hogy ott két óra hosszáig keljen. Ha igen szép magasra megkelt, híg barackízzel bőven bekenjük toll segítségével, nehogy lenyomódjék a tészta; bekenés után öntsünk a tészta tetejébe vagy hat-nyolc tojásfehéréből vert habot, amelyet negyedkió vaniliás cukorral elkeverünk; a hab tetejét hintsük be darabos vagy mandulás cukorral, ekkor tegyük forró sütőbe, mert ennek igen hamar forró sütőben kell sülni. Ha a sütő fölül jobban süt, borítsunk tiszta papírt a habra, hogy a hab el ne égjen, aztán ha a tészta megsült, vegyük le a habról a papírt. Ha készen van, a tepsiben szép kockákra fölvágjuk s késsel darabonként fölszeljük. Egymásra nem szabad rakni. Olyankor jó ezt a tésztát csinálni, ha valamely más tésztából sok tojásfehérje marad meg.

Szélel bélelt.

Rendes rétestésztát gyúrunk és azt lehetőleg vékonyra nyújtjuk. A széleket leszedjük s a rétest annyira kiszikkasztjuk, hogy széjjel ne töredezzék; ezután meleg zsirral befecskendezzük s

négy oldalról úgy hajtogatjuk össze, hogy kétrétes legyen az egész tészta. Utána kemény habot verünk öt tojásfehérjéből; ebbe tegyünk bele kevés cukorport és ezzel a habbal igen vékonyan és nagyon egyenlően kenjük be az asztalon lévő egész tésztát. Ha ez megvan, sodorjuk össze sodrófa vastagságú tekercesekbe. Egy asztalt ellepő tésztából lehet két-három tekerceset sodrani; végül vágjuk föl ujjhosszúságú szeletekbe a tésztát derelyemetszővel és forró zsirban megsütjük. Fölül vaniliás cukorral hintsük be.

Tejfölös omlett.

Minden személyre egy tojást vegyünk, minden tojáshoz egy kanál cukorport, egy kanál finom lisztet, egy kanál jó friss tejfölt; ezeket kavargatjuk jól össze tíz percig, — a tojást fehérjével együtt — fűszerezzük meg citromhéjjal vagy vaniliával; sütni csak akkor kell, amikor már tálalni akarjuk, még pedig úgy, hogy egy palacsintasütőbe tegyünk féldiónyi zsirt lángtűzre; ha a zsir a palacsintasütőben már jó forró lett, tegyünk bele a fönt leírt keverékből egy tojásnak megfelelő részt, vagy ha csak egy személyre készítenénk tésztát, úgy azt a keveset tegyük a palacsintasütőbe s csöndes tűzön, de azért nem lassan, meg kell pirítani és ha az egyik fele piros lett, fordítsuk a másik felére. Amikor az is szép rózsaszínű, borítsuk ki csinos, egy személyre való tésztás-tálcára, kenjük be kissé híg gyümölcszével, az egyik felét borítsuk a másikra, hintsük be porcukorral s tálaljuk be. Minden személynek egyet-egyet külön kell tálalni. Nagyon gyorsan készül a tészta és soha el nem romlik.

Diós-tekeres.

Negyedkiló lisztet tegyünk deszkára, ehhez adjunk húsz deka friss vaját, tegyünk hozzá négy tojássárgáját, hat kanál tejbe megáztatott három deka élesztőt, három kockacukrot, egy jó késhegynyi sót; ezeket az anyagokat vegyítsük össze a liszttel és a vajjal olyanformán, hogy ne gyúrjuk, csak késsel keverjük könnyedén össze. Végül, ha a tészta összeáll, csináljunk belőle tíz kis cipót. A kis cipókat elnyújtjuk kis fa vastagságuakra és minden egyes kis kinyújtott tésztából szabjunk négy darabot olyanformán, hogy a tésztadarabok lehetőleg egyenlő hosszúságú kockákba formálódjanak, így hosszúságra egyenlő minden darab. A belevaló töltelék így készül: daráljunk meg félkiló tisztított diót, ehhez tegyünk négy tojássárgáját, három evőkanál tejet, huszonöt deka cukorport, ezeket hidegen keverjük össze kézzel; ha összeállt, szakítsuk ki belőle a tésztakockákba való, vagy két diónyi nagyságban, hosszúságú formában göngyöljük bele a tészta-lapokba. Ügyelni kell arra, hogy mind egyforma ujjnyi hosszú s egyenlő vastag legyen, mert így a külseje is szép lesz. Fölül tört mandulával behintjük, aztán félórai pihenés után tepsibe rakva,

csendes tűzön szép rózsaszínűvé süssük meg. A tepsiben ritkásan rakjuk a tésztát.

Hássé-fánk.

Rendes íróstésztát készítünk a rendes mód szerint és közép-nagyságú fánkvagóval kiszabdaljuk; ezt a kerek tésztát aztán egy másik kerek tésztával, amelynek a közepéből egy kis darabot kiszúrtunk s így lyukas lett, tegyük a kerek tésztára, és tepsibe téve, gyöngé rózsaszínűvé süssük meg. Ha a hasséhoz való tésztát mind megsütöttük, a már készen álló következő anyaggal töltjük meg a közepét: egy borjúvelőt jól megfőzünk és aztán egy ritka szítán áttörünk, tegyük kevés forró zsírba, kevés reszelt hagymával együtt borssal és sóval ellátva. A velőhöz tehetünk finomra vágott sült borjúhúst is. Ha készen van, töltjük meg a főtírt tészta üres részét, tegyük újra be a sütőbe, míg kissé pirulni kezd, akkor szedjük ki és igen forrón adjuk az asztalra.

Hideg rizskása.

Egy liter tejbe főzzünk be hat bádogkanál finom, megmosott rizskását; a tejbe tegyünk egy tojásnyi cukrot, ha a rizs teljesen puhára megfőtt, tegyük hűlni. Két deci jó édes habnak való tejszint tegyünk porcellántálba — az edény egészen hideg legyen, mert ha nem hideg, a tejsűrű sohasem verődik föl habnak, — aztán a rendes habverő dróttal verjük a tejsűrüből kemény habot; ha a hab készen van és a tejbefőtt rizskása kihült, vagdadjunk a rizskására többféle befőtt gyümölcsöt. Ha a gyümölcsöt összekevertük a tejjel és rizzsel, akkor a habot is beleverjük, üvegtálba tesszük, a tetejét cukros gyümölcessel díszítjük és hideg helyre tesszük.

Gyúrt tészták.

Magyarország legtöbb részében a gyúrt túrós tésztát tartják a legjobb és legmagyarabb tésztának és tényleg: ha jó hozzávalóval készítik, igen ízletes étel is.

Juhtúrós tészta.

Félkiló lisztből gyúrjunk jó kemény tésztát, nyújtsuk ki kissé vastagon, azután vágjuk föl nagy kockákba, tíz percig főzzük egy nagy fazék forró vízben, azután szedjük ki szűrőkanállal a vízből, tegyünk nagy lábasba egy nagy kanál zsírt, a forró tésztát tegyük a lábasban lévő zsírba; sózzuk meg és keverjük össze. Azért kell nagy lábasba tenni a tésztát és sok vízben főzni, mert akkor nem ragad össze. Tegyünk még a tészta közé negyedkiló juhturót és néhány kanál tejfölt; ezekkel is keverjük össze. Tálaláskor kerek tálba tegyük és a tetejét hintsük be szalonnatepertővel.

Tehéntúrós metélt.

Félkiló lisztből gyúrt, vastagra nyujtott tésztából vágjunk gömbölyü laskát, főzzük meg forró vízben és szedjük ki tiz perc múlva lyukaskanállal a vízből; tegyük egy nagy lábasha, melyben legyen egy fakanálnyi zsir; tegyünk még a tészta közé egy deci édes tejfölt s ezzel is kavargatjuk jól össze. Egy tányérba tegyünk negyedkiló friss édes tehéntúrót; adjunk hozzá egy deci jó tejfölt. A túrót a tejfőllel együtt gyúrjuk igen jól össze, hogy péppé váljék; akkor tegyük a lábashban levő tészta s a túrót kavargatjuk el egyenlően a tészta között. Tálaljuk forrón kerek tésztástálba s tegyünk a tetejére szalonnatepertőt.

Burgonyás sodrott tészta.

Egy fazékban főzzünk meg annyi burgonyát, hogy megtisztítva, megreszelve legyen belőle egy teljes tányérnyi jól összenyomva. Azután a burgonyánál valamivel kevesebb lisztet tegyünk a reszelt burgonya közé és kevés sót. Ezeket gyúrjuk össze. Miután ily módon a burgonyát a liszttel teljesen összegyúrtuk, ami hamar és könnyen megy, tegyük a tésztát a lisztes deszkára és vagdaljunk belőle tojásnyi nagyságu darabkákat, amelyeket a meglisztezett deszkán tenyerünk között sodorjunk ujjnyi vastag pálcákba. Mindegy, akármilyen hosszúra is sodorjuk, mert ugyanis el kell vagdalni még apróbbra. E tésztarudacskákat kicsi darabkákká szabdaljuk föl és jól meglisztezett deszkán — jobbkezünk tenyerével a deszkára nyomva a tésztát — egyet sodorjunk rajta és e sodrás után egyuttal lökést adva neki, dobjuk azt a kis hosszukássá vált tésztadarabot az előtte lévő lisztes területre. Az ilyenformán elkészített burgonyás sodralékokat dobjuk forró vízbe és öt-hat percig főzve, lyukas kanállal szedjük ki. Tegyük forró zsirba vagy vajba. Forrón tálaljuk asztalra és vajban pirított zsemlyemorzásával hintsük be a tetejét.

Szilvaízes derelye.

Félkiló lisztből, a rendes módon, gyúrjuk levesbe való tésztát, de valamivel mégis lágyabbat, mint a közönséges tészta. Ezt a tésztát nyujtsuk ki olyan vékonyra, mint a levesbe való tésztát szoktuk. Egyszerre csak egy levél tésztát nyujtsunk ki, mert a lekváros derelyéhez nem lehet megszikkadt tésztát használni; csak egymásután, sorban készíthetjük el a frissen nyujtott levelekből a derelyét. Minden levél tésztára egy-egy ujjnyi távolságra kávéskanállal apró csomócskákban szép szorosan szilvaízt kell rakni. A levéltésztát félig rakjuk így tele szilvaízes csomócskákkal; a tészta másik, üres felét pedig borítsuk a lekvárral megtöltött tésztára. Ilyenformán minden lekvárcsomó kimagasló dombocskát fog alkotni; e dombocskák körül a tésztát

ujjunkkal nyomkodjuk meg, azután rendre szalagonkint vágjuk ki jó éles derelyemetszővel. E szalagokat derelyemetszővel aprózzuk föl kockaformába, ugynevezett derelyéknek. Nagy fazékban, forró vízben főzzük meg. Főzés közben ügyeljünk, mert ez a tészta azonnal a forró víz tetejére szalad; de azért még nincs megfőve. Sokáig nem szabad főzni, mert akkor meg mind kifakad a lekvár belőle. Hat-hét percnyi főzés után lyukas kanállal kiszédhetjük. A tetejét tálaláskor öntsük le forró zsirral és hintsük be pirított zsemlyemorzsával. Azon forrón kell asztalra tenni.

Káposztás kockatészta.

Félkiló lisztből gyúrjunk tésztát és nyujtsuk azt el közép-szerű vékonyságúra, olyanformán, mintha levesbe való tésztát akarnánk készíteni. Ezt a tésztát közép-szerű nagyságu kockákba kell fölvagdalni. Egy nagy fej szép fehér, kemény káposztát vágókéssel deszkán vagdaljunk össze és sózzuk meg jól. Ha a káposzta levét ereszt, kéz között csavarjuk ki, hogy ne maradjon benne egy csöpp lé sem. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsirt forni; a kicsavart káposztát tegyük a forró zsirba és pároljuk egy óra hosszáig fedő alatt. Párolás közben sokszor kavargatjuk meg és ha a káposzta barnulni kezd s már nagyon összeesett, vegyük el a tüztől és tegyünk bele tört borsot. Ha a tészta kifőtt, szűrőkanállal szedjük ki a vízből és rakjuk azonnal a párolt káposzta közé; sót és izlésünk szerint zsirt is tegyünk bele. Kavargatjuk jól össze, hogy a káposzta mindenütt egyenlően legyen a tészta között. Ez a tészta meleg helyen tartva jó ideig eláll, csak-hogy gyakran meg kell kavargatni.

Diósmetélt.

Félkiló lisztet tegyünk deszkára, adjunk hozzá két egész tojást és annyi vizet, hogy jó kemény gyúrt tésztát csinálhassunk belőle. A tésztát jól meg kell gyúrni, mert a magyar tésztának ez a főkelléke. A simára gyúrt tésztát vágjuk két darabba, mert úgy könnyebb elnyújtani, aztán deszkára téve, vékony nyújtófával nyujtsuk el jó késfoknyi vastagságúra. Egy félökölnyi tésztát nem szabad nagyobb levélre kinyújtani, mint amekkora egy nagyobbfajta tésztás kerek tál. Hintsük meg kevés liszttel, vagdaljuk föl háromujnyi széles szalagformába. Ezeket a tészta-szalagokat kissé meglisztezzük s vagdaljuk föl vékonyan metéltnek, hogy rövid, vastag és gömbölyü legyen a metélt. Az így elkészített tésztát főzzük be forró vízbe; ha a tészta forrás közben a víz tetejére jön: lyukas kanállal rakjuk kevés zsirba egy a tűzhelyre tett lábasba, sózzuk meg, de ne nagyon, mert a diósmetélt édes tészta. A diót közvetlenül a tálalás előtt kell a tészta közé keverni. A diót megtörjük vagy megdaráljuk és porcukorral vegyftjük.

Makaróni sajttal és hússal.

A puhára megfőtt makaróniról leszűrjük a vizet. Egy lábast vajjal kikenve, az alját zsemlyemorzsával hintsük be s tegyünk bele egyujjnyi szélesen makarónit. A makarónira tegyünk félujjnyi hosszukás darabokra vagdalt maradék disznó-, borjú-, vagy marhasültet, majd újra makarónit, amelyre megreszelt sajtot hintsünk. Ha az edény tele van, öntsünk reá kevés friss vajat és a pecsenyének leves zsirját. Forró sütőben félóráig hagyjuk párolni s aztán tálalhatjuk. Leves után is adható.

Húsos laska.

(Erdélyi szász étel.)

Rendes jó gyúrt tésztát készítve, gömbölyű laskába vágjuk. Ehhez készítsünk ilyenformán húsragdálékot: egy darab jó marhahúst olyan apróra vagdalkunk, vagy őrölünk, mint a káposztatöltelékhez szokás. Egy lábásba tegyünk tojásnyi zsírt, a zsírba egy fej reszelt vöröshagymát s ebbe a hagymás zsírba tegyük a fölvágott húst, sóval és kevés töröttborszal együtt. Fedő alatt addig pároljuk, míg a hús zsírjaig sül, de el nem szárad, se meg nem pirul. Ekkor a tésztát is forró bő vízben kifőzzük, a vizét leszűrjük és a fönt leírt hússal összekeverjük. Kellően megsózva és megszírozva, azon forrón asztalra adjuk.

Sonkás tészta.

Félkilónyi lisztből gyúrjunk rendes nyújtani való tésztát. A sonkás tésztához való tésztát inkább vékonyra, mint vastagra kell nyújtani. Az elnyújtott tésztát vagdalkunk föl rendes kockákba s főzzük meg jó forró vízben. Ha megfőtt, szedjük ki szűrőkanállal mély tálba. Miután a tésztát a vízből kiszedtük, azonnal tegyük bele a következő módon készült töltelékét: negyedkilónyi kövérrrel vegyes sonkát vagdalkunk föl jól apróra és keverjük el a főtt tésztával, amelybe tegyünk illő mennyiségű só, két egész tojást, három deci jó tejfölt és egy tojásnyi zsírt. Ezeket mind jól össze kell keverni a tésztával. A sonkás tészta külső borítékához való parázs tésztát a következő módon készítjük: negyedkiló lisztbe tegyünk két egész tojást, egy kanál cukorport, egy tojásnyi zsírt és annyi tejfölt, hogy a tészta kissé puha és jól elnyújtható legyen. A tésztát nyújtsuk el kerekre, azután tegyük egy cikkes borító formába, hogy a tészta egészen a forma széléig fölérjen és ebbe a parázs tésztába öntsük bele a sonkával összekevert tésztát. Ilyen eljárás mellett a parázs tésztának széle marad, amelyet rá kell borítani a sonkás tészta tóra. Ezt a tésztával teletöltött formát tegyük csöndes tűznél sütőbe; egy óra alatt megsül szép pirosra. Ha megsült, borítsuk ki kerek tálba. Ez főleg vacsorára való étel.

Tejbefőtt laska.

Félkiló lisztből gyúrt tésztát vagdaljunk föl vékony, gömbölyű laskába. Egy liter tejet tegyünk forrni; amikor forró, tegyünk bele egy darab vaniliát, egy tojásnyi cukrot és tojásnyi zsírt, majd főzzük belé a föl-vágott laskatésztát; kavarjuk folytonosan, amíg a tejet mind elitta a tészta. (Lángtűzre ne tegyük, mert azonnal kozmás lesz.) Ha egészen elfőtt a tej, tegyünk bele tetszés szerinti mennyiségű mazsolát. Egy cikkes formát kenjünk ki vajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával és tegyük bele a tejbe főtt tésztát, aztán tegyük gyors tűznél sütőbe és ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba. Végül hintsük meg vaniliás cukorporral.

Darás tészta.

Félkiló lisztből gyúrt tésztát vágjunk úgy föl, mint a tehéntúrós tésztához szokás; gömbölyű laskába. A darás tésztát sokkal jobb laskára, mint kockába vágott tésztából készíteni, mert ez nem ragad össze a főzés és állás közben, holott a kockatészta veszedelmesen kényes. Ha rendesen megfőztük a laskatésztát, tegyük egy kanál zsírban nagy lábasba, hogy könnyen keverhessük. Míg a tészta fő, azalatt készítsük el a hozzá való darát a következő módon: egy tojásnyi zsírt tegyünk forrni s később öntsünk a zsírba tíz deka nagyszemű darát. A darát erős tűzön igen ügyelve és folyton kavarva pirítsuk meg egyenlő rózsaszínűre és mikor a lehető legforróbb, öntsünk bele egy pohárnyi forró vizet, sózzuk jól meg és rögtön borítsuk a zsíros főtt tésztába; kavarjuk össze és tálaljuk be forrón.

Mákos tészta.

A mákhoz való tésztát éppen úgy vágjuk föl, mint a tehéntúrós tésztához való tésztát szokás. Ha a laskatésztát jó bő vízben megfőzzük, szedjük ki nagy lyukas fakanállal és tegyük azon forrón nagy lábasba zsírba. Félkiló lisztből gyúrt tésztához egy kis kanál zsír szükséges. Kavarjuk össze a tésztát a zsírral és egy késhegynyi sóval, aztán öntsünk a tésztára negyedkiló darált mákot és annyi cukorport, amennyi izlésünknek éppen megfelel. Keverjük jól össze a tésztát a mákkal és azon forrón, frissen elkészítve, azonnal tálaljuk be.

Túrós gombóc.

Egy jó nagy tányérnyi friss, édes tehéntúrót tegyünk mély tálba és egy kávéskanálnyi sóval gyúrjuk annyira össze, hogy egy cseppet se legyen darabos; tegyünk közé három tojást, egy kanál zsírt és annyi vizet, amennyi két üres tojás héjába belefér. Ezeket kavarjuk össze jól, azután tegyünk bele annyi szitált

zsemlyemorzsát, amennyi által kissé keményecske tészta lehet belőle; de azért a tálban fakanállal mégis lehessen keverni. A túrós tésztát kanállal szakítsuk ki izlés szerinti nagyságú darabkába; leghelyesebb, ha tojásnyi darabokat formálunk belőle. Hintsünk meg egy deszkát liszttel s a lisztben hengergessük meg a tésztadarabokat, kezünk között formáljunk belőle csinos gömbölyded gombócokat. E tésztát nagy fazékban jó bő forró vízben kell megfőzni. Tíz-tizenöt perc alatt készen van; különben a fővés ideje a gombóc nagyságától függ; próbából egyet előbb ki kell a forró vízből venni, azután késsel ketté kell vágni. Ha belül nyers, tovább kell főzni. Tálaljuk ki lapos tálba, hintsük be a tetejét vajban pirított zsemlyemorzsával s úgy adjuk az asztalra.

Szilvás gombóc.

Hat személyre főzzünk meg hat tojásnagyságú szép sárga krumplit és törjük át krumliprésen. Tegyük deszkára félkiló lisztet, a lisztbe tegyük bele a krumplit, egy tojásnyi friss vaját, egy tojást, sót, s mindezt gyúrjuk jól össze. A tészta kissé lágy lesz, de az nem baj. A gombóc készítésekor egy tojásnyi tésztát tegyünk a balkezünk tenyerébe, ott lisztes kézzel gömbölyítsük meg, azután jól széjjellapítva, tegyünk a tészta közepébe egy szem szilvát, amelyet előbb a magjától megtisztítottunk és a magva helyén kevés cukorral, pici fahéjjal behintettünk; utána a szilvát gondosan belegöngyöljük a tésztába, forró vízben főzzük be a gombócokat; kevés ideig főzzük, mert hamar széjjelmegy; ha a víz fölveti, ki kell a vízből szedni és pirított zsíros zsemlyemorzsával kell leönteni.

Szalonnás gombóc.

Két zsemlyét egyenlő apró kockákba fölვágunk, aztán egy diónyi forró zsírban megpirítjuk. Ezalatt tegyünk deszkára negyedkiló szép, tiszta fehér sós szalonnát, jól összevagdaldjuk vagy húsörlővel, vagy vágókéssel, tegyük tálba, üssünk belé három egész tojást, kavarjuk jól össze; tegyünk hozzá sót és két deci vizet, aztán tegyünk bele annyi lisztet, hogy rendes gombóckeményiségű legyen, olyan, mint a kemény rétestészta. Ha ezt a tésztát jól összekevertük, legalább is félóráig kézzel megdagasztjuk és csak azután tegyük bele a pirított hideg zsemlyekockákat; a zsemlyével is jól eldagasztjuk és tetszés szerinti nagyságú gombócot formáljunk belőle; legjobb kis tojásnyi nagyságba szakítani, mert úgy is kétakkorára felnő. Ha a gombóc elkészült, beledobjuk bő forró vízbe, negyedóráig főzzük, kivesszük s kettévágjuk, hogy meglássuk, megfőtt-e. Tálaláskor kiszedjük a vízből s pirított zsemlyemorzsát és zsírt öntünk rá.

Sütemények és torták.

Bánáti gyümölcs-kenyér.

Vegyünk huszonöt deka igen nagyszemű mazsolát, huszonöt deka datolyát, huszonöt deka mandulát, huszonöt deka citrónadot, huszonöt deka birsalmasajtot, huszonöt deka aszalt magolt szilvát, huszonöt deka vegyes finom cukrozott déligyümölcsöt, ötven deka fügét és ötven deka héjától megtisztított diót. Mind-ezeket a gyümölcsöket lehetőleg egyenlő darabokra, nem igen vékony laskába vágjuk. A fölvdagalt gyümölcsöt tegyük tálba és hintsünk reá két deka tört fahéjat, két deka tört szegfűszeget és öntsünk reá négy deci rumot. Este készítsük el ezt az anyagot, hogy a tálban befödve egész éjjel úgy álljon és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készítsünk hozzá egy kiló lisztből, két tojásból, két kanál cukorból, egy kávéshegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, három deka élesztőből és félliter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszan a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölccsel oly módon, hogy hosszúkás pékkenyér formája legyen. A kalácstészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát fölül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe. Csendes tűznél, lassan kell sütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle vagdalni. Ez a rendkívül finom csemege, a temesvárvidéki családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

Gyümölcs-kenyér.

Tegyünk egy tálba hat egész tojást, hat kanál porcukrot, tíz kanál lisztet; ezekből keverjünk tésztát, aztán tegyük közé a következő gyümölcsöt: hat deka laskára vágott fügét, hat deka cukros narancshéjat fölvdagdalva, hat deka hosszába föl szeletelt hámozatlan mandulát, hat deka tiszta mazsolát, hat deka laskára vágott citrónadot, hat deka egész cikkben meghagyott diót; e gyümölcsöket keverjük jól össze a tojásos tésztával s ha kissé kemény lenne a tészta, föl lehet hígítani a tojással. Csak olyan keménynek szabad neki lenni, hogy a gyümölcsre rá ragadjon a tészta. Egy mély, kicsi és hosszúkás formát kikenünk vajjal, behintjük liszttel és a gyümölcsös tésztát csinos, hosszúkás, kisdéd kenyéralakba formálva, a tepsibe tesszük. Ez a tészta ragadós és nehezen kezelhető, be kell tehát felül hinteni liszttel és lassú, de azért nem gyenge tűz mellett tegyük egy órára sütőbe. Ügyeljünk rá, hogy e tömött, nehéz tészta belül is átsüljön. Asztalra adás előtt vágjuk föl széles, vékony szeletekbe,

Vaniliás pereg.

Ez a tészta a házi édes tészták között a leghasználhatóbb, mert legkönnyebben előállítható sütemény. Tegyük félkiló lisztet deszkára, keverjük közé negyedkiló zsírt vagy vajat, negyedkiló vaniliás cukorport, három egész tojást és annyi tejfölt, hogy a tészta kissé keményecske legyen. Gyúrjuk jól össze, nyujtsuk ki egy újjnyi vastagra, vágjunk belőle fánkmetszővel közép nagyságú kerekeket; szűrjük ki a kerek közepét pici pálinkáspohárral, vagy ahhoz való bádogszűrővel, hogy a tésztából peregcskék formálódjanak; ha mind kivágtuk, a tésztahulladékot gyúrjuk össze és készítsük el újra, ugyanígy. Ha mind készen van, egy tojás fehérjéből verjünk híg habot és a peregcskék egyik oldalát kenjük be vele, azután mártsuk bele cukorral és vaniliával vegyes mandulába. Rakjuk egymás mellé tepsibe; tegyük csendes tűznél sütőbe, negyedórai sütés után, ha gyöngérózsaszínű lesz, vegyük ki és tegyük félre használatig. Több napon keresztül is eltartható.

Vanília-hajtás.

Egy mély tálba tegyük tizenkét deka vaniliával összetört cukorport, csavarjuk bele egy citromnak a levét. Két kanál lisztet és két tojásfehérét habbá verve, elegyítsük a citromos cukorba. Egy kisebb tepsit rakjunk ki ostyával és arra öntsük ki a tésztát. Csak kétfoknyi vastagságú legyen. Gyors tűzzel sütőbe téve süssük meg, de csak sárgára és nem pirosra. Mikor már kezd szépen sárgulni, vegyük ki és deszkára téve, szabdaldjunk belőle egyujjnyi vastagságú szeleteket, csavarjuk gyorsan tiszta fapálcácskákra s ha kihül a tészta, húzzuk le a fáról és úgy tálaljuk asztalra.

Cukros pereg.

(Tea-tészta.)

Félkiló lisztet tegyük deszkára, a közepébe csináljunk lyukat és öntsünk belé két deci friss meleg vaját fölolvastva. Tíz deka porcukrot és fél citromnak apróra vágott héját is tegyük belé. Ha mindezt jól összekevertük, tegyük belé három tojást, gyúrjuk jól össze és sodorjunk belőle vékony, kis vastagságú pálcácskákat. Vagdaldjunk föl darabokra; aszerint, hogy milyen peregcskéket akarunk formálni: kisebbre vagy nagyobbra. Csináljunk a gömbölyű tészta-darabkákból kis sóspereg formákat; rakjuk egymás mellé tepsibe és süssük ki igen halvány rózsaszínűre erős tűznél, gyorsan; azután tegyük le használatig.

Rác-pite.

Rendes rétestésztát, ha az abroszon már jól kiszáradt, hajtogassunk össze, úgy, hogy negyedréti legyen. Az összehajtáskor a tészta minden rétegét fröcsköljük meg olvasztott vajjal. Egy tepsit kenjünk meg vékonyan vajjal, azután vágjunk bele egy akkora darabot az összehajtogatott tésztából, mint a tepsí. Negyedkiló mazsolát és negyedkiló mandulát megtisztítva és összetörve, és félkiló cukorport keverjük össze. Ezzel a tepsiben levő tésztát tetszésünk szerint bőségesen hintsük be; kevés olvasztott vaját is szórjunk a mandulás tésztára; azután újra tegyünk egy lap rétestésztát és kevés vajat a mandulára. A tészta fölibe megint tegyünk a töltelékből és így járjunk el egész addig, míg a tésztánk és töltelékünk elfogy. A tészta legtetejére is hintsünk mandulás cukrot. Tegyük csendes tűznél sütőbe és csakis addig süssük, míg szép halavány rózsaszínű lesz a tésztája. Akkor borítsuk ki deszkára, vagdaliuk föl hosszukás rudacskába. Ezt a süteményt több napig el lehet tartani; ritka kellemes ízű csemege.

Pozsonyi mákos- (diós-) patkó.

Félkiló lisztet tegyünk deszkára; elegyítsünk el a liszttel negyedkiló zsírt, azután gyúriunk e zsíros lisztbe három kanál cukorport, három tojássárgáját és annyi tejfölt, hogy a tészta kemény ne legyen, hanem inkább könnyen elnyújthatóvá váljék. Egy késhegynyi sót, egy kis pohár rumot, vagy konyakot keverjük a tésztába; gyúrjuk jól össze (negyedóra hosszáig), amíg a tészta szép sima lesz. Mikor sima lett, nyújtsuk ki késfoknyi vékonyra, vagdaliunk belőle arasznyi hosszú és háromujjnyi széles kockákat. E kockákat kenjük meg ujjnyi vastagon mákvagy diótöltelékkel, melyet a következő módon készítsünk el: negyedkiló darált mákot (vagy apróra tört dióbelet) tegyünk húsz deka, vízbe mártott és lángtűzön sziruppá forralt cukorba és forgassuk meg benne. Ha igen kemény a töltelék, tegyünk közé kevés tejet. Miután jól összekevertük, vegyük el a tűztől és teljesen kihülve, hidegen tegyük a tésztába. A kockába vágott tésztát hosszában töltsük meg és aztán sodoriuk össze vékony, duzzadt, gömbölvü pálcákba. E pálcákat hajlítsuk meg patkóalakúakra és rakjuk tepsibe, azután kenjük meg tojássárgájával és sütőben süssük gyors tűznél, hogy ki ne száradjon. Ez a tészta több napig is eláll; de azért mégis legjobb frissen.

Libazsiros sütemény.

Tegyünk deszkára félkiló lisztet és elegyítsük jól össze két deci libazsirrall. A zsíros lisztbe tegyünk öt kanálnyi cukorport, két deci apróra tört diót, öt kanál jó ó-bort, kevés sót és annyi hideg vizet, hogy a tészta, miután összegyúrtuk, keményecske le-

gyen. Nyujtsuk el ujjnyi vastagságura, vagdaljuk ki csinos rézsutos kockába, hintsük be fölül porcukorral, azután tegyük egyenlő, de nem igen gyors tűznél sütőbe. Mikor kissé pirulni kezd, vegyük ki.

Porhanyós kis kifli.

Tegyünk deszkára negyedkiló lisztet, tizenkét deka tört cukrot, tizenkét deka írósvaját, tíz deka hámozott mandulát, négy keményre főtt tojássárgáját szítán áttörve és négy egész nyers tojást; ezeket gyúrjuk jól össze, azután nyujtsuk ki késfoknyi vastagságura, majd vágjunk belőle apró kockákat. E kockákat töltsük meg dióval (melyet előbb cukorszirupban megforgattunk), aztán hajtsuk össze kis kiflialakban. A kifliket kenjük meg fölül tojássárgájával és süssük meg gyors tűznél halvány rózsaszínűre.

Mézes lepény.

Tegyünk tálba félkiló lisztet, a közepébe csináljunk lyukat, amelybe öntsünk félliter színméz, hat egész tojást és négy deka hamuzsirt. Ezeket együtt félóráig kanállal jól el kell verni; akkor zsirral kenjük meg vékonyan egy tepsit, hintsük meg liszttel és öntsük bele a mézes tésztát, amelyet csendes tűznél lassan szárítva kell megsütni. Ha megsült, kevés ideig hagyjuk hűlni, azután vágjuk fel hosszú rudacskába.

Diós sütemény.

Félkiló liszthez vegyünk négy egész tojást, félpohár bort, két kanál cukorport, késhegynyi sót, egy tojásnyi zsirt. Ha jól össze gyúrtuk a tésztát, amelynek kissé keményecskének kell lenni, szakítsuk ki libatojásnyi darabokba (félkiló lisztből lesz négy darab), deszkán nyújtóval minden egyes darabot nyújtsunk ki késfoknyi vastagságura. Minden egyes levéltésztát egyenkint hintsünk be olvasztott meleg zsirral és olvasztott meleg mézzel. Minél több a tésztán a méz, annál jobb. Zsirt nem kell reá igen bőven locsolni. Ha bemézeztük és zsiroztuk a levéltésztákat, hintsük be lehetőleg jó vastagon apróra tört dióval és bőven mazsolával, azután sodorjuk össze egyenkint külön és tegyük hosszában elhelyezve egymás mellé tepsibe. Fölül kenjük be mézzel, azután tegyük jó meleg sütőbe sülni; ügyeljünk, hogy ki ne száradjon. Ha szép barnára megsült, vegyük ki és vagdaljuk föl csinos, rézsutos kockákba. Ez a tészta igen jó és sok ideig eláll.

Diós rudak.

Tegyünk negyedkilónyi lisztet deszkára, tegyünk közé negyedkiló vaját, negyedkiló porcukrot és két tojássárgát; ezeket gyúrjuk össze tésztának, nyújtsuk ki félujjnyi vastagságura, tegyük tepsibe, süssük meg, de csak félig és akkor vegyük ki s

kenjük be a következő töltelékkel: tizenkét deka porcukrot egy kevés vízzel tegyünk forrni. Mikor a cukor a vízben egészen elolvadt és sűrű habot vet, tegyünk bele nyolc deka igen apróra tört diót, egy késhegynyi apróra vágott citromhéjat, egy citrom levét és két tojássárgáját: ezeket keverjük jól össze a cukrosdióval, azután a tésztára kenjük reá. A tésztát tegyük újra a meleg sütőbe addig, amíg a dió felül megejecegedik. Ekkor vegyük ki a deszkára és vagdaljuk föl hosszú, vékony rudaeskákba.

Habos tészta.

Félkiló lisztet tegyünk deszkára s dörzsöljük össze felkiló írósvajjal, hét tojássárgájával, egy tojással, tizenöt deka porcukorral; ha mindezt jól összekevertük, nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe sülni, egyenlő, de meleg sütőbe. Mikor a tészta már kezd egy kissé sárgulni, de még nem pirul, vegyük ki a sütőből. Mialatt a tészta sül, a hét tojásfehéréből, melynek a sárgáját már fölhasználtuk, verjünk habot és ha jó kemény lett a hab, elegyítsük föl hét evőkanálnyi porcukorral és négy kanálnyi finom baracklekvárral. Miután a habot ezekkel jól elkevertük, öntsük a félig megsült tésztára s hintsük be a habot fölül porcukorral; tegyük újra igen meleg sütőbe. Ha a hab felül kissé megpirul, ki lehet venni, azután igen éles késsel vagdaljuk föl jókora kockákra.

Fűszeres édes tészta.

Tegyünk tálba negyedkiló zsirt és dörzsöljük el habosra; akkor tegyünk bele hat tojást, negyedkiló porcukrot, egy félcitrom apróra vágott héját és egy egész citrom levét csavarjuk bele; egy kávéskanál szitált fahéjat és fél kávéskanálnyi szitált szegfűszeget is kavarjunk össze vele. Végül tegyünk e keverékbe félkiló lisztet s az egészből gyúrjunk tésztát. A tésztát tegyük lisztes deszkára, nyújtsuk ki egyujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe, kenjük meg valamiféle cukros befőtt ízzel, azután fölül cifrázzuk meg kockába rakott tésztával, kenjük be tojássárgájával és süssük ki rendes melegségű sütőben csendesen. Ha megsült, tegyük ki deszkára és csak ha már félig kihült, vagdaljuk föl hosszukás, vékony szeletekbe. Ez több ideig eltartható tészta.

Vajas torta.

Egy tálba tegyünk tizenkét deka finom lisztet, tizenkét deka friss írósvajat, a vajat a liszttel jól össze kell keverni habosra, azután tegyünk bele nyolc tojássárgáját és tizenkét deka cukorport, tizenkét deka hámozott és apróra tört mandulát, egy citromlevét és a héját reszelve; végül a nyolc tojásfehérét habbá verve keverjük a tésztába. Egy kisebbféle tepsit kenjünk meg vajjal és hintsük meg liszttel, öntsük bele a tortatésztát; egyenlő,

de jó tűznél sütőbe téve süssük ki szép sárgáspirosra; ha megsült, borítsuk ki deszkára, ha kihült, vágjuk kétfelé, az egyik felét kenjük meg barackkízzel, a másik felét borítsuk reá és vonjuk be csokoládéjéggel.

Morzsa-torta.

Egy tálba tegyünk öt tojássárgáját és vaniliával összetört öt kanálnyi cukorport. A tojássárgáját a cukorporral kavargatjuk el negyedóraig habosra, aztán vegyítsünk csendesen a cukros tojássárgájához öt tojásfehéréből vert habot, majd öt kanálnyi száraz zsemlyemorzsát. Miután ezeket gyorsan összevegyítettük, egy tepsit fenekét s oldalait kenjük ki vékonyan zsirral s hintsük bele a morzsás keveréket. A tepsit tegyük egyenlő, de erős tűznél sütőbe; negyedóra sütés után, ha pirulni kezd és fölemelkedett, vegyük ki a sütőből, borítsuk ki deszkára. Miután a deszkán kissé meghült, kenjük be valamiféle gyümölcslekvárral. A kész tésztát vágjuk két egyenlő részbe és tegyük egymás tetejére, hogy a közte levő lekvár összeragassza és ezáltal szép magas legyen. Tálalás előtt vagdaljuk föl éles késsel csinos cikkekbe.

Csokoládés édes tészta.

Tegyünk egy tálba tíz kanálnyi cukorport, tíz kanálnyi lisztet, huszonöt deka hámozatlan, hosszúkás szeletekbe vágott mandulát, négy tábla reszelt Dreher-Maul csokoládét és végül hat tojásfehérét habbá verve; ezeket kavargatjuk jól össze. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be liszttel és öntsük bele a csokoládés hig tésztát egy ujjnyi vastagságban. Tegyük csendes tűznél sütőbe. Ezt a tésztát nem kell igen lassan sütni; legalább félóra alatt szépen föl kell emelkednie és kevéssé meg kell pirulnia. A sütőből kivéve, tegyük deszkára és vagdaljuk föl hosszú, vékony szeletekbe. A csemegetálban kockásan, egymás fölébe rakva, helyezzük el. Ez egyike a legkönnyebb és legjobb tésztáknak.

Csokoládé-torta.

Egy tálba tegyünk hat tojássárgáját, hat kanálnyi cukorport és hat kanál reszelt Dreher-Maul-csokoládét; ezeket keverjük el habosra. Aztán tegyük bele lassankint hat tojásfehéréből vert habot és két kanál lisztet; ezeket keverjük szépen össze és öntsük vajjal kikent tortasütőbe, vagy mély, négyszögletes tepsibe. Egyenlő, jó tűznél félóra alatt fölemelkedik; ha pirulni kezd, borítsuk ki deszkára. Ha kihült, vágjuk két egyenlő részre, kenjük meg lekvárral és tegyük egymásra, hogy a lekvár összeragassza. Éles késsel vágjuk szép egyenlő cikkekbe.

Dreher Maul-csokoládét kérjen!

Sodrott torta-lepény.

Tegyünk egy tálba hat tojássárgáját és hat kanálnyi cukorport, ezeket fakanállal kavarjuk jól össze habosra, félóra hosszúságig. Ekkor a cukros tojást csendesen elegyítsük el a hat tojásfehéréből vert habbal és hat kanál liszttel. Egy széles tepsit kenjünk ki vékonyan zsírral vagy vajjal, azután hintsük be liszttel és öntsük bele a torta-tésztát. Olyan tepsiben süssük, amelyben nem lesz a tészta vastagabb félujjnyinál, mert a sodrás csak úgy szép, ha nem igen vastag a torta-tészta. Tegyük sütőbe gyors tűzhöz és vigyázzunk rá, hogy egyenlően piruljon. Ha megsült, borítsuk ki deszkára, kenjük be az egész tésztát cukros barack- vagy eperbefőtt lével; bánjunk el vele gyorsan, mert ha meghül, nem lehet összesodorni. Miután bekentük a lekvárral, illetve befőtt lével, sodorjuk össze könnyedén. Így összesodorva, tegyük pár percre vissza a sütőbe, azután vegyük ki és ha meghült, vagdalkuk kétujjnyi széles szeletekbe.

Dió-torta.

Egy tálba tegyünk hat tojássárgáját és hat kanál cukorport; ezeket keverjük jól össze habosra, ami körülbelül félóra alatt következik be. Ekkor tegyünk bele öt kanál lisztet és a tojásfehérenek habját is elegyítsük lassankint a tojássárgás cukor közé. A tojásos cukorhoz ne egyszerre elegyítsük a diót, lisztet és a tojáshabot, hanem mindezeket fölváltva keverjük össze, nehogy hab nélkül igen kemény legyen a tészta. Tegyük vajjal megkent tortaformába, — jó magasan öntve — és süssük sütőben csendes, egyenlő tűz mellett. Ha szépen fölemelkedett és megpirul, vegyük ki és vegyük le róla a tortaformát. Készítsünk rá cukorjeget.

Pörkölt torta.

Félkilónyi porcukrot tegyünk egy egészen tiszta lábasba, a cukor közé keverjünk félkiló igen szépen apróra vágott mandulát. A mandulát lehet hosszúkás lapos formába is vágni, de okvetlenül késsel kell deszkán megvagdálni, mert ha törjük, nem lesz olyan szép és a legapróbb darabok könnyen megéghetnek. A lábasban lévő cukros mandulát tegyük csendes, egyenlő lángtűzre, s folytonosan kavarjuk egy hosszúnyelű tiszta fakanállal (egy percre se hagyjuk félbe a mandula kavarást, amíg el nem kezd a cukor olvadni, illetőleg pirulni). Pirítsuk meg szép sárgásbarnára, de el ne égessük, mert akkor rossz ízt kap. Miután a mandulát ízlésünk szerint megpörköltük, tegyük citromlével megkent cikkes formába igen gyorsan, mert különben rögtön megfagy. A forró mandulát a formához lehetőleg vékonyan ellaposítva, egy fél citrommal kell nyomkodni. De kitehetjük vizes deszkára is; ez esetben vizes nyújtófával lehetőleg vékonyra kell

nyújtani és ha megfagyott, forró kés élével kockába vágni (ha hideg késsel vágnók, eltöredezne és nem lehetne egyenesen elvagdalni). Ugyancsak forró késsel kell a deszkáról is leváltani. Ha pedig cifra, borító formába nyomtuk ki, azt forró vízbe kell bemártani és azonnal kifordítani egy csinos üvegtálba. Használatkor fönn az asztalon kell összetörni.

Mákos torta.

Egy tálba tegyünk hat kanál cukorport, hat tojássárgát, reszeljük hozzá egy citromnak a héját s nyomjuk bele egynek a levét; mindezt kavarjuk együtt jó negyedóráig. A tojás fehérjét verjük föl kemény habnak, kavarjunk hozzá nyolc kanál őrölt mákot s mindent összekeverve, kikent tortaformába öntsük s lassan süssük meg.

Élesztős torta.

Tegyünk tálba hat evőkanál cukorport, hat tojássárgát, hat kiskanál puha vaját; mindezt kavarjuk jól össze félóra hosszáig. Tegyünk bele két deka jó élesztőt, az élesztőt áztassuk meg langyos tejbe. Ezt az élesztős tejet tegyük a jól kidolgozott tojásos anyaghoz, keverjük el ezzel is, aztán hintsünk közéje hat kanál finom lisztet és dolgozzuk meg a tésztát legalább negyedóráig. A tészta olyan puhaságú legyen, mint a fánk szokott lenni. Ha a tészta jól meg van dolgozva, egy tepsit zsirral megkenünk, aztán apróra tört zsemlyemorzsával behintjük és óvatosan a tepsibe öntjük, ahol egyenlő vastagságúra nyomkodjuk széjjel. A tetejét hintsük be cukorporral és késfoknyi vastagon apróra tört dióval, aztán tegyük langymeleg helyre kelni. Ha látjuk, hogy a tészta legalább is kétujjnyira emelkedett, hat tojásfehéréből verjünk jó kemény habot, ha fölverődött, hintsünk közéje kevés cukorport, ezt a habot kenjük el a tészta fölött levő tört dión s tegyük a sütőbe, hogy csöndesen szép rózsaszínűre megsüljön. Tálaláskor kockába vágjuk.

Alma-torta.

Egy deszkára tegyünk félkiló finom lisztet, félannyi cukorport, mint amekkora tömeg a félkilónyi liszt, egy kis reszelt citromhéjat, negyedkiló írósvaját, egy tojást és végre annyi tejfölt, amennyivel a tésztát össze lehet állítani, hogy lágy se legyen, de olyan kemény se, hogy a kinyújtás alatt szétrepedezzen. Ha e keveréket jól összegyúrtuk, nyujtsuk ki egy ujjnyi vastagságra, azután hajtogassuk össze, hogy négyrétű legyen, mint az íróstésztát szokás. Eközben készítsük el a következő almatölteléket: nyolc szép, nagy és jóféle almát tisztítsunk meg a héjától s szeleteljük föl jó apró darabokra, vagy reszeljük meg, a torzsáját dobjuk el. Az almát tegyük egy tiszta lábasba, amely lábasba

előbb öntsünk vagy három kanál vizet, e vízbe tegyünk két tojásnagyságú cukrot és egy darab vaniliát, aztán az almával együtt tegyük e vegyületet tűzhöz forni; folytonos kavarással főzzük jól össze az almát, egészen addig, amíg szép sűrű péppé nem válik. Akkor vegyük el a tűztől, borítsuk ki a tálba hűlni. A háromszor kinyújtott és ugyanannyiszor megrétegesített tésztát a harmadik nyújtás, illetve rétegezéskor hagyjuk egy ujjnyi vastagságúra és tegyük egy vajjal megkent tepsibe. Ha a tepsibe beletettük, a tepsi szélén köröskörül formáljunk tésztából egy ujjnyi vastag gömbölyű korlátot, hogy az almatöltelék le ne futtasson a tésztáról s oda éghessen a tepsi oldalához. Ha aztán az almatöltelék egészen kihült, kenjük a tepsiben lévő tésztára szép egyenlő vastagon. Fölül borítsuk be sűrű rácsot képező tésztával, kenjük be tojásfehérjével, azonfelül hintsük be finom cukorporral. Tegyük be rendes tűznél sütőbe és körülbelül háromnegyed óra alatt kissé csöndesen süssük meg, ha megsült, vegyük ki a tepsiből és félig kihülve, jó éles késsel vagdaljuk föl hosszúkás, egyenlő darabokba.

Gesztenye-torta.

Félkiló szép nagy olasz gesztenyét megsütünk, de ügyelve, hogy ki ne száradjon. A gesztenyét hántsuk meg, azután deszkára téve, vagdaljuk föl jó apróra. Egy tálba tegyünk három tojásnyi írósvajat és három fakanálnyi porcukrot. A cukrot és a vajat együtt habosra elkeverjük. E vajjas cukor közé keverjük még tizenöt deka megtisztított és apróra tört mandulát, három tojást és tegyük bele az összevagdalt gesztenyét is, azután három tojássárgáját, végre tíz deka citonádot vékony hosszúkás darabokra vágva. Ezeket a holmikat egyenlően keverjük össze és öntsük vajjal megkent tortasütőpléhre, tegyük csöndes egyenlő tűz mellé sütőbe; ügyeljünk reá, hogy szép barna-pirosra süljön. Lehet citromjéggel is bevonni és befőttekkel díszíteni, de lehet díszítés nélkül is föltálalni.

Habos torta.

Tegyünk deszkára négy fakanál lisztet, két tojásnyi vajat, négy deka héjával megtört mandulát, négy kanál cukorport, késhegynyi finomra vagdalt citromhéjat, ezeket összekeverjük és tésztává gyúrjuk, azután nyujtsuk ki deszkán tollszárvékony-ságúra, tortapléhhel vagdaljuk ki gömbölyüre és úgy tegyük síma pléhlapra a tortakarikával együtt; tegyük e tésztát, tortakarikásan, lassú tűznél sütőbe és ügyelve csak félig süssük meg. Ezután vegyük ki a sütőből és tegyük reá a következő anyagot: egy tálba tegyünk két tojásnyi friss írósvajat, nyolc kanál porcukrot, ezeket keverjük össze habosra, azután tegyünk hozzá nyolc deka tiszta mazsolát, négy kanál lisztet, egy késhegynyi

tört vaniliát, tizenhat deka megtisztított és megtört mandulát; ha ezeket a holmikát összekevertük, vegyítsünk hozzá igen óvatosan nyolc tojásfehéréből vert igen kemény habot. Ha ez megvan, öntsük a félig kihült tortalapot körítő tortabádogba, tegyük igen csendes tűznél sütőbe, hogy körülbelül háromnegyed óra alatt kissé kiszáradjon inkább, mint süljön, akkor vegyük ki és fölül citromjéggel vonjuk be, tegyük pár percre újra a meleg sütőbe, aztán díszítsük föl kevés befőtt gyümölcsből készített csinos koszorúval.

Kávé-torta.

Egy tálba tegyünk nyolc tojássárgáját, nyolc tojásnyi nagyságú cukorból tört porcukrot, nyolc tojásnyi olvasztott írósvajat és nyolc kanálnyi finom lisztet. Ezeket keverjük jól össze, — háromnegyed óráig — amíg jó habos lesz; ekkor vegyítsük bele a nyolc tojásfehéréből vert habot. Egy hosszúkás pléhtepsit kenjünk meg vajjal, hintsük be gyengén liszttel és öntsük bele a tésztát; tegyük csendes tűz mellett sütőbe, körülbelül háromnegyed óráig tartsuk bent és kissé szárítva süssük. Amint megsült, borítsuk ki deszkára s kétfelé vágva, hagyjuk jól kihűlni. Az egyik részre öntsünk kávé-krémet. A tészta másik felét borítsuk a krémre, végre vonjuk be csokoládéjéggel, díszítsük szép befőtt gyümölccsel vagy cukorrózsákkal. Kevés ideig tartsuk hideg helyen, aztán adjuk asztalra.

Tortákra való jég.

Három tojásfehéréből kemény habot verünk; a kemény hab közé keverjük három kanál finomra tört porcukrot. A cukrot a tojáshabbal addig kell keverni, míg szép hófehér lesz és nem folyik könnyen széjjel. E jegecnek a tortára való kenését igen gondosan eszközöljük, legcélszerűbb papirosból kis hegyes tölcsérformát csinálni, hogy a hegyes vége kissé lyukas legyen. Ha a tojásfehéres cukrot a papirtölcsérbe öntjük, igen szépen ki lehet a torta tetejét e jéggel cifrázni, egész mondatokat, címet, virágot vagy betűt lehet belőle formálni — annak, aki tud hozzá. Vagy lehet egész sima jégburkot is csinálni a tortára. Végre igen gyöngye meleg sütőben vagy kemencében szárítsuk meg a jéggel bevont tortát.

Citromjég tortákra.

(Másik mód.)

Tegyünk tálba négy kanál finomra megtört és szitált cukorport, cseppentsük bele lassankint egy egész citromnak a levét, természetesen fakanállal folytonosan kavarni kell e citromleves cukrot, egész addig, amíg a keverék sűrű fehér habbá nem válik. Azután rákenjük a tortára és gyöngye meleg kemencében lassan megszárazítjuk.

Csokoládé-máz.

Husz deka finom Dreher-Maul-csokoládét reszeljünk meg s keverjük össze harminc deka cukorporral. A cukros csokoládét tegyük tűzhöz egy tiszta lábasba vagy üstbe, két deci vízzel és a tűzön folytonosan kavargatva főzzük negyedóráig. Ekkor egy tiszta porcellán-tányérra csöppentsünk egypár csepp csokoládé-folyadékot. Ez a folyadék olyan legyen, hogy ha az ujjunk hegyét ebbe a pár cseppbe belemártjuk és kissé húzzuk, akkor fonalat eressen; ha még nem nyúlna a cukor fonallá, főzzük addig, amíg többszörös próba után nyulékonyvá válik. De ügyelni kell, nehogy nagyon elfőzzük, mert akkor nem lesz szép barnás-sárga a máz. Mikor a keverék az üstben kevés hűlés után bőrösödni kezd, akkor készen van és félretehetjük használatig. A tésztát vagy a tortát bekendő a jéggel, tegyük kevés időre igen langyos vagy nyílt ajtajú sütőbe száradni, azután kiszedhetjük hűlni.

Csokoládé-máz.

(Más módon.)

Két tábla finom Dreher-Maul-csokoládét reszeljünk meg. Annyi cukrot, amennyi a csokoládé, törjünk össze. A cukrot és a csokoládét vegyítsük, tegyük tiszta lábasba és öntsünk reá kis pohár (két deciliternyi) vizet, tegyük e keveréket jó tűzre forni, de a tűzretevés után is folytonosan keverjük, nehogy elégejen; addig keverjük, míg jó sűrű lesz és hólyagokat vet; akkor vegyük el a tűztől, öntsük tálba és keverjük fakanállal addig, amíg, ha papírra cseppentünk belőle, ott széjjel nem folyik. Így elkészítve öntsük a torta tetejére; finom tollal kenjük be vele az egész tortát, még az oldalán is. Ha kisebb tésztát készítünk, azt is le kell önteni e keverékkel, mert csokoládéval jobb leöntés útján bevonni. — Egy órai pihenés után be lehet tálni, mert ezt nem kell meleg kemencébe tenni; ott csak ellágyulna.

Kávé-máz.

Egy kávéskanálnyi jó erős fekete kávéba tegyünk egy tojásnyi cukrot; a kávé a cukorral főzzük addig, amíg jó sűrű lesz; akkor vegyük el a tűztől és hűtsük meg. Egy tálba tegyünk három evőkanál porcukrot és ebbe öntsük bele a kihűlt cukros feketekávé, azután keverjük össze jól fakanállal egy negyedóráig, hogy habos legyen a keverék. Ha netán igen kemény lenne, önthetünk még hozzá kevés kávé, de ügyelni kell, nehogy igen híg, vagy igen sűrű legyen a keverék, mert ez esetben nem lehet jól elkenni a tortán vagy a tésztán.

Gyümölcs-máz.

Tortára mázat legjobb a következő gyümölcsökből készíteni: eperből, málnából, ribizliből, barackból és több ilyen levesfajta gyümölcsből. Vegyünk tizenkét deka cukrot, törjük meg és szítálguk át jó sűrű szitán, hogy a cukorpor egész lisztforma könnyű legyen. Tegyük a porcukrot tálba és fakanállal folytonosan keverve, csöpögtessünk bele annyi friss gyümölcs-levet (vagy télen üvegbe eltett finom gyümölcslé), hogy a cukorpor a keverés által habos legyen és könnyen szét ne futhasson, mert ha igen híg találna lenni, fölkenéskor a tortáról lefut és akkor nem lehet vele szépen bevonni a tortát. Ha ezzel a mázzal szépen bevontuk, tegyük gyöngye meleg sütőbe vagy kemencébe, míg lassan kiszárad. Mikor a máz megkeményedett, vegyük ki a sütőből és tegyük díszes tálban asztalra.

Tortára való (sárga) díszítés.

Sárga díszít lehet nyári kajszinbarackból csinálni, olyanformán, hogy egy kanál barackízhez tegyünk egy kanál cukorport s ezzel keverjük össze habosra. Egy darab tiszta, erős fehér papírból csináljunk kis tölcserít, olyant, amelynek a végén egy gombostűfejni lyuk maradjon. A cukros ízt öntsük a tölcserbe és a kezünkkel egyengetve azt, kevés nyomás közben a tölcserből kifolyó ízzel cifra alakzatokat, kockákat, betüket formáljunk a jéggel bevont torta tetejére. Pirosszínűt málna- vagy meggyefőttzúzból éppen így készíthetünk.

Dalauzi.

(Erdélyi örömény csemege.)

Félliter mézet tegyünk lángtűzre pörkölni. Miután a méz folytonos keverés közben sötétbarnára megpörkölődött, (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jóízű; ha jól meg nem pörkölődik, akkor meg nem lesz kemény), tegyünk bele egy tányérnyi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelet és két deci mákot, melyet előbb szárason, kávépörkölőben kevésbé megpörköltünk. Kavarjuk ezeket jól össze és gyorsan kezeljük, hogy meghülve keményre ne váljék. Egy deszkát vizezzünk be és a dalauzit arra rakjuk ki, nem igen nagy, legfőljebb ökölnyi csomókba. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze, csinos kerek alakúakba, azután tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihűlt, jó éles késsel lehet vagdalni.

Cukros tört dió.

Negyedkilónyi héjától megtisztított és apróra összetört diót tegyünk tálba. Negyedkiló cukrot mártsunk meg vízben és tegyük azonnal lábasba fölolvadni; a cukorra nem kell több vizet

tölteni, mert elég annyi, amennyit a bemártás után fölvesz. Ha a cukor sziruppá fő és nagyon habzik, tegyük a tört diót bele, kavargassuk jól össze, öntsük ki tálba és tegyünk közé egy késhegynyi tört fahéjat, egypár szem tört szegfűszeget, kevés citromhéjat, apróra vágva, egy kanál liszttel s végül két tojás fehéréből vert habot. Mindezeket keverjük jól össze, tegyünk a tepszi aljára ostyát s formáljunk a tepsiben a tört dióból apró, tömör csomókat. Egy órára tegyük sütőbe sülni, illetve száradni.

Mogyorócsemege.

Huszonöt deka héjától megtisztított, összetört mogyorót tegyünk tálba; keverjük közé négy kanál cukorport, egy késhegynyi tört fahéjat, négy kanál lisztet és egy egész tojást. Ezeket együtt kavargassuk össze. Egy tepsinek az alját rakjuk ki ostyával, egymástól kétujjnyi távolságra, tegyük tele a tepsit jókora csomókba rakott mogyoró-tésztával. Lassan süssük, illetve szárítsuk ki; egy óráig hagyjuk sütőben.

Domika.

(Étel a régi jó világból.)

Egy formát vagy tűzálló porcellántálat megkenünk vastagon friss írósvajjal. Félkiló grói — vagy másféle jó sajtot — megreszelünk, a vajjal megkent tálat reszelt sajttal hintjük, aztán a sajtra rakunk vékony rászeldelt zsemlyeszleteket s hintsük be a zsemlyét is reszelt sajttal és kevés írósvajjal, ilyen módon rakjuk sorban tele az egész tálat. A legfelső réteget jól behintjük sajttal és végül egy rendes, hat személyre való tálba tegyünk egy liter jó édes tejet, tegyünk a tejbe egy kevés sót és öntsük a sajtos zsemlyére. Annyi legyen a tej minden esetben, hogy a zsemlyét ellepje, végül tegyük jó forró sütőbe, de ügyeljünk reá, nehogy megégjen; csak éppen addig kell sütni, míg a tejet a zsemlye fölészívja és a túró felül pirulni kezd. Ekkor vegyük ki és abban a tálban tegyük asztalra, amelyben megsült.

Hússal töltött kifli.

Minden személyre két kiflit kell számítani. Rendes nagyságu kiflit a közepén ketté vágunk, és a belét gondosan szedjük ki; ha a kifli kissé kemény, külső héjának a legropogósabb részét éles reszelővel lereszeljük, hogy csak alig lássék a reszelés rajta. A kivájt kiflibe készítünk el a következő tölteléket: tizenkét kiflihez tegyünk harminc deka marhafelsál-pecsenyét, húsz deka disznóhúst, ezt vagdaltuk meg deszkán igen apróra. Egy lábasha tegyünk egy diónyi zsírt és a zsírba egy kis fej igen apróra vágott vöröshagymát; ha a hagymás zsír forr, tegyük bele a vagdalt húst, fél kávéskanál sót és egy késhegynyi tört borsot, ezeket kavargassuk jól össze, fedjük be és hagyjuk párolgni negyedóráig,

ügyelve, nehogy megégjen, közben egypár kanár levest önthetünk rá. Ha a hús már kissé puha lett, vegyük el a tűztől és töltsük meg vele a félbe vágott kiflit, a szabad végét meg tömjük be a kifliből kiszedett tésztával, azután ha mind megtöltöttük, egy kis tejjel locsoljuk meg, de nagyon ügyeljünk, nehogy a tej olyan sok legyen, hogy a tészta széjjel ázhasson, aztán mártsuk be vert tojásba, majd zsemlyemorzsába. Egy lábasba tegyünk annyi zsírt, hogy háromujnyi olvasztott zsír legyen belőle, aztán, ha a zsír buzogó forró lett, tegyük bele a kiflit és gyorsan süssük szép pirosra és ropogósra; vacsorára vagy leves utáni ételnek kitűnő. — Éppen így töltjük meg a kiflit őrölt cukros, mazsolás dióval és ha megsült, meghintjük porcukorral s tészta helyett beadjuk.

Cseresznye és szilva sütte.

Egy tálba tegyünk egy pohár bort, három tojást, hat kanál lisztet, egy tojásnyi cukorport, félpohár tejet, késhegynyi sót; ezekből keverjük sűrű palacsintatésztát. Szép, nagyszemű cseresznyét válogassunk ki és tizenkét darab száraz cseresznyét kössünk össze egy csomóba; minden személyre két ilyen csomó cseresznyét kell számítani. Az így összekötött cseresznyét a fönt leírt boros tésztába mártogatjuk és buzogó forró, elég bő zsírban egymásután kisütjük, ha mind megsütöttük, rakjuk tálra és fölül fahéjas cukorporral hintsük meg. Így lehet készíteni szép érett szilvát is, de a szilvából csak egyes szemeket kell a tésztába mártani és a szilva magvát ki kell dobni.

Édeske.

(Tea-tészta.)

Egy teáscsésze cukorporhoz tegyünk két teáscsészényi lisztet, egy kávéskanál tört fahéjat, hat kanál olvasztott zsírt és végül annyi jó ó-bort, amennyivel éppen összeállíthatjuk. A tésztát nyujtsuk ki késfoknyi vastagságúra, vágdaljuk ki fánkmetszővel félholdalaku formába, kenjük meg fölül olvasztott zsírral és hintsük be cukorporral, süssük meg sütőben csendes tűznél, ügyelve, hogy nagyon meg ne piruljon.

Mandulakártya.

Félkiló liszthez vegyünk negyedkiló héjatlan apróra tört mandulát, negyedkiló cukorport, három deka cukros narancshéjat apróra vágdalva, négy tojássárgáját és ugyanannyi tojásfehérét habnak verve. Mindezt gyúrjuk össze jó keményre, nyujtsuk el kisujnyi vastagságúra és szabdaljuk föl kised, négyszögű alakokba. A tetejére öt darab félbevágott megtisztított mandulát tegyünk, egyet a közepére, négyet a négy szögletére. Süssük csendes tűznél sütőben.

Bazársókoeskák.

Negyedkiló lisztet tegyünk tálba, keverjünk közé negyedkiló cukorport és hat tojásfehéréből vert habot. E keverékbe tegyünk egy teáscsésze vegyes cukros gyümölcs-befőttet; úgymint: barackot, meggyet, somot, dinnyét, birsalmát, körtét. Végül tizenkét deka hámozatlan hosszúkásra vágott mandulát. Ezeket elegyítsük jól össze. Egy tepsi alját borítsuk be ostyával és rakjuk bele a gyümölcsös tésztát, egymástól kétujjnyi távolságra, magas, kerek csomócskákba. Igen csendes tűznél szárítva kell megsütni.

Mandulaesókoeskák.

Félkiló mandulát héjától megtisztítva (ha forró vízbe lökjük, öt perc múlva mind leszedhetjük a mandula héját) mozsárban törjünk meg, de nem porrá, hanem csak darabosra; félkiló porcukrot egy rudacska reszelt vaniliával öntsünk a mandulával együtt a tálba. Három tojásnak fehérét verjük habnak és keverjük a cukros mandulával össze. Az nem baj, ha szétfolyós puha is az egész tömeg, mert kellőleg megszárad majd a sütőben. Tegyünk egy nagy tepsibe ostyát, hogy az egész tepsi alját belepje. A mandulát az ostyára kanalankint kis csomócskákba, egymástól kétujjnyi távolságra és amennyire lehet, magas csomókba rakjuk, mert a sülés alatt úgyis elterül. Tegyük sütőbe körülbelül egy órára, igen gyöngye tűznél száradni; ügyeljünk reá, hogy halványsárga színt nyerjen. Ez a csemege nagyon sokáig eltartható.

Tojásos perec.

Egy deszkára tegyünk huszonöt deka finom lisztet, tizenkét deka cukorport, tizenkét deka meghámozott, tört mandulát, hat tojássárgáját, öt kanál édestejet, ezeket gyúrjuk jól össze, szakítsuk ki galambtojásnyi nagyságuakba, azután a deszkán tenyerünkkel sodorjunk belőlük kisujjnyi vastagságu hengereket, ezekből formáljunk ki pereceket. Tenyerünkkel lapítsuk kissé le, mártsuk habnak vert tojásfehérébe, rakjuk egymás mellé tepsibe és süssük meg csendes tűznél szép rózsaszínre.

Gyümölcsös esókoeskák.

Huszonöt deka megtisztított hosszúkásra vágott mandulát, huszonöt deka cukorport, huszonöt deka finom lisztet, egy citromnak apróra vágott héját és két tojásfehéréből vert habot keverjünk össze. Formáljunk kis golyókat és tegyük tepsibe. Ha félig megsült, vegyük ki a sütőből és a közepére tegyünk egy-egy szem cukros meggyet vagy somot, aztán szárítsuk ki egészen.

Teatészta sonkával.

Egy deszkára tegyünk félkiló lisztet, három tojásnyi vaját, egy kávéskanálnyi sót és annyi tejfölt, amennyivel a tésztát jó keményecskén össze lehet állítani. Ezt a tésztát gyúrjuk jól meg, aztán nyujtsuk ki késfoknyi vastagságúra, szabdaljunk belőle kis kiflikhez való háromszögletes darabkákat, e darabkákat töltsük meg összevagdalt sonkával (minden darab tésztába tegyünk féldiónyi vagdalt sonkát), aztán sodorjuk össze, hajtsuk kiflialakba, kenjük meg tojássárgájával, rakjuk tepsire és süssük meg gyors tűznél szép sárgára. Ez a tészta pár napig is eltartható.

Fűszeres lepény.

(Igen jó, célszerű és könnyű tészta.)

Negyedliter cukorport és negyedliter lisztet tálba teszünk. Fél kávéskanál szitált fahéjport és egy késhegynyi szitált szegfűszeget is tegyünk a lisztes cukorba. Mindezekhez üssünk öt egész tojást, a tojással együtt kavarjuk össze fakanállal jó félóra hosszáig. Egy tepsit kenjünk ki zsirral, azután hintsük meg finom zsemlyemorzsával és ebbe öntsük bele a keveréket. Olyan nagyságu tepsibe kell önteni, hogy a tészta jó ujjnyi vastagon legyen a tepsiben. Tegyük rendes tűznél sütőbe; ügyeljünk reá, hogy ki ne száradjon. Ha szép rózsaszínűre megsült, borítsuk ki deszkára és vagdaljuk csinos rézsutos kockákba.

Ániskenyér.

(Kétszersült.)

Egy tálba tegyünk hat kanál tört cukrot, hat tojássárgáját, hat kanál lisztet, fél kávéskanál tiszta ánismagot, ezeket kavarjuk jól össze; ha összekavartuk, tegyük közé a hat tojásnak habbá vert fehérét, egy tepsit kenjünk be zsirral, a tésztát öntsük bele, hogy ujjnyi vastagságu legyen, azután tegyük be csöndes tűzhöz; ha szép sárgára megsült, vegyük ki a tepsiből, vagdaljuk kétujjnyi széles, egyujjnyi hosszú darabokba, tegyük újra tepsibe, kissé pirítsuk meg, aztán rakjuk el. Ez a tészta sok ideig eláll.

Csokoládé-karikák.

Egy tálba tegyünk hat kanál jó vaját, hat kanál finom cukorport, hét tojássárgáját, hat kanál reszelt Dreher-Maul csokoládét és egy késhegynyi jól összetört vaniliát. A hat tojásfehéréből jó kemény habot verjünk s keverjük szintén bele és tegyünk még hozzá tíz deka apróra tört mandulát. Mindezeket jól kavarjuk össze, de hosszasan nem szabad dörzsölni. Ha ezt így elkészítettük, ve-

gyünk elő olyan nagyságu bádogtepsit, amelyben ha e tészta-keveréket beleöntöttük, ne legyen a tészta vastagabban benne jó ujjnyinál. A tepsit vékonyan kenjük ki vajjal és hintsük meg liszttel, a fölösleges lisztet ki kell a tepsiből rázni s csak azután szabad a tésztát a tepsibe önteni. Tegyük végre csöndes tűz mellett sütőbe, hogy kissé száradhasson. Mikor a tészta megsült, de ki nem száradt, vegyük ki a sütőből és fordítsuk le tiszta deszkára. Ott a deszkán bádog fánkvagóval vagdaljuk ki, de ügyesen kell e vagdalást végezni, hogy sok tészta ne menjen dirib-darabba. (Ami a vagdalás közben kimarad a karikák mellett, azt is föl lehet használni a teasütemények között.) A csokoládés-karikákat kenjük be valami finom befőtt gyümölcsízzel. Egy tálba verjünk föl habnak hat tojásfehérét, keverjük össze kevés vaniliával fűszerezve nyolc fakanálnyi cukorporral. Ezt a habot tegyük olyan papirtölcsérbe, amelynek a hegyes vége lyukas legyen, ezen a lyukon át eresszük a habot ügyesen a csokoládé-karikákra olyanformán, hogy csigaház-alaku halom támadjon a tésztán a habból. Ha a karikákat mind földíszítettük habbal, hintsük be finom cukorporral, rakjuk tepsire és tegyük langyos meleg sütőbe; egész addig hagyjuk benne, amíg a habon kis kemény kéreg nem képződik, akkor tegyük félre használatig.

Vaniliás kétszersült.

Tegyük tálba nyolc fakanál lisztet, öntsünk hozzá fél-liternyi tejet és öt deka élesztőt; ezeket keverjük jól össze, tegyük meleg helyre, hogy kovász legyen belőle. Egy deszkára tegyük félkiló lisztet, a közepébe tegyük hat kanál cukorport, két tojásnyi vajat, három egész tojást és egy késhegynyi sót. Amint a kovász megkelt, öntsük a liszthez és az egészszel gyúrjuk jól össze, hogy a tészta jó kemény legyen. Ha netalán lágy lenne, lehet hozzá még egy kis lisztet gyúrni; azután tegyük megint kelni. Mikor megkelt, ott a deszkán szakítsuk négy részre és újra dolgozzuk ki kevés ideig. Azután formáljunk belőle csinos hosszúsú kás cipócskákat és újra hagyjuk egy kevés ideig kelni, majd csöndes tűzön süssük meg, sütőbe téve. Ha a cipók szép barnára megsültek, vegyük ki, egy kis meleg vajjal kenjük be és mikor kihültek, vagdaljuk föl szép szeletekbe. Hintsük be vaniliás cukorporral, azután pirítsuk újra meg s tegyük el használatra.

Gesztenye, cukorral bevonva.

Félkiló szép, nagy olasz gesztenyét süssünk meg és héját hántsuk le. Készítsünk hozzá a következőleg cukorjeget: huszonöt deka cukorra öntsünk egy teáscsészényi vizet, tegyük ezt a cukros vizet a tűzhöz forni; de igen ügyeljünk reá, folyton kavargassuk, nehogy elégjen vagy nyúlós maradjon, mert ez eset-

ben, mikor a gesztenyét esszük, fogunkhoz ragadna az eléggé el nem készült cukorrész. Tehát mielőtt a gesztenyét a cukorba mártjuk, meg kell próbálni, alkalmas-e használatra a cukor. A próba a következőleg történik: egy tiszta kis fadarabkát (fakanál nyelét) mártsunk a vízbe, azután bele a cukorba, aztán vízbe; ha a cukor a fáról lepattan és nem marad nyúlósan rajta, már jó és akkor kötőtű segítségével beleforgatjuk a cukorba a tiszta gesztenyét. A becukrozott gesztenyét rakjuk ki sima kő- vagy tiszta bádoglagra; ott addig tartjuk, amíg kihülve, megjegyedik rajta a cukor.

Gesztenye-csemege.

Félkiló szép olasz gesztenyét süssünk meg, ügyelve, hogy a héján belül barnára ne süljön és emiatt el ne barnuljon a gesztenyepép; ha megsült a gesztenye, tisztítsuk le a héját, törjük jól össze mozsárba és azután szítán is nyomjuk át. Tegyük egy tiszta lábasba két deci igen jó édes tejsűrűt, olyat, amely biztosan föl is forralható, e tejsűrű közé keverjük a gesztenyepépet és forraljuk föl együtt; eközben héjától tisztítsunk meg tíz deka manduliát, törjük meg ezt is mozsárban, de egészen péppé zúzva, hogy semmi darabos rész ne maradjon közötté; ezt a mandulapépet is keverjük a forró tejsűrűs gesztenye közé, azután tegyük még bele húsz deka szitált cukorport és néhány kanál hideg tejszint, annyit, hogy azért ne híg, de jó téztsűrűségű legyen. Ha mindezt jól összevegyítettük, újra tegyük lábasba a tűzhöz föni, de csak annyi ideig, míg jó forró lesz, hanem azalatt is folytonosan keverjük, nehogy a lábashoz süljön. Kevés ideig tartó főzés után vegyük le a tűzről és keverjünk még forrón bele egy tojásmagyságú írósvajat, öt tojásmárgáját és öt tojásmag keményre vert habját, ha mindezt jól összevegyítettük, kenjük meg egy szép díszes rézformát vajjal, hintsük be apró zsemlyemorzsával és a gesztenyepépet öntsük bele, majd tegyük egy nagyobb lábas meleg vízbe, de igen ügyelve, nehogy a víz a forma széléig érjen és a tészta becsppenessen, aztán egy óra hosszáig főzzük fedővel befödve; ha megfőtt, vegyük ki a vízből és borítsuk ki csinos, kerek tésztafalba, aztán díszítsük körül koszorúba s cukorral bevont gesztenyével.

Ostyasütés.

Tegyük tálba félkiló lisztet, négy tojást, késhegynyi sót, fél kávéskanálnyi tört fahéjat és hat kanál porcukrot, ezeket tejjel habarjuk úgy össze, hogy olyan legyen mint a híg palacsintatészta. Az ostyasütőt tegyük lángtűzre; amikor látjuk, hogy meleg, vegyük el a lángtól, kenjük meg olvasztott vajba mártott tollal és tegyük egy kanál tésztát az ostyasütő belső lapjára és azonnal zárjuk össze a vasat és tegyük újra a lángtűzre. Ha

meleg a vas (nagyon melegnek kell lennie), gyorsan megy az ostyasütés. Az ostyát nem szabad megpirítani, csak halvány-sárgára kell sütni. A vasról a kész ostyát le kell venni késsel és újra a másikat sütni; ezt mindaddig kell folytatni, míg a tészta elfogy. Van az ostyasütésnek egy másik, finomabb módja is. A tésztájába több cukrot és kevés igen apróra tört mandulát kell keverni.

India fánk.

Hat kanál cukorport, hat tojássárgáját tegyünk tálba, keverjük jól össze, öntsünk a tojásos cukorhoz egy fakanál vizet, azután a hat tojásfehérét is verjük föl jó kemény habnak, ezt is keverjük a tojásos cukorhoz hat kanál liszttel együtt. Mindezeket vegyítsük szépen, gondosan össze. Egy papírtölcsérnek a hegyét kissé vágjuk le, hogy a belétöltendő habtészta a tölcsér végén kinyomható legyen. Tepsire rakjunk tiszta fehér papírt, a papírra a tölcsérből nyomjunk ki csinos fánkalakokat, lehetőleg egyenlő nagyságuakat. Az így elkészített tésztát tegyük igen csendes és egyenlő tűznél sütőbe. Ha csendesen kissé inkább száradva, megsült, szedjük ki a sütőből és vegyük le a papírról, a belsejét minden fánkocskának bádogkanállal vágjuk ki, de gondosan, hogy a fánk össze ne horpadjon. Ha minden darab fánkot így elkészítettünk, akkor verünk föl habnak két deci habtejszint, cukrozzuk és vaniliázzuk meg, aztán töltjük meg a kivájt fánkok felét ezzel a habbal, s a másik felét borítsuk rá. Az egészet vonjuk be csokoládéjéggel, tegyük tiszta bádoglapra és addigra meleg sütőbe, amíg a csokoládé megkeményszik rajta.

Mogyorórudak.

Két deci mogyoróbelet sütőben kissé megszáritunk, azután a barna héját ruhával ledörzsöljük s mozsárban jól megtörjük. Félkiló cukorport tálba teszünk; veszünk hozzá három fakanálnyi olvasztott vaját, négy tojásfehérét és késhegynyi igen apróra vágott citromhéjat. Ha jól összekevertük (de nem kell nagyon sokáig dörzsölni), akkor rakjunk ki ostyával egy bádogtepsit és e keveréket kenjük az ostyára félujnyi vastagságban. Csendes tűznél süssük meg; de meg ne barnítsuk. Amint megsült, vegyünk ki a tepsiből a deszkára és ott vágjuk föl jó késsel csinos, keskeny, hosszúkás szeletekre. A szeleteket kenjük be barackízzel. Dízítsuk fölül egész mogyoróval vagy valami befőtt gyümölcessel. Kiszáritva sokáig eláll. Különben e mogyorószeletkéket be lehet citromjéggel is vonni.

Gesztenyepiré.

Félkiló szép gesztenyét nyersen megtisztítunk a külső héjától, azután forró vízbe tesszük és a belső barna héját is letisztítjuk róla. Ezután tegyük főni annyi tejbe, hogy jól megfőhessen

benne. Ha a gesztenye egészen megpuhult, ritka szitán áttörjük a tejjel együtt, amelyben főtt, de az áttört gesztenye ne legyen híg, hanem jó kemény, akkor tegyünk négy tojássárgát, négy tojásnyi cukorport, egy kevés vaniliát megtörve. Mindezzel jól eldörzsöljük, aztán reszelőn keresztül hozzá nyomjuk egy csinos üveg- vagy porcellántálba. Ha ezzel elkészültünk, tejszínből sűrű habot verünk, a tejhabot is megcukrozzuk és vaniliázzuk és a gesztenyére öntjük. Vagy egészen bevonjuk a gesztenyét a habbal, vagy csak körül koszorúzzuk csinos elrendezéssel. Ha elkészült, jégre vagy hideg helyre tesszük tálalásig.

Szaloncukor készítése.

Félkiló cukrot mártsunk vízbe s egy tiszta lábásba tegyük föni, addig forraljuk, amíg nyúlóssá válik, ha a kanállal csepegtetni akarjuk. Ekkor tegyünk bele három jó kanál málna-, eper-, vagy barackízt, ezzel is főzzük hét percig. Ezután öntsük ki a cukrot mély porcellántálba és azt fakanállal addig keverjük, míg keményedni kezd; akkor öntsük márvány- vagy porcellánlapra, vagy ha ez nincs, tiszta deszkatáblára, ott nyújtóféval egyenlően lapítsuk el tetszés szerinti vastagságúra, és ne várjuk meg, míg teljesen meghül, hanem még melegen vágjuk el tüzes késsel szép egyenlő kockákba. Minden egyes kockát szép színes papirosba göngyöljünk.

Sütemények máza.

Az apró süteményekhez is éppen azokat a jegecnek is nevezett cukros mázakat használjuk, melyeket a tortához készítünk; csak hogy az apró süteményeket egy mély csészébe öntött a máznak szánt anyagba kell mártogatni; még pedig egy ilyesmire alkalmas hosszúágu villa segítségével. A villára fölszúrjuk a tésztát és a jégbe, azaz a mázba egyenkint belemártogatjuk, azután tegyük tiszta deszkára szép sorban, kissé távol egymástól, hogy a tészta össze ne érjen. Ha minden egyes süteményt így bevontunk jéggel, tegyük langyos meleg sütőbe, vagy kemencébe, hogy megszáradjon, ami hamar megtörténik.

Cukorjég készítése.

Negyedkiló cukorport tegyünk kis üstbe vagy lábásba, öntsünk reá egy és féldeci vizet, aztán forraljuk a cukros vizet addig, amíg a cukor egészen fölolvad és szépen gyöngyözik. Ekkor tegyünk a cukros vízbe egy kanálnyi jó ecetet. Mialatt a cukorral forraljuk, az üstnek vagy lábásnak, amelyben forraljuk, belül az oldalát mindegyre mossuk meg egy kis vízbe mártott ecsettel, nehogy a cukor az üst oldalához tapadjon, mert az oda tapadt rész nemcsak árt, hanem esetleg el is rontja az egészet. Ugy tudjuk meg, hogy jó-e már a cukor, ha azalatt, amíg forr.

egy fakanál nyelét előbb vízbe mártjuk, azután a forró cukorba s onnét kivéve, megint vízbe mártjuk, s beleharapunk a kihült cukorba; ha a fogunk alatt ropog, akkor készen van, ellenben, ha a foghoz ragad, akkor még főzni kell kevés ideig és újra meg kell próbálni, mert igen kell arra ügyelni, nehogy a cukor megbarnuljon. Mikor már jónak találjuk, vegyük le a tűzről az üstöt, tegyük egy tál hideg vízbe. De csak egy percig tartsuk benne és csak azért, hogy a cukor barna ne legyen. Hidegen kell használni.

Könnyebb cukrászat.

a) *Fagylaltok.*

Vaniliafagylalt.

Egy liter tejet, mely jó sűrű és forralatlan legyen, tegyünk tiszta porcellánedényben tűzre; de ügyeljünk, hogy föl ne forrjon, csak jó meleg legyen. Egy tálba tegyünk hat tojássárgáját, tíz deka porcukrot, fél rudacska apróra vágott vaniliát; ezeket a tálban fakanállal dörzsöljük el félóráig erősen, hogy habos legyen. A lúzre tett tejet nagyon melegen — de föl nem forralva — öntsük egyenlően lassan elkeverve a cukros tojásra. Ha jól összekeverjük, szűrjük át sűrű szitán egy más edénybe és tegyük hűlni. Ha jól kihült, öntsük a fagylaltkészítő gépbe. Egy nagy dézsát jéggel töltsünk meg; előbb a jeget törjük ökölnyi nagyságu darabokba, sózzuk jól meg, mert akkor nem olvad el olyan hamar. A fagylalt-tartó edénynek ássunk a jég közepébe mély lyukat, olyat, amelybe a fagylalt-gép egész a fedelég belemélyedjen. Attól a perctől kezdve, amint a jégbe tettük, a fagylaltot folytonosan forgatni kell. A fagylalt mennyiségétől függően, több vagy kevesebb óra alatt így kezelve, elkészül. A forgatás alatt néhányszor le kell az edény fedelét venni és lapos kanállal az edény szélére fagyott anyagot a lágyabb részbe kell kavarni; újra be kell fedni s mindaddig a jég között forgatni, míg simán teljesen összetömörül a fagylalt. Mindenféle fagylaltot ilyen eljárással kell megfagyasztani.

Kávéfagylalt.

Egy liter tejsűrűt melegítsünk meg, de föl ne forraljuk; ha már jó meleg lett a tej, öntsünk bele három deci igen jó erős pótkávétól mentes feketekávét; tegyünk a tejes kávéba félkiló cukrot, kavargatjuk jól össze, tegyük ki hűlni; ha teljesen meghült, öntsük a fagylaltkészítő edénybe és úgy kezeljük, mint a vaniliafagylaltot.

Csokoládéfagylalt.

Egy liter tejbe főzzünk meg három tábla finom Dreher-Maul csokoládét, tegyük a tejbe félkiló cukrot, kavarjuk jól össze, hűtsük ki s ha egészen hideg, tegyük a fagylalttartó edénybe és úgy járjunk el a készítésével, mint a vanília-fagylaltnál le van írva.

Gyümölcsfagylalt.

Eper, barack, meggy, ribizli, málna, mind egyformán készül a következő módon: egy kiló finom cukorporra öntsünk másfél liter szitán áttört gyümölcslevet, tegyük tűzre tiszta porcellán-edényben főni; ha egészen hideg a folyadék, tegyük a fagylalt-készítő edénybe, azután úgy járjunk el vele, mint a többi fagylalttal.

Gesztenyefagylalt.

Egy kiló olasz gesztenyét főzzünk meg, ha megfőtt, éles késsel gondosan hámozzuk le a héját, azután szitán törjük át. Egy tiszta lábasba öntsünk két deci vizet, e vízbe tegyük félkiló cukrot, azután tegyük e cukros vizet a tűzhöz forni, ha igen forr és hólyagot vet, vegyük el a tűztől és úgy kavarjuk közé az áttört gesztenyét, egyúttal öntsünk a cukros gesztenye közé három vagy négy pohár jó rumot; mikor elkészítettük, tegyük tiszta tálba, hadd hüljön ki, mikor hideg lett, tegyük közé négy deci tejsűrüből vert jó kemény habot, de aztán rögtön tegyük a fagylaltmedencébe; forgatni nem igen kell, csak időnkint össze kell kavargatni a fagylaltmedencében, a széléről a közepébe kotorgatva a már megfagyott részeket.

Eperfagylalt.

Ha az eperfagylaltot friss eperből akarjuk készíteni, egy liter vízhez vegyük félliter finom, szitán áttört epernedvet, négy citromnak az átszűrt levét, amelybe tegyük félkiló cukrot. E keveréket helyezzük gyöngye meleg helyre, hogy a cukor elolvadjon benne (de nehogy forrjon, mert akkor a gyümölcs elveszíti szép piros színét), télen pedig, ha befőtt eperből akarunk fagylaltot készíteni, egy kis alkörmössel adjunk neki szép piros színt, mert különben igen fakó lenne. A vizes, cukros és citromos eperlevet a tűzhöz téve, egy habverődróttal folytonosan sodorjuk, nehogy összefusson és amint föl akarna forni, rögtön vegyük el a tűztől, szűrjük át szitán és hűtsük meg teljesen hidegre; úgy töltsük a fagylalt-gépbe.

Mogyorófagylalt.

Egy tiszta vasedénybe tegyük (víz nélkül) tizenöt deka cukrot, ha jó tűznél szép barnapiros kezd lenni a cukor, foly-

tonos kavaráss közben tegyük ez égetett cukorhoz tizenöt deka igen apróra tört mogyorót. A cukrot jól összekeverve a mogyoróval, öntsük egy kőlapra (szükség esetén egy olajjal megkent deszkára), kissé lapítsuk el s ha kihült, mozsárban törjük jól össze. A megtört mogyorót aztán tegyük a következő folyadékba: egy liter jó tejet tegyük igen tiszta lábasba, a tejbe dobjunk huszonöt deka cukrot, egy kis darabka vaniliát, nyolc tojássárgáját; ezeket tegyük a mogyoróval együtt gyors tűzre és folyton kavargassuk, amíg fölforr, akkor öntsük egy finom, rostaszerű ruhába s a ruhán át szűrjük meg. Hütsük ki egészen és csak ha hideg, akkor tegyük a fagylalt-gépbe.

Cukros málnalé fagylalthoz vagy szódavizhez.

Vagy nyolc liternyi málnát kézzel jó összetörünk, gyúrunk; ha jól összenyomtuk, tegyük egy cserépfazékba s két napig hadd álljon pincében; ha két napig erjedni hagyjuk, akkor öntsük ki igen finom szitára és azon törjük által. Ha még finomabban akarjuk készíteni, úgy egy székert fordítsunk föl a négy lábával fölfelé, a négy lábára kössünk ritkás tiszta fehér ruhát; öntsük a megerjedt málnát a ruhába és hagyjuk ott, egy tálat téve a ruha alá egész addig, amíg a málnának minden leve át nem szűrődik a ruhán keresztül; akkor azután vegyük el a levét és tegyük minden liter léhez félkiló megtört cukrot, így a cukorral együtt a málna levét forraljuk föl, de csak egyszer forrjon nem sok ideig, mert különben a színét elveszti; ha fölforrt a lé, vegyük el a tűztől s hütsük le egészen, azután öntsük szükségáju üvegekbe, igen jól dugaszoljuk le, kössük be hólyaggal és fél-óráig főzzük gőzben, mint egyéb befőttet; ha kihült, tegyük kamrába.

b) Krémek.

Csokoládé-, vanília- és mandulakrém.

Félliter tejet forraljunk föl és cukrozzuk jól meg, főzzünk bele hat kanál reszelt Dreher-Maul csokoládét és három deka fehér zselatint. E keveréket tegyük hűlni. Félliter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal, tegyük díszes formába, azután rakjuk jégre vagy hideg pincébe. A forma alját tálalás előtt mártsuk meg forró vízben s a krémet úgy borítsuk ki: körítsük cukros befőtt gyümölcselel. Éppen így kell készíteni a vaniliás krémet is, csakhogy a csokoládé helyett tojássárgáját keverjünk a vaniliás cukros tejbe. Hasonló a mandulakrém készítési módja is: de a mandulakrémnél a tejbe tojás helyett tört mandulát kell főzni.

Tejhab krémekhez és kávéba.

Félliter sűrű, tiszta, édes tejszint egy mély, szűkajku tálba vagy kis rézüstbe öntünk. Egy jó kanál cukorport is kell a tejsűrűbe tenni, azután egy tiszta habverő dróttal fölverjük, úgy mint a tojásfehérét szokás; egészen addig verjük, míg csak szép tömött habbá nem válik az egész tejsűrű.

Madártej.

Tegyünk forni félliter cukros tejet s hat tojásfehérét verjünk habbá. Mikor szép kemény lett a hab, szakítsuk ki kanállal nagy galuskába és a habgaluskát főzzük meg a forró tejben. Minden egyes habgaluska alig egy percig álljon a forró tejben. A tejből a habgaluskákat lyukas kanállal szedjük ki szitára. A tojásfehéréből vert habot mind így sorban főzzük ki. A főzés után megmaradt tejbe tegyünk bele félmarék megtisztított mazsolát, kevés vaniliát és hat tojássárgáját jól összekeverve. De soká ne főzzük a tojással a tejet, mert túrós lesz. A tojásos tejet tegyük szép díszes porcellántálba, rakjuk a tejben megfőtt habgaluskákat a tojásos tejre. Ezeket a galuskákat hintsük be felül a megfőtt mazsolával és szurdaljuk meg mandulával; tálalásig tegyük pincébe vagy jégre.

Barack-krém.

Tegyünk tálba félliternyi baracklekvárt és negyedkiló porcukrot; ezeket együtt kavarjuk habzásig. Meleg tejben áztatunk meg két deka fehér zselatint s öntsük azt a cukros barackba. Félliter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot; ezt is keverjük össze a barackkal. E keveréket tegyük tiszta díszes formába, azután rakjuk jég közé, vagy hideg pincébe. A formát tálaláskor mártsuk be forró vízbe, hogy a krém szépen kiboruljon. A krémet fordítsuk ki díszes üvegtálba s körítsük szépen elrendezett piskótával. Valamennyi gyümölcskrémnek ez a készítési módja.

Kávé-krém.

Egy teáscsésze igen jó erős feketekávét főzzünk; ehhez tegyünk két kanál porcukrot, a feketekávét cukorral együtt forraljuk addig, míg felére lefő, akkor tegyük kihűlni. Egy mély tálba vagy kis üstbe öntsünk félliter habnak való tejszint, amely jégbehűtött, vagyis egészen *hideg* legyen és nagyon tiszta, mert különben sohase lesz belőle hab és verjük föl jó kemény habnak. Három tábla fehér zselatint olvasszunk föl három kanál

forró tejben, a hab közé keverjük nyolc kanál porcukrot, a zselatint és a kihült fekete kávé, de a keverésnél nagyon ügyelünk, hogy ezek az anyagok szép egyenlően legyenek eloszolva a tejhab között; ha jól fölelegyítettük, öntsük ki egy díszes bádog- vagy rézformába és tegyük jégre vagy igen hideg helyre, így egy óra alatt megalszik, találás előtt a formát egy pillanatig mártjuk forró vízbe, úgy fordítsuk ki szép üvegtálba, rakjuk körül piskótával vagy befőtt cukros gyümölccsel.

Nemzetiszínű krém.

Tegyünk egy tálba félliter tiszta, meleg, de nem forró vizet, csavarjuk a vízbe tíz citromnak a levét, aztán hintsük bele három citromnak a finomra reszelt héját. Félkiló porcukrot és hat tábla finom fehér *zselatint* (melyet előbb négy kanál forró vízben fölolvastunk) tegyünk a citromos vízbe. Ezeket keverjük jól össze és finom szitán szűrjük meg. Ha így elkészítettük, osszuk egyenlő részre. Egyik részt fessük meg egy evőkanál *alkörmös*-szörppel, a másik részt fessük meg zöld *parajlével*, a harmadik részt hagyjuk fehéren. (A zöld parajból a következőleg készítjük a festéket: egy kosárnyi parajlevelet vagy zöld petrezselyemlevelet tisztára mossunk meg, a vizet ruhával szárítsuk le róla, azután tegyük mozsárba és törjük jól össze; ha összetörtük, tegyük ezt a pépet fátyolruhába és csavarjuk jól ki egy tányárba. A zöld levét, amely a tányérba csepeg, tegyük meleg sütőbe, de ügyeljünk reá, hogy mikor a lé már összefut és sárgás híg lé képződik a tömörebb zöld mellett, akkor vegyünk ki a sütőből és a sárga levét öntsük le; a zöld színűvel fessük meg a citromos krém egyik részét.) Ha így elkészítettük, vegyünk egy díszes krémformát és öntsük a formába legelébb a piros krémet, aztán tegyük jégre; mikor a jégen tökéletesen megkeményedett, öntsük reá a fehér levét, ha ez is kemény lett, öntsük reá a zöldre festett anyagot. Újra tegyük a formát jégre és ha együtt szépen megkeményedett, tálaláskor egy pillanatig tegyük a formát forró vízbe, mert úgy könnyen kiboríthatjuk üvegtálba. Körítsük piskótáival.

Birsalmakrém.

Négy rendes nagyságú birsalmát jó puhára főzzünk meg s törjük át szitán. Tegyünk egy tálba két tojásfehérét, ehhez két egész kanál cukorport és az áttört birsalmát. Ezt a háromféle anyagot addig kavarjuk a tálban fakanállal, míg keményen habosra nem válik. Akkor tegyük csinos üvegtálba, valami ügyes formát adva neki. Egyike a legjobb és legkönnyebb ozsonna-csemegéknek.

c) *Parfék.*

Parfé friss gyümölcsből.

Egy csinos, cifra krémformát tisztára kitörölve, soronkint rakva töltsünk meg málnával, eperrel és ribizkével. Ha másféle gyümölcsnek van érési ideje, akármiféle gyümölcsből lehet készíteni, többféléből vegyesen is. Egy liter vizet tegyünk tűzhöz tiszta lábasba, a vízbe tegyünk negyedkiló cukrot, három narancsnak és három citromnak a levét finom szitán nyomjuk át a cukros vízbe. Mikor a cukros víz már forr, dobjunk bele nyolc lap fehér finom zselatint, aztán vegyük el a tűztől, kissé hűtsük meg, hogy a gyümölcs ne forrázódjék le. Ha már csak langyos a cukros víz, akkor öntsük a formában levő gyümölcsre, úgy tegyük jégre vagy hideg helyre. Tálalás előtt egy pillanatig mártuk a formát forró vízbe s azután borítsuk ki üvegtálba.

Mogyoró-parfé.

Egy rendes vizespohárnyi héjatlan mogyorót meleg sütőbe, tiszta tepsibe teszünk és többszöri kavarással közben, hogy meg ne égjen, kissé megpirítjuk, aztán, ha kivettük, tiszta vászonruhában addig dörzsöljük, amíg a külső barna héja ledörzsölődik. Azután igen apróra megtörjük vagy megdaráljuk s tálba téve adunk hozzá két deci tejsűrűt. Ezzel a tejjel jól eldörzsöljük a mogyorót ritkás péppé. Azután szitán áttörjük és keverünk hozzá húsz deka cukorport, kis darab jól megtört vaniliát s együtt jól habosra kavarjuk; azután föleresztük félliter tejszínből vert tejjel. Ha mindezt jól összekevertük, tegyük díszes formába és állítsuk jégre. Tálaláskor gondosan kiborítjuk és finom apró piskótával körítjük.

Csokoládé-parfé.

Négy tábla Dreher-Maul csokoládét két deci tejbe főzzünk meg, hogy jó sűrű legyen; ha megfőtt, tegyünk bele egy darabka reszelt vaniliát és tizennégy deka cukorport. Ezzel együtt kavarjuk jól össze és hagyjuk hűlni. Ha kihült, vegyítsük el félliter habnak való tejszínből vert habbal, s ha ezzel is jól összekevertük, tegyük szép cikkes formában jégre, vagy pincébe, gyakran váltogatott hideg vízbe. Néhány óra alatt megszűk s akkor aztán megfelelő csinos edénybe kiborítjuk. Piskótával vagy mandulacsókocskákkal rakjuk körül.

Vaniliás-parfé.

Ugyanúgy készül, mint a csokoládés, azzal a különbséggel, hogy a csokoládé helyett hat tojásssárgát habarunk a tejbe s a tojást nem főzzük a tejjel, csak egyszer fölforralni hagyjuk, azután hamarosan levesszük a tűzről.

Vegyesek.

Csokoládé.

Egy liter tejet forraljunk föl, tegyünk bele hat kanál cukorport és három tábla reszelt Dreher-Maul csokoládét. Ha mindez jól felfő, habarjunk közé három tojássárgáját; kevés ideig — sodrófával folytonosan kavarva — főzzük, azután öntsük ki azon forrón csészékbe. Uzsonnára adjuk, finom kalácsot adva mellé.

Puncs.

Negyedkiló kockacukorral dörzsöljük le két narancsnak és két citromnak a héját. A cukrot azután mozsárban törjük porrá és tegyük puncsos tálba. A cukorhoz üssünk hat tojássárgáját, a cukros tojást sodrófával félóráig keverjük, hogy habos legyen, akkor lassankint, folytonosan sodorva a tojásos cukrot, öntsünk közé négy teáscsészényi forró teát és hat kanálnyi igen finom rumot. E keveréket sodorjuk negyedóra hosszáig erősen és folytonosan. A puncsot azután kitölthetjük a puncsos poharakba. A sűrű habot mindig fölülről kell kiszedni a pohárba. Ha a puncsot folytonosan sodorjuk, mindig jó habos marad és igen sok pohárral telik belőle. Ha rum helyett kész puncseszenciát töltöttünk a tojásos lébe, természetesen még jobb a puncs.

Meleg limonádé.

Egy mély edénybe tegyünk hat tojássárgáját, hat kanál cukorport s ezeket verjük habbá; tegyük bele egy citrom reszelt héját és egy egész narancs héját; két citrom levét és egy narancs levét csavarjuk bele. Öntsünk közé félliter forró vizet; sodorjuk sodrófával, míg jól habzik, nehogy összetúrósodjék benne a tojás. Adjuk asztalra puncsos pohárban.

Hideg puncs.

Minden pohár hidegvízhez tegyünk egy ujjnyi jó és erős rumot, fél citromnak a levét, egy kanál cukorport, egy késhegynyi szódaport; ezeket keverjük jól el, azután öntsük pohárba.

Must-kolbász.

Egy liter finom lisztet habarjunk föl jó édes, főtt musttal, hogy csurgós híg legyen. Két liter mustot cseréplábasba, tegyünk forni, huszonöt deka cukrot, kevés szegfűszeget törve és fahéjat is tegyünk a must közé. A főlhigított lisztet csendesesen főzzük a must közé s ha jól fő, tegyünk még bele tizenkét deka

finomra tört és szitált keményítőt. Ha jó sűrűre megfőztük a pépet, folytonosan keverve, egy szál házicérnára fűzzünk föl sűrűn cikkekbe hagyott diót, vagy hántolt mandulát. Ezt a mandulás cérnát mártsuk a meleg mustos pépbe, azután akasszuk ki a napra. Kevés idő múlva kihül és azonnal megkocsonyásodik; ekkor újra mártsuk a pépbe és ismét hűtsük ki, ezt mindaddig ismételjük, amíg vékony szalámi vastagságú lesz és hosszú rudakba tömörül. Míg a lábas kiürült, így el lehet készíteni. A kész mustkolbászokat azután szegre akasztva, meleg kályha mellett addig hagyjuk meleg helyen, míg egészen megkeményszik. Végül tegyük el kamrába; használatkor (uzsonnára) vagdadjuk szeletekbe.

Bálmos.

A bálmost kizárólag Erdélynek azon részében készítik, ahol a juhtenyésztés nagyban virágzik. De lehet készíteni jó tehéntejből, vagy bivalytejsűrűből is, hanem az igazi íze csak a juhtejfölből készült bálmosnak van meg. Készítési módja a következő: a frissen beoltott nagy dézsa juhtejnek sűrű tejfölét leszedjük s egy liternyi beoltott tejsűrűt tiszta lábasban tűzre teszünk; ha a tejsűrű fölforrott, kevés sót is hintsünk a tejbe. A forró tejsűrűt a jobbkézbe fogott fakanállal folytonosan kavargatjuk, a balkézzel pedig hintsünk bele lassankint félliternyi szép, sárga málélisztet. A máléliszt félórai főzés és kavarási után tész-tává sűríti a tejfölt s a vajrész kiválik a tészta közül. Ha nagyon jó a tejsűrű, akkor sok vaj válik ki belőle és természetesen minél vajasabb, annál jobb lesz a bálmos. Kerek tábla kanálankint kell kirakni koszorú formába és az alatta lévő vajat a közepébe öntjük. A bálmost lehet tehéntejsűrűből is készíteni, de ez esetben a lehető legjobb habnak való tejszint kell hozzá használni. A bálmost vacsorára, vagy leves után való ételnek szokták asztalra tálalni.

Puliszka.

(Erdélyi étel.)

Háromliteres fazékba tegyünk két liter vizet forni láng-tűzre. Ha erősen buzog a víz, vessünk bele egy kávéskanál sót. Kézbe fogott nagyocská fakanállal eközben a vizet folytonosan kavargatjuk és balkezünkkel ugyancsak folytonosan s nem egyszerre eresztgetjük vízbe a másféliternyi málélisztet. Félórai szakadatlan főzés és kavarási után készen van a puliszka. Ha a puliszkát tejjel akarjuk asztalra adni, akkor ügyeljünk, hogy ne legyen igen kemény; azt már főzés közben meg lehet ítélni; mert ha igen kemény lenne, kavarni sem lehet jól. Turóval készíthető lehet keményebben is főzni. (A Székelyföldön általában nagyon keményre szeretik főzni a puliszkát.) A tejes puliszkához kana-

lankint kell kirakni a forró puliszkát; vízbe mártott bádogganáállal, citromalakú gombócokat lehet belőle formálni. Koszorúba rakjuk és nagy kerek tálban kell asztalra adni. Egy porcelánkannába hideg, forralatlan tejsűrűt adunk hozzá. A turós puliszkát a következő módon készítjük: egy lábasba tegyünk pár kanálnyi olvasztott zsírt vagy vaját, azután ötkanálnyi puliszkát el kell a lábas fenekén lapítani és jó bőven juhturót teszünk rá. Ismételten megszírozzuk s fölibe megint puliszkát rakunk; egészen addig ismételjük, míg a lábas tele lesz. Ekkor tegyük be pirulni forró sütőbe félórára. Mikor a külső része megpirult, vegyük ki és borítsuk ki kerek tálra, úgy adjuk asztalra.

Komlós kenyér sütése.

Minden kenyérhez vegyünk félmaréknyi komlós korpát és áztassuk meg langymeleg vízben. Egy dagasztó teknőbe merjünk ki minden kenyérhez öt liternyi lisztet. Tegyük ezt a lisztet a teknő egyik végébe, a másik üres részébe pedig öntsünk egy liternyi lisztet, amelybe sűrű szítán szűrjük keresztül a megáztatott és jól kigyúrt komlós korpalevet. A komlós levet keverjük jól össze liszttel, kissé lágy tésztának. Ha elvegyítettük, fedjük be ruhával a tésztát és hagyjuk kelni egy óra hosszáig. Ha annyi idő alatt meg nem kel és igen szépen föl nem nő, akkor a komlós korpa nem jó és kár lenne vele a kenyeret elrontani, de ha megkél, hagyjuk ott a teknő végében s a teknő másik végében levő lisztbe öntsünk lassankint annyi jó, meleg sós vizet, hogy a tészta se lágy, se kemény ne legyen, hanem inkább nehezen dagasztható, szijas tömeggé váljon. Ezt a tésztát fölgyúrt ujjú ruhában pusztá karral kell a két ököl segítségével megdagasztani. Ha a lisztet a kellő mennyiségű meleg sós vízzel elvegyítettük, akkor keverjük közé a kovászt. Az összekeveréstől kezdve a tésztát folytonosan dagasztani, gyúrni és öklözni kell egy jó óra hosszáig, — például három kenyérhez való tésztának a dagasztását nem lehet egy óránál előbb elhagyni, mert a jó kenyér előállítására a legelső kellék a kiválóan lelkiismeretes dagasztás. Mikor a kézről a tészta teljesen tisztára leválik s az egész tömeg tészta síma és hólyagos lesz, akkor elhagyhatjuk a dagasztást. Ruhával fedjük be és félóra múlva, amikor kezd emelkedni, akkor kell a sütőkemencébe begyújtani. Jó erős tüzet kell égetni; legalább is háromnegyedóráig hadd égjen a jó száraz fa. Azalatt, míg a fa ég, a kenyértésztát nyújtódeszkán elosztjuk egyenlő darabokra és a kenyérruhát meglisztezve, szakajtókosárba tesszük. A kenyeret csinosan és formásan összegyúrjuk és úgy rakjuk a kosárba. Ha a kemencében parázsra égett a fa, húzzuk ki a tüzet szénvonóval a kemence szájába. Tegyünk lapátra egy szál fehér tollat s nyujtsuk be a forró kemencébe, ha rögtön kihúzzuk a lapátot és a toll máris szénné égett, várni kell néhány percig a kenyérnek a kemencébe való betevésével, mert

ha nem várunk, a kenyér héja megég. A kenyeret kellő időben borítsuk ki a kosárból lisztes lapátra, azután vessük be a lapáton lecsúsztatva egymásután s egymásmellé a kenyeret, a kemence száján lévő ajtót csukjuk be és hagyjuk háborítatlanul sülni, másfél óráig, vagy ha több van és nagyobbak a kenyerek, két óráig is, de tovább nem, mert akkor elromlik.

Komlós korpa készítése.

Egypár fakanál lisztből meleg vízzel, só nélkül kissé lágy tésztát gyúrunk. Ezt a kis tésztát egy cseréptálba beletéve, másnap megeg helyre tesszük; egy éjszaka elteltével egészen meg-savanyodik és jó kovásszá válik; ezt kell aztán a komlós korpába beletenni. Egy tál tiszta búzából kiszitált korpát tegyünk kis fateknőbe. Egy kis fazékba öntsünk félliter bort, néhány zsályalevelet, két marék száras komlóvirágot és félliter vizet. Ezeket a fűszeres növényeket a vizes borral forraljuk föl; mikor buzog, öntsük rá a tálban lévő korpára és egy fakanállal kavargatjuk jól össze. Kissé hagyjuk meghűlni a korpát és csak azután gyúrjuk közé a fönt leírt tészta kovászt. Ezt az anyagot igen jól össze kell elegyíteni, hogy a tészta teljesen fölhasználjon a korpa között. Ennek a keveréknek nem kell tészta puháságuvá válni; csak arra törekedjünk, hogy jó parázs, csaknem szétomlós legyen, de ha a két kezünkkel jól összenyomjuk, mégis kis-tojásnyi gombócokat formálhassunk belőle. Ha mind megcsináltuk a komlós korpát apró gombócokba, tegyük szépen egymásmellé, — de nem egymás tetejére — egy lapos kosár födelére. Régen minden háznál e célra külön volt készítve gyékényből egy nagy kerek komlószárító-kosár. A komlós korpát tiszta, napos, igen meleg nyári időben szokás készíteni és az egyenesen reá-sütő naptól lehetőleg védett helyen kell kiszárítani, mert ha a nap igen élesen süti, megperzseli a kovász csiráját és az egész komlós korpa hasznavehetetlenné válik. Ha sokáig szárad, akkor meg elpenészedik. Mikor a komlós gombócnak a külső része egészen megszárad, akkor összetördeljük, hogy a belső részek is szépen kiszáradhassanak. Ha jól kiszárad, vászonzacskóba tesszük és szellős helyre akasztjuk, mert különben megpenészedik. Minden rendes nagyságú kenyérhez félmarék komlós korpát kell fölhasználni.

Disznóölés.

Falusi disznóölés.

A disznóöléshez — ha a háznál történik — nagyon korán reggel kell hozzákezdeni, mert különben nem készülünk vele el egy nap alatt. Mikor a böllér leölte a disznót, a disznóból a meg-ölésekor egy edénybe kieresztett friss meleg vérbe egy bádog-

kanálnyi puha sót kell keverni, aztán a vért félre tesszük a földolgozásig. A disznót, hacsak lehet, perzselni kell, nem pedig forró vízzel teknőben leforrázva megkopasztani, mert a kopasztott bőrt sohasem lehet olyan ízletesen elkészíteni, mintha perzselve van a sertés. Míg a hentes a disznónak a bőrét szépen megtisztítja, azalatt a gazdasszony gondoskodjék több nagy fazék forró vízről, mert a disznó föltakarításához igen sok forró vízre van szükség. Mikor a belet behozták, nagy fateknőbe tesszük és azon melegen s gyorsan kell vele elbánni, mert ha kihül a bél, nem lehet leválasztani a bél között lévő fodorhájról. Ha a bélel hideg helyen akarnánk elbánni, mind széjjelszakadna és akkor nem lehetne szép tisztán kimosni s nem lehetne belé kolbászt, tüdőt és vérest tölteni. Ha a fodorhájról mind szépen gondosan lefejtettük a beleket (a vékonyabb belet külön, a vastagabbat megint külön), daraboljuk föl másfél méternyi hosszúságúakra, egy ócska dézsa fölött. Gyöngye meleg vizet teszünk csuporba és két személy ezzel a meleg vízzel mossa ki a beleket. Egyik fogja meg és húzza széjjel a bél torkolatát, a másik öntse a bélbe a meleg vizet. A bél másik végét be kell fogni, hogy a víz rögtön ne futhasson ki rajta. Egy párszor meg kell lóbálni a bélben a vizet és csak azután kell a piszkos vizet kiereszteni belőle. Ha a belet így nagyjából gyöngye meleg vízzel kimostuk (forró vízzel azért nem kell mosni, mert mind leforrázódnék a bél és szerte-széjjel szakadna), a beleket fordítsuk ki mind, tegyük tiszta fateknőbe és hintsünk például egy disznó összes belére félmaréknyi puhasót. (Vizet nem kell ráönteni.) A sóval meghintett belet két kézzel folytonosan roncsozni és gyöngén dörzsölni kell. Negyedóránként 3—4 liter gyöngye meleg vizet öntsünk rá és ebből a vízből kiöblítve, újra kevés sót kell reáhinteni és a víz nélkül újra dörzsöljük, negyedóra múlva megint le kell mosni vízzel, de aztán a vizet le kell róla önteni és megint szükséges kissé gyúrogatni. Egészen addig így járjunk el, míg a bélnek a legkisebb *idegen szaga sem* marad. Végre a sótól is kimossuk és víz nélkül tiszta táliba tesszük a használatig. A vékonyabb kolbászbelet könnyebb tisztára mosni, mert azt deszkára téve, vastag kés fokával, ügyelve lassan megkaparjuk, de igen gondosan, nehogy a bél az erős kaparás miatt kiszakadjon. A vékonybélben belül olyan húsos anyag van, amelyet a legjobban ki lehet egy kés fokával tisztítani. Mikor tiszta a bél, föl kell fújni és ha szép átlátszó, akkor készen van. A gyomrot, amelybe a borsajtot szoktuk tölteni, éppen úgy kell megtisztítani, mint a vastagabb májshurkának való belet. Ugyanebből a gyomorból lehet a sajtkészítéshez szükséges *oltót* is csinálni.

Kolbász készítése.

Egy csomó friss disznóhúst — soványat és kövéret vegyessen — deszkára tesszük és ott kézzel, két széles bárd segítségével, jól össze vagdaljuk. (Túlságosan apróra nem kell vágni,

mert akkor száraz fűrészporszerű lesz a kolbász.) Sót és tört borsot csak kóstolás után, gondosan kell a hús közé hinteni, mert a sós kolbász igen rossz, valamint a sótalán sem izletes. Arra is ügyeljünk, hogy sok fokhagyma se legyen a kolbász-húsban, mert az is kellemetlen. Tíz kiónyi húshoz nem kell több, mint öt nagy cikk fokhagyma jól megtörve és félliter vízben megáztatva és csak a fokhagymás vizet szűrjük a megvagdalt hús közé, a fokhagymát ki is lehet belőle dobni. Egyéb fűszert nem kell a kolbászba tenni, mint sót, borsot és kevés fokhagymát, meg kevés paprikát. A fűszerekkel való elvegyítés után jól összegyúrjuk a húst; ha ízét helybenhagytuk, a kolbásztöltő segélyével töltjük meg a kolbászhoz való beleket, ügyelve, hogy lehetőleg szép hosszú szálakban maradjanak a húsok. Miután a kolbász mind elkészül, egy rúdra szépen sorjába föl rakjuk — egy-egy szálát négy rétbé hajtva. A megtöltés után nem kell vízben kiáztatni a kolbászt, mert nagyon sok táperő áznék ki belőle és különben sincs arra semmi szükség. Miután pár napig a rúdon állva, megszikkadt a kolbász, már föl lehet a kéménybe rakni füstölödni. Ha jó hideg füstöt használhatunk, három nap alatt eléggé megfűstölődik. A kolbászt így füstölve félévig is eltarthatjuk; — úgy kiszárad, mint a legjobb szalámi.

Tüdős hurka készítése.

Egy hatliteres fazékba tegyünk négy liter vizet forni; ha forró lett a víz, tegyük bele a disznó tüdejét, szívét és nyelvét; főzzük mindezt jó erős tűznél egy óra hosszáig; azután vegyük ki a forró vízből és tegyük egy nagy tál hideg vízbe. Ha pár percig a hideg vízben állott, tegyük egy tiszta vágó-deszkára s gondosan tépegessük le a gyökeréről. A nyelvet is föl kell apróra vagdalni egészen a gége kezdetéig, szintúgy a szívét is. Ha mindezekkel készen vagyunk, ezt az anyagot egy éles vagdaló-bárdal vagdaljuk össze. (A tüdő gyökerét a gégével együtt föl lehet használni káposztalevesbe; sokan igen szeretik.) Ezt a tüdőshurkához való anyagot túlságosan apróra nem kell vágni, mert akkor, mint a kolbász, ez is fűrészporszerű lesz. Lehet olyanforma apró, mint egy borsószem. Egy tüdőhöz, egy nyelvhez és egy szívhez vegyünk egy maréknyi kövér húsdarabokat, amit előbb negyedóráig főztünk. Ezt a kövérséget is vagdaljuk jól össze. Mindezeket a holmikot tegyük egy nagy tálba; vegyítsünk közé annyi sót, hogy sós ne legyen (készítés közben többször meg kell kóstolni, hogy el ne sózzuk, mert az ilyen töltelékfélék főleg a sok só vagy sótalanság rontja el). Tegyük még bele egy kevés tört borsot és félkiló kevésbé fölforralt rizskását; de ez utóbbit kihűtve. Ezeket keverjük mind jól össze a két kezünkkel és öntsünk még közé félliternyi zsíros meleg levet. Ezt a zsíros levet annak a fazéknak a tetejéről szedjük le, amelyikben a tüdő- és a kövérséget megfőztük. A tüdőshurkát fel-

töltés előtt kóstoljuk meg és ha ízét helybenhagytuk, betölthetjük a szép tisztára mosott, vastagabbféle bélbe. A beleket két-két arasznyi hosszúságúakba kell fölshabdalni, azután a kolbász-töltő bádogcsőbe tesszük a tüdőszagdagdat és a cső végére rátesszük a bélt; ha telenyomtuk a beleket a töltelékkel, a két végét szép kis tiszta, hegyes faszegekkel akasszuk össze. A faszeget háromszor is szúrjuk bele, mintha varrnók, nehogy a zsíros töltelék főzés közben kifusson a bélből. Ha mind megtöltöttük a tüdőt, rakjuk forró vízbe és főzzük negyedóráig, nem tovább, mert ha sokáig fő, minden zsírja kiforr és az baj. Tehát ha fölforrt, szedjük ki egy nagy lyukas fakanállal bő hideg vízbe. Ha pár percig a vízben hagytuk, vegyük ki, rakjuk deszkára és tegyük hideg helyre, esetleg kamarába. Ha az idő nem lágy, az ilyen töltelék egy hétig is eláll egész frissen. Nagy gonddal kell megsütni, mert a megfordításkor igen könnyen kifakad és akkor nem lehet szépen fölshabdálni.

Véres hurka.

Két liternyi disznóvért bele teszünk egy nagy tálba. Mikor a kövér disznót széjjeldaraboljuk, mindig kerül holmi hulladék, húsos kövérség a nyaka tájáról, mely kissé véres és egyébre nem alkalmas, mint a tüdőszagdag és véres hurkába izesítőnek; az ilyen kövérséget jól fölforraljuk, vagy félóráig; ebből a kövérségből apróra vagdalunk egy liternyi csomót és a tálban levő vérhez tesszük. Hét zsemlyét tejben megáztatunk egy órahosszáig, azután széjjelmorzsoljuk, de nem kell kicsavarni, amennyi tejet fölviszik, addig maradjon benne. Ezt a tejes zsemlyepépet is a vérbe öntjük. Adjunk még e véres keverékhez negyedkilónyi szalonnát apróra kockába vágva. Az úgyis már kissé sós vérbe csak kevés sót kell tenni, inkább többször meg kell kóstolni. Egy kávéskanál borsfű-pelyvát, — némely helyen csombord-virágnak nevezik, — száraz, fűszeres levelét is a véres hurkába tesszük. Ezt a füvet nem kell a majorannával összetéveszteni, mert a véresbe a majoranna sehogya sem való, ha borsfű-pelyva nincs a kéznél, inkább nem kell bele tenni. Lehet a véresbe zsemlye helyett egy kevésbé előbb fölforralt rizskását is tenni, két liter vérhez egy negyedkilónyit. Ha a véres töltelék ízét teljesen helybenhagytuk, vegyük elő a hurkatöltőt, húzzuk föl a csővére, a hét arasz hosszúságú darabokba elshabdalt belekbe töltsük a töltelékot. A végét kössük be erős cérnával és szorosán, nehogy a híg vér töltés közben kifusson belőle. Ha mind betöltöttük az anyagot, kössük be a hurkák végeit, rakjuk buzogó forró vízbe s hagyjuk tizenöt percig forni, azután szedjük ki a hideg vízbe és rakjuk ki deszkára, úgy tegyük el hűvös helyre kamarába, használatkor süssük meg lábásba téve, lángtűzőn szép pirosra.

Májashurka készítése.

Egy nagy fazékba, forró vízbe, tegyük bele a disznómájat, főzzük egy óra hosszáig, akkor vegyük ki egy tál hideg vízbe; pár perc múlva szedjük ki a vízből is, tegyük vágódeszkára a májat s gyökereiről késsel vagdaljuk le, szép apró falatokba. Ennek a gyökerét, — mely különben is kicsi, — el kell dobni, mert keserű az epétől. Vágókéssel jól összevágjuk a májat, lehetőleg apróra, mert a májas annál jobb, minél apróbbra van vagdalva; ha jól összevagdaltuk, tegyük tálba, sózzuk meg, de gondosan, nehogy sós legyen. Azután tegyünk bele még félannyi összevagdalt, megfőzött kövérséget, mint maga a máj; mert ha nem elég zsíros a májas, nem jó. Ezenkívül tegyünk még bele két meghámozott és reszelt almát, egy fej vöröshagymát, ezt is megreszelve. Félkiló fölforralt és kihűtött rizskását is keverjük közé, kevés tört borsot is adjunk hozzá. Végül ebbe is tegyünk a kövérhúst tartalmazó fazék tetejéről leszedett zsíros léből fél-liternyi, annyit, hogy az egész keveréket megpuhítsa. Keverjük jól össze, azután öntsük kétaraszos hosszúságú fölvágott, tiszta, vastagabb bélbe. A beleket, ha tele vannak, a két végükön akasszuk össze e célra készült kis tiszta faszegecskével; de jól ügyeljünk, hogy a fapeckeket többször átszúrjuk a belen, mintha megvarrnók, mert különben a főzés alatt mind kifut belőle a zsír és a töltelék is. Ha készen vannak mind a májashurka-darabkák, rakjuk buzogó forró vízbe; negyedóraig főzzük, akkor szedjük ki egy nagy tál hideg vízbe, kevés ideig otthagyván, szedjük ki tiszta deszkára és tegyük ki hideg kamrába használatig. Ha használni akarjuk, tegyük lábásba egypár kanál vízzel és gyors tűzön pirítsuk meg szép ropogósra, de ügyeljünk reá, hogy a megfordításkor ki ne fakadjon, mert akkor nem lehet szépen fölvágni.

Kásás hurka.

Lábásba tegyünk egy liternyi nagyon zsíros levet, annak a fazéknak a tetejéről merítsük ezt, amelybe — disznóöléskor — a kövérségeket és a hurkákat kifőzzük. Ha forró ez a zsíros lé, főzzünk bele félliter tiszta köleskását. A zsíros lében egészen addig főzzük a sárga kását, amíg a szemek mind kipattognak; de egész puhára nem szabad megfőzni, mert akkor nem állana tömören össze a hurka. Ha kipattogott a kása, vegyük el a tűztől és kevés sót, törött borsot hintsünk közé. Tegyünk még a kásába apróra összevagdalt maroknyi megfőzött kövérséget. Ha az ízet jónak találjuk, töltsük a vastagabbféle bélbe, kétaraszos darabkákba szakítván a belet. Ezt is a hurkatöltő segélyével kell megtölteni és a két végét tiszta, vékony faszegekkel jó szorosan betűzni. Tíz percig forró vízbe főzzük, azután abból kiszedve, hideg helyre rakjuk és használatkor szép pirosra megsütjük.

Hájszélés.

A disznóháznak mindkét oldalán van egy kis keskeny fodros hússzalag; ezt háromujnyi szélesen le kell vágni tálba, a hájból is csippentve hozzá egy kicsit. Ezt a hájszélét megsózzuk kissé és kevés törtborssal behintjük, azután teleszórjuk nyers köleskásával, annyival, amennyi éppen ráragad a húsrá. Ezután a legvastagabb, kövér tiszta végbélbe beletömjük kézzel, mért ezt nem lehet hurkatöltővel csinálni, hanem könnyen csúszik az így is, ha befelé toljuk a vastag húr végét. A hűrt úgy csúsztassuk bele, amint a balkézzel a hüvelyk- és mutatóujj között letartjuk, ezzel az eljárással kifordul a bél és benne marad a hár szélé. Miután ezzel is készen vagyunk, a bél végét bekötjük, úgy mint a hurkáét és forró vízbe téve, félóráig főzzük. Ha kiszedtük a vízből, tegyük hideg helyre; egy hétig is eláll. Fölhasználni legcélszerűbb káposztában, különben is leginkább csak töltött káposzta kedvéért szokták a hájszélést csinálni. Ha hájszélést főz valaki a töltött káposztában, okvetlenül szükséges másféle húst is belefőzni.

Gömböc.

A disznónak tudvalevőleg van két nagy kerek bendője. Az egyik az, amelyből a borsajtot készítik, ez vastag, húsos, síma és nagy terjedelmű; a másik pedig vékony, fodros, kisebb és olyan állású, mint egy hólyagzacskó, ebbe szokás a gömböcöt tölteni. Félлитernyi vért tegyünk egy tálba, hintsünk bele kevés sót és borsot. Két fakanálnyi fölforralt rizskását is tegyünk a vérbe; ha van, egy kis csipet borsfű-pelyvát is. Félkilónyi fölforralt kövéres húst vágjunk föl tojásnyi darabokba és azt is tegyük a fűszeres vérbe. Jól összekevervén, töltsük e-t az anyagot a tisztára kimosott, gömböcnek való bélbe, azután kössük be erős fonállal a végét és tegyük forró vízbe félóráig főzni. Gondosan kell főzni, nehogy sok ideig főjjen, mert akkor kihasad. Ha megfőtt, tegyük ki deszkára; hűvös helyen eláll egy hétig is. Mikor használni akarjuk, tegyük kétлитernyi sós vízbe; félórai főzés után készítsünk hozzá jó tejfölös habarást; tegyük a lébe, melyet azonban kellőleg meg kell ecetezni. Tálaláskor a gömböcöt vagdaljuk szép karikákba, tegyük mély tálba s a tejfölös levét öntsük reá és adjuk asztalra levesnek. A gömböcöt lehet úgy is asztalra adni, ha sós vízben jól megfőzzük és szép karikákba vagdalva, hosszú tálba sorba egymás fölébe rakjuk és frissen reszelt tormával bőven beszórnjuk. Így készítve, vacsorára első ételnek igen jó.

Disznófő-sajt.

Egy egész disznófejet azon frissen sós vízben megfőzünk annyira, hogy a csontokat ki lehessen a hús közül szedni. Egy tiszta asztalkendőt asztalra terítünk és a csontoktól megtisztított

fejet a bőrével a kendőre fektetve, egész nagyságában a kendő közepére tesszük, a disznó orrát és a fülét éles késsel lenyesük, olyanformán, hogy a fej a kendőn kerekded formájú legyen. A fülét és orrát, valamint a hulladék húsdarabokat, szép keskeny laskákba fölvagdaljuk. Egy libamájat, amelyet előbb sóval és borssal párova megsülöttünk, szintén vagdaljunk keskeny laskába, félkiló sült borjúhúst is vágjunk úgy föl. Ezt a háromféle húst keverjük jól össze, kevés sóval, fél kávéskanál tört borssal, egy késhegynyi kakukfűvirág pelyvával, kevés tört szegfűszeggel, egy csipetnyi reszelt citromhéjjal fűszerezve. Az asztalkendőre kiterített disznófejet is hintsük be ezekkel a fűszerekkel, de nagyon keveset tegyünk reá, nehogy túlságosan fűszeres legyen. Végre a laskára vágott keveréket tegyük a disznófej közepébe szépen elegyengetve, azután borítsuk össze a nagy darab fejet az apró húсок folébe. Az asztalkendőt fogjuk össze és jó szorosan kössük meg egy fonállal, olyanformán, hogy a kendőben levő hús kerek sajtforma legyen. Végre tegyük tiszta deszkára a húsos ruhát, az összekötésnél tárjuk ki a kendőt, azért, hogy ha reáteszünk egy másik deszkát, csomóba ne legyen a ruha, hanem szép símán reá lehessen tenni a másik deszkát. A felső deszkára tegyük valami nehéz tárgyat, például vagy két-három darab téglát. Tegyük az egészet hideg helyre egy éjszakán keresztül, akkor a disznófő-sajtot kivehetjük a ruhából és szép vékony szeletekbe föl vágva teához reggel vagy este igen jól használhatjuk. Hideg időben pár hétig is jól áll. Valódi pástétomíze van. Az összerakáskor a disznófej forró legyen, mert ha kihül a hús, nem fog összeállni szép, szilárd sajtformába. Ha libamáj és borjúhús nincsen kéznél, azok nélkül is lehet elkészíteni, úgyis jó, de azokkal sokkal finomabb és egészen pástétomszerű.

Bórsajt.

A disznónak két nagy gyomrát szépen megmossuk, azután készítsünk bele a következő módon tölteléket: A friss disznófejet főzzük meg és főzzünk még hozzá egy csomó friss bőrt is, ezeket vagdaljuk föl, nem igen apró, hosszúkás darabkába, tegyük egy tálba, azután öntsünk reá félliternyi friss disznóvért, sózzuk meg és tört borssal fűszerezzük meg. A húst a vérrel és a fűszerrel keverjük össze, hogy mindenütt meg legyen festve a hús. E keveréket töltsük a tiszta gyomorba, a nyílást, amelyen betöltöttük, varrjuk be szorosan cérnával. Tegyük bele egy nagy fazék forró vízbe és főzzük félóráig, azután vegyük ki a forró vízből s tegyük deszkára, egy másik deszkát pedig tegyük a bórsajtra és valami nehéz tárggyal nyomtassuk le. Hagyjuk lenyomtatva egy éjjelen át, reggel vegyük ki és tegyük el használatig. Télen egypár hétig is jól áll, de ha egy napig füstre tesszük, egy hónapig is igen jóízű marad.

Császárhús.

Ezt csak féléves malacból lehet készíteni, ha még csak félig kövér. A leperzselt és megtisztított malacnak a hentes kivészi sonkáit és leveszi a fejét. Azután egyaraszos széles hasábokba felvagdálja úgy, ahogy megtermett a malac. Ezeket a szíjazatokat fokhagymás lével behintjük, azután sóval beszórjuk. Egy malachoz félkiló tört salétromot és nyolcadkiló tört borsot is kell venni, ezeket a fűszereket is a hústra hintjük, a bőrös és a belső oldalát is jól bedörzsöljük ezzel a páccal. Az így elkészített húst egy teknőbe rakjuk és két hétig mindennap megforgatjuk, két hét elteltével vegyük ki a levéből, a borsot tiszta ruhával töröljük le róla és minden egyes hasábot borítsunk be egyrétű pappal, a papírost tűzzük össze gombostűvel. A húst kössük párosával erős zsinagra, azután tegyük szabad kémény füstjére egy vagy esetleg két hétig füstölődni. Ha elegendő füst járta át, levethetjük és a papirosból kifejthetjük. Ez a hús esztendeig is pompásan eláll és nem lesz barna a füsttől. A császárhúst sütni, főzni, avagy kiszikkadt korában nyersen enni egyformán lehet.

Paprikás szalonna.

Ha vastag szalonnából akarunk vékony paprikás szalonnát csinálni, az esetben a vastag szalonnát le kell jól nyesen s a bőr fölött csak egyujnyi széles szalonnát kell hagyni. Természetes, hogy a fiatal és nem hízott disznóból sokkal jobb a vékony szalonna, de ha olyan éppen nincsen rendelkezésünkre, a vastag szalonnából is lehet vékonyat készíteni. Tenyérynyi széles szíjakra föl vágjuk a szalonnát, azután egy kevés, igen gyöngén fokhagymás és nagyon erősen paprikás, piros vízzel az egész szalonnafehérét befestjük s csak e festés után kell a szalonnát jól megsózni és szép sorba egymás fölé rakni. Hideg időben két-három hétig állhat úgy a paprikás szalonna s ha egyszer megfagyhat, akkor még jobb lesz. Végre papírba kötözve, hideg füstre kell aggatni, egy hétig lehet a füstön, azután ha leszedjük, a papírt lefejtjük róla és szellős helyen fölakasztva tartjuk.

Debreceni kolbász készítése.

A debreceni kolbászhoz kövér és sovány disznóhúst vegyessen kell használni. A húst egy hosszú, kerek fenekű teknőbe tegyük bele, egész nagy darabokban meghagyva. A két kézbe két éles, hosszú pengéjű kést fogjunk és azzal a húst hosszában addig vagdalkodunk, míg az egész hús szép apró részecskébe oszlik. A kolbász-hús így készítve sokkal jobb, mint bárdal megvagdalkodva. A debreceni kolbászt nem szokás igen apróra vágott húsból készíteni, mert ha nem apró a hús, levesebb a kolbász. Mikor a húst megvagdaltuk, tegyünk bele paprikát, sót és borsot ízlésünk szerint; de ügyelve, hogy túlságosan meg ne fűszerezzük. Kevés apróra

vágott fokhagymát is lehet beletenni, de a fokhagyma el is maradhat. Tíz kiló húshoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyúrjuk jól el a fűszeres húst, azután a kolbásztöltő bádogsövet tegyük tele hússal, a cső végére húzzuk föl a szépen kitisztított kolbászhoz való disznóbelet és töltsük meg jó keményen; a kolbászt egy napig hagyjuk szikkadni és csak azután tegyük füstre, ahol elég, ha két napig áll. Használatig rakjuk jó szellős kamrába.

Virsli-készítés.

Egy kiló marha-felsálpecsenyét tegyünk deszkára és fakalapáccsal zúzzuk egészen széjjel. Az összetörés közben a hús közül kiválik minden eres rész; csupán a szép tiszta tört húst kell felhasználni és ehhez a húshoz vagdaljunk még jó apróra negyedikiló fehér sós szalonnát. Ezt a szalonnát a hússal gyúrjuk nagyon jól össze és tegyünk bele kevés tört borsot. Két cikk fokhagymát zúzzunk széjjel, tegyük félpohár vízbe, azután ezt a vizet szítán szűrjük a szalonnás húsbá. A húst megsózva, gyúrjuk össze a vízzel. A használható belek tisztításával foglalkozó hentestől vegyünk pár méter hosszú, tiszta (virslinek való) juhbelet. A belet húzzuk föl a kolbásztöltő bádogszerszám vékonyabbik csövére és úgy töltsük meg a virslinek való hússal. Miután egy araszos hosszúságu húrt telenyomtunk hússal, a belet csavarjuk meg párszor és így folytassuk a töltést mindaddig, amíg az utolsó arasznyi bélt is megcsavarván, teletöltöttük. Ha a húst mind feltöltöttük, kössük be a virsli végét cérnával, hogy a leve ki ne fusson. Tegyük a virsli kíménybe egy *félóráig füstre*. Mikor a füstől leszedtük, azonnal meg lehet főzni. Reszelt tormával kell aszaltára tenni.

Zsirolvasztás.

Nagyon sokszor hallottam a gazdasszonyokat panaszkodni, hogy nem tudják miért, de mindig elromlott az általuk olvasztott zsír. Ennek az az oka, hogy rendszeren *rézüstben* szokták a nagy tömeg zsírt olvasztani; pedig ha a zsírt rézedényben olvasztják, bizonyosan megavasodik. Az apró, kockákba vágott szalonnát nagy vasfazekakba kell tenni és lángtűzön kell olvasztani, mindaddig, míg a zsír bőven nem kezd olvadni. Eközben kavarjuk föl sokszor és csak akkor szedjük ki a tepertőt a zsírból, ha már kezd szép pirosra sülni. A zsírt nem szabad faedényben eltenni, csak új eszerépfazékban, vagy nagy bádogedényben.

Sonka és marhanyelv pácolása.

Egy frissen kivágott sonkát sózzunk be jól, azután hintsünk rá egy bádogkanál tört borsot, félmarék tört salétromot, hat babérlevelet és hat cikk fokhagymát összezúzva dörzsöljük reá.

A sonkára félkanál fenyőmagot és néhány szem koriándermagot is tehetünk, ha nem idegenkedünk a fűszeres sonka ízétől. (Az ugynevezett prágai sonkát fűszeresen pácolják.) Az így elkészített sonkát tegyük egy tiszta dézsába, öntsünk reá vizet, de csak annyit, hogy félig lepje el a sonkát. Tartsuk a páclében két hétig a húst, de ez idő alatt mindennap meg kell forgatni. Két hét múlva akasszuk füstre, ha jó hideg füstön tarthatjuk, az sokkal jobb, mint a hirtelen (meleg) füstölés. Elég, ha a sonka a füstön tizennégy napig áll; azután leszedhetjük és jó szellős kamrában eltarthatjuk félévig is. A marhanyelvet éppen így kell pácolni és megfűstölni.

Kocsonyakészítés.

Kocsonyának legjobb a disznó négy körme, a füle és az orra, valamint a farka is alkalmas e célra, de azokat jobban lehet értékesíteni, ha disznófej-sajtot vagy paprikást csinálunk belőle. A körmöket szépen megtisztítva, kétfelé vágjuk, aztán a négy körmőhöz vegyünk négy liter vizet és a vizet egy tiszta, porcellánbelsejű fazékba tegyük. Kopott vafazékban nem szépszínű, barna és rozsdásszínű lenne a kocsonya. A víz lehet hideg, amelybe a körmöket beleraktuk, de csak igen kevésbé sózzuk meg, mert a főzés közben rendkívül elpárolgó vízből kevés lé marad meg és az íze sós lenne. A vízbe tíz szem egész borsot és négy cikk fokhagymát is tegyünk, azután állítsuk jó erős tűzre, ha forni kezd a lé, szedjük le a habot és olyan helyre állítsuk a fazekat, ahol egyenlően, de folytonosan csendesen főhet a kocsonya, mert ha zuhog a lé, rút, zavaros lesz a leve. A körmőt addig főzzük, amíg a leve leapad két liternyire vagy még kevesebbre, ha a hús mégse lenne elég puha, egy-egy kevés forró vizet lehet belé önteni, de az sohasem olyan jó, mintha nem kell töltögetni. Mikor puha lett a hús és le akarjuk szűrni, kóstoljuk meg, elég sós-e s ha szükséges, sózzuk meg kellően. A húst rakjuk ki tányérokra, két félkőrmőt téve egy tányérra, a levet csak azután szűrjük a húsrá, szépen elosztva, hogy mindegyik tányérba egyenlően jusson lé. Sűrű szitán kell a kocsonyalevet átszűrni, hogy a zsírja ne menjen keresztül a tányérba. Ha sok levet szeret valaki a kocsonyán, tegyen bőrdarabokat is a vízbe, akkor több lé is jól megalszik. Ha jó a kocsonya, három óra alatt szilárdan megalszik.

Gyümölcs, főzelék és saláta épen való eltartása

Gőzbenfőtt gyümölcs.

Egyik legfontosabb kelléke a gyümölcsnek, hogy a hozzávaló üveg nagyon tiszta legyen. Ha az üvegek tiszták: rakjuk az üvegekbe a gyümölcsöt. A gyümölcs bekötésére legjobb a pergamentpapiros.

Szalicil használata.

A gyümölcs eltartásához szalicilsavat is szoktak használni; de a kényes gyümölcshöz nem ajánlatos, mert a szalicillal vegyített gyümölcs veszít a jó ízéből. A szalicilt használatra így készítjük el: öt gram szalicil-kristályt föloldunk egy liter vízben s ha kihült, egy üveg befőtthöz egy evőkanálnyi szalicilvizet töltünk. A befőtteknek jókarban lévő eltartásához kissé hűvös, nagyon száraz és sötét hely szükséges, nehogy a befőttek megpenészedjenek, fölforrjanak s a színüket elveszítsék. A befőtteket gyakran kell nézegetni: nem romlanak-e. Ha a legkisebb romlást látnók az üvegben, azonnal vegyük ki a többi közül, rakjuk félre s ha néhány üveg összegyűl: nagyon jól értékesíthetjük az alább leírt módon.

Az elromlott befőttek értékesítése.

Akinek sok a befőtje, gyakran nézze meg az üvegeket; mert bárminő gondosan készítjük is, mindig akad közötté néhány romlani készülő. Ezeket három-négy üvegenként összegyűjtve, ne várjunk vele addig, míg megpuhulnak s penészszerűek lesznek. Akár magvas, akár mag nélküli is a gyümölcs: egy tiszta, nagyobb lábasba összeöntjük s félóráig jól forraljuk. Öntsük ezután szitára s a gyümölcs húsát törjük át a levébe. Főzzük a híg anyagot újra egy darabig s ha talán nem lenne elég édes, vessünk bele egy darab cukrot. Forralás közben kavargassuk, mert könnyen leég. Ha eléggé megsűrűsödött, öntsük üvegekbe, kössük be jó szorosán s vízben, ruha között pároljuk, mint a befőttek szokás. Ezt az ízt bárminő finom süteményhez használhatjuk. Kellemes, gyöges gyümölcsíze van.

Cseresznye-befőtt.

Szép, nagy és keményszemű cseresznyét kiválogatunk, hogy törődött vagy romlott ne legyen a szemek között. Szép, tiszta, egyforma nagyságú üvegekbe rakjuk a megmosott cseresznyét, hogy jól tele legyen. Közben kétszer is megrázzuk, mert ha a levét rátöltjük és fölforraljuk, félig üres marad az üveg, ez pedig káros és nem is szép. Ha az üvegeket mind teleraktuk, forraljunk hozzá a következő módon készült cukros vizet. Minden nyolc üveg cseresznyéhez öntsünk tiszta lábasba négy, nem éppen teleöntött üveg vizet és egy kiló cukrot. A cukros vizet forraljuk föl s forrón öntsük a cseresznyére. Ne tartsunk attól, hogy az üveg elpattan, mert ha tele van: a forró víztől sem pattan el. A még forró üvegeket gyorsan kössük be pergamentpapirossal. Vékony zsineggel nagyon szorosán kössük le a papirost, mert csak a levegőtől mentes gyümölcs áll el sokáig. Ha ezzel is megvagyunk, egy nagy fazékba rakott néhány réteg ruhára tegyük az üvegeket lehetőleg úgy, hogy az üvegek közé is jusson a ruhá-

ból, nehogy főzés közben összekoccanjanak s eltörjenek. Fölül is takarjuk be vastag ruhával és öntsük a fazekat — nem éppen tele — hideg vízzel. De arra nagyon ügyeljünk, nehogy a víz igen ellepje az üvegeket. Egy tenyérnyire kell, hogy kimaradjanak, mert forrás közben a víz megdagad és sokszor megesik, hogy beszivárog a víz a befőtbe, amely biztosan megromlik. Ha a víz csak egyet forr is a fazékban, azonnal vegyük el a tűztől, mert ha soká főzzük: megpuhul és megráncosodik a gyümölcs. Végre vegyük el a tűztől a fazekat, tegyük betakarva félre s addig ne szedjük ki belőle az üvegeket, míg a víz teljesen ki nem hült.

Ananászepet-befőtt.

A legszebb első termésű nagyszemű epret gondosan fejsük le a zöld száráról. Minden egyes szemet kezünkkel le kell vízben öblíteni, mert az ilyen, földhöz közel termő gyümölcs homokos s mosatlanul a fog alatt recsegős lenne. Az üvegbe szemenkint kell az ananászepet rakni. Ha valamennyi üveget megraktuk eperrel, öntsünk reá olyan forró cukorszirupot, amely nyúlós és sűrű. Ezzel a sűrű sziruppal nem kell teleönteni az üvegeket, mert akárhogy megtöltjük és rázzuk is a gyümölcsöt az üvegben, leveses volta miatt félig sem lesz az üvegben a főzés után. Az eperbefőtbe kevés szalicilsavat kell tenni és ha bekötöttük, ruha közé rakva, főzzük ki vízben nagyon rövid ideig, hogy szét ne omoljon. Éppen úgy bánjunk a főzésével, mint más lágy gyümölccsel.

Málna-befőtt.

Szép nagyszemű kerti málnát rakjunk üvegbe s épp úgy bánjunk el vele, mint a föntírt eperrel.

Zöld köszméte.

A köszmétét akkor kell gőzbe főzni, amikor még nem érett, hanem teljesen kifejlődött, szép nagyszemű és zöld. Csutkájától megtisztítva, megmossuk s aztán jól megrázogatva az üvegeket, tele rakjuk. Az üvegeket forró cukrosvízzel töltsük meg. Mivel a köszméte savanyú gyümölcs, hat üveghez vegyünk egy kiló cukrot. Ugy kell gőzben főzni, mint a többi befőtet.

Kajszinbarack.

Félig érett, még kemény, szépen meghámozott kajszinbarackból vegyük ki a magot, rakjuk szitára szép sorjába. Azután tűzlapátra tegyünk paraszt, erre egy kis kénvirágot s tegyük ezt a szita alá, amelyet jól betakarunk, hogy a kén átjárhassa a gyümölcsöt, azután rakjuk ki tiszta vízbe, abban megmosva, rakjuk ki tiszta ruhára, hogy a víz leszáradjon. Rakjuk szép rendben az üvegekbe, öntsünk reá nyolc üveghez egy kiló

cukorból készült forró cukros levét. Ha bekötöttük, főzzük ki gőzben, úgy, mint a többi befőttet. A barack szép színét így megőrizzük.

Körte-befőtt.

A nyári körték közül legjobb befőttnek az úgynevezett citrom- és muskotálykörte. A gondosan meghámozott körtét egészben vagy ha a gyümölcs nagyobb, kettőbe vágva füstöljük kénnel a leírt módon. Ha ketté vágjuk, a torzsát ki kell venni. A megfüstölt körtét leöblítjük, aztán üvegekbe rakjuk. Minden üvegre fél citrom levét facsarhatunk, ami után rögtön a rendes, édes, forró cukorlevet öntsük rá. Jól bekötte, főzzük valamivel tovább, mint a többi befőttet szokás. A körtét ily módon nagyon szép fehéren el lehet tartani.

Rendes érett vörös szilva.

Szép, kemény, egyenlő nagyságú vörös szilvát tálba rakunk, kissé cukros vízzel leforrázzuk, befedjük s ha a szilva meghűlt: tiszta üvegekbe rakjuk. A szilvát leforrázott cukros vízbe tegyük, nyolc üvegre való vízbe egy kiló cukrot, forraljuk föl újra a cukros vizet s azon forrón öntsük a szilvára. Kössük be az üveget s a szokott módon főzzük ki gőzben.

Berzencei szilva hámozva.

A meglehetősen érett, de még nem puha berzencei szilvát meghámozzuk, kénnel megfüstöljük s jó szorosan üvegekbe rakjuk, amelyben többször meg kell rázni. A forró cukros lével együtt kevés szalicilsavas vizet is önthetünk reája. Kössük be az üveget s a szokott módon főzzük ki gőzben.

Erdei vadszeder.

Minél szebb, nagyszemű szedret mossunk jól meg, rakjuk tele vele az üveget s öntsünk reája forró, édes cukorlevet. Kössük be az üveget s a szokott módon főzzük ki gőzben.

Szőlő-befőtt.

Nagyszemű, keményhéjú, fehér vagy piros szőlőt mossunk meg fürtkint s egy ollóval szemenkint a kis csutkájaival együtt vágjuk le, ügyelve, hogy a szemek ki ne fakadjanak. Így rakjuk üvegekbe, időnkint jól megrázva, hogy lehetőleg tele legyen az üveg. Töltünk reá forró cukros vizet, nyolc üveghez egy kiló cukrot véve.

Fái eper.

A fán termő savanyú epret nem mindenütt lehet kapni, pedig igen jó, különösen betegek számára leves, savanykás és húsos volta miatt. Egy tálba szedjük az epret, jóval többet, mint amennyi a hat üvegbe kell. Kissé meg is kell mosni. Azután tűzre teszünk hat üveghez egy kiló cukrot kevés vízzel. Ha a cukorlél forr, öntsük az eperre, fedjük be és hagyjuk ott, míg kihül. Az üvegekbe csak akkor rakjuk az epret, ha már nem meleg. Mivel a gyümölcs összeesik, az üvegeket jól tele lehet rakni. A megszáradott levet pedig főzzük egészen addig, míg csak annyi lesz belőle, hogy az üvegben lévő epret ellepi. Így jó édes lesz a gyümölcs és nem sok gonddal készül. Kössük be az üvegeket s a rendes módon főzzük ki gőzben.

Meggy-befőtt.

A jól megérett, szép meggyet megmossuk, a szárának felét ollóval levágjuk s üvegbe rakva, sűrű cukorsziruppal leforrázzuk.

Ribizli cukorporral.

Egy nagyobb uborkásüvegbe tegyünk egy rend cukorport, arra kétujjnyi tiszta ribizlit s így soronkint rakjuk tele az üveget ribizlivel és cukorporral. A tele üveget hagyjuk egy óráig kötetlenül, azután kössük be a száját jó szorosan hólyaggal s tegyük hideg vízbe, ruha közé forralni. Jó tűz mellett félórán át forraljuk, akkor vegyük el a tűzről, hagyjuk kihűlni. Ha már hideg, tegyük félre a kamrába téli használatra. Használatkor le kell a gyümölcs levet szűrni. Mártás készítésére, sütemény töltésére használhatjuk a gyümölcsöt, amelyet úgy kezelünk, mintha nyers lenne.

Apró aranyalma.

Az aranyalmát a szárától és a végénél megtisztítjuk. Megmosása után tálba tesszük s gyöngén cukros vízzel leforrázva, fedjük be. Ha kihült, szedjük ki a vízből s rakjuk üvegbe. Amennyiben ez a befőtt is savanyú, hat üvegre kell egy kiló cukor. Kössük be az üvegeket s a szokott módon főzzük ki gőzben.

Őszi barack.

Érett, de kemény őszi barackot meghámozva kétfelé vágunk s a magját kiszedjük. A duránci barackot, míg meghámozzuk, egyenkint lökjük a vízbe. Ha megvan a szükséges gyümölcs, vegyük ki a vízből s ruha között szárítsuk meg. Ezután füstöljük

meg kénvirággal, majd mossuk meg hideg vízben, rakjuk üvegekbe s öntsünk reá forró szirupot. Kössük be az üvegeket s a szokott módon főzzük ki gőzben.

Birsalma-befőtt.

Jól megérett birsalmát a héjától megtisztítunk, azután több cikkekre fölvdaljuk. Tetszésünk szerint kisebb vagy nagyobb darabokra vagdalhatjuk. A tűzhelyen tartsunk készenlétben egy lábasban forró vizet, hogy a meghámozott birsalmát azonnal a forró vízbe dobhassuk s addig főzzük, míg kissé megpuhul; de se meg ne hasadozzon, se nagyon puha ne legyen. Ha kelő a puhasága, rakjuk üvegekbe, öntsünk reá forró cukros vizet jó tele; mert a birsalma télig nagyon leapasztja a levét. Kössük be az üvegeket s a rendes módon főzzük ki gőzben.

Berkenye-befőtt.

A jól megpuhult, de még meg nem barnult berkenyét megmosva és megszáritva, üvegbe rakjuk. Készítsünk jó sűrű cukorlevet, öntsük egész forrón a berkenyére, kössük be az üveget s a szokott módon főzzük ki gőzben. Ennek a gyümölcsnek, hogyha télen a levét leszűrjük s lé nélkül esinosan tányérra rakjuk, gyan az ize és a színe, mintha friss gyümölcs lenne.

Hámozott dió-befőtt.

Gyenge, de nagy diót hámozzunk meg a külső zöld héjától és hogy meg ne barnuljon, tegyük jó savanyú, citromos vízbe. Ha mind meghámoztuk, főzzük föl kissé cukros vízben s ha félig megpuhult, tegyük közé citrom- és narancshéjat. Mindezt üvegbe rakva, öntsünk reá egészen sűrű szirupot, kössük be s főzzük föl meleg vízben, mint egyéb befőttet szokás. Így nemcsak szép viágos lesz a dió, hanem jó is.

Cseresznye cukorban.

Egy kiló szép, nagyszemű, kemény és világos cseresznyét megmosunk, azután a szárának felét ollóval levágjuk. Egy lábasba tegyük félkiló vízbe mártott cukrot. Ha a cukor elolvadt s nehéz habot vet: a szárazra megszikkadt cseresznyét öntsük a cukorba, hagyjuk két percig a tűzön, miközben tiszta kanállal kissé megforgatjuk a gyümölcsöt a cukorban. Fedjük be, vegyük el a tűztől, hagyjuk egészen kihűlni s kihülés után lyukas kanállal szedjük ki a léből a gyümölcsöt. A levét gyors tűzön forraljuk föl újra. Azért legyen gyors a tűz, mert ha pang, a cukros lé barna színt vált. Ha sűrűen fonódó a cukorlé, öntsük az üvegekbe rakott cseresznyére, kössük be az üvegeket s tegyük el hűvös helyre. Ha nem akarjuk, hogy levet eressen, hidegen keil a

cukrot ráönteni. Ily módon eltéve a gyümölcsöt, akármikor vehetünk belőle, csak kössük be újra az üveget.

Eper cukorban.

Az ananászepret a zöldjétől megtisztítjuk s megmosva a rajtalevő homoktól, szitára öntjük, hogy a víz lecsuroghasson róla. Két kiló eperhez egy kiló cukrot vegyünk, amelyet csakis a vízbe kell mártani. Tűzre téve a cukrot, forraljuk addig, amíg egészen elolvad, ekkor öntsük bele az epret, gyöngéden megkavarva, hogy minden oldalról érje a cukor. Azután vegyük el a tűztől, fedjük be, hagyjuk egy éjjelen át hűlni s másnap gondosan szűrjük le a levét. A nagyon meghigult levét újra tegyük a tűzre forrni; de gyorsan s nem pangóra, mert a cukor színe egészen megbarnul, ha sokáig forr. Ha megsűrűsödik az eperlé, hagyjuk kihűlni, öntsük a gyümölcsre s tegyük félre másfél napig. Ha még nagyon híg találna a leve lenni, újra szűrjük le az eperről és ismét sűrítsük meg. Kössük be az üveget s tegyük hűvös helyre. Ha a leve kissé hígnak tünnék is föl, az nem baj, mert párheti pihenés után egészen megkocsonyásodik. Az erdei szamócat is éppen így lehet készíteni.

Meggy cukorban.

Szép nagy spanyolmeggyet megtisztítva és kimagolva, szitára tesszük. Másfélkilónyi meggyhez egy kiló cukrot vegvünk. A cukrot vízbe mártva tegyük egy lábasba forrni; ha teljesen megolvadt, lökiük bele a meggyet, kissé kavargatjuk össze, azután vegyük el a tűztől s egy éjszakára tegyük félre. Másnap szedjük ki a léből a meggyet, a levét addig sűrítsük, amíg fonódik s ha kihült, öntsük az ezalatt üvegbe rakott gyümölcsre. Kössük be az üveget s tegyük hűvös helyre.

Zöld köszméte cukorban.

Szép, nagy, még éretlen köszmétét megmosunk, megtisztítunk s a felső végéből levágunk annvit, hogy egy kis hegyes késsel kitisztogathassuk a magvas belétől. Azután újra kimossuk s kétszer belevágunk keresztbe, de ne annyira, hogy a részek szétessenek. Vagy négy-öt ilyen köszmétét fogpiszkálóra fűzünk s olyan lesz, mint a virág. Sűrű, forró cukorba így belevetjük, egyszer fölforraljuk benne, azután kiszediük szitára, majd üvegbe rakiuk s ha a cukrot újra sűrűre főztük, kihűlni hagyjuk s ráöntjük. Bekötjük s hűvös helyre tesszük. Ez nagyon szép dísznek.

Kajszinbarack.

Egy kiló cukorhoz két kiló kajszinbarackot tehetünk. A még nem nagyon érett s kemény barackot hámozzuk meg, egy tál alá hiansünk cukorport, arra tegyünk egy sor hámozott, kettőbe vágott s a magjától megtisztított barackot. Amennyi barackot főzünk, ilyen módon rakjuk a tálba s legfőlü cukorporral hiansük be. A barackot tegyük egy éjjelre a pincébe. Másnap a lecsurgott levét szűrjük le róla, egy lábásba, forraljuk föl addig, míg megsűrűsödik, hagyjuk kihűlni s öntsük az üvegbe rakott barackra. Kössük be s tegyük hűvös helyre.

Zöldparadicsom cukorban.

Magtalan, nem leveses és ki nem fejlődött diónyi nagyságú paradicsomot vékony kerek szeletekbe kell vágdalni. Ha a paradicsom nagyobb fajtájú, akkor tojásnyi nagy is lehet. Egy lábásba tegyünk tűzhöz vizet forralni, bele egy kiló fölvágott paradicsomot. A forró vízben tíz percig forraljuk a paradicsomot, szűrjük le róla a vizet, mossuk meg négyszer-ötször hideg vízben s tegyük szitára. Egy másik lábásba tegyünk háromnegyedkiló vízbemártott cukrot. Ha a cukor jól forr, vessük bele a szitán lévő paradicsomot s ezzel addig forraljuk, amíg kissé sűrű lesz. Másnapig ne rakjuk üvegbe, mert ha meghigulna, a levét leszűrve, kissé sűríteni kell és csak aztán öntsük az üvegben lévő paradicsomra. Általában ha a paradicsom minőségét eltaláljuk, nem is ereszt sok levét s azonnal be lehet kötni. Hosszúvás zöldparadicsomot éppen úgy lehet készíteni, mint a köszmétét.

Cukorbafótt narancs.

A narancsot szurkáljuk meg vastag tűvel és egy nagy edénybe áztassuk be, mint a diót szokás. Öt napon keresztül öntsünk reá tiszta vizet, ekkor vegyük ki a narancsot a vízből, törülgessük meg s héjastól együtt karikákba vagdossuk. A narancsot jó sűrű cukorszirupba lökjük. Egy kiló narancshoz egy kiló cukrot vegyünk, kevés ideig hagyjuk a cukorral együtt tűzön, azután fedő alatt tegyük félre másnapig. Másnap újra forraljuk sűrűre a narancs levét. Így kell vele háromszor egymásután eljárni. Ha elég sűrű a leve, öntsük az üvegbe tett narancsra s kössük be az üveget. A sűrű cukrot mindig hidegen kell a gyümölcsre önteni, akkor kevésbbé ereszt levét.

Sárgadinnyehéj cukorban.

Befóttnek csak a legkeményebb és a legvastagabb héjú sárgadinnye jó. Egy zöldbélü vagy narancssárga bélü dinnyének vastag héját tisztítsuk meg külső kergétől s vagdalkjuk föl

szép, csinos, hosszúkás darabokba. Egyujjnyi hosszú és egyujjnyi széles darabkák a legcsinosabbak. Egy kiló dinnyehéjra veszünk hárc,negyed kiló cukrot. A dinnyehéjat kavarkjuk föl a cukros lében és földjük be. Jó tűznél főzzük félóra hosszáig. Félóra után vegyük el a tűztől és befödve hagyjuk kihűlni. Másnap szedjük ki szűrőkanállal a dinnyét a levéből. A dinnyelevet főzzük megint gyors tűznél egész addig, míg sűrű lesz. A dinnyehéjat ezután szepen sorba üvegbe rakjuk s a kihült sűrű cukros levet ráöntjük. Kössük be és tegyük hűvös helyre. A szirupba jó egy kis citromlevet is tenni, mert az ilyen szárazabb fajta (nem leves) gyümölcsön. a cukor hamar meg szokott keményedni.

Görögdinnye-befőtt.

Egész tiszta, háromliteres porcellánózott belsejü lábasha tegyünk egy liter vizet és egy kiló cukrot. Szép pirosbétü, de vastaghéjú görögdinnyének a héját tisztítsuk meg a külső kemény és zold kérgétől, azután vagdaljuk föl nagy, egyenlő kockákba. Egy jókora tányér, kockába vágott dinnyehéjat tegyünk a hideg cukros vízbe; tegyünk még a cukros vízbe a dinnye héja közé egy egész citromot és egész narancsot, mindkettőt karikába vágva; továbbá fél vaniliát is vagdaljunk a dinnye közé. Arra ügyelni kell, hogy a lábásban a cukros vízbe tett dinnyehéjat egészen ellepje a víz. Attól nem kell félni (hogyha a recept szerint járunk el), mintha a dinnyehéjból igen sokat tettünk volna a cukorhoz mérve, mert az így készült dinnyebefőtt nagyon szaporá, de azért mégis finom és jó csemege. Ezt a hidegen összerakott anyagot fedjük be és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Hagyjuk főni két vagy három óráig is. Ha nagyobb tömeget készítettünk egyszerre, természetesen tovább kell főzni. Mikor a dinnye színe kezd üvegesedni, átlátszóvá válni, még egy kevés ideig főzzük, aztán ha a leve szép csurgatott színü mézformává válik, levehetjük a tűzről, hagyjuk kihűlni, azután rakjuk üvegekbe, kössük be s tegyük megfelelő helyre.

Zöld dió-befőtt.

Vagy száz darab közép nagyságú zöld diót áztassunk be hideg vízbe. Reggel és este mindig friss vizet öntsünk reá. De előbb kötőtűvel szurkáljuk össze a négy oldalát. Nyolc-tíz napig áztatva, szépen megbarnul és elveszíti erős keserűségét. Ekkor minden dióba szúrjunk egy szegfűszeget. Ha mind elkészítettük, főzzük föl kevés ideig vízben, de ügyeljünk, nehogy igen megpuhuljon vagy nagyon megráncosodjék. Szedjük ki a vízből és tegyük másfélkiló cukorból főzött egészen sűrű szirupba egy kevés citrom- és narancshéjjal együtt: ebben is főzzük föl kevésé. Befödve hagyjuk úgy az éjen át, azután a diót rakjuk

üvegbe és a levét sűrítjük addig, amíg mézformán fonódik. Ha ilyen a lé, öntsük az üvegben lévő dióra s az üveget kössük be s tegyük hűvös helyre.

Birsalma cukorban.

Egy kiló cukorra félliter vizet töltünk, egy darab vaniliát vagdalva bele; ha felfő, annyi meghámozott s karikára vágott birsalmát tegyünk bele, hogy a lé ellepje; főzzük kavarással nélkül csendesesen mindaddig, amíg szép, halvány rózsaszínűvé nem válik. Ekkor rakjuk üvegbe, s ha elég sűrű, öntsük, ha kihűlt, a gyümölcsre. Majd kössük be s tegyük el.

Apró aranyalma cukorban.

Egy kiló cukrot mártsunk vízbe, tegyük föni s ha forr, tegyünk annyi apró aranyalmát bele, amennyit ellep a cukor. Főzzük igen kevés ideig, — kavargatva, — fedjük be, hagyjuk másnapig hűlni. Másnap a gyümölcsöt kiszedve, a levét sűrítjük meg s újra öntsük az almára. Kössük be s rakjuk el.

Magolt ribizli.

Szép nagyszemű ribizlit jól megmosva, tisztítsunk meg és egy szita fölött, mely alatt porcellántál legyen, kéz között — dörzsölés nélkül — nyomjuk ki a levét, mely a tálba csurog. A magvát és héját kezünkből cserépedénybe tett tiszta hideg vízbe dobjuk. Ha egy csomó ribizlit így kezeltünk, a levét öntsük cukorporra. Egy literhez egy kiló cukrot adva főzzük föl. A ribizli könnyű üres héja fölszáll a víz tetejére s a magva leül. A héját szűrővel leszedjük, jól kinyomjuk a vizét és beletesszük a cukroslébe; felfőzzük és üvegbe öntjük, ahol megalszik.

Zöldringló cukorban.

Félig érett, szép nagy ringlót tüvel jó sűrűen szurkáljunk meg s tegyük tálba. Pár liter vizet forraljunk föl. Ha a víz forr, öntsük a ringlóra, fedjük be, egy éjen át hagyjuk hűvös helyen; de úgy, hogy a fedőre valami nehezéket rakjunk, mert ha a ringlónak az a része, mely felül van: pusztán marad, akkor megbarnul. Másnap a ringlót szedjük ki a vízből, több lében mossuk jól meg s dobjuk sűrű, cukros lébe. Egy kiló cukorhoz másfélkiló gyümölcsöt vegyünk s ezt is, mint másféle cukros gyümölcsöt, háromszor kell megsűrített lével leforrázni, azután lekötve, hűvös helyre rakjuk.

Som cukorban.

Egy kiló somhoz egy kiló cukor kell. Ha a cukorlé olyan sűrű, hogy fonódik, tegyük bele a tiszta és lehetőleg nagyszemű

somot, pár percig forraljuk, vegyük el a tűztől s tegyük félre másnapig. A meghigult levet újra meg kell sűríteni s ha kihült, ráöntjük az üvegbe rakott gyümölcsre. Ezt bekötjük és hűvös helyre tesszük.

Erdei szeder cukorban.

Egy kiló gyümölcshez egy félkiló cukor és egy félujjnyi hosszú vanília elég. Egyebekben úgy bánunk el vele, mint az erdei szamóccával.

Szárított cukros gyümölcs.

(Őszibarack, kajszinbarack és körte.)

Mind egyformán készül. Egy kiló cukorra öntsünk egy fél-liter vizet, főzzük föl s ha buzog, öntsük rá a fedeles levesestálba rakott gyümölcsre. A barack se nagyon érett, se zöld ne legyen. A barackot meg kell hámozni és a magvát gondosan kis fakéssel kitaszítjuk, de úgy, hogy a barack szét ne váljék. A forró cukrot a gyümölcsre öntjük és azonnal befödve, másnapig hidegen hagyjuk. A levet másnap leszűrjük és megsűrítve forrón ismét a gyümölcsre öntjük. Ezt nyolc napig ismételjük, amíg leve már nem is lesz. Ekkor a gyümölcsöt jó forró napra tesszük, hogy egészen megszáradjon. Ha megszáradt, rakjuk üvegbe és az üveg száját vékony ruhával kössük be. (Mindenféle nagyobb és kisebb fajta gyümölcsöt lehet így megszáritani: ringlót, nagy szemű olasz szilvát, almát, fügét stb.)

Rumos vegyes gyümölcs.

Már a nyár elején hozzá kell kezdeni a rumos befőtt készítéséhez, hogy mindenfelét összerakhassunk. Egy négyliteres uborkás üveget tisztán kimosva, a kamrába tegyünk jó hűvös helyre. Az üveg aljára két marok cukorport öntsünk, erre tegyünk kétujjnyira cseresznyét, hintsük meg felül kevés cukorral, aztán tegyünk fölébe ugyanannyi nagyszemű epret, arra köszmétét, aztán málnát, meggyet, ribizlit, körtét, apró muskotályt. Mindezekre soronkint hintünk cukorport s annyi rumot töltünk reá, hogy a gyümölcs mindig el legyen lepve. Kajszinbarackot, vörös szilvát, ringlót, őszi barackot, fölforralt s cikkbe vágott birsalmát, berkenyét, többféle körtét, szőlőszemeket, szóval, amint a nyár halad és a gyümölcs sorban következik, mindenből rakni kell az üvegbe. Folyton jól megcukrozva és úgy, hogy a rum ellepje. Az üveget csak fedővel kell takarni, mert ez a gyümölcs nem romlandó. Ha enni akarunk belőle, akármikor szedhetünk ki belőle merőkanállal kis tányérokra. A gyümölcsön levő rum a legfinomabb italnak használható.

Ecetes gyümölcs.

Meggy ecetben.

Kéltiteres uborkás üveget rakjunk tele tiszta, száratlan meggyel, hintsünk minden sorra egy jó marék darabosan megtört cukorport, kevés fahéjat, szegfűszeget, narancs- és citromhéjat; tegyük közé félliter finom borecetet és kössük be szorosan; tegyük ablakba, ahol a nap érheti. Egy hétig álljon a napos helyen; ez idő alatt annyi levet ereszt, hogy az üveg tele lesz. Ezt pecsenye melé lehet föladni. A kamrában hűvös helyen tartjuk.

Ecetes szilva.

Egy ötliteres uborkás üveget tele rakunk szép, friss, nem túlérlett, hamvas berzencei szilvával. Egy zománcos lábasha tegyük félliter jó borecetet és abba egy kevés egész fahéjat, néhány szegfűszeget, egy kevés citromhéjat s egy kiló cukrot. Ezzel együtt fölforraljuk s ha a cukor egészen elolvadt, hűlni hagyjuk s úgy öntjük az üvegben lévő szilvára. Ezután fedjük be és hagyjuk másnapig a napon vagy meleg helyen állni. Másnap a levét leöntjük róla, újra fölforraljuk s mindig kevés cukrot utána téve, ezt egypárszor, akár négyszer-ötször is ismétljük. Ha ily módon eljártunk, az üveget jól be kell kötni és lehetőleg pincébe vagy más hűvös helyre tesszük, nehogy a gyümölcs fölforrhasson. Télen, ha fölbontottuk is, hosszabb ideig eláll. Kitünő csemege pecsenyéhez.

Birsalma ecettel.

Egy kiló cukorra öntsünk negyedliter vizet és ennél valamivel kevesebb ecetet, kevés vaniliát, citrom- és narancshéjat is tegyük a levébe, aztán főzzük föl; ha forr, tegyük bele annyi hámozott és karikára vágott birsalmát, amennyit jól ellep a cukroslé. Főzzük, amíg a birsalma gyöngye rózsaszínű és sűrű lesz, akkor öntsük üvegbe, kössük be szorosan és gőzöljük ki forró vízben. Addig hagyjuk a vízben, amíg kihül s csak aztán tegyük kamrába.

Kajszinbarack ecettel.

Egy kiló cukorba öntsünk félliter vizet, félannyi jó borecet, kevés szegfűszeget és fahéjat. Ha mindez jól fő, tegyük bele annyi magvas kajszinbarackot, héjától megtisztítva, amennyit csak ellep a cukroslé, tegyük még bele kevés vaniliát is, aztán kevés ideig főzzük kavarva, hogy minden gyümölcs egyenlően fölmelegedjék. Ekkor vegyük le a tűzről s befödve hagyjuk más-

napig. Másnap rakjuk a barackot nagy üvegekbe; a levét — mielőtt ráöntենék — sűrítjük meg jól, aztán kössük be s gőzöljük ki. Ha kihült, rakjuk kamrába.

Sárgadinnye ecettel.

Éppen úgy készül, mint a kajszinbarack. A dinnyét szép nagyocská, egész cikkekbe vágva főzzük be. Az ecetes gyümölcs finom pecsenye mellé is kitűnő.

Fagylalthoz való mindenféle cukros gyümölcs-kocsonya.

Szamóca-kocsonya.

Szamócából többféle módon készíthetünk nagyon finom kocsonyát, csak a cukrot nem szabad sajnálni. Egészen érett szamócát át kell törni nyersen sűrű szitán, hogy a magva ne kerüljön a lé közé. Az áttört levét meg kell mérni. Egy kiló léhez vegyünk másfél kiló cukorport. Egy nagyobb mély tálba öntsük a cukorport és a levét s egy tiszta uj fakanállal keverjük egy óra hosszáig folytonosan. Egy személy kifáradna ebben a nehéz keverésben, de többen főlzáltva jobban elvégezhetik; mert a szamócapépet habzásig el kell dörzsölni. Ha jól eldolgoztuk, üvegbe rakjuk, bekötjük és hűvös helyen tartjuk. Ezt nem szabad se megfőzni, se megpárolni. Így készítve, a szamóca teljes zamata megmarad és a színe is szép rózsaszín lesz, akármennyi ideig áll is.

Szamóca főzve.

Egy kiló cukrot gyorsan vízbe mártva, azonnal tegyük lábasban tűzhöz. Amíg az fölforr és nyúlóssá olvad, törjünk át szitán egy kiló szamócát. Ha a cukor elég forró, öntsük bele a szamócalevét, kavargassuk jól össze és csak addig hagyjuk a tűzön, amíg a cukorlé forróvá válik; de a tűzről azonnal el kell venni, nehogy megbarnuljon a színe. Azon forrón üvegbe kell tölteni, jól bekötöni és kigőzölni.

Meggy-kocsonya.

Egy csomó meggyet megmagolunk s cukor nélkül nyersen tűzhöz tesszük. Ha jó tűz mellett gyorsan puhára főztük, öntsük szitára s ha kissé megfűt, törjük át a húsos részét és mérjük meg. Egy kiló meggyeléhez vegyünk két kiló cukorport, tíz percig főzzük föl a tűzön s öntsük üvegekbe. Az üvegeket kössük be hólyaggal és a szokott módon főzzük ki vízben.

Cseresznyekocsonya.

Egy kiló cseresznyelevelét úgy készítünk, mint a meggykocsonya levét. Cukor azonban csak egy kiló kell, mert a cseresznye sokkal édesebb gyümölcs. Egyébként úgy kell ezzel is eljárni, mint a meggyel.

Kajszinbarackkocsonya.

Egy kiló meghámozott és nagyon édes kajszinbarackot magva nélkül egy tálba kell tenni és egy kiló porcukorral behinteni. A tálát takarjuk le s egy éjszakán át hagyjuk állni. Másnap kavargatjuk jól el nyersen, aztán tegyük tíz percig főni s azonnal öntsük üvegebe. A szokott mód szerint gőzöljük ki.

Őszibarackkocsonya.

Éppen úgy készül, mint a fönt leírt sárgabarack, azzal a különbséggel, hogy az őszibarackot kénnel megfüstöljük, hogy szép fehér maradjon a színe.

Málna cukor nélkül.

Annyi málnát, amennyire szükségünk van, tisztán és teljesen éretten törjük át szitán, öntsük szűknyakú üvegekbe, dugjuk be parafadugóval s azonfelül hóllyaggal kössük le ne nagyon szorosán. Tegyük hideg vízbe, ruha közé fazékba, borítsuk le egy ruhával és főzzük másfél óráig folytonosan jó tűznél. Ezt a málnalevet használatkor kell megcukrozni szükség szerint. Fagylalthez, szóдавízhez vagy betegek számára hűsítő itálnak nagyon jó.

Szőlőlé.

Egy kosár jó édes és húsos fajta szőlőt a gerezdekről le kell fejteni. A szőlőszemeket öntsük egy porcellánzománcú tiszta fazékba, tegyük jó tűzre forni és főzzük több órán át addig, amíg kissé megsűrűsödik, de nehogy lekvár legyen belőle. Csak annyira szabad főzni, hogy leves legyen, ekkor egy tiszta asztalkendőből készített zacskóba töltjük s akasszuk valamelyik sarokban egy szegre. Tiszta tálát tegyük alája, hogy a szőlőlé

csöndesen és tisztán lecsepeghessen. A zacskóban maradó héjat és magokat szintén újra áttörve, cukrot vegyítve hozzá, újra ízt készíthetünk belőle, noha a leve a fő. Minden liter léhez egy félki'ó cukrot kell tenni s jól megfőzve, azon forrón üvegbe kell tölteni s jól bekötni, a szokott módon kigőzölni. Használatig hűvös helyre kell tenni.

Őszibarack és szilva vegyesen.

Egy kilóra való őszibarackot meghámozunk és egy kiló berzencei szilvát is meghámozva, összekeverünk a barackkal. A két kiló gyümölcshöz vegyünk két ki'ó cukrot és ezzel együtt tegyük a tűzhöz forni. Két óra hosszáig forraljuk folytonosan, de gondosan kavarva, nehogy leégjen. Tegyük a gyümölcs közé kevés citromhéjat. Ha elég sűrű, rakjuk üvegekbe s a szokott módon gőzöljük ki.

Almaíz.

Néhány jó érett savanyú almát tegyük főni, ha jól fölforrt, vegyük el a tűztől, hűtsük meg s azután tisztítsuk meg a héjától. Ezután reszelővel reszeljük le az almát a torzsájáról. Két kiló almához vegyünk egy kiló cukorport és egy kevés apróra vágott, friss citromhéjat. Tegyük tiszta cserép- vagy porcellánbélésű lábasba tűzhöz, kavargassuk félóráig folytonosan s akkor rakjuk üvegekbe, kössük be jól s a szokott módon pároljuk ki vízben.

Sárgadinnyeíz.

Ha kitünő, jófajta, keményhéjú sárgadinnyét kapunk, a belét használjuk föl frissen csemegének, a héját tisztítsuk meg a legkülső kérges részétől, a kemény, húsos részét meg kell reszelni nyersen. Egy ki'ó reszelt dinnye héjához vegyünk félkiló cukorport, elegyítsük össze a dinnyével a cukrot, tegyük tiszta lábasba forni. Forraljuk folytonos kavarás közben egy óráig. Ha igen híg lenne, még ennél tovább is; aztán tegyük ki üvegekbe, kössük be hólyaggal, pároljuk ki vízben a szokott módon.

Almahéjból lekvár.

Mikor kevés almatermés miatt drága az alma, vagy ha nagy tömeget kell valami alkalomra hámozni, a héját igen jól lehet értékesíteni. A megmosott almahéjat és a torzsákat lábasba tesz-

szük és vízzel teletöltjük. Tegyük tűzhöz és annyi ideig főzzük, míg az alma héja és torzsája teljesen megpuhult. Öntsük szitára s amennyire lehet, törjük át. Cukrot, fahéjat és citromhéjat is tegyünk bele, forraljuk föl és üvegbe téve, kössük be. Állandó nem lehet ez a lekvár; csak napi fogyasztásra használhatjuk.

Őszibarackiz.

Jó érett őszibarackot meghámozunk és kétannyi barackhoz félannyi cukrot veszünk, azaz két kiló barackba egy kiló cukorport teszünk lábasba tűzhöz. A tűzön főzzük folytonos keverés közben egész addig, míg kellően megsűrűsödik. Ekkor tegyük ki üvegekbe, kössük be s pároljuk ki vízben a szokott módon.

Ringlóíz.

Két kiló cukorhoz négy kiló ringlót kell venni. A jól érett, zöld ringlót megtisztítjuk a magvától s tiszta porcellánlábasba tegyük főni, amíg jól forr és teljesen meghigult. Azután törjük át ritka szitán és ebbe a lébe öntsük a cukorport s ezzel aztán csak annyi ideig kell forralni, míg a cukorpor jól elolvad benne. Tegyük az ízt üvegekbe, kössük be hólyaggal s a szokott módon pároljuk vízben.

Rózsaiíz.

Ötvenhat deka cukorból sűrű szirupot főzünk; ezalatt érett rózsából szép szirmokat szedünk. Mindeniknek a fehér végét ollóval levágjuk, mérünk három és féldeka rózsalevelet, aztán ollóval a lehető legapróbbra összevagdadjuk. Tálba tesszük, meghintjük egy kávéskanálnyi citromsóval és öt percig állni hagyjuk. Ekkor kicsavarjuk, a forró szirupba beledobjuk és fél citromnak a levét is belecsavarjuk. Kétszer felfőzzük, másnapig állni hagyjuk s ha nem elég sűrű, újra felfőzzük.

Somíz.

Egy nagy kosár jó puha erdei somot tűzre teszünk s nagyon kevés vizet öntve alá, folytonos keverés közben főzzük meg annyira, hogy a magvát kidobhassuk. Egy liter somléhez egy kiló porcukrot tegyünk. Ha a som a cukorral jól összefőtt, kössük be, pároljuk ki vízbe s tegyük el használatig. Betegeknek is nagyon jó, szódavízhez pedig kitűnő.

Csipkerózsaiz.

Egy liter csipkeizhez félkilónyi cukorport vegyünk. Ezt együtt főzzük föl jól, tegyük üvegekbe, kössük be és pároljuk úgy, amint a befőttet szokás.

Körteiz.

Érett, jó leves, nyári körtét a héjától megtisztítunk, a magvát a torzsával együtt kidobjuk és a körtét apró cikkekbe vagdadjuk. Egy kiló cukorporhoz veszünk ötnegyed kiló ily módon megtisztított körtét, együtt tiszta porcellán-tálba tesszük és befedve, egy éjen át hűvös pincébe vagy jégsekrénybe, másnap reggelig állni hagyjuk. Másnap a gyümölcsöt levével együtt öntsük szitára, nyomogassuk meg egy keveset kézzel, de ne törjük át a szitán, csak annyira, hogy a szita alá tett tiszta porcellánbélésű lábasha a gyümölcsnek minden leve belecsepegjen. Az ily módon nyert cukros gyümölcslevet tegyük tűzhöz, ahol gyorsan forraljuk föl s ha fölforrt, tegyük a tűzhely szélére; pár perc múlva toljuk újra a tűzre s ha újra fölforrt, tegyük el a tűztől. Öntsük szép tiszta, száraz üvegbe és tegyük el hűvös, száraz helyre. Kihülés után meg fog kocsonyásodni és tiszta, átlátszó lesz. A szitán fölül maradt cukros-gyümölcsből kevés cukor hozzáadásával, erősebb főzéssel lehet jó, rendes tésztához való ízt főzni.

Erjedt gyümölcslevek.

Szamóca.

Három liter szép, tiszta szamócát tálba teszünk. Másfél liter vízben olvasszunk föl négy gramm borkövet. A borköves vizet hűtsük meg s így öntsük a szamócára, fedjük be s hagyjuk rajta huszonnégy óráig. Ennyi idő multával öntsük egy hegyes zacskóba, akasszuk föl valami alkalmas helyen szögre, tegyünk alája egy tiszta edényt s hagyjuk ott, amíg a zacskóból a tiszta lé lecsurog. Ha mind készen van, mérjük meg és minden félliter léhez félliter cukorport vegyünk. Egy tálba öntve, tiszta fakanállal keverjük egy félóráig s akkor tegyük üvegekbe. Kössük be és használatig jó hűvös helyen tartsuk.

Málna, szeder, ribizli.

E három gyümölcsle bármelyikét pontról-pontra úgy készítjük, mint a számocalevet.

Málna és szeder más módon.

Egy tálnak a fenekére tegyünk egy kevés cukorport, arra egy ujnyi málnát, hintsük meg cukorporral. A szükséges tömeggel így töltjük meg a tálat, megjegyezve, hogy a gyümölcsöt jól össze kell törni és zúzott állapotban kell a cukorral együvé rakni. Az így elkészített anyag négy napig maradjon a pincében fedő alatt. Négy nap múlva szék lábára kötött asztalkendőbe öntsük, tegyünk alája egy tiszta tálat s várjuk meg, amíg szép csendesen lecsurog a gyümölcsnek minden leve. Ez a lecesepegés két napig is eltart, de aztán szép tiszta lesz a lé. Szűkebb nyakú üvegekbe kell önteni és az üveget erősen bedugaszolni, de csak ha már a gyümölcsle megszűnt forrni.

Málnaszörp.

Egy nagy fazék málnát jól összegyúrunk, tiszta cserépfazékba tesszük s öt-hat napig befedve, a pincébe tartjuk. Amikor ott már elkezd erjedni, hozzuk föl és azután törjük át, hogy a magvától és héjától megtisztítsuk. A tiszta levet vagy huszonegy órán át nagy üvegbe téve hagyjuk megüledni s a felül esetleg gyülemelő habját szedjük le habszedővel. A tiszta levet aztán gondosan szűrjük le, cukor nélkül főzzük föl egy órahosszat s csak azután tegyünk bele egy kiló léhez egy kiló cukorport; a cukorral csak éppen tíz percig forraljuk, amíg jól elolvad benne a cukor, mert szépszínű csak akkor marad, ha a lé nem fő sokáig a cukorral; ha elkészítettük, öntsük szűkszáju üvegekbe, aztán jól dugaszoljuk be, kössük le és kevés ideig főzzük, mint a befőttet, aztán rakjuk hideg helyre.

Gyümölcs-sajtok.

Birsalmasajt.

Szép, érett birsalmát héjastól együtt megfőzünk. Ha már annyira megfőtt, hogy egyes darabok kezdenek kihatározni, vegyük el a tűztől, hámozzuk meg vékonyan a héjától s reszeljük le a húsát a torzsájáig. A reszelés után ritka szitán kell át-

törni a birsalmát. Egy kiló birsalmához egy liter cukrot vegyünk. A cukrot mártsuk vízbe, tegyük forrni tűzhöz s ha nyúlósra megolvad, öntsük bele a birsalmát és csavarjuk hozzá egy egész citromnak a levét. A tűzön csak annyi ideig tartsuk, míg az egész tömeg forró lesz és mindenütt pöfög. Sokáig ne főzzük, mert nagyon megbarnul. Ha a tűztől elvesszük, rakjuk ki ízlés szerint vagy cikkes apró formákba, vagy tiszta deszkára vastagon elkenve, hogy megalvadása után szépen el lehessen rendezni. Megkeményedés után csinos rudacsákba vághatjuk vagy cifra tésztavágóval vagdaljuk ki. Használhatjuk hűvös, száraz helyre tegyük el.

Birsalmasajt más módon.

Két kiló megfőtt, de szitán által nem tört birsalmához tegyünk tűzhöz egy kiló vízbe mártott cukrot. Ha a cukor elolvadt és forr, tegyük bele a birsalmát s tegyük hozzá félujjnyi hosszú, fölvdalt vaníliát. Főzzük folytonosan kavarva egy óráig, aztán rakosgassuk egyujjnyi vastagon és egyenlően deszkára. Meleg helyen gondos kezeléssel szárítsuk ki, mert ebben kevesebb cukor lévén, sokkal lassabban szikkad meg, mint a más módon készült birsalmasajt. Ezt a sajtot olyan háznál célszerű készíteni, ahol nagy a család vagy sok a gyerek.

Mustba főtt birsalmasajt.

A szőlő édes levéből jó sűrű főtt mustot kell csinálni olyanformán, hogy öt liter szőlő levéből ne legyen több, mint másfél vagy kétliternyi. A főtt mustba annyi megfőtt és megreszelt birsalmát tegyünk, hogy jó kemény legyen a mustban a birsalma. A keverékbe egy citromnak apró, megvdalt héját dobjuk és folytonos kavarás közben főzzük pár óráig jó tűzön. Ha a mustos birsalma egészen sűrű, vegyük el a tűztől, kenjük egyujjnyi vastagon deszkára és a kályha körül tegyük meleg helyre, hogy megsikkadjon. Ha a deszkától elválik és összeáll, vagdaljuk csinos rudakba. Ha édesebben akarjuk, kevés cukrot is tehetünk hozzá.

Mustkolbász.

Egy nagy tálba tegyünk egy liter finom lisztet; öntsünk közé annyi hideg, jó édes mustot, hogy kissé csurgóshíg legyen. A liszt és must összekavarásakor arra ügyeljünk, hogy a liszt csomós ne legyen a must között. Ha a musthabarás megvan, cserép- vagy porcellánlábásba tegyünk tűzre forrni két liter jó édes

főtt mustot; tegyük bele félkiló cukrot, kis kávéskanálnyi törött fahéjat és egy jó késhegynyi törött szegfűszeget, kevés apróra vágott citromhéjat. A gondosan és folytonosan kavart, erősen fővő must közé habarjuk a lisztes mustot. A habart lisztbe tegyük még tizenkét deka nagyon finom, főznivaló szitált keményítőport is. A keményítőport azért főzzük a must közé, mert ez teszi átlátszó ruganyossá a mustkolbászt. A jól megfőzött anyagot hagyjuk a tű hely szélén melegen. Míg a habarás fő, azalatt készítsünk el egy házicérnára fűzve dióbeleket vagy hámozott mandulát. A manduláscérnát mártsuk a mustpépbe és ami egyszer ráragad, azzal vegyük ki és akasszuk ki szellős helyre hűlni. Kihülése után addig ismételiük a mustpépbe való mártást, míg ízlésünk szerinti vastag lesz az egész fűzér.

Tök főtt mustban.

Jófajta sütőtököt vágjunk föl és daraboljuk csinos kétujjnyi széles, rézsütös kockákba, de úgy tisztítsuk meg, hogy a töknek csak a szép sárga bele maradjon meg. Ha a tököt így elkészítettük, tegyük bele meszes vízbe, — három liternyi vízbe egy diónyi meszet tegyünk. Ebbe a meszes vízbe csak negyedóraig tartjuk a tököt, azután több léből hideg vízben kimossuk, hogy mézrészecskék ne maradjanak benne. Ekkor vegyünk egy liter főtt mustot, töltsük lábasha és tegyük bele annyi elkészített tököt, amennyit a must ellep, azt így együtt tegyük tűzhöz főni és főzzük addig, míg a tök megpuhul, de nehogy péppé váljon; ha így megvan, tegyük hűlni lábasostól és csak ha kihült, akkor rakjuk üvegbe és kössük be. Pecsényéhez nagyon jó.

Szilvalekvár.

Kitünő szilvalekvárt lehet a következő módon készíteni: Nagyon érett és megmagolt berzencei szilvát minden hozzáadás nélkül olyannyira meg kell főzni, hogy egy középszerű rézrostán át lehessen törni. Tehát három kilónyi áttört szilvához vegyünk félkiló cukrot, amelyet előbb kétynolcad liternyi borecetben föloldottunk. Az ecetben így föloldott cukrot az áttört szilvába öntve, az egész keveréket ismét gyöngye tűzre téve, még egy félóraig kell főzni. Lehet bele valami kellemes fűszert, vaniliát vagy fahéjat tenni.

Szilvalekvár más módon.

A nagyon érett és magjától megtisztított berzencei szilvát szükség szerinti mennyiségben rézüstben megfőzzük egyenletes kavarással közben addig, míg a fakanál, amellyel kavarkuk, megáll

benne. (Ez szokott a régi gazdasszonyok mértéke lenni.) Ily módon elkészítve, a lekvár éveken át áll anélkül, hogy megromlanék, legföljebb a szilva cukortartalmánál fogva, mindinkább megkeményedik. E célra készült fadézsácskában jó eltenni.

Gyümölcs befőzése cukor nélkül.

A befőzés ezen módjához a légmentesen elzárható befőttes üvegek a legalkalmasabbak. A gyümölcsöt zománcozott fazekakban kell főzni és annyi jól megválogatott gyümölcsöt helyezünk a fazékba, amennyi szükséges az edénynek megtöltésére. Ekkor hideg vizet öntsünk a gyümölcsre, hogy vékony rétegben takarja, majd lángtűzre tesszük. Az anyagot a gyümölcsök különfélesége szerint hosszabb vagy rövidebb ideig főzzük. A körtét és almát meglehetősen lágyra főzzük, ellenben a gyengehéjú gyümölcsöt, mint a cseresznyét, csak kevéssé forraljuk föl. A befőzésre szolgáló üvegeket megmelegítjük, aztán a gyümölcsöt a fazékból nagy merítőkánállal kimerjük olyképpen, hogy kezdetben csak kevés leve legyen, mert a lének nincsen más rendeltetése, csak az, hogy a befőttes üveg tele legyen vele. A betöltésnek gyorsan kell történnie, hogy a gyümölcs a forraló melegségi hőfoknál rakodjék bele és arra kell ügyelni, hogy üres hézagok a beföző üvegben ne keletkezzenek. Amint a befőttes üveg tele van, az üveget légmentesen elzárjuk. A befőtt száraz, hűvös és sötét helyen tartandó. Néhány nap múlva tapasztalni fogjuk, hogy olyan edény, mely nincs légmentesen zárva, az erjedés tüneteit mutatja. Ez esetben újra meg kell főzni az üveg tartalmát és éppen úgy járunk el, mint előbb. A gyümölcsöt lehet héjával is, meghámozva is befőzni. Nincsen olyan gyümölcsfajta, amelyet ezen módon konzerválni nem lehetne, de természetesen a víz hozzátétele folytán a gyümölcs veszít erejéből, de természetes ízét megtartja.

Friss gyümölcs eltartása.

Szamóca eltartása néhány napig.

Jó hideg pincében egy lapos, lábásba öntsünk hideg vizet. A vízre úgy, hogy a tál feneke a vízbe érjen, tegyünk egy lapos, széles cseréptálat. A tálba tegyünk elterítve, ujnyi vastagon szép piros szamócát. A tálat nem kell befödni, csak a szamóca alatt levő hideg vizet kell naponkint fölváltani, hogy folyton friss legyen, mert ez tartja meg a szamóca üdeségét. Ahol jégverem vagy jégszekerény van, ott egyszerűen le kell tenni a jégre a szamócás tálat.

Nyers szilva eltartása.

Szép, nagyszemű, érett szilvát még a fáján ki kell választani az eltevés céljára. Egy bőszájú, vízholdó cserép füles-kannát vegyünk elő. A kannát kézbe fogva, tartsuk a szilvafa galya alá és egy ollóval a szilvát száránál vágjuk le, úgy, hogy a szilva érintés nélkül hulljon a kannába. Ha szép szilvával tele raktuk a kannát, fedjük be ráálló fedővel, tapasszuk le gipszpamaccsal, úgy, hogy légmentes legyen. Ezenkívül pergamentpapirossal is kössük be jó szoroson a kanna száját. Az így lekötött kanna fülére kötelet hurkoljunk s azon fogva eresszük le a falusi helyeken lévő nyitott kútba. A vízbe merítéskor a kanna folyton lebeg s némi mozgásnak van kitéve s így, tapasztalat szerint, tél közepén is pompás nyers szilvát lehet a csemege közé tálalni. A szilvát ágastól, levelestől is gondosan eltehetjük, anélkül, hogy a gyümölcsöt érintenők és hűvös kamarába olyanformán kell a szegre akasztani, mint a szőlőt szokás. Így is sokáig és szépen eláll.

Dió hámozható módon.

Télen, ha a vendégnek diót akarunk adni a mézhez, nagyon izletes, ha lehető friss állapotban tehetjük asztalra. A következő módon tehetjük ezt: este készítsünk el egy tál szép diót, hogy egy éjen át tiszta hideg vízben maradjon. A vizet nem kell változtatni rajta; elég, ha egy vízben áll másnapig. Szedjük ki ekkor a vízből, töröljük meg egyenkint és diótörővel gondosan tördeljük föl, úgy, hogy széjjel ne nyomjuk s rakjuk csinosan tányérra halmazba. Ha enni akarunk belőle, a kemény héjától megtisztítva, belől olyan szép üde a bele, hogy a vékony héjától azonnal meg is tisztíthatjuk.

Sárga- és görögdinnye eltartása.

A későn érő és keményhéjú sárgadinnyét szárával együtt le kell vágni és ruhával jól megtörülgetni. Egy nagyobb ládába egy tányérnyi szitált hamut kell önteni, erre a hamura úgy helyezük el a dinnyét, hogy egyik a másikat ne érje. Hintsük be tiszta hamuval olyan vastagon, hogy a dinnye fölött egy tenyérnyi hamu legyen. Az így elkészített dinnyés ládára tegyük rá a fedelet és helyezük el száraz, hűvös kamrába vagy pincébe. Ha megválogattuk, késő tél közepéig is élvezhető dinnyét ehetünk e mód szerint.

Citrom és narancs eltartása.

Egészen tiszta, új nyírágvesszőből készült seprőt nyelével a földre állítunk, hogy a vesszős seprője fölfelé álljon. Kamrában vagy pincében sötétes helyre kell a seprőt állítani és a seprővesszős ágai közé rakjuk a citromot és narancsot. Így, érintés nélkül, pár hónapig is eláll a citrom vagy a narancs. Hamuba is rakhatjuk a citromot.

Szőlő eltartása.

Ritkaszemű, teljesen ép szőlőfürtöket egy fazék buzogó forró főtt mustba hirtelen bele kell mártani, de egy percig sem kell benne tartani. Azután a szőlőfürtöt hegyénél fogva kössük meg fonállal. Egy fonálra, a két végénél fogva, két fürt szőlőt köthetünk. Így akasszuk föl szelős száraz kamrába. Éme mód szerint a penészgombák elvesznek a szőlő kocsányáról és állandóbb marad a fürt. Ha a szőlő télen már fonnyadt lenne, rakjunk annyi fürtöt szitára, amennyire esetről-esetre szükségünk van. A szitát eresszük egy fazék forró vízre s takarjuk be kendővel. A gőztől a szőlő úgy fölfrissül, mintha akkor vágták volna le a töről. Tálalás előtt hideg vízbe mártjuk.

Szőlő eltartása más módon.

A szőlő eltevésének van még egy másik célszerű módja. A télire eltartandó szőlőnek téglából készült és belülről cementtel kikent helyiséget készítünk, amelyre egy jól elzárt kis ajtót alkalmazunk. Ebbe a tartóba a szőlőfürtöket gyaluforgácsra rakjuk és szélesszájú, alkohollal megtöltött nyitott üveget helyezünk el a helyiség belsejébe. Az így elrakott szőlőfürtök még április hóban is teljesen frissek, dúslevelűek és még a szőlő nyelén sem mutatkozik nyoma a beszáradásnak.

A főzéshez szükséges és egyéb dolgok eltartása.

Tojás eltartása.

Legbiztosabb mód a tojást mézben tartani. Egy nagy edénybe, nyolc-tíz liternyi vízhez, tegyünk egy liternyi meszet. A meszet a vízzel jól el kell eiegyíteni s a lehető legfrissebb tojást rakjuk a meszes vízbe; de a vizet minden két napban keverjük föl a kezünkkel, különben a méz az aljára ülepedik és a tojás

is a mész közé fúródik, az meg széteszi a tojás héját; ha pedig folytonosan kavarjuk, minden tojás egyenlően kap a mészből. Ilyen módon három hónapig is frissen eláll a tojás. Csakhogy az ily módon eltett tojást csak gyúráshoz lehet használni. Míg ellenben, ha sóba, lisztbe vagy korpába tesszük hűvös helyre s hogy egyik tojás a másikat ne érje, még habot is verhetünk belőle.

Nyers zöldpaprika eltartása.

A leghúsosabb, ép és nagy zöldpaprikát kiválogatjuk. Megmosni nem kell. Száraz pince vagy jó kamra földjére hintsünk egy arasz vastagságra száraz, tiszta homokot; erre rakjuk sorba, hogy egymást ne érje, a paprikát, azután hintsünk reá annyi száraz homokot, hogy teljesen ellepje. És így tovább rakjuk egymás tetejére a paprikát, homokkal elválasztva. A homok tiszta, száraz legyen, különben a zöldpaprika mind elrothad. A gondosan elrakott paprika tavaszig is épen és zölden megmarad.

Sóban eltett rákfark.

Jó nagy rák ollóját és farkát, vízben megfőzve, szedjük ki gondosan a héjából, hogy szét ne essék. Rakjuk a rák húsát csinos lapos üvegbe s eközben forraljunk jó erősen megsózott vizet. Ha a víz buzog, öntsük a rákhústra, kössük le az üveget hólyaggal (semmiesetre sem hólyagpapirossal) s tegyük kevés ideig vízbe párolni. Az üvegeket szedjük ki ezután a vízből és rakjuk a kamrába. Ha a rákhúst használni akarjuk, előbb néhány óráig hideg vízben kell kiáztatni s csak ha már csöppet sem sós, akkor használjuk.

Ecetes gomba.

A főzéshez rendszeren használni szokott gombából vegyünk egyszerre egy nagy csomót, mert a gomba nagyon összeesik. Erre a célra legjobb a csiperke-, rizike-, tinoru-, lengyel- és hiribi-gombának nevezett jó húsos gomba. Egy új cserép- vagy teljesen jól porcellánózott vasedénybe öntsünk egy liter vizet, egy kanálnyi puha sót, két deci erős ecetet és négy citromnak a levét. Ha ez a vegyülék forrni kezd, vessünk bele annyi tisztára mosott gombát, amennyit a víz és a lábas magába fogad. Ha a lábas tele van, fedjük be és hagyjuk tíz percig forrni, hogy minden gomba átmelegedjék. Szedjük ki ezután szűrőkanállal a léből szitára. Az eltenni való gombát így sorjába forrázzuk meg mind. Ha nagyobb tömegben akarjuk készíteni, minden rendbeli for-

rázáskor tegyünk a forró vízbe újra kevés ecetet, sót és citromlevet, nehogy a gomba izetlenné váljék. Ha a szitára tett gombáról lecsurog a lé és kissé megszikkad, rakjuk egy szép tiszta üvegbe. Kélliteres üveget kell erre a célra használni s a következő módon készített ecetet ráönteni: egy liter jó erős borecetbe tegyünk két kiskanálnyi sót, kevés borsot, egy-két babérlevelet és kevés kaprot. Ezekkel a fűszerekkel forraljuk föl az ecetet, öntsük forrón a gombára, kössük be jó hólyagpapirossal és egy hétig tartsuk hűvös helyen. Egy hét múlva oldjuk le a köteléket, öntsük le róla az ecetet és kissé megszaportva, újra forraljuk föl. Öntsük forrón a gombára, kössük be szorosan hólyagpapirossal s használatig tegyük hűvös helyre. Ha télen elővesszük, friss hideg vízben mossuk meg a nyálkájától, aztán gyöngén sós ecettel s kevés borssal meghintve, adjuk a hús mellé.

Szarvasgomba eltartása.

A jól megmosott szarvasgomba apró redőit éles kefével jól kikéféljük s lemosás után újra lábasba téve, teleöntjük jó, fűszer nélküli vörösborral. A borral együtt öt percig főzzük, hűtsük ki, rakjuk üvegekbe és egyujjnyi híjján öntsük tele friss vörösborral. Felül egyujjnyira öntsünk frissen olvasztott marhazsírt, kössük le az üvegeket hólyaggal és tegyük hűvös helyre téli használatig.

Gombapor.

Nyáron át gyűjtsünk össze mindenféle jó, ennyivaló gombát és vékony szeletekre vagdalva, a napon vagy a sütőben aszaljuk meg teljesen zörgös szárazra. Ha tökéletesen száraz, törjük azonnal össze mozsárban. A porrá törött gombát tiszta bőszájú üvegbe öntsük, mindig jól összerázva, hogy ne legyen különféle ízű. Az így elrakott gombából nagyon ízletes mártást készíthetünk. Minden személyre egy kávéskanálnyit kell számítani. A pecsenyesült zsíros levét leszűrve, a gombaporral, kevés liszttel és pár kanál tejföllel fölforraljuk. A legjobb francia izlésben készült pecsenye alá ilő mártalékot készíthetjük így.

Keserűgomba eltartása.

A szép, fiatal keserűgombát szárazon meg kell tisztítani a külső földtől és a száraz levelektől, mert ha víz éri, élvezhetetlenül keserűvé válik. Egy lábast tűzhöz téve, a kockára vagdalt keserűgombát szárazon lökjük a tűzönálló lábasba zsír nélkül, sózzuk meg és pároljuk mindaddig, amíg a levét elsüli. Ha már

pirulni akarna, vegyük le a tüztől, rakjuk bele bőszejú, apróbb befőttes üvegekbe, jól megnyomkodva, hogy lehető tömötten legyen a gomba. Kössük be az üvegeket jó szorosan hólyaggal és főzzük ki jó ideig vízben, amint a befőttes szokás. Kihülés után tegyük kamarába száraz, hűvös helyre. Téli használatkor egy lábasban zsírt kell fölforralni; a gombát rakjuk a zsírba, zöld petrezselyem levélvel és jó tejföllel fűszerezzük meg és pár pernyi forralás után az asztalra adhatjuk.

Aszalt körte sajtolva.

Vidéken, ha nagy gyümölcstermés van, igen helyes dolog a háziasszonyoktól, ha a fölösleges gyümölcsöt finom módon megaszalják. A körtét vagy almát nem keil egészen megérve aszalni, mert ha igen érett, nem olyan szép és nem lehet oly könnyen elbánni vele. Egy igen nagy fazékba vagy üstbe rakjunk annyi gyümölcsöt, amíg megtelik; öntsük színültig hideg vízzel, azután tegyük tűzhöz forralni. Ha a víz forr, a forrás után tizenöt perccel vegyük el a tüztől és öntsük le a vizet, a körtét meg tegyük kosárba és hámozzuk meg gondosan, ügyelve, hogy a héjával sok ne vesszen el belőle. Vegyünk elő egy deszkát, mely méteres hosszú, tiszta, gyalult és kemény széllel legyen ellátva. Erre rakjuk a körtét szép szorosan egymás mellé sorba; ha a deszka megtelt, megint másik ilyen deszkát töltsünk meg körtével. Őt hat egyméteres hosszú és két arasz széles szárítódeszka belefér egy falusi sütőkemencébe. Kenyérsütés után, vagy egy kevés tüzelés után csupán a körte számára, sütőkemencébe kell rakni a körtésdeszkákat, úgy, hogy egymást ne takarják és könnyen száradhasanak a legnagyobb húsos körték is. Huszonnégy óráig álljon a kemencében a gyümölcs, akkor ki kell venni és megfordítani minden egyes darabot, azután össze kell rakni minden sort megint szorosan és az első szárítás után már félannyira fog apadni a gyümölcs; azután újra be kell egy kissé fűteni a sütőkemencébe és megint berakni a szárító-deszkán levő körtét. Ha megint egy napig száradt a gyümölcs, szedjük újra ki és két tiszta kis deszka között préseljük le csinos, lapos formába, csak kézzel kell ezt eszközölni, vagy fakalapáccsal megütögetni a puha gyümölcsöt; ha talán van a háznál erre alkalmas kis prés, azzal sok munkát meg lehet takarítani. Ha a körtét így lepréseltük, egy kis lábasba főzzünk föl félliter vízben félkiló cukrot és ebbe a meleg, cukros vízbe mártogassunk meg minden egyes körtét, rakjuk azután újra kis deszkára, de már ne tegyük kemencébe, csak az udvaron valami biztos, tiszta napos helyre, ahol az éles nyári nap folytonosan süthesse, csakhogy akkor takarjuk be egy új tülldarabbal, mert különben a darazsak mind megeszik, mielőtt megszáradna. Száríthatjuk a tűzhely sütőjében is, ha főzés után gondosan berakjuk, de ügyelni kell, mert az ilyen félig megszáradt gyümölcs

igen hamar elég. Ha egészen megszáradt a gyümölcs, nagy üvegkannákba rakjuk és bekötjük ruhával, de minden pár hét alatt ki kell szellőztetni, mert a moly igen könnyen megeszi. Almát vagy körtét egyszerűen még úgy is száríthatunk, hogy tisztán megtöröljük, szeletekbe vágjuk, a torzsáját kitisztítjuk és aszaló kosarakba rakva, sütés után a kemencébe tesszük mindannyiszor, amíg megaszalódik. Egy kicsit még a napon is szárítjuk, aztán tüllzacskókban jó szellős helyre akasztjuk.

Zöldborsó cukorral főzve.

Néhány liter szép tiszta és gyöngye zöldborsót rakjunk fél-literes üvegekbe. Főzzünk föl annyi vizet, amennyi a borsós üvegeket nem tölti meg egészen, mert a cukornak is helyet kell hagyni. Tíz üveg borsóhoz félkiló cukrot vegyünk. A fölforralt vizet azon forrón öntsük az üvegekben lévő borsóra, kössük be marhahólyaggal, mert az jobban légmentesíti, mint a papiros s tegyük az üvegeket vízbe ruha közé párolni. Ha a víz jól fölforrt, vegyük el a tűztől, hagyjuk az üvegeket az edényben, míg teljesen kihül s rakjuk hűvös helyre kamrába.

Spárga eltartása.

Kora tavasszal, amikor a spárga még gyöngye és a legvastagabb, szedjük össze annyit, hogy egy háromliteres üveg tele legyen vele. A vastagabb részét vágjuk le egészen addig, amíg csak némi fás rész van rajta. Azután húzzuk le a spárgáról a külső kérges héjat, ameddig csak lehet s rakjuk hosszában a tisztára kimosott és törölt üvegbe, gondosan elhelyezve, hogy a spárgafejek fölfelé álljanak. Az üveget fölforralt jó sósvízzel öntsük tele. A víz közé néhány kanál szaliciles vizet is öntsünk. Kössük be az üveg száját hólyaggal és meleg vízben ruha között addig pároljuk, míg a víz jól fölforrt. Télen, ha kibontjuk és nagyon sós lenne, kiáztathatjuk és a nyári mód szerint készítjük el.

Zöld petrezselyem levele szárítva.

Nyáron, amikor bővében vagyunk a szép zöld petrezselyemnek, a gyöngye, leveles lombját leszedjük, tisztára megmossuk és fehér ruhára téve, jó meleg, de árnyékos helyre kitergeljük. Napjában többször meg kell forgatni. Ha két-három nap múlva zörgősre megszárad, ezt is, mint a gombát, mozsárban megtörjük; de a petrezselyem levele jobb, ha leveles marad és nem zúzódik tökéletesen porrá. Télen levesbe, pecsenyék mártásába, velőhöz kitűnő.

Üvegben eltett kapor.

Egy nagy csomó, friss, fiatal zöld kaprot jól megmosva, ruha között meg kell a víztől szikkasztani. A már száraz kaprot vágókéssel jól összevagdálva, szélesszájú kis üvegbe jól belenyomkodjuk és marhahólyaggal szorosan bekötjük az üveg száját. Tegyük lábasha ruha közé, öntsünk reá annyi vizet, hogy elérje az üveg kötését. Forraljuk félóráig tűzön, majd vegyük el az edényt a tűzről, fedjük be ruhával és tegyük használatig hűvös helyre.

Aszalt zöldbab.

Jó sok, gyenge hártýatlan zöldbabot megtisztítunk s anélkül, hogy széjjeltörnők vagy vágnók, forró vízzel telt üstben vagy fazékban sokat kell belőle egyszerre megfőzni. De csak annyira kell főzni, hogy éppen rágós ne legyen. A megfőtt babot kiszedve a levéből, tiszta deszkára vékonyan ki kell teregetni és ha az idő kedvező, nagy abroszón jól szétszórva, az udvaron fényes napfénynél is megszáráthatjuk. Ez a zöldbab legszebb, legjobb és hozzá gyorsan száradó módja. Naponta többször megforgatva, két-három nap alatt teljesen megszárad a bab. Ezután vászonzacskóba téve, szellős, száraz helyen tartsuk téli használatig. Használatkor jól meg kell mosni és forró vízben megfőzni. Minden személyre jó marék aszalt babot számítsunk. Ha puhára megfőtt, éppen úgy készítjük el, mint a nyári zöldbabot.

Télire eltett sóska.

Egy nagy csomó szép zöld, gyenge sóskát megmosunk és ruha között a vizet leszikkasztjuk róla, majd vágó késsel jól összevagdáljuk. A sóskát üvegbe téve, jól lenyomkodjuk, olvasztott zsírt öntünk rá körülbelül egy ujjnyit, marhahólyaggal szorosan lekötjük s végre ruha közé téve, főzzük ki félóra hosszágig, mint a befőttet szokás. A ruha között hagyjuk párolódní s ha teljesen kihült az üveg, tegyük téli használatig hűvös helyre.

Zöldbab sóban eltéve.

Gyenge, frissen szedett jó sok zöldbabot egy nagy tálba teszünk, ott megsózzuk, hogy összeessék egy keveset. A bab végeit nem kell megtisztogatni, nehogy a só nagyon átjárja. Ha már egy kicsit összeesett, rakjuk a kiszemelt üvegekbe, de úgy,

hogy minden tenyérnyi széles babra öntünk egy ujnyi vastagon tört darabos sót. Ha az üveg megtelt, a tetejére is teszünk egy rend sót s bekötvé, hűvös helyre tesszük. Télen egy nappal előbb, mikor főzni akarunk belőle, beáztatjuk vízbe és többelől kimossuk. Ha kellőképpen kiázott, megtisztítjuk és úgy készítjük el, mint nyáron.

Paradicsom áttörve.

Egy nagy kosár paradicsomot megtörölve, tegyünk fazékba jól összetörve. A tele fazékat tegyük jó tűzre főni, de folytonosan kavargassuk, különben hamar megkozmásodik. Főzzük addig, míg a paradicsom héja teljesen összezsugorodik, akkor öntsük ki szitára s törjük jól át. A tiszta levét azon melegen öntsük szűkszáju üvegekbe és kössük be hólyagpapirossal. Azon melegen tegyük ruha közé vízbe és forraljuk föl jó tűznél legalább is egy óra hosszáig, mert csak így biztos az eltartása.

Paradicsom víz nélkül.

Szép apró paradicsomot mossunk meg tisztára. Törölges-
sük meg egyenkint abrosszal és csípjük le a száránál lévő zöld levelet. Egy- vagy kétliteres üvegekbe kell rakni azért, hogy téli használatkor ne maradjon bontatlan, mert sokáig nem tartható el. Az üvegeket lehetőleg jól tele kell rakni s többször megrázni. Ha a külső szépségére nem akarunk valami nagy súlyt vetni, törjük össze a paradicsomot, úgy még több fér az üvegbe, de persze akkor nem olyan szép, mintha egészben hagyjuk. Ha az üvegeket teleraktuk, tegyünk egy literes üvegbe két fakanálnyi cukorport, azután kössük be hólyaggal, de gondosan, különben megecetesedik. Végre tűzhöz téve, vízben ruha között egy jó óráig pároljuk meg.

Paradicsom eltartása ecettel és borral.

Szép, egyenlő, de nem nagy paradicsomot tisztán megmosva, letörölve, rendbe kell rakni öblös cserép- vagy fadénybe. Ha az edény tele van, kissé meg kell sózni és öntsünk reá kétrész jó borból és egyrész jó ecetből álló levét, amelyet előbb forraljunk föl, ekkor tegyünk a paradicsomra egy tiszta asztaikendőt és arra az edénynek teljesen ráálló födelét vagy fedőjét. Minden héten vegyük le a fedőt, mossuk meg a ruhát tiszta vízben, mint a gyalult káposztánál szokás. Használni folyton lehet belőle. Pár órai kiáztatás után teljesen friss íze van és éppen úgy is kell vele eljárni.

Aszalt paradicsom.

A jól megérett, vörös paradicsomot kétfelé vágjuk, azután szárító-deszkára rakjuk. Gyöngén fűtött sütőkemencébe vagy főzés után a tűzhely sütőjébe tegyük huszonnégy órára aszalni, de a nap melege mellett is kellőleg megszikkad. Huszonnégy óra múlva forgassuk meg, mert akkor sokkal szebb marad a színe. Téli használatig rakjuk vászonzacskókba szellős helyre.

Paradicsom üvegben.

Szép, piros és érett paradicsomot egy nagy fazékba kell egészben belerakni. A fazekat tele öntjük hideg vízzel és sebes tűznél gyorsan fölfőzzük. Ha fölforrt, vegyük le a tűzről és szűrő szitára öntsük ki, hogy az egész leve leszűrődjék és csak a tiszta, húsos paradicsom maradjon a szitában. A húsos paradicsomot törjük át a szitán, rakjuk rendes befőttes üvegekbe, hólyaggal kössük be; ezt is főzzük ki vízben, mint minden más befőttet szokás. Ez a legcélszerűbb módja a paradicsom elrakásának, mert így nemcsak legszaporább, de nem is romlik hamar. A paradicsom eltartásának van még egy igen jó módja. Literes üvegeket jól tele kell rakni érett és szétzúzott paradicsommal. Sót avagy levet nem kell reá önteni, csak hólyaggal jól bekötve, egy óráig vízben kifőzni, amíg felényire lelohad. Ekkor hagyjuk kihűlni, mint más befőttet; télen szitán áttörve használjuk. Csalódásig olyan marad, mintha friss volna.

Ecetbe rakott dolgok télire.

Ecetes uborka.

A frissen szedett uborkát egy napig a kamrába rakjuk. Ha hibás akadna köztük, azt gyors használatra félre kell tenni. Ecetes uborkának csak szép apró, egyenlő uborkát használjunk. Az uborkát 4—5 literes üvegekbe rakjuk. Az üveg közepe felé nagyobb uborkát is tehetünk, mert ha télen mártást főzünk, a nagyobb uborkából szaporábban készíthetjük. Az üveg külső felébe azonban mindig a legszebb uborkát kell elhelyezni. Az üveg fenekére tegyünk kaprot, borsfüvet, meggyfagallyat, kevés szőlőlevelet, egész szem borsot és egy mogyorónyi nagyságú timsót, mert ez keményen tartja az uborkát. Egy ötliteres üvegbe tegyünk ötkanálnyi sót és öntsük tele jóízű ecettel; de az ecet ne legyen nagyon erős, ha erős volna, vízzel kell vegyíteni. Aki szereti az uborkának paprikás ízét, rakhat közé paprikát is. Az ecetet hidegen öntsük az uborkára és azonnal kössük be hólyaggal.

Ecetes uborkasaláta.

Középnagyságu uborkát vágjunk karikára héjastól együtt; sózzuk meg jól és hagyjuk a sóban egy óráig állani, azután csavarjuk ki a levét, tegyük a szokott fűszerfüvekkel üvegbe jól megnyomva, öntsük egészen tele gyenge — sóval fölforralt — forró ecettel; ennek a tetejére egyujjni finom tábla-olajat öntsünk s főzzük ki vízben igen kevés ideig, éppen úgy, mint a befőttet szokás. Miután kihült, kamrába kell tenni.

Zöldbab ecetben.

Akár főzeléknek, akár salátának nagyon kitünő ízű és hasznos a zöldbab télire való elrakása. A legszebb gyöngö, szálkátlan zöldbabot szépen megtisztítjuk a szálkájától s a hüvelyeket egészben hagyjuk. Egy nagy fazék vizet fölforraltva, a buzgó víz felét a zöldbabra öntjük. A forró lében forgassuk meg vaskanállal s az egész tömeget egyszerre rakjuk vele a forró vízbe és hagyjuk a jó tűzön, amíg teljesen megpuhul; de nagyon lágy vagy széjjelfőtt ne legyen. Ha puhán, de egészben maradvá megfőtt, borítsuk ki nagy szitára s ha a leve lecsurgott, rakjuk a babot tiszta, egykét literes üvegekbe. Öntsünk reá jó sós, a bab levével hígított, de nem igen gyöngö ecetet, kössük le hólýaggal, forraljuk föl vízben, mint a gőzbefőttet szokás s tegyük hűvös, száraz helyre használatig. Ha télen elővesszük, kissé hideg vízben ki kell mosni, új gyöngö ecetet, sőt tegyünk reá, ha erős lenne, kevés cukrot is lehet az új ecetbe tenni. Főzeléknek a nyári rendes használat szerint készítsük el. Aki szereti s szemnek is szép, hosszában vékony szeletekre vághatja.

Kukorica ecetben.

A nagyon fiatal, még szemmel nem bíró kis kukoricacsövekről szedjük le a csuháját. A kukorica ne legyen vastagabb, mint egy kövér ember nagyujja. A megtisztított kukoricát főzzük fel sós vízben, hagyjuk kihűlni, azután öntsünk reá fölforralt fehér ecetet, amelybe előbb tegyünk kevés fekete borsot, sőt, egypár babérlevelet, kaprot, borsfüvet. A forró ecetet öntsük a kukoricára, kössük be s tegyük száraz, hűvös helyre. Télig többször nézzük meg s ha zavaros az ecet, le kell róla szűrni és friss forró ecettel újra tele kell önteni s jól lekötöni.

Nagy édespaprika ecetben.

Szép, nagy, húsos zöldpaprikát jól megmosva, mindenféle fűszerfüvel nagy uborkásüvegbe rakunk; hintsünk reá bőven sőt és nem nagyon erős ecettel öntsük tele az üveget. Kössük be

hólyaggal és nagy fazékba, ruha közé téve, öntsünk hideg vizet alája. Tegyük tűzhöz forrni, de csak addig, míg a paprikás üveg a nyakánál is egészen forró lesz. Sokáig nem szabad főzni, mert a paprika teljesen ellágyul s ha látszólag épen marad is, télen a fölbontáskor hasznavehetetlenül puha lesz. Különben, ha gondosan tesszük el a paprikát, télen hússal is megtölthetjük az ilyen módon eltettet.

Paprikasaláta télire.

Vegyünk egy csomó zöld és egy csomó szép veres, nagy, édes szerbpaprikát; a magvát és a belét kilökve, vágjuk föl laskára és sózzuk meg. Miután a sóban egy óráig állott, kéz között csavarjuk ki s rakjuk üvegbe soronkint; egy sor zöld, egy sor vörös paprikát, míg tele lesz az üveg. Eközben egy kissé megnyomkodjuk, hogy lazán ne legyen benne a paprika. Ha tele van, öntsünk reá párujjnyi finom tábla-olajat. Végül kössük be hólyagpapírral s tegyük azonnal kamrába használatig. Ezt nem kell vízben megárolni.

Vegyes zöldségsaláta.

Egy ötliteres uborkásüvegbe rakjunk meggyfalevelet, szőlőlevelet, kaprot, borsfüvet, kevés tormát és egy borsószemnyi timsót. Erre rakjunk egy sor igen szép, apró uborkát, az uborka felébe tegyünk apró, de szépen megtisztított s egészben hagyott sárgarépat, fehér petrezselyem-gyökeret, apró, kicsi fehér és tisztított hagymát és sárga gyenge babot; e vegyes zöldségre rakjunk újra szintén uborkát, az üvegbe szerte-széjjel hintsünk egész szem borsot, itt-ott díszítsük friss, apró, piros paprikával; így rakjuk tele az egész uborkásüveget, arra különösen vigyázza, hogy szépen legyen elrendezve a vegyes zöldség, mert csak úgy szép. Mikor az üveg tele van, töltsük színig gyöngye ecettel; ha erős az ecet, vízzel vegyítsük el. Sózzuk meg egy kávéskanálnyi sóval, azután kössük be az uborkásüveget marhahólyaggal. A hólyagot szorítsuk le erős fonállal. Az uborkásüveget főzzük ki jókora fazék vízben, ruhával leterítve, éppen úgy, mint a befőttet szoktuk.

Hagyma ecetben.

A mogyorónál nem nagyobb s egyforma vöröshagymát válogassunk ki. Egy uborkásüveget tisztán kimosva, rakjuk tele a tiszta fehérre meghámozott vöröshagymával. Szórjunk reá kevés szemesborsot s egy félmarék sóval együtt öntsük tele az üveget

közönséges ecettel. Tegyük reá fölül fűszernövényeket, kaprot, borsfüvet, szóval mint az uborkába szokás tenni. Kössük be az üveget hóllyaggal és tizenöt percig főzzük ki gőzben a szokásos mód szerint.

Paprikás piros káposzta.

Jó kemény, kislejű piros káposztát apró, de a torzsája által összetartott cikkekre kell vágdalni. Az így fölvdalt káposztát szép rendben uborkásüvegekbe kell rakni. Ha az üveg megtelt, hintsünk a tetejére egy kanál (ötliteres üveghez) tört paprikát és egy marék sót. Nem nagyon erős ecetet forraljunk föl és egészen forrón öntsük a vörös káposztára. A káposzta tetejére tegyük kaprot, borsfüvet; kössük be az üveget hóllyaggal s nagyon kevés ideig tegyük vízbe, hogy tizenöt percig gőzben főjjon.

Francia uborka.

Salátának való, hús darab félnagy uborkát meghámozva, hosszában kétfelé vágunk és a magvas belét ezüstkanállal kivájjuk. Az uborkát tálba rakjuk, kissé megsózzuk és fedő alatt egy napig a tálban hagyjuk. Szedjük ki a sóból, törülgessük meg ruhával az uborkát és rakjuk egy másik edénybe. Öntsünk reá annyi forró ecetet, amennyi ellepi, hagyjuk két napig az ecetben, két nap múlva öntsük le róla és újra forraljuk föl és azon forrón öntsük az uborkára. Ezt háromszor kell így ismételni. A harmadik forrázás előtt az uborkát ki kell szedni egy tálba és a következő fűszerekkel behinteni: egy kávéskanál törött borsot, egy kevés törött szegfűszeget, egyujjnyi hosszúra hasogatott tormát, három fehér vöröshagymát, egy cikk fokhagymát és három evőkanál fekete mustármagot. Ezeket a holmikat apróra összevagdaldjuk és a törött fűszerrel összekeverve, dörzsöljük be vele az uborkát. Üvegbe rakva, forraljuk föl újra az ecetet, öntsük az uborkára és rögtön kössük be az üveg száját hóllyaggal és tegyük el télire hűvös száraz helyre

Rizike-gomba ecettel.

Egy nagyobb poharat félig megtöltve vízzel főni tesszük, ha a víz forr, öntsünk bele annyi tisztára mosott rizike-gombát, amennyi a fazékba belefér. Ha a víz újra felforr a gombával, lyukas kanállal tálba szedjük, ruhára rakjuk s ha a víz lecsurgott róla, rakjuk literes nagyságu üvegekbe, egész borsot, kevés uborkára való zöldfüvet és jó bőven sót hintsünk reá, végül ha

jól megnyomkodtuk, öntsük tele nem túlerős ecettel, aztán kös-
sük be hólyaggal és kevés ideig főzzük ki forró vízben, mint a
befőtteket szokás. Télen, ha salátát akarunk készíteni belőle,
több léből ki kell mosni, mert nyálkás szokott lenni. Ha a
gomba nagy, vágjuk négyfelé. Bármiféle sült mellé nagyon jó.

Káposztás paprikasaláta.

Zöld édespaprikát válogassunk ki, hogy lehetőleg egyforma
legyen, de nem nagy, csak akkora, mint egy tyúktójas. A papri-
kát a szára felől vágjuk le és a felső magjától tisztítsuk meg. Ha
ezzel elkészültünk, tegyük egy nagy tálba, forrázzuk le tiszta
vizzel s fedővel letakarva hagyjuk állni pár óráig, hogy kellemet-
len erőssége elszálljon. Azalatt gyaluljunk meg néhány fej vörös-
káposztát, sózzuk be és hagyjuk a sóban egy óra hosszáig, az-
után csavarjuk ki jó erősen, szedjük ki a paprikát is a vízből,
csurgassuk le róla a vizet és töltsük meg a paprikát káposztával.
Ha egypár üvegre való paprikát így elkészítettünk, rakjuk literes
üvegekbe úgy, hogy a káposzta ki ne hulljon belőle. Ha az üve-
gek megteltek, egy kanál tört só tintsünk reá, aztán öntsük tele
gyenge ecettel, kössük be hólyaggal légmentesen, forraljuk föl
gőzben egy kevés ideig, aztán ha a fazékban kihült, tegyük hű-
vös, száraz helyre.

Uborkasaláta sóban.

Az uborkasalátának az íze, szaga, színe tökéletesen frissen
s jól megmarad, ha a következő módon tesszük el: miután a kö-
zépnagyságu uborkát a héjától megtisztítottuk, gyaluljuk meg.
Nagy tálban hagyjuk félnapig sóban s csak azután csavarjuk ki
nagyon erősen. Egy bőszájú üvegbe legalul tegyünk egyujnyi
vastagon darabos só t; azután a sóra rakjunk egy rend, kétujnyi
magasságban kicsavart uborkát s ismét egyujnyi só t; ezt az el-
járást mindaddig kell ismételni, amíg az üveg megtelik. Ha áll,
megapad, de hetek múlva ismét szaporíthatjuk, mert az nem
árt, ha nem egyszerre készül is, csakhogy legfelül mindig sóréteg
legyen. Az uborkás edényt nem is kell bekötöni, csak befödni
szükséges. Télen aztán a szükséges mennyiséget szedjük ki az
üvegből és tegyük friss hideg vízbe. Ha délre szükséges, már reg-
gel; ha estére, akkor délben kell beáztatni. Három, só t négy léből
is ki kell mosni és pár óráig kell ázni hagyni. A vizet mindaddig
váltogatni kell rajta, amíg csak a kellő jó és sós ízét meg nem
kapja. Végül ecetet, borsot és kevés vöröshagymát tegyünk reá,
mikor tálalni akarjuk. Az ily módon eltett uborka olyan ízletes,
mintha friss volna.

Kovászos uborka télire.

Egy ötliteres üveg fenekére rakjunk az uborkához használatos mindenféle fűszerfüvet (lásd ecetes uborka) és egy szelet zsemlyét. Tisztára megmosott, szép, ép, egyenlő nagyságu és nem igen apró uborkával rakjuk tele az üveget. Az uborka tetejére is rakjunk fűszerfüvet, öt kanál sót és egy széles szelet zsemlyét. Az uborkát forrázzuk le tiszta forró vízzel, tegyünk az üvegbe öt kanál szalicilvizet s az üveg száját gyorsan kössük le marhahólyaggal. Az üveget tegyük ki napos helyre, a tornácra vagy az udvari ablakba, borítsunk a hólyagra nedves ruhát. Ahányszor a ruha megszárad, annyiszor kell megnedvesíteni, mert az uborka, ha érik, forr s a megduzzasztott száraz hólyagot könnyen kipukkantaná. A kovászos uborkát hűvös kamrába vagy száraz pincébe tehetjük. Kibontása után nem áll el sokáig, tehát nem kell igen nagy edényekbe rakni.

Kovászos uborka más módon.

Egy ötliteres tiszta uborkás üvegbe tegyünk (legalább alól) egy szelet zsemlyét, a zsemlyére pedig vagy hat meggyfalevelet, egy szálaecska kaprot, borsfüvet, szőlőindát és egy borsónyi timót, végül uborkával rakjuk tele az üveget, csinosan sorba igazítva. A kovászos uborkához legjobb a hosszú, vékony, úgynevezett kígyó-uborka. Általában inkább nagyobbfajta uborkából szokták készíteni a kovászos uborkát. Miután az üveget nyakhajlásig teleraktuk, tegyünk bele öt tele kávéskanál sót. A kovászos uborka mindig inkább sós legyen, mint sóatlan. Az üveget öntsük tele langyos meleg vízzel, azután kössük be a száját vízben megáztatott marhahólyaggal jó szoroson, többszörösen reá csavarva a vékony zsineget. Egy nagy fazékba tegyünk egy összehajtogatott konyharuhát, arra tegyük reá a tele uborkás üveget, aztán öntsünk a fazékba annyi langyos meleg vizet, hogy az uborkásüveget lehetőleg magasan ellepje. Az uborkás fazekat tegyük tűzre és tartsuk ott mindaddig, míg az uborka leve gyöngyözni kezd. A gyöngyözés annak a jele, hogy a víz a forrponthoz közeledik; de vigyázni kell, hogy föl ne forrjon. Arra is ügyeljünk, hogy sok ideig ne tartsuk az uborkát melegen, mert akkor ellágyul. A tűzretételtől kezdve a fölmelegítésig legföljebb egy óra teljen el. Ha tehát forró lett az uborka, vegyük el a tűztől, tegyük a fazekat félre, terítsük be egy vastag ruhával és hagyjuk a ruha alatt kihűlni. Hűlés után vegyük ki a vízből, tegyük a lehető leg hűvösebb helyre, mert ha nincsen jó helyen, az így készült kovászos uborka igen hamar elromlik.

Tökkáposzta sóban.

Gyöngé, de kifejlett tököt nem igen vékonyan vágó gyaluval megvagdalunk. Természetesen előbb a héjától és belétől meg kell tisztítani. A megvágott tököt sózzuk meg, hagyjuk egy óráig a sóban s azután a kezünk között facsarjuk ki. Egy literes nagyságu üveg fenekére kevés puha sót hintsünk, tenyérszéles rakjunk bele tököt, sózzuk meg s úgy rendenkint rakjuk tele az üveget. Legfölül bőven meg kell sózni és jól megnyomkodni, hogy egészen tele legyen az üveg. Ha jól besóztuk, nem romlik. Az üveg száját hólyaggal bekötve, tegyük öt napig napos helyre, hogy megsavanyodjék s azután helyezzük el télire száraz kamrába. Ha a tök téli használatkor nagyon sós lenne, hideg vízben ki kell áztatni s úgy elkészíteni, mint nyáron a nyers tököt szokás.

Hordóba eltett fejeskáposzta.

Az ilyen káposztát jobb, ha nem igen kicsi hordóban tesszük el. A hordó legyen legalább is három hektoliteres. A jól megtisztított és forrázott hordónak a félfenekét ki kell vétetni bodnárral. A hordó egyik oldaldongájára csaplyukat kell fúrni, a fenekétől tenyérszéles távolságra; ebben a lyukba csapot kell ütni és a hordót a csapjával kifelé fordítva fölállítani. A hordó aljára rakjunk néhány szál (hat-hét) fölhasogatott vékony tormát, köménymagot, félmarék kukoricaszemet és néhány darab folszeletezett, de meg nem hámozott birsalmát. Miután ezek a fűszerek szépen elegyengetve a hordó fenekére vannak rakva, csak azután szabad a káposztafejeket szépen sorba egymás tetejére téve, lehetőleg szorosan egymás mellé rakni. Természetes, hogy mielőtt beraknók a káposztát a hordóba, minden egyes káposztafejet szépen meg kell tisztítani zöld és tisztátalan külső leveleitől. A káposzta torzsáját éles, hegyes késsel gondosan ki kell fúrni, de úgy, hogy a levelei szét ne hulljanak; tehát éppen csak akkora lyukat szabad a torzsába fúrni, hogy a kés éle meg ne támadja a levelek tövét. Ezt a lyukat tele kell tölteni darabosra tört sóval, mert ez biztosítja a káposzta állandóságát. Ha tehát a hordót e módon teleraktuk ilyen tiszta és besózott torzsájú káposztával, akkor öntsünk a káposztára annyi forralt vizet, amennyi ellepi. A tetejére is tegyünk olyan fűszerfélét, amelyet a fenekére tettünk. A hordót földjük be egy olyan tiszta deszkával, amely éppen hogy beborítja felső száját és pedig úgy, hogy a lében ússzék. Erre a deszkafedőre tegyünk néhány igen nagy és tisztára mosott terméskövet, hogy jól lenyomja a különben uszára hajlandó, könnyű káposztafejeket. Mikor jó hűvös pincében így el-

készítettük a hordóskáposztát, három napig nem szabad hozzányúlni, de három nap múlva a csap alá egy tiszta dézsát téve, a káposzta levét le kell csapolni. Körülbelül tíz dézsával kell belőle leeresztetni, meg visszatölteni. Ezt nevezik forgatásnak és ezt mindennap ismételni kell, *amíg csak a káposzta el nem fogy*. Ez a gondozás a fő; csak aki ezt el nem hanyagolja, annak lesz tiszta színű, tiszta ízű és jó savanyú káposztája, mert csak ilyen gondozás mellett nem rothad el, különben egész bizonyos a megromlása. Hogyha gondosan kezelik, három-négy hét alatt tökéletesen élvezhető az így elrakott káposzta. Valahányszor a használni való káposztát kiszedjük a hordóból, mindig gondosan tegyük helyre a lenyomtató deszkát és követ, mert ha a deszkaföldél lazán fönnlebeg, a káposzta ebben az esetben is elromlik.

Fojtott káposzta.

Szintén úgy készül, mint a hordókáposzta; csak hogy miután a hordót a fenti utasítások szerint teleraktuk káposztával, a tetejére nem fedőt használunk, hanem a fenekét bognárral beillesztetjük. Ezután a hordót az aknalyukon át teletöltjük forró vízzel, majd az aknalyukat is eltorlaszoljuk légmentesen. Ekkor, azon a módon, mint a boros hordót szokás, valamely jó pincében ászokra helyezük. Minthogy az ilyen hordót megsapolni nem szabad, mindennap egyszer vagy kétszer ide-oda kell hengergetni, hogy jól fölrázódjék, mert ha a rázogatót elmulasztjuk, a káposzta biztosan elromlik.

Gyalult hordóskáposzta.

Tisztítsunk meg legalább kétszáz fej fehér, kemény káposztát és egy fiókos gyalúval gyaluljuk meg lehetőleg szép és vékony laskára. Egy tisztára kimosott, sóffal ellátott, fűdeles káposztás hordót valami fafélére, legjobb ászokra tenni, úgy, hogy a hordó feneké a földtől tényérnyire legyen, de azért mégis igen jól, egyenesen és szilárdul álljon rajta. A gyalult káposztát mindig a konyhában kell megsavanyítani és csak amikor már egészen savanyú, akkor lehet levitetni a pincébe, ügyelve, hogy eközben a leve ki ne folyjon. Azért kell a káposztát konyhában vagy más meleg helyen savanyítani, mert ha hideg helyre állítjuk a hordót, a káposzta lassan savanyodik, könnyen elromlik, megrothad és elnyúlósodik. Ezeket előrebocsátva, a gyalult káposztát a következőleg kell savanyítani: tegyük a hordó fenekére egy marék tiszta, fölhasogatott tormát, két birsalmát szépen fölívágvá, egy marék köménymagot, mindezekre azután öntsünk három jókora tál gyalult káposztát. Hogyha mindez megvan, valami

hozzáértő embernek hófehér harisnyát kell húzni. A taposó aztán álljon bele a káposztás hordóba és kezdje el szép csendesen, körül a szélénél taposni; eközben a háziasszony hintsen a három tál káposztára három félmarék apró darált só és egy kávéskanál köménymagot s ugyanannyi egész szemes borsot is. Mikor a káposzta kezd a só és a taposás alatt levet eresztetni, akkor újra az előbbi mennyiségben gyalult káposztát öntsünk a betaposottra s ugyancsak az előbbi mód szerint meg kell sózni és fűszerezni minden sor káposztát. A gyalult káposzta közé közben lehet 15—20 darab fejes káposztát is rakni. A fejes káposzta torzsáját ez esetben is ki kell vájni és az így támadt üregbe apró só tömni. A fejes káposzta taposása sok ügyességet kíván. Célszerű tehát több gyalult káposztát tenni a taposó lába alá, hogy a réteg a fejeskáposzta fölött vastagabb legyen. Amint a káposztáshordó ilyen eljárás mellett megtelik, a legfelső réteget addig kell taposni, amíg a taposó lába lubickolni nem kezd a sólében. Ekkor aztán abba kell hagyni a taposást és a káposztára tiszta fehér vászonruhát kell borítani, erre aztán rá kell tenni a hordóra készült deszkafedőt, majd pedig a régi nyomdai kézisajtóhoz hasonló sróffal jól le kell szorítani a fedőt, egészen annyira, amennyire a káposzta engedi, hogy egy-két ember a srótot forgassa. Az így elkészített káposztához három-négy napig nem szabad nyúlni és csak amikor már a leve nagyon habzik, akkor kell a srótot kicsavarni és a deszkafedőt levenni. A káposztán levő fehér vázsnat egy tál tiszta vízben ki kell mosni, a deszkát szintén jól le kell mosni, a ruhát aztán újra visszateríteni a káposztára. A deszkát is reá kell újra tenni s a sróffal újra le kell az egészet szorítani. Ez időtől kezdve minden harmadik napon a leírt módon kell a gyalult káposztát kezelni, mert ha nem így gondozzuk, biztosan elromlik. Három hétig konyhában kell tartani s aztán jó levegőjű pincében. Ekkor már készem van a káposzta; de azért a pincében is legalább minden héten egyszer ismételni kell a föntírt kezelést. Mikor a hordóból főzniláló káposztát veszünk ki, nagyon kell ügyelni, hogy a fölüllete egyenletes maradjon. Az így gondozott káposzta egy évig jól eláll.

Aszalt hús.

Legjobb disznóhúsból és juhhúsból csinálni az aszalt húst, de lehet libát, pulykát, marhahúst is aszalni, a csontokat kiveszve a hús körül, mert a csont nagyon hamar avassá teszi a húst. Jó sovány, lapos húsdarabokat kell kiválogatni, még pedig a disznóhús vesepecsenyéjét, a fehérpecsenyét, a sonka húsos részét és az oldalbordákat. A juhhúsból is a sovány részeket válogassuk ki. Ezt a kiválasztott húst jól besózva, négy-öt napig a sóban hagyjuk és többször megforgatjuk. Azután szedjük ki

a húst a húsléből és zsinereg fűzve, akasszuk két-három napra szellős helyre. A kemencébe ezután annyira fűtsünk be, hogy olyan meleg legyen benne, mint mikor gyümölcsöt aszalunk. Egy nagyobb tepsibe tiszta darab fákat helyezünk keresztbe és erre rakjuk a húsdarabokat, hogy a tepsi vasához ne érjenek. Egypárszor való befűtés után teljesen megszárad a hús; arra azonban nagyon ügyeljünk, nehogy megpiruljon. Ha az aszalt húsról szükség van, először is bő vízben addig főzzük, míg megdagad, azután fűszeres zsírral jó pecsenyét készíthetünk belőle. Falun, messze tanyákon való tartózkodáskor megbecsülhetetlen szolgálatot tesz az ilyen módon eltett hús.

A tejszárban eltartott hús.

Faluhelyen pár napig egészen frissen eltarthatjuk a nyers húst, ha a fazékba tett húsról annyi tejet öntünk, hogy az ellepje. Ha a tej megalszik, másnap frisset öntsünk rája, mindaddig, míg a húst fölhasználjuk. Használat előtt a húst a tejtől több vízben jól ki kell mosni, azután fölhasználhatjuk, amire szükséges.

Sokáig eltartható kocsonya.

Egy háromliteres fazékba tegyünk két tisztára megmosott borjúlábát, két disznókörömöt, egy darab tiszta friss disznóbőrt. A fazekat öntsük tele tiszta vízzel, tegyünk bele kevés sót. Mivel a kocsonyát nagyon le kell főzni, a sóból keveset vegyünk, nehogy elsózódjék a leve. Tegyünk még bele néhány szem fekete borsot, pár cikk fokhagymát és csendesen forraljuk föl. Kiforrásától kezdve, folytonosan és egyenlő lassan forraljuk a kocsonyát, hogy a leve zavaros ne legyen. Ha a hús már tökéletesen megpuhult és a kocsonya leve nem több, mint egy jó liternyi: el kell az edényt a tüztől venni, és a húst kiszedni a levéből. A levét fűszerezzük meg pár kanálnyi jó erős ecettel és egy egész nyers tojást úgy üssünk bele, hogy ne nyomódjék. Egy faszéket a lábaival fölfelé fordítva és egy másik székre téve: a négy lábára zsineggel egy tiszta nagy asztalkendőt kötünk. A kendő közepe alá, a szék belső ülésére tegyünk egy mély, de széles tálat és öntsük a kendő közepébe a fönt leírt kocsonyát. Ha színesen kívánjuk: tegyünk a kocsonya levébe pár kanál friss alkörömöt, vagy ha sárgát akarnánk, kevés sáfrányt oldjunk föl hozzá, vagy pedig zöld búzát mozsárban összetörve és a levét ruhában kifacsarva: a zöld léből öntsünk egy pár kanálnyit a kocsonyába. Ha a lé kezd a kendőn átsorogni, várjunk addig, amíg csöpög és ekkor a hirtelen lefolyt levét csendesen újra öntsük vissza a kendőbe, mert az első lecsurgás zavaros szokott lenni, aztán ha

szép átlátszó tisztán cseppen, várjuk meg, míg mind átszűrődik, akkor ha megfagyott volna, újra föl kell melegíteni, aztán öntsük negyedliteres tiszta üvegekbe. Az üveget kössük le marhahólyaggal, tegyük vízbe, mint a befőttet szokás, pároljuk ki ruha között, míg jól fölforr és hűtsük ki hideg vízben. Kihülés^e után rakjuk száraz, hideg helyre. Ha jól le van kötve, használatkor föl kell olvasztani, az üvegből valami mélyebb és szélesebb edényben újra meg kell fagyasztani és azután hideg húsokat díszíthetünk vele.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Különfélék.

Korommal pácolt nyelv.

Korommal pácolt nyelvet nyáron át is jól és gyorsan lehet készíteni. A jól megszózott és borsozott marhanyelvet kevés fokhagymával és salétrommal is be kell dörzsölni. A konyhában lévő tűzhelynek a kürtőjét kissé kihúzva a kéményből, a benne lévő kormot egy tiszta ruhapamaccsal letörölve, a sós nyelvre kell kenni, úgy, hogy a nyelvet a korom egészen érintse. A kamrában két napig álljon így a nyelv; harmadnap jól meg kell mosni és sósvízbe téve, puhára főzni. A megfőtt nyelv vastag bőrét huzzuk le s ha kihült, szeletekre vagdaljuk. A nyelvet tormával és aszpikkal diszíthetjük.

Nyári sonka.

Néha megesik a gazdaságban, hogy az eladásra hizlalt sertést egy vagy más oknál fogva nyáron le kell vágni, midőn aztán nem igen van mást mit tenni, mint az egészszet hirtelenében, úgy, ahogy lehet, eladogatni. Azonban a legbecsesebb részt, a sonkát, eltarthatjuk a legnagyobb melegben is a következő módon: összekeverünk négy sonkára számítva egy kilogramm konyhasót, negyedikilogramm salétromot és egy maroknyi durvára tört borsot, ezeket megmelegítjük annyira, ahogy csak a kezünk kibírja, azután pedig jól bedörzsöljük vele a sonkát. Ha a többi húsrészeket is el akarjuk tartani, ezeket is ugyanilyen módon bedörzsöljük, csak éppen a salétromot hagyjuk el. Erre az egészszet berakjuk a pácolt hordóba, a sonkát legalul téve. Második nap kiszedjük a húst, s ugyanolyan módon dörzsöljük be megint s ugyanannyi keveréssel, mint az első nap. A harmadik nap már levet ereszt a hús s ekkor megkóstoljuk a levet. Ha úgy találjuk, hogy az jó sós, akkor ezzel locsoljuk meg a húst, ha pedig nem találjuk eléggé sósnak, akkor még egyszer bedörzsöljük az egészszet meleg sóval. Negyedik nap füstre tesszük s éjjel-nappal addig füstöljük, míg teljesen el nem készül. Az így készített nyári sonka igen jóízű és pár hétig el is tartható.

Meleg tojásos limonádé.

Egy tiszta kisebb fazékba tegyünk vizet forni. Csak épp annyi teát tegyünk a vízbe, hogy ha áll is, a forró víz ne legyen fekete tőle. Egy mély porcellánedénybe tegyünk annyi tojássárgáját, ahány személyre készítjük a limonádét. A tojássárgáját sodrófával folytonosan sodorni kell annyi kanál cukorporral, ahány tojássárgája van az edényben. Ha asztalra akarjuk adni az italt, öntsük szűrőn keresztül a gyenge, de forró teát a tojás-hoz és folytonosan kavarva, öntsük poharakba a tojásos levét. Minden pohárba egy fél citromnak a levét facsarjuk. Cukorport adjunk melléje, mert nem egyenlő az emberek ízlése és ki-ki édesítse meg úgy a limonádéját, amint kívánja.

Ecetkészítés.

Egy ötliteres szűkszájú üvegbe rakjunk friss szőlőről leszedett indát. A legjobb és a legkellemesebb ízű, tiszta színű ecet válik belőle, ha erre a zöldségre buzgó, forró, erős borecetet öntünk. Az üveg száját kössük le ritka tüllruhával, tegyük napos helyre és ha már egy hétig ott volt, öntsük félig jó borral az üveget és addig hagyjuk szabadon, míg kóstolás után az üvegben lévő folyadék már tisztára meg nem ecetesedett. Ekkor öntsük tele borral és be is dughatjuk, de használni csak akkor lehet, ha kóstolásakor egészen jó erős, zamatos az íze. Az így megérett ecetből tiszta apróbb üvegbe felényire öntünk, a másik felét pedig borral pótoljuk házi használatra és így tovább, mindig e mód szerint kell kezelni. Illatos málnaecetet is készíthetünk ibolyából és rózsalevéből. A fönt leírt mód szerint ecetet legjobb a szőlő indájából, kukoricából, lencséből, somból, a kukorica csutkjából és piros ecetet szederből készíteni.

Rumkészítés.

(Kitűnő módszer.)

Egy liter kilencvenhat fokos tiszta szeszbe öntsünk a droguistánál vásárolva, két deka ananász-szeszt és ugyanannyi rumeszenciát. Erős tüzre helyezett vaslábasba tegyünk két darab vízbemártott kockacukrot, hagyjuk mindaddig keveretlenül a tűzön, míg egész barnára megsül; de el ne égjen, mert akkor nagyon fekete és keserű lenne a cukor. A barnapiros cukorra háromnegyed deci tiszta vizet öntsünk, tegyünk bele tizenkét deka cukrot és ezzel forraljuk föl a barna cukrosvizet. Ha fölforrt, vegyük el a tűztől, hűtsük ki és öntsük a fűszeres

spiritusz közé. Kihűteni azért kell, mert ha tűzön vagy forró állapotban kevernek össze, könnyen meggyulladhat és még a készítő szemét is veszélyeztethetné. Az összekevert anyag a legszebb színű és nagyon jóízű rum. Ha egyszerre több litert készít valaki, hűvös helyen tegye félre, hogy néhány hónapig érjen; ekkor még kitünőbb lesz. Ha aranytiszta kívánjuk, itatóspapírból tölcserű formáljunk s az üveg szájába állított tölcserűbe öntsük a rumot, hogy csendesen átszivárognon.

Angol mustár.

Egy félkiló megszitált friss mustár lisztet tegyünk tálba. Nagyon erős borecettel vegyített félliternyi vizet tegyünk forni és forrásakor tegyünk bele egy kis késhegynyi szitált s megtörtött szegfűszeget, kétannyi borsport és öt kanál faolajat. Ezzel a fűszeres vízzel forrázzuk le a mustár lisztet és ezt is dörzsöljük el. Ha egy darabig pihent, higítsuk föl ecetes és kevés cukorral ízesített vízzel s tegyük mustártartó üvegekbe. Ezzel a móddal nem áll el sokáig a mustár, de gyakran lehet készíteni.

Almabor.

Az almabort mennél finomabb fajú almából készítjük, annál jobb és állandóbb. Egy puttony almát favályuban fabunkóval jól össze kell törni, azután borszűrőzsákba jól ki kell a levét nyomni. Hat liter almaléhez egy kanálnyi borkövet tegyünk, hogy hamarabb megforrjon. Félkiló kökényt nyersen törjünk össze és tegyük ezt is az almalé közé egy nagy üvegbe, félkiló cukorporral; az üveget bedugatlanul ritka ruhával kössük be, míg egészen kiforr és megtisztul — csak akkor szűrjük le apró üvegekbe. Dugaszoljuk jól be, tegyük hűvös pincébe.

Vegyes gyümölcspálinka.

Negyedkiló cukrot mártsunk meg vízbe, tegyük tiszta lábasban lángtűzre forni; mikor a cukor forni kezd, öntsük bele a következőleg készített gyümölcslévet: egy kis tányérnyi érett fekete cseresznyét, ugyanannyi málnát és szamócsát törjünk által szitán; ez a gyümölcslé legyen egy félliternyi. Amint már a cukor elolvadt, azonnal öntsük a gyümölcslévet a forró cukorba s ugyanakkor tegyünk még e keverékhez két liter jó, tiszta pálinkát. Ezeket együtt főzzük még félóra hosszáig, akkor öntsük üvegbe és dugjuk be. Egy hétig mindennap rázzuk föl az üveget, azután szűrjük át sűrű ruhán és tegyük megint tiszta üvegbe.

Köménymagos vagy ánizsos pálinka.

Negyedkilő cukrot vízbe mártva, tegyük tiszta lábasba, lángtűzre forni. Mikor egészen fölolvadt a cukor és forni kezd, öntsünk bele két liter, tiszta, jó pálinkát. Főzzük föl a cukorral együtt a pálinkát és egy fakanálnyi kömény- vagy ánizsmagot. Hagyjuk a tűzön a pálinkakeveréket folytonosan főzve negyedóráig; akkor öntsük üvegbe és egy hétig mindennap rázzuk jól föl. Végül szűrjük át tömött ruhán s tegyük újra tiszta üvegbe. Ez a pálinka kisebb gyomorbántalmak ellen is jó.

Vaniliás pálinka.

Negyedkilő cukrot vízbe mártunk és azonnal egy porcellán-lábasba tesszük, hogy egészen elolvadjon. A lábast tegyük lángtűzre s mikor a cukor elkezdi forni, mindjárt tegyünk bele fél-rúd apróra vágott vaniliát és másfél liter pálinkát; a pálinka lehet akárminő fajta, csak tiszta és hamisítatlan legyen. Hagyjuk főni a cukorral a pálinkát és mikor forró lett, *azonnal* tegyünk bele negyedkilő mandulát, héjától meghámozva és mozsárban jól megtörve. Miután a pálinka a mandulával együtt pár percig főtt, tegyünk még bele egy kis pálinkáspohár sötétvörös alkörmöst. Ezt a pálinkakeveréket öntsük üvegbe és dugjuk be jól; mindennap egyszer rázzuk föl erősen, hogy a leülepedett mandula a pálinkával összekeveredjék. Egy hét múlva finom ruhán szűrjük keresztül és újra tegyük üvegbe, jól ledugaszolva.

Narancspálinka.

Negyedkilő cukorral dörzsöljük le két citromnak és két narancsnak a héját, azután tegyük a cukrot lábasba és öntsünk a cukorra csak éppen annyi vizet, amennyit fölvesz. A narancs és citrom levét csavarjuk bele a cukros vízbe, tegyük azután lángtűzre forni. Mikor erősen kezd a cukor főni, öntsünk bele két liter pálinkát és ezt főzzük föl a cukorral, negyedóráig. Negyedóra múlva vegyük el a tűztől, öntsük üvegbe, egy hétig rázzuk föl mindennap, azután szűrjük át sűrű ruhán és újra tegyük tiszta üvegbe.

Diópálinka.

Egy háromliteres bőszájú üvegbe tegyünk karikára vágott húsz gyenge zöld diót, húsz szem szegfűszeget, két darab fahéjat és félkilő cukrot. Ezeket kevés vízzel felfőzve, öntsük az üvegbe

és töltjük tele az üveget seprő- vagy törkölypálinkával. Az üvegeket időnkint rázzuk föl. Pár hét alatt összeérik: gyomorfájdalom ellen igen hathatós gyógyszer.

Barackpálinka.

Vegyünk húsz darab nem igen nagy kajszin-barackot, törjük kétfelé, a magvát dobjuk ki; ezután tegyük egy bőszájú két- vagy háromliteres uborkás üvegbe, hintsünk a barackra félikilo cukorport, az üveg száját kössük be, hogy légy vagy darázs ne szállhasson reá, tegyük ki a napra, hagvjuk ott huszonnégy óráig. Másnap öntsünk reá másfél liter jó házi pálinkát, vagy egy liter szagtalan kilencvenhat százalékos tiszta szeszt; egy liter szeszhez öntsünk fél liter tiszta fölforralt vizet, vagy ha nem akarjuk erősen készíteni az édes pálinkát, lehet 6—8 deci vizet is tenni a szeszhez, de a házi pálinkába nem kell semmi vizet tenni, mert az így is elég gyöngye lesz. A szeszrel a barack álljon vagy 2—3 napig a napon és csak azután tesszük tiszta lábásba és a tűzön pár percig forraljuk. Ha kihült, tegyük egy edénybe vékony tiszta ruhát, azt kössük az edény szájára, a ruhába tegyük sűrű itatópapírost, öntsük lassankint a ruhára, hogy csendesen átsűrődjék, így szép tiszta lesz, aztán öntsük üvegbe, s jól bedugva tegyük el használatig. Minél tovább áll, annál jobb.

Az alkörmös festék készítése.

Alkörmös sok falusi ház kertjében a szőlőhegyeken terem. Késő ősszel érik meg egész feketére; akkor kell leszedni. A gerezdekről fozzuk le a barna gömböcskéket, törjünk át szitán annyit, hogy félliternyi leve legyen. E félliternyi körmös-lébe tegyük félikilo cukrot és együtt forraljuk föl; ha jó forró lesz a lé és a cukor elolvad benne, vegyük el a tűztől, aztán öntsük *apró* üvegekbe, mivel az efféléből egyszerre nem kell sok s fölbontva nem áll el sokáig. Tehát *apró* üvegekbe töltve, dugaszoljuk jól le, kössük be hólýagpapírral és főzzük ki meleg vízben, mint a befőttet szokás félóráig, akkor vegyük el a tűztől és tegyük hűvös helyre használatig.

Világossárga szín.

Egy nagy és szép sárgaszínű sárgarépát tisztítsunk meg és vagdaljuk jól össze, deszkán, azután tegyük mozsárba, ott törjük össze péppé; ha megtörtük, tegyük ritka, tiszta, fehér ruhába és csavarjuk ki a levét. Egy tálba tegyük három fakanál finomra

tört cukorport és egy tojásnak a fehérét, a cukorport a tojás fehérével együtt keverjük jól össze félóráig, de közben mindig csöpentsünk hozzá a sárgarépa levéből, hanem ügyeljünk reá, nehogy igen sokat tegyünk a léből a cukros tojásfehéréhez, mert akkor széjjelfolyik az egész anyag, ha tortára kenjük. Ha elegendő sárga a folyadék és eléggé habos, akkor kenjük a kész tortára vagy süteményre s azután tegyük be a süteményt gyöngé meleg sütőbe kevés ideig száradni.

Főtt must készítése.

Szüretkor az édes szőlőből szűrt mustot tegyük tűzhöz főni, egész addig főzzük, míg négy liter nyers mustból másfél liter édes főtt must lesz. Ezt a mustot aztán öntsük szűkszáju üvegekbe, dugaszoljuk be használatig; használni többféltre lehet; a magyar mustár készítéséhez, mustba főtt birsalmához, mustkolbászhoz, mustba főtt birsalmasajthoz, aztán mustba főtt tökhöz; mindezek kiváló csemegék, részben pecsenyéhez, részben csak nyalánságképpen.

A kozmás ételéről.

Nagyobb csapás nem igen érhet egy háziasszonyt, mint az, ha valami ételle elromlik — hát ha még megkozmásodik! Az asszonyok szerencsétlensége és csúffá tétele rejlik e szavakban: *kozmas étel*. Azért hát semmi hüvelyesveteményfélé: borsót, paszulyt, lencsét, kását, zöldséggel párolt húsokat, tejbefőtt tésztát és kását — nem szabad nyílt lángtűzre tenni; ha ilyesmit főzünk, a tűzhely karikáit sohase szedjük föl. De a főzelékféléket lehet lángtűznél forralni, *ha rossz fővők* vagy nagyon sietős az elkészítésük, csak hogy akkor mindig bő víz legyen rajtuk és folytonosan kavargassuk. De ha egyszer rántással elkészítettük az ételt, többé semmi esetre lángtűzre ne tegyük, mert hiába kavargjuk, hiába ügyelünk reá, félperc alatt is odaéghet. Tehát ha mégis megesik a szerencsétlenség és kozmás lesz az ételünk, abban a percben, amelyben észrevesszük, esetleg megérezzük a füstös szagát, rögtön vegyük le a tűzről a fazekat és egy tiszta tábla borítsuk ki annak egész tartalmát. Ami az ételből az edény oldalaira ragadt, azt nem szabad kaparni. Miután kiborítottuk belőle az ételt, a fazekat vagy lábast, amely kozmás lett, éles bádognálal, szóval ilyes konyhaeszközzel tisztítsuk le jól s egész tiszta tára mossuk ki. A megkozmásodott étel pedig azalatt hadd párologjon és hűlön ki, mert úgy meglehetősen elillan a füstös, kozmás szaga. Mikor a fazék tiszta lett, újra beleönthetjük az ételt és gyöngé meleg helyre tegyük tálalásig. Ha savanyu az étel,

amely megfüstölődött, sokkal könnyebben helyre lehet hozni, mert azt egy kis babérlevéllel, borssal és ecettel fűszerezhetjük és akkor bizony alig van olyan inyenc, aki észrevegye a hibát. Természetesen nem okvetlenül szükséges ugyanabba az összeégett fazékba visszatenni az ételt, ha van kéznél más, erre alkalmas edény. *A tejes ételeket nem lehet helyrehozni.* A pecsenyék között megkozmásodott zöldséget el kell dobni és új zsírt, új zöldséget és új levet kell kevés zsírral a *megmosott* pecsenyére önteni s ha a pecsenye külső része éppen feketére égett volna, azt a kis darabkát lehetőleg vékonyra le kell róla szedni, azután újra tegyük föl egyenlő tűzre, hogy összepároljon. Természetesen azt a finom, illatos tökéletes ízet az így reparált étel sohase kapja vissza többé, de legalább mégis élvezhetővé válhatik ily gondos kezelés mellett.

Szappanfőzés.

Tegyünk egy üstbe tizenhat liter esővizet, öntsünk bele két és félkiló zsírszódát. A szódával együtt a zsiradékot is tegyük bele a hideg vízbe. A szappanhoz való zsiradék lehet akármiféle, a háznál összegyűlt s egyébre hasznavehetetlen zsíryanag, úgymint kövérhúsrészek, avas tepertő. De az így összegyűlt zsírhoz okvetlenül kell faggyút is venni, annyit, hogy egy negyedrésze a szappanhoz való anyagnak tiszta faggyú legyen, mert különben a szappan sem elég szép tiszta, sem elég szilárd nem lesz. A tizenhat liter szódás vízbe tegyük hét kiló zsiradékot, ezeket az anyagokat összeelegyítve, tegyük az üstöt (vagy nagy fazekat) lángtűzre és csöndesen főzzük föl, folytonosan kavargatva; egy percig sem szabad a kavarást félbehagyni két teljes órán által, mert különben mind kifut a *szappan*, minthogy a szappanos rész a tetejére száll a főzés közben. Mikor készen van, a lúg ki-kibuggyan a szappan közül, ha ezt látjuk, akkor egy asztalfiókot terítsünk be vastag vászonruhával és a fiók üregébe, a ruhára szedjük ki a forró szappant nagy fakanállal, vigyázva, hogy a barna és alól lévő lúgból ne szedjünk a szappan közé. A szappan kiszedésével gyorsan kell eljárni, mert hamar meghül s akkor nem lehet felül szépen elsimítani. Egy éjszakán át hagyjuk a fiókban, azután kiboríthatjuk. Vagdaljuk föl azonnal darabokra dróttal, mert ha kiszárad, nem lehet könnyen elbánni vele.

Nagyobb ebédek vagy vacsorák,

A nagyobb ebédeken vagy vacsorákon nem szükséges túlságosan sokféle ételt fölszolgálni. De arra nagyon kell ügyelni a jó gazdasszonynak, hogy sikerüljön az étel s hogy elég legyen; a háziasszony vidám, kedélyes arccal fogadja vendégeit, és az el-

kerülhetetlenül előforduló hiányokért vagy más pótolhatatlan hibákért soha, de soha ne mentegetődzzék. Az ünnepélyesen hangolt, víg társaság úgy sem hajlandó a hiányokat észrevenni. Vigyázni kell a nagyobb vendéglátáskor arra is, hogy a meghívott vendégek a kitűzött órákban pontosan asztalhoz ülhessenek, mert nincs kellemetlenebb dolog meghívottakra nézve, mintha erőszakolt társalgást kénytelenek folytatni. Tehát legelső és föltétlen kötelessége egy jó háziasszonynak a pontosság. Hogy ezt elérhessük, csak annyiféle és olyan ételt készítsünk, amennyinek megcsinálására van elég időnk és cselédségünk. A háziasszony igyekezzék úgy elrendezni mindent, hogy az asztaltól ne kelljen fölállnia, hacsak nem nagyon bizalmas emberekből áll a társaság. Főúri vagy igen vagyonos háztartásban az ilyenekre nem szükséges figyelni. Egyszóval vendégség alkalmával főelvek ezek legyenek: jókedv, szivélyes hangulat, pontosság az étkezés órájára, kellő bősége az ételnek, sok virág az asztalon és elég gyümölcs a lehetőleg díszes tálakban. Jó borok és bőséges csemegék. Ezek teszik a vendégségeket nemcsak élvezhetőkké, hanem fényesekké is.

Az asztalterítés.

Elsősorban arra kell súlyt vetni, hogy az asztal a meghívott vendégek számához mérve, elegendő tágas legyen, mert a vendégeknek nagyon kellemetlen, ha alkalmatlankodnak egymásnak. Az asztalt mindenesetre hófehér s ha csak lehet, finom damaszk abrosszal kell betéríteni, mert a színes szélű, időszaki divatu abrosszok sohasem oly szépek, mint a hófehér teríték. A cifrán összehajtott asztalkendő izléstelen, csinos csak egyszerűen a tányér mellé téve, még pedig balkéz felől, de úgy, hogy a tányér mellé elférjen a többrendbeli villa is. Jobbkéz felől tegyünk minden támaszték nélkül kést, nagyobbakat és kisebbeket. A kanalat a tányér elé tesszük. Egy nagy vizes poharat kell minden személyre, az illető tányérja elébe tenni s annyi apró poharat teszünk a nagy vizes pohár mellé, ahányféle bort adunk az asztalra. Az asztal közepén végig, egyenlő távolságra tegyünk három virágpohárba illatos, tarka virágbokrétát. Tehetünk az asztalra egypár cserépben nyíló virágot is bokréta helyett; de ez esetben a cserepet díszes papírral el kell rejteni. Nagyon szép az elszórt virág, vagy szépen elrendezett füzér is. Többféle cukorsüteményt, tortákat és más csemegeféléket, továbbá gyümölcsöt és a salátákat mind jó előre föl kell rakni az asztalra, csinos díszes tálakban ügyesen csoportosítva. Alacsony üvegtálak, amelyek nem korlátozzák a kilátást, igen díszítik a terített asztalt; ha a krémeket és a gyümölcsöt ilyenekbe tálaljuk, ezáltal egészen fényessé tesszük asztalunkat. Csemegekéseket és apró

kanalakat, valamint a porcukrot rejtő csinos edényeket mind föl kell rakni az asztalra; nemkülönben a díszes mustáros csészét, a só, borsot és paprikát tartó edényeket s az ecet-olajtartó kannácskákat, fogpiszkálót is. Mindezeket egyenlően beosztva, helyezük el az asztalon, a tányérokhoz lehetőleg közel. Ha az ételfölhordáshoz és a kiszolgálatra *alkalmas* cselédség fölött rendelkezünk, az természetesen a legjobb, de ha csak egy főszolgáló cselédünk van, az esetben a melléktalakat a vendégek egymásnak kézről-kézre adják. Végül aztán le kell tenni az asztalra, az e célra üresen hagyott helyre, honnét föl lehet újra venni, ha szükségessé válik valakit megint az ételből megkínálni. A kínálást a háziasszony maga eszközölje s nagyon ne erőszakolja.

Nagy ebéd.

(Tavasszal.)

Zöldborsó-leves tejföllel és zsírban sült tésztával; utána: vagdalt fűszeres főtt hús tatármártással és tejfölös spárga. Pecsénye: töltött csirke, apró pirított burgonyával körítve, mellé öntött saláta, pirosra sütt, szalonnával tüzdelt vesepecsenye, melléje fölvert galuska és mustár. Tészta: mandulás kürtöskalács, tolófánk, madártej, diótorta és bazárcsókokcsák, üvegtálakban többféle befőtt, gyümölcs és sajt.

Nagy vacsora.

(Tavasszal.)

Első ételnek adunk hideg, vagdalt hússal töltött pulykát ászpikkal és tormarózsával díszítve. A pulykával együtt tálaljunk föl füstölt marhanyelvet, melyhez metélő-hagymamártást külön kínáljunk. Ezután adjunk rántott csirkét sült petrezselyemlevéllel, uborkasalátával és öntött salátával. Ezt kövesse vízben főzött, meleg debreceni kolbász reszelt tormával. Mustárt is adjunk mellé. Azután fenyőmadarat, vagy szalonkát citromszeletekkel díszítve. Csemegének dióssütemény, mandula-csókokcsák, vaniliakrém, birsalmasajt, többféle gyümölcsbefőtt, sajt, tea és tea-tészták szolgálandók föl.

Nagy ebéd.

(Nyáron.)

Vegyes zöldségleves gombával és karfiollal. Leves után: rák rizskásával töltve és töltött tojás; pecsenye: kacsasült zöldborsóval, párolt sárgarépával és fölvert galuskával körítve. Fehér

marhapecsenye töltve; tarhonyával, pirított burgonyával körítve (és töltelék nélkül is) és almafánk. Csemegék: fagyalt gyümölcsből vagy kávékrém, pörkölt mandulatorta és cukorperec. Végül dinnye és mindenféle éppen akkor érő, de még csak újságszámba menő vegyes gyümölcs díszesen egy nagy állványos tálban föl rakva és sajt.

Nagy vacsora.

(Nyáron.)

Első fogás: borju fehérpecsenye hidegen, vegyes zöldséggel körítve és ászpikkal díszítve, azután kacsapecsenye hidegen, gyümölcsbefőttel; ezt követheti paprikáscsirke, tejfölös mártással és tarhonyával, angolsült gombával és rizzsel, uborkasalátával. Tészta: habos sütemény és pozsonyi kifli. Csemegének: eper, málna vagy kávékrém, piskótával körítve, édes tészták, vegyes gyümölcs és sajt.

Nagy ebéd.

(Ősszel.)

Tört májleves, zsírban sült tésztával, vagy májgombóccal, utána tojásos gomba és tejfölös karfiol. Pecsenye: pulykasült töltött beggyel, vörös káposztasalátával és tört burgonyával körítve és kovászos uborkával. Sült borjúvesés, tüdős-rizkásával körítve és céklával. Tészta: zsemlyepudding bormártással és élesztős sodralék. Pecsényének hirtelen sült vesepecsenyeseletek, többféle időszerű zöldséggel körítve, végül sült kappanpecsenye almakompóttal. Mandulás és vajas édes tészták s valamilyen gyümölcskrém. Főtt kukorica, dinnye, szőlő, friss dió, sajt, feketekávé.

Nagy vacsora.

(Ősszel.)

Első fogás: libasült hidegen, ászpikkal díszítve és kovászos uborkával, azután sertéspecsenye vad módra készítve, vékonyan nagy szeletekbe vágva; csipkerózsa-lekvárt kell mellé adni. Ezt kövesse biffsztek, lehetőleg többféle körítéssel díszesen tálalva; minden személy számára egy ökörszemnek sült tojást készítsünk mellé. A tészta legyen túros és krémes béles; a csemege méz, friss szőlő, mindenféle gyümölcs. Végül többféle cukros, hideg tészta, sajt és tea.

Nagy ebéd.

(Télien.)

Első fogás: barna leves tejaluskával; leves után: velőszemlyeszeletek és ászpikkal díszített hideg hal. Főzelek: kolozsvári töltött káposzta. Pecsénye: libasült, vegyes salátával és nyúl-derék pácolva, tejfölösmártással, citromszeletekkel és makarónival körítve. Tészta: fánk és íróstészta, barackkrém körítveogyoró-csókocskákkal, csokoládés édes tésztával és sodrott tortalepénnyel. Gyümölcs: szőlő, alma, körte, narancs, dió; ezzel egyidejűleg sajt. Végül feketekávé.

Nagy vacsora.

(Télien.)

Első fogás: hideg hal ászpikkal és majonézzel díszítve. A hallal egyidejűleg sonkát is adjunk tojással, hagymával és tormarózsával díszítve. Ezután szépen ropogósra sült bőrrű malacpecsenyét adjunk, salátakáposztával. Tészta lehet tehéntúrós-laska és csöröge, vagy rongyos béles is. Pecsényének libamell, vad módra készítve, tejfölösmártással és makarónival körítve; csemegének csokoládés és mandulás tészta, gyümölcskenyér. szőlő, alma, körte és többféle befőtt gyümölcs, amelyet sült-höz is kínálhatunk, mert sokan vannak, akik a sült mellé is szeretik a befőttet. Kárpáti sajtot, vaját és retket is tegyünk az asztalra. A tea folytonosan és nagy kannában álljon mindenkinek rendelkezésére, egypár teához való félédes száraz tésztával. Ha még pazarabb ellátást akarunk kifejteni és késő éjfélig tart a vendégség, puncsot is készítsünk piskótával fől-szolgálva.

Italok. Húsételig Dreher-sör, pecsenyéhez palack-borok, — tészták után pezsgő.

A beteg ember táplálása.

Lázás betegek táplálása.

A lázas beteg táplálásánál nagy óvatosságra van szükség. Ha válogatás nélkül mindent adnak a betegnek, könnyen elromlik a gyomra, mely lázasoknál amúgy is nagyon gyöngye és sérülékeny. Ha pedig az ilyen beteg elrontja a gyomrát és pár napig nem táplálkozhatik úgy, amint kellene, attól csak súlyosabb lesz a baja. Nagy tömegekben sem szabad a táplálékot a betegbe erőszakolni, mert ez megnehezíti a szív munkáját, már pedig a lázas

betegnél rendkívül fontos dolog, hogy a szív működése ne hátráltassék. Ha folyton azzal kínozzuk a beteget, hogy minden pár percben étellel-itallal kínáljuk, nem használunk, hanem ártunk neki, mert megzavarjuk szükséges nyugalomban és a kierőszkolt evés-ivás gyakran légzési nehézségeket, émelygést, hányást okoz, ami a beteget nagyon kimeríti. Az italt se erőszakoljuk rá a betegre.

Ami a lázas betegeknek nyújtandó egyes táplálékokat illeti, addig is, míg az orvos megállapítja az étrendet, a következők tartandók szem előtt:

A lázas betegek legfontosabb tápláléka a *tej*, mert nagy a tápláló értéke és könnyen emészthető. Ebből egy vagy másfél liter adható a betegnek egy nap alatt. Akik a tejet nem szívesen isszák, azoknak teával, kávéval adható. Ha a tejbe kevés konyakot öntünk, még azok is szívesen megisszák, akik különben undorodnak tőle. Kakaóval is elkészíthetjük a tejet, de akkor inkább hidegen adjuk a betegnek, mert a langyos vagy meleg kakaós tej élvezete után kellemetlen teltségi érzés támad a gyomorban. A csokoládés tejet édes íze miatt a legtöbb beteg nem szereti. Ha nincs a betegnek hasmenése, aludttejet is adhatunk neki, de a tejfölt szedjük le előbb róla.

Adhatunk a lázas betegnek *levest*, melynek tápláló értékét liszt, tojás hozzáadásával növelni lehet. A leves lehet rántott leves, tejleves, húsleves, borjúlábból készült envves leves, mindezekbe tojás hártható, vagy árpadara, rizs, szágó főzhető.

Ha *hús* adható a betegnek, amit orvos állapít meg, akkor nyers, vakart húst vagy apróra vagdalt főtt húst adjunk. A húsból frissen kipréselt nedv is ajánlatos táplálék levesben vagy nyersen, de akkor tegyünk bele egy borsosmenta cukorkát ízjavítónak.

Ami az *italokat* illeti, azokat vagy melegen, vagy hidegen kell a betegnek adni. A langyos ital épp úgy nem ízlik a lázas betegnek, mint az egészséges embernek. A víz tehát mindig friss, esetleg, ha az orvos úgy rendeli, jeges víz legyen. Adhatunk azután limonádét, málnaszörpös vizet, tojásfehérjével kevert vizet, rizsvizet, cukros vizet, szénsavas ásványvizet. A szeszes italok közül a bor és a cognac vízzel keverve igen jó hatással szoktak lenni a betegre.

Lábbadozó betegeknek való ételek és italok.

Lázas betegségek után a láz múltával az emésztőszervek működése még korántsem tökéletes, azért nagy elővigyázat szükséges a nehéz betegségekből fölépültek táplálásánál. A lábbadozó beteg éhségi érzése, étvágya félre ne vezesse az embert és ne nyujtsunk a rekonvaleszcensnek olyasmit, amit az megkíván, ami azonban esetleg megárhathat neki. Az ételnek, melyet az üd-

lőknek adunk, kezdetben folyékonynak kell lennie, később lehet nekik adni félfolyékony és még később laza összeállítású eledelt. A szokott ételrend felé csak fokozatosan szabad haladni és inkább napjában többször keveset, mint ritkábban és egyszerre sokat egyék a lábadozó. Folyékony ételek: erős húsleves, rántottleves, tejeleves, becsináltlé, mindez esetleg tojássárgájával, sok tej, gyöngye tejes kávé, csokoládé, zsírtalanított kakao-forrázat. Félfolyékonyak: lágy tojás, tejes pépek, sűrű becsináltak. Laza összeállásúak: vagdalt borjúhús, sódar- vagy nyers vesepecsenyevakarék, csirkesült fehér húsa, gyöngye borjúsült, fogoly, fácán; halak közül fogas, kecsege, de izgató mártások nélkül. Húsfélékhez alma- vagy aszalt szilva-kompót adható. Tészták helyett tojáshabfölfujt, citromfölfujt, omlette, piskótatészta (rizsliszttel készítve) adandók. Kenyér helyett kétszersült, pirított zsemlye. Italul délelőtt kis pohár tokaji, ruszti, malagbor, délben pohár Dreher-Excellior tápsör. Az üdülés harmadik hetében lehet áttérni a megszokott rendes ételrendre.

Tüdőbajosok ételrendje.

Mint minden lázas betegségnél, a tüdőbajnál is rendkívül fokozott az anyagcsere. A fokozott anyagcsere következménye a szervezet két főalkotórészének: a fehérjének és a zsírnak gyors elhasználódása. Azért soványodnak le és erőtlenednek el rövid idő alatt a tüdőbetegek. A láz sorvasztja el őket. A lesoványodásnak és erőtlenedésnek elejét venni csak úgy lehet, ha fölös mennyiségben juttatunk a beteg szervezetnek fehérjét és zsíradékot. A tüdőbajos embernek azért bőven kell fogyasztani olyan ételeket, melyek a két tápláló anyagból sokat tartalmaznak. Ilyen ételek: tej, író, gyenge tejes kávé, tejszínes tea, Dreher-Maul kakaó, Dreher-Maul csokoládé, kefir, nem erős sajtok, különösen zsíros sajtok (liptói, szepesi túró), vaj, füstölt és nem paprikázott szalonna, sonka zsírjával, csontvelő, tojás lágyan, erős és zsíros húslevesek belefőtt tésztával, enyvedús becsinált levesek, bab-, borsó- vagy lencseliszttel készült levesek, vagy ilyen lisztekkel készült pépek, burgonya különböző alakban, sülték, főleg szárnyas, vad, borjú, bárány, puhább marhasülték, soványabb sertéssült, halak közül kecsege, fogas, harsa ászpikkal, szardinia és thunhalkonzervek, teibefőtt rizs, darás metélt, omlette, palacsinta, fölfujtak, írósvajas könnví tészták, rizslisztes sütemények (piskótatészta), fehér buzalisztból készült kávéssütemények pirítva, kétszersült, friss vagy párolt gyümölcs, befőttek. Tüdőbetegeknek alkalmas italok: Baksör, édes borok, cognac, pezsgő. — A két fő táplálék a hús és a tej legyen. Csak a hússal bőségesen táplált szervezet bír megküzdeni a kórral. A hús mellett bőségesen kell fogyasztani tejet is. Naponta egy vagy másfél liter tej igen üdvös hatással szokott lenni.

A tejnek ezt a mennyiségét legcélszerűbb négy részre osztva elfogyasztani. Legjobb, ha reggelire, villásreggelire, uzsonnára és lefekvés előtt issza meg a tüdőbajos a tejporcióját. Ha talán megunná az édes tejet, ihatik egy ideig aludttejet is. Ha ez sem izik már, próbálja meg a kefirt. Ez igen kellemes ital. Ebből igyék napjában négyszer egy pohárral. Ha megkedveli, lassan emelheti a napi mennyiséget két literre, úgy, hogy négyszer napjában megiszik egy féllitert. Eleinte, amíg megszokja, úgy is fogyaszt-hatja, hogy óránként egy kanálnyit iszik belőle.

Cornet professzor a tüdőbajosok részére a következő ételrendet ajánlja:

Reggel hét órakor elfogyasztja a beteg az első reggelit, amely áll negyed- vagy félliter tejből vagy kakaóból, kávéból, melybe egy-két tojás van belehabarva. Változatosság kedvéért ehelyett ehetik az ember itt-ott rántottlevest is vagy fölvágotat, szalonnát, vajas kenyeret. A második reggeli ideje kilenc óra délelőtt. Ekkor ihatik a beteg ismét negyed- vagy félliter tejet vagy egy deci erős bort (tokajit, sherryt, malagát) és ehetik vajas kenyeret egy szelet sonkával. — Az ebéd egy órakor fogyasztandó el. Ebéd előtt fél órára le kell heveredni a kanapéra. Az ebéd áll levesből, halból, sültből, szárnyasból, főzelékből, kompótból és salátából, valami sült vagy főtt tésztából, vajból és sajtból. Ital: egy deci vörösbor vagy egy negyedliter Bak-sör. Ebéd után fél vagy egész órát pihenni kell. — Uzsonna négy órakor: negyed- vagy félliter tej, esetleg kakaóval és egy-két belehabart tojással. Azonkívül vajas kenyér és méz. — Vacsora előtt negyed- vagy félórát pihenés. Vacsora ideje hét óra este. A vacsora álljon sült húsból főzelékkel, vagy hideg fölvágottból, szalonnából, pirított burgonyával, vajas kenyérből. Ehhez igyék a beteg egy deci bort vagy negyed- esetleg félliter Bak-sört. Ha nem barátja a szeszes italoknak, igyék tejet. — Este kilenckor még negyed- vagy félliter tejet fogyaszt el a beteg egy darab kétszersülttel vagy kenyérral és tíz órakor nyugodni tér.

Dettweiler tanár ételrendje a tüdőbetegek részére a következő:

Reggel hét-nyolc órakor: tejes-kávé, vagy tejes-tea, vagy Dreher-Maul kakaó, kétszersült vagy zsemlye vajjal és kávé-sütemény a jóllakásig, erre egy pohár tej kortyonkint. — *Délelőtt tíz órakor:* egy-két pohár tej kortyonkint elfogyasztva vagy egy üveg kefir, vajas-kenyér, esetleg bouillon tojással és vajas-kenyér, vagy hideg hús és vajas-kenyér, egy pohár borral, ha lehet, még ezután egy pohár tej kortyonkint. — *Déli egy órakor:* ebéd, mely áll sültből, főzelékből és csemegélből, italul bor tisztán vagy ásványvízzel. — *Délután négy órakor:* egy pohár tej vagy kefir, sonkás-vajas-kenyér, egy pohár borral vagy egy pohárka konyakkal. — *Este hét órakor:* meleg húsétel burgonyával, rizzsel, metélttel, vagy hideg hús, vagy szárnyas-

sült salátával és befőttel, egy pohár bor. — *Lefekvés előtt*: egy pohár tej egy kávéskanál konyakkal.

Ha lázas a beteg, akkor étvágya is kisebb. De azért lázas állapotában is jól kell a tüdőbajost táplálni, csak arra kell ügyelni, hogy a legkönnyebben emészthető táplálékokat kapja mindig. Húst ilyenkor csak keveset adjunk neki, ez is könnyen emészthető csibe, galamb, sonka, borjúmirigy stb. legyen. A lázas tüdőbeteg főlápláléka: tej vagy tejszín. Kenyér helyett zsemlyét, kétszersültet kapjon vajjal. A főzelékek közül burgonya, rizs, spárga, paraj, karfiol meg van engedve különösen azért, mert velük sok zsiradék nyújtható a betegnek, amire nagy szüksége van. Bor és konyak helyett inkább Dreher-Baksört adjunk.

Gyomorhajosok ételrendje.

Gyomorhaj többféle van. Aszerint, amint más és más a gyomorhaj, más és más lesz a megfelelő ételrend is. Hogy a gyomorhaj milyen, azt az orvos állapítja meg. Az orvos mondhatja tehát csak meg, hogy kinek milyen ételrend való, orvos megkérdezése nélkül azért a gyomorhajos ember sohase határozza el magát egy bizonyos diétára. Bár minden gyomorhajnak más az ételrendje, vannak azért bizonyos szabályok, melyek minden gyomorhajos táplálásánál érvényesek. A legfőbb szabály az, hogy a beteg gyomrot kímélni kell. Azért a gyomorbeteg csupa olyan táplálékot kapjon, amely, amellet, hogy tápláló anyagokban gazdag, egyúttal kevés munkát is adjon a beteg gyomornak, vagyis könnyen emészthető legyen és minél gyorsabban távozzék a gyomorból. Hogy melyik étel-ital emészthető könnyen, melyik nehezen, melyik időzik a gyomorban rövidebb, melyik hosszabb ideig, az kitünik az itt következőkből:

Hús. A legkönnyebben emészthető a szárnyasok húsa. Ezek között is emészthetőség tekintetében első helyen áll a csirke és galamb húsa. Nem sokkal nehezebben emészthető a kappan és a nem nagyon zsiros poulard húsa. A fogoly és a fácán húsa már több munkát ad a gyomornak. Legnehezebben emészthető azonban a szárnyasok között a kacsza és a liba. Főtt állapotában minden szárnyas húsa könnyebben emészthető, mint megsülve. A szárnyasok után következik a borjú. Ennek is a legkönnyebben emészthető része az agyveleje. A párolt borjúvelő egyike a legkönnyebben emészthető ételeknek. A borjúhúsnál már kissé nehezebben emészthető a halhús. De a nem zsiros halak: a pisztráng, a csuka, a ponty húsa még mindig sokkal könnyebb emésztésű, mint a marhahús. Ennél is nehezebb a sertés és az ürü húsa. Az összes eddig említett húsnemek emészthetősége pedig függ elsősorban a zsirtartalmuktól. Minél kevesebb zsiradék van a húsban, annál rövidebb ideig marad a hús a gyomorban. Ha ellenben igen zsiros a hús, melyet a gyomor nedve föl-

bontani nem képes, körülveszi a hús rostjait és gátolja a gyomor nedvét abban, hogy a rostokat fölemésze. A zsíros hús tehát hosszabb időn át emésztetlenül hever a gyomorban. A zsírtartalom mellett a hús elkészítése módjától is függ, hogy könnyebben vagy nehezebben emészthető-e. Könnyebben emészthető a hús, ha elkészítése előtt jól megütögetjük, apróra vágjuk, hasirozzuk. Legkönnyebben emésztődik a nyers hús. A hasonló minőségű sült, főtt és párolt húsok között emészthetőség tekintetében alig van különbség. A főtt és finoman hasirozott hús éppoly könnyen emésztődik, mint a sült hús. A félangolosra sült, belül még véres beefsteak könnyebb emésztésű, mint a jól kisült. A hideg sült is könnyebben emésztődik, mint a meleg, emellett sokan (egészségesek és betegek egyaránt) szívesebben is eszik.

Leves. A leves bőséges étkezés előtt mindig jó hatással van a gyomorra, mert emésztőképességét fokozza, de azért mégsem tanácsos, különösen gyöngé gyomrú embereknek sok levest enni. Egy-két kanál jó leves jó hatással van, de már egy nagy tányérral ha eszik az ember, az inkább kárára lesz. A sok folyadék megigítja a gyomor emésztőnedvét, mi által ez alkalmatlanná válik az ételek megemésztésére. Helytelen eljárás azért az, hogy a gyomorbajosokat levestel traktálják. A sok leves még azt a csekély emésztőnedvet is hasznavehetetlenné teszi, amelyet ilyen beteg gyomor produkálni képes.

Tojás. Legkönnyebben emészthető a lágytojás, éppúgy a levesbe habart nyers tojás. Már nehezebben emésztődik a nyers tojás, a keményre főtt tojás pedig már a nehéz emésztésű ételek közé tartozik. A tojássárgája nagy zsírtartalma miatt, nehezebben emésztődik, mint a tojás fehérje.

Tej. A gyomorbajosnak olyan táplálékra van szüksége, melynek nagy a táplálóértéke, amellett könnyen emészthető és a gyomrot nem izgatja. Ennek a hármaskörnek legjobban megfelel a tej. Hogy a tej mégsem játszik nagy szerepet a gyomorbajosok táplálásánál, annak oka az, hogy a legtöbben nem szívesen isszák. Ha mégis ráfanyalodik a gyomorbajos a tejjivásra, akkor mindig csak kortyonként igya a tejet, mert így könnyebben emésztődik meg. Ha az ember a tejet lassan szürcsöli, akkor a gyomorba kerülve, a tej apróbb darabokban fog megalvadni és ezek az apró tejalvadékok a gyomor nedve számára könnyen lesznek átjárhatók. Ha ellenben egyszerre leönt az ember egy vagy két pohár tejet, a gyomorban egy összefüggő nagy darabban fog megalvadni és ezt a tömött nagy alvadékokat a gyomor emésztő nedve teliesen fölbontani, megemészteni nem lesz képes. A tej, amely különben a könnyen emészthető táplálékok közé tartozik, így nehezen emészthető itallá lesz. Sokan, akik különben a tejet nem szeretik, megisszák, ha kevés konyakot öntünk bele, vagy kissé megsózzuk, vagy szódabikarbonát teszünk hozzá. A nyers tej épp olyan könnyen emészthető, mint a főtt tej. Az édes és sa-

vanyu tej között sincsen különbség az emészthetőséget illetőleg. Minél zsírosabb azonban a tej, annál nehezebben emésztddik. Tej helyett kefir is ihatik a gyomorhajos. A kefir, mint említve volt, könnyebben emésztddik, mint a tej. Gyöngegyomrú, emésztdési zavarakban szenvedő betegeknek azért igen ajánlatos ital a kefir.

Hüvelyesek. A hüvelyes vetemények igen becses tápszerek. Nagy szénhidrát-tartalmuk és fehérjében való gazdagságuk kvalifikálja becses tápszerekké. A hüvelyük persze, mely emészthetetlen sejtanyagból áll, nehezen emészthetökké teszi őket és gyöngegyomrú embereknek bizony nem való sem a bab, sem a lencse. De aki nagyon kedveli ezeket a vastag ételeket, annak gyöngegyomra dacára sem kell egészen lemondania a hüvelyesek élvezetéről. Mert el lehet úgy készíteni őket, hogy a gyöngegyomor is elbír velük. Ha pépet készítenek belőlük, sokkal könnyebben emészthetők meg és gyomorhajos ember is kár nélkül ehetik ittott egy kis bab- vagy lencsepürét.

Burgonya. Ugyanígy áll a dolog a krumplival is. A darabos krumplinál sokkal könnyebben emészthető a krumpli-püré. Ennél is könnyebben emészthető a szétnyomott és megszózott lisztes krumpli. Sokat persze ebből a könnyebben emészthető burgonyából sem szabad enni.

Főzelék. A leveles főzelékek és a kelfélék tápláló értéke igen csekély és amellet nehezen emészthetők is, gyomorhajos ember tehát ne igen egyék főzeléket. Ha mégis nagyon megkívánja, akkor ehetik virágos kelt, a spárganak főtt fejét, spárgasalátát, kalarábét, sárgarépát, parajt, zöldbabot, zöldborsót. Ezek mégis valamivel könnyebben emésztddnek, mint a többiek. Persze ezekből is inkább csak kóstoljon a beteg.

Saláta nem való gyomorhajos embernek, mert már magában is nehezen emészthető, de még nehezebben emészthetővé teszi az ecet, olaj, fűszer, amivel elkészítik.

Gyümölcs se való gyomorhajosnak. A gyümölcs nem tartozik ugyan a nagyon nehezen emészthető ételek közé, de a benne levő sok gyümölcssav izgatja a gyomrot, az érett édes gyümölcsben pedig sok a cukor, amely erjedést okoz az emésztdszervben. A legkevesebb gyümölcssav van még az almában és a körtében, ezeket tehát még meg lehet engedni a gyomorhajosnak, de ne nyersen, hanem püré alakjában. Cseresznyebefőttet is ehetik néha egy keveset a gyomorhajos.

Kenyér. Hogy a friss kenyér nehezebben emésztddik, mint a régi, azt mindenki tudja. Gyomorhajos tehát csak régi kenyeret egyék, ennek is inkább a héját, mint a belét. A pirított kenyér, a kétszersült még könnyebben emészthető. A pirított kenyeret, kétszersültet azonban ne mártsuk borba, kávéba, mint azt rendszeren tenni szokták, mert így nem könnyebben, hanem inkább nehezebben emésztddik. A kávéba, borba mártott pirított kenyeret, kétszersültet hamar lenyeli az ember, mert nem kell megrágni. Már pedig az ilyen lisztből készült ételeknél nagyon fontos, hogy

minél tovább időzzenek a szájban és minél hosszabb ideig legyenek kiteve a szájmirigyek által elválasztott nyál emésztő hatásának. A gyorsan lenyelt lisztes étel nagyon megfekszi a gyomrot.

Zsírok. Általánosan elterjedt nézet, hogy a zsírok sem valók gyomorhajósoknak. Ez nem áll. Vannak a zsírok között is könnyen és nehezen emészthetők. A vaj és a növényi zsiradékok, amilyenek a növényi olajok (olajfaolaj, szezámolaj), könnyen emészthetők. Nehezen emészthetők ellenben mindama zsiradékok, melyek állati sejtek belsejébe vannak zárva. A zsíros hús, a szalonna tehát a nehezen emészthető zsírokhoz tartoznak, természetesen a disznósír és a libazsír is. A friss vaját azért bátran megeheti a gyomorhajós. Természetesen nem kitűzőszámra, öt-tíz deka friss vaját kétszersülttel, keksz-szel, vagy finom búzakenyérral mindennap megehetik és ez hasznára is lesz.

Fűszerek. Erősen fűszerezett ételek nem valók gyomorhajósoknak. Vanília, kömény, ánizs, szegfűszeg, fahéj, kis mennyiségben nem ártalmasak. Paprikás, borsos ételek azonban ne kerüljenek a gyomorhajós asztalára, mustár se.

Italok. Gyomorhajós csak keveset igyék, vizet is, egyebet is. A sok ital nagyon megterheli a gyomrot és akadályozza emésztő működésében. Egészséges embernek sem jó azért, gyomorhajósoknak annál inkább árt, ha sokat iszik egyszerre. Különösen pedig nem szabad sokat inni közvetlen étkezés előtt és étkezés közben. Egy félliter ital már hátrátartja az emésztést. — A szesz *ital* kis mennyiségben fogyasztva, elősegíti az emésztést. Az alkohol eineli az étvágyat, élénkebbé teszi a gyomor emésztő mozgását, siettetli a nehezen emészthető, zsíros ételnek átvitelét a gyomorból a belekbe. Gyengegyomrú embereknek azért nemcsak szabad, hanem ajánlatos is a szesz italok fogyasztása úgy az étkezés előtt, mint az étkezés befejezése felé. Negyedórával étkezés előtt egy pohárka konyakot, fél pohár nehéz bort, ha nem is mindennap, igyék a gyomorhajós. Étkezés befejezése felé pedig jó, ha megiszik egy-két pohár könnyű asztali bort (akár vöröset, akár fehérét). Természetesen nem egyszerre, étkezés előtt is, meg utána is. Pezsgő és sör nem való a gyomorhajósoknak. — *Kávét* és *teát* se igyék sokat, mert izgatja a gyomor idegeit. — *Ásványvizek.* A közönséges vizet a legtöbb gyomorhajó rosszul türi, azért inkább ásványvizet igyék tisztán vagy kevés borral. Az ásványvizek között legmegfelelőbbek a szénsavas vizek.

Az itt elmondottakból könnyen tájékozódhatik a gyomorhajós, hogy mit szabad és mit nem szabad ennie-innia.

A gyomorhajósok táplálásának egy további fontos szabálya, hogy az étel mindig lehetőleg puhán és tökéletesen fölaprított állapotban kerüljön a gyomorba. Ilyen állapotban az étel könnyebben emészthető és gyorsabban távozik a gyomorból. A gyomorhajós részére készülő ételt tehát mindig egészen puhára kell főzni, sütni és apróra vágni. Azután a beteg maga is jól rágja meg az ételt, mielőtt lenyeli. A beteg tartsa mindig szem előtt, hogy az

ételek és különösen a lisztes, hüvelyes ételek emésztése már a szájból kezdődik. A szájmirigyek nyála indítja meg az ételek megemésztésének folyamatát. Minél tovább rájuk az ételt, annál jobban járja át a nyál és annál könnyebben emésztődik azután meg. A gyomorbetegségnél azért még fontosabb, mint az egészségesnél, hogy jó foga legyen. Fontos szabály a gyomorbetegségek táplálásánál az is, hogy az ételük-italuk se nagyon forró, se nagyon hideg ne legyen. Az étel ne legyen melegebb, mint 37—38 fok, az ital ne legyen hidegebb, mint tíz fok Celsius. Étkezés után a gyomorbeteg a hátán vagy jobboldalán fekvéssel egy óráig nyugodtan maradjon. Ez nagyon megkönnyíti az emésztést. Három-négy órával étkezés után pedig jó, ha nagyot sétál a gyomorbeteg. A vacsorát mindig legalább két-három órával lefekvés előtt fogyassza el. A gyomorbeteg ne egyék sokat egyszerre, hanem csak keveset és inkább többször napjában.

Bélbetegségek ételrendje.

Ha *friss a bélhurut*, akkor az első napon ne egyék a beteg semmit. Kínzó szomjúságának csillapítására ihatik teát, de csak kávéskanállal egyszerre. A tea ne meleg legyen, hanem szobahőmérsékletű, ez jobban oltja a szomjúságot. A betegség második napján a menü csupán nyálkás levesekből (árpa- és rizsaleves paszírozva) és tojásfehérjés vízből álljon. Ez utóbbi úgy készül, hogy egy tojás fehérjéhez folytonos keverés közben hozzáöntenek két deci friss vizet, azután esetleg hozzátesznek még egy kis cukrot vagy kevés konyakot, bort. Ihatik a beteg még langyos vagy meleg teát, esetleg kamillateát, kevés vörösbort hárommennyi vízzel, konyakot vízzel jól megkeresztelve, vagy meleg teát négyszer annyi vörösborral keverve. Ha a hasmenés szünni kezd, akkor a harmadik napon húsleves kaphat a beteg belehabart tojással és kakaót, hozzá kétszersültet, zsemlyehéját. Csak mikor a hasmenés egészen megszűnt, akkor ehetik a beteg rántottleveset, tyúkpüréleveset, tapióka- és rizslisztpepet, főtt borjuvelőt és borjumirigyét, vagdalt húst (tyúkból), tyúkhúst bőr nélkül, aszpikot, vakart marhahúst (beafsteak), főtt tejet, csokoládét. Lassankint át lehet azután menni a megszokott ételekre, azonban még hosszú ideig tartózkodjék a beteg a gyümölcs, nehéz főzelékek, élesztős tészták, barna kenyér, savanyu, nagyon zsíros és fűszeres ételek, fagyalt, sör élvezetétől.

Ha *régi a bélhurut*, csupa olyan ételt és italt vegyen magához a beteg, amely, amellet, hogy tápláló, a beleket nem izgatja. A húsközül különösen a fehér húsköz (borjú, tyúk) és halak ajánlatosak. Marhahús-vakarék, borjuvelő, borjumirigy, hasé, zselé, húspüré-levesek, lágy tojás, rántott, tojásfelfújt, nyálkás és rántottlevesek a legmegfelelőbb ételek. Húsleves izgatja a belet, de ha nem sok zöldség főtt benne, akkor egypár kanállal ehet belőle

a beteg. Főzelék csak pép alakjában élvezhető (burgonya-, lencse-, bab-, borsópüré). Kariol, spárgafejek és passzirozott paraj, puhára főtt metélt tészta megengedett ételek. Tejbe főtt rizs, dara, szágó igen alkalmas eledelek. Különösen a tej igen becses táplálék a krónikus bélhurutban szenvedők részére, azért jó, ha más könnyen emészthető ételek mellett még egy-két liter tejet is fogyaszt a beteg naponkint. A tej azonban sokaknál fokozza a hasmenést. Hashajtó hatását a tejnek úgy csökkenthetjük, hogy mésvizet teszünk hozzá és mindig csak forraltan adjuk a betegnek. A tészták közül csak a könnyebbeket (fölfujtakat, omletteket) szabad a betegnek enni. Azok se legyenek nagyon cukrosak, mert a cukor nagyfokú erjedést okoz a bélben. Kétszersültet, zsemlyehéjat egyék a beteg kenyér helyett. Gyümölcsöt egyáltalán nem szabad enni, zsíros dolgok is ártanak, legfőljebb friss vaját ehetik keveset. Saláta, erősen fűszerezett, pikáns ételek, tiltott dolgok. Italnak legjobb a jó vörösbor, az áfonyabor csökkenti a hasmenést, úgyszintén a háromnapos kefir is.

Bélrekedésben szenvedőknek alkalmas italok és ételek azok, melyek a belek mozgásait élénkítik, siettetik. Ilyen italok és ételek a hideg ivóvíz (mely különösen akkor hat jól, ha éhgyomorra issza az ember), a szénsavas ásványvizek (Gieshübler), a sör, a must, a fehér bor, a limonádé, az iró, a jól megcukrozott kávé, a főtt és a nyers gyümölcs (különösen a sok savat tartalmazó szilva, barack, eper és a vízben gazdag dinnye, kevésbé a savban szegény körte), a gyümölcsízek, a méz, a sós halak, a zsíros és cukros ételek, a zöldségek (köztük különösen a paraj és a saláták). Ezekből az italokból és ételekből bőven kell fogyasztani azoknak, akik szorulásban szenvednek. Ellenben kerülniök kell az olyan italokat és ételeket, melyek a belek mozgását, tapasztalat szerint, késleltetik. Ilyenek: a tea, a vörösbor, az áfonyabor, a kakaó, a csokoládé, a nyálkás levesek, rizs, dara, burgonya. Hashajtó hatása van az egynapos kefirnek is.

Elhízottak ételrendje.

Az elhízás főokai a túltáplálkozás és az elégtelen izomtevékenység, továbbá a sok alvás is. A zsiradéknak a szervezetben való túlságos bő képződését és lerakódását megakadályozni a legegyszerűbben úgy lehet, hogy az ember kevesebbet eszik, mint amennyit eddig evett, kevesebbet alszik, mint amennyit eddig szokott volt aludni és végül többet mozog, dolgozik és fárad, mint azelőtt. A táplálkozást illetőleg tehát a fődolog, hogy a kövér ember kevesebb táplálékot vegyen magához, mint amennyihez hozzászokott. Ez azonban még nem jelenti azt, hogy az ember koplaljon, a koplalástól nemcsak lesóványodik, hanem el is erőtlenedik az ember. Tehát koplalni nem kell, de túl se kell

tömni a gyomrot. Az ételek közül kerülni kell azokat, amelyek a zsirképződést előmozdítják, ilyenek különösen a tésztaneműek, cukros ételek, csemegék, zsírok. A főzelékek közül csak a következőknek az élvezete ajánlatos: paraj, kelkáposzta, kalarábé, zöldsaláta. A friss gyümölcsök közül a kövér ember csak az epret, áfonyát, málnát, szilvát egye. A többi főzelék és gyümölcs elősegíti az elzsírosodást, élvezetük tehát nem ajánlatos. Az italokat illetőleg a szabály az, hogy ezeknek is épp úgy, mint az ételeknek, meg kell szorítani a mennyiségét, kövér embernek egyáltalán nem szabad sokat innia, de különösen óvakodnia kell csemegeborok, nehéz sörök és pálinkák, édes likőrök élvezetétől. A feketekávé és a tea ellenben célszerű italok. A táplálék mennyiségének apasztásával össze kell azután kötni az izommunkát. Sokat kell járni, dolgozni, esetleg tornázni, hegyet mászni. Aludni csak éjjel szabad, legfőljebb hét órán át, nappal és különösen ebéd után tilos az alvás, mert ez leginkább segíti elő a zsír lerakódását.

Köszvényesek ételrendje.

A köszvényt általánosan a gazdag emberek betegségének nevezik és azt tartják, hogy csak azokat támadja meg, akik bőségesen szoktak lakmározni. Egészen így nem áll ugyan a dolog, de annyi bizonyos, hogy a bőséges ételkezés és italozás a köszvénynek is egyengeti az útját, épp úgy, mint két félelmetes testvérének: az elhízásnak és a cukorbetegségnek. A sok étel és ital óriási munkát ró a gyomorra, a belekre és a vesére, melyeknek az a rendeltetésük, hogy az ételt és italt földolgozzák és maradékait a szervezetből eltávolítsák. A megerőltető munka idővel annyira megviseli őket, hogy feladatuknak tökéletesen megfelelni többé nem tudnak. Az étel és ital fölbomlása folytán képződő sók nem küszöböltetnek már ki egészen a testből, hanem a véráramba jutnak és elvitetnek a test különböző részeibe és bizonyos helyeken ott ragadnak. A láb és a kéz ujjperecei között állapotodnak rendszeren meg és jegecek alakjában ott lerakódnak. De nem kímélik meg a többi ízületeket sem. A lerakódott sójegecek képezik azokat a fájdalmas csomókat, melyek a köszvény ismertető jelei. A vese, a gyomor és a bél annál hamarabb fáradnak bele a rájuk rótt nagy munkába, minél jobban vannak már amúgy is megviselve. Vannak emberek, akiknél ezek a szervek már születésüktől fogva gyöngék, ezek öröklik a köszvényre való hajlamot. Az előhaladottabb korú embereknél pedig ezek a szervek nagyon el vannak már használva, azért olyan gyakori betegségük a köszvény az öregebb, a nagyétű és az italos embereknek.

A köszvényes embernek első dolga tehát az legyen, hogy kímélje az agyondolgoztatott veséjét, gyomrát, belét, vagyis

hagyjon föl mielőbb az evés és ivás túlságos kultiválásával. Mert ha csak addig tart diétát, míg a fájdalom rákényszeríti és a köszvényes roham után visszatér régi túlbőséges ételrendjéhez, előáll majd az az állapot, hogy köszvényrohamai egyre sűrűbben fogják meglepni és az idők folyamán vesebaja, gyomorbaja, bélbaja is fog támadni. A testben visszamaradt húgysavas sók ugyanis beteggé teszik előbb-utóbb ezeket a szerveket is. Ha pedig ezek a szervek már nem épek, akkor a köszvény is annál jobban e.hara-pódzik. Tapasztalati tény, hogy valahányszor elrontja bőséges evéssel-ivással a köszvényes beteg a gyomrát, mindig újabb és újabb roham lepi meg.

Az étel és ital mennyiségét mindenekelőtt meg kell szorítani. Azután arra kell ügyelni, hogy csupa olyan ételt egyék és italt igyék, mely könnyen emészthető, melyből húgysavas sók nem képződnek és amely a vesét nem izgatja.

Ami a *húst* illeti, azelőtt szigorúan eltiltották a köszvényest minden húseteltől, mert azt hitték, hogy főképpen a hús az, melyből a testben húgysavas sók képződnek. A tapasztalat azonban azt mutatja, hogy ez nem áll. Csak bizonyos húsfajok élvezésekor szoktak a szervezetben a húgysavas sók fölszaporodni. Ilyenek: a máj, a lép, a vese, a velő és a kedezmirigy húsa. Ezeket a dolgokat tehát nem szabad a köszvényesnek enni. De azért a többi húsból se egyék túlságosan sokat, naponta többet mint húsz deka húst enni nem ajánlatos. Ez is csak fehér hús (csirke, borjú) legyen, mert ez nem izgatja a vesét. Ez a fehér hús se legyen sült, hanem főtt hús. Sülttel csak egyszer-kétszer hetenkint egyék a köszvényes. Füstölt dolgok: sonka, kolbász ártalmasak és kerülendők, épp úgy a pikáns mártásos húsok is. Halat bátran ehetik, természetesen nem holmi halászlé s paprikás hal alakjában, de még kirántva sem, hanem csak főzve. Kaviár tiltott étel. A húsleves és a húslé, melyekben sok a vesére károsan ható kivonatanyag, szintén tiltott ételek.

Azelőtt a *tejet* is veszedelmesnek tartották a köszvényes részére. Újabban azonban megengedik az orvosok, sőt ajánlják bőségesebb élvezését is, mert kiméli a vesét. Aludt tej azonban már nem ajánlatos.

Tojás is a megengedett ételek közé tartozik, úgyszintén a *sajt* is. A sajt azonban természetesen csak mérsékelt mennyiségben élvezendő, hiszen az egészséges embernek sem használ, ha bőségesen fogyasztja. Csípős ízű sajtoknak az élvezete (liptói) azonban nem tanácsos.

Ami a *zsírokat* illeti, tíz dekát bátran elfogyaszthat belőle a beteg különböző ételekben, többet azonban nem, mert a zsíros étel gyorsan hízlal, a köszvényesnek pedig inkább arra kell törekedni, hogy fölösleges zsíradékától megszabaduljon. — A *lisztes* ételeket sok orvos egészen elliltja a köszvényestől. Mérsékeltén azonban káros következmények nélkül élhet velük. Kevés

kenyeret, egy-két zsemlyét, burgonyát megehetnek naponta. Holmi kalácsokkal és édes tésztákkal azonban ne terhelje meg a gyomrát, mert könnyen elronthatja és minden gyomorrontásnak egy köszvényroham szokott a következménye lenni. — A *cukor* is ártalmas, ha bőven fogyasztja a beteg. — *főzelékek* közül kerülje azokat, melyek puffasztólag hatnak, ilyenek a kefélek. — *Zöldséget* lehet enni. A *spárga* izgatja a vesét, köszvényes tehát ne egye. — A *gyümölcsről* azelőtt szigorúan eltiltották a beteget savtartalma miatt, most azonban megengedik, sőt bőséges élvezését is ajánlják.

Ha az ételek dolgában még most is vannak eltérések az orvosok között, hogy melyik engedhető meg és melyik tiltandó el, *ital* dolgában egységes a vélemény. Mind azt mondja, hogy a *szesz*es *ital* nagy ártalmára van a köszvényes betegnek. Azért a legtöbb orvos egyáltalán nem engedi meg a betegnek a szeszese ital élvezését. A lágyabb szívűek azonban megengednek egy-két kis pohár gyöngye fehér bort naponta. — A *kávé* és *tea* tekintetében a legszigorúbb orvos sem helyezkedik a teljes eltiltás álláspontjára. De ezekből az italokból sem engednek meg sokat, mert a vesére esetleg károsan hathatnak nagyobb mennyiségben. — A főitala a köszvényes betegnek a víz legyen. Még pedig lehetőleg *ásványvíz*. Tapasztalati tény, hogy a köszvényes beteg állapota jelentékenyen javul, ha asztali-italnak állandóan ilyen ásványvizet használ, mert igen jó hatása van úgy az emésztésre, mit a veseelválasztásra. A gyomor és a vese rendes működésétől függ pedig elsősorban a köszvényes beteg állapotának a javulása.

A köszvényes beteg, mint látható, egy-két étel és ital kivételével, majdnem mindent ehethat, csak az a fontos, hogy ne egyen-igyon sokat.

Cukorbajosok ételrendje.

A cukorbaj előidéző okát még nem tudják az orvosok, csak a tüneteit ismerik. A cukorbaj legjellemzőbb tünete, hogy a veseváladékkal több-kevesebb cukor ürül ki a testből. Ez a cukor egyrészt a táplálékkal bekebelezett cukorból való, másrészt a lisztes ételekből a szervezetben képződik. A cukrot és a lisztes ételeket tudományos gyűjtőnévvel szénhidrátoknak nevezik. Egészséges ember szervezetében a szénhidrátokból képződött és a nedvekben keringő cukor tovább alakul át, bomlik föl és látja el a testet meleggel és erővel. Cukorbajos ember organizmusa a cukrot tovább földolgozni, azt elemeire bontani többé nem képes, a cukor a testet fölhasználatlanul hagyja el, a bekebelezett szénhidrátok tápláló értéke így kárba vesz. A cukorbaj lényege tehát az, hogy a beteg szervezet a táplálékok egy részét, a szénhidrátokat, kellő módon földolgozni, kihasználni nem tudja. A szénhidrátok, me-

lyek az egészséges ember nélkülözhetetlen, fontos táplálékát képezik, a cukorbeteg táplálásánál alárendelt jelentőségűekké lesznek, sőt sokszor ártalmára is vannak. Ha a cukorbeteg ember csak úgy eszi tovább a szénhidrátos eledeleket, mint mikor még egészséges volt, egyre súlyosabbá teszi a betegséget. A cukorbeteg táplálásánál a legfőbb szabály tehát az, hogy a szénhidrátos táplálékokat tőle, amennyire csak lehet, megvonják. Ezeknek az ételeknek a tápláló értékét azonban pótolnunk kell. Erre való a fehérje és a zsír. A cukorbeteg fő táplálékai azért a fehérjében és zsírban gazdag ételek legyenek. A szénhidrátok megszorítása azonban nagy akadályokba ütközik. A cukorbeteg legtöbbször még jobban kívánja meg a szénhidrátos ételeket, mint az egészséges ember. Nem a cukorra és egyéb édességekre áhítozik, hanem a *kenyér* és a *krumpli* az, amit legnehezebben nélkülöz. Hosszú időre azért nem tanácsos, de nem is lehet a kenyeret és a krumplit a cukorbeteg asztaláról egészen száműzni. Mindkettő azonban természetesen csak igen kis és pontosan meghatározott mennyiségben engedhető meg.

A *kenyér* kis porciójával azonban rendszeren elégedetlen a beteg, azért közönséges kenyér helyett, melyben igen sok a szénhidrát, a cukorbetegok használatára készült, szénhidrátban szegényebb kenyeret adunk neki, amelyből aztán többet is ehetik. Ilyen kenyér: az aleuromat-, a conglutin-, a mandulakenyér. A mandulakenyér otthon is elkészíthető a következő módon: félkiló hámozott édes mandulát mozsárban egészen finomra törünk. A mandulalisztben azonban sok a cukor, azért vászonzacskóba kötjük és a zacskót negyedórára forró vízbe tesszük, a vizet előbb néhány csepp erős ecettel megsavanyítjuk. A cukortól így megszabadított mandulalisztet most tíz deka vajjal és két egész tojással jól összekeverjük és a keverékhez hozzáteszünk még három tojássárgát és kevés konyhasót. Most három tojás fehérjéből habot verünk és a tésztával összehabarjuk. Az így elkészített tésztát azután vajjal kikent formába tesszük és gyöngye tűznél megsütjük. Az aleuromat- és a conglutin-kenyér készen kapható, de otthon is elkészíthető, legcélszerűbben úgy, hogy a készen vett aleuromat-, illetve conglutin-lisztet ugyanannyi vagy kétszerannyi búzaliszttel keverik és rendes módon kenyeret sütnek belőle.

A *burgonya* szénhidrát-tartalma sokkal kisebb, mint a kenyéré, körülbelül harmadrésze. Burgonyát tehát háromszor annyit ehetik a cukorbeteg, mint kenyeret. Ez azonban nem azt jelenti, hogy a megengedett mennyiségű kenyér mellett még háromszor annyi burgonyát is szabad neki fogyasztani. Vagy kenyeret vagy háromszor annyi burgonyát. A legjobb, ha a beteg a megengedett kenyérmennyiségnek csak egy részét eszi meg, a többit pedig háromszor annyi burgonyával pótolja. A burgonyát mindig sok vajjal, zsírral, tejföllel fogyassza. — *Lisztet* a főzelékek készítésénél használni nem szabad. Csak ha könnyű a betegség, akkor

lehet itt-ott kevés lisztet használni, hogy ízletesebbé tegyük az ételt. Ekkor is azonban ajánlatosabb közönséges liszt helyett a szénhidrátokban szegényebb aleuromat- és conglutinlisztet használni. — Közönséges *cukor* helyett mindig a gyógyszerárban beszerezhető saccharint, krystalloset vagy mannitot használjuk az ételek-italok megédesítésére. Cukrot bőségesen tartalmazó táplálékok (méz, cukrozott, szárított gyümölcs) szigorúan tilott dolgok.

A cukorbajos táplálásánál fontos szerep jut a *szesz italoknak*. Mint fent mondtuk, a cukorbajosnak szénhidrátban szegény és fehérjében, zsírban gazdag táplálékot kell nyújtani, tehát sok húst és zsíros dolgokat kell a betegnek enni. Ezt a hús-zsír-diétát, mely a gyomorra nagy föladatot ró, nagyban megkönnyíti az alkohol. Az egészséges ember is megkívánja a szeszt, ha valami nagyon zsírosat evett. A zsíros étel után támadó kellemetlen érzés elmúlik egy kupica pálinkától vagy egy pohár bortól. Mint-hogy a cukorbajosnak napjában sokszorta több zsiradékot kell elfogyasztani, mint az egészséges embernek, a cukorbajos szesz ital nélkül el nem lehet. Hogy hamar rá ne unjon a zsíros dolgokra, evés közben és evés után igyék mindig kevés konyakot, rumot, whiskit tisztán vagy szódavízzel, vagy Gieshüblerrel keverve. Jó vörösbor is hasznos ital zsíros étel után.

Ami most már a cukorbajosok ételrendjét illeti, azt mindig az orvos állapítja meg, mert az ételrend a betegség könnyűsége vagy súlyossága szerint módosul. Azt pedig, hogy a cukorbajnak könnyebb vagy súlyosabb alakja van-e jelen, csak orvos mondhatja meg. Itt csak felsoroljuk azokat az ételeket és italokat, melyeket a cukorbajosnak fogyasztani szabad és tiltva van.

Noorden tanár, a cukorbetegség legpontosabb ismerője, az ételeket a cukorbetegnek táplálására való tekintettel négy csoportra osztja. Az *első* csoportba tartoznak a föltétlenül megengedett táplálékok. Ezeknek egy részében is vannak ugyan szénhidrátok, de igen csekély mennyiségben. Ezekből bármennyit fogyaszthat a beteg. A *második* csoportba tartoznak azok az ételek, melyeket csak kis mennyiségben szabad a betegnek enni. Ezekben már valamivel több a szénhidrát, azért mindig csak annyit egyék belőle a beteg, amennyit az orvos neki megenged. A *harmadik* csoportban vannak a föltételesen megengedett ételek. Ezek legnagyobb részében sok a szénhidrát és csak a könnyű esetekben vannak megengedve, akkor is csak szigorúan meghatározott mennyiségben, melyet mindig az orvos állapít meg. A *negyedik* csoport tartalmazza a cukorbajos táplálására igen becses, mert fehérjében és zsírban igen gazdag táplálékokat.

1. csoport: mindenféle friss húsok sütve vagy főzve, melegen vagy hidegen sajt levükben vagy liszt nélkül készült majonézben. Az izomrészeken kívül a belső részek (nyelv, szív, tüdő, velő, vese, csontvelő) is ehetők, csak a máj, mely cukrot tartalmaz, tíz dekánál nagyobb mennyiségben ne fogyasztassék. Füs-

tölt húсок, sonka. Mindenféle friss és konzervált hal. Kaviár. Hal-májolaj. Osztriga, csiga, rák, teknősbéka. Tojás. Mindenféle zsírok (vaj, szalonna, disznózsír, libazsír, olívaolaj). Zsíros tejszín (édes és savanyú) tisztán vagy ételekhez keverve három deci mennyiségben naponta elfogyasztható, ha az orvos valami okból el nem tiltja. Tej, csak külön e célra készített diabetes-tej használata ajánlatos. Mindenféle sajt, különösen a zsíros sajtok, de nem többet napjában öt dekánál. Saláták, petrezselyem, zeller, fokhagyma, uborka, paradicsom, vöröshagyma, kalarábé (amíg még zöld), hónapos és fekete retek, spárga, virágkel, rózsakel, articsóka, paraj, káposzta, sóska. Gomba. Só, bors, paprika, fahéj, szegfűszeg, angol mustár, sáfrány, ánizs, kömény, kapor, babér, ecet, citrom. Húslevesek, mindenféle húsból zöld főzeléssel, spárgával, tojással, csontvelővel. Édességek tojásból, tejszínből, mandulából, citromból, zselatinból, cukor helyett saccharinnal megédesítve. Italok: szénsavas ásványvizek, konyak, rum, arrac, whisky, szilvórium. Jó fehér és vörös borok. Tea és kávé cukor nélkül, tejszínnel, saccharinnal édesítve. Citromból és szénsavas ásványvízből készített limonádé saccharinnal.

2. csoport. Főzelékek (liszt és cukor nélkül főzve): szárított fehér bab, szárított sárga vagy zöld borsó (szemesen vagy püré alakjában), ezekből egy evőkanálnyi fogyasztható; vörösrépa, zöld friss borsó, bab két evőkanállal. — *Burgonya*: egy darab burgonya, de ne legyen nagyobb egy nagy szilvánál, vagy egy evőkanál burgonyapüré vagy zsírban sült. — *Retek*: egy kis retek, öt dekánál nem nehezebb. — *Dióból* öt deka (körülbelül hat darab), vagy tíz darab mogyoró vagy nyolc darab mandula. — *Friss gyümölcs*: öt deka alma, körte, barack; földieper, málna egy tetőzött evőkanállal; áfonya három evőkanállal. — *Főtt gyümölcs* (cukor nélkül, esetleg saccharinnal megédesítve): szilva, alma, körte, barack egy tetőzött evőkanállal; málna két kanállal. — *Szárított gyümölcs*: szilva, körte, barack vízben előbb jól kimosva belőle a cukrot, azután megfőzve, egy tetőzött evőkanállal. — *Tej* egy deciliter.

3. csoport: ide tartoznak az eddig föl nem sorolt és az egészséges ember táplálkozására szolgáló különféle kenyerek, lisztek, hüvelyesek, gyümölcsök, befőttek, a kakao, a csokoládé, a sör stb.

4. csoport: növényi olajok, vaj, szalonna (sózva és füstölve), zsíros sajtok (Gervais, Neuchatel, Stilton, stracchino, imperial stb.), szafaládé, sonka, zsíros disznóhús, füstölt marhanyelv, tojássárgája, zsíros libahús, zsíros marha- és ürühús, folyami angolna, kaviár, tejszín, kövér lazac frissen vagy füstölve

Az 1. és 4. csoportba tartozó ételeket Noorden *főkoszt*nak nevezi, a 2. és 3. csoportban levőket *mellékoszt*nak. Noorden azt ajánlja, hogy a főkoszt ételeit lehetőleg ne keverjük a mellékoszt ételeivel, mert esetleg olyan eledel kerül ki ilyen keverésből,

melyben túlságosan sok a szénhidrát. A húsok, zöldségek, tojás-ételek ne készüljenek tehát liszttel, a gyümölcshez ne adjunk cukrot

A gyermekágyas és szoptató nő ételrendje.

Helytelen az a régóta divó szokás, hogy szülés után napokon át csupa folyékony dolgokat: tejet, levest, cukros vizet adnak a gyermekágyasnak. A szülés napján még megjárja ez a sovány koszt, de már a második napon nemcsak lehet, hanem kell is a gyermekágyasnak kompaktabb ételeket: halat, sonkát, tojást adni a tejen és levesen kívül. A harmadik-negyedik naptól kezdve már kaphat szárnyast, borjúhúst, puha marha- és vad-sültet. Természetesen mindent csak kisebb mennyiségben, nehogy a még igen érzékeny gyomra megromoljék. Könnyű főzelékeket és főtt gyümölcsöket azonban csak a második héten kezdhet enni. A harmadik hét elején áttérhet a szoptató nő a megszokott kosztjára, óvakodván azonban mindazoktól az ételektől és italoktól, melyek a tej minőségét megromlíthatják. Ilyen ételek és italok: a zsíros és füstölt hal, a hering, a rák, a füstölt kolbász, a savanyú káposzta, az uborka, a zeller, a retek, a mustár, a vöröshagyma, a fokhagyma, a gomba, a paprika, a bors, az ecet, a nyers gyümölcs, a savanyú befőtt, a sajt, a szénsavtartalmú italok, a nagyon erős és keserű sör. Ajánlatos ételek: szárnyas-hús, borjúhús, galambhús, marhahús, vadhús, tojásos ételek, tészták. Italnak a legjobb a víz és a tej. Aki megszokta, ihatik ebédhez egy pohár könnyű bort vagy Dreher Excelsior tápsört. Bőségesebben a szeszes italokat fogyasztani azonban nem tanácsos. Ez nagyon megárhathat a csecsemőnek. A szesz ugyanis átmegy a tejbe, ezzel pedig a csecsemő szervezetébe kerül, hol nagy kárt tesz, mert az alkohol nagy mérge a csecsemő gyöngye szervezetének. Sok csecsemő sinyli meg a szoptató nők között általánosan elterjedt azt a rossz szokást, hogy csak úgy öntik magukba a sok sört. A szoptató nőnek ajánlatos sok folyadékot magához venni, mert ez elősegíti a tej képződését. De nem szeszes folyadékokat, hanem levest, tejet és vizet. A tejbe ajánlatos Hygiama-port befőzni, mert a Hygiama, tapasztalat szerint, növeli a tejelválasztást.

Tartalomjegyzék.

Levesek:		Oldal
Bableves	9	
Bableves à la Condé	18	
Bableves olasz módra	14	
Barnaleves	7	
Borleves, bőjtősen	10	
Burgonyaleves	16	
Csirkeleves almával	18	
Darával töltött tésztaleves	16	
Galambleves	8	
Gesztenyés leves	11	
Gombaleves	12	
Gombócleves	9	
Gulyásleves	5	
Gulyásleves másképpen	6	
Gyöngykásaleves	17	
Habartleves	18	
Halleves más módon	19	
Közönséges húsleves	5	
Káposztaleves	9	
Kaszáslé	8	
Koldusleves	15	
Korhelyleves	14	
Köménymagos leves	16	
Lencseleves	12	
Májleves	19	
Májleves, árván	10	
Mákos leves	14	
Mullestra	19	
Nagybetegnek való leves	7	
Paradicsomleves	15	
Pergelt daraleves	17	
Ragout-leves	11	
Rákleves	6. 7	
Rákba való töltelék	6	
Savanyu tojásleves	12	
Szabógalér-leves	12	
Szágó-leves	26	
Székelyleves	13	
Táskaleves	15	
Tejleves	17	
Tiszta halleves	19	
Töltött csirkeleves	13	
Tört májleves	11	
Tüdőlaskaleves	8	
Tyukleves	7	
Velőleves	11	
Zöldbableves	15	
Zöldségleves	18	
Levesbevalók:		
Csigatészta	20	
Darakockák	21	
Eresztett tészta	25	
Gyöngykása	22	
Gyöngykása, gombával	22	
Gyúrt tészták	20	
Húsgombóc, örmény étel	24	
Hústáska	25	
Lisztgombóc	24	
Májgaluska	22	
Olasz borsó	22	
Rákleves rákhússal	21	
Rákba való fölvert galuska	21	
Reszelt tészta	25	
Rizskása gombával	23	
Tejconsommé levesbe	25	
Tejgaluska	21	
Tojásos kocka	23	

	Oldal
Tüdős rétes	24
Tüdő consommé levesbe	25
Tüdőtáska	23
Levesbe való velőstészta	25
Vegyes zöldség	23
Zsemlyemorzsagombóc	24

Leves után való ételekről:

Apró pecsenye	51
Articsóka	46
Békacomb	47
Borjulás és borjufej rántva	47
Borjulás és fej tojással	48
Borjuvagdalék	51
Borjuvelő citrommal	49
Főtt marhahús	44
Főtt marhahús párolva	44
Főtt marhahús vagdalva	45
Gombabecsínált	57
Kapantekercs	49
Kárfiol	55
Keserű gomba	50
Kolbász káposztalében	50
Kucsmagomba lőtve	56
Kürthy-szelet	50
Libaprólk, rizzsel	56
Liba vagy más szárnyasmájból vagdalék	46
Lúdmájpástétom	57
Nyúl-pástétom	58
Ökörfark	48
Paradicsomos csirke	47
Pástétomtészta	59
Rántott sonka	45
Rántott velő	50
Risotto	52
Firenzei risotto	52
Sajtos tojás	47
Sonkás omlett	46
Sonkás vagy sajtos fánk	55
Spárga	59
Székelygulyás	54
Tárkonyos bárány	48
Tejes rántott bárány	48
Tésztában sült kolbász	57
Tojásos és sonkás burgonya	55
Tojásos pecsenye	52
Töltött burgonya	54
Turós gomba	51
Töltött hagyma	56
Töltött karalábé	53
Töltött paradicsom	54
Töltött tojás	52
Töltött uborka	55
Töltött zöldpaprika	53
Tüdő rizskásával	53
Tüdő savanyu lével	49
Tyuk tormával	46

	Oldal
Vagdalthús labdák	51
Velőpástétom	57
Velős szeletek	45
Vese velővel	45

Halak:

Aszpick	33
A tengeri halakról	32
Balatonai fogas vajjal	30
Csuka fűszeresen	29
Csuka tejfeles tormával	29
Egészben megsüült apró hal	28
Fogas majonézmártással	31
Hal-majonéz	31
Hering melegen	32
Hogyan nem fő széjjel a hal	33
Kecsege, aszpickkal és majonézzel	31
Paprikás hal	28
Paprikás hal sült	28
Pisztráng vajjal	31
Pisztráng hidegen	31
Rántott harsca	28
Rántott szardella	30
Rák főve	32
Süllő vagy csuka töltve	30
Süllő zöldpetrezselyemmel	32
Száritott tőkehal	33
Szegedi halászlé	27
Szegedi halászlé másképpen	27
Tépett csuka	30

Mártások:

Citrommártások	40
Ecetestorma	36
Fokhagymamártás	39
Gombamártás	39
Gyümölesmártások	40
Hagymamártás	38
Halra való mártás	37
Hideg alma- és tormamártás	40
Hideg mustarmártás	40
Hús mellé való mártások	36
Kapormártás	38
Kapornyamártás	39
Magyar házimustár	37
Máj-mártás	39
Mandulás tormamár	36
Narancsmártás	40
Paradicsommártás	37
Sóskamártás	38
Szardellamártás	38
Tatármártás	31
Tejfeles tormamártás	36
Tejfeles uborkamártás	38
Zsemlyemártás	39
Zsemlyés tormamártás	37

Pecsenyék és egyéb húsfélék.**Marhasültek:**

	Oldal
Angol rostélyos (Ramstek)	84
Angol sült	76
Beafsteak	75
Divatos marhasült	77
Fehérbélü pecsenye	79
Fehérpecsenye	82
Főtt marhanyelv	85
Főtt nyelv frissen rántva	85
Gombás-sült	85
Hagymás sült	81
Hagymás tejfölös pecsenye	80
Korommal pácolt nyelv	220
Lengyel rostélyos	78
Luby-sült	76
Marhahús tejfölös mártással	83
Marhapecsenye-gombóc	82
Marhapecsenye zöldseszes mártással	84
Nyári sonka	220
Paprikászelet	83
Rostbeaf	77
Savanyu vesepecsenye	79
Serpenyős rostélyos	84
Szalonnával tüzdelt vesepecsenye	79
Szenen vagy roston sült	81
Tejfölös vagy Esterházy-rostélyos	71
Tojásos sült	81
Töltött fehérpecsenye	79
Vagdalt marhapecsenye	82
Vellington-szelet	75
Vesepecsenye-szelet (filé)	84
Vetrece	83
Vöröshagymás rostélyos	78
Zöldseszes pecsenye	83

Szárnyas sültek:

Főtt libamell	90
Gombával töltött csirke	87
Jérce-szelet	86
Kacsa sülvé	88
Kappansült	86
Libasült	89
Pulykasült	88
Pulyka vagdalt hússal	89
Rántott csirke	86
Sült libamáj	90
Szalonnával süttött kappan	87
Szeid kacsa vadmódra	88
Tejben süttött libamáj	91
Töltött csirke	87
Vagdalt libamáj	90

Egyéb sültek:

	Oldal
Bécsi szelet	93
Borjucomb	91
Borju fehérpecsenye töltve	92
Borjumáj	93
Borjunyelv	93
Borjuszelet	91
Borjuvesés	92
Disznócomb	95
Disznóoldalas	94
Disznóoldalas másképpen	94
Juhcomb párolva (Özcomb módra)	96
Malacpecsenye tordaiasan	94
Malacsült	93
Rántott bárány	95
Rántott borju	91
Sertés-szelet	94
Töltött bárány	95
Töltött borjuszeggy	92
Ürűcomb párisi módra	96
Vagdalt báránymáj	95

Vad-husok:

Díszesen tálalt vaddisznóhús	105
Fazekas nyul	102
Fácán sülvé	104
Fenyőmadár	104
Fiatál nyul rántva	102
Fogoly sülvé	105
Nyul babérral	101
Nyul franciásan	102
Nyulpaprikás	101
Nyul pác nélkül	101
Ózderék pácolva	100
Pácolt nyul	100
Szalonka és szalonka-bél	103
Tuzok-mell	105
Vaddisznó kocsonyásan	105
Vaddisznó-oldalas	104
Vadkacsa	103
Vadliba	102

Pörkölték:

Báránypörkölt	99
Borjupörkölt	97
Borjutokány	97
Erdélyi tokány	98
Marhahús-paprikás	96
Paprikás csirke	97
Paprikás disznófejből	98
Pörkölt csirke	98
Pörkölt malac	99
Pörkölt pulyka	99
Úrűpörkölt	99

Becsínáltak:

	Oldal
Báránybecsínált	63
Bárány citrommal	61
Borjumell, citrommal	63
Csirke karfiollal	62
Csirke zöldborsóval	62
Csirke narancsmártásban	62
Egyszerű csirkebecsínált	61
Galamb zöldborsóval	63
Gombás bárány	63
Karalábés csirke	61
Kappanbecsínált	62
Mazsolás csirke	63
Mazsolás és gesztenyés nyelv	60
Vegyes becsínált	59
Vesepecsenye-becsínált	61
Zöldborsó csirkevagdalékkal	60

Körítések:

Burgonyakiflicskék	44
Burgonya más módon	43
Burgonya törve	43
Csiperkegomba	41
Házi makaróni	42
Metélt burgonya	44
Párolt káposzta	43
Rizskása gombával	41
Rizskása hagymával	41
Rizsrudaeszkák	44
Sárgarépa	43
Tarhonya	42
Többféle használható gomba készítése	41
Turós gombóc	43
Vizes galuska	42
Zöldborsó	43

Saláták:

Burgonyasaláta zellerrel	34
Heringsaláta	35
Karfiolsaláta	35
Narancssaláta	35
Öntött saláta	34
Uborkasaláta	35
Vegyessaláta	36
Vöröskáposztasaláta	35
Zöldsaláta	36
Zöldsaláta hidegen	34

Főzelékek:

Toros káposzta	64
Töltött káposzta	64
Közönséges töltött káposzta	65
Hússal összerakott káposzta	65
Kelkáposzta borssal	66
Kelkáposzta töltve	67
Zöldkáposzta töltve	66

Oldal

Lucskos káposzta	66
Kelkáposzta paradicsommal	67
Kelkáposzta burgonyával	67
Kelkáposzta fokhagymával	67
Tejfőlés kelkáposzta	68
Kelkáposzta gesztenyével	68
Hajdu-káposzta	68
Zöldpaszuly paradicsommal	68
Karalábé tejföllel	69
Rakott sárgarépa	69
Zöldfuszulykatokány	69
Zöldpaszuly paradicsommal	69
Buzakása	70
Tökkáposzta	70
Karalábé mártással	70
Spárga-cök	71
Laboda vagy spenót	71
Szemes zöldborsó	71
Zöldpaszuly	71
Vegyes zöldség	72
Minestrone	72
Szárazborsó	73
Szemes paszuly	73
Tört paszuly	73
Lencse bőjtősen	73
Paradicsomos burgonya	74
Babéros savanyú burgonya	74
Majoránás burgonya	74
Szalonnás káposzta	74
Solet	74

Tészták:**Gyurt tészták:**

Burgonyás sodrot tészta	137
Darás tészta	140
Diómetélt	138
Húsos laska	139
Juhturós tészta	136
Káposztás kockatészta	138
Makaróni sajttal és hússal	139
Mákos tészta	140
Sonkás tészta	139
Szalonnás gombóc	141
Szilvaízes derelye	137
Szilvás gombóc	141
Tehénturós metélt	137
Tejbefőtt laska	140
Turós gombóc	140

Sült tészták:

Almafánk	130
Alma köpenyben	133
Almatöltelék	117
Aranygaluska	109
Bába-kalács (Hires jó örmény tészta)	107
Bormártás	123
Burgonyarétes (Szepesi étel)	121

	Oldal
Császármorzsa	120
Cseh-pimasz (Talkerli)	109
Csigarétes (Régi erdélyi tészta)	118
Csokoládé-mártás	124
Csokoládémártás szilvaízzel	127
Csokoládés fánk	133
Csokoládés tálbanfőtt	124
Csőrege kétféleképpen	128
Darafölfujt	126
Darázslép-észta	110
Debreceni béles	120
Diós fánk	118
Diós-tekercs	135
Dióöltelék	118
Egyszerű kalács	107
Élesztős csókok	119
Élesztős írós tészta	114
Élesztős lepény	111
Élesztős palacsinta	111
Élesztős sodralék	110
Fahéjas fánk élesztővel	119
Fánk	106
Félírós tészta	115
Fűszeres lepény	119
Gőzön főtt tészta	134
Hab-fölfujt	124
Habos élesztős tészta	134
Hájas pogácsa	129
Hássé-fánk	136
Hideg rizskása	136
Írós tészta	114
Kajszinbarack tálbanfőtt	125
Keményítős tálbanfőtt (Tojás nélkül)	125
Király kalács	108
Körte tálbanfőtt	125
Kürtös kalács (Régi híres erdélyi tészta)	108
Levelensült (Legrégibb magyar tészta)	123
Mákos gubó (Bobajka)	110
Máktöltelék	118
Málé-lepény (Erdélyi tészta)	132
Máléliszából fölfujt	132
Meggy-fölfujt	126
Palacsintatészta	121
Paraszt-béles	112
Polenta	132
Puddingra és tálbanföttekre való tejmártás	124
Rántott zsemlye	130
Réteges (élesztős) pogácsa	113
Rétesbe való krémtöltelék	117
Rétes-tészta	116
Rizskása tálbanfőtt	126
Rózsa-fánk	128
Solyomtészta	119
Székely béles (Erdélyi tészta)	121

	Oldal
Széllel bélelt	134
Szilva tálbanfőtt	127
Szilvaízes fölfujt	127
Tálbanfőtt eper	126
Tejfeles kocka (Tojásnélküli tészta)	129
Tejfölös omlett	135
Tejfölös tálbanfőtt	125
Tepertős pogácsa	113
Tepertős vakares	113
Tojáslepény	130
Tolófánk	115
Turós kockatészta	112
Turós lepény	131
Turósperec	133
Turóöltelék	117
Uti pogácsa	130
Zsemlyemorzás darakockák	127
Zsemlyepudding	122
Zsiros lepény	131

Sütemények és torták:

Alma-torta	149
Ániskenyér (Kétszersült)	157
Bazársókokcskák	156
Bánáti gyümölcskenyér	142
Citromjég tortákra (Másik mód)	151
Cukorjég készítése	161
Cukros percc (Tea tészta)	143
Cukros tört dió	153
Cseresznye és szilva sütve	155
Csokoládé-karikák	157
Csokoládé-máz	152
Csokoládé-máz (Más módon)	152
Csokoládé-torta	147
Csokoládés édes tészta	147
Dalauzi (Erdélyi örmény csemege)	153
Diós rudak	145
Diós sütemény	145
Dió-torta	148
Domika (Étel a régi jó világból)	154
Édeske (Tea tészta)	155
Élesztős torta	149
Fűszeres édes tészta	146
Fűszeres lepény (Igen jó, célszerű és könnyű tészta)	157
Gesztenye, cukorral bevonva	158
Gesztenye-csemege	159
Gesztenyepiré	160
Gesztenyétorta	150
Gyümölcskenyér	142
Gyümölcsmáz	153
Gyümölcsös csókokcskák	156
Habos tészta	146
Habos torta	150

	Oldal
Hússal töltött kifli	154
Indiai fánk	160
Kávémáz	152
Kávétorta	151
Libazsiros sütemény	144
Mandulacsókocskák	156
Mandulakártya	155
Mákos torta	149
Mézes lepény	145
Mogyorócsemege	154
Mogyorórudak	160
Morzsa-torta	147
Ostyasütés	159
Porhanyós kis kifli	145
Pozsonyi mákos (diós) patkó	144
Pörkölt-torta	148
Rác-pilé	144
Sodrott torta-lepény	148
Sütemények máza	161
Szaloncukor készítése	161
Teatészta sonkával	157
Tojásos perec	156
Tortákra való jég	151
Tortára való (sárga) díszítés	153
Vajas torta	146
Vanília-hajtás	143
Vaniliás kétszersült	158
Vaniliás perec	143

Könnyebb cukrászat:

a) Fagylaltok:

Cukros málnalé fagylaltnak vagy szódavízhez	164
Csokoládéfagylalt	163
Eperfagylalt	163
Gesztyenyefagylalt	163
Gyümölcsfagylalt	163
Kávéfagylalt	162
Mogyorófagylalt	163
Vaníliafagylalt	162

b) Krémek:

Barack-krém	165
Birsalmakrém	166
Csokoládé-, vanília- és man- dulakrém	165
Kávékrém	165
Madártej	165
Nemzetiszinü krém	166
Tejhab krémekhez és kávéba	165

c) Parfék:

Csokoládé-parfé	167
Mogyoró-parfé	167
Parfé friss gyümölcsből	167
Vaniliás parfé	167

Fagylaltnak való mindenféle cuk- ros gyümölcskocsonya:

	Oldal
Almahéjból lekvár	194
Almaíz	194
Cseresznyekocsonya	193
Csipkerózsai	196
Kajszinbarackkocsonya	193
Körteíz	196
Málna cukor nélkül	193
Meggykocsonya	192
Őszibarack és szilva vegyesen	194
Őszibarackíz	195
Őszibarackkocsonya	193
Ringlóíz	195
Rózsai	195
Sárgadinnyeíz	194
Somíz	195
Szamóca főzve	192
Szamóca kocsonya	192
Szőlőlé	193

Gyümölessajtok:

Birsalmasajt	197
Birsalmasajt más módon	198
Gyümölcsbefőzés cukor nélkül	200
Mustba főtt birsalmásajt	198
Mustkolbász	198
Szilvalekvár	199
Szilvalekvár más módon	199
Tök főtt mustban	199

Gyümölcs, főzelék és saláta épen való eltartása:

Ananászepér-befőtt	182
Apró aranyalma	184
Apró aranyalma cukorban	189
Berkenye-befőtt	185
Berzencei szilva hámozva	183
Birsalma-befőtt	185
Birsalma cukorban	189
Cukorbefőtt narancs	187
Cseresznye-befőtt	181
Cseresznye cukorban	185
Eper cukorban	186
Erdei szeder cukorban	190
Erdei vadszeder	183
Fái eper	184
Görögdinnye-befőtt	188
Hámozott dióbefőtt	185
Kajszinbarack	182
Kajszinbarack	187
Körte-befőtt	183
Magolt ribizli	189
Málna-befőtt	182
Meggybefőtt	184
Meggy cukorban	186
Őszi barack	184

	Oldal
Rendes érett vörös szilva . . .	183
Ribizli cukorporral	184
Rumos vegyes gyümölcs	190
Sárgadinnyehéj cukorban	187
Som cukorban	189
Szárított cukros gyümölcs (Őszibarack, kajszinbarack és körte)	190
Szőlő-befőtt	183
Zölddió-befőtt	188
Zöld köszméte	182
Zöld köszméte cukorban	186
Zöldparadicsom cukorban	187
Zöldringló cukorban	189

Ecetes gyümölcs:

Birsalma ecettel	191
Ecetes szilva	191
Kajszinbarack ecettel	191
Meggy ecetben	191
Sárgadinnye ecettel	192

Ecetbe rakott dolgok télire:

Aszalt hús	217
A tejben eltartott hús	218
Ecetes uborka	209
Ecetes uborkasaláta	210
Fojtott káposzta	216
Francia uborka	212
Gyalult hordós káposzta	216
Hagyma ecetben	211
Hordóba eltett fejeskáposzta	215
Káposztás paprikasaláta	213
Kovászos uborka télire	214
Kovászos uborka más módon	214
Kukorica ecetben	210
Nagy édespaprika ecetben	210
Paprikasaláta télire	211
Paprikás piros saláta	212
Rizike-gomba ecettel	212
Sokáig eltartható kocsonya	218
Tökkáposzta sóban	215
Uborkasaláta sóban	213
Vegyes zöldségsaláta	211
Zöldbab ecetben	210

Friss gyümölcs eltartása:

Citrom és narancs eltartása	202
Dió hámozható módon	201
Nyers szilva eltartása	201
Sárga és görögdinnye eltartása	201
Szamóca eltartása néhány napig	200
Szőlő eltartása	202
Szőlő eltartása más módon	202

Erjedt gyümölcslevek:

	Oldal
Málnaszörp	197
Málna, szeder, ribizli	197
Málna és szeder más módon	197
Szamóca	196

A főzéshez szükséges és egyéb dolgok eltartása:

Aszalt körte sajtolva	205
Aszalt paradicsom	209
Aszalt zöldbab	207
Ecetes gomba	203
Gombapor	204
Keserűgomba eltartása	204
Nyers zöldpaprika eltartása	203
Paradicsom áttörve	208
Paradicsom eltartása ecettel és borral	208
Paradicsom üvegben	209
Paradicsom viz nélkül	208
Sóban eltett rákfark	203
Spárga eltartása	206
Szarvasgomba eltartása	204
Télire eltett sóska	207
Tojás eltartása	202
Üvegben eltett kapor	207
Zöldbab sóban eltéve	207
Zöldborsó cukorral főzve	205
Zöldpetrezselyem levele szá- rítva	206

Disznóölés:

Börsajt	177
Császárhús	178
Debreceni kolbász készítése	178
Disznófőjsajt	176
Falusi disznóölés	171
Gömböc	176
Hájszéles	176
Kásás hurka	175
Kocsonyakészítés	180
Kolbász készítése	172
Májashurka készítése	175
Paprikás szalonna	178
Sonka és marhanyelv pácolása	179
Tüdős hurka készítése	173
Véres hurka	174
Virsli készítés	179
Zsírolvasztás	179

Vegyesek:

Bálmos	169
Komlós kenyér sütése	170
Komlós korpá készítése	171
Mustkolbász	168
Puliszka (Erdélyi étel)	169

Különfélék:

	Oldal
A kozmás ételekről	225
Angol mustár	222
Az alkörmös festék készítése	224
Ecetkészítés	221
Szappanfőzés	226
Világossárga szín	224

Az elromlott befőttek értékesítése:

Az elromlott befőttek értékesítése	181
Gőzbenfőtt gyümölcs	180
Szalicil használata	181

A beteg ember táplálása:

A gyermekágyas és szoptató nő ételrendje	246
Bélbajosok ételrendje	238
Cukorbajosok ételrendje	242
Elhizottak ételrendje	239
Gyomorbajosok ételrendje	234
Köszvényesek ételrendje	240
Lábadozó betegeknek való ételek és italok	231
Lázas betegek táplálása	230
Tüdőbajosok ételrendje	232

Nagyobb ebédek vagy vacsorák:

	Oldal
Nagyobb ebédek vagy vacsorák	226
Az asztalterítés	227
Nagy ebéd (Tavasszal)	228
Nagy ebéd (Nyáron)	228
Nagy ebéd (Ősszel)	229
Nagy ebéd (Télen)	230
Nagy vacsora (Tavasszal)	228
Nagy vacsora (Nyáron)	229
Nagy vacsora (Ősszel)	229
Nagy vacsora (Télen)	230

Italok:

Almabor	222
Barackpálinka	224
Diópálinka	223
Főtt must készítése	225
Hideg puncs	168
Köménymagos vagy ánizsos pálinka	223
Meleg limonádé	168
Meleg tojásos limonádé	221
Narancspálinka	223
Puncs	168
Rumkészítés (Kitűnő módszer)	221
Vaniliás pálinka	223
Vegyes gyümölcspálinka	222



OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

V.
20

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

A Magyar Háziasszonyok Könyvei

A jó házikonyha

Bánffyhuayadi Hunyady Erzsébet nagy szakácskönyve

Erdélyi konyha

Zitahy Ágnes valódi magyar szakácskönyve

Magyar úri konyha

Az Új Idők Receptkönyvei. A magyar háziasszonyok
válogatott ételeinek elkészítési módjai

Készüljünk a félre

Korszerű szakácskönyv. Cukortalan befőzés és egyéb
konzerválások gyakorlati módjai

Hústpótló ételek — hústalan napokra

Taboi P. oska időszakos receptgyűjteménye.
Kb. 380 ételleírás

Háztartás — háztartási alkalmazott nélkül

Nélkülözhetetlen segítőtárs, a mai háztartás,
házzvezetés racionalizálására

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET
KIADÁSA, BUDAPEST