

.....
273.176 OSZK
.....

IGAZI MAGYAR KONYHA



Szevedei Szakácskönyv.
IRTA
RÉZI NENI.

AZ ATHENAEUM KIADÁSA

AZ
ATHENAEUM KÖNYVTÁR
JELENLEG KAPHATÓ KÖTETEI

Mindegyik kötet csinos és erős kötésben, művészi rajzzal díszített borítékban jelent meg.

- BABITS: A gólyakalifa.
HONORÉ DE BALZAC: César Birotteau.
LEBLANC: A kivájt tű.
PIERRE LOTI: Krizantém asszony.
CHOLNOKY LÁSZLÓ: Piroska.
GASTON LEROUX: Halál után.
GORKIJ MAXIM: Gyermekeveim.
KRÚDY GYULA: A podolini kísértet.
HELLER: A nagyherceg pénzügyei.
SZEDERKÉNYI ANNA: A végzet és egy rongybaba.
KOSARYNÉ RÉZ LOLA: Filoména. (Pályadíjnyertes mű.)
RIDER HAGGARD: Jess.
BALZAC: De Langeais hercegasszony.
SZII AGYI SÁNDOR: Mint a fönixmadár.
WEYMANN: A bíboros szolgálatában.
DAUDET: Ifj. Fromont és idősb. Risler.
PÜNKÖSTI ANDOR: Bús Péter csodálatos kardja.
R. HAGGARD: A sárga isten.
HAWTHORNE: A skárlát betű.
DELEDDA GRÁCIA: Mint szélben a nád.
GASTON LEROUX: A nap felesége.
GRÓH ISTVÁN: Nóbel Árpád kalandjai.
BECZÁSSY JUDIT: Tóth Eszter élete és halála. (Pályadíjnyertes mű.)
ROVETTA: A kisasszonyka.
MAJTHÉNYI GYÖRGY: Majális.

KAPHATÓK MINDEN KÖNYVKERESKEDÉSBN ÉS
ELÁRUSÍTÓNÁL

539-85 - Finzer 803-64
Steinhilber 2391-49

A „BÉKEBELI“

ATHENAEUM KÖNYVTÁR

ALÁBBI KÖTETEI ÚJBÓL KAPHATÓK!

A világirodalom legszebb regényei.

Finom, famentes papíron, valódi angol vászonkötésben,
a gerincen aranyomással!

1. Kóbor: Komédiák. Elbeszélések
2. Biró L.: Glória és egyéb elbeszélések
10. Tolsztoj: Hadzi Murat
12. Tóth Béla: A boldogasszony dervisé
14. Meyer: A barát násza
15. Heltai: Hét sovány esztendő
16. Geijerstam: Az öcsike
21. Szini Gy.: A rózsaszínű hó
27. Heijermanns: A vörös kalóz
28. Móricz Zs.: Kerek Ferkó
29. Schnitzler: Guszti hadnagy
32. Dell: A sas útja
33. Mereskovszky: Lionardo da Vinci. I. kötet
34. — Ugyanaz. II. kötet
35. Szemere: Két világ
36. Linnankosky: Dal a tűzpiros virágról

KAPHATÓK MINDEN KÖNYVKERESKEDÉS BEN.

IFJÚSÁGI IRATOK LEÁNYOK SZÁMÁRA LEÁNYREGÉNYEK

BENEDEK ELEK: GALAMBOK

BENEDEK ELEK: KATALIN

BENEDEK ELEK: ZSUZIKA KÖNYVE

FÁYLNÉ: A SZŐDY-LÁNYOK

GAAL MÓZES: A LEGKISEBB LEÁNY

GAAL MÓZES: NÓTÁS KATICA

HOCK JÁNOS: RÁKÓCZINÉ

D. LENGYEL LAURA: VERA NAPLÓJA

D. LENGYEL LAURA: ROLANDNÉ

PÁSZTOR ÁRPÁD: PRINCESZ

RHODEN EMMA: MAKRANCOS ERZSIKE

ROBOZ ANDOR: KLÁRIKA ISKOLÁS ÉVEI

TUTSEK ANNA: AZ ÉLET ISKOLÁJA

ZEMPLÉNYINÉ: IDEGENBEN

*
Valamennyi kötet díszkötésben, szép képekkel díszítve jelent meg.

*
AZ ATHENAEUM KIADÁSA

KAPHATÓK MINDEN KÖNYVKERESKEDÉSSEN

SZEGEDI SZAKÁCSKÖNYV

Szegedi Szakácskönyv

IGAZI MAGYAR KONYHA

**SZEGEDI
SZAKÁCSKÖNYV**

EZERNÉL TÖBB ÉTELKÉSZÍTÉSI UTASÍTÁSSAL

ÍRTA

RÉZI NÉNI

TIZENÖTÖDIK KIADÁS



BUDAPEST

AZ ATHENAEUM IRODALMI ÉS NYOMDAI R.-T. KIADÁSA

OSZK

Nemzeti Széchényi Könyvtár

R
2

273 176

ORSZÁGI SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR
B 2142 | 1986
LELTÁRI SZÁM



ELSŐ SZAKASZ.

LEVESEK.

A leves, mely az ebédnek főkelléke s egy táblán sem szokott hiányozni, kiváló figyelmet érdemel, s kell hogy jó és ízletes legyen, annál inkább, mivel gyakran a levesről ítélik meg az egész ebédet. Nagyobb ebédek alkalmával a levest gombócokkal vagy más sült tésztaneműekkel szokás föladni. A borleveseket kívánat szerint gyöngébbre vagy erősebbre lehet készíteni. Böjtös levesekhez húsleveseket használni nem lehet; ellenben bor-, sör-, csokoládé-, tej-, tejfölös- és rántott-leveseket, ha vajjal készültek, böjtben is használhatunk.

Jóízű leveseket az alább előírt módok szerint lehet készíteni.

1. Egyszerű húsleves.

Hat személyre 1 kilogramm marhahúst és $\frac{1}{4}$ kilogramm fehér ritka csontot lehet számítani. Minden húslevesnek főkelléke a jó hús; legjobb levest ad a fartő, hátszín és tarja. A főntemlített mennyiségű húst egy kevés májjal, 2 liter vízzel a tűzhöz tesszük, és pedig 3 órával előbb, mint a levesre szükségünk lesz, s azt lassan, egyenletesen forni engedjük, míg a hús habja elforrt. Ekkor tégy bele megtisztított és megmosott zöldséget, 2 szál petrezselymet, 3 sárgarépát, $\frac{1}{4}$ zellert, 1 póré, vagy ennek hiányában egy gerezd fokhagymát, $\frac{1}{2}$ vöröshagymát, 1 darab burgonyát, 1 szelet kelkáposztát, 1 csöves paprikát, vagy ehelyett szemes borsot és 1 evőkanál sót; ezzel a levest mindaddig forni hagyjuk, míg a hús megpuhul. Ekkor húzd félre a levest a tűztől, hogy az lehiggadjon, szűrd le tiszta fazékba s tedd ismét a tűzhöz, hogy abba valami tésztafélélet lehessen főzni. Midőn ez megfőtt, tálald a levesestálba finoman vágott metélőhagymával (Schnittling) és add föl.

2. Erős húsleves.

Vegyünk egy szép darab fartsót, amennyire éppen szükség van, hozzá keresztcsontot, egy kevés májat, egy tyúkot és borjúcsontokat. Mindezt tegyük föl vízzel, hagyjuk lassan egy és fél óráig forni, hozzátesszük a hús mennyiségéhez mért zöldséget, valamint sárgarépát, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, egy gerezd fokhagymát, kalarábot, kelkáposztát, burgonyát, borsot, egy kis gyömbért, sót; ezeket együtt csendesen forni hagyjuk, míg a hús megpuhul. Akkor elhúzzuk a tűztől s néhány csepp hideg vizet öntünk rá, hogy gyorsabban meghiggadjon. Ha ez megtörtént, tiszta edénybe leszűrve, finomra tört sáfrányt kell beletenni, valami jó tésztát belefőzni és a leves kész.

3. Útravaló- vagy zseb-húsleves.

Ezen erős húslevest marha- és borjúhús-, öreg tyúkból és borjúlábakból kell főzni, éppen úgy, mint más marhahúslevest, csak hogy nem szabad belé zöldséget és sót tenni, hanem 5 vagy 6 órán át mérsékelt tűzön forni kell hagyni; aztán szűröd le és hagyd kihűlni; ekkor szedd le róla a zsírt egészen, aztán tedd ismét föl és hagyd mindaddig forni, míg egész sűrűre be nem főtt, aztán öntsd le egy porcellán-edénybe és tedd félre, hogy az megaludjon, mint a kocsonya. Használatkor tégy a kocsonyából egy kanálnyi egy csésze forró vízbe és így épp oly erős és jó húslevest fogsz nyerni, mint bármelyik friss húsleves.

4. Hogy lehet erős húslevest 1/2 óra alatt készíteni?

Végy 1 1/2 kilogramm marhahúst, számítva 8 személyre, vagdald apró kockára, vágj hozzávaló zöldséget szintén apróra és tedd mindezt egy edénybe kevés vízzel, hagyd 1/4 óráig jól főni, ekkor önts rá annyi vizet, amennyi levesre éppen szükséged van, hagyd ezzel is jól elforri, aztán szűröd le, hagyd meghiggadni és valami tésztafélével add föl.

5. Barnaleves.

Végy a leves mennyiségéhez mért, karikába vágott mindenfajta zöldséget, egy darab májat és összezúzott csontokat, szeletekre vágott szalonnát, tedd lábasba, alul rakd a szalonnát, tetejére a zöldséget, fölszelt sárgarépát, gyökeret, vöröshagymát, kalarábot, kelt, zellert, kétfajta szemes borsot és így az egészet fődetlen addig süsd a tűzön, míg a szalonna a lábas fenekén barnára pörkölődött, de vigvazz, hogy keserűre ne éged. Ha ez megtörtént, öntsd föl tiszta húslével, fődd be és főzd két óráig csendesen s ezután tedd

félre, hogy meghiggadjon ; ekkor szűrd le, szedd le fölösleges zsírját és tálald föl sült borsóval. E barnaleves, ha meg nem sózod, több napig eltartható.

6. Barnaleves tyúkhúsból.

Egy lábasba egy kis tiszta zsírt és egy evőkanálnyi tört cukrot teszünk, erre karikába vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát, szemes borsot és ha van kéznél, egy kis kelkáposztát ; ezután egy tyúkot ízekre vágva hozzáadunk s tűzre téve, letakarva, többszöri föl-kavarással pörkölni hagyjuk. Ha már megpörkölődött, annyi forró vizet öntünk rá, amennyi levesre szükségünk van és forni hagyjuk, míg a tyúkhús meg nem puhul. Ekkor szedd ki belőle a tyúkhúst, a levest tedd félre, hogy lehiggadjon. Ekkor szűrd le és tedd föl ismét a tűzre, főzzél bele apró zsemlyegombócokat és a tyúkhússal együtt tálald föl.

7. Leves libaaprólékkal.

Tégy lábasba egy darab írósvajat, egy kevés apróra vágott zöld petrezselymet, hat csiperkegombát szeletekre vágva, és párold egy óranegyedig ; aztán hints rá két kanálnyi lisztet, hagyd párolni egy kevéssé s önts rá húslevest ; de elébb a liba aprólékját főzd meg a levesben, és ha elég puha, vagdald kellő darabokra, a zúzat pedig hosszúkásra ; adj hozzá egy kis, apróra vágott szerecsendióvirágot, forrald fel még egy kevéssé, s tálald ki hosszúkásan szeldelt piritott zsemlyére. A máj rántva és darabokra vágva adatik hozzá. Ezen levest csiperkegomba nélkül is lehet készíteni.

8. Hamis barnaleves.

Tégy egy lábasba kevés zsírt, egy sor fölszeldelt vöröshagymát, egy sor szeletekre vágott borjómáját, hintsd meg egy kevés tört cukorral, hagyd mindezt pörkölni, míg a hagyma piros ; öntsd föl húslevessel s hagyd jól forni. Ha kiforrtta magát, hagyd higgadni, szűrd le, szedd le a zsírját és főzz bele rizst vagy májas gombócot.

9. Vadhúsleves lencsével.

Fél liter lencsét, ha kiválogattad és megmostad, meg kell főzni levesben ; tégy hozzá szeletkére vágott zöldséget ; ezalatt végy egy kilogramm vadhúst, őzet vagy nyulat, de olyat, amely nem volt ecetben, vágd apróra és tedd föl vízzel. Tégy bele szeletekre vágott szalonnát, vöröshagymát, répát, babérlevelet, szemes borsot és elegendő sót, hagyd

mindezt puhára főni ; ekkor keverd össze a puhára főtt lenesével, törd át finom szitán, ereszd föl húslevesvel és hagyd jól elforrni. Ha föltálad, adj hozzá kockára vágott zsemlyét.

10. Tavaszi füleves.

Az evégre szedett, általánosan ismert tavaszi fűszeres füveket kiválogatjuk és megmossuk, apróra vagdaljuk s forró vajban egy kis liszttel meghintvén, párolni engedjük ; ekkor a húslevest ráöntjük és fölforraljuk, de csak egy forrást kell engedni, hogy a füvek színöket ne veszítsék ; ekkor 3 tojás sárgáját egy darabka írósvajjal s kevés savanyú tejföllel fölhabarunk, a fűszeres lével tűzhöz tesszük, s mindaddig habarjuk, míg sűrűdni kezd ; végre fölszeldelt zsemlyére a tálba öntjük.

11. Erős májleves.

Végy egy fél lúdmáját, fejtsd le a hártóját, tedd föl barna levesbe, verj belé egy egész tojást és háromnak a sárgáját, keverd jól össze, hagyd fölforrni, ekkor törd át szitán. Tégy bele kevés sót, öntsd zsemlyegombócra és add föl.

12. Vágott tüdőleves.

A báránytüdőt sós vízben petrezselyemmel és sárgarépával megfőzöd. A megfőtt tüdőt vagdald apróra. Ehhez készíts rántást finomra vágott vöröshagymával és ereszd föl a tüdő levével, de sűrű nagyon ne legyen. Tégy belé kevés ecetet, savanyú tejfölt, a vagdalt tüdőt s tálald föl.

13. Vágott tüdőleves más módon.

A báránynak máját és tüdejét megmosva tedd föl főni, tégy bele zöldséget, répát, petrezselymet és egy kevés sót s főzd meg. Ha megfőtt, szürd le róla a levét, a tüdőt, a máját vagdald össze apróra. Azután csinálj kevés piros rántást, tégy belé apróra vágott vöröshagymát, ereszd föl a levével és tedd belé a vagdalt tüdőt. Főzz azután egy pár tojást, vagdald össze, tedd szintén a levesbe s hagyd fölforrni. Tálaláskor tehetsz bele tejfölt vagy ecetet.

14. Velőleves.

Végy nyolc személyre egy egész borjúfej velejét és főzd meg húslevesben. Ha megfőtt, törd át szitán, végy hozzá 15 darab apróra vágott csiperkegombát, melegíts egy darab

vajat, tégy bele apróra vágott petrezselyemzöldjét és a vágott gombát párold meg puhára; hints rá fél kanál lisztet, tedd belé a velőt, ereszd föl húslével, adj hozzá egy szál reszelt sárgarépát, főzd el jól és tálald föl hosszúra vágott zsemlyével.

15. Velőleves más módon.

Főzd meg a velőt sós vízben, ha megfőtt, törd át a szitán. Csinálj kevés piros rántást, tégy belé kevés petrezselyemzöldjét, ereszd föl húslével s a velőt tedd belé; ezután csinálj egy tojással reszelt tésztát, s ha a leves forr, főzd bele a reszelt tésztát és add föl.

16. Vagdalék- (ragú-) leves.

Liba-, pulyka- vagy kácsa-aprólékot vágj apróra s főzd meg sós vízben; vágj zöldséget hosszúkás darabokra, petrezselyemgyökeret, répát, vöröshagymát; tégy egy lábasba zsírt, s párold meg benne a főtt említett zöldséget puhára. Ekkor egy másik kis lábasban készíts petrezselyemzöldjével egy kis fehér rántást, öntsd ezeket össze, szűrd rá a húslevest, tedd belé az aprólékot és tálald föl kockásra vágott, zsírban megpirított zsemlyével.

17. Kenyérleves.

Végy egy darab jó házikenyeret, vágd vékony szeletekre, tégy lábasba egy kevés zsírt, pirítsd meg benne; adj hozzá apróra vágott vöröshagymát és pirítsd meg szintén. Azután önts rá húslevest, tégy belé tört borsot, szerecsendióvirágot, karikába vagdalt kolbászt, és ha föltálaltad, üss belé minden két személyre egy tojást.

18. Paradicsomalma-leves.

A paradicsomot megtisztítjuk zöld csomájától, eltördeljük és vízben vöröshagymával megfőzzük. Ekkor egy kis világos rántást készítünk, azt az átszűrt paradicsomlével föleresztjük, jól el hagyjuk forrni s egy csipet sőt és egy evőkanál tört cukrot kell hozzáadni. Ekkor a megfőtt rizskására öntjük és betálaljuk. Télen befőtt paradicsommal készítették. Lehet pirított zsemlyekockákkal is föladni.

19. Rákleves.

Végy vagy 20 darab rákot, mosd meg tisztára kefével, főzd meg húslében köménymaggal és petrezselyemzöldjével. Ha megfőtt a rák, szedd ki ollóiból és farkából a húst, de

vigyázva, hogy az egészben maradjon; többi részét a ráknak héjastul együtt törd meg mozsárban és azt vajban párold meg. Hintsd meg egy kanál liszttel, azzal szintén párold, azután ereszd föl a ráklével, hagyd forrni, szűrd át finom fátyolszítán, hagyd ismét forrni és pirított zsemlyeszeletekkel és a rák húásával tálald föl.

20. Karfiol- és spárgaleves.

Végy két szép karfiolt, főzd meg sós vízben; néhány megtisztított és jól kiáztatott gombát apróra vágott petrezselyemzöldjével vajban megpároldsz, azt egy kanál liszttel meghinted, párold tovább, húslével fölereszted és ha föltálalod, tégy a levesestálba három tojás sárgáját, három kanál tejfölt, a levest öntsd belé, kavard el és végre a megfőtt karfiollal együtt add föl.

A *spárgaleves* hasonlóképp készül.

21. Francia leves.

Tégy a lábásba vaját, belé apróra vágott petrezselyemzöldjét, 15 dekagramm cukorhorszót, nagyon apró kockára vágott burgonyát, hasonlóan vágott sárgarépát, egy kanál rizst, ezeket a vajban pároldtasd meg, szórd meg egy kevés liszttel, ereszd föl levessel és tálald föl finom szeletekre vágott zsemlyére.

22. Gesztenyeleves.

Egy kiló gesztenyét meg kell sütni, héjától megtisztítani és egy mozsárban finomra megtörni; ezután tedd a gesztenyét 3 liter tiszta levesbe, hagyd felfőni és szűrd a levesestálba, melybe előbb 3 tojás sárgáját és egy csésze édes tejfölt jól lekavartál.

23. Zellerleves.

Tégy egy lábásba egy kevés írósvaját s ha megolvadt, tégy hozzá egy kanál lisztet és vágj egy zellert apró kockákra, tedd a rántásba és pirítsd meg benne. Ekkor öntsd föl levessel, reszelj bele egy sárgarépát és hagyd forrni, míg a zeller meg nem lágylt; tégy hozzá édes tejfölt, egy csipet cukrot, öntsd a levesestálba pirított zsemlyével.

24. Fehérleves.

Hat személyre végy 14 dekagramm nagyszemű árpadarát (gerstlit), főzd puhára húslevesben; tégy a levesestálba egy tojás sárgáját, három kanál tejfölt, öntsd rá a levest és tálald föl.

25. Borsóleves csipettel.

Tedd föl a borsót hideg folyóvízben és főzd lágyra, aztán törd át húslével; egy kis vajjal, petrezselyemzöldjével és vöröshagymával készíts sárga rántást, ereszd föl a borsó levével, hagyd ritkásra, egy tojásból készíts tésztát csipetnek, főzd be és tálald föl.

26. Májasgombóc-leves.

Végy 28 dekagramm borjúmájat, vágd igen finomra, törd át szitán, aztán vöröshagymát, kevés petrezselyemzöldjét és majoránát igen finomra vágva, párold meg zsíron. Három tejben áztatott, de kinyomott zsemlyét adj hozzá és a májjal mindezt keverd jól össze. Három egész tojást és kevés zsemlyemorzsát keverj belé, kellő mennyiségű sötét borsot adván hozzá, ebből készíts gombóckákat, főzd ki levesben és metélőhagymával (Schnittlinggel) meghintve tálald föl.

27. Májashablepény-leves.

Végy 28 dekagramm borjúmájat, melyet igen finomra kell vágni és azt szitán egy tálba áttörni. Végy ehhez zsírban párold, finomra vágott vöröshagymát, petrezselyemzöldjét, sötét, tört borsot; ezt hat tojás sárgájával, hat evőkanál zsemlyemorzsával keverd jól el, és végre a hat tojás fehérjének a habját is add hozzá, öntsd vajjal kikent tepszibe és süsd meg. Ha kisült, gyűszűnyi apró karikákba szaggasd ki és azt a húslével tálald föl.

28. Leves lúdmáj-pitével.

Egy kanál írósvajat kavard le habzásig; végy hozzá egy szitán áttört lúdmájat, üss bele két egész tojást és kettőnek a sárgáját; végy hozzá két tejben áztatott zsemlyét, ehhez kevés apróra vágott zöldpetrezselymet, vöröshagymát, sötét, egy kis apróra tört borsot és finom zsemlyemorzsát. Mindezt keverd jól össze, add még hozzá két tojásnak habbá vert fehérjét. Kenj ki egy lábast jól írósvajjal, hintsd be zsemlyemorzsával és öntsd belé a keveréket; tedd a kemencébe, s ha megsült, vágd kockásra és a levessel tálald föl.

29. Tüdősrétes-leves.

Egy borjútüdőt főzz meg, vágd finomra, áztass tejben egy zsemlyét és csavard ki; piríts meg vajban finomra metélt petrezselyemzöldjét, vöröshagymát, ezt keverd össze a tüdővel és a zsemlyével; végy hozzá sötét, törött borsot és néhány kanál tejfölt. Aztán készíts rétestésztát. Húzd ki

az abrosszal borított asztalon vékonyra, kend a tölteléket rá, szórj rá zsemlyemorzsát, göngyöld össze rétéssé, vágd föl ujjnyi hosszú darabokra és azokat húslevesben főzd ki.

30. Tüdőtáska-leves.

Végy három báránytüdőt, főzd meg, vagdald apróra, áztass tejben zsemlyét, nyomd ki, piríts meg zsíron apróra vágott petrezselymet, tedd belé a vagdalékot és keverd jól össze. Sózd és fűszerezd meg tetszés szerint, keverd a tüdőhöz pár kanál tejföllel, vigyázzán, hogy a keverék híg ne legyen. Most nyújtsd ki finomul a tésztát, kend be fölvert tojással, két ujjnyira egymástól rakj rá félkanálnyi tölteléket, hajtsd föl rá a tésztát, körül nyomogasd meg és ciframetélővel metéld gömbölyűre és főzd be tiszta húslevesbe; betálalás előtt hintsd meg a levest apró metélőhagymával.

31. Burgonyagombóc-leves.

Végy 4 nagy burgonyát, főzd és reszeld meg, keverd ezt le egy evőkanál vajjal és két egész tojással, adj hozzá finomra vágott petrezselyemzöldjét és zsemlyemorzsát, amennyit kíván, készíts belőle apró gombócokat és úgy főzd a levesbe.

32. Burgonyagombóc kisülve levesbe.

Egészen úgy készítsd a gombócokat, mint a fönt leírt 31. sz. alatti burgonyagombócot; csak ahelyett, hogy azt levesbe főznéd, levért tojásba mártod, onnan zsemlyemorzsába, forró zsírban süsd ki szép sárgára és tálald föl levessel.

33. Szalonnás gombócleves.

Végy friss szalonnából 14 dekagrammot, vágd azt apró kockákra, tedd lábasba és süsd ki sárgára. Tégy közé négy kockásra vágott zsemlyét s ezzel együtt pirítsd meg. Végy hozzá apróra vágott vöröshagymát és hagyd meghűlni. Addig keverj le $\frac{1}{4}$ kiló lisztet 3 tojással, hagyd folyékonyra, tedd közé a piritott zsemlyét és szalonnát, sőt és keverd el jól. Készíts belőle szép gömbölyű gombóckákat és a már leszűrt levesbe főzd be.

34. Zsemlyegombóc-leves.

Végy 4 zsemlyét, vágd kockásra, áztasd meg tejjel; kavarj le egy kanál vaját, üss belé három tojást és finomra vágott petrezselyemzöldjét, sőt, keverd belé az áztatott zsemlyét és lisztet, amennyit kíván. Mind jól el kell kavarni és azt levesbe főzni.

35. Rizsgombóc-leves.

Fél liter tejben főzz meg 15 dekagramm rizst. Ha megfőtt, tedd félre kihűlni. Eközben végy kevés vaját, keverd le négy tojás sárgájával, keverd belé a rizst, sót, a négy tojás fehérjének a habját, lisztet, amennyit kíván, készíts belőle apró gombóckákat, főzd a levesbe és add föl.

36. Dara- (gries-) haluska-leves.

Egy kanál írósvaját három egész tojással és kettőnek sárgájával keverj le habosra, végy hozzá $\frac{1}{4}$ liter darát, egy kevés sót, ekkor egy kanállal szedd a leszűrt forró levesbe, hagyd soká, de lassan forrni, ekkor tedd félre, önts rá néhány csöpp hideg vizet és letakarva hagyd néhány percig állni, mielőtt feltálalnád. Az így készített haluska kitünő jó.

37. Velőhaluska-leves.

Egy fél borjúfejéből vedd ki a velőt, főzd meg és törd át a szitán. Négy zsemlyét vágj apró kockákra, locsold meg tejjel, tedd a velővel együtt egy tálba, tégy hozzá kevés vaját, négy egész tojást, két kanál lisztet, tört borsot és sót, mindezt kavard jól össze. készíts belőle haluskát és főzd be a levesbe.

38. Liszthablepény- (sébedli-) leves.

Keverd le egy evőkanál írósvaját 6 tojás sárgájával. Végy hozzá 4 evőkanál lisztet és kevés sót. A hat tojás fehérjét verd föl habnak és keverd könnyedén közé. Kenj ki egy lábast vajjal, öntsd belé a tésztát és süsd meg szép sárgára. Ha megsült, apró kockákra kell fölszeldelni és a levessel föladni.

39. Darahablepény-leves.

Egy kanál vaját kavard le és végy hozzá hat tojás sárgáját, hat evőkanál vizet, 28 dekagramm darát (griest), kevés sót, ezt mind jól elkeverve, a hat tojás fehérjének habjával tedd egy kikent tepszibe és süsd meg. Ha megsült, tetszés szerint fölvághatod és a levessel föladhatsz.

40. Húspogácsaleves.

Egy darab sült húst finomra vágj össze, azt zsírban pároltasd meg, tégy bele finomra vágott petrezselyemzöldjével tört borsot és sót, hintsd meg azt egy kanál liszttel s önts rá egy kanál levest; ha a lé elfőtt, tégy rá két tojás sárgáját, vedd el a tűztől és kavard el jól. Végy tejes szarvasokat (kifliket), vágd vékony karikákba, kenj meg egy szeletet a vagdalt hússal s egy másik szelettel takard be.

Így párosítsd a szeleteket mind. Mártsd meg fölvert tojás sárgájában, aztán zsemlyemorzsában, így forró zsírban süsd ki és fehér levessel tálald föl.

41. Consommé-leves.

Kavard le 8 tojásnak a sárgáját fél liter levessel, tedd ezt egy vajjal kikent formába, állítsd vízzel telt edénybe, takard le és hagyd párolni a sütőben, míg egészen megkeményedett. Most fordítsd ki egy tiszta deszkára, vágd föl kockákba vagy apró karikákba (kanállal is lehet kiszagatni, mint a haluskát szokták), tedd a levesestálba és barna levessel add föl.

42. Rizskásaleves.

15 dekagramm rizst tisztára kell mosni, leszűrt húsleves-sel tűzhöz tenni, de csak addig főni hagyni, míg a rizszemek megpattannak (mert a rizskása nem jó, ha nagyon el van főve), ekkor a levesestálban három kanál édes tejfőt és három tojás sárgáját jól elkavarsz, a rizst a levessel ráöntöd és vagdalt metélőhagymával megszórvva föladod.

43. Olasz rizs- (risotto-) leves.

Végy $\frac{1}{4}$ órával tálalás előtt 14 deka csontvelőhöz, mely finomra vagdaltatott és forróvá tétetett, meglehetősen mennyiségű finomra vagdalt vöröshagymát, hagyd benne sárgulni és adj hozzá (kiválogatott, de mosatlan) rizsből 42 dekát. Amint az a zsírt magába szíta, önts rá 4 deciliter forró levest és hagyd födetlenül hirtelen tűzön befőzni. Ezután önts ugyanannyi levest még kétszer utána, mire a rizs eléggé puha, 7 deka pármai sajttal vegyítették és a tálra halmoztatik. A sajt és a marhahúsleves hozzá külön felszolgáltatnak.

Szoktak még, ha lehetséges, sült maradékot házi baromfiból, fürjeből stb. effélékből, párolt borjúmáját, kolbászt, vagy pedig párolt csiperkegombát vagy kelbimbót is hozzávegyíteni. Csontvelő helyett vaját vagy mind a kettőt is vegyítve vehetik.

44. Leves sült borsóval.

Készíts palacsintatésztát, ereszd azt habszedő kanállal forró zsírba és süsd ki szép sárgára. A sült borsót vagy a levessel, vagy külön tálban add föl a leves mellé.

45. Szentgyörgygomba- (kucsmagomba-) leves.

Készíts közönséges csigafán összesodort úgynevezett lúdgége-tésztát; vágj apróra főtt tüdőt, aztán pároltass meg zsírban finomra vágott petrezselymet és vöröshagymát,

tedd ebbe a vágott tüdőt és ha kihült, verj belé egy tojás fehérjét és kevés lisztet, hogy összeálljon. E keverékből csinálj a lúdgégére fejeket, mint a gombának van, süsd ki zsírban és tedd fekete levesbe, de csak akkor, midőn föladod.

46. Leves aranyos szeletekkel.

Négy egész tojást verj föl, kavarj bele sót, aztán végy hosszúra metélt zsemlyeszeleteket, mártsd tejsűrűbe, aztán a vert tojásba, onnan zsemlyemorzsába, tedd zsírral telt serpenyőbe, de a zsír ne legyen nagyon forró, és süsd ki azokat szép aranszínre. Vedd ki és tedd tiszta papírra, hogy a fölösleges zsír leszivároгjon. A megsült szeleteket a tálba teszed, fehér húslevest tálalván rá.

47. Hasé-pudding levesbe.

Végy egy tányér sült húst s vágd finomra, áztass 4 zsemlyét tejbe. Ekkor párolj meg egy nagy kanál írósvajban finomra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét; keverd bele a vágott húst és az áztatott zsemlyét, melyet jól ki kell előbb nyomni és finomra megvágni. Folytonos kaválás közben keverj még hozzá 5 tojás sárgáját, sót, tört borsot s az 5 tojás fehérjének keményre vert habját. Azután egy kikenet bádogformába tedd bele a kavartat és főzd meg gőzben; ha megkeményült, fordítsd ki és apró fánkiszaggatóval szurkáld ki, vagy pedig vágd kockákra és add föl barnalevessel.

48. Velő-pudding levesbe.

Egy borjúagyvelőt főzz meg sós vízben, ekkor szedd le bőrnyéljét és törd át szitán. Keverj le egy kanál vajat 5 tojás sárgájával és a velővel habzásig; keverj még hozzá $\frac{1}{4}$ liter tejben megáztatott zsemlyemorzsát, sót és szerezsendióvirágot, 5 tojás fehérjének keményre vert habját; tedd gőzbe és jó erős húslevessel add föl.

49. Rizs-pudding levesbe.

Moss meg 12 deka rizst s főzd meg sűrűre egy liter tejben; ha meghült, kavarj belé egy kis írósvajat, 4 tojás sárgáját, egy kevés sót és a négy tojás habba vert fehérjét. Bánj vele úgy, mint a hasé-puddingnál írva van.

50. Zsemlyemorzsza fürtös-leves (Brüselwandeln).

25 deka vajat keverj össze jól 8 tojás sárgájával, tégy hozzá sót és szerezsendióvirágot, azután keverj belé 8 tojás fehérjét kemény habba verve és egy csésze fehér zsemlyemorzsát. A fürtformák vajjal kikenetnek és liszttel beporoztatnak, felényire a kavartból megtöltetnek s gőzben kifőzetnek, tálba tétetnek s fehér- vagy barnalevessel betálaltatnak.

51. Marhahúsnedv (jüs).

A kasztrol feneke vesezsírral és ujjnyi vastagságra vágott vöröshagymaszeletekkel egészen beterítettik, erre adj 2—2½ kiló darabokra vagdalt ökörhúst, egy darab sovány, nyers sonkát, önts rá egy merőkanálnyi könnyű húslevest, tedd a kasztrolt a tűzhöz és hagyd a nedvet (jüst) lassan sülni, míg a zsír, hagyma és a húsnak alsó része gyengén barnult. Ha a barnításnak ezen foka eléretett, önts rá 5 liter és 7 deciliter gyenge húslevest, fűszerezd néhány sárgarépával, egy zellerrel, 2 pár hagymával, 2 petrezselyemgyökérrel, egy kis fehér répával, 1 babérlevéllel, néhány szegfű- és borsszemmel, s hagyd az egészet lassan főni négy óráig. Mikor a nedv a zsirtól jól megtisztított, azt tányérkendőn át fazékba kell szűrni és további használatra eltenni. A lé fekete-barna színű, tiszta és minden pörzsszagtól ment legyen. Ezen nedv a levesek és mártások színezésére szolgál és azért minden nagyobb konyhában mellőzhetetlen.

52. Zöldbableves.

Végy egy tányérral zöldbabot, tisztítsd meg és vagdald hosszúkás szeletekre, tedd fazékba és hagyd forni sós vízben; ha már megpuhult, készíts gyenge s alig sárguló rántást, főzd meg húslében, savanyítsd meg egy kevés ecettel és kavard közibe 2 deciliter jó, friss tejfölt s tálald föl.

53. Magyar káposztaleves.

Végy egy téli káposztafejet, bontsd szét s vágd össze apróra a megmosott leveleket. Olvassz erre egy serpenyőben kevés disznózsírt, adj bele egy kevés lisztet s végre a káposztát, melynek könnyen párolni kell. Erre az egészet egy fazékba teszed, rá húslevest öntvén, habarj most belé 6—8 tojás sárgáját, egy kevés tejfelt, egy darabka disznózsírt, s főzd az egészet enyhe lángnál, de vigyázz, hogy lassan főljön s a leves sűrű ne legyen. Tálalásnál a levesbe pirított zsemlyeszeleteket, sült kappanok, tyúkok finom melladarbjait, borjú- vagy ürühúst lehet tenni.

Böjti és rántott levesek.

54. Cibereleves.

(Mellbetegeknek igen hasznos.)

Végy két liter búzakorpát, tedd mintegy négyliteres fazékba, forrázd le vízzel, akkor töltsd tele a fazekat vízzel s tégy bele sót, s midőn már langyos, tégy bele egy darab kenyérbelet, tedd langyos helyre, ahol megsavanyodik; ha ez megtörtént, borítsd le, szűrd le levét egy fazékba s hagyd

forrni. Ekkor tégy bele rizskását vagy pedig sárga- vagy pohánkakását, sózd meg kevésé és hagyd forrni. Ha megfőtt, kavard a levesestálba 2 vagy 3 tojást tejföllel, kavard össze jól, töltsd a levet rá s add föl egy kis tányér reszelt tormával. Leve magányosan is hasznos a betegnek.

55. Száracsaleves.

A száracska bőrét le kell húzni s húsát vízzel a tűzhöz tenni és éppen úgy megfőzni mindenféle zöldséggel, mint a marhahúslevest szoktuk. Egy száracsát lehet fél kilogramm hús helyett számítani. Ha a száracska puhára főtt, készíts egy kevés világos rántást vajjal és petrezselyemzöldjével, ereszd föl a száracska levével s adj hozzá kirántott burgonyagombócot (készítését lásd a 12. lapon) és a száracsával együtt tálald fel.

56. Halleves magyarosan.

Többféle halból apró darabokat vágsz és azt besózod. Készíts vékony rántást apróra vágott vöröshagymával és csörmepaprikával: Ereszd föl vízzel, tégy bele kevés ecetet, egy darab babérlevelet; hagyd jól fölforrni, tedd belé a darabokra vágott halat s ezzel forrjon, míg a hal megfőtt. Ha föltálad, savanyú tejfölt, valamint pirított zsemlyét is lehet hozzá adni.

57. Halikraleves.

A halikrát fölteszed főni egy fél halfejjel. Tégy bele sárgarépat, gyökeret szeletekre vágva; vöröshagymát, egy darab babérlevelet, szemes borsot, sót. Mindezt hagyd jól megfőni, készíts vékony rántást, ereszd föl az ikralével, s ha megfőtt, tégy közé egy kevés ecetet, tejfölt és add föl kocásra vágott zsemlyével.

58. Barátlevés.

Vágj apró darabokra potykát és csukát. De előbb szálkáit szedd ki. Tégy egy lábasba vaját és petrezselyemzöldjét, kevés paprikát, tedd közé a halat, hagyd betakarva párolni, míg puhává lesz. Ekkor hinstd meg kevés liszttel, ereszd föl sós lével, tégy bele savanyú tejfölt és tálald föl.

59. Korhelylevés.

Végy egy kevés káposztát, káposztalevet vízzel vegyítve, hogy nagyon savanyú ne legyen. Tedd föl főni. Készíts vékony rántást vöröshagymával és csörmepaprikával, öntsd föl a már főtt káposzta levével, aztán vágj füstölt kolbászt karikákba (vagy virslit), tedd a levesbe, hagyd jól fölforrni. Tálalás előtt üss bele néhány tojást vagy néhány kanál tejfölt.

60. Bőjtös rákleves.

Ha a rákot tisztára megmostad, tedd föl vízzel, adj hozzá köménymagot, petrezselyemzöldjét és sót. Ha megfőtt a rák, szedd ki ollójából és farkából a húst, a többi részét törd meg mozsárban és azt párold meg vajban. Tégy rá egy kanál lisztet, ereszd föl a ráklével, szűrd át finom szitán és forrald fel ismét. A rák húásával tálald föl.

61. Békaleves.

Nyúzd meg a békákat, válaszd el az elejét a hátuljától óvatosan és mosd ki bő vízben. (Megjegyzendő, hogy a békának csak a combját lehet fölhasználni.) Azután olvassz fel lábasban egy darab vajot, tégy bele apróra vágott hagymát, petrezselyemzöldjét, tedd belé a jól kiáztatott és megtisztított combokat s párold meg puhára, szórd meg egy kevés lisztel, tégy bele szerecsendióvirágot, ereszd föl húslevel s ha fölforrt, tégy bele két kanál tejfölt, öntsd finomra vágott vajas szarvacskákra és tálald föl.

62. Tejfölösleves.

Tégy egy liter vizet a tűzre, tégy bele egy egész vörös-hagymát és egy jó csipet köménymagot. Hagyd ezt összeforralni, keverj le $\frac{1}{4}$ liter jó sűrű tejfölt két evőkanál lisztel, öntsd rá a köménymagos levest, hagyd ismét fölforralni, s ha föladod, szűrd át szitán, sózd meg és öntsd kirántott borsóra vagy kockára vágott zsemlyére.

63. Paradicsomleves.

Tégy föl szép érett paradicsomokat vízzel, hagyd elfőni, törd át szitán, készíts vékony rántást, ereszd föl paradicsomlével, tégy bele egy kis citromhéjat, hagyd forralni, főzz bele rizst, s midőn a rizsszemek fölpattantak, tálald föl.

64. Burgonyaleves.

Végy néhány burgonyát, mosd és hámozd meg, vágd föl kockásra, tedd föl vízzel főni. Ha a burgonya puha, készíts vékony rántást apróra vágott hagymával, pirítsd meg csörmepaprikával, aztán ereszd föl a burgonya levével, tégy bele sót és majoránát. Midőn föltálad, tégy bele édes tejfölt.

65. Zöldborsóleves csipettel.

$\frac{1}{4}$ kilogramm zöldborsót főzz meg másfél liter sós vízben puhára. Készíts vajjal vékony rántást finomra vágott petrezselyemzöldjével. Ereszd azt föl a már megfőtt borsó

levével. Téggy hozzá kevés cukrot, hagyd forni. Azalatt készíts gyúrott tészttát, szaggasd apró csipetre, főzd a már fölforrt borsólevesbe és add föl.

66. Szárazborsóleves.

Véggy 4 deciliter szép, nagyszemű borsót, mosd meg és főzd egészen puhára 1 liter tiszta folyóvízben; aztán olvassz egy darab írósvajat, téggy bele egy jó főzőkanálnyi lisztet, pörköld szép sárgára, adj hozzá egy kevés apróra vágott zöld petrezselymet, kissé fonnyaszd meg, öntsd rá azután a levét borsóstul és hagyd jól megfőni; ekkor törd át szitán, töltsd ismét a fazékba, sózd meg és tálald ki szurdalt lisztpitére (kádka).

67. Szárazbaleves.

Véggy 4 deciliter babot, főzd meg puhára 1½ liter vízben, egynéhány darab sárgarépával és petrezselyemmel. Megjegyzendő, hogy a leves gyakran feltöltendő, hogy sűrűbb ne legyen, azután téggy bele apróra csipett galuskát és hagyd még tíz percig főni. Ezalatt egy vöröshagyma levelekre vágatik és zsírban sárgára piríttatik, és ezzel tálalás előtt a leves leforráztatik.

68. Tojással csurgatott leves.

Piríts meg zsírban apróra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét. Véggy hozzá kevés csörmepaprikát, ereszd föl sós vízzel és hagyd forni. Addig üss le egy edénybe négy egész tojást, véggy hozzá egy kanál finom lisztet, habard el jól, aztán csurgasd a forró levesbe. Véggy hozzá három kanál tejfölt és tálald föl.

69. Kukoricagombócleves.

A kukoricalisztet szitáld át és forrázd le forró vízben, téggy közé egy kanál zsírt s kavard össze; téggy bele egy kevés sót és egy kevés búzalisztet, azután 1 vagy 2 tojást, hogy kemény legyen, csinálj félökölnyi gombócokat. Vagdalj finomra vöröshagymát, pirítsd meg kevés paprikával, ereszd föl, s ha forr, főzd bele a gombócokat. — Ha van, édes tejet is tehetsz bele.

70. Tyúkmonyos leves.

Csinálj szép barna rántást, téggy belé bőven köménymagot, kevés sót s ereszd föl vízzel, s mikor forr, üss bele 3 vagy 4 tyúkmonyot, azaz tojást, s ha megfőtt, add föl.

71. Suhantott leves.

Végy egy darab friss szalonnát, vágd azt apró kockákra, pirítsd sárgára. Végy hozzá apróra vágott vöröshagymát, egy kanál csörmepaprikát, pirítsd meg és ereszd föl sós vízzel. Aztán főzz bele négy kanál tarhonyát, főzd puhára, végy hozzá három kanál tejfölt és tálald föl.

72. Hagymaleves.

Pirítsd meg a vöröshagymát szép pirosra s tégy bele kevés paprikát, ereszd föl vízzel, tégy bele kevés sót, gyúrj azután tojással tésztát s nyújtsd jó vékonyra, körülbelül mintegy késfoknyira, vágj gömbölyű metéltet, s ha a leves forr, akkor főzd be a tésztát ; ha akarod, tehetsz hozzá édes tejfölt s úgy add föl.

73. Vöröshagymaleves haluskával.

Két fej vöröshagymát vágj karikába, pirítsd meg zsírban, végy hozzá kevés lisztet, tégy bele félkanál csörmepaprikát, pirítsd meg, ereszd föl sós vízzel és hagyd forni. Azalatt kavarj le egy kanál vaját két tojással, 30 centiliter liszttel, verd el kanállal jól, ebből készíts apró haluskákat, főzd meg a már fölforratott levesben puhára, adj hozzá tejfölt és tálald be.

74. Pacalleves.

Főzd a marhapacalt jó puhára, s ha megfőtt, szűrd le és tedd hideg vízbe. Vágd azután össze metéltformára, csinálj zsemlyemorzsából piros rántást, tégy bele apró petrezselyemzöldjét, ereszd föl marhahúslével, tedd belé a pacalt és úgy add föl.

75. Mandulaleves.

Végy egy liter tejet, hozzá 15 dekagramm cukrot, 45 dekagramm meghámozott s finomra tört mandulát és kevés vaniliát. Mindezt forrald össze, habarj le három tojás sárgáját s hagyd ismét forni. Tégy a levesestálba kockásra vágott pirított zsemlyét és a manduláslevest öntsd rá.

76. Borleves.

Végy fél liter jó, fehér asztali bort, $\frac{1}{4}$ liter vízzel és $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral. Tégy bele kevés citromhéjat, szegfűszegét és fahéjat, ezt mind összeforralod ; aztán kavarj le 6 tojás sárgáját, habard a már fölforralt borba, tedd ismét tűzre, kavard szorgalmasan, míg föl nem forr és tálald föl.

A sörlevesnél az eljárás ugyanaz, csakhogy bor helyett sört használunk.

77. Csokoládéleves.

Végy egy liter tejet, reszelj meg $\frac{1}{4}$ kilogramm finom csokoládét, főzd meg. Kavardj közé három tojás sárgáját, tedd ismét tűzre és addig kavard, míg fölforr. Tégy bele egy kevés cukrot és öntsd ki rántott tészára vagy apróra vágott kiflire.

78. Kecőceleves.

A meggyet csumájától tisztítsd meg és kevés vízzel főzd meg, tégy bele cukrot, amennyit kíván, s magvát, ha akard, kiszedheted. Ha megfőtt, végy kemény tejfölt és lisztet, kavard össze egy edényben s töltsd rá a meggyre, s hagyj forni. Szeletelj föl azután egy zsemlyét, pirítsd meg, vágd apró kockákra, tedd a levesestálba s öntsd rá a meggyet.

Igy lehet kecőcét készíteni cseresznyéből is.

79. Szilvaleves.

A szilvát fejtsd szét, s ha megfőtt, törd át szitán s tégy bele cukrot, amennyit kíván. Tégy a levesestálba tejfölt, piríts bele zsemlyét, tedd a tálba s add föl.

80. Füleves (turbolya).

Végy levesnek való közönséges füveket, mint húsevőnapokon, válogasd és mosd meg, aztán vágd minél apróbbra, rakd lábasba egy kis írósvajjal, fedd be és párolódní hagyván, kavard bele egy kanál lisztet, hagyj még kissé párolódní, tölts rá $1\frac{1}{2}$ liter borsólevet, adván hozzá egy kis sót és szerecsendióvirágot. Mielőtt kitálalnád, végy öt tojás sárgáját, két kanál tejfölt, egy darab írósvajat, s mind habard össze jól ; öntsd rá a forró levest és tálald ki pirított zsemlyeszeletekre ; rakhatsz rá kirántott pontyfejet vagy esukamáját szeldelve.



MÁSODIK SZAKASZ.

ELŐÉTKEK.

(Assiettek.)

Az előétkeket leves után szoktuk föladni. Nagyobb tábláknál, hol többféle is előfordul, meleget és hideget választunk. Miután az előétek csak finomabb tábláknál, díszesebb ebédeknél vannak használatban, különös gondot kell fordítani a díszítésre, mert ez helyes műízlésre enged következtetni. A következőkben a díszítés különféle módjai vannak előadva. Megjegyzendő még, hogy ezen hideg étkek a hideg asztaloknál, az úgynevezett büfféknél is használhatók.

81. Hal a kocsonyában.

A kecségét szépen megtisztítod s besózod. Végy egy edénybe fél liter ecetet, végy hozzá ugyanannyi vizet, tégy ebbe karikákba vágott sárgarépát, gyökeret, vöröshagymát, kevés babérlevelet és kakukfüvet, citromhéjat, egész gyömbért, darabka vizahólyagot ; s ha mindez fölforrt, tedd bele a besózott halat, s ha már a hal is megfőtt, vedd ki és tedd egy nagy, hosszú tálba szépen elrendezve, de előbb szálkáit és bőrét távolítsd el és tedd hidegre. Ezalatt üss a lébe, amelyben a hal főtt, két egész tojást és hagyd még egy ideig forni. Ezután egy asztalkendőt egy fölfordított szék lábaira feszíts ki és a hal levét öntsd bele, hogy átszűrődjék az alatta lévő tálba. Ha ez megtörtént, ennek felét egy mély formába teszed és jégbe hűtöd, hogy megaludjon. Másik felét pedig ezalatt olajbogyókkal vagy zöld levelekkel fölékesített halra öntöd, s azt szintén jégre teszed. Ha a kocsonya a formában megaludt, kifordítod, cifrázókéssel fölvágod s azt a hal körül díszesen elhelyezed. Az ilynemű kocsonyát lehet pirosra, sárgára vagy zöldre is festeni, anélkül, hogy ez ártalmas volna, de annál szebbre lehet vele halat, sonkát,

hideg húsfélét és salátákat díszíteni. A pirosat cochenillel, a zöldet paraj- (spenót-) lével, a sárgát pedig sárgarépa-lével lehet festeni. E különféle színek elkészítési módjáról később fogunk szólni.

82. Kecsege majonézzel.

A kecségét megfőzöd a főntemlített mód szerint. Szálkájától és bőrétől megtisztítod. Tedd nagy, hosszú tálba és tedd a hidegre. Azalatt készíts a hal levéből majonézt. Végy fél liter átszűrt hallevet, tégy hozzá 12 tojás sárgáját, tedd föl a tűzre és habverővel verd mindaddig, míg az fölforr. Ha fölforrt, vedd el a tűztől és ismét kavard, míg tökéletesen ki nem hült. Meghűlvén, oly kemény lesz, mint a máj; ekkor a halra szépen rákened, hogy az egész hal be legyen borítva, csak a fejét és farkát hagyod tisztán. Díszítsd föl a halat főtt tojással, kocsonyával (aszpik), salátával, vörösrépával, uborkával, a kecsége fejét pedig virággal.

83. Kecsege majonézzel franciásan.

A kecségét a halkocsonya szerint megfőzöd, szálkájától és bőrétől megtisztítod. Tedd egy nagy tálba és úgy hideg helyre. Azalatt készíts majonézt a következőkből. Végy egy szűk fenekű tálba egy csipet finomra tört sót. Ehhez végy hat nyers tojás sárgáját, önts belé egy evőkanálnyi finom táblaolajat és ezt egy főzőkanállal keverd el jól. Ha már síma, önts hozzá ismét egy kanál olajat, úgy hogy a hat tojásba folytonos kavarással közt $\frac{1}{4}$ kilogramm finom faolajat kanalanként keverj. Végy egy kanál ecetet, ezzel ismét kavard símára és ekkor tedd félre, míg az megkeményedik, mert épp oly sárga és kemény lesz, mint a koch. Ekkor szépen kend egy késsel a már meghült halra. Díszítsd föl főtt tojással, melyet hosszában kettévágasz és azt a hal körül állítod. Aztán végy kockákba vágott kocsonyát (aszpikot), olajbogyót (olivát), szárdellát megtisztítva, kétfelé hasítva és gömbölyűre összetekerve, kaviárral és csíkokra vágott vörösrépával, karikára vágott savanyú uborkával. Mindezekkel ízlésesen föl kell a halat díszíteni, de úgy, hogy a feje egészben maradjon, melynek díszítésére néhány szál virág vagy zöld levél szolgál.

84. Süllő hidegen.

A süllőt megfőzöd sós vízben, s ha megfőtt, tedd tálba és hagyd kihűlni. Ha föl akarod adni, öntsd le mustárral.

85. Tormáscsuka hidegen.

Egy szép csukát megtisztítasz és beőzod. Vágj petrezselymet, sárgarépát, vöröshagymát karikákra. Egy kevés babérlevelet, szemes borsot. Mindezt tedd egy lábasba, önts rá annyi vizet és ecetet, hogy a halat befödje. Hagyd ezeket puhára főni. Ha megfőtt, tedd egy hosszú tálba és hagyd kihűlni. Midőn föladod, tégy a hal közé reszelt tormát, a halra halkocsonyát (aszpik) és petrezselyemzöldjével díszítsd föl.

86. Csibe majonézzel.

A megtisztított csibéket fölteszed vízzel; tégy belé sót, babérlevelet, szemes borsot és kevés ecetet. Főzd a csirkéket puhára; ekkor távolítsd el a bőrért, szedd ki csontjait, rakd magasra egy kerek tál közepébe és tedd félre hűlni. Addig készíts majonézt (l. a 82. sz. a. kecségét majonézzel), kend a majonézt a hűlt csibére, de annyit, hogy jól be legyen fődve. Kend szépen alulról fölfelé egy meleg vízbe mártott késsel, úgy hogy az hegyalakot nyerjen. Ekkor tedd hideg helyre, hogy megkeményedjék. Tálalás előtt díszítsd föl apró savanyú uborkákkal, kápri és szárdellával, vörösrépával, keményre főtt tojással. A tál szélét díszítsd ízlésesen cifrázókéssel vágott kocsonyával. — Kappan vagy pulyka mellét hasonlóképpen lehet elkészíteni majonézzel.

87. Pulykamell majonézzel.

A pulyka mellét puhára megfőzöd vagy megsütöd, aztán szeletekre felmetéled s egy kerek tálba fölhalmozva rakod. Ekkor egy késsel, melyet előbb hideg vízbe mártasz, kend a majonézt szép símára, úgy hogy a hús ne lássék, a háromszögletű szeletekre vágott kocsonyát rakd körül, úgy hogy szöglete kifelé, szélesebb vége befelé legyen, tetejében készíts kocsonyából csillagot. Adhatsz még hozzá zöld salátát vagy apró uborkát.

88. Nyúlpestétom hidegen.

A sült nyúlnak húsát vágd vékony szeletekre, tégy egy pléhformába írósvajas tésztát, készíts pestétomvagdaltat a következőkép: végy $\frac{1}{4}$ kilogramm sertéshúst, $\frac{1}{4}$ kilogramm borjúhúst, $\frac{1}{4}$ kilogramm friss szalonnát, mindezt vágd finomra, akkor párolj meg finomra vágott vöröshagymát, tedd belé a vagdaltat, a nyúl maradékát vágd apróra, tégy belé kevés sót, borsot, majoránát, hagyd evvel jól elforjni, kavarj belé egy áztatott zsemlyét, törd át szitán, ekkor tégy a keverékből egy ujjnyit a már tésztával kirakott formába, erre egy sort a nyúlseletről, ismét a vagdaltból és így

tovább, míg a forma megtelik. Ekkor borítsd be tésztával, tedd a sütőbe és hagyd egy óráig sülni. Midőn megsült, tedd hideg helyre és kocsonyával ékítve add föl.

89. Galantin a kocsonyában.

Végy egy formába kevés vörös kocsonyát (aszpikot) és hagyd megaludni. Rakj rá szeletekre vágott sült pulyka mellét, tölts rá fehér kocsonyát és ismét hagyd megaludni. Rakj ezután rá szeletekbe vágott zöld uborkát, egy sor sonkát, egy sor szeletekbe vágott sült lúdmáját és egy sor főtt füstölt nyelvet. Ezt így addig rakd, míg a forma megtelt. Ekkor ismét tölts rá kocsonyát, annyit, hogy a töltelék ellelje, s tedd hideg helyre, hogy megfagyjon. Ha föl akarod adni, forró vízben mártsd meg egy percre a formát. Ekkor fordítsd egy kerek tálra és így add föl zöld levelekkel díszítve.

90. Kocsonyás szeletek.

Végy egy kis formát, önts belé egy ujjnyi kocsonyát (aszpik), tedd hidegre; midőn megaludt a kocsonya, rakj rá egy sor szeletekbe vágott kolbászt, egy sor keményre főtt és szeletekbe vágott tojást, dugdoss közé összegöngyöltett szárdellát, önts rá annyi kocsonyát, hogy azt ellepje s tedd hidegre. Midőn megaludt, tégy rá burgonyaszeleteket, miket előbb ecettel s olajjal elkészítettél, aztán ismét kolbászt és így tovább, míg a forma megtelik. Ekkor hagyd tökéletesen megkeményedni, s midőn föl akarod adni, tartsd a formát egy percre forró vízbe, hogy a kocsonya elváljon tőle és borítsd egy kerek tálra.

91. Sonka fölszelve.

A főtt sonkáról, ha tökéletesen meghűlt, le kell szedni fölösleges zsírját, vékony szeletekre kell vágni és szépen egy lapos tálba rakni. Ekkor vágj még föl füstölt nyelvet szeletekre, rakd a sonkára szépen sorjába, tégy rá csomókban kapart tormát, a torma tetejébe egy kis zöld levelet, mellé apróra vágott vörösrépat vagy vöröstormát, hogy az rózsalakot nyerjen és így földíszítve add föl.

92. Hideg hússzeletek.

Végy hideg borjúsültet, párisi kolbászt és szalámit, vágd föl ezeket finom szeletekre, rakd a tálba fölváltva, díszesen ékítsd kocsonyával vagy kapart tormával, vörösrépatával és hónapos retekkel.

93. Olasz saláta.

Vágj kockára kemény tojást, főtt zellert, főtt burgonyát és egy meghámozott almát; tedd tálba, tégy rá borsot, sót, olajat, ecetet, keverd össze villával; ekkor tedd a salátát tálra, tégy a közepére csillagalakban sonkaszeletet, köröskörül megmosott, szálkáitól megtisztított és összegöngyölgetett szárdellát, aztán tégy körül kockára vágott vörösrépából koszorút, mellé zöld salátát, önts rá még ecetet, olajat és így add föl.

94. Szárdellavaj.

Ha a szárdellát megtisztítottad, szálkáját eltávolítod. Töröld meg szárazra, finomra vágd meg. Végy hozzá ugyanannyi írósvajat, a szárdellával kavard el jól, tedd egy csemetálra s adj mellé zsemlyeszeleteket.

95. Szárdellaszeletek.

Zsemlyeszeleteket írósvajjal meg kell kenni. Ekkor a már megmosott és megtisztított szárdellákat vékony, hosszú darabokra vágd föl. Rakd a vajasszeletekre, hosszába és keresztbe, hogy ízléses alakja legyen. Rakd a tálba és ékesítsd zöld levelekkel.

96. Káviárszeletek.

Készíts zsemlyeszeleteket, kend meg írósvajjal, aztán káviárral, rakd a tálba. Díszítsd a tál szélét citromszeletekkel.

97. Szárdiniák.

A szárdiniákat a bádogszelencékből kiszeded, ízlésesen tálra rakod, az olajat ráöntöd, a tálat körül zöld salátával díszíted.

98. Írósvajas táska.

Vágj apróra egy darab borjúhúst, párold meg finomra vágott petrezselyemzöldjével puhára, hintsd meg finom liszttel és pirítsd meg. Önts rá egy kanál levest, hagyd jól elforrni és tedd félre, hogy kihűljön. Azalatt készíts vajastésztát, nyújtsd ki kétfoknyi vastagságra, vágj belőle három ujjnyi széles és még egyszer olyan hosszú szeleteket, kend meg a széleit tojásfehérjével, tégy minden darab tésztára a vágott húsból egy kis kanállal, kend el, hajtsd össze táskalakúra, széleit szorítsd össze, hogy a töltelék ki ne hulljon, mártsd meg fölverrt tojásba, onnan zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban, szedd ki tiszta itatóspapírra, hogy az a fölösleges zsírt fölvegye. Aztán halmozd magasra tálba, ékesítsd kirántott petrezselyemzöldjével és add föl melegen.

99. Túróskolbászkák.

Végy egy csésze friss túrót, törd át szitán; tégy egy tálba egy darab vaját, kavard le 3 tojással, végy hozzá 4 evőkanál lisztet, sót, mindezt jól keverd el. Ekkor a nyújtódeszkára hints lisztet, tedd rá a lekavart túrót, készíts abból hüvelyknyi nagyságú kolbászkákat, mártsd levert tojásba, onnan zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban pirosra, szépen tálald meg és sült petrezselyemzöldjével díszítve add föl.

100. Ostyakolbászkák.

Végy borjúsültet, vágd meg apróra, valamint vöröshagymát, petrezselyemzöldjét, mindezt tedd zsírba és párold meg. Üss rá egy tojást, két kanál tejfölt, sót, tört borsot, szerecsendióvirágot, kavard mind jól össze. Végy elő ostyát, vágd szögletes darabokra, tégy minden darabra félkanállal a vagdalt húsból, kend el és hengerítsd össze kolbászkáknak, mártsd meg a fölvert tojásban, aztán zsemlyemorzsában. Süsd ki forró zsírban szép pirosra.

101. Töltött szarvacskák.

Végy porhanyó vajaskifliket, reszeld le a héját, közepén vágd ketté, szedd ki a belét. Aztán készíts hozzá tölteléket, végy egy darab sült húst, vágd apróra. Tégy föl egy kis vaját, piríts meg benne finomra vágott vöröshagymát, tedd belé a vágott húst, hintsd meg egy kanál liszttel, hagyd pirulni, adj hozzá egy kanál levest, hagyd jól elfőni, hogy az sűrű legyen. Azzal a kifliket töltsd meg, végeit dugd be kiflibéllel, locsold meg tejjel, de vigyázz, hogy mindenütt egyaránt ázzék meg. Mártsd ezután tojásba, onnan zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki.

102. Tejfölös-fánk.

Végy egy kilogramm finom lisztet egy mély tálba. Adj hozzá $\frac{1}{4}$ liter édes tejfölt, 8 tojás sárgáját, egy kanál tört cukrot, egy csipet sót, 4 deka langyos tejben áztatott élesztőt. Mindezt kanállal verd le, míg a tészta síma és hóllyagos nem lesz. Takard be, tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Ha megkelt, tedd liszttel megszórt deszkára, nyújtsd ki kisujjnyi vastagságra és vágd ki fánkzsagatóval. Tégy minden darabra késhegynyi málna- vagy más befőttet, borítsd be egy másik darabbal, nyomd meg könnyedén ujjaidal és ismét vágd ki egy valamivel kisebb fánkzsagatóval. Ekkor tedd asztalkendővel befödött deszkára, egy másik kendővel takard be és hagyd ismét kelni. Azután tégy egy mély lábásba bőven zsírt; ha forró, rakj bele a fánkokból

és takard be. Ha már piros, forgasd meg, ekkor már nem kell betakarni és ha kisült, szedd ki itatóspapírral befödött szitára és jól megcukrozva melegen add föl.

103. Metélt-pástétom.

Készíts gyúrott tészta, nyújtsd ki vékonyra s ezt vágd föl finom metéltre. Főzd ki sós vízben ; ha megfőtt, szüred le, hagyd vizét jól lefolyni ; keverj közé egy kis vaját, míg meleg, aztán kenj ki vajjal egy szélesfenekű lábást, nyomd be ebbe a metéltet egy kanállal, de úgy, hogy az ujjnyi vastag legyen, s hagyd jól kihűlni. Ha meghűlt, fordítsd ki deszkára ; a legkisebb fánkiszaggatóval szaggasd ki, mártsd meg ezeket tojásban és zsemlyemorzsában, süsd ki szép pirosra, vágd ki ismét szúróvassal a közepét, úgy hogy az koszorúalakú legyen ; töltsd meg vagdalt hússal, a kivágott középső részeket tedd rá és melegen tálald föl.

104. Vese velővel.

A velő minden bőröcskétől jól megtisztítván, zsírral és kevés tört borssal pirítatik. Ezután tégy szeldelt vöröshagymát a zsírba, pörköld egy kevésbé, vágd szeletekre a vesét, tégy hozzá egy kevés majoránát, borsot és sót, pörköld gyorsan, máskép kemény lesz ; keverj belé egy egész tojást és tálald ki.

105. Velős palacsinta.

Készíts palacsintatészta és süsd ki. Addig két borjúvelőt moss meg és törd át szitán. Kevés zsírban piríts apróra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét ; tedd belé a velőt, sót és tört borsot, mindezt kavard jól el és párold meg. Aztán töltsd meg vele a palacsintát, tekerd össze, vágj minden darabot háromba, mártsd meg fölvert tojásban, aztán zsemlyemorzsában és forró zsírban süsd ki.

106. Borjúvelő kirántva.

Mosd meg a borjúvelőt, tedd egy percre forró vízbe, tisztítsd le hártájától, sózd és borsozd meg, hengerítsd fölvert tojásba, onnan zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban szép sárgára, s add föl tejfölös burgonyával.

107. Kirántott burgonya.

Végy közép nagyságú burgonyákat, főzd és hámozd meg ; ha meghűlt, fölül és alul vágj le belőle, hogy megálljon a tálban. Aztán szépen szedd ki a közepét, vigyázva, hogy szét ne hulljon ; mártsd meg fölvert tojásba, henge-

rítsd zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban. Addig készíts töltelékét sült húsból, mint az a töltött szarvashoz készül. E hústölteléből tégy minden burgonyába és add föl melegen.

108. Töltött burgonya gombával.

Hideg sültet vágj apró kockákra, valamint pirított gombát és spárgát; tégy a tűzhöz egy kevés zsírt, adj hozzá egy főzőkanálnyi lisztet, hagyd megsárgulni, ereszd föl egy csésze húslével, habarj belé egy kanál savanyú tejfölt, tedd belé a háromféle vagdaltat, sőt és sáfrányt, hadd forrni, míg levét elfőtte. Ezalatt főzz meg közép nagyságú burgonyákat, amelyek a főzésnél szét nem hullanak, hámozd meg és hagyd kihűlni. Alul és fölül annyit vágj le belőlük, hogy a tálban megálljanak s egy kotrókéssel, amennyire lehet, vágd ki és töltsd meg a föntemplített vagdalt keverékkel. Ha ez megtörtént, dugdosd be fölül a burgonyákat főtt rákfarkakkal, mártsd meg fölvert tojásban s liszttel kevert zsemlyemorzsába hengerítsd. Tedd zsírba, kirántva rakd tálba s petrezselyemmel fölékítve add föl. Lehet alá tejföls mártást is csinálni.

109. Burgonyatekerces.

Főzz meg tíz burgonyát s reszeld azt meg, keverj le egy evőkanál írósvaját, üss belé három tojást, tedd hozzá a reszelt burgonyát, sőt, egy kevés finomra vágott petrezselyemzöldjét s kavard jól el. Készíts belőle hosszas tekerceket s mártsd ezeket a fölvert tojásba, azután zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki. A burgonya közé lehet reszelt parmezán-sajtot is keverni. A kisült tekerceket tálba rakva petrezselyemzöldjével díszítve add föl.

110. Kocsonya (aszpik) készítése.

Ezen kocsonya, mely hideg étkekhez díszítésül szolgál, következőkép készül: Végy egy edénybe egy liter vizet, egy fél liter ecetet. Tégy belé borjúlábakat vagy csontokat, egy szelet disznóbőrt. Tégy hozzá karikákba vágott gyökereket, sárgarépát, vöröshagymát, kevés babérlevelet, kakukfüvet, citromhéjat, egész borsot, sőt és darabka vizahólyagot. Hagyd mindezt sokáig forrni, míg mind megpuhul. Ekkor üss bele két egész tojást, hagyd még egy ideig forrni s tedd félre, hogy higgadjon. Addig egy asztalkendő négy végét egy felfordított szék lábaihoz kötöd. A kocsonyát öntsd belé, hogy rajta átszűrődjék. Ha ez megtörtént, tedd a kocsonyát jégre, vagy hideg helyre. Teheted ezt négy kisebb edénybe is. Az első maradjon fehér; a másodikhoz vágj meg finomra

paréj- (spenót-) leveleket, csavard ki a levét és ezzel keverd, hogy zöld legyen. A harmadikat vegyítsd meg cochenillel, hogy vörös legyen. A negyedikbe megreszelt sárgarépa levét keverj. E különféle színű kocsonyákkal a legszebben lehet díszíteni.

111. Túróslepény.

Végy 1 kilogramm finom lisztet nyújtódeszkára, tégy hozzá fél kilogramm vaját s azt a liszttel dörzsöld el. Tégy belé négy egész tojást, négy deka tejben áztatott élesztőt, kevés sót és tejet, amennyit kíván, hogy az olv kemény legyen, mint a közönséges élesztőtészta. Jól elgyúrván, csinálj belőle cipókat és tedd félre meleg helyre kelni. Ezalatt végy a töltelékhez 1 tányér friss túrót, nyomd ki jól savójától, törd át szitán, tedd egy tálba, tégy belé 10 tojást, 1 liter édes tejfölt, kevés sót, finomra tört cukrot, de csak egy késheggyel s 4 kanál lisztet. Mindezt jól összekavarod. Most a tésztát kinyújtod vékonyra, a tepsibe teszed, a töltelékkel simára rákened, úgyhogy ujjnyi vastag legyen. Kend meg tojás sárgájával lekevert tejföllel, széleit hajtsd be keskenyre, ujjaiddal nyomd meg, hogy citkes legyen s hagyd sülni háromnegyed óráig. Ha megsült, vágd föl négyszögletes darabokra és add föl melegen. Megjegyzendő azonban, e tésztának nem szabad édesnek lenni, a csipetnyi cukrot csak azért tesszük bele, hogy a túró savanyúságát elvegye. Lehet a töltelékbe apróra vágott kaprot is tenni.

112. Húsospite.

Készíts írósvajas tésztát (l. az íróstészta leírását). Egy jó darab borjúsültet vágj össze finomra, piríts meg zsírban finomra vágott vöröshagymát, tedd belé a vágott húst, sót, tört borsot, keverd el jól, tégy belé négy kanál tejfölt, ismét keverd el jól, és tedd félre kihűlni. Ekkor nyújtsd ki a már kész tésztát vékonyra, vágd ketté, tedd az egyik részt tepsibe, az elkészített töltelékkel kend a tésztára, de úgy, hogy az legalább félujjnyi vastagon legyen. Ekkor borítsd be a tészta másik részével, kend be fölvert tojással és süsd meg ropogósra. Ha megsült, vágd föl négyszögletű darabokra s melegen add föl.

113. Pilaw (olasz módon).

Végy vöröshagymadarabokat, pirítsd egy kevésbé 12 deka írósvajban, azután szedd ki ismét, még mielőtt huszonöt deka rizst a zsírba adtál volna, önts rá egyúttal $\frac{7}{10}$ liter forró vizet vagy baromfi-levet és főzd 8 percig erős tűzön, míg a leve egészen el nem fő; ha szükséges, önts rá még

egy kevés levest, de azért mégis a rizsnek fehérnek és ropogósnak kell maradnia. Ezután keverd hozzá egy főtt tyúknak a húsát, — miután csontjait eltávolítottad — vagdald apróra, a zúzat metélt alakban, a máját pirítva és aztán szeletekre vágva, sajttal együtt add fel az asztalra.

114. Rizs paradicsomalmával.

Végy néhány nagy, jól megérett paradicsomalmát, törd darabokra, adj egy vöröshagymát hozzá és hadd párolni. Ha a leve befőtt, a paradicsomot szűrd szitán át és tedd 4 maroknyi rizzsel együtt forró írósvajba. Ha a rizs már szépen pirosodott, főzd meg levessel $\frac{1}{4}$ óráig, aztán tálald ki lehető vékonyan és még szilárdan. Ha a rizs már 7—8 percig főtt, vegyíts hozzá 8 deka páрмаi sajtot.

115. Galamb papirtekercsben.

Végy két vagy három galambot, tisztítsd meg és vágd mindegyiket hosszában két darabra, sózd meg és veregesd meg késsel, hogy kissé szétterüljön; végy továbbá zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, csiperkegombát, a galambok máját, borsot s néhány szárdellát, s vagdald össze mind apróra; végy végre egy darab szalonnát, vágd vékony szeletekre, rakd a galambokat fehér papirosra, e galamboknak belső felét kend be vagdalékkal (Fasch), s folytasd e munkát, míg vagdalék és galamb van; ez megtörténvén, vágj még néhány szelet szalonnát, s borítsd be vele a húst; tekerd aztán össze a papirost, s mindkét végét szépen vagdald ki; ahány fél galamb van, ugyanannyi tekercset kell csinálni, mely tekercseket rostélyra tévén, kend meg írósvajjal, süsd meg csöndesen és betekerve add fel az asztalra.

116. Nyúlmaradék csiperkegombával.

Ehhez egy olyan tál szükséges, mely a sütőkemencébe állítható. A nyúl maradékait takaros, ujjnyi hosszú darabokra kell vágni, a csiperkegombákat pedig hámozni és egy kevés petrezselyemmel és vöröshagymával összevagdalni. Ezután friss szalonna kockákra vagdalva, írósvajon áteresztetik és azzal a tál fenekét kirakva, reszelt fehér kenyérral behintetik; erre aztán csiperkegombát kell adni és aztán csak a nyúlhús borssal és sóval fűszerezve következik; önts rá egy kevés húslevest és egy citromnak a nedvét, hintsd be reszelt fehér kenyérral, tégy ide s tova egy darabka írósvajjat, tedd a sütőkemencébe, süsd sárgára és tálald ki.

117. Töltött pástétomocskák.

Az íróstésztát késfoknyi vastagra kinyújtod, azt fánkszaggaatóval kiszaggaod és tepsibe rakod ; aztán egy másik sort szaggaatsz ki, ugyanoly nagyságra; de mielőtt azt a többire tennéd, ismét szúrd ki ezeket középen egy sokkal kisebb fánkszaggaatóval, úgyhogy az koszorúalakot kapjon. Ekkor a már tepsiben lévőre ráarakod, és azt ismételd meg kétszer. Most kend meg a tetejét tojással és süsd meg jó meleg kemencében. Azalatt készítsd el a tölteléket. Végy egy darab sültet, vágd finomra, piríts zsírban apróra vágott vörshagymát és petrezselyemzöldjét, finomra vágott szárdellát, tedd belé az összeaprított sültet, sót és tört borsot, mindezt hagyd pirulni, tégy belé három tojás sárgáját, jól kavard el és tedd félre meleg helyre, míg a tészta megsült. Ekkor töltsd meg vele és add föl melegen.

118. Sonkatekeres.

Kavarj le két kanál vaját. Keverj bele hat tojás sárgáját, végy hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, mindezt kavard el jól, végre a hat tojás habbá vert fehérjét, s tedd vajjal kikent tepsibe. Kend el, hogy félujjni vastagságú legyen s tedd a sütőbe. Addig egy darab főtt sonkát finomra meg kell vágni és egy darab sajtot megreszelni. Ha a tészta félig kisült, vedd ki a sütőből, szórd rá a vagdalt sonkát és sajtot, locsold meg néhány kanál tejföllel, tedd vissza a sütőbe, hogy megsüljön. Ha megsült, szélét hajsd föl késsel és így szépen hengerítsd az egész tésztát össze. A tekeres tetejét kend meg tejföllel és hintsd meg sajttal. Tedd még vissza egy pár percig a sütőbe, s ha föltálad, éles késsel ujjnyi vastagságra vágd föl.

119. Kolbászrétes.

Rétestésztát kell készíteni, s ha megpihent a tészta, nyújtsd ki terített asztalra. Ezalatt süss meg félig oly hosszú szál kolbászt, mint a kinyújtott rétes, s ha az meghült, tedd a rétes szélére s göngyölítsd össze. Tedd tepsibe, kend meg tojásos tejföllel és süsd meg, s azt darabokra szelve melegen add föl.

120. Töltött uborka.

Végy néhány közép nagyságú uborkát, hámozd meg, vágd hosszában ketté és főzd meg sós vízben. Ha megfőtt, hagyd meghűlni, szedd ki kanál segítségével a belét. Ezalatt készíts tölteléket. Végy egy darab sültet, vágd apróra, piríts zsírban apróra vágott vörshagymát, tedd belé a vágott

húst is, tégy hozzá egy kanál rizskását, sót és tört borsot. Mindezt hagyd párolni, önts rá egy kanál levest, hagyd azzal jól elforrni, aztán töltsd meg vele a megfőtt uborkát, rakd kerek tálba, végével kifelé, öntsd le édes tejföllel, hintsd meg a tetejét zsemlyemorzsával, tedd a sütőbe és hagyd fél óráig sülni. Add föl melegen tálastul.

121. Császárszeletek.

Végy fél kiló sertéshúst a combjából, egy kappan mellét és vágd finomra; áztass tejben 2 zsemlyét, s ha megázott, nyomkodd ki s vágd meg jól finomra, tedd a vagdalt húshoz egy darabka írósvajjal, egy egész tojással és sóval keverd nagyon jól el. Ekkor formálgj ebből apró, vékony pogácsákat és süsd ki vajban vagy zsírban. Készíts nagyon vékony piros rántást petrezselyemzöldjével és ereszd töl húslével: ha fölforr, tégy bele egy kevés citromhéjat, cukrot, sót és két tojás sárgáját; ha jól elkeverted, tedd a kisült húst tálba, öntsd rá a mártást s rakj a tál körül vékony citromszeleteket és add föl.

122. Olajos marhahús-szelet.

Miután a mellpecsenyétől minden bőrös részt tisztán eltávolítottál, vágj belőle vastag darabokat, verd és sózd meg, fúrj ujjaddal a húsba kis gödröcskéket és önts bele finom olajat; ezután rakd egy rézedénybe a szeleteket egymás fölé; betakarva — hűvös helyen — 24 óráig is állva maradhat (azonban 2 óra is elegendő). Használat előtt finomra vagdalt vöröshagyma és bors a húsba verendő, azután liszttel behintetik és süsd meg igen gyorsan.

Ily módon elkészítve a hús igen porhanyós lesz.

123. Ragú kagylókban.

Főzz négy borjúkedszt (Briesel) sós vízben és vágd apró kockákra, olvassz egy kis írósvajjat, piríts meg benne, de csak kevésbé, egy kávéskanálnyi lisztet. Azután adj hozzá egy kis zöld petrezselymet és egy mogyorónagyságú vöröshagymát, mindkettőt apróra vágva, úgyszintén a vágott kedszt (Briesel), egy kis levet, valami kevés vágott citromhéjat, fél citrom levét s két kanál tejfölt; végre üss rá két tojás sárgáját, s mindezt jól elkavarván, azonnal vedd el a tűztől. A kagylókat, melyeket fűszerboltokban vehetni, kend be írósvajjal, töltsd meg a ragúval, felül kissé hintsd meg zsemlyemorzsával, erre pedig rakj apró írósvajdarabkákat, a kagylókat továbbá rakd pléhre, tedd kemencébe és hagyd ott, míg a vaj el nem olvad és a zsemlye-

morzsa kissé meg nem keményedik s világossárga nem lesz ; azután rakd ezen kagylókat egy asztalkendővel szépen leterített tálba.

124. Deákszelet.

A gyöngye borjúcombos vékony szeletekre fölvágod, símára elvered, tojásban és zsemlyemorzsában megmártod és forró zsírban kisütöd. Ekkor tejfölös mártással leöntöd és kockásra vágod, és zsíron megpirított burgonyával ékesítve föltálalod.

125. Frikandók.

Tégy egy lábasba kevés zsírt, tégy hozzá apróra vágott vöröshagymát, petrezselyemzöldjét és apróra vágott sült borjúhúst, hintsd meg egy kevés liszttel, hagyj pörkölni. Kavardj belé négy tojás sárgáját, söt, safrányt és tedd félre. Addig készíts hozzá tésztát ; ugyanis végy a nyújtódeszkára fél kiló lisztet, félannyi írósvajot, 3 tojás sárgáját, söt egy kevés vízzel, keverd össze a liszttel s azután gyúrd meg s nyújtsd ki egypárszor ; ha elég vékony, vagdald föl hosszas négyszögű darabokra, kend be tojással és a vagdaltból kenj minden szeletre kétfoknyi vastagon, göndörítsd össze tekeresekbe, hengergesd tojásba és zsemlyemorzsába. Forró zsírban kirántva rakd tálba és petrezselyemzöldjével ékítve add föl.

126. Pulykamell osztrigával.

Egy pulykának a mellét vágd vékony szeletekre, végy ki kagylójából 24 osztrigát, kenj ki egy lábast vajjal s a pulyka mellét és osztrigát vegyítve rakd belé. Szórd meg vagdalt citromhéjjal, sóval, szerecsendióvirággal és borssal : facsarj rá két citrom levét, hintsd meg zsemlyemorzsával és az egészet addig párold, míg levét ereszt.

127. Töltött kucsmagomba.

Fél kilogramm borjúhúst piríts meg $\frac{1}{4}$ kiló kucsmagombával és zöld petrezselyemmel vajban, s vagdald finomra. Kavardj belé tejben áztatott fél zsemlyét, söt, borsot, safrányt, 2 tojás sárgáját ; mindezt hagyj fölforrni és keverd jól el. Ezalatt a félretett kucsmagombából a legnagyobbakat mosd tisztára, sózd és szárítsd meg, szedd ki szárait és töltsd meg a vagdalt hússal. A száratok tedd ismét bele s tégy egy lábasba vajot, apróra vágott petrezselymet és rakd bele a töltött kucsmagombákat ; tégy reá bőven tejfölt, hintsd meg zsemlyemorzsával és süsd meg lassú tűzön. Rakd óvatosan a tálba és levével add föl.

128. Sonkás-ragú burgonyával.

Piríts meg kevés zsírban zöld petrezselymet, tégy belé apróra vágott borjúhúst és hagyd párolni. Tégy hozzá kucsmagombát, karfiolt vagy spárgát és párold, míg minden puha lesz. Azután habarj belé 2 tojás sárgáját, egy kis tejfölt, sót, horsot, tedd a tálba, apróra vágott sonkával hintsd be és rakd körül a tálat kisült burgonyával, amelyet a következőkép készítesz: Végy hat nagy burgonyát, főzd meg, s ha megfőtt, hámozd és reszeld meg; kavarj le egy evőkanál írósvajat 1 egész tojással és 3 tojás sárgájával, keverd belé a burgonyát, egy késfoknyi sót és egy kanál lisztet. Ekkor nyújtsd ki és szurkáld ki fánksgaggatóval, mártsd fölvert tojásba, hengerítsd zsemlyemorzsába és szép pirosra süsd ki.

129. Csiperkegomba-tekercesek.

Borjúcombról vagdalj vékony szeleteket és veregesd meg vékonyra; vagdalj össze apróra maradék hidegsültet, egy kis szalonnát, főtt sonkát, svelt, gombát, zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, sózd és borsozd meg; üss reá két tojás sárgáját és keverd ezeket össze savanyú tejföllel. E keveréket kend a borjúszeletekre és hengerítsd azokat össze. Tégy egy lábásba vékony szalonnaszeleteket, tedd rá a tekerceseket és ismét szalonnával borítsd be s hagyd letakarva párolni, míg a hús puha lesz. Ezalatt párolj meg csiperkegombát vajban petrezselyemzöldjével, hintsd meg liszttel és önts rá egy csésze jó fehér bort, ugyanannyi levést s néhány kanál tejfölt s hagyd egy kissé befőni. Ekkor vágd szét a tekerceseket, rakd a tálba és a csiperkegombát levével együtt ráöntve add föl.

130. Csukamáj osztrigával.

Több csukamáját meg kell sózni, zsemlyemorzsába mártani és vajban vagy zsírban kisütni. Egy lábast vajjal ki kell kenni, ekkor a csukamáját és kifejtett osztrigákat soronként beléarakod, horszal és apróra vágott citromhéjjal meghinted, két citromnak a levét reáfacsarod, tetejére vajat teszesz és lassú tűznél párolni hagyd. Kitaláláskor sült zsemlyével környezheted.

131. Csirke pörköelve.

Végy szép húsos csirkéket; ha meg vannak tisztítva, szépen ízekre fölvágod. Tégy egy lábásba zsírt, piríts abban karikákba vágott vöröshagymát, tégy belé egy fél kanál esőrmepaprikát, keverd el jól a zsírban, tedd belé a csirke-

húst, sózd meg, takard be és hagyd főni. Néha-néha eressz alá egy kis vizet, hogy a csirke le ne égjen. Hagyd azt szép pirosra a zsírján pörkölni és add föl csipettel díszítve.

132. Malacpörkölt.

A szopósmalacot, ha meg van tisztítva, apró darabokba kell vágni és kimosni; tégy egy lábasba egy kanál zsírt, hosszúra vágott vöröshagymát, pirítsd azt sárgára, tégy belé egy evőkanál csörmepaprikát, keverd el a hagymával, tedd rá a fölaprított malachúst, sózd meg és hagyd letakarva párolni. Ha már puhul, vedd le a fődöt és hagyd zsírjába pörkölni.

133. Kolbász vöröshagymával.

Piríts meg karikákba vágott vöröshagymát egy kevés zsíron, tégy belé sót és tört borsot, hintsd meg egy kanál liszttel és párold meg. Aztán önts rá egy kanál levest és hagyd fölforrni. Addig süss meg félig három pár kolbászt, tedd ezt a pörkölt hagymába és hagyd még egy negyedóraig párolni. Aztán darabokra fölszedelve rakd tálba, öntsd rá levét s díszítsd pirított zsemlyével.

134. Borjúfej citrommal.

A megtisztított borjúfejet addig főzd, míg az csontjától elválik. Ekkor a csontoktól tisztítsd meg, hosszas darabokba vágd föl, sózd be és tedd lisztbe, onnan fölvert tojásba s végre zsemlyemorzsába hengerítsd. Ekkor forró zsírban pirosra süsd ki, tedd egy tálba, halmozd föl, tégy alá tejfölt, tedd be a sütőbe, hogy jól összeforrrjon. Ha beadod, díszítsd a tálat körül vékony szeletekre vágott citrommal.

135. Fürj rizszel.

A megtisztított fürjeket sózd be. Tégy belé kevés majoránnát s vékony szalonnaszeletekbe tekerd be. Tégy egy sütőedénybe vöröshagymát és petrezselymet, tedd rá a fürjeket, önts rá egy pohár bort és kevés levest. Párold azt gyöngye parázstűzön; ha már jók a fürjek, vedd ki, szedd le a mártás zsírját, tedd a fürjeket a tál közepébe, öntsd rá a mártást, tégy a tál körül pörkölt rizskását. (Lásd lúd-máját rizszel.)

136. Szalonka (snepf) sárjával.

Szép húsos szalonkákat kell megtisztítani, beleit ki-
venni: ha a madár tiszta, sózd be, tégy belé majoránnát, szalonnadarabokba tekerd be, rakd egymás mellé tepsibe,

tedd a sütőbe, hogy megsüljön. Addig beléről vedd le az epét és szívét, beleit finomra vágd össze, tégy tűzhöz egy kis zsírt, piríts meg benne finomra vágott petrezselyemzöldjét és vöröshagymát; tedd belé a megvágott beleket és egy kevés sót. Vágj karikákra zsemlyét, pirítsd meg zsírban, kend rá a párolt beleket; tedd a tálba a sült szalonkákat, díszítsd körül a megkent zsemlyeszleteket és add föl melegen.

137. Lúdmáj burgonyapéppel.

A lúdmájat kisujjni vastag szeletekre vágd föl, sózd és borsozd meg. Hengerítsd lisztbe, fölvert tojásba s aztán zsemlyemorzsába. Forró zsírban süsd ki pirosra. Készíts hozzá burgonyapépet. Néhány szép burgonyát hámozz meg. Vágd darabokra, tedd a tűzhöz vízzel, ha megfőtt, önts szitára, és ha a víz jól lecsurgott, törd át egy tálba. Tégy egy lábasba friss írósvajat, tedd belé a burgonyát, önts rá forralt tejet, hagyd sűrűre; kavard simára és ha fölforrt, tedd egy kerek tálba s halmozd magasra a tál közepére. A sült lúdmájat rakd szépen körül s add föl.

138. Lúdmáj rizskarikában.

Végy szép nagy lúdmájat, mosd és sózd meg, duggasd meg fokhagymával. Végy egy lábasba kevés zsírt, tégy rá karikákba vágott vöröshagymát, rakd rá a besózott lúdmájat. Tégy rá jócskán tejfölt, hintsd meg tetejét zsemlyemorzsával, rakd a sütőbe és süsd egy óráig. Ha megsült, rakd ki a májat, önts a hagymára egy kanál levest és hagyd fölforrni. Addig készítsd a rizst. Végy egy másik lábasba vajat, tégy belé finomra vágott petrezselyemzöldjét, egy negyed kilogramm tisztán megmosott rizst, hagyd lassan párolni, önts rá egy kevés levest vagy vizet, sót és kevés tört borsot; tégy belé egy vöröshagymát egészben. Ha a rizs puha, vedd ki a hagymát, tedd a rizst a tál körül, a sült májat a közepére és szűrd rá a máj levét.

139. Tükörtojás.

Tégy egy vajjal kikent tálba hat kanál édes tejfölt. Tedd a tűzre és ha a tejföl meleg, üss egyenként bele 10 tojást, de úgy, hogy az össze ne fusson. Ekkor darabokra vágott szárdellával hintsd meg, valamint zsemlyemorzsával; ha a tojás keményedni kezd, rakd körül szeletekre vágott savanyú uborkával s rögtön add föl,

140. Kemény tojás vagdalttal.

Főzz meg tíz tojást keményre, hámozd meg, vágd le két végét, hogy megállhasson ; szedd ki sárgáját és a levágott fehérjével együtt vágd meg finomra. Egy tejben áztatott zsemlyét jól ki kell csavarni és finomra megvágni, adj hozzá sót és finomra vágott petrezselyemzöldjét. Keverd ezt mind egy kanál tejföllel jól össze, és ekkor töltsd meg vele a tojást és készíts következő vagdaltat : Párolj meg írósvajban apróra vágott petrezselyemzöldjét. Tégy hozzá borsot. Kenj ki egy nagy tálal vajjal, a megtöltött tojásokat állítsd belé, tedd közé a vagdaltat, önts rá elegendő tejfölt, tedd a sütőbe megsülni és így add föl.

141. Tojás heringgel.

A megfőtt tojást vágd ketté és rakd egy tálba. Aztán egy jól kiáztatott heringet vágj föl darabokra és zsírban süsd ki. A tojásokra önts tejfölt, rakd rá a kisült heringet, ismét tejfölt és apróra vágott petrezselyemzöldjével hintsd meg és tedd félórára a sütőbe.

142. Töltött tojás.

Nyole keményre főtt tojást hosszában vágj ketté sárgáját vedd ki ; keverj le egy darabka vajjal, tégy belé finomra vágott petrezselyemzöldjét, tejben áztatott fél zsemlyét, a tojásnak sárgáját és egy kevés sót. Mindezt keverd jól el tejföllel, töltsd meg vele a tojás fehérjét és borítsd össze, mintha egészek volnának. Rakd egy kikent tálba, önts rá bőven tejfölt, tedd a sütőbe és süsd sárgára.

143. Szalonnás-rántotta.

Tégy egy lábasba kockára vágott szalonnát. Hagyd sülni, míg a szalonna ropogós és sárga lesz. Ekkor keverj le egy edénybe tíz egész tojást, egy kanál tejet, sózd meg, kavard el jól, öntsd a még tűzön levő zsírba, amelyből a tőpörtöt előbb kiszeded és kavard, hogy le ne égjen. Ha már kezd sűrűsödni, tálald föl, tedd a tőpörtöt a tetejére, hintsd meg paprikával és apróra vágott metélőhagymával (Schnittlingel).

144. Savanyú tojás.

Egy lábasba tégy egy kis zsírt és készíts vékony rántást barnára vöröshagymával. Ereszd azt föl vízzel, hagyd fölforrni, tégy belé sót, borsot, egy darab babérlevelet, ecetet. Ha jól összeforrt, szűrd meg szítán ; tedd ismét föl és ha forr, üss belé tíz tojást egyenként és hagyd azt keményre főni. Lehet mellé zsemlyegombócot is készíteni.

145. Főtt tojás.

Lágyra főtt. A tojást hideg vízben kell tűzhöz adni, ott körülbelül 3 percig főni hagyjuk, ezután vegyünk ki egyet, és ha ez már annyira forró, hogy alig bírjuk a kézben tartani és a héja rögtön megszárad, akkor eléggé megfőtt és a vízből azonnal kiszedendő.

A magvaslágyra főtt tojást valamivel keményebbre kell főzni és aztán rögtön hideg vízbe tenni, hogy gyorsan kihűljön, úgyhogy hámozhassuk, de a sárgája még lágy legyen.

Keményre főtt tojás körülbelül 10 percnyi forrás után a vízzel együtt félreteendő a tűztől, ennél szükséges, hogy a sárgája is kemény legyen.

146. Spárga tejföllél.

A spárga úgy jó, ha szálai minél fehérebbek és szép, vastagok. Ha a spárgát megtisztítottad, sós vízben főzd meg. Egy hosszú tálba rakd, de úgy, hogy a csutka a tál szélén legyen. Ekkor tejföllél öntsd le, zsemlyemorzsával hintsd meg és így tedd a sütőbe egy negyedóra.

147. Töltött vöröshagyma.

(Különösen szeretik a férfiak.)

Vöröshagymákat fele fehér bor és víz keverékében, melyhez borsfüvet és babérlevelet adunk, megfőzünk, de nem túllágyra. Erre kiszedjük a hagymákat, felső és alsó végén a tetejét kissé levágjuk, ujjaink közé fogjuk s a szívet vigyázva kitoljuk. Erre az egymást borító hagymarétegeket, mint az egyes skatulyákat, vigyázattal ki lehet szedni. Ezeket egyenként megtöltjük finom rizskásával, szalonnával, vegyes húsvagdalékkal s az előbb említett boros folyadékban megpároljuk, hogy a töltelék is megfőjön s azután egyenként kiszedjük, a folyadékot hígán berántjuk s tejfölt téve hozzá s összekeverve, berakjuk a hagymákat és az egészet betálaljuk.

148. Kárfiol vajjal.

Végy egy pár szép kárfiolrózsát és tisztítsd meg levelétől. Szedd szét ízekre, főzd meg sós vízben; ha megfőtt, rakd egy tálra magasan. Öntsd le tejföllél, hintsd meg zsemlyemorzsával. Tedd egy negyedóra a sütőbe és add föl. Lehet csirkehúst vagy kolbászt is körülrakni.

149. Majonéz készítése.

Végy 2 kávéscsészényi olvasztott aszpikot, 1 kis csészényi tiszta friss aixi olajat, 1 késhegynyi törött borsot, 1 egész citromnak a levét és 1 evőkanálnyi fehér ecetet, tedd mindezt egy mély befőzőmedencébe a jégre és habard vagy verd mindaddig a habverővesszővel, míg fényes, kemény anyaggá lett; ezt adhatni azután hideg hús- és halétkek mellé. Például: mielőtt a majonézt elkészítjük, a fiatal tyúkok vagy kappanok megtisztítatnak s oly módon, mint azt a 370. sz. alatt látni, megfőzetnek, kihülés után pedig szépen fölvagdalva rakjuk csinosan össze egy tálba, hol aztán majonézzel bevonjuk, de ennek előbb kell történnie, még mielőtt a majonéz megkeményedett volna; amidőn tehát gyermekkásasűrű, egy hideg vízbe mártott széles késsel kenessék a tyúkra; azután pedig a hideg s jégen jól megfagyalt aszpikból annyi aprított apróra, mennyiből két ujjnyi széles karimázatot vonhatunk a majonéz körül. A másik karimát apró, zöld uborkából csináljuk, melyek vékony leveles szeletekre aprítvák, hogy a tál karimája körül rakhassuk, és pedig úgy, hogy vele az aszpik legyen körülkoszorúzva. A majonézt kocsonyás halakhoz is feladhatni, vagy pedig tengeri csigateknőkben is. E célra a csigateknők fenekére leforrázott, de kihülesztett borjúvelőt tegyél s ezt vond be a fentemlített majonézzel; e körül pedig egy keskeny peremzetet alakítsunk aprított aszpikból, mely peremzet vékony levelesre szeletelt apró uborkákkal foglaltatik körül. E csigateknők asztalkendőre, mely egy tálra csinosan és ildomosan van összekészítve, rakatnak föl.



HARMADIK SZAKASZ.

MARHAHÚS.

Hacsak lehetséges, fiatal és jól táplált állat húsát vegyük. Az ökör húsa, kivált az öreg állatoknál, mindig jobb, mint a tehéné.

A fiatal állat húsa fényes és világosvörös, zsírja pedig világossárga; ellenben az öreg állaté sötétvörös, majdnem fekete, zsírja sötétsárga, megjegyzendő, hogy a marhahús sokkal porhanyóbbá válik, ha hosszabb ideig áll. Télen állhat egy hétig is; de nyáron is legkevesebb huszonnégy óráig álljon. A marhában a legjobb rész a fartó, a hátszín, a felsár és vesepecsenye.

150. Leveshús paprikásan párolva.

Félórával a tálalás előtt piríts sárgára vöröshagymát zsírban, kavarj belé egy kevés paprikát, ereszd föl egy kanál levessel. Rakd belé a levesben főtt és szeletekbe vágott marhahúst, hagyd letakarva párolni s tálaláskor levével és burgonyával környezve add föl.

151. Marhahús szegélyezve (garnírozva).

Valamint a párolt, úgy a levesbe főtt húst is főzelékkel lehet szegélyezni, de mindig meg kell választani a színeket. Ha pl. a hús barnára van párolva, lehet mellé cukorborsót és tojásos haluskát adni. Mindegyikből felét a tál körül koszorúalakban rakni. Vagy vehetsz hozzá zöldbabot és apróra vágott burgonyát. A főtt hús jól néz ki vöröskáposztával, melyet szalonnával és ecettel megpárolsz, rizskásával, melyet vajban petrezselyemzöldjével és kevés levessel megpárolsz, vagy sós vízben megfőtt makarónival. Vagy vehetsz csiperkegombát, melyet előbb megtisztítasz, jól kiáztatasz, vajon petrezselyemzöldjével megpárolsz. Tégy hozzá sót, borsot, és hagyd párolni, addig míg levét egészen elfőtte.

Ekkor hintsd meg kevés liszttel, tégy rá tejfölt és hagyd fölforni. Így még többfélélt lehet díszítésre használni. A főzésnél ügyelni kell, hogy az ételek jóízűek legyenek. De megkívántatik az is, hogy esinosan rakassanak a tálba s így már a főladásnál tetszést nyerjenek, mert az ízléses tálalással bizonyítja be ügyességét a szakácsnő.

152. Marhahús barnára elkészítve.

Ha a hús a levesben már puhára főtt, tégy egy lábasba egy darab cukrot, pirítsd meg, önts rá egy kevés fehér bort, hagyd addig forni, míg egészen barna. Vedd ki ekkor a levesből a marhahúst, töröld meg szárazra ruhával, tedd azt a pirított cukorba és hagyd mindenfelől szép barnára pirulni. Tégy alá egy kanál levest, két kanál tejfölt, melyet liszttel lekavarsz és egy szelet citromot. Hagyd a mártást jól elpárolni, vágd föl a húst szeletekre, tedd a tál közepébe, szűrd rá a mártást és díszítsd apró burgonyával.

153. Pörkölt és főtt marhahús keverve.

Ha egy táblát akarunk rendezni, pl. 18 személyre, veszünk egy szép vesepecsenyét, leszedjük bőrnéjét és csontját, megtűzzük háromszorosan szalonnával, besózzuk s különféle zöldséggel lassú tűzön egy óráig pároljuk. Ha szép barna lesz, kivesszük, szeletekre fölvágjuk. A főtt marhahúst is ki kell venni a levesből és fölszeldelni, tálba rakni, de úgy, hogy a barna és fehér szeletek váltakozzanak. Aztán pl. makarónival szegélyezzük, melyet ha sós vízben megfőtt, le kell zsírozni és finomra vágott sonkával meghinteni. Ha megtálaltuk a húst, mellékétkekből a hús körül koszorút rakunk, minden fajtaból egyformán. Lehet piros hónaposretket is közé tenni.

154. Vadász-sült.

Végy egy vesepecsenyét, szedd le a csontját és bőrnéjét, sózd és borsozd meg s tűzd meg fölváltva vékonyra vágott szalonnával és sárgarépával szép sűrűn. Tégy egy lábasba gyökeret, vöröshagymát és zsírt, tedd belé a vesepecsenyét és hagyd letakarva barnára párolni; ezután önts reá egy kevés levest és tejfölt. Vágd vékony szeletekre, a levét szűrd rá és zöldbabbal környezve add föl.

155. Szalonnás-sült.

Végy egy szép darab felsárt, szurkáld meg egy késsel és duggasd meg ujjnyi hosszú és vastagra vágott besózott és borsolt szalonnával; párold meg vöröshagymával, győ-

kérrel, babérlevéllel és kevés ánizsmaggal puhára. Ezután ereszd föl, s ha levét elforrta, törd át szitán, és fölvágva, sonkástésztával környezve add föl.

156. Fokhagymás-sült.

Egy darab felsárt dugass meg jól egész gerezd fokhagymával és párold meg puhára, úgy mint a szalonnás-sültet és burgonyapirítottal add föl.

157. Cigánysült.

Egy darab vesepecsenyét göngyölj oly nagy darab szalonnába, hogy az az egészet beborítsa. Sózd és borsozd meg, hagy szép barnára sülni a szalonnával és tojásos burgonyával add föl.

158. Alfröldi sült.

Egy darab vesepecsenyét be kell sózni s egy lábásban a zsíron vöröshagymával meg kell párolni; ha már puha, keverj alá egy kevés paprikát, tégy reá tejfölt és apró tojásos haluskával add föl.

159. Fojtott marhahús.

Végy egy darab szép fartót, szurkáld meg késheggyel és duggasd meg kockásra vágott füstölt nyelvvel és szalonnával. Ekkor sózd be. Tégy azután egy lábasha friss szalonnát, karikákba vágott hagymát és sárgarépát, kevés citromhéjat, egész borsot, kakukfüvet, tedd rá a húst, önts rá egy fél liter bort, kevés ecetet és vizet s hagyd jól letakarva párolni. Ha már elég puha, vedd ki a marhahúst, szedd le a zsírját s a gyökeret és főzeléket még tovább párold, hintsd meg egy kanál liszttel, hagyd avval pörkölni, önts rá egy csésze levest, hagyd elforrni, szűrd át szitán, add meg az ízet, azután tálald föl levének egy részét. A többi pedig add be egy kisebb csészében.

160. Párolt marhahús burgonyahéjjal.

Végy egy szép darab marhahúst s levesben főzd meg. Azután tégy egy lábasha szalonnaszeleteket, hagymát, sárgarépát, gyökeret, tedd bele a húst, forgasd meg gyakran, hogy megbarnuljon minden oldalán. Vedd ki aztán a húst és hintsd meg a gyökeret egy kanál liszttel s hagyd a liszttel megbarnulni. Öntsd föl marhahúslével, tégy belé ecetet, s ha ez elfőtt, szűrd át szitán. Azután vágj kockásra sárgarépát és kalarábot, párold meg zsíron petrezselyemzöldjével és tedd félre. Ezalatt három főtt burgonyát reszelj meg ;

tégy belé kevés vaját, petrezselyemzöldjét, két egész tojást ; kavard el mindezt jól, kend meg vele a hús tetejét vastagon, tedd a kemencébe, hogy a burgonya megbarnuljon. Aztán add föl a barna mártással. Az elkészített sárgarépát és kalarábot rakd körül a tálban.

161. Párolt marhahús paradicsommal.

Végy egy szép darab fartövet. Vágd le róla a fölösleges kövérséget, verd meg jól és sózd be. Aztán vágj föl hosszúkás darabokra szalonnát, törj össze egy darab fokhagymát, vegyítsd össze a szalonnával és tűzd (spékeld) meg vele a húst. Tedd most a húst egy lábasba, öntsd félig vízzel, tégy belé kevés ecetet, hagyd lassan 4 óra hosszúig párolni, miközben többször megforgatod.

Végy 8 közép nagyságú paradicsomalmát, főzd és szűrd meg, készíts vékony rántást, ereszd föl a paradicsommal, tégy bele egy darab cukrot és hagyd vele forni. Aztán szedd le a zsirját. Midőn a hús már a tálon van, adj körül makarónit és a paradicsommártást szűrd rá.

162. Marhahús divatosan.

Végy egy szép darab marhahúst, duggasd meg apróra vágott szalonnával és sonkával, dörzsöld be jól sóval és hagyd a sóban egy órát állni, ekkor tedd egy lábasba, mely nem nagyobb, mint a hús. Előbb azonban tégy a lábas fenekére szeletekbe vágott szalonnát vagy egy kanál zsírt, vöröshagymát és répát. Tedd rá a húst, földd be szorosan és hagyd négy óra hosszúig párolni. Többször meg kell forgatni, hogy meg ne égjen. Közbe-közbe önts rá bort és levest, míg a hús megpuhul. Ha kész, tedd tálra, szűrd rá levét s szegélyezve add föl. Ezen párolt húst lehet hidegen is föladni. Szegély (Garmerung) gyanánt lehet többfélét használni, ú. m. : burgonyapépet, borsópépet, parajpépet, kirántott burgonyát, zsemlyepofézni, zöldborsót, rizkását, karfiolt, spárgát, kisült tésztaneműeket, tejfölös burgonyát, sárgakását, tarhonyát, tojásos haluskát, burgonyametéltet, darásmetéltet, apró gombácskát és makarónit.

163. Boeuf à la mode.

Hozassunk egy szép darab marhahúst, de mely csont nélkül legyen ; spékeljük vagyis tüzdeljük meg általában az egész darabokat egy rész sódarral s egy rész szalonnával, mindkettő kisujjni vastagra és hosszúra metszetvén. Előbb azonban aprítsunk egy kevés zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, néhány csiperkegombát jól apróra ; tegyük hozzá egy kevés sót és magyarborsot is, azután mind jól

összevegyítendő; ezzel már most a metélt szalonna borogattatik be, s ezzel kell azután a marhahúst, valamint a sódarral is megspékelní, azaz tüzdelni. Tegyük már most a húst egy kasztróba, melynek azonban nagyobbnak nem szabad lennie, mint mekkorában a hús kényelmesen elférhet. A kasztróba először is tegyük néhány szelet szalonnát, vöröshagymát, sárgarépát, vékony levelekre vagdalva; ezután tegyük bele a húst, földjük be jól és gyenge tűznél lassan hagyjuk párolni, forgatni azonban többször szükséges, hogy meg ne kozmásodjék; ezután öntsünk rá négy deciliter bort és éppen annyi levest, mindaddig hagyjuk párolni, míg a hús elegendőkép megpuhul; a párlét szítán kell átszűrni, mely azután a kitálalt húsrá öntendő, s eszerint kész. E boeuf à la mode-ot hidegen is feladhatni.

164. a) Erdélyi tokány.

Ha 1½ vagy 2 kiló marhafelsárt egyenlő 2 centiméter nagyságú kockákra vagdaltuk, tegyük a kasztróba egy jó nagy kanál zsírt; ha forró lett, rakjuk bele a vagdalt húst, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Amint lesüli a levét, mindig egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Mikor a hús elég puha lett, de azért van rajta egy merítőkánálnyi lé, tegyük bele 5—6 fej szeletekre vágott vöröshagymát, azzal is süssük ¼ óráig, de egy csepp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor pirosra és zsíríg sült, de még nem ropog a hús és hagyma, akkor a tokány kész. Hosszúkás tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsek egyike. A tokányt azonban juhhúsból és bárányhúsból is éppen ily módon készíthetjük.

164. b) Pilaw hússal.

Végy jó marhahúst, vagdald nagy kockákra, sózd meg és süsd puhára finom vagdalt vöröshagymával zsírban; ezalatt öntsd meg többször egy kevés vízzel és adj hozzá rizst és vizet, hogy pároljon, mire az egésznet halomalakban tálalhatod.



NEGYESEDIK SZAKASZ.

MELEG, HIDEG ÉS TÉSztÁKRA VALÓ MÁRTÁSOK.

A jó mártás sokszor a legjobb ízt kölcsönzi még a nem jól elkészült eledelnek is, ellenben élvezhetetlenné válik a legjobb étel is rossz mártással. A mártás se nagyon sűrű, se nagyon ritka ne legyen és a rántással jól elforrjon. Ha utána öntünk levest vagy vizet, annak forrónak kell lenni. Vigyázzunk, hogy a mártás csomós ne legyen, de ha ez netán megtörténnék, csak folytonos kavarás teszi ismét simává. Minden mártást, mielőtt föltálalnók, szitán áttörünk.

165. Almamártás.

Két szép almát hámozz meg és szeletekre vágj föl; tégy föl egy kis zsírt, párold meg benne az almaszeleteket, tégy rá egy kanál finom lisztet, hagyd ezzel párolni, ereszd föl levessel, tégy belé cukrot, kevés sót és pár kanál tejfölt.

166. Egrés- (piszke-) mártás.

Végy három kanál tejfölt; tégy belé egy jó főzőkanál lisztet, keverd el simára, önts rá vizet, keverd el ismét jól, hagyd fölforrni, ekkor tedd belé a megtisztított egrést, egy kanál cukrot, kevés sót, s hagyd elforrni.

167. Ribiszke-mártás.

Három deciliter ribiszke megtisztítatik és mosatik, azután 17 gramm felforrt zsírba tétetik, melyben egy kevés leves hozzáadása után pároltatik. Ha a ribiszke már megpuhult, adj bele cukrot, hábarj egy pár kanál lisztet és öntsd reá. A mártást egy kevés marhahúslevessel is megritkíthatni.

168. Meggy-mártás.

Végy egy jó marék meggyet, szedd le csumáját és fejtsd ki magját. Tégy föl kevés zsírt, tedd belé a kifejtett meggyet, hagyd letakarva párolni, hints rá egy kanál lisztet, ereszd föl levessel vagy vízzel, tégy belé kevés sót, egy kanál tejfölt és végre a meggy levét s hagyd mindezt jól elforralni.

169. Tartár-mártás.

Öt tojás sárgáját nyersen lekavarunk egy csipet sóval és 25 deka finom faolajjal ; ha már megkeményedett a kavarástól, teszünk bele 5 kanál francia mustárt és egy kevés ecettel meghigítjuk.

170. Birsalma-mártás.

Főzz meg lágyra két nagy, érett birsalmát, hámozd és reszeld meg. Tégy egy edénybe 3 kanál tejfölt, egy jó kanál lisztet, keverd el jó símára ; ereszd föl húslével, hagyd forralni, tedd belé a reszelt birsalmát, tégy hozzá még tejfölt és annyi cukrot, hogy édes legyen.

171. Vörösrépa-mártás.

Ez úgy készül, mint az előbbi, csakhogy a répa kockákra vágatik és a vörösrépa leve hozzáadatik.

172. Uborka-mártás.

Vágj apró szeletekre savanyú uborkát. Készíts barna rántást, ereszd föl húslével, adj belé néhány kanál tejfölt, a vágott uborkát, kevés sót s hagyd összeforralni.

173. Uborka-mártás fehéren.

A savanyított uborkát apró kockákra vágd föl ; kavard le símára 2 kanál tejfölt 1 kanál lisztel, higítsd azt meg hideg vízzel, tedd a tűzhöz s ha fölforr, tedd belé az uborkát, sót és kavard, hogy síma és fehér legyen.

174. Citrom-mártás.

Készíts sárga rántást, adj belé apróra vágott vöröshagymát, hagyd kevésbé megbarnulni, önts föl húslével, adj belé finomra vágott citromhéjat, hagyd mindezt jól elforralni, tedd bele a citrom levét, két kanál tejfölt, kevés sót, forrald el és add föl.

175. Zeller-mártás.

A zellert megtisztítod és kockákba vágod. Zsírban megpárolod, egy kanál liszttel meghinted, tégy belé egy kanál tejfölt, kevés sót, ereszd föl levessel s hagyd jól elforrni.

176. Mandolás torma-mártás.

Kavarj le 3 kanál tejfölt 2 kanál liszttel simára, ereszd föl húslével, tégy belé három kanál reszelt tormát, három kanál finomra tört mandolát, egy kanál tört cukrot, kevés sót. Mindezt jól keverd el és hagyd fölforrni.

177. Szárdella-mártás.

Végy három szép szárdellát, mosd meg tisztára, vedd ki szálkáját és vágd meg igen finomra. Készíts kevés barna rántást, tedd belé a vágott szárdellát, letakarva párold meg, aztán ereszd föl húslével, tégy belé kevés sót és hagyd jól elforrni.

178. Szárdella-mártás más módon.

Három szárdellát, ha megmostál, szálkáját távolítsd el s vágd meg finomra. Piríts meg apróra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét. Tégy hozzá 3 kanál zsemlyemorzst, tedd belé a megvágott szárdellát, kevés sót s ereszd föl húslével.

179. Metélőhagyma- (Schnittling-) mártás.

Tégy föl kevés zsírt, párold benne három csomó finomra vágott metélőhagymát, hiptsd meg egy kanál liszttel, hagyd ismét párolni, ereszd föl vízzel, tégy belé sót, egy evőkanál ecetet, három kanál tejfölt.

180. Kapor-mártás.

Ez hasonlóképp készül, csakhogy finomra vágott kaprot kell a metélőhagyma helyett venni.

181. Petrezselyemzöldje-mártás.

Petrezselyemzöldjét finomra megvágsz és zsírban megpárolsz, szórd meg finom liszttel, ereszd föl húslével, tégy belé kevés sót, ecetet és három kanál tejfölt.

182. Sóska-mártás.

A sósát megtisztítod és apróra megvágod. Ezt kevés zsírban megpárolod, ekkor egy kanál liszttel meghinted, jól elkavarod s húslével fölereszted. Tégy belé kevés sót és tejfölt.

183. Paradicsom-mártás.

Néhány szép paradicsomot sós vízben vöröshagymával fölteszesz, hogy jól elforrjon. Ekkor szitán áttöröd ; készíts vékony, piros rántást, a paradicsom levével ereszd föl, tégy belé egy kevés cukrot, sót és tejfölt.

184. Tejfölös tormamártás.

Végy három kanál tejfölt. Kavard le két kanál liszttel, tégy belé két kanál reszelt tormát, egy kanál tört cukrot, kevés sót s hagyj mindezt jól összeforrni.

185. Kápri-mártás.

Készíts piros rántást, tedd belé a megvágott káprit. párold meg, ereszd föl húslével, tégy belé kevés sót, ecetet és hagyj mindezt jól elforrni, hogy megsűrűsödjék.

186. Vöröshagyma-mártás.

Készíts barna rántást, tégy belé finomra vágott vöröshagymát, hagyj jól megpárolni, ereszd föl levessel, hagyj fölforrni, tégy belé egy kanál ecetet, cukrot és kevés sót.

187. Gomba-mártás.

Hat vagy hét szép gombát hámozz meg, tisztítsd ki belsejét és mosd meg többször vízben, hogy homokos ne legyen, vágd apró szeletekre, párold meg finomra vágott petrezselyemzöldjét zsírban, tedd belé a gombát, hagyj letakarva párolni, hintsd meg egy kanál liszttel, hagyj még párolni, ekkor öntsd föl levessel, tégy hozzá tejfölt és sót.

Óvatosság céljából, midőn a mártás forr, célszerű egy ezüst kanalat néhány percre beletenni ; ha ez megfeketedik, úgy a gombák mérgesek és eltávolítandók.

188. Fokhagyma-mártás.

Készíts barna rántást, tégy belé finomra vágott fokhagymát, kavard el jól, ereszd föl húslével, tégy belé kevés sót és hagyj jól elforrni.

189. Zsemlye-mártás.

Két zsemlyét vízbe áztatsz. két gerezd fokhagymát finomra megvágsz, azt zsírban megpirítod ; vedd ki a zsemlyét a vízből és csavard ki. Tedd a fokhagyma közé, ereszd föl húslével, sózd és borsozd meg és hagyj forrni.

190. Burgonya-mártás.

Tégy föl kevés zsírt, piríts meg benne finomra vágott petrezselyemzöldjét, tégy belé meghámozott és apróra vágott nyers burgonyát, párold péppé, önts rá egy kis levest, kevés sőt és néhány kanál tejfölt.

191. Madeira-mártás.

Egy kasztrólba fél palack Madeirát és 4 deka aszpikot teszünk kevés törött borssal; az egészet addig főzzük folytonos kavarás közben, míg felényire bepárolog; azután egy liter barna mártást teszünk hozzá és ismét bepárologtatjuk, míg a mártás oly sűrűvé válik, hogy a kanálhoz tapad. Végül szitán átbocsátjuk és meleg vízfürdőbe helyezzük.

Hideg mártások.**192. Hideg mustár-mártás.**

Főzzünk keményre négy tojást; három szárdella bőrétől és szálkáitól megtisztítva, kevés vöröshagymával, zöld petrezselyemmel és a 4 tojással együtt igen apróra összevágatjuk; tegyük ezután egy esészébe, hol mustárral, cukorral és tetzés szerint fehér esettel készítették el.

193. Remoulade-mártás (angolos).

Két-három áttört kemény tojássárga 3—4 kanálnyi finom olajjal összekeverendő 1 kanál mustárral, 2 kanál ecettel, fél kanál finomra vagdalt káprival, 1 apróra vágott metélőhagymával, valamint kevés borssal és sóval. Az egészet keverjük sűrű mártássá, ha lehet, jégen és tálaljuk hideg hal vagy tengeri rák mellé.

194. Metélőhagyma-mártás.

Végy öt keményre főtt tojás sárgáját, törd át szitán, kavardj belé kanalanként 5 evőkanál finom olajat, egy kanál ecetet, kevés sőt és vizet, két kanál finomra vágott metélőhagymát, a főtt tojásnak finomra vágott fehérjét, ezt mind jól elkevered; ha nagyon sűrű, végy hozzá még kevés olajat.

195. Hideg tormamártás.

Reszelj jó édes tormát és vegyítsd egy szintén reszelt főtt burgonyával; ha egy kevés jó borecetet, egy kanálnyi vizet és egy kanálnyi finom olajat belekevertél, kész.

196. Mandola-mártás.

Hámozz meg 14 dekagramm mandolát, törd meg finomra, végy hozzá két kanál reszelt tormát és három kemény tojás sárgáját szitán áttörve. Önts rá négy kanál olajat, egy kanál ecetet, kevés cukrot, sőt s mindezt jól keverd ei.

197. Olasz-mártás.

Végy egy heringet, mosd meg és apró kockákra vágd el. Végy hozzá három szárdellát, azt is ha megtisztítottad, apróra vágd meg ; főzz meg három tojást keményre, a fehérjét vágd apróra meg, a sárgáját törd át szitán, melyet 4 kanál finom faolajjal jól eldörzsölsz. Végy hozzá egy kanál finomra vágott metélőhagymát, tedd belé a heringet és szárdellát, végy hozzá egy kanál ecetet, sózd meg és keverd el.

198. Hering-mártás.

Egy tejes heringet jól ki kell áztatni, bőrétől és szálkájától megtisztítani, négy keményre főtt tojással és egy fél fej vörshagymával finomra megvágni és finom faolajjal és ecettel keverd föl mártásnak. Ezt hideg húshoz alkalmazhatod.

199. Majonéz-mártás.

Hat nyers tojás sárgáját tedd egy szűkfenekű tálba, tégy belé egy késhegynyi finom sót, kavard belé egy főzőkanállal 14 dekagr. finom olajat csöppenként, tégy hozzá egy kanál borecetet, aztán kavard még egy negyedóraig, míg egészen megkeményedik és add hideg hús vagy hideg sült mellé.

200. Fenyőbogyó-mártás.

(Hideg vadhúshoz.)

Vágj egy fej vörshagymát apróra és törd két keményre főtt tojás sárgájával, 10 szem fenyőbogyóval, kevés vágott citromhéjjal és egy darab cukorral egy mozsárban. Ezután keverd borecettel, néhány kanál olajjal és egy citrom levével, sózd és tálald föl mustármártás-csészében.

Tésztához való mártások.**201. Vanília-mártás.**

Fél liter tejsűrűt tégy a tűzhöz, 14 dekagramm cukorral és egy darab vaniliával hagyd fölforni. Kavard le három tojás sárgáját egy evőkanál liszttel, öntsd a forró tejet foly-

tonos kavarás közben reá, ismét tedd a tűzre, hogy fölforrjon. De folytonosan kavard. Add föl tésztával. Hidegen is lehet föladni.

202. Mandola-mártás.

Egy fél liter tejsűrűhöz végy 14 dekagramm finomra tört mandolát, kevés citromhéjat, tedd tűzre és letakarva forrald egy negyedóraig. Ekkor három tojás sárgáját kevés liszttel és kevés hideg tejjel jól elkavarsz, öntsd rá a forralt tejet, tégy belé cukrot és hagyd fölforrni. Ezt átszűrve tésztához vagy puddinghoz adhatod.

203. Csokoládé-mártás.

Fél liter forralt tejet négy tojás sárgájával, 14 dekagramm reszelt csokoládéval jól összeforralsz, folytonos kavarás közt. Ezt azután melegen, tésztával föladd.

204. Fehérbor-mártás.

Kavarj le egy darabka írósvajat két kanál liszttel, három tojás sárgájával és kevés vízzel. Önts rá folytonos kavarás közben egy negyed liter forralt fehérbort, tégy belé citromhéjat, cukrot, mazsolaszőlőt, hagyd mindezt folytonos kavarás közt fölforrni s add föl tésztához.

205. Narancs-mártás.

Fél liter tejsűrűt narancshéjjal és cukorral hagyd fölforrni; öntsd öt tojás sárgájára folytonos kavarás közben s hagyd ismét fölforrni. E mártást veheted mindennemű tésztához.

206. Meggy-mártás.

Egy liter szépszemű, friss meggyet törj meg magjával mozsárban, főzd azt fél liter vízben és egy negyedliter borban. Szűrd át szitán, tégy belé cukrot, egy darab fahéjat, citromhéjat, szegfűszeget és egy kanál lisztet, melyet előbb kevés vízzel lekavarsz, hagyd mindezt ismét fölforrni és add kochok vagy más gyöngye tészták mellé.

207. Hab-mártás (chaudeau).

Hat tojás sárgáját fél liter fehér borral, 14 dekagramm cukorral, kevés citromhéjjal, egy fél citrom levével tűzhöz teszed, folytonos kavarás és verés közt felforralsz sűrűvé. míg fölemelkedik. Ekkor vedd el a tűztől és azonnal add a tésztára vagy puddingra. Megjegyzendő, hogy azon edény-

nek, melyben a chauffeaut fölforrallod, még egyszer akkorának kell lenni, mint a mennyiség, miután a folytonos keverés közben a mártás is még egyszer annyira szaporodik és fölemelkedvén, a nem elég tág edényből kifut. A chauffeaut nem szabad forrni hagyni, mert akkor összeesik és megritkul, hanem mihelyt fölemelkedik, azonnal el kell a tűztől venni.

208. Besámel.

Besámel tészták számára. Keverj 5 deka írósvajba vagy vajba 10 deka lisztet, míg habos lesz, de ne hagyd sárgulni, önts rá lassanként $3\frac{1}{2}$ deciliter tejfölt és kavard kezdetben visszahúzva, azután a tűz fölött mindaddig, míg finom tészta lesz, mely a kanáltól leválik.



ÖTÖDIK SZAKASZ

FŐZELÉKEK.

A polgári háztartásban a legtáplálóbb és leggyakoribb eledelek egyike a főzelék, megérdemli, hogy izléses elkészítésére különös gondot fordítsunk.

A zöld főzeléket vízben csak ki kell mosni és nem tanácsos sokáig benne hagyni, mert ezáltal tápláló erejéből és ízéből sokat vesztené. Pl. a kelt és salátát, hogy a rovaroktól vagy hernyóktól megtisztítsuk, sós vízben kell megmosni. Hogy a főzelékek eredeti színüket megtartsák, forró sós vízben födetlenül főzzük; ellenben a száraz, hüvelyes főzelékeket csak hideg folyóvízzel kell tűzhöz tenni és csak akkor sózni, midőn már puha. Minden főzeléket, ha nem húsleves-sel készült, lehet böjtben használni.

209. Vegyes főzelékek.

À la jardinière kertész módon nevezik azon koszorúaszt többféle főzelékből, ha mindegyiket színre és alakra nézve oly természetesen, amennyire csak lehet, elkészítve, halmocskákban a hús körül rakjuk.

Chartreuses-nek nevezzük pedig azon farcirozott, hússal töltött és kiborított főzeléket, melyet vagy külön ételként a marhahús után feladunk, vagy kis serlegalakú mintákba készítve — körítésre használunk.

210. Töltött káposzta.

Vágj egy kg sertéshúst egy darab szalonnával apróra; végy hozzá egy jó maréknyi megmosott rizst, egy fej vöröshagymát, két egész tojást, finomra tört magyar- és szegfűborsot, mindezt keverd el jól. Ekkor végy egy savanyított káposztafejet, szedd le leveleit, vágd vékonyra a levél közepén lévő bordákat; ha nagyok a káposztalevelek, ketté lehet vágni. Tégy minden darab káposztalevéltre egy jó kanállai

a töltelékből, hengerítsd össze, de úgy, hogy végei üresen maradjanak, melyeket ujjaiddal befelé gyűrögetsz, hogy a töltelék főzés közben ki ne hulljon. Ekkor tégy fazékba szép szálas savanyított káposztát, rakd rá a töltöttet, fölül ismét káposztát, önts rá annyi levet, hogy elfődjé, tedd tűzre és főzd két óra hosszat. Ekkor készíts vékony rántást apróra vágott vöröshagymával és paprikával. Ereszd föl a káposztával, de mielőtt ezt tennéd, szedd ki a töltött káposztát, hogy az kavarással közben össze ne törjön. A káposztát a rántással kavard el jól és hagyd forrni. Tálalás előtt rakd bele a töltött káposztát, de ne legyen nagyon sűrű; tégy belé néhány kanál tejfölt, kis apróra vágott kaprot. Ha feltálad, a tetejébe rakd a töltötteket és a tál körül sült kolbászt.

211. Francia káposzta.

Tégy kevés zsírt vagy vaját egy lábasha; ha forró, tégy hozzá két kanál tört cukrot, hagyd megbarnulni, tégy belé egy tányér kicsavart savanyú káposztát, hagyd aransárgára pirulni és kavard föl villa segítségével többször. Azalatt végy $\frac{1}{4}$ kilogramm rizst, melyet kevés vajban fél fej megtisztított vöröshagymával puhára párolsz, önts rá kevés vizet és hagyd elfőni. Ekkor készíts sült húsból, melyet apróra kell vágni és vöröshagymával megpárolni, szintén tölteléket, azután egy pléhformát kenj ki zsírral, rakd ki fenekét karikákba vágott szalámival vagy sonkával, tégy rá egy sort a rizsből, azután egy sort a barnított káposztából, egy sort az apróra vágott húsból és így tovább. Ekkor tedd a formát vízzel telt edénybe, de úgy, hogy a víz bele ne fusson a pléhformába; tedd a tűzre és hagyd háromnegyed óráig letakarva párolni. Ha föladod, fordítsd egy kerek tálra, rakd körül sonkaszeletekkel. A vagdalt hús helyett lehet apróra vágott sonkát is használni.

212. Hajdú-káposzta.

Tégy a tűzhöz egy lábasha kevés zsírt, tégy belé két kanál tört cukrot, egy tányér kinyomott savanyú káposztát, sót, borsot, hagyd megbarnulni, hintsd meg egy kanál liszttel, ha barna, önts rá egy kevés vizet, hagyd azzal jól elforrni. Midőn föltálad, tégy a tál közepére egy darab sült sertésgerincet, a káposztát rakd szépen a tál körül koszorúba.

213. Haresás káposzta.

A savanyított káposztát főzd meg. Azalatt egy szép haresát tisztíts meg, vágd föl szeletekre és sózd be. Ha a káposzta megfőtt, készíts vékony rántást vöröshagymával és csörmepaprikával, ereszd azt föl a káposztával, hagyd híggra.

kavard el jól és hagyd egy óráig forni. Ekkor rakd belé a besózott halat, hogy benne megfőjön. De azt nem szabad többé kavarni, csak rázni, különben a hal eltöredezik benne. Lehet beletenni csövespaprikát és tejfölt. Ha főttálsz, a halat a tetejébe rakod.

214. Szalonnás káposzta.

Vágj föl egy darab szalonnát kockásra, tedd egy lábasba, hagy megpirulni; ekkor vágj föl egy szép fej káposztát finom szálakra, sózd be s tedd a zsírba. Tégy rá tört borsot és ecetet, hagyd puhára párolni, tégy hozzá tejfölt, tedd a tál közepére nagy halmazba és sertésszeletekkel ékesítsd a tál körül.

215. Savanyú káposzta.

Tégy a tűzhöz savanyított káposztát egy fazékba; tégy belé egy darab sózott sertéshúst, hagyd a káposztával főni, míg megpuhul. Ekkor készíts vékony rántást vöröshagymával és kaporral, ereszd föl a káposztával, hagyd jól elforrni s hússal tálald be.

216. Édes káposzta ürühússal.

Az ürühúst összevágod darabokra és megfőzöd sós vízben. Végy aztán egy szép fej édes káposztát, ujjnyi vastagságú szeletekre vágd föl, tedd egy fazékba, tégy hozzá köménymagot és annyi vizet, hogy ellepje. Ha a juhhús megfőtt, készíts piros híg rántást paprikával, ereszd föl a juhhús levével, ha jól elforrt, tedd bele a juhhúst és a káposztát, hagy ismét forni; tehetsz bele csöves paprikát és édes tejfölt; ha tálalsz, a húst fölül rakod.

217. Kolozsvári káposzta.

Közönséges káposztát töltünk 20-at vagy 30-at, ekkor veszünk egy fazekat, melyet zsírral kikenünk s kevés liszttel meghintünk, a fazékba alul teszünk gyalult káposztát, rá néhány kis darab marhahúst, erre egy sor töltött káposztát, ismét kevés gyalultat, rá néhány darab kappan- vagy tyúkhúst, ismét töltött káposztát, erre füstölt és friss disznóhúst, ismét gyalultat, újra valami majorsági húst és szalonnát, s befedezőül töltött és gyalult káposztát: teletöltjük a fazekat vízzel, néhány egész borsot teszünk hozzá és puhára főzzük, rántás nem kell hozzá, mert a fazékba hintett liszt adja meg a kellő sűrűséget, tálalás előtt tejföl jön hozzá.

218. Paradicsom-káposzta.

Vágj friss káposztát, sózd be, tedd kasztróba és párold zsírban, ez idő alatt 6—7 paradicsomalma, petrezselyem és vöröshagymával főzendő, törd át szitán és öntsd, ha a káposztát behintetted, reá, hagyd egy ideig még jól főni, adj hozzá egy kevés tejfölt és karimazd sült disznó-oldalszeletekkel.

219. Káposzta csíkkal.

Nyakazd meg a csíkot és mosd meg tiszta vízben, azután főzd meg a káposztát, mint közönségesen, rántsd be vöröshagymával, de nem oly sűrűn, mint közönségesen szokás, hanem hogy egy kis leve legyen, aztán adj rá egy kis sáfrányt és néhány egész borsszemet, tedd bele a csíkot és főzd meg benne, de gondosan, hogy széjjel ne főjön, és szép kék színét el ne veszítse, végre tálald ki oly módon, hogy a csíkok fölül legyenek.

220. Ikrás káposzta.

A savanyú káposztához, már miután lágyra főzted, adj kevés barna rántást vöröshagymával: a halikrát, miután előbb sós vízben felforraltad, írósvajban kissé megpirítod, keverd a káposzta közé, hagyd együtt jól főni, s tálald.

221. Töltött burgonya.

Szép nagy burgonyát meg kell hámozni, alul-fölül símára vágni, hogy megálljon. Ekkor ki kell a közepét egy kanállal szedni és vagdalt hússal megtölteni. Készíts fehér rántást, ereszd föl húslével, rakd belé a burgonyát s hagyd benne lassan forni. Ha megfőtt és föladod, adj mellé borjúszeletet.

222. Töltött burgonya máskép.

Szép egyforma burgonyát meg kell főzni, s ha megfőtt, meghámozni s egészen kihűlni hagyni. Ekkor szedd ki a közepét egy evőkanállal s készíts tölteléket; végy egy darab disznó- vagy borjúsültet, vágd meg apróra, párold meg vöröshagymával zsíron, sózd és borsozd meg, üss belé egy tojást, végy hozzá két kanál tejfölt, kavard el jól s töltsd meg vele a burgonyát, rakd egy tálba, tégy rá tejfölt és írósvajat, tedd sütőbe és hagyd sülni, míg szép piros nem lesz. Azután add föl sült kolbásszal.

223. Burgonya à la maître d'hôtel.

Tégy forró írósvajba vagdalt vöröshagymát, finomra vágott petrezselymet, sót és borsot és a megfőtt levesre vágott burgonyát, miután felrázogattad, add fel az asztalra.

224. Kirántott burgonya.

(Pommes de terre frites.)

Hámozz nyers burgonyát, mosd meg hideg vízben és vágd 2 késhegyeni vastag szeletekre. Tölts két drótszitákkal ellátott serpenyőbe harmadrészig zsírt és tedd a tűzre. Most az egyik serpenyőbe a burgonyaszeletek a forró zsírba adatlak, melyben folytonos rázogatás mellett mindaddig maradnak, míg rajtuk vékony réteg képződik. Ezután emeld ki a szeleteket szitástul, sózd meg és öntsd a másik serpenyőbe az addig szinte forrómeleggé vált zsírba, mire a burgonyaszeletek folytonos rázogatás mellett világosbarnára kisütendők, ezután tedd itatós papírra, hogy a zsír leszűrődhessék és add föl gyorsan az asztalra.

225. Burgonya tojással berakva.

A burgonyát meg kell főzni, hámozni és vékony szeletekre fölvágni. Ekkor főzz tojást keményre, vágd azt is szeletekre, kenj meg egy tálal, rakj rá egy sor burgonyát, aztán egy sor tojást, kend meg tejföllel, sózd meg és így tovább. Megjegyzendő, hogy a burgonyából maradjon legfölül s ezt szintén megkened tejföllel és vajjal; hintsd meg zsemlyemorzásával, tedd a sütőbe, süsd meg pirosra és add föl kottlettel.

226. Burgonya angolosan.

Főzz meg néhány burgonyát, hámozd meg és szeld föl vékonyra. Ekkor rakj egy sort formába, tégy rá tejfölt, hintsd meg morzsával, sózd meg. Ekkor megint burgonyát és tejfölt, morzsát, sót és így tovább; tedd a sütőbe, süsd meg pirosra, ekkor fordítsd egy kerek tálra, s adj a tál körül füstölt húst.

227. Burgonyapép (püré).

A burgonyát megmosod, meghámozd és kockásra vágod. Tedd föl sós vízben; ha megfőtt, öntsd egy szitára, hogy jól lecsurogjon a vize. A burgonyát törd át szitán egy lábásba, tégy bele egy darab írósvajat, önts rá annyi tejet, hogy a burgonyát ellepje, kevés sót s mindezt kavard el jól s hagyd fölforrni; e pürének sűrűnek és fehérnek kell lenni. És ezt használhatod minden sült mellé.

228. Burgonya rostélyossal.

Egy kilogramm rostélyost meg kell mosni, csontjait kiszedni és vékonyra verni. Sózd be, tégy egy lábásba zsírt, két fej karikába vágott vöröshagymát, tedd bele a rostélyost, hadd puhára párolni, tégy rá tejfölt; ha elegendő puha,

szedd ki és vágd apró, hosszú szeletekre. Azalatt a megfőtt burgonyákat vágd vékony szeletekre, rakj egy tálra egy sor rostélyost és egy sor burgonyát, tégy rá tejfölt, aztán megint húst s burgonyát és így tovább. Legfölül szintén kend meg tejföllel és hintsd meg zsemlyemorzsával, tedd a sütőbe, hogy pirosra kisüljön.

229. Burgonya tarhonyával.

A burgonyát meg kell mosni, meghámozni és kockásra vágni. Piríts meg zsírban vöröshagymát, tégy bele egy kanál csörmepaprikát, önts rá vizet, tedd bele a burgonyát, hagyd jól fölforni, sózd meg, tedd rá a tarhonyát is és hagyd puhára főni. Megjegyzendő, hogy ezen magyar eledelnek nem szabad sűrűnek lenni.

230. Burgonya paradicsommal.

A főtt burgonyát meg kell hámozni és szeletekre vágni. A paradicsomot széttördelve, egy fej vöröshagymával és vízzel tűzhöz teszed ; hagyd főni, s ha már sűrű, törd át szitán ; készíts vékony rántást, a paradicsommal ereszd föl, tégy belé egy kis cukrot, sőt, a burgonyát hagyd jól elforni és add föl sertésszeletekkel

231. Burgonya édesen.

A burgonyát meg kell hámozni, kockásra vágni és sós vízben megfőzni. Ekkor készíts fehér rántást apróra vágott petrezselyemzöldjével, ereszd föl a burgonyával, sózd meg és hagyd jól forni. Add föl rostélyossal.

232. Burgonya savanyúan.

A burgonyát meg kell hámozni, kockásra vágni és sós vízben megfőzni. Készíts barna rántást vöröshagymával, ereszd föl a burgonya levével, tégy bele sót, majoránát, kevés ecetet, s ha jól elfőtt, add föl füstölt hússal.

233. Tört burgonya.

A főtt burgonyát ha meghámoztad, törd össze finomra a nyújtódeszkán. Ekkor zsírban piríts karikába vágott vöröshagymát, tedd belé a tört burgonyát, sőt, kavard el jól ; ha megtálad, tedd a tál közepére, körülötte tégy sült kolbászt vagy sertésszeleteket.

234. Töltött jurgita-tök.

Végy a kisebbfajta jurgitából, tisztítsd le héját, vágd ketté, szedd ki a magvát. Ekkor ~~végy~~ egy darab borjú- vagy sertéssültet, vagy ha ez nincs, nyers húst, vágd apróra,

párold meg zsíron, vöröshagymával, külön párolj meg rizst is, és ha a hús puha, keverd bele a rizst, két egész tojást, sötét és borsot, mindezt kavard el jól, töltsd meg vele a jurgitát, készíts vékony, fehér rántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl húslével vagy vízzel, rakd bele a töltött jurgitát, hagyd lassan párolni egy óráig, s ha föladod, keverj hozzá tejfölt és rakd meg borjúszeletekkel.

235. Töltött paprika.

Főzd az édes paprikát néhány pillanatig, azután vágd le a tetejét, szedd ki a belét és töltsd meg a következő vagdallékkal. Végy 8—10 paprikához $\frac{1}{2}$ kiló sertéshúst, vagdald finomra össze, sózd meg, vegyíts össze 3 rész húst, 1 rész rizst és kevés vagdalt szalonnát, mire ezen töltelékkel a paprika sűrűn megtöltendő. Azután készíts híg paradicsommártást egy lapos serpenyőben, cukrozd meg, tedd bele a töltött paprikát és hagyd negyedóráig főni. Arra ügyelni kell, hogy a paprika teteje fölül legyen, nehogy a húsvagdallékból főzés alatt valami a mártásba hulljon.

236. Töltött kel.

Végy apró kelt; ha jól kimostad és zöld leveleitől megtisztítottad, abáld meg sós vízben. Ekkor öntsd szitára, hogy kihűljön. Ezalatt egy darab borjúsültet, egy áztatott zsemlyét, a kelnek kiszedett közepét, egy fél fej vöröshagymát vágj meg apróra, keverj bele két egész tojást, sötét, borsot, majoránnát s mindezt keverd el jól. Az abált kel leveleit szétszeded, egy evőkanálnyit a töltelékből beleteszesz; borítsd be aztán megint levelekkel, hogy előbbi alakját visszanyerje, rakd fehér mártásba s hagyd párolni. Ha megtálalod, rakd a töltött kelt ízlésesen a tálra és add föl sült borjúlábbal.

237. Kel gesztenyével.

A kelt tisztára meg kell mosni, leforrázni, puhára megfőzni és apróra megválni. Aztán készíts világos rántást, ereszd föl levessel; ha jól elforrta magát, tedd belé a kelt és cukrot, hagyd még kevésbé forrni; végy ekkor egy kilogramm szép, nagyszemű gesztenyét, melyet meg kell sütni, megtisztítani és vízzel sűrűvé főtt cukorba beletenni; hagyd a cukorral addig forrni, míg fényt kap. Ekkor tedd a tál közepére s a kelt a tál körül koszorúalakban. A gesztenyét add föl sült borjúszeletekkel.

238. Kel kisütve.

Végy szép fejes kelt, önts rá forró sós vizet, szürd le és hagyd egészen kihűlni. Ekkor vágj minden fejet négy részre. üss föl két tojást, mártsd bele a kelt, aztán liszttel kevert finom zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban; ekkor tégy egy tálba kevés írósvajjat és tejfölt, rakd bele a kisült kelt, tégy a tetejére ismét tejfölt, tedd a sütőbe félórára, hogy összeforrjon. Ha föladod, rakd a tálát körül velős pogácsával (pofézni). Ennek készítése a következő: Végy egy borjúvelőt, mosd meg, szedd le hártáját, vágd meg finomra, párold zsírban vöröshagymával és petrezselyemzöldjével; sózd és borsozd meg, kavard el jól mind. Ekkor vágj föl három zsemlyét félujjni vastag szeletekre, kenj meg egy szeletet a velővel, másik szelettel borítsd be és így tovább. Egy kis tejjel locsold meg, aztán mártsd meg fölvert tojásban és zsemlyemorzsában; süsd ki forró zsírban szép pirosra és add a kel körül.

239. Kel angol módon.

Szép, egyenlő fejes kel négy részre metszetvén és tisztára megmosatván, forró sós vízbe teendő. Hogy a kel egészben maradjon, egy kasztrólba teendő, melyből, ha megpuhult, ki kell venni és lecsepegni hagyni, a kel ezután írósvajjal bekent lapos tálra adandó, tejföl ráöntendő, egy kevés zsemlyemorzsával és cukorral behintendő, és egy kis darab írósvaj hozzáadása után a sütőcsőben még fölpárolandó.

240. Tejfölös tökkáposzta.

Egy szép gyöngö tőköt meg kell hámozni, magvától megtisztítani, vékony szeletekre vágni és sós vízben megfőzni; ha megfőtt, szürd le és rakd tálra; öntsd le tejföllel, hintsd meg zsemlyemorzsával, tedd be a sütőbe, hogy összeforrjon. Ha föladod, tégy rá sült csibét.

241. Savanyú tökkáposzta.

A tőköt, ha meghámoztad és magvától megtisztítottad, gyaluld föl vékony metéltnek, sózd be és hagyd pár óráig a sóban. Ekkor készíts fehér rántást vöröshagymával, csavard ki a tőköt levéből, tedd a rántásba, ereszd föl vízzel, tégy belé ecetet és hagyd forrni $\frac{1}{2}$ óráig. Mikor fölereszted, sűrűre hagyd, mert a töknek az a tulajdonsága van, hogy minél többet forr, annál hígabb lesz. Ha már kész, tégy bele tejfölt és add föl sült borjúlábbal, amely következőkép készül: két vagy három megtisztított gyöngö borjúlábat meg kell sós vízben puhára főzni, ekkor szedd le a csonttól a húst.

hömpölyítsd lisztbe, onnan fölvert tojásba és végre zsemlyemorzsába. Süsd ki forró zsírban szép pirosra, és ha föladod, rakd a savanyú tökré.

242. Besavanyított tökkáposzta.

A besavanyított tököt fölforralod ; ekkor készíts fehér rántást vöröshagymával és csörmepaprikával, ereszd föl vízzel ; de ha van kovásszal savanyított uborkalé, akkor ezzel föleresztve sokkal jobb ízű ; hagyd fölforrni, aztán tedd belé a főtt tököt és egy pár kanál tejfölt. Ha feltálad, rakd meg sült kolbásszal.

243. Töltött kalaráb.

Apró kalarábot, mely gyöngye és nem fás, hámozz meg, vágd le tetejét, szedd ki közepét egy kanállal. Ekkor készíts töltelékot. Végy egy darab sültet, egy tejben áztatott zsemlyét és azon kalarábdarabkákat, melyeket közepéből kiszedték, petrezselyemzöldjét és vöröshagymával apróra kell vágni és azt két egész tojással, sóval és borssal jól elkavarni. Töltsd meg e vegyítéssel a kalarábot, a levágott tetejét borítsd reá és kösd le. Készíts fehér mártást petrezselyemzöldjével, ereszd föl levessel és rakd bele a kalarábot ; hagyd lassan párolni, míg megpuhul és add föl borjúkotlettekkel.

244. Kalaráb barnára párolva.

Szép fiatal kalarábot meg kell hámozni és hosszú, vékony darabokra vágni. Tégy a tűzhöz egy kanál zsírt, ebbe tégy két kanál tört cukrot, apróra vágott petrezselyemzöldjét. Ha ez forró, tedd belé a kalarábot, többszöri kavarással közt hagyd addig párolni, míg puha. Hintsd meg liszttel, s ha már barna, ereszd föl levessel, de ne legyen nagyon híg. Add föl rántott csirkével.

245. Kalaráb báránnyússal.

Végy fiatal kalarábot, hámozd meg és vágd vékony szeletekre. Aztán apróra vágott petrezselyemmel főzd meg ; a fiatal bárány elejét vágd szintén darabokra, tedd föl sós vízzel. Ha mindkettő megfőtt, készíts fehér rántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl a báránnyús és a kalaráb levélével. Hagyd jól elforrni, tedd belé a húst és a kalarábot. A báránnyús helyett csirkével is lehet elkészíteni.

246. Sárgarépa töltve.

A sárgarépát ha megtisztítottad, ki kell főzni és húskeverékkel megtölteni. Tégy föl egy kanál zsírt vagy vajjat,

tégy belé egy kanál cukrot, hagyd megpirulni, tégy belé egy kanál lisztet, ereszd föl levessel, tedd belé a töltött répát, hagyd lassan forni és add föl borjúszeletekkel.

247. Töltött paradicsom.

Végy egyforma nagyságú paradicsomalmákat, szedd ki húsát egy kanállal, de vigyázva, úgy hogy a paradicsom egészben maradjon; párolj meg egy maroknyi rizst, végy egy darab sültet, vágd össze finomra, tedd a párolt rizshez petrezselyemzöldjével és vöröshagymával, sózd és borsozd meg s töltsd meg vele a kivájt paradicsomalmát. A kiszedett paradicsombelet főzd meg vöröshagymával; ha megfőtt, szűrd át, keverj bele egy csésze tejfölt, melybe előbb egy kanál lisztet kevertél, sózd és cukrozd meg; a töltött paradicsomot tedd egy mély tálba, öntsd rá a paradicsommártást, tedd a sütőbe és hagyd jól elforjni.

248. Karfiol írósvajjal.

Tisztítsunk karfiolt s ha rózsái nagyok, vágjuk szét négyfelé, mit aztán sós vízben megfőzünk; ha megfőtt s vize jól leszűretett, igen csinosan egy melegített tál közepére nagy rózsa alakjában illesszük össze; ezután elégséges írósvajat melegítsünk föl, mely egy kanállal a karfiol-rózsára egyaránt öntözendő, mi után rögtön föladhatni. Lehet egyzersmind a karfiolt aranysárgára, szárazra pirított káposztakoszorúval körülfoglalni, miáltal igen csinos alakot nyer az étel.

249. Karfiol mártással.

Ha a karfiol meg van tisztítva, sós vízben meg kell abálni; készíts írósvajjal fehér rántást, ereszd föl a karfiol levével, tégy belé kevés sáfrányt és a karfiolt; ha jól kiforrtta magát, add föl kirántott báránnyal.

250. Spárga írósvajas lében.

Ha a spárgát szépen megtisztítottuk, sós vízben főzzük, de ne nagyon puhára; ezután tegyük bele írósvajas lébe, vagy rakjuk keresztbe fejükkel befelé egy tálra; erre már most öntsünk 2 deciliter tejfölt, hintsük meg finom zsemlyemorzsával, tegyük rá néhány darab írósvajat s így elkészítve forraljuk föl. Lehet a spárgákat leforrázva is a tálra rakni, mire aztán zsemlyemorzsát hintvén, forró írósvajjal öntsük le.

251. Zöldbab.

Végy gyöngö zöldbabot, s ha leszdedted szálkáit, vágd hosszú vékony darabokra s tedd föl sós vízben; ha meg-

főtt, szürd le vizét. Készíts piros rántást, tégy bele apróra vágott petrezselyemzöldjét és fokhagymát; ereszd föl és tedd bele a babot; tégy belé ecetet, sót és tejfölt, hagyd jól elforrni és add föl sült sertésszeletekkel.

252. Hüvelyes zöldborsó.

A borsót megtisztítod szálkáitól és hideg vízben megmosod; tedd zsírba apróra vágott petrezselyemzöldjével; hagyd letakarva párolni s többször kavard meg, hogy meg ne barnuljon. Ha már puha, hintsd meg liszttel, önts rá egy kis levest, hagyd jól elforrni, tégy belé cukrot, sót, készíts kirántott bárányt vagy libamájat s add föl vele a borsót.

253. Cukorborsó.

Végy szép aprószemű zöld borsót, az úgynevezett cukorborsót, s ha megmostad, tedd forró sós vízbe és hagyd fölforrni; ekkor szürd le; tégy apróra vágott zöld petrezselyemet forró zsírba, tedd belé a borsót, hintsd meg kevés liszttel, ereszd föl egy kanál vízzel és hagyd cukorral és sóval jól elforrni. Ha betálad, tégy a tetejébe sült csirkét.

254. Zöldborsó-pép (püre).

A zöld borsót párold meg vajon petrezselyemzöldjével, cukorral és sóval. Ha puha, törd át szitán, tedd ismét tűzhöz, hogy fölforrjon; ha nem elegendő zöld, keverj közé finomra vágott parajt (spenót). Ha föltálad, tégy rá füstölt nyelvet vagy sonkaszeleteket.

255. Zöld borsó angol módon.

Végy friss kiválasztott borsót, tedd forró sós vízbe, hagyd egynéhányszor fölforrni, vedd ki habszedőkanállal és tedd egy tálra, hints reá finom zsemlyemorzsát és önts friss olvasztott írósvajat az egészre.

256. Paraj (spenót).

Végy gyöngye parajt, szedd le szárait és mosd meg. Tedd forró sós vízbe; ha fölforrt, öntsd szitára, öntsd le hideg vízzel, csavard ki jól levétől és vágd nagyon finomra, de még jobb, ha szitán áttöröd. Ekkor készíts piros rántást, tégy belé kevés finomra vágott fokhagymát s a vágott parajt; hagyd ezt a rántással egy ideig párolni; ereszd föl vízzel és hagyd jól elforrni. Ekkor vágj föl ujjnyi vastag zsemlyeszeleteket, locsold meg tejjel, mártsd meg fölvert tojásba és süsd ki forró zsírban. Ha a parajt föltálad, tedd a tetejére a kisült zsemlyeszeleteket.

257. Sárgarépa párolya.

Végy szép vastag sárgarépát, s ha megtisztítottad, vágd föl vékony metéltnek, párold zsíron letakarva, cukorral és petrezselyemzöldjével. Ha puha, hintsd meg liszttel, önts rá kevés levest és hagyd egy óráig forni. Tálald föl borjú-szeletekkel.

258. Fehér répa.

A répát meg kell tisztítani, meghámozni és karikákba felszelni. Ekkor tedd föl köménymaggal és sóval. Ha megfőtt, készíts rántást; ereszd föl a répával, tégy belé cukrot, hagyd jól elforni és add föl sonkával.

259. Kelhajtások (brokli).

Az apró kelhajtásokat megmosod, forró sós vízben megfőzöd, szűrd le és kevésbé vágd meg. Ekkor készíts fehér rántást fokhagymával, ereszd föl húslével, tedd belé a kelhajtásokat s hagyd jól összeforni. Ha föladod, tégy rá kirántott csirkét vagy sertésszeleteket.

260. Risi-pisi. (Rizs borsóval.)

Metéljünk szalonnát, petrezselymet és vöröshagymát oly finomra, hogy tésztahoz hasonlítson és pirítsuk sárgára, tegyünk bele 1 liter zöld borsót, hagyjuk párolni, mire 28 deka rizst és a kellő levest is hozzáadjuk és főzzük még $\frac{1}{4}$ óráig oly sűrűre, mint az olasz rizst (risotto).

261. Főtt articsóka.

Az articsóka külső leveleit leszedjük, a többieket rövidítjük, a szárát $\frac{1}{2}$ citrommal jól bedörzsöljük, mire forró vízben, sóval és citromlével félpuhára főzzük, ezután a belső szálakat és érdes részeit kiszedjük, mire egészen puhává megfőzzük. Főzés után lecsöpögtetjük, mindegyiket kétfelé vágjuk, anélkül hogy elválasztanók és tálaljuk fölborítva a tála. Ezen étel mellé hideg mustármártást (lásd az 50-ik lapon), vagy pedig csak egyszerűen ecetet és olajat adhatni.

262. Articsóka zöld borsóval.

Az articsókákat sós vízben főzzük meg; ezután belük tisztára vétessék ki; már most pároljunk meg zöld borsót írósvajjal és zöld petrezselyemmel s csináljunk egy kevés írósvajas mártást; vágjunk ezután jól megsült borjúhúst apró kockákra és adjunk ehhez az írósvajas mártásból egy kicsit, valamint a zöld borsót is szerecsendió virágjával; töltsük ezután ezzel meg az articsókákat, melyek eszerint

az írósvajas mártásba teendők, s ha jól fölforrjt, kész. Körülkoszorúzhatni kirántott lúdmájjal.

263. Kucsmağomba.

A kucsmağombát mosd meg tisztára ; párold meg írósvajban, petrezselyemzöldjével, sózd meg, hintsd meg lisztel, kevés vízzel ereszd föl, hagyd egy óráig forni. Ha föladod, sertéskotletekkel díszítsd.

264. Fejessaláta tejfölošen.

Szép, keményfejű salátát meg kell mosni és minden darabot négyfelé vágni. Abáld meg sós vízben. Ekkor tégy egy tálba tejfölt. A salátából rakj rá egy sort, aztán megint tejfölt és ismét egy sor salátát, végül öntsd meg tejföllel, hintsd meg zsemlyemorzsával. Tedd a sütőbe, hogy átforrjon. Ha föladod, tégy rá borjúszeleteket.

265. Kötött saláta írósvajas lével.

E célra keressünk ki szép sárga, kötött salátát ; zöldjét vagdaljuk le s minden fejet négy részre hasítsunk el ; ez aztán vízben többször kimosandó s ha ez megtörtént, főzzük meg sós vízben, hogy igen puhává főjön; ezután a vizet szűrjük le s ha egy tálal írósvajjal kikentünk, erre rakjuk a salátát, rá négy-öt kanálnyi tejfölt és írósvajat adjunk, ezután ismét salátát, mindaddig, míg elégnék gondoljuk ; végre az egésznek fölébe tegyünk ismét tejfölt és több darabka írósvajat, hintsük azután be zsemlyemorzsával, tegyünk a sütőcsőbe, mely közt fölforraltassék. Koszorúzását borjúoldalszeletekkel eszközöljük.

266. Zöld uborka tejfölošen.

Szép nagy, de gyönges uborkát meg kell hámozni, magvát kiszedni, ujjni hosszú szeletekre vágni és sós vízben megabálni. Kavargj le ekkor egy jó kanál lisztet tejföllel, ereszd föl vízzel és tedd belé az uborkát. Hagyd jól elforni, sózd meg, tégy belé ecetet és tejfölt, hogy jó ízt nyerjen. Tálald föl kolbásszal.

267. Endivia-saláta mártással.

Az endivia fölösleges zöldjét leszeded, szárait levágod s főni hagyod egy óráig. Készíts aztán fehér rántást, ereszd föl levessel ; tedd belé a főtt endiviát, tégy belé sót és tejfölt : ha megfőtt, add föl sült kappan mellével.

268. Karthausi vagy kevert főzelék.

Végy spárgát, karfiolt, kalarábot, fehér répát, burgonyát, sárgarépát, kelt, zöld babot és zöld borsót, mind-

egyikből egyformán, s készítsd el szokás szerint mindegyiket külön-külön. Rakd szitára, hogy leve jól lecsurogjon. Ekkor egy pléhformát jól ki kell kenni írósvajjal. a főzelekekből szépen köröskörül belerakni, de úgy, hogy a színek szép összhangzatban legyenek. Közepébe tégy vagdalt sültet vagy vagdalt sonkát. Ekkor szorítsd egy kevéssé össze, tégy rá egy kanál tejfölt és állítsd egy vízzel telt edénybe. Takard le fődéllel és tedd a sütőbe egy félóra, hogy átforrjon. Fordítsd ki ekkor vigyázva egy kerek tála és így sült szeletekkel add föl.

269. Száraz bab.

A babot, ha kiválogattad és megmostad, tedd föl hideg folyóvízben és hagyd puhára főni. Készíts ekkor apróra vágott vöröshagymával piros rántást, öntsd rá a babot, tégy belé ecetet és só, hagyd jól elforrni és add föl füstölt hússal. Ha a babot előző este hideg vízbe tesszük, másnap fele idő alatt puhul meg.

270. Lencse savanyúan.

A lencsét meg kell tisztogatni, megmosni és lágy, hideg vízben fölteni. Ha megfőtt, vizét le kell önteni. Készíts barna rántást vöröshagymával. A lencsét ereszd föl vízzel. Tégy belé só, és ecetet, hagyd még egy óráig forni s tálald föl füstölt kolbásszal. A lencsét előző este aztathatjuk már be, miáltal időt és tüzelőt takarítunk meg másnap. Ez vonatkozik az összes száraz hüvelyesekre.

271. Száraz borsó.

Ha a borsó puhára megfőtt, törd át szitán. Készíts fehér rántást apróra vágott vöröshagymával és petrezselyemzöldjével, ereszd föl az áttört borsóval és hagyd jól elforrni, sózd meg. Ha föladed, tégy rá kirántott borjúlabákat.

272. Tarhonya pörköltve.

A tarhonyát meg kell pirítani zsírban. Ereszd föl ekkor forró vízzel, sózd meg és hagyd főni, míg megpuhul. Megjegyzendő, hogy mindig még egyszer annyi vizet kell venni, mint tarhonyát. Ezen pörkölt tarhonyát adhatod hús vagy paprikás mellé is. E tarhonya úgy jó, ha zsírosan van elkészítve.

273. Tarhonya paprikásan.

Forró zsírba tégy csörmepaprikát. Ha megkavartad, ereszd föl sós vízzel, tedd belé a tarhonyát: tehetsz belé csöves paprikát is. Ezen eledelnek inkább hígnak, mint sűrűnek kell lenni.

274. Csiperkegombát különféle karimázásra használva.

Végy egy kis kosárkával szép csiperkegombát, vájd ki és vágd levelenként, párolj petrezselymet és vöröshagymát és add belé a gombát, hagyd párolni míg sűrűsödnek, de azért egészben maradjanak, ezután még tejföl és kevés törött borsot adj hozzá.

A marhahús különféle készítmódja.

275. Gulyáshús szegediesen.

A gulyáshús úgy jó, ha többféle marhahúsból készül. Lehet hozzávenni egy darabot a vesepecsenyéből, bélszínt, kevés szívet, tőgyét és veséjét; mindezt kockás darabokra kell vágni, aztán megmosni, egy bográcsba tenni és annyi vizet ráönteni, hogy ellepje. Ha fölforrt, szeletekre vágott vöröshagymát, sót és egy kanál csörmepaprikát kell ráhinteni, aztán többszöri fölrázás közt addig hagyjuk forrni, míg levét egészen elfőtte, úgy hogy egész a zsírára pörkölődjék; találáskor a gulyáshúst a tál közepére tesszük, környezetül adunk csipetet vagy tarhonyát. Azonban legeredetibb, ha a gulyáshúst bográcsban adjuk föl.

A gulyáshúsnak jó három óráig kell főni, hogy az puha legyen. A csipetet közönséges gyúrott tésztából tojással kell készíteni; ha meggyúrtuk, félujjnyi vastagra kinyújtjuk, ugyanolyan vastag csíkokba fölvágjuk és azt akkorára mint egy babszem elcsípjük, ujjaink közt meggömbölyítjük, ekkor sós vízben kifőzzük, leszűrjük és lezsírozzuk, vagy lehet a gulyáshús közé kavarni és abban főzni.

276. Puszta-pörkölt.

A marhahús különféle neméből választunk, melyeket apró darabokra kell vágni, megmosni. Ekkor egy lábasban vagy bográcsban zsíron vöröshagymát kell megszalasztani egy kanál csörmepaprikát belekavarni, a húst rátenni, megsózni és letakarva főni hagyjuk. Később vizet kell rátenni és mintegy három óráig főzzük; ha már puha, zsírára hagyjuk pörkölni és néhány nyers burgonyát, melyet meghámoztunk és kockásra vágunk, belekavarunk és ha puhára főtt, föladjuk.

277. Vesepecsenye pörköelve.

Végy egy szép vesepecsenyét, szedd le csontjait és bőrét, dugdod meg fokhagymával, sózd meg és tüzd meg szalonnával. Hagyd egy óráig állni sóban; ekkor tégy egy lábasba zsírt, tégy rá hagymát, kevés paprikát, tedd belé a besózott vesepecsenyét és hagyd letakarva két órán át párolni. Néha

kevés vizet kell utána önteni, hogy le ne égjen. Ha már puhul, hagyd zsírjába barnára pörkölni; vágd föl szeletekre, tedd egy hosszú tálba, a hús körül tégy párolt rizst és add föl rövid lével.

278. Vesepecsenye savanyúan.

Egy egész vesepecsenyét szépen elkészítünk, bőrét és csontját eltávolítjuk, megmossuk és vékonyra vágott szalonnával megtúzzuk. Ekkor tégy egy lábásba zsírt, tégy rá karikába vágott répát, gyökeret, vöröshagymát, citromhéjat, borsot, babérlevelet, tedd 'rá a besózott vesepecsenyét, önts rá vizet és ecetet és hagyd a tűzhelyen letakarva három óra hosszáig párolni. Ha már puha és barna, vedd ki a sültet, szórj a gyökerre két kanál lisztet, hagyd vele barnulni, tégy belé kevés cukrot, hogy szebb színt kapjon. Ereszd föl vízzel vagy levessel, add meg ízét, tégy bele tejfölt és hagyd jól elforrni. A vesepecsenyét vágd föl szeletekre s mártással és szalonnás gombóccal add föl.

279. Vesepecsenye vadászosan.

A vesepecsenyét, ha bőrnéjétől megtisztítottuk és csontjait eltávolítottuk, savanyú páccal kell forrázni és azt két napig letakarva állni hagyni. Ekkor meg kell dugdosni fokhagymával, megtúzni szalonnával, egy lábásba zsírt és a pácban levő gyökereket kell tenni, a húst és a savanyú léből hozzáadni s letakarva puhára pároljuk. Ekkor készítsünk egy kevés barna rántást cukorral, eresszük föl a hús levével; adjuk meg ízét, hogy édes és savanyú legyen, mint a vad mártás szokott lenni. Ekkor a húst szeletekbe vágjuk és e barna mártással föladjuk. Környezetül lehet íróstészta-szeleteket vagy pástétomocskákat adni.

280. Vesepecsenye töltve.

Végy egy szép vesepecsenyét, szedd le bőrnéjét és csontját, vágd át kétszer hosszában, de úgy, hogy egy darabban maradjon; ekkor tedd egy deszkára s verd el vékonyra. Azalatt végy egy zsemlyét, amelynek héját lereszeled és megáztatod. Csavard ki a zsemlyét és tégy hozzá öt szárdellát, melyet előbb meg kell mosni és szálkájától megtisztítani, egy marék káprit, fél fej vöröshagymát, kevés citromhéjat, borsot és sót, mindezt vágd finomra össze; ekkor kavard belé két egész tojást, keverd el jól, kend meg vele a húst és göngyölítsd össze mint a rétest. Csavard körül fonállal és süsd meg zsíron gyökérrel és borssal. Néha-néha kevés levest kell aláönteni s így párolni hagyni két óráig. Ekkor vedd ki a sültet, szórj a gyökerre lisztet, hagyd barnulni és eresszd

föl levessel. Ha fölforrt, szürd meg, tégy hozzá tejfölt és hagyd fölforrni. A töltött húst szeletekbe kell vágni és mártással föladni.

281. Vesepecsenyeselet párolva.

A vesepecsenyét, ha bőrnyéjétől letisztítottad, vágd ujnyi vastag szeletekre, kés lapjával verd meg és formáld gömbölyűre. Ekkor egy lábasba tégy egy kevés zsírt, rá karikába vágott répát, néhány szem borsot, tedd rá a szeleteket és hagyd letakarva párolni, míg megpuhul. Ekkor szedd ki a húst, tégy belé lisztet, hagyd vele barnulni. Ereszd föl levessel, adj hozzá kevés ecetet és tejfölt, hagyd jól elforrni, törd át szitán, a húst rakd belé és e barna mártással add föl. Ha e mártást pikánsan akarjuk, akkor szárdellát, káprit és citromhéjat apróra kell vágni, a mártásba tenni és avval fölforrni hagyjuk.

282. Vesepecsenye bajorosan.

A vesepecsenyét vágd szeletekre, verd meg és sózd be. Mártsd fölolvasztott vajba, morzsába és süsd ki forró zsírban. Ekkor tégy egy lábasba vajat, párolj meg benne apróra vágott káprit, hintsd meg liszttel, hagyd megbarnulni, ereszd föl levessel, hagyd elforrni, tégy belé tejfölt, citromlevet, rakd a szeleteket a tálba, öntsd rá a mártást s add föl makarónival.

283. Vesepecsenye apró burgonyával.

Vágd le a vesepecsenyének csontját, szedd le bőrét, tüzd meg szalonnával és sózd be. Ekkor rakd ki egy lábas fenekét szalonnával, tégy belé karikára vágott gyökeret és hagymát, borsot, babérlevelet, tedd rá a húst, párold lassan és forgasd meg többször, hogy mindenfelől szépen barnuljon. És ha puhul, tégy belé kockásra vágott burgonyát s hagyd azt is barnulni; ha a hús és burgonya jó, szedd ki mindkettőt, tégy a gyökérre lisztet, hagyd azt is barnulni, tégy belé kevés cukrot, hogy szép színt kapjon; ereszd föl levessel, adj hozzá kevés ecetet és hagyd jól elforrni. Ha föltálad, tedd a vesepecsenyét szeletekre vágva tálba és körüle a burgonyát.

284. Vesepecsenye angol módon.

A vesepecsenyének hártájája lehuzatván, jól meg kell mosni és megsózni; ezután vegyünk egy kevés bort, ecetet, vizet, citromhéjat, babérlevelet és pár szegfűborssal tüzdelt vöröshagymafejet; készítsünk ebből pácot s forrón öntsük rá a vesepecsenyére; s ha hozzá néhány magyarborsszemet

tettünk, hagyjuk egy éjen át benne állni. Következő nap tűzre tesszük, hol jó puhára pároltatjuk; ezután vegyünk 3 deka káprít s tegyük egy deszkácskára, hol fél citrommal aprítsuk össze; aprítsunk már most egy pár kiszájkázott szárdellát, egy kis darabka szalonnát, kevés zöld petrezselymet és a fönnebbi pácból egy vöröshagymafejet, melyek ha vajban megpiríttattak, a húshoz tétetnek, mire azután 2 deciliter tejfölt adván hozzá, még egy kissé pároltatjuk; zsírját pedig a lének lefölvén, a vesepecsenyét egy tálba tálaljuk, levét pedig rászűrjük.

285. Vesepecsenye fölszeletelve.

Egy szép, egész vesepecsenyét előbb hideg helyen jó soká állni hagyunk, hogy porhanyóssá váljék, azután besózva és négy sorban finoman megspékelve egy cseréptepszibe adjuk, 2 deciliter vízzel megöntözzük; ha egy ideig így párolódott, kezdjük néhány kanálnyi tejföllel megöntözni, mit — ha elpárolt — ismételünk és mindaddig kell folytatnunk, míg a vesepecsenye megpuhul. Ily módon elkészítve igen ízletes ételt nyerünk, melyet melegen éppúgy mint hidegen teával az asztalra adhatunk.

286. Honvédsült.

Egy szép vesepecsenyét sózz be s tüzd meg azt jó sűrűn szalonnával, párold meg puhára zsíron pirított vöröshagymával; ha puha, tégy alá paprikát, tejfölt és hagyd ezekkel egyet forni s apró haluskával tálald föl.

287. Hártyábansült.

Egy egész vesepecsenyét, ha le van tisztítva bőrnyéjétől és csontjától, be kell sózni és borsozni; egy disznóhártyát szépen teríts szét és szórd meg apróra vágott vöröshagymával, zöldpetrezselyemmel és gombával; ekkor tedd rá a vesepecsenyét, takard bele a hártyába és hagyd abban egy kevés zsírban megsülni. Tálaláskor vágd vékony szeletekre és tégy a tál körül párolt rizskását, ennek tetejére pedig apróra vágott sonkát.

288. Tisza Lajos-szelet.

A vesepecsenyéből szelj föl szeleteknek és verd el vékonyra; sózd be és párold meg apróra vágott vöröshagymán és petrezselyemzöldjén puhára és add föl sonkás rizskásával.

289. Napoleon-szelet.

Ha besóztad a vesepecsenyét, süsd meg félig és vágd föl szeletekbe; ekkor rakd vissza a lábasha, de minden szelet

közé tégy szeletekbe vágott nyers burgonyát és vöröshagymát; hagyd barnára párolni, önts rá tejfölt és hagyd azzal fölforrni. A burgonyával és levével add föl.

290. Imperiál-szelet.

A vesepecsenyéből vágj szeleteket, verd meg és süsd meg félig; tedd egy lábasba kevés zsírral, apróra vágott gombával, metélőhagymával és petrezselyemzöldjével és párold puhára; önts rá egy kevés tejfölt és add föl burgonyapürével.

291. Kaviár-szelet.

Vágj szeleteket a vesepecsenyéből, verd meg és vöröshagymán párold meg szép barnára a maga levében. Midőn tálalod, adj minden szeletre egy összesodrott szárdellát, ennek tetejére kaviárt és mellé egy citromszeletet és díszítsd zöld petrezselyemlevelekkel.

292. Huszárszelet.

Szeld föl vékonyra a vesepecsenyét, verd el és sózd meg; ekkor piríts zsírban vöröshagymát, keverj hozzá egy kis kanál paprikát, a szeleteket rakd belé és hagyd szépen lassan párolni. Ha kész, tölthetsz rá egy kevés tejfölt és add föl apró haluskával.

293. Honvédszelet.

Végy egy szép vesepecsenyét, szedd le a bőrét és csontját, vágd szeletekre, kissé verd el, tűzd meg vékony szalonnával; ekkor piríts meg hosszúra vágott vöröshagymát zsírban, keverj belé egy kanál csörmepaprikát, rakd a szeleteket mind egymásra belé és hagyd betakarva párolni. Később, hogy le ne égjen, kevés vizet lehet hozzá önteni, aztán zsírára kell pörkölni hagyni. Ha feltálalod, tedd rá zsírt és haluskát a tál körül.

294. Beefsteak.

Vedd a vesepecsenye vastagabb végét, melyet hártájától megtisztítasz és vágj belőle hüvelyknyi vastag szeleteket, verd meg, de ne nagyon vékonyra, sózd és hintsd meg borsal, mártsd lisztbe és süsd meg hirtelen tűzön zsírban. Ekkor önts le zsírából és önts alá egy kis levest, forgasd meg benne a húst. Ekkor rakd tálba a beefsteaket, tégy rá kapart tormát, melynek rózsaaalakot adsz; ennek szélére zöldpetrezselymet, a torma közepére egy csipet vörösrépat. A tál körül tégy annyi ökörszemel, ahány személy van az asztalnál. Az ökörszem következőkép készül: tégy egy dalkedli-sütőbe

zsírt; ha forró, minden mélységében egész tojást hagysz megsülni, de nem szabad megfordítani, csak amint az edényből kanállal kivessed, tedd a beefsteak mellé.

295. Beefsteak angolosan.

Vedd egy jól kihízott marhának vesepecsenyéjét, vágj belőle vastag szeleteket, verd, sózd és borsozd meg, mártsd meg fölolvasztott vajban, rakj közé szeletekre vágott vörshagymát, tedd a tálba és add ezt hideg helyre másnapig. Ekkor süsd meg hirtelen, úgy hogy belül jól leves maradjon. Ha föltálad, tégy melléje tört burgonyát, díszítsd kapart tormával, mely közé vörösrépát és zöld leveleket tehetsz és rakj a beefsteakre szárdella-vajat. A szárdellát, ha megtisztítottad szálkájától, tedd mozsárba, egy darab írósvajjal, melyet jól meg kell törni, ekkor szitán áttörni és ebből egy-egy kanállal a beefsteakre rakni.

296. Török turbán.

Vesepecsenyét vágj át hosszában és verd el vékonyra, szórd be az egészet pirított rizskásával és apróra vágott és főtt füstölt nyelvvel tekerd és kösd össze spárgával; ekkor tedd lábasba, tégy alá zsírt és hagyd a maga zsírjában kisülni; ha föladod, tégy a tál körül írósvajas tésztaból sült félholdakat.

297. Rostélyos pörköelve.

A rostélyosnak csontját leszeded, vékonyra elvered és besózd. Ekkor zsírban vörshagymát pirítasz, beleteszesz egy kis kanál paprikát, kavard el és rakd rá a rostélyost. Önts alá kevés levest és ezt beborítva hagyd párolni. Ha már puhul, zsírjára kell pörkölni hagyni, tejfölt alá tenni és kisült burgonyával föladni. A burgonyát megmosod és megfőzöd; ekkor meghámozod és megreszeléd. Kevés liszttel és egy tojással össze kell gyúrni, hosszúkás metéltre kiszaggatni, forró zsírban kisütöni és a pörkölt rostélyos mellé adni.

298. Rostélyos töltve.

A szép virágos rostélyost, melynek csontját leszeded, vékonyra el kell verni. Ekkor három szárdellát meg kell tisztítani, szálkáját kivenni, tégy hozzá káprít. vörshagymát és egy fél áztatott zsemlyét, mindezt apróra kell vágni és jól elkeverni, a rostélyosszeletekre kenni és összezsavargatni, végeit bekötni. Egy lábasba tégy egy kevés zsírt, vörshagymát, tedd rá a rostélyost és hagyd puhára párolni; ekkor tégy rá tejfölt s ha föladod, tégy a tál körül párolt rizst.

299. Rostélyos savanyúan.

Végy szép virágos rostélyost, szedd le csontját, verd meg vékonyra és sózd be. Ekkor tégy egy lábásba kevés zsírt, tégy belé hosszúra vágott vöröshagymát, szalaszd meg zsírban, aztán tégy hozzá finomra vágott petrezselyemzöldjét, tedd belé a rostélyost, néhány szem borsot, önts alá kevés levest és ecetet s hagyd letakarva párolni. Midőn már puha, tégy belé tejfölt és tálald föl pirított burgonyával.

300. Rostélyos párolva.

A rostélyost megvered és megsózod. Ekkor tégy egy lábásba zsírt és hagymát, tedd rá a rostélyost és hagyd letakarva többszöri öntözés közt párolni. Ha már puha, vedd le födelét és hagyd levét elfőni, azután zsírjára pirulni és főzelékhez add föl.

301. Rostélyos sülve.

Ehhez szép virágos rostélyost kell venni, csontját levágni, vékonyra elverni és besózni. Ekkor serpenyőben zsíron hirtelen tűzön megsütöd. Ha egyik fele piros, fordítsd meg a másikra. E szeletekre adhatsz pirított vöröshagymát vagy finomra vágott fokhagymát, de mihelyt megsült, azonnal föl kell adni.

302. Olasz rostélyos.

Végy 4 szelet rostélyost és szedd le a zsíros részeket mind, ezután végy 14 deka szárdellát, 1 csomócska metélőhagymát, zöld petrezselymet, zöld zellert, friss tárkonyt, sárgarépat, vagdald az egészet igen finomra össze és kend meg vele mind a négy rostélyosnak egy-egy oldalát, rakd ki a rézmedencét szeletekre vagdalt gyökérfélékkel és egy kevés kockásan vágott szalonnával, add bele a rostélyost, 2—2 szeletet egymásra, de úgy, hogy a bekent oldalak összejöjjenek, önts reá 2 deciliter vörösbort, hadd egy kissé fojtódni, ezután önts reá 4 deciliter tejfölt; ha a rostélyos már puhára párolt, szürd át a vagdalt gyökereket és tálald a mártalékot a rostélyosokra.

303. Alföldi rostélyos.

A rostélyosról távolítsd el a csontokat, verd meg vékonyra, sózd és süsd meg félig; ekkor piríts meg vöröshagymát zsírban, kavarj belé paprikát, ereszd föl egy kanál vízzel és rakd belé a rostélyost. Tégy mellé a lábásba kockába vágott nyers burgonyát és csipetet, hagyd együttesen megfőni.

304. Lábas-sült.

A rostélyost süsd meg félig, aztán rakd lábasba vöröshagymával és paprikával; hagyd puhára párolni és saját levében add föl burgonyával.

305. Lengyelsült.

Egy kiló állva hagyott fehérpecsenyét jól megvervén, besózzuk és hosszában mély bevágásokkal ellátjuk, azután vegyünk egy darab fekete, áztatott kenyeret, igen finomra vagdalt vöröshagymát, törött borsot, dolgozzuk meg jól töltelekké, kenjük azt a bevágásokba, mire a húst spárgával összekötjük, pároltassuk szép barnára és egész puhára néhány óráig egy lábasban, melybe egy darab zsírt, kevés vöröshagymát és két ujjnyi magasságra vizet töltünk. Párolás alatt újra vízzel megöntözhetjük, hogy folytonosan lében maradjon.

305. Svéd rostélyos.

Néhány szárdellát, káprit, sárgarépát, vöröshagymát és zöld petrezselymet vágj össze apróra. Tégy egy lábasba zsírt, ha megolvadt, tedd belé a vagdaltat, tedd reá a rostélyost és hagyd letakarva párolni puhára. Tégy rá tejfölt, szűrd át és add föl apró haluskával.

307. Lábas-beefsteak.

A vesepecsenyéből szelj szép szeleteket és sózd meg; tégy vöröshagymát zsírba paprikával s rakd belé a szeleteket, hagyd letakarva párolni, adj mellé szeletekre vágott nyers burgonyát és tálaláskor tégy rá tejfölt.

308. Esterházy-rostélyos.

A rostélyost süsd meg félig; ezután tégy lábasba zsírba apróra vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát és vöröshagymát; tedd ekkor belé a rostélyost, s ha már pirul, tégy hozzá paprikát és tejfölt, hadd fölforni és makarónival add föl.

309. Roastbeef angolosan.

Végy a virágos rostélyosból, verd meg, sózd és borsozd meg és süsd meg félig. Tedd föl vöröshagymával és gyökérrel párolni, önts reá vörös bort és egy kevés vizet; ha puha, szűrd át levét és kifiburgonyával add föl.

310. Gőzben sült.

Végy szép virágos rostélyost, verd meg, sózd meg, tedd egy gőzlábasba zsírral, vöröshagymával, gyökérrel, babér-

levéllel és hagyd puhára párolni ; egy kis levest is lehet hozzá önteni. Ha megpuhult, szűrd át a levét szitán és apró gombócokkal add föl.

311. Hamburgi sült.

Végy egy szép darab felsárszeletet, ezt megszurkálod s darabokra vágott füstölt nyelvvel dugdosd meg, sózd be és párold meg vöröshagymával és gyökérrel ; önts rá vörös bort, s ha puha, úgy szűrd át levét és angol burgonyával add föl.

312. Töltött felsárszelet.

Végy egy kiló szép felsárszeletet, melyet két darabba vágysz. Az egyik darabból készíts töltelékét a következőképen : mikor megvágta apróra, tégy belé fél fej vöröshagymát, két evőkanál rizst, két egész tojást, sót, tört borsot. Ekkor a másik darabot vékonyra elvered, de vigyázni kell, nehogy kiszakadjon. Ezt is megsózd, a töltelékét szépen belegöngyölíted és jó erős fehér cérnával összekötöd, hogy a töltelék ki ne hulljon. Ekkor tégy egy lábasba zsírt, tedd belé a töltött felsárt, önts rá egy jó kanálnyi vizet és hagyd három óráig párolni ; időnként vizet önts rá, hogy oda ne égjen. Ha puha, adj a zsírjához négy kanál tejfölt és szeletekre vágva párolt rizzsel add föl.

313. Marhaszelet.

A felsárból vékony szeleteket kell vágni, jól verni és kevésbé besózni. Aztán tedd egy lábasba zsírra, hagyd letakarva párolni, önts alá néha-néha egy kis vizet ; ha már puha, hagyd zsírjára sülni és add főzelékhez, vagy mártással is föladhatod.

314. Marhaszelet fasírozva.

Egy kilogramm marhahúst előbb jól el kell verni, aztán finomra megvágni. Végy hozzá egy áztatott zsemlyét, melyet levétől jól kicsavarsz, tedd egy tálba a hússal együtt, tégy rá borsot és sót, két egész tojást, gyúrd jól össze ; ekkor gömbölyű szeleteket kell készíteni belőle, melyeket mindkét oldalon zsemlyemorzsával meg kell szórni, a kés lapjával elsimítani és forró zsírban kisütni. E szeleteket lehet szárazan, de savanyú mártással is föladni.

315. Fasírozott sült.

A fasírozott sültet egészen úgy kell készíteni, mint a főttirt fasírt szeletet, csak hogyha ezt meggyúrtad, hosszú-

kás alakban gömbölyűen hagyd, olyan vastagságban, mint egy nyúlderék. Ekkor egy hosszas tepsibe tégy zsírt, tedd rá a fasírt húst és a sütőben süsd meg. Készíts hozzá savanyú mártást és add föl zsemlyegombóccal.

316. Sálszeletet izletesen elkészíteni.

Végy 1 kiló sál-húst és verd porhanyóssá, sózd meg, spékeld meg néhány sorban finoman vagdalt szalonnával, rakd egy kasztróba, adj két vagdalt vöröshagymát, egy kevés ecetet, egynéhány borsszemet és 4 deciliter vizet hozzá: hagyd több óráig jól párolni, míg az egész nedve bepárolt és a szeletek puhák és szép sárga színt nyertek: ezután szedd le a zsírját, öntsd meg 4 deciliter tejföllel és hagyd még egynéhányszor fölforni. Ily módon készült étel igen izletes lesz.

317. Húskolbászkák.

Nyole deka rizs puhára párolandó, végy ezután 28 deka sült borjúhúst, vagdald finomra egy darab füstölt szalonnával együtt, adj belé egy kevés citromhéjat, sót és egy egész tojást, hogy összetartson, formálj ebből kolbászkákat, hintsd be zsemlyemorzsával, rántsd ki zsírban világossárgára, egy kevés liszt és citromnedvvel, de ne annyit, hogy megsavanyodjon, hagyd a mártást fölforni és öntsd föl vele tálalás előtt a kolbászkákat.

318. Ökörnyelv lengyelesen.

Az ökörnyelvet sós vízben puhára kell főzni, aztán bőrét le kell húzni és szeletekbe vágni. Ekkor barna rántást kell készíteni finomra vágott vöröshagymával és cukorral. Levesel föl kell eresztetni; ha fölforrt, tégy bele cukrot, mazsolaszőlőt, hosszúra vágott mandolát és kevés ecetet: tedd bele a fölszeletelt nyelvet, hagyd még egyszer forni és aztán tálald föl.

319. Füstölt nyelv.

A füstölt nyelvet jól ki kell mosni és puhára megfőzni; ha meghűlt, bőrét levenni és vékony szeletekben tála rakni, s ekkor tormával és savanyú uborkával díszítve föladni.

320. Ökörnyelv szárdellával.

Egy szép nagy ökörnyelvet sós vízben meg kell főzni és bőrét levenni. Ekkor készíts barna rántást, tégy bele finomra vágott szárdellát és petrezselyemzöldjét, ereszd föl levestel, hagyd jól elforni, tedd bele a fölszelt nyelvet és add föl.

321. Ökörfark savanyúan.

Az ökörfarkat, ha meg van mosva, ízekre kell vágni, föltenni sós vízben, beletenni ecetet, hagymát, babérlevelet, borsot és megfőzni puhára. Ekkor készíts barna rántást, öntsd föl levével, hagyd jól elforrni, aztán szűrd át szitán, tedd bele az ökörfarkat, tégy bele tejfölt, hagyd még egyet forrni és add föl apró, kisült vajjas tésztával vagy makarónival.

322. Tehén tőgye sülve.

A tehén tőgyét meg kell mosni és sós vízben puhára főzni. Ekkor vékony szeletekre kell vágni és lisztbe mártva forró zsírban kisütni. Lehet főzelékkel vagy tejfölös mártással és citromszeletekkel díszítve főladni.

323. Marhapacal.

A marhapacalt egy deszkára kell tenni, jól besózni és megdörzsölni; ekkor előbb hideg, aztán forró vízzel kimosni, hideg vízzel a tűzhöz tenni s midőn fölforrt, a vizet le kell önteni és tisztával ismét föltenni; így háromszor kell változtatni a vizet, míg az egész tiszta lesz. Ekkor sós vízben puhára kell főzni és hosszú, vékony darabokra fölvágni. Készíts fehér rántást petrezselyemzöldjével, cressz föl levesse vagy vízzel, tégy bele sót, borsot, babérlevelet, szűrd át szitán, tedd bele a fölvágott pacalt, hagyd jól elforrni, kavard bele két tojás sárgáját, ecetet és add föl.

324. Párolt hús.

Egy szép darab fartót meg kell verni, kés hegyével megszurkálni, megdugdosni kockára vágott szalonnával, besózni és egy óráig sóban állni hagyni. Addig tégy egy lábasba szalonnaszeleteket, répát, gyökeret és vöröshagymát, citromhéjat, babérlevelet és borsot, tedd rá a húst, önts rá vizet és ecetet, hagyd letakarva három vagy négy óra hosszat párolni. Ha a hús puha, vedd ki, törd át levét szitán; ha sűrű, tégy hozzá kevés levest, szedd le zsírját, tedd bele ismét a húst, hagyd elforrni, s ha föladod, vágd szeletekre és a természetes levével tálald meg.

325. Hideg marhahús.

Jó porhanyós marhahús vagy vesepecsenye megsóztatik, verd és tüzdeld meg harántosan szalonnával, sonkával, nyelvel, füstölt kolbászkákkal és ecetes uborkákkal, tedd összevagdalt borjúlábakra gyökérrel és zöldséggel, adj hozzá levest, bort és ecetet és párold meg lassan. Ezután hadd

kihűlni az átszűrt és ráöntött lével, vágd szeletekre és karimázd körül kocsonyával.

Angolsültet vagy egész darabokban, vagy szeletekre vágva tálalunk és mixed-pickles-szel körülkoszorúzzuk.

Vagy pedig párolj fokhagymával és szalonnával tüzdelt hosszú sált, karimázd körül hideg burgonya-pürével, kis uborkákkal és berakott gombákkal, mire ecettel és olajjal tálaljuk.

Borjú-, ürü-, bárány- és sertéshús különféle készítmódjáról.

A borjút négy hétnél előbb nem kell levágni, miután húsa csak ekkor legízletesebb és legtáplálóbb. Fájdalom, vannak esetek, hogy sok helyen a borjút már nyolcnapos korában levágják. De ennek húsa nem egészséges. Legjobb az olyan borjak húsa, melyek az anya tejével táplálkoznak. Az anyaborjú húsa mindig fehérebb, mint az ökorborjúé. A borjúhúsnak fehér- és kövérnek, májának pedig pirosnak kell lenni.

326. Borjú-steak.

Vágj borjúcomból ujjnyi vastagságú gömbölyű szeletkéket, készítsd el oly módon, mint a beefsteakét és koszorúzd burgonyapürével, mogyoróhagymával, ökörszemmel (tojással) stb.

327. Velő aszpikban.

A borjúvelőt savanyított tiszta braise-zal pároljuk, és ha kihült, darabokra vágjuk, az egészet azután aszpik közé kis mintákba berakjuk. (A braise olyan fűszerezett húslé, melyet vöröshagymából, gyökerekből és fűszerekből írósvajjal elkészítünk és tisztán átszűrve, a fentebbi étel elkészítésére is használjuk.)

328. Borjúpaprikás.

A borjúhúst apró darabokba kell föl vágni és megmosni; ezalatt piríts meg lábásban hosszúra vágott vöröshagymát zsírban, kavarj belé egy kanál csörmepaprikát, tedd rá a kimosott borjúhúst, sózd meg és hagyd letakarva főni, néha néha önts alá egy kevés vizet, hogy a hús le ne égjen. Ha a paprikás megfőtt, tégy rá tejfölt és ha ezzel fölforrt, tálald meg és haluskával add föl.

329. Borjúpörkölt.

A pörkölt egészen úgy készül, mint a fönt leírt paprikás, csak hogy nem kell rá tejfölt tenni és egészen zsírára barnára pörkölni hagyjuk s tarhonyával vagy zöld salátával adjuk föl.

330. Borjúbecsinált velős gombóckákkal.

A gyöngé borjúhúst apró darabokra vágod és megmosod. Tégy egy lábasba egy kevés írósvajat, finomra vágott petrezselyemzöldjét, tedd belé a megmosott borjúhúst, kevés sót és hagyd letakarva párolni, míg a hús megpuhul; ekkor hintsd meg egy kanál finom liszttel és ezzel födetlenül még néhány percig pároltasd, aztán ereszd föl húslével és hagyd forni. Azalatt készítsd meg a gombóckákat. Kavard le friss csontvelőt egy tálba, adj hozzá késhegynyi finomra vágott petrezselyemzöldjét, két vízben áztatott, de vizétől kicsavart zsemlyét, három tojás sárgáját, egy csipet sót: mindezt kavard jól el, készíts belőle apró gombóckákat és forró vízben főzd meg. Ha megfőtt, szedd ki és tedd a borjúbecsináltba.

331. Borjúbecsinált karfiollal.

A borjúhúst többnyire elejéből szokás venni becsinálnak. A húst mosd meg és tedd föl sós vízben; ha puha, készíts fehér rántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl a hús levével, a húst tedd hideg vízbe, hogy fehér maradjon. Aztán szedd ki a csontjait, a húst vágd kockás darabokra s tedd bele a mártásba. Ekkor tisztíts meg egy rózsakarfiolt, szedd szét ízekre és főzd meg sós vízben. Tálaláskor rakd a karfiolt a hús köré.

332. Borjúsült skót módra.

Végy egy szép gyöngé borjúcombot, dugdosd meg jó sűrűn darabokba vágott füstölt nyelvvel, szalonnával, sárga- és vörösrépával; sózd be, süsd meg és citromszeletekkel add föl.

333. Bécsi szelet.

A borjúcombból szelj vékony darabokat, verd el símára, panírozd be és szép világossárgára süsd ki. Rizzsel vagy burgonyával add föl.

334. Borjú-kotlett.

Készíts szép szeleteket a borjúcombból, panírozd be, rántsd ki; cukorborsóval, rizzsel és gombával környezve add föl.

335. Nemzeti szelet.

A borjúcombból készíts vékony szeleteket, verd meg, sózd és tűzd meg jó sűrűn szalonnával és süsd meg világossárgára. Ezalatt készíts párolt rizkását gombával tedd azt a tál körül, középen a szeletekkel és add föl.

336. Borjútekeres.

A borjú szügyét szélesebbre kell hagyni a levágásnál, mint közönségesen; szedd ki a csontokat, sózd be és tekerd össze szorosan, spárgával kösd meg s ekkor meg kell sütni; ha megsült, vékony szeletekbe vágd föl és pirított burgonyával add föl.

337. Francia borjú-tekeres.

A borjú melléből, ha a csontokat eltávolítottad, ezt sózd be és szórd meg finomra vágott és főtt füstölt nyelvvvel, párolt rizskásával és sárgarépával; ekkor tekerd össze szorosan, kösd össze fonállal és süsd meg. Tálaláskor add föl karfiollal.

338. Borjú-frikandó.

Végy egy darab gyöngé borjúcomb, tűzd meg ujjnyi hosszú szalonnával jól sűrűn, sózd be és süsd meg szép ropogásra. Ha föladod, adj hozzá kirántott kelhajtásokat.

339. Velős-frikandó.

A gyöngé borjúcomb szurkáld meg és dugdosd meg ujjnyi vastag csontvelővel; sózd be és hagyd megsülni. Rizkásával környezve add föl.

340. Borjúfej mártással.

Egy szép megtisztított és fehérre beretvált borjúfejet vágj ketté, mosd meg és tedd föl sós vízben, hogy puhára főjön. Ekkor csontjától meg kell tisztítani, hideg vízbe tenni és a húst hosszúkás darabokba vágni. Írósvajjal és petrezselyemzöldjével rántást kell készíteni, a hús levével föl kell eresztetni; tedd bele egy citromnak levét, egy késhegynyi tört safrányt, hagyd jól elforrni, kavard le 3 tojás sárgáját, 2 kanál tejföllel kavard a mártásba, tedd bele a borjúfejet, hagyd fölforrni és add föl.

341. Borjúfodor citrommal.

A borjúfodrot tisztára meg kell mosni bő vízben, aztán megfőzni sóval. Ekkor írósvajjal, vöröshagymával rántást kell készíteni, levessel föl kell eresztetni, tégy hozzá kevés safrányt, citromlevet. Ha jól elforrt, a fodrot, melyet darabokra vágsz, belerakod. Tálaláskor citromszeletekkel lehet díszíteni.

342. Borjú rizzsel.

Végy egy kilogramm gyöngé borjúhúst, főzd meg puhára, ekkor zsírban finomra vágott vöröshagymán piríts meg

$\frac{1}{4}$ kilogramm rizst, önts rá a húsléből annyit, hogy a rizst ellepje. Tégy bele kevés tört borsot és hagyd betakarva forrni. Ha a rizs puha, rakd bele a húst, kavard el és tálald föl.

343. Borjúszelet.

A gyöngé borjúcombból vékony szeleteket kell vágni, azt gyöngén elverni, megsózni, lisztbe, aztán fölvert tojásba és zsemlyemorzsába mártani, forró zsíron kisütni és pirított burgonyával föladni.

344. Borjúszelet paprikásan.

A gyöngé borjúcombból vékony szeleteket kell vágni, azt gyöngén elverni és besózni, ekkor hosszúra vágott hagymát meg kell pirítani zsírban. Aztán kevés paprikát belekeverni, a borjúszeleteket belerakni és azokat betakarva párolni hagyni; ha megpuhult, tejfölt kell rátenni. Tálaláskor haluskát lehet a tál körül rakni.

345. Borjúszelet fasírozva.

A gyöngé borjúhúst finomra össze kell vágni, kerek szeleteket belőle formálni, megsózni, zsemlyemorzsával meghinteni mindkét oldalon és a kés lapjával elsimítani. Ekkor forró zsírban kisütni és burgonyapéppel szegélyezve föladni.

346. Borjúszelet savanyú mártással.

Épp úgy kell készíteni, mint a fasírozott szeletet, csak hogy mártást kell barna rántással, vöröshagymával, borssal, ecettel és tejföllel készíteni és azt a sült szeletekkel föladni.

347. Kossuth-szelet.

Vékony szeletet kell a borjúcombból vágni, megverni, megsózni, szalonnával megtűzni és zsírban kisütni. Ekkor tejfölt, petrezselyemzöldjét, sót, zsemlyemorzsát tégy egy lábasba s hagyd fölforrni. Ha föltálad a sült szeletet, e mártást öntsd rá és adj mellé párolt rizst.

348. Borjúkotlett más módon.

Végy egy kilogramm borjúhúst az oldalasból, melyből nyolc kotlettet lehet készíteni. Ha a hús gyöngé, két-két bordát a hússal együtt vágj le. Aztán az egyik csontot vedd le, a másik csontját késsel tisztítsd le, ekkor a rajta levő húst vedd el késlapjával simára. Formáld belőle hosszú szeleteket, sózd és borsozd meg, mártsd tojásba és zsemlyemorzsába, forró zsírban süsd ki és add föl zöld borsóval. Hogy díszesebb legyen, a kotlett csontjait bodrozott papirba csavard be.

349. Borjúkotlett káprimártással.

A borjúkotlettet a föntebbi szerint készítsd el. Ekkor rakd a kisült kotletteket egy tálba, önts rá $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, hintsd meg káprival és citromhéjjal, azután tedd $\frac{1}{4}$ órára a sütőbe; ha föladod, díszítsd citromszeletekkel.

350. Bécsiszelet más módon.

A borjúcombot vékony szeletekre kell vágni és azt símára elverni. Sarkait levágni, hogy hosszúkás alakot nyerjen; ekkor sózd meg és süsd meg zsíron. Szűrd le zsírját, tégy rá tejfölt és hagyd még kevésbé párolni, adj hozzá citromlevet s tégy a tál körül citromszeleteket.

351. Borjútekeres combból.

Egy borjúcombot föl kell szelni, de úgy, hogy egyben maradjon s. négy centiméter széles és nyole centiméter hosszú legyen. Ekkor el kell verni símára, hosszabbra és szélesebbre, felső részét meg kell tűzni szalonnával, a maradék húst finomra kell vágni egy áztatott zsemlyével; kavarj belé egy egész tojást és egynek a sárgáját s kevés vaját, sőt és borsot, kend meg vele a húst félujjnyi vastagon, tekerd össze és egy zsinórral csavard meg, hogy szét ne hulljon. Tégy ekkor lábásba zsírt, vöröshagymát, gyökeret, répát, tedd rá a hústekerest és hagyd egy óráig a sütőben pirosra sülni. Ekkor vedd le óvatosan a zsinórt és az étket add föl burgonyával és rövid mártással.

352. Borjúlábak kisülve.

Ha a borjúlábak tiszták, hosszú csontjaikat ki kell szedni, a lábakat aztán hosszú darabokra fölvágni, megmosni és sós vízben megfőzni puhára. Ha megfőtt, mártsd tojásba és zsemlyemorzsába és süsd ki forró zsírban.

353. Borjú szügye töltve.

A borjú mellét langyos vízbe kell tenni; ekkor felső húsát egész végig fölszeded kezedd, úgy hogy szabadon lehessen megtölteni. A bordákat egy kés segítségével ki kell szedni; áztass meg két zsemlyét, melyeket aztán ki kell csavarni és szitán áttörni, apróra vágott petrezselyemzöldjét vajban meg kell pirítani, tedd bele a zsemlyét, sőt, borsot, sáfrányt, négy tojás sárgáját, mindezt keverd el jól és töltsd meg vele a borjú szügyét. A nyílást tűzd össze, hogy a töltelék ki ne hulljon. Ekkor tűzd meg fölül szalonnával, sózd be és süsd meg a sütőben.

354. Borjú szügye zöld borsóval töltve.

Ha a borjú szügye el van készítve a töltéshez, végy egy áztatott zsemlyét, főtt rákfarkat és spárgát apró darabokra kell vágni és petrezselyemzöldjével vajban zöld borsóval együtt megpárolni. Sózd és borsozd meg ; ha a tűztől félreteszed, kavarj bele egy egész tojást és egynek sárgáját, keverd el jól és töltsd meg vele a borjú szügyét, a nyílást tűzd be és süsd lassú tűznél szép pirosra. Tálaláskor lehet fehér mártást hozzáadni.

355. Borjú szügye paradicsommal.

A borjú szügyét puhára meg kell főzni sós vízben; ekkor hideg vízben megmosni, hosszúkás darabokra fölvágni, tojásban és morzsában megmártani, forró zsírban kisütni, ezt egy tálba koszorúalakba rakni s paradicsommártást a közepére önteni.

356. Borjúcomb füstölt nyelvel.

Egy borjúcombót tisztára meg kell mosni és besózni. Ekkor vágj föl szögletes darabokra füstölt nyelvet, szurkáld meg a combot egy kés hegyével, dugdod meg a füstölt nyelvel, tégy egy lábasba zsírt, vöröshagymát, citromhéjat, tedd rá a combot, önts rá bort és vizet, takard be és hagyd két óra hosszat lassan sülni. Többször meg kell forgatni és öntözni. Tégy aztán rá vagdalt káprit és tejfölt, hagyd még vele pirulni és add föl e rövid mártással.

357. Borjúvelő citrommal.

Fehér mártást kell készíteni petrezselyemzöldjével. Ereszd föl lévessel, tégy belé citromlevet és hagyd fölforrni. Ekkor tedd belé a velőt, melyet előbb sós vízben megabáltál és bőrnyéjét eltávolítottad, hagyd még egyszer fölforrni és add föl.

358. Borjúnyelv.

A borjúnyelvet meg kell puhára főzni sós vízben ; ekkor bőrét le kell húzni, hosszú szeletekre fölvágni és édes mártással vagy burgonyapürével föladni.

359. Borjúmáj sülve.

A borjúmáját vékony szeletekre kell vágni, megsózni és borsozni, lisztben megmártani és lassú tűzön zsírban kisütni, hogy kemény ne legyen. Ezt salátával vagy lencsével lehet föladni.

360. Borjúmáj pörköelve.

A borjúmáját vékonyra föl kell szelni, ekkor hosszúra vágott vöröshagymát zsírban megpirítani, kevés paprikát beletenni. Tedd rá a májat és hagyd lassú tűzön pörkölni. Tálalás előtt kell megsózni.

361. Borjúvagdalt gombával.

Egy darab borjúsültet apróra kell vágni, ekkor írósvajban finomra metélt petrezselyemzöldjét, szeletekre vágott csiperkegombát kell párolni. Ha puha, tedd bele az apróra vágott sültet, hintsd be liszttel, önts rá húslevest, hagyd fölforrni, keverj bele két tojásnak sárgáját és tejfölt.

362. Borjúvelő kisülve.

A borjúvelőt, ha jól kiáztattad, hideg vízzel tűzhöz kell tenni. Ha a víz meleg, óvatosan leszedjük a velőről az ereket és bőrnyét. Tegyük más vízbe és hagyjuk a velőt még egy negyedóraig főni. Ekkor szedd ki a vízből, töröld meg szárazra, mártsd tojásba és zsemlyemorzsába, aztán forró zsíron süsd ki. Ezt karfiollal, zöldborsóval vagy parajjal is lehet főladni.

363. Borjúvelő majonézzel.

Miután a velőt a fentebbi módon megfőzted; egy asztalkendővel szárazra megtörülgetted, szeletekre kell vágni, egy táliba rakni, megsózni és borsozni, kevés ecettel és olajjal meglocsolgatni, ekkor majonézzel vastagra be kell kenni s kocsonyával és uborkával díszítve főladni.

364. Borjúfej kocsonyában.

A borjúfejet meg kell puhára főzni sós vízben, gyökérel, répával és vöröshagymával; aztán, ha megfőzted, tedd hideg vízbe, hogy meghűljön. A levébe tégy még borjúlábakat, fűszert, ecetet, hagyd főni, míg felére elforrt. Aztán a borjú fejéből szedd ki a csontokat tisztára; a fejet ujjnyi hosszúra föl kell vágni, egy pléhformába rakni és levét egy asztalkendőn át rászűrni. Ekkor a formát a kocsonyával jégre kell tenni, hogy megkeményedjék.

365. Borjútokány.

Végy 2 kilogramm borjúhúst a borjúnak bármely részéből és vagdald föl apró darabkákra. Tégy a lábásba egy evőkanálnyi zsírt; ha a zsír forró, tedd belé a megmosott borjúhúst, sózd meg, takard le egy fedővel és kavargasd föl többször. Ha a vizet majdnem egészen elfőtte, tégy bele 5—6 nagy fej vékony laskába vagdalt vöröshagymát. Mikor

a hús a hagymával együtt pirulni kezd. vegyük le és tálaljuk fel. A tokány csak úgy jó, ha alig kezd a hús pirulni, — inkább világosabb legyen, mint piros. Hosszúkás tálban burgonyával körülrakva add föl az asztalra.

366. Borjúcomb hidegen.

Egy szép borjúcomb megnyúztatik, 24 óráig tejben áztatva és hűvös helyre adatik, mire besózni kell. Tegyük egy serpenyőbe finomra vagdalt zöldséget, egy pohár bort, néhány kanál zsírt és hagyjuk a húst folytonos öntözés mellett 3 óra hosszát sülni, míg megpuhult.

Ha a hús kihűlt a nedve nélkül jégre adjuk. Használat előtt vékony szeletekre vágandó és a tál karimája keményre főtt tojászeletekkel és aszpikkal körülrakandó.

367. Borjúvese savanyúan elkészítve.

Végy egy borjúvesét, vágd vékony szeletekre és hagyd kellő mennyiségű sárgára pirított vöröshagymában — csak néhány percig — pörkölni, nehogy megkeményedjék; ezután hintsd be liszttel, hagyd a lisztet barnulni, tégy hozzá átszűrt levet (pác) és hagyd ezzel fölforrni. A sertés veséjét ugyan ily módon elkészíthetni. A marhavesét egy fél óráig kell főni hagynunk; az ürüvesét ellenben, ha bőrét és zsírját eltávolítottuk, néhány óráig vízben kell áztatnunk, mire pácolhatjuk.

368. Borjútüdő citrommal.

A vöröshagymával készített barna rántásba kell beletenni a metélt alakra vágott, már előbb főtt borjútüdőt, a szívét és fodorháját. A birka tüdeje néhány nappal előbb már beecetetzessék (pácoltassék). Önts rá húslevest és kevés citromlevet, fűszerezd sóval, kakukfűvel, citromhéjjal és szegfűborssal — és hagyd fölforrni. Ez ételt citromszelettel, ökor szemmel, metélttel vagy másfélével díszítve föladhatni.

369. Kínzott borjúcomb.

Végy egy szép borjúcombot, szedd ki a csontját, fejtsd le a vastagabb bőrét, sózd be és verd jól egy félóráig. Most tekerd a húst kolbászalakká, de úgy, hogy a hús szála hosszába jöjjön. Azután göngvölítsd azt egy asztalkendőbe vagy vászondarabba jó erősen, kösd össze, mind a két végét közel a húshoz és tekerd a zsinetet jó sűrűn a kolbász körül. Ezután főzzük a kolbászt 3 óráig levessel és ecettel vagy gyökerekkel, a kiszedett csontokkal, babérlevéllel, kakukfűvel és annyi ecettel, hogy az a kolbászt betakarja. E kolbász egy éjtszakán át a lében hagyandó.

Mártás. Öt tojás sárgája finomra kavartassék, azután keverj hozzá 28 deka szárdellát 4 citrom levével, valamint 28 deka finom olajat, melyet épp úgy, mint a majonéznel, lassanként belekeverni kell. A mártás sűrűs legyen. Legjobb, ha a mártást jégen keverjük.

370. Borjúfüle à la financière.

Négy borjúfület egyenlő nagyságú darabokra kell vágni, hogy egyenesen állhassanak, a fülkagylókat hasítsuk ujnyi széles fodrokra, hogy főzés alatt göndörödjenek; ezután sós vízben gyökerekkel főzendők. A tál közepén erősítsünk meg egy 5 centiméter hosszú és széles, de 8 centiméter magas darab pirított kenyeret; a kenyérdarab mindegyik oldal-lapjához egy-egy borjúfület helyezünk. Két-két borjúfül között húsvagdalékból egy-egy halmazt képezünk; ez a vagdalék a borjúfejeknek kiszedett húsából, olajbogyókból, gombából (legcélszerűbben szarvasgombából), lehámozott és lemezekbe szeldelt uborkából készül; végül az ekképpen elkészített vagdalék Madeira-mártással leöntendő. Mindegyik húsvagdalék-halmaz tetejére egy-egy nagyobbacska főtt rákot helyezünk el, úgy hogy azok farkaikkal összeérve keresztet képezzenek. Az egész legtetejére pedig egy jókora szarvasgombát helyezünk el. A Madeira-mártásból (készítési módját l. 50. lapon) még külön is föl kell tálalnunk.

Ürühús-készítmények.

371. Ürüpaprikás.

Az ürühúst darabokra kell vágni, úgy mint paprikásnak szokás, megmosni és fölteni egy bográcsba sóval és vízzel. Hagyd vizét elfőni, úgy hogy zsírjára pörkölődjék. Ekkor tégy rá vékonyra vágott vöröshagymát, hagyd ezzel is pörkölődni; tégy hozzá egy kanál esörmepaprikát, önts alá vizet és hagyd többszöri rázás közt addig főni, míg puha lesz. Lehet kockásra vágott burgonyát belefőzni, melyet a hús közé kell keverni és így bográcsostul föladni.

372. Ürüszület paprikásan.

Az oldalasból vagy combjából szeleteket kell vágni, megverni és sóval meghinteni. Ekkor vöröshagymát kell zsíron pirítani, kevés paprikát beletenni, tedd rá a szeletet és hagyd letakarva puhára párolni. Ekkor tégy reá tejföl, hagyd még forrni és add föl párolt rizszel.

373. Ürühús édeskáposztával magyarosan.

Az ürühúst vágd föl darabokra, főzd meg sós vízben esőves paprikával; az édeskáposztát szeletekbe kell vágni

és köménymaggal megfőzni ; ha már a hús és káposzta puha, készítsünk vékony rántást esörmepaprikával, eresszük föl a hús levével, tegyük bele a húst, káposztát és a tejfölt s hagyjuk jól elforrni, hogy zsírját föladja. Tálaláskor a húst rakd fölül.

374. Magyar ürüpecsenye zöldbabbal.

Piríts meg finomra vágott hagymát s kígyóhagymát szalonnával, s adj hozzá kevés köménymagot, sót, paprikát. Tégy aztán ebbe finom ürüszleteket. töltsd ki az edényt húslével s párold meg puhára. Adj azután hozzá tejfelt liszttel fölhabarva, zöldbabot, mely előbb megtisztítván s finomra összevágatván, sós vízben megfőzetett, leszűretett s hideg vízben kihült. Ezt az egészet főzd addig, míg jól befőtt, s tálald föl.

375. Ürükotlettek.

Az ürü combjából kétujjnyi vastag szeleteket kell vágni és a kés fokával felényire elverni. Ekkor meg kell sózni és borsózni, zsemlyemorzsával mindkét oldalán meghinteni és forró zsírban kisütni. Ekkor tégy föl kevés zsírt, piríts meg benne finomra vágott hagymát, majoránát, tégy rá egy kanál lisztet, önts rá vizet, kevés ecetet, rakd bele a kottletet, hagyd fölforrni és tálald föl citromszeletekkel. E kottletet, ha megsült, szárazan is föl lehet adni burgonyával.

Sülve mustárral. Fialat, állott ürüoldalasból szeleteket kell vágni és elverni, mire megszóándók és néhány óráig állva hagyandók ; ezután serpenyőben hirtelen zsírban kisütendők és kevés levessel párolandók — mire mustárral tálaltatnak.

Paradicsomalmával. Párold az elvert szeleteket és öntsd a levét egy rövid, híg paradicsommártással és borssal reá, hagyd fölforrni.

Sajttal. Az elvert és megszózott oldalszeletek finomra vagdalt petrezselyemből, vöröshagymából és szárdellákból álló vegyülékekkel megkenendők és puhára pároltatnak. Ha már barnulni kezdenek, reszelt parmezán-sajttal behintetnek, tejföllel felöntetnek és annyi ideig a sütőcsőben hagyandók, míg zománcos (glasiert) kinézésűvé válnak.

376. Ürücomb paradicsommal.

Az ürücombnak ki kell venni a csontját és beszóva egy óráig állni hagyjuk. Ekkor tégy egy lábasa zsírt, vöröshagymát, gyökeret, répát, szemesborsot, kakukfűvet és babérlevelet, tedd rá az ürücombot, töltsd tele a lábast vízzel, hagyd felére elforrni, adj hozzá ecetet és hagyd két óráig párolni. Azalatt főzz meg paradicsomalmát hagymával vízben ; ha az ürücomb már puha, vedd ki és hintsd meg

a lábasban levő gyökeret liszttel, hagyd avval barnulni ; ekkor ereszd föl a paradicsom levével, hagyd ismét főni, szűrd át szitán, tégy bele cukrot, tejfölt s tedd bele az ürücombot. A combot szeletekre vágva a mártással kell földadni.

377. Ürühus vadmódra elkészítve.

Midőn az ürücombot oldalt fölösleges zsírjától letisztítottad, pácot kell készíteni, mint a vadnak szokás (l. a vadaknál). Ha meghűlt, öntsd az ürühúsra, hagyd abban állni két napig ; ekkor meg kell a combot tűzni vékonyra vágott szalonnával, be kell sózni és megsütni. A páclével többször meg kell öntözgetni és így hagyjuk két óra hosszúig sülni. Midőn puha, tegyünk rá tejfölt ; ezt lehet űzcomb helyett is földadni.

378. Ürücomb savanyúan.

Az ürücombból kī kell szedni a csontokat, besózni és fokhagyma-gerezdekkel megdugdosni. Ekkor egy edénybe kell tenni, hozzá hagymát, gyökeret, borsot, kakukfüvet, babérlevelet s annyi ecetet és vizet, hogy a combot ellepje, s evvel puhára főzzük. Ekkor készíts barna rántást, ereszd föl a savanyú lével ; ha elfőtt, szűrd meg, tedd bele a combot és tejfölt. Tálaláskor tégy a tál körül makarónit és zsemlyés gombócot.

379. Ürünyelv kisülve.

Az ürünyelvet meg kell főzni puhára, bőrét le kell szedni, a nyelvet szeletekre vágni és megsózni s lisztbe mártva zsíron kisütni. Ezt főzelékekhez szokták adni.

380. Ürühus káposztával berakva.

Az ürühúst, ha darabokra fölvágtad, meg kell főzni sós vízben puhára. Ekkor egy szép fej káposztát föl kell vágni szeletekre, azt sóval és köménymaggal félig megfőzni, ekkor leszűröd és a káposztá levét kezdeddel kinyomod. Egy edénybe aztán szalonnaszeleteket kell rakni, a káposztát rá kell tenni, erre egy sort a fött húsból ; szórd meg hagymával és borsal s akkor rakj megint káposztát és ismét húst és így tovább. Ekkor tedd a sütőbe, hagyd egy óráig párolni s így tálba fordítva add föl.

381. Irish-Stew.

(Egy neme az angol gulyásnak)

Véggy 1½ kiló ürükotlettet, szedd ki a bordacsontokat, verd meg a húst és adj minden egyes kotlettnek egy éles kés segítségével gömbölyű alakot. Az ezen módon előkészített kotlettek egy kasztrólba adatnak, mire teakanálnyi sóval és majdnem ugyanannyi törött borssal benintendők ; végül

még 1½ liter friss vízzel megöntözzük. Most tedd a kasztrólt a tűzre és ha forrni kezd, a habot le kell szedni. Ezután a kasztrólt a tűzhely kevésbé meleg oldalára vonjuk és hagyjuk a tartalmát 1 óra hosszáig gyengén főni, míg többször lehabozni és az egész zsírját lefölni kell. Ez idő alatt végy 6 burgonyát, mosd és hámozd le és vágd egyenként 2—3 részre. Erre végy 12 apró vagy két nagyobb vöröshagymát és hámozd meg. Mindezt add a húshoz és hagyd újra egy óráig főni. Ezen idő letelte után a villával megkísérlendő, vajjon a növények eléggé puhák-e. Most a szeleteket egy meleg tálon körülrakjuk, a levét a hús körül öntjük, a burgonyát pedig a közepébe elhelyezzük.

Bárányhús-készítmények.

382. Báránypaprikás tejföllel.

A fiatal bárányhúst kockás darabokra kell vágni és kimosni, zsírban vöröshagymát kell pirítani, egy kanál csörme-paprikát belekavarni, a bárányhúst rátenni, megsózni és így betakarva puhára főzzük. Ekkor tégy bele jöcskán tejfölt és tálald föl haluskával.

383. Báránybecsinált.

Végy az eleje bárányból, vágd föl apró darabokba, főzd meg sós vízben, ekkor készíts írósvajjal fehér rántást zöld petrezselyemmel, ereszd föl a bárányhús levével. Ha föladod, tégy hozzá citromszeletet.

384. Bárányhús zöldborsóval.

Egy kilogramm gyöngye bárányhúst meg kell főzni sós vízben petrezselyemzöldjével. Ekkor végy egy fél liter aprószemű cukorborsót, forrázd le sós vízzel, tégy föl vaját vagy zsírt, piríts meg benne finomra vágott petrezselyemzöldjét, tedd bele a zöldborsót; ha kezd puhulni, szórd meg két kanál liszttel, ereszd föl a bárányhús levével, tégy bele egy kanál cukrot és a bárányhúst s hagyd fölforrni.

385. Bécsi báránykotlett.

A báránycombból szelj vékony szeleteket, verd símára, panírozd be és szép sárgára süsd ki; petrezselyemzöldjével és citromszelettel ékítve add föl.

386. Madárkák bárányhúsból.

A bárány combjából vágj kerek darabokat, akkorát mint egy madárka, sózd be és tűzd meg szalonnával, süsd meg barnára és a maga levében rizzsel környezve add föl.

387. Bárányhús gombával.

Végy egy hátulsó rész bárányt és süsd meg; ha megsült, vedd ki zsírjából, tégy bele apróra vágott petrezselyemzöldjét, apróra vágott gombát, hagyd puhára párolni, aztán szórd meg egy kanál liszttel, ereszd föl levessel, rakd belé a fölvágott sült bárányt és hagyd még avval egyet forni és add föl.

388. Bárányhús kalarábbal.

A gyöngé bárányhúst zöldséggel és sóval meg kell főzni. Ekkor gyöngé kalarábot meg kell hámozni és szeletekre vágni, aztán szívecskékkel, melyeket előbb apróra vágunk, sós vízben megfőzzük. Fehér rántást készítünk finomra vágott petrezselyemzöldjével, a bárányhús levével föl kell eresztetni és ha jól elforrt, beletenni a húst, kalarábot, kevés sáfrányt, hagyd még egyet forni és add föl.

389. Báránycomb uborkamártással.

A báránycombot meg kell tűzni vékonyra vágott szalonnával, megsózni és így vöröshagymával, gyökérrel, répával zsíron egy lábasban kevés vízzel puhára párolni. Ezután vedd ki a combot, tégy a gyökérre két kanál lisztet, hagyd evvel párolni s ereszd föl levessel; ha fölforrt, szürd át szitán; ekkor tedd ismét a tűzhöz, tégy hozzá ecetet, nyolc darab szeletekre vágott savanyú uborkát, hagyd jól fölforni, tedd bele a báránycombot s így uborkamártással add föl.

390. Bárány töltve.

A bárány szügyét, melyet előbb langyos vízben jól kiáztatunk, felső bőrétől kezünkkel elválasztjuk, úgy hogy közte a töltésnek helyet hagyjunk. Ekkor készítsünk töltést két jól kiáztatott zsemlyéből, melyből a vizet előbb jól ki kell nyomni, szitán áttörni, finomra vágott petrezselymet meg kell zsíron párolni, az áttört zsemlyét, három tojás sárgáját, sót, borsot, kevés sáfrányt hozzáadni, mindezt jól elkavarni s evvel a bárány szügyét megtölteni. Végét be kell varrni, hogy a tölték ki ne hulljon. Tegyük aztán a sütőbe és hagyjuk szép pirosra megsülni.

391. Bárányszelet.

A bárány combjából kétujjnyi szeleteket kell vágni, kés lapjával jól elverni, megsózni, tojásba mártani, onnan zsemlyemorzsába és úgy forró zsíron kisütni. Lehet burgonyapürével vagy zöldborsóval föladni.

392. Párolt-bárányhús.

Midőn már a bárányok nagyobbacsokák, vegyünk belőlök két combot, forrázzuk le jól sós vízzel és sűrűn spékkeljük meg. Tegyük ezután egy kasztrólba két fej vöröshagymát, sárgarépat, de mind felszeletelve ; a combokat már most ebbe helyezzük el kevés kakukfűvel, babérlevéllel, három merőkanál barna lével és egy összedarabolt borjúlábbal ; hagyjuk mindezt mindaddig forni, míg egészen erőlévé, azaz glásszá lett. Ezután melegítsünk föl egy kanál zsírt, a párolt vöröshagymát és sárgarépat tegyük hozzá s ha egy kanál lisztet is tettünk bele, hagyjuk megpirulni, azután egy kevés lével eresszük föl ; tegyük még ehhez ezután kevés ecetet és citromhéjat, mi után jól befőni hagyjuk. Ez meglévén, szűrjük át szitán s vagdaljunk föl hat uborkát vékony szeletekre, melyek a mártásba tétetvén, ezzel lesz fölforralandó. A combok már most a glászbba tétetnek, hogy egészen átmelegülhessenek ; forgassuk meg a glászban jól, hogy egészen vele befödve legyenek, jelesen pedig arról az oldalról, melyben megspékelték ; ezután tálaljuk ki egy tálba, a mártás a tál fenekére jön, a tál karimája körül pedig apró uborkák.

Sertéshús-készítmények.

393. Füle-farka.

Vágd össze a malac fülét és farkát apróra, tedd egy lábasba vagy bográcsba, öntsd tele vízzel, hogy a húst ellepje. Ha fölforrt, tégy reá jócskán karikába vágott vöröshagymát, egy főzőkanál csörmepaprikát és sót, hagyd puhára főni, tálalás előtt egy félórával lehet kockára vágott burgonyát reávetni, melyet közé kavarnak és letakarva főni hagyjuk.

394. Disznó füle-farka saját köntösében

Vágd össze apróra a fülét és farkát, tégy föl apróra vágott vöröshagymát s párold meg a zsírban, tégy bele kevés paprikát s ebbe tedd a fülét és farkát, borítsd le és hadd főni. Azután főzz burgonyát hajában, ha megfőtt, tisztítva tedd a gyúródeszkára, törd össze, amint bírod és sózd meg. Azután végy egy formát, kend ki jól zsírral, rakd ki burgonyával, hogy az másfél ujjnyira legyen. Azután a megfőtt paprikáshúst tedd a formába, tégy rá ismét burgonyát pirítsd meg s föladhatsz assiette-nek is.

395. Füle-farka hidegen.

Vágd össze a füle-farkát félujjnyi darabokra s kevés zöldséggel főzd meg és sózd meg. Ha megfőtt, szürod át és tégy belé kevés ecetet ; végy azután egy formát és ebből a

léből önts a formába, ekkor rakd tele a hússal, öntsd tele levével és hagyd megfagyni. Tálalás előtt mártsd a formát forró vízbe és fordítsd ki.

396. Füle-farka savanyúan.

Vágd össze a füle-farkát egy ujj hosszúságnyira és főzd meg; tégy belé zöldséget, répát, babérlevelet, szemes borsot és ecetet, szüred le s rakd a húst a tálba, szürij rá a levéből és reszelt tormával add föl.

397. Sertésgerinc sülve.

Egy szép darab gerincet kell venni, melyet ha megmostunk, besóznak; ha fiatal és bőrös, a bőrét rajta hagyjuk és apró kockákra bevagdalmjuk. Ekkor kevés vízzel tepsiben a sütőbe tesszük s többszöri öntözés közt egy óráig hagyjuk sülni. Ha megsült, szüred le zsírját, önts alá még kevés vizet, hagyd fölforni, szüred levét a pecsenyére és add föl.

398. Sertésgerinc más módon.

A sertésgerincet jól besózkod, meghinted köménymaggal s egy óráig sóban állni hagyod, ekkor tedd a sütőbe kevés vízzel és zsírral. Ha félig megsült, önts rá jó borecetet és hagyd többszöri öntözés közt pirosra sülni. Ha föltálad, tedd a húst tálba és tégy körül káposztasalátát.

399. Beefsteak sertéshúsból.

A sertéshúst, mely nagyon kövér ne legyen, vágd finomra, sóval és borssal gyúrd meg, ekkor késsel kerek alakot adsz neki és forró zsírban megsütöd; ha megsült, önts alá kevés vizet, s ha föladod, adj mellé bodorra vakart tormát és sült tojást.

400. Sertéskotlett.

Ezt is éppen úgy kell készíteni, mint a borjúkotlettet, kevésbé elverni, megsózni és megborsozni, ekkor fölvert tojásba és zsemlyemorzsába mártani és forró zsíron kisütni. Ezt a kotlettet lehet zöld salátával vagy pirított burgonyával föladni.

401. Sertésszelet barnán.

A sertésszeleteket kövérjétől le kell tisztítani, besózni és azt zsíron lassú tűzön egy kis levessel párolni hagyni. Adj hozzá kevés ecetet és hagyd barnára pirulni. Ha föladod, adj mellé sült burgonyát.

402. Szűz-sült.

A sertés azon részét, mely a gerince alatt fekszik, az úgynevezett vesepecsenyét, ki kell venni, megtűzni szalonnával és besózni. Ekkor egy lábasba hosszába vágott gyökeret, répát, hagymát, szemes borsot és citromhéját kell tenni és kevés vízzel és ecettel letakarva megpárolni. Ha már jó, tegyünk rá tejfölt, levét törjük át szitán és adjuk föl. Lehet mellé rizst, burgonyát, uborkát, vagy pörkölt káposztát adni.

403. Sertéscomb savanyúan.

A sertéscombot forró páccal leöntöd és állni hagyod két napig. Ekkor sózd be és süsd meg, tégy rá a savanyú pácból, hagyd a húst szép barnára sülni, hintsd meg zsemlyemorzsával, tégy hozzá tejfölt, hagyd még kevésbé sülni, és a savanyú lével add föl.

404. Sertéshús kásával.

A sertéshúst darabokba kell vágni, megmosni, vöröshagymával, sóval és csövespaprikával megfőzni. Ekkor a sárgakását előbb hideg, aztán forró vízben meg kell mosni és egy lábasba zsírba vetni, a hús levét rászűrni és sűrűre megfőzni. Tedd ekkor a húst is közé. Ezután a zsírban pirított vöröshagymával meg kell fölül locsolni.

405. Sertéshús tormával.

A sertés fejéből, lábaiból és hasrészeiből tetszés szerint kell sós vízben szemes borssal (és annyi ecettel, hogy éppen csak kellemetes savanyú íze legyen) puhára főzni, ezután vágjuk kockás darabokra, rakjuk tálba, szűrjük rá a levét és hintsünk a tetejére reszelt tormát.

406. Vese velővel.

Végy hat darab sertésvesét, melyet megmossz, vékony hártáját leszeded, vékony karikákba fölvágod. A velőt tedd forró vízbe, hogy kevésbé megkeményedjék. Ekkor szedd le hártáját és ereit, a velőt vágd meg finomra, piríts meg zsírban apróra vágott vöröshagymát, tedd bele a vesét, kevés paprikát és hagyd párolni. Midőn puha, tedd rá a velőt, sózd meg, keverd el jól, hagyd még kevésbé a tűzön, keverj belé 3 tojás sárgáját, aztán add föl. Mellékételnek is vehető.

407. Kocsonya magyarosan.

Végy egy fél fejet, két lábat, egy darab farkat, ezt tisztára el kell készíteni, kockás darabokra vágni, megmosni és

sós vízben tűzre föltenni. Midőn fölforrt, habját le kell szedni, tört fokhagymát, pár darab csövespaprikát tégy bele és hagyd evvel puhára főni. Ekkor levét szüörd le és tégy bele egy egész tojás héját, asztalkendőn szüörd át és hagyd egy darabig állni, hogy a kocsonya átlátszó tiszta legyen. Ekkor szedd le zsírját, a húst szépen arányosan rakd lápos táliba, bőrével fölfelé, szűrj erre annyi levet, hogy ellepje s tedd hideg helyre, hogy megaludjék.

408. Sertésfej hidegen.

A sertésfejet meg kell főzni sóval puhára, ekkor szedd ki csontjait, tedd egy deszkára, terítsd le asztalkendővel, tégy rá egy nehéz követ: ha tökéletesen kihült, vágd föl szögletes darabokra és add föl ecettel és olajjal.

409. Sonká főve.

A sonkát mosd meg forró vízben, ekkor tedd egy nagy edénybe, melyben bő vízben lassú tűzön három-négy óra hosszáig kell főnie. Ha meg akarsz győződni róla, hogy meg van-e főve, szűrj egy villát bele; ha a villa könnyen kijön, anélkül hogy a sonkát fölemelnéd vele, akkor már jó. Ha a sonkát melegen akarjuk földadni, akkor a tűznél hagyjuk, ameddig szükséges. A bőrét egy darabban levesszük és a sonkát zsírjától megtisztítva, szeletekre vágjuk. Ha pedig hidegen akarjuk, akkor, ha tökéletesen meghült, le kell szedni bőrét és fölösleges zsírját s így egészben vagy szeletekre vágva különféleképpen díszítve lehet földadni.

410. Sonkaszelet kisülve.

A sonkából ujjnyi vastag szeleteket kell vágni s ezt egy napra tejbe rakni. Ekkor el kell verni vékonyra, fölvert tojásba és zsemlyemorzsaiba mártani és forró zsírban szép pirosra megsütni; ezt lehet főzelékhez földadni.

411. Füstölthús gombóccal.

A füstölt oldalast tisztára meg kell mosni, megfőzni, ha megfőtt, darabokba vágva szalonnás gombóccal földadni.

412. Sertés-gelatin.

A sertéscombót igen finomra meg kell törni mozsárban, aztán szitán áttörni; ekkor tedd egy deszkára, ujjnyi vastagságra nyújtsd ki, tégy rá apró kockákra vágott lúdmájat, szalonnát, savanyú uborkát és meghámozott gombát; mindenkiből egyforma mennyiséget. Tégy a vagdalt húsból is közé; ha szépen el van a húson rakva, meg kell sózni és

borsozni, szorosan összegöngyölni, ekkor egy ív papirost meg kell kenni zsírral, a tekercest beleszorítani és a sütőbe tenni sülés végett; midőn megsült, a papírt le kell venni s a galantint hidegre vagy jégre tenni, szeletekre vágva aztán kocsonyával díszítve föladni.

413. Malacpaprikás.

A szopósmalacot, ha meg van ölve és megtisztítva, föl kell bontani, fölvágni apró darabokba és megmosni. Ezután tégy egy lábasba egy kanál zsírt, hosszúra vágott vöröshagymát, pirítsd azt sárgára; tégy bele egy evőkanál csörmepaprikát, keverd evvel jól el s tedd bele a malachúst, melynek vizét jól kinyomod; sózd meg és kavard meg, hagyd letakarva párolni, s később levévén a fedőt, zsírjára pörköld.

414. Töltött disznófej.

Egy sertésfejet oly puhára kell főzni, hogy a húsa a csontjától elváljék. Ezután félannyi bőre szintén puhára főzendő, de azután ujjnyi hosszú és vastagságú darabokra kell vágni, a fentebbi húst pedig nagyobb kockás darabokra; fűszerezd sóval, borssal, szegfűszeggel és paprikával; tégy hozzá vért és egy keveset a levéből, melyben a fej főzve lett, töltsd az egészet egy tisztán kimosott disznópucorba, varrd jól össze és főzd egy félóráig; ezután szúrd meg köröskörül egy tüvel és tedd a sajtóba.

415. Disznósajt.

Végy egy kiló friss sertéshúst, a sertés füleit és $\frac{1}{2}$ kiló füstölt sódort vagy nyelvet, főzd meg mind és vágd kockásan hosszúkás darabokra, keverj hozzá vöröshagymát, sőt és borsot és 28 deka melegített kockákra vágott szalonnát, tölts meg ezen keverékkel egy disznópucort és kösd össze mind a két végét. Ezen hurka 2 óráig vízben jó ecettel, babérlevéllel és citromhéjjal főzessék. Ha a forró vízből kivétted, szorítsd két lapos deszka közé, mire kihült, vágd finom szeletekre és karimázd körül aszpikkal, ecettel és olajjal.



HATODIK SZAKASZ.

SZÁRNYAS ÁLLATOK.

Levágatásuk és tisztításukról.

A *liba* minden szárnyas állat közt a legjobb ízű és leghasznosabb, már a tolla miatt is. Csak jól kihízott libákat vegyünk, de soha öregebbet egyévesnél. Hogy megkülönböztethessük az öreget a fiattól, erre vonatkozólag megjegyzendő, hogy az öreg libának lábai sötétsárgák és kemények s a szemei körül sárga vonal van ; ellenben a fiatal libának lábai világosak és nem oly kemények ; szemei körül fehér és csőre világossárga. A jól táplált libának nagy és fehér mája van. A fiatal *kappanokat* meg lehet ismerni rövid és gömbölyű sarkantyújokról. A *galambok* szintén akkor ízletesek, ha fiatalok ; a *pacsirták* és *fenyőmadarak* csak ősszel élvezhetők, aratás után ; mindig arra kell ügyelni, hogy húsosak és frissek legyenek. A *fogoly* szintén csak aratás után jó. Mindig fiattal kell választani, mert ha a fogoly egy évnél öregebb, húsa kemény és száraz. A *vadliba* is csak addig jó, míg nem tojott ; különösen arra kell ügyelnünk, hogy lövés után használjuk föl ; valamint a *vadkacsa* is csak akkor jó húsos és kövér, ha jó aratás volt.

Minden ilyenemű szárnyas állatnak használás előtt egy napig besózva állnia kell, hogy húsa omlós legyen. A pulykát jól bedörzsöljük citrom levével és sóval.

A szelíd libákat és kacsákat fején vágjuk meg, a csirkének, tyúknak pedig nyakát kell megvágni. A pulyka fejét egészen levágjuk. Libát, kacsát, pulykát, foglyot, szalonkát, fenyőmadarat, valamint galambot is szárazan kell megtisztítani, de vigyázva, hogy bőrét föl ne szaggassuk. A csirkét, kappant, vagy tyúkot forró vízzel szokták megtisztítani, és ha tiszták, beletesszük hideg vízbe, ekkor húsup fehér és puha lesz. Ezután föl kell bontani, tisztára kimosni, zuzáját és máját mindjárt szárnyai közé szorítani ; nyakát facövekre tekerni, valamint lábait is vele leszorítani és csak aztán felhasználni.

Csirkeről, kappan-, pulyka-, liba- és kacsáról.**416. Csirke karfiollal.**

Apró, húsos csirkéket, ha tisztára megkoppasztottuk és megmostuk, ízekre vágjuk és sós vízben megfőzzük. A karfiolt szintén megtisztítjuk, négy részbe vágjuk és szintén sós vízben külön megfőzzük. Ekkor tegyünk tűzhöz írósvajat ; ha megolvadt, tegyünk bele két kanál lisztet, finomra vágott petrezseiyemzöldjét, eresszük föl levessel, hagyjuk fölforrni, tegyük bele a megfőtt csirkét és karfiolt, kevés tejfölt, hagyjuk még egyszer fölforrni, s ha föltálaljuk a csirkét, a karfiolt tetejére rakjuk.

417. Csirke tojással, habart mártással.

Végy két kis húsos csirkét ; ha már tiszta, vágd föl ízekre, tégy a tűzhöz egy darab írósvajat lábásba, tedd belé a csirkét, egy egész vöröshagymát, gyökeret és répát, kevés sót és hagyd letakarva párolni, míg a csirke megpuhult ; ekkor szedd ki a gyökeret és hagymát, szórj a csirkére finom lisztet, hagyd avval is párolni, ereszd föl levessel, hagyd jól elforrni, tálalás előtt kavarj bele három tojás sárgáját, hagyd avval is folytonos kavarást közt fölforrni. Ha föladed, citromszeletekkel díszítsd.

418. Csirkepaprikás tejföllel.

A csirkét ízekre kell vágni. Tégy egy lábásba egy kanál zsírt, piríts meg benne hosszúra vágott vöröshagymát, ha a hagyma piros, tégy bele egy kanál esörmepaprikát, kavard el a hagymával, tedd belé a csirkét, sózd meg, kavard el jól és hagyd letakarva lassan forni ; lehet egy kanál vizet ráönteni, hogy le ne égjen, s midőn már puha, tégy $\frac{1}{4}$ liter tejfölt bele. Ha föltálalod, tedd a paprikáscsirkét a tál közepére és rakd körül esipedettel vagy burgonyával.

A esipedett közönséges gyúrott tésztából tojással készítetik, ha meggyúrtuk, félujjnyi vastagra kinyújtjuk, ugyanolyan vastag esikokra fölvágjuk és azt akkorára mint egy babszem elesípjük, ujjaink közt meggömbölygetjük, ekkor sós vízben kifőzzük, leszűrjük és lezsírozzuk, vagy lehet a paprikás közé kavarni és abban megfőzni.

419. Csirkepörkölt tarhonyával.

A csirkéket szintén ízekre vágod, vöröshagymát zsírban megpirítasz ; ekkor tégy bele egy kanál esörmepaprikát, tedd bele a csirkét, sózd meg, keverd el jól, hagyd így pörkölni, néha-néha eressz alá egy kis vizet, hogy le ne égjen s mire a csirke megpuhult, egész zsírára kell pörkölni hagyni.

Ekkor készíts pörkölt tarhonyát. Tégy egy kanál zsírt egy lábasha, pörkölj meg benne egy negyed kilogramm tarhonyát, önts rá forró vizet, hogy ellepje; hagyd elfőni, sózd meg. Ha föltálad a csirkét, tedd a tarhonyát körülötte.

420. Csirke forrázva.

A csirkét hosszában kettévágjuk, besózzuk és félretesszük. Addig répát, gyökeret megtisztítunk s vékony metéltnek vágjuk; vöröshagymát szintén hosszában kell vágni. Tégy egy lábasha kevés zsírt vagy vajat, tedd rá a fölvágott zöldséget, szemes borsot, egy darab babérlevelet, tedd rá a csirkét, önts rá három rész vizet s egy rész borecetet, hagyd a csirkéket betakarva főni; ha puha, tedd egy tálra, a zöldséget szépen a csirke körül, hintsd meg a csirkét finom zsemlyemorzásával, öntsd le tejjel vagy olvasztott vajjal, tégy alá keveset a levéből s mielőtt az asztalra adod, tedd félóra a sütőbe.

421. Csirke tejjel és citromszeletekkel.

Tisztítsunk meg két csirkét s ha meleg vízben ismételve kimostuk, a szokott eldarabolás következik; sózzuk ezután meg s egy negyedóráig ázzák a sóban. Már most egy kasztrolba tegyünk jó tejjel s vágjunk egy jó leves citromot vékony szeletekre s magvait kiszedvén belőle, e szeleteknek felét a tejjelbe adjuk, ezután a fődarabolt csirkéknek felét tegyük hozzá, ezután ismét tejjel jön és a még hátralevő citromszeletek, erre pedig a maradékcirkedarabok; végre már most tejjel öntessék és erre 5 deka írósvaj rakassék. Megjegyzendő itt azonban az, hogy e csirkéket fölkeverni nem szabad, hanem megrázogatni, s tovább se főjenek, míg kellően megfőttek, különben színüket és jó ízüket elvesztik. Tálaláskor a csirkék szépen elrendeztetnek, s a citromszeleteket rárakván, a lével öntetnek le.

422. Csirke paradicsommal.

Végy négy vagy öt érett paradicsomot, mindegyiket törd ketté és tedd edénybe egy fej vöröshagymával és vízzel, hogy puhára megfőjön. Ekkor törd át szitán; azalatt két kis húsos csirkét megpárolsz zsírban petrezselyemzöldjével; mikor a csirke puha, hintsd meg két kanál liszttel, öntsd rá a paradicsom levét, hagyd jól elforrni, tégy bele sót, tejjel és kevés cukrot.

423. Csirke zöldborsóval.

A csirkét apróra vágott petrezselyemzöldjével zsírban megpárolod, aztán meghinted liszttel s fölereszted levessel.

Azalatt egy negyedliter zöldborsót forró sós vízben megabálsz, szüred le és tedd a csirkék közé. Tégy bele jócskán cukrot. Midőn megtálad, tedd a csirkét a tál közepére, a zöldborsót pedig körülötte.

424. Csirke szárdellával.

Szép húsos csirkét negyedekre kell vágni és besózni. Azalatt tégy egy lábasba kevés zsírt, tégy belé négy finomra vágott szárdellát és petrezselyemzöldjét ; tedd bele a csirkét és hagyd letakarva párolni. Ha már puha a csirke, hintsd meg liszttel, aztán önts rá húslevest, tedd bele egy fél citrom levét ; ha föltálad, tégy körül citromszeleteket.

425. Csirke bajorosan.

Végy közép nagyságú csirkét, vágd gondosan kétfelé, aztán tűzd át mellét és combját szalonnával és sózd be ; ekkor rakj ki egy lábast szalonnaszeletekkel, tégy rá hosszúra vágott vöröshagymát, tedd rá a csirkét, de úgy, hogy a szalonnával tűzött része fölfelé legyen. Tölts rá annyi bort, hogy be legyen fődve a csirke; adj hozzá kevés magyar- és szegfűborsot, szerecsendióvirágot, hintsd be finom zsemlyemorzsával, tégy hozzá néhány darabka írósvajat, tedd a sütőbe és párold mindaddig, míg elegendőleg megpuhul és barnává lesz.

426. Csirke biszkével (egres).

A csirkéket besózod és szép pirosra megsütöd. Azalatt félig érett biszkét megtisztítasz és azt vízben megforralod. Aztán öntsd szitára, hogy a leve lecsurogjon. Ekkor egy darab cukrot főzz meg vízben sűrűre ; tedd bele az abált biszkét, hintsd meg tört fahéjjal és keverd meg. Ha föltálad, tedd a biszkét a tálra és a csirkét ízlésesen rakd a tetejére.

427. Csirke rizszel.

A csirkét főzd meg sós vízben petrezselyemzöldjével puhára ; ezalatt végy egy negyed kiló rizst ; ha megmostad, párold meg apróra vágott vöröshagymával és petrezselyemzöldjével zsírban. Ereszd föl a csirke levével, sózd és borsozd meg, tedd bele a csirkét ; de vigyázni kell, hogy a rizs ne legyen nagyon elpuhulva.

428. Csirke hidegen.

Szép nagy csirkéket meg kell főzni puhára sós vízben, aztán hidegre tenni ; ha tökéletesen kihűlt, negyedekre vágod s egy tálra rakod, úgy hogy a csirke úgy nézzen ki, mintha egészben volna. Állíts két végébe egy-egy főtt rákot, oldalára

keményre főtt tojást, melyet kettévágysz ; közepére tégy egy szarvasgombát s köröskörül díszítsd kockára vágott kocsonyával.

429. Csirke majonézzei.

A csirkét hasonlóképp megfőzöd puhára ; ekkor leszeded a bőrét és eltávolítod a csontját. Rakd egy kerek, lapos táltra ; ha meghűlt, kend meg majonézzel (a majonéz elkészítését lásd a hideg mártások közt), díszítsd kocsonyával, főtt tojással, savanyú uborkával és vörösrépával, úgy hogy díszes és ízléses legyen.

430. Csirke zöldborsóval és rákfarkacskákkal.

Aprítsunk össze apró csirkéket négy részre ; készítsünk írósvajas levet, melybe a csirkék azután belerakatnak. Már most pároljunk meg 3 deciliter zöldborsót írósvajjal és zöld petrezselymet ; s ha a borsó megpuhult, a csirkék adassanak hozzá, valamint kihüvelyezett rákfarkacskák is, mi után még negyedóránig főzendő. Mielőtt asztalra adnók, a csirkék a tál közepére helyeztetnek el, a borsó pedig köröskörül, mely a rákfarkacskákkal lesz feldíszítendő, úgy hogy a borsó felváltva két ujnyira berakatlan maradjon.

431. Csirke frikasszéval.

Az apró csirkék szokott módon megtisztítatván, olvaszszunk föl egy darab írósvajat, melyhez aztán két kanál liszt, egy egész fej vöröshagyma, egy csomócska zöld petrezselyem, marhahúslé és kevés szerecsendió virágja adatván, hagyjuk a levet jól befőni s miután ezt leszűrtük, tegyük bele a csirkéket, melyek mindaddig főzendők, míg jól megfőttek. Ha feltálalni akarjuk, tegyünk egy bögrébe két tojás sárgáját, habarjuk jól össze s a mártást is öntsük hozzá, mit aztán folytonos keverés közt izzó tűzön megsűrűsödni hagyunk ; a csirkék már most a tálba tétetnek és a mártás rájuk. Lehet őket aszerint, mint a frikasszírozott borjúfejet, savanyús mártással is ellátni.

432. Fehérre pácolt csirkék.

Miután a csirkék jól megtisztítottak, mellsontjaik kivétetnek. Rakjunk meg ezután egy kasztrólt szalonnával, petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, egészszemű magyarborssal s kevés szerecsendió virágjával, mire már most a csirkék jönnek ; ezeket vékony szalonnaszeletekkel borítgassuk be, s ha két merőkanállal levet öntöttünk rá, a kasztról fölé fehér papirost tegyünk, mire a kasztról födele jön s hagyjuk lassúdan párolni. Ezután vegyük ki a csir-

kéket s földjük ismét szalonnával azért, hogy fehéren maradjanak ; hintsünk már most egy kevés lisztet a párolt gyökérneműekre s eresszük föl annyi lével, amennyi elégséges ; s ha ez jól befőtt, a mártást szűrjük át s tegyünk hozzá csiperkegombát ; ezután a szalonnaszeleteket a csirkékről vesgyük le, tegyük a kasztrólba s még egyszer hagyjuk fölforni.

433. Csirke kaprosleben.

A csirkék megtisztítatnak és elkészítettnek, mint szokás, s ha egy darab írósvajat fölmelegítettünk s ebbe két kanálnyi lisztet tettünk, ezzel együtt hagyjuk egy kevésé barnulni ; tegyünk ezután hozzá egy egész fej vöröshagymát s midőn föleresztettük lével, hagyjuk némileg elfőni. Szűrjük már most e levet egy szitán keresztül, tegyük ebbe a csirkéket s egy kanál jó fehér ecetet, három kanál tejfölt, egy maroknyi aprított kaptot és kevés citromhéjat adván hozzá, mindaddig főzzük, míg a csirkék megfőttek ; ezután tálaljuk ki egy tálba, melyre a mártás öntendő.

434. Kappan mártással.

Ha a kappan tisztára meg van mosva, sózd be, tégy egy lábasba szalonnaszeleteket és rá különféle zöldséget darabokba vágva. Tedd bele a kappant és hagyd másfél óráig párolni, önts kevés vizet hozzá : ha puha, vedd ki a kappant, szedd le zsírját, készíts egy kevés barna rántást s ereszd föl a kappan levével. Tégy bele kevés citromlevet és káprit ; hagyd mindezt jól elforni. Ha föltálalod, tedd a kappant a tálba és öntsd rá a rántást.

435. Kappan szárdellával.

Végy egy húsos kappant, sózd meg és tűzd meg megtisztított és hosszúra vágott szárdellával. Ekkor tégy egy lábasba vajat vagy zsírt, tedd bele a kappant és a maradék-szárdellát ; hagyd letakarva párolni, míg megpuhul. Aztán szórd meg finom zsemlyemorzsával, önts rá kevés citromlevet, tejfölt és hagyd még tovább párolni. Midőn föltálalod a kappant, szüred rá a levét.

436. Kappanszelet.

Egy szép húsos kappan combját levágod, esontját kiszeded és laposra elvered. Valamint a felső szárnyal mellét is levágod s azt is laposra elvered. Sózd és mártsd meg fölvert tojásban és zsemlyemorzsában ; ekkor forró zsírban süsd ki, s midőn föltálalod, tégy a tálba burgonyapépet, zsírba mártott késsel cifrázd meg s a kappanszeleteket rakd a tál körül. A burgonyapép készítését lásd a főzelékek közt.

437. Kappan párolt káposztával.

A kappant, ha tisztára megmostad, sózd be, szalonnával tűzd meg és tégy bele petrezselyemzöldjét. Tedd a sütőbe, koronkint locsold meg zsírral, hogy szép pirosra süljön. Azalatt végy egy káposztafejet, metéld föl finom szálakra és sózd meg. Tégy egy lábasba zsírt, ha forró, tedd bele a káposztát, melyet előbb jól kicsavarsz, hagyd párolni, míg puhává lesz, tégy bele borsot és ecetet. Ha föltálad, a kappan fehér húsát fölülr hagyod s a káposztát koszorúalakban a tál körül rakod.

438. Kappan álosztrigamártással.

Ha a kappant megtisztítottuk s mint föllebb, megsózva s idomítva megsütöttük, csináljunk írósvajjal barna rántást, öntsük föl fél rész vörösborral és fél rész lével; aprítsunk már most hat szárdellát, kevés vöröshagymát, zöld petrezselymet, citromhéjat jól össze, kevés tört magyarborsot is adván hozzá és hagyjuk jól befőni; ebbe tegyük aztán a kappant s mindaddig hagyjuk párolni, míg jól megpuhult, ekkor föltálaható.

439. Pulyka paprikásan.

Egy szép tisztított pulykát darabokra kell vágni. Tégy aztán a tűzhöz két kanál zsírt, bele hosszúra vágott vöröshagymát; ha ez piros, egy kanál csörmepaprikát, a hagymával keverd el és tedd bele mindjárt a pulykahúst, sózd meg és kavard össze és hagyd letakarva lassú tűzön párolni. Később önts alá egy kanál vizet, hagyd azt is elfőni, míg egész zsírjára sül, hogy a húsa piros legyen.

440. Pulyka fasírozva.

Végy egy nagy pulykát, tedd forró vízbe, aztán vedd ki és vágd a derekát hosszában kétfelé. Szedd ki a csontját, úgy hogy csak a szárnyában és combjában maradjon benne, vigyázza, hogy a bőrét meg ne sértsd. Ekkor végy egy negyed kiló gyöngye borjúhúst, egy lúdmáját és egy kevés szalonnát, mindezt apróra kell vágni; zsírban vöröshagymával és petrezselyemzöldjével párold meg. Tégy bele sötét és tört borsot, üss bele két tojás sárgáját. Kavard el jól és töltsd meg vele a pulykát. Ekkor varrd össze, tekerd a pulykát a szalonnaszalagokba, csavarj körül cérnát, hogy a szalonna le ne hulljon s tedd egy pléhbe, melybe épen belefér, önts rá két kanál vizet és egy kis bort, tedd a sütőbe és hagyd lassan párolni. Ha a pulyka már puha, szedd le a szalonnát, vágd föl, tedd a pulykát egy tátra, szúrd rá levét és így add föl.

441. Pulykamell kocsonyában (aszpikban).

A pulyka mellét egészben levágod és levesben megfőzöd puhára. Ekkor tedd hideg helyre, hogy kihűljön. Addig készíts kocsonyát (l. az előtтеknél). Tégy egy formába egy ujnyi kocsonyát; ha megkeményedett, tégy bele a szeletekre föl vágott pulykamellből egy sort, önts rá ismét kocsonyát és így tovább, míg a forma tele lesz. Ha tökéletesen kihült és föl akarod adni, mártsd a formát egy percre forró vízbe, aztán fordítsd tálra és add föl.

442. Szeletkék szárnyas mellekből.

Citromlével. A szeletkék néhány óráig olajban és citromlében ecetezendők, ezután hirtelen sütendők és húslé- és citromlében párolandók.

443. Liba karfiollal.

A libát, ha szépen megtisztítottad, megfőzöd sós vízben hagymával és gyökérrel. Legalább két óráig kell főnie, hogy megpuhuljon. Ekkor készíts fehér mártást petrezselyemzöldjével, rakd bele a megfőtt libát; a karfiolt, melyet előbb megtisztítottál és sós vízben megfőztél, szintén tedd a mártásba. Ha föltálad, rakd a karfiolt a hús tetejére.

444. Libaaprólék gombóccal.

A libaapróléket apróra vágod, megfőzöd sós vízben petrezselyemzöldjével. Ekkor készíts fehér rántást finomra vágott petrezselyemzöldjével és ereszd föl a liba levével. Készíts apró gombóckákat. Végy két áztatott zsemlyét, melyet jól kicsavarsz és szitán áttörsz. Ekkor piríts meg apróra vágott petrezselyemzöldjét zsírban vagy vajban, tedd bele a zsemlyét, három egész tojást, sőt, tört borsot, egy marék zsemlyemorzsát, kevés sáfrányt. Mindezt jól kavard el. Készíts belőle apró gombóckákat és forró vízben főzd meg. Ha föltálad a libaapróléket, tedd közé a gombócokat és a levét szűrd rá.

445. Libaaprólék gombával.

A libaapróléket, ha tisztára megmostad, megfőzöd sós vízben petrezselyemmel. Ekkor végy vagy 10 darab szentgyörgygombát, tisztítsd meg kívül-belül, vágd szeletekbe, áztasd ki jól vízben, hogy homokos ne legyen. Ekkor párold meg zsírban petrezselyemzöldjével, hints rá két kanál lisztet, öntsd rá a hús levét, tedd bele az apróléket s hagyd jól elforrni.

446. Liba kásával.

A libát darabokra vágod, megfőzöd sós vízben puhára. Ekkor tégy a tűzhöz egy kanál zsírt, piríts meg benne hosszúra vágott vöröshagymát; ha piros, tégy bele kását, keverd el és ereszd föl a liba levével. Midőn a kása szeme már megpattant, tedd bele a libahúst, borsot vagy paprikát és add föl.

447. Lúdmáj tejföllel.

Végy egy szép nagy lúdmájat, áztasd ki jól. Ekkor sózd meg és tűzd meg szegfűszeggel. Tégy egy lábasba zsírt, rá hosszúra vágott vöröshagymát, a besózott lúdmájat, annyi tejfölt, hogy a májat ellepje; ekkor hintsd meg zsemlyemorzsával és hagyd jó félóráig sülni. Midőn föladod, vágd föl szeletekre, szűrd rá levét, melynek zsírját előbb le kell szedni s tégy körülötte párolt rizst.

448. Lúdmáj parmezán-sajttal.

A lúdmájat sózd be s szegfűszeggel szurkáld meg, kevésbé hintsd be liszttel s leborítva süsd meg; végy azután $\frac{1}{8}$ kiló rizskását, tisztára mosd meg, pirítsd meg kissé zsírban s ereszd föl vízzel; sózd meg s hagyd megpuhulni. Végy azután egy formát, kend ki jól zsírral, tégy bele ujjnyi vastagságnyira a rizskásából, azután a sült lúdmájat kétfok vastagságnyira szeleteld föl, rakd a rizskására, és pedig olyanformán, hogy egy sor rizkására egy sor lúdmáj jöjjön, addig, míg egészen meg nem telik. Azután tedd a formát egy kasztrólban vízbe, hagyd keresztülmelegedni a föltalálásig. Tálaláskor fordítsd ki és vastagon hintsd be parmezán-sajttal.

449. Lúdmáj kirántva.

A lúdmájat ujjnyi vastag szeletekre fölvágod, megsózd és megborsozod. Ekkor lisztbe; innen tojásba mártod, aztán zsemlyemorzsába hengeríted s forró zsírban kisütöd pirosra. Midőn föltalalod, tégy mellé angol burgonyát, melynek készítmódját a főzelekek közt találod.

450. Töltött libamell.

A liba melléről a bőrt húzd le és a húst is szedd le mind s vágd össze finomra; ezután áztass be egy zsemlyét s vágj össze finomra vöröshagymát s petrezselyemzöldjét és ezt pirítsd meg zsírban; csavard ki a vizet az áztatott zsemlyéből s kavard közé, tedd egy tálba s keverd közé a finomra vágott húst, tégy bele söt, borsot, üss bele egy tojást és ezek-

kel kavard össze jól, hints bele egy kanálnyi lisztet s tedd a keveréket a mellesontra, főd le bőrével, vágj vékony szalonnát, dugdosd meg s tedd a sütőbe, melybe vizet is önthetsz s locsolgasd gyakran zsírral. Ha megsült, szeleteld föl és szűrd rá a kihült zsírt: környezheted rizskásával vagy burgonyapürével.

451. Párolt libamáj.

Egy nagy vagy több kisebb libamáj kis, finom szeletekre vágatik. Melegítsünk azután egy kasztrólban egy kanál zsírt, adjunk hozzá hosszúkásra vágott vöröshagymát, kevés paprikát és borsot, ha azután a vöröshagyma megbarnult, tegyük a májat a kasztrólba és pároljuk meg gyorsan; ez étek csak tálalás előtt sózandó meg.

452. Lúdmáj kocsonyával.

Egy szép fehér májat megfőzesz ecetes vízben sóval és vöröshagymával s levében meghagyod hűlni. Ekkor formába öntesz kevés kocsonyát, rá párolt szarvasgombát, vörösrépát és főtt tojást raksz, melyeket szeletekbe kell vágni. Ekkor önts rá ismét kocsonyát; ha megaludt, tedd rá a szeletekbe vágott lúdmájat, öntsd tele a formát kocsonyával és tedd hideg helyre, hogy az egész megaludjék, Ekkor kerek táltra kell fordítani s még uborkaszeletekkel lehet díszíteni.

453. Liba füstölve.

A tisztára megmosott libát négy részbe kell vágni, ekkor jól besózod, kevés salétrommal bedörzsölöd, beleteszed egy fazékba, melyben nyolc napig állni hagyod. Azután mellét papirosba göngyölöd és így a füstre teszed. A többi részét megfőzöd és főzelékhez adod. A füstölt liba mellét fölragod nyersen szeletekre, mint a sonkát és fölragod hidegen vajaskenyérrel.

454. Kacsa savanyúan.

A kacsát besózod és majoránnával bedörzsölöd. Tégy egy lábasba zsírt, hosszúra vágott vöröshagymát, tedd rá a besózott kacsát, önts alá vizet és kevés ecetet, tégy bele szemesborsot, kevés citromhéjat, tedd a sütőbe, hogy barnára süljön. Vedd ki ekkor a kacsát, tégy a lábasba két kanál lisztet, hagyd megbarnulni, creszd föl vízzel, tégy bele majoránnát, káprít, kevés cukrot, kevés tejfölt, hagyd mindezt jól elforrni, vágd a kacsát ízekre, rakd a mártásba; midőn fölragod, tedd a kacsát a tálba, szűrd rá a mártást s tégy a tál körül pirított burgonyát.

455. Szelíd kacsa vadmódra.

Ha a szelíd kacsa tisztán el van készítve, ekkor tégy egy edénybe karikákba vágott répát, gyökeret, zellert, vöröshagymát, gyömbért, babérlevelet, szemesborsot, citromhéjat és sót, önts rá 1 liter vizet, fél liter ecetet, hagyd mindezt jól összeforrni : öntsd rá a kacsára, takard be és hagyd a pácban egy vagy két napig állni. Midőn el akarod készíteni, tégy a zöldségből lábasba, önts rá keveset a pácból és tedd a sütőbe, hogy megsüljön. Ekkor a kacsát vedd ki és vágd ízekre, a gyökeret hagyd párolni két kanál liszttel és kevés cukorral, ereszd föl a pácból, hagyd jól elforrni, törd át szitán, tedd bele a kacsát ; ha föltálad, tégy a tál körül velőből készült pástétomot vagy párolt rizst.

456. Galamb petrezselyemmártással.

A jól megtisztított fiatal galambokat sós vízben gyökérel megfőzöd. Azalatt készíts fehér rántást apróra vágott petrezselyemzöldjével, ereszd föl azon lével, melyben a galamb főtt, tedd bele a galambokat és finomra tört sáfrányt.

457. Galamb savanyúan.

A galambot, ha megtisztítottad, sózd be. Tégy egy lábasba zsírt vagy vaját, tedd be a galambokat, tégy hozzá szemesborsot, babérlevelet, önts rá vizet és hagyd azzal lassan párolni. Ha puha a galamb, vedd ki, szórj az aljára egy kanál lisztet, hagyd megbarnulni, adj hozzá egy csésze savanyú tejfölt, sót, finomra vágott citromhéjat, hagyd jól elforrni, vágd a galambot negyedbe és tedd a mártásba. Tégy hozzá kevés ecetet és tálald föl.

458. Galambkotlett.

Végy húsos galambokat, vágd hosszában ketté, szedd ki a csontjait, vágd le a felső szárnyát, úgy hogy az alsó szárnya a galamb mellén maradjon. Ekkor egy késsel verd el laposra, sózd és borsozd meg, mártsd meg tojásban és zsemlyemorzsában, süsd ki forró zsírban és add föl zöldborsóval.

459. Galambpaprikás.

A fiatal galambokat, ha fejeiket leszelted, meg kell tisztítani és ízekre vágni. Ekkor zsírban piríts meg hosszúra vágott vöröshagymát, tégy bele paprikát, a galambokat, sót, keverd el jól és hagyd puhára párolni. Ekkor tégy rá jócskán tejfölt. Midőn föladjuk, lehet mellé haluskát adni.

460. Galamb töltve.

A galambot, ha fejét leszakítottad, tisztítsd meg szárazan, de vigyazz, hogy bőrét ki ne szakítsd, bontsd föl ujjaiddal melléről a bőrt. Készíts töltelékét. Egy áztatott zsemlyét, ha levét kicsavartad, törj át szitán. Párolj zsírban finomra vágott petrezselyemzöldjét, tedd bele a zsemlyét, sót, borsot, kevés sáfrányt, két tojás sárgáját, keverd el jól, töltsd meg vele a galambot, aztán varrd be bőrét, hogy a töltelék ki ne hulljon. Aztán sütni kell $\frac{3}{4}$ óráig. Ekkor befőtt gyümölcscsel vagy salátával add föl.

461. Galamb fogoly módon sültve.

E célra a galambok nyakát kitekerjük, anélkül hogy a fejüket elválasztanók, vagy csak a nyakbőrt is megsértenők, miután csak saját vérükben megfullasztjuk. Ha ezután megtisztítottuk, leforráztuk és beleit eltávolítottuk, gyorsan lemosatnak és leszáríttatnak, néhány szegfűborssal, borssal, szegfűszeggel és 2—3 borókabogyóval 24 óráig borba vagy borecetbe tétetnek és ha megspékeltettek, hirtelen írósvajban készen sütendők.



HETEDIK SZAKASZ.

VADAK.

Minden fiatal vadat frissiben szoktunk fölhasználni ; csak az öreg állatokat kell pácba tenni, hogy ezáltal porhanyóbbak legyenek és az olyanokat, amelyeket hosszabb ideig akarunk eltartani. Minden vad jobb, ha frissiben, forrás nélkül használtatik föl, mert így megmarad természetes vad íze ; a pacsirta, fenyümadár, fogoly, vadlúd, valamint a vadvakcsa levágatását és elkészítését a 115. lapon körülményesebben leírtuk ; a fácánnál arra kell ügyelnünk, hogy azon időt eltaláljuk, melyben használatra érett, mert ha azon időpontot el nem találjuk és a fácánt az első 3 napon megölövése után enni akarnók, az semmi kitünőt nem tartalmazna. Ezelőtt farktollainál szokták volt felakasztani és akkor tartatott érettnék, ha magától leesett ; ez azonban nem biztos jele az érettségnek, mert lehet túlrett és azért még sem esik le : a legbiztosabb jele az érettségnek az, ha a has színe zöldülni kezd, mi rendesen 8—9 nap után szokott bekövetkezni.

Pacsirta, fenyümadár, lürj, fogoly, császármadár, szalonka (snepl), fácán, vadlúd, vadvakcsa, tuzok, fajdtyúk, szárcsák, nyúl, őz és vadsertés elkészítéséről.

462. Pacsirta sülve.

A pacsirtát, ha megkoppasztottad, fejét levágod, beleit kiveszed, vigyázva, hogy belső zsíráját vele ki ne szakítsd. Félóráig hagyd vízben, ekkor besózod, a csőben vagy nyáron megsütöd. Gyakran kell zsírral meglocsolgatni, hogy szépen süljön.

463. Pacsirta töltve.

Végy szép húsos pacsirtákat, tisztítsd és sózd meg, esavard fejét szárnya alá, lábait vágd le ; vedd ki belét, vedd

el a zuzát, a többi részét kevés szalonnával, $\frac{1}{4}$ kilogramm nyers borjúhússal, citromhéjjal, egy fél áztatott zsemlyével vágd finomra. Tégy ehhez tejfölt, tört borsot, sót, szerezendióvirágot, keverd mind jól el, töltsd meg vele a pacsirtákat; ekkor tégy egy tálba szalonnaszeleteket, tedd rá a maradék töltelékét, erre egy tucat pacsirtát szorosan egymás mellé, takard be szalonnaszeletekkel és tedd a sütőbe sülni. Ha betálad, vedd el a szalonnaszeleteket, valamint a fölösleges zsírt is szedd le és add föl.

464. Fürj sülve.

Megtisztítván a fürjek, kimosatnak jól és megsóztatnak és így egy kis ideig állni hagyandók. Ezután öntsünk rájuk 7 deciliter bort és 7 deciliter ecetet, tegyünk hozzá néhány szegfűszeget és hagyjuk őket egy éjjel e pácban, azután szépen megsütendők. E pácból egy kevés mártást is készíthetni.

465. Fürj zöldborsóval.

A tisztított fürjek hátrahajlított lábakkal lekötöztetnek és lapos kasztróiban szalonnára és szeletekre vágott zöldsére adatnak; most öntsünk reá $\frac{3}{4}$ magasságra erős, zsíros levét és hagyjuk gyenge meleg mellett sülni. Ha a fürjek megsültek, lecsöpögtetjük, a köteléket eltávolítjuk, rakjuk koszorúalakban egy halmaz zsemlyetöltelékre, a közepében pedig zöldborsót, melyet írósvajjal vegyítettünk, fölhalmozunk. A fürjek jó ízletes mártalékkal leöntetnek, melyet külön is melléje tálalunk.

466. Fürj rizzsel.

A fürjet, ha tiszta, beszódoz. Tégy egy lábasba szalonnaszeleteket, tedd rá a fürjeket, tégy hozzá petrezselyemzöldjét s metélőhagymát; önts rá kevés levést, egy kanál fehér bort, tedd a sütőbe. Ha megsült, vedd ki a fürjeket, a mártásnak szedd le zsírt, tedd a fürjeket tálba, szűrd rá a mártást és tégy körülötte párolt rizskását.

467. Fenyvesmadár.

A belek kiszedetnek, a májacska és zuzája a testbe visszaadatnak és ha a madarat megsóztuk s a fejbőre lehuzatott, szemei kiszuratnak és csőrének alsó része kiszakíttatik. Ezután a mellre vagy az egész testre szalonnaszeletek köttetnek és $\frac{1}{4}$ óráig nagy meleg mellett gyorsan megsütendők, mialatt gyakran levessel, később a lecsöpögött lével megöntözendő. A serpenyőbe néhány fenyőbogyót kell adni és levét tálaláskor a madarakra önteni. Kettévágva, sült zsemlyeszeleteken is szokták asztalra adni.

468. Fenyvesmadarak nyárson süelve.

Miután a madarak megkoppasztattak, fejük és szárnyuk első ízig elvágatnak, besóztatnak, lábaik kipecskéztetnek és a nyársra keresztbe húzatnak föl; mindegyik madár közt két vékony szelet szalonna és a két szelet szalonna közt egy-egy vékony szelet zsemlye is legyen; sütés közben írósvajjal csöpögtessenek le a madarak, s mielőtt tökéletesen kiszültek, zsemlyemorzsával hintessenek meg és csak ezután süttessenek meg tökéletesen.

469. Fogoly süelve.

Ha a foglyok szépen megtisztítottak s megmosattak, sózattassanak meg; azután szeleteljünk föl vékonyra szalonnát egy tenyérnyi nagyságra, a foglyok szárnyait és lábait hajtsuk meg s így szépen összeidomítván őket, a fönnebbi szalonnaszeletekbe burkoljuk és süssük meg nyárson. Sütés közben le kell őket írósvajjal csöpögtetni többízben. Lehet a foglyokat, ahelyett hogy szalonnaszeletekbe burkolnók, szalonnával is megpékélni és azután megsütni.

470. Káposztás-fogoly.

Készíts el teljesen két foglyot és tüzd meg lábait; spékeld meg azokat félcentiméter hosszú szalonnaszeletekkel, mellüket belülről is spékeld meg, de ügyelj arra, hogy a szalonna ki ne nyúlják; tisztíts meg 1 kiló káposztát; áztasd 1 óra hosszúra; engedd a vizet róla lecsöpögni, vidd ki belőle a csutkákat és szoríts ki minden vizet, azután helyezd el egy 4 literes kasztróba; helyezzük el a 2 foglyot a káposzta közé, hogy azok teljesen beborítva legyenek; tegyünk most hozzá 20 deka vékony és 20 percig áztatott szalonnát, 10 deka nyers kolbászt, 20 deka sárgarépat, 20 deka vöröshagymát, 1 szegfűszeget, mely a hagymába tűzendő; önts reá húslevest, hogy az 2 centiméter magasságban a káposztát beborítsa; tégy hozzá 2 deciliter megolvasztott és áttört leves-zsírt; borítsd az ekképen elkészült káposztát kettős papírral, zárd el jól a kasztrólt és forradd. Mihelyt az forni kezd, pároldasd azt igen gyengén $1\frac{1}{4}$ órán át. Ha ekkor a foglyok már eléggé párolvák, szedd ki azokat, valamint a kolbászt és a szalonnát, a káposztát párold tovább. Mihelyt a káposzta meg van főzve, engedd azt lecsöpögni és szárítsd meg azáltal, hogy élénk tűz fölött egy kasztróba teszed: sóval és borssal fűszerezvén a káposztát, addig forgatod, míg többé folyadékot nem foglal magában. Most a tál alján egy 4 centiméter vastag réteget képezz a káposztából, rakd reá a foglyokat mellükkel szabadon; vágd a szalonnát 4 centiméter hosszú és 2 centiméter vastag szeletekre, a kol-

bászokat pedig 1 centiméter vastag korongokra, a répákat pedig hasítsd el hosszukban; szereld föl a foglyokat a szalonnával, kolbásszal és sárgarépával; készíts mártást 25 gramm vajból és 20 gramm lisztből; tedd tűzre 3 percig és kavard egyre kanállal, ezután ereszd föl 4 deciliter marhahúsvesssel; 10 percig engedd sűrűsödni, azután törd át szitán és tálald föl mártástartóban a foglyhoz. (Tálaláskor a foglyok a tál közepére rakatnak.)

471. Fogoly melle barnítva.

A fogoly melléről távolítsd el a csontokat és szárnyainak alsó végét, úgy hogy a felső szárny a mellel együtt legyen. Ekkor vedd le bőrét, verd meg egy kés fokával, tűzd meg szalonnával, vajjal és kevés vízzel tedd a sütőbe és hagyd lassan párolni, míg megbarnul. Lehet hozzá befőtt gyümölcsöt adni.

472. Fogoly kocsonyában.

Három fogoly mellét, ha szalonnával megtűzted, megsütöd vajban s kiteszed hűlni. Azalatt végy egy formát, mely nem sokkal nagyobb mint a fogoly, önts bele egy ujjnyi kocsonyát; ha megaludt, rakd ki gombával, szárdellával és rákfarkakkal, önts rá ismét kocsonyát, hogy ellepje; ha megkeményedett, rakd rá a fogoly mellét, melyet szeletekbe vág-tál, aztán kocsonyát és így tovább, míg a forma megtelik. Ha már tökéletesen meg van keményedve, fordítsd ki egy táltra.

473. Fogoly sajttal.

A parmezánsajtot reszeld meg, vegyíthetsz hozzá svájci sajtot is. Szórj be ezzel és finomra vágott szárdellával egy tálal. Tégy rá kevés vajat, aztán rakj rá sült foglyokat, szórd meg zsemlyemorzsával és reszelt sajttal, tégy alá kevés levest, tedd a forró sütőbe. hagyd félóráig sülni, aztán add föl.

474. Császármadar.

A császármadarak nálunk ritkán fordulnak elő, mert ezek csak hidegebb éghajlat alatt tartózkodnak. Télen Oroszországból szállítják, de találhatók Erdélyben is. Hasonlítanak a foglyokhoz, de ezeknél jóval nagyobbak, húruk igen finom zamatú, mert ezen madarak csak illatos növényekkel élnek. A készítmód ugyanaz mint a foglyoknál. Ha tisztára megkoppasztottuk, fölbontjuk, besózzuk, megtűzzük szalonnával s szalonnaszeletekkel a sütőben megsütjük. Tálalás előtt tegyük rá kevés tejfölt s hagyjuk ezzel jól elforrni. E rövid mártással adjuk föl.

475. Szalonka (snepf) sülve.

A szalonkát, ha megtisztítottad, sózd és borsozd meg, szúrd vékony cövekre, de úgy, hogy minden szalonka közé egy szalonnaszelet jusson. Ekkor tedd sütőbe és hagyd fél-óraig sülni. A beleit is szokás elkészíteni következőképpen : eltávolítod az epét, gyomrot, a többit finomra megvágod szalonnával, petrezselyemzöldjével, citromhéjjal, vöröshagymával, kevés zsemlyemorzsával, sóval és borssal, sárgára megpirítod s ekkor vastagon zsíron kisült zsemlyeszeletekre kened. Tálaláskor rakd ezen szeleteket a szalonka körül.

476. Szalonka párolva.

Ha a szalonka tiszta, bontsd föl, sózd és hintsd meg liszttel, tedd egy szalonnával kirakott lábasba és süsd meg. Önts rá levest, egy pohár bort, citromhéjat, egy darab babérlevelet és így letakarva hagyd párolni ; tégy rá tejfölt, tedd a szalonkát tálba és a mártással együtt add föl.

477. Szalonkák kenyérszeleteken sülve.

Két nagy szalonkát kibelezünk, nyakát úgy igazítjuk, hogy fejével a mell nyílását betakarhassuk ; ezután dreszszírozzuk, a fejét is lekötjük, hogy formáját megtarthassa ; a szalonkákra szalonnaszeletek erősítendők és azután nyársra húzzuk. A beleket írósvajjal összekeverjük, törjük és vonjuk át szitán, míg 2 kanálnyi hideg tozzéléket (farce) és ugyanannyi olvasztott húskoconsnyát hozzávegyítünk. Ezen vegyítéssel a hosszúkás alakra vágott és írósvajban pirított kenyérszeleteket megkenjük.

A szalonkát 14—15 percig hirtelen tűzön a kenyérszeletekre rakva megsütjük, ezután megsózzuk, a nyársról leveszszük és a köteléket eltávolítjuk. Most a kenyérszeleteket hosszúkás tálra rendezzük, a szalonkákat fölibe, de úgy, hogy a mellük a tál végére kerüljön, ezután bevonjuk (glazírozzuk) és a bevont kenyérszeletekkel körülkoszorúzzuk, a közepét és a két végét pedig kerti zsázsával feldíszítjük.

478. Fürj köntösben.

Ha a fürj meg van tisztítva és megtűzve szalonnával, be kell sózni és gyengén megsütni, ezalatt készíts írósvajas tésztát és vágj belőle szögletes darabokat. Ha a sült fürj kihült, tedd a tésztára, fogd össze a tészta négy szögletét és nyomd össze ; tedd a fürjet ismét a sütőbe, süsd meg és melegen add föl.

479. Fácán sülve.

Miután a fácán 8 napig hűvös helyen állott, szárazan megkoppasztod ; fején rajta kell hagyni tollait és papirosba

takargatni, hogy a sülésnél meg ne égjen. Ekkor sózd be, combját vékony cövekkel szorítsd le alsó lábával együtt. Mert ha a fácánt az asztalra adjuk, fejről és lábairól az első pillanatra megismerik. Ekkor meg kell tűzni szalonnával és írósvajon gyakori öntözés közt megsütni. Ha föladjuk, ízekre kell vágni. Mellhúsát szeletekre vágva, legfölül rakjuk.

480. Fácán-filé.

A fácán mellének húsát szeletekre vágod, kés lapjával megvered, megsózd, kissé meghorsozod. Ekkor tűzd meg szalonnával és írósvajon süsd meg. Ha föltálad, adj hozzá mártást és befőtt gyümölcsöt.

481. Fajdtyúk sülve.

Ha a fajdtyúk még fiatal, úgy kell megsütni, mint a fácánt; feje ne koppasztassék meg, hanem fehér papirossal tekertessék be, miután tehát a fajdtyúk meg van tisztítva, melle sűrűen spékeltessék meg és így nyárson szépen megsütendő. De ha a fajdtyúk vén, ekkor, úgy mint az özcomb, bepácoltatik és ezután megspékelve, a sütés közt a páclével kell megöntözgetni; s ha félig megsült, tegyünk a pácléhez még néhány kanál tejfölt, ezután még néhányszor megöntözendő.

482. Sült fajdtyúk vadászmódon.

A fajdtyúk, miután tollaitól meg nem fosztott fejét levágtuk, sóval, magyarborssal és szegfűszeggel bedörzsöltetik, megspékeltetik és következő pácba 3—4 napra teendő: közép nagyságú vöröshagyma, két sárgarépa és egy fél citrom kerek szeletekre vágandó és hagyjuk egy kis maroknyi összekötött petrezselyemmel, kevés kakukfűvel, éppen annyi borsszemmel és félannyi szegfűszeggel másfél liter jó ecetben $\frac{1}{4}$ óráig főzni, ezután hagyjuk kihűlni, mielőtt a fajdtyúkot beletesszük. A fajdtyúk melle spékeltessék, az egész írósvajjal megkent papirossal tekertessék be és középszerű izzó tűzön megsütendő. A tepsibe egy pohár ecetet, egy merőkanálnyi húslevet, egynéhány borókabogyót és egy egész vöröshagymát kell adni; a fajdtyúk sütés alatt szorgalmasan megöntözendő. Tálalás előtt a papirost eltávolítjuk, hogy barnuljon, tálaláskor pedig a fajdtyúk feje csőrében gallyal és farkával hozzá tétetik. A leszűrt — zsírjától elválasztott — mártás a sültre öntendő, négy részre vágott citrom vagy saláta hozzáadandó (némelyek szárdeλλα-mártást szoktak hozzávenni). A fajdtyúkot egyébiránt írósvajjal is kasztrólban süthetjük.

483. Vadlúd sülve.

A vadludat ha tisztára megmostad, sózd és dörgöld be majoránnával és borssal. Tégy egy lábasba zsírt, vöröshagymát, tedd rá a ludat és hagyd két vagy három óráig pirosra sülni. Ha föltálad, díszítsd petrezselyemzöldjével.

484. Vadkacsa sülve.

Ezt éppúgy készíted, mint a vadludat.

485. Vadkacsa savanyúan.

Ha a vadkacsát megtisztítottad és fölbontottad, sózd be és majoránnával, tört borssal dörszöld be. Tégy egy lábasba zsírt, karikákba vágott vöröshagymát, répát, gyökeret, babérlevelet, tedd rá a kacsát és betakarva hagyd puhára párolni, közbe-közbe önts rá kevés vizet, ecetet. Ha a kacsa már jó, vedd ki, hagyd a gyökeret barnulni, ekkor szórj rá egy kanál lisztet, ezzel is hagyd barnulni, ekkor ereszd föl levessel s add meg savát. Ha föltálad a kacsát, szürod rá a mártást és adj mellé zsemlyegombóckákat.

486. Tízok.

Ezen állatot, szintúgy mint a fajdtyúkot, jól kell pácolni (l. 481. sz. alatt) vagy párolás által puhítani, ezután lehúzzatik a bőre, és csak a melle sütendő, a többiből száلمي készül, vagy pedig az egészét barna mártalékba adhatni.

487. Száracsák.

Barna mártalékkal. A bőrük leszedendő, néhány óráig vízben és néhány napig pácban hagyandók, mire vajjal sütendők, újonnan készített páccal és tejföllel öntözgettetnek és vadmártalékkal tálaltatnak.

Szárdellával spékelve. Époly módon kezelt száracsák szárdellával spékelenedők, belül szegfűborssal és sóval megdörszöltetnek és sütés alkalmával írósvajjal, páccal és tejföllel öntözgettetnek.

488. Nyúl sülve.

A nyulat meg kell nyúzni, ekkor vérétől tisztára megmosni és az elejét levágni, úgy hogy csak dereka és két combja maradjon együtt. Ekkor le kell szedni éles késsel a kék bőrt. Ezután pácot kell készíteni. Végy 1 liter vizet és ugyanennyi ecetet, tégy bele borsot, sót, citromhéjat, babérlevelet, hagymát, répát, hagyd mindezt jól összeforrni, öntsd a nyúlra s hagyd letakarva két napig állni. Ekkor vedd ki a pácból, sózd be és tüzd meg combját és derekát

két sorban vékonyra vágott szalonnával, tedd tepsibe, önts rá páclét, mellyel többszöri öntözgetés mellett süsd meg. Ha már megsült, keverj két kanál tejfölbe egy kanál lisztet és öntsd a nyúl alá ; hagyd jól elforrni, tégy bele még tejfölt és a mártással, melyet előbb leszűröd kell, add föl. Lehet vékony citromszeleteket vagy apró pástétomocskákat a nyúl körül rakni.

489. Nyúl sülve más módon.

Ha leszelte a nyúl vékony (kék) bőrét, tégy egy tepsibe zsírt, tégy belé hagymát, répát, tedd rá a besózott és szalonnával megtűzött nyulat. Tedd a sütőbe és hagyd sülni. Megfordítani sülés közben a nyulat nem lehet, mert ekkor a szalonna mind lehull róla. Ha megtalalod, szúrd rá levét és külön add föl. Ha a nyulat pecsenye gyanánt használod, adj hozzá befőtt gyümölcsöt. Az ily módon készült sült nyúl igen jóízű.

490. Nyúl paprikásan.

Ha a nyulat vérétől jól kiáztattad, szedd le kék bőrét, vágd össze darabokba ; tégy a tűzhöz zsírt, piríts meg benne hosszúra vágott vöröshagymát, kavarj meg benne egy kanál csörmepaprikát, tedd bele a nyulat s hagyd letakarva főni, később önts rá egy kis vizet ; ha már puha, vedd le födelét, hagyd zsírjára pörkölni s tálald föl.

491. Nyúl fasírozva.

Végy egy darab sült nyulat, egy sült lúdmájat, egy áztatott zsemlyét, egy fél fej vöröshagymát, mindezt vágd finomra s tedd tálba, kavarj bele két egész tojást, fűszert és sót, keverd el jól ; ekkor kenj ki egy nyúlformát zsírral, hintsd meg zsemlyemorzsával, tedd bele a keverék felét. aztán nyúlhússzeleteket, ismét a keverék másik felét s tedd sütőbe. Ha megsült, fordítsd hosszú tálra és adj hozzá savanyú mártást.

492. Nyúlszeletek. (Steaks.)

Meglehető friss, még nem pácolt nyúl-címertől (fartő) a húst két egész darabban óvatosan kiszedjük, vágjunk ujjnyi vastag darabokat belőle, mire azokat a kés lapos oldalával egy keveset széjjelnyomkodjuk és tegyük olvasztott írósvajba. A nyúlgerinc csontját összevagdaldjuk, egy vágott sárgarépával, vöröshagymával, kevés szalonnával és ecettel pároljuk, szűrjük át szőrszítán és főzzünk borban néhány szarvasgombát, vágjuk szeletekre és hagyjuk aztán újra egy keveset befőni. Most a szeleteket néhány percig a serpenyőben, úgy mint beefsteaket megsütjük, rákjuk a tálra és a mártalékot hozzá.

493. Nyúlaprólék.

Ha a nyúl elejét a vérétől megmostad, vágd föl darabokra, főzd meg sós vízben, melybe hagymát, ecetet, borsot és sót teszesz. Ha a nyúl meg van főve, készíts barna rántást, ereszd föl a nyúl levével s hagyd jól elforrni; ekkor szűrd meg, tedd ismét föl, tedd belé a nyulat, káprit és tejfölt és add föl zsemlyésgombóccal vagy vajjas tésztából készült pogácsával.

494. Őzderék süleve.

Ha leszedtük az őzderék vékony bőrét, meg kell sózni és négyszeresen szalonnával megtűzni. Ekkor tedd egy mély cseréptepsibe, tégy rá zsírt, kevés vizet s így süsd meg; ha már jó, lehet kevés tejfölt alátenni, mellyel ha fölforrt, az őzderekat földadjuk.

495. Őzcomb süleve.

Készíts pácot, mint a nyúlnál megírva van, tedd bele az őzcombot és hagyd letakarva három napig állni. Ekkor vedd ki, szedd le a vékony bőrét és sózd be; tűzd meg sűrűn szalonnával, kenj meg egy ív papirozt zsírral, takard bele az őzcombot, tedd egy tepsibe, tégy alá zsírt, keveset a pácból és hagyd többszöri öntözés közt lassan sülni. Ha már jó, tégy rá tejfölt, hagyd még kevésbé sülni, szeld föl a combot vékony szeletekre és öntsd rá levét. Lehet mellé kirátott burgonyametéltet adni.

496. Őzszeletek (Cotelette).

Egy gyenge őznek hátából kellő mennyiségű szeletek kivágnak; ezek besóztatván, cseréptálba rakatnak s a legfinomabb olajjal, egy citrom levével, egy kevés magyarborsal s zöldpetrezselyemmel néhány óráig beecetездők (mari-niert). Tálalás előtt izzó tűzön gyorsan sütendők, koszorúalakban tálalandók és hogy kellemes savanyú ízűek legyenek, egy kevés citromlé ráöntendő. Ezen szeletek igen finom ízűek, könnyen emészthetők és nagyon kedveltek; azonban megjegyzendő, hogy az őzhát ne adassék ecetbe, hanem szellős, száraz helyen akasztassék föl.

497. Dámvadcímer (fartő) angolosan.

Készítsd el és spékeld a dámvadcímert, de a kövérjét el ne vedd, sózd meg; azután burkold zsíros papirosba és süsd meg, de gyakran zsírozd meg. Ha a hús kellőleg megsült, szedd le a papirozt, vágd szeletekre, de a tálban úgy helyezd el, hogy egésznek lássék. A pecsenye levét öntsd a tál aljára. Külön mártásészében szolgáltatass föl vagy egresmártást, vagy bármily idő szerint alkalmasat.

498. Húspüré.

Szárnyas vadból. A sült mellhús finomra vágandó, húsbesámmel vagy erős, világos mártással összevegyítve és igen finomra törve forróvá teendő, átszűrve felhasználhatni. Pástétomokhoz forrómelegen, citromlével és tojássárgájával vegyítettetik.

Nyúl- vagy másféle húsból. A finomra vagdalt sült húst törni és barna mártalékkal vegyítve át kell szűrni. A gerincet a pároltból nyert lével és jó vörösborral kell kifőzni és az átszűrt lét, mielőtt hozzáadod, izzó tűzön sűrűre befőni hagyni.

499. Tengeri nyúl sülve.

A tengeri nyúl akkép készül el, mint a közönséges nyúl; egy igen helyes elkészítési módja a következő: A tengeri nyulat — anélkül hogy ecetben pácoltuk volna — spékéljük és öntsük le jó forró vízzel, hogy a pórusok összehúzódjanak; a vizet ezután mindjárt leszűrjük; a tengeri nyúl írósvajban, savanyú tejföllel, mely az írósvajjal együtt hozzáadatik, gyakori megöntözgettetés mellett jó nedvesre sütendő.

500. Hideg galantine.

Vad- vagy házi szárnyasállatokból a csontok következő módon kibontandók: a tisztított állat hátának hossza után felvágatják és kiszedetik. Ezután egy kis, de éles késsel a hús a gerincezettől lehámoztatják, mely alkalommal arra ügyelünk, hogy a bőr meg ne szakadjon. A nyak, valamint a szárnyak és a combocskák első tagjai levágatnak, a másodiktól a hús és csontok kiszedettek, mire a lábak és szárnyak bőrét levonjuk, a húst pedig mindenütt egyarányos vastagságban hagyjuk és a vékonyabb helyeket más oldalról elvágott húsdarabkákból kiegészítjük. Most készíts a csontokról lehámozott húsból, a májából, borjúhúsból, kevés zsemlyekásából, csontvelő vagy szalonnából, finom füvekből vagy más fűszerekből és sóból törött és átszűrt (fast) vagdalékot. E vagdalékkal a bőr megtöltendő, mely a hátán összevarratik. Ezután takard be szalonnaszeletekkel és süsd meg, vagy csavard a galantine-t vászonba és kösd be hálómódon spárgával és párold meg szalonnára téve gyökerekkel, kis hulladékkal és lével. Ha egy spékélő-túvel megszúrod és az könnyen kihúzható, megtudjuk, hogy megfőtt. Minden ily módon készített szárnyas állat hidegen fölszeldelhető. Ezen étket télen cserépedényben, borjúlábakból készített kocsonyában és fölolvasztott írósvajjal befödve — ujjnyi magasságra — több hétig el lehet tenni.

501. Gateau özvállból.

Két özvállról vagy másféle kisebb darabról a bőrt eltávolítjuk, csontjait kiszedjük és vagdaljuk apró darabokra. Most 1 petrezselymet, 1 sárgarépat, 1 fej vöröshagymát, 3 csiperkegombát, 28 deka szalonnát kis darabokra kell vágni, adjunk hozzá kevés fehér borsot, szegfűborsot, néhány babérlevelet, 3 fenyőbogyót, takarjuk be és pároljuk addig, míg a gyökérfélék barna színt nyertek, ezután tegyük bele a húst, egy pohár vörösbort, kétannyi levest vagy húskivonatból egy oldatot, sózzuk meg és hagyjuk jó puhára párolni; ha kihült, törjük az egészet egy mozsárban össze, mire szitán átszűrjük. Most vegyünk egy kisebb fajtájú lúdmáját, 15 deka szalonnát, 15 deka füstölt nyelvet, 1 szarvasgombát, vagdaljuk apró kockákra és keverjük hozzá. Rakjunk egy kasztról fenekére vékony szalonnaszeleteket, töltsük meg a keményen belenyomkodott vagdalékkal, föléje ismét szalonnaszeleteket és fődjük be záró fődéllel. Tegyük a kasztrólt vízbe és hagyjuk egy óráig sütés végett a sütőcsőben; csak akkor szabad kiborítani, ha már egészen kihült. Ezen étel télen hosszabb időre is eltehető és 24 adagot szolgáltat.

502. Vadsertéshús készítése.

A vadsertéshúst főzd meg sós vízben, tégy közé fűszert, ecetet, citromhéjat és hagyd puhára főni. Ekkor készítsd egy tála, önts alá levéből, rakj a tetejére citromszeleteket és adj mellé ribiszke- vagy csipke-befőttet.

503. Vaddisznó szügye.

A vaddisznó szügyét, amely már pácban volt, tedd föl egy lábasba kevés zsírral, mindenféle gyökérrel és hagymával; hagyd puhára párolni és megbarnulni, ezután ereszd föl egy pohár erős vörösborral, egy kevés ecettel és tejjöllel; adj hozzá citromhéjat és egy kevés levest s hagyd ezzel összeforlni. Tálaláskor a szügyet vágd szeletekbe és a lével add föl.

504. Vaddisznó-filé.

Végy egy szép darab pácolt vaddisznócombhot és szelj belőle vékony szeleteket; verd símára és süsd meg. Ekkor csöpögtess reá citromlevet és egy kevés francia mustárt. Add föl párolt gombával és vajás tésztából készült apró pástétomocskákkal.



NYOLCADIK SZAKASZ.

HALAK

és más víziállatok becsinálva, süelve, hidegen stb.
elkészítve.

505. A halakról általában.

A halak használatig vízben hagyandók, a nagyokat néhány napig hideg helyen hagyhatni, de ezeket is előbb fölbontani és megsózni kell, mielőtt hidegre tesszük. Állóvízi halak, mielőtt megöletnek, néhány napra folyóvízbe adasanak, hogy sárszagukat elveszítsék, vagy három napra friss forrásvízbe, melybe söt és vörösborban áztatott árpát tesszünk. Ha halvért leveshez vagy mártáshoz veszünk, a halak leszúrandók, egyébként a fejre alkalmazott ütéssel szokták megölni.

A pisztrángot stb. effélét ha megöljük, csak a nyakuszonynál kell tartani, hogy a bőrét meg ne sértsük. A hasát hosszában kell fölvágni, ebből a belet óvatosan kiszedni, hogy az epe épen maradjon és adjuk vagy vízbe, vagy nedves deszkára, ha a halat kékre párolni akarjuk, hogy a nyák el ne vesszen. Egészen vagy darabokba vágva többször friss vízbe adjuk, miáltal a hús velősebbé válik. Epe és belek eldobatnak, a többi belekéből (vese), kivált a pontyéból, barna levest készítünk, ehhez a halfejet is vesszük. Ha a halat pikkelyeitől letisztítjuk, azt deszkára tenni, farkánál tartani és a kés élével a fej felé vakarni kell, míg köröskörül a pikkelyek eltávolítottak. Azt a halat, mely leforrázandó, a lepikkelyezés után többé mosni nem szabad. Sulló- és sügértől a pikkelyeket reszelővel eltávolíthatni, vagy a halat leforrázni és levakarni kell. Nagy halak nagyon lassan főzendők.

A galóca és csuka igen kedvelt asztali halmemek és sokféleképpen főzhetők, minthogy szálkáik könnyen elválaszthatók. A csuka és menyhal mája kitünőeledelt képez.

Hogy a bőrt a halakról könnyebben levakarhassuk, azokat néhány percre forró vízbe, azután hidegbe kell adni. A süllőt, amint megöltük, egy órával később igen hideg vízbe, vagy besózva éjjelre hideg helyre kell adni, hogy húsa könnyen szét ne essék. Tengeri vagy más halakat, melyek hosszabb útra besózva lettek, néhány órára vízbe kell tenni, hogy a sót kiszíjja és a pikkelyek könnyebben eltávolíthatók legyenek.

Friss angolnát kendővel kell tartani, hogy leölhessük, különben kisiklik. Hogy a bőrt lehúzhassuk, meleg hamuba adjuk, forgassuk minden oldalon, vegyük ki onnan durva kendővel és vonjuk a bőrét könnyedén le. Kis angolnákról a bőrt nem kell lenyúzni. Sütéskor és kékre főzéskor a bőr rajta marad és csak a nyákosat előbb homokkal, azután sóval kell jól ledörzsölni és tisztára megmosni, mielőtt meleg ecettel leforrázzuk. Ecetezett (marinírozott) angolnának a bőrét le kell húzni, ami azonban nagyon könnyen történik.

Besózott heringnek a fejét és farkának egy részét kell levágni.

Ha pikkelyeit levakartuk, egy ideig édes tejben hagyjuk, hogy az éles sós ízét elveszítse, csak ezután mosatnak ki. Némely használatra a bőrét le kell húzni.

Ecetezett szárdellákról a bőrt a pikkelyekkel együtt kés-sel levakarjuk és a középső szálkát a fejfelé és uszonnal együtt leoldjuk; ha nagyon csípősek, kimossuk.

Füstölt halak forró vízbe adatnak, míg megmelegednek, — ezután a bőrt le kell húzni.

506. Leforrázott halak.

Kékre párolásra oly halak alkalmasak, melyek csak igen apró pikkelyűek. Ilyenek: a pisztráng, lazac, szemling, csuka, sügér, menyhal, angolna stb. más hal. Ezek is csak akkor nyernek szép kék színt, ha utolsó pillanatig használat előtt élve hagyjuk és csak akkor öljük meg, mikor a pác már forró. A deszkát, melyen a halak felhasíttatnak, friss vízzel jól megáztatni kell, hogy a nyák a bőrről le ne töröltessék, ezek, anélkül hogy kimossuk, egy tálba vagy oly edénybe adandók, melyeken semmi csorba sem található, háttal felfelé irányítva. A pisztrángok vagy más apró halak sűrűn egymás mellé rakatnak, sóval behintetnek és meleg, erős bor-ecettel fölöntetnek, mitől a bőr megkékül, ezután a meleg páccal, és $\frac{1}{4}$ óráig befödve hagyandók. Ezen pác ily módon készül: Főzzünk sós vizet ecettel, vegyítsünk hozzá vöröshagymaszeletet, petrezselymet, babérlevelet, magyarborsot és kiválasztott diót (minden pisztrángra egy diót számítva), ez a kékre színezést előmozdítja. Ha a pác $\frac{1}{4}$ óráig állva hagyatott, ismét forróvá tesszük, mire újonnan a pisztrán-

gokra öntjük és ezen le- és fölöntést háromszor ismételjük meg, míg a szemek mint fehér gyöngyök kimerednek, annak jeléül, hogy a halak már megfőttek. Melegen tálaltatnak és kihülésre félreteendők.

Nagyobb hallal, pl. csukával, galócéval stb. szintén oly óvatosan kell bánnunk, nem mossuk, még ha lepikkelyeztük se, és csupán az uszonyainál kell megfogni, anélkül hogy a bőrért megérintenők, ha egy halkádnak a széleire fektetjük. Hogy azon könnyebben megtarthassuk, áztatott túldarabbal odaköthetni. Középnagyságú halakat hajlítani is lehet, hogy kerek edényekben is főzhessük, mialatt farkát egy tüvel és cérnával a szájához megerősítjük. A megszózott halat forró borecettel és oly páccal (fentebbi módon) öntözzük, 1 kilogramm halhoz 4 kanálnyi sót számítunk. Amint a lé a hallal ismét fölforr, az edényt egy keveset visszahúzzuk, mert ha nagyon forr, a hálnak bőre és húsa elszakad. Hogy azonban a hal belül is megfőjön, a halat annyi ideig kell betakarva hagyni, míg szükséges, hogy szemei kimeredjenek.

Ha esetleg nincs oly nagy edényünk, amilyen egy halhoz szükséges, akkor azt széjjelvágjuk — és főzés után a tálon összeillesztjük, mintha egész lenne, néhány fapecekkal összetűzdelve, hogy egyarányos maradjon, ezután a bőr szakadásait zöldpetrezselyemmel, vagy ha a hal hideg, ászpikkal betakarjuk, mit díszítményként úgy is felosztanunk kell.

A lazacot vagy más nagyobb halat hosszában kell széjjelvágni, mire 4 ujjnyi széles darabokra metszve beszózdó, azután főzzük meg felényi vízzel és felényi borral, kevés írósvajjal, 2 vöröshagymával, egész szegfűvel, 1 babérlevéllel és 1 zsályalevéllal. Ha $\frac{1}{4}$ óráig állva hagyjuk, a haldarabokat tálra rakjuk, locsoljuk meg ecettel, a léből egy merítőkanálnyit a tálba adunk és mártalékot egy csészében hozzá. — A viza, harsa stb. leforrázásánál a vöröshagymát szegfűszeggel tűzdeljük, bort és majoránát is veszünk hozzá.

A *pikkelyezett halat* savanyított, gyökerekkel és fűszerekkel vegyített sós vízben főzzük úgy, mint a kékre forrázottat, de ecet nélkül, ha meleg halmártalékot adunk hozzá.

Ecettel és olajjal. A léből melegen kiszedett, kékre párolt vagy egyszerűen főzött halat hátával fölfelé egy tálra rakjuk, petrezselyemzöldjével díszítjük és ecettel, olajjal, sóval és borssal földadjuk.

Hideg mártalékkal. Meleg halat tojással, szárdellával, citromszeletekkel stb. effélével körülkarimázhatni és hozzá hideg tojást, füveket vagy káprimártást adhatni.

Meleg mártalékkal. Díszítsünk egy melegen a forróvízből kivett halat a tálon petrezselyemmel, vagy karimázzuk körül karfiollal és adjunk melléje ecetet és olajat.

Egy tálra melegen kirakott, kékre párolt vagy ecet nélkül főtt, meleg írósvajjal fölöntött halat kis burgonyával

körülkarimázzuk, vagy finom főzelékkal à la jardinière, vagy zsírral fonnyasztott zöldborsóval, rákfarkacskákkal, töltött csiperkegombával stb. és adjunk melléje vegyített füvekből készített mártást egy külön csészében.

Vagy karimázzuk a halat rizspitével, rákcolbászkával, karfiollal, rántott békacombbal stb. és adjunk hozzá *csiperkegomba-* vagy *francia mártást*.

A fölöntendő írósvajba petrezselyem helyett finomra vagdalt petrezselymet citromlével vagy szárdellával vehetni, burgonyával körülkarimázni és tejfölmártást hozzá találni.

507. Halpaprikás szegediesen.

A halpaprikáshoz többféle halat: kecségét, potykát, harcsát kell választani, ha azt akarjuk, hogy ízletes legyen; ezeket meg kell tisztítani, megmosni és aztán fölbontani. Vérért egy tálba kell eresztetni, a halat darabokba vágni és a vérével együtt bográcsba vagy lábasba tenni és annyi vizet ráönteni, hogy a halat ellepje; ekkor tűzre tenni s ha fölforrt, karikába vágott vöröshagymát, sót és paprikát rászórni, ezzel fölrázva, egy óráig forni hagyjuk, de kavarni nem szabad, csak fölrázni, hogy a haldarabok egészben maradjanak. Ezen halpaprikást hosszú lével kell hagyni; ha a hal bográcsban főtt, azzal adjuk föl az asztalra, a bográcsot fából készült koszorúra állítva s belőle a háziasszony szedjen minden vendégnek néhány darabot a tányérjába. Ha halászosan kívánjuk a halpaprikást főzni, akkor a szabadban a földre kell tüzet rakni, mire a szolgafát állítjuk, melynek tetején egy vashorgonynak kell lenni, amelyre a vasbográcsot akasztjuk és a föntebb írt mód szerint azt elkészítjük.

508. Halpaprikás más módon.

Két vagy három halat ha megtisztítottál, darabokba kell vágni. Azután vöröshagymát zsírban megpirítani, ebbe egy kanál paprikát kavarni és azt vízzel fölereszteni. Ha fölforrt, bele kell rakni a halat, besózni és főni hagyni egy óráig; többször föl kell rázni és ha megfőtt, föltálalni.

509. Kecsege frikasszírozva.

Olvasszunk föl egy darab írósvajat, tegyünk hozzá egy kanál lisztet s ha megpirult, tegyünk még bele egy négy részre vágott vöröshagymát, kevés citromhéjat, azután pedig eresszük föl borsólével, mellyel jól befőzendő. Már most vegyítsük egy citrom levét hozzá és ebben az így elkészült vegylében hagyjuk a kecségét főni, de úgy, hogy szét ne omoljék. Mielőtt a kecségét az asztalra adnók, egy bögrébe két tojás sárgáját szükséges ütni, habarjuk jól össze, a fön-

tebbi levet pedig öntsük rá, s miután izzó tűznél folytonos keverés közt sűrűdni kezd, a tálba kitálat kecségére kell önteni és rögtön föladni.

510. Kecsege forrázva.

Ha tiszta a kecsge, sózd be és hagyd egy óráig állni. Ekkor tégy föl egy hosszú cseréptepsibe felényi vizet és felényi ecetet, tégy bele karikába vágott répát, gyökeret és hagymát, szemes borsot és kevés citromhéjat. Ekkor tedd bele a besózott halat egészben s hagyd benne megfőni; ha megfőtt, tedd tálra, a levéről szűrj rá egy keveset, hints tetejére reszelt tormát és add föl. E forrázott halat lehet hidegen is tormával vagy ecettel és olajjal föladni.

511. Kecsege kocsonyázva.

Ha egy szép kecsget megtisztítottál, sózd be egészben és főzd meg úgy, mint a forrázott kecsgenél említettük. Ha a hal már megfőtt, tedd szépen hosszú tálra és hagyd kihűlni. Ekkor a hal levébe két egész tojást kell ütni és kevés vizahólyagot vagy gelatint tenni. Ezzel még egyszer föl hagyod forrni; ekkor egy asztalkendőt egy fölfordított szék lábára kötsz és ezen a hal levét átszűröd. Ha ez megtörtént, a lének felét a halra, másik felét pedig formába kell önteni. Ekkor hideg helyre vagy jégre teszed, hogy a kocsonya a halon megkeményedjék. Ha a halat föladod, olajbogyóval (olivával) és a formában lévő kocsonyával, melyet szögletes darabokra kell vágni, a hal körül díszítésül rakva föladod.

512. Kecsege majonézzel.

A kecsget megfőzöd a fönt említett mód szerint. Ha megfőtt s szálkájától és bőrétől megtisztítod, tedd nagy, hosszú tálba és tedd a hidegre. Azalatt készíts a hal levéből majonézt. Végy $\frac{1}{2}$ liter átszűrt hallevet, tégy hozzá 12 tojás sárgáját, tedd föl a tűzre és a habverővel verd mindaddig, míg az fölforr. Ha fölforrt, vedd el a tűztől és ismét kavard, míg tökéletesen ki nem hült. Meghűlvén, oly kemény lesz, mint a máj; ekkor a halra szépen rákened, hogy az egész hal be legyen borítva, csak a fejét és farkát hagyod tisztán. Díszítsd föl a halat főtt tojással, kocsonyával (aszpik), salátával, vörösrépával, uborkával, a kecsge fejét pedig virággal.

513. Kecsege majonézzel franciásan.

A kecsget a halkocsonya szerint megfőzöd, szálkájától és bőrétől megtisztítod. Tedd egy nagy tálba és úgy hideg helyre. Azalatt készíts majonézt a következőkből: Végy egy

szűk fenekű tálba egy csipet finomra tört sót. Ehhez végy hat nyers tojás sárgáját, önts belé egy evőkanálnyi finom táblaolajat és ezt egy főzőkanállal kavard el jól. Ha már sáma, önts hozzá ismét egy kanál olajat, úgy hogy a hat tojásba folytonos kavarás közt negyedikkilogramm finom folaolajat kanalanként keverj. Végy egy kanál ecetet, ezzel ismét kavard símára és ekkor tedd félre, míg az megkeményedik; mert épp oly sárga és kemény lesz, mint a koch. Ekkor szépen kend egy késsel a már meghűlt halra. Díszítsd föl főtt tojással, melyet hosszában kettévágysz és azt a hal körül állítod. Aztán végy kockába vágott kocsonyát (aszpikot), olajbogyót (olivát), szárdellát megtisztítva, kétfelé hasítva és gömbölyűre összetekerve, káviárral és csíkokra vágott vörösrépával, karikára vágott savanyú uborkával. Mindezekkel ízlésesen föl kell a halat díszíteni, de úgy, hogy a hal feje egészben maradjon, melynek díszítésére néhány szál virág vagy zöld levél szolgál.

514. Kecsege kirántva.

A megtisztított kecségét három ujjnyi széles darabokba kell vágni, besózni és a sóban egy óráig állni hagyni. Ekkor hengerítsd liszttel kevert zsemlyemorzsába, tégy föl vaját vagy zsírt tepsiben bőven, és ha forró, süsd ki benne a halat szép pirosra és add föl zöld salátával.

515. Potyka szalonnával.

A potykát, ha meg van tisztítva pikkelyeitől, meg kell mosni, fölbontani és vérét fölfogni egy tálba. A halat föl kell vágni darabokba és sós vízben megfőzni. Ekkor egy darab szalonnát kockára kell vágni, azt vöröshagymával megpirítani, kevés paprikát belekavarni, tejföllel és a hal levével fölereszteni. Ha fölforrt, belerakjuk a halat, benne egyet forni hagyjuk és a lével föladjuk.

516. Potyka kékre főve.

A megtisztított potykát föl kell szeletelni, besózni és egy ideig sóban hagyni. Ekkor tégy bele kerekre vágott gyökeret, hagymát, répát, szemes borsot, kakukfüvet, citromhéjat; tedd bele a halat és főzd meg. Ha megfőtt, rakd tálba, hagyd kissé kihűlni, ékesítsd petrezselyemzöldjével és add föl ecettel, olajjal.

517. Potyka sóskamártással.

A megtisztított potykát vágd be ujjnyi széles bordákba, anélkül, hogy átvágnád. Sózd és dörgöld be vajjal; aztán

tégy egy tepsibe rostélyt, tedd rá a halat, tégy rá írósvajat, tedd be a sütőbe, gyakran locsolgasd a vajjal és ha megsült, tálald meg és öntsd le sós kamártással.

518. Potyka à la Chambord.

Végy jókora potykát és tisztítsd meg beleitől a kopolyúkon át, ezáltal a hal alakja nem szenved változást; fűzd fel fejénél fogva és főzd fűszerrel és vörösborral; az ángolna húsából, gombából (léghelyesebben szarvasgombából) és rákfarkakból készíts vagdaléket; készíts továbbá a ponty ikrájából, rákokból, szarvasgombából és nagy csiperkegombából mellékletet; miután a potyka megfőtt, engedd róla a folyadékot lecsöpögni és azután pirítsd meg egy kevésbé a csőben; a hal főzése után fönmaradt folyadékot törd át szitán és sűrűsítsd azt; tégy hozzá egy liter barna mártást; sűrűsítsd meg újra és törd át újra a szitán. Tálalás végett készíts a tál fenekén rizsből egy réteget, melyre a hal helyezőndő; a mártással áztasd meg a vagdaléket és rakd azt a rizs közé; a készített melléklettel pedig környezd a potykát; végül rákból, szarvasgombából és csiperkegombából készíts el 4 apró földiszített tűt, melyek a halba illesztendők. A fölös vagdalék külön föltálalható.

519. Potyka fasírozva.

Egy nagy megtisztított potykát sós vízben meg kell főzni egészben. Szedd le a húst a csontokról, hogy váza a fej és farkkal egészben maradjon; az így leszedett húst tisztítsd meg szálkáitól; ekkor áztass meg egy zsemlyét tejben, ha megázott, csavard ki és a hal húsával vagdald meg apróra. Ekkor kavard belé öt tojás sárgáját, tégy bele sót, borsot, mindezt kavard el jól, aztán törd át szitán; tedd ekkor a vázát, melyen még rajta van a fej és fark, a tepsibe, kend rá a fasírozott halat, úgy hogy a hal előbbi alakját visszanyerje. Hasát lehet rákfarkakkal vagy szarvasgombával idomítani. Ekkor az egész halat fölvert tojással kend be és vékonyra nyújtott írósvajas tésztából gyűszűnyi nagyságú karikákat vágss és ezeket, mint a pikkelyek szoktak lenni, a halra rakod. Tejföllel megkened, a sütőben kisütöd. Ha föltálalod, savanyú tejfölös mártást adj mellé.

520. Potyka kirántva.

A megtisztított potykát vágd szép vastag szeletekre, sózd be és hagyd egy óráig sóban állni. Ekkor liszttel vegyített zsemlyemorzsába hengerítsd és forró zsírban süsd ki pirosra. Ily módon lehet mindenféle halat kisütni és befőttel vagy zöld salátával föladni.

521. Potyka marinírozva.

A potykát fölszeled és besózod, liszttel vegyített zsemlyemorzsába hengeríted és forró zsírban kisütöd. Tedd egy mély tálba, forralj föl fele vizet, fele ecetet, tégy bele vöröshagymát, borsot, citromhéjat, sót, babérlevelet, hagyd jól fölforrni, öntsd a kisült halra, takard be és hagyd így kihűlni. Ha föl adod, adj mellé ecetet és olajat. Így leforrázva a halat, el lehet tartani hetekig.

522. Süllő vajjal és burgonyával.

Ha a süllőt megtisztítottad, barázdásan vágd be ; aztán vágd föl három ujjnyi széles darabokra, sózd be, hagyd egy óráig abban állni ; főzd meg sós vízben ; ha megfőtt, szedd ki tálra, hintsd meg finom zsemlyemorzsával s adj a hal körül vajban pirított burgonyát.

523. Süllő szárdellával.

Végy egy szép süllőt ; ha meg van tisztítva, vágd meg bordákba, sózd be, dörzsöld be a vágásokat kívül és belül finomra vágott szárdellával ; tedd egy tepsibe, tégy rá vajot ; ha megsült, add föl szárdellamártással.

524. Süllő majonézzel.

A süllőt megfőzöd sós vízben ; ha megfőtt, tedd hosszú tálra és hagyd kihűlni. Ekkor készíts majonézt (készítésmódját a hideg mártások közt megtalálod), kend ezt a halra szépen egy késsel és ékítsd föl főtt tojással, szárdellával, melyet előbb meg kell tisztítani, szálkáját kivenni és össztekerve fölrakni. Uborkaszeletekkel, vörösrépával lehet díszíteni ; a süllőnek fejét virággal lehet ékesíteni.

525. Süllőbecsinált.

Ha a süllőt tisztára megmostad, vágd föl apró szeletekre és sózd be. Ekkor reszelj meg egy darab sárgarépát, gyökeret, kalarábót, készíts fehér rántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl vízzel, fedd bele a reszeltet, tégy bele ecetet, tedd bele a halat és főzd meg puhára.

526. Süllő mustárral.

A süllőt megfőzöd sós vízben ; ekkor vedd ki és tedd tálra, öntsd le mustárral és hidegen add föl.

527. Haresa káposztával.

A harsát szeletekre kell vágni és besózni. Azalatt tegyünk föl főni savanyú káposztát ; aztán készítsünk vékony rántást vöröshagymával, keverjük bele egy kanál

esőrmepaprikát, eresszük föl a káposztával, úgy hogy hígas maradjon ; hagyjuk jól elforrni ; ekkor a halat kell berakni és jó háromnegyed óráig benne főni hagyni.

528. Haresa kirántva.

A haresát szeletekre kell vágni és besózni, aztán liszttel kevert zsemlyemorzsába hengeríteni és forró zsírban kisütni. Főtt tojással megrakott fejes salátával szokás föladni.

529. Haresa káprimártással.

Szép szeletekre vágd a haresát és kirántod, mint az fön-
tebb írva van. Ekkor tégy föl tejfölt, tégy bele vágott káprít,
sót, citromhéjat, kevés zsemlyemorzsát s hagyd összeforrni.
Ha a halat föltálad, öntsd rá a káprimártást és citrom-
szeletekkel add föl.

530. Haresa spékelve.

A haresát ha besóztad, tűzd meg négy sorjában finomra
vágott szalonnával ; ekkor hagyd a sóban állni egy óráig.
Ezalatt tégy egy lábasba szalonnaszeleteket, petrezselyem-
zöldjét, mogyoróhagymát, szemes borsot, fél liter fehérbort,
ugyanannyi vizet ; tedd bele a halat és hagyd letakarva
főni ; ha megfőtt, vedd ki a haresát. Ezután hagyd a hal
levét addig forrni, míg fele elfőtt, ekkor törd át szitán, szedd
le a zsírját, tedd bele vissza a halat s hagyd újra beforrni
és e mártással tálald föl.

531. Haresa paprikásan.

A haresát magában épp úgy lehet elkészíteni, mint az
507. alatt megírva van.

532. Menyhal süelve.

Egy szép menyhalat vágj szeletekbe, sózd be, hagyd egy
óráig sóban állni, hengerítsd liszttel kevert zsemlyemorzsába,
süsd ki forró zsírban vagy vajban és főtt gyümölcsel add föl.

533. Menyhal citrommártással.

A menyhalat megsütöd, mint föntebb említve van. Aztán
tégy a tűzhöz tejfölt, tégy bele finomra vágott petrezselyem-
zöldjét, egy citrom levét és ennek héját, zsemlyemorzsát, sót
és hagyd fölforrni. Tedd a kisült halat tálba, öntsd rá a mártást
és díszítsd citromszeletekkel.

534. Szalonnás csuka.

A csukát, ha tiszta, fölszeled darabokra ; ekkor tégy egy
bográcsba vagy lábasba hosszú szeletekre vágott szalonnát

és pirítsd meg sárgára ; ha ez megtörtént, szedd ki a szalonnát, tégy a zsírba hosszúra vágott vöröshagymát, pirítsd meg, tégy bele egy kanál csörmepaprikát, só, ekkor tedd bele a halat és tölts rá annyi vizet, hogy ellepje és hagyd forni, míg a hal megfőtt. Ha föltálad, rakd a pirított szalonnát a tetejére.

535. Csuka tejfölös tormával.

A már tisztán elkészített csukát be kell sózni és egy óráig félretenni. Ezalatt tégy egy lábasba felényi vizet s felényi ecetet ; tégy bele gyökeret, répát, vöröshagymát, borsot, babérlevelet, főzd meg benne a halat puhára ; ekkor készíts tejfölös tormamártást ; egy darab tormát meg kell reszelni, azt egy negyed liter tejföllel és két kanál liszttel jól elkavarni s a hal levéből fölereszteni. Tégy bele kevés cukrot, só ; ha fölforrt, szedd ki a csukát tálba, szűrd rá a tejfölös mártást és add föl.

536. Csuka szárdellával.

Egy szép nagy csukát, ha meg van tisztítva, be kell egy ujjnyira vagdosni, kívül-belül besózni és egy órára félretenni. Ekkor nyole darab szárdellát finomra kell vágni, a halat bordái közt és belül vele jól bedörgölni. Ekkor tégy egy tepsibe keresztbe vékony cöveket, tedd rá a halat, kend be tejföllel, hintsd meg zsemlyemorzsával, tégy hozzá zsírt vagy vaját, tedd a sütőbe s ha szép pirosra sült, add föl. Tégy mellé tejfölös burgonyát.

537. Csuka forrázva.

A csukát forrázva épp úgy kell készíteni, mint a csukát tejfölös mártással, csak hogy ezt hidegen tormával vagy ecettel és olajjal adjuk föl.

538. Csuka sülve.

Egy nagy csukát tisztíts meg, sózd meg és hagyd egy óráig benne. Addig keverj le írósvaját tejföllel, tégy bele finomra vágott petrezselyemzöldjét és vöröshagymát, ekkor tedd a halat tepsibe, öntsd le a lekavart tejföllel és tedd a sütőbe. Sütés közben loesold meg tejföllel, és ha piros, tálad föl, ráöntve e rövid mártást.

539. Csuka kirántva.

A csukát tisztítsd meg és vágd föl három ujjnyi széles darabokra, sózd be ; ha megszikadt, hengerítsd liszttel kevert zsemlyemorzsába és forró zsírban rántsd ki. Földhatod fejes salátával.

540. Csuka osztrigával.

A csukát megfőzöd sós vízben ; ha megfőtt, tedd tálba és öntsd le a következőképpen készült mártással : Fejts ki 16 osztrigát és párold írósvajban, adj hozzá citromhéjat, tejfölt, kevés zsemlyemorzsát, egy citrom levét, hagyd ezt főlforrni, aztán öntsd a főtt csukára és add föl.

541. Csuka tormával hidegen.

Egy szép csukát megtisztítasz és besózod. Vágj petrezselymet, sárgarépát és vöröshagymát karikába, továbbá babérlevelet és szemes borsot ; mindezt tedd egy lábásba, önts rá annyi vizet és ecetet, hogy a halat befődjé ; hagyd ezzel a halat puhára megfőni. Ha megfőtt, tedd egy hosszú tálba és hagyd kihűlni. Midőn föladod, tégy a tál körül reszelt tormát, halkocsonyát (aszpik) és petrezselyemzöldjét. Ecetet és olajat is lehet mellé fölszolgálni.

542. Csuka töltve.

A halról nyúzd le a bőrt s húsát szedd le csontjáról és e húst tedd a deszkára. Ha a hal nagy, úgy egész, ha pedig kicsiny, fél zsemlyét áztass meg. Tégy föl zsírt és bele finomra vágott fokhagymát, petrezselyemzöldjét. Ezután vágd finomra a hal húsát, csavard ki a zsemlyét, ezt is vágd közé s tedd a zsírba a vágott halat és párold meg jól. Ekkor tedd félre kihűlni ; ha kihült és sok a hal, két, ha kevesebb, egy tojást tégy bele és töltsd ezt a csuka bőrébe s varrd össze. Ezután a csuka csontjait, fejét, farkát tedd föl, önts rá vizet, főzd meg, tégy bele petrezselymet, sárgarépát, vöröshagymát, egypár szemes borsot. Ha megfőtt, szűrd le, csinálj vékony rántást, tedd a lébe a töltött csukát és hagyd főni. Tehetsz bele citrom levét vagy ecetet is. Ha megfőtt, öntsd le a lével s add föl.

543. Angolna (Aalfisch) sülve.

A nagy angolnának bőrét kell mindenekelőtt lehúzni (lásd 505. alatt a halakról általában) ; azután az angolnát darabokra szeldeled és besózod. Ha az angolnák kicsinyek, nem kell a bőriket lehúznod, csak besóznod. Ezután egy lábásba vöröshagymát, sárgarépát, petrezselymet, kakukfüvet, babérlevelet, borsot, sót, fűszert teszesz, vörösborral, ecettel és vízzel megtöltöd s az angolnákat ebben főzöd, még pedig jó sokáig, mivel ez minden hal között legnehezebben lágyul meg. Ha végre megfőtt, tálba rakod és hidegen, ecettel és olajjal föladod.

544. Angolna hidegen.

Az angolnának a bőrét le kell húzni és fölszelni vékony szeletekre. Sózd be és rakd sűrűn egymás mellé tepsibe. Önts rá egy pohár bort, tégy rá finomra vágott zöld petrezselymet, hagyd a halat letakarva sülni, forgasd meg, hogy mindkét oldalon szép piros legyen; ekkor rakd az angolnát tálba és öntsd rá saját zsírját s tégy rá citromszeleteket.

545. Pisztráng sülve.

A megtisztított pisztrángokat metéld keresztvágásokkal bordásra, hintsd be sóval s egy ideig hagyd így állni. Ekkor szárítsd le, kend meg írósvajjal, rostélyon süsd meg lassan s káprimártással és citromhéjjal felfőve tálald föl. Az így kisütött pisztrángokat marinírozni is lehet.

546. Kékre párolt pisztráng.

A pisztrángok, melyeket leforrázni akarunk, előbb a vízből ne vétessenek ki, mint midőn használni kell. Ekkor üssük föbe, bontsuk föl s vegyük ki belsejét; mossuk ki gyorsan tisztára, hogy vére kifolyhasson s ezután fecskendezzük be jó borecettel. Már most vegyünk felényi vizet és felényi ecetet s tegyünk hozzá sót, vöröshagymát, habérlevelet, citromhéját és kevés egész magyarborsot, mindez hadd forrjon föl; amidőn pedig forr, a pisztrángot tegyük belé és benne fölforralandó; ezután vegyük el a tűztől s ha még egyszer friss borecetet öntöttünk hozzá, a pisztrángot fődjük be, mi után tetszés szerint hidegen vagy melegen adható asztalra. Ha hidegen adjuk, ekkor forratában kell meghűlni hagyni és ecettel, olajjal az asztalra föladni.

547. Rántott pisztráng.

Apróbb pisztráng, mely nem annyira alkalmas főzésre, 15—18-ával rántott potyka módjára, de egészben elkészíthető. Azután zöld petrezselyemmel és két fél citrommal föltálalható.

548. Rác-hal készítési módja.

Végy egy szép nagy potykát, tisztítsd meg, vágd ketté gerince hosszában jól sózd meg. Tégy ezután emailírozott tepsinek fenekére két ujjnyi távolságban egymástól tiszta fenyő-pálcikákat. Most a halfelek felső, meg nem metszett oldalát egy ujjnyi távolságra egymástól keresztbe vágd be, de úgy, hogy azért az egész egyben maradjon; erre oly hosszú szalonnaszalagokat, mint amilyen széles a hal, mártsd be paprikába és sóba s fektesd be egyenkint e haránt bemetszéseibe. A halfeleket egymás mellé a tepsifene-

kére tett fenyőpálcikákra fektesd le s reájok kerek szeletekbe vágott vöröshagymát, egyes szalonnadarabkákat s kis paradicsomszeletekéket rakosgass, az egészet paprikázd meg, önts reá bőven tejfölt s süsd ezt körülbelül egy óráig s mielőtt betálalod, még kevés tejfölt tégy hozzá s kissé újból melegítsd, de úgy, hogy be ne száradjon s betálalva is lében ússzék a hal.

549. Fogas mártással.

Minden halnál megkívántatik, hogy frissiben használtassék föl. Csak a fogasnak kell pár napig hideg helyen állni, mielőtt elkészítenők. Ekkor meg lehet tisztítani, fölbontani és megmosni; ha fölszelted, megfőzöd sós vízben, melybe kevés ecetet kell tenni. Készíts fehér mártást írósvajjal, ereszd föl a hal levével, tégy bele sáfrányt, szerecsendióvirágot, citromlevet; ha jól elforrt, keverj bele négy tojás sárgáját; ekkor öntsd a mártást csészébe, a halat tedd hosszú tálra, ékesítsd a tál szélét citromszeletekkel és petrezselymzöldjével, öntsd rá a fehér mártást és add föl.

550. Magyar fogas.

Miután a hal több napig a jégen feküdt, lepikkelyeztetik, megtisztítatik s jól megsóztatik; erre uszonyai spárgával megkötöttvén, heverni hagyatik. Egy órával a használat előtt kösd meg a halat egy e célra különösen használt keretbe, tedd forró sós vízbe, melyet néhány csepp tárkonyecettel föleresztettél s főzd. A hal levével keverj föl egy finom vajmártást s forrald föl kevés szerecsendióvirággal. Azután habarj föl öt tojás sárgáját egy citrom levével s az érintett vajmártással úgy, mintha sodót csinálnál s öntsd a mártást a csészébe. A halat tedd el tojásdad táalba, vedd a spárgát le, szegélyezd körül petrezselyemmel s add fel mártással. (Ez utóbbit külön csészében.)

551. Lazac mártással.

Egy jókora, 5—6 kilós lazacot tisztíts meg pikkelyeitől, azután a kopoltyúk aljától kezdve vágd szét egyenlően vastag szeletekre, melyek most a belektől megtisztítandók, helyezd el azokat serpenyőbe, sózd meg kellőleg, önts hozzá kevés vizet és engedd mintegy 25 pereig a sóban ázni. Tölts meg háromnegyed részében a hal arányához alkalmazott halas serpenyőt húslével és fehérborral és forrald föl a levét. Tizennyolc perccel előbb, hogysen a halat föltálalod, helyezd el a lazacszeleteket rostélyra és azzal mártsd a forró lébe; engedd 5—6 pereig forrni, azután tedd el a halas serpenyőt az erős tűzről, de hadd oly meleg helyen, hogy tovább buborékokat vessen, de ne forrjon. Emeld ki ezután a rostélyt

a léből, engedd róla a folyadékot lecsepegni ; helyezd el a lazacot szalvétával leborított tálba természetes alakjában összerakva, megjegyzendő, hogy a fejet és farkat külön edényben kell főzni. Midőn a hal így elkészült, díszítsd föl a tál szeleit zöld petrezselyemmel és kagylókkal, melyekbe húsvagdalék vagy homár-mártás helyeztetett. Közvetlenül a tálalás előtt vond be a halat finoman vajjal és tálalj mellé barna (vagy egyéb alkalmas) mártást.

552. Lazac majonézzel.

Készíts jökora lazacot és főzd erős húslében és fehérborban ; ha megfőtt, hagyd a folyadékban kihűlni ; engedd azután róla a folyadékot lecsöpögni és rakd földíszített talapzatra ; borítsd le a talapzatot szalvétával és környezd azt zöld petrezselyemkoszorúval ; környezd a halat zöld petrezselyemmel, rákokkal és díszítsd föl azt a törökkel, melynek dísze apró rák (ha akad apró tengeri rák) és sült burgonya. A majonézt tálald fel külön.

553. Vegyesek halakból.

Évégre vegyünk többfajta halat, úgymint: esukát, potykát, kecsagét, nyálkahalat (Schleim) és harcsát ; mindannyit tisztítsd meg és fél óráig hagyd sóban feküdni ; ezután vagdald darabokra, s ha egy kis sárgás rántást készítettél, végy hozzá egy fejecske vöröshagymát, mely közepén kétféle vágassék, töltsd félig vörösborral és félig vízzel ; adj ezután hozzá zöld petrezselymet, metélőhagymát, kevés kakukfüvet, citromhéjat és szegfűborsot, ha a leve jól elfőtt, tedd bele a halakat és hagyd lassan jól megfőni. Ha megfőtt, ekkor tálba teendő a hal, leve pedig átszűretvén, de mely jó sűrű legyen, öntessék rá ; a tál karimája körül már most háromszögüre vágott kirántott zsemlyeszeletek rakatnak.

554. Viza sülve.

A megmosott és fölszeldelt vizát sózd meg és hagyd így egy darabig állni. Ekkor szárítsd le, kend be írósvajjal és rostélyon süsd meg ; hintsd be azután zsemlyemorzsával, öntsd le forró vajjal és citromszeletekkel díszítve add föl.

555. Viza forrázva.

Ezt éppen úgy kell készíteni, mint a forrázott kecsagét az 510. szám alatt.

556. Tőkehal (Stockfish) sülve.

A tőkehalat jól ki kell áztatni : ekkor főzd meg sós vízben és ha már puha, szedd ki szálkáját. Ekkor egy asztal-

kendővel töröld meg szárazra, mártsd lisztbe és süsd meg forró vajon szép pirosra. Add föl salátával vagy befőti gyümölcessel.

557. Tőkehal mártással.

Végy néhány darab tőkehalat, melyeknek szálkáik nincsenek ; sózd be és tedd meleg helyre, hogy a só jól átjárja. Ekkor leszűröd a sótól eresztett levét ; mártsd meg fölvert tojásban, aztán liszttel kevert zsemlyemorzsában és forró zsírban süsd ki. Ha föltálad, öntsd le szárdellamártással.

558. Kagyló forrázva.

A friss vízben jól kimosott kagylócskákat tejbe kell tenni, hogy ezt magukba szíva, ízletesebbek legyenek. Ekkor hálóba téve, tartsd forró vízben mindaddig, míg a kagylók fölnyílnak ; ekkor vedd ki a vízből, tisztítsd meg és add föl szárdellamártással vagy mustárral és tégy mellé citromszeleteket.

559. Osztrigák elkészítéséről.

Csak akkor frissek, ha erősen zárva, úgy hogy késsel kell felfeszíteni. Mártalékhoz, ragúk stb.-hez rendszeren teknőjükből kiszedetnek és saját levükkel és citromlével főzetnek. Vagy pedig főzzük meg egészben borral, ezután szűrjük ismét le és vágjuk le fekete szakállukat.

Üres kagylók tisztítása kisebb ételneműek számára. Olynemű osztrigakagylók kiválasztandók, melyek jó mélyek és melyek, ha felállítjuk, egyenesen állva maradnak, ezután meleg vízben kefécskével tisztára megmossuk, hideg vízbe adjuk rövid időre és aztán megszáritjuk. Némely ételhez a síma, fehér tengeri kagyló alkalmasabb. Hasonló teknőket porcellánból kaphatni.

560. Teknősbéka forrázva.

A teknősbékának a teknőn kívüli részeit, úgymint fejét, lábait és farkát le kell vágni és jól kivérezni hagyni ; ezután mosd meg jól és forrald sóval és egy marék szárazborsóval lágyra, fejtsd ki teknőjéből, vedd ki epéjét vigyázva és vágd négy részre. Azután finomra vágott petrezselyemzöldjével és friss írósvajjal készíts rántást, tégy bele párolt zöldborsót, ereszd föl borsó- vagy húslével, rakd bele a teknősbéka húsát, hagyd fölforrni és add föl.

561. Ragú teknősbékákból.

A teknősbékák sós vízben mindaddig főzetvén, míg megpuhultak, a teknők kétfelé töretnek és a békák a teknőből kivétnak ; már most lábaikról s minden részéről a fekete

bőr lehuzatván, beleik és májaik szorgos vigyázattal vétetnek ki, hogy az epe szét ne fakadjon. Ezután a békák négyfelé vágatván, készítsünk kevés írósvajas mártást, mely borsóvízzel lesz főleresztendő. Ezután pároljunk meg írósvajban kevés zöld petrezselymet, 2 deciliter gyenge zöldborsót, tizenkét megapritott esiperkegombát, tizenöt vagy húsz rákfarkaeskát s miután mindez megpároltatott, tegyük a teknősbékákhoz s mind hadd főjön együtt. Mártása csak kevés maradjon, amidőn asztalra főlátható; körülkarimázásnak írósvajas tésztából lehet koszorút alakítani.

562. Békacomb kirántva.

A megtisztított békacombokat sózd be, hengergesd lisztbe, a lisztet rázd le, mártsd habart tojásba, majd zsemlyemorzsába s rántsd ki forró zsírban. Piritott petrezselyemzöldjével ékítve tálald be.

563. Békák petrezselyemmártásban.

Miután a békák kellően megtisztítottak és kiáztattak, első lábaik elvágatván, a két hátulsó lábaik egymásba dugatnak s megsóztatnak. Ezután készítsünk mártást egy darab írósvajból, kanál lisztből és kevés aprított zöld petrezselyemből s miután borsólével főleresztettük, a békákat tegyük bele s ebben fölforraltván, asztalra adhatók.

564. Rákok fasírozva (töltve).

Sóval, zöld petrezselyemmel és kevés köménymaggal főzetnek meg a rákok. Ezután tisztítsuk és hüvelyezzük ki a rákokat. Már most pároljunk meg rizskását írósvajban aprított zöld petrezselyemmel; vágjunk ezután harminc rákfarkat darabokra össze s tegyük hozzá egy kevés sót s hagyjuk kihűlni; már most habarjuk össze egy tojás sárgájával és három kanál tejföllel jól; töltsük meg ezzel a rákhéjat, az alsó, vagyis mellrészét pedig tegyük rá azért, hogy a rák tökéletes ráknak lássék; a rák hüvelyét jól összenyomván s egy tálra tevén, adjunk rá kevés írósvajat. Ezután vagdaljunk kevés zöldpetrezselymet s tegyük egy tálra hat kanál tejföllel, néhány kanál fehér borral, kevés köménymaggal, a rákokat pedig közibe s miután fölforrt, az étel kész.

565. Rák főve.

A rákokat kefével tisztára megmosod. Tégy a tűzhöz bőven vizet, tégy bele sót, petrezselyemzöldjét s köménymagot. Ha forr, tedd bele a rákot, hagyd négy pereig főni, aztán szürd le vizét és takard be tálalásig. Ekkor

tedd a rákokat tálba, de úgy, hogy mind fölfelé álljanak. A levéből egy keveset önts alá és zöld petrezselyemmel ékesítve add föl.

566. Tengeri rákok.

Ha még nincsenek beecettedve és megfőve, mikor veszszük, akkor ecetben és erős sós vízben kell megfőzni.

Melegen. Vegyünk olajat és citromlevet, főzzünk vele petrezselymet, mogyoróhagymát, metélőhagymát és borsot, vágjuk a rákot hosszában két részre, miután ollóit eltávolítottuk, mire a fentebbi mártalékfélét a rák húsos oldalára öntjük, vagy pedig vágjuk darabokra a kiszedett húst, hagyjuk a mártással együtt főni és merítsünk rá többször belőle.

Hideg mártással. Az ecettedett tengeri rákból a húst kivájjuk, ezután összeillesztjük, mintha egyben lenne, vagy pedig szeletekre vágjuk. A testből a barna zsiradékot, a kis húsdarabokat, a tojást és keményre főtt sárgát törjük és szűrjük át, ezután keverjük francia mustárral, citromlével, olajjal, sóval és borssal sűrűs mártássá, melyet a rákhúsrá öntünk. Mustár helyett tárkonyecetet, finomra vagdalt füveket és káprít vehetünk, a tálát pedig tokhalikrával (kaviár) megkent, pirított zsemlyeszeletekkel körülmázzuk.

567. Szárdellavaj.

Ha a szárdellát megtisztítottad, szálkáját eltávolítod. Töröld meg szárazra, finomra vágd meg. Végy hozzá ugyanannyi írósvajat, a szárdellával kavard el jól, tedd egy csemegetálra s adj mellé zsemlyeszeleteket.

568. Szárdellaszeletek.

Zsemlyeszeleteket írósvajjal meg kell kenni. Ekkor a már megmosott és megtisztított szárdellákat vékony, hosszú darabokra vágd föl. Rakd a vajas szeletekre hosszába és keresztbe, hogy ízléses alakja legyen. Rakd a tálba és ékesítsd zöld levelekkel.

569. Kaviárszeletek.

Készíts zsemlyeszeleteket, kend meg írósvajjal, aztán kaviárral s rakd a tálba. Díszítsd a tál szélét citromszeletekkel.

570. Szárdiniák.

A szárdiniákat a bádogszelencékből kiszeded, ízlésesen tálra rakod, az olajat ráöntöd, a tálát körül zöld salátával díszíted.

571. Halsaláta.

Akármilyen leforrázott halnak szálkáit kiszedjük, vagy vegyük egy nagy halnak maradékait és tépjük foszlányokra, tegyük ecetbe és olajba, borsot és sót hozzá s hagyjuk egy óráig benne. A folyadékot hagyjuk azután lecsöpögni, tálaljuk a halat egy lapos tál közepére és karimázzuk tetszés szerint zöld salátával, keményre főtt tojással, aszpikkal és kaviárral. Tálalás előtt öntsük fölibe a következő mártást, melyet ily módon készítünk: Egy friss tojás sárgája, 1 kanál francia mustár, kevés só és finomra vagdalt szárdellák, 1 merítőkanálnyi zöldségcet és 1 teáskanálnyi finom táblaolaj lassan, de jól összekeverendő.

572. Csigák.

A csigák addig ehetőek, míg házukban elzárva maradnak. Megmosatnak és egy óra hosszat sós vízben főzetnek, míg spékeltűvel könnyen kihúzzhatjuk, minek addig kell történnie, míg meleg. Ha későbbre akarjuk felhasználni, fejük és farkuk levágandó s a házuk eldobandó.

Csiga házban. Leszűrve, asztalkendőben tálra adatnak és hozzá savanyú tormát vagy meleg írósvajat citromlével külön megfőzve külön tálalunk.

Töltve. 25 csigához, melyeket főzni és kihúzni kell, körülbelül 5 deka vaját, négy törött szárdellát veszünk; ha elolvadt, vegyünk egy maroknyi morzsát, mogyoróhagymát, petrezselymet, borsot és 2 kanálnyi savanyú tejfölt hozzá. Ebből a kimosott csigaházak mindegyikébe valamit töltünk reá, aztán a kihúzott és megtisztított csigát fedjük be morzsával és adjuk egy kasztróiban a sütőcsőbe.

Fokhagymával. Adjunk a csehpimaszsütőmintá minden mélyedésébe kevés aixi olajat és egy darab írósvajat, kevés fokhagymát és három főtt, kiválasztott csigát, hintsük be zsemlyemorzsával, csöpögtessünk reá zsírt, főzzük a sütőcsőben és tálaljuk savanyú káposztához.

Szárdellával. Melegítsünk tojásserpényőben vaját, adjunk hozzá feldagasztás végett petrezselymet, vöröshagymát és morzsát, ezután finomra vágott csigát és szárdellát s hagyjuk felforrni.

Ecettel és olajjal. A főtt csigák metélt alakban szárdellával, keményre főtt tojással és egy mogyoróhagymával finomra aprítandók, ezután ecettel, olajjal és borssal elkészítetnek.



KILENCEDIK SZAKASZ.

HIDEG, MELEG, TÁL- ÉS APRÓ PÁSTÉTOMOK.

573. Írósvajas tészta, melyet rendszeren pástétomokra használhatunk.

Végy egy fél kiló lisztet, tedd a nyújtódeszkára, csinálj közepébe kezeggel egy gödröt, melybe három tojás sárgáját, három kanál tejfölt teszel, keverd össze, végy hozzá még hideg sós vizet, hagyd oly keménységben, mint a rétes-tésztát szoktuk; ha a tésztát összeállítottad, verd kezeggel addig, míg onnan elválik; ekkor gyúrd össze és tedd félre pihenni: egy félóra múlva nyújtsd ki és tégy közepére fél kiló írósvaját, melyet előbb savójától jól kivertél. A tésztát hajtsd négyrét és nyújtsd ki: ekkor hajtsd föl négy oldalról és hagyd egy félórát ismét pihenni. Így nyújtsd ezt négyszer. Télen készítsd a tésztát hideg helyen, nyáron pedig a pincében vagy korán reggel a hűvösön, hogy az írósvaj meg ne olvadjon kezed alatt. E tésztát használhatod koszorúknak, boritéknak vagy pástétomnak.

574. Hideg lúdmájpástétom.

Végy fél kiló borjúhúst, fél kiló sertéshúst, egy darab friss szalonnát, mindezt vágd finomra, tedd zsíron pirított vöröshagymára, tégy bele sót és fűszert, hagyd párolni, de vigyázva, hogy le ne égjen és hogy szép fehér maradjon. Ekkor törd át szitán, végy egy nagy lúdmájat, melyet előbb ki kell áztatni, szedd le vékony hártáját, töröld meg szárazra, vágd ketté, dugdosd meg tisztára mosott és hosszúra vágott szarvasgombával. Ekkor tégy egy formába, melynek fenekét és oldalát írósvajas tésztával kirakod, finomra vágott szalonnaszeletet és szarvasgombaszeletet, tégy rá a vagdaltból egy ujjnyi vastagon, tedd erre a lúdmájat és ismét a vagdaltból, míg a forma megtelik. Takard be tésztával, borítsd be fődéllel, tégy rá valami nehezéket és lassú tűzön süsd másfél óráig. Ekkor fordítsd ki és hagyd tökéletesen meghűlni. Ha föladod, díszítsd kocsonyával.

575. Fácánpástétom hidegen.

Egy fácánt meg kell tisztítani, fölbontani és derekán átvágni; csontjait kiszedni, mellét és combját vékonyra vágott szalonnával megtűzni. Ekkor készíts töltelékét. Végy egy fél kiló sovány sertéshúst, egy fél kiló borjúhúst, egy negyed kiló friss szalonnát s mindezt vágd finomra; ekkor párold meg finomra vágott vöröshagymát, tedd bele a vagdaltat és a fácán máját, melyet szintén apróra vágd, egy kevés sót, borsot, majoránát, bazsalikomot, hagyd levét jól elforni, hogy sűrű legyen, kavard bele egy áztatott zsemlyét, melyet vizétől jól kicsavartál, egy marék reszelt parmezánsajtot, mindezt keverd össze jól, aztán törd át szitán: ezen elkészült vagdalt feléből töltsd meg a fácánt, varrd össze, tedd a sütőbe és hagyd félig megsülni. Ekkor vedd ki, öntsd a tepsiben maradt levét a megmaradt vagdalt közé. Készíts egy formát, melyet írósvajas tésztával kell kirakni, tégy bele egy ujjnyit a vagdaltból, rá egy sor szeletekre vágott szarvasgombát, tedd rá a megtöltött fácánt és töltsd ki a formát a megmaradt vagdalttal. Takard be tetejét vajastésztával, tedd a forró sütőbe és süsd meg szép pirosra. Aztán tedd hidegre, és ha kihült, add föl cifrázott kocsönyával (aszpikkal).

576. Szarvasgombapástétom lúdmájból.

Aztassunk 2 szép lúdmájat 1 óráig tejben, ezután a nagyobb májnak az egyik felét levágjuk, vegyünk egy kis üveg befőtt szarvasgombát, vágjunk néhány darabot belőlük finom szeletekre, csináljunk a fél májba bevágásokat és rakjuk ezekbe a szeletkéket, a májnak többi részét a szitán áttörjük, ebbe öntsük a szarvasgomba levét és keverjük hozzá a szükséges sót, néhány törött szegfűszeget és mintegy 20 szem törött fehér borsot. Most a pástétommintát félig az átszűrt töltelékkel megtöltjük, erre a csiperkegombáival spékelt májat és végül az áttört májat beletesszük és betakarjuk, ezután tegyük a mintát egy félig vízzel telt fazékba és hagyjuk a sütőcsőben 3 óráig gőzben főni; amint a víz elpárolog, óvatosan utána töltendő, nehogy a víz a mintába hasson. Ha a pástétom kihült, felül tiszta, olvasztott disznósírral megöntözzük, mire azt hűvös helyen több hónapig is eltehetjük. Használatkor a kívánt adagot meleg vízbe mártott kanállal kivesszük.

577. Csirkepástétom.

Készíts írósvajas tésztát, mint az meg van írva a pástétomok alatt, nyújtsd ki félujjnyira és borítsd be egy tállal, melybe a csirkepástétomot akarod tálni. Vágd a

tésztát a tál körül, aztán boríts rá egy tányérral, vágd azt is körül, ezáltal a tésztából koszorúalak lesz, amely akkora, mint a tál. Ekkor kend meg tojássárgájával, rakj rá csillagokat vagy rózsákat, vagy más cifrázatot, miket a tésztából készítesz, tedd a tepsire és süsd meg pirosra. Egy másik kerek tésztát is készíts, mellyel egy levesestányér alját borítsd be és tedd a tányérral együtt a sütőbe megsülni. Tedd a csirkevagdaltat a már említett kerek tálba, rá a kisült koszorút, tedd rá a tetejét, mely a tányér fölött sült és add föl melegen. A csirkevagdalthoz végy két csirkét, melyet meg kell sütni; ekkor szedd le csontjáról a húst és vágd meg apróra. Tégy egy lábásba vajat, szalassz meg benne petrezselyemzöldjét, tedd bele a csirkevagdaltat, tégy rá egy kanál lisztet, egy kanál levest, sót, borsot, hagyd jól összeforrni, ekkor tedd a tálba és takard be a föntebbi vajastésztával.

578. Karfiol-tálpástétom.

A karfiolt, ha meg van tisztítva, szedd le ízekre és főzd meg sós vízben. Ekkor öntsd szitára, hogy vize lecsurogjon, tedd tálba, tégy rá vajat, finom fűszert és rakj a tál körül írósvajas tésztából két sort koszorúba. Önts a karfiolra kevés tejfölt és tedd a sütőbe, hogy megsüljön a tál körül a tészta. Ha megsült, tégy rá még egy kis vajasmártást, tetejére apró borjúszeleteket és melegen add föl.

579. Kis pástétomok lúdmájjal és szarvasgombával.

(Ügynevezett Mouglass-pástétomok.)

30 deka vaj, 56 deka liszt, 2 tojás és 1 deka sóból, 2 deciliter vízzel puha és simulékony tésztát készítünk és egy órán át állni hagyjuk. Ekkor a tésztát elhújtjuk és azzal kitöltjük 18 darab 4 cm hosszú és 5 cm magas forma fenekét és oldalait s aztán azokat liszttel töltvén meg, egy tésztafedelelet teszünk rájuk és megkenvén tojásfehérjével, megsütjük. Mihelyt a pástétomok kisülnek, a tésztafedőt vigyázva levesszük és a lisztet kiöntvén, a pástétomok belsejét kikeféljük, azután pedig kívül és belül megkenvén tojásfehérjével, a kemencében pár perc alatt megszáritjuk és azok belsejét lúdmájjal és szarvasgombával töltjük meg. Ezt sűrített spanyol mártással öntjük le.

580. Pástétom főzeléssel.

A fönt ismertetett mód szerint készíts pástétomokat és töltsd meg azok belsejét főzeléssel; ugyanis spárgát, zöldbabot, zöldborsót párolj meg tejfölös mártással és azt keverd föl, melegen töltsd meg vele a pástétomokat és add föl.

581. Nagy pástétom vagdalttal.

Az írósvajas tésztát nyújtsd ki félujjnyi vastagra ; ekkor boríts egy tálat a tésztára és vágd körül. Tedd tepsire ; készíts egy ív írópapirosból gömböt, tekerd egy asztalkendőbe, tedd a gömböt a tészta közepére, egy másik tésztával borítsd le, nyomd a tészta szélét a tészta lapjához ; ekkor vágj a fánksgaggatóval apró kerekeket a tésztából, rakd a tészta szélére, úgy hogy az egyik kerék a másikat félig ellepje. Ekkor kend meg tojásfehérjével és mérsékelt meleg kemencében süsd meg. Most egy éles késsel vágd le tetejét egy csésze nagyságban és ezen vedd ki az asztalkendőt és papirgömböt óvatosan. Ha a tészta kihült, töltsd bele a vagdaltat, tedd rá tetejét és forrón add föl. A vagdaltat készítsd a csirkepástétom vagdaltja szerint.

Apró pástétomok.**582. Kis pástétomok (au naturel).**

Ötvenhat deka vaj és 56 deka lisztből levelestésztát készítünk fél cm vastagra, abból tésztaszúróval 24 darab 4 és fél cm nagyságú darabot vágunk ki, a kieső részeket ismét összegyűrjük és szintén fél cm vastagra nyújtván, ismét 24 darabot vágunk ki belőle 4 és fél cm nagyságban. Ekkor egy kikent tepsibe rakjuk az utóbb vágott 24 darab tésztát és mindegyikre egy-egy szárnyasvagdalékból készített gombóckát téve, azokat a másik 24 darab tésztával leborítjuk és a pástétomokat egy 3 és fél cm nagyságú tésztaszúró hátlapjával lenyomván és tojásfehérjével megkenvén, élénk tűzön megsütjük.

583. Étvágyfalatok salpikonnal.

E kifejezés alatt »salpikon« egy, szárnyasok és vad- vagy halhús, továbbá szarvasgomba, lúdmáj és csiperkegombából álló és kis négyszögletű darabokra vágott keveréket értünk. Egy levél tésztából 4 és fél cm átmérőjű fogas tésztafúróval 18 étvágyfalatot vágunk ki s azokat bekentjük tojásfehérjével ; aztán egy másik 2 és fél cm átmérőjű síma keretű s előbb forró vízbe mártott tésztaszúróval kisebb tésztadarabokat vágunk ki, melyek pontosan a nagyobbak közepére tétetvén, ugyanúgy formáljuk rájuk a tésztafedelelet is. Az étvágyfalatokat ekkor élénk tűz fölött megsütvén és a fedelet levéve, az étvágyfalatokat megtöltjük salpikonnal.

584. Étvágyfalatok szárnyaspürével.

Az étvágyfalatokat a fentebbi módon elkészítvén, szárnyaspürével töltjük meg.

585. Rizspástétom.

Végy 14 dekagramm rizst, főzd meg levesben, tégy bele egy fej vöröshagymát, hagyd a rizst sűrűre főni; ekkor nyomkodd apró pléhformába, melyet előbb vízzel megnedvesítettél. Hagyd ebben a rizst kihűlni. Fordítsd ki és mártsd meg fölvert tojásban, zsemlyemorzsában és forró zsírban süsd ki. Ekkor vedd ki belsejét, töltsd meg vagdalt hússal és forrón add föl.

586. Sonkaszarvacskák teahez.

Végy 28 deka kemény írósvajat, 42 deka finom lisztet, kevés sót, 4 kanál tejfölt egy sodródeszkára, készíts belőle tésztát, dolgozd meg jól egy késsel, és verd a sodrófával, mint az írósvajas tésztát. A tésztát hagyd ezután hűvös helyen egy óráig nyugodni. Azután oly vékonyra sodortasék, amennyire csak lehet, szúrj ki egy kis fánkszurdalóval lepénykéket, töltsd meg sonkavagdallékkal, formáld kis szarvacskákat, kenjed be tojássárgájával és süsd ki gyorsan. A szarvacskáknak csinos alak adandó, mire hidegen tea mellé asztalra adjuk.

587. Velős-pástétomocskák.

Az írósvajas tésztából szúrj 3 kerek lapot fánkszagatóval, kétfőnek szűrd ki a közepét garas nagyságra és e kis koszorúkat rakd a kerek lapra, hogy karikát formáljon; kend meg tojással és süsd meg. Ha beadod, töltsd meg mind-egyiket borjúvelővagdalttal és melegen add föl.

588. Pástétomocskák vagdalttal.

A pástétomocskákat, mint a velős pástétomoknál megírva van, megsütöd. Végy a töltelékhez egy darab borjú-sültet, tégy egy lábásba vajat, bele finomra vágott petrezselyemzöldjét, a vagdalt húst, két apróra vágott szárdellát, kevés sót és borsot, üss rá három tojás sárgáját, keverd el jól, töltsd meg vele a pástétomocskát s melegen add föl.

589. Halpástétom.

Készíts fehér rántást finomra vágott petrezselyemzöldjével, ereszd föl levessel és tégy bele apróra vágott sülthalat; hagyd jól elforrni. Ekkor tedd a tálba. Tégy a tál körül írósvajas tésztát, mint az a karfiolpástétomnál írva van, csak hogy a tésztát itt előbb meg kell sütni; aztán tálald föl vagdalttal melegen.

590. Rákpástétomkák.

Töltött levélkék. Végy 18 deka lisztet, éppannyi rákvajat, 2 tojás sárgáját, 2 kanál bort, sót és savanyú tejfölt, készíts belőle tésztát, hagyd nyugodni, ezután sodord ki és hajtogasd össze, mint az írósvajas tésztát. Már most sodord ki újra késfoknyi vastagságra, tüzdeld ki fánkszurdalóval, adj az egyik felére rákvagdálékot, a szélit kend meg tojással és takard be a tészta másik felével, miután felül rákvajjal megkenve lett, süsd meg — de nagy melegben.

591. Pástétom élesztőtésztából.

Készíts élesztőtésztát, végy egy jó kanál írósvajat, kavard le négy tojás sárgájával, tégy bele egy kanál élesztőt, egy negyed liter tejet és annyi lisztet, amennyit fölvesz; tégy bele sót, kavard el jól és hagyd megkelni. Ekkor nyújtsd ki vékonyra, töltsd meg vagdalt hússal, tekerd össze kolbászvastagságra és vagdald föl hüvelyknyi széles darabokra; tedd apró formákba, hagyd kelni, aztán süsd meg. Ha megsült, fordítsd ki a formából. kend meg vajjal és add föl melegen.

592. Osztrigapástétom.

Apró pástétomformákat rakj ki írósvajas tésztával, tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni. Aztán párolj meg kifejtett osztrigát írósvajban petrezselyemzöldjével és citromhéjával, tégy bele sót, szerecsendiót, borsot, rá tejfölt, hagyd fölforrni; ekkor töltsd meg vele a kisült pástétomocskákat és add föl.



TIZEDIK SZAKASZ.

KOLBÁSZOK ÉS HURKÁK.

593. Fokhagymás kolbász.

Végy a sertéshús kövérebb darabjaiból, melyeket igen finomra meg kell vágni; ekkor tégy bele só, szegfű- és magyarborsot, igen finomra vágott fokhagymát, vagy csak annak levét, gyúrd a keveréket jól össze, hogy szép fehér legyen, tedd a kolbásztöltőbe és töltsd a tisztára kimosott kolbászbelekre, tedd egy fél órára hideg vízbe, aztán lassú tűzön süsd meg zsírban; ha betálad, adj hozzá mustárt. E fokhagymás kolbászból lehet füstre is tenni, amelynek négy napi füst elegendő; így lehet sokáig tartani. A füstölt kolbászt nem sütni, hanem csak főzni kell és tormával vagy főzelékhez lehet föladni.

594. Citromos kolbász.

E kolbász egészen úgy készül, mint a fokhagymás, csak hogy a fokhagyma helyett citromhéjat tegyünk és ne hagyjuk keményre, hogy sülés közben föl ne repedjen; ha föl-táladjuk, lehet hozzá citromot vagy ecetesuborkát adni.

595. Kolbász borjúhúsból.

A már nem nagyon fiatal borjúnak húsát vágjuk darabosan össze, hogy nagyon száraz ne legyen; vehetsz hozzá sertéshúst is és bánj vele éppúgy, mint az a fokhagymás kolbásznál megírva van.

596. Lúdmájkolbász.

Végy két szép lúdmáját és egy darab sertéshúst, vágd össze apróra, tégy egy lábasba kevés lúdzsírt, párolj meg benne vöröshagymát, petrezselyemzöldjét; tedd bele a vágott

húst és májat s hagyd letakarva párolni, aztán tégy bele szegfűborsot és magyarborsot, sót, majoránnát s keverd el jól ; ekkor adj hozzá a lúd véreből és 3 kanál tejfölt ; ha jól elkeverted, töltsd vékony ürübelekbe, főzd meg vízben és ha kihült, süsd meg zsírban. A sertéshús helyett lehet borjúhúst is használni.

597. Halkolbász.

A-megfőtt hálnak szedd ki a szálkáját és vágd apróra két áztatott zsemlyével és egy fej vöröshagymával. Ekkor tedd tálba, keverj bele egy darab írósvajat, két egész tojást, citromhéjat, borsot, sót és majoránnát s a nyújtódeszkán készíts belőle ujjnyi hosszú kolbászkákat ; mártsd fölvert tojásba, hengerítsd zsemlyemorzsába és forró vajban süsd ki pirosra.

598. Kásáshurka.

Végy egy liter sárgakását, mosd meg tisztára, tedd fölé abált lével és hagyd forrni, de csak úgy, hogy a kása megpattanjon ; ekkor tedd félre hűlni ; azalatt vágj apró darabokra abált sertéspofát, tedd egy tálba, tégy rá a sertés véreből, add hozzá a kását, sót, szegfűborsot és magyarborsot, keverd el jól ; töltsd vastag belekbe, főzd meg az abálólében s ha föladod, forgasd meg forró zsírban.

599. Véreshurka.

A vért, mely a megölt sertésből kifolyik, habard össze sóval, hogy meg ne aludjék s ekkor tedd félre. Addig vágd apró kockákra a sertés állkapcáját, melyet előbb puhára megfőztél és esontjától megtisztítottál, három karikákra vágott zsemlyével együtt tedd tálba, tégy hozzá a vérből, melyet előbb meg kell szűrni szitán. Adj hozzá sót, kétféle tört borsot, majoránnát, pirított vöröshagymát, keverd össze jól, tedd hurkatöltőbe és töltsd meg vele a sertés jól kimosott végbeleit ; vágd ezeket arasznyi hosszúra, tűzd össze végeit cövekkel, aztán abált vízben főzd meg. Ha villa hegyével megszűrod és a vér nem folyik ki, akkor vedd ki, forgasd meg forró zsírban és tormával add föl.

600. Májashurka.

Végy négy zsemlyét, áztasd meg, aztán főzz meg egy fél sertéstüdőt : ha megfőtt, vágd meg nagyon finomra, tedd tálba, tedd bele az áztatott zsemlyét és hozzá egy darab sertésmájat, melyet előbb finomra kell vágni, sót, kétféle borsot, majoránnát, pirított vöröshagymát, kevés abálólevet, mindezt keverd el jól, aztán töltsd meg a jól kimosott beleket és bánj vele úgy, mint az a véreshurkánál meg van írva.



TIZENEGYEDIK SZAKASZ.

S Ü L T E K.

(PECSENYÉK.)

E helyt a rostélyban való sütésről, zsírban sütésről és zsírban való sütés eljárásáról szükséges szólnunk.

A rostélyon való sütés egy sík felületen történik, melyen a rostély minden oldala felől 6 cm-nyire kiálló hamu és izzó szénréteg van. — Először egy vékony réteg hamut szórunk el s arra egy réteg izzó szenet teszünk, 4 cm vastagon, ha erős tüzet, 2 cm vastagon, ha gyenge tüzet akarunk. De úgy az erős, mint a gyenge tűznél a szénnek mindenütt egyformán izzónak kell lenni.

Közönséges konyhákban a rostélyt vaslemezre szokták helyezni. Egy 30 deka súlyú húsdarab parázssá váltáshoz élénk tűz mellett kívántatik 10 perc. Egy 20 deka súlyú beefsteaknél élénk tűz mellett kívántatik 7 perc. Egy ürükotlettnél (mely rendszerint 12 $\frac{1}{2}$ deka súlyú), élénk tűz mellett 7 perc. Egy 20 deka súlyú borjúkotlettnél élénk tűz mellett 9 perc. Egy 20 deka súlyú disznókotlettnél pedig 10 perc. — Panírozott (kenyérmorzsával behintett) ürükotlettet csak gyenge tűz fölött szabad sütni és azon aztán hosszabb ideig mint az egyszerű ürükotlettet. Ugyanez áll a panírozott borjú- és disznókotlettre is.

Zsírban sütés. Ehhez legjobb, ha a húsléről mert, vagy pecsenyezsírt használunk. Ennek hiányában lehet helyébe a marhavese zsírját is használni, melyet kis darabokra vágván, gyenge tűz fölött meg hagyunk olvadni. Ha a zsír teljesen megolvadt, egy negyedóráig hűlni hagyjuk és ez idő elteltével áthajtjuk egy kínai szítán. Kevésbé zsíros eledelek sütéséhez vaját használunk, aminél ügyelni kell azon körülményre, hogy a vaj hamarabb forró lesz a zsírnál, s hogy tehát eszerint kevésbé erős tüzet is kíván. Olajat is lehet sütéshez használni; azonban ez különös óvrendszabályokat

kíván. Az olajat legalább 25 percre enyhe tűznek kell kitenni. A zsírt csak addig lehet süítésre használni, míg sötétbarna színt nyert, ezen túl az ételek kellemetlen mellékízt nyerne tőle.

Eljárás a zsírban süítésnél. A sütőserpenyőt mindig csak legfőljebb feléig töltsük meg zsírral. A zsír kevésbé, vagy inkább meleg kell hogy legyen, aszerint, amire azt használjuk. Hogy a zsír nagyon is forró legyen, azt minden körülmények közt kerülni kell. A zsír kellő hőfokáról akként győződhethünk meg, hogy egy mogyorónyi nagyságú kenyérmorzstát vetünk a serpenyőbe. Ha a morzsa körül nagy hólyagok képződnek, úgy a zsír elérte a kellő hőfokot. Ha pedig azt akarjuk, hogy a zsír csak közepesmeleg legyen, úgy a morzsa körül csak kis hólyagoknak kell képződniök. A jó süítés ismérve, hogy az ételek világos aranyszínűek legyenek, tiszták a zsírtól és erősen megsülve (croquant).

601. Csirke sülve.

Végý szép húsos csirkéket: ha megölted, tisztítsd meg, bontsd föl, mosd meg tisztára, a zuzát és máját szorítsd szárnyai közé, ekkor sózd be, dugj bele petrezselyemzöldjét vékony cövekkel, szorítsd le lábait, tűzd meg mellét vékonyra vágott szalonnával, tedd tepsibe zsírral és többszöri öntözgetés mellett süsd meg szép pirosra.

602. Csirke töltve.

Ha két húsos csirkét akarsz tölteni, áztass meg egy zsemlyét, aztán csavard ki vizétől és vágd meg finomra. Ekkor tégy föl kevés zsírt, tégy bele apróra vágott petrezselyemzöldjét, tedd hozzá az áztatott zsemlyét, sót, kevés borsot és sáfrányt, keverd el mindezt jól és hagyd kevésbé párolni, keverj bele egy egész tojást és két tojás sárgáját, szedd föl a tisztára mosott csirke bőrét óvatosan ujjaiddal, úgy hogy be ne szakadjon, töltsd meg töltelékkel a csibéket egy kávéskanál segítségével, tedd tepsibe zsírral, mellyel süítés közben meglocsolgatód.

603. Spékelt csirkemellecskék.

A mellecskék a szükséges fiatal csirkéktől elválasztatnak, megsóztatnak, megspékeltetnek és röviden a tálalás előtt lapos kasztróiban írósvajjal óvatosan párolandók. A tűznek felülről kell hatnia, hogy a szalonna gyorsan sárguljon és a mellecskék úgyszólván saját levükben szépen ropogósra süljenek, de óvatosak legyünk, nehogy kiszáradjanak. Ezután esinosan, koszorúalakban egy tálra rakatnak és közepébe csiperkegombák adatnak.

604. Sült csirke szárdellával tűzve.

A megtisztított csirkéket tűzd meg hosszúra vágott szárdellaszeletekkel, sózd meg, kend be belül szárdellával; süsd meg vajjal, mellyel többször öntözni kell sülés közben, tégy rá tejfölt, hagyd a szárdellával fölforni és rövid lével add föl.

605. Csirkék császármadármódra készítve.

Végy fiatal csirkét, spékeld meg mellét és combjait és süsd meg zsírral és levessel megöntözve; kavard meg az öléskor nyert és ecettel vegyített csirkevért tejföllel, finomra vagdalt citromhéjjal és szegfűszeggel, öntözd meg gyakran a csirkét, míg majdnem fekete színű lett.

606. Kappan szalonnával tűzve.

Végy egy szép nagy kappant; ha meg van tisztítva, dugd zuzáját és máját szárnyai közé, dörzsöld be kívül-belül sóval, tégy bele majoránnát, szorítsd le lábait, hogy mellhúsa szépen kiálljon. Ekkor tűzd meg mellét vékonyra vágott szalonnával sűrűn tedd a tepsibe, tégy alá kevés zsírt és vizet s hagyd többszöri öntözgetés közt pirosra megsülni.

607. Nyárson sült kappan szárdellával.

Miután a kappan megtisztított, sózassék be és kis ideig bennhagyandó; ezután három szárdella szálkáitól megtisztítván, aprítsuk fel apróra; habarjunk meg egy darabka írósvajat s ebbe tegyük a szárdellákat s így mindkettőt keverjük jól össze; már most a kappannak belsejét kenjük ki ezzel jól; szárítgassuk le a kappant, azután nyárson süsük meg; sütés közben írósvajjal öntözgetessék meg több ízben s ha szép sárgára megsült, egy tálon, melybe leve is öntendő, adassék föl asztalra.

608. Pulyka sülve.

A pulyka fejét egy hárddal le kell csapni, tollát szárazan leszedni, aztán egy-két órára hideg vízbe tenni, hogy húsa fehér és porhanyó legyen. Aztán mártsd meleg vízbe és szedd le tollait tisztára; bontsd föl és mosd ki jól. Ekkor sózd meg, dörzsöld be belül sóval és majoránnával, szorítsd le lábait vékony cövekkal, tűzd meg mellét és combjait vékonyra vágott szalonnával sűrűn és szépen; tedd a pulykát zsírral együtt tepsibe, önts alá kevés vizet és többszöri öntözgetés közt hagyd két óra hosszat sülni. Lehet a begyét is megtölteni áztatott zsemlyével, melybe mazsolát, aprószőlőt, mandolát és cukrot teszsz. Kösd be és dugd be a pulykába, hogy megsüljön.

609. Pulyka töltve.

A pulykát, ha tiszta, tedd langyos vízbe, tágítsd föl bőrét melléről és töltsd meg a következő töltelékkel: kavarj le egy kanál írósvajat, tégy hozzá két zsemlyét, melyet előbb tejben meg kell áztatni, jól kinyomni és vajba kavarni. Tégy bele egy tojást, egy marék mazsolaszőlőt, vágott mandolát, keverd mind jól össze és töltsd meg vele a pulyka mellét. Aztán tedd zsírral tepsiibe és süsd meg szépen.

610. Liba sülve.

Egy szép, fiatal és kövér libát meg kell ölni, megkopasztani, fölbontani és hideg vízzel jól kimosni. Aztán dörzsöld be sóval kívül-belül, dugj bele majoránnát, tedd tepsiibe, önts alá kevés vizet és süsd meg szép barnapirosra.

611. Pirított liba strassburgi módon.

Egy kövér libát kibelezünk, megtisztítjuk és mellét következő töltelékkel — mely vagdalt disznóhúsból, áztatott zsemlyékből, apróra vagdalt zöld petrezselyemből készül, azután sózva és jól fűszerezve lesz — megtöltjük, ezután összevarrjuk. Az apróléka a szárnyakból és lábakból a térdcsuklónál levágatik; ha a liba idomított (dresszíroztatott), adassék a kasztrólba, melynek fenekét zsírral és szeletekre vágott gyökérfélékkel kirakjuk, ezután öntsünk $\frac{1}{2}$ liter levest reá, sózzuk meg és hagyjuk hirtelen meleg mellett addig forni, míg a lé egészen elpárologott; ezután öntsünk a kasztrólba egy fél butélia bort és ugyanannyi levet, mihez még finom fűszert adunk. Most húzzuk a kasztrólt félre, a libát pedig takarjuk le egy ív írósvajjal bekent papírral és süssük meg gyöngye tűz és többszörös megöntözés mellett három óráig. Egy negyedórával tálalás előtt a folyadékot lecsöpögtetjük, szűrjük át szitán, szedjük le a zsírját, melyet a libával együtt visszateszünk, a többi folyadékot még egyszer fölforraljuk, hozzá erős, barna levet vegyítünk, szintúgy egy tized liter fehérbort, forraljuk fel még egyszer és tegyük egy »bain-Marie«-be. (Forró vízzel telt lapos porcellán-edénybe.)

Tálalásnál a libát darabokra fölszeldeljük, aztán ismét összeállítjuk, a térdcsontok pedig papirmanchettákkal feldíszítetnek. A sültet apró főzött kolbászkákkal (virslis) körülkoszorúzzuk, valamint a lében főtt és bevont (glasiert) clasz gesztenyével. A libát a lének egyik részével, mely már elkészült, megöntözzük, a többit külön mártáscsészében mellé adjuk.

612. Kacsa sülve.

Egy hizott fiatal kacsa, ha szárazan megkoppasztott, néhány napig fekvé hagyandó, megmosatik és sóval és majo-

ránával dörzsölendő. Sütésnél gyakran levessel s vajjal vagy zsírral megöntendő. A lecsöpögtetett és leszedett zsírban apró burgonyát pörköltetni, vagy rövid, vastag metéltet és ezzel a kacsát körülszegélyezzük. Vagy pedig salátával vagy befőtt körtével, almakompóttal vagy másfélével tálaljuk. (A kacsát úgy mint a csirkét leöljük, vagy pedig a fejét átszúrjuk. Nedvesen megtisztítatnak, vagy szárazan megkoppaszthatnak és néhány napra főlakaszthatnak, főlbonthatnak és előkészíttetnek mint a csirkék, leggyakrabban mint a libánál, nyakuk és szárnyuk levágatik és zuzájuk és májuk — kacsapaprólék megnevezése alatt — külön elkészíttetik.)

613. Galamb sülve.

E célra fiatal, húsos galambot vegyünk, fujjuk egy tollal föl, koppasszuk és tisztítsuk meg szépen, sózzuk be, azután félóráig állni hagyandó. A töltelék két galambra ekkép készül: Verjünk habosra egy darab írósvajat, reszeljük le másfél zsemlyének héját, belét pedig áztassuk be tejbe s ha jól kinyomtuk, tegyünk hozzá aprított zöldpetrezselymet s kevés sót, azután mindezt vegyíttessék jól össze, üssünk ezután hozzá két egész tojást és tojás sárgáját s ha egy ideig ezzel is kevergettük, egy tölesér segítségével töltsük meg a galambokat, ezután kössük be s ha egy vékony nyársra főlhúztuk, félóráig lesz sütendő, de sütés alatt írósvajjal öntözgessük meg. (Galamboknál a karmok félig levágatnak és a visszahajtott lábak csuklói, miután бүrkéjük pörzsölés által érdessé lett és lehámoztatott, a bőr alá dugatnak, miáltal úgy látszik, mintha a testében lennének és csak a koronájuk látszik ki. A szárnyak becsavartatnak, anélkül hogy levarratnanak.)

614. Borjúcomb sülve.

A borjúcombnek vedd ki esontját, mosd meg és sózd be. Ekkor dugdodsd meg fokhagymával és hagyd a sóban egy óráig állni, hogy jól átjárja. Ekkor tedd tepsibe, önts alá vizet, kevés zsírt és hagyd többszöri öntözgetés közt egy óra hosszáig sülni. Ha piros és puha, saját levével add föl.

615. Borjúvesés sülve.

A borjú hátulsó részét, a vesétől a farkáig, vágd le mint egy tenyérnyi szélesen. Csontjait vagdald be, hogy ezáltal könnyebben lehessen főlvágni, ha megsült. Ekkor dörzsöld meg sóval csontjai közt is. Hagyd a sóban állni két óráig. Ekkor tedd a tepsibe, tégy alá zsírt és kevés vizet s hagyd két óráig sülni. Ha főladed, vágd vékony szeletekre és szépen egymás mellé rakva, tedd a tálba.

616. Borjú szügye sülve.

A borjú szügyét abáld meg sós vízben ; ekkor kiveszed és hideg vízbe teszed. Ha meghült, vedd ki és szedd ki belőle a csontokat, töröld meg szárazra, sózd meg és vékonyra vágott szalonnával tűzd meg. Tedd tepsibe zsírral és süsd meg szép pirosra. E borjúszügyet lehet rizsszel vagy angol burgonyával is földadni.

617. Bevont (glasiert) borjúszeletek.

A szeletek jó puhára veretnek, finomra vagdalt szalonnával spékeltetnek és egy zsírral bekent és kerekre vágott vöröshagymaszeletekkel kirakott kasztrólba adatnak, megsóztatnak és egy óráig párolandók. Ezután levébe tolltarajt mártunk és azzal a szeleteket bekenjük ; ezt néhányszor ismétljük, míg a szalonna szépen megsárgult. Tálaláskor a mártás a szeletekre öntetik és párolt rizskásával karimáztatik.

618. Bárányhús sülve.

Végy egy szép hátulsó negyed bárányt, sózd be, tedd repsiben kevés zsírral a sütőbe és hagyd egy óráig többszöri öntözés közt pirosra sülni.

619. Bárányhús töltve.

Végy egy hátulsó negyed bárányt, tedd langyos vízbe és válaszd el húsától bőrét, úgy hogy combjáig szabadon legyen. Ekkor töltsd meg. A tölteléket ily módon készítsd : végy két áztatott és kifacsart zsemlyét, piríts meg zsírban apróra vágott petrezselyemzöldjét, tedd bele az áztatott és kifacsart zsemlyét, adj hozzá egy egész tojást és három tojás sárgáját, sót, borsot, kevés sáfrányt, mindezt jól kavard el és töltsd meg vele a combot. Ahol megtöltötted, varrd be és a sütőben süsd meg.

620. Bárányhús kirántva.

A gyöngye bárány elejéből hosszas darabokat kell szelni, ezt kimosni és besózni. Ekkor lisztbe kell hömpölygetni, aztán fölvert tojásba mártani, onnan finomra tört zsemlyemorzsaába ; süsd ki forró zsírban szép pirosra és add föl sült petrezselyemzöldjével.

621. Ürücomb sülve.

Végy egy szép ürücomb, szedd le zsírját és forrázd le sós vízzel, hagyd e vízben kihűlni, hogy ezáltal faggyúízét elveszítse. Ekkor vedd ki, dörzsöld be jól sóval, dugdodsd meg

fokhagymával, hagyd a sóban állni, hogy jól átjárja. Ekkor tedd egy eszeréptepsibe, önts alá vizet, tégy reá zsírt és hagyd két óra hosszáig sülni.

622. Szeletek (steak) disznócomból.

Ne nagyon kövér disznócombjából esinos szeletek kivágatnak, jól megveretnek, besóztatnak és kevés borssal és igen apróra vágott vöröshagymával behintve, esinos gömbölyű szeletek (steaks) formáltatnak, egymásra rakva és betakarva egy óráig állva hagvatnak, azután mindkét oldalukon liszttel behintve gyorsan forró zsírban kisütendők. Ezen szeletek igen jól pótolják a nem mindig beszerezhető vesepecsenyéből készítenedőket. Szintúgy készíthetünk ily szeleteket jól állott szarvashúsból is. A karimázást hozzá tetszés szerint adhatni.

623. Bőrös pecsenye.

Egy szép darab bőrös gerincet kell venni, melyet ha megmostunk, besóznak ; a bőrét rajta hagyjuk és apró kockákra bevagdadjuk. Ekkor kevés vízzel tepsiben a sütőbe tesszük s többszöri öntözés közt egy óráig hagyjuk ropogósra sülni. Ha megsült, szüred le zsírját, önts alá még kevés vizet, hagyd fölforrni, szüred levét pecsenyére és add föl.

624. Sertéscomb sülve.

Végy 3 kiló sertéscomb, mosd meg, sózd be és hintsd reá egy késhegynyi tört borsot ; ha a tepsibe adtad, önts reá két deci vizet, tégy a hússal 5 cikk fokhagymát, takard le földővel és süsd meg jó erős tűzön, forgasd meg gyakran, hogy egyenlően puhuljon. Mikor a vizét lefőtte és már kezd tiszta zsírja lenni, akkor pirítsd meg mind a két felét. Tálald pirított burgonyával és káposztasalátával.

625. Vesepecsenye sülve.

Végy egy vesepecsenyét, szedd le a csontját és bőrnnyét, sózd és borsozd meg s tüzd meg fölvaltva vékonyra vágott szalonnával és sárgarépával szép sűrűn. Tégy egy lábasba gyökeret, vöröshagymát és zsírt, tedd bele a vesepecsenyét és hagyd letakarva barnára párolni ; ezután önts reá egy kevés levest és tejfölt. Vágd vékony szeletekre, a levét szüred rá és add föl.

626. Marhasült.

Végy egy szép darab felsárt, szurkald meg egy késsel és dugdold meg ujjnyi hosszú és vastagra vágott besózott és borsolt szalonnával ; párold meg vöröshagymával, gyö-

kérrel, babérlevéllel és kevés ánizsmaggal puhára. Ezután ereszd föl s ha elforrt a levét, a gyökeret törd át szitán és a húst fölvágva, levét ráöntve, add föl.

627. Francia roastbeef.

Végy egy szép vesepecsenyét, mely már 4—5 napig a jégen feküdt, bőrozd le tisztán és a belső felén lévő faggyus részét vagdosd le nagyjából, de úgy, hogy a húsán is maradjon egy kevés. Sózd meg, ezután vágj két késvastagságú széles szalonnalemezt, csavard be velük a vesepecsenyét és hurkold körül zsineggel. Tedd egy mázos pecsenyesütőbe, hozzá 4 kanál vizet vagy fehér levest és süsd félóráig, ha véresen szeretik, ha pedig jól kiszülve kedvelik, $\frac{3}{4}$ óráig, gyakori levével való locsolás mellett. Ha megsült a pecsenye, a zsineg leveendő és 1 centiméternyi szeletekbe fölvágatik, a leve pedig melléje lesz öntve, nehogy a szalonna megpuhuljon. Ehhez burgonyát, makarónit, zöldborsót és babot tálalhatni.

628. Beefsteak vakart sálhúsból.

Végy egy kiló szép sálhúst, vágd le zsírját és minden hártáját, vakard le az egész húst egy jó konyhakéssel, úgy hogy csak a rostok maradjanak vissza. Sózd meg, adj finomra törött borsot, egy kevés, igen apróra vágott vöröshagymát hozzá, készíts belőle beefsteak-adagokat, hintsd meg mindkét oldalán liszttel, mire azokat tetszés szerint félig vagy egészen gyorsan zsírban kiszütni kell; azután körülkarimázva az asztalra kerül.

629. Malac sülve.

Egy szopósmalacot ha megtisztítottunk, hűvös helyen egy napig állni hagyjuk. Ekkor szedd ki a szemét, vágd le körmeit, dörzsöld be belül sóval és majoránnával, szorítsd le lábait vékony cövekkel (Pfahl); tedd egy tepsibe, melybe éppen belefér, kend meg szalonnával, hogy sülés közben föl ne hólyagozzék a bőre. A malacnak másfél órai sülés kell; sülés közben többször meg kell szalonnával kenni. Ekkor a malacot fölvágjuk, szépen tála helyezzük, szájába citromot teszünk és mustárral föladjuk.



TIZENKETTEDIK SZAKASZ.

SALÁTÁK.

A közönséges zöld salátához szép kemény salátafejeket kell választani és megtisztítani; azután meg kell mosni s ha hervadt, rövid ideig friss vízbe tenni. A külső zöld leveleket le kell szedni és a belsők erősebb bordáit eltávolítani; minden fejet négy részre vágva, ezt újra jól kimossuk. Fődolog, hogy sok és finom faolajat és kevés, de jó erős ecetet veszünk hozzá. Továbbá meg kell jegyezni, hogy a zöld salátát csak közvetlenül a használat előtt szabad megmosni és elkészíteni, mivel a zöld saláta, ha elkészítve hosszasan áll, szívós és emészthetetlen lesz; a többi salátát ellenben, úgy mint az olaszt, stb., legalább is néhány órával a használat előtt kell elkészíteni; de legjobb, ha még előtte való nap készül el.

630. Friss zöld saláta.

A saláta tisztán kiszedetik és többször változott vízben kimosatik és hogy lecsuroghasson, hálóban fölakasztatik. Csak annyi ecetet és olajat kell hozzá venni, hogy nedves és fényes legyen, nem pedig mintha mártás lenne a tálban. Zöld salátánál mindig célszerű, ha keményre főtt tojás sárgáját átszűrve vagy egy kanálhyit a hideg mustármártásból füvekkel, olajjal finoman keverve ezt jó ecettel higítjuk.

Fejes salátánál a szívecskék négy részre metszetnek és ha elkészítettett, azokat koszorú- vagy csillagalakban a tálba rakjuk és négy részre vágott, félig keményre főtt tojást közbe adunk.

A zsáza- és csöves saláta tavaszkor vagy egyedül, ecettel és olajjal, vagy burgonyával, zellerrel és tojással föl adható.

631. Öntött saláta töpörtővel.

Végy egy darab szalonnát, vágd föl apró kockákra, tedd föl és süsd ki: ha a szalonna piros, szedd ki, a zsírra önts

ecetet, tégy bele zöld fokhagymát, melynek zöldjét levágod és hagyd letakarva állni ; ha föladod, rakd tetejére a kisült töpörtöt és két keményre főtt tojást, melyet hosszában átvágál.

632. Fejes saláta.

Az előírt módon megmosott salátát miután szitára tettük s vizét lecsurogni hagytuk, salátástálba kell tenni, finom olajat ráönteni és salátavilla segítségével jól összekeverni ; azután félannyi ecetet kell hozzáadni mint olajat és kevés sót. Ekkor jól össze kell kavarni. úgy azonban, hogy a saláta lehetőleg ép maradjon ; rakj tetejére főtt tojást, lehet kevés tört cukrot is hozzáadni.

633. Hideg saláta.

Vágjuk a fejes salátát négy részre és mossuk jól meg a homoktól ; azután rakjuk a salátástálba csinos koszorúba. Készítsünk reá ecetet ; hat fej salátához vegyünk hat kanál jó borecetet ; tegyünk tálba három egészen keményre főtt, apróra vágott tojást. A tojást hat kanálnyi táblaolajjal, egy kávéskanál cukorporral együtt törjük föl ; ezt a vegyületet keverjük össze az ecettel és úgy öntsük a tálba az elkészített salátára.

634. Káposztasaláta töpörtővel.

A vörös káposztát szeld föl szálasra, sózd meg. Ekkor vágj kockásra egy darab friss szalonnát, tedd föl és süsd ki sárgára ; vedd ki a pirított szalonnát, önts a zsírba ecetet, sót és hagyd fölforni. Tedd bele a káposztát, hagyd betakarva kevésbé párolni, borsozd meg, tedd a salátástálra és tedd a tetejére a pirított szalonnát.

635. Káposztasaláta.

Végy szép keményfejű káposztát, vékonyra szeld föl, sózd meg, hagyd a sóban állni. Ekkor tégy egy lábasba zsírt, bele vöröshagymát, valamint a főszelt káposztát, melynek levét előbb kiesavarod ; hagyd párolni, azután önts rá ecetet, hagyd elforni, borsozd meg s ha föltálad, rakj a tetejére töpörtöt.

636. Nyers káposztasaláta.

Két közép nagyságú vörös káposztafejnek a szélső levelei és gerincei eltávolíthatnak, a csutkájuk kivágatván, a káposzta késsel vagy gyaluval finomra vágatik, ezután 5 percig forró vízben leforrázzuk, 3 deka sóval vegyítjük és hagyjuk néhány óráig állni. Ha a káposztát kifaesartuk, finom olajjal és hasonló mennyiségű ecettel leöntjük, végre egy tálra csinosan elrendezzük és adjuk föl.

637. Lenolajos káposzta.

Végý friss besavanyított káposztából egy tányérral, de a levét is hozzá, adj reá szeletekre vágott kemény tojást és egy darabokba vágott heringét. Öntsd meg jól a káposztát friss, hidegen sajtolt lenolajjal és add a salátát az asztalra.

638. Endiviasaláta.

Csak a belső sárga leveleket szabad hozzá venni, ezeket jól meg kell tisztítani, mint a 632. sz. a. fejes salátát.

639. Uborkasaláta.

Hámozz meg nagy uborkákat, szeld föl vékonyra, sózd meg és hagyd egy darabig állni a sóban. Azután csavard ki jól levét, tedd egy edénybe, tégy hozzá apróra vágott fokhagymát, önts rá ecetet és finom olajat; mindezt jól összekevered és salátástálban föladod. Tetejét hintsd meg paprikával.

640. Spárgasaláta.

A megtisztított spargát körülbelül ujjni hosszú darabokra kell tördelni, ezeket sós vízben puhára megfőzni, ekkor szitára önteni, hogy a vize lecsurogjon és itt meghűlni hagyni. Azután ecetet és olajat kell hozzá kavarni, kevés tört borsot hozzáadni és feltálalni.

641. Karfiolsaláta.

Vedd hozzá a legkisebb karfiolfejeket, tisztítsd és mosd meg tisztára és főzd meg puhára sós vízben, de úgy, hogy a fejek egészben maradjanak. Ha ez megtörtént, a forró vizet öntsd le róla és önts fölibe hideget; vedd ki óvatosan a karfiolfejeket, tedd szitára és hagyd a vizet róla lecsurogni; tedd salátástálra és készítsd a következő mártást hozzá: 3 keményre főtt tojás sárgáját finomra kell összetörni vagy szitán keresztül nyomni; ekkor ezt néhány kanál finom olajjal habosra kell verni, kevés tört borsot, sót és néhány kanál ecetet hozzáadni, mindezt jól összekeverni s ezen mártást a tálban levő karfiolra önteni.

642. Saláta zöldbabból.

A gyöngye zöldbab két oldaláról szárait lehúzd, hosszú vékony szeletekre vágod, tisztára megmosod, sósvízben tűzhöz teszed és puhára megfőzöd. Ha ez megtörtént, tedd szitára, önts rá hideg vizet és hagyd kihűlni. Ekkor tedd salátástálba, önts rá ecetet és olajat, kevés tört borsot s a szükséges sót és add föl.

643. Saláta száraz babból.

Miután a babot megtisztítottuk, tisztára megmostuk és puhára megfőztük, szitára kell önteni, hogy a víz lecsurog-hasson. Azután egy fél hagymát a reszelőn finomra kell reszelni, ezt sóval, ecettel és olajjal a bab közé keverjük és föladjuk a salátát szárdellával vagy káprival díszítve.

644. Zellersaláta.

A zellergyökeret tisztára mosd meg és anélkül, hogy megtisztitanád, tedd sós vízbe és hagyd félig megfőni. Azután tedd hideg vízbe, hámozd meg, vágd kerek szeletekre, adj hozzá sót, borsot, ecetet és olajat, tálald ki salátástálra s díszítsd petrezselyemzöldjével. Mivel a zeller maga, ha egyedül adjuk föl, kissé szagos, lehet főtt és szeletekre vágott burgonyát is hozzáadni.

645. Burgonyasaláta.

A burgonyák megfőzetnek, meghámozatnak és még melegen finom szeletekre vágatnak; ha megsóztuk, öntsük meg jól finom olajjal és jó borecettel. Ha vagdalt vöröshagymát és törött borsot fölibe tettünk, a saláta kész.

646. Burgonyasaláta heringgel.

A megfőtt és azután meghámozott burgonyát vágd tet-szés szerint kockákra vagy szeletekre. A jól kiáztatott herin-geket, miután szálkáikat és bőruket eltávolítottad, szintén vágd kockákra vagy hosszú szeletekre. Ekkor hámozz meg néhány almát és ezeket, valamint savanyú uborkákat is tet-szés szerint földarabolva adj hozzá. Keverd össze az egé-szet jól s készítsd hozzá a következő mártást: végy két nyers tojássárgáját, ecetet és olajat, keverd össze, tedd bele a földarabolt burgonyát, heringet, almát és savanyú uborkát, keverd jól össze, s add föl a salátástálon. Lehet díszíteni összegöngyölített szárdellákkal és keményre főtt tojással. Ha a saláta nagyon száraz találna lenni, öntsd le jól elhabart édes tejföllel.

647. Burgonyasaláta kocsonyába rakva.

A burgonyákat főzd meg és hámozd meg az előadott módon; önts rá azután kevés ecetet és olajat és hagyd egy darabig állni. Eközben önts egy kis formába kocsonyát (ászpikot), úgy hogy e forma alja körülbelül egy ujjnyi vas-tagon befödve legyen és tedd jégre, hogy megaludjék. Ha már kemény, rakj a kocsonyára összegöngyölített szárdellát, keményre főtt tojást, káprit és kolbászt, önts rá ismét kevés ászpikot és hagyd megaludni. Ha ez megtörtént, rakd

ki a meghűlt kocsonya tetejét burgonyaszemekkel, a többi burgonya közé keverj olyan mártást, mint a fejjessalátánál előírva van és ezen keverékkel töltsd ki a formát. Ekkor egyenged ki az egészet simára kocsonyával és hagyd a formát hidegen. Ha főlni akarsz, tartsd a formát rövid ideig meleg vízbe, hogy a saláta elváljon, fordítsd ki egy tátra s önts körül kevés salátamártással.

648. Szárdellasaláta.

Végy hat darab szárdellát; miután egy ideig vízben áztattad és szálkáit kiszedted, vizét tisztára leszárítod, a vagdalt szárdellát tátra rakod és 3 keményre főtt tojás sárgáját olajjal habosra kavarsz; tégy bele még finomra vágott metélőhagymát és néhány kanál jó borecetet. Díszítsd a tálat savanyított uborkával, káprival s más effélékkel.

649. Olasz saláta.

Vegyünk többfajú zöld salátát, néhány főtt burgonyát, egy darab angolnahalat, egy nagy heringet, de melyet előbb jól kiáztatunk és megtisztítunk és néhány orsóhalat is. Mindezeket vagdadjuk össze szeletekre és rakjuk el csinosan a salátástálban; ezután főzzünk néhány tojást keményre, sárgáját vegyük ki és törjük át egy szitán; fehérét pedig vagdadjuk szeletekre és kis szurdalóval apró holdacsakákat szurdaljunk belőle; adjunk már most hozzá apróra vágott vörösrépat, mellyel a saláta szép ízletesen fölesinosítandó. Három koszorúzatot is alakíthatni; az elsőt a tojássárgából, a másodikat a vörösrépatból, végre a harmadikat a tojásfehérjéből; a saláta közepébe ászpik teendő.

650. Díszes saláta.

Készíts sűrű mártást két keményre főtt és két nyers tojás sárgájából, melyhez 3 kanál olajat veszsz, úgy hogy folytonos kavarással közt egy fél findssa olajat hozzáöntesz, azután ecetet és sőt. Ezen mártással azután össze kell keverni puhára főtt karfiolt, spárgát, gyöngy sárgarépat, zöldbabot és szeletekre vágott zellert. Azután készíts el az előírt módon kevés fejjessalátát, tedd egy tál közepére, rendezd el körülötte a keveréket, díszítsd a fejjessalátát keményre főtt tojásnegyedekkel, a keveréket pedig rakd meg összegöngyöltett szárdellával és rákfarkakkal. Lehet egyszerűbb módon is ily díszes salátát készíteni, ha felerészben fejjessalátát, felerészben pedig burgonyát veszünk hozzá.

651. Paprikasaláta.

Végy nagy zöld paprikákat, míg még nem erősek, főzd meg egyszeri fölforralás mellett sós vízben, azután vágd

metélt alakra, készítsd el ecettel és olajjal néhány órával használat előtt. Ha a salátát télire eltenni szándékozunk, éppúgy kell eljárni vele; a vagdalt paprikát uborkásüvegekbe töltjük, öntsük föl nyakig főtt ecettel és egy ujjnyi magasan salátaolajat fölibe és kössük be légmentesen kétszeres hólyagpapírral.

652. Saláták díszítésére fölszelt zöld és piros paprika.

Végy szép érett édes paprikát, zöldet és pirosat vegyeset; szeld le a csomája végét, úgy hogy a magját kivehesd. Ekkor a paprikát éles késsel szeld föl finomra és ezzel díszítsd a salátákat, fölváltva a zöld és piros szeleteket. Ezen paprikaszeleteket télire is el lehet tenni üvegekbe rakva; és pedig rakj egy ujjnyi fölvágott zöld paprikát az üvegbe, ezután ugyanannyit a pirosból, és így tovább. Ha az üveg tele van, önts rá ecetet, legfölül faolajat és bekötve száraz helyre tedd el. Ily módon eláll egész az új paprikáig.

653. Saláták gyökerekből és főzelékekből.

Céklából: A céklát megmossuk, anélkül, hogy finomabb gyökereit letörnők, nehogy a vörös leve kifolyják, megfőzzük vagy megsütjük, hámozzuk, szeletekre vágjuk és egy cserépedénybe rakjuk, minden sorra köménymagot meg néhány tormaszeletet hintünk és annyi ecetet öntünk fölibe, hogy eltakarva legyen. Ha legalább egy napig állva hagytuk, tegyünk belőle egy csészébe egy kevés ecettel és hintjük meg tormával. Az ecetet előbb néhány darab cukorral megfőzzük és ha kihült, ráöntjük.

Céklát és burgundi répát megfőzni, langyosan fölszeletelni, ecettel, olajjal és borssal elkészíteni kell és azonnal föladni.

A *pozdort* lehántjuk, megfőzzük, darabokra vágjuk, mire ecettel, olajjal, sóval, borssal és petrezselyemmel elkészítjük — és tálaljuk.

Murokrépat, mohrépat (pasztinát), *édes vagy német murkot és bakszakállt* lehántjuk, sós vízben megfőzzük, darabokra vagy rézsentes szeletekre vágjuk és mint a pozdort elkészítjük.

A *fekete retket* csak megmossuk, vékony szeletekre vágjuk vagy reszeljük, azután ecettel, olajjal, sóval és borssal elkészítjük.

A *lencsét* folyóvízben puhára főzzük és hagyjuk kihűlni, azután tárkonyecettel és olajjal leöntjük, finomra vágott zöld petrezselyemmel behintjük, vagy díszítsük keményre főtt és apróra vágott tojással vagy szárdellával, zsázsával vagy raponeccal és fölvágott, féllágyra főtt tojással.



TIZENHARMADIK SZAKASZ.

PÁROLT GYÜMÖLCS-SALÁTÁK.

(KOMPÓTOK.)

654. Meggybefőtt.

Végy egy darab cukrot s azt 3 kanál vízzel főzd be sűrűre, vess bele egy liter csúszatlan meggyet s miután megfőtt, lyukas kanállal szedd ki, rakd a tálba s a levét addig főzd, míg egészen sűrű lesz, azután öntsd a meggyre és tedd hideg helyre. A tál szélét díszítheted narancsal.

655. Barackbefőtt (kajszin).

A barackot hámozd meg, vágd ketté és borral, cukorral, citromhéjjal főzd meg, magvait törd össze és hintsd meg vele.

656. Őszibarackbefőtt.

A barackokat hámozd meg, vágd ketté és magvaikat szedd ki; tégy cukrot félpohárnyi vízzel tűzre s ha fölforrt, tedd bele a barackokat és főzd meg, azután rakd tálba; a levét vegyítsd rummal, főzd sűrűbbre és tedd hűvös helyre, hogy meghűljön.

657. Szilvabefőtt.

Hámozd meg a szilvát, borral, cukorral főzd meg és levéből kiszedvén, rakd a tálra. Aztán levébe vess vagdalt citromhéjat, egész fahéjat, szegfűt és ezt mindaddig forrald, míg megsűrűsödik, azután öntsd a szilvára és tedd hideg helyre.

658. Birsalmabefőtt.

Négy nagy birsalmát forrázz le, azután hámozd meg s hideg vízben hagyd darabig állni; azután vágd 8 részre mindeniket, magvait szedd ki; cukrot vízben addig főzz,

míg nehéz csöppeket vet, ebbe tedd a birsalmát és hagyd főni, míg meglágyul; azután fél citrom levét nyomd bele, rakd ki a birsalmát s levével leöntve add föl.

659. Körtebefőtt.

A körtéket hámozd meg és vagdald részekre, azután vízben két citrom levével s cukorral párold meg s add föl.

660. Almabefőtt.

Hámozz meg borízű almákat, tégy vízbe cukrot és citromlevet, öntsd az almákra és főzd meg, de úgy, hogy szét ne hulljanak; tálald ki szépen, öntsd rá a levét s hintsd be cukorral és fahéjjal.

(Ha *friss gyümölcsöt* hámozzunk, minden egyes darabot friss vízbe adunk mindaddig, míg forró cukorvízbe beteszünk. Ha a lé a gyümölcs kivétele után még nagyon híg, akkor azt jobban befőzni hagyjuk és kihülve öntsük kompótra. Díszítésére a kocsonyásan befőtt nedvek (geléek) igen alkalmasak. Üveg kompótostálakba csak azután rakhatni a főtt gyümölcsöt, ha már kihült.

Almabefőtt másképpen. A hámozott almát vágd ketté és magvait szedd ki; azután tedd lábasba cukorral, borral, fahéjjal, citromhéjjal, öntsd le jó fehérborral és főzd meg. Ha meglágyult, kompótostálba rendezd el szépen, levét öntsd rá s az almákat hosszában vágott mandolával dugdosd meg és befőtt gyümölcsessel ékesítsd.

661. Kocsonyázott alma.

Hámoztassanak meg a masánszki almák, közepük pedig vájassék ki; már most vegyünk két rész valódi francia pezsgőbort, egy rész vizet, 21 deka cukrot és ebben hagyjuk az almákat párolni, de úgy, hogy szét ne omoljanak. Ha kellőleg megpuhultak, tálra kell őket rakni; mártása pedig, mely 7 decilitert tegyen, ismét izzó tűzre teendő, melyhez 3 deka fölolvasztott vizahólyag tétessék. Ha pedig jeget kaphatunk, akkor 25 gramm is elegendő; ezután vegyítsünk hozzá alkörmöslevet, hogy szép színt kapjon, miután a kocsonya egy asztalkendőn és itatóspapíron átötretett, az almák befőzött tengéssal meggyel töltenek meg, melyekre aztán a kocsonya öntendő, de vigyázva, hogy az almák tőle színt ne kapjanak, hanem fehérén maradjanak. Valódi francia pezsgő nem léte esetében pedig csupán csak 7 deciliter víz, két leves citromnak leve és annyi cukor vétessék, hogy az egésznek kellő édessége lehessen. Nyárban azonban, ha friss gyümölcsünk van, masánszki alma nemlétében, egyéb

apró almákat is használhatni, pezsgőbor helyett pedig friss málna- vagy ribiszkelevet is.

662. Befőtt (kompót) almapéppel.

Hámozzunk meg 8—9 legjobb fajú almát, szedjük ki magvait, melyeket aztán nagyobb darabokra vágdalván, 17 deka tört cukorral egy kasztróiban folytonos keverés közt sűrű, síma péppé főzzük meg, azután kihülesztendő. Már most vegyünk egy kompótcészét és e pépet a csésze közepén cukorsüvegformára simítsuk föl egy széles késsel; ezután vegyünk befőzött szép spanyolmeggyet, melynek leve kellő mennyiségű cukorral befőzetvén, a meggyek koszorúalakban rakatnak le; a pép maga befőzött sárgabarackkal és ringlótákkal ízletesen díszíttessék föl, a legszebb pedig legfölé tétessék.

663. Vegyített friss gyümölesből.

Vegyünk nagyszemű fehér cseresznyét és azt egy kevés cukrosvízben és citromlében pároljuk meg. Ezután nagyfajú meggyet száraitól megtisztítván, egy másik edényben kevés vízben cukorral szintén pároljuk meg. Már most vegyünk apró körtécskéket, melyek éppen ezen időtájban érnek, hámozzuk meg őket, úgy hogy csutkáik rajtmaradjanak és ezek is vízben cukorral pároltassanak meg; ha megpuhultak, vegyítsünk hozzájuk egy evőkanálnyi rumot, ezzel még pár percig forralandók, azután pedig kihülesztendők. Végre 8 deka cukor egy kávéscészényi vízzel mindaddig forralandó, míg a cukor nyúlósodni kezd. Már most öt nagy sárgabarack szép tisztára megtörülgettetvén, középett vágattassanak kétfelé, magvaik vétessenek ki és tétessenek a nyúlósodni kezdő cukorba, melyben csak addig főzendők, míg teljesen cukorral befödettek, szétomlaniok azonban nem szabad. Amidőn a befőtt kitalaltatik, a fehér cseresznyék a tál közepére ejtendőek s ott fölmáglyázandók; a meggy képezi az első koszorút a cseresznye körül, a sárgabarack a második koszorút, s csak az apró körtécské, melyek egészen hagyandók, hogyha meghámoztattak, hogy szép fehérek maradjanak, mielőtt megfőzettek, citromlével kenetnek meg és ezek képezik az utolsó koszorút; és így csutkáikkal együtt fölfelé állítva rakatnak a tálra.

664. Vegyes befőtt aszalt gyümölesből.

Főzzünk aszalt spanyolmeggyet vagy apró brünni szilvát vízben, cukorral és kevés citromhéjjal, azután pedig aszalt barackot s aszalt és sajtolt körtét. Tálaláskor a meggy vagy brünni szilva a tál közepére máglyáztatik föl, ezután jó a barack és körte csutkáikkal fölfelé állogatva.

665. Töltött narancsbefőtt.

Nyole egyenlő nagyságú szép narancsnak a teteje levágatik, a narancs óvatosan kivájandó és a kivájtnak a leve gyengén kipréseltetik. Továbbá más nyole narancs hámoztatik, a finom bőrke róluk óvatosan eltávolíttatik, magvaik kiszedendők, a narancsok pedig apró darabokra vágatnak; ezek egy csészébe adandók és éppen annyi vagdalt becsinált ananász-szeletkével és éppannyi jól lecsöpögtetett befőtt meggyel összevegyítendők. A narancsok leve 28 deka finomra tört cukorral összekevertetik, az egészre fölöntetik és betakarva jégre adandó. Röviden tálalás előtt a narancsok megtöltetnek, a tetejük ráadatik és kristálycsészébe rendeztetnek.



TIZENNEGYEDIK SZAKASZ.

TÉSZTANEMŰEK.

A meleg és hideg tésztákról.

A tésztákat oly sokféleképpen lehet készíteni, hogy a tudvalevők számát meghatározni nem lehet; itt csak a főbbek és használtabbak sorolhatunk elő, s ezek száma máris meghaladja a háromszázat.

A fődolog a tésztaneműek elkészítésénél az, hogy mindenkor jó és friss tojást, vaját vagy zsírt és lisztet vegyünk: mert csak egy rossz tojásnak vigyázatlan használása által a tészta élvezhetlenné válik.

Ha a tojásfehérjét habnak óhajtjuk használni, úgy azt csak akkor kell habbá verni s a tésztába keverni, midőn a tésztát már a kemencébe akarjuk tenni, különben a hab megolvad, s ha előbb a tésztába keverjük és állva hagyjuk, a tésztát meghigítja. Majdnem minden tészta közé sót kell használni, de az édes tésztákhoz csak annyit tegyünk, hogy a sava érezhetővé ne váljék.

A pudding vagy koch készítésénél olyan puddingformát vegyünk, amelynek födele tökéletesen ráillik, mert különben a víz, melyben pároltatjuk, könnyen belefolyhat. Ha a vízbe állítottuk a formát, tetejére követ helyezünk, hogy az egyenesen álljon; vigyázni kell, hogy a víz csak a forma széléig érjen; ha pedig a víz némileg leforrt volna, úgy meleg vizet lehet utána önteni. A puddingot lehet asztalkendőbe kötve is forró vízben főzni, ezáltal kevesebb ideig kell annak főni.

Ha a tésztaneműeket sütjük, vigyázni kell, hogy a sütő mindig egyforma meleg legyen; ha pedig a sütő igen forró lenne, tegyünk a tésztára egy ív papírt, a tepsi alá pedig állítsunk néhány darab téglát; ezáltal elveszük a sütő forróságát s megóvjuk a tésztát az összeégetéstől.

666. Gyúrott tészta készítése.

Végy a nyújtódeszkára fél kilogramm lisztet, csinálj kezdeddel közepébe egy gödröt, üss bele két egész tojást és kettőnek a sárgáját, tégy bele só, kevés vizet, gyúrd össze jó keményre, vágd három részbe, gyúrd mindegyiket külön kis cipóvá ; kettőt takarj be, míg a harmadikat a deszkára teszed, liszttel meghinted és nyújtófával vékonyra kinyújtod. Ekkor tedd egy abrosszal letakart asztalra ; a többit is kinyújtod és fölhasználhatod annak, aminek akarsz, vagy pedig a következő tésztákra.

667. Túróscesusza.

A tésztát gyúrd meg tojással és sóval, amennyire éppen szükséged van és nyújtsd ki, de ne nagyon vékonyra. Ha megsikkadt, szaggasd ki kétujjnyi széles, de rövid darabokra és főzd meg sósvízben többszöri kavarásközött, hogy a tészta-darabok össze ne álljanak. Ha megfőtt, öntsd szitára, önts rá hideg vizet, ha vize lecsurgott, tégy egy lábásba zsírt s egy darab kockára vágott friss szalonnát, ezt pirítsd sárgára, tedd bele a tésztát, sózd meg és keverd el jól, hagyd a tűzön, hogy jó forró legyen ; ha föl akarsz adni, keverj közé édes tejfölt, reszelt gyöngye túrót és forrón add föl.

668. Túrósmetélt.

Készíts gyúrott tésztát. Ha kinyújtod, vágj belőle rövid, gömbölyű metéltet, főzd meg sósvízben, s ha megfőtt, öntsd szitára. Öntsd le hideg vízzel, tedd forró zsírba és ha föltálad, önts rá édes tejfölt és gyöngye túrót. Kavard el és jó forrón töpörtővel add föl.

669. Mákosmetélt.

Ha a metéltet sós vízben megfőzted, öntsd le hideg vízzel. Tégy egy lábásba zsírt vagy vaját, szintúgy darált mákot, cukrot és fahéjat, tedd bele a metéltet, kavard el jól, hagyd jó forrón, ha föltálad, hintsd meg cukorral.

670. Diósmetélt.

A diósmetéltet éppen úgy készítsd, mint a mákosmetéltet ; csak hogy mák helyett diót kell használni.

671. Burgonyametélt.

A megfőtt burgonyát hámozd és reszeld meg ; tedd nyújtódeszkára, végy hozzá annyi lisztet, amennyi a burgonya, keverd össze, tégy bele só és annyi tojást, amennyi

szükséges. Gyúrd össze jól, nyújtsd ki apró metéltnek, főzd meg sós vízben és hintsd meg zsiron pirított zsemlyemorzsaival.

672. Metélt túróval.

Tésztáját készítsd éppen úgy, mint a burgonyametéltet, csakhogy a burgonya helyett végy túrót és pirított zsemlyemorzsaival keverd el.

673. Tejfölösmetélt sülve.

Készíts $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztből közönséges gyúrott tésztát, nyújtsd ki vékonyra, vágd föl vékony metéltnek és főzd meg sósvízben. Ha megfőtt, tedd hideg vízbe és hagyd a vizet lecsurogni. Ezalatt kavarj le egy darab vaját 5 tojás sárgájával, adj hozzá $\frac{1}{4}$ liter édes tejfölt, keverd bele a meghűlt metéltet és az 5 tojásnak habbá vert fehérjét, tedd egy kikent formába és hagyd egy óráig a sütőben sülni.

674. Gőzben főtt metélt.

Végy egy liter lisztet a deszkára és adj hozzá egy evőkanál írósvajat, dörzsöld ezt el liszttel és adj hozzá két egész tojást és két tojásnak a sárgáját, sőt és tejet, amennyit fölvesz. Készíts belőle laskatésztát, vágd gömbölyűre és főzd ki három liter forró tejben. Adj hozzá akkor egy kanál friss zsírt, három kanál tört cukrot, kavard a főzőkanál nyelével, hogy a metélt össze ne álljon; azután másik lábasba téve, tedd a sütőbe és hagyd sárgára párolni. Ha föladod, hintsd meg fahéjas cukorral.

675. Metélt tejben.

Közönséges gyúrott tésztából készíts rövid, gömbölyű metéltet, vedd ezt forró tejbe, amelybe előzőleg egy darab friss vaját vagy zsírt tettél, tégy bele cukrot és főzd addig, míg pirulni kezd s jól megeukrozva tálald föl.

676. Vaniliahaluska.

A haluskához kavarj le egy kanál vaját, üss bele öt tojás sárgáját, kevés sőt, hat evőkanál vizet és lisztet, amennyit kíván, verd el jól, aztán szedd kanállal forró tejbe a haluskát és hagyd benne megfőni. Tedd a hidegre. Ekkor kavarj le kevés vaját két tojás sárgájával, tégy bele cukrot és vaniliát, öntsd rá a haluskát a tejjel és keverd el jól. Aztán a habnak vert tojásfehérjét könnyedén kavard bele. Tedd egy kikent formába s evvel a sütőbe. Az edénnyel add föl.

677. Svéd haluska.

Kavarj le egy kanál írósvaját 4 tojással ; tégy bele egy kis tányér túrót, melyet előbb szitán áttörtél, sőt és annyi lisztet, hogy sűrű haluskatészta legyen belőle. Ekkor szedd kanállal forró vízbe ; ha megfőtt, öntsd szitára és hagyd a vizet jól lecsurogni. Most kavarj le kevés vaját 4 tojás sárgájával, tégy bele $\frac{1}{4}$ liter jó tejfölt, tedd bele a haluskát és a tojások fölvert fehérjét, tedd egy kikent lábasha és evvel a sütőbe. Ha megsült, fordítsd ki a tálra és add föl.

678. Párolt tejfölshaluska.

Egy fél liter tejfölbe kavarj 6 egész tojást és annyi lisztet, hogy gyöngö haluska legyen, keverd el jól és főzd be egy liter forró tejbe, mint a kanállal szagztatott haluskát szokták. Ha megfőtt, szedd ki lyukas kanállal, tedd egy kikent porcellántálra, hintsd meg fölül zsemlyemorzsával, forró zsírral öntsd le, tedd a sütőbe és hagyd szép sárgára megsülni.

679. Sonkástészta.

Készíts gyúrott tésztát $\frac{1}{2}$ liter lisztből tojással. Ha vékonyra kinyújtottad, vágd föl nagy kockákra. Főzd meg sósvízben és öntsd szitára ; öntsd le hideg vízzel, hogy kihűljön. Ekkor főtt sonkát vágj apróra, keverj le 5 tojás sárgáját $\frac{1}{2}$ liter tejföllel, tedd bele a tésztát, sőt és sonkát, kavard jól össze, keverd bele az 5 tojás habba vert fehérjét, tedd egy kikent formába, tedd a sütőbe és hagyd egy óráig sülni.

Sonkástészta más módon. Készíts $\frac{1}{2}$ liter tejből palacsintatésztát, süsd ki vékonyra. Ekkor vágj apróra főtt sonkát, kavard el négy egész tojással, $\frac{1}{4}$ liter tejföllel. Ekkor tégy a palacsintából egyet a kikent formába, mely éppen akkora, mint a palacsinta, kenj rá egy jó kanál sonkakeveréket, aztán tégy rá megint egy palacsintát, kend be sonkával és így folytasd, míg a palacsinta el nem fogy. Ekkor a sütőben süsd meg, fordítsd tálra és add föl.

680. Rizs körtével.

Tizenkét egyenlő nagyságú körtéről a gömbölyű oldalán a csutkát eltávolítjuk, a szárat rövidebbre vágjuk és mint a kompóhoz, pároljuk ; mire lecsöpögtetjük, egy tálba tesszük és sűrű szörppel megöntözzük. Ezután főzzünk néhány más vajonkörtéből, cukorral és egy rudaeska vaniliával, sűrűbb ízt (marmeládot). Most egy kúpalakú mintát írósvajjal bekenünk, mire egy réteg rizzsel, mely írósvajjal és néhány tojással összehabartott — bevonatik, töltsük meg

az üres helyet a marmeláddal és takarjuk be ismét egy réteg rizzsel. Ezután tegyük a mintát 25 percre egy félig meleg vízzel töltött medencébe. Tálaláskor a minta meleg tálra borítandó és a körtékkel körülkarimáztatik, melyek egy ecsettel, szörppel és kevés almagelée-vegyüléssel bekenetnek. Végül a tál fenekére adunk néhány kanál szörpöt vaniaillattal.

681. Rizskása sonkával.

A rizskását megfőzöd sósvízben, de csak annyira, hogy megpattanjon ; keverj föl ekkor 6 tojást egy kanál zsírral, fél kiló finomra vágott sonkával, tedd bele a főtt rizst, egy csipet sót. Ezután tedd mindezt egy kikent lábasba, tedd a sütőbe és hagyd megsülni.

682. Olasz polenta.

Végý kellő mennyiségű polenta- vagy kukoricalisztet ; tégy egy serpenyőben 2 liter sózott vizet tűzhöz s midőn forr, a fönnebb említett lisztből, mely darához hasonló, de sárgás, főzz annyit bele, hogy jó sűrű tészta legyen; a tésztát már most egy kanállal lehető finomra dolgozd át, azután egy deszkára kiöntendő, mely egy gömbölyded cipóvá alakíttatván, borítsd be egy asztalkendővel, mi után állni hagyandó. Ezután végý egy erős cérnaszálat és ezzel késfoknyi szeleteket vágj le a tésztából ; kenj meg egy kasztrólt jó vastagon írósvajjal, hintsd meg reszelt páрмаi sajttal, ezután végý szelettészta-t s tedd bele, mi után ismét páрмаi sajttal és szaggatott, apró darabka írósvajjal meghintendő ; ezt pedig mindaddig folytasd, míg mind berétegezted és a legfelső sajtréteget is tésztával befödted. Ezután süsd meg egy óráig erős tűznél. Tálaláskor a zsírt szűrd le róla tisztára és a sültet köröskörül egy késsel szabadítsd föl, borítsd ki s add föl az asztalra. E polenta világosbarna és ropogós-héjú legyen.

683. Makaróni sajttal.

A makaróni olasz eledel, amely metélt tésztából vékony, üres csőalakban készül s legnagyobb mérvben különösen Nápolyban gyártják. A makarónit tedd forró vízbe és főzd mindaddig, míg megpuhul ; szűrd le és forró zsírral vagy vajjal lekevered és reszelt parmezánsajtot hintesz reá s azonnal földadod.

684. Makaróni sajttal és hússal.

Főzz meg fél kiló makarónit puhára és zsírozd meg ; ekkor kenj ki egy formát zsírral, tégy a makaróniból bele,

szórd meg reszelt sajttal és apró kockákra vágott sült hússal, ezután ismét a makaróniból tégy rá és így tovább, hogy legfölül a sajtréteg maradjon. Ekkor tedd a sütőbe és hagyd megsülni.

685. Túrógombóc.

Végy egy tányér friss túrót, tedd asztalkendőbe és csavard ki savóját. Ekkor kavarj le kevés zsírt hat tojással, tégy bele fél kilogramm lisztet, a túrót és kevés sót. Mindezt keverd el jól, szaggass belőle gombócokat s főzd meg sósvízben; ha jó, vedd ki, tedd tálra és öntsd le vajjal, melyben zsemlyemorzsát pirítottál.

Túrógombóc más módon. Tíz deka vajjat 6 egész tojással jól el kell keverni. Tégy bele egy kis sót, jó két kanál porcukrot, 60 deka túrót, egy deci tejfelt, 10 deka lisztet és annyi zsemlyemorzsát, hogy rendes gombóctészta legyen. Lisztes kézzel gombócokat formálunk és sós vízben kifőzzük. Ha kész, tégy a tetejére vajban pirított zsemlyemorzsát.

686. Szilvásgombóc.

Hét deka írósvajjat hét deciliter liszttel morzsolj jól össze, végy hozzá egy egész tojást, két tojás sárgáját, egy tejben áztatott zsemlyét, két nagy, sárga, főtt burgonyát reszelve és mindezt jól gyúrd össze, hogy gyenge gombóctészta legyen. Vágj belőle akkora szögletes darabokat, hogy egy-egy szilvát beletakarhass gombócmodra, ebből mindegyikbe takargass egy szilvát és főzd meg sósvízben. Ha a gombócot a lábasba raktad, kanállal óvatosan keverd meg, hogy a fenekére ne tapadjanak, ha megfőtt, vedd ki szűrőkanállal, tedd egy kasztrólba forróvá tett írósvajjba és hagyd az egyik oldalán barnulni. Az írósvajjban előbb cukrot is barnítani és zsemlyemorzsát pirítani lehet, vagy csak a morzsát egyedül, mire a gombócot felrázni és rögtön tálalni kell.

687. Burgonyagombóc.

Végy 8—10 közép nagyságú burgonyát, főzd meg és törd át szitán, keverj hozzá 1—2 tojást, kevés sót és annyi lisztet, hogy lágy tészta váljék, ezután nyújtsd ki sodródeszkán ujjnyi vastagságra, vágj belőle négyszögletű darabokat. töltsd meg szilvaízzel (lekvárral), mire a sarkokat fölhajtod és formáld gombócokra; vagy pedig piríts zsemlyemorzsát írósvajjban, hintsd a kinyújtott tészta, göngyölgesd rétes módra, vágd föl a tészta darabokra, hajtsd be a szélét és készíts belőlük gombócot. Ezután főzd meg sósvízben és öntsd le írósvajjban vagy zsírban pirított zsemlyemorzsával.

688. Zsemlyegombóc.

Végy négy zsemlyét, vágd föl kockásra, tégy egy lábasba zsírt, tedd bele a zsemlyét, pirítsd meg egy kissé. Ekkor tégy a tálba fél kilogramm lisztet, üss bele 4 tojást, sót és vizet ; hagyd a tésztát lágyra, kavard el jól, tedd bele a kockásra vágott zsemlyét és hagyd így félóráig állni. Ekkor főzd le sósvízbe. Főladhatod befőttel, de mártásos ételek mellé is lehet adni mellékletül.

689. Túróshaluska.

Végy fél kilogramm lisztet egy tálba, végy hozzá két tojást, vizet és sót, mindezt kavard el jól. Ekkor szaggass szép apró haluskákat a lobogó sósvízbe ; ha megfőtt, szűrd le s önts rá hideg vizet ; tégy egy lábasba zsírt, tedd bele a haluskát, hagyd zsírjába sülni ; ha tálalod, adj rá tejfölt és gyöngé túrót.

690. Tojásoshaluska.

E haluskát éppen úgy készítsd el, mint a túróshaluskát, csakhogy túró helyett, mielőtt betálalod, önts rá 4 fölvert tojást ; evvel hagyd pirulni és így add föl.

691. Öntött perecek túróval.

Végy 10 darab már egynapos sósperecet, tördeld darabokra, tedd egy cseréplábasba, öntsd le forró vízzel, takard be és hagyd állni, míg a perecek átáznak ; ekkor szűrd le és vedd forró zsírba. Ha föltálalod, tégy rá gyöngé túrót, tejfölt és jó forrón add föl.

692. Káposztáshaluska.

Végy egy szép fej káposztát, szeld föl, aztán vágd föl finomra és sózd meg. Ekkor tégy egy lábasba zsírt, pirítsd meg benne apróra vágott vöröshagymát, csavard ki a káposztát levétől, tedd a zsírba és hagyd letakarva párolni ; ha már zsírjára sült, tedd bele a kifőtt haluskát, egy kevés tört borsot, keverd el jól, hagyd még egy kevés ideig párolni, aztán add föl.

693. Káposztásesusza.

A káposztásesuszát éppen úgy készítsd, mint a káposztáshaluskát, csakhogy a haluska helyett gyúrott tésztából szaggatottat keverj a káposzta közé.

694. Kockástészta darával.

Készíts gyúrott tésztát, nyújtsd ki. Ekkor vágd el apró kockákra, főzd meg sósvízben, aztán tégy egy lábasba zsírt

s pirítsd meg benne a darát ; ha piros, önts rá kevés forró vizet ; ha a tésztát vizétől leszűrted, tedd a darába, keverd el jól, sózd meg, hagyd alul megpirulni, tedd tálra és add föl.

695. Húslepény (bitta).

Süss egy nappal előbb — mielőtt a bittát elkészítened kell — egy kiló disznóhúst, vagdald finoman össze, párold zsírban és zöld petrezselyemben, öntsd meg 4 deciliter tejföllel, hints rá egy kevés borsot és hagyd szárazra bepárolni. A többit készítsd az almáslepényről szóló vény szerint. Megjegyzendő, hogy sültmaradékot igen jól felhasználhatsz.

696. Tarhonya.

Tégy egy lábasba zsírt, tégy bele $\frac{1}{4}$ kilogramm jó tojásos tarhonyát, pirítsd meg sárgára ; ekkor önts rá még egyszer annyi vizet, mint a tarhonya, sózd meg, hagyd vizét elforrni és add mellékletül vagy így túróval és tejföllel.

697. Tarhonya tejben.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm szép tojásos tarhonyát, pirítsd meg zsírban ; ekkor önts rá fél liter forró tejet, hagyd jól elforrni, tégy rá cukrot, mazsolát, aprószőlőt, sőt és fahéjat, kavard el jól. Ha föladod, hintsd meg cukorral.

698. Túrós barátfüle (derelye).

Készíts $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztből és 2 tojásból gyúrott tésztát, nyújtsd ki olyan vékonyra, hogy átláthass rajta. Ekkor végy egy kis tányér túrot, 4 tojás sárgáját, finomra vágott kaport, sőt, 8 kanál tejfölt, s ezt egy kanál liszttel kavard el jól. A tésztát simítsd el nyújtódeszkán ; kenj be egy darabot tojás fehérjével és rakj rá kétujjnyi távolságban egy-egy kávéskanállal a lekavart túróból. Ekkor borítsd le kinyújtott tésztával, nyomd le és csörgömetélővel vágd le a túró körül a tésztát, úgy hogy szép szögletes táskákat kapj ; így megtöltve az egész tésztát, főzd meg sós vízben. Ha megfőtt, öntsd szitára, hogy a víz jól lecsurogjon róla, tégy egy lábasba vaját vagy zsírt, tedd bele a barátfület, sózd meg és rázd föl, hagyd még egy kevéssé tűzön, azután tetejét túróval meghintve add föl.

699. Lekváros barátfüle.

Készíts gyúrott tésztát éppen úgy, mint a túrós barátfülénél említve volt ; töltsd meg túró helyett szilvalekvárral és ha megfőtt, piríts meg zsírban zsemlyemorzsát. Tedd bele a főtt barátfület s ha föltálad, hintsd meg tetejét cukorral.

700. Túróstészta lerakva.

Készíts fél liter lisztből 3 tojással gyúrott tésztát. Ha meggyúrtad, vagdald el tojásnyi nagyságba. Ekkor nyújtsd ki mindegyiket akkorára, mint egy tányér; tégy a tűzre egy nagy lábasban vizet; ha forr, tedd bele a tésztát egyenkint; ha megfőtt, tedd a kiszedett tésztát hideg vízbe meghűlni s szedd ki szitára, hogy leve jól lecsurogjon. Ekkor kavard le egy kanál írósvaját 4 tojással, tégy bele egy kis tányér friss túró, egy kanál lisztet, 4 kanál tejfölt, sőt; kavard el jól. Ekkor kenj ki egy akkora edényt, mint amekora a tészta, tégy bele egy tésztát, adj rá egy jó kanálnyit a lekevert túróból, kend el rajta símára; ekkor ismét tésztát raksz rá és így folytatod, míg benne tart. Aztán tedd a sütőbe, hagyd $\frac{3}{4}$ óráig sülni; ekkor fordítsd egy kerek táltra és add föl.

701. Tejfölösmetélt.

Fél liter lisztből és tojással készíts gyúrott tésztát, nyújtsd ki vékonyra, vágj belőle vékony metéltet és főzd meg sósvízben. Ekkor tedd hideg vízbe, hogy tökéletesen kihűljön. Azalatt kavard le egy kanál írósvajjal 5 tojás sárgáját, végy hozzá $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, 4 kanál tört cukrot, apró- és mazsolaszőlőt és egy csipet sőt; keverd mindezt jól össze, tedd bele a kihült tésztát s az 5 tojás habbá vert fehérjét; keverd el jól. Most tedd egy kikent formába, tedd a sütőbe s hagyd egy óráig sülni. Ekkor fordítsd egy kerek táltra és cukorral meghintve add föl.

702. Töltött metélt.

Készíts gyúrott tésztát, nyújtsd ki vékonyra, vágd át kétszer; ekkor hajtogasd össze és vágj belőle finom metéltet. Főzd meg sósvízben s ha megfőtt, öntsd szitára, önts rá hideg vizet, hogy meghűljön. Ekkor tégy egy lábasba zsírt, kavard meg benne a metéltet és hintsd meg cukorral. Kenj ki azután egy pléhformát, rakd bele a metéltnek felét és szilvalekvárral kend meg. Ekkor tedd rá a metéltnek másik felét, tedd sütés végett a sütőbe és cukorral meghintve add föl.

703. Tejbe csurgatott.

Kavard le csurgatott tésztának 6 tojást, adj hozzá annyi lisztet, hogy az folyékony tészta legyen és csöpögtesd azt forró tejbe; szedd ki azután lyukas kanállal és tedd egy lábasba, melyben már egy kis vaját vagy zsírt olvasztottál és pirítsd meg szépen. Ha föltálad, a pirítottját tedd fölül és cukorral hintsd meg.

704. Pirított liszt (Schmarn).

Végy egy edénybe fél liter tejet ; keverj bele 5 tojást és fél liter lisztet, verd el jól símára egy kanállal. Ekkor tégy egy lábasba egy kanál zsírt ; ha megolvadt, öntsd belé a kavartat s hagyj pirulni. Ekkor forgasd meg egy kis lapáttal ; ha már kemény, vagdald késsel vagy kis lapáttal négy-szögletes darabocskákra, tégy rá cukrot, kevés sót, mazsolát és aprószőlőt és megcukrozva add föl.

705. Pirított dara (Griess).

Végy fél liter tejet, ugyanannyi darát s keverd ezt 3 tojással jól egy fazékban ; ha már síma, öntsd zsírra és hagyj pirulni. Miután megkeményedett, vagdossd meg a lábasban késsel, hogy morzsás legyen. Ekkor keverj bele citromhéjat, fahéjat, cukrot és mazsolát s ha föladod, szórd meg tört cukorral.

706. Mandoláspirított.

$\frac{1}{4}$ liter tejbe kavard 6 tojás sárgáját, 4 kanál cukrot, ugyanannyi tört mandolát, 4 kanál lisztet ; verd el kanállal símára s keverd bele a 6 tojás habbá vert fehérjét. Ekkor tégy egy lábasba írósvajat, ha fölolvadt, öntsd rá a kavartat, pirítsd meg alul és fölül, vagdald meg morzsának s a föladásnál hintsd meg vaniliás cukorral.

707. Kirakott máglya.

Vagdald jó kalácsot vékony hosszúkás szeletekre, öntsd le tejben tejszínnel, melyben mindaddig hagyandó, míg a tejszín jól fölszívott. Már most egy dinnyemintát kenj ki írósvajjal ; ezután ennek egyik rétege tisztított aprószőlővel sűrűen hintessék meg, a másik rétege vagyis szelete tisztított és fölhasogatott mandolával rakassék ki, a harmadik réteg mazsolával, de melynek magvai kiszedve legyenek, a negyedik pisztáciával s végre ismét aprószőlővel s eszerint mindaddig, míg az egész mintának minden szeletmélyedése kirakott e szerekkel. Már most a mintába egy réteg ázott kalács jön, mely tisztított mandolával, cukorral és vaniliával bőven meghintendő ; erre ismét kalács jön s így mindaddig, míg a minta egészen megtelt ; végre $\frac{3}{10}$ liter tejszín, 10 és fél deka cukor, egy kevés vanília, öt tojás sárgája jól összehabartván, öntessék rá és tétessék párolásba, hol félóráig folytonos forrás közt befőni hagyandó ; ezután vigyázva borítottassék ki és vagy így szárazan vagy pedig karimája tejsodóval körülöntve, adassék asztalra.

708. Császárpíritott.

Végy 6 vajjas szarvast (kiflit), vágd föl vékony karikákba. Keverj egy csésze tejbe 2 tojást s locsolgasd meg vele a szarvasszeleteket. Tégy a tűzre vajat vagy zsírt; ha forró, tedd bele a vágott szarvast s pirítsd meg. Ekkor tégy rá cukrot, mazsolaszőlőt, fahéjat; hagyd evvel pirulni és add föl cukorral meghintve.

709. Palacsintatészta készítése.

Fél liter tejbe keverj 4 tojás sárgáját, egy evőkanál tört cukrot, $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, keverd el ezt jól s add még hozzá a 4 tojás habbá vert fehérjét. Most tégy a tűzre egy palacsintatepsit, tégy rá kevés zsírt, hagyd megolvadni s ekkor önts rá a tésztából annyit, amennyi a tetszés szerinti vastagsághoz szükséges, de minél vékonyabb a palacsinta, annál ízletesebb. Ha a palacsinta alulról már sül, szúrd meg villával és rázd meg, hogy meg ne égjen; ha már kemény és piros, fordítsd meg egy kis lapát segítségével, hogy a másik felén is pirosra süljön. Ekkor fordítsd tésztadeszkára vagy tányérra s cukorral meghintve, add föl. Lehet azonban sokféleképpen elkészítve föladni, mint alább láthatod.

710. Tejfölös palacsinta.

A palacsintát vékonyra megsütöd, egy tiszta deszkára fordítod. Tégy ekkor egy evőkanál tejfölt a palacsintára, kend el rajta, hintsd meg finom zsemlyemorzsával, cukorral, mazsola- és aprószőlővel, tekerd össze és tedd egy kikent tálra, így töltsd meg és csavard össze egyenként; ha már mind a tálban van, kend meg tetejét tejföllel, hintsd meg zsemlyemorzsával, tedd egy félórára a sütőbe és cukorral meghintve add föl.

711. Palacsinta befőttel.

A palacsintát a főt írt módon elkészítve, barack- vagy más finom befőttel megkened, mandolával meghinted, össztekered és egy kikent tálra vagy tepsire rakod. A tetejét tejföllel megkened s zsemlyemorzsával meghinted. Tedd ekkor a sütőbe, hogy jól átpárologjon, aztán hintsd meg cukorral és add föl.

712. Királypalacsinta.

A palacsintát vékonyra megsütöd. Ekkor kavard le egy kanál írósvajtot 4 tojás sárgájával, keverj bele egy csésze friss túrót, egy csésze tejfölt, két kanál zsemlyemorzsát, ugyanennyi cukrot, kevés mazsola- és aprószőlőt és keverd

el jól. Tedd még hozzá a 4 tojás habbá vert fehérjét, tégy ezen keverékből egy evőkanállal a palacsintára, kend el rajta, tekerd össze s ha ily módon mind meg van töltve, rakd egymás mellé a kikent tepsibe, kend meg tetejét tejföllel, tedd a sütőbe és süsd pirosra. Ekkor rakd a tészta táltra és add föl cukorral meghintve.

713. Francia palacsinta.

Fél liter tejből készíts palacsintatésztát és süsd meg vékonyra. Ekkor keverj le 4 evőkanál tört cukrot 5 tojás sárgájával, tégy bele finomra vágott citrátot, 15 deka-gramm finomra tört mandolát és kevés citromhéjat. Kavard el jól s tedd bele az 5 tojás habbá vert fehérjét; kenj ki egy formát, mely éppen akkora mint a palacsinta; tégy egy palacsintát bele, tégy rá egy evőkanállal a lekevertből s kend el rajta; azután tégy rá egy másikat, kend meg ezt is s így folytasd, míg mind be nem kened. A legfelsőt kend meg tejföllel, aztán tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni. Ekkor fordítsd kerek táltra és cukorral behintve add föl.

714. Palacsinta gőzben.

A már kisütött palacsintákat tekerd össze és darabold ujjnyi vastagon el, úgy hogy azok hosszú csíkokat képezzenek; ekkor egy formát vagy lábast kenj ki zsírral, tedd bele a palacsintacsíkokat, de úgy, hogy az edény ne legyen vele egészen tele. Habarj le fél liter tejet 6 tojás sárgájával, 3 kanál tört cukorral és egy kanál tört mandolával, öntsd azt a palacsintára és tedd a sütőbe. Hagyd szép lassan párolni s ha föladod, lehet még a tetejét finom befőttel díszíteni.

715. Palacsinta kavart mandolával.

Vékonyra sült palacsintát kenj meg a következő kavarttal: Kavard le habzásig 15 deka finomra tört mandolát ugyanannyi cukorral, kevés reszelt citromhéjjal, 1 egész tojással és 3 tojás sárgájával. Ezután kend ezen mandolakeveréket egyenkint a palacsintára, tekerd össze ezt s vagdald kétujjni darabokba. Ha ezt elvégezted, kenj ki egy porcellántálat, állítsd a palacsintákat körbe két- vagy háromszorosán; ekkor kavard le $\frac{1}{4}$ liter tejet 3 tojás sárgájával és egy kevés cukorral, öntsd a tészta táltra, tedd a sütőbe és hagyd szép barnára megsülni. Ily módon lehet a palacsintát tejföllel és mazsolával vagy befőtt gyümölcessel is megtölteni.

716. Sonkáspalacsinta.

Készítsd el a palacsintát a fent előírt mód szerint. Ekkor keverj le kevés vaját 4 tojás sárgájával. Keverj bele

egy kis tányér finomra vágott sonkát, $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, sőt és 4 tojás habbá vert fehérjét és keverd el mindezt jól. Ekkor kenj ki egy akkora formát, mint a palacsinta, tégy bele egyet és kend meg a keveréssel; így töltsd meg valamenynyt. Ekkor tedd egy órára a sütőbe; ha piros, fordítsd tálra és add föl.

717. Omelette.

Ezen tészta tojásból és cukorból készül. Végy 2 kanál finomra tört cukrot és keverd el 3 tojás sárgájával s egy késhegynyi liszttel, keverd bele könnyedén a 3 tojás habbá vert fehérjét. Ekkor tégy egy palacsintasütőbe kevés zsírt; ha megolvadt, öntsd bele a tésztát s hagyd lassan sülni. Emeld föl egy kis lapáttal a tésztát, hogy szabadon menjen alája a zsír s hogy le ne égjen. Ha már jó piros, fordítsd meg óvatosan s hagyd a másik felét is pirulni. Ekkor kend meg felét befőttel, másik felét hajtsd rá, fordítsd egy hosszúknál tálra s hintsd meg jól cukorral. Tedd a tűzfogót tűzbe, hogy forró legyen, tartsd könnyedén a tésztára, hosszában és keresztben, hogy ott a tört cukor megpörkölődjék s így add föl.

718. Omelette gyümölcessel.

Az omelettet a fentebbi mód szerint elkészíted és megsütöd. Ekkor töltsd meg különféle befőtt gyümölcssel, borítsd le és cukorral meghintve add föl.

719. Omelette tepsiben.

Ezen tészta már azért is jó, mert gyorsan lehet elkészíteni, ha például véletlen vendég érkezik. Annyi tojásból kell készíteni, ahány vendég van az asztalnál. Végy 10 tojást, kavard le a sárgáját 6 kanál finomra tört cukorral, végy hozzá egy kanál lisztet, keverd el jól. Ekkor keverd bele a 10 tojás habbá vert fehérjét, kenj ki egy tepsit zsírral, öntsd bele a keveréket és kend el benne egész vékonyra; tedd a sütőbe; ha már megsült, vedd ki és kend meg melegiben málna- vagy más befőttel felét, másik felét borítsd rá. Vágd szögletes darabokra és cukorral meghintve add föl.

720. Omelette tálban.

Végy egy cserépedénybe 4 tojás sárgáját, kavard hozzá 3 evőkanál tört cukrot, egy kanál lisztet s keverd el jól; azután keverd bele a 4 tojás habbá vert fehérjét, olvassz zsírt s kenj vele körül egy porcellántálat; öntsd bele a kavartat jó magasról s tedd a sütőbe, hogy hirtelen megsüljön és gyümölcsbefőttel díszítve gyorsan add föl.

721. Omelettetekerces.

Az omelettet készítsd el egészen úgy, mint a föntebbit, kend meg befőttel, hajtsd föl hosszában szélét késsel, ekkor tekerd össze, hintsd be cukorral, vágd föl szeletekre és melegen add föl.

722. Olasz rizs (risotto).

Végy 10 és fél deka friss írósvajjat és éppen annyi velőt, tégy bele finomra vagdalt vöröshagymát és hagyd benne gyengén sárgulni, adj hozzá 7 deciliter mosatlan rizst a legfinomabb fajtából és éppen csak 1 és fél liter forró húslevest, főzd födetlenül, izzó tűzön s anélkül, hogy kevernéd. Ha az egész leve befőtt, a rizs jó; keverj 10 és fél deka pármaji sajtot bele, röviden tálalás előtt nyomd egy írósvajjal kikent mintába, abból egynéhány perc után borítsd ki, anélkül hogy újra tűzre adtad volna és karimázd dúsan kivájt rákfarkacskákkal.

723. Ricset libacombbal.

Főzz 2 deciliter árpakását 2 deciliter babbal, ezután melegíts fel kevés zsírt, tégy bele vöröshagymát, petrezselymet és 2 kanál lisztet, hagyd benne megdagadni, ezután tedd bele az árpakását és babot, önts hozzá annyi levest vagy vizet, amennyi szükséges és hagyd elfőni, mert ezt az ételt sűrűre kell főzni, ezután főzzük az árpakásával és egy kevés kockásra vágott szalonnával a libacombot vagy libaprólékot és tálaláskor rakjuk a táltra.

724. Stoffádok.

Végy 56 deka vesepecsenyét, tisztítsd meg minden hártás részeitől s miután megmostad, aprítsd össze apróra; mint gulyáshoz szokás; tégy ezután egy lábasha vagy kasztrólba néhány apró szelet szalonnát, 1 fej vöröshagymát apróra vagdalva, a húst is tedd hozzá, azután többszöri felkeverés közt fődve hagyd puhára párolni. Miután szép barna és puha lett, hints rá főzőkanálnyi lisztet s hagyd mindaddig ismét párolni, míg barnás lett; ezután ereszd fel jó lével, mi után a lé befőni hagyandó. Ezután tégy hozzá kis babérlevelet, kis esomócska kakukfűvet s ezután ismét forni hagyassék. Eközben lánglisztből és három tojás sárgájából készíts metéltnek való kemény tésztát s miután ezt jól meggyúrtad, vagdalj belőle darabokat és tenyereddel sodorj belőlük hosszúkás, egy arasznyi metélteket, minők a giliszták; főzd meg sósvízben s miután leszürted, öntsd le hideg vízzel, ezután ismét leszűrendő; azután a babérlevelet és kakukfűvet vedd ki a húsból, tedd bele a metéltet s hagyd párszor fölforni, mit azután nem soká hagyván állani, add föl az asztalra.

725. Töpörtőspogácsa.

Végy egy tányér jó friss töpörtöt, vágd meg a nyújtódeszkán finomra, végy hozzá 1 kilogramm lisztet s keverd össze a töpörtővel; ekkor söpörd össze kezeddél, csinálj a közepében gödröt, üss bele 2 egész tojást, 3 deka élesztőt, melyet kevés tejben megáztatasz. Tégy bele tejfölt, amennyit kíván, gyúrd össze és hagyd keményre; ekkor nyújtsd ki, hagyd ujjnyi vastagra, vágd meg könnyedén keresztben és hosszában késsel, szaggasd ki pogácsaszaggatóval, rakd tepsibe, tedd meleg helyre és hagyd kevésbé megkelni. Ekkor kend meg fölvert tojással, tedd a sütőbe és hagyd ropogásra megsülni.

Töpörtőspogácsa más módon. Készíts közönséges rétes-tésztát, nyújtsd ki amennyire csak lehet; ekkor vágj finomra jó friss töpörtöt, szórd meg vele a kinyújtott tésztát, a négy szélét hajtogasd föl, úgy mint a vajás tésztánál szokás; tedd félre pihenni; aztán nyújtsd ki ismét s ismételd meg háromszor. Ekkor hagyd a tésztát ujjnyi vastagon, vagdald meg, szaggasd ki fánkszaggatóval, kend meg fölvert tojással, tedd a tepsibe és süsd meg szép pirosra.

726. Vajas pogácsa.

Egy és fél liter lisztet 28 deka írósvajjal jól átdolgozunk a sodródeszkán, mihez csak annyi tejfölt adatik, hogy jó kemény tésztát gyúrhatunk belőle. Ebből már most apró fánkot vágjunk ki, ezeket vert tojással megkenve, gyorsan kisütjük.

727. Hájas pogácsa.

Végy fél kilogramm sertésháját, melyet előbb jól kiáztattál, törd át szitán és tedd a hidegre, hogy megkeményedjék. Most tégy fél kilogramm lisztet a nyújtódeszkára, kavarj el benne egy tojás nagyságú hájat, csinálj a liszt közepébe kezeddél gödröt, üss bele 3 tojást, tégy bele söt és annyi fehérbort, amennyit kíván, gyúrd össze és verd el kezeddél míg a tészta hólyagokat vet, ekkor tedd félre pihenni; egy félóra múlva tedd a tésztát liszttel meghintett deszkára és nyújtsd ki vékonyra. Kend rá egy késsel a hájat, hajtsd föl a négy szélét, nyújtsd ki és hagyd megint félórát pihenni. Ezt ismételd háromszor. Negyedszer nyújtsd ki ujjnyi vastagságúra, szúrd ki pogácsáknak, kend meg fölvert tojással, tedd tepsibe és süsd meg szép pirosra.

728. Hájasszarvacsák.

A hájastésztát egészen úgy készítsd el, mint a föntebbi hájaspogácsához készült. Ha negyedszer kinyújtottad a tésztát, vágd szögletes darabokra. Tégy minden darabra ribizke-

vagy barackbefőttet, kend el, de úgy, hogy a széle ne legyen megkenve, mert akkor nem lesz a tészta leveles. Ekkor hajtsd össze, formálj belőle szarvacskákat, tedd a tepsibe, hintsd meg tört mandolával és cukorral, tedd a sütőbe és vigyázva süsd meg. Éppen úgy lehet a lúdhájból is pogácsákat és szarvacskákat készíteni, mint a sertéshájból.

729. Marhavelőből készült sütemény.

Ha kiszedted a marhavelőt a csontból, tedd hideg vízbe és mosd addig, míg egészen megfehéredik. Ekkor végy egy kilogramm lisztet a nyújtódeszkára, végy hozzá a velőből egy kanállal, dörzsöld le a liszttel, tégy hozzá négy egész tojást, sőt és kellő mennyiségű fehérbort; hagyd olyan keményre, mint a rétestészta; gyúrd el jól és verd el kezded, míg a deszkától elválik. Ekkor tedd félre pihenni, aztán nyújtsd ki vékonyra, tégy a közepére fél kilogramm velőt, kend el a tésztára, hajtsd össze, hagyd pihenni és így nyújtsd ki négyszer. Most készíthetsz belőle pogácsákat vagy szarvacskákat tejjel töltve vagy apró pástétomokat vagdalt hússal töltve. Különbféle süteményeket lehet e tésztából készíteni.

730. Finom kukoricamálé.

Egy és fél liter kukoricalisztet forrázz le 2 liter tejjel, kavard mindaddig, míg síma lesz, ekkor keverj bele 3 tojást, egy jó kanál írósvajat vagy zsírt, 3 kanál tört cukrot, tedd egy kikent tepsibe és szép pirosra süsd meg.

731. Málé kukoricalisztből.

Forrázd le este a kukoricalisztet s kavard össze jól; tégy belé kevés búzalisztet (pl. egy kilogrammhoz 2 marékkal) s ha jól összekeverted, takard le, tedd meleg helyre és hagyd ott egy órahosszáig, ezután tedd ismét hűvös helyre s reggel kisütheted kikent tepsiben.

732. Töpörtős porolya kukoricalisztből.

Előtte való este forrázd le a kukoricalisztet, úgy mint a málénál, csak hogy a tészta keményebb legyen; tégy bele kevés sőt és töpörtőt, amennyit kíván; kend meg bőven zsírral és süsd meg.

733. Gánica kukoricalisztből.

Főzd meg a kukoricalisztet, tégy belé kevés sőt s főzd tovább, hogy jó kemény legyen, azután tedd egy tiszta tálba. Piríts zsemlyemorzsát s ekkor szaggasd ki a tésztát haluska

módra és közbe szórd be zsemlyemorzsával és zsírral locsolgasd meg és add föl. A haluskákra tejet is önthetsz és úgy is föladhatsz.

734. Rizsmorzsóka vagyis gánica.

Tisztítottassék meg 28 deka rizskása, mosassék meg és 1½ liter tejben nem egészen puhára főzessék meg. Veressék ezután 21 deka írósvaj habosra s miután ehhez négy tojás sárgája egyenként vegyítettetett, tétessék hozzá a kihűlt rizskása és 10½ deka cukor vaniliával és citromízzel is. Már ezután kevergetni nem szabad, hogy a kása szeme egész maradjon. Már most kenessék ki egy lábas írósvajjal, melybe a habart rizskása teendő; tedd ezt aztán a mérsékelt forró csöbe, hol szép barnássárgára süttessék meg; ezután töressék össze, mire megcukrozva asztalra föladhatsz. Vegyíthetni e tésztát mazsolával és aprószőlővel is.

735. Borszeletkék.

Végy 7 dekagramm finom porrá törött cukrot, szintannyi lisztet, citromhéjat és törött szegfűszeget és gyúrd erős borral kemény tésztává. Ha kisodortad, vágd vékony szeletekre, rakd meg hámozott mandolával és süsd meg viaszkkal kikent pléhtáblán. Sütés előtt azonban cukorvízzel bekenendők, hogy fényes kérget kapjanak.

K o c h o k .

736. Rum- (soufflé) koch.

Kilenc tojásnak a fehérjét kemény habbá kell fölverni; kavard bele a 9 tojás sárgáját, 2 evőkanál rumot és annyi cukrot, hogy édes legyen. E kavartból süss a palacsintasütőben négyszer, borítsd ezeket egymásra egy tálba és tedd a sütőbe, hogy az tökéletesen kiszüljön. Ha kiszült, jól megcukrozva add föl azonnal.

737. Tutti-frutti- (soufflé) koch.

Tíz tojásnak a fehérjét kemény habbá kell verni; keverd hozzá a tíz tojás sárgáját és annyi cukrot, hogy édes legyen; ezután tedd azt egy kikent tálba, rendezd jól magasra, tedd a sütőbe, hol néhány perc múlva megsül. Ekkor díszítsd apró piskótával és befőtt gyümölcsevel.

738. Csokoládé- (soufflé) koch.

Ezen koch éppen úgy készítendő, mint a fönti, csak hogy egy darab reszelt csokoládét keverünk közé, és ha kiszült narancsszeletekkel díszítjük azt.

739. Hegyalakú (soufflé) koch.

Tíz tojásnak a fehérjét kemény habbá kell fölverni, kavargatni hozzá annyi cukrot, hogy édes legyen. Ekkor ezt ötfelé elosztod és különféle színekkel megfested; lehet például az egyiket pirosra, a másikat sárgára, a harmadikat barnára, a negyediket zöldre, az ötödiket pedig hagyd fehéren. Ekkor tégy föl egy liter tejet és ha forr, főzd bele a színes habot, keverd el egy kanállal, úgy mint a haluskát szokás. Ha megfőtt, öntsd az egészet egy porcellántálra, rendezd jól magasra s vaniliás cukorral meghintve azonnal add föl.

740. Schönbrunni koch.

Hat zsemlyének a héját reszeld le és áztasd meg fehér borban; ezalatt kavargatni le 12 deka írósvajot habzásig 12 tojás sárgájával, tedd bele a zsemlyét, melyet előbb ki kell nyomni és finomra megvágni, adj hozzá még citromhéjat és cukrot, amennyit kíván, továbbá a 12 tojás fehérjének habbá vert felét. Ha ezt mind elkeverted, tedd egy formába, állítsd forró vízbe és hagyd letakarva főni, míg megkeményedik. Ekkor fordítsd egy tálba, takard be a hab másik felével, szórd meg vágott és pirosra festett mandulával, vágott pisztáciával, tedd a sütőbe, hogy a hab rászáradjon és így melegen add föl.

741. Pesti koch.

Áztass be 6 zsemlyét vörös borba és kavargatni le két kanál írósvajot egy nagy cseréptálba, kavargatni hozzá 12 tojás sárgáját, cukrot, fahéjat és szegfűszeget, tedd bele az áztatott zsemlyét, melyet jól ki kell csavarni és szitán áttörni. Ha előbb ezt mind jól elkavartad, keverd bele a 12 tojás habbá vert fehérjének a felét s tedd egy másik nagyobb lábasba, amelybe forró vizet tettél és így tedd az egészet a sütőbe és hagyd letakarva főni, amíg megkeményedik. Ekkor borítsd egy tálra, rakd a tetejébe a megmaradt habot, szórd meg befőtt fekete cseresznyével, tedd ismét a sütőbe, hogy a hab megkeményedjék és add föl.

742. Naranskoch.

Végy egy szép narancsot és főzd meg puhára, miközben a vizet négyszer leöntöd és másikat öntesz rá; ekkor törd át szitán, keverj le 4 kanál tört cukrot 6 tojás sárgájával. Tedd közé az áttört narancsot, valamint a 8 tojás habbá vert fehérjét, tedd egy kikent formába és süsd meg a sütőben. A citromkochot is egészen így lehet elkészíteni.

743. Fahéjkoch.

$\frac{1}{4}$ kiló cukrot főzz meg egy csésze vízzel sűrűre; ekkor öntsd ugyanannyi finomra tört mandulára; tégy hozzá egy kávéskanál tört fahéjat, keverd ezt le 8 tojás sárgájával; aztán a 8 tojás habbá vert fehérjét keverd könnyedén bele, tedd egy kikent formába s azután a sütőbe. Ha megsült, fordítsd ki tésztátralra és öntsd le malnalével.

744. Csokoládékoch.

$\frac{1}{4}$ kilogramm csokoládét meg kell reszelni; ekkor két kanál liszttel s egy csésze tejjel föl kell forralni. Ha kihült, keverj bele 8 tojás sárgáját, tégy hozzá annyi tört cukrot, amennyit kíván. Keverd aztán bele a 8 tojás fehérjét, melyet előbb habbá kell verni; tedd egy kikent formába s ha megsült, öntsd le meggy vagy más befőtt gyümölcs levével.

745. Rizskoch gyümölcessel.

Végy 15 dekagramm rizst, mosd meg és főzd puhára 1 liter tejben; ha kihült, törd át szitán. Ezalatt kavargj le egy kanál írósvajat habosra; üss bele 8 tojás sárgáját, keverj bele 7 dekagramm tört mandulát, 15 dekagramm cukrot, egy darab vaniliát finomra megtörve vagy fél citromhéjat és az áttört rizst. Ha mindezeket jól elkavartad, keverd bele könnyedén a habbá vert tojás fehérjét, kenj ki egy formát vajjal, hintsd meg morzsával és tedd a kochnak felét a formába. Tégy rá különféle befőtt gyümölcsöt, aztán a másik felét a kochnak, tedd a sütőbe és hagyd egy óráig sülni. E kochot lehet friss hámozott gyümölcessel is keverni.

746. Krémkoch.

Tégy egy bögrébe 8 tojás sárgáját, végy hozzá két evőkanál finom lisztet, 5 kanál tört cukrot, kevés vaniliát; kavard el mindezt jól. Ekkor önts rá $\frac{1}{4}$ liter tejsűrűt s hagyd azt folytonos kaválás közt fölforrni. Ha fölforrt, tedd félre és hagyd kihűlni. Ekkor keverd bele a 8 tojás habbá vert fehérjét; egy tálat kenj ki vajjal, tégy rá darabokra vágott piskótatésztát vagy piskótát, tégy közé befőtt meggyet, rakd rá a lekevert kochot, tedd a már nem forró sütőbe és hagyd félóráig sülni. Ekkor add föl tálastul.

747. Almakoch.

Hámozzunk meg öt savanyúízű almát, vágjuk apróra össze és cukorral mindaddig hagyjuk párolni, míg kásává lettek. Ezután reszeljünk két vajaskiflit morzsára, mit aztán tejszínnel nedvesítsünk meg; vegyünk már most 9 deka

finomra tört mandulát és éppen annyi tört cukrot, egy aprított citromhéjat, verjünk habbá 7 deka írósvajat, tégy hozzá két egész tojást és négy tojás sárgáját, de mindegyiket egymás után s jól habarjuk el, ebbe jó már most az almakása a többivel együtt, mi aztán félóráig habarandó; végre négy tojásfehérjéből verjünk kemény habot és a föntebbi veggyel keverjük össze; ezután egy mintát kenjünk ki írósvajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával s miután a kását beletettük, süttessék meg lassan. E kochnak egy kissé tovább kell a sütőcsőben maradni, mint egyéb kochnak, mert az almának több nedvessége van mint egyébnek.

748. Meggykoch.

Keverj le 8 tojás sárgáját 4 evőkanál tört cukorral és ugyanannyi zsemlyemorzsával. Tégy bele citromhéjat és 8 tojás habbá vert fehérjét. Rakd tálra, hintsd meg befőtt meggyel, tedd a sütőbe és félóra után add föl.

749. Birsalmakoch.

A birsalmát meg kell főzni, aztán a héjától megtisztítani és megreszelni. Ezalatt kavard le két kanál írósvajat 6 tojás sárgájával. Tégy bele 3 kanál cukrot, ugyanannyi finomra tört mandulát s a reszelt birsalmát. Mindezt kavard jól le és tedd bele a 6 tojás habbá vert fehérjét. Tedd egy kikent és zsemlyemorzsával beszórt formába és süsd meg.

750. Cseresznyekoch.

Kavard le két kanál írósvajat 4 tojás sárgájával; keverj bele egy tejből átázott zsemlyét, melyet előbb ki kell csavarni a tejből és szitán áttörni. Tégy bele 4 evőkanál tört cukrot, kevés tört fahéjat és egy üveg cseresznyét, melynek magvát előbb kiszedted. Mindezt kavard el jól. Utoljára kavard könnyedén bele a hat tojás habbá vert fehérjét, tedd egy kikent pléhformába és tedd a sütőbe sülni.

751. Darakoch.

$\frac{1}{4}$ liter tejből annyi darát főzsz, hogy megsűrűsödjenek. Keverj közé egy darabka vajat, hogy a dara össze ne álljon és tedd félre, hogy egészen kihűljön. Ekkor kavard le egy kanál írósvajat 6 tojás sárgájával, 4 evőkanál törött cukorral, reszelt citromhéjjal; mindezt keverd jól el; aztán keverd közé a 6 tojás fehérjét, melyet előbb habbá kell verni; tedd egy jól kikent formába és süsd meg.

752. Barackkoch.

Végy 2 kanál írósvajjat, kavard le 8 tojás sárgájával, tégy bele négy kanál tört cukrot, ugyanannyi tört mandulát és két tejből áztatott zsemlyét, melyet ha kicsavartál, finomra meg kell vágni. Ekkor keverj bele vagy 15 sárgabarackot, melyet előbb cukros vízben meg kell főzni és szitán áttörni. Mindezt kavard el jól; végre tedd bele a hat tojás habbá vert fehérjét, tedd egy kikent formába s azután a sütőbe.

753. Mandulakoch.

Keverj le 8 tojás sárgáját $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral; tégy bele ugyanannyi finomra tört mandulát és citromhéjat. Ekkor a 8 tojás habbá vert fehérjét kavard bele könnyedén és egy vajjal kikent formába téve süsd ki.

754. Mákkoch.

Végy 5 deka vajjat, 4 tojás sárgáját, 7 deka cukrot vaníliaillattal, 5 deka tört mandulát, 7 deka tejből áztatott finom zsemlyebélt, gyenge 2 deciliter finomra törött mákot és készíts belőle keveréket, mihez még 2 tojás fehérjének a habját kell venni és gőzben főzd meg.

755. Diókoch.

Keverj le 8 tojás sárgáját $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral; ha már fehér, tégy bele ugyanannyi diót, melyet finomra megtörtél és keverd el jól. Ekkor adj hozzá három evőkanál zsemlyemorzsát, kevés tört fahéjat és szegfűszeget. Végre keverd könnyedén a 8 tojás habbá vert fehérjét bele, kenj ki egy formát írósvajjjal, tedd bele a kochot és süsd meg. Ha föltálad, öntsd le gyümölcsös lével.

756. Besámelkoch (Besamel-Auflauf).

Olvasszunk meg egy kasztrólban 14 deka vajjat, adjunk hozzá 12 deka finom lisztet s futtassuk meg. Midőn a liszt habzani kezd, akkor folytonos keverés mellett 7 deciliter tejfölt vagy jó tejet öntsünk bele, s mindezt addig habarjuk, míg a gyurma a kasztról falaitól el nem válik, mit elérvén, megfőzzük s egy tálon kihűtjük. Akkor egy medencében 10 tojás sárgájával habosan megverjük, közéje keverünk vaniliával tört s átszitált 12 deka cukrot s végre könnyedén hat tojás fehérjének habját. Most egy minta vajjal jól mekenetvén, beléje töltetik az egész gyurma s vagy háromnegyed óráig gőzben főzetik vagy világos sárgára forró sütőcsőben megsüttetik. Végre egy tála borítottván, tetszés szerint barack- vagy málnalével, vagy pedig bor- vagy tejsodóval körítjük, mi különben külön is feltálalható egy csészében.

757. Sárgakásakoch.

Végy $\frac{1}{4}$ liter sárgakását, mosd meg és tedd egy formába, melyet előbb zsírral kikentél. Önts rá egy liter tejet, tégy hozzá kevés sót, 4 kanál tört cukrot, egy citromhéjat, 2 kanál írósvajat vagy egy kanál zsírt. Keverd el jól és tedd a sütőbe. Hagyd jó félóráig forni és add föl.

758. Habkoch.

Végy 3 kanál földieper- vagy baracklekvárt. Kavard ezt le 4 kanál tört cukorral addig, míg megfehéredik. Azután kavard könnyedén hozzá 8 tojás fölvert fehérjét; rakd egy vajjal kikent tálba, adj neki hegyalakot, egy kanállal húzz föl felé bordaalakú csíkokat, tedd negyedórára a sütőbe és úgy tálastul add föl azonnal, mert ha sokáig áll, összeesik és elveszti jó ízét.

759. Habos citromkoch.

Tizenhét és fél deka cukrot kell egy citromon ledörzsölni könnyedén, azután pedig törjük meg; tegyük már most egy kasztrólba s két citrom levét nyomjuk rá s izzó tűzhöz alkalmazván, mindaddig hagyjuk rajta, míg a cukor fölolvadt, ezután pedig vegyük el a tűztől. Ha meghűlt, nyolc tojás sárgája egyik a másik után habartassék belé, azután ismét tűzre teendő s folytonos keverés közt addig hagyjuk a tűzön, míg gőzölni és kissé sűrűsödni kezd; már most vegyük el a tűzről s habarjuk mindaddig, míg meghűlt. Ezután nyolc tojás fehérje habvesszővel kemény habbá veressék és ez könnyedén vegyítettessék a többihez; a porcellánkasztrólba pedig domborítottassék föl és egy széles késsel símára fenetvén, egy kávéskanállal csigaforma tekerceket csináljunk, fölül pedig egy gömböt s ha cukorral meghintettük, gyenge tűznél vagy párban süssük meg. Amint világosbarna, azonnal adassék föl az asztalra, mert a kása gyengéd lévén, hamar összeesik. Ugyane nemű kochot narancsból is készíthetni; nyolc tojásra egy nagy leveses narancs vétessék; a cukor rajta gyengéden dörzsöltessék és nyomjunk rá egy narancs és egy citrom levét, a többi aszerint kezeltetvén mint a citromkochnál.

760. Piskótakoch.

Keverj le 4 evőkanál tört cukrot 6 tojás sárgájával; ha már jól el van keverve, tégy hozzá citromhéjat, 6 evőkanál finom lisztet és keverd el jól. Végre a 6 tojás habbá vert fehérjét is könnyedén keverd bele; tedd a kevertet egy kikent formába, állítsd egy félig vízzel telt lábásba s így tedd

betakarva a sütőbe. Ha föladod, fordítsd kerek tálra, rakj a tetejére cukorban főtt gyümölcsből koszorút s öntsd le csokoládéhabbal. (Lásd a csokoládéhabot a 792-ik szám alatt.)

761. Citronátkoch.

Két száraz zsemlyét meg kell reszelni s ezt megáztatni tejsben. Ekkor kavarj le egy kanál írósvajat 6 tojás sárgájával; végy hozzá négy evőkanál cukrot, ugyanannyi tört mandulát, egy darab citronátot, melyet finom metéltalokban szelsz föl és a megáztatott zsemlyét. Kavard mindezt jól össze, azután a 6 tojás habbá vert fehérjét keverd bele, tedd egy formába s ezzel együtt sütőbe. Ha megsült, fordítsd kerek tálra és adj mellé meggylevet.

762. Földieperkoch.

Tégy a tűzre 4 evőkanál cukrot egy csésze vízzel és hagyd jól beforni. Ekkor önts hozzá $\frac{1}{2}$ liter földiepret, melyet előbb áttörtél és hagyd addig forni, míg sűrű lesz. Ekkor tedd félre hűlni s ha kihült, folytonos keverés közt facsard bele egy citrom levét, keverj bele egy kanál cukrot, hat tojásnak keményre vert habját, tedd egy kikent tálra és süsd meg áthűlt sütőben. Ha kisült, azonnal föl kell adni, mert különben összeesik.

763. Francia koch.

Negyedliter tejből készítünk palacsintatésztát, ezt hab-szedőkanálon át forró zsírba ejtjük s ha szép pirosra kisült, kivesszük ezen borsócskákat; ezt mindaddig ismételjük, míg a tésztából van. Ekkor kavarj le 4 evőkanál cukrot 8 tojás sárgájával, önts rá félliter tejet s keverd ezzel is jól el. Ekkor tedd a sült borsót egy kikent formába, öntsd rá a kavart tejet és tedd gőzbe egy félórára. Ekkor fordítsd kerek tálra és add föl.

764. Koch vajasszarvasból.

A vajasszarvas héját le kell reszelni, aztán fölszelni és tejsben megfőzni. Vehetsz öt szarvashoz félliter tejet. Ha puhára főtt, keverd el símára. Ekkor kavarj le külön egy kanál írósvajat 6 tojás sárgájával, 3 kanál cukrot 3 kanál tört mandulával és egy darab tört vaniliával. Mindezt kavard el jól, tedd bele a kihült pépet és keverd el ezzel is jól; azután a 6 tojás habbá vert fehérjét könnyedén kavard bele; ekkor tedd egy kikent formába és ebben $\frac{3}{4}$ óráig gőzre. Mielőtt föladod, fordítsd tálra és öntsd le meggy- vagy csokoládéhabbal.

765. Schmankerlkoch habartan.

A tölcsérvék finom ujj-holipp tésztából készíttetnek, de ezekből egyelőre csak annyi süttessék, amennyi tüzelésre elegendő leend, darabosa pedig több legyen, mint egyéb kochhoz venni szoktunk. — Ezután 4 deciliter tejből besamelt^o készítsünk, ehhez jön a darabos tészta, melynek még egyszer annyinak kell lenni, mint az ostyatésztának; vegyítsünk még hozzá 10¹/₂ deka finomra tört mandulát, annyi cukrot, hogy elegendő édes legyen, kevés tört vaniliát s mindezt már most egy kasztrólba tevén, öntsünk rá 4 deciliter tejszint, tegyük izzó tűzhöz, hol folytonos kevergetés közt péppé hagyjuk sűrűsödni; ha nagyon sűrű találna lenni, higítsuk föl kevés tejjel, azután pedig hagyjuk kihűlni. Miután tökéletesen kihült, üssünk egymásután bele hat tojás sárgáját s mindaddig kevergessük, míg jó habos lett; végre négy tojás fehérje kemény habbá veretvén, ez is könnyedén vegyíttessék hozzá. Az ehhez alkalmas minta már most írósvajjal megkenetvén s ha e minta feneke a darabos tésztával egészen meghintetett sűrűen, mi végett egész tállal kell ily darabos tésztát sütnünk, a koch öntessék a mintába és három óranegyedig hagyjuk párolni. Tálaláskor borítsuk ki a tálra és a tölcséralakú tésztával szépen csinosítsuk föl; e tölcsérvék pedig befőzöttel töltsenek meg, mire asztalra föladható.

766. Saint-Honoré vaniliás krémmel.

Készíts vajastésztából korongot; annak szélére rakj koszorút, melyhez a tészta következőleg készítenő: egy kasztrólba tégy ⁴/₁₀ liter vizet, 10 deka vajat, 2¹/₂ deka törött cukrot; tedd e keveréket tűzre és az első forrásnál vedd el onnan; ezután önts beléje 25 deka lisztet, törd át szitán és kavard jól össze, tedd ismét tűzre mintegy 4 percig és kavard jól, de ügyelj, hogy a tészta ne ragadjon a kasztról fenekéhez; ha mégis megcsúsz, kasztrólt kell cserélni; most folytonos kavaráss közben egész tojásokat kell belegyúrni, még pedig addig, míg a gyurma nyúlóssá nem válik (6—8 tojás elegendő). E tésztának fönnmaradt részéből golyókat készíts. A koronás korongot és a golyókat süsd meg a csőben, ezután engedd kihűlni. A korongot cukros mázzal (úgynevezett jéggel) vond be, úgyszintén a golyókat; az utóbbiakat helyezd el a koszorún egymás mellett sorban és töltsd meg az egészet vaniliás krémmel.

Ugyancsak kávéskrém vagy csokoládéskrém is használható.

767. Borkoch.

Mintegy 5 deka írósvaj fölmelegítetvén, reszeltessék 4 zsemlye morzsára, s miután ezt ezen írósvajban megpirí-

tottuk, — barnának azonban lenni nem szabad — eresszük föl $\frac{1}{2}$ liter jó fehér borral, ezután folytonos kevergetés közt forralandó, azután kihülesztendő. Már most verjünk 7 deka írósvajat habosra, keverjük hozzá egy egész tojást és öt tojás sárgáját, egyiket a másik után, egy citrom héját megapritva, valamint 14 deka tört cukrot is ; ha mindez habosra habartatott, négy tojás fehérjének keményre vert habja könnyedén vegyíthető hozzá ; ezután a minta megkenetvén írósvajjal és finom zsemlyemorzsával meghintetvén, a koch-vegy töltsék bele és szépen megsüttetik.

768. Gesztenyekoch vagyis püré.

Süssünk meg szépen gyengédre 56 deka olasz gesztenyét, úgy hogy barna foltok rajta ne mutatkozzanak ; ezután héjazzuk ki és még melegen mindaddig törjük, míg tészta lett ; tegyük ezt már most egy kasztróba és habarjuk össze 2 deciliter jó sűrű tejszínnel ; s miután izzó tűzre tettük, folytonos keverés közt hagyjuk jól befőni. Eközben tisztítsunk meg 8 deka édes mandulát és törjük ezt is tészta. A püré, vagyis áttört kása a mandulával együtt szitán eresztessék át, mihez ezután 21 deka szitált cukor s néhány kanál hideg tejszín adatván, mindez egy kasztróba jó, melyben folytonos keverés közt sűrű péppé főzetik be. Ezután vegyük el a tűztől s míg meleg, vegyítsük össze 5 deka friss írósvajjal, mire kihűtendő. Már most vegyítsünk bele 5 tojás sárgáját, egyiket a másik után és három tojás fehérjének keményre vert habját. A minta írósvajjal kenendő ki ; s miután tíz darab szépen sült gesztenyét kihüvelyezettünk, $10\frac{1}{2}$ deka cukrot fél kávéscsészényi vízben addig forraljunk, míg nyúlósodni kezd s forrás közt nagy buborékokat hány, ekkor mártsuk a gesztenyéket bele, egy márványlapra rakván azután őket, hol kihülnek ; ezután kettéhasíttassanak a közepén ; ezzel a minta szépen kirakandó, de úgy, hogy azon része a gesztenyének, mely cukorral bevonatott, a kasztról oldalára essék ; ezután töltsük rá a kochot és hagyjuk egy órafolyásig párolni. Már most két narancs és fél citrom leve kinyomatván, megszüretvén és 14 deka cukorral mindaddig főzetvén, míg nagy buborékokat vet, ez, miután kihülesztés által kocsonyaalakúvá lett, a kochra lesz öntendő, miután már a mintából kiborítottat.

Mint felfujt: 14 deka nyers gesztenye meghámoztatván, forró vízbe adatik és abban mindaddig hagyatik, míg a belső hártájukat lehúzhatjuk, mire tejet ráönteni, hozzá egy kevés vaniliát adni, puhára főzni és átszűrni kell. Keverd ezen pürét 4 deka írósvajjal, 5 tojás sárgájával, 9 deka cukorral, 2 kanál maraschinóval, keverd hozzá 5 tojás fehérjének a habját és süsd meg egy darab cukorral behintett tálban.

Vagy : Süssünk meg szép gesztenyét, ezután hámozzuk és törjük meg, mire egy tojás fehérjével megnedvesítjük, egy fél citromnak a levét hozzákeverjük és törjük át szitán. Most 5 tojás sárgájával és 8 deka cukorral összekeverjük és a 4 tojás fehérjének a habját hozzáadjuk.

769. Gyermekkoch vanilialével (liqueur).

Kavarjunk meg jól hat főzőkanálnyi lisztfel 7 deciliter tejszínnel ; a tejnek hidegnek kell lennie s csak lassankint vegyítették a liszttel össze, hogy darabos ne legyen ; tegyük ezután izzó tűzre, kevergessük folyvást, míg megsűrűsödött, azután kihülesztendő. Ekkor 7 deka írósvajtot verjünk habosra, tegyük a kochot bele, keverjük hozzá egy egész tojást és hat tojás sárgáját, cukrot is és vaniliát törve annyit adjunk bele, hogy kellőleg édes legyen, mire még félóraig keverendő. Végre négy tojás fehérjéből verjünk kemény habot, mely szintén a fönthebbihez vegyítendő. Már most kenjük ki egy kasztrólt írósvajjal, tegyük bele a kochot, fődjük be és főzzük párolgással meg. Készítsünk ezután ostyavagyis holipptésztát, melyből kis tölcseralakúak formáltatván, sütés után ezek is szintén úgy kezeltetnek, mint a holipek, csak hogy a gömbölyű sodrófa helyett oly sodró vétesék, mely aláfelé hegyesebb legyen ; egyszersmind a lépények kisebbre süttessenek s miután az ily sodrófára ráhajtottak, belőlük apró tölcserék formáltassanak. Miután a koch kipárolt, a vanilialét melegítsük föl ; borítsuk ki a kochot egy tála, öntsük már most a vanilialét rája, miután a tölcseralak ostyákkal csinosan feldíszítendő.

770. Kávékoch.

Csináljunk jó erős kávét és vegyítsük tejszínnel ; 7 deciliter tejszínre két findzsa kávé adatik. Ezután egy kasztróltban 9 deka írósvajtot olvasztassék föl, mellyel főzőkanálnyi finom lisztet vegyítették össze, a forró tejszínnel vegyített kávéval folytonos keverés közt szép síma kásává főzessék. Megjegyzendő itt, hogy a kávé csak lassankint öntetik hozzá s ha már most jól elfőtt, hagyjuk kihűlni s annyi tört cukrot adjunk hozzá, hogy elég édes legyen ; már most vegyítsünk hozzá egy egész tojást és öt tojás sárgáját lassanként egymásután, végre pedig a három tojás fehérjéből vert kemény habot. Kenjük meg ezután egy formát vagy kasztrólt írósvajjal, melybe a kochot töltvén, lassan süssük, vagy gőzben pároljuk meg.

Puddingok.

771. Angol pudding.

Végy jó házikenyeret, szárítsd és törd meg morzsának. Ekkor áztasd meg jól asztali borral, melybe egy evőkanál rumot kell önteni. Ekkor kavard le 6 tojás sárgáját 5 evőkanál tört cukorral; végy hozzá ugyanannyi mandulát, citromhéjat, tört fahéjat és áztatott kenyeret; keverd mindezt egy fél óráig. Ekkor tedd bele a habbá vert tojás fehérjét, tedd egy kikent formába, állítsd vízzel telt edénybe, takard le, tedd a sütőbe és hagyd $\frac{3}{4}$ óráig párolni. Ekkor fordítsd tálra és add föl borhabbal. (Lásd a borhabot a 789. sz. a.)

772. Zsemlyepudding.

Végy 4 zsemlyét, reszeld le a héját és áztasd meg tejben; ha megázott, nyomd ki jól és vágd meg finomra, hogy csomós ne maradjon. Ekkor kavard le egy kanál írósvajot 6 tojás sárgájával. Tedd bele az áztatott zsemlyét, kavard bele 14 dekagrammnyi hosszúra vágott mandulát, ugyanannyi mazsolát és cukrot, egy citrom lereszelt héját; mindezt keverd el jól; azután tedd bele a 6 tojás habbá vert fehérjét, tedd egy kikent formába. Ekkor állítsd félig meleg vízzel telt lábasba, takard le fődővel és tedd a sütőbe, hogy egy óráig pároljon. Ha föladod, fordítsd kerek tálra és öntsd le borhabbal.

Üss egy fazékba 10 tojás sárgáját, tégy bele 6 evőkanál cukrot, kevés citromhéjat; kavard ezt le jól; önts rá aztán $\frac{1}{2}$ liter fehér bort; ha a puddingot már föl akarod tálalni, tedd a kavart bort tűzre és hagyd folytonos kavarás közt fölforrni. De mihelyt fölhólyagzik, azonnal öntsd a tésztára és add föl. Ami a borhabból visszamarad, öntsd esészébe és add mellé.

773. Égő (Plum) pudding.

Reszelj meg 2 száraz zsemlyét és főzd meg tejben; ha sűrű, tedd félre, hogy kihűljön. Ekkor kavard le egy kanál írósvajot 2 egész tojással és 3 tojás sárgájával. Keverd bele a meghült zsemlyét simára; tégy még hozzá 4 kanál tört cukrot, citromhéjat, egy darab hosszúra vágott citromátot, cukorba főtt zöld mandulát és szilvát, a tojásnak fehérjét, melyet habbá vertél; keverd ezeket könnyedén a zsemlye közé. Ekkor tedd egy kikent formába és állítsd vízbe; hagyd betakarva egy óráig a sütőben. Ha föladod, fordítsd egy kerek tálra, öntsd le a puddingot borhabbal, tégy középebe egy fél citromot, melynek helét kiszedted és rummal megtöltöted, gyűjtsd meg a citromban levő rumot és így égve add föl.

774. Kabinetpudding.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kiló finomra tört cukrot 14 tojás sárgájával s kavard belé könnyedén a 14 tojásnak habbá vert fehérjét ; szórj bele folytonos kaválás közt $\frac{1}{4}$ kiló finom lisztet, oszd ezt háromfelé, tégy az egyikbe egy szelet reszelt csokoládét, a másikba néhány csepp cochenillet vagy alkörmöst, a harmadikba reszelt citromhéjat, kavard el, külön-külön tedd mindegyiket más-más formába és süsd meg ; ha megsült, vágd föl kockásra. Ekkor keverj le 4 tojás sárgáját 3 kanál tört cukorral, félliter tejjel, tedd a kockára vágott tésztákat keverve egy formába, öntsd rá a lekavart tejet és tedd gőzbe egy félórára. Ha megsült, fordítsd ki és öntsd le gyümöleshabbal. (Lásd a 794. sz. a.)

775. Puncspudding.

Ez éppen úgy készül, mint a kabinetpudding, csak hogy tej helyett puncsal kell leönteni és narancsszeletekkel díszítve föladni.

776. Tört pudding.

Végy 14 deka írósvajat, 15 deka cukrot és éppen ennyi mandolát ; mindegyiket jól törd össze finomra. Ezután egy citrom héja megapríttatik s ha egy zsemlye héját lereszelted, a zsemlyét áztasd tejbe, azután pedig nyomd ki jól ; mind- ezt már most egy mozsárban törd össze s tedd egy medencébe, hová nyole tojás sárgáját egymásután ütvén közibe, keverd félóráig ; végre tégy négy tojásfehér habját hozzá ; kenj meg egy kasztrólt írósvajjal, tedd a törtet hozzá s hagyd párolni, azután rája borhab öntendő.

777. Császárpudding.

Miután 9 deka írósvajat jó habossá vertél, vágj a vágókéssel $17\frac{1}{2}$ deka cukrot vaniliával és éppen annyi mandolával — de melyek előbb forrázva s finomul megtörve, a törés közt pedig kevés hideg vízzel nedvesítve legyenek, hogy így ne olajosodjanak meg — és 10 és fél deka citromhéját össze. Ez már most mind a habart írósvajjba adandó ; keverj hozzá egy egész tojást, öt tojás sárgáját és végre négy tojásfehér habját ; kenj meg ezután egy mintát írósvajjal, melynek feneke csinosan citrombájjal kirakandó ; öntsd a főnnebbi vegyítéket hozzá és hagyd három óranegyedig párolni ; ha ebből ezután kiborítottad, körülé borhabot (sodó, 789. sz.) öntesz.

778. Kávépudding.

Nagyon erős feketekávét kell főzni s kihűlni hagyni ; ekkor kavarj le $\frac{1}{4}$ kiló írósvajat 16 tojás sárgájával, keverj

bele $\frac{1}{4}$ kiló csokoládét, ugyanannyi finom lisztet, a kávé t és a 16 tojásnak fölvert habját tedd egy formába, állítsd gőzbe s ha kihült, fordítsd tálra, szórd meg jól cukorral, forró vassal pörköld meg rajta a cukrot s add föl.

779. Szerecsen ingben.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kiló írósvajat 10 tojás sárgájával, ugyanannyi reszelt csokoládéval, adj hozzá még $\frac{1}{4}$ kiló mandolát, melyet héjával együtt kell finomra megtörni, ugyanannyi lisztet, keverd ezeket jól el, add hozzá a 10 tojásnak habbá vert fehérjét, tedd egy formába és állítsd gőzbe; ezalatt tégy a tűzhöz $\frac{1}{4}$ kiló tört cukrot egy kevés vízzel és hagyd ezt sűrűre elfőni; ekkor 6 tojás kemény habbá vert fehérjét keverj lassanként a főtt cukorba; ha a koch már megkeménykedett, fordítsd tálra, kend be a cukroshabbal és melegen add föl. Ez a hab az ing.

780. Élesztőspudding.

Egy kevés tejben áztass meg 3 deka élesztőt, keverj le egy cseréptálba $\frac{1}{4}$ kiló írósvajat 16 tojás sárgájával, kavard bele a tejsze az áztatott élesztőt, adj hozzá $\frac{1}{4}$ kiló lisztet, ugyanannyi cukrot, 6 tojásnak habbá vert fehérjét, verd föl jól, tedd egy formába, hagyd megkelti, azután állítsd gőzbe és hagyd kisülni. Ha föladod, öntsd le borhabbal. (Lásd a 789. sz. a.)

781. Apácapudding.

Negyed kiló finomra tört cukrot kavarj le 16 tojás sárgájával, keverj bele $\frac{1}{4}$ kiló hámozott és finomra vágott mandolát, ugyanannyi lisztet, a tojás fehérjének habját. Mindezt keverd el jól, tedd egy formába és így a gőzben hagyd megsülni. Ha föladod, öntsd le csokoládéhabbal. (Lásd a 792. sz. a.)

782. Rizspudding.

Negyed kilogramm rizst tejben meg kell puhára főzni és kihűlni hagyni. Ekkor kevés vajat le kell kavarni 5 tojás sárgájával, beletenni 4 kanál tört cukrot, 2 kanál tört mandolát, citromhéjat, a megfőtt rizst s az 5 tojás habbá vert fehérjét; ezeket keverd jól össze. Egy kikent formába kell tenni és gőzbe helyezni. Főladáskor tejjel kell leönteni, mit következőkép készítesz: fél liter tejsze 6 tojás sárgáját és 3 kanál cukrot keversz, ezt tűzre teszed s folytonos kaválás közt fölforralod és puddinggal föladod.

783. Királyfipudding.

Egy kanál írósvajat kavarj habosra, keverj bele egyenkint 12 tojás sárgáját, 4 kanál tört cukrot, ugyanannyi tört

mandolát, citromhéjat, tört vaniliát, szeletekbe vágott cukrosnarancsot. Keverd el jól, végre adj még hozzá 5 tojás habját, tedd egy kikent formába s evvel gőzbe. Ha föltálad, öntsd le gyümölcsös mártással. (L. a mártások közt.)

784. Almapudding.

Hámozz meg 20 darab borízű almát, vagdald szeletekre és párold meg cukorral. Ha puha, öntsd szitára, hogy a leve lecsurogjon s aztán törd át szitán. Kavardj le egy darab írósvajat 10 tojás sárgájával, $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandolával, ugyanannyi cukorral, egy kávéskanál tört fahéjjal. Mindezt jól el kell kavarni; ekkor a 10 tojás habbá vert fehérjét könnyen keverd közé. Rakd egy kikent formába, tedd gőzbe és hagyd $\frac{3}{4}$ óráig párolni. Ha jó, fordítsd tálra és málnalével add föl.

785. Naranespudding.

Ehhez végy 3 szép és egészséges narancsot, főzd meg vízben puhára és törd át szitán; ekkor két zsemlyét vágj vékony szeletekre és mártsd meg tejben. Kavardj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat 6 tojás sárgájával, kavardj bele 4 kanál tört cukrot, ugyanannyi tört mandolát és egy darab finomra vágott citrátot; az áztatott zsemlyét és az áttört narancsot is add hozzá s keverd el mind jól. Végre tedd bele a 6 tojás habbá vert fehérjét; tedd vajjal kikent formába, majd gőzbe és ha föladod, öntsd le borhabbal.

786. Diópudding.

Végy 50 egészséges és jó diót, törd meg, szedd ki belét, vágd meg deszkán finomra, kavardj le egy kanál írósvajat, keverj bele 6 tojás sárgáját, két tejben áztatott s jól kicsavart zsemlyét, cukrot, egy kávéskanál fahéjat, egy késhegynyi tört szegfűszeget és az apróra vágott diót; mindezt kavard el jól. Ekkor a 6 tojás habbá vert fehérjét keverd könnyedén bele, tedd egy kikent formába, evvel egy félig vízzel telt lábasba s így a sütőbe és hagyd egy óráig gőzben. Ha föladod, fordítsd kerek tálra és öntsd le borhabbal.

787. Burgonyapudding.

Keverd le egy kanál írósvajat 6 tojás sárgájával, keverj hozzá egy kis tányér főtt és megreszelt burgonyát, egy csésze finomra vágott sonkát, sőt és ezt kavard el jól. Ekkor kenj meg egy formát zsírral, tedd bele a kavartat s evvel a sütőbe; hagyd egy óráig a gőzben. Ekkor fordítsd a tálra, öntsd le forró vajjal és hintsd meg reszelt parmezánsajttal.

788. Gyümölcspudding.

Szarvaskákból. Tegy jó 3 deciliter tejszínbe 7 deka cukrot, 14 deka tört mandolát és annyi reszelt szarvasmorzsát, amennyit a tejszín elbír. Ez folytonos keverés mellett sűrűre főzendő, mire kihűlni hagyandó. Ezután 5 deka írósvajjal, 5 tojás sárgájával és 1 kanálnyi sárgabarackbefőttel kavartatik, vegyíts hozzá 4 deka befőzött zöld diót, 3 deka kiválasztott cseresznyét, hosszúkásra vágott cukrozott narancsot és 3 tojás fehérjének a habját, főzd egy csapmintában gőzben és tálald a puddingot égre.

Piskótakenyérből. Ezt kockásra kell vágni és 1 tojással habart tejszínnel megáztatni, mire birsalmasajtot, befőzött diót, sárgabarackot stb. szintén kockaalakban kell vágni és cukrot tojás sárgájával keverni, a habot hozzá vegyíteni a többivel együtt, ezután gőzben főzve öntettel ellátjuk.

Kochok- és puddingokra való habok (chaudeau).**789. Borhab (chaudeau).**

Tíz tojás sárgáját félliter fehérborral, 14 dekagramm cukorral, kevés citromhéjjal, egy fél citrom levével tűzhöz teszed, folytonos kaválás és verés közt fölforralsz sűrűvé, míg fölmelegedik. Ekkor vedd el a tűztől és azonnal add a tésztára vagy puddingra. Megjegyzendő, hogy azon edénynek, melyben a chaudeau-t fölforralsz, mégegyszer akkorának kell lenni, mint a mennyiség, miután a folytonos keverés közben a mártás is mégegyszer annyira szaporodik és föl-emelkedvén, a nem elég tág edényből kifut. E chaudeau-t nem szabad forni hagyni, mert akkor összeesik és megritkul, hanem mihelyt fölmelegedik, azonnal el kell a tűztől venni és föladni.

790. Vaniliahab.

Félliter tejsűrűt tégy a tűzhöz, 6 kanál cukorral és egy darab vaniliával hagyd fölforrni. Kavard le három tojás sárgáját egy evőkanál liszttel, öntsd a forró tejet folytonos kaválás közben reá, ismét tedd a tűzre, hogy fölforrjon. De folytonosan kavard. Add föl tésztával. Hidegen is lehet föladni.

791. Mandolahab.

Egy félliter tejsűrűhöz végy 14 deka finomra tört mandolát, ugyanannyi cukrot, kevés citromhéjat, tedd a tűzre és letakarva forralsz egy negyedóráig. Ekkor három tojás sárgáját kevés liszttel és kevés hideg tejjel jól elkavarsz, öntsd rá a forralt tejet és hagyd fölforrni. Ezt átszűrve, tésztához vagy puddinghoz adhatod.

792. Csokoládéhab.

Félliter forralt tejet négy tojás sárgájával, 14 deka-gramm reszelt csokoládéval jól összeforralsz folytonos kavarás közt. Ezt aztán melegen, tésztával föladed.

793. Narancshab.

Félliter tejsűrűt narancshéjjal és cukorral hagyj fölforni; öntsd öt tojás sárgájára folytonos kavarás közben s hagyj ismét fölforni. E mártást veheted mindennemű tésztához.

794. Meggyhab.

Egy liter szépszemű friss meggyet törj meg magjával mozsárban, főzd azt félliter vízben. Szűrd át szitán, tégy bele cukrot, egy darab fahéjat, citromhéjat, szegfűszeget és egy kanál lisztet, melyet előbb kevés vízzel lekavarsz, hagyj mindezt ismét fölforni és add kochok vagy más gyöngye tészták mellé. Ilyenformán lehet mindenféle gyümölcsből habot készíteni.

Rétesek.**795. Rétestészta készítése.**

Végy fél kilogramm lisztet, tedd a nyújtódeszkára s dörzsölj el benne egy evőkanál zsírt. Ekkor csinálj kezdeddel a liszt közepébe egy gödröt, tégy bele két tojást, két evőkanál tejfölt, kevés sót és langyos vizet; dolgozd el kezdeddel addig, míg a tészta hólyagos kezd lenni; tedd lisztes helyre, tisztítsd meg kezedet a tésztától és gyúrd a félretett tésztát egy cipóba, tedd liszttel jól meghintett helyre, takard be egy meleg abrosszal vagy melegített tállal s hagyj így félóráig pihenni. Ekkor teríts be tiszta abrosszal egy asztalt, hintsd meg liszttel, kend meg a tésztát olvasztott zsírral, vedd föl a kezdeddel óvatosan és tedd a beterített asztalra; nyújtsd ki, de úgy, hogy mindig kezed feje legyen a tészta alatt, mert másképp ujjaiddal kilyukasztod; ha már vékonyra ki van nyújtva, a szélét vágd körül ollóval vagy szedd le kezdeddel. Ekkor hagyj a tésztát $\frac{1}{4}$ óráig szikkadni s töltsd meg, amivel éppen akarod. A magyar réteseknek csak szélét szokták megtölteni; a tésztát zsírral meglocsolgatni, három szélét fölhajtani, azt is meglocsolni, könnyedén összesodorni és vagy kerek tepsibe csigaalakba, vagy pedig hosszú tepsibe tesszük, oly hosszú rudakba vágva, mint a tepsi. Ekkor tojás sárgáját tejföllel lekavarunk s evvel megkenjük. Így a sütőbe kell tenni s ropogósra megsütni.

796. Diósrétes magyarosan.

Készíts rétestésztát, mint fönnebb meg van írva. Ezalatt törj föl vagy száz egészséges diót, szedd ki belét, vágd meg a tőkén vágókéssel finomra, szórd meg vele a már kinyújtott és megszikkadt tésztát arasznyi szélesre, hints rá tört cukrot, tört fahéjat, szegfűszeget, citromhéjat, mazsolaszőlőt. Ekkor hajtsd föl szélét, locsold meg olvasztott zsírral és könnyedén hengerítsd össze. Tedd kikent tepsibe és a sütőben süsd meg szép pirosra. Aztán darabokra fölvágva, cukorral meghintve add föl.

797. Túrósrétes édesen.

Készíts rétestésztát, húzd ki egy leterített asztalon vékonyra. Azalatt keverj le egy kanál írósvajat 6 tojás sárgájával; keverj bele egy nagy tányér friss tehéntúrót, melyet előbb savójától jól ki kell nyomni, $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, 3 evőkanál zsemlyemorzsát s habnak vert tojásfehérjét; ekkor tedd a rétesre, kend el késsel vékonyra, hintsd meg cukorral, fahéjjal és mazsolaszőlővel, hajtsd föl széleit, locsold meg olvasztott zsírral, sodord össze és süsd meg szép pirosra.

798. Túrósrétes kaporral.

Ha a túrót a föntírt módon lekavarjuk, finomra vágott kaprot és sót kell közé kavarni. Ekkor a kinyújtott tésztát vékonyan meg kell vele kenni, zsírral meglocsolni és összehengeríteni, tepsibe tenni s tejföllel megkenve a sütőben ropogósra sütni.

799. Tejfölösrétes.

A rétestésztát vékonyra ki kell nyújtani és megszikkadni hagyni. Ezalatt egy kanál írósvajat le kell kavarni 5 tojás sárgájával, belekeverni $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, az 5 tojás habbá vert fehérjét; evvel kend meg a kinyújtott tésztát, de csak félig, másik felét pedig tisztán kell hagyni és zsírral meglocsolni. Ekkor szórd meg a tejfölt cukorral, zsemlyemorzsával, vagy ehelyett tört mandolával, apró- és mazsolaszőlővel. Csapd föl széleit és gyöngén hengerítsd össze; tedd kikent tepsibe, kend meg tetejét tejföllel és süsd meg szép pirosra. Ha föl adod, adj mellé tejhabot, amelyet úgy készítesz, hogy $\frac{1}{4}$ liter tejet fölforralsz 4 tojás sárgájával és egy darab cukorral. Add ezt a tejfölös rétesre vagy mellé.

800. Almásrétes.

Rétestésztát kell készíteni, azt vékonyra kinyújtani és egy negyedóráig szikkadni hagyni. Addig tíz borízú almát meg kell tisztítani héjától, fölvágni vékony szeletekre, rá rakni a tésztára s behinteni cukorral, fahéjjal, mazsola- és

aprószőlővel, zsemlyemorzsával vagy tört mandolával. Locsoljuk meg az egész tésztát olvasztott zsírral vagy vajjal, hengerítsük össze, tegyük egy kikent tepsibe és hagyjuk ropogásra megsülni. Ekkor darabokra vágva, cukorral meghintve, föl lehet adni.

801. Meggyesrétes.

Ha a rétest kinyújtottad, hagyd megszikkadni. Addig szép húsos meggyet tisztíts meg a száraz- és magvaktól, szórd a tésztára, hintsd meg jól tört cukorral, zsemlyemorzsával, vagy reszelt mézeskaláccsal és fahéjjal. Ekkor locsold meg olvasztott vajjal vagy zsírral, hajtsd föl széleit, hengerítsd össze, tedd kikent tepsibe és hagyd szép pirosra sülni. Ekkor vágd darabokra és cukorral jól meghintve add föl.

802. Cseresznyésrétes.

A cseresznyésrétest egészen úgy kell elkészíteni, mint a meggyest, csakhogy ebbe kevesebb cukrot kell adni, mert a cseresznye sokkal édesebb, mint a meggy.

803. Szilvásrétes.

Egy nagy réteshez végy 2 liter érett szilvát, nyomd meg ujjaiddal, hogy ketté váljék: vedd ki magvát, rákd a szilvát arányosan a rétesre, hintsd meg zsemlyemorzsával, cukorral, tört fahéjjal, lehet tört mandolát is hozzávenni, locsolgasd meg olvasztott zsírral, hajtsd föl széleit és hengerítsd össze. Tedd sütőbe és hagyd szépen megsülni.

804. Szőlősrétes.

Végy szép, érett, fekete szőlőt, szedd le szemeit, mosd meg s öntsd szitára, hogy a víz jól lecsurogjon, ekkor tedd a kinyújtott rétestésztára, szórd meg cukorral, zsemlyemorzsával, tört fahéjjal, locsold meg olvasztott zsírral, hengerítsd össze, tedd egy kikent tepsibe, kend meg a rétest tejföllel és süsd ki szép pirosra.

805. Mandolásrétes.

Nyújtsd ki a rétestésztát beterített asztalon szép vékonyra. Ekkor kavard le 4 evőkanál tört cukrot 6 tojás sárgájával. Végy hozzá 4 kanál tört mandolát és citromhéjat. Kavard le ezt jól, tedd bele a 6 tojás habbá vert fehérjét, kend a rétes szélére, locsold meg ezt olvasztott írósvajjal, hengerítsd össze, tedd tepsibe, kend meg fölül és süsd pirosra. E réteshez lehet tejjahabot is adni. (Lásd a tejjahabot tésztára való mártásoknál.)

806. Citronátrétes.

Ha a rétestésztát a befödött asztalon vékonyra kihúztad, locsold meg fölolvasztott írósvajjal s hagyd egy félóráig szikkadni. Addig készítsd el a tölteléket. Tégy egy tábla $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandolát s ugyanannyi cukrot; facsard rá a citrom levét, reszeld bele a citrom héját, egy darab finomra vágott citrátót, egy darab fölívágott pisztáciát, keverd el ezeket jól, tedd a kinyújtott tészta szélére, kend el rajta egyformán, hajtsd föl a rétes szélét, hengerítsd össze, tedd egy kikent tepsibe, kend meg a rétest tejföllel s süsd ki szép pirosra. Ha megsült, vágd föl darabokra s cukorral meghintve add föl.

807. Csokoládérétes.

Ha a rétestésztát elkészítetted, nyújtsd ki vékonyra és hagyd egy negyedóráig szikkadni. Addig kavard le 4 evőkanál tört cukrot 6 tojás sárgájával, végy hozzá 3 kanál tört mandolát, 3 szelet reszelt csokoládét, 4 tojás fehérjének habját, mindezt keverd el jól, tedd a rétes szélére, kend el és locsold meg olvasztott vajjal; sodord össze, tedd kikent lapos lábásba; önts rá tejet és hagyd megsülni. Ha föladod, adj mellé csokoládéhabot.

808. Rizkásásrétes.

Ha a rétestésztát elkészítetted, nyújtsd ki vékonyra és hagyd megszikkadni. Azalatt főzz meg félliter tejben 15 deka-gramm rizkását puhára s hagyd kihűlni. Ekkor kavard le egy kanál írósvajjat 6 tojás sárgájával, 4 evőkanál tört cukorral, vaniliával, melyet a cukorral megtörtél; keverd bele a meghűlt rizst, a habbá vert tojásfehérjét, mindezt jól elkavarva tedd a kihúzott rétesre, kend el szépen vékonyra, locsold meg olvasztott vajjal, hengerítsd össze és tedd egy kikent tepsibe; ha szépen megsült, szeld darabokra és vaniliás cukorral meghintve add föl.

809. Káposztásrétes.

Készíts rétestésztát, nyújtsd ki vékonyra, locsold meg olvasztott zsírral és hagyd megszikkadni. Azalatt végy egy kemény fej káposztát, szeld fel, sózd be és vágd meg finomra. Ekkor apróra vágott vöröshagymát piríts meg zsírban; ha már sárgul, csavard ki a káposztát levétől, tedd a zsírba és hagyd pirosra pörkölni. Tégy rá borsot és sót s tedd félre, hogy meghűljön. Ekkor kend el vékonyan a tésztán, hengerítsd össze és süsd meg ropogásra.

810. Sonkásrétes.

Ha a rétestésztát a beterített asztalon vékonyra kinyújtottad, hagyd száradni. Azalatt vágj egy darab sonkát finomra, kavard le $\frac{1}{4}$ liter tejfölt 3 tojással s a finomra vágott sonkával tedd a rétesre, kend el rajta vékonyan, locsold meg olvasztott zsírral. Ekkor hengerítsd össze, tedd egy kikent tapsibe, kend meg zsírral és süsd meg szép pirosra.

811. Burgonyásrétes.

Reszeljünk meg 17 deka lisztes, de főtt és kihűlt burgonyát, habarjunk meg habosra 14 deka írósvaját, tegyük bele a burgonyát, vegyítsük össze 6 tojás sárgájával, valamint 7 deka finomra tört mandolával, $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral, egy citrom héjával, de finomra megaprítva, végre jön három tojás fehérjének keményre vert habja; már most ezt félóráig kell kevergetni. Ezután csináljunk rétestésztát, mint fönnebb; nyújtuk ki finomra, tegyük rá a töltelékét, simítsuk szét késfoknyi vastagra, mire a tészta összegöngyölendő; már most kenjük meg fölül írósvajjal, azután kemencében szokott módra süttessék meg. Azt kell azonban még megjegyezni, hogy e rétes, mihelyt megsült, azonnal adassék föl, mert különben összeesik.

812. Gombásrétes.

Válogass ki szép gombákat, tisztítsd meg, vágd le csu-máját és áztasd ki jól. Ekkor szeld föl vékonyra, párold meg zsírban finomra vágott vöröshagymával és petrezselyemzöldjével. Ha már jó, keverj hozzá három kanál zsemlemorzsát, 4 tojás sárgáját, a fehérjének habját; tedd a kinyújtott rétestésztára, kend el rajta, locsold meg olvasztott zsírral, hengerítsd össze és süsd meg.

813. Főtt dararétes.

Huszonnyolc deka lisztből, egy tojásból s kevés enyhe meleg vízből valamivel szilárdabb rétestésztát csinálunk. Míg ez pihen, meghabarunk 7 deka vaját s beleverünk két egész tojást s 3 tojás szejét, mindegyiket jól összekeverve; miután mindezt jól megkevertük, adjunk még hozzá 4 deciliter tejfölt s 3 deciliter darát. Most a tésztát oly vékonyra nyújtjuk, mint csak lehetséges, a töltelékkel megkenjük és összegöngyölítjük. Most egy meglisztezett kanál nyelével egyenlő részekre osztjuk s a benyomások helyét éles késsel keresztülvágjuk s a darabok végei az ujjakkal szilárdan összenyomatnak. Erre forró vízben befőzetnek a rétesdarabok, de nem főzetnek tovább, mint csak éppen szükséges,

mert különben az egész elromolnék. Erre a darabokat vajban piritott finom szarvasmorzsával meghintvén, tálra tesszük.

814. Dararétes más módon.

Kavarj le egy kanál zsírt 6 tojás sárgájával, 6 evőkanál darával és ugyanannyi tejföllel. Keverj bele sőt és 6 tojás habbá vert fehérjét, kend meg vele a kinyújtott rétest, locsold meg olvasztott vajjal, hengerítsd össze, tedd egy kikent tepsibe és süsd meg szép pirosra.

815. Élesztős rétes.

Kavarj le egy eserépedénybe 1 kanál írósvaját 6 tojás sárgájával és kavarj hozzá 5 deka élesztőt, melyet előbb egy kis cukorral egy pohár langyos tejben megáztattál, adj hozzá $\frac{1}{4}$ liter tejet, 2 kanál tört cukrot, kevés sőt és annyi lisztet, hogy a tészta olyan kemény legyen, mint a közönséges rétes-tészta szokott lenni. Ezt keverd jól el és tedd meleg helyre kelni. Ha megkelt, nyújtsd ki késfoknyi vékonyra, szórd meg finomra tört mandolával, aprószőlővel, apróra vágott citromnáttal, mazsolaszőlővel, cukorra reszelt citromhéjával, locsold meg olvasztott zsírral vagy vajjal, sodord szépen össze, rakd a tepsibe és hagyd ismét kelni. Ezután kend meg fölül tojással, szórd meg mandolával és ha kisült, ujjnyi széles darabokra vágd föl.

816. Diósrétes élesztős tésztából.

Végy a nyújtódeszkára fél kilogramm lisztet s dörzsölj le vele $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját; ekkor tégy bele 10 tojás sárgáját, 3 kanál tejfölt, 5 dekagramm tejben áztatott élesztőt, egy kanál cukrot, kevés sőt és annyi tejet, amennyit kíván. Hagyd a tésztát lágyra, keverd le jól egy széles késsel, de ne a kezeddal, mert akkor a vaj elolvad benne. Ekkor tedd liszttel behintett helyre s vágd annyi darabra, ahány rudat belőle készíteni akarsz, takard be egy melegített s összehajtott abrosszal s hagyd megkelni. Ezalatt készítsd el a tölteléket. Végy fél kilogramm kifejtett diót s vágd meg finomra; tégy egy lábásba $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot egy eszéssel vízzel, hagyd jól elforrni s ha sűrű, tedd bele a vágott diót. Hagyd evvel is jól elforrni, tégy bele egy kávéskanál tört fahéjat, citromhéjat, kavard össze, keverj bele 3 tojás sárgáját és vedd el a tűztől, hogy kihűljön. Ekkor nyújtsd ki a tésztát vékonyra, tégy rá a keverékből, kend el egy késsel, hintsd meg fölül mazsolaszőlővel, aztán göngyölítsd össze, tedd egy kikent tepsibe s hagyd még félóráig kelni. Ekkor kend meg fölvert tojással, tedd a sütőbe s hagyd szép pirosra megsülni. Hagyd azután kihűlni, vágj belőle vékony szeleteket és cukorral meghintve add föl.

817. Mákosrétes.

Tizennégy deka írósvaj habosra veretvén, üss bele nyolc tojás sárgáját és egyiket a másik után habard el jól, tégy ezután hozzá egy kanál tört cukrot, 2 deciliternél valamivel több tejszint és 3 deka felolvasztott sörélesztőt, kevés sót és végre 7 deciliter lisztet; vegyítsd ezt mind jól össze, dolgozd a tésztát finomra meg, azután kissé pihentesd. Ha a tészta megkelt, tedd egy jól meglisztezett sodródeszkára s késfoknyi vastagra sodord ki. Előbb azonban félliter mák töressék finomra, mit aztán 17 deka tört cukorral, kevés fahéjjal, fél citrom héjával és fél narancs héjával, de megaprítva, vegyíts jól össze s evvel hintsd már most a tésztát sűrűn meg, s ha nyolc kanál jó tejszínnel megöntözgetted, göngyölgesd össze, tedd egy lapos, írósvajjal kikent tálba, melyben hagyd kelni; kend ezután meg írósvajjal, mire folytonos melegnél megsütendő s ha cukorral meghintetted, asztalra föladható.

818. Tiroli rétes.

Készíts olyan élesztőtésztát, mint a föntebb írt diós-réteshez. Ekkor keverj le 5 tojás sárgáját négy evőkanál cukorral, ugyanannyi mandolával, a habbá vert tojás fehérjével s citromhéjjal. Ekkor kend meg vele a kinyújtott tésztát, szórd meg mazsolaszőlővel, hengerítsd össze, tedd egy kikent tepsibe, süsd meg és ha meghűlt, vékony szeletekre vágva, cukorral meghintve add föl.

819. Kolbásrétes.

Réte-tésztát kell készíteni s ha megpihent a tészta, nyújtsd ki terített asztalra. Ezalatt süss meg félig oly hosszú szál kolbászt, mint a kinyújtott rétes s ha az meghűlt, tedd a rétes szélére a sült kolbászt és göngyölítsd össze. Tedd tepsibe, kend meg tojásos tejföllel, süsd meg s azt darabokra szelve add föl.

820. Édeskáposztás-rétes.

Készítsünk rétestésztát a 795. sz. szerint, csakhogy írósvaj helyett disznózsír veendő; töltelekül egy friss és jó kemény káposztát veszünk, szedeljük fel és szjuk be, mire finomra összevágandó. Most pirítsunk meg tört cukrot zsírban és ha megpirult, tegyünk hozzá igen kevés apróra vágott vöröshagymát; ha már sárgul, a káposztát levétől kiesavarjuk, tegyük a zsírba és pörköljük pirosra. Most borsozzuk meg és tegyük félre, hogy kihűljön. Ekkor a káposztatölteleket vékonyan a fél tésztára kenjük, hengerítsük össze, de gyöngéden, kenjük meg fölül zsírral és süssük meg ropogósra.

821. Csigarétes.

(Régi erdélyi tészta.)

Készíts a 795. sz. szerint kinyújtott vékony rétestésztát és hajtogasd négyrétbe ; minden rétegét egy kicsit zsírozd meg. Az abrosszon levő összehajtott tésztának legszélére, félujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel kenj szilvaízt ; most azt a szilvaízes szalagforma tésztát keskenyre hajtsd fel az üres tésztára és vágd el késsel, úgy hogy egyujjnyi forma széles, szilvaízzel töltött tésztaszalagokat szabdalsz az egész nagy rétestésztából ; ha evvel készen lettél, a hosszú szilvaízzel töltött tésztaszalagokat vagdald fel egy arasz hosszúságúakra és formálj belőlük S-alakú szép kis apró csigaréteseket. Tégy egy lapos edénybe egy kanál zsírt lángtűzre ; ha a zsír forró lesz, rakjad tele az edényt csigarétesekkel. Ügyelj a sütésre, mert igen gyorsan megbarnul e finom, száraz tészta ; tedd lapos tálba s tálald fel cukor nélkül ; aki édesebben kívánja, az maga hintsen reá cukrot.

Bélesek.**822. Magyar diósbéles.**

Készíts rétestésztát 1 kilogramm lisztből. Dörzsölj a liszt közé két kanál zsírt, csinálj kezdeddel a közepére egy gödröt, tégy bele 3 tojást, 5 evőkanál tejfölt, sőt és langyos vizet ; gyúrd össze s verd el kezdeddel addig, míg hólyagos lesz. Ekkor vágd a tésztát kettőbe, csináld két cipóba, tedd félre liszttel meghintett nyújtódeszkára, takard be melegített abrosszal vagy tállal és hagyd félóráig pihenni. Ekkor nyújtssd ki kevésbé, kend meg tetejét olvasztott zsírral, tedd abrosszal befödött hosszú asztalra s nyújtssd ki vékonyra ; locsold meg olvasztott zsírral és hagyd szikkadni. Azután vágd el az asztalon a tésztát késheggyel olyan nagyságba, mint aminő nagy tepsivel akarod a bélest készíteni. Ekkor rakj a tepsibe, melyet előbb zsírral ki kell kenni, 15 levél tésztát, szépen egyiket a másikra. Most tedd rá a diótölteléket ; ehhez végy vagy 200 diót, amelyeknek bele $\frac{1}{2}$ kilogrammot nyom. Törd fel, szedd ki belét, vágd ezt apróra és tedd egy tálba ; tégy hozzá $\frac{1}{2}$ kilogramm tört cukrot, $\frac{1}{4}$ kilogramm nagyszemű mazsolát, melynek magvát kiszeded és apróra vágod, egy citromnak lereszelt héját s egy darab vékonyra vágott cukrozott narancshéjat. Mindezt kavard össze jól, hintsd a tésztára, egyenlítsd ki simára s locsold meg olvasztott vajjal. Ekkor rakj rá a kinyújtott és föl-vágott tésztából 20 levelet, nyomogasd meg a szélét ujjaiddal, kend meg tojással s csőregemetelővel nyomj rá kockákat, tedd sütőbe, hogy egyforma melegen süljön másfél óráig. Ha kisült, vágd át a kockákat egy éles késsel s szedd ki a tepsiből, mert ha

abban meghülne, a tészta feneke megpuhulna ; rakd tálra, úgy hogy kettős csillagokat nyerjen ; hintsd meg cukorral és add föl. Ezen bélest hetekig is el lehet tartani, anélkül hogy jó ízéből veszítene.

823. Húsosbéles.

Készíts írósvajas tésztát (lásd az írósvajas tészta leírását). Egy jó darab borjúsültet vágj össze finomra, piríts meg zsírban finomra vágott vöröshagymát, tedd bele a vágott húst, sót, tört borsot, keverd el jól, tégy bele négy kanál tejfölt, ismét keverd el jól és tedd félre kihűlni. Ekkor nyújtsd ki a már kész tésztát vékonyra, vágd ketté, tedd az egyik részt tepsibe, az elkészített töltelékkel kend a tésztára, de úgy, hogy a legalább félujjnyi vastagon legyen. Ekkor borítsd be a tészta másik részével, kend be fölvert tojással és süsd meg ropogósra. Ha megsült, vágd föl négyzetletű darabokra s melegen add föl.

824. Mandulásbéles.

A mandulásbéleshez egészen úgy készíted a tésztát, mint a diósbéleshez, csak hogy 26 levelet kell készíteni. Először csak 8 levél tésztát kell a tepsibe tenni ; aztán jön a töltelék, mely a következőkből áll : Kavard le $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot 5 tojás sárgájával, $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandulával és egy citromnak reszelt héjával. Aztán verd föl a tojás fehérjét habnak ; ezt is keverd bele, tedd e töltelék felét a tésztára, kend el símára, tégy rá megint 8 levél tésztát. Ekkor tedd rá a töltelék másik felét is, kend el rajta s erre tégy végül 10 levél tésztát. Nyomd be most széleit ujjaiddal, kend meg a tésztát tojással, szurkáld meg villa hegyével, hogy a tészta sülés közben föl ne púposodjék. Ekkor csőregemetélővel karcold meg kockásan, tedd a sütőbe és hagyd egy óráig sülni. Ha megsült, vágd ki egészen a kockákat, rakd tálra és cukorral meghintve add föl.

825. Almásbéles.

Az almásbélésnek készíts 24 tésztalevelet, egészen úgy, mint a diósbélesnél előírva van. Ekkor kikent tepsibe nyolc tésztalevelet rakj s tedd rá az almatöltelékkel. Hámozz meg 10 borizú, ha lehet szercsikaalmát, vágd vékony szeletekre, rakd felét a tésztára egyformán, szórd meg jól cukorral, mazsolával, tört mandulával és fahéjjal. Ekkor tégy rá megint 8 levél tésztát, a töltelék másik felét, úgy mint előbb, rakd rá s ezt főd be ismét 8 levél tésztával. Kend meg tojással, süsd meg pirosra, kockás darabokra vágd föl és vaniliás cukorral meghintve add föl.

826. Debreceni béles.

Készítsünk következő tésztát egy kiló lisztből. Csináljunk a közepébe lyukat, öntsünk e lyukba egy liter jó tejfölt, egy kávéskanál sót és két egész tojást; ezeket gyúrjuk jól össze kissé puha tésztának, liszteljük meg jól a deszkát és arra tegyük a tésztát, sodrófával nyújtsuk ki egy ujjnyi vastagságra. Tegyük a kinyújtott tészta közepére $\frac{1}{2}$ kiló zsírt és $\frac{1}{4}$ kiló lisztet, ezeket ott a tésztán elegyítsük egészen össze és egyenlő vastagon kenjük be e lisztes zsírral az egész kinyújtott tésztát, hajtogassuk össze négyrétbe, mint az írósvajas tésztát. Hagyjuk 10 percig úgy összehajtogatva pihenni, akkor nyújtsuk újra el ujjnyi vastagra, hajtjuk megint össze; ezt ismételjük háromszor. Végül nyújtsuk ki félujjnyi vastagságra és akkor vagdaljuk araszos nagyságú, négyszögű kockákba. Minden kocka közepébe tegyünk egy kanálnyi töltelékot, hámozott összetört mandulából, mazsolából és cukorból keverve. Adhatunk befőtt gyümölcsízot is e tésztába, de ez nem olyan ajánlatos, mert a tésztát összeáztatja s ezért megszívósítja. Ha e töltelékot minden egyes kockatésztába beleraktuk, mind a négy szögletét szorosan fogjuk össze, ujjunkkal nyomjuk meg és a tenyerünkkel lapítsuk jól az egész tésztát, hogy a töltelék sehol se lássék ki belőle. A tésztákat azután egy tepsibe egymás mellé rakjuk és egy zsírba mártott tollal kenjük meg felül mind. Gyors tűznél, sütőben süssük meg szép halványbarnára. Ez a béles több napig is jó marad és hidegen úgy, mint melegítve asztalra adható.

Élesztős tészták.

827. Az élesztős tészta készítéséről.

Vert élesztős tészta. Igen fontos, hogy ezen tészta-hoz finom és száraz liszt, valamint igen jó írósvaj vagy zsír vétessék. Egy liter lisztre 2 deka jó serélesztőt kell venni.*) Az egyenlőtlen tojás- és zsírmennyiségtől függ a tésztának különböző finomsága is, minthogy 1 tojástól 5 tojás sárgájáig és az írósvajból vagy zsírból $3\frac{1}{2}$ — $10\frac{1}{2}$ dekáig vehetni. A tej mennyiségét pontosan meg nem határozhatni, minthogy az a liszt szárazságától függ. Szükséges, hogy mindaz, ami a tészta-hoz vétetik, langyos legyen, ez okból a lisztet, mielőtt feldolgozzuk, kályhára vagy más meleg helyre kell tenni. Az élesztőt langyos tejben felolvasztani és a lisztnek egy részével együtt kásává keverni és a tűzhely szélére kell tenni, míg kelésnek indul. Addig a többi lisztet egy mele-

*) Ha nagyon sok élesztőt veszünk, a tészta nagyon nagy lyukacsokat kap; evégett oly tészta-hoz, mely igen finommá váljék, ennél még kevesebb élesztőt veszünk, de annál hosszabb ideig kell kelni hagyni.

gített mély tálba szitáljuk, kevésbé megsózzuk, a tojás sárgáját kavarjuk, a zsírt felolvasztjuk és mindkettőt — a kelt élesztővel együtt és a még szükséges tejjel együtt — a lisztbe adjuk és egy nagy főzőkanállal az egészet meglehetősen puha tésztává keverjük; mert ha már egyszer összekevertett, folyó tárgyat hozzáadni nem szabad, inkább egy kevés lisztet, ha a tészta még lágy lenne. Most kezdjük a tésztát jól levern, t. i. a főzőkanál hátulso részével, a tésztából mindig valamit az ölbe vett tálba magunk felé nyomkodunk mindaddig, míg az egész tésztát ezen oldalra hoztuk, mire a tálát megfordítani és újra ezen eljárást végrehajtanunk kell mindaddig, míg a tészta hólyagossá válik és a kanálról lefoszlik. Ezután ezen tésztát — hogy kelhessen — meleg helyre adni és a belisztezett és melegített abrosszal betakarni kell, vagy mindjárt mintába is adható és felhasználható. A tésztánál ügyelnünk kell, hogy kétannyi magasságúvá keljen, t. i. hogy egy félig megtöltött minta egészen megteljen.

Sütés után a sütőcsőből kivesszük és kiborítjuk, kihülés-kor pedig az élesztős tésztát egy kendővel betakarjuk.

Ha az élesztős tészta kiszúratik, akkor tanácsosabb, ha csak a széleken köröskörül lisztes kézzel széjjelnyomjuk; mert ha sodrófával kezeljük, akkor a tészta nagyon lapítatik és könnyen odatapad. Zsírban sütött ételekhez egy kevés rumot vagy pálinkát is adhatni, miáltal nem válnak oly zsirosakká.

Habart élesztős tészta. Habarj 14 deka írósvajat, vagy $10\frac{1}{2}$ deka zsírt 4 tojás sárgájával és 4 deka cukorral jól pelyhessé össze, ezután keverj 7 deciliter lisztet, 1 deciliter tejszínt és 2 deka kelt élesztőt hozzá, verd le $\frac{1}{4}$ óráig, keverj hozzá 2 tojásfehérjét és tedd a tésztát meleg helyre, hogy kelhessen, mielőtt felhasználod.

Porhanyós élesztős tészta. $15\frac{1}{2}$ —21 deka írósvajat 30 deka száraz, de nem melegített liszttel lemorzsolni és keveset sóznunk kell, ezután a közepén egy kis gödröt készítünk, ebbe 2—4 tojás sárgáját adunk és kelni hagyott 2 deka élesztőt 5 kanál tejszínbe felolvasztva, 2 kanál cukrot és 2 kanál gyenge tejfölt, vagy ha szükséges, jó tejszínt. A lisztet egy késsel jól hozzákeverjük, a tésztát pedig kézzel jól megdolgozzuk, ezután kihajtjuk, újra összehajtogatjuk, mit, szintűgy mint az írósvajas tésztánál, 3-szor ismétlünk, azután meleg edénnyel befödve nyugosztjuk, feldolgozzuk és hogy kelhessen, meleg helyre tesszük.

828. Teacipócskák.

Kis felhasított cipócskák. Végy 21 deka cukrot, 42 deka lisztet, 4 tojás sárgáját és $3\frac{1}{2}$ deka élesztőt. Az utóbbinak felét hideg tejben olvasztani és minden többinek a felével sűrű kásával vegyíteni és éjtszakán át a konyhában kell

hagyni. Reggel az egész langyos tejjel ne nagyon kemény tésztára gyúrássék, miből több kis cipót formálj, melyeket pléhen meleg helyre kell tenned. Ha lehetőleg puhára keltek, tedd a pléht hideg helyre, kenj tojás sárgáját a cipókra és hasítsd fel a cipókat hosszában egy vágással — mire a sütőcsőbe adatnak.

829. Apostolkalács (brioche).

Vegyíts 28 deka lisztet, 4 deka élesztőt tejjel vagy vízzel kásává és míg azt mérsékelt meleg helyen kelni hagyod, készíts gyúródeszkán tésztát $\frac{1}{2}$ kiló lisztből, 8 tojással, 2 deka cukorral, 1 deka sóval, néhány kanálnyi tejszínnel és 42 deka levelesre szeldelt írósvajjal, add hozzá az élesztőt, gyúrd meg jól mindaddig, míg a tészta kész és a deszkáról könnyen lefoszlik. Ezután add egy liszttel behintett és kevésbé melegített edénybe, takard be meleg kendőkkel és fedővel, mire 10 óra hosszat nyugodjék. Már most gyúrd meg gyengén s miután a tésztából egy negyedrészt elválasztottál, formálj a nagyobbikból gömbölyű kenyeret, melynek közepébe mélyedést kell nyomnod és abba, ha tojással kikented, a tojásalakra formált kisebb részt tedd, melyet szintén tojással megkenve, ebbe háromujnyi szélességen harántos bevágásokat kell tenned, ezután a tészta (brioche) a sütőkemencébe adatik, melyet előbb fölnyitni nem szabad, míg a sütemény megkelt. Ezen kalács megsütésére egy óránál többet kell fordítanod ; kell, hogy világosbarna és ropogós kérge legyen, hogy mégegyszer akkorává váljék és hogy könnyű legyen. Épen ily módon kis kalácsot is hasonló alakban készíthetni, csak hogy azt gyorsabban sütni és leginkább langyosan tálalni kell.

830. Finom élesztős tészta.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm finom lisztet a nyújtódeszkára, dörzsölj el vele $\frac{1}{4}$ kilogramm friss írósvajat a nyújtófával. Ekkor söpörd össze és csinálj kezdeddel közepébe gödröt, tégy bele 6 tojás sárgáját, 4 jó kanál tejfölt, élesztőt, melyet előbb kevés tejben megáztattál, egy kanál tört cukrot, egy késhegynyi sót, keverd ezt egy széles késsel jól össze, formálj belőle egy cipókat, tedd jó behintett deszkára, takard be melegített asztalkendővel és hagyd megkelni. Ha megkelt, lehet belőle magyar tortát, apró szarvaskákat vagy más finomabb élesztős süteményeket készíteni.

831. Hideg élesztős tészta.

Tégy egy kávéscészébe annyi tojás sárgáját, hogy tele legyen. Tedd egy mély tálba és tégy hozzá ugyanannyi olvasztott írósvajat, ugyanannyi langyos tejet, 25 gramm

tejben áztatott élesztőt, 2 kanál cukrot és kevés sót. Ekkor végy hozzá annyi lisztet, hogy valamivel keményebb legyen mint a rétestészta. Tedd ezt egy liszttel behintett deszkára és verd vastag nyújtófával egészen símára. Aztán kösd be könnyedén asztalkendőbe, tedd hideg helyre egy óráig vagy hideg vízbe és hagyd abban, míg a tészta feljön a víz színére. Ekkor vedd ki, tedd egy liszttel behintett deszkára; nyújtsd ki és készíts belőle, amit akarsz; csakhogy mielőtt a sütőbe teszed, hagyd még egyszer megkelni.

Élesztős tészta más módon. Végy a nyújtódeszkára fél kilogramm lisztet, tégy bele 25 deka írósvaját, 5 tojás sárgáját, két kanál tejfölt, egy kanál cukrot, 3 deka tejben áztatott élesztőt, egy csipet sót és $\frac{1}{4}$ liter tejet. Gyúrd el és hagyd megkelni. Készíthetsz belőle rétest, szarvast vagy pitét.

832. Kavart élesztős tészta.

Végy egy tálba $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját, keverd habosra, keverj bele egyenkint 6 tojás sárgáját, tejben áztatott élesztőt, 4 kanál tejfölt, 2 kanál cukrot, kevés sót és félliter tejet. De csak fölváltva tégy bele mindig egy-egy kanál tejet és egy kanál lisztet, míg a tészta annyira megkeményedik, mint a közönséges élesztős tészta szokott lenni. Ekkor kavard el még jól, tedd félre, hogy megkeljen. Ha megkelt, készíts belőle magyar tortát.

833. Közönséges élesztős tészta.

Kavarj le egy kanál tiszta, friss zsírt. Keverj el benne 3 tojás sárgáját, áztass meg 25 gramm élesztőt langyos tejben. keverj bele egy kanál cukrot, egy csipet sót, félliter tejet és annyi lisztet, amennyi egy lágy tésztának megkívánatik. A kanál fejével verd el hólyagosra, ekkor takard be és tedd meleg helyre kelni. Ha megkelt, föl lehet használni, amint kívánod.

834. Kossuth-tészta.

Végy a nyújtódeszkára 1 kilogramm lisztet, dörzsölj föl vele fél kilogramm írósvaját, adj hozzá 12 tojás sárgáját, 3 dekagramm tejbe áztatott élesztőt, 3 kanál tört cukrot és egy csipet sót; keverd el jól egy széles késsel; ha összeállítottad, tedd meleg helyre és hagyd jól megkelni; ekkor nyújtsd ki félujjnyi vastagra, kemj rá ribizlilekvárt és tedd a tepsibe.

835. Pesti almáslepény.

Vegyünk 1 liter finom lisztet, $10\frac{1}{2}$ deka írósvaját, egy egész tojást és csináljunk tejjel rétestésztát; dolgozzuk át jól; csináljunk ezután belőle 25 cipócskát és fődjük be me-

leg kendővel, mire jó félóráig nyugodni hagyjuk. Ezután 14 deka forrázott mandula finomra aprítottván, tisztítsunk meg 21 deka mazsolát, mi szintén darabosra aprítottván meg, törjük össze 14 deka cukrot finomra, valamint kevés fahéjat is, s miután mindezt jól összevegyítettük, tegyük félre. Már most hámozzunk meg borízú porhanyó almát, szeleteljük föl vékonyra, s miután egy ehhez rendelt lapos tálal írósvajjal megkentünk, a föntebbi tésztacipócskákat szép vékonyra nyújtsuk ki a tálra, minden lepényt fölolvasztott írósvajjal kenvén meg; mi aztán eszerint folytatandó, míg mind a 8 téstagömbölyeg ki nem nyújtatott. Ezután rakjuk meg szeleteft almával és a másik tölteléknek felével, ezután ismét 8 lepény jön a töltelékre, melyeknek mindegyike írósvajjal kenessék be; erre már most szintén almaszeletek és a töltelék adassék, mire végre a még hátralevő 9 lepény jön: s miután a tálból lefüggő lepény szélei a sodrófával lenyomatnak, hogy így erősen egymáshoz ragadva maradhassanak, a lepény felső lapját tojásfehérjével kell megkenni; s ha egy finom villával a tésztát megszurkáltuk, hogy sütés közt ne emelkedjék, tegyük kemencébe és süssük meg szépen. Ha a lepény kihült, hintsük meg cukorral és adjuk föl asztalra: ezt azonban hidegen is föladhatni.

836. Túróslepény.

Végy 1 kilogramm finom lisztet a nyújtódeszkára, tégy hozzá fél kilogramm vaját s azt a lisztet eldörzsöld el. Tégy bele 4 tojás sárgáját, 3 deka tejben áztatott élesztőt, kevés sót és tejet, amennyit kíván, hogy az oly kemény legyen, mint a közönséges élesztős tészta. Jól elgyúrván, csinálj belőle cipókat és tedd félre meleg helyre kelni. Ezalatt végy a töltelékhez 1 tányér friss túrót, nyomd ki jól savójától, törd át szitán, tedd egy tálba, tégy bele 10 tojást, 1 liter édes tejfölt, kevés sót, finomra tört cukrot, de csak egy késheggyel és négy kanál lisztet. Mindezt jól elkavarod. Ekkor a tésztát kinyújtod félujjni vékonyra, tedd kikent tepsibe, a töltelékkel símára kend rá, úgy hogy az ujjnyi vastagon legyen. Kend meg tojás sárgájával lekevert tejföllel, széleit hajtsd be keskenyre, ujjaiddal nyomd meg, hogy citkes legyen. Hagyd sülni háromnegyed óráig. Ha megsült, vágd föl négyzetes darabokra és add föl melegen. Megjegyzendő, hogy e tésztának nem szabad édesnek lenni, a csipetnyi cukrot csak azért tesszük bele, hogy a túró savanyúságát elvegye.

837. Szegedi tejfölöslepény.

Végy a nyújtódeszkára fél kilogramm finom lisztet, morzsolj el benne egy negyed kilogramm írósvajjat, adj hozzá 3 egész tojást, 1½ deka tejben áztatott élesztőt, kevés sót és

annyi tejet, hogy kemény tésztát készíthess belőle. Ekkor takard be és tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Ezalatt végy egy liter édes tejfölt, tégy bele 12 egész tojást, $\frac{1}{4}$ kilogramm finom lisztet, kevés sót és keverd össze ezt jól. Ekkor nyújtsd ki a tésztát félujjnyi vékonyra, tedd egy kiket tepsibe, tedd rá a kavart tejfölt, kend el szép símára, kend meg tetejét tojással habart tejföllel, széleit nyomkodd meg ujjaiddal, tedd a sütőbe és $\frac{3}{4}$ óráig hadd sülni; ha megsült, vágd szögletes darabokra és add föl melegen. Lehet mellé cukrot is föladni.

838. Kapros túróslepény.

Végy fél kilogramm lisztet, dörzsölj el benne fél kilogramm írósvajat vagy jó két kanál friss zsírt. Végy hozzá 3 egész tojást, 3 kanál tejfölt, 25 gramm tejbem áztatott élesztőt és annyi tejet, hogy kemény tészta legyen belőle. Gyúrd el jól és tedd félre, hogy megkeljen. Ezalatt végy egy tányér friss túrót, facsard ki jól savóját, törd át szitán, üss bele 10 egész tojást, egy liter tejfölt, kevés sót, 6 kanál lisztet és finomra vágott kaprot s mindezt keverd el jól. Ekkor nyújtsd ki a tésztát félujjnyi vékonyra, tedd tepsibe és kend rá a túrót; kend el rajta símára, hajtsd föl széleit és nyomd el ujjaiddal citkesre. Kend meg fölvert tojással és tedd a sütőbe. Ha megsült, vágd kockákra és add föl melegen.

839. Tejfölös meggyeslepény.

Fél kilogramm lisztet $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajjal dörzsölj le. Tégy bele 5 tojás sárgáját, 2 kanál tejfölt, 25 gramm élesztőt, egy kanál tört cukrot, egy csipet sót és annyi tejet, hogy oly keménységű legyen, mint a rétestészta. Gyúrd el jól és tedd letakarva félre, hogy megkeljen. Ha megkelt, nyújtsd ki félujjnyi vastagra, tedd tepsibe, rakd rá a kifejlesztett meggyet, szórd meg cukorral s fahéjjal. Ekkor keverj le fél liter tejfölben 15 tojás sárgáját, egy kanál lisztet, ugyanannyi cukrot, keverd bele a habbá vert tojásfehérjét, öntsd a meggy fölé, kend el símára és tedd a sütőbe; hagyd $\frac{3}{4}$ óráig sülni, s ekkor kockákra vágva és cukorral meghintve add föl.

840. Aranyhaluska.

Kavarj el egy tálban egy jó kanál írósvajat 5 tojás sárgájával. Adj hozzá egy kanál tört cukrot, 3 deka tejbem áztatott élesztőt, $\frac{1}{4}$ liter tejet és $\frac{1}{2}$ liter lisztet. Keverd ezeket jól el s tedd félre, hogy megkeljen. Ekkor kenj ki egy formát tiszta zsírral s hintsd meg tört mandulával. Készíts a töltékhez héjastul tört mandulát, tört cukrot és mazsolát mag nélkül. Ha a tészta megkelt, nyújtsd ki félujjnyi vékonyra,

szurkálj ki oly nagyságra, mint egy ötkoronás; mártsd olvasztott zsírba és rakd a formába, de úgy, hogy egyik a másikat félig beborítsa; ha már egy sor megvan, hintsd be a mandulával, cukorral, mazsolával és fahéjjal. Ekkor rakj rá megint egy sort a tésztából és ezt ismételd vagy háromszor. Ezután hagyd megint kelni, kend meg, tedd a sütőbe és hagyd egy óráig sülni. Ha kisült, fordítsd tálra és add föl tejhabbal. (Lásd a tésztákhoz való mártásoknál.)

841. Aranyhaluska más módon.

Végy egy kávéscsésze tejfölt, ugyanannyi fölvert tojás sárgáját, szintén egy kávéscsésze olvasztott írósvajjat; keverd ezt össze, végy hozzá 3 deka tejben áztatott élesztőt, egy kanál cukrot, kevés sót; végy hozzá annyi lisztet, hogy hígás tésztát keverhess belőle. Ekkor tedd félre, hogy megkeljen. Ha megkelt, kenj ki egy formát vajjal, vedd elő a tésztát és egy kanállal, melyet mindig olvasztott vajba vagy zsírba kell mártani, hosszú, vékony haluskát szaggatsz (mint a levesbe is szokás rakni). Rakd a formába szépen egymás mellé, míg tele lesz egy sor; ekkor kend meg málna- vagy más befőttel és ezt ismételd kétszer. Tedd a sütőbe; ha megsült, fordítsd ki és megcukrozza add föl.

842. Bukta töltve.

Készíts közönséges élesztős tésztát. (Lásd 827. sz.) Hagyd megkelni s tedd egy lisztel meghintett deszkára. Ott nyújtsd ki ujnyi vastagra, vágj belőle 2 ujnyi széles és 5 ujnyi hosszú szeleteket. Kend meg befőttel, csavard össze hosszában, mártsd olvasztott zsírba, tedd felállítva egy kikent formába, úgy hogy mindegyiknek vége legyen fölfelé. Hagyd megkelni, aztán tetejét kend meg tojással és tedd a sütőbe. Ha megsült, fordítsd tálra és cukorral meghintve add föl.

843. Csehpimasz (Dalken).

Tégy egy fazékba fél liter tejet; üss bele 4 tojás sárgáját és 2 tojást, 25 gramm tejben áztatott élesztőt, fél kilogramm lisztet, kevés cukrot és sót; keverd össze ezt jól s hagyd kelni. Ha megkelt, tedd a tűzhelyre a csehpimaszsütőt, tégy minden részébe kevés zsírt; ha forr, tégy bele egy kanál tésztát, ha pirosra sült, fordítsd meg s ha a másik fele is pirosra kisült, szedd ki. Így süsd ki az egész tésztát. Ekkor kenj egyre befőttet, borítsd le egy másikkal s így tovább, aztán rakd tálba és melegen add föl.

844. Csehpimasz burgonyából.

Főzzünk 6 nagy, de lisztes burgonyát ; hámozzuk le és egy reszelőn reszeljük meg ; ezután egy tojásnagyságú írósvajat verjünk jó habosra, üssünk bele egy egész tojást és három tojás sárgáját s ha mindezt jól összekevertük, tegyük hozzá a burgonyát is és sózzuk meg, mire egy ideig keverendő. Ha a tészta talán fölötte kemény lenne, ekkor hozzávehetni még egy egész tojást, mert e tésztának nem szabad keményebbnek a főntebbinél lennie ; sütése akkép történik, mint fölebb ; ezek azután a marhahús vagy párolt húsoknak vagy becsináltaknak karimázására alkalmazhatók.

845. Gőzmetélt.

Végy egy tálba $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, üss bele öt tojás sárgáját, 3 deka tejből áztatott élesztőt, $\frac{1}{4}$ liter tejet, egy kanál cukrot, kevés olvasztott zsírt vagy vajat, keverd el jól s verd el kanállal. Ekkor szórd meg jól a nyújtódeszkát liszttel, tedd rá a tésztát, nyújtsd ki vastagra, szúrd ki a fánkszagatóval, rakd egy jól kikent pléhbe, önts rá tejet, hogy az felújjnyira legyen és tedd a sütőbe. Hagyd fél óráig sülni s ha föl akarod adni, öntsd le tejhabbal. A tejhabhoz keverj le 5 tojás sárgáját kevés vaniliás cukorral, önts rá fél liter tejet, tedd a tűzre és hagyd folytonos kavarással közt fölforni. Ekkor öntsd a gőzmetéltre és melegen add föl.

846. Közönséges bajor pároltmetélt.

Végy egy medencébe $\frac{1}{2}$ kiló langymeleg lisztet ; csinálj egy kevés langymeleg tejjel és $3\frac{1}{2}$ deka lágyított friss élesztővel kovászt ; hagyd egy kis ideig állni, míg jól megkelt ; ezután egy tojásnagyságú írósvajat hagyd fölolvadni ; végy aztán kellő mennyiségű tejet a tészta megnedvesítésére, egy tojást és két tojás sárgáját s ezzel készítsd meg a tésztát, mely mintegy lágy kenyértészta keménységű legyen ; ezután verd össze jól, sózd meg egy kissé és meleg helyen betakarva hagyd kelni. Miután már most félig megkelt, tedd egy lisztezett deszkára, sodord ki két késfoknyi vastagra és készíts belőle metéltet, mire ismét befödve kelni hagyandó. Ezután tégy egy laposfenekű lábasba hüvelyknyi magasan tejet, valamint kevés írósvajat is ; hagyd fölforni s tedd bele a metéltet ; már most egy vasszőrdő alá, melynek a lábasra pontosan illenie kell, tégy tiszta papirost, tedd a sütőcsőbe, azután jó negyedóráig sülni hagyandó.

847. Anizscipócskák.

Miután 28 deka írósvajat jó habosra vertünk, 10 tojás sárgáját egyenkint hozzávegyítettünk, 3 deka meleg tejszínbe fölolvastott élesztővel, 2 deciliter langyos tejszínnel

szintén megszaporitottuk, megsóztuk s két kanál tört cukrot és annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta sűrű habart haluskatésztává lett, e vegyet mindaddig kell kevergetni, míg a kanálról önként lefoszlik, azután meleg helyre tétetvén, kelni hagyandó. Már most egy írósvajjal kent pléhre rakjuk a gömbölyded cipócskákat, melyek tojásfehérjével ezután megkenedők és tört ánizzsal s cukorral bőven meghintendők ; lehet azonban cukorral és aprított mandulával is meghinteni, azután süttessenek meg.

848. Finom élesztős szarvaskák.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, dörzsölj el benne $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat, adj hozzá 3 kanál tört cukrot, egy csipet sót, kevés vaniliát, keverd el jól, csinálj kezeddél a közepébe egy gödröt, üss bele 6 tojás sárgáját, 25 gramm tejbe áztatott élesztőt, 3 kanál tejfölt és annyi tejet, amennyi szükséges, de nagyon lágyra nem kell hagyni ; keverd el egy késsel s ha összeállítottad, tedd egy liszttel behintett helyre és takard be, hogy keljen. Ekkor nyújtsd ki félujjnyi vékonyra, vágd szögletes darabokra, kend meg mákkal vagy dióval, csavard össze, kend meg tojással, szórd meg tört cukorral és mandulával, hagyd még keveset kelni és süsd ki szép pirosra.

849. Vaniliás szarvaskák.

Keverj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat habosra, üss bele 8 tojás sárgájával, egyenkint kavarva 4 kanál tört cukrot, melyet vaniliával törtél, 25 gramm élesztőt, egy jó csésze tejet és annyi lisztet, amennyit jónak látsz. Verd el kanállal és hagyd kelni. Ekkor tedd egy liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki félujjnyi vékonyra, vágj belőle háromszögletű darabkákat, kenj rá málna- vagy barackbefőttet, csavard össze, de úgy, hogy a sarok fölül maradjon. Kend meg fölvert tojással, szórd meg darabosra tört mandulával, és vaniliás cukorral meghintve add föl.

850. Dióskádka.

Kavarj le egy kanál írósvajat, vagy félannyi tiszta zsírt 5 tojás sárgájával, tégy bele 25 gramm tejből áztatott élesztőt, egy kanál cukrot, egy csipet sót és $\frac{1}{4}$ liter langyos tejet. Végy hozzá annyi lisztet, hogy a tészta olyan sűrű legyen, mint a szarvastészta. Ekkor hagyd megkelti s ha megkelt, nyújtsd ki vékonyra ; borítsd be a kikent kádkákat, melyek cifrázott pléhből készültek. Rakj bele egy evőkanállal a dióstöltelékből, borítsd be fölül tésztával, de ne legyen egész tele, hogy a kelésnek még hely maradjon. Ekkor kend és süsd meg ; ha megsült, borítsd ki és cukorral meghintve add föl. Ezen tésztát lehet mákkal is készíteni. A tölteléket úgy kell készíteni, mint a diós- és mákosréteshez.

851. Dorongfánk.

Kavarj le egy kanál vajat 5 tojás sárgájával, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 25 gramm tejben áztatott élesztőt, kevés só és annyi lisztet, amennyit éppen kíván, hogy ne legyen nagyon kemény. Ekkor félre kell tenni, hogy megkeljen, s ha ez megtörtént, a tésztát liszttel behintett deszkára tenni és ujjnyi vastag kolbászkákká kinyújtani. Vedd elő a dorongfát, kend be jól zsírral, tekerd rá a tésztát szorosan egymás mellé, mindaddig, míg tészta van. Ekkor kend meg forró vajjal, szórd be sűrűn gorombára tört mandolával és ugyanígy tört cukorral, tedd a szabad tűzhöz és süsd meg sárgára. Ekkor vedd le a fáról és add fel vaniliás cukorral meghintve. A takaréktűzhelyeken is meg lehet sütni ezen tésztát oly módon, hogy bádogból készült félgömböt lehet készíteni, ennek megkent tetejére a tésztát rárakni és meghintve a sütőben lehet pirosra megsütni.

852. Finom habart kuglóf.

Verjünk habosra 14 deka írósvajjat, keverjük hozzá tíz tojás sárgáját egyenkint; ezután tegyünk 1 deciliter langy tejszínbe 25 gramm lágyított friss élesztőt, mely lassan a fentebbihez keverendő; ezután sózzuk meg kissé; s ha egy citrom héján egy darab cukrot ledörzsöltünk, törjük meg ezt és 24 deka finom liszttel keverjük hozzá, azután mindaddig keverendő, míg a liszt kellőleg összeelegyedett. Ezután kenjük meg egy melencét írósvajjal, hintsük meg kisült mandolával és zsemlyemorzsával, s miután a melencét félig megtöltöttük, meleg helyen hagvassék kelni; azután a kuglóf süttessék meg lassan, s végre gazdagon cukroztassék meg.

853. Finom kuglóf meggyel.

Verjünk 12 deka írósvajjat habosra és keverjük bele 7 tojás sárgáját egyenkint; ezután 2 deciliter tejszín, 17 gramm élesztő, egy kanálnyi tört cukor az élesztővel és tejszínnel összevegyítettén, mindaddig állni hagvassék, míg az élesztő emelkedni kezd; már most mindezt egyenkint, de megszűrve vegyítsük a habosra vort írósvajjba, s ha kissé megszórtuk és annyi lisztet adtunk hozzá, amennyiből könnyű tészta válhatik, mindaddig kevertessék, míg a tészta a kanálról önként lefoszlik, azután még egy kissé habarandó. Már most kenjük meg egy mintát írósvajjal, hintsük meg aprított mandolával, töltsük bele a tésztának felét, s ha lisztbe mártott kanállal kiegyenlítettük, tegyünk rá cukorba főzött meggyet; ezután öntsük rá a tésztának másik felét, hagyjuk kelni, mire gyengéd melegnél süttessék meg. Ha megsült, azonnal kiborítandó és cukorral meghintendő.

854. Egészségi kuglóf.

Verjünk $10\frac{1}{2}$ deka vaját habosra, tegyünk hozzá öt gramm kettősszénsavas nátriumot; vegyítsünk hozzá folytonos kavarással mellett 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját felváltva 1 kanál cukorral, végül 28 deka lisztet, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 10 gramm feloldott borkövet, továbbá keverjük hozzá gyorsan még mazsolaszőlőt, adjuk a tésztát a megkent mintába, mire egy óráig lassan megsütendő. Ha a tésztába szűrt kötőtű száraz marad, akkor a kuglóf megsült.

855. Közönséges kuglóf.

Kavarj le egy kanál tiszta zsírt 5 tojás sárgájával, 25 gramm tejben áztatott élesztővel; végy hozzá 4 kanál cukrot, citromhéjat, $\frac{1}{2}$ liter tejet, kevés sót és annyi lisztet, amennyi szükséges, hogy a tészta lágy maradjon. Ekkor verd el egy kanállal; ha már síma, szórj bele apró- és mazsolaszőlőt, keverd el vele, tedd a tésztát két kisebb kuglófsütőbe, vagy egy nagyba, hagyd tele kelni és süsd egy óra hosszáig. Ha megsült, fordítsd ki és cukorral behintve add fel.

856. Császárkuglóf.

Miután $10\frac{1}{2}$ deka írósvaját habosra vertél, hat tojás sárgáját egyenkint hozzákevertél, tégy kevés sót, egy kanál cukrot, 25 gramm tejben lágyított élesztőt, két deciliter langy tejszínt egy bögrébe, melyben jól összevegyítettén, mindaddig pihentessék, míg az írósvaj a tojással összehabarodott és az élesztő emelkedni kezd; ezután szűressék meg s lassankint az írósvajjal habartassék össze, ezután tégy hozzá annyi lisztet, hogy belőle híg tészta legyen, de mely folyékony még se, csak mintegy fánktészta legyen; már most ha addig kevertetted, hogy a kanálról önként lefoszlik, s miután még egy kissé habartatott, fűdessék be, és meleg helyen hagyassék kelni. Ezalatt 8 deka mandola egy kendővel törülgettesék le, mire megtörendő hártástul és ezután, ugyanennyi tört cukorral, kis késhegynyi tört fahéjjal és $10\frac{1}{2}$ deka aprított mazsolával vegyítettessék össze. Ha tehát már most a tészta kissé kelni kezdett, a minta kenessék meg írósvajjal és a tésztának fele töltessék bele, már most ezt egy lisztbe mártott kanállal kell szép egyenlő símára nyomkodni, azután mandolával és cukorral meghintendő, mire azután a mazsola jó; már most öntsük erre a tésztának másik felét s ha meleg helyre pihenni tettük és itt kellőleg megkelt, folytonos gyenge tűznél süssük meg, azután egy szitára borítandó és melegen, tört cukorral gazdagon meghintendő.

857. Habart darázsfészek.

Ennek tésztája szintén az előbbi mód szerint készül s ha jól megkelt, tegyük egy lisztezett deszkára, sodorjuk ki erős késfoknyi vastagra és fánkkerekcsével tenyérnyi széles és arasznyi hosszú lemezek metszessenek ki; töltsük meg ezeket sárgabarack-, ribiszke- vagy meggybefőzöttel vagy tört dióval, cukorral és mazsolával, vagy pedig mákkal, de mely előbb megtörve, finomra aprított citrom- vagy narancshéjjal, néhány kanálnyi tejszínnel sűrű péppé legyen vegyítve, már most a kerekcsézett tésztalemezek ezek közül valamelyikkel kenessenek be, és miután összegöngyöltük, egy írósvajjal kikent kasztrólba vagy tortapléhre függőlegesen felállítva rendezzük el és mindegyik tekercset írósvajjal kenjük meg, hogy eszerint, ha megsültek, egymástól elválaszthassuk; már most sütés előtt így a kasztrólban elrendezve, meleg helyre állíttassanak, hogy megkelhessenek, azután gyengéd, de folytonos melegenél süttessenek meg.

858. Élesztős szarvasok ánizzsal.

Egy deszkára 28 deka lisztet vervén, vágjunk ebbe szeltesen 21 deka írósvajat, s miután ezt a sodrófával jól átdolgoztuk, sózzuk meg; vegyünk egy tojást és két tojás sárgáját, 25 gramm néhány kanálnyi tejszínben lágyított élesztőt, öt kanál tejfölt; készítsünk ezzel tésztát, mely kétszer lesz sodrandó; ezután vagdaljunk belőle háromszögű lepényeket; töltsük meg aprószőlővel, mazsolával, aprított mandolával, citrónáttal és cukorral, göngyölgessük össze, mire tojásfehérjével megkenendők, s ha egy pléhre elsoroztuk, hagyjuk lassan kelni. Tegyük ezután a csöbe, hol gyengéd tűzön megsütendők. Csináljunk rá cukorrist, hintsük meg ánizzsal, tegyük ismét a csöbe, hogy itt kiszáradhasson.

859. Meggyeslepény.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, dörzsölj el benne $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat; tégy bele 8 tojás sárgáját, 3 kanál tejfölt, 3 kanál cukrot, 3 deka élesztőt, kevés sót és tejet, amennyi szükséges, hogy olyan tészta legyen belőle, mint a rétes-tészta. Keverd el jól és tedd félre, hogy megkeljen. Ekkor tedd egy liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki félujjnyi vékonyra, tedd egy tepsibe, tégy rá kifejtett meggyet, hogy a tészta el legyen fedve egészen. Ekkor hintsd meg vastagon zsemlyemorzsával, tört cukorral és finomra tört fahéjjal. Ekkor a még deszkán maradt tésztából sodorj ujjnyi vékony rudacskákat, melyeket kissé meg kell nyomni, hogy laposak legyenek. Tedd a meggyre keresztben és hosszában. Ekkor verd fel a 8 tojás fehérjét habbá, egy késsel rakd a habot

a rudacskákra, szórd meg tört mandolával és cukorral, tedd a sütőbe s hagyd szép pirosra sülni. Ha megsült, vágd szögletes darabokra és cukorral meghintve add fel.

860. Szilváslepény.

Készíts élesztőtésztát, mint a meggyeslepényhez; hagyd megkelni, nyújtsd ki és tedd egy kikent tepsibe. Hámozz meg jól érett szilvákat, vágd darabokra, tedd sűrűn a tésztára, hintsd meg tört mandolával, zsemlyemorzásával, cukorral és fahéjjal, rakj rá sodrott rudacskákat, kend meg tojással és süsd meg szép pirosra. Ha megsült, vágd szögletes darabokba és cukorral meghintve add fel.

861. Mandolás lepénykék.

Készíts tésztát, mint a meggyeslepénynek; ha megkelt, nyújtsd ki vékonyra s vágj belőle négyszögletű darabokat. Azalatt kavarj le 5 tojást 4 evőkanál cukorral. Kavarj bele ugyanannyi mandolát, citromhéjat, az 5 tojás habbá vert fehérjét; tégy minden darab tésztára egy kanál kavartat, nyomd össze a négy végét, csavard meg szélét, süsd meg és cukorral meghintve add fel.

862. Élesztős tésztakoszorú kávéhoz.

Ötvenhat deka finom lisztet a habarótálba téven, adj a középre 17 gramm élesztőt, egy esése enyhemeleg tejet, kevés sót meg cukrot; mindez összekevertetvén, befedjük s kelni hagyjuk. Erre habarj közé egy egész tojást, 2 deciliter hideg tejfölt, s most a sodródeszkára jöven a tészta, dolgozd azt 14 deka írósvajjal jól át, hozzáadván egymásután 14 deka mazsolaszőlőt. Most oszd el a tésztát három részre, mindegyiket sodord ki hosszúra, fonj belőlük koszorút s engedd újra kelni. Ezután megkenvén azt vert tojással, hintsd meg gazdagon tört mandolával és cukorral és süsd meg nagyobb hőnél.

863. Tejfölös lepények.

Közönséges könnyű élesztőtészta jól megkelvén, ujjnyira kisodortatik s egy sütőpléhrre tétetik. Eközben csináljuk meg a töltelékét következőképpen: egy mély tálban habarj össze tizenkét tojás sárgáját, három kanál finom lisztet, két maroknyi friss turót, kevés sót, 7 deciliter jó tejfölt, s rákenvén ezt a lepényre, egyenletesen süsd meg. Ha a tészta félig sült, csöpögtesd meg olvasztott vajjal.

864. Magyar torta.

Készíts élesztős tésztát, kavard le 12 deka írósvajat öt tojás sárgájával, adj hozzá $\frac{1}{4}$ liter tejet, 25 gramm tejben áztatott élesztőt, 3 evőkanál tört cukrot, egy csipet sót, egy kevés tört vaniliát, kavard el jól, azután takard be és tedd meleg helyre, hogy megkeljen; ha megkelt, nyújtsd ki ujjnyi vastagra, tedd egy lapos formába, kend meg finom lekvárral, rakd rá keresztben, azután hosszában a tésztát, melyet ujjnyi vastag rudakba sodrottál, hagyd még egy kevésbé kelni, kend meg felvert tojással, szórd meg gorbára tört mandolával és cukorral, tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni. Mielőtt feladod, vaniliás cukorral hintsd meg.

865. Mákospatkó (Beugel).

Végy $\frac{1}{2}$ kiló lisztet a deszkára s nyújts el benne $\frac{1}{4}$ kiló vajat. Ekkor tégy a lisztbe 12 tojás sárgáját, 6 evőkanál tejfölt, 3 deka tejben áztatott élesztőt, 2 kanál tört cukrot, kevés sót és annyi tejet, amennyi szükséges hozzá. Keverd el egy széles késsel; ha elkészítetted, takard le és hagyd jól megkelni. Ezalatt készítsd el a töltelékét. Végy fél liter mákot és daráld meg finomra. Ekkor tégy egy lábasba $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, önts rá két csésze vizet s hagyd sűrűre forni. Tedd bele a mákot, keverj bele reszelt citromhéjat s tört fahéjat; keverd el jól s tedd ki, hogy meghűljön. Ekkor vágd a tésztát annyi darabra, ahány patkót akarsz belőle készíteni. Nyújtsd ki mindegyiket félujjnyi vastagra, rakd rá a mákot s kend el rajta simára. Sodord össze s tedd zsírral kikent tepsibe vagy jó zsíros papírra. Kend meg tojással, hagyd még kissé kelni s hagyd megsülni.

866. Dióspatkó.

Készíts olyan tésztát, mint a mákospatkóhoz. Ekkor készítsd el a dióstöltelékét. Törj meg 100 diót, szedd ki belsejét s ezt vágd apróra. Ekkor tégy a lábasba $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, két csésze vizet s hagyd sűrűre forni. Tedd bele a diót, továbbá mazsolaszőlőt, citromhéjat, tört fahéjat és szegfűszeget. Keverd el ezeket jól. Aztán keverj bele 3 tojás sárgáját, kavard el jól és tedd félre meghűlni. Ekkor vágd a tésztát annyi darabra, ahány patkót belőle készíteni akarsz. Tégy mindenikre egyenlő mennyiségű diótöltelékét, kend el simára, sodord össze, kend meg felvert tojással, tedd tepsibe; ha megkelt, kend meg újra felvert tojással s hagyd szép pirosra sülni.

867. Omlós dióspatkó más módon.

Végy egy kilogramm finom lisztet a gyúródeszkára és $\frac{1}{3}$ kilogramm vaját ; törd össze jól, s ha össze van morzsolva, tedd együvé s tégy bele 3 deka élesztőt, hat tojást, egy kevés sót, cukrot, kemény tejfölt, amennyit kíván és gyúrd ki, mint a közönséges tésztát. Ezután vágd négyfelé, csinálj cipókat s takard le, hogy keljen meg ; ha megkelt, nyújtsd ki kisujjnyi vastagra. Törj azután diót ; ha megtörted, olvassz fel a tűzön fél kilogramm cukrot vízzel ; ha jól forr, öntsd rá a dióra s kavard össze ; ha nem elég édes, édesítsd meg cukorral, tégy bele citromhéjat, egy kevés szegfűszeget és törött fahéjat. Ezután töltsd meg a tésztát jó vastagon, göngyöld össze, csinálj patkóformákat, tedd a sütőbe és szurkáld meg tűvel, kend meg tojással és süsd meg. Több hétig felmelegítve frissen megmarad.

868. Mákospatkó.

Készíts tésztát, éppúgy mint a dióspatkónál, tégy mákot egy edénybe, olvassz fel cukrot, amennyit jónak vélsz, öntsd le éppúgy, mint a diót, s kavard össze ; tégy bele citromhéjat, szegfűszeget, töltsd meg éppúgy, mint a dióspatkónál, hintsd be olvasztott vajjal s csinálj patkókat. Midőn már kisütni akarsz, kend meg tojással és süsd ki. Lekvárral is készítheted.

869. Mazsoláspatkó.

Készíts tésztát, minőt a mákospatkónak s tedd félre, hogy megkeljen. Addig végy $\frac{1}{4}$ kilogramm mazsolaszőlőt s vágd meg apróra. Tégy egy lábasba egy jó darab cukrot s hagyd két csésze vízzel sűrűre forrni. Ekkor tedd bele a mazsolát, keverj közé apróra vágott citrátot s reszelt citromhéjat. Tedd félre, hogy kihűljön, s ha megkelt a tészta, nyújtsd ki vékonyra ; kend rá a mazsolát és tekerd össze ; tedd pléhre, kend meg tojással, hagyd még kevéssé kelni, aztán süsd meg.

870. Mandoláskenyér.

Tégy a nyújtódeszkára fél kilogramm lisztet s dörzsölj el benne $\frac{1}{4}$ kilogramm vaját. Ekkor végy hozzá 8 tojás sárgáját, 25 gramm élesztőt, melyet előbb langyos tejben meg kell áztatni, egy kanál cukrot, egy csipet sót és annyi tejet, amennyi éppen szükséges. Keverd el mindezt egy széles kessel, tedd liszttel behintett deszkára, takard be és hagyd kelni. Ha megkelt, szaggasd ki cipókba ; tedd egy kikent tepsibe, kend meg tojással s cukorral és hosszúra vágott mandolával megszórva, lassan süsd meg.

871. Jó magyar fonott kalács.

Végy 3 kilogramm lisztet egy mély tálba vagy kis sütőteknőbe. Már előbb áztass le langyos tejben 3 deka friss élesztőt, melybe egy darabka cukrot is kell tenni, szűrd a lisztbe, tégy hozzá annyi tejet, hogy a lisztet felvegye; de oly keményre, mint a kenyértésztát, nem kell hagyni. Tégy bele egy jó kanál sót, dagaszd le öklöddel; ha már síma, üss bele egyenkint 6 tojás sárgáját, s dagaszd el ismét, hogy a tojástól csíkos ne legyen. Ekkor végy hozzá fél liter olvasztott vaját, s dagaszd megint símára. miközben a tésztát többször meg kell forgatni, hogy a vaj az egész tésztán jól át legyen dagasztva. Ha már hólyagos és síma, takard le egy tiszta asztalkendővel és tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Tedd a megkelt tésztát liszttel meghintett nyújtódeszkára, vágj belőle annyi darabot, ahány darabot belőle készíteni akarsz s nyújtsd ki kezeddél vastag rudakba. Tégy kettőt egymásra és fonj belőle kalácsot; rakd a kikent tepsibe, hagyd még félóráig kelni, s kend meg felvert tojással. Ekkor tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni. Megjegyzendő, hogy most már nem veszünk a kalácshoz kovászt, miután azon meggyőződésre jutottunk, hogy a kovásztétel nem javítja a tésztát, hanem ellenkezőleg hátrányára van, mert sokszor megtörténik, hogy ezáltal a tészta meg is savanyodik. Az élesztőt csak tejbe kell áztatni és ha az már kelésnek indult, lehet a lisztbe tenni. Az általam leírt mód szerint lehet a legkisebb háztartásnál is kalácsot készíteni; ilyenkor egy kilogramm lisztbe két tojást, $\frac{1}{4}$ kiló vaját és annyi tejet lehet számítani, amennyit a liszt bevesz. Sokan szeretnek a magyar kalácsba tört borsot is tenni.

Kenyerek.

872. Szegedi házikenyér sütése.

Legrendesebb a kenyérsütés, ha kora reggel történik. Készítése a következő: Ha két kenyeret akarunk sütni, előbb két marék komlót kell megáztatnunk egy liter langyos vízben; ez már előtte való este történik, s a beáztatott komlót letakarva félretesszük. Ekkor vegyünk elő egy sütőteknőt, melyet tisztára ki kell törülgetni. Szitáljunk bele két kenyérhez körülbelül 12 kilogramm kenyérlisztet. A teknőt egy széklábra kell állítani a konyhában a tűzhely közelében; lehet azonkívül a teknő alá és fölé párnákat is rakni, hogy a lisztet, illetőleg a kenyértésztát melegen tartsa. Este kilenc óra tájban csinálj kezeddél a lisztben egy gödröt, öntsd bele az áztatott komló levét; lehet egy kis élesztőt is hozzákeverni. Készítsd el egy e célra tartott falapátkával a kovászt. Takard le, hogy lassan keljen. Reggel 4 órákor már

hozzá kell fogni a dagasztáshoz; keverj ekkor még bele vizet, két marék sőt és addig dagasztjuk, míg egész síma és hólyagos lesz. Ekkor be kell takarni s ezalatt a kemencét kellőleg befűteni. A fűtést úgy kell intézni, hogy mire a tészta megkelt, a kemence is meleg legyen. Egy félórával előbb a tésztát ketté kell vágni, gömbölyűre gyúrni és szakajtókosárba tenni, melybe előbb tiszta szakajtókendőt terítettél. Hagyd néhány percig kelni, aztán fordítsd sütőlapátra s told a kemencébe. Hagyd $1\frac{1}{2}$, sőt ha nagy a kenyér, 2 óráig sülni, s ha kiveszed, mosd meg a felső héját, hogy piros és fényes legyen.

873. Burgonyakenyér.

Készülj a kenyérsütéshez éppen úgy, mint fennebb írva van, csak hogy egy fazék burgonyát is meg kell hozzá főzni. A megfőtt burgonyát hámozd meg, s míg meleg, törd meg a gyúródeszkán vastag nyújtófával, hogy a burgonya síma legyen s nem darabos. Ekkor tedd tálba, önts rá vizet és hagyd abban állni, míg szükség lesz reá, mert a víz alatt a főtt burgonya nem keményedik meg. Ha a dagasztáshoz fogsz, tedd a lisztbe a burgonyát, adj hozzá egy jó csipet köménymagot, dagaszd el jól, mert a burgonyás kenyérnek még több dagasztás kell, mint a közönségesnek. Aztán bánj el vele úgy, amint fennebb meg van írva.

874. Graham- vagy korpakenyér.

Ezen kenyeret csak darabosra örölt gabonából, kovász nélkül készítjük. Liebig utasítása szerint adj 1 kiló rozs-, $\frac{1}{2}$ kiló búzakorpát egy tálba, ennek ötödrészét pedig a gyúródeszkára, keverj a tálban levőhöz 15 gramm duplaszénsavas nátriumot és 30 gramm konyhasót, 1 kiló meleg vizet, melybe 70 gramm tisztán hígított sósavat adtunk. Ezt a tésztát a deszkára tett korpával jól meggyúrjuk és formáljuk apró cipókká. Ezeket meglehetősen melegben megsütjük, még pedig sokkal hosszabb ideig, mint a hasonló nagyságú más kenyeret szoktuk. Mielőtt a kemencébe tesszük, vízzel bkenjük és szegjük meg. Egyszerűbben készíthetni a korpakenyeret, ha rozs- és búzakorpát összevegyítünk, forró vízzel összekeverjük, dagasztjuk, kis cipókat készítünk és ha 2 óráig állni hagytuk, megsütjük mint a fennebbit.

Zsírban sült tészták.

A tésztákat többnyire tiszta, friss disznózsírban szokták kisütni, de lehet ezt kifőtt vajban is tenni, ami azonban ízlés dolga; magyar ember mindazonáltal ritkán használja ez utóbbit. A kisütés mindig bő zsírban történjék, hogy a tészta

annál szabadabban és szebben süljön; továbbá forrónak kell lenni a zsírnak, különben a tészta magába szívja a zsírt és zsíros lesz. Kiszedés alkalmával egy szitára több ív itatóspapírt kell tenni s a tésztát erre kiszedni, hogy a papír a még felesleges zsírt a tésztából kivegye. Mindennemű zsírban sült tésztákat melegen kell feladni.

875. Farsangi fánk.

Mivel e fánkot nagyobbreszt csak farsangon szokás készíteni, s többnyire csak meleg kályha mellett kelhet meg. evégett felette szükséges, hogy a liszt használat előtt egy nappal fűtött kályha közelébe tétessék, hol jól kiszáradhasson és langyosmeleg lehessen. Vegyünk tehát 42 deka szitált legfinomabb lisztet egy melencébe, sózzuk meg, azután egy kanálnyi tört cukor vegyítették hozzá; vegyünk ezután 2 deciliter langymeleg tejszínt, 5 tojás sárgáját, 8 deka felolvasztott írósvajat és 25 gramm élesztőt, s mindezt habarjuk össze jól; a lisztből azután annyit kell elvenni, mennyi a fánk mennyiségéhez elegendő. Miután pedig a liszt nem egyenlő tulajdonságú, ennélfogva tanácsosabb kissé többet belőle kivenni, hogy így a tészta igen kemény ne legyen, később mindig lehet lisztet hozzávegyíteni, ha a szükség úgy hozná magával; ezután a fentebbi anyag szitán szűressék egy melencébe, hol a liszttel mindaddig kevergessük, míg a tészta a kanálról lefoszlik, azután még egy pár pillanatig jól megkeverendő. Megjegyzendő, hogy a tésztának keménynek lenni nem szabad, habár a fánk kiszaggatása bajjal járna is. Már most egy sodródeszkát hintsünk meg liszttel jól, tegyük rá a tésztát s miután kétfoknyi vastagra kisodrottuk, a fánkSZURDALÓT mártsuk be jól lisztbe és szurdaljuk ki a fánkokat, melyek egy liszttel meghintett deszkára rakandók és egy asztalkendővel betakarandók, hogy így a tészta ki ne száradhasson; tegyük aztán meleg kályha mellé, és hagyjuk itt jól kelni; úgy hogy mégegyszer oly magasak legyenek a kiszurdalt fánktészták, mint kiszurdalásukkor voltak; a tészta pedig egyáltalában keményebbre ne készítettessék, mint amikép előírva van, mert különben nem lesznek könnyűek a fánkok és fölötte sok zsírt kapván, nem lehetnek oly jók és szépek, minőknek lenniük kell. Megjegyzendő még az is, hogy sütés alkalmával a zsírnak igen forrónak lenni nem szabad, és hogy a lábás, melyben süttetnek, mihelyt a fánkok berakatnak, azonnal fődessék be, és fődve maradjon mindaddig, míg egy oldalukon a fánkok megpirultak, azután azonban fődve tartani nem kell. S ha már most mindkét oldalukról szép egyformára megsültek, vegyük ki, tegyük itatóspapírosra egy szűrőbe, hogy így a zsír róluk egészen lefolyhasson; azonban melegen kell tartani folyvást, mire

megeukrozva asztra adandók. E fánkrok szép magasak legyenek és középén fehér övük legyen. Lehet befőzöttet is csészében langymelegen hozzáadni tetszés szerint. De meg is tölthetni a fánkot szintén bárminő befőzöttel, csakhogv ekkor a tészta vékonyra sodortassék ki; a fánk közepébe tehát egy kevés befőzöttet tévén, tétessék rá egy másik kiszurdalt tészta, mely aztán kisebb fánkiszurdalóval ismét kiszurdaltatik. Egyébiránt a kezelés szokott mód szerint történik.

876. Farsangi fánk más módon.

Végv egy tálba fél kilogramm lisztet, keverj bele 6 tojás sárgáját, két evőkanál vaját, kevés sót, egy kanál cukrot, 25 gramm tejbén áztatott élesztőt és $\frac{1}{4}$ liter tejet, keverd ezt jól össze és verd el kanállal, míg a kanáltól elválík, de keményre ne hagvd, mert akkor a fánk nagyon nehéz lenne. Takard be, tedd meleg helyre, hogv megkeljen, s készítsd el úgy, mint a fentebbi fánknaál meg van írva.

877. Tejfölösfánk.

Végv $\frac{1}{4}$ liter jó édes tejfölt és tedd melegre. Ha langyos, keverj bele 12 tojás sárgáját, 25 gramm egy csésze tejbén áztatott élesztőt, egy kanál tört cukrot s kevés sót; keverd ezt el jól, tégv bele $\frac{3}{4}$ kg finom lisztet, verd el jól kanállal s ha már síma, tedd meleg helyre megkelni. Ekkor tedd a liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki félujjni vastagra s bánj el vele egészen úgy, mint az a 875 sz. fánknaál leírva van.

878. Tolófánk.

Tégv egy lábásba $\frac{1}{2}$ liter tejet, keverj el benne ugyanannyi finom lisztet és egy darabka vaját s hagvd sűrű péppé főni. Ekkor tedd félre, hogv kihűljön; gyúrv bele azután 10 tojás sárgáját kevés sóval és egy kevés tört cukorral; 5 tojás habba vert fehérjét pedig keverj könnyedén közé. Tégv egy lábásba zsírt, ha forró, tégv a tolóba 2 kanállal a tésztaból, told a forró zsírba; ha kisült, szedd ki tiszta itatóspapírra s vaniliás cukorral meghintve, melegen add fel.

879. Krémfánk.

Tíz evőkanál lisztet keverj le $\frac{1}{2}$ liter tejjel, 10 tojás sárgájával, 4 evőkanál tört cukorral, s egy kevés vaniliával; ha ezt jól elkeverted, tedd egy lábásba, tedd ezzel tűzre és folytonos kavarás közt hagvd sűrű péppé főni. Ekkor hagvd kevésbé kihűlni; kenj ki egy tepsit vajjal, tedd bele a pépet, kend el símára egy késsel, úgy hogv ujjni vastagon legyen.

Hagyd tökéletesen kihűlni s tedd a tepsit kis ideig meleg helyre, hogy a tésztát szépen liszttel meghintett deszkára fordíthassad. Ekkor a legkisebb fánksgaggatóval szűrj belőle apró fánkokat, hogy akkorák legyenek, mint az egykoronások; kend meg felvert tojásba mártott tollal, szórd meg zsemlyemorzsával, fordítsd meg egy késsel a másik felére, itt is kend meg és szórd meg, forró zsirban hirtelen süsd ki s cukorral meghintve add fel.

880. Rózsafánk.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet a deszkára, csinálj a kezedd közepébe egy gödröt, üss bele 2 egész tojást, kettőnek sárgáját, 2 kanál tejfölt, 2 kanál finomra tört cukrot s egy késhegynyi sót, készíts belőle tésztát, gyúrd meg jól, nyújtsd ki vékonyra és szűrd ki fánksgaggatóval egyforma nagyságú lapokra, tégy 5 lapot egymásra, aztán nyomd meg közepén ujjaddal, hogy szét ne váljék, vágd be széleit egy késsel többször, hogy ezáltal rózsaalakot nyerjen; ha ezzel kész vagy, tégy egy lábasba zsírt, ha forró, tégy a tésztából bele, forgasd meg, hogy mindenütt egyforma piros legyen. Ekkor szedd ki tiszta itatóspapírra, tégy minden rózsába egy befőtt meggyet, rakd ízlésesen tálra s cukorral meghintve add fel.

881. Fahéjfánk élesztős tésztából.

Végy a nyújtódeszkára $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, tégy hozzá 3 egész tojást, kevés tejben áztatott élesztőt, egy kanál tört cukrot és egy csipet sót. Gyúrd össze mindezt s tedd félre, hogy kissé megkeljen. Ekkor nyújtsd ki, tégy a közepébe $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat, hajtsd össze a tésztát, úgy hogy a vaj befödve legyen. Felülről hintsd meg liszttel, nyújtsd ki vékonyra és ezt ismételd háromszor. Utoljára nyújtsd ki késfoknyi vastagra s vágj belőle hosszúkás szögletes darabokat. Tégy a tűzhöz egy lábasban friss zsírt, tekerd a tésztát fahéjfánksütővasra, erősítsd meg vékony szalaggal, tedd a zsirba és hagyd szép pirosra sülni. Ha a vasról leveszed, hintsd meg cukorral kevert finomra tört fahéjjal és add fel.

882. Fahéjfánk töltve, omlós tésztából.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, végy hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat, dörzsöld el, tégy bele három tojás sárgáját, négy kanál cukrot és annyi édes tejfölt, amennyit a liszt felvesz; dolgozd el egy késsel jól, de semmiesetre sem kézzel, mert ekkor a vaj megolvad. Allítsd össze és nyújtsd ki háromszor, utoljára hagyd a tésztát egész vékonyra, kend meg felét barackbefőttel, borítsd be a tészta másik felével és vágj

belőle négyujjnyi szögletes darabokat, tekerd a fahéjfánk-sütővasra és erősítsd meg vékony szalaggal. Forró zsírban süsd ki és finomra tört fahéjjal és cukorral hintsd meg.

883. Fahéjfánk írósvajas tésztából.

A vajastésztát szintén 4 ujjnyi szögletes darabokra vágod és ezt a főntemlített fahéjfánk szerint kisütöd. Finomra tört cukorral és fahéjjal meghintve add föl.

884. Részeges kapucinus.

Végy 6 vajasszarvast, reszeld le a héját s vágd két részbe. Szedd ki belsejét, töltsd meg barackbefőttel vagy szilvalekvárral; mártsd cukros vörös borba, hogy jól megszíjja magát, de szét ne hulljon. Ekkor mártsd fölvert tojásba, hengergesd zsemlyemorzsába és süsd ki forró zsírban. Szórd meg cukorral és fahéjjal és melegen add föl.

885. Párnacsücske.

Fél kilogramm lisztet gyúrj meg 6 tojás sárgájával, egy csipet sóval, egy kávéskanálnyi tört cukorral. Ha jól meggyúrtad, nyújtsd ki igen vékonyra, szabj belőle csőregemetelővel háromszögű darabokat, kend meg e háromszögnek felét gyümölcslekvárral, a másik felével borítsd be, nyomd meg ujjaiddal könnyedén a széleit, rakd forró zsírba és ha kiszült, cukorral meghintve add föl.

886. Csőregetésztá.

Végy fél kilogramm lisztet, gyúrd meg annyi tojás sárgájával, amennyit a liszt fölvesz; tégy hozzá egy késhegynyi sót és ugyanannyi tört cukrot; nyújtsd ki vékonyra és vágd nagy szögletes darabokra a csőregemetelővel; vagdosd meg ujjnyi széles csíkokban, de úgy, hogy a tészta egész nagyságában maradjon. Szedd föl a csíkokat ujjaiddal, vesd forró zsírba és szép világos sárgára süsd ki. Vaniliás cukorral meghintve rakd tálba és add föl.

887. Forgáctészta.

Készíts csőregetésztát, vágd át hosszú, ujjnyi széles szeletekre; tekerd ujjaidra és így gondosan tedd forró zsírba. Ha kiszült, szedd itatópapírra, aztán rakd magasan fölhalmozva tálba és cukorral meghintve add föl.

888. Kirántott tészta borhabbal.

Készíts csőregetésztát, nyújtsd ki vékonyra, szaggass ki belőle gyűszűvel apró tésztákat, tedd forró zsírba, süsd ki szép egyformára, rakd tálba és borhabbal leöntve add föl.

889. Töltött szarvaskák.

Végy porhanyó vajas szarvaskákat (kifliket), reszeld le a héját, közepén vágd ketté, szedd ki a belét. Aztán készíts hozzá tölteléket, végy egy darab sült húst, vágd apróra. Tégy föl egy kis vaját, piríts meg benne finomra vágott vöröshagymát, tedd belé a vágott húst, hintsd meg egy kanál liszttel, hagyd pirulni, adj hozzá egy kanál levest, sőt és tört borsot, hagyd jól elfőni, hogy az sűrű legyen. Azzal a kifliket töltsd meg, végeit dugd be kiflibéllel, locsold meg tejjel, de vigyázz, hogy mindenütt egyaránt ázzék meg. Mártsd ezután tojásba, onnan zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki.

890. Bábafoga.

Végy fél kilogramm lisztet a gyúródeszkára, végy bele tojást, amennyit kíván és kevés sőt, gyúrd össze jól, úgy mint a közönséges tésztát gyúrod ki; ha ki van gyúrva, nyújtsd ki körülbelül félujjnyi vastagságra, vágj két ujjnyi szélességű és egy ujjnyi hosszúságú darabokat, irdald meg és süsd ki forró zsírban.

891. Vízi veréb.

Vágj föl három zsemlyét szeletekbe, pirítsd meg zsírban, ekkor tégy egy tálba $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, üss bele három tojást, tégy hozzá kevés vizet, kavard le, hagyd olyan sűrűre, mint a haluskatésztát szokás; mártsd meg benne a zsemlyeszeleteket és rakd forró zsírba. Ha megsült, szedd ki tálra és öntsd le pirított vöröshagymával.

892. Szilva bundában.

Burgonyákat kell főzni, megtisztítani és megreszelni; tedd nyújtódeszkára, tégy hozzá annyi lisztet, mint a burgonya, egy kis kanál zsírt, sőt és annyi tojást, amennyit fölvesz. Gyúrd össze jól és nyújtsd ki félujjnyi vastagra. Vágj belőle akkora szögletes darabokat, hogy egy szilvát beletharhass; szedd ki a szilva magvát, tégy bele helyette egy szem mandulát vagy egy dió belét. Most takargasd be a szilvákat tésztadarabokba, de úgy, hogy azok szét ne váljanak. Főzd meg sós vízben; addig piríts meg zsíron zsemlyemorzsát; ha a tészta megfőtt, tedd zsírba s ha föladod, hintsd meg cukorral.

893. Túróskolbászkák.

Végy egy csésze friss túró, törd át szitán; tégy egy tálba egy darab vaját, kavard le 3 tojással, végy hozzá 4 evőkanál lisztet, sőt, mindezt jól keverd el. Ekkor a nyújtó-

deszkára hints lisztet, tedd rá a lekavart túrót, készíts abból hüvelyknyi nagyságú kolbászkákat, mártsd levert tojásba, onnan zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban pirosra, szépen tálald meg és sült petrezselyemzöldjével add föl.

894. Ostyakolbászkák.

Végy borjúsültet, vágd meg apróra, valamint vöröshagymát, petrezselyemzöldjét, mindezt tedd zsírba és párold meg. Üss rá egy tojást, két kanál tejfölt, sőt, tört borsot, szerecsendióvirágot, kavard mind jól össze. Végy elő ostyát, vágd szögletes darabokra, tégy minden darabra félkanállal a vagdalt húsból, kend el és hengerítsd össze kolbászkáknak, mártsd meg fölvert tojásban, aztán zsemlyemorzsában. Süsd ki forró zsírban szép pirosra.

895. Velős palacsinta kirántva.

Készíts palacsintatésztát és süsd ki. Addig két borjúvelőt moss meg és törd át szitán. Kevés zsírban piríts apróra vágott vöröshagymát és petrezselyemzöldjét; tedd bele a velőt, sőt és tört borsot, mindezt kavard jól el és párold meg. Aztán töltsd meg vele a palacsintát, tekerd össze, vágj minden darabot háromba, mártsd meg fölvert tojásban, onnan zsemlyemorzsában és forró zsírban süsd ki.

896. Marcafánk.

(Arany János hátrahagyott munkáiból.)

Üss egy csuporba (például) két tojást. Bele egy kevés sót, cukrot. Verd össze jól. Önts hozzá egy messzely tejet; annyi lisztet, hogy palacsintatésztasűrűségű legyen. Akkor tégy zsírt tepsibe, egy ujjnyi vastagon s ezt forrald fel. Mikor legjobban forr, a tésztát kanalankint rakd belé egy-egy kis kanállal egy helyre és pirosra süsd meg.

897. Kirántott burgonya.

Végy közép nagyságú burgonyákat, főzd és hámozd meg; ha meghült, fölül és alul vágj le belőle, hogy megálljon a tálban. Aztán szépen szedd ki a közepét vigyázva, hogy szét ne hulljon; mártsd meg fölvert tojásban, hengerítsd zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban. Addig készíts töltelékét sült húsból, mint a töltött szarvashoz készül. E hústöltelékből tégy minden burgonyába és add föl melegen.

Burgonyatekerés. Főzz meg 10 burgonyát s reszeld azt meg, keverj le egy evőkanál írósvajjat, üss bele 3 tojást, tedd bele a reszelt burgonyát, sőt, egy kevés finomra vágott petrezselyemzöldjét s kavard jól el. Készíts belőle hosszas teker-

cseket s mártsd ezeket a fölvert tojásba, azután zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki. A burgonya közé lehet reszelt parmezánsajtot is keverni. A kisült tekeréseket tálba rakva, petrezselyemzöldjével díszítve add föl.

898. Alma bundában.

Végy borízú almákat, hámozd meg s szeld föl vékonyra. Ekkor készíts tésztát. Végy egy pohár bort, keverj bele 3 tojást, 4 kanál lisztet, 2 kanál cukrot, keverd el mindezt jól, hagyd a tésztát valamivel sűrűbbre, mint a palacsinta-tészta szokott lenni. Ekkor mártsd bele az almaszeleteket, rakd forró zsírba és süsd ki sárgára. Cukros fahéjjal hintsd be és melegen add föl.

899. Szegény lovagok.

Vágj föl egy zsemlyét szeletekre, mártsd meg boros tésztában és süsd ki forró zsírban. Szedd ki itatóspapírra, hogy ez a fölösleges zsírt magába szedje. Ekkor hintsd meg jól cukorral és tört fahéjjal, rakd tálra és add föl. A boros tésztát lásd : »Alma bundában«.

900. Kirántott cseresznye.

Végy szép egyforma cseresznyéket, válassz össze 10 csomós darabot és kösd össze egy csomóba. Ekkor mártsd a boros tésztába (lásd a boros tésztát fönnebb : Alma bundában) és hirtelen süsd ki forró zsírban. Ekkor rakd tálra és hintsd meg cukorral és fahéjjal. Minden személyre számíts egy csomó cseresznyét.

901. Almaszelet.

Végy nagyobb fajta almákat, tisztítsd meg s szelj belőle ujjnyi vastag szeleteket. Tedd tálra, hintsd meg jól cukorral, locsold meg egy evőkanál rummal és hagyd így állni egy óráig. Ekkor végy egy pohár fehér bort, keverj bele 3 tojást, 4 kanál lisztet, 2 kanál cukrot, hagyd a tésztát valamivel keményebbre mint a palacsintatészta, mártsd meg benne az áztatott almaszeleteket, a megmártás után azonnal tedd forró zsírba és süsd ki. Szedd ki itatóspapírra, hogy fölösleges zsírtát fölvegye, rakd tálra és cukorral meghintve add föl.

902. Kirántott szilva.

Szép nagy érett szilvákat meghámozzunk ; kiszedjük magvát s helyébe egy-egy szem mandolát teszünk. Öt szemet egy vékony cövekre vagy tú segítségével cérnára jól fölfűzünk s boros tésztában (lásd fönnebb az Alma bundában cikket

898. sz.) megmártjuk s így forró zsírba rakjuk, amely forró zsírt sülés közben föl kell rázni, hogy a szilva fölszaladjon. Ha már piros, ki kell szedni s cukorral és tört fahéjjal meghinteni

903. Körte rizsből.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm rizst, mosd meg és főzd be $\frac{3}{4}$ liter tejben sűrűre. Ekkor kavard bele kevés vaját, 4 kanál tört cukrot, kevés reszelt citromhéjat, kavard el jól, keverj belé 1 tojást s hagyd egészen meghűlni. Ekkor végy egy kanál rizst, formálj belőle körtealakot, tégy közepébe egy cseresznyét, a végébe csoma helyett dugj egy darabka fahéjat, mártsd fölvert tojásba, aztán zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki.

904. Borszarvaskák.

Hat vajas szarvaskának a héja reszeltessék le, közepén vágjuk szét és belét vájjuk ki, ezután töltsük meg meggybefőzöttel, de mag nélkül vagy pedig málnabefőzöttel; csináljunk ezután a kivájt bélből egy kis dugaszt az összetett patkócskák üredékére; tegyük egy mély tálba és miután 4 deciliter jó vörös borban egy darab cukrot fölolvasztottunk, hogy eléggé édes legyen a bor, öntsük rá a szarvaskákra, melyben áztatandók. Meg kell azonban többször forgatni, hogy minden oldalról átázzanak, de fölötte lágyak se legyenek; ezután habarjunk néhány tojást jól össze és az ázott szarvaskákat mártsuk bele s ha finom zsemlyemorzsában meghengergettük, zsírban süssük, vagyis rántsuk ki szépen. Ezután cukorral és vaniliával kell behinteni.

Azok számára, akik a tej barátai, a szarvaskák bor helyett cukros tejben áztathatók; a további kezelés ugyanaz marad.

905. Rizskolbászok csokoládéval.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm rizst, főzd meg $\frac{3}{4}$ liter tejben sűrűre s tedd ki, hogy meghűljön. Készíts belőle ujjnyi hosszú és vastag kolbászkákat, mártsd tojásba, aztán zsemlyemorzsába, süsd ki forró zsírban s tedd itatóspapírra, hogy fölösleges zsírtól fölvegye. Ekkor hengerítsd meg reszelt csokoládéban, mely közé cukrot is kell keverni, rakd magasan tálba és melegen add föl. Lehet mellé külön csészébe narancshabot adni. (Lásd a narancshabot a tésztákra való mártásoknál.)

906. Fánk mandolatejből.

Tegyünk egy levesestálba 21 deka tisztított és gyúrma finomságra tört mandolát, öntsünk rá $\frac{1}{2}$ liter vizet, mi aztán folytonos fölkevergetés közt egy óráig állva hagyandó; ezután szűrjük át egy asztalkendőn; az átszűrt mandolát

pedig ujólag törjük meg s ha mandolatejjel ismét fölereszlettük s jól megkevertük, másodízben szűrjük át, hogy eszerint a mandolatej lehető erős legyen; már most keverjük hozzá annyi tört cukrot, amennyi kitünő édességet képes legyen adni. Már most 3 főzőkanányi legfinomabb lisztet tegyünk egy kasztrólba és ez a mandolatejjel lassankint finomra vegyítettessék össze; tegyük ezután izzó tűzre, hol folytonos kevergetés közt sűrű péppé főzendő. Miután pedig ez jól megfőtt és szép síma, egy írósvajjal kent pléhre ujjnyi vastagon kenendő s miután kihült, egy lisztet hintett deszkára vigyázva borítottassék ki; mi megtörténvén, már most egy lisztbe mártott fánkuszurdalóval olyan formák szurdaltassanak ki, mint aminő alakú a hold első negyedben; már most ezek habarétkojással kenessenek meg, s valamint az előbbieket, úgy ezek is morzsával hintetvén meg, zsírban süttessenek meg szép sárgára, azután bőven szitált cukorral meghintendők. Ha ezt még cifrábban akarnók asztalra adni, akkor a következő fánkocskákkal elegyítettessék: vegyünk 6 főzőkanányi finom lisztet, melyet egy kasztrólban fél liter tejjel kell lassankénti hozzáöntögetéssel folytonos kevergetés közt vegyíteni; tegyük hozzá ezután 4 szelet csokoládét, 10¹/₂ deka cukrot, mely mind izzó tűzhöz alkalmaztatván, mindaddig kevergetessék, míg belőle sűrű pép vált, azután kissé kihülesztendő. Már most vegyünk egy nagy, írósvajjal kent tortapléhet, melyre aztán e pép még melegen egy vízbe mártogatott késsel egyformán simítottassék el; s ha ez tökéletesen meghült, melegítettessék egy pillanat alatt ismét föl, s miután ezt vigyázva lisztezett deszkára borítottuk, gömbölyded szurdalóval holdacskákat szurdaljunk belőle, melyek habarétkojással megkenetvén s finom morzsalékkal és lisztel meghintetvén, forró zsírban szépen süttessenek meg; s ha róluk a zsír leszűrődött, forróan finomra reszelt csokoládéval hintsük meg és felváltva a mandolatejes fehér fánkocskákkal soroztatván el a tálon, rögtön adjuk föl.

907. Akác- vagy bodzavirág kirántva.

Tégy egy mély tálba fél liter finom lisztet, önts hozzá folytonos keverés mellett fél liter fehér bort és 1 plékanányi forrómeleg finom olajat és keverd egy késhegynyi sóval síma tésztává. Ha ez megtörtént, 4 tojás fehérjének a habját könnyedén bekeverjük; mártsd az akácvirágot néhányszor hideg vízbe és tedd az abroszra, hogy a víz leszikkadhasson, azután a virágokat szárunkig a tésztába mártjuk és forró zsírban kirántjuk; ha világosbarna színt kaptak, a habszedőkanállal kiszedjük és magasan egy tálra rakjuk, mire cukorral bőven behintjük. Ugyanily módon a bodzavirágot is kirántjuk.

908. Spanyol kenyér.

Hosszúkás zsemlyékből késfoknyi szeleteket metszünk, kenjük be ezeket sárgabarackbefőzöttel s tegyük rá egy másik szeletet s miután jól megcukrozott borban mindaddig áztatgattuk, míg egészen átlágyultak, mártsuk be habart tojásba, hengergessük meg zsemlyemorzsában és süssük ki zsírban, de hirtelen, azután cukorral és fahéjjal meghintendők.

Spanyol kenyér másfélekép. A zsemlyék, mint fentebb, szeletekre vágatnak és befőzött ribizkével töltetnek meg, mire megcukrozott vörös borba áztatandók; ezután csináljunk vörös borból, lisztből, cukor- és fahéjból vékony tészta-t, mártsuk ebbe a töltött zsemlyéket és süssük ki zsírban; ezután tüstént hintsük be gazdagon tört cukorral s barnítjuk meg a forró lapáttal. Meg kell azonban jegyezni, hogy e zsemlyeszeleteknek nem szabad oly erősen borba áztatva lenniök mint fönebb, mert különben szétomlanak és sok zsírt szíznak be.

909. Kávésfánkocskák.

Héttized liter forró tejszínbe tégy $10\frac{1}{2}$ deka meleg pörkölt kávé-t s miután ezt befődted és negyedóráig pihentetted, szűrd meg, hagyd kihűlni, ezután pedig 6 kanál finom liszttel és 7 tojás sárgájával meghabarva, tedd tűzhöz, hol folytonos keverés közt kásává főzendő, cukrot pedig annyit tégy hozzá, hogy kellő édes legyen. Midőn jól befőtt, vedd le a tűzről és hagyd kissé kihűlni. Már most két nagy tortapléhet kenj meg írósvajjal és a kását két késfoknyi vastagra kend rá, mire tökéletesen kihülesztendő. Ezután a tortapléhet izzó tűzre tedd, hogy az írósvaj fölmelegülhessen és a kását egy lisztezett deszkára borítsd ki és egy közép nagyságú fánk-szurdalóval szurdald ki, s miután ezeket habart tojásba mártottad és finom zsemlyemorzsában megforgattad, forró zsírban kisütendők; ezután hintsd meg vastagon cukorral, tüzes lapickával égesd meg. Szintén eszerint lehet csokoládéból is készíteni, miből 5 szeletet kell 7 deciliter tejszínben megfőzni; miután pedig jól befőtte magát, ezzel épen úgy kell bánni, mint a kávésfánkocskákkal.

910. Darakolbászkák borral.

Főzz 7 deciliter tejben 4 deciliter darát, adj bele cukrot és hadd sűrűdni, készíts belőle kolbászkákat, mártsd azokat egy habart tojásba, hintsd be liszt- és zsemlyemorzsakeveréssel, add zsírba és rántsd ki. Most rakj egy sort a kolbászkákból egy tálra, hintsd be cukorral s fahéjjal, ezután adj rá mazsolaszőlőt és ismét egy sor kolbászkát s ha

mind belé raktad, önts rá 2 deciliter cukrozott vörös bort s párold az egészet addig, míg csak egy kevés mártás visszamarad.

911. Rösztölt cseresznye.

Mintegy 3 liter jó, leves, fekete cseresznyét száraitól tisztítsunk meg és ha leöblítettük, egy kasztróba tűzhöz adva, annyi vizet öntünk rá, hogy a cseresznyék épen befedve legyenek, ezután 7 deka cukrot és egy késhegynyi söt adunk hozzá; ha már puhára, de ne nagyon puhára párolódtak, fél liter jóminőségű tejfölbe egy nagy evőkanálnyi lisztet a legfinomabbikból belehabarunk és öntsük — míg a cseresznye forr — reá, mire óvatosan keverjük; ezután fölforni hagyván, porcellántálba adjuk és köröskörül a már előkészített zsemlyeszeletekkel megrakjuk. E szeletek következő módon készítenők: végy 3 friss sütött császárzsemlyét, vágd ketté, vágj belőlük félujjnyi vastagságú szeletkéket és pirítsd írósvajban aranyossárgára, ezután a tál szélére a még meleg rösztölt cseresznyébe szurdalándók, hogy a nedvből egy keveset felszívjanak és kemények ne maradjanak. A rösztölt cseresznyének leve se nagyon sűrű, de nagyon híg se legyen. Ezen étket hidegen vagy legalább kihülve asztalra feladjuk.

912. Kirántott gesztenye.

Mintegy hatvan olasz gesztenyét kell szépen megsütni, s kihéjazván, mindegyikének barna foltjai finom késsel elvágandók; ezután közepén vágjuk kétfelé és a szebbik fele finomra töretvén össze, 7 deka írósvajjal elegyíttessék és aztán szítán töressék át. Már most ezen tésztát 3 és fél deka írósvajjal, 14 deka tört cukorral és 2 deciliter tejszínnel egy kasztróiban vegyítsük össze, azután gyenge izzó tűzön folyvást mindaddig kavarjuk, míg a tészta keményedett, ezután egyenként hat tojás sárgáját tegyük hozzá és még néhány percig hagyjuk forni, de folytonos kavarással közt. Már most kenjük meg egy tiszta deszkát írósvajjal, tegyük rá a tésztát, mely kihülesztendő. Ha tökéletesen kihült, a tésztából akkora halmazokat csinálunk, mekkorát a gesztenye feléből elvettünk; a tészta ezután szétnyomatik, a gesztenyék középre rakatnak és ezután a tésztának másik felével befödetik s így folytattatik, míg mind elkészült. Végre néhány tojás meghabartatván, ebbe kell a gesztenyéket gyorsan mártogatni, finom zsemlyemorzsával meghinteni és forró zsírban megsütni; ha cukorral és vaniliával meghintettük, melegen adjuk föl asztalra.

913. Bundáskenyér.

Végy szép fehér kenyeret vagy zsemlyét, vágd szeletekre, mártsd meg fölvert tojásban, rakd forró zsírba és hagyd szép pirosra kisülni.

914. Töltött alma.

Kis tafotaalmát hámozz meg s ha magházát kivájtad, készíts almadarabokból mindegyikhez 2 dugót, melyből az egyiket alant az alma fenekére kell adnod, töltsd tele birsalmával, sárgabarackkal vagy befőtt meggyel, add rá fölül a másik almadugót, hengerítsd az almát lisztben, azután tojás-morzsalékban, s ha zsírban kirántottad, hintsd meg vaniliás cukorral.

915. Kirántott sárgabarack.

Ha szép és nagy sárgabarackot meghámoztál s magvait kivetted, néhány barackot citronáttal és citrom héjával apríts össze, végy hozzá egy darab cukrot, azután párolni hagyandó ; ezzel töltsd meg a barackokat és apró pecekkel tűzdeld össze. Ezután készíts borból, cukorból és lisztből lágy tésztát, mártsd bele a barackokat, mire szép sárgára gyorsan zsírban megsütendők ; ezután hintsd meg bőven cukorral és add asztalra melegen.

916. Kirántott meggy.

Évégre szép érett meggy négy-négyenkint csomókba köttetvén, száraik egyvirányúra taszittatnak. Ezután lisztből, cukorból és borból sterc-sűrűségű tészta készüljön ; ezután a meggyesomócskákat ujjaink közé fogván, mártsuk e tészta alá jól, tegyük forró zsírba és rázzuk meg a serpenyőt, hogy fenekére ne ülhessenek, azután egy szűrőre teendők, melybe előbb itatóspapirost terítünk, hogy a zsírt magába szívassa ; hintsd meg ezután jól cukorral, s ha tálra elraktuk száraikkal fölfelé, adjuk föl melegen asztalra.

917. Aszalt rántott szilva.

A szilvák tisztára megmosatván, addig főzessenek, míg megpuhultak, de azért egészeknek kell maradniok ; ezután magvaik szedessenek ki és ezek helyett mandola tétessék beléjük, de melyek előbb leforrázva hártáiktól tiszták legyenek. Már most készítsünk egy tésztát, minőt a rántott meggyhez csináltunk, lisztből, borból és tört cukorból ; s ebbe mártjuk a szilvákat egy villa segítségével, mire forró zsírban szép sárgára sütenedők ; ezután rakjuk egy tálba és jól cukorozzuk meg.

918. Szilváskocka.

Ötvenhat deka aszalt szilvát kevés fahéjjal, cukorral és szegfűszeggel puhára kell főzni, a magot kiszedni, finomra összevágni, 5 deka írósvajat habosra kavarni és 1 egész tojással, 1 tojás sárgájával, 14 deka dagasztott, finomra tört mandolával, citromhéjjal és tejben áztatott zsemlyével kinyomni és az egészet finomra összekeverni; ezután kanalankint deszkára finom morzsával kockákat formálni, kavart tojásba mártani, ezután ismét morzsába — és zsírban — kirántani, mire cukorral behintve feladhatjuk.

919. Birsalmakolbászka.

Puhára főtt vagy sütött birsalmának a húsa összenyomatik, cukor és fahéjjal vagy citrom héjával összekevertetik, végy egy tojást és annyi morzsát hozzá, hogy összeálljon, formálg kolbászkákat belőle, ezeket tojásba és morzsába mártani s zsírban kirántani kell, mire cukorral behintve feladjuk.

920. Meggykolbászkák.

Puhára főtt aszalt meggyek igen finomra összevágatnak és oly módon elkészítetnek, mint a birsalmakolbászkák, osztályba forgattatnak, azután tojásba és morzsába, mire megsütendők.

921. Rizskolbászkák borhabbal.

Főzz meg tejbe rizst jó puhára, hogy egészen péppé legyen. Ekkor tedd nyújtódeszkára s hagyd kihűlni. Aztán nyújtsd el félujjnyi nagy kolbászkákra, mártsd meg tojásban, hengerítsd zsemlyemorzsába és forró zsírban süsd ki hirtelen. Tedd tálra, hintsd meg vaniliás cukorral és adj mellé külön borhabot. (Lásd a tésztákra való mártásoknál.)

922. Aszalt szilva bortésztával, úgynevezett »lakatosfickók«.

Miután szép, nagy aszalt szilvát főztél, a magvak kiszendők és helyükbe egy-egy hámozott mandolamag adandó. Ekkor mártsd egyenként bortésztába, süsd meg zsírban és hintsd meg cukorral vagy csokoládéval. — A bortészta ily módon készítették: $3\frac{1}{2}$ deciliter finom liszt, éppannyi jó fehér borral símán abáltatik, a gyümölcs bemártandó, mire a sütetést azonnal megkezdhetni. Így sokkal ropogósabb lesz, mintha tojásba adatnék hozzá.

Írósvajas tészták.

923. Írósvajas tészta, melyet mindenféleire lehet használni.

Végy fél kilogramm lisztet a gyúródeszkára, csinálj a közepén kezdeddel egy kis gödröt, adj hozzá egy tojást, kevés sót, két evőkanálnyi rumot, egy csésze hideg vizet s gyúrd ezt kezeiddel kemény tésztává mindaddig, amíg a tészta kezeidről s a deszkáról le nem válik. Ezután a tésztát nyújtófával félujjni vastagságúra nyújtsd ki, tégy rá fél kilogramm vaját, amelyet előbb hideg vízzel jól ki kell áztatni savójától, hajtsd össze a kinyújtott tésztát a vaj fölé, hintsd meg egy kevés liszttel s aztán a tésztát a vajjal együtt hosszában jó vékonyra könnyedén nyújtsd ki, a széleit egészben kétszer hajtsd föl, úgy hogy a tészta négyszeresen feküdjék egymáson. Ezután egy liszttel megszórt deszkán tedd hűvös helyre és hagyd körülbelül egy óráig állni. Most tedd a tésztát ismét gyúródeszkára, hintsd meg liszttel, nyújtsd megint jó vékonyra, hajtsd össze háromszorosan, mire ismét félórára a hűvösre teszed. Ezután nyújtsd ki harmadszor is a lehető legvékonyabbra, hajtsd össze négyszeresen, mint legelőször s ekkor a kivágásra készen van a tészta.

Ha jó levelestésztát akarsz, mindenekelőtt jó zsíros vaját kell hozzá venni; a vaját, hogy elég kemény maradjon, egy nappal előbb hideg vízben, amelyhez jeget is tehetsz, jól ki kell áztatni. De túlkeménynek sem szabad lenni a vajnak, inkább hajlékonynak, mert különben nem vegyül a tésztával. A tészta kinyújtásához nem szabad sok lisztet használni, mert ez nagyon kiszáritaná és megkeményítené a tésztát s ennek foytán nem kelne föl eléggé. Ha a vaj nagyon megkeményedett, a nyújtódeszkán kezdeddel gyúrd meg. A vajas tészta sütésénél egyforma melegnek kell lenni a sütőnek; ha a kemence hideg, a vaj elolvad és kifut s a tészta nem kel föl, míg ellenben ha nagyon forró, a tészta hirtelen emelkedik és megbarnul, nem sült ki és összeesik. A vajas tésztának lehetőleg egyszerre kell megmelegedni és nem szabad oly csöben sütni, amelyben egyidejűleg más tésztanemek is vannak; a gőzölgések a tészta fölkelését gátolnák és megpuhítanák. A vajas tésztát az alábbi módok szerint is lehet készíteni, de a kidolgozásra mindig ez a legcélszerűbb.

924. Írósvajas tészta más módon.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet a nyújtódeszkára, adj hozzá 1 tojást, 2 kanál tejfölt, 1 kanál fehér bort és kevés sós vizet; készíts tésztát, dolgozd el kezdeddel mindaddig, míg a tészta hólyagos lesz. Ekkor gyúrd meg cipóba, tedd liszttel meghintett deszkára és hagyd letakarva pihenni. Félóra múlva nyújtsd ki a tésztát, tégy a közepébe $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját,

melyet előbb jól ki kell verni savójától, hajtsd rá a tészta négy szélét, liszttel hintsd meg és verd el a nyújtófával. Aztán nyújtsd ki vékonyra. Ekkor hajtsd össze úgy mint először, nyújtsd ki ismét s ezt ismételd négyszer. Minden kinyújtás után fél óráig pihenni kell hagyni. Az így elkészített tészta különféleképpen felhasználható.

925. Minták, tésztakérgék és pástétomok kirakatásáról.

Öblösen kisütve. A kis és nagy minták kirakatása fon-
tebbi módon — vagy porhanyós tésztával, vagy morzsa- vagy
omlós tésztával — történik, ezután a belső ürességet tiszta
írópapírral kibéleljük és száraz babbal megtöltve, mérsékelt
meleg mellett megsütjük. Ezután a töltelékét kiszedjük, a
mintát még egy időre a csőbe tesszük, hogy a tészta belül is
szép színt kapjon. A kifordított kéreg kívülről tojással be-
kenve, a kemencében szárítandó.

*Írósvajas tésztából készített kéreg kalácsra és pástéto-
mokra.* A tésztát 3 késhátnyi vastagságra kisodorva torta-
pléh után oly nagyságú kerek lemezre (lapra) vágjuk, ami-
lyen a kalács legyen, ezután ebből egy hüvelyknyi szélességű
karikát leválasztunk, mire a belső közepéből vett kisebb
lemez oly szélesre kinyújtandó, minő az előbbi lemez volt.
Ezután rakjuk pléhre, mely több réteg papírral előbb be-
takartatott, kenjük be tojással, mire a karimát óvatosan
fölibe tesszük, egy keveset odanyomjuk és a tetejét tojással
bekenjük. Ezután a széle egyenlő, kétujjnyi távolságban kés-
heggyel fölhasíttatik, hogy a tészta könnyebben keljen, mire
nagy hőségben szép barnára sütendő.

926. Írósvajas tészta máskép, mely a szokás szerinti tésztások belül alkalmazható.

A nyújtódeszkára 28 deka lisztet teszünk s ha megsóz-
tuk és két részre osztottuk, feléből csináljunk könnyű tész-
tát, de valamivel keményebb legyen a rétestésztánál ; ehhez
tehát vegyünk két tojás sárgáját, egy kanál tejfölt és fél
citrom levét ; ezzel már most a tészta mindaddig gyúrassék,
míg a kézről könnyen lefejlik ; s ha gömbölyded alakúra
formáltuk, tegyük félre. A lisztnek másik felébe 28 deka
írósvajat teszünk, mely mindaddig a liszttel és sodrófával
sodortatik, míg az írósvaj a liszttel tökéletesen egyesült. Már
most a tésztát kézfoknyi vastagra kell kisodorni s az írósvaj
is hasonló hosszúkásra kisodorva, a tészta közepébe tétessék
és fölibe a tészta négyrétűleg mind a négy részről összehaj-
tatik ; már most a sodrófával verjük laposra a tésztát és
oly vékonyra, minőre csak lehet, sodorjuk ki ; hajtsuk ezután
ismét össze, mit háromszor ismételvén, — a túlzott liszt-
hintegetéstől azonban óvakodnunk kell — negyedszer sodor-
juk ki végre finomul s tetszés szerint használjuk föl.

927. Mandolásbitta.

Készíts a föntebb írt mód szerint íróstésztát és nyújtsd ki vékonyra. Ekkor vágj belőle két akkora darabot, mint a tepsi. melybe a tésztát tenni szándékozod s tedd az egyik lapot a. tepsibe. Ekkor kavard le 3 kanál tört cukrot 3 tojás sárgájával, 3 kanál hámozott és tört mandolával. Keverd el, hogy egész fehér legyen. Keverd még bele egy fél citrom reszelt héját, egy marék mazsolaszőlőt és a 3 tojás habbá vert fehérjét. Tedd e keveréket a tésztára, kend el rajta és borítsd be a tészta másik felével, kend meg fölül fölvert tojással, szórd meg mandolával és tedd a sütőbe. Ha megsült, vágd kockás darabokra és meghintve add föl.

928. Nöszeszély.

Írósvajas tésztát kell készíteni. Végy a nyújtódeszkára fél kilogramm lisztet, tégy hozzá egy tojásnagyságú darab vaját, 3 tojást, két kanál bort, egy csipet sót ; keverd össze, gyúrd valamivel keményebbre mint a rétestésztát s dolgozd el jól, míg a kezetről le nem válik s tedd letakarva félre. Aztán nyújtsd ki, tégy a közepére fél kilogramm írósvaját, hajtsd rá a tészta négy szélét és egy kis pihenés után nyújtsd ki. Ezt ismételd háromszor ; a negyedik kinyújtás után hagyd késfoknyi vastagon, tedd egy tepsibe s evvel a sütőbe és hagyd megsülni. Azalatt verj föl 10 tojásfehérjét habbá : ha kemény, keverj el benne öt kanál cukrot s kevés reszelt citromhéjat. A kisült tésztát kend be vékonyan barackbefőt-tel, tedd rá a tojáshabot és kend el rajta símára, szórd be a hab tetejét jó sűrűn hosszúra vágott mandolával, tedd ismét a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni. Ekkor vágd föl szeletekre, rakd tálra és cukorral meghintve add föl.

929. Diósszelet.

Készíts írósvajas tésztát a 923. szám szerint s nyújtsd ki félujjnyi vékonyra, vágj belőle olyan nagy levelet, mint amilyen nagy tepsibe akarod tenni és tedd a sütőbe, hogy megsüljön. Azalatt 50 diót törj föl, szedd ki belsejét és hagyd gerezdekbe. Kavard le 8 tojás fehérjét $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral, egy késhegynyi tört szegfűszeggel. Vedd ki a tésztát a sütőből, rakd rá a diót, öntsd rá a keveréket, tedd ismét a sütőbe és hagyd a tésztát száradni. Ha ez megvan, vágd kétujjnyi hosszú szeletekre és hidegen add föl.

930. Írósvajas ívek.

Az írósvajas tésztát készítsd el a 923-ik szám szerint. Nyújtsd ki késfoknyi vékonyra, egy jó éles késsel vágd föl kétujjnyi széles és arasznyi hosszú csíkokba, kend meg tojás-

sal, szórd meg gorombára tört cukorral és hosszúra vágott mandolával. Ekkor tedd egy félgömbölyű pléhre vagy ennek hiányában vastag nyújtófára, tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra és ropogósra sülni. Ezt a tésztát lehet melegen vagy hidegen föladni.

931. Szarvaskák íróstésztából.

Ha az íróstészta már kész, nyújtsd ki vékonyra, vágd szögletes darabokba, tégy minden darabra befőttet, hajtsd össze; aztán meggörbítve tedd tepsibe, kend meg tojással, szórd meg mandolával, tedd a sütőbe és ha megsült, vaniliás cukorral meghintve add föl.

932. Fánk íróstésztából.

Az íróstésztát elkészítéd, mint az a 923. sz. alatt megírva van, vágj egyforma nagyságú lapokra öt lapot, rakd egymásra, de mindeniket középen tojással kevésbé megkenve. A felsőt kend meg egészen tojással, szórj rá mandolát, rakd tepsibe és tedd a sütőbe. Ezen fánkoknak egészen magasaknak kell lenni.

933. Íróslapénykék habbal.

Készíts írósvajas tésztát, nyújtsd ki kézfoknyira, szűrj ki fánkiszűrővel egyforma kerek lapokat, 3 lapot rakj egymásra, kettőnek szűrj ki közepét egy kisebb fánkiszűrővel, tedd a harmadik lapra és rakd tepsibe. Ekkor végy egy kanál barackbefőttet, adj hozzá egy kanál tört cukrot s kavard le jól, 4 tojás fehérjét verj habbá, keverd a barackbefőttözhöz, töltsd meg vele a lapénykéket, kend meg a tészta szélét tojással, tedd a sütőbe és add föl melegen.

934. Írósvajas lapényke meggyel.

Ez egészen úgy készül, mint az előbbi, csak hogy a hab helyett befőtt meggyet teszesz a lapénykékre és megsütöd; ha már megsült, cukorral meghintve hidegen add föl.

935. Rétes íróstésztából.

A már kész és vékonyra kinyújtott tésztát vágd arasznyi szélesen csíkokba, kend meg végig egyik szélét befőttel vagy mandolatöltelékkel, hajtsd rá a másik szélét, úgy hogy a bekent része be legyen fődve. Kend meg tetejét tojással, szórd meg tört mandolával, tedd tepsibe és süsd meg szép pirosra. Ekkor vágd föl darabokra és cukorral meghintve add föl.

936. Íróstésztaszélet.

Nyújtsd ki az íróstésztát vékonyra, vágd föl egyforma kockás szeletekre, kend meg tojással, tedd tepsibe és süsd meg. Ha megsült, kend be baracklekvárral, hintsd meg vastagon tört mandolával és cukorral, tedd be ismét a sütőbe és hagyd megszáradni. Rakd tálra és cukorral meghintve add föl.

937. Mandolafalatok íróstésztából.

Készíts íróstésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagon s vágd föl éles késsel egyforma szögletes darabokba. Ekkor kavard le 3 tojás sárgáját 3 kanál tört mandolával, tégy hozzá ugyanannyi cukrot, kevés citromhéjat, 3 tojás fehérjéből keményre vert habot, keverd el jól, tedd a tésztát tepsibe, tégy minden darabra egy kis kanállal a kavartból, fogd össze a tészta két átellenes szögletét és nyomd össze, hogy így maradjon. Kend meg a tésztát tojással, tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra sülni.

938. Leveles íróstészta.

Az íróstésztát nyújtsd ki vékonyra, borítsd be egy tányérral s vágd körül éles késsel; így készíts négy egyforma lapot, tedd tepsibe és hagyd megsülni. Ha meg van sülvé, kend meg az első lapot meggybefőttel, tedd rá a másikat, ezt kend meg barackbefőttel s tedd rá a harmadik lapot, melyre ribizkebefőttet kensz s tedd rá a negyedik lapot. Ekkor verj föl két tojás fehérjét habnak, keverj bele 8 evőkanál cukrot s keverd el jól, hogy olyan legyen, mint a tészta. Ekkor papírból készíts egy tölesért, melynek végét annyira levágod, hogy olyan kis nyílás származzék a tölesér alján, mint a gombostű feje, tűzd össze a papírt gombostűvel, hogy szét ne mehessen, a kavart cukrot öntsd bele, nyomd meg fölül a papírt, hogy a kavart cukor alul kifolyjon, készíts evvel a tészta tetejére különféle cifrázatot; másik felébe keverj néhány csöpp alkörmöst, hogy az piros legyen és evvel cifrázd a tésztát pirosra. Ekkor tedd ezt áthült sütőbe és hagyd a cifrázatot megszáradni rajta.

939. Berliini íróstészta.

Készíts íróstésztát. Ha kinyújtottad, vágj belőle három egyforma lapot; kavard le egy egész tojást, keverj bele 6 kanál cukrot, egy darab finomra metélt cukrozott narancshéjat és citrátot, 3 kanál tört mandolát s keverd el jól, kend meg a 3 lapot vele és hagyd megsülni. Ha megsült, kenj meg két lapot befőttel, tedd rá a harmadikat, kend meg ezt fölül vaníliaöntettel (Eis) és tedd a kemencébe átszáradni.

940. Pogácsa íróstésztából.

Készíts íróstésztát a 923. szám szerint, nyújtsd ki háromszor és negyedszer hagyd a tésztát ujjnyi vastagra. Vagdald meg tetejét, ekkor szúrd ki fánkuszúróval, rakd tep-sibe és kend meg fölvert tojással, süsd szép ropogósra s ha megsült, tedd ki hűlni és hidegen ádd föl.

941. Csája.

Egy messzely lisztből készíts rétestésztát, mely pihenés után igen vékonyra kinyújtandó, ennek felét vágd 10 darabra, ezeket egymásra karimával ellátott pléhre kell rakni és egyenkint olvasztott írósvajjal bekenni. Ezután kend rá a töltelékét és add a tésztának maradékát, éppen úgy darabokra vágva és írósvajjal bekenve, fölibe. A töltelékhez végy fél kiló minden bőrnyétől ment és finomra vagdalt jó leves-marhahúst, párold meg zsírral, vöröshagymával és kevés levessel, fűszerezd paprikával és majoránnal, sózd meg és ha kihült, keverj 1½ deciliter savanyú tejfölt és 1 tojás sárgáját hozzá. Miután megsült, darabokra vágassék. A csirkéből is éppily módon készíttetik.

942. Írósvajas pástétom ragúval.

Készítsünk a 923-ik szám szerint írósvajas tésztát és mintegy három kétfoknyi vastagra sodorjuk ki; vágjunk ezután belőle le egy gömbölyű vagy négyszögű szeletet, melynek külső széleazete tojásfehérjével kenessék meg. A másik szelet éppen így kisodorva tétessék rá. Ha a szelet gömbölyű, ekkor egy kis fánktüzelővel egy-egy forintos nagyságú leveleket tüzeljünk vagyis szúrjunk ki s ezekkel kell a pástétom széleit megrakni, úgy hogy mindenkor a második levélke az elsőnek közepére essék. Ha pedig négyszögű, vágjunk egy meleg késsel kétujjnyi vastag tésztaszalagot, tegyük ezt a szélzetre s mindenik saroknál vágjuk el szépen. A pástétom közepébe egy meleg késsel vágjunk köralakú bevágást, mely egy ivópohárnyi körületű legyen; csináljunk a tésztából kettős gombot fölibe, s ha a pástétomot tojásfehérjével megkentük, süssük meg kemencében szép ropogósra. Ha megsült, vágjuk ki egy éles késsel a már bevágott födelet, s vegyük fel vigyázva, hogy szét ne omoljék s egy késsel fejtsük ki rögtön azon zsendicés tésztát, mely a két szelet között mutatkozik; már most a pástétom az evégre elkészített ragúval megtöltetik; mihez 28 deka borjúhúst, három-négy borjúkedszt, megfőzve mindketőt, hat csiperkegombát aprított zöldpetrezselyemmel megkövesztve, hús vagy harminc rákfarkacskát, kissé sós víz-

ben főzött spárgát vagy kaulit, mind kockásra aprítva lehet venni ; tegyünk még hozzá kevés szerecsendióvirágot, mely mind egy kevés írósvajas lében mindaddig pároltassék, míg a lé egészen befőtte magát. A ragú már most kellő vigyázattal a pástétomba töltsék, s födele rátétetvén, asztalra adassék. E pástétomot szalmival nyúl- vagy őzhúsból megtölthetni.

943. Leveles töpörtőspogácsa.

Végy egy kilogramm lisztet a gyúródeszkára s tégy bele négy kanál zsírt s morzsold össze vele ; végy egy deka élesztőt, tégy bele még két tojást, kevés sót, lanyha tejet amennyit kíván, kavard össze jól a gyúródeszkán, hogy községes keménységű legyen s hagyj megkelni ; ha megkelt, nyújtsd ki olyan vékonyra, amilyenre csak nyújthatod. Ezután végy töpörtőt, vágd össze nagyon finomra s kend a kinyújtott tésztára, hajtsd össze s nyújtsd ki háromszor, hagyj mindig egy kissé pihenni, negyedszer nyújtsd ki úgy, hogy másfél ujjnyi vastagságú legyen, azután szaggasd ki pogácsanyomóval, kend meg a fölsejét egy kissé tojással és süsd ki.

Omlós tészták.

944. Omlós (porhanyó) tészta készítése.

Vegyünk 28 deka lisztet, sózzuk meg, vágjunk közibe 28 deka írósvajat szeletelve ; az írósvaj nyújtófával jól összevegyítették a liszttel, de kézzel ne érintsük ; már most üssünk hozzá két tojás sárgáját és annyi tejfölt egy kanál borral, hogy a tészta átnedvesüljön kellően : egy nagy késsel kell ezután átdolgoznunk, hogy mindenkép jól összevegyüljön. A tésztának keménynek lenni nem szabad és amennyire lehet, óvakodnunk kell a tésztát kézzel érinteni. Sodrása háromszor történik és pedig oly vékonyra, aminőre csak lehet, összehajtogatása pedig mindig ugyanazon egy oldalára négyrét történjék, liszt se hintessék több rá, mint amennyi kívántatik. Ezután e tésztát alkalmazhatni, bármire akarjuk. Megjegyzendő, hogy az írósvajnak e porhanyó tésztához lágynak kell lennie.

945. Omlós tészta fahéjjal.

Fél kilogramm vaját ha hideg vízben jól kiáztattál, tedd a nyújtódeszkára, adj hozzá $\frac{3}{4}$ kilogramm lisztet, $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, reszelt citrom- és egy késhegynyi tört fahéjat, üss bele egy egész tojást és egy tojás sárgáját, gyúrd mindezt hirtelen össze tésztának és használd föl apró süteményekre.

946. Omlós tészta főtt tojással.

Végy a deszkára $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, adj hozzá ugyanannyi írósvajat, két evőkanálnyi finomra tört cukrot, 4 tojás sárgáját és 6 főtt tojásnak a sárgáját ; készíts ebből tésztát és használd föl tetszésed szerint.

947. Omlós tészta rummal.

$\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet és ugyanannyi vajat tégy a deszkára, adj hozzá két kanál tört cukrot, fél pohár rumot és egy tojás sárgáját, gyúrd össze könnyedén és nyújtsd ki háromszor.

948. Omlós tészta kavarva.

Fél kilogramm olvasztott írósvajat kavarj le finomra egy tálban, adj hozzá ugyanannyi lisztet, 4 kanál tört cukrot, 2 evőkanál tört mandolát, citrom- és tört fahéjat, 2 tojás sárgáját ; ezt kavard főzőkanállal addig, míg síma tészta lesz belőle ; ekkor tedd a deszkára, nyújtsd ki vékonyra és készíts belőle, amit akarsz.

949. Almásbitta omlós tésztából.

Készíts omlós tésztát, mint az föntebb meg van írva. Nyújtsd ki vékonyra, vágj belőle két akkora darabot, mint amilyen nagy a tepsi. Tedd az egyiket a tepsibe. Ekkor hámozz meg 10 nagy horizú almát, szeld föl vékonyra, rakd a tésztára az almaszeleteket, szórd meg zsemlyemorzsával, tört fahéjjal, mazsolaszőlővel és jó sűrűn tört cukorral. Ekkor borítsd be ezt a tészta másik felével, kend meg fölvert tojással és szórd meg tetejét tört mandolával. Tedd a sütőbe ; ha megsült, vágd kockás darabokba, rakd tálra és vaniliás cukorral meghintve add föl.

950. Diósszarvaskák omlós tésztából.

Végy fél kilogramm lisztet a nyújtódeszkára, szelj bele $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat s dörgöld el a lisztet a nyújtófával. Ekkor söpörd rakásba, csinálj a közepébe kezeddél gödröt, üss belé 3 tojás sárgáját, 3 kanál tejfölt, egy késhegynyi sót, egy kanál tört cukrot : evvel gyúrd meg a tésztát, aztán nyújtsd ki késfoknyi vastagon, szúrd ki fánkszagatóval. Ézalatt készíts tölteléket. Törj föl 50 diót, szedd ki belét s vágd meg apróra. Ekkor tégy föl két csésze vizet 5 kanál cukorral, hagyd sűrűre befőni : tedd bele a diót, hagyd fölforrni, tégy bele citromhéjat és tört fahéjat s keverd el jól. Végre keverj bele három tojás sárgáját és vedd el a tűztől. Tégy ebből a kiszurkált tésztára egy-egy kis kanállal, kend

el könnyedén, tekerd össze és meggörbítve rakd a kikent tepsibe. Kend meg tojással, szórd meg tört mandolával, süsd pirosra és cukorral meghintve add föl.

951. Cseresznyés-lepény.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandolát 1 tojással, végy hozzá ugyanannyi cukrot, tört vaniliát, 10 tojás sárgáját s 4 evőkanál zsemlyemorzsát s kavard el jól, aztán keverd bele 5 tojás habbá vert fehérjét és egy tányér fekete cseresznyét mag nélkül. Ekkor tedd a tésztát vajjal kikent formába, tedd a sütőbe és hagyd $\frac{3}{4}$ óráig sülni. Ha kisült, fordítsd szitára, s ha meghült, cukorral meghintve add föl.

952. Rizskáaliszt-lepény.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finom cukrot, kavard le 8 tojás sárgájával, $\frac{1}{4}$ kilogramm rizskáaliszttal és 2 kanál búzaliszttel keverd el jól, tégy bele finomra vágott citromhéjat, a 8 tojás habbá vert fehérjét tedd habverőüstbe, vagy ennek hiányában fazékba és lassú tűzön folytonos kaválás közt hagyd fölforrni. Ekkor tedd a vajjal kikent formába és hagyd fél-óráig sülni. Ha kisült, fordítsd ki, hintsd meg vaniliás cukorral és add föl.

953. Prófétalepény.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat 4 tojás sárgájával; kavard bele 4 kanál tört cukrot, kevés citromhéjat, egy fél citrom levét és fél kilogramm lisztet, keverd össze ezt jól. Ekkor oszd e tésztát három részre, nyújtsd ki mindegyiket ujjnyi vastagon, borítsd be egy tányérral és vágd körül mindegyiket egyforma nagyra. Tedd tepsibe, kend meg tojással és süsd meg; ha megsült, kend meg az egyiket ribizkebefőttel, a másikat málnabefőttel; rakd egymásra, tetejét hintsd meg finom vaniliás cukorral és add föl.

954. Bajor tészta.

Végy egy kanál írósvajat, kavard le habosra, keverj bele egyenként 10 tojás sárgáját, $\frac{1}{4}$ liter lisztet, 4 evőkanál tört cukrot s keverd el jól. Aztán keverd bele könnyedén a 10 tojás habbá vert fehérjét. Ekkor tedd föl a palacsintatepsit zsírral a tűzre; ha a zsír megolvadt, önts bele a tésztából és süss vastag palacsintákat belőle. Ekkor rakd a tésztát egy kikent lábasba, kend meg befőttel, tégy rá megint tésztát és kend meg; így folytasd tovább. Tedd a sütőbe és süsd meg. Ha föladod, fordítsd tálra és cukorral meghintve add föl.

955. Rumtészta.

Végy egy tálba $\frac{1}{4}$ kilogramm finom cukrot s adj hozzá 10 tojás sárgáját, keverd ezt félóráig, keverj bele 8 evőkanál rumot s $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet. Ha jól elkeverted, kavard bele a 10 tojás habbá vert fehérjét, tedd egy kikent formába és tedd a sütőbe. Ha megsült, fordítsd tálra és cukorral meg-hintve add föl.

956. Krémbitta vaniliával.

Végy fél liter sűrű tejet és vágj szét egy ujjnyi hosszú vaniliát és tedd a tejbe ; hagyd forrni, keverj azután tíz tojás sárgáját és tégy annyi cukrot bele, amennyit meg-kíván, hogy elég kemény legyen. Szüzd aztán rá a vaniliás tejet, kavard meg jól és főzd meg ; ha megfőtt, szüzd át szitán és verd addig a habverővel, míg ki nem hűl. Azután végy fél kilogramm lisztet, két tojást és egy tojás nagyságú vaját, ebbe tégy kevés sót s verd föl a gyúródeszkán olyanra, mint a rétestésztát, gyúrd ki jól és nyújtsd ki olyan vékonyra, amilyenre csak lehet s tégy közé $\frac{3}{4}$ kilogramm vaját, nyújtsd ki az egészet még háromszor s negyedszer vágd szét kettőbe. Végy egy pléhet, nyújtsd ki félujjnyi vastagságra a tésztát, tedd a sütőbe és süsd ki. Ha kisült, kend rá melegen a vaniliás krémet, úgy hogy egyujjnyi vastagon legyen rajta ; ha rákented, tedd reá a másik sült felét s vágthatod tetszésed szerinti darabokra és jól megcukrozva add föl.

957. Krémbitta csokoládéval.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finom csokoládét, reszeld azt meg s végy hozzá két kanálnyi lisztet és tejben főzd fel, hogy elég kemény legyen, tégy bele finomra tört cukrot, annyit, amennyit kíván s ha fölfőzted, tégy bele 4 tojás sárgáját s keverd jól össze. Azután készíts tésztát, úgy mint a vaniliás krémes bittánál, vágd ketté s az egyiket nyújtsd ki, tedd egy sütőbe és süsd meg. Azután kend rá a csokoládét, míg a tésztá meleg és a másik felét tedd rá, aztán fölvághatod tetszésed szerint, cukrozd meg jól s add föl.

958. Krémbitta dióval.

Végy diót, törd és tisztítsd meg s mérj ki belőle fél kilogrammot ; ezt vágd össze apróra ; törj meg fél kilogramm cukrot finomra, végy 10 tojás fehérjét s keverd föl habnak ; ha fölverted, tedd bele a cukrot s tedd egy lábásba, főzd föl folytonos kavarás közt. Ha a hab forr, tedd bele a vágott diót, tégy bele citromhéjat, egy kevés finomra tört cimetet és szegfűszeget és tedd félre. Készíts azután olyan tésztát, amilyen a vaniliás és csokoládés krémes bittánál írva van,

s ezt vágd ketté és nyújtsd ki, tedd egy sütőbe és süsd ineg, aztán melegen hintsd reá a diót és erre megint a sült tésztának a másik felét s vágd el, amint akarod, cukrozd meg és add föl.

959. Rác bitta.

Vegyünk 28 deka mandolát, forrázzuk és héjazzuk le; törjük apróra; ezután 28 deka mazsola magvai kiszedetvén. azután hosszúkásra megvágatván, vegyünk 14 deka aprószőlőt is és éppen ennyi tört cukrot, kevés tört fahéjat s keverjük mind jól össze. Csináljunk ezután a 944-ik sz. szerint porhanyós tésztát; s miután a tésztát kinyújtottuk, megtöltöttük és a lepény a tojásfehérjével leendő kenésig kész, egy éles késsel a lepényt nagy, úgynevezett sifli-szeletekre vagdadjuk meg; süssük meg kemencében gyengéd melegnél; mihelyt kiszültek, azonnal vegyük ki a tálból, mert különben meglágyulnak s ezáltal szépségüket elvesztenék; már most a sifliket vágjuk egészen keresztül, rakjuk csinosan kettős-csillagként egy tálba, azután cukorral meghintendő. E lepényhez a fölölvasztott írósvaj közé egy kavés-csészényi friss tejből is tétessék a lepények megkenésé céljából, mert különben igen szárazak lennének.

960. Meggylepény.

Keverj le egy tálba $\frac{1}{4}$ kilogramm vaját; keverj bele egyenkint 10 tojás sárgáját, tégy hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, kevés reszelt citromhéjat, $\frac{1}{4}$ liter finom lisztet és végre a 10 tojás habbá vert fehérjét. Kenj ki egy fermát. keverj a tésztába fél liter meggyet, melyet előbb megtisztítottál csujájától és magvától. Öntsd a formába, tedd sütőbe és hagyd egy óráig sülni. Ekkor fordítsd szitára, hintsd meg finom cukorral s add föl.

961. Meggyesbitta.

Fél kilogramm írósvaját 8 tojás sárgájával le kell kavarni; keverj közé $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, ugyanannyi finom lisztet s kevés lereszelt citromhéjat; végre a tojásfehérjét habbá verve, könnyedén közé kell keverni. Ekkor tedd egy kikent tepsibe, kend el símára, hogy a tészta ujjnyira legyen benne, rakj rá meggyet, melyet előbb csujájától és magvától megtisztítottál. Ekkor süsd meg és hosszúra vágva add föl.

962. Meggyesbitta más módon.

Végy a gyúródeszkára fél kilogramm lisztet, adj hozzá $\frac{1}{4}$ kiló írósvaját vagy lúdzsirt. dörzsöld föl a liszttel, tégy bele 3 tojás sárgáját, kevés sőt és annyi tejfölt, amennyit

a tészta kíván, hogy olyan kemény legyen, mint a gyúrott tészta. Ekkor nyújtsd ki kisujjnyi vastagon s tedd a tepsibe. Verj föl 10 tojás fehérjét habnak; ha már kemény, keverj bele $\frac{1}{4}$ liter tört cukrot s reszelt citromhéjat. Rakd a meggyet a tésztára, öntsd rá a tojáshabot és kend el símára. Ekkor tedd a sütőbe és hagyd megsülni. Vágd szeletekre és megcukrozva add föl.

963. Almásbitta magasan.

Készíts omlós tésztát, nyújtsd ki vékonyra s vágj belőle három olyan nagy darabot, mint egy tányér. Ekkor hámozz meg borízú almákat, szeld föl vékonyra, tedd a tésztát a tepsibe, rakd rá sűrűn az almaszeleteket, szórd meg cukorral, mazsolaszőlővel, tört fahéjjal és mandolával, borítsd be a másik tésztával és így töltsd meg kétszer. Kend meg jól fölvert tojással, szórd meg tört mandolával, süsd meg pirosra és hosszúkás szeletekre vágva, cukorral meghintve add föl.



TIZENÖTÖDIK SZAKASZ.

TORTÁK.

A tortáknál és apró süteményeknél a kemencét pontosan ismerni kell, hogy a valódi hőfokot eltaláljuk és ezt az egész sütés alatt mindig egyenlően tartjuk. A hőfok megállapítására egy darabka papiros szolgál, melyet a kemencébe helyezünk. Ha ez gyorsan megsárgul, az annak a jele, hogy a kemence már az első hőfokkal bír; ha pedig csak lassan változik át világossárgára, a második hőfok van elérve, mely a legtöbb esetben szükséges; ha azonban a papirszelet csak alig szenved változást, az a harmadik hőfok, amely azon süteményhez szükséges, amelynek csak száradnia kell.

964. Öntetek és mártalékok tésztákra.

Borhab és krém, minden nevezett illattal vegyítve, mint öntet használható. Kevesebb tojássárgával, hígabb lévén, puddingra s másfélre vétetik, mi után azt mártáscsészében föladjuk. Ha ezen krémeke mártalékként tészták mellé adatk, tejszínhabot kell hozzájuk vegyíteni és az egészet jégre tenni.

Fekete csokoládéöntet. Végy 14 deka apróra reszelt esokoládét, 14 deka törött cukrot és főzd 4 deciliter vízben, keverd finomra s ha megsűrűsödött és áthűlt, öntsd a kiborított kására (koch).

Caramelöntet. 21 deka cukrot vízbe mártani, olvadni, azután addig főni kell hagyni, míg barnulni kezd; mire rögton más edénybe öntendő vagy vízbe állítjuk, míg vele a kiborított tésztát megkenhetjük.

Narancsöntet vagy mártalék. Két narancs- és citromnak a levét 10 és fél deka vízben felolvasztott cukorral és narancsillattal fölforraljuk és adjuk tésztára vagy külön melléje.

Puncsmártalék. Készíts gyenge narancshabot, melybe tetszés szerint rumot keverhetsz.

Bormártalék. Egy kávéskanállal lisztet, 17 gramm írósvajat, 10 és fél deka cukrot, 3 tojás sárgáját és egy csipetnyi söt egy pohár madeiraborral keverj, kavard addig a tűzön, míg forró lett és folytasd még egy ideig.

Szőlőmártalék. Édes szőlőt fürtjeiről leszedvén, párold félóráig fahéjjal, citrom- és narancshéjjal és szegfűszeggel; hagyj cukrot és kevés reszelt szarvashéjat forró zsírban sárgulni, add hozzá a főtt levet s ha felforrt, szűrd át szitán és Lerőchéz (hólabdához) vagy másféléhez add föl.

Őszibarackmártalék. Cukrozott bort és őszibarackbefőzöttet vagy friss átszűrt őszibarackot együtt fölforralunk.

Meggy mártalék. Vörösbort meggyel, cukorral és egy darab fahéjjal főzni, ezután átszűrni kell.

Kajszinbarackmártalék. Két kanálnyi sárgabarackbefőzöttet egy harancsnak a levével vagy fehérborral és kevés cukorral fölforralunk és mártáscsészében a tésztához adjuk föl.

Gyümölcslé. Befőzött gyümölcslevet a kiborított kására vagy külön csészében adhatni föl. *Friss kisajtolt levet* szamóca, ribizke vagy másféle gyümölcsből éppen annyi súlyú törött cukorral főzés nélkül jól kell összekeverni, hogy a gyümölcs színét és ízét megtartsa.

Gyümölcshab. Verj 2 tojás fehérjéből kemény habot, egyúttal befőtt gyümölcslével cukrot kell forralni, melyből lassankint annyit önts a habba, hogy színt és ízt nyerjen, de még elég sűrű maradjon, mire a kását körülkoszorúzd vele.

Hideg izhab. Málna-, őszibarack- vagy sárgabarackbefőttet cukorral kell keverni, 3 tojás fehérjének kemény habját hozzávegyíteni és evvel a kiborított tésztát megkenni.

Hideg sárgabarackhab tejszínnel. Két kanálnyi sárgabarackíz 2 kanálnyi cukorral jó soká kevertetik, ezután lassankint 2 deciliter habart tejszín hozzávegyítendő.

Fehér vaniliáshab. Tizenöt deka vízbe mártott cukrot addig kell főzni, míg nyúlós lesz, ezután forrón, folytonos kaválás közt, 3 tojás fehérjének kemény habjába vaniliás-cukorral együtt kevertetik, mire az egészet kiborított kochra adhatni. Vagy pedig keverjük a cukrot és vaniliát kemény tejszínhabba és koszorúzzuk vele a kihűtött tésztát.

Csokoládéöntet tortára és apróbb süteményekre. Egy torta leöntésére 21 deka jó csokoládé és 17 deka finom cukor darabosra törtvén, egy cukros serpenyőben 2 deciliter vízzel folytonos kavargatás közt mindaddig főzessék, míg forrás közt nagy hólyagokat vetni nem kezd és gyermekpépsűrűvé lett, azután vegyük el a tűztől s kezeljük aszerint, mint a puncskonzervet, gyorsan és szünetlenül mindaddig, míg a próbát kiállja, t. i. hogy a csepp, mely papirosra lecseppen tetik, szét ne folyjon, hanem azonnal megdermedjen; ezután tegyük a tortát egy ív papirosra, az öntetet pedig szép egy-

formán öntsük rá s ami róla lefoly, gyorsan a torta oldalaira simítandó, úgy hogy vele egészen bevonva legyen, azután néhány óra hosszáig állni hagyandó. Már most a tortát egész gyümölcsökkel felékesíthetjük, vagy pedig a következőképen is: vegyünk egy kanálnyi szép sárgabaraackbefőttet és keverjük össze két kávéskanál tört és szitált cukorral, mit aztán egy kis feeskendőbe tevén, miután a csokoládé- vagy citromkonzerv megdermedett, vagy ívalakban vagy csillagosan nyomunk rá; lehet még e cifraságokat barackbefőzöttel sárgára vagy málnabefőzöttel vörösre esínálni, vagy pedig két színűre is.

Fehér cukoröntet. Verj két friss tojás fehérjét habnak oly keményre, hogy a hab megálljon, szórj bele lassankint $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot, keverd bele egy citrom levét s ekkor az öntetet kend egy puha esettel vagy tollal a tortára. Ha az öntet nem száradna meg rajta kellőleg, úgy azt egy kissé a tűz fölé kell tartani. Ha tortát vagy másféle süteményt akarunk ezen öntettel mázolásra esínálni, előbb a süteményt a formából ki kell fordítani, egy kissé állva hagyni, s akkor megkenjük. Ha megszáradt az öntet a tortán, befőtt gyümölcsökkel vagy jéggel díszítették.

Főtt cukoröntet tortákra. Ezen öntethez 25 dekagramm finom szitált cukrot kell venni, melyet egy eséze vízzel fölforralunk sűrűre; egy tollal a tortát megkenjük vele, aztán a kihült sütőben megszáritjuk. Így vehetsz a narancsöntet-hez narancslevet, a citromöntet-hez néhány csöpp citromlevet, a fahéjöntet-hez és a piros öntet-hez néhány csöpp alkörmöst.

965. A torták díszítéséről.

Keverj le 2 tojás fehérjét finomra tört és szitált cukorral egy kanállal sűrűre, úgy hogy az egész egy pép legyen. Ekkor tedd felét egy esészébe, önts közé néhány csöpp bíorkát (cochenillet) és keverd el jól, hogy az egész szép piros legyen. Ekkor készíts jó erős írópapírból két kis tölesért (ha nincs kéznél cifrázóöltő), tedd bele az egyikbe a piros, a másikba a fehér keveréket, csavard be a tölesért és alul hagyj neki szűk nyílást. Ezen tölesérrel cifrázd a már cukoröntettel bekent és megszáradt tortát; aki a rajzhoz ért, a leggyönyörűbb cifrázatokkal készítheti először fehérrel, azután pirossal, úgy hogy a torta olyan legyen, mintha a cukrásztól jött volna. Ekkor a tortát pár percre az áthült sütőbe teszed, hogy a cifrázat rajta megszáradjon.

966. Mandolatorta.

Kavarj félóráig $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot 8 tojás sárgájával, adj hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandolát, egy darab finomra tört vaniliát s keverd el jól. Aztán a 8 tojás habbá

vert fehérjét is könnyedén bele kell keverni, egy kikent tortaformába önteni és félóráig sülni hagyni. Ekkor hagyd még egy darabig a formában, fordítsd egy szitára s ha földíszítetted, tedd tálra és add föl.

967. Mandolatorta tejszínhabbal.

Miután 28 deka mandolát leforráztál és megtörtél, 38 deka citromon ledörzsölt cukrot törj meg finomra és mindkettőt tedd egy melencébe, hol aztán két egész tojással és két tojás sárgájával mindaddig keverd, míg jó habos lett, míg végre félórái keverés elegendő; már most tégy hozzá 3 deka szitált zsemlyemorzsát és végre négy tojás fehérjének keményre vert habját; kenj meg ezután két egyenlő torta-pléhet abroncsával együtt írósvajjal, azután lassan süsd meg. Mielőtt a torta asztalra adatnék, készíts 7 deciliter legjobb tejszínből kemény habot, vegyíts hozzá annyi cukrot és vaniliát, hogy elegendő édes legyen s miután a mandolalepények kihültek, tedd az egyiket egy tálba és a tejszínhabnak felét öntsd reá; már most tedd rá a másik lepényt és erre a tejszínhab maradékát, mely legfelső lepény karimája ezután nagy spanyolesiga koszorúkkal díszíttessék és adassék föl rögtön.

968. Gizella-torta.

Negyed kiló írósvajat kavard le 28 tojás sárgájával és $\frac{1}{4}$ kiló cukorral, keverj még hozzá 20 dekagramm tört mandolát, ugyanannyi lisztet s 23 tojásnak habját, keverd mind ezt jól el. Ekkor oszd két egyforma nagyságú tortaformába. Ha megsült, kend be az egyiket ribizkebefőttel, tedd a másikat föléje és fehér cukoröntettel leöntve add föl.

969. Citromtorta.

Negyed kilogramm mandolát meg kell tisztítani s finomra megtörni; $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral és 8 tojás sárgájával keverd el félóráig, add hozzá egy citrom levét és annak reszelt héját, keverd bele a 8 tojás habba vert fehérjét, tedd egy tortapléhbe és hagyd félóráig sülni. Ha kisült, fordítsd szitára s ha meghült, öntsd le vaniliásöntettel. (Lásd 964. sz. a.)

970. Narancstorta.

Keverj le 8 tojás sárgáját $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukorral, add hozzá egy fél narancs lereszelt héját, csavard bele a narancs levét és kavard félóráig. Ekkor keverj bele $\frac{1}{4}$ kilogramm tört mandolát, a 8 tojás habba vert fehérjét, tedd az egészet egy kikent tortapléhre és hagyd félóráig sülni. Díszítsd piros öntettel.

971. Mákostorta.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört mákot, ugyanannyi finomra tört cukrot, 10 tojás sárgáját, egy darab apróra vágott citromátot, egy fél citrom lereszelt héját, kevés tört fahéjat és szegfűszeget, kavard mindezt egy óráig, ekkor keverd könnyedén bele a 10 tojás habbá vert fehérjét, tedd egy jól kikent pléhformába, de oly nagyságúba, amely a tész-tával csak félig teljék meg, úgy hogy kelésének elegendő hely maradjon és hagyd mérsékelt meleg sütőben egy óráig sülni.

972. Mogyorótorta.

Törülgess le egy kendővel 28 deka kihüvelyezett mogyo-rót s törd meg finomra ; ezután törj 28 deka cukrot és szitáld meg ; már most a cukor 11 tojás sárgájával egy melen-cébe jön, hol mindaddig kevertessék, míg fehér lett és habos-nak mutatkozik ; ezután tedd bele a mogyorót, keverd össze jól, öt tojás fehérjének kemény habját vegyítvén hozzá. Már most 3 egyforma nagyságú tortapléhet abroncsával együtt kenj meg írósvajjal, melybe a fönnebbi anyag öntendő és gyöngö tüznel megsütendő. Hogy pedig kisülése biztosan esz-közöltessék, félóra mulva egy nagy tüvel a torta közepét szúrd meg ; ha kihúzásakor a tű tisztán marad, ekkor a tor-tát egy szitára borítsd és hűleszd ki. Tökéletes kihülés után a tortának elseje sárgabarackbefőzöttel töltetvén meg, erre jó a második tortalepény, mely málnabefőzöttel töltetvén meg szintén, ez a harmadik tortalepénnyel takartassék be s azután az egész torta egyaránt citromkonzervvel vonattas-sék be. Mindenekelőtt azonban birsalmasajtból vagy cukor-al befőzött birsalmákból vagdaljunk keskenyszalagú, szé-les, hosszúkás szeleteket, ezután vagdaljunk zöld mandolát keresztben vékony levelekre ; ezen utolsóból már most a torta közepén csillag formáltassék, ezen csillag közepébe pedig egy befőzött egész sárgabarack helyeztessék, vagy be-főzött szép almácska. A birsalmaszeletkék már most ujjnyi távolságra egymástól a torta karimázata körül úgy rakassa-nak, hogy a zöld mandolalevelecskének — melyek koszorú-alakban a birsalmaszeletkék mindkét végeikhez szorosan csatlakozzanak — száraikat képezzék. Végre egy tál csinosan hajtogatott asztalkendővel láttatván el, a torta erre teendő.

973. Csokoládétorta.

Tisztogassunk meg egy kendővel 42 deka mandolát és hártájával együtt törjük finomra, mit aztán egy ritka szitán átszitálván, a szitában maradottat töressük meg még egy-szer, mi eszerint mindaddig foytatandó, míg mind a szitán át nem ment. Törjük azután 43 deka cukrot össze kevés

vaniliával s szitáljunk át 5 deka porhanyó morzsát és vegyítsük össze; ezután törjünk 28 deka csokoládét, mit kávéscsészényi vízzel egy rézserpenyőben folytonos keverés közt mindaddig főzünk, míg egész síma s gyermekpépsűrűségű lett, azután félrefeendő. Most már 17 deka írósvajat verjünk habosra, tegyük a mandolát, cukrot és mind a többit hozzá, valamint egy egész tojást és 15 tojás sárgáját is, azután mindez félóra hosszaiig keverendő, végre pedig tegyük hozzá a kihülesztett csokoládét s ha ez is jól elkevertetett, vegyítsük hozzá könnyedén hét tojás fehérjének keményre vert habját; ezután két egyforma nagyságú kasztrólt kenjünk ki írósvajjal s mindegyikbe a fönnebbi anyagnak felét öntsük be, mire gyengéd, de folytonos melegnél $\frac{3}{4}$ óráig sütendő, már most egy kötőtűvel tétessék a próba, mely a tortának egész fenekéig szúrandó és ha az száraz marad, akkor a torta megsült; ezután hagyjuk néhány percig áthűlni, borítsuk szitára és hagyjuk tökéletesen kihűlni; már most egy akkora nagyságú papirosra a tortának egyik része teendő, mely aztán sárgabarackbefőzöttel vagy málnával töltsék meg s erre jön már most a tortának másik része, mely végre csokoládéöntettel, mint ezt a 964-ik sz. alatt láthatni, látandó el.

Csokoládétorta kenyérrrel. Keverj 28 deka vaniliás cukrot 16 tojás sárgájával $\frac{1}{2}$ óráig, aztán keverj 14 deka reszelt házikenyeret 19 deka reszelt csokoládéval, vegyíts hozzá könnyedén 8 tojás fehérjének a habját, töltsd a mintába és süsd meg lassan gyenge tűzön és végül vond be öntettel.

974. Kávétorta.

Huszonyolc deka cukor egy narancson gyengén ledörzsöltetvén, megtöretik és átszitáltatik; ugyanez törtéjük 15 deka finom keményítővel. A cukor egy tálba jó, hol 14 tojás sárgájával húsz percig jól kevertetik, míg fehér lesz és kelni kezd; erre tíz tojás fehérje kemény habba veretik és ebbe adjuk először a keményítőt, könnyedén meghabarva azt; azután a habot, melyet a többivel gyorsan kell összekeverni. Mindenekelőtt azonban egy cifrázatlan gyűrűs minta vajjal kikenetik, finom liszttel könnyen meghintetik; hasonlóképp egy sütőpléh is vajjal kenetik meg. A gyűrűs minta a piskótatésztaival úgy megtöltetik, hogy hüvelyknyi szélességben üres marad; a tészta maradéka széles késsel a sütőplékre késfoknyi vastagságra egyenletesen és finoman szétkenetik, s mindkettő kemencében vagy csőben enyhe hőnél zsemlyesárgára megsüttetik. Ennekutána kivesszük a sütőpléhet gyorsan s éles késsel két kerek levelet vágunk, melyek a gyűrűs mintára tökéletesen illenek; erre újra néhány pillanatra a kemencébe tesszük a gyűrűs mintát, kiborítjuk s késsel levevén a leveleket a sütőlemezről, mind-

kettőt papírra tesszük, azokat a meleg kemence közelében hagyván. Ez előtt azonban 35 deka cukrot törünk meg s szítalunk át, főzzünk egy csésze legjobb kávé s tegyük azt, valamint 5 deciliter habostejfölt, jég közé. Most a piskótátészta gyűrű az említett lemezek egyikére tételik, úgy hogy tökéletesen ráillik; a készített cukor 21 dekájából s a kávéból, melyet azonban csak kanalankint s vigyázattal kavarnunk bele, könnyű jeget csinálunk, de ne legyen folyékony, hogy vele a torta gyűrűjét, meg a másik levelet, melyet fedőül használunk, egyenletesen megkenhessük; csak igen keveset tartunk belőle vissza. Ha a jég megszáradott, mi takaréktűzhelyeknél igen gyorsan megy, mivel közelébe egy szita alá tehető, akkor a kihűtött tejjölből, melyet egy hőmedencében jégre állítunk, a havas vesszővel kemény hab veretik. Megtörténvén az, akkor veszünk 17 deka cukrot s annyit a jégben hűtött kávéból, hogy a hab sárgás színt nyer s a kávé íze túlnyomó lesz. A kávé meg a cukor a hóvesszővel keverendő össze a habbal, mely habbal azután a tortagyűrű ürege kitöltetik (mely addig kiszáradt), a fedő rátételik s a megmaradt jéggel a vékony rés gyorsan bevonatik. Most egy szépen vágott papírra tesszük a tortát s azzal egy tálra, melyet egy asztalkendővel letakartunk s föltálaljuk. A kávéhab csak azon pillanatban töltetik be a tortaiba, midőn ez az asztalra jó, mert különben a gyűrű megpuhulna. E torta különben fedő nélkül is föltálalható, mikor a hab a tálalás idejében belé magasan felhalmoztatik.

975. Piskótatorta.

Reszeljünk le 42 deka cukrot egy narancson, törjük és szítaljuk meg, mi aztán egy medencébe teendő, hol ez 22 tojás sárgájával egy óra folyásig egyaránt kevertessék. Ezután vegyítsünk hozzá könnyedén 24 deka rizsport vagy finom lisztet, de melynek megtörve és átszítalva kell lennie. Verjünk már most 12 tojás fehérjéből kemény habot és ezt vegyítsük könnyedén közibe. Ezután vegyünk három egyforma nagyságú tortapléhet abroncsaival együtt és kenjük meg írósvajjal; a tésztát pedig osszuk három részre, mire egyenge tűzön megsütendő. Ha jól kisült, a pléhekről a tészta egy szitára borítottassék és hűlesztessék ki; ezután mindegyik lepény kenessék meg más-másféle befőzöttel és hasonló irányzatban borítottassanak egymásra és vagy puncs-, vagy csokoládékonzervvel, vagy friss málnajegedéssel vonassék be. A málnajegedés vagy a földieperé ekkép készítettetik: a földieper az apró vörös fajából választassék; töressék ezután 17—21 deka cukor és szítaltassék meg. A gyümölcsök egy tiszta kendőn nyomassanak át és kanalankint kevertessenek a cukorba, hogy így a jegedés igen híg ne legyen. Ha már

most a jegedés habosra veretett, ezzel a torta egy késsel szép simára és egyaránt bevonassék és némileg kihülesztett kemencében száríttassék meg, mívégre egy óranegyed elegendő. De ha a torta citrom- vagy puncskonzervvel vonatik be, ekkor egy ív fehér papirosra állíttassék és ha a konzerv már jó, öntessék a tortára és egy kés segítségével a tortának mind teteje, mind oldalai simíttassanak vele be egyaránt, ezután megkeményedni hagyandó. Ha a konzerv megszáradt, ekkor egy vagy két kávéskanálnyi szép sárgabarackbefőztetet cukorral összevegyítve, miután kellő finom lett, egy vékony fecskendővel koszorúalakban a konzervre lehet fecskendezni, mely rajta csakhamar meg fog száradni.

Piskótatorta csokoládéval. Ehhez a fent leírt anyagba 14 deka csokoládé a tojásfehérhab előtt még belekeverendő, másképpen pedig mint a fentebbi készítettik el.

976. Piskótatorta más módon.

Huszonyolc deka szagosított cukor 12 tojás sárgájával félóra hosszat folyvást kevertetik, keverj hozzá még 10 tojás fehérjének habját, 17 deka piskótalisztet vagy finom fehér lisztet, töltsd meg vele a mintát, süsd meg gyenge melegnél és vond be (glazírozd) tetszés szerint. Ha a torta megsült, levelekre metszendő, vagy mindjárt levelekben süthető, akkor azután befőttel bekenjük, egymásra rakjuk és öntettel bevonjuk.

977. Kenyértorta.

Forráztassék 28 deka mandola, azután törjük meg finomra, törés közben azonban kevés vízzel nedvesítendő, ezután töressék meg finomra 28 deka cukor és egy citrom héja kicsire megvágatván, nemkülönbön késfoknyi tört fahéj és mintegy három tört szegfűbors tartassék készen. Már most reszeljük le fekete, de jól kisült s nem savanyú kenyérből 10 $\frac{1}{2}$ deka morzsát, mely aztán ménesi vagy malagaborral megáztatandó, igen nedvessé azonban ne áztassuk, hanem csak hogy kissé ivódott legyen. Mindezt már most tegyük egy melencébe és egyenkint üssünk bele egy egész tojást és nyolc tojás sárgáját, azután félóráig habarandó, hogy így fehér s habos legyen; ezután csináljunk négy tojás fehérjéből kemény habot, mely szintén könnyedén lesz hozzákeverendő; már most egy kasztrólt vagy mintát kikenvén írósvajjal, az egész anyag öntessék bele és süttessék meg, de ne fölötte hirtelen melegnél. Ha jól kisült, borítsuk ki és vonjuk be narancsjegedéssel, mely ekkép készíthető: egy narancson dörzsöltessék 21 deka cukor, mely ha porrá törtük és megszitáltuk, egy melencébe adatik; tegyük ehhez fél narancs levét, mit egy kissé megkevergetvén, vegyítsük a narancs

másik felének levét is hozzá; ha a jegedés nem elegendő vékony, még vegyíthetni hozzá egy kis levét, ezután még félóráig habarandó; midőn már jó habos, ezzel vonassék be a torta és tétessék félig kihült kemencébe, hogy így a jegedés lassan megszáradjon.

978. Piskótatorta három színben.

Kavarj le $\frac{1}{2}$ kilogramm finomra tört és szitált cukrot 20 tojás sárgájával egy félóráig. Ekkor keverj bele $\frac{1}{2}$ kilogramm finom lisztet, oszd a tésztát három külön tálba, tégy az egyikbe narancshéjat, a másodikba 2 darab reszelt csokoládét és egy késhegynyi szegfűszeget, a harmadikba egy kanál alkörmöst és egy csöpp rózsaoajat.

Ekkor oszd háromfelé a 20 tojás habbá vert fehérjét, kavard mindegyikbe egyformán, tedd mindegyiket külön egyforma nagyságú tortaformába és süsd meg. Ha megsült, tedd a barna lapot alul, kend meg befőttel, tedd rá a pirosat s kend meg szintén befőttel, tedd rá a fehér lapot és a csokoládéöntettel öntsd le. Ehhez végy 4 szelet finom csokoládét, tördeld el, tedd egy kanál vaniliás cukorral és 8 evőkanál vízzel tűzre, hagyd fölforrni és melegen kend meg vele a tortát. Tedd aztán gyöngemeleg sütőbe, hagyd megszáradni és befőtt gyümölcessel ékesítsd.

979. Lepénytorta.

Készíttessék ötször hajtogatott írósvajas tészta, mint majd alább láthatni; sodortassék azután késfokvastagra; azután vegyünk 28 deka tortalepényt és négy akkora levelet vágjunk, amekkora a tortalepény; kenessék ezután meg mindegyike tojásfehérjével s mindegyikét külön-külön tegyük a pléhre, mire lassan megsütendők, de úgy, hogy szép fehérén maradjanak; már most vegyük az egyik lepényt és ribizkebefőzöttel kenjük meg; takarjuk ezt be a másik lepénnyel, ez pedig sárgabarackbefőzöttel lesz megkenendő; már most erre jön a harmadik lepény, mely szintén csipkebogyóbefőzöttel simíttassék be; végre jön legfölül az utolsó lepény borítékul, melyre a következő jegedés öntendő: Verjünk egy friss tojásfehérjével kemény habot; tegyük egy kis melenccébe, azután annyi tört cukrot tegyük hozzá, hogy belőle vékony tészta váljék s keverjük mindaddig, míg a jegedés szép fehér lett; ezután tegyük egy kis fecskendőbe és abból szép csinosan a tortára nyomandó. A jegedést alkörmöslével pirosíthatni meg, ezután a torta némileg kihülesztett kemencébe teendő, hogy itt a jegedés megszáradjon.

Ehhez az írósvajas tészta ekkép készítenendő: Szitáljunk meg 56 deka finom lisztet, sózzuk meg kissé és ezután egy fél tojás nagyságú írósvajjal, három tojás sárgájával és igen

kevés vízzel gyúrjuk könnyű kézzel mindaddig, míg apró hólyagok mutatkoznak rajta; ha azonban a tészta kemény találna lenni, mi sokszor a liszt tulajdonsága miatt meg szokott történni, ekkor kevés vizet tegyünk hozzá, mert e tésztának a rétestésztánál keményebbnek lenni nem szabad. Miután tehát a tészta tökéletesen elkészült és gömböccé összelakított, lisztezett helyre teendő és kendővel betakartan nyugodni hagyandó. Már most gyúrjunk meg (kivált télen) 56 deka írósvajat lágyra, a tészta pedig ujjnyi vastagra négyszögletesen sodortassék ki és az írósvajat ebbe pontosan behajtogatván, hagyjuk hideg helyen állani.

Öt perc múlva a tészta négy arasznyi terjedelmű négyszögben vigyázva sodortassék ki, azután alulról fölfelé és fölülről lefelé három rétegre hajtassék össze egymásra, mire a sodrófával gyengéden lenyomandó, úgy hogy a tészta három rétegben lévén összehajtva, mindenkor három oly hosszú, mint széles réteget adjon; az összehajtás e hosszú rétegeknél is háromszorosan történjék és a tészta ismét egy négyszöget képez, mely aztán egyszer hajtogatott tésztának neveztetik. Eszerint kell a tésztát ötször összehajtogatottnak készíteni s csak ezután lehet belőle süteményeket szakítani. Nyáron, midőn a hőség és a többször ismételt érintés kézzel a tésztát puhává teszi, az írósvaj jóval az alkalmazás előtt hideg vízbe tiszta jéggel legyen behűtve; azután gyúrássék meg jól és szikkasztassék meg egy kendővel, minden összehajtogatás után pedig, minek gyorsan kell történni, két cintányér közt tört jég fölé vagy pedig hűvös pincébe teendő; néhány perc múlva aztán fordíttassék meg és ugyanannyi idő múlva ismét hajtogattassék össze, mely hajtogatásnak azonban lehető legnagyobb gyorsasággal s vigyázattal kell történnie, hogy a tészta ki ne száradjon és emiatt ne szakadozzon; kisodrás közt a lisztezéssel gyéren bánjunk, mert ezzel a sütemény szépsége vesztene.

980. Linci torta.

Törj meg $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát héjastul, végy ugyanannyi vajat, tört cukrot és finom lisztet, tedd a gyúródeszkára, dörzsöld el kezedd, tégy hozzá egy fél reszelt citromhéjat, egy kávéskanál tört fahéjat és annyi tojást, amennyit kíván, gyúrd össze és nyújtsd ki; tedd a tortaformába, úgy hogy hüvelyknyi vastagon legyen benne, kend meg ribizkebefőttel, tedd rá keresztben és hosszában a tésztából készített gömbölyű rudacskákat, tégy a szélére egy vastagabbat, kend meg tojással és hagyd $\frac{3}{4}$ óráig sülni. Díszítsd befőtt gyümölcsel és add föl.

981. Kavart linci torta.

Negyed kilogramm írósvajat kavarj le habosra, keverj bele 5 tojás sárgáját, egy citrom levét, $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, finomra tört vaniliát, $\frac{1}{4}$ kilogramm hámozott tört mandolát és $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, mindezt keverd el jól. Ekkor tedd liszttel meghintett deszkára, nyújtsd ki vékonyra, vágj belőle három akkora lapot, mint a tortaforma, tégy rá egy lapot, kend meg vékonyan befőttel; tedd rá a másik lapot, ezt szintén kend meg valami más befőttel; ekkor tedd rá a harmadik lapot s ezt csak tojással kend meg. Ekkor tedd föl a tortaforma oldalát s tedd a sütőbe. Ha megsült és kihült, díszítve add föl.

982. Linci torta tojás nélkül.

Leforráztatván 28 deka mandola és megtörtétvén finomra, törés közt kevés vízzel nedvesítendő, hogy olajos ne legyen; ezután törjük meg 28 deka cukrot finomra kevés vaniliával, mire egy citrom héja apróra vagdalandó. Már most verjük 28 deka írósvajat habosra, verés közt azonban egy kanálnyi hideg vizet öntsünk hozzá, valamint egy citromnak levét is és végre a mandolát cukorral együtt. És ha mindez jó habosnak mutatkozik, gyengéden keverjük bele 28 deka lisztet, lehet ebből lemez- vagy lepénytortát készíteni; első esetben befőzőttel lesz megtöltendő és a lemezek szépen összefonandók, az abroncs körül teendő és tojásfehérjével megkenendő, végre pedig cukorral meghintendő, ezután folytonos melegnél süttessék meg. E tésztát kisebb süteményekre is fölhasználhatni, úgymint: tortácskákra, perecekre stb.

983. Korpatorta.

Huszonnyolc deka mandolából 7 deka leforráztatván és szegecskékre megapríttatván, a többi mandola egy kendővel törülgettetik le és hártástul töretik meg; már most törjük meg szitán 28 deka cukrot, mit aztán a tört mandolával együtt egy medencébe tegyünk; üssünk ezután hozzá két tojás sárgáját, a tojás fehérjéből pedig kemény habot vervén, ezt is a tojás sárgájával együtt a medencében levő anyaggal keverjük egy ideig; ezután ismét két tojás sárgája és fehérjéből kemény habot vervén, ezzel együtt vegyítsük hozzá és így folytatandó mindaddig, míg tíz egész tojást bele nem vegyítettünk és a tészta addig nem kevertetett, míg habossá lőn; már most két reszelt csokoládészelet és a szegecskékre vágott mandola jön bele 7 deka hosszúkásra vágott citrónáttal együtt; a tortapléh pedig abroncsával együtt írósvajjal megkenetvén, az egész vegyíték öntessék bele és azonnal kemencébe teendő, hogy így a mandola és citrónát a

fenekére ne ülepedhessék le ; a sütés tehát gyengéd, de folytonos melegnél háromnegyed óráig történjék, azután narancs-jegedéssel vonassék be és zöld befőzött gyümölccsel cifrázassék föl.

984. Pörkölt torta. (Grilázs.)

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát ; ha megtisztítottad héjától, vágd felét hosszúra, felét pedig kockásra ; tedd szitára és tedd az áthült sütőbe, hogy ott megszáradjon. Azalatt tégy $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot egy lábasba, tedd a tűzhöz és hagyd a cukrot folytonos kavarás közt fölolvadni. Ekkor tedd belé a mandolát, keverd el, csavard bele $\frac{1}{2}$ citrom levét, tégy bele ugyanannyi citromhéjat, keverd el és ha a mandola sárga, azonnal vedd el a tűztől. Előbb kenj ki egy formát olajjal s tedd belé a pörköltet. Ekkor egy citrommal vagy almával nyomd el a formában oly vékonyra, amint csak lehet. Aztán fordítsd ki egy asztalkendővel beterített tálba és díszítve add föl. Lehet a gyúródeszkán is kinyújtani. Evégből kend meg a gyúródeszkát tiszta vízzel, tedd rá a pörköltet, kend meg a nyújtófát szintén vízzel és a pörköltet nyújtsd ki vékony, hosszú szeletekre. Ezeket csavard a vastag nyújtófára és hagyd rajta meghűlni. Fődolog itt az, hogy gyorsan el kell vele bánni, mert ha kihül a készítés alatt a pörkölt mandola, nem nyúlik többé, ha csak ismét föl nem melegíted.

985. Gesztenyetorta.

Végy 15 szépen sült gesztenyét, hüvelyezd ki és vagdald apróra ; ezután verj 21 deka írósvajat habosra, tégy hozzá 21 deka tört cukrot, a gesztenyét és 14 deka finomra tört mandolát, három egész tojást és öt tojás sárgáját, de egyenkint ; s miután mindezt jól összevegyítetted, végre tégy hozzá még hosszúkásra vágott kevés citrátot, s ha ez is jól elvegyült, már most egy tortapléhet írósvajjal megkenvén, az egész keveréket öntsd bele, azután szépen meg kell sütni.

986. Reményi-torta töltve.

Ötvenhat deka hámozott mandola finomra összevagdaltatik és a csőben száríttatik, azután finomra megtörendő. Erre 3 tojás fehérjéből és törött cukorból sűrű jegedés keverendő, a mandolát pedig lassankint beléadjuk. Most az egész anyagot egy sűrűn cukorral bekent deszkára tesszük és öt részre osztjuk, minden rész egy viasszal bevont tortapléhre sodortatik és lassan világossárgára sütendő. Megjegyzendő, hogy minden egyes lepény közepébe egy lyukat csinálunk. A lepények, ha kihültek, befőtten megkenve, egymás fölibe rakatnak és a középső üres hely tejszínhabbal és vaniliával vegyített cukorral megtöltendő.

987. Jókai-torta.

Nyolc tojás súlyú cukor, 6 tojás sárgája és 2 egész tojás, 6 tojás súlyú liszttel jól összekevertetik, mire a 6 tojás súlyú olvasztott írósvaj beleszűretik. Miután az egész vegyíték $\frac{3}{4}$ óráig kevertetett, 6 tojásnak a habja könnyedén beledandó és igen lassan $\frac{3}{4}$ óráig sütendő. Ha kihült, vágd rézsút keresztül egy késsel és töltsd meg kávéskrémmel, mire a másik felét ismét szépen reá kell illeszteni, ezután csokoládéjeggeléssel bevonod és apró spanyolesigákkal körülszorúzd.

988. Koszorústorta.

Fél kilogramm mandolát meg kell abálni és felét hosszúra, felét pedig apróra összeválni. Ekkor végy $\frac{1}{2}$ kilogramm finom cukrot, tedd egy mély tálba, adj hozzá 4 tojás fehérjét és ezt kavard félóra hosszáig. Ekkor tedd bele egy egész citrom apróra vágott héját és a vagdalt mandolát. Ezután vágj 12 kerek ostyát, úgy hogy a legnagyobbik tányérnyi nagyságú, a többiek pedig mindig kisebbek és kisebbek legyenek, annyira, hogy a legkisebb csak akkora legyen, mint egy kávéscésze felső része, vágd ki ezeknek a közepét egy fánkszagatóval, úgy hogy minden kerekiség koszorúalakot nyerjen, aztán rakd ezeket egy liszttel meghintett tepsire és tégy a keverékből mindegyikre ujjnyi vastagon. Tedd ekkor mérsékelt meleg kemencébe, hagyd megszáradni s rakd egy táltra szépen egymásra. Tehetsz középre egy esokor virágot és jéggel díszítve add föl.

989. Szegzett mandolatorta.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm mandolát, hámozd meg és vágd föl hosszúra. Tégy egy tiszta lábasba 8 evőkanál tört cukrot egy csésze vízzel s főzd mindaddig, míg az jó sűrű lesz; ekkor tedd belé a mandolát, egy citromnak lereszelt héját s annak levét, 4 darab finomra vágott pisztáciát. Hagyd a tűzön, míg jól megsűrűsödik, keverd bele 3 tojásnak habbá vert fehérjét, rakd ki a tortaformát ostyával, rakd rá a keveréket, tedd mérsékelt meleg kemencébe és hagyd megsülni. Ha kihült, ékesítsd piros jéggel és zöld befőtt gyümölccsel.

990. Habart mandolatorta.

Negyed kilogramm mandolát törj meg finomra, vágd egy narancs vagy citrom héját apróra, törj $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, tedd mindezt egy tálba, kavard fél óráig 2 egész tojással és 6 tojás sárgájával. A habarás idejét nem lehet oly könnyen meghatározni, de mindamellett megjegyzendő, hogy akkor van elegendően kavarva, ha a tészta fehér; hanem nem szabad sohasem túlságosan kavarni, mert akkor a torta nagyon

kemény lesz. Ha ilyenformán a tészta jó, verd 3 tojás fehérjét kemény habbá, kend meg a tortapléht írósvajjal, tedd bele a habartat és süsd meg lassan. Soha ne tedd a habart tortát erős melegbe. Midőn kisült, mit egy kötőtű segítségével könnyen meg lehet tudni, borítsd ki ; ha meghült, vond át csokoládéöntettel. (A csokoládéöntetet lásd 964. sz. alatt.)

991. Írósvajas torta levelekben.

Készíts írósvajas tésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagra és vágj belőle 3 egyenlő nagyságú levelet, melyeket meleg késsel kell levágni. Kend be ezeket tojásfehérjével, de ne egészen a széléig. Ekkor 8 kanál mandolát vágj finomra, vegyítsd el jól 3 kanál finomra tört cukorral, hintsd be ezzel a leveleket és süsd meg tartós melegnél. Ha megsültek, kend be egyenkint a leveleket valamely más befőttel s tedd szorosán egymásra. Az utolsó levél tetejére tégy befőtt meggyet.

992. Burgonyatorta.

Reszelj meg 10 legjobbemű és lisztes burgonyát ; miután megfőzted és kihütötted, tedd egy tálba 4 evőkanál finomra tört cukorral, tört mandolával s apróra vágott narancshéjjal. Adj hozzá egymásután 8 egész tojást és nyolcnak a sárgáját s keverd félóráig folytonosan, miáltal a tömeg több és habossá lesz. Azalatt kenj meg 3 egyenlő tortalevelet s a tortaformát oldalával együtt írósvajjal, töltsd be a tömeget 3 egyenlő részben és süsd szép világosbarnára. Azután szedd le azokat a bádogról, tedd le a szitára és hűtsd meg. Töltsd meg a levelek tetejét befőttel, tedd pontosan egymásra s ékesítsd föl a felső levelet ízlésed szerint. Megjegyzendő, hogy hármily jóízű ezen torta, mégis igen hamar kiszárad, azért tehát tanácsos azon a napon készíteni, melyen használni akarod.

993. Főtt torta.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, tedd lábasba, önts rá egy kávészindzsa vizet és főzd parázstűzön mindaddig, míg nyúlós kezd lenni. Azután törj meg $\frac{1}{4}$ kilogramm meghámozott mandolát, vágj apróra egy fél citrom héját, tedd a cukorba, csöpögtesd bele egy fél citrom levét, verj egy tojásfehérjét kemény habbá, add hozzá ezt is, keverd meg jól s hagyd főni mindaddig, míg jó sűrűvé nem válik. Azután kenj meg egy kerek tortaformát írósvajjal, rakd ki ostyával, kend rá az elkészített keverék felét és süsd meg szép gyöngye melegnél. A másik feléből pedig csinálj koszorúcskákat, süsd meg ezeket is és midőn a kemencéből kivetted, ragaszd baracklevárral a tortára. A tortát pedig valami szép jéggel díszítve add föl.

994. Narancscsemege- (krém-) torta.

Ezen tortához három egyenlő nagyságú lepény génuai tésztából a legszebb színűre megsüttesék és hogy kihűljön, papírra adandó. Ezalatt crème pâtissière (pástétomsütő-csemege) készítendő. Továbbá hat szép narancsot a héjából kiveszünk, a belső, fehér bőrkéjük lehámozandó, a narancsok pedig, miután magvaikat kiszedtük, finom, kerek szeletekre vágatnak, melyeket egy csészébe téve, finomra tört cukorral behintünk. Ezután egy lepény sárgabarackmarmeláddal bekenetik és ennek fölibe a krémből vágatik; erre már most a narancsszeleteknek a felét szépen elhelyezzük és az egészet a második lepénnyel befödjük; fölibe ismét marmeládot kenünk, a krémet ismételjük és a narancsszeletek második részét fölibe rakjuk. Az egészet a harmadik lepény bezárja. A tortát csinosan idomítjuk és narancsjegegéssel bevonjuk; ha a torta megszáradt, azt csinosan megfecskenedezük és ízlésesen berakott gyümölcsneművel megrakjuk.

995. Crème pâtissière.

Ezt ily módon készítsd: Végy egy darabka friss vaniliát, vagdald apró darabkákra, add 7 deciliter forró tejfölbe, ezt betakarva, a szélkemence oldalára állítsd, hogy a tejföl a vanília szagát magába szívja. Ezalatt keverj két evőkanálnyi lisztet nyole tojás sárgájával és egy kevés tejföllel jól össze, mire a vaniliás tejfölt asztalkendőn keresztül ráöntöd és az egészet folytonos keverés közt izzó tűzön csemegevé (crème) kell főznöd, mely azután egy csészébe borítandó. Erre ezenkívül 14 deka finomra tört cukor, 10¹/₂ deka törött és szitált makaróni és 10¹/₂ deka forró, pirossá vált igen friss írósvaj és egy szemernyi só adassék. Az egészet, míg kihült, igen gyakran kell kevergetned.

996. Dióscsemege- (krém-) torta.

Keverj 42 deka szitált cukrot 10 tojás sárgájával fél-óraig, ezután vegyíts könnyedén 42 deka reszelt diót, 6 deka szitált szarvasmorzsát, kevés vaniliát, egy kis kanálnyi rumot és végül 8 tojásnak a habját hozzá. A torta 4 részben sütendő, a mintát pedig a csőben időnkint forgatjuk, hogy egyenlően jól kisüthetessék. A tortához való krém következő módon készítettessék: Egy tortára végy 3 deciliter habos tejszínt jó kemény habra verve, 14 deka reszelt mogyorót és vegyíts hozzá ugyanannyi törött cukrot s töltsd vele a torta-leveleket; a krém maradékával a torta kívülről bevonatik. Azután díszítsd fel apró spanyolhabcsigákkal.

997. Napoleon-torta.

Végy 6 táblácska csokoládét s hagyd addig állani meleg helyen, míg egészen meglágyul. Azalatt kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját nagyon habosra, azután tedd bele a csokoládét s keverd össze gyorsan vele. Üss bele 14 tojás sárgáját; két egész tojást egymásután; azután keverj össze a többivel $\frac{1}{4}$ kilogramm finom megszitált cukrot nagyon habosra; adj hozzá nyolc kanál héjastul megtört mandolát, hat evőkanál finom lisztet és a 14 tojás habosra vert fehérjét keverd könnyedén közé. Végre az egészet add írósvajjal megkent tortalapra és süsd meg enyhemeleg kemencében; fordítsd szitára és befőtt gyümölcselel díszítve add föl.

998. Morzsatorta.

Végy egy deszkára $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvaját, ugyanannyi lisztet, dolgozd ki jól, vágj finomra $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát, törj szintén annyi cukrot finomra, add hozzá egy citrom héját, vegyítsd el mindezt jól egymás közt, add hozzá egy egész citrom levét s egy egész tojást, készítsd el vele a tésztát, citő összetartson, nyújtsd ki ujjni vastagra, tedd egy tortalapra, kend meg befőzött meggyel vagy ribiszkével, készíts a tetejére tésztából rácsozatot, tedd körül a forma szélét, kend meg tojásfehérjével, hintsd be gorombára tört cukorral és süsd gyöngye melegnél egy óráig.

999. Almástorta.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finom lisztet, $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot és kevés reszelt citromhéjat; vegyítsd össze jól az egészet nyújtófával, aztán üss hozzá 2 egész tojást és kétőnek a sárgáját, adj hozzá annyi jó tejfölt, amennyi szükséges a tészta megnedvesítésére, keverd meg jól késsel s nyújtsd ki; hajtsd össze háromszor, mint a vajastésztát szokás összehajtani. Ekkor tisztíts meg és vágj szeletekre néhány almát s főzd el fél kávéscsészényi vízzel, 1 darab cukorral és kevés törött vaniliával mindaddig, míg péppé nem válik. Ez meglévén, nyújtsd ki a tésztát félujjni vastagra, tedd tortaformába, kend rá az almapépet késfoknyi vastagon. Készíts a hátralévő tésztából egy hüvelyknyi vastag karimát a torta körül, hogy az alma ki ne folyhasson, fond be fölül ugyanazon tészta maradékából készült szép, finom rudacskákkal, kend meg tojással, hintsd meg apró cukorral és süsd meg tartós, egyenlő melegnél.

1000. Dobostorta (Diplomata).

Tíz tojás sárgája $10\frac{1}{2}$ deka törött cukorral jól összekevertetik és ha az anyag kezd kelni, $10\frac{1}{2}$ deka liszt és a

tojásfehérjének keményre vert habja lassankint hozzákevertetik. Az egész anyag 10 levélben megsütendő. A hozzá való krém ily módon készíttessék: 8 egész tojás 16 deka törött cukorral, kevés vaniliával habverő-melencében tűz fölött a habvesszővel keményre verendő, míg sűrűsödik és hólyagot vet, most jégen addig keverendő, míg kihült. Most 12 deka írósvaj pelyhesre habartatik, 5 darab olvasztott csokoládé belekevertetik és adjuk a jégre, míg a krém összemegy. Ezután az egyik levél 14 deka karamel-cukorral leöntetik, a többi tortalevelek is egymásután jól megtöltendők, a karamel-cukorral bevont levél pedig legfölül ráfektetendő. Végül tegyük a tortát hűvös helyre, ahol hosszabb ideig is frissen és ízletesen eltartható.

1001. Sacher-torta (az udvartól).

Huszonnyolc deka írósvaj, valamint 28 deka a csőben olvasztott csokoládé összekevertetik és pelyhesre habartatik, ezután tégy hozzá 28 deka törött cukrot 12 tojás sárgájával, valamint egy porhanyós szarvasnak szitált morzsáját, végül 8 tojás fehérjének a habját keverd össze jól, süsd meg három levélben igen lassan, a tészta negyedik részét nyersen kell hagynod, ezzel töltsd meg a három sült tortalevelet, öntsd le csokoládéöntettel és koszorúzd körül befőtt ribizskével.

1002. Croquembouche pálmagyümölcsből.

Ötven-hatvan pálmagyümölcsöt kettévágunk és ha megszáritottuk, belülről egy kevés ribizske-geléével megkenjük, egy fél mandolát beleteszünk és minden pálmagyümölcsöt egyenkint egy faszálcára tűzdelünk. A pálmagyümölcsök nyúlósodott cukorba mártatnak, mire kihülesztjük, azaz a fácskákat nagyobb drótszitára álló helyzetbe tűzdeljük. Már most egy illő kerékalakú borítómintát mandolaolajjal könnyen bekenünk és rézsútosan a pálmagyümölcsből koszorút alakítunk, de azokat egyenkint még egyszer nyúlósodott cukorba kell mártanunk. Ha az első berakás megtörtént, a második sor pálmagyümölcsöt ellenkező irányban ráadjuk, mit mindaddig folytatunk, míg a minta megtelt. Legvégül a teteje éppen ily módon kitöltendő; az egész művelethez, hogy csinos legyen és sikerüljön, türelem és helyes bánásmód szükségeltetik. Ha a croquembouche kihült, csinosan felcifrázott kemény cukortésztából készített lepényre borítandó, kívülről tejszínhabbal karimázandó és fölibe egy csinos szultána adandó fonott cukorból.

1003. Meggytorta.

Negyed kilogramm tört cukrot le kell kavarni 10 tojás sárgájával és $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát héjastul megtörni; midőn a cukor a tojás sárgájával le van kavarva, bele kell kavarni a tört mandolát, kevés finom fahéjat és 3 evőkanál zsemlyemorzsát. Ekkor 5 tojás fehérjét habbá kell verni s ezt is beletenni. Egy tortaformát ki kell kenni, felét a formába önteni és ostyával leborítani; erre a meggyet vagy cseresznyét, melyet előbb száraitól megtisztítottunk, rárajuk, a többi tésztát is ráteesszük s egy óra hosszáig sülni hagyjuk. Ha megsült, vaníliaöntettel meg kell kenni, ismét a sütőbe tenni, hogy megszáradjon és azután földadni.

1004. Paráztorta.

Dörzsölj el egy mélyfenekű tálban $\frac{1}{4}$ kilogramm vaját, tégy bele ugyanannyi, nem igen finomra tört cukrot, 4 tojás sárgáját, kevés szerecsendióvirágot és reszelt citromhéjat, 5 evőkanál finomra tört keményítőlisztet, tedd egy tortaformába és ha megsült, díszítsd cukorban főtt gyümölcsessel.

1005. Dióstorta.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm tört és finomra vágott diót s ugyanannyi tört cukrot egy szűkfenekű tálba; kavard le 10 tojás sárgájával fél óráig, keverj bele egy késhegynyi finomra tört és szitált szegfűszeget. Ekkor keverj bele négy evőkanál zsemlyemorzsát s a 10 tojás kemény habbá vert fehérjét. Tedd egy kikent tortapléhre és hagyd $\frac{3}{4}$ óráig sülni. Fordítsd szitára s ha meghűlt, öntsd le csokoládéöntettel.

1006. Habanyag kisebb spanyol süteményekhez.

Végy 4 tojás fehérjét, 42 deka cukorlisztet, törött vaniliát, egy kanálnyi ecetet és keverd egy rézmelencében majdnem egy óráig. Ezután végy egy idomítózsákokat, melybe különféle mintát illeszthetni, töltsd a habanyagot bele, szorítsd fent a zsákokat össze, nyomkodj gyengén rajta, mire könnyedén gyűrűket, szarvaskákat, csókocskákat és csigákat formálhatni; ha rózsaszínűre kívánjuk festeni, keverjünk kevés alkermesnedvet belé. A sütőpléh, melyen idomítunk, előbb melegíttessék, azután viasszal bekenendő, mire ismét kihűlni hagyjuk. A sütőcső ne legyen nagyon meleg, a sütemény addig hagyassék a csőben, míg a szükséges sárgás színt fölvette. Ezen anyagból koszorúkat is formálhatunk, melyek tetszés szerinti habbal megtölthetők.

1007. Spanyol csigatorta gyümölcshebbal vagy fagyalattal töltve.

Törjünk meg 56 deka cukrot 2 gramm vaniliával és szitáljuk meg; már most 11 tojás fehérjét egy rézmedencében verjünk kemény habbá, melynek oly keménynek kell lennie, hogy kiborításkor mozdulatlan maradjon. Ha ez így kész — de amit elérni csak úgy lehet, ha a habverővesszővel a tojás fehérje verés közben fölhalmoztatjuk s midőn a hab keményedni kezd, annál gyorsabban és erősebben verjük — mondom, ha ez így kész és a hab kemény, akkor a cukor a vaniliával együtt a habverővesszővel gyengéden közébe vegyítendő. Ezután két ív fehér papirosra négy kört rajzolunk, de mindegyikének átmérője kisujjni vastagsággal a másiknak átmérőjénél kisebb legyen; a tészta már most egy késsel ujjni vastagra a nevezett körökre kenendő. A habmaradék egy alkalmas fecskendőbe tétessék és ezzel gyengéden a levelek karimájára apró spanyolcsigák nyomassanak. A negyedik levelet, mely a legkisebb legyen, mert legfölül jön, a következőleg csinositjuk föl: a fecskendővel csináljunk rá négy finom lemezt, úgy hogy egymáson keresztbe essenek; az összevágó közepre pedig alakítsunk egy magas gömböt, melynek egész teriméje egészen kis spanyolcsigákkal borsószem nagyságban rakatik meg. A levélnek üres helyeire, hová a fecskendett lemezek nem estek, szintén apró spanyolcsigák nyomandók, de melyek mogyoró nagyságnál nagyobbak ne legyenek; ezek egymás mellé nyomatnak; a levélnek karimájára szintén ilyenek nyomassanak, a levelek már most finom cukorporral hintendők be, mit organdinzacskó segítségével teszünk, azután egy félig kihűlt kemencében süssük meg; két óra múlva aztán egy vékony késsel a papirosról leszedhetjük. Már most e levelek vagy lepények befőzöttel töltessenek meg, s legelőször is a legnagyobbik, azután rá a kisebbik, végre pedig a legkisebb legfölül jön, mely azután befőzött gyümölcscel cifráztassék föl. Sütésnél megjegyzendő, hogy a kemence igen forró ne legyen, de igen kihűlt sem; ennek legjobb próbája, hogyha meztelen karunk a meleget a kemencében könnyen elszenvedheti. A spanyol csigatortának kezelése, ha akarjuk, hogy sikerüljön, igen gyorsan és könnyű kézzel történjék; kézni vele soká nem szabad, egyszersmind hűvös helyen készítenendő. Forró nyárban a tojások több óra hosszáig használás előtt jégre teendők vagy hideg vízbe. Lehet e tortát tejszín- vagy földieperhabbal is megtölteni. De ha fagyalattal akarnók e tortát megtölteni, akkor a habból három egyenlő koszorú készíttetik papirosra, azután kétujjni vastagon fölkenendők egy késsel; az egyik levél ezután egész körében spanyolcsigákkal karimázandó körül, mire cukorral hintessék és süttessék meg. Amidőn asz-

talra adjuk, a fagyalt egy gömbölyű tátra borítandó, a koszorúk tétessenek rá, úgy hogy a fagyalt a koszorúk közepén kidomborodjék. Ugyanezért a koszorúk nyílásainak mindig nagyobbaknak kell lenni, mint a fagyaltszelenének a fekeke. Így az asztalra föladva, igen szépet mutat, kivált ha a fagyalt málnából, ribizskéből vagy meggyből készült.

1008. Stephania-torta.

Tizennégy deka cukor, 8 tojás sárgája, 14 deka liszt és 7 deka írósvaj egy medencében összekevertetik; ezután 8 tojásnak a habját lassankint beledjük. Ha ez megtörtént, egy lapos pléh írósvajjal megkenendő, mire kétfoknyi vastag szeleteket kenünk; ezt a sütőcsőben világossárgává megsütjük, a pléhről melegen leszedjük és hagyjuk kihűlni. Most tégy a medencébe 42 deka írósvajat, keverd el jól, ezután 28 deka cukor, 6 tábla csokoládé, mely egy kevés vízben a tűzön felolvasztatott — az írósvajba adatik. Ezután vegyük a szeleteket, kenjük meg egyenkint kisujjnyi vastagra a csokoládéoldattal és vonjuk be végül a tortát karamelöntettel.

1009. Vaniliástorta tojás nélkül.

Huszonégy deka vajból, 17 deka lisztből, 10½ deka cukorból, sok vaniliával és 10½ deka finomra tört mandolából tészta készíttessék, melyet 3 egyenlő lepényre kell kisodorni és egyet köztük cukorral s mandolával kell meghinteni. Ha megsüttettek, kettőre befőzöttet kenünk és a harmadikat, mely mandolával meghintetett, ráillesztjük és vaniliás cukorral beporozzuk.

1010. Vezuv-torta.

Keverj le 5 deka írósvajat 6 tojás sárgájával, 10½ deka törött cukorral és 10½ deka törött mandolával, keverj bele tejszínben áztatott szarvasmorzsát, míg sűrűsödni kezd és 3 tojás fehérjének a habját. Már most 4 részre osztjuk s az egyiket csokoládéval, a másikat alkermessel, a harmadikat spenóttúróval kell festeni; töltsd egymás mellé egy csapformába, ostyákkal elválasztva és főzd meg gőzben. Ha kiborítottad, hintsd meg jól cukorral, tégy rummal nedvesített cukrot a csapba és gyűjtsd meg közvetlenül a tálalás előtt.

1011. Tarattyústorta.

Hét deka írósvaj 5 tojás sárgájával és 10½ deka cukorral kevertessék, hozzá 3 tojás fehérjének a habját, 10½ deka süteménymorzsát és szagot vegyítsünk. Két kerek-mintában megsütvén, a torta gyümölcsízzel összeillesztetik és jegedéssel bevonatik.

1012. Habart csók tejhabbal.

Készíts csókokat habbal. Verj föl 5 tojás fehérjét kemény habnak; keverj bele $\frac{1}{2}$ kilogramm vaniliás, szitált cukrot s egy kávéskanál keményítőlisztet. Rakj egy pléhbe ostyát; tégy rá kerek halmocskákat a habból bizonyos távolságra; tedd a sütőbe és hagyd szép fehérre száradni. Ha már kemény, vedd ki; ha meghült, szedd le róla az ostyát. Ekkor verj föl habnak $\frac{1}{4}$ liter tejszínt, tedd egy tálba magasra, rakd meg a ropogós csókokkal és add föl.

1013. Apró torta gyümölcessel.

Készíts omlóstésztát, nyújtsd ki félujjnyi vastagra, rakj ki vele apró pléhformákat, nyomogasd a formához, tégy bele befőtt cseresznyét, barackot, ribizskét, mindegyikből keveset. Ha tele van, takard be egy kerek tészalappal, kend meg tojással és süsd ki egyforma meleg kemencében. Ezalatt kavard le 3 tojás fehérjét 4 evőkanál tört cukorral habosra, kend meg vele a kisült tortácskákat, tedd ismét áthűlt kemencébe, hogy megszáradjon és hidegen add föl. A különféle gyümölcs helyett lehet egyedül cseresznyét is venni töltelékül.

1014. Apró torta krémmel.

Készíts omlóstésztát, nyújtsd ki vékonyra, rakd ki vele az apró formákat, töltsd meg kész mandolakrémmel, szórd meg tetejét tört mandolával, tedd a formákat tepsibe és ezzel sütőbe, mérsékelt melegnél süsd meg.

1015. Apró torta málnahabbal.

Végy a gyúródeszkára $\frac{1}{4}$ kilogramm vaját s dörzsöld el a nyújtófával $\frac{1}{4}$ kilogramm liszttel; tégy hozzá ugyanannyi tört cukrot, egy egész tojást s egynek a sárgáját, tört fahéjat, reszelt citromhéjat, gyúrd össze, de csak éppen hogy összeálljon. Ekkor nyújtsd ki félujjnyi vastagra, rakd ki vele az apró formákat, nyomd bele jól és tedd a kemencébe, hogy megsüljön. Ha megsült, verj föl tejszínt habnak, keverj bele cukrot és málnát, töltsd meg vele a kihűlt tortácskákat s add föl.

1016. Puncstorta.

Kavard le $\frac{1}{2}$ kilogramm tört cukrot 24 tojás sárgájával habosra; keverj bele $\frac{1}{4}$ kilogramm olvasztott, friss írósvaját és lereszelt citromhéjat, azután 24 tojás fehérjének habját és $\frac{1}{2}$ kilogramm finom lisztet. E tésztából süss ki 4 egyforma tortalapot. Ha meghültek, nedvesítsd meg mindegyiket rummal, azután rummal higíts meg baracklekvárt, kend be vele a lapokat, tedd egymásra és a legfelsőt vond be puncsöntéttel.

Piskótatészták.**1017. Piskóta.**

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot 10 tojás sárgájával, kavard félóraig; adj hozzá 10 tojás kemény habbá vert fehérjét és $\frac{1}{4}$ kilogramm finom lisztet. Ekkor készíts papirból nagy tölcserít, tedd bele a tésztát s vágd le a papirtölcser hegyét, úgy hogy kisujjnyi nyílás támadjon rajta. Tégy egy tepsibe papírt, csinálj rá kanálalakú tésztákat a tölcser segítségével, szórd meg finom cukorral és süsd jó meleg kemencében világossárgára, amire 5 pernyi idő elégséges; hagyd meleg helyen kihűlni, vágd le róla éles késsel a papirost és add föl magányosan édes borral vagy más süteményekkel keverve.

1018. Vert piskótatészta.

A rézüstben gyöngé tüzön fél kilogramm finomra tört cukrot 24 egész tojással verj addig a habverővel, míg egymáson megáll, vegyíts hozzá ekkor egy fél lereszelt citromhéjat és a tűzről levéve, verd addig, míg meghűlt. Ekkor keverj bele $\frac{1}{2}$ kilogramm finom lisztet és bánj vele úgy, mint a fentebbi piskótáról írva van.

1019. Sodralék piskótatésztából.

Evégre is a tészta a 975-ik szám szerint készítendő. Tizennégy deka cukorból 10 vagy 12 személyre elegendő. Miután már a fentérintett mód szerint a piskótatészta elkészült, kenessék meg egy hosszú süteményes pléh írósvajjal, a tészta pedig öntessék rá, mely aztán egy késsel késfoknyi vastagra egyaránt elsimítandó és gyengéd melegnél mindaddig sütenő, míg a tészta sötétsárga lett. — Ezután kenjünk rá sárgabarack- vagy málnabefőzöttet és néhány pillanatig tegyük a kemencébe vissza, hogy a tészta megpuhuljon és összesodorni lehessen, hogy eszerint a sodralék szép vastag legyen; ezután tegyük ismét a némileg kihűlesztett kemencébe s mintegy 10 percig hagyjuk benne; ennek lefolyta után vegyük ki és hagyjuk tökéletesen kihűlni s megmeredni; már most egy éles késsel a sodralékot késfoknyi vastag szeletekre metélvén, egy tálon három vagy négy koszorúzatban rendezzük el. Mielőtt azonban a sodralékok összeszeleteltetnének, egy tiszta tollal általában habbal kenessenek meg és hengergessük meg durván tört cukorban s tegyük ismét egy kihűlesztett kemencébe, de csak addig hagyandók benne, míg megszáradhatnak, miután pedig kihültek, azután vagdalandók össze.

1020. Vaniliás- vagy piskótakenyér.

Keverj össze 4 tojás sárgáját 14 deka cukorral és kevés vaniliával, vegyíts hozzá 4 tojás fehérjének a habját s 12 deka lisztet, tölts meg vele egy írósvajjal megkent, papírral kirakott hosszúkás mintát, süsd meg hűvösen ; használatkor vágd fel vékony szeletekre, melyek ha régen sültek, cukorral behintetnek és tortapléhen piríttatnak.

1021. Katalánikenyér.

Verj föl 12 egész tojást habüstben, tedd a tűzre és verd addig, míg egészen habbá lesz ; ekkor adj hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, verd ezzel is, míg ki nem hült. Keverj bele annyi lisztet, mint amennyi cukrot vettél, tedd egy papírral kirakott tepsibe, úgy hogy kétujjnyi vastagon legyen benne és süsd meg jó meleg kemencében. Ha megsült és kihült, vágd föl négyujjnyi hosszú és ugyanolyan széles kockás darabokra. Tégy föl a tűzre három szelet reszelt csokoládét egy csésze vízzel, tégy bele egy evőkanál cukrot s hagyd fölforrni. Ekkor tedd egy tálra a fölvágott szeleteket, öntsd le a csokoládéöntettel, tedd a sütőbe, hogy a csokoládéöntet megszáradjon rajta és így add föl.

1022. Piskótatészta mandolával.

Ezt készítsd egészen úgy, mint a föntebbit, csak ha meghült és fölvágtad, vond be mandolaöntettel. Ehhez végy 3 tojás fehérjét, keverd el 6 evőkanál tört cukorral, adj hozzá egy marék hosszúra vágott mandolát, kend be vele a tésztát azonnal ; ha fölvágtad, tedd a sütőbe és hagyd a mandolaöntetet megszáradni.

1023. Piskótatekeres.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot 10 tojás sárgájával fél óráig ; adj hozzá reszelt citromhéjat, keverd bele a 10 tojás keményre vert habját s $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet, úgy hogy egyik kezeddal beleszórod, míg a másikkal folytonosan kavarod. Ekkor tedd egy kikent tepsibe, hagyd félujjnyi vastagon a tésztát, tedd jó meleg kemencébe és hagyd egy negyed óráig sülni. Ekkor vedd ki, kend meg az egészet beföttel, tekerd össze és vágd föl szeletekre.

1024. Piskótafánk.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajjat habosra, keverj bele 4 egész tojást és négynek sárgáját, 5 evőkanál tört cukrot, 6 kanál tejfölt, $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet és egy kanál tejben áztatott élesztővel keverd el jól egy kanál fejével símára s

tedd félre, hogy megkeljen. Ekkor tedd a deszkára, nyújtsd ki ujjnyi vastagra, szúrd ki fánkSZURDALÓVAL, rakd egy kikent tepsibe ; kend meg fölvert tojással és hagy meleg kemencében megsülni. Ha föladod, öntsd le tejhabbal, mely úgy készül, hogy $\frac{1}{4}$ liter tejet 4 tojás sárgájával és cukorral fölforralsz.

1025. Piskótatészta borhabbal.

Készíts piskótatésztát, amint az a piskótatekeresnél megírva van, süsd meg és ha megsült, vágd vékony szeletekre vagy kockára, rakd tálra és borhabbal leöntve add föl. (A borhabot lásd a tésztákra való mártásoknál.)

Kétszersültek.

1026. Komiszkenyér.

Keverj le 8 egész tojást 5 evőkanál finomra tört cukorral és három szelet reszelt csokoládéval, végy hozzá 5 evőkanál lisztet, keverd egy óráig jól, tedd egy kikent tepsibe, kend el vékonyan és süsd meg pirosra. Ha megsült, vágd föl szeletekbe, rakd egy tiszta tepsibe és tedd gyöngye melegségű kemencébe megszáradni. Ezt lehet borba mártogatni.

1027. Tiroli kenyér.

Tizennégy deka tört mandolát kavard le ugyanannyi cukorral, 3 egész tojással ; keverj közé 5 evőkanál zsemlyemorzsat, citromhéjat, fahéjat és szegfűszeget, mindegyikből keveset. Ekkor tedd egy félgömbölyű formába ; ha megsült, szeletekbe vágva add föl hidegen.

1028. Ánizskenyér.

Végy egy mély tálba 14 dekagramm vagy 4 kanál tört cukrot, keverj el vele 8 tojás sárgáját ; ha már jól el van keverve, adj hozzá 5 kanál finom lisztet s egy kávéskanál tiszta ánizsmagot. Keverd ezt jól el, azután keverd bele a 8 tojás habbá vert fehérjét ; kenj ki egy tepsit vajjal vagy tiszta zsírral, tedd bele a tésztát, kend el benne hüvelyknyi vastagra és süsd meg. Ha megsült, vágd föl vékony, hosszú szeletekre, rakd ismét tepsibe és tedd a sütőbe száradni. Ezt száraz helyen sokáig el lehet tartani.

1029. Ánizsszeletek.

Végy egy tábla $\frac{1}{2}$ kilogramm finomra tört cukrot, adj hozzá 10 tojás sárgáját s keverd félóráig. Ekkor adj hozzá egy citromnak lereszelt héját, egy darab finomra vágott citrátot, ugyanannyi cukrozott narancshéjat, egy kávéskanál ánizsmagot s $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet. Mindezt kavard el

jól, tedd bele a 10 tojás habbá vert fehérjét, keverd könnyedén közé s tedd egy kikent tepsibe, melyet, ha széles, hosszában elrekesztesz egy papirba tekert keskeny fával. Tedd a sütőbe ; ha megsült, szeld föl vékony szeletekre, rakd ismét tepsibe és szárítsd meg langymeleg kemencében.

1030. Püspökkenyér.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot, keverd el jól 10 tojás sárgájával, keverd bele egy citromnak lereszelt héját, fél kilogramm lisztet s a 10 tojás keményre vert fehérjét. Ezalatt törj darabokra 3 darab csokoládét, törülgess meg $\frac{1}{2}$ kilogramm mandolát héjastul s ezeket keverd nagy darab szeletekre vágott citrónáttal együtt a tészta közé, tedd az egészet egy papirral kirakott tepsibe ; ha a tepsi széles, középetáján el kell rekeszteni egy papirba tekert keskeny fácskával s tedd a sütőbe. Ha megsült, vágd föl vékony szeletekre, rakd egymás mellé tepsibe és szárítsd meg gyöngemeleg kemencében.

1031. Kétszersült (Zwieback).

Végy $\frac{1}{4}$ liter langyos tejet, áztass meg benne élesztőt, keverj bele fél kilogr. lisztet s tedd félre. Ha megkelt, adj hozzá még fél kilogr. lisztet, két egész tojást, 2 kanál olvasztott vaját, 3 evőkanál tört cukrot, kevés sót és dagaszd ki jól a tésztát. Ekkor csinálj belőle hosszú, vastag hengert, tedd kikent tepsibe, melyet liszttel meg kell hinteni, hagyd még egyszer kelni, kend meg tojással és hagyd félóráig sülni. Ha megsült, hagyd meghűlni. Ekkor vágd föl ujjnyi vastag szeletekre, rakd egymás mellé tepsibe és hagyd meleg kemencében pirosra sülni. De ennek gyorsan kell történni, nehogy nagyon megszáradjon.

1032. Pozsonyi kétszersült.

Áztass meg egy deka élesztőt egy csésze langyos tejben ; végy $\frac{1}{4}$ liter tejet, keverj bele két kanál olvasztott vaját, két kanál tört cukrot, az áztatott élesztőt, kevés sót és fél kilogr. lisztet ; gyúrd meg tésztának s tedd félre, hogy megkeljen. Ekkor készíts belőle ujjnyi vastag s egy arasz hosszúságú rudacskákat, tedd kikent tepsibe kellő távolságban, hogy a kelésre még elég helye legyen és süsd meg. Ha megsült, vágd át a rudacskákat hosszában, úgy hogy félgömbölyűek legyenek, mártsd előbb fölvert tojásba, azután gorombára tört mandolába és cukorba s tedd kemencébe, hogy pirosra megszáradjon. Ezen kétszersült borba mártva is igen jó.

1033. Fejedelmi kenyér rummal.

Végy 4 tojás nehézségű lisztet, ugyanannyi törött cukrot és keverd el 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával 10 percig, ezután keverj hozzá 28 deka aprószőlőt, 28 deka mazsolaszőlőt, 28 deka vágott fügét, 28 deka hámozott és vagdalt mandolát, 28 deka citrónatot és önts azután az egészre fél pohár rumot. Tedd az egész anyagot egy ózhát-mintába és süsd meg lassan, de ki ne száradjon. Mielőtt megszegjük ezt a kenyeret, 1—2 napig állva hagyandó.

Cukros ívek.**1034. Csokoládéívek.**

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát ; ha megtisztítottad, meg kell törni finomra ; reszelj meg 3 szelet csokoládét s szitáld meg, hogy darabos ne legyen. Ekkor keverj föl 3 tojás fehérjét kemény habbá, keverd bele a mandolát és csokoládét, rakj ki egy tepsit ostyával, kend rá a kavartat vékonyan s hagyd gyöngemeleg kemencében megsülni. Ha kivetted, vágd hosszú szeletekre, rakd a vastag nyújtófára s nyomogasd rá, hogy rajta meghüljön. Díszítheted fehér és piros jéggel.

1035. Citromívek.

Vegyünk széttördelt 21 deka cukrot egy rézedénybe, tegyünk rá négy kanállal vizet és hagyjuk felforrni ; tegyünk hozzá 28 deka forrázott és hosszúkásra vágott mandolát s hagyjuk kissé pirulni ; már most dörzsöljünk le egy citromhéjat cukorral és ezt másfél citrom nedvével együtt a többihez vegyítvén, jól össze kell mindezt elegyíteni. Ezután az ostyákat tetszés szerint vagdaltván, a pirítottat félujjni vastagon kenjük rá s tegyük kevés viasszal kent pléhre, hintsük meg tört cukorral és hosszúkásra vágott narancssal vagy citrónáttal, azután egy némileg kihült kemencében megsütvén, rögtön egy ívpléhen vagy sodrófán meghajtandók és a jagedés rájuk öntendő.

1036. Francia ívek.

Verj kemény habbá három tojás fehérjét, keverj bele 6 evőkanál finomra tört cukrot és kavard addig, míg síma és fehér. Ekkor keverj bele 6 kanál hosszúra vágott mandolát, egy darab ugyanígy vágott citrónatot, egy fél citrom lereszelt héját, egy késhegynyi tört fahéjat s ugyanannyi tört szegfűszeget ; keverd mindezt jól össze. Ekkor vágj föl ostyát vékony szeletekre, kend meg ezeket tojásfehérjével, kenj rá a kevertből, rakd az ívsütőbádrogra, melyet előbb meg kell kenni vajjal és süsd meg gyöngemeleg kemencében.

1037. Fehér mandolaívek.

Végy 4 evőkanál finomra tört cukrot, adj hozzá két evőkanál vizet és főzd addig, míg egészen megsűrűsödik. Adj hozzá 4 evőkanál finomra tört mandolát, egy citrom reszelt héját és levét s egy tojásnak habbá vert fehérjét. Ekkor keverd össze és szárítsd a tésztát tűzön, míg hajlítani lehet, azután vedd le a tűzről s hagyd meghűlni ; szelj föl ostyát hosszú darabokra, kenj rá a tésztából, rakd bádogg-ívsütőre és langymeleg kemencében szárítsd meg.

1038. Ívek narancsjegedésből.

Huszonnyolc deka cukron 2 narancs héját ledörzsölvén, törjük meg és finom szitán szitáljuk meg ; ezután tegyük egy medencébe fél narancs nedvével együtt, mire 20 percig keverendő ; ekkor ismét tehetünk bele egy kevés nedvet, azután mindaddig kell keverni, míg a jegedés szép sűrű lett annyira, hogy nem folyik. Már most vagdaljunk ostyából lemezeket, a jegedést kenjük rá, hintsük meg darabosra aprított pisztáciákkal, s ha viasszal kent ívpléhre raktuk, gyöngéd melegnél süttessenek meg, mert ezeknek inkább csak megszáradni szabad.

1039. Kis vaniliásívek.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot, ugyanannyi finomra tört mandolát, kevés vaniliát, mindezt egy evőkanál vízzel együtt keverd el jól s tégy hozzá két tojás habbá vert fehérjét. Ekkor kenj meg egy tepsit vajjal, hintsd meg liszttel, kend el rajta a kevertet egyforma vastagon, tedd langymeleg sütőbe s hagyd sárgára sülni. Ekkor vágd föl vékony szeletekre, rakd a nyújtófára, hogy rajta meghűljön s tedd lapos táltra.

1040. Igen ízletes mandolásrudacsákák.

Két tojásnak fehérjét kemény habbá kell verni ; azalatt 8 dekagr. mandolát héjastul, ugyanannyi cukrot és egy kevés vaniliát meg kell törni ; tedd ezeket a nyújtódeszkára, add hozzá a habbá vert tojásfehérjének felét és egy késsel keverd el ; ekkor készíts belőle rudacsákákat, rakd egy kikent tepsibe, a hab másik felébe keverj 8 dekagr. szitált tört cukrot és ezzel kend meg a rudacsákákat és tedd egy áthűlt kemencébe.

1041. Párnacsücske tepsiben sülve.

Fél kilogr. liszthez végy ugyanannyi írósvajat, 6 tojás sárgáját, egy kevés édes tejfölt, egy csipet só és egy kis

kanál tört cukrot, mindezt gyúrd össze és nyújtsd ki vékonyra, vágj belőle háromszögletes darabokat, tégy minden darabra befőttet vagy lekvárt, borítsd be és rakd kikent tepsibe, kend meg fölvert tojással, szórd meg finomra tört mandolával, tedd a sütőbe és cukorral add föl.

1042. Szalonecukorkák készítmódja.

Főzz igen erős kávé, hagyd kihűlni, ezután tégy fél kiló tört és átszitált cukrot egy tálba, önts a kávéból annyit reá, amennyit a cukor fölvesz és tedd gyorsan, legcélszerűbben egy habverőüstben, a tűzre, hol folytonos keverés alatt hagyd mindaddig főni, míg a következő próbát kiállja: végy egy pohár hideg vizet és önts néhány csöppet a cukorba, ha ezek golyócskát képeznek, akkor az egészet gyorsan egy kőlapra kell öntened és ez anyagot legelőször is erős üveggel kell dörzsölnöd, ezután törnöd, míg az üvegtől elválík, mire az egészet kockára bevágod és a kövön addig hagyod, míg megszárad, ezután a cukorkát egyenkint finom fehér papírba göngyölöd.

1043. Fűszerezett ívek.

Törj meg finomra 14 deka mandolát hártástul és ugyanannyi cukrot, egy jó nagy darab fahéjat és kevés szegfűszeget, azután pedig egy citromhéjat megapritva, a többivel együtt tedd egy medencébe, hol kevés tojásfehérjével habard parázsra (a tésztaán azonban nem szabad oly hígnek lenni, mint a közönséges habart tészta szokott lenni); azután vágj ostyából kétujjnyi széles lemezeket, de melyek arasznyi hosszúak legyenek, kend ezekre a tésztát mintegy kétfoknyi vastagon; kend meg viasszal az ívpléhet és tedd őket rá; nyújtsd be a kemencébe és gyengéd melegnél süsd meg, azaz inkább szárítsd meg. Ha egészen megkeménykedtek, akkor egy kevés jegedés habosra veretvén, tegyük ennek felét egy kis tölcserbe, vagy ha ez nem lenne, kis tölcseralakú papirosba, melynek alul nagyobb nyílásának nem szabad lenni, mint egy nagy gombostűnek feje és öntözzessük meg vele az íveket csinosan; a jegedés másik felét pedig alkerme-lével vegyítvén, de igen jól, ezzel is az íveket megöntözzetjük, azután még egyszer kemencébe tegyük, hogy tökéletesen kiszáradjanak.

1044. Ánizsívecskék.

Négy tojás 4 tojásnyi súlyú cukorral jó habosra kevertessék, mihez 3 tojásnyi súlyú liszt adandó, egy kanállal tallér nagyságnyi halmocskák a viasszal megkent pléhre rakatnak, mire ánizs és cukor hintendő és hűvösön megsüt-

tetnek. Ha melegen a pléhről elvesszük, gömbölyű fára hajtható ; pl. csőregefecs kendőre. Vagy pedig mint a piskóta-ívecskék készítenők — mire ánizs és mandolák hintendők.

Mandolássütemények, szeletek és ostyák.

1045. Omlóstészta mandolával.

Végy fél kilogramm édes mandolát ; ha meghámoztad, törd meg finomra, tedd a deszkára, adj hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört cukrot, fél kilogramm lisztet, 8 tojás sárgáját, egy kanál írósvajat, kevés reszelt citromhéjat és tört fahéjat. Mindezt gyúrd össze tésztának mindaddig, míg a kéztől elválik. Ekkor nyújtsd ki ujjnyi vastagon, szúrj ki belőle csillagokat, szíveket és rózsákat, vagy készíts belőle pereceket. Rakd vajjal kikent és liszttel meghintett tepsibe és süsd meg mérsékelt melegen világossárgára.

1046. Cukrospercek.

Ha az omlóstésztából maradtak hátra darabok, szórd meg a gyúródeszkát gorombára tört cukorral, sodord rajta a tésztát vékonyra és készíts belőle apró pereceket. Rakd tepsibe, kend meg fölvert tojással, hintsd meg cukorral és süsd meg sárgára.

1047. Mandolásszeletek.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát, hámozd és törd meg kevés vízzel nagyon finomra ; $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral tedd egy tiszta lábasba, hagyd a tűzön fölolvadni és keverd, míg egészen kihűlt. Addig verj föl két tojás fehérjét habnak, keverd a mandolához, valamint kevés reszelt citromhéjat ; vágj szögletes ostyadarabokat, kend meg ujjnyi vastagon a kavarttal, rakd egy liszttel meghintett tepsibe és süsd meg igen mérsékelt melegen világossárgára.

1048. Teasütemény mandolából.

Végy 28 deka lisztet, ugyanannyi törött cukrot, 3 egész tojást és dolgozd meg jól a gyúródeszkán ; ez a tészta azután 6 egyenlő cipóra osztatik és mindegyik 3 ujjnyi széles szalagra kisodortatik. Most rakj ezekre 3 sorban szűken mandolát és takard be egy tésztaszalaggal, kend be tojással és süsd meg gyorsan. Mielőtt egészen kihűlt, éles késsel finom szeletekre keresztben felszeldeltetik.

1049. Mandolásperecek.

Végy a nyújtódeszkára $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet ; adj hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm vajat, $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört mandolát.

ugyanannyi tört cukrot, kevés tört fahéjat. Ezt három egész tojással készítsd el tésztának ; csinálj belőle apró pereceket, kend meg tojássárgájával, tedd tepsibe és hagyd meglehetősen forró kemencében megsülni. E pereceket teához is lehet ajánlani.

1050. Mandoláskoszorúk.

Végy fél kilogramm mandolát. Ha meg van hámozva, felét meg kell törni finomra kevés rózsavízzel, melyet törés közben a mandolára kell csöpögtetni. A mandola másik felét hosszúra kell vágni s jól elkeverni $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukorral és egy tojás fehérjével. Tégy ostyát tepsibe, formálj rá koszorúkat a cukros mandolából és süsd meg mérsékelt melegenél világossárgára.

1051. Vaniliásgyűrűk.

Negyed kilogramm mandolát finomra megtörünk ugyanannyi tört cukorral, melybe egy darab vaniliát is kell törni, tedd deszkára s adj hozzá egy kevés tojásfehérjét, hogy ebből kemény tésztát lehessen készíteni. Ekkor nyújts ki belőle háromujnyi hosszú vékony rudacskákat, a két végét nyomd össze egymáshoz, hogy gyűrűalakú legyen a tészta ; tedd egy vajjal kikent és liszttel meghintett tepsibe és süsd mérsékelt melegenél sárgára. E gyűrűket lehet teához is föladni.

1052. Vaniliáskoszorúk.

Végy fél kilogramm finomra tört cukrot, melybe egy darab vaniliát kell törni, ugyanannyi lisztet és írósvaját, dörzsöld el benne a vaját és végy annyi tojássárgáját, amennyit kíván. Ha összeállítottad, szórd ki egy fánkiszűrővel, ennek közepét ismét egy kisebb fánkiszűrővel, úgy hogy koszorúalakot nyerjen. Rakd kikent tepsibe, szórd meg tört mandolával, tedd a sütőbe és hagyd szép pirosra megsülni.

1053. Szívek linci tortából.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm finomra tört mandolát, ugyanannyi tört cukrot, írósvaját és lisztet. Tedd egy nyújtódeszkára, dörzsöld el, tégy hozzá reszelt citromhéjat, tört fahéjat, egy késhegynyi tört szegfűszeget, verj bele három egész tojást, gyúrd össze, nyújtsd ki félujnyira, szórd ki a szívformájú vassal, tedd kikent tepsibe és hagyd megsülni. Ha megsült, kend meg cukorjéggel s tedd be ismét száradni a kemencébe. A cukorjéghez végy 4 jó evőkanál cukrot, keverd el egy negyedóráig 1 tojás fehérjével s ha már jól el van keverve, oszd kettőbe. Tégy az egyik felébe néhány csöpp alkermet s keverd el. Kend be a szíveket előbb fehérrel s ha megszáradt, cifrázhatod pirossal.

1054. Mandolaszarvaskák.

Keverj le 4 evőkanál finomra tört cukrot 1 tojás fehérjével, tégy hozzá egy-két csöpp citromlevet, 4 evőkanál finomra tört mandolát; készíts külön finomra vágott mandolát, darabosan tört cukrot, melyet előbb finom, aztán ritka szitán át kell ejteni. Ekkor azt, ami a ritka szitán átment, keverd össze a vágott mandolával, tedd a gyúródeszkára, formálgatd belőle apró szarvaskákat, hengerítsd meg a cukorral vegyített mandolában, tedd zsírral kikent és liszttel meghintett tepsibe és süsd meg világossárgára gyöngye meleg kemencében.

1055. Mandolacsók.

Kavarj 14 deka vaniliás cukrot 3 tojás fehérjéből vert habbal és 14 deka héjával együtt finomra vágott mandolával, melyek közt 1 deka keserű legyen. Ebből apró halmocskák a viasszal kikent pléhre tételnek. Vagy pedig végy 7 deka mandolát és 2 deka lisztet hozzá.

Pirított mandolákból. Vegyíts 2 tojás fehérjéből vert kemény habbal 10½ deka cukrot és éppen annyi szegalakúra vágott, kevés cukorral pirított mandolát.

1056. Csokoládésók vaniliával.

Kavard két tojás fehérjének a habját 14 deka finomra tört cukorral, keverd lassanként 10½ deka — kemencében lágyított — csokoládéhoz, adj hozzá vaniliás cukrot és tégy egy viasszal kikent pléhre szép gömbölyű halmocskákat. Ezután hintsd meg darabosra tört cukorral, mire egy óráig állni hagyd, süsd langymeleg kemencében. Miután kihültek, csak akkor szedhetők le, ha a pléhet újra megmelegítettük.

1057. Fahéjasók.

Végy ¼ kilogramm tört cukrot, ugyanannyi tört mandolát héjastul; verj föl három tojás fehérjét habnak, keverd közé a cukrot és mandolát, egy kávéskanál tört fahéjat s egy késhegynyi tört szegfűszeget. Keverd el mindezt jól, tégy egy tepsibe ostyát, rakj rá a kavartból egy-egy kis kanállal, tedd a sütőbe és süsd meg pirosra. Ha már tökéletesen kemény, vedd ki a sütőből, tördeld le a rajta lévő ostyát és rakd tálra.

1058. Spanyol habcsók.

Verj föl 5 tojás fehérjét kemény habnak, keverd bele 8 evőkanál finomra tört és szitált cukrot s vaniliát; keverd ezt egy kanállal óvatosan a habba, kenj ki egy tiszta tepsit

vajjal, hintsd meg liszttel, rakj rá kanállal egyforma távolban halmocskákat a kevertből, hintsd meg cukorral és tedd az áthűlt sütőbe, hogy sárgásfehérre süljön. Ha egészen kihűlt, szedd ki, rakd födeles dobozba és tedd száraz helyre. Ezt soká el lehet tartani. Föl lehet adni a tejhabbal vagy fagylalttal.

1059. Citronátesók.

Végy egy csészébe 10 evőkanál finomra tört cukrot, verj el három tojás fehérjét habnak, tedd a cukorba és kavard össze. Keverj bele néhány csöpp citromlevet s egy darab igen apróra vágott citrátot. Ekkor kenj meg egy ív papirt vajjal, rakj rá apró halmokat a kevertből, szórd meg színes cukorral és szárítsd meg áthűlt kemencében.

1060. Magyorócsókocskák.

Negyed kilogramm finomra tört cukorhoz végy ugyanannyi megtisztított és finomra tört mogyorót és egy kevés vaniliát, keverd el 6 tojás fehérjének keményre vert habjával, úgy hogy az egész összeálljon; ekkor rakj belőle apró halmokat egy kikent tepsibe és szárítsd meg langymeleg kemencében.

1061. Szentjánoskenyér-csókokocskák.

Nyole tojás fehérjének habjához végy 4 evőkanál finomra tört cukrot, 8 deka tört mandolát és 6 kanál reszelt szentjánoskenyeret s ezt keverd össze könnyedén; ekkor tégy egy tepsibe ostyát, rakj a kevertből egy-egy kanállal a csókocskákra, tedd a sütőbe, midőn az nem nagyon forró s hagyd a csókocskákat keményre megszáradni. A 8 tojás sárgáját is fölhasználhatod a következőképpen: végy 8 dekagramm írósvajat, kavard le azt habzásig, keverd bele a 8 tojás sárgáját, 4 evőkanál finomra tört cukrot, egy kevés vaniliát, végy hozzá annyi lisztet, hogy kemény legyen, nyújtsd ki és szabj belőle kerek csókocskákat, kend meg tojással, tégy a tetejére egy-egy mandolát és süsd ropogósra. E tésztából lehet apró pereceket is készíteni és mandolával megszórni.

1062. Gesztenyecsókocskák.

Törj 14 deka gesztenyét finomra egy mozsárban, azután szintannyi duzzasztott mandolát. Készíts 2 tojásból keményre vert habot, keverd bele 28 deka finomra tört cukrot és kevés vaniliát és keverd azután a gesztenyét és mandolát lassankint hozzá. Ezen anyagból formáltatnak ostyákra a csókocskák, melyeket gyenge meleg mellett inkább szárítunk, mintsem megsütjük.

1063. Anizsperecekék.

Vegyünk 14 deka lisztet egy deszkára, keverjük közibe 10½ deka írósvajat s ezt egy sodrófával jól összedolgozzuk; ezután 14 deka tört cukrot, egy kis citromnak apróra vágott héja és kevés ánizs is jön hozzá; már most üssünk bele egy egész tojást, gyúrjuk a tésztát össze és formáljunk belőle perecekéket, ezeket — ha készek — kenjük meg tojásfehérjével, hintsük meg cukorral és langyos kemencében süssük meg.

1064. Krémszeletek.

Készíts 14 deka írósvajból közönséges jó írósvajas tésztát, mely két részre osztva, finomra kisodortatik és tedd 2 sütőpléhre, melyek habart tojással bekenendők és villával sűrűn megszurdalandók, másként a tészta hólyagos lesz. Ha a két levelet megsütöttük, kihűlni hagyjuk és a szélük csinosan körülvágandó. A krém következő módon készül: fél liter tejszín kemény habbá veretik, 4 tojás sárgája 2 deciliter tejben folytonos habarás mellett felforralandó és ha kihült, a fentebbibe belekevertetik, azután még 5 szeletke gelatin kevés vízben jól felolvasztva és folytonos keverés közt ráöntetik. Finomra szitált cukor is tetszés szerint vehető hozzá. Ezen anyag az írósvajas tésztalevéltre kenendő, a másodikat pedig óvatosan reányomjuk, mire hűvös helyre tesszük. Mielőtt feladjuk, a tésztát éles késsel négyszögletű darabokra felvágjuk.

1065. Teaszeletek.

Végy 6 egész tojás súlyú cukrot, ugyanannyi lisztet és friss írósvajat és dagaszd tésztává; megdolgozás alatt csöpögtesd bele fél citromnak a levét, valamint narancsvirágot és vizet; fonj belőle kalácsot és süsd meg gyenge melegben, vágd fel finom szeletekre és add fel teához.

1066. Cukorhabszeletek.

Végy 10 evőkanál finomra tört cukrot, tedd a tűzre egy csésze rózsavízzel és hagyd addig forni, míg egészen megkeményedik. Ezalatt verj föl 6 tojás fehérjét habnak s keverd bele jól egy főzőkanállal. Készíts ekkor írópapirból négyszögletes papirtokot, szórd meg tört cukorral, tedd bele a kavart cukrot s hagyd kevésbé kihűlni, úgy hogy langyos legyen. Ekkor vágd szeletekre és tedd, míg el nem használod, száraz helyre.

1067. Ördög pilulái.

Tégy egy lábasba 3 kanál mézet, 50 feltört és finomra zúzott dió belét, egy citrom reszelt héját, egy fél narancsot levéllel együtt; egy kávéskanál tört fahéjat s egy evőkanál

rumot. Ekkor tedd tűzre és folytonos kavarás közt hagyj fél óráig főni. Ha megfőtt, formáld belőle mogyorónagyságú golyókat, hengerítsd reszelt csokoládéba és így add föl.

1068. Omlós teasütemények.

Fél kilogramm hámozott mandolát keverj össze jól $\frac{1}{2}$ kilogramm tört cukorral; adj hozzá ugyanannyi lisztet, tojásnagyságnyi írósvajat, tört fahéjat és reszelt citromhéjat; mindezt gyúrd meg 8 tojás sárgájával, sodorj belőle apró rudacskákat kisujjnyi vastagra, készíts ezekből apró pereceket, gyűrűket, csillagot, szívet, hosszúkás pálcákat és patkókat, nyomogasd meg ujjaiddal kissé laposra, kend meg tojással, mártsd meg gorombára tört cukorban, rakd arányos távolságban kikent pléhre és süsd meg sárgára nem nagyon forró kemencében. Ezen apró süteményeket sokáig el lehet tartani és igen alkalmasak tea mellé.

1069. Diósszeletek.

Készíts $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztből omlólesztztát; nyújtsd ki félujjnyi vastagra, rakd tepsibe és tedd sütőbe. Ezalatt föl kell törni 50 diót és kiszedni a belsőrészt. Ekkor kavard le 6 tojás fehérjét 10 evőkanál cukorral jó fehérre. Ha a tészta megsült, rakd rá a diógerezdeket, önts rá a kavart cukrot, hogy mindenütt ellepje; tedd a sütőbe és hagyj ismét sülni, hogy kemény és fényes legyen. Ekkor vágd föl szeletekre és hidegen add föl.

1070. Rendesillagok.

Verj föl 3 tojás fehérjét habnak, keverj bele $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, ugyanannyi tört mandolát, egy citrom reszelt héját és egy félnek levét s dörgöld el mindezt, hogy kemény és fehér legyen. Ekkor vágj ki ostyából csillagokat, kenj rá a kevertből, tégy a közepébe egy befőtt meggyszemet, rakd kikent tepsibe és langymeleg kemencében süsd meg világossárgára.

1071. Fahéjas kártyák.

Végy a nyújtódeszkára $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, ugyanannyi lisztet, egy kanál írósvajat, egy egész tojást, tört fahéjat s egy citrom reszelt héját, keverd el ezeket tésztának s nyújtsd ki késfoknyi vastagra. Ekkor formáld belőle kártyákat, tedd kikent tepsibe, kend meg tojással, rakj rá szemeket kétfelé választott mandolából.

1072. Stibicek.

Keverj fel fél kilogramm tört cukrot 6 egész tojással jó habosra, tégy bele fél kilogramm lisztet, egy narancs reszelt héját; mindezt keverd el jól. Kenj ki egy tepsit vajjal, hintsd meg liszttel, rakj rá apró halmokat a keverékből és süsd meg világossárgára.

1073. Muskaconák.

Végy $\frac{1}{8}$ kilogramm tört cukrot, ugyanannyi finomra tört mandolát, egy evőkanál tört fahéjat, egy késhegynyi szegfűszeget, egy fél reszelt citromhéjat, adj hozzá egy tojás habbá vert fehérjét s készíts belőle tésztát. Szórd meg a deszkát cukorral és készíts rajta a kavartból szögletes darabokat, koszorúkat vagy pereceket. Ekkor tedd egy kikent tepsire és süsd meg kihűlt kemencében.

1074. Linci pogácsa.

Kavarj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat habosra, kavarj belé 4 tojás sárgáját egyenkint, $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, egy kevés tört vaniliát, a 4 tojás fehérjének keményre vert habját és utoljára $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztet keli közé kavarni. Ekkor készíts belőle apró pogácsákat, közepét nyomd meg ujjaidal, hogy ott gödröske legyen, kend meg tojásfehérjével és szórd meg mandolával. Ha megsült, tégy a közepébe befőtt meggyet vagy ribizkét.

1075. Linci tortácska.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, dörzsölj el benne $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat, adj hozzá finomra tört mandolát és a vajjal egyenlő mennyiségű cukrot; egy citrom reszelt héját, négy főtt tojás sárgáját, egy fölvert tojást és készíts ebből tésztát. Ekkor nyújtsd ki ujjnyi vastagra, szúrd ki fánk-szúróval, készíts minden kerek lap körül a tésztából kolbászkákat, rakj bele befőtt meggyet, kend meg a tészta szélét tojással és tedd a tepsibe. Ha mind elkészült, tedd a sütőbe és süsd meg ropogásra.

1076. Hercegi falatok.

Végy $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, kavard el jól 6 tojás sárgájával, keverj bele ugyanannyi lisztet s 4 tojás kemény habbá vert fehérjét, kenj ki egy tepsit vajjal, hintsd meg liszttel, rakj rá a kavartból apró halmokat, süsd meg mérsékelt meleg kemencében világossárgára; ha meghűlt, rakd a többi sütemény közé. Ami megmarad, tedd egy dobozba; így száraz helyen sokáig eláll.

1077. Szerecsenek.

Készíts piskótatésztát (lásd az 1017. szám alatt), rakj belőle kerek halmokat kikent és liszttel meghintett tepsire és süsd meg meleg kemencében világossárgára; ha megsült, szedd ki óvatosan a tepsiből s hagyd meghűlni. Ekkor az alját töltsd meg befőttel vagy tejhabbal, fordíts össze kettőt, vágd a tésztát körül, hogy szép gömbölyű legyen. Ha ez kész, csokoládéöntetet kell készíteni. Végy három darab csokoládét egy tiszta lábasba, adj hozzá egy csésze vizet s hagyd forni, míg meglehetősen sűrű lesz. Ekkor szúrd a töltött tésztákat egyenkint villára, mártsd meg a csokoládéban, rakd szitára s tedd meleg helyre, hogy a csokoládé megszáradjon rajta.

1078. Pörkölt mandola.

Végy $\frac{1}{2}$ kilogramm mandolát, törülgesd meg szárazra; ekkor tégy egy lábasba ugyanannyi tört cukrot, egy csésze vízzel tedd tűzre és hagyd jól beforni. Ha már nagy hólyagokat vet, tedd bele a mandolát és hagyd folytonos kavarással pörkölni, míg a mandola a cukrot magába vette és szép száraz lesz. Ha a mandola már pattogni kezd, vedd le a tűzről és letakarva tedd félre, hogy kihűljön. Ekkor rázd össze, hogy minden mandola külön legyen. Éppen így lehet hámozott mogyorót is pörkölni.

1079. Gyümölcskenyér (Kletzenbrod).

Végy egyenlő mennyiségű aszalt szilvát, aszalt almát, körtét, törökiszilvát (datolyát), mazsolát, citrónátot, birsalmasajtot, csokoládét, melyet darabokra kell vágdalni. Ezen gyümölcsökből egy-egy fél kilogrammot kell venni és külön-külön fölaprítani; végy hozzá még $\frac{1}{4}$ kilogramm mandolát, mogyorót és diót, ezeket is meg kell vagdosni s egy kávéskanálnyi tört fahéjat hozzáadni. Mindezt tedd egy tálba és keverd jól össze. Ezalatt készíts egy liter lisztből kalács-tésztát (l. a fonott kalácsnál) s dagaszd bele az elkészített gyümölcsöket. Ekkor hagyd egy óráig pihenni; tedd egy liszttel behintett deszkára és formálj belőle két hosszú rudat; tedd tepsibe, kend meg fölvert tojással és süsd meg jó meleg kemencében. Ha megsült, jó éles késsel vágj belőle vékony szeleteket.

1080. Mandolatészta-serlegecskék.

Készíts tésztát, mint a mandolatortánál megírva van. Ekkor kend ki a bádogból készült serlegecskéket, olyanokat, amelyeknek közepében egy csap van. Töltsd meg a kevert tésztával, tedd a sütőbe és ha megsült, fordítsd ki és add föl azonnal.

1081. Gyalúsziaács.

Ehhez vegyünk 15 $\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot, 10 $\frac{1}{2}$ deka finom lisztet s mindkettőt jól vegyítsük össze; ezután verjünk habbá hét tojásnak fehérjét, mely szintén a fönnebbiekekkel összevegyítendő; már most kenjük meg egy süteményes pléhet írósvajjal és e tésztát széles késsel kenjük papirosvékonyan rá s ha néhány pillanatig langyos kemencébe tettük, midőn vékony hárttyát kapott, durván tört cukorral hintjük be egyenlően, azután ismét a kemencébe teendő s benne addig hagyandó, míg szép világos lett; ezután egy éles késsel arasznyi hosszú és ujjnyi széles szeleteket vagdaljunk belőle, melyeket aztán lehető gyorsasággal egy ujjnyi fahengerre kell gömbölyíteni, hogy eszerint gyalúsziaács alakot nyerjünk; a tálon főlhalmoztatnak és bármilyen tejszínhabbal föladatnak.

1082. Szalámi.

14 deka cukor, 21 deka mandola, 7 deka citromát, egy kevés fahéj és szegfűszeg egy kasztrólban pirítatik. Ebbe egy kevés tojásfehérjének a habját vegyítsük, ezután alker-messel színezzük, szalámivastagságra összegyúrjuk, cukorral behintjük és vékony szeletekre felvagdalva, asztalra adjuk.

1083. Mézesbáblepény.

Vegyünk 28 deka lisztet, 14 deka finomra tört cukrot, egy citromnak aprított héját, kevés fahéjat és kevés finomra tört szegfűborst s mindezt elegyítsük össze jól; ezután forró mézzel a fönnebbiekből csináljunk tésztát, melynek keménysége írósvajas tészta keménységű legyen és félóráig dolgozzuk át jól, azután három óra folyásig nyugodni hagyandó; már most félujjnyi vastagra sodorjuk ki és csináljunk belőle hábkockákat vagy amit akarunk, rakjuk meg hasított mandolával és süssük meg ropogósra egy jól fűtött kemencében.

1084. Barna mézeskalács.

Keverj 1 kiló forró mézet $\frac{1}{2}$ kiló finomra törött cukorral és 1 kiló finom búzaliszttel és hagyd azt cserépedényben egy éjszakán át állni. Ezután gyúrd meg jól a tésztát 3 vagy 4 tojással egy félóráig, tégy hozzá 10 gramm Ferenc-pálinkával felolvasztott hamuzsirt, 17 gramm fahéjat, ugyanannyi szegfűszeget, kevés gyömbért és 28 deka hámozatlan, darabosra vagdalt mandolát, gyúrd meg ismét félóráig, mire a tésztát ujjnyi vastagságra kisodorva, zsírral kikent pléhre adod és igen meleg kemencében vagy sütőcsőben megsütöd. A felső része azután sűrű cukorfolyadékkal bevonatik, mire a pléh még félóráig a meleg csőbe adatik, ezután a mézeskalács még melegében hosszúkás darabokra felszeldeltetik.

1085. Csokoládékenyér.

Készítsünk az 1017-ik szám szerint piskótatésztát; kenjünk meg egy süteményespléhet írósvajjal és a tésztát két késfoknyi vastagon szép egyenlően széles késsel simítsuk rá. azután gyengéd melegnél megsütendő. Ezután hagyjuk kihűlni és egy ötkoronás nagyságú szurdalóval szurdaljuk ki, ezután pedig sárgabarack- vagy málnabefőzöttel mindegyikét megtöltvén, szintén mindegyikét egy másikkal fődjük be; ez is meglévén, már most csokoládéöntelékbe, aminő a 964. szám szerinti, két francia villa segítségével mártsuk be s írópapirosra rakván őket, míg megszáradtak, erről végre oldozzuk le.

1086. Óriási habfánk.

Tizennégy deka finomra törött vaniliás cukor 3 egész tojással, 4 tojás sárgájával, egy citrom levével a rézüstben igen mérsékelt melegre teendő és a habverővel addig verendő, míg langyosmeleggé vált, ezután húzd félre és mintegy félóráig folytonosan verendő, míg az anyag sűrű és habos lett. Végül 7 deka rizslisztet tégy bele, süsd meg lassan kis tortapléhen, hagyd kihűlni, mire éles késsel a torta felső részét kisujjni vastagságban levágod, a közepét kivárod. $\frac{1}{4}$ liter habverőtejszínből a kemény habot vaniliás cukorral vegyíted, beletöltöd, a tetejét óvatosan reányomod és csokoládéöntettel bevonod. A kivájt piskótát szárítani kell és mint morzsát, más tortákhoz felhasználhatod.

1087. Almaszelet pisztáciával.

Készíts $\frac{1}{4}$ kilogramm lisztből vajastésztát, nyújtsd ki félujjni vastagra, tedd egy kikent tepsibe, rakd be félujjni vastagon almabefőttel, hintsd be cukorral és tedd a sütőbe. Ha megsült, hintsd be sűrűn finom metéltnek vágott pisztáciával, tedd ismét néhány percre a sütőbe; ha egészen megsült, vágd négyujjni hosszú, kétujjni széles szeletekre, hintsd meg cukorral és add föl.

1088. Borított rizs.

Főzd meg a rizst tejben puhára cukorral és vaniliával; tedd félre, hogy meghűljön s rakd táltra magasan. Ekkor kavard le egy kanál tört cukrot két evőkanál barackbefőttel s kavard el jól. Verj föl 5 tojás fehérjét keményre, tedd bele a keverékbe és ezt kend a rizsre. Tedd a sütőbe és tálastul add föl melegen.

1089. Gesztenyetészta.

Dörzsölj le $\frac{1}{4}$ kilogramm írósvajat 12 tojás sárgájával; tégy bele 8 kanál tört cukrot, $\frac{1}{8}$ kilogramm tört mandolát,

$\frac{1}{4}$ kilogramm főtt és megtört gesztenyét. Keverd össze mind-
ezt ; add hozzá 8 tojás habbá vert fehérjét, keverd el és tedd
egy kikent tepsibe, hogy legalább háromujjnyi vastagon
legyen. Ha megsült és áthűlt, vágd át közepén ; kend meg
az egyik lapot málnalekvárral, tedd rá a másikat, vágj
belőle szögletes darabokat és kend meg narancsöntettel. Tedd
a sütőbe kevés időre, hogy a cukor rajta megszáradjon.

1090. Jeges-fánkocskák.

Hat tojás fehérjéből kemény havat verve, kavarjuk ezt
egy óráig 28 deka szitált vaniliacukorral, hogy belőle fehér
jég váljék. Ehhez jön még $3\frac{1}{2}$ deka rizspor, 22 deka tisztí-
tott s hosszúra vágott édes mandola, $3\frac{1}{2}$ deka cukros
narancshéja, $3\frac{1}{2}$ deka citonát és $3\frac{1}{2}$ deka pisztáciák.
Mindez úgy van vágva, mint a mandola s most az egész jól
megkevertetvén, ostyákból vágunk kerek leveleket, melyekre
a gyurmát kisujjnyi vastagra rákenvén, azt egy hűlt csőben
lassan megsütjük.

1091. Jeges-bábkalácskák.

Verjünk két tojás fehérjéből kemény habot, vegyítsük
össze 14 deka finomra tört cukorral, órahosszáig kevervén,
hogy így sűrű jegedés váljék belőle ; ezután tegyünk hozzá
14 deka apróra tört mandolát és négy aprított citonátot,
miáltal sűrű tésztává lesz. Már most vágjunk ostyából
ujjnyi hosszú és kétujjnyi széles lemezeket, kenjük ezekre
rá a tésztát félujjnyi vastagon és tegyük hűvös kemencébe,
hol lassan megsütendők. Ha az ostyák a tésztával bekenet-
nek, citonából vékony szeleteket vagdalunk és rakjuk ki
csinosan.

1092. Dióssütemény.

Végy a nyújtódeszkára $\frac{1}{2}$ kilogramm lisztet, nyújtsd el
benne félannyi írósvajjat, 6 kanál finomra tört diót, kevés
fahéjat, szegfűszeget és egy citrom reszelt héját. Ekkor
keverd össze, üss bele 5 tojás sárgáját, gyúrd össze, nyújtsd
kisujjnyi vékonyra, tedd egy kis tepsibe, csinálj rá a tész-
tából rudakat keresztbe és hosszába, kend és süsd meg forró
kemencében. Ha megsült, tégy a rudak közé befőttet s sze-
letekre vágva add föl.

1093. Mandolakádkák.

Végy $\frac{1}{8}$ kilogramm finomra tört mandolát, ugyanannyi
cukrot, keverd le 6 tojás sárgájával, egy fél citrom reszelt
héjával ; add hozzá 3 tojás fölvert fehérjét, tedd a kikent
kádkákba és süsd meg jó meleg kemencében. Ha megsült,
fordítsd ki és hidegen add föl.

1094. Krémkádkák.

Készíts omlóstésztát, nyújtsd ki vékonyra, rakd ki vele a kádkákat, tömd meg vékony papírral és süsd meg. Ezalatt készíts krémet. Végy $\frac{1}{4}$ liter tejet, keverj bele 6 tojás sárgáját, 2 kanál vaniliás cukrot, keverd el ezt jól, tedd a tűzre és folytonos kavarás közt hagyd fölforni. Ha már sűrű és a tészta a kádkákban megsült, vedd ki a papírt, tégy mind-egyikbe néhány szem befőtt meggyet, töltsd meg a krémmel, tedd ismét a sütőbe s hagyd a krémet megkeményedni. Ha föladed, fordítsd ki és vaniliás cukorral meghintve add föl.

1095. Apró csőfánkok tejszínhabbal.

Huszonnyolc deka írósvaj, mely azonban kemény ne legyen, 43 deka liszttel sodrófával egy deszkán jól átdolgozandó; ezután tegyünk hozzá $17\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot, négy keményre főtt tojás sárgáját, de melyek szintén töresenek át és vegyítsük jól össze a fönnebbiekkal; már most még két tojás sárgája és kanálni tejszín jön hozzá és az egészet egy széles késsel tésztává dolgozzuk; ezután sodorjuk ki késfoknyi vastagra és a fánkkerekecskével metéljük belőle hüvelyknyi széles szeleteket; az ehhez való pléhek arasznyi hosszúak és mintegy 7 deciliteres palacknyak vastagságúak legyenek, kenessenek meg írósvajjal és a tészta-szeletek göngyöltessenek rájuk, úgy hogy a második hajtás fele az első hajtást betakarja és a pléhből ne lássék ki semmi. Ha mind eszerint felgöngyöltetett, előbb $10\frac{1}{2}$ deka mandolát leforrassunk, azt meghagyjuk szikkadni, azután vágókéssel apróra megvagdadjuk, éppen ennyi tört cukorral vegyítsük össze, ezután a csőfánkok tojásfehérjével megkenetvén és mandolával s a cukorral sűrűn meghintetvén, kivéve azon oldalát, mely a pléhre esik, miután a pléh írósvajjal megkenetett, hogy a fánkok rá ne ragadjanak, erre rakva, szép zsemlyesárgára süttessenek meg; ezután szedesenek le vigyázva a pléhről és vaniliás cukorral hintessenek meg, a fánkok nyílása pedig tejszínhabbal, mely vaniliás cukorral lett megédesítve, töltsék meg, úgy hogy a tejszínhab a fánkok mindkét végéről látható legyen. Ezután egy tálon ízlésesen rendeztessenek el.

1096. Kugler-féle cukorkák.

Tíz és fél deka cukor egy kis kávéscsészényi vízzel mindaddig főzendő, míg a próbákat megállja; ez pedig következő módon történik: a forró cukorba dróthurkot mártunk, ha a hurokban a cukorból egy ablakoska képződik, akkor a forró cukrot — melybe a reszelt mogyorót vagy finomra vagdalt ananászszeletekét, rumot vagy kávét, vagy egy kis

tábla csokoládét beadunk — még egyszer felforraljuk, azután öntsük hideg márványtáblára, dolgozzuk meg egy széles késsel tésztává, melyet igen gyorsan egy nem szitált cukorba mártott cukorkamintával kiszurdalunk. Ezen cukorkák néhány óráig száradni hagyandók, míg azután színes, zsírozott papírral kibélelt papirosba csinosan begöngyöljük.

1097. Francia kétszersült.

Tíz egész tojást vegyünk héjával együtt, méressék éppen ennyi szitált cukor, azután szintén annyi finom liszt, amennyit a tojások nyomnak; tíz tojásból a sárgája elvételük, fehérje pedig kemény habbá veretik, azután egy medencébe teendő és a tojás sárgája hozzá vegyítendő; ezután tétessék hozzá a szitált cukor is és így egy oldalra csak félóráig kevertessék. Már most a megmért, de jó száraz liszt gyorsan vegyítessék közibe és csak addig kevertessék, míg a többivel jól összevegyült; már most kenjük meg a bádgmintákat kevés írósvajjal és a tésztát töltögessük bele; hintsük meg fölülről szitált cukorral, mire langyosra fűtött kemencében tíz vagy tizenkét percig sütendők; ezután két késfoknyi lemezekre vagdadjuk szét, mire ismét a kemencébe jönnek, hol kissé sárgulni hagyassanak. E tésztából francia piskótát is lehet készíteni.

1098. Láng (teasütemény).

Négy evőkanálnyi tejfölt liszttel és kevés sóval jól összekeverünk, míg kásává válik. Kenjük meg zsírral a sütőpléhet, hintsük be liszttel és öntsünk az anyagból egy kávékanálnyit a pléhre, kenjük azt a középső ujjunkkal vékonyra széjjel és süssük meg gyorsan zsemlyesárgára az igen vékony lemezekéket, mire óvatosan leszedendők, mert könnyen töredeznek.

1099. Valódi marcipán.

Dörzsölj szét 56 deka hámozott mandolát, adj hozzá éppannyi tört cukrot, mely kevés liszttel van keverve, sodord a gyurmát tetszésed szerinti nagyságú darabokra, önts meg minden darabot tojásfehérjével és cukor vegyülékével s a marcipán kész, melyet most csak szárítani kell, hogy egészen világos maradjon.

1100. Az ostyasütekről.

Ezen süteményhez kerek ostyavas kívántatik, mely belül különféle cifrázattal van ellátva. E vasnak már használat előtt forrónak kell lenni s először papírral, azután pedig ruhával tisztára kell törölni, írósvajjal megkenni és ismét papírral megtörölni. Ekkor a tésztából rá kell önteni és meg-

sütni; de a sütés hirtelen tűzön történjék; azért e célra aprított fát kell kéznél tartani. A sütés többnyire szabad tűzön, vaslábon történik, de lehet a takaréktűzhelyen is a karikákat mind fölszedni és a jól lángoló tűzön sütni.

1101. Hengerostyák.

Forrázzunk le 7 deka mandolát s tésztává törvén meg, hasonlókép 10½ deka cukor és kevés vaniliával megtörendő, mit azután két jó nagy főzőkanálnyi liszttel és két egész tojással egy bögrébe kell tennünk, melyben a tészta jól megkeverendő, azután pedig lassankint öntsünk hozzá 2 deciliter tejszínt s ha ezzel is mind jól elhabartatott, az erre rendelt vasban lángtűzön süssük meg az ostyát. Az a kicsiny henger, melyen az ostyák rögtön meghajtatnak, ujjnyinál vastagabb ne legyen.

1102. Egyszerű ujjnyi hengerostyák.

Végy 4 tojás súlyú cukrot és 2 tojásnyi súlyú lisztet, a cukor finomra töressék és szitáltassék, keverd ¼ óráig 4 egész tojással medencében, adj ánizsmagot és lisztet hozzá, mire még egy keveset kevered; már most viasszal kenj meg egy sütőpléhet jól és rakj kávéskanállal apró halmocskákat reá és add jó meleg sütőcsőbe. Ha a lepénykék sárga karimával bírnak, késsel lefejtetnek és gyorsan vastag főzőkanálnyelre hajlíttatnak, hogy csövecskékké váljanak; megjegyzendő, hogy a lepénykék — míg a pléh a vason marad — gyorsan megdermednek és nem hajlíthatók.

1103. Finom, ujjnyi hengerostyák.

Töressék meg 28 deka cukor egy szálacska vaniliával együtt finomra és szitáltassék meg; ezután tegyük medencébe, vegyünk hozzá 28 deka finom lisztet, 4 egész tojást és 4 tojás sárgáját, azután mindez jól összekeverendő. Ezután vegyünk hozzá 7 deka fölolvasztott írósvajat és éppen annyi tejszínt, hogy a tészta könnyű, folyékony legyen; ezután még egyszer keverjük jól össze; a vasat már most melegítjük meg és kevés írósvajjal kenjük meg, azután megtörendő; most már öntsünk a vásra egy kávéskanálnyi tésztát, süssük meg szép sárgavörösre; ezután a vas a tűztől elvétezzék és az ostya vagy vékony csökre összegöngyöltetik vagy tölcésalakuvá formáltatik, ezután ismét tészta öntessék a vásra és a sütés a fönnebbi mód szerint mindaddig folytatandó, míg a szükséglet megsüttetett. Főleg arra kell vigyáznunk, hogy a tűz folytonosan egyenlően tápláltassék és a vas folyvást egyenlő forró maradjon.

1104. Fahéj hengerostya.

Huszonnyolc deka forrázott mandola finomra törtvén, verjünk négy tojás fehérjéből kemény habot és tegyük a mandolához 28 deka tört cukorral, 8 gramm fahéjjal és egy citrom aprított héjával, valamint fél citromnak levével együtt; már most finomra habarjuk ezeket össze; a tészta ezután kanalankint egy írósvajjal kent pléhre késfoknyi vastagon simítandó, megsütendő és melegen egy fahengeren összegöngyölgetendő.

1105. Ostya töltve.

Készíts az 1103-ik szám szerint tésztát. Ha megsült, tekerd föl ujjnyi vastag fára s ha meghült, töltsd meg habbá vert tejszínnel, melyet előbb vaniliás cukorral meg kell hinteni. Ezen ostyákat csak akkor szabad megtölteni, ha földadni akarsz.

1106. Cukoröntet vagy jegedés készítése.

Hogy a sütemény csinosabb külsőt nyerjen, felületét öntettel (vagy jegedéssel: Glasur) bevonjuk, mely a hozzá vegyített íz által még sokkal kellemesebb ízűvé válik. Némelykor az átlátszó öntet még át nem látszó öntet fonalaival háló módjára vagy arabeszkekkel díszítetik, vagy pedig befőtt gyümölcessel felcífráztatik, például tortákon virágcsokrot vagy koszorút ábrázolva.

Az öntet a torta vagy egyéb sütemény felületére öntetik, ott szétfolyni hagyandó és ujjnyi vastagságra ecsettel egyenlőbbre szétkenetik, vagy pedig kenjük meg vele a kisebb süteményeket, végül pedig az öntetbe be is márthatni a felületet. Legcélszerűbb, ha a süteményt szárítás végett drótröstélyra adják, mely azután sütőpléhre teendő, hogy a lecsepegő jegedés a pléhre ne tapadjon. Azt szárítás végett mindjárt a langymeleg csőbe adhatni (vagy pedig sütés után a kemencébe), míg a felszín kérgecskét kapott, és aztán hagyjuk a levegőn végképp száradni. Ha a cső nagyon kihült, az öntet nem kap fényt. A különféle öntetek következő módon készítendőek: a cukor hozzátöretik, igen finomra szitáltatik és száraz helyre adatik. Ezen *cukorport* az illető nedvvel áztatva, valami megfelelő keskeny, de mély edényben (levesescsésze vagy más efféle új főzőkanállal) keverjük.

Vízöntet. Cukorporhoz annyi vizet vegyítünk, hogy gyermekkása sűrűsége legyen és keverjük jó soká, mielőtt a süteményt vele bevonjuk. Ezután kemencében addig szárítatjuk, míg hártányt kap, mire a levegőn végképp kész lesz.

Hidegöntet. Egy csészényi főtt, sűrű cukorfolyadékhoz annyi cukorpor keverendő, hogy sűrű tömeggé váljék. Ha vaniliaszagot akarunk hozzá, akkor egy darabkát a cukorvízzel főzünk.

Melegöntet. Végé 30 deka finomra tört cukrot, keverd a tűz mellett sárgarézszerpenyőben, míg forrómeleg lett (azonban nem addig, míg olvad), mire annyi vizet öntesz rá, hogy megolvad és sűrű-folyékonyvá lett, vegyíts hozzá valami ízfélét és öntsd le gyorsan a süteményt, minthogy a sok keveréstől a cukor elhal.

Gyümölcsöntet. Nedvesíts meg 21 deka cukrot szamóca, málna, ribiszke vagy sárgabaracknak tiszta nedvével, hagyd egy ideig állni, hogy felolvadjon, keverés előtt. Az előbb kisajtolt vagy

átszűrt nedvet néhány óráig hagyd állni, hogy zavaros része a fenekére szállhasson.

Citrom- vagy narancsöntet mint a fentebbi meleg- vagy hidegöntet készítették, miután a cukorral ledörzsölt illat beledadatott; vagy pedig a tiszta nedv és ledörzsölt íz cukorporral kevertetik, mint a gyümölcsöntetnél.

Rumöntet. 21 deka cukor 4 kanál forró vízzel és 2 kanál rummal félóráig kevertetik és azonnal tortára öntetik.

Puncsöntet. Huszonöt deka cukor 2 deciliter vízzel fonóssá főzetik, hozzá $\frac{7}{2}$ narancs leve és szaga egy pár kanál rummal vegyítetik, s addig kevertessék, míg a meleg némileg fogyott — és jegesítsd meg vele a süteményt.

Szeszöntet. (Liqueur.) Vaniliás- vagy más szesz kevés vízzel és tört cukorral kevertetik és ha sűrű lett, rózsaszínre festetik. Vagy pedig vegyítsünk hideg- vagy melegöntetbe a szeszből.

Rózsöntet. Néhány csepp rózsaoajat és alkermesnedvet vízöntetbe vagy hideg jegedéshez kell vegyíteni.

Csokoládéöntet. A finomra tördelt csokoládét kemencében olvasztani és a főtt cukorral keverni kell, mielőtt a hidegöntetbe a cukorport hozzávegyítjük.

Márványöntet. Keverj sűrű vízöntetet (lásd azt) és keverd az egyik felét olvasztott csokoládéval barnára. A fehéröntettel kend meg a tortát és hagyd a barnát egy kávéskanálra folyni. Ezután a tolikéssel járj rajta gyengén idestöve, miáltal márványozott alakot ölt — és hadd száradni.

Atlátszatlan jegedés diszítésre. Mély csészében egy friss, nagy tojás fehérje 28 deka cukorral egy óráig kevertessék és ha már parázsodni kezd, önts bele cseppenként egy evőkanálnyi citromlevet. Merev, fényes és szívós legyen. Lehet még alkermesnedvvel, vagy narancs-cukorral vagy olvasztott csokoládéval festeni.

Haböntet. Egy vagy két tojás fehérjének gyengén vert habjával a süteményt megkenjük és sűrűn porrázott cukorral meghintjük és vízbe mártott, de aztán kicsavart ecsettel megfecsken-dezzük. Amint a cukor elolvadt, süssük meg a gyengemeleg kemencében szép sárgára és merevre.

Tüköröntet. Írósvajas süteményt megkenés nélkül a kemencébe adunk. Ha félig megsült, kivesszük, a felszint finom cukorral vastagon meghintjük és újra a meleg kemencébe adjuk. A cukor olvad és barnaöntetet szolgáltat.



TIZENHATODIK SZAKASZ.

KOCSONYÁK ÉS PARFÉK.

1107. Utasítás az illatok és ízek készítésére, habokhoz (sodó), krémekhez, kocsonyákhoz és tejhabhoz.

Az illat és ízek vegyítéke. A krémek és másnemű édes étkekhez, leginkább a tejszínhez illatot vegyítünk és pedig 3—4 deciliterhez következő mennyiséget: Vágj le finoman egy ujjnyi darabkát a *vaniliából*, tedd a forró tejszínbe, hagy befödve meghűlni és szűrj át vagy vegyíts hozzá vaniliacukrot. *Fahéjból* egy hosszabb darabot veszünk. Friss pörkölt kávéból 7 dekát teszünk a forró tejszínbe, ha kihült, szűrjük le vagy vegyítsünk erős feketekávé a tejszínhez. *Csokoládéból* 7 dekát reszelünk egy sárgarézszerpenyőbe, kevés vizet hozzá, mire a tűzön finomra keverjük és vegyítsük lassankint a tejszínt bele. Teából 5 grammot a tejszínbe adunk és kihülés után szűrjük át. *Citrom- és narancs-ból* a cukorral dörzsölt illatot hozzávegyítjük. Friss *ananász-ból* egy keveset összezúszunk, ezt tegyük a tejszínbe és szűrjük le, aztán vagy főzzük ezen illattal a héjából vagy vegyítsük a befőttnek levét hozzá. *Mandola- vagy mogyoróból* 7 deka lehamoztatván, törve a tejszínbe adassék, aztán kihülve szűrjük át szitán; ugyanaz történik pörkölt *mandolával* is. *Maraschino-, rum- vagy arak-ból* néhány kanállal a kész krémhez vegyítendő. Lehet azonban 2 vagy több összeilló illatot is egy ételbe vegyítenünk: pl. vaniliát és égetett cukrot, vagy narancsot és rumot stb.

Habok (sodó) és krém készítése. Habarjuk a tojás sárgáját cukrozott folyadékkal (sodónál bor vagy lé, krémeknél tejszín), tegyük aztán sárgarézmencedébe és verjük izzó tűzön habverővesszővel, vagy adjuk keskeny, magas edénybe a tűzre és habarjuk jól, míg kész. Amint kelni kezd, az edényt az izzó tűzről elvonjuk és verjük és habarjuk addig, míg sűrűs és habos lett, mire azonnal tálalhatni, vagy ha hidegen akarjuk használni, az edényt hideg vízbe tesszük és a verést és habarást kihülés alatt is folytatnunk kell. Minthogy a krém tejszínből készül, biztosabb, hogy össze ne álljon (túróvá váljék), a tejszínt leforrázva és átszűrve használni, kivált ha igen jó tejszínből veszünk. Ha mégis minden elővigyázat mellett megtörténne, hogy a tejszín — gyors tűz és kellő időben a tűztől elvonva — összefutott, ekkor nyerstojás sárgáját kevés hideg folyadékkal a krémbe keverünk, hogy kötve legyen.

Hogy tojás sárgájából megtakaríthassunk, vegyünk kevés lisztet a krémbe, 3—4 deciliterhez mintegy kávéskanálnyit, ez két tojássárgáját pótol; rendszeren az arány így áll: minden 2 deciliter folyadékhoz 1 deciliter tojássárgája, tejszínnél kevesebb tojássárgája.

Kocsonya. Habtej, krém stb. kocsonyásodására a legjobb gelatinból veszünk. Egy mintára, mely mintegy 1 litert tartalmaz, 3 deka szükséges. Nyáron négy deka. Szesz folyadékoknál többet mint csokoládénál, mandolánál stb. effélénél. A gelatine egy ollóval apróra összevágatják és 2 deka 2 deciliter hideg vízben áztatják, mérsékelt melegben főzetik, míg felolvadt, ezután asztalkendőn átszűretik és tojásfehérjével, mint az aszpic, tisztítják. — *A vizahólyagot*, melyet átlátszó kocsonyák előállításához használunk, minthogy tisztább a gelatinnál, oly módon főzzük és szűrjük, mint azt az ananász-kocsonyáról szóló (1108. sz.) vényben előírtuk. Átlátszó kocsonyákhoz a cukor is átlátszóan főzessék, lehaboztassék és tisztítottassék, mihez 28 deka cukorra 4 deciliter vizet veszünk. — A beöntésről és kiborításról lásd az 1108. sz. alatt. Ha a minta jég közé ásva és a kocsonyával megtöltetett, akkor egy pléhfedővel betakarítják és fölibe apró jégdarabkák rakatnak és hagyjuk egy pár óráig állva. Többszínű kocsonyák kiboríttatásánál a minta igen tiszta mandolaolajjal kenessék meg, köröskörül a szélén ujjunkkal meglazítjuk, könnyedén belefujunk és a mintát a tállal megfordítjuk, ezután — üssünk reá és várjunk egy keveset a leemeléssel. Ha a tejszínhabot a krémhez vegyítjük, egészen hidegen kell vennünk, nehogy elolvadjon és ezt addig egyenletesen a tálba keverjük, míg kocsonyásodni kezd.

Habtej. A legsűrűbb és tökéletesen édes tejszín használat előtt néhány órával hideg vízbe vagy egy órával előbb jégre adassék, szintúgy a befőzőmedence, vagy egy mély cseréptál is. Ha azután a vegyítéket leöntjük, az edény előbb tisztán kitörölnendő. Az előbbiben habverővel, az utóbbiban nyírfavesszővel mindaddig veressék, míg kemény habbá lett. Ha nagyobb mennyiséget készítünk, a habját többször habkanállal leszedjük, tegyük szitára és a többi mindaddig verjük, míg az utolsó csepp tejszín is habbá lett.

1108. Ananász-kocsonya.

Két nagy érett ananász meghámoztatván, héja egy kőmozsárban kissé zúzassék meg; öntsünk aztán rá 7 deciliter vizet és egy rézedényben fölolvasztván, szűrjük át és átszűrt vízben forraljunk meg 35 deka cukrot, de csak annyi ideig, míg a cukor láthatatlanná lett. Az ananász már most vékony szeletkékre metszessék és azután 14 deka cukor 2 deciliter vízben mindaddig főzessék, míg sűrűsödni kezdett, azután tegyük bele az ananász-szeletkéket s miután néhány pillanatig forrott, vétessék el a tűztől és hagyjuk kihűlni, ezután a lé róla leszűrendő és a már megfőtt cukorral összevegyítendő. Már most jön még hozzá három citromnak leve és 3 $\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyag s miután mindez jól összevegyítettett, egy kifeszített asztalkendőn át szűressék meg.

Ha már most az egész kocsonyalé tökéletesen tiszta, ebből a formába hüvelykmagasnyit öntsünk, mely forma

azonban előbb jég közé ásattassék el és ebben hagyassék megkocsonyásodni; ezután az ananász-szeleteknek felét rakjuk rá szép csinosan, öntözzük meg fél kávéscsészényi kocsonyalével, mely az ananász fölött megkocsonyásodni hagyatik, hogy így a szeletek lefagyva legyenek; ezután ismét öntsünk rá kocsonyalevet, mely ha szintén megfagyott, erre rakjuk az ananász-szeleteknek másik felét, s ha ezek kocsonyalével ráöntve lefagyasztattak, ekkor öntsük rá a kocsonyalének egész maradékát, mire egy cintállal szorgalmasan fődessék be, mely azután jéggel rakassék meg és így hagyassék mindaddig, míg vigyázva és gyorsan kiborítva, asztra föladható lesz.

A vizahólyag fölolvasztásánál különösen megjegyzendő, hogy tiszta, átlátszó, fehér, foltnélküli koszorút válasszunk, kiváltkép az átlátszó kocsonyákhoz. E koszorúeskát azután fakalapáccsal egy kemény fatörzsökön finom levelesre verjük s több ízben tiszta hideg vízben megmossuk; ezután egy kis rézedényben olvassuk föl, mire nézve két órával a fölolvasztás előtt 17 gramm vizahólyagra egy nagy kávéscsészényi igen tiszta, langyos vizet kell öntenünk, mert előbb megáztatva, könnyebben fölolvad; ezután az áztatott vizahólyagot gyengén izzó tűzre tegyük, a fölverődött habtól tisztítsuk meg és mindaddig főzzük, míg egészen föl nem olvad. Tejkocsonyákhoz a vizahólyag úgy főzessék be, hogy 17 gramm csak hét deka folyékonytságot adjon, hogy a tejszín az enyven levő víz által meg ne gyengítettessék.

1109. Málnakocsonya.

Tégy egy igen tiszta lábásba, ha lehet, porcellánba, $\frac{1}{2}$ kilogramm cukrot, önts rá egy liter vizet és hagyd addig forni, míg jó sűrű lesz; e közben habját többször le kell szedni. Ha a cukor már egészen tiszta, adj hozzá egy liter málnát és hagyd lassú tűzön megfőni. Ekkor öntsd az egészet egy tiszta ruhába és hagyd levét tisztára lecsurogni.

Ezalatt olvassz föl forró vízben 5 dekagramm vizahólyagot, tedd a meleg lébe, keverd el és töltsd egy formába. Tedd jégre, hogy megaludjon. Lehet egész málnát is közé tenni, melyet előbb meg kell cukrozni. A formába mintegy kétujjnyi kocsonyát kell tölteni; ha ez kemény, málnával kirakni. Aztán megint önts rá kocsonyát, úgy hogy a málna a kocsonya közepén legyen.

A vizahólyag helyett lehet gelatint is venni. A formában megaludt kocsonyát vagy krémet, mielőtt az asztra adjuk, előbb formástul egy percre forró vízben tartjuk, hogy köröskörül megaludjon és így az e célra föntartott tála kell kifordítani.

1110. Csokoládékcsonya.

Főzzünk meg 6 tábla jó csokoládét 7 deciliter tejszínben, hozzá $10\frac{1}{2}$ deka cukrot vegyítvén, mire szorgalmasan habartassék meg, hogy összefőhessen; ha már kissé sűrűsödni kezd, tegyünk bele 9 gramm fölolvasztott viza hólyagot, öntsük mind egy mintába és jégen hagyjuk meg fagyni.

1111. Citromkcsonya.

Negyvenkét deka cukor 3 citromon igen gyengéden ledörzsöltetvén, azután tíz citromnak a leve kinyomatván, tisztáztatván és $\frac{7}{10}$ liter vízzel összevegyítettvén, öntessék a ledörzsölt cukorra; s ha ez benne fölolvadt, $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyaggal vegyítettessék össze; s miután mind ezt egy asztalkendőn áttörtük, mint a többi, kcsonyamintában jég közé teendő.

1112. Kávékcsonya tejszínnel.

Mintegy $\frac{4}{10}$ liter jó feketekávé készítettvén, ez lehető tisztára szüressék meg és $\frac{4}{10}$ liter legjobb tejszínnel vegyítettessék össze. Ezután tegyünk hat tojás sárgáját 14 deka apróra tört cukorral együtt egy fazékba, habarjuk össze jól és tegyük a vegyített kávéhoz; a fazék már most izzó tűzhöz teendő, hol szakadatlanul mindaddig kevertessék, míg elkezd sűrűsödni; ezután vegyük el a tűztől rögtön és öntsük egy másik tiszta fazékba, hogy össze ne fusson; már most még 17 gramm fölolvasztott vizahólyag vegyítettetik hozzá s mindaddig habartatik, míg áthült; ezután öntsük mintába s tegyük jégre, hol használatig hagyandó. Kiborítása aszerint történik, mikép a föntebbieké.

1113. Mandolakocsonya.

Öntsünk le 3 liter tiszta vízzel 42 deka édes és 6 szem keserű mandolát, mire 24 órafolyásig a vízben hagyatnak; ez idő után igen könnyen le hagyják magukat hártványzni; azonban ha ennyi időt magunknak nem vehetnénk, tegyük forró vízbe, hártázzuk le, azután egy ideig friss vízben állni hagyjuk, hogy így szép fehérek és törékenyek legyenek a mandolaszemek; már most vegyük ki és egy mozsárban finom tésztává törjük meg; ha megtörtük, tegyük egy porcellánedénybe, öntsünk rá 1 liter hideg kútvizet és keverjük meg jól egy ezüst kanállal, azután egy asztalkendőn áttörendő. Az áttört lé még kétszer öntessék ezután a mandolára és ismét töressék át, míg végre az egész lehető erővel sajtoltassék ki; ezen mandolatej már most 28 deka finomra

tört cukorral habartassék össze és $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyaggal, de mely 5 kanálnyira befőtt; ezután törjük át ismét asztalkendőn, öntsük egy alkalmas mintába, mire jég között megfagyasztandó.

1114. Narancskocsonya.

Negyvenkét deka cukor két narancson gyengéden ledörzsöltetvén, mert nem szabad erősen nyomni, nehogy keserű legyen, s ledörzsölt cukor egy késsel levakarandó és levesestálba teendő. Ezután tíz narancsnak és két citromnak a leve nyomassék ki és ebben olvasztassék föl 21 deka cukor, mihez még 4 deciliter víz is adassék; ha a cukor egészen fölolvadt, tegyünk hozzá $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, mely azután a lével jól elegyítessék, azután szintén aszerint, mint a többi kocsonyalé, egyszer vagy kétszer kifeszített asztalkendőn töressék át; ezután pedig mintába öntvén, tétessék jég közé. Ha e kocsonyát kirakni akarjuk, akkor először csak hüvelyknyi magas levet öntsünk a mintába és hagyjuk megfagyni a jégen; ezután cukrozott narancsszeleteket rakhatunk a mintába csillagformában, minőt a cukrászoknál kaphatni; s öntsünk ezután ismét egy hüvelyknyi levet rá, mi szintén fagyasztassék meg, s ha megfagyott, öntsük az egész levet rá, mire jég közt tartandó használatig.

1115. Aprószőlőkocsonya (Weinschirl).

Egy kiló jól érett aprószőlő 42 deka tisztázott cukorban öt percig főzetvén, tétessék félre. Kihülés után e szörp finom szitán eresztessék át és vegyítessék 4 deka fölolvasztott vizahólyaggal, azután apróra zúzott jég közé teendő és kocsonyasodni hagyandó. A 42 deka cukor $\frac{9}{10}$ liter vízben tisztáztatik, hogy a vizahólyagnak hozzávegyítése után egy literes minta tölthetessék meg.

1116. Puncskocsonya.

Több citromnak a leve nyomassék ki és tiszta kendőn szüressék át; egy pohár citromlére négy pohár tört cukrot, fél pohár rumot és négy jó pohár tört rizskásavizet, esetleg kukoricateát, vagy hollandusit, de mindenesetre az első kellemesebb, mivel vaniliaíze van; e végre mossunk meg válogatott kukoricából 7 decilitert s ezt $1\frac{8}{10}$ liter vízben, jó órahosszáig hagyjuk főni, ezután szűrjük le és e levet alkalmazzuk a puncshoz; már most tedd mind egy levesestálba, keverd föl többször, míg a cukor egészen föl nem olvadt; már most e mennyiségre 5 deka fölolvasztott vizahólyag jön, mely szintén a többivel jól összevegyítendő. A kocso-

nyalé már most szintén aszerint, mint a többi, asztalkendőn töressék át. Lehet fölváltva kevés alkermeslével is megpirosítani; tegyük aztán mintába és hagyjuk jégen megfagyni.

1117. Földieperkocsonya.

Ezt éppen úgy kell készíteni, mint a málnakocsonyát, csak hogy itt a forma aljára egy sor nagyszemű földiepret kell rakni és azután kocsonyával megtölteni.

1118. Rózsakocsonya.

Hét deka finom tört és lelevelezett rózsalevél kevés cochenillével és 42 deka tisztázott cukorral leforráztatván, jól befödve hagyassanak. Ha tökéletesen meghűlt, egy kendőn, mely tiszta meleg vízbe volt mártva, egy porcelláncsészébe szűretik át és 2 deciliter igen jó cseresznyevízzel (Kirschenwasser), három citrom levével és 4 deka tisztázott vizahólyaggal vegyítetik össze, s miután apróra zúzott jég közé helyezett mintába beleöntöttük, pontosan fődjük be, rakjunk fölibe jeget és két órafolyásig hagyjuk kocsonyásodni. A kiborítás szokott mód szerint történjék és ekkép kezeltesenek mindenféle virágból készítendő kocsonyák; a szegfűkocsonyához néhány szem szegfűszeg is teendő.

1119. Vaniliakocsonya.

Forraljunk meg 7 deciliter jó tejszínt, vegyük el a tűztől és hagyjuk meghűlni. Ezután törjünk meg finomra 17 deka cukrot $2\frac{1}{4}$ gramm vaniliával és ezt kilenc tojás sárgájával egy fazékban habarjuk össze jól; töltsük ezután hozzá a tejszínt, s hogy jól elvegyüljön, izzó tűzre tevén, folytonos kevergetés közt mindaddig hagyjuk a tűzön, míg elkezdett sűrűsödni. Most már vegyük el és öntsük egy másik tiszta fazékba és keverjük ebben is folyvást mindaddig, míg áthűlt, hogy így össze ne fusson. Végre tegyünk hozzá 26 gramm fölolvastott vizahólyagot, elegyítsük mind jól össze; töltsük meg a mintát, azután hagyjuk kocsonyásodni.

1120. Ibolyakocsonya.

A márciusi ibolyának leveleit lefosztván, azonban zöldes közte ne legyen, egy kis tányérra való mennyiség egy levestálba tétessék, azután 7 deciliter forró víz öntendő rá; ezután fődjük be a levesestálat és hagyjuk egy óráig állni; már most szűrjük át egy szitán, hogy így az ibolyalevelek hátramaradjanak; nyomjunk hozzá hat citrom levét, szűrjük át ismét és 42 deka cukrot olvassunk föl benne; ha tökéletesen fölolvadt, tegyünk hozzá $3\frac{1}{2}$ deka

főlolvasztott vizahólyagot, törjük át az egész kocsonyalét egy asztalkendőn és itatóspapíroson ; öntsük mintába, azután jégen hagyjuk kocsonyásodni.

1121. Meggykocsonya.

Az érett szép meggynek csutkáit leszedvén, mossuk meg és egy mozsárban magvastul törjük meg, melynek nedve sajtoltassék ki. Hét deciliter meggynedvre két citromnak tisztázott leve adassék és 42 deka cukor $\frac{2}{10}$ liter vízben addig főzetvén, míg nehéz cseppeket bocsát, ezután a cukor a meggynedvvel elegyítetik össze, s ha $3\frac{1}{2}$ deka főlolvasztott vizahólyagot is adtunk hozzá és egy asztalkendőn, itatóspapírost tevén rá, áttörtük, öntsük mintába és jég között hagyjuk kocsonyásodni.

1122. Nemzetiszínű kocsonya.

Készíts citromkocsonyát, oszd 3 részre s egyikbe adj egy evőkanál alkermet, hogy piros legyen, a másikba parajlevét, hogy zöld legyen (lásd a zöld színt 1148. sz.), a harmadikat pedig hagyd fehéren. Azután végy elő egy cifra formát, öntsd belé a vöröset s hagyd megaludni. Ha már tökéletesen kemény, öntsd rá a fehér kocsonyát s tedd ismét jégre, ha már kemény, öntsd rá a zöldet és tedd ismét jégre, hogy ez is tökéletesen kemény legyen. Mielőtt föladod, tartsd a formát néhány pereig forró vízbe, fordítsd tálra és add az asztalra.

1123. Birs kocsonya.

Főzzünk egy liter vízben 42 deka cukrot csak addig, míg főlvadott ; ezután törülgessünk le egy kendővel négy nagy érett birsalmát, de ne hámozzuk meg és metéljük késfoknyi vastag szeletekre, mire a cukorban addig főzendők, míg megpuhultak és a cukor a birsalma ízét jól magába szívta, színe pedig sárga lett ; ezután egy szítán átszűrjük, de ne nyomassék, nyomjunk hozzá két citrom levét s vegyítsünk bele $3\frac{1}{2}$ deka főlolvasztott vizahólyagot, azután egy kifeszített asztalkendőn törjük át és ha tiszta, öntsük mintába és hagyjuk jég közt megfagyni. Lehet cukorban főzött birsalmaszeletekkel is kirakni, melyek igen vékonyra szeleteltetnek el és két vagy három rétegben, mint a többi töltött kocsonyáknál szokás, rakatnak be.

1124. Kocsonyák befőzött nedvekből oly évszakban, melyben nincs friss gyümölcs.

Négy deciliter befőzött nedvre 4 deciliter vízben 14 deka cukor főzessék meg, s mihelyt a cukor főlvadt, öntessék a nedv közé és vegyítessék el jól ; ezután nyomjuk bele

három citrom levét, tegyük hozzá fölolvasztott vizahólyagot, mire akkép kezelendő, mint a többi kocsonya. De ha a befőzött nedv sűrű, akkor több vizet vehetünk a cukorhoz és a nedvet, ha a cukor fölolvadt, a cukorral fölforrott vízbe kell önteni és pár pillanatig forralni.

1125. Parfé készítmódja.

A parfé készítésére szükséges egy zárt minta lecsavarható fődéllal, melyet minden jobbrendű vaskereskedésben beszerezhetni, továbbá egy olyan nagy edény, melyben a mintát egészen eláshatjuk, úgy hogy belőle semmi se lássék ki. A jeget összezúzzuk és hintsünk közébe mintegy kilónyi sót. A minta hideg vízzel megtöltetik, mielőtt az anyagot beletesszük, kiürítettik, de kiszárítani nem szabad, mert a parfé kiborítása ezáltal megkönnyítették és az igen kényelmetlen kikenés olajjal fölöslegessé válik. Miután a mintát a kívánt anyaggal megtöltöttük, egy papirlappal letakarjuk és azután jól lezárando a fődéllal, tegyük a jégre és hagyjuk 4 óráig hűvös helyen állni. Gyümölcsből készített parféket még hosszabb ideig kell állni hagynunk. Mielőtt föladjuk, a mintát meleg vízbe mártjuk, a fődélét gyorsan lecsavarjuk, a papirost eltávolítjuk, lapos tátra borítjuk és adjuk föl az asztalra ; a jól sikerült parfének oly keménynek kell lennie, hogy késsel vágassuk. Ha a minta 2 lecsavarható fődéllal és diszítványekkel el van látva, akkor nem szabad papirossal letakarni, hanem a födelek kívülről írósvajjal megkenendők, nehogy a víz a mintába hasson.

1126. Pain d'orange frappé (az udvartól).

Főzz meg jól 2 deka vizahólyagot 1 deciliter vízzel, 1 darab cukorral, szüred át szitán, főzz $\frac{1}{2}$ kiló cukrot 2 pohár vízzel, amint kihült, mind a kettő 6 narancsnak és egy citromnak a levével és egy kis pohárka madeiraborral összekevertetik, töltsd egy parfémintába, zárd le jól, fagyaszd meg a jégen 2 óráig, azután kiboríttatik.

1127. Vaniliaparfé.

Végy négy deciliter tejszint, 8 tojás sárgáját, cukrot, amennyi tetszik, 1 darab vaniliát, tedd egy habverő-medencébe, ezt pedig a tűzre és verd a habverővesszővel mindaddig, míg felforr, mire a tűztől gyorsan elvonod és tovább vered, míg kihült ; ezután keverj hozzá 1 deciliter tejszínhabot a javából és töltsd meg vele a mintát ; igen finom ízt nyerhetünk, ha egy pohárka finom rumot vagy arakot öntünk belé.

1128. Ananászparfé.

Végy néhány cukorba befőtt ananász-szeletet, vagdald apró darabokra, verj kemény habot 1 liter legjobb tejszínből, ezután keverd az ananászt néhány kanálnyi lével a habverő-vesszővel bele, verd meg jól és készítsd úgy, mint a fentebbit. A málna- vagy eperparfé ugyanily módon készítenőd, ha a tejszínhabba néhány kanálnyi gelée-t belekeverünk, csak az szükséges, hogy alkermesnedvből valamit hozzávegyítsünk, hogy szép rózsaszínt nyerjen. A gyümölcsös parféknél szükséges, hogy egy órával hosszabban a jégben hagyjuk.

1129. Mogyoróparfé.

Öt tojás sárgája 5 nagy evőkanálnyi szitált cukorral jó habosra keverendő. Hat deka mogyoró, miután a csőben barnára pörköltük, finomra töretik és a habos anyagba belekevertetik, szintúgy $\frac{3}{4}$ liter legjobb tejszínből készített kemény hab is, ezután töltsük meg ezen anyaggal a mintát és készítsük el a fentebbi módon.

1130. Parfait de chocolat en surprise (az udvartól).

Huszonnyole deka csokoládé 42 deka cukorral és kevés tejszínnel a tűzön olvasztatik, kihülés után $\frac{3}{4}$ liter keményre vert tejszínhabbal összekevertetik és azonnal a jól záró parfémintába töltve, jégre adatik, hol 2 óráig állni hagyjuk, ezután a mintát óvatosan felnyitjuk, egy kanállal a közepéből egy részét az anyagnak kivesszük és az üreget óvatosan megtöltjük $\frac{1}{2}$ liter vert tejszínhabbal, mely 21 deka törött vaniliás-cukorral és apróra vagdalt ananász-szeletekkel cukorba vegyítettett. Ha a mintát ismét megtöltöttük, újra a jégre adjuk, hagyjuk azon még 2 óráig állni, azután épp úgy kiborítatik, mint az előbbieik.



TIZENHETEDIK SZAKASZ.

KRÉMEK ÉS TEJHABOK.

1131. Vaniliakrém.

Vegyünk 4 deciliter tejszínt, 8 tojás sárgáját, cukrot, 1 darab tört vaniliával és 17 gramm tépett gelatint egy habverőmedencébe, tegyük a tűzre és habarjuk a habverőveszszővel mindaddig, míg fölforrt, mire gyorsan a tűztől elveszszük és folyvást habarjuk, míg egészen kihült. Most 4 deciliter tejszínnek a kemény habja hozzákevertetik, mandolalajjal kikent mintába adatik és tegyük jég közé. Tálalás előtt egy díszes tálra kiboríttatik és befőtt gyümölcsfélékkel díszítetik.

1132. Diókrém.

Hatvanöt gramm vizahólyag vagy gelatin igen kevés vízben fölolvastandó és 40 igen finomra reszelt dióval és 3 citromnak a levével és cukorral, melyen a citromhéjat ledörzsöltük (a cukrot tetszés szerint veheti). jól összekevertetik, 1 liter a legjobb tejszínből kemény habbá veretik, a fentebbi vegyítéket hozzákeverjük, mire a mandolalajjal kikent mintákba töltjük és adjuk jégre. Ha kiborítjuk, a krémet gyümölcssel kirakjuk. Természetesen a krémet félannyi anyagból is elkészíthetjük.

1133. Boszorkánykrém.

Végy 6 sült almát, szitán törd át és add 14 deka szitált cukorral, 1 tojás fehérjével, 1 kanál rummal, kevés tört vaniliával egy habmedencébe és kavard egy óráig folyvást, ezután tedd üveges tálba apróra zúzott jégre; mielőtt föl adod, spanyol szélesókoeskákkal díszítendő.

1134. Kávékrém.

Főzz jó erős kávét 1 liter tejben. Ha fölforrt, szűrd át asztalkendőn. Azalatt keverj le 10 tojás sárgáját $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral egy negyed óráig. Keverd a kávéba, tedd az egészet egy vajjal kikent formába, állítsd vízzel telt edénybe s hagyd letakarva addig forrni, míg egészen megkeményedik. Ekkor borítsd tálra s tedd hidegre, hogy tökéletesen meghűljön. Ha föladod, díszítsd apró piskótával és csokoládébonbonnal.

1135. Mandolakrém.

Negyed kilogramm mandolát törj meg finomra. Ezalatt tégy 1 liter tejsűrűbe $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot, forrald föl, tedd a még forró tejbe a tört mandolát s egy fél citrom reszelt héját; keverj bele 12 tojás sárgáját, keverd jól el, szűrd meg fátýolszítán, tedd egy vajjal kikent formába, állítsd forró vízbe és hagyd átforrni, míg tökéletesen megsűrűsödik. Ekkor fordítsd tálra és ha meghűlt, add föl.

1136. Citromkrém.

Kavarj le 12 tojás sárgáját $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral és egy evőkanál liszttel; add hozzá 2 citrom levét és egy félnek reszelt héját, $\frac{3}{4}$ liter asztali bort; keverd el mindezt jól, tedd a tűzre és hagyd folytonos kavarás közt fölforrni. Ha már sűrű, keverd bele 5 tojás fehérjének habját, tedd egy formába és tedd jégre, hogy megkeményedjék.

1137. Narancskrém.

A narancskrém éppen úgy készül, mint a citromkrém, csakhogy citrom helyett narancsot kell használni.

1138. Csokoládékrém.

Öt szelet csokoládét forralj föl $\frac{1}{4}$ liter tejjel; ezalatt kavarj le $\frac{1}{4}$ liter tejjel 4 egész tojást és ötnek a sárgáját, adj hozzá 6 kanál tört cukrot, aztán öntsd belé a fölforralt csokoládés tejet és hagyd ismét fölforrni; ekkor szűrd át a szítán, töltsd egy mandolaolajjal kikent krémformába, vagy egy ehhez alkalmas tálba. Ha meghűlt, fordítsd a formából tálra és ékesítsd apró piskótákkal.

1139. Puncskrém.

Nyole tojás sárgáját keverj el $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukorral és egy kevés citromhéjjal, adj hozzá $\frac{1}{2}$ liter jó asztali fehér bort és egy citromnak a levét, tedd egy habüstben tűzre

és folyonos kavarásközött hagyj főlforni, hogy jó sűrű legyen. Ha elvetted a tűztől, önts belé egy pohár rumot, keverd bele 5 tojásnak kemény habbá vert fehérjét és keverd mindaddig, míg egészen kihűlt. Keverj még közé 4—5 szelet olvasztott gelatint, öntsd a krémet egy faolajjal kikent formába, tedd jégre és hagyj meghűlni, fordítsd lapos, kerek tálba s díszítsd tört cukorba mártott citromszeletekkel. Ezen krémet lehet gelatin nélkül is elkészíteni, de akkor csak tálba tegyük, ne formába.

1140. Teakrém.

Tégy a tűzhöz egy liter tejsűrűt és hagyj főlforni; ekkor tégy egy tiszta edénybe két evőkanál orosz teát, egy darab fahéjat és egy kevés citromhéjat, öntsd rá a forró tejet és hagyj így betakarva $\frac{1}{4}$ óráig; ekkor szűrd át szitán, hagyj egy kevésbé kihűlni és keverj belé egy kevés olvasztott gelatint, $\frac{1}{4}$ kilogramm tört cukrot és bánj vele a fentebb mondottak szerint.

1141. Szivárványozott krém (Blanc-manger).

Négy borjúlábat főzz tiszta vízzel 1 óráig, azután öntsd le a levét, melyet fölhasználhatsz kocsonyának. Ekkor távolítsd el a főtt lábakból a csontokat, a húsát mosd meg hideg vízzel tisztán, hogy szaga ne legyen; önts ekkor a főtt borjúlábakra $1\frac{1}{2}$ liter tejsűrűt és hagyj azzal $\frac{3}{4}$ óráig forni, miközben többször meg kell kavarni, hogy a hús le ne süljön. Aztán szűrd át szitán és adj a tejbe egy darab vaniliát, 25 dekagramm tört mandolát, hagyj ezzel is főlforni, végre adj még bele 25 dekagramm cukrot, szűrd egy edénybe és hagyj kihűlni. Ekkor oszd öt részbe, tégy egyik részbe néhány csöpp alkermet, hogy piros legyen, a másodikba parajlevet, hogy zöld legyen, a harmadikba reszelt csokoládét, hogy fekete legyen, a negyedikbe sáfránt, hogy sárga legyen, az ötödiket pedig hagyj egészen fehérén. Azután végy egy csinos formát, kend meg mandolaolajjal, tégy egy sort a vörösből, hagyj megkeményedni, aztán a fehérből, ismét a zöldből s így, míg a forma megtelik, ekkor állítsd jégre és ha kihűlt, fordítsd üvegtáblára. Megjegyeztetik még, hogy ha formába rakod, minden sorral várni kell egy keveset, hogy az megkeményedjék és csak azután rakd rá a többi.

1142. Barna tejhab.

Egy liter legjobb tejszint verj föl kemény habnak. Azalatt apríts föl a legfinomabb csokoládéból két darabot, adj hozzá egy csésze vizet, tedd a tűzre s hagyj főlforni. Ekkor

tedd félre, hogy meghűljön, tégy bele 5 dekagramm vizahólyagot, 6 evőkanál tört cukrot; keverd ezt óvatosan a tejhab közé, tedd formába vagy magasan rakd tálra. Allítsd hideg helyre, hogy tökéletesen áthűljön s föladás előtt rakd meg habcsókokkal.

1143. Tejhab földieperrel.

Készítsd el a tejhabot, mint a barna tejhabnál. Törj át szitán fél kilogramm földiepret; keverd el fél kilogramm tört cukorral, kevés áztatott gelatinnal s keverd a tejhab közé. Rakd formába s tedd hideg helyre, hogy megkeményedjék. Ilyenformán mindenféle gyümölcsrel lehet habot készíteni; például ribiszke, málna, meggy vagy sárgabarckból is. A gyümölcsöt meg kell törni és asztalkendőn átsajtolni, cukrot benne fölolvastani és a hab közé keverve föladni.

1144. Dióhab.

Fél liter hort $\frac{1}{4}$ kiló cukorral addig kell főzni, amíg megsűrűsödik. Ekkor keverj bele $\frac{1}{2}$ kilogramm vágott diót és 3 tojásnak kemény habbá vert fehérjét. Ezzel lehet tortákat vagy más apró süteményeket is megtölteni.

1145. Gesztenyepüré tejszínhabbal.

Hámozz 1 kiló nyers gesztenyét, főzd jó puhára és nyomkodd még melegen egy szitán át, addig 42 deka cukor fonalásra főzendő, az áttört anyagot belekeverve forrald föl, ezután nyomd át a megfordított reszelőn egy üvegtálra, hogy finom, vékony metéltté váljék. Koszorúzd meg köröskörül vaniliás cukorral vegyített tejszínhabbal; a gesztenyeanyagba egy tábla reszelt csokoládét is keverhetni, mi azután kellemes ízét még emeli.

1146. Kávéhab.

Igen erős, tiszta és kihűlt kész kávéból vegyünk hét kanállal egy medencébe, tegyünk hozzá 7 deka tört cukrot és ha ez fölolvadt, 26 gramm fölolvastott vizahólyagot is, mire zúzott jég közé teendő. Ezután $\frac{7}{10}$ liter legjobb tejszín egy rézmedencében zúzott jégen habverővel kemény habbá verünk s ebbe vegyítsük gyorsan a már fölebb kikészített kávé. Ha íze gyenge lenne és színe igen világos, ekkor még vegyíthetünk hozzá kevés kávé; ezután öntsük mintába és hagyjuk jégen megkoesonyásodni.

1147. Hideg rizs.

Főzz meg fél kilogramm rizst 1 liter tejben, de úgy, hogy a szemek meg legyenek ugyan főve, mindazonáltal egészben maradjanak. Azután végy 1 liter tejszínt, adj hozzá 8 tojás fehérjét, tedd egy habverő üstbe, tedd a tűzre és folytonos kavarás közt hagyd fölforrni. Keverj ekkor bele $\frac{1}{4}$ kilogramm vaniliás cukrot; tedd a rizst egy mély tálba, öntsd rá a tejhabet s keverd könnyedén össze. Oszd kétfelé s az egyikbe tégy annyi alkermet, hogy szép rózsaszínt nyerjen. Tedd a fehér rizst egy formába, hagyd megkeményedni, tedd rá a pirosat s tedd le a pincébe, hogy megaludjon. Mielőtt föladed, tartsd a formát forró vízbe egy percig, fordítsd tálra és add föl.

1148. Ártalmatlan festőszerek étkek, kocsonya, hab és krémek színezéséhez.

Piros szín alkermesbogyókból. A bogyókat száraikról leszagatjuk, összenyomkodjuk és egy mázolt cserépedényben vagy porcellántálban két napig állni hagyjuk, ezután a levét vászonruhán átszűrjük; 15 deka alkermesléhez 30 deka törött cukrot adunk, ezt, ha fölolvadt, fölforrni hagyjuk és ha meghült, töltsük üvegekbe. Ezen lé minden savanytartalmú tárgyat — például a tejet — szép pirosra fest; csak ha máshoz használjuk, néhány csepp citromlé beleadandó, nehogy kék színbe átesapjon.

A *cochenille* (biborka) szín — mely szebb és célszerűbb a sütemények színezésére mint az alkermesé — következő módon készítettik: végy 17 gramm bíborkához 17 gramm hamuzsirt, 17 gramm égetett timsót és 35 gramm borkót, törd meg külön-külön igen finomra, mire egy mozsárban finoman összedörzsölendő, ezután óvatosan egy nagyobb edényben, mintbogy igen könnyen kifut, fél liter forró vízben keverendő, vedd el gyorsan a tűztől és szüred át a folyadékot tiszta ruhán 21 deka törött cukorra. Ily módon a legszebb piros színt nyered. Ha hosszabb időre akard eltenni a színt, főzz meg cukrot egy kevés vízben szirupnak, keverd ebbe a kész festéket, hagyd vele együtt forrni, aztán öntsd üvegbe, melyet jól be kell dugni.

Zöld szín. Végy egy marék parajt (spenót), szedd le szárait, vágd és törd meg mozsárban, tedd egy ritka ruhába, csavard ki levét egy tányérba s tedd azt meleg kemencébe. E zöld parajlé, ha megmelegedett, összefut és sárgás lé képződik közte; öntsd most az egészet szitára, melyen a sárgás lé átesurog, a szitán pedig a szép zöld marad, melyet krém vagy kocsonya színezéséhez használhatsz. Ha paraj nincs kéznél, ugyanilyen zöldet lehet petrezselyem zöldjéből is hasonló módon előállítani.

Narancsszín. A legszebb narancssárga színt úgy lehet előállítani, ha egy kevés safrányt a fönt leirt néhány csepp pirossal vegyítünk.

Világossárga szín. Szép sárgarépat ha megtisztítottál, vágd föl és törd meg mozsárban, tedd ruhába és csavard ki levétől. Ezen lével a legszebb sárgára lehet festeni. Igen szép sárgát lehet még vízzel fölforralt, finomra tört safránnyal is előállítani.

Barna szín. Egy csokoládészeletet tégy egy csészébe és állítsd a meleg sütőbe, hogy a csokoládé megolvadjon; ha már elég

folyékony, keverd azon lébe, amelyet barnára akarsz festeni. Jó erős feketekávéval is lehet barna habot készíteni.

Fekete szín. A fekete színt fekete cseresznye vagy szeder levéből lehet készíteni.

Vizahólyag fölolvasztva. A vizahólyagot, melyet a fűszeres-boltban összecsavarva árulnak, sínára és puhára kell verni s egy órára hideg vízbe tenni; ekkor tedd a vízzel együtt a tűzre s hagyd mindaddig lassan forni, míg a vize egész tiszta lesz; azután szűrd át vásznon és langyosan keverd a kocsonya vagy krém közé.

Gelatin fölolvasztva. Végy szép, fehér gelatint, mely minden fűszerkereskedésben kapható; az enyvtartalmú, de minden utó-íztől ment gelatint tedd hideg vízzel tűzre, hagyd lassan fölforrni s aztán áthűlni. Ekkor keverd habba vagy krémbe, mely attól azonnal megkeményedik. Tejjel készített étkekhez a gelatint tejből kell áztatni.



TIZENNYOLCADIK SZAKASZ.

FAGYLALTOK.

1149. A fagylaltról általában.

A fagylalthoz egy pontosan ráillő fedéllel ellátott cinszelence szükséges, hogy ki ne nyíljék és semmi jég közibe ne eshessék, mely a fagylalt jó ízét megrontaná. A kezelés ekkép történik: két órával a fagylalt használata előtt a jeget apró darabokra kell szétzúzni, melynek egy részét egy dézsába tesszük, de mely mindenütt egyenlő bőségű és alulról csappal legyen ellátva, hogy ezen a víz lefolyhassék; ezután tegyünk a jégre pár maroknyi darabokra tört sót, azután ismét jeget és ismét sót, míg a dézsa megtelt; közepén hagyjunk üres helyet, hová a cinszelence tétetik, melyben a fagylaltnak való anyag van;*); ezután a szelence körül annyi apróra zúzott jeget és sót tegyünk, hogy a szelence egészen és erősen a jég közé ásott legyen; födele azonban szabadon legyen, melynek egy füle van, hogy ennél fogva a szelencét forgatni lehessen; e forgatása a szelencének igen gyorsan történjék, azonban több ízben bele kell tekinteni, és mindaz, ami a szelence körül hozzáfagyott, egy evőre készített lapátocskával lefejtetik és finomra széttöretik; minden fagylaltnál főleg óvakodni kell, hogy darabos és jeges legyen, mely kemény ugyan, de mindazonáltal finom és gyengéd legyen, mint az írósvaj, mit egyedül csak a szelencéknek folytonos forgatása és a fagylaltnak a lapátocskával való lefejtése és széttörése által eszközölhetni. Miután a vizet a jégről a csapon leeresztettük és a szelence fölnyitása, a fagylaltnak a szelence oldalairól való lefejtése és széttörése legalább is négyszer megtörtént, ekkor a szelence ismét jól befödetik, a jég megszóztatik, és az egész szelence jéggel berakatik, azután egy órafolyásig így állni hagyandó. Mielőtt asztalra adnánk, a szelence

*) A fagylalthoz való nedvet cukormérleggel megmérjük (a Rospini-féle cukormérleget üvegből készítve Calderoni látszerésznel, Budapestben. beszerezhetni); a nedvből 20 foknál több ne vétessék a fehér fagylalthoz, vörös színű fagylalthoz 18 fok. Málnanedvből csak 17 fok, meggyből pedig 19 fok szükséges. Ha ennél többet nyomna, kevés vizet öntünk hozzá; ha pedig kevesebbet, akkor még cukrot kell hozzá adnunk, különben a fagylalt nem lesz eléggé kemény, mert nagyon nehéz, azaz édes lenne. Megemlítendő még, hogy mióta az új találmányú fagylaltgépeket használják, a fagylaltanyag elkészítése mindig egyforma marad, minthogy az ilyen gép megvételénél egy pontos használati utasítás is mellé adatik, mely a géppel való kezelésről kellő tájékoztatást nyújt.

forró vízbe hirtelen bemártassék és jól megtörültessék és egy táltra borítottassék ki. De ha a fagyaltot mintába akarjuk adni, ekkor a szelencében mindaddig dolgoztatik, míg kemény anyaggá vált; ezután a rendelt mintába kenendő, földjük be jól és fölül is rakjuk meg jéggel.*)

1150. Ananászfagyalt.

Az ananász hámozassék meg és csak a legszebb húsos része alkalmaztassék; vagdaltassék meg t. i. darabokra és kevés vízzel főzessék mindaddig, míg egészen lekvárrá nem lett; ezután egy szitán kell áttörni. 42 deka áttört lekvárhoz 42 deka cukor félliter vízben mindaddig főzessék, míg a cukor egészen fölolvadt; ezután öntessék a lekvárhoz s nyomjunk hozzá három citrom levét, mire jól összevegyítendő az egész, azután pedig úgy kezeltessek, mint az előbbi 1149. sz. alatt írva van.

1151. Csokoládéfagyalt.

Hét deciliter legjobb tejszínre hat szelet finom csokoládé vétessék, adassék hozzá 14 deka cukor, mellyel aztán mindaddig főzendő, míg a csokoládé egészen fölolvadt; ezután hagyjuk kihűlni, tegyük a fagyasztó-szelencébe és kezeljük a föntebbi mód szerint.

1152. Vaniliafagyalt.

Héttizedliter jó tejszínre 21 deka cukor, 2½ gramm vanilia jön; és ez a cukorral együtt finomra megtörtvén, egy fazékba nyole tojás sárgájával vegyítessék össze jól, ezután a forralt tejszín öntessék rá s habartassék jól el, mire izzó tűzre jőjjön, melyen szintén folyvást keverendő, míg sűrűsödni kezdett; már most hirtelen vegyük el a tűztől és öntsük más fazékba, de még ekkor is egy ideig kevergessük, hogy össze ne fusson; ha meghűlt, törjük át finom szitán és azután tegyük a fagyasztó-szelencébe; ezután a kezelés olyan, mint a föntebbieké.

1153. Tutti-frutti-fagyalt.

Egy narancsnak és egy citromnak héja cukorral dörzsöltessék le, de igen vigyázzunk, hogy mélyen ne legyen. Ezután

*) Ha a megfagyást gyorsítani akarjuk, a sóhoz még salétrom és szalamia, mindegyikből 7 deka, is vegyítettik, miáltal a jég 10 perc múlva keményen összeáll, ez okból ezt *vasúti* vagy *percfagyalt*-nak is nevezik, és ehhez az alkatrészek, legyen ez akár tejszín, akár lé, főtetlen állapotban, csak a cukor feloldva legyen, — felhasználatnak. Ily fagyaltot — fagyaltszelence hiányában — egy habmedencében is készíthetni, melyet könnyen forgathatni, ha a nyelébe ujjunkat illesztjük. A léből eleinte csak keveset adunk bele és csak később öntsük a többit lassanként hozzá.

hét narancsnak és hét citromnak leve nyomassék ki ; és 56 deka cukor $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig főzessék, míg a cukor fölolvadt, ezután a narancs- és citromlébe öntendő és vele jól elvegyítendő. Ezután befőzött dióból és mindenféle zöld gyümölcsből, úgymint zöld mandolából, ringlotból, birssajtból stb. teszünk hozzá, de mindegyikéből egyenlő mennyiségben és kockásra aprítva ; már most ez is mint a többi fagyalt kezeltesék. Ha kezd sűrűsödni, ekkor tesszük bele az aprított gyümölcsöket levelekkel együtt és a fagyalttal összedolgozzuk : minél több gyümölcsöt adunk hozzá, annál jobb lesz.

1154. Citromfagyalt.

Tizennégy deka cukron dörzsöljünk le öt citromot ; e sárgás dörzsöletet tegyük egy csészébe, nyomjuk hozzá 12 citrom levét, forraljunk 28 deka cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig, míg nehéz csöppeket vetend ; hagyjuk ezután a cukrot áthűlni, vegyítsük hozzá a föntebbi nedvet, azután a fagyasztó-szelencébe teendő.

1155. Maraszkinófagyalt.

Huszonég deka cukor 4 deciliter vízben megfőzetvén, ha ez jól megfőtt, ekkor egy palack maraszkinót, mely közönségesen féllitert tesz, öntsünk hozzá, ezután hat citrom levét nyomván hozzá, úgy kezeljük, mint a többi fagyaltnak. Mivel azonban minden levezfagyalt igen nehezen hagyja magát kemény anyaggá képeztetni, tehát az ily fagyaltnak igen gyorsan kezeltesenék és a jég a szelence körül különösen sózassék meg.

1156. Narancsfagyalt.

Dörzsöljünk le 56 deka cukrot két narancson, csak hogy ne igen mélyen dörzsöljük le héját, mert különben keserű lenne ; nyomjuk ki ezután tíz narancs és három citromnak levét, s miután a cukrot 4 deciliter vízben megfőztük s ha fölolvadt, a nedv közé öntöttük, mit aztán mind jól összevegyítvén, ki hagyjuk hűlni és a fagyaltnak módja szerint kezeljük.

1157. Földieperfagyalt.

Végy 1 liter földiepret, tisztogasd és törd át szitán. Adj hozzá $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, egy citrom reszelt héját, melyet nagyon finomra kell törni, 1 citrom levét, 1 pohár vörösbort és annyi vizet, hogy éppen egy litert tegyen ki, tedd a cinszelencébe, helyezd jég közé és hagyd az előírt módon megfagyni. A friss eper helyett lehet befőzöttnek levét is vízzel keverve használni.

1158. Meggyfagylalt.

A meggy tisztára megmosatik és egy mozsárban megtöretik, azután pedig egy kendőn átnyomatik. $\frac{7}{10}$ liter meggyléhez 42 deka cukor $\frac{2}{10}$ liter vízben főzessék meg; s ha a cukor már fölolvadt, öntsük a meggylé közé, melyhez még három citromnak leve is nyomassék, és ha mindezt jól összeelegyítettük, a többi fagylaltok módja szerint kezeltessek. Ha tejszínnel akarnók vegyíteni, ekkor $\frac{7}{10}$ liter meggylére $\frac{1}{4}$ liter legjobb tejszín vétessék, melyben 14 deka cukor olvasztassék föl és ezután vegyítsük a meggylével; egyéb iránt a többi fagylaltok módja szerint kezelendő, csakhogy citromlé nem jön hozzá, ha tejszínnel van keverve.

1159. Rózsafagylalt.

Egy liter jó tejsűrűt forralj föl 6 evőkanál tört cukorral; keverj le 8 tojás sárgáját, öntsd rá a forrált tejet, törd át szitán, adj hozzá egy kávéscésze rózsalikört s keverd, míg egészen kihül. Tedd a cinszelencébe s állítsd ezt jég közé.

1160. Ibolyafagylalt.

Végy egy kis tányér ibolyavirágot, önts rá két csésze tejet, tedd a tűzre és hagyd lassan fölforni. Azalatt forralj föl egy liter tejet 8 evőkanál cukorral; vedd el a tűztől, keverj bele 6 tojás sárgáját, add hozzá a tejet, melyben az ibolya főtt, szűrd át szitán, öntsd a szelencébe és tedd jég közé.

1161. Kávéfagylalt.

Pörköljünk meg 14 deka kávét és ezt egy levesestálba tevén, abban a pillanatban, amelyben a kávé belejön, $\frac{7}{10}$ liter forró tejszín öntessék rá, ezután befödetvén, félóraig állni hagyassék. Ezután szűrjük egy fazékba s habarjunk el vele 21 deka tört cukrot és nyolc tojás sárgáját; tegyük izzó tűzhöz, hol folyvást kevertessék, míg megsűrűsödött; ezután öntsük egy másik fazékba, mire még egy ideig keverendő, míg meghült, végre a fagylaltnak szokott módja szerint kezeltessek.

1162. Karamelfagylalt.

Huszonnyolc deka cukrot félpohárnyi vízzel mindaddig kell főzni, míg a cukor karamel lesz, azaz míg a cukor egy köre tétetvén, azt metszeni lehet; ezután egy liter forró tejszín öntetik rá s a már megfőtt cukorral mindaddig főztetik, míg a cukor a tejszínben tökéletesen fölolvadt; ezután hagyjuk kihűlni és tegyük a fagyasztó-szelencébe.

1163. Puncs à la Glace.

Fél narancsnak leve és valamivel több citromlé kinyomatván, egy pohár nedvre négy pohár rizsvizet, éppen ennyi tört cukrot és félpohár rumot vegyünk, mit aztán mind vegyítsünk össze és fagyasszuk meg. Ha félig megfagyott, nyolc tojás fehérje kemény habbá veressék és ez aztán lassankint a fagylaltba vegyítettessék, mellyel aztán jól összeelegyítendő; ezalatt azonban a fagylalt mindig forgattassék és föl-fölkavargattassék, míg az egész anyag kemény habbá vált; mielőtt asztalra adnók, azon csésze, melyre borítandó, jégben legyen meghűtve, mert különben igen könnyen elolvad.

1164. Gyümölcsfagylalt.

Mindenféle gyümölcsből lehet fagylaltot készíteni, amint a meggyénél megírva van, ú. m. málna, sárgabarack, alma, ribiszke, őszibarack és szőlőből is, úgy hogy mindig fele gyümöcslét s fele vizet kell hozzávenni.



TIZENKILENCEDIK SZAKASZ.

MELEG ÉS HIDEG ITALOK.

1165. A kávé készítéséről.

A kávé általánosan ismert ital és amily egyszerű a készítés-módja, mégis gyakran nem éri el a kellő jóságát. Mindenekelőtt a kávéfajta határoz. A jobb kávéba egyenlően alásütyed, ha hideg vízbe tesszük. A jó kávé arról ismerhetni fel, ha belőle keveset forró vízbe tesszünk, ha a víz megsárgul, a kávé jó, ha ellenben zöldes vagy barnás színt mutat, akkor az vagy festett, vagy elromlott. Mindenesetre ajánlhatjuk, hogy a kávé langy meleg vízben lemosuk és kendőre tévén a napon vagy letörülve és papírra rakva — mérsékelt meleg tűzhelyen szárítani hagyjuk. A netáni rossz bab-szemek és kövecskék kiszedtetnek és eltávolíttatnak. A kávéból, amennyire lehet, gyakran pörkölünk és darálásra csak annyit vegyünk, amennyi egyszeri használatra szükséges, a többi készletet mindenesetre jól elzárható üveg- vagy porcellánedényekben eltesz-
szük. A pörkölésnél a tüzet a pörkölőgép körül, de ne alája rakjuk; a pörkölőgépet pedig folytonos forgatás mellett közbe-közbe fel-emeljük és megrázzuk, hogy a kávé egyenlően pörkölődjék. Ha füstölög és ropogni kezd, szorgalmasan utánanézőnk, hogy a kellő fokot el ne mulasszuk, mikor gesztenyeszínű lesz és izzadni kezd. Ha már ily módon pörkölődött, a kávé a pörkölőgépben még addig rázzuk, — de anélkül, hogy a tűzre tennők, — míg a nagy melegtől valamit veszített, mire egy tálba tesszük és betakarjuk. (A pörkölő-gép mindenkor használat után tiszta lúggal kimosandó és a tűz-helyen szárítandó.)

Ha most a kávé a kellő fokot elérte, azonnal szitára vagy pléhre öntessék, hogy gyorsan kihűljön.

A sem nagyon finomra, sem pedig darabosra őrölt kávé a *szűrőgépbe* tesszük, miután a szűrő alsó részét aláraktuk, hogy ne essék bele semmi. Hat csésze számára mintegy 5½ deka őrölt kávé veszünk, melyre 5—7 deciliter vizet kisebb részletekben egy sárga-rézedényben főzve — lassanként ráöntünk. Ha a kávé kiforrott aljával (Sud) elkészítjük, legjobban nyerjük azáltal, ha a szűrő-gépben felöntjük, — miután annak a felső részét más edényre illesztettük vagy a kávé felretettük. Amint az átfolyt, ezen forradék jól befödendő és legközelebbi használatra elteendő, a már fel nem használható leülepedést pedig eltávolítjuk.

Szintúgy *feketekávéhoz* elkészítendő, melyhez a legjobb kávé-nemeket használjuk, t. i. egy erőset és egy zamatosat összevegyítve (például mokka és java), hanem azért mindegyiket külön pörköljük. A kávé jóságában csak nyer, ha nagyobb mennyiségben főzetik.

Török módon a kávé mindennap frissen, gesztenyebarnára pörköltetik, egy fatörővel töretik és ebből minden egyes kis csésze

számára egy telisteli kávéskanálnyival a forró vízbe kevertetik és miután egy keveset állni hagyjuk, még zavarosan a csészébe öntetik.

A *kávénál tejszínnel* (fehér kávé, melange) nem elegendő a kávé jósága, — ha a tejszín gyenge, vagy ha mellékíze van, ami akkor esik meg, ha szóda lett belekeverve, — hogy a tej össze ne fusson. A kávéra külön minden csészébe egy kanálnyi abált tej-színhabot is adhatni.

1166. Tejesokoládé.

Egy $3\frac{1}{2}$ dekás vaniliacsokoládétáblácskára egy csésze jó tejet szokás számítani. A csokoládé egy iv papíron durván összevágatván, egy kasztrólba tétetik, tejjel a tűzön megolvasztatik s jól meghabartatik; végre a többi tej is hozzáöntetik, mellyel néhány percig még fő. Ezt aztán adjuk a csokoládészelencébe, hol még főzetik; egy percnyi állás után a sodróval habosra habartatik s a csészébe öntetik.

Ha *tojáscsokoládét* akarunk készíteni, akkor forró tejesokoládéba egy tojás, egy kávéskanálnyi cukor s két evőkanálnyi hideg tej kevertetik s mérsékelt melegen sűrűn felsodortatik.

1167. Tea.

A tea-főzet mindenütt ugyanazon egy mód szerint történik. Adunk ugyanis egy teaszelencébe, mely 10 csészényi tartalmú, egy fél csésze legjobb minőségű teát s megöntjük ezt egy serleg forró vízzel; két perc múlva ismételjük a leforrázást, míg a szelence megtelt. Néhány percnyi állás után feladható. Most adunk egy evőkanálnyi friss teát az előbbihez hozzá s megtöltvén a szelencét forró vízzel, négy perc múlva újra nyertünk jószagú és ízű teát, mely rögtön adható. A felöntés ily módon többször ismételtethetik. Ha a teát tejföllel isszuk, akkor ez (a tejföl) hidegen adatik hozzá; ha a rumot inkább szeretjük, akkor egy csészére egy kanálnyi finom rumot szokás venni.

1168. Puncs.

Adunk egy bögrébe 56 deka aprított cukrot, egy citrom és három narancs levét s egy kis üveggel rumot. Ezt befödven, meleg helyen állni hagyjuk. Erre 9 gramm orosz teára öntünk $1\frac{1}{2}$ liter forró vizet, néhány perc múlva leszűrjük, azt a többihez öntvén s rögtön tálalván, a rum palackokban külön adatik hozzá, hogy kiki kedve szerint vehessen belőle a puncshoz.

1169. Vörös forralt bor (Glühwein).

Egy pohár jó vörös bort önts egy tiszta edénybe, adj hozzá 3 evőkanál tört cukrot, egy darab fahéjat, néhány szem szegfűszeget, egy darab citromhéjat és hadd fölforrni. Ekkor szürd át teaszűrőn pohárba és add föl forrón.

1170. Forralt sör.

Végy egy pohár sört és forrald föl. Ezalatt tégy pohárba két kanál cukrot egy tojás sárgájával, öntsd rá a forralt sört, hagyd még evvel fölforrni és add föl.

1171. Grog.

Forralj fel $\frac{2}{10}$ liter vizet, egy palack jó araknak háromnegyed részét és 42 deka cukrot s ha ezen ital nagyon erős találna lenni, akkor önts hozzá még forró vizet.

1172. Püspök.

Egy keserű és egy édes fél narancsnak finom levágott héja hét. deciliter vörös borba adatván, ez vele két napig álljon. Akkor főzünk 59 deka cukrot, hozzátevén egy narancs levét s keverjük ezt — ha kihült — a leszűrt borhoz. Ebből a vörös forralt borhoz is szokás adni.

1173. Krambambuli.

42 deka cukor egy citromnak a héján ledörzsöltetvén, finomra töressék és tizenkét tojás sárgájával s 2 deciliter borral habartassék; már most gyújtsunk meg tálban 7 deciliter szilvóriumot, keverjük mindaddig, míg jól megmelegedett és azt — a lángot kioltva — a tojás sárgáival jól összehabarjuk és öntsük poharakba.

1174. Citromosvíz (Limonádé).

1½ liter friss vízbe adjunk három citromnak levét, 21 deka cukrot, kevés finom hámozott citromhéjat, álljon mindez befedve egy óráig hidegen, mikor is átszüretik, öntsük poharakba.

1175. Mandolatej.

28 deka hámozott édes és 17 gramm hámozott keserű mandola vízzel igen jól dörzsöltetik, azután 2 liter hideg vízzel apránként elöntve, egy ideig állva hagyatik. Erre a mandolatej egy jól kivizezett asztalkendőn keresztül préseltetik, a mandolák újra vízzel összekevertetnek és ismételten préseltetnek. A mandolatej azután 28 deka tört cukorral jól összehabartatik, átszüretik és egy fehér palackban jégbe állítatik.

1176. Jegeskávé.

56 deka frissen pörkölt kávéból csinálunk 7 deciliter jó, igen világos kávé, melyet jól megédesítünk és egy fagyaló-szelencében jól meghütünk, anélkül, hogy forgatnók. Erre keverjük 1½ liter tejfölt 13 deka cukorral s azt a jégen habosra verjük. Kevés idővel a tálalás előtt a kávéhoz adjuk, mely azután poharakba töltendő.

1177. Puncs Romain.

Végy tíz tojás sárgáját és keverd egy medencében 28 deka szitált cukorral egy óráig, míg az anyag jól sűrűsödik, ezután verj 1½ liter tejszínhabból kemény habot, keverd lassacskán az anyaggal össze, önts bele egy kis kávécsészényi arakot, keverd jól össze, töltsd a hozzáillő poharakba és tedd néhány órára darabosra törött jégre. Használat előtt a poharak megmosatnak, azután egy tálcára adatnak, hozzá pedig holipet vagy piskótát tálalunk.

1178. Sorbet.

Végy jól érett gyümölcsöt, ú. m. földiepret, málnát, ribizskét, őszirózsa sárgabarackot, nyomkodd össze, keverj hozzá kevés vizet és hagyd a levét finom szitán lefolyni. Ezután tégy hozzá jó erős fehér bort, cukrot és citromlevet, állítsd a jégre és tálald a poharakba. Nagy ebédek alkalmával a húsétek között. Friss gyümölcs hiányában nedveket is vehetni.

1179. Májusi bor.

Szedj májusban még ki nem virított mügét (asperula odor.) s fonnyaszd meg öt-hat órán keresztül árnyékban. Most tisztítsd meg a vastag száráktól s add egy bowléba, könnyű fehér borral együtt. — egy-egy marok mügére 7 deciliter bor számíttatik, — édesítsd meg cukorral és keverj közé egy szeletekre vágott narancsot. Egy órai állás után töltsd a poharakba s add fel a narancsszeletekkel együtt.

1180. Meggyviz.

Törd meg a meggyet magostul mozsárban. Szürd át ruhán, keverd vízzel, édesítsd cukorral, tedd jégre s ha meghült, használd hűsítő italul. Így lehet frissítőt készíteni málnából, földieperből, cseresznyéből stb.



HUSZADIK SZAKASZ.

CUKORGYÜMÖLCSÖK.

1181. A cukor készítéséről általában.

A cukrot rendszeren száraz helyen kell tartanunk. Akkor törhetjük, ha az idő megengedi, nem pedig mikor rá szükségünk van; azután szítáljuk, ha tésztásra és süteménybe használjuk — ezt *cukorpornak* nevezzük.

Fehér darabos jégcukor. A cukrot darabokra vágjuk, széttördeljük és a dobszita különböző betétein átszítáljuk, — miáltal cukorport és kétféle darabos cukrot nyerünk. A *darabos cukrot*, ha festeni akarjuk, tányérra tesszük és színezzük egy ecsettel tetszésünk szerint a főzésnél használt festékekkel, mire kezünkkel egyenlően keverni, papirosra kiönteni és száradni kell hagynunk. Ha igen világos színt kívánunk, a festéket vízzel higitjuk; ha pedig nagyon sötét színt akarunk, akkor a cukrot szárítás útján újra befestjük. A sárga színt safránnyal, a barnát kávélével, a vöröset bíborkával vagy alkermesnedvvel, a zöldet spenót-túróból készítjük. — *Cukorillat*, hol többször szükséges, mindig készenlétben tartassék, ez jól elzárható üvegben hónapokon át eltárható. — *Citrom- és narancsillatot* a héjak dörzsölése által nyerünk, mire a sárgáját lehamozzuk — és ezt, ha frissiben használjuk, gyengén összenyomkodjuk, ha pedig szárazan eltettük — mozsárban törjük, *Narancs virágjával* a cukor töretik, miután a virágot papiroson meleg helyen szárítottuk. Egy kávéscésze friss virághoz 10½ deka cukor vétecsék.

A cukor főzéséről gyümölcsök befőzésére, tisztított kocsonyákhöz, cukormázhoz stb. Végy ½ kiló cukorhoz 3 deciliter vizet és hagy állni, míg felolvadt. Ezután készíts 1 tojás fehérjéből habot, keverd a cukorba és keverd addig, míg meleg lett, de a főzés alatt többé nem. A cukrot a befőzőmedencében eleinte hirtelen tűznél főzzük és öntsünk, ha kelni kezd, néhány evőkanálnyi hideg vizet bele, ott, ahol leginkább forr, ezután a tűztől elvonjuk, a habját leszedjük, mire ismét főzni hagyjuk. Ezt két-háromszor ismételjük, a habot leszedjük és most tegyünk 1 evőkanálnyi tiszta, erős ecetet vagy citromlevet hozzá, mire ismét felforraljuk. Ami a habból a medence szélén lerakódik, azt meleg vízbe mártott szivaccsal lemossuk, hogy a cukorba be ne főjjen. Így tisztítva — a *tisztított cukrot* nyertük, melyet kocsonyákra stb. egy forró vízbe mártott és kifeszített asztalkendőn átszűrünk. A különféle fokú cukrot többféle használatra következő módon készítjük: az *első fok* a széjjelfutó: a megtisztult cukor szükséges mennyiségét kis kasztróba a tűzre téve főzzük és kanállal kavarva, azt kivesszük és a cukrot lecsurgatva, ha szélesen folyik, úgy a cukor az első fokot elérte. Néhány perc múlva az előbbi cukor gyöngyözni kezd és elérte a *második fokot* vagy *kis gyöngyöt*. Ismét néhány perc múlva beáll

a cukorfőzés azon foka, midőn már *nagy gyöngyöket vet*, azaz a *harmadik fok*: a *fonal*; további főzés után, melyben a tűznek egyenlően maradnia kell és az edény oldalán szivaccsal gyakran megmosandó, ismét a kanálbemártással megkíséreljük, hagyjuk egy keveset leesurogni, — mire a belső oldalába fujnunk kell, ekkor a külső szélén egy *kis hólyag* képződik, ez a *negyedik fok*; 2—3 percel utána a habszedőkanalat újra kiemeljük és ismét belefujunk, mire *nagyobb hólyagok* képződnek, azaz tovaszállni fognak, ez az *ötödik fok*, vagyis a nagy hólyag.

Ha a cukrot még tovább főzzük, a habszedőkanalat eltávolítjuk és beáll a törés, azaz: ha egy darabka nedves fát egy centiméternyire a cukorba mártunk és ismét hideg vízbe, a cukor megkeményedik és letörik. Ez a *hatodik fok*: a *törés*. Magától értetődik, hogy ezt többször próbálni kell.

Cukorfonalak fonásra. Ha főzött cukorból valamit körülfontni szándékozunk, törésig főzni hagyjuk és tegyünk néhány cseppet belőle egy mandolaolajjal bekent mintába és fonjuk ebből a fonalat, mellyel a mintát körülfontjuk, úgy hogy a fonalak egy egész hálózatot képeznek. — Ha a cukor megkeményedik, meleg helyre adjuk.

1182. Meggy cukorban.

A meggynek csomáját leszedjük és a magot hajtüvel kiveszszük. Egy kiló meggyhez fél kiló cukor kell, mely vízben sziruppá főzetik. Midőn a cukor sziruppá főtt, a meggyet beletesszük és pár percig főni hagyjuk, azután kiszedjük (rézkanállal), a meggyből kifőtt vizet el hagyjuk főni és a meggyet ismét szirupba tesszük, mely műveletet háromszor ismételjük. Midőn a meggyet harmadszor kivettük, a cukrot ismét kissé el hagyjuk főni és azután a tűzhelyről levesszük és ki hagyjuk hűlni. Az üveg fenekére, melybe a meggyet tesszük, egy kevés finomra reszelt citromhéjat teszünk és így rakjuk be üvegbe a meggyet, melyre a kihűlt szirupot öntjük s hólyagpapírral légmentesen elzárjuk.

1183. Sárgabarack cukorban.

A sárgabaracknak keménynek kell lennie, melyet kettészelünk és meszes vízbe áztatunk, onnan kivéve, 5—6-szor kútvízben átmoszuk. Átmosás után tiszta vízben kifőzzük, azután hideg vízbe tesszük s onnan kivéve, leszikkasztjuk. Egy kiló barackhoz $\frac{3}{4}$ kiló cukor kell.

1184. Som cukorban.

A somnak érettnek kell lennie. Egy kiló somhoz 1 kiló cukorpor kell, melyet tálban, aránylagos részletekben a sommal, víz között el hagyunk főni, míg a cukor- és a somban tart. Elfőlés után éjjelre hűvös helyre tesszük és következő nap hirtelen tűz mellett újból fölforraltjuk; fölforrálás után ki hagyjuk hűlni és a már készen levő üvegbe, melynek fenekén citromhép van, beletesszük.

1185. Vadalma cukorban.

A vadalma csomáját félig levágjuk és timsós vízben megabáljuk. Megabálás után néhányszor kútvízben keresztülmossuk és leszikkasztjuk. $1\frac{1}{2}$ liter almához 1 kilogramm cukor kell, melyet 1 liter vízben fölolvastunk.

1186. Ringlotta cukorban.

A félig érett zöld ringlottát megszurkáljuk, sós-ecetes vízben megabáljuk, néhányszor kútvízben keresztülmossuk. Egy kiló ringlottához 1 kiló cukor és $\frac{1}{2}$ liter víz kell.

1187. Piszke cukorban.

A nagyszemű piszkét nyersen fogpiszkálókra húzzuk. Egy kiló cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben fölolvastunk; a piszkét egy mély tálba tesszük, melybe a szirupot beleöntjük és letakarva, másnapra elteszük, másnap a levét leeresztjük és háromszor, mint a meggyet, el hagyjuk főni. Az üvegbe, melybe a piszkét tesszük, néhány csepp vaniliát öntünk.

1188. Finom görögdinnye cukorban.

A finom görögdinnyét, melyet féléretten használunk, meg-hámozzuk és darabokra szeljük, timsós vízben megabáljuk, néhány-szor kútvízben keresztülmossuk, megszikkasztjuk. Egy kiló cukor $\frac{1}{2}$ liter vízben fölolvastva szükségeltetik 2 kiló dinnyéhez, mely háromszor főződik ki és harmadszori kifőzés után narancsszeletekkel pohárba rakatik.

1189. Sárgadinnye cukorban.

Ehhez a legfinomabb fajta ananászdinnyét kell venni, meg-hámozni, magvát és belét kiszedni s hosszú, vékony szeletekre vágni. Tedd egy fazékba, önts rá hideg vizet és hagyd fölforrni, de nem szabad forrni hagyni; ekkor öntsd szitára és hagyd vizét lecsurogni. Ezalatt végy $\frac{1}{2}$ kilogr. dinnyére $\frac{1}{4}$ kilogr. cukrot, hagyj vízzel addig forrni, míg jó sűrű és nyúlós lesz, tégy bele egy darab fahéjat, néhány szem szegfűszeget: tedd a dinnyét üvegbe, a cukrot, ha meghűlt, öntsd rá és tedd félre a következő napig. Másnap szürd le a cukrot, főzd be ismét sűrűre és öntsd a dinnyére. Ha harmad-szor fölforraltad és a dinnyét leöntötted, kösd le hártypapírral és tedd félre hűvös helyre.

1190. Füge cukorban.

A fügénél megkívántatik, hogy jó érett legyen és forró vízbe dobjuk, onnan kivéve, a héját leszedjük, hideg timsós vízben áztatjuk, néhányszor kútvízben kimossuk és szikkasztás végett szitára tesszük. Egy kiló cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben megolvastunk, 1 kiló fügét a forró szirupba beledobunk és fölforrásig benne hagyjuk, fölforra-lás után kivesszük, kis vártatva ismét beledobjuk, újból fölforral-juk, mit háromszor ismételve, narancsszeletekkel az üvegbe tesszük.

1191. Zöld dió cukorban.

A zöld diónak gyengének kell lenni, két hegyét levágjuk s egy vízzel telt edénybe beáztatjuk. 21 napig naponta a vizet leeresztjük és friss vízzel töltjük meg az edényt, hogy keserű ne maradjon. Egy kiló cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben fölolvastunk és egy kiló diót a fölforrt sziruppal fél óráig főni hagyjuk, onnan levéve, néhány szegfűszeget beledobunk, kihűlni hagyjuk és pohárba szedjük.

1192. Ecetes meggy cukorban.

A meggynek esumáját rövidre vágva megmossuk, leszárítás végett szitára tesszük. Egy liter cukrot $\frac{1}{2}$ liter ecetes vízben sűrűre főzünk és a meggyet üvegekbe rakva, ráöntjük s üvegestül a napra tesszük. A következő napon levét leszűrjük és fölforraljuk, azután ismét beleöntjük, a mapra vesszük, mi három nap egymásután ismétlődik. Három nap után, midőn fölforraltuk, onnan levéve, egy kis fahéjat és szegfűborsot a lébe dobunk, a levét ki hagyjuk hűlni, a meggyre ráöntjük s légmentesen hóllyagpapírral leköttjük és 3 napig meleg helyre tesszük. — Ezen mód szerint lehet nagyszemű szilvát, durácit és magvaváló szilvát készíteni.

1193. Birsalma cukorban.

A birsalmát szeletekre kell vágni és forró vízben megabálni, onnan kiszedve szitára tesszük, hogy lecsöpögjön. Egy kilogramm cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben sűrűre felfőzünk és $1\frac{1}{2}$ kilogramm birsalmát a cukorban háromszor kifőzünk. Hasonlóan készül az ecetes birsalma, csak hogy $\frac{1}{4}$ liter ecet és egy kis citromhéj lesz főzve a cukor és víz közé. — A meggy, sárgabarack, apró szegfűkörte, vadalma, ringlotta, piszke, finom görögdinnye, füge és birsalma, mind háromszor főződik ki, mint az a meggyénél le van írva.

1194. Málna, eper és szeder cukorban.

Ezen gyümölcsökből nem egészen éretteket kell venni. Vehetsz $\frac{1}{2}$ kilogramm málnára ugyanannyi cukrot; főzd meg $\frac{1}{4}$ liter vízzel sűrűre, tedd bele a málnát, hagyd csak egyet forni és öntsd azonnal szitára. Ha a cukor leszaladt, tedd a málnát edénybe, főzd sűrűre a leszűrt levét és ha meghűlt, öntsd a málnára. Így ferrázd le a málnát háromszor cukorral, melyet mindig sűrűre kell forralni. Kösd be és tedd le.

1195. Birsalmasajt.

Érett birsalmákat kell venni, vizel föltenni és addig főzni, míg a birsalma megpuhul. Ekkor szürd le és hámozd meg; törd át szitán, mérd meg a birsalmát és ugyanannyi tört cukrot végy hozzá. Előbb tedd föl a birsalmát s hagyd $\frac{3}{4}$ óráig forni; tedd bele a tört cukrot, kavard el és forrald még $\frac{1}{4}$ óráig. Felét megfestheted alkermessel pirosra. Rakd apró csésze aljába, hagyd meghűlni s 24 óráig így a csészében állni; fordítsd ki aztán tiszta írópapírra, hagyd száradni s tedd letakarva üvegbe. Ha föladod, vágd föl vékony szeletekre.

Befőtt gyümölcsök.

1196. Befőtt gyümölcs (Dunstobst).

A befőzni való gyümölcsnél mindenekelőtt szükséges, hogy azt válogassuk és romlott ne maradjon közte. A befőthöz szép száraz, egészséges és nem túlrejt gyümölcs veendő (a túlrejt gyümölcs könnyen erjedésnek indul). Keményebb gyümölcsnek a kellő puhaságát adhatjuk, — ha blanchirozzuk, azaz forró vízbe tesszük, anélkül, hogy tovább forni hagynók és addig bent hagyjuk — míg könnyen egy fácskával átszurdalhatók. Ezután habszedőkanállal kiszedjük és tegyük hideg, de szintén főtt vízbe, kihülés után pedig, hogy lecsurogjon, egy szitába. Ezután a gyümölcsöt megmérjük és vegyünk megfelelő súlyú finom cukrot hozzá, melyet megfelelő mennyiségű vízzel főzünk (lásd 314. lapon) és öntsük hűvösen egy tálba a gyümölcsre, melyet oly módon betakarunk, hogy ez a cukrot érintse, nehogy a gyümölcs azon kiálljon — és azonkívül jól befődjé. Másnapra a cukrot lecsurgatjuk és nyúlósodásig forni hagyjuk, mire ismét hidegen fölibe adassék és befődvé állni hagyassék. Végül a gyümölcsrel főzzük s miután a cukor kellő fokát elérte, kihűlve töltsük üvegbe, melyben az a nedvvel jó befődvé legyen és langyos vízben áztatott hólyaggal *) vagy hólyagpapírral légmentesen bekötjük. Ha nagyon kevés nedv lett, a tisztított cukorból még hozzá veszünk. A főzésnél igen fontos a hableszedés, azonkívül szükséges egy tiszta vászonronggyal a medence

*) A hólyagot néhány órával használat előtt pálinkába kell áztatni, azután pedig korpával szárazra dörzsölni.

széléről minden tisztatlanságot letörölni, minthogy ettől, ha tovább a gyümölcsessel főzetik, az könnyen erjedésnek indul. Ez azonban akkor is megtörténik, ha üvegekbe töltjük, még mielőtt a kellő fokig befőzetett, vagy ha a kezelés alatt a levegőnek kitettük. Az erjedést arról ismerhetni meg, ha a hólyagok domborodni kezdenek és a cukorlé zavaros lesz. Ez ellen legjobban ajánlható a szalicilsav, mely minden gyógyszerárban megszerezhető; a nedvet a gyümölcsessel együtt ismét felforrni hagyjuk és a szalicilporból $\frac{1}{2}$ grammot 1 kiló gyümölcsbe teszünk, főzés közt a habját tisztán leszedjük. Ha a cukor nagyon gyakran és igen erősen főzetik vagy fölkevertetik, megesik, hogy jegecedik, azaz fehér és kemény lesz. Oly gyümölcsbe, mely fehér maradjon, kevés citromlevet adunk. Az ily módon készített gyümölcsből *néhány darabot* kivehetni, a többit pedig minden kár nélkül hónapokig eltehetjük.

1197. Zöld mandola befőve.

A zöld mandolának, melyet be akarunk főzni, félérettnek kell lennie. A zöld mandolát erős hamulúgba tesszük s addig benne hagyjuk, míg a szőr lehámlik róla; onnan kivéve, 5—6-szor kút-
vízben megmoszuk és éjjelre gyöngé és sós ecetes vízbe tesszük; másnap újból kimossuk kút-
vízben. Egy kiló mandolához $\frac{1}{4}$ kiló cukor szükségeltetik, melyet $\frac{1}{2}$ liter vízben sziruppá kell főzni. Ha a cukor jó sziruppá főtt, a mandolát beledobjuk és főni hagyjuk, hogy a mandolában levő víz kiforrjon, mely művelet háromszor ismételtetik és csak azután lesz a mandola egy kevés finomra reszelt citromhéjjal az üvegbe téve, a szirup ráöntve, hólyagpapírral le-
kötve és 5 percig gőzben hagyva.

1198. Narancs befőve.

Szép nagy narancsoknak a héját sűrűn egy tüvel átszurdaljuk, mire hideg vízbe tétetnek és 2 napig benne hagyjuk, csak hogy a vizet többször leönteni és friss vízzel pótolni kell, hogy a héjának keserű ízét kiszíhassa. Ezután szeldeljük a narancsot kissé vastagabb szeletekre, a magvait pedig eltávolítjuk. Végy most annyi cukrot, amennyit a narancs nyom, önts 1 kiló cukorra egy pohár vizet és főzd mindaddig, míg a cukor fonódik; most a narancs-szeleteket beletesszük és hagyjuk mintegy 10 percig főni, ezután a szeletek a habszedőkanállal kiszedetnek, az üvegekbe rakatnak, a nedve pedig még sűrűbbre befőzetik, és ha egy keveset kihűlt, öntsük a szeletekre. Az üvegeket ezután hólyagpapírral bekötjük.

1199. Ananász-szeletek cukorban.

Ehhez a pléhdobozban levő ananászt vesszük, milyent a kereskedésekben gyakran láthatni. Az ananász késfoknyi vastag szeletekre aprítottatik meg — és amennyi ananászt, annyi súlyú finom cukorlisztet egy kasztróba teszünk és abban mindaddig állni hagyjuk, míg a cukor felolvadt, ezután tegyük a tűzre és főzzük egyelőre egy fél óráig. Ezután vegyük ki az ananász-szeleteket, rakjuk széles üvegbe, a nedvet pedig főzzük be sűrűbbre, hagyjuk egy kissé kihűlni és öntsük a szeletekre, az üveget kössük be, vagy még előnyösebb, ha lecsavarható üvegekben őrizhetjük, mert akkor több évig is eltartható. Az ilyen módon készített ananász-szeletek parfékhoz, cukorkákhoz, vagy kis sütemények díszítésére, valamint kompóthoz is használhatók.

1200. Őszibarack befőve.

Végy félérett kerti barackot, minthogy a szőlőhegyi őszibarack könnyen megbarnul, vágd a közepén ketté, hámozd meg,

dörzsöld le citrommal, tedd előbb hideg vízbe, azután forró vízbe és forrázd le (blanchirozd) meleg táblán. Ha felülkerekednek, vagyis úszni kezdenek, szedd ki a szeleteket, tedd hideg vízbe, innen egy tiszta szitába, hogy leszikkadhassanak; ezután töltsd üvegekbe és kezeld úgy, mint a sárgabarackot.

1201. Cseresznye befőve.

A cseresznyénél megkívántatik, hogy kemény legyen. Fél liter cseresznyéhez 5 dekagramm cukor szükségeltetik $\frac{1}{4}$ liter vízben sziruppá olvasztva. A cseresznyét egy kevés reszelt citromhéjjal üvegbe tesszük, a vízben fölolvasztott cukrot ráöntjük, bekötjük és gőzbe rakjuk.

1202. Meggy befőve.

Végy egy liter jó kemény meggyet, szedd le csomóját, mosd meg és tedd szitára, hogy a víz lecsurogjon róla. Ha megszikkadt, tedd üvegbe és öntsd rá a sziruppá főtt cukrot. Egy liter meggyhez $\frac{1}{4}$ kiló cukor kell, mely vízben sziruppá főzetik; ekkor a meggyre öntjük és gőzbe tesszük.

1203. Sárgabarack befőve.

A sárgabaracknak félérettnek kell lenni, melyet ha meghámoztál és kettévágtál, tedd meszes vízbe, hogy keményebb legyen. onnan vedd ki, mosd meg jól néhányszor kútvízben és tedd szitára, hogy megszikkadjon és így rakd az üvegekbe. Egy liter barackhoz $\frac{1}{4}$ kiló cukor szükségeltetik, mely vízben sűrű sziruppá főzetik, azt a barackra öntjük és bekötve gőzbe rakjuk.

1204. Áfonya befőve.

Főzzünk egy cseréplábasban 4 liter szép, puha áfonyát 1 kiló cukorral forró melegre. Ha $\frac{1}{4}$ óráig a cukorral megfőztük, töltsük kihűlve az üvegekbe, mire a bekötözés előtt még rummal nedvesített papirossal letakarjuk. Az áfonyabefőzöttet leggyakrabban vadsült mellé adjuk fel. tálalásnál lehet azonban még langyos-meleg vörös borral vegyíteni.

1205. Ribiszke befőve.

Vegyünk szép, érett ribizskét és bogyózzuk le. 56 deka cukrot kell ezután egy pohárnyi vízzel addig főzni, míg nagy hólyagokat vet; ezután a lebogyózott ribizskéből tegyünk a cukorba 56 dekát s hagyjuk benne negyed óráig főni; már most vegyük ki vaskanállal, a nedvet pedig hagyjuk még forrni, míg megköcsönysodott; ezután a ribizskét még egyszer tegyük bele és hagyjuk benne egyszer fölforni; vegyük el már most a tűzről s hagyjuk kissé áthűlni; öntsük üvegekbe és kössük be szokás szerint.

1206. Savanyú eper befőve.

A savanyú eperre, midőn az üvegbe tesszük, minden két sorra egy sor tört cukrot hintünk, de csak annyit, hogy egy $\frac{1}{10}$ literes üveghez 3 evőkanál porcukornál több ne kelljen; ezt bekötve öt percig gőzbe tesszük.

1207. Apró szegfűkörté befőve.

Ha az apró szegfűkörtét meghámoztad és szárát félig levágtad, tedd gyöngé citromosvízbe. Mielőtt a körtét az üvegbe raknád, hints az üveg fenekére egy kevés finomra reszelt citromhéjat

és midőn a körte az üvegben van, akkor sűrűre főtt sziruppal öntsd tele az üveget. Három kiló körtéhez két kiló cukor kell, mely 1 $\frac{1}{2}$ liter vízben sűrű sziruppá főzetik.

1208. Vadalma befőve.

A vadalma szárát félig el kell vágni és forró timsós vízbe bele kell dobni és midőn forr, rézkanállal ki kell szedni és hideg vízbe tenni, honnan kiszedve, szitára tesszük, hogy megszikkadjon. Az üveg fenekére, amelybe a vadalma jó, finomra reszelt citromhéjat teszünk és csak azután rakjuk bele a vadalmát és öntjük rá a szirupot. Egy liter vadalmához $\frac{1}{4}$ kiló cukor szükséges, mely vízben sziruppá főzetik.

1209. Citromkörte befőve.

A citromkörtét, ha lehámoztad és szárait félig elvágtd, tedd citromos vízbe, hogy megabálódjék. A megabált körtét üvegbe kell rakni, melynek fenekére, finomra reszelt citromhéjat tettél. Egy liter körtéhez $\frac{1}{4}$ kiló cukorszirup szükséges.

1210. Som befőve.

A somot vízben megmössük, megszáritjuk és úgy tesszük üvegbe. Három kiló somhoz két kiló cukor kell, mely 1 $\frac{1}{2}$ liter vízben sziruppá főzetik.

1211. Fekete cseresznye befőve.

A legjobb fajú fekete s leveles cseresznyének magvait kiszedvén, de úgy, hogy levél el ne vesszen, azután 56 deka cukrot 4 deciliter vízzel főzzünk meg, habozzuk le jól és ha egészen tiszta lett, 56 deka cukorra 1 kiló kimagvazott cseresznyét, nedvével együtt vegyünk, mely aztán a cukorban addig forraltassék, míg a próbául kivett csepp egy tányéron nem foly szét, hanem megáll; ezután hagyjuk áthűlni és töltsük üvegekbe, mint a többi befőzöttet. Vehetünk hozzá kevés tört vaniliát is.

1212. Ringlotta befőve.

A ringlottától, mely befőzésre használtatik, megkívántatik, hogy félérett legyen; ha csomáját levágtd, szúrd meg mind-egyiket három helyen és ecetes vízben abáld meg. Megabálás után mosd meg kútvízben és tedd szitára, hogy megszáradjon. Egy liter ringlottához 15 deka cukor kell, mely vízben sziruppá főzetik.

1213. Magvaváló szilva befőve.

A magvaváló szilvát lehámozzuk, csomáját elvágjuk és üvegbe tesszük. Egy liter szilvához 15 deka cukor olvasztatik sziruppá.

1214. Piszke (egres) befőve.

Ha a piszke két végét lecsípted, tedd az üvegbe és öntsd rá a szirupot. Egy liter piszkéhez 10 deka cukrot kell sziruppá főzni.

1215. Sárgadinnye befőve.

Végy a legkeményebb fajta, nem egészen érett sárgadinnyéből; hámozd meg, szedd ki a belső részeket, vágd föl ujjnyi hosszú szeletekre, tedd föl hideg sós vízzel, hagyd fölforni, de azonnal vedd el és öntsd szitára; hagyd jól lecsurogni, tedd üvegekbe, tégy rá tört cukrot vagy cukorszirupot, kösd be hólyagpapírral, rakd széna közé üstbe és ha fölforrt, hagyd öt percig gőzben.

Zselék és lekvárok (marmelade).

1216. Utasítás a zselék és lekvárok (marmelade) készítéséhez.

Zselék és kocsonyásodott nedvek disztítésre. A tisztított gyümölcsöt: ribizskét, cseresznyét stb. egy jól zománcozott edénybe, négy literre három deciliter vizet teszünk, ezután befödjük és egy forró vízzel töltött kasztrólba téve, három óráig főni hagyjuk — míg a szemek felpattantak és a nedv elkülönített. *Málnához* 3 liternél 1 liter fehér ribiszke vegyítendő. *Almák és birsalmák* tisztán letöröltetnek, szeletekre vágatnak, a magházuk eltávolítatik és vízzel befödve gyorsan tűzre adandók. A levét, anélkül, hogy nyomkodnák, lassan egy kifeszített kendőre hagyjuk folyni és tegyük minden fél liter nedvbe 56 deka cukrot, a könnyen kocsonyásodó alma- és birsalmához $\frac{1}{4}$ kiló cukrot. Ez a fonódásig főzendő (lásd 314. lapon), forró lével vegyítettik és sűrűdésig befőzetik.

E nedvet még melegen a befőzőüvegekbe töltjük és ha kihűlt, hártypapírral bekötjük. Ranet-almával citromlevet és héjat, másánszki vagy más efféle sárga almával narancshéjat kell főznünk.

A *lekvárhoz* (marmelade): a puha gyümölcsöt nyersen, a keményet pedig főzve szítán áttörik, ezután főzzük be hasonló súlyú cukrot fonódásig vízben feloldva (l. 314. lapon), az átszűrt gyümölcs belével a próbáig. A lekvárt habmedencében vagy kasztrólban befőzzük, melyben a cukrot megfőztük. A habot egy ezüst kanállal gyakran leszedjük, — a lekvárt pedig szorgalmasan felkeverjük — nehogy megkocsonyásodjék. Ha már apró hólyagokat vet és fényes kezd lenni, egy csöppet próbára itatóspapírra csöppentünk és ha át nem szívárog, tegyük félre, hogy a hosszú főzés által színét ne veszítse. A lekvár melegen az üvegekbe töltetik, vagy köedényekbe — és ezeket következő napon hártypapírral bekötjük. Hogy a penészedéstől megóvassuk, szükséges a lekvárt rumban áztatott és az edényre pontosan illő itatóspapírral befakarni. Igen fontos még, hogy a lekvárt hűvös, száraz helyen tartsuk. A *szőlőlekvárhoz* könnyen pároljuk a lemorzsolt szőlőszemeket, szűrjük át, főzzük törött cukorral a próbáig és főzzük vele néhány szegfűszeget is.

1217. Ribiszkezselé.

56 deka cukorra vegyünk 56 deka lebegyőzött ribizskét; a cukor 2 deciliter vízben addig főzessék, míg nyúlósodni kezd és forrás közben nagy hólyagokat vet; előbb a ribizskét már tisztára kellett mosnunk és egy téasztásűrőre tennünk, hogy megszikkadjon. Ha már most a cukor jó, ekkor a ribizskét tegyük be, rázógassuk össze jól és mintegy kétszer vagy háromszor hagyjuk felforrni; ezután öntsük ki egy tiszta szitára, mely alatt egy levesestál legyen, és minden nyomás nélkül hagyjuk lefolyni, míg folyni egészen megszűnt; ezután az erre készített üvegbe kell önteni, hol megkocsonyásodik. E mód szerint lehet málnazselét is készíteni.

1218. Ranet-almából zselé.

A ranet-almák meghámoztatnak és darabokra vagdaltatnak és csak annyi víz, öntessék rájuk, mennyi szükséges főzésükhöz. Ha már elfőttek, egy ritkás szöveten töretnek át. A cukor szitára addig főzetik, míg nyúlósodni kezd és nagy buborékot vet, ezután az átszűrt almanedvet tegyük a cukorba, 56 deka cukorra 56 deka almanedv vétessék; ez már most előbb néhány pillanatig fölforraltatik, azután áthűlve üvegbe tölletik.

1219. Sárgabaracklekvár.

Főzzünk meg 56 deka cukrot egy pohárnyi vízzel, tisztázzuk meg szépen és hagyjuk addig forrni, míg nyúlósodni kezd; ezután vegyünk jó leves sárgabarackot, hámozzuk meg és törjük egy szitán át, mire a tisztázott cukorba öntendő; 56 deka cukorra veszünk 56 deka lekvárt, ezután félóráig hagyjuk főni. Már most a kísérlet történiék úgy, hogy egy kávéskanálnyi tegyünk egy tányérra és ha nem foly szét, hanem rögtön kocsonyásodik: ekkor jó. Ezután hagyjuk áthűlni és töltsük, mint a többit, üvegbe.

1220. Aprószőlő- (Weinschirl-) zselé.

Az aprószőlő csutkái leszedétvén, egy kasztróba tétetik; erre kevés vizet öntsünk, de ne többet, mint szükséges a forráshoz; hirtelen tűznél kell főzni, hogy színüket megtartsák, azután szitán törjük át. A cukor ehhez mindaddig főzendő, míg nyúlósodni kezd és nehéz cseppeket hány. A cukormennyiség annyi, mennyi a gyümölcsé, s ha a gyümölcs a cukorba jön, csak pár forrást kíván, azután el kell venni a tűztől és ha kihült, mint a többi, üvegbe töltetik.

1221. Ribiszkelekvár.

A ribiszke csomáját leszedjük és szitán áttörjük. Egy kiló áttört ribizkére egy kiló cukor kell. Az áttört ribizskét sűrűre hagyjuk főni; ha elfőtt, a cukrot beletesszük és még mintegy fél-óráig főni hagyjuk; azután hideg edénybe öntjük, hogy szép színe megmaradjon és így rakjuk üvegekbe.

1222. Málnalekvár.

A nagyon érett málnát egy edényben összetörjük és 24 óráig úgy hagyjuk. 24 óra múlva a málnát egy fátyolon keresztül nyomjuk és főni hagyjuk, azután beletesszük a porcukrot és evvel ismét hagyjuk egy félóráig főni, ekkor egy hideg tálba kell tenni, hogy színét megtartsa. Egy kiló málnához egy kiló cukor kell.

1223. Meggylekvár.

A meggyet fölbontjuk, magvát kiszedjük és egy cseréplábasban addig főzzük, míg a leve el nem főtt; ha elfőtt, a cukrot beletesszük és még egy fél óráig hagyjuk főni. Egy kiló meggyhez $\frac{3}{4}$ kiló cukor szükséges.

1224. Birslekvár.

Szép, nagy birsalmák süttessenek meg vagy főzessenek meg vízben, míg megpuhulnak, ezután egy finom szitán töressenek át, a cukrot pedig, mely hideg vízbe mártatik, mindaddig hagyjuk forrni, míg nyúlóssá lett; 56 deka cukorral 56 deka birsalma húsa számítendő, ezután hagyjuk fél óráig forrni, aztán kissé kihűlni és töltsük üvegekbe.

1225. Málnalé.

A málna 24 óráig álljon összetörve, azután egy fátyolon keresztül kell szűrni. Egy kilogramm málnaléhez egy kilogramm cukor egy liter vízzel összefőve szükségeltetik; ha a cukor a vízzel fölforrt, a málnalét beleöntjük és még mintegy fél óráig főni hagyjuk, ekkor üvegekbe öntve gőzbe tesszük.

1226. Meggylé.

A meggynek a leve sokáig magányosan főzendő és azután 1 kiló cukor 1 liter vízzel fölolvastva, beleöntendő, átszürendő és gozbe teendő.

1227. Ribiszkelé.

A ribiszkét szítán áttörjük és jól elfőzzük, midőn elfőtt, bele tesszük a cukrot, mellyel még egy negyed óráig főzni hagyjuk, azután üvegekbe kell tenni és gőzbe állítani. Egy kiló ribiszkéhez $\frac{3}{4}$ kiló cukor kell.

1228. Gyümölcsnedvet eltenni.

Tegyünk egy nagy fazékba 3 kiló málnát, vagy ugyanannyi magvából kiválasztott meggyet, vagy szamócat, öntsünk rá 1 liter vizet, melyben előbb 80 gramm borkósav felolvasztatott és hagyjuk 24 óráig állni. A gyümölcsöt ezután tiszta kendőn átnyomva, a nedv megmértetik és 1 literre $1\frac{1}{4}$ kiló finomra tört cukrot véve, ismét 24 óráig állni hagyassék. A felületén idővel hab képződik, mely ha szorgalmasan leszedetik, tiszta nedvet a legszebb színben és ízben fog előtűntetni. Kénezzet palackokba töltve, jól bekötjük és tegyük el hűvös helyen. Ezen nedvek különösen szikvízzel (szóda) igen kellemes italul szolgálnak.

1229. Mustkolbász.

A mustot épúgy főzöd meg, mint a birsalmát, de tégy bele tört fahéjat, szegfűszeget, ha forrni kezd, keverj minden 2 liter musthoz fél kilogramm finom lisztet s hagyj vele sűrű péppé forrni. Ezalatt törj föl diót óvatosan, hogy a bele össze ne zúródjék, fűzd föl a dióbeleket tú segélyével fél méter hosszú, erős cérnára, mártsd a felfőzött diót a sűrű pépmustba, hagyj kevéssé kihűlni, aztán mártogasd mindaddig, míg szalámivastagságú lesz. Ekkor akaszd e mustkolbászokat szellős helyre, hogy megszikkadjanak, s ha föladed, vágd vékony, kerek szeletekre.

Ecetbe tett gyümölcs és zöldség.**1230. A készletek eltartásáról általában.**

A készletek eltartása a szükséges szakismereten kívül még folytonos gondoskodást is igényel, miáltal az eleség romlását kikerüljük, ez pedig kivált dohos és alkalmatlan helyiségekben és térszűke alkalmakor igen nehéz feladat. Azért kiválólag állandó tisztaságra ügyeljünk, nehogy ételhulladékok, maradékok vagy nedvesség által penész fejlődjék, mely mindinkább tenyészik és a levegő által más tárgyakra is tapad. Azért szükséges, hogy minden üres és felborítva őrzött üveget és egyéb edényt használat előtt újra ki kell mosni és letörülni stb. Arra is ügyeljünk, hogy az ételnemű ne tétessék el addig, míg jóságából veszített, és hogy a régebbit mindig előbb felhasználtassuk.

1231. Gyümölcs rumban.

Öntsünk egy széles, kétliteres üvegbe egy liter gyöngébb fajtájú brazíliai rumot, adjunk hozzá $\frac{1}{2}$ kiló cukrot és kezdjük a berakást egy réteg fekete cserešnyével, ezután folytassuk a berakást, amint a gyümölcsneműek megérnek, például hámozott szagoskörtevel, ringlóval, sárgabarackkal, szilvával egész az őszi barackig, de ezeket hámozunk kell; ahányszor új gyümölcsöt berakunk, mindannyiszor szükséges kevés cukrot is utána tölteni és mindannyiszor kell az üveget ismét hólyagpapírral bekötözni és hűvös helyen eltenni; ha azonban belőle használni akarunk, a szükséges mennyiséget csak ezüstkanállal szedjük ki, mire az üveget ismét jól lekötözzük. Gyomorerősítőül is szolgál. A rumban a gyümölcsöt folyton betakarni kell, ha ezt nem képes, azonnal rumot töltünk utána.

1232. Meggy és cseresznye ecetben.

Végy szép, válogatott meggyet vagy cseresznyét, vágd le szárait félig, rakd üvegekbe, tégy közé fahéjat és szegfűszeget. Ezalatt forralj föl $\frac{1}{4}$ liter borecetet $\frac{1}{4}$ kilogramm cukorral; ha sűrűre főtt, hagyd meghűlni, öntsd a gyümölcsre és kösd be hártypapírral.

1233. Sárga-, őszibarack és birsalma ecetben.

Hámozd meg e gyümölcsöket, vedd ki magvait s tedd föl hideg vízzel; ha fölforr, öntsd szitára s hagyd vizét jól lecsurogni. Ezalatt főzz ecettel félannyi cukrot, mint amennyi a gyümölcs, öntsd a gyümölcsre, melyet üvegekbe kell rakni, s hagyd másnapig állni. Ekkor szürd le levét, forrald föl sűrűre, tedd bele a gyümölcsöt, hagyd egyet forni, szedd a gyümölcsöt üvegbe, hagyd a cukrot jó sűrűre befőni; ha meghült, öntsd rá és lekötvözve tedd hűvös helyre.

1234. Zöld paszuly ecetben.

A zöld paszulyt finomra elmetélve, sós vízben puhára abáljuk; onnan rézkanállal kiszedjük, jó savanyú ecetes vízben megforgatjuk, onnan az üvegbe szedjük és ecetes vízzel teleöntjük az üveget, azután lekötvözve gőzbe adjuk.

1235. Tökkáposzta ecetben.

A tökkáposztát leszelve, fél óráig kútvízbe tesszük, hogy megkeményedjék, onnan egy kosárba kell tenni, hogy a víz lecsurogjon róla, azután megsózzuk, megforgatjuk és pár percig fonnyadni hagyjuk, azután egy tál ecetes vízben megforgatjuk, onnan pohárba tesszük és a poharat ecetes vízzel teleöntjük és lekötvözve gőzbe adjuk.

1236. Vizi uborka.

A jó őszi uborkát megmossuk, megszikasztjuk és az üveg fenekére, hova az uborka jó, kaprot és apróra szelt tormát teszünk, az üveget félig rakjuk uborkával és rá ismét kaprot és tormát teszünk, azután telerakjuk az üveget uborkával és sós vízzel teleöntjük, marhahólyaggal légmentesen elzárjuk, úgy hogy a hólyag tágn maradjon; a hólyagra naponta vizes ruhát teszünk és 9 napig a napon hagyjuk.

1237. Uborkasaláta.

Végy szép késői uborkákat, szeld föl és sózd le, hogy elfonnyadjon, azután tedd szitára, hogy a leve lecsurogjon és hagyd rajta egész éjjelre. Másnap aztán erős ecetes vízben forgasd meg, az üvegbe pedig tégy néhány szem fekete borsot, rakd rá az uborkát, kösd le, úgy tedd a gőzbe.

1238. Angol zöldség (mixed-pickles).

Ez spanyol zöld paprikából, zöld babból, apró uborkából, gyenge sárgarépből, kis vöröshagymából, karfiolrósákból, magyarórhagymából, articsókafejekből, kukoricából, esiperkegombából és spárgából áll. Ezen növények mind gyengekorúak legyenek, minden faj külön ecettel és sóval vegyített vízben félig puhára főzendő, együtt egy nagy szitára öntendő és szép árnyalatban fehér üvegbe rendezve és telerakva, a legjobb tárkonyecettel felöntendő, azután jól begöngyöltve elteendő.

1239. Spárgát befőzni.

Középnagyságú spárgák határozottan előnyösebbek az egész nagyoknál, mivel ízük sokkal finomabb. A száruk megtisztítatnak, hideg vízben megmosatnak és 3—4 percig sós vízben megfőzendők. Most az utóbbit kiöntjük és a spárgát sűrűn egymás mellé üvegekbe vagy szelencékbe állítjuk, melyek erős sós vízzel megtöltetnek, de úgy, hogy a spárgák fölül is vízzel eltakarva legyenek, zárjuk le légmentesen és hagyjuk csak 30 percig párban főni. Fél kiló spárgára fölül az üvegekben 5—10 gramm cukrot is adhatunk.

1240. Uborka ecetben.

Végy ujnyi hosszú és vastag szép, zöld és friss uborkákat, mosd meg, rakd kosárba és hagyd a vizet jól lecsurogni, rakd aztán üvegekbe. Ezalatt annyi borecetet kell forralni, amennyi szükségesnek látszik arra, hogy az uborkákat ellepje. Tégy bele sót, kétféle borsot, gyömbért és kaprot s ha fölforrt, hagyd kihűlni. Ekkor öntsd az ecetet az uborkára, mely közé apró paprikákat és szőlőlevelet kell tenni. Kösd be hólyagpapírral és tedd 8 napra meleg helyre. Aztán tedd hűvösre. Ha látod, hogy az uborka kiáll az ecetből, föl kell nyitni és ecettel teleönteni, nehogy az uborka meglágyuljon.

1241. Uborka kovással eltéve.

Középnagyságú és szép zöld uborkákat kell venni, mosd meg és hagyd megszikkadni. Ekkor az uborkásüvegbe tégy kaprot, sót és egy darab kenyérbelet, tedd rá az uborkákat és önts rá folyóvizet, hogy az uborkákat ellepje, tégy még rá felül kaprot s egy darab timsót, kösd be az üveget hólyagpapírral és tedd el hűvös helyre.

1242. Zöldborsó szárítva.

A zöldborsót, ha kiválogattad, tedd szitára és hintsd meg sóval, kavard meg és hagyd néhány óráig sóban állani és megszáradni. Tedd aztán üvegekbe, kösd be hártypapírral, tedd széna közé gőzbe s hagyd $\frac{1}{4}$ óráig forrni.

1243. Zöldbab befőve.

Szép gyöngye zöldbabot meg kell tisztítani s vékonyra föl vágni; ekkor rakd mély tálba, öntsd le forró sós vízzel és hagyd egy ideig benne állni. Azután öntsd szitára s ha jól lecsurgott róla a víz, rakd a zöldbabot üvegekbe, önts rá $\frac{3}{4}$ rész vizet és $\frac{3}{4}$ rész borecetet, kösd be hártypapírral, rakd széna közé üstbe és hagyd két egész óráig főni, ha kihűlt, tedd hűvös helyre. Mikor használni akarod, öntsd le róla az ecetes vizet, főzd meg puhára és használd úgy, mint ahogy az nyáron szokás.

1244. Zöldbab szárítva.

A fiatal zöldbabot meg kell szálkáitól tisztítani s aztán egy tű segélyével cernára fűzni. Ekkor tégy a tűzhöz egy nagy lábaiba 2 liter vizet, tégy bele $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot, hagyd néhány percig benne forrni. Ekkor tedd szitára s ha a leve lecsurgott, akaszd föl a szabadba a babot; ha jól megszáradt, tedd száraz helyre és ha használni akarod, főzd meg, mint a friss babot szokás.

1245. Kapor és sóska gőzben.

A kaprot vagy sóskát szedd le száráról, aprítsd meg, rakd be üvegekbe, sózd meg fölül, kösd le hólyagpapírral és tedd 15 percre gőzbe. Eppen így bánj el az egressel is, csakhogy azt egészben hagyd és nem sózd meg.

1246. Paradicsom gőzben.

Végy szép, érett paradicsomot, törülgesd meg; ekkor törd át szítán nyersen, töltsd üvegekbe és kösd be hólýagpapírral. Tedd aztán széna közé üstbe és hagyd egy óráig főni, vagy pedig kenyér-sütés után a meleg kemencébe. Aztán tedd száraz helyre. Ily eljárás mellett a paradicsom megtartja valódi jó zamatját.

1247. Paradicsom más módon.

Az érett paradicsomot szaggasd ketté, tedd egy fazékba a tűzhöz és hagyd addig főni, míg sűrű lesz. Ekkor törd át szítán, töltsd üvegekbe, kösd be hólýagpapírral és tedd gőzbe, vagy kenyérsütés után a meleg kemencébe.

1248. Vörösrépa ecetben.

A szép vörösrépát meg kell főzni, meghámozni s aztán szeletekre vágni. Tedd ekkor fazékba, hintsd meg fölül köménymaggal, cukorral, sóval s gyöngéden rázd meg, hogy összevegyüljön a köménymaggal. Önts rá aztán felényi vizet és félannyi ecetet, tégy belé egy darab tormát és hagyd letakarva. Ezt el lehet így sokáig tartani. Ha a vörösrépát sült-höz adjuk, fölül meg lehet cukrozni. E répával lehet hideg húst, salátát és más egyebet is díszíteni.

1249. Káposzta hordóba savanyítva.

Szép, fehér és keményfejű káposztát kell venni, ezt felső levelétől megtisztogatni, aztán szép finomra és hosszúra gyalulni. Ekkor a jól kiforrázott hordóba vagy káposztáskádba rakj káposztaleveleket, arra egy kosár gyalult káposztát, sózd meg és lábbal gázoltasd mindaddig, míg a káposzta levét ereszt. Ekkor ismét tégy rá gyalult káposztát, egy marék sót, kétféle szemes borsot, egy-két szármának való fejes káposztát és így rakd mindaddig, míg a kád tele lesz. Azután borítsd le tiszta ruhával, rakj rá deszkákat s erre egy nehéz követ. Ha a káposzta levét ereszt, hagyd jól kiforrni, hogy keserű ne legyen és ha a káposzta leve már nem zavaros, mosd meg a deszkákat és a ruhát, s mindenkor, ha káposztát veszesz ki, a deszkákat megmosod s úgy nehezítsd le ismét, mert amely káposzta nincs jó leszorítva, az csakhamar meglágyul.

1250. Káposzta kovással savanyítva.

A káposztát gyaluld meg és tedd fazékba; áztass meg langyos vízben kovászt, öntsd ezt a káposztára, töltsd meg a fazekat sós vízzel és tedd meleg helyre, hogy megsavanyodjék. Ha kovász nem volna, szórj a káposztára egy marék lisztet és leforrázva tedd félre.

1251. Tök hordóba savanyítva.

Végy oly gyenge tököt, hogy a körmöd, ha nyomod, bele-mélyedjen, hámozd és gyaluld meg. Ekkor számíts 5 tökre $\frac{1}{2}$ kiló sót, sózd meg s hagyd így 24 óráig állni, hogy leve jól lecsurogjon. Aztán rakj belőle tiszta vászonzacskóba és sutuld ki a még benne lévő levét. Ha már az egészet kisutultad, tégy egy tiszta hordóba vagy dézsába alul néhány szál kaprot, rakd rá a kisutult tököt, fölül ismét kaprot, takard be tiszta ruhával, tégy rá deszkákat és nehezítsd le kővel. Így eltéve a tök igen ízletes és oly kemény marad, hogy használáskor megfőzheted sertés-, sőt ürühússal is. Különbön használád úgy, mint a nyári tököt szokás.

1252. Fehérrépa hordóban.

A fehérrépat szépen meg kell tisztítani és legyalulni úgy, mint a tökkáposztát szokás. Ekkor tisztán kimosott hordóba kell rakni, megsózni és fölül egy jó marék liszttel meghinteni; takard be azután egy tiszta ruhával, tégy rá deszkát, erre követ és hagyd forrásba jönni. Éppen úgy lehet vele elbánni, mint a savanyú káposztával.

1253. Zöldség szárítva.

Szép, egyenesszalú petrezselymet kell venni, megtisztítani és egyszer keresztben átvágni. Ekkor egy jó vastag tübe fűz jó vastag kendercérnát, húzd föl a türe a petrezselyemgyökeret és akaszd ki a levegőre, hogy megszáradjon. A gyökeret lehet tepsibe is rakni és szárítás végett egy áthült sütőbe tenni; ha már elég száraz, rakd ritka vászonzacskóba és akaszd szellős helyre. Éppen így lehet a sárgarépat és zellert is megszáritani. Télen, ha használni akarod, egypárszor jól meg kell mosni.

1254. Zöldség homokba téve.

A petrezselyemnek leszeded a zöldjét, csak a kis szívecskéjét hagyd rajta; ekkor készíts a pincébe a fal mellé a földre jó, száraz homokot, rakj a zöldjével kifelé egymás mellé egy sort a gyökérből, hints rá homokot, hogy ellepje, ekkor megint gyökeret és homokot s így tovább. Így lehet répat és zellert is eltenni.

1255. Karfiol télire.

A karfiolt összel, még mielőtt a dér megcsípte, vágd le a tövén, külső leveleit szedd le, a többit virágja fölött kötözd össze s így helyezd a pincébe készített nedves homokba.

Finom ecetek.**1256. Gyümölcsecetágy.**

Ehhez lehet mindenféle rossz és hibás gyümölcsöt használni: szilvát, körtét, ringlottát, vagy egyéb másra nem használható gyümölcsnemeket. E gyümölcsöket összetöröd és hordóba teszed. 25 liter gyümölcsre 30 liter vizet öntesz és aztán letakarva, meleg helyre állítod. Ha forradásba jött, szűrd le levét, keverj bele $\frac{1}{4}$ kilogramm sörélesztőt, $\frac{1}{4}$ kilogramm apróra vágott fekete kenyeret, öntsd ismét a gyümölcsre és tedd jó szorosan lefojtva 5 vagy 6 hétre meleg helyre. Ekkor az ecetet vigyázva öntsd le, szűrd át tiszta ruhán vagy itatópapíron üvegekbe és jó szorosan bedugva tedd el.

1257. Jó borecet.

Jó, fehér bort nagy üvegben tégy ki a napra dugatlanul nyolc napra; így a legjobb és legízletesebb borecet lesz belőle. Aztán leszűröd s jól bedugott üvegben elteszed.

1258. Lavendulaecet.

A lavendulát, ha virágzásban van, leszeded, a virágját összemorzsolod és egy nagy üveget félig megtöltesz vele. Ekkor tölts rá annyi borecetet, hogy ellepje és tedd meleg helyre, hogy forradásba jöjjön. Azután töltsd meg az üveget borral, hagyd még néhány hétig meleg helyen állni, hogy egészen megsavanyodjék. Ezt fejfájás ellen is használhatod.

1259. Rózsavirágecet.

A pünkösdi rózsának, mikor legillatosabb, szedd le leveleit, rakd egy literes üvegbe s ha az üveg három ujjnyira van, tölts rá ugyanannyi borecetet és hagyd a melegen. Ha forradásba jött, töltsd tele borral és tedd enyhe melegre, míg megsavanyodik. Ekkor szűrd le üvegekbe.

1260. Bab- vagy lencseecet.

A babot felében megfőzöd; ekkor szűrd le a levét, tedd egy négyliteres üvegbe és önts rá annyi borecetet, hogy a babot ellepje. Aztán tedd meleg helyre és hagyd ott két hétig. Ha már jó savanyú, töltsd tele borral, tedd meleg helyre s ha egészen megsavanyodott, szűrd le óvatosan, hogy zavaros ne legyen, üvegekbe és jól bedugva tedd félre. Éppen így lehet a lencseecetet is készíteni.

Egyéb hasznos tudnivalók.**1261. Sertéshús besózása.**

Egy sertés húrára számíthatsz 2 kilogramm sót; keverj ebbe 14 dekagramm salétromot (aki a húst illatosan szereti, vegyen hozzá még koriandert és fenyőmagot), a sertéslábakat s a többi húsrészeket forgasd meg jól a sóban, tedd egy dézsába s hagyd így 14 napig állni, miközben minden héten kétszer meglocsolod a húslével, melyet a hús ereszt. E művelet után akaszd a húst a kéménybe, készíts elő füstöt és hagyd a vastag sonkákat 20, a vékony oldalast pedig 8 napig a füstön.

1262. Füstölt húst eltenni.

Minden egyes darab füstölt húst szalmával dörzsöld le jól nedvétől, aztán nagyon száraz szitált hamuval jó vastagon hintsd be s rakd el hordóba, mely száraz, hűvös helyen álljon.

1263. Dalmáciai nyelv.

Válogassunk szép 2 marhanyelvet, veregessük meg jól, mire 80 deka sóval, egy kevés salétrommal, 2 fej vöröshagymával és 1 fej fokhagymával jó ideig bedörzsöljük, ezután tegyük egy edénybe, rakjunk rá egy követ, mire 8 nap múlva megfőzhetjük. Ugyanily módon a marha- disznó- és ürühúst is készíthetjük.

1264. Írósvajat hosszabb időre eltenni.

A fazekat öblítsd ki jól meleg vízzel, hints az edény fenekére sót, a szeptemberben készített friss írósvajat tömködd bele, oly erősen, amint csak lehet, fölül simítsd el jól, szórj rá ismételt s aztán zárd le jól az edényt, hogy a levegő ne férjen hozzá s tedd hűvös helyre.

1265. Szegedi tarhonya készítése.

Végy szép, fehér szitált lisztet egy tiszta sütőteknőbe, számíts minden kilogramm liszthez négy tojást, üsd a tojást fazékba, adj hozzá egy kevés vizet és sót. Keverd jól össze és ezzel locsold meg a teknőben lévő lisztet, vigyázva, hogy a liszt gombócos ne legyen; egyik kezeddal keverd a lisztet, a másikkal folytonosan locsold. Ekkor gyúrd ki és sodord folytonosan kezeddal, hogy a tarhonya szép gömbölyű szemű legyen; aztán ejtsd át tarhonyarostán egy abrosszal beterített asztalra, melyet az udvaron napos helyre állítasz. Először ejtsd át aprólyukú rostán, aztán másik asztalra

nagyobblykú rostán; ami a rostában marad, tedd vissza a tekőbe, szórd meg jól liszttel s gyúrd és sodord meg ismét, mire az egész tészta apró, kerek tarhonya lesz. Az abroszon lévő tarhonyát gyakran föl kell kavargatni, hogy az össze ne álljon és azt legálább három napig a leverőn hagyni, hogy jól megszáradjon, különben megpenészedik. Ha már jó száraz, rostáld meg apróbb- vagy nagyobb szemű rostán és így külön-külön zacskóba tedd el. A tarhonya készítéséhez csak szép, napos időben fogjunk; hogyha azonban halasztást nem tűr és az eső esik, a padláson is megszárad a tarhonya.

1266. Rác ürmös készítése.

Érett és szép feketeszemű szőlőt válassz, szedd ki közüle a hibás szemeket; ha poros, mártsd vízbe és rakd abrosszal terített asztalra, hogy megszikkadjon. Ekkor egy tiszta hordót kénygyertyával kifüstölsz s az egyik fenekét kiveszed; a másik fenekét szórd be örömmel, hints rá félmarék szegfűszeget, ugyanannyi fahéjat, rakj rá három sorába szőlőfürtöket, tégy rá ismét ürmöt, repcét, szegfűszeget, fahéjat s aztán megint három sor szőlőt s így tovább, míg a hordó megtelik. Tetejére tégy ismét ürmöt, fahéjat és szegfűszeget, öntsd tele jó vörös borral, tedd vissza a hordó kivett fenekét, szorítsd az abroncsokat a hordóra és hagyd 14 napig állni. Aztán szűrd le az ürmöst üvegekbe, dugaszold le jól és tedd hűvös helyre. Ha a hordóban maradt szőlőnek nincs már ereje, főzz belőle pálinkát.

1267. Mustár készítése.

Főzzünk szüretkor 14 decilitert a legjobb szőlőmustból egy edénybe, habozzuk le szorgalmasan, azután addig forralandó, míg félig befőtte magát. Előbb azonban vegyünk 28 dekagramm mustármagot, törjük finomra, szitáljuk (a gyógyszertárakban mustárlisztet is vehetni) és keverjük jól a befőtt mustba, töltsük ki üvegekbe, dugaszoljuk be jól, mire a palackok tetejét pecsétviaszkal bevonjuk. Ezen mustár hűvös helyen egy évig is eltartható.

1268. Rákvaj készítése.

Huszonnégy közép nagyságú rák megmosatván, sózott forró vízben gyorsan megfőzetnek, ezután ha kihültek, farkacskáikat kiszakítjuk, testükből a feketét kivesszük, a többit mind 14 dekagramm írósvajjal finomra törjük és lassan pároljuk, míg az írósvaj habzani kezd és szép vörös színt mutat, ezután durva tányérkendőn át keményen hideg vízbe préseljük és állni hagyjuk, míg az írósvaj sűrű lett, mely aztán apró labdacokra összegyűrendő.



HUSZONEGYEDIK SZAKASZ.

A FÖLSZELDELÉSRŐL.

A fölszeldelés ugyan nem nagy, de azért mégis nehéz, sok figyelmet, gyakorlatot, a különböző húsrészek és izmok helyezetének, valamint a csontok elválasztó ízeinek pontos ismeretét igénylő művészet, mert:

Első szabály valamennyi húsféle fölszeldelésénél az, hogy a rostokat mindig keresztben messük át, miáltal minden húsféle nemcsak tetszetősbbe és kínálkozóbbá válik az élvezésre, hanem könnyebben emészthetővé is tétetik.

Második szabály, hogy e darabok se nagyon nagyra, se nagyon kicsire és különösen, mint már említettük, sohasem a rostszalakkal egy irányban vágattassanak; továbbá époly kevéssé szabad csak oly darabokat vagdalni, melyek mint inyenfalatok ismeretesek, hanem lehetőleg minden darabhoz a legjobból és a kevésbé jóból is adassék valami.

Harmadik szabály az, hogy törekedjünk minél szebb darabokat vagdalni és azokat szép rendben a tálba elhelyezni, hogy az egész a szemre kedvező benyomással legyen.

Negyedik szabály végre, hogy a kezek a szeldelésnél soha se jöjjenek a sülttel érintkezésbe, mert ha ez a konyhában néha megtörténhetik is, benn az asztalnál a legnagyobb mértékben illetlen volna.

Elég eset van rá, hogy egy ügyes fölszeldelő egymásután több sültet fölszeldelhet anélkül, hogy kezeit egyszer is meg kellene törölnie.

A célszerű fölszeldeléshez egy deszkán vagy fatányéron kívül szükséges még egy igen éles, vékony, de azért erős kés, egy kétágú villa és jó fenőacél.

Következnek tehát a rajzok és magyarázatok, amelyek szerint a különböző sülték fölszeldelendőek lesznek. A számokkai vagy betűkkel jelölt vonalak a sorrendet, valamint az előforduló metszéseket jelentik.

Borjúcomb fölszeldelése.

A borjúcomb izmai húsk finomságát és ízét illetőleg egymástól nagyon különböznek; a legporhanyóbb és legfinomabb rostú a comb belső oldalán fekvő s az ábrán 1. számmal megjelölt, úgynevezett »dió«.



1. ábra.

Miután ez éppen a legközepén fekszik és a combot úgyszólván két részre osztja, nagyon kívánatos tehát, ha a szeldelésnél legelőször is ezt fejtjük ki és belőle a rostokat keresztbe metszve, kékhatnyi darabokat vagdalunk, melyeknek mindegyikén azonban a bőrnek is rajta kell maradnia.

A 4. számú izom szintoly finom, gyengéd húsu és így az előbbihez hasonló módon szeletkékre vágatik. Most ezen szeletkék csinos tálba helyeztetnek s finom lével leöntve, asztalra adatnak.

A 2. számú, valamint a külső oldalon levő 3. számú izmok száraz, nem igen jóízű hússal bírnak és nem is lesznek mindig fölszeldelve, hanem többnyire mártással, más étékké készítve, adatnak asztalra.

A borjúvesés fölszeldelése.

A borjúvesés a comb végecsontjától a második bordánál kezdődik és az egész hátgerinc hosszán átterjed.



2. ábra.

Ez a rész pecsenyére különösen alkalmas. A gerinccsontok még nyers állapotban bevágandók, úgy azonban, hogy a csont keresztül ne vágassék. A fölszelést a vese- és annak kövérevel kezdjük, melyek apró lapokra vágva, megre tétetnek. Most az egész süttet a gerinccsontokkal együtt darabokra szeldejük; miután azonban a végecsont felé a darabok mind erősebbek lesznek, csak fölülről szeljük le szép szeletekben. Különösen vigyázni kell arra, hogy minden darabkán a barna, jóízű bőrből is maradjon valami. Ezután a darabok szépen egy tálba helyeztetnek, mindegyikre egy lapocska a veséből tétetik s az egész egy kevés lével leöntve, asztalra adatik.

Borjúoldalas.

Miután ez folytatása a vese- és a csontdaraboknak az utolsó bordáig, fölszeldelése hasonló módon történik.

Borjúszegey.

A borjúszegey majd mindig megtöltve süttetik, mi miatt a porcogók a késnek ellenállván, a fölszeldelés némi nehézséggel jár. Szükséges tehát, hogy a szegey a taglótányéron megfordíttassék és ott, ahol a bordák a porcogókhoz érnek, egész hosszában két darabra vágassék, amelyek azután ismét apró részekre csinosan fölvágandók; úgy azonban, hogy mindegyiken a sült bőrke és hozzátartozó töltelék rajta maradjon. A szeletek aztán körformában tálba helyeztetnek s a zsíros lével leöntve, asztalra adatnak.

A borjúfej fölszeldelése.

A borjúfejből mindenekelőtt egy csemegekanállal a szemeket kiemeljük; miután ezeket sokan finom csemegeként tartják.

Az első metszéssel (1—1) a koponyát széthasítjuk és belőle a velőt gyorsan kiszedjük.

A másodikkal (2) a jobbfület vágjuk le.

A harmadikkal (3) a balfület.

A negyedik metszés (4—4) a szájtól jobb- és balfelé a fülekig irányoztatik, miáltal az egész alsó állkapocs a fejtől elválasztatik.

Az ötödikkal a nyelvet vágjuk ki és azt szélességben apró lapokra metszvéen, minden lapocskára egy kanállal kevés velőt teszünk és sóval, borssal meghintjük; a hatodik metszéssel a jobb, a hetedikkel pedig a bal felső állkapocs (6—7) lesz széttaglalva, mely után a többi részek fölszeldelése következik.



3. ábra.

A főladásnál a tál közepére a szemek és a fülek jönnek; azután a többi darabkák; a tál karimájára a nyelvlapocskák. Lehet még egy kevés zöldséggel vagy más egyébbel egy kis díszítést adni rája.

A malac fölszeldelése.

1. A villát az orrlyukakba szúrjuk és a késsel a fejet egy metszéssel levágván, azt két részre osztjuk és a velőt belőle kivesszük.



4. ábra.

2. A villát nyakába szúrjuk s a jobbcombót egy felső- és hátmetszéssel levágjuk.

3. A jobb előláb levágatik.

4. és 5. A balcomb és előláb levágatik.

6. egész 13-ig. Metszések az orján keresztül, amelyek szép, izletes darabokat szolgáltatnak.

14., 15. és 16. Az alsó hasrészeket kétoldalt három darabra osztjuk; amely darabok azonban nem igen jóízűek. A 17. metszés végre a fart osztja két részre.

A malacot igen forrón kell az asztalra adni és különös gyorsasággal kell felszeldelni, hogy bőre ropogós maradjon.

A velő borssal és sóval meghintetik és a fölaprított fejdarabokkal együtt egy tányéron legelőször adatik föl; ezalatt azonban a szelvelés tovább folytatattatik s ha az egész malac illően föl van szelvelve, a darabok csinosan tálba helyeztetnek és szintén föladatnak.

Sertéspecsenye.

A sertésnek a combja, egész orja a vesék nélkül, ritkábban az előlapockák használatnak pecsenyének. Fölszeldelése a borjú-sültekhez hasonlóan történik.

A sódar fölszeldelése.

Miután a főtt sódar tökéletesen kihült, a bőr lefejtetik róla és lapos oldalával olyformán helyeztetik a deszkára, hogy a csont balfelé feküdjék; ha ez megtörtént, a külső jelentéktelen húsdarabkák levágatnak s a csontot balkezünkkel fogva, a sódar gömbölyű oldalán az *a* betűnél egy ék alakú bemetszést teszünk. Most azután mindig jobbfelé irányozva, az egész felső gömböt, a rostokat keresztülmetszve, keshát-vastagságú darabokra metéljük olyanformán, hogy mindegyiken a soványából és a szalonnából egyforma arány legyen, amint azt a *b*, *c* stb. metszések mutatják. Ha ezzel készen vagyunk, a sódart megfordítjuk, hogy a csont a felső oldalon feküdjék és így az alsó gömböt is, a rostok keresztbe metszésével, az *a* és *b* metszések szerint vékony lapokra vagdaljuk. A sódar fölszeldelésére igen vékony, homorúan köszörült éles kés kívántatik, miután nem szabad a metszésnek irányozásánál a kést ide-tova tolni, hanem csak lenyomni és odább húzni. A csont felső és alsó részén levő húst, ha mindjárt rostjait nem is vágthatjuk el keresztben, mégis levagdalkjuk és a darabokat a tál fenékeire helyezzük. A sódart lehet különféleképpen földadni, azonban legcsinosabb, ha lapokra van metszve és középebe retেকből vagy írósvajból virágokat s ezekhez petrezselyemzöldjéből leveleket csinálunk; a tál szélére azután néhány vékony sódarszeletből tölcseréket, ászpikkal vagy tormával megtöltve helyezünk. Lehet úgy is, hogy fölszeldelés után ismét összerakjuk és eredeti alakjában adjuk föl az asztalra.



5. ábra.

Kirándulásokkor vagy utazás alkalmával lehet egy cipó tetejét levágni s a belét egyformán kivájván, a már fölszeldelt sódart belerakni, a tetejét ismét rátéve, papírral jól becsomagolni és madzaggal keresztülkötni.

Üröcomb fölszeldelése.

A combot a csont végén kezünkbe fogjuk s fölemelvén, a borjúcomb fölszeldelésénél mondottak szerint az úgynevezett diót

kivágjuk belőle ; azután a felső rész egész a csontig vékony, rézsütos szeletekre metéltetvén, azt egy hosszú, a csonttal fekkentesen irányzott metszéssel levágjuk. Ezzel készen levén, a combot megfordítjuk és annak legkívül eső alsó részét, szívós húsa miatt, eltávolítván, a többit, a felső részhez hasonlóan, a csontig erő, rézsütos szeletekre metéljük s azokat ismét egy fekkentes hosszmettszéssel a csonttól lefejtjük. Tálalás előtt a darabokat egy tálba szépen elrendezzük és lével leöntvén, citromszeletekkel körülrakjuk.

Hátulsó báránfertály fölszeldelése.

Az első metszéssel, mely duplán, t. i. a hátgerinc mindkét oldaláról irányoztatik, az utóbbi kifejtetik és a határos bordarész csinos darabokra metszetik ; most a comb következővén, ennek először első gömbizma vagy diója, azután a hátulsó lesz, a rostok keresztbemetszésével, olyformán közép nagyságú darabokra vágvalva, hogy minden egyben darabon a barna bőr megmaradjon ; ha ez megtörtént, az elősark csuklója egy körmettszéssel lefejtetik s húsa a sok in miatt félretétetik ; végre a farsont a rajta levő, kitünő falatoknak tartott, húsrészekkel együtt közepén keresztülmetszetik. A hasrészekről a jelentéktelen végdarabok és a sok kövér teljesen eltávolítottatik, a többi pedig lapokra vágvalva, a tál fenekére tétetik.

Tálalásnál a bordarészek a tál közepére, a comblapok pedig a karimájára helyeztetnek és tetszés szerint különbözőképpen körülakatnak és díszítettnek.

Főtt marhahús fölszeldelése.

A főtt izomzatának összefüggését a felületén levő kövér csikról könnyen fölismerhetni ; ezen csíkok hosszában tehát egy könnyű metszést teszünk, ami által az izmok igen könnyen szétválaszthatókká lesznek ; s az így szétválasztott izmok most, a rostok keresztbemetszésével, tetszésszerű vastagságú lapokra metszetnek. Ezen lapok vagy tálba helyeztetnek, vagy pedig ismét összetolva, egész darabformában adatkak asztalra.

A szegyej fölszeldelése.

Először a vastag, kövér réteg, amely a porcogókat takarja, vágatik le ; mit azonban nem szokás földadni, hanem a konyhában fölolvasztva, más egyébre használtatik föl. A hús a porcogókkal és a még rajta maradt kövérral együtt egy igen éles késsel, a rostok kissé rézsütos keresztbemetszésével kisujnyi vastagságú szeletekre vágatik és tetszésszerű garnirozással földatik.

Fölsár- vagy fehérpecsenye.

Ezen sültet könnyen fölszeldelhetni ; a-tól kezdve, mint az ábrán látható, vékony, harántos szeletek vágatnak, az elejét és végét — díszebédeknél — nem szokták felválni, mert a hús ott szárazabb.



6. ábra.

Marha- vagy angolsült fölszeldelése.

A fölsár, t. i. a marhának combjától kezdve a két első bordán fölül terjedő része, legalkalmasabb és legjobb a sültkre. Először is keresztmetszésekkel a parázs-sültet lapenként kivágjuk s azután a külső húsrészeket, szintén lapokra metélve, szétdaraboljuk. Megjegyzendő, hogy minden metszést tölcéserszerűen és rézsút kell irányozni, miután ezen sülteknél csak hosszdarabok vannak, a rostok keresztbemetszésére. A szeletek tálba helyeztetvén, levükkel leöntve, az asztalra adatnak.

Boeuf à la mode fölszeldelése.

Ezen sülthez a medenceizmok vagy a comb mellső oldalán fekvő hústömeg választatik. A szeldelésnél, a rostok keresztbemetszésével, vékony, tenyérnyi darabok vágatnak és a tálban az egész egy darabba ismét összetolatik.

A vesepecsenye fölszeldelése.

Vesepecsenyének a hátgerincesontok belső oldalán levő s a végesonttól a harmadik bordáig terjedő négyszög fölsárdarab használtatik. A fölszeldelésnél először is a sok kövérség lesz eltávolítva, azután a rostok kissé rézsútos keresztbemetszésével darabokra vágatik s eredeti alakjára összerakotván, a tálalásnál a kiömlött lével leöntetik.

Rostélyos fölszeldelése.

A rostélyost az első bordától a gerinc hosszában a nyak felé terjedő s az ott levő hézagot betöltő erős izom adja.

Ezen húsdarab igen sok kövérséggel van takarva és beeresedve, finomrostú, porhanyós, jóízű és bármely készítmódra alkalmas. Ha rostélyost akarunk belőle, akkor a bordákkal együtt át kell metszeni, puhára veregetve megsütni és csak azután darabokra szeldelni. Párolt rostélyosnál a bordánként szétvagdalt darab ismét összetolatik és saját levével leöntetik. Tálalásnál sokféle köritést alkalmazunk.

Galambok fölszeldelése.

Ezeket, ha nagyobbak, először középen két darabra metsszük és azután minden darabot még egyszer kétfelé metsszünk.

Kisebb galambok, miután ezek többnyire megtöltetnek, csak két darabra és pedig vagy hosszában, vagy keresztbe ketté metsetnek.

Vadgalambot soha nem szoktak megtölteni és ha sülve adatnak föl, akkor úgy lesznek fölszeldelve, mint a házi galambok. Melléjük azonban mindig valami körités (Garnierung) adandó.

Sült csirke fölszeldelése.

A csirkét hátára fektetjük, olyformán, hogy a fej jobb-, a hátulsó rész pedig balfelé feküdjék s a villát a hasüregen keresztül farába szúrjuk.

Azután az első metszés a következik, mellyel a fej a nyaktól elválasztatik.

b A felső metszés a jobbszárnyon.

c A felső metszés a balcombon.

d A második metszés a jobbszárnyon.

e A második metszés a jobbcombon.

f A felső metszés a balszárnyon.

g A felső metszés a jobbcombon.

h A második metszés a balszárnyon.

i A második metszés a balcombon.

Most az oldalcsontok kifordítottván, egy oldalmetszéssel a melldarab a gerinctől elválasztatik. A gerinc azután egy kereszt-



7. ábra.

metszéssel a nyakváz-
tól elvágatik és hosz-
szában két részre met-
szetik. A melldarab szin-
tén hosszában több ki-
sebb darabra metszetik,
úgy azonban, hogy mind-
egyiken egy kevés bőr
is rajta maradjon. A föl-
szeldelés ezen módja
azonban csak nagyobb
csirkénél alkalmazható.

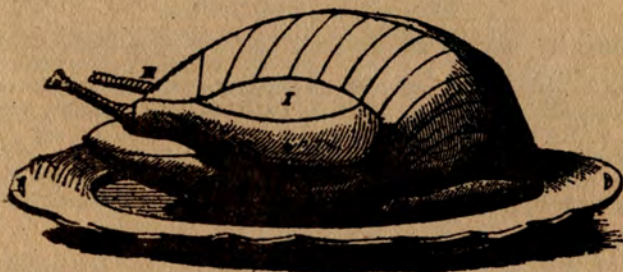
Fiatal, kis csirke csak öt darabra vágatik, ugyanis a két mellrész a szárnyakkal, a két comb és a püspökfalat. A tálbahelyezésnél a melldarabok mindig legfölül tétetnek.

Kappon fölszeldelése.

A kappon fölszeldelése általában úgy történik, mint a sült csirkéé, csakhogy ha a combok nagyok, a csuklónál kettévágatnak; a szárnyak igen kicsinyre vágatnak le róla, hogy a mellrészen több hús maradjon. A tálbahelyezés úgy történik, mint a sült csirkénél mondatott.

Pulyka fölszeldelése.

1. Az első metszéssel a nyak levágatik.
2. A jobb- és balszárny felső csuklója.
3. Felső metszés a jobbszárnyon.
4. Ellenmetszés.
5. A jobbcomb (I) térdcsuklója levágatik s a hátsó vagy felső rész két darabra osztatik; ezek azonban szeletekre is oszthatók, különösen ha a combok jó nagyok.



8. ábra.

6. A bal szárny is a jobb szárnynál mondottak szerint föl-
szeldeltetik.

7. A bal comb a jobb combhoz hasonlóan földaraboltatik, t. i. a térdcsukló levágatván, a hátsó rész két darabra vagy több kisebb szeletekre osztatik.

8., 9., 10., 11., 12. A mell mindkét oldalán kissé rézsútos hossz-
metszésekkel szétaraboltatik.

13. A vállcsont kimetszetik.

14., 15. A hátsó rész a farnál széthasítottatik.

16. A gerinc és a nyakcsont tetszésszerű darabokra vágatnak.

A tálbahelyezésnél a fekete combhús darabkái a fehér mellhús darabjaival fölváltva rakatnak, vagy pedig a feketés húsdarabok a tál fenekére rakatnak és a fehér hússal halomformára betakartatnak.

A liba fölszeldelése.

A villát a nyakba szúrjuk és azzal a libát erősen tartva, a fölszeldelést a mellrésznél kezdjük.

Az 1. metszés a jobboldalon a szárny végéig történik.

2. Ugyanezt tesszük a baloldalon is.

3. Ezen metszés a mellen keresztbe történik: ezután a hossz-metszések között még négy ilyen történik, amelyek mindegyikén a kövér rétegből is egy darabka rajta maradjon. Ezen szeletek prépostszeleteknek is neveztetnek. A libát most megfordítván, a villát kihúzzuk és ismét a nyakba szúrjuk s a pecsenyét erősen tartva, a szeldelést folytatjuk.

4. A jobb comb felső és ellenmetszéssel.

5. Felső és ellenmetszés a jobb szárnyon.

6. A baloldalon az említett felső és ellenmetszések a bal comb- és bal szárnyon.



9. ábra.

7. A vonó- és vállcsont a rajta levő húsrészekkel.

8. A far kétoldalt kettévágatik.

9. A bordák és hátgerinc több részre metszetnek.

A vadlúd fölszeldelése.

Egészen úgy történik, mint a házi lúdé.

A kacsá fölszeldelése.

Legelőször is a combok egy felső és alsó metszéssel levágnak; ha nagyok, még a csuklónál is kettémetszetnek; azután a szárnyak vágatnak le oly kicsire, amennyire csak lehetséges, hogy ezáltal a mellen több hús maradjon. Az oldalcsontok (Gabelbeine) kifordíthatnak és a mellrész egy oldalmetszéssel a gerincről levágnak; a gerinc azután keresztben két darabra, a mellrész pedig hosszában tetszésszerű szeletekre vágatik.

A vadkacsá a házi kacsához hasonlóan lesz fölszeldelve; megjegyzendő azonban, hogy miután többféle vadkacsá létezik, ha pl. egy nagyobb fajta lesz fölszeldelve, a mellrész nagyobb számú szeletekre metszetik.

A szarvascomb fölszeldelése.

A szarvascomb fölszeldelésénél csak a belső izom vagy dió és a filé lesznek fölvagdalva. A szeldelést a filén kezdjük, olyformán, hogy balról jobbra, a rostok keresztbemetszésével rézsútós lapokra metéljük. Ezután a belső izmot szeldeljük föl, a laposra metszéssel annak közepéből indulván ki és úgy tovább kétoldalt folytatván azt a combon: a többi húst, miután keményrostú, nem adjuk az asztalra, hanem más ételneműekre használjuk föl.

Őzcomb fölszeldelése.

Az őzcomb ugyanazon szabályok szerint szeldeltetik föl, mint a borjúcomb, csak hogy a szeletek valamivel vékonyabbak lesznek, fölszeldelésük után eredeti alakjukra összetoltnak s a comb, mintha egész volna, egy kevés lével leöntve adatik asztalra.

Szarvascimer fölszeldelése.

Az egész címerről a hús, a gerinc és bordák mindkét oldalán végig, kissé hegyben végződve, vékony keresztlapokban levágatván, a vázról tökéletesen lefejtetik.

A fennmaradt vázról először a jelentéktelen nyakrész eltávolíttatik, a bordák egyenes vonalban olyformán lesznek levágva, hogy belőlük legföljebb tenyérnyi szélesség maradjon az egyenes címeren; ha ez megtörtént, a címert egészen ellapítva, egy hosszú tájra tesszük és a nyert szeleteket szépen, természetesen formájukra összeillesztve, ráhelyezzük, a mártást külön csészében mellé rakjuk és az egészet föltálaljuk.

Őz-cimer fölszeldelése.

Ennél ama két húszom a bordák és gerinc mentében óvatosan, egész hosszúságukban lefejtetnek és ezután rézsútós, vékony szeletekre keresztbe metszetnek, a szarvas-cimer fölszeldelésénél mondottak szerint a levagdalt vázra előbbi alakjukban rátétetnek és mártással leöntve föltálaltatnak.

Vaddisznó combját fölszeldelni.

A fölszeldelésre szánt húsdarabok megválasztása, valamint a fölszeldelés módja is egészen a borjúcombnál mondottak szerint történik; csak hogy a vaddisznó combjánál arra kell tekintettel lenni, hogy rostjai sokkal keményebbek a borjúénál és így azok a metszésnél mindig keresztben vágattassanak.

A vaddisznófej fölszeldelése.

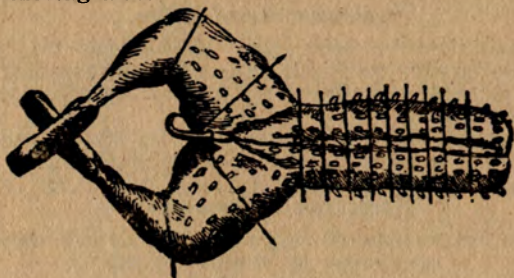
Miután arról már elkészítettése előtt az élvezhetetlen szemek, csontok stb. el lettek távolítva, az itt különös figyelmet igénylő fölszeldelést a nyakmetszésnél elkezdhetjük, ahonnan kiindulva, szép, vékony lapokat vagdalunk, melyek aztán a fejen tovább, egész a szem környékéig folytattatnak. A lapokat csínosan egy tábla helyezzük és valami körülrakással melegen földadjuk.

Ha a vaddisznófej egészen fölvagdatlanul, aszpikkal vagy saját kocsonyájával ékítve, hidegen adatott föl, akkor a fölszeldelés úgy történik, mint a melegnél mondatott.

Sült nyúl fölszeldelése.

A nyúlgerincnél még sütés előtt két ujjnyi szélességre a forgócsontok és a combcsontok is egy vésővel vagy úgynevezett nyúl-törővel keresztültörötnék. Ha ez nem történt, akkor a fölszel-

delés nehézséggel jár, mert a forgót ismételve keresztül kell met-
szeni és ott, hol két forgó össze van kötve, mindig rézsútos és fűrész-
szelésforma úgynevezett nyiszalással a gerincdarabokat az ábra
szerint kell széttaglalni.



10. ábra.

Az úgynevezett vadászfalat a rajta lévő húsrészekkel, amelyek a legtöbb vadízal bírnak, most gondosan kifejtetik és különös ked-
veltsége miatt külön adatik fel.

Ezután a combok fejtetnek le s mindegyikük három részre
osztatik. Ha netalán a sütés alatt a szőrös sarkcsontok is rajta-
hagyattak, most azok levágtatván, eltávolíttatnak.

Végül a kereszt- vagy farkcsíkcsontok lehajlítottván, két
darabra metszetnek, s a tökéletes fölszeldelés után az egyes darabok
ismét összerakatnak és a sült egész alakjában lével leöntve, asz-
talra adatik.

Sült házinyúl fölszeldelése

egészen a mezei nyúléhoz hasonló módon történik.

A fácán fölszeldelése.

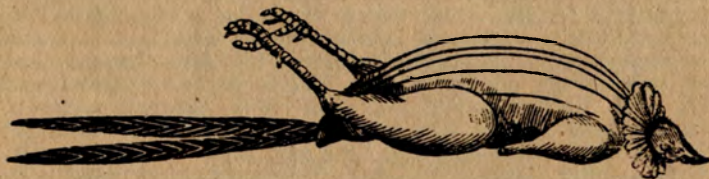
1. A bal lábát a kezünkbe fogjuk, amennyire lehetséges a test-
től lehajlítjuk és a késsel egy felső s egy alsó metszés által a combot
leszabdaljuk.

2. Ugyanez történik a jobb combbal is. Ha a combok nagyok
és kövérek, akkor mindegyikük két darabra metszetik.

3., 4. A szárnyak levágtatnak, de hogy a mellrészen több hús
maradjon, lehetőleg kicsire.

5. A has és mell egész hosszában középütt a csontig érő hossz-
metszést teszünk.

6., 7., 8., 9. A mell baloldalán keresztmetszések tétetnek.



11. ábra.

Most a fácán megfordítottatik és ugyancsak a 6., 7., 8., 9. alatt
leírt keresztmetszések a mell jobboldalán is megtétetnek. Ezután
az egyes darabkák a mellről gondosan elfejtetnek, de természetes
alakjukban meghagyatnak; a combok és szárnyak is szintén előbbi

helyzetükbe visszarakatnak, ami által a fácán egészben alakját visszanyeri. Tálaláskor nyakára csinos papírfodrot teszünk s legszébb farktollait beléje szúrjuk és így adjuk asztalra.

Szalonka fölszeldelése.

A szalonka áltaián véve úgy szeldeltetik föl, mint a sült csirke; ugyanis először szárnyai és combjai metszetnek le, aztán a mell vágatik le és két, esetleg négy részre osztatik, végül pedig a váz lesz földarabolva.

A tálbাহelyezésnél minden darabhoz az úgynevezett szalonkából pirított zsemlyeszletekre kenve is hozzáadatik.

Sárszalonka (Becassin).

Többnyire fölvágatlanul vagy legföljebb két darabra osztva lesz föladva.

Fogoly fölszeldelése.

A fogoly többnyire csak hosszában két darabra osztva vagy legföljebb négy részben adatik asztalra.

Igen nagy fogoly azonban a kisebb sült csirkéhez hasonlóan lesz föladva.

Fenyőrigó, fűj stb. egészben adatnak asztalra.

A zsírban sült ételek, kivéve a húst (legyen az mellékétel vagy tészta) a tálban többnyire asztalkendőre teendők.*) *Lepények, pástétomok, torták* a fehér papírba burkolt tortapléhvel együtt szintén ilyenre adatnak. *Tálban sült tészták* asztalkendővel betakart lapos tállal szolgáltatóknak föl. *Gőzben főtt tésztások öntettel* felhajtott karimájú táltra jutnak, és ami netán a léből vagy krémből bele nem fér, azt külön mártásesészébe kell adni. *Hideg pudding, kocsonya**)* stb. lapos táltra borítottatik; *kompót, gyümölcskocsonya, fagylalt* felhajtott karimájú üvegtálba adandó. *Sütemény* tészta helyett lapos táltra vagy tányérra rakatik; a *csemege*: finomabb sütemény, cukozott mandula, glazírozott gyümölcs, préselt és bevont gyümölcs, gyümölcs-sajt stb. külön asztaldíszletre vagy csinosan kivágott papírral befödött tányérokra helyeztetik el; a *mézet*, csemegeként vagy ozsonnára, lépekben, üvegcsésésében, fedővel betakarva, kiesurgott mézet üveg- vagy porcellánedényben (vajascésésében) befödve és rozskenyérszleteket, diót vagy vaját külön tányérokra hozzáadunk. *Sajtot*, mely úri asztalon ritkán hiányzik, vagy egész darabban, üvegfedél alatt, vagy hosszúkás szletekre vágva, szolgálhatni föl.

*) Hajtsuk össze az asztalkendő négy végét a közepén és ha a tál nem igen nagy, még egyszer, ezután fordítsuk meg, míg az egyik kézzel alul, a másikkal fölülről megfogtuk és így a lapos táltra adjuk. Most a négy csúcsát fölfelé a közepén összehajtjuk és a tálon kiálló sarkokat alátörve behajtjuk, miáltal nyolcszögű lesz. Ily módon hagyjuk, ha zsírban sült tésztát vagy gesztenyét vagy burgonyát az asztalkendőbe szándékozunk adni. Ha pástétomot vagy más éfélét ráadunk, akkor a csúcsokat a közepétől a széle felé visszahajtjuk. Ha hosszú tálon, például füstölt kolbászkákat az asztalkendő közé adni akarunk, akkor a két végét a közepe felé összehajtjuk, aztán megfordítjuk és ismét a hosszú részeket a közepére hajtjuk, mire az asztalkendőt mind a két felén a tál hosszában aláfelé behajtjuk, erre a sarkokat szintén aláfelé behajtjuk, miáltal ez a tojásdad tálhoz alkalmazhatóvá válik.

**) A kiborított kocsonya körül üresen maradt tál fenekét hasonló, apróra vagdalt kocsonyával körülrakjuk, mihez édes kocsonyáknál egy részt külön állni hagyunk, hogy ezen célra fölhasználhassuk.

A MODERN ASZTAL TERÍTÉSE.

I.

Reggeli-asztal 14 személyre.

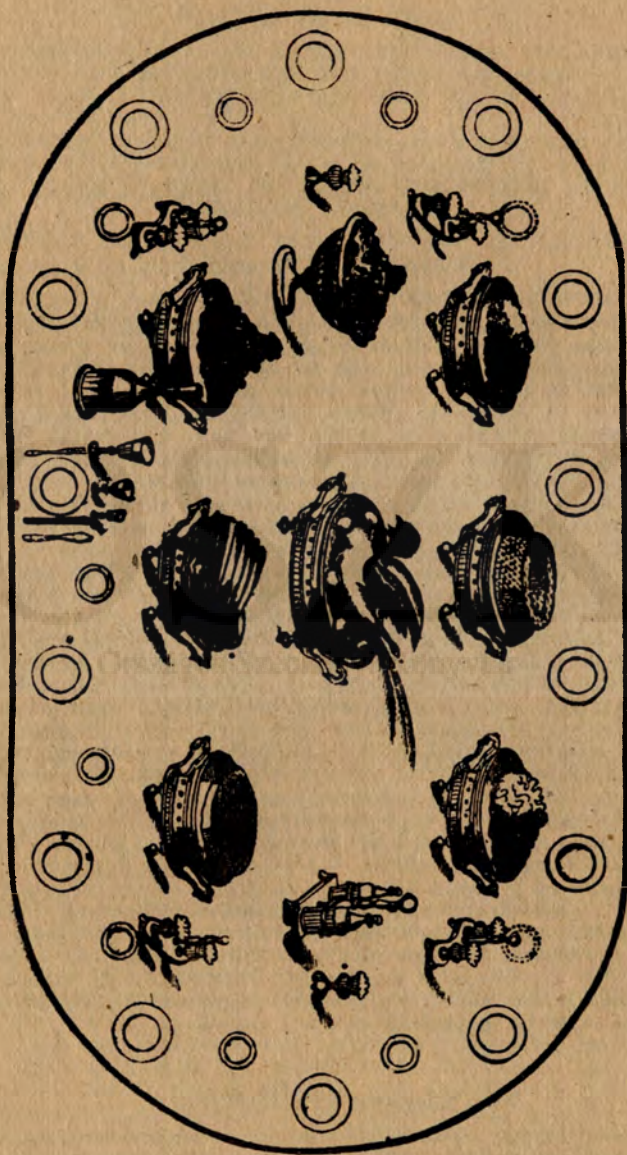
Az asztal mindenkor oly oltár volt melyen a legtöbb ember igen szívesen áldoz. Az élet örömeihez hozzátartozik a társaságban való étkezés, és minél díszesebb, szemképráztatóbb az asztal, minél izletesebben vannak felmutatva az étek, minél pazarabb a fény, a virágillat és a szőlő nemes nedve, annál magasabb hullámokat vet a kedv. — Az asztal díszes felszerelése ennél fogva most már a mindennapi szükségletek sorába tartozik. Aki szerit teheti, asztalát naponta virággal és szép gyümölcseccsel díszíti, azon általánossá vált elvből indulva ki, hogy a szem is megkívánja a maga részét az örömből. Jónak láttuk tehát, a jelenlegi divat szerint, néhány utasítással szolgálni olvasónőinknek, ezúttal, a vadászydény kedvéért, egy reggeli-asztal képével kedveskedve, mely a tetszetős terítés minden részletére kiterjed. — Minden efféle reggelineél a hideg konyha főszerepet visz. Kezdetnek egy csésze meleg, tiszta leves szolgáltatik fel. Vadászreggelineél a vad játszik főszerepet, különben mindennemű hideg sült, hideg pástétomok, hideg hal és sódar, friss kolbász (disznóöléskor) alkalmas. A hering és zöld saláta nélkülözhetetlen és az italok közt a likőr áll első helyen, miután gyakran még a leves előtt is kínálatik. Sütemények gyéren. Különös kívánságra teát is lehet adni. De rendszeren nem szokásos. — Képünk (l. 342. lap) 14 személyre terített reggeli-asztalt ábrázol. Közepén a szokás szerint dresszírozott, citrommal körülvett fácán. Ezt nagy hal, szépen díszített sódar, vagy más, festői hatást tevő nagy sült darab is helyettesítheti. A teríték tányért, balról villát, jobbról kést és kanalat mutat. Három különböző pohár való minden terítékhez. Vizes-, boros- és konyakos-pohárka.

A vizes- és borospalackok szükség szerint osztatnak el a teríték közt. — Asztali borok finom metszetű korsókban adatnak fel a finomabbak saját üvegekben és rageduláikkal; a hideg étek, gyümölcs, sütemény, kocsonyák — képünk szerint — izlésteljesen rendeztetnek el. Olaj- és ecettartók, fuszerek, tört cukor szintén három-négy teríték után ismétlődnek. Az abrosz finomsága és vakító fehérsége magától értetődik.

II.

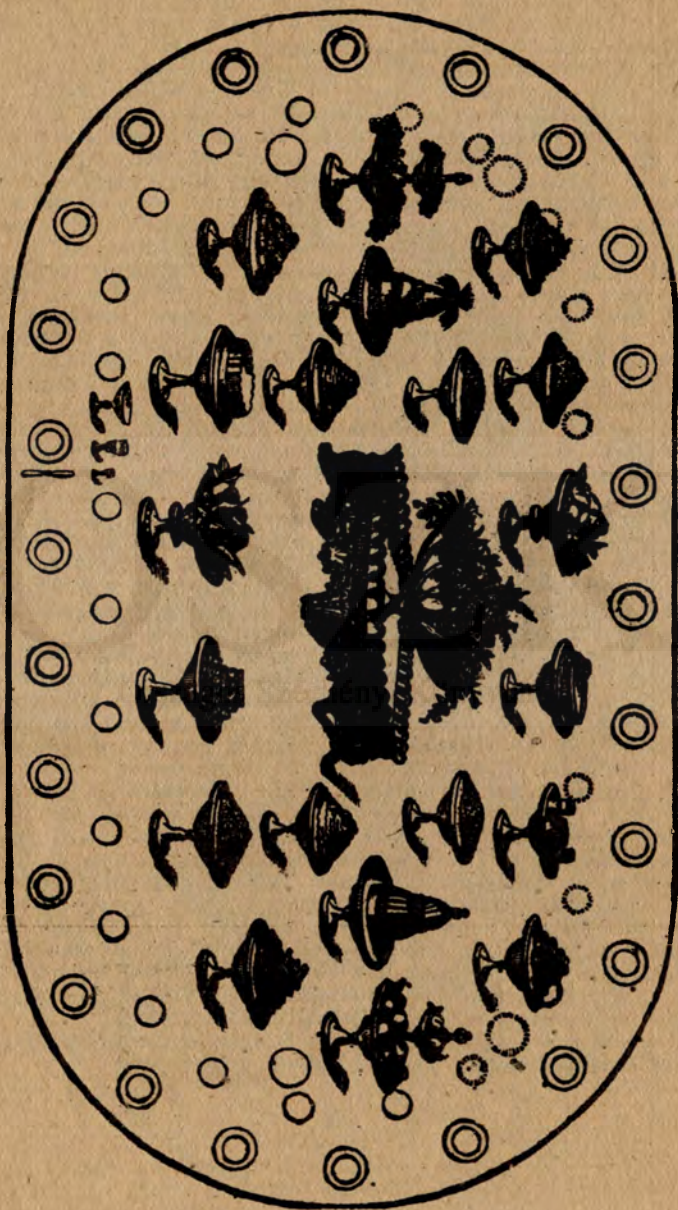
Díszebéd 25 személyre.

Nem szükséges mondanunk, hogy a díszebédekre már hat, sőt nyolc nappal előre kell szétküldeni a meghívókat; a meghívandó vendégek megválasztásánál pedig tekintettel kell lennünk arra is, hogy egymással ellenséges viszonyban álló elemeket össze ne hívjunk. Az étkezés az élet egyik legkellemesebb foglalkozása s a társaság és érdekes társalgás fő fűszerét képezi ezen élvezeteknek.



I. Reggeli-asztal 14 személyre

Kellemes társalgás azonban csak rokonszenvező elemek közt képzelhető. Azonfelül a vendégek számát is mindig az ebédlő nagysága határozza meg. Nincs kellemetlenebb, mint ha kicsi téren több ember kénytelen együtt étkezni, mint ahány kényelmesen elfér. — Gondoskodnunk kell még a terem vagy szoba kellő szellőztetéséről, ha kikerülhető, ne legyen 13—14 fok melegnél több s a lég virágillatot leheljen. — Ábránk egy teljesen fölszerelt, 25 személyre szóló ebédszobát tüntet föl, közepén ezüst tálca virágállvánnyal s körülötte a legtökéletesebb szimmetriában a különböző asztalékek, gyümölcscsel, csemegékkal, apró süteményekkel és nagyobb cukrászremekművekkel. Az abrosz alá sűrű szőrtakaró való, hogy a tányérok és esőrómpöljenek. Efféle nagy ebédnél minden terítékhez ezüst sőtartó való, kis lapáttal, — a borok számára arányított különböző nagyságú poharak, míg a vizes- és borosüvegek két-két teríték közt egyenlően csoportosíttatnak. A pezsgők nem állanak az asztalon. — Az üveg- és ezüstenemű természetesen minél ragyogóbb, úgy szintén a damaszt-asztalnemű is. Megjegyzendő, hogy az üvegnemű és porcellán egész készletekből való legyen. A különböző mintázatú tányérok és tálak, a formára nézve össze nem illő üvegek és poharak a legrosszabb ízlésről tanuskodnak. Igen nagy estélyeken, bálon s a 24 terítéket meghaladó ebédnél, elnézőbbek lehetünk. A vendégek helyét díszes devizekkel ellátott festett kártyán jelöljük meg, melyeknek utolsó lapjára az étlap írható. E téren a képzetet szabadon csaponghat s a fényűzést kedvelők igen értékes tárgyakat szoktak e célra kigondolni. Igen divatosak most a porcellánból készült, felállítható, festett kis menük, melyekre az egész étlap iratik s használat után az írást ismét lemossák. Az élő virág szintén nagy szerepet játszik. Az egy állvány helyett, ha az asztal nagy, három virágcsokor is alkalmazható; egy a közepén, a két kisebb a két végén. Falon, hol annyit a virág, a fényűzés e legszebb cikkét mindenestre alkalmazni kell. A meghívottak számára pedig a divat most igen kecses figyelemről gondoskodott. A hölgyek művészileg kötött mellsokrot találnak terítékük mellett, az urak szintén elegáns gomblyukcsokrot. — Aki nem akar annyit költeni, egyenlő kis csokrokat tesz minden terítékhez — magától értetődik, hogy élő virágról van szó. Egy inas, szép párnán, gombostűket hord körül. Aki nem bír elegendő asztalékekkel s nincsen abban a helyzetben, hogy rögtön előkerítse a hiányzókat — rezervben tarthat afféle aranyozott papírral bevont féldobokat, minőket a cukrászoknál látunk, melyek igen könnyen megszerezhetők és a reájok felállított gyümölcs- vagy csemegés-tányérok mégis sokkal előnyösebben veszik ki magukat, mintha egyszerűen az abroszon állának. Az asztaltól nem igen messze áll az elegáns szervirozóasztal, melyen a váltásra sükségelt tányérok, evőkészletek, behűtött borok állanak s a feladandó étkek helyeztetnek el ideiglenesen. Meleg étkeknek minél forróbban kell feladatniok s a hidegeknek kellő hidegen. A vörös borokat jó egy-két órával a használat előtt meleg szobába állítani, — vagy pedig feladás előtt melegített asztalkendőbe göngyöltíteni. — A terítésre utasítást ad a 344. lapon levő ábra. A vendégek elhelyezése, a szervirozás megkezdése, az illemszabályok körébe vág.



II. Díszobéd 25 személyre.



ÉTLAPOK HÚSEVŐ- ÉS BŐJTNAPOKON.

ÚTMUTATÁS,

mely időszakban használhatni legjobban étkül a lentnevezett állatokat (áttekintésül az étel választásakor).

Kakas és kappan, őszkor és télen.
Házi kacsza, augusztustól februárig.
Liba, szeptembertől februárig.
Pulyka, októbertől februárig.
Úrú, júliustól decemberig.
Bárány, májustól szeptemberig.
Disznó, októbertől márciusig.
Malac, egész éven.
Vaddisznó, novembertől februárig.
Szarvas, júniustól márciusig.
Zerge, őszkor.
Őz, egész éven.
Nyúl, szeptembertől februárig.
Fogoly, szeptembertől januárig.
Szalonka, tavaszkor és őszkor.
Császármadár, tavaszkor és őszkor.
Fácán, októbertől ápriliséig.
Hófajd, őszkor.

Fürj és pacsirta, őszkor.
Fenyőmadár, későn őszkor.
Nyírfajd és süketfajd, tavaszkor.
Vadkacsza, őszkor és télen.
Vadlúd, őszkor.
Osztriga, télen.
Rákok, májustól szeptemberig.
Tengeri rák, télen.
Tengeri pók (grancevoli), télen.
Csiga, télen át husvétig.
Teknősbéka, télen és tavaszkor.
Békák, tavaszkor.
Besózott, füstölt és marinírozott halak egész éven.
Halak, leginkább őszkor, télen és tavaszkor; — olyak, melyek kivitetnek, csak hideg időszakban.
Pisztráng egész éven át.

Étlap hat személyre. (Húsevőnapokon.)

1.

Francia leves.
Csiperkegombatekercesek.
Töltött burgonya.
Marhahús káposztasalátával és makarónival kőszorúzva.
Uborca és mustár.
Kelkáposzta rizszel és sódarral.
Galambpaprikás.
Borjú vesepescenye olasz salátával.
Koch vajjas szarvasból málnaöntetlékkel.
Dobostorta.
Két tányér friss gyümölcs, két tányér piskóta.

2.

Consommé-leves.
Töltött burgonya gombával.
Farsangi fánk.
Boeuf à la mode makarónival.
Paradicsommártás, kis ecetes uborkák.
Töltött kel.
Csirkék paradicsommal.
Sertés-kotelettek káposztasalátával.
Saint-Honoré vanillás krémmel.
Két tányér friss gyümölcs.
Két tányér csokoládésók vanillával és két tányér piskóta.

Étlap 12 személyre.

1.

Barnaleves tyúkhúsból.
 Ragú kagylókban.
 Velőspalacsinta. — Fürjek rizzsel.
 Párolt marhahús párolt savanyú káposztával, zöldbabbal és apró burgonyával karimázva.
 Káprimártás és uborkamártás.
 Borjúcomb füstölt nyelvvel. — Pulyka és őzderék.
 Vegyített kompót és savanyú saláta.
 Próféta-lepény.
 Kecsege kocsonyázva.
 Kabinet-pudding. — Sodalékpiskóta tésztából. Birs-szeletek.
 Négy tányér friss gyümölcs, két tányér muskacóna, két tányér Kugler-féle cukorka.

2.

Barnaleves consomméval.
 Sonkás ragú burgonyával.
 Töltött pástétomcskák.
 Étvégfalatok salpikonnal.
 Párolt marhahús burgonyahéjjal.
 Karfiol írósvajjal.
 Francia káposzta.
 Kínzott borjúcomb.
 Fenyvesmadarak nyárson süelve.
 Alma bundában. Tejjfőlösmetélt.
 Nyúl és kappan szalonnával tűzve.
 Vegyes kompót és savanyú saláta.
 Narancspudding. — Sacher-torta.
 Négy tányér finom sütemény.
 Négy tányér gyümölcs. Ananászparfé és málnafagylalt.

Étlap 24 személyre.

1.

Leves lúdmájpitével. — Velőleves.
 Hidegen leforrázott tőkehal majonézszel és aszpikkal.
 Nyúlmaradék csiperkegombával garnírozva. — Pulykamell osztrigával. — Írósvajas pástétom ragúval. — Farsangi fánk.
 Párolt marhahús és marhahús divatosan elkészítve: zöldborsóval, sárgarépával, articsókával, karfiollal és vörös káposztával karimázva.
 Borjúszügye töltve, apró vajasburgonyával körítve.
 Csirkék frikaszéval és karfiollal körülrakva. — Özcomb süelve.
 Stíriai kappan párolt káposztával.
 Articsóka zöldborsóval és spárgasaláta.
 Birsalmabefőtt vegyítve.
 Gesztenye-koch (püré) narancsöntelékkel.
 Tutti-frutti (soufflé) koch vaníliahabbal.
 Kocsonyázott nagy hal.
 Puncstorta.
 Óriási habfánk.
 Vanília szoszorúk és cukrosperceek.
 Anizs-szeletek. Szalámi.
 Ananászkocsonya.
 Mogyoróparfé.
 Vaniliafagylalt. Punes à la glace.

Hat tányér finom csemege.
 Hat tányér friss gyümölcs.
 Két tányér cukorba mártott gyümölcs.
 Két tányér piskóta.

2.

Barnaleves hasé-fánkocskákkal.
 Fehérleves metélttel.
 Kappan pácolt káposztával.
 Ragú kagylókban.
 Kocsonyás kecségék. Sonkasodalék.
 Boeuf à la mode makarónival és burgonyával körítve.
 Lúdmáj rizskarikában.
 Barnára pácolt káposzta rizzsel és sózott nyelvvel.
 Töltött pulyka. Csirke bajorosan.
 Hideg lúdmájpástétom. Meggylepények.
 Levelestésztá. Fácán. Borjúcomb.
 Vegyes kompót. Savanyú saláta.
 Besamel-koch málnaöntelékkel.
 Nagy hal aszpikkal díszítve.
 Crème patissière. Mogyorótorta.
 Fehér kocsonya. Ananászparfé.
 Négy tányér sütemény, két tányér piskóta, két tányér apró hegerostya, négy tányér mártott gyümölcs, négy tányér friss gyümölcs. Vanília- és csokoládéfagylalt. Punes à la glace.

Étlap 6 személyre. (Bőjti napokon.)

1.

Fülevés. Rántott tojás egészben.
Túrós kolbászkák. Vegy-étkek hal-
laktól.
Karfiol írósvajas mártásban.
Sült csuka. Zöld saláta.
Birsalmakoch. Almásrétes.
Jókai-torta.
Két tányér friss gyümölcs, két
tányér piskóta. — Két tányér
finom csemege.

2.

Halleves magyarosan. Kecsege ma-
jonézzel. — Tojás heringgel.
Borsópüré rántott pisztránggal.
Túrós galuska.
Sült haresa savanyú salátával.
Tiroli rétes. Kávés fánkokcskák.
Két tányér finom sütemény, egy tá-
nyér piskóta, egy tányér mártott
gyümölcs, két tányér friss gyü-
mölcs.

Étlap 12 személyre.

1.

Zöldborsólevés.
Töltött kucsmagomba,
Töltött tojás.
Laboda süttött békákkal.
Sült csuka, mártásával.
Csukamáj osztrigával.
Potyka à la Chambord.
Piskótakoch sodóval.
Kocsonyás kecsége.
Csokoládétorta.
Kocsonyás kompót. Diós-szeletek.
Óriási habfánk. — Narancsfagylalt.
Négy tányér friss gyümölcs, négy
tányér apró csemege, két tányér
piskóta.

2.

Borlevés. — Süllő szárdellával.
Töltött kucsmagomba. Osztriga.
Savanyú káposzta haresával.
Teknősbéka forrázva.
Vajas pogácsák. Risotto.
Sült menyhal. Savanyú saláta. Ko-
csenyás hal szépen felcifrálva.
Rizkoch gyümölcssel és tejsodóval.
Napoleon-torta. Pörkölt-torta.
Linci kis torták. Krémfánkok.
Vaniliaszarvaskák.
Ananászparfé. Két tányér piskóta,
négy tányér gyümölcs, két tányér
mártott gyümölcs. Fagylaltok.

Étlap 24 személyre.

1.

Mandolaleves. Halleves magyaros.
Tojás heringgel. Savanyú tojás.
Karfiol mártással.
Rákok fásirozva. Kecsege kocso-
nyázva. — Burgonya tojással be-
rakva. Kel angol módon.
Potyka sóskamártással.
Békacombok kirántva, csiperke-
gomba és kucsmagombával koszo-
rúzva. — Süllő vajjal és burgo-
nyával.
Túróslepény. — Mandolafalatok
íróstésztából. — Prófétalepény.
Sült viza. Sült csuka. Savanyú sa-
láta. Vegyes kompót.
Pani d'orange frappé. Málnako-
csonya.
Croquebouche pálmagyümölcsből.
Spanyolcsigatorta gyümölchabbal
töltve.

Négy tányér finom csemege.
Hat tányér friss gyümölcs, négy
tányér piskóta és kétszersült. Két
tányér mártott gyümölcs.
Punes à la glace. Földieperfagylalt.
Vaniliafagylalt.

2.

Zöldborsólevés csipettel. Borlevés.
Tükörtőjás. Menyhal kocsonyázva.
Töltött kucsmagomba. — Haresa
paprikásan. Lencsepüré csuka-
májjal.
Kel gesztenyével és rákpástétomoc-
skákkal. — Haresa káposztával.
Teknősbékák saját teknőjükben for-
rázva. — Süllő majonézzel. —
Csuka kirántva. — Magyar fogas.
Túrósrétes kaporral. — Makaróni
sajttal. — Sült tőkehal. Sült pisz-
tráng. — Savanyú saláta.

Vegyes befőtt gyümölcs (kompót).
Rizspudding borhabbal. Krémbitta
csokoládéval.
Habart mandolatorta.
Stefánia-torta.
Négy tányér finom csemege.

Négy tányér piskóta és kétszersült,
két tányér mártott gyümölcs, hat
tányér friss gyümölcs, két tányér
Kugler-cukorka.
Vaniliaparfé. Ananászfagylalt és
meggyfagylalt.

Étlap villásreggelihez.

Leves teacésészékben. Kaviár vajjal.
Szárdiniák. Kis pástétomocskák lúd-
májjal és szarvasgombával.

Beefsteak burgonyával s uborkával.
Rizs lúdmájjal.
Kompót. Apró sütemény.

Vacsora.

Oglio-leves. — Hal majonézzel.
Ragú.

Fácán szalonkával körülszegélyezve.
Olasz saláta. Sütemény. Fagylalt.

Étlap tea-estélyhez.

Tea rummal vagy tejföllel.
Burgonya vajjal. — Lúdmájpásté-
tom. Kappan szárdellával.

Kétszersült. Fánk vajastésztából.
Vegyes torta. Bor.
Eidami sajt.

Uzsonna és reggeli.

Tea teasüteménnyel. — Vajas-
kenyérseletek húsнемűvel és só-
darral. Hússajt. — Baromfi asz-
pikkal. — Torta és bor. — Gyü-
mölcs. — Kocsonya. — Édes süte-
mény.

Kávé apró süteménnyel. — Vegyes
torta édes borral. — Gyümölcs és

sütemény. — Fagylalt vagy ko-
csonya.

Tea rummal és vegyes sütemény-
nyel. — Sült gesztenye. — Sódar
tormával. — Marinált (beecete-
zett) potyka. — Strachino.

Vajaskenyér. Sódar. — Sült csibe,
hidegen. — Kávé és tea. — Gyü-
mölcs és sütemény.

Buffet bál alkalmával 30 személyre.

Két tál halmajonézzel.
Hat tál húsнемűvel, és pedig :
Nyelv tormával. Pulyka ászpikkal.
Ózhús fenyőbogyómártással. Le-
pénytorta.
Két tál olasz saláta. Két tál kompót.
Négy tál kocsonyával, és pedig :
Kocsonyás vaniliakrém.
Tiszta vörös aprószőlőkocsonya.
Nyolc tál süteménnyel :
Püspökkenyér. Krémfánk.

Spanyol habtészta.
Csokoládécsókoocskák.
Mandolás szarvaskák. Marcafánk.
Ánizsivecskék. Ördög pilulái.

Frissítőül meleg citromvizet,
mandolatejet, cukorkát és narancs-
seleteket is adhatni; a mellékasz-
talokon bort, sört és teát. Végén
híg levest csészékben vagy puncsot
adunk fel.

Házi táncvigalmakon feladhatni.

Tea, vajasszeletekkel.
Sós sütemény. Kis szarvaskák.
Farsangi fánk, vagy fahéjfánk töltve.
Sódar tormával.
Lúdmájpástétom.

Később sültet, melegen.
Vegyes kompót. Bor és sör.
Még később frissítőül :
Kocsonyás krém vagy parfé és
cukros sütemények.



BETÜRENDES TÁRGYMUTATÓ.

(A számok azon lapot jelölik, melyen az illető szakácsvény előfordul.)

A.	Apró torta gyümölcsrel 266.	Báránypaprikás tejföllel 90.
Áfonya befőve 319.	Apró torta málnahabbal 266.	Bárányszelet 91.
Akácvirág kirántva 229.	Áranyhaluska 209.	Barátfüle (derelye) 172.
Alföldi rostélyos 74.	Aranyos-szeletekkel leves 15.	Barátleves 17.
Alföldi sült 43.	Articsóka, főzve 65.	Barnaleves 6.
Almabefőtt 161.	Articsóka zöldborsóval 65.	Barnaleves, hamis 7.
Alma bundában 227.	Assiettek 22.	Barnaleves tyúkhúsból 7.
Alma-koch 182.	Aszalt rántottszilva 232.	Barna tejhab 301.
Alma, kocsonyázott 161.	Aszpic készítése 29.	Bécsi báránkotlett 90.
Almamártás 46.		Bécsiszelet 80.
Alma-pudding 193.		Bécsiszelet más módon 83.
Almaszelet 227.		Beefsteak 72.
Almaszelet pisztáciával 283.		Beefsteak, angolosan 73.
Almás-béles 203.	B.	Beefsteak vakart sálhúsból 153.
Almás-bitta 241.	Babfőzelék 67.	Beefsteak sertéshúsból 93.
Almás-bitta, magasan 245.	Bableves (szárazbabból) 19.	Befőtt almappépl 162.
Almás-lepény 207.	Bab- vagy lencse-ecet 327.	Befőtt aszalt gyümölcsből 162.
Almás-rétes 166.	Bába foga 225.	Befőtt gyümölcsök 160, 317.
Almás-torta 261.	Bajor párolt metélt 211.	Befőtt gyümölcs készítése 317.
Ananász-fagylalt 306.	Bajortészta 242.	Békák petrezselyem-mártásban 135.
Ananász-kocsonya 291.	Barack-befőtt 160.	Békacomb kirántva 135.
Ananász-parfé 298.	Barack ecetben 324.	Békaleves 18.
Ananász-szeletek 318.	Barack-koch 184.	Berlini íróstészta 238
Angol pudding 190.	Báránybecsinált 90.	Besamel 53.
Angol zöldség 324.	Bárány töltve 91.	Besamel-koch 184.
Angolna, hidegen 131.	Báránycomb uborka-mártással 91.	Besaványított tök-káposzta 62.
Angolna, sülvé 130.	Bárányhús gombával 91.	Bevont bórjúszeletek 151.
Ánizscipócskák 211.	Bárányhús kalarábbal 91.	Birsalmabefőtt 160.
Ánizsivecskék 273.	Bárányhúskészítmények 90.	Birsalma cukorban 317.
Ánizskenyér 269. ½	Bárányhús, kirántva 151.	Birsalma ecetben 324.
Ánizsperecek 278.	Bárányhús, párolt 92.	Birsalma-koch 183.
Ánizszeletek 269.	Bárányhús, sülvé 151.	Birsalmakolbászka 233.
Apáca-pudding 192.	Bárányhús, töltve 151.	Birsalmamártás 47.
Apostol-kalács 206.	Bárányhús zöldborsóval 90.	Birsalmasajt 317.
Apró oszánkók 285.		Birs-kocsonya 266.
Apró körte befőve 319.		
Aprószőlő-kocsonya 294.		
Aprószőlő-zselé 322.		
Apró torta krémmel 266.		

- Birs-lekvár 322.
 Bitta (húslepény) 171.
 Blanc-manger 301.
 Bodzavirág kirántva 229.
 Boeuf à la mode 44.
 Bőjtös ráklevés 18. 3
 Borecet 327.
 Borhab (chaudeau) 194.
 Borított rizs 283.
 Borjúbecsinált 80.
 Borjúbecsinált karfiollal 80.
 Borjúkotlett 80.
 Borjúkotlett más módon 82.
 Borjúkotlett káprimártással 83.
 Borjúcomb, füstölt nyelvvel 84. . .
 Borjúcomb hidegen 86.
 Borjúcomb sülve 150.
 Borjúfej citrommal 36.
 Borjúfej kocsonyában 85.
 Borjúfej mártással 81.
 Borjúfodor citrommal 81.
 Borjú-frikandó 81.
 Borjúfül à la financière 87.
 Borjúhúsok készítése 79.
 Borjúlabak kisülve 83.
 Borjúmáj pörkölve 85.
 Borjúmáj sülve 84.
 Borjúnyelv 84.
 Borjúpaprikás 79.
 Borjúpörkölt 79.
 Borjú rizzsel 81.
 Borjú-steak 79.
 Borjúszült skót módra 80.
 Borjúszület 82.
 Borjúszületek bevonva 151.
 Borjúszület faszirozva 102.
 Borjúszület paprikásan 82.
 Borjúszület savanyú mártással 82.
 Borjú szügye paradicsommal 84.
 Borjú szügye sülve 151.
 Borjú szügye töltve 83.
 Borjú szügye zöldborsóval 84.
 Borjútekeres 81. -
 Borjútekeres combból 83.
 Borjútokány 85.
 Borjúüdő citrommal 86.
 Borjúvagdalt gombával 85.
 Borjúvelő citrommal 84.
- Borjúvelő kirántva 29.
 Borjúvelő kisülve 85.
 Borjúvelő majonézzel 85.
 Borjúvese savanyún elkészítve 86.
 Borjúvesés sülve 150.
 Borjúkoch 187.
 Borlevés 20.
 Borszarvaskák 228.
 Borszeletkék 180.
 Bőrös sertéspecsenye 52.
 Bors. (száraz) főzelék 67.
 Borsólevés csipettel 11.
 Borsólevés (száraz borsóból) 19.
 Boszorkánykrém 299.
 Brioche 206.
 Bröswandel-levés 15.
 Bukta töltve 210.
 Bundás-kenyér 232.
 Burgonya angolosan 58.
 Burgonya à la maître d'hôtel 57.
 Burgonya édesen 59.
 Burgonyagombóc 169.
 Burgonyagombóc kisülve 12.
 Burgonyagombóc-levés 12.
 Burgonyakenyér 220.
 Burgonya, kirántott 29.
 Burgonya kirántva 226.
 Burgonyalevél 18.
 Burgonyamártás 50.
 Burgonyametélt 165.
 Burgonya paradicsommal 59.
 Burgonya-pudding 193.
 Burgonya-püré 58.
 Burgonyásrétes 199.
 Burgonya rostélyossal 58.
 Burgonyasaláta 157.
 Burgonyasaláta heringgel 157.
 Burgonyasaláta kocsonyába 157.
 Burgonya savanyún 59.
 Burgonya tarhonyával 59.
 Burgonyatekeres 29.
 Burgonya tojással be-rakva 58.
 Burgonyatorta 259.
 Burgonya töltött 57.
 Burgonya töltött, gombával 29.
- C.
- Cékla-saláta 159.
 Chaudeau 52, 194.
- Ciberelevés 16.
 Cigánysült 43.
 Citrom-krém 300.
 Citromfagylalt 307.
 Citromívek 271.
 Citrom-koch 185.
 Citromkocsonya 293.
 Citromos-kolbász 144.
 Citromkörte befőve 320.
 Citrommártás 47.
 Citromtorta 249.
 Citromos-víz 312.
 Citronát-csók 277.
 Citronát-koch 186.
 Citronát-rétes 198.
 Consommélevés 14.
 Croquebouche 262.
 Crème pâtissière 280.
 Csája 239.
 Császár-kuglár 214.
 Császármadár 112.
 Császár-pirított 174.
 Császár-pudding 191.
 Császárszeletek 33.
 Csehpimasz 210.
 Csehpimasz burgonyából 211.
 Cseresznye befőve 319, 320.
 Cseresznye-koch 183.
 Cseresznyés-lepény 242.
 Cseresznyés-rétes 197.
 Csibe majonézzel 24, 101.
 Csigák 137.
 Csigarétes 202.
 Csigák töltve 137.
 Csirke, kappan, pulyka stb. 98.
 Csirke bajerosan 100.
 Csirke biszkével (egres) 100.
 Csirke forrázva 99.
 Csirke frikasszéval 101.
 Csirke hidegen 100.
 Csirke kaprosleben 102.
 Csirke karfiollal 98.
 Csirkemelleskék 147.
 Csirkepaprikás tejföllel 98.
 Csirke paradicsommal 99.
 Csirkepörkölt tarhonyával 98.
 Csirke pörkölve 35.
 Csirke rizzsel 100.
 Csirke sülve 147.
 Csirke szárdellával 100.
 Csirke szárdellával tűzve 148.
 Csirkepástétom 139.
 Csirke tejföllel 99.
 Csirke tojással 98.

Csirke töltve 147.
 Csirke zöldborsóval 99.
 Csirke zöldborsóval és rákfarkacskákkal 101.
 Csirkék császármadár módra 148.
 Csiperkegomba-tekeresek 35.
 Csiperkegomba karimázásra 68.
 Csőfánkok 285.
 Csokoládécsók vaniliával 276.
 Csokoládé-krém 300.
 Csokoládé-fagylalt 306.
 Csokoládé-hab 195.
 Csokoládé-ívek 271.
 Csokoládé-kenyér 283.
 Csokoládé-koch 180.
 Csokoládé-koch más módon 182.
 Csokoládé-kocsonya 293.
 Csokoládé-leves 21.
 Csokoládé-mártás 52.
 Csokoládé-rétes 198.
 Csokoládé-torta 250.
 Csőregetésza 224.
 Csuka forrázva 129.
 Csuka kirántva 129.
 Csuka osztrigával 130.
 Csuka sültve 129.
 Csuka szárdellával 129.
 Csuka tejfőlös-tormával 129.
 Csukahal töltve 130.
 Csuka tormával hidegen 130.
 Csukamáj osztrigával 35.
 Csurgatott leves 19.
 Cukorborsó 64.
 Cukorgyümölcsök 314.
 Cukorhabszeletek 278.
 Cukor készítése általában 314.
 Cukoröntet készítése 288.
 Cukros-ívek 271.
 Cukros-perecek 279.

D.

Dalken (csehipimasz) 210.
 Dalmáciai nyelv 328.
 Dámvadfeimer angolosan 117.
 Darahablepényleves 13.
 Darahaluskaleves 13.
 Dara-koch 183.
 Dara-kolbászkák borral 230.
 Dararétes 200.

Darászfészek, habart 215.
 Deák-szelet 34.
 Debreceni béles 204.
 Diós-béles 202.
 Diócsemege-(krém)-torta 260.
 Dióhab 302.
 Diós-kádka 212.
 Dió-koch 184, 189.
 Diósmetélt 165.
 Diós-patkó 217.
 Dió-pudding 193.
 Dió-krém 299.
 Dió-krémtorta 260.
 Diós-rétes 200.
 Diós-rétes magyarosan 196.
 Diós-sütemény 284.
 Diós-szarvaskák 241.
 Diós-szelet 236, 279.
 Diós-torta 263.
 Díszes saláta 158.
 Disznó füle, farka 92.
 Disznósajt 96.
 Dobos-torta 261.
 Dorongfánk 213.

E.

Ecetek készítése 327.
 Ecetes-meggy cukorban 316.
 Édeskáposzta, ürühússal 56.
 Egészségi kuglóf 214.
 Égő-pudding 190.
 Egres befőve 320.
 Egres-mártás 46.
 Élesztős-pudding 192.
 Élesztős-rétes 200.
 Élesztős-szarvaskák 212.
 Élesztős-szarvasok 215.
 Élesztős-tészták 204.
 Élesztős tésztakoszorú 216.
 Étkek 22.
 Endívia-saláta 156.
 Endívia-saláta mártással 66.
 Eper cukorban 317.
 Erdélyi tokány 45.
 Esterházy-rostélyos 75.
 Étvégfalatok salpikonnal 141.
 Étvégfalatok szárnyas pürével 141.

F.

Fácán-filé 144.
 Fácánpástétom 139.
 Fácán sültve 113.
 Fagylaltok 305.
 Fagylaltok készítési módja 305.
 Fahéjas csók 276.
 Fahéjfánk 223.
 Fahéjfánk írósvajas tésztából 224.
 Fahéjfánk töltve 223.
 Fahéj-hengerostya 288.
 Fahéjas kártyák 279.
 Fahéj-koch 182.
 Fajdtyúk sültve 114.
 Fajdtyúk vadászmodon 114.
 Fánk írós-tésztából 237.
 Fánk mandolatejből 228.
 Farsangi fánk 221.
 Farsangi fánk más módon 222.
 Fasiozott borjúszület 82.
 Fasiozott sült 76.
 Fehérbormártás 52.
 Fehérleves 10.
 Fehér mandolaivek 272.
 Fehérrel pácolt csirkék 101.
 Fehérrepa 65.
 Fehérrepa hordóban 327.
 Fejedelmi kenyér 271.
 Fejessaláta 155.
 Fejessaláta tejfőlösen 66.
 Felsárszelet töltve 76.
 Fenyőbogyómártás 51.
 Fenyvesmadár 110.
 Fenyvesmadár nyárson sültve 111.
 Festőszerek étkekhez 303.
 Finom élesztős tészta 200.
 Fogas magyar módra 132.
 Fogas mártással 132.
 Fogoly káposztával 111.
 Fogoly kocsonyában 112.
 Fogoly melle barnítva 112.
 Fogoly sajttal 112.
 Fogoly sültve 111.
 Fojtott marhahús 43.
 Fokhagymás-kolbász 44.
 Fokhagymamártás 49.
 Fokhagymás-sült 43.
 Földieper-fagylalt 307.
 Földieper-koch 186.
 Földieper-kocsonya 294.
 Fölszedelés mestersége 330.

- Fonott kalács 219.
 Forgácsolás 224.
 Forralt bor, vörös 311.
 Forralt sör 311.
 Főtt articsóka 65.
 Főtt dararétes 199.
 Főtt tojás 39.
 Főtt torta 259.
 Főzelék, kevert 67.
 Főzelékek 54.
 Francia borjutekeres 81.
 Francia ívek 271.
 Francia káposzta 55.
 Francia kétszersült 286.
 Francia koch 186.
 Francia leves 10.
 Francia palacsinta 175.
 Francia roastbeef 153.
 Frikandók 34.
 Füge cukorban 316.
 Füle-farka 92.
 Füle-farka hidegen 52.
 Füle-farka savanyúan 93.
 Füleves (turbolya) 21.
 Füleves, tavaszi 8.
 Fűrj köntösben 113.
 Fűrj rizzsel 36.
 Fűrj rizzsel másképp 110.
 Fűrj sülve 110.
 Fűrj zöldborsóval 110.
 Füstölthús gombóccal 95.
 Füstölt nyelv 77.
 Füstölt húst eltenni 328.
 Fűszerezett-ívek 273.
- G.
- Galamb-kotlett 107.
 Galamb fogly módon 108.
 Galamb papirtékeresben 31.
 Galambpaprikás 107.
 Galamb petrezselyem-mártással 107.
 Galamb savanyúan 107.
 Galamb sülve 150.
 Galamb töltve 108.
 Galantin (hideg) 118.
 Galantin a kocsonyában 25.
 Gánica kukoricalisztből 179.
 Garnírozott marhahús 41.
 Gateau ózvállból 119.
 Gesztenye-csókcskák 277.
 Gesztenye kirántva 231.
 Gesztenye-koch 188.
 Gesztenyeleves 10.
 Gesztenye-püré 188.
- Gesztenye-püré tejhabbal 302.
 Gesztenyetészta 283.
 Gesztenye-torta 257.
 Gizella-torta 249.
 Gombamártás 49.
 Gombás-rétes 199.
 Görögdiinnye cukorban 316.
 Gőzben főtt metélt 166.
 Gőzben sült 75.
 Gőzmetélt 211.
 Graham-kenyér 220.
 Griesschmarn 173.
 Grilás-torta 257.
 Grog 311.
 Gulyáshús szegediesen 68.
 Gyalsuziács 282.
 Gyermek-koch 189.
 Gyümölcs és zöldség ecetben 323.
 Gyümölcsecetágy 327.
 Gyümölcsfagylalt 308.
 Gyümölcskenyér 281.
 Gyümölcsnedvet eltenni 323.
 Gyümölcs-pudding 194.
 Gyümölcs rumban 323.
 Gyümölcs-saláták 160.
 Gyúrott tészta készítése 165.
- H.
- Habanyag, spanyol sütemény 263.
 Habart csók tejhabbal 266.
 Habart darázzfészek 215.
 Habart élesztős-tészta 205.
 Habart kuglóf 213.
 Habart mandolatorta 258.
 Habfánk, óriási 283.
 Hab-koch 185.
 Habmártás (chaudeau) 52.
 Habok: kochok és puddingokra 194.
 Habos citrom-koch 185.
 Hagymaleves 20.
 Hájás-pogácsa 178.
 Hájás-szarvaskák 178.
 Hajdúkáposzta 55.
 Halak 120.
 Halakról általában 120.
 Halak leforrázva 121.
 Hal kocsonyában 22.
 Halikraleves 17.
 Halkolbász 145.
 Halleves magyarosan 17.
- Halpaprikás szegediesen 123.
 Halpaprikás más módon 123.
 Halpástétom 142.
 Halsaláta 137.
 Hamburgi sült 76.
 Harcsa káprimártással 128.
 Harcsa kirántva 128.
 Harcsa káposztával 127.
 Harcsás-káposzta 54.
 Harcsa paprikásan 128.
 Hátyában sült 71.
 Hasé-pudding levesbe 15.
 Házi kenyér 219.
 Hegyalakú koch 181.
 Hengerostyák 287.
 Hercegi falatok 280.
 Hering-mártás 51.
 Hideg élesztős-tészta 206.
 Hideg galantine 118.
 Hideg hússzeletek 25.
 Hideg marhahús 78.
 Hideg mártások 50.
 Hideg rizs 303.
 Hideg saláta 155.
 Hideg tormamártás 50.
 Honvédsült 71.
 Honvédsült 72.
 Hurkák 144.
 Húsleves, egyszerű 5.
 Húsleves, erős 6.
 Húsleves, erőset, gyorsan 6.
 Húskolbászok 77.
 Húslepény (bitta) 171.
 Húsos-bécs 203.
 Húsos-pite 30.
 Húspogácsaleves 13.
 Hús-püré 118.
 Hús-szeletek hidegen 25.
 Huszárselet 72.
 Hüvelyes zöldborsó 64.
- I.
- Ibolyafagylalt 308.
 Ibolyakocsonya 295.
 Ikrás-káposzta 57.
 Illatok és ízek készítése 290.
 Imperial-selet 72.
 Irish-Stew 89.
 Irós-lepények habbal 237.
 Iróstésztaszélet 238.
 Irósvajas-ívek 236.
 Irósvajas-lepényke meggyel 237.

Írósvajas pástétom ragúval 239.
 Írósvajas-táska 26.
 Írósvajas-tészta pástétomokhoz 138.
 Írósvajas-tészták 235.
 Írósvajas-tészta másképp 235.
 Írósvajas-tészta más módon 234.
 Írósvajas-torta levelekben 259.
 Írósvaját eltenni 328.
 Italok, meleg és hideg 310.
 Izek és illatok készítése 290.

J.

Jegedés (cukoröntet) készítése 288.
 Jeges-bábkalácskák 284.
 Jeges-fánkocskák 284.
 Jegeskávé 312.
 Jókai-torta 258.
 Jurgita-tök töltve 59.
 Jūs készítése 16.

K.

Kabinet-pudding 191.
 Kacsa savanyúan 106.
 Kacsa sültve 149.
 Kacsa vadmódra 106.
 Kagyló forrázva 134.
 Kalaráb báránnyússal 62.
 Kalaráb barnára párolva 62.
 Kalaráb töltve 62.
 Kapor és sóska gőzben 325.
 Kapormártás 48.
 Káposztát besavanyítani 326.
 Káposzta csikkal 57.
 Káposzta, édes, üdöhússal 56.
 Káposzta, francia 55.
 Káposzta, kolozsvári 56.
 Káposzta kovással 326.
 Káposztaleves 16.
 Káposztasaláta 155.
 Káposzta, savanyú 56.
 Káposzta, töltött 54.
 Káposztás-csusza 170.
 Káposztás-fogoly 111.
 Káposztás-haluska 170.
 Káposztás-rétes 198.

Káposztás-rétes (édes) 201.
 Káppan álosztrigamártással 103.
 Káppan mártással 102.
 Káppan, nyárson sült szárdellával 148.
 Káppan párolt káposztával 103.
 Káppan szárdellával 102.
 Káppan szalonnával tűzve 148.
 Káppanszelet 102.
 Kápri-mártás 49.
 Kapros túrós-lepény 209.
 Karamel-fagylalt 308.
 Karfiol írósvajjal 63.
 Karfiol-leves 10.
 Karfiol mártással 63.
 Karfiol-saláta 156.
 Karfiol-tálpástétom 140.
 Karfiol télire 327.
 Karfiol vajjal 39.
 Karthausi-főzelék 67.
 Kásás-hurka 145.
 Kataláni kenyér 268.
 Kavartélesztőtészta 207.
 Kavart linci torta 256.
 Kávékrem 300.
 Kávéfagylalt 308.
 Kávés fánkocskák 230.
 Kávéhab 302.
 Kávékészítése 310.
 Kávékoch 189.
 Kávécocsonya tejszínnel 293.
 Kávépuding 191.
 Kávétorta 251.
 Káviár-szelet 72.
 Káviár-szeletek (zsemlyéből) 26, 136.
 Kecsege forrázva 124.
 Kecsege frikasszírozva 123.
 Kecsege kirántva 125.
 Kecsege kocsonyázva 124.
 Kecsege majonézzel 23, 124.
 Kecsege majonézzel franciásan 23, 124.
 Káppan szalonnával tűzve 148.
 Kecőcelevés 21.
 Kékre párolt pisztráng 131.
 Kel angol módon 61.
 Kel gesztenyével 60.
 Kelhajtások (brokli) 65.
 Kel kisütve 61.

Kel töltött 60.
 Kemény tojás vagdalttal 38.
 Kenyerek 219.
 Kenyerleves 9.
 Kenyértorta 253.
 Készletek eltartása 323.
 Kétszersült 270.
 Kétszersült francia 286.
 Kínózt borjúcomb 86.
 Kirakott máglya 173.
 Királypalacsinta 174.
 Királyfi-pudding 192.
 Kirántott báránnyússal 151.
 Kirántott burgonya 28, 58, 226.
 Kirántott cserezsnye 227.
 Kirántott gesztenye 231.
 Kirántott meggy 232.
 Kirántott sárgabarack 232.
 Kirántott szilva 227.
 Kirántott tészta borhabbal 224.
 Kis pástétomok 140.
 Kochok 180.
 Koch vajás szarvasból 186.
 Kocsonya készítése 29.
 Kocsonya magyarosan 94.
 Kocsonyák befőzött nedvekből 296.
 Kocsonyás szeletek 25.
 Kocsonyázott alma 161.
 Kockás-tészta darával 170.
 Kolbászok és hurkák 144.
 Kolbász borjúhúsból 144.
 Kolbász, citromos 144.
 Kolbász, fokhagymás 144.
 Kolbász lüdmájából 144.
 Kolbászártás 32.
 Kolbászártás 201.
 Kolbász vöröshagymával 36.
 Kolozsvári káposzta 56.
 Kompótok 160.
 Komiszkenyér 269.
 Korhelyleves 17.
 Korpatorta 256.
 Körtebefőtt 161.
 Körte befőve 320.
 Körte rizsből 228.
 Kossuth-szelet 82.
 Kossuth-tészta 207.
 Koszorus-torta 258.
 Kötött saláta írósvajléval 66.
 Kovászos uborka 325.

Közönséges élesztős-tészta 207.
 Közönséges kuglóf 214.
 Krambambuli 312.
 Krém-bitta csokoládéval 243.
 Krém-bitta dióval 243.
 Krém-bitta vaniliával 243.
 Krém-fánk 222.
 Krém-kádkák 284.
 Krém-koch 182.
 Krém-pâtissière 260.
 Krém-szeletek 278.
 Krémekek és tejhabok 299.
 Kucsmagomba 66.
 Kucsmagomba, töltött 34.
 Kucsmagombaleves 14.
 Kugler-féle cukorkák 285.
 Kuglóf, habart 213.
 Kuglóf meggyel 213.
 Kukoricagombóc-leves 19.
 Kukoricamálé 179.

L.

Lábas-beefsteak 75.
 Lábas-sült 75.
 Lakatosfickók 233.
 Láng (teasütemény) 286.
 Lavendula-céet 327.
 Lazac majonézrel 32.
 Lazac mártással 132.
 Leforrázott halak 121.
 Lekváros barátfüle 171.
 Lencse savanyún 67.
 Lengyelnyelv 77.
 Lengyelsült 75.
 Lenolajos káposzta 156.
 Lepénytorta 254.
 Leveles íróstészta 238.
 Leveles tőpörtős pogácsa 240.
 Levesek 5.
 Leves libaprólékkal 7.
 Leveshús paprikásan párolva 41.
 Libaprólék gombával 104.
 Libaprólék gombóccal 104.
 Liba füstölve 106.
 Liba karfiollal 104.
 Liba kásával 105.
 Liba sülve 149.
 Liba strassburgi módon 149.
 Libamáj párolva 106.
 Libamell töltve 105.
 Limonádé 312.

Linci pogácsa 280.
 Linci torta 255.
 Linci torta tojás nélkül 256.
 Linci tortácska 280.
 Liszthablepényleves 13.
 Lúdmáj burgonyapéppel 37.
 Lúdmáj kirántva 105.
 Lúdmáj kocsonyával 106.
 Lúdmájkolbász 144.
 Lúdmájpástétom 138.
 Lúdmájpité-leves 11.
 Lúdmáj parmezánsajttal 105.
 Lúdmáj rizskarikában 37.
 Lúdmáj tejföllel 105.

M.

Madárkák báránnyal 90.
 Madeira-mártás 50.
 Magyar fogas 132.
 Magyar torta 127.
 Magyar ürüpecsenye zöldbabbal 88.
 Májas-gombócleves 11.
 Májas-hablepényleves 11.
 Májas-hurka 145.
 Májleves, erős 6.
 Majonéz készítése 40.
 Majonéz-mártás 51.
 Májusi bor 313.
 Makaróni hússal 168.
 Makaróni sajttal 168.
 Mák-koch 184.
 Mákos-metélt 165.
 Mákos-patkó 217.
 Mákos-rétes 201.
 Mákos-torta 250.
 Malacpaprikás 96.
 Malacpörkölt 36.
 Malac sülve 153.
 Málé kukoricalisztből 179.
 Málna, cukorban 317.
 Málnakocsonya 292.
 Málnalé 322.
 Málnalekvár 322.
 Mandola-krém 300.
 Mandolacsók 276.
 Mandolafalatok 238.
 Mandolahab 194.
 Mandolaívek 272.
 Mandolakádkák 284.
 Mandola-koch 184.
 Mandolakocsonya 293.
 Mandolaleves 20.
 Mandolamártás 51, 52.

Mandolaszarvaska 276.
 Mandolatej 312.
 Mandolatészta serlegecskék 281.
 Mandolatorta 248.
 Mandolatorta (szegzett) 258.
 Mandolatorta tejszínhabbal 249.
 Mandolás-béles 206.
 Mandolás-bitta 236.
 Mandolás-kenyér 218.
 Mandolás-koszorúk 275.
 Mandolás-lepénykék 216.
 Mandolás-perecek 274.
 Mandolás-pírtott 173.
 Mandolás-rétes 197.
 Mandolás-rudacsokák 272.
 Mandolás-sütemények 274.
 Mandolás-szeletek 274.
 Mandolás tormamártás 48.
 Maraszkinofagyalt 307.
 Marcafánk 226.
 Marcipán 285.
 Marhahús 41.
 Marhahús barnára elkészítve 42.
 Marhahús divatosan 44.
 Marhahús hidegen 78.
 Marhahús készítmódja 68.
 Marhahús-nedv (jüs) 16.
 Marhahús szegélyezve 41.
 Marhapacal 78.
 Marhasült 152.
 Marhaszelet 76.
 Marhahús-szelet 38.
 Marhaszelet fasírozva 76.
 Marhavelős sütemény 179.
 Marmeládok 321.
 Mártalékok tésztákra 246.
 Mártások 46.
 Mártások, hidegek 50.
 Mártások, tésztákhoz való 51.
 Mazsolás-patkó 218.
 Meggy és cseresznye ecetben 324.
 Meggybefőtt 160.
 Meggy befőve 319.
 Meggy cukorban 315.
 Meggyfagyalt 308.
 Meggyhab 195.
 Meggy-koch 183.
 Meggykocsonya 296.
 Meggykolbászokák 233.
 Meggylé 322.
 Meggylekvár 322.

Meggylepény 244.
 Meggymártás 47, 52.
 Meggytorta 263.
 Meggyvíz 313.
 Meggyes-bitta 244.
 Meggyes-lepény 215.
 Meggyes-rétes 197.
 Menyhal citrommártással 128.
 Menyhal sülve 128.
 Metéldhagymamártás 48, 50.
 Metélt-pástétom 28.
 Metélt tejben 166.
 Metélt túróval 166.
 Mézesbáblepény 282.
 Mézeskalács 282.
 Minták kirakásához tészták 235.
 Mixed-pickles 324.
 Mogyoró-csókoecskák 277.
 Mogyoró-parfé 208.
 Mogyoró-torta 250.
 Morzsatorta 261.
 Muskaconák 280.
 Mustkolbász 323.
 Mustár készítése 329.
 Mustármártás (hideg) 50.

N.

Napoleon-szelet 71.
 Napoleon-torta 261.
 Narancsbefőtt 163.
 Narancs befőve 318.
 Narancs-krém 300.
 Narancscsemege 260.
 Narancsfagylalt 307.
 Naranoshab 195.
 Narancsívék 272.
 Narancs-koch 181.
 Narancskocsonya 294.
 Narancsmártás 52.
 Narancs-pudding 193.
 Narancs-torta 249.
 Nemzeti-szelet 80.
 Nemzetiszínű kocsonya 296.
 Nőszeszély 236.
 Nyárson sült kappan 148.
 Nyelv füstölve 77.
 Nyerskáposzta-saláta 155.
 Nyúlaprólék 117.
 Nyúl faszrozva 116.
 Nyúlmaradék csiperkegombával 31.
 Nyúl paprikásan 116.
 Nyúlpástétom hidegen 24.
 Nyúl sülve 115.

Nyúl sülve, más módon 116.
 Nyúl-szeletek 116.

O.

Olajos marhahús-szelet 33.
 Omelette 176.
 Omelette gyümölcessel 176.
 Omelette tálban 176.
 Omelette-tekeres 177.
 Omelette tepsiben 176.
 Olasz mártás 51.
 Olasz polenta 168.
 Olaszrizs (risotto) 177.
 Olaszrizs- (risotto-) leves 14.
 Olasz rostélyos 74.
 Olasz saláta 26, 158.
 Omlós dióspatkó 218.
 Omlós teasütemények 279.
 Omlós tészták 240.
 Omlós tészta fahéjjal 240.
 Omlós tészta főtt tojással 241.
 Omlós tészta kavarva 241.
 Omlós tészta mandolával 274.
 Omlós tészta rummal 241.
 Óriási habfánk 283.
 Ostyakolbászkák 27, 226.
 Ostyasütekről 286.
 Ostya töltve 288.
 Osztrigák elkészítéséről 134.
 Osztriga-pástétom 143.
 Ökörfark savanyúan 78.
 Ökörnyelv lengyelesen 77.
 Ökörnyelv szárdellával 77.
 Öntetek tésztákra 246.
 Öntött perecek túróval 170.
 Öntött saláta 154.
 Ördög pirulái 278.
 Özcomb sülve 117.
 Özderék sülve 117.
 Őz-szeletek 117.
 Őszibarackbefőtt 160.
 Őszibarack befőve 318.
 Őszibarack ecetben 324.

P.

Pacsirta sülve 109.
 Pacsirta töltve 109.
 Pacallevés 20.
 Palacsinta befőttel 174.

Palacsinta gőzben 175.
 Palacsinta mandolával 175.
 Palacsintatészta készítése 174.
 Pain d'orange frappé 297.
 Paprikasaláta 158.
 Paprika, töltött 60.
 Paprikás borjúszelet 82.
 Paradicsomalmaleves 9.
 Paradicsom gőzben 326.
 Paradicsom más módon 326.
 Paradicsomkáposzta 57.
 Paradicsomleves 18.
 Paradicsommártás 49.
 Paradicsom töltve 63.
 Paraj (spenót) 64.
 Parázstorta 263.
 Parfé készítmódja 297.
 Parafé de chocolat 298.
 Párnacsücske 224.
 Párnacsücske sülve 272.
 Párolt bárányhús 92.
 Párolt hús 78.
 Párolt libamáj 106.
 Párolt marhahús burgonyahéjjal 43.
 Párolt marhahús paradicsommal 44.
 Párolt rostélyos 74.
 Párolt tejfőlöshaluska 167.
 Pástétomokhoz tészták 235.
 Pástétom élesztős tésztából 143.
 Pástétom főzelékkel 140.
 Pástétom ragúval 239.
 Pástétom vagdalttal 141.
 Pástétomok 141.
 Pástétomok au naturel 141.
 Pástétomok, kis, lúdmáj-jal 140.
 Pástétomocskák, töltött 32.
 Pástétomocskák vagdalttal 142.
 Pecsényék 146.
 Pesti almáslepény 207.
 Pesti koch 181.
 Petrezselyemmártás 48.
 Pilaw hússal 45.
 Pilaw olasz módon 30.
 Pirított dara 173.
 Pirított liszt (Schmarrn) 173.
 Piskóta 267.

Piskótafánk 268.
 Piskóta-koch 185.
 Piskótatekeres 268.
 Piskótatészták 267.
 Piskótatészta borhabbal 269.
 Piskótatészta mandolával 268.
 Piskótatorta 252.
 Piskótatorta három színben 254.
 Piskótatorta más módon 253.
 Piszke cukorban 316.
 Pisztráng kékre párolt 131.
 Pisztráng rántva 131.
 Pisztráng sültve 131.
 Plum-pudding 190.
 Pogácsa íróstésztából 239.
 Pogácsa, töpörtös 178.
 Pogácsa, vajjas 178.
 Polenta, olasz 168.
 Pommes de terre frites 58.
 Porhanyós tészta készítése 241.
 Pörkölt csirke 35.
 Pörkölt malac 36.
 Pörkölt mandola 281.
 Pörkölt marhahúsból 68.
 Pörkölt és főtt marhahús keverve 42.
 Pörkölt rostélyos 73.
 Pörkölt torta (Grilás) 257.
 Pörkölt vesepecsenye 68.
 Potyka à la Chambord 125.
 Potyka faszírozva 125.
 Potyka kékre főve 125.
 Potyka kirántva 125.
 Potyka marinírozva 125.
 Potyka sókamártással 125.
 Potyka szalonnával 125.
 Pozsonyi kétszersült 270.
 Prófétalepény 242.
 Puddingok 190.
 Pulyka faszírozva 103.
 Pulyka paprikásan 103.
 Pulyka sültve 148.
 Pulyka töltve 149.
 Pulykamell kocsonyában 104.
 Pulykamell majonézszel 24.
 Pulykamell osztrigával 34.
 Puncs 311.
 Puncs à la glace 309.
 Puncs-krém 300.
 Puncskocsonya 294.
 Puncs-pudding 191.

Puncs romain 312.
 Puncstorta 266.
 Püspök 312.
 Püspökkenyér 270.
 Pusztapörkölt 68.

R.

Rác-bitta 244.
 Rác-hal készítési módja 131.
 Rác-ürmös készítése 329.
 Ragú sonkás burgonyával 35.
 Ragú kagylókban 33.
 Ragú teknősbékekéből 134.
 Rák főve 135.
 Rákok faszírozva 135.
 Ráklevés 9, 18.
 Rák-pástétomkák 143.
 Rákvaj készítése 329.
 Ranet-almából zselé 321.
 Rántottlevesek 16.
 Rántott pisztráng 131.
 Rántott szilva 227.
 Rántotta szalonnával 38.
 Reményi-torta töltve 257.
 Remoulade-mártás 50.
 Rendesillagok 279.
 Répa, fehér 65.
 Részeges kapucinus 224.
 Rétesek 195.
 Rétes íróstésztából 237.
 Rétestészta készítése 195.
 Ribiszke befőve 319.
 Ribiszke-zselé 321.
 Ribiszkelé 323.
 Ribiszkelekvár 322.
 Ribiszkemártás 46.
 Ringlotta befőve 320.
 Ringlotta cukorban 315.
 Risi-pisi (rizs borsóval) 65.
 Risotto (olasz rizs) 177.
 Ricaet libacombbal 177.
 Rizs borsóval 65.
 Rizsgombóclevés 13.
 Rizskásaleves 14.
 Rizkásalisztlepény 242.
 Rizkásás-rétes 198.
 Rizskása sonkával 168.
 Rizs-koch gyümölcessel 182.
 Rizskolbászkák borral 233.
 Rizskolbászok 228.
 Rizs körtével 167.
 Rizsmorzsóka 180.
 Rizs paradicsomalmával 31.

Rizspástétom 142.
 Rizs-pudding 192.
 Rizs-pudding levesbe 15.
 Roastbeef angolosan 75.
 Roastbeef, francia 153.
 Rostélyos párolva 74.
 Rostélyos pörköelve 73.
 Rostélyos savanyúan 74.
 Rostélyos sültve 74.
 Rostélyos töltve 73.
 Röstölt cseresznye 231.
 Rózsafagylalt 308.
 Rózsafánk 223.
 Rózsakocsonya 295.
 Rózsavirágcect 327.
 Rum- (soufflé) koch 180.
 Rum-tészta 243.

S.

Sacher-torta 262.
 Saint-Honoré vaniliás-krémmel 187.
 Saláták 154.
 Saláták díszítése paprikával 159.
 Saláták gyökerekből 159.
 Saláta, olasz 26, 157.
 Saláta szárazbabból 156.
 Saláta zöldbabból 156.
 Salszelet elkészítése 77.
 Sárgabarack befőve 319.
 Sárgabarack cukorban 186.
 Sárgabarack ecetben 324.
 Sárgabaracklekvár 322.
 Sárgadinnye befőve 320.
 Sárgadinnye cukorban 316.
 Sárgakása-koch 185.
 Sárgarépa párolva 65.
 Sárgarépa töltve 62.
 Savanyú eper befőve 319.
 Savanyú káposzta 56.
 Savanyú rostélyos 74.
 Savanyú tojás 38.
 Savanyú tökkáposzta 61.
 Savanyú vesepecsenye 69.
 Schmankerl-koch 187.
 Schmarrn (pirított liszt) 173.
 Schnittling-mártás 48.
 Schönbrunni koch 181.
 Sertés-kotlett 93.
 Sertéscomb savanyúan 94.
 Sertéscomb sültve 152.
 Sertésfej hidegen 95.
 Sertés-galantin 95.
 Sertésgerinc sültve 93.

- Sertésgerinc más módon 93.
 Sertéshús besózva 328.
 Sertéshús kásával 94.
 Sertéshús-készítmények 92.
 Sertés tormával 94.
 Sertésszelet barnán 93.
 Sodralék piskótatésztából 267.
 Som befőve 320.
 Som cukorban 315.
 Sonka fölszelve 25.
 Sonka főve 95.
 Sonkaszarvacskák teához 142.
 Sonkaszelet kisülve 95.
 Sonkatekeres 32.
 Sonkás-palacsinta 175.
 Sonkás-ragú burgonyával 35.
 Sonkás-rétes 199.
 Sonkás-tészta 167.
 Sorbet 312.
 Sóskamártás 48.
 Soufflé 180.
 Spanyol csigatorta 264.
 Spanyol habesók 276.
 Spanyol-kenyér 230.
 Spárgát befőzni 325.
 Spárga írósvajas-lében 63.
 Spárgaleves 10.
 Spárgasaláta 156.
 Spárga tejföllel 39.
 Stefánia-torta 264.
 Stibicok 280.
 Stoffádok 177.
 Suhantott leves 20.
 Süllőbecsinált 127.
 Süllő hidegen 23.
 Süllő majonézzel 127.
 Süllő mustárral 127.
 Süllő szárdeállával 127.
 Süllő vajjal 127.
 Sülték 146.
 Sült bányahús 151.
 Sült borjúcomb 150.
 Sült borjúszügye 151.
 Sült borsóleves 14.
 Sült csirke 147.
 Sült galamb 150.
 Sült kacska 149.
 Sült liba 149.
 Sült malac 153.
 Sült pulyka 148.
 Sült ürösomb 151.
 Svéd haluska 167.
 Svéd rostélyos 75.
 Szalámi mandolából 282.
 Szalon-cukorkák 273.
- Szalonka (snepf) sárjával 36.
 Szalonkák kenyérszele-
 telen 113.
 Szalonka párolva 113.
 Szalonka (snepf) sültve 113.
 Szalonnás-káposzta 56.
 Szalonnás-rántotta 38.
 Szalonnás-sült 42.
 Szalonnás-csuka 128.
 Szalonnás-gombócleves 12.
 Szárazbab 67.
 Szárazbaleves 19.
 Szárazborsó 67.
 Szárazborsóleves 19.
 Szárccsaleves 17.
 Szárdella-mártás 48.
 Szárdella-mártás más mó-
 don 48.
 Szárdella-saláta 158.
 Szárdellaszeletek 26, 136.
 Szárdellavaj 26, 136.
 Szárdiniák 26, 136.
 Szárnyas-állatok 97.
 Szárccsák 115.
 Szarvasgombapástétom 139.
 Szarvaskák írós-tésztából 237.
 Szeder cukorban 317.
 Szegedi halpaprikás 123.
 Szegedi házikenyér 219.
 Szegedi tejfölszelet 208.
 Szegény lovakok 227.
 Szegfűkörte befőve 319.
 Szegzett mandolatorta 258.
 Szeletek disznócomból 152.
 Szeletek szárnyas mellek-
 ből 104.
 Szentgyörgygombaleves 14.
 Szentjánoskenyérccsók 277.
 Szerecsenek 281.
 Szerecsen ingben 192.
 Szilvabefőtt 160.
 Szilva befőve 320.
 Szilva bundában 225.
 Szilvaleves 21.
 Szilvás-gombóc 169.
 Szilváskecska 233.
 Szilvaszelet 216.
 Szilvásrétes 197.
 Szívárványozott krém 301.
- Szívek linci tésztából 275.
 Szőlős-rétes 197.
 Szűz-sült 94.
- T.
- Tarattyús-torta 265.
 Tarhonya 171.
 Tarhonya készítése 328.
 Tarhonya paprikásan 67.
 Tarhonya pörköltve 67.
 Tarhonya tejben 171.
 Tartár-mártás 47.
 Tea 311.
 Tea-krém 301.
 Teacipócskák 205.
 Teasütemény mandolából 274.
 Teaszeletek 278.
 Tehén tögye sültve 78.
 Tejbe csurgatott 172.
 Tejcsokoládé 311.
 Tejhab, barna 301.
 Tejhab földieperrel 302.
 Tejfölös-fánk 27, 222.
 Tejfölös-lepenyek 216.
 Tejfölös-rétes 18.
 Tejfölös meggyes-lepeny 269.
 Tejfölös-metélt 172.
 Tejfölös-metélt sültve 166.
 Tejfölös-palacsinta 174.
 Tejfölös-rétes 196.
 Tejfölös tökkáposzta 61.
 Tejfölös tormamártás 49.
 Teknősbéka forrázva 134.
 Teknősbéka-ragú 134.
 Tengeri nyúl sültve 118.
 Tengeri rákok 136.
 Tészta, gyúrott, készítése 165.
 Tésztahoz való mártások 51.
 Tésztaneműek 164.
 Tiroli kenyér 269.
 Tiroli rétes 201.
 Tisza Lajos szelet 71.
 Tojás heringgel 38.
 Tojás, savanyú 38.
 Tojás, töltött 38.
 Tojással csurgatott leves 19.
 Tojást főzni 39.
 Tojásos-haluska 190.
 Tokány, erdélyi 45.
 Tőkehal mártással 134.
 Tőkehal sültve 133.

- Tökkáposzta besavanyítva 61.
 Tökkáposzta ecetben 324.
 Tök savanyítva 326.
 Tökkáposzta, savanyú 61, 326.
 Tökkáposzta, tejfölös 61.
 Toló-fánk 222.
 Töltött alma 232.
 Töltött bárány 91.
 Töltött bárányhús 151.
 Töltött burgonya 57.
 Töltött burgonya más-képp 57.
 Töltött burgonya gombával 29.
 Töltött csirke 147.
 Töltött disznófej 96.
 Töltött felsárszelet 76.
 Töltött jurgita-tök 59.
 Töltött kalaráb 62.
 Töltött káposzta 54.
 Töltött kel 60.
 Töltött kucsmagomba 34.
 Töltött libamell 105.
 Töltött metélt 172.
 Töltött pacsirta 109.
 Töltött paprika 60.
 Töltött paradicsom 63.
 Töltött pástétomcskák 32.
 Töltött pulyka 149.
 Töltött rostélyos 73.
 Töltött szarvaskák 27, 225.
 Töltött tojás 38.
 Töltött uborka 32.
 Töltött vesepecsenye 69.
 Töltött vöröshagyma 39.
 Töpörtös-pogácsa 178.
 Töpörtös-porolya 179.
 Tormamártás 50.
 Tormamártás mandolával 48.
 Tormamártás, tejfölös 49.
 Tormás csuka hidegen 24.
 Török turbán 73.
 Tört burgonya 59.
 Tört puding 191.
 Torták 246.
 Torták díszítése 248.
 Tüdőleves, vágott 8.
 Tüdőleves más módon 8.
 Tüdősrétesleves 11.
 Tüdőtáskaleves 12.
 Tükörtőjás 37.
 Turbolya-leves 21.
 Túrós-barátfüle 171.
 Túrós-csusza 165.
 Túrós-gombóc 169.
 Túrós-haluska 170.
 Túrós-kolbászkák 27, 225.
 Túrós-lepény 30, 208.
 Túrós-metélt 165.
 Túrós-rétes édesen 196.
 Túrós-rétes kaporral 196.
 Túrós-tészta lerakva 172.
 Tutti-frutti-fagyalt 306.
 Tutti-frutti-koch 180.
 Tűzok 115.
 Tyúkmonyos-leves 19.
- U.
- Uborka ecetben 325.
 Uborka kovással eltéve 325.
 Uborkamártás 47.
 Uborkamártás fehéren 47.
 Uborkasalátát eltenni 156, 324.
 Uborka, töltött 32.
 Ujjnyi hengerostyák 394.
 Útravaló húsleves 6.
- Ü.
- Ürmös készítése 329.
 Ürökotlett 84.
 Üröcomb paradicsommal 54.
 Üröcomb savanyúan 89.
 Üröcomb sült 151.
 Ürühús káposztával be-rakva 89.
 Ürühús édes káposztával 87.
 Ürühúskészítmények 87.
 Ürühús vadmódra elkészítve 89.
 Ürühúsok elkészítése 79.
 Ürünyelv kisülve 89.
 Ürüppaprikás 87.
 Ürüpecsenye zöldbabbal 88.
 Ürüszület paprikásan 87.
- V.
- Vadak 109.
 Vadalma befőve 320.
 Vadalma cukorban 315.
 Vadász-sült 42.
 Vaddisznó-filé 119.
 Vaddisznó szügye 119.
 Vadhúsleves lencsével 7.
 Vadkacsa savanyúan 115.
 Vadkacsa sült 115.
 Vadlúd sült 115.
 Vadsertéshús készítése 119.
 Vagdálék (ragú-) leves 9.
 Vajaspogácsa 178.
 Valódi marcipán 286.
 Vanília-krém 299.
 Vanília-fagyalt 306.
 Vanília-hab 194.
 Vanília-haluska 166.
 Vanília-kocsonya 295.
 Vanília-mártás 51.
 Vanília-parfő 297.
 Vaniliás-gyűrűk 275.
 Vaniliás-ívek 272.
 Vaniliás-kenyér 268.
 Vaniliás-koszorú 275.
 Vaniliás-szarvaskák 212.
 Vaniliás-torta 265.
 Velő-pudding levesbe 15.
 Vegyes befőtt aszalt gyümölcsből 162.
 Vegyes főzelékek 54.
 Vegyesek halakból 133.
 Vegyített friss gyümölcsből 162.
 Velő aszpikban 79.
 Velőleves 8.
 Velőleves más módon 9.
 Velős-frikandó 81.
 Velőshaluska-leves 13.
 Velős-palacsinta 28, 226.
 Velős-pástétomcskák 142.
 Véreshurka 145.
 Vert piskótatészta 267.
 Vese velővel 28, 94.
 Vesepecsenye angol módon 70.
 Vesepecsenye apró burgonyával 70.
 Vesepecsenye bajorosan 70.
 Vesepecsenye főszeletelven 71.
 Vesepecsenye pörköelve 68.
 Vesepecsenye savanyúan 69.
 Vesepecsenye sült 152.
 Vesepecsenyeszelet párolva 70.
 Vesepecsenye töltve 69.
 Vesepecsenye vadászosan 69.
 Vezuv-torta 265.
 Viza forrázva 133.
 Viza sült 133.
 Vízi uborka 324.
 Vízi-veréb 225.
 Vöröshagymaleves 20.

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Vöröshagymamártás 49. | Zöldbableves 16. | Zöldség ecetben 324. |
| Vöröshagyma, töltött 39. | Zöldbab szárítva 325. | Zöldség homokba téve 327. |
| Vörösrépa ecetben 326. | Zöldborsó angol módon 64. | Zöldség szárítva 327. |
| Vörösréпамártás 47. | Zöldborsó, hüvelyes 64. | Zselék és lekvárok 321. |
| | Zöldborsóleves 18. | Zsemlyegombóc 170. |
| | Zöldborsó-püré 64. | Zsemlyegombócleves 12. |
| | Zöldborsó szárítva 325. | Zsemlyemártás 49. |
| | Zölddió cukorban 316. | Zsemlyemorzsa, fürtösleves 15. |
| | Zöldmandola befőve 318. | Zsemlye-pudding 190. |
| | Zöldpaszuly ecetben 324. | Zsírban sült tészták 220. |
| | Zölduborka tejfölösen 66. | Zsírban sülés 147. |
| | Zöldsaláta 154. | |

Z.

- Zellerleves 10.
 Zellermártás 48.
 Zellersaláta 157.
 Zöldbab 63.
 Zöldbab befőve 325.



TARTALOM.

ELSŐ SZAKASZ.

<i>Levesek.</i>	Oldal	Oldal
Bevezetés	5	
1. Egyszerű húsleves	5	39. Darahablepényleves
2. Erős húsleves	6	13
3. Útravaló v. zsebhúsleves ..	6	40. Húspogácsaleves
4. Hogy lehet erős húslevest $\frac{1}{2}$ óra alatt készíteni	6	13
5. Barnaleves	6	41. Consommé-leves
6. Barnaleves tyúkhúsból	7	14
7. Leves libaaprólékkal	7	42. Rizskásaleves
8. Hamis barnaleves	7	14
9. Vadhúsleves lencsével	7	43. Olasz rizs- (risotto-) leves..
10. Tavaszai fűleves	8	14
11. Erős májleves	8	44. Leves sült borsóval
12. Vágott tüdő-leves	8	14
13. Vágott tüdő-leves más módon	8	45. Szentgyörgygomba- (kucsma- gomba) leves
14. Velőleves	8	14
15. Velőleves más módon	9	46. Leves aranyos-szeletekkel ..
16. Vagdalék- (ragu-) leves	9	15
17. Kenyérleves	9	47. Hasé-pudding levesbe
18. Paradicsomalmaleves	9	15
19. Rákleves	9	48. Velőpudding levesbe
20. Karfiol- és spárgaleves	10	15
21. Francia leves	10	49. Rizspudding levesbe
22. Gesztenyeleves	10	15
23. Zellerleves	10	50. Zsemlyemorzsa fűrtőleves (Bröselwandeln)
24. Fehérleves	10	15
25. Borsóleves csipettel	11	51. Marhahúsnedv (jüs)
26. Májasgombóclevés	11	16
27. Májas hablepényleves	11	52. Zöldbableves
28. Leves lúdmájpitével	11	16
29. Tüdősrétesleves	11	53. Magyar káposztaleves
30. Tüdőtáskaleves	12	16
31. Burgonyagombóclevés	12	
32. Burgonyagombóc kisülve le- vesbe	12	<i>Bőjtű és rántott levesek.</i>
33. Szalonnásgombóclevés	12	54. Cibereleves (Mellbetegeknek igen hasznos)
34. Zsemlyegombóclevés	12	16
35. Rizsgombóclevés	13	55. Szárccsaleves
36. Dara- (Griess) haluskaleves	13	17
37. Velőshaluskaleves	13	56. Halleves magyarosan
38. Liszthablepényleves	13	17
		57. Halikraleves
		17
		58. Barátleves
		17
		59. Korhelyleves
		17
		60. Bőjtűs rákleves
		18
		61. Békaleves
		18
		62. Tejfölösleves
		18
		63. Paradicsomleves
		18
		64. Burgonyaleves
		18
		65. Zöldborsóleves csipettel
		18
		66. Szárazborsóleves
		19
		67. Szárazbableves
		19
		68. Tujással csurgatott leves
		19
		69. Kóricagombóclevés
		19
		70. Tyúkmonyos leves
		19
		71. Suhantott leves
		20
		72. Hagymaleves
		20
		73. Vöröshagymaleves haluskával
		20
		74. Pacalleves
		20
		75. Mandolaleves
		20
		76. Borleves
		20

	Oldal
77. Csokoládéleves	21
78. Kecőleves	21
79. Szilvaleves	21
80. Fűleves (turbolya)	21

MÁSODIK SZAKASZ.

Előétkek.
(Assiettek.)

Bevezetés	22
81. Hal kocsonyában	22
82. Kecsege majonézzel	23
83. Kecsege majonézzel franciá- san	23
84. Süllő hidegen	23
85. Tormás csuka hidegen	24
86. Csibe majonézzel	24
87. Pulykamell majonézzel	24
88. Nyúlpestétom hidegen	24
89. Galantin kocsonyában	25
90. Kocsonyászeletek	25
91. Sonka felszelve	25
92. Hideg hússzeletek	25
93. Olasz saláta	26
94. Szárdellavaj	26
95. Szárdellaszzeletek	26
96. Kaviárszeletek	26
97. Szárdiniák	26
98. Írósvajastáska	26
99. Túróscolbászkák	27
100. Ostyakolbászkák	27
101. Töltött szarvaskák	27
102. Tejfölösfánk	27
103. Metélt pástétom	28
104. Vese velővel	28
105. Velőspalacsinta	28
106. Borjúvelő kirántva	28
107. Kirántott burgonya	28
108. Töltött burgonya gombával	29
109. Burgonyatekeres	29
110. Kocsonya (ászpik) készítése	29
111. Túróslepény	30
112. Hússpите	30
113. Pilaw (olasz módon)	30
114. Rizs paradicsomalmával	31
115. Galamb papirtekeresben	31
116. Nyúlmaradék csiperkegombá- val	31
117. Töltött pástétomocskák	32
118. Sonkatekeres	32
119. Kolbászrétes	32
120. Töltött uborka	32
121. Császárszeletek	33
122. Olajos marhahús-szeletek	33
123. Ragú kagylókban	33
124. Deák-szelet	34
125. Frikandók	34

	Oldal
126. Pulykamell osztrigával	34
127. Töltött kucsmagomba	34
128. Sonkásragú burgonyával	35
129. Csiperkegombatekeresek	35
130. Csukamáj osztrigával	35
131. Csirke pörkölve	35
132. Malacpörkölt	36
133. Kolbász vöröshagymával	36
134. Borjúfej citrommal	36
135. Fűrj rizzsel	36
136. Szalonka (snepf) sárjával	36
137. Lúdmáj burgonyapéppel	37
138. Lúdmáj rizskarikában	37
139. Tükörtojás	37
140. Kemény tojás vagdalttal	38
141. Tojás heringgel	38
142. Töltött tojás	38
143. Szalonnás rántotta	38
144. Savanyú tojás	38
145. Főtt tojás	39
146. Spárga tejföllel	39
147. Töltött vöröshagyma	39
148. Karfiol vajjal	39
149. Majonéz készítése	40

HARMADIK SZAKASZ.

Marhahús.

Bevezetés	41
150. Leveshús paprikásan párolva	41
151. Marhahús szegélyezve (garní- rozva)	41
152. Marhahús barnára elkészítve	42
153. Pörkölt és főtt marhahús ke- verve	42
154. Vadászsült	42
155. Szalonnás sült	42
156. Fokhagymás sült	43
157. Cigánysült	43
158. Alföldi sült	43
159. Fojtott marhahús	43
160. Párolt marhahús burgonya- héjjal	43
161. Pácolt marhahús paradicsom- mal	44
162. Marhahús divatosan	44
163. Boeuf à la mode	44
164a) Erdélyi tokány	45
164b) Pilaw hússal	45

NEGYEDIK SZAKASZ.

Meleg, hideg és tésztákra való mártások.

165. Almamártás	46
166. Egres- (piszke-) mártás	46

	Oldal		Oldal
167. Ribizskemártás	46	212. Hajdúkáposzta	55
168. Meggy mártás	47	213. Haresás káposzta	55
169. Tartármártás	47	214. Szalonnás káposzta	56
170. Birsalmamártás	47	215. Savanyú káposzta	56
171. Vörösrépmártás	47	216. Édes káposzta ürühússal ..	56
172. Uborkamártás	47	217. Kolozsvári káposzta	56
173. Uborkamártás fehéren	47	218. Paradicsomkáposzta	57
174. Citrommártás	47	219. Káposzta csikkal	57
175. Zeller mártás	48	220. Ikráskáposzta	57
176. Mandolás tormamártás	48	221. Töltött burgonya	57
177. Szárdellamártás	48	222. Töltött burgonya másképp ..	57
178. Szárdellamártás más módon ..	48	223. Burgonya à la maître d'hôtel	57
179. Metéldhagyma- (Schnittling-)		224. Kirántott burgonya (Pommes	
mártás	48	de terre frites)	58
180. Kapormártás	48	225. Burgonya tojással berakva ..	58
181. Petrezselyemzöldjemártás ..	48	226. Burgonya angolosan	58
182. Sós kamártás	49	227. Burgonyapép (püré)	58
183. Paradicsommártás	49	228. Burgonya rostélyossal	58
184. Tejfölös tormamártás	49	229. Burgonya tarhonyával	59
185. Káprimártás	49	230. Burgonya paradicsommal ..	59
186. Vöröshagymamártás	49	231. Burgonya édesen	59
187. Gombamártás	49	232. Burgonya savanyúan	59
188. Fokhagymamártás	49	233. Tört burgonya	59
189. Zsemlyemártás	49	234. Töltött jurgitatók	59
190. Burgonyamártás	50	235. Töltött paprika	60
191. Madeiramártás	50	236. Töltött kel	60
		237. Kel gesztenyével	60
		238. Kel kisütve	61
		239. Kel angolos módon	61
		240. Tejfölös tökkáposzta	61
		241. Savanyú tökkáposzta	61
		242. Besavanyított tökkáposzta ..	62
		243. Töltött kalaráb	62
		244. Kalaráb barnára párolva ..	62
		245. Kalaráb bárányhússal	62
		246. Sárgarépa töltve	62
		247. Töltött paradicsom	63
		248. Karfiol írósvajjal	63
		249. Karfiol mártással	63
		250. Spárga írósvajas lében	63
		251. Zöldbab	63
		252. Hüvelyes zöldborsó	64
		253. Cukorborsó	64
		254. Zöldborsópép (püré)	64
		255. Zöldborsó angol módon	64
		256. Paraj (spenót)	64
		257. Sárgarépa pácolva	65
		258. Fehérrepa	65
		259. Kelhajtások (brokkedli)	65
		260. Risi-pisi (Rizs borsóval)	65
		261. Főtt articsóka	65
		262. Articsóka zöldborsóval	65
		263. Kucsmagomba	66
		264. Fejes-saláta tejfölösen	66
		265. Kötött saláta írósvajas lével ..	66
		266. Zöld uborka tejfölösen	66
		267. Endivia-saláta mártással	66
		268. Karthausi vagy kevert főzelék ..	67
		269. Szárazbab	67
<i>Hideg mártások.</i>			
192. Hideg mustármártás	50		
193. Remoulademártás (angolos) ..	50		
194. Metéldhagymamártás	50		
195. Hideg tormamártás	50		
196. Mandolamártás	51		
197. Olasz mártás	51		
198. Heringmártás	51		
199. Majonéz mártás	51		
200. Fenyőbogyómártás	51		
<i>Tésztához való mártások.</i>			
201. Vaniliamártás	51		
202. Mandolamártás	52		
203. Csokoládémártás	52		
204. Fehérbormártás	52		
205. Narancsmártás	52		
206. Meggy mártás	52		
207. Habmártás (chaudeau)	52		
208. Besámel	53		
ÖTÖDIK SZAKASZ.			
<i>Főzelékek.</i>			
Bevezetés	54		
209. Vegyes főzelékek	54		
210. Töltött káposzta	54		
211. Francia káposzta	55		

	Oldal		Oldal
270. Lencse savanyúan	67	324. Pácolt hús	78
271. Szárazborsó	67	325. Hideg marhahús	78
272. Tarhonya pörkölve	67		
273. Tarhonya paprikásan	67	<i>Borjú-, ürü-, bárány- és sertéshús külön- féle készítményéről.</i>	
274. Csiperkegombát különféle ka- rimázásra használva	68	Bevezetés	79
<i>A marhahús különféle készítményei.</i>		326. Borjú-steak	79
275. Gulyáshús szegediesen	68	327. Velő ászpikban	79
276. Puszta-pörkölt	68	328. Borjúpaprikás	79
277. Vesepecsenye pörkölve	68	329. Borjúpörkölt	79
278. Vesepecsenye savanyúan ..	69	330. Borjúbecsinált velősgombóc- kákkal	80
279. Vesepecsenye vadászosan ..	69	331. Borjúbecsinált karfiollal	80
280. Vesepecsenye töltve	69	332. Borjúsült skót módra	80
281. Vesepecsenyeszelet pácolva ..	70	333. Bécsiszelet	80
282. Vesepecsenye bajorosan	70	334. Borjú-kotlett	80
283. Vesepecsenye apró burgonyá- val	70	335. Nemzeti szelet	80
284. Vesepecsenye angol módon ..	70	336. Borjútekeres	81
285. Vesepecsenye felszeletelve ..	71	337. Francia borjútekeres	81
286. Honvédsült	71	338. Borjú-frikandó	81
287. Hártyában sült	71	339. Velős-frikandó	81
288. Tisza Lajos szelet	71	340. Borjúfej mártással	81
289. Napoleon-szelet	71	341. Borjúfodor citrommal	81
290. Imperiál-szelet	72	342. Borjú rizzsel	81
291. Kaviárszelet	72	343. Borjúszelet	82
292. Huszárszelet	72	344. Borjúszelet paprikásan	82
293. Honvédszelet	72	345. Borjúszelet fasírozva	82
294. Beefsteak	72	346. Borjúszelet savanyú mártás- sal	82
295. Beefsteak angolosan	73	347. Kossuth-szelet	82
296. Török turbán	73	348. Borjú-kotlett más módon ..	82
297. Rostélyos pörkölve	73	349. Borjú-kotlett káprimártás- sal	83
298. Rostélyos töltve	73	350. Bécsiszelet más módon	83
299. Rostélyos savanyúan	74	351. Borjútekeres combból	83
300. Rostélyos párolva	74	352. Borjúlábak kisülve	83
301. Rostélyos sülve	74	353. Borjú szügye töltve	83
302. Olasz rostélyos	74	354. Borjú szügye zöldborsóval töltve	84
303. Alföldi rostélyos	74	355. Borjú szügye paradicsom- mal	84
304. Lábás-sült	75	356. Borjúcomb füstölt nyelvel ..	84
305. Lengyel sült	75	357. Borjúvelő citrommal	84
306. Svéd rostélyos	75	358. Borjúnyelv	84
307. Lábás-beefsteak	75	359. Borjúmáj sülve	84
308. Esterházy-rostélyos	75	360. Borjúmáj pörkölve	85
309. Roastbeef angolosan	75	361. Borjúvagdalt gombával	85
310. Gőzben sült	75	362. Borjúvelő kisülve	85
311. Hamburgi sült	76	363. Borjúvelő majonézszel	85
312. Töltött felsárszelet	76	364. Borjúfej kocsonyában	85
313. Marhaszelet	76	365. Borjútokány	85
314. Marhaszelet fasírozva	76	366. Borjúcomb hidegen	86
315. Fasírozott sült	76	367. Borjúvesés savanyúan elké- szítve	86
316. Salszelet ízletesen elkészítve	77	368. Borjútüdő citrommal	86
317. Marhaszelet	77	369. Kínzott borjúcomb	86
318. Ökörnyelv lengyelesen	77	370. Borjú füle à la financière	86
319. Füstölt nyelv	77		
320. Ökörnyelv szárdellával	77		
321. Ökörfark savanyúan	78		
322. Tehén tőgye sülve	78		
323. Marhapacal	78		

	Oldal
<i>Ürühúskészítmények.</i>	
371. Ürűpaprikás	87
372. Ürűszelet paprikásan	87
373. Ürűhús édes káposztával ma- gyarosan	87
374. Magyar ürűpecsenye zöldbab- bal	88
375. Ürűkötletek	88
376. Ürűcomb paradicsommal ..	88
377. Ürűhús vadmódra elkészítve	89
378. Ürűcomb savanyúan	89
379. Ürűyelv kiszülve	89
380. Ürűhús káposztával berakva	89
381. Irish-Stew. (Egy neme az an- gol gulyáshúsnak)	89

Báránhúskészítmények.

382. Báránypaprikás tejföllel	90
383. Báránybecsinált	90
384. Báránhús zöldborsóval	90
385. Bécsi báránykötlet	90
386. Madárkák báránhúsból	90
387. Báránhús gombával	91
388. Báránhús kalarábbal	91
389. Báránycomb uborkamártás- sal	91
390. Bárány töltve	91
391. Bárányszelet	91
392. Párolt báránhús	92

Sertéshúskészítmények.

393. Füle-farka	92
394. Disznófüle-farka saját köntö- sében	92
395. Füle-farka hidegen	92
396. Füle-farka savanyúan	93
397. Sertésgerinc sült	93
398. Sertésgerinc más módon	93
399. Beefsteak sertéshúsból	93
400. Sertéskötlet	93
401. Sertésszelet barnán	93
402. Szűz-sült	94
403. Sertéscomb savanyúan	94
404. Sertéshús kásával	94
405. Sertéshús tormával	94
406. Vese velővel	94
407. Kocsonya magyarosan	94
408. Sertésfej hidegen	95
409. Sónka főve	95
410. Sónkaszelet kiszülve	95
411. Füstölthús gombóccal	95
412. Sertés-galantin	95
413. Malacpaprikás	96
414. Töltött disznófej	96
415. Disznósajt	96

HATODIK SZAKASZ.

Szárnyas állatok.

(Levágatásuk és tisztításukról.)

Bevezetés

<i>Csirkeről, kappan-, pulyka-, liba- és kacsáról.</i>	
416. Csirke karfiollal	98
417. Csirke tojással, habart már- tással	98
418. Csirkepaprikás tejföllel	98
419. Csirkepörkölt tarhonyával ..	98
420. Csirke forrázva	99
421. Csirke tejföllel és citromszele- tekkel	99
422. Csirke paradicsommal	99
423. Csirke zöldborsóval	99
424. Csirke szárdeállával	100
425. Csirke bajorosan	100
426. Csirke biszkével (egres)	100
427. Csirke rizzsel	100
428. Csirke hidegen	100
429. Csirke majonézzel	101
430. Csirke zöldborsóval és rákfár- kacsákkal	101
431. Csirke frikasszéval	101
432. Fehérre párolt csirkék	101
433. Csirke kaprosleében	102
434. Kappan mártással	102
435. Kappan szárdeállával	102
436. Kappanszelet	102
437. Kappan pácolt, káposztával	103
438. Kappan áosztrigamártással	103
439. Pulyka paprikásan	103
440. Pulyka fasírozva	103
441. Pulykamell kocsonyában (ász- pikban)	104
442. Szeletkék szárnyas mellékből	104
443. Liba karfiollal	104
444. Libaaprólék gombóccal	104
445. Libaaprólék gombával	105
446. Liba kásával	105
447. Lúdmáj tejföllel	105
448. Lúdmáj parmezánajttal ..	105
449. Lúdmáj kirántva	105
450. Töltött libamell	105
451. Párolt libamáj	106
452. Lúdmáj kocsonyával	106
453. Liba füstölve	106
454. Kacsa savanyúan	106
455. Szeld kacsá vadmódra	107
456. Galamb petrezselyemmártás- sal	107
457. Galamb savanyúan	107
458. Galambkötlet	107

	Oldal
459. Galambpaprikás	107
460. Galamb töltve	108
461. Galamb fogoly módon sültve ..	108

HETEDIK SZAKASZ.

Vadak.

Bevezetés	109
Pacsirta, fenyőmadár, fűrj, fogoly, császármadár, szalonka (snepf), fácán, vadlúd, vadkacsa, túzok, fajdtyúk, szárcsák, nyúl, őz és vadsertés elkészítéséről.	
462. Pacsirta sültve	109
463. Pacsirta töltve	109
464. Fűrj sültve	110
465. Fűrj zöldborsóval	110
466. Fűrj rizzsel	110
467. Fenyvesmadár	110
468. Fenyőmadarak nyárson sültve	111
469. Fogoly sültve	111
470. Káposztásfogoly	111
471. Fogoly melle barnítva	112
472. Fogoly kocsonyában	112
473. Fogoly sajttal	112
474. Császármadár	112
475. Szalonka (snepf) sültve	113
476. Szalonka párolva	113
477. Szalonkák kenyérszeleteken sültve	113
478. Fűrj köntösben	113
479. Fácán sültve	113
480. Fácánfilé	114
481. Fajdtyúk sültve	114
482. Sült fajdtyúk vadász módon ..	114
483. Vadlúd sültve	115
484. Vadkacsa sültve	115
485. Vadkacsa savanyúan	115
486. Túzok	115
487. Szárcsák	115
488. Nyúl sültve	115
489. Nyúl sültve más módon	116
490. Nyúl paprikásan	116
491. Nyúl fasírozva	116
492. Nyúlszeletek (Steaks)	116
493. Nyúlaprólék	117
494. Őzderék sültve	117
495. Őzcomb sültve	117
496. Őzszeletek (Kotelette)	117
497. Dámvadéimer (fartó) angolosan	117
498. Húspüré	118
499. Tengeri nyúl sültve	118
500. Hideg galantine	118
501. Gâteau őzvállból	119
502. Vadsertéshús készítése	119

503. Vaddisznó szügye	119
504. Vaddisznófilé	119

NYOLCADIK SZAKASZ.

Halak

és más vízi állatok becsinálása, sültve, hidegen stb. elkészítve.

505. A halakról általában	120
506. Leforrázott halak	121
507. Halpaprikás szegediesen	123
508. Halpaprikás más módon ..	123
509. Kecsege frikasszírozva	123
510. Kecsege forrázva	124
511. Kecsege kocsonyázva	124
512. Kecsege majonézzel	124
513. Kecsege majonézzel franciáisan	124
514. Kecsege kirántva	125
515. Potyka szalonnával	125
516. Potyka kékre főve	125
517. Potyka sóskamártással	125
518. Potyka à la Chambord	126
519. Potyka fasírozva	126
520. Potyka kirántva	126
521. Potyka marinírozva	127
522. Süllő vajjal s burgonyával ..	127
523. Süllő szárdeállával	127
524. Süllő majonézzel	127
525. Süllő becsinált	127
526. Süllő mustárral	127
527. Harsa káposztával	127
528. Harsa kirántva	128
529. Harsa káprimártással	128
530. Harsa spékelve	128
531. Harsa paprikásan	128
532. Menyhal sültve	128
533. Menyhal citrommártással ..	128
534. Szalonnácsuka	128
535. Csuka tejfölöstormával	129
536. Csuka szárdeállával	129
537. Csuka forrázva	129
538. Csuka sültve	129
539. Csuka kirántva	129
540. Csuka osztrigával	130
541. Csuka tormával hidegen ..	130
542. Csukahal töltve	130
543. Angolna (Aalfisch) sültve ..	130
544. Angolna hidegen	131
545. Pisztráng sültve	131
546. Kékre párolt pisztráng	131
547. Rántott pisztráng	131
548. Rác hal készítési módja ..	131
549. Fogas mártással	132
550. Magyar fogas	132
551. Lazac mártással	132

	Oldal
552. Lazac majonézzel	133
553. Vegyesek halakból	133
554. Viza süleve	133
555. Viza forrázva	133
556. Tőkehal (Stockfisch) süleve ..	133
557. Tőkehal mártással	134
558. Kagyló forrázva	134
559. Osztrigák elkészítéséről ..	134
560. Teknősbéka forrázva	134
561. Ragú teknősbékákból	134
562. Békacomb kirántva	135
563. Békák petrezselyemmártás- ban	135
564. Rákok fasírozva (töltve) ..	135
565. Rák főve	135
566. Tengeri rákok	136
567. Szárdellavaj	136
568. Szárdellaszeletek	136
569. Kaviárszeletek	136
570. Szárdíniák	136
571. Halsaláta	137
572. Csigák	137

KILENCEDIK SZAKASZ.

Hideg, meleg, tál- és apró pástétomok.

573. Irósvajas tészta, melyet ren- desen pástétomokra használ- hatunk	138
574. Hideg lúdmájpástétom	138
575. Fácánpástétom hidegen	139
576. Szarvasgombapástétom lúd- májból	139
577. Csirke-tálpástétom	139
578. Karfiol-álpástétom	140
579. Kis pástétomok lúdmájjal és szarvasgombával	140
580. Pástétom főzelékkal	140
581. Nagy pástétom vagdalttal ..	141

Apró pástétomok.

582. Kis pástétomok (au naturel) ..	141
583. Étvágyfalatok salpikonnal ..	141
584. Étvágyfalatok szárnyaspüré- vel	141
585. Rizspástétom	142
586. Sonkaszarvaskák teához	142
587. Velőspástétomocskák	142
588. Pástétomocskák vagdalttal ..	142
589. Hálpástétom	142
590. Rákpástétomocskák	143
591. Pástétom élesztőtésztaból ..	143
592. Osztrigapástétom	143

TIZEDIK SZAKASZ.

Kolbászok és hurkák.

593. Fokhagymáskolbász	144
594. Citromoskolbász	144
595. Kolbász borjúhúsból	144
596. Lúdmájkolbász	144
597. Halkolbász	145
598. Kásáshurka	145
599. Véreshurka	145
600. Májashurka	145

TIZENEGYEDIK SZAKASZ.

Sültek. (Pecsenyék.)

Bevezetés	146
601. Csirke süleve	147
602. Csirke töltve	147
603. Spékelt csirkemellecskék ..	147
604. Sült csirke szárdellával tűzve	148
605. Csirkékr. császarmadármódra készítve	148
606. Kappan szalonnával tűzve ..	148
607. Nyárson sült kappan szárdel- lával	148
608. Pulyka süleve	148
609. Pulyka töltve	149
610. Liba süleve	149
611. Pirított liba straszburgi mó- don	149
612. Kacsa süleve	149
613. Galamb süleve	150
614. Borjúcomb süleve	150
615. Borjúvesés süleve	150
616. Borjuszügye süleve	151
617. Bevont (glasiert) borjúszele- tek	151
618. Barányhús süleve	151
619. Barányhús töltve	151
620. Barányhús kirántva	151
621. Úrucomb süleve	151
622. Szeletek (Steak) disznócomb- ból	152
623. Bőröspecsenye	152
624. Sertéscomb süleve	152
625. Vesepecsenye süleve	152
626. Marhasült	152
627. Francia roast-beef	153
628. Beefsteak vakart sálhúsból ..	153
629. Malac süleve	153

TIZENKETTEDIK SZAKASZ.

Saláták.

Bevezetés	154
630. Friss zöld saláta	154
631. Öntöttsaláta töpörtővel	154

	Oldal		Oldal
632. Fejessaláta	155	674. Gőzbenfőtt metélt	166
633. Hideg saláta	155	675. Metélt tejben	166
634. Káposztasaláta töpörtővel ..	155	676. Vaníliahaluska	166
635. Káposztasaláta	155	677. Svéd haluska	167
636. Nyers káposztasaláta	155	678. Párolt tejfőőshaluska	167
637. Lenolajos káposzta	156	679. Sonkástészta	167
638. Endivia-saláta	156	680. Rizs körtével	167
639. Uborkasaláta	156	681. Rizskása sonkával	168
640. Spárgasaláta	156	682. Olasz polenta	168
641. Karfiolsaláta	156	683. Makaróni sajtjal	168
642. Saláta zöldbabból	156	684. Makaróni sajtjal és hússal ..	168
643. Saláta szárazbabból	157	685. Túrógombóc	169
644. Zellersaláta	157	686. Szilvágombóc	169
645. Burgonyasaláta	157	687. Burgonyagombóc	169
646. Burgonyasaláta heringgel ..	157	688. Zsemlyegombóc	170
647. Burgonyasaláta kocsonyába		689. Túróshaluska	170
rakva	157	690. Tojásoshaluska	170
648. Szárdellasaláta	158	691. Öntött perecek túróval	170
649. Olasz saláta	158	692. Káposztáshaluska	170
650. Díszes saláta	158	693. Káposztáscsusza	170
651. Paprikasaláta	158	694. Kockástészta darával	170
652. Saláták díszítésére fölszelt		695. Húslepény	171
zöld és piros paprika	159	696. Tarhonya	171
653. Saláták gyökerekből és főzelé-		697. Tarhonya tejben	171
kekből	159	698. Túrós barátfüle (derelye)....	171
		699. Lekváros barátfüle	171
		700. Túróstészta lerakva	172
		701. Tejfölösmetélt	172
		702. Töltöttmetélt	172
		703. Tejbecsurgatot	172
		704. Pírtott liszt (Schmarrn) ..	173
		705. Pírtott dara (Griess)	173
		706. Mandoláspírtott	173
		707. Kirakott máglya	173
		708. Császárpírtott	174
		709. Palacsintatészta készítése ..	174
		710. Tejfölöspalacsinta	174
		711. Palacsinta befőttel	174
		712. Királypalacsinta	174
		713. Francia palacsinta	175
		714. Palacsinta gőzben	175
		715. Palacsinta kavart mandolá-	
		val	175
		716. Sonkáspalacsinta	175
		717. Omelette	176
		718. Omelette gyümölcsrel	176
		719. Omelette tepsiben	176
		720. Omelette tálban	176
		721. Omelettetekercs	177
		722. Olasz rizs (Risotto)	177
		723. Rízset libacombbal	177
		724. Stoffádok	177
		725. Töpörtőspogácsa	178
		726. Vajaspogácsa	178
		727. Hájaspogácsa	178
		728. Hájaszarvaskák	178
		729. Marhavelőből készült süte-	
		mény	179
		730. Finom kukoricamalé	179

TIZENHARMADIK SZAKASZ.

Párolt gyümölcshaláták (kompótok).

654. Meggybefőtt	160
655. Barackbefőtt (kajszin)	160
656. Őszibarackbefőtt	160
657. Szilvabefőtt	160
658. Birsalmabefőtt	160
659. Körtébefőtt	161
660. Almabefőtt	161
661. Kocsonyázott alma	161
662. Befőtt (Compot) almapéppel	162
663. Vegyített friss gyümölcsből ..	162
664. Vegyibefőtt aszalt gyümölcs-	
ből	162
665. Töltött narancsbefőtt	163

TIZENEGYEDIK SZAKASZ.

Tésztaemlék. Meleg és hideg tészták.

Bevezetés	164
666. Gyúrott tészta készítése	165
667. Túrósusza	165
668. Túrósmetélt	165
669. Mákósmetélt	165
670. Diósmetélt	165
671. Burgonyametélt	165
672. Metélt túróval	166
673. Tejfölösmetélt sülvé	166

	Oldal
731. Málé kukoricalisztből	179
732. Töpörtősporolya kukoricalisztből	179
733. Gánica kukoricalisztből	179
734. Rízsmorzsóka v. gánica	180
735. Borszeletkék	180

Kochok.

736. Rum- (soufflé) koch	180
737. Tutti-frutti (soufflé) koch ..	180
738. Csokoládé- (soufflé) koch ...	180
739. Hegyalakú (soufflé) koch ..	181
740. Schönbrunni koch	181
741. Pesti koch	181
742. Naranskoch	181
743. Fahéjkoch	182
744. Csokoládéköch	182
745. Rizskoch gyümölcsel	182
746. Krémköch	182
747. Almakoch	182
748. Meggyköch	183
749. Birsalmakoch	183
750. Cseresznyekoch	183
751. Darakoch	183
752. Barackköch	184
753. Mandolakoch	184
754. Mákkoch	184
755. Dióköch	184
756. Besámelköch (Beschamel-Auf- lauf)	184
757. Sárgakásakoch	185
758. Habköch	185
759. Habos citromköch	185
760. Piskótakoch	185
761. Citronátkoch	186
762. Földieperköch	186
763. Franciakoch	186
764. Koch vajasszarvasból	186
765. Schmankerlkoch habartan ..	187
766. Saint-Honoré vaniliás-krém- mel	187
767. Borkoch	187
768. Gesztenyekoch vagyis püre ..	188
769. Gyermekköch vanilialével (li- kőr)	189
770. Kávéköch	189

Puddingok.

771. Angol pudding	190
772. Zsemlyepudding	190
773. Égő (Plum) pudding	190
774. Kabinetpudding	191
775. Puncespudding	191
776. Törtpudding	191
777. Császárudding	191
778. Kávépudding	191
779. Szerencsen ingben	192

	Oldal
780. Élesztőspudding	192
781. Apácapudding	192
782. Rizspudding	192
783. Királyfipudding	192
784. Almápudding	193
785. Narancspudding	193
786. Diópudding	193
787. Burgonyápudding	193
788. Gyümölcspudding	194

Kochokra és puddingokra való habok (chaudeau).

789. Borhab (chaudeau)	194
790. Vaniliahab	194
791. Mandolahab	194
792. Csokoládéhab	195
793. Narancshab	195
794. Meggyhab	195

Rétesek.

795. Rétestészta készítése	195
796. Diórétes magyarosan	196
797. Túrósrétes édesen	196
798. Túrósrétes kaporral	196
799. Tejfölösrétes	196
800. Almásrétes	196
801. Meggyésrétes	197
802. Cseresznyésrétes	197
803. Szilvásrétes	197
804. Szöllősrétes	197
805. Mandolásrétes	197
806. Citronátrétes	198
807. Csokoládérés	198
808. Rizskásásrés	195
809. Káposztásrés	198
810. Sonkásrés	199
811. Burgonyásrés	199
812. Gombásrés	199
813. Főtt dararés	199
814. Dararés más módon	200
815. Élesztősrés	200
816. Diórés élesztős tésztából ..	200
817. Mákósrés	200
818. Tirolérés	201
819. Kolbásrés	201
820. Édes káposztásrés	201
821. Csigarérés	202

Bélesek.

822. Magyar diósrés	202
823. Húsosbéles	203
824. Mandolásbéles	203
825. Almásbéles	203
826. Debreceni béles	204

	Oldal		Oldal
<i>Élesztőtészta-k.</i>			
827. Az élesztőtészta készítéséről	204	878. Tolófánk	222
828. Teacipócskák	205	879. Krémfánk	222
829. Apostolkalács (brioche)	206	880. Rózsafánk	223
830. Finom élesztőtészta	206	881. Fahéjfánk élesztőtésztából	223
831. Hideg élesztőtészta	206	882. Fahéjfánk töltve, omlós tész- tából	223
832. Kavart élesztőtészta	207	883. Fahéjfánk írósvajas tésztából	224
833. Közöséges élesztőtészta	207	884. Rézeges kapucinus	224
834. Kossuth-tészta	207	885. Párnacsücske	224
835. Pesti almáslepény	207	886. Csőregetésza	224
836. Túróslepény	208	887. Forgáctészta	224
837. Szegedi tejfölöslepény	208	888. Kirántott tészta borhabbal	224
838. Kapros túróslepény	209	889. Töltött szarvaskák	225
839. Tejfölös meggyeslepény	209	890. Bábafiga	225
840. Aranyhaluska	209	891. Víziveréb	225
841. Aranyhaluska más módon	210	892. Szilva bundában	225
842. Bukta töltve	210	893. Túróskolbászkák	225
843. Csehpimasz (Dalken)	210	894. Ostyakolbászkák	226
844. Csehpimasz burgonyával	211	895. Velőpalacsinta kirántva	226
845. Gőzmetélt	211	896. Marcafánk	226
846. Közöséges bajor párolt-me- télt	211	897. Kirántott burgonya	226
847. Anizscipócskák	211	898. Alma bundában	227
848. Finom élesztősszarvacskák	212	899. Szegény lovakok	227
849. Vaniliásszarvacskák	212	900. Kirántott cseresznye	227
850. Dióskádka	212	901. Almaszelet	227
851. Dorongfánk	213	902. Kirántott szilva	227
852. Finom habart kuglóf	213	903. Körte rizsből	228
853. Finom kuglóf meggyel	213	904. Borszarvaskák	228
854. Egészségi kuglóf	214	905. Rizskolbászok csokoládéval	228
855. Közöséges kuglóf	214	906. Fánk mandolatejből	228
856. Császárkuglóf	214	907. Akác- vagy bodzavirág ki- rántva	229
857. Habart darázsészkek	215	908. Spanyol kenyér	230
858. Élesztősszarvasok ánizzsal	215	909. Kávésfánkokcskák	230
859. Meggyeslepény	215	910. Darakolbászkák borral	230
860. Szilvaslepény	216	911. Rószólt cseresznye	231
861. Mandoláslepénykék	216	912. Kirántott gesztenye	231
862. Élesztőtésztakoszorú kávé- hoz	216	913. Bundáskenyér	232
863. Tejfölöslepények	216	914. Töltött alma	233
864. Magyar torta	217	915. Kirántott sárgabarack	233
865. Mákospatkó (Beugel)	217	916. Kirántott meggy	233
866. Dióspatkó	217	917. Aszalt rántott szilva	233
867. Omlós dióspatkó más módon	218	918. Szilváskocka	234
868. Mákospatkó más módon	218	919. Birsalmakolbászka	234
869. Mazsoláspatkó	218	920. Meggykolbászkák	234
870. Mandoláskenyér	218	921. Rizskolbászkák borhabbal	235
871. Jó magyar fonott kalács	219	922. Aszalt szilva bortésztával, úgy- nevezett lakatos fickók	234
872. Szegedi házikenyérsütés	219		
873. Burgonyakenyér	220	<i>Írósvajas tészták.</i>	
874. Graham- vagy korpakenyér	220	923. Írósvajas tészta, melyet min- denfélére lehet használni	235
<i>Zsirban sült tészták.</i>			
Bevezetés	220	924. Írósvajas tészta más módon	235
875. Farsangi fánk	221	925. Minták, tésztakérgék és pás- tétomok kirakatásáról	236
876. Farsangi fánk más módon	222	926. Írósvajas tészta másképp, mely a szokás szerinti tésztások be- lül alkalmazható	236
877. Tejfölősfánk	222		

	Oldal		Oldal
927. Mandolásbitta	237	973. Csokoládétorta	250
928. Nőszeszély	237	974. Kávétorta	251
929. Diósszelet	237	975. Piskótorta	252
930. Írósvajasívek	237	976. Piskótortorta más módon ..	253
931. Szarvaskák íróstésztából....	238	977. Kenyértorta	253
932. Fánk íróstésztából	238	978. Piskótortorta három színben	254
933. Íróslapénykék habbal	238	979. Lepénytorta	254
934. Írósvajaslapényke meggyel..	238	980. Linci torta	255
935. Rétes íróstésztából	238	981. Kavart linci torta	256
936. Íróstésztaszélet	239	982. Linci torta tojás nélkül....	256
937. Mandolafalatok íróstésztából	239	983. Korpatorta	256
938. Leveles íróstésztá	239	984. Pörkölttorta (Grillás).....	257
939. Berlini íróstésztá	239	985. Gesztenyertorta.....	257
940. Pogácsa íróstésztából	240	986. Reményi-torta töltve.....	257
941. Csája	240	987. Jókai-torta	258
942. Írósvajaspástétom ragúval ..	240	988. Koszorústorta	258
943. Leveles tőpörtőspogácsa	240	989. Szegzett mandolortorta	258
<i>Omlóstészták.</i>			
944. Omlós (porhanyó) tészta ké- szítése	240	990. Habart mandolortorta	258
945. Omlóstésztá fahéjjal.....	240	991. Írósvajastorta levelekben ..	259
946. Omlóstésztá főtt tojással ..	241	992. Burgonyatorta	259
947. Omlóstésztá rummal	241	993. Főtt-torta	259
948. Omlóstésztá kavarva	241	994. Narancscsemege- (krém-) torta	260
949. Almásbitta omlóstésztából ..	241	995. Crème pástissière	260
950. Diósszarvaskák omlóstésztá- ból	241	996. Dióscsemege- (krém-) torta	260
951. Cseresznyéslepény	242	997. Napoleon-torta	261
952. Rizskásalisztlepény	242	998. Morzstorta	261
953. Profétalepény	242	999. Almásbitta	261
954. Bajortésztá	242	1000. Dobostorta (diplomata)....	261
955. Rumtésztá	243	1001. Sacher-torta (az udvartól)	262
956. Krémbitta vaniliával	243	1002. Croquebouché pálmagyü- mölcsekből	262
957. Krémbitta csokoládéval	243	1003. Meggytorta	263
958. Krémbitta dióval	243	1004. Parázstorta	263
959. Rác bitta	244	1005. Dióstorta	263
960. Meggylepény	244	1006. Habanyag kisebb spanyol süteményekhez	263
961. Meggyesbitta	244	1007. Spanyol csigatorta gyümölcs- habbal vagy fagyalittal töltve	264
962. Meggyesbitta más módon ..	244	1008. Stefánia-torta	265
963. Almásbitta magasan	245	1009. Vaniliástorta tojás nélkül..	265
TIZENÖTÖDIK SZAKASZ.			
<i>Torták.</i>			
Bevezetés	246	1010. Vezuv-torta	265
964. Öntetek és mártalékok tész- tákra	246	1011. Tarattyústorta	265
965. A torták díszítéséről	248	1012. Habart csók tejhabbal	266
966. Mandolortorta	248	1013. Apró torta gyümölcsessel....	266
967. Mandolortorta tejszínhabbal..	249	1014. Apró torta krémmel	266
968. Gizellatorta	249	1015. Apró torta málnahabbal ..	266
969. Citromtorta	249	1016. Puncstorta	266
970. Narancstorta	249	<i>Piskótátészták.</i>	
971. Mákostorta	250	1017. Piskóta	267
972. Mogyorótorta	250	1018. Vert piskótátészta	267
		1019. Sodralék piskótátésztából ..	267
		1020. Vaniliás- vagy piskóta-ke- nyér	268
		1021. Kataláni-kenyér	268
		1022. Piskótátészta mandolával..	268
		1023. Piskótatekeres	268

	Oldal		Oldal
1024. Piskótafánk	268	1071. Fahéjas hártványk	279
1025. Piskótatészta borhabbal. ...	269	1072. Stibicek	280
<i>Kétszersültek.</i>			
1026. Komiszkenyér	269	1073. Muskaconák	280
1027. Tiroli kenyér	269	1074. Linci pogácsa	280
1028. Ánizskenyér	269	1075. Linci tortácska	280
1029. Ánizszeletek	269	1076. Hercegi falatok	280
1030. Püspökkenyér	270	1077. Szerecsenek	281
1031. Kétszersült (Zwieback) ...	270	1078. Pörkölt mandola	281
1032. Pozsonyi kétszersült	270	1079. Gyümölcskenyér (Kletzen- brot)	281
1033. Fejedelmi kenyér rummal. .	271	1080. Mandolatészta-serlegecskék	281
<i>Cukrosívek.</i>			
1034. Csokoládéívek	271	1081. Gyalusziács	282
1035. Citromívek	271	1082. Szalámi	282
1036. Franciaívek	271	1083. Mézesbáblepény	282
1037. Fehér mandolafvek	272	1084. Barna mézeskalács	282
1038. Ívek narancsjegeedésből ...	272	1085. Csokoládékenyér	283
1039. Kis vaniliásívek	272	1086. Óriási habfánk	283
1040. Igen ízletes mandolásrudacs- kák	272	1087. Almaszelet pisztáciával. .	283
1041. Párnacsücske tepsiben sültve	272	1088. Borított rizs	283
1042. Szaloncukorkák készí- tési módja	273	1089. Gesztenyészta	283
1043. Fűszerezett ívek	273	1090. Jeges fánkocskák	284
1044. Ánizsívcskék	273	1091. Jeges bábkalácskák	284
<i>Mandolássütemények, szeletek és ostyák.</i>			
1045. Omlóteszta mandolával ..	274	1092. Dióssütemény	284
1046. Cukrospercek	274	1093. Mandolakádkák	284
1047. Mandolásszeletek	274	1094. Krémkádkák	285
1048. Teasütemény mandolából ..	274	1095. Apró csőfánkok tejszínhab- bal	285
1049. Mandolásperecek	274	1096. Kugler-féle cukorkák.	285
1050. Mandoláskoszorúk	275	1097. Francia kétszersült	286
1051. Vaniliásgyűrűk	275	1098. Láng (teasütemény)	286
1052. Vaniliáskoszorú	275	1099. Valódi marcipán	286
1053. Szívek linci tésztából.	275	1100. Az ostyasütecsről	286
1054. Mandolaszarvaskák	276	1101. Hengerostyák	287
1055. Mandolacsók	276	1102. Egyszerű ujjnyi henger- ostyák	287
1056. Csokoládécsók vaniliával ..	276	1103. Finom, ujjnyi hengerostyák	287
1057. Fahéjascsók	276	1104. Fahéjhengerostya	288
1058. Spanyol habcsók	276	1105. Ostya töltve	288
1059. Citronátcsók	277	1106. Cukoröntet vagy jege- edés készítése	288
1060. Mogyorócsókocskák	277	TIZENHATODIK SZAKASZ.	
1061. Szentjánoskenyér-csókcoc- kák	277	<i>Kocsonyák és parték.</i>	
1062. Gesztenyecsókocskák	277	1107. Utasítás az illatok és ízek készítésére habokhoz (sodó), krémekhez, kocsonyákhoz és tejhabhoz	290
1063. Ánizsperecek	278	1108. Ananász-kocsonya	291
1064. Krémszeletek	278	1109. Málnakocsonya	292
1065. Teaszeletek	278	1110. Csokoládé-kocsonya	293
1066. Cukorhabszeletek	278	1111. Citromkocsonya	293
1067. Ördög pilulái	278	1112. Kávélkocsonya tejszínnel ..	293
1068. Omlós teasütemények	279	1113. Mandolakocsonya	293
1069. Diósszeletek	279	1114. Narancskocsonya	294
1070. Rendcsillagok	279	1115. Aprószóllókocsonya (Wein- schirl)	294

	Oldal
1116. Puncskocsonya	294
1117. Földieperkocsonya	295
1118. Rózsakocsonya	295
1119. Ibolyakocsonya	295
1120. Völgykocsonya	295
1121. Meggykocsonya	296
1122. Nemzetiszínű kocsonya	296
1123. Birs kocsonya	296
1124. Kocsonyák befőzött nedvek- ből oly évszakban, melyben nincs friss gyümölcs	296
1125. Parfé készítmódja	297
1126. Pani d'orange frappé (az ud- vartól)	297
1127. Vaniliaparfé	297
1128. Ananászparfé	298
1129. Mogyoróparfé	298
1130. Parfait de chocolat en sur- prise (az udvartól)	298

TIZENHETEDIK SZAKASZ.

Krémek és tejhabok.

1131. Vaniliakrém	299
1132. Diókrém	299
1133. Bcszorkánykrém	299
1134. Kávékrém	300
1135. Mandolakerém	300
1136. Citromkrém	300
1137. Narancskrém	300
1138. Csokoládékrém	300
1139. Puncskrém	300
1140. Teakerém	301
1141. Szívárványozott krém (Blanc manger)	301
1142. Barna tejhab	301
1143. Tejhab földieperrel	302
1144. Dióhab	302
1145. Gesztenyepüré tejszínhabbal	302
1146. Kávéhab	302
1147. Hideg rizs	303
1148. Ártalmatlan festőszerek ét- kek, kocsonya, hab és krémek színezéséhez	303

TIZENNYOLCADIK SZAKASZ.

Fagylaltok.

1149. A fagylaltról általában	305
1150. Ananászfagylalt	306
1151. Csokoládéfagylalt	306
1152. Vaniliafagylalt	306
1153. Tutti-frutti-fagylalt	306
1154. Citromfagylalt	307
1155. Maraszkinó-fagylalt	307

	Oldal
1156. Narancsfagylalt	307
1157. Földieperfagylalt	307
1158. Meggyfagylalt	308
1159. Rózsafagylalt	308
1160. Ibolyafagylalt	308
1161. Kávéfagylalt	308
1162. Karamelfagylalt	308
1163. Puncs à la glace	309
1164. Gyümölcsfagylalt	309

TIZENKILENCEDIK SZAKASZ.

Meleg és hideg italok.

1165. A kávé készítéséről	310
1166. Tejsokoládé	311
1167. Tea	311
1168. Puncs	311
1169. Vörös forralt bor (Glühwein)	311
1170. Forralt sör	311
1171. Grog	311
1172. Püspök	312
1173. Krambambuli	312
1174. Citromosvíz (Limonádé) ..	312
1175. Mandolatej	312
1176. Jegeskávé	312
1177. Puncs Romain	312
1178. Sorbet	312
1179. Májusi bor	313
1180. Meggyvíz	313

HUSZADIK SZAKASZ.

Cukorgyümölcsök.

1181. A cukorkészítésről általában	314
1182. Meggy cukorban	315
1183. Sárgabarack cukorban	315
1184. Som cukorban	315
1185. Vadalma cukorban	315
1186. Ringlotta cukorban	315
1187. Piszke cukorban	316
1188. Finom görögdinnye cukor- ban	316
1189. Sárgadinnye cukorban	316
1190. Füge cukorban	316
1191. Zöld dió cukorban	316
1192. Ecetesmeggy cukorban	316
1193. Birsalma cukorban	317
1194. Málna, eper és szeder cukor- ban	317
1195. Birsalmasajt	317

Befőtt gyümölcsök.

1196. Befőtt gyümölcs (Dunst- obst)	317
--	-----

	Oldal		Oldal
1197. Zöld mandola befőve	318	1237. Uborkasaláta	324
1198. Narancs befőve	318	1238. Angol zöldség (mixed-pickles)	324
1199. Ananász-szeletek cukorban	318	1239. Spárgát befőzni	325
1200. Őszibarack befőve	318	1240. Uborka ecetben	325
1201. Cseresznye befőve	319	1241. Uborka kovással eltéve ..	325
1202. Meggy befőve	319	1242. Zöldborsó szárítva	325
1203. Sárgabarack befőve	319	1243. Zöldbab befőve	325
1204. Áfonya befőve	319	1244. Zöldbab szárítva	325
1205. Ribiszke befőve	319	1245. Kapor és sóska gőzben ..	325
1206. Savanyú eper befőve.....	319	1246. Paradicsom gőzben.....	326
1207. Apró szegfűkörte befőve ..	319	1247. Paradicsom más módon ..	326
1208. Vadálma befőve	320	1248. Vörösrépa ecetben	326
1209. Citromkörte befőve	320	1249. Káposzta hordóba savanyítva	326
1210. Som befőve	320	1250. Káposzta kovással savanyítva	326
1211. Fekete cseresznye befőve..	320	1251. Tök hordóba savanyítva ..	326
1212. Ringlotta befőve	320	1252. Fehérrépa hordóban	327
1213. Magvaválószilva befőve ..	320	1253. Zöldség szárítva	327
1214. Piszke (egres) befőve	320	1254. Zöldség homokba téve	327
1215. Sárgadinnye befőve	320	1255. Karfiol télire	327
<i>Zselék és lekvárok (marmelád).</i>			
1216. Utasítás a zselék és lekvárok (marmelád) készítéséről	321	1256. Gyümölcsacetágy.....	327
1217. Ribiszkezelés	321	1257. Jó borecet	327
1218. Ranet-almából zselé	321	1258. Lavendulaecet.....	327
1219. Sárgabaracklekvár	322	1259. Rózsavirágecet.....	328
1220. Aprószőlő- (Weinschirl-) zselé	322	1260. Bab- vagy lencseecet	328
1221. Ribiszkelekvár	322	<i>Egyéb hasznos tudnivalók.</i>	
1222. Málnalekvár	322	1261. Sertéshús besózva	328
1223. Meggylekvár.....	322	1262. Füstölt húst eltenni	328
1224. Birslekvár	322	1263. Dalmáciai nyelv	328
1225. Málnalé	322	1264. Írósvaját hosszabb időre eltetni	328
1226. Meggylé.....	322	1265. Szegedi tarhonya készítése	328
1227. Ribiszkelé	323	1266. Rác ürmös készítése	329
1228. Gyümölcsnedvet eltenni ..	323	1267. Mustár készítése	329
1229. Mustkolbász	323	1268. Rákvaj készítése	329
<i>Ecetbe eltett gyümölcs és zöldség.</i>			
1230. A készletek eltartásáról általában	323	HUSZONEGYEDIK SZAKASZ.	
1231. Gyümölcs rumban	323	<i>A főzeldelésről</i>	
1232. Meggy és cseresznye ecetben	324	<i>A modern asztal terítése.</i>	
1233. Sárga-, őszibarack és birsalma ecetben	324	I. Reggeli asztal 14 személyre..	341
1234. Zöldpaszuly ecetben	324	II. Díszebéd 25 személyre	341
1235. Tökkáposzta ecetben	324	Étlapok húsvé- és bójtnapokon	345
1236. Víziuborka	324		

AZ ATHENAEUM

KIADÁSÁBAN

MEGJELENT LEGÚJABB REGÉNYEK
ÉS ELBESZÉLÉSEK

- Ambrus Zoltán:** A kém és egyéb elbeszélések
Avercsenko: Figurák
Babits Mihály: Karácsonyi Madonna. Novellák
— Timár Virgil fia
— Kártyavár
Bársony István: Magyar természeti és vadászképek
Benedek Elek: Erdélyi történetek
Berde Mária: Haláltánc
Bernard Tristan: A boxbajnok
Gróf Bethlen Istvánné, Bethlen Margit: Egy élet
Biró Lajos: Vizözön és egyéb elbeszélések
Ifj. Bókay János: A gyémánt. 2. kiadás
— Mario
Brocchi: Szívem szerint
Bródy Sándor: Rembrandt
Bunin: A szerelem szentsége
Dymov Ossip: A Vlász-gyerek
Erdős Renée: Báró Herzfeld Clarissz. 5. kiadás
Farrère: Kis szövetségesek
Ferenczi Sári: Ágneszka elment
— A vörös daru. 2. kiadás
Földi Mihály: Valakit szeretni kell
Anatole France: Az istenek szomjaznak
— A pinguinek szigete
— Hátrahagyott írásai
Gaál Andor: Lejtőn
Gellért Mária: Dávid
R. Haggard: A vörös Éva
Knut Hamsun: Az anyaföld áldása
Harsányi Zsolt: Aranyholló

Hatvany Lily: Ők. (Kalandok és kalandorok)

Heltai Jenő: Kis meséskönyv

- Papirkosár
- Az asszony körül. 2. kiadás
- A 111-es. 2. kiadás
- Magyar humoristák

V. Hugó: A párisi Notre-Dame. Két kötet

Ibanez: A nőgyülölők

Jack London: A tengeri farkas. 2. kiadás

- Mikor az Isten kacag
- A nagy ház asszonykája. 2. kiadás
- Az óceán meséi
- Az éneklő kutya. 2. kiadás
- A beszélő kutya. 2. kiadás
- Eden Márton. Két kötet
- A farkas fia

Kabos Ede: A rubingyár

Karinthy Frigyes: Így irtok ti. Két kötet

- Nevető dekameron
- Harun al Rasid. 2. kiadás

Kodolányi János: Szép Zsuzska

- Börtön
- Kántor József megdicsőülése

Kosáryné Réz Lola: Álom

- Ulrik inas
- Pityu

Kosztolányi Dezső: Pacsirta

Krúdy Gyula: A betyár álma

- N. N. (Egy szerelemgyermek)
- Álmoskönyv. 2. kiadás
- Hét bagoly
- Ál-Petőfi

Lakatos László: A teve

- Nehéz idők

Leacock—Karinthy: Humoreszkek

Level: A névtelen sziget

Madelung: Mensch Péter cirkusza. 2. kiadás

- Hajsza emberre és vadra. 2. kiadás.

Magyar Elek: Pesti históriák

Maupassant összes művei:

- A Tellier-ház
- Lujzika
- A Rondoli-lányok
- Amit a nap és éj mesél
- A szalonka meséi
- Erős mint a halál
- Balkézőről
- Versek. — A gömböc
- Szépfíú
- Rózsalegény
- Fifi kisasszony
- Napsütésben
- Tóni bá'
- Parent úr

Mereskovszky: Leonardo da Vinci. Két kötet

Molnár Ferenc: Andor. 2. kiadás

Móricz Zs.: A fáklya. 6. kiadás

- Sárarany. 9. kiadás
- Isten háta mögött. 9. kiadás
- Magyarok. 9. kiadás
- Vérben-vasban
- Tündérvkert. 2. kiadás
- Házasságtörés
- Szegény emberek
- Tavaszi szél
- Hét krajcár. 12. kiadás
- Nem élhetek muzsikaszó nélkül
- Karak szultán
- Légy jó mindhalálig. 3. kiadás
- Kivilágos kivirradtig
- Pillangó
- A tűznek nem szabad kialudni
- Harmatos rózsa
- Vidéki hírek
- Egy akol, egy pásztor
- Árvalányok
- Jó szerencsét. 2. kiadás

Oláh Gábor: Deák György

Papini: Krisztus története. 7. kiadás

Pártos Zoltán: Fekete ködök alatt

Pásztor Árpád: Kelemenék

Ch. L. Philippe: Perdrix apó
Porzó (Ágai Adolf): Új Hantok. (A Por és Hamu
második sorozata.)

Plüschow: A csingtaui repülő

Réti Ödön: Zorka

Révész Béla: Beethoven. Miniatűrök

Romain Rolland: Jean Christophe.

I. kötet. A hajnal

II. » A virradat

III. » Az ifjú

IV. » A lázadás

V. » A piaci vásár

VI. » Antoinette

VII. » A ház

VIII. » A barátnők

IX. » Az égő csipkebokor

X. » Az új nap

Rosner: A király. (A német összeomlás regénye.)

Rosny: A tűz meghódítása. 2. kiadás

Rouquette: A kóbor állat

— A nagy fehér csönd

Sebők Zs.: Elbeszélések

Serao M.: Bocsánat

Somlay K.: Könnyű lelkek

Szederkényi Anna: Amiért egy asszony visszafordul

Szemere György: Ronthó Böszörmény

Szép Ernő: Sok minden

— Lila ákác. 3. kiadás

— Bűneim

Szikra: Tabu

— A nagy-nagy kerék

Szilágyi Géza: Az ördög nyája

Szomaházy István: Januári rege

Szomorj Dezső: A pékné. 2. kiadás

— A mennyei küldönc

Szóllósi Zsigmond: Párbaj a korzón

Tabéry Géza: A szarvasbika

Takáts Sándor: A régi Magyarország jókedve

— Régi idők, régi emberek

30

Tersánszky J. Jenő: A repülő család
Thackeray: Titmarsh Sámuel
Twain: Az 1,000.000 fontos bankó
Vándor Iván: Balassa Bálint szerelmei
Guido da Verona: Akit nem szabad szeretni
— Yvelise
— Mimi Bluette, kertem virága
— Oldd meg a hajad, Mária Magdolna
Voisins: Keresztút-csárda
Zilahy Lajos: Az ezüstszárnyú szélmalom
Zuccoli: Hát így történt
— Kif Tebbi

HÍRES KÖNYVEK.

*A világirodalom leghíresebb regényei.
Minden kötet fűzve és kötve kapható.*

1. **Zola:** Thérèse Raquin
2. **Balzac:** A harmincévés asszony
3. **Shaw:** Barbara őrnagy
4. **De Amicis:** Szív. Teljes kiadás
5. **Tolsztoj:** Szevasztopol
6. **Mereskovszky:** Örök útitársaink
7. **Philippe:** Donadieu Mária
8. **Defoe:** Robinson Crusoe. Teljes kiadás
9. **Gjellerup:** A zarándok Kámanita
10. **Karr:** Utazás kertem körül
11. **Carlyle:** Hősökről
- 12—13. **Lesage:** Gil Blas. Két kötet
14. **Hauff** meséi
15. **Huysmans:** Úton
- 16—17. **Beecher-Stowe.** Tamás bácsi kunyhója

KAPHATÓK

MINDEN KÖNYVKERESKEDÉSBEN ÉS ELÁRUSÍTÓNÁL

OLCSÓ REGÉNY

A legjobb elbeszélők gyűjteménye, amely a hazai és külföldi írók legjobbjainak legszebb műveit bocsátja forgalomba. Kiállítása finom, kedves és művészi. Ajánljuk e könyvalakú, értékes regénygyűjtemény megszerzését, mert magas bolti árú kiváló regények ára ebben a vállalatban csak **7500 korona**. Minden kötet művészi rajzzal díszített borítékban jelent meg.

Megjelentek és még kaphatók az itt felsorolt kötetek:

Conan Doyle: Gérard brigadéros.

Mikszáth: Tót atyafiak.

Biró Lajos: A Serpolette.

Bródy Sándor: Két szőke aszszony.

Dosztojevszkij: A kicsike.

Leblanc: Arsène Lupin kalandjai.

Ambrus Zoltán: Tóparti gyilkosság.

Mikszáth Kálmán: Mácsik, a nagyerejű.

Leblanc: A piros hetes.

Eötvös Károly: Házassági viszontagságok.

Heltai Jenő: Hét sovány esztendő.

Tolsztoj: Két huszár.

Szekula Jenő: A fekete báró.

Andrejev: A kormányzó.

Wells: Hoopdriver úrkalandjai.

Leroux: Elátkozott karosszék.

Futrelle: Aranytányérok.

Zangwill: Mary Ann

Anatole France: Thais.

Leblanc: A szőke hölgy.

Mikszáth: A vén gazember.

Conan Doyle: A brigadéros kalandjai.

Prévost: Mannon Lescaut.

Vance: A szürkeruhás leány.

Jókai: Sirkóalbum.

Elvestad: Aki egy várost kirabolt.

Mikszáth: A tekintetes vármegye.

Upton Sinclair: Az iparbáró.

B. Harte: Egy bánya története.

Constant Benjamin: Adolphe.

Hajnik Miklós: Mártuska boldogsága.

Pierre Veber: A kaland.

Regnier: Egy jámbor ifjú nyári vakációja.

Balzac: Ferragus.

Bret Harte: Jeff Briggs szerelme.

Beczassy J.: Mari néni.

Nansen P.: Szent békesség.

Csehov: Dráma a vadászaton.

Stevenson: John Nicholson viszontagságai.

Szederkényi A.: Hill Márta.

Antony Hope: A hatalmas férfi.

Lieblein Szeverin: Marokkói vándorok.

Futrelle: Szfinksz kisasszony.

Maupassant: Péter és János.

Turgenyev: Milics Klára. Halál

Puskin: A kapitány leánya.

Brull: Rádium.

Bruun: Az örömtelen özvegy.

Kosáryné: A szép Kamilla macskája.

Az Athenaeum kiadása.

Kaphatók minden könyvkereskedésben és elárúsítónál.

A GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉGFÉLÉK ÉRTÉKESÍTÉSE. ELTARTÁSA ÉS KONZERVÁLÁSA

ÍRTA: BUCHTA GYŐZŐ

ÁLL. KERTÉSZETI TANINTÉZETI TANÁR

Buchta Győző könyvében megtalálja az olvasó az ős-szes kerti termények nyersen való helyes értékesítését, a gazdaasszony pedig a gyümölcsök befőzési módjait, ízek készítését, a gyümölcsök konzerválását, illetve feldolgozását és pedig a legegyszerűbb eljárások szerint, amelyekhez a legtöbb helyen befektetésre egyáltalán nem, vagy csak alig van szükség, ami különös fontos-sággal bír éppen most, amikor ilyenmű berendezéseket alig lehet beszerezni. Buchta Győző ezt a célját teljes-séggel el is érte annyira, hogy könyvét nemcsak a kisebb tőkével rendelkező kisgazda, de a háziasszony is sikerrel használhatja.

A HÁZTARTÁSI KONZERVKÉSZÍTÉS ÁBÉCÉJE

ÍRTA: SZEMERE LÁSZLÓ

A háziasszonyok számára ügyes kis lexikont állított össze Szemere László. A kis könyv mindent tud, amire a befőttkészítő, lekvárfőző, zöldségszárító, huskonzerváló és százféle eltartható élelmiszerről gondoskodni vágyó háziasszony kíváncsi lehet. Ábécé rendben rengeteg receptet, tanácsot közöl a háztartási konzervkészítés köréből, kezdve az elemi ismereteken a legkőrmönfon-tabb konyhai ügyességek tudományáig. A mai időkben, mikor annyi fejtörést okoz, hogy mit főzzünk holnap, örömmel fogadhatják a magyar nők ezt a praktikus kis könyvet, mert az ügyes gazdaasszony jól berendezett konzervkészletével — akár vendégei vannak, akár kirán-dulni megy, akár üres kosárral tér haza a piacról, — sohasem jön zavarba.

AZ ATHENAEUM IRODALMI ÉS NYOMDAI RÉSZV. TÁRS.
(BUDAPEST, VII. KER., ERZSÉBET-KÖRÚT 7.) KIADÁSA