

EGYSZERŰ

DE

NAGYSZERŰ

SZAKÁCSKÖNYV

IRTA:

ZSUZSI NÉNI

— ÁRA 2 PENGŐ —

UTÁNNYOMÁS TILOS!

ELŐSZÓ.

A sütés-főzésnél általában, az a régi közmondás járja, gyakorlat teszi az embert mesterré. Most már, hogy a főzésben és sütésben gyakorlatot szerezzon valaki, szükséges, hogy egy igen értékes kis kézi könyve legyen a szakácművészet titkáról. Sokan azt gondolják, egy igazán jó ebédet nem is tudna megkészíteni. pedig dehogy nem. A fődolog, hogy tudjuk mindazt, amit e kis kézikönyvecske elmond.

A receptek leírásánál az a cél vezetett, hogy a legvilágosabb és a legrövidebb, a legegyszerűbb és legmegérthetőbb módon adjam a sütni-főzni akaró elé a szükséges tudnivalókat.

ZÖLDSÉGLEVES.

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, kalarábét, kelkáposztát stb. zöldséget vastag metéltformára aprítunk, hagymát, fokhagymát, két evőkanál középfejta gerslit egy serpenyőben zsírban takaratlanul kissé megpiritunk, most paprikát s egy evőkanálnyi lisztet hintünk rá, megforgatjuk s felelesztjük, vagy borjucsontokból főt levessel, vagy vízzel, megsózzuk és lassan főzzük.

Egy két kocka cukrot is lehet beletenni.

MARHA-HUSLEVES.

A hust fazékba vízzel feltesszük. Egy óra hosszat így főzzük, azután petrezselyemgyökeret, sárgarépát, kalarábét, zellert, hagymát, egy-két cikk fokhagymát, szemes borsot, egy-két szem szagos borsot, sót paprikát teszünk bele s lassan főzzük két óra hosszat.

A levest leszűrjük és tetszés szerinti téstát főzhetünk bele.

A tarka bableves éppen úgy készül, mint a főzelék, csak több vizet kell hozzá önteni.

A zöldbab-leves úgy készül mint a főzeléke, csak több vizet kell hozzá önteni.

A hántolt-borsóleves. A hántolt borsót péppé főzzük, hig rántással berántjuk, felelesztjük, sót, törött borsot és csipetke téstát főzünk bele.

BAB-GULYÁSLEVES.

Fehérbabot félig puhára főzünk, úgy fűszerezzük és zöldségeljük, mint a huslevest, de paprika nélkül. Ha minden puha forró zsírba paprikát teszünk s a levesbe öntjük.

FÜSTÖLT-HUSLEVES.

Darabokra vágott füstölthust néhány cikk fokhagymával puhára főzünk. Tejfölben egy kis lisztet elhabarunk s hozzáfőzzük. Ecettel savanyítjuk. Zsemlekockát teszünk bele, esetleg kockára vágott burgonyát főzünk bele, avagy tojást.

GOMBÓCLEVES.

Zsirban apróra vágott hagymát piritunk. Paprikát teszünk bele és vízzel feleresztjük.

Most megdarált májhoz teszünk vízben áztatott zsemlet, vöröshagymát, sót, borsot, egy tojást, petrezselymet és annyi lisztet amennyit a máj felvesz. Gombócot formálva a levesbe főzzük.

Vagy :

Abált és megőrölt tüdőt zsiron megdinsztelünk, azután egy tojással, só, petrezselyem zöldje és borssal elkeverünk. Gyúrott tésztából a tüdővel derellyét csinálunk s belefőzzük a levesbe.

Mindkettőt huslevesbe is használhatjuk.

GOMBALEVES.

A gombát felapritva sós vízbe kell főzni. Ha puha, híg barna rántást készítünk, hagymát, majd paprikát teszünk bele, egy kis zöldpetrezselymet, berántjuk vele a levest, kissé így főzzük s apró gombótát reszelünk bele.

I. KARFIOLLEVES.

A karfiolt szétszedjük, forró sós vízbe berakjuk, főzzük, szalmasárga híg rántást csinálunk zöld petrezselyemmel, pici borsot s cukrot, majd egy tojásból víz nélkül tésztát csinálunk egy csészébe és higan a levesbe eregetjük.

Borjucsont, vagy csirkeaprólék is főhet ebben a levesben.

II. KARFIOLLEVES.

Borjucsontból rendesen bezöldségelve levest főzünk. A levest leszűrjük s a felapritott karfiolt beletesszük s így főzzük. Szalmasárga híg rántásba paprikát teszünk s berántjuk vele a levest. Tálalás előtt tejfölt öntünk bele.

KELKÁPOSZTA-LEVES.

A kelkáposzta nagyobb leveleit leszedjük, csak az igen apró maradjon a torzsán. A leveleket is, a torzsát is forró sós vízbe tesszük, főzzük. Majd kiszedjük a leveleket, átpasszírozzuk és visszate tesszük abba a vízbe, amelyikbe főt. Szalmasárga rántásba törött borsot teszünk, ezzel berántjuk, ha sűrű talál lenni, vízzel feleresztjük, s még egyszer felfőzzük.

FEHÉRBAB-LEVES.

Ugyanugy készül, mint a kelkáposzta-leves. Azonban egy kis csipet tészta jön bele.

LEBBENC-S-LEVES.

Szalonnát sütünk, ennek az zsírjába száraz kocka-tésztát teszünk, kissé megpirítjuk, paprikát adunk hozzá, vízzel feleresztjük. Egy zöldpaprikát, egy paradicsomot s kockára vágott burgonyát is tehetünk bele. Ha a burgonya megfőtt egy kis hideg vizet öntünk a levesbe.

ZÖLDBORSÓ-LEVES.

A zöldborsót pici sárgarépa, petrezselyem, gyökér, zeller, pici kalarábéval együtt sós vízben megfőzzük, egy-két kockacukrot adva hozzá. Most szalmasárga hig rántással berántjuk a levest, egy pici törött borsot teszünk bele. Most egy tojás, pici só s igen kevés vízzel lisztel folyós tésztát készítünk, ezt a levesbe főzzük. Lehet ezt a tésztát forró zsírba csöpgögtetni s ha megsül, tányérokra rakni s ráönteni a levest.

Borjucsont vagy csirkeaprólék is főhet a levesben.

Husleves hus nélkül: Petrezselyemgyökeret, zöldjét jócskán teszel egy fazékba, két kis paradicsomot, vörös hagymát, fokhagymát, szerecsendióvirágot, magyar borsot szemesen, gyömbért, vizet öntöl rá, ha fő megszód. Ha már jól összefőtt, akkor sárgarépának a felső részéből forró zsírba reszelsz és a főtt lébe öntöd, négy drb burgonyát és egy kis paprikát (zöldet is) lehet beletenni. Leszűrve kockatésztát főzöl bele.

Tejfeles gombaleves: Vajas rántást készítel, egy kisebb fej vörös hagymát reszelsz bele, gombát rá, felereszted vízzel, törött borsot bele, sőt, tejfel habarást, és kitünő gombaleves van belőle.

Köménymagosleves: Közepes sűrű rántást készítel, nagyon barnára piritod meg, ekkor köménymagot teszel bele és egy késhegynyi paprikát. Vizzel felereszted, megszód, felfőzöd, és igen jó köménymagosleves lesz belőle.

BECSINÁLT LEVES.

Egy borjúfejet nyelvvel, velővel együtt megtisztítva, hideg sós vízbe tesszük, egy néhány szál ecetes tárkonnyal, addig főzzük,

mig a csontról a hus lefőtt és a nyelvről könnyen lehuzhatjuk a bőrt. A velőt külön főzzük s a levét öntjük a fejleveshez. Tetszés szerinti tejfelben kevés lisztet elhabarunk, a levesbe öntjük s még felforraljuk. Citromot vagy ecetet teszünk bele. A csontról a húst leszedve tálaljuk.

BIRSALMALEVES.

A meghámozott, apró cikkekre vágott birsalmát cukros, sós vízben puhára főzzük. Most tejfelben kevés lisztet elhabarunk, ezzel még felforraljuk s tálaljuk.

BORJUHUSLEVES.

Vöröshagymát apróra vágva zsírban szalmasárgára piritjuk, paprikázzuk. (Egy személyre körülbelül tíz deka) borjухust összevágva teszünk bele, sózzuk s kissé megpiritjuk. Ekkor liszttel meghintjük és vízzel feleresztve főzzük. Rizst vagy egy kis tarhonyát is főzhetünk bele, tejfölt adunk hozzá s fehér borral vagy ecettel savanyítjuk.

BORLEVES.

Kettő deci borhoz habarunk egy tojássárgáját, cukrot, fahéjat, szögesborsot teszünk bele és felfőzzük, mindig kavarva.

A borsató is így készül, csak több tojássárgája szükséges hozzá.

BORJUCSONTLEVES.

A borjucsontot főzni tesszük zöldpetrezselyemmel. Megsózzuk. Világos hig rántást készítünk, berántjuk vele a levest, pici törött borsot és reszelt tésztát főzünk bele.

A leves készítésénél a fűszerezésre kell igen vigyázni, mert ez adja meg a leves kitünő ízét, vigyázni kell továbbá arra, hogy ha szép tiszta levest akarunk, akkor sohasem szabad erősen főzni. Sokáig kell főzni, de csak lassan főzve.

A rántott leveseknél ügyelni kell arra, hogy a rántás, lehetőleg minden levesnél (hig) legyen. Lehet közepsűrű rántásból is levest főzni, de ezt nem mindenki szereti.

A főzelékek készítéséhez mindig sűrű rántást használunk.

FŐZELÉKEK:

Babfőzelék almával: Száraz fehér babot puhára főzünk apróra vágott, meghámozott birsalma, vagy más savanyu izű almával. Egy-két kockacukrot is teszünk hozzá. Hig, szalmasárga rántást készítünk, paprikát teszünk bele, vízzel feleresztjük és berántjuk vele a babot. Ha a bab a rántással együtt felfő, akkor szítán átpaszirozzuk s bármilyen hushoz találjuk.

Kalarábé és zeller töltve: A kalarábét vagy zellert meghámozzuk. A kalarábét csak sós vízben, a zellert sós és citromos vízben félpuhára főzzük lassan. Ha félpuha, kivesszük a vízből, a közepét kávéskanálkával vagy késsel kivájjuk.

Töltelék: A kivájt kalarábé- vagy zellerdarabokat borjuhussal együtt megdaráljuk, kevés hagymás zsiron megpároljuk, egy fél vagy egész vízben áztatott, kinyomott zsemlével, vágott zöld petrezselyem, törött bors és sóval jól elkavarjuk. Ezzel megtöltjük a kalarábé vagy zellert. Egy lábasba rakjuk, ráteszünk vaját vagy zsírt, nem nagyon sok vizet, így főzzük, s később lisztel elhabart tejfölt adunk hozzá s ezzel is egyszer felfőzzük.

Kelkáposzta készítése: A kelkáposztafejeket négyfelé vágjuk, megmosva forró sós vízbe rakjuk. Néhány cikk fokhagymát adunk bele. Ha a kelkáposzta félig megfőtt, apróra vágott burgonyát teszünk hozzá. Szalmasárga hig rántást készítünk, hideg vízzel feleresztve berántjuk vele a kelt, egy kis majorannát, törött borsot teszünk hozzá izlés szerint s ismét felfőzzük. Ha minden puha, kész.

Vagy:

Kelkáposzta rakva: A kelkáposztafejeket négy részre vágom. Forró sós vízbe tève, puhára főzöm. Egy lábasba zsírt vagy vaját teszek, belerakom a vízből kivett kelt, pici lisztel elhabart tejföllel leöntöm. Beteszem a sütőbe s világosra sütöm.

Egy kis lábasban zsemlemorzsát vajban, vagy zsírban piritok s a kitálat kelre szórom.

Paradicsomos káposzta: A felaprított friss káposztát forró sós vízben puhára főzöm, kis vöröshagymával. Nem egészen hig szalmarántást készítek, paradicsommal feleresztem, a káposztáról leöntöm a vizet nem egészen, s berántom a paradicsomos rántással s még teszek hozzá paradicsomot, egy-két kockacukrot, felfőzöm s tejfölt is tehetek bele.

Édes káposzta: A káposztát darabokra vágom. Felapróztott vöröshagymát, kaprot, borsfüvet és sót tesznek bele. Ha megfőtt, szalmaszínű rántással berántom, törött borsot adok hozzá, ismét felfőzöm s kész.

Ecetet is önthetnek bele, de ekkor törött bors helyett paprikát tesznek bele és tejfölt is adok hozzá.

Kolozsvári káposzta: Hordós savanyu káposztát hagymás zsirban megpárolok. Sertéshust zsirban piritott apróztott vöröshagymával, paprikával pörköltnek készítek.

Most egy lábasba egy sor káposztát rakok, egy sor pörköltet, ismét káposztát, pörköltet s a tetejére káposztát, majd tejfölt öntünk rá, sütőben főzzük. A tejfölbe kis lisztet habarhatunk.

Lehet rizskását hozzáadni a következőképen :

A rizst forró zsirba téve megpirítjuk, vízzel feleresztjük, törött borsot adunk hozzá s megfőzzük. Ha puha, akkor így rakjuk a sort: a lábas aljára káposzta, azután pörkölt, azután rizs, megint káposzta s így tovább. Végül a tejfölt öntjük rá s sütőbe téve piritjuk.

Töltött káposzta: Hordós savanyukáposztát fazékba teszünk, hagymát, fokhagymát apróra vágdalunk bele s főzni tesszük. Sertéshus, bőröshus is igen jó bele.

Töltelék: Egy fej hordós hasábról a leveleket egyenként leszedjük, A sertéshust megdaráljuk, hagymát, fokhagymát törünk bele, paprikát, törött borsot, sót, tojást s rizskását teszünk hozzá. Jól összekeverjük s beletöltjük a hasábról leszedett lapukba. Majd a főtt káposzta közé rakjuk, ha megfőtt, kiszedjük a fazékból a töltéseket s gyöngye paprikás rántással berántják a káposztát, a rántással felfőzzük s visszarakjuk bele a töltelékeket.

Tálaláskor tejfölt is önthetünk bele.

A székelý töltöttkáposztát ugyanugy készítjük, mint a rendes töltöttkáposztát, csak szalonnát s mindnnféle fajta husokat főzünk a káposztával s nem rántjuk be, hanem csak tejfölt öntünk bele tálaláskor.

Zöldpaprika töltve: A zöldpaprikának a csutkáját kivesszük, sós forró vízben kissé főzzük, kivéve hideg vízbe rakjuk.

Töltelék: Sertéshust megdarálunk, hagymát, fokhagymát megtörve, sót, törött borsot, tojást, rizskását jól elkavarunk a hussal s beletöltjük a paprikába. Hig rántást vízzel feleresztünk, paradicsomot öntünk bele s ebbe rakjuk a töltött paprikát. Néhány kockacukrot teszünk bele s ha már puha, kis lisztel elhabart tejfölt adunk hozzá. Ismét felfőzzük s kész.

Aszalt szilva tejföllel: Hig szalmasárga rántást készítünk, vízzel felelesztjük, beletesszük az aszaltszilvát, egy-két kockacukrótt citromhéjat, fahéjat, szegfűszeget, sót s így főzzük. Legutoljára tejet vagy édes tejfölt adhatunk hozzá.

Tökkáposzta: A tököt megtisztítjuk, meggyaluljuk, besózzuk és egy óráig állni hagyjuk a sóba, akkor kicsavarjuk és egy lábasban világosra készített sűrűbb rántásba tesszük, benne dinszteljük, felelesztjük vízzel, kis kaprot teszünk bele, s mikor megfőtt, tejfölt öntünk rá.

Karfiolt sós vízben megfőzzük, leszűrjük róla a vizet. Most egy pici lisztel s cukorral tejfölt habárunk, a karfiolt lábasba tesszük, ráöntjük a habarást, mikor le van öntve, egy darab vaját felvagdossa a tetejére teszünk és úgy sütjük, de csak igen halovány rózsaszínűre. Igen vigyázva tesszük a tálra. A csuszpajzos tálban is piritthatjuk.

Csirkegomba: A gombát felaprózzuk, sós vízbe felfőzzük, leszűrjük róla a vizet és zsírban aprított vöröshagymát piritunk, paprikát teszünk bele és a gombát egy jó ideig dinszteljük, utoljára tojást ütünk rá.

Más fajta gombákat nem szoktuk megfőzni, hanem mindjárt a forró zsírba tesszük, amiben kis vöröshagymát piritottunk, s úgy árunk el, mint fentebb.

Gyenge spenótot vastagabb szárától megtisztítunk forró sós vízbe téve megfőzzük. Leszűrjük róla a vizet s a szűrőkanálban éles kanállal összevagdossuk. Lehet deszkán is.

Most világos sűrűbb rántást készítünk néhány cikk összetört fokhagymával, beletesszük a spenótot, megdinszteljük így vízzel, a főtt levével, huslevessel, vagy tejjel felelesztjük. Törött borsot teszünk bele s ismét felfőzzük s kitűnő.

Cukorsaláta: Sűrűbb világos rántást készítünk, pici vízzel felelesztjük, felfőzzük s beletesszük a már sóban állt salátát, ismét vizet öntünk rá, puhára főzzük. Kis cukrot, törött borsot, tejfölt s ecetet adunk bele, ismét felfőzzük és tálaljuk.

A gyenge kalarábélevelet éppen úgy készítjük, mint a spenótot.

Sóska: Forró zsírba tesszük a víztől kicsavart sóskát, egész puhára pároljuk, kicsit ekkor meglisztezzük, sót, cukrot teszünk bele, vízzel és tejföllel felelesztjük.

Zöldborsó: A zöldborsót lábasba tesszük, zsírt, cukrot, sót adunk rá, így dinszteljük félpuhára. Ekkor liszttel meghintjük, megpirítjuk rajta a lisztet, vízzel feleresztjük kevésse s kitünő.

Sárgarépa: készítése ugyanugy történik, mint a zöldborsóé, csakhgy ha már kész van víz helyett, tejjel eresztjük fel.

A piszkét, köszmétét ugyanugy készítjük, mint a sós kát

A zöldbabot forró sósbizbe téve, néhány cikk fokhagymával puhára főzzük, burgonyát teszünk hozzá, világos sűrűbb rántással berántjuk, ecetet s tejfölt öntünk bele.

A száraz tarka babot puhára főzzük néhány cikk fokhagymával, sóval, sűrű rántással berántjuk, babérlevelet, kis szál ecetes tárkonyt, ecetet, s tejfölt öntünk bele, ismét felfőzzük.

Tejföl nélkül néhány kockacukorral is szokták készíteni.

Pajcsli. Gyenge, világos színű rántásba tesszük a felaprózott tődőt. Hagymát, reszelünk rá, borsot, ecetet, vagy két kockacukrot adunk hozzá, így dinszteljük, vízzel feleresztjük, puhára főzzük, s tejfölt öntünk bele, s ismét felfőzzük.

BIRSALMA SZÓSZ.

Almaszósz: Savanykás, borizű almákat vagy birsalmát meghámozzuk, apróra felvágjuk, azután cukros vízbe puhára főzzük. Tejfölt egy kis liszttel elhabarunk, beleöntjük s ismét felfőzzük.

Ecetes uborka-szósz. Az uborkát egész apróra felvagdossuk vágdalókéssel. Sűrű rántást készítünk, világosat, beletesszük az uborkát kissé így dinszteljük, vízzel feleresztjük, főzzük, cukrot és tejfölt teszünk bele, s ismét felfőzzük.

Hántolt borsót péppé főzünk sóval, egy kis lisztet kavarhatunk bele. Pici lábasba igen vékony karikákra vágott vöröshagymát pirítunk, s a tálaláskor a borsó tetejére tesszük.

Paradicsomos burgonya: Burgonyát kockára vágva sósvízbe félig főzöm, világos rántást paradicsommal felereszték, a vízből leöntök, berántom a burgonyát, kicsi cukrot, tejfölt öntök bele, s ismét felfőzöm.

Burgonyafőzelék: A burgonyát héjába megfőzöm, megtisztítom, karikákra vágom. Világos sűrűbb rántásba fokhagymát

teszek, vízzel feleresztem, ha a rántás simára főtt, beleteszem a burgonyát, babérlevelet, sőt és ecetet. Egy kockacukrot is lehet.

Rakott burgonya: A burgonyát egészben hajával együtt megfőzzük. Ha puha megtisztítjuk, karikára vagdossuk s egy serpenyőbe alóra zsirt teszünk, egy sor karikára vágott burgonyát, megsózzuk, egy sor karikára vágott főtt kemény tojást megsózzuk, ismét egy sor burgonyát és így tovább. Közbe-közbe egy kis vajat, vagy zsirt és bőven tejfölt öntünk, sütőben halvány sárgára süssük,

Burgonya-saláta: A burgonyát egészben hajával együtt megfőzzük. Meghámozzuk, egy tálnak az aljára egy sor burgonyát karikára vágunk, megsózzuk, egy sor vékony karikára vágott vöröshagymát, ezt is megsózzuk, ismét burgonyát, egy sor főtt karikára vágott zellert és így tovább. Az ecetbe kevés cukrot olvasztunk, ezzel leöntjük a burgonyát s a tetejére törött borsot szórunk.

Dinszteltkáposzta: Vöröskáposztát, vagy fehéret, felgyalulunk, megsózzuk, egy lábasba forró zsírba, szalmasárgára pirított hagymára tesszük, megforgatjuk, kevés ecetet, vizet és kevés cukrot teszünk bele, pároljuk, s ha puha törött borsot keverünk hozzá.

Uj burgonya. Lábasba forró zsírba felaprózott zöld petrezselymet jócskán dobunk, beletesszük a megtisztított uj burgonyát, megsózzuk és fedővel letakarva lassan, esetleg sütőben dinszteljük. Közbe-közbe megrázogatjuk s mikor már puha és pirult akkor tálaljuk.

Fehérbab gerslivel: Veszél egy fél kiló marhaszegyét, egy kis borospohár durva gerslit (darát) egy negyed liter fehérbabot, egy fazékba teszed, közbe hagymát, fokhagymát, só és paprikával fűszerezed. Egy liter vizet öntöl rá és sütőben, esetleg kemencében megfőzöd.

PECSENYÉKRŐL ÁLTALÁBAN.

Ha azt akarod, hogy puha, finom és szép pecsenyéd legyen, eltekintve a kirántott, hirtelen sült husoktól, lehetőleg olyan lábasba, vagy tepsibe helyezd a húst, amelyik a husnak nem nagy, hogy így az a víz, amelyet öntöl a husra, ellepje a húst s körülbelül akkorára följön le róla, amidőn már puha a hus, hogy így sütőbe téve, hirtelen pirosra süljön a teteje. Ha pontosan így jársz el, kiűnő pecsenyéid lesznek.

A borjú vesést, a borjú szegjét megsózod, egy darabban lábasba, vagy tepsibe teszed, annyi vizet öntöl rá, hogy ellepje a húst, bőven zsirt hozzá, ha a víz lefőtt róla, öt percig sütőbe szép pirosra sül.

A borjú combját is készítheted így, ezt azonban kirántva is. Kirántva azonban legjobb ize van a borjú rövid karmenádlinak, éppen úgy, mint a legjobb izü kirántva a sertés rövid karmenádl.

ROSTÉLYOS KÉSZÍTÉSE.

A rostélyost megveregetjük, megsózzuk, egy óráig állni hagyjuk, azután forró zsirban mindkét oldalán félig megsütjük. Félig akkor van megsülve, ha fehér színt kap a hus. Ekkor egy pohár savanyu bort öntünk rá, s letakarva addig főzzük, míg a leve tiszta lesz. Ekkor burgonyát karikákra, vagy szeletekre vágunk s beletesszük a hus levébe olyanformán, hogy a burgonyának helye legyen. Ismét leöntjük egy pohár borral és lassan főzzük. Ha puha a burgonya tálalhatjuk.

Vagy:

A rostélyost megveregetjük, megsózva egy óráig állni hagyjuk, forró zsirban félig megsütjük mindkét oldalán. Egy másik nagyobb lábasba, bő zsiron bőven felaprózott hagymát szalmasárgára piritunk, megpaprikázzuk, ide tesszük a félig sült rostélyost, vizet teszünk rá, befödve lassan főzzük. Kis savankás bort is önthetünk. Zsírjára sütjük,

Rizst vagy burgonyát adhatunk hozzá.

Gombát szeletekre vágunk, vajba megpirítjuk, kis levest, vagy vizet öntünk rá, zöld petrezselymet bele. Ha puha ezt is a hus mellé adjuk.

VESEPECSENYE KÉSZÍTÉSE.

A marha vesepecsenyét a hártától megtisztítjuk, besózzuk, törött fekete borssal meghintjük, vöröshagymát karikákra vágunk s a húst a hagyma közé tesszük. Így állni hagyjuk egy napig, hűvös helyen. Most leszedjük róla a hagymát s a borsot is leszedjük, ha tudjuk s egy mély tepsibe, vagy lábasba tesszük, mustárral megkenjük, zsirt teszünk alá és a tetejére, vizet öntünk rá, hogy ellepje. Ha a víz félig lefőtt róla tejfölt öntünk a husra. Ha a hus teteje pirosra sült, kivesszük és a levébe pici ecetet öntünk 1-2 kockacukrot teszünk, felfőzzük, s a húst felszeletelve belerakjuk, ismét felforraljuk s tálaljuk.

Zsemlegombócot, krumpligombócot is lehet feladni.

VESEPECSENYE.

A vesepecsenyét széthasítjuk, elveregetjük, megsózzuk, néhány szalonnát szurunk bele, lábasba tesszük, zsirt és vizet rá, főzzük éz pirosra süssük.

MARHAFELSÁL, NYUL, ŐZ ÉS VADDISZNÓHUS PÁCOLÁSA.

Gyenge ecetes vízbe borsot, babérlevelet, vöröshagymát, sárgarépát, zöldséget karikára vágva felfőzzünk, forrón ráöntjük a husra s állni hagyjuk egy-két nap, esetleg tovább is. A hátgerincből a csontokat egybe kiszedjük, a húsát amilyen hosszú spárgával becsavarjuk, hogy főzés közben szét ne főjjon. Most a húst zöldséggel, páclével zsir hozzáadásával főzni tesszük, ha zsirig ki-dinsztelődött kivesszük a húst és a husléből kiszedjük a zöldség-félét és azt átpasszirozzuk, a zsirjába hintünk egy kis lisztet, kissé megpiritjuk, azután vízzel feleresztjük, beletesszük az átpasszirozott zöldséget, a húst és tejfölt öntünk hozzá. Egy két kockacukrot is teszünk bele. Ismét felfőzzük. A húst felszeleteljük, s tálaljuk. Amilyen tésztából a krumplinudlit csináljuk, olyan tésztából csináljunk kis gombócokat hozzá, vagy zsemlegombócot.

MARHAFELSÁL-PECSENYE.

Veszünk marhafelsált, megsózzuk és amilyen hosszú a hus olyan hosszú kolbászt veszünk hozzá. A húst jól szét kell verni és a kolbászt beletcsavarni és spárgával bekötni, hogy ki ne csavarodjon. Zsirban szalmasárgára piritott vöröshagymára paprikát teszünk, rá a húst pici ecettel meglocsoljuk a húst és ha a magából eresztett lé lefő róla, kis vizet öntünk rá. Szép pirosra sütjük. Hozzá zsiros burgonyát adunk és szilvát, lehet krumplipirét is, vagy zsirba piritott krumplit karikára vágva. Ugyanezt a húst lehet tölteni tojással, vagy szalonnával.

MARHAFELSÁL-PECSENYE.

A marhafelsált jól megveregetjük husverővel, besózzuk. Lábasba bő zsirba bőven hagymát aprítunk, félig megpiritjuk, ekkor a húst beletesszük, megpaprikázzuk, kevés ecetet öntünk a husra, letakarjuk fedővel s ha a husból eresztett víz lefő róla, kissé sütjük. Ekkor annyi vizet teszünk rá, hogy ellepje a húst, ha lefő a víz nagyon pici lisztel szórjuk meg a húst, így kissé sütjük s kevés vízzel feleresztve ismét sütjük. Burgonyával tálaljuk.

VAGDALT PECSENYE.

Eg fél kiló sertéshust egy darab vízbe áztatott kinyomott zsemélével, két cikk fokhagymával, egy fél fej vöröshagymával husvágó-gépen megdarálunk, só, borsot, paprikát, egy tojást teszünk hozzá, összekeverjük, gömbölyű lapos szeleteket készítünk belőle, amelyet zsemlyemorzsában megforgatunk és forró zsirban kisütünk. Kész.

MARHAFELSÁL TÖLTVE.

A vagdalt pecsenye huskeveréket marhafelsálba tölthetjük, úgy, hogy a felsált elveregetjük laposra, megsózzuk, rákenjük a fenti masszát nyersen, begöngyöljük a felsálba, cérnával összekötjük. Lábasba zsirt teszünk, bele a göngyölt hust, vizet rá, hogy ellepje, fedővel letakarva főzzük, és zsirjára sütjük.

FELSÁLHUS GÖNGYÖLVE.

Vegyünk marhafelsálból egy fél kilót, kissé kövérkés sertéshusból is fél kilót és egy fél kiló borjufelsált. Husverővel mindegyik hust külön elkevergetünk, megsózzuk, törött borssal megszórják s a marhafelsárra tesszük a sertéshust, erre a borjuhust s begöngyöljük úgy, hogy a marhafelsál kívül maradjon a borjuhus pedig a belsőközépre kerüljön. Cérnával összekötjük, szalonnával megtűzdeljük. A lábasba tesszük a hust, vöröshagymát aprítunk (nyáron egy paradicsomot és zöldpaprikát is) sárgarépat, petrezselyemgyökeret és kis ecetet teszünk rá, majd vizet. Ha minden puhára főtt a zöldséget átpasszírozzuk, a hust kissé pirosra süssük. Egy-két kockacukrot adunk a mártásba, a hust kivéve felszeleteljük, az átpasszírozott zöldséggel együtt visszatesszük a lábasba, pici lisztel kevert tejfölt adunk hozzá s ismét felforraljuk. Zsemlegombóccal tálaljuk.

MARHABÉLSZIN KÉSZÍTÉSE.

Marhabélszint ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, széjjel veregetjük, megsózzuk, borsózzuk, egy lábasba tesszük, rá zsirt és annyi vizet öntünk, hogy a hust ellepje. Fedővel letakarva lassan főzzük puhára, végül zsirjára sütjük. Ekkor apróra vágott fokhagymát dobunk hozzá.

Zsirban pirosra sült burgonyával tálaljuk.

vagy:

Marhabélszint ujjnyi vastag szeletekre vágunk, széjjel vereget-

jük, megsózzuk, borsozzuk, a szeletek közepébe egy darabka füstölt sertéskolbászt teszünk, belegöngyöljük a hussal, cérnával megkötjük, egy lábasba tesszük, zsirt és annyi vizet öntünk rá, hogy a hust ellepje. Fedővel letakarva puhára főzzük, majd sütjük. Ekkor apróra vágott fokhagymát szórunk bele.

Zsirban pirosra sült burgonyával tálaljuk.

vagy :

Marhabélszint ujjnyi vastag szeletekre vágunk, megveregetjük, megsózzuk és forró zsírban kisütjük. Egy kisebb lábasban aprított füstölt szalonnát felolvasztunk s egészben megfőtt, karikára vágott burgonyát teszünk a lábas aljára, utána a kisütött husból egy sort, ismét olvasztott szalonna, s megint burgonyát és így tovább. Zsirban szalmasárgára sült aprított hagymát öntünk a tetejére, végül lisztel elhabart tejföllel öntjük le. Sütőben körülbelül 15 percig süssük. Azután tálaljuk.

vagy :

Marhabélszint ujjnyi vastag szeletekre vágunk, megveregetjük, megsózzuk, vaját és annyi vizet öntünk rá, hogy a hust ellepje. Ha lassan puhára főtt a hus, a vajban mindkét oldalán kell sütni.

SERTÉSHUS KÉSZÍTÉSE.

Sertésnek bármely részéből szeletekre vágott darabjait megveregetjük, megsózzuk, lábasba tesszük, karikára vágott hagymát jócskán adunk rája, megszórjuk paprikával, zsirt és annyi vizet teszünk rá, hogy a hust ellepje. Ha a víz lefőtt, zsírjában pirosra sütjük.

Most a szeleteket a lábas egyik végébe rakjuk s a lábasba karikára vágott burgonyát teszünk, pici vizet öntünk alá, sőt s puhára pároljuk.

A marhahus fehérpecsenyéjét is készíthetjük így.

vagy :

Fehérpecsenyét egészben elveregetve, megsózni, lábasba zsírba tenni, fokhagymát hozzá, néhány szem egész borsot és annyi vizet hogy ellepje a hust. Ha a víz lefőtt, sülni hagyni. Pácolva is lehet készíteni.

SZÁRNYASOK.

A libát felbontani, egészben vagy kétfelé vágva megsózzuk, egy óráig sóban állni hagyjuk. Azután tepsibe tesszük, egy szál majorannát a hus közepébe, egy kis vizet alá, ha kell zsirt, sütőben főzzük és sütjük. Sütés közben locsoljuk a levével. Kész.

Ha darabokra felvagdossuk, akkor annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje a hust a lábasban, néhány cikk fokhagymát teszünk hozzá s fedővel letakarva addig főzzük, míg a víz lefőtt róla. Ekkor fedő nélkül a sütőbe tesszük, ahol öt-tíz perc alatt szép pirosra sül.

Ha tölteni akarjuk, akkor a liba melléről leszedjük a hust s megdaráljuk. Kevés vöröshagymát felaprózva kis zsirba piritva (nem föltétlenül kell piritani) fokhagymát eldörzsölve és zöldpetrezselymet apróra vágva, egy vízben áztatott zsemlyét, sót, borsot, egy tojást, egy evőkanál prézlit jól összekeverünk a hussal, visszarakjuk a mellcsontra, szalonna-szeleteket rá, a zsirral és vízzel tepsibe tesszük, sütőbe és sütés alatt gyakran locsolgatjuk a levével. Felszeleteljük s forró zsirjával leöntve tálaljuk.

A kappant és a pulykát is úgy kell elkészíteni, mint a libát.

A kacsát és a tyukot sőt a csirkét is egészben vagy kétfelé vágva ugyanugy készítjük, mint a libát.

A kacsát és a tyukot ha feldaraboljuk, szintén úgy süssük, mint a libát darabolva, de csak magába, illetve fokhagyma nélkül.

A libamáját beletesszük egy kis serpenyőbe kis libahájjal, a tetejére jócskán sót, paprikát, két-három cikk fokhagymát s annyi vizet, hogy ellepje. Fedővel letakarva főzzük, ha zsirjára főtt, sütőben öt perc alatt szép pirosra sül.

Szárnyasok bőre alatt töltve és borjuhus töltve.

Egy zsemlét megreszelünk, zsirba megdinszteljük, egy zsemlét vízbe áztatunk, kinyomjuk, hozzátesszük a dinsztelt prézlihez, borsot hozzá, petrezselymet, jócskán sót, három tojást jól elkavarjuk, s beletöltjük a husba s bevarjuk a nyílást.

Egy lábasba, vagy tepsibe tesszük, alá jócskán vizet, zsirt, a sütőbe és sütés közben gyakran locsolgatjuk a levével. Felszeletelni. Kész.

CSIRKESÜLT BURGONYÁVAL.

Forró zsirba beletesszük a felapritott besósott csirkehust. Egy negyed óráig lassan főzzük, kis vizet adva hozzá. Ekkor apró burgonyát hámozunk, a lábas egyik felébe rakjuk a hust, a másik felébe a burgonyát egészben, pici vizet öntünk rá, megsózzuk s ismét egy negyedóráig főzzük fedő alatt. Ekkor sütőbe téve szép pirosra süssük.

LIBA- ÉS KACSA-APRÓLÉK.

A liba zuzáját, szárnyát, nyakát, lábát stb. éppen úgy főzzük zöldségeljük és fűszerezzük, mint a huslevest. Ha a hus puha rizskását forró zsirban lábasban megpiritunk kissé, ráöntjük a husról a levest, s puhára főzzük a rizst. Ha puha a rizs egy kis törött borsot hintünk bele, a hust és a zöldséget a fazékból hozzárakjuk, összekeverjük és tálaljuk.

CSIRKE- ÉS BORJUBECSINÁLT.

A csirkerészeket, vagy a felapritott borjuhust forró zsirba tesszük, megforgatjuk benne, kissé megpiritjuk, megsózzuk, vizet teszünk rá, ha lefőtt a víz, lisztet hintünk a husra, így piritjuk kissé ismét feleresszük vízzel s citromlevet adunk bele. Levesnek is lehet készíteni, akkor több víz kell hozzá.

PÖRKÖLT VAGY TOKÁNYOS.

Borju, vagy disznóhust kockákra vágunk. Egy lábasban apróra vágott hagymát zsirban szalmasárgára piritunk, megpaprikázzuk beletesszük a hust, megsózzuk s így piritjuk. Majd feleresszük vízzel s addig főzzük, amíg puha nem lesz. Ha a víz lefőtt róla, egy kis vajat tehetünk hozzá. Jó izt ad a husnak. (nem muszáj).

Felvert galuska, csötészta, vagy burgonyával tálalhatjuk,

Lehet tejfölt is hozzá tenni, egy kis lisztet habarni a tejfölbe, a husra öntení s egyszer felfőrralni.

Szintén felvert galuskát, csötésztát, gombótát vagy burgonyát hozzá adni.

CSIRKEPAPRIKÁS.

A csirkét is ugyanugy készítjük, mint a pörkölt, vagy tokányost, tejföllel vagy anélkül. Szintén tésztával tálalva.

Gombótát zsiron megpiritunk, sőt teszünk rá, vízzel feleressztjük, megfőzzük s a tejföl nélkül készített pörkölt, vagy tokányos, vagy csirkepaprikás mellé tálaljuk, a hus zajtjával meglocsoljuk.

Rizskását forró zsirban kissé piritunk, megsózzuk, vizet öntünk rá, pici borsot és zöldpetrezselymet bele, bármilyen hushoz találjuk.

Zsemlyegombóc készítése:

Zsemlét kockára vagdosunk, pici zsirral leöntve sütőben piritjuk. Tésztát készítünk, egy tojás és vízzel, hígat, pici törött borsot és zsirt teszünk bele, sót és belekeverjük a szárított zsemlyekockát. Vizben kifőzzük, pácolt hushoz, szósos pecsenyéhez találjuk.

Huslevesbe főzve is kitűnő leves-tészta.

A juhhusos köleskását ugyanugy készítjük, mint a liba- és kacsaprólékot, a köleskásával is éppen úgy járunk el, mint a rizskásával. Kész.

BÁRÁNY.

A báránynak a husát és a fejét, aprólékát, szóval minden részét úgy használjuk fel, úgy izesítjük, mint a borju husát, fejét aprólékát stb.

MALAC ELKÉSZÍTÉSE:

A kis malacot a frissen kifolyt vérével megkened, miáltal a bőre megtisztul. Megtisztítod, besózod, két óra hosszat sóban hagyod állni, akkor egy tepsibe, vagy lábasba jócskán zsirt teszel, vizet nem nagyon bőven, a malacot belehelyezed, tetejét megszóród apró szalonna-szeletekkel, sütőbe teszed és folytonos locsolgatás mellett szép pirosra sütöd.

KOCSONYA:

Veszel disznólabát, disznófejet, bőrt, szóval kocsonyának való részeket és megtisztítva fazékba teszed. Hideg vizet rá, sok fokhagymát, ha félig megfőtt egy drb petrezselyemgyökeret teszel hozzá, só, szemes borsot, piros paprikát és lassan főzöd, míg puha nem lesz a hus. Ekkor leszűröd a levet, a húst szétrakod a tányérokra, rá levet és hideg helyen kocsonyává fagy.

Borjulábból és borjúrészekből ugyanigy készül a kocsonya.

A liba-kocsonya szintén úgy készül, mint fentebb van leírva, csak hogy egy libából igen kevés kocsonya van.

Szoktak zselatint is belefőzni a kocsonyába, de ha jól megvan főzve a hus és nem túl sok rajta a víz, akkor magától kitűnően megfagy.

PAPRIKÁS HAL.

Veszünk (csuka, süllő, ponty) halat, megtisztítjuk, három újjnyi darabokra vágjuk, besózzuk. Fél óráig sóban állni hagyjuk. Lábasban, zsirban bőven vöröshagymát felaprítva megpiritunk szalmasárgára, beletesszük a halszeleteket. Ha félig puha, paprikával meghintjük, lassan megkeverjük s vizet öntünk rá, hogy a pörkölt-höz hasonló leve legyen rajta. Ismét felfőzzük s felvert galuskával tálaljuk.

Ha tejföllel készítjük, ugyanugy készítjük, mint fentebb van leírva, csak hogy utoljára víz helyett tejfölt öntünk rá s ezzel főzzük fel. Szintén felvert galuskával adjuk.

Egy pici lisztet lehet a tejfölbe habarni.

A csuka-hal háromnegyed, vagy egy kilónál nagyobb ne legyen, mert a kisebbek szálkásak.

PONTY TEJFÖLÖSEN.

A halat egészben kagyjuk, belsejét majorannával, zöldpetrezselyemmel, sóval meghintjük. Kívül is megsózzuk. A halat a tepszi aljára elhelyezett pálcikákra tesszük, zsirt és vizet adunk alá. Sütőben sütjük, a levével gyakran locsolgatjuk. Ha megsült a hal melegített tálra tesszük, a levébe pedig apróra vágott zöldpetrezselymet adunk, tejfölt öntünk bele, egyszer felforraljuk és a halra öntjük. Zsirban sült burgonyával tálaljuk.

A tejfölbe lehet egy kis lisztet habarni.

KIRÁNTOTT HAL.

A halat megfelelő szeletekre vágjuk, megsózzuk, állni hagyjuk kissé, most lisztbe meghempergetjük, majd tojásba s végül zsemlyemorzsába. Forró zsirban kisütjük.

AZ UGYNEVEZETT SZERB GULYÁS.

Forró zsirba tesz el egy közepes nagy fej hagymát karikára vágdosva, megsózzuk, két percig fedő alatt így párolod. Most széles karikákra, vagy nagyobb kockákra vágott négy darab zöldpaprikát magjától megtisztítva tesz el hozzá, így párolod fedővel letakarva öt percig, most 3—4 drb. közepes nagyságú érett paradicsomot

nagyobb darabokra vágva teszel hozzá és addig főzöd lassan, amíg meg nem puhul az egész anyag. Kitünő.

Ősszel, amikor már nincs paradicsom, akkor a fenti módon leirt hagymát és paprikát főzzük össze és így is kitünő, különösen, ha a paprika jó husos. Tojást is szoktak ráütni de ez nem fontos. Tojás nélkül még jobb íze van.

Vagy :

Veszünk két darab zöldpaprikát, az egyik legyen kissé csipős. Megtisztítjuk a magjától és szép karikákra vágjuk, forró zsírba dobjuk, fedővel letakarjuk és kettő percig így pároljuk. Most levesszük a lábast a forró tűzről és a paprikára ütünk egy-két tojást és közepes híg rántottává keverjük, tálaljuk.

Előételként is szokták feladni. Kitünő.



A TORTÁKRÓL ÁLTALÁBAN :

A torták és általában a sütemények szeletelése, alakítása és diszítése igényel különösebb gondot. Ezt mindenki saját ízlésének megfelelően készíti. Nagyon sokféle süteményt s a kalácskészítéket leginkább tojásfehérjével szokták megkenni, mert a tojásfehérjétől sülés után a tészta szép piros fényt kap. Szokták azonban az apró süteményeket is, a tortákat is külön erre a célra készített masszával bevonni.

Egyszerű és igen jó bevonatok a következők :

Tojás fehérje glazur : Egy tojás fehérjét 15 deka porcukorral és egy kávéskanál citromlével habosra kavarsz, mindig

egyoldalra. Ekkor bekened vele a süteményt, vagy tortát (vajás csillagokat) s öt percre a sütőbe teszed. Levegőn szárad meg egészen.

Cukor glazur: 15 deka vaniliás porcukrot két evőkanál forró vízzel a tűzhelyen simára kavarsz és leöntöd vele az egész tortát, süteményt. Két-három percre sütőbe teszed és a levegőn szárítod.

Csokoládé bevonat: 10 deka vaniliás porcukrot két szelet puhított, vagy reszelt csokoládéval és három evőkanál forró vízzel a tűzhelyen simára kavarsz, esetleg két deka vajat is kavarsz hozzá és leöntöd vele a tortát. Levegőn szárítod. Igen szép. ha a csokoládé bevonatos torta minden darabjára egy-egy szem praliné csokoládét teszel.

Hó glazur: Egy tojás fehérjéből habot versz, nem egészen keményet, bekened vele a tortát és darabos cukorral hinted meg. Két-három percre a sütőbe teszed.

Cukor bevonat meleg úton: 30 deka cukrot egy deci vízzel meglocsolsz, megvárod amíg felolvad, ekkor jó mázas lábasban főni teszed. Ha már lassan de erősen megfőtt, egy kis kanállal kiveszel belőle és megnézed hogy elég hamar sűrű lesz-e. Ha elég hamar sűrűsödik, akkor akkor az egészet kiöntöd egy lapos qorcellán tátra és hosszú kés élével igazítgatod, hogy szét ne folyjon. Ha nagyon rücskös talál lenni a teteje, egy kis citromlevet öntöl hozzá. Ismét felolvasztod és a tortára öntöd.

Igy készül a szalon cukor is. Ha kihült, a cukrot kockára vagdosod.

Szokták a tortákat a töltelékkel is bevonni. Szokták továbbá bevonni valamilyen glazurral, s a töltelékéből csillagokat nyomni a torta tetejére papirostölcsérből, vagy vászontölcsérből, esetleg erre a célra készített kis bádogtölcsérből. Ha a tortát töltelékkel vonod be, akkor igen jó beszórni gorombára tört mogyoróval, dióval, gesztenyével stb.

A tésztaféléknél és süteményeknél főddolog a tészta jó kidolgozása. A tojás sárgájának a cukorra való habosra kavarása. A citromlevet és a szükséges hozzávalókat a tortaféléknél, mindig a habosra kavarási után adjuk hozzá.

TÉSZTÁK, GALUSKA.

Egy negyed kiló lisztből egy tojással és kevés víz hozzáadásával kemény tésztát gyursz. Ha simára ki van gyurva, a nyújtófával kinyújtod vékonyra. Kettő cm. széles és kettő cm. hosszú, kockákra, vagy nyolc cm. hosszú és egy cm. széles metéltre vagdosod, sósvizbe kifőzöd, forró zsirral leöntöd és a következőképen készített káposztával, vagy burgonyával meghinted.

Egy lábasba forró zsirba egy fej hagymát kockákra vágva szalmasárgára megpirítol, most hordós káposztát lanyhán kicsavarsz a levétől és a hagymás zsirba teszed, félig megpirítod, törött borsot keversz hozzá és a tésztával összekavarod.

Vagy:

Egy lábasba forró zsirba egy fej hagymát kockákra vágva szalmasárgára piritol. Egy fej friss káposztát a gyuródeszkán vagdalókéssel apróra vágol, megsózod, kissé állni hagyod, most a sótól kicsavarod s a hagymás zsirba teszed, s megpirítod. Ha félig megpirult egy-két kockacukrot teszel közzé, ha egész piros, egy kis törött borsot keversz hozzá s azután a tésztával összekavarod.

Burgonyát nyersen meghámozol, felvagosod közép nagyságúra, sósvizben puhára főzöd. Egy kis lábaskában két fej vöröshagymát vékony karikákra vágva zsirban megpirítol. A burgonyát puhára töröd, a tésztával elkevered s azután a piritott hagymával kavard össze. Ez nagyon zsirosan készítve kitűnő.

Juhturóval beszórni a tésztát, vajjal készíteni szintén kitűnő. Kis tejfölt is önthetsz hozzá.

A nyers burgonyából készült ugynevezett lapátról hányt galuskát is készítheted a fent leírt módokon.

SONKÁS TÉSZTA:

12 és fél deka liszt és 6 deka zsirból, egy tojássárgája, egy kis só és egy kis víz hozzáadásával omlós tésztát gyurunk. Félretesszük. Sonkát vagdaló-késsel apróra vagdosunk, félretesszük. Most tésztát gyurunk kockákra vagdosunk, sósvizben kifőzzük, rászórjuk az aprított sonkát, pici sót és tejfölt kavardunk a tésztához. Az omlós tésztát késfok vastagra nyújtjuk, egy lábasba helyezzük úgy, hogy a lábas szélén kicsüngjön és belülről mindenütt ellepje

a lábast az omlós tészta, erre öntjük most az összekavart tésztát, az omlós tésztával a tetejét is befödjük és sütőben megsütjük.

TURÓS-TÉSZTA:

Rendes tésztát gyurunk, kockara felvágjuk, kifőzzük, megzsirozzuk. Most turót jól áttörünk (egy negyed kilót) két deci tejföllel, két tojás sárgájával, öt deka mazsolával és annyi cukorral, hogy elég édes legyen elhabarunk és a tésztát összekavarjuk e keverékkel. Végül e két tojás keményhabját gyengéden belekeverjük. Egy lábast jól megzsirozunk, liszttel, vagy morzsával kiszórjuk és az egész masszát beleöntjük. A forma csak félig legyen a tésztával, mert különben kifut, annyira megduzzad sülés közben. Ha kiborítjuk vaníliás cukorral meghintjük.

RAKOTT METÉLKE:

Rendes tésztát gyurunk. Gyufaszál vékonyra vágjuk fel, sós-vizben kifőzzük, jól megzsirozzuk. Egy lábast kikenünk, liszttel, vagy zsemlyemorzsával meghintünk és egy sor tésztát, egy sor cukorral, mazsolával elkevert őrölt diót, megint egy sor tésztát, most egy sor jó szilvalekvárt, ismét tésztát, diót s ismét tésztát teszünk. Sütőben pirosra süssük.

TURÓS PULISZKA:

Fél kiló kukoricalisztet 2 literes fazékba forró sós vízbe szórunk, hogy kup alakuan legyen. Addig hagyjuk így főni, amíg a víztől a liszt is forró lesz. Ekkor addig keverjük, míg a csomó mind szétoszlik. Ha megfőtt egy lábast fagyos zsirral, vagy vajjal kikenünk, egy sor kanállal szaggatott puliszkát, egy sor juhturót, ismét puliszkát stb. rakunk és a sütőben egy negyed óráig sütjük,

KIFLIKOH:

Hat db. kiflit lapokra vágva, tejben áztatva, egy kikent lábasba sorba rakva, két tojás fehérjéből habót verünk, habból teszünk rá egy sort, egy sor cukorral és mazsolával kevert őrölt mandulát, vagy diót, megint kiflilapokat stb. Végül két tojássárgáját cukorral és egy kis tejjel elkavarunk és a tetejér öntjük. Sütőben lassan sütjük.

TEJBE FŐTT CSIK:

Rendes tésztát gyurunk, vastagabbra vágjuk, mint a gyufaszál, cukrozott, sózott tejbe főzzük bele és lassan addig főzzük,

míg a tészta annyira beissza a tejet, hogy sürtü lesz. Kis darab vaniliát is teszünk bele.

GRIZ SMÓR:

Egy liter forralt tejbe teszünk négy tojássárgáját és egy negyed kilo grizt és a tojásnak a habját és annyi cukrot, hogy jó édes legyen. Kevés sót. Mindezt jól összekavarjuk. Most egy tepsibe egy negyed kilo zsirt felolvasztunk, a keveréket a forró zsírba öntjük, a platni tetején sütjük egy darabig, aztán sütőbe tesszük. Ha megsült, kanállal szétkavarjuk és mazsolát teszünk hozzá.

Ugyanezt lehet lisztből is készíteni.

Kevesebb tojást és kevesebb zsirt is tehetünk hozzá, úgy is jó.

PALACSINTA:

Egy liter tejből, 2 tojással, cukorral, liszttel, sóval palacsinta tésztát készítünk, kis citromhéját reszelünk bele és palacsintasütőben megsütjük. Ugy készítjük, hogy előbb a lisztet a tojással és kevés tejjel kavarjuk össze és csak azután öntjük hozzá a többi tejet.

A talkerlit ugyanigy készítjük, csak hogy egy deka élesztőt adunk hozzá és sűrűbbre hagyjuk, mint a palacsinta tésztát. Ha megkelt, talkerlisütőben sütjük.

Mindkét tésztát lekvárral tálalhatjuk.

RÓZSATÉSZTA:

A rendesnél valamivel sűrűbb palacsintatésztát készítünk, egy tepsit kikenünk zsírral, beleöntünk a tésztából egy ujjnyi vastagon, ezt a tepsit egy nagyobb vízzel megtöltött tepsibe állítjuk, és addig a tűzön hagyjuk, míg a tészta úgy meg nem szilárdul, hogy egy gyuródeszkára ki lehet borítani, vágjunk négyszögletes darabokat, forró zsírba kisütjük, megcukrozzuk s minden darabkára befőttet teszünk. Lekvárt jobb rátenni.

KALÁCS TÉSZTA:

Egy kiló lisztből: Két deka élesztőt langyos tejben áztatod, kevés liszttel elkavarod. Ez a kovász. Kelni hagyod. Ha ez megkelt tálba szitálsz egy kilo lisztet, sót bele, beleöntöd a kovászt, 2—3 tojás sárgáját, 15 deka porcukrot, 10 deka vaját, 5 deka zsirt olvasztva és annyi tejet teszel hozzá, hogy megdagasztva jó kalács

tészta legyen belőle. Kelni hagyod s ha az egész tészta megkelt, csinálhatsz belőle kuglófot, diós, mákos patkót, turós káposztás lepényt stb.

A tetejét tojásfehérjével megkened és kisütöd.

A fánk (pampuska) tésztáját is ugyanígy készíted csakhogy puhábbra hagyod a tésztáját, a tojásfehérjét azonban habbá verve teszed a tésztába s ha megkelt, a tésztát kézzel szétlapítod és fánk-szuróval kiszaggatod. Kiszaggatva szintén kelni hagyod szalvétával letakarva, s úgy rakod a forró zsirba. Vaniliás porcukorral hintjük meg, ha már megsült.

Az aranygaluskát kalácstésztából evőkanállal kikent lábasba vagy formába szaggatod, zsirral kened a darabokat s dióval cukorral hinted a sorokat és sütőbe pirosra sütöd. Mazsolát is keverhetsz a dió közé.

DIÓS, MÁKOSPATKÓK ZSIRRAL.

Egy fél kilo lisztet 14 deka zsirral elmorzsolod, négy tojás sárgájával és egy deka langyos tejben áztatott élesztővel összegyúrod. Kelni hagyjuk.

Töltelék:

14 deka cukor, 14 deka dió darálva, egy kis citromhéj és fahéj, kevés tejjel nem nagyon hígá felereszted, melegited.

TEPERTŐS POGÁCSA:

25 deka liszt, 15 deka tepertő, evőkanál zsir, egy tojás sárgája, mogyorónyi vaj, pici bor, rum és amennyi tejfölt kíván teszünk hozzá. A liszttel csak egy pogácsányi tepertőt gyúrunk össze, míg a többi tepertőt a már összegyúrt tészta közepébe nyújtjuk és háromszor összehajtogatjuk és kinyújtjuk, mint az íróstésztát. Kiszaggatod megsütöd.

Élesztőt is lehet hozzá tenni, pici borsot is, ha szereted, sőt még egy—két kockacukrot is szoktak hozzáadni.

VAJASPOGÁCSA:

Egy kilo liszthez veszel 80 deka vaját, 3 db. egész tojást, fél marék sót, keményre gyúrod, a vajat kevés liszttel dolgozod a tészta közepébe teszed és azután kétszer, vagy háromszor behajtogatod, kelni hagyod, kiszaggatod és megsütöd.

VAJAS POGÁCSA:

24 deka vaját, 50 deka liszttel eldolgozól, egy kis tejben olvasztott élesztő, egy tojás, egy kis rummal összegyúrod, ha már ki van szaggatva, kissé kelni hagyod.

TURÓS GOMBÓC:

Egy fél kiló turót pici sóval elgyúrod, 5 deka cukorral, 5 deka vajjal, $\frac{1}{8}$ kiló liszttel, 3 zsemlemorzsával és 3 tojással összekavarod. Gombócokká formálod, vízben kifőzöd, s a tetejére vajban prézlit pirítol,

CSOKOLÁDÉ SZELETEK:

Egynegyed kgr. vaját, egynegyed kgr. cukrot 5 tojás sárgájával habosra keversz, 3-4 drb csokoládét, kis vanília izt, citromlevet, egy kis pohár rumot, egynegyed kgr. tört mandulát, 4 evőkanál lisztet (egynegyed kgr. lisztet) összekavarsz, és tepsibe öntve megsütöd.

ÖRDÖG PIRULA:

10 deka vaját 10 deka porcukorral összegyúruk, 10 deka őrölt mandulát, egy drb reszelt csokoládét gyurunk hozzá. Ha ez meg van, dió nagyságu gömböket formálunk, csokoládéporban meghempergetjük, használatig hideg helyre tesszük.

OMLÓS VAJAS POGÁCSA:

Egy kiló lisztet háromnegyed kiló vajjal, tetszés szerinti mennyiségű vaniliás cukorral jól eldolgozól, egy kis tejfel, egy kis rummal, 3 tojás sárgájával összegyúrod és lassu tűznél megsütöd.

ERZSÉBET FÁNK:

Egy fél liter vízbe egy fél liter lisztet, egy kanál zsirt (10 deka) hat kockacukrot, pici sót jól összefőzünk. Levesszük a tűzről belekavarunk 4 drb egész tojást, jól kidolgozzuk s félre tesszük. Mikor kihült kikent, lisztezett tepsibe kávéskanállal távol egymástól halmokat rakunk, jó meleg sütőbe vigyázva sütjük, hogy össze ne essen. Mikor kihült szétvágjuk és a krémes krémtöltelékével megtöltjük.

TURÓS POGÁCSA.

25 deka lisztben 12 és fél deka vaját elmorzsolunk. 25 deka

túrót, egy tojást, kevés sót, egy kis tejet, izlés szerinti mennyiségű cukrot jól összegyurunk a liszttel együtt, pogácsa alakra szaggatjuk, a tetejét, mint a pogácsát megcifrázzuk és tejföllel vegyített tojássárgájával kenjük meg és megsütjük.

TIROLI RÉTES.

Leveles, vajas tésztát készítünk. Kell hozzá negyedkilógramm vaj, negyedkiló liszt, 2 tojássárgája, három kanál cukor, három kanál rum, csipet só és három kanál tejfel. A vajból és a lisztből is elveszünk egy keveset (vagy 5 dekát). A nagyobb rész vajat a kisebbik liszttel egy széles késsel jól átdolgozzuk, cipóvá alakítjuk és hideg helyre tesszük.

Most gyenge rétestésztát készítünk a többi lisztből és a kis vajból, a 2 tojás sárgájával, 3 kanál rum, 3 kanál cukor, sóval, tejfellet és vízzel. Ha már annyira kidolgoztuk, hogy a kézről, deszkáról elválik, kissé kinyújtjuk, a közepére tesszük a kis liszttel eldolgozott vajat, összefogjuk a tésztát és kinyújtjuk. Azután összehajtogatjuk és pedig úgy, hogy először a felső részét hajtjuk be és ráborítjuk az alsót, azután balról jobbra és végül jobbról balra és most hideg helyre tesszük és negyedórát pihentetjük. Egy-negyed óra múlva kinyújtjuk és visszahajtjuk és ismét hagyjuk negyed óráig pihenni. Ezt még egyszer ismételjük. Ha már háromszor ki van nyújtva, kétfelé kell vágni, az egyik felét sodrófára kell tekerni és szépen a tepsire rátenni, a töltelékét már előbb el kell készíteni.

Hat tojás sárgáját 22 deka cukorral habosra kavarsz, 25 deka őrölt diót és a 6 tojás habját lassan hozzákevered, a tésztára kened és a tészta másik felét ráborítod, megkened tojás sárgájával ha kisült, melegen tálalod.

A habost is ebből a tésztából készíted. Ujjnyi vastagságú tésztát hat-hétszer rácsavarsz egy bádogmintára, ha megsült, leve-szed és tejszinhabbal megtöltöd.

KRÉMES KÉSZÍTÉSÉHEZ VAJAS TÉSZTA:

Egy félkiló lisztből elveszel 10 dekát, egy félkiló vajból szintén elveszel 10 dekát.

Most a 40 deka vajat egy kés segítségével a 10 deka liszttel eldolgozod, hideg helyre teszed. A 40 deka lisztet pedig a 10 deka vajjal, kevés sóval és vízzel lágy tésztává gyúrod, mint a rétes-tésztát. Ha jól ki van dolgozva, kinyújtod, a kevés liszttel eldolgozott vajat is kinyújtod, ráteszed a tésztára, összefogod, kissé

együtt nyújtod, összehajtod s egy negyedóráig pihenni hagyod. Ismét kinyújtod, pihenteted, s ha már harmadszor van elnyújtva, négy felé osztva sütöd.

KRÉMESBE SZÜKSÉGES KRÉM KÉSZÍTÉSE:

Egy félliter tejbe teszel kis vaniliát és késhegynyi szódabikarbónát. Két egész tojást 14 deka cukorral és öt deka liszttel elkevered, a tejjel felhigítod s végül meg kell főzni olyan sűrűre, hogy krémes tölteléknek használható legyen.

E vajas tésztából apró kifliket is készíthetel, lekvárral, dióval töltve.

HERŐCETÉSZTA:

28 deka lisztet, 7 deka vajjal, 2 deka porcukorral, kevés só, 4 tojás sárgájával és egy deci tejföllel összegyurunk. Egy óra hosszat pihenni hagyjuk. Most vékonyra nyújtjuk s négyféle nagyságu poharral, vagy pogácsaszaggatóval kiszurjuk, széleit bevagdossuk s a négy különböző nagyságu darabokat egymásra téve ujjunkkal összenyomjuk és forró zsirban kisütjük. Lehet derelyemetszővel is készíteni.

v a g y:

28 deka liszt, 7 deka vaj (zsir is lehet) elmorzsolva, 5 deka cukor, 2 tojássárgája, só, rum és borral, lehet kis tej hozzáadásával (vagy tejföl) nem kemény tésztát gyurunk. Kiszaggatjuk és forró zsirban kisütjük. Vaniliás porcukorral meghintjük.

A hájas tészta ugyanugy készül, mint a krémeshez való vajas tészta, a következők hozzáadásával: egy félkiló liszt, 40 deka hár, só és langyos víz kell hozzá. A hájat késheggyel a bőréről lekaparod, illetve tisztítod, 10 deka liszttel összegyúrod, a többi lisztből, 10 deka hájból pedig réteskeménységű tésztát készítesz.

Ha dióval töltöd, a dióhoz egy kis baracklekvárt tegyél, mert így kitűnő ízű lesz.

TURÓS LEPÉNY:

Egy negyedkiló lisztből elveszel egy keveset és tejbeáztatott élesztővel kovászt készítesz. Ha megkelet a kovász, a többi liszt közepébe gyúródeszkára teszed, egy kis tejbe öt kockacukrot, pici sót felolvasztol és a kovászos liszthez teszed, esetleg egy tojást

ís és összegyúrod, mint a rétestésztát.

Megint veszel egy negyed kiló lisztet s ezt egy negyed kiló zsirral gyúrod össze, kicsit megsózod. Most a fentebbi tésztát elnyújtod olyan nagyra, mint a zsirosat, a zsirosat a tetejére teszed összehajtogatod s mint az írós tésztát háromszor kinyújtod, összehajtogatva.

Jó édes töltelékkel, turóval, almával, lekvárral stb. megtöltöd. Lehet lepényt és kiflit is készíteni belőle. A turótöltékbe citromháj cukor, tojás és mazsola kell, a tetejére vaniliás cukrot szórunk.

Az almatöltékhez s a cseresznyetöltékhez is diót és fahéjat teszünk.

DIÓSLEPÉNY.

24 deka liszt, 10 deka cukor, késhegynyi szóda-bikarbóna, citromháj, 14 deka vaj és 4 tojássárgájával tésztát gyurunk. (A vajat a liszttel cukorral szét kell morzsolni) Kinyújtod, tepsibe teszed lekvárt keversz rá és a következő töltéket öntöd a lekvára: 16 dgr. őrölt diót 20 deka cukorral, vaniliával 4 tojás habjába kevered. Sütőbe tenni, megsütni.

DIÓSPITE:

34 deka liszt, 28 deka vaj, két evőkanál vaniliás cukor, késhegy szóda-bikarbóna, két tojássárgája, két evőkanál fehérbor, mind ezt összegyúrní a tésztát egy óráig állni hagyni.

Tölték: 20 deka vaniliás cukor 8 tojás sárgájával habosra kavarod. 20 deka őrölt diót és nyolc tojásnak a habját hozzákavarod és a kinyújtott tepsibe helyezett tésztára kened. Igen finom.

Vagy:

A fentebb leírt módon készített vajas tésztát vékonyra nyújtva tepsibe teszed. lekvárral megkened, gorombán tört mandulával megszórod a lekvárt és hüvelykujnyi vastagon megkened a habcsók tésztájával, amely így készül: 6 tojás fehérjébe teszel 10 deka porcukrot, egy citromnak a levét és habbá vered. Ez az úgynevezett női szeszély. Ezt hirtelen kell sütni, mert belsőleg puhának kell lennie.

RÁCSOS LINZI TÉSZTALEPÉNY:

Egy negyedkiló cukrot egy fél kiló liszttel, pici sóval, kés-

hegynyi szódabikarbónával összekevered s most egy negyed kiló vaját benne széjjel morzsolsz, majd három tojássárgájával összegyúrod. A tészta felét kinyújtod, tepsibe teszed, lekvárral kened meg s a többi tésztából rácsot raksz a tetejére és lassu tűznél megsütöd.

GYUROT LINZI TÉSZTA:

Háromnegyed font liszt, háromnegyed font cukor, háromnegyed font vaj, háromnegyed font tört mandula, vagy dió, egy citromnak a héja, egy kis leve és egy egész tojásból tésztát gyúrsz és lepénynek sütöd, ha megsült, vékony hosszú szeletekre vágod.

CSOKOLÁDÉ TÉSZTALEPÉNY:

Egy félkiló liszt, egy negyedkiló cukor, késhegynyi szódabikarbóna, só, egy negyedkiló zsirral elmorzsolod, 2 tojássárgája, citromhéj, 2 egész tojással tésztává gyúrod (két egész tojás helyett tej is jó). A fele tésztát tepsibe teszed, megkened lekvárral, a másik feletésztába pedig egy darab csokoládét reszelsz, belegyúrod és a lekvárral kent tésztára borítod. Sütőbe tenni, ha félig megsült, a két tojás fehérjét habbá vered és a tetejét vele megkened.

Ezt a tésztát késhegy vastagra nyújtva apró formákkal is kiszaggathatod és kettőt-kettőt lekvárral összeragasztol.

PISKÓTA LEPÉNY:

6 tojássárgáját negyedkiló cukorral habosra kavard, egy negyedkiló lisztet és a 6 tojásnak a habját hozzákevered s kikent, kilisztezett tepsibe öntöd. Hirtelen sütöd, felvágva kettőt-kettőt lekvárral összeragasztol.

Ha piskótatekercset akarsz készíteni, akkor hat tojáshoz csak 10 deka lisztet veszel, egyébként úgy jársz el, mint a piskótalepénynél.

MOGYORÓS PITE:

Egy negyedkiló vaját, negyedkiló lisztet, két evőkanál porcukorral elmorzsolod, pici só, késhegynyi szódabikarbóna, két evőkanál tejföl és két tojássárgájával összegyúrod s a tésztát három óráig pihenni hagyod.

Töltelék:

Egy negyedkiló cukrot hat tojássárgájával elkavarsz, a hat

tojás fehérjét habbá vered és egy negyedkiló őrölt mogyorót, két evőkanál lekvárral összekavarod és ráöntöd a tepsibe készitet tész-tára s kisütöd.

MOGYORÓ - VAGY DIÓLEPÉNY:

Negyedkiló lisztet, negyedkiló porcukrot egy negyedkiló vajjal elmorzsolsz, egy negyedkiló őrölt diót vagy mogyorót hozzáke-versz, pici sót és három egész tojással összegyúrod. Tepsibe teszed, lekvárral megkened és a tetejébe vajas omlós tésztából rácsot csi-nálsz. Lassu tűznél megsütöd.

CSERESNYÉS LEPÉNY:

10 deka vajat 21 deka liszttel elmorzsolsz, egy tálban 10 deka cukrot három tojás sárgájával habosra kavarsz, a három tojás fehérjét habbá vered és az egészet összekavarod, tepsibe öntöd és meggyet, cseresznyét (málnát is szoktak) beleeregeted. Megsütöd. Citromhéjat kell belereszelni és levét is beleadni.

LINZI TORTA, LINZI LEPÉNY:

28 deka lisztet, 28 deka cukrot, egy kis sóval és 28 deka vajjal elmorzsolunk. Két nyers és két keményre főtt, szitán áttört tojássárgájával, 14 deka őrölt mandulával és egy fél citromlevével jól összegyúrjuk. A tészta egyik felét kinyújtva a tepsibe, vagy tortaformába tesszük, megkenjük valamilyen gyümölcsizzal s a má-sik feléből rácsot rakunk rá, tojással megkenjük és megsütjük.

FINOM VAJAS KIFLI:

30 deka liszt, 30 deka vaj, 6 tojás sárgája, 6 kanál tejföl és egy csipet sót habosra kavarni, összegyúrni este, másnap ki-nyújtani, feldarabolni, dióval megtölteni, tojással megkenni, vilá-gosra megsütni, vaniliás cukorral meghinteni.

POZSONYI KIFLI:

30 deka liszt, 18 deka vaj, 2 tojás sárgája, 1 deka élesztő, összegyúrni és kis cipócskákat csinálni s azokat egyenként hosszú alakra kinyújtani, megtölteni.

Töltelék: 28 deka darált dió, ugyanannyi cukor, kis cit-romhéj, egy kis kajszinbaracklekvár.

MOGYORÓSZELETKÉK, HOLDACSKÁK:

25 deka vaj, 25 deka cukor, 25 deka liszt, 4 tojás, 15 deka mandula. A vajat a cukorral és a négy tojással habosra keverjük és lassan hozzáadjuk a lisztet. E keveréket a tepszi közepére öntjük és a sütőbe tesszük. Pár perc múlva kivesszük és a tepsit úgy mozgatjuk, hogy az egész alját ellepje a tészta. Most ismét a sütőbe tesszük, félig sült állapotban durvára tört, cukorral kevert mandulát szórunk rá, világossárgára süssük. Még melegen szeleteket vágunk, vagy pogácsaszaggatóval fél holdacskákat. (Zománcal bekenjük, mint a non plus ultrát.) Dióval is lehet készíteni.

NON PLUS ULTRA:

17 deka vajat, 20 deka lisztet, egy marék cukorporral, kevés vaníliával és két tojássárgájával jól megdolgozzuk, deszkán kinyújtjuk vékonyra, kiszaggatjuk, tetejét zománcsal bekenjük. Kettőt-kettőt lekvárral összeragasztunk. Kavarni kell a tésztát.

ZOMÁNC:

Egy nyolcadkiló cukorport egy tojás fehérjével fényesre dörzsölünk, bekenjük vele a süteményt és két percre sütőbe tesszük.

VAJAS CSILLAGOK:

Egy fél kiló liszt, negyedkiló vaj, negyed kiló cukor, 3 egész tojás, egy egész citrom reszelt héja, egy kis levéből tésztát gyurunk, ha jól ki van dolgozva, pogácsa vagy tetszési alakra formáljuk és megsütjük. Két-két pogácsaalakut lekvárral összeragasztunk. (Este jó a tésztáját megcsinálni.)

VAJAS POGÁCSA:

Tíz deka vaj, 16 deka liszt, egy tojás sárgájából, kevés élesztő és kevés só, s elegendő tej hozzáadásával tésztát gyurunk, melyet egy éjen át állni hagyunk s másnap megsütjük.

MÉZES.

Eg fél kiló rozsliszt, 3 evőkanál méz, 3 evőkanál tejföl, egy-negyed kiló cukor, 2 evőkanál tej, pici só, szeges bors, szóda-bikarbóna, 2 egész tojás, egy sárgája. Fehérjével kenjük meg a tésztát. Lisztezett tepsibe kell sütni.

POZSONYI POGÁCSA.

18 deka vaniliás cukrot, 2 egész tojással félóra hosszat kavarni, azután lassanként belekeverünk 18 deka lisztet és ezzel megint fél óráig keverjük. Ekkor a tésztából kis halmocskákat rakunk a kikent, kilisztezett tepsibe. Mindegyik pogácsa közben helyet kell hagyni, hogy össze ne ragadjanak.

Igy állatjuk 12 óra hosszat a konyhában és csak azután sütjük meg gyenge tűznél.

A jól sikerült pogácsa sütés közben úgy megkel, hogy olyan formája lesz, mintha két pogácsát ragasztottunk volna össze.

TEA SÜTEMÉNY.

Egy fél liter liszt, három egész tojás, egy deka szallagória, egynyelcad kgr. cukor, citromhéj összekavarva este, reggel kis formákkal kiszaggatni, forró sütőben sütni.

TEA SÜTEMÉNY.

Négy tojás fehérjébe 15 deka cukor, forró párán kemény habbá verni, mikor kemény a hab négy kanál liszt, 15 deka őrölt dió, kis vanília, párán hagyni, egy deszkára törött diót cukorral szórni, késsel ebből a habból, kiszaggatni, a dióban megforgatni és kifli formákkal a tepsibe rakni, a tepsit megkenni és megsírtetni, fél meleg sütőben megszáritani.

ANGOL TEA SÜTEMÉNY.

7 és fél deka vaját elmorzsolunk egy fél kiló liszttel, 14 dgr. cukorporral s egy csipet só, két egész tojás, egy késhegynyi szódabikarbóna, vanília és jó két kanál savanyu tejföl összegyurjuk, hogy a tészta kemény ne legyen, pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, reszelővel megcifrázzuk s gyors tűznél megsütjük.

TEA SÜTEMÉNY.

28 deka liszt, 12 és fél deka cukor, 3 deka vaj, késhegynyi szódabikarbóna, csipet só, citromhéj, egy egész tojást egy nyolcad liter savanyu tejföllel összegyurunk. Késhegy vastagra nyújtjuk és apró formákkal kiszaggatva megsütjük.

A tea süteményt ha sütőbe tesszük öt percig nem szabad a sütőajtót kinyitni, mert ráncos lesz a sütemény teteje.

Ha a tortát sütőbe tesszük a sütő ajtaját egy negyed óráig ne nyissuk ki, így nem fog összeesni a torta.

DATOLYÁS PUSZERLI.

25 deka cukor vaniliával 15 deka leforrázott hámozott és vékonyra vágott mandula, 15 deka vékony szeletekre vágott datolya, 4 deka reszelt mogoró, három tojás habfehére összekeverni. Karlsbadi ostyára rakni, kihűlt sütőbe sütni, vagy szárítani.

RIZSKÁSA KOH:

A rizst megfőzni tejbe só nélkül azután kihűteni, cukrot törni, vaniliával, cukorral hat tojás sárgája elkeverendő, citromhéjat reszelni bele, összekeverve, utoljára a tojás habját hozzá kavarni. Kikent, kilisztezett lábasba önteni Kisütni.

KRUMPLI TORTA:

7 tojás sárgáját 25 deka porcukorral fél óráig keverni, 7 tojás fehérjét habbá verni és 17 deka krumpli liszttel együtt összekavarni, fél citromlevét is hozzákavarni. Zsirral kikent, lisztezett formában barnára sütyük. Bármilyen glazur jöhet rá.

DOBOS TORTA:

6 tojás sárgája 22 deka cukorral habosra keverendő, 22 deka liszttel és a 6 tojás habjával összekavarjuk. Most a torta formának az alját kivesszük, megszirozzuk, meglisztezzük és egy jó evőkanálnyi tésztát kenünk rá, megsütjük és így ismétjük. 12 darab lapnak kell lenni ebből.

Töltelék: 3 drb csokoládé, 6 tojás sárgája, egynegyed kgr. cukor a tűzön főtt víz fölött főzendő, mikor kihűlt egynegyed kgr. habosra vert vaját belekavarunk és így minden lapot megkenünk, összerakjuk a tetejét égetett cukorral öntjük le.

DIÓS TORTA:

6 tojás sárgáját habosra kavarunk 14 deka cukorral, egy drb csokoládé megreszelve, 14 deka őrölt dio, egy evőkanál zsemlyemorzsa és 6 tojás fehérjének a habjával összekavarjuk. Kikent, lisztezett formában sütyük. Kétfelé vágjuk és a következő töltelékkel töltjük:

Három tojás sárgáját egy és fél drb csokoládét és 12 és fél deka cukorral forró víz fölött főzünk. Kihütjük és 12 és fél deka habosra vert vaját teszünk bele és a torta közepébe töltjük.

CSOKOLÁDÉ MÁZ:

2 drb csokoládét károm evőkanál forróvízzel és tíz deka tört cukorral simára kavarrunk, végül 2 deka vaját keverünk bele, s leöntjük vele a tortát.

DIÓS TORTA:

6 tojássárgáját 22 deka cukorral, 5 deka vajjal habosra kavarród. Most a hat tojás fehérjének a habját, két kanál zsemlemorzsát, citromhéjat, szögesborsot és 22 deka őrölt diót keversz hozzá. Kikent, kilisztezett formában megsütöd. Csokoládémázzal huzod be. Ehez töltelék nem kell.

GESZTENYETORTA:

7 tojássárgáját egy negyedkiló cukorral habosra kavarród. A 7 tojás fehérjének a habja, egy félkiló már megfőtt és passzírozott gesztenyéhez egy evőkanál lisztet keversz, összekavarród s kikent, lisztezett formában sütöd. Töltelék nélkül is nagyon jó.

Töltelék: 14 deka vaniliás cukrot 4 tojás sárgájával, 4 evőkanál tejjel sűrűre főzünk. Kavarrva hűtjük le. Ha kihűlt, 14 deka habosra kevert vaját és 25 deka passzírozott gesztenyét kavarrunk hozzá. A tortát két vagy háromfelé vágjuk, megkenjük a töltelékkel és a tetejét is ezzel huzhatjuk be s passzírozott gesztenyével szórjuk be. Lehet csokoládémázt is ráönteni.

DIÓS CRÉMTORTA:

6 tojás sárgáját 6 evőkanál cukorral habosra kavarrunk, ebbe teszünk 3 evőkanál lisztet, 1 darab reszelt csokoládét és 6 tojás fehérjének a habját. Kikent, lisztezett formában kisütjük. Sütés után három felé vágva a tortát, a következő töltelékkel töltjük:

Töltelék: 3 evőkanál forró tejbe kavarrunk 13 deka tört diót 3 evőkanál cukrot, s ha hidegre kavarrjuk, 13 deka habosra vert vaját kavarrunk hozzá.

MOGYORÓS, VAGY DIÓS KRÉMES TORTA:

14 deka cukrot, 8 deka finomra tört diót 10 tojás sárgájával kavarrj habosra, azután 10 tojás habját és még 20 deka lisztet kavarrj hozzá gyengéden. Kikent lisztezett formában süsd.

Töltelék: Egy borospohár feketekávé 13 deka porcukorral sűrűre főzünk, ekkor két tojás sárgáját kavarrunk bele, ismét felfőzzük, állandó kavarrás mellett kihűtjük és 13 deka habosra vert

vajat kavarnak hozzá. A tortát két vagy három részre vágjuk, ezzel megtöltjük és csokoládé mázzal vonjuk be.

PISKÓTA TORTA:

6 tojás sárgáját 20 deka cukorral habosra kell kavarni, egy citrom levével. Most 20 deka lisztet és a 6 tojás kemény habját lassan hozzákavarjuk s kikent, kilisztezett formában sütjük. Fehérmázzal vonjuk be. Lehet kettő, három felé vágva, finom gyümölcszettel tölteni.

MOKKA TORTA:

20 deka cukrot 8 tojás sárgájával habosra kavarsz, 14 deka darált mogyoróval, 6 deka liszttel és a 8 tojás kemény habjával könnyedén összekavarod, kisütöd, három felé vágva a következő töltelékkel töltöd:

Töltelék: 12 deka porcukrot egy egész tojással, három evőkanál feketekávéval, egy szelet csokoládéval összefőzöl, 12 deka habosra kavart vajat keversz hozzá, há kihült. A tetejét is ezzel kenéd be és apróra tört mogyoróval szórod be.

ÖZHÁTGERINC:

10 deka cukrot 6 tojássárgájával habosra kavarsz, 10 deka őrölt mandulát, egy darab reszelt csokoládéval és egy evőkanál zsemlyemorzsaival elvegyitel és a 6 tojás fehérjének a habjával az egész keverékeket összekavarod. Gerinc formába, amelyet kikensz és kilisztezel, öntöd, megsütöd s csokoládé mázzal huzod be. Hosszukás tála téve tejszínhabbal körülakod, a tetejét hasított hámozott mandulával spékeled. (A cukorból és a mandulából 14 dekát is vehetel.)

MANDULÁS CSÓK:

Kavarj egy félóraig negyedkiló cukrot 2 tojásfehérjével, azután keverj közé negyedkiló mandulát, felét törve, felét hosszukásra vágva, kis citromhéjat, fél citrom levét. Tepsibe ostyadarabkákat tegyél és csókokat rakj az ostyára belőle, világossárgára süsd meg.

DIÓS, MANDULÁS CSÓK:

25 deka vaniliás cukrot 3 tojásfehérjével kavarj egy félóraig, ekkor 25 deka őrölt diót, vagy héjazott piritott őrölt mandulát keverj hozzá s egy fél citrom levét. Tepsit kenj ki vajjal, fehér

papírt tégy rá s ha a papír már elég vajas, csókokat rakj a keverékből. Nem nagyon meleg sütőbe kell sütni.

HABCSÓK:

2 tojás fehérjéhez teszel 2 deka porcukrot, habot versz belőle és vajjal kikent tepsibe csókokat teszel belőle kávéskanállal.

KÖMÉNYPAGOS STANGLI:

Este összegyurunk 25 deka vaj, 25 deka liszt, 25 deka főtt passzírozott krumplit egy tojássárgájával s reggelig két tányér közt hideg helyen állni hagyjuk. Reggel háromszor szétnyújtjuk, összehajtogatjuk, mint az írók tészta s kisujjnyi vastagságúra hagyva a tészta, derelyemetszővel egyforma stanglikat vágunk, tojás sárgájával bekenjük, só és köménypagossal meghintjük és hirtelen sütjük.

MADÁRTEJ:

Egy liter tejet forni hagyol, két tojásfehérjéből habot versz, evőkanállal teszel a habból a fővő tejbe, átforgatod s rögtön kiszeded. Ha a habot mind befőzted s kiszeded, akkor a két tojássárgáját habosra kevered két evőkanál vaniliás porcukorral, keverés után tejjel feleresztve, beleöntöd a fővő tejbe, amiben a habot főzted, felfőzöd és hozzáarakod a habgaluskákat.

CITROMKOCH:

14 deka porcukorral 6 tojássárgáját habosra kavarrunk, egy citromnak a háját és levét, két evőkanál lisztet és a 6 tojásfehérjének a habját keverjük hozzá. Kikent, kilisztezett, jól zárható puding formában vízben főzzük.

A kochokat, pudingokat ugyanugy készítjük, mint a tortákat, hanem a dióból, lisztből kevesebb mennyiséget teszünk hozzá, mint a torta-hoz (körülbelül felemennyiséget) és nem tortasütőben sütjük, hanem pudingformában gőzön főzzük.

Valamit a krémekről is:

Csokoládékrém: Egy félliter tejet forraljunk fel, 6 kanál porcukrot, 6 kanál reszelt csokoládét és három tojás sárgáját, egy-két deka zselatint főzzünk bele. Most tegyük hűlni. Félliter jó tejsűrüből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csoko-

habos folyadékkal, tegyük formába, azután tegyük jégre. A forma alját tálasás előtt forró vízbe mártjuk.

A VANILIAKRÉM

ugyanugy készül, mint a csokoládékrém, csak hogy a csokoládé helyett még további 3 tojássárgáját keverünk a vaniliás cukor és tejbe.

A MANDULAKRÉM KÉSZÍTÉSE

is ugyanugy készül, mint a csokoládékrém, de a 6 kanál csokoládé helyett 6 kanál tört mandula jön belefőzve.

A KÁVÉKRÉM

ugyanugy készül, mint a vaniliakrém, de a tej helyett fekete-kávét veszünk.

CITROMKRÉM:

4 tojás sárgáját 10 deka cukorral egy egész citrom levével habosra kavarnak. 3 deka zselatint három evőkanál vízzel megfőzünk. Most egy fél deci borhoz szűrjük a zselatint, egy citromnak a levét. A 4 tojás fehérjéből habot verünk és összekavarjuk az egészet, Mélyebb üvegtálba jégre tesszük. Egy fél óra múlva már használhatjuk.

(A tojásfehérjének a habja helyett egy fél liter édes tejszínből vert habot kavarnak hozzá. Így jobb.)

Gyümölcsöt általában majdnem egyformán teszünk el télire. Még pedig a gyümölcsöt jól megnézzük nem hibás-e, mert csak hibátlan gyümölcsöt tegyük együvé, a hibásakat is lehet befőzni, csak hogy ezeket külön üvegbe rakjuk. Befőzéshez nem egészen érett gyümölcsöt veszünk.

Most szirupot főzzünk, még pedig egy liter vízhez fél kiló cukrot számítva, (így kitűnő) lehet kevesebb cukrot is adni egy liter vízhez. Felfőzzük a cukorral a vizet, lehűtjük és ráöntjük a már üvegbe rakott gyümölcsre, egy pici szalicilt teszünk hozzá, s az üvegeket azonnal lekötjük hólyagpapirossal és kidunsztoljuk, illetve fazékba rakjuk szalma közzé, vizet öntünk rá, és addig főzzük, amíg a hólyagpapiros úgy felpuffad az üvegek tetején. Ez

körülbelül 25 perc múlva történik meg, jó tűz mellett.

Sokan egyes gyümölcsöket befőzés előtt kénezeni szoktak. Ez elkerülendő, leghelyesebb a hámozás után hamar szint változtató gyümölcsöt a már előre elkészített, befőttes üvegbe öntött, jó meleg sziruplébe helyezni, amikor is igazi színét nem veszíti el.

Vannak gyümölcsök, amelyeknek kissé körülményesebb az elkészítési módjuk, ezek a következők:

ZÖLD DIÓ:

A zöld diót először sűrűn megszurkáljuk tűvel, és hideg vizet öntünk rá, Nyolc napig mindig egyidőben leöntjük róla a vizet s tiszta friss hideg vizet öntünk rá. A kilencedik nap tiszta vízbe pici ecetet öntünk (egy liter mennyiségű vízhez négy evőkanál erősebb ecet kell) hozzá, a diót beletesszük és jól át főzzük. Leszűrjük róla a vizet s ha már kihűlt, minden egyes dióba egy szem szöges borsot szurunk és egy darabka fahéjat.

Most annyi cukrot veszünk, amennyi a dió, ráöntjük a dióra, kevés tiszta vizet öntünk rá s így ismét átfőzzük. Azután kiszedjük a szirupból a diót, üvegbe rakjuk és ráöntjük azt a szirupot, amibe átfőztük, lekötjük és kidunsztoljuk.

GÖRÖG DINNYE HAJÁT

szépen lehámozzuk, hosszukásra vágjuk, mint a diónál gyenge ecetes vízben átfőzzük, azután ugyanannyi cukorból készítünk szirupot, amennyi a dinnye héja, ráöntjük, lekötjük és kidunsztoljuk.

A SÁRGA DINNYE HAJÁT

ugy készítjük, mint a görög dinnyéét,

A RINGLÓT SZILVÁT

üvegberakás előtt tűvel meg kell szurkálni.

BESZTERCEI SZILVA BEFŐZÉSE RUMBAN.

Nég literes üveghez veszel kettő kiló porcukrot. Az üvegbe először egy sor szilvát teszel, rá egy sor porcukrot, ismét szilvát, megint cukrot és így tovább. Közzé néhány szem szegfűszeges borsot. Jó késhegynyi szalicilt teszel most rá és egy és fél deci rumot öntöl rá, s rendesen lekötöd hólyagpapirossal. Kilenc egymásután következő napon, mindig erős napsütésre teszed, így a szilva levét enged magából és megérve kitünő.

Ha nem akarodolyan igen finomra főzni a szilvát, akkor öt literes üveghez elég egy fél kiló cukor és kettő-három deci rum, néhány szem szöges bors s késhegynyi szalicil, s ugyanugy jár szél, mint előbb. Így is jó.

Ha a besztercei szilva befőzése alkalmával nincsen elég jó napos idő, akkor a szilvát üvegbe rakjuk, a cukorból pedig a rummal szirupot főzünk és forrón öntjük az üvegbe lévő szilvára. Hólyagpappírral lekötjük. Másnap leszűrjük róla a levet, ismételfőzzük és forrón öntjük vissza a szilvára és meg egyszer. Ezután lekötjük és végleg eltesszük hűvös kelyre. (Ebbe is kell szöges bors.)

A MEGGYET is szokták olyan módon készíteni, mint a besztercei szilvát.

Shoztak gyümölcsből ugynevezett dzsemet készíteni. Ezt úgy készítjük, hogy a befőttes üvegbe először egy sor érett gyümölcsöt helyezünk, rá egy sor porcukrot, ismét gyümölcsöt, ismét porcukrot és így tovább. Most hólyagpappírossal lekötjük és kidunsztoljuk.

A MÁLNASZÖRP KÉSZÍTÉSE:

Ahány kiló a málna, annyi kiló vizet öntünk rá, így állni hagyjuk 6 napig, ezután átszűrjük, passzírozzuk, félannyi cukrot teszünk hozzá, mint a lé, (negyedrészes cukor is elegendő) a cukorral egy félóráig főzzük, állni hagyjuk, s ha leszállt az alja üvegbe szűrjük és kidunsztoljuk.

A SZEDER SZIRUPOT szintén úgy készítjük, mint a málnaszörpöt. stb.

LEKVÁROK KÉSZÍTÉSE.

A lekvár készítéséhez egészen érett, sőt tulérett gyümölcsöt használunk.

A lekvárnak a meggyet megfőzzük, pici vizet öntve alá, azután passzírozzuk.

A barackot meghámozzuk víz nélkül megfőzzük, passzírozzuk, s mindkettőhöz annyi cukrot teszünk, mint ahány kiló a gyümölcs megpasszírozva. A cukorral együtt 15 percig főzzük.

A málnát frissen átpasszírozzuk, azután annyi kiló cukrot

teszünk hozzá, mint ahány kiló a málnalé s egy fél óráig főzzük a cukorral együtt. Lekvár kész.

A szeder, szamóca lekvárt szintén úgy készítjük, mint a málnalekvárt.

A lekvárokat főzés után üvegbe töltjük s csak akkor kötjük le az üveget, ha már teljesen kihűlt a lekvár. Hűvös helyre tesszük el.

A gyümölcskocsonya készítéséhez nem túl érett gyümölcs szükséges. A gyümölcsöt hámozatlanul megpasszírozzuk, átszűrjük s negyedrésznyi cukorral főzzük háromnegyed esetleg egy óráig. Edényekbe, esetleg formákba rakjuk s hideg helyen megkocsonyásodik.

Birsalmasajt: Érett birsalmát vízben puhára főzünk, leszűrjük és meghámozatlanul áttörjük, illetve passzírozzuk. Most az áttört birsalmát megmérjük, háromnegyed óráig főzzük, annyi cukrot adunk hozzá ezután, amennyi a birsalma s a cukorral együtt még egy negyed óráig főzzük. Most formába, vagy csészékbe öntjük, 24 óráig edényben állni hagyjuk s azután kiborítjuk és száradni hagyhatjuk.

UBORKA ECETBEN TÉLIRE:

Az uborkát vízzel le kell forrázni, két percig a forróvízben forgatni, most kiszedni, egy deszkára egymás mellé rakni. Az üvegbe alóra vassű, borsű, kapor, torna hosszú darabkákban (2-3 db) pár szál babérlevél, rá apró zöldpaprikát, azután uborkát közepéig, most ismét egy-két paprikát, s két-két babérlevelet, közbe-közbe ismét egy-két paprikát, egy-két kis szál tormát s babérlevelet, borsot egészben.

Az ecetet sóval, kevés szemes borssal átfőzni, két liter ecet-hez kell egy jó evőkanál só, kihűlni hagyni, az uborkára önteni s egy pár napig csak szalvétával lekötni, mert az ecetet az uborka beissza magába, s mindig pótolni kell egy pár napig.

Az igen apró uborkát ugyanígy kell berakni, csak nem kell leforrázni, hideg ecetet ráönteni s kidunstolni. (Ennél is egy pár napig nyitva kell az uborkán hagyni a kötést, mert az uborka magába szívja az ecetet s csak egy pár nap múlva (két-három nap) hozzápótol ecettel lekötni s kidunsztolni.

Mindkét fajta uborkához lehet egy pár kockacukrot is hozzá-

adni, akkor olyan édeskés íze van. Igen jó.

Zöldparadicsomot is készíthetünk így, esetleg vegyítve uborkával.

VIZES UBORKA TÉLIRE:

Az uborkát szárával együtt megmossuk, sósvízzel leforázzuk, a sósvízben hagyjuk kihűlni. Most az üvegbe rakjuk. Az üveg aljára és az uborka közé teszünk gyenge szőlőlevelet, indát, tormát, a tetejére kaporlevelet. Hidegen ráöntjük a sósvizet, hogy ellepje, s mindjárt lekötjük kétszeres marhahólyaggal. Kilenc napig napon tartjuk, de mind a 9 napig a marhahólyagra vizesruhát kell rakni, hogy 9 napig mindig vizes legyen a hólyagon a ruha.

Ha egres nincs, akkor egy szelet piritott zsemle is tehetünk az uborkához helyette.

Vízben téli különösen a hegyi uborka igen jó.

NYÁRI UBORKA SAVANYITVA:

Az uborkának mindkét végét picit levágjuk, a közepén négyfelé hasítjuk hosszúságban, hogy egybe maradjon. Egy cserépfazék aljára kaprot teszünk és belerakjuk az uborkát. A tetejére szintén kaprot teszünk és sósvízzel leforázzuk. Ha langyos a víz akkor kovászt morzsolunk bele, esetleg piritott kenyeret. Három-négy nap alatt meleg helyen tartva megsavanyodik.

UBORKA-SALÁTA TÉLIRE ECETBEN:

Az uborkát hámozatlanul felaprózod, egy-két fej vöröshagymát karikára vagdosol bele, egy néhány zöldpaprikát aprózol bele, most megsózod, két óra hosszat sóban hagyod állni. Most ecetet forralsz, benne kaprot, babérlevelet, tormát szemes borsot, kevés törött borssal meghinted az uborkát és leforrázod az ecettel. Így állni hagyod a tálban egy fél nap. Ekkor leöntöd róla az ecetet, ismét felforralod és leforrázod az uborkát. Ha kihűlt üvegbe rakod és lekötöd.

VÖRÖSKÁPOSZTA PAPRIKÁBAN:

A paprikának a torzsát szépen kiszeded. A paprikát sósvízzel leforrázod. A vöröskáposztát meggyalulod, hagymát vékony karikákra vágol közé, megsózod, törött borssal beszórod. Így állni hagyod két óra hosszat. Most ecetet forralsz, benne kaprot, babérlevelet, tormát, szemes borsot és leforrázod a káposztát. Ha kihűlt

leöntöd róla az ecetet felforralod és ismét leforrázod. Ha újból kihült a káposztát a leforrázott zöldpaprikába rakod, üvegbe szépen egymás mellé helyezed és ráöntöd a forralt hideg ecetet. Lekötöd és száraz helyre teszed.

PARADICSOM BEFŐZÉS:

Az érett paradicsomot megtörülgetve, több részre vágod, jól megfőzöd, átpasszirozod üvegbe szűröd, lekötöd hólýagpapirossal és kidunsztolod.

Szoktak a hólýagpapiros helyett marhabelet is használni a következéképen: A paradicsomot átpasszirozás után újból felfőzöd, amikor forr, akkor a már előzőleg a tűzhely szélére rakott meleg üvegekbe forrón szűröd, egy darab marhahólýaggal körülcsavarod az üveg száját és egy dézsába készített szalma közzé rakod, letakarva valami meleg pokróccal. Így nem kell kidunsztolni, mert a dézsában a szalma közt forrja ki magát.

KÁPOSZTA HORDÓBAN TÉLIRE.

Egy nagy fazék vizben sok kaprot főzöl, ezt beleöntöd a már megsurolt hordóba, egy fél óráig benne állni hagyod. Kiöntve a kapros vizet, a hordó aljára tormát, kaprot, szemes kukoricát, sárgarépát, köménymagot, hagymát, sokat kettévágva teszel, ezekre káposztaleveleket, hogy ellepje a hordó alját. Most apró almát és cikkekre vágott birsalmát szórsz a lapukra, babérlevelet, szemes borsot, sót, gyalult káposztát egy nagy tállal és vagy bunkózod, vagy taposod. Ha jól le van bunkolva, akkor megint sót, borsot, babérlevelet, hagymát, töltésnek való egész fej káposztákat és megint egy nagy tál gyalult káposztát és ismét bunkolod, tovább így folytatod. Ha már tele van a hordó, akkor egy szalvétával letakarod a káposztát, ráteszel egy hordófeneket, rá két darab lecet és a lécre két darab nagy követ. Három-négy hét múlva már meg van savanyodva a káposzta, ha ezen idő alatt a konyhában, illetve melegen áll a hordó. Ekkor kivisszük hideg helyre.

Gyalulás előtt a káposztafejek torzsát négyfelé vagdalod, vagy egészen kiveszed.

AZ ELŐÉTEL RŐL ÁLTALÁBAN.

Az előétellel csak most hátul kullogok. De hiszen magam is így akartam. Mert ugyebár a szegény háziasszonynak, aki szeret is, no meg akinek szüksége is van arra, hogy takarékoskodjon, bizony

nagy gondot okozna a jóllakásig való jó és költséges ebédhez, illetve ebéd elé, egy igen költséges előételről gondoskodnia. Da hát tulajdonképen mi is az az előétel? Egyszer valahol, természetesen Franciaországban, az egyik uraság ebédre vendégül látta a szomszéd országok főurait. Ezen alkalommal azonban a szakácsa teljes egy órával elkészt az ebédvel. A szakács észrevéve tévedését, dühében a haját tette. Odaugrott a kis kuhtagyerek s azt kérdezte mi a baj? A szakács azt mondja, hagyj békén fiam elkéstem az ebédvel. Szól a gyerek huncutkodva: kész van a palacsinta szakács ur, kenjük rá ezt a sok velőt nyersen s adjuk be az uraságnak, első étel. A szakács figyel, a velőt dobálja nagy hirtelen a forróvizbe s már is kiszedi, azonmód keni a palacsintákra kiabálva: első étel, velős palacsinta, ujdonság, s már vitte is az inas s magyarázza első étel, velős palacsinta ujdonság, Egy úr nem tudott jól franciául, azt kérdezi mi az mi az előétel? Igen előétel, velős palacsinta ujdonság, mondja a házigazda.

A szakács időt nyert s az így keletkezett előételnek híre ment hetedhét országban s innen van az, hogy minél lehetetlenebb az előétel, annál jobb.

De ha mégis előételt akarunk, mit csináljunk? Hát nagyon egyszerűen és nagyszerűen sütünk igen finom ici-pici tepertős pogácsákat és szépen rakjuk egy süteményes tányérra, s ebéd előtt kínáljuk vele a kedveseinket és vendégeinket. A pogácsákhoz kicsi poros boharakba öntjük a vizet, de ha már nagyon akarunk kedveskedni, akkor ugyancsak kicsi boros poharakba viz helyett barna sört öntünk, természetesen mindenkinek csak egy boros pohár sört szabad meginnia.

Ezután jön a leves és így tovább.



TARTALOMJEGYZÉK:

	Oldal		Oldal
A sütés főzésről általában		Csirkegomba	8
LEVESEK		Spenót	8
Zöldség leves	2	Cukorsaláta	8
Marha-husleves	2	Karalábélevél	8
Tarkabab-leves	2	Sóska	8
Zöldbab-leves	2	Zöldborsó	9
Hántolt borsó-leves	2	Sárgarépa	9
Bab gulyás-leves	2	Köszméte	9
Füstölthús-leves	2	Zöldbab	9
Gombóc-leves	3	Zázraz tarka bab	9
Gomba-leves	3	Pajcsli	9
Gomba-leves tejfellel	3	Almaszós	9
Karfiol-leves I.	3	Ecetes uborkaszós	9
Kartiol-leves II.	3	Hántolt borsó	9
Kelkáposzta-leves	3	Paradicsomos burgonya	9
Fehérbab leves	4	Burgonyafőzelék	9
Lebbencs-leves	4	Rakott burgonya	10
Zöldborsó-leves	4	Burgonyasaláta	10
Husleves hus nélkül	4	Dinsztelt káposzta	10
Kömánymagos-leves	4	Ujburgonya	10
Becsinált-leves	4	Fehérbab, gerslivel	10
Birsalma-leves	5		
Borjuhus-leves	5	HUSOK	
Borleves	5	Pecsenyékről általában	10
Borjucsont-leves	5	Borju vesés, borjuhus	11
FŐZELÉKEK		Rostélyos I.	11
Babfőzelék almával	6	Rostélyos II.	11
Kalarábé és zeller töltve	6	Vesepecsenye I.	11
Kelkáposzta készítése	6	Vesepecsenye II.	12
Kelkáposzta rakva	6	Husok pácolása	12
Paradicsomos káposzta	6	Marhafelsál I.	12
Édes káposzta	7	Marhafelsál II.	12
Kolozsvári káposzta	7	Vagdalt pecsenye	13
Töltött káposzta	7	Marhafelsál töltve	13
Székely töltött káposzta	7	Felsálhus göngyölve	13
Zöltpaprika töltve	7	Marhabélszín I., II., III., IV.	13
Aszalt szilva tejföllel	8	Sertéshus	14
Tökkáposzta	8	Fehérpecsenye	14
Karfiol	8	Szárnyasok	15
		Libamáj	15

	Oldal
Szárnyasok töltve	15
Csirkesült burgonyával	16
Liba és kacsza aprólék	16
Csirke és borju becsinált	16
Pörkölt vagy tokányos	16
Csirke paprikás	16
Gombóta, rizskása, zsemle- gombóc	17
Juhhus	17
Bárány	17
Malac kocsonya	17
Paprikás hal	18
Ponty tejfölösen	18
Kirántott hal	18
Az ugynevezett szerb gulyás	18

TÉSZTÁK

Torta és sütemény bevonatok	19
Tészták, galuska	21
Sonkás tészta	21
Turós tészta	22
Rakott metélke	22
Turós puliszka	22
Kifli koch	22
Tejbe főt csik	22
Griz smór	23
Palacsinta	23
Tarkerli	23
Rózsa tészta	23
Kalács tészta	23
Fánk	24
Aranysgaluska	24
Diós-, mákospatkók zsirral	24
Tepertős pogácsa	24
Vajas pogácsa I., II.	24
Turós gombóc	25
Csokoládé szeletek	25
Ördög pirula	25
Omlós vajas pogácsa	25
Erzsébet fánk	25
Turós pogácsa	25
Tirol-i rétes	26
Habos	26
Krémes	26
Herőcze	27
Hájas tészta	27
Turós lepény	27
Almás, lekváros stb.	27
Diós pite	28

	Oldal
Női szeszély	28
Rácsos linzi tésztalepény	28
Gyurott linzi tészta	29
Csokoládé tésztalepény	29
Piskótalepény	29
Piskótatekerics	29
Mogyorós pite	29
Mogyoró vagy Diólepény	30
Cseresznyéslepény	30
Linzi torta, Linzi lepény	30
Finom vajaskifli	30
Pozsonyi kifli	30
Mogyoró szeletké, holdacskák	31
Non plus ultra	31
Vajas csillagok	31
Vajas pogácsa	31
Mézes	31
Pozsonyi pogácsa	32
Tea sütemény I., II.	32
Angol teasütemény I., II.	32
Datolyás puszterli	33
Rizskása koh	33
Krumpli torta	33
Dobos torta	33
Diós torta I., II.,	33
Gesztenye torta	34
Diós krémtorta	34
Mogyoró vagy dió krémtorta	34
Piskóta torta	35
Mokka torta	35
Őzhátgerinc	35
Mandulás csók	35
Diós, mandulás csók	35
Habcsók	36
Köménymagos stángli	36
Madártej	36
Citromkoch	36
Csokoládékrém	36
A kohokról általában	36
Vanília krém	37
Mandulakrém	37
Kávékrém	37
Citromkrém	37

GYÜMÖLCS-BEFŐZÉS

Gyümölcsbefőzésről általában	37
Zöld dió	38
Görög dinnye	38
Sárga dinnye	38
Ringlot szilva	38

	Oldal
Besztercei szilva	38
Dzsem	39
Málnaszörp készítése	39
Szeder szirup	39

LEKVÁROK

Megylekvár	39
Baracklekvár	39
Málnalekvár	39
Szeder, szamóca stb. lekvár	40
Gyümölcskocsonya	40

Birsalmasajt	Oldal 40
--------------	-------------

UBORKA

Uborka ecetben	40
Uborka vízben télire	41
Nyári uborka savanyítva	41
Uborkasaláta	41
Vöröskáposzta paprikában	41
Paradicsom	42
Káposzta hordóban	42
Az előételekről általában	42



