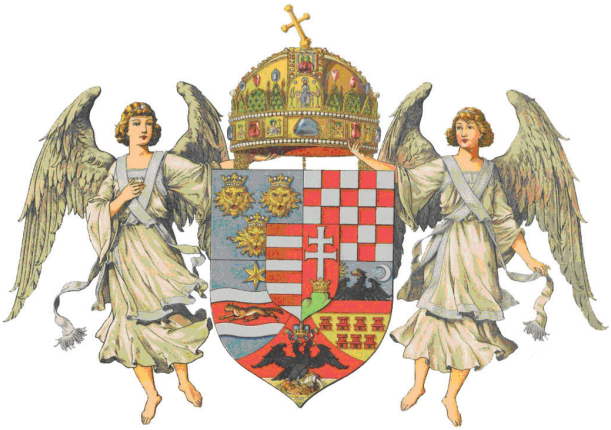
RÉGI MAGYAR ÉTKEK

SZÉP KÖVÉR ASSZONYOKNAK
ÉS FÉRFIEMBEREKNEK,
JÓEVŐKNEK, A MÚLT NAGY
CSALÁDI LAKOMÁINAK, POMPÁS,
ARANYLÓ TYÚKHÚSLEVESSEL
KEZDŐDŐ, ÉS ARANYGALUSKÁVAL
KÖZELRŐL SEM VÉGZŐDŐ
EBÉDEKNEK,
HAJDANI DISZNÓTOROKNAK
ÉS MÁS FINOMSÁGOK EMLÉKÉRE



RÉGI MAGYAR ÉTKEK

A recepteket gondozta:
Kollár Ferenc királyi főszakács és főkóstoló

Kiadja a
Magyar Kultúra Emlékívek Kiadó

Grafikai szerkesztő:
Korpa Zoltán

Nyomdai kivitelezés:
E-Press Nyomda

ISBN 978-963-89784-3-1

Minden jog fenntartva.
Tilos ezen kiadvány bármely részét sokszorosítani,
vagy információs rendszerben tárolni és terjeszteni.

MAGYARORSZÁG ÁLLAPOTA A RECEPTEK KELETKEZÉSÉNEK IDEJÉN
(előszó helyett)

Kicsiny és falusias is az akkori Pest. Kicsit csúnyácska is. De akinek jó szeme van – ha nem is tud olvasni a csillagokban –, az már láthatja, hogy ez a város nagyra fogja vinni nem soká. Hatalmas lépésekkel indult neki.

Vidéki városaink még primitívebbek, s itt éles ellentét áll fent a hegyes vidékek és az Alföld községei között. Amott már sok emeletes ház látható, amelyek cseréppel vagy zsindellyel vannak fedve, az utcák kövezve, sőt itt-ott, kivált a bányavárosokban, már vízvezeték is létezik.

Az Alföldön mindennek alig van nyoma. Az emeletes házat még megbámulják, ritka az épület, mely nem náddal vagy zsúppal van födve s a szobák padlata többnyire agyag. Esős időben az utcák sara kerékagyig ér, s a járdát deszkapalló képezi.

Utcai világítás egy vidéki városban sincs. A vendéglők piszkosak és kezdetlegesek, nyoma sincs annak a kényelemnek mint Angliában az utas már két századdal előbb a vidéken is talált. Nincs az országban 15 hely, hol kávéház volna található. Bolt kevés, kirakata egynek sincs.

Még kezdetlegesebb a falu. Az Alföldön még putrikat is látni, földbe vájt házakat, melyeknek falát sárral tapasztott fűzfafonadék óvja a beomlástól. Az ablak azonban üvegezett, s a füst is kéményen át távozik.

Az oláh és rusznyák vidékeken ellenben a parasztházon sehol sincs kémény, s az eresz alatt megy el a füst. E vidéken télen át a baromfi, sokszor a tehén és a sertés is, együtt lakik a gazdával a szobában, magyar helyeken ez nem fordul elő.

A tengelyt, mely körül a nemzet társadalmi élete forgott, az egész országban, a középvagyonú birtokosság képezte. Ebben az időben sokkal inkább, mint valamivel előbb és utóbb. A címeire büszke arisztokrácia elzárkózott életet élt, mint máskor is, és mint mindenütt. A birtokos középosztály, noha már megkezdődött a pusztulása, még valóságos vezetője a nemzetnek, ami évszázadok óta volt. Nincs is más társadalmi réteg, mely egyelőre elfoglalhatná helyét.

Az idegen származású polgárság még nem magyar, a felszabadult jobbágyok még szegényebbek, semhogy megfelelő iskoláztatást adhatnának fiaiknak. A középbirtokos osztály jogot végzett tagjai beleülnek a hivatalokba – mihelyt a nemzet visszakapta jogainak egy részét –, sok esetben a jogvégzettséget is elengedik.

A később hibásan úgynevezett dzsentri szolgáltatja a bírót és a közigazgatási tisztviselőt, s az ő soraikból választják az országgyűlési

képviselőket. Az 1866-os ülésszaknak alig van néhány tagja, aki nem lenne armális nemes. Akik e osztály tagjai közül falusi otthonukban éltek, nem érezték az olvasás és a szellemi élvezetek hiányát, noha sokan végeztek közülük egyetemet. De nagyon élénk társadalmi életet folytattak maguk között. Nem volt egy névnap vagy lagzi vagy keresztelő, amikor össze nem jöttek volna nagy vidékről a rokonok és a jó barátok. Dús lakomákban nem volt természetesen hiány, de ezek nem voltak költségesek, s úgyszólván csak a fűszeráru került pénzbe, a többit a gazdaság szolgáltatta. A saját termésű bor is bőven folyt, de nálunk igen ritka volt az olyan dorbézolás, melyről Thackeray a Györgyök koráról irt történeti munkájában Angliára vonatkozólag megemlékezik.

Télen a jobb módú urak kisebb vidéki városokba tették át lakásukat. Kassán, Pécsett, Sopronban, Miskolcon, Eperjesen többen teleltek, mint Pesten. Pozsonyban leginkább a nyugati végek arisztokráciája gyűlt egybe. Marosvásárhelyen és főleg Kolozsvárott az erdélyi urak. De az Alföld nagy városaiba nem vonult telelni senki. Nemcsak az olyan falusias jellegű helyeket kerülték el, minő Hódmezővásárhely, de Szegedet is, vagy Nagykőröst, mely az utóbbi helyen nagyszámú földbirtokos osztálybeli lakott.

Nyáron már szokásban volt a fürdőzés nem betegek részéről is. Külföldre csak kivételesen ment egy-egy nagybeteg. Balatonfüreden az

egész dunántúli rész összesereglett, Parádon öt-hat megye fiatalsága adott egymásnak találkát az Anna-napi bálokon, Bártfára lejártak Lengyelországból is a nemzetünkkel szimpatizáló urak.

A szegényebb sorban élő emberek élete is társaságosabb volt, mint manapság. A sajtó el volt nyomva, nagyobb szükségét érezték annak, hogy a közügyeket megbeszéljék, ebbeli nézeteiket kicseréljék. Minden nagyobbacska helyen voltak kaszinók és olvasókörök, melyeket sűrűn látogattak. Az iparosok a céhekben jöttek össze, s még a falusi gazdák is egybegyűltek vasárnap délutánonként a száraz malom tetője alatt, mely megvédte őket eső ellen, nyáron árnyékot adott, s terjedelmes kereke ülésül szolgált. Télen pedig a kovácsműhely s a kocsma volt a találkahely.

A család otthoni élete sokszorta egyszerűbb volt, mint a mai. Puritán erkölcs uralkodott, puritán környezetben. A régi kastélyok fala fehérre volt meszelve. Festett képek ritka helyen díszítették a szobát, legfeljebb nagy haza-fiak és költők kőnyomatban reprodukált arcképei. A padló puha deszkákból készült. Az ablakok kicsinyek, üvegnemű csak a legszükségesebb. Sok helyen lehetett még látni fakupát és óntányért, amelyek nem voltak törékenyek. Az ezüst használata sehol se ment túlságba a vagyoni viszonyokhoz képest.

A konyha bőséges volt, zsíros voltáról akkor is híres, de kerültek mindent, amit pén-

zért kellett venni. Mert pénzgazdaságot még nem folytattak, terménygazdaságot űztek, gyapjún, boron, lábas jószágon, s némi búzán felül más eladnivalójuk nem volt. Hallatlan volt, hogy birtokos ember tejet vagy zöldséget pénzért adjon el.

Ez a gazdasági rendszer azonban megengedte a sok személyzetből álló házi cselédség tartását. Azoknak illetményét a birtok szolgáltatta, a pénzbeli fizetés alig tett ki valamit. Oly házakban is – minő Trefort Ágostoné, a későbbi miniszteré volt, mikor még csabacsűdi birtokán lakott – 28 belső szolga állott a család rendelkezésére.

A ruházat a lehető legegyszerűbb volt. Magyar szabású ruhákban jártak a férfiak, olyanban, aminőt Attila halála után Bizáncban is viseltek az uracsok, amelyet kabátnak hívtak akkor, s aminőt Nagy Péter cár is kötelezővé tett az udvarnál. Az ily ruházathoz hozzátartozik a prém. A kiegyezés idejében azonban ezt bélés gyanánt egyáltalában nem használták, csak kívül szegélyképpen. A zsinórzat azonban bőséges volt, úgy a téli felöltőn (melyet ekkor Budának hívtak), mint az atillán, nemkülönben a nadrágon, sőt a mellényen is. Anyáink is magyar pruszlikot hordtak, főkötővel. De a szoknyában követték az akkori nyugati divatot s krinolint viseltek, melyet III. Napóleon neje, Eugénia császárné hozott be udvaránál.

UJ
SZAKÁTS-KÖNYV,

MELLYBEN

Külömb-külömb-féle válogatott, tzifra, jó, egésséges, haſznos, tiſzta, és ſzapora Étkeknek meg-kéſzítése, ſütése és főzése

A' GAZDASZSZONYOKNAK

NAGY HASZNÁRA

LE-ÁBRÁZOLTATIK.

PESTEN,
Füskúti Ifjabb LANDERER MIHÁLY'
költségével és bötüivel
1795.

A polgárság és a földművelő nép ruházkodása is mindenütt magyaros szabású, mint az úri osztályé, de a társadalmi rétegek szerint különböző. Az iparos osztály férfiai szürke vagy tört színű posztóból viseltek ruhát, nőik nem hordottak kalapot. A módosabb parasztnép, a kékbeli elem, indigóval festett posztóruhát hord. A suba meg olyan ruhadarab, mely nélkül a szegényebb parasztfiú sem házasodhatik, de amely kiszolgál három generációt. A szironnyal szépen kivarrott és bő példány valósággal családi kincs.

A lakásviszonyok mindenütt igen kezdetlegesek, nemcsak a földműves, de iparos polgárság körében is. Még ahol létezik is úgynevezett parádés vagy vendégszoba, az üresen áll, a család egy szobában húzódik össze: az a háló és ebédlő, sokszor pedig a műhely is. Nagy mennyiségű ágyneműmindenütt, ahol telik, de a bútorzat igen kezdetleges.

A kemence a szoba egynegyed részét foglalja el, erdős vidéken fával fűtenek, az Alföldön szalmával, még az úri házaknál is. A szénnel való fűtést még nem ismerik, de hisz ez még Angliában is csak az ötvenes évek közepén kezdett elterjedni. Főzéshez nagy területen kukoricacsutkán kívül marhatőzeget használnak, szalmával kevert s vályogformára kivert trágyát.

A világítás még kezdetlegesebb. A petróleumlámpa most van elterjedőfélben, de félve nyúlnak hozzá, merthogy könnyen robban (a petróleum még nincs kellően finomítva), s

ezért is csak kevés helyen látható. Igen módos úri házaknál úgynevezett moderátor olajlámpákat használnak, az általános világító szer azonban a faggyúgyertya. Otthon öntik, a hamvát minduntalan el kell koppantani, erősen kormoz, s világító ereje nagyon csekély. Jómódú emberek ünnepi alkalmakkor viaszgyertyát gyújtanak, de terjed már a sztearin- és millagyertya is, melyet nem kell koppantani. Konyhákban, istállókban mécses ég, melyet agyagedény cserepéből alkotnak: az égőanyagot ételre alkalmatlan zsírmaradékok szolgáltatják, s összesodrott kóc a belet. Római korszakból maradt lámpák, sokkal magasabb fokú kultúra eszközei.

Az étkezés általában véve túl bő, de nem drága. Pénzt kevés ételre költenek. A szegény ember is hizlal sertést, amelynek húsát friss és sózott állapotban elfogyasztja, zsírjával egész éven át főz. Székből még nagyon gazdag parasztgazda is ritkán vásárol. Az iparos osztály azonban sokkal több húst fogyaszt. Kávét még ez a réteg sem iszik, cukrot is csak süteményhez használ – és családi lakomák meg ünnepek alkalmával, amikor az ételek hosszú sora kerül az asztalra. De a legszegényebb napszámos nép, mely nem vállal gazdasági szolgálatot s kicsit kerüli is munkát, bizony keserves kenyeret eszik. Télen, ha fogytán az aratásban szerzett gabona, olykor ciberelevés (kovászos kenyérrel savanyított s fölforralt víz) és puszta kenyér az ebéd.

Miután a vasutak csak most vannak terjedőfélben, az utak állapota pedig siralmas, az utazás csak azok részére nem nyomorúságos, akik saját hintóikba fogják a négyest. Az ország fővárosába is csak 3 vasútvonal vezet. Az osztrák államvasút, mely Béccsel köti összse Pestet s innen Szegeden és Temesváron át az Al-Dunához vezet; a déli vasút, mely Trieszt és Buda között közlekedik, de innen nem megy tovább, és az északnak vivő pest-losonci vasút, amely azonban csak Salgótarjánig van készen. E vasutak berendezése is kezdetleges. Eleinte semmiféle fűtés sincsen, később forró vízzel telt pléhedényeket tolnak be nagy állomásokon a kocsikba, hogy az utasok megmelegíthessék lábaikat.

Az ország egyes részei és a főváros között delizsánsz-közlekedést tartanak fenn egyes vállalkozók. Így például Kassa felé naponta indul a Fehérhágó vendéglőből egy kocsi, mely váltott lovakkal éjjel-nappal úton van. Az árukat óriási furmányos kocsikon szállítják. Brassói fuvarosok 18-20 lovat is fognak megrakott szekerek elé. A fő közlekedési utak néhol 50 ölnyi szélesek, a szekeresek kevés bér fizetése ellenében meglegeltethetik a lovaikat. A birtokos jobban jár így, széles utat hagy, mert így kis bért is kap, különben elbitangolnák a mezejét.

A Dunán sűrűn járnak már a gőzösök, mind élénkebbé válik a vízi közlekedés, de az uszályokat még gyakran vontatják lovakkal; a fővárosban csak a budai oldalon haladhat-

nak, s ott a víz sodrának sebessége miatt 50-60 lovat is fognak egy uszály elé.

Emelte az utazás keserveit az is, hogy felette bizonytalanok voltak a közbiztonsági viszonyok. Rablók nagy számmal garázdálkodtak az országban. Az osztrák kormány idegen csendőröket alkalmazott, akik nem értették a nép nyelvét, felvilágosításokat, nyomravezető útbaigazításokat nem kaphattak, s működésük már ennélfogva sem lehetett sikeres. Amellett a lakosság inkább a betyárokkal rokonszenvezett, akik vér voltak az ő véréből, semmint az idegen elnyomókkal.

A két háború – az 1859-i és 1866-i – még megszaporította a rablók számát. Így szokott ez lenni minden háború után. Katonaszökevény szabadságával, sokszor életével fizet, ha elfogják. Könnyen adja magát a rabló életére, ahol munka nélkül vígan élhet, s könnyebben elkerüli a reá vadászó hatóságokat. Így történt, hogy nagyszámú bandák verődtek össze 1866 után, melyek egész vásárok népét fosztották ki, s kirabolták a vasúti vonatok közönségét, amely példa később Amerikában is utánzókra talált. Oly arányokat öltött a baj, hogy a kiegyezés után külön kormánybiztost kellett elpusztításukra felállítani.

A mezőgazdaság pedig legnagyobb részben épp pásztorkodáson nyugodott még. Búzát kivitelre csak ritka helyeken lehetett termelni, a vasúti vonalak mellett, s a Duna és Tisza partjai mentén. E vonalaktól 30 kilométernyi

Magyar-Franczia
Szakácskönyv.

MAGYAR-FRANCZIA

SZAKÁCSKÖNYV.

NÉLKÜLÖZHETLEN

KALAUZ MINDEN HÁZTARTÁSBAN.

TÖBB MINT NÉGYSZÁZ KÉPPEL,
HUSZ SZINNYOMATÚ KÜLÖN MŰMELLÉKLETTEL
ÉS SZINNYOMATÚ CZIMLAPPAL.

IRTA:

DUBY KÁROLY,

URASÁGI SZAKÁCS.

BUDAPEST, 1883.

MEHNER VILMOS KIADÁSA.

távolságban már nem fizette ki magát, mert a fuvar a tanyától az állomásig felemésztette a hasznot. Ellenben a jószág a saját lábán ment el a vásárra, és elbírta a magasabb fuvart is a gyapjú, melynek 100 Ft körül volt mázsánként az ára, holott az ötforintos búza nem bírta el.

A kalászosok termelése máskülönben is nagy nehézséggel volt összekötve. A gazdasági eszközök tökéletlenek voltak még. Sok helyen faekével szántottak, szegény, hegyes vidékeken fakó szekér (vasabroncs nélküli kerekű) is járta. Nagy vidéken a learatott búzát nem kötötték kévékbe, hanem vontatókba rakták és alacsony kerekű vontató-deszkákon hordták kazalba. Az első cséplőgépeket csak a hatvanas évek elején lehetett látni, de még csudájukra jártak az emberek. A termést lovakkal nyomtatták el, s hónapokig – az őszi esőzések beálltáig – tartott sokszor a művelet.

Egyetlen ága volt a mezőgazdaságnak, mely ebben az időben lendült fel nagy erővel: a sertéstenyésztés. Szerb disznókereskedők, akik pesti hetivásárokra hajtották fel a mangalicát, egy napig meg szokták volt azokat pihentetni Kőbányán. Hogy tetszetősebbek legyenek a vásár napján. Egy élelmes vendéglős szállásokat épített a sertések részére, s kukoricát is árult. A szerbek otthon érezték magukat nála, a pesti hentesek pedig hamarosan szokásba vették, hogy kijárjanak ezekre a szállásokra, s megvegyék az árut már ott, mielőtt a piacra érkezik. Így keletkezett las-

sanként egy nagy vásárhely, melyre később külföldről is jöttek vevők, mely a legszámottevőbb lett egész Európában, s mely a mezőgazdaságnak is nagy lendületet adott. Az ország egész kereskedésének ez a kőbányai sertéspiac volt 1867 körül a leglényegesebb tényezője.

A kisipar erősen küzdött már ugyan, a külföldön most fejledező gyáriparral, de egyrészt az, hogy egyszerűek voltak az igények, másrészt az, hogy előnyt adtak apáink hazai árunak: sokáig biztosította kisiparunk egzisztenciáját. Késesek, szabók, szűcsök, kesztyűsök, kalaposok, csizmadiák, posztógyártók, szűrszabók stb., oly árukat állítottak elő, melyeknek az elfogulatlan is előnyt adott az idegen gyártmányokkal szemben.

S volt nagyon fejlett háziiparunk is, melynek ma már alighogy nyoma maradt meg. Minden paraszthéznak ott volt egész télen át látható a szövőszék. A kendert és lent az asszonyok odahaza fonták föl és szőtték meg.

Csaknem parlagon hevert a bányászat. Az állam arany- és ezüstbányáiban dolgoztak ugyan, de kevés eredménnyel, a rézbányákra pedig folyton nagyobb összegeket fizetett rá a kincstár. A magánkézben levő nemesfém bányák csak az erdélyi érchegységben mutattak fel eredményeket. Némi vasbányászat Gömör és Szepes megyékben folyt, ahol kezdetleges kohók dolgozták fel az érceket.

Amily szűk korlátok között mozgott a kereskedés és az ipar, oly kicsinyesek voltak a

Minden

Háznál használható Közönséges

és legújjabb

Nemzeti

Szakács-Könyv,

eggy

hoszszas tapasztalás után írttBévezetéssel, mimódon kellessék t. i. a' Húsos és Bőjti Ételeket, akár egésségeseknek, akár betegeknek, akár lábbadozóknak; szintúgy egy nagy Táblához, mint kissebb Asztalhoz készíteni.

A'

Főzés', Befojtás', Sütés', Kolbász - töltés' Aludt-levek' vagy Szulczok' tsinálása', Gyümölcs befőzés', hideg 's meleg italok', egésséges Tisánok', Fagylaltak', Krémek', Czukros-sütemények', Liktáriomok', Liqueurok'

bőv gyüjteményje 's a' t.

könnyen megfogható, bizonyos, tapasztaláson épűlt rendszabásival.

Egy Toldalékkal.

Mimódon kellessék az enni-valókat kiszárítani, elrakni, bepáczolni, besózni, és füstölni; több fontos, házi gazdasághoz megkivántató kinézésekkel, 's majd eggy egész esztendő' minden napjaira kidolgozott Ételek' Laistromával; figyelmezve a' nagyobb ünnepekre, 's a' vendégségekre 12 személytől fogva, 36-ig. — A' bonczolás, az asztal-felczifrázás, és tálalás; valamint a' szakácscságba felvett idegen nevek' 's szók' elkerülhetetlen említésével, 's a' jól elrendelt Konyhákban szükséges készületek' illetésével egygyütt.

Kiadta

Zelena Ferencz.

Második megjobbított Kiadás, egy Réz-metszéssel

KASSÁN, 1830.

Nyomtattatott Werfer Károly' betüivel és költségével.

pénzviszonyok is. Igen kicsikre tehető az az összeg, mely Magyarországon forgalomban lehetett. 1867 elején 284 millió forint bankjegy cirkulált a birodalom két államában, az ércfedezet 103 millióra rúgott, a lombard-követelés pedig 30 millió volt, s hogy ebből mily kevés jutott Magyarországra könnyű elképzelni. Még 1869-ben is látjuk az osztrák nemzeti banknak egyik előterjesztéséből – mikor pedig a kormány sokszor sürgette a magyar fiókok nagyobb dotációját –, hogy a bank összes váltó-leszámítolásából Magyarországra csak 22% jutott. Amikor ugyanebben az évben egy kis pénzszűke mutatkozik, Lónyay miniszter csak annyit kér, hogy az összes magyar fiókok javadalmazását 3 millióval felemeljék, s a bank még ezt is megtagadta. Ebből világos képet alkothatunk magunknak arra nézve, minő volt pénzgazdasági helyzetünk.

Ilyen volt hazánk állapota, mikor az ország prímása rátette Ferenc József fejére Szent István koronáját.

Azokban az időkben gróf Teleki Sándor honvédezredes biztatására saját emlékezetéből összeszedve jegyzetelte le az erdélyi születésű, Nagyváradon élő Zilahy Ágnes nemzetes asszony a most átdolgozott formában közreadott régi magyar étkek receptjeit. „Semmit sem szeretek, ami nem eredeti; semmi sem lelkesít, ami nem hazai. Az egyszerűség és egyenes igazság volt örökké ideálom" – vallotta akkor Ágnes asszony.

LEVESEK

Közönséges húsleves

Vegyünk egy kiló marhahúst, felsált vagy hátszínt. (Ezekből tisztább a leves.) Tegyünk egy hibátlan mázzal ellátott vasfazékba 5 liter vizet. Ha jó forró, akkor tegyük a megmosott húst, fél marék sóval a vízbe. Hol a gyakorlat még kevés a főzéshez, minden személyre egy fél kávéskanál sót kell számítani. Öt liter vízből lesz 8-10 személynek való leves. Ha 4 liternyire főzzük le, főzés közben töltögetni kell, mert a hús igen sok főzést kíván, a víz pedig elpárolog. A legkeményebb hús is megfő 2 és fél óra alatt, ha mindég forrhat. Gyöngébb hús másfél óra alatt is elkészül. Ha már egy óráig főtt a hús, tegyünk hozzá: két középnagyságú sárgarépát, két petrezselyem gyökeret, fél zellert, egy egész vöröshagymát, fél karalábét, két cikk fokhagymát és tíz szem borsot; mindezt jól megtisztítva és mosva. Ezekkel is addig kell főzni a levest, amíg leszűrhetjük. Ha sertés- vagy borjúpecsenyénk van délre, az abból kiszedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe. Minél többféle friss húsfajta van, a leves annál jobb. Közbe habszedő (lyukas) kanállal le-lehabozzuk. Ha készen van, sűrű drótszitán egy tálba átszűrjük, és néhány percig otthagyjuk, hogy teljesen leülepedjék. Így arany tiszta levest nyerünk. Aztán gondosan be kell a levest a tálból a fazékba tölteni s egy kis késhegynyi lisztfinomra törött sáfrányt kell beletenni: ekkor újra forraljuk fel és tegyünk belé, ízlésünk és módunk szerint, a levesbe való dolgokból.

Barna leves

Egy lapos vasedénybe tegyünk egy kanál zsírt. Ha meleg, adjunk hozzá egy jókora felvágott vöröshagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyem gyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég). Sózzuk meg és tegyük gyors tűzre, hogy sötétbarnára megpiruljon. Kavarás közben egy pár darabka marhamájat is lehet közé tenni. Ha egészen barna lett, akkor a fent leírt, de még le nem szűrt, húslébe öntsük bele. Fél óráig avval főzzük; akkorra igen szép barna lesz az egész tömeg. Egy kis kockacukrot is adjunk bele ebbe a levesbe; sáfrány nem kell hozzá. Különben éppen úgy használjuk, mint a fehér levest; bármit lehet bele főzni.

Tyúkleves

Ha a tyúk fiatal, akkor együtt kell forró vízbe főni tenni mindenféle zöldséggel: répa, zeller, karalábé, petrezselyemgyökér, vöröshagyma és néhány szem fekete borssal, sóval. Egy jó nagy kövér tyúkhoz vegyünk 4 liter vizet; ha a hús gyenge, töltögetni nem kell, csak csendesen, de folyton forralni; ha öreg a tyúk, akkor úgy járjunk el vele, mint a marhahússal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni. Ha megpuhult a hús, le kell ezt is sűrű szitán szűrni és kevés sáfrányt, késhegynyi szerecsendió-virágot adjunk bele. Főzzünk e levesbe vékony tojással gyúrt laskát, vagy háznál készített csigatésztát.

Tiszta borsos-leves

Két kis csirkét szépen megtisztítva vagdaljunk fel részeire; a combját, szárnyát, mellét, hátát, külön csinos darabkákba. Két liter jó meleg vízbe tegyünk bele sót és a következő zöldséget: 15 darab apró burgonyát nyersen, egy kockára vágott kisebb zellert, egy nem nagy sárgarépát, ezt is kockára vágva, kevés petrezselyem gyökeret, egy marok gyönge zöldborsót, 20 szem egész fekete borsot, egy kis fej vereshagymát igen apróra vagdalva és kevés zöld petrezselyem levelet apróra vágva; mindezt egy fél óráig főzzük, de vigyázzunk, hogy szét ne menjen, azután egy diónyi zsírral egy kanál lisztet gyenge piros rántásnak készítünk: ezt a leves közé öntjük és akkor egy fél tojásnyi zsírba egy egész tojással, két kanál lisztből felvert galuskát keverünk, s kávéskanállal belerakjuk a forró húsos zöldséges levesbe; evvel is legalább 6 percig főzzük, aztán fel lehet tálalni.

Gulyáshús

Egy kiló felsálszélt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsírt lábasba teszünk és a felvágott húst beletesszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vöröshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk reá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig: ha a hús puha lesz, tegyünk hozzá még egy tányér nyersen megtisztított fel-

négyelt burgonyát; ha az is megfőtt, fel lehet tálalni.

Gulyáshús másképpen

Egy kiló húst falatokba vágva 2 liter forró vízbe tesszük sóval és egy kávéskanál tört-borssal. Ha forr, lehabozzuk és egy órai főzés után teszünk hozzá mindenféle zöldségből kockára vágva egy-egy darabot; vöröshagymát, karalábét, zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zöldborsót és ami éppen idényszerű; kevés burgonyát is tegyünk bele és ha ezeket mind puhára megfőztük, egy pár marok csipegetett, keményre gyúrt tésztát is adjunk hozzá és így együtt tálaljuk fel: estére igen kedvelt leves.

Rákleves

A ráktisztítás módját nem mindenki ismeri, sőt félnek is tőle, pedig könnyen el lehet vele bánni a következő módon: a rákot bal kezünkbe fogjuk, és a két ollóját jól összeszorítjuk, a bajuszos felét tenyerünk felé fordítva, a farkát meg kifelé; a farkának középső úszószárnyát jobbra-balra megcsavarjuk és csendesen kihúzzuk azt a kis vékony, fekete fonal-forma belét, mely végigfut a farkán. A még mindig élő és mozgó rákot a fent írt módon erősen tartva, (ti. a hátánál fogva felül) ujjunkkal váltsuk le a farkát és szedjük ki a hátában levő belét. Az oldalrészekről és nyaka körül késsel kaparjuk le a tisztátalan részeket, az apró lábakat vágjuk le; csak az ollló és a torok maradjon össze-

függve a háttal. Hogy ezek szét ne hulljanak, arra különös gondot fordítsunk, mert másképpen nehéz elbánni a töltéskor vele.

A rákokat igen sok vízben, kefével addig mossuk, míg csak a mosóvíz tiszta nem marad; akkor töltsük meg rizskásával, vagy felvert galuskával. Az apró lábait tegyük mozsárba és jól törjük össze amennyire a szívós, héjas rész engedi. Tegyünk egy kis lábasba egy kanál zsírt, vagy vajat; ha a zsír forró lesz, rakjuk hozzá a tört ráklábakat és mindig keverve süssük addig, míg szép piros lesz a vaj és száraz a ráktörmelék, azután vegyük le a tűzről, mert könnyen megég és elbarnul, s akkor nem lesz szép piros a leves; öntsünk hozzá egy nagy kanál húslevest, aztán tálaláskor finom szitán szűrjük át a kész ráklevesbe.

Kaszás lé

Egy négyliteres fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kiló friss disznóhúst, a tarjából vagy a lábszár részéből, a húst vagdaljuk fel porciókba. A vízbe tegyünk sót és három-négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstös húsból is készíteni, sokan éppen füstölt disznólábbal szeretik a kaszás lét. Ha a hús jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szitán keresztül, azért hogy a húsból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyú

tejfelt, egypár egész tojást, ezeket keverjük jól el a liszttel együtt, ha a habarás sima lesz lassanként öntsük a tálba a habarás közé a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest, és öntsünk közé annyi ecetet, hogy jó savanyú legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól összevagdalva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert összetúrosodik.

Rákba való töltelék

Minden személyre kell legalább két nagyobb, vagy három kisebb rákot számítani; egy rákhoz egy kanál rizskását vegyünk, tegyünk hozzá egy késhegynyi tört borsot, egy késhegynyi zöldpetrezselyem levelet apróra vágva, kevés sót és minden személyre egy mogyoró nagyságú zsírt. Ezeket keverjük jól össze és a rákok hátát félig töltsük meg; tele azért nem kell tömni, mert ha fő, kidagad, és ha helye nincsen, kemény marad a rizs, meg a farkát is nehéz lenne akkor visszadugni, mert avval kell elzárni a tölteléket, hogy főzés közben ki ne fusson. Ha jó félóráig fő, akkor a töltelékből kimaradt fűszeres rizskását is a levesbe kell tölteni, hogy avval is főjön, míg szépen megpuhul, de igen lágy ne legyen. Ha készen van: a rákvajat hozzá kell szűrni.

PÖRKÖLT- VAGY ÁRVALEVESEK

DR. FEJÉRVÁRI LAJOS
ÉS NŐJE

Rákleves

Három személyre egy liter vizet számítsunk és adjunk hozzá sót, fekete tört borsot egy jó késhegynyit; továbbá mindenféle zöldséget, úgymint: répát, petrezselymet, vöröshagymát és zellert; egy fél óráig főzzük, akkor készítsünk egy kanál zsírból egy kanál lisztel szép, híg, gyenge piros rántást, öntsük ezt a forró zöldséges lébe. Ha kevés ideig együtt főtt, szűrjük át sűrű szitán, adjunk kevés sáfrányt bele és a készen megtöltve levő rákokat főzzük benne fél óráig, azután öntsük bele a rákvajat, ekkor készen van.

Tüdő-táskaleves

Gyúrjunk jó tojásos tésztát, nyújtsuk el vékonyra, nagy levelekbe és szórjuk be az egész tésztát a következő módon készült tüdővel: fél kiló borjú- vagy sertéstüdőt főzzünk meg jól; ha megfőtt, vagdaljuk meg vágókéssel apróra, tegyük egy kanál forró zsírba, fél fej apróra vágott vöröshagymával és apróra vágott zöld-petrezselyem levéllel, tört borssal és sóval keverjük jól össze. Ha kihűlt, hintsük be a fent leírt anyaggal a tésztát; egy másik éppen olyan levél behintetlen tésztával pedig borítsuk le a behintett tésztát és derelyemetszővel vágjuk kétujjnyi szalagokba az összehajtott tésztát, azután szabjunk belőle csinos, rézsútos kockákat. Zöldséges vízbe tegyünk kevés zsíros rántást, sáfrányt és borsot, szűrjük át szitán, aztán tegyük újra forrni a levest; ha

forr, főzzük bele a tüdőtáskát. Tálaljuk gyorsan, mert hamar szétázik.

Gombaleves

Egy fazékba tegyünk forrni annyi vizet, a-mennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyünk a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot; azalatt míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt rántásnak, három személyre egy fakanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe, és ha a leves a rántással együtt jól felforrt, szűrjük át szitán, tegyünk bele sáfrányt és apróra vágott zöldpetrezselyem levelet, azután újra forraljuk fel. Ha fő, tegyünk bele szépen megmosott és felvágott csiperkegombát; mindezt negyed óráig főzzük. Tálaláskor tegyünk a tányérra zsírban pirított zsemlyekockákat.

Zöldségleves

Három személyre egy liter vizet tegyünk a fazékba forrni; adjunk bele sót és borsot. Egy kanál zsírba pirítsunk lisztet, úgy, hogy a rántás inkább zsíros, mint lisztes legyen; ha szép vörösre pirult, öntsük a rántást a forró fűszeres vízbe; forraljuk mindezt kevés ideig, és ha a rántás csomósan maradna a lében, szűrjük át szitán. A fazékba tegyünk kevés sáfrányt is; továbbá tegyünk hozzá és főzzünk bele laskára vágott zöldbabot, sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret, kocka burgonyát, zöld-

borsót és gombát. Ha mind megfőtt, feltálalhatjuk.

Darával töltött tésztaleves

Két tojással és két tojáshéjba öntött vízzel gyúrjunk levesbe való tésztát, nyújtsuk ezt elég vékonyra, de ügyelve, hogy ki ne szakadjon a tészta, mert akkor kifolyik belőle a töltelék. Száradni egy percig se hagyjuk a kinyújtás után, hanem azonnal töltsük meg a következő töltelékkel: egy jó kanál zsírt tegyünk lábasba, és ha forró lesz, öntsünk bele annyi bádogkanál nagy szemű darát, ahány személyre levest főzünk. Kissé pirítsuk ezt meg, de csak igen halvány rózsaszínre. Ha piros már a dara, öntsünk reá negyed liter vizet (például 6 személyre) tegyünk kevés sót is bele és azonnal vegyük le a tűzről. Ha az anyag kissé hűlt, akkor szórjuk a kinyújtott levél tésztára egyenlően elsimítva, de nem vastagon; azután hajtsuk fel a tésztát úgy, hogy kétszer legyen egymáson és úgy nézzen ki, mint egy gömbölyű rudacska, vagyis olyan vastag legyen, mint a kisujjunk és végül derelyemetszővel vágjuk végig a tésztát, hogy a nagyobb résztől elváljon. Az egész tésztából pedig hosszú, gömbölyű szalagokat csináljunk. Ha mind összesodortuk és szépen készen vannak a töltött tészták, vagdaljuk el jó arasz hosszúságú darabkákba, a két elvágott végét nyomjuk ujjunkkal össze, hogy a főzéskor a dara ki ne hulljon belőle. Ehhez a levest a következő módon készítsük:

három személyre vegyünk egy liter vizet, tegyünk bele mindenféle zöldséget, kevés borsot; egy kanál zsírban egy kanál liszttel gyenge rózsaszínű rántást készítsünk; ezt tegyük a zöldséges lébe; ha aztán együtt jól felfőztük, szűrjük át sűrű szitán és újra tegyük forrni kevés sáfránnyal; ha felforrt, főzzük belé a fent leírt tésztát és gyorsan tálaljuk fel, mert igen hamar szétázik.

Gombócleves

Két személyre egy zsemlyét számítsunk, s a szükséghez arányítsuk a szaporítást. A zsemlyét vagdaljuk apró kockákba, pirítsuk meg lábasban, forró zsírban; ha megpirult, vegyük el a tűzről, hogy hűljön ki. Tegyünk egy tálba minden személyre egy tojást számítva, minden tojáshoz egy diónyi zsírt és fél tojáshéj vizet; ezeket keverjük jól el, s tegyünk még bele annyi finomlisztet és kevés sót, hogy jó kemény, de kanállal felverhető tészta legyen belőle. Ha negyedóráig kevertük, tegyük bele a pirított zsemlyekockákat, kavarjuk jól össze a tésztával, azután lisztes deszkán gömbölyítsük ki apró gombóckákká, főzzük be forró rántásos és zöldséges lébe; öntsünk tálaláskor reá hagymás-, petrezselyemleveles, paprikás zsírt és néhány kanál édes tejfelt.

Paradicsomleves

Egy liter, szitán áttört paradicsomléhez mindig vehetünk fél liter vizet, de a vízbe

előbb főzzünk mindenféle zöldséget; akár télben akár nyárban, mert ha paradicsommal együtt tesszük a tűzre a zöldséget, ez sohasem fő meg kellő időre, sőt teljesen kemény marad és ízét sem adja ki. A zöldséges lébe tegyünk zsíros rántást, szűrjük át szitán, s akkor adjuk hozzá a kész paradicsomlevet; sót, cukrot és borsot is tegyünk bele; főzzük negyedóráig tarhonyával, minden személyre egy kanál tarhonyát számítva.

Káposztaleves

A káposztalevest nyáron kovászoskáposztaléből is lehet készíteni. Egy személyre fél liter káposztalevet veszünk, és ezt porcelánedényben forrni tesszük füstös kolbász darabkákkal, vagy sovány oldalas falatokkal. Ha a hús megfut, szép piros rántást és – tálaláskor – kevés tejfölt is tegyünk bele.

Turbolyaleves

(Tavaszi étel)

Egy tojásnyi forró zsírba tegyünk egy nagy fakanál lisztet és pirítsuk azt meg szép zsemlyeszínűre. Egy fazékba tegyünk két liter vizet, egy kávéskanál sót, egy fél fej vöröshagymát és egy jó marék igen apróra vágott friss turbolyalevelet, a forró rántásba öntsünk fél pohár hideg vizet és borítsuk bele a turbolyás vízbe, főzzük fel tíz percig, aztán tegyük félre tálalásig. Mikor tálalni akarjuk, pirítsunk meg néhány zsemleszeletet zsírba, vagdaljuk

fel apró kockákba és úgy öntsük reá a turbolyalevest.

Paszulyleves

Fél liter apró, tiszta fehér paszulyt tegyünk négy liter hideg vízbe főni. Ebből 8 személynek elégséges készülhet. Ha a paszuly jól megfőtt, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírban egy fakanál liszttel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró paszulyba. A paszulylevesbe tegyünk fél kávés-kanál tört borsot, fél fej apróra vágott vöröshagymát, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet és elegendő sót. Ecetet a paszulylevesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyúrt tésztából, csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tésztát ajánlok beletenni, mert rendkívül hamar megsűríti a levest. Különben ha igen sűrű lenne a paszulyleves, ebbe nem árt, ha forró vizet öntünk, akkor sem, ha már készen van, csak hogy a kellő fűszerrel lássuk el.

Borleves böjtösen

Jó óbort, fél litert számítva egy személyre tegyünk tiszta porcelánedénybe; citromhéjat, szegfűszeget és fahéjat kevés borssal tegyünk hozzá. Forraljuk fel, s ízlésünk szerint cukrot és tojást is adjunk hozzá; minden személyre számítsunk egy tojássárgáját. A tojássárgáját tálban verjük jól fel egy kevés cukorral és

a tálba csendesen öntsük hozzá a forró bort, mert különben a tojás összetúrósodik. Tálaláskor tegyünk a tányérokba néhány kocka vékony pirított zsemlét.

Burgonyaleves

Minden személyre két darab nagyobb fajta burgonyát vegyünk, tisztítsuk azt meg nyersen, aztán vágjuk fel szép egyenlő kockákba. Tegyünk egy fazékba mindenféle zöldséget és az árva levesekhez szükséges mennyiségű vizet: három személyre egy liternyit. Egy kanál zsírt lábasba téve, pirítsunk meg benne egy kanál lisztet; tegyük ezt a zöldséges lébe kevés tört borssal; a levet szűrjük át szitán, és ha újra forrni kezd, kevés sáfránnyal és apróra vágott zöldpetrezselyem-levéllel együtt a felvágott krumplikat tegyük a lébe. Ha a krumpli megfőtt, tegyünk pár kanál tejfelt is tálaláskor bele.

Savanyútojás-leves

Forró, ecetes, és sós vízbe üssünk bele annyi tojást, ahány személyre főzünk. Vizet 3 decit kell számítani egy személyre, mert ezek a pörköltlevesek nem párolognak el a hosszas főzés miatt, mint a húsleves. Egy kanál zsírban vagy vajban tegyünk egy fakanál lisztet pirulni rántásnak; ha szép piros lesz a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután gyorsan öntsük hozzá a megfőtt tojás levét is; kevés tört borssal fűszerezzük; apróra vágott

zöldpetrezselyem-levelet és néhány kanál tejfelt is tegyünk bele. Ezekkel együtt öt percig főzzük fel újra, azután tálalhatjuk.

Borkőleves

Ha a szokottnál több pecsenyét kell sütnünk és annak sok hulladék csontja van, főzzünk belőle többféle zöldséggel, sóval és borssal rendes módon levest. Mikor gondoljuk, hogy már elég jó ízű a leves, szűrjük le, s ha meghiggad, tegyük újra forrni; ezalatt habarjunk minden személyre számítva egy tojás sárgájából, egy kanál lisztből, egy kanál tejfelből habarást; ezenkívül személyenként számítsunk egy kávéskanál szép fehér borkőport. Ezeket egy mély tálban simára habarjuk jól el, s a forró húslevest lassan öntsük közé. Többet ne tegyük tűzre, mert a tojás összetúrósodnék; de tálaláskor tegyünk bele zsírban pirított zsemlyekockákat.

Köménymagos-leves

Vegyünk egy fazékba 6 személyre két és fél liter vizet, tegyünk bele két kávéskanál köménymagot, egy fej vöröshagymát, egy kevés sót és tegyük forrni. Amíg forr, készítsünk egy tojásnyi zsírból, egy jó nagy fakanál lisztből szép barnapiros rántást. Mikor a rántás a legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és mindjárt gyorsan öntsük közé a forró, köménymagos vizet is; keverjük jól el és öt percig hagyjuk újra főni, akkor vegyük le és

szitán szűrjük át, hogy egészen tiszta legyen a leves; tálaláskor tegyünk bele tejfelt és pirított zsemlyeszeleteket.

Tört-májleves

Negyed kiló finomra megvagdalt nyers borjú-májat törjünk át szitán. Ha áttörtük, habarjunk bele két tojássárgáját, két késhegynyi tört borsot és kevés sót. A forró zöldséges levest tegyük félre az erős tűztől és csendesen keverve, öntsük a tálban lévő májhabarékra. Tovább főzni nem szabad, mert a máj és tojás, ha igen forró helyen hagyjuk, összetúrósodik. Kockába vagdalt és zsírban megpirított zsemlyét kell tálaláskor e levesbe tenni és gyorsan tálalni, hogy el ne ázzon a zsemlye.

LEVESBE VALÓK

Gyúrt tészták

Egy deszkára tegyünk egy kiló lisztet, a közepébe fúrjunk lyukat és abba tegyünk annyi egész tojást, amennyit akarunk, minél tojásosabb a gyúrt tészta, annál jobb, de lehet igen kevés tojással is gyúrni, nagyon jó tésztát. Ha vizet teszünk a tésztába, soha se tegyünk meleget, mert az meglágyítja a tésztát és ez a nyújtáskor igen kellemetlen. Csak kemény, alig elnyújtható tésztát kell gyúrni, főleg a túrós csuszába és az efféle kifőtt tésztákba. Nem célszerű nagyokra szakítani a kinyújtani való tésztát, mint egy jó nagy ökölnyire. Ha igen jól elgyúrtuk a tésztát, úgy, hogy egész sima lőn és ha egy késsel megvágtuk s az belül lyukacsos, akkor jó a gyúrt tészta. Ha kinyújtjuk, nem kell igen vékonyra nyújtani, mert akkor a fövés közben elázik és sohase olyan jó, mintha kissé vastagra hagyjuk.

Csigatészta készítése

Fél liter lisztet deszkára kell tenni, a közepébe lyukat kell kotorni és abba egész tojásokat kell ráütni, lehet egy kevés vízzel is szaporítani, de minél tojásosabb a levesbe való tészta, annál jobb. A tojással a lisztet össze kell egyenlíteni, és azután jól meg kell gyúrni, úgy, hogy a tészta szép sima legyen és olyan keménységű, amelyet nyújtófával kissé nehéz, de mégis el lehessen nyújtani. Fél liter lisztből két darabba szakítsuk a tésztát, azután nyújtsuk ki szép vékony levelekbe.

Először csak az egyik tésztát kell kinyújtani, mert amíg a csigát készítjük, egészen elszáradna a kinyújtott tészta, míg az egyik tésztát elkészítjük, a másikat fedjük be egy tállal a kinyújtásig.

A csigakészítésnél gyorsan kell eljárni, mert rendkívül hamar elszárad és akkor lehetetlen csigának sodorni.

Az egész kinyújtott levél tésztát nyújtódeszkára terítsük ki, és vagdaljuk fel kockákba. Ha apró csigát akarunk készíteni, kisebb kockákba szabjuk fel a tésztát, ha kevesebb az idő e nehéz és szaporátlan munkához, nagyobb kockákba is lehet vagdalni, például mint egy négykrajcáros, ha szögletre vesszük, az ilyen nagyságú a legrendesebb. Egy darab úgynevezett bordát kell valami takácsmester embertől venni; mert csak ezen lehet csigát készíteni – egy orsót vagy egy írótoll forma tiszta fehér fapálcikát szerezzünk még e célra, ha ez a két szerszám megvan, a bordára tegyünk egy kockatésztát, és azt a szegletnél kezdve sodorjuk a fapálcika végére, de egyúttal nyomjuk jól a bordához a tésztás pálcikát, mert csak így lesz a tészta szép recés, csak így ragad össze és csak így alakul szép kis kürtő formába. Aki gyors, ügyes kezű, egy óra alatt el tud készíteni néhány egyén számára levesbe való csigatésztát. Ez igen jó régi magyar étel tyúkhúslevesbe téve.

Rákba való felvert galuska

Vegyünk minden személyre 1 tojást, egy tojásnyi zsírt, kevés sót, egy késhegynyi borsot, egy tojásnyi vizet; ezeket jól elhabarván, adjunk bele annyi fehér lisztet, hogy jó kemény, de kezelhető tészta legyen belőle. Evvel is úgy bánjunk a rák töltésekor, mint a rizskásával, de kevesebb ideig főzzük, mert a gombóc könynyen széthull. A húslébe külön is kell galuskákat főzni; ami tészta kimarad a rák hátának töltéséből, azt is be kell főzni és a rákzsírt, vagy vajat reá kell erre is önteni.

Rákleves, rákhússal

A rákoknak ollóit és farkait leszedjük, sós vízben negyedóráig főzzük, akkor késsel gondosan, hogy a hús épen maradjon, kiszedjük a héjból, azután húslébe tesszük, hogy el ne barnuljon és száradjon. A rákot belétől kitisztítva, minden csontos részét, a hátát kivéve, összetörjük jól egy mozsárban, rákvajnak. A hátát megtöltjük, a fentebb leírt mód szerint; jó húslébe megfőzzük, kevés lisztel pirított rántást adunk hozzá és a megtisztított olló és farkak húsát is hozzáadjuk, és a rákvajjal együtt tálaljuk fel Ez a mód nem jobb, sőt fáradságosabb s ezért ritkábban szokás így készíteni.

Tejgaluska

Egy fél liter jó édes tejben nyolc egész tojást és kávéskanál szitált sót habarjunk föl jó erősen. E keveréket tegyük a tűzhely szélére

s tartsuk ott, amíg meg nem alszik. Mikor föl akarjuk tálalni, a legnagyobb vigyázattal rakjuk érckanállal, gombóc alakban egyenesen arra a tányérra, amelyben asztalra fogjuk adni; egy személyre két gombócot kell számítani. A kész forró, fekete levest a szobában, az asztalon öntsük merítőkanállal reá éspedig azért nem előbb, mert könnyen összefut.

Dara (gríz) kockák

Hat személyre való daraleveshez vegyünk 3 tojást; adjunk hozzá fél pohár vizet, egy diónyi zsírt és keverjük jól el annyi nagy szemű darával, hogy csorgós híg legyen. Egy palacsintatészta sütőbe tegyünk egy kávéskanálnyi zsírt; ha a zsír jó forró lesz, öntsük bele a darafolyadékot; nemigen gyors tűzön pirítsuk meg mind a két oldalát, és ha már megpirult, tegyük deszkára. Mikor kihűlt, vágjuk apró kockára, két centiméteres nagyságban. E kockákat forró húslébe rakjuk bele; de sokáig ne ázzék, mert széthull. Ez a tészta fehér és fekete levesbe egyformán alkalmazható.

Májgaluska

Hat személyre vegyünk egy negyed kiló marha-, sertés-, vagy borjúmájat és vagdaljuk fel deszkán jól, hogy úgy nézzen ki, mintha összve lenne törve. Az eres részeket, ha ilyen van benne, ki kell közüle dobni. Tegyük a megvagdalt májat tálba, adjunk hozzá fél fej apróra vágott vereshagymát, egy kis kávéskanálnyi

tört borsot, sót, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet, egy tojásnyi zsírt, három egész tojást és három tojáshéjnyi vizet. Ezt a vegyüléket habarjuk jó össze, azután tegyünk bele 6 kanálnyi mozsárban összetört, száraz, fehér kenyérmorzsát és annyi lisztet, hogy a vegyülék keményecske legyen. Mikor a májgaluskát a levesbe akarjuk főzni, kanállal szakítsuk diónyi nagyságú darabokba s egymásután rakjuk a forró húslébe. Tízpercnyi főzés után készen van és félre lehet tenni tálalásig.

Olasz-borsó

Egy negyed liter tejhez vegyünk 5 tojást és egy késhegynyi sót; adjunk hozzá annyi lisztet, hogy a tészta jó csurgós legyen. Egy lábasba tegyünk annyi zsírt, hogy ha megolvad, félig legyen; mikor a sütő forróvá lesz, tartsunk felébe egy kis fajta reszelőt, a reszelős részével a zsír felé fordítva és öblébe tegyünk 3 kanál híg tésztát. A tészta ilyenformán mind borsó nagyságú formába csepeg át és gyorsan pirosra sül. Habszedő, lyukas kanállal szedjük ezután leveses tálba és rendre süssük ki. A tálaláskor öntsük csak reá a levest.

Gyöngykása fokhagymával

Vegyünk tetszésünk szerint apró vagy nagyobb gyöngykását, egy személyre egy tele kanállal számítva; - főzzük meg kevés vízben, de tiszta porcelánedényben, mert a vasedény-

től megfeketedik könnyen. Minden személyre számítsunk két cikk fokhagymát is, és azzal együtt főzzük meg a gyöngykását és azután tegyük a leszűrt húslébe; a fokhagymája hadd úszkáljon a levesben, mert sokan éppen ezt szeretik. Sáfrányt és kevés zöldpetrezselyem levelet is tegyünk tálaláskor bele.

Gyöngykása gombával

A jól megmosott, apró gyöngykását tegyük főzni néhány aszalt lengyel gombával együtt. Ha a kása és a gomba jó puhára megfőtt, szedjük ki a gombát deszkára és vagdaljuk fel laskákra; ekkor újra tegyük a gyöngykása közé és a húslevest szűrjük reá együtt és főzzük tízpercnyi ideig. Tálaláskor hintsünk tetejére apróra vágott zöldpetrezselyem levelet.

Rizskása gombával

A jól megmosott finom rizst tegyük főzni néhány aszalt lengyel gombával forró vízbe; annyi vizet öntsünk reá, hogy négyujjnyira ellepje a rizst. Ha e vizet mind elfőtte, vegyük el a tűztől, a gombát szedjük ki a rizs közül és vágjuk fel apró kockákba; újra tegyük a rizs közé, öntsünk reá húslevest, főzzük együtt tíz percig; tálaláskor tegyünk a tetejére apróra vágott metélőhagymát.

Rákvaj vagy rákzsír

A szépen, tisztán megmosott rákok apró lábait szedjük le gondosan, hogy a nagyolló-

ja és farka a ráktesttől szét ne hulljon, ha leves előtt vagy leves után használni akarjuk. (Csak e haszontalan apró lábakból gazdaságos a rákvajat készíteni.) Ha tehát leszedtük az apró lábakat, tegyük mozsárba és törjük meg azon nyersen, a lehető legjobban, míg csaknem péppé válnak azok a csontos kis részek; akkor tegyünk tiszta kis lábasba egy kanál vajat vagy zsírt; ha jó forró lesz, tegyük az összetört ráklábakat a zsírba. Kavarjuk egy negyedóráig, míg jól megvörösödik, és egészen megszárad a rák héjas része, mert akkorra a zsír szép vörös lesz; szűrjük át szitán e zsírt – vagy vajat – és tegyük félre használatig. Levesekbe, és némely hal- vagy rákételbe kitűnő szolgálatot teszen, igen jó ízével és szép színével.

Vegyes zöldség

Sárgarépát, karalábét, petrezselyemgyökeret, és egypár burgonyát szépen tisztítsunk meg és vagdaljuk fel csinos, egyenlő, hosszúkás darabkákba; ha éppen van, kevés gombát és zöldborsót is tegyünk közé. Mindezekből nem kell sokat felaprítani, mert akkor igen édes és túl sűrű lesz a húsleves; ha megmostuk e kevert zöldséget, tegyük forró húslébe és főzzük addig, amíg jó puha lesz; de nehogy összetörjön, mert akkor rossz kinézésűvé válik. Tálaláskor ebbe is apróra vágott zöldpetrezselyem levelet tegyünk.

Tüdő-táska

Gyúrjunk két egész tojással egy kis tésztát, nem nagyon keményre, hogy el lehessen nyújtófával nyújtani egy szép kerek levélnek. De míg a tésztát meggyúrjuk, azalatt legyen készen a következő tüdőtöltelék: egy fél borjú- vagy sertéstüdőt főzzünk meg és jól vagdaljuk össze igen szép apróra, akkor tegyük lábasba egy már forró kanálka zsírba; egy késhegynyi tört borsot sóval, kevés zöldpetrezselyem apróra vágott levelével, keverjük pár percig a tűzön. Akkor vegyük le és rakjunk kis csomócskákat, fél kávéskanálnyit, a kinyújtott levél tésztának felére, az üresen hagyott fél tésztát pedig borítsuk a tüdő csomócskákra, melyeket egymástól egy jó ujjnyi távolságra egyenes vonalba rakosgassunk, hogy mindenfelé soros legyen; így aztán ha beborítottuk tésztával a tüdőt, a dombos helyeket nyomkodjuk körül le ujjunkkal és derelyemetsző acélcsillaggal vágjuk ki, lehetőleg apró kockákba. Forró húslébe főzzük és gyorsan tálaljuk fel, mert ha szétázik, mind kihull a tüdő belőle.

Lisztkockák

Vegyünk három tojást, keverjük jól el tálban; öntsünk hozzá fél pohár tejet és kevés sót; keverjünk közé annyi lisztet, hogy híg, csorgós tészta legyen; ha ez készen van, tegyünk palacsintasütőbe egy kávéskanál zsírt. Ha a zsír forró lesz, öntsünk bele annyi tojásos tésztát, hogy háromszor olyan vastag legyen, mint

egy palacsinta. Lángtűzön szép pirosra süssük meg mind a két felét, tegyük deszkára és vágjuk fel nagyocska kockákba, és ha a forró húslébe beletettük, azonnal tálalhatjuk is, mert ha sokáig áll a levesben, elázik. Apróra vágott zöldpetrezselyem levelet is tegyünk tálaláskor a levesbe.

Zsemlyekása (gríz) gombóc

Egy jó tojásnyi zsírt keverjünk tálban egy negyedóráig; mikor már habzik, üssünk közé 3 egész tojást. Ha a zsírral elkevertük a tojást, tegyünk még közé egy késhegynyi tört borsot, egy késhegynyi apróra vágott zöldpetrezselyem levelet és annyi durvább féle zsemlyekását (darát), hogy jó kemény tészta legyen e vegyülékből. Mikor a húsleves forr, főzzük bele, egy kanállal kiszaggatva, diónyi nagysága darabkákba; hagyjuk negyedóráig csendesen forrni és tálalásig tegyük félre a tűztől.

Lisztgaluska

A gombócféléket mindig úgy készítsük, hogy két személyre számítsunk egy tojást; tegyünk tálba egy tojásnyi zsírt, keverjük azt jól elhabzásig, akkor üssünk közé három egész tojást, kevés sót és kevés tört borsot is tegyünk bele és annyi finomlisztet, hogy jó kemény tészta legyen belőle. Mikor a húsle forr, főzzük bele kanállal kiszakítva kis tojásnyi nagyságú darabokba. Tálaláskor hintsünk a levesbe apróra vágott metélőhagymát.

HÚS KÖRÜL VALÓ ÉTELEK

Rizskása gombával

Fél kiló finom rizst mossunk meg jól vízzel. Egy lábasba tegyünk egy jó kanál zsírt forrni; akkor tegyük bele a rizst, kavargassuk erős tűzön, míg forró lesz a rizs is, de nehogy megpiruljon, mert akkor más íze lenne. Ha forró a rizs, öntsük tele a lábast – mely másfél literes lehet –, forró vízzel; sót tegyünk bele és a már puhára főtt és apró kockákra vágott aszalt lengyel gombát is vessük a fövő rizs közé. Mikor a vizet mind elfőtte a rizs és mégse elég puha, lehet még hozzá forró vizet önteni, de ügyelni kell, nehogy a szemek teljesen szétfőjenek. Ha meleg helyre tesszük tálalásig, fedő alatt, egy óra hosszáig is eláll hiba nélkül.

Csiperkegomba

A csiperkegombákat jól meg kell mosni, és ha igen kifejlettek, a külső héját is le kell hántani és szeletekbe felvagdalni. A vizet kézzel jól ki kell a gombából csavarni, mert még akkor is levet ereszt, ha kicsavarjuk. Egy lábasba egy kanál zsírt kell tenni; ha a zsír nagyon forró, erős tűzhöz kell állítani és a gombát úgy beletenni; kevés zöldpetrezselyem levelet apróra vágva is tegyünk hozzá és gyors tűzön párszor kavarjuk meg; igen kevés sót is tegyünk hozzá. Tálalás előtt kell hirtelen készíteni, mert ha áll, sok levet ereszt és semmivé válik. Egy pár tojást is kell felverve közé önteni, pár kanál tejfelt és gyorsan tálalni.

Többféle használható gomba készítése

A gombát egy jó gazdasszony csak akkor vegye meg és készítse el, ha biztosan ismeri, mert ha nem ismeri, igazi veszedelem támadhat a mérges gombák evéséből. Ehetők: a tinórugomba, a keserű gomba, a sárga (csirke) gomba, a szegfűgomba, a tőkegomba, a kenyérgomba, a májusi gomba, a kucsmagomba; de ezeknek nevei a vidék szerint változnak, valamint a gomba fajtája is nagyon változó, éspedig a talaj szerint.

Minden ehető gomba elkészítése igen egyszerű. Forró zsírba kell, jól kicsavarva a mosás után tenni, gyors tűzön hirtelen sütni, tojást és tejfelt téve rá, fel lehet tálalni.

Rizskása hagymával

Másfél literes lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt forrni. Ha meleg a zsír, tegyünk bele fél kiló megmosott rizskását. Ha forró lesz a rizs, öntsük fel buzgó forró vízzel és ugyanakkor tegyünk a rizs közé: egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy jó kávéskanál apróra vágott zöldpetrezselyem levelet és sót; hagyjuk fedő alatt főni, amíg szépen megpuhul a rizs; néha kavargassuk is; ha aztán készen van, tegyük meleg helyre; fedő alatt egy óráig se romlik el – ha nem lehet gyorsan tálalni.

Házi makaróni

Fél kiló szép fehér lisztből tiszta vízzel gyúrjunk olyan kemény tésztát, amilyet csak össze

tudunk állítani. Ha jól elgyúrtuk, kezünk között formáljunk a deszkán belőle henger alakú tésztát; késsel vagdaljuk fel apró darabkákba és az apró darabkákat nyújtsuk el lisztes deszkán vékony makaróniformába; kétaraszos hosszúságban szétvagdalva, főzzük forró vízben egy negyedóráig, nehogy nyers maradjon e tömör tészta; akkor szedjük ki a vízből szűrőkanállal forró zsírba vagy vajba; úgy tegyük a hús mellé.

Vizes galuska

Fél kiló fehér lisztet tegyünk tálba, öntsünk hozzá annyi hideg vizet, hogy nehezen keverhető, keményes tészta legyen belőle, de a fakanállal azért mégis lehessen jól elkeverni egy negyedóráig, akkor kanállal – buzgó forró vízbe – galambtojásnyi nagyságúakra szakítsuk ki; nemigen sok ideig főzzük, mert szétfő, ha nem ügyelünk reá. Aztán szűrőkanállal szedjük ki lábasba, forró zsírba vagy vajba. Ha gyorsan kezeljük, és sokáig nem hagyjuk pangani, ez igen jó ízű étel.

Túros gombóc

Egy tálba üssünk 3 egész tojást, egy fél pohár vizet és fél kilónyi jó édes tehéntúrót összegyúrva, hogy darabos ne legyen, kevés sót, egy tojásnyi fagyos zsírt, és annyi lisztet, hogy a kéz között elkészíthető keményecske gombóctésztát keverhessünk belőle. Ha a túrót, lisztet és tojást jól összekevertük, kanállal rakjuk ki,

tetszésünk szerinti nagyságukba, legjobb egy tyúktojásnyi nagyságúra szakítani; kezünkkel hengergessük meg a lisztben és buzgó forró vízben főzzük meg gyorsan, nehogy szétfőjön. Tálaláskor vajba pirított zsemlemorzsával hintsük be.

Burgonya törve

Néhány nagy burgonyát főzzünk meg hajába, tisztítsuk meg és törjük össze forró fakanállal; egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt; ha ez forró lesz, tegyünk bele egy kanál lisztet. Egy percig hagyjuk a lisztet forró zsírban, akkor tegyük az összetört burgonyát közé, öntsünk reá egy merítőkanál forró vizet és kellőleg sót, kavarjuk jól el, egy pár kanál édes tejfelt is tegyünk bele, aztán fedjük be és tálalásig hagyhatjuk jó meleg helyen, mert nem romlik el.

Reszelt tészta

Gyúrjunk jó kemény tésztát kevés vízzel és egy pár tojással, reszeljük meg bádogreszelőn, egy kanál zsírt tegyünk lábasba forrni, a kissé megszáradt reszelt tésztát tegyük a forró zsírba (ha igen nyers a tészta nagyon nehezen pirul meg), pirítsuk meg szép sárgára, tegyünk bele sót; akkor eresszük fel forró vízzel, annyit öntve reá, míg omlós és nem nagyon puha. Ezt is lehet fedő alatt több ideig jól eltartani, ha szükséges.

Sárgarépa

Néhány szép színű sárgarépát megtisztítva vagdaljunk fel csinos laskákba, egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt; ha forró, tegyük bele a sárgarépát egy pár cikk megtisztított fokhagymával, sóval, és egy pár kanál cukorporral együtt; fedjük be fedővel és figyeljünk reá; nehogy elégjen, egy-egy kevés vizet mindig öntsünk reá. Ha levét elfőtte és megpuhult, félretehetjük tálalásig.

Káposztasaláta

Vörös vagy fehér nyers káposztát, ha szép fejes, vagdaljuk szép laskára össze, sózzuk jól meg, egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt, mely, ha forró lesz, a káposztát jól csavarjuk ki a sós léből és tegyük a forró zsírba erős tűzre, hogy újra levet ne ereszthessen. Egy pár kanál jó erős ecetet öntsünk közé és egy kanál cukorport is tegyünk bele; gyorsan keverjük jól össze ezeket a káposztával, és ha a káposzta jó forró lesz, ne hagyjuk megpuhulni, hanem vegyük el a tűztől tálalásig, mert így jobb, mint ha puha.

MÁRTÁSOK

Tartármártás

Négy tojás sárgáját nyersen tegyük tálba, és folytonos kavarás közben cseppenként adjunk hozzá 4 kanál finom olajat; egy órai keverés után, ha jó habos, tegyünk bele 4 evőkanál francia mustárt és fél pohár langyos meleg aszpikot (finom kocsonyalé) és egy kávéskanál cukorport is keverjünk közé. Ezeket együtt újra csendesen, de folyton egy fél óráig keverjük még össze, akkor aztán használhatjuk csészében asztalra tálalva, vagy hideg halat díszíthetünk vele.

Mandulás tormamártás

Minden személyre vegyünk egy evőkanál jó tejfelt, egy kávéskanál lisztet; ezeket tegyük egy tálba; keverjük jól össze e habarást; tegyünk bele minden személyre egy kávéskanál, héjától megtisztított és apróra megtört mandulát; továbbá minden személyre egy kávéskanál tiszta reszelt tormát és egy kevés cukrot. Ha ezeket a habarással jól összekevertük, öntsünk reá a tálba nyolc személyre egy liter buzgó forró húslevet, tegyük főni pár percig, akkor vegyük el a nagy melegről tálalásig.

Metélőhagyma-mártás

Nyolc személyre vegyünk négy tojást, főzzük meg egész keményre, tisztítsuk meg héjától és tálba reszeljük jól meg, adjunk hozzá négy kanál borecetet, keverjük jól el fakanállal, tegyünk lassanként bele négy kanál tejfelt,

kevés sót és négy kanál igen apróra vágott zöld metélőhagymát. Ezeket jól összevegyítve, hidegen adjuk asztalra.

Ecetes tormamártás

Egy személyre egy jó nagy kanál tiszta, reszelt tormát tegyünk a mártástartó edénybe, öntsünk reá annyi ecetet, hogy jól ellepje a tormát; egy kevés sót, egy kis cukrot és egy személyre számítva egy kávéskanál jó tejfelt is tegyünk még bele. Ez egy-két napig is jól eláll készen, hideg helyen tartva.

Halakra való mártás

Négy tojás sárgáját keményre megfőzve szitán áttörünk, igen apróra metélt vöröshagymát és zöldpetrezselyem-levelet egy-egy kávéskanállal közé keverünk; 3 kanál finom olajat és egy kanál cukorport, két citromnak a levét, sót és fél pohár fehérbort is adunk hozzá; ezeket jól el kell dörzsölni, hogy sűrű mártás legyen belőle; többféle hideg halra igen jól lehet használni.

Majonéz

Fél liter átszűrt friss hallevet vegyünk, tegyünk hozzá 9 tojás sárgáját, tegyük a tűzre és egy habverővel folytonosan verjük mindaddig, míg jól felforr. Ha jól forr, vegyük le a tűztől és kavarjuk a habverővel folytonosan, amíg ki nem hűl; ha meghűl, olyan kemény lesz, mint a máj és akkor be lehet az egész ha-

lat vele borítani, csak a fejét és a farkát kell kihagyni és felül főtt tojással, aszpikkal, uborkával és céklával igen szépen díszíthetjük.

Szardellavaj

Néhány szardellát jól megmosva, össze kell vágni, szitán át kell törni és ugyanannyi vajjal összekeverni, és ha szükség van reá, hosszas tálban, apró kenyérszeletekkel kell feltálalni, vacsorakor vagy villásreggelire.

Paradicsommártás

Egyliteres edénybe, mely tiszta porcelán vagy cserép legyen, tegyünk minden személyre egy tojás nagyságú paradicsomot számítva, annyi paradicsomot, ahánynak mártást kell főznünk. Tegyünk a vízbe még együtt főni a paradicsommal fél fej vöröshagymát, néhány szál zöldpetrezselyem levelet és sót is. Ha a paradicsom jól megfőtt, szűrjük át szitán, törjük jól keresztül, hogy a szitán csak a paradicsom héja maradjon, aztán tegyünk egy személyre mindig egy kávéskanál zsírt és ugyanannyi lisztet számítva, rántáshoz valót egy lábasba. Ha a zsír és liszt szép pirosra megsül, öntsünk a rántásba négy kanál hideg vizet és csak azután tegyük közé a paradicsomlevet, így nem lesz csomós; ha szép simára elkevertük, tegyünk bele kevés sót és egy liter mártáshoz (ez nyolc személyre elég) egy kis tojásnyi cukrot is. Ha készen van, tegyük félre az erős tűztől, mert ha sokáig igen melegen áll, elromlik.

Hagymamártás

Ha hat személyre akarunk mártást főzni, vegyünk elő egy kiskanál fagyos zsírt, tegyük azt lábasba forrni; ha forr, adjunk bele egy fakanál lisztet. Mikor jól megpirult a rántás, akkor tegyünk bele egy tojásnyi vöröshagymát apró kockába vágva, a forró rántás közt kavarjuk el jól pár percig. Akkor néhány kanál egészen hideg vizet öntsünk reá és mindjárt utána több vizet is: annyit hogy jó sűrű, de azért lé maradjon. Tegyünk bele 2 kanál erős ecetet; félkanálnyi cukrot és megfelelő sót. Ekkor újra tegyük a tűzhöz e vegyüléket főni néhány percig. Ha nem szép barna a színe, egy kockacukrot pörköljünk meg lábasban barnára, oldjuk fel ezt igen kevés vízben és ezzel a festőanyaggal szép barna színt kölcsönözhetünk a hagymamártásnak. Ha tálalni akarjuk, szűrjük át szitán, mert e nélkül csomós lesz mindig a hagymadaraboktól, de a jó izéért több ideig benne kell hagyni a hagymát; csak tálaláskor ajánlom az átszűrését.

Tejfeles uborkamártás

Egy cserép- vagy porcelánedényben egy liter vízbe négy középnagyságú ecetes uborkát igen apróra megvagdalva, sót és kevés ecetet tegyünk; kevés ideig főzzük fel, akkor készítsünk hozzá tejfelből habarást így: minden személyre tegyünk tálba egy kanál tejfelt, egy kávéskanál lisztet; a tejfellel a lisztet keverjük addig a tálban, míg egészen szép sima habarás

lesz belőle. A forró uborkát lassan öntsük a tálba és ha megegyelitettük, öntsük újra vissza a mártást a fazékba; pár percig hagyjuk forrni; ha igen savanyúnak találjuk, kevés cukrot is tehetünk bele. Ezt sem jó sok ideig forró helyen hagyni, mert elhigul és akkor nem jó.

Tejfeles tormamártás

Ezt úgy kell készíteni, hogy például nyolc személyre való mártáshoz fél liter vizet tegyünk forrni cserép- vagy porcelánedényben, azután reszeljünk meg tisztított tormát annyit, hogy egy személyre egy kanálnyi jusson; tegyük ezt forrni diónyi cukorral és megfelelő mennyiségű kevés sóval forró vízbe. Készítsünk hozzá személyenként egy kanál tejfelből és egy kávéskanál lisztből habarást; ezt egy nagyobbacska edénybe tegyük és keverjük el a forró tormás vízzel; hagyjuk pár percig forrni, azután helyezzük gyenge meleg helyre tálalásig, mert ez is hamar meghigul a forró helyen és akkor elromlik.

Szardellamártás

Minden személyre számítsunk egy kávéskanál zsírt és egy kávéskanál lisztet; ebből készítsünk a mártáshoz rántást. Ha jó barnára megpirítottuk a rántást, tegyünk bele egy személy részére fél darab szardellát, jól megmosva és igen apróra felvagdalva, akkor eresszük fel hideg vízzel (nyolc személyre egy liter vizet számítva); tegyünk bele kevés sót és

ízlésünk szerint ecetet. Tálalásig vegyük félre a nagy melegtől.

Kapornyamártás

Vad húsokra igen alkalmas. Ahány személyre akarunk mártást készíteni, annyi kávéskanál fagyos zsírt tegyünk lábasba, s ha a zsír forr, minden személyre egy csapott kávéskanál lisztet tegyünk bele. Mikor szép barna pirosra megsült a rántás, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy citromnak a levét, egy késhegynyi apróra vágott citromhéjat és egy késhegynyi tört borsot. Ha ezeket a rántásba tettük, öntsünk hozzá fél liter tejet, egy kanál ecetet és négy deka kapornyát (kaprit). Ezeket jól össze kell keverni, aztán öntsünk még közé annyi húslevet, hogy jó sűrű mártás legyen, főzzük még 5 percig, akkor vegyük le a tűztől. Tálalásig gyenge meleg helyre tegyük.

Zsemlemártás

Ha nyolc személyre készítünk mártást, tegyünk nyolc kávéskanál zsírt egy lábasba forrni; ha ez jó meleg, tegyünk bele két egész zsemlyét kockákba vagdalva. Mikor szépen megpirosodott a zsemlye a zsírban, öntsünk reá fél liter forró húslevest és tegyünk bele két cikk apróra vagdalt fokhagymát is; néhány percig főzzük fel, aztán vegyük félre a nagy tűztől, tálalásig.

Kapormártás

Egy tojásnyi zsírba tegyünk egy nagy fakanál lisztet, pirítsuk azt meg szép pirosra rántásnak. Ha kész, tegyünk bele egy fél marék apróra vágott zöld kaprot és keverjük fel jól a rántással, aztán lassanként öntsünk hozzá félliternyi forró vizet, és kevés sót; ügyeljünk, hogy csomós ne legyen; kevés ideig forraljuk, aztán tegyük a tűzhelynek olyan részére (pl. a szélére), ahol nincs igen meleg s tartsuk ott addig, amíg a tálalás ideje el nem érkezik.

Fokhagymamártás

Minden személyre egy kávéskanál zsírt és ugyanannyi lisztet tegyünk lábasba forrni. Ha szép piros lesz a rántás (csendesen tűzön folytonos kavarás közben), akkor adjunk hozzá egy személyre számítva egy cikk apróra vágott fokhagymát. Ha a fokhagymát a rántásba tettük, rögtön eresszük fel húslével. Egy pár percig főzzük, aztán tegyük félre tálalásig.

Uborkamártás

Ha rántással akarjuk készíteni, ehhez is minden személyre egy kávéskanál zsírt tegyünk forrni és egy kávéskanál lisztet rántásnak. Ha szép halványpiros lesz a rántás, tegyünk bele egy személyre fél kis ecetes uborkát apróra összevagdalva, sót és kevés ecetet; eresszük azt fel annyi hideg vízzel, hogy jó sűrű legyen, főzzük egy kevés ideig, s ha igen

savanyú, tegyünk egy mogyoró nagyságú cukrot is bele. Ha kész, tegyük félre a nagy tűztől, míg tálalni kell.

Pöszméte (piszke) mártás

Ezt is egy literes cserép- vagy porcelánedénybe kell készíteni; 6 személyre egy liter pöszmétét megtisztogatva forró vízbe tegyünk és egy kávéskanál zöldpetrezselyem levelet apróra vágva; sót és cukrot is tegyünk bele. Ha a pöszméte megfőtt, ebbe is tejfellel és liszttel készítsünk habarást, minden személyre egy kanál jó tejfelt és egy kávéskanál lisztet számítva. Egy nagyobb edénybe keverjük fel a habarást és úgy öntsük a habarás közé lassan a forró pöszmétét, nehogy csomós maradjon a liszt közötte. Ezt sem szabad csak pár percig főzni, mert meghígul és akkor nem jó. Tálalásig gyenge meleg helyen kell tartani.

Sóskamártás

Vegyünk hat személyre egy jó marék szép, tiszta sóskát, vagdaljuk meg vágókéssel jó apróra, tegyünk egy literes lábasba egy diónyi zsírt, mely ha forr, öntsünk bele egy jó fakanál lisztet; pirítsuk meg szép gyenge pirosra, aztán tegyük bele a fentebb leírt apróra vágott sóskát, keverjük jól össze a rántással és később lassanként öntsünk közé forró vizet annyit, hogy olyan híg legyen, mint a rendes mártás. Tegyünk bele sót és egy negyedóráig főzzük. (Ha finomabban akarjuk készíteni, át is tör-

hetjük szitán; sőt ha csomós talál lenni, okvetlenül át kell törni; de ha szép sima, akkor ezen eljárás szükségtelen.)

Egresmártás

Egy literes edénybe, mely cserép, vagy porcelánból való legyen, tegyünk forrni vizet. Ha forr, tegyünk bele félliternyi, megtisztított egrest; adjunk hozzá sok cukrot, mert nagyon savanyú; továbbá kevés sót és készítsünk hozzá habarást, minden személyre egy kanálnyi tejfelt és egy kávéskanál lisztet számítva. Ha egy nagyobbacska tálban a habarást jól elkevertük, öntsük a forró, jól megfőtt egrest a habarás közé, de csak lassanként, mert különben csomós lesz. Igen kevés ideig forraljuk, s ha felforrt, tegyük el a tűztől gyenge meleg helyre, mert meghígul.

Meggymártás

Nyolc személyre fél liter vízhez egy liter érett magolt meggyet vegyünk; tegyük azt forró vízbe és adjunk bele egy tojásnyi cukrot, mert ez igen savanyú; kevés sót hozzá. Ha mindez megfőtt, készítsünk egy nagyobb tálba személyenként egy kanál tejfelből és egy kávés kanál lisztből habarást; a forró meggyet öntsük lassanként közé, de úgy, hogy csomós ne legyen. Hagyjuk pár percig forrni, de sokáig ne maradjon igen meleg helyen, mert meghígul és akkor természetesen ez sem jó.

Ribizlimártás

Egy fél liter vízbe fél liter szépen megtisztított ribizlit tegyünk főzni; ha megfőtt, ami igen gyorsan történik, tegyünk bele kevés sót és több cukrot, mint az almába, mert ez savanyú. Ehhez is tegyünk minden személyre egy kanál jó tejfelt és egy kávéskanál lisztet. A tejfelt és lisztet habarjuk jól össze egy literesnél nagyobb tálban; a forró ribizlit lassan keverjük össze a habarással; tegyük öt percig újra forrni, azután tegyük félre az erős tűztől, míg tálalni kell, mert ha igen melegen áll, meghígul és nem lesz jó.

Almamártás

Egy literes cserép vagy porcelán fazékba tegyünk forrni vizet. Minden személyre fél almát tisztítsunk meg a héjától és vagdaljuk fél kockákba, a forró vízbe együtt az almával tegyünk kevés sót, cukrot és zöldpetrezselyem-levelet egy fél kávéskanálnyit apróra vágva. Ha az alma puhára megfőtt, készítsünk bele habarást, így: minden személyre számítsunk egy bádogkanál tejfelt és egy kávéskanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, ha simára elkevertük, a forró almát levével együtt lassanként keverjük fel a habarással, ügyelve, hogy kicsi edénybe ne készítsük a habarást, mert akkor csomós marad és rossz lesz a mártás. Ha felvegyítettük, tegyük újra forrni; ha felforrt, vegyük el a tűztől, mert ha igen melegen áll meghígul és elbarnul. Tálalásig gyenge meleg helyen álljon.

LEVES UTÁNI ÉTELEK

Főtt marhahús párolva

Ha egy szép darab marhahúst megfőztünk leveshez, igen jó ízűen készíthetjük el a következő módon: tegyünk lábasba – 2 kiló húshoz – egy tojásnyi zsírt, egy darabka sárgarépát karikára vágva, egy darabka zellert, egy darabka petrezselyemgyökeret, egy fej vöröshagymát, néhány szem tört borsot és fél pohár borecetet; mindezeket a zsírban kavarjuk jól össze, a már megfőtt marhahúst tegyük közé a lábasba és állítsuk gyors tűzre. Mikor szépen megpirul a hús és puha lesz a zöldség, vegyük el a tűztől és tálaláskor szeletekbe vágjuk fel a húst, körítsük a vele együtt megpuhult zöldséggel vagy akármiféle hús mellé való étellel; mártást is adhatunk mellé. De mártás nélkül is használhatjuk, mert csalódásig hasonlít a sült marhahúshoz.

Főtt marhahús vagdalva

Ha egy háztartásban nem nagyon szeretik a természetes főtt húst, azon esetben készíthetjük így is:

Ha a húslevest leszűrtük, két kiló jól megfőtt marhahúst vagdaljunk igen jól össze deszkán, a kövér részeivel együtt; ha majdnem pépszerűen megvágtuk, tegyünk közé: egy késhegynyi tört szerecsendió-virágot, egy kávéskanál tört borsot, egy tojásnyi fagyos zsírt és két egész tojást. Ezeket jól össze kell gyúrni, kellő mennyiségű sót is adva hozzá. Ha a fűszerek egyenlően elkeveredtek a hússal, egy

tiszta asztalkendőt terítsünk ki és a közepét kenjük be jól fagyos zsírral, a húskeveréket tegyük a zsíros kendőre, és az asztalkendőt fogjuk jól össze szorosan a húscsomó körül, kössük meg fonállal, azonnal tegyük egy fazékba buzgó forró tiszta vízbe, egy negyedórai főzés után vegyük ki a kendőből, tegyük egy cinezett cikkes formába, meleg helyre; takarjuk be fedővel, hogy ki ne hűljön. Tálaláskor vágjuk fel; körítheţjük burgonya-pürével, vagy apró, vajban pirított burgonyával; körül lehet önteni csipkelekvárral, vagy tatármártással is.

Kirántott sonka

A rendesen megfőtt sonkát vágjuk szép szeletekre, mártsuk be kevés lisztbe, azután felvert tojásba, végül finoman reszelt zsemlemorzsában; forró zsírba gyorsan süssük ki és melegen tálaljuk fel uborkával.

Velős szeletek

Minden személyre egy zsemlét szokás számitani. A zsemlyéket vagdaljuk fel lehetőleg vékony szeletekre, áztassuk be gyorsan tejbe; de csak akkor, ha már a velő töltelék készen van hozzá. Vegyünk néhány borjú- vagy sertésagyvelőt, főzzük meg jól, hártyáját tisztitsuk le és deszkán vagdaljuk egészen puhára össze, tegyünk közé sót, tört borsot, apróra vágott vöröshagymát és zöld-petrezselyem levelet. Tegyük a velőt egy kevés forró zsírba, ha összeforrt, hagyjuk hűlni, és hidegen kenjük

a tejbe áztatott zsemlyeszeletre. Egy másik zsemlyeszelettel takarjuk be és mártsuk felvert nyers tojásba, azután finomra megreszelt zsemlemorzsába hengergessük meg és azonnal süssük ki forró, bő zsírba. Díszíthetjük zsírban kisült zöldpetrezselyem levéllel.

Vese velővel

Egy borjú-, vagy sertésvesét főzzünk meg jó puhára és ugyanakkor agyvelőt is főzzünk és tisztítsunk meg szépen hártyájától. A vesét vagdaljuk fel szép vékony karikákba. Egy lábosba tegyünk egy kanál zsírt forrni, egy fej vöröshagymát apróra vágva tegyünk a zsírba, valamint egy kis zöldpetrezselyem-levelet is. A vesét és velőt, tört borssal és sóval tegyük a hagymás zsírba, fedjük le és ha gyorsan sülni kezd, egy pár kanál vizet kell reá önteni és kavargatni, amíg a velő szétfő a vese között. Kevéssé leveses legyen, ha feltálaljuk.

Sonkás omlett

Minden személyre egy egész tojást számítsunk. Hat tojásból ki kell venni a tálba a sárgáját, és négy kanál lisztet keverjünk közé; kevés sóval a tojás fehérjét verjük habbá és azt is a lisztes tojássárgájához kell keverni. Egy lapos tepsit kenjünk be zsírral és arra öntsük ki az omlett-tésztát, aztán gyorsan sütőcsőbe kell betenni, mert csak úgy jó, ha hirtelen sül e tészta. Mikor szép piros lett, vegyük ki deszkára és a már készen tartott összevagdalt sonkával

– melyet tojássárgájával és tejfellel keverjünk össze – kenjük be a tésztát; sodorjuk össze és éles késsel szép kerek szeleteket vágjunk belőle. Hosszas tálra, csinos koszorúban tálaljuk fel.

Liba-, vagy más szárnyas májból vagdalék

A májakat és a zúzákat tegyük főni sós vízbe; ha jól megpuhult, vegyük ki deszkára és vagdaljuk igen jól össze. Tegyünk egy lábasba egy kanál zsírt forrni és ha forr a zsír, tegyük a vagdalékot bele; sót, kevés tört szerecsendióvirágot, tört borsot egy késhegynyit és egy késhegynyi apróra vágott vereshagymát is tegyünk közé. Ezeket jól keverjük el a zsírban, míg forró lesz; akkor félre kell meleg helyre tenni; tálalásig nem romlik el fedő alatt. Hagymás rizskásával kell tálalni; a fehér rizst szépen koszorúkba rakva, ezt a barna vagdalékot csinosan a tetejére alkalmazzuk.

Földi csiga

(Csak tavasszal készíthető)

A csiga csak februártól márciusig jó, azontúl nyálkás, mert igen kifejlett; szóval nem élvezhető.

Vegyünk egy csomó csigát, úgy 40 darabot, mossuk jól meg a földtől és holmi, a csigára tapadt anyagtól; akkor tegyük főni forró vízbe és erősen főzzük fél óráig, majd vegyük ki a fazékból és rakjuk tálba, egészen hideg vízbe. Egy villával szedjük ki a csiga héjából a benne lévő megfőtt csigákat; deszkára rakva,

vagdaljuk jól össze és tegyünk bele éppen annyi puha zsemlyéből reszelt morzsát, mint amennyi a megvagdalt csiga húsa; sót és tört borsot is tegyünk bele egy keveset. Egy lábasba tegyünk egy jó kanál zsírt forrni és abba egy diónyi nagyságú vöröshagymát apróra vagdalva, a zsemlyemorzsás csigát tegyük a hagymás zsírba, keverjük tíz percig erős tűzön, de ne hagyjuk megpirulni, csak ha jó forró lesz, öntsünk bele 2 deci igen jó tejfelt. A csiga házába rakjuk késsel bele e vegyüléket és tegyük lapos tálba szép sorba a teletöltögetett csigákat; akkor hintsük meg jól zsemlyemorzsával és öntsük le fél liter tejfellel; tegyük sütőbe gyors tűzhöz és tálastól adjuk asztalra.

Borjúláb és borjúfej kirántva

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

Agyvelő kirántva

Több darab borjú vagy sertés agyvelőt fel kell forralni vízbe, azután a hártyáját le kell szedni és megsózni, kevés tört borssal is be kell hinteni, ha a velő nagy darab, akkor fel kell

vastag szeletekre vágni, hogy csinos formája legyen, aztán be kell mártani lisztbe, felvert tojásba, és zsemlyemorzsába. Egy nagy kanál zsírt forrni kell tenni lábasba, ha a zsír forró lett a velőszeleteket tegyük bele és süssük meg szép pirosra; forrón adjuk fel az asztalra leves után vagy vacsorára.

Tüdő savanyú lével

(Becsinált)

Egy darab tüdőt tegyünk főni, borjú-, sertés- vagy marhatüdő is lehet, ha a tüdő megfőtt, de nemigen puhára, vegyük ki a vízből és deszkára téve vagdaljuk fel egyujjnyi hosszú és félujjnyi széles laska forma darabkákba; ha felvágtuk, tegyük a tüdőt, fél kilónyit, másfél liter forró, sós vízbe, kevés borsot is tegyünk közé, azután készítsünk hozzá egy fakanál zsírból jó lisztes rántást. Ha a rántás szép rózsaszínű lett, eresszük fel fél pohár hideg vízzel és úgy fordítsuk a tüdő közé; ha a rántással kevés ideig forraltuk a tüdőt, tegyünk bele egy egész citromnak a levét. A héját és belső részét nem kell a citromnak beletenni, mert azok megkeserítenék. Lehet jó erős borecettel is megsavanyítani.

Tüdő rizskásával

A rizskását forró zsírba tesszük, jól megmosva; mikor a zsírban egészen átmelegedett, feltöltjük forró vízzel, sót is teszünk hozzá és főzzük, míg egészen puha lesz. A borjú- vagy marhatüdőt jól megfőzzük és gyökerétől meg-

tisztítva, egészen apróra megvagdaljuk; sót, tört borsot, zöldpetrezselyem levelet és kevés vereshagymát vagdalva teszünk bele. Ezeket a fűszereket a tüdővagdalékkal jól összekeverve kevés forró zsírba tesszük és tálaláskor a fehér rizskásával teljesen összekeverjük. Ha a rizs kevés a tüdőben, úgy mindig jobb, mert határozottabban tüdő íze marad.

Töltött tojás

Különösen tavasszal igen kedvelt falusi étel ez. Vegyünk minden személyre 2 tojást, főzzük azt meg jól, egész keményre; tegyük hideg vízbe, és azután ha kihűlt, tisztítsuk le a héját, mert csak úgy válik le szép simán, Vágjuk kétfelé a tojást, a sárgáját szedjük ki és a fehérjét rakjuk lapos porcelántálba szép sorban; a kemény tojássárgáját deszkán vagdaljuk jól össze. Tegyünk hozzá, két tojáshoz, egy kávéskanálnyi fagyos zsírt, egy kávéskanálnyi friss zsemlyemorzsát, egy szem tört borsot, sót és annyi tejfelt, hogy nagyon kemény ne legyen e töltelék, azután töltsük tele a tojásfehérjéket; a kimaradt tölteléket keverjük fel édes tejfellel; öntsük ezt a megtöltött tojások tetejére és tegyük gyors tűznél sütőbe. Ha gyengén piros a teteje, tálalhatjuk.

Keserű-gomba

Ez a gombafaj főleg Erdélyben, a hegyes-erdős vidéken terem és valódi delikát étel, ha jól el tudjuk készíteni.

A szép, gyönge, tiszta gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel kell levakargatni a legkisebb levéldarabkát is róla és vízzel csak gyorsan leöblíteni szükséges.

Egy darab sós szalonnát jól össze kell vagdalni és egy nagy csomó zöldpetrezselyem-levelet is jól meg kell vagdalni, és a szalonnával össze kell keverni, és kevés sót is közé tenni. A gombákat felül, a szára körül, e szalonna és petrezselyem vagdalékkal egészen be kell kenni, aztán zsíros tepsibe, sorba kell rakni. Sütő csőbe gyors tűzön pirosra kell sütni és azonnal tálalni.

FŐZELÉKEK

H. Colin

Húsos káposzta

Egy nagy lábast tegyünk láng tűzre, rakjunk bele egy kilónyi kövér, falatokba vágott disznóhúst; mikor elkezd sülni sózzuk meg, és egy kávéskanál tört borsot is hintsünk reá. A húst hagyjuk kissé pirulni, azután öntsünk reá egy pohár vizet, és ugyanakkor tegyünk a hús közé egy nagy tányér savanyú káposztát. A káposztát keverjük jól össze a hússal, azután fedjük be és félóráig pároljuk; eközben többször meg kell kavarni. Arra kell ügyelni, ne-hogy a hús és káposzta igen elszáradjon. Ha sok idő van a tálalásig, közbe kell egy pár kanál vizet a káposzta közé tölteni, nehogy elszáradjon. Minél több a hús az efféle káposztában, annál jobb.

Töltött káposzta

(Valódi kolozsvári módon)

Minden személyre számítsunk két töltelléket; minden egyes töltelékhez egy középnagyságú káposztalevelet; de nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, ha kovászos káposztából készíthetjük. A káposztaleveleknek vágjuk le végig az ormóját és töltsük meg a következő töltelékkel: 6 személyre vegyünk fél kiló sovány marhapecsenyét és fél kiló kövér sertéshúst; ezeket deszkán vagdaljuk jól össze; tegyünk bele egy jó kávéskanál tört borsot, sót és 12 deka rizskását; mindezt gyúrjuk, vegyítsük jól össze, és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, ahány tölteléket akarunk készíte-

ni. A káposztaleveleket bal kezünk tenyerére fektessük, és a közepére tegyük a töltelékcsomót, akkor sodorjuk össze a káposztalevelet és a két üres végét ujjunk hegyével, tömjük befelé a húshoz. Így szilárd és csinos tölteléket formálhatunk; ha a töltelékek mind készen vannak, egy gömbölyded cserépfazéknak – mely ne legyen nagyobb 3 literesnél –, tegyünk az aljára egy jó nagy marék felvágott savanyú káposztát. A töltelékeket rakjuk szép sorba a fazékba és felébe újra tegyünk annyi apró káposztát, hogy a töltelékeket elfedje; arra megint tegyünk egy negyed kiló sertésoldalast, negyed kiló marhahús-dagadót és egy pár darab liba- vagy pulykaaprólékot. Ezeket újra fedjük be apró káposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk reá meleg vizet; a káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyú. De ahol a nagyon savanyú káposztát szeretik, alkalmazhatják a levét is reá. Aztán csendes tűzön főzzük két óráig, minden negyedórában töltsük tele vízzel és rázzuk fel, a fazék fülénél fogva – egy konyharuhával megfogva a forró fazekat –, mert kanállal keverni nem szabad. Ebbe egy csepp rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva és minden melegítés után még jobb-jobb lesz; tálalni úgy kell, hogy az apró káposztát a tálba alól rakjuk, a töltelékeket pedig szépen koszorúba a tál széle felé, a húst meg felhalmozva a tál közepébe. A levébe kell tejfelt habarni; e habarást tálaláskor öntsük reá.

Közönséges töltött káposzta

Egy gömbölyű cserépfazekat félig kell tenni felvágott savanyú káposztával; 6 személyre vegyünk fél kiló sertéshúst, melyben kövér rész is legyen; vagdaljuk apróra, tegyünk bele 12 deka rizskását, tört borsot és sót; készítsünk belőle tölteléket. Ha készen vagyunk, tegyük a fazékba lévő apró káposztára, de puhán, mert különben főzés közben igen kidagad. Öntsük tele vízzel, vagy ha savanyúbban szeretjük, káposztalével; ha vízzel készítjük, sót is tegyünk bele. Mindenkor folytonos, de csendes tűzön főzzük 2 órán át, de közben minden negyedórában rázzuk fel a fazékban, kavarás nélkül, leapadt levét folyton töltögetve főzzük, míg jó puha lesz a káposzta, akkor készítsünk neki jó zsíros rántást; öntsük közé, s ha felfő evvel is, vegyük el a tűztől és akár négy napig is eltarthatjuk hideg helyen. Tálalás előtt mindég megmelegítve, tejfellel vegyített saját levével tálaljuk. Lehet a tál tetejére hirtelen sütött sertés karmonádlit, vagy kolbászt is tenni, a töltelék között csinosan elrendezve.

Hússal összerakott káposzta

Tegyünk lábasba egy jó nagy tojásnyi zsírt, és ha a zsír forró lesz, tegyünk bele minden személyre egy nagy marék savanyú káposztát számítva, annyit, amennyire szükségünk van. Egy pár kanál zsírt is öntsünk reá és fedjük be, egy fél óráig párolva kavargassuk; ezalatt tegyünk deszkára egy kiló kövérrel ve-

gyes sertés pecsenyét. Vagdaljuk a húst össze, de nem túlságos apróra; tegyük ezt is kevés forró zsírba; tíz percig pároljuk meg, tegyünk bele sót és sok tört borsot, hogy a bors íze ne vesszen el. Egy másik lábasban pároljunk zsíros vízben negyed kiló rizst. Mikor a rizsszemek puhák lesznek, vegyük el a tűztől, és a háromféle anyagot felváltva, sorban rakjuk egy zsírral kikent lábasba: legalul káposztát, azután kevés húst és rizskását, megint káposztát és húsos rizskását. Miután mind beleraktuk, öntsünk a tetejére fél liter jó tejfelt, fél liter édes tejet és pár kanál olvasztott zsírt. Ha ezt elkészítettük, tegyük a lábast sütőbe, fél óráig hagyjuk pirulni, aztán tálaláskor borítsuk ki a tálba és körítheţjük füstölt kolbásszal, vagy borjúszelettel.

Kelkáposzta töltve

Minden fej kelkáposztát igen jól és gondosan meg kell mosni a homoktól, azután le kell forrázni forró vízzel. Így minden levelét szét lehet nyitni anélkül, hogy leválnék a torzsájáról. Készítsünk tölteléket egy kiló kövérrel vegyes sertés- vagy marhahúsból jól megvagdalva, jól megborsozva és sózva; tegyünk a hús közé negyed kiló rizskását. Ha jól összekevertük e tölteléket, tegyünk belőle minden fej káposztába néhány levél közé a torzsa felé nyomva laposan a húst, annyit, amennyi éppen a húsból telik egybe. Miután így megtöltöttük a kelkáposztákat, cérnával kössük ösz-

sze a csúcsát és tegyük lábasba szép sorban, öntsük tele sós vízzel, főzzük, míg puha lesz (egy óráig); zsíros piros rántást tegyünk bele. A rántásba előbb hideg vizet öntve, töltsük a kelre. A cérnát vegyük le a káposztafejekről tálalás előtt. Tejfellel hintsük meg a tetejét. Sült hús ehhez nem szükséges.

Zöld káposzta töltve

(Csak kora tavaszi étel)

Több zöld levélféléből lehet ezt készíteni, úgymint: szőlőlevélből, ribizlilevélből, parti lapuból, és főleg legjobb a kora tavaszi legelső káposztatata levélből, melyet sok helyen másutt prokerlinek vagy brokerli kelkáposztának azaz brokkolinak neveznek.

A legnagyobb zöld leveleket válogassuk ki, az aprókat vagdaljuk fel szép laskára, mossuk ki jól a homoktól, és azután forrázzuk le a felvágott csomót; tegyük forró vízbe főni. Míg fő, azalatt a leveleket töltsük meg. Vegyünk fél kiló sertéshúst, vagdaljuk jól össze és tegyünk bele 12 deka rizskását, egy kávéskanál tört borsot és sót; gyúrjuk ezeket jól össze és minden zöld levélbe tegyünk annyit, amennyi belefér; hogy jól összegöngyölhessük s a két végét ujjunkkal benyomkodhassuk. A levelek aprók lévén, ez szaporátlan munka. De rendkívüli ízletes étel lévén, megérdemli a fáradságot. Ha aztán az apró felvágott káposzta megpuhult, szűrjük le szitán át a zöld levét és tegyük egy erre használatos cserép- vagy új vasfazék-

ba. A töltelékeket rakjuk közepére az apró káposztának. Egy kiló kövér sertéshúst és egy fél kiló marhahúsdagadót előbb főzzünk puhára sós vízben, és azt a levet hústostól öntsük a töltelékes zöld káposztára; tegyünk még bele egy kávéskanál tört borsot és minden személyre egy kanál jó erős ecetet. Tegyük újra főni; ha a töltelék is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig, amidőn az apró káposztát tegyük a tál közepére. A töltelékeket rakjuk körül koszorúba, a főtt húsokat szeleteljük szép vékonyra; tegyük csinosan a közepére és a káposzta levét habarjuk jól össze tejfellel, aztán öntsük a kitálalt káposztára.

Lucskos káposzta

(Erdélyi étel)

Két személyre számítsunk egy fej középnagyságú rendes káposztát, vágjuk fel cikkekbe, mossuk jól meg és tegyük forró vízbe főni. Hat személyre vegyünk egy kiló marhahús dagadót, tegyük két liter sós vízbe főni; másfél órai főzés után készítsünk e húsos lébe rántást. Egy kanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép pirosra sütve, kevés hideg vizet öntsük a rántásba, és úgy fordítsuk a húsos lébe. Ekkor szedjük ki a megpuhult káposztát a vízből és rakjuk a rántásos, húsos lébe; tegyünk bele 6 kanál jó erős ecetet; tíz percig forraljuk fel együtt, tálalásig vegyük el a nagy melegről. Ha asztalra adjuk a húst, vagdaljuk fel annyi darabba, ahány személy számára főztünk; e

káposztát tálaljuk mély tálban, tejfellel a tetejét hintsük be. Kanalat adjunk hozzá, mert ez nem sűrű étel.

Székely gulyás

Egy nagyobb lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, a zsírba egy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. Ha ezek már jól felmelegedtek, tegyünk bele falatokba vágott, másfél kiló kövérrel vegyes, friss sertéshúst; kevéssé sózzuk meg, fedjük be és pároljuk kevés vízzel töltögetve, fél óráig: akkor tegyünk a hús közé hat tele fakanál savanyú káposztát, keverjük jól össze a hússal, főzzük tovább még fél óráig; akkor tegyünk bele négy deci jó édes tejfelt, főzzük a tejfellel is 5 percig; akkor tálalhatjuk mély tálban.

Töltött karalábé

Tavasszal, amikor még gyönge a karalábé, tisztítsuk meg szépen külső héjától. (Minden személyre számítsunk két darabot.) A közepét vájjuk ki, hogy egy jó diónyi ürege legyen; készítsünk hozzá tölteléket egy fél kiló marha-pecsenyéből és negyed kiló sertés húsból – 6 személyre. A húsokat deszkán vágjuk jó meg, aztán – ha nem darabos a hús – tegyünk bele 10 deka rizskását, egy kávéskanál borsot és sót; ezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele a karalábé üregeit; akkor rakjuk lapos lábasba szép sorjában. Egymás tetejére is lehet tenni. Töltsük meg meleg vízzel, hogy jól

ellepje; tegyünk bele sót és kevés tört borsot. Tegyük tűzre, hogy jól főjön. Mikor a karalábé puha, készítsünk bele egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép világos piros rántást. Mikor a rántás igen forró, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, és azonnal fordítsuk bele a forró karalábéba. Gondosan kavarjuk fel a karalábét a rántással, hogy a töltelék ki ne omoljon belőle. Aztán pár percig főzzük fel a rántással is és tegyük félre az erős tűztől tálalásig. Ehhez nem szükséges pecsenyét sütni, de ha akarunk, lehet borjúcombot mellé adni.

Töltött zöldpaprika

Vegyünk minden személyre 2, lehetőleg nagy édes paprikát; a száránál vágjuk fel és a magvát szedjük ki, forrázzuk meg buzgó forró vízzel, hogy ne törjön össze a töltés közben. Vegyünk 6 személyhez egy kiló sertéshúst; vagdaljuk össze jó apróra a húst deszkán, tegyünk aztán bele 12 deka rizskását, egy kávéskanál tört borsot és sót; ezeket gyúrjuk jól össze és a paprikát félig töltsük meg vele. Tele nem kell tömni, mert a rizskása, ha megfő, szétfeszíti a gyenge paprikát. Ha mind megtöltöttük a paprikát, tegyük fazékba egymás végében lefektetve sorba; akkor öntsünk reá vízben megfőtt és szitán átszűrt paradicsomlevet. Minél több paradicsom van a levébe főve, annál jobb ízű. Tegyünk bele sót és cukrot, annyit amennyi ízlésünknek megfelel. Tegyük aztán újra

főni a paprikás paradicsomot, ha a töltelék megpuhult. De a zöldpaprika ne menjen széjjel. Akkor tegyünk bele egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből készült világos piros rántást, melyre előbb egy pohár hideg vizet öntöttünk; (akkor nem lesz csomós a rántás, ha előbb hideg vizet teszünk bele). E rántással is főzzük néhány percig, aztán tálalásig vegyük félre a tűztől. Tálaláskor borjúszeleteket adjunk hozzá.

Töltött paradicsom

Vegyünk középnagyságú, szép, de nemigen érett paradicsomokat, egy személyre 3 darabot számítva. A szára felül való kemény részt vágjuk el jó éles késsel, hogy a paradicsom szét ne roncsolódjék. A benne lévő magot és leves részt szedjük ki belőle, aztán töltsük meg egy fél kiló kövér sertéshúsból, és kávéskanál tört borssal és sóval készült töltelékkel, rakjuk lapos lábasban szép sorba, és öntsük reá a paradicsomból kiszedett részből, sós vízzel megfőzött, szitán átszűrt paradicsom levét és fél liter tejfelt. Tegyük sütőbe, hogy fedő alatt szép csendesen párolódjék; jó óra múlva megpuhul benne a hús, akkor tálalhatjuk. Sült csirkét adhatunk mellé.

Töltött burgonya

Vegyünk minden személyre 2 nagy sárga burgonyát, nyersen tisztítsuk le, héját vágjuk le felül és alul is; itt azért, hogy le tudjuk állí-

tani; a másik vastagabb felét meg szúrjuk ki a lehető ügyesen, hogy nagyocska ürege legyen. Mint a karalábénak, úgy készítsünk ennek is egy kiló pecsenyéből, 12 deka rizsből és egy kávéskanál tört borsból (sóval) tölteléket. Ezeket vegyítsük jól össze és töltsük meg a burgonya üregét, rakjuk lábasba szép sorban, öntsünk reá meleg sós vizet, tegyük csendes tűzre főni, tegyünk a levébe is kevés borsot és apróra vágott zöldpetrezselyem levelét. Ha a burgonya és hús jól megfőtt, készítsünk neki egy kanál zsírból és egy kanál lisztből piros rántást; hideg vizet öntsünk a rántásba és azonnal borítsuk a megfőtt burgonyára és főzzük pár percig, aztán vegyük el a tűztől, mert ha sokáig forr, a burgonya szétomlik. Lehet ecetet is önteni bele, s akkor épen marad a burgonya; de így nem olyan jó, mint édesen. Tálaláskor tejfelt tegyünk tetejére és ha tetszik, borjúszeletet is.

Töltött uborka

Egy araszos hosszúságú zöld uborkát kell venni, mely jól kifejlődött vastag, de azért szép üde legyen; meg kell a héjától tisztítani, azután a derekánál vágjuk kettőbe. Egy személyre egy darab ugorka elég. Az uborka magvas belét vágjuk ki. Vegyünk 6 ugorkához egy kiló sertés vagy marhapecsenyét, vagdaljuk jól össze, tegyünk bele sót, egy kávéskanál tört borsot és 12 deka rizskását. Ezeket vegyítsük jól össze, azután a kitisztított ubor-

ka maghelyét töltsük meg a töltelék hússal, rakjuk a megtöltött uborkákat szép sorba egy nagyobb lábasba, úgy, hogy a hús felül essék; akkor töltsük tele meleg sós vízzel és a levébe azonnal tegyünk 6 kanál jó erős ecetet is, mert különben széjjel fő. Ha megfőtt, tegyünk bele egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből készült szép piros rántást. De előbb a rántásba, ha piros és forró, egy pohár hideg vizet öntsünk, hogy csomós ne legyen. Gyorsan borítsuk aztán az uborkára és a rántással is főzzük néhány percig. Tálalásig félre kell venni a tűztől, mert igen elpuhul.

Tejfellel és sült felsál szelettel tálalhatjuk.

Tökkáposzta

Egy jó nagy, de gyönge tököt meg kell a héjától és a belétől szépen tisztítani; aztán kézi gyalun gyaluljuk meg és sózzuk jól be. Ha levet eresztett, kéz között csavarjuk annyira ki, hogy a lehetőleg ne maradjon benne vízrész. Amíg evvel elbánunk, azalatt készítsünk hat személyre egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép világos piros színű rántást jó nagy lábasban, hogy a forró rántásba azonnal beletehessük a kicsavart tököt. Keverjük jól el, aztán azonnal öntsünk reá meleg vizet, de ne nagyon sokat, csak annyit, hogy jól el lehessen kavarni benne a rántásos tököt. Rögtön tegyünk bele sót és hat kanál jó erős ecetet; keverjük evvel is jól össze és tegyük főni, de nem lángra, mert azonnal megég és lehetet-

lenné válik. Ha igen sűrű lesz, még vizet is kell bele tenni, de nem sokat, mert ha a tök kezd átmelegedni, mindjárt meg is hígítja a rántás levet. Mikor a tök elég puha lesz, de még nem főtt széjjel, vegyük el a tűztől. Lehet a tököt savanyítva is készíteni. Egy nappal előbb, gyalulás után, meleg sós vízbe téve, pár szelet kenyérrel, langyos meleg helyen egészen ízletes savanyú lesz. De a fent irt mód szerint jobb a tökkáposzta. A savanyított tök készítésének is ugyanez a módja; csak ecet nem kell bele és víz helyett saját levét öntsük reá. Tálaláskor tejfelt kell tetejére önteni, és forró szalonnatepertős zsírt; vagy lehet sertés karmonádlit is sütni reá.

Paprikás káposzta

Egy kilónyi savanyú káposztát mossunk jól ki meleg vízzel. (De jól meg kell mosni, mert télben sokszor ehetetlenül savanyú.) Egy lábasba tegyünk egy nagy tojásnyi zsírt; ha forró lesz, vessünk bele egy nagy fej apróra vágott vereshagymát és egy kanál szép vörös paprikát. Miután ezek kissé felmelegedtek, tegyük bele a savanyú káposztát, forgassuk jól meg a zsírban és kevés sót is tegyünk bele. Öntsük színig a káposztát vízzel és hagyjuk egy óra hosszáig főni. Akkor készítsünk hozzá mély tálban, 3 deci tejfelből és egy fakanál lisztből habarást. Ebbe a forró káposztát lassanként öntve, kavarjuk jól el, nehogy csomós maradjon. Vigyázzunk reá, hogy a káposztának sok leve

ne legyen, mert akkor fehér, párolt másszerű káposzta lesz belőle. Kevés ideig főzzük még a habarással is, aztán félretehetjük tálalásig. Debreceni kolbászt szokás a tetejére rakni.

Babéros savanyú burgonya

Tisztítsunk meg néhány darab szép, nagy burgonyát; vagdaljuk fel karikákba; sóval és 6 kanál ecettel együtt tegyük 3 liter forró vízbe. Ha a burgonya megfőtt, de széjjel nem ment, tegyünk bele hat babérlevelet és készítsünk egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből rántást; öntsünk bele, mikor a legforróbb egy pohár hideg vizet, és azonnal fordítsuk a burgonya levébe. Főzzük a rántással 5 percig, akkor vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaljuk tejfellel mély tálban, tegyünk a tetejére karmonádlit.

Szemes paszuly

Vegyünk egy liter barna, hártyátlan paszulyt – vagy fehéret –, de a barna, gömbölyű szemű paszuly sokkal jobb a fehérnél; tegyük e paszulyt megmosva és takarítva, 3 liter tiszta hideg vízbe főni, és főzzük másfél órán át. A paszuly néha több, néha kevesebb idő alatt megfő és a levét rendesen nagyon elfövi, a sebes főzés miatt; akkor azonban mindig lehet tölteni bele hideg vizet, mert úgy hamarabb puha lesz. Ha egészen megfőtt a paszuly, készítsünk bele egy tojásnyi zsírból, egy nagy fakanál lisztből piros rántást; tegyünk a rán-

tásba – ha már piros – egy fej apróra vágott vöröshagymát; egy pohár hideg vizet öntsünk bele és úgy borítsuk a paszulyba; tegyünk sót és hat kanál erős ecetet is a levébe; főzzük öt percig és akkor félretehetjük. Tálaljuk tejfellel, felül sertésoldalassal díszítve.

Száraz borsó

Egy liter szepességi héjátlan borsót tegyünk 3 liter hideg vízbe főni, és addig tartsuk a tűzön, amíg teljesen megpuhul, illetve pép-szerű lesz. Ekkor készítsünk bele egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsírból rántást; de csak alig egy kicsit pirítsuk meg, mert a borsó elveszti természetes édes ízét, ha barna rántással van készítve. Mikor egészen forró a rántás, öntsünk közé egy pohár hideg vizet, aztán a rántást öntsük azonnal a borsó közé és keverjük fel, nehogy csomós maradjon, végül mielőbb vegyük el a tűztől, mert nagyon megkeményedik. Tálaljuk mély tálban és tegyünk a tetejére kolbászt vagy borjúszeletet. Ehhez lehet púpos rántottát is adni.

Tojásos és sonkás burgonya

A szükséges mennyiségű burgonyát héjastól főzzük meg; megtisztítván, vagdaljuk fel karikákba. Egy porcelántálat kenjük ki zsírral – vagy vajat is használhatunk –, aztán hintsük be fehér zsemlyemorzsával. A burgonyát szép sorba rakjuk rendbe és sózzuk meg, aztán tegyünk közé pár keményre főtt, kariká-

ra vágott tojást, ennek fölibe burgonyát és kevés sót. A második sor burgonya tetejére egy rend szeletbe vágott főtt sonkát, majd megint egy rend burgonyát és tojást. Addig ismételve ezen eljárást, míg az egész készletet a tálba raktuk. Akkor hintsük meg a tetejét sóval, zsemlyemorzsával és olvasztott zsírral vagy vajjal, nemigen sokat téve rá; végül fél liter tejfellel öntsük le az egészet és tegyük fél óráig forró sütőbe pirulni és tálaljuk abban a tálban, a melyben sült. Lehet ezt sonka nélkül is készíteni, csak főtt tojás szeleteket vegyítve a burgonya közé.

Szilvalével

Két liter jól megmosott aszalt szilvát két liter tiszta vízben tegyünk főni, adjunk hozzá fél kiló füstölt sertésoldalast. Ha jól megfőtt a hús és a szilva, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből szép világos-sárga rántást. A rántásba öntsünk egy pohárnyi hideg vizet és borítsuk azonnal a szilvába; tegyünk még bele – ha nem elég édes – egy kanál cukorport és egy kávéskanál tört borsot; a rántással még 5 percig főzzük, tálaljuk fel mély tálban.

Szilva tálba főtt

Négy liter aszalt szilvát mossunk jól meg, azután tegyük főni vízbe. Ha a szemek szépen megdagadtak, vegyük el a tűztől és szűrjük le a levét. A szilva magvát szedjük ki, és

egy porcelántálat kenjünk meg zsírral, vagy vajjal, azután hintsünk be zsemlyemorzsával; a szilvákat rakjuk szép sorban bele, rendenként, hintsük meg tejfellel, zsemlyemorzsával; tört fahéjat, igen kevés tört szegfűszeget és citromhéját is hintsünk közé. Ha tele lett a tál, öntsünk a tetejére egy fél liter bort és egy fél liter tejfelt. Ha a tál nem telik meg lével, annyi szilvalevet kell reá önteni. hogy egészen ellepje a szilvát. Tegyük a sütőbe egy órára pirulni, aztán tálaljuk.

Zöld paszuly

A zöld paszulyt – ha csak lehet – meg kell válogatni, hogy szálkást ne főzzünk, mert az ízléstelen. A szép gyönge zöld paszulyt tisztítsuk meg, a két végét kissé levagdalván, és derékba törjük el. Nem szép és nem ízletes, ha apró kockákra van vagdosva. A zöld paszulyt fel lehet hasogatni késsel hosszára is; de ezzel annyi baj van, és olyan érdemtelen dolog, hogy azt nem ajánlom. Ha tehát a paszulyt megtisztítottuk, tegyük tálba s forró vízzel öntsük le, hogy a paszuly is forró legyen a megmosás után. A leforrázott paszulyt azonnal tegyük háromliternyi forró vízbe, azután sózzuk meg, fedjük le és hagyjuk egy fél óráig főni. Azalatt készítsünk hozzá rántást egy tojásnyi zsírból és két fakanál lisztből. Ha már elég piros a rántás, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát és jó csipetnyi apróra vágott zöldpetrezselyem levelet; öntsünk bele

egy pár pohár hideg vizet, és azonnal töltsük a megpuhult zöld paszulyra. A rántással is főzzük vagy tíz percig; tegyünk bele ízlésünk szerint ecetet és tálaláskor tegyünk tetejére tejfelt, és bármiféle sült pecsenyét.

Vegyes zöldség

Használjunk ehhez egy-egy darabot a következő zöldségekből: egy jókora sárgarépát, zellert, petrezselyem-gyökeret, karalábét, kelkáposztát, burgonyát és zöldpaprikát; ezeket természetesen a szükséghez képest szaporítani kell. E zöldségeket tisztítsuk meg és vagdaljuk szép apró laskákra. Ha készen van, egy lábasba tegyük bele a felvágott vegyes zöldséget, sózzuk meg és fedjük be; kevés vízzel addig pároljuk, amíg – szép fehéren – megpuhul. Ezután hintsünk reá egy fakanál lisztet és ezzel gondosan keverjük fel, hogy szét ne törjön a zöldség. Eresszük fel kevés húslével, hintsük közé tört borsot egy pár kanál cukorport; fedjük újra be és forraljuk fel a liszttel is, de amint felforrott, azonnal vegyük el a tűztől. Tálalásig félretehetjük: rántott borjúlábat adjunk mellé.

Karfiol

Vegyünk egy pár nagy, fehér, kifejlett karfiolrózsát, melynek a szárát nyersen tisztítsuk meg, és tegyük buzgó forró sós vízbe főni; de csendes tűzön és sok vízben főzzük, hogy széjjel ne hulljon. Mikor puha lett, rakjuk szitára.

A karfiolt egész darabban – vagy szétszedve – tegyük vajjal kikent porcelánedénybe, csinosan berakosgatva; ha egész darabban hagyjuk, akkor mélyen, egészen a rózsáig vágjuk le a szárát, és úgy tegyük a tálba. Hintsük meg szép, fehér zsemlyemorzsával és cukorporral, és öntsük le olvasztott vajjal, majd fél liternyi jó édes tejfellel és tegyük tálastól sütőbe. Mikor gyenge piros lesz, magába vagy sült csirkével adjuk asztalra.

Spárgatök

A spárgatököt szépen kell felvagdalni laska szeletekbe. Buzgó forró, sós vízben egy-két percig főzzük, aztán szedjük ki gyorsan szitára, hogy a vize lecsurogjon. Egy csinos tűzálló porcelántálat kenjük meg vajjal, hintsük be zsemlyemorzsával, és a tököt rakjuk bele. Ha tele lett a tál, ismét hintsük meg felül vajjal és zsemlyemorzsával, aztán fél liter édes tejfellel öntsük le és tegyük sütőbe, míg szépen megpirul, akkor tálalhatjuk.

Spárga

Használjunk gyönge spárgát, olyat amely friss vágású, különben mind héjába vész el; tegyük azt főni sós vízbe. Mikor egészen megpuhult, tisztítsuk le a külső kemény héját. Ha szép friss a spárga, nyersen is letisztíthatjuk; úgy még jobban lehámlik a héja. Egy tüzet álló porcelántálat kenjük ki vajjal, hintsük meg fehér zsemlyemorzsával; rakjuk a megfőtt spár-

gákat a tálba – csinosan, lehetőleg hosszan kinyújtva –, öntsük le tejfellel és hintsük le zsemlyemorzsával. Ha édesen szeretjük, mielőtt a tejfelt ráöntöttük, egy kevés cukorport is szórjunk rája. Vagy lehet készíteni pusztán sós vízben megfőzve és friss olvasztott vajjal leöntve is. De mindkét esetben kevés ideig a meleg sütőbe tegyük, hogy a vaj átjárja a spárgaszálakat. Ha a spárgát tejfellel készítjük, meg is kell pirítani. Tálaláskor nem szokás mellé húst tenni, de vele együtt lehet rántott csirkét feladni.

Komlóhajtás

Ezt csak a legkoraibb tavasszal lehet enni; kapni pedig csak kisebb vidéki városokban; különben igen kellemes és ízletes tavaszi étel. Egy jókora kosár teljesen levél nélküli – fejletlen – komlóhajtást meleg vízben mossuk jól meg, aztán főzzük fel 3 liter forró vízben. Mikor egészen megpuhult – ami gyorsan történik –, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanálnyi lisztből gyenge piros rántást. Ha forró lett a rántás, tegyünk bele egy fej apróra vagdalt vöröshagymát és zöldpetrezselyem levelet. Öntsünk a rántásba egy pohár hideg vizet és borítsuk a forró komlóhajtásra; tegyünk bele ízlés szerint sót és ecetet; főzzük a rántással is 5 percig. Tejfellel és párolt sertés karmonádlival tegyük asztalra.

Laboda vagy spenót

Vegyünk a szükséghez képest egy csomó labodát, mossuk meg sok vízben (hogy homokos ne legyen); főzzük be buzgó forró vízbe. Ha egészen megpuhult, vegyük ki a levéből szűrővel; tegyük deszkára és ott vagdaljuk jól összse. Ezenkívül még ritka szitán is át kell törni, mert így ízletesebb. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt, és egy kanál lisztet rántásnak. Ha szép piros lett a rántás, tegyük bele a szitán áttört labodát. 2 zsemlyét áztassunk meg hideg vízben. És a zsemlye vizét, miután teljesen megpuhult, csavarjuk ki és kéz között gyúrjuk jól el, hogy csomós ne legyen. E zsemlyepépet is tegyük a rántásos labodára és kavarjuk vele jól össze; sót és egy pár kanál tört cukorport is tegyünk bele, aztán hígítsuk fel egy liter édes tejjel. Ha véletlenül kissé sűrű lesz, lehet bele kevés vizet is önteni. Láng tűzre nem szabad rakni, mert nagyon könnyen megkozmásodik. Tálaláskor tegyünk reá bundás kenyeret vagy borjúszeletet.

Szemes zöldborsó

Vegyünk egy tojásnyi zsírt, tegyük egy új lábasba: azért újba, hogy a kopott vastól színét el ne veszítse. Ha a zsír forró, öntsünk bele két liter zöldborsót, tegyünk reá kevés sót, majd három kanál cukorport és hat kanál vizet; mindezt kavarjuk fel gyakran: egyenlően gyors tűznél főzzük, soha be nem fedve, mert ha befedjük, megsárgul a borsó. Ha még nem

puha a borsó, de vizét már elfőtte, egy pár kanállal időnként önthetünk reá vizet ismét, de soha sem sokat. Mikor aztán egészen megpuhultak a borsószemek, hintsünk reá egy kanál lisztet és kavarjuk vele jól össze, hogy csomós ne legyen. Ezen kívül egy pár kanál húslevet is önthetünk még bele, hogy száraz, lé nélküli ne legyen. Tálaláskor sült csirkével adjuk asztalra.

Lencse böjtösen

Egy liter szepességi lencsét minden gaztól gondosan tisztítsunk meg, azután tegyük oda főni három liter vízben. Miután már egészen puhára főtt, gondos kavarás közben öntsünk közé egy liter jó tejet; majd apránként egy kanál lisztet hintegessünk bele. Miután a tejet és lisztet beletettük, megsózhatjuk és folytonos kavarás közben főzzük öt percig. Azért kell kavarni, hogy olyan legyen, mintha szitán törtük volna átall. Ez az úgy nevezett böjtök lencse, de lehet – aszerint kinek milyen az ízlése –, rántással és ecettel is készíteni.

Ludas kása

Egy liba aprólékját tegyük főni 2 liter vízben; sót, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, vereshagymát egy-egy darabot és néhány szem borsot is tegyünk az aprólékba együtt főni. Ha a hús puha lett, szűrjük át szitán. Később a húst vegyük ki és tegyük meleg sós vízbe; a levében pedig főzzünk fél kiló megmosott rizskását csendes, egyenlő tűznél. Ha

a húsleves a rizsre kevés lenne, tehetünk bele annyi vizet, amennyitől a rizskása szépen kidagad. De vigyázni kell, nehogy péppé puhuljon. Mikor már majdnem készen van a rizs, tegyünk közé egy csepp sáfrányt és egy kevés apróra vagdalt zöldpetrezselyem levelet. Akkor azután tegyük bele mindjárt a megfőtt lúd aprólékát is. A főtt aprólékból tálaláskor e rizs tetején formáljunk koszorút, melynek éppen a közepére a szépen megsütött és fölvagdalt lúdmájat helyezzük.

Kucsmagomba töltve

Kucsmagomba csak kizárólag tavasszal van, s akkor is rendszerint csupán homokos talajban tenyészik; olyan helyen aztán igen bőven terem. Ki kell választani a lehető legnagyobb és egyenlő formájú kucsmagombákat (számítsunk 3-4 darabot egy személyre). A gombákat mossuk jól meg, hogy minden legapróbb ráncából kitisztuljon a homok; vigyázni kell, hogy mosás közben össze ne törjük. A szárát ki kell húzni és nem vágni, hogy szép kerek lyuk maradjon a helyén. Ezen üreget töltsük meg felvert galuskával, melyet a következő módon készítsünk el: Két személyre egy tojást számítsunk, üssük azt tálba, tegyünk minden tojáshoz egy kis diónyi zsírt, kevés sót és kevés tört borsot. Mindezeket annyi liszttel keverjük fel, hogy a tészta ne legyen igen puha, hanem a kanállal mégis bajosan bár, de kavarható legyen. Miután e töltelékkel minden

gombát megtöltöttünk, készítsünk egy fazékba sós vizet, minden személyre 2 decit számítván. Tegyük forrni és ha buzog a víz, rakjuk bele a megtöltött kucsmagombákat. Tíz percig kell főzni. Készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást. Ha már forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, hogy csomós ne legyen; azután rögtön fordítsuk a gomba közé, forraljuk a rántással is 5 percig, aztán vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaláskor töltsük mély tálba és frissen főtt, meleg szép szeletekbe vágott marhanyelvet adjunk mellé – külön tálban.

Aszalt lengyel gomba

Az aszalt gombából minden személyre számítsunk egy marékkal; mossuk jól meg és tegyük tiszta vízbe főni. Ha jól megfőtt, vagdaljuk fel szép vékony laskába, aztán tegyük vissza a levébe, melyhez egy személyre 2 deci vizet számítsunk; tegyünk bele sót és személyenként egy kanállal ecetet is. Készítsünk hozzá (6 személyre) egy tojásnyi zsírból, egy nagy fakanál lisztből világossárga rántást; ha már egészen forró lett a rántás, öntsünk belé egy pohár hideg vizet; azután bátran beleforditgatjuk a rántást a gombába és e keveréket – többször megkavarva – egy negyedóráig kell főzni. A tűztől a gombát tálalásig el kell venni. Mély tálban, tejfellel vegyítve szokás tálalni; többnyire kirántott borjúlábat szokás mellé adni.

BECSINÁLTAK

H. COLIN

Rák miskolciasan

Egy fél kiló megmosott finom rizst tegyünk lábasba egy kanálnyi forró zsírban; ha jól átmelegedett, öntsünk hozzá kevés buzgó forró vizet, sót, borsot és zöldpetrezselyem levelét apróra vágva. (Csak annyi vizet öntsünk bele, hogy a rizs félig főjön meg, de a szemek egészben és keményen maradjanak.) Azután vegyük le a tűzről és öntsük tálba. Ha félig kihűlt, üssünk reá egy vagy – ha a tömeg nagyobb – két egész nyers tojást; keverjük ezt jól össze a rizzsel, azután vegyünk néhány szépen megmosott (e célra összegyűjtött), tiszta egész tojás héját, melyeknek csak a fél végén legyen kis nyílás. Az elkészített rizskásával tömjük meg a tojáshéjakat és a rákok hátait; tegyük ezeket együtt forró zöldséges és sós vízbe. Mindez igen hamar megfő. Akkor készítsünk hozzá zsíros, zsemlyeszínű rántást, hogy a lé kissé sűrű legyen. Kevés rizst a levélbe is kell tenni. Ezt lehet rák nélkül is, tojáshéjba töltve készíteni. Sőt lehet köleskásával is, éppen úgy kezelve, mint a rizst. Ezt az ételt különösen Miskolc vidéken kedvelik.

Borjúagyvelő citrommal

Két borja agyvelejét fél órára tegyünk sós vízbe főni, azután vegyük ki a vízből és hártyájától tisztítsuk meg; de úgy, hogy azért egészben maradjon. Majd félliternyi meleg sós vízbe újra tegyük bele, és főzzük fel. Míg felforr, azalatt készítsünk hozzá 2 deci tejfelből

és egy kis kanál lisztből – egy tálban – habarást. Keverjük jól el, hogy csomós ne maradjon a tejfel között a liszt. Végül öntsük folytonos kavarás közben, a forró velő levét a tálba, és tegyük bele egy egész citromnak a levét. Azonnal borítsuk vissza a levét; abba a lábasba, melyben főtt a velő; tovább ne főzzük, mert összetúrósodik. Tálaljuk hosszas tálban citromszeletekkel.

Sárgarépa sertéshússal

Tegyünk oda fél kiló kövér dagadónak nevezett, darabokra vagdalt sertéshúst 2 liter sós vízben főni. Ha a hús már félig megfőtt, tegyünk közé egy tányérnyi kockára vágott szép színű sárgarépát, néhány cikk fokhagymát, négy kanál cukorport és egy kávéskanál tört borsot. Mikor a sárgarépa jól megfőtt, tegyünk bele hideg vízzel felereszteti, jó zsíros és szép piros rántást. E rántással főzzük pár percig. Tálalásig tegyük félre.

Tárkonyos bárány

Egy negyedrész bárány elejét tegyünk főni két liter sós vízbe; míg fő, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből, szép barna piros rántást. Mikor a rántás legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a forró bárálylébe; tegyünk bele egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld tárkony levelet és 6 kanál jó borecetet; főzzük fel öt percig ezekkel is és tálalásig ve-

gyük el a nagy melegről. Pár kanál tejfelt öntsünk bele és mély tálban adjuk asztalra.

Köszmétés bárány

Egy negyedrész bárányt az elejéből többféle zöldséggel tegyünk két liter sós vízbe főni. (Olyan zöldséget használjunk, amilyet a rendes levesbe szoktunk tenni.) Míg fő a bárányhús, azalatt készítsünk hozzá egy kanál lisztből és két deci tejfelből mély tálban habarást, és ha már a bárányhús puha, öntsük a levét, lassan folytonos kavarás közben, a habarás közé. A húst szedjük bele a tejfeles lébe és tegyük egy liter szépen megtisztított köszmétével, két kanál cukorporral és egy kávéskanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem levéllel ismét forrni. Ha a köszméte is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig. Mély tálban adjuk asztalra.

Bárány citrommal

Tegyünk két liter vízbe egy negyedrész bárány húst, az elejéből; vagdaljuk darabkákba, tegyünk vízbe sót, kevés petrezselyem-gyökeret, sárgarépát és zellert, egy kis fej vöröshagymát és néhány szem egész borsot; ezekkel együtt főzzük a bárányhúst háromnegyed óráig. Mialatt fő, készítsünk hozzá egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsírból piros rántást. Mikor legjobban sül a rántás, öntsünk bele fél pohár hideg vizet és azonnal borítsuk a fövő bárányhús leves közé. Miután két percig főztük a rántással, szűrjük át szitán és a húst ki-

szedve a zöldség közül, tegyük a tiszta levesbe és két citrom levét csavarjuk tálaláskor bele; előbb ne, mert keserű lesz.

Köszmétés csirke

Vegyünk két csirkét szépen megtisztítva; tegyük 2 liter sós vízbe; egy darabka kockára vágott fehér szalonnával, mert az igen jó ízt ad neki; tegyünk bele apró zöldpetrezselymet is; és ha a csirke már megfőtt, egy liter éretlen köszmétét (tisztítva), öntsünk a forró csirkés lébe. Készítsünk hozzá 2 deci jó tejfelből és 1 fakanálnyi lisztből mély tálban habarást. A tejfelt a liszttel el kell keverni, nehogy csomós legyen. A forró köszmétés csirkét öntsük lassan a tálban lévő habarásra, folytonosan kavarva; tegyünk bele egy kevés cukrot is, főzzük fel 5 percig, aztán tálalásig vegyük el a tűztől.

Karalábés csirke

Két szépen megtisztított csirkét vadaljunk fel részeire; tegyük két liter sós vízbe. A csirkével egyidejűleg tegyünk a vízbe 6 szép gyönge kockára vágott karalábét is Ha megfőtt, zöldpetrezselyem levelét és kevés tört borsot is tegyünk bele. Szép, piros rántással eresszük fel; ha felforrt a rántással együtt, tálalásig vegyük el a tűztől.

Zöldborsó csirkével

Két kis csirkét szépen megtisztítva daraboljunk részeire és tegyük 2 liter sós vízbe főni.

Míg a csirke fő, tegyünk lábasba egy tojásnyi zsírt, mely ha forró lesz, rakjunk bele egy jó nagy tányérnyi, szálkájától megtisztított, csöves gyönge zöldborsót. Erre egy pohárnyi vizet, kevés sót és két kanál cukorport kell önteni; fedjük be, gyakran kavarjuk és lehető gyors tűznél készítsük el, mert különben zöld színét könnyen elveszíti. Ha a borsó megpuhul, hintsünk reá egy jó fakanál lisztet; keverjük fel egyenlően, hogy csomós ne legyen közötte a liszt. A már megfőtt csirkét levestől együtt lassanként keverve öntsük a borsó közé. Mindezt pár percig főzzük, azután tegyünk bele egy kevés felvágott zöldpetrezselyem levelet. Tálaláskor a csirkehúst rakjuk a borsó tetejére.

Paradicsomos csirke

Két szépen megtisztított csirkét vagdaljunk fel. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt és egy fej apróra vágott vöröshagymát. Ha a zsír forró, rakjuk bele a csirkét; sózzuk meg és fedő alatt pároljuk fél óráig. Akkor tegyünk reá egy kanál lisztet, kavarjuk jól el, hogy csomós ne legyen; öntsünk bele, de lassan, egy liter megszűrt paradicsomlevet; pár kanál cukorport is tegyünk hozzá. Főzzük együtt a paradicsommal a csirkét 5 percig. Ezt mély tálban szokás feladni.

Mazsolás és gesztenyés nyelv

Főzzünk meg, és a külső hártyájától foszszunk meg két borjúnyelvet; vagdaljuk azt fel

szép szeletekre, tegyük 1 liter forró sós vízbe. Rakjunk bele fél kiló, héjától megtisztított, sült gesztenyét és 12 deka tiszta mazsolát. Főzzük ezekkel fel a nyelvet; és készítsünk bele egy kanál zsírból, egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást; kevés hideg vízzel eresszük fel és öntsük gyorsan a fövő nyelvre; főzzük együtt a rántással 5 percig. Legcélszerűbb mély tálban asztalra adni.

Pacal

A gondosan megválasztott pacalt forró vízzel sok léből jól ki kell mosni, deszkán szép vékony laskára kell vagdalni, forró vízbe téve sóval jól megfőzni, aztán zöldségeket tenni közé. Egy fél liter jó tejfellel, pár kanál finomliszttel habarást készítsünk hozzá, és pár keményre főtt tojást kockára vágva elegyítsünk közé. A habarással gondosan feleresztjük, zöldpetrezselyem levelet aprítunk bele; mindezt felfőzzük, azután feltálalhatjuk. Van egy másik módja is, mely a következő: Tejfeles, habarás helyett készítsünk zsíros zsemleszín rántást, mellyel feleresztjük. Kevés citromlével megsavanyítva tálaljuk fel.

Borjúláb és -fej tojással

A szépen megtisztított borjúlábakat és -fejet tegyük főni másfél liter vízbe egy órára, akkor szedjük ki levéből és a csontjait mind vegyük ki a hús közül, rakjuk aztán vissza a levébe, sózzuk meg illőleg és tegyük újra forrni.

Azalatt készítsünk egy mély tálban habarást hozzá. Egy fejhez és négy lábhoz vegyünk két deci jó tejfelt és 4 tojás sárgáját, egy jó kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, hogy csomós ne legyen, a forró húsos levet lassanként töltsük a habarás közé a tálba, folytonos kavarás közben; aztán ha felvegyítettük, öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre az erős tűztől, mert megtúrósodik a tojás benne; tálaláskor két egész citrom levét csavarjuk bele. Tálalásig azért nem kell a citrom levét beletenni, mert megkeseredne. Mély tálban tálaljuk.

Debreceni mazsolás csirke

Debrecenbe nem történhet cívislakodalom a mazsolás csirke nélkül; e gazdag, pikáns ízű étel egészen debreceni és évszázadok óta hagyományosan lakodalmi eledel. Nagy mennyiségben szokták ott ezt a csirkét készíteni; de természetesen kis háztartásban is elkészíthetjük, egy-két csirkéből.

Egy nagy kinőtt csirkét megtisztítva fel kell vagdalni apró darabokra és fazékba, két liter vízben, kevés sóval tűzhöz kell tenni, hogy főjön, azután egy kis új cserépedénybe tegyünk egy egész citromot héjával együtt, karikákba felvágva. E citromra öntsünk két deci borecetet, két deci vizet és főzzük meg a citromot jól ebben az ecetes vízben. A citrommal és csirkével, egyidejűleg tegyük még főni egy harmadik kis edénybe 12 deka megmosott mazsolát, 12 deka cukorral, jó borban. Ha a csirke, a cit-

rom és a mazsola megfőtt, öntsük a csirkére a levével együtt; a citromot leve nélkül; csak a citromszeleteket tegyük a csirkéhez. Készítsünk e csirkéhez egy nagy fakanál zsírból és egy nagy fakanál lisztből jó zsíros piros rántást; kevés hideg vizet öntsünk a rántásba s úgy fordítsuk a csirkére; a rántással együtt forraljuk fel vagy három percig. Tálalás előtt meg kell kóstolni, s ha nem elég jó az íze, kell még hozzá egy kevés bort és kevés cukrot tenni.

Ezt a debreceni lakodalmak alkalmával első ételnek szokták tálalni.

Bosporus

A bosporus régi erdélyi étel; nagyon sok egyént ismertem aki szenvedélyesen szerette e különös ízű becsináltat.

Ha egy vendégségről megmarad egy tányér hideg sült hús, pulyka, kacsa, liba, más egyéb szárnyas pecsenye, a bosporust csakis ilyen maradék sültből szokás készíteni.

Két liter vizet forraljunk fel egy háromliteres fazékban, sózzuk meg illőleg, azután készítsünk hozzá rántást egy fakanál zsírból egy nagy fakanál liszttel szép pirosra, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután fordítsuk a rántást a forró sós vízbe. A rántással együtt tegyük a lébe, a maradék hideg sültet is és annyi ecetet, hogy jó savanyú legyen a lé; végül hat cikk fokhagymát tisztítsunk meg és vagdaljuk jól össze, azután tegyük ezt is a hú-

sos lébe, mindezeket tegyük tűzhöz, forraljuk fel jól, azután asztalra tálalhatjuk.

Rák rizskásával

A tisztán megmosott, kitisztított és megtöltött rákokat rakjuk sós vízbe főni; ha felforrt jól, adjunk hozzá rizskását annyit, hogy ha megfő, egészen sűrű legyen; egy jó kanál zsírt is tegyünk közé; továbbá egy fej vöröshagymát és petrezselyemgyökeret, melyeket tálaláskor ki kell dobni belőle. Ha a rizs híg talál lenni, kevés darakásával meg lehet gyorsan sűríteni. A rizst tálaláskor egy csomóba kell egy kerek tálba tenni és a rákokat körülötte koszorúba kell rakni, hogy díszesen nézzen ki. A rizs tetejére friss vajban pirított zsemlyemorzsát öntsünk.

PECSENYÉK

Luby-sült

Én ezt a sültet a Szatmár megyei híres Luby család azon tagjától tanultam, aki éppen önmaga komponálta e híressé vált rendkívül jó ízű eredeti pecsenyét.

Vegyünk egy fél kiló tiszta sovány felsál pecsenyét és verjük ki fabunkóval, a lehető legvékonyabbra, de nagyon kell ügyelni, nehogy szétrongyosodjék a pecsenye, hanem egészben, szép vékony szeletben megmaradjon. Azután megint vegyünk fél kiló disznóhúst a mely egy kissé kövéres legyen, legalkalmasabb e célra az úgynevezett tarjából vágatni egy darabot. Ezt is meg kell laposra verni gondosan, hogy széjjel ne rongyoljuk, végre egy fél kiló borjúfelsál pecsenyét is egy darabba hagyva, laposra kell verni. Ha mind a három darab pecsenyét így elkészítettük, sózzuk meg és tegyük deszkára, legalul a marhahússzeletet, a marhahúsra tegyük a disznóhússzeletet, végre a borjúpecsenyét. Ha ezeket szépen egymás tetejére raktuk, göngyöljük szorosan össze úgy, hogy henger alakú kerek formát kapjon a pecsenye, ha ez megvan, jó szorosan csavargassuk körül tiszta lapos zsineggel, azért hogy a pecsenye sülés közben széjjel ne bomolhasson. A hengerbe kötött pecsenye sima részét meg kell kétsorosan vékony szalonna szeletkékkel tűzdelni. (Mint a nyulat szokás.)

Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt, és ha a zsír felolvadt, tegyük bele hosszába a pecsenyét, mikor a lábasba tettük a húst, tegyünk

reá hat fej laskára vágott vereshagymát és egy pohárnyi gyönge ecetet. Azután fedjük be a lábast és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Ha a leve elapad a húsnak, de még nem pirul, vegyük le a tűzről és a hagymás levet át kell szitán törni, ha áttörtük tegyük újra vissza a lábasba egy kockacukorral együtt és a húst is tegyük megint hozzá, fedjük be újra és csak addig süssük gyors tűznél míg a pecsenye kezd kissé megpirulni, de ügyelni kell nehogy a zsírja megégjen, mert akkor elvész minden kellemes fűszere a pecsenyének. Ha szépen megpirult a sült, vegyük ki a lábasból és a fonalat, amely összetartotta, szedjük le róla, azután vágjuk szép kerek szeletekbe, rakjuk hosszú tálba és körítsük egészbe megpirított apró burgonyával.

Beafsteak

Vegyünk egy kiló vesepecsenyét a vastag részéből, és hártyájától, inaitól tisztítsuk meg szépen; vagdaljuk fel gömbölyű fánkforma darabokba. Hintsük be egy kevés sóval, fa kalapáccsal lapítsuk meg, hogy csinos kerek formát nyerjen, de azért gömbölyű maradjon; hintsük be borssal és apró zöldpetrezselyemmel is. Reggel így elkészítve, hagyjuk estig pincében, letakarva. Mikor szükséges, egy lapos vasedényben tegyünk tűzhöz egy fakanál zsírt. A füstölgő forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belül leves maradjon. Aki így nem szereti, az süsse valami-

vel több ideig. A kisült pecsenyét hosszú tálban rakjuk végig, köré felváltva, kanalanként tegyünk: tarhonyát, saláta-káposztát, rizskását, burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet húshoz egy tarkedli sütőben sütött tojást is tegyünk, helyenként tormából kapart laskából rózsákat formáljunk. Egy-egy csipet fehér torma-szalagot letéve és egy kisebb csipetet vörös cékla lébe mártva, tegyünk reá; zöldpetrezselyem levélből két felül szárát rakunk, és egy-egy kicsi ecetes uborkát is csinosan közbe rakva igen díszesen néz ki. Az így tálalt beafsteak főleg vacsorára való étel.

Marhahús paprikás

Két kiló felsálszélt és vesepecsenyét – mely jó kövéres – vagdaljunk fel egyforma, nemigen apró kockákba, tegyük ezt vízbe, s egy jó nagy kanál zsírt tegyünk lábasba forrni. Ha jó meleg a zsír, lökjünk bele 2 nagy fő kockára vágott vöröshagymát és egy kávéskanál szegedi paprikát, gyorsan felkavarva, azonnal tegyük bele a vízből kiszedett húst; sózzuk meg és öntsünk reá annyi hideg vizet, hogy ellepje a húst. Fedjük be a lábast és egyforma tűzön hagyjuk főni. Mikor már kevés lé van alatta, de még nem pirult meg, újra öntsünk bele annyi hideg vizet, hogy az edény félig legyen, egész addig ismételve ezt, amíg a hús ízlés szerinti puha nem lesz. Mikor ezzel készen vagyunk, a jó és bő lébe tegyünk néhány kockára vágott burgonyát nyersen, ügyelve,

hogy el ne főjön, és levét el ne sűrítse. Legyen tehát rajta mindig ennyi lé, hogy ellepje, de azért szép pirosságát látni lehessen. Ezt lehet burgonya nélkül is készíteni; csak annyi leve legyen, hogy soha meg ne pirulhasson. Hosszú tálban szokás asztalra adni. Legtöbbnyire felvert galuskát szoktak mellé adni.

Vetrece

A maradék marhahúspecsenyét lehet újra készíteni a következő módon: forró zsírba tegyünk laskára felvágott húst; sózzuk meg és öntsünk egy kevés hideg vizet és néhány kanál ecetet reá. Ha jól elfőtte a levét és már zsírja kezd sülni, tegyünk közé egy kis borsót és pár fő laskára vágott vereshagymát. Mikor a hagyma kezd pirulni, fel lehet tálalni. Tegyünk mellé burgonyapürét.

Zöldséges pecsenye

Egy kiló szép felsálszeletet tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval és 2 deci ecettel; tegyünk bele egy szál tiszta és kerekbe vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, karalábét, zellert, egy fő vöröshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tűzhöz az edényt és főzzük, amíg megpuhul; ha a leve elfő, mindig pótoljuk ki egy kevés hideg vízzel. Mikor a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba 4 nagy burgonyát megtisztítva és karikákba vágva, öntsünk reá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarás nélkül főzzük,

míg a burgonya megpuhul és zsírja kiválik. E pecsenyét vágjuk szeletekbe, a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé; ez igen ízletes pecsenye.

Lengyel rostélyos

Egy kiló sovány felsálból vágjunk szeleteket, verjük ki jól fakalapáccsal, sózzuk be, tegyünk egy lábasba egy kanál fagyos zsírt és egy sor pecsenyét rá; hintsük azt be egy kevés paprikával és laskára vágott vöröshagymával. Néhány szem borsot, és később újra húst is tegyünk reá, de paprikát nem. Ha a húst hagymával sorba raktuk, öntsünk felül reá 3 deci bort, 2 deci ecetet, és néhány kanál hideg vizet. Fedjük be és főzzük, amíg a hús puha lesz. Időnként, ha szükségesnek mutatkozik, kevés bort és vizet öntsünk reá. Aztán süssük szép pirosra; de mindig forgatva a lábasban. Tálaljuk fel saját zsírjával; adjunk mellé makarónit.

Vöröshagymás rostélyos

Vegyünk egy kiló rostélyosnak való marhahúst szeletekbe vágva, verjük meg puhára fabunkóval, sózzuk be, minden szelethez vágjunk laskára egy nagy vöröshagymát és azt is sózzuk meg. Valamivel tálalás előtt kell gyorsan sütni, mert kiszárad és faggyú ízt kap. Forró zsírba tegyük tehát bele a húst; ha félig megpirult, tegyük reá a hagymát – ügyelve, hogy el ne égjen. Rakjuk a pecsenyét tálba, a

hagymát szórjuk reá s végül tegyünk mellé pirított apró burgonyát.

Tejfeles rostélyos

A pecsenyét verjük meg jól, sózzuk be és süssük meg forró zsírban hirtelen; de nem kell sok zsírt használni, mert az nem jó és káros. Ha megpirult a hús, öntsünk reá hideg vizet, fedjük be és puhítsuk meg. Elég puha lesz, ha pár kanál hideg vizet teszünk hozzá. Mikor kész, öntsünk reá jó savanyú tejfelt. Vigyázni kell, nehogy sok levet eresszen. Egy külön kis edényben tegyünk kevés zsírt; ha forró a zsír, tegyünk bele fél fej reszelt vöröshagymát, egy késhegynyi vörös paprikát. Ha kitálaltuk a tejfeles pecsenyét, öntsük a paprikás zsírt tetejébe, mert ezáltal jó külsőt nyer.

Fehérpecsenye

Két kiló gömbölyű fehérpecsenyét tegyünk nagy lábasba jól megsózva, egy nagy kanál zsírral, és egy egész fej cikkekbe szedett fokhagymával: töltsük a lábast félig hideg vízzel és tegyük a tűzhelynek olyan részére, ahol fedő alatt folytonosan és erősen főhessen. Ha kezd zsírt ereszteni, öntsünk reá azonnal egy fél liter hideg vizet, aztán hagyjuk addig főni, amíg egészen puhává válik, ami aránylag kevés idő alatt megtörténik. Mikor ilyen kezelés által puha lett, hagyjuk minden oldalát megpirulni és csak tálalás előtt szeldeljük fel. Zsírját töltsük alá és mellé tegyünk felvert ga-

luskát, vagy káposztasalátát. Ha fokhagymát is teszünk rá, az egy csöppet sem érzik meg rajta, sőt a fokhagyma által igen kellemes ízű pecsenyét nyerünk.

Savanyú vesepecsenye

Két kiló szép, kövér vesepecsenyét tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval, 2 babérlevéllel és néhány szem borssal; vöröshagymát, pár szegfűszeget, 2 deci jó ecetet és egy liter hideg vizet öntsünk reá. Fedjük azt be és pirítsuk mindaddig – hideg vizet öntve reá –, míg elég puha nem lesz. Akkor fél liter tejfelbe tegyünk egy kávéskanál lisztet, habarjuk el és egy kávéskanál cukorport öntsünk a savanyú lébe; főzzük ezt jól fel. Tálaláskor szitán szűrjük át a levet; a felszelt pecsenyét citromkarikákkal díszítsük fel csinosan és tegyünk mellé tarhonyát, makarónit vagy más ilyesmit.

Szalonnával tűzdelt vesepecsenye

Egy szép, nagy vesepecsenyét tisztítsunk meg jól a kövérségétől, sózzuk meg és tört borssal hintsük be, azután vékonyra vágott szalonnalaskákkal tűzdeljük addig, míg belepi a húst a szalonna. A vékony szalonna darabkákat egy, erre a célra készült, hegyes fűzőtűbe dugdossuk. (Ilyet minden vaskereskedésben kaphatunk.) Tegyük hosszában tepsibe, öntsünk alá néhány kanál vizet és kevés zsírt, azután helyezzük egy óra hosszáig sülni meleg sütőbe. A sütőből időnként vegyük ki és a tepsit fordít-

suk meg, hogy minden oldalát egyenlően érje a meleg. Időnként locsoljuk meg saját levével. Ha megsült, szép vastag szeletekbe vagdaljuk fel. A szeleteket tegyük szépen egymás mellé hosszú tálba, körítsük makarónival, pirított burgonyával és ecetes uborkával; a levéből is kell alá önteni egy keveset.

Töltött fehérpecsenye

Vegyünk 2 kiló, lehetőleg vastag, fehérpecsenyét; éles késsel vágjuk ki közepéből a húst. A gömbölyű pecsenye hártyás külső része amennyire lehetséges, vékony zacskóforma legyen. Az ebből kivágott pecsenyét tegyük deszkára és vagdaljuk jól meg; továbbá aprítsunk még a pecsenye közé 10 deka fehér szalonnát és három keményre főtt tojást is. Tegyünk e töltelékbe: egy kávéskanál tört borsot, sót, kevés apróra vágott citromhéjat, és egy késhegynyi tört szerecsendió-virágot; a tölteléket egy egész nyers tojással gyúrjuk jól össze és tömjük meg vele a nyers fehérpecsenye-zacskót. Ha teletömtük, varrjuk be cérnával a végét. A húst sózzuk meg és kevés borssal is hintsük be; tegyük egy kanál zsírral együtt lábasba, öntsünk még reá néhány kanál vizet is. Gyakran megforgatva pároljuk egy óra hosszáig, hogy minden oldala piros legyen. Ha a külső hús puha, lehet tálalni; de felvagdalni csak közvetlenül a tálalás előtt szabad. Szép, vékony szeletekbe vágjuk; egymás mellé csinosan rakva, hosszú tálban szokás tálalni. Körítsük párolt vegyes zöldséggel.

Szénen, illetve rostélyon sült (Flekken)

Ehhez egy kiló, lehetőleg fiatal marhából dagadót, vagy a vesepecsenyének bőrös, leppentyűs részét használjuk, mert ez éppen ilyennek való, igen jó és puha pecsenye. A takaréktűzhelyből szedjünk ki a tűzhely lapjára egy jó nagy rakás parázs-szenet. Egy e célra készült, alacsony, négy lábon álló dróthálót tegyünk a parázs-szénre. A drótháló (melyet akármelyik drótostót pár hatosért megcsinál), legyen körülbelül 25 centiméternyi s négyszegletű formája. A húst daraboljuk fel tányérnyi nagyságúakba, sózzuk meg és rakjuk a szén felett lévő dróthálóra egy sorjában. A drótháló alatt folyvást élesszük a tüzes szenet, mert ha folyvást erős tűzön nem sülhet, elromlik a pecsenye. Ha a pecsenye egyik fele szép pirosra sült, villával fordítsuk meg; ha mindkét fele megpirult, szedjük le csinos apró, fehér deszkákra. Tányér helyett minden személynek egy ilyen deszkán szokás e húst feltálalni, hogy kiki maga tetszése szerint vagdalhassa fel, azon forrón fogyasztván el. Paprikát, sót kell egy-egy kávéskanállal minden személy számára a deszkácska szélére önteni. Sütéskor rendkívül füstöl és kellemetlen szagot terjeszt; azért, ha csak lehet szabad helyen kell ezt sütni. Férfiak által nagyon kedvelt étel ez. Lehet ezt sütni juhdagadóból is; az sokkal puhább; de lehet szép, nagy marharostélyosból is készíteni. Ha kövér a hús, annál jobb.

Marhapecsenye-gombóc

Egy kiló marhapecsenyét vagdaljunk meg nagyon apróra. Azalatt 10 deka rizskását sós és zsíros vízben főzzünk meg; és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez, fűszerezzük egy kávéskanál tört borssal, fél citromnak reszelt héjával és sóval. Vagdaljunk még bele 15 deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyúrtuk két egész nyers tojással, formáljunk belőle tojásnyi nagyságú gombócokat. Ha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg, hogy könnyebben átsülhessenek. Végül nemigen sok, de forró zsírban süssük ki. Ennek a levébe tejfelt és citromlevet is lehet tenni, de tejfel nélkül is tálalhatjuk; makarónival, vagy tarhonyával körítsük.

Vagdalt marhapecsenye

Tegyünk deszkára egy kiló marhapecsenyét, és fél kiló kövéres sertéshússal együtt vagdaljuk jól meg. Vigyázni kell, hogy semmi inas, vagy csomós rész ne maradjon benne. Akkor két zsemlyét áztassunk meg hideg vízben, és csavarjuk jól ki a vizet a zsemlyéből. Csak ha a zsemlye már teljesen víztől mentes, akkor gyúrjuk úgy össze, mintha tészta lenne; tegyük ezt a megvágott pecsenyéhez; ugyanakkor tegyünk a húsba egy kávéskanál sót, egy kávéskanál tört borsot, egy kávéskanál igen apróra vágott vöröshagymát és két egész nyers tojást. Ezt a vegyüléket addig gyúrjuk, míg a fűszerek és a zsemlyerész egészen elkeveredik a hús

között. Ha ez megtörtént, egy tepsit kenjünk ki fagyos zsírral és hintsük meg annyi liszttel, amennyi a zsírra tapad. A húst gyúrjuk csinosan formálva, hosszúkás henger alakba; tegyük bele a zsíros tepsibe, egyengessük el úgy, mintha tészta lenne. Felül kenjük be fagyos zsírral és hintsük be liszttel. Azután tegyük a forró sütőbe; időnként locsoljuk meg zsíros vízzel. Fél óra alatt pirosra süthetjük. Ha készen van, a levébe önthetünk savanya tejfelt; ezzel is forraljuk kissé. Tálaláskor szép, vékony szeletekbe vagdaljuk fel. Hosszú tálban rakjuk úgy egymás mellé a szeleteket, mintha egész darab pecsenye lenne. Díszítsük ezt felül citromszeletekkel és öntsük alá a saját tejfeles levét; de uborkát adva mellé, tejfel nélkül is készíthető.

Borjúszelet

Borjúszeleteket csak a borjú felsál részéből lehet szépet és jót készíteni. Két kiló felsál pecsenyének szedjük le minden inas és kövéres részét; vagdaljuk azt fel csinosan, egyenlően hosszúkás szeletekbe; deszkán fakalapáccsal verjük ki, de nem nagyon erősen, mert elrongyosodik s úgy nem szép. Minden egyes szeletet sózzunk meg, mártsunk lisztbe és süssük ki nem sok, de igen forró zsírban, hirtelen. Mind a két felét gyorsan pirítsuk meg a forró zsírban, és ha lehet, azonnal tálaljuk, mert csak akkor igazi jó ízű. Körítsük tarhonyával, burgonyával, vagy párolt rizskásával. Tálaljuk hosszúkás tálban.

Borjúvesés

Vegyük 3 kiló gyönge borjúból a vesés részét, mossuk azt meg, sózzuk be és felül hintsük meg apróra tört borssal. Kenjük be fagyos zsírral, és így tegyük tepsibe sülni. Ha néha megfordítjuk a tepsivel együtt, egy óra alatt megsül. Mikor nagyon sül, egy kevés vizet is önthetünk alá, nehogy megfüstölődjék. Tálalni a megsülés után frissen kell, nehogy elromoljék. Hosszú tálban szép szeletekbe vágva, szorosan egymás mellé illesztve rendezzük el és körítsük káposztasalátával, vagy esetleg burgonyával.

Borjúpörkölt

Ehhez használhatunk húst a borjú elejéből éppen úgy, mint a bordás részekből. Vagdaljunk össze 2 kilót nemigen apró darabkákba; mossuk azt meg és tegyünk egy lábasba tojásnyi zsírt. Ha ez a zsír forr, vagdaljunk fel apróra egy nagy fej vöröshagymát és tegyük a forró zsírba; továbbá tegyünk bele egy evőkanál szép vörös paprikát is. Később a felvagdalt borjúhúst is tegyük a paprikás zsírba, majd sózzuk meg, egy pár kanál vizet is öntsünk bele és fedő alatt kavarva, pároljuk egy fél óráig. Ha elég puha, tálaljuk ki hosszú tálba; felvert galuskával vagy pirított burgonyával adjuk asztalra.

Borjútokány

Ehhez a borjúnak bármely részét lehet használni. Vegyünk 2 kiló borjúhúst és vagdaljuk

fel apró darabokba. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt; ha a zsír forró, tegyük bele a megmosott borjúhúst; sózzuk meg, fedjük le és néha kavargassuk meg. Amikor már majdnem egészen elfőtte a vizet, tegyünk bele 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 fehér legyen, mint piros. Hosszú tálban burgonyával körítve tálaljuk.

Borjúcomb

Vegyünk a borjú combjából 3 kilónyit; mossuk és sózzuk azt meg, tegyük lábasba, egy kanál forró zsírba, fedjük le és pároljuk egy óra hosszáig – villával gyakran megforgatva, hogy minden oldala szép pirosra süljön. Mikor már piros, félretehetjük tálalásig. Ez akkor sem romlik el, ha egy darabig langyos meleg helyen áll. Tálalás előtt deszkára téve, jó éles késsel vagdaljuk fel széles szeletekbe. Tegyük hosszú tálba és körítsük burgonyával, vagy tarhonyával.

Rántott borjú

Erre a célra is jó a borjúnak akármilyen része; vagdaljuk fel a húst csinos, lapos szeletekre. A csontokat, lehetőleg még nyersen, ki kell belőle fejteni. Sózzuk meg és mártsuk darabonként lisztbe; aztán egy tányérba ütött és felhabart nyers tojásban, végül szép apró

zsemlyemorzsában hengergessük meg. Miután minden darabot így elkészítettünk, tegyük bő forró zsírba sülni; mikor pirulni kezd, forgassuk meg a zsírban (hogy minden oldala szép piros legyen). Tegyük hosszú tálba, díszítsük zsírban kisült, zöldpetrezselyem levelekkel és adjunk mellé ugorkasalátát.

Töltött borjúszegy

Tegyünk deszkára egy borjúlapockát, melynek a felső vékony bőrét a szélén kezdve, előbb késsel, majd evőkanál nyelével válasszuk el a hústól, ügyelve, hogy lehetőleg kis nyílást csináljunk, a töltelék betevése céljából. Aztán készítsünk bele tölteléket a következő módon: 6 keményre főtt tojást tegyünk deszkára és vagdaljuk jól össze, két egész zsemlyét áztassunk meg tejben; a tejet csavarjuk ki belőle jól, és gyúrjuk a zsemlyét össze a tojással, később tegyünk bele 12 deka jól megvagdalt fehér szalonnát, és 2 nyers tojást üssünk közé, majd vegyünk sót, egy kávéskanál tört borsot és egy kávéskanál apró petrezselyemlevelet; ezeket gyúrjuk mind jól össze és tömjük bele a lapockába – a bőr alá –, szépen elsimítva, hogy az egész hús felületére egyenlően jusson a töltelék. Azután cérnával varrjuk be ott, a hol megtöltöttük és az egész húst sózzuk meg, tegyük tepsibe, azután zsírral kenjük be, süssük egy óráig; a saját levével gyakran locsolva. Tálalás előtt a cérnát és a húsban maradt csontokat könnyen ki lehet szedni, de e munka

közben ügyeljünk reá, hogy a töltött hús szét ne roncsolódjék. Végül gondosan szeldeljük fel és hosszú tálban adjuk asztalra tarhonyával, vagy makarónival.

Borjú fehérpecsenye töltve

A borjú combjából vágjunk le egy darabot, a fehér pecsenyéjével együtt. A fehérpecsenyét hasítsuk hosszába félig úgy, hogy jókora széles és lapos szelet kerekedjék belőle. Az ehhez való tölteléket a következő módon kell elkészíteni: egy darab borjúpecsenyét és egy darab fehér szalonnát vagdaljunk jól össze, két zsemlyét áztassunk vízbe, azután csavarjuk ki jól és gyúrjuk fel a vágott hús közé; tegyünk bele 2 nyers tojást, sót, petrezselyemlevelet és tört borsot. Ezt a tölteléket össze kell jól gyúrni; a nagy szelet borjú pecsenyét a lehetőleg jól meg kell verni, de csak annyira, hogy lyukas ne legyen. A tölteléket tegyük végig nyújtva a közepére, aztán úgy varrjuk be cérnával, hogy szép vékony kolbász alakú hús legyen belőle; sózzuk és borsozzuk meg, tegyük zsíros tepsiben forró sütőbe sülni; locsoljuk időnként saját levével. Ha szép pirosra sült, vegyük ki és azon forrón tálaljuk hosszú tálban csinos rézsútos szeletekbe rakva. Tegyünk mellé fe-hér káposztasalátát.

Borjúmáj

Szép tiszta, fehér borjúmájat vagdaljunk el lapos szeletekbe, sózzuk meg és mártsuk liszt-

be, felvert nyers tojásba és zsemlyemorzsába; süssük ki bő, forró zsírban. Tálaljuk zöldborsóval vagy vegyes zöldséggel körítve.

Borjúnyelv

Két borjúnyelvet főzzünk meg sós vízben, negyedórai főzés után vegyük ki a léből és tegyük deszkára; húzzuk le a bőrét, tegyük vissza a levébe és főzzük egy óráig. A nyelvet ezután helyezzük deszkára és vagdaljuk fel egyenlő nagyságú, nemigen vékony rézsútos darabokra, sózzuk újra egy kissé meg, aztán mártsuk lisztbe és felvert nyers tojásba. Tegyünk egy lábasba tojásnyi zsírt forrni; ha jó forró a zsír, süssük meg benne gyorsan a nyelvszeleteket gyönge pirosra. Tálaljuk vörös céklával, tormával és zöldpetrezselyem levéllel díszítve.

Rántott csirke

Három kis csirkét, tollától szépen tisztítsunk meg, hogy a legkisebb toll se maradjon rajta. A csirkék beleit szedjük ki és a máját, zúzáját tisztítsuk meg a béltől; az epéjét pedig vágjuk le a májról. A csirke egyik szárnya közé tegyük a májat, a másikba pedig a zúzáját. A csirkét daraboljuk fel a szokott részeire és sózzuk meg. Egy tányérba tegyünk lisztet, egy másik tányérba üssünk bele 4 nyers tojást és habarjuk jól össze; a harmadik tányérba pedig reszeljünk bele 4 nagyon kemény zsemlyét. Legelőbb mártsuk be a csirkedarabokat

a lisztbe, azután tojásba és végül a zsemlye-morzsába. Miután minden egyes darabot beforgattunk, tegyünk egy nagy lábasba egy kilónyi zsírt forrni. Mikor jó forró a zsír (de ne hogy elégjen), akkor tegyük bele a csirkedarabokat úgy, hogy egyszerre lehetőleg sokat kisüthessünk. A sütéskor arra is kell ügyelni, hogy igen gyors tűzön ne süljön, mert akkor belül nyers marad a hús, és az a rántott csirkénél igen ízléstelen. Ha lassan sül, az sem jó, mert elég alatta a sok zsír, és a zsemlye-morzsa is összevissza szárad a húson. Ha a csirkéket mind szép pirosra kisütöttük, tegyük hosszú tálba. Abban a zsírban, a melyben, a csirke sült, és amely még forró, süssünk zöldpetrezselyem-levelet, és avval a csirkét felül hintsük be. Vigyázzunk, hogy a csirkét lehetőleg forrón, a sütés után, adjuk asztalra. A rántott csirke, nehogy sótlan maradjon, mert akkor édes és nem jó.

Töltött csirke

Két nagy csirkét úgy vágjunk meg a nyakánál, hogy a feje le ne essék; vérét eresszük ki, és ha már nincs benne életjel, a nyakán, a megvágott helyen levő nyílásba, a bőr alá, dugjunk egy, mind a két végén levágott, jól szelelő tollszárat, azzal fújjuk fel a csirkét, de lassan, nagyon lassan, addig, míg lehető nagyra megnő; vigyázni kell reá, hogy a túlságos fúvástól ki ne hasadjon. Ha már eléggé nagy, egy zsineggel gyorsan kössük meg a nyakát, hogy a

levegő, miután a fúvást elhagytuk, ki ne jöjjön belőle. A csirkét forró vízbe mártsuk bele és a tollait gondosan tépjük le, vigyázva, nehogy a vékony bőrt kiszakítsuk, mert akkor nem lehet megtölteni. Kopasztás után már nem baj, ha lelohad is a felfúvás. A csirkét melle alatt bontsuk fel, és a máját, valamint a zúzát vegyük ki a bél közül, s mint majorságoknál rendesen szokás, tegyük a szárnyába. Az egész csirkét sózzuk meg és a bőre alatt töltsük meg a következő töltelékkel:

Vegyünk három kemény zsemlyét, áztassuk azt meg hideg vízben; ha teljesen megázott, csavarjuk ki jól és tegyük tálba; rakjunk a zsemlye közé két egész nyers tojást, két keményre főtt tojást összevagdalva, egy diónyi zsírt, sót, fél kávéskanál tört borsot és egy kávéskanálnyi apró zöldpetrezselyem-levelet; ezeket gyúrjuk jól össze. E keverékkel töltsük meg a csirkét mindenütt szép egyenlően; hátát, combját és mellét a bőr alatt rendezzük el jól, hogy egyenlő vastag legyen mindenütt a töltelék. Tegyük tepsibe, kenjük meg fagyos zsírral és pár kanál vizet öntsünk alá; helyezzük sütőbe és többször locsolva forgassuk meg, hogy egyenlően piruljon. Ilyen eljárás mellett, ha jó tüzünk van, egy fél óra alatt megsül. Tálaláskor gondosan vagdaljuk fel és olyan formán rakjuk hosszú tálba, hogy úgy nézzen ki, mintha egy egész lenne; körítsük burgonyával és salátát adjunk mellé.

Paprikás csirke

Három jókora csirkét a tollától tisztítsunk meg, minden tollat, pehelyt a leggondosabban szedjünk ki a bőréből. A melle alatt vágjuk fel, a beleit szedjük ki; a májat, zúzáját tisztítsuk meg és rakjuk a szárnyakba, azután vagdaljuk fel a csirkét darabokba. Egy nagy tojásnyi zsírt tegyünk akkora nagy lábasba, hogy miután a csirkerészeket mind beletettük, a helyszűke ne akadályozzon bennünket a kavargatásban. Ha a zsír forró lesz, tegyünk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és bádogkanálnyi szép piros paprikát, azután tegyük bele mindjárt a csirkét is, kavarjuk össze, sózzuk meg, öntsünk reá fél liter vizet, fedjük be és többször kavarva, pároljuk fél óráig. Eközben ügyeljünk, hogy széjjel ne főjön. Ha megpuhult a csirke, készítsünk a levébe 3 deci igen jó tejfelből és egy kávéskanál lisztből habarást; ezt öntsük a csirke levébe, kavarjuk össze jól, egy percig főzzük együtt. Ha netalán a leve kevésnek bizonyulna, tehetünk még bele néhány kanál vizet is. Ez akkor se romlik el, ha egy álló óráig meleg helyen kell is maradnia. Tálaljuk fel hosszú tálban, körítsük tarhonyával vagy felvert galuskával.

Pörkölt csirke

Három nagyobb csirkét tisztítsunk meg szépen a tollától; belét szedjük ki, máját, zúzáját tisztítsuk meg és tegyük a szárnyába; vagdaljuk fel részeire és sózzuk meg. Egy lábasba te-

gyünk egy tojásnyi zsírt forrni; ha felforrott a zsír, rakjunk bele két fej apróra vágott vereshagymát és a csirkét is tegyük bele a zsírba; kavarjuk meg többször; mikor sülni kezd, pár kanál vizet öntsünk reá. Amint megpuhult, tegyük gyors tűzre, hogy piruljon kissé. Mikor gyenge piros lett, asztalra adhatjuk; hosszú tálban adjuk, szolgáljunk fel mellé uborkasalátát; körítsük makarónival.

Kappansült

Két kappant forró vízbe mártva a tollától tisztítsunk meg szépen; vágjuk fel a melle alatt és a máját, zúzát vegyük ki és tisztogassuk le, aztán tegyük a szárnyába. A kappanokat kívül is, belül is jól meg kell sózni; a belsejébe tegyünk egy kevés majoránna füvet, kenjük be fagyos zsírral, tegyük tepsibe, öntsünk alá egy pár kanál vizet, és süssük jó tűznél másfél óráig; eközben locsoljuk és forgassuk. Tálaláskor vagdaljuk fel szépen, rakjuk hosszú tálba, körítsük burgonyapürével és adjunk mellé uborkát.

Szalonnával sütött kappan

Vegyünk egy szép nagy kappant, tisztítsuk meg gondosan; a belét vegyük ki, a máját és zúzát tegyük a szárnyába, sózzuk meg kívül is belül is; kevés borssal is hintsük be. Cérnával néhány szelet szalonnát is erősítsünk reá. Azután tegyük a kappant egy olyan lábasba, amelybe már eleve egy kanálnyi zsírt tettünk;

majd öntsünk reá két deciliter ecetet; továbbá tegyünk mindenféle fajta karikákba vagdalt zöldséget is reá, el nem felejtve egy fő vöröshagymát, mert ez okvetlenül szükséges. Ezt a sültet be kell fedni s egy óráig kell párolni. Akkor vegyük ki a kappant és tegyük más lábasba; a levet, amelyben főtt, szűrjük újra reá; a szalonnaszeleteket pedig szedjük le róla, tegyük a levébe és pirítsuk meg sütőben fél óráig. Tálaláskor vagdaljuk fel és tegyünk a levébe egy kevés tejfelt, körítsük apró zsemlyegombócokkal. Ez a pecsenye hidegen is nagyon ízletes; vacsorára, illetve tea mellé pláne, csupán hidegen szokás asztalra adni. Ilyen alkalomra aszpikkal és citromszeletkékkel díszítsük fel.

Kacsa sülve

A kacsát mielőtt sültnek felhasználjuk, legalábbis egy hétig kell hizlalni. A kacsának a tollát tépjük le azután forrázzuk meg vízzel és gondosan szedjük ki belőle a legkisebb tollmaradványt is. A kacsát mindig a melle alatt hasítsuk fel: a belét vegyük ki, a máját és a zúzáját tisztítsuk meg és használatáig tegyük félre. A kacsát kívül belül sózzuk meg, tegyük tepsire, öntsünk alá egy kevés vizet, tegyük forró sütőbe egy óráig és többször forgatva süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zúzájával vegyítve. Tálaláskor vagdaljuk fel és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májas rizskásával.

Szelíd kacsa vad módra

A kissé sovány kacsát legcélszerűbb vad mártással készíteni, mert így olyannyira jól elkészíthetjük, hogy meg sem lehet ismerni, hogy nem vadkacsa. A kacsát tisztítsuk meg tollától, belét vegyük ki; máját, zúzáját tisztítsuk meg, és tegyük bele a szárnyába; sózzuk meg kívül-belül, borssal is hintsük be; tegyünk egy lábasba zsírt, egy fej vöröshagymát, zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, 2 deci ecetet. A kacsát tegyük a lábasban levő zöldség közé, hogy egy kissé gyönge piros legyen, és pároljuk egy óráig. A zöldséget törjük át szitán és a mártásba, mely áttöröddött, tegyünk egy kis vágott cukrot; ha nem elég savanyú, még egy kevés ecetet is tehetünk bele; egy percig forraljuk újra fel, azután öntsük a felvágott és tálba szépen elhelyezett kacsára; citromszeletekkel díszítve adjuk fel.

Pulykasült

Egy jól kinőtt jércepulykát tisztítsunk meg, azután öntsük le forró vízzel, a melle alatt hasítsuk ki, és beleit gondosan kiszedve, máját és zúzáját tisztítsuk meg. Igen gondosan, ujjainkkal a nyakán benyúlva, vegyük ki az ételt tartó bögyét vigyázva, hogy a külső bőrt ne repesszük fel, mert a pulyka bögyét csak akkor tölthetjük jól meg. Az egész pulykát sózzuk meg kívül-belül, készítsünk a bögyének tölteléket a következő módon: két egész zsemlyét áztassunk fél óráig tejben, azután csavarjuk

ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük fel három nyers tojással és 10 deka igen apróra vagdalt fehér szalonnával, 3 keményre főtt és apróra vagdalt tojással; egy kávéskanál borsot, egy kávéskanál sót és apró zöldpetrezselyem levelet is tegyünk bele; ezeket mind együtt gyúrjuk jól össze és tömjük a pulyka bögyébe. Felül a nyaknál kössük meg cérnával a bőrt, mert különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsire, kenjük be vékonyan fagyos zsírral, öntsünk alá pár kanál vizet, eztán tegyük forró sütőbe másfél vagy 2 órára. Ezalatt többször forgassuk s mikor megvan, igyekezzünk minél melegebben felvagdalni, és tálaljuk hosszú tálba, alatta káposztával. A töltött bögyét külön kell nagy vékony szeletekbe vagdalni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszorúba rakni.

Pörkölt pulyka

Egy megtisztított pulykát vagdaljunk fel apró darabokra. Egy lábasban tegyünk egy tojásnyi zsírt forrni; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva pároljuk egy – vagy ha a pulyka vén – két óra hosszáig, amíg megpirul. Közbe-közbe kevés vizet tegyünk bele; nehogy az elszáradás miatt piruljon meg a hús. Tálaljuk hosszú tálba és körítsük rizská-

sával, melyet vegyítsünk a pulykának összevagdalt májával és zúzájával.

Pulyka vagdalt hússal

Egy fiatal pulykát, amelyik nem nagyobb egy tyúknál, szépen tisztítsunk meg és forrázzuk le vízzel; ha gondosan megtisztítottuk, bontsuk ki a melle alatt, máját, zúzáját vegyük ki a beleiből és tegyük sós vízbe főni félóráig. Azalatt a pulykát hátánál hasítsuk fel, a melle csontját vegyük ki, de úgy, hogy a húsa ne roncsolódjon el; mégis ahonnét csak lehet, szedjük ki a csontjait, arra folyton ügyelve, hogy azért a pulyka ne veszítse el formáját. A combcsontja maradjon benne. Miután a csontokat lehetőleg kiszedtük belőle, sózzuk meg kívül-belül és készítsünk bele a következő módon tölteléket: a megfőtt máját és zúzáját deszkán vagdaljuk jól össze, fél kiló borjúpecsenyét és fél kiló kövér sertéspecsenyét is vagdaljunk meg nyersen, két zsemlyét beáztatva és jól kicsavarva gyúrjunk össze, egy kis fej vöröshagymát, néhány apróra vagdalt sampiongombát, apróra vágott zöldpetrezselyem levelet, 4 nyers tojást, 4 keményre főtt és megvagdalt tojást, egy kávéskanál tört borsot és ugyanannyi sót tegyünk e töltelékhez, és mindezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele az egész pulyka belső felét. Ha ez megvan, varrjuk a bőrt cérnával szépen a hátán össze, tegyük egy nagy fazék forró sós vízbe főni, egy órai főzés után – ha a pulyka már

puha –, (de nehogy szétomoljon) tegyük egy mély hosszú tálba, a cérnát szedjük ki belőle, fektessük hátára és tegyük hűlni pincébe vagy jégre. Ha teljesen kihűlt, nagyon éles késsel vágjuk szeletekbe, s rakjuk össze. A tálalásnál vigyázni kell, hogy a már fölvagdalt pulyka olyan formán maradjon egy csomóban, mintha az egész egy sértetlen pulyka volna. A tálba tett pulyka alá öntsünk egy ujjnyi aszpik levet és hagyjuk a pulykán megfagyni. Díszítsük fel citromszeletekkel, torma, veres cékla és zöldpetrezselyem leveléből készült rózsákkal. E pecsenyét nagyobb ünnepi ebéd alkalmával leves után, vacsorakor pedig első ételnek lehet tálalni.

Libasült

Fiatal libát, mely csak félig legyen kövér, szépen tisztítsuk meg, majd forró vízzel öntsük le. Ha már szép tiszta a liba, vágjuk fel a melle alatt és a máját gondosan vegyük ki. A májról és a zúzáról a kövérét és a beles részeket le kell szedni. Az epét ügyelve vágjuk le a májról; a libának két szárnyát, nyakát, a száraz lábat vagdaljuk le és használjuk fel ludaskásához, vagy valamiféle becsinálthoz. Az egész libát sózzuk meg kívül-belül, tegyük a hátára fektetve tepsibe; öntsünk alá kevés vizet és tegyük forró sütőbe, vagy másfél óráig sülni, de gyakran forgassuk, hogy egyenlően süljön. Ha sok zsírja sül a tepsiben, öntsük le s tegyük félre a zsírt, hogy ne pörkölődjék meg a

liba a hosszas sütés alatt. Tálaláskor csinosan vagdaljuk fel a libát és úgy rakjuk tálba, hogy egésznek nézzen ki. Tegyünk mellé makarónit.

Libamell fojtva

A liba melle, ha jól csináljuk annyira ízletes, hogy – szükség esetén – őzderék helyett is fel lehet adni, ritkább vendég elébe. Két vagy három, bőrétől megtisztított libamellet tegyünk tálba és készítsünk hozzá páclevet; fél liter ecetbe tegyünk egy fej vörőshagymát, néhány szem borsot, kakukkfüvet és többféle, karikákba vagdalt zöldséget. Ezeket fazékba téve, forraljuk fél óráig, aztán öntsük forró állapotban a libamellre; fedjük be, hagyjuk a páclevet rajta egy óráig, vagy ha éppen másnap szükséges, egy éjen át is lehet rajta. Mikor szükségünk van a pecsenyére, tegyük egy kanál zsírral együtt lábasba, a pácléből, szitán át, szűrjünk reá kevés levet, fedővel fedjük be és pároljuk egy óráig. Készítsünk habarást, három deci tejfelből egy kávéskanál liszttel, öntsük ezt a libamellre, de bő leve ne legyen: kissé forraljuk a tejfellel a húst. Tálaláskor a libamellet vagdaljuk keresztbe őzderék formában. A mártást szűrjük reá, citromszeletekkel díszítsük, és köré tegyünk felvert galuskát.

Sült libamáj

Libamáját sütni csak akkor érdemes, ha szép nagy és kövér a máj, mert különben nagyon összeesik a sütés alatt. A libamáját sóz-

zuk meg, tört borssal hintsük be, tegyünk egy lábasba kevés zsírt, és a forró zsírba egy kis fej apróra vágott vereshagymát. A hagyma után mindjárt tegyük a májat is a zsírba, és fedjük be. Pároljuk félóráig, azután a fedőt vegyük le róla és hirtelen süssük, hogy a zsírjába kissé megpiruljon. Mihelyt megsült, igyekezzünk azonnal tálalni, mert csak akkor jó puha a máj, ha sokáig nem áll megsülve. Saláta káposztát vagy uborkát adjunk mellé.

Angol sült

Ez a pecsenye annál jobb, mennél nagyobb tömegben készül. Vegyünk tehát legalább 3 kilogrammnyi szép marha pecsenyét. Az angol sülthöz legcélszerűbb a hátszínt, a rostélyost vagy a virágos-tarját használni. Miután a húst jól megmostuk és megsóztuk, hintsük be apróra törött borssal. Egy mély lábasba tegyünk egy kanálnyi zsírt forrni. Mikor nagyon forró a zsír, az elkészített pecsenyét akkor tegyük bele, de vizet ne öntsünk reá, hanem fedjük be azon szárazon és hagyjuk a jó erős tűzön párolódni. Ha mégis nagyon sülne a zsír, és majdnem égni kezdene, akkor a hús alá töltsünk egy pár kanál vizet, nehogy megfüstösödjék. Ezt a húst gyakran kell forgatni, hogy minden oldala ropogósra süljön. Ha jó két óra hosszáig gondozva sütjük, akkor elérjük azt, hogy a hús egészen puha lesz és a felvágáskor csaknem véres lé omlik ki belőle. Szép széles szeletekbe vagdaljuk és hosszú tálba rakjuk.

Az angol sültet kapart tormával és pirított burgonyával adjuk; mustárt is tegyünk mellé.

Marhahús tejfeles mártással

Két kiló felsál pecsenyét tegyünk megmosva és sózva egy nagy lábasba, továbbá egy befedett lábasban, kanálnyi zsírban rakjunk zellert, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, borsot, 2 szem szegfűszeget, egy pohár ecetet és egy pohár vizet; hagyjuk főni 2 óráig. Ha a pecsenye puha lett, a zöldséget törjük át szitán és habarjunk bele 2 deci tejfelt, egy kávéskanál liszttel, egy kávéskanál cukorport; továbbá kevés ecetet is tegyünk még bele. E mártást öntsük a felvagdalt pecsenyére; főzzük fel együtt pár percig. Ha barna mártást akarunk készíteni, egy kockacukrot pirítsunk meg egészen sötét színűre, egy kis ecettel oldjuk fel, és azt tegyük a tejfeles mártásba, akkor szebb színe lesz; rizskásával tálaljuk.

Paprikás szelet

Egy kiló felsál pecsenyét vagdaljunk fel széles szeletekre és verjük meg fakalapáccsal. Az ütésnél vigyázzunk, hogy csinos tömött formája megmaradjon. Azalatt, míg az ütéssel elkészülünk, tegyünk egy lábasba tojásnyi zsírt, egy fej felvágott vöröshagymát és egy jókora kávéskanálnyi szép vörös paprikát keverjünk jól el a hagymás zsírban. E zsírban a besózott hússzeleteket rakjuk szép sorba. Miután valamennyit beletettük, fedjük be és hagyjuk csen-

desen sülni; mikor elkezd sercegni, öntsünk alá pár kanál vizet és időnként forgassuk meg a pecsenyeszeleteket. Eközben ügyeljünk, hogy mindig jó bő leve legyen a húsnak; hosszú tálban tálaljuk és burgonyával körítsük.

Serpenyős rostélyos

Hat szelet rostélyost sózzunk meg s egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt és két fő felvágott vereshagymát. A rostélyos szeleteket rakjuk a hagymás zsírba, fedjük be és pároljuk egy óráig. Párolás közben a húst folytonosan és ügyelve forgatgassuk, és kevés vízzel töltögessük, nehogy a leve lesülvén, elszáradjon a hús. Mikor a rostélyos puha és szép lesz, akkor tálalhatjuk hosszú tálban, felvert galuskával koszorúzva.

Főtt marhanyelv

Egy szép (nagy) friss marhanyelvet tegyünk sós vízben főni, félórai főzés után vegyük ki a vízből és deszkára téve, fejtsük le a nyelvnek könnyen leválasztható bőrét. A megtisztított nyelvet tegyük vissza forró vízbe és főzzük tovább, legalább két óra hosszáig, mert csak akkor jó a frissen főtt nyelv, ha egészen puha. Mikor megpuhult, tegyük félre a nagy tűztől; de mikor fel akarjuk adni, újra forraljuk fel, mert annál jobb a nyelv, minél forróbban adhatjuk asztalra; tálaláskor vagdaljuk fel szép vékony szeletekbe és hosszúkás tálba rakjuk úgy bele, mintha egész darabban

lenne a nyelv. A nyelvet hintsük be frissen reszelt tormával és körítsük vajba pirított egész burgonyával; adhatunk mellé mustárt is, sőt azt legcélszerűbb mellé adni, ha csak tormát nem teszünk reá. Leves után, vagy vacsorakor igen kedvelt étel.

Marhapecsenye zöldséges mártással

Vegyünk 2 kiló felsálpecsenyét, sózzuk meg, tegyük lábasba egy kanál zsírral, kevés felvágott petrezselyemgyökér, sárgarépa, vöröshagyma, bors és zellerrel, fél pohár ecettel; fedjük be és pároljuk vagy két óra hosszáig; de folytonosan vízzel töltögetve, hogy alig süljön, inkább csak párolódjék; mikor aztán elég puha a hús, tegyük gyors tűzre, hogy szép piros színe legyen a zöldségnek és a pecsenyének; mikor ez meglesz, akkor a pecsenyét hagyjuk a lábasban; ellenben a zöldségeket szitára téve, törjük azon átall a zöldséges zsírt és öntsük újra vissza a pecsenyére; egy kávéskanál cukorport is tegyünk a zöldséges mártásba, azután tálalásig vegyük el az erős tűztől, mert könnyen megég a mártás és akkor elszárad a hús. Tálaljuk hosszú tálban felvagdalva, nagy széles szeletekben; a mártást öntsük reá és körítsük makarónival.

Erdélyi tokány

Két kiló marha felsált vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságú darabokba. Lábasba tegyünk egy jó nagy kanál zsírt: ha forró lesz, rakjuk

bele a megmosott pecsenyét, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, mindig egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hús, de ne is főjön bő lében. Mikor aztán elég puha lett a pecsenye, de azért van rajta egy merítőkanálnyi lé, tegyünk bele 6 fej laskára vágott vöröshagymát, azzal is süssük negyedóráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsírig sül, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor van készen. Hosszú tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsok egyike; juhhúsból és bárányhúsból is éppen így készül.

Malacsült

A kis malacot általában nem tudják ropogós bőrűvé sütni; pedig ez könnyű dolog. Ha a kis malacot megszúrtuk torkánál hosszú vékony pengéjű késsel és vérét tálba eltettük használatig; ha már nincs benne semmi életjel, legelőbb a fejét mártsuk egészen buzgó forró vízbe, és gyorsan ujjainkra sodorva, tépjük le róla a szőrt. Ha a feje tiszta a szőrtől, mártsuk még a két első lábát is folytonosan buzgó forró vízbe; azt is gyorsan le lehet tisztítani. Körméről a szarurészt tépjük le, és így mindig kis részletekben mártsuk forró vízbe, míg egészen szép fehérre le nem tisztítottuk. Végül hátulsó lába között hasát hosszan felmetsszük és a beleit, a tüdőjét és a máját kiszedjük. Az egész kis ma-

lacot kívül és belül megsózzuk és egy hosszú bádogtepsire tesszük, a hasára fektetve, a négy lábát széthúzva, hogy egész szilárdan nyújtózhasson. Az egész malacot mindenütt, ahol csak lehet, kenjük be fagyos zsírral, öntsünk a tepsibe néhány kanál vizet és akkor tegyük a forró sütőbe. Hagyjuk ott sülni másfél vagy két órán át. Ha a malac nagyobb, időként vegyük ki a sütőből; de ne a pecsenyét, hanem a tepsit forgassuk meg a sütőben. A sültet néha locsolni is kell, de nem gyakran; különösen olyankor nem tanácsos locsolni, mikor pirulni kezd, mert ha ezt tesszük, megvonul a bőre és sohase lesz ropogós. Csak egy-egy kevés fagyos zsírt kell fakanállal reá kenegetni; úgy másfél óra múlva erős tüzet kell alkalmazni. Mikor már egészen átall sült a csendesebb tűznél, de még nem ropogós a bőre, ha akkor hirtelen tűz éri, azonnal ropogóssá lesz. Legtöbb esetben fel-hólyagzik a malacbőr, de az nem baj; sokkal nagyobb baj ennél, mert rossz, ha vonult a bőr. Igyekezni kell tehát gyorsan, azon forrón feltálalni, mert az úgy jó. Tegyünk mellé veres saláta káposztát.

Pörkölt malac

Egy kis malacot a szőrétől szépen tisztítsunk meg; vegyük ki a belét és fejtsük ki belőle a máját, tüdejét, szívét és a lépét. Mindezeket, valamint az egész malacot is vagdaljuk apró darabkákba. Egy nagy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, vágjunk apróra egy nagy

fej vereshagymát, és vessük a forró zsírba egy evőkanál szép vörös paprikával együtt. Mindjárt azután a malacot is tegyük a paprikás zsírba; sózzuk meg és öntsünk alá 3 deci vizet; a húst fedjük be és gyakori kavarás közben pároljuk egy óra hosszáig. Arra ügyelni kell, hagy tálaláskor annyi leve legyen, hogy a húst ellepje. Hosszú tálba tegyük és körítsük felvert galuskával, tarhonyával, vagy burgonyával.

Malacpecsenye tordaiasan

A malacpecsenye tordaias módon készítve egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sülthöz a hentesboltokban kilóval mért, nagyobb fajta malacból vegyünk húst. Legjobb ízű, mert nemigen kövér a tarja. Vagdaljunk tehát fel nyersen tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab bőrös legyen. E húst sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyünk tűzre fél kiló zsírt, mely ha nagyon forró lett, rakjuk bele a pecsenyedarabokat. Eközben ügyeljünk reá, hogy erős tűz felett legyen, mert különben nem lesz ropogós a malac bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás fölébe helyezve, úgy, hogy a bőrös széle mindegyiknek felül legyen; tegyünk a tálba körül vörös saláta káposztát. Lehető forrón tálaljuk asztalra.

Paprikás sertésfejből

Egy sertésfejet nyersen tegyünk deszkára, a hasa közül minden csontot szedjünk ki. A

csontjától megtisztított húst vagdaljuk fel falatokba; a fülét, orrát és a kövér bőrös részeit is. Egy lábasba igen kevés zsírba, tegyünk egy apróra vágott fej vöröshagymát és egy evőkanálnyi paprikát. A felvágott sertésfejet mossuk meg és tegyük a paprikás zsírba, öntsünk reá annyi vizet, hogy a húst ellepje, sózzuk meg és fedjük be; többször megkavarva párolják másfél óráig; ha még ennyi idő alatt sem puhulna meg, pároljuk tovább, míg csak olyan nem lesz, mintha kis malac húsából készült volna. Ha elfövi a levét, öntsünk alá esetleg több ízben egy-egy kevés hideg vizet. Mikor tálalni akarjuk, legyen rajta bő paprikás lé. Az így elkészített sertésfej nagyon hasonlít a kis malacpörkölthöz. Tálaljuk hosszú tálban; adjunk mellé uborkát.

Sertésgerinc

(Karmonádli)

Két kiló egészen friss sertésgerincet mossunk meg és sózzuk be; aztán hintsük meg tört borssal; akinek tetszik szórja be köménymaggal is. Tegyük tepsibe, kenjük meg fagyos zsírral, öntsünk alá kevés vizet, azután tegyük sütőbe; egy óráig süssük. Ez idő alatt többször forgassuk meg és locsoljuk le az alatta lévő zsíros lével. Tálaláskor vagdaljuk fel csinos vastag szeletekbe; e szeleteket rakjuk hosszú tálba, szorosan egymás mellé. Körítsük gombás rizskásával.

Sertésgerinc

(másképpen)

Egy kiló egészen friss és sovány sertésgerincet vagdaljunk fel széles szeletekbe, tegyük deszkára és fakalapáccsal kissé lapítsuk meg, sózzuk be és forgassuk meg reszelt zsemlyemorzsában. A morzsát is verjük bele egy kissé fakalapáccsal a húsba, nehogy a sülés alatt leessék róla, Tegyünk lábasba egy fél kilónyi zsírt; ha nagyon forró a zsír, tegyük a hússzeleteket bele és gyors tűzön egymás után süssük ki. Forrón tálaljuk asztalra hosszú tálban.

Sertésszelet

Ha a sertésszeletet a következő módon készítjük, a csalódásig hasonlít a borjúszelethez, ugyanannyira, hogy a legtöbb embert tévedésbe ejthetjük vele.

Vegyünk teljesen sovány sertés felsál-pecsenyéből két kilót, és a kövér, vagy inas részeket gondosan vagdaljuk le róla. (Ezeket a maradékokat a legjobban felhasználhatjuk töltött káposztához, vagy más ilyen főzelékféléhez.) A kövérétől megtisztított nagy darab sovány húsból vagdaljunk szép nagy szeleteket, amelyeket deszkára téve fakalapáccsal veregessünk meg szépen, hogy igen lapos és rongyos ne legyen. A szeleteket sózzuk meg és forgassuk meg lisztben. Csak mikor szükségünk van reá, akkor szabad gyorsan, egymás után sütni a forró zsírban, és azonnal tálalni kell, mert csak úgy tökéletes jó, ha friss; körítsük makarónival.

Sertéscomb

Három kiló sertéscombot mossunk meg, sózzuk be és hintsünk reá egy kávéskanál tört borsot; tegyük lábasba, öntsünk reá két deci vizet, tegyünk még a húsra hat cikk fokhagymát, fedjük be és süssük jó erős tűzön; gyakran forgassuk, hogy minden oldala megpuhuljon. Mikor a vizét lefőtte és már kezd tiszta zsírja lenni, akkor pirítsuk meg.

ÉS NŐJE

VADHÚSOK

Őzderék pácolva

Ha pácolni akarjuk az őzhúst, előbb szedjük le késsel a rajta levő külső hártyaszerű bőrt, tegyük tálba és öntsünk reá a következő módon készített páclevet: egy egész őzderék-hoz tegyünk fazékba két liter vizet, egy liter ecetet, két evőkanál sót, egy kanál borsot, 6 babérlevelet, egy nagy fej vöröshagymát és 6 szem szegfűszeget. Ha ezeket együvé vegyítettük, tegyük a tűzhöz forrni, s miután negyedóráig főztük – azon forrón – öntsük a tálban lévő őzhúsra. Ezután fedjük be és tegyük hűvös helyre. Így egy-két, sőt több napig is eltarthatjuk a húst; de naponta két-szer mindenesetre meg kell forgatni a levében. Már akkor is meg lehet sütni, ha csak egy napig állott is a pácban; de ha csak lehetséges, tartsuk tovább benne. Mikor a húst sütni akarjuk, tegyük deszkára és e célra készült acéltűbe vont vékony szalonnaszeletekkel tűzdeljük meg végig a gerinc mellett négy sorosan és oldalt is. Miután a húst szalonnával jól teletűzdeltük, tegyük a tepsibe, és öntsünk reá a pácból egy liternyi szitán átszűrt levet. Tegyük be forró sütőbe egy órára sülni, többször meg kell locsolni. Ha a hús egy óra alatt sem lesz elég porhanyóvá, akkor tovább süthetjük, de nagyon ügyelni kell, nehogy szerfölött kiszárasszuk a pecsenyét. Egy tálba tegyünk egy kanál lisztet, 2 deci jó savanyú tejfelt; habarjuk ezt össze és öntsük az őzderék levébe; pár percig forraljuk a levet a habarással is. Végre vagdaljuk fel az őzderekat

egy éles vaskos késsel keresztbe úgy, hogy a csont is ketté vágassék minden szeletnél; rakjuk hosszú tálba, díszítsük citromszeletekkel, és a levét szűrjük a hús alá. Így lehet készíteni az őzcombot, és majdnem mindenféle más vadhúst is.

Pácolt nyúl

Az őzcombnál leírt módon készítsünk a nyúlnak is pácot. Éppen úgy járjunk el a nyúllal; ti. a szőrös bőrét lehúzva és az alatta lévő hártyás bőrét is – éles kis késsel. A nyulat gondosan takarítsuk le, úgy, hogy a hús ne sérüljön meg, azután tegyük tálba. A forró páclevet öntsük reá és egy napig tartsuk a pácban, azután megsüthetjük. Szalonnával megtűzdelve tegyük tepsibe, a pácléből öntsünk alá 2 decit, süssük addig, míg porhanyós lesz; de ne szárítsuk. Egy kávéskanál liszttel, két deci tejfellel habarást csináljunk; öntsük a nyúl levébe és pár percig forraljuk vele együtt. Ha a nyulat tálalni akarjuk, keresztbe vágjuk fel, hogy minden szelet csinosan nézzen ki. Tegyük hosszú tálba, öntsük a levét megszűrve reá; körítsük makarónival, felül pedig díszítsük citromkarikákkal.

Nyúl pác nélkül

Ha gyorsan van szükségünk nyúlpecsenyére, el lehet azt is pác nélkül készíteni és pedig ilyen formán. A nyúlnak a szőrös bőrét húzzuk le, a húsát tegyük deszkára és ott éles kis

késsel szedjük le mindenünnen a nyúl húsán lévő hártyás bőrt, mert ha az rajta maradna, a hasa kemény és szíjas lenne. Egy fazékba tegyünk egy liter nemigen erős ecetet, egy evőkanál sót, egy kis kávéskanál tört borsot, egy fej vöröshagymát, négy babérlevelet, öt szem szegfűszeget, kevés sárgarépát, petrezselymet és zellert. Mindezeket együtt forraljuk fel és öntsük a tálba helyezett nyúlra; fedjük be és hagyjuk e levet fél óráig a nyúlon, azután tűzdeljük meg jó sűrűn szalonnával. Tegyük tepsibe, öntsük alá a szűretlen zöldséges ecetet s többször locsolva süssük úgy másfél óráig; de ha ez idő alatt sem lenne puha, tovább is süthetjük. Mikor megsült a nyúl, 2 deci tejfelbe egy kávéskanál lisztet tegyünk, habarjuk el, öntsük a nyúl levébe és pár percig forraljuk fel együtt, azután szitán törjük át a puha zöldségeket és fűszert. A nyulat vagdaljuk fel keresztbe, a combjait is osszuk el a nyúl derék között csinosan felvagdalva; rakjuk hosszú tálba, a levét öntsük forrón alá, díszítsük citromszeletekkel, tegyünk mellé felvert galuskát.

<u>Nyúlpaprikás</u>

A nyúlpaprikáshoz nyúl elejét lehet legjobban használni. A nyúl elejét vagdaljuk fel apró darabokba és mossuk jól ki a vértől. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, amely ha forr, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A lábast

fedjük be. Ha a levét elfövi, lehet reá kavarás közben néhány kanál vizet is önteni. Máskülönben hamar megpuhul így a hús, de arra ügyelni kell, hogy nemcsak zsírja, hanem egy kevés leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálban és adjuk fel tarhonyával körítve.

Nyúl babérral

Egy nyúl elejét vagdaljuk fel apró darabokba, tegyük két liter sós vízbe főni. Előbb a vízbe rakjunk bele egy darab sárgarépát egy darabka petrezselyemgyökeret, egy kis zellert és hat szem borsot. Mikor a nyúlhús megfőtt, szűrjük a levét szitán keresztül, s a húst tegyük vissza a tiszta lébe. Készítsünk hozzá rántást egy tojásnyi zsírból és egy fakanálnyi lisztből; pirítsuk meg világos sárgára, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután azonnal fordítsuk a nyúlhúsos lébe; tegyünk bele 6 babérlevelet, három kanál ecetet, főzzük fel a rántással újra a levet. Tálaláskor tehetünk bele pár kanál tejfelt is; ha pedig nem volna elég savanyú, karikába vágott citromszeleteket is. De sem babérral sem a citrommal nem kell főzni, mert akkor igen keserű lesz. Tálaljuk mély tálban. Estére való, első ételnek.

Vadliba

A vadlúd pecsenye legjobb ősszel, mert akkor sok fiatal van közötte, a melyek elég jó húsban vannak, ámbár ezek a vadmadár félék sohasem valami kövérek. A vadludat tisz-

títsuk meg tollától, azután forrázzuk le vízzel; ha minden tolltokot kiszedtünk belőle, vágjuk fel a melle alatt. A belét szedjük ki, a máját és zúzáját tisztítsuk le, az egész húst mossuk jól meg és vékony szalonnaszeletekkel tűzdeljük meg sűrűn, sózzuk be, tegyük tepsibe, és öntsünk alá 2 deci ecetet, néhány szem borsot és vagy három darab babérlevelet; továbbá kevés petrezselyemgyökeret apróra vágva, nemkülönben zellert és sárgarépát is. Süssük gondosan, többször meglocsolva, egészen addig, amíg szép piros lesz a lúd. Tálaláskor vagdaljuk fel csinos darabokba, rakjuk össze hosszú tálba úgy, mintha egész lenne. Öntsük a levét szitán keresztül reá, hogy csak tiszta zsíros lében ússzék. Körítsük sós vízben főtt burgonyával, melyet vajjal önthetünk le.

Vadkacsa

Vagy három vadkacsát tisztítsunk meg szépen a tollától – minden tolltokot szedjünk ki belőle –, forrázzuk le, és a melle alatt vágjuk fel; máját, zúzáját a belétől tisztítsuk meg és tegyük bele a szárnyába. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt. Ha forró a zsír, tegyük bele a kacsákat, amelyeket szalonna szeletekkel borítsunk be és fél pohár ecetet öntsünk alá. A kacsára tegyünk egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy kávéskanál borsot és egy babérlevelet is. Fedjük be és pároljuk többször megforgatva egy óráig, hogy minden oldala megpuhuljon, akkor vegyük ki a lábasból és

tegyük szalonna-szeletekkel együtt tepsibe. A levét szűrjük szitán által a kacsára és gyors tűzön pirítsuk negyedóráig; ügyeljünk, hogy el ne száradjon. Tálaláskor vagdaljuk fel szépen és rakjuk össze hosszú tálban. A szalonnaszeleteket pirított kenyér darabkákra tegyük és azzal körítsük a tál szélét; citromszeleteket is adhatunk mellé.

Szalonka és szalonkabél

A szalonka egyike a legkedveltebb vad madaraknak; majd minden vidéken található, mert sok van. Kizárólag ősszel és tavasszal vadásszák. Egy tál pecsenyéhez sok kell belőle, mert apró és sülés közben nagyon összeesik. A szalonkákat tolluktól szépen tisztítsuk meg, forrázzuk le vízzel, minden legcsekélyebb tolltokot jól kiszedjünk belőle; de úgy, hogy a gyönge bőrét valamiképpen le ne rántsuk. A melle alatt vágjuk fel és a belét szedjük ki. A szalonka belét gondosan kezeljük, mert ezt sokan kitűnő ételnek tartják. Tehát ilyen formán járjunk el a készítésnél. A máját vegyük le a bélről; figyelemmel nézzük meg, hogy hol van a hosszú, vékony, kövér kinézésű fehér mája, amelyet szintén le kell szedni az élettartó bélről. A zúzát, máját, fehér máját mossuk jól meg és tegyük deszkára; a többi belét dobjuk el; a deszkán lévőt vagdaljuk jól össze, tegyünk bele igen kevés borsot, sót és vöröshagymát. Egy kis lábasba tegyünk egy kávéskanál zsírt, mely ha forró, a bél vagdalékot tegyük

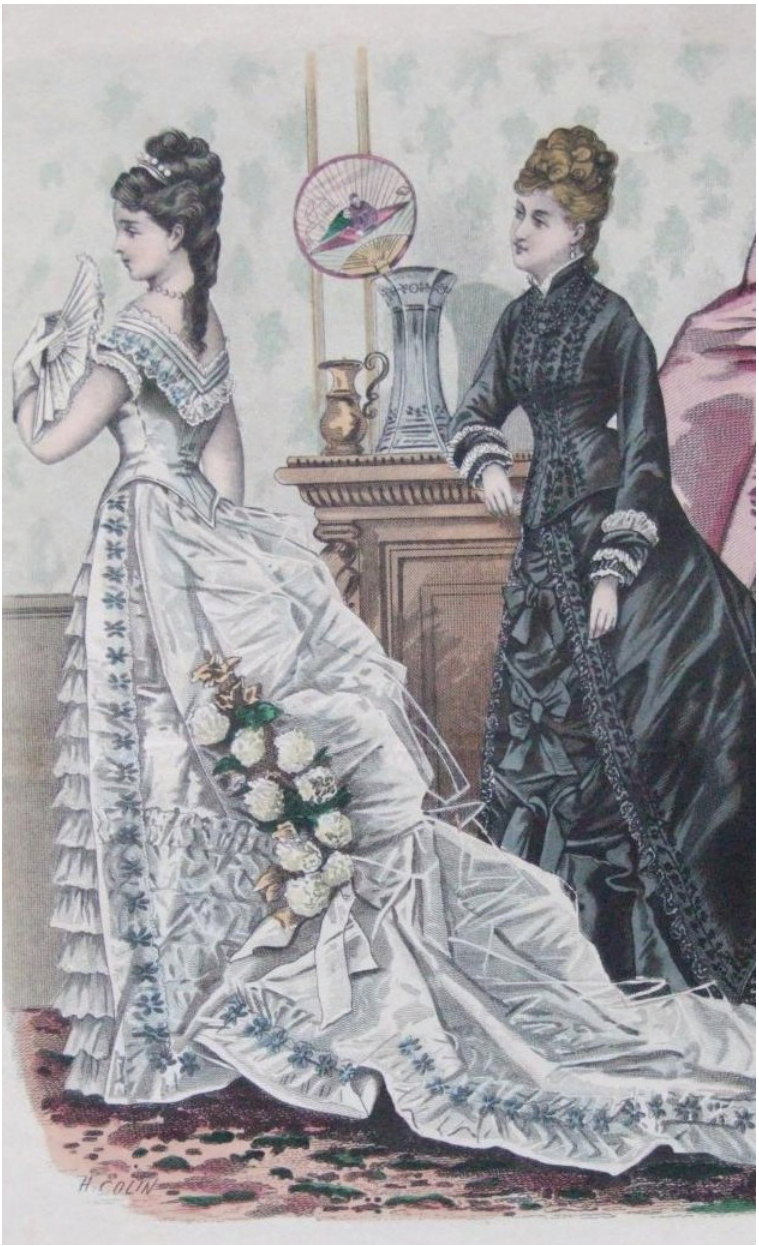
belé; pár percig forraljuk fel, aztán tegyünk közé egy kanál zsemlyemorzsát; ezzel is melegítsük jól fel; végre tegyünk e keverékbe három kanál húslevet, azután vegyük le a tűztől. Tálaláskor kenjük apró, zsírban pirított kenyérvagy zsemlyeszeletekre. Miután a bél készítésével megvagyunk, a szalonkákat sózzuk, meg s kötözzük be cérnával vékony, széles fehér szalonnaszeletekkel, úgy, hogy lehetőleg mindenütt belepje a madarat a szalonnaszelet. Tegyük tepsibe, öntsünk alá annyi kanál ecetet ahány a madár; továbbá néhány szemnyi fürtborsot, egy pár szemnyi tört szegfűszeget, kevés apróra vágott vöröshagymát és ezekkel süssük meg; eközben többször forgassuk és a levével locsoljuk mindaddig, amíg gyönge piros lesz a madár. Ha készen van, szedjük le róla és vagdaljuk fel a madarakat; rakjuk hosszú tálba, a levet szűrjük reá és a tál körül tegyük a belével megkent, pirított kenyereket és a szalonnaszeletkéket.

Fenyőmadár belestül

A fenyőmadár belestül éppen úgy készül, mint a szalonka; a bele is, a sütése is egyforma; éppen úgy kell köríteni zsírba pirított kenyérszeletre kent belső részeivel, mint a szalonkát. Szükség esetén minden személyre egy fenyőmadár is elég; de minthogy kicsik lesznek a sütés után, személyenként két fenyőmadarat is számíthatunk.

Verebek

Ha vagy 50 verebet gondosan megtisztítottunk a tollától; olyan formán, hogy forrázás után az egész bőre lemenjen a húsról: a fejeket és lábakat dobjuk el. A belét vessük ki, egy lábasba tegyünk egy kanálnyi zsírt; ha forrni kezd a zsír, dobjunk bele 3 fej vöröshagymát. Tegyük a madarakat a hagymás zsírba egy kávéskanál tört borssal és sóval együtt; többször kavargatva addig süssük, amíg a levét elfőtte és a hagyma a hússal pirulni kezd. Tálaljuk gyorsan, hogy forró legyen, és el ne száradjon. Tegyük hosszú tálba, körítsük tarka vegyes zöldséggel és vörös céklával.


H. COLIN

HALAK

DE FEJÉRVÁRI LAJOS
ÉS NŐJE

Szegedi halpaprikás

Az igazi halpaprikást csak eleven halból ajánlom készíteni, mert csak úgy nyeri meg híres különleges ízét. Azért tehát ne is reménykedjék tökéletes halpaprikás előállításában az, akinek teljesen friss hal nem áll rendelkezésére. Vegyünk egy kisebb darab kecsegét, egy kis harcsát és egy potykát; ezeket tisztítsuk meg kívül jól késsel, amelyik halnak páncélos a bőre, arról azt szedjük le; amely hal pedig sima bőrű, az olyanról a nyálkás részt kell késsel levakarni. Minden halat a hasánál vágjunk fel; a belét vessük ki és az egész halat vagdaljuk fel kétujjnyi darabokba. Egy lábasba tegyünk három kisebb halhoz, 3 fő vékony laskára vágott vöröshagymát. Ehhez a halhoz zsír nem kell. E halat megsózva tegyük a hagymára, hintsük be egy evőkanál igen szép, piros szegedi paprikával és öntsünk reá annyi vizet, amennyi a halat ellepi, azután tegyük gyors láng-tűzre, fedjük be és meg se kavarjuk addig, amíg ki nem tálaljuk, mert kavarás közben szerteszét omolna az igen gyorsan fövő, gyenge húsú hal. Húsz percig kell neki főni és akkor készen van.

Tálaláskor használjunk mély tálat, amelybe gyorsan, egyszerre borítsuk ki a halat, hogy széjjel ne hulljon a húsa. Kanalat is adjunk e paprikás mellé.

Tejfeles halpaprikás

Ezt lehet akármilyen fajta halból készíteni, de legjobb kecsegéből, harcsából, vagy süllőből,

mert ezeknek alig van csontjuk. Egy kiló halat gondosan tisztítsunk meg; kívül késsel megvakargatván, a belét szedjük ki és daraboljuk fel, azután sózzuk meg s egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsírt; a zsírba egy nagy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kávéskanál szép piros szegedi paprikát. Ezeket együtt kavarjuk össze, tegyük a halat a paprikás zsírba és kavarjuk jól össze; azután öntsünk reá két deci vizet és két deci jó tejfelt; ezzel is kavarjuk össze és akkor tegyük láng-tűzre egy negyedórára, hogy gyorsan megfőjön. Ezután már többé nem szabad kavarni, mert széjjel omlana, rút pép lenne belőle. Az asztalra jó forrón, hosszú tálban csinosan adjuk fel; úgy, mintha egészben lennének a halak, a levét öntsük alá.

Rántott harcsa

A harcsát vágjuk szeletekbe és miután besóztuk, forgassuk meg lisztben; később mártsuk felvert tojásba, végül reszelt zsemlyemorzsába. Tegyünk egy lábasba nemigen sok, de nem is nagyon kevés zsírt; annyit, hogy a hal el ne pörkölődjék benne. A zsírt egy darabig tartsuk láng-tűzön és mikor forró, rakjuk bele a zsemlyemorzsás halszeleteket. Amint a halszeletnek a zsírban lévő fele megpirult, fordítsuk meg, és ha mind a két oldala szép sárgára sült, szedjük ki hosszú tálba. A halszeleteket rakjuk egymás mellé. Sütés után citromszeletekkel megrakva, azon forrón tálaljuk fel.

Egészben megsütött apró hal

Bármilyen fajta apró halnak egészben való megsütési módja egyformán történik. Egy araszos hosszúságú, apró halakat tisztítsunk meg szépen, késsel megvakargatva külső bőrét. A belét ki kell dobni, azután meg kell sózni, majd deszkára kell rakni és mind a két oldalán két-két ujjnyi széles közt hagyva, be kell vagdalni a bőrét jó éles késsel; de nem kell nagyon mély barázdákat vágni bele. Nagyon kevés veres paprikát is kell reá hinteni. A paprikát két ujjal kell elkenni a halon, hogy az egész hal szép rózsaszínt kapjon. Egymás mellé rakva, tegyük tepsibe, öntsünk alá nem több, mint egy kanálnyi olvasztott zsírt – olajat vagy vajat. Tegyük forró sütőbe, hagyjuk ott egy negyedórára sülni. De a negyedóra alatt egy pár kanál vízzel locsoljuk meg, nehogy a hal bőre ráncos vagy száraz legyen. Ha megsült, tegyük szépen egymás mellé hosszú tálba. Vigyázni kell rá, hogy egészben maradjon. Csak a tálban vágjuk fel késsel, hogy formáját el ne veszítse. Körítsük zöldpaprika-salátával.

Csuka fűszeresen

Egy darab kétkilós csukát (esetleg süllőt), szépen meg kell tisztítani (belét kidobni), azután megsózni. Tegyük tepsibe a hátával fölfelé fordítva (úgy, mint mikor úszik). Öntsünk reá két deci ecetet, az ecetbe tegyünk 4 szem szegfűszeget, 20 szem borsot, két babérlevelet, egy fej felvágott vöröshagymát és 10 deka tisz-

tított mazsolát; végre öntsünk még a tepsibe lévő fűszeres lébe 3 kanál kissé megpirított mézet. Ha így elkészítettük a halat, tegyük sütőbe és fél óráig süssük, de eközben többször locsoljuk meg a levével. Mikor fel akarjuk tálalni, vagdaljuk fel jó éles késsel; rakjuk úgy a tálba, mintha egészben lenne. A fűszeres levéből szedjük ki a mazsolát, hintsük be vele a halat; a levébe tegyünk egy deka fehér zselatint, azután szitán szűrjük át e levet a hal alá; tegyük pár óráig hideg helyre, hogy a leve kocsonyává fagyjon.

Süllő vagy csuka töltve

Egy kétkilós süllőt vagy csukát (mindegy) szépen meg kell tisztítani. A belét vessük ki, sózzuk meg és készítsünk belé tölteléket a következő módon: négy darab szardellát jól ki kell áztatni és megtisztítani, azután igen apróra össze kell vagdalni; tegyük a felvagdalt szardellát tálba, adjunk hozzá egy kávés-kanál felvágott zöldpetrezselyem levelet, fél kávéskanál tört borsot, egy fő apróra vágott vöröshagymát és egy tojásnyi vajat. Ezeket keverjük jól össze és kenjük be a megtisztított hal belsőjét egészen e keverékkel. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be vékonyan liszttel és a halat hátával felfelé fordítva, tegyük a tepsibe; továbbá a halat is kenjük be vékonyan vajjal, tegyük be a sütőbe csendesen sülni. Sülés közben a pirulni kezdő halat egy párszor locsoljuk meg az alatta lévő vajjal. Tálalás-

kor a halat vagdaljuk fel, de azért mégis úgy rakjuk össze a hosszú tálban, mintha egészben lenne. A zsírját öntsük alá s adjunk mellé citromszeleteket vagy tatármártást.

Halleves

Egy kilónyi bármilyen fajta halat szépen tisztítsunk meg; a belét vessük ki és daraboljuk fel, de nemigen apróra. Tegyünk tűzre két liter vizet, sózzuk meg és öntsünk bele 6 kanál ecetet; vágjunk fel karikákba két fő vörös hagymát; azt is tegyük bele az ecetes vízbe és főzzük egy negyedóráig. Ezalatt készítsünk egy tojásnyi zsírból, egy fakanál lisztből szép piros rántást, amelyet egy pohár hideg vízzel eresszünk fel és fordítsuk bele az ecetes vízbe; majd újra tegyük a levest főni; ha jól forr, tegyük bele a haldarabokat is; főzzük együtt tíz percig kavarás nélkül. Ha nem elég savanyú, tegyünk kevés ecetet hozzá. Ezt első ételnek tálaljuk, meleg tálban. (Kanalat is adunk mellé.)

Hering melegen

Két szép, nagy heringet egy óráig gyenge meleg vízben jól ki kell áztatni. Miután a sót kiszívattuk belőle, hasítsuk végig a hasánál; a gerinccsontjait úgy egészben ki lehet venni a hús közül. Majd ismét mossuk ki jól a sótól, tegyük deszkára és készítsünk hozzá a következő módon tölteléket: Húsz deka fehér szalonnát deszkára téve vagdaljunk jól össze három, keményre főtt tojással együtt, negyedrész cit-

romhéjat és felvagdalt zöldpetrezselyem levelet egy kávéskanállal, és hatkanálnyi friss zsemlyemorzsát keverjünk a tojásos szalonnába. Ha e tölteléket egyenlően felvegyítettük, tegyük bele a heringnek sótól jól kiáztatott ikráját is. Azután töltsük meg e töltelékkel a kihasított heringeket; ha szépen elegyengettük a heringben a tölteléket, varrjuk össze nagy, laza öltésekkel, hogy a sütés alatt ki ne fusson belőle a töltelék. Tegyük vajjal kikent tepsibe sülni. Csendes tűznél kell megpirítani, többször megforgatva, hogy mind a két oldala ropogósra süljön. Tálaláskor a cérnát szedjük ki a bevarrás helyéből, mert az ízléstelen, és vagdaljuk fel éles késsel, csinosan; rakjuk hosszú tálba, úgy, mintha egész lenne a hering.

Szárított tőkehal

Szárított halakat minden nagyobb csemege-kereskedésben nagy választékban lehet kapni. Ha friss halunk nincs, ezt a hiányt valahogy a szárított hallal is lehet pótolni. Egy darab szárított tőkehalat főzzünk meg vízben. Mikor a hal egészen kidagadt, akkor van meg-főve. Ha megfőtt, vegyük ki a vízből és tegyük deszkára; a bőrét húzzuk le és vagdaljuk fel egyenlő szeletekbe; ha nem elég sós, sózzuk kissé meg. A haldarabokat mártsuk először lisztbe, azután felvert tojásba és végül reszelt zsemlyemorzsába. Süssük ki forró zsírban szép sárgára, tálaljuk hosszú tálban, citromszeletekkel.

Marinírozott hal

Marinírozott halat mindenféle halból lehet készíteni. Ha már a hal meg van sütve, de nem fogy el, a következő módon lehet értékesíteni: egy tiszta porcelánedénybe tegyünk borecetet; ha igen erős az ecet, kevés vízzel vegyítsük. Tegyünk az ecetbe sót, néhány szem borsot, egy fej felvágott vöröshagymát, néhány babérlevelet és többféle zöldséggyökeret karikára vágva. Ebbe a fűszeres ecetbe rakjuk bele az egyszerűen, vagy zsemlyemorzsában megsült halszeleteket. A hal így készítve eláll pár napig is; lehet tálalni aszpikkal és citromszeletekkel.

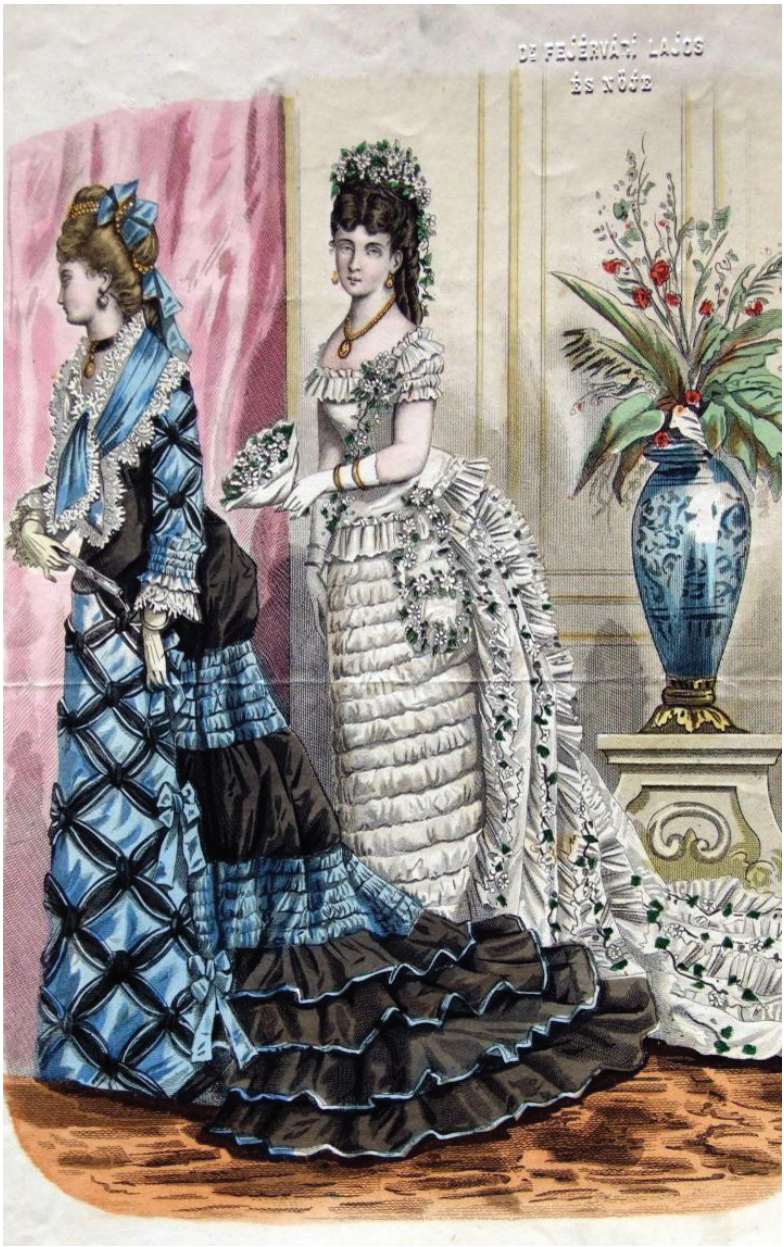
Rántott békacomb

Némely vidéken annyira kedvelt eledel a békacomb, hogy kora tavasszal, készen tisztítva árulják; a készen tisztítva megvett békacombokat forrázzuk le forró vízzel, pár percig hagyjuk állani a vízben, azután rakjuk ki tálba és sózzuk meg. Előbb lisztben mártsuk meg s csak azután a felvert tojásban és legvégül reszelt zsemlyemorzsában. Süssük ki, nemigen sok, de nem is nagyon kevés zsírban. Tálaljuk hosszú tálban; olajos zöldsalátánál körítsük.

Pisztráng hidegen

Lapos lábasba tegyünk fél liter vizet, fél liter borecetet, húsz szem egész borsot, egy fej karikára vágott vereshagymát, egy kávéskanál sót és három babérlevelet. Ezeket főzzük

fel jól; ha forr, akkor tegyünk bele tíz darab, szépen megtisztított pisztrángot; főzzük e fűszeres lében, de csak tíz percig, mert ha tovább fő, szerteszéjjel omlik. Ha megfőtt, vegyük el a tűztől és hagyjuk a levében meghűlni. Hidegen rakjuk hosszú tálba, mert ha hideg, könynyebben el lehet vele bánni. Tálaláskor díszítsük aszpikkal és torma-rózsákkal. Ha ügyesen tálaljuk, nagyon jól néz ki.


DI FEJÉRVÁRI LAJOS
ÉS NŐVE

SALÁTÁK ÉS DÍSZÍTÉSEK

Aszpik

Négy darab borjúlábat és egy nagy darab friss sertésbőrt szépen tisztára mossunk meg; azután tegyük oda négy liter vízben egy kevés sóval főni. Mindaddig főzzük, míg a borjúlábakból a csont ki nem esik. Tehát folytonosan, de csendesen főzzük, nehogy a sebes főzéstől zavarossá legyen. Mikor a hús nagyon megfőtt, a négy literből két literre apadt levet szűrjük le. Ha nem elég sós a lé, tegyünk még kevés sót és annyi ecetet bele, hogy gyönge savanykás ízt kapjon. Egy kockacukrot pörköljünk meg lábasban, szárazon egész barnára; ezt is oldjuk fel egy kis vízben, tegyük az aszpiklébe, mert ez adja meg neki a szép, sötétbarna színt. Vagy festhetjük álkörmössel vörösre, sáfránnyal pedig világossárgára. Az aszpiknak leginkább ezt a három színt szokás adni. Miután bármilyen színnel megfestettük, tegyük a levet újra forrni és lökjünk bele 4 tábla fehér zselatint is. Ha felforrt, vegyük le a tűzről és üssünk bele egy vagy esetleg két nyers tojást. Egy faszéket fordítsunk fel (lábaival felfelé) és a négy lábára erősítsünk zsineggel egy nagy, tiszta asztalkendőt; a szék ülésére tegyünk egy tálat, vagy díszes bádogformát. Az aszpiklevet öntsük az asztalkendőbe; ami belőle mindjárt először lecsurog, azt öntsük újra vissza a kendőbe, mert az rendesen igen zavaros. A levet egész addig öntsük vissza a kendőbe, míg az alatta lévő formában kristálytiszta, átlátszó folyadék alakjában nem csorog. Ha mind át-

szűrődött a lé, tegyük a formát – vagy a tálat –, melyben az aszpik van, használatig hideg helyre. Ha szükségünk van reá, mártsuk az edényt egy pillanatra forró vízbe és gyorsan borítsuk ki. Ez díszítéshez való.

Magyar házi mustár

A magyar mustár mindennemű francia mustárnál jobb, de csak ott szerezhető meg könnyen, ahol szőlőtermesztéssel foglalkoznak. Készítési módja a következő: Egy liter édes, sűrűre főzött (barna) mustot forraljunk fel, másodszor is; ha forr, öntsük rá fél kilónyi azon frissen őrlött mustárlisztre. (A mustárlisztnek azért kell frissen őrlöttnek lenni, mert különben keserű a liszt.) A leforrázott mustárlisztet keverjük jó fél óráig folytonosan, hogy az ereje kissé párologjon el. Miután jól elkevertük, öntsünk belé csendesen annyi hideg főtt mustot, hogy csurgós híg legyen. A mustot vegyítsük jól el a mustárliszttel és öntsük nagy, szűk nyakú üvegbe. Az üvegeket dugjuk be jól, mert úgy évekig eláll.

Öntött saláta

Egy darab szép, nagy fejes salátát vágjunk négyfelé; mossuk jól meg a levelek közé jutott homoktól, többszörös vízben. Egészen addig mossuk, amíg homok egyáltalában nem látszik a vízben. A tiszta salátát rakjuk tálba, tegyünk egy lábasba fél liter ecetet (ha igen erős lenne az ecet, kevés vízzel gyöngítsük),

továbbá egy kávéskanál sót és egy tojásnyi zsírt is tegyünk az ecetre. Mikor forr az ecet, öntsük a tálba lévő salátára és tartsuk két percig befedve. Ezután rakjuk a meglankadt, de nemigen leforrázott salátadarabokat szépen elrendezve a salátás tálba. Öntsünk a saláta tetejére hat kanál jó tejfelt. Ha valaki tepertős zsírral szereti, akkor azt is lehet a tejfel tetejére önteni. Ha tepertővel akarjuk készíteni, vegyünk 12 deka fehér szalonnát, vágjuk azt apró egyenlő kockákba; olvasszuk meg és a tepertőt pirosra és ropogósra süssük ki. Mikor egészen forró a tepertő, akkor tegyük pár kanál zsírral együtt a saláta tetejére.

Hideg saláta

A fejes salátákat vágjuk négyfelé és mossuk jól meg a homoktól e salátacikkeket; rakjuk salátás tálba csinosan koszorúba. Készítsünk reá ecetet; hat fej salátához vegyünk hat kanál jó erős ecetet; tegyünk tálba három egészen keményre főtt, apróra vágott tojást. A tojást hatkanálnyi olajjal, egy kávéskanál cukor-porral együtt törjük fel; ezt a vegyüléket keverjük össze az ecettel és úgy öntsük a tálba az elkészített saláta tetejére.

Zeller- és a burgonyasaláta

(Vegyes saláta)

Hat darab nagy sárga burgonyát és három darab, a burgonyával egyforma nagyságú zellert, sós vízben főzzünk meg. A zellert és a

burgonyát vágjuk fel szép egyenlően vékony szeletekre; rakjuk ki salátás tálban csinos koszorúba, egy burgonya- és egy zellerszeletet rakván egymás mellé. Díszítsük ezt helyenként piros céklával és zöldpetrezselyem-levéllel. Öntsünk reá kevés borecetet; kevés olajat is tehetünk a tetejére.

Heringsaláta

Két tejes heringet jól ki kell a sótól áztatni, és több léből megmosni. A heringet szálkájától kitisztítva, vagdaljuk deszkán jól össze, és tegyünk bele fél kávéskanál tört borsot, két kanál finom olajat és két kanál jó ecetet; ezeket vegyítsük jól össze. Két jókora alma nagyságú fekete retket és két nagy almát tisztítsunk meg a héjától és úgy az almát vala-mint a retket, vágjuk fel egyenlő, késfoknyi vastagsága karikákba. A heringkeverékkel kenjük be a retekszeleteknek az egyik oldalát; hasonlóképpen bánjunk el az almaszeletekkel. Ezen heringes szeleteket tegyük felváltva vörös cékla szeletekkel salátás tálba: körös-körül díszítsük fel zöld-petrezselyem levéllel, vagy ecetes zöld uborkával.

Vegyes saláta

Főzzünk meg sós vízben 6 személyre egy kávéscsészényi zöldborsót, ugyanannyi zöld paszulyt, két annyi apró kockákba vágott sárga burgonyát, egy csésze száraz fehér paszulyt és hat darab salátának a legkeményebb közepét.

Mindezekhez hat tojást főzzünk meg egészen keményre. Két heringet igen jól tisztítsunk meg, illetőleg a sótól áztassuk ki és vagdaljuk fel apró szeletekbe. Ezután vegyünk elé egy lapos salátás tálat, amelynek a szélére rakjuk körül a következő zöldségeket, éspedig felváltva. Egy csomó zöldborsót, egy csomó fehér paszulyt egy kis zöld paszulyt és burgonyát; minden csomócska közé tegyünk egynegyed rész kemény tojást és egy szelet ecetes vörös céklát. Ezeket úgy rakjuk bele a tálba, hogy a zöld saláta részek lehetőleg közel ne legyenek egymáshoz. A tál közepére felhalmozva tegyünk valamelyik féléből; abból, amelyikből legtöbbet akarunk feltálalni. Tálalás előtt öntsük le ecetből, olajból és tojássárgából összehabart mártással.

TÉSZTÁK

Fánk

Egy kiló legfinomabb liszthez alkalmazzunk négy deka teljesen friss élesztőt. Az élesztőt helyezzük egy fél literes csészébe, öntsünk reá annyi langyos-meleg tejet, hogy félig legyen a csésze tejjel. Ebbe az élesztős tejbe tegyünk egy kanál lisztet és egy kevés cukrot; keverjük ezeket jól össze. Ha jó az élesztő, a tészta néhány perc alatt felfut az edényben. Ügyeljünk tehát reá, hogy ki ne fusson. Ha az élesztő az anyagot gyorsan meg nem növeli, meg ne próbáljunk vele fánkot készíteni, mert az haszontalan dolog lenne; a fánk jóságához fő kellék a jó és sok élesztő. Tegyünk egy kiló lisztet mély tálba, vagy fateknőcskékbe. (Télen a fánkhoz való lisztet meleg helyen tartsuk.) A liszt közepébe fúrjunk egy kis gödröt; ebbe tegyünk bele 5 tojást egészen, két kanál cukorport, egy tojásnyi írósvajat, egy kávéskanál sót és 8 deci meleg (de nem forró) tejet; végül a tálba a liszt közé még az élesztőt is bele kell tenni. Azután egyenlítsük össze mindezt gondosan, hogy egyenlő legyen. Mikor a fakanállal könnyen lehet keverni, akkor tegyünk még bele annyi lisztet, hogy kissé nehezen lehessen keverni. Ilyenkor aztán célszerűbb kézzel dagasztani, mert úgy gyorsabban megy. A fánktésztát egy álló óráig verjük, vagy dagasszuk; illetve egészen addig, míg csak sűrűn nem hólyagzik és elválik a kéztől és az edénytől. Itt meg kell jegyeznem, hogy sikerülése majdnem kizárólag a jó élesztőtől és a tésztának kellő

eldolgozásától függ. Ha jól összedagasztottuk a tésztát, takarjuk be egy tiszta ruhával és tegyük egyenlő hőmérsékletű, de nemigen meleg helyre. Mikor a tészta kezd gyorsan kikelni az edényből, borítsuk ki liszttel behintett, nagy nyújtódeszkára; hintsük be felül is kevés liszttel, és a nyújtófával alig érintve a tésztát, kissé egyenlőre simítsuk meg (de el ne lapítsuk); egy középnagyságú fánkvágóval vágjuk ki a fánkokat, a vagdalást, a tészta szélénél kezdve; jó vastag legyen minden egyes fánk, mert különben nem lesz szép gömbölyű. Mikor mind kimetszettük, rakjuk kissé belisztezett deszkára. Míg a fánk felvágásával foglalkozunk; azalatt egy lapos lábasban forraljunk fel másfél liternyi zsírt. Mielőtt a fánkot sütés céljából a zsírba beleraknánk, meg kell a zsír forróságát próbálni, mert ha a zsír nem elég forró, elromlik a fánk. Ennek a próbája igen egyszerű: egy darab fánktésztát beledobunk a forró zsírba, s ha e tészta benne azonnal pirulni kezd, a zsír alkalmas a fánksütésére. Az ily módon kipróbált zsírban elkezdhetjük sütögetni a fánkot; de a lábasba egyszerre csak annyi fánkot rakjunk, amennyi könnyen elfér benne. Ha igen forró a zsír, az sem jó, mert a fánk azonnal, felnövés nélkül, összesül. Akkor jó sütni a fánkot, ha a zsírba dobált fánkok alól halvány rózsaszínt kapnak, és szépen növekednek. Mikor kedvünk szerinti színt nyer a fánk zsírban lévő fele, fordítsuk meg s a lábast kissé erősebb tűzhöz toljuk. Ha már a fánk mind a két fele

szép barna piros, szedjük ki (lyukas kanállal) és tegyük kerek tálba – széjjelrakva –, mert ha melegen egymásra tesszük, összelapul. Tálaláskor cukorporral hintsük be és rakjuk szépen egymás tetejére. (Lehet a fánkot apróba kivágva olvasztott mézbe majd mákmagba meghengergetni. Így tálalva nagyon jól néz ki, és az íze is kitűnő, de költséges.) A fánk sikere tehát, amint mondám, az élesztőtől, a kidolgozástól és sütéstől függ; azért tudják olyan kevesen jól csinálni, mert e kellékek közül valamelyiket elmulasztják.

Bába-kalács

(Híres, jó örmény tészta)

Tegyünk egy mély tálba fél liter igen finomlisztet és egy félliternyi forró tejet lassanként öntsük a lisztbe; eközben fakanállal folyvást kavargassuk; továbbá ugyancsak lassanként öntsünk a forrázott lisztbe jó félliternyi tojást, amelynek legalább fele tiszta tojássárgája legyen. Hat deka finom élesztőt olvasszunk fel egy kevés langyos tejben és azt is öntsük a tojásos forrázott lisztbe. E tészta vegyülékbe igen kevés sót, egy negyedkilónyi cukorport és negyed liter friss olvasztott vajat is keverjünk. Mindezeket kavarjuk el jól, habzásig, ami jó fél órába kerül. Akkor tegyük langyos meleg helyre. A tál feneke forró helyre semmi esetre se kerüljön, mert akkor elég a tészta alja és vége lenne a bába-kalácsnak, nem sikerülne. Ha a tálban egészen színig kelt a

tészta, vegyük el a meleg helyről, és újra keverjünk bele annyi finomlisztet, hogy jó puha, kanállal könnyen keverhető tészta legyen belőle. Keverjük ismét egy negyedóráig és mikor legjobban hólyagzik, kenjünk ki két cikkes rézformát vajjal, hintsük be a formákat zsemlyemorzsával és félig-félig öntsük e híg kalács tésztával, azután tegyük kissé meleg helyre. Mikor a forma telekelt, süssük meg forró sütőben a lehető legegyenlőbb tűznél, hogy sem hirtelen sem lassan ne süljön, mert ha gyorsan sül, a belsője sületlen marad; ha pedig lassan sül, összeesik és szalonnás lesz. Amikor meg van sülve, boritsuk ki deszkára. Hagyjuk kissé kihűlni, s csak aztán vágjuk fel egyenlő szeletekbe. Ennél az erdélyi örmény kalácsnál alig van jobb uzsonnasütemény.

Egyszerű kalács

Egy kiló szép, fehér lisztet tegyünk mély tálba. Négy deka friss élesztőt fél pohár tejben felolvasztva, futtassunk fel meleg helyen. Ha az élesztő gyorsan habzik és gyorsan kel, akkor nagyon jó. Ezt az élesztőt tegyük a tálban lévő lisztbe, azután öntsünk hat deci meleg, de nem forró tejet, három kanál cukorport, kevés sót, egy tojásnyi friss olvasztott vajat és négy egész tojást. Mindezeket keverjük jól összse. Ha nagyon lágy lenne a tészta, lehet belé még egy kis lisztet tenni, mert az sem jó, ha igen kemény. Ismételten tegyünk bele egy kevés tejet és kézzel dagasszuk jó fél óráig folyto-

nosan; addig, míg jól leválik a tálról és erősen hólyagzik. Ekkor tegyük meleg helyre kelni. Ha megkelt a tészta, készítsünk belőle fonatos kalácsot – vagy bele lehet rakni vajjal kikent formákba is, amelyet előbb zsemlyemorzsával meghintettünk. A formában is hagyjuk egy kevés ideig kelni. A tetejét tojásba mártott tollal kenjük meg, tegyük jó meleg sütőbe és addig süssük, amíg szép barna piros lesz. A sütőben a formát forgassuk meg többször, hogy a kalács egyenlően süljön. Miután megsült, borítsuk ki deszkára. Ha kissé meghűlt, csak akkor vagdaljuk szépen fel.

Kürtőskalács

Egy kiló finomliszthez használjunk 6 egész tojást, egy nagy kanál írósvajat, 3 deka élesztőt, 3 negyed liter meleg tejet, kevés cukrot és megfelelő sót. Ezeket jól fel kell egyenlíteni, illetve legalább egy óra hosszáig dagasztani, mert különben ragacsos lesz. A tészta inkább kemény, mint lágy legyen. Ha félig megkelt már a tészta, akkor meg lehet kezdeni a sütését. E tésztát, szabad tűznél parázs mellett kell sütni; de sütőben is kínozza némelyik. A kürtőskalács sütése e célra készített hosszú nyelű fán történik. Ezt a fát előbb jól át kell forrósítani, aztán az ujjnyi vékonyan, kéz között sodrott hosszú tészta szálakat egy más személy segélyével sodorjuk a fára szép rendben, egymás mellé, hogy hézag ne maradjon. Mikor a fa egészen tele van göngyölve tésztával,

kissé lapogassuk össze kézzel. Tojás fehérjéből verjünk habot és habba mártott tollal kenjük be, majd hintsük be cukros mandulával és a mandulát kézzel tapogassuk bele. A kürtőskalácsot akár sütőben, akár szabad tűz mellett sütjük, mindkét esetben folytonosan forgatni, valamint meleg zsírba mártott tollal locsolgatni kell mindaddig, amíg szépen egyenlően megpirul, mert ez annak a jele, hogy készen van. Mikor elkészült, a fa végét kissé asztalhoz kell ütni; úgy lehet szépen, egy darabban levenni a fáról. A kész kürtőskalácsot meleg helyre, ruha közé kell tenni, amíg mind kisül. A kürtőskalácsot lehet mandula nélkül is sütni, úgy, hogy csakis cukros tojás sárgájával kenjük be.

Királykalács

Üssünk bele egy jó mély tálba hat tojássárgáját és hat egész tojást; a tojás közé tegyünk 12 bádogkanál tört cukorport; ezeket félóráig keverjük össze jól fakanállal s azután tegyünk hozzá 12 bádogkanál finomlisztet és a hat tojás fehéréből már eleve fölvert habot. Miután mindezeket csendesen összekevertük, lassan keverve vegyítsünk még bele 12 kanál olvasztott, lágy meleg írósvajat. Ezenkívül a tésztába szórjunk még félmaréknyi megtisztított apró mazsolaszőlőt, és vagy 20 szem szintén megtisztított hosszúra vágott mandulát is. Mikor ezzel elkészültünk, egy mélyecske és nem széles bádogtepsit kenjünk ki vajjal és hintsük

be liszttel. A fenn írt tésztát keverjük össze jól és úgy öntsük tepsibe. Erős tűz fölébe tegyük sülni sütőben negyed órára és gondosan, a legnagyobb figyelemmel süssük meg szép rózsaszínűre. Ha megsült, borítsuk ki tiszta deszkára; kevés ideig hagyjuk hűlni, s csak aztán vagdaljuk fel csinos rudacskákba.

Aranygaluska

Egy kiló finomlisztet tegyünk kis fateknőbe; három deka friss élesztőt, négy kanál meleg tejjel és egy fakanál liszttel keverjünk össze csészében. Ha gyorsan megkel az élesztő, akkor bátran beleönthetjük a teknőcskében lévő lisztbe. Ezenkívül a lisztbe tegyünk még: hat egész tojást, egy tojásnyi törtcukrot, egy tojásnyi friss írósvajat, kevés sót és 7 deci meleg tejet; ezeket keverjük jól össze és dagasszuk körülbelül háromnegyedóra hosszáig, mert a tésztának nagyon sűrűn kell hólyagozni, akkor jó. Mikor a tészta már a kéztől könnyen elválik, akkor tegyük jó meleg helyre, ruhával beterítve. Mikor a tészta a teknőből egészen kiduzzadt, borítsuk ki egy liszttel behintett nagy nyújtódeszkára, azután vajba mártott tollszárral felül, az egész tömeg tésztát kenjük be jól. Végül vagdaljuk ki a tésztát pálinkáspohárral, vagy kicsi fánkmetsző bádoggal. Eközben hulladékok származnak, amelyeket össze kell gyúrni és újra ki kell vágni a metszőbádoggal. Miután az egész tésztát a fent írt módon, apró galuskákká vagdaltuk, vegyünk elő

egy nagyobb fajta csinos, cikkes rézformát; éspedig azért rézformát, mert ez a bádogformánál sokkal jobb. A rézformát ugyanis vastagsága miatt lassabban éri a meleg, tehát nem ég benne olyan könnyen el a tészta. A formát kenjük ki vajjal, hintsük be reszelt zsemlemorzsával, azután rakjuk az egész fenekét tele egymás mellé állított kis galuskákkal, és hintsük be héjától megtisztított, tört mandulával, vaníliával vegyített tört cukorral, néhány szem tiszta mazsolával. Ezután is rakjunk reá egy sor galuskát; minden egyes galuskatésztát mártsunk be olvasztott vajjal kevert zsírba. Ilyenformán rakjuk rendenként, félignél valamivel feljebb a formát, minden sort behintve mazsolás, és mandulás cukorral. Ha ezt a módot követjük, a túlságos kelés miatt sohasem fog összefutni a tészta. Mikor sülni tesszük, ne legyen igen meleg a sütő, hogy lassanként melegedjék és keljen benne a tészta. De a sütőbe tétel után egy fél óra múlva már jó tüzet kell alá gyújtani, hogy egyenlően megpiruljon. A formát a sütőben időnként forgassuk meg. Ha gondosan sütöttük, egy órai sülés után készen kell lennie. A kész tésztát borítsuk ki kerek tálba, s ha könnyen részeire lehet szedni, akkor sikerült a tészta. Különben egy darabban tálaljuk asztalra. Lehet alá tölteni tojásos bormártást, de adhatunk mellé baracklekvárt is.

Csorgatott cukros tészta

Egy tálba tegyünk, fél kiló finomlisztet és egy fertályfont (12 deka) cukorport. Ebbe a cukros lisztbe, lassanként kavarva üssünk bele egy pohár hideg tejet és egy pohár bort. Ha a lisztet jól elkevertük e folyadékokkal, azután tegyünk a tésztába 15 tojás fehérjét is. Ha kissé keményebb lenne a palacsintatésztánál még egy kevés borral annyira fel kell hígítani, hogy olyan legyen, mint a sűrű palacsinta. Egy késhegynyi sót is kell e tésztába tenni. Ekkor egy liter zsírt bele kell tenni egy kétliteres lábasba, lángtűzre, ha a zsír nagyon forró lesz, a tésztát tölcsérbe kell önteni és azon keresztül eresszük a forró vízbe, de olyan formán, hogy a tölcsért körbe forgatva tartsuk a forró zsír felébe, arra nagyon ügyeljünk, nehogy egymáshoz, vagy egymásra ragadjon a zsírba eresztett tészta szalag. A zsírba kevés ideig kell sülni e tésztának, csak éppen hogy sárga legyen és ne piros, mert akkor, ha már sárgul, villával ki kell szedni a zsírból és egy ujjnyi vékony tiszta fapálcára gyorsan reá kell göngyölni, mert csak addig hajlik a tészta, míg forró.

Azután le kell húzni a fapálcával és vaníliás cukorporral behintve kell asztalra tálalni. A tálba csinosan összerakva igen jól néz ki.

Lehet hozzá valamiféle cukrász gyümölcsízt is adni.

Darázslép tészta

Egy kiló finomlisztet tegyünk deszkára, egy csészét pedig öntsünk félig tejjel, amelyben vegyítsünk fel 3 deka élesztőt és egy kanál lisztet. Amikor ez a keverék meleg helyre téve megkelt, öntsük a deszkára tett liszt közelébe. Ezután üssünk közé 5 egész tojást, 5 kanál cukorport, egy tojásnyi vajat, kevés sót és fél liter meleg tejet. Ezt a tésztát gyúrjuk jól össze, s ha gyúrás közben igen keménnyé lenne, lehet közé még egy kevés tejet önteni. De puha ne legyen ez a tészta, mert akkor sokkal nehezebb elbánni vele. Miután a deszkán egy fél óra hosszáig gyúrtuk, liszteljük meg egy kis helyen a deszkát és tegyük arra a lisztezett helyre a tésztát és borítsuk be egy nagy edénynyel, nehogy – különösen télen – hideg levegő érje. Egy negyedórai pihenés után a tésztát nyújtsuk ki egyujjnyi vastagságúra, és vágjunk belőle háromujjnyi széles hosszúkás kockákat. Minden egyes kocka közepére tegyünk egy kávéskanál málna- vagy baracklekvárt és sodorjuk össze. Amikor a tésztát ily módon már mind elkészítettük, egy cikkes rézformát vajjal kenjünk ki, zsemlyemorzsával hintsük be és rakjuk bele sorba – egymás mellé felállítva – az olvasztott vajba mártott és cukorporral behintett tészta rudacskákat. Ha a forma elég mély, még szebbé lehet e tésztát tenni azáltal, hogy két sorban helyezzük el benne. Ha valaki a tésztákat mazsolával szereti, azt is szórhat közé. E tésztát a sütőben csendes tűz-

nél fél óráig, és azután gyors tűznél szintén fél óráig süssük. Ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba, és lehetőleg melegen tálaljuk.

Cseh fánk

(Tarkedli)

Tizenkét deci tejben keverjünk fel: 6 tojássárgáját, hat kanál cukorport, 3 deka élesztőt, egy kiló lisztet, egy kanál vajat (vagy zsírt) és megfelelő mennyiségű sót. Ezt a keveréket addig kell verni, amíg hólyagzik. Ha nem elég híg a tészta, tegyünk még bele tejet, mert e tésztának palacsinta hígságúnak kell lennie. Mikor ez a tészta kezd kelni, mindjárt kezdhetjük a sütését. Erre nézve meg kell jegyeznem, hogy a cserépből készült tarkedli forma sokkal célszerűbb, mint a vas; mert a vasban ez a tészta hamar hevülvén, belől sületlen marad, és kívül mégis megég. Ha forma kéznél nincs, kanalanként rakva palacsintasütőben is ki lehet sütni. Tehát mikor a tarkedli tésztát mind kisütöttük forró zsírban, akkor osszuk kétfelé: az egyik felét finom cukros lekvárral kenjük be, és a másik felét ragaszuk reá. Az így összeragasztott két-két tarkedlit tálaláskor felül jól meg kell hinteni cukorporral.

Élesztős-sodralék

Kéttojásnyi írósvajat el kell dörzsölni egy tálban habzásig, közé kell ütni 10 tojás sárgáját és bele kell önteni fél liter meleg tejet, 4

deka jó élesztőt, 6 kanál cukorport, kevés sót és egy kiló lisztet. A keményecske tésztát addig kell gyúrni, amíg csaknem hólyagzik és sima lesz egészen. Ezután késfoknyi vékonyságra kell elnyújtani, jól meg kell kenni vajjal, aztán be kell hinteni jó vastagon mandulás cukorral, mazsolával vagy törött cukros csokoládéval. A tésztát összegöngyölve, tepsire kell tenni, tojással be kell felül kenni, végül be kell hinteni mandulával. Ha a pléhen jól megkelt – ami lassan megy, mert ez nehéz tészta –, csak akkor tegyük csendes tűznél sütőbe. (Csendes tüzet azért ajánlok, mert gyors tűz mellett belül könnyen sületlen marad.) Mikor kisült, kissé hűlni kell hagyni, azután szép szeletekbe vagdalva kell feltálalni.

Mákos gubó

Közönséges kalácstésztát, ha megkelt, vékony, gömbölyű pálcácskákba kell sodorni, és késsel apró darabokba vagdalni, majd lisztbe meghengergetni és úgy amint van, süssük meg száraz tepsin sütőben, halvány rózsaszínűre. Miután csendes sülés közben kiszáradtak a gubók, vegyük ki őket a tepsiből, tegyük tálba és forró vízzel öntsük le. A vízben csak addig hagyjuk, amíg puhulni kezd a tészta, de szét ne ázzék, tegyünk a lábasba egy kanál zsírt, mely ha forró lett, tegyük a leforrázott tésztát bele. Ezt a tésztát hintsük meg jól törött mákkal és édesítsük cukorporral vagy mézzel. Karácsonyszombatján, estére szokás ezt

a tésztát asztalra adni. Hódmezővásárhelyen nagyon kedvelt eledel.

Élesztős lepény

Egy kiló finomlisztet tegyünk tálba; 4 deka élesztőt, egy kanál lisztet, néhány kanál tejjel pedig keverjünk fel egy csészében. E keveréket tíz percre tegyük meleg helyre; ha emelkedik az élesztő, akkor már jó és lehet használni. Öntsük tehát az élesztőt a tálban levő liszt közepébe. A lisztbe még tegyünk 8 tojást, kéttojásnyi friss vajat, fél kávéskanálnyi sót, 6 kanál cukorport és egy liter meleg tejet. Ezeket keverjük össze jól és dagasszuk (vagy kanállal verjük) úgy jó háromnegyed óra hosszáig. Ez a tészta inkább puha s könnyen bánható legyen. Ha egy liter tej kevés lenne a tésztába, tegyünk még közé annyi tejet, hogy a tészta könnyen bánható legyen. Keményre semmi esetre sem szabad csinálni. Miután jól eldagasztottuk e tésztát, egy nagyobb fajta tepsit kenjünk ki jól zsírral, (vagy vajjal) hintsük be kevés liszttel és amint van – keletlenül – borítsuk bele a tésztát a tepsibe mindjárt. A tésztát a tepsiben egyengessük el azonnal vajba (vagy zsírba) mártogatott kanállal; hintsük meg gazdagon, mazsolával és cukros tört mandulával. Ezután tegyük egyenlően meleg helyre kelni. De a tepsit okvetlenül egyenes helyre állítsuk, mert ez a keletlen tészta a zsíros vason igen könnyen oldalt csúszik és akkor idétlen formát kapna s rosszul sülne e le-

pény. A sütőbe, sütés céljából, csak akkor kell betenni a tésztát, amikor a tepsiből már kezd kidagadni. Egy félóra alatt gyors, egyenlő tűzön szépen megsül. Addig ne vágjuk fel, amíg félig ki nem hűlt és a felvágáshoz akkor is jó éles kést használjunk, mert különben összesodródik a bele. Az élesztős lepényt nagy kockákba kell vagdalni. Ezt a tésztát lehet tojásos, tejfeles és cukros tehéntúróval is felül vastagon bekenni.

Élesztős palacsinta

Egy liter meleg, jó tejet tegyünk mély tálba és üssünk bele hat egész tojást. Négy deka élesztőt próbáljunk meg, jó-e? Ha jó, azt is tegyünk a liszt közé. Ezenkívül a tálban levő tejhez 6 kanálnyi cukorport, kevés sót és annyi lisztet keverjünk, hogy híg palacsintatészta legyen belőle. Miután mindezeket jól összekevertük, tegyük gyengén meleg helyre, mikor a tészta kezd a tálban emelkedni, vegyük el a melegről. Egy literes nagyságú szűk, mély lábasba, amelynek alja kicsiny kerületű legyen, tegyünk egy diónyi zsírt, állítsuk a lábast lángra és amikor a zsír forró, öntsünk bele egy nagy fakanál palacsintatésztát. Ezután mind a két felét pirítsuk meg. Ha rendre kisütöttük, azonnal melegen tálaljuk fel barackízzel, de megjegyzendő, hogy üresen is jó, csak sokáig nem szabad készen állnia.

Túróskocka-tészta

Egy kiló finomlisztet tegyünk deszkára, a közepébe egyengessünk gödröt és abba tegyünk 4 deka kipróbált jóságú élesztőt, három kanál cukorport, egy kávéskanál sót, 6 egész tojást és annyi tejet, hogy a tészta sem kemény, sem lágy ne legyen, vagyis egyliternyi meleg tejnél valamivel többet öntsünk bele; továbbá egy jó nagy tojásnyi fagyos zsírt is tegyünk közé; ezeket gyúrjuk össze, legalább jó félóráig kell gyúrni; mindaddig, amíg hólyagot vet és a kezünkről könnyen leválik. Ekkor a deszkát hintsük be liszttel és a tésztát tegyük reá pihenni, a tésztát fedjük be egy tállal, amelyet csak egy negyedóra múlva vegyünk le róla. Ezután nyújtófával nyújtsuk el a tésztát ujjnyi vastagságra, és fél kilónyi fagyos zsírt kenjük el rajta egyenlően. Ezek után a tésztát hajtogassuk össze négy felől, hogy négyrétű, illetve négyszegletű csomóban maradjon; hagyjuk ismét negyedóra hosszáig pihenni, és újra nyújtsuk ki, de ezúttal már nem olyan vékonyra mint legelőbb. Mindezek után harmadszor is hajtogassuk össze, de több zsírt ne tegyünk bele. Miután már háromszor megrétegezve kinyújtottuk, tenyérnyi nagyságú kockákba, tegyünk minden egyes kocka közepére: egy kanálnyi tojással, tejfellel és cukorral összekevert jó, édes, friss tehéntúrót. Miután a túrót beleraktuk, a tészta négy csücskét fogjuk össze egy csomóba és szorítsuk meg, hogy összeálljon és a túró ki ne csorogjon belőle. Végül ken-

jük be tojással, rakjuk zsírral kikent tepsibe; süssük ki benne egyenlő, de nem lassú tűzön. Ezt a tésztát, (mely általában igen kedvelt és jó) lehet vajjal is készíteni, akármiféle cukros gyümölcs ízzel is lehet tölteni. Ha szép gyenge, friss és ki nem száradt, akkor szedjük ki a sütőből.

Parasztbéles

Egy kiló lisztet tegyünk tálba. Három deka élesztőt olvasszunk fel tejben és kevés liszttel tegyük meleg helyre; ha felfut, öntsük a lisztbe. Ezenkívül tegyünk még a lisztbe egy egész tojást, kávéskanál sót, fél liter meleg tejet, 3 deci vizet és egy kis tojásnyi zsírt; ezeket keverjük jól el a tálban lévő liszttel. Ha nagyon puha volna, tegyünk bele annyi lisztet, hogy kenyértészta keménységű legyen. Fél óráig dagasszuk jó erősen, azután takarjuk be ruhával és meleg helyen hagyjuk félóráig. Mikor már emelkedni kezd, vegyük el a melegről, borítsuk lisztes deszkára, szakítsuk ki jókora tojásnyi cipócskákba, hengergessük meg lisztben és nyújtsuk ki egy ujjnyi vastagságra. E kis kerek tésztáknak felét hintsük be jó vastagon zsíros és sós vízben megfőtt, de kihűtött köleskásával; az üres felét borítsuk reá. Ezt lehet szilvaízzel (lekvár) is tölteni. Lapos lábasba tegyünk egy kanálnyi zsírt forrni; ha forró a zsír, tegyük bele a tésztákat gyorsan. A tésztáknak mind a két oldalát folytonos fogatás közben pirítsuk meg. Ez a tészta forrón

tálalva asztalra, különösen vacsorakor, igen jó eledel.

Réteges (élesztős) pogácsa

Egy kiló liszttel keverjünk el hat tojást, 3 deka élesztőt, megfelelő sót, kéttojásnyi zsírt, fél pohár, 2 deciliter tejfelt és annyi tejet, hogy a tészta sem kemény sem igen puha ne legyen. Mindezeket deszkán addig kell gyúrni, amíg hólyagzani kezd; kinyújtás után aztán be kell az egész tömeget kenni fél kilónyi fagyos zsírral, vagy lehet összevágott tepertővel is. E tésztát úgy hajtogassuk össze, hogy négyrétű legyen. Ekkor 15 percig hagyjuk nyugodni. Később ismét nyújtsuk el nyújtófával lehető jó vékonyra és újra hajtogassuk össze. Közben 15 percnyi időközönként a tésztát háromszor egymásután nyújtsuk ki és hajtsuk össze. A tésztát végül kétujjnyi vastagságúra nyújtsuk ki; ennél sohasem vékonyabbra, sőt inkább vastagabb legyen, mert akkor nő fel szép magasra, akkor lesz szép réteges. Ha megfelelő vastagságúra elnyújtottuk, vágjuk ki középnagyságú fánk metszővel vagy kisebb pohárral, a formából kimaradt tésztadarabokat újra gyúrjuk egybe és elnyújtva azt is vágjuk ki pogácsának, kenjük meg felül tojással és késsel cifrázzuk meg kockásan, aztán tepsibe rakva süssük meg, nemigen forró sütőben. A sütőbe tétel után negyedóra múlva rakjunk alá erősebb tüzet, hogy felül szép barna-pirosra süljön a pogácsa.

Tepertős pogácsa

Egy kiló liszttel fél kiló jó apróra összevágott, friss tepertőt dörzsöljünk el, azután tegyünk bele 3 deka élesztőt, két egész tojást, egy kávéskanálnyi sót és deci tejfelt. Mindezeket gyúrjuk jól össze, azután nyújtsuk ki kétujjnyi vastagra, és vágjuk ki középnagyságú pogácsáknak. A hulladéktésztákat újra gyúrjuk össze, s azt is vágjuk ki éppen úgy, mint a többit. A pogácsák tetejére késfokkal vagdaljunk kockákat és kenjük be tojással; süssük meg rendes tűz mellett sütőben.

Tepertős vakarcs

Ha a kenyeret nem sütjük is a háznál, azért tepertős-vakarcsot készíthetünk, külön e célra gyúrt kenyértésztából. Egy kiló lisztet két deka élesztővel és annyi meleg sós vízzel, hogy kissé keményecske tészta legyen belőle, gyúrjunk jól össze éspedig tálban, mert csak tálban lehet jól eldagasztani. A tésztát félórai folytonos dagasztás után tálastul együtt tegyük jó meleg helyre. Mikor a tészta a tálból kezd jól kiduzzadni, vegyük el a melegről és borítsuk ki deszkára. Ekkor egy fél kilónyi friss tepertőt vagdaljunk meg jól és e tepertőt gyúrjuk össze a tésztával úgy, hogy a tepertő a tésztával teljesen felvegyüljön. A tésztát ezután nyújtófával nyújtsuk ki, de csak annyira, hogy háromujjnyi vastag legyen. A kinyújtott tésztát hajtsuk össze, hogy félhold alakú legyen és az ívezett formájú oldalán lévő szélét vágjuk be

itt-ott késsel félujjnyi hosszúságban. Nem kell bekenni, csak úgy, amint van, tegyük száraz tepsire sülni. Csendes tűzön kell sütni, mert különben belől e vastag tészta könnyen sületlen marad. Ennek, hogy jó legyen, legalább egy órai sülés kell. A tepertős vakarcs forrón igen jó étel.

Élesztős írós tészta

Egy kiló finomliszthez vegyünk 6 egész tojást, 3 deka élesztőt, kétkanálnyi cukorport és egy kávéskanálnyi sót. A felsorolt anyagokat keverjük össze jól és tegyünk bele annyi meleg tejet, hogy a tészta sem nagyon kemény, sem nagyon puha ne legyen. Miután jól elgyúrtuk, hagyjuk kissé kelni és mikor a tészta terülni kezd, nyújtófával nyújtsuk egyujjnyi vastagra. E tésztát kenjük be jól írósvajjal, hajtogassuk be a négy sarkát úgy, hogy a közepén a négy szeglet találkozzék és hagyjuk újra pihenni 10-15 percig. Pihenés után megint nyújtsuk el és ismét kenjük be vajjal. Végül, miután kissé kelt, még egyszer el kell nyújtani ezúttal már alig kisujjnyi vastagságúra. A tésztából szabdaljunk rövid, alig egy arasz hosszúságú, kétujjnyi széles rudacskákat. Minden egyes rudacskát be kell kenni tojással és be kell hinteni mandulával is. Görbe írós tészta pléhre, vagy lapos tepsire téve, süssük azonnal rendes tűzön, kelés nélkül, mert csak úgy lesz szép réteges.

Írós tészta

Egy kiló finomlisztet tegyünk deszkára és a közepébe – szokás szerint – csináljunk gödröt; abba tegyünk két pálinkáspohárnyi fehér rumot, fél pohár bort, 5 egész tojást, 5 kanál tejfelt, egy kávéskanál sót és annyi lágymeleg vizet, hogy a tészta sem lágy sem kemény ne legyen, hanem inkább olyan rétes lágyságú. Gyúrjuk el jól, háromnegyed óra hosszáig. Mikor nagyon hólyagzik, lisztes deszkára szép cipó alakban formálva tegyük le. E tésztával lehetőleg hideg helyen bánjunk, nehogy a vaj ellágyuljon benne, fedjük be tállal és félórai pihenés után, nyújtófával egyujjnyi vastagságúra nyújtsuk el. Egy kiló igen friss és nagyon édes írósvajat, mely egészen kemény és hideg legyen, vagdaljunk késsel apró lapocskákba és rakjuk a tésztára úgy, hogy e vajlemezkék az egész tésztát beborítsák. Miután ezzel készen vagyunk, hajtsuk négy részbe a tésztát és hagyjuk nyugodni ismét negyed óra hosszáig. Ekkor arra ügyeljünk, hogy ne mozdítsuk el helyéről a tésztát, hanem úgy nyújtsuk ki egyujjnyi vékonyra és hajtogassuk megint négy rétbe. De éppen azokat az oldalakat, és éppen úgy hajtsuk egymásra, mint először, mert csak akkor lesz szép leveles, ha erre vigyázunk. Az írós tésztát háromszor egymás után kell elnyújtani. A végső nyújtásnál egyujjnyi vastagra hagyjuk és megtüzesített hegyű késsel szabdaljunk belőle szép, nagy, rézsútos kockákat, amelyeket felül be kell kenni tojással, de

be lehet hinteni cukros mandulával is. A legjobban és egyenlően pirító sütőbe tegyük; de még a legjobb sütőnél is sokkal jobb a kemence, mert egyik főkellék az írós tészta sikeréhez a gyors és egyenlő tűznél való sütés.

Félírós tészta

A félig vajas (vagy írós) tésztát sokkal könnyebben és biztosabban lehet készíteni, mint a másik fajta írós tésztát. Tegyünk deszkára egy kiló finomlisztet, és szokás szerint csináljunk a liszt közepébe helyet a benne valóknak. Tegyünk a lisztbe öt egész tojást, egy deci jó bort, megfelelő sót, hat kanál tejfelt, három kanál cukorport és egy tojásnyi friss vajat. Ezeket gyúrjuk jól össze a liszttel, de ha igen kemény lenne a tészta, mert az egyik féle lisztbe sokkal több hígító anyag kell, mint a másik fajtába – tegyünk még bele annyi langyos tejet, hogy kemény rétestészta-forma legyen belőle. Dolgozzuk ki jól, kéz között fél óráig gyúrva. Tegyük liszttel behintett deszkára és fedjük be tállal. Hagyjuk befedve negyedóráig és akkor nyújtófával nyújtsuk ki egyujjnyi vastagra. Az egész tésztát borítsuk be fél kilónyi, késsel vékony szeletekre vágott, friss kemény vajjal. Hajtsuk a tésztát négyrétben egymásra. Hagyjuk 15 percig nyugodni, azután nyújtsuk el ismét annyira, amennyire, csak anélkül lehet, hogy a vaj ki ne fakadjon a tésztából és újra hajtsuk össze négybe. Tehát háromszor, vagy ha a körülmények megengedik négyszer

is elnyújthatjuk. De legutoljára nem szabad vékonyra elnyújtani, mert a sütés alatt akkor szebben felnő, ha nem vékony a tészta. Mikor sütni akarjuk, vagdaljuk fel rendes késsel nemigen apró, hosszúkás, rézsútos kockákba. Egy háromliteres lábasba tegyünk másfél liter zsírt forrni. A felforrott zsírba tegyünk annyi ilyen félírós-tészta kockát, amennyi még akkor is kényelmesen elférhet a zsírban, ha dagadni kezd a tészta. Süssük ki rendre egyenlő, de gyors lángtűz felett, szép rózsaszínűre, folytonosan forgatva. Tálban a legszebb kinézésű tészták egyike és igen jó ízű is.

Toló-fánk

Egy nagyobb mély tálba egy kiló finomlisztet tegyünk, és egy lábasba forraljunk fel egy liter jó tejürüt, amelybe tegyünk: 12 deka cukrot. Ekkor a másik edényt, a tálat, amelyben a liszt van, valaki fogja meg jó erősen, hogy ne mozdulhasson ki a helyéből, egy másik pedig a fakanállal a lisztet kavarja folytonosan. Kavarás közben a liszt közé csorgatni kell lassan forró cukros tejet; nehogy csomós legyen a liszt. Miután már az egész liter tejet beleöntöttük a lisztbe és mégsem eléggé kezelhető a leforrázott tészta, tegyünk még bele egy kevés tejet; de nagyon ügyeljünk, nehogy puha legyen a tejes tészta, mert akkor zsíros lenne a toló-fánk. Olyan kemény tésztát kell tehát készíteni, hogy a fakanállal alig-alig bírjuk elkeverni. (Ezt a tésztát még rézmozsárban is

szokták keverni.) Miután már e tésztát egészen simára összekevertük, tegyünk belé lassanként folytonos keverés közben 15 tojás sárgáját, öt kanál friss olvasztott vajat, kevés sót és aki szereti a fűszerest, az a cukorral kevés vaníliát is törhet bele, e közben ügyelni kell, mert a vanília megbarnítja és könnyen olyanná teheti a tésztát, mint ha szemetes volna. A vaníliás cukrot a tésztába tevés előtt meg kell tehát szitálni. A tojás fehérjét habbá kell verni, és a habot lassanként a tészta közé kell keverni. Ha a tojás habja igen meglágyítaná a tésztát, ne tegyük mind bele. Egy mély lábasba tegyünk másfél liter zsírt, s mikor a zsír erősen forró lesz, vegyünk elő egy jól kitörölt (száraz), tolófánk nyomó bádogcsövet, amelyet mártsunk meg a forró zsírban és úgy tegyük tele tésztával. A megtöltött toló-fánk nyomóbádogot tartsuk a forró zsír felébe és a tolófával nyomjuk ki belőle a tésztát a zsírba, tetszésünk szerinti hosszú darabokba. Mikor szép piros a tészta, forgassuk meg. Egymás után és nagyon gyorsan süssük ki, mert ha csendes tűznél sütnénk, zsíros lenne a tészta belsője. Ez a tészta régi divatú, igen jó, de nagyon nehéz készítésű, szép kinézésű sütemény.

<u>Rétes tészta</u>

A gazdasszonyok ezt az igazi magyar süteményt sehol a világon, rajtunk kívül, nem tudják készíteni. Ehhez a legfrissebb és legfinomabb lisztet kell használni; ha a liszt valahol

nedves kamarában, vagy pincében sokáig állott, ne is kísértsünk meg belőle rétest gyúrni. Ennél a tésztánál ugyanis fő és első kellék a jó minőségű liszt. Egykilónyi, deszkára helyezett liszt közepébe csináljunk lyukat, üssünk bele egy egész tojást, egy kávéskanál sót, egy jó tojásnyi fagyos zsírt és egyenlítsük el kézzel lassanként annyi, jó meleg, de nem forró vízzel, amennyit felvesszen. Olyan keménységűre kell csinálni, hogy kézzel dagasztva, igen könnyen gyúrhassuk. Nehogy igen lágy legyen a tészta, mert ha lágy, mikor nyújtani akarjuk, biztosan összevissza szakad; tehát inkább kissé ruganyosan keményre kell egyenlíteni. Negyedóra hosszig gyúrjuk meg jól, akkor csináljunk belőle 3 darab cipót, tegyük azokat jól meglisztezett helyre a gyúródeszkán és tállal fedjük be; hagyjuk negyedóráig pihenni, azután vegyük le a tálat. A tésztát kenjük be vékonyan olvasztott zsírral, mert úgy könnyebben enged és jobban nyúlik; nyújtó-fával előbb kissé lapítsuk meg, hogy szép egyenlően lehessen megkezdeni a nyújtását. Egy nagy (esetleg deszkákkal pótolt) ebédlőasztalra terítsünk abroszt és a kissé meglapított tésztát tegyük az asztal közepére, aztán gondosan, egyenlően, minden oldalról egyformán, húzzuk ki a tésztát úgy, hogy nagyon vékonyan az egész nagy asztalt beborítsa. A tészta legszélét soha sem lehet kinyújtani, azt tehát körös-körül gondosan le kell szakítani a vékony tésztáról úgy, hogy minél kevesebb tészta kerüljön a szé-

lébe. Az asztalon lévő vékony tésztát hagyjuk addig az abroszon, amíg jól megszikkad; de csörgőssé ne száradjon, mert akkor összetörik, s többé nem lehet használni. Ha negyedóráig ott hagytuk az asztalon – kivált meleg szobában –, jó kell, hogy legyen a tészta. A tésztát meleg zsírba mártott bádogkanállal, de még jobb tollal, locsoljuk meg mindenütt jól. Miután bezsíroztuk, hajtsuk egymásra a tésztát úgy, hogy a tészta négyszeres legyen. Ha így elkészítettük a rétestésztát, tehetünk bele különböző tölteléket, úgymint: túrót, almát, cseresznyét, krémet, diót, mákot, vagy többféle gyümölcsöt és cukros lekvárokat, valamint tejbe főtt rizskását és köleskását is. Ha az összehajtott tésztát teleszórtuk töltelékkel, hajtogassuk nagy vastag tekercsbe. A hajtogatás úgy történik, hogy előbb egyik oldalon mind a két kézzel megfogjuk és fölemeljük az abrosz szélét, olyanformán, hogy a vékony tészta az emelés által magától addig hengeredik, amíg egy tekercs lesz belőle. A tekercseket vágjuk olyan hosszú darabokba, mint amilyen hosszú tepsibe sütni akarjuk. A tepsi fenekére öntsünk pár kanálnyi zsírt, és ha beletettük a tésztát, ennek a tetejét is kenjük meg olvasztott zsírral. Ezután tegyük gyors tűz mellett sütőbe; negyedóra alatt olyan szép pirosra sül, hogy kivehetjük deszkára és felvághatjuk rézsútos darabokra. Végül hintsük meg cukorporral. Ez a tészta úgy hidegen, mint melegen és megmelegítve egyaránt igen jó étel.

Rétesbe való töltelékek

Krém töltelék

Egy liter édes tejürüt tegyünk forrni vaníliával és cukorral fűszerezve; míg a tejürü forr, készítsünk egy mély tálba fél liter finom-lisztet, s a forró tejet lassanként csorgassuk a liszt közé. Csorgatás közben folytonosan keverjük fakanállal, hogy sűrű pép legyen belőle. Egy kis késhegynyi sót és 6 tojás sárgáját is tegyünk a pép közé. Miután a pépet ez utóbbiakkal is jól felkevertük, a hat tojás fehérjéből vert kemény habot is tegyük közé. Ügyeljünk, hogy ez a krém jó édes legyen, mert a házilag készült tésztáknak rendesen az a fő hibájuk, hogy sohasem elég édesek. Ezzel a vegyülékkel kell aztán az összehajtogatott rétest megtölteni. Ha a rétest nem akarjuk sodorni, hanem csak lapos szeletbe akarjuk ki-sütni, akkor hajtogassuk olyan kicsire össze a tésztát, mint kétszer az a tepsi, amelyben sütni akarjuk. A tésztalapot vágjuk ketté; egyiket tegyük rá a zsíros tepsire – a krémtölteléket egyenlően igazítsuk el rajta –, a másik tésztalapot pedig borítsuk a krémmel bekent tésztalapra; felül kenjük be tojással és hintsük meg cukorporral. Süssük jó tűz mellett gyorsan, szép pirosra; de ügyeljünk, hogy nagyon ki ne száradjon a tészta. Jókora négyszegletes kockákba vágva tálaljuk fel.

Alma töltelék

Egy kiló lisztből gyúrott rétesbe húsz nagy alma kell. A réteshez való almákat tisztítsuk meg héjától és a torzsájánál kezdve vagdaljuk fel apró, lapos szeletekbe. Egy darab időre tegyük félre az almát és csak akkor cukrozzuk meg fahéjas cukorporral, amikor már azon nyersen a kész tésztára szórtuk, mert ha az almát előbb cukroznánk meg, rendkívül sok levet eresztene, és a tésztát elrontaná. Vannak, akik mindent mazsolásan szeretnek; azok mazsolát is tehetnek az alma közé. De én nem ajánlok mazsolát rakni közé, mert ok nélküli dolog, minthogy az alma fűszere magában véve a legkellemesebb. Az almával töltött rétest jobb összesodorva, mint laposan sütni.

Túró töltelék

Egy nagy tányér jó édes (friss) tehéntúrót mély tálban gyúrjunk össze nagyon simára, tegyünk bele fél liter édes, de sűrű tejfelt, 4 egész tojást, kevés sót, három kanál cukorport és egy tojásnyi zsírt. Ezeket keverjük jól össze és úgy szórjuk az összehajtott rétestésztára. Ezt is jobb összesodorva, mint laposan kisütni.

Mák töltelék

Fél kiló darált mákot tegyünk negyed kiló, vízben feloldott forró cukorba; öntsünk bele annyi tejet, amennyivel elérjük, hogy nagyon omlós ne legyen a mák. E keveréket vegyük el a tűztől, s mikor kihűlt, szórjuk a kész rétes-

tésztába. Ezt is jobb, ha összesodorjuk, és nem laposan készítjük a tésztát. A mákba citromhéjat vagy bármi más fűszert tenni nem ajánlok, mert ezáltal elvesztené természetes ízét; márpedig ez a legjobb íz.

Dió töltelék

Egy jó nagy tányér dióbelet meg kell törni igen apróra, negyed kiló cukrot mártsunk vízbe, tegyük tiszta lábasban forrni. A fenn írt apróra tört diót e sziruppal keverjük jól el. Ha a keverék igen parázs, öntsünk közé egy kevés tejet; de ebbe sem szabad semmiféle fűszert tenni, mert a dió íze magában a legjobb. E vegyüléket tésztába sodorva süssük ki.

Csiga rétes

(Régi erdélyi tészta)

A rendesen kinyújtott vékony rétestésztát hajtogassuk négy rétbe; minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszélére, félujjnyi szélesen, igen vékonyan, késsel, kenjünk szilvaízt; azt a szilvaízes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egyujjnyi forma széles szilvaízzel töltött tésztaszalagokat szabdaljunk az egész nagy rétestésztából; ha evvel készen lettünk, a hosszú szilvaízzel töltött tészta-szalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságúakra és formáljunk belőlük S alakú szép kis apró csiga réteseket. Tegyünk egy lapos edénybe

egy kanál zsírt láng-tűzre; ha a zsír forró lesz, tegyük tele az edényt csiga rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapos tálba s tálaljuk cukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen reá cukrot.

Császár morzsa

Egy liter tejbe, 12 deka mazsolát, 5 egész tojást, kevés sót és 5 kanál cukorport tegyünk. Egy tálba, öntsünk fél kiló darát és a tojásos tejjel lassanként vegyítsük össze a darát. Ebből híg tészta lesz, amelyet egy zsírral vastagon kikent tepsibe öntsünk s így hidegen tegyük jó meleg sütőbe, de gyakran nézzük meg, mert ha kezd a tészta a tepsi széle felé kissé pirulni, azonnal egy késsel vagy kanállal vagdaljuk össze-vissza az egész tésztát, egyúttal forgassuk is meg az apró rendetlen darabkákat, azután megint tegyük vissza a sütőbe, de néhány percnyi sütőben hagyás után megint vegyük ki és kavarjuk össze, a tésztát újra apróbb darabokba morzsáljuk a kanál segélyével – ha száraz lenne a tészta – kell alá egy kanál zsírt tenni, egész addig így járjunk el e morzsa tésztával, míg szép egyenlő mogyorónyi nagyságú piros darabkákba megsütöttük, ügyeljünk reá, hogy fél óra alatt elkészítsük ezt a tésztát, mert ha lassan sül, igen kiszárad, azáltal elveszíti minden jóságát, tálaláskor hintsük be vaníliás cukorporral.

Debreceni béles

Deszkára tegyünk egy kiló lisztet egy csomóba, csináljunk a közepébe lyukat, öntsünk e lyukba egy liter jó tejfelt, egy kávéskanál sót és két egész tojást; ezeket gyúrjuk jól össze kissé puha tésztának, lisztelj̈ük meg jól a deszkát és arra tegyük a tésztát, nyújtófával nyújtsuk ki egyujjnyi vastagságúra. Tegyünk a kinyújtott tészta közepére fél kiló zsírt és negyed kiló lisztet, ezeket ott a tésztán egyenlítsük egészen össze és egyenlő vastagon kenjük be e lisztes zsírral az egész kinyújtott tésztát, hajtogassuk össze négyrétbe, mint az írós tésztát. Tíz percig úgy összehajtva hagyjuk pihenni, akkor nyújtsuk újra el ujjnyi vastagra, hajtsuk megint össze; ezt ismételjük háromszor. Végül nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra, és akkor vagdaljuk araszos nagyságú négyszegű kockákba. Minden kocka közepébe tegyünk egy kanálnyi tölteléket, hámozott összetört mandulából, mazsolából és cukorból keverve. Lehet befőtt gyümölcsízt is tenni e tésztába, de ez nem olyan ajánlatos, mert összeáztatja, s ezért megszívósítja a tésztát. Ha e tölteléket minden kockatésztába beleraktuk, a tészta négy szegletét szorosan fogjuk össze, ujjunkkal nyomjuk meg és a tenyerünkkel lapítsuk jól az egész tésztát, hogy a töltelék sehol se lássék ki belőle. Tegyük a tésztákat tepsibe egymás mellé rakva, egy zsírba mártott tollal kenjük meg felül mind. Gyors tűznél sütőben süssük meg

szép halvány rózsaszínűre. Ez a tészta több napig eláll és mindig változatlanul jó; hidegen úgy, mint melegítve.

Székely béles

(Erdélyi tészta)

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk lyukat, amelybe öntsünk három deci tejfelt, fél pohár bort, három tojást, egy kávéskanál sót, kéttojásnyi zsírt és annyi meleg vizet, hogy keményebb rétestésztát készíthessünk belőle: Negyedóráig gyúrjuk jól össze, akkor szaggassunk belőle 12 kis egyenlő cipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenként nyújtsuk ki fával tányérnyi nagyságú formákba. Szórjuk be egy kevés zsírral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csiga alakúakba; azután nyújtsuk ki a nyújtófával tányérnyi nagyságú kerekekbe. Ez a tészta sem vastag sem vékony ne legyen; lehet úgy körülbelül tollszárnyi vastagságú. Egy jó széles fenekű lábasba – olyanba, melybe a tészta kinyújtva könnyen belefér –, tegyünk egy diónyi zsírt; ha a zsír láng-tűznél felforrott, tegyük a rétest bele. Mikor a zsírját elsüli, egy keveset mindig kell alá tenni. E tésztát egyenlően forgatva, egymás után süssük ki szép pirosra. Lehetőleg forrón tálaljuk; de ez hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk fel négybe.

Burgonya rétes

(Szepesi étel)

Egy kiló, deszkára helyezett lisztbe tegyünk egy nagy tenyérnyi megfőtt és megreszelt burgonyát, két egész tojást és sót. Ezeket gyúrjuk össze jól és formáljunk belőle kis tojásnyi nagyságú cipócskákat, amelyeket lisztes deszkán nyújtsunk ki fával tányérnyi nagysága lepényekké. E lepényeket öntözzük meg zsírral, majd sodorjuk össze, és újra nyújtsuk el késfoknyi vékonyságúra; kevés, de forró zsírban süssük meg palacsintasütőn, mind a két oldalát szép pirosra. Ez igen jó, gyorsan készíthető, olcsó és könnyű tészta. Megjegyzendő, hogy csak forrón jó; azonnal a kisütés után kell tehát asztalra adni.

Palacsinta tészta

Öntsünk egy tálba egy liter tejet, üssünk bele négy tojást és egy kávéskanálnyi sót, keverjünk közé annyi lisztet, hogy keményecske, de azért kanállal elkeverhető tészta legyen belőle, s mikor a tészta már nem csomós, lassanként keverjünk hozzá annyi tejet, hogy sűrű palacsintatésztává képződjék. Hogy mikor jó, azt megpróbálhatjuk olyan formán, hogy forró és alig zsíros palacsintasütő közepébe, (melyet láng felett forrósítsunk meg), öntsünk egy kanállal a tésztából és kissé oldalt jobbra-balra billentsük meg; ha a tészta még a forró vason is igen gyorsan szétfolyik, akkor még nem elég sűrű, ellenben, ha nemigen akar elterülni, ak-

kor még nagyon kemény a tészta. Tehát egyelőre annyi tejet tegyünk a tésztába, hogy inkább sűrű legyen, mert tejet később lehet bele tenni, lisztet már nem, mert a később belerakott liszt a híg tésztával nem elegyedik el és csomós maradna. Ha a forró vason lassan, de egyenlően elterül a tészta, akkor levélen sültnek és palacsintának egyaránt alkalmas. A palacsintákat erős lángtűzön gyorsan süssük; széleit késsel emeljük fel és nézzük meg az alsó felét, hogy elég piros-e. Ha már szép piros szint nyert, késsel fordítsuk meg és néhány csepp zsírt csorgassuk alá, de rögtön, mert a tészta különben égett hólyagot vet. Nem szabad tehát a vasat szárazon hagyni. Mikor mind megsütöttük a palacsintákat, minden egyes darabot tegyünk deszkára és felét kenjük meg barackízzel vagy túróval. Ha bekentük, sodorjuk összse és tegyük egymás tetejére lapos tálba, majd fedjük be és tálalásig tegyük meleg helyre. A töltelékbe való túrót készítsük a következő módon: hat személyre egy jókora alma nagyságú édes tehéntúrót tegyünk tálba, keverjük ezt jól össze, hogy darabos ne legyen; tegyünk bele három egész nyers tojást, egy kanállal cukorport, kevés sót és két deci jó tejfelt. Ezeket keverjük jól össze és kenjük be vele a palacsintát.

Levélen sült

(A legrégibb magyar tészta)

Most amikor az idő és a munka mindenkinél pénz, még a gazdag vidéki földbirtokosok

házaiban sem igen teszik, hogy a levélen sült kedvéért két nőcselédet fél napig e tészta készítésével kizárólag foglalkoztassanak. Pedig a levélen sült kiváló, sajátságos jó íze miatt, minden magyar úri háznál a legelső sütemény volt. A levélen sültet nem is lehet másképpen, csak nagy tömegben készíteni. Készítési módja különben a következő: használjunk hozzá kissé sűrű palacsintatésztát, szedjünk le frissen a kertből vagy száz nagy zöld káposzta levelet. E leveleket mossuk meg jól a portól és az apró kerti bogaraktól; tegyük ruhára, törölgessük meg szárazra, rakjuk széjjel egy nagy asztalra; minden egyes káposztalevelet kenjünk be vajba mártott tiszta libatollal, azután tegyünk minden káposztalevélre egy nagy fakanál sűrű palacsintatésztát és kenjük el rajta úgy, hogy körös-körül az egész levelet – egyujjnyi híján – befedje. A tésztára felül is hintsünk egy kis olvasztott vajat. Míg ezekkel készülődünk, azalatt egy nagy sütőkemencébe jó, száraz fából tüzet kell rakni. Miután a kemencébe egy kosár fa elégett, kotorjuk az egyik oldalra a lángoló üszköket, illetve a parazsat mind és csak kevés fával tápláljuk a tüzet. A sütőkemence másik felében pedig hosszú kenyér-vető-lapátra téve, valaki folytonosan a láng felé tartva süsse meg a levélen sülteket mind, egymás után kisütni égő kemencetűznél. Egy nőcseléd a lapátot tartsa a tűz felé, a másik vegye el tőle a kész tésztát és késsel váltsa le a zöld levélről; az egyszer már használt leveleket többször nem lehet

használni. A kész tésztákat a tálban egymás felébe kell rakni; a tálat meleg helyen kell tartani, egészen addig, a míg mind kisült a tészta. Tizenkét személyre valót el lehet készíteni 4 óra alatt, meg lehet enni tíz perc alatt.

Zsemlye puding

Vagdaljunk össze apró kockákba három vizes zsemlyét és áztassuk meg annyi tejbe, amennyit éppen felvesz; de széjjel ne ázzanak a kockák. Egy mély tálba tegyünk tíz tojássárgáját, tíz kanál cukorport, 15 deka megtisztított mazsolát, tíz deka héjától megtisztított hosszúra vágott mandulát, egy késhegynyi sót és egy tojásnyi friss írósvajat, ezeket keverjük jól össze negyedóráig, akkor tegyünk bele három evőkanál lisztet és a megáztatott zsemlyekockákat; elegyítsük úgy össze, hogy a tojásos tészta mindenütt egyenlően elkeveredjék a zsemlyekockákkal, a tojás fehérjét verjük fel jó kemény habnak s azt is keverjük a tészta közé. Egy tiszta asztalkendőnek közepét kenjük ki vajjal, vagy zsírral, jó terjedelmesen, a kész tésztát öntsük a zsíros asztalkendőbe, fogjuk össze a kendőt jó tágan, nehogy a tészta nagyon összeszoruljon, kössük szorosan meg erős fonallal, a fonal végére csináljunk egy hurkot, amelybe egy fakanál nyelét fűzzük bele és úgy eresszük forró vízbe a puding tésztát, a kanalat tegyük keresztbe a fazékon, az aztán nem engedi a kendőbe kötött tésztát a fazék fenekére leülni, hanem az egész tész-

ta könnyen lebegve marad a forró vízben; így főzzük erős tűznél fél óráig, akkor vegyük ki a vízből a kendőt, tegyük deszkára, oldozzuk le a fonalat róla és a megfőtt forró tésztát tegyük szép cikkes, vajjal kikent borító formába, fedjük be és tegyük száraz, meleg helyre – de nem sütőbe –, csak a tűzhelyen egy sarokba valamelyik edényre tálalásig, akkor fordítsuk ki kerek tésztás tálba, szurdaljuk tele a tetejét hosszúkás mandulákkal, hogy szép tüskés legyen, öntsünk reá habosbor-mártást.

Bor mártással

(Bor sató)

E mártást lehet használni akármiféle tálba főtt, vagy pudingfélére. Egy liter rendes asztali borba tegyük egy fél citromnak a héját egy késhegynyi tört fahéját, két szegfűszeget, ezeket együtt forraljuk fel porcelánedénybe, míg a bor forró lesz, azalatt egy mély kétliteres fazékba üssünk bele 20 tojás sárgáját, tegyünk még a tojáshoz 20 deka porcukrot, sodrófával habarjuk jó félóráig, míg egészen habos lesz a tojássárgás cukor, ha a bor forró, lassanként öntsük a tojásos cukorba, de folytonosan sodorjuk két kezünk között a sodrófával a bor mártást, így az egész edény tele lesz sűrű habos mártással, tovább főzni nem szabad, mert a tojás összetúrósodna a borral, de gyönge meleg helyen tartsuk, és tálalásig folytonosan sodorjuk a fával, ha ezt nem tennők, nem tudnók többé habossá verni.

Pudingokra és tálba főttekre való tejmártás (Chaudeo)

Egy liter jó édes tejet forraljunk fel egy darab vaníliával. Egy szűk (magas) edénybe tegyünk tíz tojássárgáját és tíz kanál cukorport; ezeket sodrófával verjük mindaddig, amíg a tojás a cukorral együtt habossá lesz, (ami fél óra előtt meg nem történik). Ekkor a forró tejet lassanként öntsük a cukros tojás közé és sodrófával folytonosan keverjük. Tartsuk tálalásig egyenlő meleg, de nem forró helyen és folytonosan sodorjuk a fával, mert ha igen meleg helyre tennők és elhagynók a tojásos tej keverését, akkor hasznavehetetlenül összetúrósodnék. Éppen ezért nagyon ügyeljünk a mártás készítésére, és csak a tálalás előtt kevéssel csináljuk meg. Ha véletlenül kevés lenne a tojás e mártáshoz, lehet a habossá vert tojásos cukor közé a tejjel való leforrázás előtt kétkanálnyi kevés tejben megáztatott tiszta búza keményítőt is tenni. Ez nem ártalmas és mégis igen célszerű, mert ezáltal ha kevés is a tejben a tojás, teljesen sűrűvé lesz és a jó ízét még sem veszíti el a mártás. Mikor a tálba főttet (vagy pudingot) a formából kiborítjuk, akkor öntsük körébe e folyadékot.

Bor mártás

A bor mártáshoz üssünk 16 tojássárgáját egy mély edénybe és keverjünk fel vele habzásig huszonöt deka cukorport. Egy liter jó bort tegyünk cserép- vagy porcelánedényben

forrni. A borba tegyünk egy fél citromhéjat és késhegynyi tört fahéjat. Miután ezt a fűszeres bort felforraltuk, öntsük lassan sodrófával folytonosan sodorva, a cukros tojás közé. E keveréket tegyük a forró tűzhely szélére, olyan helyre, hogy folytonosan jó meleg, de ne buzgó forró legyen. A bor mártást csak igen kevés idővel a tálalás előtt kell elkészíteni, mert ha áll, összetúrósodik. E rövid idő alatt folytonosan sodorni kell, mert úgy lesz jó sűrű és habos.

Csokoládé mártás

Egy liter forró tejbe főzzünk be két tábla reszelt csokoládét és 12 deka cukrot. Hat tojássárgáját tegyünk mély porcelánedénybe, sodrófával keverjük habzásig és mikor már habzik, öntsük reá a forró csokoládét. A csokoládémártást sodorjuk folytonosan, meleg helyen tartva, hogy jó habos legyen, egészen a tálalásig.

Tálba főtt eper

Forraljunk fel egy félliternyi tejet. Egy tálba tegyünk 6 tojássárgáját és 6 kanál cukorport; ezeket együtt keverjük negyedóráig, ezután tegyünk bele 6 kanálnyi lisztet. A forró tejet folytonos kavarás mellett öntsük e tojásos és cukros lisztbe; e keverékbe csavarjunk bele egész citromot, végül tegyünk bele egy liter, szitán áttört friss erdei epret és a tojás fehérjét habbá felverve. Mindezeket keverjük össze jól, friss vajjal kenjünk meg belül egy cikkes

formát, azután hintsük be kissé liszttel. Öntsük bele ebbe a formába az epres vegyüléket, azután tegyük jó forró sütőbe, hogy gyorsan megsüljön, de nehogy a tűz túlságosan nagy legyen, mert akkor kívül égett, belül pedig nyerssé lesz. Félórai gondos sütés mellett kész lehet. Mikor meg van sülve, azonnal tálalni kell, mert a legkisebb pihenés után összeroskad. Adjunk mellé piskótákat.

Dara tálba főtt tojássárgájával

Másfél liter tejet 12 deka cukorral tegyünk lábasba forrni, ha buzog a tej, főzzünk bele nagy szemű darát tizenöt dekát. A darát lassanként pergessük folytonos kavarás közben a tejbe; ha egészen sűrű lett a darától a tej, vegyük el a tűztől és öntsük tálba; a tálba levő darához keverjünk még tíz tojássárgáját, egy fél citromnak apróra vágott héját, egy késhegynyi sót és a tíz tojásnak fehérjéből vert habot. Ha ezeket mind jól összeelegyítettük, vajjal belül kenjünk meg egy cikkes formát, öntsük a darakeveréket belé, tegyük csendes tűz mellett sütőbe; ha egy óra alatt szépen felnő és megpirul, kiboríthatjuk kerek tálba; önthetünk körülötte cukros befőtt gyümölcslevet.

Dara (vagy gríz) tálba főtt másképpen

Egy liter tejet fel kell forralni; mikor e tej felforr, tegyünk bele 8 deka cukrot, egy darabka vaníliát (vagy citromhéjat) és folytonos főzés és kavarás közben, szórjunk bele 8 deka

nagy szemű darát, (ami körülbelül 8 csapott kanálnyi darának felel meg). A darát főzzük egészen addig, amíg teljesen kidagadt, de azért mégis kissé hígacska marad. Sok darát főzni a tejben nem szabad, mert nem szükséges, hogy a tészta sűrű legyen. Mikor látjuk, hogy már kellőleg megfőtt, vegyük le a tűzről és tegyük tálba hűlni. Mikor már félig kihűlt, de még langyos meleg, csendesen (apránként) keverjünk közé 8 tojás fehérjéből vert kemény habot. Miután a habbal jól összeelegyítettük, vízzel megnedvesített belsejű cikkes formába öntsük, azután tálalásig tegyük hideg helyre vagy jégre. Mielőtt asztalra adnók, borítsuk ki kerek tálba és öntsünk reá tejmártást.

Csokoládé tálba főtt

Egy liter forró tejbe tegyünk két középnagyságú tábla reszelt csokoládét, nyolcad kilónyi cukrot és három egész zsemlét, mindezeket együtt addig főzzük folytonosan kavarva, míg a zsemlye a csokoládés tejben péppé válik. Ekkor vegyük el a tűztől, öntsük egy tálba, ott tegyünk bele egy tojásnyi vajat, 6 tojássárgáját és a hat tojás fehérjéből vert habot. Ezeket keverjük össze szép egyenlően. Egy vajjal kikent cikkes tormát hintsünk meg zsemlyemorzsával és beletéve a csokoládés tésztát, végül gyors tűz fölött fél óra hosszáig süssük. Mikor meg van pirulva, borítsuk ki kerekded, mély tálba és öntsünk reá csokoládé- vagy tejmártást.

Tejfel tálba főtt

Fél liter igen jó sűrű tejfelt tegyünk mély tálba, kavarjunk közé hat kanál porcukrot, hat tojás sárgáját, fél citromnak reszelt héját és hat fakanál lisztet. Ezeket kavarjuk fél óráig jól össze, arra ügyeljünk, hogy a tészta inkább híg legyen, mint sűrű (de nagyon híg se légyen). Ha habosra vertük e tésztát, tegyük belé lassan összeelegyítve a hat tojás fehérjéből vert habot is. Egy cikkes formát kenjünk meg vajjal, hintsük be zsemlyemorzsával s a tejfeles tésztát öntsük a kikent formába; tegyük mérsékelt melegségű sütőbe, hogy egy óra alatt, csendesen egészen keresztül sülhessen. Mikor szépen felemelkedve megpirult, borítsuk ki kerek tálba. Önthetünk köré akármiféle cukros gyümölcsbefőtt levet.

Keményítő tálba főtt

(Tojás nélkül)

Egy liter tejet tegyünk egy darabka vaníliával és 6 kanál cukorporral forrni. Mialatt a tej felforr, azalatt egy tálban tíz deka búzakeményítőt oldjunk fel tizenkét kanál hideg tejben. Mikor a tej forrni kezd, folytonos kavarás közben csurgassuk bele a felhígított keményítőt. Arra nagyon vigyázzunk, hogy a tej között darabos ne legyen a keményítő. Amint sűrű lett a tej, szórjunk közé tíz deka megtisztított és megmosott mazsolát, de ezt is keverjük el jól, nehogy a mazsola egy csomóban maradjon. Egy cikkes forma belsejét előbb

nedvesítsük meg egy kissé vízzel s csak azután töltsük bele a keményítős tésztát, a melyet jégre vagy hideg helyre kell tenni. Tálaláskor fordítsuk ki mély kerek tálba és öntsünk alá csokoládémártást.

Rizskása tálba főtt

Két liter tejet tegyünk forrni; ha forró lesz, vessünk bele 12 deka cukrot, egy darabka vaníliát és 25 deka rizskását megmosva. A rizskását a tejbe főzzük egészen addig, míg egészen puhára kidagadnak a szemek és sűrű lesz az egész tömeg; akkor vegyük el a tűztől, öntsük tálba, keverjünk bele tíz tojássárgáját, egy tojásnyi vajat, öt deka mandulát meg-tisztítva és hosszúra vágva, öt deka tiszta mazsolaszőlőt és a tojás fehérjéből vert habot is egyenlítsünk a tojásos rizs közé. Ha mindezeket egyenlően felvegyítettük, egy rézformát kenjünk meg zsírral, hintsük be zsemlyemorzsával s úgy fordítsuk bele a rizst; süssük csendes tűznél egy óráig; ha felemelkedett és megpirult, borítsuk ki kerek tálba, öntsünk reá cukros gyümölcslevet – vagy bormártást.

Zsemlyemorzsás darakockák

Két liter tejet tegyünk tűzre negyed kiló cukorral. Ha forró lesz, lassan keverve, főzzünk bele vaníliát és fél kiló nagy szemű darát. Ha kissé sok volna a tejben a dara, kevés forró vizet öntsünk bele. Eközben vigyázni kell, nehogy sok tejet öntsünk bele, mert a tejes dará-

nak jó keménynek kell lenni. A darába, főzés közben, egy késhegynyi sót is tegyünk és mikor jól megfőztük, a tejben főtt darát boritsuk ki egy vízzel meglocsolt deszkára, azután – vizes kézzel – azon forrón lapitsuk el egészen simán és egyenlőn ujjnyi vastagra. Az ellapitott darát tegyük hűlni és mikor egészen meghűlt, vagdaljuk ki csinos – nemigen nagy –, rézsútos kockákba; mártsuk meg felvert tojásban azután zsemlyemorzsában. Süssük ki forró bő zsírban, mind a két oldalát szépen megpirítva. Ezt a tésztát éppen igy kezelve lehet rizskásából is csinálni. Ha rizskásával van készítve, szokás apró körte-alakban is formálni; de sokkal könnyebb és jobb is kockaalakban készíteni. E sütemény egyaránt jó frissen, hidegen, valamint megmelegítve is. Tálaláskor fahéjas cukorporral kell behinteni.

Csöröge kétféleképpen

Deszkára tegyünk egy kiló szép lisztet, a közepébe egyengessünk lyukat, abba üssünk bele 10 tojássárgáját egy tojásnyi vajat, egy pálinkáspohár fehér színű rumot vagy konyakot, kevés sót, egy tojásnyi porcukrot, végül annyi tejfelt keverjünk a liszt közé, hogy az egész tésztát könnyen összegyúrhassuk. Ha jól meggyúrtuk, szakítsuk ki három darabba, azután minden tésztát nyújtsunk el nyújtófával jó vastag késfoknyi vastagságúra, ha kinyújtottuk szabdaljuk ki derelyemetszővel egy tenyérnyi nagyságú rézsútos kockákba, minden

kockának a közepét vagdaljuk be a metszőacéllal háromszor egy-egy ujjnyi közt hagyva a bevagdalások között. Arra főleg ügyelni kell, nehogy a tésztakockák széthulljanak.

Egy háromliteres lábasba, egy kilónyi zsírt kell erős tűzre tenni, ha a zsír igen jó forró lesz, csakhamar rakjuk a tésztát bele; egyszerre 4-5 darabot is lehet kisütni. A sütésre nagyon kell ügyelni, mert rendkívül hamar pirul és ezért hamar meg is éghet, de igen gyorsan kell sütni, mert a csöröge csak akkor ropogós, ha hamar sül.

A másik fajta csöröge sokkal könnyebb és olcsóbb, és azért mégis igen jó tészta. Egy kiló liszthez illőleg sót és annyi egész tojást kell tenni, amennyivel jó puha tésztát gyúrhatunk; ezt a tésztát is szakítsuk ki három darabba, nyújtsuk el késfoknyi vastagra, vagdaljuk fel derelyemetszővel, éppen úgy, mint a hogy fent leírtam, egyébként is úgy kell eljárni evvel a tésztával is. Így készítve a csöröge hihetetlenül jó ízű és könnyű tészta.

Rózsa-fánk

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk gödröt, amelybe tegyünk egy kávéskanálnyi sót és annyi egész tojást, hogy rendes levesbe való tésztát gyúrhassunk belőle. Gyúrjuk e tésztát jól össze (félóráig), szakítsuk 3 darabba és nyújtsuk nem nagyon vékonyra. E tésztákat három különböző nagyságú metszőpohárral vagdaljuk fel. A legnagyob-

bik metszőbádog (vagy pohár) akkora legyen, mint egy rendes fánk; a második valamivel kisebb; a harmadik pedig pálinkáspohárnyi nagyságú legyen. Minden egyes rózsafánkhoz 3 darab ilyen különböző nagyságú tészta szükséges. A legnagyobb darab tésztát legalul helyezzük el, s a közepébe tojás-fehérjét cseppentsünk, arra tegyük a kisebb kerek tésztát, annak is kenjük be a közepét nagyon kevés tojásfehérjével, és erre ragaszuk reá a 3. darab legkisebbik kerek tésztadarabot. Az ilyen formán összeragasztott három darab tésztának a kellős közepét az ujjainkkal nyomkodjuk meg, hogy a tészták ragadjanak össze. A széleit négy felől vágjuk késsel úgy, hogy mind a három kerek tésztából egy kicsi becsípődjék. Egy nagy lábasba tegyünk másfél liter zsírt, mely, ha lángtűzre állítva forró lett, dobjuk bele egymás után, gyorsan a rózsafánkokat és szép pirosra süssük meg. Tálaláskor a felhalmozott tésztát barna, égetett cukorral csepegtessük meg. Ezáltal ugyanis nemcsak nagyon szép kinézést nyer, hanem valami eredeti jó ízt is kap.

<u>Tejfelkocka</u>

(Tojás nélküli tészta)

Egy liter tejfellel egy tálban annyi lisztet gyúrjunk össze, mintha kemény rétestésztát akarnánk készíteni. Egy kávéskanál són kívül semmi egyéb anyagot nem kell e tésztába tenni. A tésztát vegyük ki a tálból és helyezzük

el meglisztezett deszkán. A deszkán hagyjuk betakarva fél óráig, de ha esetleg gyorsan van szükség a tésztára, akkor azonnal is kilehet nyújtani. Nyújtsuk ki (nyújtó-fával) késfoknyi vastagra. A kerek tésztalevél szélére, két-két ujjnyi távolságra, rakjunk kis csomócska bármiféle gyümölcsízt (lekvárt), hajtsuk fel a tésztát kétujjnyi szélesen a gyümölcs csomócskákra; ekkor derelyemetszővel vágjuk ki kockákba úgy, hogy minden egyes kockának éppen a közepére essék a lekvár csomócska. Miután az egész tésztát a most leírt módon fölapróztuk, tegyünk egy lapos vasedénybe egy fakanálnyi zsírt, mikor a zsír forró lesz, tegyünk bele annyi tésztát, a-mennyi a lábasban egymás mellett elfér és gyors lángtűzön szép pirosra egymásután süssük ki. Ha csak lehet, azonnal tálaljuk fel, mert minél frissebb, annál jobb, s ha sokáig áll, összeesik, pedig akkor nem szép és nem is jó. De gyors kezelés mellett a legjobb tészták egyike.

Hájas pogácsa

Fél kilónyi friss hájat vízben meg kell főzni; negyedórai főzés után vegyük ki deszkára és vagdaljuk jól össze azon melegen. A vagdalás közben hintsünk bele fél kilónál valamivel több lisztet. Mikor már egészen kemény lett a liszttől a háj, tegyünk közé egy tojást, pár kanál tejfelt és fél kávéskanálnyi sót. Majd nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra, vágjuk ki középnagyságú pogácsákba és felül késsel

kockázzuk meg. A pogácsák tetejét kenjük be tojással és süssük meg sütőben előbb gyenge, később erős tűznél.

Úti pogácsa

Régen, amidőn még útravalóról jobban kellett gondoskodni, mint ma, igen kedvelt volt ez a pogácsa; de ma is célszerű eledel ez. Egy kiló lisztet fél kilónyi zsírt (vagy vajat), kéz között dörzsöljünk jól el; tegyünk bele két egész tojást, egy kávéskanál sót és annyi tejfelt, hogy a tészta inkább kemény, mint lágy legyen. A tésztát nyújtsuk ki deszkán kétujjnyi vastagságúra, és vagdaljuk fel kis pohárral vagy kis bádogmetszővel. Minden pogácsát felül késsel cifrán kockázzunk meg és kenjük be tojással. Ennek jó forró sütőben kell gyorsan kisülni, mert apró lévén a tészta, hamar kiszáradna a lassú tűzön.

Kisütött zsemlye

A császárzsemlye héját reszeljük le; a zsemlyét három darabba vágjuk fel, vaníliás tejbe forgassuk meg, azután felvert tojásban, végre zsemlyemorzsában kell megforgatni és forró zsírban kisütni. Cukorporral szokás behinteni. Málna ízt adunk mellé külön csészében.

Alma-fánk

Egy liter hideg tejet öntsünk tálba, tegyünk a tejbe három egész tojást, hat kanál cukorport, egy kávéskanál tört fahéjat, egy tojásnyi

zsírt, egy késhegynyi sót. Ez anyagokba annyi lisztet keverjünk, hogy sűrű palacsinta-tészta legyen belőle. E tésztát nem kell sokáig keverni. Mikor megtörtént a felvegyítés, azonnal tehetünk bele megtisztított és vékony szeletkékbe felaprított almát, amelyet egészen a torzsájáig bele aprózhatunk a tésztába. Ekkor keverjük jól össze az almadarabokat a tésztával, hogy a tésztában mindenütt egyenlően jusson az almából. Egy liter tejből kevert tésztához tíz középnagyságú almát kell fel-használni. Egy lapos lábasba tegyünk kéttojásnyi zsírt lángtűzre forrni; ha igen meleg a zsír, kanalanként rakjuk tele almás tésztával, úgy, hogy minden egyes kanál tészta külön álljon egymástól. Az egyes tésztákat villával mozgassuk meg, mert ez a hígacska tészta különben összefolyik és formátlanná válik. Ha nem igen híg a tészta, és gondosan sütjük, a legcsinosabb zsemlyeszelet formán kell, hogy kinézzen. E tésztáknak mind a két oldalát szép egyenlő rózsaszínűre süssük meg, azután rakjuk egymás felébe és fahéjas cukorporral hintsük meg a tetejét. Lehet még másképpen is készíteni e tésztát, éspedig így: tisztítsunk meg jó nagy almákat héjától, fúrjuk ki a torzsáját és vágjuk kerek szeletekbe, azután az egyes almaszeleteket mártsuk be tésztába és úgy süssük ki, nemigen sok, forró zsírban addig, amíg szép piros lesz mind a két oldala. Így finomabb, de amúgy könnyebb a készítése.

Zsíros lepény

Tegyünk deszkára fél liter lisztet, két deci cukorport; csináljunk a cukor és liszt közepébe lyukat, öntsünk belé két deci jó tejfelt. Tegyünk még a lisztbe egy citromnak a levét és apróra vágott héját, háromtojásnyi zsírt és három egész tojást is adjunk a keverékhez; ezeket mind együvé vegyítve gyúrjuk jól össze kissé lágy tésztává. Egy darabot szakítsunk el a nagyobb tésztából és a nagyobb darab tésztát nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra. Tegyük tepsibe, kenjük meg eper ízzel vagy egyéb befőtt gyümölcscsel, a kisebbik darab tésztából sodorjunk reá kisujjnyi vastag pálcácskákat, rakjuk a lekvárral bekent tészta fölé kockában, süssük ki lassú tűznél a sütőben. Ha gyenge pirosra megsül, borítsuk ki deszkára, vagdaljuk fel egy arasz hosszú és kétujjnyi keskeny szeletekbe, rakjuk kerek tálba, kockában egymás fölé helyezve jó magasra.

Túrós lepény

(Hódmezővásárhelyi tészta)

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, azután fél kilónyi zsírt dörzsöljünk el a liszttel; tegyünk a lisztbe három egész tojást és egy fél kávéskanál sót; ha kissé kemény lenne a tészta, annyi tejfelt is tehetünk belé, hogy összegyúrás után könnyen el lehessen a deszkán nyújtani; mégpedig igen vékonyra nyújtsuk; egy jó késfoknyinál vastagabb ne legyen. Tegyük a kinyújtott tésztát tepsibe, készítsünk

reá tölteléket így: tálba tegyünk egy kilónyi édes tehéntúrót, törjük azt jól el néhány kanál tejjel és kevés sóval és egy bádogkanál lisztel együtt, úgy hogy lágy legyen a túró és a tésztára rákenhető. Akkor tegyük a tepsiben levő tésztára és egyenlően terítsük el a tésztán a túrót; a tészta szélét körös-körül egy külön e célra elvett darabbal koszorúzva szegjük be, ujjunkkal csipegessük meg, úgy hogy csinos koszorúformát nyerjen a tészta széle és ne ömölhessen ki rajta a tésztára tett hideg töltelék. A túró felébe öntünk egy liter tejfelt, melybe előbb hat egész tojást és kevés sót bele habartunk. Tegyük a tésztát csendes tűznél a sütőbe, hogy lassan átsülhessen, és kissé megaludjon és piruljon rajta a tejfel. Ha megsült, vegyük ki a sütőből, de hagyjuk benne tálalásig a tepsiben, mert csak akkor lehet ott bent a tepsiben csinos nagy kockákba felvagdalni, ha kissé kihűlt; megcukrozni nem kell, mert nem szokás, de cukrozva is igen jó tészta.

Fahéjas fánk

Egy kiló liszthez vegyünk 16 tojássárgáját, egy tojásnyi vajat s egy nagy pálinkáspohár rumot, 6 kanál cukorport, egy késhegynyi sót és fél liter tejfelt. Ezeket összekeverve, gyúrjunk belőle elnyújtani való lágyacska tésztát. Szakítsuk ki kis cipócskáknak; lisztes deszkán nyújtófával rendre nyújtsuk ki jó késfok vastagságúra. Szabdaljunk a levél tésztákból rövid araszos hosszú és három ujj széles kocká-

kat. Tegyünk egy kiló zsírt lábasba, láng-tűzre; ha forró lesz a zsír, tegyünk bele üresen két fahéjas fánk sütő bádogcsövet; pár perc múlva, ha a bádog átmelegedett a zsírtól, vegyük ki, tekerjünk reá egy kocka tésztát és a fahéjas fánk sütőre a nyelén lévő fonallal többszörösen csavarjuk be a tésztákat, a tésztás bádogot azután tegyük újra igen forró zsírba. Ha kezd a tészta pirulni, csavarjuk le róla a fonalat és forma nélkül eresszük vissza a tésztát a zsírba és így, ha félig megsülve vesszük le a formáról, többé nem veszíti el csinos kürtő alakját. A fonal helye mindenütt ott marad a megsült tésztán. Ekképpen süssük ki rendre mind a tésztákat, azon forrón hintsük meg fahéjas cukorporral, azután rakjuk tálba, csinosan összevissza. Igen jól néz ki és úgy hidegen, mint melegen nagyon jó, ámbár régimódi tészta.

Málé-lepény

(Erdélyi tészta)

Egy kiló szitált kukoricalisztet tegyünk tálba, öntsünk bele egy liter langyos meleg tejet, hat kanál cukrot, három egész tojást, egy nagy tojásnyi zsírt és egy késhegynyi sót. Ezeket keverjük jól össze, hogy kissé híg tészta legyen belőle. Ha éppen szükségesnek mutatkozik, tehetünk bele kevés vizet is. Ezt a tésztát nem kell elverni, mert az csak időpazarlás lenne. Amint összekevertük, öntsük bele egy fagyos zsírral jól kikent tepsibe és tegyük azonnal

rendes tűz mellett sütőbe. Fél óra alatt, ha nem öntöttük igen vastagra, szép pirosra megsül. Az elkészült lepényt tegyük deszkára, vagdaljuk fel nagy kockákba és melegen tálaljuk asztalra.

Az összekevert málészt tésztát ennél még gyorsabban is ki lehet sütni.

Tegyünk egy palacsintasütőbe egy kanálnyi zsírt lángtűzre és mikor a zsír forró, rakjuk kanalanként zsemlyeszelet formákba a tésztát. Mikor a tésztának egyik fele gyors sütés mellett szép piros lett, fordítsuk meg és csak azután szedjük ki a zsírból. Így süssük ki rendre, ha a zsír elapad, a tészták alá a sütővasba mindig tegyünk egy-egy kanállal, ne-hogy szárazon sülve, megfüstölődjék. Ha így készítjük a málét, ezt kanalas málépogácsának hívják. Igen gyorsan készül és elég kellemes ízű tészta. Legtöbben ki sem tudják találni hogy miből készül.

Gyúrt tészták

Juhtúrós tészta

Egy kiló lisztből gyúrjunk jó kemény tésztát, nyújtsuk ki, kissé vastagon, azután vágjuk fel nagy kockákba, tíz percig főzzük egy nagy fazék forró vízben, akkor szedjük ki sűrű kanállal a vízből, tegyünk nagy lábasba egy nagy fakanál zsírt, a forró tésztát tegyük a lábasban lévő zsírba; sózzuk meg és kavarjuk össze. Azért kell nagy lábasba tenni a tésztát és sok vízbe kifőzni, mert akkor nem ragad össze a

túrós galuska. Tegyünk még a tészta közé fél kiló juhtúrót és néhány kanál tejfelt; ezekkel is kavarjuk össze a tésztát. Tálaláskor kerek tálba tegyük, és a tetejét hintsük be szalonna te-pertővel.

Tehéntúrós tészta

Egy kiló lisztből gyúrt vastagra nyújtott tésztát vagdaljunk fel gömbölyű laskákba, főzzük meg bő forró vízben és szedjük ki tíz perc múlva lyukas kanállal a vízből; tegyük egy nagy lábasba, melyben legyen egy fakanálnyi zsír; tegyünk még a tészta közé két deci édes tejfelt s evvel is kavarjuk össze a tésztát. Egy tányérba tegyünk fél kilónyi friss édes tehéntúrót; adjunk hozzá két deci jó tejfelt. A túrót a tejfellel együtt gyúrjuk igen jól össze, úgy hogy egész péppé váljék; akkor tegyük a lábasban lévő tésztára s a túrót kavarjuk el egyenlően a tészta között. Tálaljuk forrón kerek, tésztás tálban; tegyünk a tetejére szalonna tepertőt.

Sodrott tészta

(Nudli)

Egy fazékban főzzünk meg annyi burgonyát, hogy megtisztítva, megreszelve, legyen belőle egy tetemes tányérnyi jól összenyomott, reszelt burgonya. A reszelt burgonyánál valamivel kevesebb lisztet tegyünk a reszelt burgonya közé és kevés sót, ezeket gyúrjuk össze. Miután ily módon a burgonyát a liszttel tel-

jesen összegyúrtuk, ami hamar és könnyen megy, tegyük e tésztát lisztes deszkára és vagdaljunk belőle tojásnyi nagyságú darabkákat, amelyeket a meglisztezett deszkán tenyerünk között sodorjunk ujjnyi vastag pálcákba. Mindegy akármilyen hosszúra elsodorjuk is, mert úgyis fel kell vagdalni még apróbbakba. E tészta rudacskákat kis diónyi darabkákba szabdaljuk fel és jól meglisztezett deszkán – jobb kezünk tenyerével a deszkára nyomva a tésztát –, egyet sodorjunk rajta és e sodrás után egyúttal lökést adva neki, dobjuk előre azt a kis hosszúkássá vált tésztadarabot az előtte lévő lisztes területre. Az ilyenformán elkészített burgonyás sodralékokat dobjuk forró vízbe és 5-6 percig főzve lyukaskanállal szedjük ki. Tegyük forró zsírba, vagy vajba; de megjegyzendő, hogy ahhoz nem kell sok zsír, vagy vaj, mert a zsír (illetve a vaj), úgyis mind leszáll az edény aljára. Forrón tálaljuk asztalra és vajban pirított zsemlyemorzsával hintsük be a tetejét.

Szilvaízes derelye

Egy kilónyi lisztből – a rendes módon – gyúrjunk tésztát; de valamivel mégis lágyabbat, mint a közönséges tészta. E tésztát nyújtsuk ki olyan vékonyra, mint a levesbe való tésztát szoktuk. Egyszerre csak egy levél tésztát nyújtsunk ki, mert e lekváros derelyéhez nem lehet megszikkadt tésztát használni; csak egymás után, sorban készíthetjük el a frissen nyújtott

levelekből a derelyéket. Minden levél tésztára egy-egy ujjnyi távolságra, kávéskanállal apró csomócskákban szép szorosan szilva ízt kell rakni. A levél tésztát félig rakjuk így tele szilvaízes csomócskákkal; a tészta másik – üres – felét pedig borítsuk a lekvárral megtöltött tésztára. Ilyen formán minden lekvár csomó kimagasló dombocskát fog képezni; e dombocskák körül a tésztát ujjunkkal nyomkodjuk meg, azután rendre szalagonként vágjuk ki a tésztát éles derelyemetszővel. E szalagokat derelyemetszővel aprózzuk fel kocka-formákba, úgynevezett „derelyéknek". Nagy fazékban forró vízben főzzük meg. Főzés közben ügyeljünk, mert ez a tészta azonnal a forró víz tetejére szalad; de azért még nincs megfőve. Sokáig nem szabad főzni, mert akkor meg mind kifakad a lekvár belőle. Hat-hét percnyi főzés után kiszedhetjük lyukaskanállal. A tetejét tálaláskor öntsük le forró zsírral és hintsük be pirított zsemlyemorzsával. Azon forrón kell asztalra adni.

Káposztás kockatészta

Egy kiló lisztből gyúrjunk tésztát és nyújtsuk azt el középszerű vékonyságúra, olyan formán, mintha vastagocska levesbe való tésztát akarnánk készíteni. Ezt a tésztát középszerű nagyságú kockákba kell felvagdalni. Egy nagy fej szép fehér, kemény káposztát vágókéssel, deszkán vagdaljunk jól össze és sózzuk meg jól. Ha a káposzta levet ereszt, kéz között csa-

varjuk ki, úgy, hogy ne maradjon benne lé egy csöpp sem. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt forrni; a kicsavart káposztát tegyük a forró zsírba és pároljuk egy óra hosszáig fedő alatt. Párolás közben sokszor kavarjuk meg és mikor a káposzta kezd barnulni s már nagyon összeesett, vegyük el a tűztől és tegyünk bele egy kávéskanál tört borsot. Ha a tészta kifőtt, szűrőkanállal szedjük ki a vízből és rakjuk azonnal a párolt káposzta közé; sót és ízlésünk szerint zsírt is tegyünk bele. Kavarjuk jól össze, hogy a káposzta mindenütt egyenlően legyen a tészta között. Ez a tészta, meleg helyen tartva jó ideig eláll, csak hogy gyakran meg kell kavargatni.

Sonkás tészta

Egy fél kilónyi lisztből gyúrjunk rendes nyújtani való tésztát. A sonkás tésztához való tésztát inkább vékonyra, mint vastagra kell nyújtani. Az elnyújtott tésztát vagdaljuk fel a rendes kockákba, főzzük meg jó forró vízben. Mikor megfőtt, szedjük ki szűrőkanállal egy mély tálba. Miután a tésztát a vízből kiszedtük, azonnal tegyük bele a következő módon készült tölteléket: negyedkilónyi kövérrel vegyes sonkát vagdaljunk fel jól apróra és keverjük el a kifőtt tésztával, amelybe tegyünk illő mennyiségű sót, négy egész tojást, három deci jó tejfelt és egy tojásnyi zsírt. Ezeket mind jól össze kell keverni a tésztával. A sonkás tészta külső borítékához való parázs tésztát a követ-

kező módon kell készíteni: negyed kiló lisztbe tegyünk két egész tojást, egy kanál cukorport, egy tojásnyi zsírt és annyi tejfelt, hogy a tészta kissé puha és elnyújtható legyen. A tésztát nyújtsuk el egy kerek tál nagyságúra, tegyük egy cikkes borító formába, úgy hogy a tészta egészen a forma széléig felérjen és ebbe a parázstésztába öntsük bele a sonkával összekevert tésztát. Ilyen eljárás mellett a parázs tésztának széle marad, a melyet rá kell borítani a sonkás tésztára. Ezen tésztával teletöltött formát, tegyük csendes tűznél sütőbe; egy óra alatt megsül szép pirosra. Ha megsült, borítsuk ki kerek tálba. Ez főleg vacsorára való étel.

Tejbefőtt laska

Egy kilónyi lisztből gyúrt tésztát vagdaljuk fel vékony, gömbölyű laskákba. Három liter tejet tegyünk forrni és mikor forró lesz, tegyünk bele egy darab vaníliát és egy tojásnyi cukrot, Majd főzzük belé a felvágott laska tésztát; kavarjuk folytonosan, amíg a tejet mind elitta a tészta. (Lángtűzre ne tegyük, mert azonnal kozmás lesz.) Ha egészen elfőtt a tej, tegyünk bele tetszés szerinti mennyiségű mazsolát. Egy cikkes formát kenjünk ki vajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával és tegyük bele a tejbe főtt tésztát, azután tegyük gyors tűznél sütőbe, és ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba. Végül hintsük meg vaníliás cukorporral.

Darával készült tészta

Egy kilónyi lisztből gyúrt tésztát vágjunk úgy fel, mint a tehéntúrós tésztához szokás, gömbölyű laskákba. A darás tésztát sokkal jobb laska, mint kockákba felvágott tésztából készíteni, mert ez nem ragad össze a főzés és állás közben, holott a kockatészta veszedelmesen kényes. Ha rendesen megfőztük a laskatésztát, tegyünk egy kanál zsírba nagy lábasba, hogy könnyen keverhessük. Míg a tészta kifő, azalatt készítsük el a hozzá való darát a következő módon: egy tojásnyi zsírt tegyünk forrni s később öntsünk a zsírba tíz deka nagy szemű darát. A darát erős tűzön igen ügyelve és folyton kavarva pirítsuk meg egyenlő rózsa-színűre és mikor a lehető legforróbb, öntsünk bele egy pohárnyi forró vizet, sózzuk jól meg és rögtön borítsuk a zsíros, kifőtt tésztába; kavarjuk össze és tálaljuk fel forrón.

Mákos tészta

A mákhoz való tésztát, éppen úgy vágjuk fel, mint a tehéntúrós tésztához való tésztát szokás. Ha a laskatésztát jó bő vízben megfőztük, szedjük ki nagy lyukas fakanállal és tegyük azon forrón egy nagy lábasba, zsírba. Egy kilónyi lisztből gyúrt tésztához egy jó tojásnyi zsír szükséges. Kavarjuk össze a tésztát a zsírral és egy késhegynyi sóval, azután öntsünk a tésztára negyedkilónyi darált mák-magot és annyi cukorport amennyi ízlésünkhöz éppen megfelel. Keverjük jól össze a tésztát a

mákkal és azon forrón, frissen elkészítve tálaljuk föl, mert ha csak egy félóráig áll is élvezhetetlenül elszárad, megzsírosodik, és minden zamatját elveszíti.

Tehéntúrós gombóc

Egy jó nagy tányérnyi friss, édes tehéntúrót tegyünk mély tálba és egy kávéskanálnyi sóval gyúrjuk annyira össze, hogy egy csepet se legyen darabos; tegyünk e túró közé hat egész tojást, egy tojásnyi zsírt és annyi vizet, amennyi négy üres tojás héjába belefér. Ezeket kavarjuk össze jól, azután tegyünk bele annyi lisztet, amennyi által kissé keményecske tészta lehet belőle; de azért a tálban fakanállal mégis lehessen keverni. A túrós tésztát kanállal szakítsuk ki ízlés szerinti nagyságú darabkákba; leghelyesebb, ha egy tojásnyi darabokat formálunk belőle. Hintsünk meg egy deszkát liszttel s a lisztben hengergessük meg a tésztadarabokat, kezünk között formáljunk belőle csinos kerekded gombócokat. E tésztát nagy fazékban jó bő forró vízben kell megfőzni. 10-15 perc alatt készen van; különben a megfövés ideje a gombócok nagyságától függ; ha a gombóc kicsi, hamar fő; ha nagy, akkor valamivel lassabban; próbából egyet előbb ki kell a forró vízből venni, aztán késsel ketté kell vágni. Ha belül nyers, tovább kell főzni. Mikor készen van, tegyük forró vajba. Tálaljuk ki lapos tálba hintsük be a tetejét pirított zsemlyemorzsával s úgy adjuk asztalra.

Bánáti gyümölcskenyér

Vegyünk 25 deka igen nagy szemű mazsolát, 25 deka datolyát, 25 deka mandulát, 25 deka citromot, 25 deka birsalmasajtot, 25 deka aszalt magolt szilvát, 25 deka vegyes finom cukrozott déli gyümölcsöt, 50 deka fügét és 50 deka héjától megtisztított diót. Mindezen gyümölcsöket fel kell vágni lehetőleg egyenlő, de nemigen vékony laskákba. A felvagdalt gyümölcsöket tegyük tálba és hintsünk reá 2 deka tört fahéját, 2 deka tört szegfűszeget, és négy nagy almát héjától megtisztítva, vagdaljunk fel apró darabkákba; azt is keverjük a száraz, fölvágott gyümölcsök közé. E vegyes gyümölcsre öntsünk 4 deci jó rumot. Este készítsük el ezt az anyagot, hogy a tálba befedve egész éjjel úgy álljon és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készítsünk hozzá egy kiló lisztből, 2 tojásból, 2 kanál cukorból, egy késhegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, 3 deka élesztőből és fél liter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyújtsuk el kétujjnyi vastagságúra. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszan a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölcscsel oly módon, hogy hosszúkás pékkenyér formája legyen. A kalácstészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát felül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe. Csendes tűznél, lassan kell kisütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle

vagdalni. Ez a rendkívül finom csemege a Temesvár vidéki német ajkú családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

Gyümölcskenyér

(Német csemege)

Tegyünk egy tálba hat egész tojást, hat kanál porcukrot, tíz kanál liszttel; ezekből keverjünk tésztát, aztán tegyük közé a következő gyümölcsöket: 6 deka laskára vágott fügét. 6 deka cukros narancshéját felvagdalva, 6 deka hosszában felszeldelt, hámozatlan mandulát, 6 deka tiszta mazsolát, 6 deka laskára vágott citromot, 6 deka egész cikkben meghagyott diót; e gyümölcsöket keverjük jól össze a tojásos tésztával, s ha kissé kemény lenne a tészta, fel lehet hígítani tojással. Csak olyan keménynek szabad neki lenni, hogy a gyümölcsre reá ragadjon a tészta. Egy mély, kisded és hosszúkás formát ki kell kenni vajjal, be kell hinteni liszttel és a gyümölcsös tésztát csinos, hosszúkás, kisded kenyér alakba formálva, a tepsibe kell tenni. Ez a tészta ragadós és nehezen bánható, be kell tehát felül hinteni liszttel és lassú, de azért nem gyenge tűz mellett tegyük egy órára sütőbe. Ügyelünk reá, hogy e tömött, nehéz tészta belül is átsüljön. Asztalra adás előtt vágjuk fel széles, vékony szeletekbe.

Vaníliás perec

Ez a tészta a házi édes tészták között a leghasználhatóbb, mert legkönnyebben előállít-

ható sütemény. Tegyünk fél kiló lisztet deszkára, keverjünk közé negyed kiló zsírt, vagy vajat, negyed kiló cukorport, három egész tojást és annyi tejfelt, hogy a tészta kissé kenyecske legyen. Gyúrjuk jól össze, nyújtsuk ki egyujjnyi vastagra, vágjunk belőle fánkmetszővel középnagyságú kereket; szúrjuk ki a kerekek közepét pici pálinkáspohárral, vagy ahhoz való szúróval (tiszta gyűszűvel) úgy, hogy a tésztákból perecek formálódjanak; ha mind kivágtuk; a tésztahulladékokat újra gyúrjuk össze és újra készítsük el ugyanígy. Ha mind készen van, egy tojás fehérjéből verjünk híg habot és a perecek egyik oldalát kenjük be vele, azután mártsuk belé cukorporral és vaníliával vegyes mandulába. Rakjuk egymás mellé tepsibe; tegyük csendes tűznél sütőbe, negyedórai sütés után, ha gyönge rózsaszínű lesz, vegyük ki és tegyük félre használatig. Több napon keresztül is eltartható.

Vaníliahajtás

Egy mély tálba tegyünk (egy fertály font) 12 deka vaníliával összetört, cukorport, csavarjunk bele egy citromnak a levét. Két kanál lisztet, és két tojás fehérjét habbá verve elegyítsünk a citromos cukorba. Egy kisebbszerű tepsit rakjunk ki ostyával és arra öntsük ki azt a tésztát. Csak késfoknyi vastagságú legyen a tészta. Gyors tűznél sütőbe téve süssük meg, de csak sárgára és nem pirosra, mikor kezd szépen sárgulni vegyük ki, és deszkára

téve szabdaljunk belőle, egyujjnyi széles szalagokat; ezeket a tésztaszalagokat csavargassuk reá egyujjnyi vastagságú, tiszta, fa-pálcácskákra, ha kihűl a tészta húzzuk le a fákról és úgy tálalhatjuk asztalra.

Cukor perec

(Teatészta)

Fél kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepébe csináljunk lyukat és öntsünk belé két deci friss meleg vajat, felolvasztva. Tíz deka cukorport és fél citromnak apróra vágott héját is tegyük belé. Ha ezeket jól összekevertük tegyünk belé 3 tojást, gyúrjuk jól össze és sodorjunk belőle vékony, kisujjnyi vastagságú pálcácskákat. Vagdaljuk fel darabokra; aszerint, hogy milyen pereceket akarunk formálni kisebbre, vagy nagyobbra. Csináljunk a gömbölyű tésztadarabkákból kis sós perecformákat; rakjuk egymás mellé tepsibe és süssük ki igen halvány rózsaszínűre, erős tűznél, gyorsan, azután tegyük el használatig.

Rác pite

A rendes rétestésztát, ha már jól kiszáradt az abroszon, hajtogassuk össze úgy, hogy négy-rétű legyen. Az összehajtáskor a tészta minden rétegét fröcsköljük meg olvasztott vajjal. Egy tepsit kenjünk meg vékonyan vajjal, azután vágjunk bele egy akkora darabot, az összehajtogatott tésztából, mint a tepsi. Negyed kiló mazsolát és negyed kiló mandulát

meg-tisztítva és összetörve, fél kiló cukorport keverjünk össze. Ezzel a tepsiben lévő tésztát tetszésünk szerinti bőségben hintsük be; kevés olvasztott vajat is szórjunk a mandulás tésztára; azután újra tegyünk egy lap rétestésztát és kevés vajat a mandulára. A tészta fölibe megint tegyünk a töltelékből és így járjunk el egész addig, míg a tésztánk és töltelékünk elfogy. A tészta legtetejére is hintsünk mandulás cukrot. Tegyük csendes tűznél sütőbe és csakis addig süssük, míg szép halvány rózsaszínű lesz a tésztája. Akkor borítsuk ki deszkára, vagdaljuk fel hosszúkás rudacskákba. Ezt a süteményt több napig el lehet tartani; ritka kellemes ízű csemege.

Pozsonyi mákos (diós) patkó

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára; elegyítsünk fel a liszttel fél kilónyi zsírt, azután gyúrjunk e zsíros lisztbe hat kanál cukorport, hat tojássárgáját és annyi tejfelt, hogy a tészta kemény ne legyen, hanem inkább könnyen elnyújthatóvá váljon. Egy késhegynyi sót, egy kis pohár rumot, vagy konyakot is keverjünk a tésztába; ezen anyagokat gyúrjuk jól össze (negyedóra hosszáig), amíg a tészta szép sima lesz. Mikor sima lett, nyújtsuk ki késfoknyi vékonyra, vagdaljunk belőle araszos hosszú és háromujjnyi széles kockákat. E kockákat kenjük meg egyujjnyi vastagon mák- vagy dió töltelékkel, melyet a következő módon készítsünk el: fél kiló darált mákot (vagy apróra tört dió

belét), tegyünk negyedkilónyi, vízbe mártott és lángtűzön siruppá forralt cukorba és cukros lében forgassuk meg. Ha igen parázs a töltelék, tegyünk közé egy kevés tejet. Miután a töltelékeket jól összekevertük, vegyük el a tűztől és teljesen kihűlve, hidegen tegyük a tésztába. A kockába vágott tésztát hosszában töltsük meg és aztán sodorjuk össze, vékony, duzzad, gömbölyű pálcákba. E pálcákat hajlítsuk meg patkó alakúakra és úgy rakjuk tepsibe, azután kenjük meg tojássárgájával és sütőben süssük gyors tűznél, hogy ki ne száradjon. Ez a tészta több napig hiba nélkül eláll; de azért mégis legjobb frissen.

Libazsíros sütemény

Tegyünk deszkára fél kiló lisztet és elegyítsük jól össze két deci libazsírral. A zsíros lisztbe tegyünk ötkanálnyi cukorport, két deci apróra tört diót, öt kanál jó óbort, kevés sót és annyi hideg vizet, hogy a tészta, miután összegyúrtuk, keményecske legyen. A tésztát nyújtsuk el egyujjnyi vastagságúra, vagdaljuk ki csinos rézsútos kockába, hintsük be felül porcukorral, azután tegyük egyenlő, de nemigen gyors tűznél sütőbe. Mikor kissé pirulni kezd, vegyük ki.

Porhanyós kis kifli

Tegyünk deszkára negyed kiló lisztet, 12 deka tört cukrot, 10 deka irósvajat. 10 deka hámozott tört mandulát, 4 keményre főtt to-

jássárgáját szitán áttörve, és négy egész nyers tojást; ezeket gyúrjuk jól össze, azután nyújtsuk ki késfoknyi vastagságúra, majd vágjunk belőle apró kockákat. E kockákat töltsük meg dióval, melyet előbb cukorszirupban megforgattunk, azután hajtsuk össze kis kifli alakban. A kifliket kenjük meg felül tojássárgájával és süssük meg gyors tűznél halvány rózsaszínűre.

Mézes lepény

Tegyünk tálba fél kiló lisztet, a közepébe csináljunk lyukat, amelybe öntsünk egy fél liter mézet, 6 egész tojást és négy deka hamuzsírt. Ezeket együtt fél óráig, kanállal jól el kell verni; akkor zsírral kenjünk meg vékonyan egy tepsit, hintsük meg liszttel és öntsük bele a mézes tésztát, amelyet csendes tűznél lassan sárítva kell megsütni. Ha megsült, kevés ideig hagyjuk hűlni, azután vágjuk fel hosszú rudacskákba.

Diós sütemény

Fél kiló liszthez vegyünk 4 egész tojást, fél pohár bort, két kanál cukorport, késhegynyi sót, egy tojásnyi zsírt. Ha jól összegyúrtuk a tésztát, melynek kissé keményecskének kell lenni, szakítsuk ki libatojásnyi darabokba (fél kiló lisztből lesz 4 darab), deszkán nyújtófával minden egyes darabot nyújtsunk ki késfoknyi vastagságúra. Minden egyes levél tésztát egyenként hintsünk be olvasztott meleg zsír-

ral és olvasztott meleg mézzel. Minél több a tésztán a méz, annál jobb. Zsírt nem kell reá igen bőven locsolni. Ha bemézeztük és zsíroztuk a levél tésztákat, hintsük be lehetőleg jó vastagon apróra tört dióval, azután sodorjuk össze egyenként külön és tegyük hosszában elhelyezve egymás mellé tepsibe. Felül kenjük be mézzel, azután tegyük jó meleg sütőbe sülni; ügyeljünk, hogy ki ne száradjon. Ha szép barnára megsült, vegyük ki és vagdaljuk fel csinos rézsútos kockákba. Ez a tészta igen jó és sok ideig eláll.

Diós rudak

Tegyünk negyedkilónyi lisztet deszkára, tegyünk közé negyed kiló vajat, negyed kiló porcukrot és két tojássárgáját; ezeket gyúrjuk össze tésztának, nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe, süssük meg, de csak félig és akkor vegyük ki, kenjük be a következő töltelékkel: 12 deka porcukrot egy kevés vízzel tegyünk forrni. Mikor a cukor a vízben egészen felolvadt és sűrű habot vet, tegyünk bele 8 deka igen apróra tört diót, egy késhegy-nyi apróra vágott citromhéjat, egy citrom levét és két tojássárgáját; ezeket keverjük jól össze a cukros dióval, azután a tésztára kenjük reá. A tésztát tegyük újra a meleg sütőbe addig, amíg a dió felül megjegecesedik. Ekkor vegyük ki deszkára és vagdaljuk fel hosszú, vékony rudacskákba.

Habos tészta

Fél kiló lisztet tegyünk deszkára s dörzsöljük össze fél kiló friss irósvajjal, 7 tojássárgájával, egy egész tojással. E tésztába gyúrjunk 15 deka porcukrot is; ha ezeket jól összekevertük, nyújtsuk ki félujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe sülni egyenlő, de meleg sütőbe. Mikor a tészta már kezd egy kissé sárgulni, de még nem pirul, vegyük ki a sütőből. Mialatt a tészta sül, a fent említett hét tojás fehérjéből, melynek a sárgáját már felhasználtuk, verjünk habot és ha jó kemény lett a hab, elegyítsük fel 7 evőkanálnyi cukorporral és 4 kanálnyi finom baracklekvárral. Miután a habot ezekkel igen jól elkevertük, öntsük a félig megsült tésztára s hintsük be a habot felül cukorporral; tegyük újra igen meleg sütőbe. Mikor a hab felül kissé megpirult, ki lehet venni, azután igen éles késsel vagdaljuk fel jókora kockára.

Fűszeres édes-tészta

Tegyünk tálba negyed kiló zsírt és dörzsöljük el erősen, egészen addig, míg habos lesz; akkor tegyünk bele hat egész tojást, negyed kiló porcukrot, egy fél citrom apróra vágott héját és egy egész citrom levét csavarjuk bele; egy kávéskanál szitált fahéjat és fél kávéskanálnyi szitált szegfűszeget is kavarjunk össze vele. Végül tegyünk e keverékbe fél kiló lisztet, s az egészből gyúrjunk tésztát. A tésztát tegyük lisztes deszkára, nyújtsuk ki egyujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe, kenjük meg va-

lamiféle cukros befőtt ízzel, azután felül cifrázzuk meg, kockákba rakott tésztával, kenjük be tojássárgájával és süssük ki rendes melegségű sütőben csendesen. Ha megsült, tegyük ki deszkára és csak mikor félig kihűlt, akkor vagdaljuk fel hosszúkás vékony szeletekbe. Ez igen célszerű, mert több ideig hiba nélkül eltartható tészta.

Vajas torta

Egy tálba tegyünk 12 deka (egy fertály font) finomlisztet, 12 deka friss írósvajat, a vajat a liszttel jól össze kell keverni, egészen míg habzik, akkor tegyünk bele 8 tojás sárgáját és 12 deka cukorport, 12 deka hámozott és apróra tört mandulát, egy citrom levét és a héját reszelve tegyük még a tészta közé, végül a 8 tojásfehérjét habbá verve keverjük a tésztába. Egy kisebbféle tepsit ki kell vajjal kenni és azután liszttel behinteni, ha ezt megtettük azután öntsük bele a torta tésztát, egyenlő de jó tűznél sütőbe téve süssük ki szép sárgás pirosra, ha megsült borítsuk ki deszkára, vágjuk kétfelé, az egyik felét kenjük meg barack ízzel a másik felét borítsuk reá és ha kihűlt, vagdaljuk fel cikkekbe.

Morzsa-torta

Egy tálba tegyünk tíz tojássárgáját és vaníliával összetúrt tíz kanálnyi cukorport. A tojás-sárgáját a cukorporral kavarjuk el negyedóráig habosra, azután egyenlítsük csendesen

a cukros tojássárgához, a tíz tojás fehérjéből vert habot, majd tíz kanálnyi száraz zsemlemorzsát. Miután ezeket gyorsan összevegyítettük, egy mély tepsi fenekét s oldalait kenjük ki vékonyan zsírral, azután hintsük be liszttel és öntsük bele a morzsás keveréket. A tepsit tegyük egyenlő, de erős tűznél sütőbe; negyedórai sülés után, ha pirulni kezd és felemelkedett, vegyük ki a sütőből, borítsuk ki deszkára. Miután a deszkán kissé meghűlt, kenjük be valamiféle gyümölcslekvárral. A kész tésztát vágjuk két egyenlő részbe és tegyük egymás tetejére, úgy hogy a közte lévő lekvár összeragassza és ezáltal szép magas legyen. Feltálalás előtt vagdaljuk fel éles késsel csinos cikkekbe.

Csokoládés édes tészta

Tegyünk egy tálba tíz kanálnyi cukorport, tíz kanálnyi lisztet, 25 deka hámozatlan hosszúkás szeletekbe vágott mandulát, négy tábla reszelt csokoládét és végül hat tojás fehérét habbá verve; ezeket kavarjuk jól össze. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be liszttel és öntsük bele a csokoládés híg tésztát; egyujjnyi vastagságban. Tegyük csendes tűznél sütőbe. Ezt a tésztát nem kell igen lassan sütni; legalább fél óra alatt, szépen fel kell emelkednie és kevéssé meg kell pirulnia. A sütőből kivéve, tegyük deszkára és vagdaljuk fel hosszú, vékony szeletekbe. A csemege tálban kockásan, egymás felébe rakva helyezzük el. Ez egyike a legkönnyebb és legjobb tésztáknak.

Csokoládé-torta

Egy tálba tegyünk. 10 tojássárgáját, tíz kanálnyi cukorport és tíz kanál reszelt csokoládét; ezeket keverjük fel habosra. Azután tegyük bele lassanként a tíz tojás fehérjéből vert habot és öt kanál lisztet; ezeket keverjük szépen össze és öntsük vajjal kikent torta-sütőbe, vagy mély négyszögletes tepsibe. Egyenlő jó tűznél fél óra alatt felemelkedik; mikor pirulni kezd, borítsuk ki deszkára. (Ha tepsiben sütjük, kenjük meg eper ízzel.) De akár tortasütőben, akár tepsiben sütjük is, vágjuk két egyenlő részbe és tegyük egymásra úgy, hogy a lekvár összeragassza. Mikor kihűlt, éles késsel vágjuk szép egyenlő cikkekbe.

Sodrott torta-lepény

Tegyünk egy tálba hat tojássárgáját és hat kanálnyi cukorport; ezeket fakanállal kavarjuk jól össze habosra fél óra hosszáig. Ekkor a cukros tojást csendesen elegyítsük fel, a hat tojás fehérjéből vert habbal és hat kanál liszttel. Egy széles tepsit kenjünk ki vékonyan zsírral, vagy vajjal, azután hintsük be liszttel és öntsük bele a tortatésztát. Olyan tepsiben süssük, amelyben nem lesz a tészta vastagabb félujjnyinál, mert a sodrás csak úgy szép, ha nemigen vastag a tortatészta. Tegyük sütőbe gyors tűzhöz és vigyázzunk reá, hogy egyenlően piruljon. Ha megsült, borítsuk ki deszkára, kenjük be az egész tésztát cukros barack, vagy eper befőtt lével; bánjunk el vele gyorsan,

mert ha meghűl, nem lehet összesodorni. Miután bekentük a lekvárral, illetve befőtt lével, sodorjuk össze könnyedén. Úgy összesodorva tegyük pár percig vissza a sütőbe, azután vegyük ki és ha meghűlt, vagdaljuk fel kétujjnyi széles szeletekbe.

Diótorta

Egy tálba tegyünk tíz tojássárgáját és tíz kanálnyi cukorport; ezeket keverjük jól össze habosra, ami körülbelül fél óra alatt következik be. Ekkor tegyünk bele tízkanálnyi lisztet; aztán a tojás fehérjének habját is elegyítsük lassanként a tojássárgás cukor közé. A tojásos cukorhoz ne egyszerre elegyítsük a diót, lisztet és a tojáshabot, hanem mindezeket felváltva keverjük össze, nehogy hab nélkül igen kemény legyen a tészta. Tegyük vajjal kikent torta-formába – jó magasan öntve – és süssük sütőben csendes, egyenlő tűz mellett. Mikor szépen felemelkedett és megpirul, vegyük ki és vegyük le róla a tortaformát. Készítsünk reá cukorjeget a következő módon. Három tojás fehérjét három nagy kanálnyi porcukorral keverjünk jól el, körülbelül egy óra hosszáig, míg könnyű hófehér és habos lesz. Ekkor papírtölcséren át csináljunk a torta tetejére csinos cifraságokat. Díszítsük fel befőtt gyümölcsökkel, aztán tegyük újra be meleg sütőbe, hagyjuk ott néhány percig, hogy a cukorhab megszáradjon rajta. Tálalás előtt vagdaljuk fel cikkekbe; de azért hagyjuk egy darabban.

Az ilyen cukorjeget és befőtt gyümölcs díszítést minden tortára alkalmazhatjuk.

Pörkölt torta

Egy fél kilónyi porcukrot tegyünk egy egészen tiszta lábasba, a cukor közé keverjünk fél kiló igen szépen apróra vágott mandulát. A mandulát lehet hosszúkás lapos formába is vágni, de okvetlenül késsel kell deszkán megvagdalni, mert ha törjük nem lesz olyan szép és a legapróbb darabok könnyen megéghetnek. A lábasban levő cukros mandulát tegyük csendes egyenlő lángtűzre s folytonosan kavarjuk egy hosszú nyelű tiszta fakanállal; (egy percre se hagyjuk félbe a mandula kavarását, amíg el nem kezd a cukor olvadni, illetőleg pirulni). Pirítsuk meg szép sárgás barnára, de el ne égessük, mert akkor rossz ízt kap. Miután a mandulát ízlésünk szerint megpörköltük, tegyük citromlével kikent cikkes formába igen gyorsan, mert különben rögtön megfagy. A forró mandulát a formához lehetőleg vékonyan ellaposítva, egy fél citrommal kell nyomkodni. De kitehetjük vizes deszkára is; ez esetben vizes nyújtófával a lehetőleg vékonyra kell nyújtani és ha megfagyott, forró kés élével kockákba kell vágni; (ha hideg késsel vágnók, eltöredezne és nem lehetne egyenesen elvagdalni). Ugyancsak forró késsel kell a deszkáról is leváltani. Ha pedig cifra, borító formába nyomtuk ki, azt forró vízbe kell belemártani és azonnal kifordítani egy csinos

üvegtálba. A használatkor fenn az asztalon kell aztán összetörni.

Dalauzi

(Erdélyi, örmény csemege)

Fél liter mézet, tegyünk lángtűzre pörkölődni. Miután a méz folytonos keverés közben sötétbarnára megpörkölődött (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jó ízű: ha jól meg nem pörkölődik, akkor meg nem lesz kemény), tegyünk bele egy tányérnyi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelet és két deci mákmagot, melyet előbb szárazon, kávépörkölőben kevéssé megpörköltünk. Kavarjuk ezeket jól össze és gyorsan kezeljük, hogy meghűlve keménnyé ne váljon. Egy deszkát vizezzünk be és a dalauzit arra rakjuk ki nemigen nagy, legfeljebb ökölnyi csomókba. E csomócskák tetejét hintsük be tarka borsó cukorral és a legközepébe felül, szúrjunk egy piros cukros mandulát. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze, csinos kerek alakúakba, aztán tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihűlt kalapáccsal, vagy késsel lehet vagdalni; de csak közvetlenül a fogyasztás előtt célszerű szétvágni.

Cukros tört dió

Negyedkilónyi héjától megtisztított és apróra összetört diót tegyünk tálba. Negyed kiló cukrot mártsunk meg vízben és tegyük azonnal lábasba felolvadni; a cukorra nem kell több vizét tölteni, mert elég annyi, mennyit a

bemártás útján felvesz. Ha a cukor sziruppá fő és nagyon habzik, tegyük a tört diót bele, kavarjuk jól össze, öntsük ki tálba és tegyünk közé egy késhegynyi törtfahéjat egy pár szem tört szegfűszeget, kevés citromhéját apróra vágva, egy kanál liszttel s végül két tojás fehéréből vert habot. Mindezeket keverjük jól össze, tegyünk a tepsi aljára ostyát s formáljunk a tepsiben a tört dióból apró tömör csomócskákat. Egy órára tegyük sütőbe sülni, illetve kiszáradni.

Mogyorós csemege

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

Édeske

(Teatészta)

Egy teáscsésze cukorporhoz tegyünk két teáscsészényi lisztet, egy kávéskanál tört fahéjat, fél annyi tört szegfűszeget, hat kanál olvasztott zsírt és végül annyi jó óbort, amennyivel éppen összeállíthatjuk. A tésztát nyújtsuk ki késfoknyi vastagságúra, vagdaljuk ki

fánk metszővel, fél hold alakú formába, kenjük meg felül olvasztott zsírral és hintsük be cukorral, süssük meg sütőben csendes tűznél ügyelve, hogy nagyon meg ne piruljon.

Mandula csókocska

Fél kiló mandulát héjától megtisztítva (ha forró vízbe lökjük, 5 perc alatt mind leszedhetjük a mandula héját), mozsárban törjünk meg, de nem porrá, hanem csak darabosra; fél kiló cukrot is törjünk meg (de már ezt porrá) egy rudacska vaníliával, öntsük a cukrot a mandulával együtt tálba. Három tojásnak fehérét verjük habbá és keverjük a cukros mandulával össze. Az nem baj, ha szétfolyós puha is az egész tömeg, mert kellőleg megszárad majd a sütőben. Tegyünk egy nagy tepsibe ostyát úgy, hogy az egész tepsi alját belepje. A mandulát az ostyára kanalanként, kis csomócskákba, egymástól kétujjnyi távolságnyira és amennyire lehet, magas csomókba rakjuk, mert a sülés alatt úgy is elterül. Tegyük sütőbe körülbelül egy órára igen gyönge tűznél száradni; ügyeljünk reá, hogy halványsárga szint nyerjen. Ez a csemege nagyon sokáig eltartható.

Tojásos perec

Egy deszkára tegyünk (fél font) 25 deka finomlisztet 12 deka cukorport, 12 deka meghámozott, tört mandulát; 6 tojássárgáját, 5 kanál édes tejet, ezeket gyúrjuk jól össze, szakít-

suk ki galambtojásnyi nagyságúakba, azután a deszkán tenyerünkkel sodorjunk belőlük kisujjnyi vastagságú hengereket, ezekből formáljunk kis pereceket. Tenyerünkkel lapítsuk kissé le, azután mártsuk habbá vert tojás fehérjébe, rakjuk egymás mellé tepsibe, süssük meg csendes tűznél szép rózsaszínre.

Gyümölcsös csókocskák

25 deka megtisztított, hosszúkásra vágott mandulát, 25 deka cukorport, 25 deka finomlisztet, egy citromnak apróra vágott héját és két tojás fehérjéből vert habot keverjünk összse. Ez anyagból formáljunk kis cipócskákat és tegyük tepsibe. Ha félig megsült, vegyük ki a sütőből és a közepére tegyünk egy-egy szem cukros meggyet, vagy somot, aztán szárítsuk ki egészen.

Mandula kártya

Fél kiló liszthez vegyünk negyedkilónyi héjátlan apróra tört mandulát, negyedkilónyi cukorport, 3 deka cukros narancshéját apróra megvagdalva, 4 tojás sárgáját és ugyanannyi tojás fehérjét habbá verve. Ez anyagot gyúrjuk össze jó keményecskére, nyújtsuk el kisujjnyi vastagságúra és szabdaljuk fel kisded négyszegű alakokba. A tetejére öt darab félbe vágott megtisztított mandulát tegyünk; egyet a közepére, négyet a négy szögletére kell nyomni. Süssük ki csendes tűznél sütőben.

Bazár csókocskák

Negyedkilónyi lisztet tegyünk tálba, keverjünk közé negyed kiló cukorport és hat tojás fehérjéből vert habot. E keverékbe tegyünk egy teáscsésze vegyes cukros gyümölcsbefőttet; úgymint: barackot, meggyet, somot, dinynyét, birsalmát, körtét. Végül 12 deka hámozatlan, hosszúkásra vágott mandulát. Ezeket elegyítsük jól össze. Egy tepsi alját borítsunk be ostyával és rakjuk bele a gyümölcsös tésztát kanállal, egymástól kétujjnyi távolságra lehetőleg magas kerek, csomócskákba. Igen csendes tűznél, szárítva kell megsütni.

Vaníliafagylalt

Két liter tejet, mely jó sűrű forralatlan, legyen, tegyünk tiszta porcelánedénybe tűzre; de ügyeljünk, hogy fel ne forrjon, csak jó meleg legyen. Egy tálba tegyünk húsz tojás sárgáját, 20 deka porcukrot, fél rudacska apróra vágott vaníliát; ezeket a tálban fakanállal dörzsöljük el fél óráig erősen, hogy habos legyen. A tűzre tett tejet nagyon melegen – de fel nem forralva – öntsük egyenlően lassan elkeverve a cukros tojásra. Ha jól összekevertük, szűrjük át sűrű szitán egy más edénybe és tegyük hűlni. Ha teljesen meghűlt, öntsük fagylaltkészítő ónmedencébe, mely kizárólag csak erre a célra van csinálva és fedjük be. Egy nagy dézsát jéggel töltsünk meg; előbb a jeget törjük ökölnyi nagyságú darabokba, sózzuk jól meg, mert akkor nem olvad el olyan

hamar. A fagylaltot tartó edénynek ássunk a jég közepébe mély lyukat, olyat amelybe az ónedény egész a fedeléig belemélyedjen. Attól a perctől kezdve, amint a jégbe tettük, a fagylaltot folytonosan forgatni kell. A fagylalt mennyiségétől függően, több vagy kevesebb óra alatt így kezelve, elkészül. A forgatás alatt néhányszor le kell azon edény fedelét venni és lapos fakanállal az edény szélére fagyott anyagot, a lágyabb részbe kell kavarni; újra be kell fedni, s mindaddig a jég között forgatni, míg simán teljesen összetömörül a fagylalt. Mindenféle fagylaltot ilyen eljárással kell megfagyasztani.

Kávéfagylalt

Egy liter tejsűrűt melegítsünk meg, de fel ne forraljuk; ha már igen meleg lett a tej, öntsünk bele 3 deci igen jó erős pótkávétól mentes feketekávét; tegyünk e tejes kávéba fél kiló cukrot, kavarjuk jól össze, tegyük ki hűlni; ha teljesen meghűlt, öntsük a fagylaltkészitő ónedénybe és úgy kezeljük, mint a vanília fagylaltot.

Csokoládéfagylalt

Egy liter tejbe főzzünk meg három tábla finom csokoládét, tegyünk a tejbe fél kiló cukrot, kavarjuk jól össze, hűtsük ki s ha egészen hideg, tegyük a fagylalttartó edénybe és úgy járjunk el a készitésével, mint a vaníliafagylaltnál le van irva.

Gyümölcsfagylaltok

Eper, barack, meggy, ribizli, málna, mind egyformán készülnek a következő módon:

Egy kiló cukorborra öntsünk másfél liter szitán áttört gyümölcslevet, tegyük tűzre tiszta porcelánedényben főni; ha felforrt, vegyük el a tűztől, hűtsük meg; ha egészen hideg a folyadék, tegyük a fagylaltkészítő ónedénybe, azután úgy járjunk el vele, mint a többi fagylalttal.

Madártej

Tegyünk forrni egy liter cukros tejet, s hat tojásfehérjét verjünk habbá. Mikor szép kemény lett a hab, szakítsuk ki kanállal nagy gombócokba és a habgombócokat főzzük meg a forró tejben. Minden egyes habgaluska alig egy percig álljon a forró tejben. A tejből a habgaluskákat lyukas kanállal szedjük ki szitára. A tojás fehérjéből vert habot mind így sorban főzzük ki. A főzés után megmaradt tejbe tegyünk bele egy fél marék megtisztított mazsolát, kevés vaníliát és hat tojássárgáját jól összekeverve. De soká ne főzzük a tojással a tejet, mert túrós lesz. A tojásos tejet tegyük szép díszes porcelántálba, rakjuk a tejben megfőtt habgaluskákat a tojásos tejre. E habgaluskákat hintsük be felül a megfőtt mazsolával és szurdaljuk meg mandulával; tálalásig tegyük pincébe vagy jégre.

Tejhab krémekhez és kávéba

Fél liter rendkívül sűrű, tiszta édes tejszínt kell egy mély szűk aljú tálba, vagy kis rézüstbe beleönteni. Egy jó kanál cukorport is kell a tejsűrűbe tenni, azután egy tiszta habverő dróttal fel kell verni, úgy, mint a tojásfehérjét szokás, egészen addig verjük, míg csak szép tömött habbá nem válik az egész tejsűrű. Ha így készen van el lehet tenni hideg helyre egy napig is eltartható, míg aztán felhasználhatjuk.

Meg kell jegyeznem, hogy habnak való tejszínt minden legkisebb tisztátalanságtól meg kell óvni, mert amint valami beleesik, s a tál vagy a habverő nem ragyogó tiszta, azonnal nem verődik fel habbá a tejsűrű. Különben a legfelsejéből lehet csak a tejnek, habot verni. Egy liter jó tejnek csak fél pohár felét lehet e célra használni. És csak ha a reggeli tejnek délbe leszedjük a sűrűjét.

Krémek

(Csokoládéból, vaníliából és mandulából.)

Egy fél liter tejet forraljunk fel és cukrozzuk jól meg, főzzünk bele hat kanál reszelt csokoládét és 3 deka fehér zselatint. E keveréket tegyük hűlni. Fél liter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal, tegyük díszes borító formába, azután rakjuk jégre, vagy hideg pincébe. A forma alját tálalás előtt mártsuk meg forró vízben, s a krémet úgy borítsuk ki egy magas lábon álló tálba; körítsük cukros befőtt

gyümölcsökkel. Éppen így kell készíteni a vaníliás krémet is, csak-hogy a csokoládé helyett tojássárgáját keverjünk a vaníliás és cukros tejbe.

Barackkrém

Tegyünk tálba félliternyi baracklekvárt és negyed kiló porcukrot; ezeket együtt keverjük fel habzásig. Meleg tejben áztassunk meg 2 deka fehér zselatint s öntsük azt a cukros barackba. Fél liter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot; ezt is keverjük össze a barackkal. E keveréket tegyük tiszta díszes formába, azután rakjuk jég közé, vagy hideg pincébe. A formát tálaláskor mártsuk be forró vízbe, hogy a krém szépen kiboruljon. A krémet fordítsuk ki díszes üveg tálba s körítsük szépen elrendezett piskótával.

Ostyasütés

Tegyünk tálba fél kiló lisztet, négy tojást, késhegynyi sót, fél kávéskanálnyi tört fahéjat és 6 kanál porcukrot; ezeket tejjel habarjuk úgy össze, hogy olyan legyen mint a híg palacsintatészta. Az ostyasütőt tegyük láng-tűzre; mikor látjuk, hogy jó meleg, vegyük el a lángról, kenjük meg olvasztott vajba mártott tollal és tegyünk egy kanál tésztát az ostyasütő belső lapjára és azonnal zárjuk össze a vasat és tegyük újra a láng tűzre. Ha meleg a vas (nagyon melegnek kell lennie), gyorsan megy az ostyasütés. Az ostyákat nem szabad meg-

pirítani, csak halvány sárgára sütni. A vasról a kész ostyát le kell venni késsel és újra a másikat sütni; ezt mindaddig kell folytatni, míg elfogy a tészta.

KÜLÖNLEGESSÉGEK

Disznótor

Ilyenkor az egész ház talpon van, jó kedv kicsapongó hangulat uralkodik; a legöregebb embertől, a legkisebb gyerekig mindenki vig. Boros kancsó van minden ablak párkányán „kis kolbász" lóg minden gyerek kezében. A konyhában az asszonyok, egyre másra historizálnak rég letűnt szerelmi kalandjaikról, vagy az ifjabbak a most folyó édes történeteket adják elő, de azért természetesen mindég egy harmadik személyről szól az ének. Néhány személy vagdalja a nagy tömeg szalonnát tepertőnek és azonnal ki is olvasztják szép arany sárga színű zsírnak. A nap hőse, a hentes, félelmesen magas hangulatban aprítja – ritmusosan – a kolbászhúst; mikor aztán szép apróra fel van vagdalva a hús, kezdődik a kolbászcsinálás. A háziasszony jónak látja oda szólani a hentesnek:

– El ne sózza ke azt a kolbászt, mert múltkor is megesett biz a' ugyancsak szégyenkeztem miatta.

– Ne féljen a tekintetes asszony, nem ittam én még olyan sokat, majd csak ezután akarom még jól megforgatni a szomszédasszonyt.

– Jó, jó, ha a kolbász készen lesz nem bánom, akárhogy mulat.

Nyolc óra van, jönnek a vendégek. Mind sorba nézik, milyen vastag volt a disznó szalonnája. Megbámulják a sok szép tiszta forró zsírt, aztán bemennek a szobába és várják a dús vacsorát. A vacsorát rendesen borleves-

sel, vagy jó húsos, kolbászos, káposztalevessel szokás megkezdeni. Leves után jő a toroskáposzta, vagy a sertés fejéből paprikás, sült felvert galuskával. Fánk vagy juhtúrós galuska, ilyenkor a legszokottabb tészta, azután egy nagy tál friss sült kolbász, ez után megint egy másik tál tüdős és véres hurka frissen sütve. Mindezek mellé igen jó az ecetben eltett vörös, paprikás káposzta. Végül tepertős pogácsát és kocsonyát szoktak feltálalni.

Egy nagy tál szőlő, alma és sült gesztenye vagy sült tök valamint – ha van – cukros, befőzött gyümölcsök szokták befejezni a dús lakomát.

Bor sok és jó kell a disznótorok alkalmával, mert e rengeteg sok zsíros dolgot másképpen lehetetlen elfogyasztani. A pompás, piros, kócürmös, a jó karcos (fiatal bor) csak úgy tünedeznek el az asztalra tett üvegekből, hanem csodálatos módon újra tele lesznek; a kifogyhatatlan jókedv fenntartására. Mindenkinek van valami elbeszélni valója, az ő saját, nemrégen leölt malacával. Egyik 60 krért vette egy év előtt sütni, azt a kis rongyosat és ki hitte volna 40 liter zsírja lett és mennyi pompás paprikás szalonnája, mert a jó gond-viselés miatt, a sok jó tök, árpadara és a házi hulladék bezzeg nem ment kárba.

Így foly le a kedélyes est; míg az álom mégis csak beköszönt a tisztes családapák és anyák pilláira. Végre megszólalnak a hangok: Jó éjt sógor, jó éjt ángyom, jó éjt mindnyájunknak.

Disznóölés

Csikorgó téli hajnalban, a ropogós havon kell az ínyencség áldozatának elveszni. A húst többféle módon kell és lehet elkészíteni. Nagyon célszerű tehát, ha a feldolgozás után mindenféle töltelék azonnal jól megfagyhat. A leghidegebb kamrába, vagy ha az nincsen, a padlásra kell minden disznóból kikerülő holmit behordani és ottan kell kezelni. A hentest reggel 5 órára kell a házhoz rendelni, mert ha korán hozzá nem készül az egész háznépe a disznó feldolgozásához, nem lehet mindent elkészíteni egy nap alatt. Pedig az igen nehéz és sok rendetlenséget okozó munkát, nagyon célszerű minél hamarább bevégezni.

A hentesnek és a szolgáló személyzetnek korán reggel, meleg paprikás bort, vagy jó házi pálinkát kell adni és egy tál előtte való nap készített pogácsával, vagy béles félével kell az éhséget csillapítani.

A disznóból a megöléskor egy edénybe kieresztett friss meleg vérbe egy kanálnyi puha sót kell keverni, aztán a vért félre kell tenni a feldolgozásig.

A disznót, ha csak lehetséges, mindig perzselni kell és nem forró vízzel teknőben leforrázva, megkopasztani, mert a kopasztott bőrt soha-sem lehet olyan ízletesen elkészíteni, mintha perzselve van a sertés.

Míg a hentes a disznónak a bőrét szépen megtisztítja, azalatt a gazdaasszony gondoskodjék több nagy fazék forró vízről, mert a

disznó feltakarításához igen sok forró vízre van szükség.

Mikor a belet lehúzzák nagy fateknőbe kell tenni és azon melegen s gyorsan kell vele elbánni, mert ha kihűl a bél, nem lehet leválasztani a bél között lévő fodor hájról.

Ha a béllel hideg helyen akarunk elbánni, mind széjjelszakad a bél és akkor nem lehet a belet szép tisztán kimosni s nem lehet belé kolbászt, tüdős és vérest tölteni.

Ha a fodorhájról mind szépen gondosan lefejtettük a beleket (a vékonyabb belet külön, a vastagabbat megint külön), daraboljuk fel másfél méternyi hosszúságúakra, egy ócska dézsa felett. Gyönge meleg vizet kell csuporba tenni és két személy e meleg vízzel mossa ki a beleket. Egyik fogja meg és húzza széjjel a bél torkolatját, a másik öntse a bélbe a meleg vizet. A bél másik végét be kell fogni, hogy a víz rögtön ne futhasson ki rajta. Egypárszor meg kell lóbálni a bélben a vizet és csak azután kell a piszkos vizet kiereszteni belőle.

Ha az összes belet így nagyjából gyönge meleg vízzel kimostuk (forró vízzel azért nem kell mosni, mert mind leforrázódnék a bél és szerteszéjjel szakadna) a beleket fordítsuk ki mind, tegyük egy tiszta fateknőbe és hintsünk például egy disznó összes belére félmaroknyi puha sót. (Vizet nem kell reá önteni.)

A sóval meghintett belet két kézzel folytonosan roncsolni és gyöngén dörzsölni kell. Negyedóránként 3-4 liter gyönge meleg vizet

kell reá önteni és ebből a vízből kiöblítve, újra kevés sót kell reá hinteni, és víz nélkül újra dörzsölni kell, negyedóra múlva megint le kell mosni vízzel, de aztán a vizet le kell róla önteni és megint szükséges kissé gyúrogatni. Egész addig így járjunk el, míg a bélnek a legkisebb idegen szaga sem marad. Végre a sótól is ki kell jól mosni és víz nélkül egy tiszta tálba kell tenni a használatig.

A vékonyabb kolbászbelet könnyebb tisztára mosni, mert azt egy deszkára téve vastag késfokával, ügyelve, lassan kell megkaparni, de igen gondosan, nehogy a bél az erős kaparás miatt kiszakadjék. A vékonybélben, belül olyan húsos anyag van, a melyet a leg-jobban ki lehet egy kés fokával tisztítani. Mikor tiszta a bél, fel kell fejni és ha szép átlátszó, akkor készen van.

A gyomrot, amelybe a bőrsajtot szoktuk tölteni, éppen úgy kell megtisztítani, mint a vastagabb májas hurkának való belet. Ugyanebből a gyomorból lehet a sajt készítéséhez, szükséges alátát is csinálni.

Kolbász

Egy csomó friss disznóhúst – soványat és kövéret vegyesen – deszkára kell tenni és ott két kézzel, két széles bárd segélyével jól össze kell vagdalni. (Túlságosan apróra nem kell vágni, mert akkor száraz fűrészporszerű lesz a kolbász.)

Sót és tört borsot csak kóstolás után, gondosan kell a hús közé hinteni, mert a sós kolbász

igen rossz, valamint a sótalan sem ízletes. Arra is kell ügyelni, hogy sok hagyma se legyen túlságosan a kolbászhúsban, mert az is kellemetlen. Tízkilónyi húshoz nem kell több mint 5 nagy cikk fokhagyma, jól megtörve és fél liter vízben megáztatva és csak a fokhagymás vizet kell a megvagdalt hús közé szűrni, a fokhagymát ki is lehet belőle dobni. Egyéb fűszert nem kell a kolbászba tenni, mint sót, borsot és kevés fokhagymát, néhol szokás paprikát is, de az meg festi a kolbászt, és ha több ideig áll kiszárad a kolbász, soha sem olyan jó ízű, mint ha csupán borssal készül.

A fűszerekkel való felvegyítés után jól össze kell a húst gyúrni; ha izét helyben hagytuk, a kolbásztöltő segélyével töltsük meg a kolbászhoz való beleket, ügyelve, hogy lehetőleg szép hosszú szálakban maradjanak a húsok, mert a párokba osztott kolbászok nagyon németesek, s inkább hasonlítván virslihez, igazi magyar házakban csak fitymálást idézne elő, ha olyan kis silány araszos kolbászkákat tálalnának az asztalra! Miután mind elkészültek a kolbászok, egy rúdra szépen fel kell azokat rakni – egy-egy szálat négyrétbe hajtva. A megtöltés után nem kell vízben kiáztatni a kolbászokat, mert úgy igen sok táperő kiázik belőlük és különben nincs arra semmi szükség. Miután egy pár napig a rúdon állva, megszikkadt a kolbász, már fel lehet a kéménybe rakni füstölődni. Ha jó hideg füstöt használhatunk, 3 nap alatt, eléggé megfüstölődik. A kolbászokat így

füstölve fél évig is eltarthatjuk –, úgy kiszáradnak, mint a legjobb szalámi.

Tüdős-hurka készítése

Egy 6 literes fazékba tegyünk négy liter vizet forrni; ha forró lett a víz, tegyük belé a disznó tüdejét, szívét és a nyelvét; főzzük mindezt jó erős tűznél egy óra hosszáig; ezután vegyük ki a forró vízből és tegyük egy nagy tál hideg vízbe. Ha pár percig a hideg vízben állott, tegyük egy tiszta vágódeszkára. A tüdőt a deszkán gondosan tépegessük le a gyökeréről. A tüdőt olyan szépen le lehet szedni a gyökeréről, hogy egészben megmarad a tüdő gyökérháza. A nyelvet is fel kell apróra vagdalni egészen a gége kezdetéig. A szívet szintén fel kell darabolni apróra. Ha mindezekkel készen vagyunk, ezt az anyagot egy éles vagdaló bárddal vagdaljuk össze. (A tüdő gyökerét, a gégével együtt, fel lehet használni káposztalevesbe; sokan igen szeretik.) Ezt a tüdős-hurkához való anyagot túlságos apróra nem kell vágni, mert akkor, mint a kolbász, ez is fűrészporszerű lesz. Lehet olyanforma apró, mint egy borsószem. Egy tüdőhöz, egy nyelvhez és egy szívhez vegyünk egy maréknyi kövér húsdarabokat a mit előbb negyed-óráig főztünk: Ezt a kövérséget is vagdaljuk jól össze. Mindezeket a holmikat tegyük egy nagy tálba; vegyítsünk közé annyi sót, hogy sós ne legyen (készítés közben többször meg kell kóstolni, hogy el ne sózzuk, mert az ilyen tölte-

lékfélét főleg a sok só vagy a sótalanság rontja el). Tegyünk még bele egy tele kávéskanálnyi tört borsot, fél kávéskanálnyi tört szegfűszeget és fél kilónyi kevéssé felforralt rizskását; de ez utóbbit kihűtve. Ezeket keverjük mind jól össze a két kezünkkel és öntsünk még közzé félliternyi zsíros meleg levet. Ezt a zsíros levet annak a fazéknak a tetejéről szedjük le, a melyikben a tüdőt és a kövérséget megfőztük. A tüdős keveréket feltöltés előtt kóstoljuk meg, és ha ízét helybenhagytuk, beletölthetjük a szép tisztára mosott vastagabb féle bélbe. A kolbásztöltő csőbe kell tenni a tüdős vagdalékot a cső végére reá kell húzni a belet. A beleket két-két arasznyi hosszúságúakba kell felszabdalni, aztán a kolbásztöltő csőbe kell tenni a tüdős vagdalékot és a cső végére reá kell húzni a belet, ha tele-nyomtuk a beleket a töltelékkel, a két végét szép kis tiszta, hegyes faszegekkel akasszuk össze. A faszegeket háromszor is szúrjuk bele, úgy mintha varrnánk, nehogy a zsíros töltelékfőzés közben kifusson a bélből.

Ha mind megtöltöttük a tüdőst, rakjuk buzogó forró vízbe és főzzük egy negyedóráig; nem tovább, mert ha sokáig fő, minden zsírja kiforr és az baj. Tehát ha felforrt, szedjük ki egy nagy lyukas fakanállal bő hideg vízbe. Ha pár percig a vízben hagytuk, vegyük ki, rakjuk deszkára és tegyük hideg helyre, esetleg kamarába. Ha az idő nem lágy, télben eláll az ilyen töltelék egy hétig is egészen frissen. Nagy gonddal kell megsütni, mert a meg-for-

dításkor igen könnyen kifakad és akkor sok kár esik benne, mivel nem lehet szépen felvagdalni.

Véres hurka

Kétliternyi disznóvért bele kell tenni egy nagy tálba, mikor a kövér disznót széjjeldaraboljuk, mindig kerül holmi hulladék húsos kövérség a nyaka tájáról, mely kissé véres és egyébre nem alkalmas, mint a tüdős, májas és véres hurkákba izesítőnek, az ilyen kövérséget fel kell jól forralni úgy félóráig; ebből a kövérségből egy liternyit apróra kell vagdalni és a tálba lévő vérhez kell tenni. Hét zsemlét tejben meg kell áztatni egy óra hosszáig, azután széjjel kell morzsolni de nem kell kicsavarni, amennyi tejet feliszik, annyi hadd maradjon benne. Ezt a tejes zsemle pépet is a vérbe kell önteni. Adjunk még e véres keverékhez negyedkilónyi szalonnát, apró kockákba vágva.

Ezt el is lehet hagyni; de sokan szeretik, ha tálaláskor, a felvágás után szép tarkán kifehérlik a fekete alapból a szalonnakocka. Az úgyis már kissé sós vérbe csak kevés sót kell tenni; nehogy elsózzuk, arra nagyon kell ügyelni; inkább többször meg kell kóstolni. Két kávéskanál tört borsot, egy kávéskanál tört szegfűszeget és egy kávéskanál borsfűpelyvát, úgy, mint némely helyen nevezik – csombordvirág száraz fűszeres levelét kell a véres hurkába tenni. Ezt a füvet nem kell a majoránnával összetéveszteni, mert a véresbe a majoránna

sehogy sem való, ha borsfűpelyva nincs a kéznél, inkább nem kell bele egyebet tenni a fent irt két fűszernél.

Lehet a véresbe, zsemle helyett, egy kevéssé előbb felforralt rizskását is tenni, két liter vérhez egy negyedkilónyit. Ha a véres töltelék izét teljesen helybe hagytuk, vegyük elő a hurkatöltőt, húzzuk fel a csövére, a hét arasz hosszúságú darabokba elszabdalt belekbe töltsük a tölteléket.

A végét kössük be erős cérnával és szorosan, nehogy a híg vér töltés közben kifusson belőle. Ha mind feltöltöttük az anyagot. kössük be szorosan a hurkák végeit és rakjuk buzogó forró vízbe, úgy 15 percig hagyjuk forrni, azután szedjük ki hideg vízbe és rakjuk ki deszkára; úgy tegyük el hűvös helyre kamrába; használatkor süssük meg lábasba téve, lángtűzön, szép pirosra.

Májas készítés

Egy nagy fazékba, forró vízbe tegyük bele a disznómáját, főzzük egy óra hosszáig, akkor vegyük ki egy tál hideg vízbe; pár perc múlva szedjük ki a vízből is, tegyük vágódeszkára a máját s gyökereiről késsel vagdaljuk le, szép apró falatokba.

Ennek a gyökerét, mely különben is kicsi, oda kell dobni a kutyának, mert keserű az epétől. Vágókéssel, jól össze kell vágni a máját a lehető apróra, mert a májas annál jobb, minél apróbban van vagdalva, ha e májat jól össze-

vagdaltuk, tegyük egy tálba, sózzuk meg, de gondosan, nehogy sós legyen. Azután tegyünk bele még fél annyi összevagdalt, megfőzött kövérséget, mint maga a máj; mert ha nem elég zsíros a májas, nem jó. Ezenkívül tegyünk még bele két meghámozott és reszelt almát, egy fő vereshagymát, ezt is megreszelve. Fél kiló felforralt és kihűtött rizskását is keverjünk közé, egy kávéskanál tört borsot és kávéskanállal szegfűszeget is adjunk hozzá. Végül ebbe is tegyünk a kövér húst tartalmazó fazék tetejéről leszedett zsíros léből, fél liternyit, annyit, hogy az egész keveréket megpuhítsa. Keverjük jól össze ezt az anyagot, azután öntsük két araszos hosszúságúakba felvágott tiszta vastagabb féle bélbe. A beleket ha tele vannak, a két végükön akasszuk össze kis tiszta, e célra készült faszegecskékkel; de jól ügyeljünk, hogy a fapeckeket többször átszúrjuk a bélen, mintha megvarrnánk, mert különben a kifőzés alatt mind kifutna belőle a zsír és a töltelék is. Ha készen vannak mind a májas hurka darabkák, rakjuk buzogó forró vízbe; egy negyedóráig főzzük, akkor szedjük ki egy nagy tál hideg vízbe kevés ideig ott hagyván szedjük ki tiszta deszkára és tegyük ki hideg kamrába használatig.

Ha használni akarjuk, tegyük lábasba egy pár kanál vízzel és gyors tűzön pirítsuk meg szép ropogósra, de ügyeljünk reá, hogy a megfordításkor ki ne fakadjon, mert akkor nem lehet szépen felvágni.

Kásás hurka

Egy lábasba tegyünk egy liternyi nagyon zsíros fonnyadó levet, annak a fazéknak a tetejéről merítsük ezt, amelybe – disznóöléskor – a kövérségeket és a hurkákat kifőzzük. Ha forró az a zsíros lé, főzzünk bele fél liter tiszta köles kását. A zsíros lében egészen addig főzzük a sárga kását, amíg e szemek mind szépen kipattognak; de egész puhára nem szabad megfőzni, mert akkor nem állana tömören össze a hurka. Ha kipattogott a kása, vegyük el a tűztől és kevés sót, törött borsot hintsünk közé. Tegyünk még a kásába egy apróra összevagdalt maréknyi megfőzött kövérséget. Ha az ízét jónak találjuk, töltsük a vastagabb féle bélbe, két araszos darabkákba szakítván a belet. Ezt is a hurkatöltő segélyével kell megtölteni és a két végét tiszta, vékony faszegekkel jó szorosan be kell tűzni. Tíz percig forró vízbe kell főzni, azután abból kiszedve, hideg helyre rakjuk és használatkor szép pirosra meg kell sütni. Megjegyzem, hogy a kásás hurka csak pár napig áll el.

Hájszelés

A disznóhájnak mindkét oldalán van egy kis keskeny lepenyős hússzalag: ezt háromujjnyi szélesen le kell vágni tálba, a hájból is csippentve hozzá egy kicsit. Ezt a hájszélét meg kell kissé sózni és kevés tört borssal behinteni, azután tele kell szórni nyers köleskásával, annyival, amennyi éppen reá ragad a húsra.

Ezután a legvastagabb, kövér tiszta végbélbe bele kell tömni kézzel, mert ezt nem lehet hurkatöltővel csinálni, hanem könnyen csúszik az így is, ha befelé toljuk a vastag húr végét. A húrt úgy csúsztassuk bele, amint bal kézzel a hüvelyk- és mutatóujj között letartjuk, evvel az eljárással kifordul a bél és benne marad a háj széle. Miután ezzel is készen vagyunk, a bél végét ennek is be kell kötni, úgy, mint a hurkákét és forró vízbe téve, fél óráig főzni kell. Ha kiszedtük a vízből, tegyük hideg helyre; egy hétig is jól áll.

Felhasználni legcélszerűbb káposztában, különben is leginkább csakis töltött káposzta kedvéért szokták a hájszelest csinálni. Ha hájszelest főz valaki a töltött káposztában, okvetlenül szükséges másféle húst is bele főzni.

Gömböc

A disznónak tudvalevőleg van két nagy kerék böndője. Az egyik az, a mely be a bőrsajtot készítik, ez vastag, húsos, sima és nagy terjedelmű; a másik pedig vékony, fodros, kisebb és olyan állású, mint egy hólyagzacskó; ebbe szokás a gömböcöt tölteni.

Félliternyi vért tegyünk egy tálba, hintsünk bele kevés sót, borsot és tört szegfűszeget. Két fakanálnyi felforralt rizskását is tegyünk a vérbe; ha van, egy kis csipet borsfűpelyvát is. Fél kilónyi felforralt kövéres húst, vágjunk fel tojásnyi darabokba és azt is tegyük a fűszeres vérbe. Jól összekevervén, töltsük ezt az

anyagot a tisztára kimosott gömböcnek való bélbe, azután kössük be erős fonallal a végét és tegyük forró vízbe félóráig főni. Gondosan kell főzni, nehogy sok ideig főjön, mert akkor kihasad. Ha megfőtt tegyük ki deszkára; hűvös helyen eláll egy hétig is.

Mikor használni akarjuk, tegyük kétliternyi sós vízbe; félórai főzés után készítsünk hozzá jó tejfeles habarást; tegyük a lébe, melyet azonban kellőleg meg kell ecetezni. Tálaláskor a gömböcöt vagdaljuk szép karikákba, tegyük mély tálba s a tejfeles levet öntsük reá és adjuk asztalra levesnek.

A gömböcöt lehet úgy is asztalra adni, ha sós vízbe jól megfőzzük és szép karikákba vagdalva, hosszú tálba sorba egymás felébe rakjuk és frissen reszelt tormával bőven beszórjuk. Így készítve vacsorára első ételnek igen alkalmas és jó.

Disznófősajt

Egy egész disznófejet azon frissen sós vízbe kell megfőzni annyira, hogy a csontokat ki lehessen a hús közül szedni.

Egy tiszta asztalkendőt asztalra kell teríteni és a csontoktól megtisztított fejet, a bőrével a kendőre fektetve, egész nagyságába a kendő közepére kell teríteni, a disznó orrát és a fülét éles késsel le kell nyesni, olyan formán, hogy a fej a kendőn kerekded formájú legyen. A fület és orrát, valamint a hulladék húsdarabokat, szép keskeny laskákba kell felvagdalni.

Egy libamájat, amelyet előbb sóval és borssal párolva megsütöttünk, szintén vagdaljunk keskeny laskákba, fél kiló sült borjúhúst is vágjuk úgy fel.

Ezt a háromféle húst keverjük jól össze, kevés sóval fél kávéskanál tört borssal egy késhegynyi tört szerecsendió-virággal, egy késhegynyi kakukkfűvirág pelyvával, egy nagy késhegynyi tört szegfűszeggel, egy csipetnyi reszelt citromhéjával fűszerezve. Az asztalkendőre kiterített disznófejet is hintsük be ezekkel a fűszerekkel, de nagyon keveset tegyünk reá, nehogy túlságosan fűszeres legyen. Végre a laskára vágott keveréket tegyük a disznófej közepébe szépen elegyengetve, azután borítsuk össze a nagydarab fejet az apró húsok fölébe.

Az asztalkendőt fogjuk össze és jó szorosan kössük meg egy fonállal, olyan formán, hogy a kendőbe lévő hús egy kerek sajtforma legyen. Végre tegyük egy tiszta deszkára a húsos ruhát az összekötésnél tárjuk ki a kendőt, azért, hogy ha reá teszünk egy másik deszkát csomóba ne legyen a ruha, hanem szép simán reá lehessen tenni a másik deszkát. A felső deszkára tegyünk valami nehéz tárgyat, például vagy 2-3 darab téglát. Tegyük az egész holmit hideg helyre egy éjszakán keresztül, akkor a disznófő sajtot kivehetjük a ruhából és szép vékony szeletekbe felvágva teához reggel vagy este igen jól használhatjuk. Hideg időben pár hétig is jól eláll. Valódi pástétom íze van. Akárki elébe fel lehet szolgálni.

Megjegyzem, hogy az összerakáskor a disznófej forró legyen, mert ha kihűl a hús, nem fog összeállani szép szilárd sajtformába.

Azt is megjegyzem, hogyha libamáj és borjú-hús nincsen kéznél, azok nélkül is lehet elkészíteni, úgyis jó, de azokkal sokkal finomabb és egészen pástétomszerű.

Bőrsajt

A disznónak két nagy gyomrát szépen meg kell mosni, azután készíteni kell bele a következő módon tölteléket: A friss disznófejet főzzük meg és főzzünk még hozzá egy csomó friss bőrt is; ezeket vagdaljuk fel, nemigen apró, hosszúkás darabkákba; tegyük egy tálba és öntsünk reá félliternyi friss disznó vért; sózzuk meg és tört borssal, valamint kevés tört szegfűszeggel fűszerezzük meg. A húst a vérrel és fűszerrel keverjük jól össze, úgy hogy mindenütt meg legyen festve a hús. E keveréket töltsük a tiszta gyomorba; a nyílást amelyen betöltöttük, varrjuk be szorosan cérnával. Tegyük bele egy nagy fazék forró vízbe és főzzük egy fél óráig, aztán vegyük ki a forró vízből s tegyük deszkára; egy másik deszkát pedig tegyünk a bőrsajtra és valami nehéz tárggyal nyomtassuk le. Hagyjuk lenyomtatva egy éjjelen át; reggel vegyük ki és tegyük el használatig. Télen egy pár hétig is jól eláll; de ha egy napig füstre tesszük, egy hónapig is igen jó ízű marad.

Kocsonyakészités

Kocsonyának legjobb a disznó négy körme, a füle és az orra, valamint a farka is alkalmas e célra, de azokat jobban lehet értékesíteni, ha disznófejsajtot vagy paprikást csinálunk belőle.

A körmöket szépen megtisztítva, kétfelé kell vágni, azután a négy körömhöz vegyünk négy liter vizet és a vizet egy tiszta porcelánbelsejű fazékba tegyük. Kopott vasfazékba nem szép színű, barna és rózsaszínű lenne a kocsonya. A víz lehet hideg a melybe a körmöket beleraktuk, de csak igen kevéssé sózzuk meg, mert a főzés közben rendkívül elpárolgó vízből kevés lé marad meg és az sós lenne, ha előre nem gondolnók ezt meg. A vízbe tíz szem egész borsot és négy cikk fokhagymát is tegyünk, aztán állítsuk jó erős tűzre, ha forrni kezd a lé, szedjük le a habot és olyan helyre állítsuk a fazekat, a hol egyenlő, de folytonosan csendesen főjön a kocsonya, mert ha zuhog a lé, rút zavaros lesz a kocsonya leve. A körmöket egészen addig kell főzni, míg leapad a leve kétliternyire vagy még kevesebbre, ha a hús mégse lenne elég puha, egy-egy kevés forró vizet lehet belé önteni, de az sohasem olyan jó mintha nem kell töltögetni. Mikor puha lett a hús és le akarjuk szűrni, kóstoljuk meg, elég sós-e, s ha szükséges sózzuk meg kellőleg. A húst rakjuk ki tányérokra két fél körmöt téve egy tányérra, a levet csak azután szűrjük a húsra, szépen elosztva, hogy mindegyik tányérba egyenlően jusson lé. Sűrű szitán kell a

kocsonyalevet átszűrni, hogy a zsírja ne menjen keresztül a tányérba. Ha sok levet szeret valaki a kocsonyán, tegyen bőrdarabokat is a vízbe, akkor több lé is jól megalszik. Ha jó a kocsonya, 3 óra alatt szilárdan megalszik.

Királyhús

(Kaiserfleisch)

Ezt csak féléves malacokból lehet készíteni, ha félig kövérek.

A szépen leperzselt és megtisztított malacnak a hentes kiveszi sonkáit és leveszi a fejet. Azután egy araszos széles hasábokba felszabdalja, úgy ahogy megtermett a malac. Ezeket a szíjazatokat be kell fokhagymás lével hinteni azután sóval beszórni. Egy malachoz fél kiló tört salétromot és nyolcad kiló tört borsot is kell venni, ezeket a fűszereket is a húsra kell hinteni, a bőrös és a belső oldalát is jól be kell evvel a páccal dörzsölni. Az így elkészített húst egy teknőbe kell rakni és két hétig mindennap meg kell forgatni, két hét elteltével vegyük ki a levéből a borsot tiszta ruhával töröljük le róla és minden egyes hasábot borítsunk be egyrétű papírral, a papírt tűzzük össze gombostűvel. A húsokat kössük párosával, egy erős zsinegre, azután tegyük szabad kéményfüstjére egy vagy esetleg két hétig füstölődni. Ha elegendő füst járta át, levehetjük és a papírból kifejthetjük. Ez a hús esztendeig is pompásan eláll és nem lesz barna a füsttől.

A királyhúst sütni, főzni, avagy kiszikkadt korában nyersen enni egyformán lehet.

Paprikás szalonna

Ha vastag szalonnából akarunk vékony paprikás szalonnát csinálni, az esetben a vastag szalonnát le kell jól nyesni s a bőr felett csak egyujjnyi széles szalonnát kell hagyni.

Természetesen hogy a fiatal és nem kihízott disznóból sokkal jobb a vékony szalonna, de ha olyan éppen nincsen rendelkezésünkre, a vastag szalonnából is lehet vékonyat gyártani.

Tenyérnyi széles szíjazatokba kell felvágni a szalonnát, azután egy kevés, igen gyengén fokhagymás és nagyon erősen paprikás, piros vízzel be kell az egész szalonna fehérét festeni, s csak e festés után kell a szalonnát jól megsózni és szép sorba egymásfelé rakni. Hideg időben két-három hétig állhat úgy a paprikás szalonna, s ha egyszer megfagyhat, akkor még jobb lesz. Végre papírba kötözve hideg füstre kell aggatni egy hétig lehet a füstön, azután ha leszedik a papírt le kell róla fejteni és úgy kell szellős helyen felakasztva tartani.

Must-kolbász

(Bánáti csemege)

Egy liter finomlisztet habarjunk fel jó édes főtt musttal, hogy csorgós híg legyen. Két liter mustot cseréplábasba tegyünk forrni, 25 deka cukrot, kevés szegfűszeget törve és fahéjat is tegyünk a must közé. A felhígított lisztet csen-

desen főzzük a must közé, s ha jól fő tegyünk még bele 12 deka finomra tört és szitált keményítőt. Ha jó sűrűre megfőztük e pépet, folytonosan keverve, egy szál házi cérnára fűzzünk fel sűrűn cikkekbe hagyott diót, vagy mandulát. Ezt a mandulás cérnát mártsuk a meleg mustos pépbe, azután akasszuk ki a napra. Kevés idő múlva kihűl és azonnal megkocsonyásodik; ekkor újra mártsuk a pépbe és ismét hűtsük ki, ezt mind addig ismételve, amíg szalámi vastagságú lesz és hosszú rudakba tömörül. Míg a lábas kiürül így el lehet készíteni. A kész must-kolbászokat aztán szegre akasztva meleg kályha mellett addig hagyjuk meleg helyen, míg egészen meg keményszik. Végül tegyük el kamrába; használatkor (uzsonnára) vagdaljuk szeletekbe.

Debreceni kolbász készítése

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

meg ne fűszerezzük. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet bele tenni, de a fokhagyma el is maradhat. Tíz kiló húshoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyúrjuk jól el a fűszeres húst, azután a kolbásztöltő bádogcsövet tegyük tele hússal, a cső végére húzzuk fel a szépen kitisztított kolbászhoz való disznó belét és töltsük meg jó keményen a hússal a kolbászokat, egy napig hagyjuk szikkadni és csak azután tegyük füstre, ahol elég ha két napig áll. Használatig rakjuk jó szellős kamarába.

Sonka- és a marhanyelv pácolás

Egy frissen kivágott sonkát sózzunk be jól, azután hintsünk reá egy kanál tört borsot, fél marék tört salétromot, 6 babérlevelet és 6 cikk fokhagymát összezúzva dörzsöljünk reá. A sonkára fél kanál fenyőmagot és néhány szem koliándrum magot is tehetünk, ha nem idegenkedünk a fűszeres sonka ízétől. (Az úgynevezett prágai sonkát fűszeresen pácolják.) Az így elkészített sonkákat tegyük egy dézsába, öntsünk reá vizet, de csak annyit, hogy félig lepje el a sonkákat. Tartsuk e páclében két hétig a húst, de ez idő alatt mindennap meg kell forgatni. Két hét múlva akasszuk füstre, ha jó hideg füstön tarthatjuk az sokkal jobb, mint a hirtelen (meleg) füstölés. Elég, ha a sonka a füstön 3-4 napig áll; azután leszedhetjük és jó szellős kamrában eltarthatjuk fél évig is. (A marhanyelvet éppen így kell pácolni és megfüstölni.)

Virsli készítés

Egy kiló marha felsálpecsenyét tegyünk deszkára és fakalapáccsal zúzzuk egészen széjjel. Az összetörés közben a hús közül kiválik minden eres rész; csupán a szép tiszta törthúst kell felhasználni és ehhez a húshoz vagdaljunk meg, jó apróra negyed kiló fehér sós szalonnát. Ezt a szalonnát a hússal gyúrjuk nagyon jól össze és tegyünk bele egy kávéskanálnyi tört borsot. Két cikk fokhagymát zúzzunk széjjel, tegyük fél pohár vízbe, azután ezt a vizet szitán szűrjük át a szalonnás húsba. A húst illőleg (jól) megsózva, gyúrjuk össze a vízzel A használható belek tisztításával foglalkozó hentestől vegyünk pár méter hosszú tiszta (virslinek való) juhbelet. A belet húzzuk fel a kolbásztöltő szerszám vékonyabbik csövére és úgy töltsük meg a virslinek való hússal. Miután egy araszos hosszúságú húrt telenyomtunk hússal, a belet csavarjuk meg párszor és így folytassuk a töltést mindaddig, amíg az utolsó arasznyi belet is megcsavarván, teletöltöttük. Ha a húst mind feltöltöttük, kössük be a virsli végét cérnával, hogy a leve ki ne fusson. Tegyük a virsliket kéménybe egy félóráig füstre. Mikor a füstről leszedtük, azonnal meg lehet főzni. Reszelt tormával kell asztalra adni.

MELEG ÉS HIDEG ITALOK

Csokoládé

Egy liter tejet forraljunk fel, tegyünk bele 6 kanál cukorport és 3 tábla reszelt csokoládét. Ha mindez jól felfő, habarjunk közé 4 tojássárgáját; kevés ideig – sodrófával folytonosan kavarva – főzzük, aztán öntsük ki azon forrón csészékbe. Uzsonnára adjuk fel, finom sárga kalácsot téve mellé. A tojássárgája helyett, lehet egy kanálnyi finom tejbe áztatott keményítőt is főzni a csokoládéba; sodrófával fel kell habozni míg egészen sűrű lesz.

Édes ürmös készítése

(Hegyaljai mód szerint)

Egy 100 literes, erős, 6 vas abronccsal ellátott kis hordóba, fél fenekét kivéve, tegyünk a legszebb ép, s nagy fekete fürtű szőlőket rendenként rakva, hogy a szemek össze ne törjenek. Minden sor közé tegyünk kevés fehér ürmöt, hogy igen keserű ne legyen, fél marék fehér és fekete mustármagot is körülbelül 25 dekát; továbbá 10 deka szegfűszeget, 10 deka fahéjat, (eltördelve), 6 szál tormát (felhasogatva), két marék száraz narancs- és citromhéjat, 3 db felszeldelt birsalmát és fél kilónyi mazsolaszőlőt. Miután ezeket a fűszereket egyenlően felosztva a szőlő közé raktuk, fenekeltessük be újra a hordót. Azután az aknáján át öntsük tele a hordót egyéves borral, végre erősen dugaszoljuk le, vasdarabbal leszegezve, kapcsoljuk a dugót a hordóhoz. Ekkor tegyük le pincébe. Csak december végén bontsuk fel és rostélyos csapot

üssünk a hordóba. Minden egyes liter bornak a leszűrése után, ugyanannyi fehérbort öntsünk helyette a hordóba. Az ürmös bor így kezelve fél évig is igen jó édes és sötét veres marad.

Diópálinka

Egy 3 literes bő szájú üvegbe tegyünk karikára vágott 20 gyenge zöld diót, 20 szem szegfűszeget, két darab fahéjat és fél kiló cukrot. Ezeket kevés vízzel felfőzve, öntsük az üvegbe és töltsük tele az üveget seprő, vagy törkölypálinkával. Az üvegeket időnként rázzuk fel. Pár hét alatt összeérik; gyomorfájdalom ellen igen hathatós gyógyszer.

Puncs

Fél kiló kockába vágott cukorral dörzsöljük le két narancsnak és két citromnak a héját. A cukrot azután mozsárban törjük porrá és tegyük puncsos tálba. A cukorhoz üssünk 12 tojássárgáját és a cukros tojást sodrófával félóráig keverjük, hogy habos legyen, akkor lassanként folytonosan sodorva a tojásos cukrot, öntsünk közé 6 teáscsészényi forró teát, és 12 kanálnyi igen finom rumot. E keveréket sodorjuk negyedóra hosszáig erősen és folytonosan. A puncsot aztán kitölthetjük a puncsos poharakba. A sűrű habot mindig felülről kell kiszedni a pohárba. Ha a puncsot folytonosan sodorjuk, mindig jó habos marad és igen sok pohárral telik belőle. Ha rum helyett kész puncs eszenciát töltünk a tojásos lébe, természetesen még jobb a puncs.

Meleg limonádé

Egy mély edénybe tegyünk 6 tojássárgáját, 6 kanál cukorport, s ezeket sodrófával verjük habbá; tegyünk bele egy citrom reszelt héját és egy egész narancs héját; 2 citrom levét és egy narancs levét csavarjuk bele. Öntsünk közé fél liter forró teát; sodorjuk sodrófával, míg jól habzik, nehogy összetúrósodjék benne a tojás. Adjuk asztalra puncsos pohárban.

Hideg puncs

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

Almabor

Az almabor minél finomabb fajú almából készítjük, annál jobb és állandóbb. Egy puttony almát favályúban, fabunkóval jól össze kell törni, azután borszűrő zsákba jól ki kell a levét nyomni. Hat liter almaléhez egy kanálnyi borkövet tegyünk, hogy hamarább megforrjon. Fél kiló kökényt nyersen törjük össze és tegyük ezt is az almalé közé egy nagy üvegbe, fél kiló cukorporral; az üveget bedugatlanul ritka ruhával kössük be, míg egészen kiforr és megtisztul, csak ekkor szűrjük le apró üvegekbe. Dugaszoljuk jól be, tegyük hűs pincébe.

Vegyes gyümölcs-pálinka

Negyed kiló cukrot mártsuk meg vízbe, tegyük tiszta lábasban lángtűzre forrni; mikor

a cukor forrni kezd, öntsük bele a következőleg készített gyümölcslevet: egy kis tányérnyi érett fekete cseresznyét, ugyanannyi málnát és epret törjünk által szitán; ez a gyümölcslé legyen egy félliternyi. Amint már a cukor elolvadt, azonnal öntsük a gyümölcslevet a forró cukorba s ugyanakkor tegyünk még e keverékhez két liter jó, tiszta pálinkát. Ezeket együtt főzzük még fél óra hosszáig, akkor öntsük üvegbe és dugjuk be. Egy hétig mindennap rázzuk fel az üveget, azután szűrjük átall sűrű ruhán és tegyük megint tiszta üvegbe. Használjuk vendégség alkalmával, délelőtt piskótával felszolgálva.

Vaníliás pálinka

Negyed kiló cukrot vízbe kell mártani és azonnal egy porcelánlábasba kell tenni, hogy egészen elolvadjon. A lábast tegyük lángtűzre s mikor a cukor elkezd forrni, mindjárt tegyünk bele fél rúd apróra vágott vaníliát és másfél liter pálinkát; a pálinka lehet akárminő fajú, csak tiszta és hamisítatlan legyen. Hagyjuk főni a cukorral a pálinkát és mikor forró lett, tegyünk bele negyed kiló mandulát, héjától meghámozva és mozsárban jól megtörve. Miután a pálinka a mandulával együtt negyedóráig főtt, tegyünk még bele egy kis pálinkáspohár sötét veres álkörmöst (álkörmöst minden patikában lehet kapni, s nagyon olcsó). Ezt a pálinkakeveréket öntsük üvegbe és dugjuk be jól; mindennap egyszer rázzuk fel erő-

sen, hogy a leülepedett mandula a pálinkával összekeveredjen. Egy hét múlva finom ruhán szűrjük keresztül és újra tegyük üvegbe, jól ledugaszolva. Az így készült házi pálinka a legkellemesebb ízű csemege italok közé tartozik.

Narancs pálinka

Negyed kiló cukorral dörzsöljünk le két citromnak és két narancsnak a héját, azután tegyük a cukrot a lábasba és öntsünk a cukorra csak épen annyi vizet, amennyit felvesz. A narancs és citrom levét csavarjuk bele a cukros vízbe, tegyük aztán lángtűzre forrni. Mikor erősen kezd a cukor főni, öntsünk bele két liter pálinkát és ezt főzzük fel a cukorral, negyedóráig. Negyedóra múlva vegyük el a tűztől, öntsük üvegbe, egy hétig rázzuk fel mindennap, azután szűrjük átall sűrű ruhán és újra tegyük tiszta üvegbe.

Köménymagos vagy ánizsos pálinka

Negyed kiló cukrot vízbe mártva, tegyünk tiszta lábasba, lángtűzre forrni. Mikor egészen felolvadt a cukor és forrni kezd, öntsünk bele két liter tiszta jó pálinkát. Főzzük fel a cukorral együtt a pálinkát és egy fakanálnyi köménymagot. Hagyjuk a tűzön e pálinkakeveréket, folytonosan főzve negyedóráig; akkor öntsük üvegbe és egy hétig mindennap rázzuk jól fel. Végül szűrjük át tömött ruhán s tegyük újra tiszta üvegbe. Ez a pálinka kisebb gyomor bántalmak ellen is jó.

TARTÓSÍTÁS

Birsalma sajt

Egy kiló megfőtt, ritka szitán áttört birs-almához fél kiló cukorport és fél citrom apróra vágott héját tegyük főni. Ha jól felfőztük, vegyük le és kenjük jó vastagon porcelán- tányérokra. Meleg helyre a kályha mellé rakjuk pár napra, amíg egészen kiszárad. Ekkor vagdaljuk ki csinos, cifra kicsi és különböző alakú bádog tésztametszőkkel; úgy tegyük el használatig üvegbe rakva.

Birsalma sajt más módon

Egy kiló cukorra annyi vizet öntsünk amennyit a cukor felveszen; aztán főzzük fel egészen sűrűre. Ekkor tegyünk bele egy kiló meghámozott, megfőzött és szitán átnyomott birsalmát, egy darab vaníliát; kevés ideig főzzük a cukorral. Végül szép alakú bádogformába öntsük s tegyük meleg helyre, míg igen lassan átlátszóvá szikkad. A formából ki kell borítani, s csak használatkor kell felszabdalni.

Télire eltett zöld paszuly

A leggyengébb hártyátlan paszulyt a két végén meg kell tisztítani, forró vízben félig meg kell főzni, vigyázva, hogy egész puha ne legyen, mert úgy jó, ha a szál paszulyok épen megmaradnak. A megfőzött paszulyt szitára szedjük ki habszedő kanállal, hogy ugyanabba a vízbe, a melyben főtt és amely már forró, még több paszulyt is lehessen azonnal befőzni.

Ha a paszuly kissé hűlni kezd a szitán, rakjuk be szépen bőszájú literes vagy nagyobb üvegekbe. Készítsünk hozzá levet a saját levéből, a melyben főtt; szedjünk e léből edénybe néhány kanállal és sózzuk meg jól; továbbá ecettel a levet meg kell savanyítani és el kell jól elegyíteni, azután e paszulyos edényeket színig tele kell vele tölteni olyanformán, hogy a paszulyon felül még vagy kétujjnyi paszulytól ment üres lé legyen, mert főzés közben leapad s akkor hamarább elromlik. Ha minden üveget megtöltöttünk, öntsünk a lé tetejére egyujjnyi zsírt, kössük be hólyaggal jó szorosan, azután tegyük forró vízbe s főzzük ki jól vagy egy óra hosszáig. Ekkor vegyük le a tűzről, fedjük be ruhával és hagyjuk a vízzel együtt kihűlni, azután elrakhatjuk.

Citrom és a narancs eltartása

Pincében, egy tiszta, száraz szögleten állítsunk fel nyelénél fogva a földre (seprőjével felfelé) egy tiszta új, nyírágból kötött seprűt; annak gallyai közé rakjuk a citromokat és a narancsokat. Így még meleg nyári napokon is eláll pár hétig s ennél jobb eltartási módot nem is ismerek.

Hogy kell a szilvát eltartani?

Egy szűk szájú cserépedényt, a melynek füle van, ollóval vágjunk tele fáról, kézzel való érintés nélkül leszedett, szép érett, de nem puha besztercei szilvával. A száját dugjuk be jókora

parafa dugóval és pecsételjük vagy szurkáljuk le jól, hogy teljesen légmentes legyen. A szilvával telerakott edényt kötélen vagy vékony láncon eresszük le kútba, egészen bele a vízbe; úgy eláll a tél közepéig.

Dinnye eltartása

A későn érő kemény héjú sárga- vagy görögdinnyét, szárával együtt kell levágni és ruhával megtörölve egy faládába, szitált hamu közé kell rakni, olyan távolságnyira, hogy egyik a másikat ne érintse. Ezután még be is kell fedni hamuval. Végül a láda fedelét borítsuk reá és a pincébe rakjuk le. Az ily módon elrakott dinnye egész késő télen is élvezhető gyümölcsöt szolgáltat.

Kovászos uborka télre

Szép egyenlő, sem nagy sem kicsi uborkákat, rakjunk szépen egy nagyobbacska bő szájú üvegbe; az üveg fenekére tegyünk meggyfalevelet, borsfüvet, kaprot, kevés ánizst és egy kis szelet zsemlyét. Forraljuk fel vízzel és sóval, azután tegyük hűlni; mikor langyos meleg lett, öntsük bele az uborkás üvegbe, kössük be az üveg száját hólyaggal, tegyük árnyékos, de szabad s meleg helyre. Tetején folytonosan vizes vászon ruhadarabot tartsunk, hogy le ne apadjon a leve, mert akkor hamar elromlik. Naponta egyszer kissé rázogassuk meg az üveget, hogy vegyüljön a leve. Két hétig tartsuk így meleg szellős helyen, azután helyez-

zük hűvös kamrába. Vigyázni kell reá, mert télen felbontás után nem áll el sok ideig; ezért nem jó nagy edényben elrakni. Lehet ezt kis fahordócskába is így eltenni; csakhogy ez esetben minden egyes uborkát szőlőlevélbe csomagoljunk s egy mogyorónyi timsót lökjünk a levélbe. A hordóba zsemlyét semmi esetre ne tegyük. A hordó dugóját igen erősen verjük le, sőt a nyílásánál gyékénnyel szurkáljuk is körül. Két hétig kell a napon tartani s kétszer naponta meg kell hengergetni. A dugó körül mindig legyen víz, hogy a leve le ne apadjon; két hét múlva eresszük le a kútba, kis vékony láncon. Télen kitűnően eláll így az uborka.

Kovászos uborka más módon

Egy 5 literes tiszta uborkás üvegbe tegyünk (legalul) egy szelet zsemlyét, a zsemlyére pedig vagy 6 meggyfalevelet, egy szálacska kaprot, borsfüvet, szőlőindát és egy borsónyi timsót, végül uborkával rakjuk tele az üveget, csinosan sorba igazítva A kovászos uborkához olyan uborkát válogassunk, amelyek sem nagyok sem kicsinyek ne legyenek, legjobbak a hosszú vékony ún. kígyóuborkák Általában inkább nagyobb fajta uborkából szoktak készíteni a kovászos uborkát. Miután az üveget nyakhajlásig tele raktuk, tegyünk bele 5 tele kávéskanálnyi sót. A kovászos uborka mindig inkább sós legyen, mint sótalan. Az üveget öntsük tele langyos meleg vízzel, azután kössük be a száját (ti. az üvegnek) vízben meg-

áztatott marhahólyaggal, igen jól szorosan, többszörösen reá csavarva a vékony zsineget. Egy nagy fazékba tegyünk egy összehajtogatott konyharuhát, arra tegyük reá a tele uborkásüveget, azután öntsünk a fazékba annyi langyos-meleg vizet, hogy az uborkásüveget lehetőleg magasan ellepje.

Az uborkás fazekakat tegyük tűzre és tartsuk ott mindaddig, míg az uborka leve gyöngyözni kezd. A gyöngyözés annak a jele, hogy a víz a forrponthoz közeledik; de vigyázni kell, hogy fel ne forrjon. Arra is ügyeljünk, hogy sok ideig ne tartsuk az uborkát melegen, mert akkor ellágyul. A tűzretételtől kezdve a félmelegítésig legfeljebb egy óra teljen el. Ha tehát forró lett az uborka, vegyük el a tűztől, tegyük a fazekat félre és terítsük be egy vastag ruhával és hagyjuk a ruha alatt kihűlni. Hűlés után vegyük ki a vízből, tegyük a lehető leghűvösebb helyre, mert ha jó helye nincsen, az így készült kovászos uborka igen hamar elromlik.

Uborka saláta

Az uborka salátának az íze, szaga, színe tökéletesen frissen s jól megmarad, ha a következő módon tesszük el: Miután a középnagyságú uborkákat a héjától megtisztított, vagdaljuk fel (semmi esetre se gyaluljuk, mert úgy igen vékony lenne). A felvagdalt uborkát egy nagy tálban, ha egy óráig állt sóban, kéz között csavarjuk lehetőleg jól ki. Egy bő szájú üvegbe

legalul tegyünk egyujjnyi vastagon darabos sót; aztán a sóra rakjunk egy rend kétujjnyi magasságú kicsavart uborkát s ismét egyujjnyi sót; ezt az eljárást mindaddig kell ismételni, a míg az üveg tele lesz. Ha áll, megapad; de hetek múlva is szaporíthatjuk, mert az nem árt, ha nem egyszerre készül is; csak hogy legfelül mindég sóréteg legyen. (A sót nem kell sajnálni.) Az uborkás edényt nem is kell bekötni, csak befedni szükséges; télen aztán a szükséges mennyiséget szedjük ki az üvegből és tegyük friss hideg vízbe Ha délre szükséges, már reggel; ha estére, akkor délben kell be áztatni. Három, sőt négy léből is ki kell mosni és pár óráig kell ázni hagyni. A vizet mindaddig változtatni kell rajta, amíg csak a kellő jó sós izét meg nem kapja. (Néha úgy kiázik, hogy még meg is kell sózni.) Végül ecetet, borsot és fokhagymát tegyünk reá, mikor tálalni akarjuk. Az ily módon eltett uborka olyan ízletes, hogy aki nem tudja, könnyen azt hiheti, hogy a tövéről metszett uborkát eszik.

Ecetes uborka üvegben

Lehetőleg egyenlő, szép, kis uborkákat rakjunk be üvegbe; borsfű, kapor, ánizs, babérlevél, meggyfagallyal és fekete borssal keverve egy kis darab cukrot és sót is lökjünk bele és töltsük tele gyönge (vizes) ecettel. Zöldpaprikát is lehet közé rakni. Az üveget kössük be hólyag-papírral és úgy főzzük ki vízben, mint a befőttet szokás, azután tegyük kamrába.

Paprikás piros káposzta

Apró, de keményfejű piros káposztát vágjunk fel cikkekbe. Tegyünk tele káposztával egy 4 literes uborkásüveget, hintsünk közé egy kávéskanál szép veres paprikát és egy kanál sót; azután öntsük az üveget tele nemigen erős ecettel; kössük be az üveg száját hólyagpapírral, tegyük a kamrába, egy hét múlva már használni lehet akármiféle pecsenyéhez; férfiak által igen kedvelt saláta ez, mely nem áll el tovább, mint legfeljebb 2-3 hétig. Hanem mindig lehet újra készíteni, mert káposzta van egész télen.

Tökkáposzta üvegben

Jó nagy tömeg gyenge tököt előbb meg kell tisztítani, azután meg kell gyalulni. Azért kell sokat használni, mert igen összemegy. Be kell sózni és kissé timsóval is meg kell hinteni; e szerekkel ellátva, fél óráig álljon. Fél óra múlva kevéssé ki kell belőle csavarni a levet, azután hideg vízbe kell tenni. Miután hideg vízben kimostuk, szedjük ki: aztán jól, amennyire csak lehet, csavarjuk ki belőle minden levét. Az üvegbe soronként kell berakni, a rétegeket kissé meg kell sózogatni. Az üveget nem kell egészen telerakni, hanem annyi űrt kell neki hagyni, hogy a levét oda feladhassa. Az üveg száját kössük be jól, s tegyük egy hétre ablakba, napos helyre; naponta forgassuk meg. Egy hét múlva kamrába kell tenni éspedig hűvös helyre. Télben használatra rántá-

sos tiszta levet kell hozzá készíteni E lébe az üvegből csak néhány maroknyi tökkáposztát kell tenni, mert úgyis elég savanyú. Különben kinek milyen az ízlése, annyit tehet bele.

Sóskamártás üvegben

Kerek vagy nagy labodájú sóskát jól össze kell vágni, aztán egy kanálnyi forró zsírba bele téve, gyakori kavarás közben addig kell sütni; amíg egészen tömör, lé nélküli lesz. Mikor ilyen lett, rakjuk lapos, bőszájú üvegekbe szépen elegyengetve, hogy a sóska és az üveg között üreg ne maradjon, mert akkor igen hamar megpenészedik. A tetejére öntsünk olvasztott zsírt, aztán kössük jól be; de ezt ne főzzük ki vízben, hanem csak úgy tegyük el kamrába téli használatig.

Hagyma ecetbe téve

Az ecetben eltett hagymát télen lencséhez, tört paszulyhoz és friss disznópecsenyéhez kell feladni. Az ecetes hagymának különös kellemes íze van. Ehhez nem kell igen nagy, legfeljebb csak diónyi nagyságú vöröshagymát használni. Miután e hagymákat a külső héjától megtisztogattuk, rakjuk üvegbe, borsszemet szórva közé; kevés kaprot, borsfüvet és sót is kell belé tenni; az üveget gyenge, vízzel feleresztett ecettel öntsük tele s a hagymát 2 hétig hagyjuk befedve; amint átjárta az ecet, azonnal használhatjuk.

Édes zöldpaprika ecettel

Vegyünk egy csomó zöld- és egy csomó szép vörös nagy, édes szerb paprikát; a magvát és a belét kilökve, vágjuk fel laskára és sózzuk meg. Miután a sóban egy óráig állott, kéz között csavarjuk ki s rakjuk üvegbe soronként; egy sor zöld-, egy sor vörös paprikát, míg tele lesz az üveg. Eközben kissé meg kell nyomkodni, hogy lazán ne legyen benne a paprika. Ha tele van, öntsünk reá forró, sós, de gyönge ecetet és legfelül töltsünk reá egy párujjnyi finom olajat. Végül kössük be hólyagpapírral s tegyük azonnal kamrába használatig

Ecetes uborkasaláta

Középnagyságú uborkákat vágjunk karikára héjastól együtt; sózzuk még jól és hagyjuk a sóban egy óráig állani, azután csavarjuk ki a levét, tegyük a szokott fűszer füvekkel üvegbe jól megnyomva, öntsük egészen tele, gyenge – sóval felforralt – forró ecettel; ennek a tetejére egy ujjnyi finom olajat öntsünk s főzzük ki vízben igen kevés ideig éppen úgy, mint a befőttet szokás. Miután kihűlt, kamrába kell tenni.

Vegyes zöldségsaláta

Egy 5 literes uborkás üvegbe rakjunk meggyfalevelet, szőlőlevelet, kaprot, borsfüvet, kevés tormát és egy borsószemnyi timsót. Erre rakjunk egy sor igen szép, apró uborkát, az uborka felébe tegyünk apró, de szépen meg-

tisztított, s egészben hagyott, sárgarépát, fehér petrezselyem gyökeret, apró kicsi, fehér és tisztított hagymákat és sárga színű zöld paszuly csöveket; e vegyes zöldségre rakjunk újra szintén uborkákat, az üvegbe szerte széjjel hintsünk egész szem fekete borsot, itt-ott díszítsük friss, apró pirospaprikával; így rakjuk tele az egész uborkás üveget, arra különösen vigyázva, hogy szépen legyen elrendezve a vegyes zöldség, mert úgy nagyon jól néz ki. Mikor az üveg tele van rakva, töltsük színig gyönge ecettel; ha erős az ecet, vízzel vegyítsük fel. Sózzuk meg egy kávés-kanálnyi sóval, azután kössük be az ugorkás üveget marha hólyaggal. A hólyagot szorítsuk le erős fonállal. Az uborkás üveget főzzük ki jókora fazék vízben ruhával leterítve, éppen úgy, mint a befőttet szoktuk.

Aszalt körte

Aszalni bármiféle körte jó, és ha bő gyümölcstermés van, kivált falun, igen megérdemli a bajlódást. Fojtós körtét, mely másképpen nem élvezhető, így igen jól lehet értékesíteni A körtéket nagy fazékba kell tenni és hideg vizet kell reá önteni. Ha jól felfőtt, ki kell borítani deszkára és meg kell hámozni. A meghámozott körtét rakjuk szárítódeszkára sorba, és tegyük gyengén befűtött sütőkemencébe, ahonnan miután egészen összehúzódik, kiszedjük, megfordítjuk másik felére és ismételten rendbe rakva a deszkán, megint

betesszük ugyancsak kevéssé fűtött kemencébe. Másnap megint szedjük ki és két kis tiszta deszka közé téve, kézzel kell reá nehezedni, hogy kissé meglapuljon. Ha mindet így lepréseltük, újra a deszkára tesszük és erős napon többször megforgatva kiszárítjuk, hogy szép világos barnaságát ne váltsa fel a körte igen rút fekete színnel Mikor egészen megszáradt, célszerű a legszebbeket bemártani sűrű cukorszirupba, mert így igen szép lesz, s az íze is sokkal finomabb. Nagy üveg kantába, vagy vászonzacskókba szellős helyre rakjuk el, hogy a levegő átjárja, mert zárt helyen időnap előtt megpenészedik.

Aszalt zöld kukorica

Egy nagy fazékba tegyünk szép, egyenlő gyenge csöves kukoricát, egy rend zöld csuhát hagyva rajta. Miután felfőztük, szedjük ki a vízből s aszalódeszkára rakván, tegyük gyengén fűtött kemencébe, ahonnan csak másnap szedjük ki. Ekkor forgassuk meg és tegyük ismét fűtött kemencébe, egy napig hagyjuk ott, azután szedjük ki másodszor is, és ha jó meleg napok járnak, a nap heve mellett aszaljuk gyakran megforgatva, mindaddig, amíg csontkeménységű nem lesz a szeme. Borult időjárás esetén fűtött kemencében kell szárítani, gyorsan, mert hamar megpenészedik. Ha mind megszáradt, tegyük vászonzacskóban, szellős helyre akasztva. Télen, amikor használni akarjuk, forró vízben úgy csuhástól

együtt főzzük meg. Mikor a kemény kukoricaszemek mind kidagadnak és jó puhák lesznek, szedjük le róluk a csuhát és forrón tálaljuk fel, asztalkendővel leborítva Az aszalt zöld kukorica általánosan kedvelt és nem közönséges csemege.

Zöld paszuly aszalva

Szép, gyenge, hosszú csövű hártyátlan paszulyt forraljunk fel sós vízben A felfőtt paszulyt rakjuk tiszta aszalódeszkára s tegyük ki az erős napra, ott hamar megszárad. Esős időben fűtött sütőkemencébe, vagy főzés után, a tűzhelyre kell tenni. De akár napon, akár tűz mellett aszaltuk is, a kész paszulyt vászonzacskóba, szellős helyre kell akasztani. Télben éppen úgy kell megfőzni rendes puhára és rántással, mintha csak friss, nyári zöld paszulyt készítenénk.

Aszalt paradicsom

A jól megérett vörös paradicsomot kétfelé kell vágni, aztán szárítódeszkára kell rakni. Gyengén fűtött sütőkemencébe vagy – főzés után – a tűzhely sütőjébe tegyük 24 órára aszalni; de a nap melege mellett is kellőleg megszikkad. Huszonnégy óra múlva forgassuk meg, mert akkor sokkal szebb marad a színe Téli használatig rakjuk vászonzacskókba, szellős helyre.

Tinóri (vagy hiriba) gomba aszalva

Ez a gomba mennél ifjabb és apróbb, annál jobb, mert aszalva fiatalja a húsosabb. A tinóri gombát fel kell fűzni vastag tűvel házicérnára, s a napra kitéve kell szárítani, ügyelve, hogy a gombák egymást ne érjék. Éjjelre mindig a tűzhely sütőjébe kell rakni; így igen hamar megaszik. Ha az időjárás nem elég szép, illetve nem eléggé napfényes, a gombaaszalás nem sikerül, mert igen rövid idő alatt, alig egy nap alatt, a gomba elromlik.

BEFŐTTEK

Többféle, egyformán elkészíthető befőtt

Cseresznye, meggy, ribizli, köszméte, málna, veres-szilva, hámozott félig érett besztercei szilva, szeder, őszibarack, som, berkenye és több más rendes befőzni való gyümölcsöt mind egyformán lehet elkészíteni, éspedig a következő módon: Tiszta üvegbe rakjunk annyi gyümölcsöt, amennyi csak belefér. Az üvegeket a berakás közben meg kell rázogatni, mert ha meg nem rázzuk, a főzés után az üveg félig sem lesz gyümölcscsel. Márpedig úgy a befőtt főzés sem nem szép, sem nem gazdaságos.

Nyolc középnagyságú befőttes üveghez tegyünk egy lábasba egy kiló cukrot; öntsünk e cukorra négy olyan nagyságú üvegnyi vizet, a milyen nagyságban a gyümölcsöt éppen elrakni akarjuk. Nem szükséges, hogy az üveg egészen tele legyen vízzel A cukros vizet hirtelen láng tűzön forraljuk fel.

Az üvegeket előbb rakjuk tele gyümölccsel, s ha már a cukros víz buzog, öntsük azon forrón a gyümölcsökre. Amint az üvegeket tele öntgettük, rögtön kössük be mindeniknek a száját megáztatott marhahólyaggal, sokszorosan leszorítva, vékony zsineggel. Egy nagy fazékba legalul tegyünk egy összehajtogatott konyharuhát; az üvegeket állítsuk e ruhára egymás mellé. Az üvegeknek egyforma magasaknak kell lenni. A rendbe rakott üvegeket fedjük le egy másik konyharuhával és öntsünk reá annyi meleg vizet, hogy a léből az üvegek nyaka csak egy tenyérnyire maradjon ki. Az

üvegekkel tele rakott fazekat tegyük gyors, erős tűzre főni; de igen kevés ideig, csak addig főzzük, amíg az üvegek nyakát kezünk – ha reá tesszük – ki nem állja. Ekkor vegyük le a tűzről a befőttesfazekat, s az üvegeket hagyjuk a fazékban egészen addig a ruhával lefedve, amíg egészen kihűlnek; azután rakjuk el száraz helyre, mert nedves helyen minden befőtt penészt kapván, elromlik.

Sárgadinnyehaj befőtt

Befőttnek csak a legkeményebb és a legvastagabb héjú sárgadinnye jó. Egy zöld bélű vagy narancssárga bélű dinnyének vastag haját tisztítsuk meg külső kérgétől, s vagdaljuk fel szép csinos, hosszúkás darabokba. Egyujjnyi hosszú és egyujjnyi széles darabkák a legcsinosabbak. Egy kiló cukorra csak annyi vizet öntsünk, amennyit a cukor felszívhat Ezt a vizes cukrot tegyük a tűzhöz, egy körülbelül kétliteres lábasba. Mikor a cukor elolvad és forrni kezd, azonnal tegyünk bele egy tányérnyi felvagdalt sárgadinnye héját. E héjakat kavarjuk fel a cukros lében és fedjük azután be. Hagyjuk így befedve jó tűznél főni félóra hosszáig. Félóra után vegyük el a tűztől és befedve hagyjuk kihűlni. Másnap szedjük ki szűrőkanállal a dinnyét a levéből. A dinnyelevet főzzük megint gyors tűznél egész addig, míg sűrű lesz. Ekkor ismét tegyük bele a kiszedett sárgadinnyét s megint fedjük be és tegyük félre, hogy kihűljön. Ha újra sok levet ereszte-

ne, megint úgy járjunk el vele, mint előbb. Ki kell venni a dinnyét, meg kell sűríteni a levét és megint bele lökni a dinnyét. Harmadszor már egyenesen az üvegbe kell rakni a dinnyehéjakat, szépen díszesen sorba és úgy kell az üvegbe forrázni a sűrű cukros levet. Kössük be ezt is azon melegen hólyaggal jó szorosan, és tegyük fazékba ruha közé. A fazekat öntsük félig meleg vízzel, azután fedjük be az üvegeket ruhával. Főzzük fel (fél óráig tartó tűzön), aztán vegyük el a fazekat a tűztől és hagyjuk kihűlni. Végül rakjuk el oda, a hol tartani akarjuk; legjobb hűvös kamrában tartani.

Görögdinnye befőtt

Egészen tiszta, 3 literes porcelánozott belsejű lábasba tegyünk egy liter vizet és egy kiló cukrot. Szép piros bélű, de vastag héjú görögdinnyének a héját tisztítsuk meg a külső, kemény és zöld kérgétől, azután vagdaljuk fel nagy, egyenlő kockákba. Egy jókora tejes tányér kockába vágott dinnye hajat tegyünk a hideg cukros vízbe; tegyünk még a cukros vízbe, a dinnye héja közé, egy egész citromot, és egész narancsot, mindkettőt karikákba vágva; továbbá fél vaníliát is vagdaljunk a dinnye közé. Arra ügyelni kell, hogy a lábasban a cukros vízbe tett dinnye héját egészen ellepje a víz Attól nem kell félni (hogy ha a recept szerint járunk el), mintha a dinnyehéjból igen sokat tettünk volna a cukorhoz mérne, mert az így készült dinnye befőtt nagyon gazdasá-

gos, de azért mégis finom és sikerülő csemege. Ezt a hidegen összerakott anyagot fedjük be és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Hagyjuk főni 2 vagy 3 óráig is. Ha nagyobb tömeget készítünk egyszerre, természetesen tovább kell főzni; de egészen gondatlanul: ki sem kell fedni, meg sem kell kavarni; csak főjön folytonosan egész addig, amíg a leve barnás színű és mézszerű sűrű lesz, a dinnye haj pedig átlátszó tiszta, szép színűvé válik. Egy kilónyi cukorban megfőzött dinnye hajból lesz 3 rendes üveg befőtt. A dinnye hajat rakjuk üvegekbe, kössük be az üveg száját szorosan s erősen hólyaggal. Egy fazékba tegyünk ruhát, a befőtteket rakjuk e ruhára és öntsünk annyi vizet a fazékba, hogy a befőttes üvegek nyaka egy tenyérnyire ki legyen a vízből Borítsuk be az üvegeket vizes ruhával s tegyük jó erős tűzhöz főni. Főzzük kevés ideig; fél óra alatt rendesen forró lesz az üveg nyaka. Ekkor le kell venni a tűztől és fazekastól együtt kell félre tenni egész addig, amíg a fazék víz kihűl. Végül ki kell szedni a befőtteket a vízből, azután tehetjük oda, ahol tartani akarjuk. Párolva mindenféle befőttet így kell kifőzni.

Cukorba főtt barack

Egy kiló cukrot mártsunk meg vízbe s tegyük lábasba; főzzük fel; ha felfőtt, azonnal tegyünk bele egy tetejes tányér meghámozott és kétfelé vágott őszi- vagy kajszibarackot. Kavarjuk meg, fedjük be, vegyük el a tűztől, s ha

fedő alatt kihűlt, szedjük ki a léből a barackot lyukas kanállal. A meghígult cukros levet főzzük fel újra egészen addig, amíg megint teljesen sűrű lett. Ekkor a barackot rakjuk üvegbe és a sűrű cukros levét öntsük reá. Az üveg száját kössük be szorosan hólyaggal s főzzük ki gőzben, mint a hogy a görögdinnyénél le van írva

Kajszibarack befőtt

Félig érett barackokat vékonyan meg kell hámozni és kettőbe vágva a magvát ki kell venni, vaslapátra szenet kell tenni, a szénre kénkő virágot hinteni; a megtisztított barackot egy rostába kell tenni és a kénkő füstjének felébe kell tartani, 5-6 percig. Ez nehéz művelet, mert az embert, a ki a rostát a füst felébe tartja, a kén igen fojtogatja. A fejét és az ajkat be kell tehát takarni és a lélegzetet vissza kell fojtani. Ezután a barackot langyos meleg bő vízben kell lemosni és azután csinosan, rendben, üvegbe kell rakni. Ha tele lett az üveg, meg kell jól rázni, hogy lehetőleg sokat tehessünk bele, mert nem néz jól ki a befőtt, ha félig üres az üveg. Lábasba tegyünk vizet s ebbe egy kiló cukrot; főzzük ezt fel s mihelyt forró lett a cukros víz, azonnal öntsük a barackokra. Az üvegek száját kössük be szorosan és erősítsük meg vékony zsineggel. Tegyük kifőzni gyenge meleg vízbe, ruha közé betakargatva, de ügyeljünk, hogy csak annyi ideig főzzük, amíg a barackos üvegek nyaka forró lesz. Ekkor az

edényt el kell venni a tűztől és letakarva levében kell meghűlni hagyni. Végül tegyük el állandó helyére.

Magolt ribizli

Szép, nagy szemű ribizlit jól megmosva, tisztítsunk meg és egy szita felett, mely alatt porcelántál legyen, kéz között – dörzsölés nélkül – nyomjuk ki a levét, mely a tálba csorog. A magvát és héját kezünkből cserépedénybe tett tiszta hideg vízbe dobjuk. Ha egy jó csomó ribizlit így kezeltünk, a levét öntsük cukorporra. Egy literhez egy kiló cukrot adva főzzük fel. A ribizli könnyű üres héja felszáll a víz tetejére, s a magva leül. A héját szűrővel leszedjük, jól kinyomjuk a vizét és beletesszük a cukros lébe; felfőzzük és üvegbe öntjük a hol megalszik.

Körtebefőtt

Akár az apró, akár a nagy körtét egyformán jól be lehet főzni. Az apró körtéket egészben kell hagyni, a kis szárával együtt, de a héjától szépen megtisztítva Ellenben a nagyfajta körtét tisztítás után négyfelé kell vágni. De akár kicsi akár nagy körtét használunk, a kajszi baracknál leírt mód szerint kénkővirág füstje felett kell megforgatni, azután ki kell mosni. Nem baj, ha barna lesz is, mert a kifőzés után megfehéredik. Rakjuk üvegbe, de arra ügyelni kell, hogy mikorra a körtét üvegbe rakhatjuk, a forró cukorlé készen legyen. Amint a kör-

téket csinosan elhelyeztük az üvegben és jól lezártuk, hogy minél több gyümölcs férjen el benne, azonnal öntsük tele forró cukorlével. A cukorlevet minden befőtthöz a következő módon kell készíteni: egy kiló cukrot lábasba téve, öntsünk reá másfél liter vizet, főzzük fel és bármely befőttre azon forrón öntsük. Az üveg száját rögtön kössük be hólyaggal szorosan; többszörös vékony zsineget csavarjunk az üveg nyakára. Főzzük ki vízben a barack és dinnye leírásánál előadott mód szerint.

Birsalma befőtt

Egy csomó birsalmát meg kell héjától tisztítani és fel kell cikkelni. Ha az összes birsalmát, amennyire szükségünk van, így elkészítettük, tegyük forró vízbe lángtűzhöz s főzzük tíz percig. Tízpercnyi főzés után rakjuk üvegekbe és öntsünk reá forró cukorlevet. (8 rendes üveghez egy kiló cukorra 4 üveg vizet öntve, készítsünk cukorlevet.) Kössük be az üvegek száját hólyaggal és erős fonallal, azután főzzük ki az e könyvben másutt már többször leírt mód szerint. Így készítve a birsalma sohase barnul meg és nem marad kemény.

Hámozott dió befőtt

Gyenge, de nagy diókat hámozzunk meg a külső zöld héjától, hogy meg ne barnuljon; tegyük jó savanyú citromos vízbe Ha mind meghámoztuk, főzzük fel kissé cukros vízben, s mikor félig puha lett, tegyünk közé citrom-

és narancshéjat, szegfűszeget és fahéjat. Mindezt üvegbe rakva, öntsünk reá egészen sűrű szirupot, kössük be s főzzük fel meleg vízben, mint egyéb befőttet szokás. Így nemcsak szép világos lesz a dió, hanem jó is.

Rendes dió befőtt

Vagy száz darab középnagyságú diót áztassunk be hideg vízbe Reggel és estére mindig friss vizet öntsünk reá. De előbb kötőtűvel szurkáljuk össze a négy oldalát. Három hétig áztatva szépen megbarnul és elveszíti erős keserűségét. Ekkor minden dióba szúrjunk egy szegfűszeget, egy darabka fahéjat, egy kis citrom- és narancshéjat. Ha mind elkészítettük, főzzük fel kevés ideig vízben, de ügyeljünk nehogy igen megpuhuljon vagy nagyon megráncosodjék. Szedjük ki a vízből és tegyük másfél kiló cukorból főzött egészen sűrű szirupba; ebben is főzzük fel kevéssé. Befedve hagyjuk úgy egy éjen át, azután a diót rakjuk üvegbe és a levét sűrítsük addig, amíg mézformán fonódik. Ha ilyen a lé, öntsük az üvegben lévő dióra, s az üveget kössük be hólyaggal. Forraljuk fel vízben s hagyjuk abban kihűlni; úgy tegyük el télire.

Zöld ringló

Minden szem ringlót gombostűvel lehetőleg sok helyen szurdaljunk össze Ha mind megszurdaltuk, tegyük buzgó forró vízbe, amelybe kevés timsót, pár kanál ecetet és egy gombos-

tűfejnyi kékkövet is tehetünk. Ha jól felmelegedett a gyümölcs, vegyük tiszta meleg vízbe, fedjük be s a fedőt jól nyomtassuk le, hogy egy ringlót se maradjon ki a vízből, mert az, a melyik kimarad, azonnal megbarnul. Egy éjen át álljon befedve a vizében. Másnap rakjuk üvegbe, jól megveregetve, hogy lehetőleg sok férjen egy üvegbe, mert a félig üres üveg rosszul néz ki. Öntsünk reá tiszta, igen jó édes szirupot; fél kiló cukorhoz annyi vizet használjunk, hogy 3 rendes üveg legyen vele tele. Kössük be marhahólyaggal, és nem hólyag-papirossal, mert a marhahólyag biztosabb. Főzzük ki ruha között csendesen forró vízben Csak addig kell főzni, amig az üveg nyaka olyan forró, hogy a puszta kéz nem állja. Az igy készült ringlónak soha sem hámlik le a héja; szép zöldessárga és kemény marad. Akkor is igy kell készíteni, ha sűrű cukorban akarjuk főzni.

Rummal eltett vegyes gyümölcs

Egy négyliteres uborkásüvegbe tegyünk bele legalul, kétujjnyi szélesen epret. Az epret hintsük meg cukorporral jó vastagon és tegyünk a cukros eper felébe ugyancsak kétujjnyi szélesen cseresznyét; ezt is hintsük be vastagon cukorporral. Minthogy többféle gyümölcs érik egyszerre, idény szerint mind-egyikből egyenlő mennyiséget tegyünk az üvegbe és egyformán cukrozzuk meg; de mindannyiszor rumot is kell önteni minden réteg gyümölcs fölé annyit, hogy a cukros gyümölcsöt ellepje. Egész

nyáron át így kell az üvegbe rakni az éppen érő gyümölcsöt, mindaddig, amíg tele lesz az üveg a legízletesebb vegyes (rumos) gyümölcscsel. Sem bekötni sem kifőzni ezt a gyümölcsöt nem kell, csak befed-ni. Az így készített gyümölcs, különösen férfiak előtt kedvelt csemege.

Meggy ecettel

Rendes befőttes üveget rakjunk tele szárat-lan meggyel, hintsünk reá 4 nagy kanál cukorport, kevés fahéjat, szegfűszeget, narancs- és citromhéjat; tegyünk közé két kanál finom borecetet és kössük be szorosan; tegyük ablakba, ahol a nap érheti. Egy hétig álljon a napos helyen; ez idő alatt annyi levet ereszt, hogy az üveg tele lesz. Ezt nem szükséges vízben kifőzni. A kamarában, hűvös helyen kell tartani.

Birsalma sűrű cukorban

Egy kiló cukorra fél liter vizet töltünk, egy darab vaníliát vagdalva bele; ha felfő, annyi meghámozott s karikára vágott birsalmát tegyünk bele, hogy a lé ellepje; főzzük kavarás nélkül csendesen mindaddig, amíg szép halvány rózsaszín nem lesz. Ekkor öntsük üvegbe, kössük be és főzzük ki meleg vízben Ha kihűl, rakjuk kamrába.

Magolt meggy cukorban

Egy fél kiló cukrot porrá kell törni s egy liter magvatlan meggyet kell bele tenni. Tiszta porcelánlábasban, jó tűzön főzzük egy óráig.

Ekkor öntsük üvegbe és főzzük ki a szokott mód szerint, tegyük kamrába.

Apró aranyalma cukorban

Egy kiló cukrot mártsunk be vízbe, tegyük főni, s ha forr, tegyünk annyi apró aranyalmát bele, a mennyit ellep a cukor. Főzzük igen kevés ideig kavargatva, fedjük be, hagyjuk másnapig hűlni. Másnap a gyümölcsöt kiszedve, a levét sűrítsük meg s újra öntsük az almára; kössük be, főzzük ki vízben a szokott mód szerint.

Birsalma ecettel

Egy kiló cukorra öntsünk negyed liter vizet és ennél valamivel kevesebb ecetet is főzzük fel; ha forr, tegyünk bele annyi hámozott és karikára vágott birsalmát, amennyit jól ellep a cukros lé. Főzzük, amíg a birsalma gyenge rózsaszínű és sűrű lesz, akkor öntsük üvegbe, kössük be szorosan és főzzük ki forró vízben Addig hagyjuk a vízben, amíg kihűl, s csak azután tegyük kamrába.

Kajszibarack ecettel

Egy kiló cukorba öntsünk fél liter vizet, félannyi jó borecetet, kevés szegfűszeget és fahéjat. Ha mindez jól fő, tegyünk bele annyi magvas kajszibarackot héjától megtisztítva, amennyit csak ellep a cukros lé. Kevés ideig főzzük, kavarva, hogy minden gyümölcs egyenlően felmelegedjék. Ekkor vegyük le a

tűzről s befedve hagyjuk másnapig. Másnap rakjuk a barackokat nagy üvegekbe; a levét – mielőtt reá öntenénk – sűrítsük meg jól, azután kössük be s tegyük főni vízben Ha kihűlt, rakjuk kamrába.

Sárgadinnye héja ecettel

Éppen úgy készül, mint a kajszibarack. A dinnyét szép nagyocska, egész cikkekbe vágva főzzük be. Az ecetes gyümölcsök finom pecsenyék mellé is igen alkalmasak.

Elromlott befőttek értékesítése

Egy gondos háziasszonynak minden héten szemlét kell tartani a befőttjei felett, mert akkor megláthatja, hogy nem romlanak-e el ittott a befőttek?

Ha összegyűl 3-4, vagy több penészes befőtt (akármiféle befőtt legyen is az), a penészt le kell róla gondosan szedni és a befőttet egy tiszta lábasba kell összeönteni. E befőtt keveréket erős tűzön addig kell főzni, amíg sűrű lekvárrá válik. Ha magvas gyümölcsök is voltak közötte, szitán át kell törni. Ellenben ha nincsen mag a lekvár között, bele kell egyenesen üvegbe tenni, és a szokott mód szerint (gőzben) ki kell főzni. Az így készült ízek a legjobbak; sokszor akarattal sem lehetne ilyen pompás, zamatos cukros gyümölcsízt előállítani Az ilyen gyümölcsízt lehet krémnek, fagylaltnak, vagy akármiféle tésztatöltelékeknek használni.

Őszibarackíz

Fél kiló legérettebb őszibarackot szitán áttörve, tegyünk ugyanannyi cukorpor közé és főzzük, míg jól összeürüsödik. Tegyünk bele pár kanál vörös álkörmöst, mert anélkül az őszibarack rút és színtelen Rakjuk üvegbe, kössük be hólyagpapírral és főzzük ki forró vízben, mint más befőttet szokás.

Cukros gyümölcsök

(Őszibarack, kajszibarack és a körte)

Ezek mind egyformán készülnek. Egy kiló cukorra öntsünk egy liter vizet, főzzük fel, s ha buzog, öntsük rá a fedeles leveses tálba rakott gyümölcsre. A barackok sem nagyon érettek, sem zöldek ne legyenek. A körtét meg kell hámozni és külön tálba készíteni; máskülönben az íze felvegyül. A barackokat nem kell hámozni, csak magvát kell gondosan kis fakéssel kitaszítani, de úgy, hogy a barack szét ne bomoljon. A forró cukrot a gyümölcsre kell tölteni és azonnal befedve, másnapig hidegen kell hagyni. A levet másnap kell leszűrni és megsűríteni forrón, ismét a gyümölcsre kell önteni. Ezt 8 napig kell ismételni, amíg leve már nem is lesz. Ekkor a gyümölcsöt jó forró napra kell tenni, hogy egészen megszáradjon. Rakjuk üvegbe és az üveg száját vékony ruhával kössük be. (Mindenféle nagyobb fajta gyümölcsöt lehet így megszárítani: ringlót, nagyszemű olaszszilvát, almát, fügét stb.)

Paradicsom üvegben

Szép piros és érett paradicsomot egy nagy fazékba kell egészben (szépen) bele rakni. A fazekat tele kell önteni hideg vízzel és sebes tűznél gyorsan kell felfőzni. Ha felforrt, vegyük le a tűzről és szűrő szitára öntsük ki úgy, hogy minden levét leszűrjük és csak a tiszta, a húsos paradicsom maradjon a szitában. A húsos paradicsomot törjük által a szitán, rakjuk rendes befőttes üvegekbe, hólyaggal kössük be; ezt is főzzük ki vízben, mint minden más befőttet szokás. Ez a legcélszerűbb módja a paradicsom elrakásnak, mert így nemcsak legszaporább, de nem is hamar romlik. A paradicsom eltartásnak van még egy, a legjobb és legszebb, de igen szaporátlan módja s ez a hátránya. S mégis annak akinek helye, ideje és sok üvege van ezt a módot legjobban ajánlhatom. Literes üvegeket jól tele kell rakni érett és szétzúzott paradicsommal. Sót, avagy levet nem kell reá önteni, csak hólyaggal jól bekötve egy jó óráig vízben kifőzni, míg felényire lelohad. Ekkor hagyjuk kihűlni, mint más befőttet; télen szitán áttörve használjuk. Csalódásig olyan marad, mintha friss volna.

ÜNNEPI EBÉDEK

Fő elvek

Habár nálunk rég letűnt már a nagy lakomák kora, még sem lehet mindég kikerülni, hogy hébe-korba ünnepélyes ebédet, vagy vacsorát ne adjunk. Az általam rendezett nagyobb vendéglátásokon azt tapasztaltam, hogy ilyen alkalmakkor nem szükséges túlságosan sokféle ételt felszolgálni. De arra nagyon kell ügyelni egy jó vendéglátónak, hogy minden egyes étel tökéletesen jól sikerüljön; hogy elegendő mennyiség legyen belőle; hogy a gazda vidám, kedélyes arccal fogadja vendégeit és az elkerülhetetlenül előforduló hiányokért, vagy más pótolhatatlan hibákért soha, de soha ne mentegetőzzék. Az ünnepélyesen hangolt, víg társaság úgy sem hajlandó a hiányokat észrevenni. Vigyázni kell a nagyobb vendéglátáskor arra is, hogy a meghívott vendégek a kitűzött órában pontosan asztalhoz ülhessenek, mert higgyék el nekem, nincsen valami lehangolóbb, sőt mondhatnám kínosabb egy étkezésre meghívott társaságra nézve, mint az, ha az a csoport éhes vendég, erőszakolt társalgást kénytelen folytatni.

Tehát egy vendégség alkalmával fő elvek ezek legyenek: jó kedv, gondatlan és szívélyes hangulat; pontosság az étkezés órájára; kellő bősége az ételnek, sok virág az asztalon és elég gyümölcs a lehetőleg díszes tálakban. Jó borok és bőséges csemegék. Ezek teszik a vendégségeket, nemcsak élvezhetővé, hanem fényessé is.

Asztalterítés

Elsősorban arra kell súlyt fektetni, hogy az asztal a meghívott vendégek számához mérve elegendő tágas legyen, mert a szorosan való ülés a legjobb étvágyat is képes elrontani. Az asztalt mindenesetre hófehér, s ha csak lehet finom damasztabrosszal kell beteríteni, mert a színes szélű – időszaki divatú – abroszok soha sem hatnak a szemre olyan vonzóan mint a hófehér teríték A cifrán összehajtott asztalkendőkre nincsen semmi szükség; tegyük ezeket csak egyszerűen szögletre hajtva, bal kéz felől, a tányér mellé. Jobb kéz felől tegyünk, minden támaszték nélkül, kést, villát és kanalat. Az evőeszközöket minden fogás étel után le kell szedni és másik ételhez újra tisztán felrakni. Egy nagy vizes poharat kell minden személyre, az illető tányérja elébe tenni.

A poharak finom, vékony üvegű és lehetőleg díszes alakúak legyenek.

Ahányféle bort adunk az asztalra, annyi apró poharat tegyünk a nagy vizes pohár mellé. Az asztal közepén végig, egyenlő távolságra tegyünk három virágpohárban, illatos tarka virág bokrétákat. Ha bokrétákat valami okért nem szerezhetünk, tehetünk az asztalra egy pár cserépben nyíló virágot is; de ez esetben a cserepet gondosan, díszes papírral el kell rejteni.

Többféle cukorsüteményt, tortatésztákat, hideg sülteket és más csemegeféléket, továbbá a gyümölcsöket, és a salátákat mind jó előre fel

kell rakni az asztalra, csinos díszes tálakban ügyesen csoportosítva Magas állványos üvegtálak, a melyek három tányérral is el vannak látva, igen díszesítik a terített asztalt; ha a krémeket és a gyümölcsöket ilyenekbe tálaljuk, ezáltal egészen fényessé tesszük asztalunkat.

Csemegekéseket és apró kanalakat, valamint a porcukrot rejtő csinos edényeket mind fel kell rakni az asztalra; nemkülönben a díszes mustáros csészét, a sót, borsot és a paprikát tartó edényeket, s az ecet-olajtartó kannácskákat, fogpiszkálókat is. Mindezeket egyenlően beosztva helyezzük el az asztalon, a tányérokhoz közel. Végül aztán le kell tenni az ételes tálat az asztalra, egy e célra hagyott üres helyre, honnét fel lehet újra venni, ha szükségessé válik valakit megint az ételből megkínálni A kínálást a gazda maga eszközölje, s nagyon ne erőszakolja.

Nagy ebéd – télen

Első fogás barna leves tejgaluskával; leves után: velős zsemlye szeletek és aszpikkal díszített hideg hal. Főzelék: kolozsvári töltött káposzta. Pecsenye: libasült vegyes salátával és nyúlderék pácolva tejfeles mártással, citrom-szeletekkel és makarónival körítve Tészta: fánk és fél írós tészta, barackkrém körítve mogyoró csókocskákkal, csokoládés édes tésztával és sodrott tortalepénnyel. Gyümölcs: szőlő, alma, körte, narancs, dió; ezzel egyidejű-

leg sajt. Igen kiváló ás ajánlható a mezőségi sajt, mely pompás puha, édes és vajas; vagy a szepességi ostyepka, mely kissé sós és száraz voltánál fogva, a csemegeborok mellé kellemes összhangot képez.

A külföldi sajtokat nem ajánlom, mert sehol a világon annyi kitűnő sajtot nem készítenek, mint nálunk a felvidéken és Erdélyben; de a téves közhit miatt kénytelenek azt idegen hangzású nevekre keresztelve, áruba bocsátani.

Végül a feketekávét az asztaltól felkelve, a nappali szobában kell felszolgálni, ahol a férfiakat a szivarra gyújtásra is minden esetben fel kell szólítani.

Nagy vacsora – télen

Első ételnek tálaljunk asztalra hideg halat aszpikkal és majonézzel díszítve A halhoz sonkával is szolgáljunk, amelyet tojással, hagymával és torma morzsákkal díszítsünk fel. Ezután ropogósra sült bőrű malacpecsenyét adjunk, felvert galuskával és káposztasalátával. Tészta lehet tehéntúrós laska és csöröge, vagy rongyos béles is. Pecsenyének libamell vad módra készítve tejfeles mártással és makaróni-val körítve; csemegének csokoládés és mandulás tészta, gyümölcskenyér, szőlő, alma, körte és többféle befőtt gyümölcs, melyet sülthöz is kínálhatunk, mert sokan vannak, akik a sült mellé is szeretik az édes gyümölcsöt. Kárpáti sajtot, vajat és retket is tegyünk az asztalra. A tea folytonosan és nagy kannában álljon

mindenkinek rendelkezésére, egypár teához való félédes száraz tésztával. Ha még pazarabb ellátást akarunk kifejteni és késő éjjelig tart a vendégség, puncsot is készítsünk piskótával felszolgálva.

Nagy ebéd – tavasszal

Zöldborsóleves tejfellel és kisütött tésztával; utána: vagdalt, fűszeres, főtt hús tatármártással és tejfeles spárga. Pecsenye: töltött csirke apró pirított burgonyával körítve; öntött salátát kell mellé adni; pirosra sütött, szalonnával tűzdelt vesepecsenye; e mellé felvert galuskát és mustárt kell adni. Tészta: mandulás kürtőskalács, tolófánk, madártej, diótorta és bazár csókocskák, üvegtálakba többféle befőtt gyümölcs és az ún. schwartzenbergi sajt –, mely többnyire a felvidéken készül.

Nagy vacsora – tavasszal

Első ételnek adunk hideg, vagdalt hússal töltött pulykát, aszpikkal és torma rózsával díszítve A pulykával együtt tálaljunk fel füstölt marhanyelvet, melyhez metélőhagyma-mártást külön kínáljunk Ezután adjunk rántott csirkét, sült petrezselyemlevéllel; uborkasalátával és öntött salátával kínáljuk Ezt kövesse vízben főzött, meleg debreceni kolbász, reszelt tormával. Mustárt is adjunk mellé; fenyőmadarakat, vagy szalonkát is készítsünk és citromszeletekkel díszítve adjuk asztalra. Csemegének diós sütemény, mandula csókocskák,

vaníliakrém, birsalmasajt, többféle gyümölcsbefőtt, vajjal felszolgált sült burgonya, sajt, tea és teatészták szolgálandók fel.

Nagy ebéd – nyáron

Vegyes zöldség leves gombával és karfiollal. Leves után: rák rizskásával töltve és töltött tojás pecsenye, kacsasült, zöldborsóval, párolt sárga-répával és felvont galuskával körítve Szürke marha pecsenye töltve tarhonyával, pirított burgonyával körítve és uborkával felszolgálva. Tészta: csigarétes barackizzel töltve (és töltelék nélkül is) és almafánk. Csemegék: fagylalt, gyümölcsből, vagy kávékrém, pörkölt mandulatorta és cukor perec. Végül dinnyék és mindenféle éppen akkor érő, de még csak újság számba menő vegyes gyümölcs, díszesen egy nagy állványos tálban felrakva. A sajtokat nyáron csak kivételesen szeretik; de azért a terített asztalra mindenkor fel lehet tenni, sőt szükséges is, hogy egy-két sajt legyen. A feketekávét az ebédlő melletti szobában kell felszolgálni.

Nagy vacsora – nyáron

Első étel legyen borjú fehérpecsenye hidegen, vegyes zöldséggel körítve és aszpikkal díszítve, azután kacsa pecsenye hidegen, gyümölcs-befőttel kínálva; ezt követheti paprikás csirke tejfeles mártással és tarhonyával, angol sült gombával és rizzsel, uborkasalátával felszolgálva. Tészta: habos sütemény és pozso-

nyi kifli. Csemegének eper-, málna- vagy kávékrém, piskótával körítve, édes tészták, vegyes gyümölcsök és sajtok.

Nagy ebéd – ősszel

Tört májleves, kisütött tésztával vagy májgombócleves: utána tojásos gomba és tejfeles karfiol. Pecsenye: pulykasült töltött beggyel vöröskáposzta-salátával és tört burgonyával körítve és kovászos uborkával felszolgálva. Sült borjúvesés, tüdős-rizskásával körítve és céklával felszolgálva. Tészta: zsemlyepuding bormártással és élesztős sodralék. Pecsenyének hirtelen sült vesepecsenye szeletek, többféle időszerű zöldséggel körítve, végül sült kappan pecsenye almakompóttal. Mandulás és vajas édes tészták s valami gyümölcskrém is legyen az asztalon. Főtt kukorica, dinnyék, szőlő, friss dió, feketekávé -- mind igen kedveltek őszi ebédeken.

Nagy vacsora - ősszel

Első étel legyen, libasült hidegen aszpikkal díszítve és kovászos uborkával felszolgálva, azután sertéspecsenye vad módra készítve, vékonyan nagy szeletekbe vagdalva; csipkerózsa lekvárt kell mellé szolgálni. Ezt kövesse böftök, a lehető legtöbbféle körítéssel díszesen tálalva; minden személy számára egy ökörszemnek sütött tojást készítsünk mellé. A böftököt minden személy számára külön tálaljuk kis hosszúkás, egy személyre való tálacs-

kákban. Sültnek kirántott halat is adhatunk. A tészta legyen túrós és krémes béles; a csemege méz, retek, friss dió, szőlő és mindenféle gyümölcs. Végül többféle cukros, hideg tészta, sajt és tea.

PRAKTIKÁK

Komlós kenyér sütése

Minden kenyérhez vegyünk egy félmaréknyi komlós korpát és áztassuk azt meg gyenge meleg vízben Egy dagasztóteknőbe mérjünk ki, minden kenyérhez 5 liternyi lisztet. Tegyük e lisztet a teknő egyik végébe, a másik üres részébe pedig, öntsünk egy liternyi lisztet, amelybe sűrű szitán szűrjük keresztül a megáztatott és jól kigyúrt komlós korpa levét. A komlós levet keverjük jól össze liszttel kissé lágy tésztának. Ha felvegyítettük, fedjük be ruhával a tésztát és hagyjuk kelni egy óra hosszáig. Ha annyi idő alatt meg nem kel és igen szépen fel nem nő, akkor a komlós korpa nem jó és kár lenne vele a kenyeret elrontani; de ha megkél, hagyjuk ott a teknő végében s a teknő másik végében levő lisztbe öntsünk lassanként annyi jó meleg sós vizet, hogy a tészta sem lágy sem kemény ne legyen, hanem inkább nehezen dagasztható, szíjas tömeggé váljon. Ezt a tésztát felgyűrt ujjú ruhában, puszta karral kell a két ököl segélyével megdagasztani. Ha a lisztet a kellő mennyiségű meleg sós vízzel felvegyítettük, akkor keverjük közé a kovászt. Az összeelegyítéstől kezdve a tésztát folytonosan dagasztani, gyúrni és öklözni kell egy jó óra hosszáig, például 3 kenyérhez való tésztának a dagasztását nem lehet egy óránál előbb elhagyni, mert a jó kenyér előállítására a legelső kellék a kiválóan lelkiismeretes dagasztás. Mikor a kézről a tészta teljesen tisztára leválik; mikor az egész

tömeg tészta sima és hólyagos lesz, akkor elhagyhatjuk a dagasztását. puhával fedjük be és fél óra múlva, amikor kezd emelkedni, akkor kell a sütőkemencébe begyújtani. Jó erős tüzet kell égetni; legalábbis háromnegyed óráig hadd égjen a jó száraz fa. Azalatt, míg a tűz ég, a kenyértésztát nyújtódeszkán el kell egyenlő nagy darabokba osztani és a kenyérruhákat meglisztelve, szakajtó kosarakba kell tenni. A kenyereket csinosan és formásan kell összegyúrni és úgy kell belerakni a kosarakba. Ha a kemencében jól parázs szénig égett a fa, húzzuk ki a tüzet szénvonóval a kemence szájába. Tegyünk lapátra egy szál fehér tollat s nyújtsuk be a forró kemencébe, ha rögtön kihúzzuk a lapátot és a toll már is szénné égett, úgy várni kell néhány percig a kenyérnek a kemencébe való bevetésével, mert ha nem várunk, a kenyér héja megég. A kenyeret kellő időben boritsuk ki a kosárból a lisztes lapátra, azután vessük be a lapáton lecsúsztatva egymás után s egymás mellé a kenyereket a sütőkemencébe. Ha mind bevetettük a kenyereket, s kemence száján lévő ajtót csukjuk be és hagyjuk háborítatlanul sülni, másfél óráig vagy ha több van és nagyobbak a kenyerek, két óráig is, de tovább nem, mert akkor elromlik.

Ecet készítés

A kukoricacsutkából, a szőlő zöld indájából, a kukoricaszemekből, a lencséből, az aszalt somból és aszalt meggyből tiszta ecetágyat le-

het készíteni Egy hatliteres üvegbe ecetágyhoz való anyagot készítsünk, kétliternyi tömeget; a fent irt anyagokból akármelyiket választhatjuk. Tegyünk egy tálba és öntsünk reá 2 liter borecetet, mely buzgó forró legyen. Hagyjuk az ecetet az ágyával együtt kihűlni, azután öntsük mindenestől egy hatliteres ecetes üvegbe; tegyünk hozzá két fakanálnyi mézet és egy pár liter ecetességre hajló bort. Félig töltve, csak egy kis fátyol ruhával bekötve hagyjuk az ecetet 2-4 hétig, hogy minél jobban megsavanyodjék. Csak akkor töltsük tele az üveget borral, ha megkóstolván, érezzük, hogy már nagyon jó savanyú lett az ecetágyon lévő bor. Egy-két hónapig nem célszerű hozzányúlni az ilyen fiatal ecethez; de ha egyszer az ágya jó erőssé vált, minden hónapban, le lehet tölteni róla 4 liter ecetet. Helyébe azonban rögtön öntsünk ugyanannyi bort. Ha így gondosan kezelve bánunk az ecettel, soká nem romlik el és mindig elegendő, igen ízletes főzni való ecetet szolgáltat. Egy kisebb háztartásnak két üveg ecet untig elég.

Hogyan kell a tojást eltartani?

Egy cserép- vagy faedénybe egy arasznyi oltott meszet kell tenni, azután tele kell önteni vízzel. A meszet a vízzel jól el kell kavarni. A téli eltartásra szánt tojásokat egyszerűen eresszük e meszes vízbe, a melyben 3-4 hónapig lehető frissességében is eláll. A mész leszáll

az edény aljára, időnként tehát fel kell kavarni, nehogy igen leülepedjék.

Hogy kell az avas zsírt jóvátenni?

A romlott zsírt egy lábasban tűzhöz kell tenni, hogy felmelegedjék. Ha egészen felolvadt és jó meleg a zsír, 8 liter zsírhoz tegyünk fél kiló kenyeret, 2 fej vöröshagymát (egészben hagyva) és egy maréknyi zöldpetrezselyem-levelet, összekötve; ezekkel együtt a zsírt egészen addig kell forralni, amíg a kenyér benne megpirult. Ekkor le kell szűrni tiszta új edénybe; de az edény nehogy fából való legyen, mert abban a zsír leghamarabb megavasodik. Evvel az eljárással a zsír annyira kitisztul kellemetlen ízétől és szagától, hogy csak a legkényesebb cukros tésztákhoz nem lehet használni; minden egyébhez használható.

Szappanfőzés

Tegyünk egy üstbe 16 liter esővizet, öntsünk bele két és fél kiló kőszódát. (Nem az úgynevezett szappanfőző olcsó szódát, mert azzal, aki gyakorlatlan a szappanfőzésben, könnyen elronthatja az egész szappanhoz való anyagot.) A szódával együtt a zsiradékot is tegyük bele a hideg vízbe. A szappanhoz való zsiradék lehet akár miféle a háznál összegyűlt s egyébre hasznavehetetlen zsíranyag, úgymint: kövér hús részek, avas tepertő. De az így összegyűlt zsírhoz okvetlenül kell faggyút is venni annyit, hogy egy negyed része a szappanhoz

való anyagnak tiszta faggyú legyen, mert különben a szappan sem elég szép tiszta, sem elég szilárd nem lesz. A 16 liter szódás vízbe tegyünk 7 kiló zsiradékot, ezeket az anyagokat összeelegyítve, tegyük az üstöt (vagy a nagy fazekat) lángtűzre és csendesen főzzük fel, folytonosan kavargatva; egy percig sem szabad a kavarást félbehagyni két teljes órán átall, mert különben mind kifut a szappan, minthogy a szappanos rész a tetejére száll a főzés közben. Mikor készen van, a lúg ki-kibuggyan a szappan közül; ha ezt látjuk, akkor egy asztalfiókot terítsünk be vastag vászonruhával és a fiók üregébe a ruhára szedjük ki a forró szappant nagy fakanállal, vigyázva, hogy a barna és alól lévő lúgból ne szedjünk a szappan közé. A szappan kiszedésével gyorsan kell eljárni, mert hamar meghűl, s akkor nem lehet felül szépen elsimítani Egy éjszakán át hagyjuk a fiókban, azután kibontottjuk Vagdaljuk fel azonnal darabokba dróttal, mert ha kiszárad, nem lehet könnyen elbánni vele.

Hogyan lehet az égési sebet gyorsan enyhíteni?

Ha valaki égési sebet szenved, mely nem nagyon mély, abban a pillanatban mártsa meg hideg vízbe sebét és rögtön hintse be, jó vastagon, tiszta száraz liszttel. Ha elegendő nem ragad reá egyszerre, kétszer is vizezze meg és tapasszon reá lisztet, amennyit lehet. Egy-két percig keservesen fáj a seb, de bámulatos hamar kezd csillapodni. Ha nagyobb a

seb, egy-két napig nem szabad róla leáztatni a lisztet. Ilyen eljárás mellett az egész seb nem hólyagzik fel és nyomtalanul begyógyul pár nap alatt. Nagy sérüléssel természetesen orvoshoz kell fordulni.

Hogyan lehet a kéménytüzet eloltani?

Minden konyhában legyen kéznél egy csomag kénkővirág. Ha a kürtő véletlenül kigyúl, azonnal szét kell kaparni a tűzhelyen a parazsat, s a tűzbe egy jó marék kénvirágot kell önteni s erre a kigyúlt kémény tüze azonnal el fog aludni. Ezen tűz elleni orvosszer által vidéken kis városokban sokszor nagy szerencsétlenségeknek lehet elejét venni.

Mosdószer

A meleg konyhán felhevült arcra az alább irt mosdószer igen jótékonyan hat és semmiképpen sem ártalmas.

Tegyünk egy liter közönséges pálinkába, tíz krajcár ára kámfort és négy citromnak kicsavart levét. Fél kiló rizskását sütőbe vagy valami meleg helyen szárítsuk ki annyira, hogy mozsárban lehessen törni. Ha megtörtük, sűrű szitán ejtsük át és azt a szép, puha lisztet tegyük a citromos és kámforos pálinkába; rázzuk jól fel, öntsük szűk szájú üvegbe és dugjuk jól be. Használatkor ismét rázzuk fel jól az üveget. Mindennap főzés után, délben, este és reggel, kis darab szivacsot mártsunk bele egy tányérkába töltött mosdóba, arcunkat áz-

tassuk meg jól a nedves szivaccsal, azután ne töröljük le; a szesz úgyis gyorsan elpárolog.

A zsír olvasztás

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

A komlós korpa készítése

Ma már, minthogy az egész világ élesztővel dolgozik, egészen kiment a divatból a jóízű komlós korpa.

Egy pár fakanál lisztből meleg vízzel, só nélkül kissé lágy tésztát kell gyúrni. Ezt a kis tésztát egy cseréptálba beletéve, másnapig meleg helyre kell tenni; egy éjszaka elteltével egészen megsavanyodik és jó kovásszá válik; ezt kell aztán a komlós korpába beletenni. Egy tál tiszta búzából kiszitált korpát tegyünk kis fateknőbe. Egy kis fazékba öntsünk fél liter bort, néhány zsályalevelet, két marék száraz

komló virágot és fél liter vizet. Ezeket a fűszeres növényeket a vizes borral forraljuk fel; mikor buzog, öntsük rá a tálban lévő korpára és egy fakanállal kavarjuk jól össze. Kissé hagyjuk meghűlni a korpát és csak azután gyúrjuk közé a fent leírt tészta-kovászt. Ezt az anyagot igen jól össze kell elegyíteni, úgy hogy a tészta teljesen feloszoljon a korpa között. Ennek a keveréknek nem kell tészta puhaságúra válni; csak arra törekedjünk, hogy jó parázs, csaknem szétomlós legyen, de ha a két kezünkkel jól össze-nyomjuk, mégis kis tojásnyi gombócokat formálhassunk belőle. Ha mind megcsináltuk a komlós korpát apró gombócokba, tegyük szépen egymásmellé, de nem egymás tetejére, egy nagy lapos kosár fedelére. Régen minden háznál e célra külön volt készítve gyékényből egy nagy kerek komlószárító kosár. A komlós korpát tiszta, napos, igen meleg nyári időben szokás készíteni és az egyenesen reá sütő naptól lehetőleg védett helyen kell kiszárítani, mert ha a nap igen élesen süti, megperzseli a kovász csiráját és az egész komlós korpa haszontalanná válik. Ha sokáig szárad, akkor meg elpenészedik. Mikor a komlós gombócoknak a külső része egészen megszárad, akkor össze kell őket tördelni, hogy a belső részek is szépen kiszáradhassanak. Ha jól kiszáradt, vászonzacskóba kell tenni és szellős helyre kell akasztani, mert különben megpenészedik. Minden rendes nagyságú kenyérhez fél marék komlós korpát kell felhasználni.

A bálmos

A bálmost másutt sohasem láttam készíteni, csak kizárólag Erdélynek azon részeiben a hol a juhtenyésztés nagyban virágzik. De lehet készíteni jó tehéntejből, vagy bivaly tejsűrűből is, hanem az igazi íze csak a juhtejfelből készült bálmosnak van meg. Készítési módja a következő: A frissen beoltott nagy dézsa juh-tejnek a sűrű tejfelét le kell szedni s egy liternyi beoltott tejsűrűt tiszta lábasban tűzre, kell tenni; ha a tejsűrű felforrott, kevés sót is hintsünk a tejbe. A forró tejsűrűt a jobb kézbe fogott fakanállal folytonosan kavarjuk, a bal kézzel pedig hintsünk bele lassanként félliternyi szép, sárga málélisztet. A máléliszt fél-órai főzés és kavarás után tésztává sűríti a tejfelt s a vajrész kiválik a tészta közül. Ha nagyon jó a tejsűrű, akkor sok vaj válik ki belőle és természetesen minél vajasabb, annál jobb lesz a bálmos. Kerek tálba kanalanként kell kirakni koszorúformába és az alatta lévő vajat a közepébe kell önteni. A bálmost – mint fentebb említem – lehet tehén tejsűrűbből is készíteni, de ez esetben a lehető legjobb, habnak való tejszínt kell hozzá használni. A bálmost vacsorára, vagy leves után való ételnek kell asztalra tálalni.

Alta készítése

Nagyon ritka eset, hogy altára, szükség legyen, de ahol kell, nagyon jó, ha tudják készíteni.

Sajtokhoz szükséges leginkább. Vagy juhtenyésztéskor, az egyszerű sajt készítéséhez elmaradhatatlan anyag az alta.

Télen, disznóöléskor, a disznónak böndőjét ki kell hasítani (azt a melyikbe a bőrsajtot is szokás tölteni), azután meleg vízzel a tisztátalanságot belőle ki kell mosni. Ha egyszer kimostuk a bundát, nem kell tovább vele babrálni, hanem félmarék sót kell reá hinteni és nagy tányérba kell tenni, hadd álljon egy hétig a sóba.

Egy hét múlva vegyük ki a sós léből és tegyük a főzőtűzhely hátulsó részére, egy külső tiszta nyírfavesszőre, amelyen lehetőleg széjjel terítsük, hogy a levegő minden akadály nélkül járhassa a vesszőre kiterített sós böndőt. Egészen addig tartsak ezt a holmit a szárító helyen, míg csak csont keményre nem aszik. Ha teljesen meg lesz keményedve a böndő, le kell venni a fagallyról és össze kell vagdalni, apró, négykrajcárnyi nagyságú darabkákba. Kis faaprító baltával könnyen össze lehet vagdalni. Egy bő szájú, de bedugható üvegbe rakjuk bele ezt a száraz belet, azután önteni kell reá fél liter erős borecetet. Ha a böndő nagy, lehet egy liternyi ecetet is reá önteni. Az üveget jól bedugva meleg szobába kell tartani. Két hónap múlva megérik annyira az átó, hogy lehet használni. Harminc liter tejhez elég két kanál átó. Mikor a tejbe öntjük az átót, jól össze kell kavarni vele együtt a tejet. Ha az átó jó, egy óra alatt meg kell aludnia a tejnek.

Lehet megaltatni kicsibe is tejet. Ha van tíz liter tehéntejünk, abba önthetünk egy kiskanál átat. Ha a tej megalszik, szedjük le a felét bálmasnak, az aludttejet meg öntsük tiszta ruha zacskóba és akasszuk fel szögre, hogy lecsurogjon a savó és ebből igen jó édes túró lesz.

Puliszka

(Erdélyi étel)

Három literes fazékba tegyünk két liter vizet forrni lángtűzre. Ha erősen buzog a víz, vessünk bele egy kávéskanál sót, kézbe fogott nagyocska fakanállal, e közben a vizet folytonosan kavarni kell és a bal kézzel ugyancsak folytonosan s nem egyszerre kell eresztgetni a vízbe másfél liternyi málélisztet. Félórai szakadatlan főzés és kavarás után készen van a puliszka. Ha a puliszkát valaki tejjel akarja asztalra adni, akkor ügyelni kell, hogy ne legyen igen kemény; azt már főzés közben meg lehet ítélni; mert, ha igen kemény lenne, kavarni sem lehet jól. Túróval készítve lehet keményebben is főzni. (A székelyföldön általában nagyon keményre szeretik főzni a puliszkát.) A tejes puliszkához, kanalanként kell kirakni a forró puliszkát; vízbe mártott kanállal, citrom alakú gombócokat lehet belőle formálni. Koszorúba kell rakni és nagy kerek tálban kell asztalra adni. Egy porcelán-kannába hideg forralatlan tejsűrűt kell feladni hozzá. A túrós puliszkát a következő módon kell készíteni: Egy lábasba tegyünk pár kanálnyi

olvasztott zsírt, vagy vajat, azután öt kanálnyi puliszkát el kell a lábas fenekén lapítani és jó bőven juhtúrót kell reá tenni. Ismételten meg kell zsírozni, s fölibe megint puliszkát kell rakni; egészen addig kell ezt ismételni, míg a lábas tele lesz. Ekkor tegyük be pirulni forró sütőbe fél órára. Mikor a külső része megpirult, vegyük ki és borítsuk ki kerek tálba, úgy adjuk asztalra.

TARTALOMJEGYZÉK

MAGYARORSZÁG ÁLLAPOTA 3
LEVESEK 23
Közönséges húsleves 25
Barna leves 26
Tyúkleves 26
Tiszta borsos-leves 27
Gulyáshús 27
Gulyáshús másképpen 28
Rákleves 28
Kaszás lé 29
Rákba való töltelék 30
PÖRKÖLT- VAGY ÁRVALEVESEK 33
Rákleves 35
Tüdő-táskaleves 35
Gombaleves 36
Zöldségleves 36
Darával töltött tésztaleves 37
Gombócleves 38
Paradicsomleves 38
Káposztaleves 39
Turbolyaleves 39
Paszulyleves 40
Borleves böjtösen 40
Burgonyaleves 41
Savanyútojás-leves 41
Borkőleves 42
Köménymagos-leves 42
Tört-májleves 43
LEVESBE VALÓK 45
Gyúrt tészták 47
Csigatészta készítése 47

Rákba való felvert galuska 49
Rákleves, rákhússal 49
Tejgaluska 49
Dara (gríz) kockák 50
Májgaluska 50
Olasz-borsó 51
Gyöngykása fokhagymával 51
Gyöngykása gombával 52
Rizskása gombával 52
Rákvaj vagy rákzsír 52
Vegyes zöldség 53
Tüdő-táska 54
Lisztkockák 54
Zsemlyekása (gríz) gombóc 55
Lisztgaluska 55

HÚS KÖRÜL VALÓ ÉTELEK 57
Rizskása gombával 59
Csiperkegomba 59
Többféle használható gomba készítése 60
Rizskása hagymával 60
Házi makaróni 60
Vizes galuska 61
Túros gombóc 61
Burgonya törve 62
Reszelt tészta 62
Sárgarépa 63
Káposztasaláta 63

MÁRTÁSOK 65
Tartármártás 67
Mandulás tormamártás 67
Metélőhagyma-mártás 67

Ecetes tormamártás 68
Halakra való mártás 68
Majonéz 68
Szardellavaj 69
Paradicsommártás 69
Hagymamártás 70
Tejfeles uborkamártás 70
Tejfeles tormamártás 71
Szardellamártás 71
Kapornyamártás 72
Zsemlemártás 72
Kapormártás 73
Fokhagymamártás 73
Uborkamártás 73
Pöszméte (piszke) mártás 74
Sóskamártás 74
Egresmártás 75
Meggymártás 75
Ribizlimártás 76
Almamártás 76

LEVES UTÁNI ÉTELEK 79
Főtt marhahús párolva 81
Főtt marhahús vagdalva 81
Kirántott sonka 82
Velős szeletek 82
Vese velővel 83
Sonkás omlett 83
Liba-, vagy más szárnyas májból vagdalék 84
Földi csiga 84
Borjúláb és borjúfej kirántva 85
Agyvelő kirántva 85

Tüdő savanyú lével 86
Tüdő rizskásával 86
Töltött tojás 87
Keserű-gomba 87
FŐZELÉKEK.....91
Húsos káposzta 93
Töltött káposzta 93
Közönséges töltött káposzta 95
Hússal összerakott káposzta 95
Kelkáposzta töltve 96
Zöld káposzta töltve 97
Lucskos káposzta 98
Székely gulyás 99
Töltött karalábé 99
Töltött zöldpaprika 100
Töltött paradicsom 101
Töltött burgonya 101
Töltött uborka 102
Tökkáposzta 103
Paprikás káposzta 104
Babéros savanyú burgonya 105
Szemes paszuly 105
Száraz borsó 106
Tojásos és sonkás burgonya 106
Szilvalével 107
Szilva tálba főtt 107
Zöld paszuly 108
Vegyes zöldség 109
Karfiol 109
Spárgatök 110
Spárga 110
Komlóhajtás 111

Laboda vagy spenót 112
Szemes zöldborsó 112
Lencse böjtösen 113
Ludas kása 113
Kucsmagomba töltve 114
Aszalt lengyel gomba 115

BECSINÁLTAK 117
Rák miskolciasan 119
Borjúagyvelő citrommal 119
Sárgarépa sertéshússal 120
Tárkonyos bárány 120
Köszmétés bárány 121
Bárány citrommal 121
Köszmétés csirke 122
Karalábés csirke 122
Zöldborsó csirkével 122
Paradicsomos csirke 123
Mazsolás és gesztenyés nyelv 123
Pacal 124
Borjúláb és -fej tojással 124
Debreceni mazsolás csirke 125
Bosporus 126
Rák rizskásával 127

PECSENYÉK 129
Luby-sült 131
Beafsteak 132
Marhahús paprikás 133
Vetrece 134
Zöldséges pecsenye 134
Lengyel rostélyos 135
Vöröshagymás rostélyos 135

Tejfeles rostélyos 136
Fehérpecsenye 136
Savanyú vesepecsenye 137
Szalonnával tűzdelt vesepecsenye 137
Töltött fehérpecsenye 138
Szénen, illetve rostélyon sült (Flekken) ... 139
Marhapecsenye-gombóc 140
Vagdalt marhapecsenye 140
Borjúszelet 141
Borjúvesés 142
Borjúpörkölt 142
Borjútokány 142
Borjúcomb 143
Rántott borjú 143
Töltött borjúszegy 144
Borjú fehérpecsenye töltve 145
Borjúmáj 145
Borjúnyelv 146
Rántott csirke 146
Töltött csirke 147
Paprikás csirke 149
Pörkölt csirke 149
Kappansült 150
Szalonnával sütött kappan 150
Kacsa sülve 151
Szelíd kacsa vad módra 152
Pulykasült 152
Pörkölt pulyka 153
Pulyka vagdalt hússal 154
Libasült 155
Libamell fojtva 156
Sült libamáj 156

Angol sült 157
Marhahús tejfeles mártással 158
Paprikás szelet 158
Serpenyős rostélyos 159
Főtt marhanyelv 159
Marhapecsenye zöldséges mártással 160
Erdélyi tokány 160
Malacsült 161
Pörkölt malac 162
Malacpecsenye tordaiasan 163
Paprikás sertésfejből 163
Sertésgerinc 164
Sertésgerinc 165
Sertésszelet 165
Sertéscomb 166

VADHÚSOK 169
Őzderék pácolva 171
Pácolt nyúl 172
Nyúl pác nélkül 172
Nyúlpaprikás 173
Nyúl babérral 174
Vadliba 174
Vadkacsa 175
Szalonka és szalonkabél 176
Fenyőmadár belestül 177
Verebek 178

HALAK 181
Szegedi halpaprikás 183
Tejfeles halpaprikás 183
Rántott harcsa 184
Egészben megsütött apró hal 185

Csuka fűszeresen 185
Süllő vagy csuka töltve 186
Halleves 187
Hering melegen 187
Szárított tőkehal 188
Marinírozott hal 189
Rántott békacomb 189
Pisztráng hidegen 189

SALÁTÁK ÉS DÍSZÍTÉSEK 193
Aszpik 195
Magyar házi mustár 196
Öntött saláta 196
Hideg saláta 197
Zeller- és a burgonyasaláta 197
Heringsaláta 198
Vegyes saláta 198

TÉSZTÁK 201
Fánk 203
Bába-kalács 205
Egyszerű kalács 206
Kürtőskalács 207
Királykalács 208
Aranygaluska 209
Csorgatott cukros tészta 211
Darázslép tészta 212
Cseh fánk 213
Élesztős-sodralék 213
Mákos gubó 214
Élesztős lepény 215
Élesztős palacsinta 216
Túróskocka-tészta 217

Parasztbéles 218
Réteges (élesztős) pogácsa 219
Tepertős pogácsa 220
Tepertős vakarcs 220
Élesztős írós tészta 221
Írós tészta 222
Félírós tészta 223
Toló-fánk 224
Rétes tészta 225
Rétesbe való töltelékek 228
Krém töltelék 228
Alma töltelék 229
Túró töltelék 229
Mák töltelék 229
Dió töltelék 230
Csiga rétes 230
Császár morzsa 231
Debreceni béles 232
Székely béles 233
Burgonya rétes 234
Palacsinta tészta 234
Levélen sült 235
Zsemlye puding 237
Bor mártással 238
Pudingokra és tálba főttekre való tejmártás 239
Bor mártás 239
Csokoládé mártás 240
Tálba főtt eper 240
Dara tálba főtt tojássárgájával 241
Dara (vagy gríz) tálba főtt másképpen 241
Csokoládé tálba főtt 242

Tejfel tálba főtt 243
Keményítő tálba főtt 243
Rizskása tálba főtt 244
Zsemlyemorzsás darakockák 244
Csöröge kétféleképpen 245
Rózsa-fánk 246
Tejfelkocka 247
Hájas pogácsa 248
Úti pogácsa 249
Kisütött zsemlye 249
Alma-fánk 249
Zsíros lepény 251
Túrós lepény 251
Fahéjas fánk 252
Málé-lepény 253
Gyúrt tészták 254
Tehéntúrós tészta 255
Sodrott tészta 255
Szilvaízes derelye 256
Káposztás kockatészta 257
Sonkás tészta 258
Tejbefőtt laska 259
Darával készült tészta 260
Mákos tészta 260
Tehéntúrós gombóc 261
Bánáti gyümölcskenyér 262
Gyümölcskenyér 263
Vaníliás perec 263
Vaníliahajtás 264
Cukor perec 265
Rác pite 265
Pozsonyi mákos (diós) patkó 266

Libazsíros sütemény 267
Porhanyós kis kifli 267
Mézes lepény 268
Diós sütemény 268
Diós rudak 269
Habos tészta 270
Fűszeres édes-tészta 270
Vajas torta 271
Morzsa-torta 271
Csokoládés édes tészta 272
Csokoládé-torta 273
Sodrott torta-lepény 273
Diótorta 274
Pörkölt torta 275
Dalauzi 276
Cukros tört dió 276
Mogyorós csemege 277
Édeske 277
Mandula csókocska 278
Tojásos perec 278
Gyümölcsös csókocskák 279
Mandula kártya 279
Bazár csókocskák 280
Vaníliafagylalt 280
Kávéfagylalt 281
Csokoládéfagylalt 281
Gyümölcsfagylaltok 282
Madártej 282
Tejhab krémekhez és kávéba 283
Krémek 283
Barackkrém 284
Ostyasütés 284

KÜLÖNLEGESSÉGEK 287
Disznótor 289
Disznóölés 291
Kolbász 293
Tüdős-hurka készítése 295
Véres hurka 297
Májas készítés 298
Kásás hurka 300
Hájszelés 300
Gömböc 301
Disznófősajt 302
Bőrsajt 304
Kocsonyakészítés 305
Királyhús 306
Paprikás szalonna 307
Must-kolbász 307
Debreceni kolbász készítése 308
Sonka- és a marhanyelv pácolás 309
Virsli készítés 310
MELEG ÉS HIDEG ITALOK 313
Csokoládé 315
Édes ürmös készítése 315
Diópálinka 316
Puncs 316
Meleg limonádé 317
Hideg puncs 317
Almabor 317
Vegyes gyümölcs-pálinka 317
Vaníliás pálinka 318
Narancs pálinka 319
Köménymagos vagy ánizsos pálinka 319

TARTÓSÍTÁS.....321
Birsalma sajt 323
Birsalma sajt más módon 323
Télire eltett zöld paszuly 323
Citrom és a narancs eltartása 324
Hogy kell a szilvát eltartani? 324
Dinnye eltartása 325
Kovászos uborka télre 325
Kovászos uborka más módon 326
Uborka saláta 327
Ecetes uborka üvegben 328
Paprikás piros káposzta 329
Tökkáposzta üvegben 329
Sóskamártás üvegben 330
Hagyma ecetbe téve 330
Édes zöldpaprika ecettel 331
Ecetes uborkasaláta 331
Vegyes zöldségsaláta 331
Aszalt körte 332
Aszalt zöld kukorica 333
Zöld paszuly aszalva 334
Aszalt paradicsom 334
Tinóri (vagy hiriba) gomba aszalva 335
BEFŐTTEK.....337
Többféle, egyformán elkészíthető befőtt 339
Sárgadinnyehaj befőtt 340
Görögdinnye befőtt 341
Cukorba főtt barack 342
Kajszibarack befőtt 343
Magolt ribizli 344
Körtebefőtt 344
Birsalma befőtt 345

Hámozott dió befőtt 345
Rendes dió befőtt 346
Zöld ringló 346
Rummal eltett vegyes gyümölcs 347
Meggy ecettel 348
Birsalma sűrű cukorban 348
Magolt meggy cukorban 348
Apró aranyalma cukorban 349
Birsalma ecettel 349
Kajszibarack ecettel 349
Sárgadinnye héja ecettel 350
Elromlott befőttek értékesítése 350
Őszibarackíz 351
Cukros gyümölcsök 351
Paradicsom üvegben 352

ÜNNEPI EBÉDEK 355
Fő elvek 357
Asztalterítés 358
Nagy ebéd – télen 359
Nagy vacsora – télen 360
Nagy ebéd – tavasszal 361
Nagy vacsora – tavasszal 361
Nagy ebéd – nyáron 362
Nagy vacsora – nyáron 362
Nagy ebéd – ősszel 363
Nagy vacsora - ősszel 363

PRAKTIKÁK 367
Komlós kenyér sütése 369
Ecet készítés 370
Hogyan kell a tojást eltartani? 371
Hogy kell az avas zsírt jóvátenni? 372

Szappanfőzés 372
Hogyan lehet az égési sebet gyorsan enyhíteni? 373
Hogyan lehet a kéménytüzet eloltani? .. 374
Mosdószer 374
A zsír olvasztás 375
A komlós korpa készítése 375
A bálmos 377
Alta készítése 377
Puliszka 379