122.856 OSZK

Az ínyesmester szakácskönyve

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

AZ ÍNYESMESTER SZAKÁCSKÖNYVE

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

AZ ÍNYESMESTER SZAKÁCSKÖNYVE

ÚJ, LÉNYEGESEN BŐVÍTETT KIADÁS

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár



AZ ATHENAEUM KIADÁSA

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

122 856
ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR
B 6272/1983
OLVASÓTEREM

94920. — Athenaeum r.-t. nyomása, Budapest.
Felelős: Kárpáti Antal igazgató.

ELŐSZÓ

Tisztelettel ajánlom jelen munkámat a magyar közönségnek, mely mindig megértette és szerette a jót ételben, italban egyaránt. Ezt a nemes szenvedélyét óhajtom szolgálni, amikor alább hatalmas regimentjét sorakoztatom a jobbnál-jobb recepteknek. Nemcsak a nagyszerű magyar konyha vonul fel egész harcedzett haderejével, hanem a nemzetközi elismertetésben vezető francia szakácsművészet legszebb eredményei, az olasz angol, osztrák, zsidó, szerb és orosz sütés-főzési módok érdekességei is feltárják titkaikat *Az Inyesmester Szakácskönyve* olvasói előtt.

Sokoldalúan és szinte példátlan bőségben s mégis jól megválogatva állítja ez a könyv mindenki rendelkezésére a rengetegféle enni- és innivaló elkészítésének szabályait s e közben egyszerűségre, világosságra, könnyen érthetőségre törekszik.

Egész sor önálló, vaskos füzetet lehetett volna belőle csinálni, hogy mást ne említsek: a *tészták* csoportjából külön jól megtermett *cukrászkönyv* alakulhatott volna, a torták, teasütemények és egyebek hatalmas tömegével. Az *előételekkel*, a *húsfélékkel* és a *befőzéssel*, valamint a *fagylaltokkal* és *italokkal* hasonlóképpen áll a dolog, de a többi fejezet is teljesen kimeríti témakörét.

Kezdők és *haladók*, *hagyománytisztelők* és *forradalmárok*, *szegények* és *gazdagok*, *egészségesek* és *diétások*, mind haszon-

nal forgathatják e kötet lapjait s kellemes ismeretséget köthetnek a *konyhaművészet legmodernebb újdonságaival is.*

A receptek böngészése és olvasása önmagában is érdekes, sokszor izgató és mindenesetre étvágygerjesztő, de az érdeklődés fokozására a sorozatot időnként egy-egy kis cikk is megszakítja, amolyan gasz ronómiai csevegés, amiknek közbeiktatásával az *irodalmi szakácskönyv* jellegét is biztosítani akartam művemnek. Hogy sikerrel-e, tessék megítélni.

Az Inyesmester.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

AZ ÍNYESMESTERSÉG

Az »ínyesmesterség« kitünő magyar egyenlő értékese a »gasztronómiának« és kiérezzük belőle a »gourmandéria« fogalmának teljességét is. Az ínyesmesterség művelői az ínyesmesterek, akik közé odatartoznak nemcsak azok, akik az ételeket és italokat jól, művészettel tudják elkészíteni, sőt kreálni, hanem azok is, akik kifinomult, kulturált ízléssel tudják ezeket értékelni és elfogyasztani. Bátran mondhatjuk, hogy az ínyesmester szó egyaránt kifejezi a »gourmand«-t és a »gourmet«-t is, akik között a franciák oly gondos megkülönböztetést szeretnek tenni. Nem csoda, hogy magyar szót lehetett találni erre a fogalomra, hiszen magyar ínyesmesterek — ha nem is pontosan így nevezték őket — voltak már igen sokkal Brillat-Savarin előtt is s oly sok viszontagság, baj, szegénység, nyomorúság után vannak ma is. A különleges magyar konyha mellett a világon uralkodó francia konyhának saját hazáján kívül sehol sincsenek oly kiváló mesterei, mint nálunk.

A *magyar konyhaművészet* híres, nevezetes volt már régi századokban ; mióta eleink megtelepedtek a négy folyó országában, ízlésük egyre finomodott, ételeik sora egyre bővült, a nyereg alatt puhított hús és a kancatejlegendája elhalványodott, vadat, halat s mi jó falat változatos sokaságban tálaltak fel a magyar asszonyok harcok mezejéről, vagy békés munkából hazatérő férjeik asztalára. Érdekes, sőt csodálatos magyar szakácskönyvek készültek, maradtak fent emlékezetül elmult időkből, példájául a fényűzésnek, bőségnek, amelyben a magyar urak ebédlőpalotája tündökölt. Fejedelmi, nádori és egyéb főuri udvarokban neves »mesterek« és »főmesterek« produkálták tudományukat, mint a mohácsi vész körüli időkben élt Antal és Mihály mesterek.

Franciák is voltak a mesterek között, de a magyarok miben sem maradtak el mögöttük, mintegy előfutárjai gyanánt

annak a Görög Rezsőnek, aki nem is olyan régen VII. Edvárd angol király díszebédeinek mesébe illő fogásait sütötte, főzte.

Öt érzékszervünk közül az *ízlést*, helyesebben *ízlelést* némelyek alsóbbrendű érzéknek szeretnék minősíteni. Ez bizonyára tévedés. Az evés és ivás életünk fentartására szüksége s mint minden életműködésünkbe, úgy ebbe is törekednünk kell *művészetet* belevinni. Nem az áll közelebb az állathoz, aki egyénien, gondosan megválogatja, hogy mit eszik és iszik, hanem az, aki válogatás nélkül fogyasztja el azt, amit elébe adnak s csak arra törekszik, hogy gyomrát megtöltse. Az ízekben kétségtelenül éppen olyan finomságokat lehet találni, mint például a színekben, vagy a hangokban s aki ezeknek a finomságoknak a megtalálására és előállítására törekszik, nem lehet barbár. Az ízlésben vagy ízlelésben kulturált ember sohasem a mennyiségre, hanem mindig a minőségre, az anyagban és elkészítésben való változatosságra fekteti a súlyt. Ebből azután azt a következtetést levonni, hogy az ilyen ember »csak a gyomrának él«, igazán elhibázott dolog volna. Bizonyos, hogy aki az elkészítésbeli finomságokra ügyel, azt kevesebb ideig gátolja munkájában a jóllakottság nyomasztó érzése, mint azt, aki nem bánja, hogy avas zsírban sütik-e a pecsenyéjét, vagy hogy keletlen maradt-e a kenyere. Annak is erősen ellent kell mondani, hogy az ínyesmesterség egyúttal a fényűzést is jelenti. Aki törődik a konyhájával meglátja, hogy ugyanazért az árért, sőt sokszor olcsóbban el lehet készíteni a jó és változatos menűt, mint a szokványos tömegkosztot. »Ki a virágot szereti, rossz ember nem lehet« — mondja a költő, sok világhírű vendéglős pedig arra a tapasztalatra utal, hogy aki a finomságot és szépséget kutatja az evésben és ivásban, az csak finomlelkű és megértő ember lehet.

Ezt hirdette a »Psichologie du gout«-ban *Brillat-Savarin* is, sőt a Tiberius császár korabeli híres római gourmet, *Apicius* is.

AZ ÍNYESMESTER ÉTELSORAI

ÜNNEPI, KÜLÖNLEGES ÉS EGYSZERŰ ALKALMAKRA

Étlapokat, menűket talál az alább következőkben az olvasó. Gazdagokat és szegényesebbeket, kövéreket és soványakat. Van köztük olyan, nem is egy, amelyet talán fejcsóválással fogadnak némelyek, annyira dúsak, bőségesek, hogy szinte nem is a mai időkhöz valók. De egyrészt ez a könyv nemcsak a mai sivár napoknak szól, hirdetője a jobb jövőbe vetett bizalomnak, másrészt ezekben a fényűző étrendekben is akad egy és más, amit a szerény sorban élők is hasznukra fordíthatnak, mint olvasmány pedig, kétségtelenül élvezetes mindenkinek, aki az asztal örömei iránt érdeklődik. Ilyenek igen sokan vannak s mivel a hátralevő kevesek is megtalálhatják a maguk mérsékelt igényeinek kielégítését, aligha csalódom, ha azt hiszem, hogy ez a fejezet végeredményben egyhangú helyeslésre fog találni.

Az egyes receptek után olvasható számok az oldal számát jelentik, amelyen az illető recept olvasható.

Kalendáriumi ünnepek

Karácsony estéje

Borleves (40) pirított zsemlyekockákkal, vagy
Halpaprikás (halászlé) (134)
Rántott hal (132), vagy
Roston sült harcsaszeletek (179. Rostonsütés címszó)
Majonézes zeller-* és burgonyasaláta (240)

Wellington bélszín (175) madeiramártással (150), Vegyes körítés
Mákosmetélt (247) vagy bobajka (302)
Apró sütemények. Giardinetto
Narancs- vagy ananászbólé (399)

Nagykarácsony napja

Ebéd

Pujkaaprólékleves (27) csigatésztával (lúdgége) (44)

* A főtt zellert és burgonyát karikára vágjuk és a rendes salátalében, illetve majonézben, megforgatjuk.

Hideg vaddisznófej (234)
Töltöttkáposzta (76) frissen sült karbonádlival
Gesztenyével töltött, dión hízott pulyka (218)
Vörösborban eltett mandulás szilva (459), Endivia saláta (úgy készül, mint a fejessaláta)
Karfiol bécsi módra (66)
Pörköltmandula-torta (Grillage 359)
Diós- és mákospatkó (302)
Coupe Jacques (379)
Meleg sajtos fánk (312)
Vegyes gyümölcs

Karácsony másnapja

Ebéd

Gombakrémleves (41)
Fogas à la Morny (127)
Szalonnában sült őzgerinc (az őzgerincet átkötözzük füstölt szalonnaszeletekkel és sűrűn öntözgetve megsütjük) hasés vajas pástétomocskákkal (314) és áfonyával (445)
Mandarinbomba (382)

Szilveszter este

Erőleves csészében (26) szárnyasmájszeletkékkel
Kocsonyázott csuka v. kecsege (135)
Nyúl vadmártással (299), burgonyakrokettekkel (167) és áfonyával
Tűzdelt kappan v. gyöngytyúk (264)
Vegyes kompót. Gesztenyesaláta (239)
Malakov krém (386)
Sajt. Gyümölcs
Éjfélkor krampampuli (401) vagy tojásos puncs (400)

Újévi ebéd

Savanyú malacaprólékleves (29) apró morzsagombóckákkal
Meleg sonka (466) burgonyapürével (167)
Ropogós malacpecsenye (198)
Párolt gesztenyés vöröskáposzta (169). Ecetesuborka
Farsangi fánk (274) málna- és baracklekvárral
Narancs

Nagypéntek

Ebéd

Ikrás halleves (32), vagy borleves (40)
Töltött tojás au gratin (91)
Halszeletek molnárné módra (133)
Makosmetélt (247)

Nagyszombat

Vacsora

Borleves (40)
Meleg sonka (466) borsópürével (159)
Tournedos Chasseur (175)
Vegyes körítés
Diós- és mákospatkó (302)
Vegyes gyümölcs

Húsvét vasárnap

Ebéd

Húsleves májgombóccal (44) és gombaszeletkékkel
Erdélyi kapros töltöttkáposzta (77)
Hideg sonka aszpikkal (464), tormával, sonkalében főtt keménytojással, madársalátával és hónaposretekkel
Báránygerinc egészben sütve, vagy
Rántott bárány (204) zöldborsóval és párolt aszaltszilvával
Töltött articsóka (72)
Sevigné-torta (360)

Húsvét hétfő

Ebéd

Hors d'oeuvre (488)
Angol ökörfarkleves (27)
Spaghetti milánói módra (51)
Szalonka krutonokkal (224) és áfonyával, vagy
Idei rántott csirke (204) keménytojásos fejessalátával (238)
Mogyoróparfé (380)

Pünkösd vasárnap

Ebéd

Libaaprólékleves (27) sültborsóval (45)
Rák inyes módon (142)
Tökfőzelék (165) sertéskarajjal
Idei liba tejfölös uborkasalátával (214)
Spárga vinégrett-mártással (67)
Cseresznyésrétes (254)
Eperfagylalt (376) tejszínhabbal
Májusi bor (l. Eperbólé 398)

Pünkösd hétfő

Ebéd

Tejszínes rákleves (33)
Sonkában és borjúhúsban sült tojás (96)
Entrecote olaszosan (178), karottával, kelbimbóval, zöldborsóval körítve
Maraszkino-krém (388)

Úrnapja

Ebéd

Borjúnyelvleves (28)
Gombásrétes (48)
Tüzdelt borjúszelet à la Marengo (190), sóskafőzelékkel (166) és burgonyapürével (167)
Vegyessaláta
Tükörlepény (264)
Fehérkávéfagylalt (375)
Sajt. Gyümölcs
Feketekávé

Péter és Pál napja

Ebéd

Fínom májleves (30)
Paprikáscsirkés palacsinta (49)
Párolt galamb (227) salátával, vagy kacsapecsenye kovászosuborkával
Lerakott zöldbab (69)
Tejszínhabos eper- (v. málna-) torta 363)
Gyümölcs. Sajt
Török kávé (411)

Szent István napja

Ebéd

Gombás velőleves (30)
Székelygulyás (104)
Szalonnában sült fogoly (221) lencsepürével (159) és friss kompóttal, vagy
Rákfarkkal és zöldborsóval töltött csirke (209)
Nyári vegyessaláta (241)
Vaniliapudding (288)
Görögdinnye. Sajt. Feketekávé

Mindenszentek napja

Ebéd

Nyúlleves (32)
Töltött kel, felvidéki módon (71)
Nyúl, pác és mártás nélkül sütve (229).
Csészében felszolgált Cumberland-mártással és körítésül adott burgonyagogácsával (168), vagy
Fenyvesmadár krutonokkal és áfonyával gombás rizstalapzaton (226)
»Spanyol szél« torta (368)
Gyümölcs. Sajt. Feketekávé

Hagyományos ételek — hagyományos napokra

Szilveszter estéjén nem malacot, hanem halat, nyulat (esetleg őzet) és szárnyast eszünk. A hal elúszik, a gyorslábú nyúl vagy őz elszalad, a szárnyas elrepül az ó-esztendő bajaival. *Újév napján* ebédre viszont malac való, mely ormányával felénk túrja az újesztendő szerencséjét. *A farsangi ánk Újévkor, Vízkeresztkor* és *Farsang vasárnapján* illik leginkább az étlapra. — *Hamvazószerdán* »elmaradhatatlan« a savanyú tojás és a heringsmausz (heringes savanyú káposztasaláta), *Zöldcsütörtökön* a paraj és a rántott zsemlye, *Nagypénteken* a borleves, töltött tojás és hal, *Nagyszombaton* este a sonka, *Husvétvasárnap* a bárány. Ajánlatos *Husvéthétfőre* a rántottcsirke, *Május elsejére* a rákleves és spárga, *Pünkösd vasárnapra* az idei liba, uborkasaláta és cseresznyésrétes, *szüreti* ebédre a birkagulyás és fordított kása, *Márton napjára* (nov. 11.) a lúd (ha ilyenkor fehér a mellcsontja, kemény, jeges, havas telünk lesz, ha vörös, csak amolyan fekete karácsonyos locspocsos időre van kilátás). Végül Karácsony estéje nem sokat ér halpaprikás és mákos gubó, *Nagykarácsony* napja pujka és diószegi nélkül.

Különféle ebédek és vacsorák

Békebeli ebéd Anna-napi búcsún egy dunántúli faluban

Tyúkleves finom metélttel (27)
Ludaskása (84) libamájszeletkékkel, sült libavérrel és tőpörtyűvel díszítve
Zöldbabfőzelék (161) párolt felsállal (184)
Paprikáscsirke (212) galuskával (250) és gombásrizzsel (80)
Farsangi fánk (274)
Liba- és kacsapecsenye kovászosuborkával és pároltkáposztával (170)
Kapros-túrós-, káposztás- és almásrétes (255—256)
Mogyorókrémtorta (364)
Kajszínbarackfagylalt (375)
Vegyes apró sütemények. Gyümölcs
Feketekávé

Gálaebéd

Spárgakrémleves (36)
Nelson-pástétom (112)
Fogas vagy csuka, nagykövet módon (129)
Schönbrunni bélszín (177) bearnaisemártással (147) és vegyes körítéssel: Vajas pirtott morzsával meghintett főtt karfiol, vajon párolt cukorborsó, töltött para-

dicsom (82), karotta, tojásosgomba, angolos zöldbab, kirántott burgonyarudacskák, burgonyakrokett stb.
Rákmerlidon szarvasgombával (140)
Ananász-granitto (374) kevés rummal erősítve
Töltött liba Palmerston módon (215), fejes- és uborkasalátával (238 és 243)
Articsóka (73) poivrad-mártással (153)
Eperkrémes csokoládétorta (355)
Coupe Marguerite (383)
Gyümölcs. Sajt. Feketekávé

—

Vermut (Ürmös) és koktélek. Száraz szamorodni
Érmelléki fehér
Somlai muskotály — Johannisberger Cabinet
Egri bikavér — Chateau Margaux
Magyar és francia pezsgő
Konyak. Likőrök

Olasz ebéd

Minestrone (35)
Branzino olajban sütve (144) vajas burgonyaval
Ravioli genoval módon (50), vagy
Spaghetti felfujt (58)
Costoletta Cavour módra (193) szardellamártással (155) és paradicsomsalátával (242)
Olasz csirke (211) olasz salátával (241)
Cassata (374)
Csokoládés marcipán (352)
Gorgonzola. Narancs. Espresso

Vadászebéd főúri vadászaton

Fogolyleves (31)
Nyúlpástétom (111)
Harcsáskáposzta (132)
Őzremek gerinc) Winchester módon (231), vajastészta pástétomocskákkal (50) és hecsellilekvárral
Forrázott borjúfej (108) ravigotemártással (153)
Hideg puncs (401)
Töltött fácán (220) ecetes gombával (428), áfonyával és vegyes kompóttal
Szólóspárga (67) hollandi mártással (150)
Plumpudding (286)
Gyümölcs. Sajt. Feketekávé

Ebéd

Karfiokrémleves (38). Sajtos, sós rudacskák (310)
Hideg kecsege (127), halikrával vegyített zöldmártással (157)
Borjúgerinc gesztenyepürével (192)
Ice cream soda (400)
Gyöngytyúk fácán módjára (224) zsemlyemártással (157) és spárgasalátával (242)
Tejfeles fánk (275) barack- és málnalekvárral
Sült sajt (473). Gyümölcs. Feketekávé

—

Száraz szamorodni
Moseli (Schaumburg-Lippe-félc)
Badacsonyi kéknyelű
Dörgicsei burgundi vörös
Pezsgő
Tokaji aszú
Konyak. Likőrök.

Ebéd

Osztrigaleves (35)
Sol párizsi módon (140)
Libamáj aszpikban (114)
Velős töltött csirke (208)

Szalmaburgonya* — Vörösboros szilva (459). Zellersaláta
Péche Melba (378)
Gyümölcs Feketekávé

—

Mérgeszpusztai asztali bor
Neszmélyi
Debrői hárslevelű
Pezsgő
Egri vörös aszú
Cseresnye- és barackpálinka

Ebéd

Borjúfejleves (27)
Rácponty (136)
Entrecoto (178) bordelaise-mártással (148), zöldbabbal, zöldborsóval, karottával, céklával, gombás rizzsel körítve
Libamájjal töltött csirke (208) ecetes szilvával (459) és karfiolsalátával**
Narancs sarlott (383)
Töltött gesztenyetorta (359)
Vegyes minyónok (349). Gyümölcs

Ebéd

Angol ökörfarkleves (27)
Rákkal töltött palacsinta (49)
Rántott csirke (207) cukorborsóval és öntött salátával (242)
Sült karfiol (65)
Orosz krém (387)
Szamóca vörösborral

Ebéd

Erőleves csészében konzommével (44)
Tok (127. Főtt hideg hal címen) kaviáros remuládmártással (153)
Pulyka szarvasgombával (218), aszaltszilvával és zöldbabsalátával
Töltött paradicsom (82)
Puncsfagylalt (377)
Füstölt juhtúró. Gyümölcs. Feketekávé

—

Ürmös
Sör
Móri asztali
Kecskeméti leányka
Visontai vörös
Édes szamorodni
Pezsgő
Borpárlat

Ebéd

Húsleves tűdőstáskával (45)
Velőscsont pirított kenyérrel
Posirozott (bevert, buggyasztott) tojás vajas, boros mártással (93)
Forró libazsírban megforgatott főtt marhahús pirított (resztelt) burgonyával és paradicsom- (152) meg snittling- (153) mártással
Burgonyásrétes (257)

—

Sör
Budaörsi asztali
Soproni kék frankos
Badacsonyi
(Auvergnas gris)

Ebéd

Ujházy-leves (28)
Ponty francia módon (138) burgonyagombócokkal (45)
Borjústeak à l'Espagnol (192) vajas zöldbabbal
Képviselőfánk (276)
Narancssaláta (244)
Török kávé (411)

---

* A szalmaburgonya így készül: A nyers burgonyát meghámozzuk, igen finom, vékony metéltre vágjuk, nagyon forró, bő zsírban megpirítjuk, megsózzuk és rögtön tálaljuk.

** Karfiolsaláta: A sós vízben megfőtt karfiol rózsáit szétszedjük, a salátástálban a rendes salátalével elkészítjük.

Száraz (vagy édes) szamorodni
Sör
Szentgyörgyhegyi fehér
Szekszárdi vörös
Konyak

Ebéd

Gulyás (102)
Ropogós malacsült (198) párolt káposztával. Uborka. Paprikasaláta
Rakott palacsinta (278)
Juhsajt. Retek. Gyümölcs

—

Rózsási siller
Szerednyei fehér pecsenyebor

Erdélyi ebéd

Szabógallérleves*
Lucskos káposzta (77)
Flekken cikával (180)
Kürtőskalács (304)
Batul alma. Székelytúró

Ebéd

Olasz gombócos húsleves (29)
Balatoni fogasszeletek admirális módon (128)
Borjúhús-pudding (61)

---

* Szabógallérleves: 10 deka kockára vágott füstölt szalonnát pirítunk, ha készen van, kiszedjük a töpörtyűjét, zsírjába fél kis fej apróra vágott vöröshagymát, késhegynyi paprikát, jó kávéskanál zsemlyemorzsát, összevagdalt petrezselyemzöldjét és kis sót teszünk. Megpároljuk s az előre elkészített derelyetésztát tűdőstáska módjára megtöltjük vele. A táskákat gyengésós forró húslébe dobjuk s jól átfőzzük. Tálaláskor a levesbe dobjuk a töpörtyűt is.

Párolt szarvascomb (233) Cumberland-mártással (149)
Sajtoskifli melegen (317)
gyümölcs. Feketekávé

—

Sör
Pécsi asztali
Somlai muskotály
Egri bikavér
Pezsgő
Ruszti aszú, vagy édes szamorodni
Kürtöskalács. Maraszkinó

Ebéd

Libaleves (27)
Dióscsuka (133)
Sólet (87)
Vagdalt libamell (215) burgonyapürével és savanyú káposztasalátával, vagy
Párolt, pácolt marhafelsál (184)
Fláden (284)
Citromfagylalt (374)

Ebéd

Zellerpüréleves csészében (36)
Roston sült harcsaszeletek (179. Rostonsütés címszónál) citrommal és majonézes burgonyával (240)
Libamájpástétom aszpikban (114)
Tűzdelt kappan endiviasalátával — ugyanúgy készítendő el, mint a fejessaláta — és vegyes befőttel
Csokoládébomba (382)
Sült sajt (473)
Gyümölcs

Ebéd

Borscs (oroszlengyel céklaleves) (29)
Orosz töltött tojás (487)
Pirogi (51)

Országos Széchényi Könyvtár

Vaddisznócombszeletek borókabogyómártással (233)
Tűzdelt csirke vegyes salátával
Orosz krém (387)

Ebéd

Rákleves (33)
Kékre főtt pisztráng (131)
Tournedos Rossini (174) sült burgonyaszeletekkel és karottával
Vadliba (228) vegyessalátával és áfonyával
Vulkánpuddinöl (287)
Pezsgősgyümölcs hétféle likőrrel (399)

—

Feketekávé
Fehér ürmös
Sör
Tétényi asztali bor
Badacsonyi rizling
Villányi vörös
Mádi (lokaji) esszencia

Ebéd

Sajtos burgonyaleves (36)
Fiumei rántotta (97)
Vesepecsenye Harlequine módon (177)
Vegyes körítés
Gesztenyésrulád (270)
Gyümölcs

Nyári hideg ebéd

Nyers málnaleves (485)
Pardicsompürés szeletek (487)
Marinirozott tunhal (489)
Fritadella (188)
Burgonyasaláta zellermártással (490)
Meggyes tejes dara (491)
Nyerstojáskrém (487)
Coco (495)

Nyári hideg ebéd

Hideg meggyleves*
Spárga vinégrettmártással (67)
Húsmentes hidegtál zöldmártással (486)
Angol szendvics (489)
Karalábésaláta (491)
Lengyel pudding (493)
Sajtkrémes kosárkák (317)
Café frappé (395)

Disznótoros vacsora

Órjaleves (27) csigatésztával (14)
Tormáshús (196)
Toroskáposzta (77) benne főtt fülefarkával, oldalassal, dagadóval és frissen sült sertéskarbonádlival
Sült kolbász, véres és májashurka (200) Uborka
Hálóban sült szűzpecsenye (200) zsírban sült burgonyaszeletekkel
Töpörtyűs túróscsusza (245)
Tuzdelt kappansült párolt aszalt szilvával és mindenféle savanyúsággal
Almásrétes (256)
Vegyes sütemény. Sajt. Gyümölcs.

Vacsora

Orosz sonka (sonkába göngyölt aszpikos zöldségsaláta)

---

* Hideg meggyleves: Egy kiló kimagozott spanyolmeggyet kis sóval, citromhéjjal és fahéjjal cukorszörpben néhány percig főzünk, leszűrjük és átpasszirozzuk. Levét újra felforraljuk, egy kanál, kis vizzel elkevert liszttel behabarjuk és egy tojássárgáját is elkeverünk benne; ráöntjük az átpasszirozott meggyre, összetört meggymagokkal forralt s átszűrt vörösboros vízzel (fele bor, fele víz) ízlés szerint felhígítjuk, tejszínnel ódesítjük, mégegyszer felforraljuk s ha kell, meg is cukrozzuk. Tálalásig jégen tartjuk.

Kaviárral töltött keménytojás ördögmártással (152)
Hamis teknősbékaleves (35)
Tűzdelt jérce fejessalátával és kompóttal
Rumkrém (389)
Sajt. Gyümölcs. Feketekávé

—

Sör
Magyarádi asztali
Dörgicsei szlklasilller
Plébános
Pezsgő
Cherry brandy

Vacsora

Tejszínes tojás kokottokban (95)
Ürükotlett roston sülve (203) finom főzelékkel (161)
Szalmaburgonya.* Fodormentamártás (149)
Mákos- és almásrétes (255 és 256)
Sajt. Gyümölcs. Feketekávé

—

Szekszárdi ürmös
Somlai Furmint
Nemes kadarka

Vacsora

Hideg tojás bíborosmódra (92)
Töltött marhanyelv (116) káprimártással (150) és zöldborsópürével
Dankovszky-torta (362)
Gyümölcs. Feketekávé

—

Sör
Csopaki fehér
Villányi vörös
Likőrök

Vacsora

Halmajonéz (130)
Sz. zsült vadászmártással (200) és metélt tésztával
Feketegyökérsaláta (238)
Vargabéles (258)
Körített juhtúró hónaposretekkel
Gyümölcs

Vacsora

Becsinált gomba (79)
Harcsa rizzsel (132)
Kacsapecsenye párolt vörőskáposztával és fejessalátával
Bécsi gyümölcspite (260)
Óvári sajt. Alma.

Vacsora

Posirozott tojás firenzei módra (93)
Sült kecsege (130) madár- vagy endivia- (cikória-) salátával
Languszta (145) francia salátával (238) töltve
Rántott kelkáposzta (71) pikáns hideg mártással 152)
Habfelfujt (294)
Roquefort-sajt. Gyümölcs

Erdélyi vacsora

Tárkonyos bárány (204)
Tordai pecsenye (200)
Kapros, juhtúrós palacsinta
Vegyes gyümölcs

Vacsora

Májas rizottó paradicsommal (85)
Bifszték tükörtojással és vegyes körítéssel (174)
Kalarábé au gratin (69)

* A szalmaburgonya így készül: A nyers burgonyát meghámozzuk, igen finom, vékony metétre vágjuk, nagyon forró, bő zsírban megpirítjuk, megsózzuk és rögtön tálaljuk.

Macédoine (391)
Gyümölcs. Feketekávé

Nyári hideg vacsora

Hideg paradicsomleves csészében, tejszínhabbal (485)
Töltött kovászosuborka (486)
Zöldbabfőzelék (161) hidegen
Kocsonyázott csirkepüré (126) tatármártással (151)
Püspökkenyér (328)
Juhtúró. Hónaposretek. Gyümölcs.

Hideg büffé rendkívüli arányú fogadóestén

Hors d'oeuvre (Vegyes ízelítő)
Kaviár vajjal — Rákmajonéz (141) — Crevette ecettel-olajjal (145) — Orosz tojás (92) — Csirkesaláta (238)

—

Erőleves csészében (26)

—

Tengeri fogas (kabeljau) (143), tárkonymártással (155) hidegen — Hideg süllő tatármártással (155) — Tiszai kecsege ravigote-mártással (153)

—

Fényezett sonka (466) — Füstölt marhanyelv tormával — Malacgalantin (124) — Egybesült sertéskaraj

—

Hideg rósztbif (178) — Tűzdelt vesepecsenye hidegen (176) — Hideg borjúcomb egészben sütve — Ürücomb egészben sütve, hidegen

—

Hideg kacsa-, jérce- és pulykasült — Kocsonyázott csirkepüré (126) — Libamájpástétom (111) — Vaddisznó hidegen (233) hecsellivel — Fácánpástétom szarvasgombával (112) — Nyúlpástétom (111) — Vaddisznófej (234)

—

Aszpikos zölsdégsaláta (237) — Feketegyökérsaláta (238) — Kutusovsaláta (240) — Paradicsom- és zöldpaprikasaláta (242)

—

Vegyes befőtt

—

Formába tett fagylaltok (373) — Óriási narancskrémtorta (365) — Fricitorta (360) — Gesztenyekrémes datolyatorta (359) — Minyónok (349)

—

Chester — Romadour — Fromage de Brie — (vagy helyettük válogatott finom magyar sajtok)

—

Gyümölcs

—

Ürmös. Száraz Szamorodni.
Pécsi furmint
Somlai ezerjó
Badacsonyi Auvergnas Gris
Kecskeméti édes furmint
Egri bikavér
Pezsgő
Tolcsvai (tokaji) 5 puttonyos aszú

—

Uzsonna-vacsora

Tea pogácsafélékkel, sós, sajtos, paprikás rudacskákkal (312—319)
Borjú- vagy libamájpástétom (114), olajos pisztráng, ökörszájsaláta (242)
Hideg hal (127), hideg töltött tojással (91) körítve, remuládmártással (153)
Vörösborban főtt vaddisznó, hidegen (233) ecetestormával (155) és hecsellivel
Csirkegalatin (123) vinégrettmártással (67, a *Spárga vinégrett-*

mártással címszónál), töltött paradicsommal (486) és francia salátával (238)
Olympia torta (357)
Tutti-frutti fagylalt (377)
Sajt. Gyümölcs.
Feketekávé
Italok: A tea után fehér-, majd vörösbort kínálunk, végül tokajit és a feketekávéhoz konyakot.

Heti étlapok

Kora tavasz

Hétfő: *Ebéd:* Hajdúleves. Borjúpaprikás gombás rizzsel. Túrósderelye. *Vacsora:* Rántott marhavelő céklával. Töpörtyűs pogácsa.

Kedd: *Ebéd:* Sárgaborsóleves· Ramszték kirántott burgonyaszeletekkel. Nől szeszély. *Vacsora:* Gesztenyés kelkáposzta. Alma, sajt.

Szerda: *Ebéd:* Árpakásaleves· Roston sült báránykotlett sárgarépával. Alma pongyolában. *Vacsora:* Orosz rakott burgonya. Tojásos banán.

Csütörtök: *Ebéd:* Portorikóleves· Borjúvesés rizzsel. Képviselőfánk. *Vacsora:* Karfiolpudding. Hideg gyümölcsös rizs.

Péntek: *Ebéd:* Paradicsomleves. Parajfőzelék zsírban sült zsemlyeszeletekkel. Kossuth-sütemény. *Vacsora:* Szalvétagombóc tejföllel és parmezánsajttal. Párolt aszalt szilva és füge.

Szombat: *Ebéd:* Lencseleves. Tejfölös burgonyafőzelék roston vagy hirtelen sült sertéskarajjal. Tiroli rétes. *Vacsora:* Zöldségszelet. Körített juhtúró hónaposretekkel.

Virágvasárnap: *Ebéd:* Csirkeaprólékleves karfiollal. Heringpástétom. Töltött csirke vegyes kompóttal és uborkával. Karamelfelfújt karamelöntettel. *Vacsora:* Hideg főtt borjúnyelv tormával és mustárral. Vegyes saláta. Csokoládékrém.

Tavasz dereka

Hétfő: *Ebéd:* Zabpehely (Ouakeroats) leves. Gombás borjúszelet makarónival. Kitolófánk. *Vacsora:* Sajtos pudding. Túróspalacsinta.

Kedd: *Ebéd:* Velőleves. Podlupka (fiatal kel- vagy kalarébéhajtások) bennefőtt dagadóval. Ördög pirulái. *Vacsora:* Sonkáskocka. Narancs.

Szerda: *Ebéd:* Tavaszi vegyes zöldségleves. Spárga vajjal és tejföllel. Rántott borjúláb tatármártással és fejessalátával. Diószpite. *Vacsora:* Rákleves. Rósztbif vegyes körítéssel. Vaniliafagylalt gesztenyepürével.

Csütörtök: *Ebéd:* Húsleves tüdőstáskával. Főtt marhahús kaprimártással és petrezselymes újburgonya vajjal. Édes metélt. *Vacsora:* Töltött vagy ültetett tojás. Sajt. Hónaposretek.

Péntek: *Ebéd:* Halikraleves. Gesztenyés kelkáposzta vajas mártással. Ischli fánk. *Vacsora:* Kucsmagomba. tükörtojással. Juhtúrós galuska.

Szombat: *Ebéd:* Májpüréleves Töltött borjúszegy zöldborsóval (konzerv). Máglyarakás. *Vacsora:* Piláf. Sajt. Gyümölcs.

Vasárnap: *Ebéd:* Spárgaleves. Töltött rák. Rántott csirke salátával vagy roston sült ürüborda, a rost alatt sült burgonyával. Mandulafelfujt narancssodóval. *Vacsora:* Hideg sült vagy felvágott. Sütemény.

Nyár eleje

Hétfő: *Ebéd:* Ribizlileves. Debreceni sertéskaraj fejes káposztával. Aranygaluska borsodóval. *Vacsora:* Becsinált gomba tükörtojással. Kajszinbarack.

Kedd: *Ebéd:* Tökleves. Lerakott zöldbab. Lekváros kifli. *Vacsora:* Rántott borjúmáj kovászosuborkával. Ribizli.

Szerda: *Ebéd:* Kaporleves. Paprikás burgonyafőzelék párolt rostélyossal. Stíriai metélt. *Vacsora:* Parajpudding. Meggy.

Csütörtök: *Ebéd:* Hideg boulilon csészében. Főtt marhahús hideg ecetes tormamártással és fejessalátával. Darafelfujt málnaöntettel. *Vacsora:* Hideg karfiol mustármártással. Roquefort vajjal. Főtt kukorica.

Péntek: *Ebéd:* Sóskaleves. Rácponty vele párolt burgonyával. Káposztásrétes. *Vacsora:* Orosz halsaláta. Kaszinósajt. Vegyes gyümölcs.

Szombat: *Ebéd:* Zöldségleves. Töltött kalarábé. Habos linzer. *Vacsora:* Szalámi és füstölt nyelv vajjal és zöldpaprikával. Jégbehűtött friss kompót.

Vasárnap: *Ebéd:* Sárgadinnye. Borban főtt rák. Hideg töltött paradicsom. Kacsasült kovászosuborkával. Gyümölcs. Fehérkávéparfé. *Vacsora:* Hideg keménytojás francia salátával. Mandulás rudacskák. Jégbehűtött rumos és citromos tea.

Nyár

Hétfő: *Ebéd:* Fehérleves. Burgonyában sült sertésszeletek. Juhtúrós galuska. *Vacsora:* Lecsó,. Körte és barack.

Kedd: (Amikor Szent István ünnepe esik erre a napra.) *Ebéd:* Gombás velőleves. Töltött rák. Szalonnában sült fogoly lencsepürével és friss kompóttal; vagy kacsa vadmódra, hasés vajaspogácsával. Omlett szufló. Görögdinnye. *Vacsora:* Orosz hússaláta. Hideg kacsa kovászosuborkával. Őszibarackfagylalt apró sütemények kel.

Szerda: *Ebéd:* Zöldborsóleves. Borjúfrikandó parajjal. Káposztáskocka. *Vacsora:* Töltött gyurgetta. Sajt.

Csütörtök: *Ebéd:* Hideg paradicsomleves. Sertéskaraj tökkáposztával. Zsemlyepudding. *Vacsora:* Sonkás omlett. Sárgadinnye.

Péntek: *Ebéd:* Savanyú halleves. Tepsiben sült apró hal vajasburgonyával. Szilvásgombóc. *Vacsora:* Lerakott zöldbab. Főtt kukorica. Vegyes gyümölcs.

Szombat: *Ebéd:* Finom zöldségleves. Rizottó paradicsommal. Habos almakása. *Vacsora:* Rántott gomba. Hideg gyümölcsösrizs.

Vasárnap: *Ebéd:* Almaleves. Sajtszülé kagylóban. Rósztbif burgonyapürével és vegyes nyári salátával. Balatoni gyümölcskrém. *Vacsora:* Majonézes hideg csirke vagy déli húsmaradék. Saláta. Görögdinnye. Citromfagylalt.

Ősz

Hétfő: *Ebéd:* Francia leves. Köményes ürücomb rizzsel. Diósmetélt. *Vacsora:* Disznóvese bormártással és pirított burgonyával. Gyümölcs.

Kedd: *Ebéd:* Hamisgulyás. Kapros káposzta sertéskarajjal. Őszibaracklepény. *Vacsora:* Töltött padlizsán (török paradicsom). Sajt. Gyümölcs.

Szerda: *Ebéd:* Húsleves májgombóccal. Csonthús birsalmamártással

és makarónival. Krémespite. *Vacsora:* Gyuvecs. Szőlő és szilva.

Csütörtök: *Ebéd:* Burgonyapüréleves. Vagdalt őz- vagy szarvasfilé vegyes körítéssel. Lekvárostáska. *Vacsora:* Tök spárgamódra. Sajt, új dió és alma.

Péntek: *Ebéd:* Tejfölös leves csipetkével. Forrázott csuka zöldmártással. Császárrétes. *Vacsora:* Paraj rántott zsemlyeszeletekkel. Túróscsusza.

Szombat: *Ebéd:* Bableves malackörmével. Vaddisznó ecetes tormával és hecsellivel. Vaniliapudding. *Vacsora:* Töltött paprika. Vegyes gyümölcs.

Vasárnap: *Ebéd:* Aprólékleves. Karfiol majonézzel. Paprikáscsirke galuskával és mixed pickles-szel. Stefániatorta. Gyümölcs. *Vacsora:* Hideg sült csirke zöldbabsalátával. Sütemény, sajt, gyümölcs.

Karácsony előtt

Hétfő: *Ebéd:* Nyúlaprólékleves savanyúan. Finomfőzelék (vegyes zöldségfélékből) fasírozott hússal. Gesztenyés gőzmetélt. *Vacsora:* Borjúbecsinált karfiollal. Dió, alma.

Kedd: *Ebéd:* Darakrémleves. Esterházy-rostélyos makarónival. Csokoládépudding. *Vacsora:* Vese velővel, rizskörítéssel. Kaszinósajt retekkel.

Szerda: *Ebéd:* Gombaleves. Rakott káposzta. Daráskocka. *Vacsora:* Ham and eggs. Krémsajt. Alma.

Csütörtök: *Ebéd:* Parajleves. Paradicsomos burgonyafőzelék felsálszelettel. Madártej. *Vacsora:* Főzelék (zöldség) pudding. Füge. Birsalmasajt.

Péntek: *Ebéd:* Tejfölösleves csipetkével. Sóska posirozott tojással. Édes túróslepény. *Vacsora:* Heringsaláta. Sajtos omlett. Körte.

Szombat: *Ebéd:* Korpacibereleves. Birkapörkölt tarhonyával. Ördög pirulái. *Vacsora:* Karfiol vagy feketegyökér csőben sütve (au gratin). Töltött alma.

Vasárnap: *Ebéd:* Zellerpüréleves. Ludaskása. Gombás makarónival töltött liba, gesztenyesalátával. Indiáner vagy ischli fánk. *Vacsora:* Hideg liba uborkával és céklával. Tejszínhabbal töltött kemény habkosárkák. Szőlő.

Tél

Hétfő: *Ebéd:* Suhantottleves. Irish stew. Vánkos csücske. *Vacsora:* Töltött gomba. Párolt füge és aszalt szilva.

Kedd: *Ebéd:* Sárgarépaleves burgonyával. Borjúmirigy vagy velő vajban sütve, párolt rizzsel. Citromfelfujt. *Vacsora:* Zsírtalan rántotta felforralt paradicsomlével elkeverve. Piskótatészta tejsodóval. Narancs.

Szerda: *Ebéd:* Marhagulyás bennefőtt burgonyával és melléje tálalt apró csipetkével. Káposztás- és almásrétes. *Vacsora:* Sertéskocsonya uborkával. Krémsajt felszeletelt feketeretekkel.

Csütörtök. *Ebéd:* Tejfeles lencseleves. Fehérrépafőzelék bennefőtt füstölt disznónyelvvel. Forgácsfánk gyümölcslével. *Vacsora:* Becsinált csirke galuskával. Sajt. Alma.

Péntek: *Ebéd:* Almaleves. Rántott ponty zellersalátával. Vegyes palacsinta (dióa, túrós). *Vacsora:* Füstölt hal (bükkling, flunder, sprottni). Sajtosgombóc skót módra. Narancs, banán.

Szombat: *Ebéd:* Zöldbableves (konzerv). Székelygulyás. Gesztenye-

pogácsa. *Vacsora:* Sonkás burgonyapudding. Töpörtyűs pogácsa. Tea.

Vasárnap: *Ebéd:* Borjúfejleves morzsagombóckákkal. Karfiolkotlet. Töltött vesepecsenye sampinyonmártással, karfiol, karotta, rizs, zöldborsó, zöldbab, rántotta, cékla stb. körítéssel. Diókrémtorta. Vegyes déligyümölcs. *Vacsora:* Májpástétom. Hideg sült ecetes szilvával. Csokoládéparfé.

Farsang vége — böjt eleje

Hétfő: *Ebéd:* Órjaleves. Toroskáposzta, hurka-kolbásszal. Túróscsusza. *Vacsora:* Lerakott konzervzöldbab. Omlett lekvárral. Narancs.

Húshagyókedd: *Ebéd:* Gombaleves. Gyöngytyúk galambbegysalátával, kompóttal. Farsangi fánk baracklekvárral. *Vacsora:* Hideg csirke vagy sertéssült, esetleg hideg hurka és sültkolbász uborkával. Sajt és gyümölcs.

Hamvazószerda: *Ebéd:* Savanyú tojásleves. Heringes káposzta (Heringsmaus). Burgonyametélt. *Vacsora:* Feketegyökér Besamel-mártással. Banánfelfujt.

Csütörtök: *Ebéd:* Zsemlyeleves. Töltött borjúszegy rizzsel. Gesztenyepogácsa. *Vacsora:* Ültetett tojás. Párolt aszalt szilva és füge.

Péntek: *Ebéd:* Babpüréleves. Forrázott (főtt) süllő mustármártással. Kapros-túróslepény. *Vacsora:* Sós vízben főtt krumpli vajjal vagy libazsírral. Tea, apró sütemények.

Szombat: *Ebéd:* Paradicsomleves. Majoránnas tokány puliszkával. Rizsmorzsa gyümölcsízzel. *Vacsora:* Tejfölpudding reszelt sajttal. Sültgesztenye mézzel.

Vasárnap: *Ebéd:* Borjúragu. Keménytojás hollandi módon. Borjúvesés burgonyapürével. Mákosrétes. *Vacsora:* Hideg felvágott uborkával és céklával. Tea, narancs.

Országos Széchényi Könyvtár

Terítés — Tálalás

Az ebédlőasztalon vastag posztóra terítjük a hófehér damasztabroszt s föléje a középre, hímzett fehér asztalfutót teszünk. (Az az újabb angol szokás, hogy az asztalra abrosz nélkül, kis kerek hímzett kendőcskékre rakják fel a terítéket, nálunk még nem nagyon tudott meghonosodni.) Az asztalterítőt többnyire fenyőgalyakkal s a tányérok előtt végigfutó vékony, diszkrét virággirlanddal díszítjük. Minden terítékhez egy nagy lapostányér való. Ha a levest csészében adjuk, a csésze alá kis tányért helyezünk, ellenkező esetben a lapostányér fölé mélytányér kerül, a tálalóasztalon belemert levessel. Jobboldalt kap helyet két kés a tányér felé fordított éllel, mellettük kívül a kanál. Balról két, fogaival lefelé álló villa kerül. A tányér előtt egypár kis evőeszközt helyezünk el. Az esetleg szükséges többi evőeszközt a váltott tányérral együtt adja a kiszolgáló személy. A négyszögűre hajtott szalvétát, két szemközti sarkát egymásra borítva, vagy a tányérra, vagy balfelől a villák mellé tesszük. Balról van helye a császárzsemlyének, sósstanglinak és egy szelet kenyérnek. Minden teríték elé teszünk egy apró sószórót s egy papírtokban levő égetett hegyű tollfogvájót. A tálakat szalvétára helyezve hordja körül a személyzet, a főételhez rögtön a körítést, vagy mártásoscsészét is. Mindenkit balkéz felől kell kínálni, viszont jobbkézről kell elvenni a használt tányért s balkézről adni a tisztát. Az *italok* betöltése, minthogy a poharak jobbról sorakoznak, jobbkézről történik. A felszolgálás az asztalfőn kezdődik, tőle jobbra, majd a második fogásnál balra folytatódik. Ha hatnyolcnál többen ülnek az asztalnál, ketten szolgáljanak ki. Egyik jobbra, másik balra viszi a tálat, szigorúan sorba és sohasem úgy, hogy előbb a hölgyeket válogatja ki. Az asztalfőn (vagy esetleg az asztal jobb hosszú oldalának közepén) a *háziasszony* ül (kivéve, ha a vendégek között rendkívül magas társadalmi pozícióban levő hölgy is van). A háziasszony jobbján és balján egy-egy úr, ezek mellett egy-egy hölgy foglal helyet és így tovább, mindig kor és társadalmi állás szerint.

A háziúr a háziasszonnyal szemben ül. Esküvői ebéden — patkóalakú asztalnál — az ifjú pár helyezkedik el az asztalfőn, mellettük a násznagyok és feleségeik s az esketö pap, szemben az örömszülők. Mindenkit kétszer kínáljon az inas vagy szobalány, de ha látja, hogy valakinek különösen ízlik valami, harmadszor is vigye hozzá a tálat. Az italokat az adott sorrendben szintén a személyzet (kisebb társaságban a házigazda) töltögeti. A feketét rendesen a fogadószobában szervírozzák, mindig tejszínhabról és konyakról, likőrökről is gondoskodván. Majd elfelejtettem, hogy a meleg ételeket meleg tálon langyos tányérokra szolgáljuk fel.

Italok rendje

Étkezés előtt, mielőtt asztalhoz ültettük volna őket, aperitifet adunk vendégeinknek : egy pohárka koktélt, whiskyt szódával, avagy vermútot, azaz *ürmöst* (kitünő fehér és vörös magyar ürmöseink vannak), de még inkább *tokaji szamorodnit*, mégpedig a *száraz*, vagyis *nem édes* fajtából. Mindezekhez kis sós pogácsaféle is járulhat. A leves előtt közvetlenül egy pohár sör, leveshez valami kis pohárka édeskés, jófajta magyar bor, vagy sherryféle, hal mellé könnyű fehér bor (az osztriga speciális itala a chablis), a pástétomhoz vörösbor, a sültek mellé fehér pecsenyebor, a szárnyashoz és téztához pezsgő (esetleg bólé), az édességek mellé csemegebor (tokaji aszú) illik leginkább. A feketekávéhoz konyakot és likőröket szervírozunk. Koktél, vermút, whisky, sör, fehér asztalibor, pezsgő, bólé jégbehűtve, a vörösbor kissé megmelegítve, a pecsenye- és aszúborok pedig legfeljebb »pincehidegen« kerüljenek az asztalra.

A különböző nagyságú *poharakat* mindenki terítéke előtt jobbkezétől balfelé haladó sorrendben állítjuk fel ; vizes, sörös, fehérboros, vörösboros, pezsgős- és aszúboros pohár. A rajnai és a hasonló jellegű magyar borokat zöld, a bordói és hozzá hasonló vörösborokat sok helyütt vörös pohárban szolgálják fel.

LEVESEK ÉS LEVESBEVALÓK

(Lásd: „Előételek és hideg konyha“ címen is)

a) Levesek

Régente napi vendég volt a szüleim házánál a *húsleves*, az egy péntek kivételével, amikor böjtös ebédet ettünk. A helyzet azóta jelentékenyen megváltozott s ma az én házamnál legfeljebb ha hetenként egyszer kerül húsleves az asztalra. Nem is annyira azért, mintha különösen drága volna (bár a komoly értelemben vett, becsületes húsleves nemcsak egy darab marhahúsból készül, hanem több, mindenféle másból is), mint inkább azért, mert a mai diétás világ nincs valami jó barátságban a húslevessel. Míg hajdan a betegnek — bármi baja volt is — tüstént jó erős kis húslevest komendált a jó szomszédasszony, de maga a kedves háziorvos bácsi is, most már a tudós doktor urak inkább csak a »slejm«-leves mellett maradnak, ha valaki gyenge lábon áll a gyomrával, beleivel, veséjével és véredényeivel. Mivel pedig ma alig van család, ahol valaki diétára ne szorulna, a pompás bouillon, a nagyszerű konzomme, őszinte sajnálatomra, háttérbe szorul. Nagy, ünnepi lakomáknak azért persze mindig díszei maradnak, akár csészében, akár tányérban szolgálják fel őket, libamáj- és gombaszeletkékkel ékesítve és egy kevés húskivonattal még külön is megerősítve. Meg aztán szerephez jutnak egyéb fínom ételek, mártások és effélék készítésénél, mint »fond«, amelynek az előkelő konyhán mindig készenlétben kell lennie.

A mindennapi ebédeknél azonban ama *hamis levesek* dominálnak, amelyeket a magyar ember éppen, mivelhogy hús nélkül valók, árvaleveseknek nevez. Kis lenézés, sajnálkozás van ebben az elnevezésben, de meg lehet állapítani, hogy az árvalevesek a bouillon visszavonulásával igen erőteljesen megjavították pozíciójukat az ínyesmesterség birodalmában. Tartalmasabbak, ízesebbek lettek és igen nagy változatosságban állanak a diétás és nem diétás ember rendelkezésére egyaránt.

A különböző püré- és krémlevesek, amelyekben a húst valamilyen zöldség- vagy főzelékféle mellett tej, tejszín, tejfel, vaj, tojás pótolja, sokkal inkább nevezhetők önálló fogásnak, mint a fűszeres húsleves, melynek feladata voltaképpen csak az, hogy a gyomrot kissé felizgassa és előkészítse a többi étel befogadására. A népies magyar konyhában a leves mindig is ilyen önálló eledel volt (még az aratás nehéz idején is főtápláléka a dolgozó embernek egy tál csipetkés bableves), most a középosztály és az előkelő világ konyháján is önállósította a diéta és az egyre haladó szakácsművészet.

Húsleves. (Egyszerű.)

Felteszünk főni kb. 2 liter hidegvízben kellő mennyiségű jó leveshúst (4 személyre kb. 75 dkg-ot számíthatunk). Legjobb leveshús a csípőfartő, a hátszín és a tarja. A hússal együtt egy kevés májat és 20—25 dkg csontot is felteszünk. A leves színét javítja egy kávéskanálnyi apróra tört tojáshéj. Mikor a hús habja elforrt (a habot közben leszedjük), beleteszünk különféle megtisztított zöldséget: sárgarépát, petrezselyem gyökerét, zellert, kalarábét, 1 kis fej burgonyát, egy szelet kelkáposztát, egy kis fej vöröshagymát, 1 fej paradicsomot (télen szárított paradicsom héját), 1—2 szem borsot és sót. Mindezzel addig hagyjuk forrni, míg a hús puha lesz. Ez körülbelül 3½—4 óra hosszáig tart. Nem szabad a levesnek erősen, lobogva forrni, hanem az első felforrás után csak szép csendesen, egyenletesen, halkan bugyborékolva. Mikor készen van, félretesszük a fazekat és rövid idő mulva másik fazékba leszűrjük a levét s visszatéve a tűzre, belefőzünk valami tésztafélét. Nagyszerű, ízletes levest ad a nem túlzsíros s előzőleg leforrázott *birkahús* is.

Erőleves (Bouillon).

Egy kiló marhafartőből vagy hátszínből, egy kiló ritka marhacsontból, egy csomó csirkelábból és nyakból, 6 petrezselyemgyökérből, 4 középvastagságú sárgarépából, 2 zellerből, 1 kis fej, egészben hagyott vöröshagymából, 2 szelet kelkáposztából, 1 kis fej karfiolból vagy kalarábéból, néhány szem borssal, megfelelő sóval rendes húslevest főzünk. A zöldségféléket csak akkor tesszük bele, mikor a hús már ½ órája lassan fő. Összesen körülbelül 4 óráig kell főni a levesnek. Egy másik fazékban összekeverünk 40 deka megdarált marhahúst, 4—5 tojás fehérjét, 1 evőkanál sűrű paradicsomot és ½ liter hideg vizet. Ehhez lassan hozzáöntjük a már kész, leszűrt húslevest és folytonosan keverve, felforraljuk. Most aztán a tűzhely szélén, nagyon lassan még egy óra hosszat forraljuk. Tiszta vászonruhán átszűrjük és kis idő mulva leszedjük róla a tetején összegyűlt zsírt. A csészében felszolgált bouillonba lehet egy-két vékony szeletke zsemlyét vagy gombát, esetleg mind a kettőt beletenni. Természetesen kanalat is kell hozzá adni. Az erőlevest csészében *hidegen* is felszolgálhatjuk.

Tyúkleves. (Liba vagy pulyka.)

A megtisztított, megmosott szárnyasból rendes *husleves* módjára, szokásos kellékekkel: zöldség, ritka- és velőscsont, bors, főzzük meg a levest. Ha csak aprólékból csináljuk, akkor ½ kiló jó marhahússal pótolhatjuk a hiányzó szárnyashúst. Leszűrve, csiga- vagy vékony metélttésztát főzünk bele és a húsból s a zöldségből is adunk a tányérokba. Dara vagy májgombóc- is kitűnően illik hozzá. A főtt szárnyashúst föltálalhatjuk külön is, hidegen, majonézzel, vagy fölhasználhatjuk különböző saláták, krokettek, puddingok készítéséhez.

Angol ökörfarkleves.

A megmosott ökörfarkot porcogói szerint földaraboljuk és fél sárgarépával, fél zellerrel, fél vöröshagymával (mindezeket össze kell aprítani), kevés zöldpetrezselyemmel, 1 babérlevéllel és 5—6 borsszemmel vajjal kikent lábasba tesszük és 1½ deci vizet öntve rá, élénk tűzön szép barnára sütjük, miközben a lábast többször megrázzuk. Ezután meghintjük négy evőkanál liszttel, felöntjük 1½ liter vízzel, megsózzuk és keverjük, míg forrni kezd. Akkor gyenge tűzre állítjuk és lassan főzzük, míg az ökörfark úgy megpuhul, hogy a csontról könnyen lejön. Közben egypárszor leszedjük a habját és a zsírját. A farkhúsokat levesestálba rakjuk, rászűrjük a levet és pirított zsemlyekockákkal tálaljuk. Nagyon jó ízt ad a levesnek, ha tálalás előtt 10 perccel 2 deci fehér bort és kevés törött borsot teszünk bele.

Barnaleves.

A levesesfazékba darabokra vágott füstölt szalonnát teszünk, föléje egy darabka marha- vagy disznómájat, aztán csontokat és legfölülre zöldséget, meg néhány szem borsot. Nem födjük be a fazekat és addig hagyjuk így mérsékelt tűzön, míg a szalonna sötétbarnára pörkölődik. Nagyon kell vigyázni, hogy oda ne égjen. Ha már jó, felöntjük vízzel, megsózzuk s két óra hosszáig főzzük lassú forrással. Átszűrve söberlivel (piskótatészta) tálaljuk.

Borjú- vagy bárányfejleves.

A megtisztított, megmosott borjú- vagy bárányfejet sósvízben puhára főzzük, aztán leszedjük a húst és a mócsingot a csontokról és kis szeletekre vágjuk. Kockára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kalarábét, burgonyát párolunk vajban és ha kész, behintjük egy kevés liszttel, föleresztjük az előbbi lével s beletesszük a hússzeleteket. Ha felforr, apró galuskát főzünk bele. Tálaláskor 1—2 kanál jó tejfölt keverünk hozzá s az egészet forrón ráöntjük a levesestálban előzőleg már szétdörzsölt tojássárgájára és kevés vajra.

Órjaleves.

A sertés órjából (nyakszírthúsából) éppen úgy főzzük a levest, mint a marha húsából. Kitűnő, ízletes különlegesség és a húsa külön fogást is adhat ecetes tormával. A levesbe csigatésztát szokás befőzni s főleg disznótoros ebédek tartozéka.

Újházy-leves.

Egy szép nagy, megtisztított kakast, aprólékával és tarajával (taréjt, ha tudunk szerezni, minél többet tehetünk bele) ½ kiló elsőrendű, hízott leveshússal (legjobb a fartő), ½ kiló marhacsonttal, megfelelő nagyságú fazékban, 3—4 liter vízben, födő alatt lassan főzünk. Körülbelül ½ órai főzés után beleteszünk ½ kiló leveszöldséget, ¼ fej kelkáposztát, karikára vágott zöldpaprikát (amikor lehet), pár szárított vagy friss gombát, egy fej friss paradicsomot vagy egy kanál sűrű konzervet, néhány karfiolrózsát, egy deci zöldborsót, 10—15 hüvely zöldbabot. Megsózzuk, megborsozzuk és tovább főzzük (legalább 3½ óra hosszat), nagyon lassan, halkan bugyborékoltatva, míg a hús egészen megpuhul. Akkor leszűrjük a levest. A kakas húsát lefejtjük a csontokról, kisebb darabokra vágjuk a zúzával, májával, tarajával és a különböző zöldségek egy részével együtt. Mindezt belerakjuk a tálba öntött levesbe (melynek fölösleges zsírját leszedtük), sós vízben kifőtt, vékony metélttel, vagy apró májgombóccal (esetleg mind a kettővel) és kevés, apróra vágott snittlinggel együtt. A pompás marhafartőt sem hagyjuk ott, hanem egy kis ecetes tormával, vagy snittlingmártással feltálaljuk

Leves és húsétel borjúnyelvből.

75 deka tisztított borjúnyelvet (nem füstöltet) rendes leveszöldségekkel és egy-két csonttal együtt sós vízben puhára főzünk. Az átszűrt lébe rizst, árpakását vagy daragombócot főzhetünk és tálaláskor 1—2 tojássárgájával ízesítjük. A nyelvet szeletekre vágva, tört krumplival körítve tálaljuk.

Aprólékleves.

A szárnyasaprólékot megfőzzük sósvízben, kevés sárgarépával és 1—2 burgonyával együtt. Vékony vajasrántást csinálunk, föleresztjük az aprólék levével, melyet előbb átpasszírozunk. A húst lefejtjük a csontokról, a májat, zúzát feldaraboljuk, beletesszük a levesbe, 10 deka, vajon párolt, felszeletelt gombával együtt. Forrón ráöntjük a levesestálban elhabart 1—2 tojás sárgájára.

Csontleves.

Borjú- vagy sertéscsontokból nagyon jó levest csinálhatunk, amit különösen kitűnően használhatunk húslé pótlására másféle levesek, mártások és főzelékek felesztésénél, de mint tápláló és ízletes levest, önmagában is használhatjuk. A jól megmosott csontokat sósvízben jó sokáig főzzük. Mikor forrni kezd, zöldséget, egy kis fej vöröshagymát, pár szem borsot is teszünk bele, éppen úgy, mint a húslevesbe. Ha csak húslé pótlására akarjuk használni, akkor nem is csinálunk már vele semmit, ha a zöldség megpuhult, csak átszűrjük és eltesszük hideg helyre. Ha azonban mint önálló levest akarjuk elfogyasztani, akkor nagyon világos és híg rántást csinálunk, föleresztjük az átszűrt csontlével, az apró darabokra vágott zöldséget beletesszük és vékony metéltet vagy daragombócot főzünk bele.

Olasz gombócos húsleves.

1 deci vizet fölforralunk csipet sóval és törött borssal. Levéve a tűzről, megfelelő mennyiségű liszttel (hogy galuska lágyságú legyen) tésztát gyúrunk belőle, belekeverve 3 deka reszelt parmezánsajtot is. Mikor már összegyúrtuk, visszatesszük a lábasba (melyben a vizet forraltuk) és egy percig a tűzön kavargatjuk. Levesszük s belekeverünk 2 egész tojást. Ebből a tésztából gombócokat formálunk, forró sósvízben kifőzzük. Leveses tálba rakjuk s rendes húslevest ráöntve, reszelt parmezán sajtot adva melléje, tálaljuk.

Borscs (Orosz-lengyel céklaleves).

½ kiló csontot, ½ kiló marhahúst és egy füstölt sonkacsülköt sós vízben főzünk, míg a hús félig megfő. 2—3 fej hámozott, metéltre vágott (egészben savanyított) céklát, egy-egy fej szintén metéltre vágott zellert, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, egy kis fej kelkáposztát, ¼ kiló savanyúkáposztát és 1 karikára vágott vöröshagymát vajon rövid ideig párolunk, aztán föleresztjük a sós lével és beletesszük a félig főtt húsokat is. Ha kell, még megsózzuk, megborsozzuk és kevés majoránnát is teszünk bele. Födő alatt főzzük, míg a húsok puhára főnek. 2—3 fej nyers céklát megreszelünk és leöntjük forró csontlével, majd letakarva állni hagyjuk, míg a leves fő. Mikor a hús megpuhult, kevés vajjal és liszttel berántjuk a levest. A húsokat kiszedjük és metéltre vágva visszarakjuk a levesbe. Adhatunk bele felszeletelt kolbászt is, sőt sok helyen egy fél sült kacsa húsát is belevagdalják. Felforraljuk és 2—3 deci tejföllel ízesítjük, majd a reszelt cékláról leszűrt lével pirosra festjük.

Korhelyleves.

Savanyúkáposztának leszűrt s ha nagyon savanyú, vízzel felhígított, levét fazékban felforraljuk. Vékony, barnapiros rántást csinálunk, teszünk bele egy késhegynyi paprikát és ugyanannyi apróra vágott vöröshagymát, de ez utóbbit nem pirítjuk meg. Aztán felöntjük a káposztalével, majd a káposztából megfelelő mennyiséget és egy jókora szál füstölt, karikára vágott debreceni kolbászt belefőzünk a levesbe, kevés borssal és sóval. Tálaláskor 2—3 kanál tejfölt teszünk bele.

Savanyú malacaprólékleves.

Az aprólékot megfőzzük. A vízbe 1—2 babérlevelet és pár szem borsot is teszünk són és 1—2 kanál eceten kívül. Mikor megfőtt, vékony barna rántással berántjuk, 2 deci tejföllel, 1—2 kanál ecettel, vagy ennek megfelelő citromlével és késhegynyi paprikával ízesítjük.

Májpüréleves.

½ kiló, darabokra vágott sertés- vagy borjúmájat kevés zsíron vagy vajon barnára párolunk. Meghintjük 2—3 főzőkanál liszttel és ezt is megpirítjuk. Föleresztjük elegendő hús- vagy csontlével esetleg vízzel és mikor egészen puhára főtt, átpasszírozzuk. A levesestálban elhabarhatunk 1—2 tojás sárgáját és a levest ráöntve, pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Finom májleves.

Egy kacsamájat vagy kisebb libamájat megfőzünk annyi sós vízben, — amelybe néhány szál levesbe való zöldséget teszünk — hogy a májat ellepje. Külön lábasban, vajban vagy zsírban megpárolunk 8—10 deka gombát. Aztán diónyi zsírral vagy vajjal, kevés liszttel (esetleg finomra vágott petrezselyem zöldjével) szép sárga rántást készítünk, melyre ráöntvén a máj levét és a gombát is, felforraljuk. A máj alá kevés zsírt öntve, azt mindkét oldalán megpirítjuk és szép egyforma kockára vágjuk. Tálaláskor a levesestálba 2—3 kanál tejfölt téve, a forró levest ráöntjük és a májkockákat belerakjuk.

Santa Lucia-leves.

10 deka vajból megfelelő mennyiségű liszttel rántást csinálunk. Apróra vágott kevés vöröshagymát és 15 deka sonkát vajon megpirítunk. 15 deka rizst megfőzünk sós vízben, levesszűrön átszűrjük, a lével föleresztjük a rántást, beletesszük a megpirított hagymát és sonkát és újra fölforraljuk.

Kolbászleves.

A jól megmosott füstölt kolbászt mindenféle zöldséggel együtt leveshús módjára megfőzzük. Tálaláskor a levét egy tűzálló porcellántálba szűrjük és egymás mellé beleütünk annyi tojást, ahány személy részére tálalunk. Csak rövid ideig hagyjuk a tűzön, hogy a tojások ne keményedjenek meg egészen. A főtt kolbászt vékony karikákra vágva tesszük a levesbe. Ebben a tűzálló edényben adjuk asztalra a levest, hogy a tojások ne zúzódjanak szét. Pirított kenyérkockát adunk melléje.

Gombás velőleves.

A megtisztított borjúvelőt sósvízben 10—15 percig főzzük. Lecsurgatjuk róla a vizet és egyik felét kockára vagdaljuk, másik felét pedig áttörjük szitán. Diónagyságú vajból és evőkanálnyi lisztből világos rántást keverünk, föleresztjük hús- vagy csontlével (esetleg a sósvíz, melyben a velő főtt, is megteszi), belekeverjük az átpasszírozott velőt és 10 deka, darabokra vagdalt, vajon megpárolt gombát. Fölforraljuk és 10—15 percig főzzük. A levesestálban elhabarunk 1 tojássárgáját 1—2 kanál jó tejföllel, ráöntjük a forró levest, belevegyítjük a kockára vagdalt velőt és betálaljuk.

Sonkalé-leves (Kaszásleves).

A megfőzött sonka félretett levét használjuk fel ehhez a leveshez. A léből annyit forralunk fel, amennyi levest akarunk. Ha nagyon sós, vagy túlzsíros, vízzel keverjük. 2 deci tejfölt elhabarunk egy kis liszttel, fölesztjük a sonkalével, kevés citromlevet teszünk bele és mégegyszer fölforraljuk. Pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Hamis gulyás.

Egy szép nagy fej vöröshagymát karikára vágunk, zsírban megpirítjuk, ráhintünk egy kiskanál paprikát, hozzáadunk egy evőkanál sűrű paradicsomlevet s beleteszünk ¾ kiló hosszában négyfelé vágott burgonyát. Felereszjtük 1½ liter vízzel, esetleg csontlével, megsózzuk és lassan főzzük, míg a burgonya megpuhul. Akkor apró csipetkét főzünk bele.

Savanyúleves tüdőgombóccal.

Egy darab disznótüdőt megfőzünk sósvízben, megdaráljuk, kevés (5—6 dekagramm) füstölt szalonnát kockára vágva, megpirítunk és kevés sóval, borssal együtt összekeverjük a tüdővel. Két tojást és egy evőkanál lisztet is keverünk hozzá és gombócokat formálunk belőle. Rántott levest csinálunk, melybe belecsavarjuk egy citrom levét és ebbe főzzük bele a gombócokat. Tálaláskor forrón ráöntjük vajjal elkevert tojásra.

Fogolyleves.

2—3 foglyot lábasban puhára párolunk kevés zöldség társaságában, szorgalmasan öntözgetve csontlével. Mikor megpuhultak, mellehúsukat kivágjuk és szeletekre metéljük. A többi húst a csontokkal együtt összevagdaljuk és összetörjük. Kevés karikára vágott leveszöldséget és még kevesebb vöröshagymát zsírban párolunk, 1—2 kanál liszttel meghintjük, megpirítjuk. Hozzáadjuk a fasirozott csontoshúst, fölereszjtük csont- vagy húslével és kb. 2 óra hosszat főzzük. Azután szitán átszűrjük, megsózzuk, 1 deci borral ízesítjük, ráöntjük a tálba rakott mellehúsra és pirított zsemlyekockákkal tálaljuk. Ugyanígy készül a fácánleves is, de ehhez elég 1 darab.

Portorikóleves.

Borjú-, sertés- vagy báránymájat és tüdőt zöldséggel puhára főzünk, 2—3 keménytojással együtt megőröljük. Vékony rántást csinálunk, fölereszjtük azzal a lével, amiben a máj és a tüdő főtt, kicsit megborsozzuk, beletesszük a megőrölt keveréket és fölforraljuk. Tálaláskor tetszés szerint pár kanál tejfölt vagy citrom levét teszünk bele. Pirított zsemlyekockát adunk melléje.

Nyúlapróléksleves.

A nyúlaprólékot sós, ecetes vagy citromos vízben puhára főzzük, sárgarépa, petrezselyemgyökér, kakukfű, babérlevél és pár szem egész bors társaságában. Rántást csinálunk, fölereszjtük a nyúl átszűrt levével, apróra vágott káprival, 2—3 deci tejföllel és ízlés szerint esetleg még ecettel vagy citrommal ízesítjük. Beletesszük az aprólékot, a csontos részekről természetesen előbb lefejtve a húst. Mégegyszer fölforraljuk és pirított zsemlyekockákat vagy zsemlyegombócot adunk melléje.

Nyúlleves.

A nyúlhúsból olyan jó levest lehet csinálni, mint a marhahúsból. Különösen a combjai alkalmasak erre. Minden zsírját leszedjük és feltesszük főni egy fazék hideg vízben. Ugyanekkor felteszünk egy másik fazekat is vízzel a tűzre. Mikor a leves forrni kezd, sok barna hab képződik rajta, akkor kivesszük belőle a húst és áttesszük a másik fazékba és tovább éppen úgy kezeljük, mint a rendes húslevest. A húst csontjáról lefejtve, savanyú mártással tálalhatjuk.

Ikrás halleves.

A megtisztított, ikrás halat (például pontyot vagy csukát esetleg mind a kettőt) kisebb darabokra vágjuk és megsózzuk az ikrájával együtt. Vékony rántást csinálunk késhegynyi paprikával és kevés reszelt vöröshagymával. Fölereszt jük vízzel s egy kis ecetet vagy citromlevet és 1—2 babérlevelet, pár szem magyar borsot teszünk bele. Amikor felforrt, belerakjuk s puhára főzzük a haldarabokat. Tálaláskor 1—2 kanál tejfölt keverhetünk hozzá. Igen jó, ha apró májgombócokat is főzünk bele, mégpedig lehetőleg a halnak a májából.

Áttört halleves.

Vajból és lisztből rántást csinálunk, kockára vágott petrezselyemgyökeret, zellert és sárgarépát pirítunk benne, aztán ½ kiló főtt vagy sült pontyot mozsárban megtörünk, hozzátesszük a zöldségekhez, borsólével felereszt jük s főzzük, míg a zöldségek egészen megpuhulnak. Szitán áttörjük és főtt rákfarkakat, vagy vajon párolt gombát teszünk bele. A levesestálban elhabarunk egy tojássárgáját egy darabka vajjal, ráöntjük a forró levest s pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Regensburgi halleves ikrafelfújttal.

Félliter száraz, hántolt borsót 2 liter vízzel lassan főzünk. Egy lábasban vajon barnára pirítunk ½ kiló feldarabolt pontyot és kevés vöröshagymát. Ha megpirult, kevés liszttel meghintjük, ráöntjük a borsó levét és még egy óráig lassan főzzük. Ekkor kivesszük a haldarabokat, gondosan kiszedünk belőle minden szálkát és a levessel együtt átpasszírozzuk egy levesesfazékba és még egyszer felforraljuk. Az ikrafelfújtat 28 deka halikrából készítjük, amit 10 percig sós vízben főzünk. Ekkor leszűrjük róla a vizet, 14 deka vajat habosra keverünk, aztán folytonos keverés közben hozzáadunk 2 egész tojást és 2 tojássárgáját és 1 tejbe áztatott, áttört zsemlyét. Ha jól összekevertük, kanalanként beletesszük az ikrát és kikent, meghinteti puddingformában ½ óráig gőzben főzzük. A levessel együtt, de külön tálon, adjuk fel.

Barátleves.

Csukából és pontyból készítjük. A húst gondosan leszedjük a szálkákról, összevágjuk vagy megdaráljuk, vajban, kevés zsemlyemorzsával és apróra vágott zöldpetrezselyemmel megpároljuk. Azután forró vízzel fölereszt jük, tejföllel, liszttel behabarjuk és pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Ráklevest

régebben, különösen *Wampetics* bátyánknál szerettünk enni a ligeti vendéglőben az Állatkert mesgyéjén. Mikor a színes, mámoros májusba hajnalodott az áprilisvégi éjszaka és megérkezett az első r-nélküli hónap, Wampetics mester sietve műsorra tűzte a ráklevest és nem kímélte tőle a hozzávalót, a szép, testes zalai rákot, a húslét, a tejszínt, a tojást, a rákvajat, meg a szükséges fűszereket. A rákleves azután műsoron maradt mindaddig, míg be nem köszöntött az első r-es hónap, s e sorozatos előadásokon egyre-másra csinálta a táblás házakat. Komolyabb, megbízhatóbb vonzóerő volt, mint a ligeti színkör primadonnái, amit az is bizonyít, hogy Wampetics úrnak nem kellett szubvencióért kilincselni a városházán.

A nagyhírű rákleves mellett méltán népszerű volt nyaranta mindig Wampeticsnél is, de egyéb jeles vendéglőkben is a rákpörkölt s a rizses, szarvasgombás, rákvajjal megöntözött meridon. Voltak már akkoriban is, akik víz helyett borban főzették meg a rákot s ezt igen helyesen tették, mert egy kis jóféle alkohol nemcsak az embernek, hanem az egykor héjancnak nevezett ízeltlábúnak sem árt meg. (Már tudniillik a húsának.)

A töltött rák, a rákpudding, a rákkal töltött tojás és társaik ellenben, miként régebben, úgy most sem sorolhatók az általános forgalomban levő cikkek közé, ezek már inkább néhai Glück Frici bácsi birodalmába tartoztak, az ínyesmesterség java értékeihez. Műsoron, azaz hogy étlapon csak ritka helyen jelentkeznek, sokan nem is ismerik őket.

Tejszínes rákleves.

Húsz-huszonöt rákot megtisztítunk, sóval, köménymaggal, petrezselyemzöldjével és pár szem borssal fűszerezett hús- vagy csontlében pirosra főzzük, húsukat kiszedjük. 10 deka vajat 7—8 deka liszttel, kis paprikával a tűzön addig kavargatunk, míg kissé megpirult (de nagyon barnának nem szabad lenni). A rák levével föleresztjük (ha kell, még pótoljuk csont- vagy húslével) és lassú tűzön továbbfőzzük $^3/_4$—1 óráig. Akkor lassankint belekeverünk 4 deci tejszínt és szitán átszűrve beleöntjük a levesestálba, ahol már elhabartunk 8—10 deka rákvajat 1 deci tejszínnel s 2 tojás sárgájával. Most azután beletesszük a kifejtett s melegen tartott ollók farkhúsokat is.

Rákleves.

A rákokat kefével, több vízben megmossuk, farkukon a középső lemezt két ujjunkkal ide-oda mozgatva, belüket kihúzva forró sós vízben 8 percig főzzük. (Kevés köménymagot, petrezselyemzöldjét és pár szem borsot is teszünk a vízbe, zacskóba kötve.) Mikor a rákok szép pirosak, kivesszük a vízből, ollójukból és farkukból kifejtjük a húst és a melegen tartott levesestálba tesszük. A levesestálban már ezt megelőzőleg elhabarunk 2—3 tojássárgáját egy darabka vajjal. A rákok hátát és a farkok és ollók vörös héját mozsárban apróra törjük, kevés vajon puhára pároljuk és végül áttörjük. (Ez a *rákvaj*.) Vajjal, kis paprikával vékony, világos rántást

csinálunk, hozzákeverjük a rákvajat, az átszűrt ráklével vagy marhahúslevessel föleresztjük, konyakkal, fehérborral, sóval ízesítjük és ráöntjük a levesestálban levő rákhúsra és tojásra. Apró morzsagombócot is főzhetünk bele. A rákhátak eg részét jól kimosva, párolt, sajtos húsvagdalékos rizzsel megtöltjük, húslében 20 percig forraljuk s a kész ráklevesbe rakjuk.

A teknősbékalevesről

először a »Rüstig Zsigmond, a brémai kormányos« című kedves ifjúsági iratból értesültem, mely gyermekkorom első olvasmányai közé tartozott. Rüstigék robinzonos kalandjaik közben a tengeren és a puszta szigeten gyakorta főztek és ettek teknősbékalevest, már amikor sikerült egy-egy hatalmas tengeri teknőcöt elfogniok.

Olyan étvágygerjesztően beszélt a könyvben az öreg Rüstig ez exotikus eledelről, hogy már akkor igen lelkes híve lettem a teknősbékalevesnek.

Kissé sokáig tartott ugyan, míg a gyakorlatban is megismerkedhettünk, akkoriban erre mifelénk még az előkelő vendéglők étlapjain sem szerepelt a »turtle soup«, de mikor először eljutottam Bécsbe, ott is a Sacher-szálló nagyhírű éttermébe, még a 8, mondd nyolcforintos ár se riasztott vissza attól, hogy megrendeljem életem első teknősbékalevesét.

Nyolc forint igen tetemes, sőt megdöbbentő összeg volt egy tányér levesért s most már bevallhatom, hogy miatta bizony kissé meg kellett rövidítenem bécsi tartózkodásomat, de elmondhatom azt is, hogy nem sajnáltam sem akkor, sem azóta. Ez a tányér leves valóban nagy élvezetet jelentett számomra és magamban forró köszönetet mondtam Rüstig kormányos úrnak. amiért annakidején felhívta figyelmemet e kitűnő különlegességre.

A teknősbékaleves sűrű, mint az olaj, kocsonyásságát előmozdítja, hogy borjúfejhús is föl benne, tartalmasságát, ízét, arómáját emeli a finom marhafartő, mely zöldségfélék kíséretében szintén benne főtt, hangsúlyozza a madeira bor, a francia konyak, a cayennei bors, melyek mind belé adatnak. Valamint beléje adatik a teknőcnek nemcsak a kockára vágott húsa, hanem a vére is, mely kicsordul akkor, amikor a szakács bárdja lecsapja a fejét. Apró húsgombóckák (persze a teknősbéka húsából) és kemény-, meg nyers tojás sárgájából készült másféle parányi gombóckák is pihennek a sűrű lében, hogy szinte minden kanál új szenzációt jelentsen a vérbeli gourmet számára.

Teknősbékaleves.

A teknősbékát tüzes vaslemezre tesszük és mikor fejét kidugja, éles késsel egy metszéssel levágjuk. Kicsurgott vérét felfogjuk. Forró sósvízben addig főzzük a megölt, megmosott állatot, míg teknője leválik a testéről. Ha ez megtörtént, fölvágjuk és jól megmossuk, kitisztítjuk a teknősbékát és kisebb kockákra vagdaljuk. Ezalatt másik fazékban egy borjúfejet, ½ kiló marhafartővel főzünk zöldséges vízben. Ha a borjúfej megfőtt, kivesszük és lefejtjük róla a húst, amit szintén kockákra vagdalunk. Végül, mikor a marhahús is megpuhult, azt is hasonlóképpen összevágjuk s a háromféle

összekevert hús megdarált felerészéből, 2—3 tojássárgájával, borssal, sóval gombóckákat formálunk, vagy galuskákat szaggatunk s belefőzzük a teknősbéka átszűrt levébe. 10 deka vajból világos rántást csinálunk, föleresztjük az áttört, zöldséges húslével, melyben a borjúfej főtt, 2 deci madeira borral, 1 deci konyakkal ízesítjük, borssal, rozmarinnal, kakukfűvel, babérlevéllel — ha kell sóval — fűszerezzük, összevegyítjük a teknősbéka felfogott vérével s azzal a levével — melybe már belefőztük a húsgaluskákat, belekeverjük a kockára vágott háromféle húst és mégegyszer fölforraljuk az egészet. Ha túlságosan sűrű volna, erős húslével hígítjuk.

Hamis teknősbékaleves.

A megtisztított borjúfejet leforrázzuk, a húst lefejtjük a csontokról és hideg, sós vízben föltéve, a forrástól számított ½ óráig főzzük. Majd újra hideg vízbe rakjuk, utána pedig hús- vagy csontlében egészen puhára főzzük. Kiszedve a léből a húst, apró pogácsaszaggatóval kis korongokat szaggatunk belőle. 12½ deka vajban megpirítunk 4 evőkanál lisztet és felöntjük ¼ liter vörösborral és annyi barna húslével, hogy mérsékelt sűrűségű legyen. 1—2 óra hosszáig főzzük, aztán — zsírját gondosan leszedve — szitán átszűrjük, ⅛ liter madeira borral és csipet cayenne borssal fűszerezzük. Morzsa-, hús- vagy májgombóckákat főzve bele, ráöntjük a tálba rakott borjúfejszeletekre.

Osztrigaleves.

Vajból és lisztből világos rántást készítünk és feleresztjük hallével (vagyis olyan vízzel, melyben hal főtt). Az osztrigákat kiszedjük a kagylókból s a saját levükben, amit citromlével szaporítunk, megfőzzük. Ezt a levet hozzáöntjük az előbbi leveshez egy pohár jó fehér borral együtt, megsózzuk s rászűrjük az egészet a megfőtt, apró darabokra vagdalt osztrigákra. Pirított zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Lebbencsleves.

Tíz deka friss, vagy füstölt szalonnát apró kockára vágunk s kiolvasztjuk. A töpörtyűt kiszedjük a zsírból s helyébe egy jó marék lebbencset dobunk. Nem más ez, mint vékonyra nyujtott, széles kockára vágott és megszárított gyúrt tészta. A lebbencset a zsírban aranysárgára megpirítjuk, ráhintünk egy késhegy rózsapaprikát, jól elkeverjük, hirtelen felöntjük vízzel, megsózzuk, a tésztát puhára főzzük (pár kocka burgonyát is főzhetünk bele) s tálaljuk.

Minestrone (Olasz zöldségleves).

Csontlében megfőzünk 2 deci rizst. Vajon megpárolunk mindenféle kockára vágott zöldséget és főzelékfélét: sárgarépát, petrezselyemgyökeret, burgonyát, kelkáposztát, zöldborsót és a többi — idény szerint beszerezhető főzelékeket. Csirkemájat és zúzát is párolunk, szintén darabokra vágva. Mindezt összekeverjük a rizzsel kevés, apróra tördelt, sósvízben főtt spaghettivel. Megsózzuk és borsozzuk. Feleresztjük csontlével, úgyhogy jó sűrű legyen, fölforraljuk és aztán pirított zsemlyekockákat és reszelt parmezánsajtot tálalunk mellé.

Francialeves.

Vajban megpirítunk apróra vágott petrezselyemzöldjét, egy maréknyi zöldborsót, kis kockára vagdalt sárgarépát, petrezselyemgyökeret, burgonyát, esetleg kalarábét és egy kanál rizst. Kevés lisztet szórunk rá, összekeverjük, fölereszt jük csont- vagy húslével. Megsózzuk, megfőzzük s a tálalás előtt két kanál tejszínt vagy tejfölt teszünk bele. A levesestálban 2 tojássárgájával elhabart diónagyságú vajra öntjük. Kockára vagy vékony szeletkékre vágott pirított zsemlyét is adhatunk hozzá.

Spárgakrémleves.

A spárgát sós vízben megfőzzük és aztán mindegyiknek levágjuk a fejét. A szárakat áttörjük. 2 deci jó tejfölt kevés liszttel behabarunk, fölereszt jük csontlével vagy a spárga levével, belekeverjük az átpasszírozott spárgát és beletesszük a levágott spárgafejeket. Tálaláskor forrón ráöntjük a levesestálban 2 tojás sárgájával elhabart diónagyságú vajra.

Zellerpüréleves.

2—3 zellert megmosva, meghámozva, vékony szeletekre vágunk és kevés, karikákra vágott vöröshagymával (vagy enélkül) vajban vagy zsírban puhára párolunk. Azután 2 deci tejfölt behabarunk 1 kanál liszttel, fölereszt jük 1—2 kanál tejjel és megfelelő mennyiségű hús- vagy csontlével, beletesszük a zellert, jól fölforraljuk és szitán áttörjük. Most megsózzuk, megborsozzuk (diétásoknak ez utóbbi természetesen elmarad !), ½ kockacukrot is tehetünk bele, mégegyszer fölforraljuk és a levesestálban diónyi vajjal elhabart 1—2 tojás sárgájára öntjük.

Sajtos burgonyaleves.

A megfőtt, átpasszírozott burgonyához hozzáadunk egy darabka vajat, 5—6 deka reszelt sajtot és annyi lisztet, hogy sűrű pép legyen. Most lassan, vigyázva, folyton kevergetve fereszt jük hús- vagy csontlével. Megsózzuk és 10 percig főzzük. Pirított zsemlyekockákat adhatunk melléje.

Sóskakrémleves.

½ kiló sóskát megtisztítva, megmosva, vízben puhára főzünk. Leszűrve szitán áttörjük. Pár kanál tejfölből, kevés liszttel habarást készítünk, fereszt jük csontlével vagy azzal a lével, melyben a sóska főtt. Megsózzuk és összekeverjük az áttört sóskával és felforraljuk. Még 1—2 kanál jó tejföllel ízesítjük és forrón ráöntjük a levesestálban 1—2 tojás sárgájával elkevert diónagyságú vajra. Ugyanilyen módon készíthetjük a paraj, vagyis a *spenótlevest* is.

Kaporleves.

2 csomó kaprot megmosunk, apróra összevagdaljuk és egy darabka vajból és egy kanál lisztből készült rántásban néhány percig pároljuk. Azután fereszt jük hús- vagy csontlével és rövid ideig forraljuk. Tálaláskor a levesestálban elkavart 2 tojás sárgájára és pár kanál tejfölre öntjük, jól összekeverjük és pirított kenyér- vagy zsemlyekockákkal feladjuk. Ugyanígy készíthetjük a *tárkonylevest* is.

Bableves malackörmével.

Félkiló babot sós, zöldséges vízben megfőzünk. Mikor félig megpuhult, beleteszünk félkiló *malackörmöt* (esetleg fülét, farkát vagy *füstölt oldalast* megfelelő mennyiségben) és tovább főzzük, míg teljesen megpuhul. Paprikás rántást csinálunk kevés reszelt vöröshagymával és ízlés szerinti sűrűségűre berántjuk vele a babot. Tálaláskor egy kanál tejföllel ízesíthetjük. Vastag, apró csipetkét is főzhetünk bele. Füstölt hús helyett *kolbászt* is használhatunk.

Bab- vagy leneseleves.

Félkiló babot vagy lencsét, amelyet előtte való este beáztattunk, 1½ liter vízben puhára főzünk. Ha lassan fő, többször utána töltünk vizet, hogy ízlésünk szerint sűrűbb, vagy ritkább legyen. Egy pár sárgarépát és petrezselyemgyökeret is főzhetünk a babbal együtt. Mikor megpuhult, berántjuk. Esetleg előbb szitán áttörjük a babot vagy lencsét, hogy pürélevest kapjunk és csak azután rántjuk be. Apró, vastag csipetkét főzhetünk bele és tálalás előtt 2—3 kanál jó tejfölt keverünk hozzá. (Habarással is csinálhatjuk.)

Tavaszi leves.

Vajban párolunk kevés, apróravágott petrezselyemzöldjét és ¼ kiló sóskát. Mikor jól megpárolódott, feleresztjük sósvízzel, beleteszünk 2—3 deci gyenge zöldborsót, ¼ kiló hámozott, felvagdalt ujburgonyát, ¼ kiló spárgának az ehető részét, darabokra vágva. A borsót előbb tesszük bele, mint a spárgát és burgonyát, mert az lassabban fő. Mikor minden megpuhult, pár kanál tejszínnel, vagy édes tejföllel ízesítjük, fölforraljuk és ráöntjük a levesestálban 1—2 tojás sárgájával elkevert kis darab vajra.

Zöldborsóleves.

½ kg zöldborsót sósvízben megfőzünk pár borjúcsont társaságában. Mikor készen van, vékony (ha úgy tetszik paprikás) rántást csinálunk kis petrezselyemzöldjével, feleresztjük a zöldborsólével, megsózzuk és felforraljuk. Végül apró csipetkét főzünk bele. Tejföllel ízesíthetjük.

Rizsleves.

5—6 deka rizst vajon (vagy zsíron) megpirítunk, aztán hús- vagy csontlével föleresztve, puhára főzzük. Ismét hús- vagy csontlével öntjük fel kellő hígra, aztán 2 deci tejföllel és 1 kanál liszttel behabarjuk. Kellőleg megsózzuk, fölforraljuk és a levesestálban diónyi vajjal elkevert 1—2 tojás sárgájára forrón ráöntjük.

Paradicsomleves.

1½ kg paradicsomot megmosunk, szárától megtisztítjuk, eltördeljük és kevés vízben, esetleg hús- vagy csontlében megfőzzük. Ha puhára főtt, szitán áttörjük. Híg, világos rántást csinálunk, felöntjük az áttört paradicsommal, megsózzuk, kicsit megcukrozzuk és föl-

forraljuk. Télen hasonlóan csináljuk megfelelő mennyiségű befőtt paradicsomból. *Igen jó változata:* az áttört paradicsom levét kissé megsózva, szükség szerint megcukrozva, a kellő sűrűségig forraljuk.

Paradicsomkrémleves.

Tejfölben elhabarunk kevés lisztet, feltöltjük paradicsomlével és felforraljuk. A levesestálban elkeverünk 2 tojás sárgáját egy dió-nagyságú darabka vajjal és a levest forrón ráöntve, pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Karfiólkrémleves.

A megtisztított, megmosott karfiólt sósvízben megfőzzük. Tejfölből, lisztből habarást készítünk, kellőleg fölereszt jük hús- vagy csontlével, vagy a karfiól levével és pár kanál tejszínnel vagy nyers tejjel. Belekeverjük az apró rózsákra szétszedett karfiólt, megsózzuk, egyszer felforraljuk, aztán ráöntjük a levesestálban diónyi vajjal elkevert 1—2 tojás sárgájára.

Suhantott leves.

10—15 deka füstöltszalonnát kis kockára vágunk és sárgára pirítjuk. Egy késhegynyi paprikát teszünk rá s amint ezzel is felforrt, fölereszt jük sósvízzel. Pár kanál tarhonyát puhára főzünk benne és tálaláskor 3—4 kanál tejföllel ízesítjük.

Zöldségleves.

Sárgarépát, kalarábét, petrezselyemgyökeret, zellert, paszternákot finom metéltre vagy apró kockára vágunk és egynehány — szintén összevagdalt — gomba társaságában zsíron vagy vajon, kevés lével puhára pároljuk. Vékony rántást csinálunk, fölereszt jük csontlével és beletesszük a párolt zöldséget. Tavasszal zöldborsót is párolhatunk hozzá. Tálaláskor pár kanál tejföllel ízesítjük. Ugy is csinálhatjuk, hogy rántás helyett kevés liszttel és tejföllel behabarjuk.

Tökpüréleves.

A megtisztított, darabokra vágott tököt kevés vajon és vizen puhára pároljuk, aztán szitán áttörjük. 2 deci tejfölből 1—2 kanál liszttel habarást csinálunk, beletesszük az átpasszírozott tököt, megsózzuk, kellőképpen felhígítjuk hús- vagy csontlével (esetleg tejjel). Felforraljuk és forrón ráöntjük a levesestálban vajjal elkevert 1—2 tojás sárgájára.

Angol káposztaleves.

1 kisfej apróra vágott vöröshagymát kevés vajon barnára pirítunk. Fölereszt jük 1½ liter vízzel és 35—40 deka füstölthúst téve bele, 1½ óráig *lassan* főzzük. Ezalatt laskára (metéltre) vágunk 1 kisfej káposztát, 2 kis sárgarépát, fél fej zellert és fél fej vörösrépát. Mikor a füstölthús puhára főtt, kivesszük a fazékból,

átszűrt levében puhára főzzük a fönti zöldségeket. Ha ezek is puhák, ráöntjük az időközben szintén metéltre vágott füstölthúsra és így tálaljuk.

Zabpehelyleves.

Egy jó maroknyi zabpehelyt (Quaker Oats) egy órára beáztatunk körülbelül 1 liter vízbe. Azután megsózzuk, tűzre tesszük és főzzük másfélóra hosszat, közben, 1 decis részletekben körülbelül ½ liter meleg tejet öntve hozzá. Mikor már jó kocsonyásra főtt, átszűrjük a levesszűrőn, egy főzőkanállal kavargatva. Ha kell, tejjel felhígítjuk, újra felforraljuk, a levesestálba öntjük 5 deka vajjal elkevert 2 tojás sárgájára.

Hajdúleves.

5—6 kockára vágott burgonyát és ½ fej összeaprított vöröshagymát megpirítunk forró zsírban. Mikor ez megtörtént, felöntjük csontlével, megsózzuk és beleteszünk petrezselyemzöldjét és 1—2 zsemlyét, vagy megfelelő kenyeret. Ha a burgonya megfőtt, átpaszszírozzuk az egészet és darabokra vágott kolbászokra öntve adjuk föl az asztalra.

Burgonyaleves.

A megtisztított burgonyát kockára vágjuk és sósvízben puhára főzzük. Azután vékony rántást csinálunk (esetleg egy kevés hagymával és egy késhegynyi paprikával) s felereszt jük a burgonya levével és összekeverjük a burgonyával. Tálaláskor 2—3 kanál édestejfölt keverünk hozzá.

Sárgarépaleves burgonyával.

Félkiló meghámozott burgonyát, sós, tejes vízben megfőzünk és szitán áttörjük. Két fej középnagyságú sárgarépát karikára vágunk és kevés vagdalt zöld petrezselyemmel nagyon puhára pároljuk. Mikor elég puha, összekeverjük a burgonyával, tejjel fölereszt jük, fölforraljuk s ráöntjük a levesestálban vajjal elhabart tojássárgájára.

Burgonyakrémleves.

A meghámozott burgonyákat sós vízben megfőzzük, aztán átpasszírozzuk. Tejfölből, lisztből habarást készítünk, összekeverjük az áttört burgonyával, kellőleg fölereszt jük hús- vagy csontlével és pár kanál tejszínnel vagy tejjel. Egyszer felforraljuk, aztán ráöntjuk a levesestálban diónyi vajjal elkevert 1—2 tojás sárgájára.

Sárgaborsóleves.

Félliter szép, száraz borsót megmosunk s $1^1/_4$ liter vízben puhára főzzük. Szitán áttörjük, aztán világos, vékony rántást csinálunk és az áttört borsólével felereszt jük. Pirított zsemlye- vagy kenyérkockákat adhatunk hozzá.

Rebarbaraleves.

A rebarbaraszárakat meghámozzuk, megmossuk és a vizet lecsurgatva róluk, darabokra vágjuk és kevés apróra vagdalt hagymával és összevagdalt sárgarépával vajon, vagy zsíron födő alatt addig pároljuk, míg megpuhul. Akkor hozzáadunk két — darabokra tört — zsemlyét, felöntjük csontlével, megsózzuk, megborsozzuk és 15 percig főzzük. Majd átpasszírozzuk és pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Zöldborsópüréleves.

Félkiló zöldborsót és egy fej darabokra vágott sárgarépát sós vízben puhára főzünk és azután átpasszírozzuk. 2 deci tejet kissé megcukrozva liszttel behabarunk, belekeverjük az átpasszírozott borsót és sárgarépát, föleresztjük a saját levével. A levesestálban elhabarunk 2 tojás sárgáját egy darabka vajjal és ráöntjük a forró levest.

Árpakása (gerstli) leves.

1/8 kg. aprószemű, jól megmosott árpakását puhára főzünk. Kevés vajat adunk hozzája és megsózzuk. Világos, vajas rántásban 15 dkg. friss, vagy 2 dkg. szárított, apróra vágott gombát párolunk, kevés petrezselyem zöldjével. Feleresztjük az árpakása levessel és egy kis ideig még együtt is főzzük.

Turbolyaleves.

Egy jó maréknyi megmosott turbolyalevelet apróra vagdalunk. Kis darab vajon, vagy kanálnyi zsíron megpirítunk egy főzőkanálnyi lisztet, beletesszük a turbolyát és pár percig pároljuk. Feleresztjük hús- vagy csontlével és újabb pár percig főzzük. 2—3 kanál tejföllel ízesítjük és a levesestálban elhabart 2 tojás sárgájára öntve, pirított zsemlyekockákat adva mellé, tálaljuk.

Kenyérleves.

Párnapos, félbarna kenyeret nagyon vékony szeletekre vágunk és kellő mennyiségű hús-, csont- vagy zöldséglevesben 8—10 percig főzzük. Minden személyre 1 tojás sárgáját elkeverünk 1—1 kiskanál édes tejföllel és ezzel behabarjuk a levest.

Makarónileves.

6 deka vékony makarónit (spaghettit v. bigolit) egyforma hosszúságú darabkákra tördelünk és sósvízben megfőzzük. Szitán lecsurgatjuk róla a vizet és belefőzzük 1½ liter, húskivonattal erősített zöldséglébe. Reszelt sajtot tálalunk melléje.

Borleves.

1 liter jó asztali bort felforralunk, beletéve 1 citrom levét, kevés darabos fahajat, 1—2 szegfűszeget és 1 citrom darabokra szelt héját. 8 tojás sárgáját habosra keverünk 8 púpozott evőkanál

cukorral s a forró bort vigyázva — folytonos keverés közt — lassan rászűrjük. Ujra a tűzre tesszük és habverővel addig verjük, míg jól megsűrűsödik. Átszűrve tálaljuk.

Tejkrémleves.

Egyforma mennyiségű lisztből és vajból világos rántást készítünk és meleg tejjel föleresztve megsózzuk és 15—20 percig főzzük. A levesestálban elhabarunk 2 tojás sárgáját diónagyságú vajjal és ráöntjük a forró levest. Pirított zsemlyekockákkal tálaljuk. 6 személy számára körülbelül 5 deka vaj s ugyanannyi liszt kell a rántáshoz.

Nyákleves.

Készülhet rizsből, árpakásából, darából, zablisztből vagy pehelyből. A rizst, stb. sósvízben 1—1 ½ óráig főzzük, finom szitán áttörjük, kevés vajjal elhabart tojássárgájára öntjük, összekeverjük s újra felforraljuk. Akinek az orvos megengedi, egy kis tejszínt is tehet hozzá.

Korpacibereleves.

Egy liter búzakorpát leforrázunk, ráöntünk 3 liter meleg vizet és megsózzuk. Beledobunk 1—2 babérlevelet és 10—15 szem egész borsot. Mikor már csak langyos, beleteszünk egy darab kenyérbelet és meleg helyre állítjuk, ahol 2—3 nap alatt megsavanyodik. Ekkor leszűrjük és megfőzzük egy-két marok köleskásával vagy 15 deka hajdinával együtt. Amikor megfőtt, vigyázva behabarjuk 4 tojás sárgájával, folyton kevergetve, hogy a tojás össze ne fusson, továbbá 2 deci tejföllel és rögtön tálaljuk. Reszelt tormát szolgálunk fel melléje.

Gombakrémleves.

Borjúcsontból és zöldségből levest főzünk, negyedkiló gombát megtisztítunk, darabokra vágjuk és megsózva, megborsozva, vajon, kevés apróra vágott petrezselyemzöldjével puhára pároljuk. Föl eresztjük a csontlevessel és fölforraljuk. 3—4 tojás sárgáját elkeverünk 1 deci tejföllel s ezzel behabarjuk. A levesestálba egy diónagyságú vajat és keves citromlét teszünk. A forró levest vigyázva ráöntjük és folyton kevergetjük, míg a vaj jól elolvad benne.

Csurgatott tojásleves.

Apróra vágott petrezselyemzöldjét és kevés reszelt vöröshagymát vajban megpirítunk, hozzáadunk kevés sót és paprikát, felöntjük vízzel s forrni hagyjuk. Egy másik edényben símára keverünk két egész tojást egy kanál liszttel és a forró levesbe csurgatjuk. Tálaláskor 2 kanál jó tejfölt keverünk bele.

Tojáskrémleves.

6 tojás sárgáját símára habarunk 6 deka vajjal és 2 kanálfinom liszttel. Hozzáadunk pár kanál édes tejfölt (esetleg jó, friss, nyers tejet) és csontlével kellőleg föleresztve újra felforraljuk.

Fehérleves.

5 deka vajból és ugyanannyi lisztből világos rántást csinálunk. Fölereszt jük bőven tejjel és 15—20 percig forraljuk 1 kanál rizszsel vagy árpakásával. Azután szitán áttörjük, belekeverünk 1 kanál tejszínt és mégegyszer felforraljuk.

Zsemlyeleves.

2—3 bevagdosott zsemlyét és 5—6 deka vajat hideg vízben a tűzre teszünk és egy darabig főzzük. Aztán a levesszűrőn kanállal átkeverjük. 3 tojás sárgáját elhabarunk 2 deci édes tejföllel, fölöntjük az átszűrt levessel és mégegyszer felforraljuk. Abban a percben, ahogy forrni kezd, levesszük a tűzről.

Köménymagos (rántott) leves.

Egy kanál lisztet kevés vajban vagy zsírban pirítva rántást készítünk, melybe egy kis kanál köménymagot hintünk. Folytonosan kevergetve barnára pirítjuk. Vízzel fölereszt ve megsózzuk és addig főzzük, míg a kívánt sűrűséget eléri. Átszűrve tálaljuk pirított zsemlyekockákkal, vagy belefőzött apró csipetkével. A rántásba kevés paprikát vagy borsot is tehetünk.

Almaleves. I.

6 nagyobb borízű almát megtisztítva puhára főzünk ½ liter vízben egy darabka fahéj és ½ citrom héjának a társaságában. Átpasszírozzuk, aztán 1 kanálka lisztből és 1½ deka vajból rántást csinálunk, fölereszt jük ½ liser fehérborral és 1—2 deci vízzel, ízlés szerint megcukrozzuk és beletéve az átpasszírozott almát, fölforraljuk. Vajon pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Citromleves. I.

2 citrom levét és egy darabka fahéjat fölforralunk 1 liter vízben. 3 tojás sárgáját elhabarunk 5 deka cukorral, felöntjük a forró levessel és folyton kevergetve forrásig hevítjük. Tálba öntjük és a tojások kemény habbá vert fehérjéből evőkanállal galuskákat szaggatunk bele. Kissé megcukrozzuk és rögtön tálaljuk.

Mandulaleves.

Egy személyre 6 deka mandulát számítunk. A megtisztított, megdarált mandulát cukros tejben (egy személyre 3 deci), gyenge tűzön főzzük, míg a tej forrni kezd. Akkor behabarjuk egy személyre számított 1 tojás sárgájával és vajon pirított zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Csipkebogyó- (hecselli-) leves zabdercével.

Pár marok megtisztított csipkebogyót ugyanannyi zabdercével és annyi vízzel, amennyi levesre szükségünk van, puhára főzünk. Egy csipet fahéjat is főzhetünk benne. Átpasszírozzuk, ízlés szerint megsózzuk és megcukrozzuk. Vajon pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Ribizlileves.

½ kiló vörös ribizlit kevés vízzel szétfőzünk. Ekkor szitára öntjük s megvárjuk, míg minden leve lecsurog. Nem nyomkodjuk. Az átcsurgott levet ¼ résznyi vízzel higítjuk, megcukrozzuk, behabarjuk 1—2 tojás sárgájával s kevés tejföllel ízesítjük. Vajon pirított zsemlye- vagy fehér kenyérkockákat adunk melléje.

Birsalmaleves.

6 középnagyságú birsalmát puhára főzünk. Ha kihültek, meghámozzuk és magját, csutkáját eltávolítva, ½ liter fehér bor és ½ liter víz keverékével leöntve, átpasszírozzuk. Ízlés szerint cukrot és sót téve bele, tűzre tesszük, 3 tojás sárgájával (és esetleg kevés jó tejföllel) behabarjuk, fölforraljuk és pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Áfonyaleves.

Tejfölös habarást csinálunk. Fölereszt jük hús- vagy csontlével, belekeverjük a szükséges mennyiségű befőtt áfonyát, megsózzuk és fölforraljuk. Ha a diéta engedi, a levesestálban vajjal elkevert tojássárgájával ízesíthetjük a levest. Ugyanígy készül az *egresleves* is, akár friss, akár konzervgyümölcsből.

Almaleves. II.

A borízű, darabokra vagdalt almát kevés vízben puhára főzzük, majd szitán áttörjük. Kiskanál lisztet elhabarunk kellő mennyiségű, vízzel higított borral, belekeverjük az áttört almát, ízlés szerint megcukrozzuk és újra felforraljuk. Akár melegen, akár hidegen fogyaszthatjuk. Bor helyett tejfölös habarással is készíthetjük s azzal a vízzel eresztjük fel, amelyben az alma főtt.

Gesztenyeleves.

1 kiló gesztenyét a szokásos módon (forró vízbe dobva) meghámozunk. Azután sós csont- vagy húslében 1—2 kockacukorral és egy kanál friss vajjal egészen puhára főzzük. 10—12 darab szép, nagy gesztenyét félreteszünk, a többit átpasszírozzuk, majd 2—3 deka vajjal, apróra vágott petrezselyemzöldjével és 1—2 tojás sárgájával elkeverjük, végül felöntjük megfelelő mennyiségű hús- vagy csontlével, azután belerakjuk a félretett egész gesztenyéket és egyszer jól felforraljuk.

Citromleves. II.

3 érett, szép nagy citromot vékony szeletekre vágunk, teszünk hozzá egy csipet sót, cukrot ízlés szerint és 2 liter vízzel puhára főzzük. Szitán áttörjük, 1 kanál lisztből és 3 tojás sárgájából készült habarással behabarjuk, még egyszer felforraljuk. Hidegen is jó.

Eperleves.

Egy negyedkiló epret péppé főzünk 1½ deci vörösborral. Átpasszírozzuk, fölereszt jük vízzel kevert tejjel, kellőleg megsózzuk és cukrozzuk. 2 deci tejföllel, 1—2 evőkanál liszttel, 2 tojás sárgájával és 2—3 deka vajjal behabarjuk. Hidegen is jó.

b) Levesbevalók.

Daragaluska.

10 deka habosra kavart vajba belekeverünk 2 tojás sárgáját, 10 deka darát, kellő mennyiségű sót és végül a 2 tojás keményre vert habját. Kiskanállal galuskákat szaggatunk a forró levesbe és körülbelül ¼ óráig főzzük benne.

Konzommé.

4 tojás sárgáját elkeverünk 2 kávéskanál liszttel, majd habzásig keverjük 4 deci tejjel vagy ugyanennyi erős húslevessel. A tűzhelyre tesszük, lefödjük és lassú tüzön pároljuk s ha elég sűrű, kanállal lehetőleg kockaformában a tányérokba töltött húslevesbe szaggatjuk.

Lúdgége, másként csigatészta.

Érdekes, hagyományos, ünnepi levestésztája a vidéki magyar embernek. A vékonyra nyujtott, szép sárga tésztát kockára vágjuk. Az egyes kockákat vékony pálcikára csavarjuk és végighengergetjük a külön e célra készült, sűrűn rovátkolt kis deszkán. A rovátkák belemélyednek a tésztába s mikor a pálcikákról lehúzzuk az így kialakult kis csövet, az csakugyan olyan, mint a lúdgége. Egy napig deszkára szétterítve szárítjuk. A forró húslevesben kifőzzük.

Májgombóc.

15 deka borjú-, disznó- vagy baromfimájat apróra vágunk és szitán áttörünk. Kevés reszelt vöröshagymát és petrezselyem zöldjét zsíron megpárolunk, ½—1 tejbeáztatott zsemlyét is áttörünk és mindezt jól összekeverve, hozzáadunk még 1 tojást, kevés szitált zsemlyemorzsát, sót, törött borsot. Kis gombócokat formálunk belőle és a forró levesben kifőzzük.

Pászkagombóc.

Egy egész vízbeáztatott pászkát (macesz) összemorzsolunk, majd összekeverjük 4 egész tojással, 2 evőkanál libazsírral, másfél evőkanál vízzel, kevés töröttborssal és sóval és annyi száraz, durván törött pászkát teszünk hozzá, hogy a massza jól összeálljon. Kis gombócokat formálunk belőle és 2 órai állás után belefőzzük a marha- vagy tyúkhúslevesbe.

Söberli (Piskótatészta).

Egy kevés vajat elkeverünk 2 tojás sárgájával, azután hozzávegyítünk két evőkanál lisztet, kevés sót és borsot és végül 2 tojás keményre vert habját. Kikent, meghintett tepsiben megsütjük és kockára vágva a levesbe tesszük. Csinálhatjuk úgy is, hogy a felsorolt dolgokon kívül még 2 kanálnyi apróra vagdalt sertés- vagy borjúmájat, esetleg sonkát keverünk bele.

Sült borsó.

4 deci forró tejbe 2 deka vajat és $^1/_8$ kiló lisztet vegyítünk. Addig kavarjuk, míg a tészta síma lesz. Ha kihűlt, belekeverünk 3 tojás sárgáját, reszelőn át forró zsírba csöpögtetjük a tésztát és szép pirosra sütjük. Lyukas kanállal kiszedjük és a leves mellé tálaljuk.

Tüdősrétes.

Borjú-, disznó- vagy birkatüdőt puhára főzünk, aztán apróra vágjuk, Egy tejbeáztatott zsemlyét szitán áttörünk. Kevés apróra vágott vöröshagymát megpirítunk zsíron vagy vajon és összekeverjük a tüdővel és zsemlyével, végül hozzáadunk kevés sót, törött-borsot, két kanál tejfölt. Rendes rétestésztát csinálunk, kinyujtjuk, rákenjük a tölteléket, összegöngyöljük és hosszúkás darabokra vágva, befőzzük a levesbe. A rétest meg is lehet először sütni s azután úgy vagdosni a forró levesbe.

Tüdőstáska.

Vékonyra kinyujtott, szép, sárga tészta felére kis halmocskákat rakunk őrölt, főtt és zsíron pirított borjú- vagy sertéstüdőből, melybe 1—2 tojás sárgáját is kevertünk. A tészta másik felét ráhajtjuk és derelyemetélővel felvagdossuk, úgy mint a rendes derelyét. Kicsit tovább kell főzni a levesben, mint a rendes metéltet vagy kockát.

Velősgombóc.

Két jó kanál langyos csontvelőt összekeverünk 2—3 tojással, egy kockára vágott zsemlyével (melynek héját előzőleg levágtuk), kevés liszttel és megsózva, borsozva, gombócokat formálunk belőle. A forró levesben 8—10 percig főzzük.

Burgonyagombóc.

4—5 jó nagy lisztes burgonyát megfőzünk, aztán megtisztítjuk és megreszeljük. Elkeverünk egy darabka vajat sóval és lassanként hozzáadunk 2—3 tojást. Mindezt összekeverjük a megreszelt burgonyával és végül pirított zsemlyekockákat teszünk közé. Mikor jól összekevertük, kis gombócokat formálunk belőle és sósvízben $^1/_4$ óráig főzzuk. Amint készek, bele kell tenni a levesbe és gyorsan tálalni, mert hamar megkeményednek.

Gyúrt levestészta.

Félkiló lisztből nagyon sok levestésztát csinálhatunk. Egészen víz nélkül gyúrjuk és ½ kg. liszthez 4 tojást veszünk, keményre gyúrjuk, kis cipókat formálunk belőle. Ezeket nagyon vékonyra nyujtjuk ki és tetszés szerint fínom metéltre vagy apró kockára, esetleg derelyemetélővel úgynevezett cifrakockára vágjuk. Az eltevésre szánt tésztát kiteregetve megszárítjuk s vászonzacskókban bármeddig eltarthatjuk.

Hasé.

Két tejbeáztatott zsemlyét kicsavarunk és áttörünk. Aztán hozzáadunk 25 deka, apróra vágott sült borjúhúst, 2 tojás sárgáját és felvert habját, sót és borsot. Ezeket jól összekeverjük és gőzben megfőzzük. Mikor elég keményre főtt, gyúródeszkára borítjuk és kicsi fánkszúróval kiszaggatjuk. Tálaláskor beleteszszük a húslevesbe.

Májkonzommé.

15 dkg. borjúmájat, 15 dkg. lépet finomra összevágunk és szitán áttörjük, egy tejbeáztatott zsemlyével együtt. Tojásnagyságú vajat vagy zsírt habosra keverünk, beleadjuk a májat, csipet töröttborsot, kis sót és 2 tojásnak felvert habját. Egy formát kikenünk vajjal vagy zsírral, beletesszük ezt a keveréket és gőzben ½ óráig főzzük. Kockára vágva adjuk a levesbe.

Rizsgombóc.

10 dkg. rizst megfőzünk félliter tejben és kihűtjük. Azután habosra keverünk diónagyságú vajat két tojás sárgájával, beletesszük a rizst, kis sót és 2 tojás habbá vert fehérjét és annyi lisztet, amennyit felvesz. Kis gombócokat formálunk belőle és a levesbe főzzük.

Velős zsemlyeszeletek.

Ahány személynek főzünk, annyi zsemlyét veszünk és szeletekre vágva, tejbe mártjuk, de csak úgy, hogy szét ne ázzanak. Előzőleg már egy disznó-, borjú- vagy marhavelőt megfőztünk, megtisztítottunk, apróra összevágtunk és kevés reszelt vöröshagymával, sóval, borssal pár percig forró zsírban pároltunk. Mikor kihűlt, rákenjük a zsemlyeszeletekre, egy-egy másik szelettel letakarjuk, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró, bő zsírban kisütjük.

Zsemlyegombóc.

Egy tejbeáztatott zsemlyét áttörünk szitán és elkeverünk 2 tojás sárgájával, sóval, diónagyságú vajjal vagy zsírral, és a 2 tojás felvert fehérjével. Annyi zsemlyemorzsát adunk hozzá, hogy jól összeálljon. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk és a forró levesben ¼ óráig főzzük.

ELŐÉTELEK

(Lásd: Főtt és sült húsok, Főzelékek, Körítések, Saláták és Hidegkonyha címén is)

a) Tésztaneműek

Tejfölt

számos előétel és sok más fogás oly fontos tartozékát, az én anyám, mióta nemes Szala vármegyéből Pestre költözött, sohse vett mástól, csak a szigetszentmiklósi asszonyoktól, akik kedden és pénteken ott ültek a hetivásáron, a mostani Fővám-téren, amelyet akkor még általában Széna-piac néven emlegettek, mivelhogy köze volt az egykor Széna-térnek nevezett s szintén piacnak használt mai Kálvin-térhez.

Vásárcsarnok azidőtájt még nem volt s a piac végighúzódott a Dunaparton a Petőfi-térig, közben benyujtván csápjait a Haltérre, meg az Eskü-téren át a Városház-térre. Tejfölt sokfelé árultak ezen a hosszú útvonalon, soroksáriak, rákospalotaiak, budakesziek és máshonnan valók, de az én anyám újvilággucai (most Semmelweiss uccának hívják) lakásunkról nem restelte a fáradságot elmenni a piac legmesszebb eső pontjára, hogy a tejfölt, no meg persze a túrót is a szigetszentmiklósi asszonyoktól szerezze be a pénteki túróscsuszához. Haló porában is dícsérem érte, mert olyan fölséges tejfölt messze földön nem evett senki, mint aminőt Gáspár Istvánné, Török Szabó Mári, meg Endör Imréné szállítottak minékünk, féléjszakát szekerezvén Csepel szigetéről a Fővámház mellé. Ezek a derék magyar menyecskék (Török Szabó Mári szépség dolgában is kiállta a versenyt sok puccos, turnürös pesti dámával) a puritán becsület képviselői voltak a piaci »üzleti szellem« könnyű világában. Az aludtej kövér fölét óvatosan, patyolatfehér »bibor«-ba szedték (így nevezték a fínomfonalú, sejtszerű, sűrű likacsos tüllszövetet). s kicsurgatták belőle az utolsó cseppjét is a savónak. Sűrű is lett ez a tejföl és szinte csupa vaj. Megállt benne a kanál, holott lisztnek, vagy bármilyen hamisságnak nyoma se volt benne. Hogy dohos vagy keserű lett

volna, mint azoké, akik sokáig gyüjtögetik, vagy a frissen fejt tejet azon melegen állítják be a pincébe, arról szó se lehetett. De savanyú se volt, mint azoké, akik savóstól belesprúdlizzák az aludttejet, hogy több legyen és csirizes se, mint amazoké, akik liszttel habarják szaporábbra, hogy aztán egy-két nap mulva megkeljen, mint a kovász.

Nagyszerű, pompás, igazi tejföl volt az, nem kellett attól félni, hogy összefut, ha tűzre teszik; füstöltszalonna zsírjával, vagy vajjal elkeverve remekül fel lehetett forralni és nyakonönteni vele a csuszát, amelyen a túró is a szigetszentmiklósiak jóvoltából volt olyan friss és üde, mint a harmat, s olyan jóízű, akár a manna. E hasonlatok talán fellengősek egy kicsit, de bizonyára megkapom értük a felmentést azoktól, akik ettek már olyan jó tejfölt és túrót, aminőt a derék Török Szabó Mári hordott a pesti hetipiacra. Attól kell azonban tartanom, hogy nem sokan vannak ilyenek Pestbudán.

Párma sajt

(parmezán) *helyett mindenütt* használhatunk erre alkalmas *más jó, száraz, reszelt* sajtot.

Sajtosrétes.

A vékonyra kinyujtott rétestésztát megtöltjük a következő töltelékkel: 15 deka habosra kavart vajba belevegyítünk 2 egész tojást, 3-nak a sárgáját és 3 kanál jó, sűrű tejföl. Természetesen kellőleg meg is sózzuk. Miután rákentük a rétestésztára ezt a tölteléket, meghintjük reszelt, parmezánsajttal, a rétest összecsavarjuk, beletesszük egy magasfalú tepsibe, annyi tejet öntünk rá, hogy a rétes magasságáig érjen, 5 deka vajat is teszünk a tejbe, azután forró sütőben addig sütjük, míg a tej teljesen lefogy róla. Reszelt parmezánsajttal tálaljuk.

Gombásrétes.

Rendes rétestésztát csinálunk és megtöltjük a következő töltelékkel: a megtisztított, megmosott gombákat, apróra vágva megpároljuk vajon, melyben már előzőleg zsemlyemorzsát pirítottunk. Megsózzuk és mikor kihűlt, ráhintjük a kinyujtott, nem nagyon vékony, tojással megkent rétestésztára. Összecsavarjuk, beletesszük egy lábasban forró sósvízbe és letakarvg $^1/_4$ óráig főzzük. Kivéve, leszűrjük róla a vizet, beletesszük vajjal kikent, pár kanál tejföllel leöntött tepsibe és a sütőben megsütjük.

Húsos rétes.

Rendes rétestésztát csinálunk és megtöltjük a következő töltelékkel: finomra vagdalt főtt marhahúst összekeverünk egy kevés, forró zsírban párolt, apróra vágott vöröshagymával és kicsit megborsozzuk. A rétest ezután megkenjük tojássárgájával és zsírral kikent tepsiben pirosra sütjük.

Káposztáspalacsinta.

Rendes — sós — palacsintatésztát csinálunk, közéje keverünk egy kisebb fej, apróra vágott, besózott, kinyomkodott, zsírban párolt

káposztát és a szokásos módon palacsintákat sütünk belőle. Kicsit vastagabbra hagyjuk, mint az üres palacsintát és nem göngyöljük össze, hanem egymásra rakva tálaljuk őket. A káposztát kissé meg is borsozhatjuk.

Rákkal töltött palacsinta.

Rendes palacsintákat sütünk, de több sóval és cukor nélkül. Azután elkészítjük a következő tölteléket: 14—15 főtt ráknak kiszedjük a farka és ollói húsát és apróra vágjuk. Egy tejbeáztatott zsemlyét átpaszírozunk. Néhány szép gombát megpárolunk vajon, kevés petrezselyemzöldjével és ezt is apróra vagdaljuk. Mindezt összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és még egypár kanál jó tejfölt és egy darabka vajat teszünk hozzá. Most tűzálló edényt kikenünk vajjal, beleteszünk egy palacsintát (nem göngyöljük össze!), tetejét megkenjük a töltelékkel, erre megint palacsintát teszünk ezt is megkenjük és így tovább. A legfelsőt megkenjük vajjal és az egészet sütőbe téve megsütjük.

Sonkáspalacsinta.

A rendesnél kisebb, sós, vékony palacsintákat sütünk és megtöltjük vagdalt sonkával, amit tejföllel, tojássárgájával és kevés borssal kevertünk el. (A bors el is maradhat!) Hengeralakúra összecsavarjuk őket, két végüket behajtjuk. Tojásba, zsemlyemorzsába mártva, forró zsírban kisütjük.

Paprikáscsirkés palacsinta.

Sós palacsintát laskára (kisujjszéles metéltre) vágunk, azután a tejfölös paprikáscsirke húsát csontjáról leszedve, apróra vagdaljuk és a palacsintával összekeverve, a sütőben újra megmelegítjük. Csirke helyett borjúhúst is lehet használni és a fődolog az, hogy bő tejfeles leve legyen.

Velős palacsinta.

A rendesnél kisebb palacsintákat sütünk, cukor nélkül s több sóval, mint máskor. Megtisztított borjú- vagy sertésvelőt vajon vagy zsíron megpárolunk, megsózzuk, megborsozzuk, petrezselyem zöldjével ízesítjük és végül ráütünk két tojást s jól összekeverjük. A palacsintákat megtöltjük a velővel, összehengergetjük őket, tojásba, morzsába mártjuk s bő, forró vajban vagy zsírban kirántjuk.

Húsos palacsinta.

Rendes pörköltet készítünk borjú- vagy sovány sertéshúsból. Mikor kész, a húst kiszedjük a léből, megdaráljuk, kevés tejföllel és megfelelő mennyiségű pörkölt lével összekeverjük. Cukor nélkül készült palacsintákat megtöltünk ezzel a keverékkel, összesodorjuk őket és tűzálló edényben 10—12 percig a sütőben sütjük.

Haséval töltött palacsinta.

Rendes palacsintatésztát készítünk — természetesen cukor nélkül — s a palacsintákat csak egyik oldalukon sütjük meg. Középen kettévágjuk őket s a fél darabokat egyenként megtöltjük ½ kiló,

sós vízben puhára főtt, őrölt, vagy egészen apróra vagdalt borjúhúsból, tojásból, tejfölből, sóból, borsból, reszelt citromhéjból készült töltelékkel. A megtöltött fél palacsintákat összehengergetjük, lisztbe, tojásba, morzsába mártva, forró zsírban megsütjük.

Ravioli, genovai módon.

Forró vízben megfőzünk ½ kiló spenótot, 30 deka mangold (sovány cékla) levelet, 20 deka boragót (kék virágot termő fűszernövény). Most leszűrjük róluk a vizet, jól kinyomkodjuk és apróra vagdaljuk őket. Olajon vagy zsíron pároljuk egy darabig. Mikor kihűlt, összevegyítjük 30 deka apróra vágott kolbásszal, ½ ugyanilyen borjúvelővel, 10 deka borjúmiriggyel. A velőt és a mirigyet előbb persze sósvízben kissé megfőzzük. Még 5 deka reszelt parmezánsajtot, 5—6 egész tojást és ízlés szerint sót, borsot keverünk hozzá. Tésztát gyúrunk, szép sárgát, nem keményet. Vékonyra nyujtjuk ki, megtöltjük a keverékkel, lekvárosderelye módjára és ugyanúgy metéljük is el a derelyemetélővel.

Mártást készítünk a következőképpen: ½ kiló borjú- vagy marhahúst megsütünk 20 deka friss kolbásszal. Mikor már szépen pirul, melléje tesszünk pár szelet gombát, ½ fej vöröshagymát, ½ cikk fokhagymát (ez el is maradhat!), 2—3 meghámozott és felszeletelt paradicsomot vagy pár kanál sűrített paradicsomot. Mikor ezek is megpárolódtak, a húst, kolbászt, gombát kiszedjük, a mártást átpasszírozzuk s az időközben sósvízben kifőtt derelyékre öntjük. Meghintjük reszelt parmezánnal, a húst, kolbászt és gombát apróra vagdalva, szintén a derelyére szórjuk.

Vajastészta-pástétom (Bouchée).

Leveles vajas tésztát csinálunk. Nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk az egész tésztát. Most egy kisebb szaggatóval a pogácsamennyiség feléből kisebb pogácsákat szaggatunk. Az ily módon megmaradt gyűrűket rátesszük a nagy pogácsák tetejére és a gyűrűk közepét megtöltjük vajon vagy zsíron párolt, megsózott és borsozott *hus- vagy gombavagdalékkal (vagy velővel)*, vagy tejföllel elkevert *sonkavagdalékkal*. A kisebb pogácsákkal letakarjuk a tölteléket és tojással óvatosan bekenve a bouchéek tetejét (vigyázni kell, hogy a tojás le ne csurogjon a tészta oldalára), tepsibe rakjuk és hirtelen tűznél megsütjük.

Pástétomos kosárkák.

Omlós vajastésztát készítünk, természetesen cukor nélkül és valamivel több sóval, mint rendesen. Félcentiméter vastagra nyujtjuk ki és elvéve körülbelül a tészta felét, szép egyenletesen kibéleljük vele az e célra szolgáló, vajjal kikent kis formákat. (Minden háztartási üzletben kaphatók.) Minden formába teszünk annyi száraz babot, amennyi belefér és aztán a sütőben megsütjük a tésztát. A babot kiöntjük, a kosárkákat kiborítjuk. A tészta másik feléből a megfordított formával (még mielőtt megtöltenők őket) födélnek szolgáló kis lapokat szaggatunk ki. Ezeket is megsütjük, egyidejűleg a formában lévő tésztával. A kis kosár- vagy más alakú tésztákat aztán megtöltjük tetszésszerinti haséval (hús, gomba stb. vagdalék), rátesszük a tetejét és különböző mártásokkal tálalhatjuk.

Pirogi (Orosz tészta).

Csinálhatjuk rendes, gyúrt tésztából bárátfüle módjára, de a tölteléket vagy főtt, áttört burgonyából, pár kanál juhtúróból, 3 tojás sárgájából, vajon párolt kevés vöröshagymából és pár kanál olvasztott vajból készítjük, vagy pedig apróra vagdalt, megsózott, borsozott, kevés vagdalt hagymával zsíron megpárolt marha- vagy birkahúsból és szintén apróra vagdalt keménytojásból. Rendes főtt tészta módjára főzzük ki és füstöltszalonna kiolvasztott zsírjában megforgatva, a töpörtyűvel együtt tálaljuk. Csinálhatjuk azután rendes kelt tésztából is (persze cukor nélkül). A tésztát ekkor félujjvastagságúra nyujtjuk ki, közepét megtöltjük a töltelékkel, összegöngyöljük, megkenjük, tepsiben megsütjük. Erős húslevest adunk melléje mártásos csészében.

Makaróni nápolyi módra.

½—¾ kiló makarónit összetördelve, sósvízben megfőzünk. Leszűrve és lecsöpögtetve róla a vizet, egy tűzálló porcellánedényt erősen kikenünk vajjal és meghintjük zsemlyemorzsával. Beleteszszük a megfőtt makaróni felét, ráteszünk 5 deka apró darabokra vagdalt vajat, megsózzuk, meghintjük reszelt parmezánsajttal és ráöntünk 1—2 deci paradicsomlevet. (Ha van friss paradicsom, akkor azt felszeleteljük, megsózzuk, forró vajon kissé megpároljuk s úgy tesszük a tésztára), majd rátesszük a főtt makaróni másik felét. 4—5 deci tejfölt vagy tejszínt elhabarunk 3—4 tojással, ráöntjük a tésztára, a tetejét meghintjük zsemlyemorzsával és reszelt parmezánnal és ¼ óra hosszat sütjük.

Makaróni au gratin.

A makarónit sósvízben a rendes módon megfőzzük, aztán lecsurgatva róla a vizet, forró vajban megforgatjuk. Vajjal kikent, tűzálló edénybe rakjuk és leöntjük besamelmártással (vajból, lisztből és tejből készül), melybe 3—4, tejföllel elhabart tojás sárgáját kevertünk. Szükség szerint megsózzuk, reszelt pármai sajttal és kevés vajban pirított morzsával meghintjük, 5 deka, darabokra tördelt vajat teszünk a tetejére és a sütőben aranysárgára sütjük.

Spaghetti, milánói módra.

A spaghettit darabokra törjük (személyenként 10 dekát), sósvízben megfőzzük. Lecsöpögtetve róla a vizet, vajjal kikent tűzálló edénybe tesszük és apróra tördelt vajdarabkákkal, reszelt pármai sajttal, finom metéltre vágott sonkával, nyelvvel, sült borjú- és disznóhússal, ugyanígy felszelt és vajban párolt gombával, pár kanál sűrű, áttört paradicsommal, sóval és kis törött borssal összekeverve, jól felmelegítve tálaljuk. Pármai sajtot hintünk a tetejére is.

Húsosderelye.

Rendes tésztát gyúrunk, de több tojást veszünk hozzá, hogy szép sárga legyen. Vékonyra nyujtjuk ki és aztán lekvárosderelye módjára megtöltjük hústöltelékkel, amit úgy készítünk, hogy pecsenye-

maradékot vagy egyéb párolt húst megdarálunk, összekeverjük 2—3 tojássárgájával, kis zöldpetrezselyemmel, sóval, borssal. Miután ezzel megtöltöttük és derelyecifrázóval felvágtuk a tésztát, sósvízben kifőzzük, forró vajban megforgatjuk, pirított morzsával meghintjük.

Rakott (réteges) húsostorta.

Palacsintát készítünk a rendes módon, de cukor nélkül s valamivel több sóval, mint máskor. Kerek hússütőbe rakunk egy réteg (3—4 darab) palacsintát, erre egy réteg vagdalt sonkát, vagy párolt sertés-, vagy borjú- (vagy keverve mind a kettő) vagdalékot. Majd megint palacsinta s megint hús következik, egészen addig, míg 8—10 cm magas lesz a torta. Felül palacsinta legyen. Tetejére apróra tördelt vajat teszünk, leöntjük tejföllel, megsütjük a sütőben, aztán torta módjára szeletekre vágva tálaljuk.

Sonkástekercs.

A rendesnél kisebb, sós, vékony palacsintákat sütünk és megtöltjük vagdalt sonkával vagy füstölthússal, amit tejföllel, tojássárgájával s kevés borssal elkevertünk. Hengeralakúra összecsavarjuk, két végét bedugjuk. Tojásba, zsemlyemorzsába mártva, forró zsírban kisütjük. Ugyanígy csinálhatunk velőtekercset. Zsíron vagy vajon megpárolt, tojással elkevert borjú- vagy sertésvelőből.

Velőslepény.

4 deci tejben símára főzünk 4 evőkanál lisztet. Ha kihűlt, elkeverjük diónyi vajjal, 5 tojás sárgájával, kis sóval és végül az 5 tojás kemény habjával. Ujjnyi vastagon tepsibe öntjük, megsütjük. Szalvétára borítva, gyorsan megtöltjük finomra vágott, zsíron megpárolt, megsózott, borssal és petrezselyemzöldjével fűszerezett borjúvelővel. Még melegen összecsavarjuk a szalvéta segítségével és mikor kihűlt, ujjnyi szeletekre vágva, tojásba, morzsába mártva, zsírban kisütjük.

Rántott sonkászsemlyeszeletek.

A sonkát kevés zsírjával együtt egészen finomra vágjuk. Körülbelül 1 levesestányérra valót összekeverünk 3 tojással, kevés finom zsemlyemorzsával és csipet borssal. Zsemlyeszeleteket belemártunk tejjel elhabart tojásba, vigyázva, hogy szét ne essenek, megkenjük őket a sonkás masszával, meghintjük morzsával és forró vajban vagy zsírban szép sárgára sütjük.

Kenyérben sült sonka.

A sonkát kétujjnyi vastagon rozskenyértésztába burkoljuk s kemencében megsütjük. Csontjának csak a csülök felé eső részét vesszük ki s a bőrét rajta hagyjuk. Olyan sonkát használunk hozzá, amelyen nem sok a szalonna s amelynek a pácolása és füstölése nem túlságosan erős. Nemcsak hidegen, hanem melegen is igen jó s ekkor többnyire mustármártással tálaljuk. Ha egészben adjuk

az asztalra, akkor »héjában«, azaz a kenyérrel együtt tesszük a tálra, ha részletekben, akkor »lehámozzuk«. A más alkalomra félretett részt mindig a kenyérben hagyjuk.

Spenótgaluska.

Félkiló nyersen megdarált spenótot és 2 deka lisztet megpárolunk 3 deka vajban, 5 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét kevés apróra vágott petrezselyemmel együtt szintén megpárolunk 3 deka vajon, megsózzuk, megborsozzuk és összekeverjük a spenóttal és evőkanállal galuskákat szaggatunk belőle, amit lassan főlő sósvízben vagy zöldséglében kifőzünk, Forró vajban megforgatjuk, reszelt sajttal és vajon pirított morzsával meghintve tálaljuk.

Spenóttáska.

A spenótot a rendes módon készítjük el, vékony rántással, tejjel. De sokkal sűrűbb legyen, mint a rendes főzelék. Közönséges metéltnek való, nem túlkemény tésztát gyúrunk, vékonyra nyújtjuk és a derelyemetélővel felvágjuk négyszögletes darabokra. Tojásfehérjével bekenjük és a fele kockamennyiségre rákenjük az elkészített spenótot és minden ilyen megtöltött kockát leborítunk egy üressel. A széleket jól összenyomkodjuk, aztán kifőzzük sós vízben, melybe egy kevés vajat vagy zsírt tettünk. Tálra rakva meghintjük pirított zsemlyemorzsával és reszelt pármai sajttal.

Májlepény.

50 deka borjú- vagy sertésmájat megdarálunk és aztán átpasszírozzuk. Majd 6 tojásból rántottát csinálunk és azt is átpasszírozzuk 3 tejbeáztatott zsemlyével együtt. Összekeverjük a májjal, megsózzuk, borsozzuk és egy kikent rövid, magas tepsibe téve, megsütjük. Szeletekre vágva tálaljuk.

Sajtosgombóc skót módon.

30 deka zsemlyemorzsát, 25 deka reszelt parmezánt kevés sóval, 18 deka vajjal, 5 tojássárgájával jól elkeverünk, lisztes kézzel gombócokat formálunk belőle, tojássárgájába és zsemlyemorzsába forgatjuk s forró zsírban kisütjük.

Sonkásgombóc.

50 deka sonkát (vagy füstölthúst) és 4—5 zsemlyét kockára vágunk és leöntjük 6 deka forró zsírral. Azután elkeverünk 12½ deka lisztet 8 tojássárgájával, ½ liter tejjel, kevés sóval és apróra vágott petrezselyem zöldjével. Összevegyítjük a sonkás masszával és ½ óráig pihentetjük. Gombócokat formálunk belőle, sós vízben kifőzzük és vajban pirított morzsában meghengergetjük.

Kel- vagy karfiolgombóc.

Félkiló, sós vízben megfőtt és egészen apróra vagdalt, vagy átpasszírozott kelkáposztát, vagy karfiolt összevegyítünk 2 tejbeáztatott,

átpasszírozott zsemlyével, 2 egész tojással, 10 deka habosra kevert vajjal. Megsózzuk, megborsozzuk. Nedves szalvétába öntve ½ óráig főzzük sós vízben. Forró vajjal leöntve, pirított zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk.

Maradékhúsból készült gombóc.

A maradék főtt vagy sült húst megdaráljuk és reszelt hagymával meg petrezselyemzöldjével megpároljuk kockára vágott füstölt szalonnán. ¼ kiló húshoz 2 zsemlyét tejbeáztatunk, átpasszírozzuk, hozzákeverjük a megpárolt húshoz egy egész tojással együtt. Mikor teljesen kihűlt, még 2 tojást teszünk hozzá megfelelő sóval és borssal együtt. Hús- vagy csontlében gombócokat főzünk ebből a masszából, de úgy is csinálhatjuk, hogy a lisztes kézzel formált gombócokat forró zsírban hirtelen kisütjük. Valamilyen pikáns mártással tálaljuk.

Borjúmájgombóc barnamártással.

6 tejbeáztatott zsemlyét átdarálunk a húsdarálón egy nagy, megtisztított borjúmáj felével. 10 deka marhavese zsírral, kevés petrezselyem zöldjével együtt. Mindehhez hozzákeverünk aztán kellő mennyiségű sót, kávéskanálnyi törött majoránát, késhegynyi törött borsot, 4—5 tojást és 1—2 evőkanál lisztet. 1—1½ óráig állni hagyjuk, aztán gombócokat formálunk belőle és forró hús- vagy csontlében ¼ óra hosszat lassan főzzük. A léből kiszedve, tálra rakjuk és barna mártással leöntve tálaljuk.

Bundáskenyér (Pofézni).

A barna kenyérkaréjok külső héját levágjuk. A karéjokat tejbe áztatjuk, de vigyázzunk, hogy túl sok tejet ne szívjanak magukba. Tojásba hengergetjük, forró vajban vagy zsírban ropogósra sütjük és megsózva rögtön tálaljuk. Ugyanígy készíthetjük *zsemlyeszeletekből* is, a zsemlye héját azonban nem kell levágni. Igen jó feltét parajra, vagy más főzelékre is.

Welsh rabbit (v. rarebit).

Meghámozott zsemlyéből szeleteket vágunk és ezeket vajban megpirítjuk. Reszelt sajtot (lehetőleg chestert) sörrel összekeverünk és törött borssal fűszerezve sűrű masszát főzünk belőle. A masszát rákenjük a zsemlyeszeletekre és olvasztott vajjal megöntözzük őket. Forró sütőben 8—10 percig sütjük. Melegen tálaljuk.

Sajtos szeletek.

10 deka reszelt parmezánsajtot összekeverünk 2 tojás sárgájával, 15 deka finom, szitált zsemlyemorzsával, kevés sóval és paprikával. Vajon pirított, vékony zsemlye- vagy fehérkenyérszeleteket bekenünk vastagon ezzel a keverékkel és lábasba rakva őket, letakarjuk és a sütőbe tesszük. Mikor a sütő már nagyon forró, levesszük a fődőt és szép aranysárgára sütjük a bekent kenyérszeleteket. Forrón tálaljuk.

Burgonyalángos.

1½ deka élesztőből és kevés lisztből kovászt csinálunk. 12 középnagyságú, főtt, átpasszírozott burgonyát ugyanolyan súlyú liszttel és a megkelt kovásszal, sóval összegyúrunk. Kidolgozzuk és ¾ óráig pihentetjük. Meglisztezett deszkán ½ ujjvastagságúra nyujtjuk, négyszögletes darabokra vágjuk és újra pihentetjük. (Körülbelül ½ óráig.) Palacsintasütőben, kevés zsíron, hirtelen kisütjük őket.

b) Omlettek

Sonkásomlett.

12 tojást kevés sóval és 4 evőkanál tejszínnel villával jól elhabarunk. Nagy palacsintasütőben kevés vajat vagy zsírt olvasztunk s mikor forr, beleteszünk először 20—25 deka egészen apróra vágott sonkát, aztán pedig a tojáskeveréket öntjük bele s villával folyton kevergetjük, míg a kellő szilárdságot eléri. Félpuha legyen, hogy a villával fölhajthassuk a felénk eső oldalán, a másik oldalát pedig ráhajtjuk. Még kicsit megpirítjuk az alját, aztán meleg tálra borítva tálaljuk.

Gombás besamelomlett.

10 deka vajból, 3 kanál liszttel rántást készítünk és föleresztjük ¼ liter forró tejjel. Mikor kihűlt, összevegyítjük 3 tojás sárgájával, kevés sóval és 3 tojás kemény habjával. A palacsintasütőn 4 lepényt sütünk ebből a masszából, hármat megkenünk apróra vágott, párolt gombával, a negyediket a tetejére tesszük és a sütőbe téve mégegyszer átsütjük az egészet.

Főzelékes omlett.

5 deka vajból, 8 tojásból, 5 kanál tejből, csipet sóból, apróra vagdalt snittlingből, omlettet sütünk. Forró tálra borítjuk, tetejét sűrűn meghintjük sósvízben főtt spárgafejekkel vagy ugyancsak sósvízben főtt, kis darabokra vagdalt feketegyökérrel, esetleg vajon párolt zöldborsóval, vagy szeletekre vágott, meghámozott, nyers paradicsommal. Az omlettet összehajtjuk és vajmártással leöntve, apróra vágott petrezselyemzöldjével meghintve tálaljuk. Fejessalátát is adhatunk melléje.

Karthauzi omlett.

Hat tojás sárgáját jól elhabarunk kellő sóval és 6 kanál tejföllel. Óvatosan összevegyítjük a tojások keményre vert habjával. Vajjal kikent tűzálló edényben a sütőben szép sárgára sütjük. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Sajtos omlett.

Minden személyre 2 tojást, 1 evőkanál lisztet, ½ deci tejet (vagy tejszínt) és 4 deka reszelt sajtot számítunk. Ezekből a hozzávalókból — kellőleg megsózva — tésztát keverünk és a vajjal kikent palacsintasütőben, erős tűzön, hirtelen megsütjük, mind a két oldalán összehajtjuk.

Velős omlett.

7 dkg vajból és 3—4 evőkanál lisztből rántást csinálunk, amit aztán ½ liter tejjel felforralunk. Mikor már eléggé kihűlt, belekeverünk 4 tojás sárgáját és habbá vert fehérjét és megfelelő mennyiségű sót. Két részben sütjük meg s aztán megtöltjük vajon párolt borjú- vagy sertésvelővel.

Sonkás rulád.

4 tojás habjába belekeverünk 3 tojás sárgáját, 3 evőkanál reszelt parmezánsajtot, 2 kanál jó, sűrű, édes tejfölt és 2 kanál lisztet. Kikent tepsiben megsütjük és reszelt parmezánnal meghintett deszkára borítjuk. Megkenjük 10 deka apróra vágott sonkából, 1 tojás sárgájából és 2—3 kanál tejfölből kevert töltelékkel. Vigyázva összesodorjuk a tésztát és ujjnyi vastag szeletekre vágva, forrón tálaljuk.

Gombás omlett.

A megtisztított gombát megfőzzük és apróra vagdaljuk. Sóval, kevés borssal, megfelelő tojással és liszttel omlett módjára megsütjük. 2—3 deci tejfölt 3—4 deka vajjal elkeverünk, fölforraljuk és a lepényhez tálaljuk.

Burgonyaomlett.

Félkilló burgonyát meghámozva megfőzünk és áttörjük szitán. 3 tojássárgájával. 1 kanál liszttel és kevés sóval elkeverjük és utoljára hozzáadjuk a 3 tojás felvert habját. Palacsinta- vagy rántottasütőben forró zsírban vagy vajban pirosra sütjük mind a két oldalát. Fordításnál vigyázzunk, mert könnyen törik.

Tüdő- vagy húsvagdalékos omlett.

Személyenként 2—3 tojást számítunk és elhabarjuk őket egy kis sóval, kevés liszttel és egy evőkanál tejszínnel vagy tejfellel. Nagyobb rántotta- vagy palacsintasütőben kevés vajat vagy zsírt forralunk, ráöntjük a tojást és folyton keverve, gyorsan eléggé szilárd, de nem kemény lepénnyé sütjük. Most villával vagy lapáttal hirtelen behajtjuk az egyik oldalát, ráhintjük az előzőleg vajon vagy zsíron megpárolt, megsózott és borsozott tüdő- vagy húsvagdalékot, a tészta másik oldalát ráhajtjuk s a kész omlettet tálra csúsztatva, rögtön felszolgáljuk. Meghinthetjük reszelt parmezánsajttal.

Húsos rulád.

6 tojássárgáját jól elkavarunk egy evőkanál tejszínnel, egy evőkanál liszttel, kevés sóval, borssal és a 6 tojás kemény habjával. Forró zsírral kikent tepsibe öntjük és erős tűz mellett, hirtelen megsütjük s reszelt sajttal meghintett szalvétára borítjuk. Gyorsan rákenjük a finomra vagdalt, megsózott, borsozott, zsíron, vagy vajon párolt hústölteléket, amelyet ízlés és ötlet szerint készíthetünk bárminő húsból, vagy többféléből és keverhetjük gombával, sonkával, sajttal stb. A tésztát gyorsan összesodorjuk, tálra tesszük, forró vajjal leöntjük, reszelt sajttal meghintjük. Ugyanígy készíthetjük párolt *velő- és gombatöltelékkel* is.

Tejfeles velőspite.

8 tojás fehérjének kemény habjába belekavarjuk a 8 tojás sárgáját, azután hozzájön 8 kanál tejfel és egyenként 7 kanál liszt. Ezt egész könnyedén jól összekavarjuk és egy kikent, kilisztezett tepsibe gyorsan beleöntve, jó meleg sütőbe tesszük. Ha megsült, tiszta szalvétába borítjuk és megtöltjük velővel. Addig kell összetekerni, míg forró, mert kihűlve törik. Töltelék: egy megtisztított borjúvelőt lábasba teszünk, melybe előzőleg zsír, finomra vágott petrezselyem (aki szereti, egy kevés finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát is vehet), kevés só, bors és 2—3 kanál tejfel jön. Ezt megpároljuk, vele a tésztát megtöltjük, tetejére reszelt parmezánt hintünk és forró vajjal leöntjük. Forrón tálaljuk.

c) Felfújtak, puddingok

Parajfelfújt navarrai módra.

A parajt a szokásos módon készítjük el főzeléknek, de jó sűrű legyen. Most egy puhára főtt füstölt marhanyelv felét vékony szeletekre vágjuk és 4 tojásból rántottát csinálunk. A felfujtformát kikenjük vajjal, meghintjük morzsával, belerakunk egy réteg spenótot, erre egy réteg nyelvet, erre spenótot, erre rántottát, megint spenótot. A sütőbe téve megsütjük. A formából tálra borítjuk és a maradék rántottával és a megmaradt, szeletekre vágott másik fél marhanyelvvel körítjük.

Sajtszufflé kagylóban.

7 áttört szardellát elkeverünk 10 deka vajjal. Hozzáadunk 5 deka reszelt sajtot, 5 tojás sárgáját és az 5 tojás felvert habját. Jól összekeverjük, vajjal kikent kagylókba rakjuk, meghintjük zsemlyemorzsával és a sütőben sárgára sütjük.

Sóskaszufflé.

A megmosott, szárától és ereitől megtisztított sóskaleveleket vajon pároljuk (esetleg zsíron) folytonos kevergetés közt addig, míg egészen pürészerű pép lesz belőle. Összekeverjük 2—3 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 3 tojás sárgájával, diónagyságú vajjal, sóval, kevés borssal és a 3 tojás habjával. (Betegek számára persze elhagyjuk a borsot.) Kikent, liszttel meghintett formában 1 óráig főzzük forró vízzel féligtelt fazékban. Mikor kiborítjuk, leöntjük 1 tojás sárgájából és 3 kanál jó, nyers tejből vagy tejszínből kevert és felmelegített öntettel.

Májfelfújt.

Félkiló borjú- vagy sertésmájat zsíron megpirítunk. Aztán a húsdaráión megdaráljuk vagy egészen apróra vagdaljuk. 3 evőkanál lisztből, megfelelő vajból és tejből besamel-mártást készítünk, összekeverjük 6—7 tojás sárgájával, megsózzuk, beleadjuk a vagdalt májat és végül a tojások habbávert fehérjét. Vajjal kikent formában tetszés szerint főzzük vagy sütjük. Valamilyen pikáns mártással tálaljuk.

Heringfelfújt.

Két jó nagy heringet megtisztítunk, az egyiket kockára, a másikat pedig egészen apróra vagdaljuk. Egy felfújtformát kenjünk ki vajjal, rakjuk ki az alját főtt burgonyaszeletekkel, kenjük ezekre a kockákra vagdalt heringet, amit előzőleg tejföllel elkevertünk. Az apórra vagdalt heringet keverjük össze 35 deka főtt, átpasszírozott burgonyával, 6 tojás sárgájával és habbá vert fehérjével és egy dió-nagyságú vajjal. Sózzuk meg kellőleg, öntsük ezt is a formába és süssük meg a sütőben. Körülbelül ¾ órai sütés kell neki lassú tűznél.

Rákfelfújt.

25—30 rákot megfőzünk petrezselymes, sósvízben. A húst kiszedjük a héjából, ebből pedig rákvajat csinálunk. A kihűlt rákvajat 4 egész tojással és 6-nak a sárgájával habosra keverjük. Hozzáteszünk 5 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét és a kockáravágott fark- és ollóhúst. Rákvajjal kikent tűzálló edénybe tesszük a keveréket, tetejére pedig zöldborsó- vagy spárgaragut. (Párolt zöldborsó vagy sósvízben főtt spárga, liszttel meghintve, csont- vagy húslével föleresztve.) Sütőbe téve lassan sütjük és rögtön tálaljuk.

Spaghettifelfújt.

½ kiló spaghettit sósvízben megfőzünk, 8 deka olajat, 4 kanál sűrű paradicsomot (vagy ½ kiló frisset), 1 evőkanál lisztet — folyton kavargatva — megpárolunk, aztán felöntjük zöldséglével, teszünk bele törött borsot, majoránnát és szerecsendiót és 20 percig főzzük. Vajjal kikent formába rakjuk rétegenként a spaghettit, mártást és reszelt sajtot. A tetejére a mártás maradéka, vajon pirított zsemlyemorzsa és apróra tördelt 5 deka vaj jön. 15—20 percig sütjük forró sütőben.

Sonkás burgonyapudding.

9 nagy, főtt, átpasszírozott burgonyát, 1 kanál libazsírt 9 tojás sárgájával símára kavarunk és hozzáadunk annyi finom lisztet, amennyit fölvesz. Ezzel megint 5 percig keverjük s akkor hozzáadjuk a 9 tojás felvert habját és természetesen megsózzuk. A kikent, morzsával meghintett formába beletesszük a massza felét, erre 30 deka, apróra vágott (vagy őrölt), 3 deci tejföllel összekevert sonkát, ennek tetejébe pedig a massza másik felét. Forróvizes fazékba állítjuk a jól lezárt formát és a forrástól számított ¾—1 óráig főzzük.

Gombás libamájpudding.

4 tojást elhabarunk 5 deka vajjal és 1 kanál reszelt parmezánsajttal. Hozzákeverünk 4 tejbeáztatott és átpasszírozott zsemlyét és megsózzuk. Egy szép nagy libamájat megsütünk, darabokra vagdaljuk. ½ kiló gombát (megtisztítva, feldarabolva) vajon megpárolunk. A kikent puddingformába rétegenként belerakjuk a tésztát, gombát és májat. Fölül és alul tészta legyen. ¾ óráig főzzük gőzben.

Halpudding.

½—¾ kilós csukát vagy más alkalmas halat megtisztítunk, lehúzzuk a bőrét és a húsát gondosan leszedjük a csontokról. ½ fej vöröshagymát pároljunk meg kevés vajon és három jól összehabart tojást öntve hozzá, addig hagyjuk — folytonos keverés közt — tűzön, míg kevéssé megsűrűsödik. 2 tejbeáztatott, kinyomkodott zsemlyét a csontjairól leszedett hallal együtt húsdarálón ledarálunk és a tojáshoz keverjük. Hozzáteszünk még 10 deka habosra kevert vajat, 2 tojást, 2 evőkanál tejfölt, ízlés szerint megborsozzuk, megsózzuk és kikent formában 1—1¼ óráig gőzben főzzük. A csuka zsírban kisült májával és zsírban sült petrezselyemmel díszíthetjük a tetejét és mustármártást adunk melléje.

Karfiolpudding.

A jó nagy (esetleg két kisebb) karfiolt sósvízben puhára főzzük. Szitán lecsurgatjuk róla a vizet. Kevés vajból (körülbelül 5 deka) megfelelő mennyiségű liszttel és tejjel világos, sűrű mártást csinálunk. Ezt megsózzuk, ízlés szerint megborsozzuk és miután fölforrt, kihűtjük. Ekkor beleütünk 4 tojás sárgáját, beletesszük még a 4 tojás fölvert habját és az apróra tördelt karfiolt és egy evőkanál zsemlyemorzsát. Vigyázva összekeverjük, beleöntjük a vajjal kikent, morzsával meghintett formába és a sütőben körülbelül háromnegyedóráig sütjük.

Főzelékfelfújt vagy pudding.

Negyedkiló kifejtett, sósvízben megfőtt és átpasszírozott zöldborsót (lehet konzerv is), egy kis fej kockára vágott, vajon megpárolt sárgarépát, kis fej, sósvízben főtt, átpasszírozott karfiolt, 10 deka apróra vágott, vajon párolt gombát (ha a diéta engedi) és 1—2 szép, kemény fej, meghámozott, szintén apró kockára vagdalt nyers paradicsomot (mikor van), 1—2 szép, nagy, sósvízben főtt és kockára vágott vagy átpasszírozott burgonyát összekeverünk 7 tojás sárgájával, 2—3 kanál finom liszttel vagy szitált zsemlyemorzsával és a 7 tojás keményre vert habjával. Hozzávegyítünk 10 deka vajat is, ha kell, még megsózzuk és vajjal kikent formában háromnegyed óráig sütjük a sütőben vagy főzzük forró vízben. Természetesen vigyázni kell, hogy a különböző zöldségfélék levét jól lecsurgassuk, mielőtt átpasszíroznók vagy összekevernők őket.

Firenzei pudding.

14 deka olvasztott vajba 3 jó evőkanál lisztet keverünk s föleresztjük egy pohár tejjel. 14 tojás sárgáját, 8 darab jó nagy, főt, áttört burgonyát, sót, borsot, apróra vágott petrezselyemzöldjét, kevés reszelt sajtot, végül a 14 tojás habját keverjük hozzá. Tetszésszerinti mennyiségű őrölt sonkát és párolt gombát vegyítünk bele. Vajjal erősen kikent formában 1¼ óráig gőzben főzzük, tálaláskor olvasztott vajjal öntjük le s reszelt sajttal hintjük meg.

Asztalkendőben főtt parmezánpudding.

4 zsemlyét apró kockára vágunk, ½ liter tejben ¾ óráig áztatjuk. 10 deka vajat símára kavarunk 6 tojás sárgájával, összekeverjük a beáztatott zsemlyekockákkal és hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját. Természetesen kellőleg megsózzuk. Egy szalvétát megkenünk vajjal és beletéve a keveréket, összekötjük a négy sarkát. Jó nagy fazékban, körülbelül 4 liter vízben 2 óra hosszat főzzük. Azután tálra borítjuk, felszeleteljük és olvasztott vajjal leöntve, parmezánsajttal bőven meghintve, tálaljuk.

Karfiolfelfújt.

Egy középnagyságú karfiolt megfőzünk sós vízben, aztán szitára téve jól lecsurgatjuk róla a vizet. Egészen apróra szedjük szét és összekeverjük 6 tojás keményre vert habjával. A tojások sárgáját pedig 6 kiskanál liszttel keverjük 10 percig. Akkor összevegyítjük a karfiollal és kellőleg megsózzuk a keveréket. Kikent, meghintett puddingformába öntjük és 1 óráig főzzük forró vízben. Olvasztott vajjal leöntve és pirított zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk.

Gombafelfújt.

5 deka lisztet elkeverünk a tűzön 8 deka olvasztott vajban és folytonos keverés közben fölereszt jük 5 deci tejjel. Símára kavarjuk és levéve a tűzről, kihűtjük. Belekeverünk 40 deka apróravágott, vajon párolt gombát, 9 tojássárgáját és habbá vert fehérjét. Kikent, morzsával meghintett formában 1 óra hosszáig főzzük forróvízben.

Paradicsomfelfújt.

A vajjal kikent felfújtforma alját kirakjuk vajban pirított zsemlyeszeletkékkel. Azután rétegenként váltakozva megtöltjük a formát karikára vágott paradicsomszeletekkel, reszelt sajttal, vajon pirított zsemlyeszeletekkel, darabokra vágott, párolt gombával, kevés párolt, karikára vágott hagymával (ez bátran el is maradhat) és apróra vágott petrezselyemzöldjével. Legfelülre zsemlyeszeleteket (nem pirítottat) és 6—8 apróra vagdalt kis sós vagy ecetes uborkát teszünk. Leöntjük 3—4 kanál sűrűre főtt paradicsompürével, 2—3 deci tejföllel és 2—3 kanál olvasztott vajjal. 25—30 percig sütjük a sütőben.

Füstölthúsfelfújt.

8 kiskanál libazsírt, ugyanannyi lisztet és másfél deci vizet sűrű péppé főzünk. Mikor kihűlt, hozzáadunk 8 tojássárgáját, 30 deka füstölt, egészen apróra vágott marha- vagy libahúst és a tojások habbá vert fehérjét. Libazsírral kikent, morzsával meghintett formában 1 óra hosszat főzzük. Pirított cukorból, lisztből, csontléből, sóból, borsból, fehér- vagy vörösborból, apróra vágott gombából mártást készítünk hozzá. A mártást soká főzzük és tálalás előtt átpasszírozzuk. Ugyanezt az ételt lehet sonkából is csinálni, persze, akkor mindenütt disznózsírt vagy vajat veszünk hozzá.

Velőpudding.

A borjú- vagy marhavelőt megtisztítva megfőzzük, azután zsírban megpároljuk és szitán áttörjük. Hozzáadunk két tejbeáztatott, áttört zsemlyét, négy tojássárgáját, diónagyságú vajat, 2 kanál morzsát és a tojások kemény habját. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában, gőzben kifőzzük. Vajmártással tálalhatjuk.

Borjúhúspudding.

30—40 deka kicsontozott, teljesen megtisztított, sós vízben megfőtt lapockát megdarálunk és aztán átpasszírozzuk. Kevés (2—3 deka) vajból és ugyanannyi lisztből rántást készítünk, fölereszt jük 2—3 deci tejjel és folytonos kevergetés közben főzzük 5—6 percig. Mikor langyosra hűlt, összekeverjük az átpasszírozott borjúhússal, 3 tojássárgájával és a 3 tojás keményre vert habjával. Természetesen kelőleg meg is sózzuk. Vajjal kikent, szitált zsemlyemorzsával meghintett födeles formába öntjük és $^3/_4$—1 óráig főzzük forró vízben. Tálaláskor tálra borítjuk és abból a vízből, melyben a hús főtt és vajból, lisztből készült mártással leöntjük.

Borjúmirigypudding.

3 tejbeáztatott, kifacsart zsemlyét átpasszírozunk és hozzáadjuk 10 deka vajhoz, amelyet 6 tojássárgájával símára kevertünk. Ezután beleteszünk két, leforrázott, apró kockára vágott borjúmirigyet (brizlit), sót, kevés reszelt vöröshagymát és apróra vágott petrezselyemzöldjét, egy csipetnyi törött borsot és végül a 6 tojás felvert habját. Ha túlsűrű a massza, egy kis tejjel hígíthatjuk. Vajjal kikent és liszttel behintett formában 1—$1^1/_4$ óráig gőzben főzzük.

Borjútüdőpudding.

A borjútüdőt leforrázzuk, vékony metéltre vagdaljuk. Egészen apróra vágott borjúhúst (35—40 dekát) egy tejbeáztatott és áttört zsemlyével, 1 tojássárgájával, sóval, csipet borssal összekeverünk. Vajjal kikent formába belerakunk egy sort ebből a keverékből, aztán egy sor vagdalt tüdőt és ezt így folytatjuk, míg a forma megtelik. A tetejére tojássárgájával elhabart tejfölt öntünk és a sütőben megsütjük.

Húsos burgonyapudding.

14 deka vajat habosra kavarunk, aztán hozzákeverünk 6 tojássárgáját, 1 deci tejszínt vagy jó tejfölt, 5 deka reszelt pármai sajtot, a 6 tojás keményre vert habját, 50 deka főtt, átpasszírozott burgonyát és megfelelő mennyiségű sót. Negyedkiló marhafelsált, $^1/_4$ kiló disznócombot és $^1/_4$ kiló úri vagy sampinyon gombát megpárolunk külön-külön, födő alatt, kevés vajon vagy zsíron. Ha a hús elég puha, megdaráljuk, a gombát pedig apróra vágjuk. A kétféle húst összekeverjük. Most aztán kikent, morzsával meghintett puddingforma aljára rakunk egy réteget a krumplikeverékből, aztán egy réteg húst, erre egy sor gombát, majd újra krumplit és így tovább, míg tart az anyagból. Legfölül krumpli legyen. Háromnegyed—egy óráig főzzük forró vízben. Tálaláskor leöntjük paradicsommártással és melléje is adunk külön csészében belőle. Meghinthetjük parmezánnal.

Rákpudding.

30 darab, sós, zöldséges vízben főtt rák héjából rákvajat csinálunk. Az ollók húsát apróra vágjuk, a farkokét nagyobb darabokban hagyjuk. A rákvajból félreteszünk annyit, amennyi a mártáshoz szükséges, a többit pedig habosra keverjük és összevegyítjük 3 tejbeáztatott, áttört zsemlyével, 6 tojás sárgájával, az ollóhússal, gorombára vágott kucsmagombával. Megsózzuk, megborsozzuk és beletesszük a 6 tojás felvert habját is. A kikent puddingformába legalul a rákfarkok húsát tesszük, aztán ráöntjük a keveréket és $^3/_4$—1 óráig főzzük forró vízben. Rákvajból, csontléből, tojásból, tejfölből és kevés lisztből készült mártással tálaljuk.

Káposztapudding.

A puddingformát kirakjuk puhára főtt káposztalevelekkel s aztán megtöltjük ½ kiló sült, darált disznóhúsból, 1 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyéből, 1 tojásból, sóból, borsból, reszelt citromhéjból készült töltelékkel. Mégpedig úgy, hogy egy réteg töltelékre mindig egy réteg káposztalevél következik. 1 óra hosszáig főzzük forró vízben. Olvasztott vajat vagy reszelt sajtot adhatunk melléje.

Parajpudding.

Egy negyedkiló parajt megmosunk, finomra vágjuk, vagy megdaráljuk és vajon megpároljuk, 3 tejbeáztatott zsemlyét átpasszírozunk és összekeverjük a parajjal, valamint 5 tojássárgájával, sóval, borssal és az 5 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent formában $^3/_4$ óráig főzzük vízben, lassú forrással. Gyomorbajosdiétánál a bors természetesen mellőzendő.

Sonkás, kelkáposztás rizskásapudding.

25—30 deka rizst sós vízben puhára főzünk. (De nem szét!) 6—8 deka vajat habosra kavarunk 6 tojássárgájával, hozzátesszük a rizst, 25 deka apróra vagdalt vagy darált sonkát (vagy egyéb alkalmas füstölthúst), egy kisebb fej, sós vízben főtt és szintén összevagdalt kelkáposztát, 8 deka reszelt parmezánsajtot, szükség szerint sót, kevés borsot és végül 4 tojás habbá vert fehérjét. Aki akarja, apróra vagdalt, vajon párolt gombát is keverhet bele. Jól kikent, morzsával meghintett puddingformában 1—$1^1/_4$ óráig főzzük forró vízben. Sajtos besamelmártással tálaljuk.

Kelkáposztás gesztenyepudding.

Egy nagy fej, megtisztított, megmosott kelkáposztát apróra vagdalunk és vajas, zöldséglével föleresztett rántásban puhára párolunk. A megfőtt, meghámozott gesztenyét (½—$^3/_4$ kilót) kevés vajon megpároljuk. A vajjal kikent, morzsával meghintett puddingformát kibéleljük leforrázott kelkáposztalevelekkel és aztán rétegenként belerakjuk a kelt és a gesztenyét. Közbe mindig vajdarabkákat teszünk. Felül betakarjuk leforrázott kellevelekkel, $^3/_4$—1 óráig főzzük forró vízben. Forró, olvasztott vajjal tálaljuk.

Feketegyökér-pudding.

Másfél kiló meghámozott feketegyökeret feldarabolva, citromos sós vízben puhára főzünk és átpasszírozunk 2 tejbeáztatott zsemlyével együtt. Megsózzuk, megborsozzuk, hozzákeverünk 10 deka olvasztott vajat, 6 tojássárgáját és végül a tojások habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában ¾—1 óra hosszáig főzzük. Kápris, vajas mártással tálaljuk.

Páduai pudding.

5 deka vajat felolvasztunk és a tűzön belekeverünk 5 deka lisztet. Óvatosan fölereszt jük 2—2½ deci tejjel és keverjük mindaddig, míg a pép könnyen le nem válik az edényről és a kanálról. Ekkor levesszük a tűzről. Mialatt kihűl, símára kavarunk 7 tojássárgáját, ízlés szerint megsózzuk, hozzáteszünk ½ kiló, vajon párolt zöldborsót, kisebb fej, sós vízben főtt, darabokra tördelt karfiolt, 25 deka párolt gombát, középnagyságú, párolt, apróra vágott libamájat, pár deka reszelt pármai sajtot és végül 7 tojás kemény habját. A kihűlt péppel jól elkeverjük, kikent, meghintett formában ¾—1 óráig főzzük. Reszelt sajttal meghintjük. Forró, olvasztott vajjal tálaljuk.

Makarónipudding.

Félkiló vékony makarónit sós vízben megfőzünk, aztán tejfölös forró vajban megforgatva, összekeverjük 30 deka darált, tejfölös zsírral elkevert sonkával. Tűzálló edényt vajjal kikenünk, beleteszszük a makarónit. 4 tojássárgáját habosra keverünk 4 kávéskanál liszttel, megsózzuk, összekeverjük és az egészet ráöntjük a makaróni tetejére. Meghintjük parmezánsajttal. Sütőbe téve szép sárgára sütjük.

Nápolyi pudding.

¼ liter jó, sűrű tejfölhöz hozzáteszünk ugyanannyi lisztet, kevés sót, 4 tojássárgáját és a 4 tojás habját. Kivajazott, behintett formában 1 óráig gőzben főzzük s tálra téve leöntjük forró vajjal s meghintjük reszelt sajttal.

Sajtos pudding.

25 deka zsemlyemorzsát és 25 deka parmezánsajtot összekeverünk ½ liter jó tejjel (vagy tejszínnel), melyet 10 deka vajjal együtt forraltunk fel. Egy kis idő mulva megsózzuk, beleteszünk 6 tojássárgáját és a 6 tojás habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, meglisztezett formában ¾—1 óráig gőzben főzzük.

Galambpudding.

Két megtisztított fiatal galambot 10—12 percig vajban sütünk. Azután egyenként 6 darabra szeleteljük őket s kevés petrezselyemzöldjével együtt, födő alatt, vajon puhára pároljuk. ½ kiló finom zsemlyemorzsát összevegyítünk 1 liter tejjel, 6 deka olvasztott vaj-

jal, 8 tojás sárgájával, kellő sóval és a 8 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent puddingformába öntjük részletenként, a fölszeletelt galambbal váltakozva. Ha a forma megtelt, lecsukjuk és ¾ óra hosszáig főzzük forró vízben. Vajmártással tálaljuk.

Gombapudding.

40 deka, apróra vagdalt s kevés zsíron (vagy vajon) megpárolt gombát összevegyítünk 6 tojássárgájával, kellő sóval és borssal (ez utóbbi el is maradhat), 1—2 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével és a tojások habbá vert fehérjével. Kikent puddingformában ¾—1 óráig főzzük. Gombamártással tálaljuk.

Zöldbabpudding.

½ kiló apró kockára vagdalt zöldbabot megfőzünk sós vízben és szitára rakva, teljesen lecsurgatjuk róla a vizet, 5 tojás sárgáját elhabarjuk 3—4 kanál finom liszttel, vagy szitált zsemlyemorzsával, 10 deka vajjal, összevegyítjük először a főtt zöldbabbal, aztán az 5 tojás keményre vert habjával. Megsózzuk és esetleg — ha szeretjük és diétánk engedi — meg is borsozzuk kicsit. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában ¾—1 óráig főzzük forró vízben. Tálra borítva, sajtmártással tálaljuk.

Borjúhúspudding.

Borjúcombból vagy kicsontozott lapockából becsináltat készítünk, de csak félig puhítjuk meg a húst. 12½ deka vajat összekeverünk 4 beáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 5—6 tojás sárgájával, sóval, borssal, csipet szerecsendióval és a tojások habbá vert fehérjével. Tűzálló, kerek, magasfalú edénybe belerakjuk alulra a borjúbecsináltat, levéből is ráöntve egy keveset s az egészet beborítjuk a vajastojásos keverékkel. A sütőben megsütjük és abban az edényben tálaljuk, amelyben sült.

Tejfölpudding.

¼ liter tejfölben símára keverünk ¼ liter lisztet. Hozzávegyítünk 4 tojássárgáját, megfelelő sót és végül a tojások keményre vert habját. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában ¾ óra hosszat gőzöljük. Reszelt parmai sajttal meghintve tálaljuk.

d) Burgonya, gomba, káposzta, rizotto, zöldségneműek

(Lásd: Főzelékek címen is)

Zöld levelek közt fehér rózsák,

a karfiol vagy kartifiol, azaz *virágkel, vagy kelvirág rózsái* mosolyognak egy-egy sikerült őszi szezó nnapjain a vásárcsarnokokban, a nyiltpiacokon a Széna-tértől a Lehel-térig, a csemegeüzletek kirakatában, gazdag ember konyhájában, szegény asszony szatyrában.

Csodálatos bőségét látjuk sokszor e kedves és élvezetes virágnak, mert hisz virág ez, sőt egész virágcsokor. A szigorú növénytan azt mondja, hogy elsatnyult, eltorzult virágok csokra, ám ez eltorzuláshoz, elsatnyuláshoz velem együtt bizonyára még sokan mások is szívesen hozzájárulnak, midőn belőle szemnek és szájnak ily kedves ingere származik. Azt sem nagyon bánjuk, hogy a tudós botanikusok még tovább is mennek ridegségükben és egyszerűen kijelentik, hogy a karfiol: korcs káposztafajta. Ha így van, hát erről a korcsról viszont meg kell állapítani, hogy nem hoz szégyent tiszteletreméltó családjára. A magam részéről nem is annyira korcsnak, mint inkább túlfinomodott, dekadens ivadéknak nevezném, a derék, de kissé rusztikus káposztával szemben, melynek ízei mintegy desztilláltan jelentkeznek benne.

Nagyrabecsülöm és örömmel látom, amint a fazékban föl, a tűzállóedényben sül, az inas kezében ezüsttálon közeledik, vagy a salátás tálon díszeleg. Szeretem egyszerű és krémlevesnek, ajánlom diétásoknak főzelék és püré formájában, beérem egyszerűen vajjal leöntve, kedvelem »au gratin« (sonkával és tejföllel), pártolom »au four« (tojással, tejszínnel, parmezánnal, szerecsendióval és rákvajjal), javaslom töltve (vagdalt hússal), szalonnával, gombával, borssal), helyeslem a becsinált csirkében, üdvözlöm hollandi mártással, köszöntöm, mint felfújtat és puddingot s jeles ízeket találok benne: hidegen, tatárszósszal.

Nem érdekes? A karfiolt ismerte és kedvelte a klasszikus ókor, elfelejtette a durva középkor, új életre keltette a reneszánsz.

Sült karfiol.

A karfiolt a rendes módon megfőzzük sósvízben. Szitán lecsöpögtetjük róla a vizet és a szárát alul teljesen levágjuk, vigyázva azonban, hogy a karfiol azért szét ne essék. Tűzálló edénybe tesszük és sűrű mártást készítünk abból a léből, amelyben főtt, vajból és lisztből. Ezzel leöntjük a karfiolt, de úgy, hogy egészen ellepje. A tetejét meghintjük vajon pirított zsemlyemorzsával és reszeltsajttal. Vajat is bőségesen teszünk a tetejére és forró sütőben addig sütjük, míg az egész karfiol szép aranysárgára sül.

Karfiol sonkával töltve.

Egykilós nagy, vagy több kisebb karfiolt sósvízben megfőzünk, szétszedjük és a rózsáikkal lefelé fordítva tűzálló edénybe rakjuk és vagdalt sonkával és vajdarabkákkal bőven meghintjük. Félliter jó,

sűrű tejfelt kevés liszttel behabarunk, 2 tojássárgájával és keményre vert habjával jól elkeverjük és a karfiolra öntjük. Lassú tűz mellett 15 percig sütjük a sütőben.

Karfiol majonézzel.

Egy szép, nagy karfiolt sósvízben puhára főzünk. Később darabokra törjük és eredeti alakja szerint tálra rakjuk és leöntjük majonézzel vagy tatármártással.

Karfiol paradicsommártással.

A megtisztított karfiolt öt percre hideg vízbe tesszük, onnan kivéve pedig pár percig forró, sós vízben főzzük. Azután másik edénybe tesszük, levéből hozzáöntünk egy centiméternyit, ráhintünk 5 deka, apróra tördelt vajat, letakarjuk és puhára pároljuk. Vajból, a karfiol vízéből és friss vagy konzerv paradicsompüréből mártást készítünk és ezzel leöntve tálaljuk a karfiolt.

Sajtos karfiol.

A szép nagy, megmosott, megtisztított karfiolt a rendes módon megfőzzük sós vízben, aztán szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet, majd tűzálló porcellán- vagy cserépedénybe tesszük. Vajból és lisztből rántást készítünk. Fölengedjük annyi hús- vagy csontlével, hogy jó sűrű mártás legyen. Ráöntjük a karfiolra, meghintjük jó sűrűn reszelt pármai sajttal és a sütőben szép sárgásbarnára sütjük a tetejét.

Karfiolkotlett.

Félkilós karfiolt sós vízben megfőzünk s szitán áttörjük. ¼ kiló friss vagy 5 deka szárított, apróra vágott gombát vajon (esetleg zöldpetrezselyemmel) puhára párolunk. Egy tejbeáztatott zsemlyét átpasszírozunk s 2 tojássárgájával és 3 kanál pirított zsemlyemorzsával együtt összevegyítjük. Mindezeket jól összekeverjük, ha kihűlt, kotletteket formálunk belőle (ha nem volna elég szilárd, még tehetünk hozzá zsemlyemorzsát). tojásban, zsemlyemorzsában megforgatjuk s vajban kisütjük.

Karfiol bécsi módra.

A szép nagy karfiolt sós vízben puhára főzzük, vajasrántást készítünk, felereszt jük tejjel, belehabarunk 4—5 tojássárgáját. 15—20 deka apróra vágott sonkát, apróra vágott 5—6 szardellát és ½ megtisztított borjúvelőt. Végül 3 deci jó tejfölt. A megfőtt karfiolt vajjal kikent tűzálló edénybe tesszük, az elkészített mártást köréje és ráöntjük, úgy, hogy a lazán szétnyitott rózsák közé is befolyjon. Meghintjük reszelt parmezánnal és a sütőben ¾ óráig sütjük. Ugyanígy készíthetünk *spárgát* is.

Rántott karfiol à la Savoya.

Sós vízben puhára főzött karfiolról le kell csurgatni a vizet. Aztán szétszedjük darabokra és az egyes rózsákat megsózott tojásba és zsemlyemorzsába mártva forró zsírban kisütjük.

Rántott karfiol.

A sós vízben megfőzött karfiolt szitára tesszük, lecsepegtetjük róla a vizet, majd szalvétára téve teljesen megszárítjuk. Felvert, megsózott tojásban, zsemlyemorzsában meghengergetjük, forró zsírban kisütjük. Panírozás helyett palacsintatésztába mártva is kisüthetjük. Vajas-tejfölösmártással tálaljuk.

Spárga vinégrettmártással.

A sósvízben megfőtt spárgát hidegen egyenlő nagyságú, kisebb darabokra vágjuk és tálba rakva, leöntjük a következő mártással: egészen apróra vagdalt ecetesuborkát, petrezselyemzöldjét, snittlinget, citromhéjat, nagyon kevés vöröshagymát, 4—5 kápribogyót, 1—2, apróra vágott, kemény tojást összekeverünk jó sok olajjal, azután sóval, borssal, ecettel, citromlével ízesítjük.

Spárga au gratin.

A megtisztított spárgát sósvízben megfőzzük. Azután szitára tesszük és lecsurgatjuk róla a vizet. Majd kivajazott, tűzálló edénybe rakjuk és meghintjük reszelt parmezánsajttal 5 deka vajból, 5 deka lisztből, sóból, borsból, vagdalt kápribogyóból és tejből mártást készítünk, ráöntjük a spárgára, meghintjük pirított zsemlyemorzsával, 5 deka darabokra tördelt vajat teszünk a tetejére és forró sütőben jól átsütjük.

Spárga holland mártással.

A spárgát a rendes módon megfőzzük sósvízben, azután leöntjük a következő mártással: 7 deka vajat símára kavarunk, hozzáteszünk 2 tojás sárgáját, 1 evőkanál lisztet, kevés töröttborsot és 3 deci forrásban levő vizet abból, amiben a spárga főtt. Ezt addig keverjük a tűzön, míg forrni kezd.

Spárga szarvasgombával.

A megtisztított és megmosott spárgák szárának alsórészét levágjuk úgy, hogy csak az ehető rész maradjon rajtuk. Magas edényben, fejükkel felfelé és jó szorosan egymás mellé állítva megfőzzük, vigyázva, hogy szét ne főjenek. A vizet szitán lecsöpögtetjük róluk és két percig forró vajban átsütjük. Vigyázva kiszedjük őket és melegített tálra rakjuk, koszorúalakban, fejükkel kifelé. A koszorú közepét összevagdalt és vajban megpárolt konzerv vagy friss szarvasgombával töltjük ki. Az edénybe, amelyben a gombát pároltuk, öntsünk 1 deci jó borjúcsontlevet, ½ deci fehérbort, ½ citromlevét és kevés apróravágott zöldpetrezselymet. Felforraljuk és a spárgára öntjük.

Spárga olasz mártással.

A megtisztított spárgákat sós vízben megfőzzük, azután szitára téve, a vizet jól lecsurgatjuk róla. Hidegen tálra tesszük és a következő mártással öntjük le: 4—5 keményre főzött, megtisztított tojást apróra összevágunk, olajjal, kevés ecettel vagy citromlével és kis törött borssal símára keverjük, végül az egészet átpasszírozzuk.

Párolt spárga.

A megtisztított spárgákat sós vízben félig megfőzzük, aztán szitára rakjuk és a levét jól lecsurgatjuk. 5 deka vajat felolvasztunk, beletesszünk kevés petrezselyemzöldjét, fölereszt jük 1—2 deci zöldséglével, belerakjuk a félig megfőtt spárgát és egész puhára főzzük. Tálaláskor pár kanál tejföllel ízesítjük a levét.

»Borsó«-spárga.

A vékonyfajta, megtisztított spárgát egész apró darabokra tördeljük. Sósvízben egyszer átfőzzük, majd leszűrve róla a vizet, vajon puhára pároljuk. Liszttel kevéssé meghintjük, húslével, vagy pecsenyelével fölereszt jük. Esetleg ehelyett vajmártással öntjük le. Ez esetben a lisztezés is fölösleges.

Spárga vajmártással.

A megmosott, megtisztított spárgát sósvízben (melybe egy kevés cukrot is teszünk) megfőzzük. Most mártást készítünk vajból, lisztből és a spárga levéből, melybe pár kanál jó tejfölt vagy tejszínt keverünk. Mikor felforrt, 1—2 tojássárgáját habarunk bele. A tálra rakott spárgára öntjük.

Töltöttkalarábé. I.

Fiatal, gyenge kalarábékat meghámozva, kivájunk és megtöltjük hústöltelékkel, amit disznóhúsból, tejbeáztatott és áttört zsemlyéből, tojással, sóval, borssal csinálunk. Zsemlye helyett rizst vehet, aki azt jobban szereti. A megtöltött kalarábékat zsíron, fedő alatt addig pároljuk, amíg megpuhulnak. Egy másik lábasban megpároljuk a kalarábéból kivájt részeket, kevés cukorral. A gyenge leveleket (összevagdalva) és szárakat is hozzávehetjük. Mikor már puha, behintjük pár kanál liszttel, fölereszt jük kevés csontlével, vagy vízzel, fölforraljuk, megsózzuk, aztán beletesszük a töltött kalarábékat.

Rakott húsoskalarábé.

Egy kiló kalarábét kockára vágva, megsózva, vajon, 1—2 kockacukorral, puhára párolunk. Fél kiló marhapacsnit vagy felsált megsózva és borsozva szintén megpárolunk és 15 deka rizst is, de különkülön. A húst aztán darabokra vágva megdaráljuk 15 deka füstölt szalonnával együtt. Most összekeverjük a húst, szalonnát, rizst. Egy tűzálló edény aljába rakunk egy sor kalarábét, erre egy sor tölteléket, erre megint kalarábét s így tovább, míg ki nem fogy. Közben mindig bőven öntözzük jó tejföllel. Legfölül kalarábé legyen. 15—20 percre a sütőbe tesszük.

Töltöttkalarábé II. (hús nélkül).

A megtisztított kalarábékat kevés sós vízben vagy zöldségben félig puhára főzzük. Azután mindegyiknek levágjuk a tetejét és belsejében üreget vájunk. Megtöltjük a következő töltelékkel: 2 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét megpárolunk 3—4

deka vajban, összekeverjük 1 tojás sárgájával, finomra vágott metélőhagymával, 1—2 kanál tejföllel, sóval, borssal. A levágott kupakokat megint ráhelyezzük a megtöltött kalarábékra, vajjal kikent, tűzálló edénybe rakjuk őket, tetejükre 5—7 deka darabokra vagdalt vajat s vajon pirított zsemlyemorzsát teszünk, leöntjük 2 deci tejföllel és 15 percig sütjük a sütőben. A kivevés előtt 5 perccel ráöntünk 2—3 deka vajból, 2—3 deka lisztből és abból a vízből, amelyben a kalarábé főtt, készült híg mártást.

Kalarábé spárga módra.

A szép, nagy kalarábékat megtisztítva 6—8 cm hosszú, spárgavastagságú szeletekre vágjuk és sós vízben (esetleg csontlében) puhára főzzük. Mártást készítünk 10 deka vajból, kevés lisztből és abból a léből, amiben a kalarábé főtt. Mielőtt ráöntjük a tálba rakott kalarábéra, 1—2 kanál tejföllel vagy 1 tojás sárgájával ízesítjük és természetesen kellőleg megsózzuk.

Kalarábé au gratin.

A fiatal, meghámozott, karikára vágott kalarábét sós vízben megfőzzük, a vizet lecsurgatva róla, vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. Besamelmártással leöntjük, reszelt sajttal, morzsával meghintjük és a sütőben átsütjük.

Fiatal kalarábé vajjal.

A vékonyan meghámozott egészen fiatal kalarábét szeletekre vágjuk. Sós forró vízben megabáljuk, aztán kevés vajon és vizen puhára pároljuk. Apróra vágott petrezselyemzöldjével meghintve s elkeverve tálaljuk.

Párolt kalarábé.

A fiatal kalarábékat meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk. Kevés vajon puhára pároljuk. Tálaláskor megsózzuk, apróra vagdalt petrezselyemzöldjével meghintjük és vajból, lisztből, tejből készült mártást adunk melléje.

Töltöttkalarábé. III.

A megtisztított fiatal kalarábék tetejét levágjuk, belsejüket kivájjuk és darált borjúhúsból, sonkából, füstölt szalonnából, tojásból és tejfölből készült töltelékkel megtöltjük. Levágott kupakjukat visszahelyezve, hús- vagy csontlében, kevés vajon puhára pároljuk. Tűzálló edénybe rakva leöntjük 1—2 tojássárgájával elkavart pár kanál jó tejfellel, meghintjük apróra tördelt 5 deka vajjal és a sütőben 8—10 percig sütjük.

Lerakott zöldbab.

A megtisztított, egészben hagyott zöldbabot sósvízben megfőzzük, aztán vajjal kikent tűzálló edénybe rétegesen lerakjuk, közbe

mindig apróra tördelt vajat, 1 kanál tejfölt és kevés, vajon pirított zsemlyemorzsát teszünk. Tetejét megöntözzük bőven tejföllel, pár darabka vajat teszünk rá és meghintjük pirított zsemlyemorzsával. A sütőben körülbelül 15 percig sütjük.

Babkotlett.

A babot kevés vízben megfőzzük, átpasszírozzuk, tejbeáztatott zsemlyével, tojással, kevés morzsával — ha tetszik, apróra vágott, pirított hagymával is — összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és hússzelet formájára alakítva, lisztbe, tojásba és morzsába mártva, forró zsírban kisütjük.

Lerakott kel.

A megtisztított kelt sósvízben megfőzzük. Szitára rakva, lecsurgatjuk róla a vizet, azután negyedekre szétvágva vagy levelenként szétszedve vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. Az egyes sorok közé vajdarabkákat teszünk és tejfölt öntünk. Tetejét meghintjük vajon pirított zsemlyemorzsával, vajdarabokkal és bőven megöntözzük tejföllel. 15 percig sütjük forró sütőben.

Töltött kel.

A kelkáposztákat egészben hagyva, gondosan megmossuk és minden levelét jól megvizsgáljuk, nem férges-e? Aztán tölteléket készítünk darált disznóhúsból, rizsből, tojásból, megborsozzuk és megsózzuk. A kel leveleit egyenkint szétnyitjuk, közéjük tesszük a tölteléket és cérnával összekötjük. Vékony vajasrántást csinálunk, felereszt jük kevés vízzel, beletesszük a megtöltött kelt, puhára pároljuk, tejföllel ízesítjük.

Irish stew.

Az ürü (birka) szegyét és combját egyforma kockára vágjuk és forróvízben jól átmossuk. Sárgarépát, fehérrépát, zellert, krumplit, kevés vöröshagymát egyforma hosszúságúra szeletelünk. A húst bő vízben feltesszük, ha felforrt, habját leszedjük és a zöldségeket beletéve tovább főzzük. Amikor a hús puhulni kezd, nyolcadokra vágott kelkáposztát és kockára vágott burgonyát teszünk még hozzá s kevés törött bors és finomra vágott zöldpetrezselyem hozzáadásával puhára főzzük.

Irish-stew (hús nélkül).

5—6 deka vajat felolvasztunk és mikor forró rétegenként belerakunk 2 kisebb fej karikára vágott hagymát, 1 kiló szintén karikára vágott burgonyát, 1 kiló meggyalult friss, fehér káposztát. 1—2 kisebb karikára vágott zellert és sárgarépát. Közbe fűszerezzük majorannával, kakukfűvel, borssal, 1—2 babérlevéllel. Természetesen meg is sózzuk és 35—45 percig főzzük födő alatt. Ha szükséges, önthetünk alája egy kis zöldséglevet. (Olyan sós víz, melyben zöldség főtt.)

Rántott kelkáposzta.

A sósvízben megfőtt kelkáposztafejeket szitára rakjuk, hogy a víz jól lecsurogjon róluk. Mikor kihűltek, négyfelé vágjuk őket. Minden cikkelyt tojásba és zsemlyemorzsába mártunk és forró zsírban megsütjük. Így is nagyon jó, de még jobb, ha ezután egy vajdarabkákkal kirakott lábasba rakjuk, pár kanál tejfölt öntünk rá, a tetejére pedig megint néhány vajdarabkát szórunk és így födő alatt félóráig pároljuk.

Krémes kelbimbó.

A kelbimbókat sósvízben puhára főzzük, aztán vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. 6 tojást habosra keverünk sóval, törött-borssal, reszelt szerecsendióval, 1½ evőkanál liszttel és 3 deci tejföllel. Gőz fölött sűrű krémmé főzzük. 3 kanál reszelt sajtot keverünk bele és ráöntjük a kelbimbóra. Legfelül meghintjük pirított zsemlyemorzsával és a sütőben megsütjük.

Töltött kel felvidéki módon.

¾ kiló borjúhúst (nagyon jó hozzá a lábszárhús) kissé megpárolunk, aztán egészen apróra vagdaljuk vagy megőröljük ¼ kiló füstölt szalonnával együtt. Összekeverjük nagyon kevés reszelt, párolt vöröshagymával, petrezselyem zöldjével, 1 marék szitált zsemlyemorzsával, csipet töröttborssal, kellő mennyiségű sóval, 5 tojás sárgájával és 5 tojás habbá vert fehérjével. Egy jó nagy (vagy 2 kisebb) kel leforrázott leveleit szorosan egymás mellé rakjuk egy szalvétára, mégpedig négyzetalakban, körülbelül 25 cm szélességben és hosszúságban. Most rákenjük az elkészített tölteléket, erre megint egy sor levelet, újra tölteléket és végül legfölülre leveleket. A szalvétát most szorosan összecsavarjuk, spárgával jól összekötözzük (kötözött sonka módjára) és lobogva forró vízben ¾—1 óráig főzzük megfelelő nagyságú lábasban. Természetesen meghajlíthatjuk a szalvétát patkó módjára. Mikor készen van, leszedjük a spárgát, lehengergetjük a szalvétát s a töltött kelt felszeleteljük. Tálra rakva leöntjük pirított, olvasztott vajjal, meghintjük reszelt sajttal és gombamártást adunk melléje.

Gesztenyés kelkáposzta.

½—¾ kiló gesztenyét nyersen megtisztítunk külső vastag héjától. Forró vízbe dobjuk és lehúzzuk az alsó vékony héját is. Ezután sós vízben puhára főzzük és átpasszírozzuk. A pürét azzal a lével higítsuk kissé, amiben főtt a gesztenye. Megtisztított, darabokra vágott kelkáposztát (1 kilót) puhára párolunk vajon és összekeverjük a pürével. Vajjal kikent, morzsával meghintett puddingformába öntjük és gőzben 1 óra hosszáig főzzük. 1 kanál lisztből és kevés vajból rántást csinálunk, fölereszt jük 2 deci tejjel és addig kevergetjük, míg elég sűrű lesz. Megsózzuk és paprikázzuk és a formából kiborított gesztenyés kelkáposztát leöntjük ezzel a mártással.

Tejfeles kelbimbó.

A megmosott, sósvízben megfőzött kelbimbókat — amelyekről a vizet jól lecsurgattuk — tűzálló edénybe rakjuk, vajat, jó bőven tejfölt, pirított zsemlemorzsát teszünk rá és a sütőben megsütjük. Akinek tetszik, reszelt parmezánsajtot is tehet rá.

Kel, vajas mártással.

A 4—5 fele vágott kelt sósvízben megfőzzük. Azután szitára rakva jól lecsurgatjuk róla a vizet. Tálra tesszük és leöntjük egy tojásnyi vajból, kávéskanálnyi lisztből, 2 deci tejből és 1 deci tejfölből készült mártással, melyet a tűzről levéve kis citromlével, sóval és borssal ízesítünk.

Artícsóka

általában ritkán jelenik meg a magyar konyhán, bár ez a bogáncsszerű tövises kóró, melynek igazi hazája a Földközi-tenger melléke, nálunk is több helyen megterem. Valamikor szegény Vidor Pál Ingyenélők című fővárosi életképében kuplét énekelt róla a népszínházi Németh Jóska és Ujváry Károly. A kuplé a kolozsvári káposzta, a karbonádli és a nyúlgerinc társaságában emlegette a lilavirágú, tüskés csúcsú kórót, mint igen kívánatos enniválót. Sőt valamivel még az Ingyenélők-nél is régebben, Marcus Aurélius római császár nagyhírű udvari orvosa, Galénus is megemlékezett az artícsókáról és egészségeseknek, betegeknek egyaránt javasolta a fogyasztását. Fel is jegyezte, hogy leghelyesebb koriandrummal, borssal, faolajjal és garummal elkészíteni. Ez a garum akkortájban ismeretes étvágygerjesztő csemege volt, némely tengeri halak véréből és belsőrészeiből csinálták, talán leginkább a kaviárhoz lehetne hasonlítani. Garumot ma a legnagyszerűbb csemegeüzletben sem lehet kapni, ellenben artícsókát a maga idejében mindig árulnak a pesti vásárcsarnokban is és az inyesmesterség éppen elég módját ismeri annak, hogyan lehet garum nélkül is ízletesen elkészíteni. Különösen a vastag, húsos alja, másként talpa alkalmas erre sokféle változatban. Mint önálló étel, mint főzelék, körítés vagy saláta illeszthető bele ételeink rendjébe. Melegen: párolva, kirántva, töltve, spárgafejjel, zöldbabbal, szarvasgombával körítve, hollandi, madeira szósszal, hidegen: vinégrett vagy tatármártással szolgálja a gourmet vágyakat. De egészen egyszerűen, megtisztogatva, citrommal bedörzsölve, sósvízben megfőzve, forró vajjal leöntve is ajánlhatom mindenkinek, aki a változatosságot szereti és szívesen enged be újdonságokat a konyhájába.

Még akkor is, ha az illető újdonság a növénytan szerint voltaképpen nem más, mint bogáncsszerű tövises kóró.

Töltött artícsóka.

Az artícsókákat addig főzzük sósvízben, míg a levelek leválnak a törzsről. Ezt akkor kivájjuk és megtöltjük párolt gombával, vagy szintén párolt zöldborsóval. Vajban vagy zsírban pároljuk még rövid ideig s azután megsózzuk, megborsozzuk és hollandi vagy besamelmártással tálaljuk.

Artiesóka poivrad-mártással.

A szép artiesókákat megtisztítjuk, megmossuk, legkülső leveleit leszedjük, a többinek végeit levágjuk és egy darabig citromos vízben áztatjuk. Aztán citromos, sós vízben, födő alatt, puhára főzzük. poivrad-mártással leöntve, a többi mártást külön csészében melléje adva, tálaljuk.

Artiesóka citromos mártással.

A megtisztított artiesókákat sós vízben puhára főzzük. Alsó részüket (talpukat) leszedjük, hideg citromos vízbe tesszük, hogy szép fehérek maradjanak. Lábasban szép, sárga vajasrántást csinálunk, felereszthjük hús- vagy csontlével, 1—2 citrom levével, 5—6 kanál tejföllel, kevés törött borssal, sóval fölforraljuk, beletesszük a négyfelé vágott artiesókákat és még 15 percig főzzük.

Artiesóka zöldbabbal.

A megtisztított artiesóka húsát sósvízben megfőzzük, aztán kockára vágva, megsózva, megborsozva, vajon megpároljuk. Sósvízben főtt, olvasztott vajjal leöntött zöldbabot (konzerv is lehet) a tál közepére halmozunk és köréje rakjuk a párolt artiesókát.

Párolt artiesóka.

Az artiesókák szárát és leveleit gondosan levágjuk, a megmaradt törzseket (talp v. alj) bekenjük citromlével és kettévágjuk őket. Forró vajba helyezve sárgára pirítjuk, apróra vágott petrezselyemzöldjét adva hozzá, leöntjük hús- vagy csontlével és puhára pároljuk. Az artiesókákat tálra helyezzük, a levet pár kanál jó tejfellel ízesítve, ráöntjük.

Rakott artiesóka.

A megtisztított artiesókát hús- vagy csontlében megfőzzük és szitára rakva lecsurgatjuk róla a levet. Vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk, kevés csont- vagy húslevet öntve alája. 8 deka reszelt sajtot összekeverünk 5 deka finom morzsával és pár kanál sűrű tejföllel, rátesszük az artiesóka tetejére és sütőbe téve 15—20 percig sütjük. Ezalatt szépen megsárgul a teteje. Végén még pár kanál tejfölt öntünk a levébe.

Főtt artiesóka.

A külső levelétől megtisztított artiesókát bekenjük citromlével és sósvízben puhára főzzük. Szitára téve, vizét lecsurgatjuk; vigyázva, hogy szét ne essék, kettévágjuk és ecettel, olajjal (az ecetet természetesen helyettesíthetjük citrommal) leöntve tálaljuk. Ha tetszik, a levet csészében is adhatjuk melléje, sőt olajos lé helyett valamilyen pikáns mártással is felszolgálhatjuk.

Heringes burgonya.

A burgonyát (1½—2 kg) héjában megfőzzük, meghámozzuk, karikára vágjuk, 2—3 heringet (ha nagyon sós, jól ki kell áztatni)

megtisztítunk, bőrét lenúzzuk, darabokra vágjuk s kiszedjük a szálkáit. Vajjal vagy zsírral kikent, tűzálló edényben lerakunk egy sor burgonyát, tetejére egy sor heringet s ezt így folytatjuk, míg mindkettő elfogy. Legfölül burgonya legyen. A sorok közé mindig egy darabka vajat, vagy kevés zsírt kell tenni. A tetejére 1—2 tojással és egy kis vajjal elhabart tejfölt öntünk s a sütőben szép pirosra sütjük.

Töltöttburgonya.

Szép nagy burgonyákat meghámozunk, először levágjuk a felső végüket és kivájjuk a belsejüket, azután levágjuk az alsó végüket is, hogy felállíthassuk őket. Most elkészítjük a tölteléket: a kivájt részeket összemorzsoljuk, elkeverjük, sóval, borssal, kevés vajjal, 2—3 deka reszelt sajttal, 2 tojás sárgájával és pár kanál tejföllel. Megtöltjük a keverékkel a burgonyákat és visszatesszük rájuk a tetejüket. Tepsibe (vagy tűzálló edénybe) egymás mellé állítjuk, olvasztott vajjal leöntjük és forró sütőben megsütjük őket. Tálaláskor meghintjük reszelt sajttal.

Rakottburgonya.

1½ kiló szép, nagy burgonyát (legjobb az úgynevezett kiflikrumpli) megfőzünk, meghámozunk és vékony karikára vágjuk. Vajjal kikent, morzsával meghintett tűzálló formába (vagy egy rendes lábasba) lerakunk 2—3 sor burgonyát, rája egy sor keményre főtt és szintén karikára vágott tojást, 1—2 kanál tejföl és kevés zsemlyemorzsát. Most újra 2—3 sor burgonya jön, azután megint tojás, tejföl, morzsa és ezt így folytatjuk, míg a lábas megtelik. A legfelső sor burgonya legyen. A legtetejére újra teszünk vajat és tejfölt és körülbelül félórára a sütőbe tesszük. Nagyon emeli a jóságát, ha a tojáson kívül apróra vágott sonkát, vagy karikára szelt füstölt kolbászt is rakunk bele.

Túrós burgonya.

1 kiló burgonyát megfőzünk, meghámozunk és kockára vagdalunk. 25—30 deka tehéntúrót átpasszírozunk. A burgonya felerészét vajjal (vagy zsírral) kikent tűzálló edénybe rakjuk és tetejére hintjük az átpasszírozott túró felét. Kávéskanálnyi vajat (vagy zsírt) is teszünk rá, valamint 2 kanál tejfölt. Megsózzuk, azután ráhelyezzük a megmaradt másik rész burgonyát és túrót. Ugyanúgy megvajazzuk, megtejfölözzük, megsózzuk és sütőbe téve, 10—12 percig sütjük.

Orosz rakott burgonya.

1½ kiló főtt, hámozott burgonyát vékony szeletekre vágunk. Tűzálló edényt kikenünk vajjal és a burgonya felét beleresszük. Főtt füstölt kolbászt is karikára vágunk, valamint 1—2 heringet is. Kevés reszelt hagymát és apróra vágott petrezselyemzöldjét kevés vajon megpirítunk és mindezt ½ liter tejföllel és egy kevés borssal, meg kellő mennyiségű sóval együtt rátesszük a burgonyára. Erre pedig a burgonya másik felét helyezzük rá, megsózzuk, lefödjük és lassan pároljuk körülbelül ½ óráig.

Burgonya lyoni módra.

5—6 deka vajban megpirítunk ½ kisfej, apróra vágott hagymát. Meghintjük 2 kanál liszttel és pár percig együtt pirítjuk, aztán felöntjük ¼ liter hús- vagy csontlével, megsózzuk, megborsozzuk és felforraljuk. Beletesszük a hámozott, főtt és kockára vágott burgonyát (kb. 1 kilót) és még egyszer felforraljuk. Hús mellé adhatjuk vagy pedig húsmentes vacsorára.

Töltött burgonya fiúmei módon.

A meghámozott, főtt burgonyák (ne legyenek túlnagyok) mindkét végét levágjuk és a belsejüket kivájjuk és az így támadt üreget megtöltjük a következő töltelékkel: őrölt sonkát, vajon párolt, egészen apróra vágott gombát, ugyanilyen pár szem kapribogyót és 1—2 tojássárgáját összekeverünk. Belekeverhetjük még a burgonyák kivájt és átpasszírozott belsejét is. Mikor a burgonyákat mind megtöltöttük, tojássárgájába és zsemlyemorzsába mártjuk őket és forró zsírban hirtelen kisütjük. Tatár- vagy snittlingmártással tálalhatjuk.

Májjal töltött burgonya.

1 kiló sárga, meghámozott burgonyát megfőzünk. Kivéve a vízből, szitára rakjuk őket és közepüket kivájjuk. 30 deka sertés- vagy borjúmájat zsíron megpirítunk, azután megőröljük, megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük a kivájásnál kiesett és összemorzsolt krumplival és a kivájt burgonyákat megtöltjük vele. Zsírral kikent tűzálló edénybe tesszük őket, leöntjük tejföllel és pár kanál olvasztett zsírral. A sütőben 10—12 percig sütjük.

Tojásosburgonya.

1½ kiló megfőzött, megtört burgonyát összekeverünk 3 keményre főtt és apróra vágott tojással. Megsózzuk, leöntjük olvasztott vajjal, vagy zsírral és jól összekeverjük.

Töltött burgonya bécsi módra.

12—14, lehetőleg egyforma nagyságú, tisztára mosott, hámozatlan burgonyát megsütünk, felső részét levágjuk, s belsejét kikaparjuk. Ezt a kikapart részt átpasszírozzuk s 10—12 deka vajjal, 4—5 kanál tejföllel. 10—12 deka őrölt, füstölt szalonnával, sóval, 10—12 deka reszelt sajttal tölteléket készítünk belőle s megtöltjük vele a burgonyákat. Tetejüket meghintjük zsemlyemorzsával, vajdarabkákat teszünk rá, kikent pecsenyesütőbe téve, a sütőben szép barnára sütjük. Olvasztott vajat adva mellé, tálaljuk.

Tarhonyásburgonya.

A nyersen meghámozott és hosszában elvagdalt burgonyát paprikás zsíron, megsózva, födő alatt lassan megpároljuk. Ezalatt megfelelő mennyiségű tarhonyát pirítunk és főzünk s mikor mind a kettő készen van, a tarhonyát a tál közepére rakjuk, a burgonyát köréje, a megmaradt zsírt pedig ráöntjük.

Sajtos burgonya.

Vajjal kikent tűzálló edénybe egy réteg, karikára vágott, főtt burgonyát rakunk. Ezt leöntjük pár kanál, tojássárgájával és reszelt sajttal elkevert tejföllel és természetesen meg is sózzuk. Most megint burgonya következik, majd tojásos-sajtos tejföl és így tovább. Legfölülre az utóbbi réteg kerüljön. Sütőben 12—15 percig sütjük.

Töltöttkáposzta.

55—60 deka sertéshúst 5 deka füstölt szalonnával apróra vágunk s belekeverünk 10 deka megmosott rizst, 1 egész tojást, kevés törött-borsot, kis paprikát és sót. Egészben savanyított káposztafejről lefejtett levelekre egy-egy jó kanállal teszünk a keverékből, összecsavarjuk s a végeit bedugdossuk. 1 kiló savanyú káposztát (ha túlsavanyú, kimossuk) lábasba teszünk, közéje rakjuk a töltelékeket s annyi (káposztalével vegyített) vizet öntünk rá, hogy jól ellepje, megsózzuk s körülbelül 1½—2 óra hosszat főzzük. Ekkor vékony rántást készítünk, felereszt jük a káposztával — amelyből előbb kiszedtük a töltelékeket — s felforraljuk. Tálalás előtt visszatesszük a melegen tartott töltelékeket a káposztába, amelyet egy-két kanál tejföllel ízesítünk. Frissen sült sertéskarbonádlit tálalunk melléje. Izét nagyban emeli, ha fülét-farkát, vagy dagadót és oldalast is főzünk benne.

Rakottkáposzta. (Kolozsvári.)

Egy kiló savanyú káposztát megfőzünk, vagy lábasban, forró zsíron kevés cukorral puhára pároljuk. 20 deka rizst húslében megpárolunk s összekeverünk egészen apróra vagdalt sült disznóhússal; három-négy tojást keményre főzünk, megtisztítjuk és karikára vágjuk. Ha mindez készen van, tűzálló edényt kikenünk zsírral, lerakunk egy sor káposztát, tetejére teszünk pár tojáskarikát, kevés, hosszúkás darabokra vágott füstölt szalonnát, karikára szelt füstölt főtt kolbászt, kisebb kockákra vágott és pörköltnek elkészített sovány disznóhúst és jól meglocsoljuk tejföllel. Most azután egy sor párolt rizs következik, tetején ugyancsak tojással, szalonnával, kolbásszal, pörkölt disznóhússal, tejföllel. Ezekután újra a káposztára kerül a sor és így tovább, míg az edény megtelik. Legfelül káposzta legyen, bőven megöntözve tejföllel. Sütőbe téve, jól átsütjük és tetejére rakott, frissen sült karbonádli-szeletekkel tálalhatjuk. Az egész készítési idő — mindenestől — körülbelül 1½—1¾ óra. A pörköltnek elkészített disznócomb 1 kiló legyen (fele marhapacsni is lehet), a füstölt kolbász 30—40 deka, a tejföl legalább félliter, a füstölt szalonna 10—15 deka. Fontos, hogy az egyes rétegek vékonyak legyenek s a kellékeket jól osszuk el. A sózással óvatosan bánjunk, minthogy a kellékek egy része magában is sós.

Káposzta egészben, haséval töltve.

Egy jó nagy fej káposztát a torzsájánál kivájunk, hogy jókora üreg maradjon benne, azután sósvízben kifőzzük és nagyon fínom haséval megtöltve, lapos tűzálló edényre úgy borítjuk le, hogy a nyílása lefelé legyen. Most három, tejföllel és kevés liszttel elkevert tojást öntünk rá, betesszük a sütőbe és tejföllel öntözgetve,

sötétsárgára sütjük. A hasétölteléket apróra vágott sült sertéskarajból, vajon párolt kevés lisztből és zöldpetrezselyemből, egy tejbeáztatott és áttört zsemlyéből, 1—2 tojásból, megfelelő sóból készítjük. Mindezt jól összekeverjük s kevés hús- vagy csontlében addig forraljuk, míg a levét elfövi.

Lucskoskáposzta.

A megtisztított nyers káposztákat 8 cikkbe vágjuk és a torzsáját belül óvatosan kivágjuk. Lobogva forró sósvízbe dobjuk, pár percig benthagyjuk, azután a vizet leszűrve róla, szitára rakjuk. Marhaszegyhúst sósvízben megfőzünk, azután ezt is leszűrjük. Fazékba zsírt teszünk, apróra vágott vereshagymával, belerakunk egy sor káposztacikket, erre a marhahúst, egy darab füstölt szalonnát és füstölt húst, erre megint káposztát, kaprot és tárkonyt, erre pedig disznóhúst: tarját vagy sluszt. Legtetejére megint káposztát. A marhahús levével felöntjük és 2 óra hosszáig főzzük födő alatt. Közben — szükség szerint — húslével töltjük fel. Tálalás előtt kevés lisztből, tejfölből és 1 tojás sárgájából készült habarással még egyszer felforraljuk, ecettel ízlés szerint savanyítjuk és ugyancsak ízlés szerint, megborsozzuk. Tetejére hirtelen sült sertés karbonádli tehetünk.

Erdélyi kapros töltöttkáposzta. (Rántás nélkül.)

Zsírral kikent és az alján vékony szalonnaszeletekkel kirakot fazékba kaporral és csomborral (vasfű) savanyított káposztát teszünk (körülbelül 1/4 kiló), erre egy sor disznóhús (különféle részekből — füstöltet is), erre újra 1/4 kiló káposzta teendő. Most jönnek a rendes módon elkészített, fűszerezett és savanyú káposzta levélbe tekergetett töltelékek. Ezek tetejére ismét káposzta, föléje disznódagadó, legfölülre megint csak káposzta jőjjön. Feltöltjük annyi vízzel, hogy jól ellepje. Pár szem egész bors, ízlés szerinti kapor, egy pohár fehér bor kerül még a fazékba. Két óra hosszat főzzük mérsékelt tűzön s tálaláskor egy-két kanál tejfölt keverünk bele.

Hajdúkáposzta.

Egy kisfej vöröshagymát zsírban megpirítunk, megpaprikázuk és beleteszünk 1½ kiló nagyon jól kifacsart savanyúkáposztát és kb. ½ óráig pároljuk. Ezalatt ½ kiló füstölt húst vagy kolbászt összedarabolva pörkölt módon elkészítünk, a káposztához keverjük és egy kicsit még együtt pároljuk. Mire betálaljuk, ne legyen egy csepp leve sem.

Rántott káposztaszelet.

Kisebbfajta káposztafejet egészben megfőzünk sós vízben. Aztán négy- vagy hatfelé vágjuk, tojásban, morzsában meghengergetjük és forró zsírban kirántjuk.

Toros káposzta.

A rendes töltött káposztába befőzzük a disznó farkát és füleinek felső részét, valamint egy darab dagadót vagy oldalast is

Kétórás főzés elegendő a káposztának, amelybe tálaláskor 1—2 kanál tejfölt teszünk. Szeletekben sült karbonádlival, májas- vagy véreshurkával s citromos vagy fokhagymás kolbásszal tálaljuk.

Rakottkáposzta birkahússal.

A kockára vágott birkahúst sósvízben megfőzzük, úgyszintén a vékony metéltre vágott káposztát is. Ennek a vizébe köménymagot is teszünk. A káposztát azonban csak félig főzzük meg, akkor szitára rakva leszűrjük róla a vizet. Tűzálló edény aljába rakunk 10 deka, szeletekre vágott füstölt szalonnát, majd egy sor káposztát, erre pedig egy sor húst. Most megsózzuk, megborsozzuk, ha akarjuk, karikára vágott hagymát is hintünk rá. Ezután újra káposzta és hús következik s így tovább, míg tart a hozzávalókból. Sütőbe téve 1 óráig pároljuk.

A zellerről

illetve húsos, gumós, fűszeres ízű gyökeréről, még nem is olyan régen általában nem tudtak sokkal többet háziasszonyaink, mint hogy előnyösen befolyásolja a húsleves ízét, ha egy darabját belefőzik a sárgarépa, petrezselyemgyökér, pásztenák és kalarábé társaságában. No persze, azt is tudták, hogy ecettel, olajjal, borssal ízesítve nagyszerű saláta lesz belőle, midőn is főtt és karikára szelt állapotban burgonyával vegyest szép rendben tálra helyeztetik. Ilyenkor, a még nyerskorában levágott felső vége foglal helyet a középen, hogy friss, zöld levelével dísze legyen az asztalnak. Annak már inkább csak az utolsó évtizedben ment híre szélesebb körökben, hogy a zellerből kitűnő önálló leves készül, a franciás püré- vagy krémlevesek fajtájából és azok módja szerint.

És bizonyára sokan vannak még most is, akik nem iktatták bele ebédjeik vagy vacsoráik rendjébe az angol vagy francia zellert, mint jelentős előételt. Pedig akár olymódon csináljuk, hogy (ketté- vagy négyfelé vágva) húsos füstöltszalonnaszeleteken húslében pároljuk, majd gomba, vörösbor, vagy paradicsommártást öntünk rá, akár au gratin sütjük meg »csőben«, besamellel bevonva, parmezánnal és morzsával meghintve, mindenképpen különleges ínyes falatokkal szolgál nekünk.

Még ezeken kívül is van néhány receptje, mint előételnek, de van, mint salátának is, amellett az egyszerű mód mellett, melyről feljebb már megemlékeztem. Az újszerű zellersalátában szerepet látszik a modern salátarekvizitum, a majonéz, illetve az ebből fejlesztett tatármártás, szerepet játszik az alma, a zöldborsó, s a snittling, magyarul metélőhagyma. És ebbe a zellert már nem karikára, hanem kockára, vagy rövid, vékony hasábokra vágjuk.

Karrierjének csúcspontjára azonban azok emelték, akik az *ananász* pótlására kezdték felhasználni. Receptjük szerint szeletekre kell metélni, tálbarakni, dúsan megcukrozni, lefödni és félnapig állatni. Ennek elteltével finom — de nem erős — fehérborral megöntözni, s szükség szerint újra megcukrozni. Ez a recept nyilván az ersatzbarát németektől származott át errefelé, a franciák, angolok, s mi, magyarok is, inkább a valódi ananásznál maradunk. A mai rossz időkben azonban meg lehet vele próbálkozni.

Sajtos zeller, párizsi módra.

A megtisztított, szép, nagy zellert sósvízben puhára főzzük, de úgy, hogy szét ne főjjön és azután karikára vágjuk. Egy tűzálló porcellánedényt kikenünk vajjal és belerakunk egy sor zellert, meghintjük, bőven reszelt pármai sajttal és kevés vajban pirított zsemlyemorzsával. Ráöntünk 1—2 kanál édes tejfölt és ráteszünk néhány szelet karikára vágott tojást és kellőleg megsózzuk. Ezt így folytatjuk, míg tart a kellékekből. Fél órára a sütőbe tesszük.

Zeller au gratin.

3—4 megtisztított, kettévágott nagy zellergyökeret puhára főzünk annyi sós vízben, hogy éppen csak ellepje. Azután lecsurgatjuk róla a vizet. Szeletekre vágva kivajazott felfújtformába rakjuk, meghintjük 10 deka reszelt parmezánsajttal. 6 deka vajból, 6 deka lisztből, sóból, borsból, vagdalt kápribogyóból és a léből, melyben a zeller főtt, mártást készítünk. Ráöntjük a sajtos zellerre, meghintjük pirított zsemlyemorzsával, 5 deka, darabokra tördelt vajat teszünk a tetejére és forró sütőben jól átsütjük.

Párolt zeller.

8—10 fiatal zellergumót meghámozunk és hideg vízbe teszszük. Mikor jól kláztattuk, szitára téve lecsöpögtetjük róla a vizet. Lapos edényt kikenünk vajjal, meghintjük porcukorral, belerakjuk a zellereket és felöntjük annyi pecsenyelével, hogy ellepje őket. Fehér papírt teszünk a tetejére és a sütőben addig pároljuk, míg kellőleg megpuhultak.

Paprikásgomba.

½ kiló gondosan megmosott, megtisztított friss gombát zsírban megpárolunk, kevés apróra vágott vöröshagymával. Mikor a levét elfőtte, megsózzuk és megpaprikázzuk, felöntjük tejföllel és felforraljuk.

Rántottgomba.

Szép nagy gombákat (sampinyon, vagy úri) megtisztítunk és sós vízben kifőzzük (mint a tésztát). A vizet rögtön leszűrjük és lecsurgatjuk róluk. Azután megsózzuk őket, megpanírozzuk és forró zsírban kisütjük.

Gomba, krémmártással.

A megtisztított gombát sós vízben megfőzzük. Három tojás sárgájából, 5 deka vajból és 2 deci gombaléből a tűzön sűrű krémet főzünk. Levéve a tűzről, mikor már langyosra kevertük, belevegyítjük a tojások keményre vert habját. Kellőleg megsózzuk, kicsit megborsozzuk, belerakjuk a gombákat, fölmelegítjük és akár kagylókban, fejessalátalevelekkel díszítve, akár tálon szintén így tálaljuk.

Becsinált gomba.

A megmosott, megtisztított, feldarabolt gombákat vajon vagy zsíron megpároljuk. Azután megsózzuk, lisztteI meghintjük és húsvagy csontlével fölereszt ve, kis ideig főzzük. Tükörtojásokkal díszítve tálaljuk.

Töltöttgomba.

Minél nagyobb sampinyongombák szárát levágjuk, megtisztítjuk, apróra vagdaljuk, kevés vajon, megsózva, kis petrezselyemzöldjével pároljuk, míg a leve elfől. Örölt sonkát, passzírozott főtt burgonyát, nyers tojást és egy kevés tejfölt keverünk hozzá. Burgonyát és tojást minden 6 gombára egyet-egyet számítunk. A gombák kalapjait meghámozzuk és kúpalakúan megtöltjük az előbbi keverékkel. Kenyér- vagy zsemlebeléből vágott szeletekre helyezzük őket, vajjal bőven kikent, tűzálló edényben a sütőbe tesszük és jó félóráig sütjük, közbe-közbe tejföllel öntözgetjük.

Kucsmagomba, citrom- és narancsmártással.

Egyenlő súlyú megtisztított kucsma- és sampinyongombát vágjunk kis darabokra és pároljuk rövid ideig vajon vagy zsíron. Hintsük meg liszttel, eresszük fel hús- vagy csontlével, öntsük bele 1 narancs és ½ citrom levét, tegyük hozzá a narancs és citrom reszelt héját, kevés borsot és sózzuk meg kellőleg. Főzzük addig, míg a gomba megpuhul.

Gombásrizs.

Egyik lábasban 25—30 dg rizst párolunk, a másikban pedig 30—35 dg apróra vágott friss gombát. (Szárítottból persze sokkal kevesebb, 5—6 dg is elég.) Mikor a gomba leve elfőtt, összekeverjük a rizzsel.

Gomba tojással.

5—6 tojásból gyenge rántottát csinálunk és gyorsan belekeverünk 15 deka, már előzőleg zsírban vagy vajban megpárolt, darabokra vagdalt gombát.

Gombás rántotta.

6—8 deka vajat felolvasztunk, beleteszünk 4—5 szelet füstölt szalonnát, belehelyezzük a nagy darabokra vágott gombát, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, ½ fej reszelt vöröshagymát (ez el is maradhat) és kellő mennyiségű sót, ½ óráig pároljuk födő alatt. Rántottát csinálunk megfelelő mennyiségű tojásból. Kerek tál közepére halmozzuk, köréje pedig koszorúalakban a gombát.

Vargányagombaszeletek.

Megtisztított szép, nagy vargányagombákat leforrázunk és szitán lecsurgatjuk róluk a vizet. Ezután apróra összevágjuk és negyedliter tejföllel, 7 deka vajjal, 4 egész tojással, 4 összevagdalt szardellával, fél kisfej vöröshagymával, sóval, borssal és néhány kanál liszttel jól összekeverjük. Egy óra hosszat állni hagyjuk, aztán szeleteket alakítunk belőle és vajban (lehet zsírban is) pirosra sütjük.

Sampinyongomba citromos mártással.

Szép, nagy sampinyongombákat megtisztítunk és a szárukat levágjuk, de nem túlságosan rövidre. Megfelelő mennyiségű vajat

fölolvasztunk egy lábasban, belerakjuk a gombákat, ráöntjük egy citrom kicsavart levét és szép lassan pároljuk. Mikor megpuhultak, két deci jó erős húslevest elhabarunk 4 tojássárgájával, megsózzuk, megborsozzuk, hozzákeverjük a gombák levét, mély tálba öntjük és belerakjuk a gombákat. A tálat, jól befödve, olyan fazékra állítjuk, melyben lobogva forró víz van s ott hagyjuk, míg a mártás megkocsonyásodik. Akkor rögtön tálaljuk.

Töltött kucsmagomba.

A szép, nagy, megmosott, megtisztított gombákat leforrázzuk, hogy megpuhuljanak. Szárukból egy darabot levágunk s az így támadt üreget megtöltjük vajon párolt gombából, disznó- vagy borjúhúsból, tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyéből, tojássárgájából, sóból, borsból kevert töltelékkel. Vajjal kikent tűzálló edénybe rakva őket, tetejükre apróra tördelt vajat, pirított zsemlyemorzsát teszünk, leöntjük bőven tejföllel és a sütőben 10—15 percig sütjük.

Sült gomba tejfölös mártással.

A megmosott, megtisztított gombák szárát kitördeljük (legjobb ehhez a vargánya) s az így támadt mélyedésbe kevés vajat vagy apróra vagdalt füstölt szalonnát, kevés sót és borsot teszünk és az apróra vagdalt szárakat is hozzáadjuk. A gombákat lábasba egymás mellé rakjuk és a sütőbe tesszük sülni, míg a leve elsül. Akkor öntsünk rá bőven tejfölt, megpaprikázzuk és a tűzhelyen felforraljuk.

Gombakotlett.

30 deka megtisztított, apróra vágott gombát kevés zsíron vagy vajon megpárolunk. Ha készen van, megsózzuk s kihűlve összekeverjük 2—3 tejbe áztatott és átpasszírozott zsemlyével, ugyanannyi tojással s ha nem állna jól össze, kevés zsemlyemorzsát is vegyíthetünk hozzá. Pogácsa- vagy kotlettalakokat formálunk belőle, morzsában megforgatjuk, forró zsírban megsütjük.

Töltöttpaprika.

Az errevaló édes, nagy, húsos, zöld paprikákat megtisztítjuk szárától, magjától, ereitől és leforrázzuk. Tölteléket készítünk $^3/_4$ kg disznóhúsból, (de lehet marhahúsból is), amelyet megdarálunk vagy nagyon apróra összevágunk, negyedkiló rizzsel, két tojással összekeverünk, megsózunk, megborsozunk. Ezzel a keverékkel megtöltjük a paprikákat. Vékony rántással (vagy anélkül) paradicsommártást csinálunk, megsózzuk és kicsit megcukrozzuk, beletesszük a paprikákat és körülbelül félóráig főzzük.

Gyuvecs. (Rácpaprikás.)

Húsz-huszonöt deka rizst puhára párolunk, de úgy, hogy azért minden szem külön maradjon. Tűzálló porcellánedény aljára teszünk 1—2 kanál zsírt és egy sort a rizsből. Erre rakunk egy sor karikára vágott, megpárolt vöröshagymát, egy sor megmosott, meghámozott, darabokra tört paradicsomot, egy sor megtisztított, dara-

bokra tördelt zöldpaprikát és egy sor kockára vágott, paprikás zsíron megpirított disznócombot. Minden sort kellőleg megsózunk és meglocsolunk tejföllel. Most azután újra kezdjük a rizzsel és rakjuk sorjában a paradicsomot, paprikát, húst. Legfelülre paradicsom kerüljön, amit jól megöntözünk tejföllel. Sütőbe tesszük és 25—30 perc alatt készen is van.

Lecsó.

A gyuvecsnek eredetileg húsnélküli, olcsó es mégis jóízű formája ez az ugyancsak rác étel. Forró zsírban karikára vágott hagymát pirítunk. Azután beletesszük a szintén karikára vágott vagy széttördelt zöldpaprikát, darabokra tördelt, meghámozott paradicsomot. Megsózzuk és addig pároljuk, míg a paradicsom jól szétfő. Természetesen nagyot lendít rajta, ha főtt debreceni kolbászt is szelünk bele. Csirkével vagy másféle hússal együtt készítve is igen jó.

Töltött paradicsom.

A szép, nagy, de nem egészen érett paradicsomok szárfelőli részét levágjuk. Magjukat és levesrészüket kinyomjuk, azután üres részükkel lefelé, szitára rakjuk őket, hogy minden fölösleges nedv kicsurogjon belőlük. Őrölt disznó- vagy borjúhúsból, párolt, vagdalt gombából, 1 tojás sárgájából, sóból (esetleg borsból) készült töltelékkel megtöltjük őket. Tűzálló, lapos edénybe rakva, rájuk öntjük a belőlük kicsurgott, átszűrt levet és jó pár deci tejfölt. Lefödjük, sütőbe tesszük és $^3/_4$—1 óráig pároljuk.

Rántottparadicsom.

A paradicsomot (szép nagyokat használjunk erre a célra) szeletekre vágjuk és szitára tesszük, hogy a leve lecsurogjon. Azután lisztbe, tojásba, majd morzsába mártjuk és forró vajban, olajban vagy zsírban kisütjük.

Paradicsom sajtos töltelékkel.

1 kilogramm szép, nagy paradicsomot meghámozunk és keresztbe kettévágunk. A fél paradicsomokat megkenjük 10 deka reszelt sajtból, 10 deka finom zsemlyemorzsából, 5 deka vajból, pár kanál tejfölből, megfelelő sóból és kevés törött borsból kevert péppel. A kettévágott paradicsomokat így megtöltve újra összeillesztjük, kikent kerek tűzálló edénybe rakjuk, apróra vagdalt vajdarabokkal beszórjuk, tejföllel bőven leöntjük és a forró sütőben megsütjük.

Párolt paradicsom tojással.

Érett, de teljesen ép, nagy paradicsomokat meghámozunk és vastag szeletekre vágunk, azután forró zsírban, födő alatt, megsózva, megborsozva, puhára pároljuk. Másik lábasban darabokra vagdalt gombát (úri vagy sampinyon) párolunk és mikor jó, ráöntünk tetszésszerinti mennyiségű, jól összehabart tojást és addig sütjük, folytonos kevergetés közt, míg rendes rántotta keménységű lesz. Akkor tál közepébe borítjuk, köréje rakjuk koszorúalakban a párolt paradicsomot és vékony metéltre vágott, nyers zöldpaprikával díszítjük.

Töltött paradicsom. II.

A középnagyságú paradicsomok tetejét levágjuk és belsejét kivájjuk. Tejbeáztatott zsemlyét (1 kiló paradicsomhoz 2 zsemlyét számítunk) meglocsolunk forró tejjel, vajon megpároljuk kevés hagyma kíséretében. Megsózzuk, megborsozzuk, elkeverjük megfelelő mennyiségű tojással és paradicsompürével (átpasszírozott paradicsom sűrűje). Ezzel a keverékkel megtöltjük a paradicsomot, rátesszük a levágott kis kupakokat. Olajjal vagy vajjal kikent tűzálló edénybe helyezzük őket és tetejükre vajdarabocskákat szórva, forró sütőben megsütjük.

Paradicsomos zöldbab.

A megtisztított, fölvagdalt zöldbabot sósvízben megfőzzük és szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. ½ kiló paradicsomot lobogva forró vízzel leforrázunk, lehúzzuk a bőrét, kettévágjuk, a magokat eltávolítjuk. Darabokra vágva forró vajban hirtelen megsütjük, megsózzuk, (ha tetszik, borsozzuk), apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, hozzáadjuk a főtt zöldbabot s 1—2 percig együtt pároljuk.

Padlizsán vagy török paradicsom (Aubergine).

Olaszul melanzani, franciául aubergine, németül Eierfrucht, azaz tojásgyümölcs. Hosszúkás nagy körte- vagy ha úgy tetszik, tojásalakú, fényes lilahéjú főzelékféle. Nálunk, ahol tudnak róla, többnyire a törökös padlizsán néven emlegetik, de általában nem nagyon sokan értékelik. Leginkább azért, mert nem is igen ismerik. Pedig ízletes és tápláló. És kellő módon elkészítve kitűnő előétel, jeles körítés, avagy zamatos saláta lehet. Emelheti ételeink rendjének változatosságát. A francia, olasz és ezek nyomán az erősen fejlődő német konyha is sűrűn szerepelteti, nem is szólva a Balkánról, ahol ugyancsak népszerű. Augusztusban szokott megjelenni piacainkon. Akkor alkalmas a sütésre, főzésre, amikor még egészen kemény, mert ha már puhulni kezd, rendesen keserű. Legegyszerűbb készítési módja: meghámozzuk,vastag karikákra vágjuk, forró vajban, olajban vagy zsírban mindkét oldalán jó barnára sütjük és tálra helyezve megsózzuk.

Töltött padlizsán (Török paradicsom. Aubergine).

A padlizsánt megmossuk és hosszában kettévágjuk. Kivajazott tepsibe rakjuk és a sütőben egy kicsit átsütjük. Onnan kivéve, belső, húsos részeit kivágjuk és apróra vagdaljuk és egynéhány kockára vágott, meghámozott paradicsommal és 5—6 deka vagdalt sonkával együtt kevés hagymás zsíron megpároljuk. Apróra vágott gombát és 1—2 kanál rizst is párolunk és ezt is hozzákeverjük az előbbi töltelékhez. Megtöltjük vele (sült libamájdarabkákkal is lehet) a padlizsánokat, jól kivajazott tepsibe rakjuk, tetejükre vajat, tejfölt és vajon pirított zsemlyemorzsát teszünk és sütőben jól megsütjük.

Lerakott padlizsán (Török paradicsom).

6—7 középnagyságú padlizsánt megmosunk, meghámozzuk és körülbelül ½ cm széles karikákra vágjuk. Megsózzuk, lisztben megforgatjuk és forró vajban vagy zsírban megsütjük őket. Kikent, tűzálló edényben rétegesen lerakjuk a padlizsánszeleteket, közben minden sort sűrűn meghintve reszelt parmezánsajttal és leöntve paradicsomlével. Legfelül meghintjük vajon pirított zsemlyemorzsával és egy pár kis vajdarabkát téve a tetejére, 20 percig sütjük a forró sütőben.

Libamájjal töltött padlizsán (Török paradicsom).

A padlizsánokat hosszában kettévágjuk. Besózzuk és 1 óra hosszat állni hagyjuk. Azután 3—4-szer megmossuk és végül megszárítjuk. Most kissé belisztezzük őket és finom olajban pár percig pörköljük. Mikor ezzel is készen vagyunk, kiszedjük a padlizsánok belsejét és a gyümölcsöket vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. Az üregeket sült vagy párolt libamájdarabkákkal töltjük ki, aztán behintjük finomra szitált zsemlyemorzsával, vajdarabkákat teszünk a tetejére és 15 percre forró sütőbe tesszük.

Paradicsomos padlizsán (Török paradicsom).

A meghámozott padlizsánokat (aubergine) kockára vágjuk és pár, karikára vágott paradicsommal és ½ fej, ugyancsak karikára vágott vöröshagymával együtt, megsózva, megborsozva, saját levében, födő alatt megpároljuk.

Ludaskása

különösen aktuális ősszel, amikor már erősen közeledik Márton napja (november 11).

A liba általában Márton napja körül éri el a legteljesebb fejlettségét. Ilyenkor lesz belőle lúd. Még nem vén, nem kemény és nem szívós, ellenben legjobb erejében van, ennélfogva húsa is erőteljes, táplálóértékben és ízekben gazdag. Következőleg az aprólékja is, amellett, hogy tekintélyes húsos darabokat lehet belőle vágni, ilyenkor a legtöbbet érő. Ilyenkor fő, párolódik ki belőle pompás, kocsonyás, zamatos leve, mely a rizskását átitatván, oly nemes eledellé emeli.

Eleink semmiesetre sem a ludaskására értették a tréfás mondást, amelyben felvidéki atyánkfiai is szerepeltek s amelynek zárószavai szerint a kása »nem étel«. Bizony étel az, mégpedig finom — a lúddal társulva s olyan módon elkészítve, ahogy itt leírom. Vagyis: a megfelelően feldarabolt aprólékot sós-, zöldséges vízben, néhány szem bors kíséretében megfőzve, az átszűrt lével a kevés libazsíros megpirított rizst felereszt ve, a lé elfövése után az aprólékot a megpuhult rizs közé rakva, pár percnyi együttfövés után a sikerült

vegyüléket mély, fehér porcellántálba helyezzük. Persze vigyázni kell, hogy a rizs ne főjön el túlságosan, hanem a szemek lehetőleg külön maradjanak. Egy kevés törött bors, melyet a rizs közé vegyítünk, szerencsésen enyhítheti a kissé »gejl« étel körül a gyengébb gyomrúaknál felmerülő aggályokat. Felhívom a figyelmet a zúzára is, amelynek — keményebb lemezeitől és hártyáitól megfosztva — nagyon jó puhának kell lennie és olyan módon felszeletelve, hogy minél többször érhessen bennünket az a kedves meglepetés, hogy villánk egy-egy szerényen rejtőzködő zúzadarabra bukkan. (Helyesen cselekszünk ha a szívet is belefőzzük a ludaskásába.)

A libazsír, mellyel a tálban felhalmozott ludaskását megöntözzük, csak egy evőkanálra való lehet, ellenben a tetejére hintett friss libatöpörtyű, amely olyan legyen, hogy szinte széjjelolvad az ember szájában, bőségesebben jelentkezhet, a jól megborsozott sült vér (a kis ecettel kihűlésig kevert libavért forró zsírban hirtelen megsütjük, megsózzuk, megborsozzuk, villával feldaraboljuk) és a gyönyörű vékony szeletekre vágott világossárga színű máj társaságában.

Még csak annyit vagyok bátor megjegyezni, hogy a ludaskása készítésénél nagy tiszteletben tartom azok szokását is, akik az apróléket főzés helyett pörkölt módjára megpirítják, azután kevés csont- vagy húslével födő alatt párolják s úgy párosítják később, annak idején, a rizzsel, amelyet viszont esetleg nem pirítottak és pároltak, hanem főztek. Bizonyos, hogy jó szakács így is kitünőt produkál.

Rizotto, milanói módra.

Párolt zöldborsót, reszelt parmezánsajtot, vajon párolt, apróra vagdalt gombát és ugyancsak apróra vagdalt, megfőtt füstölthúst (esetleg sonkát) összekeverünk vajon párolt rizskásával és annyi supréme-mártással, hogy jól összeálljon. Vajjal kikent formába nyomkodjuk. Tálra borítjuk, supréme-mártással, párolt zöldborsóval és párolt lehámozott paradicsomszeletekkel körítjük. Ha nincs friss paradicsom, akkor elhagyhatjuk a supréme-mártást és sürű paradicsomkonzervvel és párolt zöldborsóval körítjük a rizottót.

Rizi-bizi.

Fiatal zöldborsót vajon, vagy zsíron megpárolunk. Nagyon kevés csontlevet vagy vizet is szabad időnkint aláönteni. Ugyanekkor másik lábasban rizst is párolunk. Mikor a borsó már majdnem jó, átöntjük a rizshez és tovább pároljuk együtt, míg minden leve elfőtt.

Májasrizotto, paradicsommal.

Liba vagy egyéb szárnyas májat megsütünk és darabokra vágjuk. 30 deka rizst és 25 deka zöldborsót vajon megpárolunk, de külön-külön. Öt kanál olajat egy kis lábasban fölforralunk, miközben beleteszünk nagyon kevés reszelt vöröshagymát és kevés apróra vágott zöldpetrezselymet és beleöntünk 3 deci paradicsomot. Mikor

jól felforrt, ráöntjük a rizsre, hozzáadjuk a zöldborsót és a májat is, valamint 3—4 evőkanál reszelt pármai sajtot. Az egészet jól összekeverjük, tűzálló edénybe tesszük. Tetejét még bőven meghintjük reszeltsajttal és negyedórára a sütőbe tesszük. Tálaláskor még paradicsommártást adunk melléje.

Pilaf.

Harminc deka rizst megfőzünk, annyi sósvízben, hogy mire megpuhul, a vizet teljesen elfője. A tűzhely szélére állítjuk és ráöntünk néhány kanál forró baromfizsírt, vagy birkavajat. Kétágú villával jól összekeverjük és félóráig lefödve állni hagyjuk. Akkor megmelegített tálra öntjük és elvegyítjük kockára vágott, bő paprikás, hagymás zsíron megpirított birkahússal.

Köleskása töpörtyűvel.

A köleskását leforrázzuk, aztán forró paprikás zsíron rövid ideig kevergetjük, kissé pirítjuk, hogy kipattogjon, majd fölereszt jük bőven vízzel, vagy birkahús levével. (Félliter kására körülbelül háromnegyed liter vizet számítunk.) Addig főzzük, míg megpuhul és a levét egészen elfővi. Ekkor megsózzuk Kis levélkékre vágott füstöltszalonnát kiolvasztunk, karikára vágott vöröshagymát pirítunk benne és ezt a zsírt a hagymával és töpörtyűvel együtt forrón a kölesre öntjük.

Nápolyi rizotto.

8 deka vajban megpirítunk 30 deka rizst, kevés apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Fölereszt jük kevés vízzel kevert jó fehérborral, úgyhogy egészen ellepje. Belekeverünk 25 deka zöldborsót, 15 deka kockára vágott sonkát, 25 deka szintén kockára vágott gombát és 10 deka reszelt pármai sajtot és körülbelül 5 deka darabokra tördelt vajat. Addig pároljuk keverés nélkül, míg a rizs megpuhul, de szét nem fől. Ha kell, rázogassuk meg közben a lábast és szükség esetén hús- vagy csontlével pótoljuk az elfőtt levet. Tálaláskor bőven meghintjük reszelt sajttal.

Rizses birkahús paradicsommal.

A birkacombot kockára vágva, pörkölt módjára készítjük el. Rizst párolunk és mikor már puha, összekeverjük a hússal, melynek ekkor már ne legyen semmi leve. Most friss vagy konzerv paradizsomlevet öntünk rá s ezzel együtt tálaljuk. Reszelt sajtot is adhatunk melléje. Ugyanígy készíthetjük persze *borju-*, vagy *sertéshusból* is.

Rizses csirke.

A megtisztított, földarabolt csirkét zsíron, födő alatt megpároljuk. Másik lábasban rizst párolunk s mikor mindkettő jó, összekeverjük, 10—15 deka párolt, összevagdalt gombát és apróra vágott petrezselyemzöldjét is vegyítünk bele. 10—12 percig együtt pároljuk. Reszelt sajtot szolgálunk föl melléje.

Hajdinakotlett.

½ liter hajdinakását 1½ liter vízben sűrűre főzünk. Ha kihűlt, összekeverjük pár evőkanál zsemlyemorzsával, 2—3 tojással és kevés vajon pirított, apróra vagdalt petrezselyemzöldjével. Megsózzuk, kotletteket formálunk belőle, morzsában megforgatjuk és forró zsírban megsütjük.

Özgerinc — őz nélkül.

20—25 deka rizst vagy zabpelyhet sósvízben sűrű péppé főzünk és félretesszük, míg kihűl. Ezalatt kevés vajjal és vízzel födő alatt puhára párolunk petrezselyemgyökeret, zellert, sárgarépát, hagymát. Mikor már jó, behintjük kevés liszttel, kissé pirítjuk, felöntjük kevés vízzel és tovább pároljuk, míg a vizet elfövi. Most szitán áttörjük, összekeverjük a hideg kásával és 2—3 tojással. Megsózzuk és borsozzuk ízlés szerint, hosszúkás formára alakítjuk és vajjal, meg 4—5 kanál tejföllel leöntve, megsütjük a sütőben. Barna, vadas mártással (passzírozott zöldségből, pirított cukorból, tejföl̈ből, vajból készült) tálaljuk.

Walesi rizs.

40 deka rizst hideg vízben tűzre téve fölforralunk. Szitára öntve lecsurgatjuk róla a vizet és többször egymásután leöntjük friss, hideg vízzel. 8 deka vajon, hús- vagy csontlével puhára pároljuk. Megsózzuk, megborsozzuk és összevegyítjük 12 deka reszelt sajttal. 12—15 percre a sütőbe tesszük.

Sólet.

1 liter nagyszemű babot elkeverünk vékony, hagymás, paprikás, libazsíros rántásban. Libacombot, zsíros libahátulját, füstölt marhaszegyszeleteket és töltött libanyakat teszünk hozzá a fazékba, megsózzuk, felereszẗjük vagy 2 liter vízzel, pár kanál pecsenyezsírral ízesítjük, a tűzhelyen felforraljuk a fazekat lezárjuk és vagy sütőbe tesszük, vagy a pékhez küldjük és a kemencében másnapig, de legalább 5—6 óra hosszat hagyjuk lassan, egyenletesen főni. Időnkint jól meg kell rázni, de keverni nem szabad.

Rioset.

Negyedkiló babot összekeverünk negyedkiló nagyszemű árpakásával. Bő forró libazsírban egy fej apróra vágott vöröshagymát s kevés fokhagymát pirítunk, meghintjük paprikával, megsózzuk, beleteszünk libahúst (combot, hátulját, mellet), füstölt marhahúst (szegyét) és töltött libanyakat. Annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje és felforraljuk. Azután beletesszük a meleg sütőbe s otthagyjuk másnapig. Ha a hús nem volna elég zsíros, akkor természetesen libazsírral kell ezt pótolni.

Töltött gyurgetta.

A gyurgetta karhosszúságú, vékony tökféle, ami augusztus végén, szeptember elején szokott megjelenni a piacon. A gyurgettát meghámozzuk, belét, magvát kiszedjük és megtöltjük olyan húsẗöltelékkel, mint a töltött káposztát vagy paprikát. Ha hosszúság-

miatt nem fér a lábasba, természetesen kettévágjuk. Födő alatt zsírral és vízzel pároljuk és ha készen van, pár kanál tejfölt öntve rá, még egyszer fölforraljuk.

Tök spárgamódra.

A megtisztított tököt 1½ ujjnyi széles, 10—15 cm hosszú darabokra vágjuk és sósvízben megfőzzük. Nagyon vigyázzunk, hogy szét ne főjjön, mert a tök gyorsan puhul. Ha megfőtt, leszűrjük és lecsurgatjuk róla a vizet és tűzálló edénybe rakva, éppen úgy járunk el vele, mint a spárgával: vagyis vajat, tejfölt, pirított morzsát téve rá, a sütőben megsütjük.

Feketegyökér (scorzo nera) besamelmártással

A gyökereket a szokásos módon megtisztítva, megmosva, sós vízben megfőzzük. Levével felereszteti besamel-mártással leöntjük, reszelt sajttal meghintjük, a sütőben 10 percig sütjük.

Feketegyökér rántva.

A megtisztított, citromos vagy ecetesvízben megmosott, hosszúkás darabokra vágott feketegyökeret sós, citromosvízben puhára főzzük. Szitára téve, vizét jól lecsurgatva, borból, lisztből, tojásból készült sós palacsintatésztába mártva, forró vajban vagy zsírban kirántjuk.

Zöldségragu.

Egy fej karfiolt, 15 deka gombát, egynegyed kiló spárgát (amikor van, vagy esetleg konzervet), egynegyed kiló zöldborsót sósvízben, külön-külön megfőzünk. Vajból és lisztből rántást készítünk, fölereszti jük a fentebbi főzelékek leöntött levével s 1—2 deci borral. Beletesszük a megfőtt főzelékeket (amelyeket kell, természetesen felvagdaljuk), azonkívül kevés apróra vágott snittlinget, egy kockára vágott almát és egy ugyanilyen vizesuborkát. Citromlével ízesítjük s ha kell, még megsózzuk. Egyszer-kétszer jól felforraljuk s betálaljuk.

Párizsi quodlibet.

20 deka gombát, 25 deka rizst, 25 deka darabokra vágott disznóhúst, 1—2 kisebb, kockára vágott sárgarépát megsózva, de különkülön vajon puhára párolunk. Fél kg karfiolt és fél kg spárgát megfőzünk sósvízben, aztán darabokra vágjuk. Egy tűzálló edényben mindezt összekeverjük, a tetejét meghintjük 5 deka reszelt parmezánsajttal, 10 deka vagdalt sonkával vagy más füstölthússal, ráteszünk 2—3 diónagyságú vajat, ráöntünk 3—4 kanál jó tejfölt, a tetejére ütünk 3—4 tojást és a sütőben addig sütjük, míg a tojások megsülnek. Sárgarépa helyett zöldborsót is vehetünk ehhez a fogáshoz, sőt mind a kettő is jól megfér egymás mellett.

Főzelékszelet.

Egyforma mennyiségű sárgarépát, zöldborsót, kelkáposztát, burgonyát, spárgát, kalarábét, zöldbabot (természetesen, ami ezekből nem időszerű, az lehet konzerv is) főzzünk meg, de mindent külön.

Vágjuk egészen apróra, vagy aki jobban szereti úgy, meg is darálhatja. Az összekevert tömeget vajon megpároljuk, aztán összekeverjük sűrű, vajas, tejjel föleresztett rántással, 1—2 tojással, sóval, esetleg kevés borssal is. Mikor kihűlt, szeleteket vagy pogácsákat formálunk belőle, lisztben, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró vajban vagy zsírban kisütjük.

Töltött saláta.

Középnagyságú fejessalátákat megtisztítunk külső durvább leveleiktől, aztán sósvízben kissé megfőzzük őket. Miután jól lecsurgattuk róluk a vizet, a leveleik közt megtöltjük a rendes módon rizsből (vagy tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyéből), darált disznóhúsból és füstölt szalonnából, tojássárgájából, sóból és esetleg kevés borsból készült töltelékkel. Vajjal kikent lábasba rakjuk őket, leöntjük kevés hús- vagy csontlével és födő alatt 1 óra hosszat lassan pároljuk. Kevés liszttel behabart 2 deci tejfölt öntünk rá a végén és ezzel egyszer felforraljuk.

Zöldborsófilé rántva.

Zöldborsópuddingot csinálunk ½ liter főtt és átpasszírozott zöldborsóból, 3 deka meleg vajban elkevert 3 deka lisztből, 6 tojássárgájából, 3 deci forró tejből, 3 tojás fehérjéből. Ha mindezt jól összekevertük, megsóztuk, a kikent puddingformában a rendes módon megfőztük (½—¾ óra alatt megfő), ¼ óráig még a formában hagyjuk, aztán kiborítjuk és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Tojásban és lisztben, vagy morzsában meghengergetjük és forró zsírban vagy vajban szép pirosra sütjük. Almamártással tálaljuk.

Töltött paraj skót módra.

1 kiló tisztított parajt sós vízben megfőzünk, lecsurgatjuk róla a vizet és átpasszírozzuk. Ezalatt 2 kanál zsírból és 2 kanál lisztből világos rántást csinálunk és berántjuk vele a parajt, teszünk bele kevés sót, borsot és egy darabka vajat. Ezalatt egy másik edényben 20 deka rizst párolunk kevés vajon, egy harmadik edényben pedig ¼ kiló darált marhafelsált elkeverünk 1 kávéskanál sóval, 1 kávéskanál összevagdalt kaprival és 1 nyers tojással. Most egy puddingformát kikenünk vajjal, beleteszünk egy sor parajt, erre egy sor párolt rizst, erre egy sor húskeveréket, megint rizst s így tovább, míg a massza tart. Gőzben 40—50 percig főzzük és kemény tojással díszítve, szardellamártással tálaljuk.

Daraszelet.

A darát forró, sós vízben sűrű péppé főzzük. (Egy személyre 2 kanál darát számíthatunk.) Mikor kihűlt, 1—2 kanál olvasztott vajat öntünk rá, megszórjuk kevés liszttel, vagy egészen finom morzsával, ha kell, még megsózzuk, beleütünk pár tojást. (2 személyre egyet számítva.) Jól összekeverjük, kotlett alakú szeleteket formálunk belőle, morzsában megforgatjuk és forró zsírban kisütjük. Céklával, uborkával jó fogás vacsorára és húspótló a hústalan ebédeken.

Fasírozott zöldségkotlett.

Darabokra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, gombát, karfiolt stb. külön-külön puhára párolunk kevés vajon, vagy sós vízben puhára főzzük őket. Azután valamennyit átpasszírozzuk 1—2 tejbe áztatott zsemlyével együtt. A zsemlyék számának megfelelő tojást vegyítünk bele, megsózzuk, pogácsákat formálunk belőle, morzsában megforgatjuk és forró zsírban megsütjük.

Párolt főzelékek kagylóban.

Egy fej karfiolt megfőzünk sósvízben. Friss vagy konzerv zöldborsót, meghámozott, darabokra vágott fekete gyökeret, sárgarépát, zellert, gombát, külön-külön megpárolunk vajon, aztán hozzátesszük a rózsákra szétszedett karfiolt és az egészet leöntjük vajmártással. (Vajból, lisztből, tejből, sóból készül.) Belerakjuk a vajjal kikent kagylókba, öntünk rá még vajasmártást, meghintjük reszelt pármai sajttal és leöntjük kevés olvasztott vajjal. Meglehetősen meleg sütőben 10—15 percig sütjük és rögtön tálaljuk. Kagylók hiányában készíthetjük ezt a jóízű fogást természetesen egy megfelelő nagyságú tűzálló edényben is.

e) Tojásételek

A kaszinótojás,

helyesebben a *hideg töltött tojás kaszinó módon*, a háboru után rohammal foglalta el a pest-budai konyhák és asztalok hadállásait.

Igen rövid idő alatt hallatlan népszerűségre tett szert a hozzátartozó francia salátával és majonézzel, vagy tatármártással együtt. Különösen a hideg vacsorákon, vacsora utáni teákon és a banketteken grasszált s utóbbi helyen valósággal kiszorította a »hideg halat tatármártással«, amely pedig évtizedekig tartotta megszállva a sablónos étkezéseken az előétel pozícióját.

A nagy és sorozatos sikerekkel együtt járt azonban, hogy hamarosan hamisítani kezdték, mint hajdan Ujpesten a hatost és egynémely rossz pesti kocsmában a budai sashegyit. Hol ezt, hol amazt a kelléket hagyták el belőle s végül már sok helyen egy-két kettévágott keménytojás, némi szimpla mustárral leöntve, húzódik meg az egykor büszke cégér alatt.

A kaszinótojás így mindjobban diszkreditálódott s az ember szinte restelli ma már megrendelni e szokvánnyá süllyedt eledelt. Pedig ott, ahol az egyszerű sárgája helyett raffinált töltelék lakik benne, ahol a francia salátában minden megvan, ami belevaló, ahol a tatármártás alapjául szolgáló majonéz bőséges és finom nizzai olajból és friss tojássárgájából készült, ott semmi esetre sem meg-

vetendő nyitánya esti vagy déli étkezésünknek. Azt azonban még ilyen helyen sem kedvelem, ha a vendéglős vagy a háziasszony a hideg töltött tojások népes nemzetségéből mindig csak ezt a kaszinófajtát szerepelteti. Holott igazán tág lehetőségei nyílnak a variációnak, kombinációnak, sőt permutációnak. Jómagam is sokféle hideg töltött tojást ismerek, amelyek a legkülönbözőbb neveken szerepelnek az ínyesmesterség indexében. A tölteléket is, a mártást is művészien lehet csereberélni, valamint a saláta tartozékait is kibővíteni. Ott van a kaviár, a kapri, a szardella, az olajbogyó, a szarvasgomba, a libamáj, melyek a töltelékben oly méltó elhelyezkedést találhatnak, ott van például a jeles zöldmártás és a fejedelmi remulád, valamint a rákos kardinálszósz, melyek a majonéz helyét elfoglalhatják s ott van példának okáért a hal, szárnyas és sonkavagdalék, mely a francia salátát eszményi magaslatra emelheti. Csak egy kis leleményesség és türelem kell hozzá, hogy mindezeket külön recept nélkül is kipróbálhassák a gasztronómia tudományának művelői s meglássák, milyen renesszánsza lehet az únott kaszinótojás félretétele után a hideg töltött tojásnak új és új formáiban.

Töltött tojás au gratin.

Keményrefőtt, megtisztított tojásokat hosszában kettévágunk és a sárgájukat kikaparjuk. A kikapart tojássárgákat átpasszírozzuk, összekeverjük pár kanál tejföllel, apróra vagdalt sonkával, vagy párolt gombával és kevés vajjal. Megsózzuk ezt a keveréket és megtöltjük vele a fél tojásokat. Vajjal kikent tűzálló edénybe, amelynek aljára tesszük a töltelék megmaradt részét is, rakjuk a megtöltött fél tojásokat; tetejüket megszórjuk apróra vagdalt vajjal, meghintjük apróra vágott s tejföllel elkevert sonkával, vagy párolt gombával, bőven megöntözzük jó édes tejföllel és végül meghintjük reszelt sajttal és vajon pirított morzsával. Forró sütőben 10—12 percig sütjük.

Kaszinótojás.

A keményre főzött és hidegvízbe mártott tojásokat, miután héjukat és hártyájukat lehúztuk, keresztbe ketté vágjuk. A sárgájukat kiszedjük és átpasszírozzuk, azután sóval, kis törött borssal, kevés mustárral, apróra vágott szardellával (ehelyett esetleg szardellapasztával) és 1—2 kanál tejföllel símára keverjük. Az így elkészített töltelékkel megtöltjük a fél tojásokat. Francia salátára helyezzük őket (esetleg két-két felet összetéve) és tatármártással leöntve tálaljuk.

Hallal töltött rántott tojás.

A keményre főtt, megtisztított tojásokat hosszában kettévágjuk. Kiszedett sárgájukat átpasszírozzuk, összekeverjük egy sósvízben főtt, szálkáitól megtisztított, kisebb csuka apróra vagdalt húsával. 8 deka habosra kavart vajjal, 2 egész tojással, sóval, kevés törött borssal, 1—2 kanál tejföllel és 2—3 evőkanálnyi apró, vajon párolt

friss vagy konzerv cukorborsóval. Ezzel a keverékkel megtöltjük a tojásokat, kettőt-kettőt újra összeillesztünk, tojásban, morzsában meghengergetjük és forró zsírban megsütjük. A maradék tölteléket vajon megpárolva melléje adjuk.

Hideg töltött tojás orosz módra.

A keményre főzött tojásokat hosszában kettévágjuk. A sárgájukat kivesszük és tejbeáztatott zsemlyével (8 tojáshoz kettőt számítva), pár kanál mustárral, kevés sóval átpasszírozzuk. Belekeverünk kevés apróravágott snittlinget és kaviárt. Ezzel a keverékkel megtöltjük a féltojásokat és mindegyiknek a közepére egy kis halom kaviárt teszünk. (Ez el is maradhat.) Sűrű majonézmártást csinálunk, amibe belekeverünk apróra vagdalt ecetesuborkát, kevés tárkonyt és csipet snittlinget. Mustárral, tejföllel, citrommal ízesítjük, aztán a mártást, a tál aljára öntve, rárakjuk a fél tojásokat és ecetes uborka- meg céklaszeletekkel tálaljuk.

Hideg töltött tojás bíborosmódra.

A töltött tojásokat hidegen halsaláta tetejére tesszük. Leöntjük hideg portugálmártással s aszpikkal, tengeri rákkal, paradicsomsalátával, apró ecetes uborkával díszítjük. A portugálmártást tatármártásból készítjük, paradicsompüré és apróra vágott zöldpaprika hozzáadásával.

Rákkal töltött tojás.

A rákokat a rendes módon megfőzzük, sós zöldséges vízben. Húsát kiszedjük, héjából pedig rákvajat készítünk. Két tejbeáztatott zsemlyét átpasszírozunk, összekeverjük 2 egész tojással, 1 deci tejföllel, kevés sóval, kis rákvajjal és a főtt rákhús felével, melyet nagyon apróra vágtunk vagy megdaráltunk. Egy tűzálló edény alját megkenjük rákvajjal és a keverék felét rátesszük. Keményre főtt tojásokat tetszés szerint hosszában vagy keresztben kettévágunk és megtöltjük a következő töltelékkel: egészen apróra vagdalt vagy darált főtt halat (csukát, pontyot, harcsát), a főtt rákhús szintén megdarált másik felét, kevés apróra vagdalt gombát, zöldborsót és petrezselyemzöldjét vajon megpárolunk, megsózzuk és megborsozzuk. A megtöltött tojásokat leöntjük a fönt leírt keverék másik felével, melyet még egy pár kanál tejföllel higítunk. Tetejére még rákvajat és vajon pirított zsemlyemorzsát téve, a sütőben körülbelül 15—20 percig sütjük.

Töltött tojás francia módon.

A félkeményre főzött tojásokat hideg vízben kihűtjük és óvatosan lehámozzuk. Az egyik végüket éles késsel levágjuk és a sárgájukat nagyon vigyázva — késsel vagy apró kis sókanállal — kikaparjuk. Sonkát, füstölthúst vagy egyéb sülthúsmaradékot megdarálunk, összekeverjük kevés reszelt pármai sajttal, fínomra vágott petrezselyemzöldjével, eldörzsöljük mogyorónyi vajjal és 1—2 kanál mustárral. Ezzel a töltelékkel megtöltjük az üres tojásokat, a levágott végeket tojássárgája segítségével visszaragasztjuk eredeti helyükre. A tojásokat a tálon egy-egy fejessalátalevélre helyezzük és zöldmártással leöntve tálaljuk.

Keménytojás hollandi módra.

A keményre főtt, megtisztított tojásokat középen kettévágjuk és vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. A közöket kirakjuk darabokra vagdalt, vajban kisütött heringtejjel. Az egészet meghintjük apróra vágott petrezselyemzöldjével, ráteszünk 5 deka apróra tördelt vajat és 3—4 kanál jó tejfölt. Sütőbe tesszük 5—6 percre.

Kemény tojás mustármártással.

A keményre főtt tojásokat meghámozzuk, hosszában kettévágjuk. 4—5 deka vajat fölolvasztunk, belevegyítünk 2—3 kávéskanál mustárt, fölereszjtük 2 deci borral, megsózzuk, kicsit meg is cukrozzuk és ráöntjük a tálba rakott féltojásokra.

Posírozott tojás vajas, boros mártással.

Gyengén ecetes, sós, forrásban levő vízbe óvatosan beleütjük a tojásokat. (Egy személyre kettőt számítva.) Vigyázni kell, hogy a tojásokat egymástól elegendő távolságban eresszük a vízbe, hogy össze ne ragadjanak. 2—3 perc mulva vigyázva, egyenként, lyukas kanállal kiszedjük őket és hideg vízbe tesszük. Innen is hamar kivesszük és használatig szitára rakjuk. Ezután mártást készítünk: 6 tojás sárgáját, 1 ½ deci tejszínt, 1 ½ deci tejet (megteszi 3 deci jó, friss nyers tej is), 2 evőkanál fehérbort és 10 deka kis darabokra vágott teavajat gőzön a kellő sűrűségűre főzünk folytonos, erős kevergetés közt. Természetesen megsózzuk és citromlével is ízesíthetjük. (Ez a mennyiség körülbelül 6 személyre szól.) Most a posírozott tojásokat, ha már kihűltek, langyos, sósvízben megmelegítjük, tiszta ruhával megszárítjuk és vajban pirított zsemlyeszeletekre helyezve őket, tálra rakjuk és a mártással leöntjük. A posírozott tojás sok másféle mártással és főzelékkel is kitünő.

Posírozott tojás besamel-mártással.

A besamel-mártást a következőképpen csináljuk: rántást csinálunk körülbelül 6—8 dkg vajból és megfelelő lisztből. Mikor már kissé megpirult, belekeverünk 4—5 evőkanálnyi reszelt parmezán sajtot és fölereszjtük 3 deci hideg tejjel. Természetesen megsózzuk és belecsavarjuk 1 citrom levét, valamint belekeverünk 1—2 tojás sárgáját és néhány kanál tejfölt is, de ezeket csak tálaláskor. Ezalatt sós citromos, vagy ecetes vizet forralunk (1 literre 1 citrom levét számítva és mikor jól forr, egyenként beleütjük a tojásokat (1 személyre 2—3 tojást véve) vigyázva, hogy a víz folyton, de lassan forrjon. Ha a tojások megfőttek (félkeményre!), tálra rakjuk (ez a *posírozott*, vagy *bevert* tojás) és a mártás egy részét ráöntjük, a többit külön tálaljuk.

Posírozott tojás firenzei módra.

Tűzálló edénybe rakott főtt marhanyelvszeletekre kevés spenótpürét (sósvízben főtt, átpasszírozott, forró vajjal elkevert spenót) teszünk. Erre ráteszünk egy-egy sós, ecetesvízben posírozott tojást,

az egészet leöntjük néhány tojás sárgájával és 2—3 kanál tejfölelkevert besamelmártással, tetejét sűrűn meghintjük reszelt par mezánsajttal és a sütőben szép barnapirosra sütjük.

Tojás Metternich-módon.

Összeaprított borjúhúsból jókora, lapos pogácsaalakot formálunk. A közepébe kis mélyedést csinálunk és ebbe csipet sót teszünk és forró vajban vagy zsírban megsütjük őket. A szükséges számú tojást (mindenkire kettőt számítva) félpuhára főzzük és meghámozzuk. A megsült húspogácsákat tálra rakjuk és mindegyikre rá teszünk 1—1 tojást. Az egészet leöntjük bearnaise-mártással.

Posírozott tojás Jockey Club módra.

Vajban pirított zsemlyeszeletekre kent libamájpástétomra ráhelyezünk egy-egy posírozott (bevert) tojást. Leöntjük szarvasgombamártással és párolt borjú- vagy sertésvesével és párolt gombával körítve tálaljuk.

Posírozott tojás rántva.

A tojásokat (1 személyre kettőt számítva) egyenként beleütjük lobogva forró gyengén ecetes vagy citromos vízbe. A tojásokat, ha a fehérjük megkeményedett, kiszedjük, a róluk lelógó cafatokat ollóval lenyirbáljuk, először hideg vízbe, majd szitára rakjuk. Mikor kihűlt, belemártjuk sajtos besamelmártásba. Ujra kihűtjük, megsózzuk és tojásban, morzsában panírozva, forró zsírban kirántjuk.

Tojáskrokett.

5 deka vajból, 5 deka liszttel rántást csinálunk, fölereszt jük 4 deci tejjel. Mikor jól felforrt, elhabarjuk 4 egész tojással, kellő mennyiségű sóval és borssal és egy kiskanál zsemlyemorzsával. Beleteszünk még 4 kemény, apró kockára vágott tojást is. Vajjal kikent edényben hideg helyre tesszük. Ha egészen kihűlt, hengerkéket formálunk belőle, tojásban és morzsában megforgatjuk és bő, forró zsírban sárgára, ropogósra sütjük.

Ültetett tojás.

Tűzálló agyagtálban vagy rántottasütőben galambtojásnagyságú vajat és három deci tejfölt forralunk. Amint forrni kezd, egyenként és egymás mellé beleütjük a tojásokat (egy személyre kettőt számítva), megsózzuk, parmezánnal meghintjük és keverés nélkül addig hagyjuk a tűzön, míg a tojások fehérje is megszilárdul. Ez pár perc alatt megtörténik. Abban a tálban tálaljuk, amelyikben készült.

Tojás à la minute.

Kevés paprikás vajban 12 deka apróra vágott sampinyongombát, ugyanannyi és ugyanilyen borjúmirigyet vagy velőt és finomra vágott zöldpetrezselymet párolunk. Ha készen van, kis nyeles tűzálló

porcellánedénykékbe tesszük úgy, hogy ne legyenek egészen tele. Mindegyikre ráütünk egy tojást, sütőbe tesszük és addig sütjük, míg a tojás megszilárdul.

Savanyútojás.

Sűrű, barna rántottlevest csinálunk. Babérlevéllel, kis cukorral, citromhéjjal és kevés majorannával fűszerezzük. Egy darabig forrni hagyjuk, akkor — egyenként — annyiszor 2 tojást ütünk bele, ahány személy számára készítjük. Vigyázzunk, hogy a tojások ne keveredjenek össze, hanem posírozott tojás módjára főjenek meg. Izlés szerint borecettel és citrommal savanyítjuk s pár percnyi főzés után tálaljuk! Előételnek, de kissé hígabban levesnek is nagyon alkalmas. Citromnegyedeket még küllön is adunk melléje.

Lágytojás sajttal, besamellel.

Öt deka vajból és 5 deka lisztből világossárga rántást keverünk, beleteszünk 1½ evőkanál reszelt parmezánsajtot, sót és föleresztjük 3 deci tejjel. Folytonos keverés közt fölforraljuk. Most beleteszünk még 5 deka vajat és természetesen jól elkeverjük benne, de már nem a tűzön. Kis, tűzálló porcellán nyelescsészéket (ú. n. kokottokat) kikenünk vajjal, mindegyiket háromnegyed részig megtöltjük a besamelmártással, tetejére kevés reszelt sajtot hintünk és a forró sütőben megsütjük. Ezalatt tojásokat lágyra főzünk. Minden csészére egyet számítva. Ráütjük a megsült mártás tetejére, kicsit megsózzuk és rögtön tálaljuk.

Tejszines tojás kokottban.

A vajjal kikent kokottcsészécskékbe pár kanál tejszínt öntünk és ráütünk egy tojást, melyet természetesen kellőleg megsózunk. Lapos edénybe, meleg vízbe állítjuk a csészécskéket, letakarjuk őket és a forró sütőben 4—5 percig pároljuk. Reszelt sajttal is meghinthetjük a tojásokat.

Sajtos tojás kokottokban.

1½ deci tejfölt folytonos keverés közt fölforralunk 8 deka vajjal. Tálba öntve langyosra keverjük. Egymásután belevegyítünk 6 tojássárgáját, 8 deka reszelt sajtot és a tojások habbá vert fehérjét. Kellőleg megsózzuk és a kokottokat (nyelés tűzálló csészék) félig megtöltjük vele. Tetejüket meghintjük apróra vagdalt szardellával kevert reszelt sajttal és 10—12 percre mérsékelten meleg sütőbe tesszük.

Tojás királynő módra.

30 deka sült borjúhúst (lehet maradék is) megdarálunk, 2 tejbeáztatott és kifacsart zsemlyével együtt. Összekeverjük 2—3 tojás sárgájával, sóval, diónagyságú vajjal, 1—2 kanál tejföllel. Tűzálló tál fenekét ujjnyi vastagon megkenjük ezzel a péppel és egy egész tojás csúcsával annyi kis üreget vájunk bele, ahány tojásból akar-

juk csinálni. (Személyenként kettő.) Mindegyik üregbe beleverünk egy tojást, megsózzuk, leöntjük olvasztott vajjal, meghintjük reszelt sajttal és a sütőbe téve megsütjük.

Tojás pármai módon.

12 tojást, 1 deci tejet, kevés sót és törött borsot habverővel erősen verünk addig, míg a tojás fehérje, sárgája s a tej egyenletesen összekeveredik. Megfelelő nagyságú lábasban fölolvasztunk 20 deka vajat, belekeverünk 12 deka reszelt pármai sajtot és az elkevert tojásokat és addig verjük a tűzön, míg jól megsűrűsödik. Levéve a tűzről még 2—3 percig keverjük és azután kerek, lapos tálra rakjuk, dombalakot formálva belőle. Zsemlyéket vékony szeletekre vágunk, keksz-formával félholdalakokat szaggatunk belőlük, forró vajban szép világosbarnára sütjük. A félholdakkal körülrakjuk a domb alját, tetejét pedig zsírban sült petrezselyemzöldjével díszítjük.

Sonkában és borjúhúsban sült tojás.

Hat személyre hat tojást számítunk. Ehhez veszünk 25 deka nyers sonkát és 60 deka borjúszeletet. A tojásokat keményre főzzük, meghámozzuk és egyenként begöngyöljük őket egy-egy szelet sonkába és kivert, megsózott borjúhúsba. Vékony zsineggel átkötjük a göngyölegeket, vajban hirtelen kisütjük és azután, kevés vizet öntve hozzá, födő alatt 30—40 percig pároljuk. Mikor kihűlt, hosszában kettévágjuk és sűrű majonézmártással körítve, zöldpetrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Ham and eggs.

Rántottasütőbe forró zsírba vékony sonkaszeleteket helyezünk. Ahány szelet a sonka, annyi tojást ütünk rá, úgyhogy egészben maradjanak és lehetőleg össze ne érjenek. A tojásokat kissé megsózzuk s addig sütjük, míg a fehérjük meglehetősen megszilárdul.

Metéltrántotta.

Három kiskanál lisztet símára keverünk kevés tejjel. Ráütünk 6 tojást, megsózzuk és símára habarjuk. A palacsintasütőben kevés zsírt forralunk, beleöntünk a tésztából annyit, hogy az alját vékonyan ellepje és a tűz fölött addig sütjük, míg szép sárgára sül, akkor a tésztalapáttal megfordítjuk és a másik oldalát is megsütjük. Ezt a műveletet addig folytatjuk, míg a massza el nem fogy. Az így megsütött és kihült tojáslepényeket vékony metéltre vágjuk, egy tűzálló edényt megkenünk vajjal, belerakunk egy sor metéltet, ezt meghintjük apróra vágott szardellával és így tovább, míg tart a hozzávalókból. Olvasztott vajjal is megöntözünk minden sort és a tetejét is. Pár kanál tejföl sem árt neki. 15 percig pároljuk letakarva a tűzhelyen.

Rántottafelfujt.

Nyolc tojásból készült, kihült rántottát apróra vagdalunk egy tejbe áztatott és kinyomkodott zsemlyével és kevés zöldpetrezselyemmel együtt. Öt deka vajat habosra keverünk, belevegyítünk egyen-

ként 3 tojást, majd az összevagdalt keveréket megsózzuk és vajjal kikent tűzálló edényben, tejföllel megöntözve, megsütjük. Rögtön tálaljuk.

Fiumei rántotta.

Tűzálló edénybe 2½ deci tejfölt öntünk, beleszeletelünk 2 deka vajat és beleszórunk 1 evőkanál fínom, szitált zsemlyemorzsát. Mindennek tetejére ütjük egyenként a tojásokat (személyenként kettőt számítva). A tojásokra újra 2 deka, vékony szeletkékre vagdalt vaj, 1 deci tejföl és 1 kanál morzsa következik. Legfelül meghintjük reszelt pármai sajttal. A sütőben addig sütjük, míg a tojások fehérje megkeményedik, de sárgájuk puha marad. Paradicsom- vagy káposztasalátát adunk melléje.

Húsos rántotta.

Maradék borjú- vagy csirkesültet metéltre vagdalunk, pecsenyelében kevés tejföllel megpároljuk, majd összekeverjük reszelt sajttal. 5 tojásból 1 kanál liszttel, 1—2 kanál tejjel (vagy tejszínnel), sóval és borssal rántottát sütünk. Mikor megszilárdul, meghintjük reszelt sajttal, rákenjük a metélt húst és tányérra csúsztatva tálaljuk.

Szardellás rántotta.

Egy evőkanál lisztet elkeverünk 2—3 kanál tejföllel, beleütünk 6—8 tojást, megsózzuk és jól elhabarjuk. Összevegyítjük ízlés szerinti mennyiségű, tisztított, metéltre vágott szardellával. Vajjal kikent rántottasütőben kellő sűrűségűre sütjük folytonos kevergetés közt és snittlinggel meghintve tálaljuk.

Habjában sült tojás.

Egy személyre 2 tojást veszünk. A tojásokat feltörjük, a fehérjüket a habverő üstbe öntjük, a sárgájukat pedig a tojás fél héjában hagyjuk, hogy egészben maradjanak s míg szükség lesz reájuk, tojástartóba vagy például lisztes tálba a liszt közé állítjuk. Most habbá verjük a fehérjét, mialatt egy lábasban zsírt forralunk. A habból merőkanállal kiveszünk egy részt, beleteszünk egy sárgáját, megsózzuk és a forró zsírba vetjük, ahol mind a két oldalán megsütjük. Igy folytatjuk addig, míg az egész adaggal elkészülünk. Mindenütt helyettesíthetjük ezzel az úgynevezett tükörtojást, amelynél sokkal ízletesebb.

Füstölt hering tojással.

A füstölt halat 2 óra hosszat tiszta vízben vagy tejjel kevert vízben áztatjuk. Onnan kivéve megszárítjuk, bőrét lehúzzuk, hosszában kétfelé vágjuk, gerincét kiszedjük. Forró zsírba helyezzük őket, mindegyikre egy tojást ütünk és tükörtojás módjára megsütjük. Óvatosan tálra helyezzük és rögtön tálaljuk.

Gombával és tojással töltött zsemlye.

A zsemlyék felső részét levágjuk, belüket kiszedjük. Tojásban és morzsában panírozzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Tűzálló edénybe rakjuk őket, mindegyikbe teszünk egy kanál apróra vag-

dalt, párolt gombát, ennek tetejére ütünk egy tojást, meghintjük reszelt pármai sajttal és legfelülre 1—1 mogyorónyi vajat teszünk. Tejföllel leöntjük és a forró sütőben 10—15 percig sütjük.

Kirántott tojás.

A tojásokat forró vízbe tesszük és 5 percig főzzük benne. Azután hideg vízbe helyezzük és ha kihűltek, vigyázva meghámozzuk s tojásba és finom kiflimorzsába hengergetjük. Ezt az eljárást (a panírozást) megismételjük és forró zsírban megsütjük a tojásokat. Panírozás helyett sűrű palacsintatésztába is márthatjuk őket. Előételnek adhatjuk, vagy főzelékkel húsmentes ebédre vagy vacsorára.

Szardellás sült tojás.

Lapos, tűzálló edényt kikenünk vajjal. Ráöntünk 4—5 deci jó, sűrű, édes tejfölt, ebbe pedig beleütünk annyi tojást, hogy mindenkire kettő jusson. A tojások szépen egymás mellett legyenek. Tetejükre hosszúkásra vagdalt szardellaszeleteket, vajon pirított zsemlyemorzsát, darabokra tördelt 5 deka vajat és apróra vágott snittlinget szórunk. Sütőbe téve addig sütjük, míg szépen megpirul és a tojások megkeményednek.

Tojásospaprika.

Karikára vágott vöröshagymát párolunk bő zsírban és ha már jó, hozzáadunk 3—4 szintén karikára vágott édes zöldpaprikát és négy tojást, melyet előzőleg egy bögrében jól felvertünk és megsóztunk. Mikor a tojás a lábasban már olyan, mint a rántotta, az egészet tálra borítjuk. Ha rántottasütőben csináljuk, mingyárt abban is tálalhatjuk.

Zsemlyén sült tojás.

Egypár zsemlyét szeletekre vágunk és forró vajban vagy zsírban szép sárgára sütjük. A kisült zsemlyeszeleteket vajjal kikent, hosszúkás tűzálló edénybe rakjuk és ráütünk annyi tojást, hogy minden zsemlyére kettő jusson. A tojásoknak szépen egyben kell maradni. Most megsózzuk és megborsozzuk és leöntjük annyi tejföllel, hogy egészen ellepje. Forró sütőben addig sütjük, míg a tojások fehérje összeáll, de meg nem keményedik. Rögtön tálaljuk.

Sült tojás.

A tojások fehérjét (minden személyre kettőt véve) kemény habnak verjük. Megsózzuk, megborsozzuk és 1—2 kanál tejföllel keverünk bele. Vajjal kiknet tűzálló edénybe öntjük és belehelyezzük egyenként a tojások sárgáját. Mérsékelt tűz mellett a sütőben megsütjük.

Tojás zsemlyében.

A császárzsemlyék közepét kivájjuk s mindegyikbe 1—1 tojást ütünk. Megsózzuk, vajjal kikent tepsibe rakjuk és addig sütjük a sütőben, míg a tojás fehérje összeáll és megfehéredik. Kivéve a sütőből, meghintjük apróra vágott sonkával és reszelt sajttal, vagy szintén apróra vagdalt szardellával, esetleg füstölt nyelvvel.

Virsli tojással.

Három pár virslit meghámozunk, felszeleteljük, vajjal kikent rántottasütő lábasba téve, ráütünk 5—6 tojást, megsózzuk és keverés nélkül megsütjük a sütőben.

Sült tojás paradicsommal.

Tűzálló tálat jól kikenünk vajjal és a fenekét kirakjuk leforrázott, meghámozott, karikára vágott paradicsommal. Megsózzuk, megborsozzuk, ráütünk annyi tojást, amennyire szükségünk van (1 személyre kettőt), megöntözzük kevés olvasztott vajjal és a sütőben lassú tűzön addig sütjük, míg a tojások fehérje megalszik.

Tojás bormártással.

6—8 megtisztított kemény tojást megforgatunk palacsintatésztában és forró zsírban kirántjuk. Ezt az eljárást háromszor egymásután megismételjük minden tojással. Mikor mind készen van, mély tálba rakjuk és leöntjük bormártással.

f) Pörköltek, paprikások, ragúk, becsináltak, pástétomok, „belsőségek" stb.

(Lásd Főtt és sült húsok címén is)

A borjúpörkölt.

Egy igen tisztelt és igen kitünő vendéglős pár év előtt megemlékezett rólam szakkőzlönyükben s azt írta, hogy »iparuk régi barátja« vagyok. Hát ez igaz: barátja vagyok a jó vendéglőnek és a jó vendéglősnek, de a *borjúpörkölt* dolgában mégis a házikosztra kell szavaznom. Ezt a jeles magyar eledelt — különösen a Kispipa, Szikszay, meg Bálóné elmultával — sehogy sem engedhetem át a vendéglősiparnak, ahol — tisztelet legyen a kivételnek — többnyire csak a tömegcikk szerepét játssza. Gyakran naphosszat sül-fől, senyved a tűzhely szélén, a hozzá méltó ragacsos galuska szomszédságában, s mivel általában egyik legolcsóbb programmpontja az étlapnak, valami különös gondot nem igen fordíthatnak az elkészítésére, de arra se, hogy miből készül.

Sok helyen azt hiszi az igaz magyar konyhához nem értő szakács vagy szakácsné, hogy az innen-onnan összeszedett, maradékhús közé marokszámra kell hajítani a vöröshagymát, — mely nem sül, hanem fől benne s kínzó szomjúságot okozó, barnás réteget alkot — hogy mérték nélkül kell beleszórni a szájpadlást égető, torkot és bárzsingot maró méregerős paprikát, jól meg kell hinteni liszttel, hogy sűrű, majd paradicsommal öntözni, hogy piros legyen és ezzel készen van a »zónapörkölt«. Pedig zónának lehet zóna, de már pörköltnek semmiképpen sem pörkölt. Legfeljebb csak ama régi választási bankketteken lehetett jó, ahol túróscsuszának csúfolt csiriz társaságában

ingyen traktálták vele a jelölt maszlagos szónoklatát hallgató jámbor polgártársakat. E zónapörköltet termelő — bár bizonyára legtöbbször jószándékú és más dolgokban helytálló — szakácsok, szakácsnők mentségére szóljon, hogy bizony, sok háziasszony se tudja, mi a jó borjúpörkölt. A »művelt családok asztalain« is gyakorta baj van a hagyma meg a paprika körül, de baj van a hús megválasztása terén is. Akárhány háziasszony fölénnyel jelenti ki, hogy ő borjúpörköltet, vagy tejfölös paprikást csak combhúsból főzet. Igaz, hogy ez a legdrágább része a borjúnak, »bécsi szeletnek« csak ez való, ellenben jó ízes, tartalmas pörkölt sose lesz belőle. Csak akkor, ha segítségére siet egy kis bőnyeges, mócsingos, porcogós, csontos szegye-, feje- és lábahúsa, egy darab szíve, meg a szíve gyökere. Ezek aztán megadják a módját, de az ízét és bízét is, valamint a levének fínom, kocsonyás sűrűségét.

Tehát azt ajánlom mindenkinek, hogy megbízható mészárosnál, aki príma borjút vág, személyesen válogassa össze ezeket a húsféléket olyformán, hogy háromnegyed kiló comb, vagy inkább kicsontozott lapockahúshoz összesen körülbelül még háromnegyed kilót vegyen az imént felsorolt kellékekből. Vöröshagyma nem kell több ehhez a mennyiséghez, mint egy kisebb fej rendes nagyságú makói. Ezt is vágja egészen apróra, vagy még jobb, reszelje meg. Forraljon a lábasban bő zsírt, ha forr, vesse bele a hagymát, süsse szép sárgára, hintse meg egy jó kiskanál nemes, édes szegedi paprikával, ha ez is forr, tegye a lábasba a szokásos kockára vágott, jól megmosott húst (szezónja idején darabokra tördelt húsos zöldpaprikával is ízesítheti) s erős tűzön gyorsan pirítsa meg. Mikor látja, hogy a hús már összehúzódott, öntsön utána két deci csontlét, esetleg egy kevés jó édeses bort is, tegye rá a fedőt, sózza meg s miközben időnként megkeveri, gyengébb tűzön párolja puhára. Ha kész, a nagyon csontos, nagyon bőnyeges darabokat hagyja a konyhában, a többit rögtön tálalja s körítse ugyanakkor kifőzött és forró tejfölös zsírban gyorsan megforgatott, hosszúkás, vékony, se kemény, se lágy galuskával.

Marha- és birkapörkölt.

A *marhapörkölthöz* legjobb, ha pacsnit (a vesepecsenye széle) veszünk, de ú. n. belsőségeket is kell hozzá tennünk és pedig 1 kg húshoz ½ kg belsőséget (tőgyét, szíve gyökerét, kevés májat stb.). továbbá fej- és lábhúst. A húst és a belsőségeket megmossuk, feldaraboljuk. Lábasban, forró zsírban egy kis fej apróravágott hagymát pirítunk s mikor már szép sárga, belehintünk egy jó kiskanál nemes édespaprikát. Hamarosan ezután beletesszük a kockáravágott húst és belsőségeket is. Minekután kissé megpörköltük, födő alatt lassúbb tűzön pároljuk, amíg megpuhul. Eleinte csak saját levében, később szükség szerint egy-egy kanál vízzel, esetleg borral szaporítjuk a levét. Galuskát adunk melléje. *Birka (vagy bárány) pörkölt* ugyanúgy készül, mint a marhapörkölt. Vannak, akik egy kevés paradicsomot és zöldpaprikát is tesznek bele. Tarhonyával tálaljuk.

Malacpörkölt.

Egy kis, körülbelül 4 hetes malacot szépen megtisztítunk és mindenestől feldarabolunk. Megsózzuk és a fejét kettévágjuk. Egy jó kanál zsíron megpirítunk egy kis fej apróravágott vöröshagymát, egy jó kávéskanálnyi nemes édes paprikát teszünk rá, belerakjuk a malachúst a fejjel és belsőségekkel együtt, kissé megpirítjuk, lassú tűzön — szükség esetén egy-egy kis vizet öntve alá — pároljuk, míg jól megpuhul s a leve sűrű, tartalmas lesz. Tarhonyát szolgálunk fel hozzá.

Borjú- vagy báránypaprikás.

Éppen úgy csináljuk, mint a pörköltet, azzal a különbséggel, hogy a párolás végén két deci jó tejfölt öntünk bele és pár percig még ezzel forraljuk. Tálaláskor a csontokat el lehet távolítani.

Füle-farka pörkölt.

Malacfüleket és farkokat darabokra vágva lábasba tűzre teszünk annyi vízzel, hogy ellepje. Mikor jól fölforrt megsózzuk, megpaprikázzuk és beleteszünk — ízlés szerint — karikára vágott vöröshagymát is. Letakarjuk és pároljuk, míg megpuhul. Kockára- vagy hosszúkásravágott burgonyát is párolhatunk benne vigyázva, hogy túlságosan el ne főjön.

Szarvas- vagy őzpörkölt.

A szarvas- vagy őz húst (e célra jó az eleje is) megtisztítva, fölvagdalva, forró zsíron, melybe előzőleg késhegynyi nemes édespaprikát tettünk, födő alatt pároljuk, míg megpuhul. Közben természetesen — szükség szerint — öntünk alája egy kevés vizet. Pár csepp citrommal ízesíthetjük. A végén egy-két kanál tejfölt keverhetünk bele s ezzel mégegyszer felforraljuk. Tarhonyával, zsemlyegombóccal vagy galuskával tálaljuk.

Birkapörkölt párizsi módon.

Birkapörköltet készítünk a rendes módon, vigyázva, hogy szépen megpirítsuk a húst. A hús súlyánál valamivel kevesebb frissen fejtett, vagy száraz babot sós vízben megfőzünk és mikor már majdnem jó, hozzákeverjük a birkapörköltet. Fontos persze, hogy egyiknek se legyen sok leve. 2—3 kanál fehérborral és ugyanannyi tejszínnel ízesítve addig pároljuk együtt, míg a bab teljesen megpuhul.

Virslipörkölt.

Zsíron kevés reszelt vöröshagymát párolunk, késhegynyi paprikát szórunk rá és beletesszük a karikára vágott virsliket, melyeknek előzőleg lehúztuk a bőrét. Födő alatt pároljuk — kevés víz, néhány karikára vágott paradicsom (ha ez nincs, konzerv paradicsomlé is jó) és (ha van) 1—2 darabokra tört zöldpaprika hozzáadásával — 20 percig.

A gulyáshús

rövidebben gulyás, igen becsületes magyar étel, a levesfélékhez tartozik (bár egyben előétel is), ami annyira magától értetődik, hogy teljesen felesleges gulyáslevesnek nevezni. A gulyásnak hosszú a leve, ellentétben *testvérével*, a *pörkölttel*, amelynek a leve viszont rövid és sűrű. Éppen ebben különböznek egymástól, mert egyébként lényegükre nézve egyek, mivel mint mondottuk, egy anyaméhből születtek.

Mind a kettőhöz falatokra, vagy ha ez a kifejezés jobban tetszik: kockákra vágjuk a húst, mindkettőt paprikás, vöröshagymás zsíron pirítjuk, pörköljük, majd mikor zsírjára sült, kis vízzel, borral vagy húslével födő alatt pároljuk. Itt történik azután az elválás, mert míg a pörkölt levét, szaftját csak szükség szerint, kis mértékben szaporítjuk, illetve inkább csak pótoljuk, a gulyás jelentékenyebb szaporulatot kap, midőn felereszt jük a lével, melyben a beléje való krumpli főtt. A pörköltet húsostálon adjuk az asztalra, ellenben a gulyást levesestálban. És kanállal esszük, mint levesféléhez illik.

Ha gulyásról beszélünk, általában a marhagulyást értjük. (Ha a különösen szüret táján oly felséges *birkagulyásról* van szó, azt mindig külön hangsúlyozzuk.)

A gulyásba, a marhahús közé gyakran borjú-, vagy disznóhúst is szoktak vegyíteni, de a disznóhús túlságosan zsírossá, tehát nehézzé teheti, a borjúhús pedig nem mindig eléggé tartalmas arra, hogy a vízben fővés alatt megőrizze az ízét. A marhának (mindig hízott ökörre gondolunk) viszont többféle része szükséges a jó gulyáshoz. Ott van elsősorban a vesepecsenye széle vagy lebbenye, melyet népiesen pacsninak neveznek a pesti piacon. Igen ízletes, erőteljes hús, de nagyon csalódik, aki azt hiszi, hogy egymagában elegendő. Kell még oda egyéb ízt adó is, egy kis belsőség, minő a szívegyökere, egy-két darab tőgye s valamelyes mája, kell azután olyasmi, ami az enyvességét, kocsonyásságát biztosítja, amilyen a csülke, meg a pofahús bőrkés, mócsingos részei, mert ezek nélkül vizenyős lötty válhatnék főztünkből. Mindezeknek bele kell kerülniök a szolgafán lógó bográcsba (vagy a takaréktűzhelyen álló mély lábasba).

Hagymának azonban a világért sem kell olyan soknak lennie, mint azt — sajnos — mondhatni általánosságban hiszik. Ne a hagyma adja meg a gulyás ízét meg a lé sűrűségét, hanem a jól összeválogatott húsfélék meg a fínom, zamatos, szegedi nemesédes paprika. A hagyma csak nüansz legyen az ízek sokaságában. Ha sok van belőle, édessé, kellemetlen szagúvá és gyomorsavtermelővé teszi ételünket.

1—1½ kiló húsféléhez elegendő a gulyásba egy kis fej vöröshagyma. Azt is vágjuk egészen apróra. Forraljunk fel egy kanál fej zsírt (nem árt, ha frissen eresztjük füstölt szalonnából). vessük bele a hagymát, pirítsuk szép sárgára, hintsünk rá egy kanállal abból a bizonyos nemesédesből, ha ezzel is felforrt, tegyük bele a feldarabolt húsneműt, pörköljük meg kicsit (akinek tetszik, reápergethet egy csipet lisztet) s ha különösen jót akarunk enni, öntsünk rá egy pohár jófajta fehér bort. Sózzuk meg, de csak egy kicsit, tegyük rá a födőt, hadd párolódjék, hadd puhuljon.

Ezalatt fazékban sósvízben fől a meghámozott s negyedekre vágott sárga vagy rózsakrumpli (1 kiló körül); ha már majdnem egészen meg-

főtt. belerakjuk a lábosba a hús közé, ráöntünk a sósléből annyit, amennyi nem veszélyezteti azt, hogy jó, tartalmas levesünk legyen. Kicsit még együtt főzzük a krumplit és húst, ha mindkettő eléggé puha, megkóstoljuk, kell-e még bele só vagy paprika s már tálalhatjuk. (A tányérokba a húsdarabok közül persze a javát szedjük.)

Köménymagot ne tegyünk bele, elrontja a stílusát és csak a bécsi »Gollasch«-ba való, paradicsomra sincs szükség, ennek divatja a szerb konyhából szivárgott a délvidéken a magyar paprikásba, de zöldpaprikát bátran főzhet bele, aki szereti. Nagyon illik hozzá. Az apró, vastag csipetkét, vagy csuszát, de még inkább gömbölyü metéltet azonban ne főzzük bele, hanem forgassuk meg forró zsírban s adjuk melléje külön meleg tálon.

Majorannástokány.

Éppúgy készítjük, mint a rendes marhapörköltet, csak a húst kisebb kockákra, esetleg metéltre vágjuk, a hagymát karikára szelhetjük s paprika helyett kevés majorannát teszünk bele.

Nyúlpörkölt.

A nyúlhúst (e célra jó az eleje is) megtisztítva, fölvagdalva, megsózva, forró zsíron, melybe előzőleg késhegynyi nemes édespaprikát tettünk, födő alatt pároljuk, míg megpuhul. Közben természetesen szükség szerint öntünk alája egy kis vizet. A végén 1—2 kanál tejföllel keverhetünk bele s ezzel mégegyszer fölforraljuk. Pár csepp citrommal ízesíthetjük. Tarhonyával, vagy galuskával tálaljuk.

Mexikói tokány.

Kis kockákra vágott borjúlapockából vagy sertéscombból és vele együtt párolt s szintén apró kockákra vágott burgonyából rendes tokányt készítünk. Külön-külön, zsíron párolunk zöldborsót, gombát és rizst. Tálaláskor kerek tál közepébe rakjuk a húst és burgonyát, köréje koszorúalakban a zöldborsót, azután a gombát, majd a rizst, végül ráöntjük a tokány paprikás levét.

Savanyú hagymástokány.

A húsmennyiség fele pacsni vagy felsál lehet, a másik fele pedig marhavese, melyet apró kockákra vágva forró vízben előbb megfőzünk. Mikor azután a megsózott, megborsozott hús és vese forró zsíron félig megpárolódott, 3—4 kis fej, negyedekre vágott vöröshagymával pároljuk tovább, míg egészen megpuhul. Mikor készen van, pár kanál tejföllel ízesítjük és ecettel ízlés szerint savanyítjuk. Galuskát vagy rántottát rakunk a tálon köréje.

Hortobágyi tokány.

Forró zsírban megpirítunk ½ fej karikára vágott vöröshagymát, belehintünk egy kiskanál nemes édes paprikát, ezzel is felforraljuk egyszer, aztán beléhelyezzük a metéltre vágott, sovány marha-

húst, — legjobb a pacsni — körülbelül ¾—1 kilót. Kicsit pörköljük, azután kevés vizet is öntünk rá, megsózzuk és elég erős tűzön addig pároljuk, míg a víz egészen elfőtt. Akkor ráteszünk karikára vágott zöldpaprikát és kockára vágott paradicsomot, — ennek hiányában pár kanál sűrű konzervparadicsomot — s most már addig pároljuk, — gyengébb tűzön — míg a hús teljesen megpuhul. Liszttel kissé meghintjük, s ha a leve túlsűrű, 1—2 kanál vízzel vagy csontlével szabályozzuk. Csipetkével vagy tarhonyával tálaljuk.

Hagymás tokány.

Marhapacsnit, felsált, vagy vesepecsenyét metéltre vagdalunk és födő alatt, zsíron félig puhára pároljuk. Ekkor megsózzuk és 3—4 kisebb fej vöröshagymát negyedekre vágva beleteszünk és addig pároljuk, míg a hagyma is egészen megfől s a hús is egészen puha. Nagyon jó melléje a puliszka, amelyet a tálon köréje rakunk.

Birkatokány.

A megtisztított, darabokra vagdalt birka elejét paprikás zsírba tesszük, melyben már előzőleg kevés reszelt hagymát pirítottunk. Megsózzuk és addig pároljuk, — közbe-közbe vízzel öntözgetve — míg megpuhul. ½ kiló krumplit meghámozva, hosszában négyfelé vágva beledobunk s annyi vizet öntünk rá, hogy éppen csak ellepje. Keverés nélkül főzzük, míg a krumpli jól megpuhul.

Majoránnás húsos metélt.

Disznópörköltet készítünk, sovány, csontnélküli húsból s ízlés szerint fűszerezzük majoránnával. A pörkölt húst ezután apróra vagdaljuk, vagy megdaráljuk és összevegyítjük a már elkészített, sósvízben kifőzött metélttel.

Savanyú vetrece.

Felsálszeleteket párolunk zsíron födő alatt puhára. Mikor teljesen kihűltek, vágjuk vékony metéltre. Karikára vágott vöröshagymát pirítsunk meg zsíron, keverjük jól össze a metéltre vágott hússal, borsozzuk meg és savanyítsuk ecettel vagy citrommal. Egy kanál tejfölt is tehetünk a levébe.

Székelygulyás.

Kevés, apróra vágott vöröshagymát megpirítunk egy kanál zsíron, egy kávéskanál nemes édespaprikával együtt. Beleteszünk ¾ kiló, kockára vágott disznóhúst s puhára pároljuk. Éppen úgy, mintha pörköltet csinálnánk. Másik lábosban zsíron 1 kiló savanyúkáposztát pörkölünk, keveset a levéből is hozzáadva. Ha ez is jó, összevegyítjük a kettőt és 2—3 deci, kis liszttel elhabart tejföllel ízesítjük.

Szerbkacsa.

A megtisztított kacsát lábosban, födő alatt félig puhára pároljuk. Mikor ez megtörtént, a hússütő tepsibe — amit persze kikenünk zsírral — rakunk egy sor párolt rizst, erre karikára vágott vörös-

hagymát, majd egy sor ugyanilyen burgonya következik és mikor van, karikára vágott zöldpaprika is. A félig puha kacsa zárja be a sort. A sütőben szép pirosra sütjük, közben gyakran öntözgetve saját levével.

Borjúfejet

vásárolni a legkiadósabb dolgok közé tartozik és helyesen teszi, aki érdeklődik felőle a mészárosnál, vagy a községi üzemben.

Benne van az agyveleje és a nyelve is. Hozzáértőnek nem kell magyaráznom, milyen elsőrangú ennivaló mind a kettő. A velőt — hártyájától megfosztva — bepanírozza és kirántja az ember s párolt rizst készít hozzá. De megfőzheti egyszerűen sósvízben, vagy ropogósra sütheti roston, sőt csinálhat belőle »velőt tojással« is.

Velőlevesnek is felhasználhatja, kissé megborsozva és pirított zsemlyekockákkal tálalva. Leves céljára azonban egyéb alkatrészek állanak rendelkezésre. Mikor tudniillik a tisztított borjúfejet megvásároljuk, a székálló legény föltrancsírozza, külön levágja róla a vastagabb húsos darabokat s külön maradnak a csontok, a szorosabban rájuktapadó, még szintén tekintélyes húsos, mócsingos falatokkal. Ezekből a húsos csontokból készül a leves, pontosan úgy, ahogy a marhahúslevest főzi az ember. Kellő módon zöldségelve, . enyhén fűszerezve, halk bugyborékolással forralva. Tartalmas, ízes, szép sárgás színű bouillon lesz belőle. Vajas daragaluskát főzünk bele, de nem hagyjuk ki a csontokról most már könnyen és teljesen lefejthető húsrészeket, valamint a sárgarépát sem. Meg kell jegyezni, hogy ha nem éppen levesnek szánjuk, meghagyhatjuk kocsonyának is, hiszen alig hűl ki, máris kocsonyásodni kezd. A feljebb említett vastagabb, kiadósabb húsok (pofa és toka) tudvalevőleg többnyire megfőzve, ecetestormával, vagy megfőzve és kirántva (tatármártással) szerepelnek az étlapokon, ha azonban ezekből inkább gombás ragúra volna gusztusunk, konstatálhatjuk, hogy ennek is pompásan beválik.

És még mindig megvan a nyelv. Ez is külön élvezetes fogással szolgál. A szokásos, fűszeres, zöldséges vízben megfőzzük, érdes bőrét lehúzzuk, kis ideig paradicsomban pároljuk, felszeleteljük és makarónival körítjük.

Ha meg tetszett számolni, látni méltóztatik, hogy négy tál étel kerül ki az egy borjúfejből. És mivel 20—30 fillért időnként érdemes megreszkírozni egy darab jégért, a négy tál ételt kétnapi étkezés keretébe oszthatjuk be.

Bárány- vagy borjúragú.

A darabokra vagdalt húst hideg, sósvízben föltesszük főni. Mikor már majdnem puha, mártást készítünk 2—3 evőkanálnyi lisztből, diónagyságú vajbol és a húsléből. Borssal és apróravágott petrezselyemmel ízesítjük, beletesszük a húst és puhára pároljuk benne. Tálalás előtt a levét behabarjuk 1—2 tojás sárgájával.

Borjú- vagy bárányfejragú.

A megmosott, megtisztított fejet hideg, sósvízben tűzre tesszük. Mikor egyszer felforrt, kiszedjük és hideg vízbe rakjuk. Onnan kivéve leszedjük róla a húst és tetszés szerinti nagyságú koc-

kákra vagdaljuk. ¾ liter hús- vagy csontlét összekeverünk ¼ liter fehérborral, 1 deci ecettel vagy citromlével, beleteszünk 1 babérlevelet, ½ citrom reszelt héját, ½ fej vöröshagymát, 8—10 szem egészborsot, megfelelő sót és a feldarabolt húst. Fedő alatt addig főzzük, míg a hús megpuhul. Most kevés vajon megpirítunk 1—2 kanál lisztet, fölereszt jük a hús levével és 2 deci madeira- vagy másfajta finom borral. Megsózzuk, megborsozzuk és ½ óra hosszat főzzük, nagyon lassú forrással. Akkor szitán átpasszírozzuk, zsírját leszedjük és újra felforraljuk. Majd berakjuk a fejhúsdarabokat és még pár kanál bort töltve hozzá, felforraljuk. Vajon párolt gombát és sósvízben főtt agyvelőt keverünk hozzá és zsemlyegombócot adva melléje, tálaljuk.

Szarvasragú. (Őzből is így készül).

A szarvascombot vagy gerincet meglehetősen nagy (körülbelül 1 ujjnyi széles és hosszú) darabokra vagdaljuk és besózzuk. A lábost jól megkenjük zsírral vagy vajjal, beleteszünk 1 fej karikára vágott hagymát, kockára vágott sárgarépát, zellert és gombát, 1—2 babérlevelet, pár szem borsot és jól lefödve, kevés vizen addig pároljuk, míg a hagyma megpirul. Ekkor meghintjük liszttel s ezt is kissé megpirítjuk. Felöntjük borral és citromlével, beletesszük a szarvashúsdarabokat és fél óráig pároljuk, födő alatt. A levet most szitán áttörjük, a húsra visszaöntjük, kis tejföllel és reszelt citromhéjjal ízesítjük s tovább főzzük, míg a hús egészen megpuhul. Tálra rakjuk, levét ráöntjük.

Borjúláb vagy fej, ecetes tormával vagy rántva.

A megtisztított borjúlábakat vagy fejet zöldséges sósvízben puhára főzzük. Levéből kivéve, leszedjük a húst a csontokról és ecetes tormával vagy tatármártással tálaljuk. Ha rántani akarjuk, akkor tojásban és morzsában forgatjuk meg a húsdarabokat és forró zsírban megsütjük. Ragút is készíthetünk belőle olyképpen, hogy világos rántást fölereszt ünk a hús átszűrt levével, citromlével vagy ecettel ízesíthetjük és felforraljuk. Belerakjuk a húsdarabokat és 2—3 kanál jó tejföllel elhabart 1—2 tojássárgáját. Miután mégegyszer felforraltuk, tálalhatjuk.

Borjúnyelvragú.

A megtisztított borjúnyelvet (körülbelül ¾—1 kilót) sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Bőrét lehúzzuk s a nyelvet kockákra vágjuk. Egy jó kanál zsírból s lisztből rántást csinálunk, barnára pirítjuk s fölereszt jük a nyelv levével. Citromlével ízesítjük és sűrűre főzzük. Gombát is párolunk, ezt is hozzákeverjük levével együtt s ráöntjük a tálra rakott borjúnyelvre. Sósvízben főtt burgonyát tálalunk melléje.

Borjúmirigyragú.

A sósvízben megfőtt, kockára vagdalt mirigyet belekeverjük vajas rántásból, csontléből, tojássárgájából készült mártásba. Párolt gombát és zöldborsót is vegyítünk hozzá és 8—10 percig együtt forraljuk. Előételnek kagylókban tálalhatjuk, de rendes tálon is föladhatjuk s ez esetben apró zsemlyegombócokat adjunk melléje.

Borjúragú sonkával és gombával.

Vajasrántást csinálunk és hús- vagy csontlevessel föleresztjük. Elég sűrűnek kell lennie. Kevés édes tejfölt öntünk bele és hozzákeverünk kockára vágott borjúhúst és sonkát, kevés párolt gombát és zöldborsót és 1—2 elhabart tojássárgáját.

Finom ragú au gratin.

Elsőrendű minőségű hízott ökörhús pacsniját (vesepecsenye széle) és kisebb mennyiség láb- és fejhúst kockára vágva vajon vagy zsíron, födő alatt puhára párolunk. Mikor már majdnem jó, közéje keverünk (természetesen a hús mennyisége szerint) megfelelő zöldborsót és tovább pároljuk addig, míg ez is kellőleg megpuhul. Ekkor tűzálló, lapos tálra tesszük, tetejére vékony rétegben előre elkészített burgonyapürét helyezünk, leöntjük 3—4 tojássárgájából, 2—3 deci tejszínből és 1 deci fehérborból kevert mártással, a tetejét megszórjuk reszelt pármai sajttal és 10—12 percre a sütőbe tesszük.

Ragú kagylóban.

A megtisztított borjúfejet füleivel együtt sós, zöldséges vízben megfőzzük. A lefejtett húst kockára vágjuk, hozzáadunk szintén kockára vágott párolt borjúmirigyet vagy velőt, ugyanilyen gombát és zöldborsót. Madeiramártással leöntjük és az e célra használatos kagylókban tálaljuk.

Gombásragú kagylóban.

Apróra vágott gombát vajon puhára párolunk. Vajasrántást készítünk, csontlével fölesztjük, belekeverjük a párolt gombát, apróra vágott disznónyelv, pár tojássárgája és kevés citromlé kíséretében. A tűzálló kagylókat megtöltjük ezzel a keverékkel, tetejét meghintjük reszelt sajttal és a sütőben 10 percig sütjük.

Gombás marharagú.

A hízott marha pacsnijából készítjük. A megtisztított, kockára vágott húst zsíron, födő alatt pároljuk. Ha kell, levét közbenközben csontlével felöntjük. Mikor már puhulni kezd, darabokra vagdalt vargánya- vagy sampinyóngombát teszünk hozzá (a hús mennyisége szerint) s tovább pároljuk, amíg a hús egészen megpuhul. 2—3 kockacukrot megpirítunk, fölesztjük egy deci fínom vörösborral s hozzávegyítjük az időközben elkészült ragú levéhez. Egyszer együtt is felforraljuk.

Vaddisznóragú.

A megmosott, megtisztított comb-, gerinc-, lapocka- vagy szegy húst sósvízben félig megfőzzük és aztán szitára téve, kihűtjük Kis darabokra vágjuk, ecetesvízbe tesszük, kellőleg megsózzuk. fél fej hagyma, karikára vágott citrom, borókabogyó, 1—2 babérlevél, pár szem bors társaságában egészen puhára főzzük. A levét leszűrjük, barna rántással berántjuk, vörösborral, pirított cukorral ízesítjük. Ráöntjük a húsra, ezzel újra felforraljuk.

Nyúlragú. I.

A gondosan megtisztogatott és feldarabolt nyúlelejét (és esetleg a combját) megsózva, megborsozva, kevés olajjal és fehérborral megöntözve 1—2 óráig állni hagyjuk. Vajasrántást készítünk, belerakjuk a nyúldarabokat, fölereszt jük vízzel kevert vörösborral teszünk bele 1—2 babérlevelet, kevés hagymát és kakukfüvet. Letakarva, lassan pároljuk. Közben vajon párolt, darabokra vágott gombát is teszünk bele. Mikor megpuhult, a levét átpasszírozva és újra ráöntve, tálaljuk.

Nyúlragú. II.

A megtisztított, megsózott, kis darabokra vágott nyúlgerincet 25 deka kockára vágott füstölt szalonnával együtt leöntjük 7 deci fínom vörösborral. Egész borssal, borókabogyóval, karikára vágott petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, karikára vágott hagymával ízesítjük és födő alatt lassan pároljuk. 25 deka, darabokra vágott gombát vajon szintén megpárolunk és megsózva, megborsozva, a nyúlhoz öntjük. Pirított zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Forrázott borjúfej.

A megtisztított borjúfejet 1 óra hosszat áztatjuk hideg vízben. Aztán leszűrjük róla a vizet, a nyelvet megtisztítjuk és a fejet belekötjük egy szalvétába. Felerész vízből, felerész ecetből készített lében (melyet természetesen megsózunk és amelybe pár szem borsot, citromhéjat, kakukfüvet és hagymát is teszünk), puhára főzzük, vigyázva, hogy szet ne essék. Tálra tesszük, kocsonyás levéből keveset ráöntünk, citromszeletekkel, babérlevelekkel, petrezselyemzöldjével díszítjük s valamilyen pikáns mártással tálaljuk.

Borjúfejhús au gratin.

A borjúfejet sósvízben puhára főzzük, lefejtjük a csontokról, szép szeletekre vágjuk, tojásban, morzsában panírozzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Tűzálló edénybe rakjuk, besamelmártással leöntjük, reszelt sajttal meghintjük. Sütőben felforraljuk.

Bárányfej sülve.

Egy megtisztított, hosszában kettévágott bárányfejet jól összekötünk és megfőzzük zöldséges, citromos sósvízben. Ha ez megtörtént, kiszedjük a velejét, összekeverjük 1 tojássárgájával, borssal, sóval, esetleg kevés apróra vágott petrezselyemzöldjével. Visszarakjuk a koponyacsontba, beborítjuk 1—1 szeletke fehér kenyérrel vagy zsemlyevel. Az immár két részből álló bárányfejet bekenjük zsírral vagy vajjal, behintjük zsemlyemorzsával és tepsibe téve, megsütjük, időnként kevés citromlével öntözgetve. A léből, melyben főtt, tojással, tejföllel, liszttel behabarva, kitűnő leves készíthető.

Borjúfej skót módra.

A jól megmosott, megtisztított borjúfejet zöldséges, fűszeres sósvízben puhára főzzük. Ha készen van, kivesszük a vízből, leszedjük a húst a csontokról, kivesszük a velejét, a nyelvéről lehúzzuk a

bőrt. A húst és a nyelvet szeletekre vágjuk. Megmelegített tál közepére rakjuk a nyelvszeleteket, tetejébe a főtt velőt, köröskörül pedig a hússzeleteket, párolt gombával és ecetes uborkaszeletekkel tarkítva. Valami pikáns vagy paradicsommártással tálaljuk.

Becsináltcsirke.

Középnagyságú, jó húsos csirkét megtisztítva, megmosva, feldarabolunk. Öt-hat deka forró zsirba vagy vajba dobjuk, megsózzuk, ízekre szedett kisebb fej karfolt, egy fél fölszeletelt kalarábét, egy darabka zellert, egy kisebb, karikára vágott sárgarépát, egy ugyanolyan petrezselyemgyökeret és szeletekre vágott gombát teszünk hozzá és födő alatt puhára pároljuk. Mikor a hús jó puha, meghintjük kevés liszttel és kis ideig pirítjuk. Azután jól elkeverve, fölereszt jük hús- vagy csontlével, vagy csak vízzel, belecsavarjuk egy fél citrom levét és ha akarjuk, kissé meg is borsozhatjuk. Egy jól elhabart tojássárgájával is ízesítjük. Ha néhány percig forrt, készen van. Ezen a módon készíthetünk becsináltat *más baromfiból*, vagy *borjuhusból* is.

Vadlúd- vagy kacsaaprólék savanyúan.

A frissen lőtt fiatal vadlúd vagy kacsa gondosan megmosott aprólékját kockára vágott szalonnával, kevés reszelt hagymával, megsózva, megborsozva gyengén megpirítjuk. Azután fölereszt jük hús- vagy csontlével, belecsavarjuk 2—3 citrom levét. Mikor kellőkép megpuhult, leszűrjük a levét, vékonyan berántjuk, 3—4 kanál tejföllel ízesítjük és visszarakva bele az aprólékot, egyszer újra felforraljuk. Zsemlyegombóccal tálaljuk.

Bajor húsétel.

Egy lábas fenekét kirakjuk marhacsontvelővel vagy vesezsírral és kevés, karikára vágott hagymával. Ezután egy sor nagy kockára vágott marhahús (felsál vagy hátszín) következik, meghintve sóval, borssal, apróra vágott petrezselyemzöldjével és zellergyökérrel. A következő réteg szeletekre vágott meghámozott, nyers burgonya, Igy váltogatjuk a hozzávalókat, míg a lábos tele lesz. A hús körülbelül 1—1¼ kiló legyen. A legfelső sort — legyen az akár hús, akár burgonya, meghintjük velővel, vagy zsírral és leöntjük 3—4 deci hús- vagy csontlével. Többszöri rázogatás közben 1 óra hosszáig pároljuk és a szalvétába csavart lábasban tálaljuk.

Borjúfej á la maitre d'hotel.

A szépen megtisztított és sósvízben puhára főtt borjúfejről leszedjük a húst és négyszögletes darabokra vágjuk. Vajban vagy zsírban kevés fínomra vágott zöldpetrezselymet párolunk, megsózzuk, megborsozzuk, hozzáöntjük egy citrom levét, beleadjuk a darabokra vágott húst, fölmelegítjük benne és tálaljuk.

Csirkebecsinált sűrű mártással.

A földarabolt csirkét kevés zsíron, vagy vajon pároljuk. Másik lábasban karikára vágott kevés sárgarépát, 15—20 deka zöldborsót és 1—2 földarabolt burgonyát párolunk, szintén kevés vajon, vagy zsíron. Mikor ezek megpuhultak, átpasszírozzuk őket, összevegyít-

jük 1 deci tejszínnel, amit 2—3 tojássárgájával elhabartunk. Az egészet ráöntjük az ezalatt puhára párolt csirkére, együtt jól fölforraljuk és pár percig főzzük.

Borjúlábbecsinált citromos mártással.

A borjúlábakat megfőzzük sósvízben, aztán a húst lefejtjük róluk és négyszögletes darabokra vágjuk. Világos, vajas rántást csinálunk, fölereszt jük azzal a lével, amelyben a lábak főttek és ha kell, még vízzel; beletesszük a húst 1—2 babérlevél, 10—12 szem bors, 1 citrom leve, kis fej kockára vágott sárgarépa és megfelelő só kíséretében. 1—1½ óráig főzzük lassú tűzön, az utolsó negyedórában kis pohárka (1 deci) fehér bort öntünk bele. Legvégén behabarjuk 2 tojássárgájával.

Boros nyúlbecsinált.

A nyulat kis darabokra vagdaljuk, nem mossuk meg és a belsejében lévő vérrel együtt tálba tesszük. Leöntjük fehérborral s 1—2 napig hideg helyen tartjuk. Mikor elkészítésére kerül a sor, 10 deka vajat fölforralunk s kissé megpirítjuk benne a földarabolt nyulat. A húsdarabokat kiszedjük a vajból s 2 kanál liszttel világosbarna rántást készítünk, amit hús- vagy csontlével eresztünk föl. Annyival, hogy egészen ellepje a beléje tett nyúldarabokat. Sóval. borssal, citromhéjjal, szerecsendióval és öt deka, apróra vágott, füstöltszalonnával fűszerezzük. Lefödve főzzük, míg a hús megpuhul, amikor is hozzáöntjük a vért, a borral együtt. Mégegyszer fölforraljuk és közvetlen a tálalás előtt meg beletördelünk a lébe 2—3 deka vajat.

Karfiolos, zöldborsós borjúbecsinált.

Kicsontozott borjúlapockát kis kockára vágunk és sósvízben, kockára vágott petrezselyemgyökér és sárgarépa és 1—2 darab csont társaságában félig puhára főzzük. Ekkor kevés zsírból és lisztből világos rántást csinálunk, fölereszt jük a borjúhús levével, a húst a zöldséggel együtt beletesszük és addig főzzük, míg a hús egészen puha lesz. A csontokat kidobjuk és sósvízben főtt, rózsákra szétszedett, kisebb fej karfiolt és ugyancsak sósvízben megfőtt friss vagy konzerv zöldborsót keverünk hozzá és mégegyszeri felforralás után betálaljuk.

Töltött libanyak.

I. A liba nyakának megtisztított bőrét megtöltjük zsírral elkevert sóval, paprikával, borssal ízesített liszttel. Mindkét végét összevarrjuk, azután ricsetben vagy sóletben megfőzzük. II. A maradék főtt vagy sült libahúst megdaráljuk és összekeverjük, ugyanannyi szintén darált borjúhússal. Most vajasrántást készítünk, fölereszt jük 1—2 kanál csont- vagy húslével, belekeverjük a darált húskeveréket, (kevés reszelt hagymával) s pár feldarabolt gombával, sóval, citromlével és borssal ízesítjük. Addig keverjük a tűzön, míg kellőleg kiszárad. Levéve, langyosan belevegyítünk 1—2 egész tojást. Azután beletölt-

jük a tiszta libanyakbőrbe. Ezt mindkét végén bevarrjuk, vajban vagy zsírban megsütjük, vagy pedig 20 perc alatt forró vízben megfőzzük.

Sonkapástétom.

Vajjal kikent és morzsával meghintett tortaforma aljára vékony szeletekre vágott főttkrumplit rakunk, ezt a réteget meghintjük apróra vágott sonkával (vagy más füstölt hússal) és meglocsoljuk tojás sárgájával elhabart tejfellel. Ezt addig folytatjuk, míg a forma megtelik. Tetejét reszelt parmezánsajttal hintjük meg s aranysárgára sütjük. Tálaláskor csak a tortaforma karikáját kell levenni.

Sonka-„krém".

25 deka prágai módra pácolt és füstölt sonkát kétszer egymásután megdarálunk. 5 deka vajat egy kávéskanál mustárral habzásig keverünk, beletesszük a sonkát, ízlés szerinti szardellapasztával fűszerezzük, végül egy deci tejszín keményrevert habját vegyítjük bele. Ugyanígy lehet készíteni sonka helyett — párolt és átpasszírozott *libamájjal* is.

Libamájpástétom. I.

A libamájat ½ napig sós tejben (mely éppen hogy ellepi) áztatjuk, azután ebben a tejben födő alatt, addig pároljuk, míg a levét teljesen elfőtte. Ha kihűlt, darabokra vágjuk. Egy másik, szintén tejbeáztatott libamájat pedig *nyersen* átpasszírozunk, 2 szép nagy sampinyon s esetleg egy szarvasgombát kisebb szeletekre vágva, megpárolunk, vigyázva, hogy nagyon meg ne puhuljon. Most összekeverjük a darabokra vágott májat az átpasszírozottal és a gombával, hozzáadunk még 2—3 tojás sárgáját, 1 tejbeáztatott és átpasszírozott zsemlyét, kellő sót és kevés pástétomfűszert (minden jobb fűszeresnél kapható) és végül a tojások habját, kikent és morzsával meghintett, *csukott* formában 1—1½ óráig gőzben főzzük. Mikor már kihűlt, tálra borítjuk.

Májpástétom.

Csinálhatjuk *liba, egyéb baromfi-, disznó- vagy borjumájból.* Megtisztítjuk, megmossuk, apró darabokra vágva megdaráljuk és szitán áttörjük. Azután összekeverjük diónagyságú vajjal vagy libazsírral, egy tejbeáztatott és áttört zsemlyével, 2 egész tojással, 5 deka megőrölt füstöltszalonnával. Megsózzuk, egy késhegynyi pástétomfűszert is keverünk közé. Kikent, födeles formában fél—háromnegyed óráig főzzük. Csinálhatjuk úgy is, hogy a májat először kevés vajon vagy zsíron megpároljuk, a továbbiakban azután éppen úgy járunk el.

Nyúlpástétom.

A nyúl elejét, két hátsó combját és aprólékát és ezeknek megfelelő súlyú borjúhúst sós, zöldséges vízben egészen puhára főzzük. Ha ez megtörtént, leszedjük a húst a csontokról, 15 deka füstöltszalonnával, 15 deka nyers libamájjal, egy tejbeáztatott zsemlyével együtt kétszer átdaráljuk a húsdarálón. Aztán belekeverünk 4—5 tojás sárgáját, 3—4 deci tejfölt és egy késhegynyi pástétomfűszert. Hosszúkás formában, nagyon lassan sütjük, tetejét füstöltszalonnaszeletekkel borítva be.

Nelson-pástétom.

Jó erős húslevest készítünk és kihűtve teljesen zsírtalanítjuk. A húslevesben 1—2 borjúláb is legyen. Aztán belefőzünk 10—12 deci levesbe 15—16 kis tábla zselatint. Ha ez készen van, négy tojás habbá vert fehérjét keverjük bele, a habverővel erősen kavarva. Nagyon lassú tűzben főzzük félóra hosszat és aztán szalvétán átszűrjük. Vízzel kiöblített formába 3—4 centiméter magasságig levest öntünk és jégen megfagyasztjuk. Ekkor annyi, kis kockára vágott, sült borjúhúst, csirke vagy kappan mellehúsát, 2—3 szardellát, libamájat, keménytojást, apróra vagdalt kápribogyót, kevés pástétomfűszert és angol mustárt teszünk bele, hogy majdnem egészen megteljék a forma. A még megmaradt üres helyet szintén levessel töltjük meg és újra a jégre téve megfagyasztjuk. A többi levest külön edényben szintén megfagyasztjuk és tálalásnál apróra vágva ezzel körítjük a kiborított pástétomot. Kiborításnál egy pillanatra forró vízbe mártjuk a formát.

Angol makarónipástétom.

Huszonöt deka darabokra tördelt makarónit csont- vagy húslében féléráig főzünk. A kikent formába rakunk egy réteget ebből a kifőtt és természetesen jól leszűrt tésztából és meghintjük reszelt parmezánsajttal meg vajdarabkákkal. Háromnegyed kiló tisztított vesepecsenyét kisujj vastag szeletekre vágunk, megsózzuk, megborsozzuk és meghintjük apróra vágott gombával. Most ezekből a hússzeletekből egy párat ráteszünk a makarónira, majd újra makaróniréteg következik s így tovább, mindaddig, míg tart a hozzávalókból. A legfelső réteg természetesen makaróni legyen, melyet leöntünk olvasztott vajjal és meghintünk reszelt sajttal. Egy óra hosszat sütjük mérsékelt tűzön.

Fácánpástétom szarvasgombával.

A megtisztított, megmosott fácánt besózzuk és 25 deka apróra vagdalt nyers sonka, 20 deka ugyanilyen füstöltszalonna, egy karikára vágott petrezselyemgyökér és sárgarépa, só, egész bors, 1—2 mogyoróhagyma és egy babérlevél társaságában födő alatt, lassan pároljuk, míg sonka és szalonna sárgulni kezdenek. Akkor ráöntünk 1—2 deci fehérbort és ugyanannyi erős húslevest és tovább pároljuk addig, míg a fácán egészen megpuhul. Ha ez megtörtént, kivesszük a léből, a levet pedig átpasszírozzuk. 5—6 megtisztított, megmosott szarvasgombát puhára párolunk ebben a lében. 75 deka, minden mócsingtól, bőrtől és csonttól megtisztított borjúhúst, 25 deka füstöltszalonnával és fél citrom héjával 2—3-szor átdarálunk a húsdarálón. Megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük a szarvasgomba és egy citrom kifacsart levével. Most aztán egy pástétomformát kibélelünk az erre a célra előre elkészített, vékonyra nyujtott, rendes, omlós tésztával, beleteszünk először egy sort a borjúhaséből, aztán egy sort a darabokra vagdalt szarvasgombából és végül egy sort a csontjairól leszedett és feldarabolt fácánhúsból. Ezt a sorrendet addig folytatjuk, míg tart a hozzávalókból. Legfölül borjúhasé legyen. $^3/_4$—1 óráig sütjük. Éjjelen át a formában hagyjuk s csak másnap borítjuk ki.

Heringpástétom.

Négy szép nagy tejes heringet — a tejet kivéve belőle — apróra vágunk. Természetesen előbb jól meg kell tisztítani és a szálkákat gondosan kiszedni. Fél fej vöröshagymát, egy szép nagy almát s egy ugyanilyen főtt burgonyát és 1—2 főtt tojást, szintén egészen apróra vágunk és a hallal összekeverve, a tál közepére rakjuk, hosszúkás alakban. Apró kockákra vágott almával körítjük s uborkával, céklával, zöldpaprikával, retekkel díszíthetjük. Végül leöntjük a következő mártással: a hering tejét és három tojássárgáját átpasszírozzuk és aztán 3—4 evőkanál olajat keverünk hozzá lassanként, közben 1—2 citrom kicsavart levét is belecseppentve. Ha nagyon sűrű a mártás, borral hígítjuk.

Csirkepástétom.

2 megtisztított, besózott és szalonnával megtűzdelt csirkét megpárolunk zsíron vagy vajon, kockára vágott zöldséggel s esetleg egy kevéske vöröshagymával. 1—2 babérlevelet és pár szem borsot is tehetünk bele. Mikor puha, feldaraboljuk s hússütőbe tesszük. A zöldséget szitán áttörjük, felereszt jük pár kanál tejföllel és a csibékre öntjük. 5 tojássárgáját elkeverünk hat kanál liszttel és négy deci tejföllel, hozzátesszük a tojások felvert habját és ezzel a keverékkel bevonjuk a csirkéket és pirosra sütjük.

Nyúlpástétom. II.

A nyúl elejét és belső részeit: szívét, máját, tüdejét 30 deka disznóhússal és 20 deka borjúmájjal zöldséges vízben jó puhára főzzük. A húst lefejtjük a csontokról és megdaráljuk, majd szitán átpasszírozzuk. Összekeverjük 10—12 deka apróra vágott, füstölt szalonnával. 2 tojássárgájával, 3—4 kanál tejföllel. ½ citrom levével. Megsózzuk, megborsozzuk, vajjal kikent formában ¾ óra hosszáig főzzük forró vízben.

Borjúhúspástétom.

25 deka borjúhúst és 20 deka füstöltszalonnát kétszer átdarálunk a húsdarálón és szitán átpasszírozzuk. Összekeverjük 2 deci tejszínnel, 2 tojással, pár kanál fehér borral. Megsózzuk és megborsozzuk. Egy tűzálló edény fenekét kirakjuk füstöltszalonnával, ráteszünk egy sor széles metéltre vágott, borba mártott prágai sonkát, erre egy sor szintén széles metéltre vágott és borba mártott borjúhúst, most az elkészített húskeverékből következik egy sor, majd egy sor keményre főtt, karikára vágott tojás és újra kezdve és folytatva, míg tart a hozzávalókból. Legfelülre szalonnaszeletek kerülnek. Lefödjük, tepsibe vizet öntünk, beállítjuk az edényt és 1¼ óráig főztük a sütőben. Kihűlve pár órára jégre tesszük. Akár kiborítva és felszeletelve, akár az edénnyel együtt tálalhatjuk.

Borjúnyelvpástétom.

A sósvízben megfőtt borjúnyelvet megdaráljuk, összekeverjük diónagyságú vajjal, egy-két tejbeáztatott és átpasszírozott zsemlyével, 2 egész tojással, sóval, borssal és 5—10 deka apróra vágott füstöltszalonnával. Kikent, födeles formában, forró vízben ½ óráig főzzük.

Borjúmájpástétom.

25 deka májat vékony szeletekre vágunk és zsírban kisütjük. Hat tojást keményre főzünk és a májjal együtt háromszor ledaráljuk és végül átpasszírozzuk. Most belekeverünk egy kis tubus szardellapasztát, 1 kanál libazsírt (vagy 5 deka vajat), egy citrom levét, egy kis mustárt, egy kevés pástétomfűszert. Símára keverjük és lapos tálon téglaalakúra formáljuk hosszában belehelyezett két keményre főtt tojással és pár órára hideg helyre vagy jégre tesszük.

Libamájpástétom II. (egyszerű módon).

A megtisztított, megmosott májat tejjel kevert sósvízben (vagy húslevesben) puhára pároljuk. Ha készen van, darabokra vagdaljuk és szitán áttörjük. Összekeverjük 1 kanál vajjal vagy libazsírral, 1 tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyével, 3 egész tojással, sóval, kevés pástétomfűszerrel, 10 deka darált vagy egészen apróra vágott füstöltszalonnával. Kikent, födeles formában ½ óráig főzzük forró vízben. Hideg időben, vagy jégszekrényben napokig eláll.

Aszpikos libamáj.

A megolajozott kisebb, vagy nagyobb formát egyharmadáig töltjük aszpikkal, ekkor beletesszük a sült libamájat akár szeletekben, akár átpasszírozva, akár pástétommá elkészítve, olymódon, hogy ne érjen egészen a forma oldaláig. A formát most teleöntjük aszpikkal, amelynek egy része köröskörül lecsurog az alul levő aszpikréteghez. Jégre vagy nagyon hideg helyre tesszük. A kiborításkor egy pillanatra forró vízbe mártjuk a forma alját.

Libamáj sütése többféle módon.

Megfelelő mély lábasba jókora darab libahájat teszünk, ráhelyezzük a szép hízott májat s annyi nyers, enyhén sózott *tejet* öntünk rá, hogy éppen ellepje. Így áztatjuk 6—7 óra hosszat. Akkor feltesszük a tűzhelyre s egyenletes, eléggé erős tűzön — födő alatt — addig pároljuk, míg a tej elfő róla. Most levesszük a födőt, a májat a zsírban pár percig sütjük s mindkét oldalát kissé megpirítjuk. *Másik módja*, hogy erős húslevesben (csak annyiban, hogy ellepje), szarvasgombaszeletekkel s egy-két szegfűszeggel megtűzdelve pároljuk, míg zsírjára sül. A *zsidókonyha* szerint egy darab háj és a fehérmájas zsír tetejére kell helyezni a májat, egy gerezd fokhagymát s egy kis fej vöröshagymát tenni melléje, felönteni annyi vízzel, hogy ellepje s mikor a víz elfogyott, mindkét oldalán egy kicsit pirítani. A májat ekkor kiveszik a zsírból, a kétfele hagymát eldobják, a zsírját pedig esetleg egy kis paprikával pirosra sütik.

Borjú- vagy libamájfillé.

A borjú- vagy libamájat középvékony szeletekre vágjuk, kicsit megborsozzuk és lisztbe mártjuk. Lassú tűzön sütjük forró zsírban és csak a tálon sózzuk meg, hogy meg ne keményedjék. Burgonyapürét vagy rizst adunk melléje. — Rendes módon panírozva és bő, forró zsírban kisütve, mint *rántott libamáj* szerepel.

Tejfölös borjúmáj.

A megmosott borjúmájat füstölt szalonnával erősen megspékeljük, aztán forró zsírban kevés karikára vágott vöröshagymával addig sütjük, míg a máj megsül. Mikor már majdnem jó, megsózzuk, öntünk rá bőven tejfölt és kevés citromlevet. A májat szeletekre vágva tálaljuk és a levét ráöntjük.

Pirított borjú- vagy sertésmáj.

A borjú- vagy sertésmájat megtisztítva, megmosva, kockára vágjuk. Zsíron karikára vágott vöröshagymát pirítunk, beledobjuk a feldarabolt májat és megsütjük. Csak akkor sózzuk meg, mikor tálaljuk, mert különben megkeményedik. Persze hagyma nélkül, kis borssal még jobb.

Tűzdelt borjúmáj.

Egy kiló megtisztított borjúmájat megtűzdelünk füstölt szalonnával. Lábasba teszünk egy kisfej karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret, 1 babérlevelet, 1 csomócska kakukfüvet, kevés zöldpetrezselymet, 2 deka szeletekre vágott szalonnát. Beletesszük a májat is, megtűzdelt részével fölfelé. Ráöntünk $^1/_4$ liter fehér asztali bort, $^1/_4$ liter vizet, a lábast letakarjuk vajjal megkent fehér papírral és aztán még rátesszük a rendes födőjét is. 1½ óráig pároljuk így, gyenge tűzön. Ha a leve elfőne, vízzel pótoljuk, de vigyázzunk, hogy inkább sűrű, mint híg legyen. Mikor a máj jó, kivesszük, tálra tesszük és megkenve olvasztott vajjal, a nyitott ajtajú sütőbe tesszük, hogy meleg maradjon. A levét áttörjük szitán, zsírtalanítjuk és hozzákeverünk 2 deka habosra kavart vajat. A májat ½ cm vastag szeletekre vágjuk, megsózzuk, melegített tálra rakjuk, leöntjük a mártással és zellerpürét adva melléje, tálaljuk.

Máj füstölt nyelvvel.

$^3/_4$ kiló, kisujjnyi vastag szeletekre vágott sertés- vagy borjúmájat forró vajban hirtelen kisütünk. Mindegyik szelethez egy vékonyka szelet füstölt nyelvet mellékelünk s a tálon sózzuk. Zöld főzeléket, főleg parajt adunk melléje.

Libamájkrém.

30 deka, tejben — esetleg húslevesben — megfőtt, megőrölt és átpasszírozott libamájat összevegyítünk 5 deka vajjal, 3 deci kemény tejszínhabbal, 1½ deci olvasztott aszpikkal, 1—2 apróra vágott szarvasgombával, kellő sóval és pástétomfűszerrel. Vajjal kikent formában, nagyon hideg helyen, lehetőleg jégen, megfagyasztjuk. Tálaláskor tálra borítva, kemény tojással, salátával, céklával, uborkával, aszpikkal díszítjük.

Libamájszeletek madeirás lében.

Kisujjnyi vastag, lisztben megforgatott libamájszeleteket vajjal kikent lábasban megborsozva megsütünk. A lábast rázogatni kell, alája öntünk kevés erős hús-, vagy csontlevet és egy deci madeira bort. Vékony szeletekre vágott 2—3 sampinyón gombát is teszünk a máj mellé és ezzel együtt puhára pároljuk. A tálon sózzuk.

Libamáj bormártással.

A májat ½ liter vízzel, s ha tetszik, apróra vágott hagymával tűzre tesszük. ¼ óra elteltével leszedjük zsíros levét, csak egy kanálnyit hagyunk rajta. Meghintjük kevés liszttel (40 dekás májra 2 deka lisztet) és óvatosan pároljuk 10—12 percig. Leöntjük ¼ liter borral, ¼ liter hús- vagy csontlével és 1 citrom levével. Ebben a lében 15—20 percig főzzük, megsózzuk s tálalás előtt 2 evőkanál tejföllel ízesítjük.

Borjúnyelv lengyel mártással.

A megmosott nyelvet megfőzzük sós, zöldséges vízben, aztán lehúzva a bőrét, hosszában bevágjuk, úgyhogy szétteríthessük. Ekkor szívalakú lesz. Két-három deci bort öntsünk egy lábasba, tegyünk bele 10 deka, lisztben meghengergetett vajat, 1 kockacukrot és fél citrom hosszúkásra vágott héját. Forraljuk fel, tegyük bele a nyelvet, forraljuk ezzel is egynéhányszor fel.

Párolt marhanyelv, tojással.

A sósvízben puhára főtt marhanyelvnek lehúzzuk a vastag bőrét s a nyelvet felszeleteljük. Negyed fej reszelt vöröshagymát megpirítunk hő zsírban és belevetjük a nyelvszeleteket. Késhegynyi borsot hintünk rá és ráütünk 3—4 tojást. Egy-két perc mulva tálalhatjuk. Disznónyelvből is csinálhatjuk ezt a jóízű fogást.

Töltött marhanyelv.

A sósvízben megfőtt marhanyelv bőrét lehúzzuk, a porcogós részeket eltávolítjuk és a nyelvet hosszában kettévágjuk. A hús egy jó részét kivágjuk, apróra vágjuk, vagy megdaráljuk, összekeverjük 3 tojással, apróra vágott petrezselyemzöldjével, reszelt citromhéjjal és kápribogyóval és 2—3 deka zsemlyemorzsával. Ezzel a keverékkel megtöltjük a kivájt nyelvet és forró vajon vagy zsíron szép barnára sütjük, közben gyakran öntözgetve. Citrom- vagy káprimártással tálaljuk.

Paradicsomos borjúnyelv.

A megtisztított borjú- (vagy birka-) nyelvet sós, zöldséges vízben puhára főzzük s aztán vastag bőrét lehúzva, vajjal kikent lábasba tesszük; paradicsomlével leöntve, 10 percig pároljuk. Makarónival körítve tálaljuk, paradicsommártást külön csészében adunk melléje.

Borjúnyelv Makart módon.

A borjúnyelvet sósvízben puhára főzzük, egész bors, babérlevél, szegfűszeg, kakukfű, zöldpetrezselyem társaságában. Aztán lehúzzuk a bőrét és ½ ujjnyivastagságú szeletekre vágjuk. A már elkészített krumplipürét alacsony dombalakban kerek tálra rakjuk, a közepén főzőkanál nyelével hosszában mélyedést csinálunk, az egészet bevonjuk 3 deci sűrű hecsellilekvárból és 1 deci vörösborból készült keverékkel. A nyelvszeleteket koszorúalakban a püré köré rakjuk és a közepén lévő kis völgyet is ezekkel rakjuk ki.

Savanyú marhanyelv.

A megtisztított marhanyelvet 2—3 napra bepácoljuk. 5 deka vajból, 2 főzőkanál lisztből rántást csinálunk, megpirítunk benne 5—6 deka apróra vagdalt füstölt szalonnát. Fölereszt jük 1 deci fehérborral és 5—6 deci hús- vagy csontlével. Mikor felforrt, beletesszük a nyelvet, a levet citromlével, borssal, babérlevéllel ízesítjük és a nyelvet puhára főzzük benne. Tálaláskor 5 deka vajat olvasztunk fel benne és szitán átszűrve, ráöntjük a tálra rakott, feldarabolt nyelvre.

Rántott marhanyelv.

A nyelvet puhára főzzük, bőrét lehúzzuk, aztán szeletekre vágva, megsózva, lisztben, tojásban, morzsában meghengergetjük és forró vajban kisütjük.

Roston sült borjúnyelv.

A sósvízben puhára főtt és kihűlt borjúnyelvet hosszúkás szeletekre vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, langyos zsírba és lisztbe mártjuk és néhány perc alatt roston megsütjük. Tálra rakva, citromlevet csöpögtetünk rá s valamilyen főzelékkel (a tejeskrumpli nagyon jó hozzá) tálaljuk.

Nyelv szardellamártással.

Egy borjú- vagy marhanyelvet puhára főzünk és aztán ki hagyjuk hűlni. Ha kihűlt, lehúzzuk a bőrét, füstölt szalonnával megtüzdeljük és megsütjük. Ezalatt egy kanálnyi zsemlyemorzsát kis zsírban megpirítunk, 2 deci tejföllel felöntjük és apróra vágott petrezselyemzöldjét, 2—3 összevagdalt szardellát beletéve pároljuk. A nyelvet felszeleteljük és a mártással együtt tálaljuk.

Báránynyelv paradicsommártással.

A kis báránynyelveket sósvízben puhára főzzük és paprikás vajjal leöntjük. Makarónival körítjük és csészében paradicsommártást adunk melléje.

Vadhasé, tükörtojással.

Bármilyen sült vagy párolt vadhúsból készíthetjük, sőt többféléből összevegyítve is. Vajon nagyon kevés reszelt hagymát pirítunk, beletesszük a megdarált vagy egészen apróra vagdalt vadmara-

dékot és liszttel behintjük. Pár kanál hús- vagy csontlével fölereszt-jük, sóval, borssal, citromlével, apróra vagdalt kápribogyóval ízesítjük és 15—20 percig pároljuk. Tükörtojással díszítve tálaljuk. Hagyma nélkül is jó.

Tarhonyás sertéstüdő.

25 deka tarhonyát rendes módon megpirítunk és megpárolunk. 50 deka sertéstüdőt megfőzünk, megdarálunk és kevés zsíron (amelyben esetleg kevés reszelt vöröshagymát előzőleg megpirítunk) pár percig pároljuk. Összekeverjük a tarhonyával, megsózzuk, csipet borssal fűszerezve tálaljuk.

Savanyú borjútüdő.

A borjútüdőt és szívet tisztára mossuk és sós, zöldséges vízben — melybe egy-két babérlevelet is teszünk — megfőzzük. Mikor kihűlt, vékony szalagokra vágjuk. Egészen apróra vágunk kevés zöldpetrezselymet, ½ kis fej vöröshagymát s valamelyes majoránnát. Összekeverjük s hozzáadunk egy késhegynyi szardellapasztát és ugyanannyi mustárt. Mindezt beletesszük jó barna rántásba, amelynek zsírjában előzőleg egy kanál porcukrot is pirítottunk. Egy csipetnyi paprikát is szórunk rá, pár pillanatig együtt pirítjuk, majd fölereszt jük a kihűtött lével, melyben a tüdő főtt. Folytonosan keverjük, miközben megborsozzuk s egy-egy kanál jó borecetet és citromlevet öntünk hozzá. Egy ideig még forraljuk s most beletesszük a fölvagdalt tüdőt s 25—30 percig főzzük mérsékelt tűzön. Mikor kész, egy-két kanál tejföllel ízesítjük és mégegyszer felforraljuk. Tálaláskor — ha van — megöntözzük egy kis pörköltszafttal és tetejére tükörtojást sütünk. Negyedekre vágott citromot adunk melléje, körítésnek pedig tejfölös zsírban megforgatott zsemlyegombócot szolgálunk fel.

Borjúfodor. (Krézli.)

A többszöri vízben megmosott borjúfodort sósvízben megfőzzük. Rántást csinálunk, fölereszt jük a borjúfodor levével, hozzáöntjük egy citrom levét és ha egy darabig forrt, belerakjuk a laskára vágott borjúfodort s ezzel együtt egyszer felforraljuk.

Ökoruszály savanyúan gombócca l.

A megtisztított ökörfarkot megmossuk, a gyűrűalakú porcoknak megfelelően darabokra vágjuk és sós, ecetes (vagy citromos) vízben, melybe ½ kis fej vöröshagymát, 1—2 babérlevelet, pár szem borsot teszünk, puhára főzzük. Azután sötét rántást csinálunk, fölereszt jük az ökörfark levével, egy darabig forrni hagyjuk, átszűrjük, beletesszük a földarabolt ökörfarkot, pár kanál tejföllel újra felforraljuk. Zsemlyegombócot adunk melléje.

Vese velővel.

A sertés- (esetleg borjú-) veséket megmosva, megtisztítva vékony karikákra vágjuk. Az agyvelőt hidegvízben megtisztítjuk hártyájától és a vértől. Zsírban kevés reszelt vöröshagymát pirítunk

késhegynyi nemesédes paprikával (a hagyma bátran el is maradhat). Beletesszük a vesét és puhára pároljuk. Mikor jó, hozzákeverjük a velőt és még pár percig a tűzön hagyjuk. Csak tálaláskor sózzuk meg s ugyanekkor kevés töröttborsot is hinthetünk rá.

Fácánkrokett.

A sült fácánhúst lefejtjük a csontokról, apróra vagdaljuk vagy megdaráljuk. A levét kevés liszttel behabarjuk, 1—2 deci borral föleresztjük és sűrűre főzzük. Majd átpasszírozzuk és belekeverjük a vagdalt húst 15 deka párolt, apróra vágott gombával és pár tojássárgájával együtt. Mikor kihűlt, pogácsa- vagy krokett (hosszúkás henger) formákat alakítunk belőle, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsírban kirántjuk.

Velőkrokett.

A hártyáitól megtisztított, megmosott borjúvelőt apróra összevágjuk és megsózva, megborsozva, kevés vajon vagy zsíron, összevagdalt petrezselyem zöldjével együtt megpároljuk. Kis vajból és lisztből rántást csinálunk és föleresztjük forró tejjel. Vigyázzunk, hogy csomós ne legyen. Folyton kevergessük! Mikor forr, beleteszszük a velőt, 2 tojást és 1—1½ evőkanál szitált zsemlyemorzsát. Folytonos keverés közt újra felforraljuk és aztán porcellántálba öntve az egészet, várunk, míg teljesen kihűl. Akkor hosszúkás hengeralakokat formálunk belőle morzsával meghintett deszkán. Tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsírban vagy vajban fopogósra sütjük.

Borjúvelő, tatármártással.

A megtisztított, megmosott borjúvelőt gyengén ecetes, sós, zöldséges vízben megfőzzük. Ha készen van, tálra tesszük, keménytojásokkal díszítjük, a tatármártás egy részével leöntjük, a többit csészében melléje tálaljuk.

Borjúmirigy, tejszínes mártással.

A megtisztított, megmosott, szép kerekre vágott borjúmirigyet megtűzdeljük füstöltszalonnával, megsózzuk és födő alatt vajon, kevés kockára vágott sárgarépával és gombával megpároljuk. Aztán — födő nélkül — nem túl meleg sütőbe tesszük, hogy a szalonna megpiruljon. Tálaláskor a mirigyeket répa és gomba nélkül egyenként csészékbe helyezzük és leöntjük tejszínes mártással. (Lehet ezt a mirigyet füstöltszalonna nélkül is készíteni, akkor természetesen csak párolni kell.)

Marhapacal.

Régebben főleg csak a legszegényebb emberek étele volt, de újabban olcsóságánál és ízletes voltánál fogva tért hódít másfelé is. A pacalt jól be kell sózni és erősen le kell dörzsölni, először hideg, másodszor forró vízzel kimosni. Ha jól kimostuk, hideg vízben föltesszük főni. Mikor felforrt, leöntjük róla a vizet és új hideg vízzel újra föltesszük. Ezt mégegyszer megismételjük. Ezután sósvízben puhára főzzük és hosszú, keskeny metéltre vágjuk. Világos rántást csinálunk, kevés petrezselyem zöldjével (s ha úgy tetszik,

apróra vágott vöröshagymával), főleresztjük csontlével vagy vízzel, megsózzuk, 1—2 babérlevelet, kevés borsot teszünk bele, egy darabig forraljuk, aztán átszűrjük, beletesszük a pacalt, felforraljuk, 1—2 tojás sárgájával megkötjük és 1—2 kanál ecetet vagy citromlevet öntve beléje, tálaljuk.

Töltött disznófej.

A megtisztított, megmosott, alsó részén hosszában kettévágott fejből óvatosan kiszedjük a csontokat. Tölteléket készítünk borjú- és disznóhúsból, füstölt szalonnából, sóból, borsból, tojásból és a felével megtöltjük a fej egyik oldalát. A tetejére füstölt nyelvet, olajbogyókat, szalonna- és gombaszeleteket rakunk és végül a töltelék megmaradt másik felét. Most összeállítjuk és összevarrjuk a fejet és szalvétába téve, spárgával jól összekötözve, magas fazékba helyezve, három óra hosszat főzzük egyenlő rész vízből, borból és ecetből készült lében, melyet sóval, borssal, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, kakukfűvel, babérlevéllel fűszerezünk. Kivéve a léből, alacsonyabb edénybe tesszük, tetejére deszkát, s erre nehéz súlyt helyezünk hogy minden levet kinyomjon belőle. Mikor teljesen kihűlt, kihámozzuk a szalvétából, szeletekre vagdaljuk és aszpikkal, kemény tojással, mixedpicklesszel körítve tálaljuk.

Borjúhasé á la Mazarin.

A borjútüdőt sós vízben megfőzzük és vékony metéltre vagdaljuk. Aztán kevés borjúhúst — darabokra metélve — vajon megpárolunk és 2 tejbeáztatott zsemlyével együtt megdaráljuk. Ezt a darált húst és zsemlyét összekeverjük 2 tojással, megsózzuk, megborsozzuk és egy részét egy vajjal kikent forma aljára rakjuk. Tetejébe a tüdővagdalék egy részét tesszük, erre megint húskeverék jön, majd megint tüdő, míg minden el nem fogy. A tetejét leöntjük tojással elhabart tejföllel és a sütőben megsütjük.

Nyúlkrokett.

Nyúlhúsmaradékot megdarálunk, sonkával, disznónyelvvel, gombával együtt s összekeverjük apróra tördelt, sós vízben főtt vékony makarónival (bigoli) s annyi tejföllel és tojássárgájával, hogy jól alakítható legyen. A sózásról se feledkezzünk meg és borssal is ízesíthetjük. Kis hengeralakokat formálunk belőle és tojásban, morzsában megforgatva, forró zsírban megsütjük.

Szalonka kagylóban.

Az egészben megsütött szalonkák mellhúsát apró kockákra vágjuk, a többi részét (a belsőrészeivel együtt) a csontokról leszedjük, megdaráljuk, összekeverjük szintén megdarált füstölt szalonnával és kevés libamájjal. Vajjal kikent, tűzálló kagylók aljára egy sor ilyen húskeveréket teszünk, erre egy réteg kockára vágott mellhúsát, azt leöntjük madeiramártással, végül megint egy sor húskeverék következik. Pár percre a sütőbe téve, melegen tálaljuk.

Töltött borjúszív.

Egy ½ tejbeáztatott zsemlyét összekeverünk apróra vágott petrezselyemzöldjével, snittlinggel, 10 deka darált, füstölt szalonnával, sóval, borssal, reszelt citromhéjjal és 1 tojással. A megmosott, megtisztított, füstölt szalonnával megtűzdelt borjúszívet közepén bevágjuk, kissé kivájjuk, beletesszük a töltelléket és összevarrjuk. Forró zsírban szép sárgára sütjük, liszttel meghintjük, 1 deci fehérborral és 1 deci csontlével leöntjük. Citromlevet is csöpögtetünk rá és egy darabig forraljuk. Tálalás előtt pár perccel pár kanál tejföllel és néhány szem szétnyomott borókabogyóval ízesítjük.

Sült borjúszív.

A megmosott szívet sósvízben félig megfőzzük. Aztán sóval, borssal kevert lisztben megforgatva, forró zsíron (esetleg hagymáson, de ez nem okvetlenül szükséges!) szép sárgára sütjük. A végén a fölösleges zsírt leszedve, kevés vizet és pár kanál tejfölt öntünk alája és így pár percig forraljuk.

Tüdős rizs.

A megtisztított, sósvízben megfőtt borjú- vagy sertéstüdőt apróra vagdaljuk, megsózzuk, megborsozzuk, belekeverünk kevés összevagdalt zöldpetrezselymet. Kevés forró zsírban kis ideig pároljuk. Megfelelő mennyiségű párolt rizzsel összekeverve tálaljuk.

Párolt ökörfark.

Az ökörfarkat ízek szerint darabokra vágjuk és vajon vagy zsíron puhára pároljuk, karikára vágott sárgarépa, petrezselyemgyökér, pár szem bors, 1—2 babérlevél és kellő mennyiségű só társaságában. Többször öntünk rá hús- vagy csontlevet, hogy oda ne égjen és végül 1 deci ecetet vagy citromlevet is öntünk a lébe. Azután barna rántást csinálunk, föleresztjük a lével, melyből kiszedtük a húst. Kevés reszelt citromhéjjal és 1—2 deci vörösborral ízesítjük. Átpasszírozzuk, ráöntjük a tálba rakott húsra.

Disznóvese bormártással.

A vesét egy óráig vízben áztatjuk, megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk s zsíros és rostos részeit eltávolítjuk. Vajon kissé megsütjük, kevés reszelt hagymával, sóval, borssal és 4 deci vörösborral födő alatt 2 óra hosszat lassan pároljuk. Egy kanál vajon pirított lisztből és hús- vagy csontléből barna mártást készítünk, föleresztjük 2 deci jó fehérborral, ráöntjük a vesékre és még egy pár percig pároljuk.

Savanyú vese.

A sertés- vagy borjúveséket több vízben jól kiáztatjuk és apróra vágjuk. Zsírban kevés hagymát pirítunk, beletesszük a vesét, adunk hozzá 1—2 babérlevelet, 1 késhegynyi törött borsot. Ha megpárolódott, meghintjük kis liszttel, föleresztjük kevés hús- vagy csontlével, citromlével ízesítjük és megsózzuk.

Mustáros vese.

A megtisztított, összevagdalt vesét vajon, kevés hús- vagy csontlével, egy babérlevéllel és csipet töröttborssal puhára pároljuk. Kevés liszttel meghintjük, pár evőkanál hús- vagy csontlével és 1 citromlével föleresztve fölforraljuk. Végül 1—2 kanál mustárt keverve hozzá, megsózzuk és betálaljuk.

Velős szeletek.

Sós-, ecetesvízben, melybe pár szem borsot és $^1/_4$ fej vöröshagymát (ez bátran el is maradhat) tettünk, $^1/_4$ óráig főzzük a megtisztított borjúvelőt. Habszedőkanállal óvatosan kiszedjük, felszeleteljük és vékony vajon pirított zsemlyeszeletekre helyezzük. Kikent tűzálló edénybe rakjuk, szardellás vajmártással leöntjük, reszelt pármai sajttal meghintjük és a sütőben szép, világossárgára sütjük.

Rántott marhavelő.

Harminc deka marhavelőt sósvízben félig megfőzünk, a vizet lecsurgatjuk róla. Az esetleg még rajta maradt legkisebb hártyától is megtisztítva kisebb kockákra vágjuk, megsózzuk, tojásba, morzsába hengergetjük és forró zsírban kirántjuk. A tálalásnál kis citromlével meglocsoljuk a kockákat és megfelelő számú tükörtojásra rakjuk őket.

Borjúmirigykrokett.

Vajasrántást csinálunk apróra vágott zöldpetrezselyemmel és hús- vagy csontlével föleresztve sűrű péppé főzzük. Akkor belekeverjük a sósvízben megfőtt vagy vajon megpárolt és apróra vagdalt mirigyet. Megsózzuk és ha kihűlt, hengeralakokat formálunk belőle. Lisztbe, tojásba, morzsába mártjuk és forró zsírban vagy vajban hirtelen megsütjük. Paradicsom- vagy gombamártással tálaljuk.

Disznófej savanyúan.

A megtisztított disznófejet a rendes módon bepácoljuk 2—3 napra. Mikor el akarjuk készíteni, 2 kanál lisztből s 1 kanál zsírból rántást csinálunk, föleresztjük először kevés páclével, aztán pedig vízzel. A csontokról lehetőleg minél tökéletesebben lefejtett húst darabokra vágjuk, beletesszük a forró rántásos lébe, sóval, borssal, törött borókabogyóval, citromhéjjal és lével, babérlevéllel ízesítjük. A levet tálaláskor természetesen átszűrjük. Zsemlyegombócot adhatunk melléje.

Gombás rakotthús.

Vékonyra vert borjúcombszeletkéket paprikás zsíron megpárolunk. Ugyanígy (csak paprika nélkül) párolunk 20 deka rizst és 30 deka feldarabolt gombát. Most aztán zsírral kikent tűzálló edénybe rakunk egy réteg húst, erre egy réteg rizst, majd egy sor pároltgomba és végül egy sor hámozott, karikára vágott paradicsom következik. Ezt így folytatjuk, míg tart a hozzávalókból. Természetesen a kellő sózásról se feledkezzünk meg. Legfelül rizs legyen, amit aztán leöntünk pár kanál tejföllel és meghintünk reszelt pármai sajttal. A sütőben körülbelül 20 percig sütjük.

Oxfordi kolbászkák.

Negyven deka borjúhúst és 40 deka disznóhúst apróra vagdalunk, hozzávegyítünk egy tejben áztatott és átpasszírozott zsemlyét. 1—2 tojást, csipetnyi sót, kevés reszelt szerecsendiót, ugyanilyen citromhéjat és majoránnát, valamint összeaprított zsályalevelet. Apró kolbászkákat formálunk belőle, vajban hirtelen megsütjük és pirított zsemlyeszeletekre rakva tálaljuk.

Párolt birkavese.

A megmosott veséket hosszában vékony szeletekre vágjuk. Vajon kevés reszelt hagymát pirítunk, beletesszük a felszeletelt veséket kevés, apróra vágott zöldpetrezselyemmel együtt. Sózás nélkül puhára pároljuk. Mikor készen van, meghintjük kevés lisztel, megsózzuk és rácsavarjuk ½ citrom levét. Pár pillanatig tovább pároljuk.

Párolt tehéntőgye.

A megtisztított, leforrázott tehéntőgyét sós, zöldséges vízben — melyben 1—2 babérlevél és kevés citromhéja is legyen — 4—5 óra hosszat főzzük, lassú forrással. Mikor készen van, kivesszük, lehúzza bőrét, feldaraboljuk és a közben elkészített hagyma-, citrom- vagy paradicsommártásban 10—12 percig pároljuk.

Kocsonyázott csirke.

Ecetesvízbe teszünk fél pohár fehér bort, egy kis fej szegfűszeggel megtűzdelt vöröshagymát, egy petrezselyemgyökeret, 1—2 babérlevelet, egy földarabolt citromot héjastul, kevés szemesborsot és erősen forraljuk. A fölszeletelt és besózott csirkét puhára főzzük benne, aztán kiszedjük, kevés citromlevet öntünk rá, hogy fehéren maradjon és mélyebb tálban szépen elhelyezzük. A levet tovább főzzük. Izlés szerint sót, ecetet vagy bort teszünk még bele és vagy egy borjúlábat főzünk benne puhára, vagy 5—6 tábla, kevés vízben föloldott zselatint öntünk bele. Fölvert tojásfehérjével a szokásos módon megtisztítjuk, kendőn átszűrjük és a csirkére öntve hideg helyen megfagyasztjuk. Citromszeletekkel és zöldpetrezselyemmel díszíthetjük fel.

Csirkegalantin.

A szépen megtisztított csirke bőrét óvatosan lenyúzzuk. Félkiló apróra vagdalt borjúcombot kevés zsíron vagy vajon puhára párolunk és szitán átpasszírozzuk a csirke lefejtett mellehúsával együtt. Passzírozás közben mindig ráöntünk keveset a borjúhús levéből. Az átpasszírozott masszát megsózzuk, hozzáteszünk 2 tojást, apróra vagdalt szarvasgombát, 15 deka kockára vagdalt füstöltszalonnát, egy szép, nagy, szeletkékre vágott libamájat és egy apró kockákra vágott ecetesuborkát. Mindezt jól összekeverjük és beletömjük a lefejtett csirkebőrbe. Ezt aztán jól összevarrjuk és belecsavarjuk egy tiszta szalvétába és jól összekötözzük. Lábasban, sósvízben, melybe kevés zöldséget is teszünk, félóráig egyenletesen forraljuk. A vízből kivéve, szalvétástól két deszka közé tesszük. A felsőre nagy súlyokat helyezünk és pár órára hideg helyre állítjuk. Tálaláskor vékony szeletekre vagdaljuk és aszpikkal díszítjük.

Sertéskocsonya.

A kocsonyahúst (fej-, térd- és lábhús, mely közé bőven teszünk bőrkét is) gondosan megmosva, sós vízben megfőzzük. Ha félig megfőtt, kevés paprikát, pár szem borsot s egy kis fej, tüllzacskóba kötött (hogy aztán könnyen kidobhassuk) vöröshagymát teszünk bele. *Lassu* forralással puhára főzzük, közben a habját többször leszedve. Mielőtt a tűzről levesszük, beleütünk 1—2 felvert tojásfehérjét s a tűzön erősen verjük 5—6 percig. Aztán a tűzhely szélén lassú forrással még 10—12 percig főzzük. Mikor kihűlt, leszedjük a zsírját, majd a levét vízbe mártott, kicsavart szalvétán, melynek négy sarkát egy felfordított szék négy lábához kötöttük, lassan, részletekben átszűrjük. A húst lefejtjük a csontokról, kisebb darabokra vágjuk, majd mély porcellánedénybe vagy mázas kuglóf-formába rakjuk, a levet újra átszűrve, ráöntjük s hideg helyre tesszük, hol hamar megalszik. Tatármártást és uborkát adunk melléje. A hagyma bátran elmaradhat belőle.

Malacgalantin.

A szépen megmosott, megtisztított 4—6 hetes malacnak a fejét levágjuk és a bőrét óvatosan lefejtjük a húsáról. A húst egy kiló borjúhússal együtt kissé megfőzzük, lefejtjük a csontokról és kétszer átdaráljuk. Az első darálás után azonban pár percig pároljuk. Megsózva, megborsozva, a kétszer átdarált hús felét rákenjük a kiterített malacbőrre, tetejébe teszünk szeletkékre vágott libamájat, főtt tojást és ecetesuborkát, erre pedig a darált hús másik felét. A bőrt hengeralakúra összegöngyölve, összevarrjuk, szalvétába kötjük és forró sós vízben megfőzzük. Külön megfőzzük a levágott malacfejet is. A megfőtt galantint, ha kihűlt, szeletekre vágjuk, a tálon malacformára összeállítjuk, a fejét is a helyére tesszük és aszpikkal, uborkával, keménytojással, fejes- és madársalátával, hónaposretekkel körítve és díszítve, tálaljuk.

Kocsonyázott fogoly.

Az idősebb, keményebb húsú foglyok alkalmasak erre a célra. Miután megtisztítottuk, megmostuk őket, belsejüket kikenjük zsírral vagy vajjal, beléjük tesszük a zúzákat, májakat, szíveket, kellőleg megsózzuk és pár szem borókamaggal ízesítjük. Most aztán minden madarat szalonnaszeletekbe csavargatunk és kevés vízen, födő alatt, megpároljuk őket. Mikor elérték a kellő puhaságot, kiszedjük és a húst gondosan lefejtjük a csontokról, mély tálba rakjuk és fölolvasztott aszpikkal leöntjük. Hideg helyre állítjuk, míg, megfagy, akkor céklát, főtt sárgarépát, ecetes vagy vizesuborkát citromszeleteket különböző alakokra vagdalva és káprit, meg olajbogyót rakunk rá s ezeket megint leöntjük olvasztott aszpikkal s ezt is megfagyasztjuk. Hideg mártással tálaljuk. (Tatár, mustár, snittling stb.)

Kocsonyázott fácán.

Egy sült fácán húsát lefejtjük a csontokról, egész apróra vagdaljuk (esetleg megdaráljuk) egy kis liba- vagy kacsamájjal, 15 deka füstölt szalonnával, három szardellával s öt deka párolt gombával együtt. Szükség szerint megsózzuk, borssal, kakukfűvel fűszerezzük. Egy megtisztított fácán belsejét megtöltjük ezzel a ke-

verékkel és a nyílást bevarrjuk. Fazékba tesszük két borjúlábbal, zöldséggel, hagymával, citromhéjjal együtt, leöntjük — úgyhogy ellepje — ecetes, boros vízzel s pároljuk, födő alatt, míg megpuhul. A húst kivesszük, fölszeleteljük, tálra rakjuk. A levét leszűrjük, zsírtalanítjuk tojásfehérjével és héjával a rendes módon derítjük. (Lásd Aszpikfőzés!) Aztán ráöntjük a fácánra és hideg helyen megfagyasztjuk. Salátával, uborkával, keménytojással, kápribogyóval, ecetesgombával díszítjük.

Hideg fácán párizsi módon.

Öt darab szétnyomkodott szardellát belekeverünk 1½ deci fölmelegített olajba, kevés reszelt vöröshagymával, apróra vágott zöldpetrezselyemmel és pár szem ugyanilyen káprival, pár kanál mustárral és két citrom levével együtt. Felforraljuk óvatosan, lassan, hogy az olaj világos maradjon. Rögtön ráöntjük a sós vízben megfőtt fácánra és benne hagyjuk, míg a lé teljesen kihűl. Közben többször megforgatjuk a fácánt, hogy mindenütt egyformán érje a lé. Végül földaraboljuk, csinosan tálra rakjuk, a mártással leöntjük, aszpikkal, uborkával, céklával, keménytojással, mixedpicklessel díszítjük.

Nyúlkocsonya.

A megtisztított nyúlgerincet megsózzuk, megborsozzuk, füstölt szalonnával megtűzdeljük és kevéssé hagymás, sós, fűszeres vízben megfőzzük. A levét szalvétán átszűrjük, a gerinc húsát pedig a csontokról leszedve, szeletekre vágjuk. Öt-hat borjúlábat jó sokáig főzünk sós vízben, melyet összekevertünk a nyúl átszűrt levével és melybe bort, citromlevet és borsot is tettünk. A habját főzés közben folyton szedjük le. Mikor kihűlt, leszedjük róla a zsírt, egy ujjnyit öntünk a léből egy formába és jégre vagy hideg helyre téve, megfagyasztjuk. Most aztán kápribogyót és sonkaszeleteket rakunk rá és ezekre megint egy ujjnyi kocsonyalevet öntunk. Ha ez megfagyott, akkor egy sor nyúlhús következik, természetesen megint egy ujjnyi kocsonyalével s ezt így folytatjuk, míg a hozzávalókból tart. Kiborítás előtt pillanatra forró vízbe mártjuk a forma alját.

Kocsonyázott csirkepüré.

A csirkét gyengén sós, zöldséges vízben puhára főzzük, aztán, miután levében kihűlt, lehúzzuk a bőrét, a húsát pedig — a csontokról leszedve — megdaráljuk és átpasszírozzuk. Hozzákeverünk 1—2 tojássárgáját, 2—3 kanál aszpiklevet (melyet akár otthon készíthetünk, akár készen vett aszpikot olvaszthatunk fel) és körülbelül egy deci kemény habbá vert tejszínt. Tetszés szerinti formát megtöltünk aszpiklével és jég közé állítjuk. Mikor a kocsonya a forma oldalán köröskörül ujjnyi vastagon megfagyott, akkor a folyékonyan maradt részt kiöntjük és az így támadt üregbe betöltjük a csirkepüré keveréket. Tetejére megint aszpikot öntünk és 2—3 órára jég közé állítjuk. Tálalásnál a formát pillanatra meleg vízbe mártjuk és így borítjuk ki.

Aszpikos gyöngytyúk.

A megtisztított, megmosott, megsózott, gyöngytyúkot füstöltszalonnával sűrűn megtüzdeljük és megsütjük. Kihűlve fölszeleteljük, leszedjük a húst a csontokról és formás szeletekre vágjuk. A puddingforma alját kirakjuk piros és sárga aszpikkal, ennek tetejére pár tojás keményre főtt, fölszeletelt sárgáját rakjuk, pár, szintén földarabolt, párolt gombával együtt. Kápribogyókkal is tarkíthatjuk ezt a koszorút. Most következik aztán a fölszeletelt gyöngytyúk. Végül a formát teletöltjük langyos, folyékony aszpikkal és néhány órára jégre tesszük. Kiborításnál egypár pillanatra forró vízbe mártjuk a forma alját.

Vaddisznókocsonya.

Ugyanazokból a részekből (fej, láb) és ugyanúgy készül, mint a rendes sertéskocsonya. Mikor puhára főtt a hús, leszedjük a csontokról és egészen apróra vágva tálra rakjuk és úgy öntjük rá az átszűrt levet. A *medvekocsonya* ugyanígy készül.

g) Hal, rák

(Lásd Levesek címén is)

Maledictus piscis

in tertia aqua, azaz: »Átkozott a hal a harmadik vízben«, tartja a régi latin mondás, melynek eredetéről Tóth Béla is csak annyit tud, hogy valamely refektóriumban, barátok ebédlőjében keletkezhetett. A mondásban említett »harmadik« víz arra céloz, mit az avatatlan ember innék a halra (mely az elsőben élt, a másodikban főtt), aki nem ismerné a bölcs tanácsot, hogy a halat jóféle borocskával kell megöntözni, minekutána megette az ember.

Hát bizony, méltatlan dolog volna a becsületes halféléket az elátkozottak sorsára juttatni, különösen, mikor a bor határozottan jobban ízlik utánuk, mint a víz. Nem is hiszem, hogy komolyabb véleménykülönbség merülhetne fel ezen a téren.

A nézetek már inkább lehetnek különbözők ott, amikor arról van szó, hogy melyik a legjobb édesvízi hal, mely Csonka-Magyarország területén előfordul. A döntés valóban nem könnyű, mikor itt van a tiszai kecsege, a világhírű balatoni fogas és megmaradt néhány hegyi patakunk gyöngye, a sebespisztráng. A hosszúorrú, karcsú kecsege fehér húsa kitűnő, szálkamentes, omlós. Ikrája valódi kaviár. Az ezüstfényű balatoni fogas húsa hófehér, nem zsíros, szálkája ennek sincs, íze igen finom. Kár, hogy annyira kényes, elevenen nem szállítható, s így csak jegelt állapotban kapható. A vörös és fekete pettyekkel díszített, fürge sebespisztráng a lazacnak és tengeri pisztrángnak közeli rokona, szintén szálka nélkül való s főleg »blau gesotten« valóságos csemege a hozzáértő számára. Ha döntőbírónak jelölnének ki, magam se tudnám, hova szavazzak s alighanem hármas holtversenyt állapítanák meg.

De remek halak vannak a második rendben is: a *harcsa*, meg a falánk *csuka*. Fontos, hogy ezek se szálkásak, ellenben fehérhúsúak, jóízűek. A harcsa ízesebb, omlósabb, tartalmasabb, zsíro-

sabb (ez a zsírossága csak az egészen nagy példányoknál válik kellemetlenné), a zsír nélkül készülő balpaprikásnak ideális tartozéka; a csuka soványabb, szívósabb húsú.

Utánuk érkezünk a legnépszerűbb halfajták egyikéhez, a gyorsan növő és több változatban nagy eredménnyel tenyésztett zömök, hasas *pontyhoz*. Az apraja szálkás, a nagyobbjának azonban — egykilóstól kezdve — már kevés a szálkája. Húsa barnás, puha és kissé édeskés, sokan nagyon szeretik, különösen kirántva vagy ráchalnak, s ahol más halakkal vegyest szerepel, mint pl. halpaprikásban, tagadhatatlanul hozzájárul az ízek gyarapításához. Hiba, hogy sekély, iszapos tavak mocsárízét könnyen magába szedi, de megszabadul ettől, ha pár hétig a lyukacsos dunai haltartóban úszkálhat, mielőtt a piacra kerül.

Pontyrokon a széles *kárász*, megirdalva, sózva, paprikázva, roston, nyárson, *tepsiben ropogósra sütve*, igen jó s így elkészítve még a rémesen szálkás, apró *keszeg* s a Balaton tömeghala, a *garda* is élvezhető. Nem rossz hal a *compó*, másként *cigányhal*, s aki mester a szálkáshal evésében, örömmel fogyasztja a *márnát* is, csak a kolerás tüneteket okozó ikrájától óvakodik.

Ezek után is marad még néhány jelentéktelen halfajta vizeinkben, tisztelt olvasóim azonban bizonyára inkább az elébb felsoroltak közül választanak, ha arról van szó, hogy ünnepi, vagy köznapi alkalomra, farsangban vagy böjtben halat egyenek s hegyébe gondűző *borocskát* öntvén, megóvják attól, hogy »átkozott«-nak nevezhessék.

Főtt, hideg hal.

A hideg halnak szánt csukát, süllőt, fogast, tokot vagy kecsegét megtisztítva, hosszúkás halfőző edényben egészben megfőzzük. A vízbe sót, zöldséget, pár szem borsot — esetleg egy kis ecetet vagy citromlevet — teszünk. A főzés ideje nagyság szerint 10—15 perc. A megfőtt halat — miután egészen kihűlt — tálra helyezzük, aszpikkal és keménytojásszeletekkel körítjük és tatármártást adunk hozzá. A hideg halat lehetőleg egy nappal a tálalás előtt főzzük meg és hideg helyen — legcélszerűbb jégen — tartjuk. Bőrét a fogyasztás napján húzzuk le. A nagy halat, filéit leszedve, szeletekben tálaljuk.

Fogas à la Morny.

A 1½—2 kilónyi balatoni fogast megtisztítva, sós vízben 10 percig főzzük. Bőrét lehúzzuk és kivajazott tűzálló tálra tesszük. Köréje rakunk 1—1½ kiló megfőtt, meghámozott, egészben hagyott kifliburgonyát és leöntjük a következő mártással: 2—3 deci tejszínt elkeverünk 2 tojássárgájával, 10 deka vajjal, 1—2 deka liszttel, 10 deka reszelt parmezánsajttal, sóval, borssal és fölresztjük a hal átszűrt levével. A leöntött halat 12—15 percig sütjük a forró sütőben.

Fogas Chambord módra.

A megtisztított halat sósvízben rövid ideig (8—10 percig) főzzük. Azután hosszában kettévágjuk, a húst mindegyik oldalán lehetőleg egy-egy darabban levesszük a gerincről és megtisztítjuk minden csonttól. A leesett törmelékhúst ½ tejbeáztatott zsemlyé-

vel, 5—8 deka vajjal, 2—3 tojással, kellőleg megsózva, átpasszírozzuk, aztán hozzávegyítünk 10 deka apróra vágott, vajon párolt gombát. A halfiléket, belső oldalukkal lefelé vajjal kikent tepsibe tesszük és a tetejére rákenjük a leírt módon elkészített keveréket, meghintjük vajon félig megpirított zsemlyemorzsával és pár darabka vajjal. 10—12 percig sütjük a sütőben. Szeletekre vágva tálaljuk hollandi mártással.

Fogasszeletek admirális módra.

A szálkától, belsőrészeitől és bőrétől megtisztított fogast egyforma szeletekre vágjuk és vajjal kikent tepsiben kevés reszelt hagyma és pár szem egészbors társaságában fehérborral leöntve a sütőben 5—6 percig pároljuk. Kiszedve a szeleteket, vajjal megkent tűzálló tálra rakjuk. Természetesen nagyon kell vigyázni, hogy szét ne essenek. A léből vajjal és liszttel mártást készítünk, melyet borssal, rákvajjal és kevés fehérborral, esetleg konyakkal és 2—3 deka olvasztott vajjal ízesítünk és végül átpasszírozzuk. Mikor a mártás kihűlt, bekenjük vele a halszeleteket, aztán reszelt sajttal meghintve a sütőben megpirítjuk.

Fogas au gratin spárgával.

A 1½—2 kilónyi balatoni fogast megtisztítva, sósvízben 10 percig főzzük. Bőrét lehúzzuk és vajjal kikent tűzálló tálra tesszük. Körülrakjuk sósvízben főtt, 3—4 darabra vágdalt spárgával vagy spárgafejekkel és leöntjük vajból, lisztből, tejből készült besamel-mártással, melybe 2—3 tojássárgáját, pár kanál jó tejfölt és kevés reszelt sajtot kevertünk és amelyet sóval, borssal fűszereztünk. Vajon félig megpirított zsemlyemorzsával meghintve 10—15 percig sütjük a sütőben.

Gombás fogas.

Egy szép nagy fogast megmosunk, fejét levágjuk és a hal húsát két filében lefejtjük a gerinccsontról. A bőrét lehúzzuk és a húst megsózva beletesszük vajjal kikent tepsibe. ráöntünk pár deci bort, pár kanál hús- vagy csontlevet és ½ kiló feldarabolt és vajon párolt gombát. Borssal fűszerezve először a tűzhely tetején fölforraljuk a levet és aztán a sütőbe téve pár percig pároljuk. Most a levet leöntjük a halról egy lábasba és pár percig forraljuk. Ezalatt vajból és lisztből rántást csinálunk, föleresztjük a gombáslével és tovább forraljuk, míg a kellő sűrűséget eléri. Citromlével ízesítjük és 3—4 tojássárgájával behabarjuk. Vajjal kikent tűzálló tál aljára öntünk a mártásból, rátesszük a két haldarabot, tetejére öntjük a többi mártást, körülrakjuk sósvízben nem egészen megfőtt krumplival és a sütőben 10—15 perc alatt szépen megpirítjuk.

Fogasszeletek Jean Bart módra.

A megsózott, szálkáitól megtisztított fogasszeleteket kevés apróra vágott vöröshagyma és jó sok feldarabolt gomba társaságában, fehérborral leöntve, födő alatt megpároljuk. Vajból, lisztből rántást csinálunk, föleresztjük hús- vagy csontlével, de úgy, hogy jó sűrű legyen. A hal levét gombástól együtt pár percig forraljuk, aztán összekeverjük az előbbi mártással. 2—3 tojássárgáját elhaba-

runk 1—2 deci tejszínnel, megsózzuk, megborsozzuk, ezt is a mártáshoz keverjük. A halfileket tűzálló edénybe tesszük, pár kanál mártást öntve alájuk. A többit a tetejére kenjük, bőségesen meghintjük reszelt sajttal és szitált morzsával. Leöntjük olvasztott vajjal és a sütőben szép barnapirosra sütjük.

Fogas bormártással.

A megtisztított fogasfiléknek bőrét lehúzzuk, megsózzuk és vajjal kikent lábosba téve leöntjük felerész vízzel, felerész borral. Először a tűzhely tetején felforraljuk, aztán a sütőben néhány perc alatt, vajas papirossal letakarva, puhára pároljuk. A halat tálra rakjuk, levéből pedig vajjal és liszttel folytonos erős keverés közben sűrű mártást csinálunk. Levéve a tűzről, még egy-két deka vajat s kevés citromlevet keverünk bele s a halra öntve betálaljuk.

Fogas hidegen.

A megtisztított fogast használat előtt egy nappal főzzük meg. Hideg, sósvízben tesszük fel, miután fejét, farkát eltávolítottuk. 10—15 percig főzzük és a vízzel együtt hagyjuk kihűlni. A húst óvatosan lefejtjük a csontokról és szép szeletekben rakjuk a tálra. Körülhetjük francia salátával, hideg töltött tojással, aszpikkal és zöld salátával. Tatármártást adunk melléje.

Fogas á l'ambassadeur (nagykövet módra).

A fogast megtisztítjuk, a bőrét lehúzzuk, a csontokról leveszszük a két filét, megmossuk, besózzuk. Vajjal kikent tepsibe teszszük, kis fehérbort és egy kis halcsontokból főtt levet öntünk rá (mindegyikből körülbelül 1½ decit). Tisztított sampinyóngombát (körülbelül 15 dekát) felszeletelve vajban kissé megpárolunk, rátesszszük a fogasra, vajjal megkent papirossal befedjük és a sütőben körülbelül negyedóra alatt puhára pároljuk. A gombás levet leöntjük. Körülbelül 3 deka vajat és 3 deka lisztet összekeverünk és ezzel ezt a forrásban levő gombás levet habverővel verve megsűrűsítjük, vagyis mártást csinálunk belőle. Adunk még bele egy kis zöldpetrezselymet és nagyon kevés töröttborsot. A mártást félreállítjuk s 1—2 tojássárgáját teszünk hozzá. Tűzálló edényt vajjal kikenünk. Aljára adunk ebből a mártásból egy keveset, lapos kanállal óvatosan rátesszszük a két halfilét, a többi mártással az egészet bevonjuk, nagyon kevés reszelt sajtot hintünk a tetejére, egy kis olvasztott vajat locsolunk rá és közvetlenül a tálalás előtt jó forró sütőben szép pirosra sütjük.

Gombás főtt hal.

A megtisztított halat enyhén ecetes, sós, zöldséges vízben 10—15 percig főzzük, bőrét lehúzzuk, vajjal kikent tűzálló edénybe teszszük, vajon félig megpárolt sampinyóngombaszeletekkel behintjük és körülrakjuk, 3 deci tejfelt, 10 deka vajat, 2 tojás sárgáját, kis sót símára keverünk, a halra öntjük s a sütőben 10—12 percig sütjük. A mártásba reszelt sajtot is keverhetünk és a halat a sütés előtt a gombán kívül félig megfőtt s meghámozott kifliburgonyával is körülrakhatjuk.

Kecsege vajjal.

A halat felbontjuk, belsőrészeit kiszedjük, a hátában lévő porcogóval együtt. Megsózzuk, beletesszük a halfőzőbe, vagy egy megfelelő nagyságú lábasba, karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, hagymát, 1—2 babérlevelet, pár szem borsot teszünk rá, felöntjük ecetesvízzel és aztán 10—15 percig főzzük. Óvatosan kiszedjük, bőrét éles késsel lehúzzuk a hátán lévő páncéljával együtt és olvasztott, forró vajjal leöntve, sósvízben főtt burgonyával körítve tálaljuk. Olvasztott vajat csészében is adunk melléje. — Ha a *halakat hidegen* akarjuk fogyasztani, *előtteváló napon* főzzük meg s az elfogyasztás napján húzzuk le éles késsel a bőrt és páncélját.

Kecsege alföldi módon.

A megtisztított halat nagy darabokra vágjuk, megsózzuk, paprikázzuk s kevés hallével (zöldséges sósvíz, melyben a hal fejét, farkát, uszonyait főztük) födő alatt puhára pároljuk. A halszeleteket tálra rakjuk, a levét átszűrjük, tejföllel, tojássárgájával, citromlével behabarjuk és felforralva a halra öntjük.

Tejben párolt hal.

A megmosott, megtisztított, besózott kecsegét, csukát, vagy fogast leöntjük annyi tejjel, hogy ellepje s így födő alatt puhára pároljuk. A halat tálra tesszük. Kevés vajból és lisztből rántást csinálunk, föleresztjük a tejjel, megsózzuk, fölforraljuk s ráöntjük a halra.

Sült kecsege.

A megtisztított halat forró vízbe mártjuk, lehúzzuk a bőrét, a hátán végig vonuló páncéljával együtt, kivesszük a belső porcogóját, aztán tepsibe tesszük, mégpedig kereszlbe helyezett fadarabkákra úgy, hogy a hal ne érje a tepsi fenekét. Viszont zsírt vagy vajat annyit teszünk alája, hogy a hal alja beleérjen. Mindkét oldalán jól megsütjük, közben gyakran öntözgetve. Fél óra alatt készen van. Zöldpetrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Kecsege német módon.

A megtisztított, megmosott, kívül-belül szárazra törölt halat, melynek hátában végigvonuló porcogót kiszedtük, föltesszük főni egy liter vízben, amibe $^1/_4$ liter bort, pár kanál ecetet vagy citromlevet, sárgarépát, zellert, vöröshagymát, 1 babérlevelet, kevés kakukfüvet, 3—4 kapribogyót, ugyanannyi olajbogyót, pár szem borsot vegyítettünk. Természetesen kellőleg meg is sózzuk s 15 percig főzzük benne. A gerincén levő kemény vértezetet levagdossuk. Tálra téve hollandi mártással (l. o.) körítve tálaljuk.

Halmajonéz.

Ehhez nagyon alkalmas a legjobb tiszai hal: a kecsege, de lehet csukából vagy harcsából, esetleg süllőből is készíteni. szóval az úgynevezett szálkamentes, fehérhúsú halakból. A megtisztított halat sós, zöldséges vízben megfőzzük (körülbelül negyedóráig). Mikor kihűlt (fejét és farkát eldobva), kis darabokra szedjük széjjel s a kerek tálban kúpalakra felhalmozzuk. Ezután leöntjük majonézzel. Metéltre vágott fejessalátával rakjuk körül s

közbe-közbe egy-egy negyed darab tojással s egy-egy szelet citrommal díszítjük. Csúcsára egy szelet citromra kaviáros szardellagyűrűt helyezünk.

Nyárson sült kecsege.

A megtisztított kisebbfajta kecsegét megirdaljuk (oldalt, keresztben 1—2 ujjtávolságban bevagdossuk), a hátán végigvonuló porcogót kiszedjük, a gerincén levő kemény vértezetet levagdossuk, megsózzuk, kis paprikás liszttel bedörzsöljük, fanyársra tűzzük és faparázs fölött forgatva, szalonnával dörzsölgetve, megsütjük.

Gombás süllő.

A megtisztított, megsózott halat pecsenyevillával sűrűn megszurkáljuk és minden lyukba megtisztított gombaszeletkéket dugunk. A tepsi alját kirakjuk vajdarabokkal, ráhelyezzük a halat s tetejére megint vajdarabokat teszünk. Sűrűn öntözgetve szép, barnapirosra sütjük. Levét aztán tejföllel, citrommal ízesítve és átpasszírozva külön tálaljuk melléje.

Szardellás süllő.

Tizenöt deka vajat összekeverünk megfelelő mennyiségű szardellapasztával (vagy átpasszírozott szardellával), aztán megkenjük vele belül a megtisztított, megmosott és besózott süllőt. Vajjal erősen kikent lábasban gyorsan megsütjük, mialatt folyton kenegetjük szardellás vajjal és kanalanként öntünk alája fehérbort. A kész halat tálra tesszük, levét alája öntjük és citromszeletekkel díszítve tálaljuk.

Kékre főtt pisztráng.

Csak egészen frissen fogott pisztráng a jó. Felbontjuk, kitisztítjuk, megmossuk őket, anélkül, hogy a külső nyálkás rétegüket ledörgölnők, mert különben nem kékülnek meg főzés közben. Főzésig hideg vízben áztatjuk őket. Egy pisztrángra ½ liter vizet számítunk, ezt ½ deci ecettel, ¼ fej finomra vágott vöröshagymával, egy-két kis sárgarépával (karotta), ½ fej zellerrel, 4 szem borssal és kevés petrezselyemzöldjével ¼ óráig forraljuk. Akkor megsózzuk és beletesszük a pisztrángot, amely rögtön megkékül. Tüstént tűzhely szélére húzzuk a fazekat s ott hagyjuk ½ óráig, vigyázva, hogy föl ne forrjon. A levet leszűrve róla, olvasztott vajjal tálaljuk a pisztrángot.

Pisztráng mártásban.

A pisztráng májustól augusztusig a legízletesebb. A pisztrángokat megfőzzük ecetes-vizes-boros (egyforma arányban) lében, petrezselyem zöldje, gyökere, sárgarépa, hagyma, egész bors és só társaságában. Leszűrjük róluk a levet és a következő mártással tálaljuk: 8—10 deka vajból és 2—3 kanál lisztből világos rántást készítünk, fölereszstjük az átszűrt hallével, apróra vágott káprival ízesítjük és behabarjuk 2—3 tojássárgájával.

Pisztráng tokaji borban.

A megtisztított, megmosott halakat a hátukon kissé megirdaljuk és megsózzuk. Fazékban tokaji pecsenyebort forralunk (annyit, hogy a majd beleteendő pisztrángokat jól ellepje) 1/4 óra hosszat, 1—2 babérlevél, csipet szerecsendió és 3—5 deka, lisztben megforgatott vajjal. A negyedóra elteltével beletesszük a halakat és 10 percig főzzük, nagyon lassú forrással. Tálra téve, citromlevet nyomunk rájuk és leöntjük az átszűrt borral.

Rántott pisztráng.

A kisebb halakat egészben hagyva, — előbb természetesen fölbontva és kitisztítva — összekunkorítjuk, akképpen, hogy a farkukat a fogaik közé dugjuk. A nagyobbakat ujjvastagságú szeletekre vágjuk. Valamennyit besózzuk és ½ óra eltelte után szárazra töröljük. Tojásban, lisztben vagy morzsában megforgatjuk és bő zsírban szép világossárgára sütjük.

Majonézes pisztráng.

A kékre főzött, kihült pisztrángokat tálra halmozzuk, leöntjük vastagon majonéz-mártással; keménytojással, aszpikkal, retekkel, metéltre vágott fejessalátával, kápribogyóval, céklával stb. díszítjük.

Harcsás káposzta.

A szeletekre vágott harcsát besózzuk. Savanyúkáposztát teszünk fel főni. Vékony paprikás rántást csinálunk, felereszsztjük a káposztával, de inkább híg legyen, mint sűrű. Jól felforraljuk, belerakjuk a harcsaszeleteket s 3/4 óráig hagyjuk főni. A végén 1—2 kanál tejföllel mégegyszer felforraljuk.

Harcsa rizzsel.

Jó nagy harcsát ujjnyivastag szeletekre vágunk, besózunk s egy ideig így hagyunk. Ezalatt egy kisfej vöröshagymát karikára vágunk és zsírban megpirítjuk. Másik edényben 25 deka leforrázott rizst párolunk. Mikor ez jó, összekeverjük a hagymás zsírral és tetejére rakjuk a harcsaszeleteket, kissé megpaprikázzuk és sütőben 15 percig sütjük. Most megfordítjuk a szeleteket és a másik oldalukat is 15 percig sütjük.

Rántott hal.

A halat megtisztítjuk, megmossuk és darabokra vágva megsózzuk. Majd lisztben, tojásban és zsemlyemorzsában megforgatva, forró zsírban szép sárgára sütjük. Rántott halnak legalkalmasabb a nagyobb fajta, de még nem zsíros harcsa, melyből gyönyörű szeleteket lehet vágni. De igen alkalmas a kettéhasított ponty is.

Marinirozott hal.

Erős ecetes vizet forralunk, melybe borsot, babérlevelet, sót és karikára vágott vöröshagymát teszünk s ha jól felforrt, ráöntjük a kihült rántott hal darabokra. Letakarjuk s hidegre tesszük. Tálaláskor olajat öntünk hozzá.

Halszeletek molnárné módra.

A megtisztított fogas-, süllő- vagy más halfiléket, melyeket a csontról leszedtünk és melyeknek bőrét lehúztuk, megsózzuk, megborsozzuk és belisztezzük. A lábasba felerész vajat, felerész olajat teszünk és mikor forrni kezd, belevetjük a halszeleteket és mindkét oldalukon szép sárgára sütjük. A tálra rakott szeleteket meglocsoljuk citromlével és forrón tálaljuk, leöntve barna, olvasztott vajjal.

Töltött hal.

Mindenféle halból csinálhatjuk. A megtisztított, megmosott hal belsejét megtöltjük tejbeáztatott, áttört zsemlyéből, vajból, marhacsontvelőből, reszelt pármai sajtból, apróra vagdalt párolt gombából, sóból, borsból és pár tojássárgájából kevert töltelékkel, aztán vajon vagy zsíron a sütőben megsütjük.

Csuka tejfölös mártásban.

A megtisztított csukát darabokra vágjuk és leöntjük 2 deci ecettel. 9—10 deka szardellát megtisztítunk és ½ citrom héjával együtt egészen apróra vágjuk. A csukát 12—13 percig főzzük sós vízben, 1 babérlevél, ½ kis fej hagyma és kevés petrezselyemzöldje kíséretében. Ezalatt a tálra, melyen a halat szervírozzuk, rárakunk apró vajszeletkéket és az összevagdalt szardella felét. A megfőtt halat (melyről a vizet jól lecsurgatjuk) óvatosan a tálra helyezzük és tetejére kenjük vagy hintjük a vagdalt szardella megmaradt felét. ¼ liter jó édes tejfölt elhabarunk egy kávéskanálnyi liszttel, citromlével (esetleg kevés borral is), sóval ízesítjük, fölforraljuk, majd 3—4 tojássárgájával sűrűsítve a csukára öntjük.

Csuka tejfölös tormával.

A megtisztított halat citromos, sós, zöldséges vízben 10—12 percig főzzük. Reszelt tormát 1 kanál liszttel meghintve, 4 deci tejföllel leöntve, tűzre teszünk. Ráteszünk egy darabka vajat és pár evőkanálnyit a hal levéből. Fölforraljuk és ráöntjük a tálra helyezett halra.

Dióscsuka.

1—1½ kilós csukát megtisztítva besózunk és feldarabolunk. Lábasban sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellerszeleteket és ½ vöröshagymát főzünk egy óra hosszat. Ekkor átszűrjük a levét és a lébe téve a feldarabolt halat, 25 percig főzzük. A feldarabolásnál a halból kicsurgott vért összehabarjuk 2 evőkanál liszttel, 2 marék darált dióval, 1½ kockányi törött cukorral, kevés törött borssal s az egészet lassan belekeverjük a megfőtt hal levébe és ezzel együtt fölforraljuk. Tálaláskor a tetejét gorombára tört dióval hintjük meg.

Vörösborban főtt csuka.

A megtisztított csukát darabokra vágjuk, megsózzuk és ízlés szerint meg is borsozhatjuk. Lábasba kevés vajat, egynéhány darabokra vágott gombát és 1—2 babérlevelet teszünk, belerakjuk a

földarabolt csukát, 3 deci vörösbort öntünk rá és tűzre tesszük. Amint fölforrt, gyenge tűzre állítjuk és csak lassan engedjük párolódni. Ha a hal megpuhult, levét átszűrjük s ha kell, veszünk hozzá még bort. Vajból, lisztből vékony rántást csinálunk, föleresztjük az átszűrt lével és a halat tálra rakva, ráöntjük a mártást, a gombát pedig tetejébe rakjuk. Megjegyzendő, hogy csuka híján pontyból is éppen olyan jól megcsinálhatjuk ezt az ízletes halétket.

Csukakotlett.

A bőrétől megtisztított csukát leszedjük a csontjairól és átpaszszírozzuk egy tejbeáztatott zsemlyével együtt. Belekeverünk 3 tojás sárgáját, megsózzuk, borsozzuk és kotlett- vagy pogácsaformákat alakítunk belőle. Lisztben, tojásban, morzsában panírozzuk és bő zsírban kisütjük. Tatármártással tálaljuk.

Párolt csuka.

Egy körülbelül 1½ kilós megtisztított, megmosott csukát négyujjnyi széles szeletekre vágunk és megsózzuk. 12 deka vajat fölolvasztunk egy lábasban, apróra vágott szardellát, hagymát, petrezselyemzöldjét és citromhéjat teszünk bele, ráhelyezzük a halat, leöntjük pár kanál tejföllel és födő alatt lassan pároljuk. Rövid idő mulva levesszük a födőt, óvatosan megfordítjuk a csukadarabokat és tovább pároljuk. Ha készen van, tálra tesszük, levét ráöntjük.

Az igazi halpaprikásnak,

melyet másként *halászlének* is hívnak, főzze azt bár a Tisza mentén a szolnoki vagy szegedi, a Duna partján a komáromi, tétényi vagy kiskőszegi, a Balatonon a fonyódi vagy badacsonyi halász, egyaránt életfeltétele, hogy többféle és pedig eleven halból készüljön, lehetőleg szabad tűzön, szolgafa horgára akasztott vasbográcsban. Ez a többféle hal legalább háromféle legyen: ponty, harcsa, aztán a Tisza mellett kecsege, a Dunánál süllő, a Balatonon fogas; helyes, ha mindezekhez úgynevezett apró hal is járul: kárász, keszeg vagy garda. A bográcsot használat előtt alaposan ki kell súrolni, hogy vasízt ne adjon az ételnek. A halakat megmossuk, megtisztítjuk, tarkójukon megvágjuk és kifolyó vérüket belecsurgatjuk a bográcsba. Azután a belüket kidobva, három ujj széles darabokra vágjuk őket. Most a bográcsaljára rakjuk az apró halat, erre jön a pontyréteg, e fölé a harcsa-, esetleg a csukadarabok s legfölül a legnemesebb hal: a tiszai kecsege, a dunai süllő vagy a balatoni fogas. Az egyes rétegek közé nagyfejű, leves, makói vöröshagymát vagdalunk karikára. Vigyázzunk azonban, hogy a hagyma ne legyen

sok, mert különben a halpaprikás émelyítően édes lesz és végezetül alapos gyomorégést okoz. Mikor minden hal a bográcsban van, annyi vizet öntünk rá (a Tisza mentén okvetlen Tisza-vizet), hogy éppen ellepje. Amint forrni kezd, megsózzuk (mértékkel), teszünk bele egy kisebb kanál rózsa- és egy nagyobb kanál nemes édes szegedi paprikát. A fűszerezés után mérsékelt tűzön még vagy egy óra hosszat szépen bugyborékoltatjuk. Mindenesetre addig, míg a teteje megbőrösödik. Keverni nem szabad, mert a különféle hal húsa szétdűl és összekeveredik, de időnként fülénél fogva óvatosan rándítunk egyet a bográcson. Tálalásnál bográcsostul kell az asztalhoz vinni a halpaprikást s a háziasszony vagy a házigazda osztja széjjel a tányérokba a felsőbb régiókból a szép fehér kecsege-, fogas- meg harcsadarabokat. A barna és gyakorta szálkás s bár kissé édeskés, de jóízű pontyból már csak az kap, aki külön kér, míg az alján meghúzódó s az ízek szaporítására, a lé kocsonyásítására szolgáló apró hal a személyzetnek marad. Egyes vidékeken zsíros, gömbölyű metéltet vagy apró, vastag csipetkét is szolgálnak fel melléje.

U. i. Szabadtűz, bogrács és szolgafa híján a *takaréktüzhelyen*, *lábasban* is főzhetünk halpaprikást a fent leírt módon; ha nincs többféle halunk, pontyból egymagából is élvezhető pótlékot kapunk.

Halkocsonya. I.

A megtisztított többféle halat (1½—2 kiló) darabokra vagdaljuk és megsózzuk. Igy állhat 2—3 óra hosszat. 3 fej összevagdalt hagymát, 2 fej karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret halfőzőbe teszünk a hallal együtt, felöntjük vízzel és felforraljuk. Mikor forr, egy kávéskanál nemes-édes paprikát hintünk bele. Aztán a tűzhely szélére húzzuk, úgyhogy egészen gyengén forrjon, körülbelül 1 óráig. A halat kiszedjük, mély halastálba rakjuk és a levet forrón rászűrjük. Ha sok a lé, addig főzzük (hal nélkül), míg a kellő mértékre beforr. Hideg helyen megfagyasztjuk.

Halkocsonya. II.

Többféle, lehetőleg szálkamentes halból rendes halpaprikást (halászlét) főzünk. Mikor a hal puha, kiszedjük és tálba rakjuk. A levét tovább főzzük, hogy jó sűrű legyen. Hozzátöltjük 1—2 borjúláb sűrű, főtt levét. Tiszta ruhán keresztül rászűrjük a tálban levő halra és hidegre tesszük.

Halpörkölt.

Egy kis fej reszelt vöröshagymát zsírban megpárolunk, mikor pirulni kezd, beleteszünk egy kávéskanálnyi nemes-édes rózsapaprikát s ezzel újra egyszer forrni hagyjuk. Akkor belevetjük a

darabokra vagdalt pontyot vagy más halat és a hal vérét is hozzáöntjük. Megsózzuk. Födő alatt háromnegyed óra hosszat pároljuk nagyon lassú tűzön.

Halkrokett.

Csinálhatjuk akár nyers, akár főtt halból. A húst gondosan leszedjük a csontokról, megdaráljuk, hozzákeverünk apróra vágott petrezselyemzöldjét, reszelt citromhéjat, sót, borsot és pár (a hal mennyiségéhez mért) vajjal elhabart tojást. Hosszúkás kolbászokat formálunk belőle, megforgatjuk tojásban és zsemlyemorzsában és forró vajban vagy zsírban kisütjük. Fejes- vagy francia salátát adunk melléje.

Keszeg vagy kárász.

Az olcsó keszeg, ez a lenézett apró hal is jó eledelt ad, ha megtisztítjuk, kidobjuk a belét, széltében megirdaljuk (ujjnyi távolságokban több vágást csinálunk rajta), sóval, paprikával bedörzsöljük s akár roston, akár zsíron tepsiben ropogósra sütjük. Ugyanígy készíthetjük el a szintén olcsó, de sokkal ízletesebb kárászt is.

Lengyelponty.

A megtisztított halat vajas, zöldséges, sósvízben megfőzzük és tálra téve leöntjük a következő mártással: vajasrántást föleresztünk húslével, mazsolát, hosszúkásra vágott mandulát vagy diót és esetleg darabokra tördelt sült gesztenyét teszünk bele. Cukorral, sóval ízesítjük s ha felforrt, kevés, pirított csontokból, cukorból, szalonnából és zöldségből készült és átpasszírozott sűrű barna mártást keverünk hozzá.

Töltött ponty.

A megmosott, megtisztított pontyot besózzuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 1 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét kevés zsíron megpárolunk a hal tejével vagy ikrájával. Hozzáteszünk 2 apróra vagdalt szardellát vagy megfelelő szardellapasztát, kevés reszelt hagymát, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, kis reszelt citromhéjat és 2 tojást. Megsózzuk, megborsozzuk, jól összekeverjük és beletömjük a hal belsejébe. A halat összevarrjuk, zsírral jól kikent tepsibe tesszük, meghintjük pár babérlevéllel és ½ óráig sütjük a sütőben, közben olvasztott zsírral öntözgetve. Ha készen van, kihúzzuk a cérnaszálat és leszedjük a babérleveleket. Más halból is csinálhatjuk.

Ráconty.

Egy nagyobb (1½ kilós) tükörpontyot megtisztítunk és hosszában felhasítjuk, megsózzuk, megirdaljuk (bevagdossuk) és minden bevágásba egy darabka vajat és füstölt szalonnát teszünk. Tepsiben rostra fektetjük, a rost alá a vajjal kikent tepsibe pedig 1 kiló karikára vágott, megsózott burgonyát rakunk. Sütőbe tesszük és mikor sülni kezd, paprikás liszttel meghintjük. Mikor bőrösödik, tejfölt öntünk rá és azzal öntözgetjük, míg megsül.

Ponty oroszosan.

A megtisztított, megmosott, feldarabolt, megsózott pontyot egy darabka vajjal tepsibe tesszük és rája rakunk sósvízben félig megfőtt és kis darabokra vágott kevés sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert és ½ fej karikára vágott vöröshagymát. 2—3 deci jó vörösborral leöntjük és a sütőben addig pároljuk, míg a hal megpuhul. Ez hamar megtörténik és akkor a halat tálra tesszük, zöldséggel díszítjük, a levét pedig kevés liszttel és vajjal behabarjuk és még 1 deci fehérbort és 1 deci csont- vagy húslét öntünk bele és 1 kávéskanálnyi mustárral ízesítjük.

Szardellás ponty.

A pontyot megtisztítjuk, felbontjuk, aztán ujjnyi távolságban keresztben bevagdaljuk mindkét felét. Most veszünk 5—6 szardellát, leszedjük a szálkáiról, összevagdaljuk apróra, összekeverjük kevés apróra vágott vöröshagymával, ½ citrom reszelt héjával és kevés törött borssal. Ezzel a keverékkel megtöltjük a bevágásokat és bekenjük a hal belsejét. A halat (nem sózzuk meg) tepsibe tesszük, lehetőleg rostra, teszünk alája egy darabka vajat, leöntjük tejföllel és mikor már sülni kezd, egy citrom levét csavarjuk rá és meghintjük paprikás liszttel. Félóráig kell sütni, közben többször öntözgetni a saját levével.

Pontykoesonya.

A megtisztított, 1—1½ kilós halat darabokra vagdaljuk és megsózzuk. 2—3 óráig állni hagyjuk, 3 kisfej összevagdalt hagymát, 2 kis karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret lábasba teszünk a hallal együtt, felöntjük vízzel és felforraljuk. Mikor forr, egy kanál nemes édespaprikát hintünk bele. Azután a tűzhely szélére húzzuk, úgyhogy egészen gyengén forrjon körülbelül 1 óráig. A halat kiszedjük, mély tálba rakjuk és a levet forrón rászűrjük. Ha sok a lé, addig főzzük, míg a kellő mértékre beforr. Hideg helyen megfagyasztjuk.

Szalonnás ponty.

A megtisztított pontyot földaraboljuk és sósvízben megfőzzük. 10—15 deka kockára vagdalt füstöltszalonnát ½ fej reszelt vöröshagymával megpirítunk, belekeverünk 1 késhegynyi nemes édespaprikát és a hal levével fölereszt jük. Mikor fölforrt, belerakjuk a halat, ezzel még egyszer fölforraljuk és rögtön tálaljuk.

Ponty budai módra.

Sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret, kalarábét és kevés vöröshagymát metéltre vágunk és vajon megpároljuk. Mikor már mindez félig megpuhult, hozzáteszünk 1 kilós, szintén darabokra vágott pontyot. Megsózzuk, ráöntünk ½ liter fehérbort és erős tűzön addig főzzük, míg a leve félig elfőtt és megsűrűsödött. Vajban pirított kenyérszeletekkel tálaljuk.

Ponty francia módra burgonyagombócokkal.

Körülbelül 1½ kilós, megtisztított pontyot darabokra vágunk és besózva ¼ óráig állni hagyjuk. Lábasban megpárolunk ¼ fej vöröshagymát, anélkül, hogy megpirítanók, beleteszünk kevés kakukfüvet, 2 babérlevelet, egy citrom lereszelt héját és ¼ narancsot, 8—10 szem borsot. Leöntjük ¾ liter vörösborral és ¼ óra hosszat erősen forraljuk. Azután beletesszük a feldarabolt halat és 20 percig a tűzhely szélén főzzük, úgyhogy nem engedjük felforrni. A halat aztán meleg tálra rakjuk, a levet átszűrve és egyszer felforralva ráöntjük.

Ponty fekete mártással.

A ponty nyakába beleszúrunk és a vérét belefolyatjuk egy tálba, melybe előzőleg pár kanál ecetet öntöttünk. A halat megtisztítjuk, megmossuk, 3 ujjnyi szeletekre vágjuk. Vajból, lisztből barna rántást csinálunk, reszelt hagymát, zsemlyemorzsát (10—15 dekát), citromhéjat teszünk bele, föleresztjük vízzel, ecettel, citromlével. A halat, belehelyezve, 1 óra hosszáig főzzük. Mikor készen van, tálra tesszük. A mártást — kissé megcukrozva — tovább főzzük, majd, átpasszírozzuk, aztán belekeverve az ecetes vért, újra felforraljuk és a halra öntjük.

Lengyel halkrokett.

2 evőkanál lisztből és 6 deka vajból világos rántást készítünk. Hús- vagy csontlével, kevés citromlével és borral, sűrű, síma, egészen krémszerű mártássá eresztjük és forraljuk föl. Hozzávegyítünk 12½ deka szardellásvajat, kevés apróra vagdalt kápribogyót, még kevesebb reszelt hagymát és 2 evőkanál, jól lecsöpögtetett, apróra vagdalt, ecetes vegyes zöldséget. (Mixed pickles). Sült vagy főtt halat — természetesen szálkamenteset — borsónagyságú darabokra vagdalunk. Körülbelül egy levesestányérnyi legyen. Belekeverjük a még forró, sűrű krém-mártásba. Gyenge tűzön főzzük, anélkül, hogy fölforrna. Lapos tálra öntjük és mikor kihűlt, ujj hosszúságú és 2 ujjnyi széles hengeralakokat csinálunk belőle. Tojásban és morzsában *kétszer* egymásután megforgatjuk és forró zsírban megsütjük.

Főtt ponty.

A megtisztított, 3 ujjnyi szeletekre vagdalt, leöblített halat, tejével vagy ikrájával együtt leöntözzük kevés borecettel. Így hagyjuk ½—¾ óráig. Fazékban vizet forralunk. Beleteszünk sót, hagymát, babérlevelet és egy kis darabka vajat. Mikor javában forr, beledobjuk a halszeleteket s rögtön a tűzhely szélére húzzuk a fazekat. Körülbelül ½ óráig benne hagyjuk a halat a lében, közben leszedegetve róla a habot. Tálra rakjuk, petrezselyem zöldjével díszítjük. Hideg torma, vagy remulád-mártást adunk melléje.

Ponty, barna mártásban.

A feldarabolt halat besózzuk, leöntjük 1 pohár ecettel és 1 pohár borral, 1—2 babérlevelet, 2—3 karika citromot és borsot teszünk hozzá. Letakarjuk és pár óráig állni hagyjuk. 1½ kilós pontyhoz 5 deka vajon megpirítunk 2 evőkanál lisztet, beleaprítunk 3 deka

füstölt szalonnát, fölereszt jük a halon lévő ecet egy részével és megtoldjuk egy merőkanálnyi csontlével. Mikor a mártás forr, beletesszük a halat, úgy ahogy van, mindenestől és a tűzhely szélén megpároljuk. A halszeleteket tálra rakjuk, a mártást átszűrve ráöntjük.

Kaviár.

A kaviár a viza, tok, kecsege, esetleg lazac ikrájából készül olymódon, hogy az egészen frissen felbontott halból kivett ikrát hideg vízben jól kiáztatjuk, szitán lecsurgatjuk róla a vizet és porcellántálon fapálcikával leszedjük róla a hártyáját. Azután félkilóra 2 deka finomra tört konyhasót és egy csipetnyi szalicilt hintünk és a fapálcikával elkeverjük. Egy óráig lefödve állni hagyjuk s üveg- vagy bádogedényben légmentesen elzárjuk. Pár óra mulva ehető. A kaviár akkor jó, amikor nagyon hideg. Jég közé helyezett fedeles üveg- vagy porcellántálon citromszeletek és vaj társaságában szervirozzuk. Sokan szeretik úgy, ha reszelt vöröshagymával, apróra vágott snittlinggel, finom olivaolajjal, kevés borecettel, kis citromlével és törött borssal keverik össze. Nagyszerű tejszínhabbal keverve. Mindig pirított zsemlye- vagy kenyérszeletkéket adunk melléje s a vajat se hagyjuk el soha. Egyik legremekebb formája, ha a vajjal és kaviárral megkent pirított kerek zsemlyeszeletekre fehérborban főtt osztrigát helyezünk s vajjal megspricceljük.

Böjti napokon,

bár a francia »jours maigres«-nek nevezi őket, nem kell éppen soványító kúrát tartani annak, aki nem akar. Diákkoromban a nagyböjtben sok sirámot hallottam amaz osztálytársaimtól, akik konviktorok voltak a pesti piaristák egykori híres konviktusában, az egyhangú, száraz böjti ebédekről, melyeken oly sűrűn szerepelt az annyira népszerűtlen »stockfisch«. A sózott, szárított tőkehal valóban unalmas eledel, különösen akkor, ha előtte és utána sem igen akad egy és más csábítóbb fogás, ellenben sűrűn járja az egyszerű sóbafőtt bab, meg a lenmagolajos káposzta, minden nélkül. És a tésztások jeles nemzetségét is inkább csak a juhtúró mellőzésével készült puliszka, a nem mindenkinek kedves darás cvekelli, meg a »macskanadrág« képviseli, mely elnevezés alatt akkoriban vízzel megszaporított, tejben kifőzött reszelt tészta értetődött. A lekváros bukta pedig már vasárnapi csemegének lépett elő.

Ugy tudom, hogy bár a konviktusokban kevésbé, de a papi szemináriumokban ma is gyakorta szerepelnek ezek a böjti ételek a feltét gyanánt »poféznival« díszített vastag főzelékekkel együtt. Ám persze főleg most is csak takarékosság okából és nem azért, minthogyha a konyhaművészet ne tudna bőséges változatosságot nyujtani a böjttel sanyargatott emberiségnek. A tojásételek óriási skálája, a konzervek és friss folyami és tengeri halak, rákok változatos nagy tömege, a raffinált francia, olasz és hollandi saláták serege, a karfiol, a spárga, az articsóka, az olajbogyó, a fekete gyökér és társaik válogatott csapata, a torták, sütemények, krémek és parfék színes, tarka sokasága, a puha és kemény sajtok

hazai és déligyümölcsök illatos tábora mind felvonulhat, hogy elviselhetővé tegye a parancsolt böjtnapokat.

A szakácsművészeten bizony semmi sem múlik ebben a tekintetben, hiszen még valódi hússal is tud szolgálni, midőn pikáns vadasszósszal feltálalja a szárcsát, melyet, bár a daruformájú madarak családjába tartozik, »feketelábú kacsának« nevez a nép s melyet az egyház kivételesen a megengedett böjti eledelek közé soroz, mivelhogy kizárólag hallal táplálkozik. Ez erősen meg is érzik rajta, de cseppet sem homályosítja el, inkább kiemeli az érdekességét, különlegességét. Mondhatom, egyik igen szép gasztronómiai emlékem az a szárcsa, melyet egyik érseki városunk rezidenciájában ettem, mikor egy véletlenül péntekre eső emlékünnepély alkalmával több más pesti vendéggel együtt a kardinális úr őeminenciájának asztalához voltam hivatalos. A szárcsát francia szakács készítette el s az egyházi szabályokban és a főzés tudományában egyaránt járatlan pesti urak azt hitték, hogy vadkacsát esznek. És igen csodálkoztak, hogy az érsekre és vendégeire nem kötelező a böjt. Még jobban csodálkoztak, mikor megtudták, hogy nem vadkacsát, hanem szárcsát ettek s a szárcsa szabályszerű böjti étek. Ilyen módon csak elböjtölgethetne az ember akár holtig is, — mondották, hazafelé utazván.

Rákleves

L. a »Levesek« rovatban.

Rákvaj készítése.

A rendes módon, sós, zöldséges vízben megfőtt rákok (20—25) törzséből, farkából, ollójából kifejtjük a húst és a kemény héjakat, 10—15 deka vajjal porcellánmozsárban apróra zúzzuk. Aztán kevés paprikával pár percig pároljuk. Majd vízzel fölereszt ve, néhányszor felforraljuk. Mikor kissé kihűlt, leszedjük a víz tetején képződött zsiradékot, szitán átpasszírozzuk, aztán üvegben hidegre tesszük, hogy jól megfagyjon. Szükség szerint használunk belőle.

Rákmeridon.

A rákokat (25—30-at) sós, zöldséges, köménymagos vízben megfőzzük és aztán a húsukat kifejtjük a héjából. A héjakat mozsárban finomra törjük, kevéssé paprikás vajban megpirítjuk, aztán szitán átpasszírozzuk. Az így készült rákvajnak egy részében kissé megsütjük a kifejtett rákhúst. Ezalatt vajon megfelelő mennyiségű rizst párolunk és sózunk s egy vajjal kikent formába belerakunk egy sor rizst, erre a rákhúsnak egy részét (amit vajon párolt szarvasgombával is keverünk), aztán megint rizst, megint rákhúst, míg el nem fogy. Fölül rizs legyen. Közbe szorgalmasan öntözgetjük jó tejföliel és még rákvajat is öntünk rá. A sózásról se feledkezzünk meg. 10 percre sütőbe tesszük, aztán tálra borítva, a megmaradt rákvajból készült rákmártással körítjük.

Rákpörkölt.

A rákokat sós, köménymagos, borsos vízben megfőzzük és a húst a rendes módon kiszedjük az ollókból és farkokból. Vajon kevés

reszelt vöröshagymát pirítunk, 1 késhegynyi paprikát teszünk bele, ha jól forr, belerakjuk a rákhúst és 10 percig pároljuk. Ha kell, a ráklével föleresztjük és szükség szerint sózzuk.

Rákragu.

Rákvajból és lisztből sűrű mártást csinálunk. A mártást sóval, borssal fűszerezzük, borral, citromlével kissé fölesztjük, aztán beletesszük a rákok ollóiból és farkából kifejtett és darabokra vágott húst, kevés vajon párolt vargányagombát és esetleg sült libamájdarabokat is. Sósvízben főtt zöldborsót, spárgafejeket, földarabolt karfiolt is tehetünk bele. Mindezzel együtt pár percig forraljuk s tálaljuk.

Rákmajonéz.

20—25, zöldséges vízben főtt rák ollójának és farkának húsát kockára vágva, összekeverjük majonézmártással, melyet rákvajja és kevés konyakkal vagy borral ízesítünk. Kúpalakban tálra rakjuk és leöntjük majonézmártással, beszórjuk apróra vágott, párolt szarvasgombával. Tetejére egy szelet citromot — közepén kaviárral — teszünk. Körül pedig francia- és madár- vagy metéltre vágott fejessalátával, hosszában negyedekre vágott főtt tojásokkal, aszpikkal, kaviárral díszítjük.

Töltött rák.

A rákokat a rendes módon megfőzzük. Zöldséges, köménymagos, sósvízben. A húsát óvatosan kiszedjük, összevágjuk, összekeverjük párolt rizzsel, tojássárgájával, tejföllel. Sóval, kevés borssal ízesítjük. A rákhéjakat megtöltjük, tűzálló tálba rakjuk. Leöntjük fehérborral kevert tejföllel, sütőbe tesszük, fölforraljuk.

Zöldborsós rák.

A rendes módon megfőzött rákok húsát kiszedjük. Hús- vagy csontlében puhára főzünk 2 liter gyenge zöldborsót. Tálaláskor a zöldborsót összekeverjük az apróbb rákdarabokkal, a tál közepére halmozzuk, forró vajjal leöntjük. A nagyobb rákdarabokat koszorúalakban köréje rakjuk.

Rák angol módra.

A jól megmosott, megtisztított rákokat 10—12 percig sós, zöldséges vízben főzzük. Kiszedve, levesszük a lábaikat és levágjuk a bajuszukat. 10 deka vajat felolvasztunk, beletesszük a rákokat, megfelelő mennyiségű (15 darabhoz 30 deka), darabokra vagdalt gombával együtt. Födő alatt pároljuk körülbelül 10—15 percig. Akkor feléntjük jó erős hús- vagy csontlével, megsózzuk, megborsozzuk és főzzük negyedóra hosszat. Aztán néhány tojássárgájával behabarjuk és petrezselyemzöldjével ízesítjük.

Rákkotlett.

A rákokat sós vízben megfőzzük, kifejtjük és finomra vágjuk 2—3 sós vízben megfőtt borjúmiriggyel együtt. A rákok apróra tört héjából 15 deka vajjal rákvajat készítünk. Ennek a rákvajnak nagyobbrészét símára kavarjuk 3 tojással, 1 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, az apróra vagdalt rákhússal és borjúmiriggyel, kevés borssal, sóval. Kotlettalakokat formálunk belőle, megforgatjuk tojásban, morzsában és a megmaradt rákvajjal kevert tiszta vajban hirtelen megsütjük. Spárga, karfiol vagy más finom főzelékfélével körítve tálaljuk.

Rák inyes módra.

15 deka nyers, darabokra vagdalt sonkát vajon megpárolunk 1—1 felszeletelt sárgarépával, vöröshagymával és kevés zellerrel együtt. Felöntjük hús- vagy csontlével és jó sűrűre befőzzük. 20—25 darab rákot 10 percig főzünk sós, zöldséges fehér borban. A rákokat szitára tesszük, a levét összekeverjük pár kanálnyi sonkás, zöldséges mártással és sűrűbbre főzzük. Végül megsózzuk, — ha kell — megborsozzuk, belekeverünk 7 deka vajat és a maradék mártást a zöldségekkel és sonkával együtt. A rákokat — ollóiktól megfosztva — mély tálra rakjuk az ollókból kiszedett hússal együtt, köréje öntjük a mártás egy részét, a többit pedig külön csészében tálaljuk.

Párolt rák.

A rákokat jól megmossuk, megtisztítjuk, 10 deka felolvasztott vajba beletesszük őket kevés apróra vágott petrezselyem zöldjével együtt. Megsózzuk és födő alatt pároljuk. 8—10 perc mulva pár kanál tejfölt és 2—3 deci fehérbort öntünk hozzá s addig pároljuk, míg a rákok megpirosodnak.

Tengeri halak elkészítése.

Mindenekelőtt fontos, hogy ne áztassuk soká a halakat a vízben. Ez persze korántsem jelenti azt, hogy nem szabad őket megmosni. Legelőször ki kell tisztítani a belsejüket, eltávolítani a beleket, hólyagot, aztán lekaparni a pikkelyeit és gyorsan, de alaposan megmosni, többször váltott, kissé langyos vízben. Különösen ügyeljünk arra, hogy a torkában és a kopoltyúkban semmi nyálka ne maradjon. Jó, ha egy kis kefét használunk ehhez a művelethez, a kopoltyúkat pedig ki is vághatjuk teljesen.

Az így előkészített halat vagy olajban, esetleg vajban sütjük, vagy ha főtt állapotban akarjuk fogyasztani, langyos, sós vízben — lehet a vízbe zöldséget, fűszereket és tejet is tenni — tegyük a tűzre. Lassan főzzük és amint forrni kezd, állítsuk a tűzhely szélére (gáznál egészen kicsiny lángra) és főzzük tovább, forrás nélkül. Amint a szemgolyó erősen kidülled és az uszonyok könnyen kihúzhatók, jó a hal és levét leszűrve és valamilyen mártással, ecettel, olajjal vagy olvasztott vajjal fel is tálalhatjuk, vagy pedig au gratin készíthetjük el.

Akik idegenkednek a tengeri hal sajátos, de nagyon finom ízétől, azok öntsék le az első vizet a halról és friss, forró sós vízben

főzzék tovább. Az ezzel az eljárással előkészített halakat ugyanoly módokon süthetjük-főzhetjük, mint az édesvízieket és a kevésbé járatos ember meg se tudja különböztetni.

Rántani legalkalmasabbak a nagy halak farkrésze, filének, roston sültnek pedig a középső része. Kisebb halakat egészben hagyunk, vagy pedig hosszában kettévágjuk azokat. A levágott fejből sós, zöldséges vízben kitünő levet főzhetünk, amit aztán levesek és mártások ízesítésére használhatunk fel.

A tengeri halakat éppen úgy elkészíthetjük kis vagy nagy formában aszpikban megfagyasztva, mint az édesvízieket és az ikrájukból is ugyanúgy főzhetünk levest.

Bouillabaisse (Francia halászlé).

Vízzel (lehetőleg tengervízzel) kissé hígított bordói vagy burgundi fehérborban puhára főzünk karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, pár babérlevelet, 1—2 szem szegfűszeget, 1—2 gerezd fokhagymát, ízlés szerinti sáfrányt, pár széttördelt paradicsomot és néhány cikk narancsot. Különböző — ízlés szerint összeválogatott — tengeri halat megtisztítunk, tengeri rákokkal (humár vagy languszt) együtt. Darabokra vagdaljuk, megsózzuk és olajban — melybe finomra vágott vöröshagymát teszünk — pár percig pároljuk, miközben konyakkal öntözgetjük őket. Majd rászűrjük a zöldséges borlevest és körülbelül 30 percig főzzük így együtt. Pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

A fagyasztott tengeri fogas (Kabeljau) felhasználása.

A halat vagy halfiléket langyos vízben jól lemossuk, aztán szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. Mikor már jól lecsurgott, megsózzuk, aztán hozzáfoghatunk a sütéshez vagy főzéshez. Ez éppen úgy történik, mint a friss halnál. Ránthatjuk vagy süthetjük natur, vagy különböző gombás, szardiniás, tejfölös mártásokkal csőben sütve. Főzni gyengén ecetes (vagy citromos), sós, zöldséges vízben kell 10—12 percig, nagyon lassú tűzön. Ha melegen akarjuk elfogyasztani, sósvízben főtt burgonyával és olvasztott, meleg vajjal tálaljuk, vagy besamelmártással, elhabart tojássárgájával és tejföllel leöntjük, morzsával és reszelt sajttal meghintjük s 10—12 percre meleg sütőbe tesszük (au gratin). Hidegen pedig különböző hideg mártásokkal és francia vagy olasz salátával.

Turbot hollandi mártással.

A halat, farkát és uszonyait levágva, bekenjük citromlével és megsózzuk. Felerész víz és felerész tejbe beleteszünk pár szem fehérborsot, 1—2 babérlevelet, kevés citromhéjat, 1—2 szegfűszeget, kockára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kevés hagymát, zellert, sót és jól felforraljuk. Beletesszük a felszeletelt halat és addig főzzük, míg habzani kezd. Akkor levesszük a tűzről és mikor kihűlt, lehúzzuk a hal bőrét, eltávolítjuk a nagy szálkákat, tálra rakjuk és hollandi mártással leöntve tálaljuk.

Sol (tengeri nyelvhal) párizsi módon.

A hal bőrét lehúzzuk, uszonyait levágjuk, belsejét kitisztítjuk, besózzuk. Vajon kevés hagymát, karikára vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zellert és néhány felszeletelt gombát párolunk, beletesszük a halat, meghintjük fínom zsemlyemorzsával, törött borssal, ráöntünk egyenlő arányban annyi hús- vagy csontlevet és vörösbort, hogy ellepje s így födő alatt pároljuk, míg félig megpuhul. Ekkor ráöntünk jó pár kanál tejszínt, vagy pedig sűrű, édes tejfölt s 5 deka darabokra tördelt vajat. Mikor jól megpuhult, felszeleteljük, a tálon újra összerakjuk, levét átpasszírozva ráöntjük. Citrom és pirított burgonyaszeletekkel díszítjük a tálat. Ha a lé sok, egy részét külön csészében tálaljuk.

Angolna londoni módra.

A lenyúzott, megtisztított, megmosott angolnát — miután fejét és farkát eltávolítottuk — ¼ óráig főzzük 3 liter vízben, melybe ½ liter fínom ecetet, egy kanál sót, pár szem borsot, szerecsendiót és egy kisfej vöröshagymát tettünk. A vízből kivéve, szitán lecsurgatjuk a levét és aztán szardellás vajon, apróra vágott petrezselyem zöldjével és 1—2 citrom levével ¼ óra hosszáig pároljuk, anélkül, hogy forrni engednők.

Kabeljau (tengeri fogas) au gratin.

Az egész halat, vagy pedig a szép, vastag filéket langyos vízben jól lemossuk, aztán sós, zöldséges vízben 10—12 percig főzzük. Szitára téve, jól lecsurgatjuk róla a vizet s vajjal kikent tűzálló edénybe tesszük. Vajból, lisztből, tejből, sóból besamelmártást készítünk, belehabarunk 2—3 tojássárgáját. Leöntjük vele a halat, tetejét meghintjük reszelt pármai sajttal és pár deka, apróra tördelt vajjal. 1—2 deci jó, sűrű tejfölt se sajnáljunk tőle és tálalás előtt 10—15 percre helyezzük a jó meleg sütőbe.

Rántott sol.

A halat, miután bőrét levettük, megtisztítjuk, megmossuk és megszárítjuk. Megsózva, lisztben, tojásban, morzsában meghengergetve, forró olajban (esetleg vajban) megsütjük.

Tőkehal. (Stockfisch.)

A tőkehalnak szép fehérnek kell lennie. Megtisztítjuk, kláztatjuk, aztán forró sósvízben egyszer felfőzzük és félreállítjuk. Rövid idő mulva (½ óra) leszűrjük róla a vizet. Vajon kevés hagymát pirítunk, rátesszük a tálra rakott halra és savanyú káposztasalátával és borsópürével körítve tálaljuk.

Branzinó.

Ezt a pompás tengeri halat megtisztítjuk, megirdaljuk (bevagdossuk), jól megsózzuk (kívül-belül) és tepsibe téve, tiszta olajban (vagy vajjal kevert olajban) ropogósra sütjük.

Sol.

Krumplipürét csinálunk, belekeverünk 1—2 tojást, kevés lisztet és puddingformában megfőzzük. Tálra tesszük, az időközben sósvízben megfőtt *sol-halat* felszeleteljük, rárakjuk a krumplira, leöntjük besamelmártással, megsózzuk és borsozzuk és sütőbe téve, kissé megsütjük.

Aszpikos scampi fiúmei módra.

A scampikat 5 percig főzzük sós, köménymagos vízben. Aztán leszűrjük a vizet és ha kihűltek a rákok, kifejtjük a húsukat. Hozzávaló, koszorúalakú formába aszpikot öntünk s ezt megfagyasztjuk, rárakjuk a scampikat, tetejére újra aszpikot öntünk és a formát lezárva, jégre tesszük. Mikor jól megfagyott, tálra borítjuk, a koszorú közepét magasan megtöltjük majonézes francia salátával, körüskörül fejessalátával, uborkával, céklával, kemény tojással és fehér meg piros aszpikkockákkal díszítjük.

Crevette.

Ezeket a kis tengeri rákokat sós vízben kell megfőzni. Héjastul esszük meg őket, mert olyan puha a héjuk. Hidegen ecettel (vagy citromlével) és olajjal tálalhatjuk. Körítésnek is használhatjuk halakhoz vagy tojásételekhez.

Languszta.

A rendes módon zöldséges, sósvízben megfőzött tengeri rák uszályát felhasítjuk, húsát óvatosan kivesszük. A rák belsejét kimosva, megtöltjük francia salátával. Tálra tesszük, a szépen felszeletelt rákhúst köréje rakjuk. Kemény tojással, kaviárral, aszpikkal díszítjük és külön csészében tatár- vagy remuládmártást adunk melléje.

Egy-egy tál békacombot

lehet látni böjtidőkben a központi vásárcsarnokban. Ilyenkor eszembe jutnak a régi idők, midőn a pesti piacot még nem szorították csarnokokba s midőn az azóta már eltűnt Városháztéren, a régi piaristaház régen lebontott frontjának szegletén egy öreg anyóka üldögélt s hatalmas vejdlingben kékesfehér *békacombot*, egy másikban barna *éticsigát* (Helix pomatia L.) árult. És volt az asztalán még egy jókora uborkásüveg is, kígyó- vagy angolnaszerű, furcsa, ficánkoló lényekkel tele. *Csíkhalak* voltak ezek, a nyilthólyagú, csontos halak alrendjéből. A bennszülött pesti polgárasszonyok borzalommal kerülték el az öregasszonyt csodálatos holmijával, a vidékiek ellenben megálltak előtte, vásároltak is egyet-mást, főleg az uborkásüvegből, hogy csíkos káposztát főzzenek, amelynek jóságáról különösen a szalavármegyeiek tudtak sokat mesélni, Pestre kerülvén.

A békacombot és az éticsigát még erősebb előítéletek választják el az átlagemberektől, mint a csíkot. Itt — mondhatni — az a helyzet, hogy híveik vagy az egészen közönséges emberek közül (akiknek mindegy, hogy mit esznek), vagy a differenciálódott ízlésű ínyencek

sorából kerülnek ki. A középutasok itt nem számítanak, megrögzött nézeteik fogvatartják őket s megakadályozzák abban, hogy megpróbálkozzanak a finoman panírozott s forró zsírban vagy vajban kirántott békacombbal, melyhez remek kaviáros remuládmártást lehet enni, avagy az éticsigával, amely vagdalék alakjában, párolt gombával vegyítve, madeiramártás társaságában jelenik meg az ebédlőasztalon.

Pedig amaz hasonlatos a fiatal, gyenge csirkehúshoz, emez pedig szinte mindig megújuló ízeket revelál, melyek leginkább az osztrigáéval mérhetők össze.

Békabecsinált.

A jól megtisztított békacombokat megmosva, vajon, kevés petrezselyemzöldjével puhára pároljuk. Ha a levét elfőtte, meghintjük liszttel, pár percig pirítjuk. Fölereszjük hús- vagy csontlével és felforraljuk. Gombát is párolhatunk vajon és ezt is közéje keverhetjük.

Rántott békacomb.

A jól megmosott, megtisztított békacombokat tiszta ruhával szárazra töröljük, besózzuk, tojásban, lisztben megforgatjuk és forró zsírban vagy vajban szép sárgára sütjük. Készíthetjük úgy is, hogy tojás és liszt helyett sűrű és sós palacsintatésztában forgatjuk meg.

Töltött csiga.

A csigákat sós, borsos, zöldséges vízben megfőzzük, aztán kiszedjük a házukból. A csigaházakat sóval kisikáljuk, vízzel kiöblítjük, hogy egészen tiszták legyenek. A csigák farkát levágjuk és eldobjuk, a többi részt a nyálkától jól megtisztítva, apróra vágva vajon megpároljuk. Finomra vágott szardellával, kevés zsemlyemorzsával és 1—2 kanál tejföllel összekeverjük, megsózzuk és megborsozzuk és a házacskákat megtöltjük vele. Nyílásukkal fölfelé tepsibe rakjuk és a sütőben megsütjük őket. Barna-, hollandi vagy madeiramártással tálaljuk.

MÁRTÁSOK

Almamártás.

Félkiló almát meghámozva darabokra vágunk. Vajon puhára pároljuk, liszttel meghintjük, hús- vagy csontlével föleresztjük, citromlével, sóval, cukorral, tejföllel ízesítjük, szitán áttörjük.

Barnamártás.

Karikára vágott zöldségeket, borjúcsontokkal és egy darab füstölt szalonnával lábasba téve a forró sütőbe helyezünk és jól megpirítjuk. Mikor onnan kivesszük, leöntjük róla a szalonnából kiolvadt zsírt, forró vizet öntünk a csontokra és most már fent a tűzhelyen tovább forraljuk. Zsírból (melyben előbb 2—3 kockacukrot megpirítottunk) és lisztből rántást készítünk, föleresztjük a csontlével, majd hozzáöntjük a csontokhoz. Fehér és vörösborral, 1—2 kanál paradicsompürével, 4—5 szem borssal, esetleg 15—20 deka apróra vágott gombával és sóval ízesítjük és 2—2½ óra hosszat lassú tűzön főzzük. Szitán átszűrjük és a zöldségeket belepasszírozzuk.

Bearnaise-mártás.

Összekeverünk 2 deci jó fehér bort, 2 deci finom bor-, vagy gyümölcsecetet, beleteszünk 1—2 babérlevelet, kevés reszelt citromhéjat, sót, tárkonyt és petrezselyemzöldjét, ½ kis fej, karikára vágott hagymát és 10 szem borsot. Tűzre tesszük és födő alatt addig pároljuk, míg ½ decire lefő. Ezalatt besamelmártást készítünk (vajból, lisztből, sóból, tejből), aztán összekeverjük az előbb készített savanykás mártással. 4 tojás sárgáját, 5 deka vajat, 2—3 kanál tejszínt, vagy tejet, kevés sót és borsot és 1—2 citrom levét összevegyítjük, hozzáöntjük a mártás keverékét és forró gőz fölött sűrűre keverjük. Keverés közben még lassanként beleöntünk 5 deka olvasztott vajat. A jó sűrű mártást átpasszírozzuk és kevés finomra vagdalt petrezselyem zöldjével és tárkonnyal ízesítjük. Ha ezalatt kihűlt volna, forró gőz fölött megmelegítjük.

Besamelmártás.

Legegyszerűbb formája az, mikor világos, vajas rántást föleresztünk tejjel. Ezt aztán fölhasználhatjuk alapnak mindenféle mártáshoz. De készíthetjük úgy is, hogy vajon zöldséget és vörös-

hagymát pirítunk, aztán meghintjük liszttel, ezt is kissé megpirítjuk és végül fölereszjük forró tejjel. 15—20 percig főzzük, megsózva, borsozva. Azután szitán átszűrjük. 5—6 deka reszelt parmezán sajtot is keverhetünk bele. Mindkét módon elkészítve felhasználhatjuk az au gratin (csőben sült) halak, főzelékek és makarónifélék leöntésére is. De ilyenkor előbb 3—4 tojássárgáját keverünk bele.

Birsalmamártás.

A birsalmát megfőzzük, áttörjük szitán. Tejfölből és lisztből habarást készítünk, fölereszjük csont- vagy húslével, beletesszük az áttört birsalmát, megsózzuk és cukrozzuk ízlés szerint és felforraljuk.

Bordelaise-mártás.

Vajból és lisztből barna rántást csinálunk s ezt hús- vagy csontlével elég híg mártássá eresztjük föl. Felényire befőzzük s azután átpasszírozzuk. Öt deci vörösbort (ha lehet bordót) apróra vagdalt hagymával, petrezselyem zöldjével és 8—10 szem borssal felényire befőzünk. Fölereszjük az előbb készített barna mártással, újra felforraljuk, átpasszírozzuk s ha kell, kevés vörösborral higítjuk.

Bormártás.

Egy evőkanálnyi reszelt hagymát pár percig párolunk kevés vajon, folyton kevergetve, hogy meg ne barnuljon. Aztán beleteszünk 5 deka apróra vágott sampinyongombát és egy evőkanálnyi, szintén apróra vágott zöldpetrezselymet és ezzel együtt megint egy pár percig pároljuk. Most aztán kevés vajból és lisztből barna rántást csinálunk, folytonos keverés közben fölereszjük 1 deci asztaliborral és annyi levessel, hogy tejszínsűrűségű folyadék legyen belőle. Természetesen nem szabad csomósnak lennie. Megsózzuk, megborsozzuk, belekeverjük a párolt gombát, hagymát és petrezselyemzöldjét és együtt 2 percig forraljuk. Végül a habját leszedjük.

Catch-up. Angol fűszeres mártás. (Hideg.)

A teljesen érett paradicsomot széttördeljük és folytonos kavargatás közben, lassú tűzön, több óra hosszat főzzük. Aztán átpasszírozzuk, belekeverünk, mondjuk 1 liter ilymódon sűrített paradicsomba szükség szerint 6—7 deci tárkonyos borecetet, 1 gramm őrölt cayenne borsot, 3 gramm szegfűszeget, 2 gramm gyömbért, 2 gramm fahéjat, 2—3 deka sót, ½ kis fej vöröshagymát, 4—5 deka cukrot, 2 gramm szerecsendiót, 2 gramm paprikát, 1—2 csipet curry port. Emeli a catch-up ízességét, ha ízlés szerint szardellapasztát is teszünk bele. Zeller, gomba, dió, húslé, osztriga is lehet benne különböző változatban. A fűszereket természetesen teljesen finomra kell megőrölni. A fűszerekkel együtt újra főzzük 15—20 percig, illetőleg addig, míg kenhető sűrűségű lesz, majd üvegbe töltve, légmentesen lezárva hideg helyre tesszük. Ha tetszik, ki is gőzölhetjük.

Citrommártás.

Világosbarna színű rántást készítünk, fölereszjük hús- vagy csontlével, beleteszünk reszelt citromhéjat és citromlevet ízlés szerint és tálaláskor tejföllel ízesítjük.

Csipkebogyómártás.

Kevés finom zsemlyemorzsát vajban megpirítunk, felöntjük fehérborral vagy csontlével és miután felforraltuk, annyi csipkebogyólekvárt keverünk bele, hogy elég sűrű legyen. Ha tetszik, még meg is cukrozhatjuk és kis citromlevet is tehetünk bele. Őz vaddisznó- vagy szarvashús mellé kitűnő mártás.

Cumberland-mártás.

Egy narancs és egy citrom külső sárga héját nagyon vékonyan lehámozzuk és egészen apróra vagjuk, majd vízben puhára főzzük és szitán leszűrjük. 2 kanálka angol mustárt 1—2 deci finom vörösborral tüzön felolvasztunk, persze folytonos kevergetés közt. Mikor már kihűlt, beleöntjük 2—3 narancs és 1 citrom levét és 2—3 deci fibizkekocsonyát, meg a főtt narancshéjat. Mindezt símára keverjük. A hozzávalókat szükség szerint úgy bővítjük, vagy kevesbítjük, hogy a kellő mártássűrűsége meg legyen.

Egresmártás.

A megtisztogatott egrest vajon és kevés vizen puhára pároljuk. Jó tejfölből habarást készítünk (liszten kívül 1—2 tojássárgáját is használhatunk hozzá), összekeverjük a megpárolt egressel, megsózzuk, ízlés és szükség szerint megcukrozzuk, fölereszt jük hús- vagy csontlével (esetleg csak vízzel), kevés citromlével vagy borral ízesítjük, egyszer jól felforraljuk.

Felfújt és pudding mellé való mártások.

Egynegyedkiló cukrot habosra keverünk 5—6 tojássárgájával és 1—2 kiskanál rizslisztte l. Vigyázva, hogy össze ne menjen, felöntjük 1 liter lobogva forró tejjel és addig keverjük erősen a tüzön, míg sűrűsödni kezd. Levéve belekeverjük a kívánt ízt, rumot, arakot, valamilyen gyümölcsnedvet, olvasztott csokoládét, kávét, égetett cukrot, narancs- vagy citromízt, vaniliát stb. Használatig melegvízzel telt edény fölé állítjuk.

Fodormentamártás.

Három evőkanálnyi cukrot, 5 evőkanálnyi finomra vagdalt vagy őrölt — de előbb jól megmosott — fodormentalevelet, 4 evőkanál forróvizet, 2 evőkanái olajat, 2 citrom levét és 1 narancs lereszelt héját sűrű mártássá keverünk. Így nyersen tálaljuk.

Gesztenyemártás.

Egy kiló gesztenyét lobogva forró vízbe dobunk s abban 5—6 percig főzzük. Onnan kivéve mindkét héját lehúzzuk, kis hegyes kés segítségével. Most aztán kevés hús- vagy csontlében egészen puhára főzzük és átpasszírozzuk. 2 deci tejszínt vagy friss pasztörizált tejet elhabarunk kevés liszttel. Belekeverjük az átpasszírozott gesztenyébe, hús- vagy csontlével kellő sűrűségűre fölereszt jük, ízlés szerint megsózzuk és fölforraljuk.

Gombamártás.

Vajon párolunk apróra vágott gombát, felereszt jük berántott csont- vagy zöldséglével; megsózzuk, megborsozzuk és felforraljuk. 2—3 tojás sárgáját egy-két deci tejföllel és kevés citromlével elkeverjük s ezzel a mártást behabarjuk. Egy kis pirított cukorral barnít hatjuk.

Hagymamártás.

Egy kanál zsírban barnára pirítunk 1—2 főzőkanál lisztet és beleteszünk egy fej reszelt vöröshagymát és ezt is megpirítjuk. Ekkor feltöltjük hús- vagy csontlével, 1—2 kanál ecettel (vagy megfelelő citromlével) és megsózzuk. Sötétbarnára pirítunk 5 darab kockacukrot s ezt is a mártásba öntjük. Tálalás előtt szitén áttörjük.

Hollandi mártás.

5 tojássárgáját, kevés sót, kis darabokra tördelt 14 deka vajat, ½ vizespohár tejet kevés sóval összekeverünk és forró vízzel félig telt fazék fölött habverővel sűrűre verjük. A gőzről levéve beleteszünk 6 deka, szintén kis darabokra tördelt vajat, kevés törött borsot és citromlevet ízlés szerint.

Kapormártás.

Világos rántásba beletesszük az apróra összevágott kaprot, összekeverjük és lassanként felereszt jük vízzel, megsózzuk, jól felforraljuk. Tálaláskor pár kanál tejfölt teszünk bele. Rántás helyett tejfölös habarással is készíthetjük.

Káprimártás.

Világosbarna, vajas rántásba 4—5 deka összevagdalt kápribogyót teszünk és keveset pároljuk. Fölereszt jük hús- vagy csontlével, néhány kanál tejfölt keverünk bele és fölforraljuk.

Kardinális-mártás.

Pár kanál besamelmártást felhigítunk kevés hús- vagy csontlével. Tűzre tesszük, belekeverünk 6 tojás sárgáját és addig verjük jó erősen a habverővel, míg a kellő sűrűséget eléri. Most aztán egyenlő arányban belekeverünk apróra tördelt vaj- és rákvajdarabokat. Sóval és borssal fűszerezzük és ha sűrű volna, még higítjuk hús- vagy csontlével. Ha halhoz használjuk, húslé helyett hallevet vehetünk hozzá. Vigyázzunk, hogy főzés közben föl ne forrjon, mert akkor túrós lesz, vagyis összemegy.

Madeira-mártás.

Vajat és zsírt együtt forralunk, igen apróra vágott sült vagy főtt húst és zöldséget, valamint néhány szem egész borsot, kisgyömbért és kevés húslevet teszünk bele s jóideig pároljuk. Most meghintljük liszttel, folytonos keverés közt még 5 percig pároljuk s kevés húslével felhigítjuk. Ekkor beleöntünk egy deci paradicsomlevet, két

deci fehérbort, ugyanannyi vörösbort s az egészet újra felforraljuk. Majd finom szitán áttörjük, egy pohárka konyakot s egy pohárka Madeirabort keverünk bele és a tálalásig melegen tartjuk.

Maitre d'hotel mártás.

Egy személyre 1 tojás sárgáját, ½ citromlevét, 1 kanál mustárt és egy diónagyságú szardellás vajat számítunk. Mindezt jól összekeverjük, föleresztjük fehér alapmártással és folyton kevergetve sűrű krémmé főzzük, anélkül, hogy föl engednők forrni. A fehér alapmártást úgy készítjük, hogy mindenféle, szeletekre vágott zöldséget kissé megpárolunk egy vajjal félujjnyi vastagon kikent lábasban. Mikor kissé megpirultak, kivesszük a zöldségeket, a vajat átszűrjük és a zöldséget erős húslevesben kellőképpen megfőzzük. Az átszűrt vajból rántást készítünk, föleresztjük a zöldséges húslevessel, ha kell, még öntünk hozzá. Felforraljuk, átpasszírozzuk és kevergetjük, hogy hártya ne képződjék a tetején.

Majonéz és tatármártás. (Hideg.)

A tatármártás készítésének többféle változata van. Egyikben több az olaj, másikban több a tojás. Egyikbe borsot is teszünk, másikba nem. Van olyan, amelyikbe tejföl is kell, míg másikba vajat keverünk. Mindenesetre egészen friss tojás és nagyon finom, tisztaízű olivaolaj kell hozzá. Ime itt az egyik módszer: Porcellántálban habverővel, vagy főzőkanállal öt tojás sárgáját keverünk el, kevés törött borssal és sóval és közben, eleinte cseppenként, később is lassanként 5—6 deci olajat öntünk hozzá, szakadatlan keverés közben, időnként egy-egy kiskanálnyi citromlével (összesen legfeljebb hárommal) higítva. Ha az olajat már mind beöntöttük s az egészet nagyon jól elkevertük, *készen van a majonéz*, amelyből *olymódon lesz tatármártás*, hogy evőkanálnyi francia mustárt, majd ugyanennyi tejfölt, ezután 1—2 deci jó, fehér asztali bort, egy evőkanál porcukrot, egy evőkanál boreecetet, még egy kis sót és esetleg még egy kevés töröttborsot is keverünk hozzá. A bort és az ecetet aszerint szaporítsuk, vagy kevesbítsük, ahogy sűrűbbre vagy hígabbra akarjuk elkészíteni. Fődolog, hogy mindent csak egymás után és ne egyszerre tegyünk bele s hogy mindent nagyon jól elkeverjünk.

Meggy- és ribizlimártás.

Félkiló meggyet, miután magját kivettük, kevés vajban, vagy zsírban megpárolunk. Mikor jó, behintjük egy-két kanál liszttel, megpirítjuk, felereszjük kevés húslével (vagy vízzel) és jócskán tejföllel. Megsózzuk, ízlés szerint cukrozzuk és felforraljuk. Igy készül a *ribizlimártás* is.

Mustármártás.

Vajból (zsírból is lehet) fehér rántást csinálunk: vagyis nem pirítjuk meg a lisztet egy cseppet sem, fölereszjük hús- vagy csontlével, belekeverünk 2—3 kanál jó mustárt. Felforraljuk és tálaláskor 2—3 tojássárgájával sűrítjük.

Mustármártás. (Hideg.)

2 keményre főtt tojássárgáját elkeverjük egy kávéskanál apróra vágott petrezselyem zöldjével. Hozzáadunk 4 kanál mustárt, 1—2 evőkanál porcukrot, 1 evőkanál olajat és sűrű, síma mártássá kavarjuk.

Muszlinmártás.

Tálaláskor a meleg hollandi mártásba belekeverünk körülbelül 1 deci tejszínhabot, amelyet természetesen nem szabad megcukrozni.

Narancsmártás.

Öt deka felolvasztott vajban folytonos keverés közt sötétbarnára pirítunk 5 deka lisztet és egy jó evőkanál cukrot. A világért oda ne égjen! Ezt a rántást fölereszt jük annyi *barna* mártással, hogy kellő sűrűségű legyen. ½ narancs héján ledörzsölünk két kockacukrot és teljesen feloldjuk 1 narancs kicsavart levében. Beleöntjük a mártásba és körülbelül 3 percig forraljuk, mialatt a képződő habot többször leszedjük róla.

Narancsmártás. (Tejes.)

Öt tojássárgáját habosra keverünk öt evőkanál cukorral. Belereszeljük 1—2 narancs héját és 3½ deci forró tejjel fölereszt jük. Addig verjük a tűzön, amíg kellőleg megsűrűsödik.

Ördögmártás. (Hideg.)

Három tojássárgáját elkeverünk négy kiskanál olajjal, egy kiskanál mustárral, egy csipetnyi rózsapaprikával, sóval, kis cukorral, két citrom levével, egy késhegynyi húskivonattal, négy evőkanál vörösborral.

Paradicsommártás.

A friss paradicsomot megmossuk, darabokra tördeljük és megfőzzük. Mikor már jól megfőtt, áttörjük szitán és zsemlyeszínű vékony rántást csinálva, berántjuk vele. Kicsit hígítjuk, tetszés szerint cukrozzuk és sózzuk és felforraljuk. Ugyanígy készítjük télen befőtt paradicsomból a mártást. *Friss paradicsomból csinálhatjuk teljesen rántás nélkül is*, úgyhogy az *átpasszírozott paradicsomot kellő sűrűségűre főzzük s aztán kis sóval*, csepp cukorral ízesítjük. Ez az ideális, kitünő paradicsommártás, a friss paradicsom minden ízével és illatával.

Pikáns hideg mártás.

Négy tejesheringnek lehúzzuk a bőrét és 1—2 napig 8 kanál tárkonyecetben pácoljuk, 1—2 babérlevél és pár szem bors társaságában. Használatkor a heringeket — tejestül — símára kavarjuk négy keményre főtt tojássárgájával és négy kanál finom olajjal. Belekeverünk finomra vágott káprit, olajbogyót, késhegynyi borsot, két kanál mustárt és a pácnak használt tárkonyecetet, sőt ezt még meg is toldjuk 1—2 kanállal. Ezt a mártást mindenféle hideg húshoz és halhoz használhatjuk.

Polvrad-mártás.

Kevés petrezselyem zöldjét, gyöngyhagymát, kakukfüvet, 1—2 babérlevelet, kis pohár ecetet és egy darabka vajat forralunk, míg felére befő. Mikor már majdnem jó, hozzáteszünk 5—6 kanál spanyolmártást, 4—5 kanál húslevest és újra fölforraljuk. Fínom szitán átpasszírozzuk.

Portugál-mártás.

Apróra vágott ½ kis fej vöröshagymát megpárolunk vajon, leforrázott, meghámozott, kimagvazott, összevagdalt paradicsommal és ugyancsak apróra vagdalt petrezselyem zöldjével együtt. Megsózzuk és borsozzuk s addig főzzük, míg minden jól szétfő. Apróra tördelt vajat bőven feloldunk benne. Ha nagyobb mennyiségre van szükségünk, akkor kevés lisztből és vajból csináljunk rántást s ezt is keverjük bele. Mikor nincs friss paradicsom, természetesen konzervet is használhatunk hozzá.

Rákmártás.

A rákokat sósvízben megfőzzük, aztán az ollókból és farkokból kiszedjük a húst. A héjat apróra törjük és vajon addig pároljuk, míg szép, erős sárga színe lesz a vajnak. Akkor meghintjük egy kanál liszttel, fölereszt jük a lével, amelyben a rák főtt és pár percig főzzük. Szitán átpasszírozzuk és aztán belekeverjük az apróra vágott rákhúst és belecsavarjuk ½ citrom levét. 2 tojás sárgájával elkevert 1—2 kanál tejszínnel behabarjuk a mártást. Melegen tartjuk, de forrni már nem engedjük. Természetesen kellőleg megsózzuk.

Ravigotemártás.

Zellert, petrezselyemgyökeret és sárgarépát vajon puhára párolunk, szitán áttörjük, összekeverjük kevés mustárral, szardella-vajjal és citromlével, megsózzuk, borsozzuk és húslével kellő hígra eresztjük fel.

Remuládmártás. (Hideg.)

A már elkészített tatármártásba belekeverünk, ízlés szerint, egészen apróra vagdalt snittlinget (metélőhagymát), 4—5 kápribogyót, 1—2 ecetesuborkát, tárkonyt, petrezselyemzöldjét, szardellapasztát és kevés kaviárt.

Sajtmártás.

Két tojást három deci tejjel addig keverünk gőz fölött, míg sűrű kezd lenni. Akkor belevegyítünk tíz deka reszelt sajtot és addig keverjük tovább, míg igen meleg lesz. De felforrnia nem szabad.

Snittlingmártás. (Hideg.)

3—4 keménytojás sárgáját összemorzsoljuk és sóval, borssal, 2—3 kanál olajjal elkeverjük. Beletesszük a megdarált tojásfehérjét és az apróra vágott snittlinget; citromlével vagy ecettel felhígítjuk.

Sodó. (Bor. Tej. Citrom. Narancs.)

4—5 tojássárgáját lábasban elkeverünk 4—5 kanál porcukorral (ha *narancssodót* akarunk, 3—4 narancs lereszelt héját s egy narancs levét is beletesszük) folytonos kevorés közben lassankint ráöntünk ½ liter forró tejet, tűzre tesszük s tovább erősen kevergetve addig hagyjuk ott, míg a kellő sűrűséget eléri, vagyis közvetlen mielőtt forrni kezd. Ekkor rögtön levesszük s tovább keverjük, míg kihűl. Ugyanígy készül a *borsodó* is, de forró tej helyett természetesen forró bort használunk hozzá. *Citromsodóhoz* a borsodóba 1 citrom levét és reszelt héját is beleadjuk.

Sodó. (Csokoládé.)

Öt tojássárgáját símára keverünk 15 deka porcukorral. Hozzávegyítünk húsz deka reszelt csokoládét és leöntjük négy deci forró tejjel. Folytonos kevergetés közt kellő sűrűségűre főzzük.

Sodó. (Kávé.)

Három tojássárgáját habosra keverünk nyolc deka porcukorral. Fölereszt jük 1½ deci feketekávéval, amit 15 deka pirított cukorral édesítettünk és négy deci forró tejjel. Tűzre téve keverjük, míg a kellő sűrűséget eléri.

Sóskamártás.

A sóskát megtisztítjuk és megmossuk. Apróra vágjuk, vagy a húsdarálón megdaráljuk. Forró zsírban vagy vajban pároljuk, míg egészen szétfő. Liszttel behintjük, vízzel fölereszt jük (húslevessel jobb), főzzük, míg jó sűrű lesz. Jó sok tejfölt adva bele, mégegyszer felforraljuk. Ha túlságosan savanyúfajta a sóska, mielőtt összevágjuk, egyszer leforrázzuk.

Spanyolmártás.

Borjúhúsdarabokat, 2—3 csontot, sárgarépa- és petrezselyemgyökérszeleteket és füstölt szalonnát megpárolunk. Mikor már meglehetős barnára pirultak, meghintjük liszttel és felöntjük kevés madeirával és erős húslével. Szitán áttörjük és végül még madeirával, citromlével ízesítjük.

Supréme-mártás.

Világos rántást készítünk vajból és fölereszt jük húslevessel. Negyedkiló földarabolt gombát teszünk bele és ezzel 30—35 percig forraljuk. Nyers tejből (vagy tejszínből) és tojássárgájából készült habarással behabarjuk és ezután egy pillanatig se hagyjuk tovább a tűzön. Most átpasszírozzuk, folytonos kevergetés közt megsózzuk, ízlés szerint megborsozzuk s darabokra tördelt vajat olvasztunk föl benne.

Szardellamártás.

2 evőkanál vajból és 2 evőkanál lisztből világos rántást csinálunk, 16 deka jól kiáztatott szardellát egészen összevagdalva beleteszünk és fölereszt jük jó hús- vagy csontlével, ½ óra hosszáig főzzük, akkor átpasszírozzuk, teszünk bele sót, kevés borsot, citromlevét. Tálaláskor 1 tojás sárgájával és 1—2 kanál tejföllel habarjuk be.

árkonymártás.

Két kanál porcukorral elkevert 1 kanál mustárhoz cseppenként hozzávegyítünk 2 deci olajat, majd 6 kanál tejföllel elkevert és folytonos keverés közben fölforralt 6 tojássárgáját, aztán pedig egyenlő mennyiségű, sós vízben megfőtt és átpasszírozott friss tárkonyt, zöldpetrezselymet és spenótot és végül 1 kis szál, vízben áztatott, reszelt torma átszűrt levét. Húshoz, halhoz alkalmas.

Tatármártás. (Tűzön felvert. Hideg.)

Hat tojás sárgáját elkeverünk 8 evőkanál — cseppenként beleöntött — olajjal. Egy kanál ecettel vagy citromlével, kellő sóval, törött borssal, forró vízzel telt fazék fölött krémsűrűségűre verjük. (Ez a *majonéz*.) Levéve a tűzről, tovább verjük, míg kicsit kihűl, aztán hideg vízbe állítva egészen kihűtjük. Fehérborral, kevés ecettel és citromlével kellőleg higítjuk, egy jó evőkanál francia mustárral, ízlés szerinti porcukorral tatármártássá fejlesztjük és ha kell, még sóval, borssal ízesítjük.

Tejfölös mártás.

Egy evőkanálnyi lisztet símára habarunk kevés tejjel és hozzáadunk 3 tojás sárgáját, jól elkeverjük, felöntjük 3 deci tejföllel és 2 deci tejjel, megsózzuk. Tűzre téve, folyton keverjük, míg forrni nem kezd. Abban a pillanatban levesszük a tűzről.

Tejszínes mártás.

Három tojás sárgáját, 1 deci nyers tejet és apró darabokra vágott, 10 deka vajat elhabarunk és gőz fölött sűrűre főzzük. Megsózzuk, megborsozzuk, kevés citromlevet öntünk bele és mikor levesszük a gőzről, még 4—5 deka apróra vágott vajat keverünk el benne. Közvetlenül a tálalás előtt 1 deci tejszínhabot habarunk beléje.

Tojásmártás.

Három tojás sárgáját és egy kiskanál lisztet elhabarunk 4 deci vízzel és beleteszünk 3 deka vajat. Tűzre téve, habverővel addig verjük, míg jó meleg lesz. Forrnia nem szabad. A tűzről levéve, még tovább verjük és még 3 deka vajat keverünk bele.

Tormamártás.

A megreszelt tormát megfőzzük hús- vagy csontlében, megsózzuk kicsit és hozzáadjuk egy tojás sárgáját, két deci tejfelt, amiben elkevertünk két kanál lisztet. — *Hideg — eceles — tormamár-*

tást úgy csinálunk, hogy a megreszelt tormát elkeverjük ecettel, (savanyú borral is jó) tetszés szerint megcukrozzuk, megsózzuk, hús- vagy csontlével hígítjuk.

Tormamártás. (Narancsos. Főtt hús mellé. Hideg.)

A megreszelt tormát összekeverjük vízzel hígított narancslével és megcukrozzuk, de csak annyira, hogy kellemesen savanykás maradjon.

Tormakrém-mártás.

Hat nagy almát meghámozva megreszelünk és beleteszünk 2 evőkanál cukrot. Felereszjük egy pohár fehérborral és egy pohár gyenge ecettel. Hozzáadva egy jókora szál reszelt tormát, addig főzzük, míg egészen sűrű lesz. Különösen főtt halhoz jó.

Uborkamártás.

Pár kanál tejfölben elhabarunk egy-két kanál lisztet. Szép símára felereszjük húslével, vagy csak vízzel. Beleteszünk egynéhány apró kockára vágott ecetesuborkát és felforraljuk. Tálaláskor hozzáadunk még egypár kanál tejfölt. Habarás helyett lehet rántással is csinálni.

Vadmártás.

A pecsenye levét leszűrjük, a pác zöldségének egy részével átpasszírozzuk, 3 deci tejfölt behabarunk 1 kanál liszttel, fölereszjük a pecsenyelével, belecsavarjuk egy citrom levél, beleteszünk törött borsot, 10 apróra vágott kapribogyót, 1 kanál mustárt, pár kocka pirított cukrot és — ha kell — kevés sót. Az egészet felforraljuk és a pecsenyére öntjük. Egy részét külön csészében tálaljuk.

Vajmártás.

Kevés vajból és lisztből világos rántást készítünk. Tejjel felereszjük, sóval, borssal ízesítjük és miután 8—10 percig forraltuk, jókora darab vajat keverünk bele. Átpasszírozva tálaljuk.

Vegyes mártás.

Egy kávéskanálnyi kápribogyót, hat kisebb savanyú uborkát, kevés petrezselyemzöldjét és $^1/_2$ kisfej vöröshagymát apróra vágunk és vajon vagy zsíron $^1/_4$ óra hosszat pároljuk. Aztán fölereszjük borsmártással és pár percig együtt főzzük. A *borsmártás* így készül: két kávéskanál lisztet zsíron világosra pirítunk, fölereszjük hús- vagy csontlével és lassan főzzük. Ezalatt egy kisfej, karikára vágott vöröshagymát és egy evőkanál egész borsot párolunk két deci ecetben. 8—10 perc után összeöntjük a rántással és még körülbelül 10—12 percig főzzük lassú forrással. Végül megsózzuk és átpasszírozzuk.

Zöldmártás. (Hideg.)

Spenótleveleket és zöldpetrezselymet néhány percig lobogva forró vízben főzünk. Szitán lecsurgatjuk és kevés összevagdalt snittlinget téve hozzá a húsdarálón átdaráljuk, azután pedig szitán átpasszírozzuk. Majonézmártást készítünk, belekeverjük az áttört spenótot és tejszínnel, vagy édes tejföllel higítjuk.

Zsemlyemártás.

Egy kávéskanál zsírt lábasba teszünk s megpirítunk benne két — kockára vágott — zsemlyét. Felöntjük félliter jó húslevessel, borssal ízesítjük és néhány percig főzzük. Ugyanígy lehet csinálni tejbeáztatott s átpasszírozott zsemlyével is.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

FŐZELÉKEK, KÖRÍTÉSEK

a) Főzelékek

(Lásd Előételek címen is)

Cukorborsó

pisum sacharatum, leginkább júniusban kerülhet tányérunkra, mivel hogy olyankor van az ideje a borsófélék ez arisztokratájának. Aprószemű, ráncos, töpörödött — nem csoda, hisz a Lucullus és Petroniuskorabeli rómaiaknak, meg az Alkibiades idejebeli görögöknek is kedves ismerőse volt, sőt svájci cölöpépítményekben is találtak belőle. Nem csoda, ha ilyen degenerált a külseje és ne is haragudjunk érte, mert annál nemesebb, kitünőbb az íze. Számtalan hosszal veri paraszti rokonát, az egyszerű veteményborsót, mely ugyan szintén élvezhető ifjú korában, de mire kissé megvénül, már sárgulni kezd s olyan kopogós lesz, mint a puskagolyó.

A cukorborsó ellenben végig zöld marad, a hüvelye is húsos és édes s így nem kell visszariadnunk attól, hogy egy-két gyenge hüvelyt is belevegyítsünk a megfőzésre szánt borsószemek közé.

Ez a főzés azonban inkább párolás legyen. Valahogy ne tessék egy fazék vízbe vetni a finom eledelnek szánt finom holmit. Lábas kell ide. A lábasban friss vajat olvasztunk, a vajon pároljuk a ráncos borsószemecskéket, szükség szerint föleresztjük közbenközben egy kanál jó erős, meleg húslevessel, amelyben tyúk- vagy borjúhús is főhetett s amellyel együtt e húsokból is belekerülhet egy-két darabka a lábasba (ha húsleves nincs, csontlé, vagy zöldséglé is megteszi). Persze vigyázzunk, hogy híg ne legyen, meghinthetjük — pestiesen staubolhatjuk — egy kevéske síma nullás liszttel (rántásról szó se essék, de még habarásról se), az édesszájúak még egy késhegynyi porcukrot is szórhatnak rá (de óvakodjanak attól, hogy a pörkölődő liszt vagy cukor megbarnítsa) és minden petrezselyemzöldjét mellőzve, igen rövid idő alatt készen

van a fölötte szimpatikus melléklet — a fiatal, gyenge rántott csirkéhez.

Mert mondani se kell, hogy ők ketten illenek egymáshoz legjobban, bár egyéb rántott húsok, mint a bécsi és párizsi szelet is pompásan érzik magukat a cukorborsó társaságában, aminthogy — úgy gondolom — mindenki jól fogja magát érezni, aki szerény útbaigazításaimat követni el nem mulasztandja.

Angolos-franciás főzelékek.

Sok főzelék- és zöldségfajtát elkészíthetünk rántás és habarás nélkül; zöldbabot, zöldborsót, sárgarépát, kelkáposztát, karfiolt, kalarábét stb. A sósvízben puhára megfőzött és feldarabolt — kockára, vagy metéltre vágott, vagy ízekre szedett — főzeléket leszűrve, jól lecsurgatva róla a vizet, tálra rakjuk és olvasztott, forró vajjal leöntve (esetleg kicsit megborsozva) tálaljuk.

Zöldborsófőzelék.

A fiatal, gyenge,ráncos cukorborsót kevés zsíron vagy vajon megpároljuk. Mikor a borsószemek egészen megráncosodtak, kevés liszttel meghintjük, megsózzuk, kevés hús- vagy csontlével — esetleg vízzel — föleresztjük, pár kockacukorral édesítjük és végül fölforraljuk. A keményebb, nagyszemű zöldborsót párolás előtt sósvízben — tészta módjára — kifőzhetjük, így sokkal hamarabb puhul.

Borsópüré.

50 dkg hántolt borsót puhára főzünk. Ha megpuhult, világos rántással berántjuk, megsózzuk és újra felforralva áttörjük. Ugyanígy csináljuk *a bab- és lencsepürét* is. Főtt, meleg sonkához, fogolyhoz, fácánhoz és disznóhúsokhoz illik legjobban.

Bab-, borsó- és lencsefőzelék.

Félkilogramm babot, melyet előttevaló este beáztattunk, felteszünk főni. Mikor jó puhára főtt, berántjuk barna rántással, feleresztjük, megsózzuk és újra felforraljuk. Tálaláskor tetszés szerint ízesíthető egy kanál ecettel és 2—3 kanál tejföllel. Nagyon ízletessé teszi, ha füstölt disznóhúst: csülköt vagy effélét főzünk bele. Ugyanígy csináljuk a borsó- és lencsefőzeléket is. (A borsófőzelékbe sem ecet, sem tejföl nem dukál.) Mindhárom főzelék átpasszírozva kitűnő püré lesz.

Lencsefőzelék német módon.

A kiválogatott lencsét hideg vízben föltesszük főni. Mikor puhára főtt (erős tűzön, gyorsan), szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet. Lábasban, zsíron lisztet pirítunk, feleresztjük kellő mennyiségű fehérborral, hús- vagy csontlével. Mikor forr, beletesszük a lencsét, megsózzuk, megborsozzuk és kis ideig forraljuk.

Tejfölös, habart lencsefőzelék.

A rendes módon megfőzött lencsét, ahelyett, hogy berántanánk, behabarjuk 2—3 deci jó tejföllel és 1—2 kanál liszttel. A habarást úgy készítjük, hogy a lisztet símára keverjük a tejföllel, aztán belevegyítve a főzelékbe, egyszer felforraljuk. Minden főzeléket készíthetünk így habarással, vannak azonban olyanok, amelyeket csak meghintünk (bestaubolunk liszttel) s úgy eresztjük föl hús- vagy csontlével, tejjel vagy tejföllel. Ilyen például a zöldborsó és a sárgarépa.

Zöldbabra

feltétnek, vagy ha úgy tetszik, auflágnak, igen alkalmatos a párolt felsálszelet, ha jó puha.

Persze ez a párolás inkább sütés legyen, mint főzés, mert nincs silányabb valami, mint a papírvékonyra vágott, vízzel jól föllöttyintett s óraszámra sütött, főzött húsféle.

A helyesen párolt s valóban felső combból és nem lapockából vágott felsál levében helye van egy kis karikára szelt vereshagymának, meg egy csipetnyi magyar borsnak. Egy kevés szalonna sem árt neki, valamint egy kanál tejföl is sikerrel siethet segítségére.

Tehát, mondom, e jó felsálszelet igen eredményesen egészíti ki a jó magyaros zöldbabfőzeléket. Sokkal jobban illik hozzá, mint a disznóhús, mely viszont a tökkáposztával léphet a legszebb jövőt ígérő frigyre.

Meggyőződésem, hogy miként vannak complementaire-színek (melyek Newton megállapítása szerint együttesen a fehér szín érzetét keltik), úgy vannak complementaire-ízek is. Miképpen a zöld színt kiegészíti a vörös, úgy a zöldbabot kiegészíti a felsál (s általában a marhasült, így a felsál után különösen a ramsztek). És miképpen a kéknek complementaire színe a narancssárga, úgy a tökkáposztának complementaire íze a disznóhús (kiváltképpen a piros, ropogósra sült karbonádli).

Az ilyen megállapításokat megfelelő szájíz és kellő gyakorlat birtokában tovább is folytathatja az ember, ezúttal azonban tudvalevőleg a zöldbabról van szó, melynek első zsengéit tavasz idején örömmel üdvözöljük. Akkor is, ha e zsengék karcsúak, hosszúak és tényleg zöld a színük, akkor is, ha rövidebbek, kissé köpcösek s színük sárga és a nevük vajbab.

A méltán híres magyar főzelékek között előkelő helye van a zöldbabnak, vékony rántással (melyben azonban hagyma ne legyen), vagy habarással készítve, jó tejföllel megszaporítva, esetleg pár csepp borecettel enyhén savanyítva (cukornak, baracklekvárnak színét se lássa, hírét se hallja, mert ezekhez a magyar konyhának — a zöldbabbal kapcsolatban — semmi köze sincs)

A magyar zöldbabfőzelék nem malter, de nem is híg lélotty, becsületes, komoly dolog, kitűnően ízlik a felsálszelettel.

A diétások azonban csak maradjanak a sósvízben főtt, lecsurgatott, rádobott vajdarabkával tálalt angol bab mellett. A magam részéről ezt is szeretem oly módon stilizálni, hogy tűzálló edénybe rakva, némi parmezánnal és prézlivel is meghintem s a sütőben tíz percig sütöm. Egy kis tejfölt, vagy tejjel elhabart tojássárgáját ettől sem sajnálok. Javaslom, hogy ezt cselekedjék önök is.

Zöldbabfőzelék és leves.

1 kiló zöldbabot megtisztítunk, úgyhogy levágjuk a felső és alsó kis szárait és ha nem nagyon gyenge, az oldalán lévő erős szálkát lehúzzuk. Aztán ferde kockaalakra vagdaljuk és sósvízben puhára főzzük. Mikor már megpuhult, középvastag rántást csinálunk, berántjuk, felforraljuk és tálalás előtt 2—3 deci tejfölt öntünk bele. Vékonyabb rántással, esetleg habarással, egyébként ugyanígy készül a *zöldableves*. A főzeléket is készíthetjük rántás helyett habarással.

Finom főzelék.

Egyforma mennyiségű kockára, vagy metéltté vágott sárgarépát, kalarábét, újkrumplit, továbbá kifejtett zöldborsót megsózunk és vajon födő alatt — de külön-külön — puhára pároljuk. Mikor már mind jó, összekeverjük őket, liszttel és kevés porcukorral meghintjük, csontlével felereszt jük és még vagy 10 percig így főzzük. Csontlé hiányában tejes vizet is használhatunk hozzá.

A káposztafélék

egy része az *Előételek* közt található a 76—78. oldalon.

Csíkos káposzta.

Egy kiló savanyú káposztára egy liter csíkot (kígyó formájú halacskák) veszünk. A káposztát rendesen megfőzzük, vöröshagymás paprikás rántással berántjuk s mikor jól forr, beletesszük a megtisztított, lefejezett csíkokat. Félóra hosszat főzzük így s tálaláskor pár kanál tejföllel ízesítjük.

Paradicsomos vagy kapros, tejfeles káposztafőzelék.

Készülhet akár friss, akár savanyított káposztából. Vízben megfőzzük, megsózzuk, világos rántással berántjuk, tálalás előtt paradicsomlevet vagy kaprot és tejfölt öntünk bele ízlés szerinti mennyiségben s ezzel mégegyszer felforraljuk. Nagyon jó, ha sertésdagadót vagy oldalast főzünk benne.

Tejfölös friss káposzta.

Jó kemény káposztát meggyalulunk, besózunk, aztán kinyomodva föltesszük főni. Mikor megfőtt, levét leszűrjük, a káposztát áttesszük lábasba, meghintjük pár kanál liszttel, kicsit pirítjuk, felereszt jük tejföllel és tejjel és felforraljuk.

Savanyúkáposzta.

Legjobb az *otthon savanyított* káposzta, de ha ilyen nincs és boltban vesszük, azt jól ki kell mosni. Vízben megfőzzük és világos rántással berántjuk. Tálalás előtt tejfelt vagy paradicsomot öntünk hozzá. Nagyon ízletes lesz a káposzta, ha disznóhússal főzzük. Legjobb erre a célra *a dagadó*, vagy oldalas, de nagyon jó az ú. n. kocsonyahús is.

Tejfeles, paprikás új burgonya.

Egy kiló burgonyát megkaparunk (ha nagyobb, meghámozunk) s vízben lemossuk. Széles és mély lábasban egy kanál zsíron, ½ kis fej apróra vágott vöröshagymát sárgára pirítunk, ráhintünk egy kis kanál nemes édes paprikát, ha ezzel is felforr, belerakjuk a vízből kiszedett burgonyát. Felereszsztjük annyi langyos hús-, csont- vagy zöldséglével (vagy egyszerűen vízzel), hogy ellepje, megsózzuk s födő alatt puhára pároljuk, de csak annyira, hogy szét ne dűljön. Ha szükséges, a levét közben megszaporítjuk. Mikor már majdnem jó, 1½—2 deci, jó sűrű édes tejfelt keverünk bele (esetleg kis liszttel elhabarva), ezzel együtt felforraljuk s tálaljuk.

Tejesburgonya.

Egy kiló nyers burgonyát meghámozunk, szeletekre vágjuk, megmossuk és jól lecsöpögtetjük róla a vizet. Aztán vajjal kikent formába rakjuk. Ráöntunk egy liter tejet, amelyet öt deka vajjal és megfelelő sóval (és esetleg kevés borssal) fölforraltunk. Mérsékelt tűznél 1—1½ óráig sütjük a sütőben.

Paradicsomos burgonya.

1 kg burgonyát meghámozunk és 4 felé vágva, sósvízben megfőzünk. Ha készen van, leszűrjük a levét és paradicsommártást csinálva, beletesszük a burgonyát. Együtt fölforraljuk, tálaláskor tehetünk bele pár kanál tejfölt.

Savanyú burgonyafőzelék.

Két kilogramm burgonyát meghámozunk, kockára vágjuk és sós vízben megfőzzük. Ha megpuhult, berántjuk petrezselymes és vöröshagymás rántással és belekeverünk egy kis kakukfüvet, babérlevelet és egy csipetnyi borsot ; újra felfőzzük, egy evőkanál borecettel ízesíthetjük és tálaláskor két deci tejfölt teszünk bele.

Fehér (kerek) répafőzelék.

Egy kiló savanyított fehérrépát megmosunk s bő vízben felteszszük főni. Mikor puha, világos rántással berántjuk s egy-két kanál tejfellel ízesítjük. Tetézzük a jóságát, ha füstölt húst vagy dagadót főzünk benne. A meggyalult fehérrépát otthon is éppen úgy savanyíthatjuk, mint a káposztát.

Fehérrépafőzelék. (Nem savanyított.)

A vastag héjától megtisztított fehérrépákat metéltre vágjuk és negyedóráig főzzük forró vízben. Akkor leöntjük róla a vizet és forró zsíron (legjobb hozzá a libazsír), födő alatt, gyakori kavarás közben, addig pároljuk, míg szép sárga színű lesz. Kevés liszttel behabarjuk és hús- vagy csontlével fölereszt jük. Nagyo n jó ez a főzelék, ha főtt birkahúst vagy sertésdagadót teszünk bele, ebben az esetben ennek a levével eresztjük fel és miután a húst beleraktuk, még 5—10 percig együtt forraljuk. Tálaláskor tejfölözhetjük.

Töltike. (Szőlőlevélfőzelék.)

A fiatal szőlőleveleket leforrázzuk, 15—20 percig a vízben hagyjuk, aztán hideg vízben megmossuk. A nagyobb (de nem túlnagy) leveleket megtöltjük a töltött káposztáéhoz, vagy töltött paprikáéhoz hasonló töltelékkel, a kisebbeket pedig metéltre vágva a lábasba rakott töltelékek közé szórjuk. Vizzel felöntjük, beleteszünk egy kis csomóba kötött szőlőindát és az egészet puhára főzzük. Körülbelül annyi idő alatt föl meg, mint a töltött káposzta. Világos rántást csinálunk, belekeverünk 1 csomó apróra vágott kaprot, berántjuk vele a főzeléket, megsózzuk — esetleg megpaprikázzuk, — tejföllel, citromlével ízesítjük, fölforraljuk.

Sárgarépafőzelék.

Egy kiló sárgarépát megtisztítunk és hosszúkás, vékony szeletekre vagy kockára vágunk. Egy jó kanál zsíron puhára pároljuk, nagyon kevés vizet szabad csak alája tenni, hogy inkább a saját levében párolódjék. Ha puha, pár kanál lisztet teszünk rá, elkeverjük, kissé pirítjuk, felereszt jük húslével, vízzel vagy tejjel és felforraljuk. Aki édesen szereti, tehet bele — már a párolás kor — cukrot.

Kelkáposzta.

1½ kiló kelkáposztát megtisztítunk oly módon, hogy a külső hervadt vagy romlott leveleit eltávolítjuk. Megmossuk s a leveleit széles metéltre, magát a kel rózsáját pedig négyfelé vágjuk. Feltesszük főni s egy negyedóra mulva egy kiló meghámozott, négyfelé vágott burgonyát adunk hozzá és megsózzuk. Ha már kel is, burgonya is megfőtt, világosbarna vékony rántással berántjuk. Köménnyel és majoránnával fűszerezhetjük.

Kelkáposzta gesztenyével.

A megtisztított, nyolc részre vágott kelkáposztafejeket sós vízben puhára főzzük. Rántást csinálunk, fölereszt jük részben hús- vagy csontlével, részben azzal a lével, melyben a kel főtt. Belerakjuk a kelt és tetszésszerinti mennyiségű, hámozott, sült gesztenyét és így együtt lassan főzzük körülbelül félóráig.

Karfiolfőzelék.

A megtisztított és sós vízben puhára főzött nagy karfiolt rózsáira szedjük széjjel. Hat deka vajon hat deka liszttel szép sárga rántást készítünk s felereszt jük annyi meleg tejjel, amennyi a tetszésünknek megfelelő sűrűségű mártáshoz szükséges. Símára keverve, felforraljuk s kis idő mulva belerakjuk a karfiol darabjait, újra felforraljuk s másfél deci tejszínnel vagy tejföllel elkevert három tojássárgájával behabarjuk. Higíthatjuk azzal a vízzel, amelyben a karfiol főtt.

Kalarábé.

8—10 nem nagyon nagy kalarábét meghámozunk (a fásakat eldobjuk) és kockára vagy szeletekre vágjuk. Ha még jó gyönge, leveleinek és szárának egy részét is hozzávehetjük. Felolvasztunk egy-két kanál zsírt, beleteszünk apróra vágott petrezselyemzöldjét, pár perc mulva pedig a kalarábét és 2—3 kocka cukrot. Puhára pároljuk, meghintjük pár kanál liszttel és kicsit megpirítjuk. Csontlével vagy vízzel fölereszt jük, megsózzuk és fölforraljuk.

Podlupka.

Tavasszal a fiatal kel leveleit és szárát laskára (széles metéltre) vágjuk és sósvízben (jobb a csontlé) megfőzzük. Mikor megfőtt, berántjuk vagy behabarjuk és tálaláskor tejföllel ízesítjük. Ezt is csinálhatjuk burgonyával, mint a kelkáposztát. Ugyanígy csinálhatunk *az egészen fiatal kalarábé és karfiol leveleiből és gyenge szárából is podlupkaszerű*, kellemes, enyhén kesernyés ízű főzeléket. Ilyen módon készülhet a *saláta főzelék* is, negyedekre vagy metéltre vágott fejessalátából. Ebbe a behabarás után egy marék, vajon párolt zöldborsót is keverhetünk.

Spárgafőzelék.

Ehhez a kis, vékony spárgákat használjuk. Meghámozva, megmosva, darabokra vagdalva sósvízben puhára főzzük. Tojásból, tejfölből vagy tejből és kevés lisztből mártást készítünk, evvel leöntjük a spárgát és egyszer fölforraljuk. Ha a mártás nagyon sűrű, higíthatjuk azzal a vízzel, amiben a spárga főtt.

Cucurbita Pepo L.

Ez a rejtélyes cím, kérem alássan, magyarul annyit jelent, hogy »*közönséges tök*«.

Ne tessék nevetni, ez a derék főzelékféle egykor zord időkben igen hűséges barátunk volt. Mikor azután — kényszerűségből — ez is elhagyott, akkor már az egész büszke nagycsarnok kongott az ürességtől — csak az egyik sarkában tülekedtek néhány hitvány keszegért vörös katonák között, vörösigazolványos asszonyok — a Dunasoron pedig egy halom rothadt vöröshagymában turkáltak — családjuknak »ennivalót« keresve — »kalapos nagyságák«.

A »közönséges tök«, mint mondottuk, kitartott mellettünk, amíg lehetett s ezt azután sokan, hálátlanok, azzal fizették meg,

hogy örökidőkre ki akarták törülni szótárukból, sőt ételeik rendjéből a gerstlivel együtt, mely ugyan ízre s változatosságra csakugyan alábbvaló eledel, de mint »középfinom árpakása« húslevesbe eresztve, vagy mint »nagyszemű gerstli«, szárazbab társaságában ricsetté nemesülve, szintén kegyelmet érdemlő étel.

Meguntuk a bolsi alatt, — mondogatták az emberek.

A *Cucurbita pepo L.* azonban legyűrte a hálátlanokat s már elfoglalta régi, megbecsült helyét.

Konstatálni kell, hogy mind többen térnek vissza hozzá régi hívei közül, kiknek már újra ízlik savanykás aludttejjel vagy kovászos uborka levével föleresztve, avagy egyszerűen paprikásan, tejfölösen elkészítve.

Szeretik látni a kerek főzelékestálban, pirosló sertéskarbonádli »feltéttel« díszítve, de a tűzálló fajansztálban is, hol mint spárgatök hivalkodik dús, vajas, tejfölös, morzsás szószban, gyengéden és kellemesen.

Örömmel pillantunk reá, mint jóféle töltelékkel gyarapított hosszúkás »*gyurgettára*« is, mely különös fajtája augusztusban szokott gyönyörködtetni bennünket.

De helyeslik megjelenését a ropogósra sült »*idei liba*« közelében is, mely ünnepelt madár május végén, piros Pünkösd táján kezd esedékessé válni, s mely nemcsak a tejfölös uborkasalátát tűri meg szomszédságában, hanem második mellékletnek jószívvel vállalja az új életre kelt tökfőzeléket is.

Tökfőzelék.

2—3 kiló tököt meghámozunk, meggyalulunk, besózunk, gyenge ecettel kissé meglocsolunk és így állni hagyjuk ½—1 óráig. Akkor levét erősen kinyomkodva, kevés zsírban pároljuk, apróra vágott kaporral, kevés paprikával. Mikor kellőképpen megpuhult, — vigyázzunk, hogy szét ne essék — pár kanál liszttel meghintjük, összekeverjük, kissé pirítjuk és végül föleresztjük. Legízletesebb, ha tisztán tejföllel, vagy aludtejjel eresztjük fel, de nagyon jó kovászosuborka levével is. Pár kanál tejföl természetesen így is dukál hozzá.

Gesztenyefőzelék.

1 kiló gesztenyének lehámozzuk külső, kemény héját, aztán kevéssé sós vízben addig főzzük, míg belső, vékony héját könnyen le tudjuk tisztítani. Ha ez megtörtént, kevés hús- vagy csontlében egészen puhára főzzük. 15—20 darab gesztenyét különveszünk és felibe törd eljük. A többit átpasszírozzuk. 2 deci tejszínt, vagy nyers tejet liszttel behabarunk, belekeverjük az átpasszírozott gesztenyébe, hús- vagy csontlével kellő sűrűségűre eresztjük föl, beletesszük a félgesztenyéket és jól fölforraljuk. Gesztenyemártást ugyanígy készíthetünk, de ehhez a gesztenyét mind átpasszírozzuk.

Parajfőzelék.

A megtisztított, jól megmosott parajt (spenót) puhára főzzük gyengén sósvízben. Aztán átpasszírozzuk tejbe áztatott zsemlyével együtt. (1 kiló spenóthoz 1 zsemlyét veszünk.) Világos, vé-

kony rántást csinálunk, belekeverjük az átpasszírozott spenótot, föleresztjük húslevessel vagy jó, nyers tejjel és 8—10 percig forraljuk. Természetesen ízlés szerint meg is sózzuk. Rendszerint tükörtojással vagy rántott zsemlyével (pofézni) tálaljuk. Zsemlye belepasszírozása nélkül is lehet készíteni s tejszínnel és tojás sárgájával megkötni.

Sóskafőzelék.

A sóskát gondosan megtisztogatjuk, megmossuk és egészen apróra vágjuk. Esetleg a húsdarálón átdaráljuk. Világos rántást csinálunk, beledobjuk a sóskát, rögtön megsózzuk (hogy zöld színét megtartsa), pár percig pároljuk, aztán húslével fölresztve fölforraljuk. Jó pár kanál tejföllel ízesítjük. Készíthetjük úgy is, hogy a sóskát gyengén sósvízben megfőzzük, átpasszírozzuk, világos rántással berántjuk, saját levével fölresztjük, tejföllel bőven ízesítjük.

Articsókafőzelék.

A külső vékony leveleitől és szárától megtisztított articsóka leveleinek hegyét levágva, alját meghámozva, kisebb darabra vagdaljuk és sós, citromos vízben majdnem puhára főzzük. Azután vajon, kevés petrezselyemzöldjével tovább pároljuk. Mikor puha, liszttel meghintjük (bestauboljuk), hús- vagy csontlével fölresztjük, 2—3 kanál jól tejföllel és egy deci fehérborral ízesítjük. Szükség szerint még megsózzuk és egyszer felforralva, tálaljuk.

Cikória (chicorée) főzelék.

A cikóriafejeket megtisztítjuk (az alsó szikkadt, vagy fonnyadt leveleket levágjuk, szára végét eltávolítjuk), négyfelé vágjuk, aztán sós vízben addig főzzük, míg torzsája megpuhul. Világos rántást csinálunk vajból és lisztből, fölresztjük hús- vagy csontlével, beletesszük a megfőtt cikóriát, megsózzuk, borsozzuk és folytonos kevergetés közt pár percig pároljuk. Végül pár kanál tejföllel, vagy tojássárgájával elhabart tejszínnel ízesítve tálaljuk.

Vargányafőzelék.

A szép, friss vargányagombát megtisztítjuk, fölszeleteljük és kevés vajon vagy zsíron néhány percig pároljuk. Kis kanál liszttel meghintjük, paprikázzuk és borsozzuk, kevés apróra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele, fölresztjük hús- vagy csontlével és körülbelül 15 percig főzzük. Tálalás előtt tejföllel ízesítjük, így mégegyszer felforraljuk és megsózzuk. Aki savanykásan szereti, citromlével vagy borecettel adhatja meg neki a kellő savanyúságot. Ezt a főzeléket más gombából is ugyanígy készíthetjük.

Rebarbara-főzelék.

Az ereitől megtisztított zsenge rebarbaraleveleket 15—20 percig főzzük sósvízben. Szitán leszűrjük, leöblítjük, kinyomkodjuk, megdaráljuk, zsírban megpároljuk. Kevés liszttel meghintjük, vízzel fölresztjük, sóval, borssal, tejföllel ízesítjük és fölforraljuk.

Salátafőzelék.

6—8 fej megmosott salátát ízlés szerint négyfelé vagy metéltre vágunk és kevés vajon vagy zsíron, födő alatt megpároljuk. Habarást csinálunk három deci jó tejfölből, belekeverjük a salátát, megsózzuk, szükség szerint higítjuk csontlével és felforraljuk. Készíthetjük úgy is, hogy párolás helyett sós vízben főzzük a salátát. Tovább éppen úgy járhatunk el vele, mint a fentebb leírtnál, csak éppen hogy csontlé helyett a saját levét használhatjuk higításra. Mindkét esetben nagyon jó, ha egy marék vajon párolt zöldborsót keverünk beléje a behabarás után.

Zellerfőzelék.

A megtisztított, meghámozott zellerfejeket vékony félkarikákra vágva, hús- vagy csontlében megfőzzük, kevés petrezselyem zöldje, 2—3 dkg vaj — és aki mindenáron akarja, kevés hagyma — társaságában. Mikor megpuhult, átszűrjük a levét, világos rántást csinálunk, föleresztjük az átszűrt lével, belevegyítjük a megfőtt zellert és még rövid ideig főzzük.

b) Körítések

(Lásd Előételek és Főtt tészták címen is.)

Burgonyafánk.

Fél kiló reszelt nyers burgonyából, 25 dkg lisztből, 2 dkg langyos tejbe áztatott élesztővel tésztát keverünk, majd betakarjuk és meleg helyen megkeletjük. Aztán 3 dkg vajat, 3 tojást, kevés sót, s annyi tejet teszünk hozzá, hogy jó gyenge tésztát verhessünk belőle. Megint pihentetjük félóráig, aztán kanállal kiszaggatva, bő, forró vajban vagy zsírban szép sárgára sütjük.

Burgonyakrokett.

10—12 meghámozott burgonyát megfőzünk sósvízben. Azután áttörjük vagy megreszeljük. 5 deka vajat vagy zsírt elkeverünk 2 tojással, megsózzuk, belekeverjük az áttört burgonyát, hosszúkás hengerkéket formálunk belőle, vagy pedig kezünkkel laposra nyomkodva a masszát, pogácsa- vagy félholdalakú szaggatóval kiszaggatjuk, tojásba mártva morzsában megforgatjuk és forró zsírban kisütjük. A burgonya közé reszelt sajtot is keverhetünk.

Burgonyapüré.

1 kg hámozott burgonyát megfőzünk sósvízben. Ha készen van, leszűrjük a levét, áttörjük szitán, megsózzuk, beleteszünk egy darabka vajat és annyi forró tejet, hogy se túl sűrű, se túl híg pép legyen belőle. Marhasültekhez, borjúveséshez, rántott borjúhúshoz a legalkalmasabb.

Burgonyaforgács.

Körben lehámozzuk a burgonya héját és aztán továbbis körben, vékonyan vágjuk tovább, hogy hosszú forgácsalakokat kapjunk. Palacsintatésztát készítünk kevés tejből, lisztből, 1 tojás sárgájából és habbá vert fehérjéből. A forgácsokat egyenként belemártjuk a tésztába és rögtön forró zsírba vetjük és aranysárgára sütjük. Szitán lecsöpögtetjük róluk a zsírt és ízlés szerint sózzuk vagy cukrozzuk. A tésztába a tojás habját csak közvetlenül a sütés megkezdése előtt szabad belekeverni.

Pirított (resztelt) burgonya.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, apró kockákra, vagy vékony szeletkékre vágjuk. Zsírt hevítünk (apróra vágott vöröshagymát piríthatunk benne), a burgonyakockákat még melegen beledobáljuk, megsózzuk és a tűzhely szélén forgatás közben megpirítjuk.

Burgonyapogácsa.

Egy kiló, sós vízben főtt és aztán apróra tört burgonyát összekeverünk két tojással, kevés liszttel, még kevseebb reszelt, párolt hagymával, 2—3 darab párolt, apróra vagdalt gombával. Pogácsa alakokra formázzuk és morzsába hengergetve forró zsírban hirtelen kisütjük.

A kirántott és a felfújt burgonyaszeletek.

A *pommes de terre frites* = zsírban vagy vajban kisütött (ha úgy tetszik: »kirántott«) burgonyaszeletek, amelyeket pesties németséggel »*roseibni*«-nek is szoktunk nevezni, a *pommes de terre frites soufflées* = zsírban vagy vajban kisütött és felfújt burgonyaszeletek vagy rudacskák.

A *pommes de terre frites* úgy készül, hogy a meghámozott burgonyát (sárga- vagy kifliburgonya legyen) félig megfőzzük (nyersen is hagyhatjuk), ha megszáradt és kihűlt, vékony karikára vágjuk, részletekben beledobjuk a lábasba, nem egészen forróra hevített zsírba vagy vajba, lyukas pléhlapáttal forgatva, sárgára sütjük, kiszedjük, lecsöpögtetjük és megsózzuk.

A *pommes de terre frites soufflées* készítési módja pedig a következő: Nyers, hámozott burgonyát vágunk karikára vagy négyszögű rudacskákra, néhány percig hideg vízben áztatjuk, majd ruhán megszárítjuk. Két lábast teszünk a tűzhelyre s mindegyikben bőséges zsírt vagy vajat hevítünk. Mikor a zsír körülbelül 70—80 fok lehet, egyenként az egyikbe egymásután beledobjuk a burgonyaszeleteket s egyenletes tűzön vigyázattal keverjük és sütjük, míg a zsír tetejére nem jönnek. Ekkor a lyukas lapáttal átrakjuk őket a másik lábasba, melyben ezalatt már füstölögve kell forrnia a zsírnak. Itt azután hamarosan felfujódnak, szép sárgásbarnák, ropogósak lesznek. Ekkor innen is kiszedjük, megsózzuk és forrón tálaljuk.

Alma burgonyával.

Egy kiló hámozott burgonyát hosszúkás darabokra vágva, tejes, sós vízben félig megfőzünk. Hozzáadunk ½ kiló meghámozott, szele-

tekre vágott almát és addig főzzük, míg a burgonya is, alma is megpuhul és a leve is befő. Forró vajjal öntjük le és aki szereti, kicsit meg is cukrozhatja.

Császárgombóc.

11 deka vajat habosra kavarunk. Belevegyítünk egy egész tojást két jó tele evőkanál szitált zsemlyemorzsát, majd újra egy tojást é, újra két kanál zsemlyemorzsát, végül 7 deka kockáravágott és tejs ben megpuhított száraz zsemlyét. Az egészet jól összekeverjük, gombócokat formálunk belőle, sósvízben kifőzzük és forró vajban vagy zsírban megforgatjuk.

Daragombóc.

A darát leforrázzuk tejjel és állni hagyjuk körülbelül egy óráig. (Egy személyre 1½ kanál darát és ½ deci tejet számítunk). Vajon pirított zsemlyekockákat keverünk bele, megsózzuk és annyi tojással, hogy jól összeálljon, gombócokat formálunk belőle. Rendes főtt tészta módjára főzzük ki, vajon pirított zsemlyemorzsában meghengergetjük.

Cikóriapüré.

A cikóriafejeket, melyeknek külső leveleit letisztogattuk, gondosan megmossuk és szitára rakva, lecsöpögtetjük róluk a vizet. Majd forró vízbe tesszük őket s 3—4-szer felforraljuk benne. Aztán leszűrjük róla a forró vizet és újra szitára rakva, leöblítjük hideg vízzel. Kézzel jól kinyomkodunk belőle minden vizet és egészen apróra összevagdaljuk (esetleg húsdarálón átdaráljuk). 5 deka vajban megpirítunk 2 deka lisztet, belekeverjük az apróra vágott cikóriát és 5 percig keverjük a tűzön, vigyázva, hogy oda ne süljön a lábas fenekéhez. Folytonos keverés közben annyi vizet öntünk hozzá, hogy sűrű pép legyen belőle. Megsózzuk és egyszer felforraljuk. Akkor a tűzhely szélére állítjuk és közvetlenül a tálalás előtt felolvasztunk benne 3 deka, darabokra tördelt vajat. Ez nagyon javítja az ízét, de ezzel már nem szabad felforrnia.

Karotta.

A fiatal, gyenge, kerek, kis sárgarépákat egészben hagyva meghámozzuk, megmossuk és vajon, vagy zsíron — többszörös forgatás közben — félig puhára pároljuk. Meghintjük kevés liszttel, kissé megpirítjuk és hús- vagy csontlevet öntve rá, puhára főzzük.

Vörőskáposzta gesztenyével.

A fínom metéltre vágott vöröskáposztát kevés zsíron megpároljuk. Megsózzuk, liszttel meghintjük, párszor megforgatjuk, hús- vagy csontlével, fehérborral fölereszt jük, megcukrozzuk, tetszés szerinti mennyiségű sültgesztenyét teszünk bele és 1—2-szer felforraljuk.

Párolt káposzta.

Fehér- vagy vöröskáposztát laskára vágunk és besózzuk. Körülbelül $^1/_4$ óráig hagyjuk a sóban, akkor jól kinyomkodjuk és forró zsírba dobjuk. Ecetet ízlés szerint és 1—2 kocka cukrot is adunk bele és addig pároljuk, míg megpuhul. Pár szem köménymagot is tehetünk bele. Sült csirke, kacsa, liba, malac és disznósült mellé való.

Párolt rizs.

Egy kanál olvasztott zsírban megpirítunk $^1/_4$ kg rizst. Aki szereti, egy ½ kis fej vöröshagymát és kevés apróra vágott zöldpetrezselymet is tehet bele. Aztán annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje a rizst, megsózzuk, kivesszük belőle a hagymát és párolódni hagyjuk, míg a vize el nem fől. Fontos, hogy ezalatt ne kevergessük, mert összetörik, azért ne főzzük nyitott lángon, ahol könnyen leég. Felsál, borjúszelet, vadas mártásos húsok, fogoly, sóska- és paradicsommártás, stb. mellé való.

Tarhonya.

Félliter tarhonyából nagyon bőséges körítés lesz. Egy kanál paprikás zsírban folytonos kevergetés közben megpirítjuk a tarhonyát. Föleresztjük forró vízzel, főni hagyjuk. Addig kell főzni, míg kellőképen megpuhul és a vize teljesen elfő. Ha szükséges, főzés közben pótolhatjuk a vizet, de újra csak meleggel. Malac- és bárány-pörkölt és mártásos húsok mellé adhatjuk.

Párolt zabpehely és zabkása.

12—15 kanál zabpelyhet (Quaker Oats) vajon megpirítunk. Ha megpirult, apránként felöntjük vízzel, megsózzuk és födő alatt pároljuk, míg a leve elfő. Ugyanígy csinálhatjuk a párolt zabkását is. Ezt zabderce név alatt árulják. Ugyanazokhoz a fogásokhoz használhatjuk, mint a rizst.

Zellerpüré.

60 deka megtisztított, megmosott zellert megfőzünk ½ liter hús- vagy csontlében, amelybe 1 deci tejszínt (vagy tejet), 15 deka zsemlyét, ½ deka cukrot tettünk. A levet leszűrve róla, átpasszírozzuk a zellert és jól elkeverjük 10 deka vajjal. Ha nagyon sűrű a püré, kis tejjel vagy tejszínnel higíthatjuk. Jól felmelegített kerek tálra dombalakban halmozzuk fel a pürét és ½ cm vastag, 4 cm hosszú, vajban pirított, háromszögalakúra vágott zsemlyeszeleteket körös-körül koszorúalakban beletüzdelünk.

Zsemlyegombóc

3, apró kockára vágott zsemlyét zsírban megpirítunk. 40 deka lisztből 2 tojással, diónagyságú vajjal, megfelelő sóval és annyi vízzel, hogy se lágy, se kemény ne legyen, tálban tésztát keverünk. Mikor fakanállal szép símára vertük, belevegyítjük a pirított zsemlyekockákat, gombócokat formálva belőle, lobogva forró, sósvízbe szaggatjuk, aztán pedig forró tejfölös zsírban meghengergetjük.

Különleges zsemlyegombóc.

Három apró kockára vágott zsemlyét zsírban megpirítunk. Összekeverjük 3 egész tojással, 3 középnagyságú, főtt, áttört buzgonyával, 2 deci tejjel, 8 deka darával, kis sóval. Fél óráig állni hagyjuk. Kanállal vagy kézzel gombócokat szaggatunk belőle, sós vízben kifőzzük és zsíros morzsában meghengergetjük.

Bécsi zsemlyegombóc.

Négy zsemlyét apró kockára vágunk és füstölt szalonna zsírján vagy vajon megpirítjuk. 9 kemény zsemlyét vízbe áztatunk. Mikor már egészen puhák, jól kicsavarjuk őket, összekeverjük a pirított kockákkal, megsózzuk, kevés szerencsendióval fűszerezzük. Hozzávegyítünk még 2—3 elhabart tojást és 2 evőkanál finom lisztet. Jó erősen kikeverjük, aztán gombócokat formálunk belőle és sós vízben kifőzzük. Forró tejfölös zsírban megforgatjuk őket.

Szalonnás zsemlyegombóc.

4—5 deka apró kockára vágott szalonnát megpirítunk és belekeverünk két, szintén apró kockára vágott zsemlyét s ezt ropogósra sütjük a szalonna zsírjában. Aztán levesszük a tűzről s amikor kihűlt, ráöntünk 1 deci tejet, amiben elkevertünk 2 tojást. Egy kanál lisztet, csipet sót és töröttborsot szórunk rá, jól összekeverjük és 10—12 percig pihentetjük. Akkor gombócokat formálunk belőle és belefőzzük a levesbe, vagy pedig sósvízben kifőzzük és tejfölös zsírban megforgatva, valamilyen szaftos hús mellé adjuk körítésnek.

OSZK Országos Széchényi Könyvtár

SÜLT- ÉS FŐTTHÚSOK

(Lásd Előételek címén is)

a) Marhahús

A java marhahúst

mindenkor leginkább Bécsbe szállították Magyarországról. A leggyönyörűbb göbölyöket, azaz hízott ökröket a császárvárosba hajtották s az ottani vágóhídon csak olyan jól ismerték a szép fehér, szélesszarvú magyar marhát, mint a velük foglalatoskodó, lobogó ingujjas magyar csordásokat, gulyásokat és mészároslegényeket. Az ökör persze ökör maradt, ha Bécsbe vitték is (mint a régi szólás-mondás tartja), de hát éppen ez volt a fontos, mert hiszen finom, párnás bifsztéket, rózsaszínű róztbifet, tejfölös lében pihenő Esterházy-rostélyost, no meg szaftos, kövérkés csonthúst vagy zöldséggel körített jó erős levesben úszkáló tányérhúst akartak enni az osztrák sógorok. (Beinfleisch meg Tellerfleisch telivér bécsi kifejezések, magyarra csak akkor fordították le őket, amikor a pesti vendéglői étlapot megmagyarosították.)

No de lehetett is odafenn elsőrangú marhahúst kapni sülve-főve, bármerre járt az ember. Nem is kellett a Sacherbe menni, vagy az Imperiálba, még a Hartmannba vagy a Leidingerbe sem, finom, puha, omlós és ízes volt a Deutsches Haus, meg a Linde húsa is, sőt a belvárosi kis sörpejzlik mint a Gollaschhütni, a Gricchische Pejzli, meg a Biersanatorium is excelláltak. Ezekben a kis sörözőkben naponta megújuló ünnepély volt, mikor úgy féltizenkettő tájban (persze délelőtt) megfőtt a fölséges csonthús és impozáns porciókban helyezték a pirosabroszos asztalok körül szorongó várakozó vendégek elé. A vendégek mind szakemberek voltak s miközben Johann, a csapos harsogva verte bele a csapot a schwechati hordó oldalába, áhítattal faragták késükkel a csontokról a kövérjétől csillogó dús falatokat.

Itthon ezalatt az *Angol királynőbe*, a *Hungáriába*, az *István főhercegbe* vagy a *Pannoniába* kellett elmennie, *Palkovits*, *Marschall*,

Gundel János, valamint *Glück* Frigyes és *Peltzmann* urakhoz folyamodnia annak, aki igazán jó marhahúsra éhezett. Ez viszont többnyire bécsi hús volt, nem azért, mintha bécsi marhából származott volna, hanem mivel a Bécsbe szállított magyar göböly húsából valamelyes mennyiséget jópénzen vissza lehetett hozni Budapestre. Akinek a bécsi húsból nem jutott, az bizony gyakorta csak szívós, rágós, csizmatalphoz hasonlatos húst mérhetett ki publikumának.

Igy volt ez akkor. Hogy most hogy van, nem tudom ilyen pontosan, de bizonyos, hogy a pesti polgári háztartásokba s a kisebb, sőt a közepes vendéglőkbe is most is sokszor csak másod-, harmadrangú marhahús jut — mindig elég tekintélyes áron.

Vajjon hol van az a vékony zsírerekkel gazdagon átszőtt, világospiros, ruganyos tapintású göbölyhús, melyet nem sajnálnak árubabocsátás előtt 5—6 napig jégen tartani, hogy porhanyós legyen, mikor a villánkra tűzzük és vágyakozó szájunk felé visszük?

Vajjon miért kerüli el oly makacsul konyháinkat?

Tányérhús.

A tányérhús voltaképpen bécsi eredetű vendéglői, tízórai étel. Csípőfartőből és hátszínből jó erős húslevest főzünk. A főtt húst szép nagy szeletekre vágjuk. Mindenkinek a tányérjába teszünk egyet, melléje rakunk a velefőtt zöldségekből: sárgarépa, petrezselyemgyökér, kalarábé, zeller s levest öntünk rá, amelyben finom metéltet főztünk. Természetesen mély tányért használunk hozzá és velőscsontot is tálalhatunk melléje, pirított kenyérrel.

Főtt marhahús pikáns mártással.

Lábasban sütünk 15 deka füstölt szalonnát, 10 deka füstölt húst. Egy félfej apróra vágott vagy reszelt hagymát megpirítunk benne. Ekkor fölereszt jük $^1/_4$ liter fehérborral, megsózzuk, megborsozzuk és negyedóráig pároljuk. Végül kevés paradicsomlevet és 1—2 babérlevelet adunk hozzá. A főtt marhahúst ekkor vékony szeletekre vágva, beletesszük s néhány percig még együtt pároljuk.

Főtt marhahús bormártással.

A megfőtt leveshúst megtisztítjuk mócsingos és csontos részeitől. Ujjnyi vastag szeleteket vágunk belőle és koszorúalakban tálra rakjuk, közepére csőben pirított makarónit halmozunk és az egészet leöntjük bormártással.

Citromos sült. (Főtt marhahúsból.)

A levesben megfőtt húst füstöltszalonnával megspékeljük és pár percig zsíron pirítjuk. 4—5 deci tejfölből kevés liszttel habarást csinálunk, ráöntjük a húsra, teszünk bele reszelt citromhéjat s ½ citrom levét. 10—15 percig forraljuk.

Bifszték (Beefsteak).

A 4—5 napig jégen tartott marhavesepecsenye vastagabb végét megtisztítjuk minden bőrétől és zsírjától. 2—2½ ujjnyi vastag, 18—20 dekás szeletekre vágjuk és gyengén megveregetjük és vigyázunk, hogy szép kerekek legyenek a szeletek. Kissé megborsozzuk és megkenjük fínom olajjal, esetleg olvasztott vajjal. Néhány óráig állni hagyjuk hűvös helyen, majd lábasba, forró zsírba téve, hirtelen kisütjük. Sütésközben megsózzuk. Ha »angolosra» akarjuk, úgy, hogy a belseje véres maradjon, akkor mindkét oldalát csak 2—3 percig kell sütni. Ellenkező esetben ízlés szerint tovább. Lehetőleg sokféle körítéssel tálaljuk (angol zöldbab, burgonyapüré, töltött paradicsom, karfiol, cékla, ecetes uborka, gombás rizs, mustár) s annyi tükörtojást adunk rája, ahány a bifszték.

Szardellás bifszték.

A megmosott bifsztékeket kissé kiverjük, megsózzuk és borsozzuk. Tisztított szardellát, kevés hagymát és zöldpetrezselymet összevagdalunk s összekeverve rákenjük az egyik bifsztékszeletre. A másikat ráborítjuk, most a kettőt együtt megveregetjük, belisztezzük, zsíron barnára pároljuk és a végén kis tejföllel megöntözzük.

Görög »bifszték«.

Vesepecsenyéből készítjük. A megmosott, megtisztított húst apróra vagdaljuk, aztán 1 kiló húsra számított 2 deci párolt rizzsel, 2 tojással, kevés pirított vöröshagymával, sóval, borssal és annyi szitált zsemlyemorzsával, hogy jól összeálljon, összevegyítjük. Pogácsaalakokat formálunk belőle, morzsában megforgatjuk, bő zsírban megsütjük, barna mártással tálaljuk.

Chateaubriand.

A Chateaubriand 30—40 dekás vesepecsenyeszelet, melyet vagy hirtelen sütve, vagy párolva készítünk, mint a többi vesepecsenyefélét.

Tournedos á la Rossini.

Az egyforma nagyságú, megveregetett, megsózott, borsozott, olajozott, 12—14 dekás, kerek bélszínszeleteket forró zsírban 5—6 perc alatt félangolosra sütjük. Sütés közben megsózzuk. Vajban pirított zsemlye- vagy fehér kenyérszeleteket megkenünk átpasszírozott sült libamájjal és tetejére teszünk 1—1 szelet sült libamájat és bélszínszeletet. Tálra rakva, leöntjük gombamártással és zsírban, vagy vajban sült burgonyakarikákkal s vajon párolt apró sárgarépával körítjük.

Tournedos á la Masséna.

A rendes módon megsütött és sütés közben megsózott 12—14 dekás bélszínszeleteket párolt, átpasszírozott gombával megkent, vajon pirított zsemlyeszeletekre tesszük. Sűrű, barna gombamártással leöntjük, velővel töltött árticsókával és apró, sült kiflikrumplival körítve tálaljuk. Az árticsókákat bearnaise-mártással öntjük le, mielőtt a tálra tennők.

Tournedos Chasseur.

A 12—14 dekás bélszínszeleteket kicsit megveregetjük és 5—6 perc alatt megsütjük. Sütés közben megsózzuk. Vajban pirított zsemlyeszeleteket megkenünk libamájpürével, rátesszük a megsült tournedosokat (bélszínszeleteket). Leöntjük sűrű, barna gombamártással és pirított csirkemájjal körítve tálaljuk.

Tournedos béarnaise módra.

A 12—14 dekás vesepecsenyeszeleteket rendes bifszték módjára hirtelen megsütjük. Ezeket rátesszük egy-egy — libamájpürével megkent — vajban pirított, zsemlye- vagy fehérkenyérszeletre és béarnaisemártással leöntve tálaljuk.

Tournedos nagykövet módon.

A 12—14 dekás bélszínszeleteket a rendes módon bifsztéknek sütjük meg és ráhelyezzük egy-egy — tojásosvelővel megkent — vajban pirított zsemlye- vagy fehérkenyérszeletre. Tálra téve, leöntjük uborkamártással és töltött articsókával és kis ecetesuborkákkal körítjük.

Vesepecsenye-bélszín érmek.

Az egészen kicsiny, 4—5 dekás, kerekre vágott vesepecsenye szeletkéket hirtelen sütve, vagy párolva, többnyire pirított zsemlyeszeletekre helyezve, különböző mártásokkal tálalhatjuk.

Vesepecsenye (Filet de boeuf) Colbert-módra.

Kevés reszelt vöröshagymát s $^1/_4$ kiló apróravágott liba- (esetleg más szárnyas vagy borjú) májat néhány kanál fehérborral vajon puhára párolunk. Mikor készen van, megsózzuk, megborsozzuk, húsdarálón átdaráljuk, aztán szitán átpasszírozzuk. Rákenjük a megtisztított, megmosott, megsózott és borsozott vesepecsenyére. Most leforrázott kellevelekbe göngyöljuk, megint megborsozzuk és végül sertéshálóba göngyölve (melyet előbb hidegvízben áztattunk) forró sütőben, kevés zsíron ½ óráig sütjük. Madeira-mártást adunk melléje.

Wellington-bélszín.

A vesepecsenyét a sütőben (gyenge tűznél) kevés zsírral $^1/_4$ óráig pároljuk. 20 deka vajból ugyanennyi liszttel keverve rendes leveles vajastésztát csinálunk, természetesen megfelelő sokszor és kellő ideig pihentetve. 25 deka gombát, kis petrezselyemzöldjét borssal, sóval kevés vajon megpárolunk. Mikor kihült, kisodorjuk a vajastésztát, közepére kenjük a gombás keveréket. Erre rátesszük a vesepecsenyét, a tészta üresen maradt szélét bekenjük tojással, aztán felhajtva egészen betakarjuk vele a vesepecsenyét. Vajjal kikent tepsiben sütőbe tesszük, tojással megkenjük és ½ óráig sütjük. Felszeletelve, madeira-mártással tálaljuk.

Vesepecsenye angol módra.

A szépen megtisztított vesepecsenyét megdörgöljük reszelt citromhéjjal és hagymával és megspékeljük a saját kövérjéből vágott szeletkékkel. Három napra fele víz-, fele ecetből készült pácba tesszük, melybe 1—2 babérlevelet, kevés kakukfüvet és borsot tettünk. A pácból kivéve, megsózzuk és a sütőben megsütjük, vajat vagy zsírt téve alája és szorgalmasan öntözgetve. A következő mártással tá-

laljuk: olvasztott vajban megpirítunk 2—3 kanál lisztet, föleresztjük hús- vagy csontlével, beleteszünk apróravágott szardellát, kápri- és olajbogyót, sót és borsot. Kellő sűrűségre főzzük. Végül 1—2 kanál borral s ugyancsak ennyi tejszínnel ízesítjük.

Tüzdelt vesepecsenye.

A vesepecsenyét, melynek legalább 4—5 napig jégen kell állni, hogy jó porhanyós legyen, besózzuk és füstöltszalonnával megtüzdeljük. Tepsibe téve, kevés zsírt és vizet öntünk alája és a sütőben minduntalan meglocsolva, puhára sütjük. Felszeleteljük és melegen vagy hidegen tálalhatjuk.

Pikáns pácolt vesepecsenye.

A megtisztított vesepecsenyét jól megtüzdeljük füstöltszalonnával és födeles porcellán- vagy agyagedénybe helyezzük, 1 fej karikára vágott vöröshagyma, 4—5 babérlevél, 1 csomó kakukfű, 1 kis petrezselyemgyökér (karikára vágva), 15—20 szem bors és 1—2 szegfűszeg társaságában. Mégpedig úgy, hogy a fűszerek és zöldségek felét a tál aljára, felét pedig a hús tetejére tesszük. Most aztán a húst leöntözzük 1 deci jó olajjal és 1 citrom levével és így hagyjuk állni, födő alatt, hűvös helyen 24 óráig. 1½ órával a tálalás előtt tepsibe tesszük a húst a páclével együtt és folytonos öntözgetés közben szép barnapirosra sütjük. A hús levét annyi vízzel kell pótolni, hogy ne tudjon odasülni a tepsi aljához, de viszont azért jó barna színe maradjon. 10 perccel a tálalás előtt megsózzuk a húst és meglocsoljuk olvasztott vajjal. Ezalatt 5 deka vajat felolvasztunk egy lábasban és megpirítunk benne 3 deka lisztet. A hús levét szitán gyorsan átpasszírozzuk, hozzáöntjük a vajaslisztthez, föleresztjük vízzel, persze folyton kevergetve, hogy csomós ne legyen a mártás. Végül még 1 citrom levét is hozzácsavarjuk. Az 1 cm vastag szeletekre vágott vesepecsenyét melegített tálra rakjuk, leöntjük a mártás egy részével. A többit külön csészében tálaljuk. Körítésnek makarónit vagy szpaghettit adhatunk.

Vesepecsenye szardellás töltelékkel.

A vesepecsenyét (melynek legalább 3—4 napig jégen kellett állni) megtisztítjuk, hosszában átvágjuk, de úgy, hogy ne váljon ketté és vékonyra kiverjük. Most megkenjük a szardellás töltelékkel, melyet 5—6 szétkapart szardellából, egy tejbe áztatott és áttört zsemlyéből, kevés reszelt citromhéjból, két nagy kanál apróra vágott kápribogyóból, 3 egész tojásból, kellő sóból, csipet borsból és 1—2 kanál tejfölből készítünk. A megkent húst rétes módjára összecsavarjuk és vékony fonallal jól átkötözzük. Födő alatt, kevés zsíron, kockára vágott sárgarépa- és petrezselyemgyökér társaságában 2 óra hosszáig pároljuk, közben-közben kis hús- vagy csontlevet, esetleg vizet öntve alája. Mikor puha, kivesszük a húst, a levet pedig meghintjük kevés liszttel, megpirítjuk és felöntjük hús- vagy csontlével. Felforraljuk, aztán átpasszírozzuk és 1—2 deci tejföllel ízesítve újra felforraljuk. A húsról levesszük a spárgát, fölszeleteljük és a mártással leöntve tálaljuk. A megmaradt mártást külön csészében adjuk föl.

Schönbrunni bélszín.

A kétujjnyi vastagra vágott, szépen megtisztított vesepecsenyeszeleteket egy nappal a használat előtt bepácoljuk. A pácot fínom borecetből, olajból, citromléből, citromhéjból, borsból, sóból, babérlevélből, szegfűszegből, kevés hagymából készítjük. A pác az egymásra rakott hússzeleteket teljesen el kell hogy lepje. Sütés előtt a pácot jól lecsepegtetjük a húsról s forró vajban, hirtelen, mindkét oldalukat megsütjük. Béarnaisemártással tálaljuk.

Vesepecsenye á la Duchesse Du Barry.

A szép, tisztított vesepecsenyedarabot gazdagon megspékeljük füstöltszalonnával és azután körülgöngyöljük szalonnaszeletekkel. Lábasba tesszük és ¼ liter fehérbort, ¼ liter hús- vagy csontlét öntünk rá, aztán beleteszünk a lébe kevés karikára vágott vöröshagymát, sárgarépát, zöldpetrezselymet, egypár szem borsot. Födő alatt erős tűzön pároljuk, miközben gyakran öntözzük saját levével. Ha a hús jó puha, kivesszük, a levet átszűrjük, kevés liszttel behabarjuk, még 1—2 deci bort öntünk hozzá és felforraljuk. Tálaláskor a húsra öntjük.

Töltött vesepecsenye.

A megtisztított vesepecsenyét hosszában felhasítjuk, megsózzuk és jól megveregetjük. Megtöltjük a következő töltelékkel: Sült borjúhúst megőrölünk, néhány szardellával, vajon párolt sampinyóngombával s néhány szelet sonkával együtt. Pár tojásból készült rántottát is hozzákeverünk, valamint 1—2 kanál tejfelt, pirított morzsát, kis borsot és sót. A megtöltött vesepecsenyét összekötözzük s tepsibe téve, forró zsírral leforrázzuk. Sütés közben gyakran öntözzük saját levével, melybe később néhány kanál tejfelt is teszünk.

Marhafilé sajtos burgonyapürével.

A marhafilét (vesepecsenyeszelet) megsózzuk, megolajozzuk, megborsozzuk és forró zsírban hirtelen kisütjük. Tűzállóedénybe magas dombot rakunk burgonyapüréből, meghintjük parmezánsajttal és 15 percre a sütőbe tesszük. A megsütött filéket rárakjuk köröskörül a dombra és a zsírból, melyben a hús sült, kis levet készítve, ezzel leöntjük.

Vesepecsenye Harlequin-módon.

A megtisztított, kissé megvert, megsózott vesepecsenyét sűrűn megtüzdeljük füstölt szalonnával, sonkával, ecetesuborkával, szardellával, majd fonallal hálószerűen jól átkötözzük. Lábasban kevés zsírt olvasztunk, belerakunk sárgarépa-, petrezselyem-, hagymakarikákat, 1—2 levél kelkáposztát, kevés kakukfüvet, 1 babérlevelet, citromhéját, borsot, 1—2 szétkapart szardellát. Beletesszük a húst, leöntjük pár kanál vízzel és addig sütjük, — többszöri forgatás közben — míg szép barna lesz. Egy kanál lisztet elhabarunk 1½ deci tejföllel, belekeverjük a hús levébe. A húst fölszeletelve, tálra rakjuk, a levét átpasszírozva ráöntjük.

Rablópecsenye.

Egyforma, körülbelül 5—6 dekás kerek marha vesepecsenye, borjúszüzpecsenye, sertésszüzsült, 1—2 dekás füstölt szalonna és nyersburgonyaszeleteket váltakozva nyársra húzunk. A húst kissé ki kell verni és megsózni, borsozni. A nyársat szabad tűz, illetve faszénparázs felett addig forgatjuk, míg szépen megpirul. Közben sűrűn öntözgetjük a lecsöpögő zsírral. Sietve, forrón tálaljuk.

Matrózhús.

A vesepecsenye végét hosszúkás csíkokra vágjuk és kevés reszelt hagymával, meg szeletekre vágott gombával gyorsan megpirítjuk. Ha készen van, megsózzuk, borsozzuk és madeira-mártással leöntjük. Tál közepébe rántotta halmot formálunk és köréje rakjuk koszorúalakban a húst, természetesen a mártással együtt. A rántotta halom tetejét salátalevéllel vagy zöldpetrezselyemmel díszítjük.

Entrecôte.

A marha kicsontozott lapos hátszínéből 30 deka körüli szép jegelt két ujj vastag szeletet, vagy szeleteket vágunk és forró zsírban mindkét oldalukon megsütjük. A zsírt leöntjük, a hússütőben maradt kis szaftot feleresztjük tejföllel, vízzel és ráöntjük a lábasba helyezett szeletekre. Pár kanál sűrű paradicsomot is keverünk hozzá és födő alatt pároljuk, míg a hús jól megpuhul. Jó nagy, meghámozott burgonyákat szeletekre vágunk, megsózzuk, lisztbe mártjuk és zsírban hirtelen kisütjük őket. A tálra felváltva teszünk egy szelet húst, pár szelet burgonyát, úgyhogy a burgonya félig eltakarja a húst. Karfiollal, karottával, zöldbabbal, zöldborsóval, céklával, uborkával körítjük.

Entre-côte olaszosan.

Vastagon vágott kicsontozott lapos hátszínszeleteket megsütünk roston. Mártást készítünk a következőképpen: 1—2 deci fehér bort felére főzunk be, megsózzuk és borsozzuk. Pár deka vajból és lisztből rántást csinálunk, feleresztjük a borral, meg félliter hús- vagy csontlével és 15 percig főzzük. Most aztán beleteszünk apróra vágott és vajon megpárolt gombát és petrezselyemzöldjét (aki akarja, reszelt hagymát is tehet bele egy keveset, de ez nem szükséges), megsózzuk és megborsozzuk és belekeverjük a mártásba. A mártást részben ráönthetjük a húsra, részben külön csészében tálalhatjuk.

Róztbif (Roastbeef).

Elsőrendű, hízott egybesült ökörhús és pedig kicsontozott lapos hátszín része. Lehetőleg az úgynevezett »elsővágás« kell hozzá. Fontos, hogy ne frissen vágott marhából legyen, hanem legalább 3—4 napig jégen álljon. Elkészítése előtt megtisztítjuk, megmossuk, sóval és kevés töröttborssal bedörzsöljük s 2—3 óra hosszat állni hagyjuk. Lábasba annyi zsírt teszünk, hogy a húst félig ellepje. Mikor a zsír lobogva forr, beletesszük az $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ kilós húst. 3—4 perc mulva megfordítjuk, hogy külseje köröskörül ropogósra süljön. Azután zsír-

jának nagyrészét leöntjük s a tűzhely tetejéről a sütőbe téve át gyengébb tüzön lassabban sütjük, körülbelül ¾ óra hosszat. Ekkorra belseje puha és rózsaszínű (félangolos) lesz. Fél ujj vastagon szeleteljük.

Berlini savanyúpecsenye.

A szép nagy darab hátszint megtisztítjuk, kiverjük, füstöltszalonnával megtüzdeljük, megsózzuk, borsozzuk, lábasba tesszük, ecet- és vízkeverékkel leöntjük, ½ hagymát, 1—2 babérlevelet, citromkarikákat és egypár borókabogyót téve hozzá. Ebben a pácban 2—3 napig hagyjuk állni. Elkészítésekor a húst nagyon forró zsírba tesszük és hirtelen mindkét oldalán szép sárgára sütjük. Akkor kivesszük és beletesszük egy másik lábasba, amelyben már előzőleg világos, vízzel vagy húslével fölereszteti rántást készítettünk. A lének teljesen el kell lepni a húst és aztán födő alatt addig főzzük, míg teljesen megpuhul. Sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük és tálaláskor egy darab vajat teszünk az átszűrt lébe.

Fatányéros (erdélyi).

Egy-egy szelet ramszték, sertésborda, borjúcomb sózva, borsozva, vöröshagymával, olajjal bedörzsölve, 1 órai állás után forró zsírban a tűzhely tetején megsütve, kerek fatányéron felhalmozva, tetején bevagdosott sült szalonnával díszítve, pirított burgonyával, rizzsel, céklával, uborkával stb. körítve.

Roston sütni

nemcsak akkor érdemes, amikor a zsír drága, hanem egyébkor is. Mindenféle húst, szárnyast, halat, burgonyát, gombát bátran a rostra bízhat asszonyom. Az íze, a könnyűsége, a táplálóereje mindennek csak nyerhet ezzel a sütési móddal. A fölösleges zsír eltávozik, de érintetlenül megmaradnak a tápsók, megmarad az eredeti íz, amely a párolásnál sokszor olyan kevéssé előnyös változást szenved. A disznóhúst vágjuk vékony szeletekre (hogy a belső zsírtartalom könnyen kicsepegjen), a marhahúsok, a rostélyos, a filé, a bifszték ellenben 2—2½ centiméteres vastagságban lesznek a legjobbak. Körülbelül ilyen vastagok lehetnek az ürükotlettek és a harcsaszeletek is, míg a süllőt vagy kisebb csukát, apróbb kecsegét, galambot, fürjet, szalonkát, foglyot egészben fektetjük a rostélyra.

A húst és halat sózzuk meg vagy egy órával előbb; amihez illik, meg is borsozzuk kissé, a bifsztéket egy csepp finom olajjal is bedörzsölhetjük, viszont a süllőt egy kis paprikáslisztben forgathatjuk meg, hogy szép pirosra süljön. A sütés gyorsan megy, a marhahúsok is hamar megsülnek, különösen, ha »angolosan« vagy »félangolosan« szeretjük őket.

A húst ne tessék »kiklopfolni«; bevagdosni pláne nem szabad, attól pedig, hogy sütés közben villával szurkáljuk, különösen óvakodjunk. Mindezektől kifolyik a jó íze és táplálóerejének java. A forgatásra ott a lyukacsos, mázas húslapát, vagy a különféle praktikus húsfogó (csípővas), amellyel a rostról le is vehetjük a szeleteket s tálra tehetjük.

Hogy milyen is az a rost, vagy másként rostély? Hát az bizony sokféle. Az eredeti formája az volt, hogy az ember vastálcára faparazsat, vagy jól ízzó faszenet tett s efölé állította a négy lábon

nyugvó rostélyt. Itt az volt a baj, hogy a lecsepegő zsír a parazsat lángralobbantotta s a láng megégette a pecsenyét. Ezen úgy segítettek, hogy a rostélyon elmés kis csatornákat alkalmaztak s ezekből gyüjtőbe folyik össze a kiolvadó zsír, amellyel azután öntözgetni lehet. Ám mégis előfordult, hogy a zsír egy része a parázsra folyt, meg aztán a faszén füstje, gázai különben sem váltak javára a sütnivalónak.

Uj feltaláló olyan rosttűzhelyet konstruált, ahol a parazsat tartó tálca a rostély, illetve az arra elhelyezett hús fölött van. A lesugárzó meleg kitünően elvégzi a sütés munkáját, füst, gáz, korom nem juthat a húshoz s a kicsepegő zsír is tisztán gyülhet össze a rost alatt levő edényben.

Ez a találmány szinte tökéletesnek mondható, de célszerűségben szinte versenyez vele, az olcsóságban pedig leveri ez az egyszerű módszer: mély tepsire rátesszük a megfelelő nagyságú rostot a rajta levő hússzeletekkel s az egészet betoljuk a takarékt ízhely forró sütőjébe (nagy előny, ha az embernek egyenletes melegre szabályozható gáz, vagy villanysparherdje van).

A rostonsütés művelete e pillanatban megkezdődik.

Flekken (Szénen sült).

Elsőrendű hízott és néhány napig jégen tartott, nem megmosott, csak megtörölt marha vesepecsenyéből 1—1½ ujjnyi vastag, 3 uji széles, hosszúkás szeleteket vágunk. Nagyon gyengén megveregetjük a kés lapjával, megsózzuk, megborsozzuk. Aki akarja, kissé megdörzsölheti vöröshagymával is. Most aztán izzó és szükség szerint felszított faparázs felett rostélyra helyezzük és mindkét oldalukon megsütjük a szeleteket. A sütés az egyik oldalon 4—5, a másikon 3—4 percig tarthat. Sütés közben természetesen nem szabad megszurkálni, mert kifolyik a finom leve. A villa vagy a kés tompa felével megnyomkodva, meglátjuk, hogy jó-e már? Sütés után, ha nagyon bekormozódott, füstölt szalonnával dörzsöljük le. Húsvágó deszkán vagy kerek fatányéron tálalhatjuk, de megteszi a porcellántál is. Körítésnek legjobb és legstílusosabb melléje az Erdélyben divatos »cika«, vagyis az egészben savanyított, lelapított, tortaszerűen felszeletelt fejes káposzta, de nagyon jó a köménymagos, nyers káposztasaláta, a cékla, uborka és ecetben eltett salátagomba is. Igen illik hozzá a paprikalekvár. A fatálra helyezett marhahússzeleteket tarkíthatjuk ugyancsak roston sütött birka és bárány hasaalja-, valamint sertéstarjaszeletekkel, továbbá nyárson sült szalonnával is.

Ramszték (Rumpsteak).

A ramszték marhahúsból, mégpedig kicsontozott lapos hátszínből készül. Négy-öt napig jégen vagy hideg helyen kell állnia, hogy puha legyen. Egy személyre szóló, 20 dekás, elég vastag szeletekre vágjuk a megmosott húst és minden hártyát, inat és csontot leszedünk róla. Szélesre kiverjük és a széleit egyenletesre vágjuk. Aztán olajba vagy olvasztott vajba mártjuk és roston, vagy tepsiben a sütőben, vagy

lábasban fenn a tűzhelyen megsütjük. Ha az egyik oldala már jó, akkor megfordítjuk és a másik oldalát újra megkenjük olajjal vagy vajjal és tovább sütjük. *Csak tálaláskor szabad megsózni és borsozni*, különben kemény lesz.

Lében sült. (Saftbraten.)

Ehhez legjobb a marhafartő. A húst megtisztítva, megveregetve, megsózva, lábasban füstölt szalonnaszeletekre helyezzük, ½ fej karikára vágott vöröshagyma, 1 fej hosszúkásra vágott sárgarépa, 1 babérlevél és néhány szem bors társaságában. Leöntjük pár kanál vízzel és födő alatt pároljuk, míg a hús egészen megpuhul. Ez a hús minősége szerint körülbelül 2—3 óráig tarthat. A levét természetesen folyton pótolni kell, hús- vagy csontlével, esetleg vízzel. Mikor készen van, felszeleteljük a húst, az átszűrt lé egyrészét ráöntjük, másik részéből pedig tejföllel, cukorral, citrommal, borral jó mártást készítünk.

Lengyelpecsenye.

Marhafartőből vagy vesepecsenyéből ujjnyi vastag szeleteket vágunk, aztán felényire kiverjük, besózzuk és vajjal kikent lábasban, hagyma, bors, sárgarépa és petrezselyemgyökér társaságában, födő alatt puhára pároljuk. Ha a saját levét közben elfövi, hús- vagy csontlével pótoljuk. A végén az átpasszírozott levet rászűrjük a feltálalt pecsenyére és zsírban sült burgonyaszeletekkel (róseibni) körítjük.

Párolt fartő à l'Italienne.

A jól kivert szeleteket megsózzuk és füstöltszalonnával megspékeljük. Egy lábasba vajat teszünk (elég bőven), kevés karikára vágott vöröshagymát, citromhéjat, kakukfüvet, karikára vágott sárgarépát. Mindezekre rárakjuk a hússzeleteket. Ezeket meghintjük vajon pirított zsemlyemorzsával, töröttborssal, gyömbérrel, pár szem szegfűszeggel. Most hús- vagy csontlét, 1—2 deci bort és 3 citrom levét öntünk rá és letakarva addig pároljuk, míg a hús puha lesz. Addigra a levét is elfőtte zsírig és ekkor egy kevés liszttel meghintjük és megpirítjuk. Néhány összevagdalt kaprit adunk hozzá, föleresztjük csont- vagy húslével, pár kanál tejföllel ízesítjük, egyszer fölforraljuk és makarónival tálaljuk.

Paradicsomos párolt marhahús.

Legjobb hozzá a fartő. A húst megtisztítjuk, megverdessük és besózzuk. Füstöltszalonnával megspékeljük és vízzel féligtelt lábasba tesszük. Citromlevet is csavarunk bele és 4 óra hosszáig pároljuk födő alatt, lassú tűzön. A felszeletelt húst tálra rakjuk és leöntjük paradicsommártással. Makarónival vagy rizzsel tálaljuk.

Serpenyős rostélyos.

A csontjuktól megtisztított rostélyosszeleteket (»magas hátszínből«) (személyenként egyet számítva) kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, enyhén meglisztezzük és forró zsírban mindkét oldalukon hirtelen kicsit

megsütjük, de úgy, hogy belül nyersek maradjanak. Most lábasba rakjuk őket. A megmaradt zsírban megpirítunk ½ kis fej reszelt vöröshagymát, teszünk bele 1 késhegynyi nemesédes paprikát, 1 kanál sűrű paradicsomkonzervet (vagy 1—2 széttört friss paradicsomot), fölereszt jük kevés hús- vagy csontlével (esetleg vízzel), ráöntjük a húsra 15—20 deka apróravágott gombával együtt és födő alatt puhára pároljuk. Közben többször megrázzuk a lábast és ha kell, pótoljuk a levet, természetesen megint hús- vagy csontlével, vagy vízzel. Mikor a hús kissé puhulni kezd, megfelelő mennyiségű hámozott, egészben hagyott kiflikrumplit vagy hosszúkás, négy részre vágott rendes burgonyát teszünk hozzá a lábasba, tovább sütjük és ezzel mikor készen van, körítjük.

Esterházy-rostélyos.

A rostélyosszeleteket jól kiverjük. Aztán lábasban karikára vágott sárgarépával, petrezselyemgyökérrel és kevés vöröshagymával zsíron, födő alatt puhára pároljuk. Mikor már pirulni kezd, tejfölt öntünk rá és kicsit még tovább pároljuk. Levével s a zöldséggel (amelyet át is törhetünk) együtt tálaljuk. Párolt rizzsel körítjük.

Töltött rostélyos.

A zsírtól, csonttól megtisztított rostélyosszeleteket jól kiverjük és megsózzuk. Kellő mennyiségű (1 szeletre 10—12 deka), megsózott, kockára vágott disznóhúst, kevés vöröshagymát (ez el is maradhat), zsíron puhára párolunk és aztán megdaráljuk. Megfelelő mennyiségű (körülbelül fele annyit, mint a disznóhús súlya) rizst sósvízben puhára főzünk. A darált húst a rizzsel összekeverjük, pár tojás sárgáját teszünk hozzá, sóval, törött borssal, tejföllel ízesítjük. Ezzel a keverékkel megtöltjük a rostélyosszeleteket, összehengergetjük és cérnával átkötjük őket. Aztán födő alatt, kevés zsíron és vizen lassan puhára pároljuk. Mikor már készen van, tejfölt és citromlevet teszünk bele. A cérnát természetesen le kell venni és a szeleteket 1 ½ cm széles karikákra vágni. Levével együtt tálaljuk.

Gombás rostélyos.

A kivert, megsózott, megborsozott rostélyosokat hirtelen, bő zsírban angolosra sütjük. 15 deka apró kockára vágott szalonnát kevés petrezselyemzöldjével kissé megpirítunk, beleteszünk 15 deka szeletekre vágott gombát, fölereszt jük hús- vagy csontlével (esetleg vízzel), belerakjuk a zsírból kiszedett rostélyosokat és födő alatt megpároljuk. Közben 3—4 deci paradicsomlével ízesítjük. Makarónival (esetleg sajtossal) tálaljuk.

Hagymásrostélyos.

A megmosott, jól kivert, 22—25 dekás rostélyosszeleteket — Cotelettes de boeuf — (lehetőleg hízott rostélyost) megsózzuk s forró zsírban mindkét oldalon kirtelen hisütjük. Izlés szerint félig vagy egészen kisütve. Külön karikára vágott hagymát pirítunk reá.

Párizsi rostélyos.

A rostélyost megtisztítjuk csontjától és zsírjától, jól kiverjük és megsózzuk. Vöröshagymát, kápribogyót, zöldpetrezselymet, citromhéjat apróra összevagdalunk és vajon megpároljuk. Megtöltjük vele a rostélyosokat, összecsavarjuk őket és kevés zsíron, födő alatt barnára pároljuk. Mikor már jó barna, ráöntünk 2—3 deci tejfölt és egy citrom levét és még egy félóráig pároljuk.

Olasz rostélyos.

Egy kiló, szeletekre vágott »magas hátszínt« szépen megtisztítunk, 15 deka szardellát, egy kis csomó metélőhagymát, zöldpetrezselymet, zellerzöldjét, friss tárkonyt, egy sárgarépát apróra vágunk, összekeverjük és megkenjük vele a szeletek egyik oldalát. Egy lábas fenekét kirakjuk kockára vagdalt sárgarépával és petrezselyemgyökérrel és ugyanilyen füstöltszalonnával (5 deka elég). Beletesszük a rostélyosszeleteket, de úgy, hogy 2—2-őt egymásra teszünk a bekent oldalával. Ráöntünk 2 deci vörösbort és így pároljuk egy ideig. Aztán ráöntünk 2—3 deci jó tejfölt és tovább pároljuk, míg a hús megpuhul. Akkor a levét átszűrve ráöntjük és úgy tálaljuk.

Lerakott burgonyás marhagerinc.

Egy kiló »magas« hátszínből való marhagerincet — a csontokat kiszedve belőle — megsózunk és félóráig állni hagyjuk. ½ kis fej, karikára vágott vöröshagymát zsíron megpirítunk, beletesszük a húst, kicsit megpaprikázzuk és aztán födő alatt puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, kivesszük a húst és hosszú, keskeny, egyforma szeletekre vagdaljuk. Ezután visszatesszük a levébe, ráöntünk 4—5 deci jó tejfölt és rövid ideig pároljuk. Egy vajjal kikent tűzálló edény aljára rakunk egy sor húst, ráöntünk a levéből, erre jön egy sor főtt, karikára vágott kiflikrumpli, szintén leöntve a lével s ezt így folytatjuk, míg tart a hozzávalóból. Tetejére még tejfölt, zsírt és zsíron pirított zsemlyemorzsát teszünk és a sütőben jól átsütjük.

Szardellás rostélyos.

A rostélyosokról leszedjük a csontot, kiverjük őket, megsózzuk és megkenjük a következő töltelékkel: 5—6 szardellát, fél fej vöröshagymát, egy tejbeáztatott zsemlyét, két kanál kápribogyóval finomra vágunk, vagy megdarálunk és összekeverjük 2 tojással, sóval és borssal. A megkent rostélyosokat összecsavarva cérnával átkötjük, lábasban födő alatt zsíron és kevés vízen pároljuk, míg megpuhulnak. Levébe közben pár kanál tejfölt és 3—4 szem kápribogyót keverünk.

Marhagerinc (Cote de boeuf) vadmártással.

Szeletekre vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, 1—2 babérlevelet, pár szem borsot, kevés citromhéjat és még kevesebb karikára vágott hagymát sósvízben megfőzünk. Ha megfőtt, kellőleg megecetezzük és leforrázzuk vele a marhagerincet (»magas« hátszín). Az este leforrázott hús másnap délben már használható. A páclé egy részével együtt sütjük meg egy kanál zsír hozzáadásával. Ha megsült, a pác-

léből kivesszük a babérleveleket és a borsszemeket és átpasszírozva 3—4 kanál tejföllel, pár pirított kockacukorral barna mártást csinálunk belőle, amit tálaláskor ráöntünk a fölszeletelt húsra.

Göngyölt rostélyos mustármártással.

A jól kivert, csontnélküli rostélyosszeleteket megkenjük hagymás zsíron párolt, őrölt disznóhúsból, kevés vajból, vagy libazsírból, 1—2 tojásból, sóból, borsból készült töltelékkel. A szeleteket összegöngyöljük, cérnával összekötjük és lábasba téve, zsíron, födő alatt, gyakran öntözgetve, puhára pároljuk. A legvégén födő nélkül sütjük. Mustármártással tálaljuk, a cérnát természetesen leszedve a húsról.

Tojással töltött felsálszeletek.

4—5 tojást keményre főzünk és héjától megtisztítunk. Két szép nagy felsálszeletet vékonyra kiverünk, megsózunk és megkenünk 15 deka őrölt füstölt szalonnával. A tojásokat hosszában rárakjuk a szeletekre, összegöngyöljük, összekötözzük őket és paprikás zsírban födő alatt puhara pároljuk. Ha készen van, leoldjuk a kötelékét, fölszeleteljük a húst és a levét, melybe 1—2 kanál tejfölt is keverünk, rászűrjük.

Szardellás, töltött felsál.

A vékonyra kivert felsált megkenjük a következő töltelékkel: 5—6 apróra vágott szardellát összekeverünk 1 tejbe áztatott és áttört zsemlyével, kevés reszelt citromhéjjal, 2 kanál finomra vágott kápribogyóval, 2—3 tojással, sóval és borssal. Kevés tejfölt is tehetünk hozzá. A megtöltött húst rétes módjára összetekerjük, körülkötözzük és aztán 'pároljuk 2 óra hosszáig födő alatt, zsíron, karikára vágott sárgarépa, petrezselyemgyökér és kevés törött bors társaságában. Közbe-közbe csontlevet vagy vizet öntünk alája. Mikor a hús megpuhult, kivesszük, a zöldséget pedig meghintjük egy kis liszttel, felöntjük csont- vagy húslével (esetleg vízzel), felforraljuk. átpasszírozzuk és pár kanál tejföllel ízesítve a fölszeletelt húsra öntve, tálaljuk.

Párolt felsál.

A jól kivert felsálszeleteket sóval, esetleg kevés borssal, forró zsírban födő alatt pároljuk. Időnként kevés vizet vagy húslevet öntünk alája. Mikor már majdnem egészen puha, karikára vágott vöröshagymát hintünk rá s ezzel együtt pároljuk, míg a hús egészen puha és a hagyma elfő. Lehet kevés paprikával és tejföllel is készíteni.

Pácolt, párolt marhafelsál.

Szép, nagy, vastag darab felsált megtisztítva, megmosva, besózunk és egy kis salétrommal enyhén bedörgölünk. Egy edény alját kirakjuk babérlevéllel, gyömbérrel, borssal és 1—2 egészben hagyott fokhagymagerezddel. Erre rátesszük a húst és a tetejére ugyanilyen fűszereket téve, valami nehéz súllyal lenyomtatjuk. Igy hagyjuk 6 napig és minden második napon megfordítjuk.

A pácból kivéve lerázzuk róla a fűszereket és gyengén lemossuk a salétromot. Lábasban, födő alatt, zsíron pároljuk, visszatéve reá pár szem borsot, babérlevelet és szorgalmasan öntözgetjük húslével, míg kellőleg megpuhul.

Mustáros marhafelsál.

A szép, nagy felsálszeletet jól kiverjük, bekenjük mustárral, meghintjük töröttborssal és füstöltszalonnaszeleteket rakunk reá. Összecsavarjuk és a végeit fogpiszkálókkal összetűzzük. Kevés hagymát zsíron megpirítva, beletesszük a húst, tejfölt öntünk rá és födő alatt puhára pároljuk.

Pácolt marhahús.

Vékony, hosszúkás darab marhahúst (felsált, vagy hátszínt) felerész vízből, felerész ecetből, szétnyomkodott borókabogyókból, karikára vágott hagymából, citromhéjból, sóból, borsból, 1—2 babérlevélből, sárgarépából, petrezselyemgyökérből készített pácba teszünk 3—4 napra. Mikor kivesszük a húst, összecsavarjuk és vékony spárgával erősen összekötözzük. Most annyi bort öntünk a pácléhez, hogy mégegyszer annyi legyen, beletesszük az összekötözött húst és puhára főzzük benne. Kivéve a léből, levesszük róla a spárgát, vékonyan fölszeleteljük és hidegen tálaljuk, ecettel (citromlével) és olajjal leöntve, sóval, borssal ízesítve.

Töltött felsálszeletek.

Egy kiló felsált kiverünk lehetőleg jó szélesre és hosszúra. Lábasban forró zsíron ½ kiló darabokra vagdalt borjú-, vagy disznóhúst párolunk. Mikor elég puha, egészen apróra vagdaljuk vagy megőröljük. Összekeverjük 1 tojássárgájával, 1 tejbeáztatott és áttört zsemlyével, sóval, kevés borssal, 1—2 kanál tejföllel. Ezzel a keverékkel megkenjük a kivert felsálszeletet, két szélét felhajtjuk, összesodorjuk és összekötjük. Lábasban, zsíron, födő alatt pároljuk. Pár kanál tejfölt is teszünk a levébe.

Stefániasült.

A megmosott, megtisztított, besózott gömbölyű felsált, vagy fehérpecsenyét (borjúcombból is lehet készíteni) középen keresztülszúrjuk, jobban mondva fúrjuk és az így képződött alagutat először kikenjük mustárral. Majd beleszorítunk annyi keménytojást, amennyi belefér. Aztán lábasban födő alatt, zsíron, kevés vízzel és jó sok tejföllel, folytonos öntözgetés közben puhára pároljuk.

Felsálszeletek olasz módra.

A jó puha, gömbölyű felsálból ujjnyi vastag, kerek szeleteket vágunk. Jól kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk és meghintjük kevés reszelt hagymával. Forró vajban, erős tűzön, hirtelen mindkét oldalukon megsütjük őket. Felöntjük hús- vagy csontlével és 4—5 percig pároljuk. Párolt rizzsel vagy vajas, tejfölös makarónival tálaljuk.

Znaimi süit.

$^3/_4$—1 kiló marhafelsált két szeletre vágunk és vékonyra kiverjük. Széleit szép egyenesre vagdaljuk, a levágott hust megdaráljuk, 15—20 deka, darabokra metélt gombával együtt kevés paprikás zsíron megpároljuk. Hozzávegyítünk még 5—6 deka füstölt, darált szalonnát s ezzel a keverékkel megkenjük a hússzeleteket. Majd középnagyságú ecetes uborkákat helyezünk rájuk hosszában, megsózzuk és végül rétes módjára összecsavarjuk őket s vékony fonállal átkötjük. Kívül is megsózzuk és pár kanál zsíron a sütőben, gyakori öntözgetés közben megsütjük. Csinálhatjuk úgy is, hogy lábasban, födő alatt pároljuk s tálalás előtt a levébe pár kanál tejfölt keverünk. Külön barnamártást adunk melléje.

Metternich-pecsenye.

Harminc deka marhafelsált, 30 deka borjúcombot, 30 deka sertéscombot jó vékonyra verünk és megsózzuk. Egymásra fektetjük a három hússzeletet, jó szorosan összecsavarjuk (hurkaalakúra) és zsineggel jól megkötjük, hogy szét ne eshessen. Most egy lábasba két evőkanálnyi zsírt veszünk, ½ fej apróra vágott vöröshagymát, 2 deci ecetet vagy ennek megfelelő citromlevet és kevés vizet. Beletesszük a hust és pároljuk födő alatt, míg a levét egész zsírig elfövi. Ha szép piros, kivesszük, levágjuk róla a zsineget és fölszeleteljük. Megmaradt levét rászűrjük.

Fehérpecsenye savanyú mártással.

Egy kiló marhafehérpecsenyét tisztítás, mosás és sózás után lábasba, forró zsírba teszünk és egy kicsit pároljuk. Majd ráöntünk ½ liter vizet, 1 deci ecetet, 2—3 szem borsot, 1 babérlevelet, egy kisebb szál sárgarépát és petrezselymet kis karikákra vágva, ½ vöröshagymát és ezekkel együtt tovább pároljuk födő alatt, míg megpuhul. Ekkor kivesszük a hust s fölszeleteljük. A levét a bennelevőkkel áttörjük szitán. Barnára pirítunk 3—4 kockacukrot, az áttört léhez öntjük, 2 deci tejfölben elhabarunk 1 kanál lisztet, ezt is a mártásba tesszük, felforraljuk és a pecsenyére öntjük.

Töltött fehérpecsenye.

A fehérpecsenyét megveregetjük és hosszában végighasítjuk. 10 deka pacsnit, 5 deka füstölt szalonnát megőrölünk, összekeverjük kevés reszelt hagymával és zöldpetrezselyemmel. Megtöltjük ezzel a felhasított fehérpecsenyét, összevarrjuk, jól megspékeljük füstölt szalonnával, vékonyan bekenjük olajjal. Egy tepsibe teszünk néhány szelet szalonnát, karikára vágott kevés sárgarépát és petrezselyemgyökeret, egy citrom levét, pár szem borsot. Beletéve a fehérpecsenyét, ráöntünk kevés hideg vizet és a sütőbe tesszük. Addig pároljuk, míg elég puha lesz, közben többször öntözgetve hideg vízzel. Levét tálalás előtt átpasszírozzuk.

Fehérpecsenye bakonyi módon.

A fehérpecsenyét jól megverjük, megsózzuk, füstöltszalonnával megtüzdeljük és zsírban, födő alatt, három óra hosszat pároljuk. Mikor egészen megpuhult, levesszük a födőt, a levét egészen le hagyjuk sülni és gyakori forgatás közt pirosra sütjük. Ez a pecsenye hidegen is nagyon jó.

A vagdalt húst

mindjobban kiszorítja régi helyéről a darált vagy őrölt hús, amit pedig öreg hibának tartok. Mindenesetre könnyebb a húst belegyömöszölni a gépbe s egy-két forgatással símára darálni, mint két késsel, vagy a kétnyelű, félholdalakú bárddal fáradságosan apróra vagdalni. Ez bizony igaz, de igaz az is, hogy a darálás, vagy őrlés sokat elvesz az ízéből, amit aztán hiába akar a kényelmeskedő vagy sietős szakács fűszerekkel pótolni. Különösen áll ez a szalonnafélékre, amelyekből kenőcsöt csinál a masina, de áll a sonkára, amelyet teljesen megfoszt eredeti jellegétől s áll mindenfajta húsra is. Kinyomódik, kisajtolódik belőle az, ami igazán jó s ott marad a daráló csavarjai között.

Gyakran látom a piacon, hogy a bevásárló asszonyságok vagy cselédlányok hogyan őröltetik ott mingyárt a mészárosnál vagy hentesnél a káposztába és paprikába való töltelékeket, meg a fasirozottnak szánt húst, legyen az marha, borjú, vagy disznóból származó és nem gondolják meg, mit cselekszenek, hogy az elvesztett húsnedvekért és ízekért legfeljebb egy kis avasságot kapnak cserébe s ritkán tisztogatott őrlőtől. Látom azt is, amint a sonkáskockára is így őröltetik a rávalót, amely aztán ahelyett, hogy szép szálakra oszolnék, pempős lesz és hinteni nem lehet, hanem úgy kell szétkenni a lábasban várakozó tésztán.

És látom, hogy az áldebreceni kolbászok is rossz virslimódjára készülnek, összezsúfolt, csirízszerű töltelékkel. melyben a szalonnának nyoma sem mutatkozik. Holott megtanultam annakidején Bánky uramnál, a híres debreceni hentesnél, aki fiókot nyitott itt Pesten az akkor még Kerepesi útnak nevezett Rákóczi úton, hogy milyen az igazi hosszú karikás (nem amolyan »pározott«) debreceni kolbász. Ebben kérem vagdalt hús és vagdalt szalonna volt, mégpedig nem is olyan apró darabokra vagdalt. De volt is neki íze-bíze, még akkor is, ha egy szikra fokhagyma se volt benne, nem úgy, mint ennek a pestiesnek, ha literszámra öntik is a húsba a fokhagymalevet.

Burgonyás tésztában sült vagdalt hús.

2 tojást, 4 középnagyságú, puhára főtt, átpasszírozott krumplival, 1 csapott evőkanál libazsírral, kevés sóval, 1½ deci liszttel tölban síma tésztává keverünk, majd lisztes deszkára tesszük, vékonyra kinyújtjuk, a rendes módon elkészített félig megsült vagdalt húst a közepére tesszük, összecsavarjuk, tojással megkenjük és a sütőben megsütjük. Hidegen is kitűnő.

Fritadella. (Hideg vagdalt hús.)

1/4 kiló apróra vagdalt vagy darált marhafelsált vagy pacsnit, 1/4 kiló disznócombot és 1/4 kiló kicsontozott borjúlapockát (természetesen ezeket is apróra vágva vagy darálva) összekeverünk 3—4 finomra vágott szardellával, 2 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, nagyon kevés reszelt vöröshagymával (ez el is maradhat!) és 2—3 tojással. Megsózzuk és megborsozzuk, cipóalakúra formáljuk, tepsibe tesszük, megkenjük tojással, meghintjük zsemlyemorzsával és megfelelő zsír vagy vaj kíséretében a sütőben megsütjük. Hidegen szeleteljük fel. Jégszekrényben vagy hideg helyen soká eláll.

Fasírozott hús.

Harmincöt deka gömbölyű marhafelsált, 35 deka sovány disznócombot és 5 deka füstöltszalonnát késsel és bárddal egészen apróra vagdalunk. Hozzákeverünk 1 tojást, 1 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét, kellőleg megsózzuk, kevés töröttborssal ízesítjük és hosszúkás cipóalakot formálva belőle nem túlsok zsíron a sütőben megsütjük, vagy pogácsákat alakítunk belőle és keveset meglisztezve bő zsírban hirtelen kisütjük.

Töltött vagdalthús.

Egyforma mennyiségű apróra vagdalt marha- és disznóhúst összekeverünk egy tojással, 1 tejbeáztatott, kicsavart zsemlyével, 5 deka egészen apró kockára vagdalt füstölt szalonnával, kellő sóval és borssal és aztán liszttel meghintett deszkán kinyújtjuk. Középen hosszában végigrakjuk keményre főtt tojásokkal és kétoldalt, meg a két végén ráhajtogatjuk a húst. A tetejére kevés fagyos zsírt kenünk és meghintjük liszttel. Zsírral kikent tepsiben, lassú tűz mellett sütjük meg. Közben gyakran öntözgetjük, hol borral, hol zsírral. Levéből kivéve lecsöpögtetve hidegen is jó.

Hideg vagdalthús.

1/4 kiló marhafelsált, 1/4 kiló disznócombot, 5 deka füstölt szalonnát megdarálunk, vagy egészen apróra vágunk. Megsózzuk, megborsozzuk, 2 kanál tejfölt és — ha akarjuk — kevés reszelt vöröshagymát vegyítünk bele. Kis szalvétába becsavarva hosszúkás ruládalakra formázzuk, spárgával átkötözzük és 2 óra hosszat savanykás, fűszeres páclében főzzük. Ha kihűlt, vékony szeletekre vágjuk és remuládvagy mustármártással tálaljuk.

b) Borjúhús

(Lásd Előételek címén is)

Többnyire drága

szokott lenni Budapesten a jófajta borjúhús, holott a mai diétás világban sűrűbben volna szükség egy kis borjúbecsináltra, avagy natúrszeletre, melyet az egykori Makkhetesben Kiss úr, a kuruc kocsmáros »természetbeni szelet«-nek titulált étlapján az »emmavölgyi« sajt szomszédságában. És diétás vagy nem diétás, de okvetlen ránkférne egy-egy szép sárgára sült bécsi szelet, mely hajdan olyan terjedelmes volt a fentnevezett vendéglőben, hogy széle köröskörül szinte az abroszra lógott a tányérról (az ára pedig mindössze 30 krajcárra rúgott). Némelyek egy időben hazafias felbuzdulásukban Tulipán szelet-re akarták átkeresztelni, hogy ezzel is kifejezést adjanak ellenséges érzelmüknek a császárváros irányában. Az ötlet azonban halvaszületett. És úgy hiszem, ma a hajdani elkeresztelők is üdvriadallal köszöntik a bécsi szeletet, ha villájukra szúrhatják. A magam részéről a bőnyeges, csontos, de ízletes szegyet (ne tessék mell-nek mondani, mert ez germanizmus) is szívesen látom, ha jól meg van töltve gombás, szalonnás vagdalékkal, a vesést pedig pláne szívesen üdvözlöm, de csak akkor, ha tényleg vele jár a veséje is oz őt környező kövérjével, mely forrón, megsózva, borsozva, valóban jeles csemege (viszont határozottan visszaélésnek bélyegzem, ha a vesést vese nélkül próbálják valahol az asztalra adni).

Az egészben sült borjúcombot általában unalmas eledelnek tartom, annál több és csábítóbb ellenben a változatosság a szeletek, a bordák és a gerinc körül. Gondoljunk csak például a Colbert, Flamand és Cavour módra, marengói és tiroli szeletekre, sorjáztassuk el magunk előtt, mi minden kell vagy lehetséges ezekhez a borjúhúsokon kívül: úri- és szarvasgomba, sonka, zöldborsó, olajbogyó, libamáj, sőt az a finom ízű sertésháló, mely oly kitűnő emlékezetünkben van a disznótorokról, ahol szűzsültet burkoltak belé. A mártások seregéről, melyek e kiváló pecsenyéket még inkább ízesítik, talán ne is beszéljünk, de hadd sorolom fel még az úgynevezett melléktermékeket: a fejet, a lábat, melyekből oly nagyszerű leves, vagy ragú készül, a »belsőségeket«, a nyelvet, a velőt, a mirigyet, a májat, a tüdőt, sőt a pacalt és a fodrot (igen ezeket is!), melyekből rengeteg kitűnő eledelt produkál a szakácsművészet.

És valahogy el ne feledkezzünk a jó magyar borjúpörköltről.

A borjúcomb.

A borjúcomb *részei:* Rózsa, felsál, frikandó (fricandeau) azaz »remek«, dió (steak) és a csülök.

Rántott borjúhús. (Bécsiszelet.)

A megmosott, felszeletelt, kivert, szárazra törült borjúcombot megsózzuk, kicsit így állni hagyjuk, először lisztbe, majd fölvert tojásba, azután finom, megszitált kiflimorzsába mártva, forró, nagyon bő zsírban szép sárgára sütjük. Ugyanígy készül a *rántott borjukotlett* is.

Párizsi szelet.

Borjúcombból ugyanolyan módon készül, mint a bécsi szelet, azzal a különbséggel, hogy a panírozásnál morzsa helyett újra finom lisztbe mártjuk a szeleteket. De készül úgy is, hogy a szeleteket cukornélküli, sós *palacsintatésztába* mártjuk s úgy sütjük meg.

Naturszelet.

A borjúcombot vékonyra szeleteljük, kiverjük, megsózzuk, lisztbe mártjuk, forró lábasban zsírban pirosra sütjük.

Gombás borjúszelet.

A borjúcombszeleteket kiverjük és besózzuk. Egy negyedkiló gombát megtisztítunk, összevágunk és zsírban megpárolunk. Ha készen van, megsózzuk, megborsozzuk, 1 tojással és 2—3 kanál tejföllel összekeverjük, megtöltjük vele a hússzeleteket, azután összegöngyöljük és összekötözzük őket, majd lábasban, födő alatt zsíron pároljuk. Mikor már puhulni kezd, teszünk a levébe is néhány összevágott gombát és tálalás előtt pár kanál tejföllel ízesítjük.

Rántott borjúpecsenye citrommártással.

Vékonyra vágott, megsózott borjúhússzeleteket megspékelünk nagyon vékonyra metélt füstölt szalonnával. Liszttel meghintjük, tojásban megforgatjuk, morzsával beszórjuk és forró zsírban kiránt-juk. Vajjal kikent lábasba rakjuk, menhintjük reszelt citromhéjjal, apróra vagdalt szardellával, leöntjük citromlével és 1—2 deci jó tejföllel és egyszer felforraljuk.

Tűzdelt borjúszelet á la Marengo.

A borjúcombszeleteket kiverve, jól megtüzdeljük füstölt szalonnával, aztán kicsit meglisztezzük és forró zsírban, hirtelen kisütjük. Mikor készen van, a zsírnak körülbelül a felét elvesszük. A megmaradt részt kevés vízzel higítjuk, 1—2 citrom levével ízesítjük és a szeleteket ebben a lében lassú tüzön födő alatt 15—20 percig pároljuk. Pár szelet karikára vágott citromot is tehetünk bele. Tálaláskor néhány kanál tejfölt adunk a levébe.

Paprikás borjúszelet.

A borjúcombot megmossuk és vékony szeletekre vágva, kissé kiverjük és megsózzuk. Karikára vágott hagymát zsírban megpirítunk és késhegynyi paprikát teszünk rá, beletesszük a borjúszeleteket és födő alatt pároljuk. Ha megpuhult, pár kanál jó tejfölt öntünk rá. Rendesen galuskával tálaljuk.

Borjúcombszeletek tejben párolva.

A kivert, megsózott borjúszeleteket forró vajban, mindkét oldalukon hirtelen félig megsütjük. Azután annyi tejet öntünk rájuk, hogy egészen ellepje őket és födő alatt, mérsékelt tűzön, puhára pároljuk.

Császárszelet.

Ujjnyi vastagságú borjúcombszeleteket kiverünk, megsózunk és födő alatt vajon megsütjük. Ezután pár kanál tejfölt öntünk rá és rövid ideig pároljuk, ezalatt egy citrom levét is beleönthetjük.

Tiroli szelet.

Borjúcomb húsából 5 centiméter széles és 10—12 centiméter hosszú csíkokat vágunk, kicsit megveregetjük és megsózzuk, aztán vajban hirtelen szép aranysárgára sütjük őket. Kivesszük a hússütőből, a levéhez hozzáöntünk 2—3 deci jó tejfölt és ½ citrom levét. Kápribogyót és 1 citrom vékony metéltre vágott héját teszszük bele és pár percig forraljuk. Aztán ráöntjük a tálra rakott húsra.

Borral párolt borjúszeletkék.

Ujjhosszaságú, vékony borjúcombszeletkéket kiverünk, megsózunk, megborsozunk, fehér borral meglocsoljuk. Porcellán- vagy agyagtálban egymásra rakjuk őket és 1—1½ óráig állni hagyjuk. Ekkor egy lábast kikenünk vajjal, vagy zsírral, a hússzeleteket gyöngén megforgatjuk lisztben, beletesszük őket a lábasba, leöntjük 2 kanál fehér borral, 1 kanál hús- vagy csontlével és azzal a lével, amit a hús az állás alatt magából eresztett. Fél citrom hosszúkásra vágott héjával fűszerezzük és födő alatt, lassan pároljuk.

Borjúhús besamel-mártással.

A borjúcombot (1—1½ kg) megtisztítjuk, megsózzuk, összecsavarjuk, spárgával átkötjük és a sütőben kevés zsíron megsütjük. Akkor kivesszük és hűlni hagyjuk. Ezalatt öt deka vajból, három kanál lisztből és félliter tejből sűrű pépet főzünk és mikor készen van, tovább keverjük, míg kihűl. A húst, vékony szeletekre vágva, bekenjük a péppel és ismét régi formájába állítjuk össze. Tepsibe rakjuk, a maradék péppel bekenjük, bőven meghintjük reszelt sajttal és kevés apróra tördelt vajjal. A sütőben sütjük 10—15 percig. 5 deka vajból, kis lisztből, félliter tejből (esetleg tejszínből) a tűzön mártást keverünk. Azután belevegyítünk 5—10 deka apróra vagdalt sonkát és ugyanilyen párolt gombát. A mártás egy részét a tálra rakott pecsenyére öntjük, a többit külön csészében tálaljuk.

Borjúhús flamand módra.

Szép, nagy darab borjúcombot 24 órára pácba teszünk. Akkor füstölt szalonnát, szardellát és babérlevelet egészen apróra összevágunk és összekeverjük. Ujjnyi hosszú füstöltszalonnaszeleteket vágunk, ezeket megforgatjuk ebben a keverékben és beledugdossuk a borjúhúsba, melyen nyílásokat vagdosunk. E nyílásokat azután más, vékony szalonnaszeletekkel összespékelünk. Sütőbe tesszük és mialatt sül, leöntjük 3½ deci tejföllel és ugyanannyi borral, mit előzőleg összehabartunk. Tálaláskor az átszűrt levet is feladjuk.

Gesztenyés borjúgerinc.

A megtisztított, füstölt szalonnával megtüzdelt, megsózott, borssal fűszerezett borjúgerincet karikára vágott zöldségek kíséretében megfelelő mennyiségű zsíron a sütőben megsütjük. Tálaláskor ráöntjük az átpasszírozott levet és gyengén cukros, sós gesztenyepürével körítve tálaljuk.

Tüzdelt borjúpecsenye.

A szép, nagy borjúhúsról levágjuk a bordacsontokat, aztán megtisztítjuk, megmossuk és sóval, borssal bekenjük, végül füstölt szalonnával sűrűn megtüzdeljük. Egyforma mennyiségű vízből, ecetből és borból pácot főzünk pár babérlevél, ½ citrom leve, karikára vágott hagyma és citromhéj segítségével. Mikor kihűlt, ráöntjük a pecsenyére és éjszakán át így hagyjuk. Másnap a páclé egy részével 2—2½ óráig pároljuk födő alatt. Közben váltakozva öntözgetjük páclével és tejföllel, míg a hús jó puha lesz. Tálaláskor levét átszűrve ráöntjük.

Citromos borjúsült.

Borjúcombot, vagy szép, kicsontozott lapockát használhatunk hozzá. A húst megtisztítjuk minden bőrkétől és mócsingtól, füstölt szalonnával sűrűn megtüzdeljük. A szalonna bőrét 1 kanál zsírral lábasba tesszük, ráhelyezzük a húst és födő alatt pároljuk, közbeközbe kevés csontlével öntözgetve. Mikor már puhul, kevés citromlével és fehérborral ízesítjük a levét. Mikor jó, 1—2 kanál tejfölt adhatunk még hozzá.

Szardellás borjúcomb.

A megtisztított borjúcombot megtüzdeljük füstölt szalonnával, hosszúkásra vágott sonkadarabkákkal és 2—3 megtisztított szardellával. Kevés zsírt teszünk alája és a sütőben — gyakori öntözgetés közben — megsütjük. Mikor majdnem készen van, pár deci tejfölt öntünk rá és még 10—12 percig sütjük.

Borjústeak à l'Espagnol.

Kisujjvastagságú borjúdiószeleteket kiverünk; sóval és borssal meghintjük. Bekenjük finomra vagdosott szardellával, kevés zöldpetrezselyemmel és igen kevés reszelt hagymával. Két-két szeletet összeragasztunk bekent felületükkel, behintjük liszttel és forró zsírban, erős tűzön, mindkét oldalukon szép barnára sütjük.

Borjúkotlett (borda) Colbert-módra.

A vajban vagy zsírban hirtelen kisütött borjúkotletteket tűzálló tálra helyezzük és leöntjük sűrű, barna gombamártással, meghintjük reszelt sajttal és 15 percre a sütőbe tesszük. Vegyes, angolosan elkészített főzelékfélékkel körítjük.

Borjútekercs Aumale-módra.

A borjúcombszeleteket vékonyra kiverjük és megsózzuk. Füstöltnyelvet, sonkát, hideg sültet (esetleg disznóhúst), füstölt szalonnát apróra vágunk, összekeverjük apró kockára vágott, párolt sárgarépával, petrezselyemzöldjével, 2 tojás sárgájával, tejföllel. Megsózzuk és borsozzuk, megkenjük vele a borjúcombszeleteket. Azután összetekerjük őket, cérnával átkötjük és forró zsírban, födő alatt megpároljuk. Mikor megpuhultak, kiszedjük, levesszük róluk a cérnát. A levébe belehabarunk egy kevés lisztet, egy kis paprikát, felforraljuk, tejföllel ízesítjük és ráöntjük a húsra.

Gombával töltött borjúhús.

A szélesre kivert, megsózott borjúkotletteket, vagy combszeleteket megkenjük vajon párolt (lehet zsíron is), apróra vágott gombából, zöldpetrezselyemből, darált, füstölt disznónyelvből és 2 tojásból készült keverékkel. A szeleteket összegöngyöljük (a kotlett csontjait rövidre vágjuk) két végén összetűzzük és forró zsírban kisütjük.

Costoletta Cavour-módra.

A borjúbordaszeleteket gyengén kiverjük, megsózzuk és megborsozzuk. Aztán tojásba és zsemlyemorzsába mártjuk, reszelt parmezánnal mindkét oldalán jól meghintjük (úgy is csinálhatjuk, hogy a zsemlyemorzsát összekeverjük a reszelt sajttal) és zsírban vagy vajban hirtelen kisütjük. Szardellamártást és paradicsomsalátát, meg spaghettit tálalunk melléje.

Köménymagos borjúhús.

Szép borjúhúst olyan darabokra vágunk, mintha pörköltet csinálnánk belőle. Aztán sóval, köménymaggal, vajon, vagy zsíron megpároljuk, időnként kis húslevet vagy vizet öntve rá és meg-megforgatva a húst. Resztelt burgonyát vagy galuskát adhatunk hozzá.

Borjútekercs.

75 deka borjúlapockát megmosva, szeletekre vágunk, jól kiverjük és megsózzuk őket. Kiskockára vágott sárgarépát petrezselyemzöldjével és megdarált disznóhússal (kb. 30 deka) kevés zsíron puhára párolunk. Ha készen van, kihűtjük, egy tojást és 2 kanál tejfölt keverünk hozzá. A kivert szeleteket megtöltjük, cérnával átkötözzük és forró zsírban megpároljuk. Mikor megpuhultak, kiszedjük, levesszük róluk a cérnát. A levébe behabarunk egy kanál lisztet s egy csipet paprikát, felforraljuk, pár kanál tejfölt öntünk bele és ráöntjük a húsra.

Borjúvesés.

A borjúvesést megmossuk és a bordacsontoknál jó mélyen bevagdaljuk, hogy könnyebben tudjuk majd fölszeletelni. Kívül-belül megsózzuk, aztán 1—2 kanál zsíron, forró sütőben, folytonos öntözgetés közben, szép pirosra sütjük. Meg is tölthetjük, mint a borjú-

szegyet. Felszeletelésnél ügyeljünk, hogy mindenkinek jusson a veséjéből s a körülötte lévő kövérjéből, amelyet kissé megborsozunk.

Borjúvesés tojásöntettel.

A szépen megtisztított borjúvesést a sütőben megsütjük. Egy kanál lisztből kevés tejjel, 1—2 tojássárgájával, csipet sóval és cukorral a tűzön sűrű krémet keverünk. Ezzel a krémmel egyenletesen bekenjük a borjúvesés tetejét és oldalait és visszatéve a sütőbe, addig sütjük, míg szép barnapiros színt kap.

Tűzdelt, pácolt borjúvesés.

A szép, nagy darab borjúvesésről levágjuk a bordacsontokat, letisztítjuk, besózzuk, megborsozzuk, füstölt szalonnával megspékeljük. Harmadrész vízből, harmadrész borból, harmadrész ecetből kevés karikára vágott hagymával, reszelt citromhéjjal, 1—2 babérlevéllel, ½ citrom levével pácot főzünk s mikor kihűlt, ráöntjük a húsra s másnapig hideg helyen tartjuk. Akkor kevés páclével sütőbe tesszük és 1—1½ óra hosszat pároljuk, közbe felváltva páclével és tejföllel öntözgetve. Mikor jó puha, fölszeleteljük és az átszűrt levével együtt tálaljuk.

Citromos borjúszegy.

A borjúszegyet először forró, aztán hideg vízben megmossuk és vékony szeletekre vágjuk. 2 kanál zsírból s ugyanennyi lisztből világos rántást csinálunk, fölereszt jük zöldséglével, megsózzuk, beletesszük a hússzeleteket ½ citrom összevagdalt héjával és egynek a levével együtt s addig főzzük, míg jól megpuhul. Az átszűrt lével leöntve tálaljuk.

Töltött borjúszegy.

A megmosott borjúszegy bőrét késsel fölemeljük és megtöltjük a következő töltelékkel: 2 tejbeáztatott, áttört zsemlyét összekeverünk 2 tojás sárgájával, kevés petrezselyemzöldjével, egy kis kanál zsírral vagy vajjal, kevés borssal és sóval és tehetünk bele 10 *dkg apróravágott füstölt szalonnát is* s a megtöltött húst aztán a végén összevarrjuk. Egy-két kanál zsírt teszünk a tepsibe, rá a húst és forró sütőben gyakori öntözés mellett megsütjük.

Paradicsomos borjúszegy (vagy comb).

A megtisztított, megsózott borjúhúst megtöltjük zöldborsós, gombás rizottóval. Vajon, födő alatt, 1 kis sárgarépa és zeller, pár borsszem társaságában, paradicsomlével leöntve, puhára pároljuk. Ha a leve befő, paradicsomlével és csontlével pótoljuk. A végén a levét átpasszírozzuk és ráöntjük a tálra rakott, fölszeletelt húsra.

Borjúszegy angolosan.

A megmosott, megtisztított borjúszegyet lábasba tesszük és öntünk rá bőven vizet. Természetesen meg is sózzuk. Tűzre tesszük és mikor forrni kezd, beleteszünk ½ kiló füstölt disznóhúst, egy

négyfelé vágott kelt, 2 sárgarépát és ½ kalarábét s lassan főzzük húsleves módjára, míg a húsok megpuhulnak. Tálaláskor leszűrjük a levét, fölszeleteljük a borjúhúst és a zöldségekkel s feldarabolt füstölthússal körítve tálaljuk.

Vagdalt borjúhús.

A megvagdalt (vagy őrölt) borjúhúst tojással, olvasztott vajjal, kevés tejszínnel, sóval, töröttborssal összeállítjuk és pogácsa- vagy filéalakban forró vajban vagy zsírban kisütjük.

Borjúhasé.

A finomra vagdalt, vagy megdarált borjúhúst összekeverjük kevés, vajon vagy zsíron párolt petrezselyem zöldjével és reszelt hagymával (ez bátran el is maradhat), meghintjük kevés liszttel, leöntjük hús- vagy csontlével és a tűzre téve addig pároljuk, míg leve elfő, azután reszelt citromhéjjal vagy borssal fűszerezzük és tojássárgáját vegyíthetünk bele, hogy jobban összeálljon.

c) Sertéshús

(Lásd előételek címen is)

Disznótoros idők.

December, január havában a sötét, fagyos reggelen nem egy falusi udvaron csillan meg a böllér kése, hangzik fel a gömbölyűre hízott ártány bús röfögése, kétségbeesett visítása, világít a szalma lángja, mely leperzseli az áldozati állat göndör szőrét s ízesebbé teszi a szalonnáját, húsát, mint a városi henteseknél meg a vágóhidakon szokásos forrázás.

Csak a perzselés az igazi, mondja a gazda s kialudván a szalmaláng, lekanyarítja bicskájával a perzselt disznó megpörkölődött fülehegyét. Kis sóval, paprikával, igen alkalmatos reggelipótlék, szinte csemegének mondható.

Tovább folyik a munka s míg a hóba dobott hulladékra csapatostól szállnak a varjak, a konyhában, meg a tornácon készül a hurka, a kolbász, a disznósajt, másként gömböc. A vastagbélbe töltik a hurkát: véreset, májasat, köles- vagy hajdinakásásat, a vékonybélbe a kolbász vagdalt (és nem őrölt) húsát, szalonnáját, savát-borsát. A gyomorba a disznósajt bőrkéje, hús, szalonna és nyelv darabkái, vére, no meg a majoránnája és egyéb fűszerei kerülnek. Szaporán jár a deszkán a kétnyelű, félholdalakú húsaprító kés.

Odább a karbonádlit vágják ki, a sonkákat és lapockákat kanyarítják le, nagy lábasokban olvasztják a hájat és a zsírszalonnát.

A levegő nehéz, zsírszagtól terhes, de *estére*, mikor *a torra* kerül a sor, már az ínycsiklandó illatok lesznek úrrá, hogy illőn fogad-

ják a vendéget, ki átlépi a küszöböt. És megjelenik öblös tálban az ünnepi *órjaleves*. Az órj, a sertés nyakszírtje, melyből olyan különleges ízű, pompás leves készül, mint semmiféle marhahúsból sem. Csigatészta (lúdgége) vagy májgombóc úszik benne, a színe sárga, mint az arany.

Tormáshús kerül most sorra: feje és lába húsa, bőrkés, kövéres, csontos, ízes falatok ecetes lében — kis előjáték, melyet, hogy pestiesen szóljunk, a nagy sláger követ: *a toros káposzta*. Jól megtermett töltelékekkel, benne főtt füle-farkával, meg oldalassal. De nemcsak egymagában érkezik. Frissen sült karbonádli piroslik mellette egy tálon, a másikon meg kolbász, véres, májas és kásás hurka kínálkozik. Karbonádli, kolbász, hurka, mind ropogósra sütve. Se kolbász, se hurka föl nem repedt, és egyik se úszik a fölösleges és nehéz zsírban. De még egy tál szerénykedik az asztalon. A gyenge, finom *szűzsült, a hájról lefejtett hálóban* (másként fátyolnak is nevezik), citromkarikákkal díszítve. Ez már igazán leginkább csak disznótoron kapható, pesti ember bizony ritkán jut hozzá.

Hát mikor mindezeken túl vagyunk, a töpörtyűs, sistergő forró tejfeles túróscsusza csak nem maradhat el.

Kákabélű hölgyeim és uraim, ne féljenek, ezután már *csak* kappansült következik salátával és kompóttal, meg egy kevés almás- és káposztásrétes, esetleg csőrögefánk, alig tízféle sütemény, valamelyes gyümölcs és sajtocska és máris vége van a disznótoros vacsorának. Hazamenni azért még nem kell, sőt többnyire nem is szabad, míg a téli nap ki nem dugja piros fejét a látóhatár szélén...

Tormáshús.

A disznó fejéről és lábáról levagdaljuk a húst, jól megmossuk és egyforma rész vízből, borból és ecetből készült lében — melybe sót, borsot, hagymát, babérlevelet, borókabogyót, szegfűszeget és citromhéjat teszünk — gyorsan felforraljuk s egészen lassan 2½—3 óra hosszat főzzük. Ezalatt többször kell utána önteni vizet, bort és borecetet és gyakran kell leszedni a képződő habot. Tálaláskor a húsdarabokat tálra rakjuk, levéből alája öntünk egy keveset és reszelt tormával meghintjük.

Sertéskaraj hentesmódra.

A megsózott sertéskarajokat (lehetnek comb- vagy vesepecsenyeszeletek is) egy kanálfej forró zsíron hirtelen mindkét oldalukon kissé megsütjük. Kivesszük a lábasból, a zsíron fél fej reszelt vöröshagymát pirítunk, meghintjük egy kávéskanál nemes édes paprikával. Ha ez felforr, újra visszahelyezzük a karajokat s hosszúkásra vágott füstöltszalonnaszeleteket és karikára szelt debreceni kolbászt rakunk rájuk és köréjük, valamint egy nagyobb fej, apró darabokra tört paradicsomot, vagy annak levét. Tíz perc mulva néhány szelet zöldpaprikát dobunk bele. Mikor a hús puha, ¼ liter jó, sűrű tejfölt keverünk a levébe, megvárjuk, míg felforr és gombásrizzsel, vagy galuskával tálaljuk.

Sertéskaraj különleges módon.

A fiatal sertés bőrös karaját megmossuk, aztán tiszta ruhával szárazra törülgetjük. A bőrt óvatosan, egy darabban lefejtjük róla, a húst besózzuk és 1 óra hosszat állni hagyjuk. Azután sűrűn megtüzdeljük füstölt szalonna-, füstölt marhanyelv-, rákfark- és szardellaszeletkékkel, meghintjük finomra vágott gombával. A lefejtett bőrt visszatesszük a helyére, spárgával jól rákötözzük. A tepsibe pár kanál hús- vagy csontlevet öntünk, beletesszük a húst, letakarjuk nedves papírral és 2—2½ óráig, lassan sütjük. Valami jó mártással tálaljuk.

Debreceni sertéskaraj.

¼ fej megreszelt vöröshagymát kevés paprikával megpirítunk és ebbe beletéve a megsózott karajokat, pár szem borssal és pár kanál citromlével lassan pároljuk, míg puha lesz. Ha szükséges, forró vízzel pótolhatjuk a lesült levet. Párolt tejfölös, paprikás káposztával tálaljuk.

Fiatal bőrös sertéshús.

A fiatal sertéskarajt vagy combját besózzuk, szalonnás bőrét bevagdossuk, tepsibe tesszük, kevés zsírt teszünk alája és sokszor öntözve, ropogósra sütjük.

Szardellás sertéskaraj.

A fiatal sertés megmosott, megtisztított gerincét megsózzuk, meghintjük köménymaggal és 1—2 óra hosszat állni hagyjuk. Hegyes késsel lyukakat szúrunk bele és a lyukakba darabokra vágott szardellákat dugunk. Megmosott disznóhálóba tesszük a húst, zsineggel átkötjük és folytonos öntözgetés közben a sütőben (de lehet a tűzhelyen, lábasban, födő alatt is) szép barnapirosra sütjük. A zsineget levesszük róla, a hálóval együtt tálaljuk és a levét, amelybe sütés közben kevés citromlevet is facsarunk, ráöntjük. Ha nagyon zsíros a lé, elveszünk belőle és vízzel higítjuk.

Sertéskaraj Montespan módra.

A fiatal sertés karaját egészben puhára pároljuk, füstölt szalonnával és esetleg kevés hagymával. Mikor a hús puha, szeletekre vágjuk és aztán megint összeállítjuk, mintha egyben volna, de minden szeletet megkenünk egy kanál zöldborsópürével (ha van, fejessalátalevelekkel együtt főzzük a zöldborsót). Leöntjük besamelmártással és bevonjuk pár tojás fehérjének habjával s meghintjük finom zsemlyemorzsával. Sütőbe téve szép aranysárgára sütjük.

Egészbensült sertéskaraj tejszínes burgonyával és borsmártással.

Az úgynevezett rövid karajt a sütőben szép barnapirosra sütjük. Tálaláskor fölszeleteljük és tejszínes burgonyát adunk melléje, amit így készítünk el: 1 kiló burgonyát héjában megfőzünk, aztán meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk. Forró vajba hengerget-

jük, megsózzuk, apróra vágott petrezselyemzöldjét keverünk hozzá. ½ deci forró tejszínt öntünk rá s pár percig födő alatt pároljuk. A *borsmártás* készítési módja: ½ fej vöröshagymát vajon aranysárgára pirítunk. Ráöntünk 1 deci citromlevet és így 5 percig főzzük. Akkor felöntjük ½ liter vízzel, beleteszünk 1 babérlevelet, petrezselyemzöldjét, 1—2 szegfűszeget, 15—20 szem borsot és főzzük egy jóideig. Ezalatt vajas rántást csinálunk, fölereszjtjük az előbbi lével, melyet előbb átszűrünk és folytonos keverés közben kissé sűrűbbre főzzük. Végül még egy késhegynyi törött borsot keverünk bele.

Sertéskaraj pongyolában.

A csontjaiktól megtisztított disznókarajokat forró zsírban pár perc alatt hirtelen átsütjük, majd híg palacsintatésztába mártva, másik forró zsírban megsütjük. Az első sütésnél megmaradt zsírból — ha sok, leszedünk belőle — hús- vagy csontlevessel, paradicsomlével vagy pürével, apróra vagdalt párolt gombával és tejföllel mártást készítünk és leöntjük vele a tálba rakott, megsült karajokat.

Sertéscomb és karaj különbözőképpen.

A szeletekre vágott sertéscombot (legjobb az ú. n. slusz) vagy karajt jól kiverjük, megsózzuk, megmártjuk finom morzsában vagy lisztben és forró zsírban kisütjük. Az így sütött karaj a *karbonádli*. Süthetjük *roston* is teljesen zsír nélkül. — Ha *egészben* sütjük, megsózva tegyük tepsiben a sütőbe s kevés vizet téve alája (zsírt hamarosan bocsát ki magából), gyakran öntözzük. Adhatunk 1 kanál ecetet és egy késkegynyi köménymagot is a tepsibe. A *sertéskaraj rántva* is igen jó. A rendes módon panírozzuk és bő forró zsírban szép sárgára sütjük. Sovány húst válasszunk erre a célra.

Savanyú sertéscomb.

Lapockából vagy combból készíthetjük. A húst 1—2 napra ecetes, citromos, babérleveles pácba tesszük. Készítéskor megtüzdeljük elszórtan citromhéjszeletekkel, megsózzuk, megborsozzuk, hússütőbe tesszük pár kanál páclé kíséretében és gyakori öntözgetés közben szép sárgára sütjük. Mikor már készen van, 2—3 evőkanál tejfölt öntünk a levébe és evvel együtt 1—2 percig forraljuk. A pecsenyét kivesszük, a levébe belekeverünk 2 evőkanálnyi, jó barnára pirított porcukrot.

A pirosra és ropogósra sült malac

Ujév napján ebédre esedékes, nem pedig — mint itt, Budapesten számosan hiszik — Szilveszter estéjén vacsorára. A szilveszteri estebédre hal, nyúl, vagy szárnyas, vagy mind a három dukál. A hal elúszik, a nyúl elszalad, a szárnyas elrepül az ó-év gondjával, bajával, szerencsétlenségével. A visítozó kis malacnak meg lehet húzni a fülét, vagy a farkincáját éjfélkor, a két esztendő mesgyéjén, de őt magát meg-

enni csak másnap délben szabad, amikorra módjában volt már idetúrni orrmányával az újév szerencséjét. Hogy jó néhány esztendeje ilyen nyomorúságos időket élünk, bizonyára nem azért történik, mert a hagyományokkal nem törődő, vagy azokkal tisztában nem levő embertársaink már Szilveszterkor megették a malacot, mielőtt az újév szerencséjét felénk túrhatta volna. De azért úgy gondolom, mindenki saját érdekében cselekszik, ha vár egy pár órát azzal a malacpecsenyével, mert ki tudja, hátha van valami igazság a legendában és egy kis szerencsére sose volt akkora szükségünk, mint ma.

Különben már maga az is szerencse, ha az ember a szilveszteri lumpolás mámorát ebédig jól kialussza és katzenjammer-mentes gyomorral ülvén az újévi asztalhoz, zavartalanul átadhatja magát a ropogós bőrű, gyenge húsú malacfej, avagy comb élvezetének.

Az élvezet csak akkor lehet tökéletes, ha egyrészt szopós (úgy 3—4 hetes) malac került a konyhánkra, másrészt az elkészítése a megfelelő furfangos módon történik.

Ilyen megfelelő mód az, amidőn a megtisztított és megmosott malacot egészen szárazra töröljük, kívül-belül besózzuk s jó félóráig békében hagyjuk. Akkor újra szárazra töröljük. A hasába kevés majorannát és köménymagot s a felesleges nedvesség felszívására egy zsemlyét teszünk. A szájába viszont almát illesztünk.

Most azután az egész malacot vékonyan bekenjük fagyott disznózsírral, négy lábát szétterpesztjük s úgy helyezzük a tepsibe és ezzel együtt a sütőbe vagy (ami sokkal jobb) a kemencébe.

Nem szabad hirtelen sütni, csak mérsékelt tűzön és körülbelül negyedóránként meg kell kenni finom olajbamártott kenőtollal, vagy bedörzsölni füstölt szalonna bőrével. Mikor már szép piros, még egyszer megkenjük, minekutána még tíz percig sütjük. E tíz percnek elmultával sürgősen kivesszük a sütőből s trancsírozó deszkára tesszük. Legelőször és pedig rögtön, a fejét csapjuk le, hogy a belsejében levő gőz eltávozhasson és meg ne puhíthassa ropogós bőrét, melynek olyannak kell lenni, mint az üveg. (Ami alatt persze nem az értendő, hogy olyan ízetlennek is és hogy össze kell vágnia az ember száját.) Eredeti alakjában állítjuk össze a tálon. A fején nyílást hasítunk, hogy könnyen hozzáférhessünk az agyvelejéhez, mely sózva, borsozva még e nagyszerű pecsenyének is különleges kitünősége.

Aprópecsenye.

Kis tenyérnagyságú, megsózott disznócombszeleteket paprikás, hagymás zsíron kissé megpirítunk s azután rövid ideig födő alatt sütjük. Ekkor fölösleges zsírját leöntjük, levét tejföllel szaporítva, puhára pároljuk. Végül pár csepp ecettel vagy citromlével savanyítjuk és tarhonyával körítve tálaljuk.

Burgonyában sült sertéscombszeletek.

1½ kilogramm meghámazott burgonyát vékony karikákra vágunk. Egy cseréplábast kikenünk zsírral, belerakunk egy sor burgonyát. Erre egy kevés zsírt, meg 1—2 kanál tejfölt, sót, paprikát, és kevés karikára vágott vöröshagymát, majd vékonyra kivert, megsózott sertésszeleteket helyezünk. A húsra újra burgonya, a burgonyára só, paprika, tejföl, zsír, hagyma, aztán sertésszeletek jönnek. Végül sózott burgonya és az erre öntött tejföl zárja le a sort. A tűzhelyen, lassú tűzön, födő alatt pároljuk. Mire a burgonya megfő, jó a hús is. Lehetőleg ugyanabban az edényben adjuk asztalra, amelyben készült.

Tordai pecsenye.

Bőrös sertéscombból vagy karajból készíthetjük. A bőrt a szokásos módon, mindkét oldalon bevagdossuk, a húst besózzuk és egy napig hideg helyen (legjobb jégen) tartjuk. Másnap aztán nagyon bő zsírban hirtelen, szép rózsaszínűre sütjük. Vegyes körítéssel (burgonya, rizs, cékla, uborka, kelbimbó, karfiol, karotta stb.) tálaljuk.

Szűzpecsenye hálóban.

A sertés szűzpecsenyéjét (vesepecsenye) jól bedörzsöljük sóval, köménymaggal, citromhéjjal, majoránnával és petrezselyemzöldjével, sertés hálójába téve, tejföllel, vajjal és citromlével öntözgetve, megsütjük. Hálóval együtt tálaljuk.

Szűzsült vadászmártással.

A szalonnával megtüzdelt sertésvesepecsenyét karikára vágott sárgarépával, vöröshagymával zsíron (kevés vízzel), födő alatt puhára pároljuk. Mikor a hús megpuhult, a levét átpasszírozzuk, összekeverjük vajon párolt, apró szeletekre vágott, megborsozott gombával és kevés liszttel elhabart tejföllel. Citromlével, apróra vagdalt káprival fűszerezzük. Ujra fölforraljuk s ráöntjük a tálba rakott, fölszeletelt pecsenyére.

Főtt disznóhús.

A fiatal disznónak nem túlzsíros dagadóját eléggé sós és köménymagos vízben hirtelen fölforraljuk, majd csendes tűzön lassan puhára főzzük. Ez körülbelül 1½—2 óráig tart. Savanyú káposztafőzelékkel, kelkáposztával, fehér répával, vagy káposztasalátával tálaljuk.

Sült kolbász.

A kolbászt kevés zsírral lábasba tesszük és lassú tűzön szép ropogósra sütjük, nagyon vigyázva, hogy meg ne repedjen.

Sült hurka.

Akár májas, akár véres, éppen úgy sütjük, mint a kolbászt. Sülés előtt *meleg vízbe* mártjuk, akkor *nem reped* ki.

d) Juhhús

A juh, másként birka,

melyet gyermekségében báránynak, kamaszkorában toklyónak nevezünk, míg abban az állapotában, amidőn a szarvasmarhát ökörnek hívjuk, az ürü, vagy berbécs névvel illetjük, nem tölti be mostanában konyhánkon az őt joggal megillető szerepkört. Míg Angliában a mutton, Franciaországban a mouton valósággal nemzeti eledel s az olasz és a bécsi konyha — a törököt nem is említve — minden méltánylást megad neki, addig nálunk, különösen Budapesten, valahogy nagyon is háttérbe szorul a többi húsféleség mellett.

Valami furcsa megnemértést, sőt ellenszenvet lát az ember sok helyen, ha a birkahúsra fordul a szó. Fintorgatják az orrukat s kijelentik, hogy nem szeretik. Nem szeretik — mondják, mert »birkaszaga« van. Az ember tovább érdeklődik s a keresztkérdésekre kiderül, hogy az illető egyáltalán nem is evett még e jámbor háziállat húsából. Vagy ha netalán mégis evett, bizonyos, hogy hiba volt a hús minéműségében, vagy az elkészítés módjában. Próbáljuk magyarázni, hogy az a bizonyos »szag« a húsra hízott angol hampshire ürü pecsenyéjében csak mint egyéni aróma jelentkezik, amint hogy egyéni arómája van a malacnak, halnak, nyúlnak, szalonkának. Elmondjuk, hogy a nem ilyen elsőrangú birkából is igen jó szürcti gulyás meg pörkölt lesz, ha jól leszedjük a faggyúját s elkészítés előtt leforrázzuk. A felvilágosítás, a meggyőzés nehezen megy, a sokszor generációkon át öröklődő előítélet többnyire mereven zárkózik el minden érvelés elől. »Kóstolja meg előbb, azután beszéljen« — mondja egy közismert üzleti reklám, de itt éppen az a baj, hogy a kóstolót nem mindig lehet belediktálni a megrögzöttebb vitatkozókba.

Ám aki mégis megkóstolja, bizonyára híve lesz a rostonsült, parmezánsajtos ürübordának, a paradicsomos, vagy vadmártásos birkacombnak, az egybesült ürügerincnek, a tárkonyos báránynak, a kelkáposztás, zöldséges, bőven fűszeres Irish stew-nak, a Franciaországban oly népszerű, babbal készült ürütokánynak, sőt a juhhúsos kásának is, mely törökös formájában piláfnak neveztetik.

Uj, ismeretlen élvezetekkel kínálkozik ez a sokféle fogás annak, aki szabadulni tud indokolatlan elfogultságától, igazi ínyes, a sablóntól elütő, pompás falatokhoz jut általuk, anélkül, hogy konyhájának költségvetését megterhelné velük.

A juhászat a magyarsag ősfoglalkozásai közé tartozik, amit mutat — ennek a fogalmi körnek a hatalmas szókincse is. Tenyésztésünk még száz év előtt is egész Európában egyike volt az elsőknek, akkortájban született az anekdota, hogy Esterházy herceg foga-

dott egy dúsgazdag angol főúrral, hogy neki több juhásza van, mint ő lordságának juha, s a fogadást Esterházy nyerte meg.

Nem csoda, ha a régi híres magyar konyha századokon át mindig szeretettel sorolta ételeinek rendjébe a birkahúst, annál csodálatosabb, hogy manap oly sokan hiányoznak a barátai közül.

Tessék elhinni, hogy elődeink nem ok nélkül kedvelték s hogy a francia konyha ma se.a ok nélkül szerepelteti oly sokszor és oly sokféle alakban.

Egybesült birka- vagy báránycomb, vagy gerinc.

Egy szép, nagy darabot a birka vagy bárány combjából, vagy gerincéből megtisztítunk, megmosunk, besózunk, megborsozunk és szalonnával megtüzdelünk. Tepsibe tesszük, leöntjük forró zsírral, sütőbe toljuk és gyakran öntözgetve megsütjük. Ugy jó, ha a belseje szép rózsaszínű marad. Hidegen is kitűnő.

Ürükotlett angol mártással.

Az ürükotletteket jól megveregetjük, megsózzuk, megborsozzuk, tojásba és őrölt sonkával kevert zsemlyemorzsába mártjuk és vajban (esetleg olajban) 8—10 percig sütjük. Az angol mártást következőképpen készítjük: 1 kis fej hagymát (darabokra vágva), 2 szál petrezselyemzöldjét, 2 szál kakukfüvet, 2 babérlevelet, 5 deka őrölt sonkát, 3 kanál tárkonyecetet és fél liter húslevest (vagy csontlevet) lassan főzünk, addig, míg jól megsűrűsödik. Akkor egy evőkanálnyi vagdalt gombát és egy kanálnyi ribizkekocsonyát (nyáron áttört friss, megcukrozott ribizlit) teszünk bele és tovább főzzük, míg a gombaíz jól érezhető lesz. Ekkor aztán az egészet átszűrjük és belerakjuk a megsült kotletteket, néhány kemény tojás összevagdalt fehérjével, pár apró, párolt gombával, 1—2 összevágott ecetes uborkával.

Ürübordа marseillei módra.

A megtisztított, kivert ürübordát besózva pár óráig állni hagyjuk, még pedig úgy, hogy egy deszkával és nehéz kővel vagy súllyal jól lenyomjuk. Azután megtüzdeljük szalonnával, megöntözzük kevés ecettel és vízzel, ráteszünk egy darab, vajjal megkent papírt és a sütőbe téve megsütjük, többször öntözgetve saját levével. Tálaláskor citromszeletekkel díszíthetjük a tálat és valamilyen pikáns mártást adunk melléje.

Birkahús vadasan.

A birkacombot megtisztítva, megmosva 1—2 napra pácba tesszük. Onnan kivéve, 5 deka füstölt szalonnával megspékeljük, megsózzuk és a sütőben — 1 kanál zsírt téve alája — megsütjük. Sütés alatt többször megöntözzük az átszűrt páclével. Mikor készen van, ráöntünk 1—2 kanál tejfölt és még 5 percig sütjük. Zsemlyegombóccal körítheljük.

Ürü (birka) comb paradicsommal.

A megmosott, megtisztított, csontjaitól megfosztott, besózott, füstölt szalonnával megtűzdelt birkacombot 1 óra hosszáig állni hagyjuk. Most kevés zsírral lábasba tesszük, karikávágott zöldségek, 1—2 babérlevél és pár szem bors kíséretében. A lábast csaknem színültig töltjük vízzel s addig főzzük, míg a víz felére leforr. Akkor 1—2 kanál ecetet, vagy ennek megfelelő citromlevet öntunk bele és 2 óra hosszat pároljuk. Ha a hús puha, kivesszük s a lábasban maradt zöldséget — 1—2 kanál liszttel meghintve — megpirítjuk, majd felengedjük 1 kiló átpasszírozott paradicsommal és végül az egészet újra átpasszírozzuk, aztán tejföllel, csipet cukorral (esetleg sóval is) ízesítve jól fölforraljuk. Tálaláskor ráöntjük a felszeletelt húsra.

Roston sült birkacomb vagy kotlett.

A megmosott, megtisztított birkacombszeleteket vagy kotletteket megsózzuk, gyengén meglisztezzük és a roston, mely alá kevés vizet öntünk, mindkét oldalán ropogósra megsütjük. Tálaláskor kis petrezselyemzöldjével kevert vajcsomócskákat teszünk reá.

Ürükotlett francia módra.

Az ürübordaszeleteket megveregetjük, megsózzuk, olvasztott vajba mártjuk, zsemlyemorzsában megforgatjuk és forró zsírban kisütjük.

Ürüborda rizzsel.

Az ürübordát zsíron mindkét oldalán hirtelen szép pirosra sütjük, aztán sárgarépa-, zeller-, petrezselyemgyökér, hagyma társaságában, gyengén citromos vízzel leöntve, megsózva, födő alatt puhára pároljuk. Ha készen van, fölszeleteljük, a levét kevés liszttel behabarjuk, fölforraljuk és átszűrjük. A tálra kevés reszelt parmezánsajttal elkevert párolt rizst halmozunk fel dombalakban, körbe rárakjuk a hússzeleteket és leöntjük az átszűrt lével.

Birkacomb kapormártással.

A megtisztított, megveregetett birkacombot füstöltszalonnával megtüzdeljük. Karikára vágott vöröshagymán és zsíron lábasban, födő alatt puhára pároljuk, közben folyton öntözgetve, először pár kanál vízzel, aztán saját levével. Mikor készen van, leszűrjük a levét, ebből 1—2 pirított kockacukor, pár kanál tejföl, kevés liszt, apróra vágott kapor és reszelt citromhéj segítségével mártást készítünk, beletesszük a húst s pár percig együtt forraljuk. Végül a mártást ráöntjük a szeletekre vágott s tálra rakott húsra s így tálaljuk.

Ürücomb lengyel módra.

A megtisztított, kivert ürücombot besózzuk és dúsan megtüzdeljük füstöltszalonnával. Lábasba tesszük, leöntjük 2 deci vízzel, 4 deci borral, hozzáadunk kevés reszelt citromhéjat, pár kocka cukrot, 7 deka lisztben megforgatott vajat, 7 deka mazsolát, 7 deka aprószőlőt és addig pároljuk, míg kellőleg megpuhul. Felszeletelve tálra rakjuk és a mártást rászűrjük.

Köménymagos őrlőcomb.

A combot megtisztítjuk, jól megveregetjük, besózzuk, 1 kanál zsírral mély lábasba tesszük, forró vizzel leöntjük s 1—2 kanál reszelt hagymát téve rá letakarjuk és ½ óráig lassan főzzük. Akkor köménymagot és finomra tört, szitált, barna kenyérmorzsát hintünk rá s a fődőt levéve róla, gyakori öntözés közben barnára sütjük. A levet tálalás előtt átszűrjük. A sütés 2—2½ óra hosszat tart.

Majoránnás birkapecsenye.

1—1¼ kiló birkacombot sós, zöldséges vízben puhára főzünk. Ugyancsak sós vízben megfőzünk 10—12 kis burgonyát, melyeket aztán meghámozunk. Világos rántást csinálunk, fölereszt jük a hús átszűrt levével és felforraljuk. Ráöntjük a lábasba rakott, fölszeletelt húsra és burgonyára, szükség szerint megsózzuk, teszünk bele ízlés szerint majoránnát, kevés apróra vágott zöldpetrezselymet és ha még ízletesebbé akarjuk tenni, 1—2 kanál szardellavajat is keverünk bele. Fölforraljuk és betálaljuk.

Tüzdelt birkacomb.

A combot 4—5 napra borókabogyóval, babérlevéllel, citrommal, fűszerezett ecetes pácba tesszük. Onnan kivéve bekenjük sóval, borssal, itt-ott beleszúrunk egy-egy darabka citromhéjat és sűrűn megtüzdeljük füstölt szalonnával, 1—2 kanál zsírral a hússütőbe tesszük, leöntjük páclével és a sütőben szép sárgapirosra sütjük, gyakori öntözés közben. Tálalás előtt pár kanál tejfölt öntünk a levébe s ezzel újra fölforraljuk.

Tárkonyos bárány.

A megtisztított, megmosott, darabokra vágott bárányhúst forró zsírban körülbelül 20—25 percig pároljuk. Akkor vízzel bőven fölereszt jük és puhára főzzük. Eközben szép, piros rántást csinálunk, fölereszt jük a bárányhús levével, beleteszünk 15—20 apróra vagdalt tárkonylevelet, egy darabig így főzzük s aztán összekeverjük a megfőtt báránnyal. Citromlével és tejföllel ízesítjük.

Rántott bárány.

A báránykotletteket és a csontjáról lefejtett és szép, egyenletes szeletekre vagdalt combhúst — természetesen előbb megmosva és megtisztítva, majd megtörülve — megsózzuk, lisztben, fölvert tojásban és finom, szitált kiflimorzsában panírozzuk és forró, bő zsírban szép sárgára sütjük. Zsírban sült petrezselyemzöldjével díszítve tálaljuk.

Bárányfrikasszé.

1½ kiló bárányhúst (lehet eleje is) feldarabolunk és annyi sósvízben, amennyi éppen ellepi, puhára főzzük. A vízbe 1 kis fej sárgarépát, 1 kis fej vöröshagymát, 1—2 babérlevelet, pár szem borsot teszünk. Mikor a hús megpuhult, szép, piros rántást csinálunk vaj-

ból vagy zsírból, föleresztjük az átszűrt bárányléval, beletesszük a húst és egyszer fölforraljuk. A frikasszét pirított burgonyával körítve tálaljuk.

Bárányhús majorannával.

A bárányhúst, mely lehet felerészben hátulja, felerészben eleje, rendes húsleves módjára főzzük. Mikor már jól forr, beleteszünk zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát és pár szem borsot. Mikor a hús megpuhult, kivesszük, levét szitán jól lecsurgatjuk, vízzel leöblítjük és fölszeleteljük. A levest átszűrjük és újra fölforraljuk. Vékony rántást készítünk és kevés tisztított majorannát teszünk bele és addig pároljuk, míg a rántás szép aranysárga lesz. Ekkor föleresztjük a levessel és előzőleg megfőtt, karikára vágott kiflikrumplit teszünk bele. Végül beletesszük a bárányhúst és még egyszer fölforraljuk.

Báránypecsenye francia módon.

Az egybehagyott báránygerincet és combot megtisztítjuk, megmossuk és 2 óra hosszat tejbe áztatjuk. Szitára téve lecsöpögtetjük róla a tejet, besózzuk s $^1/_4$ óráig így hagyjuk. Hússütőbe tesszük és a tűzhelyen jól átmelegítjük. Ezalatt 15 deka vajból, 3 kanál lisztből és kellő mennyiségű tejből vagy tejszínből sűrű pépet főzünk. Bekenjük vele a bárányhúst és erős tűznél megsütjük. Mikor már szépen kezd pirulni, rövid időközökben 5—6-szor megkenjük jó erősen vajjal. Valami fínom, édeskés mártással tálaljuk.

Báránykotlett gombapürével.

A szép kerekre vágott, megtisztított, kivert bordaszeleteket megtüzdeljük füstölt szalonnával és egy órán át annyi hús- vagy csontlében pároljuk, amennyi éppen ellepi. Mikor teljesen megpárolódott, kivesszük, szitára téve lecsurgatjuk róla a levet (sőt két deszka közé téve, erősen ki is nyomkodhatjuk belőle). A húslét kihűtjük, lezsírozzuk, a húst a tepsibe tesszük, öntünk alája a húsléből és a sütőben addig sütjük, míg a teteje szép barnapiros lesz. A húsostálra rakjuk köröskörül a kotletteket, a közepére pedig a gombapürét, melyet vajon párolt, megdarált, szitán áttört gombából készítünk, amit megsózva, megborsozva, kevés tejföllel, vajjal és 1 tojás sárgájával el keverünk és pár csepp citrommal ízesítünk. A megmaradt húslét külön csészében tálaljuk a pecsenye mellé.

Rostonsült báránykotlett.

A szépen megtisztított, megveregetett kotletteket megsózzuk, olvasztott vajjal, vagy olajjal bekenjük, és a sütőben mély tepsibe helyezett rostélyon, vagy faszénparázs fölött álló roston sütjük, egy-egy oldalát 6—7 percig. Tálaláskor mindegyik kotlettre egy kis darabka petrezselymes vajat teszünk.

Báránycomb kápris szardellamártással.

A megtisztított, megsózott, feldarabolt báránycombot olvasztott vajba tesszük, kevés vöröshagyma, babérlevél, bors, kakukfű társaságában. Lefödjük és megpároljuk, közben többször rázogatva a lábast és a levet kevés csontlével szaporítva. 1 deka kápribogyót

apróra vágunk 3—4 megtisztított szardellával és vajas rántást készítve, beletesszük a káprit és a szardellát, föleresztjük fehér borral, ½ citrom levével és a hús levével. Fölforraljuk és átszűrve ráöntjük a tálra rakott húsra.

Báránycomb mentamártással.

A bárány- vagy birkacombot megtisztítva, besózzuk, megborsozzuk és 1½—2 óráig állni hagyjuk. Akkor forró sütőben megsütjük, vajon, vagy zsíron és közben szorgalmasan öntözgetjük a saját levével. Szeletekre vágva, fodormentamártással tálaljuk.

Báránykotlett narancsmártással

A megtisztított báránykotletteket gyengén megveregetjük, olvasztott vajba mártjuk és hússütőbe téve a tűzhely tetején, hirtelen, mindkét oldalukon aranysárgára sütjük. Mialatt a kotlettek födő alatt — amely nem födi teljesen a hússütőt — hűlnek, 6 deka vajból és 5 deka lisztből egészen világos rántást kavarunk. Folytonos keverés közben felöntjük annyi vízzel, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen. Behabarjuk 1—2 tojássárgájával, megsózzuk és ½ citrom levével ízesítjük. Most aztán egyenként belemártjuk az időközben kihűlt kotletteket és tepsibe rakjuk, még pedig úgy, hogy a kiálló karajcsontokkal fölfelé a tepsi széléhez támasztjuk őket. Mikor megszáradnak, újra bemártjuk őket a meleg mártásba, amit addig gőz fölött tartunk. Megint megszárítjuk őket az előbbi módon, aztán pedig megsózzuk, tojásban, morzsában panirozzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Kerek tál közepére fűszeres húslevesben párolt s parmezánnal elkevert rizst halmozunk és köréje rakjuk koszorúformában — csontokkal fölfelé — a kotletteket. Narancsmártást külön csészében tálalunk hozzá.

Párolt báránykotlett.

A báránykotletteket először forró zsírban mindkét oldalukon, hirtelen megsütjük. Aztán leöntjük a zsírt róluk. 5—10 deka vajat és egy evőkanál csontlét vagy esetleg csak vizet téve a bordákhoz, födő alatt rövid ideig pároljuk. Sósvízben főtt és vajjal leöntött zöldbabot adunk melléje.

Töltött bárányszegy.

A megtisztított, megmosott szegyet megtöltjük a következő töltelékkel: 2 tejbeáztatott, kinyomkodott, átpasszírozott zsemlyéhez hozzákeverünk 5 deka vajon megpárolt, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, pár, szintén apróra vagdalt kápribogyót és 3 egész tojást és egynek a sárgáját. Kevés zsírt és vizet téve alája, tepsibe helyezzük és a sütőben szép pirosra sütjük, folytonos locsolgatás közben. Mikor már félig készen van, pár kanál tejföllel ízesítjük és szaporítjuk a levét.

e) Háziszárnyas

A rántott csirke

A pesti tavasz a rántott csirkével valóban összeforrott s amint az éjszakai fagy, meg a nappali havazás végleg eltűnik a meteorológiai prognózisból, a rántani való csirke karrierjét többé megakasztani nem lehet. A sárgalábú, sárgabőrű, sárga, fehér vagy kendermagostollú "magyar parlagi csirke" megkezdi diadalútját a városbeli és zöldbeli vendéglők s a magánháztartások asztalán egyaránt. Nem is hinném, hogy komoly ellenfélre akad útjában, hiszen talán nincs is olyan ember, aki a rántott csirkét nem szereti.

Magam is lelkes híve vagyok és sok helyen ettem már kitűnő példányokat. Azonban nem egyszer előfordult az is, hogy elégedetlen hangulatban kellett felkelnem az asztaltól, ahol a tavasz e jellegzetes pecsenyéjét tálalták elém (bár a szíves háziasszony vagy vendéglős azt hitte, hogy remekbe készült az ebédje). Mert vannak ám, kérem, különben jó háziasszonyok és derék vendéglősök, akik nem is sejtik, mennyi mindenre kell vigyázni, ha tökéletes rántott csirkét akarunk felszolgálni.

Mindenekelőtt hangsúlyozom, hogy »kirántani« legjobb az imént említett »magyar parlagi csirke«, még pedig a maga eredeti mivoltában, anélkül, hogy Leghorn-nal, Plymouth-szal, vagy Orpington-nal »nemesítenők«.

Ennek az értékes, edzett fajtának kicsiny a termete, de ha jól tartják, pompás, húsos s az íze nagyon jó. Azt lehet mondani, hogy »született rántott csirke«. Ellentétben a stájer csirkével, mely mint stíriai sültkappan remek, ellenben midőn Bécsben, Grácban felébe vagy negyedébe vágva bepanírozzák és kirántják, csak sületlen, véres, kemény, ízetlen paródiája az igazinak. A *La Bresse*-t, a franciák csirkéjét, mely Párizs méltán híres pulárjait szolgáltatja, sem volna helyes megpróbálni magyar rokonának helyettesítésére.

A rántani való csirke fajtájával tehát már tisztában volnánk. Másodsorban azután arra ügyeljünk, hogy a szóbanforgó célra sohse használjunk úgynevezett »vágott csirkét«. Eleven csirkét vásároljunk, otthon vágassuk le, mindössze egy órával használat előtt. Kopasztjuk, tisztítjuk, megmossuk. Feldaraboljuk, ha kicsi is, legalább nyolc darabra, mert csak így sülhet jól keresztül. (Villánk, késünk is így tud vele jól elbánni.) Megtörüljük, megsózzuk, máját, zuzáját két szárnyába tesszük, szitára rakjuk, hogy jól megszáradjon. Kiflimorzsát reszelünk világos, nem égett, száraz kiflikből és sohase zsemlyéből (és nem veszünk készen esetleg dohos »panírozólisztet«), kétszer átszitáljuk, hogy egészen finom legyen. Nullásliszẗben, tojásban, prézliben megforgatjuk a csirkedarabo-

kat (vigyázzunk, hogy ne legyen vastag a panírozás). Most azután rögtön a sütésre kerüljön a sor, bőséges, finom, tiszta, forró zsírban, melyben szabadon úszhat a csirke, világos sárgáspirosra rántjuk, melegen tartott tálban azonnal feltálaljuk. (Aki szereti, petrezselyemzöldjét is süt melléje). Gyenge, finom, illatos, ízletes pecsenyéje lesz annak, ki így cselekszik, de mindent elveszít, aki várni kénytelen az elfogyasztásával, mert nincsen hitványabb eledel, mint az állott, »elpangott« rántott csirke.

Szárnyassült.

Mindenféle szelíd és vad szárnyast egyformán süthetünk. Megtisztítjuk, megmossuk, besózzuk (mellét, combjait megtüzdelhetjük füstölt szalonnával), tepsibe tesszük, kevés zsírt teszünk alája és gyakori öntözgetés közben pirosra sütjük. Így süthetünk csirkét, kappant, gyöngytyúkot, fácánt, foglyot (ezt szalonnába burkoljuk), galambot, pujkát, kacsát, libát (e két utóbbi alá rendesen nem kell zsírt tenni, csak egy kis vizet). A kacsa és liba belsejébe majoránnát szokás tenni.

Paradicsomos csirke.

A csirkéket megtisztítjuk, feldaraboljuk és szalonnaszeletekkel lábasban zsíron pároljuk. Megsózzuk. Mikor már majdnem jó, friss vagy befőtt paradicsomból középsűrű mártást csinálunk s a csirkére öntve, még egy darabig pároljuk.

Kalarábés csirke.

A kockára vágott, gyenge kalarábét födő alatt, apróra vágott petrezselyemzöldjével pároljuk kevés zsíron. Mikor levét elfőtte, meghintjük egy kis liszttel, fölereszthjük hús- vagy csontlével, megsózzuk, beletesszük a fölaprított csirkét és főzzük, míg megpuhul. Hogy szép színe legyen, egy pár kockacukrot megpirítunk s ezt is beletesszük.

Velős töltött csirke.

A megtisztított csirkének levágott nyakánál óvatosan fölemeljük a bőrét és a töltőcső segítségével megtöltjük a következő töltelékkel: 25 deka marha- vagy sertésvelőt átpasszírozunk 1 tejbeáztatott zsemlyével együtt. Hozzávegyítünk 2 tojás sárgáját, az egészet összekeverjük sűrű, tejből, vajból, lisztből készült mártással, pár apróra vágott gombával és főtt spárgafejjel. Megsózzuk, megborsozzuk és hozzáadjuk a 2 tojás keményre vert habját. A megtöltött csirkét vajon vagy zsíron a sütőben a rendes módon sütjük meg.

Libamájjal töltött csirke.

Apróra vagdalt libamáját, gombát és zöldpetrezselymet megsózva és megborsozva, kevés vajon megpárolunk. Mikor kihűlt, elkeverjük 1—2 tojással és a rendes módon megtöltjük vele a csirkét, melyet, bőrét fagyos zsírral megkenve, forró sütőben szép pirosra sütünk.

Tyúk pikáns paradicsommártással.

A fiatal tyúkot vajon vagy zsíron félig megsütjük. Aztán kivesszük és földaraboljuk. A pecsenyezsírból 1—2 kanál liszttel rántást pirítunk, fölereszt jük bőven átpasszírozott nyers paradicsommal, 1 citrom levével és hús- vagy csontlével. (Esetleg csak vízzel.) 10—15 percig forraljuk, majd átszűrjük, beleteszünk 15—20 deka, szeletekre vágott gombát, ízlés szerinti mennyiségű reszelt sajtot és végre a feldarabolt tyúkot. Jó puhára főzzük benne és rizzsel körítve, tálaljuk.

Csirke à la Pompadour.

A megtisztított, megmosott csirkéket fölszeleteljük és lábasban forró vajon vagy zsíron, födő alatt sütjük. Mikor félig megsült, megtisztított új burgonyákat és darabokra vagdalt árticsókát teszünk hozzá, megsózzuk és megborsozzuk. Ujra lefödjük és a lábast többször megrázzuk. 10—15 perccel a tálalás előtt ráöntünk egy pohár vörösbort és 1 kanál citromlevet és beleteszünk 1 babérlevelet és kevés kakukfüvet. Mikor egészen puhára párolódott a csirke, tálra rakjuk, köralakban közepére halmozzuk az árticsókát, köréje az új burgonyát s a még megmaradt levet rászűrjük.

Csirke narancsmártással.

A sütnivaló csirkét megtisztítjuk, füstölt szalonnával megtűzdeljük és kevés zsíron a sütőben szép sárgára sütjük. Vajas rántást csinálunk, felereszt jük csontlével, belekeverjük 1 narancs és ½ citrom levét, reszelt narancs- és citromhéjával, kevés cukorral ízesítjük, megsózzuk és ¼ óráig főzzük. Azután beletesszük a csirkét és így együtt 8—10 percig pároljuk. Fölszeletelve, levével kissé leöntve tálaljuk. Többi levét mártásos csészében adjuk fel melléje.

Rákfarkkal és zöldborsóval töltött csirke.

A megtisztított csirkét megtöltjük a következő töltelékkel: Gyenge cukorborsót vajban megpárolunk, hozzáadva kifejtett s apróravágott rákfarkakat, kevés tejfölt, zsemlyemorzsát, sót, fél (tejbe áztatott és átpasszírozott) zsemlyét és 1 tojást. A rendes módon sütjük meg.

Szerb vagy csorbacsirke.

Forró zsírban sárgára pirítunk egy fej apróravágott vöröshagymát. Meghintjük egy kis kanálnyi rózsapaprikával s ezzel is felforraljuk. Most felöntjük megfelelő mennyiségű vízzel, belerakjuk a feldarabolt csirkét, megsózzuk és párolni kezdjük. 10 perc mulva két darab négy részre vágott zöldpaprikát (magja és csutkája nélkül), két fej részekre tördelt paradicsomot és egy fej négyfelé szeldelt kelkáposztát adunk hozzá. Ujabb 15 percnyi párolás után ½ kiló, meghámozott és hosszában négyfelé vágott burgonyát teszünk bele és addig pároljuk, míg a burgonya s vele természetesen a hús is, megpuhul. Tálalás előtt 1—2 maroknyi apró csipetkét főzünk bele.

Kappan boros mártással.

A szárazon megkoppasztott, megtisztított, megmosott kappant puhára főzzük, fele vízből, fele borból készült lében, melybe apróravágott zöldséget, ½ fej hagymát, sót, borsót tettünk. Ha készen van, vajasrántást csinálunk, felöntjük a kappan levével, reszelt citromhéjjal és citromlével ízesítjük, majd beletéve a kappant, egyszer jól felforraljuk vele. Kivéve fölszeleteljük, az átszűrt levet pedig 2—3 tojás sárgájával sűrítve ráöntjük.

Kappan szardellás mártással.

A jól megmosott, megtisztított, feldarabolt kappant borban és hús-, vagy csontlében puhára főzzük. Vajból és lisztből rántást csinálunk, föleresztjük a kappan levével, a kappant beletesszük és az egészet fölforraljuk. Egy negyedórával a tálalás előtt 5 deka vajat habosra kavarunk ízlés szerinti szardellapasztával, kevés reszelt citromhéjjal és apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Rácsavarjuk 2 citrom levét és összevegyítjük 2—3 kanál tejföllel, majd az egészet belekeverjük a tűzön a kappan mártásába, vigyázva, hogy föl ne forrjon.

Fasírozott csirke.

A megtisztított csirke mellehusáról és combjáról lehúzzuk a bőrt. A húst leszedjük a csontokról és először összevagdaljuk, majd háromszor átdaráljuk a húsdarálón. Összevegyítjük 1 tejbe áztatott és átpasszírozott zsemlyével, 2 tojássárgájával, diónyi vajjal, 1—2 kanál tejjel és megfelelő sóval. Vizes kézzel filet- vagy pogácsaalakot formálunk belőle és forró vajban vagy zsírban mindkét oldalán szép pirosra sütjük. Húslapáttal fordítjuk, nagyon óvatosan, mert könnyen törik.

Aszpikos jérce.

A fölszeletelt jércét puhára főzzük ecetes, sósvízben, melybe félpohár fehér bort, egy kis fej vöröshagymát, 1—2 babérlevelet, ½ citromot és néhány szem borsot is tettünk. Mikor megfőtt, kiszedjük belőle a csirkedarabokat és mély tálba helyezve, citromlével meglocsoljuk, hogy fehéren maradjanak. A levet tovább főzzük, egy borjúlábat téve bele és ízlés és szükség szerint megsózva, vagy bort, esetleg ecetet adva hozzá. Ha készen van, tojásfehérjével megtisztítjuk, átszűrjük, a csirkére öntjük és hideg helyen vagy jégen megfagyasztjuk. Citromszeletekkel és zöldpetrezselyemmel díszíthetjük fel.

Török csirke.

Három-négy evőkanál rizst kevés zsírban megpirítunk, beletesszük a csirke finomra vágott vagy darált zuzáját és máját s rövid ideig együtt pároljuk. Ezzel a keverékkel kitöltjük a csirke begyét és hasüregét s az egészet puhára sütjük. Amikor ez megtörtént, két tojássárgáját egy kevés tejfellel elkavarva rákenünk és ezután sütőben ropogósra sütjük. A tálalásnál a csirke belsejében párolt rizskeverékből kitünő körítés lesz.

Töltött csirke.

A csirke mellén a bőrt felfejtjük és a következő töltelékkel töltjük meg: 1 tejbeáztatott áttört zsemlyét (1 csirkéhez) összekeverünk 1 tojássárgájával, 1 diónagyságú vajjal, kevés sóval és borssal, vagdalt pároltgombával. Megtöltjük vele a csirkét és sütőben megsütjük. Ugyanígy tölthetjük és süthetjük a galambot is.

Tejfölös csirke.

Két fiatal csirkét megtisztítva, megmosva, felszeletelünk a rendes szokás szerint, megsózzuk és egy darabig a sóban állni hagyjuk, 1 deci jó tejfölt lábasba öntünk, egy citromot héjastól fölszeletelünk, magjától jól megtisztítjuk és felét beletesszük a tejfölbe, rátesszük az egyik fölszeletelt csirkét, erre megint 1 deci tejfölt, a citromszeletek másik felét és a második felszeletelt csirkét. A tetejére 2 deci tejfölt és pár kis darabka vajat. Föltesszük párolni, de eközben nem szabad keverni, csak fölrázni és csak éppen addig pároljuk, míg a csirkék megpuhultak. Tálaláskor a mártást a csirkék alá öntjük.

Csirke kucsmagombával.

A megtisztított, megmosott csirkéket fölszeleteljük, besózzuk és vajon (esetleg zsíron) puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, behintjük liszttel, kissé megpirítjuk és hús- vagy csontlével föleresztjük. Friss vagy szárított kucsmagombát vajon puhára párolunk, hozzátesszük a párolt csirkéket és együtt még 1—2-szer fölforraljuk. A kellő sózásról természetesen nem szabad megfeledkezni, sőt egy kevés töröttbors és 1—2 kanál tejföl még ízesebbé teszi ezt a jóízű fogást.

Olasz csirke.

Fiatal csirkét vagy kappant sós fehérborban, amibe sárgarépát, hagymát, pár szem borsot teszünk, puhára párolunk. A megpárolt csirkéket fölszeletelve tálra rakjuk és leöntve a következő mártással, pár órára jégre állítjuk: 1½ deci olajat összekeverünk 6 főtt tojássárgájával és 8 darab apróra vágott, átpasszírozott szardellával. Hozzátesszük 2 citromnak a levét, kevés cukrot, borsot és 1—2 kanál káprí- és olajbogyót. Citromszeletekkel díszítjük a tálat.

Borban sült csirke.

Nyolc deka kockára vágott füstöltszalonnát cseréplábasban megpirítunk. Másik lábasban pedig 5 deka vajat és egypár kis gyöngyhagymát. Ha ez is megpirult, hozávegyítjük az előbbihez, beletesszük a megtisztított, feldarabolt, megsózott nagyobbacska (de fiatal) csirkét, kevés kakukfűvel, 1—2 babérlevéllel és pár darabokra vagdalt sampinyongombával együtt. Valami jó régi barack- vagy törkölypálinkával lelocsoljuk a csirkét. Mikor ez már lesült róla, akkor ráöntünk 4—5 deci jó fehér bort és födő alatt szép, egyenletesen barnapirosra sütjük. A fölösleges zsírt leszedjük, a fűszereket is eltávolítjuk és melegen, vajmártással tálaljuk.

Paprikás csirkét szokott főzni

hivatalában — mint valahol olvastam — az utóbbi évek egyik amerikai postaügyi minisztere. E kis mellékfoglalkozás mellett bizonyára a legteljesebb rendben voltak az Egyesült Államok postaügyei, más kérdés azonban, hogy rendben volt-e az a paprikáscsirke, melyet a miniszter úr a hivatalos helyiségben főzött? Az amerikai tudósítás azt mondta, hogy igen s hozzátette azt is, hogy a kiváló államférfiú tevékenysége nagyban hozzájárult oda-künn a paprikáscsirke népszerűsítéséhez. Ez mindenesetre örvendetes dolog, de azt hiszem, még sokkal nagyobb lehetne a sikere az óceánon túl e nagyszerű magyar eledelnek, ha a miniszter úr helyett valamely somogyországi, szalavármegyei, vagy szegedvidéki magyar menyecske vezetné a népszerűsítési folyamatot magyar csirkével, magyar paprikával, magyar tejföllel, a galuskához szükséges magyar liszttel és — magyar módon.

Mert kérem, mikor azt látja az ember, hogy itt Pestbudán is mily sokszor és sokat vétkeznek a magyar konyha ellen, a szomszéd Ausztriában meg már pláne felébe, vagy legjobb esetben negyedébe vágott óriás tyúkokból kotyvasztanak valami álpaprikáscsirkét, bizony, látatlanban nem nagyon lelkesedhet a különben tiszteletreméltó amerikai postaminiszter főztjéért. Ugy gondolom, — s ebben jó helyről kapott információk is támogatnak — joggal lehet attól tartani, hogy a minisztériumi konyhán is csak ilyenféle utánzat készült, előre megfőtt, vagy megsütött baromfiból és nem pörkölt alapon, ami pedig szorosan hozzátartozik a dologhoz.

Ám ha még így is nagy volt a sikere, ugyan mekkora lett volna, ha az ínyesmester-miniszter úr tudta volna, hogy a valóságos fínom magyar paprikáscsirkéhez milyen kellékek szükségesek. Hogy először is fiatal, de már jó húsos és frissen leölt magyar csirke kell hozzá feltisztogatva, 8—10 darabra vágva, megmosva és ruhán megszárítva. Hogy azután az elkészítésnek (egy pár csirkét számítva) így kell folytatódnia: 12—15 deka kockára aprított füstölt szalonnát olvasztunk, mikor jól forr, belevetünk és sárgára pirítunk benne egy kis fej reszelt vöröshagymát, ráhintünk egy jó kávéskanál nemesédes szegedi paprikát, ha újra felforr, belerakjuk a csirkedarabokat, megsózzuk, ha saját levét elfőtte, kissé pörköljük, azután 1—2 kanál csontlevet öntünk rá, letakarjuk és puhára pároljuk. Közben persze meg-megforgatjuk s amikor látjuk, hogy puhulni kezd, hozzátesszük az előbb félretett májat is. Ezzel még vagy 10 percig pároljuk, ekkor úgy három deci elsőrendű, sűrű, édes tejfölt teszünk bele, ezzel még egyszer felforraljuk s aztán meleg tálon sürgősen az asztalra tesszük.

A könnyű, omlós galuskát pedig el nem felejtjük mellőle. De erről szintén tudnunk kell egyet-mást. Például, hogy — mondjuk — 45 deka liszthez 3 tojássárgáját, egy deci tejszínt, vagy édes tejfelt, 3—4 deci vizet s egy csepp sót veszünk, de csak akkor kezdünk hozzá, mikor már forr a fazékban a jól megsózott víz s akkor is nem erősen kidolgozva, hanem csak úgy könnyedén összekeverve készítjük el, kanállal rögtön beleszaggatjuk a forró vízbe, feljövetele után hamarosan kiszedjük, forró tejfeles zsírban megfor-

gatjuk, ugyancsak meleg tálra rakjuk s persze a csirkével együtt azonnal felszolgáljuk.

Hát ha mind ezeket tudná a miniszter úr, úgy bizony haladéktalanul meg kellene választani tiszteletbeli magyar ínyesmesternek, de ha nem tudja is mind valamennyit, megérdemli, hogy módjában legyen megtanulni.

Pörköltcsirke.

Fiatal, de már jó húsos csirke kell erre a célra. Közvetlenül az elkészítés előtt, frissen öljük le őket. Megtisztogatva, megmosva 8—10 darabra szeleteljük és aztán újra megmosva, ruhán megszárítjuk őket. Egy pár csirkére 15 deka füstölt szalonnát számítunk s ezt apró kockára vágva felolvasztjuk. Mikor jól forr, belevetünk és sárgára pirítunk benne egy kis fej, reszelt vöröshagymát, ráhintünk egy evőkanál nemesédes szegedi paprikát, ha újra felforr, belerakjuk a csirkedarabokat, megsózzuk, egy két percig kevergetve pirítjuk, azután 1—2 kanál csontlevet öntünk rá, letakarjuk és puhára pároljuk. Közben persze megforgatjuk s amikor látjuk, hogy puhulni kezd, hozzátesszük az előbb félretett májakat is. Ezzel még vagy 15 percig pároljuk, aztán meleg tálon rögtön tálaljuk.

Fagyasztott tyúk.

A fiatal, sós vízben megfőtt tyúkot negyedekre vágjuk és bőrét lehúzzuk. Négy deci felolvasztott aszpikba belekeverjük négy keménytojás átpasszírozott és olajjal elkevert sárgáját, egy citrom levét, kevés, egészen apróra vágott zöldpetrezselymet. Ráöntjük a feldarabolt tyúkra, szardellával, keménytojással, kápribogyóval díszítjük és tálalásig hideg helyen tartjuk.

Majonézes csirke.

Szép, nagy csirkét sós vízben puhára főzünk. Bőrét lehúzzuk, húsát leszedjük a csontokról. A húst tálra rakjuk, szépen elrendezve, vastagon megkenjük sűrű majonézmártással, karikára vágott kemény tojással, céklával, ecetes- vagy vizes-uborkával, kápribogyóval, aszpikkal díszítjük s majonézt még külön csészében is adunk mellé.

Csirke-frikasszé.

A megtisztított, megmosott, feldarabolt csirkéket besózva vajon megpároljuk. Mikor készen vannak, kevés liszttel meghintjük és kicsit megpirítjuk, aztán hús- vagy csontlével felereszjük és jól fölforraljuk. Most 4 tojássárgáját elkeverünk egy lábasban egy evőkanál liszttel, egy diónyi vajjal és 2 citrom levével, rászűrjük a csirke levét és a tüzön folytonos kevergetés közben, krémsűrűségre főzzük. Fölforrnia nem szabad. A csirkét tálra rakjuk és leöntjük ezzel a krémmártással.

Szardellás csirke.

A fiatal sütnivaló csirkéket megtűzdeljük hosszúkásra vágott szardellával. Hús-, vagy csontlében, leveszöldségek kíséretében puhára főzzük. Szardellamártást készítünk, a csirke levének felhasználásával. A földarabolt csirkét leöntjük vele s külön csészében is tálalunk melléje.

Az „idei" liba és az uborkasaláta,

hogy a történelemből vett kifejezéssel éljek, valóban »elválaszthatatlanul együtt birtoklandók» s miként Castor és Pollux, valamint Orestes és Pylades, állandóan együtt említendők.

Nem mondom, hogy a fínom, gyenge, kapros, aludttejes tökfőzelék elvetendő a sült liba szomszédságából, sőt ahhoz is készséggel hozzájárulok, hogy ugyanakkor jelen legyen az asztalon a kövérkés, de el nem puhult, gondosan meghámozott és jégen tartott kovászos uborka is, ám kénytelen vagyok szigorúan megkívánni, hogy a pecsenye mellett a díszhelyet az uborkasaláta foglalja el.

A liba világért se származzék amaz óriási emdeniek törzséből, maradjunk csak a »parlagi magyar ludak« nemzetségénél, ha ropogós bőrű, porhanyós húsú és mindenekfelett ízletes, szaftos pecsenyére fáj a fogunk. Legyen fiatal a liba, de világért se sovány, 10—12 napig okvetlen tömni kell kukoricával, hogy combja, melle és püspökfalatja méltó módon képviselhesse a fajtáját. A kopasztásnál vigyázni kell, a bőre be ne szakadozzon, tokja mégis benne ne maradjon, pelyhe letisztuljon. Sózása ne legyen túlságos. Belsejébe zsemlyét helyezzünk a majoránna mellé, sütés közben 5—10 percenként öntözgessük, de a vége felé már csak szalonnabőrrel kenegessük, a jó meleg sütőben csak addig hagyjuk, míg éppen megsül, senyvedni ne engedjük, de felszeletelvén, rögtön az asztalra adjuk.

Az uborka pedig, amelyből a saláta készül, — persze előbb a végén megkóstoltatván, nem keserű-e — már korán reggel meggyalultassék, mert tudnivaló, hogy a frissiben feladott uborkasaláta gyomorrontást és hideglelést szokott okozni. A fínomra gyalult uborkát mindjárt kinyomkodjuk, levét leöntjük, azután — kellő mértéket tartván — besózzuk, negyed óra mulva még egyszer kinyomkodjuk, a levét újra leöntjük, ellenben most már valódi borecettel jól meglocsoljuk, hasolóan hamisítatlan nemesédes szegedi paprikával meghintjük s így hagyjuk ebédig vagy vacsoráig. Estére mindenesetre még jobb lesz, mert még több ideje marad sónak, ecetnek, paprikának, hogy jól átjárja, megérlelje. Nem sokkal ebéd vagy vacsora előtt — szóval amikor a liba pirulni kezd — kevés olivaolajat öntünk rá (a szóban forgó esetben ez el is maradhat), majd jó sűrű, édestejfelt keverünk a salátába s azután nagyon vigyázzunk, hogy valakinek szébe ne jusson valamiféle vörös- vagy pláne fokhagymát csempészni bele.

Májjal töltött liba.

A megtisztított liba belsejét megtöltjük a következő töltelékkel: 2 tojbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét kevés vajon megpárolunk. Ha a mája kicsi, akkor az egészet megdaráljuk, ha nagy, csak a felét. 8—10 szép nagy gesztenyét puhára főzünk, darabokra vagdaljuk, 3 tojással és kevés sóval együtt összekeverjük a zsemlyékkel és a májjal. A libát aztán jó ropogósra sütjük.

Töltött liba Palmerston módon.

A megtisztított libát megtöltjük 1 kiló négyfelé vágott és vajon megpárolt almával s e közé kevert friss vagy aszalt kimagozott szilvával. A libát természetesen meg kell sózni. Sütőbe téve 1½—2 óráig sütjük. Tálalásnál a benne párolt almát és szilvát köréje rakjuk. (Akinek tetszik, megcukrozhatja a gyümölcsöt.)

Vagdalt libamell.

A zsírjától megtisztított libamell húsát lefejtjük a csontról, Húsdarálón átdaráljuk, összevegyítjük egy diónyi libazsírral. 1—2 tojással, ½—1 vízbe áztatott és átpasszírozott zsemlyéve, csipet reszelt vöröshagymával, megfelelő sóval és borssal. Jól összedolgozzuk és eredeti formája szerint visszarakjuk a csontra. Tepsibe, forró zsírba tesszük. Mingyárt — és később is gyakran — meglocsoljuk. Körülbelül egy óra alatt szép pirosra sül. Közbe-közbe esetleg egy kevés vízzel szaporíthatjuk a levét.

Gőzbensült liba.

A megtisztított, megmosott, megszárított és megsózott libát füstöltszalonnával, kockára vágott borjúhússal, kevés, karikára vágott vöröshagymával, sárgarépával, zellerrel és petrezselyemgyökérrel kirakott hússütőbe tesszük. Fölül is beborítjuk füstöltszalonnaszeletekkel, kissé megborsozzuk, hozzáteszünk 1—2 babérlevelet és hús- vagy csontlével leöntve sütőbe tesszük és puhára pároljuk. Mikor készen van, rögtön kivesszük a levéből, fölszeleteljük, tálra rakjuk és vegyes salátával körítjük. Levét átpasszírozva külön csészében tálaljuk.

Gombás rizzsel vagy makarónival töltött liba.

A megtisztított libát az oldalán hosszában kettévágjuk és besózzuk, megborsozzuk. Belsejét megtöltjük párolt gombával kevert párolt rizzsel vagy gombás főtt makarónival. A vágást bevarrjuk, a libát két ív, vajjal megkent papírba burkolva, tepsibe helyezve, 1—1½ óráig sütjük. Akkor levesszük a papírost és rövid idő alatt szép barnapirosra sütjük.

Párolt libamell.

Egy jó nagy libamellet megsózva forró libazsíron kevés, karikára vágott hagymával, kakukfűvel és leveszöldséggel puhára párolunk. A mellnek a húsos része mindig fölfelé legyen a lábas,

ban. Párolás alatt többször öntünk alája hús- vagy csontlevet, esetleg bort, vagy akár mind a kettőt. Tálaláskor párolt rizzsel körítjük és zsírtalanított levét alája öntjük.

Párolt kacsa krutonokkal.

A megtisztított, megmosott kacsát sűrűn megtűzdeljük füstölt szalonnával és kívül-belül bedörzsöljük sóval, meg borssal. A hasüregbe apróravágott káprlbogyókat és két ugyancsak apróravágott szardellát is teszünk. Forró zsírban szép sárgára pirítjuk a kacsát és akkor meghintjük kevés liszttel. Mikor a liszt sárgulni kezd, ráöntünk először $^1/_4$ liter jó fehér bort s aztán annyi hús- vagy erős csontlevet, hogy egészen ellepje a pecsenyét. Citromhéjjal, egész borssal ízesítjük és födő alatt puhára pároljuk. A következő körítéssel tálalhatjuk: a kacsa zuzáját, máját, szívét, tüdejét megdaráljuk 4—5 deka füstölt szalonnával és 1—2 mogyoróhagymával együtt. (Ez utóbbi bátran el is maradhat!) Hozzákeverünk kevés zsemlyemorzsát és 3 tojás sárgáját. Reszelt citromhéjjal, sóval és borssal (esetleg szerecsendióval) ízesítjük, aztán rákenjük előtte való napi zsemlyéből vágott vékony szeletekre. A keverék tetejét megkenjük elhabart tojással és a szeleteket forró zsírban kisütjük.

Gesztenyével töltött kacsa.

30 deka, megtisztított gesztenyét puhára párolunk a kacsa apróra vagdalt májával, zuzájával, szívével és 5 deka őrölt füstölt szalonnával együtt. Természetesen meg is sózzuk, kevés törött bors sem árt neki és közbe-közbe hús- vagy csontlevet öntözgetünk rá, hogy a gesztenye egészen szétfőjjön. A megtisztított kacsa hasüregét megtöltjük ezzel a keverékkel és aztán a rendes módon megsütjük. A tölteléket tálalásnál körítésként a kacsa köré rakjuk.

Párolt kacsa vörösboros mártással.

Mindenféle karikára vágott zöldséget és ugyanilyen ½ fej vöröshagymát füstölt szalonnaszeletekkel kevés zsírban megpirítunk. Felöntük megfelelő mennyiségű hús- vagy csontlével, megsózzuk, teszünk bele 4—5 szem borsot és egy óra hosszat főzzük lassú tűzön. Akkor aztán beletesszük a megtisztított, megmosott kacsát és födő alatt puhára pároljuk benne. A húst fölszeletelve tálra rakjuk, a levét átpasszírozzuk, kevés liszttel sűrítjük, tejföllel, vörös borral ízesítjük és a tálra rakott pecsenyére öntjük.

Kacsa vadmódra.

A megtisztított kacsát, kívül-belül megsózzuk, meghorsozzuk és aztán hagymával, karikára vágott zöldségekkel, ecetes (vagy citromos) vízben födő alatt puhára pároljuk és mikor leve kellőleg lefőtt, kicsit meg is pirítjuk. A zöldségeket a lével együtt átpasszírozzuk, pirított cukorral, borral, tejföllel ízesítjük és a fölvágott, tálra rakott kacsára öntjük.

Kacsa narancsmártással.

A megtisztított, megmosott kacsának hasüregét megtöltjük 5 deka párolt és vagdalt gombából, 15 deka darált libamájból, 15 deka ugyanilyen borjúmájból, a kacsa ugyancsak darált májából, 2 tejbe áztatott és átpasszírozott zsemlyéből, 2 egész tojásból, megfelelő sóból és csipet borsból készített keverékkel. A nyílást természetesen összevarrjuk. A kacsát megsózzuk, majd kevés zsírral lábasba téve — karikára vágott sárgarépa- és petrezselyemgyökér társaságában — a tűzhely lapján hirtelen minden oldalán pirosra sütjük. Most aztán kevés vízzel kevert bort öntve rá, letakarjuk és a sütőben körülbelül 1½—1¾ óra alatt puhára pároljuk. Közbe, ha kell, levét borosvízzel szaporítjuk. Mikor készen van, kivesszük a pecsenyét, a zöldséget pedig meghintjük kevés liszttel és szépen megpirítjuk. Két deci vörösborba belenyomjuk 1 narancs levét és belereszeljük ½ narancs héját, fölerősítjük vele a behintett zöldséget. Ha kell, még csontlével is megtoldhatjuk. Az így készült mártást fölforraljuk, aztán egy részét a fölszeletelt s a töltelékkel együtt tálra rakott kacsára öntjük. A többit külön csészében szolgáljuk föl. Ünnepélyesebb alkalmakkor szokásos, hogy csak a kacsa felszeletelt mellét tálaljuk be a töltelékkel együtt, narancsmártás kíséretében.

Kacsa savanyú káposztával.

A megtisztogatott, megmosott kacsát, melynek hasüregét negyedekre vágott, hámozatlan, jófajta, borízű almával töltjük meg, a sütőben félig megsütjük. Vajjal, vagy zsírral kikenünk egy megfelelő nagyságú lábast, beletesszük a kacsát és körülrakjuk savanyú káposztával. A káposzta tetejére füstöltszalonnaszeleteket helyezünk és meghintjük reszelt sajttal. Mérsékelt tüzön puhára pároljuk a kacsát, gyakran öntözgetve a tepsiben maradt pecsenyelével. Fölszeletelve, a káposztával, almával és sósvízben főtt burgonyával körítve tálaljuk.

A jól fejlett pujkamell

sohase hiányozzék asztalunkról Nagykarácsony napján délben. Sőt az sem árt, ha estére marad belőle, mert hidegen is igen kitűnő dolog — különösen ha fűszeres vörös borban eltett és mandulával bélelt szilvát is ehetik hozzá az ember. A szárnyasok világában ma is őszinte tisztelői vagyunk az impozánsan kidomborodó melleknek s igen valószínűnek tartom, hogy a pujka azért lett a karácsonyi ebéd fénypontjává, mert — mint a természetrajzban olvashatjuk — a melle feltűnően hatalmas és okszerű hízlalással pompásan fejleszthető.

Gyönyörű nagy szeleteket lehet vágni belőle, egészen külön tálat tölt meg, ragyogó fehér, porhanyó, ízes, nedvdús, zamatos. Méltó a karácsonyi asztalra, illik az emberek hangulatához, kik a nagy ünnepen ősi, pogány korból eredő szokás szerint, áhítattal ülnek az áldozati lakomához.

A pujka úgy jó igazában, ha dión is hízlalták s feje vétetvén és megtisztíttatván, jól megspékelik, gesztenyés, húsvagdalékos, gombás, libamájas, tejszínes keverékkel megtöltik s csak ezek után teszik a tepsibe, amelyben sűrű öntözés közben pirosra sütik.

Pujka szarvasgombával.

Egy fiatal pujkát megtisztítunk, megsózzuk és belsejét megtöltjük a rendes töltelékkel. A pujka mellét és combját megtüzdeljük szarvasgombával. Aztán combját és hátát betakarjuk szalonnaszeletekbe és lábasba téve, zsíros húslevet öntünk rá, annyit, hogy félig eltakarja. Zöldséget, hagymát adunk hozzá és lassú tűznél, lassan pároljuk. Vékony, világos rántást csinálunk, föleresztjük a pujka levével, beletesszük a szarvasgombából megmaradt részeket, fölforraljuk és áttörjük szitán. Ha a hús készen van, tálra rakjuk és a mártással leöntjük.

Gesztenyével töltött pujka.

A gondosan megmosott, középnagyságú pujka belsejét megtöltjük a következő töltelékkel: 1 kiló megtisztított és tejben puhára főzött, átpasszírozott, kihült gesztenyét összekeverünk ½ kiló darált, sovány disznócombbal, 2 tejbe áztatott, áttört zsemlyével, 2 egész tojással, kettőnek a sárgájával 1—1½ deci tejföllel (vagy tejszínnel), kellő sóval és borssal. Miután a pujkát megtöltöttük, füstölt szalonnával megtüzdeljük és a sütőben körülbelül 2—2½ óra alatt, gyakran öntözve, szép pirosra sütjük.

f) Vadak

(Lásd Előételek címen is)

A királyi pecsenye

a fácán, szívesen látott vendég volt már a régi görögök asztalán is. A monda szerint az Argonauták hozták az első fácánt Európába a Phasis folyó vidékéről s innen lett ennek a tyúkalakú madarak rendjéhez tartozó családnak Phasianae a tudományos neve. A derék Argonauták mindenesetre nagy szívességet tettek nekünk, kései utódoknak, hogy az aranygyapjú mellett a fácánt is idetelepítették. Az aranygyapjúnak nem sok hasznát láttuk, ellenben a díszes madár már sokunknak szerzett gyönyörűséget. Igaz ugyan, hogy minálunk mostanában az évi vadászzsákmány messzire elmarad a békeidőké mögött, amikor a kettős monarchiában egy-egy szezón alatt átlagosan háromszázezer fácánt puskáztak le a vadász urak, de a dús fácánosok közül jó egynéhány megmaradt a birtokunkban és nem kell tartanunk tőle, hogy e nemes vad kipusztul a magyar csalitos erdőkből, hol a rétek és mezők közelében szeret tanyázni.

A legostobább madarak egyikének mondják a természetrajzi írók, ám ezt a fogyatékosságát könnyű megbocsátani, mikor olyan felséges — valóban királyi — pecsenyével szolgál. Azt hiszem, tisztelt olvasóim jobban szeretik, ha aranyosan csillámló tollai alatt porhanyó, ízes a húsa, mint hogyha bokrétás fejében különböző tudományok lakoznának.

El nem múló jelentőségét mutatja, hogy az ókori, középkori, az új- és legújabbkori ínyesmestereknek egyaránt kedves témája s a görög és római konyhától kezdve a franciáig és magyarig dísze, koronája az ételsornak a fácán.

Mily sok vita folyt már csak arról is, meddig kell állania az elejtett madárnak, míg végre munkába veheti a szakács. Ugy jobb-e, ha a csőrénél fogva kötjük szegre s addig várunk, míg valósággal beáll a feloszlás első stádiuma, úgy-e, ha a farkánál akasztjuk fel s otthagyjuk, míg le nem esik a földre, mert kiszakadtak a farktollai. A lábára is lehet hurkot vetni, felfüggeszteni és lesni, mikor buggyan ki a csőrén az első vércsepp. Akadt olyan nagy gourmet is, aki csak azt a fácánt szerette, amelyet valami sasféle nagy ragadozómadár ölt meg.

A vita még most is tart, de most már a legraffináltabb francia inyenc is a felé a nézet felé hajlik, hogy ízlésbeli eltévelyedés volna a fácánnal a feloszlásig várni. Tovább állhat ugyan, mint más hús, de nem szabad romlottnak lennie, elegendő, ha a szaga (haut gout) erősebb lesz egy kicsit s a mellehúsának a színe valamelyest megváltozik. Akkor aztán meg kell kopasztani (semmiesetre sem leforrázni), kitisztítani, alaposan megspékelni, vagy füstöltszalonnaszeletekkel beborítani és húslével öntözgetve $^3/_4$—1 óráig sütni. Aszerint, hogy fiatalabb-e, vagy öregebb-e. Ha frissebb a tollazata, hegyesebbek a tollai, puhább a csőre, tompábbak a körmei, akkor fiatal. Aki ilyen fiatal fácánra talál, akkor se jár rosszul, ha mindjárt frissében megsüti.

De még jobban jár, aki sorra kipróbálja az öregjének, fiataljának, a hosszú évszázadok alatt kitalált változatos készítési módjait. Szürcsölget a »Consommé Véfour«-ból, amely erős bouillonban főzött, de előbb megsütött és szalagokra metélt fácánhúst tartalmaz, némi paradicsomlé és tojás társaságában. Megkóstolja a nemes értelemben vett jó madarat püré leves formájában, pudding alakjában, majd mint pástétomot oly módon, hogy vajastésztába hengerítjük a szalonkahússal töltött fácánt, megsütjük és ráillesztve a fejét, meg a farktollait, ezüsttálra helyezzük. Megízleli savanyított káposztával és tejfellel rétegesen lerakva, avagy Monte Cassino és Indián módon elkészítve. Nagyot harap a csodálatos mellehúsából formált rostonsült filéből. És végére hagyja azt a furfangos eledelt, amely oly módon keletkezik, hogy a fácánt meg-

töltjük tojásból, szarvasgombából és libamájból csinált megborsozott keverékkel, beletesszük egy nagy disznóhólyagba, amelybe még madeirabort öntünk és így megfőzzük.

Ha eddig nem hinné el, hogy itt valóban királyi eledelről van szó, most bizonnyal be fogja jelenteni hódolatát és vidáman üríti egy pohár pezsgőt az Argonauták dicsőségének emlékezetére.

Vadak mellé

mindig adunk *piros áfonyát*, vagy *hecselli* lekvárt.

Pác készítése vadakhoz.

A közönséges páclevet felerész vízből, felerész ecetből készítjük, melybe karikára vagdalt sárgarépát, ugyanilyen petrezselyemgyökeret, 1—2 babérlevelet, 10—12 szem borsot, ½ karikára vágott citromot, 1 kiskanál sót és ½ fej vöröshagymát teszünk. Ez a fűszermennyiség körülbelül 2 liter lére elegendő. Jól felforraljuk és forrón öntjük a megmosott, megtisztított vad vagy egyéb húsra. 3—4 napig hagyjuk benne, hideg téli időben esetleg tovább is.

Töltött fácán.

A megtisztított, megmosott fácán bőrét a hátán fölvágjuk s a húsát a bordákkal együtt óvatosan kifejtjük. A húsát egészen apróra vagdaljuk, összekeverjük a fácán szintén apróra vágott májával, zúzájával, szívével és 20—25 deka gombával, kevés vajjal és 1—2 tojássárgájával. Megtöltjük vele a fácán bőrét, összevarrjuk, aztán szalonnaszeletekkel beborítva, szalonnával kirakott lábasban, nagyon kevés húslevet öntve alá, a tűzhely lapján, megsütjük. Közben saját levével szorgalmasan öntözgetjük. A kiszedett csontokat megfőzzük. Levükből, jó vörösborból, kevés tejfölből és lisztből mártást készítünk s ezt a fölszeletelt, tálra rakott pecsenyére öntjük.

Párolt fácán.

A megtisztított, megsózott fácánt zsíron, sárgarépa, vöröshagyma, 1—2 citromszelet, pár szem bors társaságában, 2½ deci borral leöntve, födő alatt lassan pároljuk. A levét átpasszírozva, pár kanál tejföllel ízesítve ráöntjük a tálba rakott, fölszeletelt pecsenyére.

Káposztás fácán.

A megtisztogatott fácánt erősen megtüzdeljük füstölt szalonnával, vagy pedig egészen beburkoljuk füstölt szalonnaszeletekbe. Födő alatt pároljuk, — kevés fehér bort öntve alája — míg majdnem megpuhul. Akkor beletesszük szintén félig megpárolt savanyúkáposztába és együtt pároljuk körülbelül 25—30 percig. Tálalásnál a földarabolt, de eredeti alakja szerint összerakott fácán köré gyűrűalakban helyezzük a káposztát. E fogáshoz jól használható a kissé már idősebb, keményebb fácán is.

Toujours perdrix,

kiáltotta méltatlankodva IV. Henrik gyóntatóatyja, mikor a király naponta fogollyal traktálta. Bizonyosan mi is megúnnók, ha mindennap foglyot kellene ennünk, de nem hiszem, hogy valami nagyon hamar, olyan széles skálája van az elkészítésének a levestől a kocsonyáig.

Augusztus végén, mikor a vadász megjelenik vizslájával a mezőn s az erdőszéli alacsony bokrok közül, vagy a kukoricásból nagy csörgéssel-zörgéssel röppen fel a szürke fogolycsapat, mi városi emberek is azt kívánjuk, hogy minél több kerüljön terítékre a tyúkok rendjének e nemes képviselői közül. Ha nagyobb lesz a zsákmány, talán olcsóbban adják a vásárcsarnokban s az ugyancsak IV. Henrikkel együtt emlegetett házityúk helyett ez a kis vadtyúk kerülhet időnként a fazekunkba, jobbanmondva a lábasunkba, vagy tepsinkbe.

A fácánt általában és méltán a pecsenyék királyának nevezik, de nem szenved kétséget, hogy a foglyot legalább is a hercegi rang illeti mellette a gasztronómia ranglétráján. Nem csodálkozom, ha olyanok is akadnak, akik a fácán fölé helyezik, sőt olyankor, mikor az első foglyot eszem, mely vékony füstöltszalonnaszeletekkel takargatva, avagy dúsan megspékelve, mellén szőlőlevéllel sült piros-ropogósra a tepsiben, magam is ingadozom, hogy ne néki adjam-e a pálmát. Oly könnyű, oly fínom és olyan ízletes és úgy illik hozzá a lencsepüré, a vajon párolt, húslével fölereszteti, tejföllel és pármai sajttal elkevert rizs, vagy az édeses, savanykás vöröskáposzta.

Próbáljuk csak meg tejfölt tenni a belsejébe és óborral locsolgatni, avagy füstölt szalonna helyett sonka kövérjével tüzdelni és nyárson forgatni, míg félig megsül s azután lábasba téve és hús-, meg májpüréből készült, fűszerezett mártással leöntve tovább sütni. Vagy pároljuk szalonnaszeletekkel, zöldséggel bélelt lábasban s csináljunk hozzá húslevesből, borsból, cukorból, áttört zöldségből, citromléből és kápriból citrommártást s körítsük narancsszeletekkel. Máskor töltsük meg gombával és süssük roston.

Ha nem egészen fiatal, akkor se vessük meg, hanem pár óráig sósvízben áztatva fejtsük le a melle húsát, vagdaljuk össze, keverjük el tejbe mártott zsemlyével, tojássárgájával, zsírral, vagdalt gombával, rakjuk vissza a csontjára és süssük meg szalonna között. De be is pácolhatjuk az öreg foglyot s másnap már olyan vadas szósszal süthetjük puhára, mint a nyulat. Levesnek is jó az ilyen öregebb jószág és kocsonyázva is. És örege, fiatalja egyaránt kitűnő Burgundi módon, mindazok számára, akik velem egyetértenek a fogoly dícsérete körül s ha nem is mindennap, de gyakorta szívesen látják asztalukon a »pecsenyék hercegét«.

Fogolypecsenye.

A megtisztított, megmosott foglyokat pár percre forróvízbe és utána mindjárt hidegvízbe tesszük. Megsózzuk, szalonnával jól megtüzdeljük vagy széles szalonnadarabokba takargatjuk és a sütőben megsütjük. Szokás összetört borókamaggal és kevés borssal kívülbelül megkenni. Rizstalapzaton tálaljuk s melléje áfonyát, továbbá lencsepürét vagy gombás rizst, vagy pedig almapürét adunk.

Fogoly burgundi módra.

A foglyokat pár napra bepácoljuk burgundi vagy más jó vörösborból, zöldségekből és kevés kakukfűből készült lében. Kivéve a pácból szárazra töröljük, megsózzuk, szalonnaszeletekkel beborítjuk és megsütjük őket. Mikor már majdnem készen vannak, leöntjük egy kevés páclével. Kis párolt hagymát, sampinyongombát, ártícsóka alsó részét és olajbogyókat teszünk hozzá és mindezzel együtt még 10 percig pároljuk. Levét a bennelevő anyagokkal átpasszírozzuk, vajmártással keverjük s átszűrt páclével higítjuk. A sült szalonnaszeleteket a hús köré rakjuk.

Gombás fogolypeesenye.

A foglyokat megtisztítjuk, megsózzuk, kevéssé belisztezzük és forró zsírban szép világossárgára sütjük. 1/4 kiló, megtisztított, feldarabolt sampinyongombát vajon megpárolunk. Azután beletesszük a foglyokat, pár kanál vörösbort öntünk alájuk és födő alatt puhára pároljuk őket. A rendes módon (felibe vágva) feldarabolt madarakat rizstalapzatra, tálra rakjuk, a gombát a tetejükre tesszük és a levet (melynek jó sűrűnek kell lenni) ráöntjük.

Párolt fogolypeesenye.

A megtisztított, besózott foglyokat kevés vajon, vagy zsíron kissé megsütjük. Aztán fél kis fej karikára vágott hagymát, kevés apróra vágott zellert és sárgarépát (esetleg karottát) vajon puhára párolunk, felöntjük hús- vagy csontlével (a csontlevet húskivonattal ízesíthetjük), beleteszünk pár szem borsot és a beléjehelyezett foglyokat födő alatt puhára pároljuk. Mikor már majdnem jó, belekeverünk a levébe valami savanykás lekvárt (áfonyát, ribizlit, esetleg hecserlit). A levet aztán természetesen átpasszírozva öntjük a feltálalt pecsenyére. Ha sok, akkor egy részét külön csészében mellékeljük.

Majonézes fogoly.

A megtisztított, megmosott foglyokat szalonnaszeletekbe burkolva a rendes módon megsütjük. Azután négyfelé vágjuk őket és citromlés, olajos, sós keverékben 1—2 óra hosszáig áztatjuk. Innen kivéve nagyon sűrű majonézmártásba mártjuk a feldarabolt foglyokat, csúcsos alakban tálra rakjuk, leöntjük a megmaradt majonézzel. Fehér és piros aszpikkal, ecetes- és vizes uborkával, főtt keménytojással, metéltre vágott salátával, karikára vágott nyers paradicsommal körítjük és díszítjük.

Fogoly vadasmártással.

A megtisztított, megmosott, besózott foglyokat egy napra bepácoljuk. Kivéve a pácból, füstölt szalonnával erősen megtüzdeljük és a páclé felével leöntve, először fedő alatt pároljuk, majd a sütőben megsütjük. Ha készen van, kivesszük a madarat a léből. Ebbe belekeverünk 1—2 kanál tejfölt és 3—4 kockacukrot s jól megpirítjuk, majd felöntjük a páclé megmaradt másik felével. Föl-

forraljuk, aztán átpasszírozzuk, még pár kanál tejföllel és esetleg 1—2 kanál jó vörös borral ízesítjük, újra fölforraljuk és ráöntjük a tálba rakott, földarabolt (kettévágott) foglyokra.

Fogoly citrommártással.

A néhány nap előtt lőtt foglyot megkopasztjuk, kitisztítjuk, tollmaradványait lepörköljük és megsózzuk. Szalonnaszeletekkel kirakott lábasban pároljuk, karikára vágott hagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér, pár szem bors és csipet cukor társaságában. Párolás alatt gyakran megforgatjuk. Mikor már pirulni kezd, egy-egy kanál hús- vagy csontlevet öntünk rá. Ha már elég puha a fogoly, kivesszük, a levét sűrűre főzzük, zsírját leszedjük, szitán áttörjük, egy citrom levét, félcitrom reszelt héját belekeverjük és fölforraljuk. Most beletesszük a fölszeletelt foglyokat és újra fölforraljuk. Tálaláskor citromszeletekkel díszíthetjük a tálat.

Szalonkát pezsgővel

sütni valóban fényűzés, de nem hinném, hogy követ vetne a kitalálójára, aki már megkóstolta az ilyen módon készült sneffpecsenyét. A nemes és vadászkörökben várva várt hosszúcsőrű, amely nagybőjti időkben vonul keresztül hazánkon, megérdemli, hogy ily ünnepi ital cseppjei vegyüljenek zsírjával és sisteregjenek a serpenyőben, hol szalonnaszeletekbe kötözve, előrehúzott combjait hegyes csőrével keresztülszúrva, várja, míg sárgásbarnára pirulva az asztalra adják.

A néhai való jó békeidőkben főzőtanfolyamot rendeztek egy előkelő pesti leányiskolában. A fáma azt mesélte, hogy hallatlan pazarlás folyik ezen a főzőcskén s az úrileánykákat például arra tanítják, hogy a káposztát pezsgővel főzzék. Ott voltam a vizsgán és konstatáltam, hogy a fáma nem mondott igazat: a töltött káposztában nem volt pezsgő, a pezsgőt csak utána kaptuk. Igen helyesen, mert az egyszerű, természetes, erőteljes jellegű káposztán többet lendít a bennefőtt füle-farka, mint a legfinomabb sampányer.

A szalonka ízei ellenben fölöttébb raffináltak és komplikáltak s a szakácsművészet különböző fogásaira van szükség, hogy teljes mértékben kibontakozzanak. A terítékre került becses madárnak fácán módjára 4—5 napig állnia kell, hogy szárazon megkopasztva, de fel nem bontva, vajjal, sóval, borssal bedörzsölve, enyhén füstölt vékony szalonnaszeletekbe valósággal beburkolva, megzsírozott serpenyőben gyors tűzön sülni kezdhessen. Saját levével történő gyakori locsolás közben sül vagy huszonöt percig, mikor is lassacskán, megfontoltan ráöntünk egy pohár gyöngyöző pezsgőt s egy-két kanál erős húslevest. Már csak egy perc kell és félrehúzhatjuk a tűzről, a szalonka megsült s a felbontás következik, mellyel azért vártunk mostanáig, hogy a belsőrészek is beléadhassák ízük javát. Most kiszedjük őket, a gyomrot, epét, szívet eldobjuk, de megtartjuk a kivételes szerepre hivatott beleket, apróra vagdossuk, egy fél szardellával, egy párolt szarvasgombával, darabka sült libamájjal és vajjal szitán áttörjük, sóval, borssal fűszerezzük, kis vörös borral, pár csepp pezsgővel elkever-

jük és megmelegítjük. Füstöltszalonna zsírján pirított zsemlyekarikákra kenjük a pikáns keveréket s e remek krutonokat a forró tálon, gombásrizsből formált talapzaton pihenő, hosszában kettévágott, pezsgős levével leöntött szalonka köré rakjuk.

Hogy a kötelékeikből kiszabadított sült szalonnaszeleteket sem hagyjuk a serpenyőben, azt úgy-e, amúgyis gondolni tetszik? Jó helyük lesz a piedesztál szélén.

A nyájas olvasónak pedig tiszta szívből kívánom, hogy minél előbb legyen része egy kis pezsgős sneffpecsenyében.

Szalonka krutónokkal.

A tollaitól szárazon megtisztított, megmosott szalonkát, melynek fejét nem vágjuk le, hanem a szárnya alá hajtjuk, beburkoljuk vékony füstölt szalonnaszeletekkel, átkötjük és megsütjük. Körülbelül 20 perc alatt készen van. Zsír nem kell alája, ellenben 1—2 kanál tejfölt teszünk a kicsöpögő zsírba. Mikor megsült, felvágjuk és beleit kiszedjük. A gyomrát eldobjuk, a beleket pedig apróravagdalva összekeverjük apróravágott füstöltszalonnán pirított kevés reszelt vöröshagymával és petrezselyem zöldjével, megsózzuk, megborsozzuk és rákenjük zsírban pirított zsemlyeszeletekre (krutónokra) s ezzel körítjük a szalonkát.

Párolt szalonka.

A megtisztított, megmosott szalonkát besózzuk, paprikás lisztel meghintjük, füstölt szalonnaszeletekkel kirakott lábasban, csontlével kevert borral, babérlevél, kapribogyó társaságában, födő alatt pároljuk. A végén az átszűrt levet tejföllel ízesítjük és ráöntjük a feldarabolt, tálbarakott madárra.

Szalonka vörösborral.

A pár napig szellős helyen felakasztott, majd szárazon megkopasztott, megtisztított, megsózott szalonkákat a sütőben félig megsütjük. Most egy megfelelő nagyságú lábas fenekét kirakjuk vékonyra szeletelt nyers sonkával, vagy egyéb erre alkalmas füstölthússal és félfej nagyon vékony, karikára vagdalt hagymával. Rájatesszük a félig sült szalonkákat, leöntjük két deci hús- vagy csontlével, félliter vörös borral és födő alatt puhára pároljuk. Ha ez megtörtént, kivesszük a madarakat, a levét jó sűrűre főzzük és aztán rászűrjük a melegített tálra rakott szalonkákra. A krutonokat a szalonkák köré rakjuk.

A gyöngytyúk

nem hiába tartozik a fácánfélék családjához, de komoly versenyre is kel a »királyi« vaddal, pedig jó maga már régen ott kapirgál a vidéki kúriák udvarán. Igen jól összefér a házibaromfival, bár sok helyen díszmadárnak tekintik s úgy tartják, mint a pávát (igaz, hogy nagyon szép az ő tollazata is, — sötét alapon fehér gyöngyfoltokkal tarkázott, — meg aztán a hangja sem kellemesebb a páváénál). Le nem vágnák, holott tudnivaló, hogy az Afrikából

származó gyöngytyúk (Numida meleagris) a legjobb pecsenyék egyikét szolgáltatja és méltó, hogy együtt említtessék a fácánnal. Már nem vad, de húsának ízét, jellegét tekintve, annak számít, s mint ilyené is a legelső sorban a helye.

Hogy vadjellege teljesen kidomborodjék, voltaképpen nem is szabad elvágni a nyakát, mint valami közönséges csirkének, hanem meg kell fojtani, hogy vére ne folyjon. Lehet, hogy barbarizmus a kivégzésének ez a módja, de szegény gyöngytyúkra nézve alapjában véve mégis csak mindegy, így vagy úgy, viszont a gasztronómia ritkán veszi figyelembe a humanizmus szempontjait.

A gyöngytyúkot tehát megfojtják s azután fácán módjára bánnak el vele, megtisztogatják, alaposan megspékelik, mielőtt megsütnék, vagy széles füstölt szalonnaszeletekbe kötözik és a sütőben sűrűn öntözik saját levével, melybe hol egy kis bor, hol egy kis tejföl vegyülhet. A tálon persze neki is a duzzadt, hófehér mellehúsa a főattrakciója s bizony nem sokan vannak, akik az ízéről megismernék, hogy nem fácánt esznek, midőn beleharapnak. Aki combjához nyúl, már hamarabb dönthet, mert ilymódon is ízes, nedvdús, finom porhanyó falathoz jut, míg nem titok, hogy a fácán ereje, mondhatni, csak mellében rejlik, a combjában zavarólag hatnak a szinte elcsontosodott izmok.

A gyöngytyúkhoz nagyon illik az áfonya s a Cumberlandmártás (mely narancsból, mustárból és ribizkekocsonyából tevődik össze), valamint a vörösborba eltett mandulás szilva, de illik az egyszerű kompót, s az endivia- és egyéb más saláta is.

És miként elkészítésében igazodhat a vadakhoz is, úgy viszont rendelkezésre áll az a sokféle forma is, melyben pulárjainkat és kappanainkat szoktuk alkalmassá tenni arra, hogy örvendő étvággyal elfogyaszthassuk.

Gyöngytyúk citrommártással.

A *gyöngytyuk* ugyan ma már inkább háziszárnyas, de jellegénél fogva mégis a vadakhoz tartozik s a fácánnal vetekszik. Nem késsel öljük meg, hanem megfojtjuk. A megtisztított, megsózott gyöngytyúkokat szalonnaszeletekkel kirakott lábasban pároljuk karikára vágott hagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér, pár szem bors és csipet cukor társaságában. Párolás alatt gyakran megforgatjuk őket. Mikor már pirulni kezdenek, egy-egy kanál hús- vagy csontlevet öntünk rájuk. Ha már elég puhák a gyöngytyúkok, kivesszük őket, a levet sűrűre főzzük, zsírját leszedjük, szitán áttörjük, egy citrom levét, ½ citrom reszelt héját keverjük bele és fölforraljuk. Most beletesszük a fölszeletelt gyöngytyúkokat és újra fölforraljuk. Tálaláskor citromszeletekkel díszíthetjük.

Gyöngytyúk à la Capitol.

A húst óvatosan leszedjük a csontokról és szeletekre vágjuk. A szeleteket lábasba rakjuk rétegezve, minden réteg közé apróra vágott petrezselyemzöldjét, reszelt hagymát (ez el is maradhat), összevagdalt gombát, sót és borsot teszünk és legfelül pedig beborítjuk füstöltszalonnaszeletekkel. 2—3 deci fehér bort öntünk rá és lassan főzzük. Mikor már majdnem jó, hozzáöntünk ½ deci olajat. Ha készen van, leszűrjük a levét, a gyöngytyúk máját átpasszírozva

belekeverjük 1—2 tojás sárgájával és kevés citromlével együtt. A mártást tálaláskor ráöntjük a húsra. Ugyanilyen módon készíthetünk el más szárnyast is, például kappant és galambot.

Párolt fürj.

A fürjeket megsózva, megborsozva, szalonnába csavarjuk és vajon megpirítjuk. Ekkor lisztben megforgatjuk, egy deci vizet és egy deci bort öntünk rá. Adunk hozzá egy babérlevelet és nagyon kevés hagymát és puhára pároljuk. Mire készen van, már nem sok levének szabad maradni és ezt tálalás előtt átszűrve ráöntjük a pecsenyére.

Fenyvesmadár krutónokkal.

A fenyvesmadarat megtisztítjuk és kiszedjük a beleit. Fejét nem vágjuk le, hanem a szárnya alá hajtjuk. Besózzuk, vékony széles füstöltszalonnaszeletekkel beburkoljuk, átkötjük és megsütjük. Zsír nem kell alája, ellenben 1—2 kanál citromlevet öntünk a szalonnából kicsöpögött zsírba és néhány szem törött borsot, szegfűszeget teszünk bele. Beleit, zúzáját, máját egészen apróra összevagdaljuk s összekeverjük 2 nyers tojással. Lábasban apróravágott füstöltszalonnát, ugyanilyenre vágott, kevés vöröshagymát és petrezselyemzöldjét kis sóval és borssal megpirítunk. Belerakjuk a tojással kevert beleket, máját és zúzát s kissé tovább pirítjuk. A keveréket azután rákenjük zsírban pirított, vékony zsemlyeszeletekre s ezekkel körítjük a közben megsült madarat.

Sült galamb

valóban ritkán repül az ember szájába, de némi fáradsággal elérhetjük, hogy villánk hegyére szúrhassuk s például galambbegy, endivia vagy fejessaláta kíséretében, esetleg ha úgy tetszik lencsepürével, avagy párolt rizzsel igen rokonszenves fogásává tegyük egy-egy tavaszi vagy nyári étkezésünknek.

Az anyányi galambot megtisztítjuk, megsózzuk, úgy egészben forró zsírba vetjük s lábasban 10—15 perc alatt ropogósra sütjük. Igen finom pecsenye, hasonlatos a fogolyhoz, sőt az oly ritka kincset jelentő szalonkához is, különösen, ha e hasonlatosság fokozására füstölt szalonnába burkolva tesszük a lábasba.

Mint töltött galamb is elsőrangú ; vajas, tojásos és fehérboros mártásban frikasszé módjára sem megvetendő, nyárson sütve gombaszósszal, valamint páclében, mustosan, tejfölösen is helyeselhetjük s vannak, akik kirántva is joggal kedvelik. Ezek után magától értetődik, hogy a »galambbecsinált« is jótéteményszámba megy, főleg a gyengébb gyomrúaknak s hogy az úgynevezett erőleves »erejét« is jótékonyan befolyásolja, ha a többféle egyéb húsok mellett 1—2 galambcsemete is fől benne.

De kérem, — mondják erre némelyek — talán mégsem való, hogy e tiszteletreméltó szárnyast, mely Noé bárkájából kiszállván a béke olajágát hozta vissza csőrében s melyet az újszövetségi Szentírás is oly magas polcra helyez, hogy a Szentlélek ábrázolására használja, ön egyszerűen mint konyhaművészeti rekvizitumot kezeli.

Hát kérem, mélyen tisztelt aggodalmaskodók, tessenek megnyugodni, én is ismerem a megszentelt hagyományokat és bájos legendákat s magam is szórtam már búzaszemeket e szelíd madaraknak a pesti Barátok terén, meg Velencében a Márkus téren ; le is fotografáltak már csekély néhány centesimoért úgy, hogy vállamon és karomon Szent Márk galambjai üldögélnek. Tudom, hogy a galambnak »nincs epéje». Tudom, hogy már az ősidőkben a szerelem és a hitvesi hűség jelképeivé avatták a turbékoló és csókolódzó galambocskákat, gyönyörködtem a felülmúlhatatlanul poétikus képben, melyet maga Homérosz rajzolt meg a galambok szelídségéről, sőt szólítottam én is némely kedves, kis — nem mindig szelíd — nőszemélyeket »galambom»-nak.

Ám más a hagyomány, a legenda, a költészet s más a zordon valóság, melyet a prózai élet termel.

Ez a valóság pedig azt tanítja, hogy a szirti galamb (Columba livia Gm.) a házigalambnak tőle származó mind a 300 fajváltozatával többnyire csak kifelé mutatja azokat a megható tulajdonságokat, melyekkel az ember költői kedve fölruházta.

Az »epe nélkül való» csupa szelídség, csupa jámborság madárka társai között harcias, veszekedő és irígy. Kíméletlenül érvényesíti az erősebb elvét s egy-egy kövérebb búzaszemért hatalmasat koppint gyengébb társa fejére. Szerelmesnek szerelmes ugyan, de nem mindig ragaszkodik szigorúan a monogámiához. Egykézéssel bizonyára nem lehet vádolni, mert kora tavasztól késő nyárig párzik és költ, de gyakorta megesik, hogy a még tehetetlen fiókát könyörtelenül kilöki a ducból, mert már megérkezett a következő tojás.

Igy dőlnek össze a legendák az élet reflektorának világításában. Igy esik, hogy a híres galamblövők fegyverei sűrűn ropognak Nizzától a Felső-Margitszigetig s a szolnokvidéki és egyéb magyarhoni galambtenyésztők udvarán naponta száz meg száz galambfi nyakát tekerik ki a galambászok. És így esik, hogy jó magam semmivel sem érzek több lelkifurdalást a szalonnába takart sültgalamb láttán, mint mikor példának okáért paprikáscsirke párolog előttem az asztalon galuskával körítve.

Bízzuk csak az ilyetén alkalmakra előírt lelki gyötrelmeket Bicsérdy uramra követőire.

U. i. A *vadgalamb* és *házigalamb* receptjei egyeznek s minthogy az utóbbi húsának is inkább vad jellege ven, receptjeiket ebben a rovatban közlöm.

Párolt galamb.

Nemcsak a vad-, hanem a házi galamb is a vadakhoz sorolható. Ezt is megfojtjuk (kitekerjük a nyakát). miként a gyöngytyúkét. Legegyszerűbb készítési módja : megtüzdelni, lábasban vagy tepsiben 10—15 perc alatt megsütni. Párolással így készíthetjük : 10—15 deka füstölt szalonnát, citromhéjat, kápribogyót, petrezselyemzöldjét nagyon apróra vagdalunk és felét egy vajjal kikent lábas aljára rakjuk. Tetejébe tesszük a szépen megtisztított, feldarabolt galambokat s ezekre a vagdalék másik felét. Födő alatt pároljuk, ha leve kevés volna, hús- vagy csontlével pótoljuk. A vagdalékkal és levével együtt tálaljuk.

Galamb savanyú mártással.

A megtisztított, megmosott és kétfelé vágott galambokat gyönge pácba rakjuk és — ha fiatal galambok — 2 napig, ha öregek, 3 napig benne hagyjuk. Mikor kivesszük, mellüket megtüzdeljük szalonnával és vajon vagy zsíron szép pirosra sütjük, miközben néha tejföllel meglocsoljuk. Ha készen van, rántást csinálunk, kockára vágott szalonnát teszünk bele, fölereszt jük ½ pohár páclével, beletesszük a galambokat és kis ideig forraljuk.

Töltött galamb.

Ugyanúgy és ugyanannyiféle töltelékkel tölthetjük, mint a csirkét.

Vadliba.

Csak fiatal vadlibát használjunk, mert ha vén, még a pácolás és sütés után is túlságosan kemény maradhta. A megtisztított, jól megmosott libát 4—5 napra pácba tesszük. Onnan kivéve, újra jól megmossuk, megtüzdeljük füstölt szalonnával, megsózzuk, alája teszünk pár kanál zsírt és pár kanál páclevet és ezzel gyakran öntözgetve puhára sütjük a sütőben. Ha biztosak vagyunk, hogy egészen fiatal a vadlúd, akkor pácolás nélkül is elkészíthetjük. Természetesen ekkor is megspékeljük, megsózzuk, a hasüregét megtöltjük meggyalult almával és megsütjük. Ha nem biztos, hogy fiatal a madár, akkor legjobb, ha a pácolás után csak a mellét sütjük meg a leírt módon, a többi részét és aprólékját pedig vagy savanyúan készíthetjük el, vagy pedig pástétomot csinálunk belőle.

Vadliba falusi módon.

A megtisztított vadlibát borjúcsonttal, zsíron, főző alatt megpároljuk. ¾ kiló lencsét megfőzünk ¾ kiló füstölt sertéshússal. A párolt vadlibát fölszeleteljük, tűzálló edénybe rakjuk, beborítjuk a lencséből kiszedett füstölthússzeletekkel, ezeket pedig az átpasszírozott lencsével. Megöntözzük azzal a lével, amiben a liba párolódott, meghintjük reszelt parmezánsajttal és a sütőben 15—20 percig sütjük.

Vadkacsa vörösborban párolva.

A vadkacsát többnyire pácban tartják néhány napig, azután rendes vadasmártással készítik el. Izletesebb ennél az itt következő készítési mód, amelyhez pácolásra nincs szükség: egy lábasba ½ liter vizet, 15 deka vajat vagy zsírt, egy fél fej kisebb vöröshagymát (zacskóba kötve), 5 deka szárított gombát, 1 pohár vörösbort és elegendő sót teszünk. Beletesszük a megtisztított és feldarabolt vadkacsát és főző alatt pároljuk, míg megpuhul. Akkor hozzáöntünk még félpohár vörösbort, kevés pirított cukorral együtt és mégegyszer fölforraljuk. Levével együtt tálaljuk, de a hagymás zacskót természetesen kivesszük belőle.

Vadkacsa és szárcsa olasz módon.

A megtisztított, megsózott vadkacsát füstölt szalonnaszeletekbe göngyöljük, majd vörösbor- és ecetkeverékben puhára pároljuk kevés hagyma, sárgarépa, petrezselyem, babérlevél, kakukfű és bors társaságában. Azután tepsibe tesszük, leöntjük tejföllel és levével öntözgetve szépen megpirítjuk. Levét átpasszírozzuk s égetett cukorral, tejföllel, borral, egészen apróra vágott olajbogyóval, citromlével, csipet liszttel barna mártást csinálunk belőle, újra átpasszírozzuk s a feldarabolt kacsa mellé tálaljuk. — Ugyanígy készítjük a *szárcsát* is.

Nyúl pikánsmártással.

A megtisztított nyúl gerincét és hátsó részét egy-két napra vörösboros pácba tesszük. A pác vörösborból, citromléből, 1—2 babérlevélből, karikára vágott sárgarépából és petrezselyemgyökérből, pár szem borsból, kevés cukorból és megfelelő sóból álljon. Mikor a nyulat kivesszük, erősen megtüzdeljük füstöltszalonnával és kevés zsírt téve alája, sütőbe tesszük, páclével megöntözzük. Sütés közben gyakran öntözgetjük saját levével. Végül pár kanál jó tejfölt is teszünk a levébe. Mikor készen van, az átszűrt léből és a megmaradt pácléből pár kocka pirított cukor és 1 kanál liszt hozzáadásával barna mártást készítünk, melyet átpasszírozva tálalunk, részben ráöntve a nyúlra, részben külön csészében. *Zsemlyegombócot, burgonyakroketteket, vagy leveles vajas pogácsát* tálalunk mellé.

Nyúlpecsenye pác és mártás nélkül.

A nyulat megtisztítva, megmosva, megsózzuk, szalonnával bőven megtüzdeljük és forró zsírral leforrázzuk. Tepsiben a sütőbe téve, folytonos öntözgetés közben megsütjük. Nagyon illik mellé a *Cumberland*-mártás. Hidegen is kitünő.

Tüzdelt nyúlszeletek.

A megnyúzott, megtisztított nyulat 2 ujjnyi széles darabokra vágjuk, szalonnával megtüzdeljük és 2—3 napra bepácoljuk. Azután kevés vajon vagy zsíron megpároljuk, ha kell, a pácból veszünk hozzá. Mikor már készen van, erős húslével bekenjük a szeleteket (glaszírozzuk) s így sütjük rövid ideig, hogy szép fényesek legyenek. Bors, vagy paradicsommártással tálaljuk.

Vagdalt nyúlcomb.

A két hátsó nyúlcombról lefejtjük a húst, megdaráljuk 20—25 deka füstöltszalonnával, 1 tejben áztatott zsemlyével együtt. Hozzávegyítünk egy egész tojást, sót, csipet borsot. Hosszúkás cipó alakúra formáljuk és 2—3 kanál zsírral, kevés vízzel és tejfellel a sütőben megsütjük. A levéből, tejfölből, vízből, citromléből 1—2 tojássárgájával és csipet liszttel mártást csinálunk, amit ráöntünk a tálba rakott, felszeletelt pecsenyére.

Nyúl fekete mártással.

A nyulat kis darabokra vagdaljuk, aztán 10 dkg vajjal, vagy zsírral, 1—2 babérlevéllel, sóval, borssal, 10 deci vörösborral, 5 deci barna csontlével, 4 dkg fekete kenyérrel födő alatt puhára pároljuk. Ekkor kivesszük a húsdarabokat a léből és $^1/_4$ liter tejfölt és 4 dkg pirított cukrot adunk hozzá. Felforraljuk, leszedjük a zsírját, átszűrjük, újra felforraljuk és a húsra öntjük.

Nyúlpecsenye olasz módra.

Karikára vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zellert kevés kakukfűvel, pár kocka cukorral s apróra vágott 10 deka füstölt szalonnával megpirítunk. Akkor kevés liszttel meghintjük s belerakjuk a megtisztított nyúl feldarabolt gerincét és combjait. 2—3 kanál tejfölt öntünk rá s így megsütjük. Mikor készen van, kivesszük s tálra rakjuk. A levét áttörjük, citromlével, fehér borral, 1—2 kápriszemmel ízesítjük, újra felforraljuk és a pecsenyére öntjük; róseibnivel (sült burgonnaszeletek) tálaljuk.

Rántott nyúl.

Az egészen fiatal, gyönge nyúl húsos hátsó részéből szép szeleteket vágunk. Leforrázzuk, gyöngén kiverjük. megsózzuk és a rendes módon: lisztbe, tojásba, morzsába mártva, forró zsírban kisütjük. Fejes- vagy paradicsomsalátával tálaljuk.

Nyúl vörösborban.

15 deka felolvasztott vajba belerakunk rétegenként félkiló, darabokra vagdalt disznócombot, egy egész megtisztított, szintén feldarabolt nyulat és egy fej karikára vágott vöröshagymát. Megsózzuk, megborsozzuk és szorosan lefödve egy óra hosszat pároljuk. Akkor ráöntünk félliter vörösbort s újra lefödve, tovább pároljuk, körülbelül 20—30 percig.

Töltött nyúl.

A jó nagy, de nem vén nyulat megtisztítjuk és besózzuk. Belső részeiből: májából, szívéből, veséjéből, tüdejéből és megaludt véréből tölteléket készítünk tejbe áztatott és átpasszírozott zsemlyével (ennek a súlya ugyanannyi legyen, mint a belsőrészeké együttvéve), ugyanannyi vajjal, 10 deka füstölt szalonnával, 4 nyers és 4 kemény tojás sárgájával, félfej pirított vöröshagymával, kevés borssal, kakukfűvel, párolt gombával, és megfelelő sóval. Ezeket az alkatrészeket természetesen mind egészen apróra kell vágni, vagy őrölni. Megtöltjük vele a nyúl belsejét, hasát összevarrjuk és szalonnával kirakott tepsibe téve, felül is szalonnával betakarva, háromnegyed óráig sütjük. Valamilyen savanykás, vörös borral készült gyümölcsmártást adunk melléje, például ribizke- vagy áfonyamártást.

Nyárson sült nyúl.

A jól megtisztított és füstölt szalonnával megtüzdelt fiatal nyulat vajjal szorgalmasan öntözgetve nyárson megsütjük. Barna, kápris, tejfölös mártást külön csészében tálalunk melléje.

Nyúlhasé.

A megtisztított nyúl combjairól lefejtjük a húst és megdaráljuk 20 deka disznóhússal együtt. Összekeverjük 2 tojással, sóval, kevés törött borssal és hosszúkás (őzgerinc) formában megsütjük. Káprimártást adhatunk melléje.

Őzgerinc (»remek«) Winchester módon.

A megmosott, megtisztított, megsózott és borsozott gerincet sűrűn megtüzdeljük füstöltszalonnával. Tepsibe tesszük, a szalonnás részével lefelé fordítva. Felül beborítjuk szalonnaszeletekkel, melléje pedig sárgarépa- és petrezselyemgyökérdarabokat teszünk. Leöntjük olvasztott vajjal és megsütjük. Mikor félig jó, megfordítjuk, leöntjük tejföllel, kis citromlevet is öntünk rá és szorgalmasan öntözgetve, megsütjük. Levét átpasszírozva és mustárral ízesítve öntjük rá.

Őz- vagy szarvasgerinc olaszosan.

A gerincet megmosva és megtisztítva, megtüzdeljük füstöltszalonnával és mindenféle zöldséggel, sóval és 2 pohár fehérborral sütőbe tesszük. Mialatt sül, vékony makarónit főzünk, zsírban megforgatjuk és pároltgombát keverünk közéje. A hús levéből, kis ecetből, cukorból, lisztből és tejfölből barnamártást csinálunk és ráöntjük a makarónira, a felszeletelt húst pedig köréje rakjuk.

Vagdalt őz- vagy szarvasfilé.

Az őz- vagy szarvascombhúst megmosva, megtisztítva húsdarálón 2—3-szor átdaráljuk. Félkiló húshoz 1 egész tojást és 1 sárgáját veszünk. Ezt összekeverjük 20 deka liszttel, 5 deka vajjal, 1—2 kanál tejföllel és végül az egészet a vagdalt hússal. Megsózzuk, megborsozzuk, esetleg kevés pástétomfűszert is tehet bele, aki szereti. Kis filéket formálunk belőle, lisztbe, tojásba és finom zsemlyemorzsába mártva, forró zsírban kisütjük. Vadmártást adhatunk melléje.

Őzcomb mártással.

Az őzcombot megmossuk, kiszedjük a csontját, megsózzuk és füstölt szalonnával megtüzdeljük. Aztán ecetes vízbe zöldséget, citromhéjat, borsot, babérlevelet és kakukfüvet teszünk és fölforraljuk. Ha fölforrt, ráöntjük a húsra és a sütőben megsütjük. Ha megsült, mártást csinálunk kis vajból, liszttel elhabart tejfölből és a megmaradt pecsenyéből és a kitálalt pecsenyére öntjük.

Vagdalt őzhús.

½ kg megtisztított őzcombot apróra vagdalunk. Összekeverjük 15 deka őrölt, füstöltszalonnával, 1 tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyével, sóval és kevés borssal. Pogácsaalakokra formáljuk, mindkét oldalukat megkenjük olajjal és forró zsírban megsütjük.

Paradicsomos őzpecsenye.

Az őzgerincből kotletteket, a combból szép szeleteket vágunk s jól kiverjük. Megsózzuk, megborsozzuk, tojásban, morzsában meghengergetjük s forró zsírban hirtelen kisütjük. Majd kevés hús-, vagy csontlevet öntünk rá s födő alatt puhára pároljuk. Az utolsó 10—15 percben friss, vagy konzerv paradicsomlével főzzük, melyet persze kellőleg megsóztunk s — ha kell — kissé megcukroztunk.

Szarvasgerinc vadmártással.

A megtisztított, megmosott, megsózott, füstöltszalonnával jól megtüzdelt szarvasgerincet a húsos részével lefelé fordítva, labasba tesszük, olvasztott vajjal leöntjük és födő alatt sütjük a tűzhely tetején. Közben szorgalmasan öntözgetjük a saját levével. Mikor a hús elég puha, megfordítjuk és most födő nélkül sütjük, míg szépen megpirul. Ha a leve kevés volna, pár kanál hús- vagy csontlevet és 1—2 deci bort önthetünk hozzá. Levével vadmártást készítünk.

Szarvascomb barnamártással.

A megtisztított, megmosott húst dúsan megtüzdeljük füstöltszalonnával, megsózzuk és megborsozzuk. A hússütőt kibéleljük füstöltszalonnaszeletekkel, beletesszük a pecsenyét és meghintjük borókabogyóval. Lassan sütjük, folyton öntözgetve saját levével. Barnamártással leöntve tálaljuk és külön csészében is szolgálunk fel melléje mártást.

Szarvaspecsenye szardellamártással.

A feldarabolt szarvascombot ecetes, citromos vízben, amit sóval, borssal, hagymával (el is maradhat ,), babérlevéllel ízesítettünk, puhára pároljuk. Csináljunk rántást 5 deka vajból, 1 kanál lisztből. 3—4 finomra vágott szardellával, 2 kanál zsemlyemorzsával. Ha megbarnult, eresszük fel a hús levével, keverjünk bele 4—5 kanál tejfölt, forraljuk fel, törjük át szitán és öntsük le vele a tálra rakott húst.

Szarvasborda olasz módra.

A szarvasbordát megtüzdeljük füstölt szalonnával. Megsózzuk és mindenféle karikára vágott zöldség kíséretében, négy deci fehér borral leöntve, sütőbe tesszük. Mialatt sül, vékony makarónit (bigolit) főzünk, zsírban megforgatjuk és vegdalt sonkát keverünk közéje. A hús átpasszírozott levéből, kis ecetből vagy citromléből, cukorból, lisztből, tejfölből barna mártást csinálunk és ráöntjük a sajttal meghintett makarónira, a felszeletelt húst pedig köréje rakjuk.

Párolt szarvascomb.

A pár napig pácban tartott szarvascombot sűrűn megtüzdeljük füstöltszalonnával. Mély lábasba két — tenyérnagyságú — füstöltszalonnaszeletet teszünk, ½ fej összevagdalt vöröshagymával együtt. Tetejére helyezzük a szarvashúst, erre megint hagyma (a másik fele) következik egy darab kenyérhéj, ½ összevagdalt citrom, 1 babérlevél, pár szem szegfűszeg és egész bors és só társaságában. Az egészet leöntjük 2 deci borecettel és 2—3 merőkanál hús- vagy csontlével, esetleg csak vízzel. Jól lefödjük és lassan főzzük, míg a hús megpuhul, a leve pedig jól befő. Ekkor kivesszük a pecsenyét, a levét átpasszírozzuk, zsírját leszedjük és egy evőkanálnyi, apróra vágott kápribogyót, meg ¼ liter tejfölt keverve bele, újra a húsra öntjük. Még 10—12 percig pároljuk s aztán fölszeleteljük s levét ráöntve tálaljuk. Nagyon ízletes a szarvas- s egyáltalában minden vadhús, ha *ecetes-pác helyett aludt, vagy savanyu tejbe tesszük pár napra.* A hús omlós, puha lesz tőle s finom vad ízét sem nyomja el, mint a fűszeres, ecetes-pác.

Vaddisznó.

I. A húst, amely lehetőleg szép szalonnás legyen (legjobb a combja), okszor jól kimosva, összecsavarva és kötözve, puhára főzzük kissé bor, ecetes, túlnyomóan *vörösboros* lében, melybe sót, borsot, babérlevelet, hagymát, sárgarépát is tettünk. Ha készen van, kivesszük, fölvágjuk és csipkebogyó (hecselli) mártással meg ecetes tormával melegen vagy hidegen tálaljuk.

II. Készíthetjük úgy is, hogy rendes *vadpácot* csinálva, pár napra bepácoljuk, aztán 1—2 kanál zsírral, 3—4 kanál vízzel, sóval, borssal, karikára vágott petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, megpároljuk, gyakori öntözgetés közben. Mikor már szép barna, kivesszük, felszeleteljük. Ezután pár kockacukrot jó barnára pirítunk, 2 deci tejfölben elhabarunk egy kanál lisztet, ezt a cukorral együtt beleöntjük a zöldséges lébe, 1 pohár vörösborral fölhigítjuk, kis ecettel vagy citromlével savanyítjuk és egy darabig forrni hagyjuk. Akkor átszűrjük, belerakjuk a felszeletelt húst és gyorsan újra fölforraljuk.

Vaddisznópecsenye borókabogyómártással.

A szeletekre vágott vaddisznócombhúst sósvízben puhára főzzük. Most vajból vagy zsírból és lisztből barna rántást keverünk, fölereszthjük a húslével, beleteszünk pár szem apróra tört borókabogyót, sót, citromlevet (vagy ecetet) és 3—4 szem borsot. Felforraljuk és beletéve a vaddisznóhúst, mégegyszer jól átfőzzük. Természetesen levében tálaljuk.

Vaddisznókotlett.

A megtisztított, megsózott, megborsozott, olajjal megkent kotletteket ½—1 óráig állni hagyjuk. Akkor bemártjuk tojásba és finom morzsába és roston vagy pedig forró zsírban, de lassú tűzön mindkét oldalon jól megsütjük. A kotletteket körbe rakjuk a tálon s a kör közepébe mustármártást öntve, tálaljuk.

Vaddisznófej.

A jól megtisztított, megmosott vaddisznófejet ½ napra többször váltott hideg vízbe tesszük. Aztán sót, kakukfüvet, babérlevelet, borsot, szegfűszeget dugunk szájába, orrába, fülébe és sok vízben, melybe bőven adunk ezekből a fűszerekből, puhára főzzük. Az elfőtt vizet mindig frissel kell pótolni, hogy állandóan ellepje a fejet. Mielőtt teljesen megpuhulna, öntsünk hozzá 2 liter bort és főzzük ezzel együtt még ½ óráig. A léből kivéve jól lecsurgatjuk, kihűlve tálra rakjuk, narancslevelekkel vagy egyéb zöldággal díszítjük, szájába citromot teszünk. Megsózott, borsozott citromlével vagy ecettel kevert olajat külön csészében adunk melléje.

Vaddisznócombszeletek sütve.

A vastag bőrétől megtisztított combot jól bedörzsöljük borssal, sóval és fenyőmaggal, aztán fele víz, fele vörös borban, 1—2 babérlevél társaságában puhára főzzük. Ha készen van, kivesszük, lábasba tesszük. 1—2 kanál zsírt és ugyanennyi vörösboroslét teszünk alája és a tűzhely tetején megsütjük. Felszeleteljük, a levét pedig kevés liszttel behabarjuk, hecselli (csipkebogyó) lekvárral ízesítjük, felforraljuk és részben a hús alá öntve, részben pedig különcsészében tálaljuk.

Vaddisznókotlett á la bourgeois.

A csonttól, szalonnától megtisztított kotletteket jól kiverjük, mindkét oldalukat megkenjük olajjal, megsózzuk, megborsozzuk és kevés liszttel behintve, forró vajban vagy zsírban szép pirosra sütjük. Azután ráteszünk 1—2 kanál húslevest, kevés ecetet vagy citromlevet, 3—4 kiskanál cukrot és ezzel együtt jól fölforraljuk. Tálra rakva, a levet ráöntjük.

Vaddisznószegy.

A húst kis darabokra vágjuk és pár órára hidegvízben áztatjuk. Majd felerész víz, felerész csontlében föltesszük főni, 2 deci fehér bor, só, bors, szétnyomott borókabogyók, kenyérhéj, hagyma, citrom és 1—2 babérlevél társaságában. Főzzük, míg majdnem egészen megpuhul. Egy kanál lisztet, 2—3 kanál zsemlyemorzsát megpirítunk kevés zsíron. Beleaprítunk 5—8 deka füstölt szalonnát, hozzátesszük a megfőtt húst, leöntjük a leszűrt lével, amelyben főtt és teljesen puhára főzzük.

Párolt vaddisznócomb.

A jól megmosott, megtisztított combot 3—4 napra pácba tesszük. Elkészítésekor egy kanál páclevet teszünk a lábasba, ugyanannyi hús-, vagy csontlével, egy deci rummal, 3½ deci fehérborral, 20 deka, szeletekre vágott nyers sonkával. Beletesszük a húst és lefödve pároljuk, míg megpuhul. Ezalatt barna vadmártást készítünk a páclé felhasználásával. Mikor a hús megpuhult, levét leszűrjük, összevegyítjük a mártással, a fölszeletelt húst leöntjük vele s külön csészében is tálalunk belőle.

Töltött medvetalp.

A talpak kemény bőrét és az ujjak közötti szőröket éles késsel eltávolítjuk, miközben ismételten forró vízbe mártjuk a talpakat. Kevés, fűszeres (só, paprika, ecet, citromlé, babérlevél, bors stb.) vízben puhára főzzük és födő alatt kihűtjük őket. Mikor már majdnem egészen kihűltek, gondosan kiszedjük belőlük a csontokat és körmöket és megtöltjük őrölt disznó- vagy ürühúsból, gombából, tojásból álló fűszeres töltelékkel. Vajpapirosba csomagoljuk és körülbelül egy óra hoszat pároljuk zsíron vagy vajon a sütőben. A levét zsírtalanítjuk, tokaji vagy portói borral (esetleg édes görög borral) ízesítjük és tálalásnál ráöntjük a talpakra.

Füstölt medvecomb (medvesonka).

3—4 éves medvének a sonkája a legalkalmasabb a konzerválásra. Annyi pácot készítünk, hogy a sonkát teljesen ellepje. 4 liter vízhez 1½ kiló sót, 10 deka salétromot, 20 deka cukrot, 15—20 szem borsot, pár borókabogyót, 2—3 babérlevelet és kevés kakukfüvet veszünk. Ezt a keveréket jól fölforraljuk és aztán teljesen kihűtjük. A gondosan megtisztított és megmosott medvesonkát kétágú húsvillával jól megszurkáljuk, bedörgöljük só-, salétrom- és cukorkeverékkel (1 sonkára ½ kiló sót, 5 deka salétromot és egy késhegynyi cukrot keverünk össze), ráöntjük a kihűlt páclét és kellő ideig (1 kilogramm húsra 5 napot számítva) bennehagyva és naponként forgatva, utána 8—10 napig szellős helyen szárítjuk. Ha teljesen megszáradt, megfüstöljük. Ugyanilyen módon lehet pácolni és füstölni *vaddisznósonkát* is.

Országos Széchényi Könyvtár

SALÁTÁK

(Lásd Előételek címen is.)

A saláta

valóban jelentős tényezője az ebédnek és vacsorának, közömbösíti a húsfélék zsírosságát és hűvös savanyúságával valósággal felüdíti az embert a forró kánikulai napokon. Igen örvendetes, hogy ma már nálunk is nagyobb a kultusza, mint régen, mikor jóformán csak néhány egyszerű alakját ismerték Magyarhonban.

A különben olyan únott sablonná süllyedt kaszinótojásnak mindenesetre megvan az az érdeme, hogy hatalmas elterjedést biztosít a francia salátának, mely rohammal vette be a magyar gyomrokat s mely jól elkészítve csakugyan érdemes az általános népszerűség babérkoszorújára. A francia saláta lassacskán maga után vonja az orosz, olasz és hollandi salátát is, melyekben nemcsak a növényi alkotórészek, hanem a hús és a hal is szerephez jut.

Az angoloktól eltanultuk a paradicsomsalátát, melytől eleinte úgy idegenkedtek errefelé a maradi emberek. És el kell tanulnunk pompás fűszeres mártásaikat és mustárjaikat, melyek oly nagyszerű változatosságra nyujtanak kilátást a salátaízek terén. A franciáktól el kell tanulnunk a karfiol-, spárga-, zöldbab-, articsóka-, gesztenye-, aubergine- stb. salátát és kultiválnunk kell a rendes, finom borecet mellett a tárkonyos és a különféle gyümölcsökkel ízesített borecetfajtákat, valamint a pompás mézecetet is. Vigyáznunk kell az olajra is, hogy mindig a legfrisebb és legmegbízhatóbb kerüljön asztalunkra. Azután hozzá kell még szoknunk ahhoz is, hogy a salátakészítést lehetőleg ne bízzuk cselédkézre. Franciaországban, Angliában ez gyakorta még nem is annyira a háziasszony, mint inkább a házigazda dolga és tudnivaló, hogy ezekben az országokban a születési és szellemi arisztokrácia számos nagyszerű képviselője szerepelt már a leghíresebb és legötletesebb »salátaszakácsok« listáján. A saláta az ételek birodalmában a szimfóniát helyettesíti. Megkomponálásához művészet, de feltétlenül szív és lélek kívántatik és pazar bőkezűség akkor, amikor az olaj, fösvénység, mikor az ecet és bölcsesség, amikor a só adagolásáról van szó.

Artícsókasaláta.

A megtisztított, megmosott ártícsókatalpakat citromos sós vízben megfőzzük, majd kevés olajban hirtelen kissé megsütjük. Tálra rakjuk, megborsozzuk, olajjal, citromlével (vagy ecettel) megöntözzük, sós vízben főtt karfiolrózsácskákkal, hónaposretekkel, kemény tojásszeletekkel díszítjük.

Aszpikos zöldségsaláta.

Aszpikot főzünk vagy pedig készen veszünk és felolvasztjuk. Szóval a kuglóf- — vagy más valami — forma aljára folyékony aszpikot öntünk s aztán jégen vagy hideg helyen megfagyasztjuk. Mikor ez megtörtént, karikára vágott kemény tojással és ecetes vagy vizes uborkával rakjuk be a megfagyott aszpik tetejét. Erre megint egy réteg híg aszpik következik, melynek megfagyása után jönnek a különböző sós vízben megfőzött és citrommal vagy borecettel, olajjal, sóval, borssal saláta módjára elkészített főzelékfélék: karfiol, cukorborsó, zöldbab, gomba, spárga, esetleg sárgarépa (természetesen felszeletelve). Végül annyi aszpiklevet öntünk rá, hogy egészen elborítsa és végérvényesen megfagyasztjuk. Használatkor tálra borítjuk.

Babsaláta.

50 dkg száraz babból nagy tál saláta lesz. A babot puhára főzzük, de úgy, hogy szét ne essék, szitán lecsurgatjuk a levét. Tálba rakjuk, egy fej vöröshagymát karikára vagy apróra vágunk, ezt is a tálba tesszük és ecetes levet készítve, ráöntjük a salátára, megsózzuk, pár kanál olajat öntünk rá és jól összekeverjük.

Burgonyasaláta. I.

Egy kiló nagyobbfajta burgonyát héjában megfőzünk, vigyázva, hogy szét ne főjjön. Meghámozzuk és karikára vágjuk. Ecetes levet készítünk, ráöntjük a tálba rakott és megsózott burgonyakarikákra, majd tetszés szerint olajozzuk. Kevés töröttborsot s karikára vágott vöröshagymát hintünk tetejére. A burgonya közé egy-egy réteg karikára vágott, főtt zellert is tehetünk.

Burgonyasaláta. II.

A burgonyát héjában megfőzzük, majd megtisztítjuk és karikára vágjuk. Karikára vágunk egy fej vöröshagymát is, valamint 3—4 paradicsomot, 1—2 kovászos vagy ecetes uborkát, 2—3 zöldpaprikát és mindezeket a burgonyával együtt rétegenként belerakjuk a salátás tálba és megsózzuk, megborsozzuk. Salátalével leöntjük (borecet, olaj). Ha tetszik, pár kanál mustárt is keverhetünk a levébe.

Cékla. (Vörösrépa.)

Szép, nagy vörösrépafejeket tisztára mosunk és puhára főzzük. Még forrón, vékonyan meghámozzuk, majd karikákra vágjuk, uborkásüvegekbe rakjuk. Tiszta bor- vagy gyümölcsecetből ízlés szerinti savanyúságú levet készítünk, amelyet kellőleg megsózunk és

megcukrozunk és ráöntjük a céklára. Köménymagot is szórunk az üvegbe és pár szelet tisztított tormát teszünk bele. Jól letakarva hűvös helyen tartjuk. 1—2 nap alatt élvezhető. Ecet helyett kitünően készíthető *citromoldattal* is.

Csirkesaláta.

Sült csirkehúst, kifejtett rákollókat és farkokat, főtt marhanyelvet, párolt gombát, zöldpaprikát, vizesuborkát, főtt spárgafejeket (lehet konzerv is) salátástálban összekeverünk. Leöntjük tatár- vagy remuládmártással. Metéltre vágott fejessalátával vagy madársalátával, hónaposretekkel, kemény tojással és mixed picklessel körítjük és díszítjük.

Fejessaláta.

A legkülső leveleket leszedjük, a fejeket négyfelé vágjuk, jól megmossuk és szitán lecsurgatjuk róluk a vizet. Levet készítünk bor-, méz- vagy gyümölcsecetből — vagy citromléből — és vízből, megsózzuk és megcukrozzuk ízlés szerint, ráöntjük a tálba rakott salátára, amit olajjal bőven meglocsolunk és a lében jól megforgatjuk. Negyedekre vágott kemény tojásokkal díszíthetjük. Ugyanígy készíthetjük kora tavasszal az ú. n. »galambbegy«- vagy »madár«-salátát, továbbá a maga idején a *cikória (endivia)* salátát. A lé sohase legyen bő.

Fejessaláta lyoni módra.

A megmosott, megtisztított, négy részre vágott salátafejeket 15 percre sós vízbe tesszük, aztán tálra téve leöntjük a következő mártással: egy nyers tojás sárgáját jól elhabarjuk. Közben hozzáadunk egy evőkanál mustárt, két evőkanál olajat és egy evőkanál ecetet vagy egy citrom levét. Ha ezt tökéletes símára kevertük, hozzáteszünk még két kanál olajat és egy kanál ecetet vagy egy citrom levét. Kellőleg megsózzuk és a salátára öntjük.

Feketegyökérsaláta.

A megtisztított, földarabolt feketegyökeret citromleves, sós vízben megfőzzük. Lecsurgatva róla a vizet, tálra rakjuk. Öt kemény tojás sárgáját jól elkeverjük pár kanál olajjal, átpasszírozzuk, sóval, cukorral, borssal és citromlével ízesítjük, ráöntjük a feketegyökérre és sós vízben főtt, darabokra szedett karfiol rózsácskáival díszítjük a tálat.

Franciasaláta.

Egy pár nagyobb burgonyát megfőzünk héjában, megtisztítjuk és apró kockákra vágjuk. Egy jókora fej sárgarépát megtisztítunk, kis kockákra vágjuk, kevés vajon megpároljuk, félkilló friss, vagy konzerv zöldborsóval és ½ zeller apróra vágott kockával együtt. 2—3 kemény tojást, 1—2 ecetes uborkát és 3—4 nyers, meghámozott almát is apró kockára vágunk. Mindezt megsózzuk és a salátástálban jól összekeverjük. Majonézt vagy tatármártást öntünk rá.

Gesztenyesaláta.

Háromnegyedkiló hibátlan, szép nagy nyers marónit éles, hegyes késsel megtisztítunk külső vastag héjától és sós vízben, melybe egy zellert is teszünk, puhára főzzük. Ezalatt elkészítjük a saláta fűszeres levét a következőkből: 3 kanál erős borecet, 7 kanál olaj, 3 kanál mustár, só, bors és apróra vágott friss vagy szárított tárkony. Ebbe belekeverünk 10 deka megmosott és metéltre vágott fejessalátalevelet (a »szívéből»), 20—25 szelet kockára vágott céklát és 3 keményre főtt, szintén szeletelt tojást. Ha a gesztenye megfőtt, még lehetőleg forrón leszedjük a belső héját (ha tetszik, kettétörjük) és rögtön belekeverjük a salátalébe és tartozékaiba. Tálalás előtt pár óra hosszat állni hagyjuk.

Halsaláta.

A főtt hal bőrét lehúzzuk, szálkáit kiszedjük, húsát kis darabokra vágjuk. Salátástál közepére helyezzük, leöntjük tatármártással, körös-körül pedig apró uborkákkal, keménytojással, tengerirák-konzervvel, céklával, szardellagyűrűvel, szarvasgombával, kápribogyóval, metéltre vágott fejessalátával, vagy madársalátával, esetleg spárgafejekkel díszítjük.

A heringsmauzt

régebben ingyen — tiszteletpéldány gyanánt — kapták a stammgasztok a pesti és budai kocsmákban, midőn Hamvazószerdán este helyet foglaltak a törzsasztalnál, hogy forrongó gyomrukat hűs serrel csillapítsák a farsangot záró húshagyókeddi viharok után.

A heringsmauz kétségkívül kitűnő kitalálásnak bizonyult katzenjammeres gyomrok rendbehozatalára. Csak az volt a baj, hogy a gyönyörűen habzó ser, a savanyú nyers káposztából és sózott pácolt halból összeállított étel hatása alatt, szinte elementáris erővel zúdult alá a szomjazó torkokon s az ingyenporcióval megtisztelt stammgasztok jórésze nagyböjt első napján — szégyenszemre — megint csak virágos hangulatban került az ágyába.

A derék vendéglős urak nymódon mindenesetre jól jártak és saját érdekükben cselekednének, ha a régi becsületes szokáshoz ragaszkodnának.

A heringsmauz persze nemcsak a vendéglőkben, hanem a polgári családok asztalán is meg szokott jelenni böjt elején, mint hagyományos hamvazószerdai étel és megismétlődik a husvétig eltelő negyven nap alatt többször is. Igen jó, házilag savanyított (borkő nélkül való) káposzta dukál hozzá, továbbá úgy két ujj széles darabokra vágott hering. Valamikor hordókba préselt s igen erősen sózott hering állott csak erre a célra rendelkezésre, amelyet használat előtt órákhosszat kellett áztatni, hogy élvezhető legyen. Mióta azonban felfedezték a finomabb pácolási módokat s például az osztszéhering divatba jött nálunk, a heringsmauz nagyot nyert színvonal dolgában s a régi hordós sóshal a jobb konyhákból teljesen kiszorult. Vele mult el a lenmagolaj is, mellyel hajdan a heringeskáposztát megöntözték. Ezt az olívaolaj szorította ki,

amely tiszta — mellékzönge nélkül való — ízével győzedelmeskedett a többi olajfélék fölött.

Megmaradt azonban a vékony karikákra vágott makói vöröshagyma, a köménymag és a negyedekre vagy nyolcadokra szelt keménytojás, melyek együtt oly sikeresen működnek közre azon, hogy a heringsmauz betöltse hivatását Hamvazószerdán.

Heringes káposzta. (Heringsmauz).

Savanyított, nyers káposztát összekeverünk vékony karikára vágott vöröshagymával, köménymaggal és leöntjük finom olajjal. (Az olajnak tulajdonképpen lenmagolajnak kellene lennie, de ezt sokan nem szeretik.) Több megtisztított, kétujjnyi széles darabokra szeletelt kelettengeri heringet és muszkahalat teszünk bele. Nyolcadokra vágott keménytojással díszítjük.

Heringsaláta.

1—2 tejesheringet megtisztítva, kisebb darabokra vágunk és összekeverjük 3—4 keményre főtt, apró kockára vagdalt tojással, 2—3 főtt, hámozott, szintén apró kockára vagdalt burgonyával és 1—2 nyers, ugyanigy vágott almával. 1—2 késhegynyi reszelt hagymát is keverhetünk hozzája és aztán ecettel (vagy citrommal), olajjal, mustárral, kevés sóval és borssal, rendes saláta módjára készítjük el.

Káposztasaláta.

Nyers vörös-, vagy fehérkáposztát vékony laskára vágunk, leforrázzuk és sóban pár óráig állni hagyjuk. Kinyomkodjuk, tálba rakjuk, ecetes (esetleg kissé cukros) lében megforgatjuk, olajjal leöntjük, köménymaggal fűszerezzük.

Kutusov saláta.

Harmincöt deka, minden csonttól, bőrtől, porcogótól megtisztított, kockára vágott, sült borjúhúst 2—3 megtisztított, szintén összevagdalt tejes heringet, 30 deka főtt, metéltre vágott ökörszájat (ökörfejhús) 3 meghámozott, apró kockára vágott jó nagy almát, 1—1 fej főtt, szintén kockára vágott sárgarépát és zellert, 3—4 ecetes uborkát és néhány karika céklát (természetesen szintén kockára vágva), 5 deka kaviárt, szalagokra vágott rizike salátagombát és kevés Worcestershire-mártást (készen kapható a jó csemegekereskedésekben) összekeverünk, megsózzuk, megborsozzuk, tatármártással leöntjük, keménytojással, galambbegysalátával, esetleg rózsaformára hámozott hónaposretekkel, szardellagyűrűs citromkarikákkal díszítjük.

Madársaláta. (Galambbegy).

Szárát lecsípkedve éppen úgy csinálhatjuk, mint a fejessalátát és használhatjuk különböző saláták díszítésére is.

Majonézes burgonya.

A sósvízben főtt, meghámozott és karikára szelt krumplit majonézben, vagy inkább tatármártásban megforgatjuk és salátának használjuk.

Nyári vegyes saláta.

Egy fazékban ecetes vizet forralunk, ízlés szerinti arányban keverjük a vizet és az ecetet és beleteszünk pár kanál olajat, kevés cukrot és a szükséges sót. Mikor javában forr, beledobunk először 1 fej vékonyra gyalult *fehérkáposztát*, egyszer felforraljuk s akkor szűrőkanállal rögtön kiszedjük. A vizet teljesen lecsöpögtetjük róla s hegy formájában egy tál közepébe rakjuk. Most aztán a vízbe dobunk egy kisebb fej, szintén vékonyra gyalult *vöröskáposztát* s ezzel is éppen úgy járunk el, mint a fehérrel, aztán koszorúalakban a fehérkáposzta közé rakjuk, 4—5 karikára vágott édes zöldpaprikát vetünk a vízbe s ezzel is éppen úgy bánunk, mint a káposztával. Ez is koszorúalakban jön a káposzta köré. Legvégül nyers, meghámozott, megsózott és borsozott, karikára vágott paradicsommal körítjük a tálat. Aki szereti, a káposztát köménymaggal ízesítheti.

Nyúlsaláta.

20 deka nyúlpecsenyemaradékot kis darabokra vagdalunk. Egy jókora fej megtisztított zellernek levágjuk a felső részét a zöldjével együtt. A zellert megfőzve karikára vágjuk és összekeverjük a hússal. Leöntjük pár kanál citromlével elkevert olajjal. Négy tojás sárgájából tatármártást készítünk, ha készen van, beleteszünk 8—10 szem apróra vagdalt kápribogyót. Összevegyítjük a hús- és zellerkeverékkel, koszorúalakban tálra rakjuk. A közepére tesszük a zeller zöldjét, köröskörül pedig céklával, kis ecetesuborkákkal (esetleg mixed picklessel), paprikasalátával, felibe vágott kemény tojásokkal díszítjük.

Olaszsaláta.

Megfőzünk 3—4 nagy burgonyát héjában és 15 dkg lencsét. Természetesen külön-külön. A burgonyát meghámozzuk és nagyon kis kockára vágjuk, a lencsét pedig, ha megpuhult, szitára tesszük, hogy a leve lecsurogjon. 3—4 tojást keményre főzünk és ezeket is apró kockákra vágjuk. Ugyanezt tesszük 4—5 nyers, meghámozott almával, 3—4 ecetesuborkával, 6—7 karika ecetes céklával. Végül apróra összevagdalunk egy tejes kelettengeri heringet, egy-két oroszhalat (ruszni), 2—3 szardiniát, ugyanannyi szardellát és mindezt berakjuk a salátástálba, megsózzuk és uborka-, meg céklalevet öntünk rá, megolajozzuk és vagy majonézzel vagy pár kanál közönséges mustárral jól összekeverjük. Egészen sűrűnek kell lennie. Kitűnő előételnek is s ekkor kagylóban tálaljuk.

Orosz hússaláta.

Sült vagy főtt borjú-, marha- vagy sovány disznópecsenyét vékony, hosszú metéltre vágunk és a salátástálba tesszük. A hús mennyiségéhez arányított földarabolt szardellákat, metéltre vágott füstölt marhanyelvet vagy sonkát, apróra vagdalt kápribogyót, kevés, karikára szelt vöröshagymát és kockára vágott ecetes- vagy vizesuborkát keverünk közéje. Mustár- vagy tatármártással leöntve hidegre tesszük.

Öntött saláta.

Öt deka apró kockára vágott füstöltszalonnát megsütünk. Öntünk rá ízlés szerinti savanyúságú ecetes (vagy citromos) vizet, megsózzuk s ha forr, 1—2 kanál tejfölt is öntünk hozzá. Igy forrón, a szalonnából kisült töpörtyűvel együtt ráöntjük a már elkészített salátára s tálalásig letakarva, meleg helyen tartjuk. Természetesen csak pár perccel a tálalás előtt csinálhatjuk.

Ökörszájsaláta.

A gondosan megtisztított marhafejhúst sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Kihűlve vékony metéltre vágjuk és olajjal, citromlével (vagy ecettel), sóval, mustárral, csipet borssal rendes saláta módjára készítjük el. Tetejére karikára vágott vöröshagymát tehetünk.

Padlizsánsaláta. (Aubergine.)

A padlizsánt a sütőben addig sütjük, míg héját könnyen lehúzhatjuk. Most belsejét kis kockákra vagdaljuk, megsózzuk, megborsozzuk, elkeverjük kevés karikára vágott vöröshagymával, leöntjük a rendes salátalével (ecet vagy citromlé és olaj keveréke), tál közepére rakjuk, köréje pedig zöldpaprikás paradicsomsalátát helyezünk.

Paradicsomsaláta.

A szép nagy, nem túlérett paradicsomot pillanatra forró vízbe mártjuk és héját vékonyan lehúzzuk. Karikára vágjuk, tálba rakjuk, köréje tehetünk egynéhány megmosott és szintén karikára vágott zöldpaprikát. Megsózzuk, megborsozzuk, citromlével vagy borecettel és néhány kanál finom olajjal ízesítjük. Hideg helyre (jégre) tesszük egy órára.

Sárgarépasaláta.

A megtisztított sárgarépát finom, hosszúkás metéltre vágjuk és sósvízben megfőzzük. A vizet leszűrjük róla, hidegvízzel leöntjük, újra leszűrjük, aztán salátástálba téve megsózzuk, megborsozzuk és ecettel (esetleg citrommal) olajjal, rendes saláta módjára készítjük el.

Spárgasaláta.

A megtisztított, megmosott spárgákat 2—3 cm hosszú darabokra vágjuk, sós vízben puhára főzzük, szitán a vizet lecsurgatjuk róla. Salátástálba rakjuk, összekeverjük apróra vágott keménytojással és snittlinggel; olajjal, citrommal (vagy finom borecettel), borssal és sóval rendes saláta módjára elkészítjük.

Svéd halsaláta.

Egyforma súlyú sült marhahúst és pácolt kelettengeri heringet kockára vagdalunk, összekeverjük ugyancsak kockára vagdalt főtt burgonyával, céklával, szardellával, kemény tojással, ecetes-uborkával, apróra vagdalt kaporral, tárkonnyal, borbolya- vagy

kápribogyóval. Rendes saláta módjára készítjük el, ecettel (citrommal), olajjal, sóval és aztán kagylójukból kiszedett osztrigákkal körítve tálaljuk.

Uborkasaláta.

Három-négy darab szép nagy uborkát meghámozunk, két végét levágjuk, megkóstoljuk, hogy nem keserű-e, meggyaluljuk, rövid ideig állni hagyjuk és akkor jól kinyomkodjuk, majd besózzuk. A sóban ½—1 óráig állni hagyjuk és újra jól kinyomkodjuk, tálba tesszük, leöntjük ecetes-olajos lével, megpaprikázzuk, vagy borsozzuk, jól összekeverjük és *még három-négy óra hosszat állni hagyjuk, hogy az ecet alaposan keresztüljárja és megérlelje.* Tálalás előtt néhány kanál *tejfölt is tehetünk* reá, de csak akkor, ha nem borssal készítettük.

Zöldbabsaláta.

A fiatal, gyenge zöldbabot megtisztítjuk és vékony, hosszú szeletekre vágjuk. Sós vízben megfőzzük, szitán lecsurgatjuk róla a vizet. Mikor kihűlt, salátástálban tárkonyos ecettel (vagy citromlével), olajjal, sóval, borssal rendes saláta módjára elkészítjük.

Almapüré.

Szép, érett, meghámozott, megtisztított almákat darabokra vágva, fele víz, fele fehér borban puhára főzünk. Mikor megpuhultak, átpasszírozzuk és kellőleg megcukrozva addig főzzük, — folytonosan keverve — míg a kívánt sűrűséget eléri. Kevés reszelt citromhéjjal is ízesíthetjük.

Alma—narancssaláta.

Rendes párolt almát készítünk, citromlével és cukrozott narancshéjjal ízesítve. Üvegtálra téve, körülrakjuk karikára vágott narancsszeletekkel (magjától, héjától megtisztítva), melyek két óra hosszat finom rumban vagy konyakban áztak. Minden narancskarika közepére egy vörös borban főtt aszalt szilvát teszünk, melynek magját pörkölt mandulával helyettesítjük.

Banánsaláta.

Hat banánt és két narancsot meghámozva, szeletekre vágva (a narancsot karikára és magjait természetesen kiszedjük) üvegtálba rakunk. Két narancs és egy citrom levét kinyomjuk. Izlés szerinti cukorral fölforraljuk és forrón a gyümölcsre öntjük. Kevés konyakkal vagy finom narancslikőrrel ízesítjük.

Epersaláta.

Egy liter szép, érett, de válogatott epret vagy szamócát üvegtálba teszünk, 25 deka cukorból két deci vörös borral és egy fél citrom héjával híg szirupot főzünk, még melegen rászűrjük az eperre, ha kihűlt, jégre állítjuk s 2—3 óra mulva tálaljuk.

Friss gesztenyekompót salátának.

A gesztenyét a rendes módon megsütjük, meghámozzuk, 15 deka cukorral egy deci vízben, nagyon lassú tűzön 10—15 percig főzzük, de úgy, hogy ne forrjon. Tálalás előtt kevés citrom- és (ha van) narancslevet öntünk rá és porcukorral meghintjük.

Narancssaláta.

Hat narancsot gondosan meghámozunk és magjait kivéve, karikára vágva tálba rakjuk, erősen megcukrozzuk (természetesen porcukorral), 2 pohár küraszó-likőrt és 1 deci vörös bort öntve rá, pár óra hosszat állni hagyjuk, hideg helyen.

Rebarbarapüré.

A rebarbaraszárak külső héját lehámozzuk és darabokra vagdossuk őket. Kevés vízben, lassú tűzön puhára főzzük. Átpasszírozzuk, kevés vaj meg jó sok cukor és egy citrom levének hozzáadásával pár percig pároljuk. Hidegen tálaljuk.

Vegyes gyümölcssaláta.

Fél ananászt meghámozunk és vékony szeletekre vágva, üvegtálba rakva, jól megcukrozzuk. (Természetesen konzervananász is jó e célra. Ez esetben elmarad a hámozás és cukor is kevesebb kell.) Az ananászra diógerezdeket, vagy hámozott mandulát, esetleg mogyorószemeket szórunk. Erre 8—10 nagy (előző este tejbe áztatott), vastag szeletekre vágott és erős vörösborral és kevés konyakkal meglocsolt fügét rakunk. Ennek a tetejére 2—3, jól megcukrozott, karikára vágott narancs jön. Minden réteg közé hosszúkásra vágott, tisztított mandulát szórunk. Hámozott banán- és almaszeletekkel is tarkíthatjuk a sorokat. Az egészet 1 citrom levével és ½ pohár fehérborral öntjük le. Konyakkal és valami jó likőrrel is fokozhatjuk az ízek harmóniáját. Pár óráig hideg helyen tartjuk. Tálaláskor beboríthatjuk tejszínhabbal, de e nélkül is nagyon jó.

TÉSZTÁK

(Lásd Előételek címen is.)

a) Főtt tészták

A túróscsuszát

röviden »csiriz«-nek bélyegezte valaki egy ujságcikkben s igen méltatlankodott, hogy még mindig helyet mer foglalni a magyar konyha étlapján.

Gyerekkorom óta kedvenc ételeim közé tartozik a túróscsusza, ezért engedtessék meg, hogy védelmére keljek. Mindenekelőtt koncedálom, hogy a cikkíró úr ehetett olyan túróscsuszát, mely a suszter csirizestáljának tartalmához volt hasonlatos. Elhiszem azt is, hogy másfélét még nem is evett s így teljes jóhiszeműséggel írta meg haragos cikkét. Magam is ettem már gyalázatos bifsztéket, kétségbeejtő kaszinótojást, és felháborító krémespitét. Valamint azonban én mindamellett mégsem követelem, hogy ezek bármely konyhából is töröltessenek, úgy nem tarthatom jogosnak, hogy egyoldalú tapasztalatok alapján anatéma alá vettessék egy jobb sorsra érdemes magyar eledel.

A túróscsusza helyett »csiriz« kerül a tányérra, ha nem gyúrják meg rendesen a tésztáját, hanem lágyra hagyják, ha túlságosan vékonyra nyujtják, ha nagy »lepedőkre« szaggatják, amelyek könnyen kovászos csomókká ragadnak. Továbbá, ha sokáig ázott a vízben, ha pang a tűzhelyen, ha a túró, amit hidegen rászórnak, csupa savó s a tejfel, amit ugyancsak hidegen rácsapnak, nem más, mint lisztel összehabart aludttej. Savanyú, keserű, rosszszagú kulimász keletkezik ilyen módon, mely csakugyan nem méltó arra, hogy magyar ételnek neveztessék.

Jól tudom, hogy Pestbudán a szigorú cikkíró úron kívül még számosan vannak, akik csak ilyen kulimász formájában ismerik a túróscsuszát, ami nem is csoda, ha meggondoljuk, mily nehéz fővárosunk piacain kifogástalan túrót és tejfölt kapni és mily kevesen vannak itt a különböző rendű és rangú magánháztartások és vendéglők

konyhán foglalatoskodók között, akik rendes, jó, magyaros tésztát tudnak gyúrni. (A tésztagyúrás igazában a vidéki magyar menyecskék specialitása.)

Ezeket a »rosszul informáltakat« óhajtom jól informálni, amikor elmondom, hogyan készül az az eledel, amely már csakugyan megérdemli a túróscsusza elnevezést.

A hozzávaló ingredienciák: egy kiló finom, száraz, szitált nullás liszt, három friss tojás, egy jó kanál disznózsír, melyet perzselt, füstöltszalonnából olvasztunk, huszonöt deka ugyanilyen (kis kockákra vágott) szalonnának a tészta gyúrása alatt kisütött töpörtyűje, félkiló friss tehéntúró, melyből a savót tüllzacskóban teljesen kicsöpögtettük, öt deci igazi, hamisítatlan, sűrű, édes tejföl.

Ha ez mind megvan, hozzáfoghatunk: a lisztből és tojásból egy kis sóval és mással—két deci hideg vízzel tésztát gyúrunk, jó *ruganyosra*, de mégse *tulságosan* keményre. Cipóformában öt percig békében hagyjuk a meglisztezett deszkán, majd sodrófával kinyujtjuk, úgy gyufaszálvastagra, aztán megint nyugton hagyjuk, pár percig az egyik, pár percig a másik oldalán, hadd szikkadjon. Most akkora »csuszákra« csipkedjük, mint — mondjuk — a megboldogult ezüstforintos. Mire evvel elkészülünk, már lobogva forrjon a fazékban a jól megsózott víz. (Biztonság kedvéért egy *kiskanál zsírt is tegyünk a vízbe*, hogy a világért össze ne ragadjanak a csuszák.) A fazékba belevetjük a tésztát, letakarjuk s ha mind feljött a víz tetejére és a víz újra forr, tésztaszűrőn át gondosan leszűrjük. Vannak, akik ilyenkor hideg vízzel leöntik, de ez a német szokás (abschrecken) felesleges, sőt káros: kihűti a tésztát s az újra felmelegítés ront az ízén. Mi tehát ehelyett azonnal beleforgatjuk a nagy lábasban forró, sistergő tejfölös zsírba (3 deci tejföl, egy kanálfej zsírral), egy kicsit megsózzuk, a fentemlített túrómennyiség felét összemorzsoljuk (nem reszeljük és nem passzírozzuk), belekeverjük s az egészet megmelegített tésztástálra tesszük. Szép halmot formálunk, tetejét dúsan meghintjük a még megmaradt s a tűzhely fölötti rácson tartott meleg túróval, megöntözzük a hátralevő két deci forró tejföllel s beszórjuk a friss töpörtyűvel.

Mindezt nagyon gyorsan kell csinálni és rögtön tálalni, a túróscsusza csak egészen frissen, forrón jó. De akkor aztán pompás, jóízű, illatos, a király is megeheti, nemhogy a fent tisztelt cikkíró úr.

U. i. A túróscsusza nemcsak csuszának jó, hanem gömbölyűre vágott metéltnek is, mely egyébként ugyanúgy készül, mint a csusza.

Gyúrott tészta.

Ötven deka átszitált nullásliszthez a gyúródeszkára teszünk, közepébe mélyedést csinálunk, ebbe 1—2 tojást ütünk s 1—2 deci vizet öntünk. A tojást és lisztet kézzel lassanként összevegyítjük

a liszttel s addig gyúrjuk, míg szép síma lesz a tészta s kezünkről egészen leválik. Ha szükséges, teszünk hozzá még vizet, de vigyázzunk, hogy lágy ne legyen a tészta. (A legtöbb főtt tésztának keményebb ruganyos jellegűnek kell lennie.) Mikor már szép síma, két-háromfelé vágjuk és kis cipócskákat formálunk belőlük. Aztán nyújtófával kinyujtjuk a szükséges vékonyságra (körülbelül kés milliméter). Ha úgy találjuk, hogy lágy, egy darabig szikkadni hagyjuk. Azután felvágjuk metéltnek (széles vagy gömbölyű), kockának, vagy kicsípkedjük csuszának. A gyúrt tésztát erősen sózott, forró vízben főzzük ki.

Makaróni.

A különböző vastagságú makarónit (csőtészta) sokféleképpen használhatjuk. Használat előtt darabokra törjük, ha tetszik, leforrázzuk, majd forró sósvízben kb. 15 percig főzzük. Ha megpuhult, leszűrjük, megforgatjük forró vajban vagy zsírban, aztán csinálhatjuk tojással, mint a tojásos galuskát, vagy reszelt sajttal, juhtúróval, sonkával, esetleg egyszerűen tejföllel. Húsok mellé körítésnek csak zsírban vagy vajban megforgatva tálaljuk.

Sonkáskocka.

Szép, középkemény sárga tésztát gyúrunk (½ kiló liszthez 2—3 tojással) és vékonyra kinyujtva, kisebb ferde kockákra vágjuk. Forró sósvízben kifőzzük és forró zsírban megforgatva, leöntjük forró tejföllel s összekeverjük apróra vágott sonkával. Készíthetjük úgy is, hogy omlós tésztát csinálunk, amellyel kibélelünk egy tűzálló edényt, beleöntjük a sonkás kockát s a sütőben megsütjük.

Káposztáskocka.

A meglehetősen vékonyra nyujtott, gyúrt tésztát hosszúkás, ferde kockákra vágjuk és sósvízben kifőzzük. Zsíron pirított, apróra vágott (ha tetszik, tejföllel is elkevert) káposztába forgatjuk és kis törött borssal fűszerezve tálaljuk.

Diós- és mákosmetélt.

Középkeménységű és inkább vékony metélt tésztát, miután forró sósvízben kifőztük, kevés zsírban megforgatjuk, összekeverjük az előre elkészített s forró szirupban, vagy cukrozott tejben megfőzött, megőrölt dióval, vagy mákkal. Ugy is csinálhatjuk, hogy egyszerűen meghintjük a tésztát porcukorral összekevert nyers dióval vagy mákkal.

Daráskocka vagy metélt.

Tetszés szerint kisebb kockára, vagy gömbölyű metéltre vágjuk a jó keményre gyúrott tésztát. Bő zsíron darát pirítunk, jó barnára, aztán forró vízzel felöntve, megsózva, addig főzzük, míg minden víz kifől belőle. Akkor nagyobb lábasba tesszük, beleforgatjuk a kifőzött tésztát, ha szükséges, még megsózzuk. A tésztát a lábasban megpirithatjuk.

Burgonyametélt. (Krumplinudli.)

Egy kiló krumplit héjában megfőzünk, megtisztítjuk, áttörjük. A gyúródeszkán annyi liszttel gyúrjuk össze, hogy gyönge tészta legyen belőle. 1—2 tojást is teszünk bele, de szükség esetén sikerül tojás nelkül is. Jól kidolgozzuk. aztán cipóalakot formálunk belőle, egy-egy darabot levágunk, ezeket hosszú rudakká sodorjuk a deszkán, a rudakat késsel egyforma vastag darabokra vágjuk és ezeket megint egyenként tenyérrel, rövid, vastag metéltté sodorjuk. Ezt így folytatjuk, amíg a tésztából tart. Ha mind készen van, forró sósvízben kifőzzük, bő zsíron pirított zsemlyemorzsában megforgatjuk s lábasban lepiríthatjuk. Vigyázzunk, hogy a tészta se túlkemény, se pedig elmálló, lágy ne legyen. *Bécsi mód:* A burgonyát először 1 tojással és diónagyságú zsírral dolgozzuk el, *azután* gyúrjuk tésztává 20—25 deka liszttel.

Sajtosnudli.

37½ deka lisztből, 6—8 deka reszelt sajtból, 3 egész tojásból és 3 deka vajból tésztát gyúrunk. Amennyire csak lehet, ne kézzel, hanem késsel dolgozzuk ki. Hüvelykujj hosszúságú és ujjnyi vastag nudlikat formálunk belőle és sós, forró vízben kifőzzük. Vajon pirított zsemlyemorzsába hengergetjük. Ugy is készíthetjük, hogy a kész, de nem kifőzött nudlikat vajjal kikent lábasba rakjuk, kevés sós tejjel leöntjük és a sütőben halványsárgára sütjük.

Gőzmetélt.

½ kiló lisztből, egy evőkanál vajból, két tojásból, kevés sóból és tejből tésztát gyúrunk. Kinyujtjuk és vékony metéltnek vágjuk fel. Kifőzzük 1½ liter cukros tejben, amibe egy darabka vajat tettünk, hogy a tészta össze ne ragadjon. Üdvös, ha többször jól meg is keverjük a tésztát főzés közben. Mikor készen van, vajjal kikent tűzálló edénybe tesszük, mazsolát, őrölt mandulát keverünk közéje. Tetejét leöntjük 3 tojás sárgájából, ugyanezek fölvert fehérjéből, kevés vaniliából és 3 kanál porcukorból kevert krémmel. 15 percre a sütőbe tesszük és megpirítjuk.

Stíriai metélt.

½ kiló átpasszírozott tehéntúrót összegyúrunk 15 deka liszttel, 2 tojássárgájával, egy kevéske tejföllel, 1 evőkanál cukorral és kevés sóval. Jól kidolgozva, vastagra kinyujtjuk és szélesmetéltekre vágjuk. Kifőzzük és a vizet tésztaszűrőn lecsurgatjuk róla. Egy tűzálló edényben elkeverünk 7 deka vajat 1½ deci tejföllel, 1½ evőkanál porcukorral, kevés reszelt citromhéjjal, 3 tojássárgájával. 5 deka mazsolát és 3 tojáshabját is hozzáadjuk és végül vigyázva belevegyítjük a metéltet is és a sütőben megsütjük.

Széna-szalma tészta.

Félkiló lisztből 3 tojással tésztát gyúrunk és keskeny metéltre vágjuk. Felét bő zsírban hirtelen kisütjük, másik felét pedig sós tejben (vagy tejes vízben) kifőzzük. A kétféle tésztát rétegenként tálra rakjuk, minden réteg közé — és legfelülre is — cukros mandulát (mogyorót vagy diót) szórva. Borsodóval tálaljuk.

Pozsonyi diós-, vagy mákoskocka.

Egy kiló lisztből 4 tojássárgájával tésztát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk és 1 ujjnyi széles metéltre vágva sós vízben kifőzzük. Tésztaszűrőn leszűrjük, majd megforgatjuk forró, tejfeles vajban és összevegyítjük néhány tojássárgájából, vaniliás cukorból, mazsolából, reszelt citromhéjából álló keverékkel, amit nagyon keveset meg is sózunk. Végül a tojások habbá vert fehérjével keverjük össze. Vajjal kikent, morzsával meghintett tepsibe tesszük a tészta felét és kissé megsütjük. Azután megkenjük a tetejét szirupban főtt mák-, vagy diótöltelékkel, ráöntünk gyengén cukrozott 2—3 deci tejet, meghintjük mazsolával és reszelt citromhéjjal. A megmaradt tésztát is rátesszük és a sütőben 1/4 óráig sütjük. Kockára vágva tálaljuk.

Pálffy-metélt.

Rendes tésztát gyúrunk és metéltre vágjuk. Forró zsírban szép aranysárgára sütjük és háromnegyedrészét tálra rakva, leöntjük meleg vaniliás tejsodóval. Tetejére szórjuk a megmaradt negyedrész metéltet. Legvégül vaniliás cukorral hintjük meg.

Fahéjas metélt.

Vékony metéltre vágott tésztát kifőzünk sós, cukros, tejjel kevert vízben, melyben egy diónagyságú vajat is feloldottunk. Fahéjas cukorral meghintve tálaljuk.

Töltött metélt.

Finom metéltre vágott gyúrott tésztát a rendes módon kifőzünk. A zsírral kikent tűzálló edény (vagy lábas) fenekére rakunk egy sor tésztát, meghintjük fahéjas vagy vaniliás cukorral, tetejébe kenünk egy vékony réteg tetszésszerinti lekvárt. Erre megint tészta, majd cukor és lekvár következik. Legfölül tészta legyen. Tejjére cukrot hintünk s kevéske zsírt teszünk. Meleg sütőben pirosra sütjük.

Bajor »gőzmetélt».

Félkiló langyosan tartott lisztet 14 deka vajjal, 2 deci langyos tejszínnel, 4 evőkanálnyi feloldott élesztővel, 9 tojás sárgájával, csipet sóval és 1—2 kanál cukorral addig keverünk és verünk főzőkanállal, míg hólyagokat vet. Meglisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastagra nyujtjuk ki és nagy pogácsaszaggatóval 5—6 centiméter átmérőjű lapokat szaggatunk belőle. Vajjal kikent tepsibe rakjuk és annyi tejet öntünk rá, hogy félig ellepje őket. Meleg helyre állítjuk, hogy megkeljenek. Ha ez megtörtént, mérsékelten meleg sütőben lassan megsütjük. A kerek lapokat lapáttal óvatosan kiszedjük és tálra rakva, vaniliás porcukorral meghintjük. Tojsodóval tálaljuk.

Gesztenyés gőzmetélt.

Rendes metélt tésztát csinálunk és kevéssé sós, cukros tejben kifőzzük. Mikor kihűlt, összekeverjük apró kockára vágott sült gesztenyével. Három tojássárgáját elhabarunk 6—8 deka vajjal,

10 deka cukorral és ezt is jól összevegyítjük a gesztenyés metélttel. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában — vagy tűzállóedényben — aranysárgára sütjük.

Tejfeles metélt vagy kocka.

Rendes tésztát gyúrunk tojással és víz helyett tejjel. Vékonyra nyujtjuk ki és széles metéltre vagy kockára vágjuk. Sósvízben kifőzzük és jól lecsurgatjuk róla a vizet. Három deka vajat símára kavarunk négy tojássárgájával, összekeverjük négy kanál édes tejföllel, négy kanál porcukorral, kevés reszelt citromhéjjal. Összevegyítjük a tésztával és végül a négy tojás kemény habbá vert fehérjét is hozzáadjuk. Vajjal kikent, morzsával meghintett, tűzálló edényben, tejföllel jó dúsan leöntve, megsütjük.

Vízben kifőtt túrósrétes.

Szép, sárga *gyurott* tésztát csináltunk és olyan vastagra nyujtjuk ki, mint a rendes metélt tésztát. Elkészítjük az alábbi tölteléket: 5—8 deka vajat eldörzsölünk 2 egész tojással, hozzákeverünk 25—30 deka átpasszírozott tehéntúrót, összevágott kaprot, néhány kanál jó tejfölt, 3 kanál zsemlyemorzsát. Izlés szerint megsózzuk. (Vigyázzunk, hogy híg ne legyen a keverék, mert akkor kifolyik a tésztából.) Megkenjük vele a kinyujtott tésztát és dióspatkó módjára összecsavarjuk. Tiszta szalvétába tesszük és a szalvéta két végét összekötjük. Lobogva forró vízbe eresztjük bele; a szalvéta összekötözött végét a fazékon keresztbe tett főzőkanál tarthatja. ½ óra kell, míg megfő. Akkor kivesszük, s dióspatkó módjára fölszeleteljük. A szeleteket tésztástálra rakva, vajon pirított zsemlyemorzsával, vagy forró vajjal elkevert tejföllel — esetleg mind a kettővel — öntjük le.

Galuska (Nokelli).

A liszthez mély tálba annyi vizet veszünk, hogy kanállal eldolgozható tészta legyen belőle. Minden 25 deka liszthez 1—1 tojást teszünk bele, kicsit megsózzuk és kanállal addig keverjük, míg síma lesz a tészta és hólyagokat vet. Akkor forró sósvízbe szaggatjuk, akár evőkanállal, akár külön e célra szolgáló galuskaszaggatóval. Ha kifőtt, forró zsírban vagy vajban megforgatva, többféleképpen tálalhatjuk: 1. mint tojásosgaluskát, pár összehabart tojással és forró tejfölös vajjal leöntve; 2. juhtúróval összekevert forró tejfölös zsírral leöntve, töpörtyűvel meghintve; 3. csak forró tejfölös zsírral leöntve. Pörköltek és szaftos húsok mellé körítésnek rendesen csak zsírban vagy vajban megforgatva használjuk, de egy kevés jó tejföl azért ilyenkor se árt neki.

Sztrapacska.

Félkiló meghámozott, megreszelt sárgakrumpliból, egy tojásból, kevés sóból, egy kanál zsírból és annyi barna lisztből, amennyit fölvesz, tésztát keverünk. Galuskát szaggatunk belőle és sós vízben hosszasan kifőzzük. Ezalatt a lábasban kockára vágott füstöltszalonnát olvasztunk, a töpörtyűt kiszedjük, a kifőtt tésztát beletesszük a *forró* zsírba, meghintjük és összekeverjük 10 deka juhtúróval (lehetőleg brindzával) és a töpörtyűt a tálra rakott tészta tetejére tesszük.

Salzburgi galuska. I.

Öt deka vajat, 5 deci tejet, 10 deka lisztet folytonos keverés között megfőzünk. A tűzről levéve, belekeverünk egyenként 8 tojást, egy kanál vanilliás cukrot és csipet sót. Kanállal galuskákat szaggatunk belőle és befőzzük másfélliter tejbe. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a tejet. Tíz deka vajból, 7 tojássárgájából, 7 deka cukorból és a tojások felvert fehérjéből krémet keverünk. Tűzálló edény aljára kenünk egy réteget a krémből, erre ráborítjuk a kiszaggatott galuskákat s végül megint egy réteg krém következik, félóráig sütjük, lassú tűz mellett.

Salzburgi galuska II.

Hat deka lisztből 2 deka vajjal világos rántást keverünk a tűzön. Fölereszjük 2 deci tejjel és forraljuk, míg a massza a kanálról leválik. Levéve a tűzről egyenként belevegyítünk 4 tojássárgáját, 2 evőkanál cukrot, csipet vaniliát, csipet sót és végül a tojások habbá vert fehérjét. Ebből a keverékből kis galuskákat szaggatunk 1 liter lobogva forró tejbe. Egyszerre nem főzünk bele többet 6 galuskánál s mialatt ezek főnek, a tej csak lassan forrjon. Lyukas lapáttal megfordítjuk őket. Mikor az egész mennyiség kifőtt, elkészítjük a következő krémet: 6 deka vajat habosra keverünk 4 tojássárgájával és 4 evőkanál cukorral. Összevegyítjük 1 kávéskanál liszttel és a tojások habbá vert fehérjével. Vajjal kikent tűzálló edény fenekére öntjük kb. $^1/_4$ részét a krémnek, erre a galuskákat helyezzük, majd ráöntjük a többi krémet. Forró sütőbe téve, kb. $^3/_4$ óra hosszáig sütjük gyenge tűznél.

Grenadirmars.

Tésztát gyúrunk és kockára vágjuk. Burgonyát hámozunk és főzünk. Ha megfőtt, összevágjuk és forró, vöröshagymás zsírban megpirítjuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, zsírban megforgatjuk és a hagymás krumplival összekeverjük.

Lekváros derelye. (Barátfüle.)

Rendes gyúrt tésztát csinálunk és nagyon vékonyra nyujtjuk ki. A levél felét megrakjuk egymástól egyenlő távolságban kis szilvalekvárhalmocskákkal és a másik, üres felét ráhajtjuk. Az egyes sorok és halmocskák között ujjunkkal lenyomkodjuk a tésztát és aztán a cifrázó derelyemetélővel kockákra, illetve kis táskákra metéljük. Forró sós vízben kifőzzük, bő zsíron pirított zsemlyemorzsában megforgatjuk.

Túrósderelye.

Ötven deka lisztből 3 tojással tésztát gyúrunk és vékonyra nyujtjuk. A felét bekenjük tojásfehérjével és rárakjuk a túrótölteléket úgy, mint a lekvárosderelyére (barátfüle) a lekvárt. Tovább is éppen úgy járunk el vele. A túrótölteléket tojással, fejföllel, sóval, kaporral csináljuk és vigyázunk, hogy túl lágy ne legyen, mert akkor kifolyik. Miután sós vízben kifőztük a derelyéket, megforgatjuk forró tejfölös zsírban, tálra tesszük és túróval, vagy zsírban pirított morzsával meghintjük.

Szilvásgombóc.

A jól kidolgozott burgonyás tésztát kinyújtjuk (ne legyen vastagabb, mint 2—3 milliméter), kockára vágjuk, mindegyik kockára egy szem jó, érett, édes szilvát teszünk. A magokat — ha tetszik — kiszedhetjük s ha a szilva nem elég édes, helyükbe egy-egy darabka kockacukrot s kis fahéjat tehetünk. De ha a szilva jó érett, bent is hagyhatjuk a magot, így a gombóc sokkal formásabb marad. Meglisztezett kézzel gombócokat formálunk a négyszögekből, sósvízben kifőzzük és zsíron, pirított szaltált zsemlyemorzsában megforgatjuk. Ha a szilva elég édes, semmiféle cukor sem kell hozzá és fahéj sem. A burgonyás tészta aránya: 1 kiló sósvízben főtt, áttört, kihűlt burgonyával 1 tojást, majd 1 diónyi zsírt, végül 20—25 deka lisztet dolgozunk el.

Különleges szilvásgombóc.

Négy tojást tálban elkeverünk 8, sósvízben főtt és áttört, középnagyságú burgonyával, 1 jó kanál libazsírral, vagy 1½ kanál vajjal, kevés sóval, azután körülbelül 3 deci liszttel. Kanállal jól eldolgozzuk, majd erősen meglisztezett tenyerünkön vékony négyszögeket formálunk belőle. Mindegyikbe beleteszünk 1—1 jó, érett, édes szilvát, gombóccá gömbölyítjük, sós vízben kifőzzük, zsírban pirított zsemlyemorzsába hengergetjük.

Túrósgombóc.

Öt deka vajat símára kavarunk 1 egész tojással és kettőnek a sárgájával, hozzáteszünk ½ kiló átpasszírozott túrót és annyi morzsát, amennyi jól összetartja. Megsózzuk, jól összekeverjük és lisztes kézzel gombócokat formálunk belőle. Sós vízben kifőzzük. (Legjobb először próbaképpen egyet kifőzni, hogy meglássuk, nem túl lágy, vagy túl kemény-e? Első esetben morzsát, második esetben túrót adunk hozzá.) Tejföllel elkevert olvasztott vajjal és vajon pirított zsemlyemorzsával leöntve tálaljuk.

Szalvéta (gőz) gombóc.

Félliter tejfölből, félliter lisztből, 6 tojásból tésztát keverünk. Zsírral kikent szalvétába töltjük, összekötjük és sós vízben 1 órahosszat főzzük. Tejfölös vajjal és vajon pirított zsemlyemorzsával leöntve és parmezánsajttal vagy vagdalt sonkával meghintve tálaljuk.

Almagombóc.

Körülbelül félkiló, apró kockára vágott almát, öt deka őrölt mandulát, fél citrom reszelt héját, két tojássárgáját, egy egész tojást, tíz deka cukrot, csipet sót, két deci tejet, öt deka olvasztott vajat és annyi zsemlyemorzsát, hogy inkább kemény, mint lágy tészta legyen, jól összekeverünk. Gombócokat formálunk belőle, kissé sós, cukros vízben kifőzzük. Megcukrozva és sűrű borsodót adva mellé, tálaljuk.

Kelt, lekváros gombóc.

Két tojásból, 5—6 deka vajból, három evőkanál s cukorból, kevés sóból, 2 deka, tejben feloldott élesztőből, egy kanál rumból és kevés reszelt citromhéjból tejjel és annyi liszttel, hogy jó gyenge

tészta legyen belőle, tésztát dagasztunk és megkeletjük. Mikor jól megkelt, kinyujtjuk késfokvastagságúra és négyszögletes darabokra vágva megtöltjük szilva-, esetleg baracklekvárral. Gombócalakúra formálva, sósvizben kifőzzük. Vajon pirított morzsában megforgatva tálaljuk.

Daragombóc.

Két deci darát megfőzünk félliter tejben. Mikor kihűlt, összekeverjük dióvagyságú vajjal, négy egész tojással és annyi zsemlyemorzsával, hogy szépen formázhassuk. Cukrot ízlés szerint és csipet sót is teszünk bele. Gyengén sósvizben kifőzzük, pirított zsemlyemorzsába forgatjuk és szilvareszterrel tálaljuk.

Burgonyagombóc.

Negyven deka, sósvizben főtt, átpasszírozott burgonyát megsózunk, összekeverjük tíz deka liszttel, egy tojásárgájával és kemény habbá vert fehérjével. Egy kockára vágott zsemlyét megpirítunk vajon két deka szitált zsemlyemorzsával együtt és belekeverjük ezt is a tésztába. Azután gombócokat formálunk belőle és sósvizben kifőzzük, majd vajon pirított zsemlyemorzsában megforgatjuk.

Szilvalekváros szalvétagombóc.

Negyvenöt deka lisztből, egy tojásból, két és fél deka élesztőből, 1½—2 deci tejből, négy deka cukorból, csipet sóból rendes élesztős tésztát csinálunk. Ha megkelt, beleöntjük jó szorosan egy megvajazott szalvétába és forró sósvizben kifőzzük. Körülbelül egy óra hosszáig. Pirított zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk és szilvalekvárt, vagy reszlert adunk melléje.

Káposztás gombóc.

Két zsemlyét kockára vágunk és vajon megpirítjuk. Másik kettőt tejbeáztatunk. Közben habosra kavarunk húsz deka vajat, hozzá vegyítünk két egész tojást, négy sárgáját, lassanként hozzáadunk négy evőkanál lisztet, kellő sót és egy kis fej, metéltre vágott, zsíron megpárolt káposztát. Végül belekeverjük a pirított zsemlyekockákat és a tejbeáztatott átpasszírozott zsemlyéket is. Gombócokat formálunk belőle, sósvizben kifőzzük, olvasztott vajjal leöntve, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Pulszka. (Polenta.)

Lobogva forró sós vízbe lassan beleeregetünk ¾ kiló kukoricalisztet. Addig főzzük folytonos keverés közben, míg egészen összeáll. Akkor levesszük a tűzről és egy darabig *sodrófával* erősen keverjük. Ha sok a vize, leöntjük róla. Pár percre még visszatesszük a tűzre (hogy kiszáradjon), aztán kiborítjuk a gyúródeszkára, cérnaszállal keresztben háromfelé vágjuk. Az első részt beletesszük egy mély tálba, meghintjük reszelt sajttal vagy juhtúróval, rátesszük a második részt, megint sajt jön és megöntözzük forró tejföllel, vagy tejjel. A harmadik részt is rátesszük s a tetejére is sajt, vagy juhtúró és forró tejföl kerül. Ugyanígy készül az olasz *polenta* is.

Bálmos.

A juhsajt (illetve gomolya) készítésénél lecsurgó savóslevet fazékban addig forraljuk, míg a tetején sajtos, vajas csomócskák jelennek meg. Ekkor folytonos keverés közben annyi finoman megszitált kukoricalisztet eregetünk bele, hogy elegendő sűrű legyen. Kis ideig még tovább keverjük és főzzük s aztán melegvízbe mártott kanállal tálba szaggatjuk kis gombócalakokra. Meghinthetjük parmezánnal.

Kukoricagánica.

Forró sós vízbe lassan beleeresztünk ½ kiló kukoricalisztet. (Vigyázzunk, hogy a liszt keserű ne legyen.) Folytonosan keverjük, míg a képződő pép a fazéktól el nem válik. Akkor kanállal galuskákat szaggatunk belőle. Ezeket forró zsírban — melybe 1—2 kanál tejfölt is kevertünk — megforgatjuk. Esetleg töpörtyűvel is meghinthetjük.

Porridge. (Angol étel.)

Ez az angol nemzeti eledel skót eredetű. Hasonlít a mi puliszkánkhoz és az olasz polentához, de nem kukoricalisztből készül. 18—20 deka zabdarát (zabderce) folytonos keverés közt lassanként beleöntünk 1½ liter forró vízbe és 20 percig főzzük, persze mindvégig folyton kevergetve. Közben meg is sózzuk, kitálaljuk és leöntjük forró tejjel. Befőttet, párolt almát, vagy valamilyen gyümölcsszörpöt adunk melléje.

b) Sülttészták

(Kelt-, omlós-, leveles-vajastészták, rétesek, lepények, palacsinták, fánkok, morzsák, vegyes sütemények, édes omlettek, felfújtak és puddingok stb.)

Cseresnyésrétest

enni júniusi vasárnapokon (esetleg hétköznap is) valóban a nyárba hajló tavasz örömeihez tartozik. Különösen, ha már itt van a ropogós fekete magyar cseresnye, mely kissé megfesti az ember szájaszélét, de olyan jóízű, hogy érdemes érte elviselni ezt az apró kellemetlenséget. (A rúzs is fest, de viszont egyáltalán nem jóízű.)

Az álmoskönyv is bátran bevehetné bölcsességei közé a lúdhús mellé, hogy cseresnyésrétest enni szintén jó, — persze csak akkor, ha jól csinálják. Mert ez a jeles magyar étek is azok sorába került, melyeknek készítése körül súlyos bűncselekmények történnek. Így például határozottan ilyennek lehet bélyegeznem azt a szokást, mely sajnos, sokfelé divatozik, hogy a cseresnyében bennehagyják a magot. Nem is említve, hogy a maggal együtt más egyéb is benne maradhat, igazán kellemetlen dolog, ha a gyanútlan fogyasztó foga

minduntalan egy-egy kemény csonthéjba ütközik. Hát csak ki a magvakkal, ha egy kicsit hosszadalmasabb is a munka és felényivel több gyümölcs kell is ugyanannyi tésztához. Aztán az a hamisság is megtörténik, hogy a szép vékonyra kinyujtott tésztának csak a felét hintik be cseresnyével, a másik felét üresen csavarják köréje. Az illetők bizonyára nem tudják, hogy amit ilyen módon csinálnak, az már nem is rétes, inkább valami töltött csőféle ; ha megsült, kemény és száraz, mint a fadarab. A rétesnek ellenben valójában rétegesnek, szaftosnak és bár pirosropogósnak, de semmiesetre sem keménynek kell lennie.

A liszt, ha külföldön élünk is, magyar legyen, mert a magyar búza lisztjének olyan dús sikértartalma van, hogy a megfelelő szabályok szerint belőle készített se kemény, se lágy tésztát meglisztezett abroszon hártyavékonyságúra lehet kinyujtani. Bécsben (és általában Ausztriában) azért tanulták meg annyira-amennyire a rétescsinálást, mert ők is a mi búzánkon éltek mindenkor.

De a legfinomabb magyar liszt se jelenti azt, hogy mindenki ki tudja »húzni« a rétestésztát. Igen jó gazdaasszonyok, szakácsnék, szakácsok kezében olyan likacsos lehet a rétestészta, mint a háló, míg akárhány kezdő süldőleány első próbára boldogul vele. Nyilván erre is születni kell.

Még szerencse, hogy meglehetős számmal születnek reá magyar leányzók, akik menyecskekorukban se felejtik el, hogyan kell a kinyujtott tésztát meglocsolni olvasztott zsírral, megszórni fínom zsemlyemorzsával, hogy felszikkadjanak a netalán túltengő gyümölcsnedvek, rádobálni apróra vagdalt mandulát (egy késhegynyi fahéj sem árt neki), — az ízek gyarapítása céljából s végül dúsan meghinteni cseresnyével. Persze tört cukrot is tesznek reá, de csak a cseresnye édességéhez képest, mert egyáltalán nem szükséges, sőt éppenséggel káros volna, ha émelyítően édes volna a cseresnyésrétes, amint kissé megzsírozott tepsiben, forró sütőben pirosropogósra sütve tányérunkon illatozik.

Rétestészta készítése.

Hatvan deka száraz nullásliszt̀ből (lehet akár darás, akár síma), 1 tojással, 1 evőkanál ecettel, diónagyságú, felolvasztott, langyos zsírral és annyi langyos, sós vízzel, (kb. 3 deci) hagy se túl lágy, se túl kemény ne legyen, tésztát gyúrunk. Az eleinte nagyon ragadós tésztát addig dolgozzuk, verjük, csapjuk teljes erővel a deszkához, míg már se kezünkhöz, se a deszkához nem ragad. Ekkor két cipót formálunk belőle, meglisztezzük, a deszkára téve, forróra melegített lábassal letakarjuk s 15 percig pihentetjük. (Meleg nyári napokon nincs szükség a meleg lábasra.) Azután a meglisztezett rétesabrosszal borított asztal közepére helyezve, tetejét kissé megzsírozzuk, először sodrófával kevéssé, azután pedig kezünk fejével óvatosan, teljesen, egészen vékonyra kinyujtjuk, vagyis húzzuk. Az asztalról lelógó, vastagabbnak

maradt szélét leszedjük. Kicsit száradni hagyjuk, majd olvasztott zsírral megöntözve, ráhintjük a kívánt tölteléket. Összecsavarva, tojással megkenve, kizsírozott tepsibe rakjuk és szép barna-pirosra sütjük. A másik cipóval is hasonló módon járunk el. Az egész zsírszükséglet ennyi lisztből készült rétesnél kb. 25 deka.

Különböző töltelékek a rétestésztába.

Cseresnyésrétesnél először mérsékelt mennyiségű szitált zsemlyemorzsával hintjük meg a zsírral meglocsolt tésztát, aztán apróra vagdalt mandula, vagy dió következik, majd jó bőven a kimagozott, fekete cseresnye, ha tetszik, kis fahéj és végre ízlés és szükség szerint törött-cukor. *Turósrétes* kétféleképpen készíthető; édesen vagy kaprosan. Mindkét esetben reszelt túró, tojássárgája, pár kanál tejföl, kevés só kell hozzá. Az *édeset* ízlés szerint megcukrozzuk és egy marék mazsolát hintünk rá. A *kaproshoz* apróra vágjuk a kaprot s úgy szórjuk rá a tésztára hintett túróra, melyet ízlés szerint kissé még megsózunk. *Almásrétes* tésztáját megszórjuk őrölt mandulával, majd gyalult borízű almával, végül cukorral és mazsolával. Diós- vagy mákosrétes töltelékét cukros vízben vagy tejben főzzük meg s úgy hintjük a tésztára. Ebbe is mazsola dukál. *Káposztásrétes* apróra vágott, besózott, kinyomkodott, zsíron párolt, borssal fűszerezett káposztával készül. Ennek tésztáját a rendes zsírral való meglocsolás után kevés, jó tejföllel is megöntözzük. Mindegyik rétesnél fontos, hogy az egész kinyújtott tésztát bőven meghintsük a töltelékkel s ne hagyjuk üresen a felét, mint az sok helyen, elég hibásan, szokásos.

Túrósrétes.

Ezt kétféleképpen csinálhatjuk: **sósan, kaprosan**, vagy **édesen.** A túrót mindkét esetben meg kell reszelni, 1—2 tojássárgáját és habnak vert fehérjét, pár kanál tejföl, kis sót, közékeverni. Ha kaprosan akarjuk, akkor a kaprot apróra vágva, szintén közéje keverjük és még szükség szerint megsózzuk. Az édes tölteléket pedig ízlés szerint megcukrozzuk s egy tojássárgájával többet tehetünk bele. Ha a tölteléket ráhintettük a rétestésztára, még pár kanál tejföllel meglocsoljuk.

Almásrétes.

A kinyujtott rétestésztát kissé száradni hagyjuk, majd olvasztott zsírral megöntözve, meghintjük először őrölt mandulával, vagy dióval, esetleg kevés morzsával is, azután gyalult almával, majd cukorral és mazsolával. Összecsavarjuk, tojással megkenjük, tepsibe rakjuk és a sütőben szép sárgáspirosra sütjük.

Mákos- és diósrétes.

A megőrölt mákot vagy diót kevés reszelt citromhéjjal forró szirupban vagy cukros tejben megfőzzük és evvel a töltelékkel, amelybe mazsolát is teszünk, meghintjük a rétestésztát.

Káposztásrétes.

Apróra vagdalt, besózott, kinyomkodott káposztát zsírban megpárolunk, megborsozunk és aztán megtöltjük vele a rétestésztát, amelyet előzőleg jó tejföllel is meglocsoltunk. Pirosropogósra sütjük.

Csokoládés rétes.

3—4 deci tejben megfőzünk 3—4 szelet reszelt csokoládét, 2—3 evőkanál fínom lisztet kevés tejjel símára kavarunk, vigyázva ráöntjük a forró csokoládét, természetesen folyton kavargatva, hogy csomós ne legyen. Még egyszer felforraljuk és aztán kihűtjük. 4—5 deka vajat habosra keverünk, hozzáteszünk 4—5 deka hámozott, őrölt mandulát, ugyanennyi cukrot (de ezt a cukoradagot ízlés szerint lehet változtatni), 3 tojássárgáját, a tojások habbá vert fehérjét és végül a kihűlt csokoládét. Ezzel a keverékkel megtöltjük a rétest.

Császárrétes.

A vékonyra kinyujtott rétestésztát megtöltjük a következő töltelékkel: 17 deka habosra kavart vajba belekeverünk 2 deci édes tejföllel elhabart 8 tojássárgáját, 2 kanál lisztet, 6 kanál cukrot, kevés vaniliát és végül a 8 tojás keményre vert habját. Mielőtt ezt a keveréket rákennők a tésztára, ezt sűrűn meghintjük mazsolával, citronáttal és apróra vágott mandulával. Az összesodort rétest csigaalakban lábasba tesszük, amelyben 4 cm magasságban forró tej van. Forró sütőbe tesszük és szép pirosra sütjük. Meghintjük vaniliás cukorral és édes tejmártással vagy csokoládémártással tálaljuk.

Mandulásrétes. (Sopronmegyei recept.)

Harmincöt deka lisztből, két kávéskanál cukorral, kis sóval, egy kanálnyi zsírral és langyos sósvízzel rétestésztát készítünk. A kinyujtott tésztát vékonyan megkenjük ribizli- vagy málnalekvárral és megtöltjük a következő töltelékkel: 6 tojás sárgáját símára kavarjuk 6 evőkanál cukorral, beleteszünk 15 deka őrölt mandulát (diót is lehet) és a 6 tojás keményre vert habját. Jól meglocsoljuk zsírral vagy vajjal, összesodorjuk és lazán tesszük a tepsibe, mert sütés közben nagyon kiterjeszkedik. Borsodóval tálalhatjuk.

Tejben sült vagy főtt darásrétes.

Három deci jó, sűrű tejfölt, 3 tojás sárgáját, 2½ deci darát, 5 deka mazsolát, csipet sót, kevés reszelt citromhéjat, vaniliát s ízlés szerinti cukrot összekeverünk. Rendes rétestésztát csinálunk, megtöltjük ezzel a keverékkel, vajjal erősen kikent tepsibe tesszük, leöntjük vaniliás tejjel és a forró sütőbe toljuk. Többször öntünk utána tejet, míg szépen megpirul. Ugy is csinálhatjuk, hogy a megtöltött rétest nyersen darabokra vagdaljuk, minden darab két végét jól összenyomkodjuk, egy pillanatra hideg vízbe mártjuk, aztán forró, cukros, vaniliás tejben a rendes módon kifőzzük. Vajon pirított zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk.

Burgonyásrétes.

Rendes rétestésztát készítünk, kinyujtjuk és megtöltjük 4 tojássárgájából, 4 kanál főtt, átpasszírozott burgonyából, 4 kanál porcukorból, 2 kanál tejfölből, 3 kanál darált mandulából és 2 tojásfelvert fehérjéből félóra alatt síma krémmé kevert töltelékkel. Összecsavarjuk, megkenjük tojással és megsütjük.

Tiroli rétes.

Negyedkiló lisztből omlós vajas tésztát csinálunk. 6 tojássárgáját, 3 tojás habbá vert fehérjét, 20 deka cukrot, 20 deka őrölt mandulát (esetleg diót), 10 deka összevagdalt citronátot és 10 deka mazsolát jól összekeverünk. Ezt a masszát a félcentiméter vastagra kinyujtott tésztára kenjük, összetekerjük, tojással megkenjük. Forró sütőben sütjük és vékonyan szeleteljük fel.

Baracklekváros rétes.

A vékonyra nyujtott rétestésztát megtöltjük a következő töltelékkel: négy tojássárgáját elkeverünk tíz deka cukorral, 15 deka baracklekvárral, kevés reszelt citromhéjjal és a négy tojás habbá vert fehérjével. A rétest a rendes módon összecsavarjuk, zsírral kikent tepsibe tesszük, alája öntünk annyi tejet, hogy körülbelül a rétes fele magasságáig érjen. A tészta tetejét megkenjük tojássárgájával s addig sütjük a sütőben, míg a tej elsül és a rétes szép barnapiros lesz.

Túrósbéles.

Rétestésztát készítünk és két részre osztva, vékonyra nyujtjuk ki. Az első részt kellőleg összehajtogatva, jól kikent tepsibe tesszük. Most rákenjük a túrótölteléket, amit ½ kiló átpasszírozott túróból, ízlés szerinti cukorból, 5 tojássárgájából és keményre vert habjából és 5 deka mazsolából kevertünk. A másik rész rétestésztát is nagyon vékonyra nyujtjuk ki, ezt is összehajtogatjuk és a túró tetejére helyezzük. Megkenjük tojással, megsütjük és téglaalakú darabokra szeleteljük.

Debreceni béles.

Fínom lisztből tejföllel, kevés tojással, csipet rummal és langyos sós vízzel rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyujtjuk és a közepére teszünk a liszttel egyenlő súlyú hájzsírt. Összehajtjuk és negyedóráig pihentetjük, háromszor kisodorjuk, közben mindig negyedóráig pihentetve, A harmadik kisodrás után összehajtva, 24 óráig hideg helyre (ha lehet, jégre) tesszük. Azután újra kinyujtva négyszögletes darabokra vágjuk, minden kockára mazsolával, cukorral és tojással elkevert túrótölteléket teszünk. A tészta négy sarkát fölhajtjuk, tepsibe rakjuk, tojással megkenjük és megsütjük.

Vargabéles.

Rendes tésztát gyúrunk és bőven veszünk hozzá tojást. ½ kiló liszthez 2—3-at. A kidolgozott, meggyúrt, vékonyra nyujtott tésztát ujjnyi széles metéltre vágjuk fel és a rendes módon — sós vízben — kifőzzük. Majd tésztaszűrőre tesszük, nagyon jól lecsurgatjuk róla a vizet s megvajazzuk, hogy össze ne ragadjon. Ezalatt túrós tölteléket készítünk a következőképpen: 30—35 deka tehéntúrót összekeverünk 2 tojássárgájával és habbá vert fehérjével, ízlés szerinti cukorral, tejföllel, kevés reszelt citromhéjjal és vaniliával, 10 deka mazsolával. Forró zsírban összekeverjük a kifőtt tésztával. Most omlós tésztát készítünk, két részre osztjuk. Egyik felét kinyujtva, belehelyezzük a tepsibe, tetejére rakjuk a túrós tésztát és beboríjuk a tészta másik, szintén kinyujtott felével. Tojássárgájával bekenjük és megsütjük. Meghintjük vaniliás cukorral.

Almásbéles.

Finom lisztből, tejföllel, kevés tojással, csipet rummal és langyos sósvízzel rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyujtjuk és a közepére teszünk a liszttel egyenlő súlyú, megtisztított, késsel szétkapart hájat. Összehatjuk és 1/4 óráig pihentetjük. Háromszor kisodorjuk, közben mindig 1/4 óráig pihentetve. A harmadik kisodrás után összehajtva 24 óráig hideg helyen (ha lehet, jégen) tartjuk. Azután újra kinyujtjuk, két részre osztjuk, egyik felét kikent tepsibe téve rákenjük a megpárolt, cukros, átpasszírozott, citrommal ízesített almatölteléket. A tészta másik felét ráborítjuk, tojásfehérjével megkenjük, vagdalt mandulával meghintjük és jó erős tűznél megsütjük.

Omlós tészta.

Harmincöt deka lisztből 20 deka vajjal, 2 tojássárgájával, 1 jó kávéskanál cukorral, csipetnyi sóval, pár csepp citromlével, csipet reszelt citromhéjjal és megfelelő mennyiségű tejföllel rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, aztán kedvünk szerint felhasználhatjuk akár kifli, akár vánkoscsücske, akár pite vagy patkó alakjában. Tojássárgájával megkenve, lassú tűznél sütjük.

Élesztős (kelt) tészta.

Hetvenöt deka lisztet mély tálba teszünk, közepébe mélyedést csinálunk, ebbe beleütünk 3 tojássárgáját, kevés sót, félliter megcukrozott tejet, 8—10 dg olvasztott vajat és 1½ dg, langyos tejben, feloldott élesztőt. Ezt fakanállal jól összekeverjük és kidolgozzuk. Addig verjük, amíg szép síma lesz a tészta és nagy hólyagokat vet. Letakarva, meleg helyen pihentetjük, míg jól megkel, akkor tetszés szerint fölhasználhatjuk, *akár kalácsnak, akár lepénynek, akár kiflicskéknek, vagy más kelt tésztának.*

Leveles vajas tészta.

Huszonöt deka friss, nagyon kemény vajból kerek, ujjnyi vastag lapot formálunk és hideg vízbe állítjuk. 25 deka síma lisztből 2 deka vajból, 1 tojásból, csipet sóból és körülbelül 1½ deci vízből tésztát gyúrunk és jól kidolgozva, kendővel letakarva 1/4 órán át pihentetjük. Majd kinyujtjuk, mindkét oldalán meglisztezzük, a tiszta ruhával szárazra törölt vajat közepébe tesszük, a tésztát mind a négy oldalról ráhajtjuk, úgyhogy teljesen be legyen takarva és 1/4 órán át hideg helyen pihentetjük. Azután újra kinyujtjuk és ugyanúgy összehajtjuk és megint 1/4 óráig pihentetjük, ugyancsak hideg helyen. Ezt háromszor megismételjük. Sütés előtt megkenhetjük a tetejét tojássárgájával, de vigyázzunk, hogy az oldalára ne csurogjon, mert akkor nem »megy föl« a tészta és nem lesz leveles. Erős tűznél sütjük.

Hájas tészta.

Huszonöt deka hájat este kevés vízbe beáztatunk és reggel kis késsel jól szétkaparjuk. 25 deka liszt felével és csipet sóval kés segítségével jól eldolgozzuk. A 25 deka liszt másik feléből féldeka élesztővel, egy tojássárgájával, citromos vízzel rétestésztakeménységű tész-

tát csinálunk. (Ha édes tésztának akarjuk felhasználni, akkor egy kanál cukrot is teszünk bele.) Jól kinyujtjuk, az összedolgozott hájat beletesszük, négyfelől összehajtjuk, nyujtófával jól megveregetjük. Ezt negyedórás időközökben háromszor egymásután megismételjük, miközben hűvös helyen pihentetjük. Végül kellőleg kinyujtva, vagy pogácsának kiszaggatva megsütjük.

Cseresznyés vagy meggyes lepény.

Tizenöt deka cukrot habosra keverünk 10 tojássárgájával, hozzávegyítünk 15 deka hámozott, darált mandulát, ½ citrom reszelt héját, 15 deka lisztet, 5 tojás habbá vert fehérjét és ¼ kiló kimagozott meggyet. Vajjal kikent tepsiben gyenge tűzön megsütjük. Éppen így csinálhatjuk más gyümölcsből, például sárga- vagy őszibarackból is.

Dióspite. (Pécsi.)

Huszonnyolc deka lisztből 20 deka vajjal, 2 tojássárgájával, kevés rummal, kis sóval tésztát gyúrunk. Ha szükséges, kevés tejfölt is vehetünk hozzá, de ez rendesen fölösleges. Ha kidolgoztuk, két részre osztjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 8 tojássárgáját elkeverünk 30 deka cukorral, 30 deka őrölt dióval, 8 tojás habjával, 1 narancs reszelt héjával, 1 deci tejszínnel és egy kevés rummal. A tészta tetejét tojássárgájával megkenjük, spékelőtűvel megszurkáljuk és a sütőben megsütjük.

Darázsfészek.

½ kiló lisztből, 7 tojássárgájával, kis sóval, 3 deka, kevés tejbe áztatott élesztővel, 3 deka porcukorral, körülbelül 2½ deci tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és félóráig meleg helyen pihentetjük. Most vékonyra kinyujtjuk és megkenjük 20 deka habosra kevert vajból, 20 deka porcukorból és 20 deka őrölt mandulából vagy dióból készült töltelékkel. Összesodorjuk, 2 ujjnyi széles szeleteket vágunk belőle. Ezeket lefektetve kilisztezett tepsibe rakjuk és pihentetjük, míg jól megkelnek. Most beletesszük jó forró sütőbe és egyenletes, elég erős tűznél megsütjük. Mikor már félig megsült, meglocsoljuk 2 deci cukros tejszínnel vagy nyers, édes tejjel.

Bécsi gyümölcspite.

Tizennégy deka vajból, 25 deka lisztből 1 tojássárgájával, 2 kávéskanál töröttcukorral, 1 evőkanál borral vagy citromlével tésztát gyúrunk. Félórára hűvös helyre tesszük pihenni. Azután félujjnyi vastagra nyujtjuk és kikent tepsibe téve, lassú tűznél világossárgára sütjük. Kivesszük a sütőből és ki hagyjuk hűlni. Akkor 5 tojásfehérjéből kemény habot verünk, belekeverünk 5 evőkanál cukrot, ½ liter szamócát vagy ribizkét, vagy málnát vagy kimagozott cseresznyét, esetleg meggyet. Ezt a keveréket rákenjük a tésztára és egészen kis tűznél bent hagyjuk a sütőben, míg a hab megszárad. Ha ananásszeperrel csináljuk, akkor először a cukros habot kenjük rá a tésztára s aztán az eperszemeket egyenként rakjuk rá.

Ráepite.

Negyven deka lisztből 3 tojássárgájával, 7 deka vajjal, 2 deka élesztővel, kis sóval, 2 kanál cukorral sűrű, piskótatésztaszerű tésztát keverünk. Kinyujtjuk, kikent tepsibe tesszük és ott megkelesztjük. Mikor megkelt, megkenjük lekvárral, meghintjük 12 deka őrölt dióval és bekenjük 8 tojás habbá vert és 30 deka cukorral elkevert fehérjével. Lassú tűznél sütjük.

Krémespite.

Leveles vajas tésztát készítünk a következő módon: ½ kiló teljesen száraz, legfinomabb, átszitált síma lisztből elveszünk egy keveset és összevegyítjük ½ kiló — előzőleg símára gyúrt — vajjal, melyből azonban egy kis darabkát szintén elveszünk és ezzel a megmaradt lisztből kevés sóval és hideg vízzel a vajhoz hasonló keménységű tésztát gyúrunk és a vajjal együtt, hűvös helyen letakarva pihentetjük. (A tészta készítése is hűvös helyen történjék.) Azután beliszteZett gyúródeszkán kinyujtjuk téglalakúra. Közepére tesszük a vajat ráhajtjuk a tészta mind a négy felét és kinyujtjuk, de most négyzetformára. Egymásra hajtjuk felibe és újra kinyujtjuk. Akkor aztán kétszeresen egymásra hajtjuk és pihentetjük 20 percig, hűvös helyen, letakarva. Ezt a procedúrát megismételjük még kétszer, a 20 perc pihenést szigorúan megtartva. Tartsuk szem előtt, hogy a leveles vajas tésztához minél kevesebbet nyúljunk kézzel. Amit csak lehet, a nyújtófával intézzünk el és minél kevesebbet lisztezzük a kinyújtásoknál és ha éppen elkerülhetetlen ez, folyton söpörgessük le róla a lisztet. A tésztát aztán két részre osztjuk és egyforma nagyságú 2—3 mm vastag lapra nyujtva, pléhlapra tesszük, megszurkáljuk és forró sütőben szép világossárgára sütjük. Kihűlés után az egyik lapra rákenjük a *hideg vaniliakrémet*, egyenletesen elsimítjuk, a másik lapot megfelelő nagyságú kockákra vágva, ráhelyezzük a krém tetejére. (Mert így sokkal könnyebb aztán felvágni.) Vaniliás cukorral meghintjük. *Krémje* következőképpen készül: 6 tojássárgáját elkeverünk 10 deka vaniliás porcukorral és 5 deka liszttel. Fölereszt jük 4 deci tejjel és gyenge tűzön addig keverjük, míg megsűrűsödik, illetve amíg krémszerű lesz. Közben 6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, kis cukorral (4—5 deka) megédesítjük és a forró krémbe könnyen belekeverjük.

Túróspite.

10 deka cukrot, 18 deka teavajat, 30 deka lisztet, egy-két tojássárgáját, egy fél citrom héját könnyen összegyúrunk. A felé tésztából négyszögletes lapot (3—4 mm vastag) nyujtunk ki. Félig kisütjük és a következő tölteléket kenjük rá: 40 deka finom túrót szitán átpasszírozunk, 4 tojássárgáját teszünk bele és ¼ kg cukrot, könnyen összekeverve. A maradék tésztából kinyujtjuk a pite felső lapját. Tojással bekenjük, villával párszor fölül megszurkáljuk.

Túróslepény. (Egyszerű.)

30 deka lisztből, 10 deka vajból, 5 deka zsírból, 2 tojásból, 1 deci tejfölben elkevert 1 ½ deka élesztőből, csipet sóból és egy kanál cukorból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és ujjnyi vas-

tagra nyujtjuk. Tepsibe nyomkodjuk és a szélét kissé felhatjuk, ¾ liter átpasszírozott tehéntúróból, 6 deka vajból, 1—2 tojássárgájából, megfelelő cukorból és a tojások habbá vert fehérjéből készült keverékkel megtöltjük. A tetejét megkenjük tejföllel és forró sütőben megsütjük. Csinálhatjuk természetesen sós, kapros túrótöltelékkel is, amit egészen úgy készítünk, mint az előbbit, csak a cukor helyett megfelelő mennyiségű sót és apróra vágott kaprot keverünk bele. Ugyanebből a tésztából készíthetünk *almás* vagy *diós* lepényt is, de ekkor természetesen a tészta egy részét vékonyra nyujtva, a tölteléket lefödjük vele.

Angol túróslepény.

25 deka vajból és 25 deka lisztből a rendes módon leveles vajas tésztát csinálunk. Késhát vastagságúra nyujtjuk ki és kibélelünk vele egy nagyobbfajta tortaformát. A tészta lecsüngő széleit természetesen szépen, rendesen körülvágjuk. A forma belsejét a következő töltelékkel töltjük meg: 18 deka túrót addig nyomkodunk széjjel kőmozsárban 8½ deka vajjal, amíg egyenletes, síma pép lesz belőle. Tálba téve, hozzákeverünk 3 deka hámozott, őrölt mandulát, 1 narancs reszelt héját, 10 deka cukrot, 2 tojássárgáját és egynek keményre vert habját. Arra vigyázni kell, hogy a töltelék 1 cm-rel alacsonyabb legyen a forma szélénél. Elég forró sütőben ½—¾ óráig sütjük. Tortatálon tálaljuk.

Kapros túróslepény.

30 deka lisztből, 18 deka vajból, kevés sóból, 2 tojássárgájával és annyi tejföllel, hogy meglehetős lágy legyen, tésztát gyúrunk. Ujjnyi vastagra nyujtva és a széleit fölhajtva, tepsibe tesszük s megkenjük — jó vastagon — a következő töltelékkel: 1¼ liter édes, száraz, átpasszírozott tehéntúrót összevegyítünk 6—8 deka vajjal, 4 tojássárgájával, ízlés szerinti sóval és apróra vágott kaporral és a tojások kemény habbá vert fehérjével. A tetejét megkenjük tejföllel és forró sütőben megsütjük.

Budai almáslepény.

Omlós tésztát készítünk és ½ centiméter vastagra kinyujtva, vajjal kikent tepsibe tesszük. Egy kiló jó, borízű almát meghámozunk, vékony szeletekre vágjuk, ráhintjük az omlós tésztára. Megcukrozzuk és mérsékelten meleg sütőben félig megsütjük. 15 deka hámozott, őrölt mandulát ¼ óráig keverünk 15 deka cukorral és 6 tojássárgájával, aztán hozzávegyítünk 4 deci tejszínt, ráöntjük a félig megsült almástésztára és jó meleg sütőben egészen megsütjük. Cukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Őszibarackos lepény.

35 deka lisztből, 20 deka vajból, 10 deka cukorból, 2 deka darált mandulából, 1 tojássárgájából, kevés törött fahéjjal, csipet sóval, 1 kanálka rummal és 1—2 kanál tejjel tésztát gyúrunk, melyet ½ óráig hideg helyen pihentetünk. Kivajazott tepsibe téve, a sütőben

félig megsütjük. Most 6 tojásból rendes piskótatésztát csinálunk. A félig megsült tészta tetejét megrakjuk összedarabolt, hámozott őszibarackkal, ezt meghintjük cukros, fahajas mandulával, tetejére öntjük és elsimítjuk a piskótatésztát és újra a sütőbe téve, megsütjük. *Őszibarack* helyett csinálhatjuk *más gyümölccsel is (eper, málna,* stb.), télen pedig különböző dsemekkel.

Almáspite.

40 deka lisztből, 1 tojással, 12 deka zsírral (vagy 15 deka vajjal), 2 deka megkelesztett élesztővel, 1 evőkanál cukorral és egy csipet sóval és annyi tejjel, hogy kalácstészta keménységű legyen, tésztát keverünk. Jól kidolgozzuk, aztán megkelesztjük. Két részben nyujtjuk ki s a két részt 1 kiló almából készült pürével megtöltjük és aztán megsütjük.

Oroszpite.

15 deka vajból, 15 deka liszttel, késhegynyi szódabikarbónával és 7 tojássárgájával tésztát gyúrunk, kinyujtva és tepsibe téve, megkenjük lekvárral. 15 deka cukrot 7 tojás habjával, 2 szelet reszelt csokoládéval, 15 deka őrölt dióval összekeverünk, ezt is rákenjük a tésztára és lassú tűznél megsütjük.

Almáslepény.

4 deci lisztből, 2 tojássárgájával, 14 deka vajjal, csipet sóval, cukorral és annyi tejföllel, hogy jól gyúrható legyen, tésztát gyúrunk. Két részben nyujtjuk ki. Az egyik részt tepsibe tesszük, megkenjük almapürével, melybe pár kanál baracklekvárt is keverünk. A másik tésztalapot ráhelyezzük, megkenjük tojással, meghintjük durvára vágott mandulával kevert cukorral és a sütőben megsütjük.

Burgonyás lepény.

½ kilogramm burgonyát megsütünk, áttörünk és kihűtjük. 7 deka cukrot habosra keverünk 3 tojássárgájával, összevegyítjük a kihűlt burgonyával és tovább keverjük, míg a meglágyult massza újra megkeményedik. Végül hozzáadjuk a 3 tojás keményre vert habját is. Kikent, meghintett tepsiben megsütjük, tetszésszerinti szeletekre vágjuk, kettőt-kettőt összeragasztunk valamilyen lekvárral.

Dióslepény kávéval.

6 tojássárgáját habosra keverünk 20 deka cukorral, összevegyítjük 10 deka őrölt dióval, 2 szelet reszelt csokoládéval, 10—15 szem egészen finomra darált kávéval s az 5 tojás keményre vert habjával. Legutoljára 5 deka lisztet keverünk nagyon óvatosan bele. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben mérsékelt tűznél megsütjük.

Cseresnyés lepény.

10 deka vajat habzásig keverünk. Hozzáteszünk 10 deka cukrot és 6 tojássárgáját, 7 deka lisztet, 3 deka zsemlyemorzsát, csipet szódabikarbónát, kevés fahajat és ezekkel is egészen símára kever-

jük. Végül a 6 tojás keményre vert habját adjuk bele. Vajjal kikent tepsibe öntjük, tetejét megszórjuk cseresnyével vagy meggyel s lassú tűznél szép pirosra sütjük. Tálaláskor meghintjük cukorral és darabokra vágjuk.

Ribizlis vagy málnás lepény.

20 deka lisztből, 20 deka vajból, 20 deka porcukorból, 15 deka hámozott, őrölt mandulából és 6 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és kikent tepsiben megsütjük. Mikor kihült, megkenjük ribizli vagy málna lekvárral (mikor itt az ideje, cukorral kevert friss gyümölccsel) és a 6 tojás keményre vert, 12 deka cukorral elkevert habjával, tetejére hámozott, hosszúkásra vágott mandulát hintünk és a sütőben megszárítjuk.

Mandulás lepény.

3½ deci lisztet összegyúrunk ¼ kiló kemény vajjal. Másik 3½ deci lisztből pedig 3 tojássárgájával, ½ citrom levével s kevés tejjel a rétestésztánál valamivel keményebb tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk, közepébe tesszük a vajjal összegyúrt lisztet s levelestészta módjára összehajtogatjuk. Ezt háromszor megismételjük. Jó, ha közben mindig pihentetjük a tésztát, de ha nincs időnk, nem okvetlen szükséges. A harmadik kinyujtás után kétfelé osztjuk s tepsibe téve, megtöltjük a következő töltelékkel: 5 tojás sárgáját, 5 kanál porcukrot, 5 kanál őrölt mandulát, 1 citrom reszelt héját s az 5 tojás felvert habját jól összekeverjük. A tésztát felül megkenjük tojással, meghintjük vagdalt mandulával kevert porcukorral s megsütjük.

Tükörlepény.

Linzertésztából lapot sütünk, kisujjnyi vastagságú széllel. Ajánlatos a sütés előtt néhányszor megszurkálni, hogy fel ne hólyagosodjék. A zselé hozzá a következő: ½ kg ribizlit kevés vízzel, 20 deka cukorral lassan, pár percig főzünk. Óvatosan, lassan kavarjuk és aztán szitára öntjük. A lefolyt levet addig főzzük, míg kocsonyás lesz. A szitában maradt ribizlit hozzákeverjük s újból kocsonyapróbát tartunk. Ráöntjük a kisült tésztalapra és szétkenjük késsel. Kihűlés után vizes késsel felszeleteljük.

Ugyanígy készíthető más gyümölccsel is: mint egres, málna, eper, cseresnye, meggy, barack.

Ha friss gyümölcs nincs, háromnegyed liter vízben felolvasztunk 10 deka zselatint, ízlés szerint megédesítjük cukorral és a megfelelő gyümölcsízt belekeverjük. Ezt nem kell kocsonyapróbáig főzni, mert 1—2 óra alatt hideg helyen úgyis megkocsonyásodik.

Szegedi lepény.

25 deka lisztből, 12½ deka vajból, 2 tojássárgájából, 1 deka tejben áztatott élesztőből, kevés sóból és annyi tejből, hogy inkább kemény legyen, mint puha, tésztát gyúrunk. Kidolgozzuk, letakarjuk és meleg helyen kelni hagyjuk. ½ liter édes tejfölt behabarunk 6 tojással, 12 deka liszttel, kevés sóval. A megkelt, ½ ujjnyira kinyujtott, kikent tepsibe tett tésztát szép símán megkenjük ezzel a

habarékkal. A legtetejét még megkenhetjük kis tejjel elhabart tojással. Sütőbe téve, ¾ óráig sütjük. Négyszögletes darabokra vágva, melegen tálaljuk. Cukorral meghintjük, vagy melléje adunk porcukrot.

Túrósdelkli.

1 kiló nullás lisztet a gyúródeszkára téve, annak közepében kis mélyedésben kovászt csinálunk ¼ liter langyos tejből, 3 deka élesztőből és kevés, a lemért lisztből elvett lisztből. Letakarjuk és kelni hagyjuk. ½ kiló vajat szétvagdosunk és aztán jól összegyúrjuk és símára dolgozzuk, majd a jégszekrénybe tesszük arra az időre, míg a letakart lisztben a kovász megkel. Mikor ez megtörtént, akkor belekeverünk a lisztbe 13 deka vajat, 13 deka porcukrot, 2 tojássárgáját, kevés sót és reszelt citromhéjat. Végül ½—¾ liter langyos tejjel mindezt jól összegyúrjuk és addig dolgozzuk, míg síma és nem ragadós tészta lesz belőle. Most aztán gondosan letakarva ½ óráig pihentetjük. A félóra leteltével elővesszük a jégszekrényben levő ½ kiló, megdolgozott vajat és a nyujtófa segítségével kinyujtjuk. Ugyancsak kinyujtjuk az élesztős tésztát is, persze sokkal nagyobbra, mint a vajat. Ezt a tészta közepére tesszük és a tészta széleivel jobbról, balról teljesen betakarjuk. Most így nyujtjuk ki, háromszor olyan nagyra és összehajtjuk úgy, hogy a fölhajtott szélek összeérjenek és ott, ahol a két szél találkozik, egymásra boritjuk. Ezalatt többször lisztezzük a tésztát, hogy össze ne ragadjon. Most megint letakarjuk szalvétával és ½ órai pihentetés után megismételjük ezt az eljárást. Ezután csak ¼ óráig pihentetjük és 4—5 mm vastagra kinyujtva, négyszögletes darabokra vágva, megtöltjük túrós töltelékkel, a négy sarkát egymásra hajtjuk és tojássárgájával megkenjük. Tepsibe rakva meleg helyen letakarva pihentetjük, míg jól megkelnek, aztán nagyon forró sütőben megsütjük. A túrótölteléket átpasszírozott tehéntúróból, pár tojássárgájából, kevés vajból, ízlés szerinti cukorból, reszelt citromhéjából és mazsolából készítjük.

Mandulás delkli.

14 deka hámozott, őrölt mandulát összekeverünk 7 deka porcukorral 2 tojássárgájával és 3—4 deka vajjal. Tésztaszerű anyaggá gyúrjuk és az előre elkészített, késő kvastagságú, leveles vajastészta négyszögletesre vágott kockáit megtöltjük vele. Az egyes kockák négy sarkát egymásra hajtjuk, tetejét megkenjük tojással és lassan megsütjük. Cukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Szilvásiepény.

30 deka lisztből, 15 deka vajból, 10 deka cukorból, 2 tojássárgájából, 1 kanálnyi rumból omlós tésztát gyúrunk. Háromnegyedrészét vékonyra nyujtjuk és megfelelő nagyságú tepsibe tesszük, a széleit felhajtva, hogy azok mintegy bekerítsék a tésztát. Kellő mennyiségű szilvalekvárt összevegyítünk öt deka vagdalt mandulával, ½ citrom reszelt héjával, 10—15 deka porcukorral s ujjnyi vastagon rákenjük a tésztára. A megmaradt tésztából rácsot csinálunk rá és erős tűzön megsütjük.

Egyszerű gyümölcspite.

Két tojás súlyának megfelelő vajat habosra keverünk, egymásután belevegyítünk ugyanannyi súlyú cukrot, két tojássárgáját, két tojás kemény habbá vert fehérjét és végül a két tojás súlyával szintén egyenlő súlyú lisztet. A kidolgozott és kinyujtott tészta felét tepsibe tesszük, tetejét megrakjuk akár friss, jól megcukrozott gyümölccsel (málna, ribizli, barack, szilva stb.), akár befőttel, melynek levét természetesen jól lecsurgatjuk. A tészta másik felét ráborítjuk, megkenjük tojással és mérsékelt melegnél megsütjük.

Túrós bukta.

25 deka lisztből, 10 deka vajból, 4 deka zsírból, kis kanál cukorból, csipet sóból, 2 tojás sárgájából és 1½ deka — tejfölben elhabart élesztőből — tésztát gyúrunk. A tejből annyi legyen, hogy se kemény, se lágy tésztát kapjunk. Félujjnyi vastagra nyujtjuk ki, kis hosszúkás négyszögeket vágunk belőle, s ezeket megtöltjük tejföllel, tojással, cukorral, reszelt citromhéjjal elkevert passzírozott tehéntúróval. Hosszában összehajtjuk a négyszögeket, széleiket összenyomkodjuk s tojással megkenve, elég meleg sütőben megsütjük.

Különleges bukta.

8 deka felolvasztott vajat feleresztünk 1½ deci tejjel, beleteszünk 3 tojássárgáját, 1 evőkanál cukrot, kevés sót, egy késhegynyi sütőport vagy szódabikarbónát és szép símára keverjük. Az egészet hozzátesszük 25 deka liszthez és kanállal középkeménységű tésztát verünk belőle. Rendes bukta módjára vágjuk négyszögletes darabokra, megtöltjük lekvárral, mákkal vagy túróval, felhajtjuk a két szélét, lenyomkodjuk a két végét és gyors tűznél megsütjük.

Bukta.

Rendes élesztős tésztát csinálunk és miután megkelt, kinyujtjuk, négyszögekre vágjuk, ezeket megtöltjük lekvárral és keskeny hosszúkás alakra összecsavarva, szorosan egymás mellé tepsibe rakjuk. Ott újra megkeletjük és tojással megkenve, a sütőben megsütjük.

Bukta burgonyás tésztából.

Ugyanúgy készül, mint az élesztős bukta, csak egy kilogramm lisztre 20—25 deka főtt, passzírozott burgonyát keverünk bele.

Almásbukta. (Omlós tésztából.)

Huszonöt deka lisztből, 12 deka vajból, 4 deka zsírból, kevés cukorból, csipet sóból ,2 tojás sárgájából, 1 kanál fehérborból és annyi tejfölből, hogy se túllágy, se kemény ne legyen, tésztát gyúrunk. Félujjnyi vastagra nyujtjuk ki, kis négyszögeket vágunk belőle s ezeket megtöltjük fahéjas almapürével. A kockák szélét összefogjuk, tojással megkenjük őket és kikent tepsiben megsütjük.

Lekváros táska.

15 deka vajat, 1 egész tojást, 1 kanál porcukrot, 30 deka lisztet, kevés sót és annyi tejfölt, hogy olyan legyen, mint a rétestészta, összekeverünk és kanállal jól kidolgozzuk. Aztán megliszteztett deszkán háromszor kinyujtjuk, jó vékonyra. Négyszögletes darabokat vágunk belőle, megtöltjük baracklekvárral, összehajtjuk, kikent tepsibe téve, megsütjük.

Vánkoscsücske.

7 deci lisztből, 2 egész tojásból és 1 tojássárgájából két evőkanál tejföllel, 10 deka vajjal és kevés citromlével vagy rummal tésztát gyúrunk. Háromszor egymásután kinyujtjuk és úgy hajtjuk össze, mint a leveles-vajas tésztát. Minden összehajtás előtt megkenjük olvasztott vajjal. Utóljára késfokvastagságúra nyujtjuk ki, négyszögletes darabokat vágunk belőle, a közepére valamilyen gyümölcsízt teszünk, háromszögletesre hajtjuk össze őket, a szélüket jól összenyomjuk és forró zsírban megsütjük. Vaniliás cukorral meghintve tálaljuk.

Vánkoscsücske omlós tésztából.

40 deka lisztből 25 deka vajjal, 2 tojássárgájával, kevés cukorral, csipet sóval, megfelelő mennyiségű tejföllel rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, késfokvastagságúra nyujtjuk, négyszögletes darabokra vágjuk, minden négyszögletbe egy kiskanálnyi sűrű baracklekvárt teszünk, összehajtjuk háromszögalakban és tetejüket tojással megkenve, tepsibe rakva, a sütőben megsütjük.

Vánkoscsücske túrós tésztából.

20 deka vajból, 25 deka túróból és 25 deka lisztből kevés sóval tésztát gyúrunk és ½—1 óráig pihentetjük. Azután késfok vastagra kinyujtjuk, négyszögletes darabokat vágunk, mindegyik négyszög közepébe baracklekvárt teszünk, háromszög- (vánkoscsücske-) alakra összehajtjuk őket, tepsibe rakjuk és tojássárgájával megkenve, a sütőben megsütjük. Még melegen jól meghintjük porcukorral és lehetőleg melegen is tálaljuk.

Női szeszély leveles vajas tésztából.

Leveles, vajas tésztát készítünk, vékonyra kinyujtjuk és két lapban sütjük meg. Az egyik részre 4—5 cm vastagon rákenjük a következőképpen készülő krémet: 6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, de mielőtt a habveréshez fognánk, húsz deka porcukrot kb. 1 deci vízzel szálasodásig főzünk. Mikor a habot már nagyon keményre vertük, vékony sugárban lassacskán beleöntjük a cukrot, közben folyton tovább verjük a habot. Azután a habverővel nagyon lassan és magasra emelve a habmasszát, lassan lehűtjük. Mikor az alsó lapra rákentük a tölteléket, ráhelyezzük a felső lapot. Ajánlatos, hogy ezt a felső lapot ráhelyezés előtt vágjuk akkora kockákra, amekkorára a tésztát szántuk s úgy tegyük a kockákat a hab tetejére. Igy aztán vizes késsel könnyen felvágható a habos alsórész is.

Női szeszély.

¼ kiló vajat szétmorzsolunk ½ kiló liszttel, beleütünk 5 tojás sárgáját, 1 kanál cukrot, csipet sót és 2 deka fél csésze tejben feloldott élesztőt. Jól összedolgozzuk, kinyujtjuk kisujjnyi vastagságúra, tepsibe tesszük s pihentetjük, míg kissé megkel. Akkor sütőbe téve, halványsárgára sütjük. Ezután megkenjük baracklekvárral, efölé pedig 6 tojásfehérjéből és 25 deka cukorból, kevés vaniliából vert habot teszünk, hosszúkásra vágott mandulával meghintjük és tovább sütjük, míg a hab megszilárdul rajta.

Aranygaluska.

Öt tojás sárgáját habosra keverjük 10 deka vajjal és 1 evőkanál porcukorral. Aztán hozzáteszünk 2½ deka, tejben felolvasztott élesztőt, 70 deka lisztet, egy csipet sót és annyi langyos tejet, hogy inkább lágy, mint kemény tésztát kapjunk. Miután jól kidolgoztuk, letakarva, meleg helyen megkeletjük. Akkor meglisztezett gyúródeszkára borítva, kis fánkszaggatóval kiszaggatjuk. A kuglófformát kikenjük vajjal, behintjük porcukorral és soronként berakjuk a kis fánkocskákat. Minden sort megkenünk bőven olvasztott vajjal, meghintjük porcukorral és durván tört mandulával meg mazsolával és 1—1 kanál kajszibaracklekvárt is kenünk rá. A formát csak félig töltsük meg, aztán letakarva megkeletjük, míg a forma tele lesz. Forró sütőben 1 óra hosszáig sütjük. Tej- vagy borsodóval tálaljuk.

Túrós krokett.

Négy evőkanál friss, száraz túrót elkeverünk három kanál jó tejföllel, egy egész tojással, reszelt citromhéjjal, annyi liszttel, hogy jól összeálljon. Egy deka tejbe áztatott élesztőt, öt deka mazsolát adunk bele és meglisztezett kézzel kis hengerformákat (kroketteket) formálunk belőle és a deszkán kelni hagyjuk. Aztán forró zsírban kisütjük és cukorral behintve tálaljuk.

Fatörzs. (Baumkuchen.)

Négy egész tojást, négynek a sárgáját, 12 deka cukrot gyenge tüzön habverővel langyosra felverünk, aztán ismét hidegre verjük, belekeverünk 10 deka lisztet és 6 deka forró olvasztott vajat és kevés citromlevet. Ebből a tésztából papírlapra késsel felkenünk papendeklivastagságú tortaalakú lapot, ráhelyezzük egy sütőbe tolható falapra és kisütjük. A sütőből kivéve, újra rákenünk olyan vastagságú réteget a már kisütött lapra, mint előbb és ezt addig ismételjük, amíg a tésztából tart. Ezután a szélét símára egyenletesen körülfaragjuk késsel és most a tésztát ráfordítjuk egy lapos tortatálra, a papírt könnyen lehúzzuk róla és esetleg bevonhatjuk citrom- vagy csokoládémázzal.

Tátraszelet.

Hat tojás fehérjét fölverünk habnak 10 deka cukorral; hozzákeverünk 6 tojás sárgáját, kevés reszelt citromhéjat és 10 deka lisztet. Előzőleg fölverünk keményre 5 tojás fehérjét és könnyen

hozzákeverünk 18 deka cukrot. Most jó erős papírból egy nagyobb staniclit csinálunk, amelybe annyi piskótamasszát (az elsőnek leírt készítmény) töltünk, hogy felül a papírt még össze lehessen fogni, alul pedig ollóval úgy vágjuk le a végét, hogy a masszát ujjnyi vastagságban lehessen kinyomni belőle. Ezután egy ív fehér papirosra ujjnyi vastag rudakat nyomunk végig ebből a stanicliból közel egymáshoz, úgyhogy az egyes rudak közötti hézagokat habmasszából (az utóbb leírt készítmény) ugyancsak stanicliból kinyomva kitölthessük. Ezután nem túlmeleg csőben megsütjük. Sütés után ráfordítjuk az egészet deszkára, lehúzzuk róla a papirost, két részre osztjuk, baracklekvárral jól bekenjük a papír helyén az egyik részt, a másik részt a lapos síma oldalával ráhelyezzük és éles késsel kockákra vágjuk.

Ribizkéskosárka.

12 deka hámozott mandulát hosszúkás szeletekre vágunk és 12 deka porcukorral, 3 deka liszttel, kevés fahéjjal, reszelt citromvagy narancshéjjal, apróra vágott citronáddal és 4 tojás fehérjének a habjával összekeverve, addig főzzük, míg szálat ereszt a cukor. Vigyázzunk, hogy a mandula szét ne főjjön. Ostyalapokra kis kosáralakokat formálunk kanállal, meghintjük cukorral és megsütjük. Sütés után, langyosan, megtöltjük ribizke-, eper- vagy málnabefőttel.

Kossuth sütemény.

25 deka vajat, ugyanennyi cukrot egy egész tojással, 3 tojás sárgájával, 1 citrom levével fél óráig keverünk. Keverés közben lassanként beleöntünk 25 deka, a tűzhely rostélyán jól kiszárított (darás) lisztet. A keveréket tepsibe öntjük, elsimítjuk, tetejét cukros, tört mandulával meghintjük s ha megsült, tetszésszerinti formára elvagdossuk.

Ila-szelet.

Nyolc tojás keményre vert habjába lassanként belekeverjük a 8 sárgáját. Majd 25 deka cukrot, 20 deka darált diót (mandulát vagy mogyorót), 1 szelet reszelt csokoládét, 5 deka mazsolát, 3 deka vajat és 3 deka finom zsemlyemorzsát vegyítünk bele. Jól összekeverjük, vajjal kikent tepsiben megsütjük és négyszögletes darabokra vagdalva tálaljuk.

Szerelmeslevél.

25 deka lisztből 15 deka vajjal, 8 deka cukorral, 7 tojássárgájával és megfelelő tejföllel (vagy tejszínnel) se túl lágy, se túl kemény tésztát gyúrunk, amelyet aztán egy órára jégre vagy hideg helyre teszünk. Vékonyra nyujtjuk, hosszúkás levélformára vágjuk, azután megtöltjük vaniliakrémmel, melybe rumba áztatott őrölt diót vagy mandulát és pár tojásfehérjének habját kevertük. Levélboríték formájára hajtjuk össze és lassú tűz mellett, a tepsibe helyezett fehér papíron szép sárgára sütjük.

Berlini sütemény.

10 deka cukrot, 30 deka lisztet, 20 deka vajat, egy egész tojást és kevés reszelt citromhéjat összegyúrunk. Körülbelül kétharmadrészéből négyszögletes lapot nyujtunk ki és félig megsütjük. (Mielőtt a sütőbe

tennők, kissé megszurkáljuk.) 15 deka mandulát vagy diót megdarálunk, összevegyítjük 3 deka kakaóporral, 16 deka cukorral, csipet törött fahéjjal és annyi tojással (2—3 darab), hogy nem könnyen, de mégis kenhető tömeg legyen belőle. A félig megsült tésztát bekenjük lekvárral (barack, málna vagy eper, stb.) és tetejébe egyenletesen ráhelyezzük ezt a keveréket. A megmaradt nyers tésztából rudacskákat sodrunk és rácsalakban rátesszük a tetejére. Ujra és véglegesen megsütjük az egészet gyenge tűznél. Vaniliáscukorral meghintjük. A rácsok közötti hézagokat baracklekvárral töltjük ki. Ha kihűlt, felvágjuk.

Gesztenyés tekercs.

Nyolc tojás sárgáját jól elkeverjük 15 deka cukorral és 15 deka liszttel, végül pedig a 8 tojás kemény habbá vert fehérjével. Vajjal erősen kikent tepsibe öntjük ujjnyi vastagon és megsütjük. Cukorral erősen meghintett szalvétára boritjuk, amint kivettük a sütőből, megkenjük a rendes módon elkészített gesztenyepürével és a szalvéta szélét megfogva, gyorsan összehengerítjük. Tetejét csokoládémázzal vonhatjuk be.

Irén rulád (gesztenyés).

1 kiló gesztenyéből a rendes módon pürét készítünk. Kellőleg megcukrozzuk, kevés vaniliával, vagy rummal ízesítjük. A masszát vízbemártott, erősen kicsavart szalvétára helyezzük. letakarjuk egy másik, ugyanilyen szalvétával és így — szalvétán keresztül — ½ cm vastagra nyujtjuk, természetesen a nyujtófával. Ha ez megtörtént, levesszük a felső szalvétát, a gesztenyealapot megkenjük keményre vert, cukrozott tejszínhabbal. Az alsó szalvéta segítségével összegöngyöljük, tálra tesszük és kivülről is bevonjuk cukrozott tejszínhabbal. Az egészhez ½ liter habtejszín kell.

Mennyei eledel.

6 tojásból piskótatésztát készítünk. Mikor kihűlt, kockára vágjuk, rummal ízesített tejjel bőven meglocsoljuk és vajjal kikent kerek tűzálló tál közepére dombalakban felhalmozzuk. 5 tojás sárgájából, 1½ deci tejszínből vagy tejből, 4 szelet reszelt csokoládéból, 5 kanál porcukorból tűzön vagy gőzön sűrű krémet főzünk s leöntjük vele a piskótát. Az 5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, ízlés szerint édesítjük porcukorral, belekeverünk 1—2 kanál baracklekvárt, a piskótadomb tetejét jó magasan beboritjuk vele s addig sütjük, míg a hab kissé megbarnul.

Rácsos tészta.

25 deka vajat eldolgozunk 25 deka liszttel. Aztán hozzáteszünk 25 deka hámozatlan őrölt mandulát, 25 deka cukrot, egy citrom levét és reszelt héját és végül 2 tojást. Ezt mind jól összegyúrjuk és kidolgozzuk. Kétfelé osztjuk. Az egyik részét kinyujtjuk félujjnyi vastagságúra, megkenjük barack- vagy eperlekvárral. A másik részéből sodort rudacskákkal berácsozzuk a tetejét. Tojással megkenve megsütjük.

»Tüskésdisznócska.«

15 deka vajat körülbelül ½ óráig habosra kavarunk. Aztán hozzáteszünk egyenként 5 tojássárgáját, apránként 15 deka darált, hámozatlan mandulát, 1 szelet reszelt csokoládét, kevés reszelt citromhéjat, 12 deka porcukrot, 7 deka finom, vörösborral megnedvesített (de nem áztatott !) morzsát és végül 3 tojás kemény habbá vert fehérjét. Mindezt jól összekeverjük, aztán vajjal kikent, liszttel meghintett kis féldinnyealakú süteményformákba öntjük és ½ óra alatt aranysárgára sütjük. Lapos tálra borítjuk őket, egyenletes sorokban megtüzdeljük hámozott, hosszúkásra vágott mandulával és borsodóval tálaljuk.

Angol tészta.

20—25 deka négyszögletes kekszet veszünk, kettőt-kettőt kajszibaracklekvárral megkenve összeragasztunk és egy vajjal kikent formában szép sorjában egymásra rakjuk. 7 deci jó, nyers tejet 14 deka cukorral, 3—4 tojássárgájával és kevés vaniliával jól elhabarunk, ráöntjük a kekszre és 1 órára hűvös helyre tesszük. Azután háromnegyed óráig gőzben főzzük, mint a felfújtat. Tálra borítva csokoládéöntettel tálaljuk.

Csodatészta.

24 deka darás lisztbe belevagdalunk 18 deka vajat és a nyujtófával könnyedén összedolgozzuk. Most 2 deci tejfölt adunk hozzá, csipet sóval egyetemben és ugyancsak a nyujtófával szépen kidolgozzuk. Kézzel nem nyúlunk hozzá. Kb. 3 mm vastagra nyujtjuk ki, majd felvágjuk tenyérnagyságú, négyszögletű darabokra. Ezeket a lapokat egymásra helyezzük, rövid ideig pihentetjük és újra kinyujtjuk. (Az előbbi vastagságra.) Ezt az eljárást még kétszer — tehát összesen háromszor — megismételjük. Az utolsó kinyujtás és egymásrahelyezés után vajpapírral és tiszta kendővel letakarva, éjszakán át hideg helyen pihentetjük. Másnap kinyujtjuk kb. 2 mm vastagra s akkor készíthetünk belőle megfelelően kiszaggatva, haséhoz valót, köménymagos rudacskákat, sonkás, lekváros kiflicskéket. Ha pogácsát akarunk csinálni, akkor 2 mm helyett ½ cm-nyire nyujtjuk ki. Tojássárgájával megkenve, forró sütőben, hirtelen tűznél sütjük meg.

Catalani kenyér. (Húsvéti sütemény.)

25 deka cukrot ½ óráig keverünk 8 tojássárgájával. Akkor hozzávegyítünk 16 deka lisztet, csipet sót és a tojások habbá vert fehérjét. Hosszúkás, vajjal kikent, liszttel meghintett formában (csak félig legyen tele !) megsütjük. Mikor kihűlt, hosszában kettévágjuk, egyik felét megkenjük valamilyen lekvárral, másikat ráborítjuk, ferde négyzeteket vágunk belőle és végül tetszésszerinti mázzal vonjuk be.

Vasútszeletek.

14 deka porcukrot habosra keverünk egy egész tojással és ötnek a sárgájával. Azután hozzáteszünk, kanalanként 14 deka, hámozatlan, őrölt mandulát és egy marokny i, rumba áztatott zsemlyemorzsát, végül az 5 tojás habját. Mindezt, jól összekeverve, belekenjük egy megvajazott, liszttel meghintett tepsibe (akkorába, hogy a megsült tészta 2 cm magas legyen) és szép világosbarnára sütjük. Ez körülbelül 15—20 percig tart. Mikor kihűlt, ferde négyszögekre vágjuk és 1—1 darabot újra kétfelé (úgy, hogy 2 darab, 1 cm magas szeletet kapjunk) vágva, az alsólapot vastagon megkenjük keményre vert cukros tejszínhabbal. A felsőlapot csokoládémázzal vonjuk be és úgy helyezzük a tetejére. Süthetjük a tésztát nagyobb tepsiben is, úgyhogy csak 1 cm magas legyen s akkor természetesen 2—2 szeletet helyezünk egymásra.

Gesztenyepogácsa.

A gesztenyét a rendes módon megfőzzük. (Először forró vízbe vetjük, majd mindkét héját lehúzzuk, azután cukros tejben puhára főzzük.) Átpasszírozzuk és a tűzhely szélén jól kiszárítjuk, 5 deka vajat és 4 tojássárgáját keverünk bele s ha kihűlt, egyforma nagyságú pogácsaalakokat formálunk belőle. Tojásba és zsemlyemorzsába mártjuk, forró zsírban vagy vajban kisütjük. Tejsodóval tálaljuk.

Szerecsenfej.

Hat tojás fehérjét kemény habbá verve egyenként beletesszük a 6 tojássárgáját, továbbá 21 deka porcukrot, 15 deka búzalisztet és 6 deka rizslisztet. A masszát egy kisebbfajta habüstben — melyet jól kivajazunk — világossárgára sütjük. Az így nyert félgömb belsejét kihűlés után kivájjuk, külső felületét pedig csokoládémázzal vonjuk be. A kivájt belső részt lehet akár vanillás tejszínhabbal, akár vaniliakrémmel megtölteni. Lapos, kerek tálra borítva, tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Spanyol kenyér.

4—5 egynapos zsemlye héját lereszeljük és szeletekre vagdaljuk őket. Négy egész tojást és négynek a sárgáját elhabarjuk ¾ liter tejszínnel, vagy jó, nyers, pasztőrizált tejjel, megcukrozzuk, kevés törött fahajat teszünk bele és ráöntjük a zsemlyeszeletekre. 12½ deka mazsolát, 12½ deka aprószőlőt, 12½ deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát összekeverünk. Kuglófformát kibélelünk leveles vagy omlós vajas tésztával, belerakunk egy réteg zsemlyeszeletet, aztán egy réteg keveréket és így tovább, míg a forma tele lesz. Végül ráöntjük a megmaradt tojásos tejet vagy tejszínt. Jó meleg sütőben megsütjük és vagy egészben, vagy szeletekre vágva tálalhatjuk. Vaníliás cukorral hintjük meg.

Spanyol almás tészta.

Egy tortaformát kibélelünk nyers omlós vajas tésztával. ¾—1 kg jófajta almát meghámozunk és vékony szeletekre vágunk. Jól megcukrozzuk, fahajat hintünk rá és közéje keverünk 10 deka ma-

zsolát. Most aztán belerakunk egy sort ebből az almából a tortaformába, meghintjük cukorral, tetejére teszünk néhány darabka vajat, aztán megint egy sor alma következik, majd újra cukor és vaj, míg a forma meg nem telik. Most aztán a tortaforma nagyságának megfelelő nagyságú kerek lapot teszünk rá, szintén omlós vajas tésztából, széleit jól összenyomkodjuk az alsó tészta szélével és lassú tűznél szép barnára sütjük.

Sült, habos meggy, hollandi módon.

1 kiló magjától megtisztított meggyet 25 deka cukorral, csipet fahéjjal és reszelt citromhéjjal 4—5 deci jó fehér borban puhára párolunk. A megpárolt gyümölcsöt lapos, kerek tálra halmozzuk. Bevonjuk 5—6 tojás kemény habbá vert, vaniliáscukorral ízesített fehérjével és langyos sütőben 15—20 percig sütjük. Melegen tálaljuk.

»Kirántott egér« csokoládéöntettel.

50 deka lisztből, 6 tojás sárgájával, 6 deka olvasztott vajjal, 5 deka porcukorral, 4 deci tejjel, 1 kanál rummal, 2 deka cukros, langyos tejben megkelesztett élesztővel és csipet sóval fánktésztát csinálunk, fakanállal erősen kidolgozzuk s utána pihentetjük, míg jól megkel. Ekkor lisztes deszkán hüvelykujj vastagságúra nyujtjuk és újra kelni hagyjuk. Ha ez megtörtént, kávés- vagy evőkanállal forró zsírba szaggatjuk s mindkét oldalukon rendes fánk módjára megsütjük őket. Csokoládéöntettel tálaljuk. De feladhatjuk úgy is, hogy mindegyik kis »egérkét« reszelt csokoládéba hengergetjük.

Gyümölcsös rizsgombóc.

Húsz deka rizst megfőzünk tejben. Ha készen van, ízlés szerint megcukrozzuk, belevegyítünk három tojássárgáját és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Lisztes kézzel egy-egy szilva vagy őszibarack köré gombócokat formálunk belőle. (Más gyümölcsöt is használhatunk hozzá, idény szerint.) A gyümölcs magját eltávolítjuk. A gombócokat tojásban és zsemlyemorzsában panírozzuk és forró zsírban megsütjük. Cukorral meghintve tálaljuk.

Gesztenyekolbász.

Egy kiló főtt gesztenyét átpasszírozunk és összekeverünk 25—30 deka cukorral, kevés vaniliával és ½ liter tejben sűrűre főzzük. Ha a cukor nem lenne elég, pótoljuk. Kihűlve kolbászalakokat formálunk belőle és reszelt csokoládéba vagy vaniliás cukorba hengergetjük. Tálra rakjuk és tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Vízben sült tej.

Négy tojást jól elkeverünk egy evőkanál porcukorral, ¼ liter tejszínt, ½ liter tejet és kevés vaniliát adunk hozzá és kikent formába öntjük. Fazékba három ujjnyi magasságban lobogva forró vizet öntünk, beletesszük a formát és a forró sütőben 20—25 percig sütjük. Tálaláskor kiborítjuk, meghintjük cukorral és ezt megtüzesített kanállal megpirítjuk.

A farsangi fánk

legyen könnyű, miként a hab és omlós, hogy szinte elolvadjon az ember szájában. A színe pedig legyen aranysárga. A derekán szabályos körben fehér cingulus vonuljon, amelyet köznyelven ranftlinak is neveznek. És forrón tálalják elénk Vízkereszt napján, mely beharangozója a farsangnak.

Már javában az asztalnál üljünk, amikor sütni kezdik s mihelyt elkészült belőle egy kisebb tálra való, azonnal adjuk be, a sütést pedig abba ne hagyjuk, mert biztos, hogy sürgősen szükség lesz újabb szállítmányra. Ha netalán hűvös előszobán kell keresztülhozni, ajánlatos letakarni fehér damaszt kendővel, mivelhogy ez a finom tésztaféleség egyáltalán nem áll jó lábon a hideggel. Akkor sem, amikor már megsült, akkor sem, amikor még nyers. Már a lisztjét is melengetni kell, a kovászát is óvni a hidegtől s mikor kiszaggatjuk, újra csak melegen kell tartani, hogy valamiképpen meg ne fázzék. Hogy végül a bőséges és ideálisan tiszta zsír, amelynek tetején úszniok kell a belévetett nyers fánkoknak, szintén meleg, sőt jó forró legyen, bizonygatásra sem szorul azok előtt, akik a farsangi fánk természetrajzát ismerik.

Bizony gonddal, sőt üggyel-bajjal jár a jó fánk elkészítése s aki ettől visszariad, ne is fogjon hozzá, mert úgy járhat, hogy olyan lesz a fánkja, mint a talkelli.

Remélem, ez egyik olvasóm házában sem fog megtörténni.

N. B. Szívesen koncedálom, hogy a fánkot legjobb volna csak úgy puszta kézzel tépni széjjel s úgy rakni a szájunkba. De mivel már nagy idő telt el Mátyás király óta, aki az utolsó hírességvolt az ujjukkal evő emberek között, maradjunk mégis csak az evőeszköz mellett. A kis ezüstvillával igen jól fel lehet darabolni a fánkot, ha pedig ez valakinek nem sikerülne, az használja a kését is, de nem az élével, hanem a fokával, mivelhogy itt vágásról nem lehet szó, hanem csakis szakításról.

Farsangi fánk.

50 deka, pár óráig meleg helyen tartott síma réteslisthez 6 tojás sárgáját, 6 deka olvasztott, langyos vajat, 5 deka porcukrot, 4 deci tejet, 1 evőkanál rumot, 2 deka, cukros, langyos tejben megkelesztett élesztőt és csipet sót veszünk. Fakanállal jól kidolgozzuk, aztán lábassal letakarva 35—40 percig pihentetjük, míg jól megkel. Ekkor lisztes deszkán hüvelykujjvastagságúra nyujtjuk, fánkszaggatóval kiszaggatjuk, takaró alatt újra kelni hagyjuk, míg körülbelül még egyszer olyan vastagra dagad, majd erősen forrásban lévő, de nem füstölgő zsírban kisütjük. Először födő alatt sütjük, míg egyik oldala megpirul. Igy képződik rajta az úgynevezett »ranftli«, azaz szalag. Azután megfordítjuk a fánkokat és födő nélkül sütjük tovább, míg ez az oldaluk is megpirul. A zsír sok legyen, legalább 3—4 ujjnyi, hogy a fánkok szabadon úszanak benne. Ne tegyünk egyszerre sok fánkot a zsírba. A megsült fánkokat lyukas kanállal kiszedve tálra halmozzuk s porcukorral meghintjük. Felmelegített s esetleg kissé higított barack-, ribizke- vagy málnalekvárt szolgálunk fel hozzá. Vigyázzunk, hogy a tészta a készítés és kelesztés idején meg ne fázzék.

Metélt fánk.

½ liter lisztből, egy egész tojásból és kettőnek a sárgájából rendes, metéltnek való tésztát gyúrunk. Széles metéltre vágjuk fel és 1 liter forró tejben addig főzzük, míg a tej egészen elfő. Közben belevegyítünk 10 deka hámozott, őrölt mandulát, 10 deka cukrot és egy csipet vaníliát. Ha készen van, vajjal kikent tepsire borítjuk, ujjnyi vastagra kisimítjuk és várunk, míg kihűl. Ha ez megtörtént, meglisztezett deszkára borítjuk, pogácsaszúróval kis fánkot szaggatunk belőle, tojásban, morzsában panírozzuk és forró zsírban megsütjük. Vaníliás cukorral meghintve tálaljuk.

Tejfelesfánk.

8 tojássárgáját elhabarunk 4 deci tejföllel és folytonos keverés közt meglangyosítjuk. 2 deka élesztőből kevés tejjel és liszttel kovászt csinálunk és mikor megkelt, összevegyítjük liszttel, csipet sóval, kevés cukorral és 2 deci langyos tejjel. Ezt a tésztát addig keverjük a langyos tejfölös tojásmasszával, míg szép síma lesz. Langyos helyen megkeletjük, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, újra megkelesztjük s végül bő forró zsírban megsütjük.

Csőröge (forgács) fánk.

30 deka lisztből, 6 tojás sárgájából, csipet sóból, kávéskanálnyi cukorból és 1½ kanálnyi rumból rétestészta keménységű tésztát gyúrunk, a lisztmennyiséget szükség szerint pótolva. Jól kidolgozzuk és letakarva 20—25 percig pihentetjük. Késfoknyi vastagra nyujtjuk ki és 4 ujjnyi széles és 5—6 ujj hosszú kockákra metéljük a derelyemetélővel. A kockákat középen kétszer bevagdaljuk és forró, bő zsírban szép sárgára sütjük. A zsírt jól lecsöpögtetjük, a kockákat tálra rakjuk, vaníliás cukorral meghintjük és melegen tálaljuk.

Kitolófánk.

5 deci tejet, 5 deci lisztet, csipet sót és kevés cukrot a tűzön addig keverünk, míg szép síma tészta lesz belőle és az edényről, meg a kanálról leválik. Mikor kihűlt, belevegyítünk egyenként 6 tojás sárgáját és négynek habbá vert fehérjét. Kanállal jól kidolgozzuk. A hozzávaló hurkatöltőszerű eszköz segítségével forró zsírba »toljuk« és világosbarnára sütjük. Meghintjük vaníliás cukorral és valamilyen gyümölcsízzel tálaljuk.

Ördög pirulái.

25 deka lisztet elkeverünk egy kanál cukorral, 3 tojás sárgájával kevés sóval és 2 deci tejjel, amelyben 1 deka élesztőt oldottunk fel. Kanállal dolgozzuk ki a tésztát tálban, míg szép hólyagos lesz. Akkor hozzátesszük a 3 tojás habbá vert fehérjét és természetesen ezzel is jól eldolgozzuk. Félóráig pihentetjük meleg helyen, majd kiöntjük a nagyon erősen meglisztezett gyúródeszkára. A tésztának nagyon lágynak kell lenni, mert csak úgy lesz jó könnyű. Folytonosan erősen lisztezve kiszaggatjuk kis pogácsaszaggatóval és újra félóráig pihentetjük. Bőséges, lobogva forró zsírban kisütjük a fánkocskákat és még azon forrón meghengergetjük porcukorral kevert reszelt csokoládéban vagy csokoládédarában. A fő ennél a tésztánál a gyorsaság. A kiszaggatásnál éppen úgy, mint a sütésnél és a hengergetésnél.

Képviselőfánk.

Egynegyedliter tejet, vagy vizet 7 deka vajjal s egy csipet sóval addig keverünk a tüzön, míg felforr. Ekkor rögtön beleteszünk 14 deka finom lisztet, vigyázva, hogy csomós ne legyen. Jól megkeverjük, de mingyárt le is vesszük a tűzről s tovább keverjük, míg kihűl. Ekkor beleütünk egyenként 6 tojássárgáját, mindegyikkel teljesen símára keverve. Kikent és liszttel meghintett tepsibe egyforma nagyságú csomókat rakunk a tésztából, tojással megkenjük és forró sütőben — hogy felduzzadjanak — sütjük öt percig. Öt perc után kissé csökkentjük a sütő forróságát és szép sárgára sütjük a fánkokat. Mikor készen vannak, még öt percig a nyitott ajtajú sütőben hagyjuk őket. Amint kihűltek, alsó részükbe kis mélyedést vájunk és megtöltjük *hideg vaniliakrémmel* (lásd a *krémes pite* receptjénél). Két-két így meg töltött fánkot egymásra teszünk és a tetejüket *karamelbe (pirított cukor)* mártjuk. Ezt úgy készítjük, hogy 30 deka cukrot 2½ deci vízzel és ½ citrom levével addig főzünk, míg úgy forr, hogy nagy gyöngyök keletkeznek benne.

Négerfánk.

½ liter felforralt vaniliás vízzel lassan, óvatosan símára keverünk 75 deka lisztet, miközben csipet sót, 1 kanál cukrot és 5 deka vajat adunk bele. A tűzön addig kevergetjük, míg az edényről és kanálról leválik. Levéve, tovább keverjük, míg kissé kihűl. Ekkor hozzávegyítünk egyenként 3 egész tojást, hatnak a sárgáját és 3 tojás cukorral fölvert kemény habját. Ebből a tésztából kis gombócokat formálunk és forró zsírban, födő alatt, szép barnapirosra sütjük. Még forrón megforgatjuk őket csokoládédarában vagy reszelt csokoládéban. Csokoládéöntettel tálaljuk.

Talkelli.

25—30 deka lisztet 4 tojás sárgájával, 2 deka, langyos tejben elkevert élesztővel, 2 evőkanál cukorral, kevés sóval és annyi tejjel, hogy gyenge tészta legyen belőle, jól kidolgozunk. Mikor már elég síma a tészta, a 4 tojás keményre vert habját is beletesszük és ezzel együtt teljesen kidolgozzuk. Meleg helyen jól megkelesztjük, aztán kinyujtjuk, fánkszaggatóval kiszaggatjuk és a talkellisütőben, vagy pedig lábasban forró zsírban kisütjük. Különféle gyümölcsízt szolgálhatunk fel hozzá.

Részeg barát.

Vékonyra vágott zsemlyeszeleteket gyengén borba mártunk. Kettőt-kettőt megkenünk és összeragasztunk barack-, esetleg málnalekvárral. Tojásban, morzsában panírozzuk és forró vajban vagy zsírban hirtelen megsütjük. Tálaláskor megcukrozzuk. Készíthetjük kettévágott kis vajas pékkiflikből is, melyeknek a héja legkülső rétegét le reszeljük, belsejüket pedig kissé kivájjuk. Tovább éppen úgy járunk el velük, mint a zsemlyeszeletekkel.

Lekváros rizsgombóc.

Tejes rizst főzünk, egészen sűrűre. Kiborítjuk megcukrozott gyúródeszkára, laposra simítjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Mindegyik korong közepére kevés barack-, málna- vagy ribizlilekvárt teszünk, aztán gombócot formálunk belőle. Tojásba, morzsába hengergetjük és forró zsírban hirtelen kisütjük.

Vaníliás rántott pogácsa.

Megfelelő mennyiségű lisztet és tejet, kellőleg megcukrozva, kevés vaníliával sűrűre főzünk. Mikor már kihűlt, cukorral meghintett deszkára borítjuk, kezünkkel kisimítjuk, felül megkenjük vajjal, aztán fánkszúróval kiszaggatjuk. Tojásban, morzsában meghengergetjük a pogácsákat és bő zsírban vagy vajban kisütjük. Mindegyiknek a közepére egy szem befőtt cseresznyét, meggyet, vagy epret teszünk és tejsodót, vagy valami édes mártást adunk melléje.

Rizspogácsa.

20 deka rizst tejben megfőzünk, ha készen van, kellőleg megcukrozzuk. Ha kihűlt, belekeverünk 3—4 tojás sárgáját és lisztes gyúródeszkára ürítjük, ahol közepes nagyságú pogácsákat szaggatunk belőle. Tojásban és morzsában meghengergetjük és forró zsírban megsütjük. Mindegyik közepére egy magnélküli befőtt cseresznyét, vagy meggyet téve, tálaljuk.

Sült burgonyásgombóc.

Egy nappal előbb megfőzött és meghámozott 1 kiló burgonyát megreszelünk. 6 deka vajat habosra keverünk, összevegyítjük 2 egész tojással, kevés sóval, csipet reszelt szereesendióval, a reszelt burgonyával és 1 evőkanál liszttel. Fakanállal nagyon jól összekeverjük. Apró gombócokat formálunk belőle és forró vajban, vagy zsírban világosbarnára sütjük. Akár mint önálló ételt, akár mint körítést használhatjuk.

Palacsinta tészta.

Egy liter síma lisztet elkeverünk 4—5 tojás sárgájával. Lassanként hozzáöntünk annyi kissé megcukrozott tejet, hogy jó folyós, se sűrű, se híg tészta legyen. Végül még belekeverjük a tojások felvert habját és kevés sót. A palacsintasütőt olvasztott zsírba mártott tollal megkenjük, ráöntunk egy tejmerőkanálnyi tésztát és egyenletesen széjjelfolyatva, jó tűzön hirtelen kisütjük. Ha az alsó fele már megsült, széles késsel gyorsan megfordítjuk és a másik felét is sütjük pár pillanatig. Így mind megsütjük a palacsintát, mindegyik előtt megkenve a sütőt. Megtölthetjük tetszés szerint *lekvárral*, *dióval*, édes vagy kapros túrótöltelékkel, vagy juhtúróval, összecsavarjuk, rögtön is tálalhatjuk, vagy vajjal kikent tűzálló tálban, tejföllel leöntve a sütőben pirosra süthetjük.

Palacsinta vaníliás krémmel.

Rendes palacsintákat készítünk, melyeket a következő krémmel töltünk meg: 8 tojás sárgáját elkeverünk 2 kávéskanál liszttel és 8 evőkanál cukorral. Azután 3 deci jó sűrű forralt tejjel és ízlés szerinti vaníliával sűrű péppé főzzük. A maradék krémet tálaláskor ráöntjük a palacsinták tetejére.

Csúsztatott palacsinta.

Öt deka vajat habosra kavarunk 5 tojás sárgájával, aztán belekeverünk 5 deka cukrot, 5 deka lisztet, 3 deci tejet és végül az 5 tojás habbá vert fehérjét. Most jól megzsírozott forró palacsintasütőre kisujjnyi vastag réteget öntünk belőle és gyengén megsütjük, úgyhogy fölül majdnem híg maradjon. Vigyázva tálra csúsztatjuk és citromhéjas, vaniliás cukorral meghintjük. Ezt az eljárást ötször egymásután megismételjük. A legfelsőre nem hintünk cukrot. Amikor mind az öt egymás tetején van, a forró sütőben néhány percig pirítjuk. Cikkekre vágjuk, mint a tortát.

Rakott palacsinta.

Rendes palacsintákat sütünk, azután kikent tortaformába egyenként leteritjük őket. Sorjában megkenjük őket váltakozva baracklekvarral, diótöltelékkel (tejben megfőzött egyforma mennyiségű darált dió és cukor, mazsola, kevés vanillával, rummal vagy citromhéjjal ízesítve) és csokoládékrémmel. A csokoládékrémet a következőképpen készítjük: 8 tojás sárgáját elkeverünk 2 kávéskanál liszttel és 8 evőkanál cukorral. Azután 3 deci jó sűrű tejjel vagy tejszínnel és 3—4 szelet reszelt csokoládéval sűrű péppé főzzük. A megtöltött palacsintatortát cukros tejjel vagy tejszínnel leöntjük, darabokra tördelt vajat teszünk a tetejére és a sütőben szép pirosra sütjük. Tálaláskor a maradék krémet ráöntjük a tetejére.

Bajor palacsinta.

10 deka vajat símára kavarunk 8 tojás sárgájával. Hozzávegyítünk kanalanként és felváltva 3 deci tejet és 3 deci lisztet. Végül 3 kanál vaniliás cukrot adunk bele és a 8 tojás keményre vert habját. A vajjal kikent palacsintasütőn 4 lapot sütünk belőle. A lapokat megkenjük baracklekvárral, egymásra tesszük, tetejét megkenjük vajjal, meghintjük cukorral és pár percig sütjük a sütőben.

Palacsinta kukoricalisztből.

(Ez a recept a háború alatt, amikor a búzaliszt hiányában hivatalosan propagálták a kukoricalisztet, a bécsi villamosjegyek hátára nyomtatva látott napvilágot.) 4—6 kanál kukoricalisztből, ½ liter vízből, vagy lefölözött tejből, kis sóból, kevés cukorból, 2 egész tojásból, egy késhegy szódabikarbónából síma tésztát keverünk. Zsírral kikent nyeles sütőben a rendes módon palacsintát sütünk belőle. Ez az adag, mint a villamosjegyen olvashattuk, hat személyre elegendő.

Francia palacsinta.

Vékony palacsintákat sütünk, aztán 3 tojás sárgáját elkeverünk 3 kanál törött cukorral, 10 deka őrölt mandulával, reszelt citromhéjjal, kevés citronáttal és a 3 tojás keményre vert habjával. Tortaformát kikenünk vajjal, beleteszünk egy palacsintát, megkenjük a keverékkel, erre megint egy palacsintát és így tovább, míg tart. Tetejét megkenjük tejföllel és szép pirosra sütjük. Tálra fordítva és megcukrozva tálaljuk.

Pancakes à la roches de Canal.

Két egész tojást, hat sárgáját, 2½ deci tejszínt, kevés reszelt citrom- vagy narancshéjat, három deka lisztet összekeverünk ugyanennyi porcukorral, szintén annyi porrázúzott makron (mandulás sütemény) masszával és csipet sóval. Ebből a tésztából vékony palacsintákat sütünk forró zsírban. Az egyik oldalukon világosbarnára sütött palacsintákat ezzel az oldalukkal fölfelé, egymásfölé tálra rakjuk, meghintjük porcukorral, kis forró lapáttal megpörköljük és rövid időre mérsékelten meleg sütőbe tesszük.

Crema pasticeca. (Olasz tészta.)

17 deka lisztet, 12 deka vajat, 18 deka porcukrot, csipet fahajat 1 liter tejjel a tűzön addig keverünk, míg a tészta a kanálról és az edényről leválik. Akkor azután 2 tojás sárgáját vegyítjük hozzá. Deszkára vagy hosszú porcellántálra kenjük és hideg helyre tesszük hűlni. Mikor kihűlt, fánkszaggatóval kisszaggatjuk és lisztben, tojásban, morzsában megpanírozva, forró zsírban vagy vajban sárgára sütjük. Fahajas cukorral meghintve tálaljuk.

Alma pongyolában.

Nagy, borízű almákat meghámozunk és kerek szeletekre vágunk. A magházat kis, kerek szaggatóval kiszaggatjuk a szeletek közepéről. Cseresznye- vagy meggylében, esetleg likőrben megforgatjuk, cukorral meghintjük, majd a rendesnél valamivel sűrűbb palacsintatésztába mártjuk és forró zsírban szép világosbarnára sütjük őket. Melegen, vaniliás cukorral meghintve tálaljuk. Ugyanígy megsüthetünk kettévágott, nagy, érett, de nem túlérett sárga- vagy őszibarackokat is.

Barack pongyolában.

Nagy, érett, de nem elpuhult sárga- vagy őszibarackokat meghámozva, kettévágva, kimagozva tálba rakunk és porcukorral jól meghintve egy darabig állni hagyjuk. Ezalatt öt evőkanál lisztből, ízlés szerinti cukorból forró fehérborral sűrű, de folyékony, palacsintatésztaszerű tésztát készítünk. Belevegyítünk diónagyságú olvasztott vajat és 3 tojás kemény habbá vert fehérjét. A fél barackokat egyenként villára szúrva, bemártjuk a tésztába és forró zsírban kisütjük. Porcukorral meghintve, rögtön tálaljuk.

Vörösboros zsemlyeszeletek köntösben.

4—5 zsemlyét vékony szeletekre vágunk, de úgy, hogy 2—2 az egyik oldalán összefüggjön. Ezeket a szeleteket vajban aranysárgára sütjük s utána tálra rakva leöntjük ¼ liter meleg (de nem fölforralt) vörösborral, melybe előzőleg 1—2 szem szegfűszeget, egy darab egész fahajat és ízlés szerinti cukrot tettünk. (Ezt a folyadékot természetesen szűrve öntjük rá a tésztára.) Vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk a megpuhult és baracklekvárral megtöltött kettős zsemlyeszeleteket, még pedig gúlaalakban. 5 tojás fehérjéből és 15 deka cukorból nagyon kemény habot verünk, bevonjuk vele a gúlát és langyos sütőben szárítjuk, míg a hab kissé megbarnul.

Túrós kolbász.

4 evőkanál száraz, friss túrót elkeverünk 3 kanál tejföllel, egy tojással, reszelt citromhéjjal és annyi liszttel, hogy jól lehessen formálni. Két deka élesztőt is adunk hozzá. Lisztes kézzel kolbászokat formálunk belőle, kissé kelni hagyjuk és forró zsírban kisütjük. Cukorral meghintve tálaljuk.

Rántott rózsa.

3 tojást összevegyítünk ¼ liter tejföllel, csipet sóval és annyi liszttel, hogy jól keverhető tésztánk legyen. Ha jól kidolgoztuk, beleaprítunk 12½ deka vajat. Alaposan meggyúrjuk és késhát vastagságúra kinyujtjuk. Virágforma kiszúróval kiszaggatjuk, mindegyiknek a közepét megkenjük tojásfehérjével és négyet-négyet összeragasztunk, hogy rózsaformájuk legyen. Forró zsírban kisütjük a kis rózsákat, de kettőnél többet nem tehetünk egyszerre a lábasba. Világosbarnára sütjük és forrón meghintjük fahajas cukorral.

Tejszínpástétom.

25 deka lisztbe belekeverünk 20 deka vékonyra szeletelt vajat, kézzel jól összenyomkodjuk és szétmorzsoljuk. A szétmorzsolt tésztatömegbe beleteszünk 2 evőkanál törött cukrot, 1 egész tojást, 1 sárgáját, csipet sót és 1½ kanál tejszínt vagy jó tejfölt. Eleinte késsel, később kézzel jól összedolgozzuk és síma tésztát gyúrunk belőle. Késfokvastagságúra nyujtjuk (lehetőleg kevéssé lisztezzük) és kétszeresen behajtjuk, úgyhogy háromréteges legyen a tészta. Kendővel letakarva, félóráig pihentetjük. Utána újra kinyujtjuk és ugyanúgy összehajtjuk, majd negyedórai pihentetés után vékonyra kinyujtjuk. A tortaforma belsejét egészen a peremig kibéleljük a tésztával és megtöltjük a következő krémmel: 14 deka vajat nagyon habosra keverünk, beleteszünk egyenként 8 tojás sárgáját, kanalanként 14 deka cukrot, 8 deka nagyon finom morzsát, fél citrom reszelt héját, 2 deci tejszínt (vagy esetleg nagyon jó, édes tejfölt) és 4 tojás kemény habját. A megmaradt tészta egyrészéből fedőlapot csinálunk, melynek szélét a formában levő tészta szélével ujjunkkal összenyomkodjuk. A többi megmaradt tésztából csillagformákat szaggatunk ki s ezzel díszítjük a pástétomot, tojás fehérjével megkenjük és lassú tűznél háromnegyed—egy óráig sütjük.

Bundás narancsszeletek.

A megtisztított narancsokat teszés szerint karikára vágjuk, vagy szétszedjük gerezdek szerint. Rumos szirupban kissé megpároljuk, aztán híg palacsintatésztába mártva forró zsírban kisütjük, vaniliás cukorban meghengergetjük és forró sütőbe téve a cukrot rajta megpiritjuk. Csokoládéöntetet adunk melléje.

Christmas mince-pie. (Karácsonyi pástétom.)

½ kg lisztből, 30 deka vajból, 2 tojássárgájából, kevés cukorból és körülbelül 1½ deci langyos, sós vízből omlós tésztát csinálunk. Vékonyra nyujtjuk és a vajjal kikent pástétomformát kibéleljük vele.

Most megtöltjük a következő töltelékkel: 25 deka mazsolát, 25 deka apró szőlőt, 12½ deka apróra vágott citronádot, 12½ deka törött cukrot, finomra vágott citrom- és narancshéjat, szegfűszeget, szerecsendiót és törött fahéjat ízlés szerint, 5—6 darab kockára vágott jó almát, 12½ deka apróra vagdalt marhavesezsírt, 25 deka összevágott sült vesepecsenyét összekeverünk vörösborral és ½ pohár rummal. Mikor a tésztát megtöltöttük, kicsüngő széleit visszahajtva, ráborítjuk, jól lenyomkodjuk, tojássárgájával megkenjük és mérsékelt, egyenletes tűznél megsütjük.

Besamel-omlett.

12 deka lisztet símára keverünk 8—10 deka vajjal, majd fölereszt-jük 2 deci forró tejjel és folytonos kavargatás közt felforraljuk. Hozzáteszünk 7 evőkanál cukorral elkevert 7 tojássárgáját és 15—20 percig keverjük. Végül beletesszük a 7 tojás keményre vert habját is és kikent, meglisztezett tepsibe öntve a keveréket, kisimítjuk és megsütjük. Mikor készen van, cukorral meghintett deszkára borítjuk és három darabra vágjuk. A három lapot megkenjük a következő töltelékkel: 5 tojás fehérjét 15 deka cukorral, forró vízzel telt lábas felett, kemény habbá verjük és végül belekeverünk 3 deka pirított cukrot. A megkent lapokat egymásra helyezzük és melegen tálaljuk.

Eperomlett.

Az epret pár órával előbb megcukrozzuk és hűvös helyen tartjuk, 6 elhabart tojásba belekeverünk 3 evőkanál tejszínt, 1 evőkanál cukrot. 10 deka vajat rántottasütőben fölolvasztunk, mikor forró, beleöntjük a tojást. Mikor az alsó része szépen megsült, tálra csúsztatjuk, tetejének felerészét meghintjük cukrozott eperrel, másik felét ráhajtjuk és rögtön tálaljuk.

Lekváros omlett. (Omelette au confiture.)

Mialatt 6 tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk, lassanként beleszórunk 8 deka porcukrot. Mikor készen vagyunk, vigyázva beleütünk és belekeverünk egyenként 6 tojássárgáját, 5 deka finom lisztet, 1 deci habbá vert tejszínt. Nagy, vajjal kikent, liszttel meghintett rántottasütőben 10—12 percig sütjük, nem nyílt tűzön, hanem a forró sütőben. Gyorsan megkenjük barack- vagy másmilyen lekvárral, kettőbe hajtjuk, meleg tálra borítjuk, cukorral meghintjük s a cukron tüzes lapátkát húzva végig, megpörköljük. Ha tetszik, a tálon kis rumot loccsantunk rá, meggyujtjuk s míg lángol, szolgáljuk föl.

Cseresnyésmorzsa.

8 tojás sárgáját habosra kavarunk 8 kanál cukorral. Hozzávegyítünk 3½ deci tejszínt (vagy jó nyers tejet), 1½ deci tejfölt, ½ liter lisztet és a 8 tojás habját, végül pedig ½ kiló kimagozott cseresnyét. Vajjal kikent tepsiben megsütjük, villával apróra tördeljük, cukorral meghintve tálaljuk.

Császármorzsa.

3 deci tejet elhabarunk 6 tojás sárgájával, 2 deci liszttel, csipet sóval és végül a 6 tojás keményre vert habjával. Vajjal erősen kikent tepsiben megsütjük s mikor már jó, villával tetszésszerinti nagyságúra széttördeljük, megcukrozzuk, 10 deka mazsolát keverünk közé.

Túrómorzsa.

½ kiló átpasszírozott tehéntúrót elkeverünk 4 tojás sárgájával és annyi tejföllel, hogy krémszerű legyen. Aztán hozzáteszünk pár kanál lisztet és négy tojás felvert habját. Kissé megsózzuk és forró zsírba téve ugyanúgy készítjük el, mint a többi morzsát. Cukrot, mazsolát ízlés szerint teszünk bele.

Máglyarakás.

Egynapos kifliket ujjnyi széles karikákra vágunk. 3 tojássárgáját elkeverünk ugyanannyi evőkanál vaniliás cukorral, föleresztjük 2 deci tejjel és beletesszük a feldarabolt kifliket és egy darabig benne áztatjuk. Kikent tepsibe öntjük, megrakjuk a tetejét rumba áztatott almaszeletekkel és meghintjük fahajas cukorral, mazsolával és apróra vágott mandulával. Sütőbe tesszük és megsütjük. Mikor az alma már puha, kivesszük a sütőből, kissé kihűtjük, aztán néhány tojás fehérjéből habot verünk, megcukrozzuk és sárgabaracklekvárt keverünk bele. Símán rákenjük a tészta tetejére, visszatesszük a sütőbe, míg a hab kissé megbarnul. Tálaláskor kanállal kiszaggatjuk, a tálon dombocskát formálunk belőle és cukorral meghintjük.

Málé, görhő vagy prósza.

Egy kiló kukoricalisztet (kóstoljuk meg, nem keserű-e?) megszitálunk, kevés sót, 8—10 deka cukrot, 10 deka fagyos zsírt keverünk bele. Fazékba tesszük s megfelelő mennyiségű langyos tejjel jól eldolgozzuk, úgyhogy olyanféle legyen, mint a palacsintatészta, csak valamivel keményebb. Beleteszünk még 2 deka kevés tejben felolvasztott élesztőt s meleg helyre kelni tesszük. Ha megkelt, zsírral kikent tepsibe öntjük s a sütőben lassú tűzön egy óra hosszat sütjük, hogy szép piros legyen.

Császármorzsa á la III. Napoleon.

14 deka vajat simára keverünk és hozzáteszünk kevés sót és ½ citrom apróra vágott héját. Most aztán hozzákeverünk lassanként 6 tojássárgáját, 12 deka cukrot, 16 deka lisztet és ¼ liter nyers tejet. Nagyon vigyázva csináljuk, mindent apránként és folytonos keverés közt adunk bele. 5—6 deka vajat tepsiben felolvasztunk, beleöntjük a tésztát és ¾ óra hosszat sütjük. Akkor villával szétszedjük tetszés szerinti nagyságú darabokra és megcukrozva tálaljuk.

Ischli smarn.

¼ kiló lisztet ½ liter jó, sűrű, nyers tejjel és 6 tojás sárgájával simára kavarunk. Hozzáadunk 9 deka fölolvasztott vajat, 10 deka őrölt mandulát és a 6 tojás fölvert habját. Vajjal kikent lábasban vagy tepsiben rendes smarnmódjára megsütjük.

Daramorzsa. (Smarn, finom.)

15 deka darát leöntünk 6 deci tejszínnel. (A jó, friss pasztőrizált tej is megteszi.) 1½—2 óráig pihentetjük, azután hozzákeverünk egyenként 5—6 tojássárgáját, csipet sót és a tojások

felvert habját. Most egy lábasban felolvasztunk 10—12 deka vajat, vagy zsírt, mikor forr, beleöntjük a tésztát és folytonosan kevergetve, addig sütjük, míg az egész pép egy tömegben a lábasról leválik. Akkor a sütőbe tesszük és addig sütjük (közben gyakran villával kevergetve és morzsolgatva), míg szépen megpirul. Ha készen van, jól megcukrozva és mazsolát keverve közé, tálaljuk.

Rizsmorzsa.

Tejes rizst készítünk 20—25 deka rizsből a rendes módon. Aztán belekeverünk 4—6 tojás sárgáját és keményre vert habját és 5 deka mazsolát. Aztán forró zsírban vagy vajban más morzsa (pl. császármorzsa) mintájára készítjük el.

Almásrizs.

A rizst rendes módon megfőzzük tejben. Főzés közben beleteszünk apróra vagdalt, hámozott almát, cukrot, reszelt citromhéjat és csipet fahéjat.

Alma besamelmártással.

Meghámozott, jófajta, fölszeletelt almát cukros fehér borban puhára párolunk. 12½ deka vajból, 4—5 kanál lisztből, tejből, folyékony pépszerű masszát főzünk. Mikor kissé kihűlt, belevegyítünk 6 tojás sárgáját, 8 deka porcukrot, 1 citrom lereszelt héját és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, tűzálló tálba beleteszünk egy réteget a besamelből, tetejére egy sor almát, majd megint besamelt és így tovább. Legfölül besamel legyen, cukorral meghintve. Félóráig sütjük a sütőben.

Tojásos banán.

Jó érett (de nem túlérett) banánokat karikára vágunk és leöntjük egy pohárka rummal vagy konyakkal. Három tojás fehérjéből habot verünk, kellőleg megcukrozzuk és kevés vaniliát is tehetünk bele. Belekeverjük a karikára vágott banánokat, az egészet vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk. Megcukrozzuk a tetejét, sütőbe tesszük és sütjük addig, míg a tojáshab keményedni és a teteje barnulni kezd.

Sült banán.

A szép, érett banán héját lehúzzuk és a gyümölcsöt hosszában kettévágjuk. Kevés fehérborban felforraljuk, a levet róla szitán jól lecsurgatjuk, lisztben meghengergetjük és vajban hirtelen megsütjük. Vaniliás cukrot adunk melléje.

Töltött alma.

Az almákat meghámozzuk és a csutka végződésénél mindkét oldalon mélyedést vájunk bele. Vajjal kikent tepsibe állítjuk őket, a felső mélyedésbe beleteszünk félkocka citromos vízbe mártott cukrot és egy mogyoró nagyságú darab vajat. Sütőbe téve gyenge tűznél

addig sütjük, míg majdnem jó. Körülbelül félóráig. Akkor egy kanál baracklekvárt teszünk mindegyik felső mélyedésbe és még tíz percig sütjük.

Tejfeles alma.

A meghámozott, négyfelé vágott almákat gyengén cukros vízben kissé megfőzzük. Vigyázzunk, hogy épek és kemények maradjanak. Szitán lecsurgatjuk róluk a vizet és mikor kihűltek tálba rakjuk, mégpedig úgy, hogy egy sor almára egy réteg porcukrot, erre pedig vajon pirított zsemlyemorzsát hintünk s tejföllel bőven meglocsoljuk. Ezt így folytatjuk, míg tart az anyagból, akkor 15—20 percre sütőbe tesszük.

Banán à la bonne femme.

A megtisztított, kettévágott banánokat a rendesnél kicsit sűrűbb palacsintatésztába mártjuk, aztán forró vajban, vagy olajban kisütjük. Vaniliás cukorral meghintve tálaljuk.

Kugli.

Hét-kilenc egész tojást habosra keverünk 2 jó nagy kanál libazsírral és kevés sóval. Azután hozzáteszünk 3, vízbe vagy borba áztatott, nem egészen kifacsart zsemlyét és 2—3 hámozott, reszelt almát. Izlés szerint fűszerezzük fahéjjal és cukorral. Ezt a masszát jól összekeverve, libazsírral kikent formába téve, néhány kanál cukros borral és kevés zsírral leöntve, éppen úgy, mint a sóletet, éjszakán át a meleg kemencében vagy sütőben addig sütjük, míg a külseje ropogós és sötétbarna lesz.

Fláden. (Flódni.)

Félkilogramm lisztből, 20 deka libazsírból, 3 tojás sárgájából, 10 deka cukorból tésztát gyúrunk. Öt egyforma részre osztjuk és vékonyra kinyújtjuk. Az első darabot kikent tepsibe tesszük és diótöltelékkel megkenjük, fölébe tesszük a másodikat és ezt máktöltelékkel kenjük meg. Efölé jön a harmadik, amelyre szilvalekvárt teszünk, most jön a negyedik, erre borban párolt almát rakunk. Az egészet beborítjuk az ötödik résszel és megsütjük.

Piskótában sült macesz.

Körülbelül 5—6 centiméter szélességűre és hosszúságúra tördelt maceszszeleteket borban kissé megpuhítunk. 3—4 ilyen szeletet egymásra teszünk és a tetejét 1½ cm vastagon megkenjük maceszlisztből, cukorból és tojásból készült piskótatésztával. Forró libazsírba tesszük, a piskótás felükkel lefelé, mialatt sűlnek, felső felületüket is bekenjük piskótatésztával és szép aranyszínűre sütjük. Fahéjas cukorral meghintve tálaljuk.

Pészah kremzli.

Ahány személyre készítjük, annyi tojássárgáját összekeverünk csipet sóval, kis cukorral, ízlés szerinti törött fahéjjal, kevés citromlével, 1 kanál olvasztott, libazsírral és annyi gorombára tört macesz-

szel, hogy híg tészta legyen belőle. Egy óráig pihentetjük, aztán belevegyítjük a tojások keményre vert habját. Kis edényben bőven forralunk zsírt, kanállal beleszaggatjuk a tésztát. Kisütjük, meghintjük fahajas cukorral és forrón tálaljuk.

Kindli.

Egy kiló lisztből, 40 deka libazsírral, 6 nyers tojás sárgájával, 2 átpasszírozott főtt tojás sárgájával, kevés cukorral, fél deka langyos vízben feloldott élesztővel, kellő mennyiségű fehérborral tésztát gyúrunk. Kidolgozva 1 óráig pihentetjük, majd megfelelő nagyságú darabokra vágjuk (körülbelül 8 részre), gyufaszál vékonyra kinyujtjuk és megtöltjük dió- vagy máktöltelékkel, amit kevés boros, cukros vízben megfőztünk s mazsolával kevertünk. A megtöltött tésztaszeleteket hosszúkásra összecsavarjuk s ujjunkkal rovátkákat nyomkodunk beléjük, hogy megadjuk nekik a »kindli« jelleget. Tepsibe rakva, tojás sárgájával megkenjük, sütőben szép barnapirosra sütjük.

Bódás sütemény.

Negyedliter mézet habzásig keverünk. Hozzáteszünk ¼ kiló cukrot és ezt is jól összekeverjük vele. Majd 12 tojás sárgáját, 1 jó késhegynyi, rumban megáztatott bódást (kapható a patikában, de megteszi helyette a szódabikarbóna is), 12 evőkanál lisztet és a 12 tojás keményre vert habját vegyítjük bele. Jó *mély* tepsibe fehér papírra tesszük, elsimítjuk, tetejét meghintjük nagy darabokra tört dióval és jó forró sütőben megsütjük.

Rántott laska.

Az apróra tört laskát (pászkát) összekeverjük tojással és cukorral, kézzel pogácsaalakot formálunk belőle, forró libazsírban kisütjük.

Plumpudding

nélkül époly hiányos (sőt elképzelhetetlen) volna az angol karácsony, mint pujka nélkül. Karácsony ünnepének népszerű nemzeti tésztája ez Angliában, akárcsak nálunk a diós- és mákospatkó. Érdekes, hogy a »plum« szónak, amely egyaránt jelent szilvát is, mazsolát is, még az az értelme is megvan, hogy: valaminek a színe, a *legjava*. Szilva nincs, de mazsola (valamint a rokonságából malaga- és aprószőlő) van benne bőven s az angol, amikor a plumpuddingot eszi, bizonyára azt is kiérzi belőle, hogy ez csakugyan a színe, a legjava minden puddingnak.

Nálunk mindezideig nagyon szűk körben terjedt el az ismerete, amit talán nem utolsó sorban annak is tulajdoníthatunk, hogy egyik jelentős alkatrésze a marhavesezsír (háj), amelynek használata ilyen célokra a magyar konyhán szokatlan dolog.

Hát nem mondom, elég kompakt, nehézkes tésztanemű ez az angol pudding, mégis érdemes vele megismerkedni, mert annyi mindenféle jó kell hozzá, hogy együtthatásuk feltétlenül érdekes ízeket termel.

Hát amikor el akarjuk készíteni, először is apróra vágunk s mély tálba teszünk 40 deka szép fehér marhavesezsírt, utána teszünk 15 deka lisztet, 28 deka finom reszelt zsemlye- vagy kétszersültmorzsát, 12 deka kockára vágott, hámozott almát, ugyanannyi összevagdalt fügét, négy vagy öt egész tojást negyedliter tejjel elhabarva, 2 deci sört, 20 deka mazsolát, ugyanennyi (m gjától megfosztott) malaga- és 15 deka aprószőlőt, 20 deka kristálycukrot, 15 deka porcukrot, 1 deka tört fahéjat, egy kevéske szerecsendióvirágot, 3—3 deka reszelt narancs- és citromhéjat, 3—4 deka kockára vágott citronádot, 1 teáskanál sót, egy pár törött szegfűszeget, darabka megreszelt szerecsendiót, egy citrom és egy narancs levét s mindezt alaposan összekeverjük. 2 deci konyak s egy deci rum következik most, ezekkel jól átdolgozzuk az egész anyagot s egy napra (ha tetszik, kettőre is lehet) félretesszük. Akkor azután vagy kivajazott, kilisztezett, vajas szalvétával lekötött porcellánformába (csak háromnegyedrészéig tölthetjük meg), vagy egyszerűen vajjal bekent szalvétába öntve, 3½—4 óra hosszat főzzük gőz- vagy vízfürdőben.

Mikor készen van, kiborítjuk, kis rummal leöntjük, meggyujtjuk s úgy tálaljuk, amint lobogó lánggal ég rajta a szesz. Konyakkal erősített borsodót, vagy sherryből, konyakból, kürasszólikőrből, narancs- és citromhéjból s cukorszirupból készült mártást szervírozunk melléje.

Hatásos dolog a rengeteg ingredienciából összeszerkesztett puddingórlás s imponál a vendégkoszorúnak, bárhol kerüljön asztalra karácsony ünnepén.

Plumpudding. II.

37½ deka megtisztított marhavesezsírt, egészen apróra vagdalunk, összekeverve ugyanannyi, vagyis 37½ deka liszttel. Hozzávegyítünk ¼ liter hideg tejet, egy kupica konyakot, vagy jó rumot, 17½ deka töröttcukrot, 4 egész tojást, 14 deka aprószőlőt, ugyanennyi mazsolát és kevés reszelt citromhéjat. Miután mindezt alaposan összekevertük, egy szalvéta közepét megkenjük vajjal, meghintjük liszttel, beleöntjük a masszát. A szalvétát jól összekötözzük, számítva azonban arra, hogy a pudding erősen megduzzad. Forróvizes fazékba tesszük és 2½—3 óra hosszat főzzük, lassú forrással. Tálra borítjuk és tej- vagy borsodóval leöntve tálaljuk.

Túrópudding.

20 deka vajat habosra keverünk 20 deka cukorral, összevegyítjük 25 deka áttört túróval, egy kanál liszttel, 10 tojás sárgájával, kevés vanillával és reszelt citromhéjjal, 15 deka hámozott, őrölt mandulával és végül a 10 tojás keményre vert habjával. Jól összekeverjük, aztán kivajazott szalvétába öntve és összekötözve, tejben ¾—1 óráig főzzük. Tejsodóval tálaljuk. Természetesen főzhetjük kikent puddingformában a rendes módon, forró vízben is.

Habos almakása.

6 szép, nagy borízű almát meghámozva apróra vágunk s 1—2 kockacukorral, kevés rummal és ½ citrom levével megpárolunk és mikor megpuhult, szitán áttörjük. Aztán 7 tojás keményre vert habjával és 6 kanál porcukorral összekeverve kikent formába öntjük s ¾ óráig gőzben főzzük.

Almapudding.

Nyolc nagy, vagy tíz középfajta almát meghámozunk és megreszelünk. Összekeverjük 10—12 deka finom, szitált zsemlyemorzsával, 15 deka habosra kavart vajjal, 8 tojássárgájával, 10 deka mazsolával, kevés tört fahéjjal, 5 deka hámozott, őrölt mandulával, 20 deka cukorral és végül a 8 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában forró vizes fazékba állítjuk és a sütőben ¾—1 óráig főzzük. Borsodóval tálaljuk.

Datolyapudding.

Négy, darabokra vagdalt zsemlyét megfőzünk 3½ deci tejben, jól elkeverjük és átpasszírozzuk. Ha kihűlt, hozzáteszünk 12½ deka habosra kavart vajat, 15 deka cukrot, 5 deka meghámozott, hosszúkásra vágott mandulát, 8 tojássárgáját (egyenként), 6 tojás habbá vert fehérjét és végül 15 deka hosszúkásra vágott datolyát. Mindezt jól összekeverve, kikent, meghintett formában ¾ óra hosszáig főzzük.

Narancspudding.

3 narancsot puhára főzünk háromszor váltott vízben és aztán szitán áttörjük 2 tejbe áztatott zsemlyével együtt. 25 deka vajat habosra keverünk 6 tojássárgájával és 6 kanál porcukorral, beleteszünk 6 deka hámozott, őrölt mandulát és 6 deka finomra vágott cukrozott gyümölcsöt (dinnyét vagy körtét vagy citronádot stb.). Mindezt összekeverjük az áttört narancscsal és zsemlyével és a 6 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában ¾—1 óra hosszat főzzük és tálaláskor leöntjük borsodóval.

Vulkánpudding.

6 tojásfehérjéből — 15 deka porcukor lassú hozzáadásával — kemény habot verünk. Belekeverünk egyenként 6 tojássárgáját, aztán kanalanként 8 deka reszelt csokoládét és 15 deka őrölt mandulát. Kikent meghintett pudding formában ¾—1 óráig gőzben főzzük. Kiborítva cukros tejszínhabbal körítjük, a közepén levő lyukba pár darab — rumba mártott — cukrot teszünk és ezeket meggyujtva tálaljuk.

Gesztenyepudding. I.

30 deka forró vízbe dobott gesztenyét meghámozunk és 3 deci tejben sűrű péppé főzünk 20 deka cukorral. Átpasszírozzuk, aztán 5 deka vajat, egy tejbe áztatott, áttört zsemlyét és 6 tojássárgáját

keverünk bele, végül pedig a 6 tojás keményre vert habját és 10 deka mazsolát. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában $^3/_4$ óra hosszat főzzük forró vízben. Vaniliás tejsodót adunk melléje.

Gesztenyepudding. II.

Háromnegyed kg gesztenyét 20—25 deka cukorral a rendes módon megfőzünk. Átpasszírozzuk, belekeverünk öt deka vajat, egy tejbe áztatott, áttört zsemlyét, hét tojássárgáját és kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában $^3/_4$ óráig főzzük gőzben. Vaniliás tejsodót adunk melléje.

Vaniliapudding.

12 deka cukrot, kevés reszelt vaniliával, 12 deka hámozott, őrölt mandulával és 8 tojássárgájával félóráig keverünk. Hozzáteszünk még 12 deka őrölt piskótát vagy kétszersültet, 4 deka vajat és a 8 tojás habbá vert fehérjét. Jól kikent formában háromnegyedóra hosszat főzzük gőzben.

Svéd kenyérpudding.

Diónagyságú vajat habosra keverünk és beleverjük egyenként 8 tojás sárgáját. Ha jól elkevertük, beleteszünk 20 deka száraz, darált barnakenyeret, 10 deka apróra vágott marhacsontvelőt, 10 deka mazsolát, egy kávéskanálnyi törött fahéjat, egy késhegynyi törött szegfűszeget, egy kis borospohárnyi rumot, kevés reszelt narancshéjat és apróra vágott citronádot és annyi cukrot, hogy elég édes legyen. Mikor mindezt jól összevegyítettük, hozzákeverjük még a 8 tojás keményre vert habját és vajjal kikent, morzsával kihintett formában $^3/_4$—1 óra hosszáig gőzben főzzük.

Rodney-pudding.

2 deci tejben felolvasztunk a tűzön 14 deka vajat és folytonos keverés közben belekeverünk 14 deka — 7 deka porcukorral összevegyített — lisztet. Addig kevergetjük, míg a tészta a lábasról leválik. Akkor levesszük és hűlni hagyjuk. Ezalatt símára kavarunk 7 deka cukrot 8 tojássárgájával, kanalanként hozzávegyítjük a kihűlt tésztát, végül csipet sót és a 8 tojás keményre vert habját keverjük hozzá és reszelt citrom- és narancshéjjal ízesítjük. Ezt a masszát beleöntjük egy előzőleg forró vízbe mártott, jól kicsavart, 3 deka vajjal kikent és liszttel meghintett szalvétába. Jól összekötözzük és megfelelő nagyságú, forró, gyengén sós vízzel félig telt fazékba téve 2 óra hosszat főzzük, gyakran megfordítva a puddingot. A fazék akkora legyen, hogy a puddinggal telt szalvéta úszhasson benne. Cseresnye-, esetleg ribizliöntettel tálaljuk. Szalvéta helyett egész bátran főzhetjük rendes puddingformában is. Ebben az esetben csak 1 óra hosszáig kell főnie.

Zsemlyepudding.

4—5 zsemlyét tejbe áztatunk, aztán átpasszírozzuk és 15 deka vajon addig pároljuk, míg már nem ragad a lábashoz. Ha langyosra hűlt, hozzáadunk egyenként 8 tojássárgáját, 25 deka por-

cukrot, 10 deka tisztított mazsolát, 10 deka őrölt diót, mogyorót vagy mandulát, egy citrom reszelt héját és a 8 tojás keményre vert habját. A vajjal kikent, morzsával meghintett puddingformában 1 óráig főzzük gőzben. Valamilyen gyümölcsöntettel tálaljuk.

Bécsi rizspudding.

25 deka, tejben puhára főtt rizst átpasszírozunk. Hozzákeverünk 2 deka őrölt és félliter tejben elhabart keserű s ugyancsak 2 deka édes mandulát, 2 egész tojást, 4-nek a sárgáját, kevés fahéjat, annyi cukrot, hogy elég édes legyen, 1 citrom reszelt héját és kikent formában $^3/_4$ óráig sütjük. 2½ deci cukros, vaniliás tejszínhabbal leöntve tálaljuk.

Darapudding.

Hat deci tejet felforralunk 5 deka vajjal. Mikor forrni kezd, beleöntünk 14 deka darát és folytonos keverés közt 2—3 percig forraljuk. Lefödve beletesszük 10—15 percre a mérsékelten meleg sütőbe. 3 deka vajat elhabarunk 4 tojássárgájával, aztán hozzákeverjük a darát és a 4 tojás kissé cukros habját. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában $^3/_4$ óráig főzzük forró vízben.

City-pudding.

25 deka őrölt mandulát, 25 deka cukrot 5 egész tojással, 5-nek a sárgájával, 1 borba áztatott, átpasszírozott zsemlyével, 1 citrom reszelt héjával, kevés törött szegfűszeggel és fahéjjal 30 percig keverünk. Vajjal kikent formában, forró vízben $^3/_4$—1 óráig főzzük. Bor- vagy tejsodóval tálaljuk.

Cukorpudding. (Madelaine.)

15 deka cukrot, 2 egész tojást és háromnak a sárgáját forró víz fölött verve jól habosra keverünk, hozzáteszünk 15 deka lisztet és 8 deka olvasztott vajat, ezzel is elkeverjük, vajjal kikent formába öntjük, megsütjük, vagy gőzben megfőzzük s tej-, bor- vagy csokoládésodóval tálaljuk.

Olasz pudding.

Hat tojássárgáját, 7 deka cukrot, 3 zsemlye finomra darált morzsáját, 14 deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát, 12 deka összevagdalt aprószőlőt vagy mazsolát és ugyanennyi nyers, átpasszírozott marhavelőt jól összekeverünk. Végül hozzátesszük a 6 tojás felvert habját és kikent, liszttel meghintett formában 1 óra hosszat főzzük. Mikor kiborítottuk, késsel keresztalakban bevagdossuk, meghintjük cukorral és fahéjjal és leöntjük forró vajjal.

Resamel felfujt.

15 deka vajból és 15 deka lisztből világos rántást csinálunk. Föleresztjük 7½ deci forró tejjel és símára keverjük. 15 deka cukorral édesítjük. Erősen és soká keverjük, 5 tojássárgájával és végül a tojá-

sok habbá vert fehérjével. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában ³/₄—1 óráig főzzük forró vízzel félig telt fazékban, vagy pedig a sütőben megsütjük. Valamilyen gyümölcsöntettel tálaljuk.

Tápiókapudding.

15 deka tápiókát megfőzünk kevés tejben, melyben 5 deka vajat is felolvasztottunk. 3 deka vajat elhabarunk 5 tojássárgájával, ízlés szerinti cukorral, hozzákeverjük a tápiókát és végül az 5 tojás kemény habját. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában ³/₄ óráig főzzük forró vízben. Kiborítva, kihűtve, hideg helyre tesszük és cukros tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Hópudding.

Három tojásfehérjét habosra keverünk 1 citrom levével és 12 evőkanál cukorral. Aztán belekeverjük 7 tojás nagyon keményre vert habját és egy jó púpozott evőkanál finom lisztet. Vajjal kikent, liszttel meghintett fedeles formában ³/₄ óráig főzzük forró vízben.

Budai pudding.

Hat tojássárgáját símára keverünk 10 deka cukorral és 10 deka héjastól őrölt mandulával. Hozzáteszünk még 10 deka reszelt csokoládét, 3 kanál vörösborral meglocsolt, barna kenyérmorzsát, 5 deka mazsolát, kevés fahéjat, 1 törött szegfűszeget és ½ citrom reszelt héját és végül 4 tojás keményre vert habját. Kikent, kilisztezett formában ³/₄ óra hosszat főzzük gőzben.

Diákpudding.

Három tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét elkavarunk 15 deka vajjal, aztán megfőzzük 3 deci tejben. Mikor kihűlt, belekeverünk 8 tojássárgáját, 6 tojás habját, 8 kanál cukrot, 5 deka darált mazsolát és 5 deka darált citronádot. Kikent, meghintett formában 1 óra hosszáig főzzük. Vaniliakrémmel leöntve tálaljuk.

Rizspudding.

¼ kiló rizst tejben kevés sóval puhára főzünk. Ekkor 6 tojássárgáját símára kavarunk diónagyságú vajjal, hozzáadunk 6 kanál törött cukrot, 10 deka meghámozott őrölt mandulát, 5 deka mazsolát, kevés reszelt citromhéjat. Végül hozzákeverjük a megfőtt, kihűlt rizst és a 6 tojás habbá vert fehérjét. Kikent formában ³/₄ óráig gőzben főzzük. Bor- vagy tejsodóval tálaljuk.

Mogyorópudding.

Egy evőkanál vajat 6 tojássárgájával habosra keverünk, hozzáteszünk 2 tejben áztatott zsemlyét, 15 deka őrölt mogyorót, 15 deka cukrot, kevés tört fahéjat és szegfűszeget, végül a 6 tojás habját.

A keveréket vajjal kikent és morzsával behintett formába öntjük, ezt vízzel féligtelt nagy fazékba állítjuk s ¾—1 óráig főzzük. Borsodót adunk melléje.

Csokoládépudding.

Hat tojás sárgáját ½ óra hosszat keverünk 12 deka vajjal és 15 deka cukorral. Most hozzávegyítjük a tojások felvert habját. 12 deka őrölt mandulát, 2 szelet megmelegített csokoládét és 5—6 deka zsemlyemorzsát. Vajjal kikent formába öntjük s vízzel féligtelt fazékba állítva, ¾ óra hosszat főzzük.

Kabinetpudding.

Hét deka vajat habosra kavarunk 7 deka cukorral. Hozzáteszszük 6 tojás sárgáját és 4-nek keményre vert habját, 10 deka kockára vágott, tejjel meglocsolt piskótát, 3 deka lisztet és 5 deka mazsolát, vagy pedig 5 deka különböző, összevagdalt cukros gyümölcsöt. Kikent, meglisztezett formában ¾ óráig főzzük. Borsodóval tálaljuk.

Aszaltszilvapudding.

Félkiló aszaltszilvát pár órán át vízben áztatunk, aztán puhára főzzük és apróra vágjuk. Négy tojás keményre vert habjához négy kanál porcukrot és kevés citromlevet adunk. Ezt összekeverjük az összevagdalt szilvával és tepsiben 15 percig sütjük. Mikor kihűlt, négyszögletes darabokra vágjuk, tálra rakjuk és leöntjük a következő krémmel: Négy tojássárgáját elkeverünk nyolc kanál porcukorral és egy kiskanál liszttel, hozzáadunk egy pohár vizet és egy pohár bort, kevés citromlevet és két kanál olvasztott vajat. Gőzön kellő sűrűségűre főzzük.

Magyar pudding.

Hét deka lisztet, 7 deka porcukrot és 7 deka vajat a deszkán összegyúrunk. ¼ liter tejet felforralunk, beletesszük a tésztát és folytonos keverés közt sűrű pépet főzünk belőle. Mikor kihűlt belevegyítünk egyenként 6 tojássárgáját, ½ citrom reszelt héját, 7 deka apróra vágott citronátot, 7 deka porcukrot és végül a 6 tojás keményre vert habját. Kikent, morzsával meghintett formában ¾ óra hosszat főzzük. Felhigított, meleg hecsellilekvárt adunk melléje.

Fekete-fehér pudding.

15 deka vajat habosra keverünk 4 egész tojással. Beleteszünk 15 deka hámozott, őrölt mandulát, 15 deka cukrot és 2 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét. Jól összekeverjük s egy vajjal megkent szalvéta közepére öntjük. A szalvétát összekötözzük és forró vízbe téve, ¼ óra hosszat főzzük. Mély tálba tesszük és leöntjük ¼ kiló reszelt csokoládéból és 6—7 deci tejszínből (vagy jó nyerstejből) készült öntettel.

Krémpudding.

1/8 kiló vajat habosra kavarunk 8 tojássárgájával. Belekeverünk 1 csésze tejet és 1/8 kiló lisztet, 6 tojás keményre vert habját és ízlés szerinti cukrot. (Nem sokat.) Vajjal kikent, liszttel meghintett formában 3/4 óráig gőzöljük. Kevés rummal kevert málna- vagy egyéb gyümölcsöntettel leöntve tálaljuk.

Almapudding.

Omlós tésztát készítünk és kibéleljük vele a vajjal erősen kikent és cukorral sűrűn meghintett puddingformát. A tészta annyi legyen, hogy a formán köröskörül lelógjon. Finomra gyalult almából egy sort rakunk a kibélelt forma aljára, meghintjük fahéjjal és cukorral. Most megint egy sor alma jön s erre újra fahéj és cukor, egészen addig, míg a forma jól megtelik. Az almát szorosan kell beletömni a formába. A lelógó tésztával befödjük az almát és forró sütőben 1 óráig sütjük. Mikor a teteje barnulni kezd, betakarjuk fehér papírral. Melegen borítjuk tálra és felszolgáljuk.

Skót pudding.

Öt, tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyét összekeverünk 15 deka marhacsontvelővel, ugyanennyi marhavesezsírral, 20 deka porcukorral, 20 deka mazsolával, 20 deka vegyes cukrozott gyümölccsel, ½ deci rummal, 1 narancs reszelt héjával, 6 tojássárgájával, 1 egész tojással és 3 tojás habbá vert fehérjével. Vajjal kikent formában 1 óra hosszáig főzzük forró vízben. Borral higított sárgabaracklekvárt adunk melléje melegen.

Égő szerecsenpudding.

Összekeverünk 15 deka cukrot, 15 deka őrölt mandulát, ½ citrom reszelt héját, 15 deka reszelt csokoládét és öt deka legfinomabb, szitált morzsát, hét tojás habbá vert fehérjébe egyenként beleütjük a hét tojássárgáját, miután ezt is jól összekevertük, egybevegyítjük az előbbi keverékkel. A puddingformát kikenjük vajjal, jó erősen meghintjük reszelt csokoládéval, beletöltjük a tésztát és 3/4 óra hosszáig gőzben főzzük. Tálaláskor a pudding üres közepébe pár szem rumba mártott kockacukrot teszünk és meggyujtjuk. A pudding köré pedig cukros tejszínhabot helyezünk.

Borfelfújt maraszkinóval.

Hat evőkanál cukrot habosra keverünk 6 tojás sárgájával. Aztán hozzávegyítünk 10 deka őrölt mandulát, 2 deka finomra vagdalt citronádot, 2 evőkanál maraszkinó- vagy narancslikőrt, 6 evőkanálnyi, többször szitált zsemlyemorzsát és végül a 6 tojás keményre vert habját. Vajjal jól kikent és zsemlyemorzsával meghintett formában 3/4 óráig sütjük. Tálra borítjuk és leöntjük öntettel, melyet ½ liter ízlés szerint megcukrozott és pár kanál — maraszkinó- vagy narancslikőrrel ízesített — borból készítünk. Az öntetet mingyárt le is öntjük a tésztáról, majd megint ráöntjük s ezt addig ismételjük, míg a felfújt egészen beissza a bort.

Piskótafelfújt.

10½ deka cukrászpiskótát, vagy száraz piskótatésztát beáztatunk 1¾ deci tejszínbe, vagy jó nyers tejbe, 5 deka vajat elhabarunk 4 tojássárgájával, hozzávegyítjük a beáztatott piskótát, kellőleg megcukrozzuk és végül hozzákeverjük a 4 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent formában, gyenge tűznél megsütjük.

Mogyoró- vagy mandula-felfújt.

Hat tojássárgáját habosra keverünk 8 deka cukorral, hozzávegyítünk 6 deka pirított, darált mogyorót, a 6 tojás kemény habját és 2 evőkanál zsemlyemorzsát, ¾ óráig főzzük forró vízben. Pirított, darált mogyoróval és cukorral ízesített tejszínhabbal körítve tálaljuk. Ugyanígy készíthetünk felfújtat pirított mandulából is.

Krémfelfújt. I.

Négy deci tejszínbe belekeverünk 2 evőkanál lisztet és elkavarjuk 12 tojás sárgájával. Tűzre tesszük és addig keverjük, míg megsűrűsödik. Levéve a tűzről, tovább keverjük, ha kissé kihűlt, beleteszünk 5 deka vajat kevés vaniliával, vagy reszelt citromhéjjal együtt. Ízlés szerint megcukrozzuk és a 12 tojás kemény habbá vert fehérjével könnyen elkeverjük. Vajjal kikent formában ¾ óráig sütjük lassú tűznél.

Cseresnyefelfújt.

Egy kiló cseresnyét magostul kissé megfőzünk, azután kimagozzuk, szitára téve, levét lecsurgatjuk. 12 deka vajat habosra keverünk 2 tejbe áztatott átpasszírozott, zsemlyével, 15 deka cukorral, 2 egész tojással, 4 tojás sárgájával, 12 deka hámozott, őrölt mandulával és kevés reszelt citromhéjjal. Beletesszük a cseresnyét és végül a 4 tojás keményre vert habját és kikent, morzsával meghintett formában ¾ óráig sütjük.

Eperfelfújt.

Félkiló epret nyersen átpasszírozunk, elkeverjük 15 deka porcukorral és a tűzön addig főzzük, míg üvegszerű lesz. 7 tojás fehérjéből kemény habot verünk, egy citrom levével ízesítve hozzávegyítjük a kihűlt eperhez és körülbelül 35—40 percig keverjük. Végül kevés reszelt citromhéjjal ízesítjük, vajjal kikent tűzálló edénybe öntjük, lassan megsütjük és porcukorral meghintve tálaljuk.

Citromos habfelfújt.

Tizennyolc deka kockacukrot ledörzsölünk citromon. Összetörjük, rányomjuk 2 citrom levét s tüzön fölolvasztjuk. Ha kihűlt, beleütünk egyenként 8 tojás sárgáját s tűzre téve addig kevergetjük, míg sűrűsödni kezd s aztán levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kihűlt. A 8 tojás kemény habbá vert fehérjét hozzávegyítjük, magasra formáljuk, a habverővel, vagy kanállal rovátkákat csinálunk bele, cukorral meghintjük és gyenge tűznél megsütjük.

Kávéfelfújt.

3 vizeszsemlyének a héját lereszeljük és a zsemlyéket megáztatjuk erősen megédesített feketekávéban. Ha annyira meglágyult, hogy péppé kavarható, hozzáadunk 5 deka felolvasztott vajat, 5 tojás sárgáját és 7 deka cukrot. (Ha a feketekávé elég édes, úgy ez a 7 deka cukor elmaradhat.) E tömeget síma péppé keverjük s hozzáadjuk 2 tojásfehérjének a habját és vajjal kikent és cukorral meghintett formába öntve kifőzzük gőzben, jól lezárható formában és tálaláskor leöntjük vaniliás krémmel, mely következőleg készül: 3½ deci tejszínt forralunk ½ rúd vaniliával. Levesszük a tűzről, tovább keverjük, míg kihül s akkor a vaniliát kiszedjük belőle. Elhabarunk 7 deka cukrot, 5 tojássárgáját és egy kiskanál finom lisztet; folytonos habarás közt beleöntjük a vaniliás tejszint, tűzre tesszük, tovább keverjük és amint gyöngyözni kezd, rögtön levesszük a tűzről.

Habfelfújt. (Szuflé.)

5 tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk 18 deka porcukorral és belekeverünk folyton erősen felfelé verve 10—12 deka, apróra vágott ananászt. Tűzálló tálra magasra csúcsos hegyalakúra halmozzuk, a habverővel rovátkákat csinálunk rajta, kevés porcukorral meghintjük és félig nyitott sütőben lassan megsütjük. Ugyanilyen módon készíthetjük más ízekkel. A narancsosba egy narancsnak cukorral ledörzsölt héját tesszük bele és ½ narancsnak a levét is belenyomjuk. A barackosba: 10 deka baracklekvárt, a diósba: 4—5 deka őrölt diót, kevés vaniliát vagy reszelt citromhéjat és csipet törött fahéjat teszünk. A málnásat málnaízzel ízesítjük.

Francia felfújt.

6 tojássárgáját 4 deka cukorral símára keverünk. 14 deka lisztet, 6 deka vajat, 2 deci tejet, kevés reszelt citromhéjat lábasban a tűzön — folyton keverve — addig főzzük, míg sűrű lesz és az edényről leválik. Ekkor melegen összekeverjük a tojássárgájával. Ha kihűlt, belekeverjük a tojások habját. A tésztát kétfelé osztjuk. Egyik felébe 1 szelet reszelt csokoládét keverünk. Ezt a részt tesszük először a kikent, meghintett formába, azután a másikat. A kettő közé ostyadarabokat tegyünk. Gőzben ¾ óráig főzzük.

Augsburgi felfújt. (Kindskoch.)

Hat jó főzőkanálnyi lisztet símára keverünk, 7 deci nyers, hideg tejjel. Vigyázva csináljuk, hogy csomós ne legyen! Azután tűzre tesszük és folyton keverjük, míg megsűrűsödik. Ha kihűlt, összekeverjük 7 deka habosra kavart vajjal, egy egész tojással és hatnak a sárgájával s 6 kanál vaniliás cukorral. Jól kikeverjük és végül hozzáadjuk még 4 tojás habbá vert fehérjét is. Vajjal kikent, morzsával kihintett formában egy óráig főzzük forró vízben.

Csokoládéfelfújt.

Négy púpozott evőkanál lisztet elkeverünk annyi tejjel, hogy mire fölforr, elég sűrű pép legyen belőle. Hozzáteszünk 14 deka reszelt csokoládét és 14 deka vajat és annyi cukrot, hogy jó édes

legyen. Tűzre tesszük és megfőzzük, persze folyton kevergetve. Azután habosra keverjük 6 tojássárgájával és végül hozzáadjuk a tojások habbá vert fehérjét is. Kikent formában, gyenge tűznél, lassan megsütjük. Cukorral meghintve tálaljuk és sodót vagy krémet adhatunk melléje.

Karamelfelfújt.

15 deka olvasztott, forró vajhoz 15 deka finom lisztet teszünk és 6 deci tejjel felereszetve sűrű, síma péppé főzzük, természetesen folytonos keverés közben. 15 deka törött cukrot szép, barnapirosra pörkölünk, felöntjük 1½ deci vízzel és addig főzzük, míg a cukor feloldódik s akkor hozzákeverjük a péphez. Most 7 tojássárgáját 7 kanál cukorral símára keverünk és ezt is a péphez vegyítjük a 7 tojás keményre vert habjával együtt. 10 deka darált, tisztított mandulát és 1 késhegynyi szódabikarbónát vagy sütőport is tehetünk bele. Vajjal kikent, cukorral vagy liszttel kihintett formában körülbelül ¾ óráig főzzük gőzben. A következő öntettel tálaljuk: 3 tojássárgáját elkeverünk 2 kanál törött cukorral, aztán hozzáadunk 3 evőkanál pirított és 2 deci tejjel símára kevert cukrot és gőz fölött addig kavargatjuk, míg a kellő sűrűséget elérte.

Citromfelfújt.

8 deka vajból és 8 deka lisztből rántást készítünk és fölereszjük 8 deci forró tejjel. Folyton kavargatjuk és ha pár percig forrt, levesszük. Belereszeljük 1½—2 citrom héját, beleöntünk pár csepp citromlevet és egyenként hozzákeverjük 6 tojás sárgáját. Jól összekeverjük és végül 3 evőkanál cukrot és a 6 tojás felvert habját tesszük hozzá. Kikent, morzsával meghintett formában ¾—1 óra hosszat főzzük. Sodóval vagy gyümölcsöntettel tálaljuk.

Tojásfelfújt.

Hat tojássárgáját összekeverjük 2 kanál cukorral, ½ citrom reszelt héjával, 2 kanál liszttel és végül a hat tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent, magas tálba öntjük és 10—12 percig sütjük a sütőben. Ha tojásfehérjét többet teszünk bele, mint sárgáját, az cseppet sem árt, sőt még könnyebbé teszi ezt az amúgy is lehelletkönnyű tésztát.

Mákfelfújt.

Összekeverünk 5 deka vajat, 4 tojássárgáját, 7 deka cukrot, kevés vaniliát, 5 deka őrölt mandulát, 2 tejben áztatott, áttört zsemlyét, 2 deci őrölt, szirupban megfőzött mákot és a 4 tojás habbá vert fehérjét. Kikent, meghintett formában ¾ óráig főzzük forró vízben.

Rebarbara-felfújt.

Öt tojássárgáját habosra keverünk öt deka cukorral és csipet törött fahéjjal. Hozzávegyítünk egy kiló, kevés vízben megfőtt, átpasszírozott és 45 deka porcukorral összekevert rebarbaraszárat. Vajjal kikent formában, közepes tűz mellett 15—20 percig sütjük a sütőben.

Mandulafelfújt.

¾ liter tejszínt vagy nagyon jó, sűrű tejet összekeverünk 4 evőkanál liszttel. Hozzáteszünk 17 deka porcukrot, 15 deka hámozott, darált mandulát, 15 deka vajat és 8 tojás sárgáját. Nagyon gyenge tűzön addig keverjük, míg forrni kezd és sűrű lesz. Most áttöltjük porcellánedénybe és addig keverjük, míg kihűl. A tojások fehérjét kemény habbá verjük és azt is a masszához keverjük, aztán a formát vajjal kikenve, az egészet beletöltjük és ¾ óra alatt szépen megsütjük.

Rizsfelfújt.

6 tojássárgáját elkeverünk 6 evőkanál porcukorral, ½ citrom reszelt héjával és egy diónagyságú vajdarabkával. Hozzáadunk 15 deka vaniliás tejben főtt és kihűlt rizst és 6 tojás kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent és morzsával meghintett formában megsütjük. Valamilyen gyümölcsöntettel tálaljuk. Ez a legegyszerűbb formája a rizsfelfújtnak, készíthetjük aztán úgy is, hogy több tojást és vajat veszünk hozzá és a rizs közé apróra vágott cukrozott és déligyümölcsöt keverünk.

Almás rizsfelfújt.

10 deka rizst tejszínben, vagy tejben puhára főzünk. Mikor kihűlt, beletesszük 10 deka habosra kevert vajba, hozzáadunk 5 tojássárgáját, 12 deka cukrot, 4 vékony szeletekre vágott, meghámozott almát, 5 deka mazsolát és végül az 5 tojás fehérjét. Vajjal kikent, morzsával meghintett forma fenekére mazsolát szórunk, beleöntjük a keveréket és főzzük 1 óra hosszat forró vízben. Negyed órára a vízzel együtt forró sütőbe állítjuk. Tálra borítva meghintjük cukorral és bor- vagy tejsodót külön csészében adunk melléje.

Mágnásfelfújt.

Három evőkanál lisztet sűrűre főzünk 3½ deci tejben; 14 deka vajat habosra kavarunk, hozzákeverünk 14 tojássárgáját és a lisztpépet. Mikor szép síma, beleteszünk 14 deka cukrot, 5 deka citronádot, 5 deka őrölt mandulát és 7 tojás keményre vert habját. A kikent forma alját kirakjuk piskótával, beleöntjük a keveréket, gőzben ¾—1 óráig főzzük. Vaniliakrémmel vagy tejsodóval tálaljuk.

Csodafelfújt.

15 deka cukrot, 1 citrom levét és 1 evőkanál rumot felforralunk 1 liter vízben. Nagyon vigyázva belefőzünk 6 deka darát. Habverővel verjük 3—4 percig. Levéve a tűzről, valami savanykás gyümölcsízt keverünk bele és tovább verjük, míg egészen kocsonyás lesz. Üvegtálra téve (esetleg valami befőtt gyümölccsel díszítve) tálaljuk.

Gyümölcsfelfújt.

Csinálhatjuk almából, körtéből, sárga- és őszibarackból, szilvából, ringlóból. Körülbelül egy kiló gyümölcsöt meghámozva, magját eltávolítva, vékony szeletekre vágunk, leöntjük 1 deci vízzel, 1 deci

fehér borral, beleteszünk 10 deka cukrot, 7 deka vajat és 1 citrom reszelt héját és ezekkel együtt puhára pároljuk. Aztán szitán átpasszírozzuk. Ehhez a sűrű péphez ízlés szerint keverünk még cukrot és ha egészen kihűlt, óvatosan összevegyítjük 8 tojás keményre vert habjával. Tűzálló tálra halmozzuk szép magasra, meghintjük cukorral és szép sárgára sütjük.

Darafelfújt.

Három deci tejben sűrűre főzünk körülbelül három kanál búzadarát. Levéve a tűzről, belekeverünk öt deka vajat és várunk, míg a dara egészen kihűl. Hat tojássárgáját símára kavarunk hat kanál porcukorral, belevegyítünk kevés reszelt citromhéját, a kihűlt darát és végül a hat tojás kemény habbá vert fehérjét. Jól kikent, meghintett formában $^3/_4$ óráig sütjük a sütőben vagy főzzük forró vízben. Ugyanígy készíthetünk szágófelfújtat is.

Felfújt á la mode.

Egy liter tejben addig főzünk folytonos keverés közt 12½ deka vajat és 12½ deka kockára vágott zsemlyét, míg az edény faláról leválik. Mikor a pép kihűlt, hozzávegyítünk négy egész tojást, hatnak a sárgáját, 25 deka cukrot, két citrom reszelt héját, három deka őrölt mandulát, kevés fahéjat és a hat tojás keményre vert habját. Vajjal kikent formában egy óra hosszáig sütjük és cukorral meghintve tálaljuk.

Rumosfelfújt.

Tíz deka vajat elmorzsolunk tíz deka liszttel, aztán jól megfőzzük öt deci tejben, persze folytonos keverés közben. Ha kihűlt, összekeverjük hét tojássárgájával, lassanként hozzáadunk 12 deka cukrot, kevés vaniliát, három kanál rumot, öt deka mazsolát és a hét tojás keményre vert habját. Kikent, meghintett formában egy óra hosszat főzzük gőzben. Narancssodóval tálaljuk.

»Gyermek«-felfújt. (Kindskoch.)

Négy evőkanál lisztből és négy evőkanál tejből sűrű pépet főzünk. Mielőtt egészen kihűlne, habosra keverjük 10½ deka vajjal és hat tojássárgájával. Végül megcukrozzuk, hogy jó édes legyen és belevegyítjük a hat tojás keményre vert habját öt deka mazsolával együtt. Vajjal kikent formában, nem túlmeleg sütőben, lassan sütjük. Tejsodóval vagy gyümölcsöntettel tálaljuk.

Zabliszt-felfújt.

10 deka vajat habosra keverünk s hozzáadunk 15 deka zablisztet és 7 tojássárgáját, valamint 4—5 evőkanál puhára párolt zöldborsót, végül pedig a 7 tojás keményre vert habját. Megsózzuk s vajjal kikent, morzsával meghintett formában mérsékelt tűzön megsütjük.

Túrófelfújt.

10 deka cukrot 10 deka vajjal és 6 tojássárgájával habosra keverünk. Hozzáadunk 10 deka meghámozott, őrölt mandulát, 10 deka áttört tehéntúrót, 10 deka mazsolát, 1 citrom reszelt héját és a 6 tojás kemény habját. Kikent formába öntve 1 óráig gőzben főzzük.

Narancskrémfelfújt.

7 deka hámozott, pörkölt, darált mandulába belevegyítünk 1 evőkanál narancsszörpöt (más gyümölcsszörp is lehet) és az egészet beletesszük 1 liter forrásban levő tejszínbe, amit aztán a tűzhely szélén, vagy egészen mérsékelt tűzön 1 óra hosszáig lassan főzünk. Aztán szitán áttörjük és 4 tojássárgájával, 2 egész tojással és 10 deka cukorral a tűzön sűrű krémet keverünk belőle. Mikor kihűlt, összevegyítjük 6 tojás kemény habbá vert fehérjével és vajjal kikent, cukorral meghintett formában, mérsékelt tűznél ¾ óra alatt megsütjük.

Krémfelfújt. II.

8 tojássárgáját 2 evőkanál finom liszttel és 6 evőkanál porcukorral habosra keverünk. Hozzáöntünk negyed liter tejszínt, vagy friss nyers tejet és folytonos kevergetés mellett fölforraljuk. Most hozzátesszük a 8 tojás keményre vert habját is. Egy formát megkenünk vajjal és az alját kirakjuk szeletekre vagdalt piskótatésztával vagy cukrászpiskótával, a krémet a tetejére öntjük és a sütőbe téve félóráig sütjük.

Almafelfújt.

4 jó nagy almát meghámozva, összevagdalva puhára főzünk, ízlés szerint cukorral, kevés fahéjjal és szegfűszeggel. Szitán áttörjük 2 tejbe áztatott zsemlyével együtt, aztán belekeverünk 5 tojássárgáját, 5 deka vajat és végül az 5 tojás fehérjét. Kikent, meghintett formában 1 óráig főzzük gőzben. Tálaláskor fahéjas cukorral hintjük meg.

Citromfelfújt. II.

14 deka meghámozott, őrölt mandulára ráöntjük ½ citrom levét. 14 deka kockacukrot 2 evőkanál vízzel addig forralunk, míg jól megsűrűsödik. Forrón ráöntjük a mandulára. Miután kihűlt, ráütünk *egyenként* 6 tojás sárgáját és vagy egy fél óráig keverjük. Akkor hozzátesszük a 6 tojás keményre vert habját és a fél citrom reszelt héját, meg kevés nagyon apróra vágott citronátot. A felfújt formát kikenjük vajjal, meghintjük mazsolával és a keveréket beletöltve, a sütőben megsütjük vagy gőzben kifőzzük (¾ óra).

Narancsfelfújt.

15 deka cukrot ledörzsölünk 1 narancson. Egészen finomra törjük s aztán ráfacsarjuk ½—1 narancs levét. Négy tojássárgáját ütünk rá és ½ óráig keverjük. 1½ tejbeáztatott és átpasszírozott zsemlyét és a 4 tojás keményre vert habját keverjük hozzá könnyedén és vajjal kikent formában ¾ óráig főzzük forró vízben. Tálra borítva baracköntettel tálaljuk.

Zsemlyefelfújt.

12½ deka elhabart vajat összekeverünk 7 tojbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 8 tojássárgájával, 12½ deka őrölt, hámozott mandulával, 15 deka cukorral, 1 citrom vagy narancs reszelt héjával, 12½ deka mazsolával, kevés fahéjjal és a 8 tojás keményre vert habjával. Kikent, meghintett formában 1 óra hosszáig sütjük.

Csokoládés metéltfelfújt.

10 deka őrölt dióbelet vagy mandulát 6 deci liszttel eldörzsölünk és minden víz nélkül, csak tojással *kemény* tésztát gyúrunk belőle. Kinyujtjuk, de nem vékonyra és metéltre vágjuk. Sós vízben kifőzzük s vajban megforgatjuk. Meghintjük cukorral és jó bőven reszelt csokoládéval. Egy felfújtformát vagy kerek tűzálló edényt megkenünk vajjal, meghintjük morzsával, belerakjuk a tésztát, 2—3 tojást cukorral jól elkeverve a tetejére öntünk s megsütjük.

Banánfelfújt.

Egy személyre egy gyümölcsöt számítva, meghámozzuk a banánt és belsejét megfelelő mennyiségű cukorral krémmé keverjük. Lassanként hozzáadunk tojássárgáját (egy személyre 1½ tojást szánva) és egy kevés finom lisztet. Azután hozzákeverjük a tojások habját és egyenletes tűzön megsütjük. Cukros tejszínhabbal tálaljuk.

Schönbrunni felfújt.

4 zsemlyét, a héját lereszelve fehérborba áztatunk, aztán átpasszírozzuk őket. 8 deka vajat habosra keverünk 8 tojássárgájával, beletesszük az áttört zsemlyéket, reszelt citromhéjat, kevés vaníliát, 8 kanál porcukrot és 4 tojás habbá vert fehérjét. Kikent formában forró víz fölött 1 óráig főzzük. Ekkor egy tálra kifordítjuk és 4 tojás habbá vert és kissé megcukrozott fehérjével bevonjuk. Megszórjuk vagdalt mandulával és mérsékelt tűznél a sütőben hagyjuk, míg a hab megszárad.

Borfelfújt.

10 deka finom zsemlyemorzsát kevés vajon sárgásbarnára pirítunk. Felöntjük felerész borból, felerész vízből készült keverékkel és addig főzzük, míg jó sűrű pép lesz belőle. Ha kihűlt, hozzáteszünk 5 deka hámozatlan, darált mandulát, vagy diót. 10 deka vajat habosra keverünk, beleütünk egyenként 8 tojássárgáját, természetesen ezekkel is jól elkeverjük, valamint az aztán hozzáadott 10 deka porcukorral, a fent leírt és beleöntött péppel és végül 5 tojás keményre vert habjával is. Vajjal kikent formában gyenge tűznél, lassan sütjük.

Szágófelfújt.

30 deka szágót tejben puhára főzünk. 1½—2 liter tej kell hozzá. Ha félig kihűlt, hozzáadjuk a következő keveréket: 8 tojássárgáját habosra keverünk 10 deka vajjal, 20 deka cukorral és kevés vaniliával. Végül hozzávegyítjük a 8 tojás keményre vert habját és kikent, meghintett formában megsütjük.

Rizsfelfújt almával.

14 deka rizst puhára főzünk ¾ liter tejben, diónagyságú vaj kíséretében. Mikor langyosra hűlt, jól összekeverjük 14 deka vajjal, 4 egész tojással és kettőnek a fehérjével, meg ízlés szerinti cukorral, 6 középnagyságú almát meghámozunk, kettévágunk, magját, magházát kivájjuk és a helyét megtöltjük málna- vagy ribizlilekvárral. Tűzálló kerek porcellántálat kikenünk vajjal, beleteszszük a rizs felerészét, ennek tetejére a megtöltött fél almákat és végül a rizs másik — megmaradt — részét s ¾—1 óra hosszáig sütjük a sütőben.

Borospflanzli.

25 deka habosra kavart vajba egyenkint, lassan beleütünk és elkeverünk 6, előzőleg langyos vízben áztatott tojást, csipet sót, ízlésszerinti cukrot, 1 citrom reszelt héját és 12½ deka lisztet. Vajjal kikent, morzsával meghintett formába töltjük és ½ óráig sütjük. Azután nagyobb formába boritjuk, leöntjük ¾ liter cukros, fehér borral és ¾ óráig sütjük a sütőben.

Schwarzwaldi omlett.

Összevegyítünk 3 evőkanál lisztet, 6 egész tojást, 1 csipet sót és ¼ liter jó, édes tejfölt. A kivajazott rántottasütőben 3 omlettet sütünk ebből a masszából. A legelsőt tálra helyezzük, jól megcukrozzuk, izzó kanállal megpörköljük a cukrot, majd leöntjük 1—2 kanál málnaszörppel, esetleg málnalikőrrel. Most ráhelyezzük a második lapot, amellyel hasonlóképpen járunk el és legvégül a harmadikat, melynek tetejére éppenúgy dukál az égetett cukor és málnaszörp, mint a másik kettőére. Málnadsemmel körítve tálaljuk.

Gesztenyefelfújt.

Huszonöt deka gesztenyét, melynek külső héját eltávolítottuk, addig főzzük forró vízben, míg belső, vékony hajját is könnyen letudjuk húzni. ¼ liter, cukros, vaniliás tejben puhára főzzük, átpasszírozzuk, összekeverjük három deka vajjal, 7½ deka cukorral és 2½ deci tejszínnel vagy tejjel. Sűrű krémmé főzzük, mikor kihűlt, belekeverünk öt tojássárgáját és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent formában ½—¾ óra alatt megsütjük. Vaniliás tejsodóval vagy meggyöntettel tálaljuk.

Almafelfújt. II.

Tizenöt deka vajat könnyedén elkavarunk. Beleütünk egyenként kilenc tojást és négy tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét, meg félkiló vékonyra gyalult almát keverünk hozzá. Izlés szerint megcukrozzuk, öt deka mazsolát és öt deka hámozott, őrölt mandulát hozzáteszünk és kikent, meghintett formában ¾—1 óráig sütjük. Tálaláskor fahajas cukorral hintjük meg.

c) Kalács, kuglóf, kenyér, kétszersült

A diós- és mákospatkó,

melyet pestiesen bájglinak vagy pejglinek neveznek, mindig karácsonykor éri el aktualitásának tetőpontját.

Készüljön bár omlós, avagy egyszerű kelt tésztából, legyen a tölteléke dúsabb vagy soványabb, mindig büszkesége a ház úrnőjének, akkor is, ha nem ő maga, hanem a szakácsnője készítette, vagypedig a cukrásztól hozatta.

Egy bizonyosfajta csendes verseny alakul ki ilyenkor a háziasszonyok között főleg a dióskalács terén (a mákos csak másodrangú szerepet játszik) s a vendég jelenjék meg tízórai ra, ebédre, uzsonnára vagy vacsorára a vendéglátó háznál, érkezzék hivatottan vagy hivatlanul, éhesen vagy jóllakottan, el nem kerülheti sorsát. Meg kell kóstolnia a pejglit s véleményt mondania, mely természetesen csak a legkedvezőbb lehet. A jelzők, melyek a véleményt díszítik, nem igen maradhatnak a »fenomenális« alatt, különben »örök harag és magázás« jut osztályrészéül a tapintatlan jövevénynek.

Akinek jól megy, az karácsony estétől újév napjáig (addig tart az ünnepi kalács versenye) egy tucatszor is bírói szerephez juthat a bájglimérkőzésben s ha esze van, holtversenyt deklarál, melyben csak győzők vannak és nincsenek legyőzöttek.

Alapjában véve rendkívül tiszteletreméltó ez a hagyományos versengés, de ha rajtam állana, az év folyamán több előfutamot tennék kötelezővé, hogy karácsonyra csak a döntő maradjon. Mert így, ahogy van, kissé fárasztó, az ember a vége felé hajlandó mindörökre megúnni e különben kitűnő és érdekes tésztaneműt, különösen, ha itt-ott avas dióra, meg keserű mákra bukkan a töltelékben.

Nekem például a béke éveiben karácsonynál sokkal jobban ízlett a diós patkó április végén, amikor tudniillik rendszerint Pozsonyba utaztam a lóversenyekre és soha el nem mulasztottam, hogy jókora csomag diós süteményt ne hozzak magammal Wendlertől, a nagyhírű pejglisütőmestertől. Wendler boltja ott volt a színház közelében, a Palugyay-féle Zöldfával szemben (hol akkoriban Soványka Nándor muzsikált) és különös, jellegzetes formájú pozsonyi patkóival mindig igen nagy sikerem volt itthon hölgyismerőseim körében.

Most azonban Pozsonyba — ismert okoknál fogva — nem járok, a derék Wendlerrel azt se tudom, mi lett azóta s így valódi pozsonyi patkóval senkinek sem szolgálhatok.

De üres kézzel mégsem állok Önök elé, tisztelt olvasóim, magyar háziasszonyok: ebben a rovatban *különleges karácsonyi diós- és mákoskalács receptre* bukkannak, melynek birtokában bizalommal adhatják be nevezésüket a karácsonyi pejgli-mérkőzésre.

Jobb kalácsot még ama bizonyos Wendler se süthetett soha, mint amilyen az Önök asztalára fog kerülni e recept nyomán. Finom, omlós lesz a tésztája és nagyszerű a töltelléke, különösen a diósé, amelyben remek együttest fog alkotni a dió, a citronát, a

datolya, alma, mazsola, csokoládé, birsalmasajt, baracklekvár, vanilia, tojáshab s a cukros vagy mézes tej. Kissé drága lesz, az igaz, de azt hiszem, verhetetlen.

Diós- és mákospatkó Inyesmester módján. (Különleges.)

30 deka vajat, 1 ½ evőkanál cukrot egy csipet sóval habosra kavarunk. Hozzátesszük egyenként 7 tojássárgáját, 3¼ deci tejet, amiben feloldottunk 1 ½ deka élesztőt és 1 ½ liter finom lisztet. Kanállal vagy kézzel jól kidolgozzuk és deszkára téve háromszor kinyujtjuk, közben mindig ½ óráig pihentetjük. A harmadik kinyujtás után annyi cipóra osztjuk, ahány patkót akarunk és így megint ½ óráig pihentetjük. Késfokvastagságúra nyujtjuk ki és megtöltjük az alább leírt dió- vagy máktöltelékkel. Patkóalakúra formáljuk, megkenjük tojással, spékelőtűvel pár helyen megszurkáljuk (hogy föl ne repedjen) sütőlapra tesszük, 15 percig még pihentetjük, ujra megkenjük s pár perc mulva meleg sütőben, közepes tűzön megsütjük.

Diótöltelék. Forró tejben föloldunk 1 kiló kockacukrot és beleteszünk 1¼ kiló őrölt diót, 15 deka reszelt citronádot, ½ kiló darált datolyát, 3—4 meghámozott, reszelt vagy darált almát, 15 deka darált mazsolát, 3 szelet reszelt csokoládét, 15 deka apróra vágott vagy darált birssajtot, 4—5 kanál sárgabaracklekvárt, 3—4 tojás habbá vert fehérjét és egy kevés vaniliát.

Máktöltelék. 25 deka cukorból vagy megfelelő mézből készült szirupban megfőzünk ¼ kiló mákot, belekeverünk kevés reszelt citromhéját, vaniliát, 15 deka mazsolát, 4—5 kanál baracklekvárt és 2—3 tojás habbá vert fehérjét.

Diós- és mákospatkó. (Egyszerű.)

50 deka lisztből, 20 deka vajból, 5 deka zsírból, 3 tojássárgájából, egy kanál porcukorból, csipet sóból, 2 deka, tejben feloldott élesztőből és megfelelő tejből tésztát készítünk. Meleg helyen megkeletjük, aztán annyi cipóra osztjuk, ahány patkót csinálunk belőle. A cipókat letakarva ½ óráig pihentetjük, aztán késfokvastagságúra nyujtjuk őket és megtöltjük dió- vagy máktöltelékkel. Egy óráig kelni hagyjuk, aztán tojássárgájával megkenjük és lassan megsütjük. A diótölteléket cukros tejben megfőzött, őrölt dióból, reszelt citromhéjból, kevés vaniliából csináljuk s aztán belekeverünk egy jó csomó mazsolát s ha kell, még porcukrot. A máktölteléket ugyanilyen módon készítjük.

Mákosbobajka (gubó). (Karácsonyesti tészta.)

Rendes, jó élesztős, kalácstésztát csinálunk s ebből krumplinudli módjára apró hengerkéket sodrunk, amelyeket lisztben megforgatunk. Ki nem kent tepsiben megsütjük, jobban mondva megszárítjuk őket szép rózsaszínűre. A sütőből kivéve forró vízzel leforrázzuk. Ügyeljünk arra, hogy a tészta, bár megpuhul, de szét ne menjen. Leszűrve róla a vizet, kevés, forró zsírba helyezzük és aztán elkeverjük mézzel és tejjel megfőtt mákkal.

Pozsonyi diós patkó.

50 deka lisztből, 25 deka vajból, 5 deka porcukorból, 2 egész tojásból és 3 sárgájából, 3 deka, kevés hideg tejjel elkevert élesztőből és egy csipet sóból nem túlkemény, de nem is lágy tésztát gyúrunk és jó erősen kidolgozzuk. Annyi részre osztjuk, ahány patkót csinálunk és kis cipóformákat alakítunk belőlük. Ezeket pár perc mulva vékonyra kinyujtjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: ¼ kiló cukorból és 3—4 deci vízből szirupot főzünk, mikor kihűlt, belekeverünk 30 deka őrölt diót, 20 deka finom morzsát, ½ citrom reszelt héját, 8 deka mazsolát és kevés törött fahajat. A megtöltött és összecsavart tésztákat patkóalakúra formáljuk, megkent tepsibe rakjuk és tojással megkenjük. Hűvös helyre tesszük és 1½—2 óra mulva újra megkenjük. Ezután újra pihentetjük 1 óra hosszat. Lassan sütjük.

Fonott foszlós kalács.

½ kiló, előzőleg meleg helyen tartott lisztbe belekeverünk 2 deka, langyos tejjel megkelesztett élesztőt, késhegynyi sót, 1 egész tojást és egynek a sárgáját és annyi — 4—5 kockacukorral elkevert — langyos tejet, hogy jó gyönge tésztát kapjunk. Kézzel erősen kidolgozzuk, míg szép síma lesz és hólyagokat vet. Ekkor részletekben, lassanként beleöntünk 5 deka olvasztott, langyos vajat és újra símára dolgozzuk. (Nem szabad puhábbnak lennie mint a kenyértészta.) Tetejét kissé megliszteszük és meleg helyen lassan megkelesztjük. Jól meg kell keleszteni, mert különben megreped. Belisztezett deszkán annyi részre osztjuk, ahány ágból (3—5) fonni akarjuk. Rendes módon megfonjuk az ágakat *csavarva, csavarosra forgatva*; kikent tepsiben újra megkelesztjük, felvert tojással megkenve lassú tűzön pirosra sütjük. Vigyázzunk, hogy a készítés egész ideje alatt meleg legyen a konyhában.

Fahéjas és csokoládés kalács.

A fent leírt recept szerint elkészített kalácstésztát három részre osztjuk. Egyik részbe belegyúrunk 1—2 kanálnyi fahajas cukrot. Összefonjuk, úgyhogy a fahajas ág mindig a középen legyen. Tojással megkenve sütjük. Ugyanígy készítjük a csokoládés kalácsot is, azzal a különbséggel, hogy fahajas cukor helyett reszelt csokoládét vagy csokoládéport használunk.

Görzi pince (husvéti kalács).

5 deka élesztőből kovászt csinálunk 10 deka liszt, 5 kockacukor és kellő langyos tej segítségével. Ezt a kovászt 2 óra hosszáig keltetjük. 6 deka porcukrot habosra kavarunk 5 tojássárgájával, belekeverünk 20 deka lisztet, ízlés szerint reszelt citromhéjat, 1—2 evőkanálnyi rumot és végül hozzáadjuk a jól megkelt kovászt is. Jól kidolgozzuk és 3 óra hosszat keltetjük meleg helyen. Most újra habosra kavarunk 5 tojássárgáját 10 deka vajjal és 5 deka cukorral, hozzávegyítünk 40 deka lisztet, a megkelt tésztával együtt jól kidolgozzuk, miközben csipet sót és — ha kell — kevés langyos tejet is adunk bele. Meglehetősen kemény legyen a tészta. Most újra 3 óra hosszáig keletjük, aztán meglisztezett gyúródeszkára borítva, kerek cipókat formálunk belőle, melyeket kerek, fehér kartonlapokra téve helyezünk a tepsibe. A cipókat megken-

jük vajjal és újra 1 óra hosszáig keletjük. Közben kétszer erősen megkenjük tojással. Végül az egyik oldalukon éles késsel erősen bevágjuk és közepes tűznél barnapirosra sütjük.

Orosz husvéti kalács.

1 kg meleg helyen tartott lisztet összekeverünk ½ liter tejjel és 5 deka élesztővel. Ha — meleg helyen — jól megkelt, beleteszünk 2 egész tojást, 3-nak a sárgáját, 20 deka olvasztott vajat, 10 deka mazsolát, 10 deka cukrot, 1 kanál rumot, 5 deka mandulát és egy csipet sót. Jól kidolgozva, 1½—2 óráig kelni hagyjuk. aztán megfonjuk, tojással megkenjük, cukorral, mandulával meghintjük és szép sárgásbarnára sütjük.

Husvéti kenyér.

2½ kiló, előzőleg meleg helyen tartott lisztet tálba teszünk, közepébe — kis mélyedésbe — beleöntünk 8 deka, tejben feloldott élesztőt. Belekeverünk egy kevés lisztet és meleg helyre téve megkeletjük. Mikor jól megkelt, hozzávegyítünk 6 elhabart és ¾ liter felforralt, langyos tejjel felöntött tojást, csipet sót, 25 deka cukrot, 35 deka vajat, 12½ deka hámozott, őrölt mandulát, egy citrom reszelt héját, 20—20 deka mazsolát és aprószőlőt. A tésztát kézzel jól kidolgozzuk és főzőkanállal hólyagosra verjük. Ujra megkeletjük, két hosszúkás cipót formálunk belőle, liszttel meghintett tepsin ismételten kelni hagyjuk. Tojással megkenjük és forró sütőben megsütjük.

Kürtöskalács.

1 kiló lisztből, 15 deka olvasztott vajból, 5 deka, ½ liter tejben felolvasztott élesztőből, 6 tojássárgájából és kevés sóból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk annyi cipóra osztjuk, ahány kalácsot csinálunk, aztán letakarva kelni hagyjuk, majd hosszú szalagformákra nyujtjuk. A vajjal megkent kürtöskalács formákra rátekerjük a tésztát, ujjunkkal laposra nyomhatjuk, tojásfehérjével vagy olvasztott vajjal megkenjük és cukros, apróra, vágott mandulával meghintjük és parázs fölött forgatva (vagy a sütőben) szép pirosra megsütjük.

Savarin I.

¼ kiló lisztből, 2 deka élesztőből és langyos tejből vékony, krémszerű kovászt csinálunk. Míg a kovász megkel, 14 deka vajat, 12 deka cukrot és tojássárgáját kevés sóval jól elkeverünk, azután ¼ kiló lisztet vegyítünk bele és ugyancsak beleteszünk kevés citromhéját és 3—4 deka mazsolaszőlőt. Most a közben megkelt kovásszal együtt kanállal jól kidolgozzuk, mint a fánktésztát és vajjal bekent és belisztezett síma kis koszorúalakú formácskákba töltjük bele. Ha megkelt, jó meleg sütőben kisütjük. Sütés után olvasztott cukrot rummal erősen ízesítünk és ebből a masszából minden egyes darabra annyit öntünk, amennyi beleszívódik. Melegen, de hidegen is fogyasztható.

Savarin II. (Francia kalács).

½ kiló szitált liszt negyedrészéből 1½ deka élesztővel és kevés tejjel kovászt csinálunk. Ha ez megkelt, összekeverjük a többi liszttel. Egy deci meleg tej és 2 tojás segítségével tésztát

gyúrunk belőle. Addig dagasztjuk, míg egészen síma lesz. Ekkor újra hozzávegyítünk egy tojást, folytonos dagasztás közben, majd 32 deka vajat, 1 deka sót, 1½ deka törött cukrot. Folytatjuk a dagasztást és még 3 tojást dolgozunk bele (egyenként), végül pedig 6 deka apróra vágott, cukrozott narancshéjat. Vajjal kikent kis formákat meghintünk 5 deka hámozott, apróra vagdalt mandulával (vagy dióval). Beléjük töltjük a tésztát és langyos helyen megkeletjük. Forró sütőben megsütjük. Ezután kivesszük a tésztát a formákból, 20 percig állni hagyjuk és megöntözzük ánizzsal ízesített cukorsziruppal.

Mazsolás stollni.

25 deka lisztből 5 deka élesztővel és kevés langyos tejjel kovászt készítünk. Ha megkelt, hozzáteszünk 25 deka vajat, 10 deka cukrot, kevés sót, 1 citrom reszelt héját, 75 deka lisztet és annyi tejet, hogy ne legyen nagyon kemény a tészta. Símára gyúrjuk és akkor még belekeverünk 5 deka mazsolát, 5 deka fekete apró szőlőt, 5 deka hámozott, vagdalt mandulát. A tésztát félóráig pihentetjük. Aztán hosszúkás kalácsformára fonjuk és nem túlságos forró sütőben megsütjük. Sütés után megkenjük olvasztott vajjal és meghintjük töröttcukorral.

Szász stollni.

½ kiló lisztből, 2 deka élesztőből, 3 tojássárgájából, 7 deka cukorból, ízlés szerinti fahéjból, reszelt citromhéjból, szerecsendióból, csipet sóból és 6 deci édes tejfölből vagy tejszínből tésztát verünk, kanállal vagy késsel, miközben lassanként beleöntünk 21 deka olvasztott vajat. Végül 15 deka mazsolát és 5 deka hámozott, őrölt mandulát keverünk bele. Mikor jól kidolgoztuk, letakarjuk és langyos helyen megkelesztjük. Aztán lisztes deszkára borítva hosszú, csúcsosvégű, cipóalakot formálunk belőle. Kikent meglisztezett tepsire tesszük és hosszában egy mélyedést csinálunk bele, főzőkanál nyelével. A mélyedés két szélét egymásra hajtjuk s letakarva újra megkeletjük. Vajjal megkenve, ½ óráig sütjük mérsékelt tűznél s kivéve a sütőből rögtön újra megkenjük vajjal.

Brios.

50 deka lisztnek a ¼ részéből kevés langyos vízzel és 1½ deka élesztővel tésztát gyúrunk. A többi lisztből szintén tésztát gyúrunk 8 tojással, 5 deka cukorral, csipet sóval, 2 kanál tejszínnel, vagy jó, nyers tejjel és egy kupica rummal. Ezt a tésztát nagyon jól kidolgozzuk s aztán hozzávesszük az előbb elkészítettet is és ezzel együtt is sokszor átgyúrjuk s nem túlságosan meleg helyen, lassan megkelesztjük. A kis, vajjal megkent bírosformákat félig megtöltjük, fölvert tojással megkenjük a tésztát és meleg helyen addig tartjuk, míg a formák egészen megtelnek. Ekkor felvert tojással újra megkenve, gorombára tört cukorral meghintjük s meleg, de nem túlmeleg sütőben, a hőelzárót (dipli) nyitva hagyva, szép fényes, pirosra sütjük.

Kuglóf.

20 deka vajat habosra keverünk, azután egyenként beleütünk 5 egész tojást és minden tojás után egy csapott evőkanál lisztet. Jól eldolgozzuk és hozzáadva 2 deci tejet és 28 deka lisztet, 5

deka, kis tejben feloldott élesztőt, 5 deka mazsolát, kevés sót, 1—2 evőkanál cukrot, ½ citrom reszelt héját síma tésztává verjük ki. Kikent, liszttel meghintett formába öntjük, de úgy, hogy csak egy harmadrészéig érjen a tészta. Kelni hagyjuk, míg ¾ részig megtelik a forma (körülbelül 1 óra), akkor közepes tűznél ¾ óráig sütjük. Rögtön kiborítjuk a formából.

Kevert kuglóf.

14 deka habosra kavart vajba belehabarunk egyenként 6 tojássárgáját és minden sárgájához egy kevés cukrot, úgyhogy az egész mennyiség egy tetejezett evőkanálnyi legyen. Azután beleteszünk 1 deka egész kevés tejben feloldott (1 evőkanálnyiban körülbelül) élesztőt és végül 28 deka lisztet. Mindezeket egész lassan, részletekben és folyton kevergetve. Addig keverjük, gyengéden, óvatosan, míg szép hólyagos lesz. A kuglófformát kikenjük vajjal, meghintjük mandulával és morzsával és lassú tűznél megsütjük.

Budai kuglóf.

8 deka vajat habosra kavarunk 5 deka cukorral. Beleütünk egyenként 3 tojássárgáját, hozzáadunk egy csipet sót, 1 deka, kevés tejben feloldott élesztőt, 30 deka lisztet, pár szem mazsolát és körülbelül 2 deci tejet. Jól kidolgozzuk és kikent, meghintett formába öntve (úgy, hogy csak félig legyen tele), megkeletjük s aztán megsütjük.

Csokoládés kuglóf.

A kuglófnak szánt s bármilyen kuglófrecept szerint készült tésztát lisztes deszkára tesszük, ujjnyi vastagra kockaalakra kinyujtjuk, behintjük másfél szelet reszelt csokoládéval és hengeralakúra összesodorjuk. A szélét és a két végét ujjainkkal összenyomkodjuk, hogy a belé tett csokoládé ki ne hulljon, koszorúalakúra formáljuk és vajjal bekent és liszttel behintett formába helyezzük. Ha megkelt, villával néhányszor megszurkáljuk a tetejét, hogy a felső lapja le ne váljék vagy fel ne hólyagozzék és meleg sütőben mintegy ¾ óráig sütjük. Utána rögtön szitára borítjuk.

Karlsbadi kétszersült.

1 kiló finom lisztből 2 tojással és 5 deka Diamalttal (drogériákban és pékeknél kapható), meg annyi langyos vízzel, vagy tejjel, hogy jó gyönge tésztát kapjunk, tésztát gyúrunk. Két részre osztjuk és egyik felébe 2 deka, tejben feloldott élesztőt gyúrunk bele. Mind a két tésztát meleg helyre tesszük, hogy megkeljen. Ha ez megtörtént, akkor az élesztőnélküli részbe beledolgozunk 10 deka vajat és 1 deka sót. Összegyúrjuk a másik — élesztős — tésztával és símára dagasztjuk. Legalább 2—3-szor átdolgozzuk, közben mindig pihentetve. Hosszúkás cipóalakúra formáljuk és újra megkeletjük. Jó meleg sütőben megsütjük. Másnap szeletekre vágjuk és tepsire téve a sütőben megpirítjuk. A Diamalt helyett is élesztőt lehet venni, mégpedig 3 dekát.

Lipcsei kuglóf.

28 deka vajat egy óráig keverünk. Azután egymásután belevegyítünk 8 egész tojást, 7 deka porcukrot, egy csipet törött szerecsendiót, pár evőkanál tejszínt, amelyben feloldottunk 1½ deka élesztőt, késhegynyi sót, 35 deka lisztet, 5 deka darált mandulát, 5 deka apróra vagdalt citronátot és végül 5 tojás keményre vert fehérjét. Vajjal kikent, liszttel meghintett kuglófformába töltjük, úgy, hogy a forma félig teljék meg. Meleg helyen megkeletjük, lassan sütjük és rögtön deszkára borítjuk.

Francia kuglóf.

½ kiló, előzőleg meleg helyen tartott finom lisztből, 12½ deka összemorzsolt vajból, 2 egész tojásból és 6-nak a sárgájából, 2 deci tejszínből, 1 kávéskanál sóból, 2 evőkanál cukorból, 1 nararancs reszelt héjából és 2½ deka élesztőből tésztát gyúrunk és addig dolgozzuk, míg szép hólyagos lesz. Közben még belevegyítünk 15 deka mazsolát és 6 evőkanál Madeira-bort. Vajjal kikent, liszttel meghintett formába töltjük, úgyhogy a forma feléig érjen. Meleg helyen megkelesztjük, aztán 1 óra hosszáig sütjük, egyenletes tűz mellett.

Piskótakuglóf.

4 egész tojást és négynek a sárgáját 12 deka cukorral addig verünk habverővel a tűzön, míg jól felmelegszik. Levéve, tovább verjük, míg kihül. Most aztán nagyon vigyázva, belekeverünk 12 deka lisztet és 6—8 deka olvasztott vajat. Vajjal kikent és beliszteZett formába tesszük és nem nagyon meleg sütőben ¾ óráig sütjük.

Piskóta kétszersült. (Biskuitzwieback.)

¼ kiló porcukrot ½ óráig keverünk 16 tojássárgájával. Azután hozzávegyítjük 7 tojásfehérjének keményre vert habját. ½ citrom reszelt héját, kevés ánist és ¼ kiló lisztet. Hosszúkás, magas piskótatésztaformában, szép lassan sütjük. Mikor egészen kihült, ujjvastagságú szeleteket vágunk belőle és ezeket a sütőben világosbarnára pirítjuk.

Kétszersült. (Zwieback.)

¼ kiló lisztből, 6 deka élesztőből és langyos tejből kovászt csinálunk, ha megkelt, beleteszünk 2—3 tojássárgáját, 12 deka cukrot, 10—12 deka vajat és ¾ kiló lisztet s annyi langyos tejet, hogy ha meggyúrjuk, olyan legyen, mint a kenyértészta. Jól kidolgozzuk és ½ óráig meleg helyen, kendővel letakarva állni hagyjuk. Ezután 2—3 darab hosszúkás cipót alakítunk belőle, fölül kis vízzel megkenjük és ha jól megkelt, meleg sütőben világosra sütjük. Másnap éles véssel szeletekre vágjuk, a lapos oldalára fektetve pléhre tesszük és langyos kemencében jó félóráig másodszor sütjük, pirítjuk. Ha a kétszersültet nem akarjuk túl hosszú ideig raktáron tartani, úgy a tésztát kevéssé meg is sózhatjuk, mert különben ha a tészta sós és soká áll, könnyen megromlik. Száraz helyen tartandó.

Welszi kétszersült.

Hosszúkás, négyszögletes pléhformába — amelyet előzőleg vajjal bekenünk, és belisztezünk — a következő masszát töltjük: 4 egész tojást, 5 sárgáját, ¼ kg törött cukrot habverővel lassú tűzön langyosra felverünk. Levesszük a tűzről, hidegre verjük, ½ csomag sütőport szórunk bele és ¼ kg lisztet könnyen hozzákeverünk. Sütés után, ha már kihűlt, szeletekre vágjuk és megpirítjuk.

Passaui kétszersült.

½ kiló nullásliszből, 10 deka vajból, 1 tojásból, 5 deka cukorból, 3 kocka pirított cukorból és 1 deka megkelesztett élesztőből tésztát verünk annyi tejjel, hogy kalácstészta lágyságú legyen; 3—4 hosszúkás cipót formálunk belőle, megkeletjük (ez körülbelül 1½—2 óráig tart) és aztán megsütjük. Másnap fölszeleteljük, langyos sütőben megszárítjuk és még melegen meghengergetjük vaniliás cukorban.

Gráci gyógykétszersült.

½ kg liszt negyedrészéből, 3 dkg élesztőből és kevés langyos tejből kovászt csinálunk, ha megkelt, hozzátesszük a többi lisztet; 10 dkg cukrot teszünk bele, 7 dkg vajat és még egy kevés langyos tejet; jól meggyúrjuk, negyedóráig betakarva pihentetjük. 2—3 hosszúkás formába helyezzük és ha megkelt, kisütjük. Másnap vékony szeletekre vágjuk és az egyes darabokat lapjával pléhre helyezve, lassan, erősen egész szárazra kisütjük.

Gyermekkétszersült.

3 deka élesztőt fölolvasztunk 1 deci tejben, belekeverünk 10 deka finom lisztet és megkelesztjük. Ekkor belekeverjük 45 deka lisztbe és 12 deka cukor, 10 deka vaj, 3 tojássárgája, csipet só és kevés langyos tej hozzáadásával jó kemény tésztát gyúrunk belőle Meleg helyen megkeletjük, aztán mégegyszer jól átgyúrjuk és kidolgozzuk. Három részre osztjuk és ekkor 4 cm széles és ugyanilyen magas cipókat formálunk belőle. Kikent tepsiben újra megkeletjük és sötétsárgára sütjük. A felhasznált tojások habját ízlés szerint megcukrozzuk és bekenjük vele a kihűlt cipókat, majd megszárítjuk őket a langyos sütőben. Azután vékony szeletekre vágjuk és a szeleteket újra sütőbe téve, addig szárítjuk, míg szép sárgák lesznek.

Pozsonyi kétszersült.

Másfél liter liszthez 4 dkg élesztőt, 4 tojást, 10 dkg vajat, 7 dkg cukrot és kb. 4 deci tejet veszünk. Ebből a masszából kemény tésztát csinálunk. Mikor szép símára dagasztottuk, hosszú hurkaalakot formálunk belőle és meglisztezett gyúródeszkára tesszük. Itt hat részre vágjuk és mind a hat részt hurkaalakúra formáljuk. Vajjal kikent tepsin kelni hagyjuk. Mikor jól megkelt, forró sütőben megsütjük. Ha megsültek, mindegyiket hosszában kettévágjuk és a lapos oldalukkal lefelé fordítva megint a tepsibe

rakjuk. A tetejüket megkenjük tojásfehérjével és durván vágott mandulával meghintve újra sütjük, míg a mandula szépen megpirult.

Graham kenyér.

Felerész korpás (szitálatlan) búzalisztből és felerész ugyanilyen rozslisztből, langyos sótalan vízzel tésztát dagasztunk, mindaddig, míg kezünkről és a teknőről le nem válik. Ezután mérsékelt meleg helyen 1—1½ óráig pihentetjük. Kisebb, hosszúkás cipókat formálunk belőle, a tetejét megszurkáljuk. Vajjal megkent tepsiben forró kemencében vagy sütőben sütjük két óra hosszat. Mikor félig megsült, megkenjük vízzel, hogy fényes legyen. (Aki akarja, csinálhatja egészen búzalisztből is).

Burgonyás, köménymagos kenyér.

Legjobb, ha a kenyérsütéshez az előkészületeket este tesszük meg. 5 kiló megszitált búzalisztet beleteszünk a dagasztóteknőbe. Egyik sarkába belehelyezzük a 6—7 deka élesztőből készült kovászt (vagy az előző sütésből eltett, körülbelül ökölnagyságú megkelt, nyers kenyértésztát), 1 kg főtt, reszelt burgonyát és körülbelül 10 deka sót. A kovászt 1—2 deci langyos vízzel, kevés liszttel és a burgonyával összedolgozzuk, aztán a dagasztóteknőt letakarva, langyos helyre tesszük. Reggel langyos víz segítségével az egészet jól összegyúrjuk és megdagasztjuk, vagyis két kézzel addig dolgozzuk, amíg már nem ragad a kezünkhöz. A dagasztás előtt ízlésszerinti köménymagot is keverhetünk bele. A tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Akkor cipót vagy cipókat szaggatva belőle, liszttel meghintve, kendővel letakarva, langyos helyen jól megkeletjük. Ez körülbelül 3—4 óra alatt megtörténik. Langyosra melegített liszttel meghintett kenyérkendőben a szakajtóba helyezzük és langyos helyen a sütésig újra kelni hagyjuk. 1½—1¾ óra alatt sül meg.

Rozskenyér.

Féltenyér nagyságú kovászból, 3—4 deka élesztőből és 3 kiló rozslisztből és megfelelő mennyiségű vízből lágy tésztát készítünk és ezt 4—5 óra hosszat keletjük. Akkor 2 kiló rozslisztel, 12 deka sóval és kellő vízzel bedagasztjuk és erősen kidolgozzuk. 15—20 percig újra kelni hagyjuk, aztán kiszaggatjuk és vízzel megkenve forró kemencében megsütjük.

Zsemlye sütése.

3 deka élesztőből kevés tejjel és megfelelő liszttel kovászt csinálunk és meleg helyen megkeletjük. 7½ deci lisztből, 7—8 gramm sóból, 15 deka olvasztott vajból, a megkelt élesztőből és annyi tejből, hogy inkább lágy, mint kemény legyen, tésztát keverünk. Jól és gyorsan megdagasztjuk, aztán a meglisztezett deszkára kis cipókat szaggatunk belőle. Vajjal megkent tepsibe rakjuk őket s mikor langyos helyen még egyszer olyan nagyra megkeltek, megkenjük tojássárgájával és közepes tűznél szép ropogósra sütjük. Ha spórolunk a tojással, akkor a sütőből kivéve, rögtön megkenjük vízzel. Ettől is szép piros lesz. A tojással való kenést azonban természetesen nem pótolhatja.

Kifli.

¼ kg lisztből, 2½ deka élesztőből és langyos tejből lágy kovászt csinálunk. Mikor jól megkelt, összegyúrjuk 75 deka liszttel, 2 deka sóval, ugyanannyi cukorral, 10 deka vajjal és annyi tejjel, hogy se túl lágy, se túl kemény ne legyen, alaposan megdagasztjuk. Letakarva, meleg helyen újra megkeletjük. Meglisztezett gyúródeszkára téve, több részre osztva, vékony, kerek lapokra nyujtjuk. Egy-egy lapot négyfelé vágunk s az így nyert háromszögekből — szélesebb végüknél behajtva őket — kifliket formálunk. Tepsibe rakjuk és még egyszer megkeletjük. Tojássárgájával megkenve, szép ropogósra sütjük.

Sósperec.

Lisztből, sóból, vízből és élesztőből (1 kilóra 2½ deka) kemény tésztát gyúrunk. Annyi cipóra szaggatjuk, ahány perecet csinálunk belőle. Mikor a cipók megkeltek, pereceket formálunk belőlük és aztán forró, sós vízben, rendes tészta módjára kifőzzük őket. A forró vízből kiszedve, rögtön hideg vízbe dobjuk, majd onnan is kivesszük és száraz ruhán megszárítjuk őket. Aztán vizes sóval meghintve, a sütőben megsütjük.

Sajtos, sós stangli. (Sör mellé.)

4 deka élesztőből, 4 kockacukorból kevés tejjel kovászt csinálunk. Ha megkelt, beledagasztjuk 1 kiló lisztből, 5 deka vajból, kevés sóból és tejből készült tésztába, amibe 12—15 deka reszelt ementáli sajtot is kevertünk. Jól kidolgozzuk. Tejet annyit veszünk hozzá, hogy kalácstészta keménységű legyen. 6 cipót formálunk belőle és 1½—2 óráig pihentetjük. Ezalatt szépen megkelnek a cipók, akkor kinyujtjuk őket 2 centiméter vastagra és 14—15 centiméter hosszú és 2—3 cm széles lapos rudakat vágunk belőlük. Tojással megkenjük, nedves sóval meghintjük és erős tűznél megsü jük.

Sóskifli és stangli.

1 kiló lisztből, 4 deka, kevés tejjel, liszttel és cukorral megkelesztett élesztőből, 1 kanál zsírból, vagy vajból, 4 kockacukorból, kevés sóból tésztát gyúrunk, annyi tejjel, hogy keményebb kalácstésztaszerű legyen. Jól megdagasztjuk, 6 cipót formálunk belőle és kelni hagyjuk 1½—2 óráig. Azután kinyujtjuk, kifliket vagy stanglikat sodrunk belőle, tojással megkenjük, sóval, köménymaggal meghintjük s hirtelen sütjük.

Lángos.

A megkelt kenyértésztából elveszünk egy darabot, annyi cipót formálunk belőle, ahány lángost akarunk csinálni, aztán egy lapos tojássütő lábasban zsírt (legjobb hozzá a libazsír) olvasztunk, és mikor forró, egymásután kisütjük benne a lángosokat amiket előzőleg kinyujtottunk s villával pár helyen megszurkáltunk. Megsózva — esetleg tejföllel leöntve — tálaljuk. Süthetjük rostélyon is s azután zsírozzuk meg. Így kevesebb zsír kell hozzá. *II.* A női kisujjvastagra kinyujtott kenyértésztát disznó- v. libazsírral kikent tep-

sibe tesszük, megszurkáljuk, széleit felgyűrjük, jó sűrű édes tejföllel megöntözzük, megsózzuk s a kemencében pirosra sütjük. Rétestölteléknek való káposztát is lehet rászórni, megborsozni s így megsütni.

d) Teához valók, minyonok

(Lásd Hideg konyha címen is.)

Ötórai tea és ami hozzávaló.

Az angol five o'clock tea, magyarul ötórai tea elnevezése és fogalma lassanként valósággal kiszorítja a francia »zsúr« szót a pesti ember szótárából. A hajdan itt nálunk is oly népszerű zsúr, amely szinte járványmódra terjedt el annak idején az egykori jámbor, kávés, kompótos, kuglófos »uzsonnák« helyett, szemmelláthatóan mindinkább elangolosodik. Nemcsak azon látszik meg az anglikanizálódás e folyamata, hogy a csészékből a szalmasárga orosz-kínai karaván-tea helyett a zöldesbarna angol-indiai tea szinte kábító illata párolog felénk. Nemcsak azon, hogy szakértő helyeken az igazi szendvics, amely tudvalevően két egymásra helyezett, vajjal megkent, kaviárral vagy más inyenc falattal megtöltött zsemlye- vagy kenyérszeletből áll, elfoglalja jogos helyét az asztalkákon az eddig divatos félszendvicsek mellett. Nemcsak abban, hogy az angol kekszek, »gingerbread«-ek (gyömbéres sütemény) változatos sokfélesége mind nagyobb arányokat ölt, hanem abban is, hogy a délutáni összejövetelek ideje hovatovább inkább a londoni szokásokhoz igazodik, mint a párizsihoz. Korábban kezdődik, csakugyan öt óra tájban, de korábban is végződik, hogy házigazdák és vendégek kölcsönösen ne zavarják egymást további esti programjukban. Lassacskán a mi közönségünk is megszokja, hogy ahova ötórai teára hívják, oda nem hét órakor kell beállítani. Hét óra tájban már oszladozik a társaság, mert nemsokára kezdődnek a színházak és hangversenyek. A huzamosabb együttlét ideje a késő este, a vacsorára vagy a vacsora utáni teára hívottaké.

A teakultusz a five o'clock teák intézményével nőtt nagyra s növekedésével együtt járt, hogy megsokasodtak a teához kívánatos sós és édes ennivalófélék is. A háziasszonyok, cukrászok és gyárosok egyaránt ambicionálják, hogy új és még újabb teasüteményekkel kedveskedjenek a vendégeknek, mint az alább következőkben látható lesz.

Sósak.

Muffin.

25 deka lisztből 2 deka élesztővel és tejjel tésztát gyúrunk és meleg helyen megkeletjük. Ha ez megtörtént, ujjnyi vastagra kinyujtjuk és nagy pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Ezeket újra meg-

keletjük és aztán vajjal kikent tepsiben (esetleg nagy rántottasütőben) a tűzhely tetején (nem a sütőben!) mind a két oldalukat megsütjük. A forró muffinokat oldalt egy kicsit bevágjuk, annyira, hogy egy kis darabka sós vajat bedughassunk. Forrón tálaljuk, főleg reggeli tea mellé.

Toast.

½ kiló liszt ¼ részéből 3 deka élesztővel kovászt készítünk. Ha megkelt, beleteszünk 2—3 tojássárgáját, 1—2 deka cukrot, 6 deka vajat, kevés sót és a többi lisztet. Annyi tejet keverünk bele, hogy a rétestésztánál valamivel keményebb legyen. ½ óráig letakarva, meleg helyen pihentetjük. Hosszúkás alakú 2 cipót formálunk belőle. Ujra pihentetjük és ha megkeltek, megsütjük őket. Másnap vékony szeletekre vágva, nagyon forró vajban megpirítjuk és megsózva, azon forrón tálaljuk őket.

Szendviestorta.

Kerek, rozs- vagy búzalisztből készült cipónak levagdossuk a héját, aztán tetejét laposra vágjuk, az egészet keresztben 4—5 tortalapszerű részre szeleteljük. Vajat, apróra vágott sonkát, ugyanilyen főtt tojást és sajtot összekeverünk és ezzel a keverékkel megkenve a kenyérlapokat, egymásra helyezzük őket. A tetejét és az oldalát egészen vékonyan bekenjük krémsajttal vagy sajtkrémmel és meghintjük apróra vágott sonkával. Apró szardiniákkal, szardellagyűrűkkel, karikára vágott uborkával, keménytojással, füstölt nyelvvel és lazacszeletekkel díszítjük a tetejét. Tortatálon szervírozzuk és torta módjára vágjuk fel. Természetesen csinálhatjuk hosszúkás cipóból is és az egyes kenyérlapok közötti töltelékeket variálhatjuk különbözőképpen. Például egyik sorba tehetünk vajas, sonkás, tojásos keveréket. A másodikba juhtúrós, vajas, szardinlás, káprisat, a harmadikba sajtkrémeset, a negyedikbe vajas tengerirákosat stb. Egyáltalában ennél a zsúrcsemegénél tág tere nyílik az egyéni ízlésnek és ötletességnek.

Mikádószelet.

Egy-két zsúrkenyér belét kiszedjük és megtöltjük a következő töltelékkel: 28 deka vajat összekeverünk 15 deka darált sonkával, 15 deka darált nyelvvel, 15 deka liptóitúróval, 15 deka darált szalámival, 2 deka kaviárral, 3 deka szardellával, 6 deka összevagdalt emmentáli sajttal és 3 apróra vágott kemény tojással. Az egészet kétszer átdaráljuk és úgy töltjük be a zsúrkenyérbe. Ha a zsúrkenyér nagyon hosszú, több darabra vágva tölthetjük meg. Felszeleteljük s úgy adjuk asztalra.

Sajtos fánk és sajtkrém.

Képviselőfánkokat (l. ott) készítünk s vaniliás krém helyett sajtkrémmel töltjük meg. A *sajtkrémet* gőz fölött tojássárgájából, tejszínből, reszelt ementáli sajtból, vajból és sóból készítjük a rendes tojáskrémek mintájára, vagyis addig keverjük jó erősen a gőz fölött, míg a kellő sűrűséget eléri s levéve a tűzről, tovább verjük, míg kissé kihül, ekkor belekeverjük a vajat. A mennyiség természetesen attól függ, hogy mennyi fánkot akarunk csinálni. 6 tojás sárgájához 1—2 kanál tejszínt, 25 deka sajtot, ízlés szerinti sót és 10 deka vajat veszünk.

Sajtkrémes habtekercs.

Rendes leveles vajastésztát csinálunk s ebből — a háztartási boltokban kapható kis bádog hengerkék segítségével — apró csöveket sütünk, úgy hogy a tésztát késfokvastagra nyujtva ujjnyi széles csíkokra vágjuk és rácsavarjuk a hengerekre. (Esetleg vékony főzőkanálnyél is megteszi.) Tojással megkenve sütjük meg. Ha készen van, leszedjük, megtöltjük *sajtkrémmel. (L. Sajtosfánk* c. alatt.)

Krumplis és túrós teasütemény.

Sárga krumplit sütünk és ebből annyit passzírozunk, hogy 15 dkg legyen. Ugyancsak 15 dkg száraz, passzírozott túróból, 30 dkg lisztből és 30 dkg teavajból megfelelő (ízlés szerinti) sóval tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyujtjuk, késsel recézzük a tetejét és lehetőleg egy teljes napig jégre, vagy hidegre állítjuk. Ezután vagy pogácsa- vagy tetszésszerinti más formával kiszaggatjuk, tojássárgájával bekenjük, esetleg köménymaggal meghintjük és nem túlmeleg kemencében, közvetlenül a betálalás előtt megsütjük.

Sajtos pogácsa.

Húsz deka lisztből, 20 deka vajból, 10 deka reszelt parmezánsajtból, 10 deka reszelt emmentáli sajtból, kis sóból, 1 késhegynyi szódabikarbónából és 3 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, vastagra kinyujtjuk, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tepsibe rakjuk (a fele mennyiség tetejét megkenjük tojással) és megsütjük. Azután a meg nem kenteket megkenjük derbysajttal (vagy szardellás vajjal) és a megkenteket a tetejükre helyezzük. Természetesen nemcsak pogácsa-, hanem másféle alakokra is formálhatjuk és kiflicskéket is alakíthatunk belőlük.

Vajas pogácsa.

Harminc deka lisztből, 12 deka vajjal, 6 deka zsírral, 2 tojássárgájával, kevés rummal, sóval és tejföllel (melyben 1 deka élesztőt olvasztunk föl), rétestészta lágyságú tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, háromszor kinyujtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tepsibe rakjuk és 1½—2 óra hosszáig állni hagyjuk. Sütés előtt megkenjük tojással és ha tetszik, meghintjük köménymaggal. Elég erős tűznél sütjük.

Töpörtyűs pogácsa. (Omlós.)

Harminc deka lisztből, 8 deka apróra vágott töpörtyűből, 10 deka tiszta disznózsírból, 2 tojássárgájából, 1½ deka, tejfölben föloldott élesztőből és egy csapott kávéskanál sóból tésztát gyúrunk. A tejföl annyi legyen, hogy a rétestésztánál valamivel puhább legyen a tészta. Jól kidolgozzuk, erősen csapkodva a deszkához. Háromszor egymásután kinyujtjuk, aztán körülbelül 2 ujjnyi vastagra hagyva, tetejét késsel bevagdosva, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tepsibe rakva 1—1½ óráig pihentetjük, aztán tojással megkenjük és jó meleg sütőben megsütjük.

Burgonyás, vajas pogácsa.

Huszonnégy deka vajat elmorzsolunk 40 deka liszttel, aztán összegyúrjuk 24 deka főtt, passzírozott burgonyával, 3 tojássárgájával, megfelelő mennyiségű sóval és egy kanál tejföllel. Erősen kidolgozzuk, háromszor kinyujtjuk, összehajtjuk, ½ óráig hideg helyen pihentetjük. Kisujjvastagságúra kinyujtjuk, kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és ½ óráig állni hagyjuk. Tojással megkenve, mérsékelt tűzön megsütjük és melegen tálaljuk.

Sonkás pogácsa.

22 deka lisztből, 15 deka vajból, 2 tojássárgájából, 1—2 kanál tejfölből, kevés sóból és annyi borból, hogy inkább puha, mint kemény legyen, késsel tésztát dolgozunk ki. Késhátvastagságúra nyujtjuk ki. A kinyujtott tészta felét barátfüle módjára megtöltjük 30 deka apróra vagdalt sonkából (vagy füstölthúsból), 3 deka reszelt sajtból és kevés tejfölből kevert töltelékkel. A tészta másik felét ráhajtjuk (éppen, mint a barátfülénél) és ahol a kis töltelékkupacok kidudorodnak, megfelelő nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tojással megkenjük és szép pirosra sütjük.

Túrós pogácsa.

Egynegyed kiló lisztből, ¼ kiló átpasszírozott túróból, ¼ kiló vajból, megfelelő sóból és 1 deka, kevés tejben áztatott élesztőből tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, háromszor kinyujtjuk, közben mindig ½ óráig pihentetjük. Végül ujjvastagságúra nyujtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és ½ órai pihentetés után megsütjük.

Szardellás kifli teához.

Harminc deka lisztből tíz deka vajjal, négy tojássárgájával, két deka tejben megkelesztett élesztővel és szükségszerinti tejjel és sóval se lágy, se kemény tésztát csinálunk. Mikor megkelt, ötpengősnagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, ezekből a kikent tepsibe kiflialakot formálunk s újra kelni hagyjuk. Tojással megkenjük s szép sárgára sütjük. Ha kihűltek, külső felükön hosszában bevágjuk őket, de vigyázva, hogy egészen ketté ne vágjuk. A nyíláson át megkenjük szardellás vajjal és 1—1 szelet keményre főtt tojást helyezünk bele vigyázva, a fehérjével kifelé.

Pástétomos vajaspogácsa. (Bouchée.)

Az elkészített leveles vajas tésztát két részre osztjuk. Mind a két részt 3—4 mm vastagra nyujtjuk ki és tetszésszerinti nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kettőt-kettőt egymásra teszünk (az alsót kissé megkenve tojással), de a felsőnek a közepét jóval kisebb pogácsaformával kiszaggatjuk. Az így nyert kis pogácsákat is tepsibe rakjuk, megkenjük, valamint a nagyoknak a tetejét is, vigyázva, hogy a tészta oldalára ne csurogjon le a tojás. Sütőbe téve megsütjük. Kivéve, a nagy pogácsákon levő nyílást megtöltjük tetszésszerinti párolt borsozott vagdalt hússal, gombával, velővel, vagy libamájjal, letakarjuk a ráillő kis pogácsákkal és melegen tálaljuk.

Levelcs töpörtyűs pogácsa.

Harminc deka apróra vágott vagy megőrölt és 12 deka lisztte elmorzsolt töpörtyűt tésztává gyúrunk. 18 deka lisztből, 2 tojássárgájából, sóból, egy kanál rumból és tejfölből szintén tésztát gyúrunk, se keményet, se túllágyat. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk s a töpörtüys tésztát a közepére helyezve, vajas tészta módjára összehajtjuk és kinyujtjuk. Az összehajtást és kinyujtást háromszor megismételjük, közben pár percnyi pihenőt tartva. Aztán késsel bevagdosva kiszaggatjuk a pogácsákat és tetejüket óvatosan bekenve tojássárgájával (oldalt le ne csurogjon!), szép barna-pirosra sütjük.

Sóspogácsa, barna.

Két deka, cukor nélkül megkelesztett élesztőből, 40 deka barna kenyérliszttel és egy tojássárgájával és sóval rétestésztaszerű tésztát készítünk. Jól kidolgozzuk és hüvelykujjvastagságúra nyujtjuk ki. 15 deka disznózsírt, öt deka vajat összekeverünk öt deka barna kenyérliszttel és rákenjük a kinyujtott rétestésztára. Összehajtogatjuk vajastészta módjára. Többször kisodorjuk és újra összehajtogatjuk, közben mindig pihentetve és minden hajtogatás előtt megkenjük olvasztott disznózsírral. Végül kisebb vagy nagyobb pogácsákat szaggatunk ki belőle, ½ óráig pihentetjük a tepsiben és sütés előtt megkenjük kevés feketekávéval.

Hájas pogácsa.

Huszonöt deka megtisztított disznóhájat kiáztatunk, késsel szétkaparjuk, aztán átpasszírozzuk, 25 deka lisztből, körülbelül 3—4 deka (a 25 dekából elvett) hájjal, két tojással, kellő mennyiségű sóval és pár kanál fehérborral tésztát gyúrunk és erősen kidolgozzuk. Mikor jó hólyagos, ½ óráig hűvös helyen pihentetjük. Akkor kinyujtjuk, rákenjük a hájat, vajastészta módjára összehajtjuk és újra ½ óráig pihentetjük. Ezt az eljárást még kétszer (tehát összesen háromszor) megismételjük és végül ujjnyi vastagra kinyujtva, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tojással megkenjük és elég erős tűznél megsütjük.

Libatöpörtyűs pogácsa.

Félkiló lisztből, 12 deka libazsírból, 23 deka apróra vágott töpörtyűből, három tojássárgájával, sóval, csipet törött borssal, egy kanál rummal vagy borral (amiben elmorzsoltunk 1½ deka élesztőt) tésztát gyúrunk. Háromszor egymásután kinyujtjuk. Végül két ujjnyi vastagra nyujtjuk, késsel bevagdaljuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tepsibe rakjuk, 1—1½ óráig állni hagyjuk. Sütés előtt megkenjük tojássárgájával.

Töltött túróspogácsa.

Tizenkét deka áttört, száraz tehéntúróból, 12 deka lisztből, 12 deka vajból, egy tojássárgájából és megfelelő sóból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk egy ujjnyi magasra, pogácsa-

szaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenjük és szép világosra sütjük. Mikor kihűltek, kettévágjuk őket s vajjal megkenve libamájat vagy sonkát teszünk a közepükbe.

Sós, vajas pogácsa.

38—40 deka lisztből, 30 deka vajból, 2 tojássárgájából, körülbelül 5 gramm sóból, kevés tejszínnel vagy jó tejjel rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Ezt hűvös helyen 35—40 percig pihentetjük. Akkor kinyujtjuk 1½—2 cm magasságúra, tetejét késsel bevagdaljuk, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenve, sóval (ha tetszik, köménymaggal is) meghintve, tepsibe rakva megsütjük. Természetesen másféle formát és kiflicskéket is alakíthatunk belőle.

Sós rudacskák.

23 deka lisztből, 15 deka vajból, 1 tojássárgájából, ½ kávéskanál sóból és annyi tejszínből, hogy rétestésztakeménységű legyen, tésztát gyúrunk. 1 óráig jégen vagy nagyon hideg helyen pihentetjük, akkor nagyon vékonyra kisodorjuk, háromszorosan összehajtjuk és újra 1 óráig pihentetjük, ugyanott, ahol először. Ezt az eljárást még egyszer megismételjük. Végül ½ cm vastagra nyujtjuk, négyszögletes, egyforma nagyságú rudacskákra vágjuk, tojással megkenjük, sóval (esetleg köménymaggal is) behintjük és tepsibe rakva, megsütjük.

Meleg, sajtos szendvics.

Valamilyen jó, zsíros sajtból egy centiméter vastag szeleteket vágunk s beletesszük őket 2—2, vajjal megkent rozskenyérszelet közé. Tűzálló tálra rakva sütőbe tesszük és megpirítjuk. Szalvétába takargatva, melegen tálaljuk.

Sajtos keksz.

Tíz deka vajból, öt deka reszelt parmezán és öt deka, szintén reszelt emmentáli sajttal, 14 deka liszttel, két tojássárgájával, kellő sóval tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, késfokvastagra nyujtjuk és tetszésszerinti nagyságú kekszformával kiszaggatjuk. Liszttel meghintett tepsiben világossárgára sütjük. Nem kenjük meg tojással, mert ha sötétre sül, könnyen megkeseredik.

Debreceni perec. (Eredeti debreceni recept.)

Két deka élesztőt kevés tejjel megkelesztünk. Egy kiló megszitált finom lisztből, 25 deka olvasztott zsírból, 3 evőkanál tejfölből, 1 deka sóból és a megkelt élesztőből vízzel kemény tésztát dagasztunk. Langyos helyen megkelesztjük, míg körülbelül a duplájára emelkedik. Meglisztezett deszkán kisujjnyi vastag rudakat, majd ezekből apró pereceket formálunk, tepsibe rakjuk és lassú tűznél megsütjük őket.

Leveles vajaspogácsa.

Egyforma mennyiségű lisztet és vajat veszünk. A liszt teljesen száraz, átszitált legyen, a vaj kemény. A lisztből is, vajból is elveszünk 3—4 dekát. A kimért vajat jól összedolgozzuk ezzel az elvett — pár deka — liszttel. Viszont a pár deka vajjal a kimért lisztből, sóból és hideg vízből a vajhoz hasonló keménységű tésztát gyúrunk. Ezt is jól kidolgozzuk és a vajjal együtt, hűvös helyen, letakarva, 15 percig pihentetjük. (A tészta készítése is hűvös helyen történjék.) Azután belisztezett gyúródeszkán hosszúkás négyszögalakúra nyujtjuk ki. Beletesszük a vajat, ráhajtjuk a tészta mind a négy felét, újra kinyujtjuk, de most jó széles négyszögletesre. Egymásra hajtjuk felibe és újra kinyujtjuk. Akkor aztán kétszeresen egymásra hajtjuk és letakarva 20 percig pihentetjük hűvös helyen. Ezt az eljárást még 2—3-szor megismételjük, szigorúan megtartva a 20 perc pihentetést és szem előtt tartva, hogy a tésztához minél kevesebbet nyúljunk kézzel, amit csak lehet, a nyujtófával kell elintézni. Lisztezni is minél kevesebbet kell, de ha éppen elkerülhetetlen, a lisztet folyton söpörgessük le a tésztáról. Az utolsó pihentetés után ½ centiméter vastagra nyujtjuk ki a tésztát, tetszés szerinti nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tepsibe rakjuk, tetejüket megkenjük tojássárgájával, vigyázva, hogy a tojás az oldalukon le ne csurogjon és sütőbe téve megsütjük.

Sonkásfánk.

Öt deka vajat jól elkeverünk 1½ deci tejföllel, két deka reszelt sajttal és három tojássárgájával, végül hozzávegyítjük a tojások habbá vert fehérjét és 18 deka apróra vágott vagy darált sonkát. Az így nyert keveréket liszttel meghintett tepsire kenjük, a sütőben pár percig süjtük s akkor megkenjük a tetejét tejföllel. Visszatéve a sütőbe, szép barnapirosra sütjük s ha készen van, pogácsaszaggatóval kiszaggatva, melegen tálaljuk.

Sajtoskifli.

Vajaskifliket hosszában kettévágunk és vajjal megkenve, újra összeillesztjük őket, de egy-egy szelet finom sajtot teszünk mindegyikbe. Tepsibe rakjuk és sütőbe tesszük, míg a sajt megpuhul. Tíz deka vajat habosra keverünk kevés sóval, paprikával, borssal és mustárral. Ezzel a keverékkel bekenjük a kifliket és a sütőben hirtelen jó ropogósra sütjük. Melegen tálaljuk.

Sajtkrémes kosárka.

Omlós vajastésztával kibéleljük a vajjal kikent kosárformácskákat, vigyázva, hogy a nyers tészta mindenhol egyforma vastagságban borítsa a forma falát. Száraz babbal megtöltjük a kosárkák belsejét, aztán megsütjük őket. A babot eltávolítva belőlük, kiborítjuk a formákból a tésztát és megtöltjük sajtkrémmel. (L.: Sajtos fánk c. alatt.)

Pirított sajtos zsemlyeszeletek.

A zsemlyéket szeletekre vágjuk. Belemártjuk felolvasztott vajba és a tetejüket meghintjük reszelt sajttal és apróra vagdalt sonkával. Két-két szeletet összenyomunk és vajjal kikent tepsiben, forró sütőben szép pirosra sütjük. Természetesen melegen tálaljuk.

Sósrudak.

Harminc deka lisztből, 20 deka vajból, 3 tojássárgájából 2—3 kanál édes tejfölben vagy tejszínben elkevert 1 deka élesztőből és sóból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, 1 cm széles, ½ cm vastag, 9—10 cm hosszú rudacskákat formálunk belőle. Tojással megkenjük, sóval és — ha tetszik — köménymaggal meghintjük és megsütjük.

Sajtos és paprikás rudacskák.

Leveles vajastésztát készítünk és 4 kinyujtás helyett hatszor nyujtjuk ki, körülbelül 6—7 mm vastagra. Nagyon hideg helyre (jégszekrény) tesszük és ha megkeményedett, bekenjük tojással Reszelt parmezánnal behintjük a tészta egyik felét, a másik felét pedig paprikával kevert parmezánnal vonjuk be. 10 cm hosszú és 2 cm széles szeletekre vágjuk és megsütjük.

Keksz. (Vilmos császár sütemény.)

Hét és ½ deka vajat, 3 tojást, 30 deka cukrot és ½ deka szódabikarbónát tíz percig keverünk, majd mély tálban összegyúrjuk 70 deka liszttel és 1½ deci tejföllel. Ragacsos, lágy tészta lesz belőle, amelyet csak kisebb részekben lehet az erősen belisztezett gyúródeszkán kinyujtani. Tetszésszerinti formákat szaggatunk ki belőle, tojással megkenjük és tepsibe rakjuk s egyenletes tűzön világossárgára sütjük.

Keksz.

Tizenöt deka lisztből 15 deka vajjal, 30 deka cukorral és három deci tejföllel tálban tésztát keverünk. Mikor már szép síma, hozzáteszünk 75 deka lisztet és egy késhegynyi szódabikarbónát. Mindezt összekeverve, a gyúródeszkára tesszük, ahol kétszer kinyujtjuk. Másodszor ½ centiméter vastagra nyujtjuk és kekszszaggatóval kiszaggatva, megszurkálva, kikent tepsibe rakjuk, tojással megkenjük és erős tűznél megsütjük.

Sós keksz.

Harminc deka lisztből és 15 deka vajból tésztát gyúrunk kevés sóval és annyi tejjel, hogy jó kemény legyen. A tésztát ½ óráig pihentetjük és azután késfokvastagságúra nyujtjuk és tetszésszerinti formákra kiszaggatjuk, vagy felvágjuk; megszurkáljuk, kikent tepsibe rakjuk, tojássárgájával megkenjük, ha tetszik — darabos sóval meghintjük és lassú tűznél megsütjük.

Sajtos keksz.

Tizenöt deka lisztből, 15 deka vajból, 15 deka reszelt emmentáli sajtból kevés sóval és paprikával tésztát gyúrunk. Fél késfokvastagságúra nyujtjuk ki és kekszformával kiszaggatjuk. Tojásfehérjével megkenve, reszelt parmezánsajttal meghintve, a sütőben megsütjük.

Borsos koszorúcskák.

Félkiló lisztet eldörzsölünk 15—20 deka libazsírral. Hozzágyúrunk 2 tojást, 1 kupica rumot, annyi bort, hogy kenyértészta keménységű legyen, kevés sót és egy kávéskanál nagyon finom törött borsot. Jól kidolgozzuk és 1½—2 óráig pihenni hagyjuk. Azután hármasfonással kis kalácskákat fonunk belőle és ezeket koszorúalakban hajtjuk össze. Tepsibe rakjuk, megkenjük őket libazsírral és világossárgára sütjük.

Édesek

Vajaskenyér.

Ötven deka lisztből 25 deka vajjal, 25 deka cukorral és két egész tojással tésztát gyúrunk. Szalmaszál vastagságúra nyujtjuk ki és kenyérkarajalakokat vágva belőle, kikent tepsiben, mérsékelten meleg sütőbe tesszük. Mikor még csak kissé sültek meg, megfordítjuk őket s megkenjük a következő keverékkel: három tojás habbá vert fehérjét alaposan összekeverjük 25 deka cukorral és ½ citrom levével. Világos vajszínűre sütjük.

Mogyorós csók.

Négy tojásfehérjét, 14 deka darált mogyorót, 28 deka cukrot melegen összekeverünk. Mikor kihűlt, beletesszük 2 tojásfehérjének kemény habját, kanállal a tepsibe szaggatjuk és megsütjük. Mogyoró helyett diót, vagy mandulát is vehetünk.

Dióscsók I.

Öt tojásfehérjét, öt kanál porcukrot forró vízzel telt fazék fölött addig verünk a habverővel, míg kemény lesz. 10—15 deka, negyedrészre tördelt dióbelet keverünk bele, ostyára tepsibe kis csókokat rakunk belőle és langyos sütőben megszárítjuk.

Mézescsók.

Harminc deka lisztet összekeverünk 14 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, ízlés szerinti törött fahéjjal és szegfűszeggel, 1 késhegynyi szódabikarbónával és annyi mézzel, hogy se kemény, se lágy tészta legyen belőle. Körülbelül ½ cm magasra nyujtjuk ki és pogácsaszaggatóval kerek csókokat szaggatva belőle, kikent tepsiben megsütjük. Ha kihűlt, bevonjuk vagy megöntözzük fehér cukormázzal.

Datolyacsók.

Huszonöt deka vagdalt, hámozott mandulát, 25 deka vagdalt datolyát. 25 deka porcukrot 5 tojásfehérjével gőzön sűrűre főzünk. Sütőstyára egyenlő nagyságú halmocskákat rakunk belőle és langyos sütőben megszárítjuk.

Baracksesók.

Tizennégy deka hámozott, őrölt mandulát összekeverünk 21 deka törött cukorral és 2—3 kanál baracklekvárral. Cukrosdeszkán jól összedolgozzuk, ha nem áll össze, még adunk hozzá baracklekvárt. Viasszal megkent tepsire kis halmocskákat rakunk belőle és langyos sütőben megszárítjuk. Ebből a masszából más mindenféle alakokat: gyűrű, perec, kifli stb. is formálhatunk.

Narancscsók.

Huszonöt deka cukrot félóráig keverünk 4 egész tojással. Mikor a massza piskótatésztasűrűségű, belevegyítünk 6 deka, kockára vágott mandulát, 1 narancs finomra vágott héját (mikor ez nincs, 6 deka cukrozott narancshéjat, persze szintén finomra vagdalva) és annyi lisztet, hogy galuskatésztasűrűségű legyen. Megkent tepsire kis halmocskákat rakunk belőle, meghintjük porcukorral és mérsékelt tűznél megsütjük.

Csokoládécsók.

Tizenöt deka gorombára vágott mandulát 3 tojásfehérjével, 10 deka reszelt csokoládéval és 18 deka cukorral tűzön addig keverünk, míg forrni kezd. A tepsibe helyezett sütőstyára kanállal apró halmokat rakunk és langyos sütőben megsütjük, jobban mondva szárítjuk.

Habcsók.

Négy tojásfehérjét kemény habnak verünk és 30 deka finom porcukrot óvatosan belekeverünk s kis vaniliával ízesítjük. Ezt az anyagot csillagcsővel ellátott papírstanicliba töltjük és fehér papírra csigaalakúra nyomjuk ki egymás mellé. Ezeket a csigákat egész langyos sütőben, tepsibe tett papíron néhány óráig szárítjuk, míg a papirosról könnyen leválik.

Huszárcsók.

Tizenhét és ½ deka lisztet, 14 deka vajat, 10 deka cukrot, fél citrom reszelt héját és 2 tojássárgáját összedolgozunk és golyókat formálunk belőle. Tojásfehérjébe mártjuk őket és vagdalt mandulában meghengergetjük. Tepsibe rakva, minden golyócska közepébe benyomjuk az ujjunkat és miután megsült, ebbe a kis lyukba késhegynyi baracklekvárt teszünk.

Kókusz-csemege.

Huszonöt deka cukrot 1½ deci vízzel megfőzünk, míg olyan sűrű lesz, hogy egy cseppet két ujj közé véve nagyon erős fonalat »húz«. Most nedves márványlapra öntjük s ha kissé lehűlt, kanál-

lal addig keverjük, míg tésztaszerűen kemény és fehér lesz. Ebbe belekeverünk 20 deka reszelt kókuszdió', darabokra vágjuk és kis rúd- vagy téglaalakra formázzuk. Minden egyes darab egyik felét kakaóporral barnára színezhetjük, másik felét fehéren hagyjuk.

Csokoládés kókusztekercs.

Fél kilogramm kockacukrot addig főzünk három deci vízzel, míg, ha egy kávéskanállal hideg vízbe csöppentünk belőle, nem folyik széjjel. Ezután egy kissé megnedvesített márványlapra öntjük az egészet és ha kihűlt, főzőkanállal addig dolgozzuk, amíg fehér lesz és megkeményedik. Negyedórára benedvesített ruhával letakarjuk, majd kézzel belegyúrunk 25 deka reszelt kókuszdiót és körülbelül 5 mm vastag négyszögletű lapot készítünk a kétharmad részéből — a nyujtásnál alul-fölül behintjük porcukorral, hogy ne ragadjon. A fennmaradt egyharmadrészt kevés olvasztott csokoládéval vagy kakaóporral szép barnára gyúrjuk és kinyujtva ráhelyezzük az előbbi lapra. Ruládalakban összegöngyöljük és bevonjuk csokoládémázzal. Használatkor fölszeleteljük.

Kókuszcsók.

Negyvenöt deka mézet addig főzünk, míg a főzőkanálról nehéz, nagy cseppekben csepeg le. Akkor kihűtjük és összekeverjük 25 deka rendes és 25 deka kókuszlisztte1, 3 tojássárgájával, kevés törött fahéjjal és késhegynyi szódabikarbónával, vagy szarvassóval és síma tésztává gyúrjuk. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe kerek csókformákat rakunk belőle, megkenjük tojássárgájával és szép világosbarnára sütjük.

Mogyorós (mandulás) mézes csók.

Negyvenöt deka mézet addig főzünk, míg a főzőkanálról nehéz, nagy cseppekben csepeg le. Akkor kihűtjük és összekeverjük ½ kiló finom liszttel, 3 tojássárgájával, kevés törött fahéjjal és szegfűszeggel, késhegynyi szódabikarbónával, vagy szarvassóval és síma tésztává gyúrjuk. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe kétpengős nagyságú, kerek csókokat rakunk belőle, megkenjük tojással, meghintjük hámozott, gorombára vágott mandulával, vagy mogyoróval és ugyancsak gorombára tört cukorral és szép világosbarnára sütjük.

Csokoládés mandulacsók.

Tíz deka hámozott, őrölt mandulát összevegyítünk 3 tojás habbá vert fehérjével, 15 deka porcukorral, 1½ szelet reszelt csokoládéval, ½ citrom reszelt héjával és csipet vaniliával. Ostyára golyócskákat rakunk belőle és gyenge tűznél megsütjük.

Lengyel csók.

Huszonöt deka cukrot három egész tojással habosra keverünk egy narancs reszelt héjával együtt. Aztán hozzávegyítünk 25 deka lisztet — természetesen ezzel is jól elkeverjük — és kevés fahéjat, meg egy csipetnyi szódabikarbónát. Golyóalakokat formálunk belőle, közepét benyomjuk, és egy egész hámozott mandulát teszünk rá. Egyenletes, mérsékelt tűznél szép világossárgára sütjük.

Mandulás csók.

Három tojásfehérjébe verés közben belekeverünk 15 deka őrölt mandulát 20—25 deka porcukrot és egy csipet szódabikarbónát vagy sütőport. Nagyon keményre verjük és kikent, meglisztezett tepsibe kis halmocskákat rakva belőle, megsütjük.

Diós csók II.

Huszonöt deka porcukrot, egy egész tojást, egynek a fehérjét és 25 deka őrölt diót összegyúrunk és dióalakokat formálunk belőle. Kikent tepsibe rakjuk ezeket a diókat és ott kezünkkel egyenként kerek lapos formára lapítjuk őket. Lassan sütjük.

Mézes diós csók.

Harminc deka duplanullás lisztet összedolgozunk tíz deka vajjal és 14 deka mézzel. Hozzávegyítünk egy egész tojást és kettőnek a sárgáját, nyolc deka darált diót, egy citrom reszelt héját és levét, egy kanál rumot és késhegynyi szódabikarbónát. Jól összegyúrjuk, kinyujtjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Világos sárgára sütjük. Mikor kihűlt, bevonhatjuk csokoládémázzal és tetejükre egy-egy fél diót tehetünk.

Kávés csók.

Három tojásfehérjét 22 deka porcukorral és három kiskanál feketekávéval gőz fölött sűrűre és keményre főzünk, természetesen folytonos erős keverés közben. Kikent tepsire kis halmocskákat rakunk és nagyon lassan sütjük, jobban mondva szárítjuk.

Olga-csók.

Két tojás keményre vert habját félóráig keverjük 28 deka cukorral. Akkor hozzávegyítünk egy szelet reszelt csokoládét és 28 deka darált mogyorót. Kis csókokat formálunk belőle és lassú tűznél sütjük.

Vaniliás kifli csokoládémázzal.

Húsz deka vajat 25 deka liszttel, 10 deka mandulával és 7 deka cukorral összedolgozunk. Apró kifliket formálunk belőle, megsütjük őket és melegen behintjük vaniliás cukorral. Mikor már langyosak, föloldott csokoládé mártógyurmába (Tunkmasse) mártjuk mindegyiknek a két-két csücskét.

Mandula- vagy mogyorókifli.

Egynegyed kg mandulát vagy mogyorót finomra őrölve, ½ kg törött cukrot, ½ citrom reszelt héját és annyi tojásfehérjét, amely puha tésztaszerű — de nem folyékony — masszát ad, ¼ óráig keverünk. ¼ kg hámozott mandulát nedvesen vékony szeletekre vagy goromba darabokra vagdalunk, kissé megszárítjuk és 1 cm vastagságú rétegben gyúródeszkára helyezzük. Ezután a kész masszából a készítendő sütemény nagyságához mért darabokat szakí-

tunk (kanállal), belehengergetjük egyenként a vágott mandulába és könnyű nyomással széles kiflialakokat formálunk. Ezután vajjal megkent és liszttel behintett pléhre helyezzük, a kifliket nem nagyon meleg kemencében körülbelül ¼ óráig sütjük. Sütés után mindegyik darab közepét egy főzőkanál nyelével kissé benyomjuk és világos baracklekvárral betöltjük ezt a kis mélyedést. Lehet kerek vagy ovális alakra is készíteni. A sütőből kivéve, azon melegen bekenjük a következő oldattal: Néhány kocka cukrot kevés vízzel addig főzzük, míg a két ujjunk közé vett csepp, ujjunkat széthúzva, gyenge szálat ereszt. Ha kissé sűrűbb az oldat, kis vízzel higítjuk, ha híg, tovább főzzük. A bekenéshez tollat, vagy ecsetet használunk.

Diós kiflicskék. (Tojás nélkül.)

Huszonnyolc deka vajat 14 deka törött cukorral és 14 deka őrölt dióval elkeverünk és 35 deka lisztet gyúrunk hozzá. Jól kidolgozzuk, kiflialakokat formálunk belőle és lassú tűznél megsütve, még melegen megforgatjuk cukorban. (Esetleg vaniliásban.)

Mandulás kiflicskék.

Tíz deka vajat elmorzsolunk 14 deka liszttel, hozzákeverünk öt deka hámozott őrölt mandulát és öt deka vaniliás cukrot. Kis kiflicskéket formálunk belőle és lassú tűznél megsütjük, aztán bevonjuk csokoládéöntettel.

Vaniliás kiflicskék csokoládé végekkel.

6 deka vajból, 12 deka vaniliás cukorból, 18 deka lisztből, egy tojássárgájából, kevés citromhéjból tésztát gyúrunk, de nem sokáig, csak addig, amíg jól összeáll. Hengeralakúra dolgozzuk ki, apró darabokra szeleteljük és liszttel behintett gyúródeszkán kiflialakúra formázzuk. Középmeleg sütőben jól átsütjük és ha teljesen kihűlt, középen megfogva, a két végét egyszerre bemártjuk az előre elkészített csokoládémázba. Hideg helyre, papírra tesszük, míg a csokoládé megkeményedik rajta.

Vaniliás kiflik. II.

15 deka lisztből, 10 deka vajból, 5 deka hámozott, őrölt mandulából 2 kanál cukorból és 2 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Kis kifliket formálunk belőle. Langyos sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük. Mikor készen van, többször jól meghengergetjük vaníliás cukorban.

Kevert linzer.

Tíz deka vajat habosra keverünk 10 deka cukorral, hozzáteszünk egyenként 2 egész tojást és kettőnek a sárgáját. Ha ezzel is jól elkevertük, belevegyítünk kevés reszelt citromhéjat és törött fahéjat, 10 deka őrölt mandulát és 10 deka lisztet. 10—12 darab, egyforma nagyságú (körülbelül 6—7 cm átmérőjű)kerek formát (mint például a pogácsaszaggatók) tepsibe tett fehér papírlapra helyezünk. A tésztával megtöltjük a formát, de csak a fele magasságig. A felületüket elsimítjuk és tojással megkenjük. Mogyorónagyságú barack- vagy meggylekvárt teszünk mindegyiknek a közepére, vágott mandulával meghintjük és nem nagyon meleg sütőben megsütjük. Ha kihültek, vékony késsel körülvágjuk a formákat, a papírt pedig lehúzzuk.

Rácsos linzer.

Félkiló lisztből 35 deka vajjal, 35 deka cukorral, 35 deka héjas, darált mandulával, 2 egész tojással és egynek a sárgájával, csipetnyi fahéjjal, 1 deci tejjel tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, két részre osztjuk. Egyik felét ½ cm vastagra nyujtjuk ki és megkenjük baracklekvárral. A tészta másik feléből rácsot csinálunk a tetejére, megkenjük tojással és megsütjük.

Linzerperec.

Huszonkét deka lisztből, 15 deka vajból, nyolc deka cukorból, két tojássárgájából és kevés citromléből tésztát gyúrunk. Apró darabokra vágjuk, pálcikákat sodrunk belőle. A pálcikákból pereceket formálunk, megkenjük tojással, meghintjük vagdalt mandulával és megsütjük.

Diós linzer.

Negyven deka nullálisztből ,25 deka vajból, 15 deka cukorból öt tojássárgájával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk ½ centiméter vastagra és kikent tepsiben félig megsütjük. Ezalatt 25 deka cukrot, öt tojásfehérjét, húsz deka őrölt diót (mandulát vagy mogyorót) és négy szelet reszelt csokoládét tűzön addig keverünk, míg elég sűrű lesz. Rákenjük a félig megsült és kihűlt tésztára s mérsékelt tűznél sütjük, míg a teteje megszárad. Ha kihűlt, tetszésszerinti szeletekre vágjuk.

Mogyorós linzerszelet.

Omlós tésztához öt deka darált, pörkölt mogyorót és kevés fahajat gyúrunk. Ebből a tésztából kinyujtjuk a tetszésszerinti nagyságú lapokat és jól megsütjük. Ha kihűltek, megkenjük őket lekvárral (málna vagy ribizli) és 2—3 lapot egymásra rakva, megfelelő hosszúságú csíkokra szeleteljük. Tetejét és oldalát bevonjuk csokoládémázzal és ha megszáradtak, tetszésszerinti szeletekre vágjuk fel őket.

Linzer koszorúcskák.

Egynegyed kg lisztből, ¼ kg vajból, ¼ kg cukorból, ¼ kg forrázott, darált mandulából 5—6 tojássárgájával tésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk, ½ cm vastagságúra kinyujtjuk. Két pogácsaszaggatóval (egy nagyobbal és egy kisebbel) koszorúformára szaggatjuk, tojással megkenjük, hámozott, vagdalt mandulával meghintjük és megsütjük. Csinálhatjuk úgy is, hogy mikor megsült, 2—2-t őt baracklekvárral összeragasztunk.

Hadi linzer.

Félkiló lisztből, 25 deka cukorból, három tojássárgájából és egynek a fehérjéből, tíz deka zsírból, egy citrom reszelt héjából, két evőkanál tejfölből és egy késhegynyi szódabikarbónából tésztát gyúrunk. Két részben nyujtjuk ki. Az egyik részt kikent tepsibe

tesszük, megkenjük lekvárral, meghintjük 2—3 kanál reszelt dióval vagy mogyoróval. A másik részt tésztával befödjük, megkenjük tojásfehérjével és cukorral kevert dióval meghintve, megsütjük.

Piskótatészta.

Hat tojássárgáját habosra keverünk hat evőkanál cukorral. Aztán hozzáadjuk a tojások habját és négy csapott evőkanál lisztet. Vajjal kikent formában, nagyon lassú tűznél sütjük.

Párizsi piskóta.

Egynegyed kg cukrot négy egész tojással és három gramm salagáréval (patikában kapható, szarvassó néven is ismeretes) két óra hosszáig keverünk. Utána belevegyítünk ¼ kiló lisztet és éjjelen át így pihentetjük. Reggel újabb ¼ kiló lisztet keverünk bele és deszkára téve kézzel jól kidolgozzuk a kemény tésztát. Vastag késfoknyira nyujtjuk ki, tetszésszerinti formára szaggatjuk és lassú tűznél sütjük meg. Eleinte nagyon kemény, de 1—2 nap mulva jó, omlós lesz.

Diós piskótaszelet.

Hat tojásból rendes piskótatésztát csinálunk és hosszúkás formában megsütjük. Másik 6 tojássárgáját 6 kanál cukorral, 6 kanál őrölt dióval, csipet szódabikarbónával, ½ citrom reszelt héjával és a 6 tojás habjával félóráig keverünk és akkor ugyanakkora formában, mint az előbbit, megsütjük. A két hosszúkás lapot málnalekvárral megkenve, egymásra illesztjük és kívülről csokoládémázzal vonjuk be. Szeletekre vágva tálaljuk.

Cukrászpiskóta.

Négy tojássárgáját habosra keverünk 14 deka cukorral. Hozzáteszünk 2 deka, nagyon kevés (1 kávéskanál) vízben feloldott cukrot és 4 tojásfehérjének kemény habját. Ezzel is nagyon jól összekeverjük és utoljára 9 deka lisztet habarunk bele. Idomítózacskóval (kapható minden nagyobb háztartási boltban), tepsibe helyezett, tiszta fehér papírra piskótaalakokat formálunk belőle, tetejüket kis muszlinzacskón keresztül meghintjük kevés porcukorral. Nem túlforró sütőben sütjük.

Rothschild-piskóta.

Tizenöt deka cukrot habosra kavarunk 6 tojássárgájával, belekeverjük 6 tojásnak keményre vert habjába és végül még könnyedén hozzávegyítünk 10 deka lisztet. Ezután idomítózacskó (melynek végén ujjvastagságú bádogcső van) segítségével vajjal kikent és liszttel meghintett tepsire 10 cm hosszú, piskótaalakokat formálunk belőle. Mielőtt a sütőbe tennők, meghintjük gorombára vagdalt mandulával. Sütés után, kés segítségével lefejtjük őket a tepsiről és mikor kihűltek, az alsó síma oldalukat bevonjuk csokoládéöntettel.

Vaniliás és csokoládés pasziansz.

Négy tojásfehérjének félig fölvert habjába lassan belekeverünk 24 deka cukrot, kevés reszelt vaniliát és 16 deka lisztet. Ezalatt persze tovább verjük a habot. Ebből a masszából idomítózacskó segítségével számokat, betűket, pereceket stb. nyomunk egy vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe. Meleg helyen addig szárítjuk, míg a tetejükön hártya képződik. Akkor aztán nagyon lassan megsütjük. Ezeket a süteményeket, mikor kihűltek, egészben vagy részben belemárthatjuk gőzön felolvasztott, de már csaknem hideg csokoládé mártógyurmába (Tunkmasse) s akkor készen van a csokoládés pasziansz. A csokoládéval bevont pasziansokat hideg helyen megszárítjuk.

Debreceni mézeskalács.

Egy kg mézet addig főzünk, míg jól lobogva forr, megvárjuk míg kissé kihűl és belekeverünk 50 deka lisztet, 2½ deka hamuzsírt. Jól összekeverjük és 2—3 óráig állni hagyjuk. Akkor aztán liszttel meghintett gyúródeszkára tesszük és újra 50 deka lisztet vegyítünk hozzá 12 deka cukorral és 3 tojássárgájával egyetemben. Jól összegyúrjuk és vékonyra kinyujtva tetszésszerinti nagyságú formákra szaggatjuk. Liszttel meghintett tepsin gyors tűznél sütjük és amint készen van, leszedve a tepsiről, tetejét azon forrón megkenjük cukros tejjel, hogy szép fényes legyen.

Tordai pogácsa.

Félkiló barna mézet forrásig hevítünk, azután langyosra kihűtve veszünk hozzá 25 deka búzalisztet és annyi rozslisztet is, hogy jól nyujtható tésztát gyúrhassunk belőle. Beleteszünk jó késhegynyi szódabikarbónát és legalább ¼ óráig gyúrjuk. ½ óráig pihentetjük, megfelelő nagyságú darabokra vágjuk (kb. 25 lesz belőle), kézzel piskótaformára alakítjuk, gyengén kikent és meglisztezett tepsire tesszük és minden egyes darabot laposra — ½ cm vastagra — nyomkodva, megsütjük.

Székely mézespogácsa.

¾ kupa (kb. 6 deci) rozslisztet összekeverünk 4½ kanál forró mézzel. Mikor langyosra kihűlt, összevegyítjük 4 egész tojással és egynek a sárgájával, 1 kávéskanál törött fahéjjal, késhegynyi törött szegfűszeggel, 1 citrom reszelt héjával és 1 kávéskanál szódabikarbónával. Jól kidolgozzuk, meggyúrjuk és késfok vastagságúra nyujtjuk ki. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és mindegyikre teszünk egy fél hámozott mandulát. Viasszal kikent tepsiben sütjük. Pár napi állás után kitűnő és soká eltartható.

Mézeskalács. I.

Három tojássárgáját összekeverünk egy késhegynyi fahéjjal, egy késhegynyi szódabikarbónával, fél citrom reszelt héjával (aki szereti, 2—3 apróra vágott szegfűszeget is tehet bele) és beleöntjük fél kilogramm olvasztott mézbe. Ha ezzel is jól elkevertük, hozzáadunk annyi lisztet, hogy azért folyós maradjon a tészta. Végül

beletesszük a 3 tojás keményre vert habját és alaposan összekavarjuk. Jól kikent tepsibe öntjük, akkorába, hogy a tészta körülbelül 1 ½ centiméter magasan álljon benne. Tetejét meghintjük durvára vagdalt mandulával és félóráig pihentetjük. Aztán jó meleg sütőbe vagy kemencébe tesszük és megsütjük. Szép magasra feljön; hosszúkás, keskeny szeletekre vágjuk.

Mézeskalács II.

Huszonöt deka felforralt mézbe belekeverünk 25 deka lisztet és ½ napig pihenni hagyjuk. Akkor beleteszünk 12 deka őrölt, pörkölt mogyorót vagy mandulát, két egész tojást, egy kanál rumot, kevés fahéjat és szegfűszeget és egy késhegynyi szódabikarbónát. Jól kidolgozzuk, kikent, meghintett tepsibe tesszük, lesimítjuk, egyforma távolságban kirakjuk meghámozott, fél mandulákkal és szép sárgára sütjük. A mandulák szerint vágjuk fel, vagyis úgy, hogy minden darab közepén legyen egy mandula.

Nürnbergi mézespogácsa.

Mézet forralunk tetszésszerinti mennyiségben. Ha langyosra hűlt, fele rozs-, fele búzalisztet gyúrunk bele és tésztát készítünk belőle. 24 óráig állni hagyjuk. Néhány tojássárgáját és 1 kiló tésztára 1 deka finomra tört hamuzsírt keverünk bele. Reszelt citromhéjat, törött fahajat és egy gondolatnyi szegfűszeget adunk hozzá. Az egészet jó sokáig gyúrjuk, utána ½ óráig pihentetjük. Körülbelül 3 mm vastagra nyujtjuk ki, pogácsaformával kiszúrjuk, tojással bekenjük a tetejét és mindegyiknek a közepére ½ fehér mandulát teszünk. Vajjal bekent és liszttel meghintett tepsibe tesszük, nem túl közel egymáshoz és jó meleg sütőben megsütjük. Minél kevesebbszer nyitjuk ki a sütő ajtaját, annál jobb, mert könnyen összeesik a tészta.

Mézeskalács III.

Félliter lisztből, 4 egész tojással, 20 darab megtört kockacukorral, ¼ kiló felolvasztott mézzel és egy késhegynyi szódabikarbónával tésztát keverünk. Este készítjük és tepsibe téve meghintjük durván tört mandulával. Reggelre megkel és akkor, vigyázva, hogy meg ne barnuljon, megsütjük. Mikor kihűlt, szeletekre vágjuk. Soká eláll.

Svájci mézeskalács.

Félkiló mézet felfőzünk 20 deka, kis vízben felolvasztott cukorral. Elég, ha csak egyszer forr föl. Mikor langyosra hűlt, belegyúrunk 25 deka darált mandulát, kevés törött fahéjat, szegfűszeget, szerecsendiót, fehér borsot, egy kanál rumot, késhegynyi szódabikarbónát és végül 60 deka lisztet. Teljes 24 óráig pihentetjük a tésztát, akkor aztán kisujjvastagságúra nyujtjuk ki. Kerek vagy szögletes formára szaggatjuk ki, megsütjük és mikor kihűlt, bevonjuk fehér cukor- vagy citrommázzal.

Fehér- és rózsaszínű habsütemény.

Ötvenhat deka süveg- vagy kockacukrot (a süvegcukrot darabokra vágva) megmártunk vízben és aztán tűzre téve addig kavargatjuk (a képződő habot leszedve róla), míg a kellő sűrűséget

eléri. Ezt akkor éri el, amikor a habszedőkanalat belemártva és kíméve, s lyukacsaiba belefújva a kanál hátsó oldalán támadó hólyagok szétpattannak. Most levesszük a tűzről és lassan betöltjük 4 tojás nagyon kemény habbá vert fehérjét, melybe 3—4 deka cukrot is habartunk. Tovább keverjük, míg az egész massza ki nem hűl. Egyik részét külön vesszük és 1—2 csöpp alkörmössel, vagy kosnilfestékkel rózsaszínűre festjük. Viasszal kikent tepsire tetszésszerinti alakokat formálunk belőle és a sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük.

Meringue.

Hat tojásfehérjét nagyon kemény habbá verünk és könnyen belekeverünk 30 deka egész finom porcukrot, amely anyagot csővel ellátott vászon- vagy papírstanicliba töltjük. Egy síma deszkalapot, amely a sütőbe befér, vízzel megnedvesítünk és egy tiszta fehér papírlapot helyezünk rá. A vászon- vagy papírzacskóból azután dreszszírozunk (kinyomunk) kis távolságra egymástól félgömböket és félig nyitott ajtajú langyos sütőben addig hagyjuk, míg külsejükön kemény réteg képződik, hogy azután nedves késsel a deszkán lévő papírlapról egyenként le lehessen emelni. Még mielőtt kihűlne, kávéskanállal a gömbök belsejében lévő puha masszát kiszedjük. Ezután a félgömböket a nyílásukkal felfelé pléhlapra helyezzük, visszatesszük a sütőbe, teljesen kiszárítjuk, tejszínhabbal megtöltjük és két-két félgömböt egymásra illesztünk.

Baisergyűrűk.

Tíz tojásfehérjét nagyon kemény habbá verünk lassanként beleszórt 50 deka cukorral együtt. Kis vanilliával ízesíthetjük. Tepsibe rakott papírra idomítózacskó segítségével gyűrű- vagy koszorúalakokat formálunk belőle. Cukorral meghintjük és langyos sütőben lassan, óvatosan megszárítjuk. A massza egy részét tetszés szerint megfesthetjük rózsaszínre is, kevés bretonfestékkel, vagy barnára, valamelyes kakaópor hozzákeverésével.

Püspökkenyér. I.

Hat tojásfehérjéből habot verünk, hozzátesszük a 6 tojás sárgáját és ¼ kiló porcukrot és ½ óráig kavarjuk. Akkor folytonos keverés közben beleteszünk ¼ kiló lisztet, egy félmarék, felébe tördelt dióbelet, félmarék hámozott, felébe vágott mandulát, kevés apróra vágott birssajtot, két szelet, szintén apróra, kockára vágott csokoládét. Kikent, hosszúkás formában, közepes tűznél sütjük meg és hidegen szeleteljük fel.

Püspökkenyér. II.

Két tojás súlyának megfelelő súlyú cukrot a két tojással félóráig keverünk. Beleteszünk 14 deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát, 7 deka vagdalt citronátot, ugyanannyi mazsolát és kockára vágott csokoládét. Kevés fahajat is vegyíthetünk bele és végül ugyanannyi lisztet, amennyi a cukor volt. Habosra keverjük és kikent, meghintett, hosszúkás formában, lassan megsütjük. Kiborítjuk és mikor kihűlt, vékony szeletekre vágjuk. Ha tetszik, újra tepsibe rakhatjuk a szeleteket és langyos sütőben megszáríthatjuk.

Koldusdiák- (gyümölcs-) kenyér. I.

Tíz deka őrölt diót, 10 deka őrölt mandulát, 10 deka őrölt mogyorót, 10 deka datolyát, 10 deka malagát, 10 deka fügét, 10 deka cukrozott narancshéjat, 10 deka aszaltszilvát apróra vagdalva összekeverünk. 7 tojássárgáját elhabarunk 35 deka porcukorral, fölereszt-jük 4 kis kanál rummal és hozzáadjuk a gyümölcskeveréket. Végül belekeverünk még 40 deka nullásliszt et és hosszúkás cipóalakot formálva belőle, vajjal kikent és meglisztezett tepsin 1 óra hosszat mérsékelt tűznél sütjük.

Gesztenyekenyér.

Húsz deka gesztenyepürét összekeverünk 14 deka cukorral, 14 deka apróra morzsolt vajjal, ugyanennyi liszttel, egy egész tojással és egynek a sárgájával. Jól kidolgozzuk és ujjnyi széles és ujjnyi hosszú darabokat formálunk belőle. Kikent tepsire rakva, tojással megkenve, mérsékelt tűznél sütjük meg.

Ánizskenyér.

Egynegyed kiló cukrot ½ óráig keverünk négy tojássárgájával. Belevegyítünk öt gramm ánizst, ½ citrom reszelt héját, 25 deka lisztet és a négy tojás kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, liszttel meghintett hosszúkás formában sütjük meg. Még melegen fölszeleteljük és visszatéve a sütőbe, szép sárgára pirítjuk.

Villámkenyér.

Huszonöt deka vajat habosra keverünk 25 deka cukorral, hozzáadunk hat tojássárgáját, 25 deka lisztet, kevés reszelt citromhéjat és végül a hat tojás habját. Két egyforma nagyságú tepsiben megsütjük, ha kihűlt, az egyiket megkenjük barack- vagy ribizlilekvárral (esetleg málna vagy meggy), a másikat a tetejére tesszük, meglintjük cukorral és tetszés szerinti darabokra vágjuk.

Gyümölcskenyér.

Leveles vajas tésztát csinálunk. Vékonyra nyujtjuk ki és egyenletesen rákenjük a következő tölteléket: mindenféle cukrozott, cukorban eltett és déligyümölcsöt (cseresznyét, meggyet, barackot, zöld diót, dinnyét, citronátot, fügét, datolyát, mazsolát stb., minél többfélét, annál jobb) apróra vágunk, kevés vanilliát és kockára vágott csokoládét is teszünk bele. Körülbelül ½ kiló súlyú legyen ez a gyümölcsmassza. Összekeverjük 25 deka cukorból készült sűrű sziruppal. Mikor rákentük a tésztára, csőformára összegöngyölítjük, tojással bekenjük és egyenletes tűznél lassan megsütjük.

Oroszkenyér.

Félkiló finom lisztből, ½ kiló porcukorból, 9 tojásból tésztát gyúrunk. Hozzáadunk tíz deka őrölt, cukrozott narancshéjat, hét deka citronátot, egy citrom reszelt héját, egy deka fahajat és egy

deka szegfűszeget. Kockára vágott ostyaszeletekre kenjük ujjnyi vastagon és hosszúkásra vágott mandulával hintjük meg a tetejét. Lassan sütjük. Esetleg bevonhatjuk citrommázzal.

Komiszkenyér.

Tizenöt deka hámozatlan, gorombára vágott mandulát, 15 deka 2-es lisztet, 25 deka cukrot, ½ citrom reszelt héját, kevés tőrött fahajat és szegfűszeget, két szelet reszelt csokoládét három tojással jól összegyúrunk. Vajjal kikent, meglisztezett tepsiben, lassú tűznél megsütjük. Még melegen, cukros deszkára téve, szeletekre vágjuk.

Diószkenyér.

Hat tojás fehérjéből habot verünk, hozzátesszük a hat tojássárgáját és ¼ kiló porcukrot s ½ óráig kavarjuk. Akkor, folytonos keverés közben, beleteszünk ¼ kiló lisztet és egy marék, egészben hagyott dióbelet. Kikent püspökkenyérformában, közepes tűznél sütjük meg.

Belgrádi kenyér.

Hat tojást ½ óra hosszáig keverünk 50 deka cukorral. Azután hozzávegyítünk 50 deka hámozott, kockára vágott, pirított mandulát, egy deka fahajat, egy citrom reszelt héját, öt deka kockára vagdalt citronátot és 35 deka lisztet. Deszkán, kevés (1—2 deka) liszt hozzáadásával könnyedén kidolgozzuk, 1 centiméter vastag, két ujjnyi széles és egy ujjnyi hosszúságú cipócskákat formálunk belőle és vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben, jó meleg sütőben világosbarnára sütjük.

Svábkenyér.

Huszonöt deka vajat símára kavarunk, belekeverünk 12½ deka őrölt mandulát, 12½ deka cukrot, 12½ deka lisztet, egy egész tojást; citromhéjjal, fahéjjal ízlés szerint ízesítjük, jól összekeverjük, kidolgozzuk, kinyujtjuk, különböző formákkal kiszaggatjuk, tojással megkenjük, tepsiben megsütjük.

Citromkenyér.

Huszonöt deka cukrot félóráig keverünk 2 tojással. Mikor jól megsűrűsödött, belevegyítünk 1 citrom reszelt héját és 25 deka lisztet. Meglisztezett deszkán kidolgozzuk, késhátvastagságúra kinyujtjuk, különböző formákkal kiszaggatjuk és kikent tepsibe rakjuk, 2—3 órai pihenés után megsütjük.

Koldusdiákkenyér. II.

Húsz deka lisztből, 12 deka vajból, egy tojássárgájából, kávéskanál cukorból, csipet sóból és annyi tejből vagy tejfölből, hogy jó lágy legyen, tésztát gyúrunk. Vékonyra nyujtjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: összeaprítunk tíz deka főtt, aszalt szilvát, tíz deka ugyanilyen aszalt körtét, tíz deka datolyát, tíz deka koszorúfügét, tíz deka hámozott mandulát, öt deka mogyorót, öt deka ma-

zsolát, öt deka aprószőlőt, tíz deka dióbelet, tíz deka birssajtot. Mindezt összevegyítjük tíz deka mézzel, ugyanennyi cukorral, öt deka lisztel, késhegynyi fahéjjal, kevés szegfűszeggel, pár kanál rummal. A megtöltött tésztát rétes módjára összegöngyöljük, tojásfehérjével megkenjük, durvára vagdalt mandulával meghintjük és megsütjük. ½ m vastagra szeleteljük.

Datolyásszelet.

Huszonöt deka hámozott, vagdalt mandulát, 25 deka vagdalt datolyát, 25 deka porcukrot 5 tojásfehérjével gőzön sűrűre főzünk. Aztán két nagy ostyalap közé kenjük és hideg helyre tesszük.

Bécsi szeletek.

Öt deka finomra tört, átszitált mandulát, 5 deka cukrot, 10 deka lisztet, 10 deka teavajat, kevés reszelt citromhéjat és törött fahéjat összegyúrunk. Négyszögletes lapot nyujtunk belőle, tepsire tesszük és lassan kisütjük. Melegen kétfelé osztjuk, az egyik részből tetszésszerinti nagyságú kockákat vágunk. A másik részre a következő tölteléket kenjük: 8 deka darált diót összevekerünk 8 deka cukorral, kevés vaniliával és annyi tejszínnel, hogy könnyen kenhető legyen. Rákenjük a meghagyott féltésztára, a kockákat pontosan egymás mellé a tetejére helyezzük és a már beosztot kockák mentén felvágjuk a tésztát. Tetejét meghintjük vaniliás cukorral.

Rothermere-szelet.

Tíz deka pirított, őrölt mogyorót, 10 deka pirított, apróra törött cukrot összekeverünk. Együtt újra megőröljük vagy megtörjük. 10 deka vajat, 10 deka cukrot 2 tojássárgájával gőzön sűrűre főzünk. Előbbi masszát belekeverjük és 2 nagy ostyalap közé kenjük.

Mandulás szeletek.

Hat tojássárgáját habosra keverünk 50 deka cukorral, hozzávegyítünk 30 deka meghámozott, megőrölt mandulát és a hat tojás keményre vert habját. Vajjal kikent tepsiben szép sötétsárgára sütjük. Ha kihűlt, bevonhatjuk csokoládé- vagy citrommázzal és tetszésszerinti szeletekre vághatjuk fel.

Király szeletek.

Huszonöt deka vajat habosra keverünk, beleteszünk kanalanként 18 deka cukrot. 25 deka lisztet, öt tojássárgáját, tíz deka mazsolát, fél citrom reszelt héját, öt deka citronátot s végül az öt tojás kemény habját. Vajjal kikent tepsiben sütjük és szeletekre vágva tálaljuk.

Csokoládészeletek.

Tíz deka vajból, 15 deka lisztből, két tojássárgájából, kevés sóval, egy evőkanál cukorral, egy citrom levével tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyujtva, kikent tepsibe tesszük és mérsékelt tűznél félig megsütjük. Ezalatt húsz deka cukrot, négy tojásfehérjét,

15 deka őrölt mandulát (diót vagy mogyorót) és három szelet reszelt csokoládét tűzön addig keverünk, míg elég sűrű lesz. Rákenjük a félig megsült és kihűlt tésztára és mérsékelt tűznél tovább sütjük, míg teteje megszárad.

Citronátszeletek.

Három tojássárgáját, négy egész tojást, 16 deka törött cukrot, 14 deka őrölt mandulát ¼ óráig keverünk. Azután hozzávegyítünk hét deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát, hét deka ugyanilyen citronátot, tíz deka őrölt datolyát és végül három evőkanál lisztet. Hosszúkás, kikent tepsiben, fehér papíron megsütjük és kihűlve szeletekre vágjuk.

Ánizsszelet.

Tizennégy deka porcukorból, nyolc tojássárgájából, nyolc tojás habbá vert fehérjéből és 14 deka lisztből tésztát keverünk. Kisebb tepsit kikenünk vajjal, fehér papírt teszünk bele, beléöntjük a tésztát, tetejét meghintjük ánizzsal. Lassú tűznél sütjük, szép világosbarnára. Kiborítva, lehúzzuk rála a papirost s ha egészen kihűlt, ujjnyi széles szeletekre vágjuk. A szeleteket langyos sütőben megszárítjuk.

Diósszeletek.

Huszonnyolc deka lisztből, húsz deka vajjal, két tojássárgájával, kevés rummal, csipet sóval és kis cukorral tésztát gyúrunk. ½ cm vastagra nyujtjuk, kikent tepsibe tesszük és félig megsütjük. Mikor kihűlt, megkenjük barack-, ribizli- vagy málnalekvárral és a tetejére egyenletesen elsimítva, ráhelyezzük a következő tölteléket: nyolc tojássárgáját elkeverünk 30 deka cukorral, 30 deka őrölt dióval, nyolc tojás habjával, egy citrom vagy narancs reszelt héjával, kevés tejjel és rummal. Most újra sütőbe tesszük, s ha készen van és teljesen kihűlt, bevonjuk fehér cukormázzal és tetszésszerinti szeletekre vágjuk.

Grácí szelet.

Öt tojás súlyának megfelelő vajat és cukrot símára keverünk és ekkor beleütünk egyenként öt egész tojást. Ezzel is jól elkeverjük, végül pedig négy tojás súlyával egyenlő súlyú lisztet adunk hozzá. Kikent, meghintett tepsibe öntjük, tetejét meghintjük cukorral és hámozott, hosszúkásra vágott mandulával és egyenletes, nem túlerős tűznél megsütjük. Tetszésszerinti alakra vágjuk.

Mokkaszelet.

Hét tojás kemény habbá vert fehérjébe belevegyítünk 12½ deka cukrot, a tojások sárgáját és 12½ deka lisztet. Jól összekeverjük és kisujjvastagságban beleöntve vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe, gyenge tűz mellett megsütjük. Ha kihűlt, megtöltjük mokkakrémmel, amit három tojássárgájából főzünk 45 deka porcukorral és négy evőkanál feketekávéval. Langyosra keverve,

beleadunk húsz deka elhabart vajat. A megtöltött süteményt kávémázzal vonjuk be. A krémet készíthetjük vaj nélkül is, úgy, hogy 1½ deci jó erős feketekávét sűrűre főzünk 15 deka cukorral. Három tojás keményre vert habjába belekeverünk két tojássárgáját. Ezt a keveréket aztán ókatosan, lassanként belevegyítjük a forró kávés szirupba és folytonos kevergetés közben kellő sűrűségűre főzzük. Levéve is tovább keverjük, míg kihűl.

Andrássy-szelet.

Csokoládéval készített nougat-masszát óvatosan felmelegítünk egy kevéssé és annyi olvasztott kakaóvajat teszünk bele, amíg kenni lehet. Hét darab nagy, lapos, négyszegletes, vagy kerek vafferliszerű ostyalapot veszünk, ezeket egyenként bekenjük a nougat-masszával, kivéve a legfelső, fedőlapot és egymásra helyezzük. Deszkával letakarjuk, erre néhány kiló súlyt teszünk, — nehogy a lapok szétváljanak és 1—2 óráig így állni hagyjuk. Ezután az egésznek a felületét felolvasztott csokoládégyurmával bevonjuk és ha kihűlt, tetszésszerinti nagyságú szeletekre vágjuk. A felvágott darabokat egyenkint sztaniolba is göngyölhetjük. Nougat-masszát a nagyon nehézkes házi készítés helyett, cukorkagyárakban is lehet vásárolni. Különben lásd *Nougat-krém* címszó alatt.

Hermin-szelet.

Félkiló lisztből 35 deka vajjal, 25 deka cukorral, 35 deka héjas, darált mandulával, 2 egész tojással és egynek sárgájával, csipetnyi fahéjjal, 1 deci tejjel tésztát csinálunk. Jól kidolgozzuk, két részre osztjuk. Egyik felét ½ cm vastagra kinyujtjuk, megkenjük baracklekvárral. A tészta másik feléből rácsot csinálunk a tetejére, megkenjük tojással és megsütjük. Kockára vágva tálaljuk.

Orleansi szelet.

Huszonöt deka lisztből, 25 deka vajból, hat deka cukorból, 4½ deka őrölt mogyoróból, 1—1½ deci tejfölből tésztát gyúrunk. Három — ívpapír nagyságú — levélre nyujtjuk. Mikor megsültek és kihűltek, egyiket kajszinbarack-, másikat málnalekvárral megkenve, összeragasztjuk a hármat, tetejét narancsmázzal (narancslével ízesített fehér cukormáz) vonjuk be. Vékony szeletekre vágjuk fel.

Krinolinszelet.

Huszonöt deka lisztből 12 deka vajjal, egy tojássárgájával, két evőkanál porcukorból és kevés tejfölből tésztát gyúrunk, amit ½ cm vastagra nyujtva, kikent tepsiben szép sárgára sütünk. 12 deka porcukrot összevegyítünk 12 deka apróra vagdalt dióval és kevés citromhéjjal, lassan belekeverjük öt tojás (ha van több, annál jobb) kemény habbá vert fehérjébe. Ezt a masszát rákenjük a baracklekvárral vékonyan megkent tésztára és langyos sütőben megszárítjuk.

Bohémszelet.

Hét tojás 14 deka cukorral kemény habbá vert fehérjébe belevegyítünk hét deka darált mogyorót és hét deka reszelt csokoládét, csipet fahéjat és $^1/_4$ citrom reszelt héját. Két tepsiben sütjük, fehér papíron. Mikor készen vannak, a papirost lehúzzuk róluk és mindegyik tésztát keresztben kétfelé vágjuk. Az így nyert négy lap közé háromféle tölteléket kenünk: csokoládékrémet, diókrémet és mokkakrémet. (Tojássárgájából, cukorból, kevés tejből, csokoládéból, illetve darált dióból és fekete kávéból, gőz fölött főzzük, majd néhány deka vajat keverünk bele.) Hidegre tesszük, hogy a krém jól megfagyjon, aztán hosszúkás szeletekre vágjuk, tetejüket egész vékonyan megkenjük málnalekvárral és bevonjuk csokoládémázzal.

Rumosszelet.

40 deka lisztből, 25 deka vajból, 2 tojásból, 20 deka porcukorból tésztát gyúrunk. Dupla késfok vastagságúra nyujtjuk és vajjal kikent tepsiben, lassú tűz mellett, félig megsütjük. 30 deka cukrot elhabarunk 6 tojás sárgájával, 2 kanál rummal, 30 deka darált dióval. Gőz fölött keverjük, míg egészen megsűrűsödik. Levéve a gőzről, belekeverjük a 6 tojás keményre vert habját. Rákenjük a *félig sült* tésztára és lassú tűznél egészen megsütjük. Még melegen vágjuk föl hosszúkás, vagy négyzetalakú darabokra. Kihűlve bevonjuk rumos cukormázzal és mindegyikre egy-egy ½ dióbelet helyezünk.

Mogyorós- vagy diósrudacska.

Három tojás habbávert fehérjébe belekeverünk 21 deka cukrot, 28 deka őrölt mogyorót, kis reszelt citromhéjat. Jól összevegyítjük, cukros gyúródeszkán összegyúrjuk. Négyszögletes alakúra, ½ cm vastagra kisodorjuk. 2 tojásfehérjét habosra keverünk 14 deka cukorral és kevés citromlével. Rákenjük a tésztára, vizes késsel tetszésszerinti nagyságú rudakra vágjuk, körülbelül ½ óráig a deszkán szárítjuk, aztán pedig kikent tepsiben a langyos sütőben, míg egészen megszáradnak.

Csokoládés narancshéjrudacska.

Hosszúkás alakra vágott cukrozott narancshéjat kis kétágú villára tűzve csokoládémázba mártunk, fehér papírral bevont nyujtófára helyezünk ívalakban és ½ órára hideg helyre tesszük.

Kávés rudacskák.

20 deka vajból, 4½ deci lisztből, 4 főtt tojás átpasszírozott és 1 tojás nyers sárgájából, 3 deka, hámozott, őrölt mandulából, 10 deka cukorból, csipet vaniliából, tésztát gyúrunk. ½ centiméter vastagra nyujtjuk ki és vajjal megkent tepsiben félig megsütjük. Tetszésszerinti nagyságú rudacskákra vágjuk és teljesen megsütjük. Ha kisültek kávémázzal vonjuk be őket. A kávémázat fekete kávéval ízesített fehér cukormázból készítjük.

Gesztenyerúd.

1 kiló gesztenyéből készített pürét (25 deka cukorral) összevegyítünk 25 deka habosra kavart vajjal s 2—3 kanál meggy, vagy cseresnye (esetleg narancs) likőrrel ízesítjük. Megcukrozott szalvétára borítjuk és ennek segítségével rúdalakúra formáljuk. Mikor kihült, bevonjuk csokoládéöntettel és hideg helyre tesszük. Vékony szeletekre vágva tálaljuk.

Diósrudacska. (Zongorabillentyű.)

Húsz deka darált diót húsz deka vaniliás cukorral s egy tojásfehérjével jól elkeverünk. Rudacskákat formálunk belőle s a tepsibe tett ostyára rakjuk. Megkenjük vaniliás cukorral habosra kevert tojássárgájával. A sütőben megszárítjuk. Ha megszárad, bevonjuk egyiket fehércukor-, másikat csokoládémázzal.

Angol rudacska.

Negyven deka lisztből, 25 deka vajból, 12 deka cukorból, négy tojássárgájával tésztát gyúrunk és 1—1½ óráig pihentetjük. Félujjnyi vastagra nyujtjuk ki és tetejét vékonyan megkenjük ribizli-, málna- vagy eperlekvárral. Hat tojás fehérjét kemény habbá verünk, lassanként belekeverve 40 deka cukrot, aztán összekeverjük 25 deka apróra vágott dióval vagy meghámozott mandulával és kevés vaniliával. Ezt a keveréket rákenjük a tészta lekváros tetejére és kikent tepsiben szép sárgára sütjük. Még melegen vágjuk fel.

Mandulás rudacskák.

Tizenöt deka vajat, 15 deka cukrot, 15 deka lisztet és 15 deka hámozott darált mandulát (tojás nélkül) addig gyúrunk a deszkán, míg nyujtható lesz. Azután kinyujtjuk ½ cm vastagra, hosszú rudacskákat vágunk belőle, megsütjük és vaniliás cukorral behintjük.

Mandulaforgács.

Hat tojásfehérjéből kemény habot verünk. Belekeverünk 10½ deka hámozott, őrölt mandulát, 21 deka porcukrot és egy narancs vagy citrom lereszelt héját. Félóráig keverjük és aztán kikent tepsibe vékonyan belekenjük. Megsütjük, csíkokra vágjuk és még melegen főzőkanál nyelére csavarjuk őket, hogy forgácsalakot nyerjenek.

Zsúr-pirulák.

Tizenöt deka őrölt diót 3—4 kanál mézben, 1 narancs levében, 1 evőkanál rumban, 1 narancs reszelt héjával addig főzünk, míg a kellő sűrűséget eléri. Aztán gombócokat formálunk belőle, melyeket csokoládédarában meghengergetünk.

Currant cake.

Negyed kiló vajat ¼ kg cukorral habosra keverünk, 3 tojássárgáját és egy egész tojást egyenként belekavarunk, 5 dkg aprószőlőt, 5 dkg vágott mazsolát, 2 dkg cukrozott, vágott narancs-

héjat, 2—3 dkg szugatírozott (szárazra kandírozott) cseresznyét, ½ citromhéjat reszelve hozzávegyítünk és végül 10 dkg keményítőlisztet (drogériákban kapható) és 15 dkg búzalisztet könnyen belekeverünk. 20—25 cm átmérőjű lábas aljára pontosan fehér papírt vágunk, a lábas oldalait köröskörül mintegy 10 cm-es papírszalaggal béleljük ki. Ebbe beletöltjük a masszát és nem túl meleg sütőben körülbelül ¾—1 óráig sütjük. Sütés után szitára borítjuk, amíg kihül és papiroson — amelynek széle csipkés is lehet — feltálaljuk.

Grillage.

Ötven deka porcukrot világossárgára pirítunk. Beleöntünk 40—50 deka darált diót (vagy mandulát) és pár percig kevergetjük. Aztán vajjal vagy olajjal megkent márványlapra (vagy porcellántálra, esetleg zománcos bádoglemezre) öntjük és késfokvastagságúra nyujtjuk. Még melegen fölvagdaljuk hosszúkás darabokra és a nyujtófán ívalakúra formáljuk, vagy pedig egyszerűen kockaalakúra metéljük föl. Nagyon hamar hűl és keményedik, azért közben folyton vissza-visszatesszük a sütőbe. Aki akarja, bevonhatja a kockák vagy ívek tetejét csokoládéval.

Ánizsívek.

Három tojássárgáját ½ óráig keverünk 3 tojás súlyának megfelelő cukorral. A tojások keményre vert habját belevegyítjük, 2 tojás súlyának megfelelő liszttel és 1 citrom reszelt héjával együtt. Vajjal megkent tepsibe kis halmocskákat rakunk belőle és meghintjük ánizzsal. Megsütjük és még melegen ívalakúra formáljuk egy főzőkanál nyelének segítségével.

Szabadkai sütemény.

Huszonöt deka vajat habosra keverünk. Hozzáadunk 25 deka cukrot, 25 deka lisztet, 25 deka darált dióbelet (mandulát vagy mogyorót), 1 citrom reszelt héját és levét és egy kevés vaniliát. Tepsibe téve szétnyomkodjuk, megsütjük. Ha kihűlt, vékonyan bevonjuk eper- vagy ribizliekvárral és csokoládéöntettel.

Moszkvai sütemény. (Csokoládéval alul bevont mandulás lapocskák.)

Tíz deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát, 15 deka cukrot, 1 deka lisztet, 4 deka finomra vágott, cukrozott narancshéjat és 1 deci tejszínt összekeverünk és tűzön folytonos kavarás közben forrásig hevítjük. Azután ebből a masszából egy vajjal erősen megkent lapos tepsire egy-egy kávéskanálnyi mennyiségből álló halmocskákat helyezünk el egymástól meglehetősen távol, úgyhogy mielőtt megsütjük, rumba mártott kávéskanállal laposra szétnyomhassuk őket. Sütés után, azon forrón leszedjük egy éles, lapos kés segítségével. Mikor kihűltek, aljukat bevonjuk csokoládémázzal.

Csokoládészalámi.

Három szelet csokoládét felolvasztunk kevés vízben. Hozzáteszünk 2 tojást, 25 deka porcukrot, 25 deka darált diót, 10 deka darált citronádot és végül 10 deka kockára vágott, hámozott mandulát. Mindezt jól összekeverjük és erősen megcukrozott gyúródeszkára tesszük. Most szalámirúdalakúra formáljuk, behintjük porcukorral és egy ív fehér papirosba csavarva, néhány napig száraz helyen tartjuk.

Gesztenyeminyon.

12 deka cukorból, 18 deka vajból, 38 deka lisztből és 1 egész tojásból tésztát gyúrunk. Evvel a tésztával kibélelünk apró, tányérkaalakú bádogformákat kb. 1—2 mm vastagságban, majd a tésztát a formákban szép sárgára sütjük. A kihűlt s a formákból kiszedett tésztatányérkákat magas kúpalakokban megtöltjük a következő töltelékkel: ½ kiló főtt, áttört gesztenyét összevegyítünk 15 deka cukorral, 10 deka teavajjal és egy kupica maraszkinóval. Egészen símára keverjük és a tésztalapokba belerakva, kávémázzal bevonva, langyos sütőben megszárítjuk.

Fehér tészta.

21 deka vanillás vagy citromos porcukrot, 7 tojás kemény habbá vert fehérjét, 14 deka lisztet, 5 deka olvasztott, langyos vajat könnyedén összekeverünk. Hosszúkás, magas formában, lassú tűz mellett sütjük. Mikor készen van, kiborítjuk s ha egészen kihűlt, bevonjuk citrommázzal. Vékony szeletekre vágjuk és tea vagy kávé mellé szolgáljuk fel.

Cukorral vagy csokoládéval bevont gesztenyepüré.

A kész gesztenyepürét gesztenyenagyságú darabokra vágjuk és kézzel gesztenyealakúra formázzuk. Ugynevezett hurkapálcikát kettétörünk és minden egyes gesztenyét rászúrunk egy ilyen fácskára, úgyhogy le ne csússzék róla. Ezután az előre elkészített csokoládémázba vagy sűrű cukorszörpbe egyenként belemártjuk a fácskáknál fogva a gesztenyéket és ha a máz lecsepegett, fehér papírra helyezzük, úgyhogy egymáshoz ne érjenek. Hüvös helyre tesszük, amíg megszáradnak, azután kihúzzuk a fácskákat a gesztenyékből és feltálalhatjuk őket.

Estike.

Három tojássárgáját ½—¾ óráig keverünk 28 deka, kis vanillával fűszerezett cukorral és szükség szerint 2—4 evőkanál vízzel. Ekkor belevegyítünk 28 deka lisztet, de ezzel csak addig keverjük, — és lehetőleg könnyedén — míg a tészta szép síma lesz. Ha morzsolódik, még egy egész tojást is vehetünk hozzá. (De ekkor 2 kanál víz elég.) Deszkára téve kinyújtjuk és kerek nagy (10 cm átmérőjű) szaggatóval rögtön kiszaggatva, kikent, meglisztezett tepsibe rakjuk. Figyelemmel kísérjük és amint meglátjuk, hogy papírvékonyságú hártya képződött rajta, sütőbe tesszük és megsütjük. Tehát eltérünk a régi szokástól (ahonnan nevét is kapta), hogy az este elkészített tésztát csak reggel sütjük meg, de így nem keményedik meg annyira a sütemény. Sütés előtt mindegyik közepébe kis birssajtnégyszöget helyezünk.

Házibarát. (Sokáig eltartható teasütemény.)

Két egész tojást habosra kavarunk 14 deka cukorral, hozzáadunk 14 deka hámozott, összevagdalt mandulát, reszelt citromhéjat és 14 deka lisztet. Jól összedolgozzuk és késfokvastagon felkenjük a vajjal kikent tepsire. Langyos sütőben sütjük meg és még melegen felvágjuk ujjnyi hosszú rudacskákra.

Medvetalp.

20 deka lisztből, 6 deka cukorból, 6 deka hámozott, őrölt mandulából, 1 tojásból és 18 deka vajból tésztát gyúrunk. ½ centiméter vastagra nyujtjuk és megfelelő nagyságú tepsiben megsütjük. Mikor készen van, megkenjük egészen vékonyan eper-, málna- vagy ribizlilekvárral. Aztán 6 tojásfehérjét 22 deka gerezdekre vagdalt dióval, 25 deka cukorral, 2 szelet reszelt csokoládéval gőz fölött addig főzünk, míg elég sűrű lesz, hogy rákenhessük a tésztára. Langyos sütőben megszárítjuk és kockára vágjuk.

Csemege kétszersült. (Sokáig eltartható teasütemény.)

Hat habbá vert tojásfehérjét összekeverünk 15 deka porcukorral s újra verjük, hogy jó kemény legyen. Most belevegyítünk 15 deka lisztet, 5 deka hámozott, darált mandulát és 5 deka meleg vajat. Hosszúkás, kikent, meglisztezett formában megsütjük. Mikor kihűlt, fölszeleteljük s lehetőleg másnap a sütőben szép barnapirosra sütjük. Még forrón vaniliás cukorba hengergetjük.

Non plus ultra. (Sokáig elálló, kiadós teasütemény.)

28 deka lisztből 3 evőkanál vaniliás cukorral, 28 deka vajjal, 3 tojássárgájával tésztát gyúrunk. Vékonyra nyujtjuk ki és kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A 3 tojásfehérjét (ha van több, nem árt) 28 deka cukorral nagyon sűrűre keverjük és a kis korongok tetejét megkenjük vele. A sütőben világossárgára sütjük és mikor kihűltek, kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk.

Rigó Janesi.

Hat tojássárgáját és 6 kanál porcukrot 15—20 percig keverünk. Hozzávegyítünk 2 szelet reszelt csokoládét, 6 tojás kemény habbá vert fehérjét és végül 3 kanál lisztet. Ezeket is jól összekeverjük és két, körülbelül 15×20 cm hosszú és széles, vajjal kikent tepsiben 1 cm vastagságban megsütjük. Mikor kihűltek, az egyik lapot megkenjük a következő krémmel: 4 deci keményen felvert tejszínbe 8 deka porcukorral kevert 4 deka kakaóport keverünk óvatosan és kevés vaniliával ízesítjük. A krémet 4—5 cm vastagságban kenjük a csokoládéslapra. A másik lapot bevonjuk csokoládémázzal és mikor megszáradt, felvágjuk 15—20 egyenlő darabra. A darabokat pontosan egymás mellé a krém tetejére helyezzük és a felosztott részek nyomán meleg, nedves késsel fölszeleteljük a süteményt.

Purim kranzli.

Húsz deka marhacsontvelőt kláztatunk és kigyúrjuk, hogy a bennlevő esetleges csontdarabkák és a víz kijöjjön belőle, deszkára helyezzük, hozzáteszünk ¼ kiló lisztet, 12 deka őrölt, száraz, fehér mandulát, 13 deka cukrot, 5 deka libazsírt, 4 keményítőjásnak átpasszírozott sárgáját, ½ citromhéjat, egy nyerstojás sárgáját és egy csipetnyi sót. Ebből tésztát gyúrunk, ujjnyi vastagra kinyujtjuk, nagy pogácsakiszúróval kiszaggatjuk, a közepét egy kisebb pogácsaszúróval kivesszük, megkenjük tojással, a tetejét behintjük vágott fehér mandulával és egy kevés durva cukorral. Mikor megsült, vaniliáscukorral behintjük.

Csokoládés-teasütemény-rulád.

Ugyanabból a masszából, amelyből a narancskrémtorta készült (l. óriási narancskrémtorta), de jóval kisebb arányokban (esetleg az ¼ részéből) 25—35 cm méretű fehér, tiszta papírokra egyenletesen rákenünk kb. 1 cm vastagságú réteget, forró sütőben gyengén kisütjük. Sütés után liszttel meghintett síma deszkára ráborítjuk és a tetejéről a papírt óvatosan lehúzzuk. A csokoládétöltelék a következő: 30 deka főzőcsokoládét apróra vágunk, 1 deci édes tejszínt öntünk rá és lassú tűzön felolvasztjuk. Ha kihűlt, habosra keverjük. Ezzel bevonjuk, illetve töltjük a lapokat és ruládszerűen összesodorjuk. A külsejét fenti masszával vékonyan szintén bekenjük és végül daraszerű pörkölt mogyoróban meghengergetjük. Hideg helyre tesszük és ha megkeményedett, éles késsel szeletekre vágjuk.

Őzgerinc. (Csokoládés.)

Tíz tojássárgáját habosra keverünk 20 deka porcukorral. Lassanként hozzáadunk 20 deka hámozatlan, őrölt mandulát, egy kifli finomra őrölt morzsáját, fél citrom reszelt héját, kevés törött fahajat és 8 tojás keményre vert habját. Hosszúkás kikent formában lassú tűznél háromnegyed óráig sütjük. Mikor egészen kihűlt, bevonjuk csokoládémázzal és hosszúkás, vékony szeletekre vágott, hámozott mandulával tüzdeljük tele. Cukros tejszínhabbal tálaljuk.

Macskanyelv.

Kilenc tojásfehérjéből kemény habot verünk, miközben fokozatosan 30 deka cukrot keverünk bele. Azután belevegyítünk 3 deci tejszínhabot, 30 deka lisztet és csipet vaniliát. Idomító zacskó segítségével piskótaalakokat nyomunk vajjal vékonyan kikent és liszttel meghintett tepsibe. Lassú tűznél addig sütjük, míg a sütemény szélei barnulni kezdenek. Még langyosan szedjük le őket — kés segítségével — a tepsiről. Hidegen kettőt-kettőt összeragasztunk csokoládékrémmel.

Fatörzs. (Teasütemény.)

Hat tojássárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral. Hozzáteszünk 10 deka reszelt csokoládét, 7½ deka lisztet és a 6 tojás habbá vert fehérjét. Keskeny, hosszú formában megsütjük. Hat tojásból rendes piskótatésztát csinálunk s ebből 2 vékony lapot

sütünk, ugyanolyan hosszút, mint a csokoládéstészta. Mind a kétféle tésztát tepsibe helyezett tiszta, fehér papírlapon sütjük meg. Miután megsültek és kiborítva kihűltek, a csokoládés lapot vékonyan megkenjük baracklekvárral és aztán gesztenyepüréből hosszú (háztetőszerű) gúlaalakot formálunk a tetejére, erre pedig mind a két oldalán egyszerre rátesszük a lekvárral szintén vékonyan megkent 2 piskótalapot, úgyhogy azok a püréhez tapadjanak. Kívülről bevonjuk csokoládémázzal és hüvös helyen megszárítjuk. Ha kihűlt, megnedvesített, éles késsel felszeleteljük.

Gyümölcs-tortelettek.

Tíz deka vajból, 6 deka cukorból, 18 deka lisztből és egy tojássárgájából tésztát gyúrunk. Ezzel a tésztával kibélelünk kis, alacsony kosárkaformákat, körülbelül ½ cm vastagságban; megtöltjük száraz borsóval és kisütjük. Ha kihűlt, a borsószemeket kiszedjük belőle és válogatott, hegyével felfelé állított friss eperrel vagy málnával kirakjuk. Ezután a maradék epret vagy málnát szitán átpasszírozzuk és keményre felvert, cukrozott tejszínnel összekeverjük annyira, hogy ne legyen könnyen folyékony, hanem krémszerű és ezt evőkanállal beöntjük a kosárkákban elhelyezett málnák vagy eprek fölé, a hézagokat kitöltve.

Gesztenyealagút.

Csokoládéstésztát készítünk. Ez kb. 2 cm vastag, 25—30 cm hosszú és 8—10 cm széles legyen. Erre hosszában ráhelyezünk egy nyujtófát vagy egy hengeralakú, 3—4 cm átmérőjű farudat. Ezt egész hosszában szorosan befödjük mintegy 2 cm vastag gesztenyepürével. Ezután az egészet bevonjuk csokoládémázzal és ha megszáradt, óvatosan csavargatva, kihúzzuk a nyujtófát és felvert, kemény, cukros tejszínhabbal megtöltjük az alagutat. Vizes késsel tetszés szerinti nagyságú szeletekre vágjuk.

Csokoládé eclair vagy profiterolle.

Tíz deka vajat, 1¼ deci vizet tűzre teszünk. Ha forrni kezd, belekeverünk 24 deka lisztet, levesszük a tűzről, más edénybe öntjük és négy tojást egyenként jól összekeverve belevegyítünk. Ezután gyöngén vajazott és belisztezett pléhre kb. 10 cm hosszú és ujjnyi vastagságú pálcikaformákat nyomunk ki hurkatöltő vagy csővel ellátott vászonzacskó segítségével a fenti masszából és meleg sütőben meglehetősen jól kisütjük. Ha kihűltek az egyes darabok, úgy felsőrészüket csokoládémázzal bekenjük, hűvös helyen megszárítjuk, ha kihűltek, az oldalukat hosszában felvágjuk és az előre elkészített csokoládékrémmel megtöltjük.

Csokoládékrém. Két-három tábla csokoládét kevés vízben feloldozunk. Ha kihűlt, 3 deci felvert tejszín közé keverjük, habverővel, nagyon óvatosan. A tejszínt tetszés szerinti édességűre cukrozzuk.

Alvé vagy törökméz. (Keményfajta.)

¼ kiló mézet, ¼ kiló cukrot ½ pohár vízzel addig főzünk, amíg annyira megkeményszik, hogyha belőle egy keveset egy pohár hideg vízbe csöpögtetünk, golyóalakban megmarad. Közben 3 tojás

fehérjéből habot verünk, verés alatt vékony szálban beleeresztjük a megfőzött cukoranyagot. Egy lábas forró vízbe helyezzük az üstöt a masszával, úgyhogy a lábas tetejét az üst teljesen befedje és egy óra hosszáig gőzöljük, lassan kavarva mindaddig, amíg, ha egy keveset belőle hideg vízbe teszünk, olyan kemény lesz — érzés szerint — mint a gummi. Ezután beleteszünk egy kevés reszelt citrom- vagy narancshéjat, 10 deka mandulát vagy diót és egy belisztezett asztallapra helyezett ostyára egyenletes vastagságra nedves késsel lesímítjuk, tetejére ismét ostyát teszünk, majd 2 deszka közé, helyezzük, a felső deszkára körülbelül 5 kilós súlyt teszünk. Így hagyjuk 24 óráig és másnap nedves késsel tetszés szerint darabokra vágjuk és először viasz-, azután sztaniolpapírba göngyölítjük.

Májgombóc. (Jazz-bomba.)

Húsz deka cukorból nagyon kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. Belekeverünk húsz deka hámozott, őrölt mandulát. Golyókat formálunk belőle és reszelt csokoládéba hengergetve, száraz, hűvös helyen megszárítjuk.

Csokoládékrémes pogácsa.

Négy tojásból kemény habot verünk, 15 deka egész finom porcukrot keverünk hozzá, majd nyolc deka finomra őrölt, száraz fehér mandulát és három deka lisztet. Lapos tepsire helyezett fehér papírra idomító zacskó segítségével teasütemény nagyságú félgömböcskéket nyomunk ki, porcukorral kevéssé meghintjük és a sütőben lassan megsütjük. Sütés után az egészet a papírlappal együtt megfordítjuk úgy, hogy a papírlap kerüljön felülre, vizes spongyával jól megnedvesítjük a papírt. Néhány perc mulva a nedves papírlap könnyen lehúzható. Két-két félpogácsát összeragasztunk, miután megtöltöttük a következő krémmel: ¼ kiló csokoládét apróra vágunk, 1½ deci tejszínt teszünk hozzá és tűzön — folyton keverve — felolvasztjuk. Ha kihűlt, habosra keverjük.

Mandulás kagylók.

Hat deka vajat habosra kavarunk, azután belevegyítünk kanalanként 9 deka cukrot, 9 deka hámozott, őrölt mandulát, végül 9 deka finom lisztet és kevés reszelt citromhéjat. Jól összegyúrjuk és a vajjal kikent kis kagylóformákat (vagy kosár) kibéleljük a tészta egy-egy darabkájával és világosbarnára sütjük. A formából kiszedve, a kihűlt kagylókat vaniliáscukros (esetleg gesztenyés) tejszínhabbal vagy vaniliakrémmel töltjük meg.

Belgrádi sütemény.

Négy tojás keményre vert habját egy óra hosszáig keverjük 23 deka porcukorral. Akkor belevegyítünk egy deka törött fahajat és egy citrom levet, reszelt héjával együtt. 5—10 percnyi pihentetés után 23 deka hámozatlan, hosszúra és keskenyre vagdalt mandula és egy késhegynyi szódabikarbóna jön bele. Meglisztezett kézzel kis, kerek alakú süteményeket formálunk belőle és vajjal kikent tepsin, nagyon mérsékelt tűz mellett megsütjük őket.

Olcsó sütemény.

Huszonöt deka porcukrot összekeverünk egy tojással, hat deka vajjal, öt deka reszelt csokoládéval. Belevegyítünk ½ csomag sütőport, ¼ liter tejet és végül 25 deka lisztet. Jól összedolgozzuk és kikent, hosszúkás formában lassan megsütjük. Ha kihűlt, fölszeleteljük.

Dominósütemény.

Tizenöt deka vajból, 25 deka liszttel, tíz deka cukorral, három szelet reszelt csokoládéval, két tojássárgájával tésztát gyúrunk és ½ centiméter vastagra kinyujtjuk. Vajjal kikent tepsiben megsütjük; bevonjuk fehér cukormázzal és aztán reszelt, vízzel higított csokoládéból dominókövek mintájára pontokat rakunk rá.

Ánizsgyűrűk.

Tizenhét deka lisztből, nyolc deka cukorból, nyolc deka vajból, két tojássárgájából és egy deka apróra tört ánizsból tésztát gyúrunk, ½ ujj vastagságúra nyujtjuk ki, gyűrűket szúrunk ki belőle, megkenjük őket tojással, meghintjük cukorral és kikent tepsiben mérsékelt tűznél megsütjük.

Fahéjas csemege.

Két tojás habbá vert fehérjébe belekeverünk 25 deka cukrot, 25 deka hámozott, őrölt mandulát, ½ citrom levét, 3 gramm törött fahéjat, csipet szódabikarbónát és annyi lisztet, hogy a tésztát jól kidolgozhassuk. 3 milliméter vastagra nyujtjuk és különböző kekszformákkal kiszaggatva, kikent, meghintett tepsiben megsütjük.

Csokoládés, mandulás cipőcskák.

Hat tojás habbá vert fehérjét összekeverjük 25 deka darált mandulával, 12½ deka reszelt csokoládéval, 12½ deka cukorral, kevés fahéjjal, ½ citrom és ½ narancs reszelt héjával. Ebből a masszából kis cipőcskákat rakunk a viasszal megkent tepsire és nem túl meleg sütőben megsütjük.

Kétszínű teasütemény.

Tizennégy deka cukrot négy egész tojással habverővel erősen kikeverünk, 14 deka lisztet és egy kevés citromhéjat óvatosan hozzávegyítünk. Kisebb fajta, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe öntjük a masszát és késsel egyenletesen szétkenjük. Ujra 14 deka cukrot veszünk, hozzákeverünk négy egész tojást és kettőnek a sárgáját és habverővel erősen fölverjük, aztán beleteszünk hat deka reszelt csokoládét, kevés fahajat vagy vaniliát és nyolc deka lisztet Jól összekeverjük és ráöntjük az előbbi massza tetejére. Sütőbe téve, megsütjük. Ha kihűlt, bevonjuk csokoládémázzal. Hidegen vágjuk fel, tetszés szerinti formákra.

Baiser. (Habfánk.)

Nyolc tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk, miközben lassanként belevegyítünk 50 deka porcukrot. Nedves tálra rakott fehér papírra idomítózacskóból tetszés szerinti nagyságú, félgömb-

alakú halmokat formálunk belőle, porcukorral kissé meghintjük és langyos sütőben megszárítjuk. Mikor a halmocskák külseje megkeményedett, kivesszük a tálat a sütőből és a papirost — a halmocskákkal együtt — nedves szalvétára helyezzük. Mikor a papiros is átnedvesedett, könnyen leszedhetjük a tésztát róla. A halmocskák puha belsejét kis kanállal kivájjuk s újabb szárítás végett rövid időre visszatesszük őket a langyos sütőbe. Mikor kihűltek, megtöltjük őket tejszínhabbal és kettőt-kettőt összeragasztunk.

Csokoládésgolyók.

Tizenkét deka reszelt csokoládét, tíz deka porcukrot, tíz deka pörkölt, darált mandulát, egy kanál jó erős, feketekávét és diónagyságú vajat jól összekeverünk. Kis golyókat formálunk belőle és porcukorba hengergetjük. Használat előtt egy nappal készítjük.

Plumcake.

15 deka cukrot habosra keverünk 15 deka vajjal, hozzáteszünk egyenként 3 egész tojást, 15 deka lisztet. 15 deka konyakkal meglocsolt mazsolát, 15 deka aprószőlőt és 15 deka apróra vagdalt cukrozott narancshéjat. Mindezt jól összekeverjük, vajjal kikent tepsibe, vagy inkább püspökkenyér-formába öntjük, tetejét beborítjuk fehér papirossal és közepes tűznél egy óra hosszat sütjük. Négyszögletes darabokra vágjuk. Nagyon soká áll!.

Budai teasütemény. (Sokáig eltartható.)

2 egész tojást összekeverünk 12 deka cukorral, 10 deka hámozatlan, felibe vágott mandulával, 10 deka mazsolával, 12 deka liszttel, kevés törött fahéjjal és reszelt citromhéjjal. Az összekevert tömeget lapos, vizes kés segítségével 2 ujjnyi vastagságban, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe kenjük és nagyon lassú tűznél megsütjük. Hidegen, ujjnyi hosszú szeletekre vágjuk föl.

Tiroli fánk.

¼ kiló vajat símára kavarunk ½ citrom reszelt héjával, 7 deka cukorral és 4 tojás keményre főtt és átpasszírozott sárgájával. Azután belevegyítünk 30 deka lisztet. Jól kidolgozzuk, majd kinyujtjuk és kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kettőt-kettőt összeragasztunk barack-, eper- vagy málnalekvárral. Tetejüket megkenjük tojássárgájával és meghintjük mandulával kevert cukorral. Lassan sütjük.

Kukoricalisztes sütemény.

45 deka kukoricalisztet elkeverünk 7 deka cukorral, csipet sóval, egy kanál zsírral, 2 egész tojással s annyi vízzel, amennyit fölvesz, ½ csomag sütőport és kevés vaniliát is vegyítünk bele. Kikent tepsiben, lassú tűznél sütjük. Szeletekre vágjuk, tetejét lekvárral kenhetjük meg.

Fehér mandulás lapocskák.

Összekeverünk 10 deka fehér, őrölt mandulát, 20 deka cukrot, kevés reszelt citromhéjat és annyi tojásfehérjét, hogy könnyen keverhető legyen. Bádogból készült, fogóval ellátott, ovális 2—3 mm magas kis formát (illetve keretet) a vajjal megkent, liszttel meghintett lapos tepsi szélére helyezünk és a formát megtöltjük az összekevert masszával. A tetejét késsel vagy kanállal lesímítjuk s aztán leemeljük a formát. A massza természetesen a sütőn marad. Most megfelelő messzeségbe helyezzük a formát s újra megtöltjük s ezt addig ismételjük, míg tart az anyagból. Tetejüket meghintjük gorombára vágott mandulával és jó meleg sütőben megsütjük. Rögtön levesszük a lapokat a tepsiről és ha tetszik, kettőt-kettőt baracklekvárral összeragasztunk.

Svájci sütemény.

Huszonöt deka lisztből 25 deka cukorral, egy egész tojással, egynek a sárgájával és fél citrom reszelt héjával tésztát gyúrunk. Esetleg egy-két kanál citromlevel vagy rumot is vehetünk hozzá. Kidolgozzuk, késhátvastagságúra nyujtjuk és gömbölyű, csipkésszélű szaggatóval kiszaggatjuk. Kikent tepsibe rakjuk és megkenjük (úgy, hogy a széle köröskörül üres maradjon) húsz deka cukorból csinált sűrű szirupban megfőzött 12 deka mandulával. Mindegyik közepére egy-egy szem mazsolát teszünk és mérsékelt tűznél megsütjük.

Cukrosgyűrűk.

3 tojás habbá vert fehérjébe belekeverünk 25 deka cukrot, 1 késhegynyi fahajat, 1 evőkanálnyi mézet és 25 deka lisztet. A masszát símára dolgozzuk, erős késhátvastagságúra nyujtjuk, gyűrűformára kiszaggatjuk és vajjal kikent tepsiben, forró sütőben megsütjük. A sütőből kivéve, még azon forrón megkenjük sűrű cukros vízzel.

Medgyesi főtt perec.

6 tojássárgájából, 3 egész tojásból, 3 kanál szódavízből, 6 deka vajból, csipet sóval, 2 kanál cukorral és annyi liszttel, hogy metélttésztakeménységű legyen, tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, gömbölyű rudacskákat formálunk belőle, majd ezekből pereceket csinálunk, sós vízben addig főzzük őket, míg feljönnek a víz tetejére. Innen kiszedve, teljesen megszárítjuk, tepsibe rakjuk, tojással megkenve világossárgára sütjük őket.

Tojásos perec.

12 deka vajat összegyúrunk 18 deka liszttel, 6 keményre főtt tojás átpasszírozott sárgájával, 14 deka vaniliás cukorral, fél citrom levével és reszelt héjával. Jól kidolgozzuk és kis perecformákat alakítunk belőle. Tojással megkenve, megsütjük és még melegen meghintjük cukorral.

Fahéjas perecek.

28 deka cukrot jól elkeverünk 3 egész tojással, azután belevegyítünk 1½ deka törött fahajat, ½ citrom reszelt héját, 14 deka darált mandulát és annyi lisztet, hogy jól gyúrható és kidolgozható

tészta legyen belőle. Mikor ez utóbbi két műveletet is elvégeztük, kis pereceket formálunk belőle, kikent tepsibe rakjuk, megkenjük tojássárgájával, meghintjük gorombára vágott mandulával és kevés fahéjjal kevert törött cukorral. Mérsékelt tűz mellett sütjük meg.

Angol perecek.

¼ liter tejszínt párszor felforralunk egy darabka fahéj és ½ citrom reszelt héjának társaságában. Azután forrón rászűrjük 17½ deka vajra és félreállítjuk. Egy tálban összekeverünk 28 deka lisztet 1½ deka kevés langyos tejben feloldott élesztővel, 10 deka porcukorral és egy késhegynyi sóval. Majd összevegyítve a még langyos, fahéjas tejszínnel, könnyű tésztává dolgozzuk ki. Cipóalakúra formálva, liszttel meghintve, meleg helyen jól megkeletjük. Ha ez megtörtént, kinyujtjuk, pereceket formálunk belőle, vajjal kikent tepsibe rakva, újra megkeletjük. Aztán tojássárgájával megkenve, szép világossárgára sütjük és porcukorral meghintve tálaljuk.

Vaniliásperec.

Huszonöt deka lisztet összevegyítünk 16 deka vajjal, egy tojásfehérjével, nyolc deka cukorral, kevés vaniliával, jól összedolgozzuk, majd kinyujtjuk, kis darabokra vagdaljuk s ezekből a darabokból pereceket formálunk, vajjal kikent tepsiben megsütjük és kihűlve vaniliás fehér cukormázzal vonjuk be.

Cukrosperec.

Húsz deka vajat egy óra hosszat keverünk 14 deka törött cukorral és két egész tojással és két sárgájával. Azután belevegyítünk 35 deka lisztet és a gyúródeszkán gyenge tésztává dolgozzuk ki. Kendőbe csavargatva néhány óráig pihentetjük. Akkor aztán kis pereceket formálunk belőle, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsire rakjuk, tojássárgájával megkenjük, ha tetszik, hámozott, vagdalt cukros mandulával meghintjük s végül mérsékelt tűznél megsütjük őket.

Soproni vert perec. (Tojásos főtt perec.)

Összegyúrunk 3 egész tojást, 3 kanál olvasztott zsírt, 1½ kanál cukrot, 1 kanál rumot, csipet sót, kevés vaniliát és annyi lisztet, hogy rétestésztakeménységű tésztát kapjunk. ½ óráig verjük a sodrófával, aztán pereceket vagy karikákat formálva belőle, lobogva forró vízben kifőzzük, míg feljön. 2 tojássárgáját elkeverünk ½ deci tejjel, a pereceket megmártjuk benne és a sütőben megsütjük őket.

Emilia.

Tíz deka vajat, 6 deka törött cukrot, 16 deka lisztet, 2 deka kakaóport és egy kisebbfajta tojást összegyúrunk és hosszúkás formájú 6—7 milliméter vastag négyszögletes lapot nyujtunk ki belőle. Lapos tepsire tesszük és megsütjük. Sütés után a következő masszát készítjük el: 10 deka hámozott és hosszúkásra vagdalt mandulát, 18 deka törött cukrot összekeverünk 3 tojásfehérjével s egy kis reszelt citromhéjjal. A megsült tésztalap tetejét bevonjuk tetszés-

szerinti lekvárral és egyenletesen, símán rákenjük a leírt masszát. Ha kihűlt, mázat csinálunk ilyenformán: Kávéscsészébe egy tojásfehérjét teszünk és annyi legfinomabb porcukrot keverünk bele, hogy tejfelszerű sűrűséget nyerjen. Kevés citromlevet öntünk még hozzá és jó 10—15 percig keverjük. Ezt a mázat egyenletesen rákenjük az előbb bevont tésztalapra, majd beszórjuk apróra vagdalt kandírozott gyümölccsel vagy fekete aprószőlővel. Langyos sütőbe tesszük, amíg hártya képződik rajta s végül tetszésszerinti nagyságú, hosszúkás darabokra vágjuk.

Ördög pirulái. (Teasütemény.)

Huszonöt deka cukrot kevés tejjel felforralunk. Mikor kihűlt, belekeverünk 25 deka főtt, átpasszírozott gesztenyét és 5 deka őrölt mandulát (mogyorót vagy diót). Tetszésszerinti nagyságú golyókat formálunk belőle s ezeket reszelt csokoládéba vagy csokoládédarába hengergetjük s megszárítjuk.

Csokoládétortácskák.

Húsz deka reszelt csokoládét összekeverünk 14 deka porcukorral, tíz deka őrölt, szitált mandulával, egy evőkanál vaniliás cukorral és két evőkanál liszttel. Ezt a keveréket óvatosan összevegyítjük nyolc tojás keményre vert habjával és vajjal kikent, cukorral meghintett kis, kerek formákba öntve, mérsékelt tűznél megsütjük. Kivéve a formákból szitára rakjuk a tortácskákat, bevonjuk fehér vagy rózsaszín cukormázzal (esetleg csokoládémázzal) és mindegyik közepére egy befőtt vagy cukros cseresznyeszemet helyezünk.

Birsalmás teasütemény.

20—25 cm hosszú, 3—4 cm vastag és ugyanilyen széles birsalmasajtszeleteket vágunk, hozzá a következő tésztát készítjük el: négy tojásfehérjéből kemény habot verünk, tíz deka törött cukrot, hat tojássárgáját, hat deka lisztet könnyen hozzákeverünk, ebből késsel papírlapra 1 cm vastagságú, 20—25 cm hosszú, 16 cm széles réteget kenünk, jó melegen kisütjük. Azután még azon melegen megfordítjuk, a papírt könnyűszerrel lehúzzuk róla, tetszésszerinti lekvárral vékonyan bevonjuk, ráhelyezzük a birsalmasajtszeleteket, jól rátapasztjuk, a széleket egyenesre vágjuk és éles késsel vékony szeletekre metéljük.

Pisztáciás tortácska.

Omlós vajas tésztát készítünk és apró, kerek tortaformákat kibélelünk vele. A tésztát megtöltjük krémmel, amit 15 deka cukorból, 15 deka vajból, öt tojássárgájából, 15 deka kevés rummal meglocsolt, finom zsemlyemorzsából, 15 deka darált pisztáciából (esetleg mandulával helyettesítjük) és az öt tojás keményre vert habjából kevertünk. Nem túlmeleg sütőben sütjük és aztán vaniliás vagy rumos cukormázzal vonjuk be. Tetejét egy-egy szem cukros meggyel díszítjük.

Csokoládés aprósütemény.

Harmincöt deka lisztből, egy egész tojásból, húsz deka vajból, tíz deka cukorból, hét deka reszelt csokoládéból tésztát gyúrunk, vékonyra nyujtjuk, különböző alakú szaggatókkal kiszaggatjuk és viasszal kikent tepsin, mérsékelt tűz mellett megsütjük.

Tojásos »plecerli«.

28 deka cukrot 4 egész tojással ¼ óráig keverünk, 26 deka lisztet könnyen belevegyítünk. Vajjal kikent, lisztezett pléhre vagy kanállal, vagy idomító zacskóval kis halmokat (plecerliket) dresszírozunk olyan távolságra egymástól, hogy össze ne érjenek. Néhány óráig szárítjuk, addig, míg a tetején hártya képződik. Meleg kemencében (vagy sütőben) megsütjük. Ha helyesen jártunk el a készítésnél, úgy egy kissé felemelkedik a tészta és lábat kap. Gyömbéresen ugyanez az eljárás, de a liszttel együtt, ízlés szerint, törött, finoman átszitált gyömbért keverünk hozzá.

Meggyes »ordó«. (»Rendjel« sütemény.)

Két tojás kemény habbá vert fehérjébe lassanként belekeverünk 20 deka porcukrot. Összevegyítjük 20 deka hámozott, őrölt mandulával, ½ citrom reszelt héjával és levével. 15 percig erősen keverjük. Ostyából csillagalakokat szaggatunk, a masszát késfokvastagságban rájuk kenjük, 1—1 befőtt meggyszemet teszünk mindegyiknek a közepére és nagyon mérsékelt tűznél megsütjük.

Cukorcseppek.

Négy tojás habbá vert fehérjét ½ óráig keverjük 12½ deka porcukorral. Majd gyorsan hozzávegyítünk 8 deka finom lisztet, ½ citrom lereszelt héját és kifacsart levét, ½ óráig pihentetjük ezt a keveréket. Vajjal kikent tepsire tölcséren keresztül cseppenként rácsurgatjuk és a sütőben megsütjük.

Mandulás félholdak.

15 deka vajat elhabarunk 15 deka porcukorral. Összevegyítjük 15 deka őrölt, hámozott mandulával, csipet törött fahéjjal és 30 deka liszttel. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk késfokvastagságúra és félholdalakú formával kiszaggatva, vajjal kikent tepsiben megsütjük. Mikor kihűlt, citrommázzal vonjuk be.

Francia rulád.

4 tojássárgájához hozzákeverünk 6 deka cukrot. Négy szelet reszelt csokoládét felolvasztunk kevés meleg vízben és a tojássárgákhoz vegyítjük. A 4 tojásfehérjéből kemény habot verünk és 2 deka liszttel együtt összekeverjük az előbbi masszával. Vajjal kikent, fehér papírral kibélelt tepsibe öntjük és vigyázva, lassan megsütjük. Mikor már kihűlt, megtöltjük tejszínhabbal, szalvétára téve tekercs módjára összecsavarjuk és bevonjuk csokoládémázzal.

Mandulásfürtök.

Hat deka, kőmozsárban tojásfehérjével finomra dörgölt mandulát összevegyítünk 10 deka cukorral, 3 tojás keményre vert habjával, 3 deka liszttel és csipet fahéjjal. Viasszal kikent tepsire idomítózacskóval rudacskákat nyomunk belőle. Forró sütőben megsütjük és még melegen fürtszerűen fölcsavarjuk őket főzőkanál nyelére.

Fogpiszkáló.

25 deka vajat elkeverünk 18 deka cukorral. Összevegyítjük 37 deka liszttel és 2 egész tojással. Csipet fahéjat is teszünk bele, vagy pedig ½ citrom reszelt héját. Összegyúrjuk, kidolgozzuk, vékony, fogpiszkálóformájú rudacskákat formálunk belőle, kikent tepsire rakjuk, tojássárgájával megkenjük és világos sárgára sütjük.

Mogyorós, csokoládés, habos cső.

Tizenöt deka megőrölt mogyorót ½ tojásfehérjével jól eldörzsölünk. Azután hozzáadunk 18 deka cukrot, ½ citrom reszelt héját, 3 deka lisztet és 1 tojásfehérjét. Jól összekeverjük és kikent, meglisztezett tepsire kanállal tetszésszerinti nagyságú, lapos, ovális formákat rakunk belőle. Megsütjük és melegen egyenként főzőkanál nyelére vagy más kerek, hosszú fabotocskákra csavarjuk. Erről levéve, bevonjuk csokoládémázzal és megtöltjük cukros tejszínhabbal. A tésztát éppen úgy készíthetjük mogyoró helyett héjazott mandulával is.

Krumpli (cukrászsütemény).

Hét deka cukrot habosra keverünk 4 tojássárgájával. Hozzáteszünk egy kis kanálnyi rumot és a 3 tojás keményre vert habját. Végül hozzákeverünk 10 deka lisztet és mikor szép síma a tészta, kanállal kis halmocskákat rakunk belőle tepsibe helyezett fehér papírra és lassú tűznél megsütjük őket. Mikor kihűltek, alul lyukat vájunk mindegyikbe és megtöltjük vaniliakrémmel. Kettőt-kettőt egymásra illesztünk, aztán bevonjuk ¼ kiló hámozott, őrölt mandulából, ¼ kiló porcukorból és 1 tojás fehérjéből kevert mázzal, majd csokoládéporba hengergetjük és éles késsel bevágjuk helyenként, hogy hasonló legyen a fölhasadt, héjában sült krumplihoz. Vaniliakrém helyett szokták csokoládékrémmel is tölteni, de az eredeti, ősi töltelék a vaniliakrém.

Vaniliakrém (a krumpli és több más süteményhez).

Öt tojássárgáját símára keverünk 15 deka cukorral. Beleteszünk 1 evőkanál finom lisztet és ízlés szerint vaniliát. Föleresztjük 2 deci tejjel és forró vízzel félig telt fazék fölött főzzük és addig kevergetjük, míg a kellő sűrűséget eléri.

Indiáner.

Négy (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) evőkanál porcukrot 5 tojássárgájával 15 percig habosra keverünk. Ekkor egész könnyedén, minél kevesebb keveréssel belevegyítjük az 5 tojás igen keményre vert habját. Közben 5 (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) kanál finom, szitált lisztet hintünk és vegyítünk bele, szintén olyan könnyedén, hogy a massza minél könnyebb maradjon és szét ne folyjon. Most lyukasvégű staniclból 5—6 cm átmérőjű, kerek fánkokat nyomunk ki egy tepsibe helyezett fehér papirosra. Mérsékelt tűznél megsütjük. Sütés közben a sütő ajtaját kissé nyitva hagyjuk (egészen kis rés legyen), hogy gőz ne képződjön, illetve, ha képződik, eltávozhasson. A megsült fánkokat kissé hűlni hagyjuk, késsel kikaparjuk a belsejüket, külsejüket pedig csokoládémázzal vonjuk be. Cukros tejszínhabbal megtöltjük őket és kettőt-kettőt összeillesztünk.

Eperfánk.

A fánkokat elkészítjük az Indiáner receptje szerint és tejszínhab helyett eperkrémmel töltjük meg. Ezt így készítjük: 5 egész tojást elkeverünk 5 púpozott kanál cukorral és pár kanál átpasszírozott eperlekvárral, vagy szintén átpasszírozott eperrel, vagy szamócával. Gőz fölött addig kavarjuk, míg a kellő sűrűséget eléri. A megtöltött fánkokat rózsaszín cukormázzal vonjuk be és hűvös helyre állítjuk. Eperkrém helyett megtölthetjük kevés — szintén átpasszírozott — friss eperrel, vagy eperlekvárral ízesített, cukros tejszínhabbal is.

Kávéfánk.

Ugyanúgy készül, mint az eperfánk, csak a krémbe eper helyett pár kanál feketekávét teszünk s a fánkokat kívülről kávémázzal vonjuk be.

Ischli fánk.

Tizennégy deka kemény vajból, 14 deka lisztből, 7 deka cukorral és 7 deka hámozatlan mandulával tésztát gyúrunk. Fél cm vastagságra sodorjuk ki, kis fánkszaggatóval kiszaggatjuk és gyenge tűznél megsütjük. Mikor kihűltek, kettőt-kettőt ribizli- vagy málnalekvárral összeragasztunk és a tetejüket csokoládémázzal vonjuk be.

Fehér minyonkúp.

Vékony piskótatésztát készítünk és kis pogácsaszaggatóval kerek korongokat szúrunk ki. 1½ deci vízzel felfőzünk 30 deka cukrot. Ha teljesen kihűlt, 30 deka puha vajat habosra keverünk, beleteszünk egymásután 3 tojássárgáját és keverés közben nagyon lassacskán hozzáöntjük az olvasztott cukrot és egy pohárka maraszkinólikőrt. Ha jól kikavartuk, kis hurkatöltőbe töltjük és a töltőt függélyesen a kis korong fölé tartva, gyöngén megnyomjuk, kis kúpot csinálva felhúzzuk. Így megtöltjük egyik kis korongot a másik után. Ha készen vannak, jégszekrényben megfagyasztjuk őket és aztán a kúpokat csúcsukkal lefelé belemártjuk az elkészített mázba. Lapjukra állítva, rácsra helyezzük őket, hogy a fölösleges máz lecsurogjon. Néhány percre langyos sütőbe tesszük.

Máz. Félkiló porcukrot összekeverünk vízzel és egy pohárka maraszkinólikőrrel, úgyhogy olyan sűrű legyen, mint egy nagyon vastag mártás.

Mogyorókrémes minyon.

Öt deka lisztet, 6 tojássárgáját és 2—3 kanál vizet símára keverünk. Hozzávegyítjük 12 tojás habbá vert fehérjét, 10 deka cukrot és 20 deka lisztet. Idomító zacskóból kis halmokat nyomunk a tepsibe tett fehér papirosra és forró sütőben megsütjük. Kihűlve levesszük őket a papírról és kettőt-kettőt mogyorókrémmel összeragasztunk, aztán az egészet bevonjuk tetszésszerinti ízzel ízesített fehér cukormázzal. A mogyorókrémet 5 deka őrölt mogyoróból, 1—2 tojássárgájából, 10 deka cukorból és 5 deka vajból gőz fölött a szokásos módon csináljuk.

Eperminyon.

Négy tojássárgáját, 4 egész tojást és 12 deka cukrot gőz fölött habosra keverünk. Mikor levesszük, továbbkeverjük és eközben lassan hozzávegyítünk 12 deka lisztet és 2 deka olvasztott vajat. Tepsibe tett fehér papíron, lassú tűz mellett megsütjük. Mikor kihűlt, kettévágjuk, megtöltjük vékonyan eperlekvárral, kis négyszögekre vágjuk s ezeket eperlével vagy dsemmel ízesített, alkörmössel rózsaszínre festett cukormázzal vonjuk be.

Diósminyon.

Kilenc tojásfehérjéből, 15 deka porcukorral nagyon kemény habot verünk. Óvatosan belekeverünk 9 deka pörkölt, megdarált diót és 7 deka finom lisztet. Idomító zacskóból kis csókformákat nyomunk tepsibe rakott fehér papirosra és gyenge tűznél sárgára sütjük. Leszedjük a papírról őket és kettőt-kettőt összeragasztunk kevés málnalekvár segítségével. Kávé- vagy puncsmázzal vonjuk be.

Marcipános minyon.

Vékony piskótatésztát készítünk és pogácsaszaggatóval megfelelő nagyságú kerek lapokat szúrunk ki belőle. Marcipánmasszából — még mielőtt parázson megszárítottuk volna — kúp vagy kerek alakot formálunk minden egyes kis piskótalapra. Hideg helyen pihentetjük pár óráig, aztán tetszésszerinti mázzal bevonjuk őket. Rácsra helyezzük, hogy a fölösleges máz lecsurogjon róluk és néhány percig langyos sütőben szárítjuk.

Mandulásminyon.

Tizenkét deka vajat elhabarunk 7½ deka porcukorral. Beleverjük egyenként 10 tojássárgáját, azonkívül hozzáadunk 2 evőkanálnyi kakaóport és 4 szelet reszelt csokoládét, 10 tojás kemény habbá vert fehérjét, 5 deka porcukrot, 7½ deka lisztet és 5 deka hámozott, darált mandulát. Az egészet óvatosan összekeverjük és kisebbfajta, kikent, meghintett tepsiben lassú tűznél ½—¾ óráig sütjük. Sütés után kiboritjuk és mikor kihűlt, két egyenlő részre vágjuk. 1—2 kanál baracklekvárt összekeverünk egészen apróra vágott cukrozott narancshéjjal vagy esetleg más cukrozott gyümölccsel és egy kevés finom rummal. Ezt a keveréket rákenjük az egyik süteménylapra, a másikat ráhelyezzük. Egyenlő darabokra vágjuk, vagy kerek pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, aztán csokoládémázba mártjuk és megszárítjuk.

Habosroló.

Leveles vajastésztát készítünk, kinyujtjuk 3 mm vastagra. A tésztát éles késsel 3 cm széles, 20 cm hosszú csíkokra vágjuk. A csíkok egyik oldalát bekenjük tojással s az erre a célra szolgáló (háztartási üzletekben kapható) bádoghengerekre végig fölcsavarjuk, úgyhogy a tojásos oldaluk kívül legyen. A hengereket tepsibe rakjuk, vagdalt mandulával meghintjük és forró sütőben megsüt-

jük. A tekercseket mielőtt kihűltek leszedjük a hengerekről. Mikor egészen kihűltek, megtöltjük őket cukros tejszínhabbal és meghintjük vaniliás cukorral.

Mogyorókrémes rulád.

Nyolc tojássárgáját habosra kavarunk 15 deka cukorral, hozzáteszünk 15 deka lisztet és végül a 8 tojás kemény habbá vert fehérjét. Természetesen ezekkel is jól összekeverjük. Vajjal erősen kikent tepsibe öntjük ujjnyi vastagon és megsütjük. Amint kivettük a sütőből, cukorral erősen meghintett szalvétára borítjuk és megkenjük a következő krémmel: 12 deka porcukrot lábasban tűzön föloldunk és megpirítunk benne 8 deka mogyorót. Ha jól megpirult, vajjal kikent tányérra tesszük. Mikor kihűlt, megtörjük és átszitáljuk. Ami a szitán átmegy, azt a krémbe tesszük. Két tojásból 5 deka cukorból gőz fölött sűrű krémet főzünk és beletesszük az átszitált mogyorót. Folyton keverve hűtjük, miközben beleteszünk 10 deka habosra kavart vajat. Ezt a krémet rögtön és gyorsan rákenjük a sütőből kivett tésztára, a szalvétával összehengergetjük, a ruládot deszkára helyezve bevonjuk csokoládémázzal és meghintjük a szitán maradt durvább pörkölt mogyoróval. Kihűtve, vizes, forró késsel felszeleteljük.

Csokoládékrémes rulád.

Hat tojást 12 deka cukorral, gyenge tűzön habosra verünk. A tűzről levéve, továbbverjük, amíg kihűl. Könnyen belekeverünk 10 deka lisztet és 8 deka meleg, olvasztott vajat. Ebből a masszából hosszú késsel, lapos tepsin, fehér papírra vékony lapot kenünk 3—4 mm vastagságban. Gyengén kisütjük és megfordítjuk és a papirost egyszerre lehúzzuk róla. A krémet rákenjük és rulád formára összehengetjük. A hozzávaló krém így készül: 20 deka puha teavajat, 24 deka porcukrot, kevés vaniliát és 5 deka csokoládét ¼óráig keverünk. Lassacskán hozzáöntünk ½ deci tejszínt és addig keverjük, míg jó habos lesz. Mint feljebb mondottuk, megkenjük vele a rulád masszáját, a maradékkal pedig kívülről kenjük be a már összecsavart ruládot és azután behintjük vágott, pörkölt mandulával. Néhány órára jégszekrénybe tesszük, majd vizes, forró késsel fölszeleteljük.

Makron (mandulamassza).

A mandulamassza magában is a legfinomabb sütemények közé tartozik és azonkívül ez a massza főalkatrésze sokféle tea- és egyéb süteménynek. Készítése így történik: A szokásos módon meghámozott és aztán teljesen megszárított mandulát megfelelő mennyiségű tojásfehérjével (¼ kiló mandulához 7—8 fehérje) kőmozsárban addig törünk és dörzsölünk, míg vajsímaságú pép lesz belőle. Majd belékeverünk kellő mennyiségű cukrot (fenti adaghoz ½ kilót). Tojásfehérjével hígítjuk, aszerint, hogy mihez használjuk fel és citromhéjjal ízesítjük.

Kerek makron.

A fent leírt masszából fehér papírra nagyobbacska kerek halmokat rakunk. Meghintjük finomra vágott, hámozott mandulával és minden halmocska közepébe egy szem cukros cseresznyét teszünk. Világossárgára sütjük (természetesen nem erős tűznél) és azután minden cseresznye tetejére fehér cukormázat cseppentünk.

Töltött makron.

Ugyanúgy készül, mint a kerek, csak cseresznyét nem teszünk rá és papír helyett nedves deszkán sütjük. Megsütés után kettőt-kettőt barackízzel megkenünk és összeillesztünk.

Csokoládémakron.

Szintén úgy készül, mint az előbbiek, de 5—6 deka kakaóport, vagy reszelt csokoládét keverünk bele. Ezt is tepsibe helyezett papiroson sütjük. Nagyon jó ez a sütemény, ha, miután megsült és kihűlt, megtöltjük jó, kemény csokoládékrémmel és kettőt-kettőt összeragasztunk.

Marcipán.

Hatvan deka édes- és 6 gramm keserűmandulát megtisztítunk és teljesen megszárítunk. Megőröljük és 60 deka cukorral és 4 kanál rózsavízzel tésztává gyúrjuk és egy éjen át pihentetjük. Másnap tetszésszerinti formákat készítünk belőle és aztán parázs alatt megszárítjuk. Ezt legügyesebben úgy csinálhatjuk, ha a marcipánalakokat deszkára rakva, a deszka két szélére 1—1 követ, vagy más egyforma magas tárgyat teszünk, erre a két kőre pedig egy tepsit állítunk, a tepsibe faszénparazsat rakunk és azt mindaddig izzón tartjuk, míg a marcipán meg nem szárad.

Marcipánbomba.

Harminc deka édes- és 1 deka keserűmandulát héjától megtisztítva teljesen megszárítunk. Megőröljük és 30 deka porcukorral és 2 kis kanál rózsavízzel tésztává gyúrjuk és egy éjen át pihentetjük. Másnap tetszésszerinti nagyságú golyókat (bombákat) formálunk belőle és parázs alatt az előbbi receptben leírt módon megszárítjuk. A bombákat aztán csokoládémázzal vonjuk be.

Csokoládés marcipán.

Egynegyed kiló cukrot 6 evőkanál vízben megfőzünk. Beleöntünk $^1/_4$ kiló hámozott, darált mandulát és $^1/_4$ kiló reszelt csokoládét. Jól összegyúrjuk, aztán tetszésszerinti formába, vagy több kisebb formába — melyeket előbb kissé kikenünk olajjal — nyomkodjuk, gyengén meleg sütőben megszárítjuk. Kihűlés után kiszedjük a formából és — ha nagy formában sütöttük — fölszeleteljük.

Fave di Morte. (Olasz marcipán.)

25 deka hámozott, őrölt mandulából 50 deka cukorral és annyi tojással, hogy elég lágy legyen, tésztát gyúrunk. Kevés rumot vagy konyakot is vehetünk hozzá. Golyócskákat formálunk belőle s durván

tört cukorban meghengergetjük. Tepsibe helyezett fehér papírra rakjuk, lelapítjuk őket és addig szárítjuk a félig kihűlt sütőben, míg leválnak a papírról. Különböző színekben is készíthetjük őket. Pirosan: pár csepp bretonnal megfestjük és egy csepp rózsaolajjal ízesítjük. Barnán: hámozatlan mandulából, olvasztott csokoládéval keverve. Sárgásan: citromlével és reszelt héjával.

Habos tölcsérek.

Hat tojás súlyának megfelelő cukrot és lisztet összekeverünk hat egész tojással. Jól kidolgozzuk s aztán jól kikent tepsibe, kellő távolságban, kávéskanállal kis halmokat rakunk a tésztából. Mikor megsültek, melegen tölcséralakúra formáljuk és szitára rakjuk. Tálaláskor cukros tejszínhabbal töltjük meg őket.

Brandteig-tészta. I. (Orosz fánk.)

Tizenöt deka lisztet, 3½ deka vajat, 3½ deka cukrot, 10 tojássárgáját, kevés rumot összekeverünk és vastag nyujtófával kinyujtjuk. Kezdetben a tészta a nyujtófára és a deszkára ragad, de ha jól kidolgozzuk, teljesen leválik a nyujtófáról. Félórai pihentetés után hosszú rudat formálunk a tésztából és kézzel kisdió nagyságú golyócskákat sodrunk belőle. Gyöngén bevajazott tepsire tesszük, úgyhogy a golyócskák között 2 cm hézag maradjon. Tojássárgájával bekenjük a golyócskákat, ha megszáradt a tojás rajtuk, újból bekenjük, ismét megszárítjuk és nem túlmeleg sütőben jól megsütjük. Ha gyengén sül, akkor összehúzódik, belül zöldes szalonnaréteget kap és persze nem jó.

Brandteig. II.

Négy deka vajból, 15 deka lisztből, 4 deka cukorból és 7 tojássárgájából tésztát gyúrunk. A sodrófával addig dolgozzuk a tésztát, — ide-oda huzogatva — míg a deszkáról teljesen leválik. Akkor apró gömböket formálunk belőle, tepsibe rakjuk őket és megkenjük tojássárgájával. Ha megszáradt, újra megkenjük s ezt az eljárást még egyszer megismételjük. Nem túlmeleg sütőben jól megsütjük.

Princessz fánk. (Brandteig III.)

Másfél deci forró vízbe belekeverünk először 3½ deka zsírt (vagy négy deka vajat), azután hét deka lisztet. Addig keverjük a tűzön, míg a képződött massza az edényről egészen leválik. Akkor levesszük és egyenként beleütve két egész tojást, nagyon jól kidolgozzuk. Kevés sót is teszünk bele. Most a tepsibe diónagyságú fánkocskákat formálunk belőle és 2—2½ óra hosszáig pihentetjük. Azután forró sütőben 15 percig sütjük. Ezalatt nem szabad a sütő ajtaját kinyitni. A 15 perc elteltével kicsire csavarjuk a gázsütő lángját. Mikor teljesen megsült, egészen lecsavarjuk és még 10—15 percig bent szárítjuk a fánkokat.

»Suhajda« sütemény I.

Csokoládé-gyurmát (Tunkmasse) apróra vágunk és a sütőben felmelegítjük. Símára keverjük mindaddig, míg majdnem hideg lesz, de még mindig, — ha nehezen is — de folyik. Ezzel a masszával ecsettel papendeklivastagságban kikenjük a minyonpapírokat s nyílásukkal lefelé egy papírlapra fordítjuk, nehogy a massza az aljukon gyűljön össze, hanem egyenletesen elosztódjék az egészben. Ezután hideg helyre tesszük, hogy megkeményedjék, majd megtöltjük a következő töltelékkel: 12 deka csokoládé-gyurmát felolvasztunk langyosra, nem nyilt tűzön, mert így odaég. Beleteszünk 12 deka vajat és 10 deka porcukrot és habosra keverjük. Ezzel a töltelékkel a már kikent formákat színültig megtöltjük. A forma kikenéséből visszamaradt gyurmát ismét felmelegítjük és ismét addig keverjük, amíg majdnem hideg, de még kenhető és ezzel a töltelék tetejét bekenjük. Ilyen elkészítési móddal a papírforma könnyen lehúzható a süteményről. Hogy még jobban megközelítse az igazi Suhajdát, staniolpapírba göngyölítjük.

»Suhajda« sütemény II.

20 deka tömbcsokoládét megpuhítunk, közéje keverünk 2 deka vajat s tompa kés segélyével kikenjük a minyonpapírokat és hidegre tesszük. Elkészítjük a következő tölteléket: 15 deka cukrot 1 deci tejjel hólyagosra főzünk, hozzáadunk 2½ deka reszelt csokoládét, mikor ezzel felfőtt, levesszük a tűzről és belekeverünk 12 deka vajat és 5 deka pörkölt, darált mogyorót. Megtöltjük vele a kikent formákat s bevonjuk 8 deka csokoládéval, melyet kis feketekávéval puhítottunk.

e) Torták, mázak.

(Lásd Fagylalt, parfé, krém címen is.)

Torták.

A torta latin szó, valamikor pogácsát, kalácsot jelentett. Persze már régen átalakult a jelentése és kerek, lapos, csemegeféle süteményt értünk alatta, mely a legkülönbözőbb jókból készül. Többnyire fényes máz van a tetején, de máskor tejszínhab, vagy krém, valamint gyümölcsdíszítés. Régente sokemeletes, pörköltmandulatortákkal remekelt a cukrász lakodalmi alkalmakra s ezek tetején ott csókolódzott a gipszből gyúrt fiatal pár.

Az emeletes torták már kimentek a divatból és bár kedves, biedermeier-hangulatot keltettek, mégse lehet mondani, hogy kár volna értük. Viszont fölösleges a hagyományos, szép köralakot téglaformával fölcserélni, könnyebb feldarabolhatás ürügye alatt, hiszen amazt is nagyszerűen lehet elosztani, szélesebb, keskenyebb körszeletekre.

A tortafélék sokasága napról-napra növekszik s magyar mestereink e téren is sok kiválót alkottak már, hogy mást ne említsek, mint néhai Dobos C. József, Európaszerte elterjedt kreációját, a Dobos-tortát.

U. i. A tortákat meleg, de nem forró sütőben, mérsékelt tűzön, de jól meg kell sütni s azután mindjárt szitára borítani. Így nem esik össze.

Cseresnyés torta.

Hat tojássárgáját 6 kanál cukorral, 1 citrom levével símára kavarunk. Aztán hozzáadjuk a 6 tojás habját, 10 deka őrölt mandulát, kevés finom morzsát és kikent tortaformába öntve, cseresnyével bőven meghintve, megsütjük. Mikor készen van, 3 tojás felvert habjához 10 deka cukrot keverünk és a torta tetejére kenjük. Meghintjük cukorral kevert őrölt mandulával és a sütőben megszárítjuk.

Csokoládétorta I.

Tizenöt deka vajat habosra keverünk 6 tojássárgájával. Lassanként hozzávegyítünk 15 deka cukrot és így 20—25 percig keverjük. Hozzáteszünk még 4 szelet reszelt csokoládét, 6 tojás keményre vert habját és 4 deka lisztet. Megsütjük, ha kihűlt, kettévágjuk és megtöltjük tejszínhabbal vagy csokoládékrémmel. Kívül csokoládémázzal vagy tejszínhabbal vonjuk be. A hozzávaló csokoládékrém a következőképpen készül: 4 tojás sárgájából, 15 deka cukorból gőzön sűrű krémet főzünk. Három szelet reszelt csokoládét habosra kavarunk 10 deka vajjal, aztán összekeverjük a félig kihűlt krémmel.

Eper- vagy málnakrémes csokoládétorta. I.

Tíz deka cukrot habosra keverünk 10 deka vajjal, hozzávegyítünk 12 tojássárgáját, 1 kanál vaniliás cukrot, 12 deka olvasztott csokoládét, 12 deka őrölt mandulát, 4 deka lisztet és 8 tojás keményre vert habját. Két részben sütjük meg. Megtöltjük rózsaszínű eper- vagy málnakrémmel, tetejét bevonjuk csokoládémázzal és idomítózacskó segítségével a rózsaszínkrémből csiga- vagy rózsaszerű arabeszkekkel díszítjük.

Eper- vagy málnakrémes csokoládétorta. II.

Tizenkét és ½ deka darált mandulát összekeverünk 12½ deka porcukorral, 7 tojássárgájával és háromnak a keményre vert habjával. Jó sokáig — legalább ½ óráig — kell keverni. Aztán hozzávegyítünk 3 szelet reszelt csokoládét és kevés reszelt citromhéjat. Két részben sütjük meg és megtöltjük eper- vagy málnakrémmel. Cukros tejszínhabbal vonjuk be és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Napoleon-torta.

12½ deka vajat habosra kavarunk s gyorsan összevegyítünk 3 szelet reszelt csokoládéval. Egymásután beleütünk 7 tojássárgáját s egy egész tojást, majd 12½ deka porcukrot, 4—5 deka őrölt mandulát, 3 evőkanál lisztet és végül a 7 tojás kemény habbá vert fehérjét keverjük hozzá. Kikent formában, lassan sütjük. Ha kihűlt, kettévágjuk, málna- vagy eperlekvárral megtöltjük és csokoládémázzal vonjuk be. Díszítésre használhatunk hámozott, egész mandulát és különféle cukrozott gyümölcsöket.

Mandulás csokoládétorta.

Nyolc tojássárgáját ½ óráig keverünk 14 deka cukorral, majd összevegyítjük 14 deka darált dióval, 14 deka reszelt csokoládéval, 5 deka felolvasztott vajjal és a 8 tojás keményre vert habjával. Két lapot sütünk belőle és megtöltjük 3 tojássárgájából, 15 deka porcukorból, 4 evőkanál feketekávéból főzött krémmel, melyhez 15 deka habosra kavart vajat adunk. Kívülről csokoládémázzal vonjuk be a tortát és hámozott, egész mandulákkal díszítjük.

Dobos-torta.

Hat tojássárgájából, 12 deka törött cukorból, a hat tojás keményre vert habjából és 12 deka lisztből piskótatésztát keverünk és 5—7, egyforma nagyságú, tortalapot sütünk belőle. Ha kihűltek, megtöltjük őket a következő krémmel: 20 deka törött cukrot, 6 tojást, kevés vaniliát, 6 szelet reszelt csokoládét forró vízzel telt fazék fölött addig kevergetünk, míg kellőleg megsűrűsödik. Langyosra lehűtve beleteszünk 20 deka símára kavart vajat. A töltelékkel megkenjük a torta oldalát is, a tetejét pedig pörkölt cukormázzal vonjuk be. A torta fölvágása úgy sikerül legjobban, ha a legfelső lapot a cukormázzal egészen külön vonjuk be és ezt egy nagyon éles, nedves, forró késsel rögtön fölszeleteljük és így helyezzük rá a torta tetejére.

Sacher-torta. (Eredeti bécsi recept.)

Tizenkét és fél deka vajat habosra keverünk 12½ deka porcukorral. Kanalanként belevegyítünk 12½ deka reszelt csokoládét és 6 tojássárgáját. Mikor mindezeket nagyon jól elkavartuk, 7 tojásfehérje és 12½ deka finom liszt jön még bele. Vajjal kikent formában, lassan sütjük és szitára borítva másnap megkenjük a tetejét baracklekvárral, majd csokoládémázzal bevonjuk.

Pischinger-torta.

5—6 nagy ostyalapot megkenünk a következő kihűlt töltelékkel: 17½ deka olvasztott vajat összekeverünk 5 szelet olvasztott csokoládéval és 15 deka hámozott, pörkölt és összevagdalt mandulával, esetleg mogyoróval. A megkent ostyákat egymásra tesszük, két deszka közé helyezzük és a felső deszkát valami nehéz tárggyal lenyomjuk. Miután pár óráig így állt, bevonjuk a tetejét csokoládémázzal és meghintjük vagdalt, pirított mandulával, esetleg pisztáciával.

Csokoládétorta II.

Hat tojássárgáját és hat kanál cukrot 15—20 percig keverünk. Hozzávegyítünk két szelet reszelt csokoládét, hat tojás kemény habbá vert fehérjét és végül három kanál lisztet. Ezekkel is jól összekeverjük és vajjal kikent formában megsütjük. Kettévágjuk és akár valamilyen ízzel, akar pedig mokkakrémmel tölthetjük. Tetejét és oldalát szintén krémmel vonjuk be és meghintjük csokoládédarával. Ennek az egyszerű csokoládétortának a tésztája nagyon jól használható különböző minyonok és sütemények (például Rigó Jancsi) alapjául is.

Datolyatorta. I.

Tizenöt deka kimagozott és megdarált datolyát összevegyítünk 20 deka cukorral, 7 tojássárgájával, 1 kanál rummal. Habosra keverjük és hozzáadjuk a 7 tojás keményre vert habját és 10 deka hámozott, darált mandulát. Kikent formában, két részben sütjük meg és megtöltjük a következő töltelékkel: 5 tojássárgájából, 20 deka cukorból, 15 deka csokoládéból, 15 deka darált mandulából, 15 deka darált datolyából gőzön krémet főzünk. Szitán átpasszírozzuk, aztán belekeverünk 20 deka habosra kevert vajat. A torta tetejét és oldalát is ezzel a krémmel vonjuk be, végül pedig 4 deci cukros tejszínhabbal borítjuk be az egészet.

Datolyatorta. II.

15 deka vajat habosra keverünk 12 deka cukorral és aztán 20 deka finom liszttel. 3 tojássárgájával, fél citrom lereszelt héjával és levével omlós tésztát gyúrunk belőle. A tésztát vastag karika vagy gyűrű formájában beletesszük a kikent tortasütőbe és félig megsütjük. Ezalatt elkészítjük a tölteléket a következőképpen: 28 deka porcukrot elkeverünk 7 tojásfehérjének keményre vert habjával, 28 deka őrölt datolyával, 28 deka héjazott, őrölt mandulával és egy kevés rummal. Ezt a tölteléket beleöntjük a félig megsült tésztagyűrű közepébe és egészen megsütjük. A tetejét bevonhatjuk citrom- vagy narancsmázzal, és datolyával, vagy különböző cukros gyümölccsel díszíthetjük.

Olympia-torta. (Diótorta.)

Hét tojássárgáját elkeverünk 7 kanál cukorral, 3 szelet reszelt csokoládéval, 1 kanál liszttel és a 7 tojás habjával. Négy lapban sütjük meg és megtöltjük a következő töltelékkel: 13 deka darált diót leforrázunk 1½ deci tejjel, 13 deka vajat elkeverünk 13 deka vaníliás cukorral és mikor a dió kihűlt, hozzája adjuk és addig keverjük, míg az egész massza szép fehér lesz. Bevonjuk csokoládémázzal és meghámozott egész mandulákkal díszítjük.

Töltött diótorta.

Hét tojássárgáját habosra keverünk 14 deka cukorral. Hozzáteszünk három deka finom zsemlyemorzsát és 14 deka őrölt diót és végül a hét tojás keményre vert habját. Természetesen ezekkel is jól elkeverjük. Két részletben sütjük meg, ha kihűlt, megtöltjük a következő krémmel: 2½ deci kemény, cukros tejszínhabba belekeverünk öt deka finomra őrölt mogyorót és három kis lap, föloldott zselatint. A megtöltött tortát barna mázzal vonhatjuk be és cukros gyümölcsökkel díszíthetjük.

Gesztenyekrém-torta.

Húsz deka őrölt mogyorót, 20 deka porcukrot, egy késhegynyi szódabikarbónát összekeverünk 5 tojás habbá vert fehérjével és két részben megsütjük. Megtöltjük a következő töltelékkel: ½ kiló gesztenyét pár percig főzünk lobogva forró vízben. Akkor aztán kés segítségével könnyen lehúzzuk mind a két héját és tejben,

12 deka cukorral teljesen puhára főzzük, majd átpasszírozzuk. 5 tojás sárgáját elkeverünk 3 tábla reszelt csokoládéval és gőz fölött addig kavargatjuk, míg a kellő sűrűséget eléri. Beletesszük az átpasszírozott gesztenyét, 10 deka megdarált datolyát és 10 deka ugyancsak megdarált vegyes cukros gyümölcsöt, 8 deka puha vajat, ha szükséges, még cukrot és 1—2 kanál nyers tejet, vagy tejszínt, 2 tábla vízben feloldott zselatint. Mindezt jól összekeverjük. A vajnak teljesen szét kell olvadnia. Ha kihűlt a krém, megtöltjük vele a tortát. A tetejét és az oldalát is megkenjük vele. Tetejét aztán sűrűn meghintjük a minden nagyobb fűszerkereskedésben kapható csokoládédarával. A krémből egy keveset megspórolunk, ebből apró golyócskákat formálunk, csokoládédarába hengergetjük és velük díszítjük a tortát. Pár óráig jégen tartjuk. A torta tésztáját legjobb előtte való nap elkészíteni.

Croque en bouche-torta.

Cukorral bevont, gesztenyealakokra formált gesztenyepürét készítünk. Gesztenyealak helyett formálhatunk egyszerűen golyóalakokat is a masszából. Ezeket koszorúalakban: három- vagy négysorosan egymás fölé tortalapra rakjuk, melyre előzőleg egy sor piskótát helyeztünk és hideg helyre tesszük. A törésig főzött cukorból elkészítjük a cukorszálakat, még pedig a következőképpen: mikor a cukor jó (ezt onnan tudjuk meg, hogyha a hidegvízbe mártott fakanál nyelét belemártjuk a szirupba és rögtön újra a hidegvízbe, a cukor a kanál nyelén törik és üvegszerű lesz), akkor három vékony farudat erősítünk az asztalra úgy, hogy azok 30—40 centiméternyire előre nyúljanak és körübelül ugyanannyi távolság is legyen közöttük. A cukorba belemártunk egy kis drótseprőt és ezzel ide-oda csapkodjuk a forró szirupot, jó magasan a 3 farúd fölött. Így kapjuk meg azokat a bizonyos vékony cukorszálakat. Tálalásig ezt is hideg, de száraz helyen tartjuk. Mikor aztán be akarjuk tálalni, akkor a gesztenyekoszorú közepét jó magasan megtöltjük vaniliás, cukros tejszínhabbal, ha van hely, köréje is teszünk belőle, az egészet pedig bevonjuk a cukorszálakkal.

Fedák-torta.

Nyolc tojássárgáját símára keverünk 30 deka cukorral. Beleteszünk 30 deka átpasszírozott, cukros, tejbenfőtt gesztenyét, 10 deka reszelt csokoládét, 5 deka őrölt mandulát, 5 deka finom, szitált zsemlyemorzsát és a 8 tojás habját. Lassan sütjük. Kihűlés után kettévágjuk. A tetejét csokoládémázzal vonjuk be és cukros vagy csokoládéval bevont gesztenyepüréből formált golyókkal díszítjük. Az alsó lapjára rákenve 3 deci kemény, cukros tejszínhabot ráhelyezzük a tetejét és használatig nagyon hideg helyen tartjuk.

Gesztenyetorta.

14 szép, nagy sült gesztenyét megdarálunk a húsdarálón. 21 deka vajat habosra keverünk 21 deka cukorral, összevegyítjük 14 deka őrölt mandulával, 3 egész tojással, 5 sárgájával, apróra

vágott 5 deka citronáddal, ½ citrom reszelt héjával és a gesztenyével. Vajjal kikent formában sütjük. Ha kihűlt, fehér cukormázzal vonjuk be és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Gesztenyekrémes datolyatorta.

25 deka porcukrot habosra kavarunk 7 tojássárgájával. Azután hozzáadunk 10 deka hámozott őrölt mandulát, 15 deka, szintén őrölt datolyát és a 7 tojás habbá vert fehérjét. Két részben sütjük meg és mikor egészen kihűlt, megtöltjük gesztenyekrémmel, amit a következőképpen készítünk el: 3 deka vajat elkeverünk 2—3 tojássárgájával, hozzáadunk félkiló gesztenyéből rendes módon csinált pürét, ha kell, még megcukrozzuk és kevés tejjel kellőleg hígítjuk. A torta tetejét és oldalát is ezzel a krémmel vonjuk be és aztán meghintjük csokoládédarával. Csokoládéval bevont, kimagozott datolyákkal díszíthetjük.

Töltött gesztenyetorta.

8 deka vajat habosra kavarunk 20 deka cukorral és egyenként hozzákeverünk 8 tojássárgáját. Aztán belevegyítünk 15 deka átpasszírozott, főtt gesztenyét, 6 deka őrölt mandulát, a 8 tojás kemény habbá vert fehérjét és legvégül 8 deka lisztet. Két lapban sütjük meg és aztán megtöltjük félliter kemény tejszínhabbal, melybe 15 deka főtt, átpasszírozott, kellőleg megcukrozott és kevés vaniliával ízesített gesztenyét kevertünk. A tortát vaniliás fehér cukormázzal vonjuk be és csokoládéval bevont főtt gesztenyeszemekkel díszítjük.

Mandulás gesztenyetorta.

Hat tojássárgáját 28 deka cukorral jól elkeverünk, hozzáadunk 28 deka főtt és passzírozott gesztenyét és a 6 tojás felvert habját. Két részben sütjük. Töltelék: 10 deka meghámozott mandulát és 5 deka cukrot megpirítunk és ha kihűlt, megdarálunk. 10 deka cukrot kevés vízzel vastag sziruppá főzünk és belekeverünk 20 deka főtt, áttört gesztenyét. Hozzáadjuk a darált mandulát és 2 deciliter habbá vert tejszínt. Megtöltjük vele a tortát és a tetejét is bevonjuk vele. Aztán az egész tortát beborítjuk tejszínhabbal.

Grillage-torta.

25 deka meghámozott mandulát teljesen megszárítunk. Ez nagyon fontos, különben nem sikerül a grillage, 25 deka porcukrot lábasban, a tűzön folytonos keverés közt feloldunk. (Minden víz nélkül!) Beletesszük a részben kockára, részben hosszúkásra vagdalt mandulát, kevés reszelt citromhéjat és 1 citrom levét és addig keverjük, míg a mandula szépen megsárgul. Vajjal megkent márvány- vagy porcellánlapra öntjük és az ugyancsak vajjal megkent nyujtófával kerekre nyujtjuk. Finom olajjal kikent kuglóf-formába vékonyan belenyomkodjuk. (Egy kettévágott citrom segítségével.) Amint teljesen megszáradt, kiboríthatjuk a formából.

Stefánia-torta.

Nyolc tojás fölvert habját 15 deka cukorral, 20 deka őrölt mandulával (esetleg dióval), egy kanál finom morzsával jól elkeverjük és három részben megsütfük. A 8 tojássárgáját 12 deka cukorral jó habosra keverjük, beleteszünk 1 késhegynyi lisztet és 4 deci forró tejet. Gőz fölött, folytonos keverés közt sűrűre főzzük. Mikor kihűlt, 15 deka habosra kavart vajat és 2 szelet reszelt csokoládét keverünk hozzá. A torta tetejét is ezzel kenjük be.

Fricl-torta.

7 tojás sárgáját habosra keverjük 25 deka cukorral, összevegyítjük 35 deka hámozott, pörkölt, darált mandulával és a tojások keményre vert habjával. Két lapban sütjük meg. Mikor kihűlt, megtöltjük eperkocsonyával, vagy eperdsemmel elkevert cukrozott tejszínhabbal. A torta külsejét is ezzel vonjuk be s cukorban eltett eperszemekkel díszítjük.

Sévigné-torta.

20 deka hámozott, őrölt mandulát 20 deka cukorral és 6 tojás sárgájával símára keverünk. Beleöntjük ½ citrom levét és a 6 tojás habját hozzátéve, három részben megsütjük. A lapokat megtöltjük a következő töltelékkel: 8 kanál cukrot elkeverünk 8 tojássárgájával, leöntjük 4 deci tejszínnel, beleteszünk 3 deka zselatint és folytonos, erős keverés közt sűrű krémmé főzzük. Mikor kihűlt, belekeverünk apróra vagdalt, cukros dinnyehéjat, cseresnyét, barackot, körtét, szilvát, citronádot, stb. és végül 4 deci kemény habbá vert tejszínt. Kívülről is ezzel a krémmel vonjuk be a tortát és különböző cukros gyümölcsökkel díszítjük. Néhány órára jégre állítjuk.

Deáktorta.

15 deka vajat habosra keverünk 20 deka cukorral. Hozzáteszünk 15 deka hámozott, őrölt mandulát, 6—7 evőkanál tejet, 9 tojás fehérjének keményre vert habját, melybe kevés vaniliát adunk és 16 deka lisztet. Két részben sütjük meg, aztán a két részt vékonyan megkenjük valamilyen gyümölcsízzel (málna, eper, meggy). A tortát csokoládémázzal vonjuk be.

Bosnyák torta.

11 tojás habbá vert fehérjébe belekeverünk 25 deka törött cukrot, 25 deka őrölt mandulát (esetleg mogyorót), 2 szelet megpuhított, kockára vágott csokoládét és 5—10 deka citronádot. Vajjal kikent és meglisztezett formában lassú tűznél egyóra hosszat sütjük. Csokoládémázzal vonjuk be.

Jogásztorta.

Nyolc tojássárgáját habosra kavarunk három egész tojással. Összevegyítjük 30 deka porcukorral és 30 deka hámozott, őrölt mandulával s szép fehér habosra keverjük. Végül 4 tojás kemény

habbá vert fehérje jön bele s lassú tűzön két lapot sütünk belőle. Csokoládékrémmel töltjük meg s ugyancsak csokoládémázzal vonjuk be.

Linzer-torta.

Nyolc tojássárgáját habosra keverünk 25 deka vajjal és 25 deka tört cukorral. Azután beleteszünk 25 deka hámozott, őrölt mandulát, 25 deka lisztet és a 8 tojás kemény habját. Kikent formában megsütjük. Ha kihűlt, kettévágjuk és az alsó részt megkenjük ribizli- vagy málnalekvárral. A felső részt ráhelyezve, csokoládémázzal vonjuk be és fehér, egész mandulákkal díszítjük.

Mikádó-torta.

15 deka darált diót, 15 deka darált mandulát, 25 deka cukrot símára keverünk 7 tojássárgájával. Hozzáteszünk még három szelet reszelt csokoládét és a 7 tojás keményre vert habját. Két részben, lassan sütjük. A tölteléke a következő: 5 tojássárgáját habosra kavarunk 5 evőkanál cukorral és egy késhegynyi liszttel. Aztán hozzáöntünk 5 evőkanál jó feketekávét és gőz fölött kellő sűrűségűre főzzük. Mikor már langyosra kihűlt, 15—20 deka símára kevert vajat keverünk közéje. Ezzel a krémmel megtöltjük a tortát, a tetejét is bekenjük vele és sűrűn meghintjük apróra tördelt ostyával.

Antant-torta.

Háromféle tortát: kenyér-, piskóta- és mandulatortát sütünk. Legalulra jön a piskótatorta, amelyet kettévágva, baracklekvárral töltöttünk meg. A tetejét megkenjük csokoládékrémmel s ráhelyezzük a kenyértortát, melyet már előzőleg szintén csokoládékrémmel töltöttünk meg. Ennek a tetejét kávékrémmel kenjük be s legfelül következik a szintén kávékrémmel megtöltött mandulatorta. Az egész tortaépítményt vaniliáscukros tejszínhabbal vonjuk be.

Mandulás burgonyatorta.

Hat deka fagyos libazsírt habosra keverünk, majd összevegyítjük húsz deka főtt, passzírozott burgonyával. Azután belekeverünk hat tojássárgájával elhabart hat deka cukrot, egy citrom reszelt héját, tíz deka őrölt mandulát, egy kanál egészen finom maceszlisztet, újabb hat deka cukrot és a hat tojás keményre vert habját. Kikent, meghintett formában megsütjük és csokoládémázzal vonjuk be.

Irén-torta.

8 tojássárgáját elkeverünk 14 deka cukorral, 14 deka, hámozott, őrölt mandulával, 8 tojás keményre vert habjával és végül 5 deka liszttel. Kikent, meghintett formában 3 részben sütjük meg. Ha kihűlt, megtöltjük a következő töltelékkel: 12 deka cukrot jól elkeverünk 12 deka vajjal, 1 egész tojással és 4 evőkanál feketekávéval. A torta tetejét is ezzel kenjük meg és sűrűn behintjük hosszúkásra vágott mandulával.

Karácsonyi torta.

Tizenöt deka vajat habosra kavarunk. Belevegyítünk egyenként 5 tojássárgáját, 15 deka porcukrot, 15 deka őrölt, hámozatlan mandulát, ½ citrom reszelt héját, 3 evőkanál rumot és az 5 tojás kemény habját. Kikent, meghintett tortaformában ¾ óra hosszat sütjük. Mikor kihűlt, kettévágjuk, vékonyan megkenjük a közepén málna- vagy ribizlilekvárral. Fehér cukormázzal vonjuk be és szintén fehér cukormázba mártott apró fenyőgallyakkal koszorúalakban díszítjük a tetejét, a koszorú közepét pedig cukrozott gyümölcsökkel.

Vadásztorta.

Huszonöt deka hámozott, őrölt mandulát, 25 deka törött cukrot 6 egész tojással és 6-nak a sárgájával nagyon jól elkeverünk. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában mérsékelt tűznél megsütjük. Mikor félig készen van, kivesszük és valamilyen finom dsemmel megkenjük. A 6 tojásfehérjét 25 deka cukorral addig keverjük, míg egészen megsűrűsödik, akkor belevegyítünk 15 deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulát és 1 citrom reszelt héját. Ezt a masszát rákenjük a félig sült torta dsemes tetejére és tovább sütjük, jobban mondva szárítjuk, mert a mandulás keveréknek nem szabad megbarnulni.

Dankovszky-torta. (Pirított mogyorótorta.)

10 deka vajat 10 deka cukorral habosra keverünk beleteszünk 7 tojássárgáját, hozzávegyítünk 8 deka reszelt csokoládét, melyet egy kanál forró vízzel eldörzsölünk, 6 tojás fehérjének a habját, 10 deka, sütőben pirított, megdarált mogyorót és 3 deka finom morzsát. Lassú tűznél ½ óra hosszat sütjük, 3 lapra vágjuk. Töltelék: 25 deka porcukrot lábasban tűzön feloldunk, abban megpirítunk 15 deka mogyorót. Ha jól megpirult, vajjal kikent tányérra tesszük. Mikor kihült, megtörjük és átszitáljuk. Ami a szitán átmegy, a töltelékbe tesszük, ami a szintán marad, a torta tetejére szórjuk. 4 tojássárgájából, 12½ deka cukorból gőz fölött sűrű krémet főzünk és beleadjuk az átszitált mogyorót. Folyton keverve hűtjük, miközben beleteszünk 25 deka habosra kavart vajat. Kívül is a krémmel vonjuk be.

Lili-torta.

25 deka cukrot ½ óráig keverünk 2 egész tojással és 6-nak a sárgájával. Azután hozzávegyítünk 10 deka lisztet és 4 tojás fehérjének kemény habját. Négy lapban sütjük meg. A kihűlt lapokat a következő krémmel töltjük meg: 14 deka habosra kavart vajhoz hozzávegyítünk 18 deka darált, pörkölt mogyorót. 18 deka vízbe mártott cukorból kevés vaniliával sűrű szörpöt főzünk és kihűlve összekeverjük a mogyorós vajjal. A tortát kívülről citrom- vagy csokoládémázzal vonjuk be.

Sümegi torta.

25 deka mogyorót és 25 deka cukrot összekeverünk 6 tojás habbá vert fehérjével és két részben megsütjük. Ha kihült, megtöltjük ezzel a töltelékkel: 8 tojássárgáját 25 deka porcukorral

és 3 tábla reszelt csokoládéval addig keverünk forró vízzel telt lábas fölött, míg megsűrűsödik. Ha kissé kihűlt, belekeverünk 10—15 deka habosra kevert vajat. Mikor egészen kihűlt, megtöltjük vele a tortát és a tetejét is ezzel a krémmel kenjük be. Egész mogyorószemekkel díszítjük és pár órára hideg helyre tesszük.

Margit-torta.

7 tojás keményre vert habjába belekeverünk 25 deka őrölt mogyorót, 35 deka cukrot és két evőkanál lisztet. Két lapot és 12 kis puszerlit sütünk ebből a masszából. A lapokat megtöltjük vékonyan barack- (esetleg málna- vagy eper-) lekvárral és a torta tetejét is ezzel kenjük meg. Majd bevonjuk citrommázzal és körbe rárakjuk a puszerlikat.

Epertorta (tejszínhabos).

Hat egész tojást, 4-nek a sárgáját 16 deka porcukorral gőz fölött sűrű krémmé főzünk. Természetesen folyton erősen verjük a habverővel, azalatt is, míg — levéve a tűzről — kihűtjük. Most aztán hozzákeverünk 16 deka lisztet és 4 deka olvasztott vajat. Kikent tortaformában, lassú tűznél megsütjük. Kiborítjuk és teljesen kihűtjük, kettévágjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 2 deci keményre vert, megcukrozott tejszínhabba belekeverünk 5 deka átpasszírozott epret. 10 deka epret darabokra vágunk (ha ananászeperből csináljuk; a szamócát egészben hagyhatjuk) és konyakkal (esetleg jó likőrrel) meglocsoljuk és a tejszínhab közé keverjük. A torta tetejét bevonjuk ½—1 deci tejszínből vert habbal és cukorba mártott eprekkel díszítjük.

Mogyorótorta.

9 tojás nagyon kemény habbá vert fehérjébe belekeverünk 30 deka őrölt, pörkölt mogyorót és 30 deka porcukrot. Két lapban sütjük meg, aztán megtöltjük a következő krémmel: 9 tojássárgáját habosra keverünk 12—15 deka porcukorral és folytonos keverés közt a tűzön felforraljuk. Azután 3 szelet csokoládét felolvasztunk kevés vízben és langyosan a krémhez öntjük, végül az egészet összekeverjük 10 deka habosra kevert vajjal. A tortát is ezzel a krémmel vonjuk be és meghintjük 15 deka, vagdalt, pörkölt mogyoróval. Egy nappal előbb készítjük és hideg helyen tartjuk.

Puncs-torta. I.

8 tojásból rendes piskótatésztát készítünk. Ennek körülbelül felléből két vékony tortalapot sütünk. A megmaradt részt hosszúkás formában szintén megsütjük, de nem olyan vékonyra, mint az előbbit, hanem körülbelül 1 ujjnyi vastagon öntjük a formába. 10 deka vajat elkeverünk 10 deka cukorral, majd beleteszünk egyenként 6 tojássárgáját, 16 deka reszelt csokoládét, kevés vaniliát, 6 deka darált mandulát, 2½ deka lisztet és végül a 6 tojás habját. Ezt a keveréket szintén hosszúkás formában sütjük meg. A két tortalapot egész vékonyan megkenjük lekvárral (barack vagy esetleg narancs jó e célra.) A megsült maradék piskótatésztát, meg a

csokoládésat, ha kihült, apró kockára vágjuk. 25 deka cukrot összekeverünk 1 deci rummal, 1 narancs (vagy citrom) cukron ledörzsölt héjával, 1 narancs vagy citrom levével és mindezt a tűzön fölforraljuk. Ha kihült, ráöntjük a kockára vagdalt tésztára, alaposan összekeverjük és rákenjük az egyik tortalapra. A másik tortalapot tetejére helyezzük és egyenesre nyomkodjuk. Rózsaszín rumos cukormázzal vonjuk be.

Mogyorótorta á la Garibaldi.

25 deka mogyorót megdarálunk és összekeverjük 25 deka cukorral és 7 tojás habbá vert fehérjével. Vajjal kikent formában két részben sütjük. A 7 tojás sárgáját 7 kanál cukorral, 2—3 kis kanál jó feketekávéval és 2 szelet reszelt csokoládéval forró vizes fazék fölött sűrű krémmé főzzük. Ha félig kihült, 10 deka símára kevert vajat adunk hozzá. Ezzel a krémmel megtöltjük a 2 tortalapot és a tetejét is megkenjük vele. Apróra vágott mogyoróval sűrűn behintjük. De díszíthetjük a tetejét a fűszerüzletben készen kapható csokoládédarával is.

Puncstorta. II.

6—8 tojásból rendes piskótatésztát keverünk és 4 tortalapot sütünk belőle. A krémje következőképpen készül: 6—8 tojás sárgáját habosra keverünk 25 deka vaniliás cukorral. Két deci tejszínt öntünk hozzá és folytonos kevergetés közt addig főzzük, míg forrni kezd. Levéve a tűzről, beleszűrünk 8—10 kis tábla felolvasztott zselatint és tovább kevergetjük, míg kihűl. Ekkor összehabarjuk ½ liter kemény tejszínhabbal és 10—10 deka összevagdalt és előtte való napon kevés rumba áztatott mazsolával és citronáttal. Még egy kávéskanálnyi rumot is öntünk a krémbe, azután megtöltjük vele a lapokat. Tetejét és oldalát pedig rózsaszín puncsmázzal vonjuk be és használatig jégen tartjuk.

Mogyoró krémtorta.

15 deka cukrot, 12 tojássárgájával — amelyeket egyenként teszünk bele — összekeverünk; kevés citromhéjat teszünk hozzá, jó ¼ óráig habosra keverjük, hozzávegyítjük 6 tojás kemény habját, 10 deka finomra őrölt mogyorót — amelyet esetleg előzőleg meg is pörkölhetünk — és 4 deka lisztet. Kisütjük és ha kihűlt, hosszú vékony késsel több lapra (4) vágjuk vízszintes irányban. Töltelékhez vehetünk felvert tejszínt vaniliás cukorral, vagy 4 tojás fehérjéből keményre vert habbal, amelybe belekeverünk 15 deka finom porcukrot és kevés vaniliát. Mielőtt a felső síma lapját rátesszük, 15 deka egész finom porcukrot kevés vízzel nehezen folyó masszává keverünk, igen kevés forrázott sáfránnyal sárgára festjük, késsel rákenjük a felső lapra és nyitott, langyos sütőben néhány percig megszárítjuk a mázat rajta.

Törőktorta.

Rendes omlós tésztát készítünk. Tortalap nagyságú és félujj vastagságú korongot és egy ugyanolyan átmérőjű és vastagságú karikát sütünk belőle. A megsült karikát rátesszük az ugyancsak meg-

sült tortalapra. A tortalap tetejének üresen maradt részét meglocsoljuk körülbelül 1 deci édeskés borral. 20 deka datolyából, 20 deka porcukorból, ugyanennyi darált dióból, 5 deka, ugyancsak darált cukrozott narancshéjból, vagy más cukrozott gyümölcsből, pár kanál baracklekvárból kevés vaniliával és 1—2 narancs kicsavart levével krémszerű masszát keverünk, amit nedves késsel egyenletesen rákenünk a torta tetejére, természetesen a karikán belül. A karika tetejét bevonhatjuk fehér cukormázzal és különböző cukrozott gyümölcsökkel, magjától megtisztított datolyával, birssajttal díszíthetjük.

Narancstorta.

Hat tojást 15 deka cukorral gőz fölött addig verünk, míg sűrűsödni kezd. Mikor levesszük, belevegyítjük 1 narancs lereszelt héját és keverjük, míg kihűl. 12 deka finom lisztet és 2 deka olvasztott vajat adunk még hozzá és kikent, meghintett formában, lassú, egyenletes tűznél megsütjük. Mikor kihűlt, kettévágjuk és megtöltjük cukros tejszínhabbal, amelybe átpasszírozott narancsdsemet kevertünk. Ugyancsak ilyen tejszínhabbal vonjuk be a tetejét is és legfelül megszórjuk apróra tört cukrozott narancshéjjal vagy pedig cukorral bevont narancsgerezdekkel díszítjük.

Óriási narancskrémtorta.

8 tojás fehérjét kemény habbá verünk. 15 dg törött cukrot és 12 tojássárgáját keverünk hozzá, majd 15 dg lisztet. Közben 8 dg forró vajat is beleadunk. Egy vajjal bekent és liszttel behintett kis, de hibátlanul zománcozott vejdlingba (kb. 2—2½ literes ürtartalommal) beletöltjük a fenti masszát és nem nagyon forró sütőben lassan kisütjük. A sütés alatt a kemence ajtaját lehetőleg ne nyitogassuk, de ha a sütő ajtaján szellőztetőszelep van, úgy azt hagyjuk nyitva, mert különben ez a nagy massza — ha nem vigyázunk eléggé — könnyen összeesik. Ha esetleg nincsen szelep az ajtón, úgy egy egészen kicsi rést hagyunk.

Sütés után szitára borítjuk ki és kihűlés után hosszú, vékony, éles késsel felülről kezdve lefelé vízszintes vékony lapokra (egy cm-es) szeleteljük. A legalsó, legnagyobb lapot egy síma deszkára vagy mingyárt egy lapos tálra helyezzük és a következő előre elkészített krémmel vonjuk be:

10 tojás sárgáját, 16 dg. törött cukrot, egy narancsnak cukron lereszelt héjját 6 dg. lisztte jól összekeverünk, lassacskán egy liter forró tejet öntünk hozzá és az egészet egy sárgarézüstben egész lassú tűzön habverővel addig keverjük, amíg majdnem forrni kezd, vagyis addig, míg krémszerűvé válik.

Ezzel a krémmel a fokozatosan egymásra helyezendő lapokat megtöltjük. A krém $^1/_4$ részét visszatartjuk és az egész tortát kívülről egy síma kartonlap segítségével köröskörül bevonjuk ezzel.

Az egyes lapokat lehet a krémmel való bevonás előtt egy kevés reszelt narancs héjával ízesített baracklekvárral megkenni és akkor a krém erre jön csak rá.

A torta külsejét csemegeüzletekben vásárolható, pengőnagyságú arrancini-vel (kerek narancshéj) lehet feldíszíteni és esetleg narancsgerezdekkel vagy szeletekkel körülrakni.

Narancstorta.

8 tojássárgáját habosra keverünk 8 evőkanál cukorral. Beleteszünk 15 deka hámozott, darált mandulát, 2 narancs reszelt héját, 2 narancs levébe áztatott 2 evőkanál finom lisztet, végül a 8 tojás keményre vert habját. Egyenletes tűznél sütjük és a következő töltelékkel töltjük meg: 2 narancs levét és egynek a reszelt héját 15 darab kockacukorral addig főzzük, míg sűrű lesz. Akkor elvesszük a tűzről és ha kissé kihűlt, 10 deka vajat keverünk bele. A tortát kívülről tejszínhabbal vonhatjuk be.

Mokka-torta.

30 deka cukorból, 6 tojássárgájából és felvert habjából, meg 15 deka lisztből tésztát keverünk és 3—4 lapban megsütjük. Legjobb, ha egy nappal előbb készítjük a tésztáját s másnap megtöltjük a következő krémmel: 24 deka porcukrot habosra keverünk 3 tojássárgájával, felöntjük 2½ deci erős feketekávéval és gyenge tűzön addig verjük, míg jól megsűrűsödik. Levesszük a tűzről s tovább verjük. Ha langyosra hült, 20 deka habosra kavart vajjal vegyítjük össze. Kívülről is ezzel a krémmel vonjuk be a tortát és meghintjük apróra tört ostyával.

Kakaós torta kávékrémmel.

25 deka cukrot habosra kavarunk 8 tojássárgájával. Aztán hozzákeverünk 12 deka elhabart vajat, 20 deka finomlisztet, 10 deka kakaóport és a 8 tojás keményre vert habját. Két részben sütjük meg és mikor kihűlt, megtöltjük a következő kávékrémmel: 3 tojássárgáját 15 deka porcukorral és 4 evőkanál feketekávéval gőz fölött sűrűre főzünk. Természetesen folyton kevergetjük s ezt folytatjuk akkor is, mikor levettük a tűzről, addig, míg langyosra hűl. Akkor hozzákeverjük 20 deka habosra habart vajhoz. A torta tetejét kávémázzal vonjuk be.

Linzer torta. (Valódi.)

42 deka gyengén felolvasztott vajat ½ óráig keverünk. Hozzávegyítünk 16 deka cukrot és 52 deka nagyon száraz lisztet. A tészta felét papírral kibélelt tortaformába öntjük. Tetejét megkenjük ribizli- vagy málnalekvárral, aztán ráöntjük a tészta másik felét és nagyon lassan sütjük. Tálra téve, meghintjük porcukorral. A papirost természetesen lefejtjük a tortáról sütés után.

Homoktorta.

25 deka vajat habosra kavarunk. Hozzá adunk 12 tojássárgáját, ½ citrom reszelt héját, 25 deka porcukrot, 25 deka finom lisztet és végül a tojások kemény habbá vert fehérjét. Jól kidolgozzuk, vajjal kikent, liszttel meghintett formába öntjük, tetejét meghintjük hosszúkásra vágott, hámozott mandulával és nem túl forró sütőben megsütjük.

Kókuszdiótorta. I.

12 deka cukrot habosra keverünk 12 tojássárgájával, hozzáteszünk 12 deka pirított és megdarált kókuszdióbelet, kevés reszelt citromhéjat, 6 deka lisztet és 6 tojás keményre vert habját. Ki-

kent, meglisztezett formában megsütjük és mikor kihűlt, kettévágjuk. A következő töltelékkel töltjük meg: A kókuszdió tejét elkeverjük 3 tojással, beleteszünk 3 evőkanál porcukrot és 1 evőkanál maraszkinó-likőrt (vagy ½ narancs kicsavart levét és 1 narancs lereszelt héját) és gőz fölött sűrű krémmé keverjük. Mikor langyos, beleteszünk 10 deka elhabart vajat s természetesen ezzel is símára keverjük. A megtöltött tortát narancs- vagy maraszkinóízű cukormázzal vonjuk be.

Kókusztorta. II.

Hat tojássárgáját 2 egész tojással és 30 deka porcukorral habosra kavarunk. Hozzávegyítünk 25 deka reszelt kókuszdiót és 1 citrom reszelt héját, végül pedig a 6 tojás habbá vert fehérjét. Két részben sütjük meg és mikor kihűlt, megtöltjük vékonyan ribizli-, vagy málnalekvárral és csokoládéöntettel vonjuk be.

Méztorta.

12 deka mézet és 10 deka porcukrot negyedóráig keverünk 8 tojássárgájával. Hozzávegyítünk 10 deka finom, darás lisztet, 15 deka hámozott, darált mandulát, 3 szelet reszelt csokoládét, 1 citrom reszelt héját és kicsavart levét, késhegynyi szódabikarbónát és végül a 8 tojás kemény habbá vert fehérjét. Nagyon lassú tűznél sütjük meg, háromfelé vágva, megtöltjük barack-, eper- vagy málnalekvárral és citrom- vagy narancsmázzal vonjuk be.

Mézes torta.

½ kiló mézet felfőzünk, ha kihűlt, 20 deka rozslisztet és 20 deka búzalisztet keverünk bele, egy kávéskanálnyi finomra tört salalkalit gyúrunk bele és jól megdolgozzuk. Ezután cukorba főtt narancshéjjal és fahéjjal, nagyon kevés szegfűszeggel ízesítjük és kikent, kilisztezett tortaformában megsütjük.

Kenyértorta.

Öt egész tojást és ötnek a sárgáját habosra keverünk, azután lassanként belevegyítünk 25 deka törött cukrot, 6 deka reszelt csokoládét, 6 deka pirított, reszelt és átszitált fehér kenyeret vagy zsemlyét, ½ deka porrátört fahajat és ugyanannyi szegfűszeget, ½ citrom reszelt héját, végül pedig 25 deka őrölt mandulát, amiből 2 deka keserű lehet. Vajjal kikent formában mérsékelt tűznél sütjük meg. Kettévágva, gyümölcsízzel tölthetjük meg és csokoládémázzal vonhatjuk be.

Francia gyümölcstorta.

A kikent tortaformát kibéleljük omlós vajastésztával (20 deka vajból, 35 deka lisztből, 2 tojássárgájából, csipet sóból, kanál cukorból és kellő tejfölből csinálhatjuk), amelyet késfokvastagságúra nyujtottunk ki. A tészta tetejére 2—3 sor szép, kimagozott spanyol meggyet rakunk, leöntjük 1¾ deci tejszínnel és 7 deka cukorral elkevert 4 tojássárgájával. Tetejét beborítjuk omlós vajastésztával, megkenjük tojással és lassan megsütjük. Ugyanígy csinálhatjuk más gyümölccsel: eperrel, ribizlivel, sárgabarackkal is.

Egyszerű piskótatorta.

6 tojás sárgáját habosra keverjük 6 kanál cukorral, aztán hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját és végül lassan, folyton keverve, 4 evőkanál lisztet. Vajjal kikent, liszttel meghintett tortaformában nagyon mérsékelt tűznél megsütjük. Ha kihűlt, széltében kettévágjuk és lekvárral (barack, eper, málna) vagy csokoládékrémmel, esetleg cukrozott tejszínhabbal töltjük meg. Csokoládékrémmel vonjuk be.

Habos piskótatorta.

6 tojássárgáját habosra kavarunk 14 deka cukorral. Hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját, lassan, folyton keverve, 8 deka lisztet és egy kevés reszelt citromhéját. Vajjal kikent, liszttel meghintett tortaformában 4 részben nagyon mérsékelt tüzön világossárgára sütjük. Félliter tejszínből kemény habot verünk 20 deka vaniliás cukorral és 2 lap vízben feloldott zselatinnal keverjük. A tortalapokat ujjnyi vastagon megtöltjük a habbal, végül az egészet bekenjük vele és sűrűn meghintjük nagyon finomra vágott pörkölt mandulával. Tálalás előtt pár órára hideg helyre vagy jégre tesszük a tortát.

Francia torta.

12 deka lisztből, 7 deka vajból, 1 tojássárgájából, kevés cukorból, csipet sóból és egy kis kanál rumból omlós tésztát csinálnuk és ezt kikent tortaformában 3 nagyon vékony lapban sütjük ki. Az egyik lapot megkenjük meggy-, vagy eper- (esetleg ribizli-) lekvárral, rátesszük a másodikat, ezt borkrémmel kenjük meg s erre jön a harmadik lap. A tortát citrom- vagy narancsmázzal vonjuk be és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük. A borkrémet a következőképpen készítjük : 13 deka cukrot és egy kanál lisztet elkeverünk 6 tojássárgájával, föleresztjük 5 deci forró. fehér borral s egy citrom levével. Beletesszük a citrom reszelt héját is. Tűz felett addig verjük, míg a kellő sűrűséget eléri. Levéve, tovább verjük, míg kihűl.

»Spanyol szél«-torta.

12 tojásfehérjét kemény habbá verünk 60 deka cukorral. Még pedig úgy, hogy a cukrot akkor kezdjük apránként beleszórni, mikor a tojásfehérje már kezd kissé összeállni. Egyszóval együtt verjük a cukorral nagyon kemény habbá. Egy ív papírra két egyforma kört rajzolunk. A papírt tepsibe helyezzük és a két kört vastagon megkenjük a tojáshabbal. Az egyik kör szélére idomító zacskó segítségével köröskörül kis kúpalakokat nyomunk. Most langyos sütőben óvatosan és lassan megsütjük, jobban mondva, megszárítjuk. Mikor teljesen kihűlt, a kúpalakokkal körülszegett lapot (természetesen a papírral lefejtve) megtöltjük cukros, télen esetleg gesztenyés, nyáron epres, málnás, tejszínhabbal, a másik lapot a tetejére helyezzük s fölül is tejszínhabbal díszítve, tálaljuk.

Angol torta.

Huszonnyolc deka vajat habosra keverünk, ugyanannyi cukorral. Hozzávegyítünk egyenként 14 tojássárgáját, hét deka mazsolát, hét deka fekete apró szőlőt, hét deka vágott citronátot, 12 tojás habját és végül 35 deka lisztet és lassan megsütjük.

Babtorta.

Húsz deka cukrot habosra keverünk három tojássárgájával. Hozzáadunk 25 deka megfőtt, áttört babot, két kanál morzsát, öt deka őrölt diót, egy késhegynyi szódabikarbónát és utoljára a három tojás habját. Jól kikent formában megsütjük, aztán kettévágjuk és tetszésszerinti lekvárral töltjük meg.

Burgonyatorta.

Három tojássárgáját, 18 deka cukrot, 25 deka főtt és melegen áttört burgonyát összekeverünk. Kihűlve hozzáadunk öt deka őrölt diót és a három tojás habját. Vajjal kikent és meghintett formában megsütjük. Mikor kihűlt, kettévágjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 25 deka főtt burgonyát melegen áttörünk, diónyi vajjal elkeverjük és ízlés szerint édesítjük. Végül hozzávegyítünk öt deka őrölt diót. Ez a töltelék arra is elég, hogy a torta tetejét bevonjuk vele. A tésztába is és a töltelékbe is kell egy kevés rumot tenni.

»Hadi torta.

Két tojássárgáját habosra keverünk 18 deka cukorral, aztán hozzáadunk öt deka reszelt csokoládét (vagy kakaót), öt deka vajat, kevés feketekávét és 15 deka lisztet és végül a két tojás habját. Kikent, kisebbfajta tortaformában megsütjük, kettévágva lekvárral megtöltjük.

Túrótorta. I.

12 deka vajból, 15 deka lisztből, 5 deka cukorból, ½ citrom lereszelt héjából, pár csöpp levéből és csipet sóból tésztát gyúrunk. Vékonyra nyujtjuk és felét tortaformába téve megsütjük. Tölteléket készítünk 30 deka passzírozott tehéntúróból, 3 deka vajból, 12 deka vaniliás és citromos cukorból, 3 tojás sárgájából, 2 evőkanál tejfölből, 1 evőkanál lisztből. Rákenjük a már megsült tortalapokra. A tészta nyersen maradt részéből rácsot rakunk a túró tetejére, köröskörül a szélén pedig kis ujjnyi széles peremet csinálunk belőle. Tojássárgájával megkenjük és szép pirosra sütjük.

Túrótorta. II. (Túrópástétom.)

30 deka lisztből, 24 deka vajból, 2 kanál cukorból, 3 tojássárgájából, 1 kanálka rumból, csipet sóból és 2—3 kanál tejfölből omlós tésztát gyúrunk és 1—1½ óráig pihentetjük. Azután kinyujtjuk akkorára, hogy a tortaformát teljesen és egyenletesen kibélelhessük vele. A forma oldalait is be kell hogy borítsa a tészta. Végül szinültig megtöltjük a következő töltelékkel: összekeverünk 15 deka vajat, 25 deka cukrot, 7 tojássárgáját, 40 deka száraz, átpasszírozott túrót, 2 kanál lisztet és a 7 tojás keményre vert habját. Lassú tűznél 1 óra hosszáig sütjük. Egy nappal a felhasználás előtt készítsük el a tortát.

Gráci túró-torta.

14 deka cukrot habosra keverünk 6 tojássárgájával, aztán hozzáadunk 14 deka puha vajat, 14 deka tehéntúrót, 14 deka tisztított, darált mandulát és végül a 6 tojás kemény habját. Mindezt jól összekeverjük és kikent, liszttel meghintett tortaformában, lassú tűznél megsütjük.

Maceszlapok.

Maceszlapokat egyenlően kerekre vágunk és borban áztatjuk őket. Majd kivajazott és liszttel behintett tortaformába rakjuk le olyan módon, hogy a maceszlapok közé tölteléket teszünk. A töltelék így készül: 10 tojássárgáját elkeverünk 10 kanál cukorral, 5 deka maceszliszttel, 12 deka darált dióval és a tojások habjával. Persze a forma aljára és tetejére is maceszlap jön s az egyes lapok között nem kell a tölteléknek vastagabbnak lenni, mint legfeljebb ½ centiméter. Megsütjük és csokoládémázzal bevonjuk.

Mázak és töltelékek

Barna máz (tortákra és süteményekre).

28 deka porcukrot 30 percig keverünk 2 tojásfehérjével, miközben 4—5 csöpp citromlevet csöppentünk bele. Ha készen van, tetszésszerinti barnára festjük megfelelő mennyiségű reszelt csokoládéval.

Sárga máz.

Ugyanúgy készíthetjük, mint az előbbit, de csokoládé helyett leforrázott sáfrány levével vagy sárga karminfestékkel színesítjük, ízlés szerint. A szükséges ártalmatlan festékeket drogériákban kaphatjuk.

Punctortamáz. (Rózsaszínű máz.)

25 deka kockacukrot 1½ deci vízzel szálasra főzünk. Ekkor az edényt hideg vízbe állítjuk, a cukrot pár csepp hideg vízzel megöntözzük és megvárjuk, míg egészen kihül. Akkor fakanállal addig keverjük, míg fehér és porhanyós pép lesz belőle. Narancslevet és rumot öntünk hozzá, elkeverjük és a tüzön jól fölmelegítjük. Pár csepp bretonfestékkel rózsaszínűre festjük. Langyosan öntjük a tortára és melegvízbe mártott széles késsel elsimítjuk. Langyos, kissé nyitott ajtajú sütőben megszárítjuk.

Fehér és színes cukormáz.

Negyedkilogramm cukrot 2 deci vízzel felforralunk és belecsavarunk egy pár csepp citromlevet. A képződő habot leszedjük róla és addig főzzük, míg hideg vízbe cseppentve, a cukor nem folyik szét. Levéve a tűzről, kicsit megspricceljük a tetejét hideg vízzel és várunk, míg kihül. Mikor ez megtörtént, addig keverjük fapálcikával vagy fakanállal, míg egészen fehér lesz. Használatkor természetesen fel kell melegíteni, de csak éppen langyosra és ekkor tetszésszerinti ízzel ízesíthetjük és ártalmatlan festékkel (breton, spenótlé, sáfrány) tetszésszerinti színre festhetjük. Ha sűrű lenne, egy csipet vízzel vagy esetleg tojásfehérjével higíthatjuk. Különböző torták és sütemények bevonására alkalmas.

Fehér cukormáz.

28 deka porcukrot habosra és sűrűre keverünk két tojásfehérjével és 1 citrom levével. A mázat egyenletesen rákenjük a tortára, aztán pár percre langyos sütőbe tesszük, hogy megkeményedjék. Természetesen ezt a mázat is megfesthetjük különböző színűre.

Pörkölt cukormáz.

Húsz deka porcukrot világosbarnára pirítunk, folytonos kevergetés közt. Az apró szemcséket közbe-közbe simára keverjük, ilyenkor levéve a cukrot a tűzről. Mikor szép barna és átlátszó, ráöntjük a tortára és forró vajba mártott késsel gyorsan elmázoljuk.

Csokoládémáz.

I. Legegyszerűbben a készen kapható mártógyurmából (Tunkmasse) készítjük, melyet kis darabokra vágva, lábasban a tűzhely szélén folyton keverve, csak fel kell olvasztani, símára, langyosra keverni s aztán ráönteni a tortára, majd nedves késsel elismítani. A kisebb sütemények belemártjuk. Hogy fényesebb legyen, fölolvasztás alatt tehetünk bele egy darabka (10 dekára fél deka.) kakaó vajat. Hideg helyre tesszük.

II. 20 deka reszelt csokoládét és 15 deka porcukrot 2 deci vízzel, folytonos kavargatás közben sűrűre főzünk, vagyis olyanra, hogy a belőle tányérra cseppentett csepp ne folyjon szét. Ekkor elkeverünk benne egy mogyorónyi vajat és ráöntjük a torta tetejére. Vizes késsel elsimítjuk. Hideg helyre tesszük.

Fényes csokoládémáz.

$^1/_4$ kg csokoládét, $^1/_4$ kg cukrot és egy pohár (2 ½ deci) vizet tűzön főzünk, amíg a két ujj közé vett része szálat ereszt, azután levesszük a tűzről és a főzőkanál hátlapjával az anyagot részenként az edény oldalához dörzsöljük. Ha azután megsűrűsödik és langyos lesz az anyag, akkor a bevonandó tortákat leöntjük a mázzal (amelyet persze újra leszedünk az edény oldaláról), tetszésszerinti vastagságban áthúzzuk és a felesleges részt késsel lesimítjuk ; a süteményeket pedig villára szúrva, egyszerűen belemártjuk a mázba, deszkára helyezzük és hideg helyre tesszük.

Kávémáz.

25 deka kockacukrot szálasra főzünk 1 ½ deci vízzel. Az edényt aztán hideg vízbe állítjuk, a cukrot pedig megöntözzük pár csepp hideg vízzel. Mikor a cukor egészen kihűlt, fakanállal fehér és porhanyós pépet keverünk belőle. Aztán sűrű feketekávéval higítjuk fel és újra tűzre téve, kellő sűrűségűre főzzük. Levéve belekeverünk egy kis darabka kakaóvajat s amikor ez egészen elolvad benne, ráöntjük a tortára és széles, vizes késsel elsimítjuk.

Citrom- vagy narancsmáz.

Egy citrom vagy 2 narancs levét belenyomjuk annyi porcukorba, hogy sűrű pép legyen és simára keverjük. Ha keverés közben sűrűnek látnók, pár csepp vizet, ha hígnak látjuk, kevés porcukrot teszünk bele.

Tortákba és ostyákba való krémek.

1. *Csokoládékrém.* I. 3 egész tojást, 15 deka cukorral folytonos keverés közt, gőz fölött sűrűre főzünk. Mikor félig kihűlt, 10 deka vajat és 2 szelet reszelt csokoládét keverünk bele. 2. *Mokkakrém.* 3 tojássárgáját 15 deka porcukorral és 4 evőkanál feketekávéval gőz fölött, sűrűre főzünk. Mikor késen van, tovább keverjük, míg félig kihül s ekkor összevegyítjük 20 deka habosra kavart vajjal. 3. *Nougatkrém.* 14 deka olvasztott vajat összekeverünk 4 szelet olvasztott csokoládéval és 1 marék pirított, hámozott és összevagdalt mandulával (mogyoró vagy dió is megteszi). Mikor egészen hideg, rákenjük az ostyákra.

Csokoládékrém tortához. II.

Három szelet csokoládét, 3 tojássárgáját, 6 deka cukrot, 1½ deci tejszínt egészen gyönge tüzön melegre verünk, levesszük a tűzről és a habverővel hidegre verjük és máris leönthetjük vagy megtölthetjük vele a tortát. De lehet puddingokhoz ugyanezt melegen is — mielőtt hidegre verjük — öntetnek használni.

Pischinger-tortakrém.

17½ deka olvasztott vajat összekeverünk 5 szelet olvasztott csokoládéval és 15 deka hámozott, pirított és összevagdalt mandulával (esetleg mogyoróval).

Málna- vagy eperkrém. (Tortába való.)

6 tojássárgáját és 6 egész tojást, 25 deka cukrot, ½ liter tejet, ½ rúd vaniliát, 1 kanál lisztet, 1 kupica narancslikőrt és 25—30 deka eper- vagy málna lekvárt vagy kocsonyát, addig verünk habverővel a tűzön (anélkül, hogy forrni engednők), míg a kellő sűrűséget eléri. Levéve a tűzről, kivesszük a vaniliát és tovább verjük, míg kihűl. Kevés kosnil vagy alkörmösfestékkel szép rózsaszínűre festjük és végül belekeverünk 1 deci kemény habbá vert tejszínt.

Tortafelírás készítése.

Legegyszerűbb tojásfehérjéből és porcukorból csinálni. A cukrot a tojásfehérjével addig keverjük, míg egészen pépszerű lesz, aztán pár csöpp ecetsavat csöppentünk bele és tovább keverjük, míg jó kemény massza lesz belőle. Idomítózacskó segítségével rányomjuk a tortára a kívánt felírást vagy cirádát. Csinálhatjuk azonban akár csokoládéból, akár bármilyen cukormázból, amelyet kellő sűrűre és keményre főztünk.

Hogyan lesz fényes a máz.

Hogy a *cukormázzal* bevont sütemények (torták, minyónok stb.) fényt kapjanak és azt megtartsák, szükséges, hogy a mázzal bevont sütményeket jó langyos sütőbe — amelynek ajtaját nem csukjuk be egészen — tesszük szárítani, körülbelül 5—6 percre. Hogy meddig, azt abból látjuk, hogy ha ujjunkat könnyedén végighúzzuk rajta, nem tapad, hanem tükörsímának érezzük. Nedves levegő, vagy konyhagőz ismét fénytelenné teszi. Ezért a sütőből kivéve, mindjárt hűvös, száraz helyre kell tenni.

A *csokoládémártógyurmával* bevont sütemények máza csak hideg helyen tartva, keményedik meg és tartja meg fényét.

FAGYLALT, PARFÉ, KRÉM

A fagylaltok és parfék terén

tagadhatatlanul az olaszok voltak a mesterek, az olasz fagylalt és parfé ma is méltán híres, de mi is régen túl vagyunk az időn, amikor a jegeskávéval s a vanilia- és málnafagylalttal kimerült a tudományunk. Ma művésziesen megtervezett és számtalan ízből összeállított, pompás és az olaszokénál tartalmasabb kreációkat készítenek gyakran még kezdő, névtelen cukrászaink is.

A *fagylaltkészítésnek* az energikus forgatáson kívül egyéb ága-boga is van. Igy nagyon fontos, hogy a gép vödrét jól megtömjük apróra tört jéggel és a sózáshoz legalább egy kiló sót használjunk, hogy az olvadás s az ezzel előidézett hőelvonás minél gyorsabb és minél nagyobb mértékű legyen. A jeget esetleg közben pótolni is lehet. Vigyázni kell azután az anyag pontos összeállítására és teljes megfőzésére, a tojásos fagylaltnál a krémszerű sűrűségre. A gépbe a levet csak kihűlt állapotban szabad beönteni. Azt se felejtsük el, hogy a massza, ha túlságosan sok cukrot teszünk bele, nehezebben fagy meg. A forgatási idő a gépben 15—18 perc.

A formába tett fagylalt kiemelése.

Miután a nagyon kemény fagylaltot beletöltöttük a formákba, 1 óráig sózott jég között hagyjuk. Azután mindig csak egy formát veszünk ki egyszerre, a többi a jégben marad, hogy meg ne puhuljon a fagylalt. A kivett forma alját pár másodpercre meleg vízbe mártjuk. Azután rögtön kinyitjuk és egy villával oldalt beleszúrva kiemeljük a fagylaltot a formából, másik kezünkkel pedig lehúzzuk a villáról a tálra. Igy sértetlen marad.

Granittó,

vagyis „sovány fagylalt“ nagyon kellemes hűsítő, ugyanúgy készül, mint a tej- és tojásnélküli gyümölcsfagylalt, de nem fagyasztjuk meg teljesen és valamivel kevesebb cukrot is vehetünk hozzá. Legízesebb a narancs- és citromgranittó.

Ananász granitto

$^3/_4$ liter vizben 15 percig főzünk 25 deka cukrot. Mikor kihült, belekeverjük 4 narancs és 1 citrom levét, 1—1½ deci gyümölcskocsonyát (meggy, ribizli vagy erdei szeder), 1 doboz ananászkonzerv levét, 2—3 kupica narancslikőrt és az ananász felét először megdarálva, aztán átpasszírozva. Most az egész keveréket még egyszer átpasszírozzuk, aztán a fagylaltgépbe öntve félig megfagyasztjuk. Mielőtt poharakba öntenők, belekeverjük az ananászmásik — apró darabokra vagdalt — felét. Cukros tejszínhabbal tálaljuk.

Citromfagylalt.

$^3/_4$ liter vízből és 30 deka cukorból szirupot főzünk. Vagy tíz percig forraljuk, hogy jól megsűrűsödjék. Teljesen kihűtjük, akkor beleöntjük 5 citrom kifacsart és átszűrt levét és a fagylaltgépbe téve, addig forgatjuk, míg megfagy (15—18 perc). Gyönyörű fehér és igen jó ízű lesz a citromfagylaltunk, ha 1—2 tojás kemény habbá vert fehérjét is belekeverjük a masszába. Ha a *fagylaltot formázni* akarjuk, akkor a teljesen légmentesen zárható formában, tetejével lefelé, egészen beássuk apróra tört, erősen sózott jég közé, mint a parfét s 3—4 óra hosszat tartjuk ott. A formát jól lezárt nyílása körül erősen bevajazzuk, hogy valahogyan bele ne kerülhessen a sós léből egy csepp se. Amint kivettük, a forma alját pár pillanatra meleg vízbe mártjuk s rögtön kicsúsztatjuk belőle a fagylaltot.

Likőrös citromfagylalt.

Háromnegyedliter vízből és 30 deka cukorból szirupot főzünk. Vagy 10 percig forraljuk, hogy kissé megsűrűsödjék. Teljesen kihűtjük, akkor beleöntjük 5 citrom kifacsart és átszűrt levét és a fagylaltgépbe téve, addig forgatjuk, míg félig megfagy. Ekkor — lassanként hozzáöntünk $^1/_8$ liter cseresznye-, barack-, meggy- vagy narancslikőrt, vagy esetleg többfélét összekeverve és tovább forgatjuk, míg egészen megfagy.

Cassata. (Olasz fagylaltparfé-különlegesség.)

Kúpalakú parféformát ujjnyi vastagon kikenünk vaniliafagylalttal. Egy liter űrtartalmú formához kemény habbá verünk 2½ deci tejszínhabot, ízlés szerint megédesítjük, belekeverünk 5—6 deka apróra vágott, cukrozott és déli gyümölcsöt (füge, datolya), pár szem gorombára tört magyorót és 2 kiskanál finom rumot. Az egészet beletöltjük a vaniliafagylalttal kikent formába úgy, hogy még 2—3 ujjnyi hely maradjon benne. Ezt a helyet csokoládé- vagy kávé- (esetleg mind a kétféle) fagylalttal töltjük ki. A formát lezárjuk, nyílása körül erősen bevajazzuk és hegyével lefelé erősen sózott, apróra tört jég közé ássuk 2—3 órára. Üvegtálra borítjuk, piskótával körítjük.

Csokoládéfagylalt.

6 tojást habosra keverünk 20 deka cukorral, hozzáöntünk 7½ deci jó nyers tejet (keverhetjük is ilyen arányban: 5½ deci tej, 2 deci tejszín) és 25 deka reszelt csokoládét. Tűzön erősen keverjük, míg forrni kezd. Ekkor rögtön levesszük, átöntjük a másik edénybe, kihűtjük és szitán át a fagylaltgépbe szűrjük. Azt aztán kellő ideig forgatjuk.

Gesztenyefagylalt.

6 tojássárgáját habosra keverünk 25 deka cukorral, fölereszt-jük 7½ deci friss, nyers tejjel és belekavarunk 25 deka főtt, át-passzírozott gesztenyét. Tűzön addig verjük, míg jó sűrű krém lesz. Akkor kihűtjük, belevegyítünk 10 deka ribizli- vagy málna-kocsonyát (esetleg lekvár is megteszi), a 6 tojás habbá vert fehérjét s a fagylaltgépbe öntve, forgatjuk, míg megfagy. A tojással készí-tett fagylaltokba mindig beletehetjük a keményre vert fehérjét. Szaporítja, ízét nem változtatja és a megfagyást elősegíti.

Jegeskávé.

25 deka cukrot elkeverünk 4 tojássárgájával. Ráöntünk 7½ deci jó, erős, világosbarnaszínű tejeskávét (amelyben világért se legyen pótkávé!). Tűzre tesszük és addig kavargatjuk, míg forrni kezd. Abban a pillanatban, amint ez megtörtént, vegyük le, hűtsük ki teljesen és fagylaltgépbe öntve, fagyasszuk meg. Talpas poharak-ban, tetején cukrozott tejszínhabbal tálaljuk. Ehhez az adaghoz 3 deci habtejszín bőven elég.

Kávéfagylalt (fehér).

10 deka finom nyerskávét megpörkölünk ugyanennyi porcukor-ral. Porcellán edénybe tesszük s leöntjük 1 liter lobogva forró tej-színnel vagy tejjel. Jól befödjük s így hagyjuk, míg a tej teljesen kihűl. 6 tojássárgáját elkeverünk 20 deka porcukorral, ráöntjük a le-szűrt kávés tejszínt vagy tejet és folytonos keverés közben óvatosan, hogy össze ne menjen, újra felforraljuk. Levéve a tűzről, tovább keverjük s hidegen öntjük a fagylaltgépbe.

Kajszibarackfagylalt.

1 kiló érett, édes kajszínbarackot átpasszírozunk. 3 tojássárgáját elkeverünk 35 deka cukorral és hozzáöntünk ¾ liter tejszínt vagy nyers tejet. Tűzre tesszük és folyton erősen keverjük, míg forrni kezd. Levesszük s tovább keverjük, míg kihűl. Teljesen hidegen ráöntjük az átpasszírozott barackra, összekeverjük és a fagylalt-gépben megfagyasztjuk. Ugyanígy készíthetjük az őszibarack- és sárgadinnyefagylaltot is. Ez utóbbiaknál a tejszínbe vagy tejbe egy darabka vaniliát teszünk, amit aztán kiveszünk belőle. A diny-nyét természetesen passzírozás előtt meg kell hámozni és tisztí-tani. Az összekeverésnél 1 citrom levét is hozzáöntjük. Az ősz-ibarackfagylalt levét kis bretonnal rózsaszínűre festhetjük.

Karamellfagylalt.

28 deka cukrot aranysárgára pirítunk, 6 símára kevert tojás sárgáját fölereszt jük ¾ liter tejszínnel vagy nyers tejjel, belekever-jük a kihűlt pörkölt cukrot és folytonos kevergetés közben forrásig hevítjük. Levéve tovább keverjük, míg egészen kihűl. Fagylaltgépbe öntve, megfagyasztjuk.

Karamellfagylalt. II.

Négy tojást símára keverünk 12 deka vanilliás cukorral. Ráön-tünk 7½ deci friss, nyers tejet és folytonos kevergetés közt fölfor-raljuk. 12 deka cukrot aranyszínűre pirítunk és a teljesen kihűlt tejhez keverjük nagyon óvatosan és lassan. Akkor a szokásos módon megfagyasztjuk.

Málna- vagy eperfagylalt.

¾ kiló megtisztított málnát átpasszírozzuk. 30 deka cukrot felforralunk 7½ deci nyers tejben. Mikor teljesen kihűlt, összevegyítjük az átpasszírozott málnával és a fagylaltgépben a szokásos módon elkészítjük. Tej helyett készíthetjük vizzel is. Ez esetben a szirupot 10—12 percig forraljuk s mikor a málnával összekevertük 1 citrom levét is belevegyítjük. Friss málna hiányában málnaléből, kocsonyából vagy dsemből is csinálhatjuk. Ha málnalét használunk hozzá, akkor egyszerűen víz vagy tej helyett ebből csináljuk a szirupot, természetesen édességéhez mérten kevesebb cukrot téve hozzá. Kocsonyából vagy dsemből körülbelül ½ kilós üvegre van szükség ehhez a mennyiséghez. amit áttörve, éppen úgy alkalmazunk, mint a friss málnát, de persze ebben az esetben is vigyázni kell a cukorral. Ugyanilyen módon készül az *eperfagylalt* is, amelybe az eper mellé 1 deci fekete cseresznyelevet is adhatunk, ami nagyon javítja a színét. 15—16 perces forgatás után megfagy.

Málnafagylalt borral.

Két liter (csapott) málnát átpasszírozunk. Összevegyítjük ½ kiló cukorból és ¼ liter vízből főzött, kihűtött, sűrű siruppal és ¼ liter jó, fehérborral. Kis bretonfestékkel szép pirosra festhetjük, ha akarjuk. A fagyasztásnál nagyon erősen sózzuk a jeget, mert a szesz nehezebben fagy meg.

Meggyfagylalt.

Félkiló meggyet kimagozunk és átpasszírozunk, a magokat mozsárban összetörjük és beletéve háromnegyedliter tejbe (vagy vízbe), melybe 30 deka cukrot is teszünk, a tűzön 5—8 percig forraljuk, vigyázva, hogy a tej meg ne kozmásodjék és ki ne fusson. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kissé kihül. Akkor átszűrjük és mikor egészen kihült, belekeverjük az átpasszírozott meggyet és beleöntve a fagylaltgépbe, forgatjuk, míg megfagy.

Mogyorófagylalt. (Mandula- és diófagylalt.)

22 deka cukrot símára keverünk 6 tojássárgájával. Fölereszt jük 7½ deci tejszínnel (v. nyers tejjel) és 22 deka darált mogyoróval. (Aki szereti, megpörkölheti előzőleg a mogyorót.) Tűzre téve erősen keverjük, vagy habverővel verjük, míg az első buborékokat veti. Ekkor rögtön levesszük és tovább verjük, míg kihül. Szitán átpasszírozzuk és teljesen hidegen öntjük a fagylaltgépbe, ahol aztán kellő ideig forgatva, megfagy (15—20 perc alatt). Ugyanígy készíthetjük a mandula- vagy diófagylaltot is, mogyoró helyett természetesen ugyanannyi mandulát (meghámozva), vagy diót véve.

Vaniliafagylalt.

6 tojássárgáját habosra kavarunk 25 deka cukorral. Felöntjük 7½ deci friss nyers tejjel és beleteszünk ½—1 rúd darabokra vágott vaniliát. Folytonos verés közt fölforraljuk, nagyon vigyázva, hogy meg ne túrósodjék. (Ha mégis megtörténnék, az átpasszírozás segít ezen). Amint forrni kezd, lekapjuk és porcellán- vagy mázas cserép-

lábasba átöntve, tovább keverjük, míg kihül. Ekkor összekeverjük a 6 tojás keményre vert habjával. Átszűrve, beleöntjük a fagylaltgépbe s forgatjuk, míg megfagy.

Vaniliafagylalt gesztenyepürével.

Jó édes gesztenyepürét készítünk és egy üvegtál alját megtöltjük vele. Meghintjük apróra vágott cukrozott narancshéjjal (esetleg még más, szintén apróra vágott cukros gyümölcsökkel is) és gorombára vágott pirított mandulával. Tetejére tesszük a vaniliafagylaltot és így tálaljuk.

Punesfagylalt.

A megfagyasztott rendes *vaniliafagylalt* masszájába lassankint kevés, de finom rumot öntünk s néhányat még forgatunk rajta.

Punesfagylalt. II.

Rendes citrom- vagy narancsfagylaltot készítünk. Félkeményre fagyasztjuk s akkor lassankint belekeverünk ½—¾ deci rumot, két deci édeses vörösbort és 2 tojás — 10 deka cukorral — keményre vert habját. Tovább forgatjuk a gépet s a jeget igen erősen sózzuk, míg megfagy a massza. Poharakban, tetején tejszínhabbal tálaljuk.

Narancsfagylalt.

¾ liter vízből és 25—30 deka cukorból szirupot főzünk. 10 percig forraljuk, hogy jól befőjön. Teljesen kihűtjük és akkor beleöntjük 4 narancsnak és 1 citromnak a levét és 1 narancs lereszelt héját. Szitán átszűrjük, ha azt akarjuk, hogy nagyon finom legyen, egy pohárka narancslikört is önthetünk bele, aztán a fagylaltgépben megfagyasztjuk.

Ribizkefagylalt.

Félkiló megtisztított ribizkét átpasszírozunk. 7½ deci nyers tejben 25—30 deka cukrot fölforralunk. Mikor teljesen kihült, összevegyítjük a ribizkével és a fagylaltgépbe öntve, a rendes módon elkészítjük. Készíthetjük tej helyett vízzel is, minthogy tálaláskor úgyis tejszínhabot teszünk az adagok tetejére.

Tutti-frutti-fagylalt.

A kész citromfagylaltba apróra vagdalt befőtt, vagy cukorban eltett gyümölcsöket keverünk: kajszinbarackot, őszibarackot, körtét, meggyet, cseresznyét, ringlót stb.

Diófagylalt.

Huszonkét deka cukrot símára keverünk 6 tojás sárgájával. Föleresztjük 7½ deci tejszínnel (vagy friss nyers tejjel) és hozzávegyítünk 22 deka darált diót. Tűzre téve, erősen keverjük vagy habverővel verjük, míg az első buborékokat veti. Ekkor rögtön levesszük és tovább verjük, míg kihül. Szitán átpasszírozzuk, belekeverjük a 6 tojás keményre vert habját, s beleöntjük a fagylaltgépbe.

Manduln-barackfagylalt.

Hat tojást habosra keverünk 30 deka cukorral, hozzáteszünk 18 deka édes és 1 deka keserű, hámozott, darált mandulát s fölereszt-jük 1 liter tejszínnel vagy tejjel. Tűzre téve, erősen keverjük, míg az első buborékokat nem veti s levéve azután is, míg kihűl. Teljesen kihűlve ráöntjük 1 kiló átpasszírozott, édes kajszín- vagy őszi-barackra, belekeverünk apró kockára vágott kajszín- vagy őszibarack-kokat, frisset, vagy kompótot, s a fagylaltgépbe öntve, meg-fagyasztjuk.

Rizsfagylalt.

Negyedkiló rizst megfőzünk 7 deci tejben, fél rúd vaniliával. Mikor jó puha, átpasszírozzuk és 20 deka porcukorral habosra ka-varjuk. Végül hozzákeverünk félliter habbá vert tejszínt, aztán a gépbe öntjük és keverjük, míg megfagy.

Sárgadinnyefagylalt angol módon.

Egy nagyon érett, meghámozott és megtisztított sárgadinnyét átpasszírozunk és összekeverjük félliter vízben felforralt 25 deka cukorral, 3 tetézett kanál átpasszírozott narancsdsemmel és 2 citrom levével. A fagylaltgépbe öntve, megfagyasztjuk.

Spongada di Róma. (Olasz csokoládéfagylalt.)

Húsz deka cukorból félliter vízzel szirupot főzünk s teljesen felolvasztunk benne a tűzön 25 deka csokoládét. Mikor ez a folyadék már egészen kihűlt, belekeverjük 6 tojás kemény habbá vert fehér-jét. A fagylaltgépbe öntve, megfagyasztjuk. Mikor már félig meg-fagyott, belekeverünk 5 deka hámozott, hosszúkás darabokra vágott mandulát vagy pisztáciát. Tetején tejszínhabbal tálaljuk.

Teafagylalt. (Citromos, rumos.)

Háromnegyed liter jó sötét teába beleteszünk 30 deka cukrot és 10 percig főzzük. Levéve a tűzről, teljesen kihűtjük s akkor belecsa-varjuk 5 citrom levét és 2 evőkanál jó rumot. Átszűrjük, beleöntjük a fagylaltgépbe és megfagyasztjuk.

Sült fagylalt.

Tetszésszerinti fagylaltot készítünk, mikor jól megfagyott, formába töltjük és jég közé ássuk. Tálalásig ott hagyjuk. Tálalás előtt pár perccel tálra borítjuk és nagyon gyorsan bevonjuk 5—6 tojásfehérjéből (a fagylalt nagysága szerint) vert, nagyon kemény cukros habbal. Jéggel borított tepsibe állítjuk a tálat és pár percre betesszük a nagyon forró sütőbe. Ezalatt a hab szépen megpirul s a »sült fagylalt«-ot gyorsan szervírozzuk. A tetején meggyujthatunk egy rumba mártott kockacukrot.

Péche Melba.

A poharakba vaniliafagylaltot teszünk, körülbelül a feléig. Erre egy fél, cukorban párolt friss vagy befőtt őszibarackot, amit meg-kenünk eper- vagy málnakocsonyával. Tetejét hámozott, hosszúkásra vágott mandulával hintjük meg és cukrozott tejszínhabbal díszítjük, amelyet megspriccelünk kis málnaszörppel.

Coupe Jaques.

Kimagozott cseresnyét, ribizlit, málnát, epret, kockára vágott, meghámozott kajszín- és őszibarackot, sárgadinnyét. körtét porcellántálba teszünk, rétegenként behintjük porcukorral, meglocsoljuk finom konyakkal vagy maraszkinó likőrrel s a jégre tesszük 3—4 órára. Tálaláskor talpas poharak fenekére teszünk ezekből a gyümölcsökből, azután egy réteg fagylaltot, megint egy réteget a gyümölcsökből és végül újra fagylaltot, de másfélét, mint az előbb. Legtetejére cukrozott tejszínhab jön. Alkalmas fagylaltok: narancs, citrom, ananász és vanilia.

Parfé.

A parfé voltaképpen nem más, mint ízesített és fagyasztott tejszínhab. A habbá vert, igen erős zsírtartalmú tejszínt megcukrozzuk, belekeverjük a kívánt ízt (például átpasszírozott friss epret vagy eperkocsonyát), vízzel kiöblített, teljesen légmentesen záródó formában, melyet nyílása körül jól bevajazunk, tetejével lefelé apróra tört és erősen sózott jég közé ássuk. 3½—4 óra mulva tálalhatjuk. A parféhoz tehát fagylaltgép nem kell. Ha a tejszín nem elég nagy zsírtartalmú, akkor tojássárgájából, tejből és cukorból krémet főzünk (mint a fagylaltoknál), kihűlve beletesszük a kívánt ízt és az egészet hozzávegyítjük a kemény tejszínhabhoz. A további eljárás már olyan, mint az előbbinél. Tálalás előtt a formát pillanatra forró vízbe tartjuk vagy pedig meleg vízbe mártott ruhával csavarjuk körül. Így szépen ki lehet borítani a parfét az üvegtálra.

Ananászparfé.

¾ liter keményre vert habtejszínbe belekeverünk 20 deka porcukrot, hét evőkanál befőtt- vagy nyers ananászlevet és apró darabokra vagdalt befőtt vagy nyers ananászt.

Csokoládéparfé. (A hajdani bécsi udvar receptje.)

Huszonöt deka reszelt csokoládét és negyven deka porcukrot pár kanál tejszínnel felforralunk és felolvasztunk. Belekeverjük — mi után egészen kihűlt—7½ deci kemény habbávert egészen friss tejszínbe. Kiöblített, golyóalakú formába öntjük és két órára apróra tört erősen sózott jég közé állítjuk. Akkor óvatosan kivesszük, még óvatosabban kinyitjuk (a sós lé valahogy bele ne csurogjon!), a parféba üreget vájunk, ezt megtöltjük cukros tejszínhabbal, amibe apróra vagdalt ananász (vagy egyéb cukrozott gyümölcs) szeleteket vegyítettünk. A megtöltött üreget beborítjuk parféval, a formát gondosan lezárjuk, 2—3 órára újra a jég közé ássuk. Üvegtálra borítjuk.

Csokoládéparfé. II.

5 tojássárgáját elkeverünk 5 kanál porcukorral s 5 szelet reszelt csokoládéval. Felereszt jük ½ liter nyers tejjel és tűzön folytonos keverés közt sűrű krémmé főzzük. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kissé kihűl. Ha teljesen kihűlt, vigyázva hozzákeverünk 7 deci kemény habbá vert tejszínt és az egészet

parféformába öntjük, a fődelet rátesszük, s ahol záródik, ott körös-körül jól bekenjük vajjal. 3 órára apróra tört és erősen sózott jégbe állítjuk, úgyhogy a tetején is legyen jég.

Dióparfé.

Hat tojássárgáját habosra keverünk huszonöt deka porcukorral. Föleresztjük félliter tejjel és beleteszünk húsz deka darált dióbelet. Tűz fölött addig verjük, míg jó sűrű lesz. Átpasszírozzuk és mikor teljesen kihűlt, összekeverjük hat deci nagyon keményre vert tejszínhabbal.

Eperparfé.

Egy liter megtisztított epret átpasszírozunk, összekeverjük huszonöt deka cukorral és egy liter tejszínből vert habbal.

Kávéparfé. (Fehér.)

Tíz deka finom nyerskávét megpörkölünk ugyanennyi porcukorral. Porcellánedénybe tesszük s leöntjük egy liter lobogva forró tejszínnel vagy tejjel. Jól lefödjük s így hagyjuk, míg a tej teljesen kihűl. Hat tojássárgáját elkeverünk húsz deka porcukorral, ráöntjük a filtráló papíron átszűrt kávés tejszínt vagy tejet és addig keverjük a tűzön, míg jól megsűrűsödik. Forrnia nem szabad! Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kissé kihűl. Mikor egészen hideg, belekeverünk ½ liter kemény habbá vert, kissé cukros tejszínt, vízzel kiöblített formába öntjük.

Mandula- vagy mogyoróparfé.

Hat tojássárgáját elkeverünk húsz deka cukorral, leöntjük 2½ deci tejjel és a tűzön — vagy gőz fölött — sűrűre főzzük. Levéve, tovább keverjük, míg kihűl. Akkor belevegyítünk húsz deka pörkölt, darált és mozsárban megtört mandulát vagy mogyorót. Ezt a masszát most áttörjük szitán és összekeverve ½—¾ liter tejszínhabbal, formába öntjük.

Narancsparfé.

Egy liter vízből és harmincöt deka cukorból szirupot főzünk. Legalább 10—15 percig főzzük. Levéve a tűzről, belecsavarjuk öt narancs és három citrom levét. (Vigyázzunk, hogy a citrommagokat ketté ne vágjuk, mert ettől keserű lesz a szirup!) Átpasszírozzuk és mikor teljesen kihűlt, összekeverjük hét deci kemény tejszínhabbal.

Vaniliaparfé.

Öt tojássárgáját habosra keverünk húsz deka porcukorral. Föleresztjük ½ liter tejjel és beleteszünk ½ rúd vaniliát. Addig verjük a tűz fölött, míg jó sűrű lesz. Azután a vaniliát kivéve belőle, átpasszírozzuk és teljesen kihűtjük. ½ liter habtejszínből nagyon kemény habot verünk, összekeverjük a kihűlt krémmel és kiöblített formába öntjük.

Gesztenyeparfé.

6 tojássárgáját habosra keverünk 25 deka cukorral, fölereszt-jük 7½ deci friss nyers tejjel és belekavarunk 25 deka főtt, átpasz-szírozott gesztenyét, kevés vaniliával együtt. Tűzön addig ke-verjük, jó erősen, míg sűrű lesz. (Forrni nem engedjük!) Akkor kevergetés közben kihűtjük. Mikor teljesen hideg, belekeverünk 10 deka ribizli- vagy málnakocsonyát és félliter kemény tejszín-habot. Parféformába öntjük, a formát teljesen légmentesen le-zárva, apróra tört, erősen sózott jég közé temetjük 3—4 óra hosz-száig.

Tutti-frutti parfé.

Éppen úgy készítjük, mint a vaniliaparfét, csakhogy vanilia helyett narancshéjat főzünk a krémbe és 2—3 kanál rumot vegyí-tünk hozzá. Végül pedig apró kockára vágott vegyes gyümölcsöt: birsalmasajtot, befőtt epret, dinnyét, diót, stb.

Almaparfé.

½ kiló meghámozott, apróra vágott almát péppé főzünk 28 deka cukorral, egy citrom levével és reszelt héjával. Levéve a tűzről, bele-keverünk 4 tábla, vízben feloldott, piros zselatint. Formába téve, jég közt megfagyasztjuk s vaniliás, cukros tejszínhabbal bevonva, tálaljuk.

A gyümölcsparfékat

általában ugyanúgy is készíthetjük, imnt a *vaniliaparfét*, vagyis a kész tojáskrémbe belekeverünk megfelelő (kb. ½—¾ kg) átpasszí-rozott gyümölcsöt, vagy pedig ennek megfelelő (½ kilós üveg) gyü-mölcskocsonyát, vagy dsemet. A krémmel együtt újra átpasszíroz-zuk s azután jön bele a tejszínhab. Egyszerűbb elkészítési módja a gyümölcsparféknak az, hogy keményre vert, megcukrozott tejszín-habba keverjük bele az átpasszírozott friss vagy konzervgyümölcsöt. De itt nagyon fontos, hogy a tejszínhabnak megfelelő zsírtartalma legyen, mert különben nem fagy meg. Azért pesti háziasszonyoknak ajánlatosabb a másik módszer.

Chateaubriand sarlott.

Egy síma formát kibélelünk tiszta, fehér papirossal és aztán ki-rakjuk piskótával. Mogyoró- vagy vaniliafagylatot csinálunk és mi-kor félig készen van, belekeverünk 2—3 deci tejszínhabot és tetszés szerinti friss, vagy befőtt, vagy cukrozott gyümölcsöt. A formába öntjük és jól befödve, erősen sózott, apróra tört jég közé állítjuk pár óra hosszat. Tálaláskor tálra borítjuk és a papírt természetesen el-távolítjuk a tetejéről. Vanilia- vagy mogyarófagylalt helyett nagyon jó hozzá ugyanilyen krém is.

Csokoládé sarlott.

Három tojásból rendes vékony piskótatésztát sütünk. A papírral kibélelt puddingforma aljának megfelelő korongot szaggatunk ki belőle, beletesszük a formába, az oldalát pedig kibéleljük egymás mellé állított nagy (cukrász) piskótákkal. A forma belsejét megtölt-

jük csokoládékrémmel, aztán szorosan lezárva 2—3 órára jég közé állítjuk. Tálra borítva, a papírt eltávolítva róla, tetejét habtejszínnel bevonva, tálaljuk.

Krém a csokolddé sarlotthoz. Hat tojássárgáját símára keverünk hat evőkanál cukorral. Belevegyítünk hat szelet reszelt csokoládét és gőz fölött addig kavargatjuk, míg jól sűrűsödni kezd. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kihűl, akkor beleadunk 1½ deka, vízben feloldott zselatint és félliter vaniliás, cukros, kemény tejszínhabot. Megtöltjük vele a sarlottot.

Csokoládébomba.

Csokoládéparfét készítünk. (L. ott.)

Kerek, vagy hosszúkás bombaformába öntjük és apróra tört, erősen sózott jég közé ássuk, tetejével lefelé. Körülbelül 2 óra múlva óvatosan, kivesszük, gondosan letörülgetjük, tetejét vigyázva leemeljük. A parfé közepébe lyukat vájunk, ezt megtöltjük cukorban eltett eperrel, vagy eperdsemmel. Ezt a tölteléket lefödjük a kiszedett parfé egy részével, a formát lezárjuk, nyílását köröskörül erősen bevajazzuk (ezt soha ne mulasszuk el parfékészítésnél!), visszatesszük a jég közé és körülbelül 3 óra múlva vesszük ki.

Eperbomba.

Vanilia- vagy mandulaparfét készítünk. Kerek- vagy kúpalakú formába tesszük és a rendes módon beássuk a jég közé. Körülbelül 2 óra mulva kivesszük, óvatosan levesszük a tetejét. A parfé közepébe lyukat vájunk, ezt megtöltjük eperdsemmel vagy cukorban eltett eperrel. Az epret befedjük parféval, a formát lezárjuk, visszatesszük a jég közé és körülbelül három óra mulva vesszük ki.

Mandarinbomba.

Tíz tojássárgáját gőzön vagy tűzön sűrűre főzünk húsz deka cukorral, 5—6 mandarin kifacsart levével és 3—4-nek a lereszelt héjával. Mikor folytonos keverés közben kihűlt, belekeverünk egy liter kemény tejszínhabot. Golyó- vagy bombaformába töltjük és megfagyasztjuk. A bombát kiborítva, tejszínhabbal és vaniliás krémmel megtöltött, keresztben kettévágott mandarinhéjakkal körítjük.

Mandarinsarlott.

Vékony piskótatésztát készítünk és a krémforma aljának megfelelő alakot szaggatunk ki belőle. Beborítjuk vele a forma alját, az oldalát pedig kirakjuk szép, nagy cukrászpiskótákkal. A piskóták belső oldalát bevonjuk narancsmázzal, a forma üres belsejét pedig mandarinkrémmel töltjük meg. Ez így készül: 35 deka cukrot összekeverünk 1 egész tojással, négynek a sárgájával, ¼ liter friss, nyers, vagy pasztőrizált tejjel, egynéhány mandarin levével és lereszelt héjával és 1½ deka vízbe mártott és kifacsart zselatinnal. Tűzön, vagy gőz felett addig kavarjuk, míg elég sűrű lesz, aztán porcellánedénybe öntve, tovább keverjük, míg kihűl. Most aztán belevegyítünk 1 liter kemény tejszínhabot. A krémet fölül a megmaradt piskótatésztából formált fedővel takarjuk be.

Födelét jól ráillesztve hideg helyre állítjuk és tálaláskor a formát meleg vízbe mártva, kiborítjuk. Tejszínhabbal és cukrozott mandaringerezdekkel díszíthetjük.

Mogyorósarlott.

25 deka pirított, őrölt mogyorót összekeverünk 3 tojássárgájával, 4 deci tejszínnel (jó, friss nyerstej is megteszi), 10 deka porcukorral és 1 deka fölolvasztott zselatinnal. Gőz fölött vagy gyenge tűzön sűrű krémet kavarunk belőle. Levéve, gyorsan átpasszírozzuk és tovább keverjük, míg egészen kihűl. Most hozzávegyítünk negyedliter kemény habbá vert tejszínt. A kiöblített formába öntjük és pár órára jégre állítjuk. Tálaláskor a sarlott tetejét kemény habbá vert tejszínnel díszítjük és köréje piskótákat rakunk.

Narancssarlott.

Piskótatésztát csinálunk és ½ cm vastagságban vajjal megkent, tepsibe tett papírra kenve megsütjük. Ha készen van, lefejtjük a papírról, a puddingforma fenekének megfelelő korongot vágunk ki belőle, majd pedig a forma magasságának megfelelő szeleteket. Ezeket mind, valamint a korongot is bevonjuk narancsmázzal. A puddingformát először papírral béleljük ki, azután pedig a mázzal bevont koronggal és szeletekkel, mégpedig megszáradt mázas oldalukkal lefelé, illetve kifelé. A középen lévő ürt narancskrémmel töltjük meg, aztán jégre tesszük a formát. Mikor jól megfagyott, tálra borítjuk és cukros tejszínhabbal, cukrozott narancsszeletekkel és ugyanilyen narancshéjjal díszítjük.

Krém a narancssarlotthoz.

5 tojássárgáját elkavarunk 40 deka cukorral, 2 narancs levével és egynek a lereszelt héjával, fölereszjük 2 ½ deci forró tejjel, beleteszünk egy deka feloldott zselatint és a tűzön (esetleg gőz fölött) folytonos, erős keverés közt sűrű krémet főzünk belőle. Onnan levéve, tovább keverjük, míg kihűl. Mikor egészen hideg, gyorsan belevegyítünk 1 liter kemény habbá vert tejszínt. Kevés breton-festékkel szép rózsaszínűre festhetjük a krémet.

A krémeknél jelzett zselatinmennyiséget szükség esetén emelni lehet.

Coupe Marguerite.

Talpas poharak aljára egy réteg mandulafagylaltot teszünk és ennek a tetejére ribizlikocsonyát. Most egy darab piskóta, vagy ostya következik, majd megint vékony réteg vaniliafagylalt és ribizlikocsonya. Legtetejére cukrozott tejszínhab teendő. Ugyanúgy készíthetjük vaniliafagylalttal és erdei szederkocsonyával, vagy citromfagylalttal és birskocsonyával is.

Csokoládékrém.

6 tojássárgáját 6 kanál cukorral símára keverünk, 6 szelet csokoládét megpuhítunk, fél deka zselatint kis vízben föloldunk, elkeverjük a megpuhított csokoládéval és — folytonos kavargatás közt — beleöntjük a tojássárgákba. 6 tojásfehérjét kemény habnak ve-

rünk, ezt is hozzákeverjük és vízzel kiöblített formában, jég között megfagyasztjuk. Tálaláskor tejszínhabbal díszítjük. Fagyaszthatjuk poharakban is és aztán így tálaljuk. Így kényelmesebb.

Csokoládékrém. (Zselatin nélkül.)

5 tojássárgáját elkeverünk 15 deka porcukorral. 2 deci tejszínben megfőzünk 6 szelet csokoládét és levéve a tűzről, addig kavarjuk, míg ki nem hűl. A kétféle masszát összevegyítjük egymással és 8 tojás keményre vert fehérjével s üvegtálban vagy poharakban jégre tesszük. Tejszínhabbal díszítjük.

Eperkrém.

6 tojássárgáját elkeverünk 6 kanál cukorral, leöntjük ½ liter nyers tejjel és lassú tűzön folyton kevergetve főzzük, míg megsűrűsödik. Ekkor beleteszünk ½—1 deka, hideg vízben föloldott zselatint. Eperkocsonyát higítunk és feloldjuk kis cukros vízzel, úgyhogy pürészerű sűrűsége legyen. A kihűlt krémbe keverjük, formába öntjük és jég közé vagy nagyon hideg helyre helyezzük pár órára. Amikor van, friss epret áttörünk és ezt használjuk föl. Ugyanígy készül a málnakrém is.

Angol eperkrém.

1 liter jó érett kerti epret vagy erdei szamócát jól összekeverünk 3 deci porcukorral. Fakanállal összenyomkodjuk és szitán átpasszírozzuk. ½—1 deka zselatint feloldunk ¼ liter nyers tejben, hozzávegyítünk ½ liter habtejszínt, valamint az átpasszírozott eperkrémet, amit pár csepp bretonfestékkel szép pirosra festhetünk. Öt percig kevergetjük a tűzön, aztán vízzel kiöblített formában vagy poharakba öntve hideg helyre állítjuk. Cukros tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Gesztenyekrém.

1 kiló marónit forró vízbe dobva, abban néhány percig forraljuk. Onnan kiszedve, lehúzzuk külső vastag és belső vékony héját és cukros tejben puhára főzzük. 1 kiló gesztenyéhez 25 deka cukrot veszünk. Most átpasszírozzuk és beleteszünk még 1—2 kanál nyers tejet (vagy tejszínt), kevés vaniliát és ízlés szerint, még egy kevés cukrot. Símára kavarjuk, beleteszünk cukorban eltett fehér cseresnyét vagy más befőttet (egy kisebb üvegnek a felét), vízben puhára főtt 15 deka mazsolát, vízben feloldott ½—1 deka zselatint és ½ liter tejszínhabot. Megint jól összekeverve csukott formába öntjük és 1—2 órára jég közé állítjuk.

Gesztenyekrém. II.

Hat tojássárgáját elkeverünk 10 deka gesztenyepürével. Föleresztjük ¾ liter tejjel és a tűzön (vagy gőzön) erős keverés közben sűrű krémmé főzzük. Mikor kihűlt, belekeverjük a 6 tojás kemény habbá vert fehérjét és poharakba vagy formába öntve tálalásig hideg helyre tesszük.

Karamelkrém.

Hat tojássárgáját elkeverünk 20 deka porcukorral és fölerésztjük 7—8 deci tejjel. A tűzön addig verjük, míg megsűrűsödik, de fölforrnia nem szabad. Levéve a tűzről, belekeverünk ½—1 deka vízben feloldott zselatint és 5 deka pörkölt, kevés vízzel fölerésztett és újra sűrűre főzött porcukrot. Az egész masszát átpasszírozzuk szitán és mikor kihűlt, összevegyítjük 3 deci cukros tejszínhabbal. Poharakba öntve hideg helyre tesszük és tálaláskor cukros tejszínhabbal díszítjük.

Kávékrém.

Hat tojássárgáját símára kavarunk 6 evőkanál cukorral. Fölerésztjük 6—7 deci jó erős, — pótkávé nélküli — forró tejeskávéval. Addig verjük a tűzön, míg kellőleg megsűrűsödik, felforrás nélkül. Levéve, belekeverünk ½—1 deka, vízben feloldott zselatint, tovább verjük, míg kihűl s akkor átpasszírozzuk. Hidegen összevegyítjük 2½ deci cukros, vaniliás tejszínhabbal, poharakba töltjük, hidegre tesszük és tálaláskor cukros tejszínhabbal díszítjük.

Őszi- vagy kajszinbarackkrém.

Tizenöt érett őszibarackot kimagozva, meghámozva átpasszírozunk és 25 deka vaniliás porcukorral és 1 deka feloldvasztott zselatinnal elkeverve, jég közé állítva, sűrűre keverjük. Később hozzáadunk ¾ liter tejszínből vert kemény habot, közéje keverünk kanyakkal meglocsolt és kockára vagdalt, meghámozott őszibarackokat és öt deka meghámozott, hosszúkásra vagdalt mandulát. Vízzel kiöblített formában jég közé ássuk és három óráig bent hagyjuk. Kiborítva cukros tejszínhabbal és cukorba hengergetett fél barackokkal (melyeket szintén jégen tartottunk) díszítjük.

Vaniliakrém.

Hat tojássárgáját és három egész tojást habosra keverünk húsz deka cukorral és egy kanál finom liszttel. Fölerésztjük ½ liter tejjel, beleteszünk ½ rúd vaniliát és addig keverjük a tűzön vagy gőz fölött, míg elkezd sűrűsödni. Gyorsan levesszük, a vaniliát kivesszük belőle, porcellánedénybe öntjük át és tovább keverjük, míg kihűl. Akkor hozzávegyítünk 1½ deci kemény tejszínhabot, poharakba töltjük, hideg helyre vagy jégre tesszük és tálaláskor cukros tejszínhabot teszünk a tetejére. Ennek a vaniliakrémnek az alapján aztán készíthető mindenféle gyümölcskrém, mégpedig úgy, hogy a fönt leírt tojáskrémbe belekeverjük a megfelelő mennyiséget (½—¾ kiló), az illető átpasszírozott gyümölcsből vagy gyümölcskonzervből.

Balatoni gyümölcskrém.

3 tojásból piskótatésztát csinálunk, lapos tepsiben megsütjük, s ha kihűlt, vékony szeletekre vágjuk. Egy parfétormát megvizezünk, az alját kirakjuk mindenféle, sűrű cukorban eltett, darabokra vágott gyümölccsel (sárgadinnye, kajszinbarack, őszibarack, cseresnye, meggy, ringló stb.), erre teszünk egy sort a piskótatésztából, amit egy kis rummal meglocsoltunk, erre 3 tojásból készült tej-

sodót, amibe egy kanál málnalevet kevertünk. Aztán megint egy sor gyümölcs jön, utána pedig piskóta- és tejsodó, míg csak a forma meg nem telik. Jól lezárva és a nyílása körül bevajazva, apróra tört, erősen sózott jég közé állítjuk 3 órára. Tálaláskor tejszínhabbal díszítve adjuk fel.

Banánkrém.

Nagyon érett, szinte túlérett banánokat meghámozunk és teljesen szétnyomjuk — ha akarjuk átpasszírozzuk — őket. Érett, de nem kásás körtéket apró darabokra vágunk és összekeverjük a banánnal. A gyümölcs mennyiségének megfelelő számú tojás sárgájából, porcukorból és tejből krémet főzünk. Ha készen van, összekeverjük a gyümölccsel, poharakba osztjuk szét és pár órára jégre téve, szervírozáskor cukros tejszínhabot teszünk a tetejére. Nyers körte helyett cukorban eltett, vagy befőtt körtét vagy őszibarackot is használhatunk.

Barackkrém.

Huszonöt deka fölolvasztott baracklekvárba belekeverünk 1 deka fölolvasztott zselatint és fél citrom levét. Mikor kihűlt, összevegyítjük félliter kemény tejszínhabbal és ha szükséges, még cukrot is teszünk hozzá. Formába öntve, jég közé állítjuk és tálaláskor tálra borítjuk. Természetesen friss barackból is készíthetjük. Ez esetben a barackot meghámozzuk és átpasszírozzuk. Ugyanúgy csinálhatjuk mindenféle más friss gyümölcsből vagy konzervből is. Az ananászt nem passzírozzuk át, hanem apró darabokra vágjuk.

Francia barackkrém.

Tizenkét darab szép, érett sárgabarackból és 24 deka cukorból sűrű lekvárt főzünk és szitán átpasszírozzuk. 10 tojássárgájából, 15 deka cukorból és 1½ deka feloldott zselatinból, 8 deci tejszínnel (vagy jó, sűrű, nyers tejjel) gőz fölött sűrű krémet főzünk s aztán ezt is átpasszírozzuk. Ha kihűlt, belekeverjük a lekvárt, formába öntjük, a födelét rátesszük, a nyílás körül vajjal jól kikenjük, 2—3 órára jég közé ássuk. Kiborítva, cukros, tejszínhabbal körítjük és mindenféle cukrosgyümölccsel díszítjük.

Chantilly krém.

Négy tojássárgájából, 2 deci cukros tejből és 2 kanál cseresnyelikőrből gőz fölött sűrű krémet főzünk. Hidegre tesszük és félliter tejszínből kemény habot verünk, belekeverjük 5 tojás nagyon keményre vert habját, 3 kanál porcukrot és kevés vaniliát. Összekeverjük az előbb készített és kihűtött krémmel, beleteszünk szép, nagy, konyakba mártott, cukorban eltett, vagy friss ananászepreket. Légmentesen zárható formában 2 órára jég közé tesszük.

Malakov krém.

15 deka vajból, 15 deka hámozott, pörkölt mandulából, 15 deka cukorból, 3 tojássárgájából hidegen krémet keverünk. Nagyobbfajta (cukrásztól való) piskótákat rumos tejjel meglocsolunk,

aztán egy mély üvegtálba alul krémet teszünk, erre egy sor piskótát, erre megint krémet, erre piskótát (máglyaalakban), míg mindkettő el nem fogy. 6—8 órán át nagyon hideg helyen vagy jégen tartjuk és tálaláskor dúsan bevonjuk cukros tejszínhabbal.

Orosz krém.

Négy deka lisztből, 6 deka cukorból, 4 tojássárgájából és habbá vert fehérjéből 5 vékony lapot sütünk. 8 tojás sárgájából 12 deka cukorral és 2 deci tejszínnel (esetleg jó, sűrű, nyers tej is megteszi) forró víz fölött, folytonos, erős keverés közt sűrű krémet főzünk. Tovább keverjük, míg kihűl. 4 deci tejszínből kemény habot verünk, beleteszünk 12 deka vaniliás cukrot, 6 deka, nehány órával előbb rummal jól meglocsolt mazsolát és 1—1½ deka fölolvasztott zselatint. Összekeverjük a tojáskrémmel és a tortaformába öntünk egy réteget belőle, erre rátesszük az egyik tortalapot. Most megint krém következik, aztán tortalap és így tovább. Hideg helyre, lehetőleg jégre tegyük és tálaláskor borítsuk ki.

Citromkrém.

Tíz tojás sárgáját habosra keverünk 20 deka cukorral és fél citrom lereszelt héjával. Hozzáadjuk 1½ citrom levét, 2 deci jó, fehérbort és a tűz fölött addig verjük, míg megsűrűsödik. Kihűlve hozzávegyítjük a 10 tojás keményre vert habját. Üvegtálba vagy poharakba öntve, pár órára a jégszekrénybe tesszük. Kis piskótákkal vagy puszerlikkal díszítjük. Ha poharakban tálaljuk, akkor a süteményeket külön adjuk melléje.

Egri hófehérke.

1 liter habbá vert tejszínbe belekeverünk 3 deka olvasztott zselatint, 5 evőkanál porcukrot (aki édesebben szereti, tehet többet is), kevés reszelt citromhéjat és idény szerint különböző friss gyümölcsöket. (Cseresznyét, meggyet, málnát, epret, ribizlit stb.). Télen természetesen eltett gyümölccsel pótolhatjuk a frisset. Vízzel kiöblített formába öntjük, teljesen légmentesen lezárjuk és legalább fél napra jég közé ássuk.

Imperialkrém.

15 deka rizst háromszor leforrázunk, mindig váltott vízzel. Azután kevés, nagyon kicsit sós vízben puhára főzzük, de úgy, hogy az egyes szemek külön maradjanak. Szitára téve, jól lecsöpögtetjük róla a vizet. 6 tojássárgáját 15 deka cukorral habosra kavarunk, ráöntjük 2 citrom kicsavart levét és ½-nek reszelt héját. Gőzön sűrű krémet főzünk belőle, kihűlve hozzákeverjük 3 tojás habbá vert fehérjét és összevegyítjük a rizzsel. Tetszésszerinti formába, vagy tálba öntve, tálaláskor kiborítjuk és ízlésszerinti gyümölcskocsonyával vagy különböző, cukorban eltett gyümölcsökkel körítve és díszítve, tálaljuk.

Királynőkrém.

25 deka leforrázott, meghámozott, megőrölt mandulát összekeverünk 25 deka porcukorral, kevés vanilliával, 1—1½ deka, kevés vízben felolvasztott zselatinnal és 1 liter kemény habbá vert tejszínnel, amelybe 1 kupica maraszkino-likőrt keverünk. Formába, vagy poharakba öntjük és pár órára jégre tesszük.

Málnakrém.

½ kiló málnát átpasszírozunk és kis alkörmössel szép pirosra festjük. 6½ deci habtejszínt elkeverünk 8 tojássárgájával, 8 kanál cukorral és beleteszünk 1 deka feloldott zselatint. Ezt a keveréket most tűzre tesszük és a habverővel folyton erősen (ahogy melegszik, úgy kell a verésnek is folyton erősödnie) verve, addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Levéve a tűzről, tovább verjük, míg kihűlt, belekeverjük az átpasszírozott málnát, vízzel kiöblített formába töltjük s 2—3 órára jég közé állítjuk.

Málnakrém.

A megtisztított málnát vászonzacskón átnyomjuk. 7½ deci málnaléhez 2 citrom levét, 35 deka cukrot és 1 deka zselatint veszünk, amit kevés málnalében előbb külön felolvasztottunk. Az egészet átszűrjük szitán, formába öntjük és jég közé állítjuk, míg megfagy.

Maraszkinókrém.

12 tojássárgáját habosra keverünk 25 deka cukorral. Föleresztjük 1¼ liter jó, nyers tejjel (esetleg tejszínnel) és tűzön vagy gőzön, folytonos kevergetés közben krémet főzünk belőle. Beleteszünk 1½ deka, kevés vízben feloldott zselatint és az egészet átpasszírozzuk. Most jégen addig kevergetjük, míg egészen kihűl; pár kanál maraszkinó-likőrrel ízesítjük, mandulaolajjal kikent, jól záródó formában sós jég közé ássuk és talalásig ott hagyjuk. A formát a nyílás körül jól bevajazzuk, hogy a sós jég olvadó vize valahogyan bele ne szivároghasson.

Naranccskrém. I.

6 tojássárgáját habosra keverünk 6 kanál cukorral. ½—1 deka zselatint feloldunk 2 deci vízben, beleteszünk 12, narancshéjon lereszelt kockacukrot és 1 citrom lereszelt héját. Felforraljuk, aztán átszűrjük és folytonosan kevergetve a tojásokhoz öntjük. Még 2—4 narancs és 2 citrom levét vegyítjük hozzá és habverővel tűzön addig verjük, míg krémsűrűségű lesz. Akkor hozzákeverjük ½ liter kemény, cukrozott tejszínhabhoz, üvegtálba, vagy poharakba öntjük, cukrozott naranccsal és egyéb gyümölcsökkel díszítjük és pár órára hideg helyre tesszük.

Naranccskrém. II.

Huszonöt deka porcukrot sokáig keverünk 2 narancsnak és 2 citromnak a levével. Félliter keményre vert tejszínhabot keverünk hozzá és ½—1 deka, vízben föloldott zselatint. Előzőleg jégen tartott és olajjal kikent formába öntve 3—4 órána jég közé tesszük.

Narancskrém. III.

Négy deci jó, fehér borban pukára főzzük 4 narancs héját. Az egészet átpasszírozzuk. 12 tojássárgáját habosra keverünk 25 deka cukorral, felöntjük a narancshéjas borral, belecsavarjuk a 4 narancs levét és gyenge tűzön, vagy pedig gőzön sűrű krémmé verjük. Ha kihűlt, formában, vagy poharakban jégre tesszük és tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Hercegnőkrém.

Tizenöt deka frissen pörkölt, őröletlen finom kávéra és 15 deka cukorra ráöntünk ½ liter forró tejet és félóráig hűlni hagyjuk. 7 tojássárgáját símára kavarunk, föleresztjük az átszűrt kávés tejjel, kevés vaniliát teszünk bele és tűz fölött addig verjük, míg a szélén az első buborékokat veti. Langyosra keverjük, belevegyítünk ½ liter kemény tejszínhabot és 1 deka olvasztott zselatint. Formába vagy poharakba öntve, pár órára jégre tesszük.

Rumkrém.

Húsz deka cukrot habosra keverünk hat tojássárgájával, aztán föleresztjük két deci vaniliás tejjel. Gőz fölött vagy tűzön sűrűre főzzük, természetesen folyton erősen keverve és nem engedjük, hogy fölforrjon. Levéve tovább keverjük, míg kihűl. Akkor beleöntünk 1—1 ½ deka, vízben feloldott zselatint és négy evőkanál finom rumot. ½ liter kemény, cukros tejszínhabot vegyítünk hozzá, kiöblített formába öntjük és pár órára jégre állítjuk. Forma helyett talpas poharakba is adagolhatjuk a krémet s így állítjuk a jégre. Tálaláskor minden pohár tetejére egy kanál cukros tejszínhabot s egy konyakban vagy rumban eltett meggyszemet teszünk.

Ribizlikrém.

Cukorba főtt ribizlit vagy ribizlikocsonyát, úgyszintén levétől mentesített cukrozott áfonyát óvatosan belekeverünk tejszínhabba, amit ízlés szerint cukorral kicsit megédesítünk. Hogy tetszetősebb legyen, a tejszínt néhány csöpp alkörmössel megfestjük. Üvegtálban kúpalakúra formáljuk, oldalát apró piskótával körültüzködjük. A mennyiséget személyenként kb. 1¼—1 ½ deci tejszínnel készíthetjük.

Teakrém.

3 deka teát, egy kis darabka fahéját és ½ citrom héját leforrázunk ½ liter vízzel. 10 perc elteltével leszűrjük és ¾ liter habtejszínnel és 10 deka cukorral felforraljuk. 10 tojássárgáját símára kavarunk, ráöntjük a forró tea-tejszínkeveréket, jól összevegyítjük és folytonos, erős kavarás közt sűrűre főzzük. (Forrnia nem szabad!) Levéve a tűzről langyosra keverjük, aztán poharakba töltjük, jégre, vagy hideg pincébe állítjuk. Tetején tejszínhabbal tálaljuk.

Pisztáciakrém.

6 tojássárgáját, 3 egész tojást, 20 deka porcukrot, ½ liter tejet és egy kiskanál finom lisztet összekeverünk és a tűzön addig keverjük, míg sűrűsödni kezd. Felforrnia nem szabad. Ez egyik

fontos feltétele a krémek sikerének, amit minden krém készítésénél szem előtt kell tartanunk. Gyorsan levesszük, áttöltjük másik edénybe, belekeverünk 5 deka nagyon finomra tört vagy darált hámozott pisztáciát és tovább kavarjuk, míg kihűl. Mikor teljesen kihűlt, belevegyítünk ½ liter kemény tejszínhabot, formába vagy poharakba töltjük, hideg helyre állítjuk és tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Ribizli-málnakrém.

Egy liter szárától megtisztított ribizlit és egy liter málnát átpaszszírozunk és a levet ½—1 deka fölolvasztott zselatinnal és 25 deka cukorral elkeverjük. Végül ½ liter habbá vert tejszínt vegyítünk bele, formába öntjük és jég között megfagyasztjuk.

Ribizli-málnakrém. (Zselatin nélkül.)

Felerész friss ribizli-, felerész málnalevet (mindegyikből körülbelül 2½ decit) vagy feloldott kocsonyát elkavarunk 12 tojássárgájával, beleteszünk 30 deka cukrot (ha kocsonyából csináljuk, természetesen kevesebbet, minthogy ebben már úgyis van cukor) és tűz fölött addig verjük, míg megsűrűsödik. Levéve, tovább verjük, míg kihűl. Mikor egészen kihűlt, belekeverjük 8 tojás keményre vert habját. Üvegtálban vagy poharakban hideg helyre tesszük (legjobb persze jégre), tálaláskor tejszínhabbal díszítve, piskótát adunk melléje.

Vegyes befőtt-krém.

Nagyon sűrű krémet főzünk 4 egész tojással, 12½ deka cukorral, 12½ deka liszttel, 1 liter tejjel és egy kis rúd vaniliával. 2 evőkanál befőtt cseresznye- vagy meggylével ízesítjük. Vajjal kikent, világossárgára pirított cukorral meghintett formába öntjük a krém felét, aztán belerakunk kúpalakban ¼ kiló apróra vágott befőtt gyümölcsöt (sárgabarack, őszibarack, cseresznye, meggy, körte stb.), melynek levét előzőleg jól lecsurgattuk. Aztán ráöntjük a krém másik felét és 1 óra hosszat főzzük, lassú forrással, vízzel félig telt fazékban. A formából akkor borítjuk ki, mikor már kihűlt és tetszésszerinti befőttlével (esetleg többfélének a keverékével) megöntözve, tálaljuk. Tálalás előtt jó, ha 1—2 órára jégre állítjuk.

Krémmel töltött narancs.

25 deka, narancshéjon ledörgölt cukorból, 3 narancs levével és 6 tojássárgájával gőzön sűrű krémet főzünk. Levéve a tűzről, tovább verjük, míg kihűl. Ekkor belekeverünk 1 deka feloldott zselatint és végül a tojások keményre verr habját. Most beletöltjük keresztben kettévágott narancsok kikapart és megszárított héjába és mindegyikbe beleteszünk 1 cukorban eltett ananászepret. Jégszekrénybe állítjuk őket és tálaláskor tejszínhabbal borítjuk be a tetejüket.

Puncs sodó.

Négy deci tejből, nyolc tojássárgájával és nyolc kanál cukorral, ½ rúd vaniliával a tűzön krémet keverünk. Levéve, tovább keverjük, míg kihűl. A vaniliát kivesszük, ízlés szerint ízesítjük rummal és összekeverjük négy deci kemény tojáshabbal. Poharakban jégre tesszük.

Coupe Lolly.

8 tojássárgáját 20 deka vaniliás cukorral habosra keverünk, hozzáadunk jó marék rumba áztatott mazsolát és cukorban eltett, apróra vágott dinnyehéjat (vagy más cukros gyümölcsöt), valamint kevés citronátát. Félliter tejszínből kemény habot verünk s ezt a többi anyaggal és hat kis tábla olvasztott zselatinnal gyöngén elkeverjük. Talpas poharakba töltjük, 2—3 órára jégre tesszük s tálaláskor tejszínhabot teszünk a tetejére.

Macedoine.

Vékonyra vágott és megcukrozott ananászszeleteket két óráig cseresnyepálinkában áztatunk. Kivéve belőle, tálba tesszük, hozzáadunk narancsszeleteket, karikára vágott banánt, szőlőt, epret, málnát, esetleg sárga- vagy őszibarackot. A cseresnyepálinkából narancslé, maraszkinó és diólikőr, meg természetesen cukor hozzáadásával szirupot főzünk, ráöntjük a megcukrozott gyümölcsre és két órára jégre állítjuk.

Gesztenyepüré.

A gesztenyét pár percig lobogva, forró vízben főzzük. Kiveszszük, lecsurgatjuk róla a vizet és lehúzzuk külső kemény és belső puha héját. Most aztán cukros, kevéssé vaniliás tejben (egy kiló gesztenyére huszonöt deka cukrot veszünk) puhára főzzük, átpasszírozzuk, ha kell még, megcukrozzuk, pár kanál tejszínnel és kevés rummal símára keverjük. Ha mint önálló fogás szerepel, akkor vagy burgonyanyomón vagy kis csillaggal ellátott töltőcsövön át nyomjuk, cukros tejszínhabbal bőségesen körítjük és tálalásig jégre állítjuk. A fent leírt gesztenyepüré azonban nemcsak mint önálló fogás, de mint torták, sütemények, krémek, töltelékek anyaga is szerepelhet és szerepel is sokszor.

Royal rizs.

Tíz deka rizst kevés cukros tejben puhára főzünk, de úgy, hogy az egyes rizsszemek külön maradjanak. Négy tojássárgájából tíz deka cukorral és kevés reszelt citromhéjjal krémet keverünk, beletesszük egy tojás keményre vert habját is és összekeverjük a rizzsel. Mindenféle cukrozott vagy cukorban eltett és apró kockára vágott gyümölcsöt is keverünk közé, poharakba töltjük és tetejét cukorral és málnaszörppel ízesített tejszínhabbal díszítjük. Tálalás előtt jégen vagy hideg helyen tartjuk.

Hideg gyümölcsös rizs.

¼ kiló rizst puhára főzünk 1 liter tejben. Mikor jo, áttesszük porcellántálba, kellőleg megcukrozzuk és mikor kihűlt, 1 deci tejszínből vert habot keverünk bele. Vizzel kiöblített formába tesszük a felét, aztán cukorba eltett gyümölcsöket (meggy, cseresnye, sárga- és őszibarack stb.) rakunk rá és a tetejére a többi rizst. Jég közé vagy hideg vízbe állítjuk a formát és tálaláskor tálra borítva, 4 deci tejszínből vert habbal körítjük. Még finomabb ez a fogás, ha főzés előtt a rizst mozsárban megtörjük. Főzés közben, aki szereti, kis vaniliát vagy kevés rumot tehet bele.

Tejbenfőtt rizs török módra.

20 deka rizst puhára főzünk vaniliás tejben. Vigyázzunk, hogy a rizsszemek szét ne főjenek. Kellőleg megcukrozzuk és mikor kihűlt, belekeverünk 10 deka, cukros borban megfőzött mazsolát, 10 deka kockára vágott citronátot és 2—3 deci tejszínhabot. Kerek alakban, tűzálló tálra rakjuk. 4 tojás keményre vert habjába belekeverünk 20 deka porcukrot, beborítjuk vele a rizst, langyos sütőben megszárítjuk. Cukros gyümölcsökkel díszítve tálaljuk.

Hideg cseresnyés dara.

¾ liter tejben 6 percig főzünk 2½ deci darát. A tejbe előzőleg 12 kockacukrot s ½ citrom lereszelt héját tesszük, 6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, a darához keverjük s akkor rögtön levesszük a tűzről. Vajjal erősen kikent formába tesszük a dara negyedrészét, erre egy sor főtt cseresnyét, erre megint darát s így tovább, míg tart az alkatrészekből. Hideg helyre állítjuk s valamilyen gyümölcsöntettel, vagy vaniliás, cukros tejszínhabbal tálaljuk.

Eper tejszínhabbal, à la Prince of Wales.

35 szem szép, nagy ananászeper szárát eltávolítjuk, a gyümölcsöt megmossuk, megszárítjuk és egyenként meghengergetjük vaniliás cukorban. 4—5 deci tejszínt felverünk nem nagyon kemény habnak, belekeverünk ¼ kiló átpasszírozott epret és néhány kanál cukrot, aztán óvatosan összevegyítjük a cukros eprekkel. Ezüst- vagy üvegtálra helyezzük és tálastól beletesszük egy jól záródó bádogdobozba, amit pár órára jégre teszünk.

Madártej.

Felforralunk 1 liter tejet. Mikor jól forr, kis galuskákat szaggatunk bele 6—7 tojás felvert habjából. Mikor a galuskák megduzzadnak és magasra feljönnek, óvatosan kiszedjük őket és tálba rakjuk. Így folytatjuk, míg csak a habból tart. Ha már az egész habot kifőztük, a tojások sárgáját ugyanannyi kanál cukorral símára elkeverjük, lassan ráöntjük a forró tejet, amiben a galuskákat kifőztük és folytonos, erős keverés közt főzzük, míg sűrűsödni kezd. Levéve a tűzről tovább keverjük, míg kissé kihűl. Amikor már csak langyos, ráöntjük a galuskákra, amiket előzőleg meghámozott és hosszúkásra vágott mandulával szórtunk be. Aki szereti a vaniliát, az tehet egy keveset a tejbe, mialatt beletőzi a habot.

Gyümölcsös borkocsonya.

Négy citrom héját lereszeljük harmincnyolc deka cukron és a cukrot addig főzzük, míg széles, nagy cseppekben hullik le a kanálról, összekeverjük a négy citrom kicsavart levével, ¾ liter jófajta könnyű fehér borral, ½ deci narancslikőrrel és két deka zselatinnal. Addig szűrjük át filtráló papíron, míg szép tiszta lesz. Akkaazután az idény szerint kapható összes gyümölcsfajokból 1—2 darab bot természetük szerint meghámozunk vagy kimagozunk vagy dara-

bokra vágunk. A borkocsonyából hüvelykujj szélességü réteget öntünk a parféformába és mikor megkeményedett, rárakunk egy sort az összevegyített gyümölcsből, aztán megint egy réteg kocsonya következik és így tovább, míg a forma megtelik. Hideg helyre tesszük és tálaláskor kiborítjuk. Télen készíthetjük természetesen sürü cukorban eltett (a cukrot óvatosan lecsöpögtetve) vagy cukrozott gyümölcsökből. Nagyon jó bele a szeletekre vágott, cukorral bevont gesztenye, cukrozott narancshéj, cukorban eltett zöld dió, ananász stb. és mikor a legutolsó réteg kocsonyát beleöntöttük, a tetejét meghinthetjük hosszukásra vágott pisztáciával.

Almakocsonya.

Hat-nyolc borizü almát megsütünk és aztán átpasszírozzuk. Most ugyanannyi cukrot (mint az áttört almák súlya) keverünk bele 2 tojás fehérjével és 1—2 citrom levével együtt. Körülbelül ½—¾ óráig keverjük, aztán tálra rakva 1—2 órára hideg helyre (esetleg jégre) tesszük.

Citromkocsonya. (Zselé.)

25 deka kockacukrot ledörzsölünk 4 citromon, 10 citrom levét kifacsarjuk, átszürjük és összekeverjük háromnegyed liter vízzel és ráöntjük a cukorra. Mikor teljesen fölolvadt, beleteszünk 1 deka fölolvasztott zselatint. Az egészet átszürjük szalvétán és formába téve, pár órára jég közé tesszük.

Naranckocsonya.

45 deka kockacukrot ledörzsölünk 2 narancson s aztán a cukor nedves részét késsel levakarjuk és tálba tesszük. A megmaradt cukorból 25 dekát (ha kell, pótoljuk) szintén a tálba teszünk és föloldjuk 12 narancsnak, 2 citromnak a levében és 4 deci vízben. Hozzáteszünk 1—1½ deka fölolvasztott zselatint és jól összekeverjük. Kifeszített szalvétán kétszer átpasszírozzuk és kiolajozott formába öntve pár órára apróra tört, erősen sózott jég közé állítjuk.

Tejkocsonya.

15 deka törött cukrot kevés vanillával 8 tojássárgájával és 7 deci jó, friss, nyers tejjel folytonos keverés közt addig főzünk, míg sürüsödni kezd. Levéve a tüzről, tovább keverjük, míg kihül. Akkor félliter kemény habbá vert, cukros tejszínt, 2 kis kanál rumot és 1 deka zselatint keverünk hozzá. Olajjal kikent formában, apróra tört, sózott jég között megfagyasztjuk.

Eperkrémzselé.

Két deci passzírozott friss epret 20 deka finomra tört cukorral összekeverünk, hozzáteszünk nyolc tábla, hideg vízben felolvasztott zselatint és egy liter keményre vert tejszínt habverővel lassan összevegyítünk az előbbi masszával. Megfelelő nagyságú krémformába töltjük, néhány órára hideg helyre tesszük (persze legjobb, ha jégre vagy jégszekrénybe állítjuk). Tálalás előtt a formát néhány

pillanatra meleg vízbe mártjuk és utána a tálra kiborítjuk. Lehet aztután tejszínnel, friss egész eperrel vagy apró piskótadarabokkal feldíszíteni.

Holipni. (Fagylalthoz.)

11 deka legfinomabb nullás lisztet összekeverünk hét deka olvasztott vajjal, hét deka törött cukorral, fél citrom reszelt héjával és kevés vaniliával. Hozzáteszünk három egész tojást és ezzel ¼ óráig keverjük. A megmelegített ostyasütő belsejét kikenjük vajjal, aztán félevőkanálnyi tésztát beleöntve, gyorsan szép sárgára sütjük. Amilyen melegen csak lehet, kivesszük és vékony, gömbölyű farudacskára (esetleg főzőkanál nyelére) csavarjuk s mikor kihűlt, levesszük. Ezt az eljárást így folytatjuk, míg tart a tésztából, de fontos, hogy nagyon gyorsan menjen, mert ha a tészta megkeményedik, nem lehet fölcsavarni. Azért legjobb, ha két személy készíti.

Vafferli. (Fagylalt mellé való ostya.)

25 deka símára habart vajba felváltva belekeverünk kanalanként 37½ deka melegített lisztet és 7 tojássárgáját, csipet sót teszünk bele és fölhígítjuk ¼ liter fölmelegített tejszínnel, vagy tejjel. Belevegyítünk 12½ deka, hámozott, őrölt mandulát, kevés reszelt citromhéjat, 10 deka cukrot és a 7 tojás kemény habját. Minél tovább keverjük e masszát, annál finomabb lesz az ostya. A vajjal kikent hosszúkás négyszögalakú ostyasütőben, nyílt tűzön sütjük meg, úgyhogy az ostyasütőt egyenesen a tűzre tesszük. Minden ostya sütése előtt újra ki kell kenni az ostyasütőt.

Karlsbadi ostya.

½ kiló lisztet, 12½ deka cukrot, egy citrom reszelt héját, kevés sót és egy liter tejet símára keverünk. Megmelegített s belül kis vajjal vékonyan megkent ostyasütővason (minden háztartási üzletben kapható) lobogó láng fölött szép aranysárga ostyákat sütünk belőle. 15 deka hámozott, őrölt mandulát (esetleg mogyorót) összekeverünk 15 deka porcukorral és az ostyamennyiség felét meghintjük vele. Az üres ostyákkal pedig beborítjuk a meghintetteket. Az így megtöltött ostyákat egyenként újra megsütjük a sütővason addig, míg a cukor elolvad bennük. Természetesen vigyázni kell, hogy az ostya meg ne égjen.

ITALOK

(Lásd Fagylalt stb. címen is.)

A kombinált,

kevert italok korát éljük. Szinte nem is komoly ital, amiben csak egyféle a szeszes nedű. Angolok, franciák, de főleg a nemrég oly »száraz« amerikaiak hozták ezeket divatba s a bárokon keresztül elterjesztették a magánházakba is. A jó mixer, aki »lélekkel« kever, keresett és kitünően fizetett személyiség.

Annyi bizonyos, hogy egészen új ízek is jutottak tudomásunkra a bár-italok útján, bár akad köztük régi ismerős is, gyanakszunk, hogy valamikor a régi Bátori-kávéházban »Strumpfbandli«-nak, »Rittmeister«-nek, vagy »Knickebajn«-nak hívták őket. Ezek is kevert italok voltak és nagyon hasonlítottak némely fliphez vagy pousse l'amourhoz.

A magam részéről a kombinált italok közül minden koktél fölött a bólét tartom a királynak. Az angolokat azonban — bármennyire tiszteljem őket — nem követhetem abban, hogy uborkabólét is csinálnak, még ha Badminton néven is. Itt csak a legnemesebb gyümölcsökről lehet szó, szamócáról, őszibarackról, ananászról.

Abszint-frappé.

Egy bárpoharat félig megtöltünk kristályjéggel, ráöntünk 1 kupica abszintot és 3 dash ánizslikőrt. Jól összerázzuk, magas pohárba öntjük és feltöltjük ásvány-vízzel.

A dash szó annyi folyadékot jelent, amennyi a fémcsövecskével ellátott, e célra készült üvegből egy löttyentésre kicsurran.

Café-frappé.

A poharat félig megtöltjük finomra tört jéggel, aztán beleteszünk 1 evőkanál törött cukrot, 1 kupica konyakot és végül teletöltjük erős feketekávéval. Hosszúnyelű kanállal jól összekeverjük és szalmaszállal tálaljuk. Aki akarja, a konyakot el is hagyhatja belőle.

Cherry-brandy flip.

A poharat félig megtöltjük apróra törött kristályjéggel, ráöntünk 1 friss tojást, aztán hozzáteszünk félevőkanál cukrot és 1 borospohár cherry-brandyt, vagyis cseresznyepálinkát. Jól összerázzuk, tetejére törött szerecsendiót hintünk.

Portwein-flip.

Keverőpohárban összerázunk félpohárnyi apróra tört kristályjeget, egy egész tojást, félevőkanál cukrot és egy borospohárnyi portweint. Flip-pohárba szűrjük és reszelt szerecsendióval meghintjük.

Csokoládé-koktél.

Keverőpohárban összerázunk 3—4 darabka kristályjeget, egy kupica sárga sartrőzt, félkupica csokoládékrémlikőrt, egy koktélpohár portweint és egy kávéskanál reszelt csokoládét. Aztán magas flippohárba szűrjük az italt.

Martini-koktél.

Egy barpohárba 3—4 tiszta jégdarabkát teszünk, két dash (a dash szó annyi folyadékot jelent, amennyi a fémcsövecskével ellátott, e célra készül üvegből egy löttyentésre kicsurog) narancskeserűt, fél koktél-pohár olasz ürmöst és fél koktél-pohár gint. Barkanállal jól összekeverjük. Egy koktél-pohárba beleteszünk egy rumban eltett cseresnyét, rászűrjük a keveréket és negyedcitrom levét.

Manhattan-koktél.

Barpohárban összekeverünk 3—4 darabka tiszta jeget, két dash angostura-keserűt, fél koktél-pohár olasz ürmöst és fél koktél-pohár jó, amerikai whiskyt. Továbbiakban éppen úgy járunk el vele, mint a Martini-koktéllel.

Vermuth helyett mindenütt használhatunk magyar ürmöst, portwein helyett édes szamorodnit.

Sherry-Cobbler.

Félevőkanál cukrot föloldunk nagyon kevés vízben, a poharat félig megtöltjük apróra tört kristályjéggel és teleöntjük sherryvel. Jól összekeverjk és narancs-, ananászszeletekkel, cseresnyével, meggyel díszítjük. Szalmaszállal szervírozzuk.

Pezsgő-koktél.

Egy evőkanál jég, egy kiskanál cukor, egy kiskanál curacaolikőr, 2—3 löttyintés angostura-keserű, két szelet narancs (karika), egy darabka ananász, egy darabka citromhéj (ha van, 2—3 szem eper), háromnegyedpohár pezsgő.

Vermut-koktél.

Az eljárás ugyanaz, mint a Martini-nél. 3—4 darabka kristályjég, két dash (löttyintés) narancskeserű, két dash angostura-keserű, fél koktél-pohár francia ürmös, fél koktél-pohár olasz ürmös és olajbogyó kell hozzá.

Csokoládéflip.

Egy keverőpohárban jól összerázunk ½ flippohárnyi, finomra tört kristályjeget, 1 tojást, 1 kupica csokoládékrémlikőrt, 1 középnagyságú borospohárnyi hideg, főtt csokoládét. Flippohárba töltve, a tetejét meghintjük egy csipet szerecsendióval.

Pousse-l'Amour.

Egy pohárban összekeverünk ¼ pohár maraszkinó likőrt, 1 friss. hideg tojássárgáját, ¼ pohár zöld vagy piros vaniliakrém likőrt és ¼ pohár nagyon finom konyakot. Óvatosan, vigyázva végezzük a keverést, hogy a likőrök meg ne túrósodjanak.

Keletindiai koktél.

Egy pohárba beleteszünk 3—4 darabka kristályjeget, 1 kávéskanál küraszót, ½ kávéskanál anananászszirupot, 3 dash (löttyintés) angostura-keserűt, ¾ koktélpohár konyakot. Erősen összekeverjük, beleszűrjük egy koktélpohárba, amibe előzőleg egy konyakos meggyet tettünk és belecsavarjuk ¼ citrom levét.

Ship-koktél.

Egy bárpoharat félig megtöltünk apróra tört kristályjéggel, hozzávegyítünk 1 friss tojást, 1 evőkanál vaniliás cukrot és 1 kupica konyakot. A keverőpohárban jól összerázzuk, aztán flippohárba öntve, hideg pezsgővel feltöltjük.

Whisky-koktél.

3—4 darab kristályjég, ½ kávéskanál cukorszirup, 3 löttyintés angostura-keserű, ¾ koktélpohár jó, amerikai whisky.

Brandy-koktél.

3—4 darab kristályjég, ½ evőkanál cukorszörp, 2 dash (löttyintés) narancskeserű, 1 dash angostura-keserű, ¾ koktélpohár finom konyak, 1 cseresznye, ¼ citrom leve.

Májusi bor

Mondhatom, kellemes látvány május évadján (később is!) a kétfülű, födeles, mélyöblű ezüst tál, benne a hatalmas merítőkanál. Már akkor is tetszett nekem, mikor egyszer a régi pesti turfon ott láttam a bírói páholy aljában, amint arra várakozott, hogy ki nyeri meg az Asszonyságok díját s ezzel őt, a domborműves, cirádás ötvösmunkát.

Később még inkább tetszett, mikor Tatán láttam a tópartján, ahol ama néhai való, nevezetes és különc várúr, »Count Nicky« vendégei voltunk mindnyájan, akik a nagytribünön foglaltunk helyet. Itt már vidáman és izgatóan gyöngyözött benne a rózsaszínű bólé. Tom, a félszemű angol komornyik töltögette a poharakba a

Moet & Chandon Grand Vin Brut Imperial-jával tüzesített csodálatos italt.

Feltűnt a pompázó tál vagy annak másа a bécsi Derby-napon, a Freudenauban, Sacher büféjében s megjelent Napagedlben, ahova tavaszi yearling árverésre utaztunk a levantino Baltazzi Arisztidhez, aki igen ravaszul kitalálta, hogy az aukció előtt fejedelmi lönccsel és mámorosító italokkal kell vásárló kedvre hangolni az istállótulajdonosokat.

Aztán viszontláttam itt, Budán a Krisztinavárosban, egy kiskocsmában, mely a »Politischer Greisler« címet viselte s melynek gazdája a rövidnyakú, vörösábrázatú Gürsch apó volt. A tál itt már csak porcellánból készült, nyilván levesestálnak szánták a gyárban, de a májusi bor, melyet Gürsch apó elegyített benne különböző ingredienciákból, sikerrel versenyzett a tatai, a bécsi és a napagedli bóléremekekkel.

Bevallom, sokszor figyeltem, mikor az öreg a bólét csinálta s konstatáltam, hogy szakértelem dolgában, ez egyszerű budai sváb nem maradt alatta a félszemű Somnak, sem a Sacher fehérsapkás cukrászának. Elnéztem hogyan raskogatta az öblös tálba a gondosan kiválogatott, pirosló szamócaszemeket, szórta rá a törött cukrot s láttam, amint két pohárka Courvoisier-konyakot, meg két stampelli Cointreau-féle Triple-Sec-et, vagy Luxardo-féle maraszkinót öntött hegyébe. Azután félliter rubincsillogású sashegyi vörösbor következett, melyet egy liter fehérbor követett, abból a gellérthegyi rizlingből, melyet még Kerkápolyi Károly termelt. Mindezekre egy csipetnyi, ingerlően fűszeres, fehérvirágú Waldmeistert (Asperula Odorata = szagos erdei müge) hintett s csak ezután került sorra Pommery & Greno forrongó, lelkesítő gyártmánya, mely az »Old England« márkát viselte. Most gyorsan rátette a födelet Gürsch apó, apróra tört jégbe állította s egy óra hosszat senki fia se nyúlhatott hozzá, még akkor sem, ha a záróra veszedelme fenyegetett. Gürsch apó kiváló szakember és becsületes férfiú volt. Ennyi ideig kell érnie a májusi bornak, mondotta, majd, óra multával, áhítattal tette az asztalra s a törzsvendégek áhítattal koccintották vele az első poharat. Tőle tanultam, hogy nem szabad túlsok cukrot tenni bele, mert a szirup csak kompótlének való s a pálinkaféléket is módjával kell használni, mert hát itt nem puncsról, hanem májusi borról vagyon szó.

Gürsch apó a »Politischer Greislerrel« együtt elmúlt, de jószívvel ajánlom önöknek, Hölgyeim és Uraim, hogy tartsák be a receptjét, ha jó májusi bort akarnak inni. Sashegyi vöröset ugyan aligha tudnak szerezni, gellérthegyi fehéret pedig egészen bizonyosan nem, de jó lesz helyettük például az egri vagy szekszárdi bikavér és a somlai muskotály vagy badacsonyi rizling.

Májusi éjszakákon csendül a bóléspohár, az első a szomjúságé, a második az élvezeté, a harmadik a mámoré, a negyedik . . .

Eperbólé.

Bóléstálba teszünk egy kiló válogatott ananászepret vagy erdei szamócát s meghintjük 25—30 deka törött cukorral. Igy hagyjuk állni félóra hosszat. Most két pohárka jó konyakot és ugyanannyi küraszót, maraszkinót, vagy más finom likőrt öntünk rája. Azután félliter egri vagy más jó vörös bor és egy liter fehér bor (rizling)

következik. Egy csomó Waldmeister- (szagos erdei müge) levelet dobunk bele, lefödjük, egy órára jégre tesszük, azután tetejébe öntünk egy üveg pezsgőt, újra rátesszük a födelet s még tíz percig a jégen hagyjuk. Tálaláskor poharakba szűrjük s minden pohárba teszünk gyümölcsöt ie. Egy-két narancs leve is gyarapíthatja az ízét. *(Májusi bor.)*

Ananászbólé.

Egy szép érett ananászt lehámozunk és karikára vágva a bólestálba rakjuk. Meghintjük 25 deka porcukorral, 25 percig állni hagyjuk, ekkor kevés citrom- és narancshéjat teszünk bele, két liter jó, fehér rizlingbort, 2—3 pohárka konyakot és ugyanannyi küraszót öntünk rá, 1—2 óráig befödve jégen tartjuk. Tálalás előtt tíz perccel egy üveg pezsgőt is öntünk hozzá. Konzervananászból is ugyanígy készíthetünk bólét, de ezesetben természetesen a konzerv édessége szerint kevesebb cukrot kell hozzávennünk.

Őszibarackbólé.

Egy kiló szép, zamatos őszibarackot meghámozunk, felszeletelünk. Kétfülű, födeles tál fenekére rakjuk, meghintjük porcukorral (körülbelül 25—30 dkg), ráöntünk 1 liter finom rizlingbort és ½ liter jó vörösbort. Majd két kupica finom konyakot, ugyanannyi Cointreau-féle Triple Sec-et, esetleg Luxardo-féle maraschinót töltünk hozzá. Tetejére szórunk egy csipet szagos erdei mügét (Waldmeister). A tálra most gyorsan rátesszük a födelet, apróra tört jég közé állítjuk s 1—1½ óra hosszat benne hagyjuk. Ezalatt a sok nagyszerű íz pompás harmóniába olvad. Végül még egy üveg pezsgő következik. A tálhoz tartozó nagy merőkanállal, teaszűrőn át talpas poharakba szűrve szolgáljuk fel. Vigyázzunk, hogy a Waldmeisterből ne kerüljön a poharakba, ellenben külön mindenkinek a poharába tegyünk 1—2 szeletet a tál alján levő őszibarackból. Ügyeljünk, hogy a cukrot is,meg a pálinkaféléket is csak módjával használjuk, mert egyrészt a szirup csak kompótlének való, másrészt pedig itt nem puncsról, hanem bóléról vagyon szó.

Narancsbólé.

5—6 darab jól megtisztított és karikára vágott, vegyesen vörös- és fehérbélű narancsot és egy karikára vágott citromot rakunk a bólestálba és meghintjük körülbelül 25—30 deka porcukorral. ½ órai szünet után ráöntünk 1 liter jó fajtájú rizlingbort, ½ liter egri bikavért vagy más jó vörösbort, 2 pohárka jó konyakot, ugyanannyi küraszólikőrt. Nem sokkal tálalás előtt még egy üveg jégbehűtött pezsgőt is öntünk bele és természetesen a bólénak is jég között kell állnia a felszolgálásig. Waldmeistert is hinthetünk rá. Átszűrve töltjük poharakba.

Pezsgősgyümölcs hétféle likőrrel.

Amilyen gyümölcsöket csak lehet, pl. ananászt, narancsot, epret, meggyet, kajszin- és őszibarackot stb. feldarabolunk, amelyeket kell, meghámozzuk és kimagozzuk, tálba rakjuk, megcukroz-

zuk és leöntjük a következő 7-féle likőrrel: konyak, sartrőz, Cointreau-triplesec, cseresznye, benediktiner, maraszkinó és egy kevés allas. Rumnak a világért sem szabad belekerülni. 2 óra hosszat jégen tartjuk és akkor ráöntünk még egy fél üveg finom pezsgőt.

Hideg citromos »pezsgő«-tea.

A nyári időben oly kellemes (és olcsó) hűsítő italba, a hideg citromos teába bátran lehet egy kis rumot is tenni. Különösen nagy hatást lehet elérni vele, ha az eléggé erősre főzött s citrommal, rummal, cukorral ízesített teához — mikor már kihűlt — egy harmadrész Harmat- (vagy más jó szénsavas) vizet is teszünk, jól záródó üvegbe öntjük és így helyezzük el a jégen. Mondhatom, hogy igazán kellemes, némi túlzással mondva szinte pezsgős bólészerű ital lesz belőle.

Ice ceram soda. (Amerikai hűsítő.)

Magas üvegpohárba jó evőkanálnyi málnafagylaltot s valamivel kevesebb citrom- és vaniliafagylaltot teszünk. Erre egy kávéskanál konyakot öntünk, majd egy csapott evőkanál tejszínhabot helyezünk, úgyhogy a pohár körülbelül félig legyen. Most az egészet egy kanállal könnyen összekeverjük s szódásüvegből annyi szódát fröccsentünk bele, hogy a pohár tetején olyan hab képződjék, mint a frissen töltött söröspoháron. Hasonló módon tetszésszerinti összeállítású keveréket készíthetünk pl. kávéfagylaltból csokoládéfagylalttal, vanilialikőrrel, tejszínhabbal és szódával, vagy narancs- és vaniliafagylaltból, egy-két csepp angosztura-keserűből és szódából stb.

Angol király! punch.

Félliter konyakot, negyedliter finom rumot, negyedliter küraszót, egy liter forró teát, egy borospohárnyi arakot, negyedkiló kockacukrot, melynek felét narancshéjon ledörzsöltük, két citrom levét, egy szeletekre vágott citromot és egy ugyanilyen narancsot, három tojás habbá vert fehérjét jól összekeverjük, fölforraljuk és bóléstálban szervírozzuk.

Tojásos punch. I.

Egy liter teát főzünk egy rúd vaniliával és egy citrom darabokra vagdalt, vékony héjával. Átszűrjük és letakarva 35—40 percig állni hagyjuk. Akkor 8 tojássárgáját habosra keverünk 20 deka cukorral, összevegyítjük a teával és folytonosan, erősen keverve a tűzön (vagy gőz fölött), krémet főzünk belőle. Levéve a tűzről, még kicsit tovább verjük, aztán belekeverünk rumot, vagy valamilyen finom likőrt (minden személyre 1—2 likőröspohárral számítva) és poharakba töltve melegen tálaljuk.

Tojásos punch. II.

12 tojás sárgáját és 6 egész tojást símára keverünk háromnegyed kiló törötteukorral, hozzáöntünk ½ liter könnyű fehérbort, ½ liter rumot, konyakot, vagy arakot, 1 liter teát, 2 narancs levét és egy-

nek a lereszelt héját. Lassú tűzön vagy gőzön addig verjük habverővel, míg jó sűrű lesz. Levéve a tűzről még 5—6 percig tovább verjük. Aztán szőrszitán átszűrve poharakba töltjük és tálaljuk.

Égetett punes. (Krampampuli.)

Az asztalra tett tűzálló edény fölé, amelybe vagdalt fügét, darabokra tört szentjánoskenyeret, mazsolaszőlőt, kimagozott datolyát és cukrozott narancshéjat rakunk, vasrostélyt helyezünk és erre egy kiló süvegcukrot teszünk. A cukrot leöntjük félliter jó rummal és vigyázva meggyujtjuk. Mikor a szesz kiégett és a cukor felolvadva az edénybe csepegett, beleöntünk két liter jó erős fehér forralt bort, egy liter forró teát, egy citrom és egy narancs levét. Kis ideig állni hagyjuk, de vigyázunk, hogy ki ne hűljön. Melegen tálaljuk jól megkeverve, mielőtt a poharakba töltenők. Minden pohárba teszünk a gyümölcsből is.

Hideg punes.

Félkiló gorombán tört cukrot leöntünk négy citrom levével és félliter rummal vagy arakkal. Ha a cukor teljesen fölolvadt, hozzáöntünk két liter forró teát, jól elkeverjük, jég közéállítjuk és hidegen tálaljuk.

Pezsgős punes.

1½ kiló cukrot 4 deci vízzel fölforralunk. Hozzáöntünk ½ liter konyakot vagy arakot, egy üveg jó pezsgőt és 5 citrom levét. Az egészet újra felforraljuk és aztán szalvétán átszűrve tálaljuk.

Égetett angol punes.

½ kiló kockacukron ledörzsöljük 3 citrom héját és a cukrot lábasba téve megpirítjuk. Ekkor aztán ráöntünk ½—¾ liter jó rumot és 1 liter finom vörösbort. A tűzön addig kevergetjük, míg a cukor egészen felolvad és a punes majdnem forrni kezd. Ezután 1 liter forró vizet és 3 citrom levét adjuk hozzá. Akár hidegen, akár melegen nagyon jó.

Hölgypunes.

1½ deka teát leforrázunk 1½ liter vízzel. Leszűrjük, beleteszünk 35 deka, narancshéjon ledörgölt cukrot, belenyomjuk 6—8 narancs levét. Fölmelegítjük, de nem engedjük fölforrni. Belekeverünk 3—4 deci konyakot, vagy arakot és 2 deci maraszkinót. Melegen tálaljuk.

Naranes-punes.

2 narancs sárga héját vékonyan levágjuk, földaraboljuk s ráöntünk annyi arakot (vagy konyakot, esetleg finom rumot), hogy jól ellepje s letakarva félretesszük. ¾ kiló cukorból ¼ liter vízzel szirupot főzünk, belecsavarjuk 8 citrom és 5 narancs levét, ½ liter finom rumot és azt az arakot, amivel a narancshéjat leöntöttük. Természetesen átszűrve. 1½ liter frissen leöntött teát öntünk még hozzá és poharakban tálaljuk.

Banánszorbet.

3—4 érett banánt lehámozunk, felszeleteljük s leöntjük 1 liter forró sziruppal (1 liter vízbe ½ kiló cukor). Beletesszük egy narancs és 2 citrom levét, szitán áttörjük, félig megfagyasztjuk, 2 pohárka konyakot öntünk hozzá s poharakba töltve tálaljuk.

Málnaszörp.

Az érett, teljesen friss és ép málnát jól összenyomkodjuk és porcellán- vagy üvegedényben meleg, árnyékos helyre tesszük, 6—7 napra. Itt a málna erjedésbe megy át. Akkor viszonzacskón átszűrjük, nem nyomkodva, hanem türelmesen megvárva, míg minden leve magától kicsurog. Minden literre egy kiló cukrot számítva, tűzre tesszük és 8—10 percig forraljuk. A habját leszedve üvegekbe töltjük és erősen, légmentesen lezárva kigőzöljük, mint a befőttet.

Oranzsád.

Szélesszájú üveget félig megtöltünk 96%-os tiszta alkohollal. Lassanként annyi egész vékeny (fehérbélnélküli) narancshéjat rakunk bele, hogy az üveg egészen megteljék. Szorosan lekötjük az üveget és három hétig langyos helyen tartjuk. Filtrálópapíron átszűrjük és megmérjük. Minden decire 56 deka cukrot, egy deka citromsavat és háromnegyedliter vizet számítunk. A vizet a cukorral és a citromsavval jó erősen megfőzzük. Mikor tökéletesen kihűlt, hozzátöltjük a narancsesszenciát, üvegekbe töltjük, ledugaszoljuk. Felállítva tesszük el az üvegeket. Évekig eláll és vízzel keverve kitünő frissítő. Ha valamelyik üvegben a szörp tetején olajszerű réteg támadna, ezt kis vattával eltávolíthatjuk róla.

Citromszörp.

A citromokat vékonyan meghámozzuk és a héját megfelelő mennyiségű (1 citrom héjához 1—2 kocka) cukorral jól összetörjük. A meghámozott citromokat kisajtoljuk, 1 liter léhez ¾ liter vizet és ¾ kiló cukrot veszünk, jól összekeverjük az összetört cukros héjjal és tűzre téve addig főzzük, míg a cukor egészen felolvad. Aztán kendőn átszűrjük, üvegekbe töltjük, jól bekötjük vagy bedugaszoljuk és erősen kigőzöljük.

Eperszörp.

Az érett, de teljesen ép és friss epret jól összenyomkodjuk és porcellán- vagy üvegedényben 6—7 napra meleg helyre tesszük. Itt a gyümölcs erjedésbe megy át. Akkor vászonzacskón átszűrjük és minden literre 1 kiló cukrot és 1—2 citrom levét számítva, főni tesszük. A forrástól számított 8—10 percig főzzük, habját leszedjük és langyosan üvegekbe töltve lekötjük vagy erősen bedugaszoljuk. Jól kigőzöljük.

Meggyszörp.

Az érett, de teljesen ép és friss, kimagozott meggyet, mozsárban összetört magjaival együtt porcellán- vagy üvegedényben 6—7 napra meleg helyre állítjuk. Ezalatt a gyümölcs megerjed.

Akkor sűrű szitán vagy vászonzacskón átszűrjük és minden literre 1 kiló cukrot véve, a forrástól számított 8—10 percig főzzük. Habját leszedjük, langyosan üvegekbe töltjük, légmentesen lekötjük és 15 percig kigőzöljük.

Narancsszörp.

10—12 deka egész vékonyan lehámozott és apró darabokra vagdalt narancshéjat üvegbe teszünk és leöntjük 1 ½ liter forró vízzel, melybe 2—3 narancs levét is belekevertük. Jól letakarva 24 óráig állni hagyjuk. Másnap filtrálópapíron átszűrjük, hozzávegyítünk 75 deka kockacukrot és habját leszedve addig forraljuk, míg szép tiszta lesz és nem habzik. Kihűlve üvegekbe töltjük, lekötözzük, kigőzöljük.

Ribizliszörp angol módon.

1 liter fehér és 1 liter vörös ribizlit megtisztítunk és fazékba téve, hideg vízzel félig telt lábasba helyezzük és lassan főzzük, míg a lé a bogyókból mind kifő. Akkor átszűrjük és minden literre 40—45 deka cukrot és egy liter arakot számítva beletesszük először a cukrot és addig kavargatjuk, míg a cukor egészen föloldvad. Ezután öntjük hozzá az arakot, filtrálópapíron átszűrjük. üvegekbe töltjük, ledugaszoljuk. Akár hideg, akár forró vízzel, kitűnő puncsszerű ital.

Erdei szederszörp.

Az érett, teljesen friss és ép szedret jól összenyomkodjuk és porcellán- vagy üvegedényben meleg, árnyékos helyre tesszük, 6—7 napra. Itt a szeder erjedésbe megy át. Akkor vászonzacskón átszűrjük, nem nyomkodva, hanem türelmesen megvárva, míg minden lé magától kicsurog. Minden literre egy kiló cukrot számítva, tűzre tesszük és 8—10 percig forraljuk. A habját leszedve, üvegekbe töltjük és erősen lekötve vagy lezárva kigőzöljük, mint a befőttet.

Ribizliszörp.

A szárától megtisztított ribizliszemeket porcellán- vagy kőedényben szétnyomkodva 3—4 napig állni hagyjuk. Ekkor már mutatkoznak az erjedés jelei és tiszta vászonzacskón átnyomva a levét, újra állni hagyjuk, de most már csak pár óra hosszat. Ezalatt a seprűje leülepszik. A levét óvatosan üvegekbe töltjük, miután előzőleg ízlés szerinti mennyiségű cukrot teljesen felolvasztottunk benne. A bedugaszolt és szurkolt üvegeket aztán ¼—½ óráig kigőzöljük és csak teljesen kihűlve vesszük ki a vízből.

Limonádészörp.

15 szép, nagy citrom közül 3—4-et cukron ledörzsölünk. 50 deka cukorból kevés vízzel szirupot főzünk, míg nagy gyöngyök képződnek rajta. Belecsavarjuk a 15 citrom levét és a tűzön jól összekeverjük, de nem engedjük felforrni. Szitán átszűrjük és ha kihűlt, üvegekbe töltjük, lekötözzük, kigőzöljük. Ha limonádéhoz akarjuk használni, 1—2 evőkanálnyi kell belőle egy pohár vízhez.

Csipkebogyó (hecseli) bor.

Két kiló dércsípte csipkebogyót megtisztítunk szárától és csutkájától, aztán megmossuk. Öt liter vízben feloldunk és felforralunk két kiló kockacukrot. A szirupot langyosan ráöntjük a gyümölcsre és aztán lekötve addig tartjuk a konyhában, míg a képződő gyöngyözés megszűnik. (Ez körülbelül 3—4 hétig tart.) Akkor leszűrjük, üvegekbe töltjük, ledugaszoljuk. Most már a kamrába vagy a pincébe tesszük s mentül tovább hagyjuk érni, annál ízletesebb lesz. A bogyókat — melyekről a bort leszűrtük — újra felöntheljük ugyanannyi, de kevésbbé édes sziruppal.

Fügebor.

Félkiló jó szaftos préselt fügét darabokra vágunk, félkiló cukrot feloldunk 1½ liter vízben s a fügére öntjük. Féldeka élesztőt kis vízzel szétdörzsölünk, féldeka borkövet kevés vízben feloldunk, mind összekeverjük a fügével, hat hétig állni hagyjuk s akkor filtrálópapíron leszűrjük üvegekbe. Az üvegeket nem töltjük tele s ha a bor még fermentációban volna, nem — vagy csak lazán — dugaszoljuk be. A fügeágyra még egyszer önthetünk 1½ liter vízben feloldott félkiló cukrot. Ujabb hat hét után ebből is fügebor lesz. Az üvegekbe fejtett bort hűvös helyen kell tartani. — Mielőtt a filtráló tölcsérbe töltenők, előbb sűrű szitán csurgatjuk át. Igy a filtrálás gyorsabban megy. A filtrálópapirost duplán kell venni s lehetőleg olyan tölcsérbe helyezni, amelynek az oldalai is lyukasak. (Ilyet drogériában, vagy háztartási üzletben kapni.) A papírt, ha nagyon eltömődik, ki kell cserélni. Ha a folyadék nem lesz egészen tiszta, a filtrálást meg kell ismételni. Amennyiben a fügeágy túlsok levet nyelt el, meg lehet nyomkodni.

Ribizli- és meggybor.

A teljesen érett ribizlit szárastul faedénybe tesszük s nyolc napon keresztül mindennap fölkeverjük, mert különben megpenészedik. Ezalatt megpuhul és savanyodni kezd. Ekkor kisajtoljuk s összekeverjük kétszeresen annyiségű vízzel, a keverék minden literére 70—80 deka cukrot adva belé. Most fölállított hordóba öntjük, de úgy, hogy a hordónak csak kétharmad része legyen tele. Kotyogóval (az aknába tett erjedési szelep) látjuk el s az első héten kétszer, a másodikon egyszer naponta, ezentúl pedig kétszer hetenként fölrázzuk. Ezt két hónapig folytatjuk. Azután következő tavaszig nyugodtan hagyjuk. Ekkor kész a bor, palackokba csapolhatjuk, vigyázva a hordó alján levő seprőre. Az így készült bor — bár kissé hosszadalmas a készítése — nagyon ízletes s mentől tovább áll, annál zamatosabb. — Ugyane recept szerint készíthető a meggybor. A meggy magjainak háromnegyed részét eltávolítjuk, negyedrészét pedig összetörve a keverékbe vegyítjük.

Fekete áfonya (Heidelbeer) bor.

Hat liter megtisztított áfonyát ¼ óráig lobogva főzünk két liter vízzel. Levét tiszta vászonkendőn átszűrjük és letakarva ½—1 óráig pihentetjük. Most óvatosan leöntjük az alul képződött »seprőről« és ½ kiló cukorral, kevés törött fahéjjal és még kevesebb szegfűszeggel párszor felforraljuk. Ujra átszűrjük és teljesen kihűlve üvegekbe öntjük, ledugaszoljuk és hűvös helyen tartjuk.

Ribizlibor II.

A száruktól megtisztított ribizliszemeket nagy agyag- vagy faedénybe tesszük és szétnyomkodjuk. Pincébe állítjuk s otthagyjuk, míg jól megforr. Akkor szőrszitán, fakanállal áttörjük. Kézzel nem nyúlunk hozzá. Mikor a seprű leülepedett az edény aljára, akkor a tiszta levet hordóba öntjük s beleteszünk kellő mennyiségű cukrot. Egy literre 12½ deka törött cukrot veszünk. Azonkívül beleöntünk még minden 12 literre egy liter jó konyakot. 6—8 hétig hagyjuk így a pincében, aztán üvegekbe töltve, bedugaszolva még pár hónapig pihentetjük.

Erdei szederbor.

Öt liter erdei szedret jól szétnyomkodunk és felöntjük hat liter vízzel. Faedényben négy napig állni hagyjuk, akkor aztán leszűrjük és a folyadékot félretesszük, a gyümölcsöt kézzel kicsit kinyomkodjuk és most négy liter vízzel töltjük föl, de csak hat óráig hagyjuk állni. Ujra leszűrjük, a gyümölcsöt megint jól kinyomkodjuk és eldobjuk. Most körülbelül 10 liter folyadékunk van, amiben feloldunk három kiló cukrot és ½ kiló mézet. Kis hordóba tesszük és nem nagyon hideg helyen tartjuk. Az erjedés ½ évig tart, akkor aztán kitünő zamatja van a bornak.

Allas likőr.

Félliter 96%-os tiszta alkoholba belekeverünk 25 csepp allasesszenciát (drogériában kapható). Ha ez feloldódott, hozzákeverünk két deci tiszta vizet és végül 50 deka cukorból és három deci vízből készült hideg szirupot, melyet negyedóráig főztünk. 4—5 napig hagyjuk állni, folyton rázogatva és aztán filtrálópapíron átszűrjük.

Cherry brandy. (Angol cseresnyepálinka.)

Két kiló meggyel kevert cseresnyét kimagozunk. A magokat összetörjük és a gyümölccsel együtt két liter finom konyakba keverve, szélesszájú nagy üvegbe, vagy mázas cserépfazékba öntve, szorosan lekötve, hat hétig állni hagyjuk. Akkor negyedkiló, kevés vízben felforrt és kihűtött cukrot öntünk bele s újra lekötve, egy hétig állni hagyjuk. Most filtrálópapíron kétszer átszűrjük, palackokba töltjük és 3—4 hónap mulva vesszük használatba.

Diólikőr.

Harminc szem zöld diót kettévágunk és kis rúd vanilliával és kevés egészfahéjjal 1¼ liter 96%-os tiszta szeszben hat hétig hűvös helyen tartjuk és naponta jól fölrázzuk. A hat hét elteltével ízlés szerinti édességű szirupot főzünk (½—1 kiló cukorból). Ezt hozzáöntjük a diós szeszhez és egyheti állás után az egészet átszűrjük filtrálópapíron.

Kávélikőr. (Tej nélkül.)

1½ liter víz feléből (vagyis 7½ deciből) 20 deka friss, jófajta pörkölt kávéval kávét főzünk. (Minden pótkávé nélkül!) A másik 7½ deci vízben felforralunk és feloldvasztunk 85 deka cukrot, fél-

rúd vaniliával. Mikor mind a kettő kihűlt, összeöntjük, kivesszük a vaniliát és hozzákeverünk egy liter 96%-os tiszta szeszt, 3—4 nap mulva filtrálópapíron átszűrjük és palackokba töltjük. Mennél tovább áll, annál finomabb lesz.

Kávélikőr (tejjel).

20 deka nagyon jófajta, frissen pörkölt és darált kávét és egy csipet vaniliát 8 napig áztatunk ledugaszolt vagy hólyagpapírral lekötött üvegben, 1 liter 96%-os tiszta alkoholban, gyakori rázogatás közben. Ekkor átszűrjük sűrű szitán, majd filtrálópapíron és beleöntünk 4 deci friss, nyers tejet, 8 deci tiszta vizet és 1·80 kg törött cukrot és újabb 4—5 napig rázogatjuk. Ezalatt a cukor fölolvad, a keverék természetesen (éppúgy, mint a narancslikőrnél) csunya, zavaros lesz, de mikor aztán a 4—5 nap elmultával tiszta filtrálópapíron ujra átszűrjük, gyönyörű, átlátszó, sötét, ragyogó és kitűnő ízű likőr lesz belőle.

Narancslikőr.

Egy liter 96%-os tiszta alkoholban egy hétig áztatjuk nyolc kisebb narancs héját, melyről a belső fehér réteget gondosan letisztogattuk. Egy hét mulva beleöntünk filliter jó nyers tejet. E keverék álljon igy újra egy hétig, ekkor egy kiló cukorból és egy liter vízből főzött s kihűlt szirupot öntünk hozzá s további egy hét elteltével szűrő- (filtráló) papíron átszűrjük s likőrösüvegekbe töltjük. A filtrálás előtt naponta 1—2-szer jól fel kell rázni.

Vanillalikőr (tejjel).

Félliter 96%-os tiszta szeszben négy napig áztatunk egy rúd darabokra tördelt vaniliát és megfelelő mennyiségű alkörmös vagy kosnil festéket. (Drogériákban kapható.) Ekkor hozzáöntünk 3½ deci édes tejszínt, vagy jó friss nyerstejet és megint négy napig állatjuk. Az újabb négy nap elteltével félkiló cukorból és félliter vízből főzött sűrű szirupot keverünk hozzá és három nap mulva szűrőpapíron átszűrve, likőrösüvegekbe töltjük. Természetesen az első naptól kezdve gyakran kell rázogatni.

Birslikőr.

A szép, érett birsalmákat, vagy körtéket meghámozzuk és aztán megreszeljük. Porcellán- vagy üvegedényben 24 órára hideg helyre tesszük. Akkor levét erősen kinyomkodjuk, vagy préseljük. 1½ liter lére ½ kiló cukrot veszünk s ezt kevés vízzel tűzön fölolvasztjuk. Beleöntjük a birslét és ¼ óráig lassan forraljuk. Azután kihűtjük, hozzáöntjünk ugyanolyan mennyiségű finom konyakot és üvegbe töltjük. Beleteszünk 3 deka keserű mandulát és 4 deka koriandert egészben és 14 napig meleg helyen tartjuk. Naponta fölrázzuk és a két hét elmultával filtrálópapíron átszűrjük.

Chartreuse-utánzat.

Egy liter cseresnyepálinkába belekeverünk 2 csepp rózsa-, 2 csepp fahéj- és 2 csepp ürmösesszenciát. Ezek drogériában kaphatók. Végül még hozzáteszünk 80 deka — 1 liter vízben megfőtt — cukrot. Pár napi állás után szűrőpapíron átszűrjük, erősen ledugaszolt üvegekben 8 hétig állni hagyjuk.

Csipkebogyólikőr.

¾ liter 96%-os szeszbe beleteszünk ½ kiló megtisztított, összevagdosott, dércsípte csipkebogyót. 14 napig meleg helyen tartjuk, szorgalmasan rázogatva. 25 deka cukrot feloldunk ¼ liter vízben, hidegen hozzáöntjük a szeszhez s így újra állni hagyjuk két hétig. Akkor átszűrjük filtrálópapíron és üvegekbe töltjük.

Diópálinka.

10 szem, negyedekre vágott, zöld diót június második felében ½ liter alkohollal s egy evőkanál cukorral literes üvegbe teszünk s vízzel telitöltve az üveget, lekötjük, napos helyre tesszük s két hónapig otthagyjuk.

Gyömbérlikőr angol módon.

Szélesnyakú üvegbe 4½ deka törött gyömbért teszünk. Egy liter jó konyakot öntünk rá és ½ kiló jól összenyomkodott vörös ribizlit, lekötözzük és 4—5 napig meleg helyen tartjuk, szorgalmasan rázogatva az üveget. Azután filtrálópapíron átszűrjük, összekeverjük 60 deka cukorból és 3 deci vízből készült szirupal. Most újra filtráljuk, üvegekbe töltjük, jól bedugaszoljuk. Természetesen nagyon jót tesz neki, ha így készen még pár hónapig áll.

Kakaólikőr.

8 deci 96%-os tiszta szeszbe beáztatunk 10 deka kakaóport és egy kis darabka vaniliát. 4—5 napig hagyjuk benne, közben gyakran rázogatva. Akkor leszűrjük és hozzáöntünk 8 deci vízből és 90 deka cukorból készült szirupot és 3 deci nyers, pasztőrizált tejet pár csepp citrommal. Így 2 hétig hagyjuk állni, de persze naponként többször jól összerázzuk. A két hét elteltével filtrálópapíron átszűrjük, üvegbe töltjük, de véglegesen csak újabb 2 hét elmultával és újabb filtrálás után dugaszoljuk le.

Köménylikőr.

1¼ liter tiszta alkoholban 5 deka, apróra tört köménymagot áztatunk 10 napig. 75 deka cukrot 2 liter vízben addig főzünk, míg nagy hólyagokat vet. Hozzáöntjük a köményes alkoholt és lassú tűzön fölforraljuk. Kihűlve filtrálópapíron átszűrjük.

Császárkörtelikőr.

15 darab középnagyságú körtét meghámozva, darabokra vagdalva uborkásüvegbe rakunk. Leöntjük 1½ liter 96 százalékos tiszta szesszel, beleteszünk 1 kis rúd vaniliát, ½ deka keserű mandulát, 1 gramm szegfűszeget és ugyanannyi fahéját. Jól lekötjük és 10 napig állni hagyjuk, minden nap jól felrázva. A 10-ik napon 1 kiló cukorból és 1½ liter vízből szirupot főzünk. Hidegen hozzáöntjük a szeszhez és újra lekötve, újabb 10 napig állatjuk, naponkénti rázogatás közben. A 10 nap elteltével filtrálópapíron keresztül üvegekbe szűrjük, ledugaszoljuk. Mentül később kezdjük fogyasztani, antul finomabb lesz.

Málnalikőr francia módon.

Nagy, uborkásüvegbe ¾ liter tiszta alkoholt, ½ liter átpasszírozott málnalevet, ¼ kiló, darabokra vágott süvegcukrot, kis darab fahajat és szegfűszeget teszünk. Mindezt jól összekeverjük, szorosan letakarjuk és 4 hétig meleg helyen tartjuk. Kétszer átszűrjük filtrálópapíron és üvegekbe töltjük.

Keserű mandulalikőr.

Egy liter 96%-os tiszta alkoholba beáztatunk 100 szem összezúzott mandulát, melyből 15—20 szem keserű lehet. 35 mandulának a csonthéját is összezúzzuk és ezt is beletesszük. Három hétig hagyjuk így állni, naponta kétszer jól fölrázva. Akkor ½ liter nyers pasztőrizált tejet öntünk hozzá és hét napig pihentetjük, de a naponkénti kétszeri rázogatásról ne feledkezzünk meg. Most 1 liter vízből és 1 kg cukorból szirupot főzünk s ezt is a folyadékhoz öntjük, újra egy hétig állatjuk és rázogatjuk. A hét elteltével szitán átszűrjük, aztán filtrálópapíron kétszer átfiltrálva üvegekbe töltjük.

Meggyesszencia.

A teljesen érett meggyet átpasszírozzuk, úgy, hogy csak a magok maradjanak meg. Ezeket 1—2 szem keserű mandulával együtt mozsárban apróra törjük és az áttört gyümölccsel összekeverve 2 napig, hűvös helyen állni hagyjuk. Ekkor jól kinyomkodjuk a levét és ezt újra hideg helyre tesszük, de csak 1 napra. A tiszta levet leöntjük az aljáról, vászonzacskón átszűrjük és 1 kiló lére számított ½ kiló, darabokra tördelt süvegcukorral egyszer felforraljuk, újra átszűrjük és mikor egészen kihűlt, palackokba töltjük, jól bedugaszoljuk, megszurkoljuk és hideg helyre tesszük.

Meggylikőr.

Egy kiló, szárától megtisztított, jó érett meggyet magostul összetörünk és bőnyakú üvegben 1 liter 96%-os tiszta szeszben egy hétig áztatjuk. (Legjobb úgy csinálni, hogy kimagvazzuk a meggyet és a magvakat külön törjük össze.) Akkor hozzáöntünk ½ liter friss nyers tejet és így megint egy hétig tartjuk, természetesen minden nap fölrázva 1—2-szer, éppen úgy, mint az első héten. Most 1 kiló cukorból ½ liter vízzel szirupot főzünk, kihűlve hozzáadjuk a keverékhez és újabb egyheti állás és rázogatás után filtrálópapíron átszűrjük és palackokba töltjük. Ugyanígy csinálhatunk eperből és málnából is likőrt.

Narancslikőr. (Angol recept.)

Nyolcvanöt deka cukrot 1½ deci vízzel 10—12 percig forralunk. Levéve a tűzről, hozzáöntünk két liter tiszta rozspálinkát, beleteszünk hat meghámozott narancsot, háromnak az apróra vágott héját és három szintén meghámozott citromot. Bőszájú üvegbe töltjük és 10—12 napig befödve tartjuk, naponta néhányszor fölrázva vagy megkeverve. Akkor aztán filtrálópapíron átszűrjük, üvegekbe töltjük. Mentül tovább áll jól ledugaszolva, annál jobb lesz.

Őszibaracklikőr.

20—25 darab érett őszibarackot darabokra vagdalunk és öt deka összezúzott mandulával együtt szélesszájú üvegbe teszünk.

Leöntjük 1 liter 96%-os tiszta alkohollal. Lekötjük és egy hét mulva — mialatt mindennap 1—2-szer felrázzuk — beleteszünk ½ kiló cukrot. Ezután újabb három heti rázogatás következik. Ekkor már átszűrhetjük filtrálópapíron és üvegbe tölthetjük! Mentül később kezdjük fogyasztani, annál jobb lesz.

Szilvalikőr.

Másfél kiló szilvát magostól összezúzunk. Szélesszájú üvegbe tesszük és ráöntünk 1½ liter 96%-os tiszta szeszt, félliter felforralt és lehűtött vizet és hozzáadunk 30 deka kockacukrot is. Így hagyjuk állni 2 hétig, napon vagy a konyhában, a tűzhely közelében. Akkor beleöntünk ¾ liter nyers tejet és újra két hétig állatjuk, most már kevésbbé meleg helyen. Persze egész idő alatt szorgalmasan rázogatjuk. A négy hét elteltével átszűrjük először sűrű szitán, majd filtrálópapíron és palackokba öntjük. Mentül tovább áll, annál jobb lesz.

Tojáslikőr.

Az igazi tojáslikőr és tojáskonyak készítésének lényege a tojás olajtartalmának kiküszöbölése, aminek elérésére bonyolult gépberendezés szükséges. Az alábbi recept szerint józű, de természetesen sokáig el nem tartható, pótlékot készíthetünk otthon a valódi, gyári helyett: három tojássárgáját elkeverünk a tojássárgák súlyának megfelelő súlyú cukorral. Beleteszünk kevés vaniliát és hozzákeverjük hét deci finom, édes likőrhöz. Végül az egészet összevegyítjük három deci kemény habbá vert tejszínnel. Ugyanígy készítjük a tojáskonyakot is, a likőr helyett természetesen konyakot véve.

Vanillalikőr. (Tej nélkül.)

Egy liter 96%-os tiszta alkoholba két rúd darabokra tört vaníliát áztatunk két hétig. Ekkor egy kg cukrot 1 liter vízben sűrűre főzünk. Drogériában kapható kevés vörös likőrfestékkel (breton) megfestjük és ha kihűlt, a szeszhez öntjük s az egészet jól összerázzuk. Esetleg egy csepp rózsaolajat tehetünk hozzá. 1—1 nap mulva, mikorra szépen megtisztult, fehér szűrőpapíron átszűrjük.

Rum készítés.

Egy liter 96 százalékos alkoholba belekeverünk öt deka rumesszenciát, tíz gramm vaniliaesszenciát és tíz gramm ananászesszenciát. Ezeket a szereket droguistánál kaphatjuk. Hat deci vízben felforralunk húsz deka cukrot. Két kockacukrot megpirítunk a tűzön. Ráöntjük a forró cukros vizet és kevergetjük, míg a pirított cukor teljesen felolvad benne. Mikor egészen kihűlt a víz, a szeszhez öntjük. Üvegekbe töltjük és jól bedugaszolva pár hétig állni hagyjuk. Minnél tovább áll, annál jobban megfelel céljának. Akkor aztán szűrőpapíroson átszűrjük.

Teafőzés.

Csak feltétlenül jó, megbízható minőségű teát használjunk. Semmi másra nem használt edényben friss vizet forralunk s leforrázzuk vele az előzőleg forró vízzel kiöblített s így felmelegített porcellánkannában előre elkészített teát (minden csészére egy púpozott teáskanállal, körülbelül két gramm). A kannára rátesszük a fedelét s a forrázatot 4—5 percig állni hagyjuk.

Vendégeink findsájába csak teát öntsünk és *semmi mást ne tegyünk.* Se cukrot, se tejszínt, se citromot, se rumot. Az elkészítést bízzuk mindenkinek az egyéni ízlésére, ami annál is ajánlatosabb, mert nálunk is mindjobban szaporodik azok száma, akik a teát önmagáért kedvelik és sem szirupot, sem limonádét, sem grogot nem akarnak belőle csinálni. Az ilyenek beérik maximum egy kockacukorral s még legfeljebb pár csepp tejszínt kérnek.

Málnalikőr.

Félliter, frissen szedett, jó érett málnát szélesszájú üvegben leöntünk egy liter finom konyakkal vagy 96 százalékos tiszta szeszszel. Jól lekötjük és 3—4 hétig napon vagy mérsékelt meleg helyen tartjuk. Akkor aztán feloldunk ½ kiló cukrot ½ liter vízben, felforraljuk, kihűlve összevegyítjük a málnás szesszel. Filtrálópapíron átszűrjük, palackozzuk és aztán még minél tovább hagyjuk felbontatlanul, annál jobb lesz.

Áfonyalikőr.

A jól kiválogatott, érett áfonyát bőnyakú üvegben leöntjük annyi tiszta szesszel (96%-os), hogy éppen ellepje. Az üveget bedugaszolva napos helyen tartjuk addig, míg a bogyók elvesztik szép piros színűket. A leszűrt lé minden literéhez ½ kiló cukorból és ¼ liter vízből készült, kihűlt, szirupot öntünk s így megint pár hétig tartjuk. Filtrálás után palackokba töltjük. Mentül tovább áll, annál jobb.

Erdei szederlikőr.

A szedret nyersen átpasszírozzuk. Egy liter lében föloldunk 35 deka cukrot, beleteszünk fél deka fahéjat, fél deka törött szerecsendiót és 5 gramm szegfűszeget. 1—2 percig főzzük és mikor kihűlt, összekeverjük ½ liter 96 százalékos tiszta alkohollal. Üvegbe tesszük, lekötjük és egy hétig naponta 1—2-szer fölrázzuk. Ekkor ¼ liter tejszínt vagy nyers pasztőrizált tejet öntünk bele s ezzel is egy hétig rázogatjuk. A hét elmultával ½ liter jó konyakot öntünk bele s újabb egyheti rázogatás után filtrálópapíron átszűrve, üvegekbe töltjük. Erősen ledugaszoljuk és csak — legalább — párhónapi pihentetés után vesszük használatba.

Feketekávé.

Csak elsőrendű és lehetőleg frissen pörkölt kávéból lehet igazán jó feketekávét főzni. A pörkölésnél (ha magunk végezzük) vigyázni kell, hogy a kávé meg ne égjen s a színe inkább csak gesztenyebarna legyen. Pótkávét vagy egyáltalán nem, vagy csak igen keveset szabad használni. (A szép színe enélkül is meglesz.) Egy csésze jó, zamatos feketéhez körülbelül 7—10 gramm finomra darált pörkölt kávé kell. Nem főzzük meg, csak leforrázzuk, mint a teát. Azután pedig szűrőkészüléken lecsurgatjuk. A készítés mindig közvetlenül a fogyasztás előtt történjék. Legjobb kávémasinák a Non plus ultra, az Espresso és a lombikos En-Di-Ka-Steril.

Török kávé.

Különleges őrlővel lisztfinomságúra őröljük a kávét s személyenként egy púpozott kávéskanállal az erre a célra szolgáló hosszúnyelű rézibrikbe teszünk belőle. Ugyancsak személyenként 1—1½ deka porcukrot is adunk hozzá. Feltöltjük annyi vízzel, amennyi a személyek száma szerint (személyenként kb. egy decit számítsunk) szükséges, parázs közé (vagy a rendes tűzhely tetejére) állítjuk s háromszor felforraljuk. Vigyázzunk, hogy ki ne fusson s ha látjuk, hogy ki akar futni, rögtön kapjuk le s mikor leülepedett, megint tegyük vissza, hogy újra felforrjon. A főzőben szolgáljuk fel s az asztalon öntjük — szűretlenül — kis mokkacsészékbe. A török kávét megkeverni nem szabad.

Kávéesszencia.

I. Ötven deka porcukrot folytonos keverés közben barnára pirítunk. Felöntjük két liter vízzel és ezzel jódarabig főzzük. 25 deka finom, pörkölt, őrölt kávét a kávéfőzőben a rendes módon elkészítünk ezzel a sziruppal. Üvegekbe töltve, ledugaszolva, 10—15 percig kigőzöljük. Ebből az esszenciából 1—2 kávéskanál kell egy csésze forró tejbe.

II. 1 liter forró vízben 15 percig főzünk 15 deka finom, pörkölt, őrölt kávét, amelyhez semmiféle pótkávét sem teszünk. A folyadékot átszűrjük és beletéve 40 deka porcukrot, sűrűre főzzük. Jól ledugaszolt üvegben hosszabb ideig eltarthatjuk. Használatkor forró vízzel rendes feketekávét, azonfelül tej hozzáadásával tejeskávét csinálhatunk belőle.

Kefir.

Készítéséhez, vagyis hogy a tej kefirré erjedjen, a speciális kefirmagokat (kefirgombát) kell beszerezni. A friss kefirmagokból két dekát teszünk egy liter felforralt és húsz fokra lehűtött tejbe s benne hagyjuk, — ugyanilyen hőmérséklet mellett — míg a tej erősen erjed. Közben gyakran megkavargatjuk vagy felrázzuk. Végül leszűrjük és erősfalú, vastag üvegekbe öntjük a kefirt. Használatkor jól megrázzuk az üveget. Ha a kefirmagvak nem frissek, akkor mielőtt használatba vennők őket, a következőképpen járunk el velük: felforralt és 30 fokra hűtött vízben addig áztatjuk a magvakat, míg meg nem duzzadnak. Ez körülbelül 5—6 óráig tart. Ekkor felforralt, langyosra hűtött tejbe tesszük át őket s mikor a tejen változást veszünk észre, új, szintén forralt, langyos tejbe helyezzük. Ez így megy mindaddig, míg a magvak feljönnek a tej felszínére, ez pedig (t. i. a tej) megsavanyodik.

Yoghurt.

A tejet felforraljuk. (Ha azt akarjuk, hogy nagyon finom legyen a yoghurt, forralás előtt tejszínnel keverhetjük a tejet.) Aztán lehűtjük 45 C fokra és folytonos kevergetés közt beletesszük az oltóanyagot (a szervezetre jótékony hatású bolgár — maya — bacillusokkal készült fermentum), amit akár készen kaphatunk a patikában, akár úgy nyerhetünk, hogy tejcsarnokban vásárolt kész yoghurtból elveszünk 1 evőkanálnyit. Ennyit kell 1 liter tejhez. Ha az oltóanyagot belekevertük a tejbe, 2—4 óra hosszat 42 C fok melegen tartjuk a

yoghurtot. Ezt legjobban termosszal érhetjük el, de langyos sütőbe is állíthatjuk, vagy meleg vízbe. De mindenesetre nagyon fontos, hogy se magasabb, se alacsonyabb ne legyen a hőfoka, mert ellenkező esetben túl savanyú lesz a yoghurt, vagy nehezen kocsonyásodik. A 2—4 óra eltelte után aztán hideg helyre kell tenni.

A sör

fogalmának megszemélyesítője nemcsak Bécsben, de nálunk is, igen sokáig az öreg Dreher volt, akit laposkarimájú és kályhacsőformájú, »fiaker« cilinderéről, rövid, drapp felöltőjéről és trombitanadrágjáról rögtön meglsmert mindenki, ha magas, szikár alakja feltűnt a Freudenauban vagy a pesti turfon. Az öreg Dreher valóban kiváló sört gyártott Schwechatban is, meg Kőbányán is, s a kőbányai sör világhírének megalapozása szoros kapcsolatban állott a Dreher névvel.

Dreher Antal nagyszerű sörgyáros és jeles sportsman is volt s a publikum egyaránt kedvelte azokat a fürge Dreher-lovakat, amelyek fehérszegélyes vörös dresszt viselő zsokéikkal megbízható formákat mutattak a versenypályákon és azokat, amelyek hatalmas kuméttal a nyakukban, a szerszámjukat díszítő rézpikkelyeket csörgetve, méltóságteljes léptekkel vontatták a két főváros uccáin a sörös-hordókkal megrakott, hosszú szekereket. Bécsben azóta sem volt olyan derby-győzelem, mint amilyet Capo Gallo vívott ki e század legelső évében, mert e jeles Dreher-ló győzelme után a »öreg« jóvoltából rögtön felvonultak az olcsóbb helyekre a másik kategóriába tartozó Dreher-lovak, szekereiken a schwechati hordók számlálatlan sokaságával s olyan dáridó következett, amely példátlan a lóversenypályák viharos történetében.

Az öreg Dreher 1921-ben meghalt, de a sör a háborús intervallum után (amikor a cirok játszott a gyártásában siralmas szerepet), ma is igen jó ital Bécsben, Pesten egyaránt. A kőbányai típus azonban már jó ideje eltért a schwechatitól s a pilseni kesernyés jelleg felé hajlott. A pesti közönség láthatóan megbékült ezzel a változással, mert a kőbányai sör erősen fogy most is kánikulában (de télen is). Jó magam azonban mindig fájlalom ezt a változást s ezért szívesen kerestem fel időnként boldogult Weisz Tóni »Bécsi sörház«-át a Király uccában, mert ennek a kiskocsmának — miért, miért nem — privilégiuma volt arra, hogy Budapesten a sötétebb sárga, inkább kissé édeses schwechati sört mérje.

Hiszen a pilseni is fölséges sör, de még a valódi is mindig csak egy helyen volt igazán jó Budapesten, néhai Löffelmann Pilseni sörcsarnokában, a Thonet-udvarban. Ennek volt olyan különleges berendezkedése a pincéjében, hogy produkálni tudta azt a csodálatos sűrű, tejfelszerű habot, amelyben megállott a fogpiszkáló vagy gyufaszál, ha valakinek kedve volt ilyen tréfás experimentumokhoz. De nemcsak Budapesten, hanem magát Pilsent és Prágát kivéve, sehol sem szolgáltak a szomjazó vendégnek ilyen tökéletes pilsenivel, még Bécsben sem. A kőbányai sör azonban nyáron mégis többet ért, mert jobban oltotta a szomjúságot és ma még változott ízével is jobban oltja nemcsak mint a pilseni, hanem mint például a medvecukorra emlékeztető — különben vitathatatlanul elsőrangú — bajor sör.

CSEMEGÉK

(Lásd: „Teához valók“ címen is)

Marónit enni

csípős must mellé valóban nem rossz dolog s különösen akkor volt fölöttébb jónak nevezhető, amikor a Tabánban nem szalicillal preparált mustot árultak a kiskocsmákban, hanem az udvarokon préselték a szőlőt s a vendégek a prés alá tarthatták a poharukat. Ez a must édes volt, mint a méz, hiszen a híres budai hónigliból, a mézes fehérből szüretelték, de napok multán csípősödni kezdett, miközben a nyitott pinceajtó felől izgató illatok szállongtak.

Ilyenkor érkezett el az ideje annak, hogy az emberek egy-egy hatosért jókora stanicli szép kövér sültmarónit vásároltak a Döbrentei-tér sarkán üldögélő gesztenyesütőasszonyságnál s a Hadnagy uccán, vagy a Kereszt uccán felfelé haladván a »berglibe«, letelepedtek a terítetlen, kerek zöld asztalok mellé valamelyik szőlősgazda házában. A félliteres üvegekben szürkésen, barnásan kínálkozott a must, még nem a »heuriger«, mely kiforró szeszével duhajkodásra csábítana, még szelídebb, enyhébb itóka, de már mutatót ád eljövendő erejéből. Megoldja a nyelvet s míg a ropogva szertehulló héjból gusztusosan hontakozik ki a sárgára sült ízletes gesztenye, vidáman barátkoznak a budai benszülöttek a pesti jövevényekkel. A maróni szerepe nem fejeződött be a csípős must elmúlásával, ott volt a kesernyés ürmös mellett is, melyet legjobban a Rácfürdővel szemközt készítettek. Itt már nemcsak egymagában fáradozott azon, hogy alkalmas szomjúságot ébresszen, segített neki a csája, persze nem a kávéházak grogféle itala, hanem ama szép magas, tortaformájú, gőzölgő, húsos borsos rétes, melyet fatányéron hordott körül és szeletelt a rácok nemzetségéhez tartozó gazda.

A dámák akkoriban finnyásabbak voltak, mint ma, féltek a dohányfüsttől s általában nem igen ismerték amaz élvezeteket, melyek a maróni körül a tabáni és krisztinai kiskocsmákban kialakultak. Ők inkább a várbeli Russwurmhoz jártak a Szentháromság uccába, vagy az Attila uccai földszintes házban megtelepedett Auguszthoz tejszínhabos gesztenyepürére, glaszírozott marónira, krémre, tortára.

Ma már nem félnek a hölgyek a dohányfüsttől, el is látogatnak a kiskocsmákba, de viszont ezek erősen modernizálódtak, éttermeknek titulálják magukat, a marónikultúra más formában jelent-

kezik bennük. Áttértek ők is a gesztenyepürére, meg a tejszínhabra s a primitív sültgesztenye helyett gesztenyetortát hozatnak a cukrászoktól, meg parfét és fagylaltot ugyancsak gesztenyéből. Némelyik ilyen előkelő kiskocsmában gesztenyefőzeléket, salátát és puddingot is tálalnak s dión hízott pujkát is adnak gesztenyével töltve.

Igaz, hogy a hamisítatlan csípős must többnyire eltűnt a láthatárról. S ezt különösen olyankor sajnálom, amikor megjelenik Dél-Tirol és Isztria felől az első maróniszállítmány.

Café à la crème.

12 deka vajat, 25 deka kockacukrot, 20 deka krumplicukrot, 2½ deci habtejszínt és 1 deci nagyon erős (kissé vaniliás) feketekávét a tűzön addig verünk habverővel, míg megsűrűsödik és megkocsonyásodik. Vajjal kikent tepsibe öntjük. Ennek a mennyiségnek körülbelül 20 × 30 centiméter nagyságú felel meg. Hideg helyre tesszük. Mikor megfagyott, de még olyan puha, hogy vágni lehet, deszkára borítjuk, kockára vágjuk és olajos papírba csomagoljuk.

Chocolat à la crème.

Hat szelet csokoládét, öt deka vajat, három deci tejszínt, negyven deka vaniliás cukrot és harminc deka krumplicukrot addig főzünk, folytonosan erősen keverve, míg a kellő sűrűséget eléri, vagyis míg a hideg vízbe csöppentett csepp rögtön gyöngyformára megalszik. Vajjal megkent pergamentpapírral kibélelt tepsibe öntjük és mikor kihűlt, papírral együtt kivesszük, kockára vágjuk s a pergamentpapírról lefejtve, olajos, majd színes papírba csomagoljuk.

Noisette à la crème.

Az előbbihez hasonló módon készül, csokoládé helyett 15 deka pörkölt, darált, 1—2 deci tejben kissé megfőzött, átpasszírozott mogyoróval.

Égetett mogyoró vagy mandula.

A mogyoró (mandula) súlyával egyenlő súlyú kockacukrot nagyon kevés vízzel sűrű szirupnak főzzük meg. Levéve a tűzről, belekeverjük a mogyorót s kevés narancslével vagy reszelt narancshéjjal ízesítjük. Majd visszatesszük a tűzre s folytonos kevergetés közt addig forraljuk, míg a mogyoró (mandula) pattogni kezd. Akkor levesszük és tovább keverjük, míg megszárad. Most újra tűzre tesszük, de nagyon gyengére és folyton keverve, meg a lábast rázogatva ismét feloldjuk a cukrot. Ha levettük, letakarjuk egy kendővel s 1—2 óráig állni hagyjuk.

Csokoládés mogyoró.

Az égetett mogyorók bevonására szolgáló csokoládémasszát, miután forró vízzel telt edény fölött felolvasztottuk, addig keverjük, míg kihűl. Ekkor újra felolvasztjuk kissé, míg sűrűn folyik, ha pedig már ismét hideg és eléggé sűrűfolyású, egyenként beledobjuk és egészen belenyomjuk a mogyorószemeket. Kis idő mulva dróthálóval ki-

szedjük és papírra egymás mellé helyezzük őket. Csak hűvös helyen lehet készíteni ezt a csemegét s míg megkeményedik, hideg helyen tartani. A masszát akárhányszor fel lehet melegíteni és újra használni.

Marrons glacées.

A gesztenyéket nyersen megtisztítjuk, mindegyiket külön egy-egy vászondarabkába csavarjuk és forró vízbe dobva megfőzzük, vigyázva, hogy szét ne főjön. A vízbe kevés finom lisztet keverünk. Mikor a gesztenye megfőtt, leszűrjük a vizet, aztán úgy bánunk el vele, mint minden más sűrű szirupban főtt gyümölccsel, vagyis szirupban 3—4-szer felfőzzük, a szirupot — közben a gesztenyéket ilyenkor kiszedve — mindig sűrűbbre főzzük. Mikor már üvegszerűen tapad a gyümölcsre, kis, vékony pálcikákkal kivesszük és megszárítjuk a gesztenyéket.

Rahat. (Szultánkenyér.)

Négy deci rizst 2 liter vízben péppé főzünk. 1½ kiló kockacukrot vízbe mártva sziruppá főzünk (szálasodásig). A rizst átpasszírozzuk és a szirupba keverve addig főzzük, míg az edényről leválik. Két részre osztjuk. Egyikbe pár csepp bretonfestéket és 2 csepp rózsaolajat teszünk, a másikba pedig 12 csepp ananászétert és ¼ kiló vékonyra vágott, hámozott mandulát. Porcukorral vastagon meghintett deszkára ujjnyi vastagon rákenjük a masszát kés segítségével. Másnap tetszés szerinti nagyságú darabokra vágjuk és porcukorban meghengergetjük.

Csokoládébomba konyakos gyümölccsel.

Tíz deka darált diót vagy mogyorót, egy tojás habnak felvert fehérjével, tíz deka porcukorral, két kávéskanál csokoládéval és ½ citrom levével összekeverünk, részekre osztjuk, vizes tenyéren lelapítjuk, mindegyik részbe beleteszünk egy darabka konyakba mártott déligyümölcsöt vagy egy szem konyakos meggyet, kis gombócokká alakítjuk és külsejüket cukrosvízzel vagy valami lekvárral bekenjük. Utána csokoládédarában meghengergetjük és hidegre tesszük.

Kakaós mandula.

A megtisztított, válogatott szép mandulát még nedvesen meghengergetjük törött cukorban és meleg sütőben világos barnára megsütjük. Ha kihűlt, egyenként bemártjuk csokoládémázba és kevés cukorral vegyített kakaóporban megforgatjuk.

Nougat-krém.

Egyforma mennyiségű porcukrot és pörkölt, hámozott mogyorót mérünk le. A cukrot gyenge tűzön addig kevergetjük, míg egészen felolvad és szép világossárga lesz. Akkor belekeverjük a mogyorót és vajjal kikent tálra öntjük. Mikor egészen kihűlt, párszor átdaráljuk a diódarálón és aztán mozsárban egész finom pürészerű anyaggá törjük össze. Ezt az anyagot felolvasztott mártógyurmával (Tunkmasse) barnára festjük, belegyúrunk megfelelő meny-

nyiségű, hámozott, hosszúkásra vágott mandulát, papírra ujjnyi vastagságúra nyujtjuk, kocka- vagy téglaalakúra vágjuk és mártógyurmával bevonjuk.

»Sonka« dióból, mandulából, csokoládéból.

Öt deka darált diót és 40 deka cukrot kevés vízzel felmelegítünk és annyi alkörmöst teszünk bele, hogy hússzínű legyen. Ezt a masszát egy tálon sonkaformára alakítjuk. Ez lesz a húsa. Most 25 deka tisztított darált mandulát, húsz deka cukorral összekeverünk, aztán felmelegitjük és annyi citromlevet teszünk bele, hogy összeálljon. Ez lesz a szalonnája. Az egészet csokoládéval vonjuk be és ez lesz a bőre. Ezt a sonka mintájára készített csemegét jégre tesszük és az asztalnál szeleteljük fel.

Csokoládéalakok.

Jobb főzőcsokoládét apróra vágunk és deszkán vagy tányéron langyos sütőbe tesszük, ahol olyan puha lesz, hogy gyúrni lehet. A masszát most átgyúrjuk, amíg csaknem kihűl. Most a formáknak megfelelő nagyságú darabokat belenyomjuk a formákba, úgyhogy azokat teljesen betöltsék. A formákat rázogatni vagy az asztalhoz kell ütögetni, hogy a massza mindenütt jól kitöltse. Ezután az anyag fölösleges részét a forma tetejéről késsel levágjuk. Néhány órára hideg helyre tesszük és azután a formákat két-két ujjal meghajlítani próbáljuk, hogy a massza kiugorjék belőle. Ha esetleg nem féloldali, hanem teljes alakot kívánunk formálni, úgy két egészen egyenlő formát kitöltve összeillesztjük és egy erősebb nyomással összepréseljük. Majd a két összeillesztett formarész közé kést dugunk, amellyel gyenge nyomással — mint egy kagyló héját — lefeszítjük róla a formát, illetve az egyik formarészt levesszük, a másikat pedig ismét az asztalhoz ütögetjük, míg a figura kiesik belőle.

Szalóncukor készítése.

Egy kiló kocka- vagy süvegcukorhoz 3 deci vizet veszünk és ebben addig főzzük, míg szálasodni kezd. Erről úgy győződhetünk meg, hogy egy vékony drót végét gyűrűalakúra formáljuk és beledugjuk a forró cukorba, mikor onnan kivesszük, keresztülfújunk rajta: ha a cukor ekkor hólyagot ereszt, akkor jó. Most a cukrot áttöltjük egy vízzel kiöblített, nagyobb porcellántálba, vízzel gyengén meglocsoljuk és hideg helyre tesszük. Mikor már kihült, fakanállal addig keverjük, míg szép hófehér pép lesz belőle. Ezt aztán annyi részre osztjuk, ahányféle ízű cukrot akarunk csinálni. Az egyes részeket az illető ízzel (feketekávé, vanilia, narancs, stb.) külön-külön fölmelegítjük és márványlapra helyezett, fenéknélküli fadobozba töltjük. Mikor kissé megszilárdul, nedvesített késsel lesimítjuk és kockára vágjuk. (Esetleg másféle formákra alakítjuk.) Mikor aztán egészen megszilárdultak, rojtosvégű, színes selyempapirosba és staniolba csavarjuk a kockákat. Mentaízű szalóncukorhoz a drogériában kaphatunk esszenciát. Kávéízűt pár kanál sűrű, erős feketekávéval készíthetünk. Narancs- és citromízűt úgy csinálunk, hogy pár kockacukron ledörgöljük 1—2 citrom vagy narancs héját és finom reszelőn belereszeljük a fölmelegített szirupba kevés

narancs- vagy citromlével együtt. Kakaós vagy csokoládés cukorhoz elveszünk egy keveset a szirupból, ebbe belevegyítünk megfelelő mennyiségű kakaó- vagy csokoládéport, tűzön teljesen fölolvasztjuk s úgy keverjük a többi siruphoz.

Savanyú bonbon.

½ kiló cukron ledörgöljük 1 citrom (vagy narancs) héját, aztán leöntjük 5 deci hidegvízzel és belecsavarjuk 2 citrom (vagy narancs) levét. Törésig főzzük, vagyis, amíg a hideg vízbe, majd a forró szirupba s onnan újra hideg vízbe mártott főzőkanál nyelén a szirup rögtön megkeményedik s törik. Kikent lapos tepsire öntjük és még melegen kocka- vagy téglaalakúra metéljük. Alkörmössel pirosra, sáfránnyal sárgára festhetjük. Ez ártalmatlan festékeket főzés közben a szirupba keverjük. Készíthetünk ananász- és mentaízűt is. Ezekhez ananász- és mentaesszenciát kell kevernünk, amit drogériákban kaphatunk.

Must kolbász.

Egy liter nullásliszttet elkeverünk annyi édes, fölforralt musttal, hogy híg palacsintatésztaszerű legyen. Két liter mustba beleteszünk 25 deka cukrot, csipet törött fahéjat és szegfűszeget, 12 deka egészen finomra tört keményítőt. Feltesszük a tűzre és főzés közben lassan belekeverjük a fenti híg tésztát. Folytonos kevergetés közben sűrűre főzzük. Egy szál vékony spárgára felfűzünk felibe vagy negyedibe törtdelt diót. Ezt a spárgafonalat belemártjuk a meleg pépbe és rögtön a napra akasztjuk. Egyszeribe megkocsonyásodik rajta a pép és hamarosan ki is hűl. Akkor újra belemártjuk, újra megszáríjtuk és kihűtjük s ezt így folytatjuk, míg kolbászvastagságú rudat kapunk. Azután meleg helyre akasztjuk, míg egészen megszárad és megkeményedik. (Nullásliszt helyett goromba darát is keverhetünk a mustba.)

Makron és Marcipán.

Lásd a *Teához valók* címén.

Sós mandula pezsgő mellé.

A leforrázott, meghámozott, megtörölt mandulát tepsibe rakjuk, kis cukrosvízzel meglocsoljuk és jó dúsan meghintjük sóval; betesszük a sütőbe és megpiríjtjuk, tetszés szerint halványabbra vagy pirosabbra. Ez néhány perc alatt megtörténik. Egy kiló mandulára egy jó marék só kell.

Cukrozott narancshéj.

A vastaghéjú narancs friss, földarabolt, vagy kis pogácsaformával kiszaggatott héját vízben puhára főzzük. A narancshéj súlyával egyenlő mennyiségű cukrot olvasztunk még egyszer annyi súlyú vízzel, mint a cukor; a vízből kiszedett, lecsurgatott narancshéjdarabokat beleveljük, felforraljuk vele, aztán kiszedjük belőle, szitára rakjuk és másnapig nyugton hagyjuk. Ezt öt napon keresztül megismételjük, ugyanazon cukoroldattal. Akkor másik cukorból sűrű szirupot főzünk ismét ugyanannyi súlyú cukorból, mint amennyi a héj eredeti súlya volt, de már csak feleannyi vízzel, beletesszük a szitán lecsepegtetett narancshéjat és folyton keverve forraljuk, míg egészen sűrűbe befő. A narancshéjat kiszedve, a cukrot levéve a tűzről, pálcikával addig kevergetjük, míg fehér pép lesz belőle. Ekkor meghengergetjük benne (vagy porcukorban) a narancshéjat, újra kiszedjük, szitán megszáríjtuk.

Kandírozott (cukrozott) gyümölcs.

Mindenféle teljesen ép, érett, de nem túlérett gyümölcsöt felhasználhatunk erre a célra. A nagyobbfajtákal természetesen kimagozzuk és meg is hámozzuk. Porcellán- vagy cseréptálba rakjuk. (Olyanba, melynek fedele is van.) Legmegfelelőbb a levesestál. Forró szirupot öntünk rá, melyet úgy főzünk, hogy egy kiló cukorra félliter vizet veszünk. Mikor ráöntöttük a szirupot, lefödjük s 24 óráig félretesszük. Másnap leszűrjük a levet s kissé sűrűbbre főzzük. Megint forrón öntjük rá a gyümölcsre s megint 24 óráig pihentetjük, természetesen lefödve. Ezt addig folytatjuk, míg a szörp teljesen elfő. Ez körülbelül 8—10 napot vesz igénybe. Most aztán a gyümölcsöt erős napon teljesen megszárítjuk és üvegekbe rakva lekötözzük és szellős helyen tartjuk. Hogy a cukor szép fehér legyen a gyümölcsön, tehetünk a szirupba zselatint is, még pedig egy literre négy kis táblát számítva.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

BEFŐZÉS

Befőzési tanácsok.

A *szalicil* használata a befőzéseknél, különösen ha a lekvárokat is kigőzöljük, csak bizonyos esetekben szükséges. Pl. ha *cukor nélkül* akarjuk eltenni, vagy ha valami ok miatt aggódnunk kell, hogy elromlik. Ilyenkor *egy üvegre egy késhegynyit* hintünk. Különben egészen jól meglehetünk nélküle. Félni azonban nem kell tőle, mert ritkán és kismértékben nem ártalmas. Jobb a *benzoésavas nátrium*, melyből 1 kiló gyümölcsre másfél grammot vehetünk s kis vízben feloldva keverünk a már megfőzött anyaghoz.

Kénezni különösen konzervgyárak és cukrászok szokták a körtét, őszibarackot, fehér cseresnyét stb., hogy színük minél fehérebb legyen. A kenezés úgy történik, hogy a gyümölcsöt szitára tesszük, letakarjuk és a szita alatt kénrudacskát gyujtunk meg. Utána természetesen többször váltott vízben kell kimosni a gyümölcsöt, hogy a kénszagot elveszítse. Nagyon szép fehér marad a gyümölcs akkor is, ha közvetlen hámozás után citromos, vagy timsós vízbe dobjuk és ezt lecsurgatva róla, üvegbe rakjuk. Az üvegeknek tisztáknak és szárazaknak kell lenniök, mielőtt a befőttet vagy lekvárt beléjük tennők.

Gyakran megesik, hogy a befőttesüvegekben erősen *leapad a lé*, a gyümölcs egy része szárazon marad, megráncosodik és fekete lesz. Ez — ha egyébként az eljárás szabályos volt s ügyeltek, hogy a hidegen ráöntött szirup bőséges legyen — vagy azért történik, mert a már kész befőttet meleg kamrában vagy szobában tartják, vagy azért, mert túlságos sokáig gőzölték, vagy mert az üveget nem zárták le teljesen légmentesen. A pergament gyakran bajt csinál, ezért jobb a hólyag, de *legjobbak persze a patentzáros*, gumival és üveglappal lezárt üvegek.

Ami a *kompótok kigőzölését* illeti, 3—4 decis kis üvegeket *elég a víz forrásától számított 5—6 percig dunsztolni. Literes üvegeknél már körülbelül 10—12 perc kell erre a célra.*

Ha a *leapadás már megtörtént*, azon csak keményebbfajta gyümölcsöknél segíthetünk olymódon, hogy az üvegeket felnyitjuk, a hiányzó levet sziruppal pótoljuk s újra kigőzöljük. A puha gyümölcsöt a második gőzölés tönkreteheti.

A befőzésre használt gyümölcs frissen szedett, kemény, teljesen ép és nem egészen érett legyen.

Mindenféle dsem vagy lekvár készítéséhez legjobb cseréplábast használni. Ebben félre is tehetjük 24 órára a lecukrozott gyümölcsöt és ugyanebben az edényben főzhetjük másnap. A cukorban eltett gyümölcsök is állhatnak ebben a cukorszörppel együtt a szükséges 2—3 napig.

Dsemekhez, lekvárokhoz, befőttekhez kocka- vagy süveg-, esetleg kristálycukrot használjunk.

A főzési időt a dsemek, lekvárok, szörpök főzésénél és kigőzölésénél is mindig a forrástól kell számítani. A kigőzölési idő itt 15—30 percig terjed.

A dsemeket és lekvárokat mindig jó forrón kell a felmelegített üvegekbe betölteni. Csak másnap költjük le, amikor a tetejük már jól megkeményedett.

Ha *penészesedni* kezd a lekvár- vagy kompótféle, a penészt óvatosan leszedjük és a lekvárt újra felfőzzük, a befőttre pedig új szirupot készítünk. Ebben az esetben mindegyik üvegbe egy kis benzoésavas nátriumot is teszünk.

Teljesen *épek, frissen szedettek* legyenek az eltevésre szánt *főzelék- és zöldségfélék* is.

a) Főzelék- és zöldség-konzervek

A káposztáshajók

október elején megérkeztek a Dunán és kikötöttek a pesti parton, az Eskü-tér meg a Vámház között. Az orruk felmagasodott és csigaformára kunkorodott, akárcsak Fanda uram halászbárkájáé. Ám vizák, harcsák és pontyok helyett kerek, lapos, zöldesfehér káposztafejek sokasága töltötte meg őket. A Dunasor matrózkocsmáiból sietve bujtak elő a zsákhordólegények s munkájuk nyomán a parton rövidesen egész káposztahegylánc emelkedett. Felsorakoztak zergeszakállas vagy fajdkakastollas kalapjukban, zöld térdnadrágban a Krajnából és Tirolból őszi vendégszereplésre Pestre látogató nagybajszú, marcona atyafiak is. Hatalmas hárfához hasonlatos, fiókos gyalu lógott a vállukon, merthogy az ő feladatuk volt meggyalulni azt a sok-sok káposztafejet, mely hordókba kerülvén, a pestbudai polgárok téli töltött káposztáját szolgáltatta. Most már megkezdődhetett a vásár és nemsokára nagy kosarakban, kis kocsikon hordták széjjel a városba a csigaorrú hajók rakományát. Nekünk is jutott belőle vagy száz fej, megannyi jó kemény, ropogós. A nagybajszú krajnai ember is elballagott hozzánk az Ujvilág uccába és szép, középvékony szálakra gyalulta a gondosan megtisztogatott káposztát. A konyhában már ott állott a ragyogó fehérre mosott, srófos fedeles, szélesszájú, tekintélyes hordó, egy tányéron felszeletelt birsalma, egy másikon vékonyra vágott torma, a harmadikon finomra darált só, a negyediken egész magyarbors, az ötödiken köménymag, a hatodikon kapor és borsfű várakozott: fűszerek hada, mely felvonult, hogy savát-borsát megadja, ízét-bízét szaporítsa a télire

szánt jeles főzelékfélének. A gyalulás után a taposás munkája következett, merthogy a káposztát régi magyar szokás szerint taposni kellett, miként szüretkor a szőlőt. A különbség az volt, hogy a káposzta taposása nehezebb dolog volt, nem lehetett csak úgy áta-botába végezni, ehhez érteni kellett. A kád szélén kezdődött a munka, körbe-körbe járt az ember, lassacskán hatolt befelé, egy talpalatnyi helyecskét sem volt szabad kihagyni. A taposás persze már nem a krajnai ember dolga volt, ez a megtisztelő feladat a házigazdára hárult. Mi legalább így tanultuk Szalában meg Somogyban, ahonnan Pestre származtunk. Hát minálunk is az apám taposta a káposztát, míg meg nem únta s át nem adta nekem a díszes hivatalt. Tizenkétesztendős voltam akkor, de már elég súlyosnak ítéltettem s mivel eddig is évről-évre ott kotnyeleskedtem az ilyen ünnepi aktusok körül, az elméleti tudásomhoz kétség nem férhetett. Anyám tudomásul vette a hivatalátruházást, felügyelt az előkészületekre: alaposan meg kellett fürdenem, vadonatúj fehérneműt öltenem, így szállhattam bele a hordóba, melyben egy-egy marék torma- és birsalmaszeleten, kevés kapron és borsfüvön már ott tornyosult két nagy tál gyalult káposzta. Szépen el kellett egyengetni, aztán neklindultam a táncnak, körbe-körbe, súrolva a hordó szélét, majd beljebb és beljebb a közepéig. Közben egy jó marék sót, egy kis köménymagot, pár szem magyarborsot vetett anyám a hordóba. Egyszerre csak a sótól és taposástól levet kezdett ereszteni a harsogó káposzta, az első réteg rendben volt. Most újra két-három tál káposzta következett, a taposás folytatódott, újabb adag só, birsalma, torma és magyarbors hozzáadásával. Hamarosan ez a réteg is kiadta a levét s ekkor megint másik adag káposzta és másik adag fűszer került sorra, mindaddig, míg a káposzta el nem fogyott. Közbe-közbe egy-egy egészben hagyott fejet is tett anyám, hogy a töltött káposzta tölteléke ne maradjon köpönyeg nélkül. Megtelt a hordó, a sós lé felcsapott a széléig, letakartuk fehér vászonruhával, rátettük a fedelét és jól megszorítottuk a srófját.

Bemutatkozásom a káposztataposás terén fényesen sikerült. Fájtak az izmaim, a só ugyancsak csípte a lábamat, de megvígasztalt az elismerés és a kitünő vacsora: frissen sült ropogós disznókarbonádli párolt káposztával és túróscsusza. Ezek voltak akkoriban a kedvenc ételeim, de még ma sem vetem meg őket.

A hordót pedig három nap mulva — mikor már erősen habzott a leve — felnyitotta anyám, a fehér vásznat és deszkafedelet tiszta vízben jól megmosta, majd újra lezárta a hordót. Ezt a műveletet háromnaponként megismételte. Három hét elteltével a káposzta már kellően savanyú volt, levittük a pincébe, ászokfára állítottuk, hogy a hordó ne érintkezzék közvetlenül a földdel.

Mondhatom, hogy pompás eledel készült belőle téli vasárnapokon, a leve pedig külön is igen finom ital volt, nem olyan marólúgszerű folyadék, mint manapság a borkősavval s Isten tudja még mivel savanyított mindenféle káposztáé.

Káposztasavanyítás (rögtöni használatra).

A megtisztított káposztát metéltre vágjuk vagy gyaluljuk. (Ha töltött káposztának szántuk, akkor természetesen megfelelő számú nagy levelet előre vegyünk le róla.) A meggyalult káposztát (a leve-

lekkel együtt) forrásban lévő vízzel leforrázunk és szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. Hideg vízben kihűtjük és aztán nagy uborkásüvegbe vagy mázas cserépfazékba rakjuk, megsózzuk, tetejére kovászt vagy egy darab kenyeret teszünk, meleg vízzel teletöltjük és 1—2 napig meleg helyen tartjuk. Amint kellőleg megsavanyodott, felhasználjuk. Ugyanígy savanyíthatjuk a fehérrépát is.

Fehérrépasavanyítás télire.

A frissen szedett, megmosott, meghámozott répát meggyaluljuk. A tiszta és egészen száraz hordó fenekére ruhába csavart kovászt teszünk, aztán belerakjuk a meggyalult répát, jól lenyomkodva, vagyis tapasva. A hordó közepe táján újra ruhába csavart kovászt teszünk a répa közé. Mikor tele van, annyi vizet öntünk bele, amennyit a répa fölvesz. Továbbiakban éppen úgy járunk el vele, mint a káposztával. Letakarva, lenyomva pincébe tesszük. Használatkor mindig csak hideg vízzel szabad megmosni a répát.

Cukorborsó eltevése.

I. A frissen szedett, gondosan kiválogatott, fiatal zöldborsót gyengén sós vízben egyszer felforraljuk, aztuán szitán lecsurgatjuk róla a vizet, majd szorosan beletömjük patentzáras üvegekbe, folytonosan rázogatva, úgyhogy felül pontosan 1 centiméternyi üres hely maradjon. Ezután minden ½ literes üvegre 1½ deka törött cukrot szórunk a borsó tetejére, felöntjük forrásban lévő, gyengén sózott vízzel és az üveget légmentesen lezárva, ½ óra hosszat gőzöljük. Harmadnap újra gőzöljük 30 percig.

II. A kifejtett zöldborsót cukros, sós vízben tészta módjára kifőzzük, szitára rakva lecsurgatjuk róla a vizet és erős napon kiteregetve megszárítjuk. Mikor tökéletesen száraz, tüllzacskóba rakjuk és hűvös, szellős helyen felakasztjuk.

Zöldbab. I.

1. A zöldbabot megtisztítjuk szálkáitól, de egészben hagyjuk, aztán sós vízben, tészta módjára kifőzzük. Szitára rakva, lecsurgatjuk jól a levét, aztán tű segítségével vékony spárgára fűzve nagyon napos és szellős helyen megszárítjuk. Mikor teljesen kiszáradt, úgyhogy zörög, zacskóba vagy dobozba rakva, de úgy, hogy a levegő azért érje, hűvös helyre tesszük. Használat előtt jól megmossuk és vízbe áztatjuk. 2. A babot megtisztítjuk szálkáitól, tetszés szerint felszeleteljük hosszában vagy széltében és gyengén sós vízben megfőzzük, úgyhogy puha legyen, de szét ne főjön. Azután üvegekbe rakjuk, a sóslével, amiben főtt, leöntjük, teljesen légmentesen lekötjük és egy óra hosszat kigőzöljük. Ezt a kigőzölést harmadnap megismételjük (megint egy óráig). Nagy üvegeket még haramdszor is kigőzölünk, de közben megint egy napi szünetet tartunk.

Zöldbab sóban. II.

A fiatal, gyenge, föltétlenül frissen szedett babot megtisztítjuk szálkáitól, végeit levágjuk és üvegekbe rakjuk rétegesen, 1 kiló babra számított 15—20 deka sóval. Mikor az üveg tele van

(egy ujjnyi helyet hagyjunk üresen fölül), föltöltjük fölforralt és kihűtött tiszta vízzel. Légmentesen lezárva, hűvös, szellős, árnyas helyre állítjuk.

Zöldbab. III.

A *frissen szedett*, gyenge zöldbabot egészben hagyva, végeit sem vágva le, kissé besózzuk és pár óráig állni hagyjuk. Aztán üvegekbe rakjuk, egy-egy üvegbe annyit téve, amennyit egyszerre elhasználunk, mert felbontva nem áll el. Három ujjnyi babréteg után 1 ujjnyi sóréteg következik s így folytatjuk, míg az üveg megtelik. Legtetejére 1—2 kanál olvasztott zsírt öntünk. Légmentesen kötjük le, de legcélszerűbb, ha úgynevezett patentzáras üveget használunk erre a célra. Az üvegeket tartsuk hűvös, árnyas helyen.

Paradicsombefőzés.

I. A teljesen érett, ép paradicsomot szárától megtisztítjuk, megmossuk, darabokra tördeljük és kifogástalan zománcú vas- vagy cseréplábasban addig főzzük, míg a héja összezsugorodik. Ekkor szőrszitán átpasszírozzuk, gondosan kimosott üvegekbe töltjük, az üvegeket légmentesen lekötjük és 40—45 percig kigőzöljük. Csak a víz teljes kihűlése után vesszük ki az üvegeket.

II. *Ha nem akarjuk kigőzölni a paradicsomot, akkor az átpasszírozás után újra felforraljuk és forrás közben meleg üvegekbe töltjük, jól bedugaszoljuk és az üveg nyakát forró szurokba mártva, az üvegeket szorosan egymás mellé rakva szőnyeggel letakarva másnapig így hagyjuk.*

Sűrített paradicsom. (Püré.)

Az érett, ép, megmosott, megtisztított paradicsomot darabokra tördelve lábasba rakjuk, jól szétnyomkodjuk és addig főzzük, míg a héja jól megráncosodik. Ekkor a levét leszűrjük róla, üvegekbe töltjük, lekötjük, kigőzöljük s főzésnél elhasználhatjuk. A lábasban maradt szétfőtt paradicsomot pedig, amelyből a sűrített püréparadicsom lesz, átpasszírozzuk, aztán újra feltesszük s addig főzzük, míg a kívánt lekvárszerű sűrűséget eléri. Bőszájú üvegekbe tesszük s jól kigőzöljük $^3/_4$—1 óráig. Gőzölés után betakargatjuk meleg ruhákkal s csak a víz teljes kihűlése után vesszük ki az üvegeket.

Paradicsom nyersen.

A paradicsomot nyersen átpasszírozzuk és 12 óra hosszat hideg helyen tartjuk. Ezalatt a leve feljön és könnyen leönthetjük róla. A sűrűjét üvegekbe tesszük, teljesen légmentesen lekötözzük és 1 óra hosszat gőzöljük, utána vastag takarókkal letakarjuk a gőzölő fazekat és csak akkor szedjük ki az üvegeket, ha a víz egészen hideg.

Paradicsomot egészben eltenni.

Teljesen hibátlan, érett, de egészen kemény és frissen szedett, gömbölyű paradicsomokat üvegekbe rakunk. Fölforralt és kihűtött vízzel teletöltjük az üvegeket. Mindegyiknek tetejére csipet szalicilt teszünk. Teljesen légmentesen kötjük le (vagy pedig legjobb, ha patentzáras üveget használunk e célra) és 8—10 percig kigőzöljük forró vízben.

Padlizsán (törökparadicsom) eltevése télire.

A padlizsánokat (aubergine) nem hámozzuk le, hanem hosszában kettévágjuk és egy óra hosszáig sós vízben (1 liter vizre tíz deka) áztatjuk. Szitára rakva jól lecsöpögtetjük róla a vizet, kézzel kinyomkodjuk, tiszta kendővel letörölgetjük és parázson gyorsan megsütjük. Üvegekbe rakjuk, lekötözzük és egy óra hosszat kigőzöljük.

Nyorsen eltett expresszparadicsom.

A jó érett, megmosott paradicsomot Quodlibet passzírozón áthajtva, vagy szőrszitán átpasszírozva üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk és jó erősen kigőzöljük. Gőzölés után melegen letakarjuk s csak a víz teljes kihűlése után szedjük ki az üvegeket. Ez az igazi expressz módszer.

Tök eltevése.

I. A szép, egészséges tököt meggyalulva, de meg nem sózva, üvegekbe rakjuk, nagyon gyenge ecetes vizet forralunk kevéske cukorral (körülbelül egy literre egy kockacukor) és teljesen kihűlve a tökre öntjük. Lekötjük és 30—40 percig gőzben kifőzve, másnapig lefödve a vízben hagyjuk. Használatkor a levét kiöntjük. II. A meggyalult tököt megsózzuk és 1 ½ óráig állni hagyjuk, hogy a levét kiadja. Kinyomkodjuk és üvegekbe rakjuk só közé, olyanformán, hogy az üveg aljára darabos sót rakunk, aztán megtöltjük az üveget feléig tökkel, erre megint egy réteg sót, erre tököt és a tetejére megint sót. Lekötjük és hűvös helyre tesszük. Használatkor természetesen bő és sokszor váltott vízben kell kimosni.

Tök uborkamódra.

A megtisztított tököt ujjnyi hosszú és 2 ujjnyi széles (vagy ha tetszik, kisebb) darabokra vágva, sóval rétegesen meghintve, 24 óráig állni hagyjuk. Ekkor aztán nem túlságosan erős ecetoldatot (aminőt az uborkához is használunk) 1—2 fej hagymával felforralunk. Mikor forr, belerakjuk a tököt és egyszer felforraljuk. Legjobb, ha ezt részletekben csináljuk, mindig csak pár darab tököt téve az ecetbe, mert ha mind egyszerre tesszük be, sokáig forr fel s tudjuk, hogy a tök milyen hamar szétfő. Kiszedve az ecetből szitára rakjuk a tököt és mikor teljesen kihűlt, üvegbe tesszük. Egy sor tökre teszünk egy réteg összevagdalt kaprot, 1—2 szelet tormát, 1—2 babérlevelet és pár szem borsot, míg az üveg tele nem lesz. A kihűlt ecetet ráöntjük és az üveget légmentesen lekötjük. Nyolc nap mulva újra felfőzzük az ecetet, habját leszedjük és — miután kihűlt — ráöntjük a tökre. Tetejére pár mustármagot teszünk és légmentesen lekötözzük.

Mixed pickles. (Vegyes zöldségfélék ecetben.)

Apró, teljesen ép zöld uborkát, éretlen, zöld kis dinnyét, éretlen zöld paradicsomot, nagy zöld és vörös paprikát, sárgarépát, zellergyökeret, petrezselyemgyökeret, zöldbabot, gombát szeletekre vagdalunk. Azután jól összekeverve, berakjuk egy megfelelő nagyságú

edénybe és rétegenként besózzuk. Addig hagyjuk így állni, míg annyi levet ereszt, hogy ellepi. (Körülbelül 10—12 óra hosszat.) Akkor jól kinyomkodjuk és másik edénybe téve, leöntjük felerész vízből és felerész ecetből készült forrásban lévő lével. Letakarjuk és így hagyjuk állni másnapig. Ekkor megint jól kinyomkodjuk és megfelelő nagyságú üvegbe rakjuk, melynek aljára meggylevelet, borsot, gyömbért és babérlevelet raktunk. A zöldségeket három részben rakjuk bele és közbe is mindig teszünk pár szem borsot, 1—2 babérlevelet és 1—2 vékony szelet tormát. A legtetejére megint meggy- és babérlevelet és borsot teszünk. Aztán leöntjük forró, ízlésszerinti savanyúságú ecetesvízzel, melyben azonban nagyon kevés cukornak is kell lenni. Lekötjük, pár napra napos, aztán hűvös helyre állítjuk. Fogyasztás közben mindig újra gondosan le kell kötni.

Vizesuborka télire.

A teljesen ép, egészen frissen szedett uborkákat megmossuk és szárazra töröljük. A nagy uborkásüveget hidegvízzel telt lábasban a tűzre tesszük és a vizet jól felmelegítjük. Ekkor belerakjuk az üvegbe az uborkákat, úgyhogy a középen rés maradjon, amelyet hosszúszárú kaporral töltünk ki. 3—4 vékony, kis szelet tormát is teszünk az uborka közé és aztán lobogva forró és állandóan forrásban levő sós vízzel merőkanalanként megtöltjük az üveget. 1—2 kanál ecetet is teszünk bele. Marhahólyaggal kötjük le és hűvös, száraz, levegős helyen tartjuk.

Vizesuborka télire. II—III

II. A megmosott és teljesen megszáradt uborkát, melyeknek szárából egy darabot rajta hagyunk, üvegekbe rakjuk és leöntjük felforralt és kihűtött sós vízzel. (Elég erősen sós lehet.) Az üveget hólyaggal kötjük be és vastag, vizes ruhát téve a tetejére, a napra állítjuk. Addig hagyjuk ott, míg a lé jól megerjedt. A ruha a tetején mindig vizes legyen, nehogy a hólyag megrepedjen. Mikor már nem forr, tegyük száraz, hűvös helyre. *III.* A száras, megmosott és megszáradt uborkákat kimosott és teljesen száraz üvegbe rakjuk, melynek aljára egy sor uborkához való füvet (kapor, meggyfalevél, vasfű) és 1—2 vékony szelet tormát s 1—2 szem mustármagot tettünk. Mikor az üveg félig van uborkával, megismételjük az alsó rűsort, tormát, mustármagot és az üveg tetején szintén. Aztán teletöltjük felforralt és kihűtött, elég erősen sózott vízzel és egy kis darabka timsót is teszünk bele. Hólyaggal kötjük be s éppen úgy járunk el vele, mint a II. szám alatt leírttal.

Kovászos uborka. (Sürgős elfogyasztásra.)

A jól megmosott, megszárított és — ha tetszik — bevagdalt uborkát üvegben vagy cserépfazékban langyos sós vízbe rakjuk, amelybe egy darab kenyeret vagy kovászt és ízlésszerinti kaprot tettünk. Ha ez megtörtént, lefödjük és 1—2 napra napos helyre, vagy langyos tűzhelyre állítjuk. Mikor az uborka kellőleg megérett, és megsavanyodott, hidegre tesszük és mialatt fogyasztjuk, állandóan hidegen tartjuk. Nagyon jó ízt ad a kovászos uborkának, ha levébe egy kevés (egy kétliteres üvegre egy evőkanálnyi) finom bor- vagy gyümölcsecetet öntünk.

Ecetes uborka.

A szép, egészséges, kisebbfajta uborkákat megmossuk és tiszta ruhával szárazra törüljük. Egy liter tiszta bor- vagy gyümölcsecetet egy liter sósvízzel keverünk. Beleteszünk 10—12 szem borsot, egy borsónagyságú timsódarabot és fölforraljuk. Az üveg alját kirakjuk meggy- és szőlőlevéllel és szőlőhajtással, vasfűvel, kaporral, belerakjuk az uborkákat, tetejére megint az előbbi füveket tesszük és 2—3 szelet megtisztított tormát. Leöntjük a langyos ecetes lével, jól lekötjük és hűvös helyre állítjuk.

Ecetesuborka. II.

Az árnyékos, száraz időben frissen szedett uborkát megmossuk és zománcos agyagedénybe rakjuk. Izlés szerinti savanyúságú ecetes vizet készítünk, megsózzuk, felforraljuk és leforrázzuk vele az uborkákat. Megfelelő nagyságú üveg aljára meggyfalevelet, borsfüvet, vasfüvet teszünk. A teljesen kihűlt vízből kiszedjük az uborkákat és berakjuk az üvegbe, néhány borsszemet is dugva közéjük. Az üveg legtetejére egy csomó szőlőlevél és inda jön. Leöntjük az ecetesvízzel és légmentesen lekötjük.

Ecetesuborka kigőzölve.

A frissen szedett, teljesen ép, kemény uborkákat egy napig sós vízben állatjuk. Azután üvegbe rakjuk, kapor, vasfű, szőlőlevél és inda, egészbors, meggylevél és egy pár mustármag kíséretében. Az üveget teletöltjük forró ecetoldattal (egy liter ecethez egy liter víz) és légmentesen lekötve őket, 10—12 percig kigőzöljük.

Mustármagos uborka télire.

Az érett uborkát meghámozzuk, kettévágjuk, belső, magos részét kiszedjük, aztán hosszában még egyszer kettévágjuk. (Tehát összesen négyfelé.) Ezután besózzuk és 24 óráig állni hagyjuk. Kivéve a sóból, szárazra töröljük. Vízzel higított ecetes oldatot forralunk (ízlésszerinti savanyúságút). Mikor kihűlt, ráöntjük az uborkára. Masnap az ecetet újra felforraljuk s míg kihűl, az uborkát üvegbe rakjuk 15—20 szem borssal, 1—2 szegfűszeggel, pár vékony szelet tormával, 10—10 szem fehér és fekete mustármaggal és kevés vasfűvel. A kihűlt ecetet ráöntjük és légmentesen lekötjük.

Ecetesuborka hordóban eltéve.

Az uborkákat szétteregetve megsózzuk és kendővel fényesre dörgöljük, majd nagy edényben jól összekeverve őket, szitára helyezzük. A hordó fenekére kaprot, szőlő- és meggyfalevelet, vasfüvet, tormaszeleteket rakunk, majd belehelyezzük az uborkákat, a tetejére újra kapor következik egy kevés mustármag kíséretében. Most megtöltjük a hordót ízlés szerint hígított ecettel, úgy hogy teljesen ellepje a lé az uborkát, amit kis farács segítségével lenyomunk. A hordót jól lezárjuk és hűvös, levegős helyre tesszük. 3—4 hét mulva jó az uborka, ekkor üvegekbe is rakhatjuk, ha leve tiszta, ezzel, ha megzavarosodott, új, felforralt és kihűtött ecetoldattal leöntve és az üvegeket jól lekötözve.

Vizesuborka hordóban.

Kemény, teljesen ép, szép zöld, középnagyságú uborkákat (szárukból egy keveset rajtahagyunk), megmossuk és egy napon át vízben áztatjuk. Azután hordóba rakjuk, de közben egy-egy réteg vegyes uborkafüvet: kaprot, meggy- és babérlevelet, vasfüvet, szőlőindát, megtisztított, szeletekre vágott tormát és kevés mustármagot is teszünk. Ráöntünk annyi fölforralt és lehűtött sós vizet (1 literre 5 deka sót veszünk), hogy egészen ellepje, e célra való farács segítségével lenyomjuk az uborkát és pár napig meleg helyen tartjuk. Amint kellőleg megérett az uborka, hideg helyre tesszük. Hat-nyolc hét mulva aztán vagy más hordóba vagy üvegbe rakjuk át az uborkát, a leszűrt levet fölforraljuk, szalicilt teszünk bele (1 literre 1 késhegynyit) és langyosan ráöntjük az uborkára. Az üvegeket lekötjük s hűvös helyen tartjuk.

Metélt uborka ecetben.

A frissen szedett, hosszú, vékonyfajta uborkákat meghámozzuk, ketté vágjuk, magvas részüket eltávolítjuk, a többit pedig ételtre vágjuk. Besózva 6—8 óráig állni hagyjuk. Aztán szitára rakjuk, levét jól lecsurgatjuk, üvegekbe tesszük és forralt, kihűtött ecet-vízkeveréket öntve rá, légmentesen lezárjuk.

Uborkasaláta télire.

Az uborkákat meghámozzuk, legyaluljuk és megsózzuk. Azután jól kicsavarjuk és üvegekbe rakjuk olymódon, hogy az üveg fenekére kétujjnyi sót teszünk, erre 3—4 ujjnyi uborkát s így tovább mindaddig, amíg az üveg tele nincsen. A tetején sok só legyen. Ne kössük le rögtön, hanem várjuk meg, míg az uborka lesüllyed s aztán rakjunk a tetejére még sót. Hólyagpapírral lekötjük és hűvös, szellős helyre tesszük. Használat előtt félnappal már ki kell áztatni s inkább mossuk ki annyira, hogy újra kelljen sózni, semhogy túlsós maradjon.

Uborkasaláta télire. II.

A meghámozott, meggyalult uborkát kevéssé besózzuk, üvegbe rakjuk és felforralt, kihűtött, higított borecettel leöntjük, úgyhogy az ecet egészen ellepje. Ne tömjük túlságosan szorosra az uborkát az üvegbe, hogy az ecet jól átjárhassa. Teljesen légmentesen lekötözzük és 15 percig kigőzöljük. Az uborkát hűvös időben szedjük, mert a napos időben szedett uborka könnyebben romlik.

Uborka eltevése angol módon.

10—12 nagy, éretlen uborkát meghámozva, 2 napra erősen sós vízbe áztatunk, majd 2 napig többször váltott friss vízben kiáztatjuk. Ezután mázas cseréplábas fenekét kirakjuk szőlőlevéllel, rátesszük az uborkákat, vastag réteg szőlőlevéllel betakarjuk őket és leöntjük forró vízzel. A vizet addig hagyjuk rajta, míg egészen kihűl. Akkor újra leforrázzuk s ezt addig ismételjük, míg az uborkák szép, fényes, zöldszínűek lesznek. Most szitán jól lecsurgatjuk

róluk a vizet, majd újra vízbe téve egyszer felforraljuk. Főzőkanál nyelével kis rést nyitunk minden uborka oldalán és ezen keresztül megtisztítjuk magvas részétől. A támadt üreget törött gyömbér, bors, babérlevél, szereesendió és reszelt citromhéj keverekével töltjük meg. Az uborkákat keskeny fehér szalaggal jól átközözzük, hogy a fűszerek bent maradjanak és leöntjük langyos cukorsziruppal. Két napig így hagyjuk, akkor a szirupot leöntve újra felforraljuk s megint langyosan öntjük vissza. Ezt 3 nap alatt 4—5-ször megismételjük. Ezalatt az uborkák teljesen átlátszók lesznek. Most üvegekbe rakjuk őket és a szirupot 4 citrom levével fölhigítva, rájuk öntjük. Rumos papírt teszünk az üvegek tetejére, majd légmentesen lezárjuk, vagy hólyaggal lekötjük őket.

Hagymás uborka.

A középnagyságú, ép, kemény uborkákat leforrázzuk és mikor kihűltek, hámozatlanul meggyaluljuk őket. Most üvegbe rakjuk, mégpedig úgy, hogy minden sor uborkát megsózunk, aztán erre jön egy sor karikára vágott hagyma s így tovább, míg az üveg megtelik. (Szoktak metéltre vágott vöröspaprikát is közévegyíteni. Aki szereti, ezzel is tarkíthatja a sorokat.) Mikor tele van az üveg, felöntjük felforralt s kihűlt borecettel, beleteszünk 10—12 szem mustármagot, de nem kötjük le, mert az ecet leapad. Másnap s harmadnap utána öntünk ecetet s csak azután kötjük le légmentesen. Hűvös, száraz helyen tartjuk.

Rizike (fenyőalja) gomba ecetben, salátának.

A gombát megtisztítva, de egészben hagyva, sós vízben tíz percig főzzük. Azután szitára téve, jól lecsurgatjuk róla a vizet és mégegyszer forró vízzel leöblítjük. Cseréplábasban kissé higított, jó ecetet forralunk, ízlés szerint megsózva. Most a gombát bőszájú üvegbe rakjuk. Egy-egy réteg gombára mindig néhány szem feketeborsot, köménymagot, kaprot, 1—2 szelet hosszúkásra vágott tormát teszünk. Mikor így teleraktuk az üveget, a forralt ecetes vizet hidegen ráöntjük. A legtetejére 1—2 babérlevelet is tehetünk. Hólyagpapírral bekötjük. Három nap mulva leöntjük az ecetet és újra felforralva és kihűlve ráöntjük a gombára. Ujabb három nap mulva megismételjük ezt az eljárást. De természetesen az elfőtt ecetet pótolni kell, hogy mindig teljesen ellepje a gombát. Most aztán véglegesen lekötve kigőzöljük 10—12 percig. Pár hétig figyelni kell a gombára és ha esetleg észrevesszük, hogy a lé nyúlósodni vagy a gomba pimpósodni kezd, le kell önteni a régi levet és újat készítve meg kell ismételni az egész eljárást elejétől végig. Hasonlóan csinálhatjuk más gombafélékből is. A nagyobb gombákat darabokra tördelhetjük.

Gombaszárítás.

A gombát nem kell sem megmosni (ha csak nem különösen sáros), sem leforrázni aszalás előtt. Csak megtisztítjuk és kis szeletekre vagdaljuk. Aztán simára gyalult deszkára tesszük és nappal a napon, este pedig mérsékelten meleg tűzhely fölött szárítjuk. Nappal gyakran megforgatjuk a gombát, hogy egyformán száradjon.

Ezt addig folytatjuk, míg teljesen megszárad. Akkor legjobb, ha befőttesüvegekbe rakjuk, jól lekötjük és kigőzöljük. De eltehetjük szellős, hűvös, száraz helyen, vászonzacskóban is.

Lecsó télire. (Rácpaprikás.)

Hibátlan, érett, de teljesen ép paradicsomot leforrázunk és héját vékonyan lehúzva, csutkájától megtisztítjuk. Aztán darabokra tördelve kevés forró zsírba dobjuk, megfelelő mennyiségű, metéltre vágott zöldpaprikával együtt. A zsírban addig pároljuk, míg a paradicsom kissé megpuhul. Akkor üvegekbe töltjük, tetejére 1 ujjnyi libazsírt öntünk és jól bekötözzük. azután 25—30 percig kigőzöljük. Természetesen kellőleg meg is sózzuk a paradicsomot és a paprikát, mielőtt a zsírba dobjuk. Használatkor aztán csak egészen rövid ideig kell párolni kevés karikára vágott vöröshagymával.

Tölteni való paprika.

I. Egy ládát hűvös pincébe állítunk és az aljára teljesen száraz, tiszta homokréteget rakunk. Erre jön egy sor érett, hibátlan, egészen frissen szedett zöldpaprika, szárastul, majd megint homok és így tovább, amíg a láda megtelik. Soká eltartható így a paprika, föltéve, hogy a homok teljesen száraz és a paprika egészen friss és hibátlan. A homokot ajánlatos előbb kemencében egészen kiszárítani. II. A szép, kemény, válogatott paprikákat megmossuk, szárazra törüljük, szárukat, csumájukat, magvaikat, ereiket gondosan eltávolítjuk, az üvegek magasságához mérten egymásba dugunk 5—6—7-et is így rakjuk be őket a szélesszájú üvegekbe. Gyengén sós vizet felforralunk, ráöntjük az üvegbe rakott paprikára, tetejére hintünk fél kávéskanálnyi szalicilt, légmentesen lekötjük vagy patentzáras üvegben lezárjuk s hűvös, szellős helyre állítjuk. Használat előtt jól kimossuk a paprikákat.

Karikára vágott zöldpaprika. (Gulyásba, pörköltbe.)

A megmosott, megtisztított zöldpaprikát karikára vágjuk, besózzuk és egy óráig állni hagyjuk. Akkor jól kinyomkodjuk belőle a levét és kis üvegekbe rakjuk. Minden üvegbe fölül finom olajat vagy olvasztott zsírt öntünk. légmentesen lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Zöldpaprika ecetben.

Szép, nagy, édes, zöld, sárga vagy piros paprikákat tisztára mosunk, megszárítunk, aztán berakjuk őket nagy uborkásüvegekbe. Izlés szerint higított és kellőleg megsózott ecetet csipet cukorral és 20—25 szem borssal felforralunk. Mikor kihűlt, ráöntjük a paprikára, úgyhogy teljesen ellepje. A paprikák fölé, az üveg nyakának aljába kis farácsot, vagy két keresztbetett pálcikát teszünk, hogy a paprikák ki ne emelkedhessenek az ecetből. A paprikák közé dugunk 1—2 vékony szeletke megtisztított tormát és légmentesen lekötjük.

Zöldpaprika erdélyi módon.

A szép, teljesen ép paprikákat a sütőben megsütjük. Azután a legkülső héját lehámozzuk, a paprikát üvegekbe rakjuk és gyengén sós vízzel kevert ecetet öntünk rá. Légmentesen lekötjük és pár napig meleg helyen, vagy napon tartjuk.

Paprikasaláta.

Édes, húsos, szép nagy zöldpaprikákat metéltre vágunk. Néhány piros és sárga paprikát is veszünk hozzá. Jól megsózzuk és így hagyjuk állni 1—1½ óra hosszat. Jól kifacsarjuk és üvegekbe rakjuk olyanformán, hogy a piros és sárga metélttel szépen díszítjük a zöldpaprika egyhangúságát. Jól megsózzuk, ízlésszerinti erősségű, vízzel higított ecetet (melyet előzőleg fölforraltunk és kihűtöttünk) öntünk rá. Lekötjük és 15—20 percig kigőzöljük. Ne használjunk nagy üvegeket e célra, mert a paprika a fölbontás után esetleg hamar megromlik.

Káposztával töltött paprika.

Nagy, húsos rácpaprikáknak levágjuk a csutkáját, kiszedjük az ereit és a magját és sós vízzel leforrázzuk őket. Szitán lecsurgatjuk róluk a vizet. Megfelelő mennyiségű káposztát vékony metéltre gyalulunk és jól megsózva 1—1½ óráig állani hagyjuk. Azután kinyomkodjuk és nagyon erősen megtömjük vele a paprikákat, mert ha kevés a káposzta, megbarnul a paprika. Bőszájú üvegekbe rakjuk és gyümölcs-, vagy finom borecetet vízzel higítva (megsózva, fölforralva, langyosra hűtve) öntünk rá és lekötjük. Ha az ecet egy idő mulva leapad, pótoljuk.

Kaporeltevés.

Nagyon egyszerű módszer. Az üvegeket jól teletömjük kaporral, de úgy, hogy minden sorra egy réteg sót szórunk. Erősen lekötjük és hűvös helyre tesszük.

Paraj eltevés.

A jól megmosott, megtisztított spenótot 10 percig sós vízben főzzük, födetlen edényben. A vízből kiszedve húsdarálón átdaráljuk, majd szitán áttörjük. Forró zsírban megpároljuk és a sós vízzel, amelyben főtt (vagy esetleg jó, erős húslevessel), föleresztve, felforraljuk. Forrón öntjük üvegekbe és egy óra hosszat kigőzöljük.

Sóska.

I. A megmosott, megtisztított sóskát apróra vágjuk vagy megdaráljuk és kevés zsíron puhára pároljuk. Azután bőszájú üvegekbe rakjuk s a tetejére olvasztott zsírt öntünk. Hólyagpapírral erősen lekötjük. II. Frissen szedett, gyenge sóskaleveleket megmosunk, megtisztítjuk száraiktól és szitára rakva lecsurgatjuk róluk a vizet. Befőttes üvegekbe rakjuk, jobban mondva tömjük, mert nagyon szorosan kell a sóskának az üvegben lenni. Jól lekötjük az üvegeket és addig főzzük gőzben, míg a lé, amit a sóska ereszt, forrni kezd. Csak akkor szedjük ki az üvegeket, ha a víz már teljesen kihűlt.

Spárga.

A frissen szedett, ép, megtisztított spárgákat csomóba kötve, erős forrásban levő vízbe tesszük és abban újra felforralva 8—10 percig főzzük. Óvatosan kiemeljük és hideg vízben kihűtjük, aztán szitara rakva lecsurgatjuk róla a vizet, majd a spárgákat fejjel lefelé

üvegekbe rakjuk és forralt, kihűtött, gyengén sós, cukros vízzel leöntjük, hogy egészen ellepje. Légmentesen lezárva (patentzáras üvegben) egy óra hosszáig gőzöljük, de úgy, hogy lassan, egyenletesen forrjon. Akkor szedjük ki a vízből, mikor az már teljesen kihűlt. Ötödik napon újra kigőzöljük, de most már csak húsz percig.

Tárkony.

A megszárított tárkonyt üvegekbe rakjuk, még pedig rétegesen, egy sor tárkonyt, egy sor sót, 5—6 napig meleg helyen tartjuk. Használatkor természetesen jól ki kell áztatni.

Fejessaláta.

A gondosan megmosott, megtisztított, frissen szedett salátafejeket kinyomkodjuk, üvegekbe rakjuk (egybe annyit teszünk, amennyit egyszerre elhasználunk) és felöntjük annyi gyengén ecetes sós vízzel, hogy jól ellepje. Kevés szalicilt is tehetünk a vízbe. Jó erősen lekötjük és addig gőzöljük, míg az üvegekben a víz gyöngyözni kezd.

Karfiol.

A szárától, leveleitől megtisztított karfiolfejet rózsái szerint feldaraboljuk, sokszor váltott vízben jól megmossuk és félóráig sósvízben áztatjuk. Azután másik sósvízben 10 percig főzzük. Üvegekbe rakjuk, leöntjük gyengén sós és citromos forró vízzel, teljesen légmentesen lezárjuk, majd 1—1¼ óráig kigőzöljük. A kigőzölést másnap ¼ óráig megismételjük.

Csöveskukorica télire.

Egészen gyenge kukoricacsöveket megtisztítunk külső héjuktól és szakálluktól, azután a rendes módon, sósvízben megfőzzük őket. Majd hideg vízben egészen lehűtjük és az esetleg rajtuk maradt héj- és szakállmaradványokat lemossuk. Most üvegbe rakjuk a csöveket jó szorosan és felforralt, kihűtött, gyengén sós vízzel leöntve, teljesen légmentesen lekötve vagy lezárva, 1—1¼ órán keresztül kigőzöljük. Ezt a kigőzölést másnap rövidebb ideig megismételjük.

Kapor. II.

A kaprot erősen napos helyen, szitán, naponta fordítgatva addig szárítjuk, míg teljesen megszárad. Akkor üvegbe rakjuk és légmentesen lekötjük.

Podlupka eltevése.

A fiatal, gyönge, legkülső kel, kalarábé, vagy karfiol leveleket használjuk erre a célra. A jól megmosott leveleket metéltre vágjuk, sós vízben megfőzzük, hideg vízzel leöblítjük. Üvegekbe rakjuk, légmentesen lekötjük és kigőzöljük.

b) Lekvárok, dsemek

Almalekvár.

Háromnegyedkiló érett, borízű almát és negyedkiló érett, édes körtét meghámozva szeletekre vágunk és kevés vízzel puhára főzzük. Azután átpasszírozzuk és újrafőzzük, míg jó sűrű nem lesz. Most 50 deka cukrot adunk bele és ezzel is addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Egy citrom levét is belecsavarhatjuk akkor, mikor a cukrot tesszük bele. Langyosan üvegekbe rakjuk, bekötözzük és kigőzöljük.

Almakocsonya.

A darabokra vagdalt, borízű almákat kevés vízben puhára főzzük és muszlinkendőn átnyomjuk. Ugyanolyan súlyú cukrot nagyon kevés vízzel és egy kilóra számított egy citrom levével addig főzzük, míg sűrű lesz és nagy hólyagokat vet. Akkor beletesszük az átnyomott almát és 8—10 percig főzzük vele. Üvegekbe töltjük, lekötjük és kigőzöljük.

Kajszínbarackdsem.

A jó, érett barackot lobogva forró vízbe vetjük és megvárjuk, míg a víz újra fölforr. Akkor szitára téve, lecsurgatjuk a vizet és miután kissé kihűlt, kis kés segítségével a héját egész vékonyan lehúzzuk. Most cserép- vagy porcellántálba rakjuk, rétegesen a megfelelő mennyiségű (egy kilóra 80 deka — egy kiló) cukorral és letakarva hűvös helyre tesszük. Másnap húsz percig főzzük, a forrás kezdetétől számítva. Miután kissé lehűlt, üvegekbe töltjük, lekötjük és 20—30 percig gőzöljük. Nagyon kellemes ízt ad a dsemnek, ha néhány feltört barackmag megtisztított mandulájját is belefőzzük (egészben), feltéve, hogy nem keserű fajta.

Kajszínbaracklekvár.

Ugyanúgy készíthetjük, mint a dsemet, azzal a különbséggel, hogy a barackot, miután a héját lehúztuk, nyersen átpasszírozzuk. Továbbiakban teljesen a barackdsem leírását követjük.

Kajszínbarackdsem nyersen.

Két kiló, vékonyan meghámozott, érett, de teljesen ép kajszínbarackot, magját eltávolítva, cserép- vagy teljesen hibátlan zománcú vaslábasban lecukrozunk 2 kiló apróra tört kocka- vagy süvegcukorral. Éjjelen át, letakarva, hűvös, száraz helyen tartjuk. Másnap 1—1½ óráig keverjük, folyton egyirányban, nyersen, aztán üvegekbe töltjük (legjobb erre a célra a patentzáras), légmentesen lezárjuk *(ajánlatos jól kigőzölni)* és hűvös, árnyas, szellős helyre tesszük el.

Baracköntet télire.

A felfújtakhoz használatos baracköntetet jó, érett kajszínbarackból csináljuk. A gyümölcsöt kifőzzük, mint a tésztát, szitára téve lecsurgatjuk, aztán ezüst gyümölcskés segítségével lehúzzuk vékony

héját. Most átpasszírozzuk és összekeverjük annyi cukorral, hogy jó édes legyen (egy kilóra 75—80 deka). Kis beföttes üvegekbe tesszük, lekötözzük, kigőzöljük. Szép színe és nagyszerű zamatja van. Hűvös, árnyas helyen tartjuk.

Őszibarackdsem és lekvár.

1. A teljesen érett, ép, szeptemberi őszibarack héját vékonyan lehúzzuk, kimagvazzuk és aztán egy kiló barackra 75—80 deka cukrot számítva, cseréplábasba rakjuk rétegesen: egy sor cukorra egy sor gyümölcs és így tovább. Másnap 15—20 percig lobogva főzzük, miután kevés citromlevet csavartunk bele. Üvegekbe rakjuk, lekötözzük, kigőzöljük. — 2. Egy kiló őszibarackhoz 75—80 deka cukrot veszünk és kevés vízzel (amennyit éppen fölvesz) sűrű szirupot főzünk. Mikor már 10—15 percig főtt a szirup, belecsavarunk kevés citromlevet és belerakjuk a fent leírt módon megtisztított és kimagvazott gyümölcsöt és ezzel együtt újra 15 percig főzzük. Tovább az 1. szám alatt leírt módon járunk el vele. Ugyanígy készül a lekvár, csak a gyümölcsöt nyersen átpasszírozzuk.

Birslekvár.

Az érett, kiválogatott, meghámozott birset (az almánál jobb a körte) négyfelé vágjuk és leöntjük annyi vízzel, hogy éppen csak ellepje. Födő alatt puhára főzzük és aztán átpasszírozzuk. Megmérjük és ugyanannyi cukorból — vízben megmártva — szirupot főzünk, beletesszük az átpasszírozott gyümölcsöt és minden kilóra egy citrom levét és folytonos kevergetés közben egy óra hosszáig főzzük lassú tűzön. Üvegekbe töltjük s ha kihűlt, lekötözzük.

Birskocsonya.

A birsalma vagy körte héját és csutkáját feltesszük főni annyi vízzel, amennyi ellepi. Mikor már egészen szétfőtt, szitára öntjük és jól lecsurgatjuk a levét. Ezt a levet megmérjük és ugyanolyan súlyú cukorral, meg minden kilóra egy citrom levével addig főzzük, míg a próbaképpen tányérra cseppentett lé 2—3 pillanat alatt megkocsonyásodik. Akkor aztán levesszük a tűzről, tovább kevergetjük, míg langyos lesz. Majd üvegekbe öntjük, légmentesen lekötözzük.

Birssajt.

A megmosott, de meg nem hámozott birset annyi vízzel, hogy jól ellepje, addig főzzük, míg jól megpuhul. A vizet — ha maradt rajta — leszűrjük róla, a gyümölcsöt átpasszírozzuk, megmérjük és ugyanannyi cukorral és minden kilóra ½ citrom levével addig főzzük, folytonos kevergetés közt, míg a kellő sűrűséget eléri. Vagyis, míg a tányérra öntött csepp nem folyik szét, hanem rögtön megalszik. Ezután levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kissé kihűl, Langyosan beletöltjük vízzel kiöblített formákba, vagy kis tányérokba és megszárítjuk. Ez 1—2 nap alatt megtörténik. Ekkor deszkára vagy porcellántálakra borítjuk s pár napi szárítás után dobozokba rakjuk, de jó, ha a doboz tetejét több helyen kilyukasztjuk. Nagyon jó a birssajt, ha, mielőtt formába öntenők, dióbelet, vagy meghámozott mandulát keverünk bele. Kis alkörmössel vörösre lehet festeni.

Csipkebogyó (hecselli) **lekvár.**

A dércsípte bogyókat megmossuk és megtisztogatjuk. Vagyis, kettévágva őket, kiszedjük az apró, tüskés magvacskákat. Annyi vízzel, hogy jól ellepje, addig főzzük, míg egészen megpuhul. Akkor áttörjük és megmérjük. 1 kilóra 50—60 deka cukrot véve, addig főzzük, míg kellő sűrűségű lesz. Üvegekbe töltjük, lekötözzük, kigőzöljük.

Kertieper- vagy erdei szamócadsem.

A jó, érett gyümölcsöt megtisztítjuk, megmossuk és a vizet szitán jól lecsurgatjuk róla. Aztán cserép- vagy porcellántálban, cukorral (1 kilóra 60—65 dekát számítva) 12 órára jól letakarva, hűvös helyre tesszük. Ekkor aztán cseréplábasban a tűzre tesszük és a forrástól számítva 20 percig főzzük. Langyosan töltjük üvegekbe és jól lekötözve kigőzöljük. Ugyanígy készítjük az *egresdsemet* is.

Eper- vagy szamócalekvár.

A gyümölcsöt nyersen átpasszírozzuk és a továbbiakban úgy járunk el vele, mint az előbb leírt dsem készítésénél. Csak a cukor mennyiségét emeljük fel 70—75 dekára. Csinálhatjuk úgy is, hogy a megtisztított nyers gyümölcsöt cseréplábasban kissé szétnyomkodva, saját levében addig főzzük, míg jól szétfő. Akkor átpasszírozzuk s újra tűzre tesszük. Mikor forrni kezd, beletesszük a megfelelő mennyiségű (70—75 deka egy kilóra) cukrot és a forrástól számított 20—25 percig főzzük. Üvegekbe töltve lekötözzük és kigőzöljük.

Eperdsem. II.

Két kiló érett, megtisztított kerti eperhez vagy erdei szamócához hozzáöntjük egy liter érett fehér ribizlinek a kifacsart, átszűrt levét. Együtt főzzük 15—20 percig, a habját közben leszedve. Beleteszünk két kiló kocka- vagy apróra vagdalt süvegcukrot és így főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Üvegekbe rakva, lekötözve kigőzöljük.

Eperlé. (Fagylaltkészítéshez télire.)

A megtisztított epret ugyanolyan súlyú cukorral rétegesen cserép- vagy porcellántálba rakjuk. Fakanállal kissé szétnyomkodjuk és 24 óráig hűvös helyen letakarva állni hagyjuk. Akkor a képződött levet szalvétán vagy filtrálópapíron átszűrve, üvegekbe töltjük, az üvegeket bedugaszoljuk, aztán kigőzöljük, de úgy, hogy amint a víz forrni kezd, félrehúzzuk a fazekat, de az üvegeket benne hagyjuk a víz teljes kihűléséig. Hűvös, száraz helyen tartjuk.

Eperkocsonya.

Felemennyiségű kerti epret vagy erdei szamócát és felemennyiségű vörös ribizlit mázas cseréplábasban vízzel félig telt nagyobb edénybe állítunk és addig forraljuk, míg a gyümölcs összeesik és minden levét kiadja, akkor a gyümölcsöt szitára öntjük és a levet az alája tett tálba csurgatjuk, minden nyomkodás nélkül. A levet aztán megmérjük és ugyanannyi cukorral addig főzzük, míg a tányérra csepegtetett lé nem folyik szét, hanem mindjárt megkocsonyásodik.

Erdei szederlekvár.

Az érett gyümölcsöt nyersen átnyomjuk tiszta kendőn vagy zacskón. Azután szirupot csinálunk, 1 kiló gyümölcsre 80 deka cukrot és annyi vizet véve, amennyit fölvesz. Sűrűre főzzük és akkor beleöntjük az átpasszírozott gyümölcsöt. Tizenöt percig együtt főzzük, folytonos kevergetés közben, azután üvegekbe töltjük, lekötjük és kigőzöljük.

Erdei szederdsem.

A szép, érett, megtisztított gyümölcsöt megmérjük. Egy kilóra 80 deka cukrot veszünk és a gyümölcsöt rétegenként megcukrozva, cseréplábasban, letakarva hűvös helyre tesszük. Másnap húsz percig lobogva főzzük, aztán üvegbe rakva, lekötve, kigőzöljük.

Erdei szederlé.

Nagyon érett, kiválogatott erdei szedret cserépfazékba öntve forró vízzel félig telt lábasban vagy nagyobb fazékban a tűzre teszünk. A képződő levet kanállal folyton leszedjük róla s addig forraljuk, míg már semmi új levet nem ereszt. Akkor a levet átszűrjük egy szalvétán és minden kilóra 75 deka cukrot téve, sűrű, de folyékony szirupot főzünk belőle. Ha kihűlt, üvegekbe töltjük, bedugaszoljuk, vagy légmentesen lekötjük, kigőzöljük. Kitünő üdítőital behűtve, szénsavas vízzel keverve és nagyon jó öntet különböző felfújtakhoz.

Málnalekvár.

A málnát tiszta kendőn vagy zacskón átnyomjuk és a levét aztán 10 percig főzzük. Ekkor beletesszük a szükséges cukrot: 1 kilóra 85—90 dekát és ezzel együtt megint 20 percig főzzük. Langyosan töltjük az üvegekbe és csak másnap kötözzük le és gőzöljük ki. Lehetőleg olyan nagy lábasban főzzük, hogy a lekvár csak 2—3 ujjmagasságban legyen benne, mert így nem veszti el szép, piros színét. *(Málnadsem l. 438. oldal.)*

Málnakocsonya.

Teljesen érett, kiválogatott, megtisztított málnát és harmadrész annyi ribizlit (három kiló málnához egy kiló ribizlit) mázas cserépfazékba teszünk. Fakanállal kissé szétnyomkodjuk, papírral lekötjük és meleg vízzel telt lábasba állítva addig főzzük, míg a gyümölcs minden leve kifő. Akkor vászonzacskón átcsurgatjuk, anélkül, hogy nyomnók. Minden egy liter lére egy kiló cukrot számítunk és ezt beletesszük a kicsurgatott lébe. Tűzre tesszük; ha forrni kezd, üvegkanállal leszedjük a habját, azután erős tűzön — folyton kevergetve — addig főzzük, míg a tányérra cseppentett lé hamar megalszik. Széles üvegekbe tesszük, tetejére rumos papirost helyezünk, azután légmentesen lezárjuk.

Ringlótalekvár.

A teljesen érett ringlótát nyersen átpasszírozzuk és főzzük 15—20 percig. Akkor beletesszük a szükséges cukrot (80—90 deka 1 kilóra) és újrafőzzük — folytonos keverés közben — 15 percig. Üvegekbe öntve, lekötözve, kigőzöljük.

Ringlótalekvár. II.

A teljesen érett, leforrázott ringlóták héját lehúzzuk, magjukat eltávolítjuk, 1 kiló gyümölcshöz 80—85 deka cukrot veszünk, melynek felét a gyümölccsel összekeverjük és így pihentetjük hűvös helyen 6—8 óráig. Akkor föltesszük főzni és mikor már jó pépesre főtt, beletesszük a többi cukrot is. Így most háromnegyedóráig főzzük, folytonos, erős keverés közt. Üvegekbe töltjük, rumos papírral lefödjük, légmentesen lekötjük, erősen kigőzöljük.

Ringlótadsem.

A teljesen érett, puha ringlótákat leforrázzuk, lehúzzuk a héjukat, kiszedjük a magjukat. Egy kiló gyümölcsre 75—80 deka cukrot veszünk, ebből nagyon kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. Beletesszük a ringlótát és 20—25 percig főzzük, folytonos keverés közt. Üvegekbe rakjuk, lekötözzük.

Sárgadinnyelekvár.

A teljesen érett sárgadinnyét meghámozva, megtisztítva, darabokra vágva addig főzzük, míg teljesen szétfő. Akkor átpasszírozzuk s újrafőzzük minden kilóra számított 1 citrom levével, míg víztartalma jól elpárolog. Ezalatt az átpasszírozott dinnye súlyával egyenlő súlyú cukrot minimális vízzel addig főzzük, míg alaposan megsűrűsödik. Most beleöntjük a dinnyét a cukorba és együtt főzzük 20—25 percig. Üvegekbe öntve, légmentesen lezárva, 25—30 percig kigőzöljük.

Sárgadinnyedsem.

A friss, teljesen érett sárgadinnyét meghámozzuk, belétől megtisztítjuk és kockára vágjuk. Megmérjük a súlyát és egy kilóra 65—70 deka cukrot veszünk. Cseréplábasba tesszük a gyümölcsöt a megfelelő mennyiségű cukorral és lefödve, hűvös helyre állítjuk 10—12 órára. Akkor aztán 20—25 percig lobogva forraljuk, egy kilóra számított egy citrom levével együtt. Aki szereti, kevés vaniliát, vagy rumot is főzhet benne. Langyosan üvegekbe töltjük, lekötözzük és jól kigőzöljük.

Sárgadinnyelé.

Érett sárgadinnyéket meghámozunk, megtisztítunk és apró kockára vagdalunk. 1—2 citrom kifacsart levél öntjük rá, vastagon meghintjük porcukorral, jól össze is keverjük vele és nagy üvegekbe rakva, lekötözve 3—4 napra napos helyre állítjuk. Ezalatt a cukornak teljesen fel kell olvadnia. Akkor aztán szitára öntjük az egészet és levét teljesen lecsurgatjuk. Ezt a levet kis üvegekbe töltjük, bedugaszoljuk és lepecsételjük; hűvös pincében, homok közé ásva sokáig eláll és télire krémekhez, fagylalthoz, öntethez kitünően felhasználható. A szitán maradt dinnyéből pedig lekvárt főzhetünk.

Somlekvár.

A jó, érett (lehetőleg dércsípte) kimagozott gyümölcsöt annyi vízzel, hogy ellepje, addig főzzük, míg szétfő. Akkor áttörjük és megmérjük. Egy kilóra 90—95 deka cukrot számítva, sűrűre főzzük. Üvegekbe töltve lekötjük s aztán kigőzöljük.

Szilvalekvár (héjastól).

A teljesen érett, nagyon édes, magvaváló szilvát megmossuk, kimagozzuk, nagy cseréplábasban a tűzre tesszük és folytonos keverés közben addig főzzük, míg teljesen összefő és a kanál megáll benne. Ebbe a szilvalekvárba rendszerint nem szoktak cukrot tenni, de ez nem jelenti azt, hogy nem is lehet tenni egy keveset. A szilvalekvárt legjobb cseréplábasban, vagy hibátlan mázú vaslábasban főzni. Szokták nagyban rézüstben, esetleg »horganyolt« lemezüstben is, de mind a kettőnél nagyon kell vigyázni, hogy veszedelmes savak ne keletkezzenek, amelyek súlyos mérgezéseket okozhatnak. A lekvárnak semmiesetre sem szabad a főzés után az üstben maradni.

Finom szilvalekvár.

A nagyon érett, édes, magvaváló szilvát megmossuk és kimagozzuk. Cseréplábasban puhára főzzük, aztán átpasszírozzuk. Most beletesszük a megfelelő mennyiségű cukrot (1 kilóra 50—55 deka) és folytonos keverés közben addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Mikor levesszük a tűzről, tovább keverjük, míg kissé kihűl. Aztán üvegekbe töltjük, bekötözzük és kigőzöljük. Készíthetjük meghámozott szilvából is (forró vízbe dobjuk, hegyes késsel lehúzzuk a héját) és akkor kevesebb cukrot kell hozzátenni (30—40 deka), mert a szilva héjában van a savanyúsága.

Szilvadzsem.

Érett, édes, magvaváló szilvát forró vízben tészta módjára kifőzünk. Minden 1 kiló gyümölcsre 50 deka cukrot számítunk s ebből nagyon kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. A forró szirupba beledobjuk a meghámozott, kimagozott szilvát és 10—15 percig főzzük benne. Aztán üvegekbe töltjük, lekötözzük és 20 percig gőzöljük.

Szilvakocsonya.

Érett, kimagvazott szilvát kevés vízzel addig főzünk, míg minden levét kiadja. Akkor átszűrjük (vászonzacskón), megmérjük és minden kiló lére 50 deka cukrot véve, addig főzzük együtt, míg a tányérra cseppentett lé rögtön megalszik. Minden kiló lére ½ citrom levét csavarhatunk bele akkor, mikor a cukorral főzni kezdjük. Mikor készen van, szélesszájú üvegekbe töltjük, légmentesen lekötözzük és alaposan kigőzöljük. Ha csak 20—25 percig főzzük, jóízű szörpöt nyerünk, ami szénsavas vízzel keverve egészséges és üdítő ital.

Szilvalekvár mézzel.

Az érett szilvát tiszta kendővel megtörölgetjük, magját eltávolítjuk s minden víz hozzáadása nélkül puhára főzzük. Miután átpasszíroztuk, megmérjük s minden ½ kiló gyümölcshöz 37 deka olvasztott mézet véve, addig főzzük, — folytonos keverés közt — míg a kanálról és az edényről kezd a pép leválni. Üvegekbe töltjük s ha a tetején hártya képződött, lekötjük, végül pedig 15—20 percig kigőzöljük.

Szilvareszter körtével.

Két kiló meghámozott, szeletekre vágott körtét annyi édes, friss musttal, hogy ellepje, félig puhára főzünk. Beleteszünk két kiló, magjától megtisztított szilvát, kevés törött fahéjjal és gyenge tűzön, óvatosan kevergetve sűrűre főzzük. Üvegekbe rakva lekötözzük, kigőzöljük. Ha a must nem elég édes, természetesen cukorral pótoljuk.

Szilvareszter.

Az érett, megmosott, kimagvazott szilvát kevés vízzel főni tesszük. (Vagy várunk pár óráig, míg a szilva elég levet ereszt s akkor saját levével főzzük.) Mikor forrni kezd, beletesszük a szükséges cukrot: egy kilóra 30—35 dekát, kevés citromlé kíséretében s addig főzzük, míg jól szétfő. Azután üvegekbe rakjuk, lekötözzük, erősen kigőzöljük.

Szilvasajt.

Leforrázott, meghámozott, magjától megtisztított szilvát addig párolunk saját levében, míg olyan puha lesz, hogy át tudjuk passzírozni. A szilva súlyával egyenlő súlyú cukorral addig főzzük — folytonos keverés közben — az átpasszírozott szilvát, míg a massza a kanálról leválik. Vízzel kiöblített tényérokba, vagy birssajtformákba öntjük, ha kihűltek, kifordítjuk a formákból, tepsibe helyezett fehér papírra rakjuk őket. Langyos sütőben megszárítjuk és papírba göngyölve, hűvös, száraz helyen tartjuk.

Málnadsem.

Egy kiló érett málnára 75—80 deka cukrot számítunk és ebből — nagyon kevés víz hozzáadásával — szirupot csinálunk s ezt 15—20 percig főzzük. Akkor beletesszük a megtisztított málnát és ezzel együtt 20—25 percig főzzük, — a forrás kezdetétől számítva. Langyosan töltjük az üvegekbe, lekötözzük és jól kigőzöljük.

Cseresnye- és meggydsem.

Lehet külön cseresnyéből és külön meggyből csinálni, de a legjobb a fekete cseresnyéből és úgynevezett »cigánymeggy«-ből kevert. 3 rész meggyet és 2 rész cseresnyét veszünk, megmossuk, kimagozzuk és saját levében föltesszük főni és főzzük (természetesen a forrástól számítva) 20—25 percig. Akkor beletesszük a cukrot. Ha tisztán, meggyből csináljuk, akkor 1 kilóra 80—85 dekát veszünk, ha tisztán édes cseresnyéből, 40—45 deka is elég, a keverthez pedig 50—55—60 deka, a meggy savanyúsága szerint. A cukorral együtt újra főzzük-folytonos keverés közt 20 percig. Langyosan öntjük üvegekbe, bekötözzük és jól kigőzöljük.

Cseresnyelekvár málnával.

Két kiló fekete cseresnyéhez 1 kiló meggyet és ½ kiló málnát veszünk. A cseresnyét és meggyet természetesen kimagozzuk s a háromféle gyümölcsöt együtt jól szétfőzzük 1½ kiló kocka- vagy süvegcukorral együtt. Addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Melegen üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk vagy lekötjük s jól kigőzöljük.

Meggykocsonya.

A meggyet kimagozzuk abba a lábasba, amelyben főzni akarjuk. Ha készen van, föltesszük főni és addig főzzük, míg a levét egészen kiadja. Akkor szitára öntjük és a levét jól lecsöpögtetjük, de nem passzírozzuk át! A lefolyt levet megmérjük és újra tűzre tesszük. Mikor forr, beleteszünk ugyanannyi cukrot, mint a megmért lé súlya. Tovább éppen úgy járunk el vele, mint az eperlével, vagy kocsonyával, azzal a különbséggel, hogy citromot nem kell hozzá vennünk. Ez is könnyebben kocsonyásodik ribizlilé hozzáadásával.

Meggysajt.

A teljesen érett, kimagozott meggyet mázas, szorosan letakart cserépfazékban meleg vizzel telt lábasba állítva addig főzzük, míg gyümölcs egészen megpuhul. Akkor szitán áttörjük és minden kilóra számított 75—80 deka cukorral addig főzzük, folytonos keverés közben, míg a kanalat belemártva, arra semmi pép nem ragad. Kis tányérokra vagy formákba (melyeket előbb rummal kiöblítettünk) öntjük a pépet és birssajt módjára megszárítjuk.

Nyers meggylé.

Egyenlő mennyiségű cseresnyét és meggyet veszünk. A szárakat leszedjük, a cseresnye magját kiszedjük, de a meggyét benthagyjuk. A gyümölcsöt kőmozsárban összetörjük és agyagedényben 20 óra hosszáig állni hagyjuk. Vászonruhán keresztülnyomjuk a levét és minden ½ liter lére 40 deka cukrot veszünk. A cukrot apróra törjük és beletéve a lébe, ¾ óráig keverjük — mindig egyirányban — ezüst- vagy porcellánkanállal. Tiszta üvegekbe töltjük és papírral lekötve, egy hétig hűvös helyen tartjuk. Naponta fölrázzuk. Végül újra átszűrjük, üvegekbe töltjük, ledugaszoljuk és szurokkal légmentesítve, hűvös helyre tesszük.

Narancsdsem.

Négy narancsot és 1 citromot héjastul hosszában kettévágunk és aztán vékony karikákra metéljük. Tál fölé helyezett deszkán csináljuk, hogy minden cseppet felfoghassunk. A magvakat természetesen kiszedjük. Megmérjük a felvágott gyümölcs súlyát és utána háromszor annyi vízben (½ kilóra 1 ½ liter víz) 24 óráig áztatjuk. Akkor az egészet — természetesen a vízzel együtt — felforraljuk és 20 percig lobogva forrni hagyjuk és ismét 24 óráig hagyjuk állni. Akkor belecsavarunk 2 citrom levét, újra megmérjük és ugyanannyi súlyú kocka- vagy süvegcukorral 30 percig erősen forraljuk. Üvegekbe töltjük, lekötözzük, kigőzöljük. Nagyon híg, de kihűlve teljesen kocsonyás lesz. Ajánlatos egyszerre csak ebből az előírt mennyiségből készíteni, amiből 4—5 félkilós dsemesüveg telik meg. Ha az itt megszabottnál *nagyobb mennyiségben* készítjük, akkor az első és a második *forralási időt is meg kell toldani* 8—8, vagy 10—10 perccel.

Ribizkedsem.

A teljesen érett, ép gyümölcsöt megtisztítva, megmosva, a vizet lecsurgatva róla, cseréplábasba rakjuk, rétegesen a megfelelő mennyiségű cukorral (1 kilóra 80—85 deka) és letakarva 24 órára hűvös helyre tesszük, ekkor aztán úgy, ahogy van, tűzhelyre állítjuk és a forrástól számított 20 percig főzzük. Langyos üvegekbe töltjük, lekötözzük, kigőzöljük.

Ribizkelekvár.

A jó érett, megmosott ribizkét cseréplábasban kissé szétnyomkodjuk és saját levében addig főzzük, míg jól szétfő. Akkor átpasszírozzuk s újra tűzre tesszük. Mikor forrni kezd, beletesszük a cukrot (egy kilóra 85—90 dekát) és a forrástól számított 20 percig főzzük. Üvegekbe öntve lekötözzük és kigőzöljük.

Ribizlilekvár angol módon.

Egy kiló megtisztított vörös ribizlit mázas cserépfazékba teszünk, a fazekat vízzel félig telt nagyobb fazékba vagy lábasba állítjuk és 2½ óra hosszáig főzzük ilyen módon. Ezután a gyümölcsöt szitára öntve átpasszírozzuk és a gyümölcspépet 7—8 percig forraljuk. Most belekeverünk ½ kiló cukrot és kellő sűrűségűre főzzük. Üvegekbe téve lekötözzük, kigőzöljük.

Ribizli- vagy kajszínbaracklekvár főzés nélkül kikeverve.

A megtisztított ribizkét tiszta vászonzacskón átnyomjuk. A lé súlyát megmérjük és ugyanannyi porcukrot folytonos kevergetés közben lassan beleszórunk. Egy kiló gyümölcs ilyen módon való elkészítéséhez körülbelül 40—45 perc kell. A gyümölcs súlyával egyenlő arányban emelkedik a keverésre szükséges idő is. A zamatja kitünő az ilymódon készült gyümölcsnek, de tartóssága nem olyan megbízható, mint a főzötteké. Ugyanígy készíthetünk a nyersen átpasszírozott kajszínbarackból is lekvárt.

Ribizkelé. (Téli fagylaltkészítéshez.)

A gyümölcsöt nyersen átnyomkodjuk egy tiszta kendőn. A lé súlyát megmérjük és ugyanannyi cukorral feltesszük főzni. 8—10 percig főzzük (forrástól számítva) s rögtön megmelegített palackokba töltjük, amelyeket légmentesen lezárunk s jó erősen kigőzölünk. Ugyanezzel az eljárással készíthetünk ribizlikocsonyát is, de akkor természetesen tovább — egészen kocsonyapróbáig — kell főzni a cukorral az átpasszírozott levet. A kocsonyapróba az, amikor a hideg tányérra cseppentett lé rögtön megalszik.

Nyers ribizlikocsonya.

Felerész fehér és felerész vörös, megmosott, megtisztított ribizlit nyersen átnyomkodunk egy vászonruhán. A levet pár óráig pihentetjük, mialatt a »seprűe-je leülepszik, úgyhogy a felső tiszta részt könnyen leönthetjük róla. Minden 1 kiló ilyen tiszta lére 1¼ kiló porrá tört és átszitált cukrot számítunk, amit kanalanként belevegyítünk a porcellántálba öntött lébe. Fa- vagy porcellánkanállal megszakítás nélkül keverjük 2 óra hosszáig, mindig egyirányban. Üvegekbe töltjük és teljesen légmentesen lezárjuk. Kitünő ízű, de nagyon kényes konzerv.

Szőlőlekvár

A megmosott, érett, édes fekete szőlőt leszedjük csutkájáról és főzzük, míg teljesen szétfő. Akkor szitán áttörjük és megmérve, egy kilóra 35—40 deka cukrot számítva, addig főzzük, míg a kívánt sűrűséget eléri. Nagyon kell vigyázni, hogy oda ne égjen. Folyton keverjük. Üvegekbe töltjük s mikor kihűlt, lekötjük, kigőzöljük.

Szőlőkocsonya.

Egészen érett, édes szőlőfürtről leszedjük a szemeket, kinyomjuk a levét és vászonzacskón átszűrjük. Egy liter léhez 40—45 deka cukrot veszünk (ha a szőlő nagyon édes, kevés citromlével ízesítjük) és folytonos kevergetés közt addig főzzük, míg a tányérra cseppentett lé ott mindjárt megalszik. Langyosan töltjük üvegekbe, lekötjük, kigőzöljük.

Vegyes gyümölcsíz.

I. Egyforma mennyiségű almát, szilvát és paradicsomot addig főzünk, míg megpuhul. Akkor átpasszírozzuk s az egész mennyiség felének megfelelő cukorral kocsonyapróbáig főzzük, vagyis amíg a tányérra öntött csepp rögtön megalszik. Ha nem elég szép piros, kevés alkörmössel segíthetünk rajta. II. Egy kiló cukrot felforralunk negyedliter vízben, aztán beleteszünk egy kiló kimagozott cseresznyét, félkiló átpasszírozott málna- és ugyanannyi ribizlilevet. Folytonos keverés közt sűrűre főzzük, üvegekbe tesszük, lekötözzük és kigőzöljük.

Citromdsem

Tíz citromot hideg vízben felteszünk s két óra hosszáig főzzük. Közben a vizet 3—4-szer leöntjük róla és forró vízzel pótoljuk. Aztán szárazra törüljük a citromokat és vékony szeletekre vagdaljuk, a magokat természetesen eltávolítva. Minden félkiló citromra egy kiló cukrot veszünk és féllitert abból a vízből, melyben utoljára főtt. A cukrot föloldjuk a vízben, a citromot belétesszük és folytonos, erős keverés közben 35 percig főzzük. Kihűlve üvegekbe rakjuk, tetejükre rumba áztatott papírt teszünk és hólyaggal lekötjük.

Egresdsem.

Éppen úgy készül, mint az eperdsem, csak valamivel kevesebb cukorral. 50—60 deka elég kilónként. Mikor lecukrozzuk a gyümölcsöt, fakanállal kissé szétnyomkodjuk. Nagyon érett egrest használunk erre a célra.

Egreslekvár.

A megtisztított egrest nagyon kevés vízzel megfőzzük és szitán áttörjük. Minden ½ kiló áttört gyümölcsre 50 deka cukrot és ½ liter nyers, átpasszírozott vörös vagy fehér (az egres színe szerint) ribizlilevet számítunk. A cukrot föloldjuk és fölforraljuk a ribizlilében, beletesszük az áttört egrest és folytonos, erős keverés közt kellő sűrűségű lekvárt főzünk belőle. Üvegekbe töltve lekötözzük, kigőzöljük.

Fügedsem.

Egy kg cukrot öt deci vízzel erősen be kell főzni addig, míg lassú, nehéz buborékokat vet a cukor. Másfél kg friss, érett, tisztára mosott fügét ujjnyi vastag szeletekre vágunk, boledobjuk a cukorba és addig főzzük, mint bármely más dsemet. Ugyanígy készíthetjük szárított préselt fügéből is, de akkor az apróra vágott fügét bő vízben puhára főzzük. Egy kg szárított fügére 45 dg cukrot veszünk.

Körtesajt.

A körtét fölszeletelve vízben puhára főzzük és átpasszírozzuk. Megmérjük az áttört körte súlyát és ugyanannyi cukrot kimérve, azzal a vízzel, amelyben a körte főtt, olyan sűrűre főzzük, hogy a kanálról fonalat eresszen. Aztán hozzáadjuk az áttört körtét és egy kilóra egy citrom levét és addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri, vagyis míg a tányérra csurgatott csepp nem folyik már szét. Apró, vízzel kiöblített formákban vagy kis tányérokban pár nap alatt megszárad, kiborítva porcukorban meghengergetjük.

Rózsalekvár. (Dulcsásza.)

A piros, úgynevezett cukorrózsa (centifólia) leveleiből készítjük. A leszedett leveleket megmérjük és ugyanolyan súlyú törött-cukorral tálban dörzsöljük (fakanállal), míg a levelek teljesen szétfoszlanak. Akkor kevés víz és citromlé hozzáadásával, cseréplábasban addig főzzük, míg elég sűrű lesz. Üvegekbe öntjük, lekötözzük és biztonság kevéért kigőzölhetjük.

Szeder (faeper) lekvár.

Éppen úgy készíthető, mint a málnalekvár, de természetesen erősen lecsökkentett cukormennyiséggel, mert a szedernek magának is nagy a cukortartalma.

Szeder (faeper) dsem.

Akár fehér, akár fekete szederből készíthetjük. Egy kiló gyümölcsre számított és vízben megmártott 40—50 deka cukrot 8—10 percig forralunk 1—2 citrom levével együtt. Ekkor beletesszük a megtisztított gyümölcsöt és húsz percig főzzük benne. Üvegekbe töltve, lekötözve, kigőzöljük.

Tökdsem angol módon.

A meghámozott, megtisztított tököt négyszögletű darabokra vágjuk. Minden kilóra ½ kiló cukrot, két citrom reszelt héját és levét és 1½ deka reszelt gyömbért veszünk, összekeverjük a tökkel és agyag- vagy porcellánedényben letakarva, másnapig állni hagyjuk. Másnap a képződött levet leöntjük és felforraljuk, ekkor beletesszük a tököt és addig főzzük, míg sűrű, átlátszó dsem lesz belőle. Lekötjük és kigőzöljük.

Töklekvár.

Három kiló megtisztított tököt egy deci vízzel, egy citrom héjával, kevés fahéjjal és szegfűszeggel puhára főzünk. 2½ kiló cukrot megfőzünk negyedliter borecetből és negyedliter vízből álló keverékben. negyedóráig forraljuk, akkor belevetjük az időközben átpasszírozott tökpépet és kellő sűrűségűre főzzük, folytonos kevergetés közt.

Vörösáfonyaszárítás.

A gondosan megtisztított áfonyát vagy a napon, vagy a meleg konyhában (tűzhely fölé feszített szitaszöveten), vagy kenyérsütés után a kemencében szárítjuk egészen addig, míg minden víztartalmát

elveszti. Ezt úgy tudhatjuk meg, hogy 1—2 napi szárítás után megmérjük a gyümölcsöt s ezeket a méréseket addig folytatjuk, míg már semmi súlycsökkenést nem tapasztalunk. Ha a forró napon aszaljuk a gyümölcsöt, akkor ügyeljünk arra, hogy a deszkának felálló széle legyen, hogy a szél le ne fújhassa a folyton könnyülő áfonyát. Valamint lehetőleg arra is legyen gondunk, hogy minden piszkot, legyet, port, bogarakat távol tartsunk tőle. Ha készen van, legjobb légmentesen lezárható patentzáras üvegekbe tenni és 15—20 percig kigőzölni.

Vörösáfonyalekvár rummal.

A gondosan megtisztogatott, megmosott áfonyát nagyon kevés vízben megfőzzük, átpasszírozzuk, aztán egy kilóhoz 50 deka cukrot és két kávéskanál rumot véve, addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Üvegekbe téve lekötözzük és kigőzöljük.

Vörösáfonyalekvár orosz módra.

Az áfonyát szitára rakjuk és háromszor egymás után leöntjük forró vízzel. Minden kiló gyümölcsre ½ kiló mézet számítunk. beletesszük a bogyókat és folytonos keverés közben felforraljuk. Belevegyítünk hámozott, darabokra vagdalt almát, körtét (1 kilóra 2—2 darabot), kevés, vékony szeletkékre vagdalt tököt, csipet narancs- vagy citromhéjat, egész fahéjat és szegfűszeget. Lassú tűzön puhára főzzük, átpasszírozzuk, üvegekbe töltjük, ha teteje megkeményedett, lekötjük.

Feketeáfonyadsem.

A kiválogatott, ép, teljesen érett fekete áfonyát addig főzzük az elkészített szirupban, míg a kellő sűrűséget eléri. A szirupot 1 kiló áfonyára számított 75 deka cukorból, negyedliter vízből és negyedliter vörösborból hólyagosodásig főzzük. A dsemet melegen üvegekbe töltjük s mikor kihűlt, légmentesen lekötözzük, majd jól kigőzöljük.

Feketeáfonya-kocsonya.

A megtisztított, érett gyümölcsöt fakanállal szétnyomkodjuk és vászonruhán átszűrjük. A lecsurgó levet megmérjük s ugyanannyi cukorral addig főzzük mérsékelt tűzön, folytonos kevergetés közben, míg a tányérra cseppentett csepp rögtön megalszik. Üvegekbe töltjük, rumos papírt teszünk a tetejére és légmentesen lezárjuk.

Vörösáfonya-kocsonya.

A bogyókat fazékba tesszük s ezt egy megfelelő, nagyobb, vízzel félig telt fazékba s a vizet addig forraljuk, míg az áfonya minden levét kiadja. Ezt átszűrjük és minden literre számított 80 deka cukorral kocsonyapróbáig főzzük. Üvegekbe öntjük s mikor kihűlt, légmentesen lekötjük. Lekvár módjára kigőzöljük.

Vörösáfonyadzsem almával.

A gondosan kiválogatott áfonyát megmossuk, vizét lecsurgatjuk és forró vízzel leöntjük. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet és megfelelő mennyiségű cukorral (6 liter áfonyára 1 kiló cukor) és kevés vízzel folytonos keverés és a képződő hab gondos leszedése közben addig főzzük, míg egyes szemek repedezni kezdenek. Akkor lyukas kanállal kiszedjük a gyümölcsöt és tálba rakjuk. A szirup felét sűrűbbre főzzük s langyosan ráöntjük az áfonyára. A megmaradt szirupban hámozott, negyedekre vágott, magjától megtisztított, borízű almákat főzünk (6 liter áfonyához 20 középnagyságú almát veszünk) lassú tűzön, míg sűrű pép lesz belőle. Szükség és ízlés szerint adunk bele cukrot is. Végül hozzáöntjük az áfonyát is, evvel újra felforraljuk, jól összekeverjük, üvegekbe töltjük s ha kihűltek, légmentesen lekötözzük. 15—20 percig kigőzöljük.

Vegyesdzsem. (Meggy, cseresnye, málna.)

1—1 kiló, megmosott, szárától és magjától megtisztított fekete cseresnyét és spanyolmeggyet szitára rakunk, hogy leve jól lecsurgjon. Ugyanezt tesszük — egy másik szitán — 1½ kiló megtisztított erdei málnával is. A lecsurgott leveket lábasba téve, felolvasztunk benne 2½ kiló kocka- vagy süvegcukrot és tűzre téve felforraljuk. Mikor forr, beletesszük a málnát s ezzel együtt újra felforraljuk. Lyukas kanállal kiszedjük a málnát s a szirupot tovább főzzük, míg már nehezebb cseppekben hullik le a kanálról (20—25 percig). Akkor beletesszük a meggyet és a cseresnyét s együtt forraljuk — szorgalmasan kevergetve — míg jól megsűrűsödik. Legvégül jön bele a málna s így még körülbelül 10—15 percig főzzük. Melegen töltjük üvegekbe, ha kihűlt és megbőrösödött, légmentesen lekötözve, 20—25 percig jól kigőzöljük.

Bodzalekvár.

A fekete bodza (Sambucus nigra) teljesen érett bogyóit a fürtökről leszedjük. Lábasba rakjuk, kissé szétnyomkodjuk és ½—¾ óráig főzzük lassú tűzön és gyakran kevergetve. Melegen átpasszírozzuk. 1 kiló gyümölcsre számított 25 deka cukorral és ½ citrom levével addig főzzük, míg a kívánt sűrűséget eléri. Forrón töltjük üvegbe, kihűlve lekötjük és 25—30 percig kigőzöljük. A fent jelzett bodzafajon kívül más nem használható erre a célra.

Vágható keménységű gyümölcsíz.

Az olyan gyümölcsízt, amely vágható keménységű lesz, úgy készítjük, mint a birsalmasajtot, vagyis a gyümölcsöt addig főzzük, míg a levét elfővi és teljesen megpuhul (leves gyümölcsöket saját levében, kemény, száraz gyümölcsöket kevés víz hozzáadásával kell főzni) aztán átpasszírozzuk. A cukrot (kockát vagy süveget), 1 kiló gyümölcsre 85—95 dekát számítva, nagyon kevés vízzel igen sűrű sziruppá főzzük. Most hozzákeverjük a gyümölcsöt és (folytonos keverés közt) addig főzzük, míg próbaképpen a kanálról tányérra cseppentve nem folyik szét, de rögtön megalszik. Ekkor megvizezett (lehetőleg négyszögletes) porcellán- vagy bádogformába töltjük. Száraz helyre téve, másnap vagy harmadnap ki is vehetjük a formából, éppen úgy, mint a birssajtot.

c) Kompótok

Kompótok és hasonló jók.

Mily szép a vésett üvegtál, midőn vegyes kompótfélék sorakoznak benne: ropogós, nagyszemű fekete cseresnye, sötétpiros, áttetsző spanyol meggy, lilába hajló hatalmas ananászeper, üde, sárga kajszínbarack, halványzöld ringló, vanilia, szegfűszeg és fahéj fűszeres illatával hivalkodó, feketére aszott »zöld«-dió, a haragosan zöld mandula, a valóban aranyló aranyalma, a hófehér körte, a jószagú birsalma, a vidáman pirosló apró somszemek s a rózsaszínű belsejét mutató ünnepélyes őszibarack.

Mily szép, színdús ez a tál s milyen jó, ínycsiklandó, ami benne van, illatok és ízek nagyszerű egyvelege. Mily felvidító télen, felnőttek és gyermekek örőme, mily megnyugtató tavasszal, mikor késik a friss gyümölcs s a háziasszony jégbehűtött kompóttal nyujt kárpótlást vendégeinek.

És a kompótok mellett minő jókkal kecsegtetnek a dsemek, lekvárok és társaik, melyeket reggelire, vagy ötórai teán fogyaszt az angoloktól tanuló magyar. Még nemrég csak gyerekek eledele volt nálunk a lekváros kenyér, a nagyok csak sütemények tölteléke gyanánt éltek az íznek is nevezett lekvárral. De tért hódítván a praktikus és egészséges angol ízlés, a maga passzírozás nélkül főzött lekvárával, a frisseség illúzióját jobban megadó dsemmel, mind nagyobb és nagyobb fontosságra emelkedett életünkben ez a gyümölcstermék.

Már-már mindenki látja, hogy a dsemek és lekvárok, sőt a különböző gyümölcskocsonyák és szörpök jelentős s egyben szerfelett kellemes alkotó részei étrendünknek. Uj ízek revelálódtak, a meggyhús, a kajszínbarackdsem, melynek barackját mintha csak most szakították volna, a pikáns földiszeder, a vadak mellé oly kitünő csipkeíz (hecselli), a fűszeres sárgadinnyedsem s a többi mind előkelő pozícióra emelkedett.

Áfonyabefőtt.

A gondosan kiválogatott, megtisztított áfonyát megmossuk, vizét lecsurgatjuk és aztán forró vízzel leforrázzuk. Szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet és a megfelelő mennyiségű cukorral (6 liter áfonyára egy kiló cukor) és kevés vízzel, folytonos keverés és a képződő hab gondos leszedése közben addig főzzük, míg egyes szemek kezdenek felrepedezni. Akkor lyukas kanállal kiszedjük a gyümölcsöt, üvegekbe rakjuk és a sürűbbre főzött szirupot egész langyosan ráöntve, bekötözzük és jól kigőzöljük őket.

Aranyalmakompót.

A nem túlérett apró aranyalmákat, melyeknek szárát félig levágtuk, üvegekbe rakjuk és leöntjük forró sziruppal. A szirupot egy kiló gyümölcsre számított 80 deka cukorból és egy liter vízből főzzük. Lekötözzük és tíz percig gőzöljük.

Almabefőtt.

Érett, de kemény borízű almát meghámozva négyfelé vágunk, a magot és magházat gondosan eltávolítjuk és aztán forró, citromos vízben megabáljuk a gyümölcsöt. Egy kiló almára 50 deka cukrot olvasztunk ½ liter vízben, amelybe két citrom levét és egynek darabokra vágott héját is beletettük. Most az almát addig főzzük ebben a szirupban, míg kissé megpuhul. Aztán üvegekbe rakjuk a gyümölcsöt, a szirupot pedig sűrűbbre főzve és kihűtve ráöntjük. Végül légmentesen lekötjük az üvegeket és 6—8 percig kigőzöljük.

Kajszín- és őszibarackkompót.

A szép, nagy, kemény, félig érett barackokat vékonyan meghámozzuk, citromos vizbe dobjuk, szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet, üvegekbe rakjuk és a már előre elkészített szirupot ráöntve, lekötjük és tíz percig gőzöljük. A sziruphoz egy liter vízhez 60—70 deka cukrot vehetünk. Ugyanígy készítjük az őszibarack-kompótot is.

Kajszínbarack cukorban.

A szép, kemény, félig érett, vékonyan meghámozott barackokat kettévesszük, magjukat eltávolítjuk s rétegenként porcellán- vagy mázas cseréptálba rakjuk, vigyázva, hogy ne nagyon nyomják egymást. Minden kiló gyümölcsre egy kiló cukrot veszünk s ezt annyi vízzel, amennyit felvesz, tűzön felolvasztjuk s forrón a barackra öntjük. Tiszta fehér papirossal letakarjuk és éjszakára hűvös helyre tesszük. Másnap óvatosan szitára öntjük és lecsurgatott levét szálasodásig főzzük. Akkor beletesszük a gyümölcsöt és ezzel együtt gyengén felforraljuk. Üvegekbe töltjük és légmentesen lezárjuk.

Ecetes kajszínbarack.

Egy kiló cukrot felforralunk félliter vízzel, negyedliter jó bor- vagy gyümölcsecettel, kevés szegfűszeggel és egész fahéjjal. Mikor jól forr, beleteszünk annyi kajszínbarackot (héjastul, magvastul), amennyit ellep a lé. Kevés ideig főzzük, folyton kavargatva. A tűzről levéve, másnapig lefödve, hűvös helyen tartjuk. Akkor üvegbe rakjuk, a levet főzzük, míg jól megsűrűsödik, melegen ráöntjük a gyümölcsre, bekötözzük, 15 percig gőzöljük.

Kajszínbarack cukorban.

Félig érett, még kemény barackot kettévágunk és magját kiszedjük. A fél barackokat mély cserép- vagy porcellántálba rakjuk, úgyhogy a lapos felük fölfelé legyen. A barackmagokat föltörjük és a mandulákat kis vászonzacskóba kötjük. A kimagozott barack súlyá-

val egyenlő súlyú cukorból annyi vízzel, amennyit fölvesz, szirupot főzünk és a gyümölcsre öntjük. Letakarva hűvös helyre tesszük és másnap a szirupot újra fölforraljuk és melegen (de nem forrón!) a barackra öntjük. Harmadnap egész sűrűre főzzük a szirupot és beletéve a barackokat, meg a kis vászonzacskót, amelyben a mandulák vannak, 5 percig együtt főzzük. Aztán szélesszájú üvegekbe rakjuk és lekötjük. A magokat tartalmazó zacskót eldobjuk.

Őszibarack cukorban.

Félig érett, kemény őszibarackokat kettészelünk, magjukat eltávolítjuk. héjukat óvatosan lehúzzuk és forró vízben egyszer felfőzzük. Utána szitára rakjuk, hogy a víz jól lecsurogjon róluk. Minden kiló gyümölcsre egy kiló cukrot és háromnegyed liter vizet számítva, szirupot főzünk és ebben lassú forrással addig főzzük a barackokat, míg megpuhulnak. A szirupból kiszedve, porcellán- vagy mázas cserépedénybe tesszük, a szirupot ráöntjük, beleteszünk egypár meghámozott barackmagot is és másnapig, letakarva, hűvös helyen tartjuk. Másnap a szirupot külön sűrűbbre főzzük és félig kihűlve visszaöntjük a gyümölcsre. Harmadik napon megismételjük ezt az eljárást. Negyedik napon addig főzzük a szirupot, amíg széles cseppekben, nehezen cseppen le a kanálról. Akkor mégegyszer gyorsan felforraljuk benne a gyümölcsöt. Kihűlve üvegekbe töltjük, vigyázva, hogy a szirup ellepje a gyümölcsöt. Felülre rumba mártott papírt teszünk, aztán légmentesen lekötjük vagy lezárjuk.

Kajszínbarack konyakban.

A kemény, de már sárga barackokat megtörülgetjük és megszurkáljuk tűvel. Hideg vízben tűzre tesszük és amint forrni kezd, leöntjük róla a vizet és cseréptálba rakjuk. Egy kiló barackra számított 80 deka cukorból és egy liter vízből szirupot forralunk és hidegen ráöntjük a gyümölcsre. Lefödve, hűvös helyen tartjuk 24 óráig. Akkor a gyümölcsöt a sziruppal együtt fölforraljuk, aztán kiszedjük a barackot, a szörpöt kissé még forraljuk és újra ráöntjük a barackra, de nem forrón. Harmadnap megismételjük ezt az eljárást és az együttfőzés után üvegbe rakjuk a barackot. A szörpöt egészen sűrűre főzzük és mikor kihűlt, ugyanannyi konyakkal összekeverve ráöntjük az üvegben lévő barackra. Bekötözve, hűvös helyen tartjuk.

Őszi- vagy kajszínbarack rummal.

A félig érett, ép és kemény gyümölcsről ledörzsöljük a pelyheket és gombostűvel jól megszurkáljuk egészen a magjáig. Szirupot csinálunk. Egy kiló gyümölcsre 80 deka cukrot és 2 deci vizet számítva. Mikor forr, beletesszük az őszibarackot és addig főzzük, míg olyan puha lesz, hogy tűvel könnyen átszúrható. Levesszük a tűzről és letakarva, másnapig állni hagyjuk. Akkor a barackot üvegbe rakjuk, a szörpöt sűrűre főzzük és mikor kihűlt, ugyanannyi jó rumot vagy konyakot keverve hozzá, leöntjük vele a gyümölcsöt. Bekötjük és hűvös helyre állítjuk. Éppen így tehetjük el a kajszínbarackot is.

Őszibarackkompót.

A nagy, egészséges, augusztusvégi, szeptemberelejei, félig érett barackot meghámozva, magját eltávolítva, néhány percre citromos vízbe dobjuk. Lecsurgatva róla a vizet, üvegekbe rakjuk és ráöntjük az előzőleg már elkészített langyos szirupot, amelyet egy liter vízre számított 55—60 deka cukorból készítettünk. Az üvegeket légmentesen lekötjük vagy lezárjuk és 8—10 percig gőzöljük. Aki akarja, meg is kénezheti a barackot, mielőtt üvegbe rakja, de akkor természetesen sokszor váltott bő vízben kell mosni, hogy kéníze ne maradjon.

Ecetes kajszínbarack.

Két kiló hámozott, magjától megtisztított és kettéválasztott barackra $^1/_2$ liter finom bor- vagy gyümölcsecetet számítunk. Ezt az ecetet 75 deka cukorral felforraljuk, miközben habját gondosan leszedjük. Ha felforrt, beletesszük a gyümölcsöt és egyszer felforraljuk benne. Akkor lyukas kanállal kiszedjük és rögtön belerakjuk üvegekbe, a magok meghámozott mandulájával együtt. Az ecetes szirupot tovább főzzük — körülbelül 10—15 percig — egy darab fahéjjal együtt. Kihűlve ráöntjük az üvegekben lévő barackra, de nem kötjük le, hanem 2—3 nap mulva újra felforraljuk a szirupot. Megint kihűlve öntjük az üvegbe s most már le is kötjük.

Őszibarack és ringlóta ecetben.

A megmosott, érett barackot vagy ringlótát (utóbbit kissé megszurkálva) üvegbe rakjuk és leöntjük a következő siruppal: egy liter vízhez 60 deka cukrot, egy deci tiszta bor- vagy gyümölcsecetet, egy feldarabolt citromot, kevés szegfűszeget és egész fahéjat veszünk és 20 percig főzzük. Mikor kihűlt, ráöntjük a gyümölcsre és biztonság kedvéért egy csipet szalicilt teszünk a tetejére. Jól lekötjük és hűvös, de levegős helyen tartjuk.

Őszibarack ecetben angol módra.

Az érett, de tökéletesen ép és kemény barackokat vászonruhával jól megtörülgetjük, aztán mindegyikbe két szem szegfűszeget szúrunk. Nagy, mázas cseréplábasba rakjuk őket, egysorban, egymás mellé. Finom borecetből szirupot készítünk: egy liter ecethez hatvan deka cukrot és 1—2 deka egész fahajat véve. Forrón öntjük rá a gyümölcsre, úgyhogy egészen ellepje és tíz napig hűvös helyen tartjuk, letakarva. A tizedik napon leszűrjük az ecetet, sűrűbbre főzzük és újra ráöntjük a barackra. Mikor egészen kihűlt, üvegekbe rakjuk a gyümölcsöt, a szirupot ráöntjük, lekötözzük és hűvös, száraz helyen tartjuk.

Birsbefőtt.

A meghámozott, szeletekre vágott birset — melynek csutkáját és magházát természetesen kivágjuk — rövid időre citromos vízbe dobjuk, utána pedig kevéssé megcukrozott vízben kissé átfőzzük, hogy valamelyest megpuhuljon, de nagyon vigyázzunk, hogy túlpuha ne legyen. Szűrőkanállal kivesszük a szeleteket a vízből, üvegbe rakjuk s leöntjük siruppal, melyet egy liter vízhez vett 80 deka cukorból s egy citrom levéből készítettünk. Lekötjük s 10—12 percig gőzöljük.

Birs cukorban.

A birset meghámozzuk, szeletekre vágjuk és magjait, magházát eltávolítva, leforrázzuk. Szitára rakjuk, a vizet teljesen lecsöpögtetjük róla. Sűrű szirupot főzünk (½ liter vízhez egy kiló cukrot) és ebben három nap egymásután felforraljuk a gyümölcsöt. Harmadik napon üvegekbe rakjuk. A szirupot még sűrűbbre főzzük. Kihűlve ráöntjük a birsre és lekötözzük.

Birs angol módon.

Nem teljesen érett, szép, nagy, meghámozott, négyfelé vágott birseket 24 óráig áztatunk jól megsózott vízben. Kivéve, uborkásüvegekbe rakjuk, leöntjük forró ecettel (vagy ízlésszerinti ecet-vízoldattal), amit sóval, kevés szerecsendióval, szegfűszeggel és babérlevéllel forraltunk fel. Mikor az ecet kihűlt, lekötjük az üveget és 6—8 hét mulva használatba vehetjük a birset.

Cseresnye- és meggykompót.

Szép, nagyszemű, érett (de nem túlérett!), kemény cseresnyét vagy meggyet szárától megtisztítunk, megmosunk s szitára teregetve lecsurgatjuk róla a vizet. Üvegekbe rakjuk és langyos szirupot öntünk rá, úgyhogy jól elfödje. A szirupot úgy készítjük, hogy egy liter vízhez veszünk 35—40 deka cukrot a cseresnyéhez és 45—55 dekát a meggyhez. Elég, ha a szirup 2—3 percig fő, aztán habját leszedjük, kihűtjük és úgy öntjük rá a gyümölcsre. Jól lekötözzük tiszta, fehér vászondarabbal és vízbe áztatott pergamenpapírral, vagy pedig duplán vett pergamenpapírral és 10—12 percig gőzöljük.

Cseresnyebefőtt cukrász módon.

Teljesen hibátlan, félig érett, úgynevezett »szívcseresnyét« veszünk. Szárát leszedjük és a gyümölcsöt szitákra rakjuk. Így szitástul jól záródó szekrénybe vagy ládába helyezzük. Mielőtt a szekrényt lezárnók, a magasabban elhelyezett sziták alatt kis bádoglapra faszénparazsat rakunk s a parázsra néhány kanál kénvirágot szórunk. A szekrényt vagy ládát lezárjuk s a réseket papírszalagokkal gondosan leragasztjuk, hogy a fejlődő kéngáz ki ne tódulhasson. Természetesen ügyelnünk kell arra, hogy a sziták elég messze legyenek a parázstól, hogy meg ne gyulladhassanak. Ennek a kénezésnek kb. ½ óráig kell tartania. Utána forró vízbe dobjuk a cseresnyét s nagyon lassan főzzük 10—15 percig. Vigyázzunk, hogy a gyümölcs nagyon meg ne puhuljon. A vizet — mielőtt a cseresnyét beletennők — ú. n. salétróttal (méregmentes festék, drogériákban kapható) szép pirosra festhetjük. Az alkörmöstől kékes színt kap a gyümölcs. Aztán hideg vízbe dobjuk a cseresnyét s ezt addig ismételjük, míg teljesen kihűl. Ekkor lábasba rakjuk és langyos, vékony, olvasztott cukrot (egy kiló cukorra 6—7 deci vizet veszünk) öntünk rá s másnap reggelig állni hagyjuk. Következő napon kiszedjük a cukorból, üvegekbe rakjuk és friss, olvasztott cukorral (egy liter vízhez 50—60 deka cukor) teletöltve az üvegeket, lekötözzük és kigőzöljük.

Cseresnye- vagy meggybefőtt franeia módon.

A megmosott cseresnye szárát felében levágjuk és egy kiló gyümölcsre negyed liter vizet és 45 deka cukrot számítva, ebben a szirupban (amelybe egy kevéske vaniliát vagy 1—2 kanál mélnalevet is teszünk) öt percig főzzük a cseresnyét, közben párszor óvatosan megrázva a lábast. Aztán kiszedjük a gyümölcsöt, a levet még kicsit tovább főzzük, végül ráöntjük az üvegekbe rakott cseresnyére. Lekötözzük és kigőzöljük.

Cseresnye vagy meggy angol módon.

A szép, kemény gyümölcsöt kimagozzuk vagy tűvel megszurkáljuk. Egy kiló gyümölcsre számított két deci ribizliléből és egy kiló cukorból szirupot főzünk (15 percig), akkor beletesszük a gyümölcsöt és egy párszor fölforraljuk benne. Másnapig állni hagyjuk (hűvös helyen letakarva) és újra felforraljuk párszor. Most aztán kivesszük a gyümölcsöt, üvegekbe rakjuk, ráöntjük a szirupot. Ha kihűlt, lekötözzük és pár percig gőzöljük.

Cseresnye saját levében eltéve.

Frissen szedett, szárától megtisztított cseresnyét mázas cserépfazékba teszünk, vászonnal és hólyaggal jól lekötözzük és friss vízzel telt, nagy lábasba állítjuk. A lábast beletesszük a forró sütőbe s ott hagyjuk, míg a víz 15—20 percig forrt. Onnan kivéve a fazekat a lábasban hagyjuk másnapig. Akkor szárazra törüljük és hűvös, száraz helyre állítjuk. Ha hónapok mulva kinyitjuk, a gyümölcsöt teljesen frissen találjuk benne.

Cseresnye ecetben.

Nagyon szép nagy gyümölcsöt kell e célra kiválogatni. Szárát félig levágjuk és a gyümölcsöt üvegekbe helyezzük. Finom borecetet. (felerész vízzel) felforralunk egy literre számított ½ kiló cukorral Beleteszünk 1—2 szem szegfűszeget és 2—3 darabka fahajat. Felforrás után kihűtjük és ráöntjük a gyümölcsre. Az üvegeket jól lekötjük és 8 nap mulva az ecetes szirupot újra felforraljuk. (Ha kell, pótoljuk az elforrottat.) Most már hólyaggal kötjük le az üveget. Ugyanígy tehetünk el meggyet is, csak szegfűszeg és fahéj helyett pár szem borsot teszünk az ecetbe.

Vaniliás cseresnyebefőtt.

1—2 kiló válogatott, szép cseresnye szárát és magját eltávolítjuk és a gyümölcsöt agyag- vagy porcellántálban leöntjük ¼ liter ecettel. Jól összerázzuk és másnap leszűrjük róla a levet. ½ kiló — apróra tört — cukrot szórunk rá és újabb 24 óráig hagyjuk állni. Mosta leszűrt és az újra képződött levet összekeverjük és beleteszünk 75 deka cukrot. Felforraljuk, leszedjük a habját, beletesszük a cseresnyét és gyenge tűzön ¼ óráig főzzük benne. Lyukas kanállal kiszedjük a gyümölcsöt, a levet pedig egy kis rúd vaniliával sűrűre főzzük. Mikor kihűlt, ráöntjük az üvegekbe rakott cseresnyére, rumos papírral letakarjuk és légmentesen lekötjük vagy lezárjuk.

Cseresnye maraszkinóban.

A szép, válogatott, szárától és — ha tetszik — magjától is megtisztított cseresnyét leöntjük hideg, híg sziruppal és fölmele-

gítjük, de nem forraljuk. Másnapig állni hagyjuk. Levét leszűrjük, fölforraljuk, habját leszedve, forrón ráöntjük a gyümölcsre. Most két napig hagyjuk állni, majd jó sűrűre főzzük a szirupot és meginf forrón öntjük rá a cseresnyére. Másnap együtt forraljuk fel a gyümölcsöt és szirupot, de éppen csak hogy föl engedjük forrni és rögtön levesszük a tűzről. Mikor félig kihűlt, üvegekbe rakjuk a gyümölcsöt, az üvegeket félig megtöltjük maraszkinó-konyakkeverékkel, végül pedig egészen feltöltjük az újra fölforralt sziruppal. Hólyaggal lekötjük, hűvös helyre állítjuk.

Cseresnyét nyersen eltenni.

Az érett, de hibátlan cseresnyét — szárát leszedve — bőszájú üvegekbe rakjuk, félkiló cseresnyére számított 25 deka cukorral rétegesen. Hólyaggal légmentesen lekötjük és 4—6 hétig a napon tartjuk. Az első héten naponta fölrázzuk az üveget. Mikor készen van, hűvös, szellős helyre tesszük.

Főzés nélkül eltett meggy.

Szép nagy, teljesen ép, éppen csak hogy érett meggy magját kiszedjük és gyönge borecettel leöntjük. 4—5 óra mulva szitára rakva, lecsurgatjuk róla az ecetet. A meggyet most üvegekbe rakjuk, mégpedig rétegesen : egy sor meggyet, egy sor porcukrot. Legfölülre rumba áztatott tiszta fehér papírt teszünk, az üvegeket jól lekötözzük és nagyon hűvös, szellős, teljesen száraz helyre tesszük.

Rétesnek való cseresnye vagy meggy télire.

A gyümölcsöt kimagozzuk, egy sort belőle az üveg aljára rakunk, erre cukrot hintünk, majd megint gyümölcs s ezután újra cukor következik, míg az üveg meg nem telik. Legfölül cukor legyen, melybe biztonság kedvéért egy csipet szalicilt keverünk. Jól lekötözzük és 15 percig gőzöljük. Akkora üvegekbe töltjük, melyeknek tartalmát egyszerre elhasználjuk.

Cseresnye gyümölcskocsonyában.

Két kiló süveg- vagy kockacukrot addig főzünk félliter málna és félliter vörösribizli átpasszírozott levében, míg a habját elfövi. Akkor beleteszünk 1 ½ kiló édes, kimagvazott cseresnyét és ugyanannyi meggyet. Folyton kevergetjük, míg a lé kocsonyaszerűvé fő. Akkor üvegekbe töltjük és mikor kihűlt, befödjük rumos papírral és légmentesen lekötözzük.

Cseresnye és meggy cukorban.

Az érett, friss, teljesen ép gyümölcsöt megtisztítjuk szárától és magjától. Nagyon alkalmas erre az úgynevezett fehér cseresnye. Ha ebből csinálunk, akkor a megtisztított gyümölcsöt rögtön citromos vízbe tesszük, hogy meg ne barnuljon, sőt aki akarja, meg is kénezheti, ezután természetesen sok citromos vízben ki kell mosni. Most sűrű szirupot csinálunk, annyi cukorból, amennyi a megtisztított gyümölcs súlya. Ha a cseresnye nagyon édes, vehetünk valamivel kevesebb cukrot (80—85 deka), vagy pedig 1—2 citrom levével enyhíthetjük a túlságos édességet. Meggyhez azonban mindenesetre ugyanannyi cukrot vegyünk. Csak annyi vizet adunk hozzá, amennyit a cukor fölvesz és 10—15 percig forraljuk, akkor

beletesszük a megtisztított gyümölcsöt és a forrás kezdetétől számítva 15 percig főzzük, óvatosan kevergetve, vagy pedig rázogatva a lábast. Langyosan üvegekbe tesszük és lekötözve 15 percig gőzöljük.

Mustáros meggy. (Sültek mellé.)

A megmosott meggyek szárát eltávolítjuk. 1½ kiló gyümölcsre számított 40 deka cukrot felforralunk 4 deci vízben, beledobjuk a meggyet, 2—3-szor felforraljuk benne, vigyázva azonban, hogy a szemek meg ne repedjenek. Szitára téve lecsurgatjuk a vizét. Ennek a lecsurgott szirupnak egy részét összekeverjük kb. 40 deka francia mustárral, úgyhogy híg pép legyen belőle. A teljesen kihűlt, üvegbe rakott meggyet leöntjük ezzel a keverékkel. Az üveget légmentesen lezárva, hűvös helyre tesszük.

Meggy ecetben.

Két kiló meggyhez egy kiló porcukrot veszünk. A meggyet megmosva, szárától megtisztítva, berakjuk az üvegbe, úgyhogy egy sor meggyre egy réteg cukrot teszünk, míg el nem fogy. Felül cukor legyen. Akkor ráöntünk 1½ deci finom bor- vagy gyümölcsecetet és hólyaggal lekötve kilenc napig napos helyen vagy meleg konyhában tartjuk. A tizedik napon leszűrjük a levét, felforraljuk, kihűlve ráöntjük a meggyre, lekötjük és most már a kamrába tesszük.

Meggy vagy málna rumban vagy konyakban.

Érett, nagyon száraz időben szedett, megmosott meggyet, melynek szárát negyedrészig levágtuk, szélesszájú üvegekbe rakunk, közben minden sort erősen meghintve cukorral. Annyi, nagyon finom rumot vagy konyakot öntünk rá, hogy ellepje a gyümölcsöt. Hólyaggal légmentesen lekötjük az üvegeket és hűvös helyre állítjuk őket. Ugyanígy készíthetjük a rumos málnát is.

Sárgadinnyekompót.

A legkeményebb fajta és még nem egészen érett sárgadinnyét használjuk e célra. Meghámozzuk, megtisztítjuk és az ehető részét felvágjuk ujjnyi szeletekre. Hideg, sós vízben a tűzre tesszük és amint felforrt, leszűrjük szitán. Azután üvegekbe rakjuk és szörpöt öntünk rá (egy liter vízre 40—45 deka cukor), amelyben, ha tetszik, kevés vaníliát is főzhetünk. Jól bekötjük és a szokásos 8—10 percig gőzöljük.

Sárgadinnye cukorban angol módra.

Három középnagyságú, nem túlságosan érett dinnyét megtisztítunk, a magjait a lágy részével ezüstkanállal eltávolítjuk és szitára téve minden levet kinyomunk belőle. A dinnyét most kevés hideg vízzel kiöblítjük és ezt a vizet is a kinyomott léhez öntjük. A dinnyét hosszában 8—10 darabra vágjuk és húsz órára kicsit sós és ecetes vízbe tesszük. (Egy liter vízre két kis kanál ecet és egy kis kanál só.) Aztán szitára téve teljesen lecsurgatjuk róla a vizet. Ezalatt a kinyomott léből szirupot készítünk, minden ¼ liter lére ½ kiló cukrot számítva. A szirupot kihűtjük, belerakjuk a dinnyedarabokat és ¼ óráig pároljuk benne, gyenge tűzön. Kanállal óvatosan kiszedjük a dinnyét és porcellán- vagy agyagtálba téve, a szirupot langyosan ráöntjük. A három következő napon leöntjük róla a szirupot, egyszer felforraljuk és langyosan a gyümölcsre öntjük. A harmadik napon for-

rás közben két deka törött gyömbért teszünk a szirupba. A dinnyét bőszájú üvegbe rakjuk, ráöntjük a langyos szirupot és légmentesen lekötözzük.

Sárgadinnye rummal.

Érett, de azért kemény dinnyét meghámozunk, ezüstkanállal kiszedjük a magját és puha belsejét, majd ujjnyi hosszúságú, 2 centiméter vastag darabokra vagdaljuk a gyümölcsöt. 1 kilóra 75 deka cukrot és ½ liter vizet számítunk. A cukorból és vízből szirupot főzünk, melynek habját leszedjük jól. ½ liter vízre számított 3½ deci rumot öntünk hozzá s amint a rummal újra forrni kezd a szirup, beletesszük a dinnyedarabokat és addig forraljuk — a lábast közbe gyakran rázogatva —, míg a dinnye üvegszerűen átlátszó lesz. Kanállal nem szabad hozzányúlni. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a levet, a szirupot sűrűre főzzük, ráöntjük a porcellántálba rakott dinnyére. Két-három nap mulva újra fölforraljuk, megint ráöntjük a dinnyére és mikor kihűlt, üvegekbe töltjük, légmentesen lekötözzük.

Dinnye cukorban.

A sárga-, zöld- vagy görögdinnyét, melynek legkülső héját egész vékonyan lehámoztuk és belső puha részét eltávolítottuk, szeletekre vágjuk és felerész víz, felerész ecetből készült lében megabáljuk. Aztán hideg vízbe dobjuk és rögtön utána szitán lecsurgatjuk róla a vizet. Most szirupot készítünk. Egy kiló dinnyére egy kiló cukrot, két deci vizet és egy citrom levét számítva. Aki szereti, kevés vaniliát is tehet a szirupba. Addig főzzük, míg a vizet teljesen elfövi. Természetesen folyton kevergetni kell. Akkor aztán beletesszük a dinnyét és addig főzzük, míg a gyümölcs szép átlátszó lesz. Langyosan töltjük üvegekbe és tíz percig gőzöljük.

Dinnyehéj cukorban.

A sárga- vagy görögdinnye héját, melynek legkülső rétegét lehámozzuk, 6—7 cm hosszúságú és 2 cm szélességű darabokra vágjuk, gyengén ecetes vízben megabáljuk, leszűrjük s hideg vízbe tesszük. Ezután egy kiló dinnyehéjra ¾ kiló cukrot és ¾ liter vizet véve, szirupot főzünk. A szirupot, ha kihűlt, ráöntjük az előzőleg mázas cseréplábasba vagy mély porcellántálba rakott dinnyehéjra és letakarjuk. Naponta kétszer felforraljuk a szirupot, mindig hozzáadva 4—5 deka cukrot. Ezt a forralást addig ismételjük, míg a szirup elég sűrű lesz. (Ehhez körülbelül 2—3 nap kell). Mindig kihűlve öntjük vissza a gyümölcsre. Az utolsó fölforraláskor belecsavarjuk 1—2 citrom levét. Azután üvegekbe rakjuk a dinnyehéjat és a szirupot langyosan ráöntve, bekötözzük.

Dinnye ecetben.

A nem nagyon érett, meghámozott és megtisztított dinnyét ujjnyi szeletekre vágjuk, minden szeletbe egy szegfűszeget szúrunk, mázas cseréplábasba rakjuk és leöntjük finom bor- vagy gyümölcsecettel. Miután 3—4 óráig állt az ecetben letakarva, egyszer felforraljuk benne, szitára téve lecsurgatjuk róla a levet, melyet sűrű szalvétán átszűrünk. Azután szirupot készítünk belőle, mégpedig minden ¼ liter ecethez ½ liter vizet és 65 deka cukrot véve. Ezt a szirupot hidegen az üvegbe rakott dinnyére öntjük. Légmentesen lekötözzük és hűvös, levegős, száraz helyen tartjuk.

Dinnye rumban.

A sárga- vagy turkesztándinnyét meghámozzuk, kettévágjuk, puha belét magjával együtt kikaparjuk. Keményebb részét hosszúkás darabokra vágjuk. 1 kg dinnyéhez ¾ kg cukrot veszünk. A cukrot ½ liter vízben sűrűre főzzük, habját leszedjük és egy csésze jó rumot öntünk hozzá. Belerakjuk a dinnyét, tovább főzzük, de nem kevergetjük, csak meg-megrázzuk, hogy oda ne égjen. Ha a dinnye már szép áttetsző, mély tálba tesszük és három napig benne hagyjuk, de a levét mindennap újra felforraljuk. Harmadik nap üvegbe tesszük és lekötjük.

Zöld dió cukorban.

Rendesen június második felében a legalkalmasabb a dió az eltevésre. A gondosan kiválogatott, szép, nagy, teljesen ép példányoknak felső és alsó végét egy kicsit levágjuk. Tálba tesszük, leöntjük tiszta vízzel s 8 napig így tartjuk, a vizet minden nap 1—2-szer cserélve rajta. A nyolcadik napon forró vízben ¼ óráig főzzük, majd leszűrve róla a vizet, 24 óráig ismét hideg vízben tartjuk. Ekkor kivesszük,megszárítjuk, szirupot főzünk, egy kiló dióra 50 deka cukrot számítva. Egész fahéjat és 1—2 szegfűszeget is teszünk bele. Melegen ráöntjük a dióra s másnap kiszedve a gyümölcsöt, sűrűbbre főzzük a szirupot s ezt megismételjük harmad- és negyednap is. Azután mikor a szirupnak már jó sűrűnek kell lennie, 10 percig benne főzzük a diót is. Majd üvegekbe rakjuk, lekötözzük.

Zöld egres cukorban.

Ugyanannyi cukorból, amennyi az egres súlya, híg szirupot csinálunk s mikor ez forr, beletesszük a gondosan megtisztított egrest. (Megtörölgetjük és csutkáját lecsípjük.) Addig főzzük benne, míg a gyümölcs megpuhul. (De szét ne főjön). Akkor kiszedjük és a szörpöt tovább főzzük, míg jó sűrű lesz. Most újra beletesszük az egrest és 2—3 percig főzzük benne. Ezután levesszük a tűzről és langyosan üvegekbe töltjük és jól lekötözzük.

Egres mártásnak télire.

A megtisztított egrest üvegekbe rakjuk és cukros vízzel (egy literre 20—25 deka) feltöltjük, hogy egészen ellepje. Minden üvegbe egy csipet — kis vízben föloldott — benzoésavas nátriumot teszünk, légmentesen lekötözzük és 15—20 percig kigőzöljük.

Eperbefőtt.

Az epret gondosan kiválogatjuk és csak a teljesen ép, kemény szemeket használjuk fel. A befőttes üvegek aljára rakunk egy réteg cukrot, erre 1—2 sor epret, erre megint cukrot és így tovább, míg az üvegek tele lesznek. Legfelül cukor legyen. Világért se nyomkodjuk az epret az üvegekben, csak gyengén rázogassuk az üveget rakás közben. Kevés szalicilt tehetünk biztonság kedvéért a felső cukorréteg tetejére. Az üvegeket jól lekötjük és 6—8 percig gőzöljük.

Eper cukorban.

A szép, nagyszemű, kemény ananászepret megtisztítjuk. Egy kilóra 80—85 deka cukrot veszünk és ebből kevés vízzel szirupot főzünk. Mikor forr, beletesszük az epreket és 5—6 percig főzzük benne. Nem szabad megkeverni, csak megrázni a lábast. Azután ki-

szedjük az epret a szirupból és tálba tesszük, a szirupot pedig még egyszer fölforraljuk és miután langyosra hűlt, ráöntjük a gyümölcsre. Most félretesszük és másnap leszűrjük a szirupot és újra fölforraljuk. Ha pár percig forrt, beletesszük az epreket és 2—3 percig főzzük benne. Megint kiszedjük, de most már üvegekbe rakjuk és a szirupot még egyszer fölforraljuk, aztán langyosan ráöntjük. Lekötjük az üvegeket és 10 percig gőzöljük.

Eper borban, angol módra.

Frissen szedett epret (legjobb a szamóca) cukorral rétegesen lerakunk patentzáras befőttes üvegekbe. (Egy killó eperre 35 deka cukrot vegyünk.) Leöntjük finom malagaborral és légmentesen lezárva hűvös. levegős, száraz helyen tartjuk. A szamóca borban eltevésének másik módja Angliában, hogy a fönt leírt módon üvegekbe rakott gyümölcsöt lobogva forró malagaborral öntik le. (Az üvegeket természetesen meleg vízbe állítva, hogy meg ne pattanjanak.) Kihűlés után éppen úgy bánunk el vele, mint az elsővel.

Eper rumban.

Az érett, megtisztított epret ugyanolyan súlyú porcukorral rétegesen üvegekbe rakjuk. Fölül cukor legyen. Finom rummal felöntjük, úgyhogy ellepje. Jól lekötözzük, a pergamenpapírt tűvel több helyen átszúrjuk, aztán 2 hétre napra állítjuk. Ennek elmultával hűvös, száraz helyre tesszük.

Zöld füge cukorban.

A félig érett fügét gyengén ecetes vízben (egy rész ecet, két rész víz) fölforraljuk. Aztán szitára rakjuk és megszárítjuk. Egy kiló fügére egy kiló cukrot veszünk és ebből feleannyi vízzel (egy kiló cukorra ½ liter víz) szörpöt főzünk. Ha fölforrt, belerakjuk a fügét s letakarva hűvös helyre tesszük. Másnap kiszedjük a fügét, a szörpöt ismét fölforraljuk, újra belerakjuk a gyümölcsöt, letakarjuk és félretesszük. Harmadik napon, mikor kiszedtük a fügét, beleteszünk a szörpbe ½ kis rúd vaniliát és 1 vékony szeletekre vágott citromot és addig főzzük, míg a citrom héja áttetsző lesz. Most visszarakjuk a gyümölcsöt és mikor kihűlt, üvegekbe tesszük, lekötözzük.

Gesztenyebefőtt.

A teljesen ép, hibátlan marónit forrásban lévő vízbe dobjuk és kifőzzük, mint a tésztát. Külső héját lehúzva, újra forró vízbe dobjuk és addig főzzük benne, míg megpuhul és belső héja is könnyűséggel lehúzható. Ezt természetesen addig kell elvégezni, amíg meleg a gesztenye. Citromos, hideg vízbe dobjuk, lecsurgatjuk róla a vizet, aztán szirupba (egy liter vízre 60 deka cukor) téve, felfőzzük benne egypárszor. Letakarva hűvös helyre állítjuk másnapig. Akkor leszűrjük a szörpöt, 10 percig főzzük, a gesztenyét beletesszük, 1—2-szer felforraljuk. Harmadik nap megismételjük ezt az eljárást, de akkor a gesztenyével csak addig hagyjuk a tűzön, míg forrni kezd. Üvegekbe rakjuk, bekötözzük és 10 percig kigőzöljük.

Körtekompót.

Kisebbfajta körtéket egészben teszünk el, nagyobbakat pedig negyedekre vágva. A félig érett körtéket meghámozzuk s ezalatt, hogy meg ne barnuljanak, a már meghámozottakat citromos vízbe

tesszük. Aztán gyengén citromos vízben félig puhára főzzük őket, kiszedve, először hideg vízbe rakjuk, aztán meg szitán lecsurgatjuk a vizet. Üvegekbe rakjuk, ráöntjük a hideg cukorszörpöt, jól lekötözzük és tíz percig gőzöljük. Egy liter vízhez 50—60 deka cukrot veszünk.

Körte ecetben.

Érett, de még kemény szegfűkörtét (szárát félig levágva) megtörülgetünk s mindegyikbe két szem szegfűszeget szúrunk. Tálba rakjuk és leöntjük annyi ecettel, hogy elfödje. Az ecetet tíz perc mulva lábasba öntjük és a megfelelő mennyiségű cukorral (egy literre $^3/_4$ kiló) és ízlés szerint fahéjjal, felforraljuk. Mikor javában forr, ráöntjük a gyümölcsre, üllel lekötjük. Tíz nap mulva a szirupot újra jól felfőzzük s forrón a gyümölcsre öntjük. Ha kihűlt, üvegekbe rakjuk s lekötjük.

Körte: málna- vagy ribizkelében.

3—4 liter ribizlit vagy málnát — esetleg a kettőt keverve — kevés cukorral, gyors tűzön puhára főzünk. A levét aztán vászonruhán keresztül lecsurgatjuk, de nem passzírozzuk a gyümölcsöt. Egy kiló, félig érett, kemény, meghámozott, négyfelé vágott, magházától megtisztított körtét, 75 deka cukrot és kis darabka fahéjat vagy citromhéjat beleteszünk a lébe és főzzük, míg a körte megpuhul. Habját közbe persze leszedjük. Ha kihűlt, a gyümölcsöt üvegbe rakjuk, a levet jó sűrűre főzzük és langyosan ráöntjük. Légmentesen lezárjuk az üvegeket.

Málnabefőtt.

A szép, nagy kerti málnát óvatosan, gyengéden megtisztogatjuk. Rögtön szedés után kell eltenni ezt a gyümölcsöt. Egy kiló gyümölcsre egy kiló cukrot veszünk és ezt félliter vízzel sziruppá főzzük. Beletesszük a gyümölcsöt és gyenge tűzön két-három-négyszer fölforraljuk. Széles porcellántálba öntjük, szitával letakarjuk. Másnap a málnát óvatosan kiszedjük, üvegekbe rakjuk, az átszűrt és sűrűbbre főzött szirupot langyosan ráöntjük és az üvegeket légmentesen lekötjük.

Zöld mandula cukorban.

A mandula bundáját erős kendővel jól ledörzsöljük és gyengén ecetes vízben puhára főzzük. Aztán egypárszor megmossuk hideg vízben. Ugyanannyi cukrot, mint amennyi a mandula súlya főzés előtt volt, vízbe mártunk és szirupot főzünk kevés vaniliával és citromlével. A megfőtt, megmosott mandulát beletesszük és 2—3-szor felforraljuk benne. Aztán szellős, hűvös helyen, letakarva, másnapig állni hagyjuk. Ezt az eljárást megismételjük másnap is és harmadnap is. Akkor sűrűbbre főzzük a szirupot és hidegen ráöntjük az üvegbe rakott mandulára. Jól lekötözzük.

Narancsbefőtt (cukorban).

A jól megmosott narancsokat megmérjük és 8 napig vízben áztatjuk, mindennap friss vizet töltve rá. Nyolc nap mulva annyi cukorból, amennyi a narancsok eredeti súlya volt, sűrű szirupot főzünk és mikor jol fő, a narancsokat karikára vágva (magjától megtisztítva)

beletesszük, de csak 1—2-szer engedjük felforrni s akkor félretesszük másnapig. Másnap addig főzzük, míg a narancsszeletek üvegszerűek és átlátszók lesznek. Szélesszájú befőttesüvegekbe rakva, bekötjük és gőzben kifőzzük.

Zöldparadicsom cukorban.

A szép, zöld, kemény, frissen szedett, éretlen paradicsomot, karikára vágva, forró, ecetes vízbe dobjuk egy percre. Onnan kivéve, szitán lecsurgatjuk a vizet, aztán súlyát megmérve, ugyanannyi cukorból és annyi vízből, amennyit fölvesz, szirupot főzünk. Mikor javában forr, pár percre beledobjuk a gyümölcsöt s mikor kiszedjük, a szirupot tovább forraljuk, míg jó sűrű lesz. Ezalatt 1—2 citromot kissé megfőzünk, hogy keserűségét elveszítse és aztán karikára vágva a kihűlt és üvegbe rakott paradicsom közé tesszük. A szirupot hidegen ráöntjük, az üvegeket légmentesen lekötjük és aztán jól kigőzöljük őket.

Ribizke és málna cukorban.

Jó sűrű szirupot főzünk (annyi cukorból, amennyi az eltevésre szánt ribizke és annyi vízből, amennyit a cukor felvesz) s mikor már tíz percig forrt, beletesszük a megtisztított ribizkét. Ezzel mégegyszer felforraljuk s akkor félretesszük másnapig. Ha cseréplábasban főztük, akkor abban maradhat, ha nem, akkor áttesszük cserép- vagy porcellántálba. Másnap leöntjük róla a szirupot, mégegyszer fölforraljuk s aztán langyosan az időközben üvegekbe rakott ribizkére öntjük. Ugyanígy tehetjük el a málnát is cukorban.

Ribizke mártásnak.

A szép, érett, frissen szedett, teljesen ép, száráról ollóval levagdosott ribizlit szűknyakú üvegekbe (palackokba) rakjuk, folytonos rázogatással, hogy minél több férjen bele. Minden üvegbe egy púpozott evőkanál cukrot teszünk. Az üvegeket vízzel telt lábasba állítjuk és addig forraljuk, míg a ribizli levet ereszt. Akkor kiszedjük, rögtön bedugaszoljuk és megszurkoljuk.

Ribizli ecetben.

Félliter gyenge, finom borecetből, melyet 1½ deka egész fahéjjal és hat gramm szegfűszeggel fűszerezhetünk, ½ kiló cukorral szörpöt főzünk. Mikor elég sűrű, kiszedjük belőle a fűszereket és beleteszünk 1½ kiló megtisztított ribizlit. Egyszer felforraljuk és porcellántálba öntve, félretesszük. Másnap, harmad- és negyednap leszűrjük róla a levet és felforralva újra ráöntjük, de csak akkor, mikor már langyos. Utolsó nap, mikor egészen kihűlt, üvegekbe öntjük, lekötözzük és kigőzöljük.

Ringlókompót.

Nemes fajta, szép nagy és éretlen ringlót veszünk, megmossuk és a szárát félig levágjuk és a gyümölcsöt egy tűvel köröskörül megszurkáljuk. Gyengén ecetes vízbe egy késhegynyi szódabikarbónát teszünk és mikor forr, beledobjuk a ringlókat s addig főzzük, míg látjuk, hogy 1—2 gyümölcs héja megrepedezik. A szódabikarbóna

arravaló, hogy a ringló szép zöld színe megmaradjon. Kiszedve, először hideg vízbe, majd szitára s végül üvegekbe rakjuk. Kihűlt cukorszörppel leöntjük, lekötjük s kigőzöljük. Egy liter vízhez 45—50 deka cukor kell, a kigőzöléshez elég 4—5 perc, persze a forrástól számítva.

A ringlót mesterségesen zöldíteni nem szabad, sőt a gyáraknak szigorúan tiltják. Egy bizonyos fajta ringló, amelynek szára vastag és rövid, a gyümölcs pedig kemény és zöld, alkalmas leginkább befőzésre. Ezt a fajtát, amelyből csak kevés kerül piacra, csak igen nagy hozzáértéssel lehet kiválasztani a többi közül.

Ringló cukorban.

A még kemény ringlótákat tűvel sűrűn megszurkáljuk, azután megmérjük. Félliter ecethez egy liter vizet öntünk s mikor ez forr, a ringlótákat kifőzzük benne. Nagyon vigyázva csináljuk ezt, egyszerre csak hatot-hetet teszünk bele, hogy szét ne főjön, de viszont arra is vigyázzunk, hogy kellőleg megfőjenek, vagyis tapintásra puhák legyenek. Ha nem főttek eleget, akkor később, a cukorba téve, megráncosodnak. Mikor valamennyi ringlóta kifőtt az ecetes vízben, meleg vízbe rakjuk és ebben hagyjuk 24 óráig, a vizet többször változtatva rajta. Másnap ugyanannyi cukorból, amennyit a nyers gyümölcs nyomott, szirupot főzünk. Egy kiló cukorhoz négy deci vizet teszünk s mikor sűrűsödni kezd, beletesszük a gyümölcsöt (amiről persze jól lecsurgatjuk a vizet) és lassú tűzön 2—3 forrást engedünk neki. Néhány óra mulva kiszedjük a ringlótát a szirupból, azt felforraljuk s ha forr, beletesszük a gyümölcsöt s újra pár percig főzzük. Mikor kihűlt, megismételjük ezt az eljárást, azután üvegekbe rakva a ringlótákat, ráöntjük a szörpöt és bekötözzük. Biztonság kedvéért öt percig ki is gőzölhetjük.

Rumos vegyes gyümölcs.

Egy nagy uborkásüvegbe 1 liter rumot öntünk, aztán a különböző gyümölcsöket, amint érnek, sorjában belerakjuk. Első az eper. Beletesszük az epret, mondjuk félkilót, azután félkiló cukrot. A üveget lekötjük és hűvös helyre tesszük. Aztán mikor jön a cseresnye és a meggy, ezekkel is így járunk el. A gyümölcsöt kimagozzuk, a sárgabarackot, őszibarackot, szilvát meghámozzuk és kimagozzuk, a sárgadinnyét kockára vágjuk. A keveréket többször óvatosan meg kell keverni és biztonság kedvéért minden egyes gyümölcs berakásánál egy kevés (egy gramm) szalicilt is tehetünk bele. Aki azt akarja, hogy a gyümölcs szépen megmaradjon, ne nyomódjék össze, az jobban teszi, ha az egyes gyümölcsöket külön-külön kisebb üvegekben teszi el ugyanilyen módszer szerint. De az előbbi módon készült vegyes gyümölcsnél, bár különösen a legalsó sorban levő eper minden vigyázat mellett is összetörik, a sokféle pompás ízek és illatok összevegyülése olyan nagyszerű dolog, hogy kárpótol az esetleges szépséghibákért.

Erdei szeder konyakkal és vaniliával.

Egy kiló szép, válogatott szederhez veszünk egy kiló cukrot, melyet víz helyett konyakba mártunk és egy kis darab vaniliával felfőzünk és a szedret vele a tálban leforrázzuk. Három nap egy-

másután ismételjük ezt és a negyedik napon üvegbe rakva, a tetejére egy kis szalicilt teszünk és lekötjük.

Erdei szeder eltevése.

A megtisztított szeder súlyának megfelelő súlyú cukrot kevés vízzel sziruppá főzünk. Ha már tíz percig forrt, beledobjuk a szép, érett, de kemény szedret és öt percig főzzük benne. Óvatosan kiszedjük, a szirupot sűrűre főzzük és kihűlve ráöntjük az üvegekbe rakott szederre. Rumba mártott fehér papírt teszünk a tetejére, aztán légmentesen lekötjük.

Szilvakompót.

Frissen szedett, szép, nagyszemű szilvákat kettéveszünk, magjukat eltávolítjuk és tetszés szerint meghámozva vagy hámozatlanul üvegekbe rakunk és jó sűrűre főzött, ízlésszerinti édességű hideg sziruppal leöntve, légmentesen lekötve, 15—20 percig gőzöljük. Az üvegeket csak a víz teljes kihűlése után szedjük ki.

Szilva cukorban.

Az érett, de még kemény, frissen szedett szilvákat egy pillanatra forró vízbe dobjuk és onnan kiszedve, héját vékonyan lehúzzuk. Egy kiló gyümölcsre 50—60 deka cukrot számítva, ezt kevés vízzel sűrű szirupnak főzzük meg. Beletesszük a gyümölcsöt és keverés nélkül — csak a lábast rázogatva, ha kell — rövid ideig (4—5 percig) pároljuk benne. Lyukas kanállal kiszedjük és még azon melegen üvegbe rakjuk. A szirupot tovább főzzük, de csak rövid ideig és úgy, hogy minden félkiló cukorra fél citrom levét csavarjuk bele. Ráöntjük az üvegbe rakott szilvára, úgyhogy felül körülbelül két centiméter üres hely maradjon. Letakarjuk az üveget s mikor teljesen kihűlt, ráteszünk egy — pontosan az üveg nyílására illő — duplán összehajtott, rumba mártott fehér papírt, aztán rendes módon, légmentesen lekötözzük és hűvös helyre állítjuk.

Szilva ecetben.

A magvaváló, ép, érett berzencei szilvát tűvel megszurkáljuk és belerakjuk bőszájú üvegbe. Szörpöt csinálunk hat deci tiszta borvagy gyümölcsecetből 75 deka cukorral, két deka egész fahéjjal és 3—4 szegfűszeggel. Csak éppen felforraljuk és mikor kihűlt, rászűrjük a szilvára. A fűszereket megszárítjuk és félretesszük. Az üvegeket lekötjük és 10 napig hűvös helyen tartjuk. A 11-ik napon leöntjük a szirupot a szilváról, beletesszük a megszárított fűszereket és sűrűbbre főzzük. Mikor már elég sűrű, beletesszük a szilvát és 1—2 percig együtt főzzük. Most kiszedjük a gyümölcsöt, visszarakjuk az üvegbe és a szirupot langyosan rászűrjük. Másnap kötjük be az üveget. Ilyen mennyiségű siruphoz 1—1½ kiló szilva kell.

Szilva vörösborban.

A szép, érett, de teljesen ép szilvákat megmossuk, úgyhogy a hamvuk ne jöjjön le. Kimagozzuk és a mag helyére héjatlan mandulát téve, bőszájú üvegbe rakjuk. Egy liter vörösborra egy liter

vizet s egy kiló cukrot veszünk és egész fahéjjal, vaniliával, szegfűszeggel fűszerezve, szirupot főzünk belőle. Azután ráöntjük a szilvára és lekötjük. Forró gőzben 10—15 percig főzzük.

Hámozott szilva cukorban.

Az érett, de kemény szilvákat forró vízbe dobjuk, pár pillanat mulva leszűrjük a vizet és hegyes kés segítségével vékonyan lehúzzuk a héját. 1 kiló szilvára 50—60deka cukrot véve, szirupot főzünk, mikor forr, ráöntjük a cseréplábasba rakott szilvára és tűzre téve egyszer fölforraljuk. Letakarva hűvös helyre tesszük és ezt az eljárást 3—4 napon át megismételjük. Akkor légmentesen lekötözzük.

Mustáros szilva.

3 kiló szilvát tiszta kendővel megtörölgetünk és a szárát rövidre vágjuk. $1^1/_8$ liter finom bor- vagy gyümölcsecetet fölforralunk ½ kiló cukorral. Habját szorgalmasan leszedjük és beleteszünk 5 gramm egész fahéjat és 5 gramm szegfűszeget. A szilvát lassanként — egyszerre csak egy párat — belerakjuk, pár pillanatig benne hagyjuk, addig, míg egyesek felrepednek. Lyukacsos kanállal kiszedjük, először lapos tálra, majd üvegbe rakjuk. Az üveg szájának megfelelő nagyságú vászonzacskóba 5—6 deka mustármagot teszünk s ezt ráhelyezzük az üvegbe rakott szilvára. Az ecetet sűrűbbre főzzük és forrón a szilvára öntjük. Ha kihűlt, lekötjük. 4—6 nap mulva megismételjük az ecet fölforralását, de most hidegen öntjük a gyümölcsre. Légmentesen lezárva, hűvös helyen tartjuk.

Szőlő eltevése.

A fürtöket, melyeket el akaurnk tenni, gondosan megvizsgáljuk és minden penészes, rothadt, megnyomott, vagy csak megrepedt szemet is eltávolítunk róla. Most aztán minden fürtöt külön erős (de nem vastag!) fonalra kötünk és egy pillanatra lehagva forró vízbe mártjuk. Aztán lécekre vagy kifeszített drótra aggatjuk őket, de úgy, hogy egyik fürt se érintse a másikat. A helyiség, ahova felakasztjuk őket, hűvös, de fagymentes legyen és hogy a levegő elég nedves legyen arra, hogy a szőlő össze ne száradjon, helyezzünk el több vízzel telt edényt a helyiségben. Mikor felakasztottuk a fürtöket, jól kikénezzük a kamrát, úgyhogy egypár (a kamra nagysága szerint) kénrudat meggyujtunk s elégetünk benne. Ezt a kénezést minden 10—14 napban megismételjük. A fürtöket 4—5 naponként meg kell vizsgálni és a romlott, vagy romlani kezdő szemeket gondosan el kell távolítani.

Szőlő cukorban.

A szőlőfürtöket megmossuk, megszárítjuk. A szemeket ollóval levágjuk vagy vigyázva, hogy meg ne repedjenek, kézzel leszedjük és üvegbe rakjuk. Sűrű cukorszörpöt készítünk (egy kiló cukorhoz ½ liter vizet véve), langyosan ráöntjük a gyümölcsre s az üvegeket teljesen légmentesen lezárjuk. Deszkára rakjuk őket s mindennap pár órára langyos sütőbe (vagy sütés után a kemencébe) tesszük. Onnan kivéve vastag kendővel takarjuk le másnapig. Ezt az eljárást másnap megismételjük és addig folytatjuk, míg a zöld szőlőszemek teljesen megsárgulnak. Akkor hűvös, szellős, száraz helyre tesszük.

Prünella. (Aszalt, lapított szilva.)

Főleg sárga szilvából készítik, de lehet kékből is. A szilvát kosárban vagy szitán néhány percre lobogva forró, majd pedig hideg vízbe mártjuk. Ezután a héja egész könnyűséggel lehúzható. Az így meghámozott gyümölcsöt megkénezzük, vagy 6—8 percre 3%-os kénsavas mészoldatba tesszük. Ha ez is megtörtént, következik a szárítás. Faluhelyen kenyérsütés után a kemencében, városban pedig a takaréktűzhelyen végezzük a szárítást. Fakeretekbe foglalt drótszitákra, úgynevezett »cserény«-ekre terítjük ki az aszalandó gyümölcsöt és a kezdeti 40 fokos meleget lassan 50 fokra fokozzuk. Mikor félig megaszalódott, kis, hegyes pálca segítségével kiszedjük a magvakat. Az aszalást ezután tovább folytatjuk, egész 80 fokig fokozva a meleget, közben a szilvát kezünkkel laposra nyomkodjuk.

Citronát. (Cédrusalma.)

Kétféle nagyságú cédrusalma van, a nagyobbik körülbelül egy kg vagy még nagyobb súlyú, a kisebbik alig nagyobb egy közönséges citromnál. Ezekből készül a citronát. Rendszerint déligyümölcskereskedők útján kerül az országba ez a keleti gyümölcs, amelynek a kisebb fajtáját »eszrog« név alatt a zsidók sátoros ünnepük alkalmával vallási szertartásaiknál használják. Vásárolni régebben a zsidók sátoros ünnepe után lehetett, amikor az el nem árusítottakat olcsón meg lehetett kapni. Ritkán akad teljesen hibátlan külsejű darab — rendesen nagyítóüveggel is vizsgálják az egyeseket. Elkészítése a következő: A gyümölcsöt kétfelé vágjuk, vékonyan lehámozzuk a héját, puhára főzzük annyira, hogyha egy hosszabb kötőtűvel beleszúrunk és azzal együtt kiemeljük, akkor a gyümölcs könnyen lecsúszik a tűről. Ezután kávéskanállal megtisztítjuk a belsejét a magoktól és hideg vízben többször kiáztatjuk. Vékony, olvasztott cukorral leöntjük az edénybe helyezett gyümölcsöt olyan magasságban, hogy a cukor teljesen befedje. Egy napig állni hagyjuk, leöntjük róla a cukrot és ebbe a leöntött cukorba ismét kockacukrokat teszünk, újra felfőzzük és megint ráöntjük a gyümölcsre. Ezt 2—3 napon át ismételjük és végül a cukrot a gyümölccsel együtt főni hagyjuk addig, míg egy kevéssé besűrűsödik. Ha a főzés jól sikerült, úgy a gyümölcs üvegszerűen áttetsző.

Cédrusalmabefőtt.

A hámozatlan cédrusalmát vékony gerezdekre vágjuk és hét napig áztatjuk hideg vízben. A vizet természetesen mindennap 1—2-szer változtatjuk. Hetedik nap addig főzzük folyton váltott vízben, míg a víz már cseppet sem keserű. (Minden vizet csak egyszer engedünk felforrni.) Ezután híg szirupban addig főzzük, míg szép, üvegszerű, átlátszó lesz. Üvegekbe rakjuk, a szirupot ráöntjük, légmentesen lekötözzük és tíz percig gőzöljük.

Paradicsom cukorban.

Az érett, de egészen ép és kemény paradicsomot leforázzuk és a héját vékonyan lehúzzuk. Egy kiló paradicsomhoz 30 deka cukrot veszünk s ezt egészen kevés vízzel szirupppá főzzük, mikor forr, bele-

tesszük a paradicsomot és 1—2 szem szegfűszeget. Egyszer fölhagyjuk forrni és akkor kiszedjük a paradicsomot, kihűtjük, megint visszatesszük, újra egyszer fölforraljuk. Ezt mégegyszer megismételjük. Most aztán már üvegbe rakjuk a paradicsomot, a szirupot sűrűre főzzük, ráöntjük a gyümölcsre és bekötözzük.

Tök cukorban.

A meghámozott tököt vékony szeletekre vágva, különféle alakú süteményszaggatóval kiszúrjuk s ecetes vízben (három rész víz, egy rész ecet) felforraljuk. Amint felforrt, tésztaszűrőben leszűrjük és hideg vízzel 1—2-szer leöblítjük. Amilyen nehéz a meghámozott és kiszurkált tök, ugyanolyan mennyiségű cukrot kevés vízzel nyúlósra főzünk, akkor beletesszük a tököt, felforraljuk s másnapig, lefödve, félretesszük. Másnap újra felforraljuk a szirupot és leöntjük vele a tököt. Harmadnap sűrűre főzzük a szirupot és ráöntjük az üvegbe rakott tökre. Azután bekötözzük és rövid ideig gőzöljük.

Gyümölcsbefőzés mézzel.

A méz minden más édesítő fölött áll, sokkal egészségesebb, mint a mesterséges cukor s így a vele készített befőttek mindenképpen ajánlhatók. Elsősorban meg kell tisztítani a mézet. Ez úgy történik, hogy két kg mézbe belekeverünk egy deci tejet, melyet előzőleg összehabartunk egy tojás keményre vert habjával. Most a mézet fölforraljuk, a képződő habot folyton leszedve róla. Ebből a tisztított mézből csináljuk aztán a szörpöt, amit forrón ráöntünk az üvegekbe rakott gyümölcsre. Tovább éppen úgy bánunk el aztán vele, mint a cukorszörpben eltettel, vagyis légmentesen lekötözzük és kigőzöljük. A szörpöt úgy készítjük, hogy egy kiló tisztított mézet felhigítunk egy liter vízzel és erősen felforraljuk. — Mézzel eltehetünk gyümölcsöt kigőzölés nélküli is, olyanformán, hogy sűrűbb mézszörppel (egy kiló mézhez hét deci víz) öntjük le az üvegbe rakott gyümölcsöt. Marhahólyaggal rögtön lekötjük az üvegeket, majd meleg takarókkal kibélelt ládába vagy kosárba rakjuk őket s párnákkal jól letakarva, 24 óráig állni hagyjuk.

Vegyes kompót nagy üvegben.

I. Megfelelő nagyságú uborkásüvegbe belerakjuk a gyümölcsöket. Körte, sárga- vagy őszibarack, szilva, cseresnye, meggy alkalmas erre a célra. A körtét, barackot meghámozzuk, a cseresnyét, meggyet, szilvát kimagozzuk. Két kiló gyümölcsre ½ kiló cukrot számítunk. A cukrot megtörjük, ráhintjük a gyümölcsre és leöntjük ½ liter jó, fehér asztali borral. Legfelülre szükségszerint 1—2 kávéskanálnyi szalicilt hintünk és légmentesen lezárva, hűvös helyre tesszük. II. A meghámozott, kimagozott gyümölcsöt nagy üvegbe rakjuk. Egyforma mennyiségű (1 literre 1 kiló) vízből és cukorból szirupot főzünk, 1 literre számított 3 kanál jó rummal együtt. Forrón ráöntjük a gyümölcsre, tetejére szükség szerint 1—2 kávéskanál szalicilt hintünk, légmentesen lekötjük és hűvös helyre állítjuk.

VEGYES RECEPTEK ÉS VEGYES TANÁCSOK

A fűszerek körül

sok visszaélés történik konyháinkon és igazán kevés helyen tartják szem előtt, hogy a túlságos fűszerezés veszedelmesen túllő a célon. Ez a cél az, hogy ételeinket élvezhetőbbé és könnyebben emészthetőkké tegyük és nem az, hogy túlzásaikkal mesterségesen rongáljuk gyomrunkat, vesénket, véredényeinket. Igaz, hogy a régi magyar konyha akárhány fűszere feledésbe ment már, — így csak nemrégiben ment ki a divatból a sáfrány (ezért véletlenül kár!), amellyel oly szép sárga húslevest produkáltak anyáink s oly kevésbé szép sárga vajat egynémely, piacunkon árusító sváb asszonyok — mégis még mindig több mint harmincféle fűszerrel dolgozunk. És nem is annyira a sokféleségben rejlik a baj, mint inkább a mennyiségben.

Még csak megértem, — bár egyáltalán nem helyeslem — ha egyes vendéglőkben zúdítják bele méregetés nélkül a fűszert a fazékba, hisz a vendéglősökre nézve előnyös, ha a vendég az erős fűszerektől alaposan megszomjazik s nekilát az iszogatásnak. De a magánháztartásokban igazán jobban rá kellene nézni az olyan szakácsnék körmére, kik a főzés könnyebb végét választják s mindent az erősnél-erősebb fűszerekre bíznak. Pedig a fűszer csak arra való, hogy kiemelje, hangsúlyozza az ételek ízét és nem arra, hogy előtérbe tolakodva, elnyomja, megváltoztassa. Különösen a vöröshagymával és paprikával (s igen gyakran a sóval) élnek vissza nálunk a főzéssel foglalkozók. Tüneményes, hogy mennyi hagymát tudnak egy-egy lábas pörköltbe belevetni, holott a lé sűrűségét, tartalmasságát nem a hagymával, hanem a megfelelően összeválogatott, kocsonyás leveteresztő húsokkal kell biztosítani. A paprika is sok és még hozzá nem is a rózsa, vagy a nemesédes fajtából való, hanem valami tömény marólúg lehet, mely marcangolja az ember torkát, míg a töménytelen hagyma a sürgősen fellépő gyomorégésről gondoskodik.

A fokhagymát a francia konyha is alkalmazza, mégis remélem, hogy az ízlés nemesedése nálunk mindjobban ki fogja szorí-

tani ezt az irgalmatlanul rosszszagú fűszert. Tessék csak belépni egy konyhába, ahol a piruló rántásba fokhagymát aprít a szakácsné, vagy tangót táncolni egy ifjú hölggyel, kinek családjában fokhagymásan főznek. Ha tőlem függne, kizárólag egy—két speciális ételre szorítanám, aminő pl. a friss kolbász, de ebbe is csak néhány cseppet engednék tenni a kisajtolt levéből. Magam még így is félretolnám s inkább a citromos kolbászt választanám. És fejvesztés terhe alatt tiltanám be, hogy a spenótot, meg a zöldbabot tönkretegyék vele, vagy a hideg pecsenyének szánt húsokba gerezdszámra dugdossák bele.

Nagy kárára van konyhánknak és egészségünknek a mértéktelen ecethasználat is. Engedjék meg tisztelt olvasóim, hogy itt felhívjam a figyelmüket a citromra, amellyel jóformán mindenben nagyszerűen lehet pótolni az ecetet, a legkitünőbb salátákat készíthetjük vele s csak ritkán szorulunk az ecetre, amely akkor is lehetőleg bor- vagy gyümölcsecet legyen.

Még a bors, a fahéj és a vanilia szokott erre mifelénk gyakran a kelleténél jobban előtérbe lépni, de itt már nem olyan nagy a veszedelem, a többi sokféle fűszer pedig ritkábban kerül napirendre. Ha azonban mégis rájuk kerül a sor, gondoljuk meg, hogy meg kell adni ugyan a savát, borsát az ételnek, de csak módjával. Mindig gyanús hogy nem rossz, romlott-e az az eledel, amelyen csak az erősnél-erősebb, szagosnál-szagosabb fűszereket érezzük.

U. i. És ne feledjük, hogy a legegyszerűbb és legszükségesebb fűszer, a só is mértéktartást igényel, nagyon felfokozza a folyadékfelvétel vágyát és vannak betegségek, amelyekben teljesen tartózkodni kell tőle.

Aszpikfőzés.

Két liter vizet összekeverünk 1½ liter borral, ¾ liter gyenge ecettel, 1 citrom levével és lereszelt héjával. Beleteszünk 4 borjúlábat, 1 kiló csontot, ¼ kiló zsírtalan disznóbőrkét, 1—2 babérlevelet, zellert, sárgarépát, ½ fej hagymát, pár szem borsot. Körülbelül 4 óra hosszat főzzük lassan, nem nagyon erős tűzön, mint a húslevest. Ezalatt felére befő s akkor szitán, vagy kendőn keresztül átszűrjük s mikor kihűlt, óvatosan leszedjük a képződött zsírt. Ezután újra tűzre tesszük, belevegyítve 4 tojás félkeményrevert fehérjét. Erősen keverjük (esetleg habverővel verjük) a tűzön, míg az első bugyborékot veti. Akkor egész gyenge tűzre állítjuk a tűzhely szélére s 15 percig ott hagyjuk. Langyos vízbe mártott, kicsavart szalvétán, melynek négy sarkát egy fölfordított szék négy lábához kötjük, szűrjük keresztül részletekben, lassan és pár csepp bretonfestékkel pirosra, karamellel sárgára festhetjük. Hűvös helyen megfagyasztjuk.

A zabpehely

az emberi táplálékul szolgáló zabkészítmények közül való, mint a zabderce, zabkása és zabdara is. Igen egészséges (csecsemőknek, gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt), vitamindús, táperős és a gyomor-, bél-, epe- vese- és májbajok diétájának is egyik

erőssége. Nálunk először az angol Quaker Oats nevű gyártmány vált ismeretessé, később a német Knorr és a felvidéki Krompecher-féle Most már sokféle zabpehely kapható a drogériákban és fűszerkereskedésekben.

Avas zsírt

többféleképpen lehet használhatóvá tenni. 1. Egy-két kisebb fej vöröshagymát dobunk a zsírba s vele együtt alaposan felforraljuk. 2. Hagyma helyett, vagy azzal együtt kenyérhéjat, vagy hámozott, felszeletelt burgonyát is tehetünk a forró zsírba. 3. A zsírban valamiféle silányabb minőségű marhahúst süthetünk. A hagymát, a kenyérhéjat és persze a húst is el kell dobni, ha a sütés befejeződött, mert az avas íz nagyrészét ezek szívják magukba. A zsír természetesen ezután a művelet után se lesz elsőrangú, de például rántásra felhasználható.

Odaégett zsír megjavítása.

60—70 liter javításra váró zsírt számítva, 20 liter vizet kell előre az üstbe önteni s utána a zsírt. Addig forraljuk, míg a víz gőz alakjában eltávozik. Mielőtt azonban a víz végleg elpárologna, beledobunk az üstbe hat fej összevágott vöröshagymát, amelynek lemérsékelt tűz mellett, tíz percig kell sülnie a zsírban. (Ha a hagyma nem pirul meg, nem baj.) Tíz perc letelte után a hagymát kivesszük s a zsír fehér és ismét jóízű lesz. Ha azonban ez még nem következett volna be teljesen, akkor újra 20 liter vizet öntünk hozzá és ezt újra elpárologtatjuk. Hagymát azonban ezúttal nem teszünk bele. Kisebb mennyiségű zsírba persze megfelelő arányban kevesebb vízet és hagymát teszünk.

Tojás házi konzerválása.

Régi hagyomány szerint eltevésre legalkalmasabbak a Nagyboldogasszony (aug. 15.) és Kisasszony napja (szept. 8.) között tojt tojások. Házilag sokféleképpen lehet a tojást konzerválni. Így: 1. Kerek lyukakkal ellátott deszkaállványon hegyükkel lefelé, levegős, hűvös helyen. 2. Ládába, korpába rakva, egy réteg korpa, egy réteg tojás, megint korpa, mindaddig, míg megtelik. 3. Vazelinnal bekenve vagy vízüvegbe mártva. 4. Vízüveget forralt vízzel elegyítünk (arány: 1 liter vízhez 1 deci vízüveg), a kihűlt oldatot szélesszájú üvegbe öntjük s a jól letisztított, teljesen ép, egészen friss tojásokat úgy rakjuk bele, hogy fölöttük még 4—5 cm folyadék legyen. Az üveget légmentesen le kell kötni. Ez az utóbbi mód a legbiztosabb, az így eltett tojás egy évig is eláll, semmiféle kellemetlen íze nincs s a fehérjét habbá lehet verni. Főzésnél vékony tűvel meg kell szúrni a héját, hogy meg ne repedjen.

Tojásbab felverése.

Sokkal könnyebben és sokkal keményebb habot verhetünk, ha *a tojásokat egy órával előbb jégre vagy hideg vízbe állítjuk.*

Omlós libatöpörtyű.

A hízott libát megnyúzzuk úgy, hogy a bőr és a kövérje együtt maradjon. Ezt darabokra vágjuk s a bőrt kockaformán bevagdaljuk, mint a pogácsát. Hibátlan, zománcos lábasba rakjuk s vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje. Rátesszük a födőt, s egyenletes, de elég erős tűzön addig pároljuk, míg a víz elfőtt. Ekkor erősebb tűzön — födő nélkül — gyorsan jól kisütjük, hogy a zsír és a töpörtyű

aranysárgára piruljon. A tűzhelyről levéve kevés hideg vízzel lefrecscsentjük. Födő alatt pár percig kell állnia s akkor a töpörtyűt lyukas kanállal kiszedjük.

Rántott húsnak a bundája

akkor szakadozik és válik le, ha a húst panírozás előtt nem törüljük szárazra s a zsír, melyben sütjük, nem forró. A rántott húst nemcsak forró, hanem igen bő zsírban is kell sütni, hogy az teljesen ellepje. Csak akkor lesz a hús könnyű, ruganyos és szépszínű.

Sonka főzése.

A sonkát langyos vízben tisztára mossuk és kellő magasságú fazékban — annyi hideg vízben feltéve, hogy jól ellepje — 3—4 óra hosszat főzzük. Mikor elég puha, levesszük a tűzről és levében hagyjuk kihűlni. Ekkor leszűrjük a levét s a sonkát tálon hideg helyre tesszük. A sonka igazán akkor főtt meg, ha a csontját ki tudjuk belőle fordítani. Levét — a zsírját leszedve — jól felhasználhatjuk kaszáslé (l. o.) készítéséhez, levesek, főzelékek felesítéséhez. Ha a sonka vagy más füstölt hús túlságosan sózott vagy füstölt, az első levét — mikor már egy darabig forrott — leöntjük róla és másik vízben főzzük tovább.

Virsli főzés.

Ha azt akarjuk, hogy a virsli ne pukkadjon ki, akkor ne vízben, hanem gőzben főzzük. Erre vannak megfelelő főzőedények, de bármely nagyobb fazékkal megoldható a kérdés olymódon, hogy a fazekat körülbelül félig töltjük vízzel s ha ez forr, a fazék száján keresztbe teszünk egy vagy több főzőkanalat s ráakasztjuk a virslit, úgy, hogy csak a gőzben legyen, de a vízbe ne érjen. 15—20 perc alatt teljesen megfől.

A torta olyankor esik össze,

ha csak gyengén van megsütve. Meleg, de nem forró sütőben, mérsékelt tűzön, jól, rendesen meg kell sütni, s a sütés után azonnal szitára borítani.

A tészta általában attól lesz szalonnás,

ha a sütő nem elég meleg. De lehet attól is, ha a tészta keletlen.

Hús eltartása.

Legjobban természetesen úgy óvhatjuk meg a húst meleg időben a romlástól, ha jégre tesszük. Ahol nincs jégszekrény, vagy jégverem, ott a húst nedves ruhába csavarva egy agyagfazékba tesszük. A fazekat hideg vízzel telt edénybe állítjuk, a vízbe 1—2 marék sót hintünk. Az edényt pedig hűvös helyre állítjuk.

Fényezett sonka.

A sonka fényezése világosszínű folyékony aszpikkal történik, amellyel vékonyan bevonják s azután hidegre teszik, hogy megfagyjon. A vékony aszpikréteg azután olyan lesz a sonkán, mintha üveggel vonták volna be. A fényezett sonka vagy egyéb húsfélék előnye a szépségük mellett az is, hogy a levegő nem árt nekik, nem szárítja ki őket.

A tejszínt vagy tejfelt kóser konyhán tojáshabbal lehet pótolni

a krémeknél és tortáknál. Az arány a következő: 4 tojásfehérjét kemény habbá verünk 15 deka finom porcukorral és a megfelelő ízzel (vanília, eper, kávé, dió, stb.) könnyen elkeverjük: ez az adag körülbelül 4—5 deci tejszínnek felel meg.

Liszt eltartása.

A lisztet legjobb zsákban tartani, mert így legjobban éri a levegő minden oldalról. De ne legyen egészen tele a zsák és padlón vagy deszkán álljon és időnként meg kell forgatni. Faládában nem jó tartani a lisztet, mert könnyen magába szívja a fa esetleg dohos szagát.

Citrom eltartása.

A citromot bőszájú üvegben, vízben sokáig frissen eltarthatjuk. A vizet naponként 1—2-szer változtatni kell.

Mitől lesz haragoszöld az ecetes uborka.

A magánháztartásokban vagy kisebb kereskedőknél attól, hogy az üvegbe egy-két rézkrajcárost tesznek, egyes konzervgyárakban attól, hogy az uborkát rézszulfátos és biszulfátos vízben (100 liter vízre mindegyikből 25—25 gramm) »előfőzik«. Én sem a krajcárnak, sem az utóbbi eljárásnak nem vagyok barátja és nem is ajánlom senkinek.

Ecetkészítés.

I. Gyümölcsecetet úgy készíthetünk, hogy a gyümölcshulladékokat (héjak, csutkák), vagy a lehullott, de ép gyümölcsöt összegyűjtve és húsdarálón megdarálva, nagy uborkásüvegekbe tesszük és leöntjük annyi forró cukoroldattal, hogy híg pépszerű folyadék legyen. A cukoroldatot olyan arányban készítjük, hogy ½ kg cukorhoz 4 ½ liter vizet veszünk. Az üveget tüllel kötjük be és 10—12 napig egyformán meleg helyen tartjuk. (Legalább 20—25 C-fokos legyen a meleg!) Akkor leönthetjük és filtrálópapíron átszűrve szép tiszta ecetet kapunk. II. ½ kg lencsét a sütőben megpirítunk, de vigyázunk, hogy meg ne pörkölődjön. Azután elkeverjük ¼ kiló mézzel. Nagy, 6—8 literes uborkásüvegbe tesszük és meleg, napos helyre állítjuk. 1—2 napi erjedés után két liter jó borecetet öntünk rá és így ismét meleg helyre tesszük, míg forrni kezd. Akkor felöntjük nem nagyon erős, de jó, tiszta borral s újra a napra téve, pár nap alatt kitünő, jó ecetünk lesz. Ebből az ecetágyból nagyon soká elláthatjuk magunkat ecettel, úgyhogy sohasem szűrjük le teljesen róla az ecetet, hanem egy részét rajtahagyva, mindig újra feltöltjük borral s ilyenkor természetesen újra pár napra a napra állítjuk. Az üveg száját tüllel köthetjük be.

Borecet.

Ecetágyat készítünk a következő anyagokból: Szőlő zöld indája, aszalt meggyszemek, friss kukoricaszemek, apróra tördelt, gyönge kukoricacsutka, 3—4 préselt füge, egy kevés malagaszőlő és 2—3 evőkanál méz. Mindezt egy 7—8 literes szélesszájú üvegbe tesszük, ráöntünk 2—3 liter megsavanyodott bort. Tüllel bekötjük és 2 hét

mulva teletöltjük az üveget borral. Ebből a mennyiségből havonta körülbelül 3—4 liter jó borecetet kapunk s a megmaradt ecetágyat újra feltölthetjük.

Borbolyaecet.

1 ½—2 kiló jól érett borbolyát összezúzunk és nagy uborkásüvegbe tesszük. Leöntjük annyi forró cukoroldattal, hogy híg, pépszerű folyadék legyen. A cukoroldatot olyan arányban készítjük, hogy egy kiló cukorhoz 4½ liter vizet veszünk. Az üveget tüllel lekötjük és 10—12 napig egyformán meleg helyen tartjuk. (24—25 C fok.) Akkor leönthetjük és filtrálópapíron átszűrjük. 1—2 liter tiszta, finom borecettel keverhetjük.

Tárkonyecet.

25 deka közvetlen az elvirágzás előtt szedett friss tárkonyt szélesszájú üvegbe vagy kőkorsóba teszünk 3 deka bazsalikommal és 8—10 babérlevéllel. Ráöntünk 3 liter jó erős borecetet, a konyhában melegebb helyen tartjuk egy hétig és (az ecetágyat gyengéden lenyomkodva) leszűrjük vagy filtráljuk.

Tárkonyecet készítése. II.

Egy kiló, apróra vágott, frissen szedett tárkonyra ráöntünk 6 liter jó, erős, tiszta borecetet. Az üveget hólyaggal kötjük be és 2 hétig napon vagy a tűzhely melegének közelében tartjuk. Ezen idő elmultával leöntjük az ecetet, a tárkonyt jól kinyomkodjuk (hozzá az ecethez), filtrálópapíron átszűrjük és üvegekbe töltve, jól bedugaszoljuk.

A sajtról

a hajdanvaló salernói orvosi iskola, mely a XI. században fejedelmeknek adott higiénikus tanácsokat, a következőket állapítja meg:

Non Argus: largus, non Matusalem: Maddalena.

Non Petrus: Lazarus, caseus ille bonus.

Vagyis magyarul: a jó sajtnak nincs száz szeme, mint Argusnak, azaz nem túlságosan lyukacsos, ellenben zsíros. Nem annyira vén, mint Matuzsálem, de könnyezik, miként Mária Magdolna. Végül nem kemény, mint Péter (kőszikla), de olyan, mint a halottaiból föltámasztott Lázár, ki a bibliai Márta szerint már »szagos» volt.

A kilencszázéves szabály ma is él, nem teljes, nem terjed ki minden részletre, de általában igazságnak mondható. Van olyan sajt is, mely kemény, mint a kőszikla — a parmezán — és mégis a legelsőrendűek közé tartozik (igaz, hogy reszelve és a forró ételen megolvadva) s jó kemény az angol sajtok királya, a csípős chester, melyet úgy érlelnek és ízesítenek, hogy lyukat vájnak bele s megtöltik vörösborral. Ámde az úgynevezett kemény sajtok a kisebbséget alkotják s az itt említettek és legfeljebb még a svájci emmentáli s a parmezán vetélytársának alkalmas száraz magyar birkasajt kivételével, ők is inkább csak félkeménynek jellemezhetők. Igy a trappista, a grói (gruyére), az anilin festékkel pirosra színezett gömbalakú hollandus eidami, a fehérborral öntözött francia roquefort, melyet mesterségesen tenyésztett zöld penészerek hálóznak be s a mi óvári és kaszinó sajtunk, valamint a kuglibáb formára cifrázott felvidéki ostyepka.

Az olaszok egyik büszkesége, a gorgonzola kétféleképpen jelentkezik. Egyik alakjában zöld és versenyre kel a roquefort-ral, másik alakja sárga és inkább a trappistával rokon, de jellegzetes kesernyés íze külön egyéniséget ad neki.

A domináló szerep azonban kétségtelenül a puhasajtoké. Franciaország vezet itt a nagyszerű, finom fromage de Brie-vel, meg a camembert-rel, melynek feltalálója, egy egyszerű parasztasszony nemrég szobrot kapott. Ez a kettő mindenfelé iskolát csinált, mint a romadour, a schwarzenbergi, a hagenbergi, limburgi, a dőrypusztai, meg a pálpusztai példája mutatja. Másjellegű az olaszok méltán híres lágy sajtja, a stracchino, a svájci és francia imperial, a magyar derby- és krémsajt, a parenyica (szalagsajt), a liptai túró és különböző válfajai. És megint más az olcsóságánál fogva proletárnak nézett, de jól érett állapotában köménymaggal, paprikával s egy kis sörrel összegyúrva, semmiképpen sem megvetendő olmützi vagy pogácsasajt, mely legismertebb nevén kvarglinak szólíttatik. Ezen aztán egy lyuk sincs, ellenben jó zsíros, nem túlságosan öreg, de szinte könnyezik, egyáltalában nem kemény, de olyan szagos, hogy ennél szagosabbat a salernói iskola tudós orvosai sem kívánhattak volna.

U. i. Sok elsőrendű külföldi sajtot soroltam fel az előbbiekben, magyarokat is említettem s most hozzá kell tennem, hogy sajtgyártásunk végre remélhetőleg azon az úton halad, amely egyre jobban visz a tökéletesség felé.

Mustár.

A friss, jó fehér szőlőből készített mustot felére befőzzük, a habját folyton óvatosan leszedve. Közben a must eredeti mennyisége kétszeresének megfelelő finom mustármaglisztet (a mustnál decit, a lisztnél dekát számítva, így pl. 15 deci musthoz 30 deka liszt) keverünk bele és főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Ezalatt tetszés szerint kevés törött borssal és 1—2 kanál ecettel — esetleg tárkonyecettel — ízesíthetjük. Melegen bőszájú, kis üvegekbe töltjük, bedugaszoljuk és pecsétviasszal vagy szurokkal légmentesítjük. Hűvös helyen tartjuk.

Sajt tehéntúróból.

A friss tehéntúrót, melyből a savót teljesen kicsöpögtettük, üvegedénybe tömjük és napra vagy meleg helyre állítjuk. Addig hagyjuk ott, míg megerjed (1—5 nap) és ekkor vajat és sót keverünk bele (mennyiség és ízlés szerint). Most már tűzálló edénybe tesszük át s addig keverjük a tűzön, míg felforr. A tűzről levéve kihűtjük és aztán tetszés szerinti darabokra vágva megszikkasztjuk.

Imperial sajt. (Házilag készítve.)

Egy liter nagyon sűrű tejfölbe belekeverünk egy evőkanálnyi cukrot és ugyancsak annyi sót. 12—16 óra hosszáig állni hagyjuk, aztán vászonzacskóba öntve lecsurgatjuk. Rögtön is fogyasztható, de részekre osztva, előbb vékony sajtpapírba, azután sztaniolba is csavarhatjuk. Így megérik s hosszabb ideig is eltartható.

Füstölt borjúsonka készítése.

A fiatal borjú első sonkájából — vagyis lapockájából — óvatosan kiszedjük a csontokat és a húst sóval jól bedörzsöljük, azután spárgával összekötözzük. Két liter forró vízből, ½ kávéskanál salétromból, ½ fej vöröshagymából, ¼ deka korianderből, ugyanannyi borókabogyóból és ½ deka cukorból pácot főzünk. Teljesen hidegen ráöntjük a borjúsonkára és 8—10 napig nagyon hideg helyen tartjuk. A pácból kivéve, lemossuk hideg vízzel, megtöröljük, a levegőn pár napig szárítjuk, »gyors füstön« megfüstöljük. Másnap aztán forró vízben, födő alatt puhára főzzük. Füstölés nélkül is elkészíthetjük, úgy, hogy a pácból kivéve, sokszor váltott vízben kiáztatjuk, majd összesodorjuk, vastag marhabélbe töltjük és 2—2½ óra hosszat főzzük.

Német májaskolbász. (Vöröses.)

Egy disznótüdőt és szívet s a tüdő súlyának megfelelő súlyú, sovány, csontnélküli disznóhúst gondosan megtisztítunk és aztán egész apróra vagdaljuk a vesékkel és a kissé megfőtt disznómájjal együtt. A májat, mielőtt összeaprítanók, szeletekre vágjuk és addig forrázzuk le újra és újra, míg semmi vért sem ereszt már. Ezalatt kellőleg meg is fől. Most zsírt olvasztunk (körülbelül annyit, mint a felhasznált hús súlya), megpirítunk benne egy kevés vöröshagymát, belevegyítjük a vagdalt keveréket, megsózzuk, kakukfűvel, majoránával, borssal fűszerezzük, kevés húslével pépesre keverjük, aztán beletömjük a kimosott belekbe. Forró vízben 10—15 percig főzzük őket. Ha a virstlik kicsit kiállnak a vízből, fakanállal le-lenyomkodjuk őket, nehogy fölül szárazak maradjanak. Főzés után kiteregetett szalmán vagy száraz ruhán szárítjuk, aztán egy napig szabad levegőn szellőztetjük, majd nyolc napig füstöljük őket.

Citromos és fokhagymás kolbász.

A se túlszáraz, se túlzsíros húst apróra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, reszelt citromhéjjal ízesítjük (5 kiló húshoz 1 citrom héja) és annyi vízzel, hogy jó csúszós legyen, elkeverjük és a bélbe töltjük. Ugyanígy készül a fokhagymás kolbász is, csak citromhéj helyett kis reszelt fokhagymát, vagy fokhagyma levet, paprikát és kevés majoránnát teszünk bele.

Véreshurka.

Három rész friss, átszűrt vért, ½ rész tejet és ½ rész abálólevet (amelyben húst és zöldségféléket pároltunk) összekeverünk. Beleteszünk kevés apróra vágott, zsírban pirított vöröshagymát, ½ rész kis kockára vágott szalonnát, ugyanannyi jó apróra vágott, főtt sertéshúst. A töltelék könnyen kenhető, puha legyen és egy pár tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét is teszünk hozzá. Borsot, majoránnát és sót vegyítünk bele és aztán lazán megtöltjük a beleket. Nem szabad erősen megtölteni, mert akkor főzés közben megreped. Langyos vízben tesszük föl és nagyon lassan kifőzzük.

Májashurka.

A főtt disznómáját apróra vagdaljuk, megmérjük, összekeverjük feleannyi apróra vágott tokaszalonnával, ugyanannyi, szintén összevagdalt tarja húsával, 3—4 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, sóval, borssal és kevés abálólével. Hurkabélbe töltjük, kifőzzük.

Kenőmájas.

2½ kiló disznómájat ujjnyi vastag szeletekre vágunk és körülbelül 80 Celsius-fokú vízben megpároljuk, hogy a véres részek kiváljanak belőle. Kiszedve a vízből, finom húsdarálón átdaráljuk 2½ kiló szalonnával, 12 deka sóval, 4 deka töröttborssal, 2 deka szegfűborssal, 5 deka párolt, finomra vágott vöröshagymával együtt. Az egész anyagot mégegyszer átdaráljuk, majd hurkatöltő segítségével vastag marha- vagy sertésbélbe töltjük. A kész hurkát 80 Celsius-fokú vízben 1—1½ órán át főzzük, aszerint, hogy milyen vastag a bél. Eközben persze szurkálni nem szabad, csak ott, ahol esetleg levegő szorult bele. Ezután hideg vízben megdermesztjük s amikor megszárad, hideg füstön megfüstöljük.

Disznósajt.

A megtisztított, megfőtt disznófejről lefejtjük a húst, hosszú, széles darabokra vágjuk a fülekkel, egy darab tokaszalonnával együtt. Egy citrom levét, kettőnek a reszelt héját adjuk hozzá, félpohár borral, kevés ábalólével, törött borssal és megfelelő mennyiségű sóval egyetemben. A disznó kitisztított, megmosott gyomrába töltjük és — a nyílást bevarrva — megfőzzük. Ha tovább el akarjuk tartani, pár napra füstre akasztjuk, előbb természetesen présbe tesszük, míg jól kihűl.

Magyar sonkapác.

Egy sonkához ½ kiló sót, 1 kanál magyar borsot, 1 kanál szegfűborsot, 1 kanál koriandert, 1 kanál majoránnát, 2 kanál fenyőmagot, 1 kanál salétromot, 4—5 babérlevelet és 1 fej vöröshagymát bő vízben fölforralunk és kihűtve ráöntjük a sonkára. A lének egészen el kell lepni a sonkát és vigyázzunk, hogy a sonka mindig a felső, bőrös felével lefelé legyen a páclében. Napjában többször megforgatjuk a lében a sonkát és 4 hétig benne hagyjuk. Azután füstre akasztjuk.

Prágai sonkapác.

A sonkát megtisztogatva bedörzsöljük sóval és salétrommal. Másnap leöntjük hideg sós páccal (10 liter vízre 1.20—1.50 kg só és 8—10 deka salétrom), úgy, hogy a lé egészen ellepje. Naponta forgatjuk. 3 kg-os sonkának elég 3 hét, nagyobbnak 4—5 hétig kell a pácban lenni. Kivevés után tiszta, hideg vízbe áztatjuk több órán át, a vizet többször cserélve, hogy a sonka elveszítse fölösleges sótartalmát. Aztán letöröljük, szabad levegőn 1 napig szárítjuk, gyenge füstön lassan megfüstöljük.

Száraz kolbász.

Három kiló sovány marhahúst, két kiló sovány disznólapockát és 1 kiló szalonnát apróra vagdalunk és 12 deka sóval, 1 gramm cukorral, félgramm salétrommal, 2 gramm fehérborssal és kevés apróra vágott fokhagymadarabbal (inkább fokhagymalével) fűszerezzük. Az egészet jól összedolgozzuk, átgyúrjuk és vékony belekbe töltjük. Aztán szitált fahamuban meghengergetjük és szellős, hűvös helyen felakasztva tartjuk.

Szalámi készítése.

Háromnegyed rész sovány disznóhúst és egynegyed rész marhahúst apróra vágunk. Sóval, borssal, paprikával ízlés szerint fűszerezzük. Kézzel jól összegyúrjuk és az egyenes marhabélbe nagyon szorosan betömjük. Ha a legkisebb hézag marad közben, már megromlik a szalámi. A két végét erősen bekötjük, jól besózzuk és 4—5 napig sós és kissé salétromos lében tartjuk és szorgalmasan forgatjuk benne. Mikor ebből kivesszük, szellős helyen megszárítjuk, majd gyenge füstre akasztjuk pár napra. Azután szitált fahamuban meghengergetjük.

Házi szalámi.

3 liba csontjáról lefejtett comb és mellehúsához 5 kiló vegyes marhahúst veszünk, a csontnélküli részekből és jól megtisztítjuk minden mócsingtól és bőrtől. A libahúsról a zsírt lefejtjük és éles késsel nagyon apró kockára vágjuk. A libahúst szintén kockákra vágjuk és azután a húsdarálón kétszer átdaráljuk. A marhahúst háromszor daráljuk át. Teszünk bele, ízlés szerint, fokhagymát, törött fehér borsot, sót és finomra tört salétromsót. Ezt a masszát addig gyúrjuk és dagasztjuk, míg egészen sima lesz és kezünkről leválik. Az apró zsírkockákat csak közvetlenül a hurkabélbe töltés előtt keverjük a hús közé. Vigyázni kell, hogy nagyon szorosan töltsük meg a belet. A két végét spárgával erősen lekötve 3 napig nagyon hideg helyen (lehetőleg jégszekrényben) fagyasztjuk, azután 4 napra páclébe tesszük (l. Marhaszegy füstölése). Onnan kivéve spárgával átkötözzük, illetve fonjuk és amint egészen megszáradt, 4 napra füstre tesszük.

Héring pácolása.

A sós héring fejét és farkát levágjuk és a halat, kettéhasítva, szálkáit kiszedve, pár óráig hideg vízben, majd tejben áztatjuk. (Mindegyik levet ki kell aztán önteni.) Ecetes vízben megfőzünk pár fej karikára vágott vöröshagymát. Porcellán- vagy üvegedénybe rakjuk a héringszeleteket, karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret, 1—2 babérlevelet, egész borsot teszünk rá a főtt vöröshagymával együtt. Ráfacsarjuk egy citrom levét, bőven megöntözzük fölforralt, lehűtött borecettel s pár kanál olajjal. Hűvös helyen, letakarva tartjuk.

Marhahús pácolása.

Hat liter forrásban lévő vízbe beleteszünk 2 evőkanálnyi borókabogyót, ugyanennyi koriandert, 1 kiskanálnyi salétromot, 1 kiskanálnyi cukrot, 1 kis fej fokhagymát és 1 kis fej vöröshagymát. A marhahúst, mely 4 napig sóval erősen bedörgölve hideg helyen állt, megfelelő nagyságú edénybe rakjuk és ráöntve a kihűlt páclevet, hűvös helyre állítjuk. 10—12 napig tartjuk itt, naponként forgatva és vigyázva, hogy a lé mindig egészen ellepje a húst. Ha a lé nem lenne elég sós, megsózzuk. A pácból kivéve a húst, leszikkasztjuk és 1 napig hűvös helyen felakasztva szárítjuk. Körülbelül 2 hétig füstöljük.

Marhanyelv pácolása.

8 evőkanál sót, 1 evőkanál salétromot, 35—40 szem fenyőmagot, egy kanál korianderport, 10—15 szem borsot, ½ fej apróra vágott

vöröshagymát és 2 evőkanál rumot összekeverünk és erősen bedörzsöljük vele a nyelveket. Ez a mennyiség 3—4 nyelvre elegendő. Mély edénybe téve fölöntjük vízzel és 10—12 napig benne hagyjuk ebben a pácban, természetesen naponta megforgatva a nyelveket. A pácból kivéve megtöröljük, egy napig szellős, hűvös helyre lógatjuk száradni, aztán 10 napra füstre tesszük.

Libamell füstölése.

A libamellet erősen bedörzsöljük kevés paprikával kevert sóval s hibátlan zománcedénybe rakva 3—4 napig állni hagyjuk. Akkor leöntjük kihűlt páclével, amelyet úgy készítettünk, hogy 5—6 liter lobogva forró vízbe beletettünk egy kiskanál salétromot, 2½ deka cukrot, ½ deka borókabogyót és ½ fej vöröshagymát. A páclében 10 napig hagyjuk, naponta forgatva a húsokat. Kivéve, egy napig felakasztva szárítjuk. Aztán enyhe füstre akasztjuk 10—12 napra. A soványabb húsnak 7—8 nap is elég. A füstölés befejeztével megtörülgetjük és szellős, száraz helyre lógatjuk.

Debreceni kolbász.

A fiatal sertés java húsát lefejtjük a csontokról és kétnyelű, félholdalakú bárddal vagy esetleg késsel (de sohasem húsőrlővel) körülbelül borsónagyságúra vagdaljuk. Öt kiló húshoz két deka fehér borsot, három deka nemes édespaprikát, 12 deka sót, ½ deka kálisalétromot, ½ deka majoránnát, esetleg reszelt citromhéjat és — ha fokhagymás kolbászt akarunk — ½ deka reszelt fokhagymát veszünk. (Ezt fokhagymalé is helyettesítheti.) Mindezt jól összekeverjük a hússal és a disznó vékonybelébe töltjük. Levegős, hűvös helyen egy napig szárítjuk, azután hideg füstön szépen pirosra megfüstöljük.

Csabai szalonna.

A húsos, perzseltbőrű szalonnahasábokat enyhén, de minden oldalán és egyenletesen konyhasóval besózzuk és egymásra rakva két-három napon át nagyon hideg helyen (jégszekrény) tartjuk. Egy kis fahordó vízben, öt kiló szalonnát véve alapul, 40 deka konyhasót és 1½—2 deka konzervsót (salétromos sót) felolvasztunk és ezt felforraljuk. Amikor a víz egészen kihűlt és már hideg, beletesszük egymásfölé helyezve a szalonnarudakat úgy, hogy a víz a szalonnahalmot éppen elborítsa. A szalonnát ebben a pácban hagyjuk nyolc-tíz napig. Azután meleg vízben lemossuk és 1—1½ napig váltott hideg vízben áztatjuk. Ezután történik a szalonna paprikázása és füstölése.

Meleg sajt.

40 deka lisztből 20 deka reszelt sajttal, 20 deka vajjal, 4 tojássárgájával, csipet sóval tésztát dolgozunk ki. Negyed kisujj vastagságúra nyujtjuk, nagyobbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejüket megkenjük tojással és mindegyikre ráteszünk egy négyszögletes darabka chester (vagy hasonló jellegű) sajtot. Jó meleg sütőben megsütjük.

A házinyulat,

ha torkát elvágtuk, minden olyan módon el lehet készíteni, mint a borjút, vagy csirkét. Viszont, ha úgy öljük meg, hogy a két fülénél fogva fölemeljük s a nyakcsigolyájára ütünk, a vére benne marad s vadas jellege lesz és a mezei nyúl módjára hasznosíthatjuk konyhánkon.

DIÉTA

A diétások

bizony sokan vannak s napról-napra többen lesznek, mindaddig, míg valahogyan jobbra nem fordul a világ sorsa. Azelőtt a bőség szülte a diétára szorulók seregét, most a szükség: a testi és lelki nyomorúság, a gondok, bajok felhalmozódó sokasága, ez az egész ideges élet gyarapítja ezt a szomorú gárdát.

A régi jó békében a túltáplált emberek köszvénye volt az uralkodó diétás betegség, most a hiperaciditas, a gyomorsavtúltengés s az ennek nyomán gyakran fellépő gyomorfekély kínozza, gyötri a diétára utalt betegek nagy többségét. Ideges az ember, ideges a gyomra s gyerek és felnőtt, ifjú és öreg, férfi és nő keresi a gyógyulást olymódon, hogy a modern orvosi megállapításoknak megfelelően, bizonyos ételektől és bizonyos készítési módoktól tartózkodik.

Sokan vannak a »gyomorsavasok«, de azért akadnak olyanok is, akiknek kevés a gyomorsavuk. Jó, bőséges időkre emlékeztető köszvényesekre is elég szép számmal találunk még mindig. Kövérek is vannak, akik divatból vagy egészségi okokból soványodni akarnak és soványak, akik tüdőcsúcshurutjuk miatt hízni szeretnének. Itt van a krónikus vastagbélhurut, a vesegyulladás és vesekő, a vérszegénység, a különösen nőknél oly sűrűn jelentkező epekő, itt van a diabetes, a cukorbaj s itt a mai ember végzete: az ütőérelmeszesedés, mely úgy ül mögöttünk, mint Horatius lovasa mögött az »atra cura«, a sötét gond.

Sok betegség úgy-e, de sokféle a diétája is. Ami az egyik betegnek jó, a másiknak méreg lehet. Az egyiknek tilos a hús, a másiknak megengedett, a harmadiknak javallva van, a negyediknek talán nélkülözhetetlen. Az egyiknek hasznos a zöldfőzelék, a másiknak káros, a zsírok és szénhidrátok szerepe körül különböző diétáknál nagy az eltérés. Kinek nyersen kell a gyümölcs, kinek pedig csak kompót vagy lekvár alakjában. Még a nemrég oly szelídnek és enyhének tartott tej is leszállt hatalmi pozíciójából és egyeseknek törölniök kell étrendjükből, a húsleves sem az a biztos panacea, aminek anyáink hirdették s a sonka (legyen bár prágai) sem okvetlen medicina már minden betegnek. A diéta ma külön komplikált tudomány a betegségek ellen indított hadjáratban, ahol az *orvos* a vezérkari főnök, a szakács vagy a háziasszony a vezér, aki a tervet végrehajtja.

Diétás alapelvek.

A **cukorbetegek** *diétájában* elsősorban a cukrot és mézet kell mellőzni, azután a rendes lisztet, a liszttartalmú főzelékeket (száraz bab, borsó és lencse) és a burgonyát. *Cukor helyett mindenütt szacharint használunk az édesítésre* s a főzelékeket rántás helyett tejföllel sűrítjük, vagy csak sós vízben megfőzve, olvasztott vajjal öntjük le. Zsírokat bőven használhatunk és pedig akár disznó- vagy libazsírt, akár vajat vagy olajat. Húsok közül a borjú, sertés, birka és bárány, a csirke, galamb, nyúl, fogoly, fácán, a halak közül minden nálunk kapható halféle, a főzelékek közül a kel, zöldbab, paraj, sóska, spárga, karfiol, káposzta, savanyú paradicsom, tök, saláta engedhető meg. Elkészítésük persze liszt és cukor nélkül történik. Italul a vizet, ásványvizet, savanyú bort, teát, fekete- vagy tejszínes kávét lehet engedélyezni. Tésztafélékből különböző gyümölcsös tojásomlettek s aleuronat lisztből készült kenyér, kétszersült, kenyérpudding, túrófánk, stb. adható, cukor helyett mindig szacharinnal. Az aleuronat liszt napi mennyiségét mindig az orvosnak kell megszabnia, úgyszintén azt is, mikor tartson a beteg zabnapot, amikor zablisztttel, zabpehellyel, zabdercével kell táplálkoznia s mikor legyenek esetleg böjtnapjai is. Kenyér helyett az úgynevezett levegőkenyér fogyasztható, szintén csak orvosi ellenőrzés mellett. Az orvos különben időnként megállapítja a beteg *toleranciáját*, vagyis azt, hogy naponta hány rendes zsemlyét, vagy ennek megfelelő lisztes dolgot ehetik büntetlenül.

Gyomorsavtúltengésnél,

könnyebb *vesebajoknál* és *kezdődő érelmeszesedésnél* mindenekelőtt kerülni kell a fűszereket (paprika, bors, fahéj, vanilia, stb.), az ecetet és általában a *savanyú* és a *nagyon édes* ételeket és mindenféle *hagymát*. A sózással is bánjunk mértékletesen. Disznó- vagy libazsír helyett inkább vajjal vagy olajjal főzzünk. Tilos a káposzta, bab, kel, karfiol, uborka, a sertéshús és az összes füstölt húsok (kivéve a prágai módon készült, jóformán sótalan, sovány gyógysonka), a belsőségek, húspárlatok és kivonatok ; a kenyér, a gombák, a gyúrott és kelt tészták, a nyers gyümölcs, a dsem, a méz, az erős kávé és tea, az alkohol és a szénsavas italok. Megengedett és javasolt ételek : Püré, krém- és nyáklevesek, dara, tápióka, szágó, rizs, gerstli, zabpehely, a forrázott és vajjal ízesített, vagy a behabart főzelékek, csirke, hal, borjúhús (a húsfélék inkább főve, mint sülve, mindenféle zsíros mártás nélkül, a sültek lehetőleg roston sülve), tojás, felfujtak, piskótatészták, kétszersült, vaj, párolt gyümölcs. Italok : Víz, alkalikus ásványvíz (pl. málnási), tej, gyenge tejes kávé, gyenge tejes tea, kakaó. Amit csak lehet, pürének, fasírozottnak vagy pépnek készítünk el. Ime néhány fogás, amelyekből a fent elmondottak figyelembevételvel étrendet állíthatunk össze : Gerstli vagy zabpehely nyákleves, burgonyapüréleves, lisztleves, kétszersültleves, tejbedara, tejberizs, parajfőzelék (tojássárgájával és tejjel), parajpudding, rántotta, fasírozott borjúhús, sárgarépapüré, csirke- vagy borjúhúspudding, forrázott hal vajjal, tápiókakása, borsópüré, tejkocsonya, darapudding, habfelfujt, citromkrém, almapüré, lágy tojás, barackpüré, tojáskonzommé, zöldbab angolosan,

tök spárgamódra vajjal, csirkeleves, csirkepüré kocsonyában, habfelfujt, borjúbecsinált, zöldborsópüré, madártej, stb. Inkább többször kell keveset, mint ritkábban sokat enni.

A gyomorsavhiányban

szenvedők diétája nagyjából ugyanaz, mint a gyomorsavtúltengésben szenvedőké; az orvos rendesen *sósavat* rendel nekik s egyes fűszerek *mérsékelt* használatát is megengedi.

A vesebajosok, szívbajosok, érelmeszesedésesek sómentes étrendjében

tilosak, vagy csak *mérsékelten* adhatók (s akkor is *csak a legkönnyebb, legsoványabb*) a húsfélék; tilosak a húsból és csontból főzött mindennemű levesek, az ezek felhasználásával készült egyéb levelesek és mártások, a száraz hüvelyes főzelékek, a spárga, gomba, zeller, hagymafélék, retek, petrezselyem és persze minden fűszer, az ecettel együtt és a gyakran túlzásba vitt *konyhasó is.* (A *só napi adagja*, ha az orvos megengedi a használatát, 3—5 gramm lehet.) A fehérjefélékből leginkább egy kevés tojássárgája, továbbá kevés aludttej, yoghurt adható. Szabad a vaj, a spenót, sárgarépa, zöldbab, tök, gyenge zöldborsó, rizs, dara, burgonya, zabliszt, zabdara, zabpehely, zsemlye, kenyér, tejes étel, felfujt, pudding, gyümölcs nyersen, kompótnak és zselének (kivéve a mogyorót, diót és mandulát), de sohase túlédesen. *A sózást ugy igyekezünk pótolni, hogy kissé édeskésen készítjük, amit lehet.* Italnak koffeinmentes tejes kávé, egészen gyenge tejes tea és kiforratlan gyümölcsnedv adható, mindig csak kis mértékben. A levesek közül, ha az orvos egyáltalán engedélyezi ezeket, ajánlható a gerstli, zab és rizs nyákleves, a karotta- és burgonyapüréleves és a fentebb felsorolt főzelékfélékből készíthető levesek. Vékony vajas rántás, vagy tejszínnel, esetleg tojássárgájával történő habarás használható.

Az epebajoknál

igen fontos, hogy a zsiradék mennyiségét redukáljuk. Az ételeket lehetőleg vajjal, vagy ami ennél is könnyebb, finom olivaolajjal készítsük, de ezekből is keveset használjunk. A kirántott dolgok, melyek sok zsírt szívnak magukba, kerülendők, úgyszintén a száraz hüvelyesek, főtt tészták, fánkfélék, a puffasztó hatású ételek, az alkoholos italok, erős tea és feketekávé is. Ajánlatosak a könnyű, sovány húsokon (főve, becsináltnak, vagy mártás nélkül sütve), a gyógysonkán és zsírtalan halakon (főve, vagy roston sütve) kívül a tej (nem tejszín), spenót, rizs, dara, burgonya, spárga, felfujtak, befőtt gyümölcsök, ásványvizek. A tojás koleszterin tartalma miatt háttérbe szorítandó.

A fogyókúránál

lehetőleg el kell hagyni a zsírokat, ezért nem szabad enni olyan húsokat, amelyekben erős a zsírtartalom (disznóhús, liba, kacsa, ponty, harcsa). Mellőzni kell a leveseket, tésztákat, édességeket, burgonyát, rizst, darát, lencsét, száraz babot, borsót. Szabad: Sovány

főtt (vagy roston sült) hús (marha, borjú, csirke, fogas, csuka), zöldfőzelékek (friss vagy konzerv) sósvízben megfőzve, kevés vajjal ízesítve, savanykásabb nyers gyümölcs, saláta (olaj nélkül), uborka, karfiol, spárga, cékla, retek, lágy- vagy keménytojás, kétszersült, vékony szeletben pirított kenyér. Cukrot sehol se használjunk, ahol a szacharin erre alkalmas, ezzel pótoljuk. Folyadékot csak keveset lehet inni (tea vagy barna kávé alakjában), azt sem evés közben. Disznó- vagy libazsír helyett, amikor el nem kerülhető, minimális vajjal kell élni. Hetenként egy, esetleg két napon ajánlatos semmi mást nem enni, mint egy liter tejet kis részletekben elfogyasztani. Ilyenkor a nap nagyrészét ágyban kell tölteni, a többi napon ellenben mozogni, sportolni.

Vérszegénységnél

(még ha »vészes« is) a legújabb és leghatásosabb gyógymód a májkúra. Borjú-, marha- vagy sertésmájból napi 15—20 dekát kell fogyasztani, lehetőleg változatosan elkészítve (hirtelen sütve, de leginkább nyersen), legalább három hétig, amikor is az orvos dönt, hogy tovább folytassa-e a beteg e gyógymódot.

Gyümölcsbefőzés cukorbetegeknek.

Kompótokhoz szirupot kell készíteni szacharinból, még pedig úgy, hogy a *lobogva forró vízbe* beletesszük a kellő mennyiségű szacharint és ezzel együtt egyszer felforraljuk. Hogy mennyi a kellő mennyiség, azt úgy számíthatjuk ki, hogy megnézzük a szacharin jelzését. Ha ez 500, az annyit jelent, hogy ebből a szacharinból 1 kiló 500 kiló cukornak felel meg. Már most ha például 1 liter vízhez 50—60 deka cukrot kell venni, ilyen arányban veszünk a szacharinból. Ha az elkészített szirup kihűlt, ráöntjük az üvegekbe rendes módon berakott gyümölcsre, a tetejére pedig egy kevéske szalicilt teszünk és a szokásos módon kigőzöljük.

A lekvárokat és dsemeket éppen úgy készítjük, mint cukorral, csak ezekhez is szacharinoldatot használunk. A cukor súlyának megfelelő szacharinadagot pontosan kiszámítva, nagyon kevés vízben feloldjuk, megfelelő mennyiségű (1 üvegre 1 késhegyni) szalicillal együtt.

Szacharinoldatot készíthetünk még a következőképpen is: ½ deci hideg vízben feloldunk 3 gramm szacharint, ezt az oldatot cseppentős üvegbe tesszük. 15 csepp belőle 2 deka cukornak felel meg. A szacharin hideg vízben lassan oldódik. Kell hozzá 2—3 nap.

Mivel azonban a szacharinnal készített konzervek hosszabb állás után esetleg kellemetlen ízt kapnak, nagyobb biztonságot ad, ha az úgynevezett *cukornélküli befőzéshez* folyamodunk. A *kompótoknál* az üvegbe rakott gyümölcsösökre nem szirupot, hanem csak jól felforralt vizet (esetleg bort) öntünk, az üvegeket tökéletesen lezárjuk s néhány perccel tovább gőzöljük, mint rendesen. A kigőzölést *másnap megismételjük*. A *lekvároknál* a gyümölcsöt cukor nélkül sűrítjük és szintén *kétszer* gőzöljük ki. A szacharinnal való édesítés aztán a fogyasztásnál történik.

Mintareceptek

Vajleves. (Gyomorbajosoknak.)

Négy deci vízben felforralunk hat deka vajat és kevés sót. Két tetézett kávéskanálnyi lisztet elhabarunk négy deci tejföllel, fölereszt-jük a forró vízzel és 10—12 percig főzzük, folytonos keverés közben. Tálaláskor két tojássárgáját keverünk bele.

Borjúpüréleves. (Gyomordiéta.)

Harminc deka kicsontozott borjúlapockát és egy borjúlábat sós vízben, ½ fej sárgarépával puhára főzünk. A húst és a lábról lesze-dett porcogót is apróra vágjuk, majd átpasszírozzuk és fölereszt jük az átszűrt lével. Vékony vajas rántással berántjuk és egy belehabart tojássárgájával ízesítjük.

Tojás pohárban. (Gyomorbajosoknak.)

Egy személyre két tojást számítunk. Ezt vizespohárba ütjük. Beleteszünk megfelelő sót és egy deka egészen puha vajat. A poharat beleállítjuk hideg vízzel telt lábasba, ezt pedig a tűzre helyezzük. Folytonos keverés közt kellő sűrűre főzzük a tojást.

Spenót. (Gyomorbajosok számára.)

A megtisztított, megmosott friss, gyenge parajt kevéssé sós vízben puhára főzzük. Szitán áttörjük, forró vízzel telt fazék fölé állítjuk és összekeverjük 1—2 tojássárgájával és 1—2 kanál tejjel.

Zöldborsópüré. (Gyomorbajosdiéta.)

25—30 deka, aprószemű, édes cukorborsót 2—3 deka vajon, kevés sóval 15—20 percig párolunk. Meghintjük egy kiskanál liszttel, föl-eresztjük húslevessel és puhára főzzük. Akkor aztán átpasszírozzuk és belekeverünk 1 kanál jó, friss tejet.

Zabpehelypép. (Gyomorbajosok diétája.)

15 deka zabpehelyt megfőzünk 1 ½ liter, kevéssé sós vízben. Addig főzzük, míg a pehely teljesen szétfő (körülbelül 1 ½—2 óra). Mikor készen van, ízlés szerint megcukrozzuk és 2 deka vajat, ½ deci tejet és egy tojássárgáját keverünk bele.

Borjúhúsfelfújt. (Gyomorbajosoknak.)

Félkiló darált, szitán áttört borjúhúst ½ óráig keverünk hat tojássárgájával. Azután hozzávegyítünk három kanál szitált zsemlye-morzsát és a hat tojás keményre vert habját. Kellőleg megsózva vajjal kikent szalvétába töltjük, a szalvétát összekötözzük és forró vízbe tesszük. 1 ½ óráig főzzük és kevés olvasztott vajjal leöntve tálaljuk.

Velő majonézmártással. (Gyomorbajosdiéta.)

A borjú- vagy sertésvelőt, gondosan megtisztogatva, sósvízben megfőzzük, aztán szitán áttörjük és elkeverjük a rendesnél hígabbra készített majonézmártással.

Tojesrántotta zsír nélkül. (Gyomorbajosoknak.)

2—3 tojássárgáját elhabarunk ugyanannyi evőkanál tejjel, megsózzuk, aztán előzőleg már megmelegített rántottasütőbe lassanként beleöntve, folytonos keverés közben, a tűz fölött kellő sűrűségűre sütjük.

Csirkepudding. (Gyomorbajosdiéta.)

A nyersen lefejtett csirkehúst háromszor átdaráljuk a húsdarálón. Utoljára egy tejbe áztatott és kinyomkodott zsemlyével együtt. Aztán még át is passzírozzuk 3 deka vaj kíséretében. Hét deka vajat habosra keverünk 3 tojássárgájával, aztán hozzávegyítjük az átpasszírozott húst, kellő sót és a 3 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent formában forró vízben ¾—1 óráig főzzük.

Húspüré. (Gyomorbajosdiéta.)

Kicsontozott borjúlapockát, vagy combot darabokra vagdalva, födő alatt vajon vagy zsíron kevés vízzel, vagy hús-, esetleg csontlével puhára párolunk. Azután megdaráljuk és szitán áttörjük. Egyszerű besamelmártással (vaj, liszt, tej) leöntve tálaljuk.

Ságókrém. (Gyomorbajosoknak.)

(Egy személy számára.) Egy jó púpozott evőkanál ságót megfőzünk 2½—3 deci tejben. Izlés szerint megcukrozzuk, 2½ deka vajjal és két tojássárgájával jól elkeverjük.

Rizs nyákleves. (Sótalan diéta.)

A rizst egészen szétfőzzük egyforma mennyiségű tej és víz keverékében. Azután átpasszírozzuk, kevés tejből és 2—3 tojássárgájából készült habarással elkeverjük. Még azon forrón beleteszünk 2—3 deka apróra tördelt vajat és egy kevés porcukrot.

Tejleves. (Sótalan diéta.)

Négy deka vajból és ugyanannyi lisztből rántást csinálunk. Tejjel fölereszt jük, megcukrozzuk és 15—20 percig forraljuk 1 kanál rizszsel, vagy darával. Azután belekeverünk 1 kanál tejszínt vagy jó, édes tejfölt.

Tökfőzelék. (Sótalan diéta.)

A megtisztított tököt négyszögletes darabokra vágjuk és lobogva forró vízben pár percig főzzük. Leszűrve róla a vizet, vajból és lisztből rántást készítünk, tejjel fölereszt jük és addig főzzük (persze folyton kevergetve), míg jó sűrű mártás lesz belőle. Akkor megcukrozzuk, beletesszük a tököt, 1—2 percig főzzük, aztán 1—2 tojássárgájával elhabart kevés tejet vagy tejszínt keverünk bele.

Karfiolpüré. (Nyerskoszt-diéta.)

A karfiolt összetördelve húsdarálón átdaráljuk, ugyanolyan súlyú sárgarépával együtt. Apróra vágott metélőhagymával (snittling) ízesítjük és tejföllel leöntve fogyasztjuk el.

Salátatekercs. (Hústalan diéta.)

A megtisztított, leforrázott, szép nagy salátaleveleket szétterítjük a deszkára és megtöltjük a következő töltelékkel: 2—3 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét összekeverünk 2 tojássárgájával, 3 deka vajjal, 10 deka apróra vágott párolt gombával, kevés petrezselyemzöldjével és tejföllel. A megtöltött salátaleveleket összegöngyöljük, vajjal kikent tepsibe szorosan egymás mellé rakjuk, zöldséglével (2—2½ decivel) leöntjük és a jó meleg sütőben 20 percig pároljuk. Tálra rakva, olvasztott vajjal leöntve tálaljuk.

Zöldségragu. (Hústalan diéta.)

75 deka nyersen meghámozott burgonyát sósvízben puhára főzünk és kockára vágjuk. 30 deka vörösrépát (céklát) szintén megfőzünk, aztán meghámozzuk és ezt is kockára vágjuk. Lisztből, vajból és zöldségléből mártást készítünk és ebben puhára főzünk 40 deka, hámozott, kockára vágott almát. Összevegyítjük a burgonyával és céklával, megsózzuk, kissé megborsozzuk (ez utóbbi természetesen bátran el is maradhat), egy evőkanál apróra vágott kápribogyóval és ugyanennyi citromlével ízesítjük. Mégegyszer fölforraljuk az egészet és belekeverünk 2—3 apróra vagdalt vízesuborkát. Hogy a ragú színe szebb legyen, tálaláskor belekeverhetjük egy nyersen meghámozott, megreszelt és kinyomkodott cékla levét.

Sajtfelfújt. (Cukorbajosdiéta.)

6 deka vajat habosra kavarva összekeverünk 12 deka reszelt parmezán vagy másféle száraz, reszelni való sajttal. 3 deci tejföllel, 6 tojássárgájával, kevés sóval és a 6 tojás habbávert fehérjével. Vajjal kikent formában ¾ óráig főzzük vízben. Tálra borítva, sós vízben főtt karfiolrózsákkal, karottával, kelbimbóval körítve tálaljuk.

Becsinált gomba. (Cukorbetegdiéta.)

A szeletekre vagdalt, megmosott, megtisztított sampinyón- vagy vargányagombát, apróra vágott petrezselyemzöldjével vajon puhára pároljuk. Aztán tejszínből vagy tejből, tojássárgájából (2 tojássárgához 1 deci tejszín), pár csepp citromléből és megfelelő sóból mártást kavarunk, ezt is ráöntjük a gombára, egyszer felforraljuk és tálaljuk.

Káposztafelfújt. (Cukorbajosdiéta.)

A meggyalult, sósvízben puhára főzött, szitán lecsöpögtetett káposztát apróra vágott szalonnán megpároljuk. Mikor kihűlt, elkeverjük 2—3 tojással, 2—3 kanál tejföllel és 2 tojás keményre vert habjával. Kikent formában, a sütőben ¾ óráig sütjük. Káprimártással tálaljuk.

Töltött zeller. (Cukorbajosdiéta.)

A meghámozott zellergumók belsejét kivájjuk (ha nagyon nagyok, több kisebb darabra vágjuk). Megtöltjük őrölt borjúhúsból, sonkából, paradicsomléből, sóból és borsból készült töltelékkel, vajon vagy zsíron pubára pároljuk. Paradicsommártással tálaljuk.

Savanyú borjú- vagy sertésmáj. (Cukorbajosdiéta.)

5—6 deka vajból és 1—2 evőkanál diabetikus lisztből rántást csinálunk, fölereszt jük körülbelül 4—5 deci hús- vagy csontlével, kevés reszelt vöröshagymával, pár apróra vágott gombával, sóval, citromlével ízesítjük és lassú forrás mellett ¾ óráig főzzük. Akkor belevetjük a vékony szeletekre vágott májat és 10 percnyi párolás után betálaljuk.

Diósmetélt. (Cukorbajosdiéta.)

Egy személyre 3½ deka diabetikus lisztből gyúrhatunk rendes tésztát. (Ha csak az orvos nagyobb adagot nem engedélyez.) Metéltre vágjuk, kifőzzük gyengén sós, szacharinos vízben és őrölt dióval meghintve tálaljuk. Ugyanígy készíthetjük változatosság kedvéért mandulával vagy mogyoróval is.

Sós sütemény. (Cukorbajosdiéta.)

7½ deka vajból, 2 deka lisztből, 10 deka őrölt mandulából és 5 keményre főtt tojás átpasszírozott sárgájából tésztát gyúrunk. Tetszésszerinti alakokat szúrunk ki belőle, tojással megkenjük, sóval, köménymaggal meghintjük és a sütőben megsütjük. Ha tetszik, a tésztájába is tehetünk egy csipet sót.

Almáslepény. (Cukorbetegeknek.)

6—8 megtisztított almát vékony szeletekre vágunk és kevés vajon szép sárgáspirosra sütjük mindkét oldalukat. 6 egész tojást és 4 tojásnak a sárgáját elkeverjük és hozzátesszük a 4 tojás keményrevert habját és pár tabletta feloldott szacharint. Egy megfelelő nagyságú omlettsütőbe teszünk egy darabka vajat, felolvasztjuk, ráöntjük az almaszeleteket és a habart tojást. A tűzhely tetején kicsit megsütjük, aztán a forró sütőbe tesszük és egészen megsütjük.

Csokoládétorta. (Cukorbajos-diéta.)

Összekeverünk 15 deka őrölt mandulát, 9 tojás habbá vert fehérjét és kevés szacharinnal elkevert 8 deka kakaóport. Vajjal kikent kis tortaformában 2 részletben sütjük meg s mikor kihűltek, megtöltjük tejszínhabbal.

Mandulás sütemény. (Cukorbajos-diéta.)

10 deka vajból, 15 deka őrölt mandulából, 4 főtt tojássárgájából és 1 nyers sárgájából, ½ narancs lereszelt héjából, késhegynyi fahéjból tésztát gyúrunk, de előbb az egész masszát áttörjük szitán. Késfokvastagságúra nyujtjuk ki és tetszésszerinti formákkal szaggatjuk ki. Darabosra vagdalt mandulával hintjük meg és a sütőben megsütjük.

Kétszersült. (Cukorbajos-diéta.)

6 tojás sárgáját 10 percig keverünk kevés reszelt citromhéjjal. Lassanként hozzávegyítünk 15 evőkanál aleuronát lisztet, egy kávéskanálnyi sütőport és kevés sót. Ezt most 20 percig keverjük és végül hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent formában, mérsékelt tűznél jól megsütjük. Csak másnap szeleteljük föl és langyos sütőben egészen kiszárítjuk.

A vitaminok.

A háború alatt kezdett elterjedni az az új megállapítás, hogy a táplálóanyagokon (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, ásványi sók és víz) kívül vannak még más olyan anyagok, amelyek az élet fenntartásához nélkülözhetetlenek. Ezeket *vitaminoknak* nevezték el. Míg az előbbiek mintegy a szén szerepét játsszák a fűtésre szoruló emberi gépezetben, addig a vitaminok a *gép kenéséhez szükséges olajét*. Hiányuk súlyos betegségeket (ilyen avitaminozisok: beriberi, skorbut, pellagra) okoz s a test fejlődését is akadályozza. Hatásuk szerint sokféle vitamint különböztetünk meg, amelyeket az *A*, *B*, *C*, *D* stb. betűkkel jelzünk. Az *A* különösen friss zöldfőzelékfélékben, vajban, tejben, tejfelben, túróban, tojásban, csukamájolajban, több gyümölcsben; a *B* leginkább a gabonaszemek héjában, ugyancsak tojásban, tejtermékekben és egyes gyümölcsökben (gesztenye, dió, mogyoró, mandula) stb.; a növekedési vagy *C* vitamin burgonyában, kalarábéban, káposztában, *parajban*, sárgarépában, *paradicsomban*, *citromban*, *narancsban*, *málnában*, *eperben*, *őszibarackban* és legelsősorban a *zöldpaprikában*; a *D* tojásban, tejtermékekben, parajban fordul elő.

A *B-vitamin hőálló* (ezért a befőttfélékben is megmarad), *a párolást sokáig bírja*, az *A* és *D* kevéssé hőálló (főzés közben sokat veszít), a *C pedig főzéskor gyorsan elpusztul*. A nyers marha-, borjú-, sertés-, birkahúsokban mérsékelt mennyiségű *A*, *B* és *C*, a szárnyasokban *B*, a pontyban *A*-vitamin van. Ezekből persze a sütés vagy párolás után leginkább csak a *B*-vitamin marad meg.

Érdekes, hogy a *nyers borjumáj* mind a négy vitamint tartamazza. Ha tehát valaki meg tudja enni a széjjelkapart, sóval, borssal, citromlével ízesített, orvosilag megvizsgált, nyers borjúmájat, mindenesetre sok hasznot tehet vele szervezetének. A vitaminoknak általában már igen kis mennyisége is hatékony.

Tápanyagok és kalóriák.

Táplálékunk főalkotórészei a *fehérjék* (hús, tojás, növényi fehérjék), a *zsírok* és *szénhidrátok* (cukor, keményítő, tészta, hüvelyesek stb.). Ezek fűtik a testet, hogy erejét és hőmérsékletét fenntarthassa. Általában az az elmélet, hogy napi száz gramm fehérjére, körülbelül ugyanennyi zsírra, és 250 gramm szénhidrátra van szüksége a közepes testimunkát végző embernek. A szénhidrátokat helyettesíthetjük zsírral és viszont, a fehérjét azonban semmi sem helyettesítheti. Mint mondottuk, ezek a főtápanyagok fűtik a testet, vagyis fenntartják melegét. A fizikában a meleg egysége *a kalória* (C). Egy kalória az a hőmennyiség, amelyre szükségünk van ahhoz, hogy egy liter vizet 0 fokról 1 fokra melegítsünk. Megmérték már most, hogy 1 gramm

fehérje 4 kalóriát, 1 gramm szénhidrát ugyanennyit, 1 gramm zsír ellenben 9 kalóriát produkál elégésénél.

Már most könnyű kiszámítani, hogy az előbb említett száz gramm fehérje, száz gramm zsír és 250 gramm szénhidrát összesen 2300 kalóriát termel, másszóval az ember *átlagos* kalóriaszükséglete naponta 2300 *kalória* volna. Ez a szám azonban nagyon rugalmas. A nehéz testi munkát végző, magas, erős ember jóval többet is igényelhet (egészen 3200—3300 kalóriáig), a szellemi munkát végző, ülő foglalkozású, alacsonyabb ember (pláne nő) jelentékenyen kevesebb kalóriával is beéri s 1800-ig, sőt azon alul is leszállhat.

A legújabb biológiai megállapítások a felnőtt ember testsúlyának egy kilogrammját veszik a számítás alapjául oly módon, hogy *minden kilóra 30—40 kalóriát* engedélyeznek. Az alsó határ a pihenő, a felső a nehéz testi munkásemberé. Ha pl. valakinek a rendes és normális súlya 65 kiló s emellett dolgoznia nem kell, 1950 *kalóriánál* többet ne fogyasszon, ha ellenben fárasztó munkára van utalva, 2600 dukál neki. A *normális súly* kifejlett embernél annyi kiló, ahány centiméterrel magasabb valaki (cipő nélkül), mint egy méter. Vagyis a 165 centiméteres ember normálsúlya 65, a 185-ösé 85 kiló. Aki ennél több, rendszerint már a kövérség felé halad, aki kevesebb, az esetleg betegesen sovány. Az előbbi csökkentse, az utóbbi növelje a kilóira eső kalóriák számát.

Májdiétásoknak és gyomorbajosoknak

alkalmas recept *a különböző rovatokban bőven található.*

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

HIDEG KONYHA

(Lásd Előételek, Teához valók, Sült húsok, Saláták, Fagylaltok, Italok címen is.)

Nagy nyárban

többnyire hideg — vagy legalább is hűvös — és könnyű ételek készüljenek, mert így diktálja ilyenkor az emberi szervezet. A kánikulai időkben a forró levesek és főzelékek ugyancsak háttérbe szorulnak. Bármilyen nagy levesbarát legyen is valaki, a júliusi és augusztusi nap hevében bizonyára a lehűtött és zsírjától megfosztott bouillont választja ebből a kategóriából, természetesen csészében felszolgálva, vagy az egresből, meggyből s más effélékből készülő hideg gyümölcsleveseket.

De visszavonulót fújnak a nehéz, zsíros ételek is. A téli napokon kívánjuk őket, mint fűtőanyagot, de kánikulában tiltakozunk ellenük, mert fűt maga a jó öreg nap, a legjobb központi fűtést szolgáltató szerkezet.

Valóban itt van nyaranta (bár egyébként télen is) az évadja például a változatos, finom *hors d'oeuvre*-nek ; a kaviárnak, amelyet jégdarabokkal körített tálon szervírozunk, citromkarikákkal díszítve, az aszpikba fagyasztott halaknak és rákoknak, a különböző hús- és halsalátáknak, a hideg töltött- és keménytojásféléknek.

Egy-egy szelet hideg borjú- vagy csirkehúst is elbírhat az ember a legnagyobb melegben is, de csak úgy, ha hideg helyen tartott hámozott kovászos uborka, vagy valamelyes saláta van mellette.

Nagy szerep jut a majonéznek, illetve az ebből tovább fejlesztett tatármártásnak és az egyéb hideg szószoknak, minő a remulád, a cumberland, a vinégrett és a zöldmártás.

Ha meleg húst eszünk is, gondoskodhatunk róla, hogy legalább a mártás tartozzék a hidegek rendjébe, mint ahogy például a főtt marhahús mellett kitűnően ízlik az ecetestorma vagy snittlingszósz.

A húshoz dukáló saláták terén is nagy lehetőségek állnak rendelkezésünkre: világért se érjük be az egyszerű fejes-, burgonya-, zeller-, paprika-, káposzta-, uborka- és endivia-salátával, hanem készítsünk salátát paradicsomból, gombából, spárgából, karfiolból és zöldbabból is. Mindig szem előtt tartván, hogy minél finomabb ecetet (esetleg citromlevet) és szintén finom olíva-olajat használjunk hozzájuk.

A vaj, a sajtok (nem az erős érettekre, hanem az enyhe, krémszerűekre gondolok), sütemények, kompótok amúgy is hidegek, a szódavizes málna- és másféle szörpök már valósággal üdítők, hát még a parfék.

A *fagylaltokat* illetőleg pedig, melyeknek sohasem volt olyan nagy divatjuk, mint egy-két év óta, »melegen« ajánlom minden háziasszonynak, szerezzen be egy 20 pengős fagylaltgépet, meglátja, nem bánja meg. Bármilyen olcsó is manap Budapesten a fagylalt, olcsóbb és mindig megbízhatóbb az, amit az ember a maga fagylaltgépén csekély fáradsággal és rövid idő alatt bármikor elkészíthet. Jó a háziaknak és imponál a vendégeknek.

Aki mégis elutasítaná a fagylaltgépre vonatkozó ajánlatomat, helyesen teszi, ha behűtött citromos teát tart otthon (pár csepp rum sem árt bele). Ennek is sikere lesz, különösen, ha a kissé erősebbre főzött teát egy harmadrész gyöngyöző Harmatvízzel vegyítjük.

Hideg paradicsomleves csészében, tejszínhabbal.

Egy kiló megmosott paradicsomot átpasszírozunk. Két kanál lisztet símára keverünk 2—3 kanál tejjel, fölerésztjük 3—4 deci tejjei és fölforraljuk. Mikor kihűlt, összekeverjük az áttört paradicsommal, megsózzuk, ha kell, megcukrozzuk és jégre tesszük. Tálaláskor minden csésze levesbe 2—3 kávéskanálnyi kemény, cukrozatlan tejszínhabot szaggatunk bele, hogy az galuska módjára ússzék rajta.

Nyers málnaleves.

¾ kiló megtisztított, alaposan megmosott málnát szitára teszünk, hogy a víz jól lecsurogjon róla. Aztán cserép- vagy porcellántálba tesszük és meghintjük 25 deka porcukorral és 3 óra hosszáig, letakarva, hűvös helyen állni hagyjuk. Ennyi idő alatt bőséges lé képződik rajta. Akkor aztán fakanállal az egészet símára kavarjuk s ha tetszik, végül szitán át is szűrhetjük. Jégre állítva, meleg nyári napokon nagyszerűen hűsít s leves jellegét pattogatott rizs hozzáadásával növelhetjük. Ugyanígy csinálhatjuk ezt a levest természetesen ribizliből, fekete vagy piros áfonyából is.

Kajszínbarackleves.

Hat-nyolc szép, nagy, érett sárgabarackot kettéveszünk, meghámozzuk, magjukat eltávolítjuk. Felét kevés fehérborban megpároljuk. A másik felét ¼ liter tejben vagy vízben egy zsemlyével, kevés citromhéjjal ½ óráig főzzük. Átpasszírozzuk és összekeverjük ¼ liter fehérborral, 6 deka cukorral. 2 tojássárgájával behabarjuk, mégegyszer fölforraljuk, aztán ráöntjük a párolt barackokra. Tálalásig hideg helyen tartjuk.

Egresleves.

Egy liter félig érett egrest kevés vízben megfőzünk. Aztán átpasszírozzuk, megsózzuk, megcukrozzuk, reszelt citromhéjjal ízesítjük. Újra tűzre tesszük, kevés liszttel meghintjük, tejjel és tejföllel fölerésztjük és ha hidegen akarjuk fogyasztani, hideg helyre állítjuk.

Hideg citromleves.

Három citrom héját ledörgöljük 5 deka kockacukron, aztán a levét ráfacsarjuk a cukorra. Nyolc tojássárgáját elkeverjük 3½ deci borral, 2 deci vízzel, ízlés szerint még esetleg megcukrozzuk és tűzön, folytonos keverés közben, krémszerű levest főzünk belőle. Hidegen szervírozzuk.

Húsmentes hidegtál zöldmártással.

Töltött paradicsomot, töltött uborkát és töltött tojást készítünk: I. *Töltött paradicsom:* A szép, nagy, érett, de kemény paradicsomokat megabáljuk (egy-két pillanatra forró vízbe tesszük), héjukat vékonyan lehúzzuk, csutkájukat jó mélyen kivágjuk. Az így támadt üreget megsózzuk és megtöltjük mustárral összekevert, megsózott, borsozott, apróra vágott kovászos uborkával s ugyanilyen kemény tojással. II. *Töltött uborka:* A hosszában kettévágott uborkák belsejét kivájjuk s megtöltjük párolt, apróra vagdalt gombával. III. *Töltött tojás:* A keményre főtt tojásokat meghámozzuk, keresztben kettévágjuk. A sárgájukat kiszedjük és kevés vajjal símára keverjük. Összevegyítjük apróra vagdalt zöldpetrezselyemmel, kaporral és kevés átpasszírozott nyers paradicsommal. Ezzel a keverékkel megtöltjük a félkemény tojásokat. Tálra rakjuk a háromféle elkészített »töltött«-et, ízlésesen elrendezve és fejessalátával, reszelt retekkel, káprival díszítjük. Leöntjük zöldmártással, amit még külön csészében is adunk melléje. A *zöldmártás* így készül: Először rendes sűrű majonézt csinálunk. Azután a húsdarálón áttörünk 2—3 parajlevelet, kevés turbolyát, tárkonyt, zsázsát, kerti borágót, zsályát, kaprot, kakukfüvet, borsfüvet, salátát és zöldpetrezselymet. (Mindenből keveset.) Ha nem áll az összes fűszerféle rendelkezésünkre, kevesebb féle is jól megteszi. Három evőkanálnyi pépre van szükségünk. Ezt belekeverjük a majonézmártásba és — ha kell — még kevés tejjel, mustárral, borral, vagy nyers paradicsomlével felhígítjuk. Aztán átszűrjük.

Töltött kovászosuborka.

A kovászos uborkákat vékonyan meghámozzuk és hosszában kettévágjuk. Gombasalátával megtöltjük a fél uborkákat, azután megint egymásra helyezzük őket. Tálra rakva, leöntjük kevés majonézmártással, keménytojásszeletekkel és karikára vágott nyers paradicsommal díszítjük. Gombasalátának használhatjuk akár az ecetben eltett bármiféle gombát, apróra vágva, akár pedig a következőt: A friss gombát megtisztítjuk, pár percig sós vízben főzzük, leöblítjük, kihűtjük, szeletekre vágjuk, olajjal, citromlével leöntjük, apróra vágott petrezselyemzöldjével összekeverjük, megsózzuk. Aki szereti, hagymával is fűszerezheti.

Töltött paradicsom kalarábépürével.

A megmosott, meghámozott paradicsomokat kissé kivájva megtöltjük jó sűrű majonézmártással. Tálra rakjuk őket s gyűrű- vagy nyolcasalakban körülvesszük nyersen meghámozott és megreszelt fiatal, gyenge kalarábéval, amelyet citromlével, olajjal, sóval — esetleg borssal — fűszereztünk.

Spárga hidegen.

A spárga nagyon ízes, aromás, hidegen. Sós, kicsit cukros vízben megfőzzük a megtisztított spárgát, aztán szitára rakjuk, jól lecsurgatjuk róla a vizet. Hideg helyre tesszük pár órára. Nagyon jó így minden nélkül elfogyasztva, de tálalhatunk melléje tatár- vagy rákmártást is.

Salátásszeletek.

Majonézmártást összekeverünk apróra vagdalt kovászos vagy ecetes uborkával, egészen finomra vágott fejessalátával, sóval, borssal, mustárral ízesítjük és rákenjük vajjal megkent, tetszés szerint pirított vagy nem pirított zsemlye- vagy fehérkenyérszeletekre.

Paradicsompüré szeletek.

A meghámozott, szeletekre vagdalt, megsózott paradicsomot csipet vajon 10 percig pároljuk kevés reszelt hagymával együtt. Ezt a sűrű pépet áttörjük szitán és mikor kihűlt, rákenjük vajjal megkent zsemlye- vagy kenyérszeletekre. Tálra rakjuk és mindegyikre egy szelet karikára vágott főtt tojást teszünk, majd az egészet behintjük — ritkásan — apróra vágott snittlinggel.

Paradicsom aszpikban.

½ kiló meghámozott, kettévágott nyers paradicsomot tálba rakunk, meghintjük reszelt retekkel. A paradicsomok közé 3, negyedekre vágott kemény tojást helyezünk. Az egészet koszorúalakban sós vízben főtt karfiol apró rózsáival vesszük körül, meghintjük apróra vagdalt kápribogyóval, leöntjük felolvasztott aszpikkal és hideg helyen megfagyasztjuk.

Orosz töltött tojás.

Keményre főtt tojásokat hosszában kettévágunk. Sárgájukat kivesszük s az üreget megtöltjük hering- vagy hússalátával. Tálra rakva megöntözzük majonézmártással és lazaccal, meg kaviárral körítjük. De ezek helyett megteszi a sokkal olcsóbb szardella és kápribogyó is, sőt még az apróra vagdalt hering és ecetes vagy vizes uborka is

Nyers tojáskrém.

Három tojás sárgáját 10 deka cukorral, 3 kávéskanál citromlével, ½ citrom reszelt héjával habverővel sűrűre verjük. Összevegyítjük a tojások keményre vert habjával és 4 evőkanál átpasszírozott, jó édes túróval. Ha nagyon finomra akarjuk csinálni, 2 deci kemény tejszínhabot is keverhetünk bele. Poharak aljára tetszésszerint, megcukrozott, friss vagy befőtt gyümölcsöt teszünk, teletöltjük krémmel s pár órára hideg helyre tesszük. Ha befőtt gyümölcsöt használunk, a levét természetesen jól le kell csurgatni.

Tojásgolyó kagylóban.

Az Orosz töltött tojásnál (l. 92. oldal) megmaradt tojássárgákat összegyúrjuk szardellás vajjal. Majonéz- vagy remuládmártással jól összekeverve, golyócskákat formálunk belőlük és kagylóba rakva, apróra vagdalt sonkával és mixed picklessel körítve tálaljuk.

Rózsaszín sajtkrémes szeletkék.

Három evőkanál lisztből s ugyanennyi vajból rántást pirítunk, föleresztjük 3 deci tejszínnel (jó, nyers tej is megteszi). Fölforraljuk, belekeverünk 1 kávéskanál mustárt, egy csipet sót és paprikát. 3—4 paradicsomot — darabokra vágva — átpasszírozunk, ebből körülbelül 1—1½ decinyit hozzávegyítünk az előbbi keverékhez 5 elhabart tojással és 5 deka reszelt sajttal együtt. A tűzön sűrű pépet keverünk belőle. Kihűlve, pirított zsemlye- vagy kenyérszeletekre kenjük.

Friss füge nyers sonkával.

Olasz- és Spanyolországban, fügeérés idején, leves után hors d'oeuvreként adják ezt a fogást. Kis, lapos kosárkákon, szőlőlevelekre helyezik a fügét, pár szelet nyers sonka társaságában, mert a sonka ízét állítólag nagyszerűen emeli a friss füge zamata.

Hors d'oeuvre.

Voltaképpen ugyan annyit jelent, mint mellékes dolog, mellékes étel, mégis jelentős tényezője az ebédnek, vagy vacsorának, amelynek sikeres megnyitását biztosíthatja. Izelítő, kóstoló sok mindenféle jó ennivalóból. Nagy kerek tálcán kis üvegtányérokon, vagy külön erre a célra szerkesztett rekeszes tálakon kaviárt, füstölt halakat, szardiniát, szardellagyűrűt, tengeri rákot, aszpikos libamájszeletet, libamájpástétomot és francia salátával töltött sonkát, hónapos retket, bouillon-heringet, olasz, orosz és másféle salátát, hideg spárgát, articsókát, vajat, citromot, apró ecetes uborkát és gombát, olajbogyót stb. adhatunk fel. továbbá azoknak, akik gyümölccsel szeretik kezdeni az étkezést, sárgadinnyét, narancsot, ananászt, grape fruit-ot. Mindezt jégbehűtve. A jól összeállított hors d'oeuvre felcsigázza az étvágyat az utána következőkre.

Az *osztriga* is a hors d'oeuvre keretébe tartozik, de ezt külön tálon szervírozzuk, megmosva, közvetlen a feladás előtt felnyitva és citromszeletekkel díszítve. A hors d'oeuvre a *leves előtt* kerül felszolgálásra.

Szendvics.

Ferdén vágott zsúrkenyérszeletekre alapnak, először mindig egyszerű, vagy szardellás vajat kenünk. Erre szabad választásban sonkát (szeletben vagy apróra vágva), szalámit, füstölt marhanyelvet, szardiniát, szardellagyűrűt, füstölt lazacot, libamájat, kaviárt, kemény tojást, sajtot helyezünk különböző variációkban és kombinációkban. Lehet főtt fogas- vagy tokhalszeleteket is használni erre a célra fehér, sárga és piros aszpikkal díszítve. Másféle díszítésnek és körítésnek körülspriccelt vaj, egy-egy citrom- vagy uborkaszelet, cékla, mustár, majonéz, francia saláta szolgálhat a különböző szendvicseknél, melyik, hová illik.

Angol szendvics.

Két-két, vajjal megkent, vékony zsúrkenyérszelet közé angol mustárral diszkréten bekent sonka- vagy sültdisznóhús szeletet helyezünk. A sonka felső részét meghintjük apróra vágott kápribogyóval.

Angol salátás szendvics.

Apró, ú. n. zsúrsüteményeket — akár gömbölyű, zsemlye, akár hosszúkás vekni formákat — hosszában háromfelé vágunk. A két alsó részt vékonyan megkenjük gyengén sós vajjal. Egyikre apróra vagdalt borjú-, vagy sovány disznósültet helyezünk, a másikra pedig egy kis szardiniát (esetleg füstölt sprottnit), apróra vagdalt céklával, vagy uborkával. Erősen összenyomjuk a kettőt, a második rész tetejét is megkenjük vajjal, ráhelyezünk egy pontosan ráillő, megsózott, ecettel, olajjal ízesített salátalevelet és végül rányomjuk a harmadik, vagyis legfelső részt.

Lazacos szendvics.

Hosszúkás, vékony zsúrkenyérszeleteket mindkét oldalukon kissé megpirítunk. Egyik felüket megkenjük vajjal és ráhelyezünk egy szelet füstölt lazacot.

Húsos szendvics.

Maradék borjú-, disznó-, marha-, esetleg vaddisznó- vagy szarvassültet vékony szeletekre vágunk. Rendes vastagságú zsúrkenyérszeletek egyik felét megkenjük kevés mustárral elkevert vajjal, rátesszük a pontosan ráillő hússzeleteket és ezek tetejét szintén bekenjük, de nagyon vékonyan — mustáros vajjal. Aki jobban szereti, mustáros helyett szardellásvajat használhat.

Marinirozott tunhal.

Az olajos konzerv tunhalat csinosan fölszeleteljük, tálba rakjuk és leöntjük a következő mártással: 1 tojás sárgáját jól elkeverjük kevés sóval. Jégre állítjuk és lassanként hozzákeverünk 6 kanál finom olajat, ½ citrom levét, kevés törött borsot, pár csepp tárkonyecetet. Pár óráig jégen tartjuk a halat.

Kocsonyás nyúl.

A füstölt szalonnával megtüzdelt nyulat, ugyancsak füstölt szalonnával kirakott edényben, hagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, 1—2 babérlevél, 8—10 borsszem és néhány borjúcsont kíséretében, ½ liter borral leöntve, szorosan lefödve, a sütőben 1 ½ óráig pároljuk. Mikor készen van, fölszeleteljük, tálra rakjuk, levét rászűrjük, hideg helyre tesszük. Aszpikkal díszítve, hidegen tálaljuk.

Vegetarianus szendvicsek.

I. Reszelt hagymát, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, snittlinget, kaprot és csipet majorannát megfelelő mennyiségű vajjal símára keverünk, aztán ezzel a masszával megkenjük a kenyér- vagy zsemlye-

szeleteket. Kicsit megsózzuk és mindegyikre 2—2 hámozott retek szeletet helyezünk. II. A vajat símára keverjük sóval, kevés citromlével, borssal, csipet finomra vagdalt tárkonnyal és turbolyával. (Ehelyett kaprot is vehetünk). A kenyérszeleteket megkenjük s mindegyikre 2—2 vizes vagy ecetes uborkaszeletet (karikát) helyezünk.

Sonkás kenyérrudacskák.

Rozskenyér belséből 5—6 cm hosszú és 1 cm széles darabokat vágunk. Mindkét oldalukat megkenjük vajjal, kissé megsózzuk és végül meghengergetjük apróra vagott, vagy darált sonkában. Ugyanúgy készíthetjük sonka helyett apróra vágott keménytojással is.

Héringes szendvics.

Vékonyra vágott fehér- vagy zsúrkenyér szeleteket megkenünk vajjal, megsózzuk és egy-egy bouillon heringszeletet helyezünk mindegyikre. A hering mellé egyik oldalon apróra vágott vizes vagy ecetes uborkát, másik oldalon pedig aprított keménytojást szórunk.

Szendvics királynő módra.

Vékonyra vágott, vajjal megkent, megsózott, zsúr- vagy fehérkenyér szeleteket meghintünk apróra vágott csirke, vagy gyöngytyúk mellehúsával. A hús fölé koszorúalakban apróra vágott céklát szórunk, a koszorú közepét pedig szintén apróra vágott kápribogyóval töltjük ki.

Paradicsomos zellersaláta.

A meghámozott, nyers, karikára vágott zellert, ½ citrom levével, 2 kanál olajjal, csipet borssal, sóval és annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, letakarva addig főzzük lassú tűzön, míg megfő, de nem túl puhára. Addigra elfövi minden levét. Mikor kihűlt, összekeverjük majonézmártással, fejessalátával körítjük és karikára vágott, meghámozott, nyers paradicsommal és zöldpaprikával díszítjük.

Burgonyasaláta zellermártással.

Apró kockára vagdalt, sósvízben főtt, hámozott burgonyát leöntünk zellermártással, amit a következőképpen készítünk. A megfőtt zellergumót meghámozzuk, szitán átpasszírozzuk, citromlével, sóval, 1 késhegynyi mustárliszttel, ½ fej reszelt hagymával, 2—3 kanál olajjal és ugyanannyi tejszínnel vagy jó tejjel összevegyítjük. A burgonyát jól megforgatjuk benne s a salátástálon szépen elrendezve, koszorúalakban meghintjük apróra vagdalt petrezselyemzöldjével, a koszorún belül újabb gyűrűalakot formálunk karikára vágott nyers paradicsomból, legközepére galambhegy- vagy fejessalátát halmozunk.

Tojássaláta.

Nyolc keményre főtt, középen kettévágott tojás kiszedett sárgájára ráütjük 2 nyers tojás sárgáját és símára keverjük. Összevegyítjük 6 kanál finom olajjal és ízlésszerinti ecettel vagy citromlével. Megsózzuk, megborsozzuk. A főtt tojások fehérjét metéltre

vágjuk és a salátástálra rakjuk. Az olajos keverékkel beborítjuk és meghintjük apróra vágott zöldpetrezselyemmel és snittlinggel.

Kalarábésaláta.

Fiatal, gyenge, meghámozott kalarábét karikára vágva, csipet vajban vagy kevés salátaolajban puhára párolunk. Mikor kihűlt, rendes saláta módjára készítjük el, vagy pedig leöntjük majonézmártással.

Őszibaracksaláta.

Szép, egyforma nagyságú, meghámozott, kettészelt őszibarackokat egyenként 3—3 percre forró szirupba teszünk. (A szirup : 8—9 deka cukrot nagyon kevés vízzel szálasodásig főzünk.) A barackokat kompóttálba rakjuk, a szirupot összevegyítjük 1 deci finom fehérborral és ráöntjük a gyümölcsre. Pár órára jégre állítjuk.

Kajszinbaracksaláta.

Szép, nagy, érett sárgabarackokat meghámozunk, kettéveszünk, magjukat eltávolítjuk, aztán egyenként megforgatjuk tört cukorban, üvegtálba rakjuk, rácsavarjuk 1—2 citrom levét, leöntjük 1—2 deci jó fehérborral. Ugyanígy csinálhatunk őszibarackból is salátát.

Majonézes dinnyesaláta.

Egykilós, érett, de nem túlérett sárgadinnyét darabokra vagdalunk, kicsit megsózzuk és megborsozzuk, tálra tesszük és leöntjük pár kanál tejföllel higított majonézmártással. 4—5 órára hideg helyre — ha lehet, jégre — állítjuk.

Spárgasaláta.

A megmosott, megtisztított spárgát húsdarálón átdaráljuk. Leöntjük mustármártással és fejessalátával körítve tálaljuk.

Parajos fejessaláta.

Egyforma mennyiségű megtisztított, megmosott spenót- és fejessalátalevelet megdarálunk. Megsózzuk és reszelt hagymával ízlés szerint ízesítjük. Leöntjük majonézzel és fejessalátával körítve szolgáljuk fel.

Meggyes tejesdara.

Egy liter tejben megfőzünk 5 kanál darát 5 kanál porcukorral. Ha készen van, belekeverünk $^1/_4$ kiló kimagozott meggyet, üvegtálba öntjük és hideg helyen megfagyasztjuk. Tejszínhabbal vagy vaniliás tejsodóval tálaljuk.

Töltött barack.

Csinálhatjuk akár kajszin-, akár őszibarackból. A teljesen ép, szép, nagy barackokat kettévesszük és magjukkal együtt keveset a húsukból is kivágunk. Ezt aztán egypár kevésbbé szép barackkal

együtt átpasszírozzuk, összekeverjük megfelelő mennyiségű ribizlikocsonyával (a nyersen átpasszírozott ribizlit addig főzzük ugyanolyan súlyú cukorral, míg megkocsonyásodik) és 5 deka, hámozott, őrölt (esetleg pörkölt) mandulával. Ezzel a keverékkel megtöltjük a fél barackokat, tálba rakjuk őket, vörösborral kissé meglocsoljuk és jégre tesszük. Tálaláskor tejszínhabbal körítjük, vagy esetleg teljesen beborítjuk őket.

Töltött sárgadinnye.

A körülbelül 1½—2 kilós sárga- — lehetőleg kantalup — dinnyének a tetejét levágjuk. Kanállal kiszedjük a magos részét és részben a húsát is, úgyhogy jókora üreg támadjon benne. Ezt az üreget megtöltjük meghámozott, negyedekre osztott, magjától megfosztott őszibarackkal, amit pár órával előbb lecukroztunk, finom rummal vagy narancslikőrrel meglocsoltunk és szitára raktunk, hogy a leve jól lecsurogjon. A dinnyébe rakott őszibarackot leöntjük almakocsonyával, úgyhogy az üreg egészen tele legyen. A dinnye tetejét ráhelyezzük, pár órára jégre tesszük, hogy minél jobban megfagyjon. Egészben tálaljuk úgy, hogy tojás módjára állítjuk fel, az alsó végét laposra vágva, hogy megálljon. Gerezdek szerint fölvágva veszünk belőle. Az almakocsonyát így készítjük: A darabokra vagdalt jófajta borízű almákat kevés vízben puhára főzzük és muszlinkendőn átnyomjuk. Ugyanolyan súlyú cukorral és egy kilóra számított egy citrom levével kocsonyapróbáig főzzük, vagyis míg a tányérra cseppentett lé hamar megalszik. Biztonság kedvéért, a tűzről levéve, belekeverhetünk 4—5 kis tábla zselatint s ha tetszik, egy-két csepp alkörmössel pirosra festhetjük. Természetesen töltelékül a dinnyébe használhatunk más, tetszés és idény szerinti gyümölcsöket is s a dinnye kivágott húsából is tehetünk bele.

Hideg rizs sárgabarackkal.

25 deka rizst bőséges vízben puhára főzünk, de úgy, hogy minden szem külön maradjon. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet. 12½ deka cukrot 3 deci borban, 1 citrom levével tűzre tesszük, belevegyítjük a rizst és többszöri keverés közben főzzük, míg elfövi a levet. Másik edényben hűtjük ki. Belekeverünk ¼ kiló meghámozott, magjától megtisztított, kettészedett, lecukrozott, jó érett kajszínbarackot és 1 deka zselatint. Vízzel kiöblített formában hideg helyre — lehetőleg jégre — állítjuk s tálaláskor tálra borítva, aki akarja, tejszínhabbal díszítheti.

Orosz citromos rizs.

25 deka rizst forró vízben félig megfőzünk, majd szitán leszűrjük és hideg vízzel leöblítjük. ½ liter jó fehérborban 37 deka cukorral, ½ citrom levével és reszelt héjával egészen puhára főzzük. Ekkor 1 deci rumot vegyítünk bele. Rummal kiöblített formába két ujjnyi réteg rizst rakunk, ennek tetejére vékony, meghámozott, vastagon megcukrozott citromkarikákat, melyekből a magokat természetesen eltávolítottuk. Most újra rizs következik, majd megint citrom s így tovább, míg a forma megtelik. Huszonnégy órára jégre — vagy nagyon hideg helyre — állítjuk s kiborításkor cukrozott vagy befőtt gyümölcsökkel díszítjük.

Lengyel pudding.

Egy rúd vaniliát fölforralunk 1 ½ deci vízben. Lefödve kihűtjük, majd összevegyítjük 37 deka cukorral, 2 citrom levével, 8 tojássárgájával és 2 deci finom fehérborral. Gyenge tűzön addig verjük habverővel, míg krémszerűvé sűrűsödik. Levéve, beleteszünk 7 deka, kevés vízben feloldott zselatint, tovább verjük, míg kihűl s végül összekeverjük ¾ liter kemény tejszínhabbal. Az olajjal kikent formába beleöntjük a massza ¼ részét, lefödjük egy szorosan ráillő ostyával, ezt megkenjük vegyes cseresnye-meggydsemmel. Most megint krém következik, majd ostya és dsem s így tovább, míg három réteg dsem és négy réteg krémmassza bent van a formában. Hat-hét óra hosszat jégen vagy nagyon hideg helyen tartjuk s üvegtálra borítva tálaljuk.

Hideg gyümölcspudding.

Egyforma mennyiségű nyers, átpasszírozott gyümölcsöt — epret, málnát, kajszín- vagy őszibarackot — és törött cukrot habosra keverünk, aztán hozzávegyítünk ¼ kiló gyümölcsre számított 4 lap fölolvasztott zselatint és 8 tojás kemény habját. Vízzel kiöblített formában tálalásig hideg helyre, lehetőleg jégre állítjuk. Természetesen ezt is körülhetjük tejszínhabbal kiborítás után. De nem feltétlenül szükséges.

Angol almapudding.

23 deka kockacukrot ½ liter vízben sűrű sziruppá főzünk. Belevegyítjük egy citrom vagy narancs levét és cukron ledörgölt héját, valamint 65 deka hámozott, apróra vagdalt finom almát. Folytonos keverés közt egy óra hosszáig főzzük. Kiöblített formában hideg helyre (esetleg jégre) tesszük és másnap üvegtálra borítva a következő mártással tálaljuk: 7 ½ deka, kevés vaniliával ízesített törött cukrot ¼ liter tejszínnel vagy jó, sűrű, nyers tejjel lassan felforralunk. Három tojássárgájával behabarjuk és jól letakarva kihűtjük. Szitán átszűrjük és tálaláskor 4 evőkanál konyakot vagy jó cseresnyepálinkát keverünk bele. (Esetleg jó bor is megteszi.)

Málnapüré.

A megtisztított málnát fakanállal összenyomkodjuk, összekeverjük pár kanál édes tejszínnel, ízlés és tetszés szerinti cukorral, 1—2 kanál citromlével (½ kilóhoz számítva), 2 evőkanál zabpehellyel és 2 evőkanál őrölt dióval. Tálra tesszük és egészben hagyott, megcukrozott málnával körítjük és díszítjük.

Angol krém.

10 tojás sárgáját habosra kavarjuk 20 deka porcukorral. Leöntjük egy kupica nagyon finom rummal vagy konyakkal, ½ deci jó fehérborral és 2 deci málna- vagy citromlével (esetleg a kettőnek keverékével). Tűzre téve, folytonos keverés közt, krémsűrűségűre főzzük. Mikor kihűlt, belekeverünk 1 deka feloldott zselatint és tetszésszerinti mennyiségű megcukrozott, szép, nagy málna- vagy meggyszemeket és végül az egészet összevegyítjük vagy a 10 tojás keményre vert habjával, vagy 7 deci kemény tejszínhabbal. Parféformába öntve, pár órára jégre tesszük.

Angol gyümölcskrém. (Maiden blush.)

Egy deka vörös zselatint ½ liter vízben felforralunk. Mély tálba öntjük és ott kihűtjük. Akkor aztán hozzákeverünk 25 deka porcukrot, ¼ liter ribizlilevet, ¼ liter málnalevet (akár frisset, akár konzervet), ¼ liter fehérbort és végül 5 tojás keményre vert habját. Poharakba öntve, hideg helyre tesszük. Egy nappal használat előtt készítendő.

Málna habkrém.

¼ liter friss málna- és ¼ liter ribizlilét 25 deka porcukorral és 8 tojás sárgájával gőz fölött addig keverünk, míg sűrűsödni kezd. Levéve, tovább verjük, míg kihűl, akkor belekeverjük a 8 tojás keményre vert habját. Poharakban hideg helyre tesszük s — ha tetszik — tejszínhabbal díszítve, piskótát vagy kekszet adva mellé, tálaljuk. Ha konzerv gyümölcsléből csináljuk, akkor 6—7 deka cukrot kell csak vennünk.

Őszibarackkrém.

15 szép, nagy, érett, meghámozott őszibarackot kettéveszünk, magját eltávolítjuk és a gyümölcsöt átpasszírozzuk. A pépet összekeverjük 25 deka porcukorral és 1 deka fölolvasztott zselatinnal. Jégre állítjuk s addig keverjük, míg megsűrűsödik. Összevegyítjük ¾ liter, kemény habbá vert tejszínnel és formába öntve, jégre tesszük 3—4 órára. Tálaláskor a formát egy pillanatra forró vízbe mártjuk s a krémet üvegtálra borítjuk. Habcsókokkal és fél, likőrbe mártott, megcukrozott s jégen megfagyasztott őszibarackokkal körítjük.

Citromkrém.

Négy tojássárgáját habosra kavarunk 15 deka cukorral. Hozzávegyítünk 5 evőkanál citromlevet, ½ citrom reszelt héját és ½ deka, kis vízben feloldott, fehér zselatint. Végül a tojások kemény habja következik. Mindezt nagyon jól összekeverjük és üvegtálba — vagy poharakba — töltve, pár órára hideg helyre tesszük.

Erdeiszeder-krém.

½ kiló jó édes tehéntúrót 15—20 percig verünk jó erősen habverő segítségével ¼ liter habtejszínnel. Megcukrozzuk és ráöntjük üvegtálba rakott, érett, szép, nagyszemű erdei szederre. Tetejét meghintjük őrölt mogyoróval.

Gyümölcs tejjel.

Egy liter friss, pasztőrizált tejbe beleöntünk 4 deci málnát, epret, ribizlit, erdei szedret, kimagozott cseresnyét vagy meggyet. Négy evőkanál porcukorral vagy mézzel édesítjük és a habverővel addig keverjük könnyedén, míg a tej a gyümölcstől kissé megszínesedik. Pár szem hámozott, apróra vágott mandulát is keverhetünk bele. Pár órára hideg helyre, lehetőleg jégre állítjuk. Leves helyett, tányérban is tálalhatjuk.

Nyerskompót.

Bármilyen gyümölccsel csinálhatjuk. A jól megmosott, megtisztított gyümölcsöt jó pár órával használat előtt leöntjük mézzel, vagy egészen kevés forró vízben feloldott cukorral. (1 kiló gyümölcsre

6 evőkanál méz, vagy megfelelő cukor.) Óvatosan összekeverjük és hideg helyre — lehetőleg jégre tesszük. Ha több levet óhajtunk, akkor ráönthetünk pár kanál édes tejszínt, vagy jó, friss, nyers tejet is.

Friss őszibarackkompót lekvárral.

Nyolc érett, nagy őszibarackot forró vízben megmártunk, héját lehúzzuk, a gyümölcsöt kettévesszük, magját eltávolítjuk. Híg cukorszirupban pár percig pároljuk, aztán tálra rakjuk és a szirup egy részét ráöntjük. A szirup másik — nagyobb — részébe beleaprítunk 1 kiló hámozott, darabokra vagdalt őszibarackot, belevegyítünk 12 deka cukrot és egy evőkanál citromlevet. Folytonos keverés közben sűrű lekvárt főzünk belőle. A lekvár felét kompótostál aljára kenjük, közepére felhalmozzuk a megfőtt, cukros félbarackokat, a közöket kitöltjük a többi lekvárral. A szirupot — mellyel a barackok voltak leöntve — sűrűbbre főzzük, leöntjük vele a kompótot és az egészet hosszúkásra vágott, hámozott mandulával tüzdeljük meg. Pár órára jégre tesszük.

Borkocsonya.

½ liter vörösborhoz ½ liter vizet, ½ citrom levét, 1 citrom vagy narancs lereszelt héját, 20 deka cukrot és 1—1¼ deka zselatint veszünk. A cukrot a borban, a zselatint a vízben oldjuk föl. Mindezt jól összekeverve, üvegtálba öntjük és hideg helyre, lehetőleg jégre állítjuk. Tejszínhabbal vagy vaniliás tejsodóval tálaljuk.

Coco.

Nem a kokain alvilági becéző nevéről van itt szó, hanem kellemes üdítő italról, mely Olaszországban nagyon divatos. A kókuszdiót felvágjuk, a benne levő nedvet (kókusztej) kivesszük s aszerint, hogy mennyire tartalmas italt akarunk, ugyanannyi, vagy mégegyszer annyi vizet töltünk hozzá. Izlésszerinti cukorsziruppal és tört ánizsmaggal fűszerezzük. Jégbe hűtjük. Egy pohár ilyen ital nagyszerűen elbír egy stampelli konyakot.

Töltött banán.

A meghámozott banánokat hosszában kettévágjuk és megtöltjük mazsolából, őrölt mogyoróból, csipet fahéjból és citromléből kevert töltelékkel. Narancssalátával körítve tálaljuk.

Fügepüré.

A forróvízzel megmosott koszorús vagy hordófügéket húsdarálón megdaráljuk és pár órára narancslébe áztatjuk. Jól megtörülgetett almákat (10 fügéhez négyet számítva) héjastól megreszelünk, összekeverjük a beáztatott fügével, 7—8 szem darált mogyoróval és 3 kanál búzapehellyel.

Banánpüré.

Két jó érett, meghámozott banánt villával péppé nyomunk szét és összevegyítjük 1—2 kanál citromlével, 3 evőkanál őrölt mandulával (dióval, vagy mogyoróval) és 4—5 evőkanál tejszínhabbal.

Papírt vagy szalmát

rág az ember manapság otthon vagy vendégségben, amikor csemegésboltban vásárolt és ott szeletelt sonkát tálalnak eléje. Vékony, mint a papiros és zizeg-zörög, mint a szalma, ahol pedig az ízt osztogatták, onnan ugyan távolesett. Mondhatom, díszes a tál, melyben elénk kerül, a szeletek szépek, szabályosak és főleg sokat mutatnak: 25—30 dekával már igen imponáló hatásokat lehet elérni. Ellenben, ha hozzájuk ér a villa, azonnal kiderül, hogy blöff az egész. Mintha csak kulissza volna, a vastagsága teljesen hiányzik. A prágai (vagy prágai módra pácolt) sonka ízletesség dolgában amúgyis mindig messze elmaradt a régi jó, becsületes kassai sódartól (mely szintén nem volt agyonsózva és feketére füstölve, mint némely más magyar sonka), de mivel könnyű, finom, szép és kellemes, gyomorsavtúltengésre hajlamos korunk mégis előnyt ad neki. De amit most a villanyerővel hajtott szeletelőgépek csinálnak vele, az már valóságos visszaélés. Ügyes kereskedősegédek ugyan régebben is nagy buzgóságot fejtettek ki abban, hogy minél vékonyabbra vágják a sonkát és a szalámit (az ember sokszor csodálta, mennyire nem féltik a körmük épségét), ám ez a szörnyű gép alaposan lefőzte őket. Itt most már nincs tovább. Innen most már mégis csak vissza kell táncolni.

Gyerekkoromban egyidőben, hogyan, hogyan nem, rászoktam arra, hogy tanulás közben az irkálm és könyveim lapjainak sarkát lecsipkedjem és összerágjam. Ha most visszagondolok erre, konstatálnom kell, hogy ezeknek az irkasarkoknak legalább is olyan »jó« ízük volt, mint a mai idők sonkaszeleteinek és átlátszó szalámikarikáinak. S az emberek mintegy a szeletelőgéphez igazodva, gépiesen nyelik a sonka- és szalámiszecskát, — mert szecska lesz belőle, mire összerágják.

Valamikor Vampetics mesternél privilégiumom volt arra, hogy mulatozás közben, éjfél után újra megéhezvén, egydarabban kapjam meg a sonka- vagy szalámiporciót, mellőzésével az előre felszeletelt s kis tányérokon várakozó adagoknak. Tessék elhinni, hogy ez volt az »igazi«. Bizonyos, hogy most is úgy esik nekem legjobban a sonka, de a szalámi is, ha jó vastag darab kerül a késem és villám alá, sőt bevallom, hogy megfelelő alkalommal és helyen legszívesebben bicskával kanyarítok egyet a sonkából, meg a szalámirúdból. Igy van benne az íze, a szaftja. Igy érzi az ember, hogy csakugyan méltó eledelt eszik és nem papirost, szalmát vagy gyaluforgácsot. Persze, bicskázgatni nem lehet nyilvános és előkelő helyen. Viszont minden háziasszony megtehet annyit, hogy tiltakozik az ízgyilkoló szecskavágógép működése ellen s csak kézzel és késsel felszeletelt sonkát ad a vendége elé.

N. B. Egy-két régi világbeli budai kis kocsma akad még, ahova jól megtermett »sonkacsonttal« a hóna alatt vonulhat be az igazi sonkaamatőr egy-két pohár heurigerre.

ÖTÓRAI TEA — UZSONNA-VACSORA

(Lásd „Hidegkonyha“ s az ott felsorolt többi címen is.)

A DÉLUTÁNI ÉS ESTI TEÁS ÖSSZEJÖVETELEK

évadjában a háziasszonyoknak hasznukra válhat, ha vendégeik ellátásába e fejezet révén nagyobb változatosságot vihetnek bele.

Lehetnek (bizonyosan vannak is) olyanok, akik azt mondják, hogy a mai szegényes idők nem nagyon alkalmasak a vendégeskedésre. Én azonban más véleményen vagyok. Baráti találkozókra, új ismeretségek kötésére, régiek felújítására soha nagyobb szükség nem volt, mint ma. Ha az országok között sorompók akadályozzák az érintkezést, itt benn ne állítsunk sorompókat magunk közé, hanem azokat is igyekezzünk kinyitni, amelyek a társadalmi tagoltság következménye gyanánt az egyik osztályt a másiktól elválasztják. Az érintkezés, a megismerés megértéshez vezet, a megértés elősegíti az összefogást, amelyért mindenkinek meg kell tennie minden lehetőt.

Ami pedig az ötórai és esti teák anyagi oldalát illeti, hál'Istennek még mindig sok olyan család van városunkban és országunkban, ahol elbírják annak a *csésze teának, egy darab vajaskenyérnek* vagy *szendvicsnek s néhány pogácsának* a költségét, amit egy-egy vendég elfogyaszt. És nem egy olyan család is van, amelynek asszonya nemcsak ambícionálja, hanem meg is tudja valósítani, hogy a tea mellé *bővebb, dúsabb* keretet vonultasson fel süteményekből, tortákból és gyümölcsökből. Se az előbbieket, se az utóbbiakat ne akarja senki semmiféle nagyképű kijelentéssel vendéglátó nemes hajlandóságuk kielégítésében meggátolni.

Mint e fejezet címe jelzi, az *ötórai teákkal* egy csoportba tartoznak az *uzsonna-vacsorák* (tréfás-pestiesen ucsorák), valamint az úgynevezett *vacsorautáni teák*, melyek valójában szintén inkább vacsorák (nem célszerű, hogy valaki előttük komolyan megvacsorázzék) s végül a *vacsorautáni feketék*, melyek viszont a feketekávé mellé már csak

édességgel és pálinkafélékkel szolgálnak. Mindvalamennyi lehet *igényesebb* és *igénytelenebb*, fődolog, hogy jó kedvre tudja hangolni az asztal vagy asztalkák körül egybegyülekezett társaságot.

a/ Szendvicsek, hideg sültek, pástétomok.

A SZENDVICS

ez az ínyes falat, melyet másként *kanapénak* vagy magyarul *rakottkenyér*-nek nevezünk, a készítéséhez felhasználható sokféle anyagnál fogva rengeteg lehetőséget nyujt a szakácsnak vagy háziasszonynak, hogy ízlését, ötletességét s találékonyságát a belső tartalmat és külső szépséget illetőleg érvényre emelje. Már alakjában is nagy lehet a változatosság. Lehetnek csukottak, azaz összetettek, egymásra helyezett két kenyér- vagy zsemlyeszeletből, melyek között foglal helyet a töltelék. Ez az *igazi szendvics*.

De divatosabbak és szebbek azok, amelyek csak egy-egy, jól megrakott szeletből állanak. A kenyér (zsemlye) lehet friss vagy pirított, formájára nézve kerek, ovális, karaj, háromszög, négyzet vagy tégla, sőt esetleg golyó is. De lehet belőle tortát is szerkeszteni.

A töltelék alapját, a szeletre kent vékony vaj, némely esetben szardellás vaj, krémsajt vagy enyhe juhtúró-réteg alkotja. Erre jön a töltelék, mely — hogy csak futólagos felsorolással szolgáljak — a következő jókból tevődhet össze: wesztfáli vagy főtt sonka vékony szeletben, vagy apróra vágva, avagy püré alakjában, füstölt, főtt marhanyelv, szalámi, párizsi, hússajt, mortadella, libamájszelet vagy pástétom, nyúlpástétom, hideg sült nyúl-, őz- és szarvasféle, csirke, fácán, pujka és más szárnyas mell (libamell füstölve is) szeletben vagy vagdalva, vesepecsenye, roztbif, borjú- és sertéscomb, szardínia, szardella, bouillon-héring, hideg fogas majonézzel, füstölt lazac, tengeri rák, kaviár, kapri, kemény tojás, főtt és aprított tojássárgája és fehérje, aszpik, szarvasgomba, különféle sajtok szeletben vagy felkenve, francia saláta s a különösen az angoloknál kedvelt nyers paradicsom- és uborkaszeletek.

Bizonyára folytatni lehetne még a sort, de ennyi is elég, hogy el tudjuk képzelni a variációk, kombinációk és permutációk sokaságát a szendvicsalkotás terén.

A népszerű, közkedvelt, tízórain, ebéden, ötórai vagy vacsora utáni teán mindig örömmel üdvözölt szendvics divatja jobban virul Budapesten, mint valaha.

Hasés szendvics.

Apróra vagdalt sonkát és ugyanilyen füstölt marhanyelvet összekeverünk. Vajas zsúrkenyér szeleteket sűrűn meghintünk ezzel a keverékkel és kés lapjával jól rányomkodjuk. Tetejükre tehetünk egy-egy szelet, karikára vágott tojást vagy uborkát.

Libamájas szendvics.

A vajjal megkent zsúrkenyérszeleteket sűrűn meghintjük apróra vágott keménytojás fehérjével és sárgájával. Ráhelyezünk egy-egy formás darabka sült vagy párolt libamájat s emellé jobbról és balról egy-egy vékony szeletke vizesuborkát, esetleg zöld vagy piros ecetes paprikasalátát.

Sakk-szendvics.

Kockaalakra vágott, megpirított fehér kenyérszeleteket megkenünk szardellás vajjal. Felemennyiséget meghintjük apróra vagdalt, kemény tojássárgájával, felét pedig ugyancsak apróra vagdalt tojásfehérjével. Sakktáblaszerűen — váltogatva a fehéret és sárgát rakjuk tálra.

Marhanyelves szendvics.

Reszelt sajttal elkevert vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre füstölt marhanyelvdarabokat teszünk, a nyelvdarabok közepére pedig átpasszírozott tojássárgájából formált apró kis golyócskákat.

Túrós szendvics.

Az áttört tehéntúrót összevegyítjük kevés tejföllel, ízlés szerinti köménymaggal, kis paprikával és beborítjuk vele a vajjal megkent zsúrkenyérszeleteket.

Szendvics füstölt libamellel.

A füstölt és megfőzött libamellet vékony szeletekre vágva vajjal megkent és zöld salátalevéllel beborított zsúrkenyérszeletkére helyezzük. Kétoldalt apróra vágott, fehér és piros aszpikkal körítjük.

Szendvics angol vajjal.

Apróra vágott, friss vagy szárított kaprot, turbolyát és tárkonyt összekeverünk 15 deka vajjal, kellő sóval és pár csepp citromlével. Használatig hideg helyre tesszük s akkor megkenjük vele a keskeny fehér kenyérszeleteket. Kettőt-kettőt összeragasztunk.

Szardíniakrémes szendvics.

10 deka puhára kevert vajat összevegyítünk 8—10 darab megtisztított, apróra vagdalt szardíniával, kávéskanálnyi mustárral, apróra vagdalt 3—4 kápribogyóval, 1—2 kávéskanálnyi paradicsompürével, kevés citromlével és paprikával. Az egészet együtt átpasszírozzuk és zsúrkenyérszeletekre kenjük.

Sajtos, tejfölös szendvics.

16 deka reszelt sajtot összevegyítünk 1 deci jó, édes tejföllel és 1 deci tejjel. Megsózzuk és megkenjük vele a vajjal már előzőleg megkent zsúrkenyér- vagy zsemlyeszeleteket.

Meleg sajtos-pirítós.

Zsúrkenyérszeleteket szárazon megpirítunk, vékonyan bekenjük vajjal, fél kisujj vastag ementáli sajtszeleteket helyezünk rá, megpaprikázzuk és forró sütőben gyorsan megsütjük.

Meleg, sajtos szendvics.

10 deka vajat és 10 deka reszelt sajtot símára kavarunk. Megsózzuk, megpaprikázzuk és kevés, egészen apróra vágott kápribogyót is vegyítünk bele. Vékony szeletekre vágott zsúrkenyereket bekenünk ezzel a keverékkel és a sütőben megpirítjuk. Melegen tálaljuk.

Növényi szendvicsek.

Minden zöldségféle használható e célra: retek, sárgarépa, zeller, torma, kapor stb. A finomra reszelt vagy darált zöldségeket, tetszés szerint összevegyítjük vajjal vagy tejföllel. Főtt tojások sárgáját is hozzákeverhetjük vagy pedig reszelt sajtot. Sőt krémsajt is nagyon illik bele. Szóval tág tere nyílik az egyéni ízlés és leleményesség érvényesülésének. Ezt a keveréket rákenjük akár fehér-, akár rozskenyérszeletekre. Paradicsomérés idején kitűnő a nyersen áttört paradicsom sűrűje, vajjal összekeverve és kenyérre kenve. Erre aztán ízlés szerint rakhatunk sajtot, túrót, retket stb.

Kajszibarackos szendvics.

Meghámozott barackból kellő mennyiségű cukorral friss kompótot készítünk. A magok egy részét feltörjük és a megtisztított mandulát is belefőzzük a befőttbe. A befőtt mennyiségének megfelelő számú fehér kenyérszeletet vajban megpirítunk, tetejükre rakjuk a barackbefőttet. Üvegtálon elrendezve, leöntjük a gyümölcsziruppal.

Narancsosszeletek.

Narancslekvárt összevegyítünk darált dióval vagy mandulával és ugyancsak darált mazsolával. Vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre kenjük és kettő-kettőt összeragasztunk.

Málnásszelet.

Zsúrkenyérszeleteket megkenünk málnadzsemmel és bevonjuk tejszínhabbal. Kettőt-kettőt összeragasztunk.

Eperszeletek.

Összekeverünk egyforma mennyiségű eperlekvárt, apróra vagdalt barackot (akár frisset, akár konzervet) és datolyát. Vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre kenjük.

Olcsó tatármártás.

5 deka síma lisztből és 5 deka vajból kevés tejjel sűrű besamelt keverünk a tűzön. Ha kihűlt belevegyítünk 1 tojássárgáját, 1 ká-

véskanál mustárt, 1 evőkanál olajat (cseppenként, folyton keverve), cukrot, sót, ecetet (vagy citromlevet) ízlés szerint és tejjel vagy tejföllel tetszés szerint hígítjuk.

Zománcmártás. (Szendvicsekhez stb.)

Besamelmártásba (vajból és lisztből készült világos rántás, melyet tejjel fölereszt ünk) annyi felolvasztott, világosszínű aszpikot keverünk, amennyi jól megköti, könnyen kocsonyásodóvá teszi. Ez a *fehér* zománcmártás. Ha barnára van szükségünk, vadpürével (áttört vadhús) vagy glasszal (zöldségből és pirított csontból készült sötét leves) megfestjük s madeira borral is ízesíthetjük. A fehér zománcmártást spenótlével *zöldre*, pirított cukorral *sárgára*, kis alkörmössel *pirosra* is festhetjük s *szendvicsek, hideg halak és húsok bevonására használjuk.*

Hideg paradicsomos tatármártás.

2 tojássárgáját összevegyítünk annyi, cseppenként hozzáöntött olajjal, hogy jó sűrű legyen. Majd beleteszünk 1 evőkanál citromlevet, kevés sót és borsot, 1 kanál mustárt, 1 evőkanál sűrű paradicsompépet és 1 kávéskanál cukrot. Nagyon jól összekeverjük és még ízlés szerint édesíthetjük vagy savanyíthatjuk.

Húspüré.

30 deka, minden mócsingtól, íntól megtisztított, *sült borjúhúst* megdarálunk 15 deka füstölt szalonnával együtt. Összevegyítjük 15 deka besamelmártással vagy ugyanennyi, tejbeáztatott, áttört zsemlyével, 1 egész tojással és egynek a sárgájával, kellő sóval és ízlés szerinti egyéb fűszerekkel. Ugyanígy csinálhatjuk *marhahúsból* is, ez esetben 1—2 szardellát, kevés reszelt hagymát is tehetünk bele. *Szárnyasból, vadból* is készíthetünk pürét, ezek ízletességét nagyon fokozhatjuk párolt, darált gomba, tárkonyecet, fehér bor, tejföl hozzáadásával. *(Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.)*

Libamájpüré.

A vajon vagy libazsíron megpárolt májat megdaráljuk 15 deka sonkazsírral, egynéhány párolt gombával együtt. Összevegyítjük 5 deka besamelmártással, 2 tojássárgájával, 1—2 kanál tejföllel, sóval, borssal, 1—2 kanál madeirával. Végül az egész keveréket áttörjük. *(Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.)*

Libamájhab (Mousse).

A formát vagy edényt, jégre téve vastagon kikenjük felolvasztott aszpikkal. 30 deka szép világosra sült vagy párolt libamájat átpasszírozunk, összevegyítjük 6 deka habosra kavart vajjal, 6 deka besamelmártással. Óvatosan belekeverünk pár kanál olvasztott aszpikot és 3 deci kemény habbá vert tejszínt is. Ezt a masszát beletöltjük az aszpikos formába és néhány órára jégre állítjuk. Tálaláskor pár pillanatra forró vízbe mártjuk a forma alsó részét. Így könnyen kiborítható. *(Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.)*

A KENYÉRBEN SÜLT SONKA

már gyerekkoromban is nagyon erősen foglalkoztatta a fantáziámat, valahányszor megpillantottam a régi híres pesti fűszeresek kirakatában: Szenes Edénél a Dorottya-uccai Wurm-udvarban (csak később költözött át a közeli Magyar Király-szállóba), Takáts Lajosnál a Hatvani- (most Kossuth Lajos-) ucca és Magyar-ucca sarkán, mely házban egykor Petőfi a János vitézt írta és Pintér Gyulánál a Kecskeméti-uccában. Brázay Kálmánnál a Múzeum-körúti »Sósborszeszházban« (hol valamikor Czuczor Gergely is lakott) sohasem láttam. Az öregúr mindenből a legprímább árut tartotta, de a sonkához úgy látszik nem akarta mindjárt a kenyeret is hozzáadni. Ez nagyon fájt nekem, mert anyám Brázaynál vásárolt s így egyelőre nem lehetett rá kilátásom, hogy megkóstolhassam az ismeretlen, de annál kívánatosabb csemegét, mely mindig húsvét felé bukkant fel szemem előtt.

Előfordult, hogy az iskolából is elkéstem, oly soká bámultam az ínycsiklandozó kirakatot. Kétségtelen, hogy ilyenformán látásból ugyancsak jól ismertem a kenyérben sült sonkát: a kerékformájú kenyeret, melynek sárgásbarna héján hatalmas aranyszínű »durcával« kínálkozó forradás vonult keresztül s belőle kivillant a sonka rózsaszínű húsa. A személyes megismerkedésre azonban csak nagysokára került a sor, felnőtt koromban, midőn a várbeli Dísz-téren állott régi »Kranzli« vendéglőse, a derék Bauer János egy kis társasággal együtt engem is meginvitált a budaörsi Kálvária-hegy sziklájába vágott pincéjébe borkóstolóra. A budai és budaörsi borok — fehérek és vörösek egyaránt — nagyszerűek voltak, de nagyszerű, sőt remek volt a borkorcsolya is: ama bizonyos sonka — kenyérben sütve. A sonkából persze hiányzott a csont, de csak közvetlen a sütés előtt fejtették ki belőle, mert nem afféle silány »kötözött« sonka volt, amely tulajdonképen csak lapocka s már csont nélkül kerül a pácba és füstre, előre lemondván ízeinek javáról. Az ízek, illatok ellenkezőleg, teljes mértékben megmaradtak benne, nem főttek bele a vízbe és nem vesztek el a főzőfazékból felszálló gőzzel. A jó fehér buzakenyér megőrizte őket, magába is szívott belőlük, különösen a levágott bőr alatt meghagyott vékony szalonnarétegből, de a lényegét meghagyta magának a sonkának. Ez a sonkás-kenyér aztán a legkitűnőbb, szendvics amit csak elképzelhet az ember, különösen, ha olyan pompás sasadi és kálváriahegyi bort ihatik melléje, mint mi ittunk akkor.

Aki csak főttet evett, bizony nem tudja, milyen fejedelmi dolog a kenyérben sült sonka.

Húshab és halhab (Mousse).

A jégen álló formát vagy edényt éppen úgy készítjük elő, amint azt a libamájhabnál már leírtuk. Az aszpikkal jól kikent forma alját kirakjuk párolt gombával, karikára vagdalt ecetes uborkaszeletekkel. 30 deka tetszésszerinti sült, darálthúst összevegyítünk 6 deka besamelmártással és átpasszírozzuk, majd elkeverjük 6 deka símára kevert vajjal, féldeci konyak-vörösbor keverékkel, kevés borssal, pár kanál olvasztott aszpikkal és 2 deci, kemény habbá vert tejszínnel. A formába beleöntve, jégre állítjuk.

Ugyanilyen módon készíthetünk halhabot is, azzal a különbséggel, hogy a konyak-bor keveréket elhagyjuk, ellenben egy citrom levét öntjük még a masszába. A hal lehet akár főtt, akár sült. *(Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.)*

Velő aszpikban.

A formába kevés olvasztott aszpikot öntünk. Mikor az aszpik megfagyott, belerakunk sült libamájdarabkákat, kockára vágott, hámozott, ecetes vagy vizes uborkát, kemény tojásszeleteket. Újra öntünk rá egy kevés aszpikot és mikor ez is megfagyott, következik a borjú- vagy sertésvelő, amelyet előzőleg megtisztítottunk, megpároltunk, majonézmártással összekevertünk. A formát megtöltjük aszpikkal, pár órára jégre tesszük és közvetlenül tálalás előtt tálra borítjuk.

Aszpikos máj.

Az olajjal kikent formát félig megtöltjük olvasztott fehér vagy piros aszpikkal. Ha megfagyott, beletesszük a zsírban hirtelen, éppen hogy csak kisütött, megsózott borjú- vagy sertésmájszeletkéket, a formát teletöltjük aszpikkal és jégre vagy nagyon hideg helyre téve, megfagyasztjuk.

Zöldséges borjúmirigy aszpikban.

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zöldborsót, zellert és spárgafejet (esetleg karfiolrózsát) megfőzünk sós vízben. 30 deka megtisztított borjúmirigyet szintén megfőzünk sós vízben, majd kihűtjük és apró darabokra vagdaljuk. A megfőtt zöldségeket is karikákra metéljük. 30 deka aszpikot fölolvasztunk, pár kanállal öntünk belőle egy forma aljára. Mikor megszilárdult, egy réteg következik az összevagdalt zöldségfélékből, majd újra pár kanál az aszpikból. Ha ez is megfagyott (közben persze legjobb hidegre tenni), akkor a mirigyet tesszük bele és megint leöntjük néhány kanál aszpikkal. Megkocsonyásodása után jön a második réteg zöldség és most már rátöltjük az összes, még meglévő aszpikot. Pár óráig hideg helyen vagy jégen tartjuk és tálaláskor tálra borítjuk.

Kocsonyázott malac.

A megtisztított, megmosott párhetes malacot megfőzzük felerész vízben, negyedrész ecetben és negyedrész jó fehérborban, kellő só, egészbors, babérlevél, sárgarépa, petrezselyemzöldje és esetleg kevés vöröshagyma társaságában. A puhára főtt malacot jégre tesszük, hogy keményre fagyjon. Megfelelő nagyságú formába 2 ujjnyi vastagon olvasztott aszpikot öntünk, ráhelyezzük a malacot és rész-

letenként — közben mindig megfagyasztva — beborítjuk olvasztott aszpikkal. Tálalásig jégen tartjuk s akkor a formát kicsit forró vízbe mártva, tálra borítjuk. Kemény tojással, madársalátával, uborkával, kápribogyóval, mixed picklessel díszíthetjük. Ugyanígy készíthetjük főtt, füstölt malacból is.

Kocsonyázott jércе.

A megtisztított, megmosott jércét olyan fazékba tesszük, melybe éppen jól belefér. Teszünk melléje darabokra vagdalt sárgarépát, kevés hagymát, zöldpetrezselymet, pár szem borsot, megsózzuk, föltöltjük felerész vízzel, felerész fehérborral és lassú forrással főzzük mindaddig, míg meg nem fő. A képződő habot természetesen gyakran le kell szedni főzés közben. Mikor készen van, kiszedjük a jércét a léből és letisztogatunk róla minden, esetleg ráragadt zöldséget. Ha egészen kihűlt, egy megfelelő nagyságú forma fenekére 2 ujjnyi olvasztott aszpikot öntünk, jégre tesszük, hogy hamar megfagyjon, akkor beletesszük a jércét egészben, Most megint olvasztott aszpikot öntünk rá, körülbelül a forma feléig s ezt újra megfagyasztjuk. Ha ez megtörtént, egészen teletöltjük aszpikkal a formát. Jégre tesszük és tálalás előtt egy pillanatra forró vízbe mártva, tálra borítjuk.

Kocsonyás borjúfej.

A megtisztított, megmosott borjúfejet sós vízben megfőzzük. A lefejtett húst a nyelvvel és velővel együtt (ez utóbbit ajánlatosabb külön megfőzni) apró kockákra vagdaljuk. Az átszűrt levet kevés hagymával, leveszöldséggel, borssal, pár kanál borral és ecettel 8—10 percig főzzük, beledobjuk a feldarabolt húst, ezzel együtt mégegyszer felforraljuk. Formába öntve, hideg helyre állítjuk. A formából kiborítva hideg remulád- vagy tatármártással tálaljuk.

Hideg borjú- vagy marhavelő.

A borjú- vagy marhavelőt sósvízben megfőzzük. Vékony hártyáját lefejtve róla, 5—6 egyforma nagyságú darabra vagdaljuk. Az erre a célra szolgáló kagylókba beleteszünk 1—1 ilyen darabot, leöntjük tatármártással s aszpikkal díszítjük. Használatig hideg helyen tartjuk.

Libamájkolbász.

A libamájat apró kockákra vágjuk. A máj súlyával egyenlő mennyiségű friss, jól megmosott disznómájat mégegyszer olyan súlyú, disznóhússal (¼ kiló májra ½ kiló hús) kétszer megdarálunk. Sóval, borssal, kakukfűvel, káprival fűszerezzük. Tálba rakjuk, rétegesen, egy sor disznóhús- és májkeveréket, egy sor libamájkockát. Azután hurkatöltővel vékony belekbe töltjük s 1 óra hosszáig főzzük. Utána hideg vízben kihűtjük. Két napig szellős helyen, felakasztva szárítjuk, végre hideg füstön világosbarnára füstöljük.

Töltött borjúszegy. (Hideg.)

A megtisztított, megmosott, megsózott borjúszegyet a következő töltelékkel töltjük meg: 20 deka darált disznóhúst, ugyanennyi és ugyanilyen borjúhúst összekeverünk 3 egész tojással, 10 deka apróra vagdalt szardellával, 1 citrom levével és reszelt héjával, 1 kiskanál

mustárral, kellő sóval, csipet borssal és 1 deci fehérborral. Belevegyítünk 5 deka kockára vágott füstöltszalonnát, 10 deka apróra vágott sonkát, 1—2 darab szintén fölaprított ecetes vagy vizesuborkát. A megtöltött húst összevarrjuk és sós, ecetes, zöldséges vízben vagy csontlében 2 óra hosszáig főzzük. Levében kell kihűlnie.

Májsajt.

40 deka borjú- vagy sertésmájat apróra vagdalunk 10 deka füstöltszalonnával. Szitán átpasszírozzuk, majd összevegyítjük kevés apróra vágott hagymával és petrezselyemzöldjével és 5 deka, ugyancsak apróra vágott gombával. Sóval és pástétomfűszerrel ízlés szerint ízesítjük és erősen kikent formában 1 óra hosszat sütjük a sütőben. A formából kiborítva, hideg helyre tesszük.

Majonézes töltött paradicsom.

Minden személyre számított 2 paradicsomot meghámozunk, kupakjukat levágjuk, a magokat óvatosan kinyomjuk belőlük és megtöltjük őket a következő töltelékkel: 10 deka szardellás vajat habosra keverünk 1 deci sűrű tejföllel, összevegyítjük 5 keményre főtt és apróra vagdalt tojással, pár apróra vagdalt kápribogyóval. Az egészet átpasszírozzuk. Végül még belekeverünk kellő sót, kevés borsot, citromlevet, 2 deci aszpikot és ugyanennyi kemény habbá vert habtejszínt. Ezt a keveréket jégre (vagy hideg helyre) tesszük és mikor kellőleg megkeményedett, megtöltjük vele a paradicsomokat, amiket apróra vagdalt fehér és vörös aszpikon tálalunk és majonézzel leöntünk 1—2 órára hidegre tesszük.

Hideg spárga besamelmártással.

4—5 deci besamelmártást csinálunk. Egy kiló spárgát megtisztítunk és kis darabokra vagdalunk, majd sós vízben megfőzzük. Szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. 5—6 deka vajat fölolvasztunk, megsózzuk, megborsozzuk, összevegyítjük a besamelmártással és lassú forrással főzzük 10—15 percig, közben belekeverünk pár evőkanálnyi húslevest, 2 tojás habbávert fehérjét és a megfőtt spárgát. Vajjal kikent formába öntjük és forró vízzeltelt edényben 1 óra hosszat főzzük. Mikor kihűlt, kiborítjuk.

Borjúmájpástétom. II.

A megtisztított, megmosott, apró kockára vágott májat megdaráljuk és szitán áttörjük. Összekeverjük diónagyságú vajjal vagy libazsírral, egy tejbe- v. levesbeáztatott, áttört zsemlyével, 2 egész tojással, 5 deka megdarált füstöltszalonnával (vagy libahájjal). Megsózzuk és egy késhegynyi pástétomfűszert is keverünk bele. Kikent, födeles formában $^1/_2$—$^3/_4$ óráig főzzük. Csinálhatjuk úgy is, hogy a májat először kevés vajon, vagy zsíron megpároljuk, a továbbiakban az eljárás nem változik.

b) Saláták.

AZ OLASZ SALÁTÁNAK

egy *kibővített formája* jelentkezik itt szolgálattételre ama tisztelt olvasóimnál, akik únják az örökös francia salátát és szívesen barátkoznak egyéb kombinált és pikáns ízekkel.

Tehát: Mindenekelőtt megfőzünk 4—5 nagyobbfajta kiflikrumplit héjában, valamint egy kis fej zellert, 10 deka lencsét és egy pár deka egészen aprószemű babot (természetesen sós vízben). Persze a krumplit is, zellert is, a hüvelyeseket is külön-külön. A burgonyát meghámozzuk és a zellerrel egyetemben apró kockákra vágjuk, a lencsét és babot pedig — minekutána jól megpuhultak — szitára tesszük, hogy lecsorogjon róluk a víz. 3—4 tojást megfőzünk, mégpedig keményre s meghámozás után szintén apró kockákra vágjuk. 4—5 jó borízű alma nyersen marad, de ugyancsak meghámoztatik és kicsinyke kockákra vágatik. Ugyanilyen módon darabolunk fel 3—4 kis znaimi uborkát, néhány olajbogyót és 6—7 karika savanyított céklát, míg egy csomó káprit egészben teszünk hozzá. A növényi alkatrészekkel ilymódon készen volnánk s most a halak világához fordulunk: Felvonultatunk két szép tejes osztszéhéringet, néhány bouillonhéringfilét, 3—4 oroszhalat, ugyanennyi testes szardíniát, egy darabka pácolt angolnát s egy szép szelet rózsaszínű füstölt lazacot. Ezeknek sem kegyelmezünk s miként az előbbi kategória tagjait, ezeket is alaposan összevagdaljuk,

Növényi és állati ingredienciák közös mély tálba kerülnek, hogy bevárják sorsuk további fordulását, mi pedig hozzálátunk a salátalé elkészítéséhez. Ennek persze legalább olyan finomnak kell lenni, mint amely a mesebeli lakomákon Hencidától Boncidáig folydogált. Hogy miből szerkesszük meg ezt a lékompozíciót, azon nem kell sokáig gondolkoznunk, mert íme kitűnő fűszeres leve van a piros céklának is, meg a zöld uborkának is, bátran vehetünk belőlük egy-két kanállal, a bouillonhéring is ád zamatos leveséből, ama kelettengeri is rendelkezésre bocsátja remek tejét, a szardínia is ad nizzai olajából. Megkezdjük a keverést, kétségtelen, hogy egy evőkanál francia mustárra s egy fél pohár borra szükség van, szardellapaszta sem fog ártani, egy kisebb tubussal bátran beléje nyomhatunk. Hogy pedig a gyöngyszínű kaviár hatalmasat lendít rajta, vita tárgya sem lehet. Ne sajnáljunk tehát a keveréktől úgy 7—8 dekát e fejedelmi csemegéből. Egy kis fehér és egy kis piros aszpik is csak jót tehet. Keverjük hát szorgalmasan a salátalevet, míg lassan nagyszerű mártássá alakul. Figyeljük, nem kell-e hozzá egy kis só és bors, kívánkozik-e bele valamelyes törött cukor. Egy kevés olajat még bizonyosan elbír s ha túlságos sűrű

volna, ott a borecet, higítsuk fel egy kicsit. És feltétlenül kóstoljuk meg, mielőtt azt mondanók, hogy kész, bizonyára tartalékoltunk egyik-másik kellékből, könnyű segíteni az esetleges bajokon.

Ha azután tökéletesnek találjuk a tatárszósz sűrűségű, stílusos mártást, öntsük a felét a tálba, keverjük el az ott várakozó szilárd alkatrészekkel, a másik felét pedig tartsuk készen arra, hogy bevonjuk vele az olasz salátát, melyet akár salátástálra halmozva, akár kagylókba elosztva tálalhatunk, hogy örömet szerezzünk vele vendégeinknek és magunknak.

Bécsi saláta.

Körülbelül ½ kg sült vagy vajon megpárolt borjúhúst, kihűlve vékony metéltre vagy kis kockákra vágunk, majd tatármártásba keverjük. Egy borjúvelőt szintén megpárolunk vajon, ezt is kockára vágjuk és a tatármártásba vegyítjük. Végezetül néhány főtt burgonyát vagy kevés zellert, szintén finomra metélve adunk hozzá. Persze minden alkatrésznek kellőleg sósnak kell lenni s az egésznek az íze pikánsan édeskés-savanyú. Salátás tálban magasra halmozzuk és jégre tesszük. Tálaláskor töltött tojással, apróra vagdalt piros és sárga aszpikkal, mixed-picklessel, vizesuborkaszeletekkel, sós vízben főtt karfiolrózsákkal, stb. díszítjük.

Majonéz gyümölcssalátákhoz.

Tojásnagyságú vajat habosra keverünk. Hozzávegyítjük 3 tojássárgáját, 1 deci habtejszínt, 4 deka (ízlés szerint több vagy kevesebb is lehet) porcukrot, 1 narancs és ½ citrom levét. Nagyon fontos, hogy igen jól és lassan keverjük és hogy a hozzávalókat a megadott sorrendben és csak lassacskán tegyük bele.

Boros narancs-datolya saláta.

Datolyát, fügét, meghámozott narancsot és almát egyformára vagdalunk. Üvegtálba rakjuk, leöntjük pár kanál tejszínnel elkevert édes borral és 1 kupica narancslikőrrel. 3—4 órára jégre tesszük.

Szpagettis halsaláta.

15 deka, sós vízben főtt, egyenlő darabkákra vagdalt szpagettit összevegyítünk 20—25 deka főtt (vagy sült), szintén egészen apróra metélt (szálka nélküli) hallal. 2 deci tejszínbe bekeverünk egy kanál mustárt, egy evőkanál citromlevet, 2 hámozott, reszelt almát, kellő sót és ízlés szerinti töröttborsot. A salátástálba rakott halasszpagettit leöntjük ezzel a keverékkel, jól megforgatjuk benne, meghintjük apróra vagdalt kápribogyóval s a tálat koszorúalakban madársalátával övezzük, amelyet előzőleg szintén megforgattunk a salátalében.

Körtesaláta.

A meghámozott gyümölcsöt, miután magházát eltávolítottuk, hosszúkás, nem túlvékony szeletekre vágjuk, majd ezeket a szeleteket citromlével gyengén megöntözött salátás- vagy üvegtálra helyezzük.

Bőven megcukrozzuk és megiocsoljuk 1—2—3 kupica (a gyümölcs mennyisége szerint) konyakkal vagy valamilyen masféle fínom pálinkával. (Barack, szilva, stb.). Természetesen tálalásig hideg helyen tartjuk.

Májsaláta.

10—12 deka májat kétszer átdarálunk és végül átpasszírozzuk. Összevegyítjük apróra vagdalt céklával, sós vízben főtt, ugyancsak apróra vágott zellerrel, burgonyával, zöldbabbal, sárgarépával, 1—2 teljesen szétkapart vagy átpasszírozott heringgel és összemetélt kapribogyóval. Salátástálban leöntjük olajjal és ecettel (vagy citromlével), jól összekeverjük és pár órára hideg helyre állítjuk.

Narancssaláta.

4 szép narancsot finom karikára vágunk. A befőttes tálba rakjuk, koszorúalakban, úgyhogy egyik karika félig elfödje a másikat. 6 deka cukorból, kevés vízzel szirupot főzünk. míg szálat ereszt s akkor ráöntjük a narancsra, 1—2 kanál küraszóval, vagy jó narancslikőrrel együtt. Nagyon emeli e fogás szépségét, ha fölváltva rakunk vörös és sárga narancsszeleteket.

Nyári saláta.

Sós vízben megfőtt zöldborsót, zöldbabot, kalarábét, karfiólt, burgonyát salátástálba rakunk. Amit kell, természetesen kellően feldarabolva. Sűrű majonézmártást készítünk, leöntjük vele a salátát, amit karikára vágott paradicsomszeletekkel és ugyancsak karikára vágott zöldpaprikával díszítünk.

Sajtos öntött saláta.

Egy személyre számított 1 fej megtisztított, megmosott, kettévágott salátafejet sós vízben pár perc alatt megfőzünk. Szitán jól lecsurgatjuk a levét, majd tálba rakva meghintjük 6—8 deka reszelt sajttal és leöntjük 8—10 deka olvasztott vajjal.

Tejfölös burgonyasaláta.

1 kiló sárga vagy kifliburgonyát héjában megfőzünk, majd meghámozzuk és karikára vagdaljuk. Még melegen összekeverjük apróra vágott snittlinggel, sóval, borssal, 2—3 deci sűrű jó tejföllel, ha kihűlt, kissé megpaprikázzuk és használatig hideg helyre állítjuk.

Tojásos paraj.

Két maroknyi, spenótlevelet nagyon jól megmosunk. Összekeverjük 1 kávéskanálnyi, apróra vagdalt, fiatal hagymával, salátás tálba rakjuk, leöntjük ecetből (citromléből), olajból, sóból és törött borsból kevert lével. Alaposan megforgatjuk benne és keményre főtt, negyedekre vágott tojásokat rakunk a tetejére.

Vegyes gyümölcssaláta.

15 deka átpasszírozott ribizlit összekeverünk 4—5 evőkanál mézzel. ½ kiló meghámozott, kettészelt, kimagozott, összedarabolt kajszibarackot összevegyítünk ¼ kiló megtisztított eperrel, ugyanennyi

málnával, tálba tesszük, leöntjük a mézes ribizlilével, ízlés szerint még megcukrozzuk és használatig jégre állítjuk. Természetesen éppen így készíthetjük őszibarackból is s a bogyókat is pótolhatjuk ízlés és évad szerint összeválogatott más gyümölcsökkel.

Padlizsán (aubergine, török paradicsom) saláta.

A padlizsánt parázsra tesszük, minden oldalán átsütjük. Héját lehúzzuk. Apróra vagdalva símára keverjük sóval, borssal, reszelt vöröshagymával és bőven olajjal. Ha lehűlt, megsózott, borsozott nyers paradicsomszeletekkel körítjük s jégszekrénybe vagy más hideg helyre tesszük. (Rendkívül népszerű fogása a román konyhának. Ezzel kezdik az étkezést. Kissé füstös ízűnek kell lennie.)

Kelsaláta.

A kelkáposztákat egyenként négyfelé vágjuk hosszában. Sós vízben puhára főzzük, szitára téve leöblítjük hideg vízzel és jól lecsurgatjuk a levét. Salátástálba tesszük, leöntjük ízlés szerint higított ecettel, amiben elkevertünk 1—2 kanál mustárt, ha kell, megsózzuk, esetleg kicsit meg is borsozzuk, végül megöntözzük pár kanál olajjal.

Karfiolsaláta II.

A sós vízben megfőtt karfiólt részeire szedjük szét. Sűrű majonézmártást készítünk. Mikor a karfiól teljesen kihűlt, darabjait egyenként belemártjuk a majonézbe s a salátástálba helyezzük. A megmaradt mártást ráöntjük és vizes- vagy ecetes uborkákkal, fejes- vagy madársalátával, karikára vágott főtt tojással meg céklával díszítjük a tálat.

Gombasaláta.

30 deka sampinyon- vagy vargányagombát megfőzünk, de nem túl puhára. Ha a vize jól lecsurgott, szépen fölszeleteljük. Időközben 3—4 evőkanál olajból, 2 evőkanál ecetből, vagy citromléből, csipet sóból, ugyanennyi borsból, egy késhegynyi cukorból és egy kanál fölolvasztott aszpikból sűrű mártást keverünk. A gombát belevegyítjük és akár magában, akár burgonyasalátával körítve tálaljuk.

Gesztenyesaláta. II.

½ kiló meghámozott, megfőtt gesztenyét földarabolva, reszelt narancshéjjal ízesítve, salátás tálba rakunk. A tál aljára előzőleg egy sor madársalátát vagy fejessalátalevelet helyezünk. Az egészet leöntjük majonézmártással, amelybe 1—2 deci keményre vert tejszínhabot keverünk bele.

Gyümölcssalátával töltött sárgadinnye.

Bármilyen gyümölcsből készíthető: sárga- vagy őszibarackból, körtéből, almából, ringlóból vagy pedig többféléből vegyesen is. A megmosott, meghámozott, kellőleg földarabolt gyümölcsöt tálba rakjuk és megcukrozzuk. A cukor súlya feleannyi legyen, mint a gyümölcsé. Hideg helyen pár óráig állatjuk, míg jó sok levet ereszt. Egy nagy sárgadinnye kupakját levágjuk, belsejét kiszedjük, a magokat eltávolítjuk, a dinnye húsát darabokra vágva, összekeverjük a meg-

cukrozott gyümölccsel. Egy citrom kicsavart levét is hozzávegyítjük, az egészet beleöntjük a kitisztított dinnyébe, 2 kupica narancslikőrrel ízesítjük, a levágott kupakot visszatesszük a dinnye tetejére és pár órára jégre állítjuk.

Epres naranccsaláta.

A megtisztított narancsszeleteket vékony karikákra vágjuk és bőséges cukorral rétegesen üvegtálba rakjuk. Ráöntünk 1 deci jófajta fehérbort és a narancsot koszorúalakban körülrakjuk szorosan egymás mellé tett, körülbelül egyforma nagyságú, cukorban eltett eperrel.

Csigasaláta.

Az éti csigát megmossuk, sós vízben megfőzzük, házából kiszedjük, megtisztítjuk. Mikor kihűlt, salátástálba rakjuk. meghintjük apróra vagdalt szardellával, kápribogyóval, citromhéjjal, megsózzuk, megborsozzuk, olajjal, citromlével, mustárral ízesítjük.

Cseresnyés almasaláta.

A kimagozott cseresnyét mély tálba tesszük és mikor már jó sok levet eresztett, közéje vegyítünk hámozott, vékony szeletekre vágott almát. Megcukrozzuk, kis citromlével ízesítjük és pár órára hidegre tesszük. Aki szereti, kevés, jófajta likőrrel is fűszerezheti. Természetesen cseresnye helyett éppen így csinálhatjuk meggyel is és friss helyett befőttel is.

Vegyes friss és befőtt gyümölccsaláta.

Különböző gyümölcsöket, nyerset, főttet egyaránt, halmozzunk a tálra. Például hámozott, negyedekre vágott almát, körtét, őszibarackot, majd párolt almát, körtét, birset, befőtt hámozott szilvát, ringlót, cseresnyét, meggyet, sárga- és őszibarackot, egy-két szeletke cukros dinnyehéjat, ribizlit, erdei szedret, málnát (ezekből, amikor van, nyerset is) és lecukrozott nyers narancsszeleteket. A különböző levekből keveréket készítünk, kevés narancslikőrrel fűszerezzük és ráöntjük a tálba rakott gyümölcsre. Szép, nagy fél diókkal és hámozott, egész mandulákkal díszítjük.

Barack- és dinnyecsaláta.

1 kiló kajszibarackot meghámozunk és magját eltávolítjuk. 50 dekát belőle középvastag szeletekre vagdalunk, a megmaradt 50 dekát pedig szitán átpasszírozzuk és összekeverjük 10 deka cukorral. 2 deci édes fehérborral és 1—2 kupica baracklikőrrel meg konyakkal. A szeletekre vagdalt barackot üvegtálra rakjuk, még pedig úgy, hogy egy sor barackra egy réteg cukrot szórunk, erre pedig egy sor jó érett, meghámozott és kockára vagdalt sárga- vagy turkesztándinnye következik, majd megint cukor és így tovább, míg tart a hozzávaló. Végül leöntjük az áttört barackból készült s fent leírt mártással és pár órára jégre tesszük.

c/ Sós teasütemények.

Hártyavékony sajtos és köményes keksz.

1 kg lisztből, 5 deci tejből, 2 tojássárgájából, 5 gr sóból, 10 deka vajból és 11 deci vízből elvett annyi vízből, hogy egész puha legyen, tésztát kavarunk. ¾—1 óra hosszáig keverjük, közben lassan hozzátöltögetve a megmaradt többi vizet is. Ezután még vagy 10 percig tovább keverjük a masszát, majd szitán átszűrjük. Két részre osztjuk a tésztát, az egyikhez tetszésszerinti mennyiségű, mosott és megszárított köménymagot vegyítünk, a másikhoz pedig 5 deka reszelt parmezánt. A sütéshez vésett mintájú, vas kézifogók (ostyasütők) szükségesek. A fogók belső, mintás részét szalonnával zsírozzuk meg, rátesszük az előre elkészített tűzhelyre, amelyen faszén, vagy kokszparázs van, föléje tartjuk a csukott, üres fogót, addig, míg egészen forró lesz. Ekkor levesszük és beletöltünk kb. egy kávéskanálnyi tésztát. Becsukva a fogót, újra a tűzre helyezzük. Néhány másodperc alatt megsül a tészta alsó része. Most megfordítjuk a fogót, hogy a tészta másik oldala is megsüljön, majd kivesszük a fogóból, újból megzsírozzuk és addig ismételjük meg újra és újra ezt az eljárást, míg tart az anyagból. (Csak gyakorlattal rendelkezők részére.)

Sajtos tortlettek.

10 deka vajat habosra keverünk, összevegyítjük 5 tojássárgájával, 4½ deka reszelt parmezán, 4½ deka reszelt emmentáli sajttal, kevés sóval, pár kanál tejszínnel és végül a tojások habbá vert fehérjével. Apró torta- vagy kuglófformákat kibélelünk késhátvastagságúra nyujtott omlós, vajas tésztával és ¾ részig megtöltjük őket a fenti keverékkel. Forró sütőben körülbelül ½ óráig sütjük és kiborítva, melegen tálaljuk.

Sajtos keksz. II.

10 deka vajból, 10 deka reszelt parmezán- vagy emmentáli sajtból, 12 deka lisztből, 1 egész tojásból, ízlés szerinti sóból és kevés paprikából tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyujtva, tetszésszerinti nagyságú kekszformával szaggatjuk ki, meghintjük köménymaggal vagy paprikával és szép sárgára sütjük.

Sajtos keksz. III.

Készen vett sós kekszekből kettőt-kettőt összeragasztunk valamilyen enyhe, puha vajjal összegyúrt sajttal.

Sonkás kifli.

30 deka lisztből, 18 deka vajból, kávéskanálnyi sóból, 2 tojássárgájából, ½ deka tejfölben föloldott élesztőből meglehetős lágy tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk, kockára vágjuk és megtöltjük apróra vagdalt, tejföllel elkevert sonkával. Kiflialakúra csavarjuk, megkenjük tojássárgájával és kikent tepsiben szép sárgára sütjük.

Sonkás pástétomos vajas pogácsa. (Bouchée.)

Leveles vajas tésztát készítünk. A tésztát 2 részre osztjuk. Mind a két részt 3—4 mm vastagra nyujtjuk ki és tetszésszerinti nagyságú pogácsaszaggatóval szaggatjuk ki. Kettőt-kettőt egymásra teszünk (az alsót kissé megkenve tojással), de a feisőnek a közepét jóval kisebb pogácsaformával kiszaggatjuk. Az így kapott kis pogácsákat is tepsibe rakjuk, megkenjük, valamint a nagyoknak a tetejét is, vigyázva, hogy a tészta oldalára ne csurogjon le a tojás. Sütőbe téve, megsütjük. Kivéve, a nagy pogácsákon lévő nyílást megtöltjük apróra vagdalt tojássárgájával, tejföllel és kis törött borssal, melegen elkevert sonkával, letakarjuk a ráillő kis pogácsákkal és melegen tálaljuk.

Olasz sós keksz.

10 deka vajat, 13 deka lisztet, egy tojássárgáját, egy kevés sót és egy kevés vizet összegyúrunk, kinyújtjuk késfok vékonyságúra, cakkos, vagy kerek kiszúróval lapokat szaggatunk ki belőle, nedves pléhre helyezzük, villával megszurkáljuk, sósvízbe mártott ecsettel megkenjük. Közepére kevés köménymagot hintünk és megsütjük.

Leveles töpörtyűs pogácsa.

30 deka, apróra vágott, vagy megdarált és 12 deka liszttel elmorzsolt töpörtyűt tésztává gyúrunk. 18 deka lisztből, 2 tojássárgájából, sóból, egy kanál rumból és tejfölből szintén tésztát gyúrunk, se keményet, se túl lágyat. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk, s a töpörtyűs tésztát a közepére helyezve, vajastészta módjára összehajtjuk és kinyujtjuk. Az összehajtást és kinyujtást háromszor megismételjük, közben pár percnyi pihenőt tartva. Késsel bevagdossuk a tetejét, kiszaggatjuk a pogácsákat és tetejüket óvatosan bekenve tojássárgájával (oldalt le ne csurogjon!) szép barnapirosra sütjük.

Burgonyás pogácsa.

Egyforma súlyú főtt, áttört burgonyát, lisztet és vajat megfelelő sóval jól összedolgozunk. Háromszor nyujtjuk ki, közben mindig ¼ óráig pihentetve. Végül ujjvastagságúra nyujtjuk, tetejét bevagdaljuk, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét megkenjük tojássárgájával, meghintjük köménymaggal és megsütjük.

Debreceni vajas pereckék.

Egy kiló vajba 20 deka lisztet gyúrunk bele. 1 kiló lisztbő! 4 gr só hozzáadásával rétestésztát készítünk és 10 percig állni hagyjuk. Ebbe a tésztába belegöngyöljük a lisztes vajat, majd sodrófával laposra sodorjuk, azután összehajtogatjuk és 1 óra hosszat hideg helyen tartjuk. Ezt a műveletet még kétszer megismételjük, majd a tésztát 4—5 mm vastagra kinyujtjuk, 20—25 cm hosszú és 1½ cm széles szalagokra vágjuk. Ezekből lapjukra fordított apró pereceket formálunk. Tetejüket tojássárgájával megkenve, tepsibe rakjuk és forró sütőben megsütjük. Sütés előtt esetleg kevés goromba sóval és köménymaggal is meghinthetjük.

d) Édes teasütemények.

Ánizskenyér.

20 deka cukrot habosra keverünk 6 tojássárgájával. Összevegyítjük kb. 1—1½ deka ánizzsal, a tojások kemény habbá vert fehérjével és 20 deka liszttel. Erősen kikent, magasfalu, hosszúkás tepsiben, langyos sütőben sütjük meg és csak használatkor metéljük fel vékony szeletekre.

Fekete kenyér. (Sütemény.)

18 deka cukrot habosra keverünk 4 tojással. Hozzávegyítünk 18 deka, gorombán vágott dióbelet, 5 deka reszelt csokoládét, 12 deka apró kockára vagdalt birssajtot és végül 14 deka lisztet és egy késhegynyi szódabikarbonát. Vajjal kikent, liszttel meghintett, hosszúkás, keskeny formában sütjük meg. Használat előtt 1—2 napig állni hagyjuk. Soká eláll és nagyon alkalmas arra, hogy bor mellé szolgáljuk fel.

Katonakenyér.

20 deka porcukrot, 20 deka lisztet, 20 deka gorombán vágott, hámozott mandulát, 12 deka reszelt csokoládét, 3—4 tojássárgáját, fél citrom reszelt héját jól összekeverünk. Kidolgozzuk, meggyúrjuk, úgy hogy a rétestésztánál valamivel keményebb legyen, s 3—4 ujjnyi vastagságú rudakat alakítunk belőle. Vajjal kevéssé kikent és liszttel meghintett tepsiben megsütjük őket s mikor kihűltek, kisujj széles szeletekre vágjuk.

Narancskenyér.

30 deka cukorból, két egész tojásból, kettőnek a sárgájából, 5 deka reszelt citronátból, 5 deka finomra vagdalt reszelt narancshéjból, és 35 deka finom lisztből tésztát gyúrunk. Ujjnyi hosszúságú keskeny rudacskákat formálunk belőle, a kés hátával néhányszor könnyedén bevagdaljuk, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben elég erős tűznél megsütjük.

Olasz gyümölcskenyér.

15 deka porcukrot habosra kavarunk 8 tojássárgájával (egyenként ütve be őket). Lassanként hozzávegyítjük a tojások kemény habbá vert fehérjét, 15 deka lisztet és 30 deka, apróra vagdalt, mindenféle cukrozott és déligyümölcsöt. Hosszúkás, vajjal kikent formát kibélelünk fehér papírral, aljára a forma alakjának megfelelő ostyát helyezünk, ráöntjük a keveréket és lassú tűznél megsütjük. Kivéve, papirossal együtt kiemeljük a formából, a papirost lefejtjük róla és még melegen bevonjuk fehér citrommázzal. Ujjvastagságú szeletekre vágjuk. Nagyon fínom és sokáig eltartható sütemény.

Apró mogyoróscsók. (Mézeskalácsos módra.)

20 deka porcukrot kb. 15—20 percig keverünk 10 deka fínomra őrölt mogyoróval, kevés reszelt citromhéjjal és annyi tojásfehérjével, hogy könnyen keverhető massza legyen. Tepsibe helyezett sütőostyára apró halmocskákat rakunk belőle és mérsékelten meleg sütőben megsütjük.

Fűszeres csók.

3 egész tojást soká (legalább ½ óráig) keverünk 15 deka cukorral. Belevegyítünk ½ evőkanál törött fahéjat, 1 késhegynyi törött szegfűszeget, 1½ evőkanál rumot, 6 evőkanál reszelt csokoládét, 4½ deka vagdalt, cukrozott narancshéjat, ugyanennyi és ugyanilyen citronátot, 9 deka darált diót, 20 deka darált mazsolát, végül pedig 1½ deci lisztet és késhegynyi szódabikarbonát. Jól összekeverjük és kis kanállal csókformákat rakunk belőle egy kikent tepsibe. Langyos sütőben sütjük.

Datolyás csók.

20 deka cukrot 2 tojásfehérjével addig keverünk, míg sűrű, sima massza lesz belőle. (Kb. 35—40 perc.) Akkor belevegyítünk 15 deka apróra vagdalt datolyát és ugyanannyi mandulát (esetleg diót). Kiskanállal apró halmokat rakunk belőle a tepsibe rakott sütőostyára. Világossárgára sütjük.

Diós habcsók.

2 tojásfehérjét 28 deka cukorral, ½ narancs, vagy citrom levével addig keverünk, gyorsan és jó erősen, míg olyan kemény lesz, hogy kanállal csókformákat szaggatva belőle viaszos vagy gyengén megvajazott tepsire, nem folyik szét, hanem szilárdan megáll. Legalább ½ óra beletelik ebbe. Mielőtt a kiszaggatáshoz fognánk, belevegyítünk 8—10 deka, negyedekre tördelt dióbelet. Jó meleg sütőbe tesszük és lassú tűznél megszárítjuk.

Gesztenyecsók.

3 tojás keményre vert habjába belevegyítünk 40 deka törött cukrot, csipet vaniliát, 20 deka sült, megdarált gesztenyét, valamint 20 deka hámozott, darált mandulát. Jól összekeverjük, kikent, vagy ostyával kirakott tepsire kis halmocskákat formálunk belőle s langyos sütőben kiszárítjuk.

Habcsók.

2 tojásfehérjét addig keverünk 28 deka cukorral és 1 citrom levével, míg olyan sűrű lesz, hogy kiskanálnyit tepsibe rakva belőle, nem folyik szét, hanem szép magasan megmarad. Ehhez legkevesebb félóra keverés kell. A tepsire rakott halmocskákat langyos sütőben megszárítjuk.

Három a csók.

35 deka lisztből, 12 deka vajból, 1 citrom reszelt héjával, kifacsart levével, 2 egész tojással és egynek a sárgájával, 12 deka cukorral és 1 késhegynyi szódabikarbonával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, késhátvastagságúra nyujtjuk ki és háromféle nagyságú pogácsaszaggatóval szaggatjuk ki. Kikent tepsiben megsütjük s mikor kihűltek, nagyság szerint 3 különböző színű mázzal vonjuk be. (Pl.: fehér, rózsaszín és zöld cukormázzal.) Mikor a máz félig száraz, hármathármat egymásra helyezünk. Természetesen különböző nagyságú és színűt, valamilyen lekvárral összeragasztva őket. A legfelsőnek a közepére cukrozott gyümölcsöt teszünk. Esetleg mazsola is megteszi.

Kókuszcsók. II.

4 tojás fehérjét 30 deka szitált porcukorral és egy kiskanál citromlével kemény habbá verünk. Összevegyítjük 30 deka őrölt kókuszdióbéllel és vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe kis kanállal apró halmocskákat rakunk belőle. Gyenge tűznél sütjük, jobban mondva szárítjuk.

Mákos csók.

18 deka habosra kavart vajból, 6 deka cukorból és 24 deka lisztből tésztát gyúrunk. (Ha nehezen akar összeállni, kevés rummal vagy fél citrom levével segíthetünk rajta.) Vékonyra nyujtjuk ki és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kis korongokat megkenjük cukrostejben főtt, egy tojással és mazsolával elkevert máktöltelékkel. Kettőtkettőt összeragasztunk, a tetejüket megkenjük tojássárgájával, mindegyiknek a közepére 1—1 szem mogyorót vagy mazsolát helyezünk és mérsékelt tűzön, lassan megsütjük.

Mandulás (mogyorós) csók. II.

A szokásos módon meghámozott és utána megszárított mandulát (mogyorót) megfelelő mennyiségű tojásfehérjével (¼ kilóhoz 7—8 fehérje), kőmozsárban addig törjük és dörzsöljük, míg vajsímaságú pép lesz belőle. Majd belekeverünk kellő mennyiségű cukrot (fenti adaghoz ½ kilót). Tojásfehérjével kellőleg higítjuk és kis csókokat formálva belőle, nagyon mérsékelt tűznél megsütjük, jobban mondva szárítjuk.

Duplacsók.

5 egész tojást addig verünk gőz felett 25 deka porcukorral, míg krémsűrűségű lesz. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kihűl. Belevegyítünk csipet törött vaniliát és 17 deka finom lisztet. Kis kanál segítségével apró kupacokat rakunk a tepsibe helyezett fehér papirosra, meghintjük őket kevés porcukorral és mérsékelten meleg sütőben sütjük meg. Még melegen szedjük le a papirról és kettőt-kettőt összeragasztunk valamilyen jófajta lekvárral.

Vaniliás csók.

4 egész tojást 1½ óra hosszáig keverünk 25 deka cukorral, belevegyítünk 23 deka lisztet és még 1 deka, erősen vaniliázott cukrot. Kis csókokat szaggatunk belőle, amelyeket néhány óráig, nem túlmeleg helyen szárítunk. Mindenesetre nappal csináljuk, hogy a száradást ellenőrizhessük, mert a túlságos meleg, vagy a túlhosszú idő árt a tésztának. Mikor vékony hártya képződött a csókokon, megsütjük őket. Sütés alatt lehetőleg ne nyitogassuk a sütő ajtaját, mert akkor könnyen összeesik a tészta.

Mogyorós perec.

20 deka lisztből, 10 deka vajból, 10 deka őrölt mogyoróból, 9 deka cukorból és 1 tojássárgájából (esetleg 1 kanálka rumból) tésztát gyúrunk és pereceket formálva belőle, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsin, mérsékelt tűznél megsütjük.

Teaperec.

14 deka cukorból, 14 deka vajból, ugyanennyi édes, fehér kalácsmorzsából, 28 deka lisztből, csipet fahéjjal, citromlével, 1 tojással, 1 kis kanál sütőporral és 5 deka darált mandulával vagy dióval tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kis pereceket formálunk belőle. Vajjal kikent tepsire rakjuk őket, megkenjük tojássárgájával, meghintjük porcukorral és mérsékelt tűznél megsütjük.

Dsembori kifli.

45 deka törött cukrot összevegyítünk 25 deka őrölt mogyoróval, 5 deka liszttel, 3 egész tojással, 8 deka kakaóval, kevés reszelt citromhéjjal, törött fahéjjal és még kevesebb szegfűszeggel. Nagyon jól összekeverjük, ha túlsűrű, tojásfehérjével segítünk a bajon. Kávéskanállal gombócokat szaggattunk a masszából, a gombócokat gorombára vagdalt dióba hengergetjük, kiflialakúra formáljuk, kikent tepsin nagyon lassan megsütjük.

Mandulás kifli.

12½ deka lisztből, 10½ deka vajból, 5½ deka, hámozott, darált mandulából, 3½ deka cukorból tésztát készítünk. Hosszúkás rudakat formálunk belőle (mintha krumplinudlit készítenénk) és ezeket a rudakat egyforma nagyságú darabokra vágjuk. A kis hengerkéket viszont kiflialakúra formáljuk, tojással megkenjük, szép sárgára megsütjük. Még melegen meghengergetjük vaniliás cukorban.

Szalonkifli.

28 deka vajból, 28 deka lisztből, egy kanál cukorból, csipet sóból, 3—4 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk s háromszor kinyujtjuk ½—½ órai pihentetés után. Utolsó kinyujtáskor négyszögletes darabokra vágjuk. A négyszögeket megkenjük 4 tojásfehérje habjából, 25 deka porcukorból, 25 deka darált mandulából, ½ citrom reszelt héjából készült keverékkel. Összecsavarjuk s kiflialakúra hajtjuk őket. Tojássárgájával megkenve megsütjük s melegen vanillás cukorral meghintve tálaljuk.

Cserkészszelet.

Összevegyítünk 22 deka őrölt mogyorót, 30 deka törött cukrot, 6 tojás habbá vert fehérjét, kevés reszelt citromhéjat és vaniliát. Folytonos kevergetés között fölforraljuk, majd késhegynyi törött fahéjat teszünk bele. Megkenünk vele 3—4 darab egymásrahelyezett ostyát és 10 percig száradni hagyjuk. 2—3 centiméter széles szeletekre vagdaljuk és liszttel meghintett tepsiben, nagyon mérsékelt tűznél megsütjük, jobban mondva szárítjuk.

Ötórai szelet.

10 deka lisztből, 6 deka cukorból, 6 deka vajból és 2 tojássárgájából kés segítségével tésztát gyúrunk. Késfokvastagságúra nyujtjuk és liszttel kikent tepsiben megsütjük. 4 tojásfehérjét 25 deka cukorral tűz tölött kemény habbá verünk. Levesszük a tűzről, belevegyítünk 20 deka, hámozott, hosszúkásra vágott mandulát és 15 deka, szintén

hosszúkásra vágott datolyát. Az egészet rákenjük az időközben megsült és kihűlt tésztára s a sütőbe visszatéve, újra megsütjük, vagyis inkább megszárítjuk. Mikor kihűlt, fölszeleteljük.

Pécsi mogyorós szeletek.

15 deka pörkölt, finomra darált mogyorót könnyedén összekeverünk 5 tojásfehérjének habjával és 15 deka porcukorral. Vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben, óvatosan, lassú tűznél világossárgára sütjük, majd még melegen négyfelé vágjuk. A négy részt a következő krémmel megkenve helyezzük egymásra : 3 tojássárgáját 15 deka porcukorral, 1 deci erős feketekávéval kevés vaniliával gőzön sűrű krémmé főzünk, mikor kihűlt, belekeverünk 10 deka elhabart vajat. A tésztát egy nappal a megtöltés előtt ajánlatos elkészíteni.

Epres mogyorószeletek.

17 deka pirított, őrölt mogyorót, 8 tojássárgáját, 17 deka cukrot, kevés citromlevet és lereszelt héját, 14 deka finom morzsát, — esetleg lisztet — 5½ deka olvasztott vajjal tésztává dolgozunk. Két lapban sütjük, eper-, málna- vagy ribizlilekvárral töltjük és fehér, citromos mázzal vonjuk be.

Nougat-szelet.

Csokoládéval készített nougat-masszát óvatosan fölmelegítünk egy kevéssé és annyi olvasztott kakaóvajat teszünk bele, hogy jól kenhető legyen. Hat darab nagy, négyszögletes vagy kerek ostyalapot bekenünk ezzel a masszával, egymásra helyezzük őket a hetedikkel letakarjuk s 1—2 órára néhány kilós súlyt helyezünk a tetejére. Végül bevonjuk az egészet csokoládémázzal, amelybe gorombára vágott mogyorót keverünk. Mikor megszáradt, tetszeésszerinti szeletekre vágjuk. Tökéletes nougat-masszát nagyon bajos otthon készíteni, célszerűbb cukorkagyárban készen megvenni. A nougat-krém, melyet otthon csinálunk, ritkán éri el a kellő keménységi fokot. Különben így készül : 25 deka puhára olvasztott vajat összekeverünk 8 szelet reszelt csokoládéval és 2 marék pirított, hámozott és összevagdalt mandulával. Mikor egészen hideg, rákenjük az ostyákra.

Berlini sütemény.

10 deka cukrot, 30 deka lisztet, 20 deka vajat, 1 egész tojást és kevés reszelt citromhéjat összegyúrunk. Körülbelül kétharmad részéből négyszögletes lapot nyujtunk ki és félig megsütjük. (Mielőtt a sütőbe tesszük, kissé megszurkáljuk !) 15 deka mandulát vagy diót megdarálunk, összevegyítjük 3 deka kakaóporral, 16 deka cukorral, csipet törött fahéjjal és annyi tojással (2—3 darab), hogy nem könnyen, de mégis kenhető tömeg legyen belőle. A félig megsült tésztát bekenjük lekvárral (barack, málna vagy eper) és tetejére egyenletesen ráhelyezzük ezt a keveréket. A megmaradt nyers tésztából rudacskákat sodrunk és rácsalakban rátesszük a tetejére. Ujra és véglegesen megsütjük gyenge tűznél. A rácsok közti hézagokat baracklekvárral töltjük ki. Ha kihűlt, fölszeleteljük.

Svábhegyi szelet.

5 tojás fehérjének kemény habját 1 óra hosszáig keverjük 25 deka porcukorral, majd összevegyítjük 3 tojássárgájával és így még 15 percig keverjük. Végül 15 deka lisztet és 3 evőkanál finom rumot teszünk bele és vajjal megkent tepsire kenjük, mégpedig meglehetős vékonyan. Meghintjük kristálycukorral és langyos sütőben sütjük meg. Ha készen van, még a tepsin vágjuk fel keskeny, 4—5 cm hosszú szeletekre.

Diógolyók.

15 deka darált dióból, 15 deka cukorból, 1 tojás fehérjéből, citromléből és rumból tésztát gyúrunk. Kis golyókat formálunk belőle, melyeknek közepébe kis mélyedést csinálunk. Langyos sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük őket, bevonjuk csokoládémázzal, majd a kis mélyedésekbe kevés ribizli- vagy málnalekvárt teszünk.

Gesztenyegolyók.

60 deka gesztenyét a rendes módon megtisztítunk, megfőzünk és átpasszírozunk. 30 deka, vízbemártott cukrot szálasodásig főzünk. Belevegyítjük az átpasszírozott gesztenyét, kis golyókat formálunk belőle, törött cukorba hengergetjük, megszárítjuk, végül csokoládémázzal bevonjuk.

Valentinó rudak.

55 deka lisztből 5 deka cukorral, 4 tojássárgájával és 35 deka vajjal tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyujtjuk. 4 tojás fehérjéből és 35 deka cukorból nagyon kemény habot verünk, rákenjük a tésztára, kiket tepsiben lassan megsütjük. Ha megsült és kihűlt, rudacskákra vágjuk és kettőt-kettőt eperlekvárral összeragasztunk.

Mogyorós rudacskák.

15 deka darált mogyorót összedolgozunk 15 deka cukorral, 9 deka liszttel és 2 tojássárgájával vagy fehérjével. Vékonyra nyujtjuk és bekenjük fehér cukormázzal, amit 2 tojás fehérjéből és 6 evőkanál cukorból készítünk úgy, hogy addig keverjük, míg a kellő sűrűséget és simaságot eléri. Körülbelül 20—25 percig tart ez. Langyos sütőben, nyitott ajtó mellett megszárítjuk és hosszúkás, keskeny szeletkékre vágjuk.

Édes vajas pogácsa.

30 deka vajjal összemorzsolt 30 deka lisztből 2 tojássárgájával, csipet sóval, 2½ evőkanálnyi porcukorral, 1—2 evőkanál rummal tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, fél ujjnyi vastagra nyujtjuk ki, kiszaggatjuk tetszés szerinti nagyságú pogácsaszaggatóval, tetejüket megkenjük tojássárgájával és a sütőben megsütjük.

Csokoládémázas mézespogácsa.

10 deka porcukrot jól elkeverünk 2 egész tojással, hozzávegyítünk 17 deka mézet, fél citrom reszelt héját, kevés törött fahéjat és szegfű-

szeget, 5 deka darált, cukrozott narancshéjat, ugyanennyi és ugyanilyen mazsolát és citronátot, valamint egy késhegynyi szódabikarbonát végül pedig annyi lisztet, hogy kézzel formálható keménységű tésztát kapjunk. A tálban jól összedolgozott tésztát éjszakán át hűvös helyen pihentetjük. Másnap késhátvastagságúra nyujtjuk ki, kiszaggatjuk és viasszal kikent tepsiben szép világossárgára sütjük. Mikor kihűlt, csokoládémázzal vonjuk be.

Dióspogácsa.

A gyúródeszkán összedolgozunk 30 deka lisztet 15 deka vajjal, (vagy 12 deka libazsírral), 6 deka cukorral, 10 deka őrölt dióval, csipet sóval, két tojássárgájával és annyi tejföllel, hogy jó, lágy tésztát kapjunk. A tejfölben előzőleg föloldunk 1 deka élesztőt. Összegyúrjuk, erősen kidolgozzuk, háromszor egymásután kinyujtjuk. Végül 1½—2 ujj magasra nyujtjuk ki, késsel rovátkázzuk, kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenjük és szép világosbarnára sütjük.

Homokpogácsa.

10 deka vajat habosra keverünk 8 deka cukorral és egyenként beletett 2—3 tojássárgájával. Végül belevegyítünk 12 deka lisztet. Ebből a tésztából tepsibe tett fehér papírra csókocskákat nyomunk ki a fánktolóval és megsütjük őket. Levéve a papírról, kettőt-kettőt összeragasztunk tetszéssezrinti töltelékkel: lekvárral vagy krémmel.

Gyömbérkeksz.

5 deka pirított cukrot föloldunk 1 deci vízben, ezt összevegyítjük 5 deka olvasztott vajjal, fél evőkanál törött gyömbérrel, 1 egész tojással, csipet sóval, késhegynyi szódabikarbonával és 25 deka liszttel. Jól kidolgozzuk, vékonyra nyujtjuk, kerek pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és kikent tepsiben megsütjük.

Estike. II.

4 egész tojást, 28 deka cukrot félóráig kavarunk, beleteszünk 27 deka lisztet, lassan elkeverjük. Ebből a tésztából vajjal megkent és liszttel meghintett pléhre hurkatöltővel vagy kanállal megfelelő nagyságú kerek lapos csókokat helyezünk olyan távolságra egymástól, hogy össze ne folyjanak. Mindegyik közepére darabka birsalmasajtot, vagy egy szem mazsolát teszünk, langyos helyen annyi ideig (körülbelül 2—3 óráig) hagyjuk állni, amíg felül hártya képződik rajta. Utána megsütjük.

Habsüveg.

15 deka vajból és 30 deka lisztből omlós vajas tésztát készítünk s mikor készen van, közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kerek fánkokat szaggatunk belőle. A fánkmennyiség felének közepét kiszúrjuk egy kisebb szaggatóval. Az így kapott kis gyűrűket tojás fehérjével megkenve, ráhelyezzük az egészben maradt fánkokra. (A megkent oldalukkal lefelé.) Most a fánkokat tojássárgájával kenjük meg és tepsibe rakva, szép sárgára sütjük. Mikor kihűltek, cukorral és csokoládéval ízesített kemény tojáshabból hegyes süveget nyomunk mindnek a tetejére. Langyos sütőben megszárítjuk.

Tölcsérkék, habbal.

25 deka cukrot 1 óráig keverünk 5 tojásfehérjével. Belevegyítjük az 5 tojássárgáját és 20 deka lisztet. Jól elkeverjük és kikent tepsibe — jó messze egymástól — kávéskanállal kerek lapocskákat kenünk. Megsütjük és késsel még melegen egyenként leszedjük és főzőkanál nyelén tölcséralakra formáljuk őket. A tepsit ezalatt még bent hagyjuk a sütőben, mert ha kihűl a tészta, nem formálható. Mikor a tölcsérkék kihűltek, csokoládémázba mártjuk őket. Cukros tejszínhabbal megtöltve tálaljuk.

Citronátos sütemény.

35 deka porcukrot jó habosra keverünk 3 tojással. Összevegyítjük 1 citrom reszelt héjával, 5 deka, hosszúkásra vágott citronáttal, 10 deka hámozott, hosszúkásra vágott mandulával, 1 deka törött fahéjjal, késhegynyi törött szegfűszeggel és végül 35 deka liszttel. Mindezt jól összedolgozzuk és késhátvastagságúra kinyujtjuk. Kis formákkal kiszaggatjuk és vajjal kikent tepsiben, mérsékelt tűznél megsütjük. Fehér cukormázzal vonjuk be.

Borzas Kata.

4 tojásfehérjét a tűzön sűrűre főzünk 32 deka cukorral, folytonos, erős keverés közben és egy fél citrom levét is belécsavarjuk. Mikor készen van, hozzávegyítünk egy marék dióbelet és idomítózacskó segítségével apró halmokat nyomunk belőle az ostyával kibélelt, vagy vajjal gyengén kikent tepsire. Gyenge tűzön sütjük.

Bébé teasütemény.

10 deka fehér (meghámozott) mandulát kőmozsárban sima péppé törünk, 20 deka cukorral és 3 tojás fehérjével. Most annyi tojásfehérjét veszünk hozzá, hogy nehéz, folyós massza legyen belőle. Egy sima sütőlapot (tepsit) megkenünk fehér viasszal, körülbelül 2—3 milliméter vastag nyeles, ovális alakú, a sütemény minjátának megfelelő sablont (formát) ráteszünk a tepsi szélére, a sablon üres részébe egy kávéskanálnyi masszát töltünk, késsel símára kenjük, a formát leemeljük róla, hogy a tészta a tepsin maradjon és ezt az eljárást addig folytatjuk, míg a masszából tart. Sütőben megsütjük, utána az egyes darabokat késsel lefejtjük a tepsiről és kettőt-kettőt mogyorókrémmel összeragasztunk. A mogyorókrémet a következőképpen készítjük : 5 deka mogyorót megpörkölünk és kőmozsárban 5 deka cukorral péppé törjük. Hozzáadunk egy tábla olvasztott csokoládét, továbbá 5 deka vajat és kevés vaniliát.

Ánizsfalatok.

12½ deka cukrot összevegyítünk 2 tojás kemény habbá vert fehérjével és 2 evőkanál liszttel. Kerekre vágott ostyadarabokra kenjük, ánizzsal meghintjük és lassan megsütjük.

Csokoládékolbász.

25 deka reszelt csokoládét összevegyítünk 25 deka darált dióval, 2 tojással, 15 deka cukorral, 1—2 kanál rummal, 5 deka apróra vagdalt citronáttal és ugyanennyi, ugyancsak vagdalt, hámozott mandulával. Jól összekeverjük és cukrozott gyúródeszkán kolbászalakot formálunk belőle. 2—3 napig szárítjuk, száraz, szellős helyen, majd vékony szeletekre vágjuk.

Csokoládémakrón.

3 tojás fehérjét sűrűre verjük gőz fölött 20 deka cukorral, majd belevegyítünk 20 deka vagdalt, hámozott mandulát és 2 szelet reszelt csokoládét. Kikent tepsire kis csókokat rakunk belőle és inkább szárítjuk, mint megsütjük őket.

Csokoládévirágocskák.

3 tojásfehérjét habosra keverünk 21 deka cukorral. Összevegyítjük 21 deka reszelt csokoládéval, 21 deka pirított, őrölt mogyoróval. Símára keverjük s ha nem elég sűrű, mogyoróval pótoljuk. Deszkán összegyúrjuk, kidolgozzuk, félcentiméter vastagra nyujtjuk, virágalakú kekszformával kiszaggatjuk, tojásfehérjével megkenve, apróra vagdalt, hámozott mandulával meghintve, kikent, meghintett tepsiben 10—12 percig a sütőben szárítjuk.

Gráci kocka.

30 deka cukrot, 30 deka hámozott, őrölt mandulát, 2 egész tojást, 15 deka olvasztott vajat, 10 deka lisztet és csipet vaniliát tálban jól összekeverünk. Két részre osztva, ujjnyi vastagságban rákenjük 2 darab fehér papirosra. Tepsibe téve, forró sütőben megsütjük. Miután lehúztuk róla a papirost, málnalekvárral összeragasztjuk a két részt. Két deszka között jól összenyomjuk, hogy szét ne váljanak, majd bevonjuk csokoládémázzal. Mikor a máz megszáradt, 3—4 cm-nyi kockára vagdaljuk.

Mogyorós kockák.

30 deka pörkölt, ledörzsölt mogyorót finomra darálunk. Összevegyítjük 17 deka liszttel, 17 deka vajjal, 17 deka cukorral és 4 tojássárgájával. Jól kidolgozzuk, meggyúrjuk, kinyujtjuk, kockákra vagdaljuk és tojássárgájával megkenve, vajjal kikent tepsiben, gyenge tűznél megsütjük.

Mogyorós teasütemény.

16 deka porcukrot 15 percig keverünk 4 tojássárgájával, majd belevegyítünk 16 deka darált mogyorót, körülbelül 3 deka finom, szitált zsemlyemorzsát, egy késhegynyi szódabikarbonát és a 4 tojás kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent tepsiben körülbelül félóráig sütjük, lassú tűznél. Mikor kihűlt, fehér cukormázzal vonjuk be és tetszésszerinti nagyságú szeletekre vágjuk.

Szalámi cukorból.

25 deka, hámozott, őrölt mandulát összekeverünk 25 deka cukorral, 2 tojás keményre vert habjával, 12½ deka apróra vágott citronáttal, esetleg valami más cukros déligyümölccsel, csipet fahéjjal, reszelt citromhéjjal és 7 deka hosszúkásra vágott mandulával és annyi alkörmössel, hogy megfelelő vörös legyen. Cukorral meghintett deszkán vastag kolbászformát alakítunk belőle, 8 napig hűvös helyen tartjuk és vékony szeletekre vágva adjuk fel.

Mogyorótortácska.

Rendes omlós tésztát készítünk s kibéleljük vele az erre a célra szolgáló kis tortaformákat. Most 12½ deka cukrot habosra keverünk öt tojássárgájával, összevegyítjük 10 deka darált mogyoróval, 2½ deka olvasztott vajjal, félkupica rummal, kevés vaniliával és végül a tojások kemény habbá vert fehérjével. Ezzel a pépszerű krémmel megtöltjük az omlós tésztával kibélelt formákat és mérsékelt tűznél megsütjük.

Fűszeres, mandulás sütemény.

25 deka darált mandulát, 25 deka cukrot, 1 citrom reszelt héját, 3 deka citronátot és ugyanannyi narancshéjat, ½ deka törött fahéjat, 1—2 szem törött szegfűszeget, ½ citrom levét és 2 tojás kemény habbá vert fehérjét jól összekeverjük. Megcukrozott deszkán késhát-vastagságúra nyujtjuk ki, tetszésszerinti formákkal kiszaggatjuk, vajjal kikent tepsin, mérsékelt tűznél megsütjük. Mikor kihűltek, fehér cukormázzal (tojásfehérjéből és cukorból készülttel) díszítjük vagy bevonjuk és megszárítjuk őket.

Narancskrém kosárkák.

10 deka kockacukron ledörgöljük egy narancs héját. A narancsos cukorrészeket lereszeljük és félretesszük. A többi cukorból, 5 deka — kevés tejszínnel vagy tejjel elvekert — lisztből, 5 deka vajból, csipet sóból gyenge tűzön (vagy gőz fölött) sűrű krémet keverünk. Kihűtve hozzávegyítjük a narancsos cukrot, 4 tojássárgáját, 3 evőkanál tejszínhabot és végül 3 tojás nagyon keményre vert habját. Apró kerek formákat (10—12-őt) kibélelünk omlós tésztával, megtöltjük a krémmel, tepsibe állítjuk és a sütőben, mérsékelt tűznél megsütjük. Melegen tálaljuk.

Patience.

3 tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk, mialatt lassan belevegyítünk 21 deka porcukrot, majd 12 deka finom lisztet keverünk könnyedén hozzá és 4 evőkanál erős feketekávéval barnára festjük a masszát. Idomítózacskóval viasszal megkent tepsire különböző alakokat (perec, S-betű, szív stb.) nyomunk és meleg helyen pár óra hosszáig pihentetjük. Egészen langyos sütőben sütjük, jobban mondva szárítjuk meg.

Gesztenyés aprósütemény.

25 deka vajat, ugyanennyi porcukrot, csipet vaniliát, 15 percig kavarunk 50 deka, húsdarálón megdarált sült gesztenyével. Végül 15

deka, hámozott, őrölt mandulát és 5 egész tojást keverve hozzá, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben fél kisujj vastagságban megsütjük. Mikor megsült és kissé kihűlt, kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, kettőt-kettőt eperlekvárral összeragasztunk. Ezeket a kis süteményeket aztán bevonjuk fehér cukormázzal és pirított, olvasztott cukorba mártott mandulákkal díszítjük.

Pécsi minyón.

6 tojásból piskótatésztát sütünk. (15 deka cukorral és 12 deka liszttel.) Mikor egészen kihűlt, összevagdaljuk és apróra elmorzsoljuk. 14 deka cukorból 1 deci vízzel szirupot főzünk, föloldunk benne 2 szelet csokoládét és ráöntjük az összemorzsolt piskótára. Most az egészet jól összekeverjük 10 deka vajjal és 1 deci rummal. Golyókat formálunk belőle és bevonjuk fehér cukormázzal, vagy egyszerűen csak csokoládédarába hengergetjük.

Plum cake. (Angol sütemény.)

15 deka vajat habosra kavarunk 4 tojássárgájával és 20 deka cukorral. Fölereszt jük 3—4 evőkanál tejjel, hozzávegyítünk — lassan — ½ kiló lisztet, 10 deka mazsolát, ugyanennyi aprószőlőt, ½ citrom reszelt héját, 5 deka apróra vágott citronátot, késhegynyi szódabikarbonát, csipet sót és a 4 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent püspökkenyér formában 1½ óra hosszáig sütjük, természetesen nem túl meleg sütőben. Szeletekre vágjuk.

Santa-Fé mandulás lepényke.

Ennek elkészítéséhez mindenekelőtt — háztartási üzletben kapható — megfelelő nagyságú és mélységű bádogformácskák szükségesek. A finom olajjal kikent formákba aztán egy-egy evőkanálnyit teszünk a következő tésztából: 4 tojás fehérjéből 12 deka porcukorral kemény habot verünk. Összevegyítjük 5 tojássárgájával és 7 deka liszttel. A formákba helyezett massza tetejét sűrűn meghintjük hámozott, vagdalt mandulával, kicsit meghintjük porcukorral és megsütjük.

Sátánpilulák.

25 deka — narancshéjon ledörgölt — kockacukorból szirupot főzünk. Belekeverünk annyi hámozott, pörkölt, őrölt mandulát, hogy sűrű pép legyen belőle. Különböző, apróra vagdalt, cukrozott gyümölcsöt (narancshéj, dinnyehéj, cseresnye, szilva, barack, birssajt stb.) vegyítünk még bele és kis golyókat formálva belőle, csokoládédarába hengergetjük.

Szalagóriás tészta.

10 deka kemény libazsírt, 14 deka lisztet, 8 deka tört cukrot, 8 deka száraz, őrölt mandulát, 2 kemény tojás áttört sárgáját és kevés fehérbort könnyen összegyúrunk. A tésztát jó félóráig hideg helyen pihentetjük, majd tetszésszerinti vastagra kinyujtjuk és különböző alakú — kerek, csillag, félhold stb. — formákkal kiszaggatjuk. A tetejét tojássárgájával bekenjük, gorombán tört cukorral meghintjük és megsütjük.

Pisai torony.

18 deka lisztből, 15 deka vajból, 8 deka cukorból, 15 deka, héjastól megdarált mandulából, egy késhegynyi szódabikarbonából, csipet törött fahéjból tésztát gyúrunk. Késhátvastagságúra nyujtjuk ki és kiszaggatjuk háromféle — különböző nagyságú — pogácsaszaggatóval. Kikent, meghintett tepsiben megsütjük őket. Mikor készen vannak, 3—3 különböző nagyságút — toronyformában: fölfelé keskenyedve — málnalekvárral összeragasztjuk. Meghintjük cukorral és mindegyiknek a tetejére egy szem befőtt meggyet ragasztunk egy csepp lekvár segítségével.

Dinnyés pogácsa.

6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, miközben lassanként belekeverünk 18 deka cukrot. Majd 18 deka darált, hámozott mandulát, 4 deka lisztet és csipet fahéjat vegyítünk bele. Idomítózacskóval kerek lapokat nyomunk ebből a keverékből egy vajjal kikent tepsire. Cukorban főtt dinnyehéjból apró pogácsaszaggatóval kis korongokat szaggatunk ki, ráteszünk egyet-egyet a tésztalapokra, meghintjük cukorral és lassú tűznél megsütjük.

»Minél régibb, annál jobb.«

12 deka rendes vajat, 12 deka olvasztott vajat és 12 deka porcukrot habosra keverünk. Hozzávegyítünk 3 tojássárgáját és 37 deka lisztet. Ezzel is erősen összekeverjük. Lisztezett gyúródeszkára helyezzük, kis golyókat formálunk belőle, amiket vajjal gyengén megkent tepsibe helyezünk. Mindegyiknek a közepébe kis mélyedést csinálunk ezt megtöltjük meggy vagy baracklekvárral. A golyócskákat ujjal laposra nyomjuk, cukros vízzel megkenjük és lassan megsütjük. Sokáig eláll.

Datolya köntösben.

A datolyákat hosszában felnyitjuk, a magot eltávolítjuk s helyére valamilyen finom (barack, eper vagy málna) lekvárt öntünk. A datolyákat aztán különböző színű cukormázba mártjuk és langyos sütőben megszárítjuk. Természetesen a különböző szín nem kötelező, éppen olyan jól megteszi, ha valamennyit egyszínű cukormázba vagy esetleg csokoládémázba mártjuk.

Mandula pongyolában.

3 tojásfehérjéből kemény habot verünk. Belevegyítünk 42 deka porcukrot és addig keverjük, míg egészen megsűrűsödik. Ez körülbelül ½ óráig tart. Ostyából pogácsaszaggatóval kerek korongokat szaggatunk, melyek mindegyikének közepére 1—1 meghámozott mandulaszemet helyezünk. A mandula tetejére pedig 1—1 kávéskanál kemény habot teszünk. Langyos sütőben megszárítjuk.

Linzer-tészta.

25 deka vajat habosra keverünk 12½ deka porcukorral. Összevegyítjük 1 egész tojással és 3 keményre főtt tojás áttört sárgájával,

½ citrom reszelt héjával, csipet törött szegfűszeggel és fahéjjal, 7 deka darált mandulával és 25 deka liszttel. Jól kidolgozzuk és tetszésszerinti formában felhasználva, megsütjük.

Katonagomb.

15 deka lisztből, 4 deka porcukorból, 10 deka vajból, 2 tojássárgájával, csipet sóval és egészen kevés törött vaniliával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kis golyókat alakítunk belőle. Vajjal kikent. liszttel meghintett tepsire rakjuk, mindegyik közepébe kis lyukat fúrunk ujjunkkal vagy főzőkanál nyelével. Sütőbe téve megsütjük. A kész tésztát még melegen meghintjük törött cukorral és minden egyes golyócska közepén lévő mélyedésbe barack, esetleg málna, vagy ribizlilekvárt teszünk.

Gesztenyegúla.

1 kiló, tejben főtt, kellőleg megcukrozott, átpasszírozott gesztenyét ízlés szerint fűszerezünk vaniliával, rummal, esetleg kevés narancslikőrrel. Ebből a keverékből egy réteget üvegtálra halmozunk, tetejére vékony csík eper-, málna- vagy meggylekvár következik, majd újra gesztenye. Most egy sor reszelt csokoládé jön, utána természetesen megint gesztenye. Egy sáv őrölt dió vagy mandula után végre vagdalt datolyával és birssajttal kevert gesztenye zárja be a felfelé gúlaszerűen keskenyedő sort. Az egészet bevonjuk cukrozott tejszínhabbal.

»Egyenlőség«-sütemény.

20 deka vajat habosra keverünk ugyanannyi cukorral és 4 tojássárgájával. Összevegyítjük a 4 tojás keményre vert habjával és ugyancsak 20 deka fínom liszttel. Vajjal kikent tepsibe töltjük kisujj vastagon és a tetejét meghintjük gorombára vágott, hámozott mandulával kevert porcukorral. Mikor megsült, fölvagdaljuk tetszésszerinti szeletekre.

Indiáner. II.

4 (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) kanál porcukrot 5 tojássárgájával negyed óráig keverünk. Az 5 tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk és egész könnyedén (minél kevesebb keveréssel) az előbbi masszába vegyítjük. Vegyítés közben beleszórunk 5 (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) kanál fínom szitált lisztet, de olyan könnyedén, hogy a massza minél könnyebb maradjon és szét ne folyjon. Most lyukasvégű stanicliból 5—6 centiméter átmérőjű kerek fánkocskákat nyomunk ki egy tepsibe helyezett fehér papirosra. Mérsékelt tűznél megsütjük. Sütés közben a sütő ajtaját kissé nyitva hagyjuk (egészen kis rés legyen), hogy gőz ne képződjék, illetve ha képződik, eltávozhasson. A megsült fánkokat hűlni hagyjuk, késsel kikaparjuk a belsejüket, külsejüket pedig bevonjuk csokoládémázzal. Cukros tejszínhabbal megtöltjük őket s kettőt-kettőt összeillesztünk.

Fehér csillagok.

4 tojásfehérjének habjából, 30 deka őrölt mandulából, 30 deka porcukorból, 2 deka fahéjból, ½ citrom reszelt héjából tésztát keverünk. Jól kidolgozzuk és cukros deszkán, cukrozott nyujtófával kisujjvastagságúra nyujtjuk ki. Csillagalakú szaggatóval kiszaggatjuk, vajjal kikent tepsiben, gyenge tűzön megsütjük. Tojásfehérjéből, cukorból, citromléből fehér mázat keverünk, bekenjük vele a kihűlt csillagokat és a langyos sütőben megszárítjuk.

Cukrozott (pörkölt) dió.

A dióbél súlyával egyenlő súlyú kockacukrot nagyon kevés vízzel sűrű szirupnak főzünk meg. Levéve a tűzről, belekeverjük a dióbelezredeket s kevés narancslével, vagy reszelt narancshéjjal ízesítjük. Majd visszatesszük a tűzre s folytonos kevergetés közt addig forraljuk, míg a dió pattogni kezd. Akkor levesszük s tovább keverjük, míg megszárad. Most újra tűzre tesszük, de nagyon gyengére és folyton keverve, meg a lábast rázogatva, ismét feloldjuk a cukrot. Ha levettük, letakarjuk egy kendővel s 1—2 óráig állni hagyjuk.

e/ Torták. Csemegék.

Csokoládétorta. III.

12½ deka darált mandulát összekeverünk 12½ deka porcukorral, 7 tojássárgájával és háromnak a keményre vert habjával. Jó sokáig — legalább ½ óráig keverjük, majd hozzávegyítünk 3 szelet reszelt csokoládét és kevés reszelt citromhéjat. Két részben sütjük meg és megtöltjük csokoládékrémmel. Kívülről — ha tetszik — cukros tejszínhabbal vonjuk be, de jól megteszi a csokoládé-, vagy a fehér cukormáz is.

Mandulás csokoládétorta. II.

6 tojássárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral. Összevegyítjük 15 deka vajjal, 3 szelet reszelt csokoládéval, 15 deka héjas, darált mandulával, 2—3 deka fínom morzsával és a 6 tojás keményre vert habjával. Kikent, meghintett formában sütjük meg. Tetejét vékonyan megkenjük baracklekvárral és bevonjuk tejszínhabbal.

Csokoládékrém. (Tortába.)

4 tojássárgájából, 15 deka cukorból gőzön sűrű krémet főzünk. 3 szelet reszelt csokoládét habosra kavarunk 10 deka vajjal és összekeverjük a félig kihűlt krémmel.

Bourbon-torta.

7 tojássárgáját ½ óráig keverünk 7 csapott kanál porcukorral, majd összevegyítjük 3½ evőkanál liszttel, 1 szelet reszelt csokoládé-

val és a tojások keményre vert habjával. Vajjal kikent formában, lassú tűznél sütjük és mikor kihűlt, kettévágjuk. 25 deka darált dióbelet leforrázunk 1 deci tejjel, vagy tejszínnel. Mikor kihűlt, összevegyítjük 18 deka, 25 deka cukorral elhabart vajjal és kevés vaniliával. Ezzel a krémmel megtöltjük a tortát és a tetejét is ezzel kenjük be. Végül meghintjük apróra vagdalt dióval.

Csokoládés gesztenyetorta.

25 deka cukrot habosra keverünk 8 tojássárgájával és 2 szelet reszelt csokoládéval. Hozzáteszünk 12 deka főtt, átpasszírozott gesztenyét és ½ óráig keverjük. Végül a 8 tojás kemény habbá vert fehérjét vegyítjük hozzá 5 deka finom liszttel. Két részben sütjük meg és megtöltjük a következő krémmel: 3 deci tejszínhabot összekeverünk 7 deka vaniliás cukorral és 7 deka főtt, átpasszírozott gesztenyével. A krémet a jégen jól megfagyasztjuk, mielőtt fölhasználnók. A torta tetejét csokoládémázzal vonjuk be és gesztenyealakokra formázott, csokoládéval bevont gesztenyepürével díszítjük. Ezeket így készítjük: a kész gesztenyepürét (meghámozott, cukros tejben megfőtt, átpasszírozott gesztenye) gesztenye nagyságú darabokra osztjuk és kézzel gesztenye (vagy szív) alakúra formázzuk őket. Kettétört hurkapálcikákra szúrjuk a gesztenyéket s egyenként belemártjuk őket az elkészített csokoládémázba. Ha a máz kellőleg lecsepegett, fehér papírra rakjuk őket egymástól megfelelő távolságban s langyos sütőben megszárítjuk. A fácskákat természetesen kihúzzuk s a nyílást elsimítjuk, még mielőtt megszáradtak volna a gesztenyék.

Művész torta.

50 deka lisztből, 36 deka vajból, 18 deka cukorból, kevés reszelt citromhéjból, 4 tojássárgájából, 15 deka reszelt mandulából, 1—2 kanál borból tésztát gyúrunk. Erősen kidolgozzuk, kinyujtjuk, 4—5 tortalap nagyságú korongot vágunk ki belőle és egyenként megsütjük őket. Másnap összeállítjuk a tortát, úgy, hogy az egyes lapokat felváltva málnalekvárral és vaniliakrémmel kenjük meg. Az egész tortát bevonjuk fehér cukormázzal, idomító zacskóval a megmaradt mázból csillagalakokat nyomunk rá körben és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Farsangi torta.

7 tojássárgáját habosra keverünk 20 deka cukorral. Belevegyítünk 1 evőkanál rumot, 15 deka megdarált, vegyes cukrozott gyümölcsöt, a 7 tojás keményre vert habját és 10 deka hámozott, őrölt mandulát. Kikent formában 2 lapot sütünk belőle. Másnap megtöltjük a következő töltelékkel: 4 tojássárgájából, 12 deka cukorból, 15 deka csokoládéból, 15 deka darált mandulából, 15 deka darált, vegyes cukrozott gyümölcsből gőzön krémet főzünk. Levéve, belevegyítünk 20 deka habosra kavart vajat, majd szitán átpasszírozzuk. A torta tetejét és oldalait is ezzel a krémmel vonjuk be. Végül pedig 3 deci cukros tejszínhabbal beborítjuk és idomítózacskó segítségével kis habrózsákkal díszítjük a tetejét.

Bolgár torta.

25 deka lisztből, 12½ deka cukorból, 12½ deka vajból, 7½ deka őrölt mogyoróból, 2 tojássárgájából és kevés reszelt citromhéjból tésztát gyúrunk. Vékonyra nyujtjuk és 3 egyforma nagyságú, kerek lapot vágunk ki belőle. Ezeket spékelőtűvel kissé megszurkáljuk és jól kikent lapos tepsin sárgára sütjük. 28 deka vajból és ugyanannyi lisztből pedig leveles vajas tésztát készítünk s ebből ugyancsak 3 lapot sütünk. Féinapig pihentetjük őket, aztán lapostálra helyezünk egy leveles tésztalapot s megkenjük málnadsemmel, tetejére teszünk egy lapot a másikfajta tésztából, amit csipkebogyó (hecselli) lekvárral kenünk meg s ezt így folytatjuk, az egyes lapokat meggy- és cseresznyedsemmel, sárgabarack és erdei szederdsemmel kenve meg. (A lekvárféléket természetesen ízlés és lehetőség szerint változtathatjuk.) A legfelső lapot erősen rányomjuk, a tortát — ha a lapok nem teljesen egymásra illők — éles, nagy késsel kerekre vágjuk és teljesen bevonjuk tojásfehérjéből és cukorból kevert mázzal. Cukrozott gyümölcsökkel díszítjük és langyos sütőben megszárítjuk.

Tejszínhabos baracktorta.

Mély üvegtál fenekét kirakjuk mandula, vagy mogyorócsókokkal, amiket rummal kissé meglocsolunk. 1 kiló hámozott, kettészelt, kimagozott, pár órával előbb jó erősen lecukrozott kajszi- vagy őszibarackot szitára teszünk, hogy a fölösleges leve lecsurogjon. Ha ez megtörtént, rárakjuk a gyümölcsöt a csókokra. 6 tojássárgájából 15 deka cukorral, kevés vaniliával és ½ liter tejjel gőz fölött sűrű krémet főzünk. Mikor kihűlt, belevegyítjük a tojások habbá vert fehérjét, az egészet rákenjük a barack tetejére, fölibe halmozunk 2½ deci, kemény habbá vert cukros tejszínt. Végül meghintjük 5 deka, hámozott, hosszúkásra vagdalt mandulával. Használatig hideg helyen tartjuk.

Ribizlitorta.

20 deka cukorból nagyon kevés vízzel szirupot főzünk, belevegyítünk 20 deka hámozott, őrölt mandulát, fél citrom levét, majd mikor kissé kihűlt, 3—4 tojás kemény habbá vert fehérjét. Ezzel a péppel kibélelünk egy alacsonyszélű kerek tűzálló edényt és megtöltjük 1 kiló ribizliből és ízlés szerinti cukorból főzött, kihűtött kompóttal. (Esetleg csak megtisztított, megmosott, pár órára lecukrozott friss ribizlivel.) 5—10 percre sütőbe tesszük, majd a tálalásig jó hideg helyre állítjuk.

Alvé torta. II.

4 tojásfehérjéből kemény habot verünk, miközben hozzávegyítünk 8 deka mézet és 20 deka vaniliás cukrot. Gőz fölött addig keverjük, míg jól megsűrűsödik. Most gyorsan belekeverünk 25 deka, nagy darabokra tördelt dióbelet és megtöltünk vele két nagy, kerek vagy négyszögletes ostyalapot. Használat előtt 2—3 napig száraz, hűvös helyen tartjuk.

Piskótatorta.

6 tojássárgáját habosra keverünk 14 deka cukorral. Hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját, lassan, folyton keverve, 8 deka lisztet

és egy kevés reszelt citromhéjat. Vajjal kikent, liszttel meghintett tortaformában, nagyon mérsékelt tűzön, 2 részben világossárgára sütjük. Mikor kihűlt, megtöltjük tetszésszerinti lekvárral, vagy krémmel, a külsejét pedig csokoládémázzal, vagy cukrozott tejszínhabbal vonjuk be.

Tűzön felvert piskótatorta.

14 deka cukrot 8 tojássárgájával gyenge tűzön, habverővel addig verünk, míg jó habos lesz. Levéve a tűzről, tovább verjük, míg kihűl és lassan belekeverünk 12 deka lisztet. Kikent, liszttel meghintett tortaformában megsütjük. Kettévágjuk, vékonyan megkenjük eper vagy málnalekvárral és bevonjuk csokoládémázzal.

Mogyorótorta.

25 deka pörkölt, ledörgölt, megdarált mogyorót 1 óra hosszat keverünk 25 deka cukorral, 8 — egyenkint beleütött — egész tojással és 1 citrom reszelt héjával. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában körülbelül 45—55 percig sütjük, mérsékelt tűznél. Sütés közben nem szabad nyitogatni a sütő ajtaját. Kihűlés után kettévágjuk, tetszésszerinti ízzel megtöltjük. Fehér cukormázzal vonjuk be és egész mogyorókkal, meg cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Mogyorókrém. (Tortába.)

13 deka darált mogyorót leforrázunk $1^1/_2$ deci tejjel. 13 deka vajat elkeverünk 13 deka vaniliás cukorral és mikor a mogyoró kihűlt, összevegyítjük és addig keverjük, míg az egész massza szép fehér lesz. A mogyoró héját darálás előtt — miután a sütőben megmelegítettük — tiszta ruha segítségével jól ledörzsöljuk.

Honthy-torta.

25 deka pirított mogyoró héját kendővel jól ledörgöljük. Megdaráljuk és hozzávegyítjük 8 tojás habbá vert fehérjéhez, 25 deka törött cukorral együtt. 2 lapban sütjük meg, s mikor kihűlt, megtöltjük a következő krémmel: 8 tojássárgájából 8 evőkanál cukorral és 3 szelet reszelt csokoládéval, gőz fölött krémet főzünk. Mikor kihűlt, belekeverünk 20 deka símára habart vajat. A tortát kívülről is ezzel a krémmel vonjuk be s égetett cukorba mártott mogyorókkal díszítjük.

Narancstorta. III.

40 deka lisztből, 25 deka vajból, 4 deka cukorból, csipet sóból és 3 tojássárgájából omlós tésztát készítünk. Késhátvastagra nyujtjuk ki és a tortatálnak megfelelő kerek lapot vágunk ki belőle. Vajjal kikent tepsire helyezzük, szélét köröskörül megkenjük tojásfehérjével és a megmaradt tésztából ujjnyi vastag karikát alakítva, bekerítjük vele a tortát. Tojássárgájával megkenjük és mérsékelt tűznél szép aranysárgára sütjük. 8 tojássárgáját elkeverünk 15 deka cukorral, 1 narancs reszelt héjával, kettőnek és 1 citromnak a levével és 2 deci jó, fehérborral. Tűzön vagy gőz fölött sűrű krémmé főzzük és még melegen belekeverjük 4 tojás habbá vert fehérjét. Ráöntjük a tortára,

meghintjük porcukorral és még 5 percre visszatesszük a sütőbe. Mikor kihűlt, cukorba mártott narancsgerezdekkel díszítjük.

Kongótorta. I.

6 tojássárgájából, 12 deka törött cukorból, a 6 tojás keményre vert habjából és 12 deka lisztből piskótatésztát keverünk és 5—7 egyforma nagyságú tortalapot sütünk belőle. Mikor kihűltek, először bevonjuk őket olvasztott cukorral, amit úgy készítünk, hogy 25 deka finom porcukrot minden víz hozzáadása nélkül, addig kevergetünk a tűzön, míg fölolvad és világosbarna színű lesz ; azután pedig megkenjük őket a következő krémmel : 20 deka törött cukrot, 6 tojássárgáját kevés vaniliát, 6 szelet reszelt csokoládét forró vízzel telt edény fölött addig kevergetünk, míg kellőleg megsűrűsödik. Langyosra lehűtve, belevegyítünk húsz deka, símára kavart vajat. A töltelékkel megkenjük a torta oldalát és tetejét is. Hosszúkásra vágott, hámozott, pirított mandulával díszítjük. Az olvasztott cukor készítésénél nagyon kell vigyázni, hogy kezünkre ne freccsenjen, mert erős égési sebeket okoz.

Kongótorta. II.

9 tojás nagyon kemény habbá vert fehérjébe belekeverünk 25 deka porcukrot, 5 deka lisztet és ugyanennyi darált diót. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában megsütjük. Mikor kihűlt, három felé vágjuk és a következő töltelékkel töltjük meg : 9 tojássárgájából, 7 evőkanál porcukorral és 2 tejmerő kanál feketekávéval gőz fölött sűrű krémet főzünk, levéve belekeverünk 25—30 deka vajat. A torta tetejét és oldalát is ezzel a krémmel kenjük be, a tetejét pedig még meg is hintjük csokoládédarával.

Kongótorta. III.

3 tojássárgáját habosra keverünk 12 deka vajjal, 12 deka cukorral és kevés vaniliával. Hozzávegyítjük a 3 tojás kemény habbá vert fehérjét, 12 deka lisztet, 8 deka őrölt mandulát és egy késhegynyi sütőport. Kikent, meghintett tortaformában világossárgára sütjük és háromfelé vágjuk. (Dupla masszából 6 lapot vághatunk.) A tészta készítéséhez használt tojások súlyával egyenlő súlyú cukorból, a tojások számának megfelelő számú tojásfehérjének habjából, ugyanennyi kávéskanál erős feketekávéból és szintén ugyanennyi kávéskanál csokoládéporból készült keveréket gőz fölött sűrűre főzünk, mikor langyosra hűlt, összevegyítjük 10 deka vajjal és 2 deci tejszínhabbal. Megtöltjük vele a lapokat, a torta tetejét is ezzel vonjuk be és végül sűrűn behintjük hosszúkásra vagdalt mandulával.

Kongótorta. IV.

8 tojássárgáját 17 deka cukorral 15 percig keverünk habverővel. Hozzávegyítünk 1 tábla reszelt csokoládét, 17 deka hámozatlan, darált mandulát, a 8 tojás habját és két csapott evőkanál szitált morzsát. Vajjal kikent és liszttel meghintett formában, forró sütőben, lassan megsütjük. Mikor kihűlt, 4 lapra vágjuk és a következő krémmel töltjük meg : 8 evőkanál erős feketekávét 3 evőkanál vaniliás cukorral és 1 tábla reszelt csokoládéval olyan sűrűre főzünk, hogy

nehéz cseppekben essék le a kanálról. 14 deka vajat erősen elkeverünk 14 deka cukorral és 1 tojássárgájával, majd összevegyítjük a kihűlt csokoládés sziruppal. Evvel a krémmel megtöltjük a lapokat, a torta tetejét és oldalát is megkenjük vele. Végül pörkölt, összevagdalt mogyoróval hintjük meg a tortát.

Kókuszdiótorta.

Szép, nagy kókuszdió fehér belsejét megreszeljük és ¼ liter tejjel sűrű pépet főzünk belőle. 15 deka vajat habossá keverünk 12½ deka cukorral, hozzávegyítünk 6 tojássárgáját, 10 deka reszelt, átszitált piskótát, csipet sót és végül a kókuszpépet. Omlós vagy leveles vajas tésztával kibélelt formában 1 óra hosszat sütjük a sütőben.

Dinnyealakú torta.

Hat tojás keményre vert habjába könnyen belekeverjük a 6 tojás sárgáját, 15 deka cukrot és 12 deka lisztet. Dinnyealakú, két részből álló, 1¼—1½ literes bádogformát (minden nagyobb háztartási üzletben kapható) kikenünk vajjal és behintünk liszttel, beletöltjük az előbbi masszát és erősen megsütjük. Kivéve a sütőből, óvatosan kiborítjuk. Mikor kihűlt, éles kanállal vagy késsel kivájjuk mind a két rész belsejét, úgyhogy csak kb. 3 centiméter vastag kéreg maradjon. Most aztán a két részt megtöltjük a következő krémmel: 20 deka vajat habosra keverünk 2 tojássárgájával és 10 deka cukorral, miközben lassanként 1 deci málnaszörpöt is belevegyítünk. A két megtöltött részt egymásra illesztjük. Melegebb időben 1—2 órára jégre tesszük. A külsejét bekenjük baracklekvárral és erre köröskörül sűrű cukorban eltett sárgadinnyeszeleteket tapasztunk. Végül az egészet leöntjük sárga- vagy zöldesszínű cukormázzal. Langyos sütőben megszárítjuk és tálra tesszük. Csúcsára helyezett zöldleveles ágacska jelképezi a dinnye szárát.

Datolyatorta III.

15 deka cukrot félóráig keverünk hat tojássárgájával. Összevegyítjük 15 deka, hámozott, őrölt mandulával, 15 deka hosszúkásra vágott datolyával és a tojások habbá vert fehérjével. Kikent, meghintett formában, két lapban sütjük meg. Ha kihűlt, megtöltjük őrölt mandulából, reszelt csokoládéból és kevés tejből kevert töltelékkel. Fehér cukormázzal vonjuk be a tortát s a még puha mázba fél datolyákat rakunk koszorúalakban körül a tortán.

Cseresnyés torta.

20 deka lisztből 14 deka vajjal, 7 deka porcukorral, kis citromlével, kevés reszelt héjával, csipet sóval és csipet szódabikarbonával omlós tésztát gyúrunk. Belenyomkodjuk a kikent, meghintett tortaformába úgy, hogy kis karimája is legyen. Meghintjük jó bőven kimagozott cseresnyével, aminek a levét előzőleg természetesen alaposan lecsurgattuk. Sütőbe téve megsütjük s forrón cukrozzuk meg.

Almatorta.

6 egész tojást 25 deka cukorral alaposan habosra verünk. Összevegyítjük ugyanannyi liszttel, fél citrom reszelt héjával és

végül 12 deka olvasztott vajjal. Kikent tortaformába töltjük és a tetejét megrakjuk 75 deka meghámozott, meggyalult almával, amit előzőleg jól becukroztunk és 1—2 kanál rummal meglocsoltunk. Sütőbe téve, közepes tűznél sütjük meg.

Unió torta.

40 deka lisztből, 27½ deka vajból, 3 evőkanál tejfölből, 1—2 kanál rumból és 4 tojás sárgájából tésztát gyúrunk. Vékonyra nyujtjuk és 3, tortalapnagyságú korongot vágunk belőle. Vajjal kikent tepsin megsütjük őket s ha kihűltek, az egyiket megkenjük eperlekvárral, a másikat vaniliakrémmel, a harmadikat pedig citrommázzal vonjuk be. Ugyancsak citrommázzal vonjuk be a torta oldalát is, tetejét pedig cukorban eltett eperszemekkel díszítjük.

Fényes csokoládémáz II.

20 deka reszelt csokoládét 15 deka porcukorral és 2 deci vízzel addig főzünk, folytonos kevergetés közben, míg a tányérra öntött csepp nem folyik szét, hanem mindjárt megalszik. Ekkor elkeverünk benne egy mogyorónyi kakaóvajat. A mázat ráöntjük a torta tetejére, vagy megmártjuk benne a süteményt. Vizes késsel egyenletesre simítjuk. Még feketekávéval is bekenhetjük, hogy fényesebb legyen. Jó langyos sütőben *kissé nyitott* ajtó mellett pár percig szárítjuk.

Hideg eperfelfujt.

6 deka vajból, 2 evőkanál lisztből és ½ liter tejből meglehetős sűrű besamel-mártást készítünk. Belevegyítünk 6 tojássárgáját, 3—4 kis lap, 1 deci tejben feloldott zselatint, 5 evőkanál porcukrot, ½ kiló áttört friss epret, vagy ennek megfelelő eperlekvárt, ½ deci birskocsonyát és a tojások habbá vert fehérjét. (Ha konzerv eperből csinálјuk, megfelelően kevesebb cukrot kell vennünk.) Hideg vizzel kiöblített puddingformában pár órára jégre tesszük.

Friss gesztenyekompót. (Vadhoz, szárnyashoz is jó.)

18—20 szem meghámozott, sült gesztenyét 6—7 percig főzünk 2 deci vízből és 20 deka cukorból főzött szirupban. Levéve a tűzről, leöntjük ½ citrom levével és pár kanál édes vörös borral, végül pedig meghintjük kevés porcukorral. Pár órára hideg helyre tesszük.

Friss zöld fügekompót.

10 darab, még nem teljesen érett, szép, nagy fügét beleteszünk 4 deci vízből és 10 deka cukorból készült, erősen forrásban lévő szirupba. 6—7 percig főzzük, belecsavarjuk 1 citrom levét és egy kupica cseresznyelikőrt, vagy pálinkát, esetleg konyakot. 2—3 órára hidegre tesszük.

Friss kompót préselt fügéből.

10 deka cukorból és körülbelül ¾ liter vízből készült szirupban 1½ óra hosszáig párolunk, nagyon lassú tüzön 30 deka préselt fügét,

fél citrom reszelt héjának társaságában. Mikor egészen megpuhult, hozzáöntünk 2 deci fehérbort és fél citrom levét. 10—12 szem, hámozott, kettévágott mandulát teszünk a lébe s pár óráig hideg helyen tartjuk.

Friss birsbefőtt.

$^3/_4$ kiló feldarabolt birset $^3/_4$ liter hideg vízzel, 15 deka cukorral, pár csepp citromlével és kevés citromhéjjal félig megfőzünk, majd hozzáadunk újabb 15 deka cukrot és ezzel most már a kellő mértékig megpuhítjuk. A gyümölcsöt tálra rakjuk, a szirupot ráöntjük. Ha nem elég édes, utólag is megcukrozhatjuk.

Friss mandulás meggykompót.

1 kiló, megmosott, kimagozott meggyet a magok helyett megtöltünk hámozott, fél mandulákkal. A tálba rakott gyümölcsöt megöntözzük 1 kupica narancslikőrrel és leöntjük 4 deci vízből és 80 deka cukorból főzött sziruppal, amibe 1 citrom levét is belecsavartuk. Pár órára jégre tesszük.

Töltött füge.

Félkiló préselt fügét megmosunk, egyenként széjjelvágjuk őket és megtöltjük hámozott, gorombára vágott, kis tejben megfőzött mandulával. 1 ½ deci citromosvízben és 1 narancs levében föloldunk 8 deka cukrot és a megtöltött fügéket megpároljuk benne. Akár melegen, akár hidegen fogyasztható.

Töltött datolya.

12 deka reszelt csokoládét fölolvasztunk 4 kanál tejben és 4 deka porcukorral, valamint 6 deka vajjal gyenge tüzön, folytonos kevergetés közben sűrűre főzzük. Főzés közben pár csepp rumot is öntünk bele. Mikor langyosra hűlt, hosszúkás alakokat formálunk belőle és beletesszük a magjuktól megtisztított datolyákba. A datolyákat aztán fehér, vagy rózsaszínű cukormácba mártjuk és langyos sütőben megszárítjuk.

Csokoládécsemege.

28 deka cukorból 5 evőkanál vízzel sűrű szirupot főzünk. Összevegyítjük 28 deka reszelt csokoládéval, 14 deka, hámozott, őrölt és 14 deka ugyancsak hámozott, hosszúkásra metélt mandulával, 5 deka kockára vagdalt citronáttal. Vajjal kikent, négyszögletes formába öntjük s másnap — a formát forró vízbe mártva — kiborítjuk. Kocka- vagy rúdalakúra vágjuk és ha tetszik, erüstpapírba göngyölgetjük.

Gesztenyés, lekváros tejszínhab.

4 deci, kemény habbá vert tejszínbe belekeverünk 2 kanál barack- vagy eperlekvárt, 1 evőkanál narancslikőrt, $^3/_4$ kiló, főtt, hámozott és Quodlibeten vagy húsdarálón átdarált gesztenyét, valamint 10—15 deka apróra vágott, cukrozott gyümölcsöt és ízlés szerinti törött cukrot. Üvegtálra halmozzuk és tálalásig hidegre, lehetőleg jégre tesszük.

f) Krém. Fagylalt. Parfé.

Somogyi almakrém.

1 kiló almát minimális vízzel puhára főzünk. Melegen átpasszírozzuk és összekeverjük 30 deka cukorral. 5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, összevegyítjük az almapürével és együtt tovább verjük, míg a kellő sűrűséget és keménységet eléri. Üvegtálban magasan fölhalmozzuk, megtűzdeljük hámozott, hosszúkásra vagdalt mandulával (körülbelül 5—6 deka kell hozzá) és cukrozott tejszínhabbal tálaljuk.

Töltött narancs.

25 deka, narancshéjon ledörgölt cukorból 3 narancs levével és 5 tojássárgájával gőzön sűrű krémet főzünk. Levéve a tűzről tovább verjük, míg kihűl. Ekkor belekeverünk 1 deka feloldott zselatint és végül a tojások keményre vert habját. Most beletöltjük keresztben kettévágott narancsok kiszárított héjába és mindegyikbe beleteszünk egy egész mandulát. Jégszekrénybe állítjuk őket és tálaláskor tejszínhabbal borítjuk be a tetejüket.

Kassai almakrém.

1½ kiló, meghámozott, darabokra vagdalt almát péppé főzünk kevés vízzel, fél citrom reszelt héjával és 30 deka cukorral. Áttörjük szitán és mikor kihűlt, összekeverjük 3 deci, kemény habbá vert, cukrozott tejszínnel. Üvegtálba téve, kimagozott datolyával és cukrozott narancshéjjal díszítve, jégre tesszük.

Narancsos almakrém.

Egy narancs levét és 5—6 megdarált almát belekeverünk ½ liter cukrozott tejszínhabba. Poharakban vagy kivájt ½ narancshéjakban tálaljuk.

Boszorkánykrém.

1 kiló gesztenyéből a rendes módon pürét főzünk. 1 kiló sült almát áttörünk és mikor kihűlt, belevegyítünk 1 tojásfehérjét és ½ óra hosszáig verjük habverővel. Végül 5 kanál porcukrot keverünk hozzá. (Ha ez nem elég, úgy természetesen ízlés szerint pótoljuk.) Üvegtálra rakjuk, rétegesen: 1 sor gesztenye, 1 sor almahab és így tovább. Az egészet bevonjuk cukrozott tejszínhabbal és cukrászpiskótával körítve tálaljuk.

Rumos almakrém.

40 deka sült, átpasszírozott almát addig keverünk 6 tojássárgájával és 40 deka törött cukorral, míg jól megsűrűsödik. Akkor belekeverünk 6 evőkanál rumot (esetleg valami finom narancslikőrt) és a tojások habbá vert fehérjét. Üvegtálra halmozva, használatig hideg helyre állítjuk.

Különleges almapüré.

Nyolc-tíz nagyobbfajta, borízű almát meghámozunk, fölszeletelünk, magházától megtisztítunk, 3 deci vízben puhára főzünk és végül szitán átpasszírozunk. Hozzávegyítünk 20 deka cukrot, fél citromot lereszelt héjával együtt és tűzre téve, sűrű lekvárt főzünk belőle. Mikor készen van, üvegtálra halmozzuk és pár órára *hideg helyre* (esetleg jégre) tesszük. Tálaláskor mélyedést ásunk a közepébe, amit különböző befőtt gyümölcsökkel töltünk meg, levüket előzőleg természetesen jól lecsurgatva. A gyümölcsöket befödjük almapürével, hogy rejtett kincs módjára csak később kerüljenek napfényre. Az egész almapüréhalmot sűrűn teleszórjuk apróra vagdalt, leforrázott, meghámozott mandulával.

Krémes töltött alma.

Fél liter tejszínből (a pasztőrizált tej is megteszi), 6 tojássárgájából, 1 kávéskanál lisztből és 10 deka cukorból, gőz fölött a rendes módon krémet főzünk. Meghámozunk 12 almát, magházukat kivájjuk, külsejüket bekenjük citromlével és kevés vízben puhára pároljuk őket, gondosan ügyelve, hogy szét ne főjjenek. Szitára téve, teljesen lecsurgatjuk róluk a levet, a magházhelyén lévő lyukat megtöltjük ribizli- vagy baracklekvárral, tálra rakjuk, leöntjük az elkészített krémmel és használatig jégre tesszük.

Bécsi eperkrém.

3 deci, erősen szétnyomkodott, 1½ kanál citromlével elkevert epret összevegyítünk 15 deka törött cukorral s 6 gramm, kevés vízben föloldott vörös zselatinnal és addig keverjük — jó erősen — míg sűrűsödni kezd. Akkor összekeverjük 4 deci, kemény habbá vert, gyengén cukrozott tejszínnel és beleöntjük egy hideg vízzel kiöblített, szép nagyszemű eprekkel kirakott parféformába. Hidegre — ha lehet jégre — állítjuk és kiborítás után eperszemekkel és esetleg 1—2 deci tejszínhabbal díszítjük.

Eperkrém.

Fél kiló frissen szedett epret átpasszírozunk, hozzáteszünk 18 deka törött cukrot és 1 citrom levét. 1 deka zselatint föloldunk nagyon kevés vízben, hozzávegyítjük 1 deci hideg tejhez, ezt pedig az eperpüréhez. Fél liter kemény habbá vert tejszínnel keverjük össze a egészet és talpas poharakba adagolva pár órára jégre tesszük. A poharak tetejére is tehetünk tejszínhabot és 1—1 szem szép epret.

Földiszederkrém.

1 kiló, megmosott, megszárított földiszedret összekeverünk 40—45 deka porcukorral és ¾ liter kemény habbá vert tejszínnel. Talpas poharakban pár órára jégre állítjuk. Tálaláskor minden pohár tetejére 3—4 szem. kiválogatott szép, nagy szedret teszünk.

Kajszibarack eperpéppel.

A meghámozott, kettészelt kimagozott gyümölcsöt forró szirupba vetjük. Rögtön levesszük a lábast a tűzről, a barackot a siruppal együtt tálba töltjük, leöntjük a barack eredeti súlyával egyenlő súlyú eperpéppel. (Átpasszírozott, nyers eper, ízlésszerint megcukrozva.) Citromlével, likőrrel ízesítjük és tálalás előtt 1—2 órára hidegre tesszük. Eper helyett éppen így csinálhatjuk ribizli vagy málnapéppel is és természetesen a kajszibarackot is nagyszerűen pótolja az őszi.

Habos baracckrém.

Félkiló, nyersen átpasszírozott, sárga- vagy őszibarackot ½ citrom levével, 10—15 deka cukorral és 4—5 tojásfehérjével addig verünk, míg jó, kemény hab lesz belőle. (Ez bizony eltart körülbelül egy óráig.) Poharakba töltjük és pár órára jégre állítjuk.

Ribizlikrém.

1 kiló érett ribizlit puhára főzünk annyi vízben, amennyi éppen ellepi, 25 deka cukorral. Átpasszírozzuk, újra megmelegítjük, és belekeverünk 5 deka vajat; 3 tojássárgáját és habbávert fehérjét is belevegyítjük, ízlés szerinti reszelt vaniliával együtt. Mindezt a tűz fölött csináljuk folytonos kevergetés közben, vigyázva, hogy föl ne forrjon. Ha elég sűrű, levesszük a tűzről, tovább keverve, míg langyosra hűl. ½ kupica meggylikőrrel ízesítjük. Poharakba töltve, hideg helyre állítjuk. Tálaláskor cukros tejszínhabbal díszítjük.

Ilonka-krém. (A Malakovkrém módosított formája.)

4 tojássárgájából 15 deka cukorral, 15 deka vajjal és 8 deka, hámozott, őrölt mandulával hidegen krémet keverünk. 14—16 darab cukrász piskótát erős, édes feketekávéba mártunk. Üvegtálba rakunk egy sor piskótát, tetejére jön egy réteg a krémből, majd újra piskóta (máglya szerűen) és így tovább, míg tart a hozzávalókból. Az egészet tejszínhabbal vonjuk be.

Ribizlikocsonya. (Rögtöni használatra.)

2 kiló vörös ribizlit megmosunk, megtisztítunk, majd 1 óráig főzzük saját levében. Áttörjük, belevegyítünk 30 deka kockacukrot és addig főzzük, míg jól megsűrűsödik. Mikor készen van, formába vagy poharakba töltjük, hidegre tesszük, tejszínhabbal a tetején tálaljuk.

Oberonkrém.

Háromnegyed liter, kemény habbá vert habtejszínt összevegyítünk 20 deka porcukorral, fél citrom reszelt héjával, 15 deka, tetszésszerinti meghámozott, apróra vagdalt (amelyiknek tudniillik szüksége van ezekre a műveletekre) gyümölccsel, pár lap föloldott, vörös zselatinnal, végül pedig egy fél kupica maraszkinóval vagy más finom likőrrel. Addig verjük a habverővel, míg sűrűsödni kezd, majd poharakba töltjük és tálalásig jégre, vagy hidegre tesszük.

Meggykrém.

$^1/_2$—$^3/_4$ kiló kimagozott édeses fekete meggyet megfőzünk kevés vízzel és kellő cukorral, vigyázva, hogy a szemek szét ne főjjenek. Mikor kihűlt, belekeverünk féldeci narancs- vagy meggylikőrt. Talpas borospoharak aljára 1—1 mézeskalácsdarabot teszünk és $^3/_4$ részig megtöltjük őket a megfőtt meggyel. A hiányzó részt keményre vert cukros tejszínhabbal töltjük ki és legfölül hosszúkásra vagdalt mandulával díszítjük. Természetesen pár órára hidegre tesszük.

Málnakrém.

30 deka málnát összevegyítünk 30 deka cukorral, ráütjük 2 tojásfehérjét és addig verjük az egészet, a habverővel míg teljesen egy tömeggé válik. Jégre tesszük s jó hidegen tálaljuk.

Kakaókrém dunántúli módon.

$^3/_4$ liter tejet fölforralunk kevés vaníliával és 12 deka cukorral. 10 deka kakaót összevegyítünk 6 deka liszttel, kevés tejjel símára keverjük. Leöntjük a felforralt tejjel és a tűzön krémsűrűségűre keverjük. Langyosan töltjük poharakba és pár órára jégre vagy hideg helyre tesszük. Tálaláskor minden pohár tetejére egy kanál cukrozott tejszínhabot teszünk.

Mandarinkrém.

3 mandarint vékonyan lehámozunk és a héjat beletesszük 1 liter habtejszínbe. Kb. 15 percig letakarva állni hagyjuk. Ekkor leszűrjük s a tejszínből kemény habot verünk. 15 deka (ízlés szerint lehet többel is) porcukorral ízesítjük és tálra halmozva, lecukrozott, kevés rummal meglocsolt mandarinszeletekkel körítjük.

Kávékrém.

6 tojássárgáját, 2 deci frissen főzött, nagyon erős feketekávét és 20 deka porcukrot a tüzön, folytonos keverés közben sűrűre főzünk. Fölforrnia nem szabad. Mikor kihűlt, összevegyítjük a tojások keményhabbá vert fehérjével és 2 deci ugyancsak keményre vert tejszínhabbal. Hidegre tesszük és poharakban tálaljuk. Tetejére is tejszínhab dukál.

Tutti-frutti.

Mély üvegtál alját kirakjuk a legkülönfélébb gyümölcsökkel, természetük szerint meghámozva, összevágva vagy kimagozva őket és tetejükre egy réteg apró mandulás csókot teszünk. Ezeket előbb valami finom édes borba vagy likőrbe mártjuk. 15 deka cukrot és egy fél rúd vaniliát megfőzünk ½ liter tejben, mikor jól forr, óvatosan ráöntjük 4 elhabart tojássárgájára. Visszatéve a tűzre, folytonos kevergetés közt pont forrásig hevítjük, akkor belekeverünk 4—5 kis lap, kevés langyos vízben föloldott zselatint és azon melegen ráöntjük a tálba rakott gyümölcsre, elsimítjuk rajta és először hideg helyre, majd pár órára jégre tesszük. A tálba rakott gyümölcsöt, mielőtt rárakjuk a puszerliket, ízlés szerint meg is cukrozhatjuk.

Gesztenyekrém pohárban.

7 deci nagyon kerényre vert tejszínhabba belekeverünk 3 kanál porcukrot, ¼ kiló gesztenyéből és 8 deka cukorból főtt gesztenyepürét, kis kockára vágott, különböző cukros gyümölcsöket, 3 kanál maraszkinót (vagy más likőrt) és 3—4 kis tábla, kevés vízben föloldott zselatint. Poharakba adagoljuk és 4—5 órára jégre állítjuk. Tálaláskor cukros tejszínhabot teszünk a tetejére.

Nyári gyümölcskrém.

1 liter tejet simára keverünk és sűrűre főzünk 8 deka liszttel. Lassanként hozzáöntjük ½ liter, bárminő idényszerű gyümölcs levét, 1 deka zselatint és 30—40 deka (a gyümölcslé édessége szerint) törött cukrot vegyítünk még hozzá és vízzel kiöblített formában pár órára jégre állítjuk. Kiborítva tejszínhabbal, vagy tejsodóval tálaljuk.

Naranccskrém.

6 tojás sárgájából és 7½ deci tejből, melybe egy csipet vaniliát, ugyanennyi sót és 3 evőkanál porcukrot is tettünk, gőz fölött krémet főzünk. A tojások fehérjéből nagyon kemény habot verünk, közben beleöntve 1 kávéskanál citromlevet. 20 deka cukorból 1 deci vízzel sűrű szirupot főzünk. Forrón beleöntjük a fölvert habba, eközben is folyton erősen verve. Tepsibe téve a sütőben megszárítjuk ezt a masszát. 2—3 meghámozott, fölszeletelt narancsot üvegtálba teszünk, leöntjük a krémmel és tetejére helyezzük a megsült kemény habmasszát. Pár órára hidegre tesszük.

Boros madártej.

8 tojás fehérjéből habot verünk és belekeverünk 7 deka cukrot és 1 citrom reszelt héját. 1 liter jó, megcukrozott fehérbort fölforralunk s belefőzzük a habból kávéskanállal kiszaggatott galuskákat. Kiszedve szitára, majd mély tálba rakjuk őket. A borból és 8 tojássárgájából sűrű sodót főzünk s mikor kihűlt, ráöntjük a tálba rakott habgaluskákra. Meghintjük porcukorral.

Gyümölcs aludttejjel.

½ kiló, idényszerinti gyümölcsöt belekeverünk 1 liter aludt tejbe. A gyümölcsöt természete szerint kimagozzuk, meghámozzuk, esetleg földaraboljuk. Jégre tesszük.

Hideg narancspudding.

2½ liter vízben ¼ óra hosszáig főzünk 15 deka, egész vékonyan lehámozott narancshéjat, majd szitán átszűrjük. 10 deka burgonyalisztet simára kavarunk kevés vízzel és 25 deka törött cukorral, csipet törött fahéjjal és 1½ deci vörösborral együtt hozzávegyítjük az átszűrt narancshéjléhez. Felforraljuk és pár percig főzzük. Hideg vízzel kiöblített formába töltjük, hideg helyre tesszük. Tálra borítva, cukrozott tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Rizsbomba.

15 deka rizst 2 óra hosszáig főzünk (természetesen egész lassan) 1½ liter tejben. Egypárszor óvatosan megkeverjük. Mikor majdnem teljesen elfőtt a leve, belevegyítünk 4 púpozott evőkanál cukrot és 12½ deka, hámozott, őrölt mandulát. Egypár percig még együtt főzzük. A bomba- vagy dinnyealakú formát megtöltjük vízzel, egy darabig állni hagyjuk. A vizet kiöntve, megtöltjük a nedves formát az időközben langyosra hűlt rizzsel és 4—5 órára hideg helyre állítjuk. Tálra borítjuk, meghintjük reszelt csokoládéval és narancssodóval tálaljuk. Ugyanígy készíthetünk darabombát is.

Fagylalt — gép nélkül.

Gép nélkül is lehet fagylaltot csinálni, de természetesen nem olyan könnyűszerrel. A recept szerint elkészített anyagot lezárható bádogtartályba öntjük, dézsába állítjuk s szorosan körültömködjük apróra tört jéggel. A jeget igen erősen sózzuk, hogy hirtelen nagy hideget produkáljunk s ismételt sózás közben addig mozgatjuk a jég között a tartályt, míg a benne levő folyadék megfagy. Mindenesetre tovább tart, több fizikai munkát és több jeget igényel, mintha géppel rendelkezünk.

Mandulafagylalt barackdsemmel.

25 deka porcukrot símára kavarunk 6 tojássárgájával, hozzávegyítünk 25 deka hámozott, darált mandulát és leöntve 7½ deci forró tejjel, addig kevergetjük a tüzön, míg körülbelül sodósűrűségű lesz. Szitán átpasszírozzuk, mikor egészen kihűlt, belevegyítjük 3 tojás kemény habbá vert fehérjét és a fagylaltgépbe öntve, megfagyasztjuk. Tálaláskor a fagylaltos pohárba két réteg fagylalt közé egy evőkanálnyi sárgabarackdsemet teszünk, legfelülre megint dsem és cukrozott tejszínhab dukál.

Kajszibarackfagylalt.

8 deci vízből, 30 deka cukorral szirupot főzünk. 12 deka hámozatlan, őrölt mandulát is belefőzünk a szirupba, amit a tűzről levéve rögtön átpasszírozunk. Mikor ez a szirup teljesen kihűlt, összevegyítjük 1 kiló megmosott, megszárított, magjától megtisztított, áttört kajszibarackkal és 3 tojás kemény habbá vert fehérjével. A fagylaltgépbe öntve, a szokásos módon megfagyasztjuk.

Málna-, meggy- vagy ribizliparfé.

Voltaképeni helyes elkészítési módjuk ezeknek a parféknak az, hogy ¾ kiló áttört gyümölcsöt összekeverünk 25—30 deka porcukorral és 1 liter tejszínből vert kemény habbal. Teljesen légmentesen záródó formában — melyet a nyílása körül erősen bevajazunk — 3—4 órára apróra tört, bőven sózott jég közé ássuk, tetejével lefelé. Tálalás előtt a formát pillanatra forró vízbe mártjuk vagy pedig meleg vizes ruhával csavarjuk körül. Így szépen ki lehet borítani a parfét az üvegtálra. De ennél az elkészítési módnál nagyon fontos, hogy a tejszínhabnak meg legyen a megfelelő zsírtartalma, mert különben nem fagy

meg a parfé. Azért pesti háziasszonyoknak ajánlatosabb, ha úgy készítik, hogy először 5 tojássárgájából 20 deka porcukorral és félliter tejjel tűzön vagy gőz fölött sűrű krémet kevernek. Mikor kihűlt, összevegyítik az átpasszírozott gyümölccsel. Ezzel együtt újra áttörik és végül a tejszínhab jön bele. A habból így $^3/_4$ liter is elég. Tovább aztán éppen úgy járunk el vele, mint az első módszer szerint készülttel.

Dinnyeformájú parfé.

A dinnyealakú torta formája is használható e célra, de mindenesetre sokkal megfelelőbb a külön erre készült dinnyealakú parféforma, ami cinkből van. Vaniliafagylaltot készítünk körülbelül $^3/_4$ litert. Mikor készen van, összevegyítjük $^3/_4$ liter cukrozott, kemény tejszínhabbal, majd belekeverünk 5—6 deka, cukorban eltett cseresnye vagy dinnyedarabkákat, amikről a levet előzőleg jól lecsöpögtettük. A forma mindkét részét kirakjuk apróra vágott, sűrű cukorban eltett dinnyével, majd megtöltjük a fagylalttal. A két részt pontosan egymásra illesztjük és ahol a két rész összeér, vajjal ujjnyivastagon bekenjük, nehogy a sós, jeges lé befolyjon. 2—3 órára erősen sózott, apróra tört jég közé ássuk. Tálalás előtt a formát 1—2 másodpercre forró vízbe mártjuk. A felső részt óvatosan leemeljük, az alsóból pedig villa segítségével emeljük ki a parfét. Összehajtott szalvétán tálra helyezve, fölszolgáljuk.

g/ Italok.

A KRAMPAMPULI

kékes lángjába tekinteni Szilveszter éjszakáján a kellemes és érdekes dolgok közé tartozik. Az égő rum, az olvadó cukor, a sokféle fűszer illata betölti a szobát, a forduló év amúgy is felfokozott hangulatában az asztal körül ülő társaság a jövő képét keresi az asztal közepén imbolygó lángban.

Talán vannak, akik azt mondják, hogy a modern amerikai italok divatjának idején a puncsfélék elvesztették jelentőségüket Szilveszter éjjelén. De bármennyire kedveljük is a koktélek és társaik változatosságot nyujtó rendjét. Szilveszterkor mégis illő helyet adhatunk a puncsnak és pedig elsősorban az *égetettnek, azaz a krampampulinak.*

Midőn közeledik az éjfél, hatalmas, öblös, tűzálló tálat állítunk az asztal közepére s vagdalt fügét, magjától megfosztott datolyát, mazsolát, malagaszőlőt, cukrozott narancshéjat, dióval bélelt aszaltszilvát, darabokra tördelt szentjánoskenyeret rakunk bele. A tál tetejére vasrostélyt helyezünk, erre pedig egy kiló, nagyobb darabokra tört és narancshéjon kissé ledörzsölt süvegcukrot. A cukrot megöntözzük félliter finom cukornádrummal (ennek egy része kisüstön főtt szilvórium vagy seprőpálinka is lehet). Fidibusszal meggyujtjuk (ilyenkor a lámpákat elolthatjuk) s türelemmel figyeljük, amíg a lángoló szesz kiég s

a felolvadt cukor a tálba csepeg. Mikor ez a processzus befejeződött, utánaöntünk két liter jó, forralt, fűszeres (fahéj, citromhéj, szegfűszeg) fehér bort, 1 liter forró teát, 2 citrom és 2 narancs levét. Pár percig állatjuk, de vigyázunk, hogy ki ne hűljön. Jól megkeverjük s megkóstoljuk, nincs-e hija valamilyen irányban. Elég erős-e, elég édes-e vagy ellenkezőleg, túlerős, túlédes-e? Ha kell, segítünk a bajon s azután puncspoharakba szűrjük a párolgó italt. A kívánatos gyümölcsökből mindenkinek adunk egy-két darabkát.

Kaszinókoktél.

Kis kanál törött jeget, egy löttyentés angoszturakeserűt, ugyanennyi narancskeserűt, maraszkinót és kürasszót, 1 kupica benediktinert, 1 pohárka ürmöst erősen összekeverünk. Borospohárba beleteszünk 1 szem konyakos meggyet és rászűrjük a keveréket. A hiányzó részt a pohárban pezsgővel töltjük föl.

Kávékoktél.

Egy poharat harmadáig megtöltünk törött jéggel, majd hozzávegyítünk 1 kanál porcukrot, 1 tojássárgáját, 1 kispohárnyi édes bort, 1 kupica konyakot és ugyanennyi kávélikőrt. Mindezt erősen összerázzuk, pohárba szűrjük és kevés törött fahéjjal megszórva tálaljuk.

Egg-Nogg.

Összevegyítünk 1 evőkanál porcukrot, 1 kis kanál törött jeget, 1 tojássárgáját, 1 kupica konyakot, 1 kupica finom rumot. Hideg tejjel felöntjük, összerázzuk, pohárba szűrjük, meghintjük törött gyömbérrel.

Forró Egg-Nogg.

Éppen úgy készül, mint a hideg, azzal a különbséggel, hogy nem teszünk bele jeget és hogy hideg tej helyett nagyon forrót használunk hozzá. Tálban, habverővel keverjük össze a hozzávalókat.

Konyakkoktél.

A pohárba beleteszünk 1 kiskanál kristályjeget, 1 kávéskanál cukrot, 1 löttyentés narancskeserűt, 2 löttyentés angoszturakeserűt és 1 koktélpohár konyakot. Jól összekeverjük, pohárba szűrjük, melybe előbb már egy szem cukorban eltett epret helyeztünk. Kevés citromlevel is csavarhatunk bele.

Derby-koktél.

2 löttyentés narancskeserűt, ugyanennyi maraszkinót, 1 kiskanál töröttjeget, ½ pohár ürmöst s ugyanennyi whiskyt jól összekeverünk. Pohárba szűrjük a folyadékot, beleteszünk egy rumos cseresnyét s ¼ citrom levével fűszerezzük.

Habos baracklikőr.

Kisebbfajta boros poharat kétharmadrésznyire megtöltünk keményre vert s gyengén megcukrozott tejszínhabbal és teletöltjük baracklikőrrel.

Tejszínes pálinka.

Egy nagy likőröspoharat háromnegyed részig megtöltünk barack- vagy szilvapálinkával és feltöltjük nyers tejszínnel.

Vaniliás koktél.

A poharat félig megtöltjük apróra tört kristályjéggel, hozzá öntünk egy kupica vanilialikőrt, ugyanennyi konyakot és teletöltjük a poharat nyers tejszínnel. Pár percig rázzuk és magas, talpas pohárba szűrjük.

Tejszín-koktél mézzel.

A poharat negyedrészéig megtöltjük finomra tört jéggel, felöntjük 2 kanál mézzel, 2 pohárka konyakkal, 4 kanál tejszínnel. Alaposan összekeverjük (rázzuk).

Whisky.

A whisky gabonapálinka, melyet Angliában árpamalátából, Amerikában rozsból vagy kukoricából főznek, illetve égetnek s mindenütt legtöbbnyire jégbehűtött szódavízzel fogyasztanak. Nálunk főleg a skót, ír és kanadai fajtákat ismerik. Készítése gyárilag történik.

Meleg whisky.

2 kocka cukrot főloldunk egy pohárban kevés forró vízzel. Hozzávegyítünk egy darabka citromhéjat, csipet őrölt szerecsendiót és felöntjük 1 deci whiskyvel.

Olasz citromos hűsítő.

Talpas pohárba ½ deci cukrozott citromlevet öntünk, tetejébe 1 evőkanál mandula- vagy mogyorófagylaltot és ugyanannyi tejszínhabot teszünk, majd feltöltjük jégbehűtött Harmat-vízzel.

Fagylaltos baracklimonádé.

Talpas pohárba beleteszünk 1 púpozott evőkanálnyi, hámozott, apró kockára vagdalt kajszi vagy őszibarackot. A lecsurgatott levéből is öntünk rá egy kanálnyit és ugyanennyi porcukorral is meghintjük. Most aztán 1 kanál mogyoró-, dió- vagy mandulafagylalt következik, 1 kanál tejszínhabbal együtt. Jégbehűtött, szénsavas ásványvíz vagy szódavíz zárja be a sort.

Cseresnye- vagy meggyfrissítő.

Néhány kimagozott cseresnyét vagy meggyet talpas pohárba teszünk, megöntözzük pár csepp narancs- vagy meggylikőrrel s kevés

porcukrot szórunk rá. Majd 1—1 kanál mandula- vagy mogyorófagylalt következik, végül az egészet feltöltjük jégbehűtött Harmat- (vagy más szénsavas ásvány-) vízzel.

Oranzsád. (Rögtöni használatra.)

1 liter lobogó forró vizet ráöntünk 4 narancs és 4 citrom vékonyan lehámozott héjára. Mikor kihűlt, átszűrjük, majd belecsavarjuk 8 édes narancs és ugyanennyi citrom levét. Ízlés szerint cukrozzuk. Végezetül felöntjük egy üveg jégbehűtött szódavízzel. 1—2 kupica narancslikőrt is önthetünk bele.

Málnás frissítő.

Talpas pohárba 2 evőkanálnyi friss, megtisztított, megmosott és megcukrozott málnát teszünk, majd ugyancsak ennyi málnafagylalt és tejszínhab következik, végül pedig teletöltjük a poharat jégbehűtött Harmat-vízzel.

Eperhűsítő.

1 kiló epret áttörünk, ízlés szerint megcukrozzuk, kevés citromlével, fehérborral és 1—2 kupica narancs- vagy más jófajta likőrrel fűszerezzük. Talpas poharakat $^3/_4$ részig megtöltünk megtisztított, megmosott, lecukrozott eperrel, leöntjük az elkészített eperlével. Az üresen maradt helyet a pohárban magasra felpúpozott, cukrozott, kemény tejszínhabbal töltjük ki, amelynek a tetejébe díszül még tehetünk 1—1 óriási szem epret.

Tejes frissítő.

3 decis poharat negyedrészéig megtöltünk apróra tört kristályjéggel. Ráöntünk egy kupica sartrőzt és végül teletöltjük a poharat jégbehűtött, jó friss tejjel.

Mandulatej.

15 deka édes és pár szem keserű, hámozott, őrölt mandulát fölforralunk 1 liter tejben 10 deka cukorral. Mikor teljesen kihűlt, átszűrjük és jégre tesszük.

Fagyasztott likőrös mandulatej.

Mandulatejet készítünk, belevegyítünk 1 literre számított 1 kupica narancs- vagy egyéb jó likőrt, beleöntjük a fagylaltgépbe s ott félig megfagyasztjuk. Tálaláskor poharakba töltjük és egy-egy szalmaszálat adunk melléje.

Tejes tojás.

Egy vizespohárban habosra keverünk 2 tojássárgáját, ízlés szerint 2—3 deka cukorral, kanalanként hozzávegyítünk — természetesen folyton erősen keverve — 2 deci forró tejet vagy tejszínt. Fogyaszthatjuk akár melegen, akár hidegen. Ez utóbbi esetben jégre vagy

nagyon hideg helyre állítjuk használatig. Sokféleképpen variálhatjuk ezt a kellemes frissítőt, például akár egy kupica konyakkal vagy rummal ízesíthetjük, akár narancslikőrrel, akár pedig kevés olvasztott, pirított cukorral.

Tejbefőtt hideg tea.

1 liter fölforralt, forró tejszínbe vagy tejbe beleteszünk 3—4 púpozott kávéskanálnyi jófajta teát, fölforraljuk és 6—7 percig letakarva állni hagyjuk. Leszűrjük, ízlés szerint édesítjük és konyakkal ízesítve, használatig jégre állítjuk.

Teás, narancsos puncs.

75 deka rendes és 10 deka, narancshéjon ledörgölt cukorból $^3/_4$ liter vízzel szirupot főzünk. Mikor forr, belevegyítjük 10 narancs és 2 citrom levét 1—1-nek vékonyan lehámozott héjával együtt. Mégegyszer felforralva összekeverjük 2 liter vízből főzött erős teával és 3—4 deci rummal. Átszűrve akár forrón, akár hidegen tálalhatjuk.

Grog.

Talpas »kávés» pohárba 2 kupica jó rumot és 1 pohárka vanilialikőrt öntünk. Ízlés szerinti cukormennyiséget teszünk bele, teletöltjük forró vízzel, megkeverjük, tetejére citromkarikát helyezünk, erre egy pár csepp rumot csepegtetünk, meggyujtjuk s mikor javában lángol, szervírozzuk.

Borospuncs.

25 deka cukorral ledörgöljük 1 citrom héját, rácsavarjuk 3 citrom levét és leforrázzuk $^3/_4$ liter forró vízzel. Letakarjuk és mikor a cukor teljesen felolvadt, hozzáöntünk 7 deci finom, fehér, forrásban lévő óbort és 2 deci arrakot. Az egészet mégegyszer fölforraljuk.

Arrakpuncs.

1 citrom héját cukron lereszeljük. 8 gramm finom teát leöntünk $1\frac{1}{2}$ liter forró vízzel, hozzácsavarjuk 4 citrom levét és kendőn átszűrjük. A citromos cukrot belevegyítjük $^1/_4$ liter arrakkal együtt. Lefődjük és lassú tűzön felforraljuk. Amint fölforrt, szalvétán átszűrjük és a puncsostálba öntve, szervírozzuk.

Ribizlilikőr.

1 liter megtisztított, megmosott, szétnyomkodott vörös ribizlit, uborkásüvegbe teszünk. Leöntjük 12 deci 96%-os tiszta alkohollal vagy $1\frac{1}{2}$ liter jófajta konyakkal, lekötjük és 3—4 hétre napos helyre állítjuk, ahol is gyakran rázogatjuk. Ezután 38 deka cukorból és 1 liter vízből szirupot főzünk, kihűlve összekeverjük az alkoholos gyümölccsel, 7 nap mulva először átszűrjük, majd gondosan filtráljuk (papíron át!) és palackokba töltjük.

Meggylikőr.

1½ liter meggyet kőmozsárban magostól összezúzunk. Megfelelő nagyságú üvegben, leöntve 1½ liter 96%-os tiszta szesszel, lekötözve, 5—6 hétre a napra állítjuk. Persze ezalatt az idő alatt nem szabad megfeledkeznünk a szorgalmas rázogatásról. A 6 hét elteltével ½ kiló cukorból és 1 liter vízből szirupot főzünk, kihűlve összevegyítjük az alkohollal, először sűrű szitán, majd filtrálópapíron átszűrjük és üvegekbe töltjük. Mentül tovább áll, antul jobb lesz.

Kökénylikőr.

1½ liter — kőmozsárban összezúzott — kökényt összevegyítünk 1¼ liter 96%-os tiszta alkohollal. Megfelelő nagyságú üvegben 5—6 hétig napos helyen tartjuk, miközben naponta rázogatjuk, ½ kiló cukorból 1 liter vízzel szirupot főzünk. Mikor teljesen kihűlt, összekeverjük a filtrálópapíron átszűrt alkoholos gyümölcslével. 2 hétre újra a napra állítjuk, majd mégegyszer átfiltrálva, üvegekbe töltjük. Mentől később kezdjük fogyasztani, annál jobb lesz.

Gyomorkeserű.

1 deka őrölt enciángyökeret, 1 deka ugyancsak őrölt fahéjat, ugyanennyi vékony, friss vagy szárított narancshéjat, 1 gramm szegfűszeget és 2 gramm gyömbért üvegbe teszünk, ráöntünk 1 liter 96%-os tiszta alkoholt és 4 hétig langyos helyen tartjuk, naponként 1—2-szer fölrázva. Félliter víz és félkiló méz keverékébe beleteszünk 6 deka cukrot, felforraljuk és összevegyítjük a filtrálópapíron átszűrt alkohollal. Igy összekeverve újra átszűrjük, természetesen megint filtrálópapíron, üvegbe töltjük, légmentesen ledugaszoljuk és félév mulva kezdhetjük fogyasztani.

Fekete áfonyalikőr.

Másfél liter, érett, megtisztított, szétnyomkodott, fekete áfonyát 1 liter 96%-os tiszta alkoholban, befödött palackban, 5—6 hétig a napon tartunk, naponként jól megrázogatva az üveget. Ekkor ¾ liter vízből 40 deka cukorral szirupot főzünk és mikor kihűlt, összekeverjük a szitán átszűrt áfonyás alkohollal. Most aztán átfiltráljuk, palackokba töltjük és minél tovább hagyjuk érni, annál jobb lesz.

Császárkörte-likőr.

A meghámozott, négyfelé vágott, magjától megtisztított gyümölcsöt bőszájú üvegbe téve, leöntjük 1 liter vízből és 1 kiló cukorból főzött, kihűtött és 1 liter, 96%-os tiszta szesszel összekevert szirupal. Két hétre a napra állítjuk és naponta jól fölrázzuk. Kevés vaniliát vagy 1—2 szegfűszeget is tehetünk a szirupba. A 2 hét elteltével filtrálópapíron átszűrjük, palackba töltjük, ledugaszoljuk. Csak pár hónap mulva kezdjük fogyasztani.

Meggypálinka.

Nagy uborkásüvegbe 4 liter elsőrendű minőségű spanyolmeggyet rakunk, úgyhogy körülbelül csak az üveg ¾ részéig érjen. A meggy

szárát leszedjük, de a magját bennehagyjuk. Ráöntünk 4 liter törkölyt, vagy ugyanennyi, $^3/_4$ rész 96%-os, tiszta alkohol és $^1/_4$ rész víz keverékét és 30 deka kristálycukrot. Az üveget lekötve napos helyre állítjuk s otthagyjuk mindaddig, míg az erjedés befejeződött, vagyis míg a gyümölcs mind leszállt az üveg aljára. Először szitán átszűrjük, majd filtrálópapíron üvegekbe töltjük és hűvös helyen, lefektetve tartjuk.

Barackpálinka.

Tízliteres uborkásüveget háromnegyedrészéig megtöltünk nyers, átpasszírozott vagy Quodlibeten átdarált kajszibarackkal és a barackok felerészének összezúzott magjával. 1 kiló gyümölcsre számított egy liter törkölyt, konyakot vagy alkoholt öntünk hozzá és 1 liter szeszre vett 7½ deka cukrot is teszünk az üvegbe. Ha 96%-os tiszta alkoholt használunk, akkor 1 liter alkoholhoz $^1/_4$ liter vizet keverünk. Az üveget, amelynek nem szabad tele lenni, lefödve a napra állítjuk s otthagyjuk, míg a hamarosan megkezdődő erjedés be nem fejeződik, vagyis míg a gyümölcs mind leszáll az üveg fenekére. Akkor először szitán szűrjük át, majd filtrálva üvegekbe öntjük s jól ledugaszoljuk.

Almabor készítése.

A különböző fajtájú, jó érett almákat alaposan megmossuk, férges, ütődött rothadt ne legyen közte! Összezúzzuk vagy megdaráljuk, majd a présbe tesszük. A kipréselt levet sűrű szitán átszűrjük s egyenesre felállított hordókba töltjük. A hordó felső deszkáján lévő lyukba (akona) üvegből való »erjedési szelep«-et (szaküzletben kapható) illesztünk, amely elvezeti az erjedési gázokat s megakadályozza, hogy a hordóba por, piszok vagy levegő jusson. A főerjedés néhány nap alatt lezajlik, az utóerjedés azonban több hétig eltart. Ha ez is véget ért, a bort másik hordóba fejtjük át, később pedig palackozhatjuk.

Szamócabor.

12 liter szétnyomkodott szamócát leöntünk 12 liter hideg vízzel és 24 óráig állni hagyjuk. Ekkor átszűrjük a folyadékot, 4 kiló cukrot, 8 liter almabort, 1 citrom vékonyan leszeletelt héját és három deka törött borkősavat keverünk bele. Akkora hordóba töltjük, hogy $^3/_4$ részéig legyen tele. A hordót lezárjuk, de a csapjába apró lyukat fúrunk és 4 hétre mérsékelten meleg helyre állítjuk, hogy a bor kellőleg megforrhasson. Most hozzávegyítünk még 1½ kiló, két liter vízben feloldott cukrot, jól megrázzuk a hordót és újra lezárjuk. Körülbelül 6—8 hét mulva — mikor az erjedés egészen befejeződött — leöntjük a tiszta levet a seprűről. Beleöntünk 1 liter tiszta szeszt és visszatöltjük az időközben kitisztított hordóba. Két hónapig a pincében tartjuk, akkor kisebb hordóba öntjük át, olyanba, amit egészen megtölt. Most már teljesen lezárjuk a hordót és csak 1 év elteltével fejtjük le üvegekbe a bort.

Áfonyabor.

Készíthető éppen úgy fekete-, mint vörösáfonyából. A kiválogatott, megmosott bogyókat nagyon kevés vízzel egészen szétfőzzük,

majd levüket kipréseljük. 4 kiló gyümölcsre számított 3 kiló cukrot párszor fölforralunk 1 liter vízben, habját leszedjük és fölereszt jük annyi vízzel, hogy ugyanannyi legyen, mint az áfonyalé. Most összevegyítjük a kétféle folyadékot, belekeverünk 4 kiló gyümölcsre számított 2 deka élesztőt és nagy uborkásüvegbe öntjük. Az üvegnek nem szabad egészen tele lenni. Vászonruhával lekötjük, mérsékelten meleg (18—20 C fokos) helyre állítva otthagyjuk, míg az elsőfokú erjedés le nem zajlik. Ez körülbelül márciusig tart. Ez idő alatt többször kinyitjuk az üveget, kicseréljük a vászonruhát, fölkeverjük a bort és — ha szükséges — kevés forralt vizet öntünk utána. Márciusban filtráljuk a bort és másik, hasonló üvegbe öntjük át, ahol még 3—4 hétig hagyjuk, szintén csak vászonnal lekötve. Ezután újra filtráljuk és most már palackokba töltjük, rendesen ledugaszoljuk.

Meggyszörp.

A meggyszemeket magostól összetörjük, másnap vászonzacskón átnyomjuk. 1 kiló lére számított 75 deka cukorral kevés vizzel szirupot főzünk, összeöntjük a meggylével és $^1/_4$ óráig együtt főzzük, habját leszedegetve. Hidegen töltjük palackokba, bedugaszoljuk s jól kigőzölve, hideg helyre tesszük.

Kakaó.

Egy púpozott kávéskanál jófajta kakaót és 1½—2 kávéskanál porcukrot összevegyítünk a csészében. Leöntjük annyi forró vízzel (körülbelül ½ deci), hogy egészen símára keverhessük vele. Ha ez megtörtént, akkor teletöltjük a csészét forró vagy hideg tejjel aszerint, hogy meleg vagy hideg kakaót akarunk-e fölszolgálni. Akinek tetszik, forró víz helyett vehet ugyanilyen feketekávét. Ez kellemes ízt ad neki. (Ekkor valamivel több cukorra van szükség.)

Must eltartása édesen.

A *must édesen* így tartható el: 1. A hidegen (kora reggel) szedett szőlőt rögtön kipréselve, a mustot *hűvös* pincében álló kikénezett hordóba töltjük és a *színültig telt* hordót tüstént *légmentesen, erősen lezárjuk*. 2. A *mustot* literes palackokba töltjük, a tetejükre minden üvegbe egy késhegynyi szalicilt vagy inkább benzoésavas nátriumot hintünk s rögtön jó erősen bedugaszoljuk a palackokat és *állandóan hűvös helyen* tartjuk.

Hideg szamócaleves pohárban.

Kerti vagy erdei szamócából és vörösborból készül ez a fogás. Egy kiló szamócát jól megcukrozunk s egy óra hosszat hideg helyen tartjuk, majd fölereszt jük 1 liter vizes, citromos vörösborral, áttörjük, ha szükséges, még megcukrozzuk és jégre tesszük. Tálaláskor néhány szem szép ananász epret teszünk bele. Pohárban tálaljuk.

Narancsleves pohárban.

12 deci narancslevet felforralunk. Amint forrni kezd, belevegyítünk 3 deka finom lisztet és símára keverjük. Végül még egy kávés-

kanál narancsszörp és ugyanennyi narancslikőr jön bele. Pár órára jégre állítjuk és poharakban, apróra vagdalt narancshéjjal meghintve tálaljuk.

Hideg málnaleves pohárban.

1 liter málnát 5 percig főzünk 1½ liter vízben. Szitára téve, levét tálba csurgatjuk 15 deka cukorra. Hidegre tesszük és talaláskor belevegyítünk ½ liter, szép nagyszemű, megtisztított málnát. Poharakban tálaljuk.

Hideg cseresnyeleves.

¼ kiló cseresnyét és ¼ kiló meggyet porcellán- vagy kőmozsárban összezúzunk, de a magoknak csak körülbelül ¼ részével. Ráöntünk 1 liter vizet és körülbelül ¼ óráig főzzük lassú forrással. Átszűrjük ízlés szerint megcukrozzuk és hidegre tesszük. Pohárban adhatjuk fel.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

KÜLÖNFÉLE

(Lásd „Vegyes“ címen is.)

TÖPÖRTYŰ VAGY TEPERTŐ

sőt töpörtő, meg pörc is lehet a neve, már amint vidékenként mondják, de bárhogy nevezzük is, mindig örülhetünk, ha déltájban hazaérkezve, a konyha felől enyhén hozzánk száll az illata.

A frissen sült töpörtyű, származzék bár kockára vágott sertésszalonnából (mely lehetőleg perzselt legyen), vagy hízott libából (melyet úgy nyúzunk meg, hogy bőréhez és szalonnájához egy kis mellehúsa is tapadjon), mindenképen azokhoz az ennivalókhoz tartozik, amelyek alkalmasak arra, hogy ínyünket csiklandozzák.

Maradjunk csak először a sertéstöpörtyűnél s itt mondjuk meg, hogy a kevés vízbe, melyet a feldarabolt szalonna alá öntünk, egy evőkanál tejet is tegyünk, mert ettől sokkal finomabb lesz az íze (valósággal mogyorószerű) s a színe is sárgább-pirosabb, gusztusosabb, nem olyan csúnya, fakó, halovány, mint néhol sajnálattal tapasztaljuk. Azután azt is hangsúlyozzuk, hogy amikor a megpirult, ropogós pörcöt lyukacsos merőkanállal kiszedjük a forró zsírból, ne tegyük át a krumplinyomónak is használt présbe, hanem egyszerűen egy másik-kisebb kanállal nyomkodjuk ki belőle a fölösleges zsiradékot, úgyhogy jusson is, maradjon is.

A préselés tönkreteszi, kiszárítja, agyonlapítja a tepertőt, olyan lesz utána, mint a gyaluforgács. Már pedig az omlós-, meg a levelespogácsához is jó ízes, szaftos töpörtyűre van szükség, valamint a tejfölös túróscsusza, meg a juhtúrós galuska tetejére, a meleg ecettel fonnyasztott öntött salátára, a rántottába és a prószának abba a fajtájába, amelyet a Dunántúl sütnek s amelynek a sós, zsíros töpörtyű adja meg a többi unalmas kukoricalisztkészítménytől eltérő, egyéni jellegét.

A sertésszalonna töpörtyűjéről nincs is több mondanivalónk ennél, ellenben a különösen nemes libatepertőnél (melynek legjelesebb sütőmesterei régidőtől fogva a királyutcai Orczy-ház környékén laktak), megérdemli, hogy megállapítsuk a különbséget, mely sütési módját a másik fajtától elválasztja. A víznek itt pontosan el kell lepnie a lábasban kockára vágott szalonnát. Födő alatt, félerős tűzön kezdődik a sütés, illetve főzés. Ha a víz elpárolgott, felszítjuk a tüzet s a

töpörtyű gyorsan aranysárgára sül. A lábast erre sürgősen levesszük a tűzhelyről, tartalmára néhány csepp hideg vizet freccsentünk, újra lefödjük, pár perc mulva kiszedhetjük a tepertőt, mely kissé megsózva, hidegen, melegen egyaránt oly omlós lesz, hogy szinte elolvad a szájunkban.

Igazán nem kívánhatok jobbat a tisztelt olvasónak, mint hogy ez omlós töpörtyűből minél többször jusson a ludas kásájára, a sült krumplija és teája mellé, vagy a pogácsájába. (Mert hogy ez utóbbi helyen is sikerrel versenyez sertésből való kollégájával, azt úgy hiszem mondani sem kell.)

Stefánia torta II.

6 tojássárgájából, 12 deka törött cukorból, a 6 tojás keményre vert habjából és 12 deka lisztből piskótatésztát keverünk és 5—7 egyforma nagyságú tortalapot sütünk belőle. Ha kihűltek, megtöltjük őket a következő krémmel: ½ liter tejszínt felforralunk ½ kiló cukorral. Belevegyítünk egy kis darab vaníliát és ½ kiló összevagdalt kakaómasszát. Mérsékelt tűzön addig keverjük, míg a kakaómassza elolvad. Teljesen hidegre hűtjük és habverővel 20 deka vajat verünk bele.

Stefánia torta III.

9 tojássárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral. Összevegyítjük 4 tojás habbá vert fehérjével, 15 deka liszttel és annyi tejjel, hogy a tészta folyós legyen. Kikent formában 4—5 lapot sütünk belőle. Megkenjük őket és a torta tetejét a következő töltelékkel: 12 deka vajat habosra keverünk 18 deka cukorral és belekeverünk 8 csepp rumot és kevés vaníliát.

Mama kedvence.

50 deka édes és 1 deka keserű mandulát gorombára törünk 1 tojás fehérjével. Összevegyítjük 2 egész, elhabart tojással, 2 sárgájával és 25 deka olvasztott, majd 50 deka cukorral és kevés reszelt citromhéjjal újra keményre kevert vajjal. 6 darab, teljesen lehámozott, kimagozott narancsot szeletekre vágunk, erősen megcukrozzuk. Vajjal kikent tortaformát kibélelünk omlós vajastésztával, beleöntjük a mandulás keverék felét. Erre a narancsszeletek következnek és végül a mandulás keverék másik fele, amit meghintünk cukorral. Két óra hosszáig sütjük gyenge tűznél és kihűlve vesszük ki a formából.

Hány személyre szólnak a receptek?

A szakácskönyvek receptjei, ahol adagot említenek, általában 4—6 személyre szólnak. 4 étkesebb, vagy 6 kevesebbet fogyasztó emberre. 4 személynél esetleg vacsorára is marad. Ahol a recept eltér a szokástól, különösen pl. a diétás ételeknél, ott rendszerint megjegyzés van erről, de aki valamelyest ért a háztartás vezetéséhez, a receptet elolvasva rögtön meglátja a különbséget.

Leves- és mártásjavító csontkivonat.

Borjú- és marhacsontokat húsleves módjára és ugyanolyan arányban főni teszünk, zöldségeljük s a forrás közben felszínre jövő zsírt és habot mindig leszedjük. Amikor a lé sűrűsödni kezd, vigyázni kell, hogy oda ne égjen. *Igen hosszú* (a recept szerint *jó félnapi*) szakadatlan főzés után, amikor a lé már sűrűvé forrt össze, a csontokat kiszedjük, a levet pedig fehér vásznon átnyomjuk és bögrében vagy beföttes üvegben hidegre állítjuk, ahol kemény kocsonyává lesz. Jól lezárva és hideg helyen sokáig eláll. *Mártások, levesek* javítására használható.

Főtt habkrém.

Hat tojásból kemény habot verünk, de mielőtt a habveréshez fognánk, 20 deka törött cukrot 1 deci vízzel és ízlésszerinti vaniliával szálasodásig főzünk. Mikor a hab már nagyon kemény, vékony sugárban lassacskán beleöntjük a cukrot, közben folyton tovább verve a habot, majd a habve ővel nagyon lassan és magasra emelve a habmasszát, lassan kihűtjük.

Meleg kalács és kenyér felvágása.

A *kalácsot* lehetőleg ne vágjuk föl, amíg meleg. De ha valamilyen okból mégis szükséges volna, a kést mártsuk forró vízbe, vagy tüzesítsük meg, gyorsan töröljük le s így vágjuk vele a kalácsot. Ugyanígy vághatjuk fel szépen a *puha kenyeret* s általában a *kelt tésztákat.*

A piskótatekercs

tésztáját, amint a sütőből kivesszük, gorombára tört cukorral meghintett szalvétára kell tenni, nagyon gyorsan megkenni lekvárral vagy csokoládéval és a szalvéta segítségével azonnal összegöngyölíteni.

A torta és a túlerős tűz.

A tortákat *nem szabad túlerős tűzön* sütni, mert akkor a külső rétege gyorsan megkeményedik, a belseje pedig nyers marad. A sütőt be kell melegíteni, mielőtt a tésztát bele tennők, de a sütés csak *mérsékelt tűzön* történjék. Így aztán *jól megsül* a belseje is és nem eshet össze a torta, amelyet a sütőből kivéve *röglön szitára* kell borítani. Amíg kihűl, tartsuk a konyhában, ne tegyük ki mindjárt nagy hőmérsékletkülönbségnek. Ha a tortát *csokoládé-mázzal* — amelyhez kis darab kakaóvajat is keverünk — öntjük le, *pár percre* visszatóljuk a már csak *langyos* sütőbe, melynek ajtaját kissé nyitva hagyjuk. A máz ekkor gyönyörű fényes lesz.

Sorbet.

Különböző friss gyümölcsök áttört, kevés vízzel együtt átszűrt levét összevegyítjük valami jófajta fehér borral. Citromlevet is csavarunk bele és keveset meg is cukrozhatjuk. Használatig jégen tartjuk. Éppen így készíthetjük eltett gyümölcsléből is.

A KARÁCSONYI PUJKA

A természetrajz azt írja róla, hogy a legnagyobb baromfi. Nem lehetetlen, hogy ennek a tulajdonságának is része van abban, hogy a karácsonyi ételsor központjába helyezték az angolok, akik tudvalevően szeretnek sokat enni, mindenekfelett sok húst és még a rendesnél is többet karácsonykor. Azt is mondja a természetrajz, hogy a pujka húsa jóízű s még azt is hozzáteszi, hogy a melle feltűnően hatalmas és okszerű hízlalással pompásan fejleszthető.

Ez az utóbbi tulajdonság bírhatta rá viszont magyar elődeinket, hogy örökség gyanánt úgy hagyják reánk e díszes tollazatú szárnyast, mint a karácsonyi ebéd fénypontját. Ismeretes ugyanis, hogy a szárnyasok világában őszinte tisztelői vagyunk a jól fejlett melleknek s a divat nálunk semmiképpen sem fog olyan ultramodern formában jelentkezni, hogy a pujkánál a kis mellet tartsuk kívánatosnak. Annál kevésbbé, mert hisz a pujka többi része, íz és szépség dolgában, egyaránt messze elmarad a melle mögött. Míg egy jó szaftos, rántott csirkecomb felveszi a versenyt a »fehér húsá«-val s az »idei« libacomb sem utolsó falat, a pujka alsó combja olyan izmos, inai szinte elcsontosodtak, hogy csak vesződséggel lehet róla némi húsfélét lefejteni. A vesződséget ez sem éri meg, mert száraz, ízetlen, Igazuk van azoknak, akik csak »dobverő«-nek csúfolják.

A melle ellenben fejedelmi falat. Gyönyörű, nagy szeleteket lehet vágni belőle, egészen külön tálat tölt meg, ragyogó fehér, porhanyós, ízes, nedvdús, zamatos. Méltó a karácsonyi asztalra, illik az emberek hangulatához, kik a nagy ünnepen ősi, pogány korból eredő szokás szerint, valóságos áhítattal ülnek az áldozati lakomához.

Izlelgetik, kóstolgatják a remek pecsenyét. »Olyan az íze, mint a dióé« — mondják s valóban úgy dukál, hogy a karácsonyi pujkát dión is hízlalják. Sokszor elnéztem gyerekkoromban, ahogy édesanyám, ki mindig maga választotta ki és fogta hízóba december első napján a karácsonyi pujkát, a kukorica mellé időnkint hogyan adott ki a napi töméshez öt-hat szem diót is. A diót feltörték, azaz hogy

csak ráütöttek egyet a mozsártörővel, hogy megrepedezzen s héjjastól nyomták le a nem is nagyon tiltakozó baromfi táguló torkán át duzzadó begyébe. Eleinte csodálkoztam és azt hittem, hogy a szegény állat nem éli túl a kissé furcsa etetést, de anyám csak mosolygott s magam is megnyugodtam, mikor a pujka nap-nap után baj nélkül esett át a procedúrán.

Azt mondják, olyan erős a zúzája, hogy a dió héját is megemészti. Úgylátszik, csakugyan így történt. De bárhogyan esett is, a pecsenyéje olyan kitűnő volt, hogy a következő esztendőben már eszembe se jutott az aggodalmaskodás. A mi karácsonyi pujkánk mindig dión (azaz dión *is*) hízott. Mások a kukorica közé kevert korianderrel, ánizsmaggal, kakukfűvel igyekeztek fűszeres ízeket adni pujkájuk húsának. Magam is ettem azóta ilyent, de túlságosan. bántóan aromásnak találtam s csak mindig meg kellett maradnom annál, hogy a legjobb, legkellemesebb, legfínomabb ízt, zamatot, porhanyósságot a dió adja.

Egyszer aztán valahol valamilyen furcsa pujkapecsenyét tálaltak elém. Még a mellehúsa is barna volt, az íze kellemetlen, olajos íz, a szaga visszariasztó. Kiderült, hogy a pesti piacon vették s az tette tönkre, hogy repcével hízlalták. A repcével könnyen, gyorsan megy a hízlalás, időt és költséget kímél vele az olyan baromfitenyésztő vagy kereskedő, aki elég lelkiismeretlen, hogy élvezhetetlenné tegye a portékáját.

És elég meggondolatlan, hogy rontsa a hitelét a magyar pujkának, melyet London és Berlin egyaránt nagyrabecsül. Az indiánkakas — így is nevezik, mivelhogy az amerikai Indiana állam volt az őshazája — az Európába importálása óta eltelt négy évszázad alatt Magyarországon emelkedett a legmagasabb polcra. A magyar pujkát várják karácsonyra az angolok és németek. Évről-évre a magyar Alföld meg a Dunántúl indítja útnak messze nyugatra a karácsonyi pecsenyét. Remélem, mindig több lesz közte a dión hízott, mint a repcével megrontott, hogy magyarok dícsérete hangozzék a karácsonyfa mellett, meg a fagyöngy alatt mindenütt, ahol a hagyományos pujkamell az egyik tartozéka a karácsonyi örömöknek.

Sok a gond, sok a vesződség, míg a pirosszeplős tojásból kibújt gyenge, gyámoltalan madárból ünnepi lakoma lesz. Meleg szobában tartogatja, széltől, hidegtől, esőtől, forró napsugártól óvja a gondos gazdasszony, friss túróval eteti a kényes jószágot, hogy felnövekedvén, a baromfiudvar dísze és zsarnoka legyen. Mígnem hízóba kerülvén, dióval tápláltatik, hogy feje vétessék, jól megspékeltessék, sütés közben gyakorta öntöztessék s így finom falat váljék belőle minden gasztronómusok gyönyörűségére. Esetleg gesztenyével töltve, s párolt aszaltszilvával, vagy mi még jobb, fűszerezett borban eltett mandulás szilvával körítve.

UDVARI EBÉD

Ezt az udvari ebédet nem a királyi palotában ettük, bár igaz, hogy egészen közel hozzá, a Várhegy tövében. Nem az udvarnál ettük ugyan, de igenis, az udvaron s így némi joggal már ezért is udvari ebédnek nevezhetnők, de az alábbiakból meglátjuk, hogy egyébként is, még más igen komoly szempontokból is »udvari« ebéd volt az.

Igen, a Vár tövében, a Krisztinavárosban, azaz hogy talán már inkább a Tabánban, ahol egykor a híres Müller-féle kocsigyár jelezte a két városrész határát, egy kis kocsma udvarán terítettek erre az udvari ebédre. Olyankor, amikor az Udvar, még Ferenc József idejében, Budán mulatott és vendégül látott honatyákat, delegátus urakat, sőt néha külföldi fejedelmeket. Ezekkel a vendéglátásokkal voltak összefüggésben az udvari ebédek, melyekről itt szó vagyon.

A kis kocsma hosszú, földszintes házban volt s cégtábláján ezt olvashatta a járókelő:

Vendéglő a Burgzsandárhoz.

Burgzsandárok már nincsenek, de akkoriban mindenki jól tudta, kik azok a szép szál legények, akik időnként feltűntek a pesti utcán is zöld waffenrokkjukban, mely fölött hűvös időben fehér köpönyeget viseltek.

Az intézménynek, amelyhez tartoztak, Cs. és Kir. Gyalogtestőrszázad volt a hivatalos neve. Ők látták el a rendőri szolgálatot a bécsi Burgban és a budai királyi palotában. Mikor díszruhát öltöttek, waffenrokkjukon arany vállrózsák ékeskedtek, fejükön lószőrforgós, hatalmas sisak ült. Kétségtelenül impozáns jelenség volt egy-egy ilyen testőrgyalogos s nem csoda, ha Budán nagy tekintély övezte azt a sváb legényt, tabáni vincellérek ivadékát, aki leszolgálván katonai három esztendejét s eközben őrmesteri rangot szerezvén, bejutott a burgzsandárok díszes csapatába, hogy Őfelsége életének és vagyonának biztonságán őrködjék.

Ez a tekintély megmaradt azután is, hogy a Burgzsandár idők multán nyugalomba vonult és átvette apái örökét, a Vár alatti kis kocsmát. A kocsma akkor kapta a »Burgzsandár« cégért, hogy vele jelentős hírnévre emelkedjék.

A hírnév keletkezésének és gyors megszilárdulásának megértéséhez tudnunk kell, hogy étel és ital, ami egyszer az uralkodó asztalára került, azaz nem is éppen az asztalra, csak az »ebédlő palotában« szolgálatot tévő lakájok kezelésébe, többé viszont nem láthatta a királyi asztalt. Akkor sem, ha az ezüst-arany tálak tartalmához senki hozzá sem nyult s ha a hosszúnyakú palackokból egy csepp sem hiányzott.

Ilyen tál és ilyen palack pedig ugyancsak bőven akadt. Ferenc József példátlan gyorsasággal evett, a vendégek legtöbbje nem győzte az iramot s a szédületes tempóban váltakozó 16—17 fogás közül akárhányból még venni sem volt ideje. A nagy sietségben étlen-szomjan maradt a király vendége, az illetetlen vagy alig megkezdett tálak és palackok ellenben kivitettek a konyhába, hogy régi hagyomány szerint a személyzet rendelkezésére bocsáttassanak.

A személyzet azután egy-egy gála-ebéd befejeztével — árverést rendezett a dús zsákmányból.

Az árverésre elmentek a várban lakó hivatalnok arisztokrácia hivatott képviselői: államtitkárnék és miniszteri tanácsosnék siettek szakácsnőkkel és szobalányokkal, hogy egymásra licitálva, minél többet biztosítsanak családjuknak a finom falatokból.

A versengés nagy volt, de olcsó pénzen jutott mégis mindenkinek. A legjava, az oroszlánrész — árverésen kívül — a »Burgzsandár«-é lett. Nem volt hiábavaló a hosszú udvari szolgálatban szerzett baráti összeköttetés, a volt kollégák, burgzsandárok, szakácsok, komornyikok és egyebek, rendületlen hívei maradtak a közülük lett kocsmárosnak. Hozzájártak egy kis jó rác ürmösre, meg ugyancsak rác csájára, mely utóbbi nem ital volt, hanem torta formára sütött és szeletelt s fatányéron körülhordott borsos, húsos rétes és igen nagy népszerűségnek örvendett a Rácváros határain túl is.

A jó csájáért, meg rác ürmösért hálából azután a volt kollégák maguk szállították a gála-ebéd végeztével a francia szakácsművészet remekeit s az udvari pincék kincsét a Vár tövébe, a kis kocsmába.

A »Burgzsandár« udvarán este 9 óra tájban megkezdődött a második »udvari ebéd«, a rózsaszínű rajnai lazac, szalai rákkal körítve és remulád-mártással kapcsolatosan újra hófehérrel terített asztalra került, a Homard à la Parisienne, a gyöngyszürke, nagyszerű orsovai kaviár, a ravigote-szószos articsóka, a vadkacsa galantin, a szarvasgombás libamájpástétom, a pirosló róztbif, a gödöllői fácán, a művészies felépített parfét szabályos rendben sorakozott utána. Zöldesen csillogott a poharakban a rajnai Liebfrauenmilch, pirosan a bordeauxi Saint Julien és aranysárgán a tokaji királyi szőlő termése.

Az asztalnál jól informált pesti inyencek ültek, kik tudták, hogy mindeme table d'hôte alakjában szervírozott s kétséget kizárólag fejedelmi dolgokért mindössze *egy. mondd egy osztrák értékű forint a fejenkénti fizetség ott a Vár alatt.*

A fácánnál odalépett a lakomázókhoz a *Burgzsandár* s a szertartásokhoz híven poharat emelt Felséges urunkra, a császárra és királyra. A vendégek felállottak, a poharak összecsendültek : a lakoma tovább folyt.

Erről az udvari ebédről csak üresen szedte el a tálakat és palackokat a kiszolgáló csaposlegény. Itt étlen-szomjan nem maradt senkisem.

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

Kávéfőzés egyszerű módon.

Modern gépek híján is *igen jó* kávét készíthetünk a rendes *karlsbadi porcellán kávémasinán* is a következő módon: 1 liter, a vízvezetékből frissen eresztett vizet csak erre a célra használt fazékban felforralunk. *4—5 deka* lehetőleg frissen pörkölt, finomra őrölt, elsőrendű kávét (persze pótkávét is vegyíthetünk hozzá) beleteszünk az előzőleg megmelegített masina felső részébe és jól összenyomkodjuk, hogy sűrűn legyen a szitán, a víz csak fokozatosan szivároghasson át s a kávét kellőleg kilúgozhassa. Most rátesszük a vízelosztót, lassan ráöntjük a forrásban levő vizet és a gépet befedjük. Hogy a kávé az átszűrődés alatt ki ne hűljön, a masinát meleg, de nem forrásban levő *vízbe állítjuk*. A kész kávét újra felforralni kár volna, mert aromájából sokat veszítene. *Egy személyre* körülbelül 7 gramm őrölt kávét számítunk.

A forralt tej föle.

A *tej* felszínén forralásnál összegyűl a *föle*, melyet bőrnek, vagy *pillének* is neveznek. Ezt sokan nem szeretik, ha kávéjukba vagy csokoládéjukba kerül. Hogy az értékes anyagot, melyet ez a föle tartalmaz, megmenthessük, forralás közben *kevergessük* a tejet, azután *gyorsan hűtsük ki* s akkor nem fog a feszínén összegyűlni s »bőr«-ré alakulni.

Az egészben sütött hús.

Az egészben sütésre szánt húst egy kanálfej forró zsíron s néhány tustött szalonnaszeleten *először fenn a tűzhelyen* mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk, azután kis vizet önthetünk alája s a *sütőbe téve* fejezzük be elkészítését. Zsír helyett persze vajat is használhatunk.

A legiren vagy legieren

szó a gasztronómiában annyit jelent, mint valamely mártást vagy levest sűríteni, »megkötni« tojás, tej, tejföl hozzákeverésével. Magyarul leginkább a behabarni szó felel meg neki.

Disznósajt (vérrel).

Sovány, főtt, vagdalt disznóhúst, kevés puhára főtt szalonnabőrt összevegyítünk háromszor annyi súlyú, apró kockára vágott, főtt szalonnával és annyi habart disznóvérrel, hogy a massza töltésre alkalmas keménységű legyen. A megmért tölteléket kilónként számított 3 és fél deka sóval, 1 gramm majoránával, 4 gramm törött borssal, 2 gramm szegfűborssal fűszerezzük. Alaposan megdolgozzuk és végül disznógyomorba vagy hólyagba töltjük, de úgy, hogy az csak félig legyen tele. Most szalonnaszeletekbe csavart disznónyelv-, vagy borjúnyelvdarabokat teszünk még bele s bevarrjuk a hólyagot. Körülbelül 3 óra hosszáig főzzük. Hogy jó-e, úgy tudhatjuk meg, hogy villával beleszúrunk. Ha vértelen, tiszta zsír vagy lé csurog ki belőle, akkor már megfőtt. Langyos állapotban lepréseljük és mikor teljesen kihűlt, 2—3 napra hideg füstre akasztjuk.

AZ ANANÁSZDINNYE

többi sárgadinnyetestvérével együtt rokona az uborkának. (Innen van, hogy némely éretlen, vagy silány példányának olyan uborkaíze van.)

A kovászos uborka és a sóban, paprikában, borecetben jól megérlelt uborkasaláta persze a maga környezetében (értsd: libapecsenye vagy rántottcsirke mellett) igen kedves ételünk, ám mégsem szenvedhet kétséget, hogy az ananászdinnyét (sőt a kantalupot, meg a turkesztánt is) sokkal magasabb, mondhatnám főnemesi rangfokozat illeti meg a növénytanban »cucumis« néven tisztelt családban, mint a polgári uborkát.

Az ananászdinnyét nemigen szoktam megkóstolni »prímőr« korában, május közepén, nemcsak azért, mert az ára olyankor szédületesen magas, hanem főleg azért, mert a túlkorai és könnyen kásásodó termés époly kevéssé jó, mint a túlkésői és a sárgadinnyefajták, melyekből szenvedélyes barátjuk, néhai Hoitsy Pál, oly rengeteg-félét tartott számon, sőt termelt is, csak június végén kezdenek komolyan jók lenni, hogy júliusban és augusztus elején kulmináljanak.

Bármily csalogatóan kínálják tehát májusban a hangosszavú árusok, hogy hazai termés és ilyen meg olyan üvegházakból hozták Budapestre, mégis helyesnek tartom a várakozást, amíg nemcsak olcsóbb, hanem lényegesen jobb is lesz és nem juttatja az eszébe az embernek, hogy a dinnye unokaöccse az uborkának. Már a külseje is szebb lesz később, a belseje pedig, a húsa, gusztusos narancsvörös színű, tömött és szerfelett zamatos. Izére, szagára hasonlít az ananászhoz, melytől nevét kapta. Hűsítő, üdítő és szomjúságoltó, különösen, ha jól behűtve kerül asztalunkra. És kissé megcukrozva. Ha rendesen, jól megérett, sok cukor nem kell rá. A kevés jobban kiváltja nemes illatát és levesesebbé teszi a húsát, a soktól veszít a jellegéből és émelyítő lesz. Tehát egy kevés cukor helyeselhető az ananászdinnyén, meg a többi sárgadinnyeféléken (akkor is »sárga«, ha zöld), de semmiképen sem ajánlhatnám, hogy beugorjék valaki annak, aki azt hirdeti, hogy sóval, paprikával, vagy gyömbérrel jó csak valójában e pompás nyári gyümölcs. Láttam ugyan olyanokat, akik nemcsak hirdették, de gyakorolták is e különös fűszerezési módokat (olyat mégse láttam, aki tubákkal ette volna, pedig erről is hallottam gyerekkoromban), sőt magam is megkóstoltam valamennyit, de rögtön elhatároztam, hogy a cukornál maradok. A csípős, maró, erős fűszerek a sárgadinnyét kiforgatják lényéből. És azt is megállapíthattam többnyire, hogy a só, a paprika, a gyömbér ezúttal nem az ízlés, hanem inkább a feltűnési viszketeg szolgálatában állott.

Igaz, hogy az is feltűnő volt, amikor annakidején a még javakorabeli Batthyány Elemér gróf ama világszép szőke angol dáma, Daisy társaságában egy este Vampetits bátyánk ligeti vendéglőjében

sárgadinnyével kezdte a vacsorát. Erről azonban rövidesen bebizonyosodott, hogy nem is olyan rossz dolog és feltétlenül higiénikus. Ettől tehát most már senki se riadjon vissza, csak arra ügyeljen, hogy a sárgadinnye után ne egyék például bablevest, borjúpörköltet, töltöttkáposztát és túróscsuszát. A sárgadinnyés kezdethez már mégis csak a finom franciás menü illik.

ANNABÁLOKAT ÉS ANNANAPI BÚCSÚKAT

sokfelé tartanak az országban, de kiváltképpen a Dunántúl, Somogyországban, Szalában, meg Veszprém vármegyében. A bálok között országszerte hírneves volt mindig a füredi Annabál, melynek jeles multjáról és kiváló jelenéről annyi írástudó zengett már dicsőítő éneket.

A bálok, illetve a bennük megforduló deli leányok és ifiasszonyok. bizonyára érdeklik az ínyesmesterség barátait, azonban a szó szorosabb értelmében a *búcsúk* tartoznak inkább ama keretbe, mely az ínyesmesterség birodalmát jelenti.

Túl a Dunán különösen sok a Szent Annáról nevezett plébániatemplom s ennélfogva Anna-nap után való vasárnapon nem egy helyen ütik fel sátraikat az egybesereglett mézeskalácsosok, kiket inkább bábosoknak nevez a somogyi szólás. A manduláspuszelli, a különféle színű és alakú ízes, változatos mézeskalácsfajták nem megvetendő falatok s a gyerekeknek, sőt a szívük választottjával megjelenő legényeknek is, igen alkalmatos ital így kánikulai búcsú délutánján a jégbehűtött márc, a méhsörnek egy erjesztetlen fajtája, mely vízzel higított s főzött mézből készül s mely némi szerecsendióval meg koriandrummal fűszereztetik.

Ámon, a híres marcali bábos, már ama régi időkben, mikor az ilyesmi vidéki helyen nagy ritkaság volt, fagylaltot is készített a búcsúra, pirosat málnából, fehéret citromból, sárgát kajszíbarackból és mindenekfelett krémszínűt vaníliából. Azért mondom, hogy mindenekfelett, mert akkortájban a falusi hölgyek a vaníliafagylaltot tartották a legelőkelőbbnek, mivelhogy Beniczkyné Bajza Lenke kegyelmes asszony regényeiben is többnyire ezzel enyhítették szenvedéseiket az arisztokrata dámák.

Ámon bábost — fagylaltjáért — igen szívesen látták Lengyeltótiban is, ahol néhai öreg gróf Zichy János (a pár éve elhúnyt Béla gróf édesapja) olyan gyönyörű karcsútornyú »stukatúros« templomot építtetett, hogy már csak ennek megtekintésére is érdemes volt odamenni a búcsúba. Hát még az esperesplébános úr ebédjeért, melyen hosszú sorban vonultak fel a dunántúli magyar szakácsművészet remekbe készült fogásai, a finom ragúlevestől kezdve, a májszeletkékkel kirakott, sültvérrel megpettyegetett, töpörtyűvel díszített ludaskásán, karbonádlis töltöttkáposztán, a galuskával körített paprikáscsirkén áthaladva a farsangi fánkig. Ne tessék azonban azt hinni, hogy az ebéd ezzel befejeződött, mert most egyszerre tálaltak tejfölös uborkasalátával és kovászos uborkával ropogós liba- és kacsapecsenyét, valamint párolt káposztával még ropogósabb sültmalacot. Aztán megint csak egyszerre érkezett az asz-

talra a kaprostúrós-, az almás- és a káposztásrétes, hogy végül fagylalt a sütemények, írásos torták és gyümölcsök sokasága zárja be a kétségkívül jól sikerült menüt. A bor többnyire a Balaton túlsó partjáról került ki: ama badacsonyi »kéknyelűek« rendjéből, meg a somlai muskotály fajták közül, de a vörösbor Somogyban termett, a jóhírű »Kishegyen«, hol az európai hírű borász, Szalay Imre úr, a császárszakállú »löllei republikánus« termelte.

Az Annanapi búcsú ebédje persze késő éjszakáig elhúzódott s bizony nem megvetendő iskola volt ínyesmesterjelöltek számára.

Grape fruit.

A *grape fruit* (citrus decumana) nagy, narancshoz és citromhoz hasonló, zöldessárga héjú, savanykás, kesernyés ízű, vitamindús gyümölcs. Különösen az angolok és amerikaiak kedvelik s étkezés elején egymagában (kettévágva egy-egy felet kehelybe téve s kis kanalat adva melléje), vagy pedig étkezés végén gyümölcssalátába vegyítve fogyasztják.

Almaecet.

A lehullott éretlen — de lehet érett is — almákat összeszedve, kádba rakjuk és sulyokkal erősen összezúzzuk, majd gyümölcsprésben kipréseljük. Az így nyert nedvet, valamelyes cukrosvízzel megszaporítva, fakádban megerjesztjük. Mikor már savanyodni kezd, hordóba tesszük, a hordót lezárjuk és addig hagyjuk benne, míg teljesen megsavanyodik. Ekkor 30 literre számított 15 deka borkövet keverünk bele és mikor teljesen megtisztult, lefejtjük. (Üvegekbe vagy másik, tiszta hordóba.) Salátákhoz, egyéb ételekhez kitünő ez az ecet, de konzervnek készítésére nem alkalmas.

Mézecet.

Bőszájú uborkásüvegben összevegyítünk 1 kiló mézet 4 liter vízzel. Beleteszünk 1 zsemlyét vagy ennek megfelelő nagyságú fehér kenyeret, esetleg kisebb almanagyságú kovászt. Meleg helyen tartjuk, míg jól megerjed (4—5 hét). Ezalatt csak vékony sűrű tüllel kötjük be. Mikor az erjedés befejeződött, szorosabban is beköthetjük és a teljes megtisztulás után filtrálópapíron átszűrve, üvegekbe töltjük. (A zsemlyét vagy kenyeret, mielőtt az üvegbe tesszük, megáztatjuk borecetben.)

Erdei szederecet.

½ kiló, nagyon érett erdei szedret kissé meghintünk törött fahéjjal és szélesszájú üvegbe téve, leöntjük 1½ liter tiszta borecettel (vagy savanyú borral). 4—5 hétig napos, vagy más meleg helyen tartjuk s kis idő elteltével filtráljuk és üvegbe töltve, jól ledugaszoljuk.

Zavaros uborkalé.

Az *ecetbe eltett uborkán az ecet* néhány nap mulva többé-kevésbbé *megzavarodik*, hogy aztán rövidesen újra megtisztuljon. Ha ez a zavarosság túlsokáig tart, akkor valami hiba történt, amelyet meg kell próbálni olymódon korrigálni, hogy az ecetet leöntjük, az uborkát megmossuk, megszárítjuk, új ecetforrázatot készítünk, friss fűszere-

ket veszünk, a szükségeseket a tisztára kimosott üvegbe rakjuk, alaposan lekötjük és rövid ideig *kigőzöljük*. Természetesen ezt csak abban az esetben lehet megtenni, ha az uborkák még teljesen épek és kemények.

Citrom eltartása homokban.

Citromot legjobban úgy tarthatunk el, ha teljesen *száraz* (forró napon, vagy kemencében kiszárított) homokot öntünk négy ujj vastagságra ládába. A citromokat a homokba állítjuk, úgyhogy *egymáshoz ne érjenek*. Ujabb négy ujjnyi homokréteget hintünk rá, ebbe ismét citromokat állítunk s most öt ujj vastag homokkal födjük be. *Hűvös* helyen így sokáig eláll a citrom.

Spárga főzése.

A spárgát ne főzzük vízszintes helyzetbe lefektetve, lábasban, hanem fazékban, fölállítva, egy csomóba összekötve, annyi sósvízben, hogy a feléig érjen. Ilyen módon a spárgafejek csak a gőzben párolódnak és teljesen megtartják gyengéd aromájukat, a keményebb szárak pedig sokkal tovább főhetnek, mintha az egész csomó egészen bent lenne a vízben s így természetesen tökéletesebben is puhulnak meg.

A »zöld mandula«.

Az úgynevezett zöldmandula (össze nem tévesztendő a befőzésre használt, éretlen, közönséges mandulával) nem más, mint a pistacia vera (magyarosan pisztácia) cserje csonthéjas, egymagvas termése. A Földközi-tenger mellékén tenyészik. Csontburkától megfosztott, vékonyború, halványzöld, olajos, édes magját nyers tápláléknak vagy fűszernek használják. Alkalmas tortadíszítésre.

Étrendek hideg vacsorákra.

I. Hideg bouillon csészében Hideg, főtt aszpikos hal (fogas, kecsege, csuka), zöld vagy remuládmártással. Hideg spárga. Francia salátával töltött s összecsavart sonkaszeletek. Kaszinótojás. Őzgerinc áfonyával. Hideg róztbif vagy vesepecsenye mustárral. Tüzdelt pujka uborkával és vegyes salátával. Minyonok. Torta. Gyümölcs. Vegyes fagylalt vagy parfé.

Ital: Ürmös vagy száraz *szamorodni*, sör, fehér és vörös bor (pezsgő), esetleg eperbólé, feketekávé, konyak, likőrök.

II. Tea töpörtyűs pogácsával és sós, sajtos rudacskákkal. Hideg tálak: Héringsaláta, borjúmájpástétom, felvágottfélék, egészben sült, felszeletelt borjúcomb, fácán. Ezekhez többféle saláta (paradicsom, zöldbab, karfiol) járul, továbbá áfonya, vörösboros vagy ecetes szilva. Narancstorta, apró sütemények, gyümölcs, sajt, feketekávé. A húsostálak díszítésére különböző színű aszpik, szalagokra vágott fejessalátalevelek, hónaposretek, cékla, keménytojásszeletek, citromkarikákra helyezett szardellagyűrűk, apró uborkák szolgálhatnak.

Ital: A tea után fehér bor ásványvízzel, majd vörös bor s a feketekávéhoz likőr vagy konyak. Koktél.

III. Felvágottfélék (esetleg szendvics formájában). Hideg sertéssült. Hideg töltött csirke, többféle saláta (zöldbab, paradicsom). Apró sütemény. Diótorta. Gyümölcs. Sajt (körített juhtúró).

Ital: Sör, bor, Harmatvíz, feketekávé. Jó szolgálatot tehet a jégbehűtött s szénsavas vízzel megszaporított citromos (ha tetszik, rumos) tea.

IV. Halmajonéz vagy hideg libamáj aszpikban, olasz salátával. Hideg töltött paradicsom. Hideg tüzdelt gyöngytyúk vagy kappan karfiol- és endiviasalátával és befőttel. Töltött gesztenyetorta vagy puncstorta. Apró sütemények. Gyümölcs. Feketekávé.

Ital: Száraz szamorodni, somlai rizling, egri bikavér, narancsbólé. Fekete kávé. Konyak.

Agar-agar.

Az *agar-agar* gumiszerű anyag, amelyet a japáni, kínai, ceyloni és jávai tengereken élő moszatokból készítenek. Főként ragasztásra szolgál. Egy idő óta a *cukrászatban*, különösen a *cukorkagyártásban* is szokták használni *zselatin helyett* az anyag *kocsonyássátételére*. Kapható drogériákban, esetleg nagyobb fűszerüzletben is cukorspárga vastagságú szálakban, melyekből többet szoktak egy csomóba kötni. Rugalmas, hajlékony és hónapokig elál. Használat előtt apróra vágva, vízben megmossuk, majd addig főzzük, nagyobb mennyiségű vízben, míg egészen áttetsző lesz.

Szarvassó.

A *szarvassó*, pontosabban *szarvasszarvsó* (Hirschhornsalz) a szarvasagancs ipari feldolgozásánál lehulló sárgásbarna por, amely ammoniumkarbonátot, ammoniumhidrokarbonátot és karbominátot tartalmaz. *Sütőpornak* használják, *kisebb*, vékonyabb süteményeknél a tészta lazítására, kelesztésére. Hevítve már 60 fokon felbomlik két illó alkatrészre, széndioxidra és ammoniára. Használatánál ügyelni kell, hogy sütés közben az összes ammonia tökéletesen elillanjon. Jól meg kell sütni a süteményt, mert különben ammonia ízű lehet. Nagy, vastag kalácsfélékbe nem való. Drogériákban, gyógyszertárakban, sőt vegyeskereskedésekben is szokták árulni.

»Heilige stritzli«.

Az úgynevezett »heilige stritzli« nem más, mint hosszúkás formára fonott finom, foszlós, tejeskalács, amelyet *Mindenszentek napjára* (november 1.) szoktak sütni, hagyományos szokás szerint, úgy, hogy a család minden tagjának jusson belőle egy-egy. Kisebb a gyermekeknek, nagyobb a felnőtteknek. *Gyümölcssajtokat* vagy *gyümölcskenyeret* is szoktak ilyen formára készíteni.

Főzés olajjal.

A jóminőségű *olivaolaj* könnyen emészthető és kitűnő ízű zsírféleség. Salátákon és különböző hideg mártásokon kívül főleg halak sütéséhez, hirtelen sütendő húsokhoz (bifszték, ramszték, rostélyos, fasírozott) használjuk. De igen alkalmas articsóka, karfiol, spárga, zöldbab, kelkáposzta, sárgarépa elkészítéséhez is. A talkelli és a fánk is jó olajban kisütve s a rétes- és buktatésztába is használhatunk felerész vaj mellett felerész olajat. Az olajnak természetesen — bármire használjuk is — egészen tökéletesnek kell lennie.

Igen jó, főzésre használható ízes olaj készülhet *napraforgómagból* is.

A RAKOTTKÁPOSZTA

receptjét leírtam »*Az Ingyesmester szakácskönyvé*«-ben, de azt hiszem nem veszik rossz néven tisztelt olvasóim, ha itt néhány szó kommentárral szolgálok az erdélyi konyhának ehhez a gyöngyéhez:

A hozzá felhasznált káposzta lehetőleg házilag savanyított legyen és nem borkősavas piaci áru, de ha már erre az utóbbira szorulunk, mossuk ki jól, mielőtt főzni tennők.

A rizst, melyre szükségünk van, húslében pároljuk (és vigyázzunk, hogy össze ne ragadjon), nem pedig vízben, sőt tejben sem. Ez utóbbi módszernek ugyan számos híve van, én azonban attól tartok, hogy a tejtől kissé édeskés lenne a rizs, míg a húsleves határozottan helyhezillőbb ízeket produkál. A karikára vágott keménytojásról nincs különösebb mondanivaló, a magam részéről könnyű szerrel el is engedném, de hát legyen lúd, ha kövér, adjunk csak meg mindent, ami a közhit szerint beledukál a rakott-káposztába.

A sült (sovány) disznócomb egy részét egészen apróra vagdalhatjuk és összekeverhetjük a kásával másik része azonban olyan darabokban legyen, mint a pörkölt s azt is ajánlhatom, hogy egyszerű sütés helyett vöröshagymás paprikás zsíron pörköljük meg. (A vöröshagymát természetesen a minimumra szorítsuk!)

A füstöltszalonna félkisujjvastag és hosszú hasábok alakjában kerüljön sorára, a kolbász lehet friss és sült, avagy füstölt és főtt, tetszés szerint. A füstölt íz azonban a lényeges kellékek közé tartozik s ezért, ha a kolbász friss, akkor ezt a fontos ízt füstölt oldalasrészek hozzáadásával biztosítsuk. A sózásra különösen ügyeljünk, mert hisz a szalonna, a kolbász, az oldalas amúgyis sós, tehát könnyen túlzásba eshetnénk s ez bizony rovására menne az annyira kívánatos összhangnak.

A rétegeket, melyek a lábasban vagy méginkább mély, tűzálló edényben egymás fölé sorakoznak, gonddal állítsuk össze, mindenből jusson mindenhová, amiből csak kell s végül a tejföl, amellyel bőven megöntözzük a tetejét, legyen kifogástalanul elsőrangú, valódi tejföl.

Vannak, akik a felső káposztarétegre még néhány szelet frissen, ropogósra sült karbonádlit is kívánnak. Mivel semmi jónak megrontója nem vagyok, csak azt felelhetem erre, hogy legyen meg ezeknek is az ő kívánságuk.

Hús eltartása.

Akinek nincs jégszekrénye vagy jégverme, sőt egyáltalán jeget is nehezen kap, a húst leginkább úgy tarthatja el, ha nedves ruhába csavarva agyagfazékba teszi. A fazekat friss hideg vízbe kell állítani, amibe 1—2 marék sót hint s az edényt hűvös helyre állítja.

A baromfihús és tojás íze és szaga.

A *baromfi húsának*, sajnos, elég gyakran érezhető *kellemetlen íze és szaga* néha a tisztátalan, szellőzetlen *tyúkóltól («tyúkólíz»)*, de legtöbbször az etetésre használt *takarmánytól* ered. A halliszttel etetett baromfi húsa halszagú, a repcével táplált pujkáé büzös, olajos. Ugyancsak rossz az íze azoknak a csirkéknek, kacsáknak, libáknak, amelyek sok cserebogarat esznek. A tejjel gyúrt tésztával etetett jércék, kappanok húsa viszont olyan kívánatos, kitűnő lesz, hogy felülmúlja a stíriai kappanét és jércéét is. Érdekes, hogy nemcsak a baromfi húsa, hanem a tojása is magába veszi az elfogyasztott takarmány jellegzetes ízét, szagát.

Szétfőtt burgonya.

A lisztes burgonya némelykor olyan gyönge, hogy bárhogyan vigyázunk is reá, teljesen szétfő, úgyhogy nem lehet karikára vagy kockára vágni. Ez ellen nagyon jó óvszer, hogy amikor héjában főzzük — sót, amikor pedig hámozva — kevés ecetet teszünk a vízbe.

Takarékoskodjunk a tűzzel!

Tűzgyujtás előtt helyes a főzéshez minden olyan dolgot elkészíteni (burgonyahámozás, zöldbabtisztítás, tökgyalulás, tésztagyúrás vagy dagasztás, húsmegtisztítás stb.), aminek későbbre halasztása a tűz kellő kihasználását akadályozza. Különösen áll ez a gáz- és villany-tűzhelyekre, de megszívlelendő a fa- vagy széntüzelésnél is.

Tehéntúró készítése.

A *lefölözött nyers* tejet langyosan tartjuk 24 óra hosszat, amikorra jól megalszik. Az alvadékot aprítás és keverés közben kissé jobban felmelegítjük. Ha ilymódon eléggé megkeményedett, pihentetjük s azután tiszta vászonzacskóba tesszük, amelyen keresztül a savója teljesen kicsurog, amit nyomkodással is elősegíthetünk. Ekkor készen van a tehéntúró.

Krémsajt készítése.

1 liter nagyon jó, sűrű, édes tejfölbe belekeverünk 1 evőkanál sót. Beletöltjük egy vízbemártott kicsavart vászonkendőbe, 4 sarkát összekötjük és levegős helyen fölakasztjuk, tálat téve alája, amibe a leve csuroghat. Egy nap alatt körülbelül minden felesleges nedv kicsepeg belőle s ekkor porcellán- vagy üvegedénybe téve, fogyasztásra készen van a legfinomabb krémsajt.

KÖRÖZÖTT

Mikor tavaszra fordul az idő, a csemegésboltokban fokozott érdeklődés kíséri a liptaitúrós bödönöket (bár Makoviczky Péter világhírű rózsahegyi készítményének helyét többnyire a jászberényi, bihari, meg a hortobágyi foglalja el) és a vendéglőkben is újra sűrűn hangzik fel a rendelés: »Kérek egy körözöttet«.

A pincér hozza is a körözöttet, mely nem más, mint egy darab juhtúró vajjal és némi fűszerszámmal körítve. Többnyire már összekeverve hozzák ezt a bizonytalan színű »körözöttet«, mert minlig ritkább a vendég, aki maga szeretne vesződni a kevergetéssel. Holott megér egy kis fáradságot, ha látja az ember, mi van és mi nincs benne a keverékben, mit »körözött« címén a zsemlyére ken?

Friss, gyenge-e a juhtúró, »teschen-i« vagy ehhez hasonló jó-e a vaj és helyén van-e minden egyéb, ami a liptait valóban »körözötté« teszi? Persze ez a minden egyéb kissé relatív fogalom s például budai kiskocsmában gyakran bajos volna ragaszkodni ahhoz, hogy nagyszemű, gyöngyszürke, kevéssé sózott kaviár is benne legyen az összeállításban. Itt tehát kaviár nélkül is megleszünk valahogy, de mégis, itt is hasznát látjuk, ha szemügyre vesszük, mit akar belénk diktálni a kocsmáros. Ime, dobjuk csak félre ezt a nagyhalom hagymát, semmi szükség sincs rá, csak a vendéglőst gazdagítja, olyan szomjasak leszünk tőle. Paprikát is csak egy csipetnyit hagyjunk, a köménymagból is legfeljebb néhányat. A sok mustártól savanyú lenne, ennélfogva ezen a téren is takarékoskodjunk, ellenben egy kis kesernyés sör nem árt neki s ha kaphatunk egy kövér szardíniát, tisztogassuk meg jól, tegyük bele s az olajából is öntsünk hozzá. Valószínűleg akad még az asztalon levő kis dobozban egy-két szardellagyűrű, vágjuk finomra, pár szem káprival egyetemben és vissza ne riadjunk attól, hogy ezt is a keverékhez tegyük. Most már valahogyan megvolnánk ezzel a körözöttel, feltéve, hogy késünkkel, villánkkal mindent jó símára és egyenletesre kevertünk. De kérem, mégse fogjunk hozzá, most látom, hogy az étlapon hideg, sült libamáj is szerepel. (De jó volna, ha tejben áztatták és párolták volna!) Hozassunk csak egy porciót s úgy a felét egész bátran gyúrjuk a többi jóhoz. Ezek után, ha kaviárunk — eléggé nem sajnálható módon — csakugyan nincs, fejezzük be a munkát és térjünk át a dolog élvezeti részére.

AZ ELSŐ NARANCSOT

minden esztendőben úgy várják az emberek, mint a ródli és a sí barátai az első havazást. Mostanában ugyan nyáron és kora ősszel is lehet már nálunk narancsot kapni, de ez az Isten tudja, honnan származó jövevény csak olyan ízetlen fajta, cseppet sem üdít, kevés a leve, ellenben szívós, taplószerű a húsa.

Nem sok örömet nyujt s a narancskedvelők inkább csak megvárják a november végét, december elejét, mikor az első halványok után megérkezik a fényes, sötétsárga is, a citrus nobilisból, a kokinkínai származású cserje illó olajokban gazdag fűszeres gyümölcséből, mely nyilván őshazája révén *mandarinnak* neveztetik.

A *mandarin*, bár önmagában is érték (úgy veszem észre, különösen a nők szeretik, de a gyerekek is szívesen látják a Mikulás puttonyában meg a karácsonyfán), voltaképen mégis csak előfutárja az *igazi narancsnak*, a citrus aurentiumnak, mely később következik sorra és kulminációját februárban éri el. Ekkor jön az óriás *jaffai* (egy magja sincs, holott a kis mandarin teli van magokkal) és ekkor a legjobb a *vérbélű catániai*. Mondják, hogy az Azori-szigeteken terem a narancsok királya, de azt tartom, mi csak maradjunk meg a catániai és testvére, a messinai mellett. Már csak azért is, mert az Azori-szigetek termését megeszi előlünk Anglia és főleg London. De azért is, mert az Aetna tövében viruló sziciliai vérbélű valóban pompás, zamatos gyümölcs. A magja nem sok, a húsa nem rostos, a nedve pedig pohárba csurgatva, olyan rubintos, mint a legszebb vörösbor. És nemcsak a szine, hanem az íze is passzol a vörösborhoz, mellyel a legsikerültebb párosítást adja akár a bóléban, akár a narancssalátában, mikor egy kis küraszó, vagy maraszkino társul hozzájuk, akár Washington-módon, mikor a kettévágott narancs belét kiszedjük, hogy vagdalt ananásszal és őszibarackkompóttal keverve, vörösborral megöntözve, tejszínhabbal felcicomázva tegyük kissza a kivájt félgömbökbe (egy kis küraszó, vagy inkább egy kis Cointreau-féle triplszek ilyenkor sem ront a kompozíción).

A vérbélű mellett nem kell elhanyagolni a sárgahúsút sem. Csak gondoljunk a narancstortára, felfujtra, mirnyonra, krémre, dsemre, fagylaltra, puncsra és oranzsádra, egynémely koblerre és flipre, melyekbe nagyon megfelelő a sárgabelsejű sziciliai vagy jaffai is. És ne felejtsük el gyerekkorunk kedves csemegéjét, a cukrozott narancshéjat, melynél igazán mindegy, hogy milyen színű »hús« rejtőzött a héj mögött.

HEREIN VAGY HERÁNYTOKÁNY

Ennek az erdélyi ételnek szász eredetre valló neve mellett is Maros-Torda vármegye, tehát Marosszék az igazi hazája. Legfőbb alkotórészei egy félkiló jó minőségű marhahús (lehetőleg pacsni vagy felsál) és ugyanannyi sovány sertéscomb.

Mindkettőt megmossuk és külön-külön kis kockákra vagdaljuk. Lábasban 15 deka szalonnát olvasztunk, kiskanál nemesédes paprikát, kevés majoránnát (némely recept szerint köménymagot is) hintünk bele s rögtön utána dobjuk a marhahúst. Megsózzuk s csipet törött borsot is keverhetünk bele. Pár percnyi pirítás után két deci jó óbort töltünk rá s födő alatt pároljuk.

Körülbelül 20—25 perc mulva a lábasba rakjuk a sertéshúst is s a tetejére szórunk egy kis fej kockára vagy karikára vágott vöröshagymát. Szükség szerint újra megsózva födő alatt tovább pároljuk, meg-megszaporitva egy kis borral s mikor a kétféle hús már teljesen megpuhult, úgy 2—3 deci jó édes tejfelt keverünk bele, ezzel egyszer felforraljuk s puliszkával, galuskával vagy tarhonyával körítve tálaljuk.

A recept másik változata szerint a hagymát (a tokánymódszertől a pörköltek módja felé közeledve) apróra vágva vagy megreszelve mindjárt a legelején kell a forró zsírba vetni s csak utána következhet a hús. Bort elég helytelenül nem javasol ez a másik változat, csak hús- vagy csontlevet engedélyez a tokánylé bővítéséhez, ellenben a húsfélék számát 20—25 deka kockára vágott borjúvesével vagy lapockával gyarapítja s 15—20 deka felszeletelt vargánya- vagy sampinyóngombát is rendel bele. Vese és gomba akkor kerüljön a lábasba, mikor a sertéshús is puhulóban van. A tejfölhöz, igen helyesen, ez a recept is ragaszkodik, miért is annak a nézetemnek adok kifejezést, hogy a szemben álló szabályok között legjobb volna kompromisszumot létesíteni s java tulajdonságaikat egyesíteni.

Mikor még — inkább elrettentő például — azt is megemlítem, hogy vannak, akik valamelyes fokhagyma hozzátételétől sem riadnak vissza, úgy gondolom, sikerült képet adnom a Hereintokányról azoknak az olvasóimnak is, akik Erdélyben talán sohasem jártak, de örömmel ismerkednek meg a Királyhágón túli magyar konyha kitűnő fogásaival.

CSUDÁLATOS VENDÉGLŐRŐL

beszél a legenda, ahol nincs étlap, azaz hogy bizonyosan van, csak a vendégek nem látják s ha látnák is, hiába látnák, nem válogathatnak, azt kell enniök, amit a pincér elébük tesz. A vendéglő persze a legenda szerint Párizsban van és persze nem afféle hazai kurtakocsma, ahol azért nem lehet választani, mert éppen csak borjúpörkölt vagy savanyútüdő rotyog a lábasban a tűzhelyen. Nem is table d'hote, vagy penzió-rendszerre alapított helyiség, ahol mindenki egyformán, az aznapra előírt menüt köteles elfogyasztani, vagy a tányérján hagyni.

Ebben a vendéglőben igenis a legkülönbözőbb fogások állnak rendelkezésre, ínyes falatok készülnek a konyhán, csak éppen hogy nem te választhatsz belőlük, tisztelt fogyasztó barátom, hanem az asztalod körzetébe tartozó pincér, aki teljhatalommal dönt sorsod felett.

Hiába csurog a nyálad, ha azt látod, hogy a szomszéd asztalnál étvágyingerlően illatozó bouillabaisset kanalaz valaki, ha a te pincéred — végig nézvén rajtad — úgy látja, hogy voltaképen a sablonok embere vagy s neked előételnek kaszinótojás dukál, pontosabban: hideg töltött tojás kaszinó módra. Mellesleg szólván, valószínűleg igaza is volna, mert ha jól tudom, pesti ember vagy s az átlagos pesti ember bizony nagyon is a sablonok között mozog az étkezés terén. Fél a tengeri haltól, az olajat csak a salátán viseli el s a finom ürükotlettre ridegen azt mondja: »Nem eszem birkahúst.« Ha aztán megkérdik tőle, kóstolta-e már, kiderül, hogy soha életében! Szóval nem is tudja, milyen az íze, de azért »nem eszi«.

A párizsi vendéglő azonban elsősorban nem az átlagemberek számára nyílt meg s pincéreire ugyancsak nehéz feladat várakozik. Kitűnő ízlésüeknek kell lenni és kitűnő emberismerőknek. Professzoroknak a szakmájukban. Vajjon hogy tudják eltalálni első látásra, kinek vigyenek teknősbékalevest és ki marad meg inkább a borjúragú mellett, kinél nem szabad elfeledni az osztriga mellől a chablist, kinek kell tejszínhabbal keverni a gyöngyházfényű asztrachán kaviárt és ki akarja sárgadinnyével kezdeni az ebédjét.

Itt Budapesten sok kitűnő pincért ismertem már, akire bátran rábízhattam a vacsorám összeállítását, és biztosra vehettem, hogy a legjobbat kapom, amit a helyi viszonyok között elérni lehet. Az illető pincérről persze tudtam, hogy maga is gurmé és tudtam, hogy a sakáccsal vagy szakácsnővel jó barátságban van. Ez az utóbbi dolog rendkívül fontos, mert csak az étlap alapján, az ínyesmesterség művészetében legjobban járatos pincér se tud jó menüt összeállítani, ha nincsenek pontos információi a konyháról, nem tudja melyik étel sikerült jól és melyik gyengébben, melyik a feltétlenül friss és melyik esetleg a tegnapi maradék — álruhában. És csak a konyhában ben-

fentes pincér tudja elhozni kedves vendégeinek a különösen jól sikerült ételekből is a legjobb falatokat.

A kitűnő pincérnek ezeket a kellékeit — mondom — elég sok esetben meg tudtam találni és ilyenkor nem kellett félnem, hogy roszszul járok, ha a fogások összeválogatásának élvezetéről lemondok. Igen ám, de ezek a derék és sokszor zseniális emberek mégis csak ismertek már engem (igaz, hogy rendszerint bámulatos gyorsan megismertek) s így könnyebb volt a dolguk, mint e különös párisi vendéglőben szolgálatot teljesítő kollégáiknak, kiknek gyakran »prima vista« kell dolgozniok.

Őszintén szólva nem is nagyon hiszem, hogy valami nagy sikerük legyen, sőt hajlandó vagyok azt hinni, hogy ez a vendéglő már nincs is meg, de talán nem is volt meg soha.

PASTA ASCIUTTA

Olaszországot járt honfitársaink közül azoknak, akik odakinn nem borjúpörköltet, halpaprikást és túróscsuszát kerestek (mely hibába, sajnos, igen sokan esnek), hanem igyekeztek megismerkedni a könnyű, változatos és jeles olasz konyhával, nem kell bemutatnom a pasta asciuttát. Mondhatni minden ebéden, vacsorán megjelenik ez a tésztafaj valamilyen változatában. Pasta asciutta szószerint annyit jelent, mint száraz vagy szárított tészta, átvitt értelemben azonban már maga az ebből elkészített étel.

Egyik főosztályát a nálunk is népszerű makarónifélék alkotják, a *csőtészták*, élükön az impozáns rovátkolt *rigattonival*, mely oly vastag, hogy az ember hüvelykujja is belefér, utána következik a még mindig igen testes *zitti*, mely mögött a *bucatini* sorakozik. Ennek az utóbbinak a mérete a nálunk legtöbbet használt makarónié. Ezt már csak a *bigoli* követi a valódi csőtészták sorából, mert a *szpagetti* már annyira vékony, hogy nem is lehet lyukas. Olyan ez, mint egy kis pálcika.

A másik kategória, a *levestészták*é, a széles és keskeny metélteké. Itt látjuk a hajszálvékony *vermicellit*, mely finomabb még a mi legfinomabb metéltünknél is, mit ne is csodáljunk, hiszen gép csinálja. (A neve nem túlságosan gusztusos, mert annyit tesz, hogy féreg, abból is talán a legsoványabb fajzat, a fonalféreg.) A *lingua di passera* (verébnyelv) jóval szélesebb (már amilyen a veréb nyelve lehet), a lapos fetuccini eléri az öt milliméternyi, a *fetucca* pedig pláne egy centiméterre szélesedik és laposodik. E két utóbbi nemcsak levesbe való, hanem úgy is használatos, mint a makarónifajták.

A makarónikról pedig jól tudjuk, hogy meg kell főzni sósvízben, leönteni forró vajjal, reszelt parmezánt, pecsenyeszaftot avagy paradicsomot tenni rája vagy melléje, mely paradicsom hangulatos olasz neve pomo d'oro = aranyalma. Hogy azután pirított morzsában, vagdalt húsban vagy sonkában, továbbá párolt gombavagdalékban is meg lehet forgatni, besamelbe belekeverni, tejfölös tojássárgájával leönteni, sütőben (au gratin) megpiritani, az ugyebár egészen természetes és tudvalevő.

A VALÓDI MALACPORKÖLTTEL

és az *igazi farsangi fánkkal* volt találkozásom egy nemrég múlt újév napján vacsorára. A találkozás számomra feltétlenül szerencsés körülmények között következett be. Egy kedves barátom házánál történt intim társaságban, hol mindenki értékelte a bekövetkezendő esemény jelentőségét, még az is, akit szigorú diétára szorított orvosa. Az étvágy — egybehangzó nyilatkozatok szerint — az egész vonalon rendben volt, amit a szilveszteri éjszaka és az újévi ebéd után különös megbecsülés jelének kellett tekinteni az ünnepi vacsora iránt, mely láthatóan előre vetette fényét a jelenlévők ábrázatára.

Mikor azután az ételek sorrendjében a pörkölt vonult fel impozáns tálakban az asztalra, a háziasszony (híres kitűnő gazdasszony) maga szedte a legfínomabb falatokat a vendégek tányérjára. Régi, jeles magyar szokás ez, a vendég nem illik, hogy válogasson, a háziasszony azonban ilymódon segítségére siethet. Igaz, hogy itt nem is igen lehetett szükség válogatásra, minden falat a javából volt. A malac fejétől farkincájáig minden. A szegedi nemesédes paprikától tűzpiros és zamatos lé nem volt sok és nem volt kevés, pontosan annyi, amennyi megkívántatott. Izét, kocsonyásságát, halmazállapotát nem valamely hagymatömegtől kapta (jól elpirított, apróra vágott vereshagyma csak éppen annyi volt benne, hogy pörköltlé jellegét hangsúlyozza), hanem elsősorban magából a malac húsából, kövérkéjéből, bőrkéjéből, csontjából merítette.

A szentesi illetőségű *malac*, miként maga a belőle készült eledel, *valódi* volt. Nem a szokásos megtéveszlés az úgynevezett »fiatal sertés«-sel, mely már keményebb, zsírosabb, nehezebb s a karaktere távolról sem olyan csemegeszerű, mint a valóságos malac húsáé. Amit mi ettünk, még nem került ki a *szopósmalac*-sorból, vékonycsontú, puhahúsú, felesleges zsírtól mentes könnyű étel. Dicsősége a magyar konyhának.

És mit szóljak a szegedi tojásos *tarhonyához*, mely enyhén pirítva, főző vizében kellő mértékre puhítva, minden szemecskéjében önálló életet élve, kínálkozott, hogy megforgassuk a jó paprikás lében s mellékeljük a villánkra szúrt húsfalatokhoz, hogy kiegészítse ízüket.

Hát a *farsangi fánk?* Hát ez szintén igazi volt, nem afféle nehézkes talkelli.

Könnyű, magasratörő, mint a hab és széjjelomló, hogy szinte elolvadt az ember szájában. A színe aranysárga. A derekán szabályos körben fehér öv. Pestiesen »ranftli«, én azonban *cingulusnak* szeretem nevezni, mert méltóságot jelent, a tökéletesség rangját.

Már javában az asztalnál ültünk, mikor sütni kezdték s mihelyt elkészült belőle egy tálra való, már előttünk illatozott. A sütést azonban nem hagyták abba s igen helyesen, mert pillanatok mulva hírmondó sem volt belőle s vártuk és üdvriadallal fogadtuk a második, majd a harmadik szállítmányt. Eltűntek ezek is az első nyomán.

Jó volt, nagyszerű volt, bizonyosan azért, mert a háziasszony (megszegve az asztalnálmaradást rendelő házszabályt) többször is kiszaladt a konyhába, ellenőrizte, rendesen úszkálnak-e a piruló fánkok a nagy lábas forrongó, bő zsírjában, meleg-e a tál és nem késik-e csak egy szempillantást is a felszolgálás?

Nem is volt baj, szerzőt és szerzeményeit mindenkor taps köszöntötte, mikor a lámpák előtt megjelentek.

A VILLAMOS FŐZÉS

lassan (nem olyan gyorsan, mint megérdemelné) nálunk is terjedni kezd és kilép gyermekcipőiből, melyeket számára a közvetlen vezetékbe kapcsolható kis villanyfazekak vagy a primitív (resószerű) főzőlapok jelentettek. E főzőlapok rendkívül lassan melegedtek fel s legfeljebb rántotta sütésre vagy maradékok megmelegítésére voltak alkalmasak.

Az elektromos főzés akkor lett komoly tényező a konyhán, amikor feltalálták annak lehetőségét, hogy a főzőlapba rögtön olyan erős áramot vezethessünk, amely a legrövidebb idő alatt forróvá teszi s képesíti, hogy a magas hőfokot a leggyorsabban továbbítsa a fazékba vagy lábasba, illetve a hamar fövő, sülő ételanyagokba. Másik fontos lépés volt, amely megoldotta a szabályozás kérdését, hogy tudniillik mindig olyan hőfokot tudjunk produkálni, amilyenre éppen szükségünk van.

A kezdéshez szükséges erős áram rendelkezésre bocsátása és a szabályozhatóság voltak az előfeltételek ahhoz, hogy megszülethessen a *villamos tűzhely*, amely ma már olyan formákban, mint a gázsparherdek, szép fehérre zománcozva, dísze és értéke a modern háztartásnak. A villamos tűzhelynek 3—4 *különböző* nagyságú főzőlapja (a gázlángnyílások helyén) és egy sütője van. A főzőlapok átmérője megfelel az általánosan használt átlagos főzőedények nagyságának. (Kis lapra csak kicsiny, nagyra csak nagy edényt tegyünk, ha gazdaságosan akarunk főzni.) A tökéletes tűzhelyeken a háziasszony a kisebb főzőlapokat hozzávaló, karikák segélyével megnagyobbíthatja, úgyhogy csupa nagy lábast vagy fazekat is használhat.

A tűzhely külső oldalán, fölül vannak a kapcsolók, három fokozattal. A legerősebb a III. számú, amelyet a főzés elején a felforralásra használunk. A továbbfőzésre elegendő az I. fokozat bekapcsolása, míg a II-nak akkor vesszük hasznát, ha különlegesen nagy edényben, olyan sok ételt főzünk, amit az I. erősségű áram már nem tud állandó, lassú forrásban tartani. Amint látjuk, ez a három fokozat messzemenően biztosítja a takarékosság érvényesülését.

Hogy azonban minél tökéletesebben takarékoskodhassunk az árammal, ahhoz még a főzőedények helyes megválasztása is szükséges. A meleg csak úgy tud teljesen és gyorsan átmenni a lábasba, ha annak feneke egészen lapos. Símára, egyenesre csiszolt aljú, súlyos öntöttvas vagy aluminium edények (szorosan r juk illő födővel) a legjobbak, amelyek valósággal odatapadnak a főzőlaphoz. Többékevésbbé megfelelnek másfélék is, föltéve, hogy nem használtuk még őket másutt, nyitott lángon, amely púpossá teszi a fazék vagy lábas fenekét.

A sütőnek szintén három fokozatú szabályozója van s be lehet állítani alsó vagy felső, vagy egyszerre mindkét helyről jövő melegre is. A sütő tökéletesen záródik s kiválóan alkalmas azzal a modern módszerrel való főzésre, mely szerint jobb zárt, mint nyitott helyen elkészíteni az ételeket. Sütni, párolni, főzni, pirítani, konzerveket sterilizálni és *rostón sütni* (mély tepsibe helyezett *rostélyon rögtön teljes árammal*) egyaránt jól lehet benne s a kész fogások melegen tartására is kínálkozik, — csekély áramfogyasztás mellett — hiszen a sütő melege még akkor is sokáig megmarad, ha az áramot már egészen kikapcsoltuk.

A villamos főzés, sütés, mint az elmondottakból látható, egyszerű, komplikációktól mentes háztartási művelet Könnyű megtanulni, hogyan lehet az áramot minden veszteség nélkül az utolsó wattig értékesíteni. A konyhaművészet nagyon jól fel tudja használni céljaira, az egészségügyi és kényelmi szempontok mellette szólanak s nem nehéz megjósolni, hogy mindig erősebb versenytársa lesz minden más konyhai tüzelési módnak.

A GÁZTŰZHELYNEK

ma még sokkal nagyobb a tábora nálunk, mint a villamosnak. A gáztűzhelyeket csekély havi bérért kölcsön adja nekünk a Gázművek, mit megtenni az Elektromosműveknek egyelőre nincs módjában. Ez olyan nagy előnyt nyujt a gáz számára, amit a villany ezidőszerint nem tud paralizálni.

Vitán felül áll, hogy a gáznak az ilyeténképpen túlteherrel induló villanyon kívül más komoly ellenfele a konyhai tüzelési módszer között nincs. A fával és szénnel szemben az ő javára billenti a mérleget *a gyorsaság, tisztaság és a takarékosság*, a gázpropaganda e hármas jelszava, amelyekhez negyediknek *a kényelem* is csatlakozik. Egy szál gyufa vagy a legutóbb feltalált és gombnyomásra működő »öngyujtó« pillanat alatt lángra lobbantja a gázt, amelyet tetszésünk szerint szabályozhatunk.

Ez a szabályozhatóság a nyitja, hogy a gázzal takarékoskodhatunk, s így megszerezhetjük magunknak a kényelmet, amelyet használata nyujt.

A gázsparherden, amelynek rendszerint három nyílása van, teljes lánggal csak addig kell operálnunk, míg az étel forrni kezd, akkor rögtön átfordítjuk a csapokat *a takarékossági lángra*, amely tovább forral, sőt a főzés további folyamán igénybe vehetjük a még kevesebbet fogyasztó *vízcsöpplángot*, mely csakugyan olyan kicsiny, mint egy-egy vízcsöpp, mégis alkalmas a melegentartásra, sőt a főzés befejezésére is. Ezt a vízcsöpplángot úgy produkálhatjuk, ha a csapot óvatosan az elzáró felé forgatjuk, vigyázva, hogy teljesen el ne aludjék a gáz.

Fontos, hogy a lábast, fazekat ne tegyük karikára vagy platnira, hanem a nyilt lángra, hogy így közvetlenül érintkezhessék az edény a hőforrással, közvetlen vehesse át melegét. A takarékosság céljait szolgálja az is, hogy a tűzhely tetején födő alatt főzünk, sütünk s a gőzt még a »toronyfőzéssel« is kihasználjuk, vagyis úgy, hogy 2—3 lábast rakunk egymás tetejére, s ekképpen egy láng erejével többféle ételt is főzhetünk. A hő nemcsak a lábas fenekén át halad felfelé,

hanem körüskörül az oldalán is s ezért lehetőleg akkora főzőedényeket használjunk, amelyek a nyíláson nem haladnak túl. Ha okvetlen nagyobb lábasra vagy fazékra van szükség, úgy azt felfelé fordított *bordás karikára*, állítjuk. A gáz csak úgy tudja kiadni teljes hőfokát, ha elégés előtt levegővel keveredik, csak akkor lesz a lángja szép zöldeskék. Ezért figyeljünk arra, hogy a cső levegőnyílása ne legyen eltorlaszolva s hogy a meggyujtásnál a gyufát kissé távolabb tartsuk a gáz kitódulási helyeitől. Ekként kerülhetjük el a láng eléggé gyakori visszacsapódását is.

A *sütőt* használat előtt (miután mindent kiszedtünk belőle) 10 percig *be kell melegíteni*. (Kivétel a leveles vajastészta, amelynek 15 perc dukál.) Ezután betoljuk a pléhre helyezett tésztát, de nem a sütő aljára (ide csak a magas formában levő kuglóf vagy felfújt kerül), hanem a középmagasságába s *alsó és pedig takarékossági lángon* megkezdjük a sütést. A második félidőben felső lángot állítunk be, de csak azoknál a tésztáknál, amelyeknek tetejét megkentük. Teljes lángra csak erős sütést igénylő tésztáknál kerül sor, szintén a második félidőben. (Kivétel itt is a leveles vajastészta, mely mindjárt az elején kíván néhányperces teljes lángot.)

A sütőben sütött húsoknál természetesen elejétől fogva sokkal több teljes láng kell, de azért itt is szerepe jut a takarékosságnak.

A roston sütésre szánt húsféléket mély tepsire tett rostélyra fektetjük s kis vizet öntünk alájuk. Ezeknek nem kell a bemelegítés, hideg sütőbe kerülnek, *rögtön teljes lánggal*. Megfelelő négylábú eszköz segítségével, fenn a tűzhely tetején, a láng fölött is lehet *roston sütni*.

Ime nagyjából a szabályok, melyek betartásával takarékosan és jól főzhetünk a gázon s melyeket azért mondottam el ilyen bőven, mert tudom, hogy sok olvasóm él ezzel a főzési eszközzel.

TÁRGYMUTATÓ.

A

Abszintfrappé 395
Áfonya (vör.) almával 444
Áfonyabefőtt 445
Áfonya (fek.) bor 404, 546
Áfonya (fek.) dsem 443
Áfonya (fek.) kocsonya 443
Áfonya (vör.) kocsonya 443
Áfonyaleves 43
Áfonyalikőr 410
Áfonyalikőr (fek.) 545
Áfonya (vör.) orosz m. 443
Áfonya (vör.) rummal 443
Áfonyaszárítás 442
Agar-agar 562
Allaslikőr 405
Almabefőtt 446
Alma-besamel m. 283
Almabor 546
Alma burgonyával 168
Almaecet 560
Almafelfujt 298
Almafelfujt II. 300
Almagombóc 252
Almakocsonya 393
Almakocsonya (konz.) 432
Alma (krém tölt.) 535
Almakrém (savanyú) 534
Almakrém (kassai) 534
Almakrém (narancsos) 534
Almakrém (rumos) 534
Almapüré (különl.) 535
Almalekvár 432
Almaleves I. 42
Almaleves II. 43
Almamártás 147
Alma-narancs sal. 243
Almaparfé 381
Alma pongyolában 279
Almapudding 287
Almapudding 292
Almapudding (angol) 493
Alampüré 243
Almasaláta (cseresznyés) 510
Almásbéles 259
Almásbukta (omlós tésztából) 266
Almáslepény (budai) 262
Almáslepény 263
Almáslepény (Cukord.) 481
Almáspite 263
Almásrétes 256
Almásrizs 283
Almatorta 531
Alvé 340
Alvétorta 528
Ananászdinnye 558
Ananászgranitto 374
Ananászparfé 379
Andrássy-szelet 333
Angol gyümölcskrém 494
Angol krém 493
Angolna londoni m. 144
Angol rudacska 335
Angol tészta 271
Angol torta 368
Ánizsfalatok 520
Ánizsgyűrűk 342
Ánizsívek 336
Ánizskenyér 329, 513
Ánizsszelet 332
Annabál 559
Antant torta 361
Aprólékleves 28
Aprópecsenye 199
Aranyalma-kompót 446
Aranygaluska 268
Árpakásaleves 40
Árrakpuncs 544
Articsóka 72
Articsóka citromos m. 73
Articsóka (főtt) 73
Articsókafőzelék 166
Articsóka (párolt) 73
Articsóka poivrad m. 73
Articsókasaláta 237
Articsóka (töltött) 72
Articsóka (rakott) 73
Articsóka zöldbabbal 73
Aszaltszilva-pudding 291
Aszpikfőzés 464
Aszpikos jérce 210
Aubergine, lásd Padlizsán és Török paradicsom címén
Augsburgi felfujt 294

B

Babfőzelék 159
Babkotlet 70
Bableves 37
Bableves malackörmével 37
Babsaláta 237
Babtorta 369
Baiser (habfánk) 342
Baiser-gyűrűk 328
Bajor húsétel 109

Bajor palacsinta 278
Bajor gőzmetélt 249
Bálmos 254
Banán bonne femme 284
Banánfelfujt 299
Banánkrém 336
Banánpüré 495
Banánsaláta 243
Banánszorbet 402
Banán (töltött) 495
Barack, lásd Kajszí- és Őszibarack is
Barackcsók 320
Barackkrém 386
Barackrém (francia) 386
Barackkrém (habos) 546
Baracklekvárosrétes 258
Baracköntet télire 432
Barack pongyolában 279
Barack- és dinnyesaláta 510
Baracktorta (tejsz.) 528
Baracklikőr (habos) 542
Baracklimonádé (fagyl.) 542
Barackpálinka 546
Barack (töltött) 491
Bárány- v. borjúragu 105
Báránycomb mentamárt. 206
Báránycomb szardellam. 205
Bárányfej sült 108
Bárány-frikasszé 205
Bárány majorannával 205
Báránykotlett gombapürével 205
Báránykotlett narancsmárt. 206
Báránykotlett (párolt) 206
Báránykolett (roston) 205
Báránynyelv paradicsommal 117
Bárány francia m. 205
Bárányszegy (tölt.) 206
Bárány (ránt.) 204
Bárány (tárkonyos) 204
Barátfüle (lekváros derelye) 251
Barátleves 32
Barnaleves 27
Barnamártás 147
Barna-máz (tortákra) 370
Baromfihús- és tojásszaga 564
Baumkuchen (fatörzs) 268
Bearnaise-mártás 147
Bébé teasüt. 520
Bécsi gyümölcspite 260
Bécsi rizspudding 289
Bécsi saláta 507
Bécsi szelet 189
Bécsi szeletek 331
Befőzési tanácsok 418
Békabecsinált 146
Békacomb (ránt.) 146
Belgrádi kenyér 330
Belgrádi sütemény 341
Bélszín (Wellington) 175
Bélszín (schönbrunni) 177
Bélszín l. Vesepecsenye is
Berlini sütemény 269, 517
Besamel felfujt 289
Besamel-mártás 147
Bifszték 174
Bifszték (görög) 174
Bifszték (szardellás) 174
Birka: l. Ürü is
Birka- v. báránycomb v. gerinc 202
Birkacomb kapormárt. 203
Birkacomb v. kotlett (roston) 203
Birkahús (rizses) paradics. 86
Birkapörkölt 100
Birkapörkölt párizsi m. 101
Birkatokány 104
Birkacomb (tűzdelt) 204
Birkahús vadasan 202
Birkasült (majoránás) 204
Birkavese (párolt) 123
Birsalmaleves 43
Birsalmamártás 148
Birsalmás teasütemény 346
Birs angol m. 449
Birsbefőtt (friss) 533
Birs cukorban 449
Birskocsonya 433
Birslekvár 433
Birslikőr 406
Birssajt 433
Bódás sütemény 285
Bodzalekvár 444
Bohémszelet 334
Bólé (ananász) 399
Bólé (eper) 398
Bólé (narancs) 399
Bólé (őszibarack 399
Bolgártorta 528
Bordelaise-mártás 148
Borfelfujt 299
Borfelfujt maraszkinó 292
Borjú- v. bárányfejleves 27
Borjú- v. báránypaprikás 101
Borjúcomb (A) 189
Borjúcomb (szardellás) 192
Borjúcomb tejben 190
Borjúgerinc (gesztenyés) 192
Borjú- v. bárányfejragu 105
Borjúbecsinált (karfiolos) 110
Borjúfej 105
Borjúfej (kocs.) 504
Borjúfej maître d'hôtel 109
Borjúfej (forrázott) 108
Borjúfejhús au gratin 108
Borjúfej skót m. 108
Borjú- v. libamájfilé 115
Borjúfodor (Krézli) 118
Borjúhasé 195
Borjúhasé à la Mazarin 120
Borjúhús besamel m. 191
Borjúfelfujt (gyomordiéta) 478
Borjúhús flamand m. 191
Borjú (gombával töltött) 193
Borjúhús (köménymagos) 193
Borjúhús 189
Borjúhúspástétom 113
Borjúpudding 61
Borjúpudding 64
Borjúhús (rántott) 189
Borjúhús (vagdalt) 195
Borjúkotlett Colbert m. 192
Borjúláb v. fej 106
Borjúlábbecsinált citr. m. 110
Borjúmájgombóc 54
Borjúmájpástétom 114, 505
Borjú- v. sertésmáj (pirított) 115
Borjúmáj (tejfölös) 115
Borjúmáj (tűzdelt) 115
Borjúmirígy-krokett 122

Borjúmirígy-pudding 61
Borjúmirígyragu 106
Borjúmirígy (tejszínes) 119
Borjúmirígy (zölds. aszp.) 503
Borjúnyelv lengyel m. 116
Borjúnyelvleves és hús 28
Borjúnyelv Makart m. 117
Borjúnyelv (paradics.) 116
Borjúnyelvpástétom 114
Borjúnyelvragu 106
Borjúnyelv (roston) 117
Borjúpecsenye citromm. 190
Borjú (tűzdelt) 192
Borjúpörkölt 99
Borjúpüréleves (gyomordiéta) 478
Borjúragu sonkával 107
Borjú- v. sertésmáj (savanyú cukordiéta) 481
Borjúsonka (füstölt) 70
Borjústeak à l'Espagnol 192
Borjúsült (citromos) 192
Borjúszegy angolosan 194
Borjúszegy (citromos) 194
Borjúszegy (paradics.) 194
Borjúszegy (töltött) 194
Borjúszegy (töltött, hideg) 504
Borjúszelet (Marengo) 190
Borjúszelet (gombás) 190
Borjúszelet (paprikás) 190
Borjúszeletkék (borral párolt) 191
Borjúszív (sült) 121
Borjúszív (töltött) 121
Borjútekercs 193
Borjútekercs Aumale m. 193
Borjútüdő (savanyú) 118
Borjútüdő-pudding 61
Borjúvesés 193
Borjúvelő tatármárt. 119
Borjúvelő (hideg) 504
Borjúvesés tojásönt. 194
Borjúvesés (párolt) 194
Borkocsonya 495
Borkocsonya (gyümölcsös) 392
Borleves 40
Bormártás 148
Borscs. (orosz céklaleves) 29
Borosflanzli 300
Borospuncs 544
Borsófőzelék 159
Borsópüré 159
Borsó (sült) 45
Borsos koszorúcska 319
Borzas Kata 520
Bosnyák torta 360
Boszorkánykrém 534
Bouchée 50, 512
Bouillabaisse 143
Bourbon-torta 526
Böjti napok 139
Brandteig I. (orosz fánk) 353
Brandteig II. 353
Branzinó 144
Brios 305
Budai pudding 290
Budai teasüt. 343
Bukta 266
Bukta burgonyás tészt. 266
Bukta (különleges) 266
Bundáskenyér 54
Bundás narancsszeletek 280
Burgonya: l. Krumpli is
Burgonyafánk 167
Burgonyaforgács 168
Burgonyafőzelék (savanyú) 162
Burgonyagombóc 45
Burgonyagombóc 253
Burgonya (héringes) 73
Burgonyakrokett 167
Burgonyakrém-leves 39
Burgonyaleves 39
Burgonyaleves (sajtos) 36
Burgonya (lyoni m.) 75
Burgonya (majonézes) 240
Burgonyametélt (krumplinúdli) 248
Burgonya (paradicsomos) 162
Burgonya (orosz. rakott) 74
Burgonyapogácsa 168
Burgonyapüré 167
Burgonya (rakott, francia) 74
Burgonya (resztelt) 168
Burgonya (sajtos) 76
Burgonyasaláta I. 237
Burgonyasaláta II. 237
Burgonyasaláta (tejfölös) 508
Burgonyasaláta zellermárt. 490
Burgonyáslepény 263
Burgonyás pogácsa 512
Burgonyásrétes 257
Burgonyaszeletek (rántott és felfujt) 168
Burgonya (szétfőtt) 564
Burgonya (tarhonyás) 75
Burgonya (tejes) 162
Burgonya (tojásos) 75
Burgonya (töltött) 74
Burgonya (töltött) 75
Burgonya (töltött, bécsi m.) 75
Burgonya (töltött, fiumei m.) 75
Burgonya (új, tejfeles) 162
Burgonyás, vajas pogácsa 314
Burgonyatorta 369
Burgonya (túrós) 74

C

Café à la crème 414
Café-frappé 395
Cassata 374
Catalani kenyér 271
Catch-up. 148
Cédrusalma-befőtt 461
Cékla (vörösrépa) 237
Chantilly-krém 386
Chartreuse utánzat 406
Chateaubriand 174
Cherry brandy 405
Cholocat à la crème 414
Christmas mincepie 280
Cibereleves 41
Cikóriafőzelék 166
Cikóraipüré 169
Citromdsem 441
Citrom eltartása 467, 561
Citromfagylalt 374
Citromfagylalt (likőrös) 374
Citromfelfujt 295
Citromfelfujt II. 298
Citromkenyér 330
Citromkocsonya 393
Citromkrém 494
Citromkrém 387

Citromleves I. 42
Citromleves II. 43
Citromleves (hideg) 486
Citrommártás 148
Citrom- v. narancsmáz 371
Citromos habfelfujt 293
Citromos hűsítő 542
Citromossült 173
Citromszörp 402
Citronát 461
Citronátos süt. 520
Citronátszeletek 332
City-pudding 289
Coco 495
Costoletta Cavour m. 193
Coupe Jacques 379
Coupe Lolly 391
Coupe Marguerite 383
Crema pasticcea (olasz tészta) 279
Crevette 145
Croque en bouche torta 358
Császárgombóc 169
Császárkörtelikőr 407, 545
Császármorzsa 281
Császármorzsa 282
Császárrétes 257
Császárszelet 191
Csemege kétszersült 338
Cseresznyebefőtt (vaníliás) 450
Cseresznyebefőtt cukrász m. 449
Cseresznye ecetben 450
Cseresznyefelfujt 293
Cseresznye gyümölcskocsonyában 451
Cseresznyelekvár málnával 438
Cseresznye maraszkinóban 450
Cseresznye v. meggy angol m. 450
Cseresznye v. meggybefőtt francia m. 450
Cseresznye- v. meggyfrissítő 542
Cseresznyeleves (hideg) 548
Cseresznye és meggy cukorban 451
Cseresznye-meggydsem 438
Cseresznye-meggykomp. 449
Cseresznye v. meggy rétesnek 451
Cseresznye saját levében 450
Cseresznyés dara 392
Cseresznyés-lepény 263
Cseresznyés- v. meggyeslepény 260
Cseresznyés-morzsa 281
Cseresznyés-rétes 254
Cseresznyés-torta 355, 531
Cseresznyét nyersen eltenni 451
Cserkészszelet 516
Csigasaláta 510
Csigatészta 44
Csiga (töltött) 146
Csíkos káposzta 161
Csipkebogyóbor 404
Csipkebogyólekvár 434
Csipkebogyóleves 42
Csipkebogyólikőr 407
Csipkebogyómártás 149
Csirke à la Pompadour 209
Csirke (becsinált) 109
Csirkebecsinált s. m. 109
Csirke (fasírozott) 210
Csirke (borban sült) 210
Csirke frikasszé 213
Csirke (kalarábés) 208
Csirke (kocsonyázott) 123
Csirke kucsmagombával 211
Csirke (libamájjal tölt.) 208
Csirke (majonézes) 213
Csirke narancsmárt. 209
Csirke (olasz) 211
Csirke (paprikás) 212
Csirke (paradicsomos) 208
Csirkepástétom 113
Csirke (pörkölt) 213
Csirkepudding (gyomordiéta) 479
Csirkepüré (kocsonyázott) 126
Csirke (rántott) 207
Csirke (rizses) 86
Csirkesaláta 238
Csirke (szardellás) 214
Csirke (szerb v. csorba) 209
Csirke (velős, tölt.) 208
Csirke (tejfölös) 211
Csirke (töltött) 209
Csirke (töltött) 211
Csirke (török) 210
Csodafelfujt 296
Csodatészta 271
Csokoládéalakok 416
Csok. aprósütemény 346
Csokoládébomba 382
Csok.-bomba konyakgyüm. 415
Csokoládécsók 320
Csokoládé eclair 340
Csokoládéfagylalt 374
Csokoládéfelfujt 294
Csokoládégolyók 343
Csok. kókusztekercs 321
Csokoládékolbász 521
Csokoládékrém 383
Csokoládékrém 384
Csokoládékrémes pogácsa 341
Csok. krém tort. 526
Csokoládékrémes rulád 351
Csokoládékrém (tort.) 372
Csokoládémakron 521
Csok. mandulás cipócskák 342
Csok. mandulacsók 321
Csokoládémáz 371, 532
Csok. narancshéjrudacska 334
Csokoládéparfé 379
Csokoládépudding 291
Csok. csemege 533
Csokoládés metéltfelfujt 299
Csokoládésrétes 257
Csokoládérulád (teas.) 339
Csokoládészalámi 337
Csokoládészelet 331
Csokoládétorta 355
Csokoládétorta 356, 526
Csokoládétorta (cukordiéta) 481
Csok. torta (mand.) 526
Csokoládétortácskák 346
Csok. virágocskák 521
Csontleves 28
Csöröge (forgács) fánk 275
Csuka (diós) 133
Csukakotlett 134
Csuka (párolt) 134
Csuka tejfölös márt. 133
Csuka tejfölös tormával 133
Csuka (vörösborban főtt) 133
Csúsztatott palacsinta 278
Cucurbita Pepo L. 164
Cukorborsó 158
Cukorborsó elt. 422

Cukorcseppek 347
Cukorpudding 289
Cukrászpiskóta 325
Cukros gyűrűk 344
Cukr. (pörk.) dió 526
Cumberland-mártás 149
Currant cake 335

D

Dankovszky-torta (pirított mogyoró) 362
Darafelfujt 297
Daragaluska 44
Daragombóc 169
Daragombóc 253
Daramorzsa (finom) 282
Darapudding 289
Daráskocka v. metélt 247
Darásrétes (tejben főtt v. sült) 257
araszelet 89
Darázsfészek 260
Datolyacsók 230, 514
Datolya köntösben 524
Datolyásszelet 331
Datolyapudding 287
Datolyatorta 357, 531
Datolyatorta (gesztenyekrémes) 359
Datolya (tölt.) 533
Debreceni béles 258
Debreceni mézeskal. 326
Debreceni pereckék 512
Deáktorta 360
Délutáni és esti tea 497
Diákpudding 290
Diétás alapelvek 475
Diétások 474
Dinnye: l. Sárgadinnye is
Dinnyealakú torta 531
Dinnye ecetben 453
Dinnye cukorban 453
Dinnyehéj cukorban 453
Dinnyeformájú parfé 540
Dinnyepogácsa 524
Dinnye rumban 454
Dinnyesaláta (majonézes) 491
Dió cukorban (zöld) 454
Diófagylalt 377
Diógolyók 518
Diólikőr 405
Diópálinka 407
Diópárfé 380
Dióscsiga (l. Darázsfészek) 260
Diósesuka 133
Dióscsók I. 319
Dióscsók II. 322
Dióshabcsók 514
Diós- és mákospatkó 301
Diós- és mákospatkó (különleges) 302
Diós- és mákospatkó (egyszerű) 302
Dióskenyér 330
Diós kiflicskék (tojás nélkül) 323
Dióslepény kávéval 263
Diósmetélt 247
Diósmetélt (cukord.) 481
Diósminyon 350
Diós piskótaszelet 325
Dióspite (pécsi) 260
Dióspogácsa 519
Diósrétes 256
Diósrúd (zongora bill.) 335
Diósszeletek 332
Diótorta (töltött) 357
Disznó: l. Sertés is
Disznófej savanyúan 122
Disznófej (töltött) 120
Disznósajt 471
Disznósajt (vérrel) 557
Disznóhús (főtt) 200
Disznótoros idők 195
Dobostorta 356
Dominósütemény 342
Dsembori kifli 516
Duplacsók 515

E

Ecet (bor) 467
Ecet (borbolya) 468
Ecet (tárkony) 468
Ecetkészítés 467
Eclair v. Profiterolle (csok.) 340
Egg-Nogg 541
Egg-Nogg (forró) 541
Égő szerecsenpudding 292
Egres cukorban (zöld) 454
Egresdsem 441
Egreslekvár 441
Egresleves 485
Egresmártás 149
Egres mártásnak télre 454
Egri hófehérke 387
Egyenlőség süt. 525
Élesztős (kelt) tészta 259
Emilia 345
El.
Ent.
Entrecote olaszosan 178
Epebajok 476
Eperbefőtt 454
Eperbomba 382
Eper borban angol m. 456
Eper cukorban 454
Eperdsem 434
Eperfánk 349
Eperfelfujt 293
Eperfelfujt (hideg) 532
Eperkocsonya (konz.) 434
Eperkrém 384, 535
Eperkrém (bécsi) 535
Eperhűsítő 543
Eperkrémes csok. torta 355
Eperkrémes csok. torta II. 355
Eperkrémzselé 393
Eperlé (fagylalthoz) 434
Eperleves 43
Eperminyon 350
Eperparfé 380
Eper rumban 455
Epersaláta 243
Eper- (kerti) v. szamócadsem 434
Eper- v. szamócalekvár 434
Eperszeletek 500
Eperszörp 402
Eper tejszínhabbal 392
Epertorta (tejszính.) 363
Erdei szederbor 405
Erdei szederdsem 435
Erdei szeder eltevése 459
Erdei szeder konyakkal 458
Erdei szederkrém 494
Erdei szederlé 435
Erdei szederlekvár 435
Erdei szederlikőr 410
Erdei szederszörp 403
Erőleves (Bouillon) 26
Esterházy-rostélyos 182
Estike 337
Estike 519
Ételek rendje 9—24
Étrendek hideg vacs. 561

F

Fácán 218
Fácán (káposztás) 220
Fácán (hideg) párizsi m. 125
Fácán (kocsonyázott) 124

Fáca
Fácánpaszétom szarvasg. 112
Fácán (töltött) 220
Fagylaltok és parfék 373
Fagylalt (formába tett) kiemelése 373
Fagylalt gép nélkül 539
Fahéjas csemege 342
Fahéjas metélt 249
Fasírozott hús 188
Farsangi fánk 274
Farsangi torta 527
Fartő à l'Italienne 181
Fatányéros (erdélyi) 179
Fatörzs (Baumkuchen) 268
Fatörzs (teasütemény) 339
Fedák-torta 358
Fehér csillagok 526
Fehér cukormáz 371
Fehér és színes cukormáz 370
Fehérleves 42
Fehér, mand. lapocskák 344
Fehér minyonkúp 349
Fehérpecsenye bakonyi m. 187
Fehérpecsenye savanyú márt. 186
Fehérpecsenye (töltött) 186
Fehérrépasavanyítás télire 422
Fehértészta 337
Fejessaláta 238
Fejessaláta lyoni m. 238
Fekete-fehér pudding 291
Feketegyökér besamelmárt. 88
Feketegyökér-pudding 63
Feketegyökér (rántva) 88
Feketegyökér-saláta 238
Fekete kenyér (süt.) 513
Felfujtak, szuflék 57—60, 292—300
Felfujt à la mode 297
Felsálszeletek olasz m. 185
Felsál, mustáros 185
Felsál (pácolt) 184
Felsál (párolt) 184
Felsálszelet (tojással) 184
Felsálszeletek (tölt.) 185
Felsál (tölt. szardellás) 184
Fényes csok. máz 371
Fényes a máz? 372
Fenyvesmadár krutonokkal 226
Filet de boeuf = Vesepecsenye = Bélszín 175—177
Finom főzelék 161
Finom ragu au gratin 107
Firenzei pudding 59
Fláden (Flódni) 284
Flekken (szénen sült) 180
Flip (Cherry-brandy) 396
Flip (csokoládé) 397
Flip (Portwein) 396
Fodormentamártás 149
Fogasszeletek admir. m. 128
Fogas à l'ambassadeur 129
Fogas à la Morny 127
Fogas au gratin, spárgával 128
Fogas bormártással 129
Fogas Chamord m. 127
Fogas (fagyasztott, tengeri) 143
Fogas (gombás) 128
Fogas hidegen 129
Fogas Jean Bart m. 128
Fogoly burgundi m. 222
Fogolyleves 31
Fogoly citromm. 223
Fogoly (gombás) 222
Fogoly (kocsonyázott) 124
Fogolypecsenye 221
Fogoly (majonézes) 222
Fogolypecsenye (párolt) 222
Fogoly vadasmártással 222
Fogpiszkáló 348
Fogyókúra 476
Forgács (csöröge) fánk 275
Földiszederkrém 535
Főzelék (angolos, franciás) 159
Főzelékfelfujt 59
Főzelékek (párolt) kagyl. 90
Főzelékpudding 59
Főzelékszelet 88
Francia felfujt 294
Francia leves 36
Francia palacsinta 278
Francia rulád 347
Francia saláta 238
Francia torta 368
Frici torta 360
Frikadella 188
Fügebor 404
Füge (zöld) cukorban 455
Fügekompót (friss, zöld) 532
Fügekompót (préselt, friss) 532
Füge (tölt.) 533
Fügedzsem 441
Füge (friss) nyers sonkával 488
Fügepüré 495
Füle-farka pörkölt 101
Fürj (párolt) 226
Füstölthúsfelfujt 60
Fűszerek 463
Fűszeres csók 514
Fűszeres mand. süt. 522

G

Galamb (párolt) 227
Galambpudding 63
Galamb savanyú márt. 228
Galamb (sült) 226
Galamb (töltött) 228
Galantin (csirke) 123
Galantin (malac) 124
Galuska (Nokelli) 250
Gáztűzhely 573
Gesztenyealagút 340
Gesztenyebefőtt 455
Gesztenyecsók 514
Gesztenyefagylalt 375
Gesztenyefelfujt 300
Gesztenyefőzelék 165
Gesztenyegolyók 518
Geszt. apró süt. 522
Gesztenyegúla 525
Gesztenyekompót (friss) 532
Geszt. lekv. tejszínhab 533
Gesztenyekenyér 329
Gesztenyekompót salátának 244
Gesztenyekrém 384. 538
Gesztenyekrémtorta 357
Gesztenyekolbász 273
Gesztenyeleves 43
Gesztenyemártás 149
Gesztenyeminyon 337
Gesztenyeparfé 381
Gesztenyepogácsa 272
Gesztenyepudding I. 287

Gesztenyepudding II. 288
Gesztenyepüré 391
Geszt. püré csok. v. cuk. 337
Gesztenyerúd 335
Gesztenyesaláta 239, 509
Gesztenyéstekercs 270
Gesztenyetorta 358
Gesztenyetorta (csok.) 527
Gesztenyetorta mond. 359
Gesztenyetorta (tölt.) 359
Gombabecsinált 79
Gomba (becsinált) Cuk. diéta 480
Gomba (citrommárt.) 80
Gombafelfujt 60
Gombakrémleves 41
Gombakrémmárt. 79
Gombakotlett 81
Gomba (kucsma. tölt.) 81
Gombamártás 150
Gombapaprikás 79
Gombapudding 64
Gomba (rántott) 79
Gombasaláta 509
Gombás libamájpudding 58
Gombás, főtt hal 129
Gombaszárítás 428
Gombásragu kagylóban 107
Gombás rakotthús 122
Gombásrétes 48
Gombásrizs 80
Gombaszeletek (vargánya) 80
Gomba (tejfölös márt.) 81
Gomba tojással 80
Gomba (töltött) 80
Görzi pince 303
Gőz (szalvéta) gombóc 252
Gőzmetélt 248
Gőzmetélt (gesztenyés) 249
Gráci kocka 521
Gráci szelet 332
Graham-kenyér 309
Granitto 373
Grape fruit 560
Grenadírmars 251
Grillage 336
Grillagetorta 359
Grog 544
Gulyás (hamis) 31
Gulyáshús 102
Gyermekfelfújt (Kindskoch) 297
Gyomorkeserű 545
Gyomorsavhiány 476
Gyomorsavtúltengés 475
Gyömbérkeksz 519
Gyömbérlikőr angol m. 407
Gyöngytyúk 224
Gyöngytyúk Capitol 225
Gyöngytyúk (aszpikos) 125
Gyöngytyúk citrom. 225
Gyurgetta (töltött) 87
Gyúrott tészta 246
Gyuvecs (rácpaprikás) 81
Gyümölcs aludtejjel 538
Gyümölcsbef. cukorbetegeknek 477
Gyümölcsbef. mézzel 462
Gyümölcsfelfujt 296
Gyümölcsíz (vúgható) 444
Gyümölcskenyér 329
Gyümölcskenyér (olasz) 513
Gyümölcskrém (Balatoni) 385
Gyümölcskrém (nyári) 538
Gyümölcsös rizs (hideg) 391
Gyümölcsparfék 381
Gyümölcspite (egyszerű) 266
Gyümölcspudding (hideg) 493
Gyümölcssaláta (vegyes) 244, 508
Gyümölcssaláta (friss és bef.) 510
Gyümölcs tejjel 494
Gyümölcstorta (francia) 367
Gyümölcs tortlettek 340

H

Habcsók 320, 514
Habfánk (Baiser) 342
Habfelfujt (Szuflé) 294
Habos almakása 287
Habosroló 350
Habostölcsérek 353
Habsütemény 327
Habsüveg 519
Hadi torta 369
Hagymamártás 150
Hagymás tokány 104
Hagymás tokány (sav.) 103
Hájaspogácsa 315
Hájastészta 259
Hajdinakotlett 87
Hajduleves 39
Hal (hideg) 127
Hal (gombás) 129
Halhab 503
Halkocsonya 135
Halkrokett 136
Halkrokett (lengyel) 136
Halleves (áttört) 32
Halleves (ikrás) 32
Halleves ikrafelfujt 32
Halmajonéz 130
Hal (marinírozott) 132
Halpaprikás 134
Halpörkölt 135
Halpudding 59
Hal (rántott) 132
Halsaláta 239
Halsaláta (szpag.) 507
Halsaláta (svéd) 242
Halszelet molnárné m. 132
Hal (tejben pár.) 130
Hal (töltött) 133
Ham and eggs 96
Hány személy? 550
Harcsa rizzsel 132
Harcsás káposzta 132
Három a csók 514
Hasé 46
Hasés palacsinta 49
Házibarát 338
Házinyúl 473
»Heilige stritzli« 562
Hercegnőkrém 389
Herein-tokány 567
Heringes káposzta 240
Heringfelfujt 58
Hering pácolása 472
Heringpástétom 113
Heringsaláta 240
Heringsmauz 239
Hering (füstölt) tojással 97
Herminszelet 333
Hidegtál (húsmentes) 486
Holipni (fagylalthoz) 394
Hollandi mártás 150
Homokpogácsa 519
Homoktorta 366
Honthy-torta 529
Hópudding 290
Hors d'oeuvre 488
Hortobágyi tokány 103
Hurka (sült) 200
Hurka (véres) 470
Hurka (májas) 470

Hús eltartása 466, 564
Húsgombóc 54
Húsbab 503
Húsleves 26
Húsleves (olasz, gombócos) 29
Húsosburgonya pud. 61
Húsosderelye 51
Húsospalacsinta 49
Húsosrétes 48
Húsosrulád 56
Húsostorta 52
Húspüré 501
Húspüré (gyomordiéta) 479
Hússütés 557
Húsvéti kenyér 304
Huszárcsók 320

I

Ice cream soda 400
Ila-szelet 269
Ilonka-krém 536
Imperialkrém 387
Indiáner 348, 525
Inyesmesterség 7
Irén-rulád (geszt.) 270
Irén-torta 361
Irish stew 70
Irish stew (hús nélk.) 70
Ischli fánk 349
Ischli smarn 282
Italok rendje 24

J

Jazzbomba (májgombóc) 341
Jegeskávé 375
Jérce (aszpikos) 210
Jérce (kocsony) 504
Jogásztorta 360
Juhhús (ürü, birka, bárány) 201

K

Kabeljau au gratin 144
Kabinetpudding 291
Kacsa gesztenyével 216
Kacsa narancsmártással 217
Kacsa (párolt) krutonokkal 216
Kacsa sav. káposzt. 217
Kacsa vadmódra 216
Kacsa vörösb. márt. 216
Kacsa (szerb) 104
Kajszibarack cukorban 446
Kajszibarackdsem 432
Kajszibarackdsem nyersen 432
Kajszibarack (ecetes) 448
Kajszibarack eperpéppel 536
Kajszibarackfagylalt 375. 539
Kajszi- és őszibarackkompót 446
Kajszibarack konyakban 447
Kajszibaracklekvár 432
Kajszibaracklekvár nyersen 440
Kajszibarackleves 485
Kajszibaracksaláta 491
Kakaó 547
Kakaókrém 537
Kakaólikőr 407
Kakaós mandula 415
Kakaótorta kávékrémmel 366
Kalács (fahéjas és csokoládés) 303
Kalács (fonott, foszlós) 303
Kalarábé 164
Kalarábé au gratin 69
Kalarábé (fiatal, vajjal) 69
Kalarábé (párolt) 69
Kalarábé (rakolt) 68
Kalarábésaláta 491
Kalarábéspárga m. 69
Kalarábé (töltött) I. 68
Kalarábé (töltött) II. 68
Kalarábé (töltött) III. 69
Kalóriák 482
Kandírozott gyümölcs 418
Kapor eltevése 430
Kapor (eltevése) II. 431
Kaporleves 36
Kapormártás 150
Káposzta (csíkos) 161
Káposztafelfujt (Cukord.) 480
Káposztafőzelék 161
Káposzta (vörös) gesztenyével 169
Káposzta (hajdu) 77
Káposzta, haséval 76
Káposztaleves (angol) 38
Káposzta, lucskos 77
Káposzta (párolt) 170
Káposztapudding 62
Káposztasaláta 240
Káposzta (rakott, kolozsvári) 76, 563
Káposzta (rakott, birkahússal) 78
Káposztasavanyítás 420
Káposztasav. (rögtöni haszn.) 421
Káposzta (savanyú) 162
Káposztásgombóc 253
Káposztáskocka 247
Káposztáspalacsinta 48
Káposztásrétes 256
Káposztaszelet rántva 77
Káposzta (tejfölös, friss) 161
Káposzta (toros) 77
Káposzta (töltött) 76
Káposzta (tölt., erdélyi) 77
Kappan borosmártással 210
Kappan szardellásmárt. 210
Káprimártás 150
Kapros túrósleves 262
Karácsonyi torta 362
Karamelfagylalt 375
Karamelfelfujt 295
Karamelkrém 385
Kárász v. keszeg 136
Kardinális mártás 150
Karfiol (bécsi) 66
Karfiolfelfujt 60
Karfiolfőzelék 164
Karfiol (konzerv) 431
Karfiolkotlet 66
Karfiolkrémleves 38
Karfiol majonézzel 66
Karfiol paradicsommárt. 66
Karfiolpudding 39
Karfiolpüré 480
Karfiol (rántott) 67
Karfiol rántott 66
Karfiolsaláta 14, 509
Karfiol (sajtos) 66
Karfiol sonkával töltve 65
Karfiol (sült) 65
Karotta 169
Kaszinótojás 90
Katonagomb 525
Katonakenyér 513
Kávéeszencia 411
Kávéfagylalt (fehér) 375

Kávéfánk 349
Kávé (fekete) 410
Kávéfelfújt 294
Kávéfőzés (egysz.) 557
Kávékrém 385, 537
Kávélikör (tejjel) 406
Kávélikör (tej nélkül) 405
Kávémáz 371
Kávéparfé (fehér) 380
Kávéscsók 322
Kávésrudacskák 334
Kávé (török) 411
Kaviár 139
Kecsege, alföldi m. 130
Kecsege, német m. 130
Kecsege nyárson sült 131
Kecsege (sült) 130
Kecsege vajjal 130
Kefir 411
Kékszínű 318
Kelbimbó (krémes) 71
Kelbimbó (tejfölös) 72
Kel (gesztenyés) 71
Kel- v. karfiolgombóc 53
Kelképosztás, geszt. pudding 62
Kelképoszta 163
Kelképoszta gesztenyével 163
Kelképoszta (ránt.) 71
Kel (lerakott) 70
Kelsaláta 509
Kel (töltött) 70
Kel (tölt. felvidéki m.) 71
Kel vajasmártással 72
Kenőmájas 471
Képviselőfánk 276
Kenyér (burgonyás, kéménymagos) 309
Kenyér (rozs) 309
Kenyérleves 40
Kenyértorta 367
Keszeg v. kárász 136
Kétszersült 307
Kétszersült (Cukordiéta) 482
Kétszersült (gráci, gyógy) 308
Kétszersült (gyermek) 308
Kétszersült (karlsbadi) 306
Kétszersült (passaui) 308
Kétszersült (piskóta) 307
Kétszersült (pozsonyi) 309
Kétszersült (velszi) 308
Kétszínű teasütemény 342
Kifli 310
Kindli 285
Királynőkrém 388
Királyszeletek 331
Kitolófánk 275
Kirántott egér csok. öntet. 273
Koktél (Brandy) 397
Koktél (csokoládé) 396
Koktél (keletindiai) 397
Koktél (kaszinó) 541
Koktél (kávé) 541
Koktél (konyak) 541
Koktél (derby) 541
Koktél (vaniliás) 542
Koktél (tejsz. mézes) 542
Koktél (Manhattan) 396
Koktél (Martini) 396
Koktél (pezsgő) 396
Koktél (Ship) 397
Koktél (Vermut) 396
Koktél (Whisky) 397
Kókuszcsemege 320
Kókuszcsók 321, 515
Kókuszdiótorta I. 366
Kókuszdiótorta II. 367, 531
Kolbász (citr. és fokhagym.) 470
Kolbász (debreceni) 473
Kolbászleves 30
Kolbász (német) 470
Kolbász (sült) 200
Kolbász (száraz) 471
Koldusdiákkenyér I. 329
Koldusdiákkenyér II. 330
Komiszkenyér 330
Kompótok 445
Kongótorta I., II., III., IV. 530
Konzommé 41
Konzommé (máj) 46
Korhelyleves 29
Korpacibereleves 41
Kossuth-sütemény 269
Kovászosuborka (töltött) 486
Köleskása töpörtyűvel 86
Kökénylikör 545
Köménylikör 407
Köménymagosleves 42
Körözött 565
Körte ecetben 456
Körtekompót 455
Körte málnalében 456
Körtesajt 442
Körtesaláta 507
Krampampuli 540
Krém narancssarlotthoz 383
Krémespite 261
Krémfelfujt I. 293
Krémfelfujt II. 298
Krémpudding 292
Krémmel tölt. narancs 390
Krémsajt 564
Krinolinszelet 333
Krumpli: l. Burgonya is
Krumpli (Cukrászsütemény) 348
Krumplinudli 248
Krumplis, túrós teasütemény 313
Kugli 284
Kuglóf 305
Kuglóf (budai) 306
Kuglóf (csokoládés) 306
Kuglóf (francia) 307
Kuglóf (kevert) 306
Kuglóf (lipcsei) 307
Kuglóf (piskóta) 307
Kukoricagánica 254
Kukoricalisztes sütemény 343
Kukorica (csöves) télire 431
Kutusov-saláta 240
Kürtőskalács 304

L.

Lángos 310
Lángos (burgonya) 55
Languszta 145
Lebbencsleves 35
Lében sült 181
Lecsó 82
Lecsó télire 429
Legíren 557
Lekváros-derelye (barátfüle) 251
Lekváros (kelt) gombóc 252
Lekvárostáska 267
Lencsefőzelék 159
Lencsefőzelék (habart) 160
Lencsefőzelék német m. 159
Lencseleves 37
Lengyel csók 321
Lengyel pecsenye 181
Lengyel ponty 136

Lengyel pudding 493
Leveles töpörtyűspogácsa 315
Leveles vajaspogácsa 317
Leveles vajastészta 259
Levesek 25
Levesjavító csontkivonat 551
Levestészta (gyúrt) 45
Liba (idei) 214
Liba (gombás rizzsel tölt.) 215
Liba (gőzbensült) 215
Liba (májjal töltött) 215
Libamáj (aszpikos) 114
Libamáj bormártással 116
Libamájfilé (v. borjú) 115
Libamájhab 501
Libamájkolbász 504
Libamájkrém 115
Libamájpástétom I. 111
Libamájpástétom II. (egyszerű m.) 114
Libamájpüré 501
Libamáj sütése többféle m. 114
Libamájszeletek madeirás lében 116
Libamell füstölése 473
Libamell (párolt) 215
Libamell (vagdalt) 215
Liba (töltött) 215
Libatöpörtyű (omlós) 465
Libatöpörtyűs pogácsa 315
Libanyak (töltött) 110
Lili-torta 362
Limonádészörp 403
Linzer (diós) 324
Linzer (hadi) 324
Linzer (kevert) 323
Linzerkoszorúk 324
Linzerperec 324
Linzer (rácsos) 324
Linzerszelet (mogyorós) 324
Linzertészta 524
Linzertorta 361
Linzertorta (valódi) 366
Liszt eltartása 467
Ludaskása 84
Lúdgége 44

M

Macedoine 391
Macesztorta 370
Macskanyelv 339
Madársaláta (galambbegy) 240
Madártej 392
Madártej (boros) 538
Madeira-mártás 150
Máglyarakás 282
Mágnásfelfujt 296
Magyar pudding 291
Maitre d'hotel-mártás 151
Máj aszpikban 503
Májfelfujt 57
Máj füstölt nyelvvel 115
Májgombóc 44
Májgombóc (jazzbomba) 341
Májlepény 53
Májleves (finom) 30
Majonéz 151
Majonéz gyümölccsel 507
Majonézes burgonya 240
Majoránás húsosmetélt 104
Majoránás tokány 103
Májpástétom 111
Májpüréleves 29
Májsajt 505
Májsaláta 508
Májusi bor 397
Makaróni (l. spaghetti is) 247
Makaróni au gratin 51
Makarónileves 40
Makaróni nápolyi m. 51
Makarónipástétom (angol) 112
Mákfelfujt 295
Mákosbobajka (gubó) 302
Mákoscsók 515
Mákosmetélt 247
Mákosrétes 256
Makron 351
Makron (csokoládé) 352
Makron (kerek) 352
Makron (töltött) 352
Malacaprólékleves (savanyú) 29
Malacgalantin 124
Malac (kocsonyás) 503
Malacpörkölt (valódi) 370
Malacpörkölt 101
Malac (ropogós) 198
Malakov-krém 386
Maledictus piscis 126
Málé v. prózsa 282
Málnabefőtt 456
Málnadzsem 438
Málna- v. eperfagylalt 376
Málna- v. eperkrém (tortába) 372
Málnafagylalt borral 376
Málnahabkrém 494
Málnakocsonya 435
Málnakrém 388, 537
Málnaleves (nyers) 485, 548
Málnalekvár 435
Málnalikőr 410
Málnalikőr francia m. 408
Málnapüré 493
Málnaszörp 402
Málnásszelet 500
Málna, meggy. ribizliparfé 539
Málnás frissítő 543
Mama kedvence 550
Mandarinbomba 382
Mandarinkrém 537
Mandula cuk. (zöld) 456
Mandula-, barackfagylalt 378
Mandulafagylalt 376
Mandulafagylalt (barack) 539
Mandulafelfujt 296
Mandulaforgács 335
Mandulaleves 42
Mandula pongy. 524
Mandula- v. mogyoróparfé 380
Mandulás burg.-torta 361
Mandulás csók 322, 515
Mandulás csok. torta 356
Mandulásdelkli 265
Mandulás félholdak 347
Mandulásfürtök 347
Mandulás kagylók 341
Mandulás kifli 323, 516
Mandulás lepény 264
Mandula (keserű) likőr 408
Mandulásminyon 350
Mand. v. mogy.-kifli 322
Mandulásrétes 257
Mandulásrúd 335
Mandulássütemény (Cukordiéta) 481
Mandulásszelet 331
Mandulatej 543
Mandulatej (likörös, fagy.) 543
Maraszkinó-krém 388
Marcipán 352
Marcipánbomba 352

Marcipán (csokoládés) 352
Marcipános minyon 350
Marcipán (olasz) 352
Margit-torta 363
Marhafilé sajtosburg. 177
Marhagerinc (lerakott burg.) 183
Marhagerinc (vadmártással) 183
Marhahús 172
Marhahús (főtt) pikáns m. 173.
Marhahús (főtt) borm. 173
Marhahús pácolása 472
Marhahús (pácolt) 185
Marhahús (paradics.) 181
Marhanyelv pácolása 472
Marhanyelv (rántott) 117
Marhanyelv (savanyú) 117
Marhanyelv (töltött) 116
Marhanyelv tojással 116
Marhapacal 119
Marhapörkölt 100
Marharagú (gombás) 107
Marhavelő (hideg) 504
Marinírozott hal 132
Maróni 413
Marrons glacées 415
Mártások (felfújtakhoz) 149
Matrózhús 178
Mázak és töltelékek 370
Medvecomb (füstölt) 235
Medvetalp (sütemény) 338
Medvetalp (tölt.) 235
Meggy ecetben 452
Meggyesszencia 408
Meggyfagylalt 376
Meggy (főzés nélkül) 451
Meggykocsonya 439
Meggykompót (friss mand.) 533
Meggykrém 537
Meggyleves (hideg) 16
Meggylé (nyers) 439
Meggylikőr 408, 545
Meggymártás 151
Meggy (mustáros) 452
Meggyes ordó 347
Meggy v. málna rumban 452
Meggypálinka 545
Meggysajt 439
Meggyszörp 402, 547
Meleg kalács felv. 551
Mennyei eledel 270
Meringue 328
Metélt fánk 274
Metternich-pecsenye 186
Mexikói tokány 103
Mézecet 560
Mézes-, dióscsók 322
Mézescsók 319
Mézeskalács I. 326
Mézeskalács II. 327
Mézeskalács III. 327
Mézespogácsa (csok. mázas) 518
Mézestorta 367
Méztorta 367
Mikádó-szelet 312
Mikádó-torta 361
Minél régibb ... 524
Minestrone (Olasz zöldségleves) 35
Mixed pickles 424
Mogyorócsók 319
Mogyoró (csokoládés) 414
Mogyorófagylalt 376
Mogyorófelfujt 293
Mogyorókrém 529
Mogyorókrémes minyon 349
Mogyorókrémes rulád 351
Mogyorókrémtorta 364
Mogyoró v. mandula (égetett) 414
Mogyorópudding 290
Mogyorótorta 363, 364, 529
Mogyoróscsók (mézesk.) 513
Mogyorós csok. habcsók 348
Mogyorós- v. diósrúd 334
Mogyorós kockák 521
Mogyorós (mand.) mézescsók 321
Mogyorósperec 515
Mogyorós rudacska 518
Mogyorósszelet (pécsi) 517
Mogyorósszelet (epres) 517
Mogyorós teasütemény 521
Mogyorós tortácska 522
Morzsák (smarnok) 281—283
Mokkaszelet 332
Mokkatorta 366
Moszkvai sütemény 336
Muffin 311
Must elt. 547
Mustár 469
Mustármártás 151
Mustármártás (hideg) 152
Mustkolbász 417
Muszlinmártás 152
Művésztorta 527

N

Napoleon-torta 355
Nápolyi pudding 63
Narancsbefőtt (cukorban) 456
Narancscsók 320
Narancsdzsem 439
Narancs (első) 506
Narancsfagylalt 377
Narancsfelfujt 298
Narancshéj (cukor.) 417
Narancskenyér 513
Narancs (tölt.) 534
Narancskocsonya 393
Narancskrém I. 388
Narancskrém II. 388
Narancskrém III. 389, 538
Narancskrémfelfujt 298
Narancskrém kosárkák 522
Narancskrémtorta 365
Narancsleves 547
Narancslikőr 406
Narancslikőr (Angol) 408
Narancsmártás 152
Narancsmárt. (Tejes) 152
Narancsosszeletek 500
Narancsparfé 380
Narancspudding 287, 538
Narancssaláta 244, 508
Narancssaláta (horos. dat.) 507
Narancssaláta (epres) 510
Narancsszörp 403
Narancstorta 365
Narancstorta 366, 529
Naturszelet 190
Négerfánk 276
Nelson-pástétom 112
Noisette à la crème 414
Non plus ultra 338
Nougat-krém 415
Nougat-szelet 517
Női szeszély 267
Női szeszély 268
Nürnbergi mézespogácsa 327
Nyákleves 41
Nyári saláta 508
Nyelv, szardellam. 117
Nyerskompót 494

Nyúlaprólékleves 31
Nyúlbecsinált (boros) 110
Nyúlcomb (vagdalt) 229
Nyúl feketemártás 230
Nyúlhasé 231
Nyúlkocsonya 125
Nyúl (kocsonyás) 489
Nyúlkrokett 120
Nyúlleves 32
Nyúl (nyárson sült) 231
Nyúl olasz m. 230
Nyúl pác nélkül 229
Nyúlpástétom 111
Nyúlpástétom II. 113
Nyúl pikáns márt. 229
Nyúl (töltött) 230
Nyúlpörkölt 103
Nyúlragu 108
Nyúl (rántott) 230
Nyúlsaláta 241
Nyúlszeletek (tűzdelt) 229
Nyúl vörösborban 230

O

Oberon-krém 536
Olajjal főzni 562
Olasz csirke 211
Olasz pudding 289
Olasz saláta 241. 506
Olcsó sütemény 342
Olga-csók 322
Omlett (besamel) 281
Olympia-torta (dió) 357
Omlett (eper) 281
Omlett (főzelékes) 55
Omlett (gombás) 56
Omlett (gombás, hes.) 55
Omlett (húsvagdalékos) 56
Omlett (karthauzi) 55
Omlett (lekváros) 281
Omlett (sajtos) 55
Oml. (Schwarzwaldi) 300
Omlett (sonkás) 55
Omlett (velős) 56
Omlóstészta 259
Oranzsád 402
Oranzsád (rögt.) 543
Órja-leves 27
Orleansi szelet 333
Orosz hússaláta 241
Orosz húsvéti kalács 304
Orosz-kenyér 329
Orosz-krém 387
Orosz-pite 263
Ostya (Karlsbadi) 394
Osztrigaleves 35
Oxfordi kolbászkák 123

Ö

Ökörfarkleves (angol) 27
Ökörfark (párolt) 121
Ökörszájsaláta 242
Ököruszály sav. gombóccal 118
Öntött saláta 242
Öntött saláta (sajtos) 508
Ördögmártás (Hideg) 152
Ördög pirulái 275
Ördög pirulái (teasüt.) 346
Őszibarack ecetben, angol módra 448
Őszibarack-likőr 408
Őszibarackos lepény 262
Őszibarack cukorban 447
Őszibarackdsem és lekvár 433
Őszibarack-kompót 448
Őszibarack-kompót (friss) 495
Őszibarackkrém 494
Őszibaracksaláta 491
Őszi- v. kajszíbarack krém 385
Őszi- v. kajszíbarack rummal 447
Őszibarack v. ringló ecetben 448
Ötórai szelet 516
Ötórai tea és... 311
Őzcomb mártással 231
Őzgerinc — őz nélkül 87
Őzgerinc (csokoládés) 339
Őzgerinc olaszosan 231
Őzgerinc Winchester m. 231
Őzhús (vagdalt) 232
Őzpecsenye (paradics.) 233
Őzragu (szarvas) 106
Őzpörkölt (szarvas, nyúl) 101
Őz- v. szarvasfilé (vagdalt) 231

P

Pác készítés vadhoz 220
Pácolt marhahús 185
Padlizsán (Aubergine) 83
Padlizsán (lerakott) 84
Padlizsán (Libamájjal töltött) 84
Padlizsán (paradics.) 84
Padlizsánsaláta 242. 509
Padlizsán (töltött) 83
Padlizsán eltevése télire 424
Páduai pudding 63
Palacsinták 48—49, 277—278
Palacsinta kukoricaliszből 278
Palacsintatészta 277
Palacsinta vaniliás krémmel 277
Pálffy-metélt 249
Pálinka (tejszínes) 542
Pancakes à la roches de Canal 279
Papírt vagy szalmát 496
Paprika (zöld) ecetben 429
Paprika (zöld) erd. m. 429
Paprika (káposztával tölt.) 430
Paprikasaláta 430
Paprikáscsirke 212
Paprikáscsirkés palacsinta 49
Paprika (tölteni való) 429
Paprika (töltött) 81
Paprika (zöld, vágott) 429
Paradicsom aszpikban 487
Paradicsombefőzés 423
Paradicsom cukorban 461
Paradicsom (zöld) cukorban 457
Paradicsom egészben elt. 423
Paradicsomfelfújt 60
Paradicsom kalarábépürével 486
Paradicsomkrémleves 38
Paradicsomleves 37
Paradicsomleves (hideg) 485
Paradicsom (majonéz, tölt.) 505
Paradicsommártás 152
Paradicsom nyersen 423
Paradicsom (nyersen) 424
Paradicsomos burg. 162
Paradicsomos zöldbab 83
Paradicsompürés-szelet 487
Paradicsom (rántott) 83
Paradicsom sajtos tölt. 82
Paradicsomsaláta 242
Paradicsom (sűrített) 423
Paradicsom tojással 82
Paradicsom (tölt.) I. 82
Paradicsom (tölt.) II. 83
Paraj: l. Spenót is

Paraj eltevése 430
Parajos fejessaláta 491
Parajfelfújt 57
Parajfőzelék 165
Parajpudding 62
Paraj (tojásos) 508
Paraj (töltött, skót m.) 89
Parfé 379
Párizsi piskóta 525
Párizsi szelet 190
Parmezánpudding 60
Pasta asciutta 569
Pástétomos kosárkák 50
Pástétomos vajaspogácsa 314
Pasziansz (vaniliás és csokoládés)) 526, 522
Pászkagombóc 44
Péche Melba 378
Pécsi minyon 523
Perec (Angol) 345
Perec (cukros) 345
Perec (Debreceni) 316
Perec (fahéjas) 344
Perec (főtt) 344
Perec (Soproni vert) 345
Perec (sós) 310
Perec (tojásos) 344
Perec (vaniliás) 345
Pészah kremzli 284
Pezsgősgyümölcs 399
Pikáns-mártás 152
Pilaf 86
Pirogi (orosz tészta) 51
Pisai torony 524
Pischinger-torta 356
Pischinger-tortakrém 372
Piskótafelfújt 293
Piskótában sült macesz 284
Piskótatekercs 551
Piskótatészta 325
Piskótatorta (egyszerű) 368
Piskótatorta 528
Piskótatorta (tűzön felv.) 529
Piskótatorta (habos) 368
Pisztáciakrém 389
Pisztáciás tortácska 346
Pisztráng (kékre főtt) 131
Pisztráng (majonézes) 132
Pisztráng mártásban 131
Pisztráng (rántott) 132
Pisztráng tokaji borban 132
Plamcake 343, 523
Plumpudding 285
Plumpudding II. 286
Podlupka 164
Podlupka eltevése 431
Poivrad-mártás 153
Polenta 253
Ponty barna mártásban 138
Ponty budai m. 137
Ponty fekete mártással 138
Ponty (főtt) 138
Ponty francia m. 138
Pontykocsonya 137
Ponty (lengyel) 136
Ponty oroszosan 137
Ponty (rác) 136
Ponty (szalonnás) 137
Ponty (szardellás) 137
Ponty (töltött) 136
Porridge 254
Portorikó-leves 31
Portugál-mártás 153
Pousse l'Amour 397
Pozsonyi diószpatkó 303
Pozsonyi diós- v. mákoskocka 249
Pörkölt csirke 213
Pörkölt cukormáz 371
Princesszfánk 353
Profiterolle v. Eclair (csok.) 340
Prünella 461
Puddingok 58—64, 285—292, 493
Pujka (karácsonyi) 552
Pujka (gesztenyével tölt.) 218
Pujkamell 217
Pujka szarvasgombával 218
Puliszka 253
Puncs (Angol királyi) 400
Puncs (égetett) 401
Puncs (égetett, angol) 401
Puncsfagylalt 377
Puncs (hideg) 401
Puncs (hölgy) 401
Puncs (narancs) 401
Puncs (pezsgős) 401
Puncssodó 390
Puncs (tojásos) 400
Puncstorta I. 363
Puncstorta II. 364
Puncstortamáz 370
Purim kranzli 339
Püspökkenyér 328

Q

Quodlibet (párizsi) 88

R

Rablópecsenye 178
Rácpaprikás 81
Rácpite 261
Rácponty 136
Rácsostészta 270
Ragu kagylóban 107
Rahat (Szultánk.) 415
Rák angol módra 141
Rákfelfújt 58
Rák ínyes módra 142
Rákkal tölt. palacsinta 49
Rákkotlett 142
Rákleves 33
Rákleves (tejszínes) 33
Rákmajonéz 141
Rákmártás 153
Rákmeridon 140
Rák (párolt) 142
Rákpörkölt 141
Rákpudding 62
Rákragu 141
Rák (töltött) 141
Rákvaj készítése 140
Rák (zöldborsós) 141
Rakott káposzta 76, 78 563
Rakott palacsinta 278
Ramszték 180
Rántotta felfújt 96
Rántotta (fiumei) 97
Rántotta (gombás) 80
Rántotta (húsos) 97
Rántotta (metélt) 96
Rántotta (szardellás) 97
Rántotta zsír nélkül (Gyomor-diéta) 479
Rántott bárány 204
Rántott csirke 207
Rántott hal 132
Rántott hús bundája 466
Rántott laska 285
Rántott rózsa 280
Ravigote-mártás 153
Ravioli (genovai m.) 50
Rebarbara-felfújt 295
Rebarbarafőzelék 166
Rebarbaraleves 40
Rebarbarapüré 244
Remuládmártás 153
Répafőzelék (fehér) 162
Részegbarát 276

Rétesek 48, 255—258
Rétestészta 255
Ribizkedsem 439
Ribizke és málna cukorban 457
Ribizkefagylalt 377
Ribizkés kosárka 269
Ribizkelé 440
Ribizkelekvár 440
Ribizke mártásnak 457
Ribizli ecetben 457
Ribizkelekvár angol m. 440
Ribizlikocsonya (nyers) 440
Ribizlikocsonya (rögt. haszn.) 536
Ribizlikrém 389
Ribizlilekvár nyersen 440
Ribizli- és meggybor 404
Ribizlibor II. 405
Ribizlikrém 536
Ribizlilikőr 544
Ribizli-málnakrém 390
Ribizlis v. málnás lepény 246
Ribizlileves 43
Ribizlimártás 151
Ribizliszörp 403
Ribizliszörp angol m. 403
Ribizlitorta 528
Ricset 87
Rigó Jancsi 338
Ringló cukorban 458
Ringlókompót 457
Ringlótalekvár 435
Ringlótalekvár II. 436
Ringlótadsem 436
Rizi-bizi 85
Rizike gomba ecetben 428
Rizottó, milánói m. 85
Rizottó nápolyi 86
Rizottó paradicsommal 85
Rizs (citromos, orosz) 192
Rizsbomba 539
Rizsfagylalt 378
Rizsfelfújt 296
Rizsfelfújt (almás) 296
Rizsfelfújt almával 300
Rizsgombóc 46
Rizsgombóc (gyüm.) 273
Rizsgombóc (lekváros) 277
Rizsleves 37
Rizsmorzsa 283
Rizsnyákleves (Sótalan diéta) 479
Rizs (párolt) 170
Rizspogácsa 277
Rizspudding 290
Rizs sárgabarckkal 192
Rizs török m. 392
Rizs (walesi) 87
Rodney-pudding 288
Rostélyos (Esterházy) 182
Rostélyos (gombás) 182
Rostélyos (göngyölt) mustármárt. 184
Rostélyos (hagymás) 182
Rostélyos (olasz) 183
Rostélyos (párizsi) 183
Rostélyos (párolt) 181
Rostélyos (szardellás) 183
Rostélyos (töltött) 182
Roston sütés 179
Rósztbif 178
Rothermere-szelett 331
Rothschild-piskóta 325
Rózsalekvár 442
Royalrizs 391
Rum készítése 409
Rumkrém 389
Rumosfelfújt 297
Rumosszelet 334
Rumos vegyes gyümölcs 458

S

Sacher-torta 356
Sajtfelfújt (Cukor-diéta) 490
Sajt (Imperial) 469
Sajtkrémes kosárka 317
Sajtkrémes habtekercs 313
Sajtkrémes szeletek 488
Sajtmártás 153
Sajt (meleg) 473
Sajtosfánk és sajtkrém 312
Sajtosgombóc skót m. 53
Sajtos-keksz 316. 511, 511
Sajtos és köm. keksz 511
Sajtos-keksz 319
Sajtoskifli 317
Sajtosnudli 248
Sajtos pirítós (meleg) 500
Sajtos és paprikás rudak 318
Sajtospogácsa 313
Sajtospudding 63
Sajtosrétes 48
Sajtosszeletek 54
Sajtos tortlettek 511
Sajtos zsemlyeszelet 318
Sajtról... 468
Sajtszuflé kagylóban 57
Sajt tehéntúróból 469
Saláta 236
Saláta eltevése 431
Salátafőzelék 167
Salátaszeletek 487
Salátatekercs (Hústalan diéta) 480
Saláta (töltött) 89
Salzburgi galuska 251
Santa Fé mand. lep. 523
Santa-Lucia-leves 30
Sárgabarck: l. Kajszi
Sárgaborsóleves 39
Sárgadinnye: l. Dinnye is
Sárgadinnye cukorban angol m. 452
Sárgadinnyedsem 436
Sárgadinnyefagylalt angol m. 378
Sárgadinnye (gyümölccsel tölt. 509
Sárgadinnyekompót 452
Sárgadinnyelé 436
Sárgadinnyelekvár 436
Sárgadinnye rummal 453
Sárgadinnye (töltött) 492
Sárga máz 370
Sárgarépafőzelék 163
Sárgarépaleves burgonyával 39
Sárgarépasaláta 242
Sarlott Chateaubriand 381
Sarlott (csokoládé) 381
Sarlott (mandarin) 382
Sarlott (mogyoró) 383
Sarlott (narancs) 383
Sátánpilulák 523
Savanyú bonbon 417
Savanyúleves tüdőgombóccal 31
Savanyúpecsenye 179
Savanyú vetrece 104
Savarin 304
Scampi (aszpikos) fiumei módra 145
Schönbrunni felfújt 299
Sertés: l. Disznó is
Setréscomb és karaj különbözőképpen 198
Sertéscomb (savanyú) 198
Sertéscombszelet (burgonyában) 200
Sertéshús 195

Sertéshús (fiatal, bőrös) 197
Sertéskaraj (debreceni) 197
Sertéskaraj (egészben sült) 197
Sertéskaraj hentesmódra 196
Sertéskaraj különleges m. 197
Sertéskaraj Montespan m. 197
Sertéskaraj pongyolában 198
Sertéskaraj (szardellás) 197
Sertéskocsonya 124
Sertés- v. borjúmáj (pirított) 115
Sertéstüdő (tarhonyás) 118
Sévigné-torta 360
Sherry-Cobbler 396
Skót pudding 292
Snittlingmártás 153
Sodó (bor) 154
Sodó (kávé) 154
Sodó (csokoládé) 154
Sodó (narancs) 154
Sodó (tej) 154
Sol 145
Sol (rántott) 144
Sol párizsi m. 144
Sólet 87
Somlekvár 436
Somogyi almakrém 534
Sonka dióból 416
Sonka (fényezett) 466
Sonka főzése 466
Sonka (kenyérben sült) 52, 502
Sonkakrém 111
Sonkaléleves 30
Sonkapác (magyar) 471
Sonkapác (prágai) 471
Sonkapástétom 111
Sonkás burgonyapudding 58
Sonkásfánk 317
Sonkásgombóc 53
Sonkás kenyérrudak 490
Sonkáskifli 511
Sonkáskocka 247
Sonkáspalacsinta 49
Sonkás, pást. pogácsa 513
Songáspogácsa 314
Sonkásrulád 56
Sonkás rizspudding 62
Sonkástekercs 52
Sonkászsemlye (rántott) 52
Sómentes étrend 476
Sorbet 551
Sóska (eltevése) 430
Sóskafőzelék 166
Sóskakrémleves 36
Sóskamártás 154
Sóskaszuflé 57
Sóskeksz 318
Sóskeksz (olasz) 512
Sóskifli és stangli 310
Sósmandula 417
Sóspogácsa 316
Sóspogácsa, barna 315
Sósrudak 316
Sósrudak 318
Sóssütemény (Cukordiéta) 481
Söberli 44
Sör 412
Spaghetti-felfújt 58
Spaghetti milánói m. 51
Spanyol almástészta 272
Spanyol kenyér 272
Spanyol mártás 154
Spanyol szél-torta 368
Spárga au gratin 67
Spárga (borsó) 68
Spárgafőzelék 164
Spárga hidegen 487
Spárga hideg, besamel) 505
Spárga főzése 561
Spárga hollandi mártással 67
Spárgakrémleves 36
Spárga (konzerv) 430
Spárga olasz mártással 67
Spárga (párolt) 68
Spárgasaláta 242
Spárgasaláta 491
Spárga szarvasgombával 67
Spárga vajmárt. 68
Spárga vinégrett-márt. 67
Spenót, lásd: Paraj is
Spenótgaluska 53
Spenót (Gyomordiéta) 478
Spenóttáska 53
Spongada di Roma 378
Stangli (sajtos, sós. Sör mellé) 310
Stefánia-sült 185
Stefánia-torta 360
Stefánia-torta II., III. 550
Stíriai metélt 248
Stollni (mazsolás) 305
Stollni (szász) 305
Suhajda-sütemény 354
Suhantott leves 38
Supréme-mártás 154
Sült banán 283
Sült burgonyásgombóc 277
Sült fagylalt 378
Sült, habos meggyes, hollandi módon 273
Süllő (gombás) 131
Süllő (szardellás) 131
Sümegi torta 362
Svábhegyi szelet 518
Sváb kenyér 330
Svájci mézeskalács 327
Svájci sütemény 344
Svéd kenyérpudding 288

Sz

Szabadkai sütemény 336
Szabógallérleves 15
Szágófelfújt 299
Szágókrém 479
Szalagóriás tészta 523
Szalámi cukorból 522
Szalámi készítése 472
Szalámi (házi) 472
Szalmaburgonya 14
Szaloncukor készítése 416
Szalonka 223
Szalonka kagylóban 120
Szalonka krutonokkal 224
Szalonka (párolt) 224
Szalonka vörösborral 224
Szalonkifli 516
Szalonna (csabai) 473
Szalonnástészta 466
Szalonnás zsemlyegombóc 171
Szalvétagombóc (szilva) 253
Szalvéta- (gőz-) gombóc 252
Szamócabor 546
Szamócaleves (hid.) 547
Szárcsa 229
Szardellamártás 155
Szardellás borjúcomb 192
Szardelláskifli 314
Szárnyassült 208
Szarvascomb barnam. 232

Szarvascomb (párolt) 233
Szarvasborda olasz m. 232
Szarvasgerinc vadm. 232
Szarvas- és őzfilé (vagdalt) 231
Szarvas-, őz-, nyúlpörkölt 101
Szarvasragu (őz) 106
Szarvassó 562
Szarvas szardellam. 232
Szeder- (faeper-) dsem 442
Szederecet 560
Szeder- (faeper-) lekvár 442
Szegedi lepény 264
Székelygulyás 104
Székely mézespogácsa 326
Széna-szalmatészta 248
Sznedvics 488, 498
Szendvics (angol) 489
Szendvics (angol, saláta) 489
Szendvics (angol vajjal) 499
Szendvics (hasés) 499
Szendvics (heringes) 490
Szendvics (húsos) 489
Szendvics királynő m. 490
Szendvics (lazacos) 489
Szendvics (füstölt libamell) 499
Szendvics (libamájas) 499
Szendvics (marhanyelves) 316, 499
Szendvics (sajk) 499
Szendvics (túrós) 499
Szendvics (szardíniakrémes) 499
Szendvics (sajtos, tejfölös) 499
Szendvics (meleg sajtos) 499
Szendvicsek (növényi) 500
Szendvics (kajszíbarackos) 500
Szendvicstorta 312
Szendvics (veget.) 489
Szerb v. csorbacsirke 209
Szerecsenfej 272
Szerelmeslevél 269
Szilva cukorban 459
Szilva cukorban (hámozott) 460
Szilvadsem 437
Szilva ecetben 459
Szilvakocsonya 437
Szilvakompót 459
Szilvalekvár (finom) 437
Szilvalekvár (héjastól) 437
Szilvalekvár mézzel 437
Szilvalikőr 409
Szilva (mustáros) 460
Szilvareszter 438
Szilvareszter körtével 438
Szilvasajt 438
Szilvásgombóc 252
Szilvásgombós (különleges) 252
Szilváslepény 265
Szilva vörösborban 459
Szőlő cukorban 460
Szőlő eltevése 460
Szőlőkocsonya 441
Szőlőlekvár 440
Sztrapacska 250
Szűzsült hálóban 200
Szűzsült vadászm. 200

T

Takarékoskodjunk 564
Talkelli 276
Tányérhús 173
Tápanyagok és kalóriák 482
Tápiókapudding 290
Tarhonya 170
Tárkony 431
Tárkonymártás 155
Tátraszelet 268
Tatármártás 151
Tatármártás (tűzön felv.) 155
Tatármártás (olcsó) 500
Tatármártás (parad.) 501
Tavaszi leves 37
Teafagylalt 378
Teafőzés 409
Tea (hideg, tejb.) 544
Tea (hideg, pezsgő) 400
Teakrém 389
Teaperec 516
Teás, nar, puncs 544
Tehéntőgye (párolt) 128
Tehéntúró kész 564
Tej (forralt) 557
Tejesburgonya 162
Tejesdara (meggyes) 491
Tejes frissítő 543
Tejfel 47
Tejfeles alma 284
Tejfeles fánk 275
Tejfeles kocka 250
Tejfeles mártás 155
Tejfeles velőspite 57
Tejfelpudding 64
Tejkocsonya 393
Tejkrémleves 41
Tejleves (Sótalan diéta) 479
Tejszín v. tejfel pótlása 467
Tejszínes mártás 155
Tejszínpástétom 280
Teknősbékaleves 34
Teknősbékaleves (hamis) 35
Tengeri halak 142
Terítés, tálalás 23
Tiroli fánk 343
Tiroli rétes 258
Tiroli szelet 191
Toast 312
Tojás: 1. Rántotta is
Tojás a la minute 94
Tojás bíboros m. 92
Tojás bormártással 99
Tojásfelfújt 295
Tojásgolyó 488
Tojáshab 465
Tojás (habjában sült) 97
Tojás (hallal töltött) 91
Tojás (kaszinó) 91
Tojás hollandi m. 93
Tojás királynő m. 95
Tojás (kirántott) 98
Tojás kokottban 95
Tojás konzerv. 465
Tojáskrém (nyers) 487
Tojáskrémleves 41
Tojáskrokett 94
Tojás (lágy) besamellel 95
Tojásleves (csurgatott) 41
Tojáslikőr 409
Tojásmártás 155
Tojás mustárm. 93
Tojásosbanán 283
Tojásospaprika 98
Tojás paradics. 99
Tojás pármai m. 96
Tojásos plecerli 347
Tojás pohárban (Gyomordiéta) 478
Tojás (posírozott) besamelmárt. 93
Tojás (pos.) borosm. 93
Tojás (pos.) Jockey Club m. 94

Tojás (pos.) firenzei m. 98
Tojás (pos.) Metternich m. 94
Tojás (pos.) rántva 94
Tojás (rákkal töltött) 92
Tojássaláta 190
Tojással tölt. zsemlye 97
Tojás (savanyú) 95
Tojás (sonkában sült) 96
Tojás (sült) 98
Tojás (tejes) 543
Tojás (tölt.) au gratin 91
Tojás (tölt.) francia m. 92
Tojás (tölt.) orosz m. 92
Tojás (tölt. orosz) 487
Tojás (ültetett) 94
Tojás (virslivel) 99
Tojás zsemlyében 98
Tojás (zsemlyén sült) 98
Tordai pecsenye 200
Tordai pogácsa 326
Tormamártás 155
Tormamártás (narancsos) 156
Tormakrémmártás 156
Tormáshús 196
Tortafelírás 372
Tortasütés 551
Torták 354
Tortákba való krémek 372
Torta összeesése 466
Tournedos béarnaise m. 175
Tournedos chasseur 175
Tournedos Masséna 174
Tournedos nagykövet m. 175
Tournedos Rossini 174
Tök cukorban 462
Tökdsem angol m. 42
Tök eltevése 424
Tökfőzelék 165
Tökfőzelék (Sótalan) 479
Töklekvár 442
Tökpüréleves 38
Tök (spárgamódra) 88
Tök uborkamódra 424
Tőkehal (Stockfisch) 144
Tölcsérkék 520
Töltelékek rétesbe 256
Töltike 163
Töltött alma 283
Töltött metélt 249
Töpörtyű 549
Töpörtyűs pogácsa (leveles) 315, 512
Töpörtyűs pogácsa (omlós) 313
Török paradicsom l. Padlizsán is (Aubergine) 83
Töröktorta 364
Tunhal (marinírozott) 483
Turbolyaleves 40
Turbot hollandi m. 143
Túrófelfújt 298
Túrómorzsa 282
Túrópudding 286
Túrósbéles 258
Túrósbukta 266
Túróscsusza és metélt 245
Túrósdelkli (béles) 265
Túrósderelye 251
Túrósgombóc 252
Túrós krokett 264
Túrós kolbász 280
Túróslepény (angol) 262
Túróslepény (egyszerű) 261
Túróslepény (kapros) 262
Túróspite 261
Túróspogácsa 314
Túróspogácsa (töltött) 315
Túrósrétes 256
Túrósrétes (vízben kifőtt) 250
Túrótorta 369
Túrótorta (gráci) 369
Tuti-futti 537
Tutti-frutti 537
Tutti-frutti parfé 381
Tüdősrétes 45
Tüdős rizs 121
Tüdőstáska 45
Tükörlepény 264
Tüskésdisznócska 271
Tyúk (fagyasztott) 213
Tyúkleves (liba v. pujka) 27
Tyúk pikáns paradicsommártással 209

U

Uborka angol módon 427
Uborka (ecetes) 426
Uborka (ecetes) hordóban 426
Uborka (ecetes) kigőzölve 426
Uborka (hagymás) 428
Uborka (kovászos) 425
Uborkalé (zavaros) 560
Uborkamártás 156
Uborka (met.) ecetben 427
Uborka (mustármagos) 426
Uborkasaláta 243
Uborkasaláta télire 427
Uborka (vizes) 425
Uborka (vizes) hord. 427
Új burgonya (paprikás) 162
Ujházy-leves 28
Uniótorta 532

Ü

Ürü: l. Birka is
Ürüborda marseillei m. 202
Ürüborda rizzsel 203
Ürücomb (kömény) 204
Ürücomb lengyel m. 203
Ürücomb parad. 203
Ürükotlet angol m. 202
Ürükotlet francia m. 203

V

Vadásztorta 362
Vaddisznó 233
Vaddisznó borókam. 233
Vaddisznócomb sütve 234
Vaddisznócomb (párolt) 234
Vaddisznófej 234
Vaddisznókocsonya 126
Vaddisznókotlet 233
Vaddisznókotlet 234
Vaddisznóragu 107
Vaddisznószegy 234
Vadhasé tükörtojással 117
Vadkacsa v. lúdaprólék sav. 109
Vadkacsa olasz m. 229
Vadkacsa vörösborban 228
Vadliba 228
Vadliba falusi m. 228
Vadmártás 156
Vafferli 394
Vagdalt borjúhús 195
Vagdalthús 187
Vagdalthús (burg. tésztában) 187
Vagdalthús (Frikad.) 188
Vagdalthús (hideg) 188
Vagdalthús (töltött) 188
Vagdalt libamell 215
Vajaskenyér 319

Vajaspogácsa 313
Vajaspogácsa (édes) 518
Vajastészta pástétom 50
Vajleves (gyomorb.) 478
Vajmártás 156
Valentinórudak 518
Vaníliafagylalt 376
Vaníliafagylalt geszt. 377
Vanílialikőr (tejjel) 406
Vanílialikőr (tej nélkül) 409
Vaníliakrém 385
Vaníliakrém sütemény-hez 348
Vanília parfé 380
Vaníliapudding 288
Vaníliáscsók 515
Vaníliáskiflik 323
Vaníliáskifli csok. 322
Vaníliáskifli csok. vé-gekkel 323
Vanília rántottpogácsa 277
Vánkoscsücske 267
Vánkoscsücske (omlós) 267
Vánkoscsücske (túrós) 267
Vargabéles 258
Vargányafőzelék 166
Vasútszelet 272
Vegyes befőttkrém 390
Vegyes dsem 444
Vegyes gyümölcsíz 441
Vegyes kompót 462
Vegyes mártás 156
Vegyes saláta (nyári) 241
Velő aszpikban 503
Velőkroket 119
Velőleves (gombás) 30
Velő (marha) ránt. 122
Velő majonézzel (gyo-mordiéta) 479
Velőpudding 61
Velősgombóc 45
Velőslepény 52
Velőspalancsinta 49
Velősszelet 122
Velős zsemlyeszelet 46
Vendéglő (csod.) 568
Vérszegénység 477
Vese borm. 121
Vese (mustáros) 122
Vesepecsenye (bélszín-) érmek (medaillons) 175
Vesepecsenye angol m. 175
Vesepecsenye Colbert m. 175
Vesepecsenye (Du Barry) 177
Vesepecsenye Harlequin m. 177
Vesepecsenye (pikáns) 176
Vesepecsenye (szardellás) 176
Vesepecsenye (töltött) 177
Vesepecsenye (tüzdelt) 176
Vesepecsenye: l. Bélszín is
Vese (savanyú) 121
Vese velővel 118
Villámkenyér 329
Villamos főzés 571
Virsli főzése 466
Virslipörkölt 101
Virsli tojással 99
Vitaminok 482
Vízben sült tej 273
Vörösboros zsemlye könt. 279
Vöröskáposzta gesztenyé-vel 169
Vulkánpudding 287

W

Wellington bélszín 175
Welsh rabbit 54
Whisky 542
Whisky (meleg) 542

Y

Yoghurt 411

Z

Zablisztfelfujt 297
Zabpehelyleves 39
Zabpehely 464
Zabpehely és zabkása (párolt) 170
Zabpehelypép 478
Zeller 78
Zeller au gratin 79
Zellerfőzelék 167
Zeller (majonézes) 9
Zeller (párolt) 79
Zellerpüré 170
Zellerpüréleves 36
Zeller (sajtos) 79
Zellersaláta (parad.) 490
Zeller, töltött (Cukord.) 481
Znaimi sült 186
Zománcmártás 501
Zöldbabfőzelék 161
Zöldbab (konz.) 422
Zöldbab (konz.) II. 422
Zöldbab (konz.) III. 423
Zöldbableves 161
Zöldbab, lerakott 69
Zöldbabpudding 64
Zöldbabfeltét 160
Zöldbabsaláta 243
Zöldborsófőzelék 159
Zöldborsóleves 37
Zöldborsófilé (rántva) 89
Zöldborsópüré 478
Zöldborsópüréleves 40
Zöldmandula (piszt.) 561
Zöldmártás (hideg) 157
Zöldségkotlet 90
Zöldségleves 38
Zöldségragu 88
Zöldségragu (húst. diéta) 480
Zöldségsaláta 237

Zs

Zsemlyefelfújt 239
Zsemlyegombóc 46
Zsemlyegombóc 170
Zsemlyegombóc (bécsi) 171
Zsemlyegombóc (különle-ges) 171
Zsemlyegombóc (szalon-nás) 171
Zsemlyeleves 42
Zsemlyemártás 157
Zsemlyepudding 288
Zsemlye sütése 309
Zsír (avas) 465
Zsír (odaégett) 465
Zsúrpirulák 385

TARTALOM

	Lap
Előszó	5
Az inyesmesterség	7
Ételek rendje	9
Levesek és levesbevalók	25
a) Levesek	25
b) Levesbevalók	44
Előételek	47
a) Tésztaneműek	47
b) Omlettek	55
c) Sós felfújtak, puddingok	57
d) Zöldségneműek	65
e) Tojásételek	90
f) Pörköltek, raguk, pástétomok stb.	99
g) Hal, rák	126
Mártások	147
Főzelékek, körítések	158
a) Főzelékek	158
b) Körítéeek	167
Sült és főtt húsok	172
a) Marhahús	172
b) Borjúhús	189
c) Sertéshús	195
d) Juhhús	201
e) Házi szárnyas	207
f) Vadak	218
Saláta	236
Tészta	245
a) Főtt tészták	245
b) Sült tészták	254
c) Kalács, kenyér	301
d) Teához valók, minyonok	311
e) Torták, mázak	354
Fagylalt, parfé, krém	373
Italok	395
Csemegék	413
Befőzés	419
a) Főzelékkonzervek	420
b) Lekvár, dsem	445
c) Kompót	463
Vegyes	463
Diéta	474
Hideg konyha	484
Ötórai tea — Uzsonna-vacsora	497
Különféle	549
Tárgymutató	575

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár

OSZK
Országos Széchényi Könyvtár