

VALÓDI MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV

IRTA:
ZILAHY ÁGNES

MÁSODIK BŐVITETT KIADÁS

KIADJA:
A "MAGYAR NŐK LAPJÁ"-nak kiadóhivatala
Budapest, 1892.

Könyvem története.

Levesek.

Közönséges husleves.
Barna-leves.
Tyuk leves.
Tiszta borsos-leves.
Gulyáshus.
Gulyáshus másképpen.
Rák-leves.
Kaszás lé.
A rákba való töltelék.

Pörkölt-, vagy "Árva"-levesek.

Rák-leves.
Tüdő-táska-leves.
Gombaleves.
Zöldségleves.
Darával töltött tésztaleves.
Gombóczeves.
Paradicsomleves.
Káposztaleves.
Turbolya-leves. (Tavaszi étel)
Paszuly-leves
Borleves bőjtösen.
Burgonya-leves.
Savanyu tojás-leves.
Borkő-leves.
Köménymagos-leves.
Tört májleves.

Levesbe valók.

A gyurt tészták.
Csiga tézta készítése.
A rákba való felvert-galuska.
Rákleves, rákhussal.
Tejgaluska.
Dara (Griz) koczkák.
A májgaluska.
Olasz-borsó.
Gyöngykása fokhagymával.
Gyöngykása gombával
Rizskása gombával.
Rák-vaj - vagy rák-zsir.
Vegetáriánus zöldség.
Tüdő-táska.
Liszt-koczkák.
Zsemlyekása (griz) gombóc.
Liszt-galuska.

Hus körül való ételek.

Rizskása gombával.
Csiperke gomba.
Többféle használható gomba készítése.
Rizskása hagymával.
Házi makkaroni.
Vizes galuska.
Turos-gombóc.
Burgonya-törve.
Reszelt-tészta.
Sárga-répa.
Káposztasaláta.

Mártások.

Tatár-mártás.
Mandulás tormamártás.
Metélőhagyma-mártás.
Eczetes tormamártás.
Halakra való mártás.
Majonéz.
Szárdella-vaj.
Paradicsommártás.
Hagymamártás.
Tejfeles ugorkamártás.
Tejfeles tormamártás.
Szárdella-mártás.
Kapornya-mártás.
Zsemle-mártás.
Kapormártás.
Fokhagyma-mártás.
Ugorkamártás.
Pöszméte (Piszke) mártás.
Sóskamártás.
Egres mártás.
Meggymártás.
Ribizli mártás.
Alma-mártás.

Leves utáni ételek.

Főtt marhahus párolva.
Főtt marhahus vagdalva.
Kirántott sonka.
Velős szeletek.
Vese-velővel.
Sonkás-omlett.
Liba, vagy más szárnyas májából vagdalék.
Földi csiga.
Borju-láb és borju-fej kirántva.
Agyvelő kirántva.
Tüdő savanyú-lével. (Becsinált)
Tüdő rizskásával.
Töltött tojás.
Keserű-gomba.

Főzelékek.

A tavas káposzta.
Töltött-káposzta. (Valódi kolozsvári módon.)
Közönséges töltött-káposzta.
Hussal összerakott káposzta.
Kelkáposzta töltve.
Zöldkáposzta töltve.
A lucskos káposzta. (Erdélyi étel.)
A székely-gulyás.
Töltött karalábé.
Töltött zöld paprika.
Töltött paradicsom.
Töltött burgonya.
Töltött ugorka.
Tökkáposzta.
Paprikás káposzta.
Babéros savanyu burgonya.
Szemes paszuly.
Száras borsó.
Tojásos és sonkás burgonya.

Szilva-lével.
Szilva tálbafőtt.
Zöld-paszuly.
Vegetáriánus zöldség.
Kárfiol.
Spárga-tök.
Spárga.
Komlóhajtás.
Láboda vagy spenót.
Szemes zöldborsó.
Lencse bőjtösen.
Ludas-kása.
Kucsmagomba töltve.
Aszalt lengyel gomba.

Becsináltak.

Rák "kokó"-val.
Borju agyvelő citrommal.
Sárga-répa sertés-hussal.
Tárkonyos bárány.
Köszmítés bárány.
Bárány citrommal.
Köszmítés-csirke.
Karalábé-csirke.
Zöldborsó csirkével.
Paradicsomos-csirke.
Mazsolás és gesztenyés nyelv.
Paczal.
Borju-láb és fej tojással.
Debreczeni mazsolás csirke.
Bosporus.
Rák rizskásával.

Pecsenyék.

A "Luby" sült.
Beafsteak.
Marhahus paprikás.
Vetrece.
Zöldséges pecsenye.
Lengyel rostélyos.
Vereshagymás rostélyos.
Tejfeles rostélyos.
Fehér pecsenye.
Savanyu vesepecsenye.
Szalonnával tűzdelt vesepecsenye.
Töltött fehérpecsenye.
Szézen, illetve rostélyon sült (Fleck.)
Marha-pecsenye-gombóc.
Vagdalt marha-pecsenye.
Borju-szelet.
Borju-vesés.
Borju-pörkölt.
Borju-tokány.
Borju-czomb.
Rántott borju.
Töltött borjuszeget.
Borju fehérpecsenye töltve.
Borju máj.
Borju-nyelv.
Rántott csirke.
Töltött csirke.
Paprikás-csirke.
Pörkölt-csirke.
Kappan-sült.

Szalonnával süttött kappan.
Kacsa sülve.
Szelid kacsa vad módra.
Pulyka sült.
Pörkölt pulyka.
Pulyka vagdalt hussal.
Libasült.
Libamell fojtva.
Sült libamáj.
Az angol sült.
A marhahus tejfeles mártással.
A paprikás-szelet.
Serpényös rostélyos.
A főtt marha-nyelv.
Marha pecsenye zöldses mártással.
Erdélyi tokány.
Malacsült.
Pörkölt-malacz.
Malacz pecsenye tordaiasan.
Paprikás sertés fejből.
Sertés-gerincz. (Karmanádli)
Sertés-gerincz. (másképen)
Sertés-szelet.
Sertés-czomb.

Vad-husok.

Az őz derék páczolva.
Páczolt nyul.
Nyul pácz nélkül.
Nyul-paprikás.
Nyul babérral.
Vad-liba.
Vad-kacsa.
Szalonka és szalonka-bél.
Fenyő-madár belestül.
A verebek.

Halak.

A szegedi halpaprikás.
Tejfeles halpaprikás.
A rántott harcsa.
Az egészben megsütött apró hal.
Csuka fűszeresen.
Stüllő, vagy csuka töltve.
Hal-leves.
A hering melegen.
A szárított tőkehal.
Marinírozott-hal.
Rántott békacomb.
A pisztráng hidegen.

Saláták és diszítések.

Ászpikk.
A magyar házimustár.
Öntött saláta.
Hideg saláta.
A zeller és a burgonya saláta.
(Vegetáriánus saláta.)
A hering-saláta.
Vegetáriánus saláta.

A tészták.

A fánk.
A bába-kalács.
Az egyszerű kalács.
A kürtös kalács.

A király-kalács.
Az arany-galuska.
Csorgatott cukros tészta.
A darázslép tészta.
A cseh-fánk. ("Talkerli")
Az élesztős-sodralék.
A mákos-gubó.
Az élesztős-lepény.
Az élesztős palacsinta.
A turós koczka-tészta.
A paraszt-béles.
A réteges (élesztős) pogácsa.
A tepertős pogácsa.
A tepertős vakarcs.
Az élesztős, irós-tészta.
Az irós-tészta.
A félirós tészta.
A toló-fánk.
A rétes tészta.
A rétesbe való töltelékek.
Krémtöltelék.
Az alma töltelék.
A turós rétes.
A máktöltelék.
A dió töltelék.
Csiga rétes. (Régi erdélyi tészta.)
Császár morzsa.
A debreczeni béles.
A székely-béles. (Erdélyi tészta.)
A burgonya-rétes. (Szepesi étel).
A palacsinta-tészta.
A levelen-sült. (A legrégebbi magyar tészta.)
A zsemlye pudding.
Bor mártással. (Bor sató)
A puddingokra és tálba főttekre való tejmártás. ("Chaudeo")
A bor mártás.
A csokoládé mártás.
A tálba főtt eper.
A dara tálbafőtt tojássárgával.
A dara (vagy griz) tálbafőtt másképen.
A csokoládé tálbafőtt.
A tejfel tálba főtt.
A keményítő tálbafőtt. (Tojás nélkül)
A rizskása tálbafőtt.
A zsemlye-morzsa darakoczkák.
Csörege kétféleképpen.
A rózsa-fánk.
A tejfel-koczka. (Tojás nélküli tészta.)
A hájas pogácsa.
Az uti-pogácsa.
Kisütött zsemlye.
Az alma-fánk.
A zsiros lepény.
Turós lepény. (Hódmezővásárhelyi tészta.)

A fahajas fánk.
A málé-lepény. (Erdélyi tészta.)
A gyurt tészták.
Juh túrós-tészta.
A tehén túrós-tészta.
A sodrott tészta. (Nudli)
A szilva izes derelye.
A káposztás koczka-tészta.
A sonkás tészta.
A tejbefőtt laska.
A darával készült tészta.
A mákos tészta.
A tehéntúrós gombóc.
A bánáti gyümölcskenyér.
A gyümölcs-kenyér. (Német csemege.)
A vaniliás perecz.
Vanília hajtás.
A cukor perecz. (Téa tészta.)
A rác pite.
A pozsonyi mákos (diós) patkó.
Libazsiros sütemény.
A porhanyó kis kifli.
A mézes lepény.
A diós sütemény.
A diós rudak.
A habos tészta.
A fűszeres édes tészta.
Vajas torta.
A morzsa-torta.
A csokoládés édes tészta.
A csokoládé-torta.
A sodrott torta-lepény.
A dió-torta.
A pörkölt torta.
A dalauzi. (Erdélyi, örmény csemege.)
A cukros tört dió.
A mogyoró csemege.
Az édeske. (Téa tészta.)
A mandula csókocská.
Tojásos perecz.
A gyümölcsös csókocskák.
A mandula kártya.
A bazár csókocskák.
A vanília fagyalt.
Kávé fagyalt.
Csokoládé fagyalt.
Gyümölcs fagyaltok.
A madártej.
Tejhab krémekhez és kávéba.
A krémek. (Csokoládéból vaniliából és mandulából.)
Baraczk krém.
Az ostya sütés.

A kozmák ételéről.

Különlegességek.

A disznótor.
A disznó ölés.
A kolbász.
A tüdős-hurka készítése.
A véres hurka.

A májas készítés.

A kásás hurka.
A hájszeles.
A gömböcz.
A disznófősjajt.
Bőrsajt.
A kocsonya-készítés.
A királyhus. (Kaiserfleisch.)
A paprikás szalonna.
Az alta készítése.
A komlós kenyér sütése.
A komlós korpa készítése.
A bálmos.
A must kolbász. (Bánáti csemege.)
A puliczka. (Erdélyi étel.)
A "debreczeni" kolbász készítése.
A sonka és a marha-nyelv páczolás.
A "virslis" készítés.
A zsir olvasztás.

Meleg és hideg italok

Csokoládé.
Az édes ürmös készítése.
Dió pálinka.
Puncs.
Meleg limonádé.
Hideg puncs.
Almabor.
Vegyes gyümölcs-pálinka.
Vanillás pálinka.
Narancs pálinka.
Köménymagos vagy (Ánizsos) pálinka.

Eczet készítés.
Birs-alma sajt.
Birs-alma sajt más módon.
Télére eltett zöld paszuly.
A citrom és a narancs eltartása.
Hogy kell a szilvát eltartani?
Hogyan kell a tojást eltartani?
A dinnye eltartása.
Hogy kell az avas zsirt jóvá tenni?
Kovászos ugorka télre.
Kovászos ugorka más módon.
Az ugorka saláta.
Eczetes ugorka üvegben.
Paprikás piros káposzta.
Tök-káposzta üvegben.
Sóska mártás üvegben.
Hagyma ecetbe téve.
Édes zöldpaprika ecetvel.
Eczetes ugorka-saláta.
Vegyes zöldség saláta.
Aszalt körte.
Aszalt zöld kukoricza.
Zöld paszuly aszalva.
Aszalt paradicsom.
Tinóri (vagy hiriba) gomba aszalva.

A szappan-főzés.
Hogyan lehet az égési sebet gyorsan enyhíteni?
Hogyan lehet a kéménytűzet eloltani?
Mosdószer

Befőttek.

Többféle, egyformán elkészíthető befőtt.
Sárga dinnye haj befőtt.
A görög dinnye befőtt.
A cukorba főtt baraczk.

Kajszin baraczk befőtt.
Magolt ribizli.
A körte befőtt.
Birsalma befőtt.
Hámozott dió befőtt.
Rendes dió befőtt.
Zöld ringlót.
Rummal eltett vegyes gyümölcs.
Meggy ecetvel.
Birsalma sűrű czukorban.
Magolt meggy czukorban.
Apró arany alma czukorban.
Birsalma ecetvel.
Kajszin baraczk ecetvel.
Sárga-dinnyehéja ecetvel.
Az elromlott befőttek értékesítése.
Őszibaraczk-iz.
A czukros (jegeczes) gyümölcsök.
Paradicsom üvegben.

Ünnepi ebédek.

Az asztal terítés.
Nagy ebéd. (Télen.)
Nagy vacsora. (Télen.)
Nagy ebéd. (Tavasszal.)
Nagy vacsora. (Tavasszal.)
Nagy ebéd. (Nyáron.)
Nagy vacsora. (Nyáron.)
Nagy ebéd. (Ősszel.)
Nagy vacsora. (Ősszel.)

Utóirat.

Könyvem története.

Több éve már, midőn egy hangtalan, pusztai nyári délután belépett hozzám - Nagyváradon - gróf. Teleky Sándor, a vitéz, a híres honvédezredes.

Mint egy tavaszi napsugár úgy hatott komor lelkivilágomra a gróf ur nyájas biztató szava.

Mert látva küzködő életem s tudva, hogy értek a főzéshez - kérdé: mért nem írok egy eredeti magyar szakácskönyvet? - Nincsenek-e leírott jegyzeteim, valami különlegesebb ételekről?

- Igen, vannak felelém.

- Ugyan kérem adja ide, hadd nézem át.

Nagy szégyenkezve elő is álltam egy szakadozott füzetecskével.

Amint érdeklődve lapozgatta, időnként megszólalt:

- No lám ezt sem ismerem, ezt sem, ezt sem, pedig milyen jól hangzik a leírása, milyen izletesnek képzelem e holmikát.

- Irja le kérem egy könyvbe ezeket az ételeket és még sok mást, a mi valószínűleg még a fejében van. Hiszen tárczákat is írt már, tehát ne féljen, jól fog az a szakácskönyv sikerülni. Egész életemben szerettem volna egy olyan szakácskönyvet látni, a melyet olyan egyén írt, a ki irni és főzni is tudott. Ha kegyednek egy ilyen szakácskönyvet írni sikerül, még szerencsés lehet általa.

Némileg reménykedve, hálásan és fellelkesezve fogadtam e jóságos szavakat. Aztán azonnal hozzáfogtam egy újkorai szakácskönyv megírásához. És két hónap alatt meg is írtam azt. De hiába kerestem reá kiadót - 8 kerek esztendeig nem találtam könyvemnek jóságában hívó lelket. Végre a véletlen, az annyiszor megénekelt véletlen segített engem is.

Most már itt van előttem a nemes gróf Teleky Sándor ezredes ur levele, mely így hangzik:

Nagy-Bányán Deczember 3-án 1891.

Igen tisztelt asszonyom!

*Nagyon szépen köszönöm a könyvet; jól ettem és jóllaktam belőle. Mondhatom, hogy élvezettel olvastam leírását azoknak a jó magyar ételeknek, a melyeket olyan jóízűen élveztem mig **gyomrom volt**, annyira nélkülöztem a számkivetésben s most már, vén koromban, csak villa és kanálhegyen ehetem.*

Én is konyitok valamit a szakácsosság művészetéhez. Nagy mesterem volt, ki titkaiba bevezetett: az öreg Dumas, aki Canem, Soyer magaslátán állott és Brant Savarin tudományát tökélyesítette.

*Okos dolgot cselekedtem, amikor nagysádnak tanácsoltam, hogy írjon "**Szakácskönyvet**," valóban sikerült s olyan, mint egy pirosra sült, pompás pulykapecsenye.*

Isten áldja, üdvözlettel:

Teleky Sándor gróf.

*Könyvem hét hónap alatt megérte a második **bővített** kiadást.*

Mindezekért tehát hálás köszönetem és üdvözetem szálljon a nemes gróf felé és a tisztelt közönséghez, a mely oly kegyesen kitüntetett.

* * *

Könyvem első kiadásának előszavát, a bevezető négy sor kivételével, mely szerencsémre tárgyalanná lőn, czélszerűnek tartom ismét közleni:

"Rendkívül változatos élettapasztalat után irtam le e szakács-könyvet, kizárólag a saját emlékezetemből összeszedve. Nincsen e könyvben egyetlen étel sem, melyet magam - legalább párszor - el ne készítettem volna.

Egyszerű, középosztálybeli háztartás keretébe illők ezek mind; de azért válogathat belőlük, vagyonnal bíró nagyobb mérvű háztartást vezető nő is éppen úgy, mint a legszegényebb család, vagy azok a hivatalos teljesítő nők, kik egyszerű cselédek gondjaira kénytelenek háztartásaikat bizni, mert e szakácskönyvből könnyen és olcsón lehet igen jó ételeket főzni, vagy főzteni.

Én gazdag földbirtokos családból származtam, gazdasszonyságom alapját hazulról szereztem. Később mint katonatisztné bejártam az ország majd minden vidékét; mindenütt megtanultam a mi jót és takarékosat csak észlelhettem. Szenvedélyes főzőné létemre gyönyörűséggel és rögtön megkészítettem a nekem tetsző ételeket. - Így gyűlt fel évek során át az én szakácsnői tudásom.

Soha életemben másnak a házában nem főztem és mind e mai napig saját háztartásomban dolgozom, de mert nagy csapások értek, megismerkedtem az anyagi küzdelmekkel is. Így lassan megtanultam miképpen kell és lehet az elképzelhetlenségig kevés anyagból a lehető legjobb ételeket előállítani.

Egészen magyar vagyok, izlésre, szokásokra s minthogy Erdélyben születtem, főzési modorom tulnyomóan erdélyies.

Most már évek óta a főzési tudományom adja kenyeremet.

Mindezeket előre bocsátva - úgy hiszem - van okom remélni, hogy a tisztelt közönség bizalmát megnyerem."

Zilahy Ágnes.

Levesek.

Alig ismertem egyént - különösen a férfiak között, a ki a levest csaknem minden étel fölé ne helyezné. Mégis aránylag kevés gazdasszony tud jó levest készíteni. Ennek okát csak abban lelem, hogy a leves készítése igen könnyűnek látszik s ezért kevés gondot szoktak reá fordítani. Pedig a ki azt hiszi, hogy könnyű, téved. Ahhoz, hogy valaki kevés husból jó levest tudjon csinálni, valóságos művészet kell. Általánosan ismert dolog, hogy a leghitelesebb nagyvendéglőkben sincsen jó leves. Hja mert azoknak a jól fizetett szakácsok és szakácsnéknak sehogyse tetszik a leves jó elkészítésével járó sok apró babrálás. Pedig egy kis vegyes zöldség zsirba piritásával és többféle fűszer használatával együtt bámulatosan meglehet a leveseket javítani. Természetesen az ilyesmiket csak gyakorlat után szemmel látott példából lehet megtanulni. A kissebb családok számára, lehet leírás után is legizletesebb leveseket készíteni.

Közönséges husleves.

Vegyünk egy kiló marhahust, felsárt vagy hátszint. (Ezekből tisztább a leves.) Tegyük egy hibátlan mázzal ellátott vasfazékba 5 liter vizet. Ha jó forró, akkor tegyük a megmosott hust, félmarék sóval a vízbe. Hol a gyakorlat még kevés a főzéshez, minden személyre egy fél kávéskanál sót kell számítani. Öt liter vízből lesz 8-10 személynek való leves. Ha 4 liternyire főzzük le, főzéseközben töltögetni kell, mert a hus igen sok főzést kíván, a víz pedig elpárolog. A legkeményebb hus is megfő 2 és fél óra alatt, ha mindég forrhat. Gyöngébb hus másfél óra alatt is elkészül. Ha már egy óráig főtt a hus, tegyük hozzá: két középnagyágú sárgarépát, két petrezselyem gyökeret, fél zellert, egy egész vereshagymát, fél karalábét, két cikk fokhagymát és tíz szem borsót; mindezt jól megtisztítva és mosva. Ezekkel is addig kell főzni a levest, a míg leszűrhetjük. Ha sertés vagy borju pecsenyénk van délre, az abból ki szedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe. Minél többféle friss husfajta van, a leves annál jobb. Közbe habszedő (lyukas) kanállal le-le habozzuk. Ha készen van, sűrű drótszítán egy tálba átszűrjük és néhány perczig otthagyjuk, hogy teljesen leülepedjék. Így arany tiszta levest nyerünk. Aztán gondosan be kell a levest a tálból a fazékba tölteni s egy kis késhegynyi lisztfinomra törött sáfránt kell beletenni: ekkor újra forraljuk fel és tegyük belé, izlésünk és módunk szerint, a levesbe való dolgokból.

Barna-leves.

Egy lapos vasedénybe tegyük egy kanál zsirt. Ha meleg, adjunk hozzá egy jókora felvágott vereshagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyem gyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég). Sózzuk meg és tegyük gyors tüzre hogy sötétbarnára megpiruljon. Kaválás közben egy pár darabka marhamáját is lehet közé tenni. Ha egészen barna lett, akkor a fent leirt, de még le nem szürt, hus lébe öntsük bele. Fél óráig avval főzzük; akkorra igen szép barna lesz az egész tömeg. Egy kis koczka cukrot is adjunk bele ebbe a levesbe; sáfrány nem kell hozzá. Különben éppen ugy használjuk, mint a fehér levest; bármit lehet bele főzni.

Tyuk leves.

Ha a tyuk fiatal, akkor együtt kell forró vízbe főni tenni mindenféle zöldséggel: répa, zeller, kalarábé, petrezselyem-gyökér, vereshagyma és néhány szem fekete borssal, sóval. Egy jó nagy kövér tyukhoz vegyünk 4 liter vizet; ha a hus gyenge, töltögetni nem kell, csak csendesen, de folyton forralni; ha öreg a tyuk akkor ugy járjunk el vele, mint a marhahussal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni. Ha megpuhult a hus, le kell ezt is sűrű szítán szürni és kevés sáfránt, késhegynyi szerecsendió-virágot adjunk bele. Főzzünk e levesbe vékony tojással gyurt laskát, vagy háznál készített "csiga" tésztát.

Tiszta borsos-leves.

Két kis csirkét szépen megtisztítva vagdaljunk fel részeire; a czombját, szárnyát, mellét, hátát, külön csinos darabkába. Két liter jó meleg vízbe tegyünk bele sót és a következő zöldséget: 15 darab apró burgonyát nyersen, egy koczkára vágott kissebb zellert, egy nem nagy sárga répát, ezt is koczkára vágva, kevés petrezselyem gyökeret, egy marok gyöngye zöld borsót, 20 szem egész fekete borsót, egy kis fej vereshagymát igen apróra vagdalva és kevés zöld petrezselyem levelet apróra vágva; mindezt egy fél óráig főzzük, de vigyázzunk hogy szét ne menjen, azután egy diónyi zsirral egy bádoggal kanál lisztet gyenge piros rántásnak készítünk: ezt a leves közé öntjük és akkor egy fél tojásnyi zsirba egy egész tojással, két kanál lisztből felvert galuskát keverünk s kávéskanállal bele rakjuk a forró husos zöldséges levesbe; evvel is legalább 6 percig főzzük, aztán fellehet tálalni.

Gulyáshus.

Egy kiló felsár-széljt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsirt lábasba teszünk és a felvágott húst bele tesszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk rá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig: ha a hus puha lesz, tegyünk hozzá még egy tányér nyersen megtisztított felnegyelt burgonyát; ha az is megfőtt, fel lehet tálalni.

Gulyáshus másképpen.

Egy kiló húst falatokba vágva 2 liter forró vízbe tesszük sóval és egy kávéskanál törtborssal. Ha forr, lehabozzuk és egy órai főzés után teszünk hozzá mindenféle zöldségből koczkára vágva egy-egy darabot; vereshagymát, karalábét, zellert, petrezselyem-gyökeret, sárgarépát, zöldborsót és a mi épen idényszerű; kevés burgonyát is tegyünk bele és ha ezeket mind puhára megfőztük, egy pár marok csipegetett, keményre-gyurt tészta is adjunk hozzá és így együtt találjuk fel: - estére igen kedvelt leves.

Rák-leves.

A rák tisztítás módját nem mindenki ismeri, sőt félnek is tőle, pedig könnyen ellehet vele bánni a következő módon: a rákot bal kezünkbe fogjuk és a két ollóját jól összeszorítjuk, a bajuszos felét tenyerünk felé fordítva, a farkát meg kifelé; a farkának középső uszószárnycsúcsát jobbra-balra megcsavarjuk és csendesen kihuzzuk azt a kis vékony, fekete fonalforma belét, mely végigfut a farkán. A még mindig élő és mozgó rákot a fent irt módon erősen tartva, (t.i. a hátánál fogva felül) ujjunkkal váltjuk le a farkát és szedjük ki a hátában levő belét. Az oldalrészekről és nyaka körül késsel kaparjuk le a tisztátalan részeket, az apró lábakat vágjuk le; csak az olló és a torok maradjon összefüggve a háttal. Hogy ezek szét ne hulljanak, arra különös gondot fordítsunk, mert másképpen nehéz elbánni a töltéskor vele.

A rákokat igen sok vízben, kefével addig mossuk, míg csak a mosó víz tiszta nem marad; akkor töltjük meg rizskásával, vagy felvert galuskával. Az apró lábait tegyük mozsárba és jól törjük össze a mennyire a szívós, héjas rész enged. Tegyünk egy kis lábasba, egy kanál zsirt, vagy vajat; ha a zsir forró lesz, rakjuk hozzá a tört ráklábakat és mindig keverve süssük addig, míg szép piros lesz a vaj és száraz a rák törmelék, azután vegyük le a tüzről, mert könnyen megég és elbarnul s akkor nem lesz szép piros a leves; öntsünk hozzá egy nagy kanál huslevest, aztán tálaláskor finom szitán szűrjük át a kész ráklevesbe.

Kaszás lé.

Egy négy literes fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kilo friss disznóhúst, az "tarjából" vagy a lábszár részéből, a húst vagdaljuk fel porciókba a vízbe, tegyünk sót és három, négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstös husból is készíteni sokan épen füstölt disznó lábbal szeretik a kaszás lét. Ha a hus jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szitán keresztül, azért hogy a

husból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a hust újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyu tejfelt, egy pár egész tojást, ezeket keverjük jól el a liszttel együtt, ha a habarás sima lesz lassankint öntsük a tálba a habarás közé a forró husos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest, és öntsünk közé annyi eczetet, hogy jó savanyu legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól össze vagdalva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert össze turosodik.

A rákba való töltelék.

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

Pörkölt-, vagy "Árva"-levesek.

Rák-leves.

Három személyre egy liter vizet számítsunk és adjunk hozzá sót, fekete tört borsot egy jó késhegynyi; továbbá mindenféle zöldséget, u.m.: répát, petrezselymet, vereshagymát és zellert; egy fél óráig főzzük, akkor készítsünk egy kanál zsirból egy kanál liszttel szép, hig, gyenge piros rántást, öntsük ezt a forró zöldséges lébe, - ha kevés ideig együtt főtt, szűrjük át sűrű szitán, adjunk kevés sáfránt bele és a készen megtöltve levő rákokat főzzük benne fél óráig, azután öntsük bele a rákvajat, ekkor készen van.

Tüdő-táska-leves.

Gyurjunk jó tojásos tésztát, nyujtsuk el vékonyra, nagy levelekbe és szórjuk be az egész tésztát a következő módon készült tüdővel: fél kiló borju, vagy sertés-tüdőt főzzünk meg jól; ha megfőtt, vagdaljuk meg vágókéssel apróra, tegyük egy kanál forró zsirba, fél fej apróra vágott vereshagymával és apróra vágott zöld petrezselyem-levéllel, tört borssal és sóval keverjük jól össze. Ha kihült, hintsük be a fenn leírt anyaggal a tésztát; egy másik épen olyan levél behintetlen tésztával pedig borítsuk le a behintett tésztát és derelye metszővel vágjuk két ujjnyi szalagokba az összehajtott tésztát, azután szabjunk belőle csinos, rézsutas kockákat. Zöldséges vízbe tegyünk kevés zsiros rántást, sáfránt és borsot, szűrjük át szitán, aztán tegyük újra forni a levest; ha forr, főzzük bele a tüdőstáskát. Tálaljuk gyorsan, mert hamar szétázik.

Gombaleves.

Egy fazékba tegyünk forni annyi vizet, a mennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyük a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot; azalatt míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsirt rántásnak, három személyre egy fakanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe és ha a leves a rántással együtt jól felforrt, szűrjük át szitán, tegyük bele sáfránt és apróra vágott zöld petrezselyem levelet, azután újra forraljuk fel. Ha fő, tegyük bele szépen megmosott és felvágott csiperke gombát; mindezt negyedóráig főzzük. Tálaláskor tegyük a tányérra zsirban piritott zsemlyekockákat.

Zöldségleves.

Három személyre egy liter vizet tegyünk a fazékba forni; adjunk bele sót és borsot. Egy kanál zsirba pirítsunk lisztet, úgy, hogy a rántás inkább zsiros, mint lisztes legyen; ha szép vörösre pirult, öntsük a rántást a forró fűszeres vízbe; forraljuk mindezt kevés ideig és ha a rántás csomósan maradna a lében, szűrjük át szitán. A fazékba tegyünk kevés sáfránt is; továbbá tegyünk hozzá és főzzük bele laskára vágott zöld babot, sárga répát, zellert, petrezselyemgyökeret, kocka burgonyát zöld borsót és bombát. Ha mind megfőtt, feltálalhatjuk.

Darával töltött tésztaleves.

Két tojással és két tojáshéjba öntött vízzel gyurjunk levesbe való tésztát, nyujtsuk ezt elég vékonyra, de ügyelve, hogy ki ne szakadjon a tészta, mert akkor kifoly belőle a töltelék. Száradni egy perczig se hagyjuk a kinyújtás után, hanem azonnal töltjük meg a következő töltelékkel: egy jó kanál zsirt tegyük lábasba és ha forró lesz öntsük bele annyi bádogkanál nagyszemű darát, a hány személyre levest főzünk. Kissé pirítsuk ezt meg, de csak igen halvány rózsaszínre. Ha piros már a dara, öntsük reá negyed liter vizet (például 6 személyre) tegyünk kevés sót is bele és azonnal vegyük le a tűzről. Ha az anyag kissé hült, akkor szórjuk a kinyújtott levél tésztára egyenlően elsimitva, de nem vastagon; azután hajtsuk fel a tésztát úgy, hogy kétszer legyen egymáson és úgy nézzen ki, mintegy gömbölyű

rudacska, vagyis olyan vastag legyen, mint a kis ujjunk és végül derelye-metszővel vágjuk végig a tésztát, hogy a nagyobb résztől elváljon. Az egész tésztából pedig hosszú, gömbölyű szallagokat csináljunk. Ha mind összesodortuk és szépen készen vannak a töltött tészták, vagdaljuk el jó arasz hosszúságu darabkába, a két elvágott végét nyomjuk ujjunkkal össze, hogy a főzéskor a dara ki ne hulljon belőle. Ehez a levest a következő módon készítsük: három személyre vegyünk egy liter vizet, tegyünk bele mindenféle zöldséget, kevés borsot; egy kanál zsirban egy kanál liszttel gyenge rózsaszínű rántást készítsünk; ezt tegyük a zöldséges lébe; ha aztán együtt jól felfőztük, szűrjük át sűrű szitán és újra tegyük forni kevés sáfránnal; ha felforrt, főzzük belé a fent leírt tésztát és gyorsan tálaljuk fel, mert igen hamar szétázik.

Gombóczeves.

Két személyre egy zsemlyét számítsunk s a szükséghez arányítsuk a szaporitást. A zsemlyét vagdaljuk apró kockákba, pirítsuk meg lábasban, forró zsirban; ha megpirult, vegyük el a tűzről, hogy hűljön ki. Tegyük egy tálba minden személyre egy tojást számítva, minden tojáshoz egy diónyi zsirt és fél tojáshéj vizet; ezeket keverjük jól el s tegyük még bele annyi finom lisztet és kevés sót, hogy jó kemény, de kanállal felferhető tészta legyen belőle; ha negyedóráig kevertük, tegyük bele a piritott zsemlye-kockákat, kavargatjuk jól össze a tésztával, azután lisztes deszkán gömbölyítsük ki apró gombóczkába, főzzük be forró rántásos és zöldséges lébe; öntsünk tálaláskor reá hagymás-, petrezselyem-leveles, paprikás zsirt és néhány kanál édes tejfelt.

Paradicsomleves.

Egy liter, szitán áttört paradicsomléhez mindig vehetünk félliter vizet, de a vízbe előbb főzzük mindenféle zöldséget; akár télben akár nyáron, mert ha paradicsommal együtt tesszük a tűzre a zöldséget, ez soha sem fő meg kellő időre, sőt teljesen kemény marad és ízét sem adja ki. A zöldséges lébe tegyük zsiros rántást, szűrjük át szitán s akkor adjuk hozzá a kész paradicsomlevet; sót, cukrot és borsot is tegyük bele; főzzük negyedóráig tarhonyával, minden személyre egy kanál tarhonyát számítva.

Káposztaleves.

A káposzta-levest nyáron kovászoskáposzta-léből is lehet készíteni. Egy személyre fél liter káposzta-levet veszünk és ezt porcellános edényben forni tesszük füstöskolbász darabkákkal, vagy sovány oldalas falatokkal. Ha a hus megfut, szép piros rántást és - tálaláskor - kevés tejfölt is tegyük bele.

Turbolya-leves.

(Tavaszi étel)

Egy tojásnyi forró zsirba tegyük egy nagy fakanál lisztet és pirítsuk azt meg szép zsemlyeszínűre. Egy fazékba tegyük két liter vizet, egy kávéskanál sót, egy fél fej vereshagymát és egy jó marék igen apróra vágott friss turbolya levelet, a forró rántásba öntsünk fél pohár hideg vizet és borítsuk bele a turbolyás vízbe, főzzük fel tíz percig, aztán tegyük félre tálalásig. Mikor tálalni akarjuk, pirítsunk meg néhány zsemleszeletet zsirba, vagdaljuk fel apró kockákba és úgy öntsük reá a turbolya-levest.

Paszuly-leves

Fél liter apró, tiszta fehér paszulyt tegyük négy liter hideg vízbe főni. Ebből 8 személynek elégséges készülhet. Ha a paszuly jól megfőtt készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirban egy fakanál liszttel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró paszulyba. A paszuly-levesbe tegyük fél kávéskanál tört borsot, fél fej apróra vágott vereshagymát, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselyem levelet és elegendő sót. - Ecetet a paszuly-levesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyurt tésztából, csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tésztát ajánlok beletenni, mert rendkívül hamar megsüriti a levest. Különben ha

igen sűrű lenne a paszulyleves, ebbe nem árt, ha forró vizet öntünk akkor sem, ha már készen van, csak hogy a kellő fűszerrel lássuk el.

Borleves bőjtösen.

Jó ó-bort, féllitert számítva egy személyre tegyünk tiszta porcellán edénybe; citromhéjat szegfűvet és fahéjat kevés borssal tegyünk hozzá. Forraljuk fel s izlésünk szerint, cukrot és tojást is adjunk hozzá; minden személyre számítsunk egy tojássárgáját. A tojássárgát tálban verjük jól fel egy kevés cukorral és a tálba csendesen öntsük hozzá a forró bort, mert különben a tojás összeturósodik. Tálaláskor tegyünk a tányérokba néhány koczka vékony piritott zsemlet.

Burgonya-leves.

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

Savanyu tojás-leves.

Forró, ecetes, és sós vízbe üssünk bele annyi tojást, a hány személyre főzünk. Víz 3 deczit kell számítani egy személyre, mert ezek a pörköltlevesek nem párolognak el a hosszas főzés miatt, mint a hus leves. Egy kanál zsirban vagy vajban tegyünk egy fakanál lisztet pirulni rántásnak; ha szép piros lesz a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután gyorsan öntsük hozzá a megfőtt tojás levet is; kevés tört borssal fűszerezzük; apróra vágott zöldpetrezselyem levelet és néhány kanál tejfelt is tegyük bele. Ezekkel együtt öt percig főzzük fel újra, azután tálalhatjuk.

Borkó-leves.

Ha a szokottnál több peccenyét kell sütnünk és annak sok hulladék csontja van, főzzük belőle többféle zöldséggel, sóval és borssal rendes módon levest. Mikor gondoljuk, hogy már elég jó ízű a leves, szűrjük le s ha meghiggad, tegyük újra forni; ezalatt habarjunk minden személyre számítva egy tojás sárgájából, egy kanál lisztből egy kanál tejfelből habarást; ezenkívül személyenként számítsunk egy kávéskanál szép fehér borkóport. Ezeket egy mély tálban simára habarjuk jól el s a forró hus levest lassan öntsük közé. Többet ne tegyük tűzre, mert a tojás összeturósodnék; de tálaláskor tegyük bele zsirban piritott zsemlyekoczkákat.

Köménymagos-leves.

Vegyünk egy fazékba 6 személyre két és fél liter vizet, tegyük bele két kávéskanál köménymagot, egy fej vereshagymát, egy kevés sót és tegyük forni. Amíg forr, készítsünk egy tojásnyi zsirból, egy jó nagy fakanál lisztből szép barnapiros rántást. Mikor a rántás a legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és mindjárt gyorsan öntsük közé a forró, köménymagos vizet is; keverjük jól el és öt percig hagyjuk újra főni, akkor vegyük le és szitán szűrjük át, hogy egészen tiszta legyen a leves; tálaláskor tegyük bele tejfelt és piritott zsemlyeszeleteket.

Tört májleves.

Negyedkilő finomra megvagdalt nyers borjumáját törjük át szitán. Ha áttörtük, habarjunk bele két tojássárgáját, két késhegynyi tört borsot és kevés sót. A forró zöldséges levest tegyük félre az erős tűztől és csendesen keverve, öntsük a tálban lévő májhabarékra. Tovább főzni nem szabad, mert a máj

és tojás, ha igen forró helyen hagyjuk, összeturósodik. Kockába vagdalt és zsírban megpirított zsemlyét kell tálaláskor e levesbe tenni és gyorsan tálalni, hogy el ne ázzon a zsemlye.

Levesbe valók.

A gyurt tészták.

Egy deszkára tegyünk egy kiló lisztet, a közepébe szurjunk lyukat és abba tegyünk annyi egész tojást, amennyit akarunk, minél tojásosabb a gyurt tészta, annál jobb, de lehet igen kevés tojással is gyurni, nagyon jó tésztát. Ha vizet teszünk a tésztába, soha se tegyünk meleget, mert az meglágyítja a tésztát és ez a nyújtáskor igen kellemetlen. Csak kemény, alig elnyújtható tésztát kell gyurni, főleg a turós csuszába és az eféle kifőtt tésztákba. Nem célszerű nagyokra szakítani a kinyújtani való tésztát, mint egy jó nagy ökölnyire. Ha igen jól el gyurtuk a tésztát, úgy, hogy egész sima lőn és ha egy késsel megvágjuk s az belől lyukacsos, akkor jó gyurt tészta. Ha kinyújtjuk, nem kell igen vékonyra nyújtani, mert akkor a fővés közben elázik és soha se olyan jó, mintha kissé vastagra hadjuk.

Csiga tészta készítése.

Fél liter lisztet deszkára kell tenni, a közepébe lyukat kell kotorni és abba egész tojásokat kell kiüríteni, lehet egy kevés vízzel is szaporítani, de minél tojásosabb a levesbe való tészta, annál jobb - A tojással a lisztet össze kell egyenliteni és azután jól meg kell gyurni, úgy, hogy a tészta szép sima legyen és olyan keménységű, a melyet nyújtófával kissé nehéz de mégis el lehessen nyújtani, fél liter lisztből két darabba szakítsuk a tésztát, azután nyújtjuk ki szép vékony levelekbe, először csak az egyik tésztát kell kinyújtani, mert a míg a csigát készítjük egészen elszáradna a kinyújtott tészta, míg az egyik tésztát elkészítjük a másikat fedjük be egy tállal a kinyújtásig.

A csiga készítésnél gyorsan kell eljárni mert rendkívül hamar elszárad és akkor lehetetlen csigának sodorni.

Az egész kinyújtott levél tésztát nyújtó deszkára terítsük ki, és vagdalkjuk fel koczkákba. Ha apró csigát akarunk készíteni kissebb koczkákba szabjuk fel a tésztát, ha kevesebb az idő e nehéz és szaporátlan munkához nagyobb koczkákba is lehet vagdálni, például mint egy négykrajczáros, ha szögletre vesszük, az ilyen nagyságu a legrendesebb. Egy darab ugynevezett "bordát" kell valami takácmester embertől venni; mert csak ezen lehet csigát készíteni - egy orsót vagy egy irótoll forma tiszta fehér fapálczikát szerezzünk még e célra, ha ez a két szerszám meg van, a bordára tegyünk egy koczka tésztát és azt a szegletnél kezdve, sodorjuk a fapálczika végére, de egyuttal nyomjuk jól a bordához a tésztás pálczikát, mert csak így lesz a tészta szép reczés, csak így ragad össze és csak így alakul szép kis kürtő formába. A ki gyors, ügyes kezű egy óra alatt eltud készíteni néhány egyén számára levesbe való csiga tésztát. Ez igen jó régi magyar étel tyukhus levesbe téve.

A rákba való felvert-galuska.

Vegyünk minden személyre 1 tojást, egy tojásnyi zsirt, kevés sót, egy késhegynyi borsot, egy tojásnyi vizet; ezeket jól elhabarván, adjunk bele annyi fehér lisztet, hogy jó kemény, de kezelhető tészta legyen belőle. Evvel is úgy bánjunk a rák töltéskor, mint a rizskásával, de kevesebb ideig főzzük, mert a gombóc könnyen szét-hull. A hus-lébe külön is kell galuskákat főzni; a mi tészta kimarad a rák hátának töltéséből, azt is be kell főzni és a rák zsirt, vagy vaját reá kell erre is önteni.

Rákleves, rákhussal.

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

Tejgaluska.

Egy félliter jó édes tejben nyolcz egész tojást és kávéskanál szitált sót habarjunk föl jó erősen. E keveréket tegyük a tűzhely szélére s tartsuk ott, a míg meg nem alszik. Mikor föl akarjuk tálalni, a legnagyobb vigyázattal rakjuk , érczkanállal gombócz alakban egyenesen arra a tányérra, a melyben asztra fogjuk adni; egy személyre két gombócot kell számítani. A kész forró fekete levest a szobában, az asztalon öntsük merítő kanállal reá és pedig azért nem előbb, mert könnyen összefut.

Dara (Griz) koczkák.

Hat személyre való daraleveshez vegyünk 3 tojást; adjunk hozzá félpohár vizet, egy diónyi zsirt és keverjük jól el annyi nagyszemű darával, hogy csorgós hig legyen. Egy palacsinta tézstasütőbe tegyünk egy kávéskanálnyi zsirt; ha a zsir jó forró lesz, öntsük bele a darafolyadékot; nem igen gyors tűzön piritsuk meg mind a két oldalát és ha már megpirult, tegyük deszkára. Mikor kihült, vágjuk apró koczkára, két centiméteres nagyságban. E koczkákat forró huslébe rakjuk bele; de sokáig ne ázzék, mert széthull. Ez a tézsta fehér és fekete levesbe egyformán alkalmazható.

A májgaluska.

Hat személyre vegyünk egy negyed kiló marha-, sertés-, vagy borju-máját és vagdaljuk fel deszkán jól, hogy úgy nézzen ki, mintha össze lenne törve. Az eres részeket, ha ilyen van benne, ki kell közüle dobni. Tegyük a megvagdalt májat tálba, adjunk hozzá fél fej apróra vágott veres hagymát, egy kis kávéskanálnyi tört borsot, sót, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet, egy tojásnyi zsirt, három egész tojást és három tojáshéjnyi vizet. Ezt a vegyüléket habarjuk jó össze, azután tegyünk bele 6 kanálnyi mozsárban összetört, száraz, fehér kenyér-morzsát és annyi lisztet, hogy a vegyülék keményecske legyen. Mikor a májgaluskát a levesbe akarjuk főzni, bádogg-kanállal szakítsuk diónyi nagyságu darabokba s egymásután rakjuk a forró huslébe. Tíz percnyi főzés után készen van és félre lehet tenni tálalásig.

Olasz-borsó.

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

Gyöngykása fokhagymával.

Vegyünk tetszésünk szerint apró vagy nagyobb gyöngykását, egy személyre egy tele kanállal számítva; - főzzük meg kevés vízben, de tiszta porcellános edényben, mert a vasedénytől megfeketedik könnyen. Minden személyre számítsunk két czikk fokhagymát is és azzal együtt főzzük meg a gyöngykását és azután tegyük a leszürt hus-lébe; a fokhagymája hadd uszkáljon a levesben, mert sokan éppen ezt szeretik. Sáfrányt és kevés zöld petrezselyem levelet is tegyünk tálaláskor bele.

Gyöngykása gombával

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

Rizskása gombával.

A jól megmosott finom rizst tegyük főzni néhány aszalt lengyel-gombával forró vízbe; annyi vizet öntsünk reá, hogy négy ujnira ellepje a rizst. Ha e vizet mind elfőtte, vegyük el a tüztől, a gombát szedjük ki a rizs közül és vágjuk fel apró kockákba; újra tegyük a rizs közé, öntsünk reá huslevest, főzzük együtt tíz perczig; tálaláskor tegyünk a tetejére apróra vágott metélő-hagymát.

Rák-vaj - vagy rák-zsir.

A szépen, tisztán megmosott rákok apró lábait szedjük le gondosan, hogy a nagyollója és farka a rák-testtől szét ne hulljon, ha leves előtt vagy leves után használni akarjuk. (Csak e haszontalan apró lábakból gazdaságos a rák vaját készíteni.) Ha tehát leszedtük az apró lábakat, tegyük mozsárba és törjük meg azon nyersen, a lehető legjobban, míg csaknem péppé válnak azok a csontos kis részek; akkor tegyünk tiszta kis lábasba egy kanál vajat - vagy zsirt; ha jó forró lesz, tegyük az összetört ráklábakat a zsirba. Kavarjuk egy negyed óráig, míg jól megveresedik és egészen megszárad a rák héjás-része, mert akkorra a zsir szép vörös lesz; szűrjük át szitán e zsirt - vagy vajat - és tegyük félre használatig. Levesekbe, és némely hal- vagy rák-ételbe kitűnő szolgálatot teszen, igen jó ize és szép színével.

Vegyés zöldség.

Sárga-répát, karalábét, petrezselyem-gyökeret, és egy pár burgonyát szépen tisztítsunk meg és vagdaljuk fel csinos, egyenlő, hosszukás darabkába; ha éppen van, kevés gombát és zöldborsót is tegyünk közé. Mindezekből nem kell sokat felapritani, mert akkor igen édes és tul sűrű lesz a husleves; ha megmostuk e kevert zöldséget, tegyük forró hus-lébe és főzzük addig, a míg jó puha lesz; de nehogy összetörjön, mert akkor rossz kinézésüvé válik. Tálaláskor ebbe is apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet tegyünk.

Tüdő-táska.

Gyurjunk két egész tojással egy kis tésztát, nem nagyon keményre, hogy el lehessen nyújtófával nyujtani egy szép kerek levélnek. De míg a tésztát meggyurjuk, az alatt legyen készen a következő tüdőtölték: egy fél borju vagy sertés tüdőt főzzünk meg és jól vagdaljuk össze igen szép apróra, akkor tegyük lábasba egy már forró kanálka zsirba; egy késhegynyi tört borsót sóval, kevés zöldpetrezselyem apróra vágott levelével, keverjük pár perczig a tűzön, akkor vegyük le és rakjunk kis csomócskákat, fél kávé kanálnyi, a kinyujtott levél-tésztának felére, az üresen hagyott féltésztát pedig borítsuk a tüdő csomócskákra, melyeket egymástól egy jó ujnnyi távolságra egyenes vonalba rakosgassunk, hogy minden felé soros legyen; így aztán ha beborítottuk tésztával a tüdőt, a dombos helyeket nyomkodjuk körül le ujjunkkal és derelye metsző aczél-csillaggal vágjuk ki lehetőleg apró kockákba. Forró hus lébe főzzük és gyorsan tálaljuk fel, mert ha szét ázik, mind kihull a tüdő belőle.

Liszt-kockák.

Vegyünk három tojást, keverjük jól el tálban; öntsünk hozzá félpohár tejet és kevés sót; keverjük közé annyi lisztet, hogy hig, csorgós tészta legyen; ha ez készen van, tegyünk palacsinta-sütőbe egy kávéskanál zsirt. Ha a zsir forró lesz, öntsünk bele annyi tojásos-tésztát, hogy háromszor olyan vastag legyen, mint egy palacsinta. Láng-tűzön szép pirosra süssük meg mind a két felet, tegyük deszkára és vágjuk fel nagyocská kockákba és ha a forró hus lébe bele tettük, azonnal tálalhatjuk is, mert ha sokáig áll a levesben, elázik. Apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet is tegyünk tálaláskor a levesbe.

Zsemlyekása (griz) gombóc.

Egy jó tojásnyi zsirt keverjünk tálban egy negyedóráig; mikor már habzik, üssünk közé 3 egész tojást. Ha a zsirral elkevertük a tojást, tegyünk még közé egy késhegynyi tört borsot, egy késhegynyi apróra vágott zöldpetrezselyem-levelet és annyi durvább féle zsemlye kását (darát), hogy jó kemény tészta

legyen e vegyüleből. Mikor a husleves forr, főzzük bele egy bádog kanállal kiszaggatva, diónyi nagysága darabkába; hagyjuk negyedóráig csendesen forni és tálalásig tegyük félre a tüztől.

Liszt-galuska.

A gombóc-féléket mindig úgy készítsük, hogy két személyre számítsunk egy tojást; tegyük tálba egy tojásnyi zsirt, keverjük azt jól elhabzásig, akkor üssünk közé három egész tojást, kevés só és kevés tört borsot is tegyük bele és annyi finom lisztet, hogy jó kemény tészta legyen belőle. Mikor a huslé forr, főzzük bele bádog kanállal kiszakitva kis tojásnyi nagysága darabokba. Tálaláskor hintsünk a levesbe apróra vágott metélőhagymát.

Hus körül való ételek.

Rizskása gombával.

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

Csiperke gomba.

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

Többféle használható gomba készítése.

A gombát egy jó gazdasszony csak akkor vegye meg és készítse el, ha biztosan ismeri, mert ha nem ismeri, igazi veszedelem támadhat a mérges gombák evéséből. Ehetők: a tinór-gomba, a keserű gomba, a sárga (csirke) gomba, a szegfű-gomba, a tőke-gomba, a kenyér-gomba, a májusi-gomba, a kucsma-gomba; - de ezeknek nevei a vidék szerint változnak, valamint a gomba fajtája is nagyon változó, és pedig a talaj szerint.

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

Rizskása hagymával.

Másfél literes lábasba tegyünk egy tojásnyi zsirt forrni. Ha meleg a zsír, tegyük bele fél kiló megmosott rizkását; ha forró lesz a rizs, öntsük fel buzgó forró vízzel és ugyanakkor tegyük a rizs közé: egy fej apróra vágott vereshagymát, egy jó kávéskanál apróra vágott zöld petrezselyem levelet és sót; hadjuk fedő alatt főni, a míg szépen megpuhul a rizs; néha kavargassuk is; ha aztán készen van, tegyük meleg helyre; fedő alatt egy óráig se romlik el - ha nem lehet gyorsan tálalni.

Házi makkaroni.

Fél kiló szép fehér lisztből tiszta vízzel gyurjunk olyan kemény tésztát, a melyet csak össze tudunk állítani. Ha jól elgyurtuk, kezünk között formáljunk a deszkán belőle henger alakú tésztát; késsel vagdaltuk fel apró darabkába és az apró darabkákat nyujtsuk el lisztes deszkán vékony makkaroni-formába; két araszos hosszúságban szétvagdaltva, főzzük forró vízbe egy negyedóráig, nehogy nyers maradjon e tömör tészta; akkor szedjük ki a vízből szűrőkanállal forró zsírba vagy vajba; úgy tegyük a hus mellé.

Vizes galuska.

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

Turos-gombóc.

Egy tálba üssünk 3 egész tojást, egy fél pohár vizet és fél kilónyi jó édes tehénturot össze gyurva, hogy darabos ne legyen, kevés sót, egy tojásnyi fagyos zsirt, és annyi lisztet, hogy a kéz között elkészíthető keményecske gombóc tésztát keverhessünk belőle. Ha a turót, lisztet és tojást jól összekevertük, kanállal rakjuk ki tetszésünk szerinti nagyságukba, legjobb egy tyuktojásnyi nagyságúra szakítani; kezünkkel hengergessük meg a lisztben és buzgó forró vízben főzzük meg gyorsan, nehogy szét főjön. Tálaláskor vajba pirított zsemlye-morzsával hintsük be.

Burgonya-törve.

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

Reszelt-tészta.

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

Sárga-répa.

Néhány szép színű sárga-répát megtisztítva vagdalkuk fel csinos laskákba, egy lábasba tegyünk egy kanál zsirt; ha forró, tegyük bele a sárga répát egy pár cikk megtisztított fokhagymával, sóval, és egy pár kanál cukor-porral együtt; fedjük be fedővel és figyeljünk rá; nehogy elégjen, egy-egy kevés vizet mindég öntsünk rá. Ha levét elfőtte és megpuhult, félre tehetjük tálalásig.

Káposztasaláta.

Veres vagy fehér nyers káposztát, ha szép fejes, vagdalkuk szép laskára össze, sózzuk jól meg, egy lábasba tegyünk egy kanál zsirt, mely ha forró lesz, a káposztát lehető jól csavarjuk ki a sósléből és tegyük a forró zsírba erős tüzre, hogy újra levét ne ereszhessen. Egy pár kanál jó erős ecetet öntsünk közé és egy kanál cukor port is tegyünk belé; gyorsan keverjük jól össze ezeket a káposztával és ha a káposzta jó forró lesz, ne hagyjuk megpuhulni, hanem vegyük el a tüztől tálalásig, mert így jobb, mint ha puha.

Mártások.

E rovatban hideg és meleg mártásokat írok le, melyek gyümölcsből és fűszerekből készülvén halakra, vadhusokra és hideg marha-husra valók. Semmi cifra, megkészíthetetlen összetételű nincsen itt előadva: csak a leggyakorlatiasabb mártások ezek. A mértékeket a mennyiségben mind könnyen eltalálható módon igyekeztem megjegyezni. A jó ízű mártással sokszor a kevésbé sikerült húst is helyre lehet hozni.

Tatár-mártás.

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

Mandulás tormamártás.

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

Metélőhagyma-mártás.

Nyolcz személyre vegyünk négy tojást, főzzük meg egész keményre, tisztítsuk meg héjától és tálba reszeljük jól meg, adjunk hozzá négy kanál borecetet, keverjük jól el fakanállal, tegyük lassanként bele négy kanál tejfelt, kevés sót és négy kanál igen apróra vágott zöld metélő-hagymát. Ezeket jól össze vegyítve, hidegen adjuk asztalra.

Eczetes tormamártás.

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

Halakra való mártás.

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

Majonéz.

Fél liter átszűrt friss hal levet vegyünk, tegyük hozzá 9 tojás sárgáját, tegyük a tűzre és egy habverővel folytonosan verjük mindaddig, míg jól felforr. Ha jól forrt, vegyük le a tüztől és kavargassuk a habverővel folytonosan, a míg ki nem hűl; ha meghűl, olyan kemény lesz mint a máj és akkor be lehet az egész halat vele borítani, csak a fejét és a farkát kell kihagyni és felül főtt tojással, aszpikkal, ugorkával és czéklával igen szépen díszíthetjük.

Szárdella-vaj.

Néhány szárdellát jól megmosva, össze kell vágni, szitán át kell törni és ugyanannyi vajjal össze keverni és ha szükség van rá, hosszas tálban, apró kenyér szeletekkel kell feltálalni, vacsorakor vagy villásreggelire.

Paradicsommártás.

Egy literes edénybe, mely tiszta porcellán vagy cserép legyen, tegyünk minden személyre egy tojás nagyságu paradicsomot számítva, annyi paradicsomot, a hánynak mártást kell főznünk. Tegyünk a vízbe még együtt főni a paradicsommal fél fej vereshagymát, néhány szál zöld petrezselyem-levelet és sót is. Ha a paradicsom jól megfőtt, szűrjük át szitán, törjük jól keresztül, hogy a szitán csak a paradicsom héja maradjon, aztán tegyünk egy személyre mindég egy kávé kanál zsirt és ugyanannyi lisztet számítva rántáshoz valót egy lábasba. Ha a zsir és liszt szép pirosra megsül, öntsünk a rántásba négy kanál hideg vizet és csak azután tegyük közé a paradicsom levét, így nem lesz csomós; ha szép simára elkevertük, tegyünk bele kevés sót és egy liter mártáshoz (ez nyolcz személyre elég) egy kis tojásnyi cukrot is. Ha készen van, tegyük félre az erős tüztől, mert ha sokáig igen melegen áll, elromlik.

Hagymamártás.

Ha hat személyre akarunk mártást főzni, vegyünk elő egy kis kanál fagyos zsirt, tegyük azt lábasba forni; ha forr, adjunk bele egy fa kanál lisztet. Mikor jól megpirult a rántás, akkor tegyünk bele egy tojásnyi vereshagymát apró kockába vágva, a forró rántás közt kavarjuk el jól pár perczig. Akkor néhány kanál egészen hideg vizet öntsünk rá és mindjárt utána több vizet is: annyit hogy jó sűrű, de azért lé maradjon. Tegyünk bele 2 kanál erős ecetet; fél-kanálnyi cukrot és megfelelő sót. Ekkor újra tegyük a tűzhöz e vegyületet főni néhány perczig. Ha nem szép barna a színe, egy kocka cukrot perkeljünk meg lábasban barnára, oldjuk fel ezt igen kevés vízben és ezzel a festőanyaggal szép barna színt kölcsönözhetünk a hagyma-mártásnak. Ha tálalni akarjuk, szűrjük át szitán, mert e nélkül csomós lesz mindég a hagyma daraboktól, de a jó ízéért több ideig benne kell hagyni a hagymát; csak tálaláskor ajánlom az átszűrését.

Tejfeles ugorkamártás.

Egy cserép vagy porcellán edényben egy liter vízbe négy közép nagyságu ecetes ugorkát igen apróra megvagdálva, sót és kevés ecetet tegyünk; kevés ideig főzzük fel, akkor készítsünk hozzá tejfelből habarást így: minden személyre tegyünk tálba egy kanál tejfelt, egy kávé kanál lisztet; a tejfellel a lisztet keverjük addig a tálban, míg egészen szép sima habarás lesz belőle. A forró ugorkát lassan öntsük a tálba és ha megegyelítettük, öntsük újra vissza a mártást a fazékba; pár perczig hagyjuk forni; ha igen savanyunak találjuk, kevés cukrot is tehetünk bele. Ezt sem jó sok ideig forró helyen hagyni, mert elhigul és akkor nem jó.

Tejfeles tormamártás.

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

Szárdella-mártás.

Minden személyre számítsunk egy kávékanál zsirt és egy kávékanál lisztet; ebből készítsünk a mártáshoz rántást. Ha jó barnára megpirítottuk a rántást, tegyünk bele egy személy részére fél darab

szárdellát, jól megmosva és igen apróra felvagdálva, akkor eresszük fel hideg vízzel, (nyolcz személyre egy liter vizet számítva); tegyük bele kevés sót és izlésünk szerint ecetet. Tálalásig vegyük félre a nagy melegtől.

Kapornya-mártás.

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

Zsemle-mártás.

Ha nyolcz személyre készítünk mártást, tegyük nyolcz kávéskanál zsirt egy lábasba forni; ha ez jó meleg, tegyük bele két egész zsemlyét kockákba vágva. Mikor szépen megpirosodott a zsemlye a zsírban, öntsünk rá fél liter forró hus-levest és tegyük bele két cikk apróra vágott fokhagymát is; néhány perczig főzzük fel, aztán vegyük félre a nagy tüztől tálalásig.

Kapormártás.

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

Fokhagyma-mártás.

Minden személyre egy kávéskanál zsirt és ugyan annyi lisztet tegyük lábasba forni. Ha szép piros lesz a rántás, (csendesesen tűzön folytonos kavarással közben) akkor adjunk hozzá egy személyre számítva egy cikk apróra vágott fokhagymát. Ha a fokhagymát a rántásba tettük, rögtön eresszük fel huslével. Egy pár perczig főzzük, aztán tegyük félre tálalásig.

Ugorkamártás.

Ha rántással akarjuk készíteni, ehhez is minden személyre egy kávéskanál zsirt tegyük forni és egy kávéskanál lisztet rántásnak. Ha szép halvány piros lesz a rántás, tegyük bele egy személyre fél kis ecetes ugorkát apróra összevagdálva, sót és kevés ecetet; eresszük azt fel annyi hideg vízzel, hogy jó sűrű legyen, főzzük egy kevés ideig s ha igen savanyu, tegyük egy mogyoró nagyságu cukrot is belé. Ha kész, tegyük félre a nagy tüztől, mig tálalni kell.

Pöszméte (Piszke) mártás.

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

Sóskamártás.

Vegyünk hat személyre egy jó marék szép, tiszta sóskát, vagdaljuk meg vágókéssel jó apróra, tegyünk egy literes lábasba egy diónyi zsirt, mely ha forr, öntsünk bele egy jó fakanál lisztet; pirítsuk meg szép gyenge pirosra, aztán tegyük bele a fentebb leirt apróra vágott sóskát, keverjük jól össze a rántással és később lassanként öntsünk közé forró vizet annyit, hogy olyan hig legyen, mint a rendes mártás. Tegyük bele sót és egy negyedóráig főzzük. (Ha finomabban akarjuk készíteni, át is törhetjük szitán; sőt ha csomós talál lenni, okvetlenül át kell törni; de ha szép sima, akkor ezen eljárás szükségtelen.)

Egres mártás.

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

Meggy mártás.

Nyolcz személyre fél liter vízhez egy liter érett magolt meggyet vegyünk; tegyük azt forró vízbe és adjunk bele egy tojásnyi czukrot, mert ez igen savanyu; kevés sót hozzá. Ha mindez megfőtt, készítsünk egy nagyobb tálba személyenkint egy kanál tejfelből és egy kávéskanál lisztből habarást; a forró meggyet öntsük lassanként közé, de úgy, hogy csomós ne legyen. Ha jól felegyelítettük, hagyjuk pár perczig forni, de sokáig ne maradjon igen meleg helyen, mert meghigul és akkor természetesen ez sem jó.

Ribizli mártás.

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

Alma-mártás.

Egy literes cserép vagy porcellán fazékba tegyünk forni vizet. (Porcellánját elveszített vasedényben nem szabad mártásokat főzni, mert megbarnul és rossz ize is lesz.) Minden személyre fél almát tisztítsunk meg a héjától és vagdaljuk fél kockákba, a forró vízbe együtt az almával tegyünk kevés sót, czukrot és zöld petrezselyem-levelet egy fél kávéskanálnyi apróra vágva. Ha az alma puhára megfőtt, készítsünk bele habarást, így: minden személyre számítsunk egy bádogg-kanál tejfelt és egy kávéskanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, ha simára elkevertük, a forró almát levéllel együtt lassanként keverjük fel a habarással, ügyelve, hogy kicsi edénybe ne készítsük a habarást, mert akkor csomós marad és rossz lesz a mártás. Ha fel vegyítettük, tegyük újra forni; ha felforrt, vegyük el a tüztől, mert ha igen melegen áll meghigul és elbarnul. Tálalásig gyenge meleg helyen álljon.

Leves utáni ételek.

Kisebb polgári háztartásban a leves utáni étkekre nem fektetnek nagy súlyt, de mégis egyes ünnepélyesebb alkalomra szükséges tudni néhány jó és alkalmas ételt is.

Főtt marhahus párolva.

Ha egy szép darab marhahust megfőztünk leveshez, igen jó ízűen készíthetjük el a következő módon: tegyük lábasba - 2 kiló hushoz - egy tojásnyi zsirt, egy darabka sárgarépát karikára vágva, egy darabka zellert, egy darabka petrezselyem gyökeret, egy fej veres-hagymát, néhány szem tört borsot és fél pohár borecetet; mindezeket a zsírba kavargatjuk jól össze, a már megfőtt marhahust tegyük közé a lábasba és állítsuk gyors tűzre. Mikor szépen megpirul a hus és puha lesz a zöldség, vegyük el a tűztől és tálaláskor szeletekbe vágjuk fel a húst, körítsük a vele együtt megpuhult zöldséggel vagy akár miféle hus mellé való étellel; mártást is adhatunk mellé. De mártás nélkül is használhatjuk, mert csalódásig hasonlít a sült marhahushoz.

Főtt marhahus vagdalva.

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

Ha a huslevest leszűrjük, két kiló jól megfőtt marhahust vagdaljunk igen jól össze deszkán, a kövér részeivel együtt; ha majdnem pépszerűen megvágtuk, tegyük közé: egy késhegynyi tört szerecsendió virágot, egy kávéskanál tört borsot, egy tojásnyi fagyos zsirt és két egész tojást. Ezeket jól össze kell gyúrni, kellő mennyiségű só is adva hozzá; ha a fűszerek egyenlően elkeveredtek a hússal, egy tiszta asztalkendőt terítsünk ki és a közepét kenjük be jól fagyos zsirral, a hus keveréket tegyük a zsiros kendőre és az asztalkendőt fogjuk jól össze szorosan a húsomó körül, kössük meg fonállal, azonnal tegyük egy fazékba buzgó forró tiszta vízbe, egy negyedórai főzés után vegyük ki a kendőből, tegyük egy cizinnzett cikkes formában, meleg helyre; takarjuk be fedővel, hogy ki ne hűljön. Tálaláskor vágjuk fel; köríthetjük burgonya pirével, vagy apró, vajban piritott burgonyával; körül lehet önteni csipkelekvárral, vagy tatármártással is.

Kirántott sonka.

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

Velős szeletek.

Minden személyre egy zsemlet szokás számítani. A zsemlyéket vagdaljuk fel lehetőleg vékony szeletekre, áztassuk be gyorsan tejbe; de csak akkor, ha már a velő töltelék készen van hozzá. Vegyünk néhány borju vagy sertésagyvelőt, főzzük meg jól, hártáját tisztítsuk le és deszkán vagdaljuk egészen puhára össze, tegyük közé só, tört borsot, apróra vágott vereshagymát és zöld petrezselyem-levelet. Tegyük a velőt egy kevés forró zsírba, ha összeforrt, hagyjuk hűlni, és hidegen kenjük a tejbe áztatott zsemlyeszeletre. Egy másik zsemlyeszelettel takarjuk be és mártsuk felvert nyers tojásba, azután finomra megreszelt zsemlemorzsába hengergessük meg és azonnal süssük ki forró, bő zsírba. Diszithetjük zsírban kisült zöld petrezselyem-levével.

Vese-velővel.

Egy borju-, vagy sertés-vesét főzzünk meg jó puhára és ugyan akkor agyvelőt is főzzünk és tisztítsunk meg szépen hártájától. A vesét vagdaljuk fel szép vékony karikákba. Egy lábosba tegyük egy kanál zsirt forni, egy fej vereshagymát apróra vágva tegyük a zsírba, valamint egy kis zöldpetrezselyem

levelet is. A vesét és velőt, tört borssal és sóval tegyük a hagymás zsirba, fedjük le és ha gyorsan sülni kezd, egy pár kanál vizet kell rá önteni és kavargatni, a míg a velő szétfő a vese között. Kevésé leveses legyen, ha feltálaljuk.

Sonkás-omlett.

Minden személyre egy egész tojást számítsunk. Hat tojásból ki kell venni a tálba a sárgáját és négy kanál lisztet keverjünk közé; kevés sóval a tojás fehérét verjük habbá és azt is a lisztes tojássárgájához kell keverni. Egy lapos bádoggal tepsit kenjünk be zsirral és arra öntsük ki az omlett-tésztát, aztán gyorsan sütőcsőbe kell betenni, mert csak úgy jó, ha hirtelen sül e tészta. Mikor szép piros lett, vegyük ki deszkára és a már készen tartott összevagdalt sonkával, - melyet tojássárgájával és tejfellel keverjünk össze - kenjük be a tésztát; sodorjuk össze és éles késsel szép kerek szeleteket vágjunk belőle. Hosszas tálra, csinos koszoruban tálaljuk fel.

Liba, vagy más szárnyas májból vagdalék.

A májakat és a zuzákat tegyük főni sós vízbe; ha jól megpuhult, vegyük ki deszkára és vagdaljuk igen jól össze. Tegyük egy lábasba egy kanál zsirt forni és ha forr a zsír, tegyük a vagdalékokat bele; só, kevés tört szerecsendióvirágot, tört borsot egy késhegynyi és egy késhegynyi apróra vágott vereshagymát is tegyük közé. Ezeket jól keverjük el a zsirban, míg forró lesz; akkor félre kell meleg helyre tenni; tálalásig nem romlik el fedő alatt. Hagymás rizskásával kell tálalni; a fehér rizst szépen koszorukba rakva, ezt a barna vagdalékokat csinosan a tetejére alkalmazzuk.

Földi csiga.

(Csak tavasszal készíthető.)

A csiga csak februártól márcziusig jó, azontul nyálkás, mert igen kifejlett; szóval nem élvezhető.

Vegyünk egy csomó csigát, úgy 40 darabot, mossuk jól meg a földtől és holmi, a csigára tapadt anyagtól; akkor tegyük főni forró vízbe és erősen főzzük fél óráig, majd vegyük ki a fazékból és rakjuk tálba, egészen hideg vízbe. Egy villával szedjük ki a csigahéjából a benne lévő megfőtt csigákat; deszkára rakva, vagdaljuk jól össze és tegyük bele éppen annyi puha zsemlyéből reszelt morzsát, mint amennyi a megvagdalt csiga husa; só és tört borsot is tegyük bele egy keveset. Egy lábasba tegyük egy jó kanál zsirt forni és abba egy diónyi nagyságu vereshagymát apróra vagdalva, a zsemlyemorzsás csigát tegyük a hagymás zsirba, keverjük tíz percig erős tűzön, de ne hagyjuk megpirulni, csak ha jó forró lesz, öntsünk bele 2 deczi igen jó tejfelt. A csiga házába rakjuk késsel bele a zsemlyét és tegyük lapos tálban szép sorba a tele töltögetett csigákat; akkor hintsük meg jól zsemlyemorzsával és öntsük le fél liter tejfellel; tegyük sütőbe gyors tűzhöz és tálalásig adjuk asztalra.

Borju-láb és borju-fej kirántva.

A szép, tiszta borjulábat és fejet főzzük meg jól - (levéből mindég készíthetünk szép aszpikot) - csontját szedjük ki a legkisebb darabkáig, sózzuk meg és mártsuk lisztbe, azután felvert tojásba. Végül szép apró zsemlye, vagy fehér kenyérmorzsába mártsuk és süssük ki forró, fél-bő zsirban; tetejére adhatunk zsirban kisütött zöldpetrezselyem-levelet, vagy citrom szeletekkel is díszíthetjük.

Agyvelő kirántva.

Több darab bornyu vagy sertés agyvelőt fel kell forralni vízbe, azután a hártyáját el kell szedni és megsózni, kevés tört borssal is be kell hinteni, ha a velő nagy darab, akkor fel kell vastag szeletekre vágni vagy hogy csinos formája legyen, aztán be kell mártani lisztbe, felvert tojásba, és zsemlye morzsába. Egy nagy kanál zsirt forni kell tenni lábasba, ha a zsír forró lett a velő szeleteket tegyük bele és süssük meg szép pirosra; forrón adjuk fel az asztalra leves után vagy vacsorára.

Tüdő savanyú-lével.

(Becsínált)

Egy darab tüdőt tegyünk föni, bornyu, sertés vagy marha tüdő is lehet, ha a tüdő megfőtt, de nem igen puhára, vegyük ki a vizből és deszkára téve vagdaljuk fel egy ujnyi hosszú és fél ujnyi széles laska forma darabkába; ha felvágtuk, tegyük a tüdőt, félkilónyt, másfél liter forró sós vízbe, kevés borsot is tegyünk közé, azután készítsünk hozzá egy fakanál zsirból jó lisztes rántást ha a rántás szép rózsaszínű lett, eresszük fel fél pohár hideg vízzel és úgy fordítsuk a tüdő közé; ha a rántással kevés ideig forraltuk a tüdőt, tegyünk bele egy egész citromnak a levét. A héjat és belső részét nem kell a citromnak bele tenni, mert azok meg keserítenék. Lehet jó erős boreczzel is megsavanyítani

Tüdő rizkásával.

A rizkását forró zsirba tesszük, jól megmosva; mikor a zsirban egészen átmelegedett, fel töltjük forró vízzel, só is teszünk hozzá és főzzük, míg egészen puha lesz. A borju vagy marhatüdőt jól megfőzzük és gyökerétől megtisztítva, egészen apróra megvagdaljuk; só, tört borsot, zöldpetrezselyem levelet és kevés vereshagymát vagdalva teszünk bele. Ezeket a fűszereket a tüdő vagdalékkal jól össze keverve kevés forró zsirba tesszük és tálaláskor a fehér rizkásával teljesen összekeverjük. Ha a rizs kevés a tüdőben, úgy mindig jobb, mert határozottabban tüdő ize marad.

Töltött tojás.

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

Keserü-gomba.

Ez a gomba faj főleg Erdélyben, a hegyes erdős vidéken terem és valódi delikát étel, ha jól eltudjuk készíteni.

A szép, gyöngye, tiszta gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel kell levakargatni a legkissebb levéldarabkát is róla és vízzel csak gyorsan le öblíteni szükséges.

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

Főzelékek.

Nálunk, Magyarországon, a főzelékek általában igen kedvelt ételek; meg is érdemlik e kitüntetés, egészséges és tápláló minőségüknél fogva. Csak jól kell készíteni, a mi igen könnyű dolog; egy kis gondoskodással, és jó anyag hozzáadásával azonnal elérhető.

A tavas káposzta.

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

Töltött-káposzta.

(Valódi kolozsvári módon.)

Minden személyre számítsunk két töltelék; minden egyes töltelékhez egy középnagyaságu káposzta levelet; de nyáron sokkal jobb a töltött káposzta, ha kovászos káposztából készíthetjük. A káposzta leveleknek vágjuk le végig az ormóját és töltsük meg a következő töltelékkel: 6 személyre vegyünk fél kiló sovány marha-pecsenyét és fél kiló kövér sertés húst; ezeket deszkán vagdaljuk jól össze; tegyünk bele egy jó kávéskanál tört borsot, sót és 12 deka rizkását; mindezt gyurjuk, vegyítsük jól össze és akkor osszuk el a deszkán annyi csomócskába, a hány töltelék akarunk készíteni. A káposzta leveleket balkezünk tenyerére fektessük és a közepére tegyük a töltelékcsomót, akkor sodorjuk össze a káposzta levelet és a két üres végét ujjunk hegyével tömjük befelé a hushoz. Így lehető szilárd és csinos töltelék formálhatunk; ha a töltelékek mind készen vannak, egy gömbölyded cserép fazéknak, - mely ne legyen nagyobb 3 literesnél, - tegyünk az aljára egy jó nagy marék felvágott savanyu káposztát. A töltelékeket rakjuk szép sorba a fazékba és felébe újra tegyünk annyi apró káposztát, hogy a töltelékeket elfedje; arra megint tegyünk egy negyed kiló sertés oldalast, negyed kiló marhahus dagadót és egy pár darab liba vagy pulyka-aprólékot. Ezeket újra fedjük be apró káposztával, míg a fazék tele lesz, akkor öntsünk reá meleg vizet; a káposztalé azért nem ajánlható, mert igen savanyu. De a hol a nagyon savanyu káposztát szeretik, alkalmazhatják a levét is reá. Aztán csendes tüzön főzzük két óráig, minden negyedórán töltsük tele vízzel és rázzuk fel, a fazék fülénél fogva - egy konyha ruhával megfogva a forró fazékat, - mert kanállal keverni nem szabad. Ebbe egy csepp rántást sem szabad tenni. Ha jól megfőtt, készen van. Egy hétig is eláll hideg helyen tartva és minden melegítés után még jobb-jobb lesz; tálalni ugy kell, hogy az apró káposztát a tálba alól rakjuk, a töltelékeket pedig szépen koszoruba a tál széle felé, a húst meg felhalmozva a tál közepébe. A levébe kell tejfelt habarni; e habarást tálaláskor öntsük reá.

Közönséges töltött-káposzta.

Egy gömbölyü cserép fazekat félíg kell tenni felvágott savanyu káposztával; 6 személyre vegyünk fél kiló sertés húst, melyben kövér rész is legyen; vagdaljuk apróra, tegyünk bele 12 deka rizkását, tört borsot és sót; készítsünk belőle - a tul irt módon - töltelékeket. Ha készen vagyunk, tegyük a fazékba lévő apró káposztával, de puhán, mert különben főzés közben igen kidagad. Öntsük tele vízzel, vagy ha savanyubban szeretjük, káposztalével; ha vízzel készítjük, sót is tegyünk bele. Mindenkor folytonos, de csendes tüzön főzzük 2 órán át, de közben minden negyedórán rázzuk fel a fazékban, kavarással nélkül, leapadt levét; folyton töltögetve főzzük, míg jó puha lesz a káposzta, akkor készítsünk neki jó zsirus rántást; öntsük közé, s ha felfő evvel is, vegyük el a tüztől és akár négy napig is eltarthatjuk hideg helyen. Tálalás előtt mindég megmelegítve, tejfellel vegyített saját levével tálaljuk.

Lehet a tál tetejére hirtelen süttött sertés karmanádlit, vagy kolbászt is tenni, a töltelék között csinosan elrendezve.

Hussal összerakott káposzta.

Tegyünk lábasba egy jó nagy tojásnyi zsirt és ha a zsír forró lesz, tegyünk bele minden személyre egy nagy marék savanyu káposztát számítva, annyit, a mennyire szükségünk van. Egy pár kanál zsirt is öntsünk reá és fedjük be, egy fél óráig párolva kavargassuk; ezalatt tegyünk deszkára egy kilo kövérral vegyes sertés pecsenyét. Vagdaljuk a húst össze, de nem tulságos apróra; tegyük ezt is kevés forró zsírba; tíz perczig pároljuk meg, tegyünk bele sót és sok tört borsot, hogy a bors ize ne vesszen el. Egy másik lábasban pároljunk zsiros vizben negyed kilo rizst. Mikor a rizs szemek puhák lesznek, vegyük el a tüztől, és a háromféle anyagot felváltva, sorban rakjuk egy zsirral kikent lábasba: legalul káposztát, azután kevés húst és rizskását, megint káposztát és husos rizskását. Miután mind bele raktuk, öntsünk a tetejére fél liter jó tejfelt, fél liter édes tejet és pár kanál olvasztott zsirt. Ha ezt elkészítettük, tegyük a lábast sütőbe, fél óráig hagyjuk pirulni, aztán tálaláskor borítsuk ki a tálba és köríthetjük füstölt kolbásszal, vagy borjuszélettel.

Kelkáposzta töltve.

Minden fej kelkáposztát igen jól és gondosan meg kell mosni a homoktól, azután le kell forrázni forró-vizzel. Így minden levelét szét lehet nyitni anélkül, hogy leválnék a torzsájáról. Készítsünk tölteléket egy kiló kövérral vegyes sertés vagy marhahusból jól megvagdalva, jól megborsolva és sózva; tegyünk a hus közé negyedkiló rizskását. Ha jól összekevertük e tölteléket, tegyünk belőle minden fej káposztába néhány levél közé a torzsa felé nyomva laposan a húst, annyit, a mennyi éppen a husból telik egybe. Miután így megtöltöttük a kelkáposztákat, czérnával kössük össze a csucsát és tegyük lábasba szép sorban, öntsük tele sós-vizzel, főzzük, míg puha lesz (egy óráig); zsiros piros rántást tegyünk bele. A rántásba előbb hideg vizet öntve, töltsük a kelre. A czérnát vegyük le a káposzta-fejekről tálalás előtt. Tejjel hintsük meg a tetejét. Sült hus ehez nem szükséges.

Zöldkáposzta töltve.

(Csak koratavaszi étel)

Több zöldlevél-féléből lehet ezt készíteni, ugymint: szőlő-levélből, ribizli-levélből, parti lapuból, és főleg legjobb a koratavaszi legelső zöldkáposzta levélből, melyet sok helyen podlupka másutt "prokerli"-nek vagyis "brokerli" kelkáposztának neveznek.

A legnagyobb zöld leveleket válogassuk ki, az aprókat vagdaljuk fel szép laskára, mossuk ki jól a homoktól, és azután forrázzuk le a felvágott csomót; tegyük forró vízbe főni. Míg fő, azalatt a leveleket töltsük meg. Vegyünk fél kiló sertéshúst, vagdaljuk jól össze és tegyük bele 12 deka rizskását, egy kávéskanál tört borsot és sót; gyurjuk ezeket jól össze és minden zöld levélbe tegyünk annyit, a mennyi belefér; hogy jól össze göngyölhessük s a két végét ujunkkal benyomkodhassuk. A levelek aprók lévén, ez szaporátlan munka. De rendkívüli izletes étel lévén, megérdemli a fáradságot. Ha aztán az apró felvágott káposzta megpuhult, szűrjük le szitán át a zöld levét és tegyük egy erre használatos cserép vagy uj vasfazékba. A töltelékeket rakjuk közepére az apró káposztának. Egy kilo kövér sertés húst és egy fél kiló marhahus dagadót előbb főzzük puhára sósvízbe és azt a levet husostól öntsük a töltelékes zöld káposztára; tegyünk még bele egy kávéskanál tört borsot és minden személyre egy kanál jó erős eczetet. Tegyük újra főni; ha a töltelék is megpuhult, vegyük el a tüztől tálalásig, a midőn az apró káposztát tegyük a tál közepére. A töltelékeket rakjuk körül koszoruba, a főtt husokat szeldeljük szép vékonyra; tegyük csinosan a közepére és a káposzta levét habarjuk jól össze tejjel, aztán öntsük a kitalált káposztára.

A lucskos káposzta.

(Erdélyi étel.)

Két személyre számítsunk egy fej közép nagyságu rendes káposztát, vágjuk fel czikkebbe, mossuk jól meg és tegyük forró vízbe főni. Hat személyre vegyünk egy kiló marhahus "dagadót", tegyük két liter sós vízbe főni; másfél órai főzés után készítsünk e husos lébe rántást. Egy kanál zsirból és egy nagy fakanál lisztből szép pirosra sütve, kevés hideg vizet öntsük a rántásba és úgy fordítsuk a husos lébe. Ekkor szedjük ki a megpuhult káposztát a vízből és rakjuk a rántásos, husos lébe; tegyük bele 6 kanál jó erős eczetet; tíz percig forraljuk fel együtt, tálalásig vegyük el a nagy melegről. Ha asztalra adjuk a húst, vagdaltuk fel annyi darabba, a hány személy számára főztünk; e káposztát tálaljuk mély tálban, tejfellel a tetejét hintsük be. Kanalat adjunk hozzá, mert ez nem sűrű étel.

A székely-gulyás.

Egy nagyobb lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt, a zsirba egy fej apróra vágott vereshagymát és egy bádogg-kanál paprikát; ha ezek már jól felmelegedtek, tegyük bele falatokba vágott másfél kiló kövérrel vegyes, friss sertés húst; kevésbé sózzuk meg, fedjük be és pároljuk kevés vízzel töltögetve, fél óráig; akkor tegyük a hus közé hat tele fakanál savanyu káposztát, keverjük jól össze a hussal, főzzük tovább még fél óráig; akkor tegyük bele négy deczi jó édes tejfelt, főzzük a tejfellel is 5 percig; akkor tálalhatjuk mély tálban.

Töltött karalábé.

Tavasszal, a mikor még gyöngye a karalábé, tisztítsuk meg szépen külső héjától. (Minden személyre számítsunk két darabot.) A közepét ássuk ki, hogy egy jó diónyi ürege legyen; készítsünk hozzá töltelékét egy fél kiló marha peccsenyéből és negyed kiló sertés húsból - 6 személyre. - A husokat deszkán vágjuk jó meg, aztán - ha nem darabos a hus - tegyük bele 10 deka rizskását, egy kávékanál borsot és sót; ezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele a karalábé üregeit; akkor rakjuk lapos lábasba szép sorjába. Egymás tetejére is lehet tenni. Töltsük meg meleg vízzel, hogy jól ellepje; tegyük bele sót és kevés tört borsot. Tegyük tüzre, hogy jól főjjen. Mikor a karalábé puha, készítsünk bele egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből szép világos piros rántást. Mikor a rántás igen forró, öntsük bele egy pohár hideg vizet, és azonnal fordítsuk bele a forró karalábéba. Gondosan kavargatjuk fel a karalábét a rántással, hogy a töltelék ki ne omoljon belőle. Aztán pár percig főzzük fel a rántással is és tegyük félre az erős tüztől tálalásig. Ehhez nem szükséges peccsenyét sütni, de ha akarunk lehet borjú czombot mellé adni.

Töltött zöld paprika.

Vegyünk minden személyre 2, lehetőleg nagy édes paprikát; a száránál vágjuk fel és a magját szedjük ki, forrázzuk meg buzgó forró vízzel, hogy ne törjön össze a töltés közben. Vegyünk 6 személyhez egy kiló sertés húst; vagdaltuk össze jó apróra a húst deszkán, tegyük aztán bele 12 deka rizskását, egy kávékanál tört borsot és sót; ezeket gyurjuk jól össze és a paprikát félig töltsük meg vele. Tele nem kell tömni, mert a rizskása, ha megfő szétfeszíti a gyenge paprikát. Ha mind megtöltöttük a paprikát, tegyük fazékba egymás végtében lefektetve sorba; akkor öntsük reá vízben megfőtt és szitán átszűrt paradicsom levét. Minél több paradicsom van a levébe főve, annál jobb izü. Tegyük bele sót és cukrot annyit a mennyi izlésünknek megfelel. Tegyük aztán újra főni a paprikás paradicsomot, ha a töltelék megpuhult. De a zöld paprika ne menjen széjjel. Akkor tegyük bele egy tojásnyi zsirból és egy fakanál lisztből készült világos piros rántást, melyre előbb egy pohár hideg vizet öntöttünk; (akkor nem lesz csomós a rántás, ha előbb hideg vizet teszünk bele). E rántással is főzzük néhány percig, aztán tálalásig vegyük félre a tüztől. Tálaláskor borjuszeleteket adjunk hozzá.

Töltött paradicsom.

Vegyünk közép nagyságu, szép de nem igen érett paradicsomokat, egy személyre 3 darabot számítva. A szára felül való kemény részt vágjuk el jó éles késsel, hogy a paradicsom szét ne roncólódjék. A

benne lévő magot és leves részt szedjük ki belőle, aztán töltjük meg egy fél kiló kövér sertés husból, és kávé kanál tört borssal és sóval készült töltelékkel, rakjuk lapos lábasban szép sorba, és öntsük reá a paradicsomból kiszedett részből, sós vízzel megfőzött, szitán átszűrt paradicsom levét és fél liter tejfelt. Tegyük sütőbe hogy fedő alatt szép csendesen párolódjék; jó óra múlva megpuhul benne a hus, akkor tálalhatjuk. Sült csirkét adhatunk mellé.

Töltött burgonya.

Vegyünk minden személyre 2 nagy sárga burgonyát, nyersen tisztítsuk le, héját vágjuk le felül és alul is; itt azért, hogy le tudjuk állítani; a másik vastagabb felét meg szurjuk ki a lehető ügyesen, hogy nagyocská ürege legyen. Mint a karalábénak, úgy készítsünk ennek is egy kiló pecsenyéből, 12 deka rizsből és egy kávékanál tört borsból (sóval) töltelékkel. Ezeket vegyítsük jól össze és töltjük meg a burgonya üregét, rakjuk lábasba szép sorban, öntsünk reá meleg sósvizet, tegyük csendes tüzre főni, tegyük a levébe is kevés borsot és apróra vágott zöldpetrezselyem levelét. Ha a burgonya és hus jól megfőtt, készítsünk neki egy kanál zsirból és egy kanál lisztből piros rántást; hideg vizet öntsünk a rántásba és azonnal borítsuk a megfőtt burgonyára és főzzük pár perczig, aztán vegyük el a tüztől, mert ha sokáig forr, a burgonya szétomlik. Lehet eczetet is önteni bele s akkor épen marad a burgonya; de így nem olyan jó, mint édesen. Tálaláskor tejfelt tegyük tetejére és ha tetszik, borju szeletet is.

Töltött ugorka.

Egy araszos hosszúságu zöld ugorkát kell venni, mely jól kifejlődött vastag, de azért szép üde legyen; meg kell a héjától tisztítani, azután a derekánál vágjuk kettőbe. Egy személyre egy darab ugorka elég. Az ugorka magvas belét vágjuk ki. Vegyünk 6 ugorkához egy kiló sertés vagy marhapestenyét, vagdaljuk jól össze, tegyük bele sót, egy kávékanál tört borsot és 12 deka rizskását. Ezeket vegyítsük jól össze, azután a kitisztított ugorka maghelyét töltjük meg a töltelék-hussal, rakjuk a megtöltött ugorkákat szép sorba egy nagyobb lábasba, úgy, hogy a hus felül essék; akkor töltjük tele meleg sós vízzel és a levébe azonnal tegyük 6 kanál jó erős eczetet is, mert különben széjjel fő. Ha megfőtt, tegyük bele egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből készült szép piros rántást. De előbb a rántásba, ha piros és forró, egy pohár hideg vizet öntsünk, hogy csomós ne legyen. Gyorsan borítsuk aztán az ugorkára és a rántással is főzzük néhány perczig. Tálalásig félre kell venni a tüztől, mert igen elpuhul. Tejfellet és sült felsár szelettel tálalhatjuk.

Tökkáposzta.

Egy jó nagy, de gyöngé tököt meg kell a héjától és a belétől szépen tisztítani; aztán kézigyalun gyaluljuk meg és sózzuk jól be. Ha levet eresztett, kéz között csavarjuk annyira ki, hogy a lehetőleg ne maradjon benne vizrés. Amíg evvel elbánunk, azalatt készítsünk hat személyre egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből szép világospiros színű rántást jó nagy lábasban, hogy a forró rántásba azonnal bele tehessek a kicsavart tököt. Keverjük jól el, aztán azonnal öntsünk reá meleg vizet, de ne nagyon sokat, csak annyit, hogy jól el lehessen kavarni benne a rántásos tököt. Rögtön tegyük bele sót és hat kanál jó erős eczetet; keverjük evvel is jól össze és tegyük főni, de nem lángra, mert azonnal megég és lehetetlenné válik. Ha igen sűrű lesz, még vizet is kell bele tenni, de nem sokat, mert ha a tök kezd átmelegedni, mindjárt meg is higitja a rántás levet. Mikor a tök elég puha lesz, de még nem főtt széjjel, vegyük el a tüztől. Lehet a tököt savanyitva is készíteni. Egy nappal előbb gyalulás után, meleg sós vízbe téve, pár szelet kenyérral, langyos meleg helyen egészen izletes savanyu lesz. De a fent irt mód szerint jobb a tökkáposzta. A savanyított tök készítésének is ugyanez a módja; csak eczet nem kell bele és víz helyett saját levét öntsük reá. Tálaláskor tejfelt kell tetejére szórni, és forró szalonnatepertős zsirt; vagy lehet sertés karmanádlit is sütni reá.

Paprikás káposzta.

Egy kilónyi savanyu káposztát mossunk jól ki meleg vízzel. (De jól meg kell mosni, mert télben sokszor ehetetlenül savanyu.) Egy lábasba tegyük egy nagy tojásnyi zsirt; ha forró lesz, vessünk bele egy nagy fej apróra vágott vereshagymát és egy bádogg kanál szép veres paprikát. Miután ezek kissé

felmelegedtek, tegyük bele a savanyu káposztát, forgassuk jól meg a zsírban és kevés sót is tegyük bele. Öntsük szinig a káposztát vízzel és hagyjuk egy óra hosszáig főni. Akkor készítsünk hozzá mély tálban, 3 deczi tejfelből és egy fakanál lisztből habarást. Ebbe a forró káposztát lassanként öntve, kavarjuk jól el, nehogy csomós maradjon. Vigyázzunk rá, hogy a káposztának sok leve ne legyen, mert akkor fehér, párolt másszerű káposzta lesz belőle. Kevés ideig főzzük még a habarással is, aztán félre tehetjük tálalásig. Debreczeni kolbászt szokás a tetejére rakni.

Babéros savanyu burgonya.

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

Szemes paszuly.

Vegyük egy liter barna, hártályatlan paszulyt - vagy fehéret, de barna, gömbölyü szemű paszuly sokkal jobb a fehérnél; tegyük e paszulyt megmosva és takarítva, 3 liter tiszta hideg vízbe főni, és főzzük másfél órán át. A paszuly néha több, néha kevesebb idő alatt megfő és a levét rendszeren nagyon lefövi, a sebes főzés miatt; akkor azonban mindég lehet tölteni bele hideg vizet, mert úgy hamarébb puha lesz. Ha egészen megfőtt a paszuly, készítsünk bele egy tojásnyi zsirból, egy nagy fakanál lisztből piros rántást; tegyük a rántásba - ha már piros - egy fej apróra vágott vereshagymát; egy pohár hideg vizet öntsünk bele és úgy borítsuk a paszulyba; tegyük sót és hat kanál erős eczetet is a levébe; főzzük öt perczig és akkor félre tehetjük. Tálaljuk tejfellel felül sertés oldalassal diszitve.

Száraz borsó.

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

Tojásos és sonkás burgonya.

A szükséges mennyiségű burgonyát héjastól főzzük meg; megtisztítván, vagdalkjuk fel karikákba. Egy porczellántalat kenjük ki zsirral - vagy vajat is használhatunk, aztán hintsük be fehér zsemlyemorzsával. A burgonyát szép sorba rakjuk rendbe és sózzuk meg, aztán tegyük közé pár keményre főtt, karikára vágott tojást, ennek fölibe burgonyát és kevés sót. A második sor burgonya tetejére egy rend szeletbe vágott főtt sonkát, majd megint egy rend burgonyát és tojást. Addig ismételve ezen eljárást, míg az egész készletet a tálba raktuk. Akkor hintsük meg a tetejét sóval, zsemlye-morzsával és olvasztott zsirral vagy vajjal, - nem igen sokat téve rá; - végül fél liter tejfellel öntsük le az egészet és tegyük fél óráig forró sütőbe pirulni és tálaljuk abban a tálban, a melyben sült. Lehet ezt sonka nélkül is készíteni, - csak főtt tojás szeleteket vegyítve a burgonya közé.

Szilva-lével.

Két liter jól megmosott aszalt szilvát két liter tiszta vízben tegyük főni, adjunk hozzá fél kiló füstölt sertés oldalast. Ha jól megfőtt a hus és a szilva, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirból és egy fakanál lisztből szép világossárga rántást. A rántásba öntsünk egy pohárnyi hideg vizet és borítsuk azonnal a

szilvába; tegyük még bele, - ha nem elég édes - egy kanál cukorport és egy kávéskanál tört borsot; a rántással még 5 percig főzzük, tálaljuk fel mély tálban.

Szilva tálbafőtt.

Négy liter aszalt szilvát mossunk jól meg, azután tegyük főni vízbe. Ha a szemek szépen megdagadtak, vegyük el a tüztől és szűrjük le a levét. A szilva magvát szedjük ki, és egy porcellán tálat kenjük meg zsirral, vagy vajjal, azután hintsünk be zsemlyemorzsával; a szilvákat rakjuk szép sorban bele, rendenként, hintsük meg tejfellel, zsemlyemorzsával; törtfahéjat, igen kevés tört szegfűszeget és citromhéját is hintsünk közé. Ha tele lett a tál, öntsünk a tetejére egy fél liter bort és egy fél liter tejfelt. Ha a tál nem telik meg lével, annyi szilvalevet kell reá önteni, hogy egészen ellepje a szilvát. Tegyük a sütőbe egy órára pirulni, aztán tálaljuk.

Zöld-paszuly.

A zöld-paszulyt - ha csak lehet - meg kell válogatni, hogy szálkást ne főzzünk, mert az izléstelen. A szép gyöngye zöld-paszulyt tisztítsuk meg a két végét kissé levagdaltván, és derékba törjük el. Nem szép és nem izletes, ha apró kockákra van vágdosva. A zöld-paszulyt fel lehet hasogatni késsel hosszára is; de ezzel annyi baj van és olyan érdemetlen dolog, hogy azt nem ajánlom. Ha tehát a paszulyt megtisztítottuk, tegyük tálba s forró vízzel öntsük le, hogy a paszuly is forró legyen a megmosás után. A leforrázott paszulyt azonnal tegyük három liternyi forró vízbe, azután sózzuk meg, fedjük le és hadjuk egy fél óráig főni. Azalatt készítsünk hozzá rántást egy tojásnyi zsirból és két fakanál lisztből. Ha már elég piros a rántás, tegyük bele egy fej apróra vágott vereshagymát és jó csipetnyi apróra vágott zöldpetrezselyem levelet; öntsünk bele egy pár pohár hideg vizet és azonnal töltsük a megpuhult zöldpaszulyra. A rántással is főzzük vagy tíz percig; tegyük bele izlésünk szerint ecetet és tálaláskor tegyük tetejére tejfelt, és bármiféle sült pecsenyét.

Vegyes zöldség.

Használjunk ehhez egy-egy darabot a következő zöldségekből: egy jókora sárgarépat, zellert, petrezselyem-gyökeret, karalábét, kelkáposztát, burgonyát és zöldpaprikát; ezeket természetesen a szükséghez képest szaporítani kell. E zöldségeket tisztítsuk meg és vagdaltjuk szép apró laskákra. Ha készen van, egy lábasba tegyük bele a felvágott vegyes zöldséget, sózzuk meg és fedjük be; kevés vízzel addig pároljuk, a míg - szép fehérén - megpuhul. Ezután hintsünk reá egy fakanál lisztet és ezzel gondosan keverjük fel, hogy szét ne törjön a zöldség. Eresszük fel kevés huslével, hintsük közé tört borsot egy pár kanál cukor-port; fedjük újra be és forraljuk fel a liszttel is, - de amint felforrott, azonnal vegyük el a tüztől. Tálalásig félre tehetjük: rántott bornyu lábat adjunk mellé.

Kárfiol.

Vegyük egy pár nagy, fehér, kifejlett kárfiol-rózsát, melynek a szárát nyersen tisztítsuk meg, és tegyük buzogó forró vízbe főni; de csendes tűzön és sok vízben főzzük, hogy széjjel ne hulljon. Mikor puha lett, rakjuk szitára. A kárfiolt egész darabban - vagy szét szedve - tegyük vajjal kikent porcellán edénybe, csinosan berakosgatva; ha egész darabban hagyjuk, akkor mélyen, egészen a rózsáig vágjuk le a szárát és úgy tegyük a tálba. Hintsük meg szép, fehér zsemlyemorzsával és cukor porral, és öntsük le olvasztott vajjal, majd fél liternyi jó édes tejfellel és tegyük tálastól sütőbe. Mikor gyenge piros lesz, magába vagy sült csirkével adjuk asztalra.

Spárga-tök.

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

Spárga.

Használjunk gyöngé spárgát, olyat a mely friss vágásu, különben mind héjába vész el; tegyük azt főni sós vízbe. Mikor egészen megpuhult, tisztítsuk le a külső kemény héját. Ha szép friss a spárga, nyersen is letisztíthatjuk; úgy még jobban lehámlik a héja. Egy tüzet álló porcellántálat kenjük ki vajjal, hintsük meg fehér zsemlyemorzsával; rakjuk a megfőtt spárgákat a tálba, - csinosan, lehetőleg hosszan kinyújtva, - öntsük le tejjel és hintsük le zsemlyemorzsával. Ha édesen szeretjük, mielőtt a tejfelt rá öntöttük, egy kevés cukorport is szórjunk rája. Vagy lehet készíteni pusztán sós vízben megfőzve és friss olvasztott vajjal leöntve is. De mindkét esetben kevés ideig a meleg sütőbe tegyük, hogy a vaj átjárja a spárga-szalakat. Ha a spárgát tejjel készítjük, meg is kell piritani. Tálaláskor nem szokás mellé húst tenni, de vele együtt lehet rántott csirkét feladni.

Komlóhajtás.

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

Láboda vagy spenót.

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

Szemes zöldborsó.

Vegyünk egy tojásnyi zsirt, tegyük egy új lábasba: azért ujba, hogy a kopott vastól színét el ne veszítse. Ha a zsir forró, öntsünk bele két liter zöldborsót, tegyük reá kevés sót, majd három kanál cukorport és hat kanál vizet; mindezt kavargassuk fel gyakran: egyenlően gyors tűznél főzzük, soha be nem fedve, mert ha befedjük, megsárgul a borsó. Ha még nem puha a borsó, de vizét már elfőtte, egy pár kanállal időnként önthetünk reá vizet ismét, de soha sem sokat. Mikor aztán egészen megpuhultak a borsó szemek, hintsük reá egy kanál lisztet és kavargassuk vele jól össze, hogy csomós ne legyen. Ezen kívül egy pár kanál hus levet is önthetünk még bele, hogy száraz, lénélküli ne legyen. Tálaláskor sült csirkével adjuk asztalra.

Lencse bőjtösen.

Egy liter szepességi lencsét minden gázról gondosan tisztítsunk meg, azután tegyük oda főni három liter vízben. Miután már egészen puhára főtt, gondos kavargassuk közben öntsünk közé egy liter jó tejet; majd apránként egy kanál lisztet hintegessünk bele. Miután a tejet és lisztet beletettük, megszóhatjuk és folytonos kavargassuk közben főzzük öt perczig. Azért kell kavarni, hogy olyan legyen, mintha szitán törtük volna át. - Ez az úgy nevezett bőjtök lencse, de lehet - a szerint kinek milyen az izlése - rántással és ecettel is készíteni.

Ludas-kása.

Egy liba aprólékját tegyük főni 2 liter vízben; sót, sárgarépát petrezselyem gyökeret, zellert, vereshagymát egy-egy darabot és néhány szem borsot is tegyünk az aprólékba együtt főni. Ha a hus puha lett, szűrjük át szitán. Később a húst vegyük ki és tegyük meleg sós vízbe; a levében pedig főzzünk fél kiló megmosott rizskását csendes, egyenlő tűznél. Ha a husleves a rizsre kevés lenne, tehetünk bele annyi vizet, amennyitől a rizskása szépen kidagad. De vigyázni kell, nehogy péppé puhuljon. Mikor már majdnem készen van a rizs, tegyük közé egy csepp sáfránt és egy kevés apróra vagdalt zöldpetrezselyem levelet. Akkor azután tegyük bele mindjárt a megfőtt lud aprólékát is. A főtt aprólékból tálaláskor e rizs tetején formáljunk koszorut, melynek éppen a közepére a szépen megsütött és fölvagdalt ludmáját helyezzük.

Kucsmagomba töltve.

Kucsmagomba csak kizárólag tavasszal van s akkor is rendszerint csupán homokos talajban tenyészik; olyan helyen aztán igen bőven terem. Ki kell választani a lehető legnagyobb és egyenlő formájú kucsmagombákat (számítsunk 3-4 dbot egy személyre). A gombákat mossuk jól meg, hogy minden legapróbb ránczából kitisztuljon a homok; vigyázni kell, hogy mosás közben össze ne törjük. A szárát ki kell húzni és nem vágni, hogy szép kerek lyuk maradjon a helyén. Ezen üreget töltjük meg felvert galuskával, melyet a következő módon készítsünk el: Két személyre egy tojást számítsunk, üssük azt tálba, tegyük minden tojáshoz egy kis diónyi zsirt, kevés sót és kevés tört borsot. Mindezeket annyi liszttel keverjük fel, hogy a tészta ne legyen igen puha, hanem a kanállal mégis bajosan bár, de kavarható legyen. Mintán e töltelékkel minden gombát megtöltöttük, készítsünk egy fazékba sós vizet, minden személyre 2 deczit számítván. Tegyük forni és ha buzog a víz, rakjuk bele a megtöltött kucsmagombákat. Tíz perczig kell főzni. Készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből szép piros rántást. Ha már forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, hogy csomós ne legyen; azután rögtön fordítsuk a gomba közé, forraljuk a rántással is 5 perczig, aztán vegyük el a tüztől tálalásig. Tálaláskor töltjük mély tálba és frissen főtt, meleg szép szeletekbe vágott marhanyelvet adjunk mellé - külön tálban.

Aszalt lengyel gomba.

Az aszalt gombából minden személyre számítsunk egy marékkal; mossuk jól meg és tegyük tiszta vízbe főni. Ha jól megfőtt, vagdalkuk fel szép vékony laskába, aztán tegyük vissza a levébe, melyhez egy személyre 2 deczi vizet számítsunk; tegyük bele sót és személyenként egy kanállal ecetet is. Készítsünk hozzá (6 személyre) egy tojásnyi zsirból, egy nagy fakanál lisztből világossárga rántást; ha már egészen forró lett a rántás, öntsünk belé egy pohár hideg vizet; azután bátran belefördíthetjük a rántást a gombába és e keveréket - többször megkavarva - egy negyed óráig kell főzni. A tüztől a gombát tálalásig el kell venni. Mély tálban, tejjellegel vegyítve szokás tálalni; többnyire kirántott borjú lábat szokás mellé adni.

Becsináltak.

Ezek az ételek már kimentek a divatból; de a ki csak ismeri, szereti. Jó régi magyar, falusi ételek ezek: félig leves, félig főzelék félék. Beteges, gyöngye gyomru embereknek a becsináltak kevés kivétellel igen alkalmasak.

Rák "kokó"-val.

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

Borju agyvelő citrommal.

Két borja agyvelejét fél órára tegyünk sósvízbe főni, azután vegyük ki a vízből és hártájától tisztítsuk meg; de úgy, hogy azért egészben maradjon. Majd fél liternyi meleg sósvízbe újra tegyük bele, és főzzük fel. Míg felforr, azalatt készítsünk hozzá 2 deczi tejfelből és egy kis kanál lisztből - egy tálban - habarást. Keverjük jól el, hogy csomós ne maradjon a tejfel között a liszt. Végül öntsük folytonos kavarással közben, a forró velő levét a tálba, és tegyük bele egy egész citromnak a levét. Azonnal borítsuk vissza a levét; abba a lábasba, melyben főtt a velő; tovább ne főzzük, mert összeturósodik. Tálaljuk hosszas tálban citrom szeletekkel.

Sárga-répa sertés-hussal.

Tegyünk oda fél kiló kövér dagadónak nevezett, darabokra vagdalt sertés húst 2 liter sósvízben főni. Ha a hús már félig megfőtt, tegyünk közé egy tányérnyi kockára vágott szép színű sárga répát, néhány czikk fokhagymát, négy kanál cukorport és egy kávéskanál törtborsot. Mikor a sárgarépa jól megfőtt, tegyünk bele hidegvízzel feleresztett jó zsiros és szép piros rántást. E rántással főzzük pár perczig. Tálalásig tegyük félre.

Tárkonyos bárány.

Egy negyedrészes bárány elejét tegyünk főni két liter sós vízbe; míg fő, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirból és egy nagy fakanál lisztből, szép barna piros rántást. Mikor a rántás legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a forró bárány lébe; tegyünk bele egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld tárkony levelet és 6 kanál jó bor-czetet; főzzük fel öt perczig ezekkel is és tálalásig vegyük el a nagy melegről. Pár kanál tejfelt öntsünk bele és mély tálban adjuk asztalra.

Köszmétés bárány.

Egy negyedrészes bárányt az elejéből többféle zöldséggel tegyünk két liter sós-vízbe főni. (Olyan zöldséget használjunk, a melyet a rendes levesbe szoktunk tenni.) Míg fő a bárányhús, azalatt készítsünk hozzá egy kanál lisztből és két deczi tejfelből mély tálban habarást és ha már a bárányhús puha, öntsük a levét, lassan folytonos kavarással közben, a habarás közé. A húst szedjük bele a tejfeles

lébe és tegyük egy liter szépen megtisztított köszmétével, két kanál cukorporral és egy kávéskanálnyi apróra vágott zöldpetrezselyem levéllel ismét forni. Ha a köszméte is megpuhult, vegyük el a tüztől tálalásig. Mély tálban adjuk asztalra.

Bárány citrommal.

Tegyük két liter vízbe egy negyedrészt bárány húst, az elejéből; vagdadjuk darabkákká, tegyük vízbe sót, kevés petrezselyem gyökeret, sárgarépát és zellert, egy kis fej vereshagymát és néhány szem egész borsot; ezekkel együtt főzzük a bárányhúst 3 negyed óráig. Mialatt fő, készítsünk hozzá egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsirból piros rántást. Mikor legjobban sül a rántás, öntsünk bele fél pohár hideg vizet és azonnal borítsuk a fővő bárány-hús leves közé. Miután két percig főztük a rántással, szűrjük át szitán és a húst kiszedve a zöldség közül, tegyük a tiszta levesbe és két citrom levét csavarjuk tálaláskor bele; előbb ne, mert keserű lesz.

Köszmétés-csirke.

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

Karalábés-csirke.

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

Zöldborsó csirkével.

Két kis csirkét szépen megtisztítva daraboljunk részeire és tegyük 2 liter sós vízbe főni. Míg a csirke fő, tegyük lábasba egy tojásnyi zsirt, mely ha forró lesz, rakjunk bele egy jó nagytányérszerű, szálkájától megtisztított, csöves gyöngy zöldborsót. Erre egy poháryi vizet, kevés sót és két kanál cukorport kell önteni; fedjük be, gyakran kavarjuk és lehető gyors tüznél készítsük el, mert különben zöld színét könnyen elveszíti. Ha a borsó megpuhul, hintsünk rá egy jó fakanál lisztet; keverjük fel egyenlően, hogy csomós ne legyen közöttük a liszt. A már megfőtt csirkét levestől együtt lassanként keverve öntsük a borsó közé. Mindezt pár percig főzzük, azután tegyük bele egy kevés felvágott zöldpetrezselyem-levelét. Tálaláskor a csirke húst rakjuk a borsó tetejére.

Paradicsomos-csirke.

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

Mazsolás és gesztenyés nyelv.

Főzzük meg, és a külső hártájától fosszuk meg két borjú nyelvet; vagdadjuk azt fel szép szeletekre, tegyük 1 liter forró sós vízbe. Rakjunk bele fél kiló héjától megtisztított, sült gesztenyét és 12 deka tiszta mazsolát. Főzzük ezekkel fel a nyelvet; és készítsünk bele egy kanál zsirból, egy nagy fakanál

lisztből szép piros rántást; kevés hideg vízzel eresszük fel és öntsük gyorsan a fővő nyelvre; főzzük együtt a rántással 5 perczig. Legcélszerűbb mély tálban asztalra adni.

Paczal.

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

Borju-láb és fej tojással.

A szépen megtisztított borju lábakat és fejet tegyük főni másfél liter vízbe egy órára, akkor szedjük ki levéből és a csontjait mind vegyük ki a hus közül, rakjuk aztán vissza a levébe, sózzuk meg illőleg és tegyük újra forni. Azalatt készítsünk egy mély tálban habarást hozzá. Egy fejhez és négy lábhoz vegyünk két deczi jó tejfelt és 4 tojás sárgáját, egy jó kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, hogy csomós ne legyen, a forró husos levet lassanként töltsük a habarás közé a tálba folytonos kavarással közben; aztán ha felvegyítettük, öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre az erős tüztől, mert megturósodik a tojás benne; tálaláskor két egész citrom levét csavarjuk bele. Tálalásig azért nem kell a citrom levét bele tenni, mert megkeseredne. Mély tálban tálaljuk.

Debreczeni mazsolás csirke.

Debreczenbe nem történhet civislakodalom a mazsolás csirke nélkül; e gazdag, pikáns ízű étel egészen debreczeni és évszázadok óta hagyományosan lakodalmi eledel. Nagy mennyiségbe szokták ott ezt a csirkét készíteni; de természetesen kis háztartásban készíthetjük egy-két csirkéből is.

Egy nagy kinőtt csirkét megtisztítva, fel kell vagdalni apró darabokra és fazékba két liter vízben kevés sóval tüzhöz kell tenni, hogy főjön, azután egy kis uj cserép edénybe tegyünk egy egész citromot hajával együtt karikákba felvágva. E citromra öntsünk két deczi borecetet, két deczi vizet és főzzük meg a citromot jól ebben az ecetes vízben. A citrommal és csirkével, egy idejüleg tegyük még főni egy harmadik kis edénybe 12 deka megmosott mazsolát, 12 deka cukorral, jó borban. Ha a csirke a citrom és a mazsola megfőtt, öntsük a csirkére a levével együtt; a citromot leve nélkül; csak a citromszeleteket tegyük a csirkéhez. Készítsünk e csirkéhez egy nagy fakanál zsirból és egy nagy fakanál lisztből jó zsíros piros rántást; kevés hideg vizet öntsünk a rántásba s úgy fordítsuk a csirkére; a rántással együtt forraljuk fel vagy három perczig. Tálalás előtt meg kell kóstolni s ha nem elég jó az ize, kell még hozzá egy kevés bort és kevés cukrot tenni.

Ezt a debreczeni lakodalmak alkalmával első ételnek szokták tálalni.

Bosporus.

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

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

Két liter vizet forraljunk fel egy három literes fazékban, sózzuk meg illőleg, azután készítsünk hozzá rántást egy fakanál zsirból egy nagy fakanál liszttel szép pirosra, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután fordítsuk a rántást a forró sós vízbe. A rántással együtt tegyük a lébe, a maradék hideg sültet is és annyi ecetet, hogy jó savanyu legyen a lé; végül hat cikk fokhagymát tisztítsunk meg és vagdaljuk jól össze, azután tegyük ezt is a husos lébe, mindezeket tegyük tüzhöz, forraljuk fel jól, azután asztalra tálalhatjuk.

Rák rizskásával.

A tisztán megmosott, kitisztított és megtöltött rákokat rakjuk sósvizbe főni; ha felforrt jól, adjunk hozzá rizskását annyit, hogy ha megfő, egészen sűrű legyen; egy jó kanál zsirt is tegyünk közé; továbbá egy fő vereshagymát és petrezselyem gyökeret, melyeket tálaláskor ki kell dobni belőle. Ha a rizs hig talál lenni kevés darakásával meg lehet gyorsan süriteni. A rizst tálaláskor egy csomóba kell egy kerek tálba tenni és a rákokat körülötte koszoruba kell rakni, hogy diszesen nézzen ki. A rizs tetejére friss vajban piritott zsemlye-morzsát öntsünk.

Pecsenyék.

Egyszerűbb háztartásokban rendszeren kevés változatosságot lehet kifejtteni a sült pecsenyék készítésében, mert nehezebb a hozzávalókat beszerezni. Én tehát csak oly pecsenyét jegyeztem le, melyeket bármely vidéken meg lehet készíteni. Azokat a kicsavart ízű husokat soha se szerettem; és tapasztalásom szerint velem együtt senki sem tartja olyan jónak, mint a természetességben lehetőleg meghagyott friss húst.

A "Luby" sült.

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

Vegyünk egy fél kiló tiszta sovány felsár pecsenyét és verjük ki fa bunkóval, a lehető legvékonyabbra, de nagyon kell ügyelni nehogy szét rongyosodjék a pecsenye, hanem egészben szép vékony szeletbe megmaradjon. Azután megint vegyünk fél kiló disznóhúst a mely egy kissé kövéres legyen, legalkalmasabb e célra az ugynevezett tarjából vágatni egy darabot. Ezt is meg kell laposra verni gondosan, hogy széjjel ne rongyoljuk, végre egy fél kiló borju-felsár pecsenyét is egy darabba hagyva, laposra kell verni. Ha mind a három darab pecsenyét így elkészítettük, sózzuk meg és tegyük deszkára, legalul a marhahus-szeletet, a marhahusra tegyük a disznóhús szeletet, végre a bornyupecsenyét. Ha ezeket szépen egymás tetejére raktuk, göngyöljük szorosan össze úgy, hogy henger alakú kerek formát kapjon a pecsenye, ha ez meg van, jó szorosan csavargassuk körül tiszta lapos zsineggel, azért hogy a pecsenye sülés közben széjjel ne bomolhasson. A hengerbe kötött pecsenye sima részét meg kell két sorosan vékony szalonna szeletkével tüzdélni. (Mint a nyulat szokás.)

Egy lábásba tegyünk tojásnyi zsirt, és ha a zsír felolvadt, tegyük bele hosszába a pecsenyét, mikor a lábásba tettük a húst, tegyük reá hat fej laskára vágott vereshagymát és egy pohárnyi gyöngye eczetet. Azután fedjük be a lábast és tegyük egyenlő de erős tüzre. Ha a leve elapad a husnak, de még nem pirul, vegyük le a tüzről és a hagymás levet át kell szitán törni, ha áttörtük tegyük újra vissza a lábásba egy koczka czukorral együtt és a húst is tegyük megint hozzá, fedjük be újra és csak addig süssük gyors tüznél míg a pecsenye kezd kissé megpirulni, de ügyelni kell nehogy a zsírja megégjen, mert akkor elvész minden kellemes fűszere a pecsenyének. Ha szépen megpirult a sült, vegyük ki a lábásból és a fonalát a mely összetartotta szedjük le róla, azután vágjuk szép kerek szeletetekbe, rakjuk hosszú tálba és körítsük egészbe megpirított apró burgonyával.

Beafsteak.

Vegyünk egy kiló vesepecsenyét a vastag részéből, és hártájától, inaitól tisztítsuk meg szépen; vagdalkuk fel gömbölyü fánk forma darabokba. Hintsük be egy kevés sóval, fa kalapácsal lapítsuk meg, hogy csinos kerek formát nyerjen, de azért gömbölyü maradjon; hintsük be borssal és apró zöldpetrezselyemmel is. Reggel így készítve, hagyjuk estig pinczében letakarva. Mikor szükséges, egy lapos vas edényben tegyünk tüzhöz egy fakanál zsirt. A füstölgő forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belől leve maradjon. Aki így nem szereti, az süsse valamivel több ideig. A kisült pecsenyét hosszú tálba rakjuk végig, körülr felváltva, kanalanként tegyünk: tarhonyát, salátakáposztát, rizkását burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet hushoz egy talkerli sütőben sült tojást is tegyünk, helyenként tormából kapart laskából rózsákat formáljunk. Egy-egy csipet fehér tormaszallagot letéve és egy kisebb csipetet vörös czékallébe mártva, tegyünk reá; zöldpetrezselyem levélből két felül szárát rakunk, és egy-egy kicsi ecetes ugorkát is csinosan közbe rakva igen diszesen néz ki. Az így tálalt beafsteak főleg vacsorára való étel.

Marhahus paprikás.

Két kiló felsárszélt és vesepecsenyét, - mely jó kövéres - vagdalkuk fel egyforma, nem igen apró kockákba, tegyük ezt vízbe s egy jó nagy kanál zsirt tegyünk lábásba forni. Ha jó meleg a zsír,

lökjünk bele 2 nagy fő koczkára vágott vereshagymát és egy kávé kanál szegedi paprikát, gyorsan felkavarva, azonnal tegyük bele a vízből kiszedett húst; sózzuk meg és öntsünk rá annyi hideg vizet, hogy ellepje a húst. Fedjük be a lábast és egyforma tüzőn hagyjuk főni. Mikor már kevés lé van alatta, de még nem pirult meg, újra öntsünk bele annyi hideg vizet, hogy az edény félig legyen, egész addig ismételve ezt, a míg a hus izlés szerinti puha nem lesz. Mikor ezzel készen vagyunk, a jó és bő lébe tegyünk néhány koczkára vágott burgonyát nyersen, ügyelve, hogy el ne főjjen, és levét el ne sűrítse. Legyen tehát rajta mindég ennyi lé, hogy fellepje, de azért szép pirosságát látni lehessen. Ezt lehet burgonya nélkül is készíteni; csak annyi leve legyen, hogy soha meg ne pirulhasson. Hosszu tálban szokás asztalra adni. Legtöbnyire felvert galuskát szoktak mellé adni.

Vetrecze.

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

Zöldséges pecsenye.

Egy kiló szép felsár szeletet tegyünk lábasba egy kanál zsirral, sóval és 2 deczi eczettel; tegyünk bele egy szál tiszta és kerekbevágott sárgarépát, petrezselyem gyökeret, karalábét, zellert, egy fő vereshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tüzhöz az edényt és főzzük, a míg megpuhul; ha a leve elfő, mindég pótoljuk ki egy kevés hideg vízzel. Mikor a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba 4 nagy burgonyát megtisztítva és karikákba vágva, öntsünk rá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarás nélkül főzzük míg a burgonya megpuhul és zsírja kiválik. E pecsenyét vágjuk szeletekbe, a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé; ez igen izletes pecsenye.

Lengyel rostélyos.

Egy kiló sovány felsárból vágjunk szeleteket, verjük ki jól fakalapáccsal, sózzuk be, tegyünk egy lábasba egy kanál fagyos zsirt és egy sor pecsenyét rá; hintsük azt be egy kevés paprikával és laskára vágott vereshagymával. Néhány szem borsot, és későbben újra húst is tegyünk rá, de paprikát nem. Ha a húst hagymával sorba raktuk, öntsünk felül rá 3 deczi bort, 2 deczi ecetet, és néhány kanál hideg vizet. Fedjük be és főzzük, a míg a hus puha lesz. Időnként, ha szükségesnek mutatkozik, kevés bort és vizet öntsünk rá. Aztán süssük szép pirosra; de mindég forgatva a lábasban. Tálaljuk fel saját zsirjával; adjunk mellé makkaronit.

Vereshagymás rostélyos.

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

Tejfeles rostélyos.

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

Fehér pecsenye.

Két kiló gömbölyű fehérpecsenyét tegyünk nagy lábasba jól megsózva, egy nagy kanál zsirral, és egy egész fej czikkebe szedett fokhagymával: töltsük a lábast félig hideg vízzel és tegyük a tűzhelynek olyan részére, ahol fedő alatt folytonosan és erősen főhessen. Ha kezd zsirt eresztetni, öntsünk reá azonnal egy fél liter hideg vizet, aztán hagyjuk addig főni, amíg egészen puhává válik, ami aránylag kevés idő alatt megtörténik. Mikor ilyen kezelés által puha lett, hagyjuk minden oldalát megpirulni és csak tálalás előtt szeldeljük fel. Zsírját töltsük alá és mellé tegyünk felvert galuskát, vagy káposztasalátát. Ha fokhagymát is teszünk rá, az egy csöppet sem érzik meg rajta, sőt a fokhagyma által igen kellemes ízű pecsenyét nyerünk.

Savanyu vesepecsenye.

Két kiló szép, kövér vesepecsenyét tegyünk lábasba egy kanál zsirral, sóval, 2 babérlevéllel és néhány szem borssal; vereshagymát pár szegfűszeget, 2 deczi jó eczetet és egy liter hideg vizet öntsünk reá. Fedjük azt be és piritsuk mindaddig - hideg vizet öntve reá, - míg elég puha nem lesz. Akkor fél liter tejfelbe tegyünk egy kávé kanál lisztet, habarjuk el és egy kávé kanál cukor port öntsünk a savanyu lébe; főzzük ezt jól fel. Tálaláskor szitán szűrjük át a levet; a felszelt pecsenyét citrom-karikákkal diszitsuk fel csinosan és tegyünk mellé tarhonyát, makkaronit vagy más ilyesmit.

Szalonnával tűzdelt vesepecsenye.

Egy szép, nagy vesepecsenyét tisztítsunk meg jól a kövérségétől, sózzuk meg és tört borssal hintsük be, azután vékonyra vágott szalonna-laskákkal tűzdeljük addig, míg belepi a hust a szalonna. A vékony szalonna darabkákat egy, erre a célra készült, hegyes fűzőtűbe dugdossuk. (Ilyet minden vaskereskedésben kaphatunk.) Tegyük hosszában tepsibe, öntsünk alá néhány kanál vizet és kevés zsirt, azután helyezzük egy óra hosszáig sülni meleg sütőbe. A sütőből időnként vegyük ki és a tepsit fordítsuk meg, hogy minden oldalát egyenlően érje a meleg. Koronként locsoljuk meg saját levével. Ha megsült, szép vastag szeletekbe vagdaljuk fel. A szeleteket tegyük szépen egymás mellé hosszú tábla, körítsük makkaronival, pirított burgonyával és eczetes ugorkával; a levéből is kell alá önteni egy keveset.

Töltött fehérpecsenye.

Vegyünk 2 kiló, lehetőleg vastag, fehérpecsenyét; éles késsel vágjuk ki közepéből a hust. A gömbölyű pecsenye hártás külső része a mennyire lehetséges, vékony zacskó forma legyen. Az ebből kivágott pecsenyét tegyük deszkára és vagdaljuk jól meg; továbbá aprítsunk még a pecsenye közé 10 deka fehér szalonnát és három keményre főtt tojást is. Tegyük e töltelékbe: egy kávé kanál tört borsot, sót, kevés apróra vágott citromhéjat, és egy késhegynyi tört szerecsen dió virágot; a töltelék egy egész nyers tojással gyurjuk jól össze és tömjük meg vele a nyers fehér-pecsenyeczacskót. Ha tele tömtük, varrjuk be czérnával a végét. A hust sózzuk meg és kevés borssal is hintsük be; tegyük egy kanál zsirral együtt lábasba, öntsünk még reá néhány kanál vizet is. Gyakran megforgatva pároljuk egy óra hosszáig, hogy minden oldala piros legyen. Ha a külső hus puha, lehet tálalni; de felvagdalni csak közvetlenül a tálalás előtt szabad. Szép, vékony szeletekbe vágjuk; egymás mellé csinosan rakva, hosszú tában szokás tálalni. Körítsük párolt vegyes zöldséggel.

Szénen, illetve rostélyon sült (Fleck.)

Ehhez egy kiló, lehetőleg fiatal marhából dagadót, vagy a vesepecsenyének bőrös, leppentyüs részét használjuk, mert ez éppen ilyennek való, igen jó és puha pecsenye. A takaréknál tűzhelyből szedjük ki a tűzhely lapjára egy jó nagy rakás parázs-szenet. Egy e célra készült, alacsony, négy lábon álló dróthálót tegyük a parázs-szénre. A drótháló, (melyet akármelyik drótosztót pár hatosért megcsinál) legyen körülbelül 25 centiméternyi s négyszegletű formája. A hust daraboljuk fel tányérnyi nagyságuakba, sózzuk meg és rakjuk a szén felett lévő drothálóra egy sorjában. A drotháló alatt folyvást élesszük a tüzes szenet, mert ha folyvást erős tűzön nem sülnet, elromlik a pecsenye. Ha a

pecsenye egyik fele szép pirosra sült, villával fordítsuk meg; ha mind két fele megpirult, szedjük le csinos apró, fehér deszkákra. Tányér helyett minden személynek egy ilyen deszkán szokás e hust feltálalni, hogy ki-ki maga tetszése szerint vagdalhassa fel, azon forrón fogyasztván el. Paprikát, sót kell egy-egy kávé kanállal minden személy számára a deszkácska szélére önteni. Sütéskor rendkívül füstöl és kellemetlen szagot terjeszt; azért, ha csak lehet szabad helyen kell ezt sütni. Férfiak által nagyon kedvelt étel ez. Lehet ezt sütni juh-dagadóból is; az sokkal puhább; de lehet szép, nagy marharostélyosból is készíteni. Ha kövér a hus, annál jobb.

Marha-pecsenye-gombóc.

Egy kiló marha-pecsenyét vagdadjunk meg nagyon apróra. Azalatt 10 deka rizskását sós és zsíros vízben főzzük meg; és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez, fűszerezzük egy kávé kanál tört borsal, fél citromnak reszelt héjával és sóval. Vagdadjunk még bele 15 deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyurtuk két egész nyers tojással, formáljunk belőle tojásnyi nagyságu gombócokat. Ha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg, hogy könnyebben átsülhessenek. Végül nem igen sok, de forró zsírban süssük ki. Ennek a levébe tejfelt és citrom-levet is lehet tenni, de tejfel nélkül is tálalhatjuk; makkaronival, vagy tarhonyával körítsük.

Vagdalt marha-pecsenye.

Tegyünk deszkára egy kiló marhapestenyét, és fél kiló kövéres sertés-hussal együtt vagdadjuk jól meg. Vigyázni kell, hogy semmi inas, vagy csomós rész ne maradjon benne. Akkor két zsemlyét áztassunk meg hideg vízben, és csavarjuk jól ki a vizet a zsemlyéből. Csak ha a zsemlye már teljesen víztől mentes, akkor gyurjuk úgy össze, mintha tézta lenne; tegyük ezt a megvágott pecsenyéhez; ugyanakkor tegyük a husba egy kávé kanál sót, egy kávé kanál tört borsot, egy kávé kanál igen apróra vágott vereshagymát és két egész nyers tojást. Ezt a vegyüléket addig gyurjuk, míg a fűszerek és a zsemlyerész egészen elkeveredik a hus között. Ha ez megtörtént, egy tepsit kenjünk ki fagyos zsírral és hintsük meg annyi liszttel, a mennyi a zsirra tapad. A hust gyurjuk csinosan formálva, hosszukás henger alakba; tegyük bele a zsíros tepsibe, egyengessük el úgy, mintha tézta lenne. Felül kenjük be fagyos zsírral és hintsük be liszttel. Azután tegyük a forró sütőbe; időnként locsoljuk meg zsíros vízzel. Fél óra alatt pirosra süthetjük. Ha készen van, a levébe önthetünk savanya tejfelt; ezzel is forraljuk kissé. Tálaláskor szép, vékony szeletekbe vagdadjuk fel. Hosszu tálban rakjuk úgy egymás mellé a szeleteket, mintha egész darab pecsenye lenne. Diszitsük ezt felül citrom szeletekkel és öntsük alá a saját tejsavas levét; de ugorkát adva mellé, tejfel nélkül is készíthető.

Borju-szelet.

Borju-szeleteket csak a borju felsár-részből lehet szépet és jót készíteni. Két kiló felsár pecsenyének szedjük le minden inas és kövéres részét; vagdadjuk azt fel csinosan, egyenlően hosszukás szeletekbe; deszkán fakalapácsal verjük ki, de nem nagyon erőssen, mert elrongyosodik s úgy nem szép. Minden egyes szeletet sózzunk meg, mártsunk lisztbe és süssük ki nem sok, de igen forró zsírban, hirtelen. Mind a két felét gyorsan pirítsuk meg a forró zsírban és ha lehet, azonnal tálaljuk, mert csak akkor igazi jó ízű. Körítsük tarhonyával, burgonyával, vagy párolt rizskásával. Tálaljuk hosszukás tálban.

Borju-vesés.

Vegyünk 3 kiló gyöngye borjuból a vesés részét, mossuk azt meg, sózzuk be és felül hintsük meg apróra tört borsal. Kenjük be fagyos zsírral, és így tegyük tepsibe sülni. Ha néha megfordítjuk a tepsivel együtt, egy óra alatt megsül. Mikor nagyon sül, egy kevés vizet is önthetünk alá, nehogy megfüstölődjék. Tálalni a megsülés után frissen kell, nehogy elromolják. Hosszu tálban szép szeletekbe vágva, szorosan egymás mellé illesztve rendezzük el és körítsük káposzta-salátával, vagy esetleg burgonyával.

Borju-pörkölt.

Ehhez használhatunk húst a borju élejből éppen úgy, mint a bordás részekből. Vagdaljunk össze 2 kilót nem igen apró darabkába; mossuk azt meg és tegyük egy lábasba tojásnyi zsirt. Ha ez a zsír forr, vagdaljunk fel apróra egy nagy fej vereshagymát és tegyük a forró zsírba; továbbá tegyük bele egy bádogganál szép veres paprikát is. Később a felvagdalt borju-húst is tegyük a paprikás zsírba, majd sózzuk meg, egy pár kanál vizet is öntsünk bele és fedő alatt kavarva, pároljuk egy fél óráig. Ha elég puha, tálaljuk ki hosszú tálba; felvert galuskával vagy piritott burgonyával adjuk asztalra.

Borju-tokány.

Ehhez a borjunak bármely részét lehet használni. Vegyünk 2 kiló borju-húst és vagdaljuk fel apró darabokba. Egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt; ha a zsír forró, tegyük bele a megmosott borju-húst; sózzuk meg, fedjük le és néha kavargassuk fel. Amikor már majdnem egészen elfőtte a vizet, tegyük bele 6 nagy fej, vékony laskába vagdalt vereshagymát. Mikor a hus a hagymával együtt pirulni kezd, vegyük le és tálaljuk fel. A tokány csak úgy jó, ha alig kezd a hus pirulni, - inkább fehér legyen mint piros. Hosszu tálban burgonyával körítve tálaljuk.

Borju-czomb.

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

Rántott borju.

Erre a célra is jó a borjunak akármilyen része; vagdaljuk fel a húst csinos, lapos szeletekre. A csontokat, lehetőleg még nyersen, ki kell belőle fejteni. Sózzuk meg és mártsuk darabonként lisztbe; aztán egy tányérba ütött és felhabart nyers-tojásban, végül szép apró zsemlye-morzában hengergessük meg. Miután minden darabot így elkészítettünk, tegyük bő forró zsírba sülni; mikor pirulni kezd, forgassuk meg a zsírban, (hogy minden oldala szép piros legyen.) Tegyük hosszú tálba, diszitsük zsírban kisült, zöld petrezselyem levelekkel és adjunk mellé ugorka-salátát.

Töltött borjuszegye.

Tegyük deszkára egy borju lapoczkát, melynek a felső vékony bőrét a szélén kezdve, előbb késsel, majd bádogganál nyelével válasszuk el a hústól, ügyelve, hogy lehetőleg kis nyílást csináljunk, a töltelék betevése céljából; aztán készítsünk bele tölteléket a következő módon: 6 keményre főtt tojást tegyük deszkára és vagdaljuk jól össze, két egész zsemlét áztassunk meg tejben; a tejet csavarjuk ki belőle jól, és gyurjuk a zsemlét össze a tojással, később tegyük bele 12 deka jól megvagdalt fehér szalonnát, és 2 nyers tojást üssünk közé, majd vegyünk sót, egy kávéskanál tört borsot és egy kávéskanál apró petrezselyem-levelet; ezeket gyurjuk mind jól össze és tömjük bele a lapoczkába, - a bőr alá - szépen elsimítva, hogy az egész hus felületére egyenlően jusson a töltelék. Azután czérnával varrjuk be ott, a hol megtöltöttük és az egész húst sózzuk meg, tegyük tepsibe, azután zsirral kenjük be, süssük egy óráig; a saját levéllel gyakran locsolva. Tálalás előtt a czérnát és a husban maradt csontokat könnyen ki lehet szedni, de e munka közben ügyeljünk rá, hogy a töltött hús szét ne ronccsolódjék. Végül gondosan szeldeljük fel és hosszú tálban adjuk asztalra tarhonyával, vagy makkaronival.

Borju fehérpecsenye töltve.

A borju czombjából vágjunk le egy darabot, a fehér pecsenyéjével együtt. A fehérpecsenyét hasítsuk hosszába félig úgy, hogy jókora széles és lapos szelet kerekedjék belőle. Az ehhez való tölteléket a következő módon kell elkészíteni: egy darab borjúpecsenyét és egy darab fehér szalonnát vagdaljunk

jól össze, két zsemlyét áztassunk vízbe, azután csavarjuk ki jól és gyurjuk fel a vágott hus közé; tegyük bele 2 nyers tojást, sót, petrezselyem-levelet és tört borsot. Ezt a töltelékét össze kell jól gyurni; a nagy szelet borju pecsenyét a lehetőleg jól meg kell verni, de csak annyira, hogy lyukas ne legyen. A töltelékét tegyük végig nyújtva a közepére, aztán úgy varrjuk be czérnával, hogy szép vékony kolbász alakú legyen belőle; sózzuk és borsoljuk meg, tegyük zsíros tepsiben forró sütőbe sülni; locsoljuk időnként saját levével. Ha szép pirosra sült, vegyük ki és azon forrón tálaljuk hosszú táliban csinos rézsutos szeletekbe rakva. Tegyük mellé fehér káposzta salátát.

Borju máj.

Szép tiszta, fehér borju-máját vagdaljunk el lapos szeletekbe, sózzuk meg és mártsuk lisztbe, felvert nyers tojásba és zsemlye-morzsa; süssük ki bő, forró zsírban. Tálaljuk zöldborsóval vagy vegyes zöldséggel körítve.

Borju-nyelv.

Két borju-nyelvet főzzünk meg sós vízben, negyedórai főzés után vegyük ki a léből és tegyük deszkára; huzzuk le a bőrét, tegyük vissza a levébe és főzzük egy óráig. A nyelvet ezután helyezzük deszkára és vagdaljuk fel egyenlő nagyságu, nem igen vékony rézsutos darabokra, sózzuk újra egy kissé meg, aztán mártsuk lisztbe és felvert nyers tojásba. Tegyük egy lábasba tojásnyi zsirt forni; ha jó forró a zsír, süssük meg benne gyorsan a nyelv szeleteket gyöngye pirosra. Tálaljuk vörös czéklával, tormával és zöldpetrezselyem levéllel diszítve.

Rántott csirke.

Három kis csirkét, tollától szépen tisztítsunk meg, hogy a legkisebb toll se maradjon rajta. A csirkék beleit szedjük ki és a máját, zuzáját tisztítsuk meg a béltől; az epéjét pedig vágjuk le a májról. A csirke egyik szárnya közé tegyük a máját, a másikba pedig a zuzáját. A csirkét daraboljuk fel a szokott részeire és sózzuk meg. Egy tányérba tegyük lisztet, egy másik tányérba üssünk bele 4 nyers tojást és habarjuk jól össze; a harmadik tányérba pedig reszeljük bele 4 nagyon kemény zsemlyét. Legelőbb mártsuk be a csirke darabokat a lisztbe, azután tojásba és végül a zsemlyemorzsába. Miután minden egyes darabot beforgattunk, tegyük egy nagy lábasba egy kilónyi zsirt forni. Mikor jó forró a zsír (de ne hogy el égjen), akkor tegyük bele a csirke darabokat úgy, hogy egyszerre lehetőleg sokat kisüthessünk. A sütéskor arra is kell ügyelni, hogy igen gyors tűzön ne süljön, mert akkor belől nyers marad a hus, és az a rántott csirkénél igen izléstelen. Ha lassan sül, az sem jó, mert elég alatta a sok zsír, és a zsemlyemorzsa is össze-vissza szárad a huson. Ha a csirkéket mind szép pirosra kisütöttük, tegyük hosszú táliba. Abban a zsírban, a melyben, a csirke sült, és a mely még forró, süssünk zöldpetrezselyem levelet, és avval a csirkét felül hintsük be. Vigyázzunk, hogy a csirkét lehetőleg forrón, a sütés után, adjuk asztalra. A rántott csirke, nehogy sótlan maradjon, mert akkor édes és nem jó.

Töltött csirke.

Két nagy csirkét úgy vágjunk meg a nyakánál, hogy a feje le ne essék; vérére eresszük ki, és ha már nincs benne életjel, a nyakán, a megvágott helyen levő nyílásba, a bőr alá, dugjunk egy, mind a két végén levágott, jól szelelő tollszárat, azzal fújjuk fel a csirkét, de lassan, nagyon lassan, addig, míg lehető nagyra megnő; vigyázni kell reá, hogy a tulságos fuvástól ki ne hasadjon. Ha már eléggé nagy, egy zsineggel gyorsan kössük meg a nyakát, hogy a levegő, miután a fuvást elhagytuk, ki ne jöjjön belőle. A csirkét forró vízbe mártsuk bele és a tollait gondosan tépjük le, vigyázva, nehogy a vékony bőrt kiszakítsuk, mert akkor nem lehet megtölteni. Koppasztás után már nem baj, ha lelohad is a felfúvás. A csirkét melle alatt bontsuk fel, és a máját valamint a zuzát vegyük ki a bél közül, s mint majorságoknál rendszeren szokás, tegyük a szárnyába. Az egész csirkét sózzuk meg és a bőre alatt töltjük meg a következő töltelékkel:

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

Paprikás-csirke.

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

Pörkölt-csirke.

Három nagyobb csirkét tisztítsunk meg szépen a tollától; belét szedjük ki, máját zuzáját tisztítsuk meg és tegyük a szárnyába; vagdaljuk fel részeire és sózzuk meg. Egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt formni; ha felforrott a zsír, rakjunk bele két fej apróra vágott vereshagymát és a csirkét is tegyük bele a zsírba; kavarjuk meg többször; mikor sülni kezd, pár kanál vizet öntsünk reá. A mint megpuhult, tegyük gyors tűzre, hogy piruljon kissé. Mikor gyenge piros lett, asztalra adhatjuk; hosszú tálban adjuk, szolgáljunk fel mellé ugorka salátát; körítsük makkaronival.

Kappan-sült.

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

Szalonnával süttött kappan.

Vegyünk egy szép nagy kappant, tisztítsuk meg gondosan; a belét vegyük ki, a májat és zuzát tegyük a szárnyába, sózzuk meg kívül is belül is; kevés borssal is hintsük be. Czérnával néhány szelet szalonnát is erősítsünk reá. Azután tegyük a kappant egy olyan lábasba, a melybe már eleve egy kanálnyi zsirt tettünk; majd öntsünk reá két decziliter eczetet; továbbá tegyük mindenféle fajta karikákba vagdalt zöltséget is reá, el nem felejtve egy fő vöröshagymát, mert ez okvetlenül szükséges. Ezt a sültet be kell fedni s egy óráig kell párolni. Akkor vegyük ki a kappant és tegyük más lábasba; a levét, a melyben főtt, szűrjük újra reá; a szalonna szeleteket pedig szedjük le róla, tegyük a levébe és pirítsuk meg sütőben fél óráig. Tálaláskor vagdaljuk fel és tegyük a levébe egy kevés tejfelt, körítsük apró zsemlye gombócokkal. Ez a pecsenye hidegen is nagyon izletes; vacsorára illetve téa mellé pláne, csupán hidegen szokás asztalra adni. Ilyen alkalomra aszpikkal és citrom-szeletkével diszitsuk fel.

Kacsa sülve.

A kacsát mielőtt sültnek felhasználjuk, legalább is egy hétig kell hizlalni. A kacsának a tollát tépjük le azután forrázzuk meg vízzel és gondosan szedjük ki belőle a legkissebb toll-maradványt is. A kacsát mindég a melle alatt hasítsuk fel: a belét vegyük ki, a máját és a zuzáját tisztítsuk meg és használtáig tegyük félre. A kacsát kívül belül sózzuk meg, tegyük tepsire, öntsünk alá egy kevés vizet, tegyük forró sütőbe egy óráig és többször forgatva süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zuzájával vegyítve.*) Tálaláskor vagdaljuk fel és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májas-rizskásával.

Szelid kacsa vad módra.

A kissé sovány kacsát legcélszerűbb vad mártással készíteni, mert így olyannyira jól elkészíthetjük, hogy meg sem lehet ismerni, hogy nem vadkacsa. A kacsát tisztítsuk meg tollától, belét vegyük ki; máját zuzáját tisztítsuk meg, és tegyük bele a szárnyába; sózzuk meg kívül belül, borssal is hintsük be; tegyünk egy lábasba zsirt, egy fej vereshagymát, zellert, petrezselyem gyökeret, sárgarépát, 2 deczi eczetet. A kacsát tegyük a lábasban levő zöldség közé, hogy egy kissé gyöngye piros legyen, és pároljuk egy óráig. A zöldséget törjük át szitán és a mártásba mely áttörődött, tegyünk egy kis vágott czukrot; ha nem elég savanyu, még egy kevés eczetet is tehetünk bele; egy perczig forraljuk újra fel, azután öntsük a felvágott és tálba szépen elhelyezett kacsára; citrom-szeletekkel diszítve adjuk fel.

Pulyka sült.

Egy jól kinőtt jércze-pulykát tisztítsunk meg, azután öntsük le forró vízzel, a melle alatt hasítsuk ki, és beleit gondosan kiszedve, máját és zuzáját tisztítsuk meg. Igen gondosan, ujjainkkal a nyakán benyúlva, vegyük ki az ételt tartó bögyét vigyázva, hogy a külső bőrt ne repesszük fel, mert a pulyka bögyét csak akkor tölthetjük jól meg. Az egész pulykát sózzuk meg kívül belül, készítsünk a bögyének töltelékét a következő módon: két egész zsemlyét áztassunk fél óráig tejben, azután csavarjuk ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük fel három nyers tojással és 10 deka igen apróra vagdalt fehér szalonnával, 3 keményre főtt és apróra vagdalt tojással; egy kávéskanál borsot, egy kávéskanál sót és apró zöldpetrezselyem-levelét is tegyük bele; ezeket mind együtt gyurjuk jól össze és tömjük a pulyka bögyébe. Felül a nyaknál kössük meg czérnával a bőrt, mert különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsire, kenjük be vékonyan fagyos zsirral, öntsünk alá pár kanál vizet, eztán tegyük forró sütőbe másfél vagy 2 órára. Ezalatt többször forgassuk s mikor meg van, igyekezzünk minél melegebben felvagdalni, és tálaljuk hosszú tálba, alatta káposztával. A töltött bögyét külön kell nagy vékony szeletekbe vagdalni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszoruba rakni.

Pörkölt pulyka.

Egy megtisztított pulykát vagdaljunk fel apró darabokra. Egy lábasban tegyünk egy tojásnyi zsirt forni; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele egy fej apróra vágott vereshagymát és egy kanál paprikát. A pulyka húst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva pároljuk egy - vagy ha a pulyka vén - két óra hosszáig, amíg megpirul. Közbe-közbe kevés vizet tegyük bele; nehogy az elszáradás miatt piruljon meg a hus. Tálaljuk hosszú tálba és körítsük rizskásával, melyet vegyítsünk a pulykának össze vagdalt májával és zuzájával.

Pulyka vagdalt hussal.

Egy fiatal pulykát, amelyik nem nagyobb egy tyuknál, szépen tisztítsunk meg és forrázzuk le vízzel; ha gondosan megtisztítottuk, bontsuk ki a melle alatt, máját zuzáját vegyük ki a beleiből és tegyük sósvízbe főni félóráig. Azalatt a pulykát hátánál hasítsuk fel, a melle csontját vegyük ki, de úgy, hogy

* Ez a mód e könyvben más helyütt van leírva. *A szerző.*

a husa ne roncsolódjon el; mégis ahonnét csak lehet, szedjük ki a csontjait, arra folyton ügyelve, hogy azért a pulyka ne veszítse el formáját. A czomb csontja maradjon benne. Miután a csontokat lehetőleg kiszedtük belőle, sózzuk meg kívül-belől és készítsünk bele a következő módon töltelék: a megfőtt máját és zuzáját deszkán vagdaljuk jól össze, fél kiló borju-pecsenyét és fél kiló kövér sertés pecsenyét is vagdaljunk meg nyersen, két zsemlyét beáztatva és jól kicsavarva gyurjunk össze, egy kis fej vereshagymát, néhány apróra vagdalt sampion-gombát, apróra vágott zöldpetrezselyem levelet, 4 nyers tojást, 4 keményre főtt és megvagdalt tojást, egy kávéskanál tört borsot és ugyanannyi sót tegyünk e töltelékhez és mindezeket keverjük jól össze és töltsük meg vele az egész pulyka belső felét. Ha ez meg van, varrjuk a bőrt czérnával szépen a hátán össze, tegyük egy nagy fazék forró sós vízbe főni, egy órai főzés után - ha a pulyka már puha, - (de nehogy szét omoljon) tegyük egy mély hosszú tálba, a czérnát szedjük ki belőle, fektessük hátára és tegyük hűlni pinczébe vagy jégre. Ha teljesen kihűlt, nagyon éles késsel vágjuk szeletekbe, s rakjuk össze. A tálalásnál vigyázni kell, hogy a már fölvagdalt pulyka olyan formán maradjon egy csomóban, mintha az egész egy sértetlen pulyka volna. A tálba tett pulyka alá öntsünk egy ujnyi aszpick levét és hagyjuk a pulykán megfagyni. Diszitsük fel citromszeletekkel, torma, veres czékla és zöldpetrezselyem-leveléből készült rózsákkal. E pecsenyét nagyobb ünnepi ebéd alkalmával leves után, vacsorakor pedig első ételnek lehet tálalni.

Libasült.

Fiatallibát, mely csak félig legyen kövér, szépen tisztítsuk meg, majd forró vízzel öntsük le. Ha már szép tiszta a liba, vágjuk fel a melle alatt és a máját gondosan vegyük ki. A májról és a zuzáról a kövérét és a felesleges részeket le kell szedni. Az epét ügyelve vágjuk le a májról; a libának két szárnyát, nyakát, a szárazlábat vagdaljuk le és használjuk fel ludaskásához, vagy valami féle becsinálthoz. Az egész libát sózzuk meg kívül belől, tegyük a hátára fektetve tepsibe; öntsünk alá kevés vizet és tegyük forró sütőbe, vagy másfél óráig sülni, - de gyakran forgassuk, hogy egyenlően süljön. Ha sok zsirja sül a tepsiben, öntsük le s tegyük félre a zsirt, hogy ne pörkölődjék meg a liba a hosszas sütés alatt. Tálaláskor csinosan vagdaljuk fel a libát és úgy rakjuk tálba, hogy egészen nézzen ki. Tegyük mellé makkaronit.

Libamell fojtva.

A liba melle, ha jól csináljuk annyira izletes, hogy - szükség esetén - özderék helyett is fel lehet adni, ritkább vendég elébe. Két vagy három, bőrétől megtisztított liba mellett tegyük tálba és készítsünk hozzá páczlevet; fél liter eczetbe tegyük egy fej vereshagymát, néhány szem borsot, kakuk-füvet és többféle karikákba vagdalt zöldséget. Ezeket fazékba téve, forraljuk fél óráig, aztán öntsük forró állapotban a libamellre; fedjük be, hagyjuk a pácz levét rajta egy óráig vagy ha éppen másnap szükséges, egy éjen át is lehet rajta. Mikor szükségünk van a pecsenyére, tegyük egy kanál zsirral együtt lábasba, a páczléből, szitán át, szűrjünk reá kevés levét, fedővel fedjük be és pároljuk egy óráig. Készítsünk habarást, három deczi tejfelből egy kávéskanál liszttel, öntsük ezt a liba mellre, de bő leve ne legyen: kissé forraljuk a tejfellel a hust. Tálaláskor a liba mellett vagdaljuk keresztbe özderék formában. A mártást szűrjük reá, citromszeletekkel diszitsük és körülré tegyük felvert galuskát.

Sült libamáj.

Libamáját sütni csak akkor érdemes, ha szép nagy és kövér a máj, mert különben nagyon össze esik a sütés alatt. A libamáját sózzuk meg, egy tört borssal hintsük be, tegyük egy lábasba kevés zsirt, és a forró zsirba egy kis fej apróra vágott vereshagymát. A hagyma után mindjárt tegyük a máját is a zsirba, és fedjük be. Pároljuk félóráig, azután a fedőt vegyük le róla és hirtelen süssük, hogy a zsirjába kissé megpiruljon. Mihelyt megsült, igyekezzünk azonnal tálalni, mert csak akkor jó puha a máj, ha sokáig nem áll megsülve. Saláta káposztát vagy ugorkát adjunk mellé.

Az angol sült.

Ez a pecsenye annál jobb, mennél nagyobb tömegben készül. Vegyük tehát legalább 3 kilogrammnyi szép marha pecsenyét. Az angol sültöz legczélszerűbb a hátszint, a rostélyost vagy a virágos-tarját

használni. Miután a húst jól megmostuk és megsóztuk, hintsük be apróra törött borssal. Egy mély lábasba tegyünk egy kanálnyi zsirt forrni. Mikor nagyon forró a zsír, az elkészített pecsenyét akkor tegyük bele, de vizet ne öntsünk rá, hanem fedjük be azon szárazon és hagyjuk a jó erős tüzőn párolódni. Ha mégis nagyon sülne a zsír, és majdnem égni kezdene, akkor a hus alá töltünk egy pár kanál vizet, nehogy megfüstösödjék. Ezt a húst gyakran kell forgatni, hogy minden oldala ropogósra süljön. Ha jó két óra hosszáig gondozva sütjük, akkor elérjük azt, hogy a hus egészen puha lesz és a felvágáskor csaknem véres lé omlik ki belőle. Szép széles szeletekbe vagdadjuk és hosszú tábla rakjuk. Az angol sültet kapart tormával és piritott burgonyával adjuk; mustárt is tegyünk mellé.

A marhahus tejeles mártással.

Két kiló felsár pecsenyét tegyünk megmosva és sózva egy nagy lábasba, továbbá egy befedett lábasban, kanálnyi zsirban rakjunk zellert petrezselyem-gyökeret, vereshagymát, borsot, 2 szem szegfűszeget, egy pohár eczetet és egy pohár vizet; hagyjuk főni 2 óráig. Ha a pecsenye puha lett, a zöldséget törjük át szitán és habarjunk bele 2 deczi tejfelt, egy kávéskanál liszttel, egy kávéskanál cukor-port; továbbá kevés eczetet is tegyünk még bele. E mártást öntsük a felvagdalt pecsenyére; főzzük fel együtt pár percig. Ha barna mártást akarunk készíteni, egy koczka cukrot pirítsunk meg egészen sötét színűre, egy kis eczettel oldjuk fel, és azt tegyük a tejelesmártásba, akkor szebb színe lesz; rizskásával tálaljuk.

A paprikás-szelet.

Egy kiló felsár pecsenyét vagdadjunk fel széles szeletekre és verjük meg fakalapáccsal. Az ütésnél vigyázzunk, hogy csinos tömött formája megmaradjon. Azalatt míg az ütéssel elkészülünk, tegyünk egy lábasba tojásnyi zsirt, egy fej felvágott vereshagymát és egy jókora kávéskanálnyi szép veres paprikát keverjük jól el a hagymás zsirban. E zsirban a besózott hus szeleteket rakjuk szép sorba. Miután valamennyit beletettük, fedjük be és hagyjuk csendesesen sülni; mikor elkezd serczeni, öntsünk alá pár kanál vizet és időnként forgassuk meg a pecsenye szeleteket. Eközben ügyeljünk, hogy mindig jó bő leve legyen a husnak; hosszú táblán tálaljuk és burgonyával körítsük.

Serpenyős rostélyos.

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

A főtt marha-nyelv.

Egy szép (nagy) friss marha nyelvet tegyünk sós vízben főni, fél órai főzés után vegyük ki a vízből és deszkára téve, fejsük le a nyelvnek könnyen leválasztható bőrét. A megtisztított nyelvet tegyük vissza forró vízbe és főzzük tovább, legalább két óra hosszáig, mert csak akkor jó a frissen főtt nyelv, ha egészen puha. Mikor megpuhult, tegyük félre a nagy tüztől; de mikor felakarjuk adni, újra forraljuk fel, mert annál jobb a nyelv. minél forróbban adhatjuk asztalra; tálaláskor vagdadjuk fel szép vékony szeletekbe és hosszukás tábla rakjuk úgy bele, mintha egész darabba lenne a nyelv. A nyelvet hintsük be frissen reszelt tormával és körítsük vajba piritott egész burgonyával; adhatunk mellé mustárt is, sőt azt legczélszerűbb mellé adni, ha csak tormát nem teszünk rá. Leves után, vagy vacsorakor igen kedvelt étel.

Marha pecsenye zöldséges mártással.

Vegyünk 2 kiló felsár pecsenyét, sózzuk meg, tegyük lábasba egy kanál zsirral, kevés felvágott petrezselyem gyökér, sárga répa, vereshagyma, bors és zellerrel, fél pohár eczettel; fedjük be és pároljuk vagy két óra hosszáig; de folytonosan vízzel töltögetve, hogy alig süljön, inkább csak

párolódják; mikor aztán elég puha a hus, tegyük gyors tüzre, hogy szép piros színe legyen a zöldségnek és a peccsenyének; mikor ez meg lesz, akkor a peccsenyét hagyjuk a lábásban; ellenben a zöldségeket szitára téve, törjük azon által a zöldséges zsirt és öntsük újra vissza a peccsenyére; egy kávé kanál cukorport is tegyünk a zöldséges mártásba, azután tálalásig vegyük el az erős tüztől mert könnyen megég a mártás és akkor elszárad a hus. Tálaljuk hosszú tálban felvagdálva, nagy széles szeletekben; a mártást öntsük reá és körítsük makkaronival.

Erdélyi tokány.

Két kiló marha felsárt vagdaljunk egyenlő, diónyi nagyságu darabokba. Lábába tegyünk egy jó nagy kanál zsirt: ha forró lesz, rakjuk bele a megmosott peccsenyét, sózzuk meg és fedjük be, aztán hagyjuk párolódni egy jó óráig. Ha lesüli a levét, mindég egy kevés vizet öntsünk reá, hogy ne piruljon meg a hus, de ne is főjön bő lében. Mikor aztán elég puha lett a peccsenye, de azért van rajta egy meritő kanálnyi lé, tegyünk bele 6 fej laskára vágott vereshagymát, azzal is süssük negyed óráig, de egy csöpp vizet sem szabad többé reá önteni, ha a hagyma már benne van. Mikor piros lesz, és zsirig sül, de még nem ropog a hus és a hagyma, akkor van készen. Hosszu tálban tarhonyával körítve tálaljuk. Egész Erdélyben ez a legkedveltebb sült husok egyike; juh husból és bárányhusból is éppen így készül.

Malaczsült.

A kis malaczt általában nem tudják ropogós bőrvé sütni; pedig ez könnyű dolog. Ha a kis malaczt megszurtuk torkánál hosszú vékony pengéjű késsel és vérét tálba eltettük használatig; ha már nincs benne semmi életjel, legelőbb a fejét mártsuk egészen buzgó forró vízbe, és gyorsan ujjainkra sodorva, tépjük le róla a szőrt. Ha a feje tiszta a szőrtől, mártsuk még a két első lábát is folytonosan buzgó forró vízbe; azt is gyorsan le lehet tisztítani. Körméről a szaru részt tépjük le, és így mindég kis részletekbe mártsuk forró vízbe, míg egészen szép fehérre le nem tisztítottuk. Végül hátulsó lába között hasát hosszan felmetszük és a beleit, a tüdőjét és a máját kiszedjük. Az egész kis malaczt kívül és belül megsózzuk és egy hosszú bádoggal tepsire tesszük, a hasára fektetve, a négy lábát szét huzva, hogy egész szilárdan nyujtózhasson. Az egész malaczt mindenütt, a hol csak lehet kenjük be fagyos zsirral, öntsünk a tepsibe néhány kanál vizet és akkor tegyük a forró sütőbe. Hagyjuk ott sülni másfél vagy két órán át. Ha a malacz nagyobb, időként vegyük ki a sütőből; de ne a peccsenyét, hanem a tepsit forgassuk meg a sütőben. A sültet néha locsolni is kell, de nem gyakran; különösen olyankor nem tanácsos locsolni, mikor pirulni kezd, mert ha ezt tesszük, megvonul a bőre és sohase lesz ropogós. Csak egy-egy kevés fagyos zsirt kell fakanállal reá kenegetni; úgy másfél óra múlva erős tüzet kell alkalmazni. Mikor már egészen által sült a csendesebb tüznél, de még nem ropogós a bőre, ha akkor hirtelen tűz éri, azonnal ropogóssá lesz. Legtöbb esetben felhólyagzik a malaczbőr, de az nem baj; - sokkal nagyobb baj ennél, mert rossz, ha vonult a bőr. Igyekezni kell tehát gyorsan, azon forrón feltálalni, mert az úgy jó. Tegyük mellé veres saláta káposztát.

Pörkölt-malacz.

Egy kis malaczt a szőrétől szépen tisztítsunk meg; vegyük ki a belét és fejtsük ki belőle a máját, tüdejét, szívet és a lépjét. Mind ezeket valamint az egész malaczt is vagdaljuk apró darabkába. Egy nagy lábába tegyünk egy tojásnyi zsirt, vágjunk apróra egy nagy fej vereshagymát, és vessük a forró zsirba egy bádoggal szép veres paprikával együtt. Mindjárt azután a malaczt is tegyünk a paprikás zsirba; sózzuk meg és öntsünk alá 3 deczi vizet; a hust fedjük be és gyakori kavarással közben pároljuk egy óra hosszúra. Arra ügyelni kell, hogy tálaláskor annyi leve legyen, hogy a hust ellepje. Hosszu tálba tegyük és körítsük felvert galuskával, tarhonyával, vagy burgonyával.

Malacz peccsenye tordaiasan.

A malacz-peccsenye tordaias módon készítve egész Erdélyben kedvelt eledel. Ehhez a sültöz a hentes boltokban kilóval mért, nagyobb fajta malaczból vegyünk hust. Legjobb ízű, mert nem igen kövér a tarja. Vagdaljunk tehát fel nyersen tarját vastag szeletekbe, jól vigyázva, hogy minden egyes darab

bőrös legyen. E hust sózzuk meg. Egy nagyobb lábasba tegyünk tüzre fél kiló zsirt, mely ha nagyon forró lett rakjuk bele a pecsenye darabokat. Eközben ügyeljünk reá, hogy erős tűz felett legyen, mert különben nem lesz ropogós a malacz bőre. Ha a szeleteket mind megsütöttük, rakjuk csinosan hosszú tálban, egymás felébe helyezve, úgy, hogy a bőrös széle mindegyiknek felül legyen; tegyünk a tálba körül veres-saláta káposztát. Lehető forrón tálaljuk asztalra.

Paprikás sertés fejből.

Egy sertés-fejét nyersen tegyünk deszkára, a hasa közül minden csontot szedjük ki. A csontjától megtisztított hust vagdaljuk fel falatokba; - a fülét, orrát és a kövér bőrös részeit is. - Egy lábasba igen kevés zsirba, tegyünk egy apróra vágott fej vereshagymát és egy bádogkanálnyi paprikát. A felvágott sertés fejet mossuk meg és tegyük a paprikás zsirba, öntsünk reá annyi vizet, hogy a hust ellepje, sózzuk meg és fedjük be; többször megkavarva pároljuk másfél óráig; ha még ennyi idő alatt sem puhulna meg, pároljuk tovább, míg csak olyan nem lesz, mintha kis malacz husából készült volna. Ha elfővi a levét, öntsünk alá esetleg több ízben egy-egy kevés hideg vizet. Mikor tálalni akarjuk, legyen rajta bő paprikáslé. Az így elkészített sertésfej nagyon hasonlít a kis malaczpörkölthöz. Tálaljuk hosszú tálban; adjunk mellé ugorkát.

Sertés-gerincz.

(Karmanádli)

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

Sertés-gerincz.

(másképen)

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

Sertés-szelet.

Ha a sertés-szeletet a következő módon készítjük, a csalódásig hasonlít a borju-szelethez, ugyanannyira, hogy a legtöbb embert tévedésbe ejthetünk vele.

Vegyünk teljesen sovány sertés felsárpecsenyéből két kilót, és a kövér, vagy inas részeket gondosan vagdaljuk le róla. (Ezeket a maradékokat a legjobban felhasználhatjuk töltöttkáposztához, vagy más ilyes főzelék feléhez.) A kövérétől megtisztított nagy darab sovány husból vagdaljunk szép nagy szeleteket, a melyeket deszkára téve fakalapáccsal veregessünk meg szépen, hogy igen lapos és rongyos ne legyen. A szeleteket sózzuk meg és forgassuk meg lisztben. Csak mikor szükségünk van reá, akkor szabad gyorsan, egymás után sütni a forró zsirban, és azonnal tálalni kell, mert csak úgy tökéletes jó, ha friss; körítsük makaronival.

Sertés-czomb.

Három kiló sertés-czombot mossunk meg, sózzuk be és hintsük reá egy kávé-kanál törtborsot; tegyük lábasba, öntsünk reá két deczi vizet, tegyünk még a husra hat czikk fokhagymát, fedjük be és süssük jó erős tűzön; gyakran forgassuk, hogy minden oldala megpuhuljon. Mikor a vizét lefőtte és

már kezd tiszta zsírja lenni, akkor pirítsuk meg mind a két felét. Tálaláskor vagdaljuk fel széles szeletekbe, rakjuk hosszú tálba, köritsük saláta-káposztával és piritott burgonyával.

Vad-husok.

Kiseb és egyszerűbb izlésű házaknál nem túlságosan kedvelt ételek a vad-pecsenyék, de azért mindenhol van szükség néhány vad-hus elkészítésének tudására. Ha nagyobb vendégséget csapunk; ha ajándékba sok vadfélét kapunk, ami különösen erdős vidéken szokott megesni, ilyen esetekben elő kell venni a vad-hus készítési tudományunkat. Minthogy általában majdnem minden vad egyformán készül, azért a vad készítési módnak csak néhány variációját írom le. Álljanak itt:

Az őz derék páczolva.

Ha páczolni akarjuk az őz-hust, előbb szedjük le késsel a rajta levő külső hártyszzerű bőrt, tegyük tálba és öntsünk reá a következő módon készített páczlevet: egy egész őz derékhoz tegyünk fazékba két liter vizet, egy liter eczetet, két bádogg kanál sót, egy kanál borsot, 6 babérlevelet, egy nagy fej vereshagymát és 6 szem szegfűszeget. Ha ezeket együvé vegyítettük, tegyük a tűzhöz forni, s miután negyed óráig főztük, - azon forrón - öntsük a tálban lévő őz-husra. Ezután fedjük be és tegyük hűvös helyre. Így egy-két, sőt több napig is eltarthatjuk a hust; de naponta kétszer mindenesetre meg kell forgatni a levében. Már akkor is meg lehet sütni, ha csak egy napig állott is a páczban; de ha csak lehetséges, tartsuk tovább benne. Mikor a hust sütni akarjuk, tegyük deszkára és e célra készült aczeltübe vont vékony szalonna szeletekkel tüzdéljük meg végig a gerincz mellett négy sorosan és oldalt is. Miután a hust szalonnával jól tele tüzdeltük, tegyük a tepsibe, és öntsünk reá a páczból egy liternyi szitán átszűrt levét. Tegyük be forró sütőbe egy órára sülni, többször meg kell locsolni. Ha a hus egy óra alatt sem lesz elég porhanyóvá, akkor tovább süthetjük, de nagyon ügyelni kell, nehogy szerfölött kiszáradjunk a pecsenyét. Egy tálba tegyünk egy bádogg kanál lisztet, 2 deczi jó savanyu tejfelt; habarjuk ezt össze és öntsük az őz derék levébe; pár perczig forraljuk a levét a habarással is. Végre vágdaljuk fel az őz-dereket egy éles vaskos késsel keresztbe úgy, hogy a csont is ketté vágassék minden szeletnél; rakjuk hosszú tálba, diszitsük citrom szeletekkel és a levét szűrjük a hus alá. Így lehet készíteni az őz czombot, és majdnem mindenféle más vadhust is.

Páczolt nyul.

Az őzczombnál leirt módon készítsünk a nyulnak is páczot. Éppen úgy járjunk el a nyullal; t.i. a szőrös bőrt lehuzva és az alatta lévő hártás bőrt is - éles kis késsel. A nyulat gondosan takarítsuk le, úgy, hogy a hus ne sérüljön meg, azután tegyük tálba. A forró páczlevet öntsük reá és egy napig tartsuk a páczban, azután megsüthetjük. Szalonnával megtüzdelve tegyük tepsibe, a páczléből öntsünk alá 2 deczit, süssük addig, míg porhanyó lesz; de ne szárítsuk. Egy kávé kanál lisztel, két deczi tejfellel habarást csináljunk; öntsük a nyul levébe és pár perczig forraljuk vele együtt. Ha a nyulat tálalni akarjuk, keresztbe vágjuk fel, hogy minden szelet csinosan nézzen ki. Tegyük hosszú tálba, öntsük a levét megszűrve reá; körítsük makkaronival, felül pedig diszitsük citrom karikákkal.

Nyul pácz nélkül.

Ha gyorsan van szükségünk nyul pecsenyére, el lehet azt is pácz nélkül készíteni és pedig ilyen formán. A nyulnak a szőrös bőrt huzzuk le, a husát tegyük deszkára és ott éles kis késsel szedjük le mindenünnen a nyul husán lévő hártás bőrt, mert ha az rajta maradna, a hasa kemény és szijjas lenne. Egy fazékba tegyünk egy liter nem igen erős eczetet, egy bádogg kanál sót, egy kis kávé-kanál tört borsot, egy fej vereshagymát, négy babérlevelet, öt szem szegfűszeget, kevés sárga répát, petrezselymet és zellert. Mindezeket együtt forraljuk fel és öntsük a tálba helyezett nyulra; fedjük be és hagyjuk e levét fél óráig a nyulon, azután tüzdéljük meg jó sűrű szalonnával. Tegyük tepsibe, öntsük alá a szüretlen zöldséges eczetet s többször locsolva süssük úgy másfél óráig; de ha ez idő alatt sem lenne puha, tovább is süthetjük. Mikor megsült a nyul, 2 deczi tejfelbe egy kávé-kanál lisztet tegyünk, habarjuk el, öntsük a nyul levébe és pár perczig forraljuk fel együtt, azután szitán törjük át a puha zöldségeket és fűszert. A nyulat vágdaljuk fel keresztbe, a czombjait is osszuk el a nyul derék

között csinosan felvagdálva; rakjuk hosszú tálba, a levét öntsük forrón alá diszitsük citromszeletekkel, tegyük mellé felvert galuskát.

Nyul-paprikás.

A nyul paprikához nyul elejét lehet legjobban használni. A nyul elejét vagdadjuk fel apró darabokba és mossuk jól ki a vértől. Egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt, a mely ha forr, rakjunk bele két fej apróra vágott vereshagymát és egy bádogg-kanál paprikát. A lábast fedjük be. Ha a levét elfővi, lehet reá kavarás közben néhány kanál vizet is önteni. Más különben hamar megpuhul így a hus, de arra ügyelni kell, hogy nemcsak zsirja, hanem egy kevés leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálban és adjuk fel tarhonyával körítve.

Nyul babérral.

Egy nyul elejét vagdadjuk fel apró darabokba, tegyük két liter sós vízbe főni. Előbb a vízbe rakjunk bele egy darab sárga répát egy darabka petrezselyem-gyökeret, egy kis zellert és hat szem borsot. Mikor a nyul-hus megfőtt, szűrjük a levét szitán keresztül, s a hust tegyük vissza a tiszta lébe. Készítsünk hozzá rántást egy tojásnyi zsirból és egy fakanálnyi lisztből; pirítsuk meg világos-sárgára, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután azonnal fordítsuk a nyul-husos lébe; tegyük bele 6 babérlevelet, három kanál eczetet, főzzük fel a rántással újra a levét. Tálaláskor tehetünk bele pár kanál tejfelt is; ha pedig nem volna elég savanyu karikába vágott citrom szeleteket is. De sem babérral sem a citrommal nem kell főzni, mert akkor igen keserű lesz. Tálaljuk mély tálban. Estére való, első ételnek.

Vad-liba.

A vad-lud pecsenye legjobb ősszel, mert akkor sok fiatal van közöttük, a melyek elég jó husban vannak, ámbar ezek a vad madár félék sohasem valami kövérek. A vad-ludat tisztítsuk meg tollától, azután forrázzuk le vízzel; ha minden tolltokat kiszedtünk belőle, vágjuk fel a melle alatt. A belét szedjük ki, a májat és zuzáját tisztítsuk le, az egész hust mossuk jól meg és vékony szalonna szeletekkel tüzdeljük meg sűrűn, sózzuk be, tegyük tepsibe, és öntsünk alá 2 deczi eczetet, néhány szem borsot és vagy három darab babérlevelet; továbbá kevés petrezselyem-gyökeret apróra vágva, nemkülönben zellert és sárga-répát is. Süssük gondosan, többször meglöcsölve, egészen addig, a mig szép piros lesz a lud. Tálaláskor vagdadjuk fel csinos darabokba, rakjuk össze hosszú tálban, úgy mintha egész lenne. Öntsük a levét szitán keresztül reá, hogy csak tiszta zsiros lében uszszék. Körítsük sós vízben főtt burgonyával, melyet vajjal önthetünk le.

Vad-kacsa.

Vagy három vad-kacsát tisztítsuk meg szépen a tollától, - minden tolltokot szedjük ki belőle, - forrázzuk le, és a melle alatt vágjuk fel; májat zuzáját a belétől tisztítsuk meg és tegyük bele a szárnyába. Egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt. Ha forró a zsir, tegyük bele a kacsákat, a melyeket szalonna szeletekkel borítsunk be és fél pohár eczetet öntsünk alá. A kacsára tegyük egy fej apróra vágott vereshagymát, egy kávéskanál borsot és egy babér levelet is. Fedjük be és pároljuk többször megforgatva egy óráig, hogy minden oldala megpuhuljon, akkor vegyük ki a lábából és tegyük szalonna-szeletekkel együtt tepsibe. A levét szűrjük szitán által a kacsára és gyors tüzön pirítsuk negyed óráig; ügyeljünk, hogy el ne száradjon. Tálaláskor vagdadjuk fel szépen és rakjuk össze hosszú tálban. A szalonna szeleteket piritott kenyér darabkákra tegyük és azzal körítsük a tál szélét; citrom-szeleteket is adhatunk mellé.

Szalonka és szalonka-bél.

A szalonka egyike a legkedveltebb vadmadaraknak; majd minden vidéken található, mert sok van. Kizárólag ősszel és tavasszal vadászszák. Egy tál pecsenyéhez sok kell belőle, mert apró és sülés közben nagyon össze esik. A szalonkát tolluktól szépen tisztítsuk meg, forrázzuk le vízzel, minden

legcsekélyebb tolltokot jól kiszedjük belőle; de úgy, hogy a gyöngé bőrét valamiképpen le ne rántsuk. A melle alatt vágjuk fel és a belét szedjük ki. A szalonka belét gondosan kezeljük, mert ezt sokan kitűnő ételnek tartják. Tehát ilyen formán járunk el a készítésnél. A máját vegyük le a bélről; figyelemmel nézzük meg, hogy hol van a hosszú, vékony, kövér kinézésű fehér mája, amelyet szintén le kell szedni az élettartó bélről. A zuzát, máját, fehér máját mossuk jól meg és tegyük deszkára; a többi belét dobjuk el; a deszkán lévőket vagdaljuk jól össze, tegyük bele igen kevés borsot, sót és vereshagymát. Egy kis lábasba tegyünk egy kávéskanál zsirt, mely ha forró, a bél vagdalékokat tegyük belé; pár percig forraljuk fel, aztán tegyük közé egy bádogkanál zsemlye morzsát; ezzel is melegítsük jól fel; végre tegyük e keverékbe három kanál hus-levet, azután vegyük le a tüztől. Tálaláskor kenjük apró, zsirban piritott kenyér- vagy zsemlye-szeletekre. Miután a bél készítésével megvagyunk, a szalonkákat sózzuk meg s kötözzük be czérnával vékony, széles fehér szalonna szeletekkel, úgy, hogy a lehetőleg mindenütt belepje a madarat a szalonna-szelet. Tegyük tepsibe, öntsünk alá annyi kanál ecetet a hány a madár; továbbá néhány szemnyi fűtborsot, egy pár szemnyi tört szegfűszeget, kevés apróra vágott vereshagymát és ezekkel süssük meg; eközben többször forgassuk és a levével locsoljuk mindaddig, a míg gyöngé piros lesz a madár. Ha készen van, szedjük le róla és vagdaljuk fel a madarakat; rakjuk hosszú tálba, a levet szűrjük reá és a tál körül tegyük a belével megkent, piritott kenyereket és a szalonna-szeletkéket.

Fenyő-madár belestül.

A fenyő-madár belestül éppen úgy készül, mint a szalonka; a bele is, a sütése is egyforma; éppen úgy kell köríteni zsirba piritott kenyér szeletre kent belső részeivel, mint a szalonkát. Szükség esetén minden személyre egy fenyő madár is elég; de minthogy kicsik lesznek a sütés után, személyenként két fenyőmadarat is számíthatunk.

A verebek.

Vannak, akik nagyon szeretik e kis madarakat. Egész Franciaországban olyan kedvelt étel, hogy majdnem kipusztították az egész országból. Ha vagy 50 verebet gondosan megtisztítottunk a tollától; olyan formán, hogy forrázás után az egész bőre lemenjen a husról: a fejeket és lábakat dobjuk el. A belét vessük ki, egy lábasba tegyünk egy kanálnyi zsirt; ha forni kezd a zsir, dobjunk bele 3 fej vereshagymát. Tegyük a madarakat a hagymás zsirba egy kávéskanál tört borssal és sóval együtt; többször kavargatva addig süssük amíg a levét elfőtte és a hagyma a hussal pirulni kezd. Tálaljuk gyorsan, hogy forró legyen és el ne száradjon. Tegyük hosszú tálba, körítsük tarka vegyes zöldséggel és veres czéklával.

Halak.

A szegedi halpaprikás.

Az igazi halpaprikást csak eleven halból ajánlom készíteni, mert csak úgy nyeri meg hires különleges ízét. Azért tehát ne is reménykedjék tökéletes halpaprikás előállításában az, a kinek teljesen friss hal nem áll rendelkezésére. Vegyünk egy kisebb darab kecsegét, egy kis harcsát és egy potykát; ezeket tisztítsuk meg kívül jól késsel, a melyik halnak pánczélos a bőre, arról azt szedjük le; a mely hal pedig sima bőré, az olyanról a nyálkás részt kell késsel levakarni. Minden halat a hasánál vágjunk fel; a belét vessük ki és az egész halat vagdaljuk fel két ujnyi darabokba. Egy lábasba tegyünk három kisebb halhoz, 3 fő vékony laskára vágott vereshagymát. Ehhez a halhoz zsír nem kell. E halat megsózva, tegyük a hagymára, hintsük be egy bádogkanál igen szép, piros szegedi paprikával és öntsünk rá annyi vizet, a mennyi a halat ellepi, azután tegyük gyors-(láng-)tűzre, fedjük be és meg se kavarjuk addig, amíg ki nem tálaljuk, mert kavarás közben szerte-szét omolna az igen gyorsan fővő, gyenge husu hal. Husz percig kell neki főni és akkor készen van.

Tálaláskor használjunk mély tálát, a melybe gyorsan egyszerre borítsuk ki a halat, hogy széjjel ne hulljon a husa. Kanalat is adjunk e paprikás mellé.

Tejfeles halpaprikás.

Ezt lehet akármilyen fajta halból készíteni, de legjobb kecsegéből, harcsából, vagy süllőből, mert ezeknek alig van csontjuk. Egy kilo halat gondosan tisztítsunk meg; kívül késsel megvakargatván, a belét szedjük ki és daraboljuk fel, azután sózzuk meg s egy lábasba tegyük egy tojásnyi zsirt; a zsírba egy nagy fej apróra vágott vereshagymát és egy kávéskanál szép piros (szegedi) paprikát. Ezeket együtt kavarjuk össze, tegyük a halat a paprikás zsírba és kavarjuk jól össze; azután öntsünk rá két deczi vizet és két deczi jó tejfelt; ezzel is kavarjuk össze és akkor tegyük "láng-tűzre" egy negyedórára, hogy gyorsan megfőjön. Ezután már többé nem szabad kavarni, mert széjjel omlana, rut pép lenne belőle. Az asztalra jó forrón, hosszú tálban csinosan adjuk fel; úgy, mintha egészben lennének a halak, a levét öntsük alá.

A rántott harcsa.

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

Az egészben megsütött apró hal.

Bármilyen fajta apró halnak egészben való megsütési módja egyformán történik. Egy araszos hosszúságú apró halakat tisztítsunk meg szépen, késsel megvakargatva külső bőrét. A belét ki kell dobni, azután meg kell sózni, - majd deszkára kell rakni és mind a két oldalán két-két ujnyi széles közt hagyva, be kell vagdalni a bőrét jó éles késsel; de nem kell nagyon mély barázdákat vágni bele. Nagyon kevés verespaprikát is kell rá hinteni. A paprikát két ujjal kell elkenni a halon, hogy az egész hal szép rózsaszint kapjon. Egymás mellé rakva, tegyük tepsibe, öntsünk alá nem több, mint egy kanálnyi olvasztott zsirt - olajat vagy vaját. - Tegyük forró sütőbe, hagyjuk ott egy negyedórára sülni. De e negyedóra alatt egy pár kanál vízzel locsoljuk meg, ne hogy a hal bőre ránczos vagy száraz legyen. Ha megsült, tegyük szépen egymás mellé hosszú tálba. Vigyázni kell rá, hogy egészben

maradjon. Csak a tálban vágjuk fel késsel, hogy formáját el ne veszítse. Körítsük zöldpaprika-salátával.

Csuka fűszeresen.

Egy darab két kilós csukát (esetleg süllőt), szépen meg kell tisztítani, (belét kidobni,) azután megsózni. Tegyük tepsibe a hátával fölfelé fordítva; (ugy, mint mikor uszik.) Öntsünk reá két deczi eczetet, az eczetbe tegyünk 4 szem szegfűszeget, 20 szem borsot, két babérlevelet, egy fej felvágott vereshagymát és 10 deka tisztított mazsolát; végre öntsünk még a tepsibe lévő fűszeres lébe 3 kanál kissé megpirított mézet. Ha így elkészítettük a halat, tegyük sütőbe és fél óráig süssük, de eközben többször locsoljuk meg a levével. Mikor fel akarjuk tálalni, vagdalmuk fel jó éles késsel; rakjuk ugy a tálba, mintha egészben lenne. A fűszeres levélből szedjük ki a mazsolát, hintsük be vele a halat; a levébe tegyünk egy deka fehér zselatint, azután szitán szűrjük át e levet a hal alá; tegyük pár óráig hideg helyre, hogy a leve kocsonyává fagyjon.

Süllő, vagy csuka töltve.

Egy két kilós süllőt, vagy csukát (mindegy) szépen meg kell tisztítani. A belét vessük ki, sózzuk meg és készítsünk belé töltelék a következő módon: négy darab szardellát jól ki kell áztatni és megtisztítani, azután igen apróra össze kell vagdalmi; tegyük a felvagdalt szardellát tálba, adjunk hozzá egy kávéskanál felvágott zöldpetrezselyem-levelet, fél kávéskanál törtborsot, egy fő apróra vágott vereshagymát és egy tojásnyi vaját. Ezeket keverjük jól össze és kenjük be a megtisztított hal belsőjét egészen e keverékkel. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be vékonyan liszttel és a halat hátával felfelé fordítva, tegyük a tepsibe; továbbá a halat is kenjük be vékonyan vajjal, tegyük be a sütőbe csendesesen sülni. Sülés közben a pirulni kezdő halat egy párszor locsoljuk meg az alatta lévő vajjal. Tálaláskor a halat vagdalmuk fel, de azért mégis úgy rakjuk össze a hosszú tálban, mintha egészben lenne. A zsirját öntsük alá s adjunk mellé citrom-szeleteket. vagy tatármártást.

Hal-leves.

Egy kilónyi bármilyen fajta halat szépen tisztítsunk meg; a belét vessük ki és daraboljuk fel, de nem igen apróra. Tegyük tüzre két liter vizet, sózzuk meg és öntsünk bele 6 kanál eczetet; vágjunk fel karikákba két fő vereshagymát; azt is tegyük bele az eczetes vízbe és főzzük egy negyed óráig. Ez alatt készítsük egy tojásnyi zsirból, egy fakanál lisztből szép piros rántást, a melyet egy pohár hideg vízzel eresszünk fel és fordítsuk bele az eczetes vízbe; majd újra tegyük a levest főni; ha jól forr, tegyük bele a haldarabokat is; főzzük együtt tiz perczig kavarással nélkül. Ha nem elég savanyu, tegyük kevés eczetet hozzá. Ezt első ételnek tálaljuk, meleg tálban. (Kanalat is adunk mellé.)

A hering melegen.

Két szép, nagy heringet egy óráig gyenge meleg vízben jól ki kell áztatni. Miután a sót kiszivattuk belőle, hasítsuk végig a hasánál; a gerinczsontjait ugy egészben ki lehet venni a hus közül. Majd ismét mossuk ki jól a sótól, tegyük deszkára és készítsünk hozzá a következő módon töltelék: Husz deka fehér szalonnát deszkára téve vagdalmuk jól össze három keményre főtt tojással együtt, negyedrészt citromhéját és felvagdalt zöldpetrezselyem-levelet egy kávéskanállal, és hat kanálnyi friss zsemlyemorzsát keverjük a tojásos szalonnába. Ha e töltelék egyenlően felvegyítettük, tegyük bele a heringnek sótól jól kiáztatott ikráját is. Azután töltsük meg e töltelékkel a kihalított heringeket; ha szépen elegyengettük a heringben a töltelék, varrjuk össze nagy, laza öltésekkel, hogy a sütés alatt ki ne fusson belőle a töltelék. Tegyük vajjal kikent tepsibe sülni. Csendes tüznél kell megpirítani, többször megforgatva, hogy mind a két oldala ropogóssá süljön. Tálaláskor a czérnát szedjük ki a bevarrás helyéből, mert az izléstelen, és vagdalmuk fel éles késsel, csinosan; rakjuk hosszú tálba, ugy, mintha egész lenne a hering.

A szárított tőkehal.

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

Marinrozott-hal.

Marinrozott-halat mindenféle halból lehet készíteni. Ha már a hal meg van sütvé, de nem fogy el, a következő módon lehet értékesíteni: egy tiszta porcellán edénybe tegyünk borecetet; ha igen erős az ecet, kevés vízzel vegyítsük. Tegyük az ecetbe sót, néhány szem borsot, egy fej felvágott vereshagymát, néhány babérlevelet és többféle zöldséggyökeret karikára vágva. Ebbe a fűszeres ecetbe rakjuk bele az egyszerűen, vagy zsemlyemorzsában megsült halszeleteket. A hal így készítve eláll pár napig is; lehet tálalni ászpikkal és citrom szeletekkel.

Rántott békacomb.

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

A pisztráng hidegen.

Lapos lábasba tegyük fél liter vizet, fél liter borecetet, husz szem egész borsot, egy fej karikára vágott vereshagymát, egy kávéskanál sót és három babérlevelet. Ezeket főzzük fel jól; ha forr, akkor tegyük bele tíz darab, szépen megtisztított pisztrángot; főzzük e fűszeres lében, de csak tíz percig, mert ha tovább fő, szerteséjjel omlik. Ha megfőtt, vegyük el a tüztől és hagyjuk a levében meghűlni. Hidegen rakjuk hosszú tálba, mert ha hideg, könnyebben el lehet vele banni. Tálaláskor diszitsük ászpikkal és tormarózsákkal. Ha ügyesen tálaljuk, nagyon jól néz ki.

Saláták és diszítések.

Minél egyszerűbb egy háztartás, annál kevesebb szükség van az ételek diszítésére. De ha könnyen tehetjük ne mulasztjuk el, mert a diszes tálalás mindég nagyon kellemes, étvágy gerjesztő látványt nyújt.

Ászpikk.

Négy darab bornyu-lábat és egy nagy darab friss sertésbőrt szépen tisztára mossunk meg; azután tegyük oda négy liter vízben egy kevés sóval főni. Mindaddig főzzük, míg a borjulábakból a csont ki nem esik. Tehát folytonosan, de csendesen főzzük, nehogy a sebes főzéstől zavarossá legyen. Mikor a hus nagyon megfőtt, a négy literből két literre apadt levét szűrjük le. Ha nem elég sós a lé, tegyünk még kevés sót és annyi ecetet bele, hogy gyöngye-savanykás izt kapjon. Egy koczka cukrot pörköljünk meg lábasban, szárazon egész barnára; ezt is oldjuk fel egy kis vízben, tegyük az ászpikk lébe, mert ez adja meg neki a szép, sötét-barna színt. Vagy festhetjük álkörmössel vörösre, sáfránnyal pedig világos-sárgára. Az ászpikknak leginkább ezt a három színt szokás adni. Miután bármilyen színnel megfestettük, tegyük a levét újra forni és lökjünk bele 4 tábla fehér zselatint is. Ha felforrt, vegyük le a tüzről és üssünk bele egy vagy esetleg két nyers tojást. Egy faszéket fordítsunk fel (lábaival felfelé) és a négy lábára erősítsünk zsineggel egy nagy, tiszta asztalkendőt; a szék ülésére tegyünk egy tálat, vagy diszes bádog formát. Az ászpikklevet öntsük az asztalkendőbe; a mi belőle mindjárt először lecsurog, azt öntsük újra vissza a kendőbe, mert az rendesen igen zavaros. A levét egész addig öntsük vissza a kendőbe, míg az alatta lévő formában kristály tiszta, átlátszó folyadék alakjában nem csorog. Ha mind átszűrődött a lé, tegyük a formát - vagy a tálat - melyben az ászpikk van, használatig hideg helyre. Ha szükségünk van reá, mártsuk az edényt egy pillanatra forró vízbe és gyorsan borítsuk ki. Ez diszítéshez való.

A magyar házimustár.

Az u.n. magyar-mustár mindennemű francia mustárnál jobb, de csak ott szerezhető meg könnyen, a hol szőlő természetével foglalkoznak. Készítési módja a következő: Egy liter édes, sűrűre főzött (barna) mustot forraljunk fel, másodszer is; ha forr, öntsük rá fél kilónyi azon frissen őrlött mustárlisztre. (A mustár-lisztnak azért kell frissen őrlöttnek lenni, mert különben keserű a liszt.) A leforrázott mustár lisztet keverjük jó fél óráig folytonosan, hogy az ereje kissé párologjon el. Miután jól elkevertük, öntsük belé csendesen annyi hideg főtt mustot, hogy csurgós hig legyen. A mustot vegyítsük jól el a mustár liszttel és öntsük nagy, szűknyaku üvegbe. Az üvegeket dugjuk be jól, mert úgy évekig áll.

Öntött saláta.

Egy darab szép, nagy fejes-salátát vágjunk négy felé; mossuk jól meg a levelek közé jutott homoktól többszörös vízben. Egészen addig mossuk, a míg homok egyáltalában nem látszik a vízben. A tiszta salátát rakjuk tálba, tegyünk egy lábasba fél liter ecetet, (ha igen erős lenne az ecet, kevés vízzel gyöngítsük;) továbbá egy kávéskanál sót és egy tojásnyi zsirt is tegyünk az ecetre. Mikor forr az ecet, öntsük a tálba lévő salátára és tartsuk két percig befedve. Ezután rakjuk a meglankadt, de nem igen leforrázott saláta-darabokat szépen elrendezve a salátás-tálba. Öntsük a saláta tetejére hat kanál jó tejfelt. Ha valaki tepertős zsirral szereti, akkor azt is lehet a tejfel tetejére önteni. Ha tepertővel akarjuk készíteni, vegyünk 12 deka fehér szalonnát, vágjuk azt apró egyenlő kockákba; olvassuk meg és a tepertőt pirosra és ropogósra süssük ki. Mikor egészen forró a tepertő, akkor tegyük pár kanál zsirral együtt a saláta tetejére.

Hideg saláta.

A fejes salátákat vágjuk négy felé és mossuk jól meg a homoktól; e saláta cikkeket; rakjuk salátás tálba csinosan koszoruba. Készítsünk reá ecetet; hat fej salátához vegyünk hat kanál jó erős ecetet; tegyünk tálba három egészen keményre főtt, apróra vágott tojást. A tojást hat kanálnyi olajjal, egy kávéskanál cukorporral együtt törjük fel; ezt a vegyületet keverjük össze az ecetrel és úgy öntsük a tálba az elkészített saláta tetejére.

A zeller és a burgonya saláta.

(Vegyes saláta.)

Hat darab nagy sárga burgonyát és három darab, a burgonyával egyforma nagyságu zellert, sósvizben főzzünk meg. A zellert és a burgonyát vágjuk fel szép egyenlően vékony szeletekre; rakjuk ki salátás tálban csinos koszoruba, egy burgonya és egy zeller-szeletet rakván egymás mellé. Diszitsük ezt helyenként piros czéklával és zöldpetrezselyem-levéllal. Öntsünk reá kevés borecetet; kevés olajat is tehetünk a tetejére.

A hering-saláta.

Két tejes heringet jól ki kell a sótól áztatni, és több léből megmosni. A heringet szálkájától kitisztítva, vagdaljuk deszkán jól össze, és tegyünk bele fél kávéskanál tört borsot, két kanál finom táblaolajat és két kanál jó ecetet; ezeket vegyítsük jól össze. Két jókora alma-nagyságu fekete retket és két nagy almát tisztítsunk meg a héjától és úgy az almát valamint a retket, vágjuk fel egyenlő, kétfoknyi vastagsága karikákba. A hering-keverékkel kenjük be a retek-szeleteknek az egyik oldalát; hasonlóképpen bánjunk el az almaszeletekkel. Ezen heringes szeleteket tegyük felváltva vörös czékla szeletekkel salátás tálba: köröskörül diszitsük fel zöldpetrezselyem-levéllal, vagy ecetes zöldugorkával.

Vegyes saláta.

Főzzünk meg sós vízben 6 személyre egy kávécsészényi zöldborsót, ugyanannyi zöldpaszulyt, két annyi apró kockákba vágott sárga burgonyát, egy csésze száraz fehér paszulyt és hat darab salátának a legkeményebb közepét. Mindezekhez hat tojást főzzünk meg egészen keményre. Két heringet igen jól tisztítsunk meg, illetőleg a sótól áztassuk ki és vagdaljuk fel apró szeletekbe. Ezután vegyünk elé egy lapos salátás tálal, a melynek a szélére rakjuk körül a következő zöldségeket, és pedig felváltva. Egy csomó zöldborsót, egy csomó fehér-paszulyt egy kis zöld-paszulyt és burgonyát; minden csomócska közé tegyünk egy negyedrész kemény tojást és egy szelet ecetes veres czéklát. Ezeket úgy rakjuk bele a tálba, hogy a zöld saláta részek lehetőleg közel ne legyenek egymáshoz. A tál közepére felhalmozva tegyünk valamelyik féléből; abból, a melyikből legtöbbet akarunk feltálalni. Tálalás előtt öntsük le ecetből, olajból és tojás-sárgából összehabart mártással.

A tészták.

Mindenütt azt tapasztaltam, hogy a gazdasszonyok a tészták készítését tartják legnehezebbnek, és arra legbüszkébbek, ha jó és diszes süteményt tudnak készíteni. E rovatban egy halmazz olyan tészta leírásával szolgállok, a melyeket leírás nyomán egytől-egyig könnyen meglehet készíteni.

A fánk.

Egy kiló legfinomabb liszthez alkalmazzunk négy deka teljesen friss élesztőt. Az élesztőt helyezzük egy fél literes csészébe, öntsünk reá annyi langyos-meleg tejet, hogy félig legyen a csésze tejjel. Ebbe az élesztős tejbe tegyünk egy kanál lisztet és egy kevés cukrot; keverjük ezeket jól össze. Ha jó az élesztő, a tészta néhány perc alatt feljut az edényben. Ügyeljünk tehát reá, hogy ki ne fusson. Ha az élesztő az anyagot gyorsan meg nem növeli, meg ne próbáljunk vele fánkot készíteni, mert az haszontalan dolog lenne; a fánk jószágához főkéllék a jó és sok élesztő. Tegyünk egy kiló lisztet mély tálba, vagy fateknőcskébe. (Télen a fánkhöz való lisztet meleg helyen tartsuk.) A liszt középebe fúrjunk egy kis gödröt; ebbe tegyünk bele 5 tojást egészen, két kanál cukor port, egy tojásnyi írósvajat, egy kávéskanál sót és 8 deczi meleg (de nem forró) tejet; végül a tálba a liszt közé még az élesztőt is bele kell tenni. Azután egyenlítsük össze mindezt gondosan, hogy egyenlő legyen. Mikor a fa-kanállal könnyen lehet keverni, akkor tegyünk még bele annyi lisztet, hogy kissé nehezen lehessen keverni. Ilyenkor aztán célszerűbb kézzel dagasztani, mert úgy gyorsabban megy. A fánktésztát egy álló óráig verjük, vagy dagasszuk; illetve egészen addig, míg csak sűrűn nem hólyagzik és elválik a kéztől és az edénytől. Itt meg kell jegyezni, hogy sikerülése majdnem kizárólag a jó élesztőtől és a tésztának kellő eldolgozásától függ. Ha jól összedagasztottuk a tésztát, takarjuk be egy tiszta ruhával és tegyük egyenlő hőmérsékletű, de nem igen meleg helyre. Mikor a tészta kezd gyorsan kikelni az edényből, borítsuk ki liszttel behintett, nagy nyújtó-deszkára; hintsük be felül is kevés liszttel, és a nyújtófával alig érintve a tésztát, kissé egyenlőre simítsuk meg, (de el ne lapítsuk); egy közép nagyságú fánk-vágóval vágjuk ki a fánkokat, a vagdalást, a tészta szélénél kezdve; jó vastag legyen minden egyes fánk, mert különben nem lesz szép gömbölyű. Mikor mind kimetszettük, rakjuk kissé belisztezett deszkára. Míg a fánk felvágásával foglalkozunk; azalatt egy lapos lábasban forraljunk fel másfél liternyi zsirt. Mielőtt a fánkot sütés céljából a zsirba bele raknánk, meg kell a zsir forróságát próbálni, mert ha a zsir nem elég forró, elromlik a fánk. Ennek a próbája igen egyszerű: egy darab fánktésztát beledobunk a forró zsirba s ha e tészta benne azonnal pirulni kezd, a zsir alkalmas a fánk sütésére. Az ily módon kipróbált zsirban elkezdhetjük sütögetni a fánkot; de a lábasba egyszerre csak annyi fánkot rakjunk, a mennyi könnyen elfér benne. Ha igen forró a zsir, az sem jó, mert a fánk azonnal, felnövéssel nélkül, összesül. Akkor jó sütni a fánkot, ha a zsirba dobált fánkok alól halvány rózsaszín kapnak, és szépen növekednek. Mikor kedvünk szerinti szint nyer a fánk zsirban lévő fele, fordítsuk meg s a lábast kissé erősebb tűzhöz toljuk. Ha már a fánk mind a két fele szép barna piros, szedjük ki (lyukas kanállal) és tegyük kerek tálba - széjjel rakva -, mert ha melegen egymásra tesszük, összelapul. Tálaláskor cukorporral hintsük be és rakjuk szépen egymás tetejére. (Lehet a fánkot apróba kivágva olvasztott mézbe majd mákmagba meghengergetni. Így tálalva nagyon jól néz ki, és az ize is kitűnő, de költséges.) A fánk sikere tehát, a mint mondtam, az élesztőtől, a kidolgozástól és sütéstől függ; azért tudják olyan kevesen jól csinálni, mert e kellékek közül valamelyiket elmulasztják.

A bába-kalács.

(Hires, jó örmény tészta.)

Tegyünk egy mély tálba fél liter igen finom lisztet és egy fél liternyi forró tejet lassanként öntsük a lisztbe; eközben fakanállal folyvást kavargassuk; továbbá ugyancsak lassanként öntsünk a forrázott lisztbe jó fél liternyi tojást, a melynek legalább fele tiszta tojássárgája legyen. Hat deka finom élesztőt olvasszunk fel egy kevés langyos tejben és azt is öntsük a tojásos forrázott lisztbe. E tészta vegyülékbe igen kevés sót, egy negyed kilónyi cukorport és negyed liter friss olvasztott vajat is keverjünk. Mindezeket kavargassuk el jól, habzásig, a mi jó fél órába kerül. Akkor tegyük langyos meleg helyre. A tál fenekére forró helyre semmi esetre se kerüljön, mert akkor elég a

tészta alja és vége lenne a bába-kalácsnak, nem sikerülne. Ha a tálban egészen színig kelt a tészta, vegyük el a meleg helyről és újra keverjük bele annyi finom lisztet, hogy jó puha, kanállal könnyen keverhető tészta legyen belőle. Keverjük ismét egy negyedóraig és mikor legjobban hólyagzik, kenjük ki két czikkés rézformát vajjal, hintsük be a formákat zsemlyemorzsával és félig-félig öntsük e hig kalács tésztával, azután tegyük kissé meleg helyre. Mikor a forma telekelt, süssük meg forró sütőben a lehető legegyszerűbb tűznél, hogy sem hirtelen sem lassan ne süljön, mert ha gyorsan sül, a belsője sületlen marad; ha pedig lassan sül, összeesik és "szalonnás" lesz. Amikor meg van sülvé, borítsuk ki deszkára. Hagyjuk kissé kihűlni, s csak aztán vágjuk fel egyenlő szeletekbe. Ennél az erdélyi örmény kalácsnál alig van jobb ozsonna sütemény.

Az egyszerű kalács

Egy kiló szép, fehér lisztet tegyünk mély tálba. Négy deka friss élesztőt fél pohár tejben felolvasztva, futassunk fel meleg helyen. Ha az élesztő gyorsan habzik és gyorsan kel, akkor nagyon jó. Ezt az élesztőt tegyük a tálban lévő lisztbe, azután öntsünk hat deczi meleg, de nem forró tejet, három kanál czukorport, kevés sót, egy tojásnyi friss olvasztott vajat és négy egész tojást. Mindezeket keverjük jól össze. Ha nagyon lágy lenne a tészta, lehet belé még egy kis lisztet tenni, mert az sem jó, ha igen kemény. Ismételten tegyünk bele egy kevés tejet és kézzel dagasszuk jó fél óráig folytonosan; addig míg jól leválik a tálról és erősen hólyagzik. Ekkor tegyük meleg helyre kelni. Ha megkelt a tészta, készítsünk belőle "fonatos"-kalácsot - vagy bele lehet rakni vajjal kikent formákba is, a melyet előbb zsemlyemorzsával meghintettünk. A formában is hagyjuk egy kevés ideig kelni. A tetejét tojásba mártott tollal kenjük meg, tegyük jó meleg sütőbe és addig süssük, a míg szép barna piros lesz. A sütőben a formát forgassuk meg többször, hogy a kalács egyenlően süljön. Miután megsült, borítsuk ki deszkára. Ha kissé meghült, csak akkor vagdalkuk szépen fel.

A kürtös kalács.

Egy kiló finom lisztet használjunk 6 egész tojást, egy nagy kanál irós-vajat, 3 deka élesztőt, 3 negyed liter meleg tejet, kevés czukrot és megfelelő sót. Ezeket jól fel kell egyelíteni, illetve legalább egy óra hosszáig dagasztani, mert különben ragacsos lesz. A tészta inkább kemény, mint lágy legyen. Ha félig meg kelt már a tészta, akkor meg lehet kezdeni a sütését. E tésztát, szabad tűznél parázs mellett kell sütni; de sütőben is kinezni némelyik. A kürtös-kalács sütése e célra készített hosszonyelű fán történik. Ezt a fát előbb jól át kell forrosítani, aztán az ujjnyi vékonyan, kéz között sodrott hosszú tészta szálakat egy más személy segélyével sodorjuk a fára szép rendben, egymás mellé, hogy hézag ne maradjon. Mikor a fa egészen tele van göngyölve tésztával, kissé lapogassuk össze kézzel. Tojás fehéréből verjünk habot és habba mártott tollal kenjük be, majd hintsük be czukros mandulával és a mandulát kézzel tapogassuk bele. A kürtös-kalácsot akár sütőben akár szabad tűz mellett sűtjük, mindkét esetben folytonosan forgatni valamint meleg zsirba mártott tollal locsolgatni kell mindaddig, a míg szépen egyenlően megpirul, mert ez annak a jele, hogy készen van. Mikor elkészült, a fa végét kissé aszthalhoz kell ütni; úgy lehet szépen, egy darabban levenni a fáról. A kész kürtös-kalácsot meleg helyre, ruha közé kell tenni, a míg mind kisül. A kürtös-kalácsot lehet mandula nélkül is sütni, úgy, hogy csakis czukros tojás sárgájával kenjük be.

A király-kalács.

Üssünk bele egy jó mély tálba hat tojássárgáját és hat egész tojást; a tojás közé tegyünk 12 bádogkanál tört czukorport; ezeket félóraig keverjük össze jól fakanállal s azután tegyünk hozzá 12 bádogkanál finom lisztet és a hat tojás fehéréből már eleve fölvert habot. Miután mind ezeket csendesesen össze kevertük, lassan keverve vegyítsünk még bele 12 bádogkanál olvasztott, lágy meleg irósvajat. Ezenkívül a tésztába szórjunk még fél maréknyi megtisztított apró mazsola szőlőt, és vagy 20 szem szintén megtisztított hosszúra vágott mandulát is. Mikor ezzel elkészültünk, egy mélyecske és nem széles bádog tepsit kenjük ki vajjal és hintsük be liszttel. A fennirt tésztát keverjük össze jól és úgy öntsük tepsibe. Erős tűz fölébe tegyük sülni sütőben negyed órára és gondosan, a legnagyobb figyelemmel süssük meg szép rózsaszínűre. Ha megsült, borítsuk ki tiszta deszkára; kevés ideig hagyjuk hűlni, s csak aztán vagdalkuk fel csinos rudacsákba.

Az arany-galuska.

Egy kiló finom lisztet, tegyünk kis fateknőbe; három deka friss élesztőt, négy kanál meleg tejjel és egy fakanál liszttel keverjük össze csészében. Ha gyorsan megkél az élesztő, akkor bátran bele önthetjük a teknőcskében lévő lisztbe. Ezenkívül a lisztbe tegyünk még: hat egész tojást, egy tojásnyi tört-cukrot, egy tojásnyi friss irósvajat, kevés sót és 7 deczi meleg tejet; ezeket keverjük jól össze és dagasszuk körülbelül háromnegyed óra hosszáig, mert a tésztának nagyon sűrűn kell hólyagozni, akkor jó. Mikor a tészta már a kéztől könnyen elválk, akkor tegyük jó meleg helyre, ruhával beterítve. Mikor a tészta a teknőből egészen kiduzzadt, borítsuk ki egy liszttel behintett nagy nyújtó deszkára, azután vajba mártott tollszárral felül, az egész tömeg tésztát kenjük be jól. Végül vagdaljuk ki a tésztát pálinkás pohárral, vagy kicsi fánkmetező bádoggal. Eközben hulladékok származnak, a melyeket össze kell gyurni és újra ki kell vágni a metsző-bádoggal. Miután az egész tésztát a fentirt módon apró galuskákká vagdaltuk, vegyünk elő egy nagyobb fajta csinos, czikkés rézformát; és pedig azért rézformát, mert ez a bádog formánál sokkal jobb. A rézformát ugyanis vastagsága miatt lassabban éri a meleg, tehát nem ég benne olyan könnyen el a tészta. A formát kenjük ki vajjal, hintsük be reszelt zsemlye-morzsával, azután rakjuk az egész fenekét tele egymás mellé állított kis galuskákkal, és hintsük be héjától megtisztított, tört mandulával, vaniliával vegyített tört cukorral néhány szem tiszta mazsolával. Ezután is rakjunk reá egy sor galuskát; minden egyes galuskatésztát mártsunk be olvasztott vajjal kevert zsirba. Ilyenformán rakjuk rendenként, félignél valamivel feljebb a formát, minden sort behintve mazsolás, és mandulás cukorral. Ha ezt a módot követjük, a tulságos kelés miatt sohasem fog összefutni a tészta. Mikor sülni tesszük, ne legyen igen meleg a sütő, hogy lassanként melegedjék és keljen benne a tészta. De a sütőbe tétel után egy fél óra múlva már jó tüzet kell alá gyújtani, hogy egyenlően megpiruljon. A formát a sütőben időnként forgassuk meg. Ha gondosan sütöttük, egy órai sülés után készen kell lennie. A kész tésztát borítsuk ki kerek tálba s ha könnyen részeire lehet szedni, akkor sikerült a tészta. Különben egy darabban tálaljuk aszatra. Lehet alá tölteni tojásos-bormártást, de adhatunk mellé baraczk-lekvárt is.

Csorgatott cukros tészta.

Egy tálba tegyünk, félkiló finom lisztet és egy fertályfont (12 deka) cukorport. Ebbe a cukros lisztbe, lassanként kavarva üssünk bele egy pohár hideg tejet és egy pohár bort. Ha a lisztet jól elkevertük e folyadékokkal azután tegyünk a tésztába 15 tojás fehérét is. Ha kissé keményebb lenne a palacsinta tésztánál még egy kevés borral annyira fel kell higitani, hogy olyan legyen mint a sűrű palacsinta. Egy késhegynyi sót is kell e tésztába tenni. Ekkor egy liter zsirt bele kell tenni egy két literes lábasba, lángtűzre, ha a zsir nagyon forró lesz, a tésztát tölcsérbe kell önteni és azon keresztül eresszük a forró vízbe, de olyan formán, hogy a tölcsért körbe forgatva tartjuk a forró zsir felébe, arra nagyon ügyeljünk, nehogy egymáshoz, vagy egymásra ragadjon a zsirba eresztett tészta szalag. A zsirba kevés ideig kell sülni e tésztának, csak éppen hogy sárga legyen és ne piros, mert akkor ha már sárgul, villával ki kell szedni a zsirból és egy ujnyi vékony tiszta fapálczára gyorsan reá kell göngyölni, mert csak addig hajlik a tészta míg forró.

Azután le kell huzni a fapálczával és vaniliás cukorporral behintve, kell aszatra tálalni. A tálba csinosan össze rakva igen jól néz ki.

Lehet hozzá, valami-féle cukrász gyümölcs izet is fel adni.

A darázslép tészta.

Egy kiló finom lisztet tegyünk deszkára, egy csészét pedig öntsünk félig tejjel, a melyben vegyítsünk fel 3 deka élesztőt és egy kanál lisztet. A mikor ez a keverék meleg helyre téve megkelt, öntsük a deszkára tett liszt közelébe. Ezután üssünk közé 5 egész tojást, 5 kanál cukorport, egy tojásnyi vajat, kevés sót és fél liter meleg tejet. Ezt a tésztát gyurjuk jól össze s ha gyurás közben igen keménnyé lenne, lehet közé még egy kevés tejet önteni. De puha ne legyen ez a tészta, mert akkor sokkal nehezebb elbánni vele. Miután a deszkán egy fel óra hosszáig gyurtuk, liszteljük meg egy kis helyen a deszkát és tegyük arra a lisztezett helyre a tésztát és borítsuk be egy nagy edénnyel, nehogy - különösen télen - hideg levegő érje. Egy negyedórai pihenés után a tésztát nyujtsuk ki egy ujnyi

vastagságúra, és vágjunk belőle három ujjnyi széles hosszukás koczkákat. Minden egyes koczka közepére tegyünk egy kávéskanál málna vagy barack-lekvárt és sodorjuk össze. A mikor a tésztát ily módon már mind elkészítettük, egy czikkos rézformát vajjal kenjük ki, zsemlye-morzsaival hintsük be és rakjuk bele sorba - egymás mellé felállítva - az olvasztott vajba mártott és czukorporral behintett tészta rudacskákat. Ha a forma elég mély, még szebbé lehet e tésztát tenni azáltal, hogy két sorban helyezük el benne. Ha, valaki a tésztákat mazsolával szereti, azt is szórhat közé. E tésztát a sütőben csendes tűznél fél óráig, és azután gyorstűznél szintén fél óráig süssük. Ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba, és lehetőleg melegen tálaljuk.

A cseh-fánk.

("Talkerli")

Tizenkét deczi tejben keverjük fel: 6 tojássárgáját, hat kanál czukorport, 3 deka élesztőt, egy kiló lisztet, egy kanál vajat (vagy zsirt) és megfelelő mennyiségű sót. Ezt a keveréket addig kell verni, a míg hólyagzik. Ha nem elég hig a tészta, tegyünk még bele tejet, mert e tésztának palacsinta hígágúnak kell lennie. Mikor ez a tészta kezd kelni, mindjárt kezdhetjük a sütését. Erre nézve meg kell jegyezni, hogy a cserépből készült talkerli forma sokkal czélszerűbb, mint a vas; mert a vasban ez a tészta hamar hevülven, belől sületlen marad, és kívül mégis megég. Ha forma kéznél nincs, kanalanként rakva palacsinta sütőben is kilehet sütni. Tehát mikor a talkerli tésztát mind kisütöttük forró zsirban, akkor osszuk kétfelé: az egyik felit, finom czukros lekvárral kenjük be és a másik felét ragaszuk reá. Az így összeragasztott két-két talkerlit tálaláskor felül jól meg kell hinteni czukorporral

Az élesztős-sodralék.

Két tojásnyi irós-vajat el kell dörzsölni egy tálban habzásig, közé kell ütni 10 tojás sárgáját és bele kell önteni fél liter meleg tejet, 4 deka jó élesztőt, 6 kanál czukor-port, kevés sót és egy kiló lisztet. A keményecske tésztát addig kell gyurni, a míg csaknem hólyagzik és sima lesz egészen. Ezután kétfoknyi vékonyságra kell elnyujtani, jól meg kell kenni vajjal, aztán be kell hinteni jó vastagon mandulás-czukorral, mazsolával vagy töröttczukros csokoládéval. A tésztát össze göngyölve, tepsire kell tenni, tojással be kell felül kenni, végül be kell hinteni mandulával. Ha a pléhen jól megkelt - mi lassan megy, - mert ez nehéz tészta, - csak akkor tegyük csendes tűznél sütőbe. (Csendes tüzet azért ajánlok, mert gyors tűz mellett belől könnyen sületlen marad.) Mikor kisült, kissé hűlni kell hagyni, azután szép szeletekbe vagdalva kell feltálalni.

A mákos-gubó.

Közönséges kalács tésztát, ha megkelt, vékony, gömbölyü pálcácskába kell sodorni, és késsel apró darabokba vagdalni, majd lisztbe meghengergetni és úgy a mint van, süssük meg száraz tepsin sütőbe, halvány rózsaszínűre. Miután csendes sülés közben kiszáradtak a gubók, vegyük ki őket a tepsiből, tegyük tálba és forró vízzel öntsük le. A vízben csak addig hagyjuk, a míg puhulni kezd a tészta, de szét ne ázzék, tegyük a lábasba egy kanál zsirt, mely ha forró lett, tegyük a leforrázott tésztát bele. Ezt a tésztát hintsük meg jól törött mákkal és édesítsük czukorporral vagy mézzel. Karácson-Szombatján, estére szokás ezt a tésztát asztalra adni. Hódmező--Vásárhelyvidéken nagyon kedvelt eledel.

Az élesztős-lepény.

Egy kiló finom lisztet tegyük tálba; 4 deka élesztőt egy kanál lisztet, néhány kanál tejjel pedig keverjük fel egy csészében. E keveréket tíz perczre tegyük meleg helyre; ha emelkedik az élesztő, akkor már jó és lehet használni. Öntsük tehát az élesztőt a tálban levő liszt közepébe. A lisztbe még tegyük 8 tojást, két tojásnyi friss vajat, fél kávéskanálnyi sót, 6 kanál czukorport és egy liter meleg tejet. Ezeket keverjük össze jól és dagasztjuk (vagy kanállal verjük) úgy jó három negyedóra hosszúra. Ez a tészta inkább puha s könnyen bánható legyen. Ha egy liter tej kevés lenne a tésztába, tegyük még közé annyi tejet, hogy a tészta könnyen bánható legyen. Keményre semmi esetre sem szabad csinálni. Miután jól eldagasztottuk e tésztát, egy nagyobb fajta tepsit kenjük ki jól zsirral,

(vagy vajjal) hintsük be kevés liszttel és amint van, - keletlenül - borítsuk bele a tésztát a tepsibe mindjárt. A tésztát a tepsiben egyengessük el azonnal vajba (vagy zsirba) mártogatott kanállal; hintsük meg gazdagon, mazsolával és cukros törtmandulával. Ezután tegyük egyenlően meleg helyre kelni. De a tepsit okvetlenül egyenes helyre állítsuk, mert ez a keletlen tészta a zsiros vason igen könnyen oldalt csuszlik és akkor idétlen formát kapna s rosszul sülné e lepény. A sütőbe, sütés céljából, csak akkor kell betenni a tésztát, a mikor a tepsiből már kezd kidagadni. Egy félóra alatt gyors, egyenlő tűzön szépen megsül. Addig ne vágjuk fel, a míg félig ki nem hült és a felvágáshoz akkor is jó éles kést használjunk, mert különben összesodródik a bele. Az élesztős-lepényt nagy kockákba kell vágdalni. Ezt a tésztát lehet tojásos, tejsíves és cukros tehén-turóval is felül vastagon bekenni.

Az élesztős palacsinta.

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

A turós kocka-tészta.

Egy kiló finom lisztet tegyünk deszkára, a közepébe egyengessünk gödröt és abba tegyünk 4 deka kipróbált jóságu élesztőt, három kanál cukorport, egy kávéskanál só, 6 egész tojást és annyi tejet, hogy a tészta sem kemény sem lág ne legyen, vagyis egy liternyi meleg tejnél valamivel többet öntsünk bele; továbbá egy jó nagy tojásnyi fagyos zsirt is tegyünk közé; ezeket gyurjuk össze, legalább jó félóráig kell gyurni; mindaddig, amíg hólyagot vet és a kezünkről könnyen leválik. Ekkor a deszkát hintsük be liszttel és a tésztát tegyük reá pihenni, a tésztát fedjük be egy tállal, a melyet csak egy negyed óra múlva vegyünk le róla. Ezután nyújtófával nyujtsuk el a tésztát ujnyi vastagságra, és fél kilónyi fagyos zsirt kenjük el rajta egyenlően. Ezek után a tésztát hajtogassuk össze négy felől, hogy négyrésztű, illetve négyszegletű csomóban maradjon; hagyjuk ismét negyed óra hosszáig pihenni, és újra nyujtsuk ki, de ezuttal már nem olyan vékonyra mint legelőbb. Mindezek után harmadszor is hajtogassuk össze, de több zsirt ne tegyünk bele. Miután már háromszor megrétegezve kinyujtottuk, tenyérszerű nagyságu kockákba, tegyünk minden egyes kocka közepére: egy bádogkanálnyi tojással, tejjel és cukorral összekevert jó, édes, friss tehénturót. Miután a turót beleraktuk, a tészta négy csücskét fogjuk össze egy csomóba és szorítsuk meg, hogy össze álljon és a turó ki ne csorogjon belőle. Végül kenjük be tojással, rakjuk zsirral kikent tepsibe; süssük ki benne egyenlő, de nem lassu tűzön. Ezt a tésztát, (mely általában igen kedvelt és jó) lehet vajjal is készíteni, akár miféle cukros gyümölcs izzel is lehet tölteni. Ha szép gyenge, friss és ki nem száradt, akkor szedjük ki a sütőből.

A paraszt-béles

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

A réteges (élesztős) pogácsa.

Egy kiló liszttel keverjük el hat tojást, 3 deka élesztőt, megfelelő sót, két tojásnyi zsirt, fél pohár, 2 deciliter tejfelt és annyi tejet, hogy a tészta sem kemény sem igen puha ne legyen. Mindezeket deszkán addig kell gyurni, a míg hólyagzani kezd; kinyújtás után aztán be kell az egész tömeget kenni fél kilónyi fagyos zsirral, vagy lehet összevágott tepertővel is. E tésztát úgy hajtogassuk össze, hogy négyrétű legyen. Ekkor 15 perczig hagyjuk nyugodni. Később ismét nyujtsuk el nyujtófával lehető jó vékonyra és újra hajtogassuk össze. Közben 15 percnyi időközönként a tésztát háromszor egymásután nyujtsuk ki és hajtsuk össze. A tésztát végül két ujnyi vastagságúra nyujtsuk ki; ennél sohasem vékonyabbra, sőt inkább vastagabb legyen, mert akkor nő fel szép magasra, akkor lesz szép réteges. Ha megfelelő vastagságúra elnyujtottuk, vágjuk ki középnagyságu fánk-metszővel vagy kisebb pohárral, a formából kimaradt tészta darabokat újra gyurjuk egybe és elnyujtva azt is vágjuk ki pogácsának, kenjük meg felül tojással és késsel czipfázzuk meg koczkásan, aztán tepsibe rakva süssük meg, nem igen forró sütőben. A sütőbe tétel után negyedóra múlva rakjunk alá erősebb tüzet, hogy felül szép barnapirosra süljön a pogácsa.

A tepertős pogácsa.

Egy kiló liszttel fél kiló jó apróra összevágott, friss tepertőt dörzsöljünk el, azután, tegyünk bele 3 deka élesztőt, két egész tojást, egy kávéskanálnyi sót és deczi tejfelt. Mindezeket gyurjuk jól össze, azután nyujtsuk ki kétujnyi vastagra, és vágjuk ki középnagyságu pogácsáknak. A hulladék-tésztákat újra gyurjuk össze s azt is vágjuk ki éppen úgy, mint a többi. A pogácsák tetejére késfokkal vagdaljunk koczkákat és kenjük be tojással; süssük meg rendes tűz mellett sütőben.

A tepertős vakarcs.

Ha a kenyeret nem sütjük is a háznál, azért tepertős-vakarcsot készíthetünk, külön e célra gyurt kenyértésztából. Egy kiló lisztet két deka élesztővel és annyi meleg sósvizzel, hogy kissé keményecske tészta legyen belőle, gyurjunk jól össze és pedig tálban, mert csak tálban lehet jól eldagasztani. A tésztát fél órai folytonos dagasztás után tálastul együtt tegyük jó meleg helyre. Mikor a tészta a tálból kezd jól kiduzzadni, vegyük el a melegről és borítsuk ki deszkára. Ekkor egy fél kilónyi friss tepertőt vagdaljunk meg jól és e tepertőt gyurjuk össze a tésztával úgy, hogy a tepertő a tésztával teljesen felvegyüljön. A tésztát ezután nyujtófával nyujtsuk ki, de csak annyira, hogy három ujjnyi vastag legyen. A kinyujtott tésztát hajtsuk össze, hogy fél-hold alakú legyen és az izezett formájú oldalán lévő szélét vágjuk be itt-ott késsel fél ujnyi hosszúságban. Nem kell bekenni, csak úgy, amint van, tegyük száraz tepsire sülni. Csendes tűzön kell sütni, mert különben belől e vastag tészta könnyen sületlen marad. Ennek, hogy jó legyen, legalább egy órai sülés kell. A tepertős vakarcs forrón igen jó étel.

Az élesztős, irós-tészta.

Egy kiló finom liszthez vegyünk 6 egész tojást, 3 deka élesztőt, két kanálnyi cukorport és egy kávéskanálnyi sót. A felsorolt anyagokat keverjük össze jól és tegyünk bele annyi meleg tejet, hogy a tészta sem nagyon kemény, sem nagyon puha ne legyen. Miután jól elgyurtuk, hagyjuk kissé kelni és mikor a tészta terülni kezd, nyujtófával nyujtsuk egy ujjnyi vastagra. E tésztát kenjük be jól irós-vajjal, hajtogassuk be a négy sarkát úgy, hogy a közepén a négy szeglet találkozzék és hagyjuk újra pihenni 10-15 perczig. Pihenés után megint nyujtsuk el és ismét kenjük be vajjal. Végül, miután kissé kelt, még egyszer el kell nyujtani ezuttal már alig kis ujnyi vastagságúra. A tésztából szabdaljunk rövid alig egy arasz hosszúságu, két ujnyi széles rudacskákat. Minden egyes rudacskát be kell kenni tojással és be kell hinteni mandulával is. Görbe irós tészta pléhre, vagy lapos tepsire téve, süssük azonnal rendes tűzön, - kelés nélkül, mert csak úgy lesz szép réteges.

Az író-s-tészta.

Egy kiló finom lisztet tegyünk deszkára és a közepébe - szokás szerint - csináljunk gödröt; abba tegyünk két pálinkás pohárnyi fehér rumot, félpohár bort, 5 egész tojást, 5 kanál tejfelt, egy kávéskanál sót és annyi lágymeleg-vizet, hogy a tészta sem lágy sem kemény ne legyen, hanem inkább olyan rétes lágyságu. Gyurjuk el jól, három negyed óra hosszáig. Mikor nagyon hólyagzik, lisztes deszkára szép czipó alakban formálva tegyük le. E tésztával lehetőleg hideg helyen bánjunk, nehogy a vaj ellágyuljon benne, fedjük be tállal és fél órai pihenés után, nyújtófával egy ujnnyi vastagságúra nyujtsuk el. Egy kiló igen friss és nagyon édes író-s-vajat, mely egészen kemény és hideg legyen, vagdaljunk késsel apró lapocskákba és rakjuk a tészta alá úgy, hogy e vajlemezkek az egész tésztát beborítsák. Miután ezzel készen vagyunk, hajtsuk négy részbe a tésztát és hagyjuk nyugodni ismét negyed óra hosszáig. Ekkor arra ügyeljünk, hogy ne mozdítsuk el helyéről a tésztát, hanem úgy nyujtsuk ki egy ujnnyi vékonyra és hajtogassuk megint négy rétbé. De éppen azokat az oldalakat, és éppen úgy hajtsuk egymásra, mint először, mert csak akkor lesz szép leveles, ha erre vigyázunk. Az író-s-tésztát háromszor egymásután kell elnyujtani. A végső nyujtásnál egy ujnnyi vastagra hagyjuk és megtüzesített hegyű késsel szabdaljunk belőle szép, nagy, rézsutos koczkákat, a melyeket felül be kell kenni tojással, de be lehet hinteni cukros mandulával is. A legjobban és egyenlően pirító sütőbe tegyük; de még a legjobb sütőnél is sokkal jobb a kemencze, mert egyik főkellék az író-s-tészta sikeréhez a gyors és egyenlő tüznél való sütés.

A félíró-s tészta.

A félig vajas (vagy író-s) tésztát sokkal könnyebben és biztosabban lehet készíteni, mint a másik fajta író-s-tésztát. - Tegyünk deszkára egy kiló finom lisztet és szokás szerint csináljunk a liszt közepébe helyet a benne valóknak. Tegyünk a lisztbe öt egész tojást, egy deczi jó bort, megfelelő sót, hat kanál tejfelt, három kanál cukor-port és egy tojásnyi friss vajat. Ezeket gyurjuk jól össze a liszttel, de ha igen kemény lenne a tészta, mert az egyik féle lisztbe sokkal több hígító anyag kell, mint a másik fajtába - tegyünk még bele annyi langyos tejet, hogy kemény rétes-tészta forma legyen belőle. Dolgozzuk ki jól, kéz között fél óráig gyurva. Tegyük liszttel behintett deszkára és fedjük be tállal. Hagyjuk befedve negyedórát és akkor nyújtófával nyujtsuk ki egy ujnnyi vastagra. Az egész tésztát borítsuk be fél kilónyi, késsel vékony szeletekre vágott, friss kemény vajjal. Hajtsuk a tésztát négyrétbé egymásra. Hagyjuk 15 percig nyugodni, azután nyujtsuk el ismét annyira, a mennyire, csak anélkül lehet, hogy a vaj ki ne fakadjon a tésztából és újra hajtsuk össze négybe. Tehát háromszor vagy ha a körülmények megengedik négyszer is elnyujthatjuk. De legutoljára nem szabad vékonyra elnyujtani, mert a sütés alatt akkor szebben felnő, ha nem vékony a tészta. Mikor sütni akarjuk, vagdaljuk fel rendes késsel nem igen apró, hosszukás, rézsutos koczkákba. Egy három literes lábasba tegyünk másfél liter zsirt forni. A felforrott zsirba tegyünk annyi ilyen félíró-s-tészta kocskát, a mennyi még akkor is kényelmesen elférhet a zsirban, ha dagadni kezd a tészta. Süssük ki rendre egyenlő, de gyors láng-tűz felett, szép rózsaszínűre, folytonosan forgatva. Tálban a legszebb kinézésű tészták egyike és igen jó ízű is.

A toló-fánk.

Egy nagyobb mély tálba egy kiló igen finom lisztet tegyünk és egy lábasba forraljunk fel egy liter jó tejsűrűt, a melybe tegyünk: 12 deka cukrot. Ekkor a másik edényt, a tálát, a melyben a liszt van, valaki fogja meg jó erősen, hogy ne mozdulhasson ki a helyéből, egy másik pedig a fakanállal a lisztet kavarja folytonosan. Kavarás közben a liszt közé csorgatni kell lassan forró cukros-tejet; nehogy csomós legyen a liszt. Miután már az egész liter tejet bele öntöttük a lisztbe és még sem eléggé kezelhető a lefórrázott tészta, tegyünk még bele egy kevés tejet; de nagyon ügyeljünk, nehogy puha legyen a tejes tészta, mert akkor zsiros lenne a toló-fánk. Olyan kemény tésztát kell tehát készíteni, hogy a fakanállal alig-alig bírjuk elkeverni. (Ezt a tésztát még rézmorzsában is szokták keverni.) Miután már e tésztát egészen simára össze kevertük, tegyünk belé lassanként folytonos keverés közben 15 tojás sárgáját, öt kanál friss olvasztott vajat, kevés sót és a ki szereti a fűszerest, az a cukorral kevés vaniliát is törhet bele, e közben ügyelni kell, mert a vanília megbarnítja és könnyen olyanná teheti a tésztát, mint ha szemetes volna. A vaniliás cukrot a tésztába tevés előtt meg kell tehát szitálni.

A tojás fehérét habbá kell verni, és a habot lassanként tészta közé kell keverni. Ha a tojás habja igen meglágyítaná a tésztát, ne tegyük mind bele. Egy mély lábasba tegyünk másfél liter zsirt, s mikor a zsir erősen forró lesz, vegyünk elő egy jól kitörölt (száraz), toló-fánk nyomó bádogcsövet, a melyet mártsunk meg a forró zsirban és úgy tegyük tele tésztával. A megtöltött tolófánk nyomóbádogot tartjuk a forró zsir felébe és a toló-fával nyomjuk ki belőle a tésztát a zsirba, tetszésünk szerinti hosszú darabokba. Mikor szép piros a tészta, forgassuk meg. Egymásután és nagyon gyorsan süssük ki, mert ha csendes tűznél sütnők, zsiros lenne a tészta belsője. Ez a tészta régi divatu, igen jó, de nagyon nehéz készítésű, szép kinézésű sütemény.

A rétes tészta.

A gazdasszonyok ezt az igazi magyar süteményt sehol a világon, rajtunk kívül, nem tudják készíteni. Ehhez a legfrissebb és legfinomabb lisztet kell használni; ha a liszt valahol nedves kamarában, vagy pinczében sokáig állott, ne is kísérsünk meg belőle rétest gyurni. Ennél a tésztánál ugyanis fő és első kellék a jó minőségű liszt. Egy kilónyi deszkára helyezett liszt közepébe csináljunk lyukat, üssünk bele egy egész tojást, egy kávéskanál sót, egy jó tojásnyi fagyos zsirt és egyelítsük el kézzel lassanként annyi, jó meleg de nem forró vízzel, a mennyit fel veszen. Olyan keménységűre kell csinálni, hogy kézzel dagasztva, igen könnyen gyurhassuk. Ne hogy igen lágy legyen a tészta, mert ha lágy, mikor nyújtani akarjuk, biztosan össze-vissza szakad; tehát inkább kissé ruganyosan keményre kell egyenliteni. Negyedóra hosszig gyurjuk meg jól, akkor csináljunk belőle 3 darab cipót, tegyük azokat jól meglisztezett helyre a gyuródeszkán és tállal fedjük be; hagyjuk negyedóráig pihenni, azután vegyük le a tálat. A tésztát kenjük be vékonyan olvasztott zsirral, mert úgy könnyebben enged és jobban nyulik; nyújtófával előbb kissé lapítsuk meg, hogy szép egyenlően lehessen megkezdeni a nyújtását. Egy nagy, (esetleg deszkákkal pótol) ebédlő asztalra terítsünk abroszt és a kissé meglapított tésztát tegyük az asztal közepére, aztán gondosan, egyenlően, minden oldalról egyformán, huzzuk ki a tésztát úgy, hogy nagyon vékonyan az egész nagy asztalt beborítsa. A tészta leg-szélét soha sem lehet kinyújtani, azt tehát körös-körül gondosan le kell szakítani a vékony tésztáról úgy, hogy minél kevesebb tészta kerüljön a szélébe. Az asztalon lévő vékony tésztát hagyjuk addig az abroszon, a míg jól megszikkad; de csörgössé ne száradjon, mert akkor összetörik s többé nem lehet használni. Ha negyedóráig ott hagyjuk az asztalon - kivált meleg szobában - jó kell, hogy legyen a tészta. A tésztát meleg zsirba mártott bádog kanállal de még jobb tollal - locsoljuk meg mindenütt jól. Miután bezsiroztuk, hajtsuk egymásra a tésztát úgy, hogy a tészta négyszeres legyen. Ha így elkészítettük a rétes tésztát, tehetünk bele különböző tölteléket, u.m.: túrót, almát, cseresznyét, crémet, diót, mákot, vagy többféle gyümölcsöt és cukros-lekvárat, valamint tejbe főtt rizskását és köleskását is. Ha az összehajtott tésztát teleszórtuk töltelékkel, hajtogassuk nagy vastag tekercsbe. A hajtogatás úgy történik, hogy előbb egyik oldalon mind a két kézzel megfogjuk és fölemeljük az abrosz szélét, olyanformán, hogy a vékony tészta az emelés által magától eddig hengeredik, a míg egy tekercs lesz belőle, A tekercsüket vágjuk olyan hosszú darabokba, mint a milyen hosszú tepsibe sütni akarjuk. A tepsi fenekére öntsünk pár kanálnyi zsirt és ha bele tettük a tésztát, ennek a tetejét is kenjük meg olvasztott zsirral. Ezután tegyük gyors tűz mellett sütőbe; negyed óra alatt olyan szép pirosra sül, hogy kivehetjük deszkára és felvágthatjuk rézsutos darabokra. Végül hintsük meg cukor-porral. Ez a tészta úgy hidegen, mint melegen és megmelegítve egyaránt igen jó étel.

A rétesbe való töltelékek.

Krém töltelék.

Egy liter édes tejsűrüt tegyünk forni vanilliával és cukorral fűszerezve; míg a tejsűrű forr, készítsünk egy mély tálba fél liter finom lisztet, s a forró tejet lassanként csorgassuk a liszt közé. Csorgatás közben folytonosan keverjük fakanállal, hogy sűrű pép legyen belőle. Egy kis késhegynyi sót és 6 tojás sárgáját is tegyünk a pép közé. Miután a pépet ez utóbbiakkal is jól felkevertük, a hat tojás fehéréből vert kemény habot is tegyük közé. Ügyeljünk, hogy ez a krém jó édes legyen, mert a házilag készült tésztáknak rendszeren az a fő hibájuk, hogy sohasem elég édesek. Ezzel a vegyülékkel kell aztán az összehajtogatott rétest megtölteni. Ha a rétest nem akarjuk sodorni, hanem csak lapos szeletbe akarjuk kisütni, akkor hajtogassuk olyan kicsire össze a tésztát, mint kétszer az a tepsi, a melyben sütni akarjuk. A tésztaalapot vágjuk ketté; egyiket tegyük rá a zsiros tepsire - a krémtölteléket egyenlően

igazítsuk el rajta - a másik tésztalapot pedig borítsuk a krémmel bekent tésztalapra; felül kenjük be tojással és hintsük meg cukorporral. süssük jó tűz mellett gyorsan, szép pirosra; de ügyeljünk, hogy nagyon ki ne száradjon a tészta. Jókora négyszegletes koczkákba vágva találjuk fel.

Az alma töltelék.

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

A turós rétes.

Egy nagy tányér jó édes (friss) tehéntúrót mély tálban gyurjunk össze nagyon simára, tegyünk bele fél liter édeses, de sűrű tejfelt, 4 egész tojást, kevés sót, három kanál cukor-porrt és egy tojásnyi zsirt. Ezeket keverjük jól össze és úgy szórjuk az összehajtott rétes tésztára. Ezt is jobb összesodorva, mint laponan kisütni.

A máktöltelék.

Fél kiló darált mákot tegyünk negyedkiló, vízben feloldott forró cukorba; öntsünk bele annyi tejet, a mennyivel elérjük, hogy nagyon omlós ne legyen a mák. E keveréket vegyük el a tüztől s mikor kihült, szórjuk a kész rétes tésztába. Ezt is jobb ha összesodorjuk és nem laponan készítjük a tésztát. A mákba citromhéjat vagy bármi más fűszert tenni nem ajánlok, mert ezáltal elvesztené természetes ízét; már pedig ez a legjobb íz.

A dió töltelék.

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

Csiga rétes.

(Régi erdélyi tészta.)

A rendesen kinyujtott vékony rétes tésztát hajtogassuk négy rétebe; minden rétegét egy kicsit zsirozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszéleire, fél ujnyi szélesen, igen vékonyan, késsel, kenjük szilvaizet; azt a szilva izes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egy ujnyi forma széles szilvaizzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétes tésztából; ha evvel készen lettünk, a hosszú szilvaizzel töltött tésztaszalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságukra és formáljunk belőlük S alaku szép kis apró csiga réteseket. Tegyük egy lapos edénybe egy kanál zsirt láng tüzre; ha a zsir forró lesz, tegyük tele az edényt csiga rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapon tálba s találjuk cukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen reá cukrot.

Császár morzsa.

Egy liter tejbe, 12 deka mazsolát, 5 egész tojást, kevés sót és 5 kanál cukorport tegyük. Egy tálba, öntsünk fél kiló darát és a tojásos tejjel lassanként vegyítsük össze a darát; ebből hig tészta lesz, a melyet egy zsirral vastagon kikent tepsibe öntsünk s így hidegen tegyük jó meleg sütőbe, de gyakran

nézzük meg, mert ha kezd a tészta a tepszi széle felé kissé pirulni, azonnal egy késsel vagy bádoggal vágjuk össze-vissza az egész tésztát, egyúttal forgassuk is meg az apró rendetlen darabkákat, azután megint tegyük vissza a sütőbe, de néhány percnyi sütőbe hagyás után megint vegyük ki és kavargassuk össze, a tésztát újra apróbb darabokba morzsoljuk a kanál segítségével - ha száraz lenne a tészta, - kell alá egy kanál zsirt tenni, egész addig így járunk el e morzsa tésztával, míg szép egyenlő mogyorónyi nagyságu piros darabkába megsütöttük, ügyeljünk rá, hogy fél óra alatt elkészítsük ezt a tésztát, mert ha lassan sül igen kiszárad, azáltal elveszti minden jóságát, tálaláskor hintsük be vanília cukorporral.

A debreczeni béles.

Deszkára tegyünk egy kiló lisztet egy csomóba, csináljunk a közepébe lyukat, öntsünk e lyukba egy liter jó tejfelt, egy kávéskanál sót és két egész tojást; ezeket gyurjuk jól össze kissé puha tésztának, liszteljük meg jól a deszkát és arra tegyük a tésztát, nyújtófával nyujtsuk ki egy ujnyi vastagságúra. Tegyük a kinyújtott tészta közepére fél kiló zsirt és negyed kiló lisztet, ezeket ott a tésztán egyenlitsük egészen össze és egyenlő vastagon kenjük be e lisztes zsirral az egész kinyújtott tésztát, hajtogassuk össze négy rétbbe mint az íróstésztát. Tíz perczig úgy összehajtva hadjuk pihenni, akkor nyujtsuk újra el ujnyi vastagra, hajtsuk megint össze; ezt ismételjük háromszor. Végül nyujtsuk ki fél ujnyi vastagságúra és akkor vágjuk araszos nagyságu négyszegü kockákba. Minden kocka közepébe tegyünk egy bádoggalnyi töltelékot, hámozott összetört mandulából mazsolából és cukorból keverve. Lehet befőtt gyümölcs izet is tenni e tésztába, de ez nem olyan ajánlatos, mert össze áztatja s ezért megszívósítja a tésztát. Ha e töltelékot minden kocka tésztába bele raktuk, a tészta négy szegletét szoroson fogjuk össze, ujjunkkal nyomjuk meg és a tenyerünkkel lapítsuk jól az egész tésztát, hogy a töltelék sehol se lássék ki belőle. Tegyük a tésztákat tepsibe egymás mellé rakva, egy zsirbarmártott tollal kenjük meg felül mind. Gyorstüznél sütőben süssük meg szép halvány rózsaszínűre. Ez a tészta több napig el áll és mindég változatlanul jó; hidegen úgy, mint melegítve.

A székely-béles.

(Erdélyi tészta.)

Egy kiló lisztet tegyük deszkára, a közepébe csináljunk lyukat, a melybe öntsünk három deczi tejfelt, fél pohár bort, három tojást, egy kávéskanál sót, két tojásnyi zsirt és annyi meleg vizet, hogy keményke rétes-tésztát készithessünk belőle: Negyedóráig gyurjuk jól össze, akkor szaggassunk belőle 12 kis egyenlő czipót, tegyük lisztes deszkára és azonnal, egyenként nyujtsuk ki fával tányérnyi nagyságu formákba. Szórjuk be egy kevés zsirral, sodorjuk össze és gömbölyítsük csiga alakukba; azután nyujtsuk ki a nyújtófával tányérnyi nagyságu kerekbe. Ez a tészta sem vastag sem vékony ne legyen; lehet úgy körülbelül tollszárnyi vastagságu. Egy jó széles fenekü lábásban - olyanba, melybe a tészta kinyujtva könnyen belefér, tegyük egy diónyi zsirt; ha a zsir lángtüznél felforrott, tegyük a rétest bele. Mikor a zsirját elsüli, egy keveset mindég kell alá tenni. E tésztát egyenlően forgatva, egymásután süssük ki szép pirosra. Lehetőleg forrón tálaljuk; de ez hidegen is igen jó. Tálaláskor egyet-egyet vágjunk fel négybe.

A burgonya-rétes.

(Szepesi étel).

Egy kiló deszkára helyezett lisztbe tegyük egy nagy tányérnyi megfőtt és megreszelt burgonyát, két egész tojást és sót. Ezeket gyurjuk össze jól és formáljunk belőle kis tojásnyi nagyságu czipócskákat, a melyeket lisztes deszkán nyujtsunk ki fával tányérnyi nagyságu lepényekké. E lepényeket öntözzük meg zsirral, majd sodorjuk össze és újra nyujtsuk el késfoknyi vékonyságúra; kevés, de forró zsirban süssük meg palacsinta sütőn, mind a két oldalát szép pirosra. Ez igen jó, gyorsan készithető, olcsó és könnyü tészta. Megjegyzendő, hogy csak forrón jó; azonnal a kisütés után kell tehát asztalra adni.

A palacsinta-tészta.

Öntsünk egy tálba egy liter tejet, üssünk bele négy tojást és egy kávéskanálnyi sót, keverjük közé annyi lisztet, hogy keményecske, de azért kanállal elkeverhető tészta legyen belőle, s mikor a tészta már nem csomós, lassanként keverjük hozzá annyi tejet, hogy sűrű palacsinta tésztává képződjék. Hogy mikor jó, azt megpróbálhatjuk olyan formán, hogy forró és alig zsíros palacsinta-sütő közepébe, (melyet láng felett forrósítsunk meg,) öntsünk egy kanállal a tésztából és kissé oldalt jobbra-balra billentsük meg; ha a tészta még a forró vason is igen gyorsan szét foly, akkor még nem elég sűrű, ellenben, ha nem igen akar elterülni, akkor még nagyon kemény a tészta. Tehát egyelőre annyi tejet tegyünk a tésztába, hogy inkább sűrű legyen, mert tejet későbbben lehet bele tenni, lisztet már nem, mert későbbben bele rakott liszt a híg tésztával nem elegendik el és csomós maradna. Ha a forró vason lassan, de egyenlően elterül a tészta, akkor levelen sültnek és palacsintának egyaránt alkalmas. A palacsintákat erős láng-tűzön gyorsan süssük; széleit késsel emeljük fel és nézzük meg az alsó felét, hogy elég piros-e. Ha már szép piros színt nyert, késsel fordítsuk meg és néhány csepp zsirt csorgassuk alá, de rögtön, mert a tészta különben égett hólyagot vet. Nem szabad tehát a vasat szárazon hagyni. Mikor mind megsütöttük a palacsintákat, minden egyes darabot tegyünk deszkára és felét kenjük meg barackkissel vagy túróval. Ha bekentük, sodorjuk össze és tegyük egymás tetejére lapos tálba, majd fedjük be és tálalásig tegyük meleg helyre. A töltelékbe való túrot készítsük a következő módon: hat személyre egy jókora alma nagyságu édes tehéntúrót tegyünk tálba, keverjük ezt jól össze, hogy darabos ne legyen; tegyünk bele három egész nyers tojást, egy kanállal cukorport, kevés sót és két deczi jó tejfelt. Ezeket keverjük jól össze és kenjük be vele a palacsintát.

A levelen-sült.

(A legrégebb magyar tészta.)

Most a mikor az idő és a munka mindenképpen pénz, még a gazdag vidéki földbirtokosok házaiban sem igen teszik, hogy a levelen-sült kedvéért két nő cselédet fél napig e tészta készítésével kizárólag foglalkoztassanak. Pedig a levelen-sült kiváló, sajátos jó ize miatt, minden magyar uri háznál a legelső sütemény volt. A levelen sültet nem is lehet másképpen, csak nagy tömegben készíteni. Készítési módja különben a következő: használjunk hozzá kissé sűrű palacsinta tésztát, szedjük le frissen a kertből vagy száz nagy zöldkáposzta-levelet. E leveleket mossuk meg jól a portól és az apró kerti bogaraktól; tegyük ruhára, törölgessük meg szárazra, rakjuk széjjel egy nagy asztalra; minden egyes káposzta-levelet kenjük be vajba mártott tiszta libatollal, azután tegyünk minden káposzta levélre egy nagy fakanál sűrű palacsinta tésztát és kenjük el rajta úgy, hogy köröskörül az egész levelet - egy ujnyi híján - befedje. A tésztára felül is hintsünk egy kis olvasztott vajot. Mig ezekkel készülődünk, azalatt egy nagy sütőkemenczébe jó, száraz fából tüzet kell rakni. Miután a kemenczébe egy kosár fa elégett, kotorjuk az egyik oldalra a lángoló üszköket, illetve a parazsat mind és csak kevés fával tápláljuk a tüzet. A sütő kemencze másik felében pedig hosszú kenyérvető-lapátra téve, valaki folytonosan a láng felé tartva süsse meg a levelen-sülteket mind, egymás után kisütni égő kemencze tűznél. Egy nő-cseléd a lapátot tartsa a tűz felé, a másik vegye el tőle a kész tésztát és késsel váltsa le a zöld levélről; az egyszer már használt leveleket többször nem lehet használni. A kész tésztákat a tálban egymásfelébe kell rakni; a tálát meleg helyen kell tartani, egészen addig, a mig mind kisült a tészta. Tizenkét személyre valót meg lehet készíteni 4 óra alatt, meg lehet enni tíz perc alatt.

A zsemlye pudding.

Vagdaljunk össze apró kockákba három vizes zsemlyét és áztassuk meg annyi tejbe, a mennyit éppen felveszen; de széjjel ne ázzanak a kockák. Egy mély tálba tegyünk tíz tojássárgáját, tíz kanál cukorport, 15 deka megtisztított mazsolát, tíz deka héjától megtisztított hosszúra vágott mandulát, egy késhegynyi sót és egy tojásnyi friss irós-vajot, ezeket keverjük jól össze negyedóráig, akkor tegyünk bele három bádoggal kanál lisztet és a megáztatott zsemlyekockákat; elegyítsük úgy össze, hogy a tojásos tészta mindenütt egyenlően elkeveredjék a zsemlye kockákkal, a tojás fehérét verjük fel jó kemény habnak s azt is keverjük a tészta közé. Egy tiszta asztalkendőnek közepét kenjük ki vajjal, vagy zsírral, jó terjedelmesen, a kész tésztát öntsük a zsíros asztalkendőbe, fogjuk össze a kendőt jó tágan, nehogy a tészta nagyon összeszoruljon, kössük szorosán meg erős fonállal, a fonat

végére csináljunk egy hurkot, a melybe egy fakanál nyelét fűzzük bele és úgy eresszük forró vízbe a pudding tésztát, a kanalat tegyük keresztbe fazékban, az aztán nem engedí a kendőbe kötött tésztát a fazék fenekére leülni, hanem az egész tészta könnyen lebegve marad a forró vízben; így főzzük erős tűznél fél óráig, akkor vegyük ki a vízből a kendőt, tegyük deszkára, oldozzuk le a fonalat róla és a megfőtt forró tésztát tegyük szép cikkes, vajjal kikent borító formába, fedjük be és tegyük száraz, meleg helyre - de nem sütőbe, csak a tűzhelyen egy sarokba valamelyik edényre tálalásig, akkor fordítsuk ki kerek tésztás tálba, szurdaljuk tele a tetejét hosszukás mandulákkal, hogy szép tüskés legyen, öntsünk rá habosbor mártást.

Bor mártással.

(Bor sató)

E mártást lehet használni akár miféle tálba főtt, vagy pudding félére. Egy liter rendes asztali borba tegyük egy fél citromnak a héját egy késhegynyi tört fahéjat, két szeg szegfűszeget, ezeket együtt forraljuk fel porcellán edénybe, míg a bor forró lesz, az alatt egy mély két literes fazékba üssünk bele 20 tojás sárgáját, tegyünk még a tojáshoz 20 deka porcukrot, sodrófával habarjuk jó félóráig, míg egészen habos lesz a tojás sárgás cukor, ha a bor forró lassanként öntsük a tojásos cukorba, de folytonosan sodorjuk két kezünk között a sodrófával a bor mártást, így az egész edény tele lesz sűrű habos mártással, tovább főzni nem szabad, mert a tojás össze turosodna a borral, de gyöngye meleg helyen tartjuk és tálalásig folytonosan sodorjuk a fával, ha ezt nem tennők, nem tudnók többé habossá verni.

A puddingokra és tálba főttekre való tejmártás.

("Chaudeo")

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

A bor mártás.

A bor mártáshoz üssünk 16 tojássárgáját egy mély edénybe és keverjük fel vele habzásig huszonöt deka cukorport. Egy liter jó bort tegyünk cserép vagy porcellán edényben forni. A borba tegyünk egy fél citrom héját és késhegynyi tört fahéjat. Miután ezt a fűszeres bort felforraltuk, öntsük lassan sodrófával folytonosan sodorva, a cukros tojás közé. E keveréket tegyük a forró tűzhely szélére, olyan helyre, hogy folytonosan jó meleg, de ne buzgó forró legyen. A bor mártást csak igen kevés idővel a tálalás előtt kell elkészíteni, mert ha áll, összeturósodik. E rövid idő alatt folytonosan sodorni kell, mert úgy lesz jó sűrű és habos.

A csokoládé mártás.

Egy liter forró tejbe főzzünk be két tálba reszelt csokoládét és 12 deka cukrot. Hat tojás sárgáját tegyük mély porcellán edénybe, sodrófával keverjük habzásig és mikor már habzik, öntsük rá a forró csokoládét. A csokoládé mártást sodorjuk folytonosan, meleg helyen tartva, hogy jó habos legyen, egészen a tálalásig.

A tálba főtt eper.

Forraljunk fel egy fél liternyi tejet. Egy tálba tegyünk 6 tojássárgáját és 6 kanál cukorport; ezeket együtt keverjük negyed óráig, ezután tegyünk bele 6 bádogganálnyi lisztet. A forró tejet folytonos kavarással öntsük e tojásos és cukros lisztbe; e keverékbe csavarjunk bele egész citromot, végül tegyünk bele egy liter szitán áttört friss erdei epret és a tojás fehérét habbá felverve. Mind ezeket keverjük össze jól, friss vajjal kenjük meg belől egy cikkes formát azután hintsük be kissé liszttel. Öntsük bele ebbe a formába az epres vegyületet, azután tegyük jó forró sütőbe, hogy gyorsan megsüljön, de nehogy a tűz tulságosan nagy legyen, mert akkor kívül égett, belől pedig nyerssé lesz. Fél órai gondos sütés mellett kész lehet. Mikor meg van sült, azonnal tálni kell. mert a legkisebb pihenés után összeroskad. Adjunk mellé piskótákat.

A dara tálbafőtt tojássárgával.

Másfél liter tejet 12 deka cukorral tegyünk lábasba forni, ha buzog a tej, főzzük bele nagyszemű darát tizenöt dekát. A darát lassanként pergezzük folytonos kavarással közben a tejbe; ha egészen sűrű lett a darától a tej, vegyük el a tüztől és öntsük tálba; a tálba levő darához keverjük még tíz tojássárgáját, egy fél citromnak apróra vágott héját, egy késegynyi sót és a tíz tojásnak fehéréből vert habot. Ha ezeket mind jól össze elegyítettük, vajjal belől kenjük meg egy cikkes formát, öntsük a dara keveréket belé, tegyük csendes tűz mellett sütőbe; ha egy óra alatt szépen felnő és megpirul, ki borithatjuk kerek tálba; önthetünk körülötte cukros befőtt gyümölcs levet.

A dara (vagy griz) tálbafőtt másképen.

Egy liter tejet fel kell forralni; mikor e tej felforr, tegyünk bele 8 deka cukrot, egy darabka vaniliát (vagy citromhéjat) és folytonos főzés és kavarással közben, szórjunk bele 8 deka nagyszemű darát, (a mi körülbelül 8 csapott kanálnyi darának felel meg.) A darát főzzük egészen addig, a míg teljesen kidagadt, de azért mégis kissé higacska marad. Sok darát főzni a tejben nem szabad, mert nem szükséges hogy a tészta sűrű legyen. Mikor látjuk, hogy már kellőleg megfőtt, vegyük le a tüztől és tegyük tálba hűlni. Mikor már félig kihült, de még langyos meleg, csendesen (aprónként) keverjük közé 8 tojás fehéréből vert kemény habot. Miután a habbal jól össze elegyítettük, vízzel megnedvesített belsejü cikkes formába öntsük, azután tálnálásig tegyük hideg helyre vagy jégre. Mielőtt asztalra adnók, borítsuk ki kerek tálba és öntsünk reá tej-mártást.

A csokoládé tálbafőtt.

Egy liter forró tejbe tegyünk két közép nagyságu tábla reszelt csokoládét, nyolczad kilónyi cukrot és három egész zsemlet, mindezeket együtt addig főzzük folytonosan kavarással, míg a zsemlye a csokoládés tejben péppé válik. Ekkor vegyük el a tüztől, öntsük egy tálba, ott tegyünk bele egy tojásnyi vajat, 6 tojássárgáját és a hat tojás fehéréből vert habot. Ezeket keverjük össze szép egyenlően. Egy vajjal kikent cikkes formát hintsük meg zsemlyemorzzával és bele téve a csokoládés tésztát, végül gyors tűz fölött fél óra hosszáig süssük. Mikor megvan pirulva, borítsuk ki kerekded, mély tálba és öntsünk reá csokoládé, vagy tej mártást.

A tejfel tálba főtt.

Fél liter igen jó sűrű tejfelt tegyünk mély tálba, kavarással közé hat kanál porcukrot hat tojás sárgáját, fél citromnak reszelt héját és hat fakanál lisztet ezeket kavarással fél óráig jól össze, arra ügyeljünk, hogy a tészta inkább hig legyen mint sűrű; (de nagyon hig se legyen.) Ha habosra vertük e tésztát, tegyük belé lassan össze elegyítve a hat tojás fehéréből vert habot is. Egy cikkes formát kenjük meg vajjal, hintsük be zsemlye morzsával s a tejfeles tésztát öntsük a kikent formába; tegyük mérsékelt melegségű sütőbe, hogy egy óra alatt, csendesen egészen keresztül sülhessen. Mikor szépen felemelkedve megpirult, borítsuk ki kerek tálba. Önthetünk körülötte akár miféle cukros gyümölcs befőtt levet.

A keményítő tálbafőtt.

(Tojás nélkül)

Egy liter tejet tegyünk egy darabka vaniliával és 6 kanál cukorporral forni. Mialatt a tej felforr, azalatt egy tálban tiz deka buzakeményítőt oldjunk fel tizenkét kanál hideg tejben. Mikor a tej forni kezd, folytonos kavarással közben csurgassuk bele a felhígított keményítőt. Arra nagyon vigyázzunk, hogy a tej között darabos ne legyen a keményítő. Amint sűrű lett a tej, szórjunk közé tiz deka megtisztított és megmosott mazsolát, de ezt is keverjük el jól, nehogy a mazsola egy csomóban maradjon. Egy cikkes forma belsejét előbb nedvesítsük meg egy kissé vízzel s csak azután töltsük bele a keményítő-tésztát, a melyet jégre vagy hideg helyre kell tenni. Tálaláskor fordítsuk ki mély kerek tálba és öntsünk alá csokoládé-mártást.

A rizskása tálbafőtt.

Két liter tejet tegyünk forni; ha forró lesz, vessünk bele 12 deka cukrot, egy darabka vaniliát és 25 deka rizskását megmosva. A rizkását a tejbe főzzük egészen addig, míg egészen puhára kidagadnak a szemek és sűrű lesz az egész tömeg; akkor vegyük el a tüztől, öntsük tálba keverjük bele tiz tojássárgáját, egy tojásnyi vaját, öt deka mandulát megtisztítva és hosszúra vágva, öt deka tiszta mazsola szőlőt és a tojás fehéréből vert habot is egyenlitsünk a tojásos rizs közé. Ha mindezeket egyenlően felvegyítettük, egy rézformát kenjünk meg zsirral, hintsük be zsemlye-morzssával s úgy fordítsuk bele a rizst; süssük csendes tűznél egy óráig; ha felemelkedett és megpirult, borítsuk ki kerek tálba, öntsünk rá cukros gyümölcslevet - vagy bormártást.

A zsemlye-morzssás darakoczkák.

Két liter tejet tegyünk tüzre negyed kiló cukorral. Ha forró lesz, lassan keverve, főzzük bele vaniliát és fél kiló nagyszemű darát. Ha kissé sok volna a tejben a dara, kevés forróvizet öntsünk bele. Eközben vigyázni kell, nehogy sok tejet öntsünk bele, mert a tejes darának jó keménynek kell lenni. A darába, főzés közben, egy késhegynyi só is tegyünk és mikor jól megfőztük, a tejbenfőtt darát borítsuk ki egy vízzel meglocsolt deszkára, azután - vizes kézzel - azon forrón lapítsuk el egészen simán és egyenlőn ujjnyi vastagra. Az ellapított darát tegyük hűlni és mikor egészen meghült, vagdaljuk ki csinos - nem igen nagy - rézsutos kockákba; mártsuk meg felvert tojásban azután zsemlye-morzssában. Süssük ki forró bő zsirban, mind a két oldalát szépen megpirítva. Ezt a tésztát éppen így kezelve lehet rizkásából is csinálni. Ha rizkásával van készítve, szokás apró körtealakban is formálni; de sokkal könnyebb és jobb is kockaalakban készíteni. E sütemény egyaránt jó frissen, hidegen valamint megmelegítve is. Tálaláskor fahajás cukorporral kell behinteni.

Csörege kétféleképpen.

Deszkára tegyünk egy kilo szép lisztet a közepébe egyengessük lyukat, abba üssünk belé 10 tojás sárgáját egy tojásnyi vaját, egy pálinkás pohár fehérszínű rumot vagy konyakot, kevés só, egy tojásnyi porcukrot, végül annyi tejfelt keverjük a liszt közé, hogy az egész tésztát könnyen össze gyurhassuk; ha jól meggyurtuk szakítsuk ki három darabba, azután minden tésztát nyujtsunk el nyujtófával jó vastag késfoknyi vastagságúra, ha kinyujtottuk szabdaljuk ki derelye metszővel egy tenyérynyi nagyságú rézsutos kockákba, minden kockának a közepét vagdaljuk be a metszőacéllal háromszor egy-egy ujjnyi közt hagyva a bevagdálások között. Arra főleg ügyelni kell nehogy a tésztakoczkák széthulljanak.

Egy három literes lábasha, egy kilonyi zsirt kell erős tüzre tenni, ha a zsir igen jó forró lesz, csakhamar rakjuk a tésztát bele; egyszerre 4-5 darabot is lehet kisütni. A sütésre nagyon kell ügyelni, mert rendkívül hamar pirul és ezért hamar meg is éghet, de igen gyorsan kell sütni, mert a csörege csak akkor ropogós ha hamar sül.

A másik fajta csörege sokkal könnyebb és olcsóbb és azért mégis igen jó tészta. Egy kilo liszthez illőleg só és annyi egész tojást kell tenni, a mennyivel jó puha tésztát gyurhatunk; ezt a tésztát is szakítsuk ki három darabba, nyujtsuk el késfoknyi vastagra, vagdaljuk fel derelye metszővel, éppen

ugy mint a hogy fent leirtam, egyébként is úgy kell eljárni evvel a tésztával is. Így készítve a csörege hihetetlenül jóízű és könnyű tészta.

A rózsafánk.

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, a közepibe csináljunk gödröt, a melybe tegyünk egy kávéskanálnyi sót és annyi egész tojást, hogy rendes levesbe való tésztát gyurhassunk belőle. Gyurjuk e tésztát jól össze (félóráig), szakítsuk 3 darabba és nyujtsuk nem nagyon vékonyra. E tésztákat három különböző nagyságu metsző pohárral vagdaljuk fel. A legnagyobb metsző-bádog (vagy pohár) akkora legyen, mint egy rendes fánk; a második valamivel kisebb; a harmadik pedig pálinkás pohárnyi nagyságu legyen. Minden egyes rózsafánkhoz 3 darab ilyen különböző nagyságu tészta szükséges. A legnagyobb darab tésztát legalul helyezzük el s a közepébe tojás fehérét cseppentsünk, arra tegyük a kisebb kerek tésztát, annak is kenjük be a közepét nagyon kevés tojásfehérével és erre ragasszuk rá a 3-ik darab legkisebb kerek tészta darabot. Az ilyen formán összeragasztott három darab tésztának a kellő közepét az ujjainkkal nyomkodjuk meg, hogy a tészták ragadjanak össze. A széleit négy felől vágjuk késsel úgy, hogy mind a három kerek tésztából egy kicsi becsipődjék. Egy nagy lábasba tegyünk másfél liter zsirt, mely ha lángtűzre állítva forró lett, dobjuk bele egymásután, gyorsan a rózsafánkokat és szép pirosra süssük meg. Tálaláskor a felhalmozott tésztát barna, égetett cukorral csepegtessük meg. Ezáltal ugyanis nemcsak nagyon szép kinézést nyer, hanem valami eredeti jó ízt is kap.

A tejfel-koczká.

(Tojás nélküli tészta.)

Egy liter tejjel egy tálban annyi lisztet gyurjunk össze, mintha kemény rétes tésztát akarnánk készíteni. Egy kávéskanál són kívül semmi egyéb anyagot nem kell e tésztába tenni. A tésztát vegyük ki a tálból és helyezzük el meglisztezett deszkán. A deszkán hagyjuk betakarva fél óráig, de ha esetleg gyorsan van szükség a tésztára, akkor azonnal is kilehet nyujtani. Nyujtsuk ki (nyujtófával) késfoknyi vastagra. A kerek tészta-levél szélére, két-két ujnyi távolságra, rakjunk kis csomócska bármiféle gyümölcs ízt (lekvárt), hajtsuk fel a tésztát két ujnyi szélesen a gyümölcs csomócskákra; ekkor derelye metszővel vágjuk ki koczkákba úgy, hogy minden egyes koczkának éppen a közepére essék a lekvár csomócska. Miután az egész tésztát a most leirt módon fölapróztuk, tegyünk egy lapos vas edénybe egy fakanálnyi zsirt, mikor a zsir forró lesz, tegyünk bele annyi tésztát, a mennyi a lábasban egymás mellett elfér és gyors láng-tűzön szép pirosra egymásután süssük ki. Ha csak lehet, azonnal tálaljuk fel, mert minél frissebb, annál jobb s ha sokáig áll, összeesik, pedig akkor nem szép és nem is jó. De gyors kezelés mellett a legjobb tészták egyike.

A hájas pogácsa.

Fél kilónyi friss hájat vízben meg kell főzni; negyedórai főzés után vegyük ki deszkára és vagdaljuk jól össze azon melegen. A vagdalás közben hintsünk bele fél kilónál valamivel több lisztet. Mikor már egészen kemény lett a lisztől a háj, tegyünk közé egy tojást, pár kanál tejfelt és fél kávéskanálnyi sót. Majd nyujtsuk el két ujnyi vastagságúra, vágjuk ki közép nagyságu pogácsákba és felül késsel koczkázzuk meg. A pogácsák tetejét kenjük be tojással és süssük meg sütőben előbb gyenge, később erős tűznél.

Az uti-pogácsa.

Régen, a midőn még utra-valóról jobban kellett gondoskodni, mint ma, igen kedvelt volt ez a pogácsa; de ma is czélszerű eledel ez. Egy kiló lisztet fél kilónyi zsirt (vagy vajat), kéz között dörzsöljünk jól el; tegyünk bele két egész tojást, egy kávéskanál sót és annyi tejfelt, hogy a tészta inkább kemény, mint lágy legyen. A tésztát nyujtsuk ki deszkán két ujnyi vastagságúra és vagdaljuk fel kis pohárral vagy kis bádog-metszővel. Minden pogácsát felül késsel czifrán koczkázzuk meg és kenjük be tojással. Ennek jó forró sütőben kell gyorsan kiszűlni, mert apró lévén a tészta, hamar kiszáradna a lassu tűzön.

Kisütött zsemlye.

A császár-zsemlye héját reszeljük le; a zsemlyét három darabba vágjuk fel, vaniliás tejbe forgassuk meg, azután felvert tojásban, végre zsemlye-morzzában kell megforgatni és forró zsirban kisütni. Czukorporral szokás behinteni. Málna-izt adunk mellé külön csészében.

Az alma-fánk.

Egy liter hideg tejet öntsünk tálba, tegyünk a tejbe három egész tojást, hat kanál czukor-port, egy kávéskanál tört-fahajat, egy tojásnyi zsirt, egy késhegynyi sót. Ez anyagokba annyi lisztet keverjünk, hogy sűrű palacsinta tészta legyen belőle. E tésztát nem kell sokáig keverni. Mikor megtörtént a felvegyítés azonnal tehetünk bele megtisztított és vékony szeletkébe felapított almát, a melyet egészen a torzsájáig bele apróztatunk a tésztába. Ekkor keverjük jól össze az alma darabokat a tésztával, hogy a tésztában mindenütt egyenlően jusson az almából. Egy liter tejből kevert tésztához tíz közép-nagyságu almát kell felhasználni. Egy lapos lábasba tegyünk két tojásnyi zsirt láng tűzre forni; ha igen meleg a zsir, kanalanként rakjuk tele almás tésztával, úgy, hogy minden egyes kanál tészta külön álljon egymástól. Az egyes tésztákat villával mozgassuk meg, mert ez a higacska tészta különben össze foly és formátlanná válik. Ha nem igen hig a tészta, és gondosan sütjük, a legcsinosabb zsemlyeszelet formán kell, hogy kinézzen. E tésztáknak mind a két oldalát szép egyenlő rózsaszínűre süssük meg. azután rakjuk egymás felébe és fahajas czukorporral hintsük meg a tetejét. Lehet még másképpen is készíteni e tésztát, és pedig így: tisztítsunk meg jó nagy almákat héjától, furjuk ki a torzsáját és vágjuk kerek szeletkébe, azután az egyes almaszeleteket mártsuk be tésztába és úgy süssük ki, nem igen sok forró zsirban addig, a míg szép piros lesz mind a két oldala. Így finomabb, - de amugy könnyebb a készítése.

A zsiros lepény.

Tegyünk deszkára fél liter lisztet, két deczi czukorport; csináljunk a czukor és liszt közepébe lyukat, öntsünk belé két deczi jó tejfelt. Tegyünk még a lisztbe egy citromnak a levét és apróra vágott héját, három tojásnyi zsirt és három egész tojást is adjunk a keverékhez; ezeket mind együvé vegyítve gyurjuk jól össze kissé lágy tésztává. Egy darabot szakítsunk el a nagyobb tésztából és a nagyobb darab tésztát nyujtsuk ki fél ujjnyi vastagságúra. Tegyük tepsibe, kenjük meg eper izzel vagy egyéb befőtt gyümölcsessel, a kisebbik darab tésztából sodorjunk reá kis ujjnyi vastag pálcácskákat, rakjuk a lekvárral bekent tészta fölé koczkában, süssük ki lassu tűznél a sütőben. Ha gyenge pirosra megsül, borítsuk ki deszkára, vagdalkuk fel egy arasz hosszú és két ujjnyi keskeny szeletkébe, rakjuk kerek tálba, koczkában egymás fölé helyezve jó magasra.

Turós lepény.

(Hódmezővásárhelyi tészta.)

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára, azután fél kilónyi zsirt dörzsöljünk el a liszttel; tegyünk a lisztbe három egész tojást és egy fél kávéskanál sót; ha kissé kemény lenne a tészta, annyi tejfelt is tehetünk belé, hogy összegyúrás után könnyen el lehessen a deszkán nyujtani; még pedig igen vékonyra nyujtsuk; egy jó késfoknyinál vastagabb ne legyen. Tegyük a kinyujtott tésztát tepsibe, készítsünk reá tölteléket így: tálba tegyünk egy kilónyi édes tehén turót, törjük azt jól el néhány kanál tejjel és kevés sóval és egy bádogkanál liszttel együtt, úgy, hogy lágy legyen a turó és a tésztára rá kenhető. Akkor tegyük a tepsiben levő tésztára és egyenlően terítsük el a tésztán a turót; a tészta szélét köröskörül egy külön e célra elvett darabbal koszoruzva szegjük be, ujjunkkal csipegessük meg, úgy hogy csinos koszoru formát nyerjen a tészta széle és ne ömölhessen ki rajta a tésztára tett hideg töltelék. A turó felébe öntünk egy liter tejfelt, melybe előbb hat egész tojást és kevés sót bele habartunk. Tegyük a tésztát csendes tűznél a sütőbe, hogy lassan átsülhessen és kissé megaludjon és piruljon rajta a tejfel. Ha megsült, vegyük ki a sütőből, de hagyjuk benne tálalásig a tepsiben, mert csak akkor lehet ott bent a tepsiben csinos nagy koczkákba felvagdálni, ha kissé kihült; megczukrozni nem kell, mert nem szokás, de czukrozva is igen jó tészta.

A fahajas fánk.

Egy kiló liszthez vegyünk 16 tojás sárgáját, egy tojásnyi vaját s egy nagy pálinkás pohár rumot, 6 kanál cukorport, egy késhegynyi sót és fél liter tejfelt. Ezeket összekeverve, gyurjunk belőle elnyújtani való lágyacska tésztát. Szakítsuk ki kis cipőcskáknak; lisztes deszkán nyújtófával rendre nyujtsuk ki jó kézfok vastagságúra. Szabdaljunk a levél tésztákból rövid araszos hosszú és három ujj széles kockákat. Tegyük egy kiló zsirt lábasban, láng tüzre; ha forró lesz a zsír, tegyük bele üresen két fahajas-fánk-sütő bádog csövet; pár percz mulva ha a bádog átmelegedett a zsirtól, vegyük ki, tekerjük reá egy kocka tésztát és a fahajas-fánk-sütőre a nyelén lévő fonallal többszörösen csavarjuk be a tésztákat, a tésztás bádogot azután tegyük újra igen forró zsírba. Ha kezd a tészta pirulni, csavarjuk le róla a fonalat és forma nélkül eresszük vissza a tésztát a zsírba és így, ha félig megsülve vesszük le a formáról, többé nem veszíti el csinos kürtő alakját. A fonal helye mindenütt ott marad a megsült tésztán. Eképen süssük ki rendre mind a tésztákat, azon forrón hintsük meg fahajas cukorporral, azután rakjuk tálba, csinosan össze-vissza. Igen jól néz ki és úgy hidegen, mint melegen nagyon jó, ámbár régi módi tészta.

A málé-lepény.

(Erdélyi tészta.)

Egy kiló szitált kukoricza-lisztet tegyük tálba, öntsünk bele egy liter langyos meleg tejet, hat kanál cukrot, három egész tojást, egy nagy tojásnyi zsirt és egy késhegynyi sót. Ezeket keverjük jól össze, hogy kissé hig tészta legyen belőle. Ha éppen szükségesnek mutatkozik, tehetünk bele kevés vizet is. Ezt a tésztát nem kell elverni, mert az csak idő pazarlás lenne. A mint össze kevertük, öntsük bele egy fagyos zsirral jól kikent tepsibe és tegyük azonnal rendes tűz mellett sütőbe. Fél óra alatt, ha nem öntöttük igen vastagra, szép pirosra megsül. Az elkészült lepényt tegyük deszkára, vagdaljuk fel nagy kockákba és melegen tálaljuk asztalra.

Az össze kevert málé-liszt tésztát ennél még gyorsabban is ki lehet sütni.

Tegyük egy palacsinta sütőben egy kanálnyi zsirt láng-tüzre és mikor a zsír forró, rakjuk kanalanként zsemlye-szelet formákba a tésztát. Mikor a tésztának egyik fele gyors sütés mellett szép piros lett, fordítsuk meg és csak azután szedjük ki a zsirból. Így süssük ki rendre, ha a zsír elapad, a tészták alá a sütő vasba mindég tegyük egy-egy kanállal nehogy szárazon sülve, megfüstölődjék. Ha így készítjük a málét, - ezt k a n a l a s m á l é p o g á c s á n a k hívják. Igen gyorsan készül és elég kellemes ízű tészta. Legtöbben ki sem tudják találni hogy miből készül.

A gyurt tészták.

Magyarország legtöbb részében a gyurt turós tésztákat tartják a legjobb és legmagyarabb tésztának és tényleg, ha jó hozzávalóval készítik, igen izletes étel is, de nem mindenki tudja méltányolni, zsiros és nehéz voltánál fogva. Nálunk, ha külföldi jeles vendégek érkeznek és azok számára traktát akarnak rendezni, a fő eledel okvetlenül a turós galuska és a marha vagy bornyu pörkölt. Már aztán, hogy ne undorodnék el ilyen ételektől a párizsi gavallér, vagy más elfínyásodott izlésű nemzet fia! Nem való az ilyen ételt más nemzet fiára disputálni; mindég csodálkoztam rajta, hogy egy magyar gazdasszony miért nem ad süteménynek inkább csigarétest vagy turóst-bélest, sőt olyan kiváló alkalommal a kürtös kalácsot is inkább alkalmas készíteni. Ezek mind olyan különleges, bár régi, de remek, jó magyar tészták, hogy becsületére válnék akár egy párizsi hires cégnek is. Az olyan vendéglősné, aki 5, sőt több forintot is elkér egy ilyen külföldi vendéglátó vacsora előállításáért, ne restelje a magyar konyha becsületért egy egész délutánon keresztül csiga-rétest vagy kürtös kalácsot gyártani és pedig sajátkezüleg, mert akkor tudom, hogy nem fordítják a fejüket a finyásan mosolyogva félre az idegen urak. Mert ezek a tészták nem zsirosak és kellemes ízűek, Már pedig a francziának és a legtöbb külföldi embernek is az kell, hogy zsiros ne legyen, mert a más nemzet fiai jobbára csak a vajas étkeket szeretik.

Juh túrós-tészta.

Egy kiló lisztből gyurjunk jó kemény tésztát, nyujtsuk ki, kissé vastagon azután vágjuk fel nagy kockákba, tíz percig főzzük egy nagy fazék forró vízben, akkor szedjük ki sűrű kanállal a vízből, tegyünk nagy lábasba egy nagy fakanál zsirt, a forró tésztát tegyük a lábasban lévő zsirba; sózzuk meg és kavargatjuk össze. Azért kell nagy lábasba tenni a tésztát és sok vízbe kifőzni, mert akkor nem ragad össze a túrós-galuska. Tegyünk még a tészta közé fél kiló juh-turót és néhány kanál tejfelt; ezekkel is kavargatjuk össze a tésztát. Tálaláskor kerek tálba tegyük és a tetejét hintsük be szalonna tepertővel.

A tehén túrós-tészta.

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

A sodrott tészta.

(Nudli)

Egy fazékban főzzünk meg annyi burgonyát, hogy megtisztítva, megreszelve, legyen belőle egy tetejes tányérnyi jól össze nyomott, reszelt-burgonya. A reszelt-burgonyánál valamivel kevesebb lisztet tegyünk a reszelt burgonya közé és kevés sót, ezeket gyurjuk össze. Miután ily módon a burgonyát a liszttel teljesen összegyurtuk, a mi hamar és könnyen megy, - tegyük e tésztát lisztes deszkára és vagdaljunk belőle tojásnyi nagyságu darabkákat, a melyeket a meglisztezett deszkán tenyerünk között sodorjunk ujjnyi vastag pálcákba. Mindegy akármilyen hosszúra elsodorjuk is, mert ugyanis fel kell vagdalni még apróbbakba. E tészta rudacskákat kis diónyi darabkába szabdaljuk fel és jól meglisztezett deszkán - jobb kezünk tenyerével a deszkára nyomva a tésztát - egyet sodorjunk rajta és e sodrás után egyuttal lökést adva neki, dobjuk előre azt a kis hosszukássá vált tészta darabot az előtte lévő lisztes területre. Az ilyenformán elkészített burgonyás sodralékokat dobjuk forró vízbe és 5-6 percig főzve lyukas-kanállal szedjük ki. Tegyük forró zsirba, vagy vajba; de megjegyzendő, hogy ahhoz nem kell sok zsir, vagy vaj, mert a zsir, (illetve a vaj) ugyanis mind leszáll az edény aljára. Forrón tálaljuk asztalra és vajban piritott zsemlye-morzsaival hintsük be a tetejét.

A szilva izes derelye.

Egy kilónyi lisztből - a rendes módon - gyurjunk tésztát; de valamivel mégis lágyabbat, mint a közönséges tészta. E tésztát nyujtsuk ki olyan vékonyra, mint a levesbe való tésztát szoktuk. Egyszerre csak egy levél tésztát nyujtsunk ki, mert e lekváros derelyéhez nem lehet megsikkadt tésztát használni; csak egymásután, sorban készíthetjük el a frissen nyujtott levelekből a derelyéket. Minden levél tészta egy-egy ujjnyi távolságra, kávékanállal apró csomócskákban szép szorosan szilva izzal kell rakni. A levél tésztát félig rakjuk így tele szilva-izes csomócskákkal; a tészta másik - üres - felét pedig borítsuk a lekvárral megtöltött tészta alá. Ilyen formán minden lekvár csomó kimagasló dombocskát fog képezni; e dombocskák körül a tésztát ujjunkkal nyomkodjuk meg, azután rendre szalagonként vágjuk ki a tésztát éles derelye-metszővel. E szalagokat derelye metszővel aprózzuk fel kocka formákba, úgynevezett "derelyéknek". Nagy fazékban forró vízben főzzük meg. Főzés közben ügyeljünk, mert ez a tészta azonnal a forró víz tetejére szalad; de azért még nincs megfőve. Sokáig nem szabad főzni, mert akkor meg mind kifakad a lekvár belőle. Hat-hét percnyi főzés után kiszedhetjük lyukas kanállal. A tetejét tálaláskor öntsük le forró zsirral és hintsük be piritott zsemlyemorzsaival. Azon forrón kell asztalra adni.

A káposztás koczka-tészta.

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

A sonkás tészta.

Egy fél kilónyi lisztből gyurjunk rendes nyujtani való tésztát. A sonkás tésztához való tésztát inkább vékonyra, mint vastagra kell nyujtani. Az elnyujtott tésztát vagdaljuk fel a rendes koczkákba, főzzük meg jó forró vízben. Mikor megfőtt, szedjük ki szűrő kanállal egy mély tálba. Miután a tésztát a vízből kiszedtük, azonnal tegyük bele a következő módon készült töltelék: negyed kilónyi kövérrel vegyes sonkát vagdaljunk fel jól apróra és keverjük el a kifőtt tésztával, a melybe tegyünk illő mennyiségű só, négy egész tojást, három deczi jó tejfelt és egy tojásnyi zsirt. Ezeket mind jól össze kell keverni a tésztával. A sonkás tészta külső borítékához való parázs tésztát a következő módon kell készíteni: negyed kiló lisztbe tegyünk két egész tojást, egy kanál cukorport, egy tojásnyi zsirt és annyi tejfelt, hogy a tészta kissé puha és elnyújtható legyen. A tésztát nyujtsuk el úgy kerek tál nagyságúra, tegyük egy cikkes borító formába, úgy hogy a tészta egészen a forma széleig felérjen és ebbe a parázstésztába öntsük bele a sonkával összekevert tésztát. Ilyen eljárás mellett a parázs tésztának széle marad, a melyet rá kell borítani a sonkás tésztára. Ezen tésztával teletöltött formát, tegyük csendes tűznél sütőbe; egy óra alatt megsül szép pirosra. Ha megsült, borítsuk ki kerek tálba. Ez főleg vacsorára való étel.

A tejbefőtt laska.

Egy kilónyi lisztből gyurt tésztát vagdaljuk fel vékony, gömbölyű laskákba. Három liter tejet tegyünk forni és mikor forró lesz, tegyünk bele egy darab vaniliát és egy tojásnyi cukrot, Majd főzzük belé a felvágott laska tésztát; kavargatjuk folytonosan, a míg a tejet mind elitta a tészta. (Lángtűzre ne tegyük, mert azonnal kozmás lesz.) Ha egészen elfőtt a tej, tegyünk bele tetszés szerinti mennyiségű mazsolát. Egy cikkes formát kenjünk ki vajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával és tegyük bele a tejbefőtt tésztát, azután tegyük gyors tűznél sütőbe és ha megpirult, borítsuk ki kerek tálba. Végül hintsük meg vaniliás cukor-porral.

A darával készült tészta.

Egy kilónyi lisztből gyurt tésztát vágjunk úgy fel, mint a tehén turós tésztához szokás gömbölyű laskákba. A darás tésztát sokkal jobb laska, mint koczkákba felvágott tésztából készíteni, mert ez nem ragad össze a főzés és állás közben, holott a koczka-tészta veszedelmesen kényes. Ha rendesen megfőttük a laskatésztát, tegyünk egy kanál zsírban nagy lábasba, hogy könnyen keverhessük. Míg a tészta kifő, azalatt készítsük el a hozzá való darát a következő módon: egy tojásnyi zsirt tegyünk forni s később öntsünk a zsírba tíz deka nagyszemű darát. A darát erős tűzön igen ügyelve és folyton kavargatva pirítsuk meg egyenlő rózsaszínűre és mikor a lehető legforróbb, öntsünk bele egy pohárnyi forró vizet, sózzuk jól meg és rögtön borítsuk a zsiros kifőtt tésztába; kavargatjuk össze és tálaljuk fel forrón.

A mákos tészta.

A mákhoz való tésztát, éppen úgy vágjuk fel, mint a tehén turós tésztához való tésztát szokás. Ha a laska tésztát jó bő vízben meg főztük, szedjük ki nagy lyukas fakanállal és tegyük azon forrón egy nagy lábasban zsirba. Egy kilónyi lisztből gyurt tésztához egy jó tojásnyi zsir szükséges. Kavarjuk össze a tésztát a zsirral és egy késhegynyi sóval, azután öntsünk a tésztára negyed kilónyi darált mákmagot és annyi czukorport a mennyi izlésünkhöz éppen megfelel. Keverjük jól össze a tésztát a mákkal és azon forrón, frissen elkészítve tálaljuk föl, mert ha csak egy fél óráig áll is élvezhetetlenül elszárad, megzsirosodik és minden zamatját elveszti.

A tehénturós gombóc.

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

A bánáti gyümölcskenyér.

Vegyünk 25 deka igen nagy szemű mazsolát, 25 deka datolya szilvát, 25 deka mandulát 25 deka citrónádot, 25 deka birsalma sajtot, 25 deka aszalt magolt szilvát, 25 deka vegyes finom czukrozott déli gyümölcsöt, 50 deka fügét és 50 deka héjától megtisztított diót. Mindezen gyümölcsöket fel kell vágni lehetőleg egyenlő, de nem igen vékony laskákba. A felvagdalt gyümölcsöket tegyük tálba és hintsünk reá 2 deka törtfahéjat, 2 deka törtszegfűszeget, és négy nagy almát héjától megtisztítva, vagdaltunk fel apró darabkába; azt is keverjük a száraz, fölvágott gyümölcsök közé. E vegyes gyümölcsre öntsünk 4 deci jó rumot. Este készítsük el ezt az anyagot, hogy a tálba befedve egész éjjel úgy álljon és ideje legyen összeérni. Másnap reggel készítsünk hozzá egy kiló lisztből, 2 tojásból, 2 kanál czukorból egy késhegynyi sóból, egy kanálnyi vajból, 3 deka élesztőből és fél liter tejből közönséges kalácstésztát. E tésztát verjük jól meg és tegyük langyos meleg helyre kelni. Ha a tészta megkelt, tegyük ki deszkára és nyujtsuk el két ujjnyi vastagságúra. Ekkor a vegyes gyümölcsöt tegyük szép hosszán a tészta közepére; a tésztát sodorjuk össze a gyümölcsöcsel oly módon hogy hosszukás pékkenyér formája legyen. A kalács-tészta a gyümölcsöknek csak burkolatul szolgáljon. A tésztát felül kenjük meg tojássárgájával s tegyük tepsibe. Csendes tüznél, lassan kell kisütni szép barnapirosra. Használatkor nagy lapos szeleteket kell belőle vagdálni. Ez a rendkívül finom csemege a temesváridéki német ajku családoknál karácsony estéjén szinte elmaradhatatlan étel.

A gyümölcs-kenyér.

(Német csemege.)

Tegyünk egy tálba hat egész tojást, hat kanál porcukrot, tíz kanál liszttel; ezekből keverjük tésztát, aztán tegyük közé a következő gyümölcsöket: 6 deka laskára vágott fügét. 6 deka czukros narancshéjat felvagdaltva, 6 deka hosszában felszeldelt, hámozatlan mandulát, deka tiszta mazsolát, 6 deka laskára vágott citrónádot, 6 deka egész cikkben meghagyott diót; e gyümölcsöket keverjük jól össze a tojásos tésztával s ha kissé kemény lenne a tészta, fel lehet higitani tojással. Csak olyan keménynek szabad neki lenni, hogy a gyümölcsre reá ragadjon a tészta. Egy mély, kisdud és hosszukás formát ki kell kenni vajjal, be kell hinteni liszttel és a gyümölcsös tésztát csinos, hosszukás, kisdud kenyér alakba formálva, a tepsibe kell tenni. Ez a tészta ragadós és nehezen bánható, be kell tehát felül hinteni

liszttel és lassu, de azért nem gyenge tűz mellett tegyük egy órára sütőbe. Ügyeljünk rá, hogy e tömött, nehéz tészta belől is átsüljön. Asztalra adás előtt vágjuk fel széles, vékony szeletekbe.

A vaniliás perez.

Ez a tészta a házi édes tészták között a leghasználhatóbb, mert legkönnyebben előállítható sütemény. Tegyük fél kiló lisztet deszkára, keverjük közé negyed kiló zsirt, vagy vajat, negyed kiló cukorport, három egész tojást és annyi tejfelt, hogy a tészta kissé keményecske legyen. Gyurjuk jól össze, nyujtsuk ki egy ujjnyi vastagra, vágjunk belőle fánk-metszővel közép nagyságu kereket; szurjuk ki a kerek közepét piczi pálinkás pohárral, vagy ahhoz való bádoggal (tisza gyüzüvel) úgy, hogy a tésztából perezek formálódjanak; ha mind kivágtuk; a tészta hulladékokat újra gyurjuk össze és újra készítsük el ugyanígy. Ha mind készen van, egy tojás fehéréből, verjünk híg habot és a perezek egyik oldalát kenjük be vele, azután mártjuk belé cukorporral és vaniliával vegyes mandulába. Rakjuk egymás mellé tepsibe; tegyük csendes tűznél sütőbe, negyed órai sütés után, ha gyöngye rózsaszínű lesz, vegyük ki és tegyük félre használatig. Több napon keresztül is eltartható.

Vanília hajtás.

Egy mély tálba tegyük (egy fertály font) 12 deka vaniliával összetört, cukorport, csavarjunk bele egy citromnak a levét. Két kanál lisztet, és két tojás fehérét habbá verve elegyítsünk a citromos cukorba. Egy kissebbszerű tepsit rakjunk ki ostyával és arra öntsük ki azt a tésztát. Csak kés foknyi vastagságu legyen a tészta. Gyors tűznél sütőbe téve süssük meg, de csak sárgára és nem pirosra, mikor kezd szépen sárgulni vegyük ki, és deszkára téve szabdaljunk belőle, egy ujjnyi széles szalagokat; ezeket a tésztaszalagokat csavargassuk rá egy ujjnyi vastagsága, tisza, fapálcácskákra, ha kihül a tészta hozzuk le a fákrról és úgy tálalhatjuk asztalra.

A cukor perez.

(Téa tészta.)

Fél kiló lisztet tegyük deszkára, a közepébe csináljunk lyukat és öntsünk belé két deczi friss meleg vaját, felolvasztva. Tíz deka cukorport és fél citromnak apróra vágott héját is tegyük belé. Ha ezeket jól össze kevertük tegyük belé 3 tojást, gyurjuk jól össze és sodorjunk belőle vékony, kis ujjnyi vastagságu pálcácskákat. Vagdaljuk fel darabokra; a szerint, hogy milyen perezeket akarunk formálni kisebbre, vagy nagyobbra. Csináljunk a gömbölyü tészta darabkákból kis sós perez formákat; rakjuk egymás mellé tepsibe és süssük ki igen halvány rózsaszínűre, erős tűznél, gyorsan, azután tegyük el használatig.

A rácz pite.

A rendes rétes tésztát, ha már jól kiszáradt az abroszon, hajtogassuk össze úgy, hogy négyrétű legyen. Az össze-hajtáskor a tészta minden rétegét fröcsköljük meg olvasztott vajjal. Egy tepsit kenjük meg vékonyan vajjal, azután vágjunk bele egy akkora darabot, az összehajtogatott tésztából, mint a tepsit. Negyed kiló mazsolát és negyed kiló mandulát megtisztítva és összetörve, fél kiló cukorport keverjük össze. Ezzel a tepsiben lévő tésztát tetszésünk szerinti bőségben hintsük be; kevés olvasztott vaját is szórjunk a mandulás tésztára; azután újra tegyük egy lap rétes tésztát és kevés vaját a mandulára. A tészta fölibe megint tegyük a töltelékéből és így járjunk el egész addig, míg a tésztánk és töltelékünk elfogy. A tészta legtetejére is hintsünk mandulás cukrot. Tegyük csendes tűznél sütőbe és csakis addig süssük, míg szép halvány rózsaszínű lesz a tésztája. Akkor borítsuk ki deszkára, vagdaljuk fel hosszszukás rudacsokkába. Ezt a süteményt több napig el lehet tartani; ritka kellemes ízű csemege.

A pozsonyi mákos (diós) patkó.

Egy kiló lisztet tegyünk deszkára; elegyítsünk fel a liszttel fél kilónyi zsirt, azután gyurjunk e zsiros lisztbe hat kanál cukorport, hat tojás sárgáját és annyi tejfelt, hogy a tészta kemény ne legyen, hanem inkább könnyen elnyújthatóvá váljon. Egy késhegynyi sót, egy kis pohár rumot, vagy konyakot is keverjünk a tésztába; ezen anyagokat gyurjuk jól össze (negyed óra hosszáig), a míg a tészta szép sima lesz. Mikor sima lett, nyujtsuk ki késfoknyi vékonyra, vagdaljunk belőle araszos hosszú és három ujjnyi széles kockákat. E kockákat kenjük meg egy ujjnyi vastagon mák- vagy dió töltelékkel, melyet a következő módon készítsünk el: fél kiló daráltmákot (vagy apróra tört dió-belét), tegyünk negyed kilónyi, vízbe mártott és lángtüzein sziruppá forralt cukorba és cukroslében forgassuk meg. Ha igen parázs a töltelék, tegyünk közé egy kevés tejet. Miután a töltelékeket jól össze kevertük, vegyük el a tüztől és teljesen kihűlve, hidegen tegyük a tésztába. A kockába vágott tésztát hosszában töltsük meg és aztán sodorjuk össze, vékony, duzzad, gömbölyű pálczába. E pálczákat hajlitsuk meg patkó alakúra és úgy rakjuk tepsibe, azután kenjük meg tojás sárgájával és sütőben süssük gyors tűznél, hogy ki ne száradjon. Ez a tészta több napig hiba nélkül eláll; de azért mégis legjobb frissen.

Libazsiros sütemény.

Tegyünk deszkára fél kiló lisztet és elegyítsük jól össze két deczi libazsirrallal. A zsiros lisztbe tegyünk öt kanálnyi cukorport, két deczi apróra tört diót, öt kanál jó ó-bort, kevés sót és annyi hideg vizet, hogy a tészta, miután összegyurtuk, keményecske legyen. A tésztát nyujtsuk el egy ujjnyi vastagságúra, vagdaljuk ki csinos rézsutos kockába, hintsük be felül porcukorral, azután tegyük egyenlő, de nem igen gyors tűznél sütőbe. Mikor kissé pirulni kezd, vegyük ki.

A porhanyó kis kifli.

Tegyünk deszkára negyed kiló lisztet, 12 deka tört cukrot, 10 deka írósvajat. 10 deka hámozott tört mandulát, 4 keményre főtt tojássárgáját szitán áttörve, és négy egész nyers tojást; ezeket gyurjuk jól össze, azután nyujtsuk ki késfoknyi vastagságúra, majd vágjunk belőle apró kockákat. E kockákat töltsük meg dióval, melyet előbb cukor-szirupban megforgattunk, azután hajtsuk össze kis kifli alakban. A kifliket kenjük meg felül tojássárgájával és süssük meg gyors tűznél halvány rózsaszínűre.

A mézes lepény.

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

A diós sütemény.

Fél kiló liszthez vegyünk 4 egész tojást, fél pohár bort, két kanál cukorport, késhegynyi sót, egy tojásnyi zsirt. Ha jól össze gyurtuk a tésztát, melynek kissé keményecskének kell lenni, szakítsuk ki liba tojásnyi darabokba (fél kiló lisztből lesz 4 darab), deszkán nyujtófával minden egyes darabot nyujtsuk ki késfoknyi vastagságúra. Minden egyes levél tésztát egyenként hintsünk be olvasztott meleg zsirrallal és olvasztott meleg mézzel. Minél több a tésztán a méz, annál jobb. Zsirt nem kell reá igen bőven locsolni. Ha bemézeztük és zsiroztuk a levél tésztákat, hintsük be lehetőleg jó vastagon apróra tört dióval, azután sodorjuk össze egyenként külön és tegyük hosszában elhelyezve egymás mellé tepsibe. Felül kenjük be mézzel, azután tegyük jó meleg sütőbe sülni; ügyeljünk, hogy ki ne száradjon. Ha szép barnára megsült, vegyük ki és vagdaljuk fel csinos rézsutos kockákba. Ez a tészta igen jó és sok ideig eláll.

A diós rudak.

Tegyünk negyed kilónyi lisztet deszkára, tegyünk közé negyed kiló vaját, negyed kiló porcukrot és két tojássárgáját; ezeket gyurjuk össze tésztának, nyujtsuk ki fél ujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe, süssük meg, de csak félig és akkor vegyük ki, kenjük be a következő töltelékkel: 12 deka porcukrot egy kevés vízzel tegyünk forni. Mikor a cukor a vízben egészen felolvadt és sűrű habot vet, tegyünk bele 8 deka igen apróra tört diót, egy késhegynyi apróra vágott citromhéjat, egy citromlevét és két tojássárgáját; ezeket keverjük jól össze a cukros dióval, azután a tésztára kenjük reá. A tésztát tegyük újra a meleg sütőbe addig, amíg a dió felül megjegeczesedik. Ekkor vegyük ki deszkára és vagdadjuk fel hosszú, vékony rudacskába.

A habos tészta.

Fél kiló lisztet tegyünk deszkára s dörzsöljük össze fél kiló friss irós-vajjal, 7 tojás sárgájával, egy egész tojással. E tésztába gyurjunk 15 deka porcukrot is; ha ezeket jól össze kevertük, nyujtsuk ki fél ujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe sülni egyenlő de meleg sütőbe. Mikor a tészta már kezd egy kissé sárgulni, de még nem pirul, vegyük ki a sütőből. Mialatt a tészta sül, a fentemlitett hét tojás fehéréből, melynek a sárgáját már felhasználtuk, verjünk habot és ha jó kemény lett a hab, elegyítsük fel 7 evőkanálnyi cukorporral és 4 kanálnyi finom baracklekvárral. Miután a habot ezekkel igen jól elkevertük, öntsük a félig megsült tésztára s hintsük be a habot felül cukorporral; tegyük újra igen meleg sütőbe. Mikor a hab felül kissé megpirult, kilehet venni, azután igen éles késsel vagdadjuk fel jókora kockára.

A fűszeres édes tészta.

Tegyünk tálba negyed kiló zsirt és dörzsöljük el erőssen, egészen addig, míg habos lesz; akkor tegyünk bele hat egész tojást, negyed kiló porcukrot, egy fél citrom apróra vágott héját és egy egész citrom levét csavarjuk bele; egy kávéskanál szitált fahéjat és fél kávéskanálnyi szitált szegfűszeget is kavargassunk össze vele. Végül tegyünk e keverékbe fél kiló lisztet, s az egészből gyurjunk tésztát. A tésztát tegyük lisztes deszkára, nyujtsuk ki egy ujjnyi vastagságúra, tegyük tepsibe, kenjük meg valamiféle cukros befőtt izzel, azután felül cizfrázzuk meg, kockákba rakott tésztával, kenjük be tojássárgájával és süssük ki rendes melegségű sütőben csendesesen. Ha megsült, tegyük ki deszkára és csak mikor félig kihült, akkora vagdadjuk fel hosszukás vékony szeletekbe. Ez igen czélszerű, mert több ideig hiba nélkül eltartható tészta.

Vajas torta.

Egy tálba tegyünk 12 deka (egy fertály font) finom lisztet, 12 deka friss irósvaját, a vaját a liszttel jól össze kell keverni, egészen míg habzik, akkor tegyünk bele 8 tojás sárgáját és 12 deka cukorport, 12 deka hámozott és apróra tört mandulát, egy citrom levét és a héjat reszelve tegyük még a tészta közé, végül a 8 tojásfehérét habbá verve keverjük a tésztába. Egy kisebb féle tepsit, ki kell vajjal kenni és azután liszttel behinteni, ha ezt megtettük azután öntsük bele a torta tésztát, egyenlő de jó tüznél sütőbe téve süssük ki szép sárgás pirosra, ha megsült borítsuk ki deszkára, vágjuk két felé, az egyik felét kenjük meg barack izzel a másik felét borítsuk reá és ha kihült, vagdadjuk fel czikkekre.

A morzsa-torta.

Egy tálba tegyünk tíz tojássárgáját és vaniliával összetúrt tíz kanálnyi cukorport. A tojássárgáját a cukorporral kavargassuk el negyedóraig habosra, azután egyenlitsük csendesesen a cukros tojássárgához, a tíz tojás fehéréből vert habot, majd tíz kanálnyi száraz zsemlye-morzsat. Miután ezeket gyorsan össze vegyítettük, egy mély tepsi fenekét s oldalait kenjük ki vékonyan zsirral, azután hintsük be liszttel és öntsük bele a morzsás keveréket. A tepsit tegyük egyenlő, de erős tüznél sütőbe; negyedóra elcsúszás után, ha pirulni kezd és felemelkedett, - vegyük ki a sütőből borítsuk ki deszkára. Miután a deszkán kissé meghült, kenjük be valamiféle gyümölcs lekvárral. A kész tésztát vágjuk két egyenlő

részbe és tegyük egymás tetejére, úgy, hogy a közte lévő lekvár össze ragassza és ez által szép magas legyen. Feltálalás előtt vagdaljuk fel éles késsel csinos czikkebbe.

A csokoládés édes tészta.

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

A csokoládé-torta.

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

A sodrott torta-lepény.

Tegyük egy tálba hat tojás sárgáját és hat kanálnyi cukorport; ezeket fakanállal kavargatjuk jól össze habosra fél óra hosszáig. Ekkor a cukros tojást csendesen elegyítsük fel, a hat tojás fehéréből vert habbal és hat kanál liszttel. Egy széles tepsit kenjünk ki vékonyan zsirral, vagy vajjal, azután hintsük be liszttel és öntsük bele a torta-tésztát. Olyan tepsiben süssük, a melyben nem lesz a tészta vastagabb fél ujjnyinál, mert a sodrás csak úgy szép, ha nem igen vastag a torta-tészta. Tegyük sütőbe gyors tűzhöz és vigyázzunk reá, hogy egyenlően piruljon. Ha megsült, borítsuk ki deszkára, kenjük be az egész tésztát cukros baraczk, vagy eper befőtt lével; bánjunk el vele gyorsan, mert ha meghül, nem lehet összesodorni. Miután bekentük a lekvárral, illetve befőtt lével, sodorjuk össze könnyedén. Ugy összesodorva tegyük pár perczig vissza a sütőbe, azután vegyük ki és ha meghült, vagdaljuk fel két ujjnyi széles szeletekbe.

A dió-torta.

Egy tálba tegyük tiz tojás sárgáját és tiz kanálnyi cukorport; ezeket keverjük jól össze habosra, a mi körülbelül fél óra alatt következik be. Ekkor tegyük bele tiz kanálnyi lisztet; aztán a tojás fehérének habját is elegyítsük lassanként a tojás sárgás cukor közé. A tojásos cukorhoz ne egyszerre elegyítsük a diót, lisztet és a tojáshabot hanem mindezeket felváltva keverjük össze, nehogy habnélkül igen kemény legyen a tészta. Tegyük vajjal kikent torta-formába - jó magasan öntve - és süssük sütőben csendes, egyenlő tűz mellett. Mikor szépen felemelkedett és megpirul, vegyük ki és vegyük le róla a torta-formát. Készítsünk reá cukor-jeget a következő módon. Három tojás fehérét három nagy kanálnyi por-cukorral keverjük jól el, körülbelül egy óra hosszáig, míg könnyű hófehér és habos lesz. Ekkor papírtölcséren át csináljunk a torta tetejére csinos cifraságokat. Diszitsük fel befőtt gyümölcsökkel, aztán tegyük újra be meleg sütőbe, hagyjuk ott néhány perczig, hogy a cukorhab megszáradjon rajta. Tálalás előtt vagdaljuk fel czikkebbe; de azért hagyjuk egy darabban. Az ilyen cukor-jeget és befőtt gyümölcs diszítést minden tortára alkalmazhatjuk.

A pörkölt torta.

Egy fél kilónyi porcukrot tegyük egy egészen tiszta lábasba, a cukor közé keverjük fél kiló igen szépen apróra vágott mandulát. A mandulát lehet hosszukás lapos formába is vágni, de okvetlenül

késsel kell deszkán megvagdálni, mert ha törjük nem lesz olyan szép és a legapróbb darabok könnyen megéghetnek. A lábasban levő cukros-mandulát tegyük csendes egyenlő lángtűzre s folytonosan kavargatjuk egy hosszunyelű tiszta fakanállal; (egy percire se hagyjuk félbe a mandula kavargatását, a míg el nem kezd a cukor olvadni, illetőleg pirulni). Pirítsuk meg szép sárgás barnára, de el ne égessük, mert akkor rossz ízt kap. Miután a mandulát izlésünk szerint megpörköltük, tegyük citromlével kikent cikk-es formába igen gyorsan, mert különben rögtön megfagy. A forró mandulát a formához lehetőleg vékonyan ellaposítva, egy fél citrommal kell nyomkodni. De kitéhetjük vizes deszkára is; ez esetben vizes nyújtófával a lehetőleg vékonyra kell nyújtani és ha megfagyott, forró kés élével kockákba kell vágni; (ha hideg késsel vágunk, eltöredezne és nem lehetne egyenesen elvagdálni.) Ugyancsak forró késsel kell a deszkáról is leváltani. Ha pedig csifra, borító formába nyomtuk ki, azt forró vízbe kell belemártani és azonnal kifordítani egy csinos üvegtálba. A használatkor fenn az asztalon kell aztán összetörni.

A dalauzi.

(Erdélyi, örmény csemege.)

Fél liter mézet, tegyünk láng tűzre pörkölni. Miután a méz folytonos keverés közben sötét-barnára megpörköldött, (de el ne égjen a méz, mert akkor nem jó ízű: ha jól meg nem pörköldik, akkor meg nem lesz kemény), tegyünk bele egy tányéryi héjától megtisztított, de meg nem tört dióbelét és két deczi mákmagot, melyet előbb szárazon, kávé-pörköltben kevésbé megpörköltünk. Kavargatjuk ezeket jól össze és gyorsan kezeljük, hogy meghülve keménnyé ne váljon. Egy deszkát vizezzünk be és a dalauzit arra rakjuk ki nem igen nagy, legfeljebb ökölyi csomókba. E csomócskák tetejét hintsük be tarka borsó cukorral és a legközepébe felül, szurjunk egy piros cukros mandulát. A csomókat vizes kézzel nyomjuk össze, csinos kerek alakukba, aztán tegyük hideg helyre. Ha teljesen kihült kalapácsal, vagy késsel lehet vagdálni; de csak közvetlenül a fogyasztás előtt célszerű szét vágni.

A cukros tört dió.

Negyed kilónyi héjától megtisztított és apróra összetört diót tegyünk tálba. Negyed kiló cukrot mártsunk meg vízben és tegyük azonnal lábasba felolvadni; a cukorra nem kell több vizet tölteni, mert elég annyi, mennyit a bemártás útján felvesz. Ha a cukor sziruppá fő és nagyon habzik, tegyük a tört diót bele, kavargatjuk jól össze, öntsük ki tálba és tegyük közé egy késhegynyit törtfahéjat egy pár szem tört szegfűszeget, kevés citromhéjat apróra vágva, egy kanál liszttel s végül két tojás fehéréből vert habot. Mind ezeket keverjük jól össze, tegyük a tepszi aljára ostyát s formáljunk a tepsiben a tört dióból apró tömör csomócskákat. Egy órára tegyük sütőbe sülni, illetve kiszáradni.

A mogyoró csemege.

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

Az édeske.

(Téa tészta.)

Egy téás csésze cukorporhoz tegyünk két téás csészényi lisztet, egy kávéskanál tört fahéjat, fél annyi tört szegfűszeget, hat kanál olvasztott zsir és végül annyi jó ó-bort, a mennyivel éppen össze állíthatjuk. A tésztát nyújtjuk ki késfoknyi vastagságúra, vagdaltuk ki fánk metszővel, fél hold alakú formába, kenjük meg felül olvasztott zsirral és hintsük be cukorral, süssük meg sütőben csendes tűznél ügyelve, hogy nagyon meg ne piruljon.

A mandula csókocska.

Fél kiló mandulát héjától megtisztítva, (ha forró vízbe lökjük, 5 perc alatt mind leszedhetjük a mandula héját) mozsárban törjük meg, de nem porrá, hanem csak darabosra; fél kiló cukrot is törjük meg (de már ezt porrá) egy rudacska vaniliával, öntsük a cukrot a mandulával együtt tálba. Három tojásh fehérét verjük habbá és keverjük a cukros mandulával össze. Az nem baj, ha szétfolyós puha is az egész tömeg, mert kellőleg megszárad majd a sütőben. Tegyük egy nagy tepsibe ostyát úgy, hogy az egész tepsialját belepje. A mandulát az ostyára kanalanként, kis csomócskákba, egymástól két ujjnyi távolságra és a mennyre lehet magas csomókba rakjuk, mert a sülés alatt úgy is elterül. Tegyük sütőbe körülbelül egy órára igen gyöngye tűznél száradni; ügyeljünk rá, hogy halvány sárga színt nyerjen. Ez a csemege nagyon sokáig eltartható.

Tojásos percz.

Egy deszkára tegyük (fél font) 25 deka finom lisztet 12 deka cukorport, 12 deka meghámozott, tört mandulát; 6 tojássárgáját, 5 kanál édestejet, ezeket gyurjuk jól össze, szakítsuk ki galambtojásnyi nagyságuakba, azután a deszkán tenyerünkkel sodorjunk belőlök kis ujjnyi vastagságu hengereket, ezekből formáljunk kis perczeket. Tenyerünkkel lapítsuk kissé le, azután mártsuk habbá vert tojás fehérébe, rakjuk egymásmellé tepsibe, süssük meg csendes tűznél szép rózsaszínen.

A gyümölcsös csókocskák.

25 deka megtisztított hosszukásra vágott mandulát, 25 deka cukorport, 25 deka finom lisztet, egy citromnak apróra vágott héját és két tojás fehéréből vert habot keverjük össze. Ez anyagból formáljunk kis cipócskákat és tegyük tepsibe. Ha félig megsült, vegyük ki a sütőből és a közepére tegyük egy-egy szem cukros meggyet, vagy somot, aztán szárítsuk ki egészen.

A mandula kártya.

Fél kiló liszthez vegyünk negyed kilónyi héjatlant apróra tört mandulát, negyed kilónyi cukorport, 3 deka cukros narancs-héját apróra megvagdálva, 4 tojás sárgáját és ugyanannyi tojás fehérét habbá verve. Ez anyagot gyurjuk össze jó keményecskére, nyujtsuk el kis ujjnyi vastagságu és szabdaljuk fél kisdud négyzetű alakokba. A tetejére öt darab félbe vágott megtisztított mandulát tegyük; egyet a közepére, négyet a négy szögletére kell nyomni. Süssük ki csendes tűznél sütőben.

A bazár csókocskák.

Negyed kilónyi lisztet tegyük tálba, keverjük közé negyed kiló cukorport és hat tojás fehéréből vert habot. E keverékbe tegyük egy teás csésze vegyes cukros gyümölcs befőttet; ugymint: barackot, meggyet, somot, dinnyét, birsalmát, körtét. Végül 12 deka hámozatlan hosszukásra vágott mandulát. Ezeket elegyítsük jól össze. Egy tepsialját borítsunk be ostyával és rakjuk bele a gyümölcsös tésztát kanállal, egymástól két ujjnyi távolságra lehetőleg magas kerek, csomócskákba. Igen csendes tűznél, szárítva kell megsütni.

A vanília fagylalt.

Két liter tejet, mely jó sűrű forralatlan, legyen, tegyük tiszta porcellán edénybe tüzre; de ügyeljünk, hogy fel ne forrjon, csak jó meleg legyen. Egy tálba tegyük husz tojás sárgáját, 20 deka porcukrot, fél rudacska apróra vágott vaniliát; ezeket a tálban fakanállal dörzsöljük el fél óráig erősen, hogy habos legyen. A tüzre tett tejet nagyon melegen, - de fel nem forralva - öntsük egyenlően lassan elkeverve a cukros tojásra. Ha jól összekevertük, szűrjük át sűrű szitán egy más edénybe és tegyük hűlni. Ha teljesen meghűlt, öntsük fagylalt készítő ón-medenczébe, mely kizárólag csak erre a célra van csinálva és fedjük be. Egy nagy dézsát jéggel töltsünk meg; előbb a jeget törjük ökölnyi nagyságu darabokba, sózzuk jól meg, mert akkor nem olvad el olyan hamar. A fagylaltot tartó edénynek ássunk a jég közepébe mély lyukat, olyat a melybe az ón edény egész a fedeleig bele mélyedjen. Attól a

perctől kezdve, a mint a jégbe tettük, a fagyaltot folytonosan forgatni kell. A fagyalt mennyiségétől függően, több vagy kevesebb óra alatt így kezelve, elkészül. A forgatás alatt néhányszor le kell azon edény fedelét venni és lapos fakanállal az edény szélére fagyott anyagot, a lágyabb részbe kell kavarni; újra be kell fedni, s mind addig a jég között forgatni, míg simán teljesen össze tömörül a fagyalt. Mindenféle fagyaltot ilyen eljárással kell megfagyasztani.

Kávé fagyalt.

Egy liter tejsűrűt melegítsünk meg, de fel ne forraljuk; ha már igen meleg lett a tej, öntsünk bele 3 deczi igen jó erős pótkávétól mentes fekete kávé; tegyünk e tejes kávéba fél kiló cukrot, kavarjuk jól össze, tegyük ki hűlni; ha teljesen meghűlt, öntsük a fagyalt készítő ón edénybe és úgy kezeljük, mint a vanília fagyaltot.

Csokoládé fagyalt.

Egy liter tejbe főzzük meg három tábla finom csokoládét, tegyünk a tejbe fél kiló cukrot, kavarjuk jól össze, hűtsük ki s ha egészen hideg, tegyük a fagyalt tartó edénybe és úgy járjunk el a készítésével, mint a vanília fagyaltnál le van írva.

Gyümölcs fagyaltok.

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

Egy kiló cukor borra öntsünk másfél liter szitán áttört gyümölcs levet, tegyük tüzre tiszta porcellán edényben főni; ha felforrt, vegyük el a tüztől, hűtsük meg; ha egészen hideg a folyadék, tegyük a fagyalt készítő ón edénybe, azután úgy járjunk el vele, mint a többi fagyalttal.

A madártej.

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

Tejhab krémekhez és kávéba.

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

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

A krémek.

(Csokoládéból vaniliából és mandulából.)

Egy fél liter tejet forraljunk fel és cukrozzuk jól meg, főzzünk bele hat kanál reszelt csokoládét és 3 deka fehér zselatint. E keveréket tegyük hűlni. Fél liter igen jó tejsűrüből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal, tegyük diszes borító formába, azután rakjuk jégre, vagy hideg pinczébe. A forma alját tálalás előtt mártsuk meg forró vízben s a krémet úgy borítsuk ki egy magas lábon álló tálba; körítsük cukros befőtt gyümölcsökkel. Éppen így kell készíteni a vaniliás krémet is, csak hogy a csokoládé helyet tojássárgáját keverjük a vaniliás és cukros tejbe. Hasonló a mandulakrém készítési módja is; de a mandula krémnél a tejbe tojás helyett tört mandulát kell főzni.

Baraczk krém.

Tegyük tálba fél liternyi baraczk-lekvárt és negyed kiló porcukrot; ezeket együtt keverjük fel habzásig. Meleg tejben áztassunk meg 2 deka fehér zselatint s öntsük azt a cukros baraczkba. Fél liter igen jó tejsűrüből verjünk kemény habot; ezt is keverjük össze a baraczkkal. E keveréket tegyük tiszta diszes formába, azután rakjuk jég közé, vagy hideg pinczébe. A formát tálaláskor mártsuk be forró vízbe, hogy a krém szépen kiboruljon. A krémet fordítsuk ki diszes üveg tálba s körítsük szépen elrendezett piskótával. Valamennyi gyümölcs krémnek ez a készítési módja.

Az ostya sütés.

Tegyük tálba fél kiló lisztet, négy tojást, késhegynyi sót, fél kávéskanálnyi tört fahéját és 6 kanál porcukrot; ezeket tejjel habarjuk úgy össze, hogy olyan legyen mint a hig palacsinta tészta. Az ostya sütőt tegyük lángtűzre; mikor látjuk, hogy jó meleg, vegyük el a lángtól, kenjük meg olvasztott vajba mártott tollal és tegyük egy kanál tésztát az ostya sütő belső lapjára és azonnal zárjuk össze a vasat és tegyük újra a láng tűzre. Ha meleg a vas, (nagyon melegnek kell lennie), gyorsan megy az ostya sütés. Az ostyákat nem szabad megpirítani, csak halványsárgára sütni. A vasról a kész ostyát le kell venni késsel és újra a másikat sütni; ezt mindaddig kell folytatni, míg elfogy a tészta. Van az ostya-sütésnek egy másik, finomabb módja. A tésztájába több cukrot és egy kevés igen apróra tört mandulát kell keverni s mindjárt finomabb lesz az ostya.

A kozmás ételekről.

Nagyobb csapás nem igen érhet egy házi asszonyt mint az, ha valami ételle elromlik - hát ha még megkozmásodik! Az asszonyok szerencsétlensége és csuffá tétele e szavakban: k o z m á s é t e l .

Hát engem már nagy idő óta nem ért ilyenemü keserűség; a hosszú gyakorlat s a lélekjelenlét miatt már csaknem nyomtalanul eltudom tüntetni a kozmás ételeknek rettentő füstös ízét.

Legelőször is különben azt ajánlom, ami által leginkább meg lehet gátolni a megkozmásodás katasztrófájától az ételeket.

Semmi hüvelyes vetemény félét, borsót, paszulyt, lencsét, kását, zöldséggel párolt husokat, tejbefőtt tésztaikat és kásaikat - sohasem szabad nyílt láng tűzre tenni; ha ilyesmit főzünk, a tűzhely karikáit sohase szedjük fel. De a főzelék féléket lehet lángtűznél forralni, h a r o s s z f ő v ő k - vagy nagyon sietős az elkészítésük, hanem akkor mindig bő viz legyen rajtuk és folytonosan kavargassuk, mert ha magára hagyjuk, az okvetlenül odasül. De ha egyszer rántással elkészítettük az ételt, többé semmi esetre tűzös vasra (platten) vagy lángtűzre ne tegyük, mert hiába kavargatjuk, hiába ügyelünk reá, egy fél percz alatt is odaéghet. Tehát ha mégis megesik a szerencsétlenség és kozmás lesz az ételünk, abban a perczben, a melybe észre vesszük, esetleg megértük a füstös szagát, rögtön vegyük le a tűzről a fazekat és egy kézügybe lévő nagy tiszta tálba borítsuk ki annak egész tartalmát. A mi az ételből az edény oldalaira beleragadt, azt nem szabad kaparni.

Miután kiborítottuk belőle az ételt a fazekat vagy lábast, a mely kozmás lett, éles bádoggal, szóval ilyes konyha eszközzel tisztítsuk le jól s egész tisztára mossuk ki. A megkozmásodott étel pedig az alatt hadd párologjon és hűljön ki, mert ugy meglehetősen elillan a füstös kozmás szaga. Mikor a fazék tiszta lett, újra bele önthetjük az ételt és gyöngye meleg helyre tegyük tálalásig. Ha savanyu lesz az étel, a mely megfüstölődött, sokkal könnyebben helyre lehet hozni, mert azt egy kis babérlevéllel, borssal, és eczettel fűszerezhetjük és akkor bizon alig van oly inyencz ki észre vegye a hibát.

Természetesen okvetlenül szükséges nem ugyan abba az összeégett fazékba visszatenni az ételt, ha van kéznél más; erre alkalmas edény. A t e j e s é t e l e k e t n e m l e h e t h e l y r e h o z n i . A pecsenyék között megkozmásodott zöldséget el kell dobni és új zsirt, új zöldséget és új levét kell (kevés zsirral) a megmosott pecsenyére önteni s ha a pecsenye külső része éppen feketére égett volna, azt a kis darabkát lehetőleg vékonyra le kell róla szedni, azután újra tegyük fel egyenlő tűzre hogy össze páraljon. Természetesen azt a finom, illatos tökéletes izét az így reperált étel sohase kapja vissza többé, de legalább mégis élvezhetővé válhatik ily gondos kezelés mellett.

Különlegességek.

Ebben a rovatban össze van szedve, az általam különlegesnek tartott ételek és egyéb szükségesnek tapasztalt, de azért mégis nem nagyon elterjedt holmiból egy néhány. Nagyobb városokban nem igen van ezek legnagyobb részére szükség, de falun és kis városban bizony jó tudni minden olyast, a mi egy háztartásban szükséges, mert legyen bár akármennyi pénzünk, vannak dolgok a mit faluhelyen, semmi áron sem lehet megszerezni.

A disznótor.

Ilyenkor az egész ház talpon van, jó kedv kicsapongó hangulat uralkodik; a legöregebb embertől, a legkisebb gyerekig mindenki vig. Boros kancsó van minden ablak párkányán "kis kolbász" lóg minden gyerek kezében. A konyhában az asszonyok, egyre másra historizálnak rég letűnt szerelmi kalandjaikról, vagy az ifjabbak a most folyó édes történeteket adják elő, de azért természetesen mindég egy harmadik személyről szól az ének. Néhány személy vagdalja a nagy tömeg szalonnát tepertőnek és azonnal ki is olvasztják szép arany sárga színű zsirnak. A nap hőse, a hentes, félelmesen magas hangulatban aprítja - ritmusosan - a kolbász húst; mikor aztán szép apróra fel van vagdalva a hus, kezdődik a kolbász csinálás. A házi asszony jónak látja oda szólni a hentesnek: El ne sózza kéd "Badé" uram azt a kolbászt, mert multkor is megesett biz a' ugyancsak szégyenkeztem miatta.

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

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

Nyolcz óra van, jönnek a vendégek. Mind sorba nézik, milyen vastag volt a disznó szalonnája. Megbámulják a sok szép tiszta forró zsirt, aztán bemennek a szobába és várják a dus vacsorát. A vacsorát rendesen borlevessel, vagy jó husos, kolbászos, káposztalevessel szokás megkezdeni. Leves után jó a toroskáposzta, vagy a sertés fejéből paprikás, sült felvert galuskával. Fánk vagy juhturós galuska, ilyenkor a legszokottabb tészta, azután egy nagy tál friss sült kolbász, ez után megint egy másik tál tüdős és véres hurka frissen sütvé. Mindezek mellé igen jó az eczetben eltett vörös, paprikás káposzta. Végül tepertős pogácsát és kocsonyát szoktak feltálalni.

Egy nagy tál szőlő, alma és sült gesztenye vagy sült tök valamint - ha van - czukros befőzött gyümölcsök szokták befejezni a dus lakomát.

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

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

A disznó ölés.

Már a kisebb vidéki városokban is kezdenek a hentesek halat tartani és nemsokára nyoma is alig fog lenni a híres disznó ölésnek; de most még van elég hely, a hol szükséges a disznó öléssel járó dolgokat tudni. Akiket érdekel, azok számára leírom, hogyan folyt le pár évtizeddel ezelőtt a kis városi, vagy falusi, jobb módu házakban a disznó ölés.

Csikorgó téli hajnalban, a ropogós havon kell az ingyenczés áldozatának elveszni. A húst többféle módon kell és lehet elkészíteni. Nagyon czélszerű tehát ha a feldolgozás után mindenféle töltelék azonnal jól megfagyhat. A leghidegebb kamarába, vagy ha az nincsen a padlásra kell minden

disznóból kikerülő holmit behordani és ottan kell kezelni. A hentest reggel 5 órára kell a házhoz rendelni, mert ha korán hozzá nem készül az egész háznépe a disznó feldolgozásához, nem lehet mindent elkészíteni egy nap alatt. Pedig az igen nehéz és sok rendetlenséget okozó munkát, nagyon czélszerű minél hamarább bevégezni.

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

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

A disznót, ha csak lehetséges, mindig perzselni kell és nem forró vízzel teknőben leforrázva, megkoppasztani, mert a koppasztott bőrt sohasem lehet olyan izletesen elkészíteni, mintha perzselve van a sertés.

Míg a hentes a disznónak a bőrét szépen megtisztítja, azalatt a gazdaasszony gondoskodjék több nagy fazék forró vizről, mert a disznó feltakarításához igen sok forró vízre van szükség.

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

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

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

Ha az összes belet így nagyjából gyöngye meleg vízzel kimostuk (forró vízzel azért nem kell mosni mert mind leforrázódnék a bél és szerte széjjel szakadna) a beleket fordítsuk ki mind, tegyük egy tiszta fateknőbe és hintsünk például egy disznó összes belére fél maroknyi puhasót. (Vizet nem kell reá önteni.)

A sóval meghintett belet két kézzel folytonosan roncsolni és gyöngén dörzsölni kell. Negyedóránként 3-4 liter gyöngye meleg vizet kell reá önteni és ebből a vízből kiöblítve, újra kevés sót kell reá hinteni, és víz nélkül újra dörzsölni kell, negyedóra múlva megint le kell mosni vízzel, de aztán a vizet le kell róla önteni és megint szükséges kissé gyurogatni. Egész addig így járjunk el míg a bélnek a legkisebb *i d e n s z a g* sem marad. Végre a sótól is ki kell jól mosni és víz nélkül egy tiszta tálba kell tenni a használatig.

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

A gyomrot, a melybe a børsajtot szoktuk tölteni, éppen úgy kell megtisztítani, mint a vastagabb májas hurkának való belet. Ugyanebből a gyomorból lehet a sajt készítéséhez, szükséges a *l t á t* * is csinálni.

A disznó öléskor a legfontosabb a sonka készítése, de már leirtam más helyen.

* Ennek készítési módját lásd a "különlegességek" rovatában. *Szerző*

A kolbász.

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

Sót és tört borsot csak kóstolás után, gondosan kell a hus közé hinteni mert a sós kolbász igen rossz, valamint a sóalan sem izletes. Arra is kell ügyelni, hogy sok hagyma sem legyen tulságosan a kolbász husban, mert az is kellemetlen. Tíz kilónyi hushoz nem kell több mint 5 nagy czikk fokhagyma jól megtörve és fél liter vízben megáztatva és csak a fokhagymás vizet kell a megvagdalt hus közé szűrni, a fokhagymát ki is lehet belőle dobni. Egyéb fűszert nem kell a kolbászba tenni, mint só, borsot és kevés fokhagymát, néhol szokás paprikát is, de az meg festi a kolbászt és ha több ideig áll kiszárad a kolbász, soha sem olyan jó ízű, mint ha csupán borssal készül.

A fűszerekkel való felvegyítés után jól össze kell a hust gyurni; ha izét helyben hagyjuk, a kolbásztöltő segítségével töltjük meg a kolbászhoz való beleket, ügyelve, hogy a lehetőleg szép hosszú szájakban maradjanak a husok mert a p á r o k b a o s z t o t t kolbászok nagyon németesek, s inkább hasonlítván "virslizhez", igazi magyar házakban csak fitymálást idézne elő, ha olyan kis silány araszos kolbászkákat találának az asztalra! Miután mind elkészültek a kolbászok, egy rudra szépen fel kell azokat rakni - egy-egy szálát négy rétebe hajtva. A megtöltés után nem kell vízben kiáztatni a kolbászokat, mert úgy igen sok táperő kiázik belőlük és különben nincs arra semmi szükség. Miután egy pár napig, a rudon állva, megszikkadt a kolbász, már fel lehet a kéménybe rakni füstölödni. Ha jó hideg füstöt használhatunk, 3 nap alatt, eléggé megfüstölődik. A kolbászokat így füstölve fél évig is eltarthatjuk; - úgy kiszáradnak, mint a legjobb szalámi.

A tüdős-hurka készítése.

Egy 6 literes fazékba, tegyünk négy liter, vizet forrni; ha forró lett a víz, tegyük belé a disznó tüdejét, szivét és a nyelvét; főzzük mindezt jó erős tűznél egy óra hosszáig; ezután vegyük ki a forró vízből és tegyük egy nagy tál hideg vízbe. Ha pár percig a hideg vízben állott, tegyük egy tiszta vágó-deszkára. A tüdőt a deszkán gondosan tépegessük le a gyökeréről. A tüdőt olyan szépen le lehet szedni a gyökeréről, hogy egészben megmarad a tüdő gyökérháza. A nyelvet is fel kell apróra vagdálni egészen a gége kezdetéig. A szivet szintén fel kell darabolni apróra. Ha mindezekkel készen vagyunk, ezt az anyagot egy éles vagdolóbárdal vagdadjuk össze. (A tüdő gyökerét, a gégével együtt, fel lehet használni káposztalevesbe; sokan igen szeretik.) Ezt a tüdős-hurkához való anyagot tulságos apróra nem kell vágni, mert akkor mint kolbász, ez is fűrészporszerű lesz. Lehet olyanforma apró, mint egy borsószem. Egy tüdőhöz, egy nyelvhez és egy szivhez vegyünk egy maréknyi kövér husdarabokat a mit előbb negyedóráig főztünk: Ezt a kövérséget is vagdadjuk jól össze. Mindezeket a holmikát tegyük egy nagy tálba; vegyítsünk közé annyi só, hogy sós ne legyen (készítés közben többször meg kell kóstolni, hogy el ne sózzuk, mert az ilyen töltelékféléket főleg a sok só vagy a sótalanság rontja el.) Tegyük még bele egy tele kávéskanálnyi tört borsot, fél kávéskanálnyi tört szegfűszeget és fél kilónyi kevésbé felforralt rizskását; de ez utóbbit kihűtve. Ezeket keverjük mind jól össze a két kezünkkel és öntsünk még közzé fél liternyi zsíros meleg levet. Ezt a zsíros levet annak a fazéknak a tetejéről szedjük le, a melyikben a tüdőt és a kövérséget megfőztük. A tüdős keveréket feltöltés előtt kóstoljuk meg és ha izét helybenhagyjuk, beletölthetjük a szép tisztára mosott vastagabbféle bélbe. A kolbásztöltő bádogcsőbe kell tenni a tüdős vagdálékot a cső végére reá kell húzni a belet. A beleket két-két arasznyi hosszúságukba kell felszabdálni, aztán a kolbásztöltő bádogcsőbe kell tenni a tüdős vagdálékot és a cső végére reá kell húzni a bél, ha telenyomtuk a beleket a töltelékkel, a két végét szép kis tiszta, hegyes faszegekkel akasszuk össze. A faszegeket háromszor is szurjuk bele, úgy mintha varrnók, nehogy a zsíros töltelék főzés közben kifusson a bélből. - Ha mind megtöltöttük a tüdőt, rakjuk buzogó forró vízbe és főzzük egy negyedóráig; nem tovább, mert ha sokáig fő, minden zsírja kiforr és az baj. Tehát ha felforrt, szedjük ki egy nagy lyukas fakanállal bő hideg vízbe. Ha pár percig a vízben hagyjuk, vegyük ki, rakjuk deszkára és tegyük hideg helyre, esetleg kamarába. Ha az idő nem lágy, télben eláll az ilyen töltelék egy hétig is egészen frissen. Nagy gonddal kell megsütni, mert a megfordításakor igen könnyen kifakad és akkor sok kár esik benne, mivel nem lehet szépen felvagdálni.

A véres hurka.

Két liternyi disznóvért bele kell tenni egy nagy tálba, mikor a kövér disznót széjjel daraboljuk, mindig kerül holmi hulladék husos kövérség a nyaka tájáról, mely kissé véres és egyébre nem alkalmas, mint a tüdős, májas és véres hurkákba izesítőnek, az ilyen kövérséget fel kell jól forralni - úgy, fél óráig; ebből a kövérségből apróra kell vagdálni egy liternyi csomát és a tálba lévő vérhez kell tenni. Hét zsemle tejben meg kell áztatni egy óra hosszáig, azután széjjel kell morzsolni de nem kell kicsavarni, a mennyi tejet feliszik, annyi had maradjon benne. Ezt a tejes zsemle pépet is a vérbe kell önteni. Adjunk még e véres keverékhez negyed kilónyi szalonnát apró kockákba vágva.

Ezt el is lehet hagyni; de sokan szeretik, ha tálaláskor, a felvágás után szép tarkán kifehérlik a fekete alapból a szalonna-koczká. Az ugyis már kissé sós vérbe csak kevés sót kell tenni; ne hogy elsózzuk, arra nagyon kell ügyelni; inkább többször meg kell kóstolni. Két kávéskanál tört borsot, egy kávéskanál tört szegfűszeget és egy kávéskanál borsfűpelyvát, úgy mint némely helyen nevezik - csombordvirág száraz fűszeres levelét kell a véres hurkába tenni. Ezt a fűvet nem kell a majoránnaval össze téveszteni, mert a véresbe a majoránna sehogya sem való, ha borsfűpelyva nincs a kéznél, inkább nem kell bele egyebet tenni a fent irt két fűszernél.

Lehet a véresbe, zsemle helyett, egy kevésbé előbb felforralt rizskását is tenni, két liter vérhez egy negyed kilónyi. Ha a véres töltelék izét teljesen helybehagytuk, vegyük elő a hurka töltőt, huzzuk fel a csövére, a hét arasz hosszúságu darabokba elszabdalt belekbe töltjük a töltelékét.

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

A májas készítés.

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

Ennek a gyökerét - mely különben is kicsi, oda kell dobni a kutyának, mert keserű az epétől. Vágókéssel, jól össze kell vágni a máját a lehető apróra, mert a májas annál jobb, minél apróbban van vagdalkva, ha e májat jól össze vagdaltuk, tegyük egy tálba, sózzuk meg de gondosan, nehogy sós legyen. Azután tegyünk bele még fél annyi összevagdalt, megfőzött kövérséget, mint maga a máj; mert ha nem elég zsíros a májas, nem jó. Ezenkívül tegyünk még bele két meghámozott és reszelt almát, egy fő vereshagymát, ezt is megreszelve. Fél kiló felforralt és kihűtött rizskását is keverjük közé, egy kávéskanál tört borsot és kávéskanállal szegfűszeget is adjunk hozzá. Végül ebbe is tegyünk a kövérhust tartalmazó fazék tetejéről leszedett zsíros léből, fél liternyit, - annyit, hogy az egész keveréket megpuhítsa. Keverjük jól össze ezt az anyagot, azután öntsük két araszos hosszúságuakba felvágott tiszta vastagabb féle bélbe. A beleket ha tele vannak, a két végükön akasszuk össze kis tiszta, e célra készült faszegecskével; de jól ügyeljünk hogy a fa peczkeket többször átszurjuk a belen, mintha megvarrnók, mert különben a kifőzés alatt mind kifutna belőle a zsír és a töltelék is. Ha készen vannak mind a májas hurka darabkák, rakjuk buzogó forró vízbe; egy negyed óráig főzzük, akkor szedjük ki egy nagy tál hideg vízbe kevés ideig ott hagyván szedjük ki tiszta deszkára és tegyük ki hideg kamrába használatig.

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

A kásás hurka.

Egy lábasba tegyünk egy liternyi nagyon zsíros fanyadólevet, annak a fazéknak a tetejéről merítsük ezt, a melybe, - disznóöléskor - a kövérségeket és a hurkákat kifőzzük. Ha forró az a zsíros lé, főzzük bele fél liter tiszta köles kását. A zsíros lében egészen addig főzzük a sárga kását, a míg e szemek mind szépen kipattognak; de egész puhára nem szabad megfőzni, mert akkor nem állana

tömören össze a hurka. Ha kipattogott a kása, vegyük el a tüztől és kevés sót, törött borsot hintsünk közé. Tegyük még a kásába egy apróra összevagdalt maréknyi megfőzött kövérséget. Ha az izét jónak találjuk, töltsük a vastagabb féle bélbe, két araszos darabkába szakítván a belet. Ezt is a hurka töltő segélyével kell megtölteni és a két végét tiszta, vékony faszegekkel jó szorosan be kell tűzni. Tíz perczig forró vízbe kell főzni, azután abból kiszedve, hideg helyre rakjuk és használatkor szép pirosra meg kell sütni. Megjegyzem, hogy a kásás hurka hideg időben sem áll el tovább pár napnál, mert a kása megsavanyodik, de frisibe igen jó étel.

A hájszeles.

A disznó hájnak mindkét oldalán van egy kis keskeny lepenyős husszalag: ezt három ujnyi szélesen, le kell vágni tálba, a hájból is csipentve hozzá egy kicsit. Ezt a hájszélét meg kell kissé sózni és kevés törtborssal behinteni, azután tele kell szórni nyers köleskásával, annyival, a mennyi éppen reá ragad a husra. Ezután a legvastagabb, kövér tiszta végbélbe bele kell tömni kézzel, mert ezt nem lehet hurka töltővel csinálni, hanem könnyen csuszik az így is, ha befelé toljuk a vastag hur végét. A hurt úgy csusztassuk bele, a mint bal kézzel a hüvelyk és mutató uj között le tartjuk, evvel az eljárással kifordul a bél és benne marad a háj széle. Miután ezzel is készen vagyunk, a bél végét ennek is be kell kötni, úgy, mint a hurkákét és forró vízbe téve, félóráig főzni kell. Ha kiszedtük a vízből, tegyük hideg helyre; egy hétig is jól áll.

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

A gömböcz.

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

Fél liternyi vért tegyük egy tálba, hintsünk bele kevés sót, borsot és tört szegfűszeget. Két fakanálnyi felforralt rizkását is tegyük a vérbe; ha van, egy kis csipet b o r s f ü p e l y v á t is. Fél kilónyi felforralt kövéres hust, vágjunk fel tojásnyi darabokba és azt is tegyük a fűszeres vérbe. Jól össze kevervén, töltsük ezt az anyagot a tisztára kimosott gömböcznek való bélbe, azután kössük be erős fonallal a végét és tegyük forró vízbe félóráig főni. Gondosan kell főzni, nehogy sok ideig fájjon, mert akkor kihasad. Ha megfőtt tegyük ki deszkára; hűvös helyen el áll egy hétig is.

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

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

A disznófősjajt.

Egy egész disznó fejet azon frissen sós vízbe kell megfőzni annyira, hogy a csontokat ki lehessen a hus közül szedni.

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

Egy liba májat, amelyet előbb sóval és borssal párolva megsütöttünk, szintén vagdaltunk keskeny laskákba, fél kiló sült bornyú hust is vágjuk úgy fel.

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

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

Megjegyzem, hogy az összerakáskor a disznófej forró legyen, mert ha kihűl a hus, nem fog össze állani szép szilárd sajt formába.

Azt is megjegyzem, hogyha libamáj és bornyu hus nincsen kéznél, azok nélkül is lehet elkészíteni, ugyis jó, de azokkal soknál finomabb és egészen pástétomszerű.

Bőrsajt.

A disznónak két nagy gyomrát szépen meg kell mosni, azután készíteni kell bele a következő módon töltelék: A friss disznófejet főzzük meg és főzzük még hozzá egy csomó friss bőrt is; ezeket vagdaljuk fel, nem igen apró, hosszukás darabkába; tegyük egy tálba és öntsünk reá fél liternyi friss disznó vért; sózzuk meg és tört borssal valamint kevés tört szegfűszeggel fűszerezük meg. A hust a vérrel és fűszerrel keverjük jól össze, úgy hogy mindenütt meg legyen festve a hus. E keveréket töltjük a tiszta gyomorba; a nyilást a melyen betöltöttük, varjuk be szorosan czérnával. Tegyük bele egy nagy fazék forró vízbe és főzzük egy fél óráig, aztán vegyük ki a forró vízből s tegyük deszkára; egy másik deszkát pedig tegyünk a, bőr-sajtra és valami nehéz tárggyal nyomtassuk le. Hagyjuk lenyomtatva egy éjjelen át; reggel vegyük ki és tegyük el használatig. Télen egy pár hétig is jól el áll; de ha egy napig füstre tesszük, egy hónapig is igen jó izü marad.

A kocsonya-készítés.

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

A körmököt szépen megtisztítva, kétfelé kell vágni, azután a négy körömhöz vegyünk négy liter vizet és a vizet egy tiszta porcellán-belsejü fazékba tegyük. Kopott vasfazékba nem szép színü, barna és rózsaszínü lenne a kocsonya. A víz lehet hideg a melybe a körmököt beleraktuk, de csak igen kevésbé sózzuk meg, mert a főzés közben rendkívül elpárolgó vízből kevés lé marad meg és az sós lenne, ha előre nem gondolnók ezt meg. A vízbe tiz szem egész borsot és négy czikk fokhagymát is tegyünk, aztán állítsuk jó erős tűzre, ha forni kezd a lé, szedjük le a habot és olyan helyre állítsuk a fazekat, a hol egyenlő de folytonosan csendesén főjjon a kocsonya, mert ha zuhog a lé, rut zavaros lesz a kocsonya leve. A körmököt egészen addig kell főzni, mig leapad a leve két liternyire vagy még kevesebbre, ha a hus mégse lenne elég puha, egy-egy kevés forró vizet lehet belé önteni, de az sohasem olyan jó mintha nem kell töltögetni. Mikor puha lett a hus és leakarjuk szürni, kóstoljuk meg, elég sós-e s ha szükséges sózzuk meg kellőleg. A hust rakjuk ki tányérokra két fél körmöt téve egy tányérra, a levét csak azután szürjük a husra, szépen elosztva, hogy mindegyik tányérba egyenlően jusson lé. Sűrű szitán kell a kocsonyalevet átszürni, hogy a zsírja ne menjen keresztül a tányérba. Ha sok levét szeret valaki a kocsonyán, tegyen bőrdarabokat is a vízbe, akkor több lé is jól megalszik. Ha jó a kocsonya, 3 óra alatt szilárdan megalszik.

A királyhus.

(Kaiserfleisch.)

Ezt csak féléves malaczkókból lehet készíteni, ha félig kövérek.

A szépen leperzselt és megtisztított malacznak a hentes kiveszi sonkáit és leveszi a fejét. Azután egy araszos széles hasábokba felszabdálja, úgy a hogy megtermett a malacz. Ezeket a szijjazatokat be kell fokhagymás lével hinteni azután sóval beszórni. Egy malaczhhoz fél kiló tört salétromot és nyolczad kiló tört borsot is kell venni, ezeket a fűszereket is a husra kell hinteni, a bőrös és a belső oldalát is jól be kell evvel a páczzal dörzsölni. Az így elkészített hust egy teknőbe kell rakni és két hétig mindennap meg kell forgatni, két hét elteltével vegyük ki a levéből a borsot tiszta ruhával töröljük le róla és minden egyes hasábot borítsunk be egyrétű papirral, a papirt tüzzük össze gombostűvel. A husokat kössük párosával, egy erős zsinagrára, azután tegyük szabad kéményfüstjére egy vagy esetleg két hétig füstölni. Ha elegendő füst járta át, levehetjük és a papirból kifejthetjük. Ez a hus esztendeig is pompásan eláll és nem lesz barna a füsttől.

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

A paprikás szalonna.

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

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

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

Az alta készítése.

Nagyon ritka eset, hogy "altá"-ra, szükség legyen, de ahol kell, nagyon jó, ha tudják készíteni.

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

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

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

Lehet megátani kicsibe is tejet. Ha van tíz liter tehén tejünk, abba önthetünk egy kiskanál átót. Ha a tej megalszódik, szedjük le a felét bálmasnak, az aludttejet meg öntsük tiszta ruha zacskóba és akasszuk fel szögére, hogy le csurogjon a savó és ebből igen jó édes túró lesz.

A komlós kenyér sütése.

Minden kenyérhez vegyünk egy fél maréknyi komlós korpát és áztassuk azt meg gyenge meleg vízben. Egy dagasztó teknőbe mérjük ki, minden kenyérhez 5 liternyi lisztet. Tegyük e lisztet a teknő egyik végébe, a másik üres részébe pedig, öntsünk egy liternyi lisztet, a melybe sűrű szitán szűrjük keresztül a megáztatott és jól kigyurt komlós korpa-levét. A komlós levet keverjük jól össze liszttel kissé lágy tésztának. Ha felvegyítettük, fedjük be ruhával a tésztát és hagyjuk kelni egy óra hosszáig. Ha annyi idő alatt meg nem kel és igen szépen fel nem nő, akkor a komlós korpa nem jó és kár lenne vele a kenyeret elrontani; de ha megkél, hagyjuk ott a teknő végében s a teknő másik végében levő lisztbe öntsünk lassanként annyi jó meleg sós vizet, hogy a tészta sem lágy sem kemény ne legyen, hanem inkább nehezen dagasztható, szijjas tömeggé váljon. Ezt a tésztát felgyúrt ujjú ruhában, pusztá karral kell a két ököl segítségével megdagasztani. Ha a lisztet a kellő mennyiségű meleg sós vízzel felvegyítettük, akkor keverjük közé a kovászt. Az összevegyítéstől kezdve a tésztát folytonosan dagasztani, gyurni és öklözni kell egy jó óra hosszáig, - például 3 kenyérhez való tésztának a dagasztását nem lehet egy óránál előbb elhagyni, mert a jó kenyér előállítására a legelső kellék a kiválóan lelkiismeretes dagasztás. Mikor a kézről a tészta teljesen tisztára leválik; mikor az egész tömeg tészta sima és hólyagos lesz, akkor elhagyhatjuk a dagasztását. puhával fedjük be és fél óra múlva, a mikor kezd emelkedni, akkor kell a sütő kemenczébe begyújtani. Jó erős tüzet kell égetni; legalább is három negyedóráig hadd égjen a jó száraz fa. Azalatt, míg a tűz ég, a kenyér-tésztát nyújtódeszkán el kell egyenlő nagy darabokba osztani és a kenyér-ruhákat meglisztelve, szakajtó kosarakba kell tenni. A kenyereket csinosan és formásan kell összegyurni és úgy kell belerakni a kosarakba. Ha a kemenczében jól parázs szénig égett a fa, huzzuk ki a tüzet szén-vonóval a kemence szájába. Tegyük lapátra egy szál fehér tollat s nyujtsuk be a forró kemenczébe, ha rögtön kihuzzuk a lapátot és a toll már is szénné égett, úgy várni kell néhány perczig a kenyérnek a kemenczébe való bevetésével, mert ha nem várunk, a kenyér héja megég. A kenyeret kellő időben borítsuk ki a kosárból a lisztes lapátra, azután vessük be a lapáton lecsusztatva egymás után s egymás mellé a kenyereket a sütőkemenczébe. Ha mind bevetettük a kenyereket, s kemence száján lévő ajtót csukjuk be és hagyjuk háborítlanul sülni, másfél óráig vagy ha több van és nagyobbak a kenyerek, két óráig is, de tovább nem, mert akkor elromlik.

A komlós korpa készítése.

Ma már, minthogy az egész világ élesztővel dolgozik, egészen kiment a divatból a jóízű komlós korpa. Egy pár fakanál lisztből meleg vízzel, só nélkül kissé lágy tésztát kell gyurni. Ezt a kis tésztát egy cseréptálba beletéve, másnapig meleg helyre kell tenni; egy éjszaka elteltével egészen megsavanyodik és jó kovásszá válik; ezt kell aztán a komlós korpába beletenni. Egy tál tiszta buzából kiszitált korpát tegyünk kis fateknőbe. Egy kis fazékba öntsünk fél liter bort, néhány zsálya-levelet, két marék száraz komló virágot és fél liter vizet. Ezeket a fűszeres növényeket a vizes borral forraljuk fel; mikor buzog, öntsük rá a tálban lévő korpára és egy fakanállal kavargatjuk jól össze. Kissé hagyjuk meghűlni a korpát és csak azután gyurjuk közé a fent leírt tészta-kovászt. Ezt az anyagot igen jól össze kell elegyíteni, úgy hogy a tészta teljesen feloszoljon a korpa között. Ennek a keveréknek nem kell tészta puhaságura válni; csak arra törekedjünk, hogy jó parázs, csaknem szétomlós legyen, de ha a két kezünkkel jól összenyomjuk, mégis kis tojásnyi gombócokat formálhassunk belőle. Ha mind megcsináltuk a komlóskorpát apró gombócokba, tegyük szépen egymásmellé, - de nem egymás tetejére, - egy nagy lapos kosár fedelére. Régen minden háznál e célra külön volt készítve gyékényből egy nagy kerek komló szárító kosár. A komlóskorpát tiszta, napos, igen meleg nyári időben szokás készíteni és az egyenesen reá sütő naptól lehetőleg védett helyen kell kiszáritani, mert ha a nap igen élesen süti, megperzseli a kovász csiráját és az egész komlóskorpa haszontalanná válik. Ha sokáig szárad, akkor meg elpenészedik. Mikor a komlós gombócoknak a külső része egészen megszárad, akkor össze kell őket tördelni, hogy a belső részek is szépen kiszáradhassanak. Ha jól kiszáradt, vászonzacskóba kell tenni és szellős helyre kell akasztani, mert különben megpenészedik. Minden rendes nagyságu kenyérhez fél marék komlóskorpát kell felhasználni.

A bálmos.

A bálmost másutt sohasem láttam készíteni, csak kizárólag Erdélynek azon részeiben ahol a juh tenyésztés nagyban virágzik. De lehet készíteni jó tehén tejből, vagy bivaly tejsűrüből is, hanem az igazi ize csak a juhtejfelből készült bálmosnak van meg. Készítési módja a következő: A frissen beoltott nagy dézsa juhtejnek a sűrű tejfelét lekell szedni s egy liternyi beoltott tejsűrüt tiszta lábasban tüzre kell tenni; ha a tejsűrű felforrott, kevés sót is hintsünk a tejbe. A forró tejsűrüt a jobb kézbe fogott fakanállal folytonosan kavargatjuk, a bal kézzel pedig hintsünk bele lassankint fél liternyi szép, sárga málélisztet. A máléliszt fél órai főzés és kavargatás után tésztává sűríti a tejfelt s a vajrész kiválik a tészta közül. Ha nagyon jó a tejsűrű, akkor sok vaj válik ki belőle és természetesen minél vajasabb, annál jobb lesz a bálmos. Kerek tálba kanalanként kell kirakni koszoru formába és az alatta lévő vaját a közepébe kell önteni. A bálmost - mint fentebb említém - lehet tehén tejsűrüből is készíteni, de ez esetben a lehető legjobb, habnak való tejszint kell hozzá használni. A bálmost vacsorára, vagy leves után való ételnek kell asztalra tálalni.

A must kolbász.

(Bánáti csemege.)

Egy liter finom lisztet habarjunk fel jó édes főtt musttal, hogy csorgós hig legyen. Két liter mustot cserép lábasba tegyünk forni, 25 deka cukrot, kevés szegfűszeget törve és fahéjat is tegyünk a must közé. A felhígított lisztet csendesen főzzük a must közé s ha jól fő tegyünk még bele 12 deka finomra tört és szitált keményítőt. Ha jó sűrűre megfőztük e pépet, folytonosan keverve, egy szál házi czérnára fűzzük fel sűrűn cikkekbe hagyott diót, vagy mandulát. Ezt a mandulás czérnát mártsuk a meleg mustos pépbe, azután akasszuk ki a napra. Kevés idő múlva kihül és azonnal megkocsonyásodik; ekkor újra mártsuk a pépbe és ismét hűtsük ki, ezt mind addig ismételve, a mig szalámi vastagságu lesz és hosszu rudakba tömörül. Mig a lábas kiürül így ellehet készíteni. A kész must kolbászokat aztán szegre akasztva meleg kályha mellett addig hagyjuk meleg helyen, mig egészen megkeményszik. Végül tegyük el kamrába; használatkor (uzsonnára) vagdaltjuk szeletekbe.

A puliczka.

(Erdélyi étel.)

Három literes fazékba tegyünk két liter vizet forni láng-tüzzre. Ha erősen buzog a víz, vessünk bele egy kávéskanál sót, kézbe fogott nagyocska fakanállal, e közben a vizet folytonosan kavarni kell és a bal kézzel ugyancsak folytonosan s nem egyszerre kell eresztgetni a vízbe másfél liternyi málé-lisztet. Fél órai szakadatlan főzés és kavargatás után készen van a puliszka. Ha a puliszkát valaki tejjel akarja asztalra adni, akkor ügyelni kell, hogy ne legyen igen kemény; azt már főzés közben meg lehet itélni; mert, ha igen kemény lenne, kavarni sem lehet jól. Turóval készítve lehet keményebben is főzni. (A székely földön általában nagyon keményre szeretik főzni a puliszkát.) A teljes puliszkához, kanalanként kell kirakni a forró puliszkát; vízbe mártott bádóg kanállal, citrom alaku gombócokat lehet belőle formálni. Koszoruba kell rakni és nagy kerek tálban kell asztalra adni. Egy porcellán kannába hideg forralatlan tejsűrüt kell feladni hozzá. A turós puliszkát a következő módon kell készíteni: Egy lábasba tegyünk pár kanálnyi olvasztott zsirt, vagy vaját, azután öt kanálnyi puliszkát el kell a lábas fenekén lapítani és jó bőven juh-turót kell reá tenni. Ismételten meg kell zsirozni, s fölibe megint puliszkát kell rakni; egészen addig kell ezt ismételni, mig a lábas tele lesz. Ekkor tegyük be pirulni forró sütőbe fél órára. Mikor a külső része meg pirult, vegyük ki és borítsuk ki kerek tálba, ugy adjuk asztalra.

A "debreczeni" kolbász készítése.

A "debreczeni" kolbászhoz kövér és sovány disznó hust vegyesen kell használni. A hust egy hosszu, kerek fenekű teknőbe tegyük bele, egész nagy darabokban meghagyva. A két kézbe két éles, hosszu pengéjű kést fogjunk és azzal a hust hosszában addig vagdaltjuk, mig az egész hus szép apró részekre oszlik. A kolbász hus így készítve sokkal jobb, mint bárdal megvagdaltva. A "debreczeni" kolbászt nem szokás igen apróra vágott husból készíteni, mert ha nem apró a hus, levesebb a kolbász. Mikor a

hust megvagdaltuk, tegyünk bele paprikát sót és borsot izlésünk szerint; de ügyelve hogy tulságosan meg ne fűszerezzük. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet bele tenni, de a fokhagyma el is maradhat. Tíz kiló hushoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyurjuk jól el a fűszeres hust, azután a kolbász töltő bádog csövet tegyük tele hussal, a cső végére huzzuk fel a szépen kitisztított kolbászhoz való disznó belét és töltjük meg jó keményen a hussal a kolbászokat, egy napig hagyjuk szikkadni és csak azután tegyük füstre, a hol elég ha két napig áll. Használatig rakjuk jó szellős kamarába.

A sonka és a marha-nyelv páczolás.

Egy frissen kivágott sonkát sózzunk be jól, azután hintsünk reá egy bádogkanál törtborsot, fél marék törtsalétromot, 6 babérlevelet és 6 czikk fokhagymát összezuzva dörzsöljük reá. A sonkára fél kanál fenyőmagot és néhány szem koliándrum magot is tehetünk, ha nem idegenkedünk a fűszeres sonka izétől. (Az ugynevezett prágai sonkát fűszeresen páczolják.) Az így elkészített sonkákat tegyük egy dézsába, öntsünk reá vizet, de csak annyit, hogy félig lepje el a sonkákat. Tartsuk e páczlében két hétig a hust, de ez idő alatt minden nap meg kell forgatni. Két hét múlva akasszuk füstre, ha jó hideg füstön tarthatjuk az sokkal jobb, mint a hirtelen (meleg) füstölés. Elég ha a sonka a füstön 3-4 napig áll; azután leszedhetjük és jó szellős kamarában eltarthatjuk fél évig is. (A marha nyelvet éppen így kell páczolni és megfűstölni.)

A "virslis" készítés.

Egy kiló marha felsárpecsenyét tegyünk deszkára és fakalapáccsal zuzzuk egészen széjjel. Az összetörés közben a hus közül kiválik minden eres rész; csupán a szép tiszta törthust kell felhasználni és ehhez a hushoz vagdaljunk meg, jó apróra negyed kiló fehér sósszalonnát. Ezt a szalonnát a hussal gyurjuk nagyon jól össze és tegyünk bele egy kávéskanálnyi tört borsot. Két czikk fokhagymát zuzzunk széjjel, tegyük fél pohár vízbe, azután ezt a vizet szitán szűrjük át a szalonnás husba. A hust illőleg (jól) megsózza, gyurjuk össze a vízzel. A használható belek tisztításával foglalkozó hentestől vegyünk pár méter hosszú tiszta, (virslinek való) juhbelet. A belet huzzuk fel a kolbász-töltő bádog-szerszám vékonyabbik csövére és úgy töltjük meg a virslinek való hussal. Miután egy araszos hosszúságú hurt telenyomtunk hussal, a belet csavarjuk meg párszor és így folytassuk a töltést mindaddig, a míg az utolsó arasznyi bélt is megcsavarván, tele töltöttük. Ha a hust mind feltöltöttük, kössük be a virsli végét czérnával, hogy a leve ki ne fusson. Tegyük a virsliket keménybe egy félórásig füstre. Mikor a füstől leszedtük azonnal meg lehet főzni. Reszelt tormával kell asztalra adni.

A zsir olvasztás.

Nagyon sokszor hallottam a gazdasszonyokat panaszkodni, hogy nem tudják miért, de mindég elromlott az általuk olvasztott zsir. Ennek az az oka, hogy rendszeren r é z ü s t b e n szokták a nagy tömeg zsirt olvasztani; pedig ha zsirt réz edényben olvasztják, bizonyosan megavasodik. Az apró, kockákba vágott szalonnát nagy vasfazékakba kell tenni és láng-tüzön kell olvasztani, mindaddig, míg a zsir bőven nem kezd olvadni. Eközben kavarjuk fel sokszor és csak akkor szedjük ki a tepertőt a zsirból, ha már kezd szép pirosra sülni. A zsirt nem szabad faedényben el tenni, csak uj cserép fazékban, vagy nagy bádog edényben.

Meleg és hideg italok

Csokoládé.

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

Az édes ürmös készítése.

(Hegyaljai mód szerint.)

Egy 100 literes, erős, 6 vas abroncsai ellátott kis hordóba, fél fenekét kivéve, tegyünk a legszebb ép, s nagy fekete fűrtű szőlőket - rendenkint rakva, hogy a szemek össze ne törjenek. Minden sor közé tegyünk kevés fehér ürmöt, hogy igen keserű ne legyen, - fél marék fehér és fekete mustár magot is körülbelül 25 dekát; továbbá 10 deka szegfűszeget, 10 deka fahéjat, (eltördelve), 6 szál tormát (felhasogatva), két marék száraz narancs és citrom héjat, 3 drb. felszeldelt birsalmát és fél kilónyi mazsolaszőlőt. Miután ezeket a fűszereket egyenlően felosztva a szőlő közé raktuk, fenekeltessük be újra a hordót. Azután az aknáján át öntsük tele a hordót egy éves borral, végre erősen dugaszoljuk le, vas darabbal leszegezve, kapcsoljuk a dugót a hordóhoz. Ekkor tegyük le pinczébe. Csak december végén bontsuk fel és rostélyos csapot üssünk a hordóba. Minden egyes liter bornak a leszűrése után, ugyanannyi fehér bort öntsünk helyette a hordóba. Az ürmös bor így kezelve fél évig is igen jó édes és sötét veres marad.

Dió pálinka.

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

Puncs.

Fél kiló koczkába vágott cukorral dörzsöljük le két narancsnak és két citromnak a héját. A cukrot azután mozsárban törjük porrá és tegyük puncsos tálba. A cukorhoz üssünk 12 tojás-sárgáját és a cukrostojást sodrófával fél óráig keverjük, hogy habos legyen, akkor lassanként folytonosan sodorva a tojásoscukrot, öntsünk közé 6 téás csészényi forró teát, és 12 kanalnyi igen finom rumot. E keveréket sodorjuk negyedóra hosszáig erőssen és folytonosan. A puncsot aztán kitölthetjük a puncsos poharakba. A sűrű habot mindig felülről kell kiszedni a pohárba. Ha a puncsot folytonosan sodorjuk, mindig jó habos marad és igen sok pohárral telik belőle. Ha a rum helyett kész puncs eszenciát töltünk a tojásos lébe, természetesen még jobb a puncs.

Meleg limonádé.

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

Hideg puncs.

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

Almabor.

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

Vegyes gyümölcs-pálinka.

Negyed kiló cukrot mártsuk meg vízbe, tegyük tiszta lábasban láng-tűzre forni; mikor a cukor forni kezd, öntsük bele a következőleg készített gyümölcs levet: egy kis tányérnyi érett fekete cseresznyét, ugyanannyi málnát és epret törjünk által szitán; ez a gyümölcs lé legyen egy fél liternyi. Amint már a cukor elolvadt, azonnal öntsük a gyümölcs-levet a forró cukorba s ugyanakkor tegyünk még e keverékhez két liter jó, tiszta pálinkát. Ezeket együtt főzzük még fél óra hosszáig, akkor öntsük üvegbe és dugjuk be. Egy hétig minden nap rázzuk fel az üveget, azután szűrjük átál sűrű ruhán és tegyük megint tiszta üvegbe. Használjuk vendégség alkalmával, délelőtt piskótával felszolgálva.

Vanillás pálinka.

Negyed kiló cukrot vízbe kell mártani és azonnal egy porcellán lábasba kell tenni, hogy egészen elolvadjon. A lábast tegyük láng-tűzre s mikor a cukor elkezd forni, mindjárt tegyünk bele fél rud apróra vágott vaniliát és másfél liter pálinkát; a pálinka lehet akár minő fajú, csak tiszta és hamisítatlan legyen. Hagyjuk főni a cukorral a pálinkát és mikor forró lett, tegyünk bele negyed kiló mandulát, héjától meghámozva és mozsárban jól megtörve. Miután a pálinka a mandulával együtt negyed óráig főtt, tegyünk még bele egy kis pálinkás pohár sötét veres álkörmöst, (álkörmöst minden patikában lehet kapni s nagyon olcsó.) Ezt a pálinka keveréket öntsük üvegbe és dugjuk be jól; minden nap egyszer rázzuk fel erősen, hogy a leülepedett mandula a pálinkával össze keveredjen. Egy hét múlva finom ruhán szűrjük keresztül és újra tegyük üvegbe, jól ledugaszolva. Az így készült házipálinka a legkellemesebb ízű csemege italok közé tartozik.

Narancs pálinka.

Negyed kiló cukorral dörzsöljünk le két citromnak és két narancsnak a héját, azután tegyük a cukrot a lábasba és öntsünk a cukorra csak épen annyi vizet, a mennyit felvesz. A narancs és citrom levét csavarjuk bele a cukros vízbe, tegyük aztán láng-tűzre forni. Mikor erőssen kezd a cukor főni, öntsünk bele két liter pálinkát és ezt főzzük fel a cukorral, negyed óráig. Negyed óra múlva vegyük el a tüztől, öntsük üvegbe, egy hétig rázzuk fel minden nap, azután szűrjük átál sűrű ruhán és újra tegyük tiszta üvegbe.

Köménymagos vagy (Ánizsos) pálinka.

Negyed kiló cukrot vízbe mártva, tegyük tiszta lábasba, láng-tűzre forni. Mikor egészen felolvadt a cukor és forni kezd, öntsünk bele két liter tiszta jó pálinkát. Főzzük fel a cukorral együtt a pálinkát és egy fakanálnyi kömény- vagy ánizs magot. Hagyjuk a tüzőn e pálinka-keveréket, folytonosan főzve negyed óráig; akkor öntsük üvegbe és egy hétig mindennap rázzuk jól fel. Végül szűrjük átál tömött ruhán s tegyük újra tiszta üvegbe. Ez a pálinka kisebb gyomor bántalmak ellen is jó.

Eczet készítés.

A kukorica csutkából, a szőlő zöld indójából, a kukorica szemekből, a lencséből, az aszalt somból és aszalt meggyből tiszta eczet-ágyat lehet készíteni. Egy hatliteres üvegbe eczet ágyhoz való anyagot készítsünk, két liternyi tömeget; a fent írt anyagokból akármelyiket választhatjuk. Tegyük egy tálba és öntsünk reá 2 liter borecetet, mely buzgó forró legyen. Hagyjuk az eczetet az ágyával együtt kihűlni, azután öntsük mindenestől egy hat literes eczetes üvegbe; tegyük hozzá két fakanálnyi mézet és egy pár liter eczetességre hajló bort. Félig töltve, csak egy kis fátyol ruhával bekötve hagyjuk az eczetet 2-4 hétig, hogy minél jobban megsavanyodjék. Csak akkor töltjük tele az üveget borral, ha megkóstolván, érezzük, hogy már nagyon jó savanyu lett az eczetágyon lévő bor. Egy-két hónapig nem czélszerű hozzá nyulni az ilyen fiatal eczethez; de ha egyszer az ágya jó erőssé vált, minden hónapban, le lehet tölteni róla 4 liter eczetet. Helyébe azonban rögtön öntsünk ugyanannyi bort. Ha így gondosan kezelve bánunk az eczettel, soká nem romlik el és mindig elegendő, igen izletes főzni való eczetet szolgáltat. Egy kisebb háztartásnak két üveg eczet untig elég.

Birs-alma sajt.

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

Birs-alma sajt más módon.

Egy kiló cukorra annyi vizet öntsünk a mennyit a cukor felveszen; aztán főzzük fel egészen sűrűre. Ekkor tegyük bele egy kiló meghámozott, megfőzött és szitán átnyomott birs-almát, egy darab vaniliát; kevés ideig főzzük a cukorral. Végül szép alaku bádog-formába öntsük s tegyük meleg helyre mig igen lassan átlátszóvá szikkad. A formából ki kell borítani s csak használatkor kell felszabdalni.

Télére eltett zöld paszuly.

A leggyengébb hártatlan paszulyt a két végén meg kell tisztítani, forró vízben félig meg kell főzni, vigyázva, hogy egész puha ne legyen, mert ugy jó, ha a szál paszulyok épen megmaradnak. A megfőzött paszulyt szitára szedjük ki habszedő kanállal, hogy ugyanabba a vízbe, a melyben főtt és a mely már forró, még több paszulyt is lehessen azonnal befőzni. Ha a paszuly kissé hűlni kezd a szitán, rakjuk be szépen bőszáju literes vagy nagyobb üvegekbe. Készítsünk hozzá levet a saját levéből, a melyben főtt; szedjük e léből edénybe néhány kanállal és sózzuk meg jól; továbbá eczettel a levet meg kell savanyítani és el kell jól elegyíteni, azután e paszulyos edényeket szinig tele kell vele tölteni olyanformán, hogy a paszulyon felül még vagy két ujjnyi paszulytól ment üres lé legyen, mert főzés közben lepad s akkor hamarébb elromlik. Ha minden üveget megtöltöttünk, öntsünk a lé tetejére egy ujjnyi zsirt, kössük be hólyaggal jó szoroson, azután tegyük forró vízbe s főzzük ki jól vagy egy óra hosszáig. Ekkor vegyük le a tüzről, fedjük be ruhával és hagyjuk a vízzel együtt kihűlni, azután elrakhatjuk.

A citrom és a narancs eltartása.

Pinczében, egy tiszta, száraz szögleten állítsunk fel nyelénél fogva a földre (seprőjével felfelé) egy tiszta uj, nyir-ágból kötött seprüt; annak galyai közé rakjuk a citromokat és a narancsokat. Így még meleg nyári napokon is eláll pár hétig s ennél jobb eltartási módot nem is ismerék.

Hogy kell a szilvát eltartani?

Egy szűk száju cserép edényt, a melynek füle van, ollóval vágjunk tele fáról kézzel való érintés nélkül leszedett, szép érett, de nem puha beszterczei szilvával. A száját dugjuk be jókora parafa-dugóval és pecsételjük vagy szurkáljuk le jól, hogy teljesen légmentes legyen. A szilvával tele rakott edényt kötelen vagy vékony lánczon eresszük le kutba, egészen bele a vízbe; úgy eláll a tél közepeig.

Hogyan kell a tojást eltartani?

Egy cserép- vagy faedénybe egy arasznyi oltott meszet kell tenni, azután tele kell önteni vízzel. A meszet a vízzel jól el kell kavarni. A téli eltartásra szánt tojásokat egyszerűen eresszük e meszes vízbe, a melyben 3-4 hónapig lehető frissességében is eláll. A méz leszáll az edény aljára, időnként tehát fel kell kavarni, ne hogy igen leülepedjék.

A dinnye eltartása.

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

Hogy kell az avas zsirt jóvá tenni?

A romlott zsirt egy lábasban tüzhöz kell tenni, hogy felmelegedjék. Ha egészen felolvadt és jó meleg a zsir, 8 liter zsirhoz tegyünk fél kiló kenyeret, 2 fej vereshagymát (egészen hagyva) és egy maréknyi zöldpetrezselyem levelet, összekötve; ezekkel együtt a zsirt egészen addig kell forralni, a míg a kenyér benne megpirult. Ekkor le kell szűrni tiszta uj edénybe; de az edény nehogy fából való legyen, mert abban a zsir leghamarább megavasodik. Evvel az eljárással a zsir annyira kitisztul kellemetlen ízétől és szagától, hogy csak a legkényesebb czukros tésztákhoz nem lehet használni; minden egyébhez használható.

Kovászos ugorka télre.

Szép egyenlő, sem nagy sem kicsi ugorkákat, rakjunk szépen egy nagyobbacska bő száju üvegbe; az üveg fenekére tegyünk meggyfa-levelet, borsfüvet, kaprot, kevés ávizst és egy kis szelet zsemlyét. Forraljuk fel vízzel és sóval, azután tegyük hűlni; mikor langyos meleg lett, öntsük bele az ugorkás üvegbe, kössük be az üveg száját hólyaggal, tegyük árnyékos, de szabad s meleg helyre. Tetején folytonosan vizes vászon ruhadarabot tartsunk, hogy le ne apadjon a leve, mert akkor hamar elromlik. Naponta egyszer kissé rázogassuk meg az üveget, hogy vegyüljön a leve. Két hétig tartsuk így meleg szellős helyen, azután helyezük hűvös kamrába. Vigyázni kell reá, mert télen felbontás után nem áll el sok ideig; ezért nem jó nagy edényben elrakni. Lehet ezt kis fahordócskába is így eltenni; csakhogy ez esetben minden egyes ugorkát szőlőlevélbe csomagoljunk s egy mogyorónyi timsót lökjünk a levélbe. A hordóba zsemlyét semmi esetre ne tegyük. A hordó dugóját igen erősen verjük le, sőt a nyílásánál gyékénnyel szurkáljuk is körül. Két hétig kell a napon tartani s kétszer naponta meg kell hengergetni. A dugó körül mindig legyen víz, hogy a leve le ne apadjon; két hét múlva eresszük le a kutba, kis vékony lánczon. Télen kitűnően eláll így az ugorka.

Kovászos ugorka más módon.

Egy 5 literes tiszta ugorkás üvegbe tegyünk (legalól) egy szelet zsemlyét, a zsemlyére pedig vagy 6 meggyfa-levelet, egy szálaacska kaprot, borsfüvet, szőlő-indát és egy borsónyi timsót, végül ugorkával rakjuk tele az üveget, csinosan sorba igazítva. A kovászos ugorkához olyan ugorkát válogassunk, a melyek sem nagyok sem kicsinyek ne legyenek, legjobbak a hosszú vékony u.n. kigyóugorkák. Általában inkább nagyobb fajta ugorkából szoktak készíteni a kovászos ugorkát. Miután az üveget nyakhajlásig tele raktuk, tegyük bele 5 tele kávéskanálnyi sót. A kovászos ugorka mindig inkább sós

legyen, mint sótalan. Az üveget öntsük tele langyos meleg vízzel, azután kössük be a száját (t.i. az üvegnek) vízben megáztatott marhahólyaggal, igen jól szorosan, többszörösen reá csavarva a vékony zsineget. Egy nagy fazékba tegyünk egy összehajtogatott konyharuhát, arra tegyük reá a tele ugorkás-üveget, azután öntsünk a fazékba annyi langyos-meleg vizet, hogy az ugorkás-üveget lehetőleg magasan ellepje.

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

Az ugorka saláta.

Az ugorka salátának az ize, szaga, színe tökéletesen frissen s jól megmarad, ha a következő módon tesszük el: Miután a közép nagyságu ugorkákat a héjától megtisztítottuk, vagdaljuk fel; (semmi esetre se gyaluljuk, mert úgy igen vékony lenne.) A felvagdalt ugorkát egy nagy tálban, ha egy óráig állt sóban kéz között csavarjuk lehetőleg jól ki. Egy bő száju üvegbe legalól tegyünk egy ujjnyi vastagon darabos sót; aztán a sóra rakjunk egy rend két ujjnyi magasságu kicsavart ugorkát s ismét egy ujjnyi sót; ezt az eljárást mindaddig kell ismételni, a míg az üveg tele lesz. Ha áll, megapad; de hetek múlva is szaporíthatjuk mert az nem árt, ha nem egyszerre készül is; csak hogy legfelül mindég s ó r é t e g legyen. (A só nem kell sajnálni.) Az ugorkás edényt nem is kell bekötni, csak befedni szükséges; télen aztán a szükséges mennyiséget szedjük ki az üvegből és tegyük friss hideg vízbe. Ha délre szükséges, már reggel; ha estére, akkor délben kell be áztatni. Három, sőt négy léből is ki kell mosni és pár óráig kell ázni hagyni. A vizet mindaddig változtatni kell rajta, amíg csak a kellő jó sós izét meg nem kapja. (Néha úgy kiázik, hogy még meg is kell sózni.) Végül eczetet, borsot és fokhagymát tegyünk reá, mikor tálalni akarjuk. Az ily módon eltett ugorka olyan izletes, hogy a ki nem tudja, könnyen azt hiheti, hogy a tövéről metszett ugorkát eszik.

Eczetes ugorka üvegben.

Lehetőleg egyenlő, szép, kis ugorkákat rakjunk be üvegbe; borsfű, kapor, ánizs, babérlevél, meggyfagyalyal és fekete borssal keverve egy kis darab czukrot és sót is lökjünk bele és töltsük tele gyöngye (vizes) eczettel. Zöld paprikát is lehet közé rakni. Az üveget kössük be hólyag-papírral és úgy főzzük ki vízben, mint a befőttet szokás, azután tegyük kamrába.

Paprikás piros káposzta.

Apró, de keményfejú piros káposztát vágjunk fel czikkebbe. Tegyük tele káposztával egy 4 literes ugorkás üveget, hintsünk közé egy kávéskanál szép veres paprikát és egy kanál sót; azután öntsük az üveget tele nem igen erős eczettel; kössük be az üveg száját hólyag-papírral, tegyük a kamarába, egy hét múlva már használni lehet akár miféle peccsenyéhez; férfiak által igen kedvelt saláta ez, mely nem áll el tovább, mint legfeljebb 2-3 hétig. Hanem mindég lehet újra készíteni, mert káposzta van egész télen.

Tök-káposzta üvegben.

Jó nagy tömeg gyenge tököt előbb meg kell tisztítani, azután meg kell gyalulni. Azért kell sokat használni, mert igen össze megy. Be kell sózni és kissé timsóval is meg kell hinteni; e szerekekkel ellátva, fél óráig álljon. Fél óra múlva kevéssé ki kell belőle csavarni a levét, azután hideg vízbe kell tenni. Miután hideg vízben kimostuk, szedjük ki: aztán jól, a menyire csak lehet, csavarjuk ki belőle minden levét. Az üvegbe soronként kell berakni - a rétegeket kissé meg kell sózogatni. Az üveget nem kell egészen tele rakni, hanem annyi ürt kell neki hagyni, hogy a levét oda feladhassa. Az üveg száját

kössük be jól s tegyük egy hétre ablakba, napos helyre; naponta forgassuk meg. Egy hét múlva kamrába kell tenni és pedig hűvös helyre. Télben használatra rántásos tiszta levét kell hozzá készíteni. E lébe az üvegből csak néhány maroknyi tökkáposztát kell tenni, mert ugyis elég savanyu. Különbözik kinek milyen az izlése, annyit tehet bele.

Sóska mártás üvegben.

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

Hagyma eczetbe téve.

Az eczetben eltett hagymát télen lencséhez, tört paszulyhoz és friss disznó pecsenyéhez kell feladni. Az eczetes hagymának különös kellemes íze van. Ehhez nem kell igen nagy, legfeljebb csak diónyi nagyságú vereshagymát használni. Miután e hagymákat a külső héjától megtisztogattuk, rakjuk üvegbe, bors szemet szórva közé; kevés kaprot, borsfüvet és sót is kell belé tenni; az üveget gyenge, vízzel feleresztett eczettel öntsük tele s a hagymát 2 hétig hagyjuk befedve; a mint átjárta az eczet, azonnal használhatjuk.

Édes zöldpaprika eczettel.

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

Eczetes ugorka-saláta.

Közép nagyságú ugorkákat vágjunk karikára héjastól együtt; sózzuk még jól és hagyjuk a sóban egy óráig állani, azután csavarjuk ki a levét, tegyük a szokott fűszer füvekkel üvegbe jól megnyomva, öntsük egészen tele, gyenge - sóval felforralt - forró eczettel; ennek a tetejére egy ujjnyi finom tábla-olajat öntsünk s főzzük ki vízben igen kevés ideig éppen úgy, mint a befőttet szokás. Miután kihült, kamarába kell tenni.

Vegyes zöldség saláta.

Egy 5 literes ugorkás üvegbe rakjunk meggyfa levelet, szőlő-levelet, kaprot, borsfüvet, kevés tormát és egy borsószemnyi timsót. Erre rakjunk egy sor igen szép, apró ugorkát, az ugorka felébe tegyük apró, de szépen megtisztított s egészben hagyott, sárgarépát, fehér petrezselyem gyökeret, apró kicsi, fehér és tisztított hagymákat és sárga színű zöld paszuly csöveket; e vegyes zöldségre rakjunk újra szintén ugorkákat, az üvegbe szerte széjjel hintsünk egész szem fekete borsot, itt-ott diszitsük friss, apró piros paprikával; így rakjuk tele az egész ugorkás üveget, arra különösen vigyázva, hogy szépen legyen elrendezve a vegyes zöldség, mert úgy nagyon jól néz ki. Mikor az üveg tele van rakva, töltsük színig gyöngye eczettel; ha erős az eczet, vízzel vegyítsük fel. Sózzuk meg egy kávéskanálnyi sóval, azután kössük be az ugorkás üveget marha hólyaggal. A hólyagot szorítsuk le erős fonállal. Az ugorkás üveget főzzük ki jókora fazék vízben ruhával leterítve, éppen úgy, mint a befőttet szoktuk.

Aszalt körte.

Aszalni bármiféle körte jó és ha bő gyümölcsstermés van, kivált falun, - igen megérdemli a bajlódást. Fojtós körtét, mely másképen nem élvezhető, így igen jól lehet értékesíteni. A körtét nagy fazékba kell tenni és hideg vizet kell reá önteni. Ha jól felfőtt, ki kell borítani deszkára és meg kell hámozni. A meghámozott körtét rakjuk szárító-deszkára sorba és tegyük gyengén befűtött sütő-kemenczébe, a honnan miután egészen összehuzódik, kiszedjük, megfordítjuk másik felére és ismételten rendbe rakva a deszkán megint betesszük ugyancsak kevésbé fűtött kemenczébe. Másnap megint szedjük ki és két kis tiszta deszka közé téve, kézzel kell reá nehezíteni, hogy kissé meglapuljon. Ha mindet így lepréseltük, újra a deszkára tesszük és erős napon többször meg forgatva kiszáritjuk, hogy szép világos barnaságát ne váltsa fel a körte igen rut fekete színnel. Mikor egészen megszáradt, célszerű a legszebbeket bemártani sűrű cukor szirupba, mert így igen szép lesz s az ize is sokkal finomabb. Nagy üveg kantába, vagy vászon zacskókba szellős helyre rakjuk el, hogy a levegő átjárja, mert zárthelyen idő nap előtt megpenészedik.

Aszalt zöld kukoricza.

Egy nagy fazékba tegyünk szép, egyenlő gyenge csős kukoriczát, egy rend zöld csuhát hagyva rajta. Miután felfőztük, szedjük ki a vízből s aszaló deszkára rakván, tegyük gyengén fűtött kemenczébe, a honnan csak másnap szedjük ki. Ekkor forgassuk meg és tegyük ismét fűtött kemenczébe, egy napig hagyjuk ott, azután szedjük ki másodszor is és ha jó meleg napok járnak, a nap heve mellett aszaljuk gyakran megforgatva, mindaddig, a mig csont keménységü nem lesz a szeme. Borult időjárás esetén fűtött kemenczében kell szárítani, gyorsan, mert hamar megpenészedik. Ha mind megszáradt, tegyük vászon-zacskóban, szellős helyre akasztva. Télen, amikor használni akarjuk, forró vízben egy csuhástól együtt főzzük meg. Mikor a kemény kukoricza-szemek mind kidagadnak és jó puhák lesznek, szedjük le róluk a csuhát és forrón tálaljuk fel, asztalkendővel leborítva. Az aszalt zöld kukoricza általánosan kedvelt és nem közönséges csemege.

Zöld paszuly aszalva.

Szép, gyenge, hosszucsövü hártýátlan paszulyt forraljunk fel sós vízben. A felfőtt paszulyt rakjuk tiszta aszaló deszkára s tegyük ki az erős napra, ott hamar megszárad. Esős időben fűtött sütőkemenczébe, vagy főzés után, a tűzhelyre kell tenni. De akár napon, akár tűz mellett aszaltuk is, a kész paszulyt vászonzacskóba, szellős helyre kell akasztani. Télben éppen úgy kell megfőzni rendes puhára és rántással, mintha csak friss, nyári zöld paszulyt készítenénk. (Ennek a módját lásd a tartalomjegyzékben.)

Aszalt paradicsom.

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

Tinóri (vagy hiriba) gomba aszalva.

Ez a gomba mennél ifjabb és apróbb, annál jobb, mert aszalva fiatalja a husosabb. A tinóri gombát fel kell fűzni vastag tüvel háziczárnára s a napra kitéve kell szárítani, ügyelve, hogy a g o m b á k e g y m á s t n e é r j é k . Éjjelre mindég a tűzhely sütőjébe kell rakni; így igen hamar megszik. Ha az időjárás nem elég szép, illetve nem eléggé napfényes, a gombaaszalás nem sikerül, mert igen rövid idő alatt, alig egy nap alatt, a gomba elromlik.

A szappan-főzés.

Tegyünk egy üstbe 16 liter eső-vizet, öntsünk bele két és fél kiló kőszódát. (Nem az ugynevezett szappan-főző olcsó szódát, mert azzal, aki gyakorlatlan a szappan főzésben, könnyen elronthatja az egész szappanhoz való anyagot.) A szódával együtt a zsiradékot is tegyük bele a hideg vízbe. A szappanhoz való zsiradék lehet akár miféle a háznál összegyűlt s egyébre hasznavehetetlen zsir-anyag, u.m.: kövérhus részek, avas tepertő. De az így összegyűlt zsirhoz okvetetlenül kell faggyut is venni annyit, hogy egy negyed része a szappanhoz való anyagnak tiszta faggyu legyen, mert különben a szappan sem elég szép tiszta, sem elég szilárd nem lesz. A 16 liter szódás vízbe tegyünk 7 kiló zsiradékot, ezeket az anyagokat össze elegyítve, tegyük az üstöt (vagy a nagy fazékat) láng-tüzzre és csendesen főzzük fel, folytonosan kavargatva; egy perczig sem szabad a kavarást félbe hagyni két teljes órán átal, mert különben mind kifut a szappan, minthogy a szappanos rész a tetejére száll a főzés közben. Mikor készen van, a lug ki-ki buggyan a szappan közül; ha ezt látjuk, akkor egy asztalfiókot terítsünk be vastag vászon-ruhával és a fiók üregébe a ruhára szedjük ki a forró szappant nagy fakanállal, vigyázva, hogy a barna és alól lévő lügből ne szedjük a szappan közé. A szappan kiszedésével gyorsan kell eljágni, mert hamar meghűl s akkor nem lehet felül szépen elsimitani. Egy éjszakán át hagyjuk a fiókban, azután kiborithatjuk. Vagdaljuk fel azonnal darabokba dróttal, mert ha kiszárad, nem lehet könnyen elbánni vele.

Hogyan lehet az égési sebet gyorsan enyhíteni?

Ha valaki égési sebet szenved, mely nem nagyon mély, abban a pillanatban mártsa meg hideg vízben sebet és rögtön hintse be, jó vastagon, tiszta száraz liszttel. Ha elegendő nem ragad reá egyszerre, kétszer is vizezze meg és tapasszon reá lisztet, a mennyit lehet. Egy-két perczig keservesen fáj a seb, de bámulatos hamar kezd csillapodni. Ha nagyobb a seb, egy-két napig nem szabad róla leáztatni a lisztet. Ilyen eljárás mellett az egész seb nem hólyagzik fel és nyomtalanul begyógyul pár nap alatt, Nagy sérüléssel természetesen orvoshoz kell fordulni.

Hogyan lehet a kéménytűzet eloltani?

Minden konyhában legyen kéznél egy csomag kénkövirág. Ha a kürtő véletlenül kigyul, azonnal szét kell kaparni a tüzhelyen a parázst s a tűzbe egy jó marék kén-virágot kell önteni s erre a kigyult kémény tüze azonnal el fog aludni. Ezen tűz elleni orvos szer által vidéken kis városokban sokszor nagy szerencsétlenségeknek lehet elejét venni.

Mosdószer

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

Tegyünk egy liter közönséges pálinkába, tíz krajczár ára kánfort és négy citromnak kicsavart levét. Fél kiló rizskását sütőbe vagy valami meleg helyen szárítsuk ki annyira, hogy mozsárban lehessen törni. Ha megtörtük, sűrű szitán ejtsük át és azt a szép, puha lisztet tegyük a citromos és kánforos pálinkába; rázzuk jól fel, öntsük szük száju üvegbe és dugjuk jól be. Használatkor ismét rázzuk jól az üveget. Minden nap főzés után, délben, estve és reggel, kis darab szivacsot mártsunk bele egy tányérkába töltött mosdóba, arcunkat áztassuk meg jól a nedves szivacsos, azután ne töröljük le; a szesz ugyanis gyorsan elpárolog.

Befőttek.

Mostanában már annyira elterjedt a befőtt készítése, hogy e tudománya minden háznál nélkülözhetlen szükségé vált. Én csak a rendesnél kissé nehezebben elkészíthető befőtteket fogom itt bejegyezni, de e befőtteket magyarázataim nyomán mégis mindenki könnyen elkészítheti.

Többféle, egyformán elkészíthető befőtt.

Cseresznye, meggy, ribizli, köszméte, málna, veres-szilva, hámozott félig érett beszterczei szilva, szeder, őszi barack, som, berkenye és több más rendes befőzni való gyümölcsöt mind egyformán lehet elkészíteni, és pedig a következő módon: Tiszta üvegbe rakjunk annyi gyümölcsöt, a mennyi csak belefér. Az üvegeket a berakás közben meg kell rázogtatni, mert ha meg nem rázzuk, a főzés után az üveg félig sem lesz gyümölcsös. Már pedig úgy a befőtt főzés sem nem szép, sem nem gazdaságos.

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

Az üvegeket előbb rakjuk tele gyümölcsösrel, s ha már a cukros víz buzog, öntsük azon forrón a gyümölcsökre. Amint az üvegeket tele öntögettük, rögtön kössük be mindeniknek a száját megáztatott marha hólyaggal, sokszorosán leszoritva, vékony zsineggel. Egy nagy fazékba legalól tegyünk egy összehajtogatott konyha-ruhát; az üvegeket állítsuk e ruhára egymás mellé. Az üvegeknek egyforma magasaknak kell lenni. A rendbe rakott üvegeket fedjük le egy másik konyha-ruhával és öntsünk reá annyi meleg vizet, hogy a léből az üvegek nyaka csak egy tenyérnyire maradjon ki. Az üvegekkel tele rakott fazekat tegyük gyors, erős tűzre főni; de igen kevés ideig, csak addig főzzük, a míg az üvegek nyakát kezünk - ha reá tesszük - ki nem állja. Ekkor vegyük le a tűzről a befőttes fazékot s az üvegeket hagyjuk a fazékban egészen addig a ruhával lefedve, a míg egészen kihűlnek; azután rakjuk el száraz helyre, mert nedves helyen minden befőtt penészt kapván, elromlik.

Sárga dinnye haj befőtt.

Befőttnek csak a legkeményebb és a legvastagabb héju sárga dinnye jó. - Egy zöldbélű vagy narancssárga bélű dinnyének vastag haját tisztítsuk meg külső kérgétől, s vágdaljuk fel szép csinos, hosszukás darabokba. Egy ujjnyi hosszú és egy ujjnyi széles darabkák a legcsinosabbak. Egy kiló cukorra csak annyi vizet öntsünk, a mennyit a cukor felszívhat. Ezt a vizes cukrot tegyük a tűzhöz, egy körülbelül két literes porcellánózott vaslábasba. Mikor a cukor elolvad és formi kezd, azonnal tegyük bele egy tányérnyi felvagdalt sárga dinnye-héját. E héjakat kavargatjuk fel a cukros lében és fedjük azután be. Hagyjuk így befedve jó tűznél főni félóra hosszáig. Félóra után vegyük el a tüztől és befedve hagyjuk kihűlni. Másnap szedjük ki szűrő-kanállal a dinnyét a levéből. A dinnye-levet főzzük megint gyors tűznél egész addig, míg sűrű lesz. Ekkor ismét tegyük bele a kiszedett sárga dinnyét s megint fedjük be és tegyük félre, hogy kihűljön. Ha újra sok levet eresztene, megint úgy járjunk el vele, mint előbb. Ki kell venni a dinnyét, meg kell süriteni a levét és megint bele lökni a dinnyét. Harmadszor már egyenesen az üvegbe kell rakni a dinnye héjakat, szépen diszesen sorba és úgy kell az üvegbe forrázni a sűrű cukros levet. Kössük be ezt is azon melegen hólyaggal jó szorosán, és tegyük fazékba ruha közé. A fazekat öntsük félig meleg-vízzel, azután fedjük be az üvegeket ruhával. Főzzük fel (fél óráig tartó tűzön), aztán vegyük el a fazekat a tüztől és hagyjuk kihűlni. Végül rakjuk el oda, a hol tartani akarjuk; legjobb hűvös kamrában tartani.

A görög dinnye befőtt.

Egészen tiszta, 3 literes porcellánózott belsejű lábasba tegyünk egy liter vizet és egy kilo cukrot. Szép piros bélű, de vastag héju görög dinnyének a héját tisztítsuk meg a külső, kemény és zöld kérgétől, azután vágdaljuk fel nagy, egyenlő kockákba. Egy jókora tejes tányér kockába vágott

dinnye hajat tegyünk a hideg cukros vízbe; tegyünk még a cukros vízbe, a dinnye héja közé, egy egész citromot, és egész narancsot, mindkettőt karikákba vágva; továbbá fél vaniliát is vagdaljunk a dinnye közé. Arra ügyelni kell, hogy a lábasban a cukros vízbe tett dinnye héját egészen ellepje a víz. Attól nem kell félni, (hogy ha a recept szerint járunk el,) mintha a dinnye héjból igen sokat tettünk volna a cukorhoz mérne, mert az így készült dinnye befőtt nagyon gazdaságos, de azért mégis finom és sikerülő csemege. - Ezt a hidegen összerakott anyagot fedjük be és tegyünk egyenlő de erős tűzre. Hagyjuk főni 2 vagy 3 óráig is. Ha nagyobb tömeget készítünk egyszerre, természetesen tovább kell főzni; - de egészen gondatlanul: ki sem kell fedni, meg sem kell kavarni; csak főjjön folytonosan egész addig, a míg a leve barnás színű és mézszerű sűrű lesz, a dinnye haj pedig átlátszó tiszta, szép színűvé válik. Egy kilónyi cukorban megfőzött dinnye hajból lesz 3 rendes üveg befőtt. A dinnye hajat rakjuk üvegekbe, kössük be az üveg száját szorosán s erősen hólyaggal. Egy fazékba tegyünk ruhát, a befőtteket rakjuk e ruhára és öntsünk annyi vizet a fazékba, hogy a befőttes üvegek nyaka egy tenyérmére ki legyen a vízből. Borítsuk be az üvegeket vizes ruhával s tegyük jó erős tűzhöz főni. Főzzük kevés ideig; fél óra alatt rendszeren forró lesz az üveg nyaka. Ekkor le kell venni a tüztől és fazekastól együtt kell félre tenni egész addig, a míg a fazék víz kihűl. Végül ki kell szedni a befőtteket a vízből - azután tehetjük oda a hol tartani akarjuk. Párolva mindenféle befőttet így kell kifőzni.

A cukorba főtt baraczk.

Egy kiló cukrot mártsunk meg vízbe s tegyük lábasba; főzzük fel; ha felfőtt, azonnal tegyünk bele egy tetejes tányér meghámozott és kétfelé vágott őszi- vagy kajszin-baraczkot. Kavarjuk meg, fedjük be, vegyük el a tüztől s ha fedő alatt kihűlt, szedjük ki a léből a baraczkot lyukas kanállal. A meghígult cukros levet főzzük fel újra egészen addig, a míg megint teljesen sűrű lett. Ekkor a baraczkot rakjuk üvegbe és a sűrű cukros levét öntsük reá. Az üveg száját kössük be szorosán hólyaggal s főzzük ki gőzben, mint a hogy a görög dinnyénél le van írva.

Kajszin baraczk befőtt.

Félig érett baraczkokat vékonyan meg kell hámozni és kettőbe vágva a magvát ki kell vetni, vaslapátra szemet kell tenni, a szénre kénkö virágot hinteni; a megtisztított baraczkot egy rostába kell tenni és a kénkö füstjének felébe kell tartani, 5-6 perczig. Ez nehéz művelet, mert az embert, a ki a rostát a füst felébe tartja, a kén igen fojtogatja. A fejét és az ajkat be kell tehát takarni és a lélekzetet vissza kell fojtani. Ezután a baraczkot langyos meleg bő vízben kell lemosni és azután csinosan, rendben, üvegbe kell rakni. Ha tele lett az üveg, meg kell jól rázni, hogy lehetőleg sokat tehessünk bele, mert nem néz jól ki a befőtt, ha félig üres az üveg. Lábasba tegyünk vizet s ebbe egy kiló cukrot; főzzük ezt fel s mihelyt forró lett a cukros víz, azonnal öntsük a baraczkokra. Az üvegek száját kössük be szorosán és erősítsük meg vékony zsineggel. Tegyük kifőzni gyenge meleg vízbe, ruha közé betakarva, de ügyeljünk, hogy csak annyi ideig főzzük, a míg a baraczkos üvegek nyaka forró lesz. Ekkor az edényt el kell venni a tüztől és letakarva levében kell meghűlni hagyni. Végül tegyük el állandó helyére.

Magolt ribizli.

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

A körte befőtt.

Akár az apró, akár a nagy körtét egyformán jól belehet főzni. Az apró körtéket egészben kell hagyni, a kis szárával együtt, de a héjától szépen megtisztítva. Ellenben a nagy fajta körtét tisztítás után négyfelé kell vágni. De akár kicsi akár nagy körtét használunk, a kajszin baraczknál leírt mód szerint kénkövirág füstje felett kell megforgatni, azután ki kell mosni. Nem baj ha barna lesz is, mert a kifőzés

után megfőhéredik. Rakjuk üvegbe, de arra ügyelni kell, hogy mikorra a körtét üvegbe rakhatjuk, a forró cukorléc készen legyen. Amint a körtétet csinosan elhelyeztük az üvegben és jól lezártuk, hogy minél több gyümölcs férjen el benne, azonnal öntsük tele forró cukorlével. A cukor levet minden befőthöz a következő módon kell készíteni: egy kiló cukrot lábásba téve, öntsünk reá másfél liter vizet, főzzük fel és bármely befőttre azon forrón öntsük. Az üveg száját rögtön kössük be hólyaggal szorosan; többszörös vékony zsinort csavarjunk az üveg nyakára. Főzzük ki vízben a barack és dinnye leírásánál előadott mód szerint.

Birsalma befőtt.

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

Hámozott dió befőtt.

Gyenge de nagy diókat hámozzunk meg a külső zöld héjától, hogy meg ne barnuljon; tegyük jó savanyu citromos vízbe. Ha mind meghámoztuk, főzzük fel kissé cukros vízben s mikor félig puha lett tegyük közé citrom- és narancs-héját, szegfűszeget és fahéját. Mindezt üvegbe rakva, öntsünk reá egészen sűrű szirupot, kössük be s főzzük fel meleg vízben, mint egyéb befőttet szokás. Így nemcsak szép világos lesz a dió, hanem jó is.

Rendes dió befőtt.

Vagy száz darab közep nagyságu diót áztassunk be hideg vízbe. Reggel és estére mindég friss vizet öntsünk reá. De előbb kötötűvel szurkáljuk össze a négy oldalát. Három hétig áztatva szépen megbarnul és elveszti erős keserűségét. Ekkor minden dióba szurjunk egy szegfűszeget egy darabka fahéjat egy kis citrom és narancs-héjat. Ha mind elkészítettük, főzzük fel kevés ideig vízben, de ügyeljünk nehogy igen megpuhuljon vagy nagyon megránczosodjék. Szedjük ki a vízből és tegyük másfél kiló cukorból főzött egészen sűrű szirupba; ebben is főzzük fel kevésé. Befedve hagyjuk egy éjjel át, azután a diót rakjuk üvegbe és a levét sűrítsük addig, a míg méz formán fonódik. Ha ilyen a lé, öntsük az üvegben lévő dióra s az üveget kössük be hólyaggal. Forraljuk fel vízben s hagyjuk abban kihűlni; ugy tegyük el télire.

Zöld ringlót.

Minden szem ringlótát gombostűvel lehetőleg sok helyen szurdaljunk össze Ha mind megszurdaltuk, tegyük buzgó forró vízbe, a melybe kevés timsót, pár kanál ecetet és egy gombostű-fejnyi kék-követ is tehetünk. Ha jól felmelegedett a gyümölcs, vegyük tiszta meleg vízbe, fedjük be s a fedőt jól nyomtassuk le, hogy egy ringlót se maradjon ki a vízből, mert az, a melyik kimarad, azonnal megbarnul. Egy éjjel át álljon befedve a vízében. Másnap rakjuk üvegbe, jól megveretve, hogy lehetőleg sok férjen egy üvegbe, mert a félig üres üveg rosszul néz ki. Öntsünk reá tiszta, igen jó édes szirupot; fél kiló cukorhoz annyi vizet használjunk, hogy 3 rendes üveg legyen vele tele. Kössük be marha-hólyaggal, és nem hólyagpapirossal, mert a marha-hólyag biztosabb. Főzzük ki ruha között csendesén forró vízben. Csak addig kell főzni, a míg az üveg nyaka olyan forró, hogy a pusztá kéz nem állja. Az így készült ringlótának soha sem hámlik le a héja; szép zöldes-sárga és kemény marad. Akkor is így kell készíteni, ha sűrű cukorban akarjuk főzni.

Rummal eltett vegyes gyümölcs.

Egy négy literes ugorkás-üvegbe tegyük bele legalól, két ujjnyi szélesen epret. Az epret hintsük meg cukorporral jó vastagon és tegyük a cukros eper felébe ugyancsak két ujjnyi szélesen cseresznyét;

ezt is hintsük be vastagon cukorporral. Minthogy többféle gyümölcs érik egyszerre, idény szerint mindegyikből egyenlő mennyiséget tegyünk az üvegbe és egyformán cukrozzuk meg; de mindannyiszor rumot is kell önteni minden réteg gyümölcs felibe annyit, hogy a cukros gyümölcsöt ellepje. Egész nyáron át így kell az üvegbe rakni az éppen érő gyümölcsöt, mindaddig, a míg tele lesz az üveg a legizletesebb vegyes, (rumos) gyümölcsessel. Sem bekötöni sem kifőzni ezt a gyümölcsöt nem kell, csak befedni. Az így készített gyümölcs, különösen férfiak előtt kedvelt csemege.

Meggy eczettel.

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

Birsalma sűrű cukorban.

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

Magolt meggy cukorban.

Egy fél kiló cukrot porrá kell törni s egy liter magvátlan meggyet kell bele tenni. Tiszta porcellán lábasban, jó tüzön főzzük egy óráig. Ekkor öntsük üvegbe és főzzük ki a szokott mód szerint, tegyük kamarába.

Apró arany alma cukorban.

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

Birsalma eczettel.

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

Kajszin barack eczettel.

Egy kiló cukorba öntsünk fél liter vizet, félannyi jó borecetet, kevés szegfűszeget és fahéjat. Ha mindez jól fő, tegyünk bele annyi magvas kajszin-barackot héjától megtisztítva a mennyit csak ellep a cukros lé. Kevés ideig főzzük, kavarással, hogy minden gyümölcs egyenlően felmelegedjék. Ekkor vegyük le a tüzről s befedve hagyjuk másnapig. Másnap rakjuk a barackokat nagy üvegekbe; a levét - mielőtt reá öntenénk, - sűrítjük meg jól, azután kössük be s tegyük főni vízben. Ha kihűlt, rakjuk kamarába.

Sárga-dinnyehéja eczettel.

Éppen úgy készül, mint a kajszin-baraczk. A dinnyét szép nagyocská, egész cikkekbe vágva főzzük be. Az ecetes gyümölcsök finom peccsenyék mellé is igen alkalmasak.

Az elromlott befőttek értékesítése.

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

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

Őszibaraczk-iz.

Fél kiló legérettebb őszi baraczkot szitán áttörve, tegyünk ugyanannyi cukorpor közé és főzzük, míg jól összesűrűsödik. Tegyünk bele pár kanál vörös ál-körömst, mert anélkül az őszibaraczk rut és szintelen. Rakjuk üvegbe, kössük be hóllyagpapírral és főzzük ki forró vízben, mint más befőttet szokás.

A cukros (jegeczes) gyümölcsök.

(Őszibaraczk, kajszin-baraczk és a körte.)

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

Paradicsom üvegben.

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

Ünnepi ebédek.

Habár hazánkban is rég letűnt már a nagy lakomák kora, még sem lehet mindég kikerülni, hogy hébekorba ünnepélyes ebédet, vagy vacsorát ne adjunk. Az általam rendezett nagyobb vendéglátásokon azt tapasztaltam, hogy ilyen alkalmakkor nem szükséges tulságosan sok féle ételt felszolgálni. De arra nagyon kell ügyelni egy jó gazdasszonynak, hogy minden egyes étel tökéletesen jól sikerüljön; hogy elegendő mennyiség legyen belőle; hogy a háziasszony vidám, kedélyes arccal fogadja vendégeit és az elkerülhetlenül előforduló hiányokért, vagy más pótolhatatlan hibákért soha, de soha ne mentegetőzzék. Az ünnepélyesen hangolt, vig társaság úgy sem hajlandó a hiányokat észre venni. Ha aztán a háziasszony vendégeit kifogástalan vidám egyszerűséggel fogadja, akkor a vendégeknek nem jut eszébe holmi apró hibákat észrevenni, vagy a háta megett megszóllani. Vigyázni kell a nagyobb vendéglátáskor arra is, hogy a meghívott vendégek a kitűzött órában pontosan asztalhoz ülhessenek, mert higyjék el nekem hölgyeim, nincsen valami lehangolóbb, sőt mondhatnám kinosabb egy étkezésre meghívott társaságra nézve, mint az, ha az a csoport éhes vendég, e r ő s z a k o l t társalgást kénytelen folytatni. Tehát a tálalásra nézve legelső és feltétlen kötelessége egy jó háziasszonynak a gépszerű pontosság. Hogy ezt elérhessük, csak annyi féle és olyan ételt készítsünk, a mennyinek megcsinálására van elég időnk és cselédségünk.

A háziasszony sohase üljön az asztal-főn mereven és közönyösen. Ha a háziasszonyra ott künn a konyhában egy-egy pillanatra erős szükség van, ha a konyhán nincsen elég ügyes és megbízható kisegítője egy háziasszonynak: akkor n e v e t s é g e s , ha ilyen fajta urnót és így akar valaki játszani. (Effélének pedig voltam személyesen tanuja igen sokszor.) Ha a házinő egy pillanatra kilebben a késelem okát szemügyre venni, azt senki se veszi észre; de ha egyik étel a másik után, fél órai időközben kerül az asztalra, az minden vendéget felbosszant és méltán.

Fő uri vagy igen vagyonos háztartásban az ilyenekre nem szükséges figyelni, mert a vagyon és a jól fizetett személyzet igen elegánsan elintézi, hogy az ilyen apróságok napvilágra ne kerüljenek.

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

Az asztal terítés.

Első sorban arra kell sulyt fektetni, hogy az asztal a meghívott vendégek számához mérve elegendőleg tágas legyen, mert a szoroson való ülés a legjobb étvágyat is képes elrontani. Az asztalt mindenestre h ó f e h é r s ha csak lehet finom damasztk abrosszal kell beteríteni, mert a színes szélű - időszaki divatu - abrosszok soha sem hatnak a szemre olyan vonzóan mint a hófehér teríték. A czipfrán összehajtott asztalkendőkre nincsen semmi szükség; tegyük ezeket csak egyszerűen szögletre hajtva, balkéz felől, a tányér mellé. Jobb kéz felől tegyünk, minden támaszték nélkül, kést, villát és kanalat. Az evőeszközöket minden fogás étel után le kell szedni és a másik ételhez újra tisztán kell felrakni. Egy nagy vizes poharat kell minden személyre, az illető tányérja elébe tenni.

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

A hányféle bort adunk az asztalra, annyi apró poharat tegyünk a nagy vizes pohár mellé. Az asztal közepén végig, egyenlő távolságra tegyünk három virág-pohárban, illatos tarka virág bokrétákat. Ha bokrétákat valami okért nem szerezhethetünk, tehetünk az asztalra egy pár cserepben nyíló virágot is; de ez esetben a cserepet gondosan, diszes papírral el kell rejteni. (Csinált virágot vagy papírrozsákat semmi szín alatt se rakjunk asztalunkra, mert a francia regényekben komikusan leirt párizsi menyegzőkön, melyeket utca végi vendéglőkben rendeznek, mindég ilyen papír csokrok szerepelnek.)

Többféle cukor-süteményt, torta-tésztákat, hideg sülteket és más csemege féléket, továbbá a gyümölcsöket, és a salátákat mind jó előre fel kell rakni az asztalra, csinos diszes tálakban ügyesen csoportosítva. Magas állványos üveg-tálak, a melyek három tányérral is el vannak látva igen diszesítik a terített asztalt; ha a krémeket és a gyümölcsöket ilyenekbe találjuk, ezáltal egészen fényessé tesszük asztalunkat.

Csemege-késeket és apró kanalakat, valamint a por-czukrot rejtő csinos edényeket mind fel kell rakni az asztalra; nemkülönben a diszes mustáros csészét, a söt borsot és a paprikát tartó edényeket, s az eczet-olajtartó-kannácskákat, fogpiszkálókat is. Mindezeket egyenlően beosztva helyezzük el az asztalon, a tányérokhoz közel. Ha az étel felhordáshoz és a kiszolgálatra a lakálmosság felett rendelkezünk, az természetesen a legjobb; de ha nincsen elég ügyes személyzet, azon esetben jobb, ha az ételes tálakat a vendégek egymásnak kézről kézre adják. Végül aztán le kell tenni az ételes tálat az asztalra, egy e célra hagyott üres helyre, honnét fel lehet újra venni, ha szükségessé válik valakit megint az ételből megkínálni. A kínálást a gazdasszony maga eszközölje s nagyon ne erőszakolja.

Nagy ebéd.

(Télen.)

Első fogás barna leves tejaluskával; leves után: velős zsemlye szeletek és ászpikkal diszitett hideg hal Főzelék: kolozsvári töltött káposzta. Pecsénye: libasült vegyes salátával és nyulderék páczolva tejfeles mártással, citrom szeletekkel és makarónival körítve. Tészta: fánk és fél íróstészta, baraczk-krém körítve mogyoró csókocskákkal, csokoládés édes tésztával és sodrott tortalepénnyel. Gyümölcs: szőlő, alma, körte, narancs, dió; ezzel egyidejűleg sajt. Igen kiváló és ajánlható a mezősegyesi sajt, mely pompás puha, édes és vajjas; vagy a szépassági ostyepetka, mely kissé sós és száraz voltánál fogva, a csemege borok mellé kellemes összhangot képez.

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

Végül a fekete kávé az asztaltól felkelve, a nappali szobában kell felszolgálni, a hol a férfiakat a szivarra gyújtásra is minden esetben fel kell szólítani.

Nagy vacsora.

(Télen.)

Első ételnek találjunk asztalra hideg halat ászpikkal és májonézzal diszítve. A halhoz sonkával is szolgáljunk, a melyet tojással, hagymával és tormamorzssákkal diszítünk fel. Ezután ropogósra sült bőriű malacz pecsenyét adjunk, felvert galuskával és saláta káposztával. Tészta lehet tehén-turós-laska és csörege, vagy rongyos béles is. Pecsényének liba-mell vad módra készítve tejfeles mártással és makkarónival körítve; csemegének csokoládés és mandulás tészta gyümölcskenyér, szőlő, alma, körte és többféle befőtt gyümölcs, melyet sülttől is kínálhatunk, mert sokan vannak, akik a sült mellé is szeretik az édes gyümölcsöt. Kárpáti sajtot, vaját és retket is tegyünk az asztalra. A téa folytonosan és nagy kannában álljon mindenkinek rendelkezésére, egy pár teához való fél édes száraz tésztával. Ha még pazarabb ellátást akarunk kifejteni és késő éjjelig tart a vendégség, puncsot is készítsünk piskótával felszolgálva.

Nagy ebéd.

(Tavasszal.)

Zöld borsó leves tejfellel és kisütött tésztával; utána: vagdalt fűszeres főtt hús tatármártással és tejfeles spárga. Pecsénye: töltött csirke apró piritott burgonyával körítve; öntött salátát kell mellé adni; pirosra süttött, szalonnával tűzelt vese pecsenye; e mellé felvert galuskát és mustárt kell adni. Tészta: mandulás kürtös-kalács, toló-fánk, madár tej, dió torta és bazár csókocskák, üveg tálakba többféle befőtt gyümölcs és az u.n. schwanzenbergi sajt, - mely többnyire a felvidéken készül.

Nagy vacsora.

(Tavasszal.)

Első ételnek adunk hideg, vagdalt hussal töltött pulykát, ászpikkal és torma rózsával diszítve. A pulykával együtt tálaljuk fel füstölt marhanyelvet, melyhez metélő-hagyma mártást külön kínálunk. Ezután adjunk rántott csirkét, sült petrezselyem levéllel; ugorka salátával és öntött salátával kínáljuk. Ezt kövesse vízben főzött, meleg debreczeni-kolbász reszelt tormával. Mustárt is adjunk mellé; fenyő-madarakat, vagy szalonkát is készítsünk és citrom szeletekkel diszítve adjuk asztalra. Csemegének diós-sütemény, mandula csókocskák, vanília krém, birsalma sajt, többféle gyümölcs befőtt, vajjal felszolgált sült burgonya, sajt, tea és tea-tészták szolgálandók fel.

Nagy ebéd.

(Nyáron.)

Vegyes zöldség leves gombával és kárfiollal. Leves után: rák rizkásával töltve és töltött tojás pecsenye, kacsra sült, zöldborsóval, párolt sárga répával és felvont galuskával körítve. Fehér marhapecsenye töltve tarhonyával, piritott burgonyával körítve és ugorkával felszolgálva. Tészta: csiga-rétes baraczk izzel töltve (és töltelék nélkül is) és almafánk. Csemegék: fagylalt, gyümölcsből: vagy kávékrém, pörkölt mandula torta és csukor perez. Végül dinnyék és mindenféle éppen akkor érő, de még csak ujság számba menő vegyes gyümölcs, diszesen egy nagy állványos tálban felrakva. A sajtokat nyáron csak kivételesen szeretik; de azért a terített asztalra mindenkor fel lehet tenni sőt szükséges is, hogy egy-két sajt legyen. A fekete kávé az ebédlő melletti szobában kell felszolgálni.

Nagy vacsora.

(Nyáron.)

Első étel legyen borju fehér-pecsenye hidegen, vegyes zöldséggel körítve és ászpikkal diszítve, azután kacsra pecsenye hidegen, gyümölcs befőttel kínálva; ezt követheti paprikás csirke tejfeles mártással és tarhonyával, angol sültgombával és rizszsel, ugorka salátával felszolgálva. Tészta: habos sütemény és pozsonyi kifli. Csemegének eper, málna, vagy kávé krém, piskótával körítve, édes tészták, vegyes gyümölcsök és sajtok.

Nagy ebéd.

(Őszel.)

Tört máj-leves, kisütött tésztával - vagy májgombóc leves: utána tojásos gomba és tejfeles kárfiol. Pecsénye: pulyka sült töltött beggyel vörös káposzta-salátával és tört burgonyával körítve és kovászos ugorkával felszolgálva. Sült borju vesés, tüdőszékével körítve és czéklával felszolgálva. Tészta: zsemlyepuding bor-mártással és élesztős sodralék. Pecsényének hirtelen sült vese pecsenye szeletek, többféle időszerű zöldséggel körítve, végül sült kappan pecsenye alma-kompóttal. Mandulás és vajjas édes tészták s valami gyümölcs-krém is legyen az asztalon. Főtt kukorica, dinnyék, szőlő, friss dió, fekete kávé - mind igen kedveltek őszi ebédeken.

Nagy vacsora.

(Őszel)

Első étel legyen, libasült hidegen ászpikkal diszítve és kovászos ugorkával felszolgálva, azután sertés pecsenye vad módra készítve, vékonyan nagy szeletekbe vagdalva; csipke rózsza lekvárt kell mellé szolgálni. Ezt kövesse böftök, a lehető legtöbbször körítéssel diszesen tálalva; minden személy számára egy ökörszemnek sült tojást készítsünk mellé. A böftököt minden személy számára külön tálaljuk kis hosszukás, egy személyre való tálacskákban. Sültnek kirántott halat is adhatunk. A tészta legyen turós és krémes béles; a csemege méz, retek, friss dió, szőlő és mindenféle gyümölcs. Végül többféle csukros, hideg tészta sajt és tea.

Utóirat.

Azt mondják, hogy a nők képtelenek írni utóirat nélkül. Hogy az egész világnak igaza legyen, könyvemhez íme én is csatolok utóiratot. Ez a fészkelődésem talán abból, a megérthető, nyugtalanságból ered, hogy mióta ennek a szakácskönyvnek az első kiadása megjelent, sok jó emberem és asszonyom kérdőre vont: ugyan miért nem vettem be könyvembe néhány jeles angol, francia vagy német szakácskönyvből is a nekem tetsző jelesebb különlegességek leírását.

Ugy jóakaróimnak valamint az érdeklődő tisztelt közönségnek íme így feleltem:

Semmit sem szeretek a mi nem eredeti; semmi sem lelkesít a mi nem hazai. Az egyszerűség és egyenes igazság volt örökké ideálom.

Nem vezettem főuri házat soha, nem vágytam a más fényénél sütkérezni semmi esetben.

Van már tuczat számra olyan szakács-könyv, melyet nem lehet megérteni, vagy pedig nagyszabása drága összetételei miatt, utasításait sok-sok családnak lehetetlen követni. Ebben a második kiadásban is, - habár különösen a "különlegességek" címe alatt, sokkal bővebb az elsőnél, - bizonyára van még hiány is és ha e hiányokra reá mutatnak, nem veszem rossz néven. S ha valaha abban a szerencsés helyzetben lehetnék, hogy még egy harmadik kiadást rendezhetnék sajtó alá, legszívesebben helyre pótolnám a tudtomon kívül ejtett hiányokat, mert hibák nem hiszem, hogy lennének benne.

Még csak azt az egygyet jegyzem meg, hogy e könyvnek úgy hiányai, mint érdemei kizárólag tőlem eredtek, mert fordítás, vagy előttem ismeretlen dolgok leírása nincsen e könyvemben. Magyar e könyv az ételeiben és szellemében egyiránt s mint ilyen mű iránt kérem a tisztelt közönség nagybecsű pártfogását.

Budapest, 1892. április hó 1-én.

Zilahy Ágnes