

Képes budapesti szakácskönyv / Sz. Hilaire Josefa [and others] ; szerkesztette Zemplényi Szabó Antónia. Függelék: A magyar gazdasszony házi kincstára.

Contributors

Zemplényi Szabó, Antónia.
Sz. Hilaire, Josefa.

Publication/Creation

Budapest : Lampel Róbert (Wodianer F.), 1901.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/ac3u4rkh>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



KÉPES

BUDAPESTI SZAKÁCSKÖNYV

SZ. HILAIRE JÓZEFA
KOVÁCS IRMA, DORN ANNA,
GOMBOS ERZSI, MÖESZ GÉZÁNÉ
ÖZV. GYÖNGYÖSSY SÁMUELNÉ, ZEMPLÉNYI
SZABÓ ANTALNÉ NYOMÁN

SZERKESZTETTE :

ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTÓNIA.

HATODIK BŐVÍTETT KIADÁS.

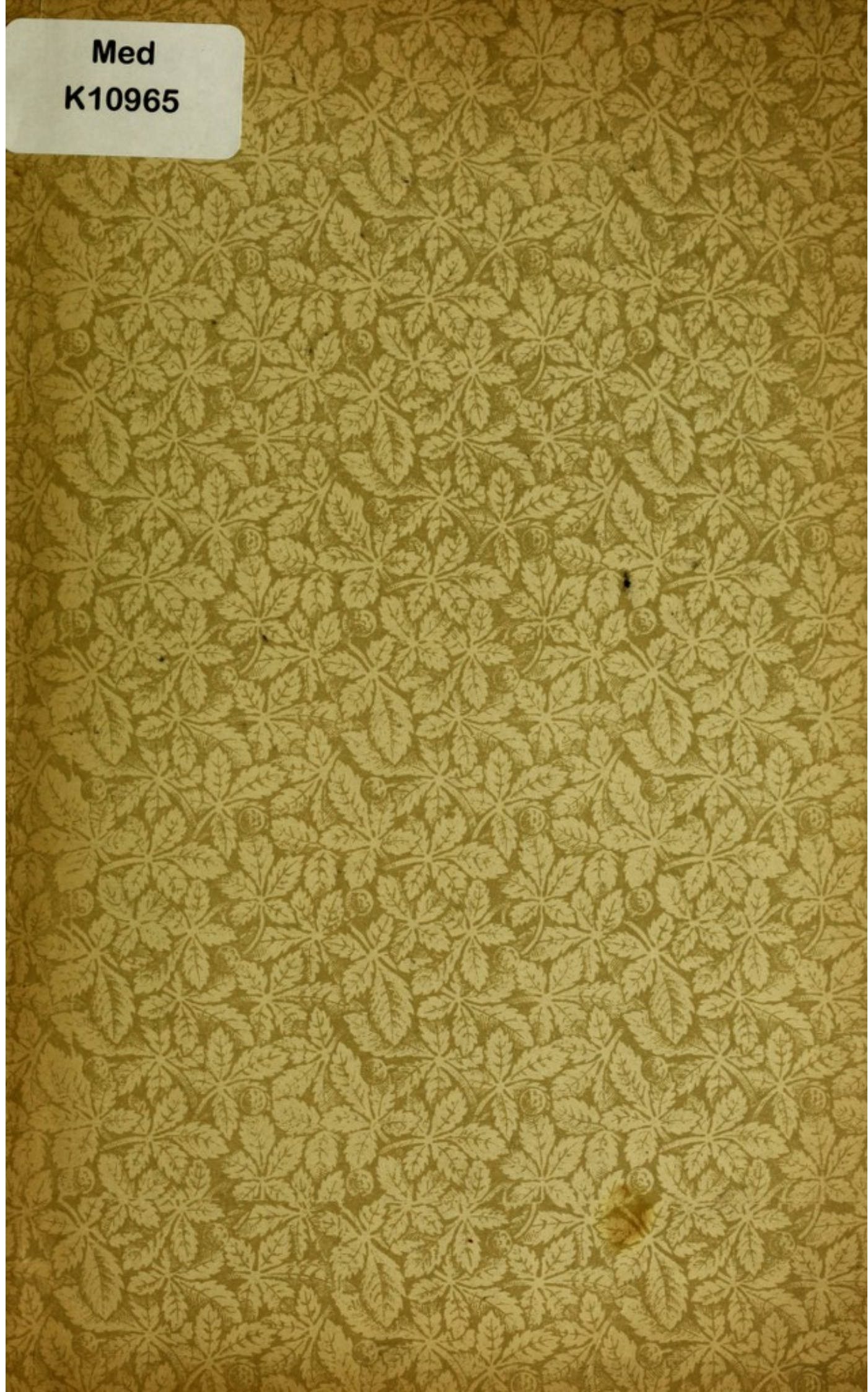
BUDAPEST.

LAMPÉL RÓBERT (WODIANER F. és FIAI)



22101969054

Med
K10965



! ? illustrated
The capable

Budapest cookery - book

edited by

Antonia Zemplényi Szabo

etc

79396

KÉPES BUDAPESTI SZAKÁCSKÖNYV.

*

SZ. HILAIRE JOSEFA,
KOVÁCS IRMA, DORN ANNA, GOMBOS ERZSI, MOESZ GÉZÁNÉ, ÖZVEGY
GYÖNGYÖSSY SÁMUELNÉ, ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTALNÉ NYOMÁN

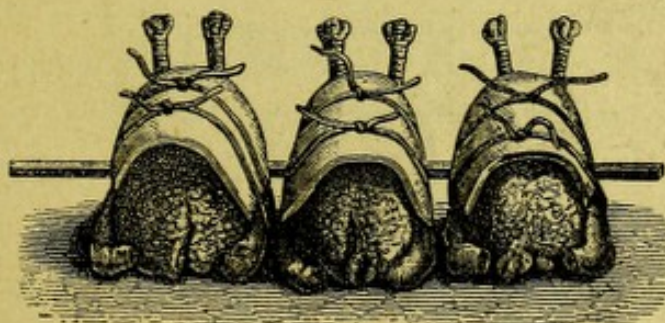
SZERKESZTETTE

ZEMPLÉNYI SZABÓ ANTÓNIA.

FÜGGELEK:

A MAGYAR GAZDASSZONY HÁZI KINCSTÁRA.

Hetedik, négy színezett képpel,
53 fametszettel és számos kiváló magyar és francia étellel bővített kiadás.



BUDAPEST, 1901.
LAMPÉL RÓBERT (WODIANER F. ÉS FIAI)

CS. ÉS KIR. UDVARI KÖNYVKERESKEDÉSÉNEK KIADÁSA.

2221

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welM Omec
Call	
No	QT

Előszó a hatodik kiadáshoz.

A midőn harminczkét év előtt a »Budapesti képes Szakácskönyvet« a legjelesebb bel- és külföldi szakmunkák felhasználásával s híresmagyar gazdasszonyok közreműködésével összeállítottam, bizton reméltem azt, hogy a jelen munka szívesen látott vendég leend minden magyar háztartásban. E reményemet a lefolyt három évtized fényesen beváltotta, mert ezen szakácskönyv minden jóra való magyar háztartásban megszerezte a polgárjogot, s nélkülözhetlen oktatója, tanácsadója lett az a magyar gazdasszonyoknak. E sikert a képes »Budapesti szakácskönyv« legelső sorban tartalmassága mellett teljes megbízhatóságának, s másod sorban annak köszönheti, hogy kiváló súlyt fektetett a **magyar izlésre**, s oly tisztán magyar nemzeti ételek leírását is tartalmazza, melyek, mint egyes vidékek kedvelt specziálításai, valóban érdemesek arra, hogy a konyha gondozása iránt igaz érdeklődéssel viseltető magyar hölgyközönség közkincsévé váljanak.

Ez újabb kiadás sajtó alá rendezésénél sem mutatkozott szüksége annak, hogy a legkitünőbb kútfők után kidolgozott szakácskönyvemen lényegesebb változásokat tegyek. A beosztás maradt a régi. Különös súlyt fektettem a könyv díszesebb kiállítása, a képek szaporítása mellett, számos új magyar étel leírására, így többi közt az **igazi kolozsvári káposzta**, **Szász Gerőné urasszony kolozsvári lakos ő nagysága** szívességéből ezuttal van először szakácskönyvben híven ismertetve.

E helyütt hívom fel a magyar gazdasszonyok szíves figyelmét a könyvnek a **Liebig-féle húskivonat** használatáról szóló fejezetére, mely ép oly tartalmas, mint tápláló pótszer számos ételnek, de különösen a leveseknek, mártásoknak és főzelékeknek kiváló izletességet kölcsönöz, az általam részletesen ismertetett czélszerű használat mellett.

Ezek után azon óhajtaással bocsátom útnak ezen új és bővített kiadást, hogy az továbbra is oly közkedveltségnek legyen a magyar hölgyközönség előtt osztályrésze, mint a minőben a lefolyt harminczkét év alatt az ország minden vidékén részesült.

Kelt Budapesten, 1896. február 15-én.

Zemplényi Szabó Antónia.

Előszó a hetedik kiadáshoz.

Az a körülmény, hogy szakácskönyvünknek négy és fél év előtt megjelent hatodik kiadása, a magyar könyvpiacon oly szokatlanul rövid időn elhelyezést nyert, a jó, izletes és a mellett még sem drága konyha iránt érdeklődő magyar közönségnél, annyira meggyőző bizonyítéka ezen szakácskönyv használhatóságának és közkedveltségének, hogy ezuttal szakácskönyvünk bővebb ajánlgatásától eltekintünk, mert a hatodik kiadásnak ezen gyors elhelyezése azon reményre jogosít fel bennünket, hogy a most közforgalomba bocsátott ezen újabb kiadás, melyet 58 uj, s ezek közt igen kiváló ételek leírásával gazdagítottunk, ugyanoly kedvező fogadtatásban fog részesülni a magyar gazdasszonyok köreiből, mint az előző kiadások.

Különös gondot fordítottunk néhány kitünő halmártásra, melyeket a magyar gentry clubb konyhájának igazi konyhamesterei szivességéből veszünk fel ezen kiadásba, mint a Mornay, tártár, remoulad és biboros mártások. Ezen kiadásba vettük fel első ízben a valódi malacztokányt,

mely ezen igaz minőségében, még egyetlen szakácskönyvben sem volt leírva.

Szakácskönyvünk könnyebb kezelhetősége érdekében annak beosztását egyszerűsítettük, s a tulajdonképeni gyakorlati szakácskönyvet könnyen áttekinthető huszonhét fejezetre osztottuk be, s az egyes fejezetek címét előtüntető „Tartalomjegyzéken” kívül kimerítő „Betűsoros tárgymutatóval” láttuk el, melyben a könyvünkben leírt összes ételek azonnal megtalálhatók.

Megvagyunk győződve, hogy ezen új és bővített kiadást a magyar gazdaszonyok azon szives méltatásban fogják részesíteni, a melynek kiérdemlésére annak átdolgozásával törekedtünk.

Kelt Budapesten, 1900 okt. 31-ikén.

Zemplényi Szabó Antónia.

TARTALOM.

ELSŐ RÉSZ.

A szakácsművészet előcsarnoka.

	Oldal		Oldal
ELSŐ SZAKASZ.		a fogoly-madár, a fürj, a szalonka, a fenyves-madár, fenyőrigó, a pacsirta, a különféle kis madarak, a vad-liba és kacsá. 12—14	
Általános ismeretek	1	V. REND.	
Vegy- és természettani folyamatok	2	Halak (mint bőjti ételek). Folyóvizi és tavi halak. A ponty, a csuka, a süllő, a fogas, a tok, viza és harcsa, az angolna, az egész lazac-faj, az apró halak (czigány-halak)	
Alapfogalmak a sütéshez és főzéshez	2		14—16
A különböző pecsenyék sülési ideje rostos	5	VI. REND.	
MÁSODIK SZAKASZ.		Különböző (mint bőjti ételek), a halak közé sorozott állatok. A vidra, vízi-tyúkok és bukdácskacsák, a tekenős-béka, az osztriga, a nagy folyóvizi kagyló, a békák, a csigák, a rákok, a tengeri rákok és tengeri pókok	
Az élelmi szerekről (étanyagokról, étszerekről)	5		16—18
ELSO OSZTÁLY.		VII. REND.	
<i>Élelmiszerek az állatországból.</i>		Állati termékek. A tej, a savó, a túró, tojások	
I. REND.			18—19
Négy lábú háziállatok. A szarvasmarha, az ökör, a borjú, a juh és ürü, a bárány	6—7	MÁSODIK OSZTÁLY.	
A sertés (disznó). A házi sertés, a malacz	8	<i>Ételek a növényországból.</i>	
II. REND.		I. REND.	
Négy lábú vadak. A szarvas, az őz és nyúl. A mezei nyúl, a vad-disznó, a medve	9	Lisztgyümölcsök. Lisztgabnák, szemes gyümölcsök, hüvelyes gyümölcsök, gumós növények	
	10		20
III. REND.		II. REND.	
Fehérhúsú szárnyasok. (Házi szárnyasok). A tyúkfaj, a kakas és tyúk, a kappan, a jércze, a csirkék, házi galambok, pulyka	10—11	Zöld főzelékek. Kelkáposzta, növény-sarjak, saláta, gyökér-növények, húsos, leves kerti gyümölcsök	
Vízi szárnyasok. A lúd, liba, a rucza, kacsá	11—12		21—22
IV. REND.			
Vadszárnyasok (tollas vadak). A fajt-tyúk, a tuzok, a fáczán,			

	Oldal
III. REND.	
Gombák	23
Gumós gombák. A szarvas-gomba	23
Leveles gombák. A csiperke-gomba (Champion), az erdei galócza, kucsma-gomba, az úri gomba (gombácska)	23—24

IV. REND.	
Gyümölcs	25

Első faj. Friss gyümölcsök.

Az alma, a körték, csontáros gyümölcsök, a szőlő	25—26
--	-------

Második faj. Aszalt és száraz gyümölcs.

A diók, gesztenyék és mandulák, a kávé- és kakao-bab, a szilva és körte, a szőlő	26—27
--	-------

V. REND.

Fűszerek.

Első faj. Belföldi kerti fűszerek.

A petrezselyem, a majoránna, a babér-levél, a vereshagyma, a metélő hagyma, a fokhagyma, a paprika, a sáfrány	27—29
---	-------

Második faj. Külföldi fűszerek.

Kaporna, kápri, a bors, szegfűbors, a szegfűszeg, a gyömbér, a szerecsendió és a szerecsendió-virág, a fahéj	29—30
--	-------

VI. REND.

Növényanyagokból kivont és készített termékek. Növény-olaj, a mandula-olaj, olajbogyó-olaj, a hazai olajok, a cukor, az ecet	30—31
--	-------

HARMADIK OSZTÁLY.

Étszerek az ásványországból.

A konyha-só	31
A víz	32

HARMADIK SZAKASZ.

Némely étanyagok előleges elkészítése. A megveregetés, a húsnak hosszabb ideig való eltartása, a bepáczolás, a füstölés, a tüzelés (spékelés), a szárnyasok és mas pecsényék előleges elkészítése, a szárnyasok, vadpecsenye, különösen a pecsényék stb. bekötése, a hús, szárnyasok és zöldség fehéritése, a brézelés, a jó bréz készítése: módja, a perzselés, vetreczét készíteni (frikasszirozás), az ötvélyezés (legiren), az üvegezés, bundázás (paniren), tekercek (roulettek), stoffád (párlat)	32—43
---	-------

NEGYEDIK SZAKASZ.

Különféle segéd-ételek elkészítése: közönséges hús-lé (hús-leves), erős-lé (Consommé), az üveg vagy leves-táblácska (Glace), a tojasos víz, besamel, rák-vaj, szardella-vaj, mustár-vaj, finom füvek (Finherb)	
A feldarabolás, trancsirozás művészete	45
Az asztal elrendezése	51
Az asztalkendők átalakításának művészete. 1. Az asztalkendők minősége. 2. Eljárás az asztalkendők összehajtásánál	54—57

MÁSODIK RÉSZ.

Gyakorlati Szakácskönyv.

	Oldal
ELSO OSZTÁLY.	
Levesek	58—88
MÁSODIK OSZTÁLY.	
Leves után való ételek (assietek)	88—110
HARMADIK OSZTÁLY.	
Marha-húsról és ehhez való mártásokról	111—121

	Oldal
NEGYEDIK OSZTÁLY.	
A főzelékekről	122—134
ÖTÖDIK OSZTÁLY.	
A becsináltokról	134—167
HATODIK OSZTÁLY.	
Halak, békák, szárcsák, tekenős-békák	167—168

	Oldal		Oldal
HETEDIK OSZTÁLY.		TIZENKILENCZEDIK OSZTÁLY.	
A különbozó tésztákról, vajas tésztákról, porhanyós tész- tákról, pástétomokról . . .	181—187	Ostyák, szeletek	313—318
NYOLCZADIK OSZTÁLY.		HUSZADIK OSZTÁLY.	
Meridon és pudding, apró tész- ták sodóval	188—197	Czukrász-sütemények	319—338
KILENCZEDIK OSZTÁLY.		HUSZONEGYEDIK OSZTÁLY.	
Kókok. Pépek	197—214	Kocsonyák, tejkocsonyák, ha- bos tej	339—355
TIZEDIK OSZTÁLY.		HUSZONKETTEDIK OSZTÁLY.	
Lepények, rétesek, vegyes tész- ták	214—243	Fagylaltok, tejszín-fagylaltok (Parfait)	356—368
TIZENEGYEDIK OSZTÁLY.		HUSZONHARMADIK OSZTÁLY.	
Zsirban kisütött tészták	244—250	Kocsonyák, fagyalékok (Gelée)	368—374
TIZENKETTEDIK OSZTÁLY.		HUSZONNEGYEDIK OSZTÁLY.	
Élesztős tészták	250—260	Conservek, kocsonyázott sűrűk, marmeládok	375—378
TIZENHARMADIK OSZTÁLY.		HUSZONÖTÖDIK OSZTÁLY.	
Gyümölcs-étek	260—265	Befőzött, berakott gyümölcsök	379—380
TIZENNEGYEDIK OSZTÁLY.		HUSZONHATODIK OSZTÁLY.	
Sült szárnyasok. Borjú-, malacz- bárány- és vadpecsenyék	265—280	Meleg és hideg italok	397—401
TIZENÖTÖDIK OSZTÁLY.		HUSZONHETEDIK OSZTÁLY.	
Kompótok	280—286	Különlegességek.	
TIZENHATODIK OSZTÁLY.		Levesek	401—404
Saláták	286—288	Előétek	404—409
TIZENHETEDIK OSZTÁLY.		Húsos ételek	410—412
Torták, apró sütemények	288—308	Halak és mártások	412—415
TIZENNYOLCZADIK OSZTÁLY.		Tészták	415—423
Kádkák, ívek	308—312	Debreczeni hurkák és kolbászok	423—425
		Pecsenyék	425—427
		Saláták	427—428
		ÉTLAPOK	429—437

HARMADIK RÉSZ.

A magyar gazdasszony házi kincstára.

	Oldal		Oldal
Bútorok, házi eszközök tisztítása . . .	439	Étszerek fentartása, javítása . . .	499
Férgek, bogarak stb. kiirtása . . .	445	Közhasznú jegyzetek	503
Foltok kivevése	458	Énekes madarak	505
Házi festő, disz-mosónő	463	Házi orvos	513
Pipere-szappanok	473	Gyors segélynyújtás	513
Kendőző-szerek, mosdó-vizek stb. . . .	475	Házi gyógyszerek	525
Hajkenők	478		
Illatos vizek	480	FÜGGELÉK:	
Kályha-fénymázak, füstölő-szerek . . .	484	Ércpénz összehasonlító táblázat . . .	542
Eczet-készítés	487	Utmérték összehasonlító táblázat . . .	543
Élesztő készítés	495		

ELSŐ RÉSZ.

A szakácsművészet előcsarnoka.

ELSŐ SZAKASZ.

Általános ismeretek.

A legjobb leírása az egyes ételeknek és szakácskészítményeknek csak azon esetben teszi lehetővé a szakácskodás sikerét, ha a szakács a konyha kezelésére vonatkozó, s annak minden részében kellően tájékoztató általános ismereteknek, és a kezelés helyes módjainak is birtokában van. Kedves szolgálatot vélünk tenni azoknak, kik az oly nagyfontosságú szakácskodásban könyvünket használják vezérfonalul, ha részint saját tapasztalataink, részint Európa-szerte szaktekintélyekül elismert kutforrások felhasználásával, könyvünk ezen részét is lényegesen kibővitve és átdolgozva bocsátjuk rendelkezésükre.

Mérték-használat. Ezen szakácskönyvben mint súly-, hossz- és űrmértékek, a hazánkban törvény által elfogadott métermértékek, a kilogramm, méter és liter vannak használatban, azoknak a tizedes számrendszer értelmében való beosztásuk szerint.

Önként értendő, hogy a gyakorlatot nagyban megnehezítené, de szükségtelen is lenne az, ha a szakács mindenben és mindenkor a mérleget, litert kézbe venné, s kimélné például az 5 gramm sót, vagy a fél decziliter ecetet; a jó szakácsnak jó szemmértékkel s jó fogással kell gyakran pótolni a lemérést, s különösen ajánlatos az evő- és kávéskanálnak úgy ür-, mint sulymértékképen való használása, mert abba könnyen belejőhet bárki, hogy mennyit nyom egy evőkanál, vagy kávéskanál liszt, só, paprika stb., megjegyezvén, hogy csak lecsapva és nem tetőzötten használandók ezek biztosan megközelítő mértékül, mert a tetőzött kanalak, sőt minden tetőzött űrmérték csalékony, s igen sok esetben, az erősebb fűszerek használatánál késhegynyi mennyiség elegendő, de e célra nem kerek, hanem hegyes végű kés használandó.

Szakácskönyvünk adatai az egyes ételkészítéseknél általában a közepes családi viszonyokhoz (5—6—8 személy) alkalmazkodnak; — a mi pedig a fűszerek használatát illeti, — e részben nem szükséges teljesen az előirt adagoláshoz alkalmazkodni, hanem a család ízlése szerint lehet az előirtaknál kevesebb vagy több fűszert használni, mert az ízlés igen különböző lehet.

Nem ajánlhatjuk eléggé minden szakácskodónak az ugynevezett kóstolást, mert e nélkül, különösen a sóból, fűszerekből vagy sok, vagy kevés jut az ételekbe. Különösen óvakodni kell az elsózástól, a túlfűszerezéstől, mert a hiányzót pótolni lehet, de a feleslegest nem tudjuk eltávolítani, s a készítmény élvezhetetlenné lesz. A kóstolásból soka nem elég az egyszeri, — sokkal helyesebb inkább többször, mint kevésszer meggyőződni, és különösen nem mulasztandó el a kóstolás közvetlenül a tálalás előtt, hogy a mutatózó hiány még az utolsó perczen is pótolható legyen.

Itt kívánjuk megjegyezni, hogy egy jó szakácskönyv csak mintegy utbaigazítás, ujmutatás kell hogy legyen, igen sok, sőt a legtöbb függvén a szakácskodó jártasságától, pontosságától és különösen jó ízlésétől.

Vegyi- és természettani folyamatok.

A tűz. Minden szakácskodásnak a tűz az alapfeltétele. Tüzelésre ma-napság fa, fa- és kőszén, kőolaj és légszesz használnak, a konyhatűzhelyek különböző szerkezete szerint. A főzésnél, de különösen a sütésnél kétféle tűznemet különböztetünk meg, és pedig az egyenletesen, nagyobb hőkifejtés nélkül égő tüzet, a mit legjobban a lassan égő barna kőszén szolgáltat, és élénk, ugynevezett gyors tüzet, mely célra hirtelen égő anyagok, pl. puhafa használndók. A jó tüzelés igen fontos a szakácskodásban, s legczélszerűbb gyakran és inkább keveset rakni a tűzre, lehetőleg egyenlően tüzelni, s a tűzhely ajtaját szükségtelenül nyitva nem tartani, mert ugy sok hőanyag vész kárba.

A tüzelésnél levén, e helyütt említjük meg, hogy a melegen izletes ételek alá, s különösen azok alá, melyek könnyen kihűlnek, langymeleg állapotban tartott tányérokka kell váltani; tálalni pedig kellően felmelegített tálakba kell, s ezek leghelyesebben alkalmas fa- vagy egyéb tálczákon hordassanak körül, vagy kerüljenek az asztalra.

Alapfogalmak a sütéshez és főzéshez.

Főzés alatt az értetik, a mikor a hus vagy más élelmiszer (többnyire) nyílt fazékban, sok vízzel, vagy vizes folyadékkal puhára főzetik.

Pörkölés, fonnyasztás, gőzölés (smórolás) alatt értetik, ha fedett lábasban, kondérban (casserole) kevés víz mellett főzetik meg a hus és egyéb.

Sütés: serpenyőben, a hus és egyéb élelmiszerek megpuhítása zsirral, kevés vízben.

Sütés: széles tepsiben kevés zsirral, víz nélkül.

Zsirban sütés (kirántás): mély serpenyőben bő, forró zsirban.

Roston sütés: a roston s leginkább a tűzgázok hatása által.

Nyársa sütés: a nyársra huzott husnak, nyílt tűz mellett, ugyancsak a tűzgázok hatása által való elkészítése.

Alakítás (dressirozás): mindenféle husnemeket, szárnyasokat s általában minden étanyagot tetszetős formába hozni (lásd a III-ik fejezetet).

Fehérités: gyümölcsnél, főzeléknél, a forró vízzel való leöntés, leforrázás (lásd a III-ik fejezetet).

Áttörés (passirozás): a husnak, főzeléknek szitán vagy szörkendőn való keresztül hajtása.

Tüzdelés: vékonyra vágott szalonna-daraboknak a husnemekben a tüzdelő tűvel elhelyezése; — némely esetben a pecsenyét helyesebb a sütés előtt szalonna-szeletekkel befedni (lásd a III-ik fejezetet).

Kiáztatás: borjuvelőt, s általában sok vért tartalmazó húsféléket langymeleg vízben addig tartani, míg azokból a vért a víz kihuzza.

Vizfürdő: használtatik minden gőzben készitendő ételnél, és pedig egy réz- vagy pléh-edénybe két ujjnyi víz töltetik, annak a tetejére egy farostély, s erre állittatik az edény, melyben az étel készül, és pedig úgy, hogy ezen edény fenekét a víz érje. A fürdő-edény befedendő, s a fedő tetejére parázs helyezendő, s az étel lassan főzendő.

Szinités: a zavaros huslé átlátszóvá tétele, — kihűtés és a zsiradék eltávolítása által, minék megtörténte után egészen sovány ökör-hust három tojásfehérjével mozsárban finomra kell törni, s aztán szép lassankint a már fővő levesbe belekeverni, s az egész levest kifeszített asztalkendőn átszűrni. Ezen levesnek teljes átlátszó aranyárga színe van.

Marinirozni: beeczetelni, vagy valamely hust, halat csipős mártásban állatva porhanyóvá, éles ízűvé tenni. A mártás eczetből, fűszerekből és gyökerekből készül, melyben a hus több órán át hagyandó.

Panirozni: a forró zsirban kisütendő húst és egyebet vajban vagy elhabart tojásban megmártani, aztán finom zsemlyemorzsában meghentergetni.

Lehamvazni : nyálkás halakat izzó hamuval ledörgölni.

Perzselni : baromfit koppasztás után gáz- vagy borszesz-láng, vagy izzó parázs felébe tartani, mi által a visszamaradt pelyhek is eltávolíttatnak.

Besózni husokat. Igen jó besózási anyag a következő : 950 gramm konyhasó és 30 gramm salétromsó, — melyhez nyári időben 20 gr. borsavat, télen 20 gramm czukrot kell vegyíteni, s az egészet 4 liter folyam- vagy forrás-vizben kell feloldani. Besózásra kell sonkánál 35 nap, szalonnánál 25 nap, nyelvnél 16 nap, ludnál 6 nap.

Élesíteni : a mártásnak citromsavval vagy tárkonyeczetel éles izt adni.

Formálni : a körítéshez való burgonyát, külön e célra készített s különböző alaku késekkel kivágni.

Füstölni : lehet husneműeket, halakat fazsarátnok-füstön, mely elvonja az étanyag nedvességét, a jó izt pedig a füstben levő kreozot adja meg. A gyors füstöléshez 1 rész faeczet, 2 rész víz szükséges, mely folyadékba $+20^{\circ}$ C. mellett a hus bemártatik és szellős helyre tétetik. A bemártás 1—2 óra múlva ismétlendő.

A *hus eltartása* faszénporral való bő behintéssel eszköz-
lendő. Az így behintett hus szellős helyen függesztendő fel, használat előtt forró vízzel jól le kell mosni, s főzés vagy sütés közben a szénpor rossz ízét néhány darabka izzó faszénnek a lébe való bedobásával lehet elvenni.

Porhanyó csak az a hus, mely legalább 3—4 napig hűvös helyen állott, a porhanyóságot elő lehet segíteni azzal, ha a jó kimosott hust éjjelre a félig kihűlt sütőbe tesszük.

Készíteni : hús- és egyébféléket, a hozzájuk való mellékletekkel csinosan diszíteni.

Leizzasztani : hust, lisztet, főzeléket forró zsírban, vajban piritani.

Lepikkelyezés előtt a halat egy pillanatra forró vízbe kell mártani.

Megkötni : (legirozni), a mártásokat tojássárga vagy víz hozzákeverésével sűrűbbé tenni. (Lásd III-ik szakasz).

Megkelni jelenti, ha a tésztához, melyből a keményítő liszt egy része mint czukor kiválik, élesztőt adunk, s ez a kivált czukrot szénsavvá alakítja át, ezzel a tésztát meglazítja, és könnyebben emészthetővé teszi.

Panade : a tejbe áztatott, kifacsart zsemlye, mely a tűzön forró vajjal megkavartatik, aztán tojássárgával megköttetik. (Lásd III-ik fejezet : Bundázás).

Puhára főzését a husnak, főzeléknek elősegíti kevés szénsavas nátronnak, vagy eezetnek hozzátétele, és ha a fazék azon helyére, hol a víz legjobban forr, egy darabka üveget teszünk.

A különböző pecsenyék sülési ideje rostos.

1. Marha alsó borda (300 gr.)	10 percz	csendes tüznél
2. Beefsteak (200 gramm)	7	" " "
3. Üröszelet (126 gramm)	6	" gyors "
4. Ürűvесе	4	" " "
5. Borjuszelet (200 gramm)	9	" csendes "
6. Sertésszelet (200 gramm)	9	" " "

A szeletek tojásba és zsemlemorzsába burkolva 1—2 percczel tovább sülnek meg.

Nyárson sütésnél.

1. Rostbeef $1\frac{1}{2}$ kilogramm	1 óra	alatt.
2. Ürü-czomb $2\frac{1}{2}$ "	45 percz	alatt.
3. Borju-borda $1\frac{1}{2}$ kilogr.	50	" "
4. Sertés-borda $1\frac{1}{2}$ "	1 óra 50	" "
5. Pulyka (fiatal) 2 kilogramm	1 " 40	" "
6. Liba 4 kilogramm	1 " 45	" "
7. Hizott jércze 2 kilogr.	50	" "
8. Tyúk $1\frac{1}{2}$ kilogr.	30	" "
9. Galamb	15	" "
10. Fácán	35	" "
11. Fogoly vagy nagyobb szalonka	15	" "
12. Apró madarak	6	" "
13. Kacsa	15	" "
14. Nyulgerincz	30	" "
15. Házi-nyul	15	" "

MÁSODIK SZAKASZ.

Az élelmi szerekről (étanyagokról, étszerekről).

Az élelmi szereknek alapos ismerete a legelső, a mi a szakácsnénak is különösen szükséges. A természetnek mindhárom országa szolgáltat a konyhához anyagokat: a legnemesebbeket az *állatország*; a legtöbbet és leghasznosabbakat a *növényország*; az *ásványország* szolgáltatja a *sót*, e nélkülözhetetlen fűszert és a vizet, a szilárd természeti anyagok általános segédszerét.

Az étanyagok megszerzésénél épen úgy, mint felhasználásánál sok *körülmény* van, (melyeket minden okos szakácsnénak saját

különállásában kell felismerni és megítélni), és ezek közt különösen leginkább tekintetbe veendő az *évszakok*, t. i. hogy mikor szerzendők be az étanyagok, és mikor vannak azok erejük teljében és legjobb ízükben.

ELSŐ OSZTÁLY.

Élelmiszerek az állatországból.

Azon ételek, melyekhez melegvérű állatok szolgáltatják az anyagot, (néhány vízi állat kivételével) rendszeren *húsételeknek* neveztetnek, amazok ellenben, melyeknek anyaga hidegvérű állatoktól, hüllőktől, héjanczoktól valamint néhány melegvérű állattól vétetnek, *bőjti étel* név alatt ismereteseek.

Mi itt az élelmi szereket szolgáltató legfontosabb állatokat természetes rendjük szerint számoljuk elő, megjegyezvén mindenkor a legszükségesebbet azok használatára vonatkozólag.

I. R E N D.

Négylábú házi állatok.

A szarvasmarha.

Az ökör,

a legjobb, általánosan használt, minden évszakban élvezhető húst, a tulajdonképeni marhahúst adja. Világos-veres, gyöngéd száakkal s az izmok között kövérséggel. Ha azt akarjuk, hogy egészen porhanyó legyen, a húsnak, miután az ökör levágotott, még néhány napig kell állani. A bika s a bivaly húsa, mely utóbbi a szarvasmarhának egy külön neve, nem jó ízű, s kellemetlen szagu. A tehenet is vágják, de ennek húsa kevésbé jó.

Az ökörnek, lehuzott bőrén kívül, minden testrésze élvezhető.

A mészáros két *hátszint*, két *mellék-hátszint*, két *szegyfejet*, két *vesepecsenyét*, két *fartőt* és két *felsárt* vág ki; a *váll* és a többi rész apró darabokra vágatik.

A fej és az allábszár nyomtatékul szolgál.

A *nyelv* háromféleképen adatik el, frissen, füstölten és besózva.

A *felső szájpadrást* többféle ételre lehet használni.

A *paczal* becsinálnak jó, és sokféleképen lehet elkészíteni.

A *lép* és *máj* marhahússal főzve jóízű levest adnak, s hasonlóképen többféle módon készíthetők el.

A *sziv, tüdő és lábak*, valamint minden bélnemü az ugynevezett paczal-főzőknél már főve kaphatók.

Még az *ökör-fark* is használtatik nagy asztaloknál, különböző módon elkészítve.

A marhahus jósága a marha jóságától, a darab választásától, a bizonyos ideig való fekvéstől és porhanyóra veréstől függ. A fartő és vesepecsenye minőségileg a legjelesebbnek tekintetik, s különösen mint nagy asztali darab becses.

A borjú

mintegy hat hetes korában adja a legjobb húst, kivált ha ezen időnek nagyobb részén át tejjel táplálkozott, s aztán minden kinzás nélkül levágatott.

Hüvös helyen nyárban 3, télen 6 napig is eláll (különösen bőrében). A borjúhús is egész éven át használtatik, különösen deczembertől juniusig. A borju a következő darabokra vágatik:

Miután megnyuzatott, két egyenlő fél részre, s mindegyik fél ismét egy *elő- és hátsó negyedre*.

Az előnegyed ismét három részre vágatik, nevezetesen a *szegy, lapoczka és hátszinre*, a miből az ugynevezett karbonádok és szeletek készítettnek.

A hátsó negyed a vesepecsenyét és a czombot adja.

Hogy a borjúhús *jóságát* megítélhessük, meg kell nézni, ha fehér, kis bordájú s a veséknél kövérséggel benőtt-e, valamint a háton fedi-e kövér, hasonlóképen fehér bőr.

A *nyomtatékot*, nevezetesen: a fejet, lábszárakat, beleket és májat csak frissen kell venni, mivel nem állanak el sokáig.

A vesepecsenye és czomb a legjobb pecsenye-darabok.

A juh- és ürü-

hús leginkább juliustól novemberig élvezhető, de hegyes vidékről az egész éven át lehet kapni. Legjobb a 2—3 éves ürü. Az állat ugyanazon módon daraboltatik fel, mint a borjú, a nyomtaték kivételével. A jól használható hús sötétveres színű, igen kövér s csontja kevés. Ha azt akarjuk, hogy jó porhanyó legyen, bőrét lehuzzuk, s hüvös helyre mintegy nyolcz napig felakasztjuk.

A bárány-

nak, vagyis a fiatal juhnek húsa legjobban használható 5—6 hetes korában, februáriustól júliusig. A jerke többre becsülendő.

A húsnak fehérnek, a veséknél kövérnek, s a háton fehér kövéres bőrrrel bevontnak kell lennie. A bőrében is eláll hűvös helyen 3—4 napig, s egészen friss marad.

A bárány négy részre vágatik, u. m. : két *mellsőre és hátsóra*, a két mellső darab ismét a *szegyre, szegyfejre és lapoczkára*, a két hátsó adja a *czomblövet és czombot*. Ha a bárányhús nagyobb asztalnál adatik fel, a két hátsó negyedét együtt hagyjuk, s az bárány-nyúl nevet visel.

Nagyobb háztartásnál mindenkor jobb *egész bárányt* venni.

A sertés (disznó).

A házi sertés.

Ezen állat a konyhában jeles használatnak örvend. Zsirja a legtöbb ételnek alkatrésze. Különösen a szalonna bir fontossággal. Ez vagy frissen használtatik, vagy megfüstölve eltéttetik, rendesen azonban a többi kövérséggel együtt zsirrú olvasztják.

A sertéshús legjobb októbertől áprilisig.

Leghasználhatóbb, legegészségesebb és legizletesebb az ugynevezett süldő húsa, mely legfeljebb 30—40 fontot nyom. A hizlalt sertés csak mint szalonna és füstölthús jön alkalmazásba. A sertésnek mája, tüdeje, vére és belei hurkák és kolbászok készítésére használtatnak, és pedig úgy a süldőké, mint az öregebb sertéseké.

A disznóhúsnak nem szabad soká állani, mert különben megromlik, s vigyázni kell, nehogy borsókás legyen. Ez megismerhető, ha különösen a tüdőben fehér kendermagnagyságu foltok vannak. Ezen borsókák emberben galandféreg előállítására idéznek hajlamot elő.

A süldőnek első negyede, a mell és lapocz, többnyire tormás húsrá jó, répával és káposztával is használtatik, s felfüstölve a főzelékre rakatik, vagy gombócához és sódarastésztákhoz is használják. Orra rendesen főve, lábai kocsonyának készítettnek el. A sonka megsüttetik, páczoltatik, vagy megfüstöltetik, valamint a sertéshús legnagyobb része is jó füstölve.

A malacz

legjobb 3—6 hetes korában, s az egész éven át élvezhető. Malaczt legkönnyebben lehet kapni késő ősztől kezdve egész a tél végeig, mert ekkor nehéz azokat felnevelni. Nem szabad soká tartani, hanem mindjárt a megszúrás után meg kell tisztítani és koppasztani, s felakasztván, nemsokára felhasználni. A malaczt a következő módon lehet gyorsan megtisztítani : mindjárt a leszúrás után, ha elvér-

zett, porrá tört bodnár-szurokkal behintjük, forró vízzel leforrázván, megkoppasztjuk. Erre belől megsóztatván s előkészítettén, közönségesen megsüttetik. Néha megfőzve, vagy mint becsináltat kocsonyával használják. A magyar konyhában az oly izletes tokányt és pörköltet készitik belőle.

II. R E N D.

Négylábu vadak.

A vadhús izletesebb és egészségesebb, mint a szelid állatoké, de kevés levén a zsirja és kocsonyája, ritkán alkalmas levekre és levesekre.

Már a házi állatok húsa sem minden időben élvezhető, de még nagyobb mértékben áll ezen eset a vadaknál, melyek minden faja legjobb élvezhetőségének megvan a maga határozott ideje. A szarvas, őz, zerge és nyúl *rőtvad* nevezet alatt általánosan használtatnak. Ritkább a *feketevad*, vagyis a vadkan.

Itt helyén lesz egy megjegyzés a vadhús *fekvésben való megéréséről*. Az aránszerű *porhanyító fekvés*, mi által a hús ize finomabb lesz, minden vadnál szükséges, de egész a rothadtságuságig való eltevés mellőzendő. A mit az el nem kaptott és mesterkéletlen ember rothadtnak és büzösnek nevez, az némely elkényeztetett inyencznél porhanyó és vadszagú.

A szarvas.

Ez két részre, u. m. *mellső* (nyak, mell, lapocz és hátszin) és *hátsó* részre, (hátpecsenye és czimer) osztatik. A *czimer* tulajdonképen a czombnak csak felső része, (a marhánál : fartő), s a legjobb darab. Szép sültet ad a szüzpecsenye is, (a marhánál vesepecsenye.) A lapocz rendesen párolva készittetik.

Az őz.

Ezen a szarvashoz annyira hasonló állatot, és pedig az őztehenet október 16-ától december 31-ikéig, az őzbakot április 1-től január 14-ikéig szabad csak lőni, husa azonban ősszel legjobb. A czomb és hátszin jó pecsenyét adnak, a nyak, lapoczka és szegyből barna becsinált készittetik.

A nyúl.

A mezei nyúl

jő nálunk elő leggyakrabban. A nyúl a vadászati törvény szerint csak az augusztus 16-tól januárius 31-ikéig terjedő időszakban lőhető. A cserjés magaslatokon élők, a félig kinőttek a legjobbak. Az öregebbeket eczetbe kell páczolni s megtűzdelni. A fiatal nyúlakat az öregektől egy lencsenemű dudorodás által lehet felismerni, mely az előlábakon mindjárt az izület felett van. A nyul előrésze, vagyis az aprólék rendszeren darabokra vágatván, barna, híg mártással készítették el, a derékből s czombból pedig pecsenyét készítenek.

A vaddisznó

feketés színéről *fekete vadnak* is nevezve, mint nagy *disznó* (6 éven felül) és *vadkan* (3 éven felül) szeptembertől februáriusig lövetik. A vaddisznónak nincsen szalonnája. A mint a többi vadhus az állás által izletesebb lesz, a vadkané éppen ellenkezőleg a fekvés által veszít izletességéből.

A medve

húsa, ha fiatal, kellemes, különösen az északi országokban kedvelik. Sonkája az öreg medvének is használtatik, de ez kemény és szivós. Előkelő asztalokra a medve-fej és talpak, mint nyalánk falatok kerülnek fel.

III. REND.

Fehérhusu szárnyasok (Házi szárnyasok.)

A tyúkfaj.

A hazai szárnyasok minden évszakban kaphatók, csak februárius, márczius és áprilisban ritkábban, miután ekkor kotlanak. Már májusban lehet kapni csirkét, fiatal libát, s júniusban pulykát is.

A csirke egész szeptemberig kapható. Októberben már jérczékké nőttek. November már kinőtt pulykákkal kappanokkal szolgál. A galamb egész éven át, és mindig egyenlő jó minőségben található a piaczkokon.

A kakas és tyúk.

A vén kakasok és tyúkok rendszeren csak marhahússal főzetnek, hogy a levest erőssé tegyék, a porhanyóra főzött hús becsinálva,

vagy más apróbb ételekhez használtatik. A tarajok más ételek disztésére szolgálnak, vagy külön is készítettnek el.

Fiatal, kinőtt kakasok és tyúkok, melyeknek húsa még gyenge, különféle módon készítettnek el, s kiherélve az oly izletes kappan- és *jércze*-hust adják.

A kappan,

ha meg van fagyva, soká eláll. Rendesen sütik vagy párolják.

A jércze,

tulajdonképen kinőtt s még a tojás megkezdése előtt kiherélt tyúk, mely meghizlaltatik. Sokan a jérczét többre becsülik a kappannál. Éppen úgy készítettik el, mint a kappan. Nálunk csak a fiatal, félig kinőtt tyúkokat nevezik jérczének, s ezek különféleképen készítettnek el.

A csirkék

részint öt-hat hetes, részint idősebb korukban használtatnak.

A nagyobb csirkéket a ketreczben kell kissé hizlalni, hogy kövérséget s kellemes izt nyerjenek. Különféle módon használtatnak, nevezetesen leginkább főve, sütve, töltve és kirántva.

Házi galambok.

A házi galambok különösen mint fiókák félig kinőve használtatnak. Az öregebbek husa szívós és nehezen főzhető puhára. Egész éven át használtatnak, de legjobbak a zöld borsó idejében.

A kövér fiókák többnyire megsüttetnek, töltetnek vagy kirántatnak, s pástétom is készítettik belőlük.

Pulyka.

Ezen nagy állat lefejeztetvén, azzal éppen úgy bánnak el, mint a kappannal. A fiatalok a legjobb pecsenyét adják. Az öregebbeket fekvésben kell porhanyósítani s megtúzni.

Vizi szárnyasok.

A lúd, liba

többnyire pecsenyének való, feje, szárnya és zuzája (az aprólék) becsinálnak vagy levesbe, s nálunk az annyira kedvelt ludas rizskásához mint aprólék. Legjobb a kövér, hizlalt, fiatal liba. Az öregeb-

bek, különösen egy éven felül, egészséges ételt adnak. Pár napig szárazon megtisztítva kell állaniok, s a finom pelyhek teljes letisztításáig szurokporral behintendők, aztán forró vízzel (mint a malacz) koppasztandók.

Az izletes lúdmáj, melynek megnövelése miatt tömetnek és hizlaltatnak különösen a ludak, különféle ételekhez, a szebbek töltelekhez és pástétomokhoz használtatnak.

Sohasem szabad ennek soká állani, mert mindennap veszít becséből, s azért mielőbb fel kell használni.

A rucza, kácsa

is nyerhet mesterséges táplálás által nagy májat, s egészben véve úgy bánunk el vele, mint a libával, csak hogy a fej és a végtagok nem vágatnak le, hogy azok (mint a ludaprólék) különösen használtassanak.

Hogy a kácsa olajos ízét elveszítse, a levágás előtt 2—3 héttel odahaza tartván, áztatott kukoriczával kell tömni.

Legjobb 3—4 hónapos korában, különösen július és augusztusban.

IV. REND.

Vad szárnyasok (tollas vadak).

A fajd-tyúkot

lőni egyáltalában nem szabad, a kakast pedig csak márczius hó 1-sejétől május 31-dikéig. A fiataloknak mellén *fehér* tollak vannak, s nyaka egészen szürke, az öregebbeknek tollazata egészen *fekete*, aranyfényes nyakkal és veres szemekkel. Az öreg fajd-kakast nyolcz napig illatos pácza kell tenni, miután előbb már ugyanannyi ideig hűvös helyen felakasztva függött a lében. Fiatalon izletesb pecsenyének, de hideg pástétom is készíthető belőle.

A túzok

épen úgy lövetik, mint a fáczán s úgy használtatik, mint a fajd.

A fáczán

vadon él, de kertekben is tenyésztetik. A szabadon élők a különös vadíz miatt a tenyésztetteknél többre becsültetnek, valamint a fiatalok az öregeknél. A fiataloknak kerek, igen puha, gyengéd lábaik

vannak, az öregek hegyes sarkantyúval birnak s kövérebbek is. Ezen fajból a hím általában nagyobb és szép barna, aranyos színű tollazattal bir. A nő tollazata szürkés. A vadászat ideje augusztus 16-tól januárius 31-ikig tart. November végeig egészen kinőnek. Minden fáczánt a használat ideje előtt több napig kell fekvésben hagyni.

A fogoly-madár

augusztustól decz. 31-ikéig lövetik. A fiatal foglyok, melyek sokkal gyengédebbek, kerek, az öregek hegyes evezőtollaikról ismerhetők fel.

A fürj

igen kövér, és augusztus 15-étől kezdve az ősz kezdetéig élvezhető, amidőn ismét vándorolni megy. A fürj kora épen mint a fogolyé, az evező tollakról ismerhető fel.

Párolva és sütvé igen izletes.

A szalonka

nálunk tavasszal és ősszel kapható. Ősszel kövérebb és izletesebb. Legjobb pecsenyének, ámbár sok másféle ételt is lehet készíteni belőle. A belek tartalmukkal együtt készítettnek el.

A fenyves-madár, fenyő-rigó,

a többi rigóktól fekete csőre és fekete lábai által különbözik, leginkább fenyőbogyóval táplálkozik, hozzánk csak ősszel jó, s rendszeren sütvé vagy piritva használják.

A pacsirta.

Ezen fajból különösen a mezei pacsirta aratás után a legkövérebb és legizletesebb, s különösen pecsenyének jó. Különben a pacsirtára, mint éneklő madárra az 1883. XXI. törvény 9. §-a szerint egyáltalában nem szabad vadászni.

A különféle kis madarak

többféle módon készítettnek el. A nagyobbak szalonnával és zsemle-szeletekkel nyárson süttetnek meg, s a kisebbek pároltatnak.

A vad-liba és kacsá

csak igen fiatal korában, a mit a fekete lábokról lehet felismerni, alkalmas peccsenyének, ha öreg (lába megsárgul), még akkor is megsüthető, ha előbb néhány napon át feküdt s páczoltatott, de jobb savanyú lében. Azonban vigyázni kell, hogy a sok fekvésben meg ne szagosodjanak.

V. REND.

Halak (mint bőjti ételek).

A halak édesvizi (folyók és tavakban élők), és tengeri halakra osztatnak fel. Általános szabály szerint a halak legjobbak az r-es hónapokban.

Tavaszzsal a halak soványak és kevésbé izletesek, annyival is inkább, miután rendszeren ezen időben ikráznak. A friss és rövid állás után főzött halak a legegészségesebbek, jól meg kell sózni, és eczettel, néha gyenge fűszerrel kell elkészíteni.

Folyóvizi és tavi halak*)

A halnemek között, melyek hazai folyóinkban és tavainkban előjönnek, a ponty, csuka és a fehér hal, valamint a kis halak közönséges, — az egész lazac-, pisztrángfaj és a viza, angolna, süllő, fogas, kecsge és még több mások a nemesebb halak közé számitatnak. Mindezek kaphatók halpiaczainkon. Őszszel és télen a legegészségesebbek és legizletesebbek, az ikrázás idejében azonban (junius—augusztus) semmikép sem ajánlandók. A csuka és ponty a legkedveltebbek.

A fiatal és apróhalakat élve kell a konyhába hozni ; a nagyobbaknál az nemcsak szükségtelen, hanem némelyeknek, mint a nagyobb csukák, több napig kell hideg hőmérsékben állaniok (10° R.), hogy gyengédebb és finomabb ízt nyerjenek. Csak rothadásba nem szabad átmenniök. A frissiséget a kopoltyúk élénk vörös színéről lehet felismerni.

Nagy figyelmet kíván a halak főzése. Minden a kellő mértéktől függ.

A halat jól meg kell főzni, de még sem épen erősen, nehogy a hús a sok főzés miatt lehulljon. Sohasem szabad sajátságos ízét

*) A folyóvizi és tavi hazai halakra nézve az 1888-ik évben alkotott halászati törvény tilalma időket állapítván meg, ezekre az olvasó figyelmét felhívjuk.
Zemplenyi Sz. Antónia.

elveszteni. Hogy ezt elérjük, a különböző adalékokra, a viznek sóval való vegyítésére, a főzés kisebb és nagyobb fokára kell tekintettel lennünk. A halat vagy magát készítjük el mint ételt, vagy jó levet vonunk ki belőle. A hal tálaláskor se félig nyers, se igen puha vagy szétfőzött ne legyen.

Hogy ezt elérjük, nem szabad előbb a vízbe tennünk, mint midőn az a forrás legnagyobb fokát elérte. Ezen hőség által a hal külső része hirtelen összehúzódik s a hús sokkal erőteljesebb és izletesebb lesz.

A ponty,

különösen a közönséges, általában ismeretes, s legjobb az 1—2 kilogrammos. A tavi pontyok agyagos ízt kapnak, s e miatt használat előtt néhány napig folyóvizben kell azokat tartani. Különböző módon készíttetnek el. Többnyire kalapáccsal főbe üttetnek. Az ikrák és a többi belső részekből az epe, hólyag és belek vigyázatos eltávolítása után szabály szerint halleves készíttetik.

Ki állott pontyot (vagy általában halat) használ, vesse el az krákat és beleket, mivel többnyire ártalmasak, sőt nem ritkán mérges hatásuak. Ha egészségeseknek vélt halak beleit akarjuk használni, úgy legalább is egészen frisseknek látszassanak azok.

A csuka

januárius és februáriusban a legjobb és legizletesebb. Mája, melytől az epehólyag vigyázva elválasztandó, nyalánk falatnak tartatik. A többi belső részek nem használhatók. A csukát használat előtt jól le kell tisztítani, és felvágván, kimosni.

Sokat veszít izéből hosszú főzés által, s mint a ponty, többféle módon készíttetik el. A tejes hal jobb, mint az ikrás.

A süllő

izletesebb, mint a csuka, s ennek is állani kell kevés ideig; a jég között több hétig el lehet tartani. Megtisztítván, bele kivettetik; és megmosatván, rendesen egészben vagy szétdarabolva, sóvizben megfőzetik s vajas mártásban tálaltatik fel. Más módon is lehet elkészíteni, mint a csukát. Belét nem használják.

A fogas

nálunk csak a Balaton tavában jó elő, a süllőhöz egészen hasonló s épen úgy bánunk el vele, mint a süllővel.

A tok, viza és harcsa

s hasonló nagy halak csak mint nagyot mutató asztali darabok; a viza és harcsa csak darabokra vágva használatnak és többnyire sütvé és főzve.

Az ángolna

igen kövér és a pikkelyeken felül nyákos hártával bir. Megölvén, bőrét sóval bedörzsöljük, s az uszonyok megett kereken felvágjuk, hogy visszafelé lehuzzuk, a mely műtétnél a fej leszegezendő. Könnyebben lemegy a bőr, ha a halat két perczre parázs-tűzre tesszük, többször megforgatjuk, és akkor a bőrét asztalkendővel ledörzsöljük. Az ángolna, ha csak lehetséges, élve hozassék a konyhába. Többnyire megsüttetik, de fűszeres füvekkel is szokták főzni.

Az egész lazacz-faj,

a lazacz, lazacz-pisztráng, a közönséges pisztráng stb. gyöngéd, erőteljes, különösen izletes hússal bir. Mindezen halak többnyire kékre főzetnek, és szárazon, egyszerűen diszítve tálatatnak fel, hideg mártással, többnyire olajjal s eczettel leöntve.

Kékre főzve is küldetnek el (tulajdonképen csak leforrázva), s ezen esetben a használat előtt egészen át kell azokat főzni.

Különösen étvágygerjesztő a lazacz-pisztráng húsának rózsás színe.

A kis pisztrángok zsirban is kirántatnak. Előítélet az, hogy a pisztrángokat egészen frissen, a megölés után mindjárt meg kell főzni, ellenkezőleg húruk kemény és száraz marad, felreped és semmit sem mutat, míg ha pár napig porhanyosódnak, ugyanugy elkészítettvén, igen gyengéd és finom izü húst nyernek.

Az apró halak (czigány-halak)

vagy egészen megfőzetnek és süttetnek, vagy más módon készítetnek el.

VI. REND.

Különböző (mint böjti ételek), a halak közé sorozott állatok.

A vidra

gyakran előjő nálunk. Bőre, mint a bárányé vagy nyúlé, lehuzatik, vízben kiszivatván, besóztatik, mire nagy darabokra vágjuk, böjti lében főzzük, s különféle módon készítjük el. A hátsó czombok

páczolva vagy beeczetelve süttetnek meg. Húsa inkább szívós, hal-ízű és szagú, nehezen emészthető.

A vízi-tyúkok és bukdács-kacsák,

melyek nagyobb részben a vízben és vízi állatokkal élnek, rendszeren a halpiaczon árultatnak, mint a vad-kacsák megpároltatnak vagy süttetnek, csak azon különbséggel, — miután bőjti étkekül szolgálnak —, hogy húsadalék nem tétetik hozzájuk. A fekete vízi tyúknak kicsiny, olajos, nehezen emészthető húsa van, csak a barna vízi-tyúk és bukdács-kacsa húsa ízletes.

A teknős-béka

egész éven át kapható, de deczembertől februáriusig ritkábban. A közönséges mocsárteknőcz a leggyakoribb és legjobb.

Az elkészítésnél feje és lába levágatnak, a meddig a teknő alól kiérnek.

Ha elvérzett, és a külső, fekete-tarkás pikkelyek levéttettek, sós vízben megfőzetik, míg húsa egészen puha lesz. Ekkor a két teknő szétszakíttatván, a hús kivéttetik; a lábról és többi részekről a fekete bőrt lehúzzuk és a májat, miután az epehólyag és a belek óvatosan eltávolítottak, a sárga tojásokkal együtt, melyeket néha a teknőcznél találunk, további használatra elteszszük.

A teknőcz maga négy részre vágatik, és egészben is, a tekenővel együtt, miután a finom fekete bőrtől megtisztítatik, bőjti levesben megfőzetik.

Az osztrigát,

ha csak lehetséges, frissében kell élvezni. Felnyittatván, a felső fedél eltávolítása után a széle letöröltetik, s vagy citrommal nyersen találjuk fel, vagy különböző módon készítjük el.

A nagy folyóvízi kagylót,

sőt a kis pataki kagylót is lehet szardellával, borssal és olajjal megsütni és piritani, s azok mint az osztrigák, citromlével élvezhetők, s ezeknek, így jól elkészítve, nem igen állanak íz dolgában utána.

A békák

nyáron vagy ősszel fogatnak, télen pedig a pinczékben élve tarthatók. A nagyobbak többre becsültetnek. Igen frisseknek és tiszta fehéreknek kell lenniök. Lenyúztatván, kevés ideig állanak el. Rendszeren

csak a czombok, a gerincznek egy részével főzetnek meg, mint vagdalék, vagy süttetnek meg, mint karbonád, a mellső részek pedig bőjti levesekhez és mártásokhoz használtatnak.

A csigák

csak késő ősztől fogva, a midőn bezáródnak, jók és élvezhetők, tavaszig, a midőn ismét kinyílnak. Legjobb azokat gabonában tartani, és forrón megfőzve, eczetes tormával vagy más módon elkészíteni.

A rákok,

különösen a folyó- és patak-rákok igen kellemes ételt adnak. Májustól szeptemberig a legízletesebbek, különösen junius és juliusban, általában az *r* nélküli hónapokban.

Legízletesebbek, s gyomorkövük is a legnagyobb, ha az új héj, mint bőr, már képződött, s a régit még nem vetették el. Ezt arról ismerhetni meg, hogy főzetvén, fekete marad. Ezek mindig külön, nyalánk falatokként találhatók fel. Miután ezen állapotban a porhanyó héj minden részéről könnyen leválik, azt korábban is el lehet óvatosan távolítani.

Legjobb a tojó, ha tojás van benne, farka szélesebb, mint a hímé. A pataki rákok különösen ízletesek, habár nem mutatnak annyit, mint a nagy, folyóvízi rákok. Többféle módon készíttetnek és használtatnak.

A kisebbeket, miután farkuk elvétellett, ollóik és a gyomor eltávolított, valamint a nagyobbak mellét és lábait rákvaj-készítésre használják.

A tengeri rákok és tengeri pókok

rendesen leforrázva jönnek hozzánk; de ha nyersen és feketén kapjuk, akkor sós vízben, vöröshagymával, fűszerrel s eczettel kell jól elfőzni, s hidegen és egészben feltálalni. Csaknem mindig hidegen, eczettel és olajjal élveztetnek.

VII. REND.

Állati termékek.

A tej.

A házi állatok teje, különösen a tehéné, az egész éven át a legkülönbözőbb módon használtatik a konyhában. Május és juniusban a legjobb.

Hogy a megalvástól megóvjuk, tiszta edénybe és savaktól távol, hűvös helyen kell tartani; legjobb minél hamarabb felforralni, de vigyázni keli, nehogy megkozmásodjék. Nyáron hamar megalszik.

A tej három alkatrésze válik szét:

Tejfel (melyből vaj készítettik), *túró* (sajt) és *savó* (sajtvíz).

A savó

egészséges ital, s különösen mellbetegnek ajánltatik. Tejczukrot tartalmaz.

A tejfel,

mely, ha a tej nyugodtan áll, a felszínre száll.

Ha a tej megsavanyodása és megalvása előtt le nem szedetik, megsavanyodik, s ekkor savanyú tejfel a neve, miből többnyire vaj készül.

A vaj

tavaszzsal legjobb, a midőn már a tehenek zöld fűvet kapnak s a májusi vaj hires, míg a télen készített kevesebb becses bir. Hoszszabb eltartásra meg kell sózni. Nálunk ez nem igen van használatban.

A vajból olvasztás által nyerjük az úgynevezett

Olvasztott vajat.

A legtisztábbat és legtartósabbat kapjuk, ha a vajat nem forraljuk, hanem meleg helyen, vagy vízfürdőben hagyjuk jól szétfolyni, s a tisztátalan rész leülepedvén, a tiszta zsiradékot leöntjük s elteszszük, az üledéket pedig mindjárt felhasználjuk.

A túró

a tejnek összemenéskor összehúzódó szilárd alkatrésze, kevés tejfel-lel sajttá készítettik, vagy különböző ételekhez használtatik.

Tojások.

A konyhában csaknem kizárólagosan tyúktojások használtatnak. A tojás, valamint bőjti napokon igen szükséges, sőt számtalan étel készítéséhez nélkülözhetlen, épen oly általánosan önálló étkül is szolgál; csakhogy a választásnál tekintettel kell lenni a friss tojásokra, miután, különösen a meleg évszakban, nem állanak el sokáig. Legegészségesebbek a híg tojások. A keményre főzöttek vagy kirántottak nehezen emészthetők. Azért nem jó oly ételekbe sok tojást adni, melyek készítésére nagy hőség szükséges.

MÁSODIK OSZTÁLY.

Ételek a növényországból.

I. REND.

*Lisztgyümölcsök.***Lisztgabnák.**

A *rozs*, *kukoricza* és *búza* csak mint liszt és dara jönnek alkalmazásba a konyhában. Különös tekintetet érdemel a *buzaliszt*, melynek, finomsága szerint, különböző nevei vannak (rendesen számokkal neveztetnek, 00, 0, 1, 2, 3, 4 stb.). A közönséges barna liszt nem igen használtatik a konyhában, hanem a kenyérnek való liszttel kevertetik. A lisztet, mielőtt a ládába tennők, jól ki kell szárítani a légen, s a ládában is többször elkavarni.

Szemes gyümölcsök.

A legkitünőbb a rizs, az árpadara, zabdara s köleskása.

A rizs közt legfinomabb a karolinai; a finom szemű árpadara nemesebb, mint a durva szemű. A sötétsárga köleskása jobb a világossárgánál, mely közönségesebb is.

Hüvelyes gyümölcsök.

A legjelesebbek: a *paszuly* (bab), *borsó* és *lencse*.

A paszuly és borsó zölden (éretlenül, hüvelyeikkel együtt) és éretten is használtatnak.

A hüvelyes gyümölcsök gondosan szemelendők és megmosandók, lágy vízben megfőzendők, s ezután nem szabad sokáig légen maradniok, mert különben igen kiszáradván, megkeményednek.

A gyenge paszuly és borsó kifejtve is igen kedveltek.

A lencsét szárazon használják, és pedig igen ízletes párolt fogolyadarakkal.

Gumós növények.

Ezek közül az általánosan ismert *burgonyát* nevezzük meg, mely számtalan alakban nyer a konyhában hasznos alkalmazást.

II. REND.

Zöld főzelékek.

A zöld főzelékhez számítunk minden mezei és kerti növényeket, melyek zölden ételekhez használatnak, a fán termő gyümölcsök kivételével.

Minden zöldséget jól meg kell tisztítani és kimosni, különösen a levelek vizsgálándók meg, hogy nincs-e köztük csiga vagy valami hernyó elrejtve.

Különben minden zöldségfaj különös bánásmódot kíván, hogy jó ízét mindinkább fokozzuk.

Habár némely zöldséget és gyökeret nem lehet is főzeléknek használni, mégis, mint pótlék, emelik a jó ízt, valamint más ételek, becsináltak díszítésére igen hasznosan alkalmazhatók.

Kelkáposzta.

A fehér kelkáposzta (fejkáposzta), igen szép fejeket képez. Mind frissen (édes káposzta), mind savanyitva a legkedvesebb zöldség, és salátának is használják.

A közönséges kelkáposzta is így használatik, csak hogy nem savanyittatik be.

A kék kelkáposztát leginkább gesztenyével készítik el.

A sarju-káposzta csak finomabb ételekhez használatik.

A kalarábénak mind gyenge levelei, mind gyökere jönnek alkalmazásba. Rendesen inkább a gumót használják, de ha a leveleket hozzá veszik is, mindenik részt külön meg kell főzni, s a levelek levét kiönteni. Legjobb fiatalon, középszerű almanagyságban.

A kartifiolák, különösen a nagy fehér rózsák, igen sokat mutatnak, s mint mellékétel, szép tálat képez, és más ételekre felrakva is igen kedvelt.

Az articsóka kifejletlen, sajátos nemű bogáncsvirág. Az articsóka külső levelei, felül hüvelykszélességnyire lenyíratnak, úgy hogy a levelek hegye egészen elesik, szára tekergetés által kiszakítatik, hogy azzal együtt az abban levő erős rostok is kiszakításának, a mi, ha a szárat levágnók, nem fogna történni.

A belét ekkor vagy nyersen, vagy felforráztva lehámozzuk s az egészet különféle finom ételekhez használjuk.

A *paraj* is ide számítható, miután ez nemcsak a parajlevelekből, hanem több más leveles gyenge növényekből is, a kelhez hasonlóan készítettik, csak hogy igen apróra vágatik.

Növényсарjak.

Ezek közül leginkább a spárga és a kelbimbó használtatnak a konyhában ; a sarjúkáposztát is ide lehet sorozni.

A spárga különböző nemű. Mindenek közt legjelesebb a sárga és világos zöld, vastag törzsszel, és a hollandi. A fehér gráci spárga többnyire csak télen használtatik. A kis, vékony, zöld spárgának törzse csak addig élvezhető, a meddig azt könnyen le lehet törni. Csak vagdalékokhoz, becsináltakhoz és más különféle ételek koszorúzásához szokták használni. E mellett hús és bõjti étkek diszítésére is szolgál, s igen kedvelt.

Saláta.

Ezen nevezet alatt értjük mindazon növényeket, melyek nyersen, eczettel és olajjal leöntetnek.

Különös salátanemek az endivia vagy köles-saláta, a katáng-saláta és a fejes saláta.

Tavaszzsal a raponcz-saláta, mint első zöldség kerül az asztalra ; a fiatal oroszánfejfűvet is lehet salátának használni. A saláta nemcsak nyersen és savanyún, hanem leforrázva, mint szalonnás saláta, megfõzve mint fõzelék is élveztetik ; a benne gyakran elrejtve levõ férgek és csigák miatt pontosan és gondosan meg kell vizsgálni és mosni.

Gyökér-növények.

A lisztes növények közt említett *burgonya* után leginkább használtatnak :

A *fehértépa*, mint a káposzta, édesen és savanyún.

A *sárgarépa*, különösen a kissé vöröses, kellemesen édes, s izletes korai murokrépa, valamint a kis aranysárga hollandi répa is, mint kellemes fõzelék és adalék a levesbe ; a *veresrépa*, *czékla* eczettel elkészítve hidegen ; a *zeller* a konyhában nélkülözhetetlen, s az egészségre igen hasznos növény mint levesbe való, és különféleképp elkészítve, különösen mint saláta. A retek, kivált a hónapos, hús mellé sóval és vajjal, vagy mint saláta, igen kedvelt.

Húsos, leves kerti gyümölcsök

Az uborka ezek között a legáltalánosabban használt. A kisebb, középszerű faj eczettel vagy sóval és vízzel becsináltatván, télire eltéttetik. Az igen nagyokat salátának, fõzve mártásokhoz és különféle ételek koszorúzásához használják.

A *dinnyék* nyersen, többnyire czukorral vagy paprikával és borral is, a földi eper borral, czukorral és fahéjjal, tejfellel és rummal élveztetnek.

A még éretlen *disznótök*, mint főzelék (tökkáposzta) savanyún.

A *paradicsom-alma* izletes mártást ad, és sok leveshez és főzelékhez adalékul használtatik.

III. R E N D.

Gombák.

Igen sok gomba ehető, de miután ezekkel a nem ehetők és mérgesek gyakran nagy hasonlatossággal birnak, a járatlanok könnyen veszélyesen tévedhetnek, *legjobb a konyhában a legjobbak s legismertebbek mellett megmaradni.*

G u m ó s g o m b á k.

A szarvas-gomba

az egyedül ehető gumós gomba, a föld alatt egészen gyökér nélkül nő, csaknem egészen kerek, borsótul burgonyanagyságig. Külsőlegesen ezen gomba kupaalakú csúcsokkal van megrakva, és fehér, szürke, barna vagy fekete héja van, állománya eres, húsos, tarka, mintegy márványozott. — Teljesen kifejlődve kívülről csakhamar rothad. Tökéletlen érésben szilárd, erős szaga van, s nyalánk falatul szolgál. Kertészekről is tenyésztetik. — A fekete héjasok (oláh) többre becsültetnek a más színűeknél (magyar). — Legfinomabb ízzel birnak a vékonyhaju, zsemleszinű turiniak. A szarvas-gomba készítése igen különféle. Salátának is használtatnak.

Leveles gombák.

A csiperke-gomba (Champion)

a legkedveltebb s legjobb, s egész nyáron át késő őszig található a szántóföldeken, legelőkön s kertekben, és saját ágyakban, sőt pin-cékben is tenyésztetik. Mint fehér vagy barna, olaszdió nagyságu fej bujik ki a földből szárával együtt. A mint száráról a fehér bőrt lehámozzuk, a sötétbarna levelek mutatkoznak, ez által különbözik a fiatal porgombától, mely csak mint fehér golyó nő a legelőkön. A csiperke ezen golyó alakjában a legizletesebb, ámbár akkor is használható, ha kalapja már kiterpeszkedett. Levesbe, mártásokba, vagdalékokba és becsináltakba s más ételekbe használtatik.

Az erdei galócza

az erdőkben igen sok fajban jó elő, mint *veres*, *kék*, *zöld galócza*, *császár-* és *szürke galócza*. A *veres galócza* a csaknem karminveres és törzsén veres gyűrűvel ellátott mérges, hánytató galóczától és a felséges vörössárgás *császárgalócza* a kalapján fehér foltos, mérges légyölő galóczától jól megkülönböztetendő. Az *erdei galócza* igen izletes, s épen úgy használható, mint a csiperke-gomba. — A csiperke-gomba után a

Kucsma-gomba

a legizletesebb és legkedveltebb. Igen gyöngéd, a kalapnak felső részén hálódómú sejtekkel. Sok alfajai vannak. Színe először rendszeren sárgás-veres, s aztán barna. Április és májusban jön elő az erdőben, hamar elhervad; madzagra fűzve meg szokták szárítani. Így is árultatnak. Különböző módon használják, mint a csiperke-gombát, különösen becsináltakhoz, vagdalékokhoz és ételek koszorúzásához stb.

Az úri gomba (gombácska)

legáltalánosabban használtatik. Sokan nem mernek más gombát enni. Az úri gomba leveses és húsos bőrének felső részén sötétbarna, lentebb fehér vagy halaványzöld, ha idős, sárgászöld, törzsén sima, fehér, gyakran részben vöröses is. Az élvezhetetlen *tehén-gomba* a durva, szürkén pettyezett torzsájáról, és a gyanus lógomba a kék színről ismerhető fel, mely minden ujjal való megnyomásnál előáll.

Tojásétkekhez és levesekhez, bőjt napokon mártásokhoz, töltelékekhez, és mint a csiperke-gomba, becsináltakhoz s más különféle ételekhez használható, valamint tejfellel és fehérmártásban is található. Ez, valamint sok más gombafaj, szárítva is jön elő a kereskedésekben.

Minden gombánál, a szarvas-gomba, csiperke- és kucsma-gomba kivételével, szükséges a megtisztítás és feldarabolás után a leforrázás, hogy ez által minden, netalán ártalmas anyagot és mellékízt kivonjunk belőle.

A só- és borsnak egy gombából sem szabad hiányzania.

IV. REND.

Gyümölcs.

Természetre nézve a gyümölcsöt a következő három osztályba lehet sorozni:

a) Bogyók, hová a ribiszke, pöszméte, áfonya, és az áfonya-nemnek más különböző fajtái, a *hamvas szeder*, *szőlő*, *gránátalma*, *földieper* és *füge* tartoznak.

b) *Keménymagú gyümölcsök*, mint *barack*, *cseresznye*, *szilva*, *kajszinbarack*, *meggy* stb.

c) *Húsos gyümölcsök*, mint *alma*, *körte*, *birs*, *citrom*, *narancs* stb.

Az időre való tekintetben, melyben e gyümölcsök szedtetnek, felosztatnak *nyári* és *őszi* gyümölcsökre. A nyári gyümölcs már a fán megéri s magától leesik. Kevésbé tartós s nemsokára túlérett és rossz lesz, azért vagy frissen, vagy főzve gyorsan meg kell enni. A fölösleget vagy becsinálják, vagy télire megaszalják. — A téli gyümölcs épen ellenkező tulajdonokkal bír. Ez a fán ritkán érik meg, magától le sem hull s csak hosszú állás után érik meg. Sokáig eláll és nem romlik meg. Ezen gyümölcsöket csak novemberben szokták leszedni a fáról.

Mi a gyümölcsöket *frissekre* és *aszaltakra* osztjuk fel.

Első faj. Friss gyümölcsök.

Már a rómaiaknál a friss gyümölcs fejezte be az ebédet. Nálunk is friss gyümölcs kerül rendszeren utoljára az asztalra. Minden gyümölcsnek megvan érési ideje, a midőn legjobb. Nálunk egész éven át lehet friss gyümölcsöt kapni. Juniushoz a cseresznyével kezdődik, s a késő őszi gyümölcs még ezen időn túl is tart. Minden évszakban az akkor termelt s jól megért gyümölcsöt szokták az asztalra adni.

A legizletesebb és leglevesebb gyümölcsöt hazánkban, Stájerországban, aztán Tirol és Ausztriában termesztik. A csehországi nem annyira kedvelt. Különösen híres gyümölcstenyésztéséről hazánkban Kecskemét és Nagykőrös.

Az almának

több jeles asztali fajtái vannak. Legkedveltebb a királynő-alma, a bőrhéjú alma, a búzás, pogácsa-, sóvári, borizü, szercsika-alma, kormos alma, püspök-alma (calville) stb.

A körték,

különösen a pergamen-, vaj-, izembart-, hollandi, muskotály- és császárkörte, valamint más nemes fajok, és a

Csontáros gyümölcsök,

mint a baraczk, szilva, cseresznye és meggy, különösen alkalmasak nyáron és ősszel az asztalok diszítésére.

A szőlőnek

ősszel nem szabad az asztalról hiányzania. A naspolya, bogyófélék, a narancs, a dió és mások is ide tartoznak.

Második faj. Aszalt és száraz gyümölcs.

A diók, gesztenyék és mandulák

ősszel csaknem mind egyszerre érnek és száraz, árnyékos, szellős helyen kiszárittatnak s aztán eltéttetnek.

A *diók* soká elállanak, de végre megavasodnak. Izletes olajt adnak s különféle módon készíttetnek el. Ha a szárítottakat frissen akarjuk feladni az ebéd végén, úgy a beleket 18 órával előbb kövér tejbe teszszük, miután előbb kevés édes mandula-olaj öntetett arra (egy fél literhez 1 gyüszünyi), aztán a használat előtt tizenkét órával lágyemelegre melegítjük, meghámozzuk, s még néhány órára sós vízbe teszszük. Semmiben sem állanak utána a frisseknek.

A *gesztenyék* jól megszáritva, száraz pinczékben hordókba rakva egész februáriusig elállnak; ha továbbra akarjuk megtartani, úgy meghámozván, megszáritjuk.

A konyhában különféle módon alkalmaztatnak, legjobbak sültve és kék kelkáposztával. Egyszerűen főzve is szokták enni.

A *mandulák* a kereskedésben jönnek elő. Van keserű és édes mandula. A konyhában csak az édes használtatik. A keserű, különösen ha héjában van, mérges alkatrészeket tartalmaz (kéksavat), s csak nagy elővigyázattal használható. Használatkor, a mely igen különféle, a mandulát leforrázzuk, hogy könnyen meg lehessen hámozni.

A kávé- és kakao-babot

is itt emlithetjük meg. Általános kereskedési czikkek. Az utóbbi különösen mint csokoládé használtatik a konyhában; az első pedig megpergelve adja az annyira ismert kávé.

Ujabb időben a kávé-kereskedők rossz fajta kávéikat *zöldre* festik, mi az egészségnek ártalmas. Az okos szakácsné tehát a halvány kávé többre becsülendi a szép zöld színűnél. Nem szabad annyira megpergelni, hogy egész fekete legyen, legjobb, ha világos és sötétbarnába játszik.

A szilva és körte

a legkedveltebb aszalt gyümölcsök, utánok a cseresznye. Kevésbé szeretik az aszalt almát, barackot és más gyümölcsfajokat. A leves édes körték szárazon, a szilvák többnyire főzve, mint édes saláta kerülnek az asztalra, vagy mint pép; a cseresznye csak mint édes saláta.

A szőlő

mint *mazsola*, *apró szőlő* és *malagaszőlő* jönnek elő a kereskedésben más aszalt déli gyümölcsökkel, s minden szakácsné előtt eléggé ismeretesek.

V. REND.

Fűszerek.

Első faj. Belföldi kerti fűszerek.

A kerti fűszerek, hova a főzelékeknél már részben említett sárgarépa és zeller is számíttatnak, mindnyájan illó, éles vagy égvényes illatos alkatrészeket tartalmaznak. Sok étel megfűszerezésére alkalmaztatnak, különösen a leveseknél és mártásoknál. A legkitűnőbbek a következők:

A *torma*, mely főzelékként is adathatik, mindennemű veres hagymák, póris-hagyma, mogyoró-hagyma, fok-hagyma, metélő-hagyma, paprika, majoránna, ánizs, köménymag, montika (czicz-kóró) stb.

A fok-hagyma, metélő hagyma és mogyoró-hagyma, többnyire mártásokhoz használtatnak, valamint különféle húsok, halak és más zöldség készítésénél.

A zöld póris-hagyma csak leveseknél van használatban *mint zöld hagyma*.

A montika és pimperlle finom fűszer-mártásokhoz, salátakoszorúzásokhoz és hideg ételekhez. Eczettel is szokták csinálni.

A bazilikom, ánizs, koriándrom, majoránna, babérlevél, török-bors vagy paprika, zamatos füvek szárítva s finoman törve is

árultatnak, mint fűszer, kolbászokhoz, töltelékekhez, páczolásokhoz, beeczetelésekhez, becsináltakhoz, vagy mint adalék, különféle húsok páczolásához és a halak főzéséhez.

A petrezselyem

nélkülözhetlen a konyhában. Ezen növénynek gyökerét és zöld levelét használják, melynek édeses, finom, fűszeres íze van, s azért különösen ajánlja magát; azonban, ha az ételbe tétetik, azt nem szabad tovább főzni.

Két fajta petrezselyem van: a közönséges és fodros, széles fodros gyökér-levelekkel; emez valamivel gyengébb ugyan a másikkal, hanem azért becsülik többre, mert az ártalmas *bürrökkel* nem téveszthető könnyen össze, melyet a szárán levő rozsdásbarna foltokról lehet felismerni.

A majoránnának

igen erős fűszeres íze és szaga van; többféle hurkához és sültkekhez használtatik, különösen sült libákhoz és ruczákhoz, melyek husának ízét különösen javítja.

A babér-levél

csaknem minden vadhúsból és halból készült ételhez szükséges s a húslevesbe is szeretik.

A veres hagyma

konyháink legjelesebb fűszerei közé tartozik. Íze édes fűszeres, s húsételekhez igen alkalmas. A kis fehér flórenczi hagyma, mely mogyorónyi nagyságú, gyengédebb és édesebb, mint a spanyol, s leveshez és salátához használtatik.

A metélő hagyma,

mint a zöld petrezselyem, finomra vágva adatik némely ételbe, íze sajátságos, és tojásételeknél, kenyérlevesnél és salátánál jó hatással bír.

A fokhagyma

is ezen fajhoz tartozik, de sokkal erősebb íze van; sok ember szagát sem tűrheti el. Némely helyeken a fokhagyma a fő étel-fűszer, mint Provenceban és Languedocban Franciaországban.

Ürü-pecsenyéhez, rostélyoshoz és szarvasgombából készült ételekhez (kis mértékben) igen kellemes fűszert nyújt. Van egy válfaja, melynek enyhébb íze van s ezért többre is becsültetik (rokambole).

Paprika,

ennek tüzes, égető bors íze van, s különösen nálunk, Magyarországon kedvelik, s mint vörös tokgyümölcs jön a kereskedésbe. Megtöretvén, úgy használtatik, mint a külföldi bors, s zölden uborkával is savanyítják be s igen sokféleképen használják.

A sáfrány,

ezen gyöngéd zamatos fűszer csak levesekbe és mártásokba tétetik. Azonban nem sokat szabad belőle használni, miután gyógytulajdonságai miatt könnyen ártalmas lehet.

Második faj. Külföldi fűszerek.

Kaporna, kápri.

Ez a kápricserje só és eczettel becsinált virágbimbóiból áll, s mint fűszer különféle ételekhez, különösen pedig mártásokhoz szolgál. Már becsinálva hozatnak a kereskedésbe, de gyakran rézgálicczal meg vannak festve. Az ártalmas hamisítás könnyen felfedezhető a következő módon: fényesre kitisztított vasat, pl. kést teszünk a becsinált kápriba és ha rézgálicczal vannak megfestve, a vas kevés idő — pár percz — alatt is *rézfényt* kap. Hogy ezt láthassuk, nem szabad a kést *letörölni*, hanem csak tiszta vízzel leöblíteni.

A bors

a legközönségesebb és legismertebb fűszer. Azon tulajdonsága van, hogy a gyomrot felmelegíti és azt emésztésre ingerli, a mi kövér húsnál, néhány káposzta-fajnál és különösen nyers növények élvezeténél (mint uborkasalátánál) igen szükséges.

A kereskedésben kétféle borsot találunk, u. m. fehéret és feketét, az utóbbi a bors-cserjének éretlen bogyója, s innen az éles íze; az első pedig ugyanannak érett bogyója, s azért gyengébb ízű. Hogy ezt az ételekbe kellő mértékben tehessék és éles ízét a szájpadon és garatban enyhítsék, azon gondolatra jöttek, hogy csak durván törik meg. Ezen esetben tört bors nevet visel, s minden fűszer-boltban kapható.

Szegfű-bors.

Ez a szegfű-borsfának bogyója és különösen 'Jamaikában van otthon. Ezen fűszer a szegfűszeg, fahéj és szerecsendió ízét egyesíti magában, s nem oly heves, mint a bors, s azért némely tekintetben ajánlhatóbb.

A szegfűszeg

éles ízű, de igen illatos. Egészen dugatik be a vereshagymába; húslevesbe is főzik s mártásokhoz, besavanyításokhoz stb. is használják.

A gyömbér,

ezen gyomorerősítő és finom ízű gyökér némely ételekhez, mint a bors megtörve használtatik, mint étvágyat gerjesztő fűszer.

A szerecsendió és a szerecsendió-virág,

különösen oly ételekhez és mártásokhoz használtatik, melyekben sok a vaj; a szerecsendió-virág finom hártyanemű szövet, mely a diót húsos héjában körülveszi, még a diónál is többre becsülendő. Az éretlen szerecsendió cukorral becsinálva, mint befőtt használatos. A szegfűbors, szegfűszeg, gyömbér és szerecsendió igen nagy használatnak örvendenek a magyar konyhában.

A fahéj,

különösen az olcsóbb kaszszia, kiválólag oly ételeknél, melyek tejjel és cukorral készülnek, használtatik. Ez a leglényegesebb fűszere a bor- és a cukortartalmú italoknak.

VI. REND.

Növényanyagokból kivont és készített termékek.

Növény-olaj.

A konyhában a kövér növény-olajok gyakran használtatnak, az égvényesek pedig annyiban, amennyiben a fűszerekben tartalmaztatnak.

A mandula-olaj,

mint a legnemesebb és a legdrágább, csak ritkán és a legfinomabb ételekhez használtatik, általánosan pedig az

Olajbogyó-olaj,

melynek különféle fajtái vannak. A finom tábla-olaj tiszta, szagtalan és jó ízű, azért különösen alkalmas az asztalra és konyhába; a *tiszta, friss faolaj* is alkalmas ezen célra; a *durva faolaj* rendesen kellemetlen szagú, e miatt a konyhában nem használható.

A hazai olajok,

mint *lenmag-, tökmag- és mák-olaj* frissen előnnyel alkalmazható asztali olajok, és ha jól vannak sajtolva, tisztítva és légtől elzárva, soká elállanak, egyébként könnyen megavasodnak s konyhára nézve használhatlanok lesznek.

A czukor

sok növényből vonatik ki. Leginkább használatban van a fehér *konyha-czukor*, de a jegeczitetlen és sokkal olcsóbb szörp is nagy előnnyel alkalmazható a konyhában. Ennek azonban teljesen megtisztítottnak, tiszta édesnek, mellék-íz nélkülinek kell lennie.

Az eczet.

Ez az eczetes forrásnak terméke, melybe a bor, borlé s általában eczetes forrásba átmenő folyadékok esnek. Minél szeszesebb ezen folyadék, annál jobb (élesebb) az eczet (eczetsav). Nagy mennyiségben készítették borszeszből, a faforgácsból nyert eczetesszenciából, (gyári eczet); a boreczet többre becsülendő. Legjobb minden nagyobb háztartásban a boreczetet ugynevezett eczetágyakon házilag termelni.

Az eczetet mindig jól el lehet tartani, ha néha kevés bort, czukrot, czukortartalmú anyagokat és hetenkint kevés vizet adunk az eczetes edénybe s ezt nem egészen elzárva, kissé meleg helyen tartjuk.

HARMADIK OSZTÁLY.

Étszerek az ásványországból.

A föld keble adja a konyhára nézve legnélkülözhetlenebb fűszert, a *konyha-sót*. A *salétrom-só* is használtatik a húsok bepáczolásához. Legfontosabb azonban minden természeti anyagok főoldószeré: a *víz*.

1: A konyhasó,

vagy *főzött*, vagy *kősó*, ez a legjobb, vagy jegeczedett *tengerisó*. Különösen az ételek fűszeréül és a húsok besózására szolgál, hogy azt rothadás ellen megóvja és porhanyóvá tegye.

Minden szakácsné tartsa meg azon szabályt: *hogyan az ételeket nagyon meg ne sózza*, mivel az ételt utóbb is könnyen meg lehet sózni, de a felesleges sótól az többé meg nem szabaditható.

2. A víz.

Nem minden víz alkalmas a főzéshez. A víznek tisztának, átlátszónak és íztelennek kell lennie, földes alkatrész nélkül, vagyis hogy műkifejezéssel éljünk, nem szabad keménynek lennie.

A kemény víz földes csapadékot rak le az edény falára, nem oldja fel tisztán a szappant, hanem a földes csapadékra és szappanzsírra választja szét, mely felül uszik; a hüvelyes gyümölcsöket forrásban sem puhítja meg, azért sem főzésre, sem mosásra nem alkalmas.

A forrás- és kútviz is mindig valami iszapot rak le s faedényekben kellemetlen rothadt ízt kap. A vizes edényeket tehát, különösen a fából készületeket, minden megtöltés előtt ki kell mosni, s a főzéshez szükséges víznek nem szabad sokáig faedényben állani, míg az ivó vizet rendszeren üveg, vagy mázos agyagedényben kell hozatni.

A vízkészletnek sohasem szabad a konyhából kifogyni, már a gyakori töltögetés és mosogatás miatt sem.

HARMADIK SZAKASZ.

Némely étanyagok előleges elkészítése.

A leölés után semmiféle húst sem jó tüstént élvezni; a húst jól át kell szellőztetni, és fekvés által kissé porhanyósítani, mely eljárás sanyarításnak neveztetik. A sanyarítás a hús különfélesége, a kisebb-nagyobb légköri hőmérsék szerint különböző. A gyenge húsnak, mint némely madarak húsnak nincsen szüksége a kiszáritásra és szellőztetésre. Nyári napokon a hús, kivált a kövér, könnyen rothadásba megy át; télen minden hús hosszabb ideig eláll; de ha megfagyott, úgy nem meleg, hanem hideg vízben kell azt előbb fölengesztelni. Az igen szivós és kemény húst a főzés vagy sütés előtt jól meg kell verni.

A gyengéd halaknak nincs szüksége fekvésre, miután hamar rothadnak; a keményebb húsuakat az izlandiak módjára néhány napig ki kell tenni a szabad légre. Ez azonban csak a tengeri halakra szól, miután a folyóvízi halak ritkán kemények.

A füstölés és pácrolás, közönséges szerek a húsnak rothadástól való megóvására.

A megveregetés

a húst porhanyóvá és sokkal könnyebben főzővé teszi, szivós húst, különösen az öreg állatokét, mindig meg kell veregetni. Legalkalmasabb arra egy vaskalapács, a melylyel, ha megmelegítették, a kemény húst, melyet különben 4 óráig kellene főzni, 8 percz alatt oly porhanyóra lehet verni, hogy alig kell $1\frac{1}{2}$ óránál tovább főzni s már teljesen élvezhető.

Az angol talán főzetlenül, mindjárt a veregetés után, igen élvezhetőnek találná.

Azonban nem szabad a húst erősen verni, hogy alakját elveszítse. A porhanyóbb húst fakalapáccsal is lehet verni. A húsnak ezen előkészítése a pecsenyénél is alkalmazható.

A húsnak hosszabb ideig való eltartása

gyakran elmulaszthatlan. Hogy nyárban jó pincze, kamra vagy jégverem hiányában hosszabb ideig jól eltarthassuk, tegyük pl. a borjú farcsikot vagy báránypecsenyét mélyebb agyagedénybe, öntsünk rá annyi szedett tejet, a mennyi a húst ellepi. Ha igen meleg az idő, úgy minden nap, hűvös időjárásnál pedig csak minden 3 nap kell friss, leszedett tejet felönteni. Így a hús nemcsak jó marad, hanem igen izletes is lesz.

A vadpecsenyét, marhahúst stb., ha még friss, egy-egy fehér kendőbe takarjuk, és szekrénybe tevén, homokot öntünk reá, így három hétig eláll, és az elkészítésnél jó porhanyó lesz. Ezen szekrényt azonban száraz, szellős és hűvös kamrába kell elhelyezni.

Ha a hús rothadt szagot vett fel, a szén ennek legjobb ellenszere.

A rothadt szagú húst porrá tört, jól kiégetett faszénnel jól összegyúrjuk, s ez által a rossz szagot nemcsak rövid idő alatt elhárítjuk, hanem még kellemes ízt is adunk a húsnak.

Ha az ilyen hús elveszté rossz szagát, addig mossuk, míg a szénportól megszabadult, s megsütjük vagy megfőzzük. Ezen eljárás után épen olyan jól fog ízleni, mint bármi más hús.

A bepáczolás *)

vagy besózás, közönséges szer a húsnak hosszabb ideig eltartására. Az igaz, hogy ez által sokat veszít sajátságaiból, de különös jó ízt nyer. A levágás utáni második nap legjobb idő a hús bepáczolására.

*) Nem tévesztendő össze, a vadhúsoknak, ugynevezett páczlében való porhanyósításával, miről a második rész ötödik osztály első szakaszában lesz szó. Z. Sz. A.

Előbb a húst egyenlő mennyiségű konyha- és salétrom-sóval dörzsöljük be, aztán majoránnát, néhány babérlevelet, borókabogyót, kevés rozmarint, szegfűszeget, borsót, szerecsendiót, gyömbért és szátorját veszünk, mindezt porrá törjük, s evvel is bedörzsöljük a húst. Mindezen hozzávalókkal bedörzsölve cseberbe vagy szűk dézsába teszszük, snéhány nehéz kővel erősen összenyomjuk, hogy a belőle kifolyó lé ellephesse, s ebben 14 napig hagyjuk állani.

A füstölés

általában inkább a gazdaság körébe tartozik ; a jó szakácsné azonban a besózott húsnak egy-két napi nem igen meleg füstre akasztása által a felfüstölt hús sajátságait tudja adni, mely különösen kedvelt, de hosszabb ideig nem áll el. Leginkább alkalmas erre a fiatal kövér sertéshús.

A tüzelés (spékelés),

a száraz és fanyar húsneveket levesessé, jóízűvé teszi, s azoknak jó külszint ad.

Erre aczél- vagy vert sárgaréz-ből készült tűzőtűk szükségesei, melyek alkalmas hasításától függ a tollaknak ruganyos ereje. Minden nagyságban kaphatók, ládácskákban is, melyekben 1—16 számú tűzőtűk vannak.

Még igen vékony, hosszú és keskeny, rendkívül éles szalonnakésre van szükségünk, melylyel a szalonnát igen vékonyra lehet vágni, a nélkül, hogy a darabokat szétválasztanók és magunkat ennek zsirjával bezsíroznók, mely végre a kést a vágás alatt gyakran megnedvesítjük.

A szalonnának frissnek, füstöletlennek, fűszertelennek, ikrásnak és keménynek kell lenni, és ha talán igen puha volna, jégen kell azt hűteni.

Ezen eljárást gyakorlat utján kell megtanulni. Minden faj húshoz bizonyos vastagságu szalonna szükségeltetik, mely megfelelő arányban áll a hús térfogatához.

A szép tüzésnél vigyázni kell a vonalak elhelyezésére és egyenességére, különösen ha kétszeresen és gazdagon tüzünk. A kétszeres tüzés, hol a szalonnát úgy kell áthuzni, hogy mindkét oldalon egyenlően álljon ki, különösen a szalonnának sűrűbb összerakása által is különbözik.

Durvább tüzésnél, ugy szalonnával mint sonkával, a húsba csak hegyes fával szúrunk likakat, s a sóba hengerített darab szalonnát vagy sonkaszeletet beledugjuk.

Ezen módon tűzünk különféle húsnemeket szardellával, fokhagymával, szarvasgombával stb.

A szárnyasok és más pecsenyék előleges elkészítése.

Miután mind a szárnyasok, mind a vad és szelid állatok húsát, mielőtt nyársra, sütőbe, rostélyba vagy fazékba és onnan az asztalra kerülne, még különféleképen elő kell készíteni (dressirozni), szükségesnek látjuk, a nemes szakácsművészetben még kezdők számára, némi utasítást adni.

A *csirkék* a gégen való átmetszés után, melynek következtében elvérzenek, közvetlenül hideg vízbe vettetnek, és ha ebben megszűntek élni, melegbe. Ha a koppasztást az időkimélés tekintetéből megkönnyíteni akarjuk, vagy nem bizunk magunkban, hogy azt száraz állapotban a bőr megsértése nélkül véghez vihetjük, lábánál megfogván az állatot, csak egy pillanatig tartjuk a meleg vízbe, mire csak végig kell kezünket húzni, s a tollak tüstént lehullanak. Nagy konyhában ez nincs szokásban semmiféle szárnyasnál, mivel ezáltal, mint még inkább a leforrázás által sokat veszít a hús erejéből. Az ügyes szakácsok mindent szárazon tisztítanak le, s a kisebb pelyheket papír vagy szalmalángon perzselik le (flammirozni). Ez azon előnnyel is jár, hogy a szárnyasok tovább elállanak, mint ha nedves uton koppasztottuk volna.

Hogy a beleket kivegyük, előbb az alfel-nyilást vágjuk ki, s innen a has hosszában a melcsontig metszést teszünk s kihúzzuk a beleket, melyeket a zuza (gyomra) és máj kivételével eldobunk. A zuzát közepén úgy vágjuk fel, hogy a bőr a másik oldalon a két fél részt összetartsa, s a belső hárttyát lehámozva az egyik összehajtott szárnyba csiptetjük, úgy, hogy egyik fele elől, másik hátul nyúlik ki abból. A májjal is, mely egészben marad, épen így bánunk el a másik szárnyban. A belek kivételére tett hasvágás mellett még mindkét oldalon teszünk bemetszést a bőrbe, melybe mindenikbe egy-egy láb behajtatik. Hogy ezt megkönnyítsük, bemetszhetünk kissé a térdbe és úgy hajtjuk be, hogy a bevágásba bemegy, de a lábak egyenesen kinyúlnak. A nyakat egyoldalon áthajtjuk a szárnyon, s a fejet úgy helyezzük el a mellre, hogy a csőr mintegy természetesen nyugszik azon, mely célra az orrlíkokon át szúrt faszeggel a mell húzához tűzzük. Ezen minden szárnyasnál alkalmazható eljárás felbontásnak (dressiren) neveztetik. Kinek a fogások még nincsenek hatalmában, a czombokat is odatűzheti faszeggel, hogy azok a leirt helyzetben maradjanak. Legjobbak a nyir- és égerfából készült szegek, miután

a másféle faszegek, kivált a szurok-tartalmuak a pecsenyének szurok-szagot adnak.

Ha a szárnyas egy nappal előbb nedvesen koppasztatott meg és vétetett ki a bele, úgy jó azt nedves ruhába tenni, hogy fehér maradjon és fel ne puffadjon; nem kell elfelejteni azt sem, hogy a begyet és gégét előre ki kell venni.

A *vén tyúkok* és *kappanok* a koppasztásra előbb forró vízzel leforráztatnak, ez által a lábuk bőre leválik, amit azután lehúznak. A bőrön maradt szőr és pehely pedig leperzseltetik.

A *fiókgalamboknak* ki lehet ugyan nyakát tekerni, de ha nagyobb csinnal akarunk eljárni, átmetszszük gégéjét, s a többiben úgy járunk el vele, mint a tyúkokkal, csak hogy a gége és a begy eltávolítása után hátul a nyakon teszünk hosszmetszést, elől pedig egészben hagyjuk. Ha a galambnak fejét meghagyjuk, akkor szemét, valamint minden szárnyasét, kiszúrjuk, és csőrének alsó részét, valamint lábairól a karmokat levágjuk. Végre még a sütésre szánt galambok megtöltéséről akarunk szólni. Ezen célra a töltelék reszelt zsemléből, tojásszékből, tejfelből, zsir- vagy vajból készítettetik, mit szerecsendióval fűszerezünk meg, ekkor a mutatóújjal benyulunk azon lukba, melyen át a begy kivétetett, a bőrt lenyomjuk óvatosan a mell felé, a nélkül hogy elszakitanók, s a tölteléket lassanként beleteszszük, mi által a galambok sokkal nagyobb és szebb külszint nyernek. Mielőtt nyársra tennők, a vágás czérnával bevarratik, melyet a faszegekkel együtt, miknek sosem szabad felvitetni az asztalra, a tálalás előtt kihúznak. A töltött galambnak hasába kevés majoránnát is tehetünk; a nyárson sóval hintjük be, s gyakran öntözzük zsirral vagy olvasztott vajjal. A *vadgalambok nem töltetnek meg*, csak *tűzetnek*.

A *pulykák* feje baltával, bárdal, fatőkén vágandó le s minek utánna elvérzettek, szárazon megkoppasztatnak, s aztán leperzseltetnek, míg csak apró finom pelyhek láthatók. Csak a lábak forráztatnak le, hogy a felső bőrt lehúzzuk, mire a térd és a lábujjak közötti részt levágjuk, s a pulyka beleit kivetvén, azt felbontjuk. — A begybe következő tölteléket adunk: a pulykának nyers máját késfokkal összeverjük, és minden inas résztől megszabadítjuk, s aztán vereshagymával és egy szardellával igen finomra vágjuk; ekkor 14 dekagramm (egy negyedfont) vajból és négy tojásból habarékot készítünk, vízbe áztatott fél zsemlét, a vagdalékot, még egy tojás székét, késhegyin reszelt szerecsendiót és a szükségeseket adjuk hozzá, s ezen tölteléket óvatosan beleöntjük a begybe, úgy hogy a bőr szét ne repedjen, a mi által az egész pecsenye eléktelenítettnek. Végre bevarrjuk a begyet, s faszeggel a kellő helyen megtűzzük. Még disze-

sebben lehet minden nagyobb fajta szárnyast dressirozni, ha a czombokon, a térd és a felső vastag görbület között, középen a lábszár felett a húson és a testen keresztül, az ezen célra készített aczéltűvel fonalat húzunk át, a másik oldalon ugyanazon helyre. Két centiméterrel (1 hüvelykkel) lentebb visszahúzzuk a fonalat, s annak két végét összekötjük. A czomboknak ezen háthoz való hajtása által a mell szép magas alakot nyer. A felső részt úgy dressirozzuk, hogy a szárnyak a czombbal határos hajlását átszúrjuk, és a fonalat a szárnyak hátra, nyak felé hajlott végén, aztán a nyak alatt a testen, s aztán innen ismét a szárnyak vékony végén, és a czombbal határos hajlásán húzzuk át az első helyzetbe, s a fonálnak már előbb kinnhagyott másik végével összehúzzuk s összekötjük.

Ha a liba és kacsá vérének az aprólék elkészítésére fel akarjuk fogni, fejükön a tarkón kitépünk néhány tollat, s ezen helyet hegyes késsel beszúrjuk. A vért edénybe, melyben már kevés eczet van, felfogjuk, s szorgalmasan keverjük. A koppasztás s a bélnek kivétele épen úgy történik, mint más már elősorolt szárnyasoknál.

A libáknak és kacsáknak lába, egész a térdizületig, a szárny a testhez legközelebbi izületnek feléig, a nyak egészen levéttetik, mely a zuzával és májjal az ugynevezett liba- vagy kacsá-aprólékot adja. A szép, nagy libamájak önálló izletes ételeket adnak. A rucza lábait elvettetik. A vadliba és vadkacsának minden tagjai meghagyatnak, a csőr alsó része és karmok kivételével. Megtűzetvén, nyáron sütetnek meg; a kacsákba néhány vereshagymát vagy szardellát dugunk, miután rendesen halszaguak.

A fáczánokkal és foglyokkal úgy bánunk el, mint a jérccel és kappanokkal, mire megtűzetnek. Hogy az utóbbit könnyen végezhessek el, nyársra szúrjuk, parázs felé tartjuk, tejjel bekenjük és kissé megpuffasztjuk. Ekkor megszáritván és kihűtvén, rendes sorokban megtűzzük; mire ismét nyársra szúratván, olvasztott, de nem barna vajjal öntöztetnek. Kevesebb fáradságba kerül az, ha a szárnyasoknak mellét és czombját szalonna-szeletekkel megrakjuk.

A *fürjek, pacsirták és más kis madarak* gyakrabban behintetnek finomra reszelt s megsózott zsemelével. Elég minden madár közibe egy négyszegletű szalonnadarabot szúrni a nyársra.

A *szalonkák* tűzve és tűzetlen adatnak fel az asztalra, de belők soha sem vettetik el. A tepsibe vajban piritott zsemleszeleteket teszünk alájuk, mire levét kicseppegtetjük. Épen így bánunk el a fenyvesmadarakkal.

A pecsenyének való *borjúhúst* előbb forró meleg vízzel leöntjük, s aztán hidegben ismét megmerevítjük, mire könnyebben lehet

letisztítani. Ha szegy a megtölteni való, akkor a hús az alsó oldaltól a nyak felé késsel, a meddig csak lehetséges, elválasztatik a bordáktól, e mellett azonban nagyon kell vigyázni, nehogy új nyílás támadjon. Erre tejben áztatott zsemleből, zöld petrezselyemből, vajból, tojásból és sóból készült töltelékkel adunk bele, s a nyílást bevarrjuk. Ha a borjú-szegyet kellőleg besóztuk, megkenjük vajjal, betakarjuk papirba, aztán azt, miután már egy óráig sült, levestszük, s gondoskodunk, hogy a további sülés által szép szint nyerjen. A borjú-czombnak két óráig kell sülnie, mielőtt a papirt levennők; szalonna helyett szardellával, vagy mindkettővel egyszerre is lehet tűzni.

Az *ürüpecsenye*, ha elég ideig porhanyósodott állásban, még jól megveregettetik, aztán ismét előbbi alakjába hozatván, csak mogyoró-hagymát dugdosunk bele; némely vidéken, ha különösen kövér, zsályát és fokhagymát is. A sütés alatt gyakran meg lehet öntözni savanyu tejfellel. Izletes az ürüderék és czomb vadpecsenye módra előbb páczolva, vadmártással is.

A *bárányszegy* többnyire zsemle, vaj, tojásszék és sóból álló töltelékkel készítették el. Igen gyöngé tüznél, másfél óráig kell vajba mártott papirba betakarva sülnie. Az ugynevezett báránypecsenyének nyúl módra való felszúrása a nyársra, és annak faszegekkel való megerősítése, sok óvatosságot kíván, a miért is közönséges konyhákban, különösen ezen célra készített tepsikben süttetnek. Mogyoróhagymával is tüzetik meg a báránypecsenye.

A *disznó-pecsenyét* csak meg kell sózni, legjobban a kemencében sütőben sül, de a nyárson sült mégis előnnyel bír.

A *marhapedcsenyéről*, a mihez rendesen a veséshez közel álló darabot, az ugynevezett vesepecsenyét szokták venni, minden czafatos húst le kell vágni és szép négyszögüvé alakítani. Sokkal porhanyóbb lesz, ha már egy nappal előbb jól megveregetik, s aztán szép sorban megtüzik, sóval behintik és néhány óra múlva eczetet csepegtetnek rá, néhány vereshagyma-szelettel megrakják, s így éjjelre jól befedik. A mennyire csak lehet, közepén át szúrjuk fel a nyársra, hogy egyensúlyban maradjon, maroknyi sót hintünk reá, néhány citrom-szelettel megrakjuk, s ekkor olvasztott vajba mártott papirba takarjuk. Miután három óráig süttöttük, levestszük a papirt, s parázson ajánló színt adunk neki; legjobb saját levében adni fel az asztalra.

A *nyúlnak* húsán még egy finom hártya van, melyet nem lehet lehúzni, mint a bőrét, hanem éles késsel darabonként kell lehámozni; a hol elszakad, újból kezdjük, míg egészen lejött. A nyúlnak csak háta és hátsó részei süttetnek meg. A fej, nyak, előlábak, tüdő, sziv, máj, az előbordákkal együtt, külön ételt képeznek, mely

nyúl-aprólék név alatt eléggé ismeretes. A vesék a pecsenyén hagyatnak. Ha a nyúl kellőleg letisztított, a hol nem szabad elfelejteni hátul a zárat kettévágni, és a vadászlikat jól kitisztítani, vízzel kiszivatjuk, és szép arányosan megtüzzük, s ha a nyúl öreg, úgy két-károm napig porhanyóra páczoljuk. Ha most meg akarjuk sütni, előbb az üres hast, aztán a két hátsó negyedét kipeczkezzük; a sütés alatt páczlével és barna vajjal öntözzük meg. Ha a nyúl még nem öreg, a sütés alatt tejfellel lehet öntözni, de mindjárt kezdetben, a mi által igen leves és porhanyó lesz. Végre kevés citromlevet csepegtetünk reá, s a tálalás előtt citromszeletekkel rakjuk meg. Miután a nyúlnak hátsó lábai nem vágatnak le, hanem régi szokás szerint, mint ékesség meghagyatnak, ezeket papírba kell betekerni, nehogy a nyers szőr a láng vagy paráztűz által leperzseltessék.

Az *őzcsomb* bőre lehámoztatik, a mit megkönnyít, ha előbb gyenge szénláng felibe tartatik; aztán megtüzzük, és ha öreg állatnak húsa, néhány napra pácza teszsük, különben épen úgy bánunk el vele, mint minden nyárson sütendő pecsenyével.

Ha a szarvas az ugynevezett *hizodalom* idejében van, a kövérséget gyakran ujjnyi szélességre kell levágni, mely esetben a pecsenye nem tüzetik meg. A szarvasborjúnak czombja legizletesebb, ha egy-két napig pácza állott, és akkor ebből egy pár merőkanállal és ugyanannyi zsirral való szorgalmas öntözés mellett kemenchében megsüttetik.

A *vaddisznó* már magában is elég kövér, s azért nem tüzzük meg, hanem kevés fahéjat és szegfűszeget dugunk a pecsenyébe. Miután a hús már a nélkül is édeses, jól meg kell sózni, s a sütés alatt tört boróka-bogyóval behinteni. A vaddisznónak bőre nem hagyatik meg, mint a szelidé, hanem mielőtt feltálatatnék, bőre lehúzzatik, és rendesen csipkesavar (*Salsole*) adatik mellé.

A *malacz* nyakán keresztül a szivbe irányzott szúrás által öletik meg, aztán finomra megtört gyantával behintvén, vízzel leforráztatik, mire a serték a kézzel könnyen eltávolíthatók. Az előlábakat a mell alá, a hátsókat be maguk alá hajtjuk, s a hasüregbe, melyből a beleket, a mint magától is értetődik, már eltávolítottuk, egy pár szalonna-darabbal megrakott zsemlyeszeletet varrunk be. Ehhez finom peczkeket és fonalat vegyünk, hogy a malaczot ezen helyzetben megtartsuk. A nyársat hosszában szurjuk át, hogy a nyakon keresztül az orrmánynál jöjjön ki, a nélkül, hogy likat csinálna. A sütés alatt a malaczot gyakran megkenjük lehámozott s hosszú villára felszúrt szalonnával, de a tűznek nem szabad igen

erősnek lennie, nehogy hólyagok képződjenek, sem igen gyengének, nehogy a bőr puha és halvány maradjon, mert szép sárgás-barnának, ropogósnak s üvegszerűnek kell annak lennie. A nyársról lehuzás után a peczkek és fonalak eltávolíttatnak, a fej és a nyak között mély bevágást teszünk, hogy a bőr megpuhulásának a bezárt gőz elvezetése által elejét vegyük. Kitünő és a jelen kiadásunkban, ezen minőségében először közölt, s közkedveltségnek örvendő fogásközi étel a *malacztokány* 3—4 hetes malaczból.

A szárnyasok, vadpecsenye, különösen a pecsenyék stb. bekötése

ujjnyi vastagságú szalonna-szeletekkel történik, melyek fonállal öveztetnek körül. A szalonna-szeleteknek elegendő nagyságúaknak kell lenni, hogy a bekötendő darab kellőleg betakartassék, s a fonalak kellőleg fűzessenek.

A hús, szárnyasok és zöldség fehérítése

vizzel való leforrázás és ismét hideg vizzel való kihűtés által történik. A víznek főni kell, mielőtt a fehérítendő darab beletételik. A zöldségnél, mint paréj, spárga, és a hurkáknál is megsóztatik a víz, a húsnál, szárnyasoknál és más egyebeknél nem. Mihelyt a fehérítés kellőleg megtörtént, a forró vizet leszűrjük, s a fehérítettet a már elkészített hideg vízbe teszszük. A hús ezáltal jobb színt nyer, s a zöldség frissebb lesz.

A brézelés

a húsnak, szárnyasoknak és zöldségnek stb. puhává forrázásában áll, miután előbb szalonnába takarva, hagymával, fűszerrel és gyökérrel megrakatott. A hús gyakran nyersen is leforráztatván, beletételik a brézbe, és mindez citromlével lemosatván, lassan puhára főzetik.

Ha a brézelt pecsenye kivételik a brézből, fehér kendőre, vagy tiszta papírra teszszük, hogy a zsír egészen lefolyjék róla.

A jó bréz a következő módon készítettik:

Veszünk 28 dekagramm ($1\frac{1}{2}$ font) sonkát, ugyanannyi zsirt, kevés egészben hagyott fűszert, mint szegfűt, szerecsendióvirágot és borsot különféle gyökerekkel együtt, mint sárgarépát, zellert, egy pár fehér spanyol hagymát, s néhány petrezselyem-gyökeret, mi mindent összevágván, arra másfél liter (egy pint) levest öntünk. Ebbe tételik bele a hús, szárnyas vagy bármi étel, a mit készíteni

akarunk, s 28 dekagramm ($1\frac{1}{2}$ font), széles szeletekre metszett szalonnával befedetik.

Az ételnek egészen ki kell tölteni a brézes lábast, melynek fedője kell hogy jól zárjon.

A perzselés

nem egyéb, mint a húsnak a szőröktől széntűz feletti megtisztítása. A szénnek erősen és hevesen kell lángolnia, a nélkül, hogy füstölne. A szárnyasoknak minden tollát ki kell húzni, és ha a tűz felett tartottuk, kendővel tisztán leszárítani.

Vetreczét készíteni (frikasszirozás)

annyit tesz, mint valami vagdalékot vagy becsináltat, szárnyasból vagy más húsból, vagy valami mártást beleütött tojásszékkal megkötni, a minél különösen a megfelelő sűrűség veendő tekintetbe. Ez oly vetreczében van meg, mely a kanálon függve marad. A vetreczés előtt, a mi mindig az utolsó, minden ezzel készített ételt meg kell tisztítani minden zsirtól. A vetreczét, ha már elég sűrűre összehuzódott, nem szabad többé a tűzre tenni.

Az ötvélyezés (legiren)

csaknem ugyanazon eljárás, csak hogy tojásszék helyett vérrel történhetik. A mit ötvélyezni akarunk, azt folyton kell rázni, míg kellő sűrűséget nyer. Forrnia nem szabad.

Az üvegezés,

vagy az ételeknek fényes bemázolása szétolvasztott levestáblácskákkal történik, a mire rendesen a kemenczébe való megbarnítás következik. A gyümölcsöknek és más édes ételeknek is adunk barna színt, ha cukorral vastagon bekenjük s vastag tűzes vaslapáttal könnyen érintjük. Ennek gyorsan kell történni, nehogy a cukor feketebarna legyen. Sárgás a leghelyesebb szín. A húsüvegnek nem szabad vastagon feltétnie, s színének világosnak kell lennie. Az üvegezés többnyire csak a tálaláskor történik. A süteménykészítéshez is van egy üveg, cukorból és tojásfehéréből. Ez csak megszárittatik. — Az üveg sűrűre főzött húsnedvből, vagy elfőzött húslevesből készített állomány. Készen és kihűlve táblácskába vágatik s különösen utazásokon használják. Általában a szakácsnál sok szükség van rá.

Bundázni (paniren)

annyit tesz, mint főtt vagy nyers szárnyas húst, egészben vagy fel-darabolva, előbb vajba vagy tojás sárgájába mártani, s aztán zsemle-morzsában vagy lisztben meghentergetni. A húst jól be kell mártani a vajba vagy tojásba, s a zsemlemorzsában, mit gyakran vegyitünk liszttel, egészen meghengergetni, különben nem nyerend szép külszint.

Tekerseknek (rouletteknek)

neveztetnek a vékonyra vágott, töltelékkel megrakott, összegöngyölített s fonállal áttekert, friss húsból készült karikák, hús-hengerek, melyeket aztán különféle módon szoktak elkészíteni.

Stoffádnak (párlat)

neveztetik a megveregetett, megsózott, liszttel és morzsával behintett, barna vajban vagy zsirban megpörkölt, s jó lével főzött szárnyas vagy más hús.

Különféle segéd-ételek elkészítése.

Közönséges húslé (húsleves.)

Csontokat és más húshulladékokat jól kifőzünk. Egy fél kilogramm (egy font) ilyen hulladék ad másfél liter (két itcze) jó levet, melyet töltögetésre, öntözésre stb. használhatunk más ételeknél. A közönséges marhahúsleves ugyanezen szolgálatokat teszi.

Eröslé (Consommé).

Több kilogramm marha- és borjúhús, öreg tyúkok, húshulladékok és több efféle, finom füvekkel, egy vöröshagymával és néhány szegfűszeggel megrakva, közönséges húslével több órán át főzetvén, leszűretik és zsirja leszedetik: aztán különféle ételekhez használható.

Az üveg vagy levestáblácska (Glace)

ugy készítettik, mint az erős lé, csak hogy nem sózzuk meg és igen vastagra elfőzzük, megsűrjünk. Az eltenni való, mi levéltáblácska nevet visel, folytonos gyors keverés mellett még inkább sűrítettik, s csokoládformába öntetvén, a légen megszáríttatik. Fekete levet vegyítvén közé, fekete táblácskákat kapunk.

A tojásos viz

nehány habart tojássárgából s egy-két kanál vizből áll, melyet a habarás után szintén átszűrünk.

Besamel,

lisztpép különféle ételekhez. Három főzőkanál lisztet, egy liter (három meszely) jó édes tejfellel finoman elverünk, s aztán kellő sűrűségig főzzük, mire szitán áttöretik, s a kívánt célra használtatik. Ha húsleveshez kell, úgy a főzés alatt fél spanyolhagymát és darabka sonkát vetünk bele, és ha ezen húsbesamelt jó erőre akarjuk csinálni, még levestáblácskát teszünk bele. A besamelt egyszerűen lisztnek zsírban való enyhe felduzzasztása és friss tejnek bizonyos sűrűségig elfőzése által is lehet készíteni.

Rákvaj.

A rákhulladékok, nevezetesen a melle, lábai, héja stb., egészen kis rákok (a belek és gyomor eltávolítása, és az olló és fark más célra történt elmetzése után), a főzött rákok héja is jól összetöretnek, kevés vízzel pergeltetnek, aztán forrón félannyi vajjal vegyítetnek, kendőn átszűrve, ki hagyjuk hűlni.

Más eljárás szerint az összetört rákokat vajjal vegyítve vízben főzzük, átszűrve, kihütjük, mire a rákvaj a víz felszínére jön és onnan leszedhető.

Szardellavaj.

Finomra vágott szardellát két-három annyi vajjal eldörzsölünk s szitán áttörjük. Különféle ételekhez, különösen mártásokhoz és töltelékekhez használtatik. Ha magában akarjuk élvezni, a készítésnél kevés vajat és ecetet teszünk bele.

Mustárvaj.

Néhány főtt, megsózott és borsozott tojásszék kellő mennyiségű vajjal habosra felferetik, s végre néhány kanál jóféle mustárt vegyítünk bele.

Finom füvek (Finherb)

név alatt több csiperke-gomba, zöld petrezselyem és vereshagyma finomra összevágott vegyítékét értjük, mi kevés vajjal vegyítve, kissé duzzasztva, különféle ételeknél használtatik.

Itt közlünk néhány mártás receptet, melyek halakhoz és sütekhez kiváló ízletességüknél fogva különösen ajánlatosak.

Mornay-mártás.

(meleg halmártás).

Kevés vajból és lisztből rántást készíteni, annyi tejjel felereszteni, hogy meglehetősen vastag bechamelt nyerjünk. A bechamelt keverés mellett főni hagyni, azután mintegy három tálaló kanálnyi bechamelhez egy gyenge evőkanálnyi reszelt parmezan sajtot adunk, és habverővel folytonos keverés mellett lassankint 20—25 dgr. vajat hozzá keverni, úgy hogy szép sima mártást nyerjünk. Megjegyzendő azonban, hogy a sajt beletevése után nem szabad a tűzön keverni, csak épen hogy melegen maradjon, aztán megborsozni, megsózni. E mártással készített étkeket, húst, halat, vagy tojást már megsütve, vagy megfőzve kell elkészíteni és ezen vastag mártással, kanállal leönteni, parmezan sajttal beszórni és jó meleg sütőben egy-két perczig sütni.

Tártár-mártás.

(Hideg halmártás, peccsenyékhez is jó).

Két három tojássárgáját megsózni, egy pár csepp eczetet beleadni és habverővel folytonos keverés mellett két-három deczi olajat bele csepegtetve elfogyasztani, (de vigyázni kell, mert ha sok olajat öntünk eleinte bele, akkor össze fog futni) ha ez megtörtént, megborsozni, és francia vagy angol mustárt adunk hozzá, és jó eczettel kellő vastagságra meghigitjuk.

Remoulade-mártás.

(Hideg halmártás, peccsenyékhez is jó).

Ez épen úgy készül, mint a tartár-mártás, csakhogy mustár nélkül. A következő vagdalékok teendőik bele: eczetes ugorka, kápri, tárkony, zöld petrezselyem, káviár egészben, és egy-két főtt tojássárgája áttörve szitán, kevés eczet.

Bibornok-mártás. (Sauce Rich).

(Meleg hal- és peccsenye-mártás, rózsaszínű).

Tégy két kanál besamelt egy lábasba, jól melegítsd fel, üss bele két tojássárgáját és tégy be $\frac{1}{2}$ kiló rákvajat, apró adagokban és folyvást elverve, ha kész, tálald fel jó melegen.

NEGYEDIK SZAKASZ.

A feldarabolás, trancsirozás művészete.

(Dorn Anna után.)

Sajátságos kellemes látványt nyújt az asztalnál, legyen az nagy tábla, hol a feldarabolás mellék-asztalokon történik, vagy családi asztal, hol a családapa vagy anya teljesíti a feldaraboló tisztét, annak látása, hogy a pecsenye, vagy más húsételek és halak ügyesen és csinosan vannak feldarabolva, s tétetnek elébe az étkezőknek. Ezen művészet, mert valóban a jó feldarabolást annak lehet nevezni, nem oly könnyű, mint a minőnek látszik, sőt ellenkezőleg annyival nehezebb, miután annak teljesítése olyan könnyűnek látszik a kivitelben. Itt nem arról van szó, hogy találomra szétvágjuk a pecsenyét, halat vagy szárnyasokat, hanem bizonyos szabályok szigorúan megtartandók. A darabokat sem igen kicsinyre, sem igen nagyra nem kell vágni, s nem is az izomszálak mentében; a csontos pecsenyénél az ízületeket jól szét kell választani, a csontok kettévágása nem kísérleendő meg. Általánosan nem kell külön kivágni izletes falatokat, hanem ha lehetséges, minden darabot úgy, hogy a legjobból és kevésbé jóból is legyen rajta. E művészet felől már egész könyveket irtak, s nagy nevelőházakban külön előadások tartatnak. Természetes, hogy mi itt helyszüke miatt nem írhatunk erről egész könyvet, de a mi utmutatásunk után mindenki képes lesz a házi asztaloknál előforduló húsétek és halak izléses és czélszerű feldarabolására.

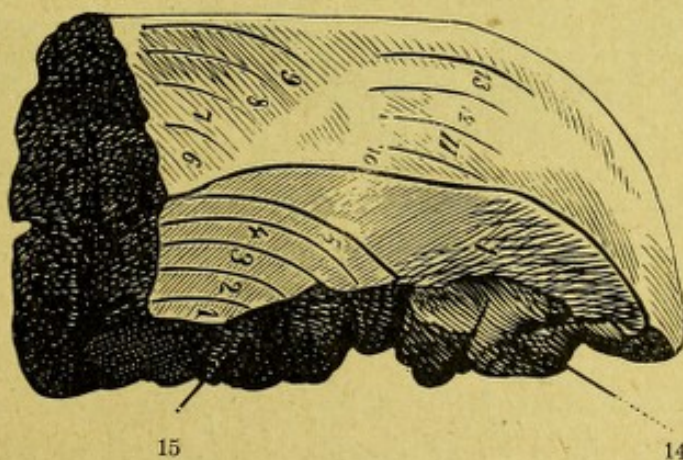
Miután nem akarunk igen sokat beszélni, lerajzoltattuk a húsételeket és halakat, úgy, amint azoknak felvágatniok kell.

A számokkal megjegyzett vonalak nemcsak a különféle metszések következtetését, hanem irányát is jelölik.

Ittkövetkeznek rendben az egyes ételek:

Vesepecsenye, marhánál. Előbb keresztmetszésekkel a por-

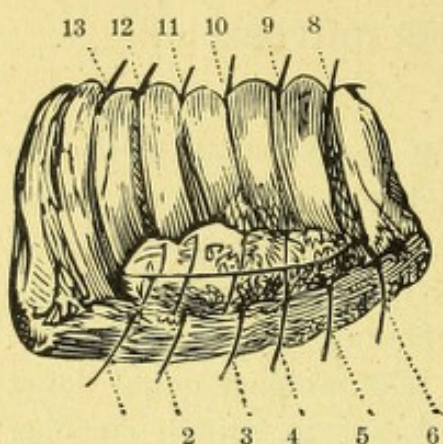
hanyó pecsenyét vesszük ki szeletekben, a mi legjobb s ekkor a külső húsos részből vágunk szeleteket. Itt minden vágásnak kissé



15

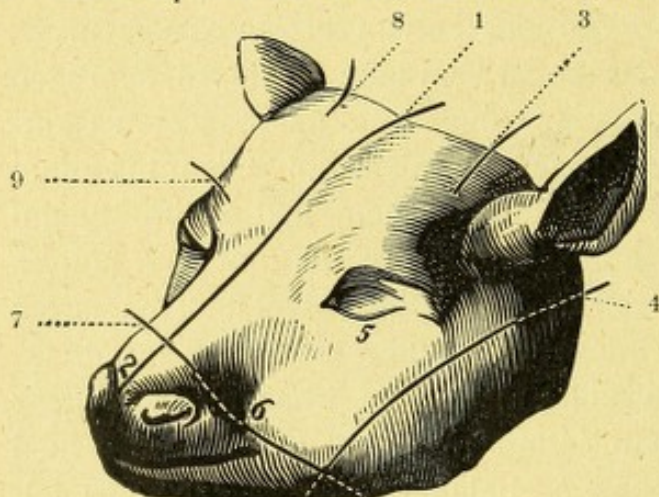
14

tölcsér alakuan kell vezetetni, hogy miután itt csak hosszdarabokat kapunk, az izomrostokat keresztben messük át.



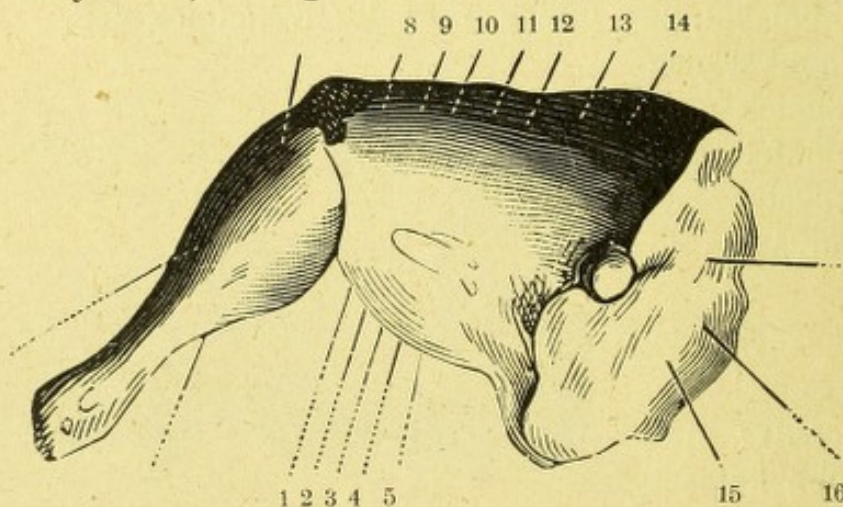
A *borjú-vesepecsenye*. Előbb a porhanyó pecsenyét emeljük ki, s különböző nagyságu darabokra vágjuk, aztán a vesével is így bánunk el: végre a bordák közt levágjuk egész a gerinczig, s a másik oldalról minden csigolánál a velőig, a midőn az egyes bordákon még elég hús marad.

Borjúfej. Ennél a szemeket tartják a legjobb nyalánk falatnak, ezeket a feldarabolás előtt kanállal kiveszszük, erre az állak és halántékok következnek, melyeket jól



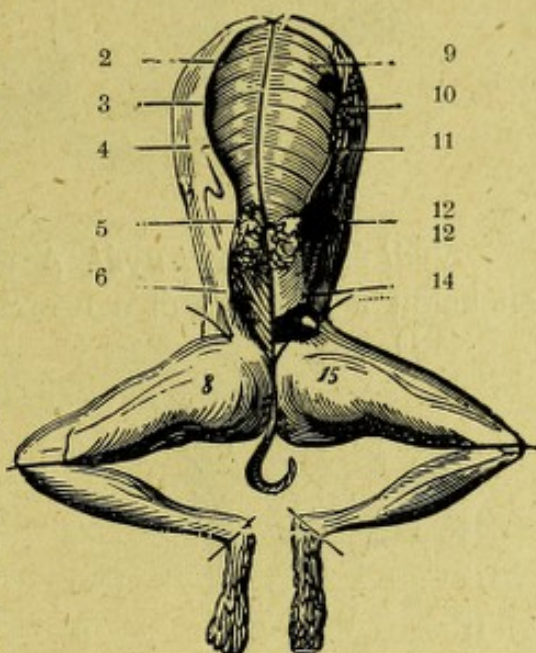
vezetett metszésekkel elválasztunk. Minden darabhoz egy részt teszünk a velőből, melyet a koponyából kivevén, nem vágunk fel, hanem kanállal osztjuk szét. A nyelv szélességében darabokra vágatik, de csak akkor hordozzák körül, ha más jó darabok hiányzanak.

Ürücsemb. A czobákat bal kézbe vevén, a czombot a 8—14 számra állítjuk fel, s megteszszük az 1—5 metszéseket lefelé, s



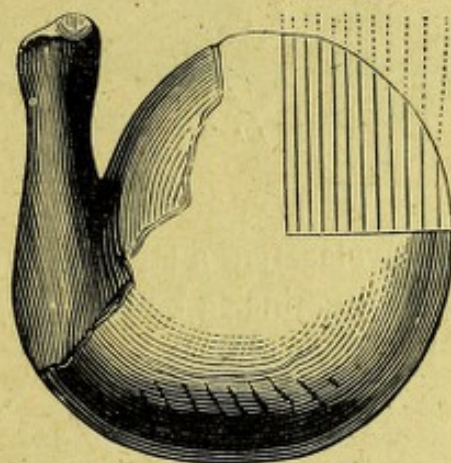
együtt hosszú metszésekkel kiemeljük. Ekkor a 6—7 izmot elválasztjuk, megfordítjuk a czombot, s a 8—14 metszéssel épen úgy bánunk el, mint az 1—5-el.

Bárány vagy *gödölye*, mind a kettőt vehetjük itt együtt, miután egyformán daraboltatnak fel. Mindenekelőtt egy (1) főmetszés által az állatot hosszában két részre osztjuk, a mi jó éles késsel — a csont gyöngédsége miatt könnyen történik, aztán az egyes vagy kettős borda-darabokat a 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 metszések szerint elosztjuk s e mellett a 7—14 metszések által a hátsó negyedet is elválasztjuk, a miből ismét csak a czombokat 8—15 vágjuk fel, kibontván az ízületből. A lábszárakat is fel lehet adni az asztalra, de csak akkor, ha szükség van rá, mert kevés hús van rajta és az is ínas. A báránynál a borda-darabok a legjobbak, melyeken mindig kis porhanyó pecsenyének kell lenni, a gödölyénél pedig ama szeletek a leggyengébbek, melyek a czombból vágatnak.



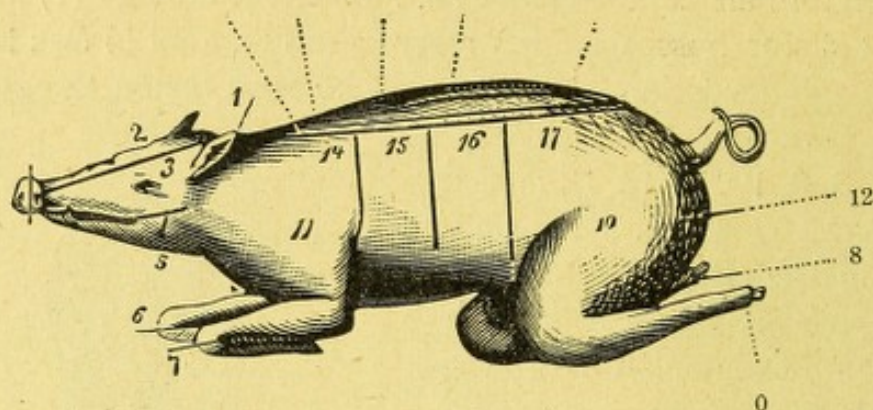
123456789101112

Sonka. Ez mindig szeletekre vágatik, melyeknek egy része kövér, más része sovány legyen, miután egyiket a másik nélkül soha sem kell élvezni. A szeleteket a lehető legvékonyabbra kell vágni. A metszések vezetésének módja a rajzból elég világosan látható. A hosszmetszés az első, s azután következnek a keresztmetszések. — Az itt mutatott módon minden metszés az izomszálon megy keresztül; de ha takarékosak akarunk lenni, tölcser alakú szeleteket vágunk, ferdén a vonalra, melyeket azonban nem lehet oly jól megrágni. Az izom-szálakkal egy irányban soha sem szabad vágni.

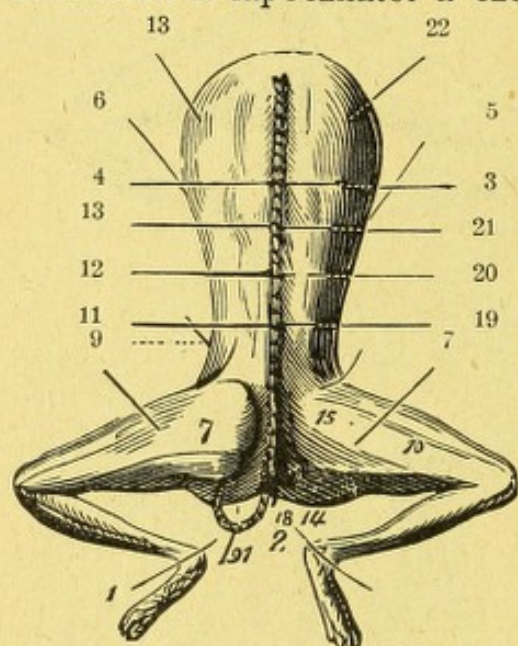


Malacpecsenye. Mihelyt a pecsenye az asztalon van, néhány metszéssel feje levágatik, melyet hosszában még két vagy négy részre osztunk. Erre a keményre sült bőrön keresztül hosszában vagy keresztben több metszést teszünk csekély mélységre

a húsba, s a bőrt úgy emeljük le, hogy vékony húsréteg marad rajta. Erre az előlábakat választjuk el a válltól és a czombokat.

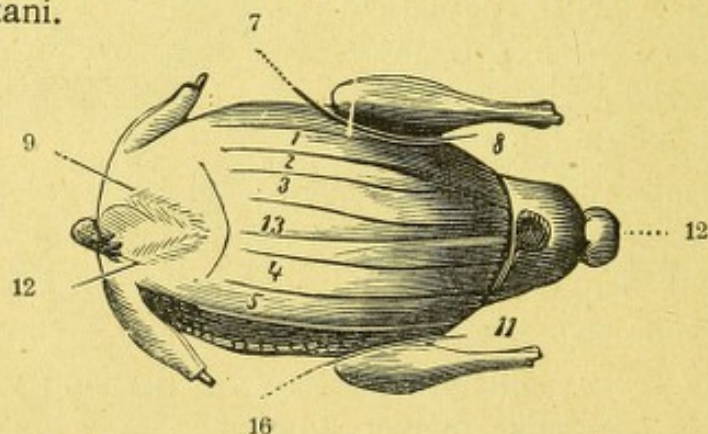


Nyúl és a tengeri nyúl. A derék itt a legkitünőbb, s ezt mindenekelőtt a lapoczkától a czomb kezdetéig elválasztjuk, miután



előbb a szőrös lábszárakat már levágtuk. A czombnak felső húsos része sem megvetendő, kivált ha az állatnak általában gyenge húsa van. Itt a szeletek tölcsér alakban vágatnak ki. A vadászdarab az egésznek virága, melyet a rajta függő húsdarabokkal együtt ügyesen kivágván, a legkitünőbb vendég elébe teszünk, miután ezen daraboknak van legtöbb vad izök. Mások ezen pecsenyét, nevezetesen ha gyenge, hosszdarabokra, aztán felül keresztbe vágják s az-

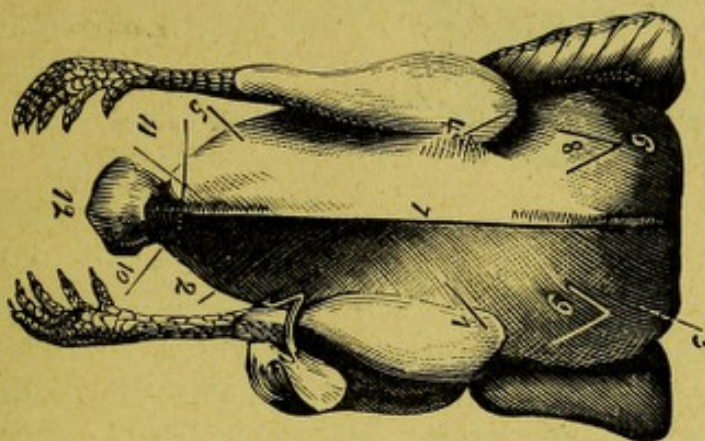
tán elválasztják a lábszárt. Végre ferde metszésekkel a bordák közt egész a gerinczig be lehet vágni s a darabokat a trancsirozó villával elválasztani.



Liba, pulyka és rucza. Előbb a mellből hosszdarabokat vágunk ki, s a többi oly rendben és metszésekkel daraboljuk szét,

mint az a rajzon látható. A melldarabok tartatnak a legjobbnak, s erre a czombok következnek. A tölteléket kanállal vesszük ki s különféle darabokra vágván, külön tányéron hordjuk körül.

A *galambok*, ha nagyok, négy részre, tehát egyszer hosszában és egyszer keresztben vágatnak. Kisebb galambokat csak két részre vágva hordozunk körül.

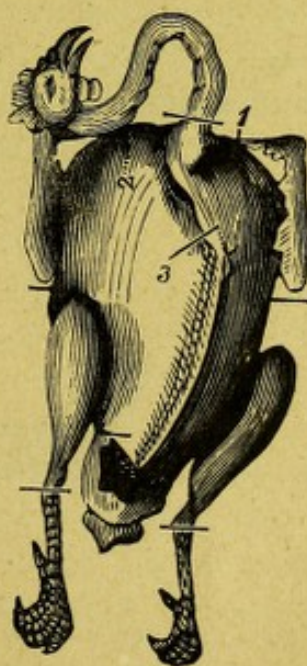


Hízalt tyúk és kappan. Ezeknek darabolása igen egyszerű. Előbb a czombokat és szárnyakat választjuk el, aztán a püspök-falatját és a melldarabokat vágjuk ki, feltörjük a mellesontot s a bordákat keresztben átvágjuk. A czomb két, a szárny három részre osztatik, a melldarabokat egészben hagyjuk, vagy legfeljebb csak egyszer vágjuk fel. A bordás rész hatfelé vágatik. Mihelyt fel van darabolva, az egyes darabokat úgy rendezzük, hogy egyik se fedje el a másikat. A csirkénél a lábak egészben maradnak, különben úgy daraboltatnak fel, mint a nagyok, vagy ha igen kicsinyek, 4 részre vágatnak fel.

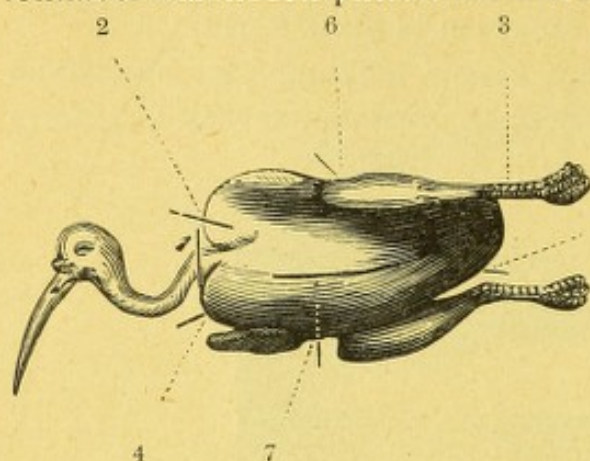
A *fácán* épen úgy daraboltatik fel, mint a kappan. Feje és farka is asztalra jön, és sok helyen mutogatva körülhordoztatnak.

A *fogoly* vagy hosszában két részre vagy negyedekre osztatik, vagy végre úgy vágatik fel, mint a legtöbb apró szárnyas. Előbb a czombokat és szárnyakat választjuk el, előbb az egyik, aztán a másik oldalon s magát a testet hosszában két részre osztjuk. A szárnyak a legjobb és legízesebb darabok, aztán a czombok, melyek legtöbb esetben vad ízzel bírnak.

A *szalonka* közönséges módon vágatik fel, mindkét oldalon leveszszük a szárnyat és czombot, a mellet levágván, 2—4 részre



osztjuk, s a bordás részt is 2 – 4 felé vágjuk. Az ugynevezett szalonkabél különösen pírított zsemlére kenve hordatik körül.

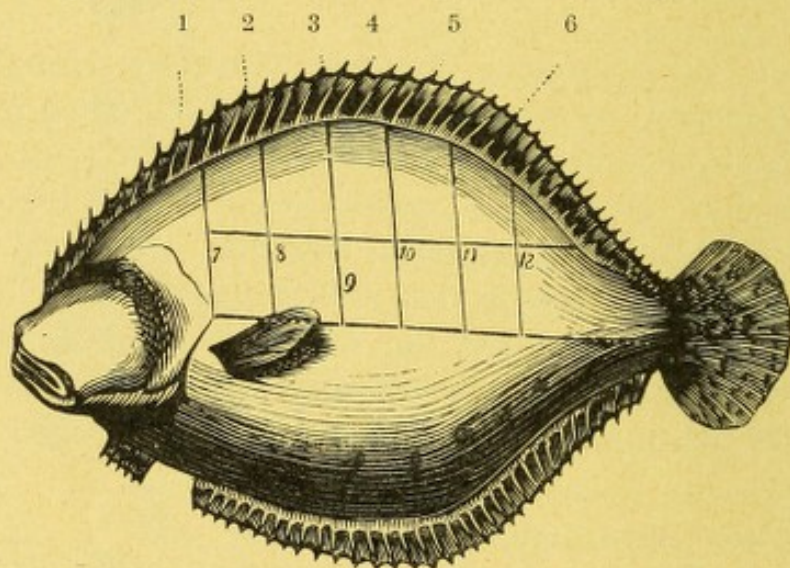


A vándorszalonnák egészben, vagy legfeljebb csak két részre vágva adatnak fel.

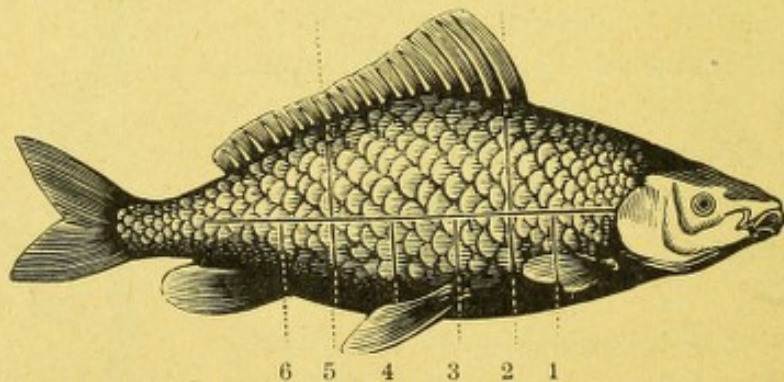
A fenyves madarak is vagy egészben vagy mellükön két részre vágva hordatnak körül.

Félszegusz. (Steinbutt.)

Hogy a félszeguszt hegyesen daraboljuk fel, nem szabad éles késsel vágnunk, hanem jó éles ezüst halvágóval. Ezzel először a szálkákön keresztül a kopolyútól a farkig hosszmetszést teszünk és egy másikat félszélességben ezzel egyenközüen. Ezen



két metszetre egyenes szeglet alakú új metszeteket teszünk, és a halvágónak hegyével a középső darabokat egyenesen kiemeljük, me-



lyeket egyenként nyújtunk át tányéron a vendégeknek. A középső darabok után jönnek a hátdarabok, melyek ugyan csekélyebbek, de

mégis jók. Ekkor ügyesen a szálkákat leemeljük, és az első részt is feldaraboljuk. A fej és fark a tálon maradnak.

Ponty. A pontynak előbb fejét vágjuk le, és a legelőkelőbb vendégnek adjuk, miután a nyelv tartatik legjobb falatnak. Erre a bőrt, de mindig a halvágóval, a pikkelyekkel együtt leemeljük s félretesszük. Ekkor egészen közepén a kopoltyútól a farkig metszést teszünk a halvágóval, végre több függőleges keresztmetszést, s a darabokat, melyek közül a hátrésről vágottak a jobbak, tányérra rakjuk s úgy egyenként nyújtatjuk a vendégeknek. Néha ha a társaság kicsiny, a ponty hosszmetszetekkel osztatik el. Sok helyen a bőr és pikkelyek nem vétetnek le előbb, hanem a darabokon maradnak.

Minden pecsenyénél, mely tálon vagy tányéron hordoztatik körül, gondoskodni kell a daraboknak olyan elrendezéséről, hogy egyformán feküdvén, egymást el ne fedjék, hogy a vendég a nélkül választhasson, hogy egyik vagy másik darabot félretaszítsa, a mi mint illetlen dolog, kerülendő. Ha egyes vendégnek tányéron vitetik oda a pecsenye, mint például halaknál, azt a tányér közepére kell tenni a nélkül, hogy azt azon ide-oda taszigálnók és a tányért ezzel bekevernők.

Az asztal elrendezése.

Bár ennél mindig a *legnagyobb tisztaság* a fő alaptörvény, nem csak a jól készített izletes ételekben és italokban, hanem az edények, abroszok és asztalkendők, minden evőszerek, bútorok és a szoba tekintetében is, melyben ebédelünk, és az is marad: mégis a finomult életmód előhaladást, csinosítást, összhangzást, ügyes választékosságot és helyes következési rendet kíván. Most már nem elégszenek meg azzal, hogy az íny és szaglási szerveknek a legkülönbözőbb ételek és étvágyat gerjesztő illatok által hizelegjenek, hanem arra is törekszenek, hogy az egész társaság szeme gyönyörködve legeljen az asztalon, és hogy minden vendégnek vidám mulatásáról, a mennyire a viszonyok engedik, gondoskodjanak.

Nagyobb házakban saját asztalterítők vannak, kiknek művészetét ellesni igen, de leírni nem lehet; az abroszok megtörése, az asztalkendők összehajtása, s több más kicsinységek, nehányszori látás után, magánkisérletek által eltanulhatók, aztán ügyességgel könnyen utánoszthatók, sőt ezeket még saját találmányok által is lehet bővíteni. Itt helyén látjuk néhány rajzát adni a különféle asz-

talkendő összehajtásoknak. A terítékeknek és a különböző nemű együvé tartozó tálaknak rendszeres elhelyezése csak gyakorlott szemet és előbbi kísérleteket kíván arra nézve, hogy tüstént minden balfogást észrevegyünk, s a későbbi alkalmazásnál elkerüljünk. Kinek kevés ügyessége van, magától fogja tudni, hogy az összhangzó egyformaság az edénynek minden nemeiben, mint porcellán, ezüst-evőeszközök, üvegek, sőt még az abroszokban és asztalkendőkben is megkivántatik, hogy az egésznek kellemes benyomását emeljék; régi és új, nehéz és könnyű, két vagy háromféle fajta tányér és asztali eszközök, a különben igen jó vendéglés mellett is, a szegénység bizonyos mázát hordozzák magukon, s a jelenlevők egyike könnyen azon gondolatra jöhet, hogy a gazda egész készletét a zsidóknál szedegette össze. A levesnek saját edénye van, valamint a csemegének; a leves élvezése után a tál és tányér elszedetnek. Igen rosszul venné ki magát, ha a tányérok többszöri váltásánál, laposak helyett csak levesnek való mély tányérokat adnának fel, és ha tokaji, ménesi, ruszti, neszmélyi, somlai aszu és bakar borok, pezsgők számára más alakú és metszett poharak készen nem tartatnának, mint azok, melyek az első asztali boroknál voltak használatban. Itt is uralkodhatik különbözőség, épen úgy, mint a tálaknál, melyek kerek, tojásdadok, négy-, háromszegletűek, kisebbek, nagyobbak lehetnek, de mégis egy terítéket képeznek.

Hogy a kést, kanálnyelet és poharat soha balfelé helyezni nem szabad, és hogy a kényelemre megkivántató szabad tért kell hagyni egy-egy teríték közt, úgy hiszszük, alig szükséges megemlíteni.

Nagyobb tábláknál ujabbán az összes kés-, villa-, kanálszükséglet (4—5 pár) elhelyeztetik a tányér körül.

Mióta a szigorú etikette terhes fesze nagyobbbrészt száműzetett az asztaloktól, és a vendégek helyét nem az aggodalmas rangmérték határozza meg, s a barátságos körben a kerek asztalok a nagy tábláknál többre becsültetnek, nem jár többé a vendégeknek elhelyezése oly nehézséggel, mint azelőtt; a *kerek* asztaloknál *minden hely különbség nélkül* egyenlő; nagy táblaasztaloknál azonban nem a felső hely, hanem *a közép mindkét oldalon* képezi a *tisztelet-helyet*, a mi által az azelőtt valóban kínzó surlódásokat, és azzal nem ritkán összekötve volt kellemetlen következtetéseket inkább ki lehet kerülni. Nagyobb figyelmet, megfontolást és pontos számítást kíván a két nemből álló asztali társaságoknál a gazda részéről az, hogy 1) úgynevezett tarka sort képezzen, mely szerint két férfi közé

egy nő, és két nő közé viszont egy férfi essék; 2) a társalgás élénk legyen; 3) magának a hölgyeknél való szolgálás terhét az által könnyítse, hogy a mellettök ülő férfiakkal gondoskodtasson azok kényelméről és kívánságaik betöltéséről. Ha a tarka sor teljes rendben képezve van, minden nőnek egy férfival kell szemben ülni és viszont, csak hogy a nőt férje mellé, nővért fivére mellé soha sem szabad helyeznünk, mert a házasság és testvéri viszonyok sokkal szűkebbek és mindennapiasabbak, mintsem szellemű társalgásokra, mi a művelt társasági lakomáknak főfűszere, alkalmat nyithatnának.

A gyermekek, kik még nem tanulták meg az asztalnál magukat ügyesen és illedelmesen viselni, az elkerülhetetlen megzavarások miatt, jobb, ha távol tartatnak, kivált, ha gyermekes önhittséggel, okosdisággal, s a társalgásban rendkívül résztvenni vágyással vannak tele, mert bármennyire divatszerűek is ezen tulajdonságok, mégis minden vendégnek terhére vannak, és a bosszúság, és az ily kis kínzó szellemek kedves szüleinek vaksága és fonáksága egészen megrontja az ebédet.

Ha több gyermek van, és ezekhez talán még a vendégek gyermekei is meghivattak, mellékasztalokon kell őket megvendégetni, vagy legjobb mellékszobában, ha mulatozásuknak élénksége, a felnőtteknek alkalmatlan lenne.

A merev szertartások és elidült etikette, a túlzott udvariaskodások és bókók is megszűntek, melyek ezelőtt minden vigabb mulatozásnak útjában voltak. A mai finom életmód gyűlöl minden kényszert, az ember mindenféle szabadkozás és ellenmondás nélkül foglal helyet, megtartja az elébe tett ételt vagy vesz abból a nélkül, hogy azt előbb az asztalnál körüladná, kínálgatás nélkül vesz, a miből tetszik s különösen ha férfi, a mellette ülő két és szemközti harmadik nő mulattatásáról és szolgálásáról gondoskodik, ha annak szomszédja netalán az elhanyagolás bűnébe esnék. Azonban oly házakban, hol ezen fészteren hangulat nem uralkodik, hanem megmaradtak a régi agg szokásoknál, egészen ellenkező hatással fogna lenni, ha az ember előbb jó étvágyat nem kíván, étvágyát el nem fojtja, az odanyújtott tálat el nem utasítja s minden ivásnál a kedves házi gazda és hozzátartozói egészségéről meg nem emlékszik, valahányszor valaki tüszszent, „egészségére!“ nem kiáltja, s az ebéd után az élvezett isteni adományokért chinai csévelt szavakban köszönetet nem mond.

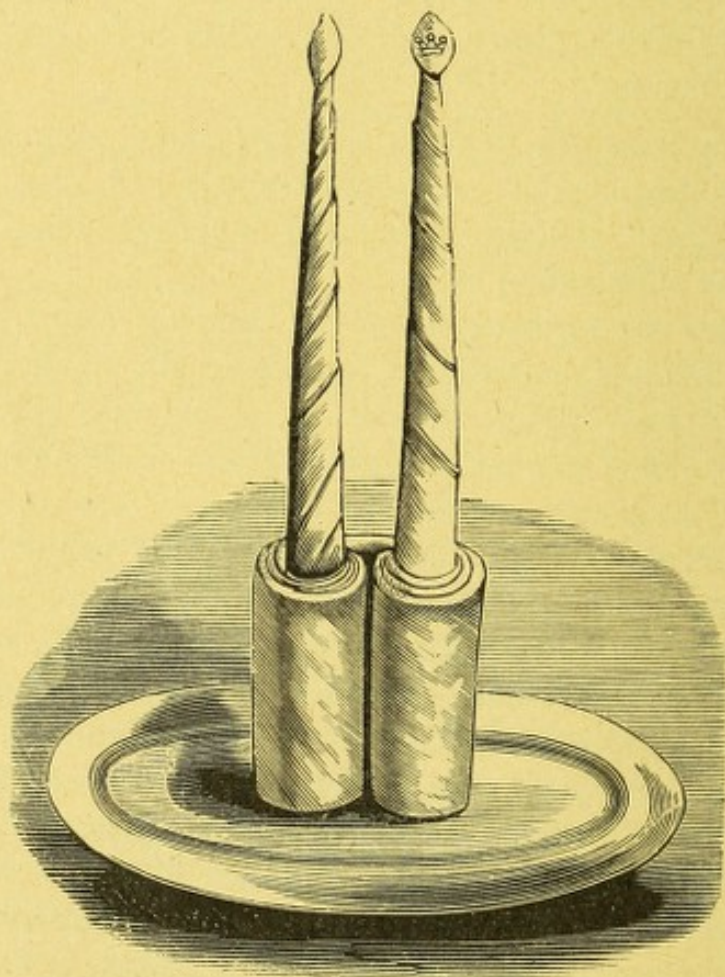
Ki már különféle viszonyok közt élt a világban s kissé szerényebb társaságba jutott, rendesen finom tapintattal bír és mint ide-

gen is könnyen eltalálja, hogy micsoda szokásnak hódol a társaság, melybe őt a véletlen vagy ajánlás juttatták s a szerint módosítja magaviseletét.

Az asztalkendők alakításának művészete.

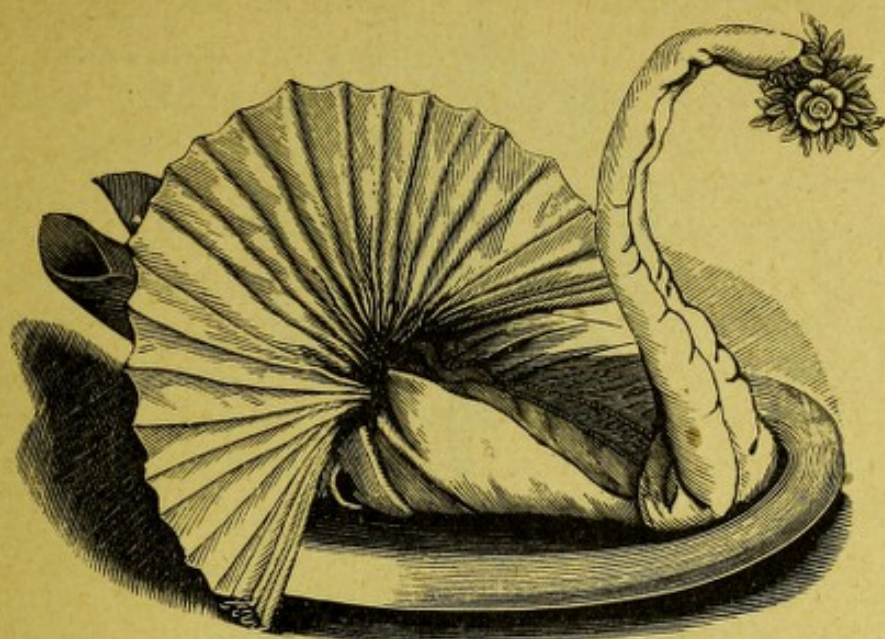
1. Az asztalkendők minősége.

Az asztalkendőknek oly minőségben kell nedvesnek lennie, mint azon esetben, ha nedves légen feküdtek; az asztalkendők keményítésének egészen el kell maradnia, legalább a legtöbb formáknál, hol azonban ez nem történik, ott az asztalkendőt, hogy összehajthassák, kissé meg kell vizezni, hogy engedjen.

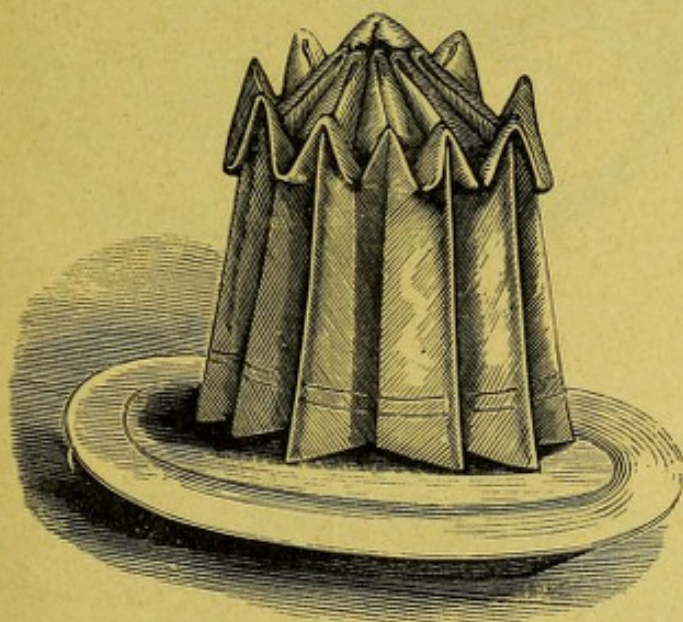


A gyertyák.

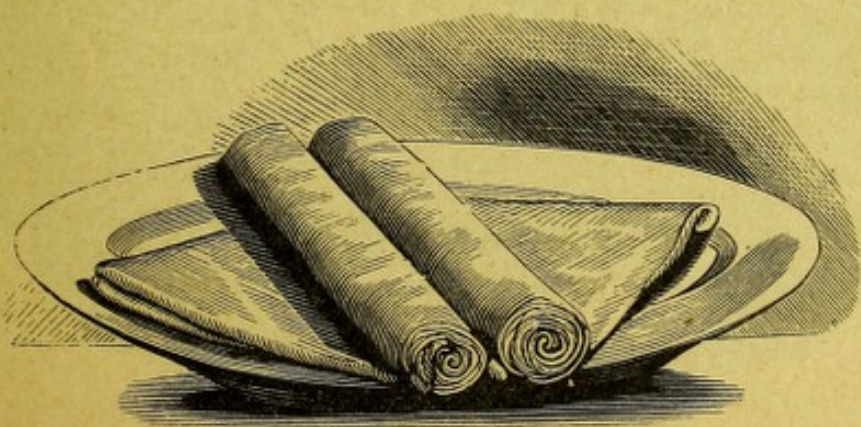
Itt következik parányidomban (en miniatur) néhány szép rajza a kész asztalkendő-alakoknak, saját elnevezésökkel együtt.



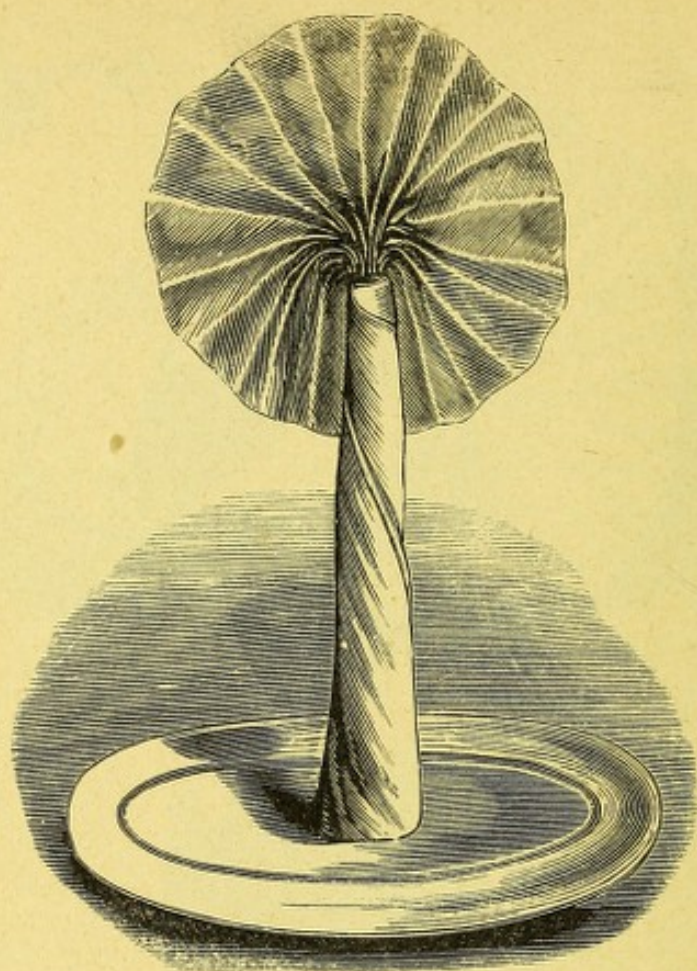
A hattyú



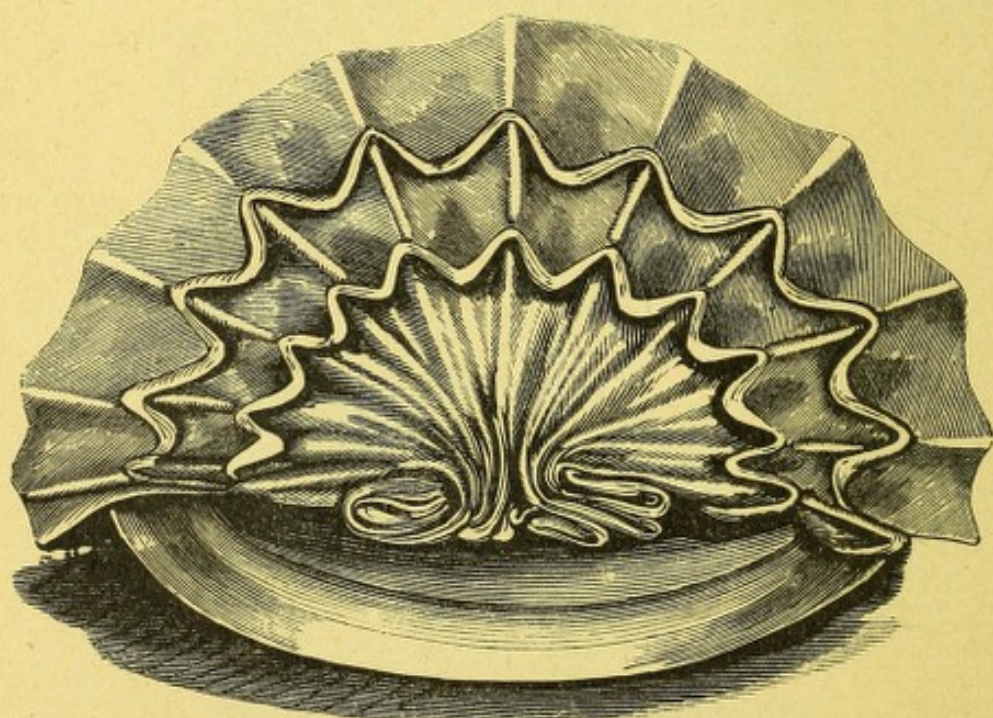
A korona.



A hurkák.



A legyező.



Egy más legyező.

A legnagyobb pontosság és szabályszerűség különösen abban veendő figyelembe, hogy az összehajtás által képezendő szegletek mindig igen élesek, és a mennyire lehetséges mértanilag helyesek legyenek. Ehhez tartozik az is, hogy az asztalkendőt már mindjárt kezdetben teljesen egyenesen fektessük le, azaz gondos kihuzás által a mángorló által előidézett egyenetlenségeket eltávolítsuk, a nélkül azonban, hogy a kendő simaságát elrontanók.

Minden redő, azaz *minden előirt törés* élesen kisimítandó, vagy a kézzel kell azt elnyomni és leverni, sőt erre még némi erő is szükséges, mihelyt az asztalkendő már többszörösen össze van hajtva. Csak ezen szabály követése mellett lehet elérni az asztalkendőnek szándéklott alakját, s lehet azt az óhajtott alakban felállítani.



MÁSODIK RÉSZ.

Gyakorlati szakácskönyv.

ELSŐ OSZTÁLY.

LEVESEK.

A levesekről általában.

Az ebédnél a leves a bevezetés, — ez azon étel, ami mintegy előkészíti, ugyszólván hangolja a gyomrot a következőkre. Épen ezért az ebéd többi fogásaihoz, a fogások számához alkalmazkodni kell a leveseknek. Kevés fogásból álló ebédhez tartalmasabb, több fogásból állóhoz kevésbé tartalmas leves tálalandó. Arra különösen ügyelni kell, hogy a leves soha a jóllakottság érzetét elő ne idézze.

A húslevesekről.

A leves ma már általános szükséggé vált, és csak igen kevesen vannak, kik a jó s az egész testet jóltevőleg felmelegítő levesnek soha el nem téveszthető hatását, mely a legbágyadtabbnak is új élénkséget kölcsönöz, hálásan el nem ismernék.

Miután nálunk az ebéd a levessel kezdődik, ennek izletes készítésére annál több figyelmet fogunk fordítani, minthogy rendesen az első benyomás a határozó, s így a rossz leves a még oly jól készített következő ételeknek, sőt általában az egész ebédnek nagy hátránya volna.

A fazekat, melyben a marhahúst főzzük, naponkint ki kell öblíteni, mert minden edény, mely egy vagy több napig öblítetlenül

áll, rendesen szagot kap, melyet finom ízlésűek csakhamar észrevesznek az ételen. Ha a hús tisztán jön a mészárszékből, nem igen kell azt sokat mosogatni, még kevésbé vízben áztatni. Némelyek azon véleményben vannak, hogy csak kövér hús adhat erős levest, de a tapasztalás nem igazolja ezen véleményt. Következő húsdarabok adnak erős és jó levest: tyúk, kakashús, borjucsont és minden állatnak mája, ha marhahússal főzetnek. Leginkább a következő húsnemek a legkitünőbbek: a fartő, a hátszin és ama darab, melyet felsárszélnek neveznek. Hogy a jó leves ízét és erejét neveljük, petrezselymet, sárgarépát, zellert, póréhagymát, kevés kalarábét és egy fő kelkáposztát veszünk ahoz. A jó, erős leves főzésének módja a következő; előbb a húst és csontokat, a májat, a melyből azt főznünk kell, megfelelő nagyságú, hideg vízzel telt edénybe teszszük, ehhez a tiszta forrásvíz alkalmasabb a kútvíznél, mivel a hús a lágy folyóvízben sokkal porhanyóbb és ízletesebb lesz. Ha forni és habzani kezd, akkor a habot tisztán leszedve, lassan tovább hagyjuk főni a levest, és csak akkor, ha felületén semmi tisztátalanság sem mutatkozik többé, teszünk bele sót, zöldséget és gyökeret, mivel ez utóbbi különben igen megpuhulna s a hableszedésnél a jobb állomány elveszne. A levesnek csak lassan kell fornia, mivel csak így kap tiszta szép színt és jó ízt. A leves használata sokféle; részint különféle nemű tésztát főzünk bele, részint a becsináltakhoz és különféle más ételhez használjuk.

Pár szó a Liebig-féle húskivonatról.

A húslé, megfelelő *Liebig-húskivonat* hozzáadásával, jó ízben, erőben végtelen sokat nyer. A *Liebig-féle húskivonat* semmi esetre sem úgy használandó, a mint az a legtöbb helyütt szokásban van, t. i. hogy a húskivonatot a tégelyben mint a mustárt az asztalra teszik, — s a tányérba már kiszedett levesbe, a lekvárszerű húskivonatot belekeverik, mert ily használat mellett bizonyos idegenszerű íze lesz a levesnek. Be kell azt főzni a tálalás előtt a levesbe, és pedig 6—8 személyre való levesbe egy kávéskanálnyi elegendő. Különösen ott, hol csak fiatalabb marhát vágnak, melynek húsa gyenge levest ad, *nem ajánlhatjuk eléggé a Liebig-féle húskivonat használatát*, mert az a kávéskanálnyi kivonat *teljesen ízletessé és erőssé teszi a gyengébb és nem elég jóízű húslevest*.

Legjobb használati módja egyébként a *Liebig-féle húskivonatnak*, melynek jóságával, erejével, ízletességével a más egyéb elnevezések alatt forgalomba hozott húskivonatok távolról sem versenyezhetnek, az, ha jó forró húslébe, és pedig mintegy 2—3 deciliter

húslébe egy jó nagy evőkanálnyi húskivonatot feloldunk, mi által egy oly sötét-feketés színű húskivonat-essentiát nyerünk, a mit jól kihűtve és a tetején összegyűlt és megfagyott leves-zsiradéktól megtisztítva, — (legjobb átszűrni), — egy kis csinos kannában mindig fel lehet adni az asztalra, és ebből az erős kivonat-esszenciából kiki tetszése szerinti mennyiséget, — legjobb egy fél evőkanálnyit — önt be a már tányérba kiszedett levesbe. A húskivonatból a levesbe általában véve soha sem szabad többet használni, mint a mennyi azt, t. i. a világos húslevest csak barnássárgára festi meg. Oly mennyiség, mely a levesnek sötét színt ad, már kockáztatja annak ízletes voltát.

E helyütt kell megemlítenünk, hogy a *Liebig-féle húskivonat* az ugynevezett hideg marhahúshoz készített mindennemű, de különösen tejszerű mártások jó ízét rendkívül növeli. A már kész mártásba 6—8 személyre egy fél kávéskanálnyi kivonat, — de még akkor, a midőn a mártás a tűzön van, — keverendő el.

Végül igen jól használható a *Liebig-húskivonat*, mi nemcsak ízletes, hanem a gyomoridegek ingerlésénél fogva rendkívül egészséges is, mindennemű zöld főzelékek és becsinált-mártások izlete-sebbé és erősebbé tételére.

Hogy minő ízességnek és gyomorideg-ingerlési képességnek kell lenni a *Liebig-féle húskivonatban*, az kitűnik abból, hogy 1 kilogramm húskivonat 34 kilogramm színhúsból készül. Kapható $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$ és $\frac{1}{2}$ kilogrammos téglékben.

Legjutányosabb a családi használatra is, az $\frac{1}{2}$ kilogrammos téglélyel. Legolcsóbban és valódi minőségében kapható és megrendelhető *Neruda Nándor* gyógyfűkereskedésében, Budapest, Kossuth Lajos-utca 7.

Húslevesek.

1. Barna leves.

Vékony szalonna-szeleteket lábasba rakva, darab leves-marhahúst, májat és jóféle csontokat darabokra törve, két fej vöröshagymát, néhány sárgarépát és kalarábét, kelkáposztát, petrezselymet, zellert, mind szeletekre vágva, néhány szem borsot és szegfűborsot teszünk hozzá, a lábast befedjük s az egészet addig engedjük fojtódni, míg szép barna lesz. De hogy oda ne égjen (meg ne kockásodjék), néha kevés lével megnedvesítjük, de soha sem kavargatjuk fel, hogy a leves tiszta legyen. Használat előtt egy órával közönséges levest öntünk rá s az egészet lassan tovább hagyjuk

főni, hogy a leves erős legyen, aztán leszűrjük s húsgombócokat vagy más egyebet teszünk bele.

2. Barna leves borjómájból.

Egy lábasba egy főzőkanálnyi zsirt, egy fél kávéskanálnyi cukrot, egy sor karikába vágott vöröshagymát és egy sor szeletekre vágott borjómáját teszünk s mindezt addig pörköljük, míg a hagyma piros lesz; ekkor húslevesrel felöntve, jól forni hagyjuk. Ha kiforrtta magát, lehiggasztjuk, leszűrjük és zsírját leszedve, sült borsóval föladjuk.

3. Barna leves más módon.

Tegyük fel a rendes mód szerint, de kevesebb zöldséggel a húst s ha ez már egy óráig főtt, lábasban pirítsunk négy szelet szalonnával zsíros csontot, mogyorónyi cukrot, darabka borjómáját (vagy lépet), azután 12 dekagr. karikára vágott sárgarépát, egy szál petrezselymet, zellert, kalarábot, egy kis fej vöröshagymát, borsot és szegfűborsot teszünk hozzá, s födetlenül a tűzön addig hagyjuk sülni, míg a szalonna barnára pörkölődött, de ügyeljünk arra, hogy az keserűre ne égjen. Ezalatt időnként egy-egy merőkanál levest öntünk a csontra és zöldségre s mindaddig főni hagyjuk, míg a zöldség jól átpárolódott; gyakori kavarással mellett ekkor sülni hagyjuk, hogy szépen megbarnuljon. Ekkorra a húsnak is meg kell főni, mikor is levét rászűrjük a csontra s azzal együtt fölforraljuk. Ezután higadni félretesszük; leszűrjük, zsírját leszedjük s húsgombócokkal föltálaljuk. A barnalevest — ha meg nem sózzuk — 2–3 napig el lehet tartani.

4. Ugyanaz baromfiból (tyúk-kappanból).

Egy egészben hagyott tyúkot fazékba teszünk s annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, és főzzük. E közben egy lábasba kis tiszta zsirt s kávéskanálnyi tört cukrot teszünk; ehhez karikába vágott sárgarépát, petrezselyem-gyökeret, zellert, vöröshagymát, szemes borsot s — ha esetleg van — egy kis kelkáposztát adunk s letakarva, a tűzön gyakori fölkavarással pörkölni hagyjuk; ha meg van pörköelve, a tyúkhöz adjuk. Ha a tyúk puhára főtt, a levest leszűrjük s ismét a tűzhöz téve, finomra metélt tésztát főzünk bele s a földarabolt tyúkhússal együtt föltálaljuk.

5. Ugyanaz csontokból.

Ép úgy készítjük, mint a barna húslevest, csak a hús helyett a fazékba csontokat teszünk. Ezt különösen akkor főzi a gazdaszszony, ha főtt hús helyett büfisztököt, fojtott marhahúst, vadász-sültet stb. akar tálalni; ezek csontjai és egyéb hulladékaiból fontosabb mód szerint igen jó levest főzhetünk s abba legjobb a tudós-rétes vagy sült borsó.

6. Francia leves.

Szép kemény fej kelkáposztát, kalarábét, sárgarépát, mind-egyikből egyenlő részt összevágunk és négy vagy öt, vékony szeletekre vagdalt csiperke-gombát adunk hozzá; lábasba darab vaját vagy libaszirt tevén, beleöntjük az összevágottakat s jó félóráig pároltatjuk, ekkor kevés szerecsendióvirágot és borsot beletéve, húsleveset öntünk reá s addig főzzük, míg a zöldség puha lesz s piritott s hosszukásan vagdalt zsemlére betálaljuk.

7. Kenyérleves.

Jó házi kenyeret igen vékony szeletekre vágva, lábasba leves-zsirt (leszedett zsirt) vagy vaját teszünk s megmelegítjük, kevés apróra vagdalt vöröshagymát is téve bele, felforraljuk, akkor a vagdalt kenyeret belehányva, ezt hasonlóképen kissé megpirítjuk, jó húslevest öntünk reá, kevés tört borsot és szerecsendió-virágot adunk bele s ekkor a levest jól lefőzzük, tekintettel arra is, hogy a kenyér szét ne máljék. Tálalás előtt minden személy számára egy tojást teszünk a forró levesbe, melynek nem szabad keményre főni, kis darabokra szeldelt kolbász, valamint csinosan vagdalt gyökereket rakunk bele s apróra metélt hagymával hintjük be.

8. Kenyérleves más módon.

Vékony szeletekre vágott jó házikenyeret erős húslében főzünk s fölhabarván, áttörünk a szitán. Darabka vaját lábasban megmelegítve, az áttörtet beleöntjük és felfőzzük. Ekkor minden személy számára egy tojást főzve, mint híg tojást szokás, vigyázva lehéjazzuk, hogy a tojások egészben maradjanak, néhány perczig forró húslében felmelegítjük s a kenyérlevesrel együtt feltálaljuk.

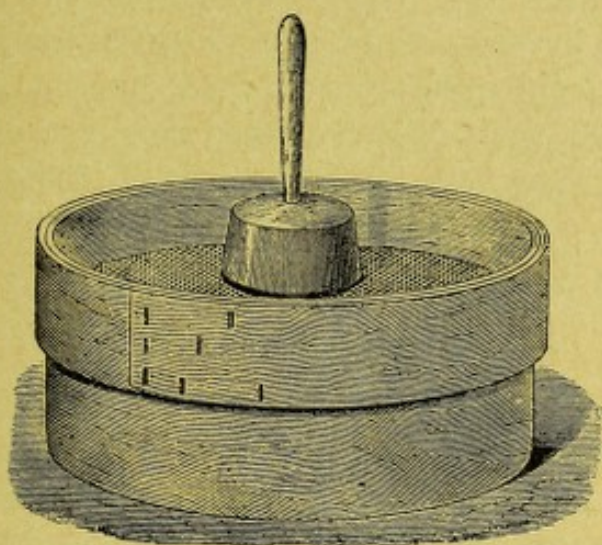
9. Levesbe való rizslepény.

15 deka rizst 7 deczi tejbe sürüre főzünk, ha megfőtt, félre tesszük kihűlni. Most tojásnyi nagyságu vaját 6 tojássárgájával

apróra vágott petrezselyemzölddel, kevés szerecsendióvirággal habosra keverünk és a kihűlt rizst is hozzá adjuk. Egy tepsit vajjal kikenünk, a rizst bele öntjük és világos sárgára megsütjük. Azután deszkára kifordítjuk és egyenlő négyszögű darabokra vágjuk, s fehér vagy barna lével feladjuk.

10. Törtleves.

Csirkét és fél zsemlét darabokra vágva kirántunk, két keményre főtt tojást az előbbiekkal együtt mozsárba összetörünk, fazékba tesszük, jó húslevest reáöntve, egy óráig főni hagyjuk és



Áttörő szita.

szitán áttörjük. Ha a leves nagyon sűrű volna, kevés tiszta levessel megritkítjuk. Tálaláskor puhára főtt, apróra vagdalt zuzát, rántott májat és zsemlét adunk bele.

11. Tört májleves.

Huszonnyolcz dekagramm borjumájat, három negyed-rész zsemlét, két tojást zsírban megsütve, mozsárban finomra összetörünk, fazékba téve, jó húslevest reáöntve, kevés szerecsendió-virágot hozzáadva, félóráig főzzük, szitán áttörve visszateszszük a fazékba, még keveset főzve, a rántott májgombócokra rátálaljuk.

12. Tatárka-pohánka leves.

Két decziliter tatárka-pohánka közé két tojásszéket keverünk s a megkevert tatárkát lágymeleg helyen jól megszáritjuk.

Ha egészen megszáradt, akkor késsel addig dörzsöljük szét, míg előbbeni alakját ismét visszanyerte, ekkor jó húslébe befőzvé, néhány perczig főni hagyjuk. Két tojásszéket, darab friss vaját, két tele kanál friss tejfelt fazékban jól elhabarván, a levest vele leöntjük s feltálaljuk.

13. Erős leves (Consommé).

Hét tojásszéket fazékban jól összehabarván és fél liter fehér erős húslével összevegyítvén, vajjal bekent lábasba öntünk s megpároltatunk. E közben egy csemete-kelt, két kalarábét, két sárgarépat megtisztítva, kevés vajjal vagy friss libazsírral megpárolunk, de mégis úgy, hogy barna legyen, mi végből többször öntünk rá kevés húslevet. Végre három-negyedrész zsemlet hosszában felvagdálva, zsirban kisütünk. A consommé, ha a párolás által már megszilárdult, tiszta deszkára kiborítatik, s azt derelyemetszővel félholdforma vagy kerek szeletekre vágjuk. Ekkor a zöldséget, a kisütött zsemlet, a consommét a leveses tálba téve, barna levet öntünk reá.

14. Agyvelő-leves.

Nyolc személyre való agyvelő-leveshez egy egész borjufő agyveleje marhahúslében megfőzetik; ha meg van főzve, áttörjük szitán, darab vaját megmelegítünk, tiz-tizenöt darab durván összevágott csiperke-gombát (champion), kevés apróra vágott petrezselymet egy ideig párolunk, fél főzőkanál lisztet reáhintve még kissé pároltatjuk, akkor az agyvelőt beletéve, jó marhahúslevessel leöntjük, kevés tört szerecsendióvirágot is adhatunk hozzá s az egészet jól felfőzzük s agyvelőkádkákra, vagy rántott, hosszúra vagdalt zsemle fölibe betálaljuk.

15. Rák-leves.

36—40 darab közepes rákot gondosan meg kell mosni. Aztán egy casserolba kevésbé sózott vizet feltenni, ebbe kevés petrezselyem, 1 darabka vereshagyma felvágva, tört bors, kevés thymian, pár darab babérlevél és egy csipet bazsalikom jön, s $\frac{1}{2}$ liter könnyű asztali bor, s mielőtt a lé forrna, bele kell tenni a rákokat, míg csak teljesen megfőnek, gyakran fel kell rázni. A főtt rákok farkát ki kell szakítani, azokból a húst ki kell szedni s a rákpánczélokából rákvaját készíteni. (A rákok szemei mindig eltávolítandók.) A főtt derék a benne levő hússal, s az ollókkal finomra mozsárban összetörendők, s ezen töredék egy lábasba teendő, s erre azon lé, melyben a rákok főttek, rá-

öntendő, s ezen kívül 2 liter halles (consommé), melynek készítését fentebb közöltük és 100—150 gramm fehér kenyérbél, ekkor az egész felforralandó, s egy jó óra hosszáig főzendő, de gondos tűzön, hogy el ne főjjön. Egy óra múlva szőrszítán át kell szűrni, s a levet fére tenni.

Azután *rákvajat* készítünk a következő módon: A már megfőtt és fére tett rákpánczélokat, rákhéjakat és ollóhéjakat egy lábasba teszszük, zöld petrezselyemmel és vajjal piritjuk, aztán ezt is mozsárban megtörjük, s forró híg húslével leöntjük, hideg helyre teszszük, hol is a kihülés után a rákvaj a lé tetején gyűl össze, honnan leszedendő és félreteendő.

A szebb rákderekek, minden személyre 2—3 darab, megtöltendők. A töltelék tejben áztatott, vajjal és 8 darab tojássárgával, kevés zsemlemorzsával és rákvajjal eldolgozott zsemléből készül, ugyan ebből apró gombócok is készítendők, ezek a félretett kész levesben — melyhez hal, erős leves helyett húslé is használható, — a rákvajjal együtt felfőzendők, s tálalás előtt az egész leveshez, annak mennyisége szerint pár kanál tejfel öntendő, s az egész jó forrón, a kibontott rákhusokkal együtt tálalandó.

16. Rákleves más módon.

Hat személyre körülbelül harmincz rákot főzünk meg marhahúslében, héjából kifejtjük s héjával együtt mozsárban finoman megtörjük. Darab vajat megmelegítve, a megtört rákhéjat beleteszszük, s egy ideig a vajban pároltatjuk; végre ezen rákvajat finom kendőn átszűrjük, a felmaradt héjakat ismét azon lébe teszszük, melyben a rákok főzettek és jól el hagyjuk főni. A kisajtolt rákvajat megmelegítjük, két tele kanál lisztet beletéve kissé felforraljuk a nélkül, hogy barna volna, ugyanazon levest, melyben a rákhéjak főzettek, reáöntjük, szítán átszűrjük s pirított zsemlére tálaljuk. A rákfarkakat és ollókat felbontjuk, mielőtt azokat a mozsárba tennők.

17. Tojás rákleves.

A tojáshéjat szépen megmossuk s a következő módon megtöltjük: 20 tojáshéjához kell: $\frac{1}{4}$ kiló párolt rizs s ugyanannyi borjutüdő párolva s apróra vágva. $\frac{1}{8}$ kiló sós szalonna igen apró kockára vágva, tört fekete és szegfűbors bőven, egy fej vöröshagyma apróra vágva, zöld petrezselyem, egy egész tojás nyersen, s kis jó sáfrány és szerecsendió-virág, ezeket összegyúrjuk, a tojáshéjakat jó keményen teletöltjük vele, edénybe rakjuk, a nyílásokat felfelé s forró

vízet öntünk rá s puhára főzzük, vékony piros rántással berántjuk s édes tejszínt öntünk hozzá bőven s kész a finom tojás-ráklevés.

18. Rákba való más töltelék.

Minden személyre legalább két nagyobb vagy három kisebb rákot kell 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 nagyságú 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 töltelékét, hogy fővés közben ki ne fusson. Ha jó félóráig fő a megtöltött rák, akkor a töltelékből kimaradt fűszeres rizskását is a levesbe kell szórni, hogy avval is főjjön, míg szépen megpuhul, de igen lágy ne legyen. Ha készen van : a *rákvajat* hozzá kell szűrni.

19. Kartifiola-, vagy virágos-káposztaleves.

Három közepszerű szép kartifiola rózsát megtisztítván, egyforma részekre vágjuk s azt jó erős marhahúslében megfőzzük. Ekkor lábasban darab vaját felmelegítvén, két tele kanál főzőlisztet adunk hozzá, kissé felforraljuk, s a levest a már puha kartifioláról ráöntjük, kevés apróra vagdalt szerecsendió-virágot és két tele kanál tejfelt adunk hozzá. Mielőtt feltálalnók, a kartifiolát beleteszszük, a levest két tojásszékkal felhabarjuk, s piritott zsemleire és rántott lúdmájra öntjük.

20. Zöldséglevés.

Hat személyre való leveshez a zöldséget tisztán megmosva apróra vágjuk, darab vaját felolvasztva, a zöldséget azzal pároltatjuk, kevés lisztet hintünk bele, megsózzuk és fűszerezünk s jól elhagyjuk főni. Aztán két tojásszéket, kevés tejfelt s darab vaját összehabarunk, a levest reáöntjük, a tűzhöz teszszük s addig kavarjuk, míg sűrű kezd lenni s aztán piritott zsemledarabokra tálaljuk.

21. Zellerlevés.

Egy zellert apró vékony koczkákra vágunk, egy lábosba darabka zsirt vagy vaját teszünk és ha forró, a zellert bele vetjük és lassan puhára pároljuk. Ha puha, szitán áttörjük, kevés szerecsendióvirággal, 1 koczka cukorral, kevés húslével felfőzzük. A leveses

tálba 3 tojássárgát, $\frac{3}{4}$ liter édes tejszint összehabarunk, a zellert a forró húslével együtt pirított zsemlyekoczkákra, vagy borsótésztára kiöntjük.

22. Oglío (Oljó) leves.

Nagy vöröshagymát, kalarábét, sárgarépát karikákra vagdalva, négy kemény kelkáposztafejet négy egyenlő részre vágva, néhány borsszemet és szegfűborsot, nyolczvan dekagramm ($1\frac{1}{2}$ font) leveshúst, két borjulábat és egy kappant, mindezeket darabokra vagdalva, szalonnaszeletekkel kirakott lábasban lassan megpárolunk, mig nem az alján szépen megbarnul. Közben-közben gyakrabban kevés húslevet öntünk rá, nehogy odaégjen, másfél óráig főzzük s aztán félretesszük, hogy leülepedjék, megsűrjünk és kis serlegekbe töltve, az asztalra feladjuk. Ugyanezen levesből készíttetnek a lészeletek is, csak hogy a zsirtól jól meg kell tisztítani s addig főzni, mig meg nem sűrűdik, mely ha meghűlt, felvagdaltható és eltehető.

23. Rizsleves.

Tisztára koppasztott jérczét darabokra vagdalván, keveset megsózzuk s a sóban állani hagyjuk. Aztán a tyúkot apróra vágott zöld petrezselyemmel együtt darab fölolvasztott vajba tesszük s lassan pároltatjuk, de hogy szép fehér maradjon, többször kevés húslevet öntünk reá, mig puha lesz, ekkor még egy-két szedőkanál húslevet öntünk reá, s még kissé pároltatjuk. Most tizennégy dekagramm ($\frac{1}{4}$ font) gondosan kiszemelt s langymeleg vízben megmosott rizkását jó marhahúslében fél órával a tálalás előtt megfőzzük, hogy puha legyen, de mégis egész maradjon, és kevés szerecsendió-virágot teszünk bele. Végre két tojásszéket ütünk csuporba, kevés levessel jól elhabarjuk, a tyúkot a rizszel a leveses fazékba tesszük, ezen levet reáöntjük s az asztalra adjuk.

24. Burgonyaleves húsnapon.

Egy liter leveshez három közép nagyságu burgonyát főzünk meg s meghámozva kihülés után megreszeljük; fél zsemlet nagyobb szeletekre vágván, forró zsirban ropogósra ki-sütünk, de nem barnára; három tojást keményre főzünk, meghámozva székét kiveszszük, s a többivel mozsárban finoman megtörve, s fazékba téven húslével feleresztjük, s egy óra hosszat főzzük. Most az egészet áttörve, rántott burgonya-gombócokra és velős, forintos nagyságu pofézekre kitálaljuk.

25. Burgonyaleves más módon.

Néhány burgonyát mossunk és hámozzunk meg, vagdaljuk kockákra, tegyük föl vízzel főni. Ha megpuhult a burgonya, készítsünk apróra vágott petrezselyem zöldjével, majorannával és vöröshagymával híg rántást, pirítsuk meg paprikával, öntsük föl a burgonya levével; végül tegyük bele sót és tejet s adjuk föl.

26. Fehér törtleves.

Sült kappanból vagy pulykából, vagy borjúhúsból is körülbelül fél kilogrammot veszünk, s arról minden barna bőrt levágunk s előbb konyhakéssel finomra összevágjuk, nagy darabokra vagdalt tejes zsemlet zsirban világos sárgára kisütünk; négy keményre főzött tojásszékét a vagdalt hússal együtt nagy mozsárban finomra törünk s aztán fazékba tesszük, másfél liter jó húslevet öntünk reá, kevés szerecsendió-virágot adunk hozzá s még jó fél óráig hagyjuk főni; ekkor szitán áttörjük, s velőkádkákra öntjük.

27. Vadászleves.

Ehhez igen erős és minden zsirtól megtisztított húsleves szükséges, melyet még egy asztalkendőn át kell szűrni, és melegen hagyni. Ezután egy mind tollától, mind belétől megtisztított foglyot, vagy szalonkát (ezt belével együtt) nyersen mozsárban jól megtörünk, tálalókanál húslevessel, 4 tojás sárgájával, kevés szerecsendióvirággal együtt szitán áttörünk, a kész leves közé keverve, apró vadhúsgombócokra tálaljuk.

28. Leves consommé-kádkákkal.

Két szépen megsütött tyúkot s darab sült borjúhúst elvagdaltván, mozsárban finoman összetörünk; megtörtét, egy liter erős tyúkhús-levet öntünk reá, szitán áttörjük, kilencz tojásszékével összehabarjuk s ismét áttörjük. A kádkákat vajjal bekenve s consomméval megtöltve pároltatjuk. Ha a consommé összement, azt a levesestálba borítjuk s világos barna levest öntünk reá. A párolás így történik: Mély lábasba annyi vizet öntünk, hogy az a minta felénél feljebb érjen; ha a víz forr, a mintát beleállítjuk, a lábas fölébe vassfedőt, a főzőgép forró táblájára helyezzük annyi hőség fölé, amennyi megkívántatik. Nagyobb mennyiségű ilyen ételt gyakran egy óránál is tovább kell főzni ezen vízben, azért szükséges, ha

a viz elfő, azt forró vízzel pótolni, de mondott magasságát sohasem szabad felülhaladnia, mivel tartalma azon veszélyben forogna hogy a viz elárasztja.

29. Leves darahaluskával.

Tíz dekagramm vaját jól eldörzsölünk, négy egész tojásszéket keverünk hozzá s öt deciliter (jó meszely) darát adunk bele s kissé megsózzuk; miután ezt mind jól összevegyítettük, a haluskákat evőkanállal a húslevesbe hányjuk.

30. Leves vajashaluskával.

Hét dekagramm vaját jó habosra elverve, négy tojásszéket habarunk hozzá, négy tojásfehérének habját, kevés sót s nyolc tele kanál finom lisztet adunk hozzá. Elővigyázatul egy haluskát megpróbálhatunk forró húslevesben megfőzni; ha szétomlik, még kevés lisztet adunk hozzá, a haluskát evőkanállal a forró levesbe hányjuk, befedjük és nyolcz perczig főni hagyjuk, egyenként a leveses tálba rakjuk s a levest reá öntjük.

31. Leves burgonya-gombóczezal.

Négy darab nagy lisztes burgonyát megfőzván, meghámozzuk és megreszeljük, hét dekagramm vaját habosra verünk, apróra vágott zöld petrezselymet, egy egész tojást s három tojásszéket adunk hozzá. Mindezt jól összekevervén, a burgonyát is hozzá keverjük kevés sóval együtt; azután ebből diónagyságu gombócokat csinálunk, finom zsemlemorzsában meghempergetjük és forró zsírban szép sárgára kisütvén, a leveses tálba rakjuk s burgonyalevest öntünk rá.

32. Leves húsgombóczezal.

Huszonnyolcz dekagramm fehérre sült borjúhúst apróra összevágunk, két reszelt és tejbe áztatott zsemlet adunk hozzá, ezt is apróra vágjuk s mindkettőt mozsárban finoman megtörjük. Ekkor hét dekagramm vaját habosra elkeverünk, két egész tojást és egy tojásszéket adunk bele, s a vágottat hozzáadjuk, megsózzuk és jól összekeverjük; ha még igen lágy, kevés finom zsemlemorzsát adunk hozzá, kis gombócokat csinálunk belőle, friss írósvajban szép sárgára kisütjük, forró barna levest öntünk reá s az asztalra adjuk.

33. Leves bekötöttel.

Sült borjúhúst, kappan- és pulyka-mellet apróra vágunk, zsemlet tejbe áztatunk, kinyomjuk, három tojást elhabarunk s zöld petrezselymet apróra vágunk össze; ekkor hét dekagramm vaját habosra elverve, a vagdalékot belehányjuk, három tojást ütünk bele, egyiket a másik után, sót, borsot, kevés zsemlemorzsát, két tele kanál jó tejfelt adunk hozzá, mindezt jól összehabarjuk, a habaréket vajjal bekent asztalkendőre teszszük, összekötjük s forró sós vízben fél óráig főzzük. Aztán gondosan kivevén, a leveses tálba teszszük, s barnalevest öntünk rá.

34. Barnaleves rántott borsóval.

Fazékba négy tele főzőkanál lisztbe három tojást ütünk, s mindkettőt jól összekavarjuk, azután lassanként annyi tejet öntünk bele, hogy a tészta oly vékony legyen, mint a szép sima palacsinta-tészta, melyet kissé megsóznak. Serpenyőben tiszta zsírt olvasztva, a tésztát habmetsző kanállal becsepegtetjük, e mellett a serpenyőt többször felrázzuk, hogy a borsó minden oldalról egyformán megbarnuljon. A levesbe csak a tálalás pillanatában teszszük, mivel nem szabad igen megpuhulnia.

35. Leves felvert daragombóczezal.

Tíz dekagramm írósvaját habosra felferve, lassanként négy egész tojást adunk bele s négy deciliter darát keverünk vele össze. Mivel pedig a gombócok igen puhák, vagy igen kemények lehetnek, czélszerű egy gombóczezal kísérletet tenni. Ha az jól sikerült, kis gombócokat készítünk s azokat jó húslében megfőzvé, negyedóráig állani hagyjuk. Azután leveses tálba rakva, a leszűrt húslevest ráöntjük.

36. Leves dara-kádkával.

Lábasban jó húslevest forralván, abba annyi darát főzünk, hogy sűrű péppé legyen, a tűzről elvevén, kihűlni hagyjuk. Ekkor tizen-négy dekagramm rák- vagy más vaját habosan elkeverünk, öt tojást, váltogatva egy tojást és egy kanál pépet belehabarunk s kissé megsózzuk; a kádkákat vajjal megkenjük, finom zsemlemorzsával behintjük. Ha meg van sülvé, kiborítjuk, a leveses tálba rakjuk s marhahúslevest öntünk rá.

37. Leves lúdaprólékkal.

Serpenyőbe darab vajat, apróra vágott zöld petrezselymet, hat, szeletekre vagdalt csiperke-gombát tevén, azt negyedóránig pároljuk; ekkor két tele kanál lisztet hintünk reá. A lúdaprólékot levesben megfőzzük s ha elég puha, megfelelő darabokra felvágjuk, a zuzát hosszában, apróra vágott szerecsendió-virágot hozzá adva, még kissé felfőzzük s hosszukás piritott zsemledarabokra tálaljuk. A májat külön megsütjük, és darabkákra vágva a levesbe teszszük. Ezen levest csiperke-gomba nélkül is lehet készíteni.

38. Lúdaprólék-leves más módon.

Tisztára mosott apróra vágott lúd- vagy kacsaprólékot kevés szerecsendió-virággal puhára főzünk, mikor a hús félig puha, kevés rizskását teszünk még hozzá. Azután világos híg rántást készítünk, apróra vágott zöld petrezselymet, törött borsot teszünk még a rántásba, nagyon kevés hideg vízzel feleresztjük, hogy csomós ne legyen, hozzá öntjük az aprólékhoz és tovább főzzük. A lúdmájat kirántjuk és szép hosszukás darabkákra vágjuk, a levest reá öntjük és kitálaljuk. Ha van a háznál csiperkegomba, tehetünk bele néhányat, jó ízt ad a levesnek, de anélkül is igen jó.

39. Leves húsvagdalék-fánkkal.

Darab maradék-pecsenyét, különösen jó pulykamellet, egy-két csiperke-gombát, fél, tejbe áztatott zsemlét, zöld petrezselymet apróra összevágva, kevés sót és tojásszéket is beletevén, összekavarunk. A vagdalékot finom zsemlemorzsával behintett deszkára teszszük, kis ujjvastagságnyira kinyújtjuk, s kiszúróval gyűszűnagyságu fánkokat metszünk ki, zsirban világos-barnára kisütjük, a leveses tálba rakjuk s forró barna levest öntvén reá, tüstént feladjuk az asztalra.

40. Leves agyvelő-kádkákkal.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, tejben meglágyítva kinyomunk s lábasba tevén, négy deciliter tejet öntünk reá s paráztűzön felforralván, folytonos kavarás között péppé hagyjuk elfőni, ekkor a tüzről elvevén, ki hagyjuk hűlni. Most 7 deka-gramm vaját habosra felferünk, kevés sót, egy egész tojást és három tojásfehérének havát adjuk hozzá, a habarékból keveset vajjal bekent és finom zsemlemorzsával behintett kádkákba teszünk, közepén a már elkészített velővel megtöltjük, s aztán a habarékot beönt-

jük a kádkákba a nélkül, hogy egészen megtöltenők. Az agyvelőt előbb sós vízben főzni, lehámozni, s darab vajjal, apróra vágott zöld petrezselyemmel párolni kell. A kádkákat párba adjuk s fél óráig főzzük, azután kiborítván, tálba tesszük s barna levest öntünk reá.

41. Leves húspaiszkákkal.

Huszonnyolcz dekagramm borjúhúst megpárolunk, de vigyázattal, hogy a mennyire lehet, fehér maradjon, zöld petrezselymet és mogyoró nagyságu vereshagymát apróra vagdalunk, darabka vaját felolvasztunk, tele kávéskanál lisztet adunk hozzá s kissé megbarnítjuk. Ekkor a vagdaltat hozzáadván, kissé pároljuk, fél szedőkanál húslevet reá öntvén, sűrűre elfőzzük. Ha ez megtörtént, két tojásszéket keverünk bele s a tűztől elveszszük. Azután vékony tejes szarvasokból késfok vastagságnyra karikákat vágunk s bekenjük a vagdalt hústöltelékkel, paizskákat alakítunk belőlük s ezeket tejjel megnedvesítjük, sodrott tojásba és finom zsemlemorzsába mártjuk és zsirban szép zsemlebarnára kisütjük s jó húslevest tálalunk reá.

42. Leves agyvelő-pitével.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, vékony szeletekre vágva, lábasba teszünk, négy deciliter tejet öntünk rá s egy óráig puhulni hagyjuk, aztán parázsra állítjuk s folytonos kavarással közt addig főzzük, míg péppé lesz, akkor a tűzről levévén, ki hagyjuk hűlni. Most a kihült pépet az elkészített velővel tíz dekagramm habosra vert vajba adjuk, melylyel nyolcz tojásszéket, mindegyiket jól elhabarva, keverünk össze, végre három tojásfehérének havát könnyedén közibe keverjük, a habarékot vajjal megkent s finom morzsával behintett mintába töltjük, s háromnegyed óráig párolva főzzük, aztán vigyázva tiszta deszkára borítjuk s ujnyi vastagságu szeletekre vágván, a leveses tálba tesszük, s barna levest öntünk reá. Az agyvelőt sós vízben kell főzni, ekkor hideg vízbe tenni, a hártyát róla levonván, apróra vágni és vajjal, zöld petrezselyemmel, kevés tört borssal s annyi sóval, a mennyi az egészhez szükséges, lepárolni s a fent említett módon használni.

43. Leves agyvelő-gombóczezal.

A borjuvelőt tisztára megmosván, sós vízben megfőzzük, hártyáját lehuzva, zöld petrezselyemmel apróra vagdaljuk, sőt s kevés tört borsot hozzáadván, vajban megpirítjuk, ekkor tejbe áztatott

fél zsemlével mozsárban összetörjük; öt dekagramm vaját jól felferünk, a velőt belekavarjuk, két egész tojásszéket beleütünk, kevés zsemlemorzsát hozzáadván, kis gombócokat csinálunk belőle s azokat jó húslében megfőzzük; ekkor a leveses tálba rakjuk, s barna vagy fehér tört levest öntünk reá.

44. Leves rák-kádkákkal.

Vékony szeletekre vágott lereszelt zsemlét lábasba teszünk, négy deciliter tejet öntünk reá, s folytonos kavarással közt péppé hagyjuk főni s kihűlni. Azután tojás nagyságu darab rákvajat felferünk, a megfőzött s megpuhitott zsemlét beleteszszük, egy egész tojást és három tojásszéket ütünk bele s fél óráig kavarjuk; végre só és huszonöt durván összevágott rákfarkat adunk hozzá, még három tojásfehérének havát vegyítjük közibe, a karikákat rákvajjal megkenjük s párba állítjuk. Kis fél óra múlva kiborítjuk a leveses tálba s tört levest tálalunk reá.

45. Kucsmagombaleves.

A puhára főtt borju-belrészekből a gégét, lépet és a hárttyát levágjuk, a többi, valamint zöld petrezselymet és tejbe áztatott zsemlét apróra vágjuk. Hét dekagramm vaját felolvasztva, abba maroknyi zsemlemorzsát teszünk és szép sárgára megpirítjuk, akkor a vágottat sóval, tört szerecsendió-virággal s kevés borsal beleöntjük s kissé pároltatjuk; aztán egy egész tojást és három tojásszéket ütünk bele, gyorsan elkavarjuk, tüstént elveszszük a tüztől s addig keverjük, míg a tojás jól el van habarva. A gombák szárához porhanyós tésztát készítünk, késhát vastagságnyira kinyújtjuk, két ujjnyi széles kockákra vágván, ezeket a főzőkanál nyelére feltekerjük, tojásfehérével kissé megkenjük, hogy összetartsanak, a vagdalékból kucsmagombákat alakítunk a száruk fölibe, felfert tojásban s aztán zsemlemorzsában meghentergetjük és zsirban kisütjük. Ekkor a leveses tálba rakván, barna levest öntünk reá.

46. Leves rizsliszt-kádkákkal.

A rizst megtisztítván, mozsárban lisztté kell összetörni, hideg fehér lével elkeverni s folytonos kavarással sűrűded péppé elfőzni; ekkor elveszszük a tüztől s a még forró pépet hét dekagramm vajjal összekeverjük s aztán ki hagyjuk hűlni; egy egész tojást és hat tojásszéket ütünk reá, kevés só adunk hozzá és ha már eléggé elsodortatott, négy tojásfehérének kemény havát kever-

jük hozzá. A kádkákat vajjal bekenve félig megtöltjük, a középebe tölteléket adunk s a föntebbivel befödjük a nélkül, hogy egészen megtöltenők, a kemenczében megsütjük s fehér tört levest öntünk reá.

47. Szágóleves.

Hét-kilencz dekagramm szágóra öt dekagramm vajat melegítünk meg, de nem forróra, a szágót beletevén, gyakori kavarás közben pároljuk, de mégis úgy, hogy szép fehér maradjon, kis főzőkanál finom lisztet beleöntvén, többször megkavarjuk és még néhány perczig pároljuk. Ekkor kihűtött fehér levest öntünk rá s addig hagyjuk főni, míg a szemek nagyok és oly fényesek lesznek, mint az üveg, a mi csak akkor történik, ha a szágóra nem forró, hanem hideg levest öntünk. Ekkor két tojásszéket és jó telekanál friss tejfelt teszünk fazékba, jól elhabarjuk s evvel a levest azon pillanatban öntjük le, amidőn tálalni akarunk.

48. Leves rizsmájjal, lúdmáj-rizskása.

A keveréket ehhez úgy készítjük, mint az 53. sz. a. lúdmáj-pitéhez, azon különbséggel, hogy itt tojáshava helyett másfél kanál lisztet adunk bele. Ezen keveréket nagyobb reszelőn a főzőkanállal áttörjük a forró levesbe, mi, hogy a rizs szép egész és egyforma maradjon, lábasban történik; ezt sütőkanállal, a mint befőztük, lassankint kiszedjük s a leveses tábla tevén, barna levest tálalunk reá.

49. Leves tüdőtáskával.

Borjutüdőt és szívet puhára főzve, a nyeldeklőt levágjuk s a többi apróra vágdaljuk. Aztán darab vajat felolvasztva, apróra vágott zöld petrezselymet, kevés vöröshagymát beletevén, kissé megpiritjük, a tüdő-vagdalékot kis sóval együtt beletevén, kissé megpergeljük, jól felkavarjuk, két jól elhabart tojást adunk hozzá s a tüztől elvevén, ki hagyjuk hűlni. Ekkor közönséges rétestésztát készítünk, finoman kihúzzuk, a tüdővagdalékkal megtöltjük, de úgy, hogy a hihúzott tésztából másfél arasznyi üresen maradjon, melyet középen ketté kell vágni; ekkor a tésztát minden oldalról reáhengerítjük úgy, hogy az üres tészta a töltöttet néhányszor beborítsa, ezen hengert lisztbe mártott főző-kanállyal kis újjnyi hosszúságra megnyomdosván, ott a késsel ketté metszszük; végeit benyomjuk, mire a táskákat fehér levesben kifőzvé, a tálba rakjuk s barna levest öntünk reá.

50. Leves májgombóczezal.

Huszonnyolcz dekagramm borjómáját apróra vágva szitán áttörünk, tejbe áztatott és kinyomott zsemlét, kevés zöld petrezselymet és mogyorónyi darabka vereshagymát apróra vagdalva adunk hozzá. Most hét dekagramm vaját habosra felferünk, két egész tojást és egy tojásszéket keverünk bele, ezzel a májas zsemlét összevegyítjük és annyi zsemlemorzsával, hogy szép kis gombócokat lehessen belőle alakítani, melyeket jó húslében kifőzünk.

51. Czukorborsóleves.

Egy liter czukorborsót tisztára mosva, 10 deka vajjal, kevés só s fehér borssal lassan puhára párolunk, szitán áttörjük, $1\frac{1}{2}$ liternyi húslével lassan tovább főzzük, míg egészen megsűrűsödik, hogy a kanálról lefolyjon. Főzés alatt a levesről a zsirt jól leszedjük. Tálalás előtt tojásnyi vajjal s kevés glászszal egy perczig felforraljuk és vajban piritott zsemleszeletekre öntjük. E levesnek szép világos színűnek kell lenni.

52. Zöldborsóleves.

Egy lábasba tojásnyi vaját teszünk; ha forró, egy liter megmosott zöldborsót, apróra vágott zöld petrezselymet darabka czukorral szép lassan befedve pároljuk. Ha megpuhultak, kevés lisztet hintünk reá és egy kevésbé hagyjuk pirulni, húslével feleresztjük, megsózzuk és negyed liternyi édes tejet öntünk hozzá.

53. Leves lúdmáj-pitével.

A lúdmáj hártáját lehámozzuk és szitán áttörjük; hét dekagramm vaját habosra felferünk, két tojást és két tojásszéket jól elhabarva keverünk bele, két zsemlét, azok héját lereszelve, tejbe áztatunk, apróra vagdalt zöld petrezselymet, vöröshagymát, sót és tört borsot, áztatott zsemlét és finom zsemlemorzsát adunk hozzá. Ha mindez össze van kavarva, két tojásfehérének havát vegyítjük közé, beleöntjük a keveréket, megsütjük, ferde négyszögekre vágjuk s tört májlevest öntünk reá. Miután most nagyobbbrészt minden házban van takaréktűzhely vagy az ugynevezett főzőgép, minden megsütni való tésztát ennek sütőjébe teszünk, azok kivételével, melyeket pároltatni kell.

54. Velőgombóczeleves.

Tizennégy dekagramm csontvelőt megtisztítunk, harmadát kockákra, a többi szeletekre vágván, medenczébe teszszük,

hogyan felolvadjon, kissé habosra felferjük, aztán két reszelt, tejbe áztatott zsemlet, két egész tojást és kettőnek székét adjuk egymásután bele, valamint a kockákra vágott velőt is, mindezt jól összekavarjuk, kis gombócokat csinálunk belőle s ezeket tyúklevesben megfőzvé, ha eléggé megfőttek, feltálaljuk.

55. Velőgombóczeves más módon.

Másfél zsemlet tejben megáztatván, tíz dekagramm szalonnát apróra vágván, vagdalt zöld petrezselyemmel összetörjük, két egész tojást és kettőnek székét keverjük közé, megsózzuk, a zsemlet jól kifacsarván, apróra vágjuk, s a többi közé keverjük, s végre annyi finom zsemlemorzsát, hogy a keverék összeálljon. Ez alatt az erre szánt csontvelőt jól megtisztítva, vízben kiszivatjuk s mogyoró nagyságu darabokra vagdalkuk. Most kis gombócokat csinálunk s mindenik közepébe darab velőt teszünk, s forró levesben addig főzzük, míg meggyőződünk, hogy a velő kifőtt.

56. Leves lisztes lepénykével.

Tizennégy dekagramm vaját habosra felferünk, két egész tojást és négynek székét ütjük bele, egymásután jól elhabarva annyi lisztet adunk bele, hogy könnyű tészta legyen és még négy tojásfehérének havát, megsózzuk, tepsit vagy széles lábast vajjal bekenve, a tésztát beleteszszük és szép zsemlesárgára megsütjük. Ha ki van sült, deszkára teszszük, kiszúróval csinosan kiszaggatjuk s a leveses tálba rakván, ráklevest öntünk reá.

57. Liszteskádkaleves.

Tizennégy dekagramm vaját habosan felferünk, öt tojás-székét és öt tojás fehérének kemény havát keverjük bele, s aztán négy-öt evőkanál finom lisztet s kevés sót adunk hozzá s habosra elhabarjuk, a kádkákat vajjal megkenjük, a keverékkel félig megtöltjük, a sütőben megsütjük s a leveses tálba rakván, ráklevest öntünk reá.

58. Vagdalékgombóczeves.

Egy pár borjú-kedest, tőgyet kissé kiduzzasztunk, s kevés kucsmagombával apróra vágunk, darab vaját olvasztunk fel s a vagdaléket beleteszszük, aztán kevés tejbe három tojásszékét ütven, jól elhabarjuk s a vagdalékre öntjük, szerecsendió-virágot és sót adunk hozzá s mindezt jól elkavarjuk, aztán négyszögletes ostyá-

kat vágva, tojásfehérével megkenjük s fél kanál vagdalékot teszünk rá, szép kerekre csináljuk, mint egy gombóc, előbb tojássárgában, aztán zsemlemorzsában megforgatva, forró zsírban kisütjük s a leveses tálba rakván, fehér tört levest öntünk reá. Bőjtnapon kedesz és tőgy helyett ikrás halaprólékot vehetünk hozzá.

59. Rizsgombóczeves.

Tizennégy dekagramm tisztán szemelt rizst lágymeleg vízben megmosván, azt kevés húslével és darab vajjal lábasba tesszük s addig pároljuk, míg megpuhul, ekkor hét dekagramm vajat habosra felve, egy egész tojást és háromnak székét, valamint a kihűlt zsirt belekavarjuk, megsózzuk, kevés lisztet is adunk bele, hogy összetartsen, kis gombócokat csinálunk belőle, s fehér húslében megfőzzük; ha megfőttek, kiszedvén, a leveses tálba rakjuk s barna levest öntünk reá.

60. Leves csiperke-gombával.

Néhány csiperke-gombát megtisztítván, vékony szeletekre vágunk, kevés vajban kevés apróra vágott zöld petrezselyemmel megpároljuk, kevés lisztet hintünk reá és ha az jól elpárolgott, annyi



húslevet adunk reá, hogy híg becsinált mártáshoz hasonló legyen; kevés szerecsendió-virágot is adunk hozzá főzőkanál tejfellel együtt, még kissé főni hagyjuk, s lisztes pitére vagy pirított zsemlelre tálaljuk.

61. Leves zsemlekádkákkal.

Két zsemlét, azok héját lereszelvén, szeletekre vágunk, négy deciliter tejjel leöntve, folytonos kavarás közt finom péppé főzünk el. Ezután elveszszük a tűztől s nyolc dekagramm vaját belekeverve, egészen ki hagyjuk hűlni. Most egy egész tojást és négy tojásszékét egymásután beleütven, kissé megsózzuk s végre három tojás fehérének kemény havát az egészszel könnyedén elkeverjük, a kádkákat vajjal bekenve, mindegyikbe evőkanálnyi pépet teszünk, erre kávéskanálnyi töltelékot vagy vagdalékot teszünk, s ezt ismét evőkanál péppel befödven, szépen megsütjük. Megjegyzendő, hogy a zsemlepépnek nem szabad hígnak lenni, mivel különben a töltelék leülepedik a fenékre; általában a kádkákat gyorsan kell megtölteni s tüstént a medenczébe tenni. Ugyanezen módon készül a zsemlepite, csak hogy ehez a pépnek hígabbnak kell lennie; bekent lábasba újjvastagságnyira töltjük s lassan megsütvén, kiborítjuk, aztán nagy, ferde koczkákra, vagy csillagformára vágjuk és szűrjük ki.

62. Leves spárgakádkával.

Kis csomó spárgát, husz-harminc rákot sós vízben megfőzünk, fél zsemlét tejbe áztatván, azt kinyomjuk, darab borjúpecsenyével mindezt apróra összevágjuk. Ekkor négy dekagramm vaját felforunk s a fentebbi keverékhez egy egész tojást s háromnak székét negyedóráig kevervén, kevés sót, három tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, a vajjal bekent kádkákat megtöltjük, fél óráig párába állítjuk s a leveses tálba borítván, jó barna levest öntünk reá.

63. Leves felvert szalonnagombóczezal.

Négy száraz zsemlét, azok héját lereszelve, apró koczkákra vágunk, négy tojásszékot két decziliter tejsűrűvel jól elhabarunk s a zsemlére öntjük; huszonegy dekagramm friss szalonnát a konyhakéssel jól összevágva, tálba teszünk, két egész tojással és kettőnek székével jó habosra felforjuk, az áztatott zsemlekoczkákat lassan belekavarjuk, kis marok lisztet adunk hozzá, de csak annyit, hogy a levesben el ne málljanak. Gombócokat készítvén belőle, azokat jó fehér húslébe teszszük. A gombócokat savanyú káposztához mellékletül is lehet használni.

64. Leves szalonnagombóczzal közönséges módon.

Tizennégy dekagramm szalonnát koczkákra vágunk, épen így három kiszáradt zsemlét, a szalonnát lábasban olvadni hagyjuk, de csak annyira, míg üvegformának látszik, a zsirját leszűrjük, apróra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá, kissé megpergeljük, aztán a zsemlét beleteszszük s azt hasonlóképen folytonos kavarással kissé megpirítjuk, a tüztől elvevén, lapos tálba öntjük s ki hagyjuk hűlni; négy decziliter lisztből két decziliter tejből, egy egész tojásból és egynek székéből tésztát készítünk, jól meggyúrva s a kihűlt zsemlét beletevéen, megfőzzük, jól összekavarván, gombócokat csinálunk belőle s mindezt egyszerre jó marhahúslébe befőzzük.

Még másféle módon is lehet a gombócokat készíteni, nevezetesen: hat friss zsemlét apró koczkákra vágunk, aztán négy decziliter tejbe három egész tojást és háromnak székét ütve elhabarjuk s ebbe áztatjuk a zsemlét. Ekkor tizennégy dekagramm szalonnát apróra kocskázzunk, parázstűzön kissé megsárgítjuk, apróra vágott zöld petrezselymet adván bele, ezzel kissé megpirítjuk, a tejbe áztatott zsemlét evvel leforrázzuk, megsózzuk s négy decziliter lisztet hintünk rá; mielőtt a gombócokat elkészítenők, egygyel kísérletet teszünk, ha nem állana össze, még kevés lisztet adunk hozzá; a gombócokat nem szabad előbb elkészíteni, csak a mikor szükség van rájuk, különben könnyen megkeményedhetnek. Most mint az előbbieket, jó húslevesben befőzzük s ha tetszik, füstölt császárhúst is adunk hozzá.

65. Leves szalonnagombóczzal más módon.

Tizennégy dekagramm szalonnát a zsemlével együtt apró koczkákra vágunk, a szalonnát kissé megolvasztva, a vagdalt zsemlével addig pergeljük, míg sárgás lesz, aztán félre tesszük, hogy kihűljön; ez alatt tojásnagyságú vaját vagy zsírt felforralunk, kevés apróra vagdalt zöld petrezselymet, kevés sót, két egész tojást és egynek székét belekeverjük, a zsemlét és szalonnát hozzáadjuk, végre friss vízbe áztatott s jól kinyomott és apróra vagdalt zsemlét és annyi lisztet, a mennyi a keverék összetartására elégséges, adunk bele, a mikor aztán egy gombóczzal kísérletet teszünk.

66. Kaszáslé.

Egy négyliteres fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kiló friss disznóhúst, a „tarjából“ vagy a lábszár részé-

ből, a húst vagdaljuk porciókba, a vízbe tegyünk sót és három-négy cikk megtisztított fokhagymát. Ezt lehet füstölt húsból is készíteni, sokan épen füstölt disznó-lábbal szeretik a kaszás-levet. Ha a hús jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szitán keresztül, azért, hogy a húsból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást. Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyú tejfelt, egy pár egész tojást, ezeket keverjük jól a liszttel együtt; ha a habarás tiszta lesz, lassankint öntsük a tálba a habarás közé a forró húsos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest és öntsünk közé annyi eczetet, hogy jó savanyú legyen. Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezze benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól összevagdalva. Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert összeturósodik.

67. Korhelyleves.

Kevés káposztát fazékban fölteszünk, azt saját levével bőven s kevés vízzel felöntjük; ekkor apró hússzeleteket vagy karikákra vagdalt füstölt kolbászt teszünk bele. Ha megfőtt, vékony rántást készítünk bő lével, savát is meghagyva, kissé megborsozzuk. E levest forrón kell kiosztani.

68. Zsigerleves.

Tegyük föl a bárány máját és tüdőjét megmosva főni, adjunk bele zöldséget, petrezselymet, répát, kevés sót és főzzük meg. Ha megfőtt, szűrjük le a levét, a tüdőt és májat pedig vagdaljuk apróra. Készítsünk hozzá fehér rántást, tegyük bele apróra vágott zöld petrezselymet, öntsük föl a levével és tegyük bele a vagdalt tüdőt és májat. Főzzük keményre egy pár tojást, vagdaljuk össze, tegyük a levesbe, s hagyjuk fölforni. Tálaláskor tejfelt adhatunk belé.

69. Gulyáshús.

Egy kiló felsár-szélt jó nagy falatokba vágunk, egy tojásnyi zsírt lábasba teszünk és a felvágott húst beleteszszük sóval, egy nagy fej apróra vágott vereshagymával és egy kávéskanál paprikával; fél óráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk reá 3 liter forró vizet és főzzük másfél óráig; ha a hús puha lesz, tegyük hozzá még egy tányér nyersen megtisztított felnégyelt burgonyát; ha ez is megfőtt, fel lehet tálalni.

70. Rizskása olasz módra.

Huszonnyolcz dekagramm rizst megmosván, három sárgarépát, három kalarábét és két fél kelkáposztát megtisztítunk s laskaformára megvágunk. Ekkor sült kappannak vagy pulykának mellét, zsírban süített nagy libamáj felét hasonlóképen laskaformára megvágunk, sóval, borssal és szerecsendióval megfűszerezünk. Akkor friss vajjal vagy libazsírral bekent lábasba előbb egy réteg rizst, aztán egy réteg zöldséget, végre húst és májat teszünk, aztán ismét rizst és így tovább, míg az edény megtelt, mire rizsszel befedvén, néhány darabka vajat teszünk bele és fél szedőkanál jó húslével leöntjük. Most a lábast rá illő fedővel befedvén, a sütőbe tesszük s addig pároljuk, míg a rizs és főzelék megpuhult, az előbbi azonban egészben marad és semmikép sem szabad levesnek lennie; ellenkező esetben pedig még kevés levet öntünk reá. A lábast összehajtott asztalkendővel befedjük, s a leveses tálba beszűrt húslevessel az asztalra adjuk.

71. Levestáblácskák utazásra.

Fél kilogramm levestáblára két és fél kilogramm sovány húst veszünk a fartőből és hat liter vízzel, egy öreg tyúkkal s két borjúlábbal a tűzhöz tesszük s egészen puhára megfőzzük. Aztán nagy lábas fenekére szeletekre vagdalt vereshagymát, összevágott borjúczombot, borjúnyakat, 1 klgr. sovány disznóhúst, egy vagy másfél klgr. ürühúst teszünk, 4 decziliter vizet öntünk reá, pár sárgarépát, petrezselymet és paszternák-gyökeret adunk hozzá, s ezt együtt addig pároljuk, míg a leve fenekén barna lesz; ekkor reáöntjük a megfőtt húslevest s lassan mintegy 3—4 óráig főzzük, hogy a leves tiszta maradjon. Ha mindez megpuhult és a hús már csaknem ehetetlen, finom szitán megsűrjük, aztán sűrű kendőn, s a levest tüstént más lábasba öntjük s lassan addig hagyjuk elfőni, míg sűrű lészelethez (glace) hasonló lesz, úgy hogy körülbelül hat literből csak két liter marad meg. Végre tiszta kendőn átsűrjük s lapos tálcra öntvén, ki hagyjuk hűlni. A mint már egészen kihűlt és összeállott, csokoládé-tábla nagyságú darabokra vágjuk s papírra rakván, hűvös helyre a levegőre állítjuk. Ha jól kiszáradtak, száraz helyre elteszszük további használatig. Megjegyzendő, hogy ha útban egy táblácskát meleg vízben feloldunk, hogy gyorsan jó levest nyerjünk, azt többé nem szabad megsóznunk, mivel különben savanyú volna.

Bőjti levesek.

72. Sörleves.

Egy liter fehér sört, kevés fahéjt, citromhéjat és annyi cukrot, hogy elég édes legyen, jól elfőzünk, fazékba hat tojásszéket ütven, ebbe lassanként egy decziliter jó forró tejsűrűt öntünk, jól elhabarjuk s hosszúkásra vagdalt, előbb megpirított zsemledarabokra feltálaljuk.

73. Csokoládé-leves.

Egy liter tejet, négy darab reszelt csokoládét, kevés cukrot összefőzünk, és ezt mind elhabarjuk; ekkor két tojásszéket ütünk fazékba, a levest ezzel leöntjük, s kis szeletekre vágott pirított zsemle fölé tálaljuk.

74. Száraz borsóleves.

Fél liter szép s nagy borsót megmosván, másfél liter folyóvízben egészen puhára főzünk, darab írósvajat forróra melegítünk, főzőkanálnyi lisztet beletevén, szép sárgára megpirítjuk, kevés apróra vágott zöld petrezselymet adunk hozzá, kissé felduzzasztjuk, a húslevest a borsóval együtt reá öntjük, s jól kifőzzük, szitán áttörvén, ismét a fazékba tesszük, s megsózáván, kiszakgatott lisztes pitére tálaljuk át.

75. Burgonyaleves.

Petrezselymet, párhagymát, sárgarépát és zellert fazékba tevén, azt vízzel teletöltjük, és megsózáva két óráig főzzük; ekkor a burgonyát meghámozván, kockákra vágjuk, a fennebbi forrázatot rászűrjük s puhára főzzük; most vajjal jó híg sárga rántást készítünk, apróra vagdalt zöld petrezselymet teszünk bele, az előbbi vízzel feleresztjük és szerecsendió-virágot hozzáadván, az egészet jól elfőzzük; ha a burgonya puha, a levest rántott zsemlelre kitálaljuk.

76. Bőjti gyökérleves.

Petrezselymet, sárgarépát, zellert, pár hagymát fazékba tevén, azt borsóvízzel megtöltjük, s két óráig főzzük. Ekkor darab vajat olvasztunk fel, két kis főzőkanál lisztet teszünk bele és sárgára megpirítjuk, aztán apróra vágott zöld petrezselymet adván hozzá, még

kissé megpergeljük, a fentebbi lével feleresztjük, s még félóraig főzvé, szitán átszűrjük. Most felvert haluskát csinálunk, és azt megfőzzük. Piritott reszelt tésztát is lehet ezen levesbe adni, mely a következő módon készül: Közöséges reszelt tésztát csinálunk, darab vajat felolvasztunk, s kevés apróra vágott zöld petrezselymet tevén belc, kissé megpirítjuk, a reszelt tésztát beleadván, ismételt keverés közt szép sárgára megpirítjuk, s a levessel feleresztvén, megfőzzük.

77. Borsóvíz, mely bőjti ételekhez és levesekhez használható.

Tegyünk egy fél liter száraz borsót fazékba, s megtöltvén három liter tiszta forrásvízzel, főzzük azt meg, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, néhány rántott zsemledarabot, kevés szecsendió-virágot hozzáadván, forraljuk lassan, s használjuk arra, a mihez szükséges.

78. Zöldborsó-leves.

Gyenge zöld borsót hüvelyével együtt vajban puhára párolunk, azt néhány rántott zsemleszelettel és két vagy három rántott csukafejjel együtt mozsárban megtörjük; ezután lábasba teszszük s jó tiszta borsólevest öntvén reá, megsózzuk és jól elfőzzük szitán átörjük, s fazékba tevén, még egyszer felfőzzük, s rántott zsemlepitére vagy rántott zsemlekoczkákra tálaljuk.

79. Valódi czibere-leves.

A jó czibere-leves következőleg készül. A párral vagy kovászszal jól kidolgozott fekete kenyér-tésztából meghagyunk egy liternyit, ezt hagyjuk 6—8 óráig kissé meleg helyen kelni, akkor beleteszszük egy 8—9 literes cserépfazékba, kézzel szétkeverjük 2 liter vízzel, mikor jól szétment, megsűrítjük tiszta buzakorpával, hogy lágyas tésztaforma legyen, és így hagyjuk fedővel befedve 48 óráig meleg helyen, hanem napjában háromszor felkavarjuk fakanállal, azután harmadnapra tele öntjük a fazekat hideg vízzel, és egy pár óráig higgadni hagyjuk. Midőn lehiggadt, cserépfazékba leszűrünk róla annyit, a mennyire szükség van, felforraljuk, de előbb minden liter cziberére egy marék rizst felteszünk főni, és ha jó puha, a vizet leszűrjük róla. Azután minden liter cziberére egy tojást és tojás-sárgáját egy kanál tejfellel elhabarunk, és először kevés forró cziberével — hogy össze ne menjen — föleresztve, az egészbe bele öntjük, jól elkavarjuk, megsózzuk, a főtt rizst is bele teszszük és fölforraljuk.

Mikor felforrt, még minden literre egy kanál olvasztott vaját is teszünk belé, és ha elég savanyu nem volna, egy kevés borkősavat; ezután apró zsemlekoczkákra öntve betálaljuk. Az asztalra olajat is adunk föl és aki szereti, egy kanálkával önt a tányérjára. A fazékba pedig, melyből leszűrtük, ugyanannyi tiszta vizet kell tölteni és meleg helyre használatig eltenni. Egy kovászról nyolcször is lehet szűrni, ha jó helyen áll.

80. Czibere-leves más módon.

Fél marék buzaliszt-korpát kell leforrázni egy liter vízzel, s mikor kicsit meghűlt, leszűrni és langyos-meleg levébe kevés kenyérkovászt tenni. Majd meleg helyen hagyjuk, hol megsavanyodik. Ha talán nagyon savanyu lenne, kevés vízzel föl kell keverni és főni kell tenni. Mikor forr, egy evőkanál köleskását bele főzzük. Azután a leveses tálba $\frac{1}{4}$ liter tejfelt és egy tojást habosra kell keverni, a forró levest ráönteni és evvel összekeverni.

81. Halbeles leves.

Másfél liter vizet és kevés eczetet fazékba töltvén, ebbe a tisztára megmosott és összevágott halbelet teszszük, valamint jó rész halikrát, két babérlevelet, kakukfűvet, citromhéjat, egy fej négy részre vágott vereshagymát, sőt, szerecsendió-virágot s borsot, s mindezt két óráig főzzük; aztán híg sárga vajas rántást készítvén, ezt a levessel feleresztjük, s még félóráig főzzük. Végre pár kanál tejfelt adunk rá, de mielőtt piritott zsemlekre kitálalnók a levest, a hagymától, kakukfűtől és babérlevéltől meg kell tisztítani; vajban kirántott csukamáját is adhatunk hozzá.

82. Békaleves.

Darab írósvaját felolvasztunk, kevés aprított zöld petrezselymet adunk bele s kissé megpároljuk, a békákat tisztán megmosván, vajban kissé pároljuk, aztán egy-két kanál lisztet hintünk reá, s kissé elpároltatjuk, azután borsóvízzel feleresztjük és kevés sót és szerecsendió-virágot adunk hozzá; ha a leves elfő s a békák puhák, két kanál tejfelt adunk bele, s piritott zsemlekre tálaljuk.

83. Sóska-leves.

Egy lábasba vajjal vagy zsírral világos híg rántást készítünk, 3 maréknyi sóska-t tisztára mosva és apróra vágva a rántásba teszszük, kissé pároljuk és tetszés szerint ritkábbra, vagy sűrűbbre főlereszt-

ük. Tálalás előtt veszünk 3 tojás sárgáját, egy kevés vajat, 3 kanál-nyi tejfölt jól összehabarunk és a forró levest reá öntjük, pirított zsemleszeletekre vagy zsirban sütött borsótésztára kitálaljuk.

84. Spárgaleves.

Darab vajat, spárgát és békákat lábasban párolunk, borsó-levest vagy borsóvizet öntünk rá, jól elforraljuk, megfűszerezzük és megsózzuk és két kanál tejfelt adván hozzá, pirított zsemlére tálaljuk.

85. Borleves.

Egy liter jó fehér bort három decziliter vízzel, nehogy igen erős legyen, elvegyítve, darab czukrot, fahéjat hozzáadván, félóraig főzünk. Mielőtt az asztalra adnók, a fűszert kivesszük, hat tojásszéket fazékba ütven s három tele kanál édes tejfelt hozzáadván, jól elhabarjuk s a bort forrón, de csak lassanként beleöntjük s aztán a leveses táliba tevén, csinosan vágott, finom czukorral erősen behintett s tüzes lapáttal üvegezett (t. i. a megolvadt czukor olyan mint az üveg) zsemledarabokat adunk bele, s a levest gyorsan az asztalra viszzük, nehogy a zsemle megpuhuljon.

86. Tekenősbékaleves.

Három vagy négy tekénősbékát, fejöket, lábukat és farkukat levágván, leforrázunk, kifejtünk, szép apróra elvagdalkunk és sós vízben megfőzünk; aztán darab írósvajat és zöld apróra vágalt petrezselymet teszünk lábasba és ebben a tekénősbékát jól megpároljuk, kevés liszttel behintjük s annyi borsólevest öntünk reá, a mennyi szükséges; ekkor kevés borsot, szerecsendió-virágot, két kanál tejfelt adunk hozzá, még kissé főzzük s pirított zsemlére tálaljuk.

87. Gombaleves.

A szegfűgombát meleg vízzel többször kimossuk, borsólevest öntünk reá s ebben megfőzzük, ezután a levest más fazékba öntjük, a gombát vajban és zöld petrezselyemben megpároljuk, főzőkanál lisztet hintünk reá, a főttebbi borsólevest reáöntjük, kevés tört borsot, szerecsendió-virágot s jó kanál tejfelt adunk hozzá s pirított zsemlére tálaljuk.

88. Tört leves.

Ez épen úgy készül, mint húsnapon, csak hogy tyúk helyett nagy halfejet rántunk ki s húsleves helyett borsóvizet veszünk. Ezen levest csukagombócokra tálaljuk, mely következő módon készül: Szép darab csukát, körülbelől egy klgr. sós vízben megfőzünk, a szálkáktól és bőrtől megtisztítjuk, két felvert, tejbe áztatott és kinyomott zsemlét, három tojás habartját, zöld petrezselymet apróra összevágunk, hét dekagramm vaját habosra felferünk, beleteszszük a vagdaltat, jól elkeverjük, egy egész tojást és háromnak székét ütjük bele, s mindezt jól elhabarván, kevés sót adunk hozzá, a tésztát nem igen keményre gyúrjuk, kis gombócokat alakítunk s finom zsemlemorzsában meghempergetvén, kirántjuk.

89. Rákleves.

Ez ugyanazon módon készül, mint húsnapokon, csak hogy húsleves helyett borsóvizet veszünk, s rák-kádkák fölibe tálaljuk.

90. Rákleves vagdalékkal.

Harmincz rákot leforrázunk, tizenöt rákból, azokat megtörvén, az aprót kiveszszük, a másik tizenötöt, farkukat és ollójukat kifejtvén, félreteszszük. Aztán két rántott csukafejet, néhány szelet pirított zsemlét mozsárban megtörünk, erre jó borsólevet öntünk, felforraljuk, szitán áttörjük; leforrázott spárgafejet, párolt kucsma-gombát, csukamáját és darab apróra tépett csukát készítünk el, valamint a rákfarkakat is; lábasban darab rákvaját felolvasztunk, kevés lisztet hintünk rá; a fentebbit beleöntjük, az általtört ráklevest hozzátöltjük, s még egyszer felforralván, pirított zsemledarabokra tálaljuk.

91. Mandolaleves.

Veszünk hét decziliter édes tejet, tizennégy dekagramm czukrot, kevés vaniliát, tizenkét dekagramm duzzasztott finomra tört mandulát adunk hozzá, s egyszer leforraljuk. Mielőtt tálalnánk, még négy tojásszéket ütünk fazékba, s ezt forró tejjel elhabarjuk, a leveses tálba pirított zsemleszeleteket teszünk, s erre a levesnek felét reáöntjük, a másik felét habaróban habbá készítjük, melyet a kitálalt szeletekre öntünk, míg a leveses tál habbal megtelik, azután a többi a leveses tálba oldalvást öntjük be, mit paráztűzőn kell tenni.

92. Kucsmagombaleves.

A kucsmagombát többször meg kell mosni, míg egészen tiszta nem lesz, ekkor apróra vágott zöld petrezselyemmel vajban pároljuk, aztán főzőkanálnyi lisztet adunk hozzá és ismét pároljuk; ekkor annyi borsólevet öntünk reá, a mennyi levesre szükségünk van, s megsózáván, jól felfőzzük. Tálalás előtt kanál tejfelt adunk bele s pirított zsemleszeletekre öntjük.

93. Tejleves.

Egy liter jó tejjel, marok duzzasztott finomra tört mandolát, kevés vaniliát összefőzünk s azt tetszés szerint megczukrozzuk. Mielőtt tálalnók, három tojásszéket jól elhabarunk s a forró tejet reáöntjük. Mialatt a tejet a tojásra öntjük, erősen kell habarni, nehogy az egész összemenjen s aztán pirított zsemleszeletekre tálaljuk.

94. Szárcsaleves.

A szárcsákat, bőrüket lehúzáván, tűzhöz tesszük, mintha marhahúslevest akarnánk főzni s általában úgy is bánunk el vele. Egy szárcsát fél kilogramm húsba számítunk s következőképen a vizet is akként mérjük hozzá. Most petrezselymet, sárgarépat, póréhagymát, zellert, kelkáposztát s különféle zöldséget beledván s megsózáván, addig főzzük, mint a marhahúslevest, ekkor megsűrjük, vajból híg rántást készítünk, ezt a levessel feleresztjük s jól elfőzzük, rántott burgonyagombócokat készítünk s ezeket a tálba rakván, a levest reá öntjük.

95. Zöldségleves.

Közönséges levesbe való zöldséget, mint húsnapon, megtisztítván és megmosván, oly apróra vágunk, a mint csak lehet, s vajjal lábasba tévén, átpároljuk, egy liter borsólevessel feleresztjük, sót és szerecsendió-virágot adunk bele. Mielőtt tálalnók, négy tojásszéket, két kanál tejfelt és darab vajat habarunk jól el, a forró levest reá öntjük, s pirított zsemleszeletekre tálaljuk; rántott pontyikrát vagy csukamájat is tehetünk reá felvágva.

96. Lencseleves.

A kiszemelt lencsét tisztán kimosván, megfőzzük, megsózzuk, aztán barna levet készítünk, a melyhez rántott csuka-, czompó- vagy pontyfejet veszünk, ezt rántott zsemledarabokkal apróra össze-

törjük, vajjal barna rántást készítvén, a lencsét és törteléket a lével együtt beleöntjük, jól felfőzzük, kissé megsavanyítván, szitán áttörjük, megsózzuk, s rántott csukamájra és pirított zsemleszeletekre kitálaljuk.

MÁSODIK OSZTÁLY.

A leves után való ételekről (assiette-k) húsnapokon.

97. Kolbász páczolt hagymával.

Hét-kilencz fehér héju vereshagymát megtisztítva, nagy darabokra vágunk, pár kanál libazsirt megmelegítünk, a hagymát sóval és borssal együtt beleteszszük s gyöngéd parázstűzön szép lassan pároljuk, míg aranysárgák lesznek; ekkor kanál lisztet hintünk reá, kis ideig evvel is párolni hagyjuk, kávésfindzsa levet öntünk reá s addig főzzük, míg a mártás egészen el nem főtt. Ekkor öt pár kolbászt megsütünk úgy, hogy megbarnuljanak, de túl ne süljenek, a kolbászokat a párolt vereshagymába teszszük, negyedóráig még együtt pároljuk s tálba rakjuk, a szélét pedig nagy háromszögekre vágott rántott zsemlével rakjuk ki.

98. Rántott burgonya.

Darab maradék borjúpecsenyét vagy főtt borjúhúst apró kockákra vágunk, fél tojás nagyságú darab vajat felolvasztunk, fél főzőkanál lisztet beleadunk, kissé megbarnítjuk, aztán egy csésze jó lével feleresztjük s főző kanál tejfelt, szerecsendió-virággal, végre a vagdalt húst, párolt csiperke-gombát, kockákra vágott spárgát vagy kartifolát adunk hozzá, mindezt együtt jól és addig pároljuk, míg a mártás elfőtt. Ekkor közép nagyságú burgonyákat puhára főzünk, (de nem szabad szétomlaniok), meghámozván, ki hagyjuk hűlni s alul és felül úgy vágunk el belőlük, hogy a tálon megálljanak, a mint lehet kivájjuk, két-három tojást ütünk le, a szerint, a mint a burgonya több vagy kevesebb, ezeket a tojásba bemártjuk s ezután a már elkészített zsemlemorzsába, mely ugyanannyi liszttel legyen vegyítve, zsírban kisütvén, gyorsan megtöltjük a töltelékkel, hogy ki ne hűljön. Fedő helyett rákfarkat vágunk hosszában kétfelé és ezekből felállva minden burgonya nyílásába hármat teszünk; végre csinosan kitálaljuk, rántott zöld petrezselyemmel behintjük, alól a tálba pedig a megmaradt tölteléket teszszük.

99. Lúdmáj rizs-abroncsban.

Szép lúdmáját megmosván s megsózván lábasba teszünk; a máj alá 9—10 szelet vereshagymát és karikákra vagdalt sárgarépát teszünk, a májat a szegfűvel megtűzzük, két decziliter tejfelt öntünk reá, marék zsemlemorzsával és apró vajdarabokkal behintve, egy óráig sütjük, ekkor kivevén, a rántástól és zsírtól megtisztítjuk. A visszamaradt zöldségre néhány kanál levest öntve, gyorsan elfőzzük s a májat a tálba teszszük, hol már a rizs-abroncsnak készen kell lennie s a kevés mártást reá öntjük.

A rizs-abroncs következő módon készül: kis darab vajat felolvasztunk s apróra vágott zöld petrezselymet adunk bele, aztán tizennégy dekagramm ($\frac{1}{4}$ font) tisztán megmosott rizst teszünk a vajba; még négy részre vágott spanyolhagymát adunk hozzá, mindent lassan pároljuk s időközönként kis levet öntünk reá, nehogy a rizs megbarnuljon; ha megpuhult, kiveszszük a hagymát s borsot s darab rákvajat teszünk bele. Ekkor más lábasban olvasztunk fel darab vaját, s apróra vágott petrezselymet néhány darab aprított csiperke-gombával adunk bele s kevés tört borssal elpároljuk; ha mártása elpárolgott, kevés lisztet hintünk reá; egy-két kanál tejfelt öntvén hozzá, mindkettőt ismét elpárologtatjuk. A fentebbi rizsből abroncsot csinálunk a tálba s ezt a párolt csiperke-gombával és rákfarkakkal berakjuk; két ujjnyi tért hagyunk közte, úgy hogy az egész szalaghoz hasonló s a libamáját középre teszszük.

100. Borjúhús ropogó (Croquett).

Egy kilogramm borjúhúst tisztán megmosva és megsózva nagy darabokra vágunk. A lábas fenekére hét dekagramm szalonnát, egy fej vereshagymát, sárgarépát karikákra vágva teszünk. Ezt addig pároltatjuk, míg a vereshagyma és sárgarépa egészen megpuhul s a borjúhús világos-barna lesz, de hogy a fazékhoz ne égjen, időközönként levet öntünk reá. Ha jól pároltatott, két egész tojást ütünk bele s elveszszük a tűztől anélkül, hogy megkavarnók s kihagyjuk hűlni, míg a tojások összeállanak a nélkül, hogy megkeményednének. Ha kisült, az egészet szalonnával és vereshagymával együtt deszkára teszszük, s összeaprítván, ismét a lábasba helyezzük s néhány kanál jó fehér vagy barna vajmártást reáöntvén, sűrűre főzzük s kihűtjük. Ha kihűlt, hirtelen ostyákat mártunk friss vízbe, evőkanálnyi vagdaltat teszünk középebe, jól összehajtjuk, habart tojásba és finom zsemlemorzsába hengergetjük s forró zsírban kisütjük. A tál fenekére borjúkedszből és spárgából,

vagy ennek hiányában kartifiola, csiperkegomba és rákfarkból készített vagdalékot teszünk, a ropogókat magasan felhalmozzuk s rántott zöld petrezselyemmel diszítjük fel.

101. Békarostélyos burgonyával.

Nagy békákból, czombjaikat levágva s a csontokat kiszedve két-két czombot összevágván, kis rostélyosokat csinálunk ; a túlsó felén a kiszedett csontot ismét beledugjuk, a rostélyosokat felolvasztott vajjal bekenjük s finom zsemlemorzsába takarván, gyenge parázstűzön megsütjük, olvasztott vajjal többször leöntjük, míg szép zsemlebarna színt nyernek. Ekkor főtt burgonyát meghámozván, dió nagyságú darabokra elvagdaltjuk, kerekre alakítjuk s néhány darab szalonnával, sonkával, vereshagymaszelettel és sárgarépával együtt lábasban lassan pároltatjuk, többször kanál levet reáöntvén, hogy szépen megbarnuljanak és megpuhuljanak ; ekkor kiveszszük, kevés lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, kávésfindzsa levet öntünk bele s jól elfőzzük, egy citrom levét belefacsarjuk s a burgonyákat abroncs alakjában a tálba rakván, a mártást szitán átszűrjük s a rostélyosokat két sorban a tál közepére rakjuk ; a mártásnak azonban nem szabad a rostélyosokat elborítania, azért tálalásra kis hosszú tálat veszünk s a rostélyosokat úgy rakjuk, hogy mindenikből ki-lássék a csont s a mártásnak oly kevésnek kell lennie, hogy se a burgonyát, se a rostélyosokat el ne borítsa.

102. Marhahús-szeletek (Beefsteak).

Törtet (purée) burgonyából következő módon készítünk : Hét-nyolcz sárga nagy burgonyát megmosván, meghámozunk s elszel-delvén, sós vízben egészen puhára főzzük, leszűrjük, és hét deka-gramm vajjal elkavarjuk s finom szitán áttörvén, melegen tartjuk. E közben jól összevert és megmosott bagdánypecsenyéből vékony, kerek szeleteket vágunk, besózzuk, három közép nagyságú vereshagymát, marok zöld aprított petrezselymet és késhegynyi tört borsot vegyítünk közé. Ekkor lapos lábasba néhány kanál zsírt teszünk, a szeleteket a vagdalékkal együtt belerakjuk s addig párol-juk, míg a szeletek kisülnek ; a vereshagymának és petrezselyem-nek nem szabad megbarnulnia, hanem csak világos sárgának lennie. Tálaláskor a burgonya-törtelék a tál fenekére jön s középen felhal-moztatik, a szeleteket a párolt vereshagymával és petrezselyemmel sűrűn bekenjük, a zsírt előbb leszűrve, a tört közé keverjük ; ekkor a szeleteket szép rendben a tál körületére rakjuk, hogy koszorút képezzenek.

103. Vajas tészta-tok.

A vajas tésztát úgy készítjük, a mint azt lejjebb találjuk, ezt vastag késfoknyira kinyújtván, négyszögű formába szép simán, ráncz nélkül betesszük, tiszta papírral kitöltjük s hirtelen megsütjük. E közben nyolcz tojásból habarékot készítünk, a mihez bőjtnapon csak középen átmetszett rákfarkakat kavarunk be, húsnapon sonkát vágunk nagy koczkákra s azt tesszük bele. Ha a tok kisült, a papírt kiveszszük s a formából kiborítjuk, hosszú tálra tesszük, s a habarékkal megtöltvén, a rákfarkakat vagy sonka-koczkákat rakjuk reá, a tál karimáját pedig páczolt nyelv- és kolbász-szeletekkel, bőjtnapon pedig békarostélyossal rakjuk ki.

104. Borjú-kádka vagdalékkal.

A vagdalékhoz kevés vajmártást készítünk, az ehhez szánt borjúhúst megpárolván, koczkákra vágjuk, sós vízzel leforrázott kartifolát épen így vágunk meg, 10—12 csiperkegombát megtisztítunk, megvágjuk és aprított zöld petrezselyemmel, kevés vajjal pároljuk; ezt mind vajmártásba tesszük s addig főzzük, míg a mártás egészen elfőtt. Ekkor hat nagy, főtt lisztes burgonyát meghámozunk s kihűtünk; kihűlvén, megreszeljük, tálban öt dekagramm vajjal felferjük, egy egész tojást és négynek székét lassankint belekeverve, burgonyával jó habosra felferjük, megsózzuk és négy tojás-fehérek kemény havával összevegyítjük. A vajjal megkent, finom zsemlemorzsával behintett kádkákat nem egészen félig a felvert burgonyával megtöltjük, középebe a vagdaléket tesszük, s erre ismét burgonyát, s gyenge hősnél megsütjük.

105. Agyvelő-tört.

Egy vagy két borjúfejből az agyvelőt sós vízben megfőzván, s a rostos részekről egészen megtisztítván, apróra vágjuk. Ekkor darab vajat felolvasztunk, kevés zöld petrezselymet és apróra vágott vereshagymát adunk bele s kissé megpirítjuk, aztán az agyvelőt, kevés sót, kevés tört borsot és egy vagy két szarvacsnak morzsáját adjuk hozzá, a szerint, a mint többet vagy kevesebbet akarunk csinálni, a velőnek még egyszer annyinak kell lenni, mint a morzsának: kevés húslevet öntünk reá s elfőzván, kihűtjük. Most két egész tojást kavarunk el vele, a velőt vajjal bekent kis formába adván, párba állítjuk, hol mindig egyforma hőség mellett félóráig kell maradnia.

E közben apróra vágott borjúhúsból széles késsel eperfa-level

nagyságú és alakú rostélyosokat készítünk, melyek többször vízbe mártott nagy kés segélyével könnyen alakíthatók. Ha mind elkészültek és be vannak sózva, olvasztott vajjal jól bekenjük s finom zsemlemorzsával behintvén, zsirral bekent lábas-fedőre teszszük és szép barnára sütjük. Tálaláskor az agyvelő-törtet kerek tálra kiborítjuk, hogy egyiknek fele a másikat betakarja, s lapjának egy részével az agyvelőre támaszkodják, a hol aztán szép koszorút képez ; vagy közép nagyságú fánkszúróval félholdakat szakítunk ki vajás tésztából, tojás fehérével bekenve, szép zsemle-barnára rántjuk ki, az agyvelő-törtet kiborítjuk a tálba, jó glaszszal bekenve, a félholdakkal rakjuk ki. Ha a tört két borjú-agyból készül, négy tojást veszünk.

106. Függelék az agyvelő-törthez.

Az ily módon készült agyvelő-törtet vajjal bekent tepsibe kis-újjvastagságnyra felkenjük, és szép barnasárgára sütvén, fánkszúróval tallér nagyságban kiszakítjuk s húsvagdalék környezésére használhatjuk, a húsvagdalékot nevezetesen felhalmozva teszszük a tál közepére, s a kiszurt levelekből alakított koszorúval befoglaljuk.

107. Lúdmáj-száلمي.

Egy vagy két szép lúdmájat megmosván, besózzunk, a só közé fél késhegynyi borsot vegyítvén, s minden lúdmájat három-négy szegfűborssal megtűzvé, lábasba vékony szalonna-szeleteket, két fej szeletekre vágott vereshagymát tevén, erre reá rakjuk a májat, felül is néhány vékony szalonna-szelettel befedjük ; a lábas fedőjére paráztűzet teszünk, s lassan pároljuk. Ha szép barnasárga lett, a májat kivesszük, 2 kis főzőkanál lisztet hintünk bele, s barnás-sárgára hagyjuk megpergelődni, szedőkanál jó húslével feleresztjük, s jól elfőzzük. Ez alatt a szegfűborsot a májból kivevén, a májnak minden oldal darabját levágjuk, a máj középső részéből vastag késfoknyi szeleteket vágunk, s azokat a tál karimájára rakva, melegen tartjuk, és ha a mártás jól eljött, azt leszűrjük. A vereshagyma-, szalonna- és májmaradékot szitán áttörjük, s kis lábasba tevén, egy-két evőkanál mártással meghigítjuk, aztán jól elfőzzük míg sűrű pép lesz, mire a tál fenekére kitálaljuk. A májszeleteket koszorúba rakjuk a száلمي körül, a májat néhány kanál mártással leöntjük, s jó melegen asztalra adjuk.

108. Marhahús-karbonád szardellával.

Darab vesepecsenyét, minden hárttyás részt lefejtven róla, apróra vágunk, kis karbonádokat csinálunk belőle, s megsózáván, ol-

vasztott vajjal bekenjük s lábasba teszszük; egy citrom levét reá facsarva, s két deciliter tejfellel leöntve s befedve, parázst teszünk fölibe s addig pároljuk, míg mártása kevés lesz, ekkor kis kerek tálra kirakjuk. háromszögű zsemle-szeleteket kirántunk, előbb sós vízben agyvelőt főzünk meg, melyet megvagdalván, kevés vajjal, petrezselyemmel, sóval, borsal megpárolunk, ezzel a rántott zsemlet bekenjük, a zsemlenek másik részét reá rakjuk, hogy az agyvelőből semmi se látszassék, a tál körületére rakjuk, a karbonádokat pedig karikában a közepre, úgy hogy mintegy koszorú legyen.

109. Kappanmell osztrigával.

Kappannak, vagy fiatal pulykának mellét kis szeletekre vágjuk, az osztrigákat kifejtven, vajjal bekent lábasba húst és osztrigát felváltva teszünk. Ekkor apróra vagdalt citromhéjat, egy vagy két citromnak levét teszszük bele, finom zsemlemorzsával behintjük, kevés vajat rátevé, a fedőre parázst rakunk, s lassan addig pároltatjuk, míg csak igen kevés mártása marad.

110. Vagdalék-kádkák.

Darab sült pulykát, fél borjúkedszt, hat csiperke-gombát, húsz ráknak farkát és ollóit kifejtve, apró kockákra vágunk, a héjból tizenégy dekagramm rákvajat készítünk, miben a csiperke-gombát három deciliter zöld borsóval s apróra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk. Ekkor a vagdaltat beleteszszük, még kissé pároljuk s megsózá, ki hagyjuk hűlni. Most négy deciliter tejfelt öntünk másfél porhanyó kifli morzsájára, két tojást és kettőnek székét hozzáadván, jól elkavarjuk, a vagdalékot beleteszszük, a rákvajjal bekent kádkákat a porhanyó tésztával megbéleljük, megtöltjük, kevés rákvajat reá tevé, lassan megsütjük.

111. Vagdalék sonkával és rántott burgonyával.

Kevés vajmártásba apróra kockázott borjúhúst és borjúkedszt, valamint kevés zöld petrezselyemmel vajban párolt csiperke-gombát és kartifiolát vagy spárgát teszünk, a mint az évszak magával hozza, azt jól elpároltatjuk, hogy kevés mártása maradjon. E közben négy vagy öt jó fajta lisztes burgonyát megfőzünk, meghámozván, kihűtjük és elreszeljük, hét dekagramm (4 lat) vajat habosan felferünk, egy egész tojást és háromnak székét egymásután

belekavarván, kevés sót és reszelt burgonyát adunk hozzá s kerek, lapos, mintegy két késfok vastag vánkocskákat csinálunk egy forintos ezüstpénz nagyságban, habart tojásba és finom zsemlemorzsába mártjuk és zsírban szép sárgára kirántjuk. Aztán a vagdalék mártásba két tojásszéket ütünk s kerek tálban feltálaljuk ; a rántott burgonyát sűrűn behintjük apróra vágott sonkával s azzal a tál szélét megkoszorúzzuk.

112. Sodralék csiperke-gombával.

Borjúczombból vékony szeleteket vágván, jól megpuhítjuk és félretesszük ; aztán pecsenyemaradékot, kis darab szalonnát, darab főzött sonkát, zöld petrezselymet, metélő hagymát s néhány szarvasgombát apróra összevágván, kevés sót, borsot, két tojásszéket és két kanál tejfelt adunk hozzá, mindezt jól összevegyítjük, ezzel az említett szeleteket megkenjük és összehengerítjük. Aztán lábasba néhány szelet szalonnát teszünk, a sodraléket reárajuk, szalonnaszeletekkel befedjük, a lábas fedőjére parázst rakunk s két óráig pároljuk. Ekkor a zsírt leszűrve, a sodraléket hosszában kettévágjuk s úgy tesszük a tálra, hogy a töltelék látszassék. Aztán apró csiperke-gombát tisztán kimosva, darab vaját megolvasztunk, zöld petrezselymet és csiperke-gombát beletevén, addig pároljuk, míg mártása egészen elpárolódott, aztán kevés lisztet hintünk reá, ismét elpároltatjuk, végre fél kávé csésze fehér bort, ugyanannyi levet és két tele kanál tejfelt adunk hozzá s addig főzzük, míg csak igen kevés mártás marad, a kevés mártásnak zsírját tisztán leszedjük, a csiperke-gombából pedig a tál szélére koszorút készítünk s a sodraléket a tál közepére tálaljuk.

113. Rántott sodralék burgonyával.

Lisztos burgonyákat megfőzve és meghámozáskor, a reszelőn hidegen elreszeljük. Négy-öt burgonyához két dekagramm vaját verünk habosan, három egész tojást ütünk bele, aztán a reszelt burgonyát sóval és zöld petrezselyemmel együtt beleteszünk s aztán hosszúkás sodraléket készítünk belőle s habart tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, s világos barnára zsírban kirántjuk. A zsemlemorzsá közé kevés parmezán-sajt is lehet venni s végre rántott zöld petrezselyemmel feldiszíteni.

114. Rántott szarvacskák.

Porhanyó kifliknek héját lereszeljük, középen ketté vágjuk, s kivájjván a következő töltelékkel töltjük meg : Darab borjúhúst, vagy

más pecsenyemaradékot durván összevágunk, hasonlóan kevés zöld petrezselymet és vereshagymát; félkanál lisztet beletevén, kissé megpirítjuk, s ebbe az összevagdalt belevalót beleteszszük, kanál levet öntünk reá, a húst úgy elfőzzük, hogy ne legyen leve, s ezen töltelékkel megtöltjük a kifliket. A felső részt bedugjuk a kivájt béllel, kevés tejfelt ráöntve, puhulni hagyjuk, gyakrabban megforgatva, hogy mindenhol jól beszívódjanak a nélkül, hogy széthullanának. Most néhány tojást ütünk le, a kifliket belemártjuk; zsemlemorzsába borítjuk, és zsírban szép barnára kirántjuk. Tálaláskor diszítsuk fel kirántott zöld petrezselyemmel.

115. Kucsmagomba fasirozva.

Darab felolvasztott vajban apróra vágott petrezselymet, egy-két marok gondosan megmosott kucsmagombát, 28 dekagramm borjúhúst párolunk. Ha ez megtörtént, apróra vágjuk, megsózzuk, tejben áztatott és kinyomott fél zsemlét hozzáadunk, az egészet mozsárban finomra törjük, melybe még egy-két kanál tejfelt és 2 tojásszéket adunk. Ekkor nagy kucsmagombákat megsózzunk s jó ideig a sóban hagyjuk feküdni, miután előbb igen tisztán megmostuk, leszárítjuk és szárát kifejtvén, a vagdalékkal megtöltjük, a szárát hozzávágjuk, s ismét beleteszszük. Aztán lábasba apróra vágott vajat, kevés zöld petrezselymet teszünk, s ebbe kucsmagombát, fölibe néhány kanál friss vajat, marok zsemlemorzsát, aztán ismét néhány darab apró vajat s a sütőben lassan megsütjük.

116. Borjúhús-meridon.

Fél kilogramm borjúhúst tisztán megmosva és besózva, néhány szelet szalonnával, karikára vagdalt vereshagymával és sárgarépával lábasban megpárolunk, azonban nehogy barna legyen, mindig kevés levet töltögetünk reá. Ha a hús párolva van, apróra vágjuk, apró metélő hagymát és zöld petrezselymet is adunk hozzá s aztán kevés vajjal pároljuk, a vagdaltat hozzáadjuk s még kissé pároljuk. Öt dekagramm vajból, két kanál lisztből és három deciliter jó tejből besamelt készítünk, a vagdalékot belekeverjük, megsózzuk, egy egész tojást és egy tojásszéket ütünk bele, jól elkavarjuk; vajjal jól megkent lábast 2 centiméter magasságra megtöltünk a vagdalékkal s a lábas egész kerületében újjnyi vastagságban felkenjük a vagdalékot. Már előbb ragút csinálunk borjúhúsból, borjúkedszből, spárgából, rákfarkakból és csiperke-gombából, melynek mártását sűrűre elfőzzük, most

két tojásszéket ütven bele, a ragút a már kibélelt lábasba töltjük, s ezt újjvastagságnyira a megmaradt vagdalttal befedjük s egy óráig pároljuk. A tálra kiborítván, agyvelő-karbonáddal koszorúzhatjuk. Hasonló módon készül a rizskása-meridon is. Tizennégy deka-gramm rizst jó fehér lében sűrűre elfőzünk, kihűlvén, egy egész tojással és egynek székével elkeverjük s a lábast evvel béleljük ki, aztán középen ragúval kitöltjük, felül a maradék rizsszel befedjük s pároljuk.

117. Vagdalék kagylóban.

Négy, sós vízben főzött borjúkedeszt apró kockákra vágunk, kevés vajat felolvasztván, abban kávé kanálnyi lisztet kissé megpirítunk. Aztán apróra vágott zöld petrezselymet és mogyoró nagyságú vereshagymát, valamint az apróra vágott kedeszeket is beleteszszük, kevés húslevet és apróra vágott citromhéjat, fél citromnak levét és két kanál tejfelt; végre két tojásszéket ütünk reá és ha mindenestül jól összekevertük, tüstént elveszszük a tűzről. A kagylókat melyeket fűszerkereskedésben lehet venni, vajjal bekenvén, a vagdalékkal megtöltjük, aztán felül finom zsemlemorzsát hintünk reá s erre apró vajdarabokat rakunk; a kagylókat tepsin addig hagyjuk a sütőben, míg a vaj elolvadt s a morzsák kissé megmerevedtek és világossárga színt nyertek. Ezen kagylókat asztalkendővel csinosan beterített tálban adjuk fel.

118. Vagdalék barna abroncsban.

Egy kilogramm borjúhúst szalonnaszeletekkel, sárgarépa-val, néhány szem szegfűborssal és vereshagymával párolunk, néha-néha kevés jó levet töltünk reá és szépen megbarnítjuk; aztán a húst kiveszszük, barna lében áztatott és kinyomott fél zsemlével apróra vágjuk össze, s mozsárban öt tojás sárgájával addig törjük, míg tésztává lesz. Ekkor lábasba teszszük, kevés barna levet öntünk reá s fél citromnak levét s kevés lészeletet (glace) adván hozzá, jól elfőzzük és ha olyan lett, mint a pép, szitán áttörjük. A később leírandó abroncsformát vajjal megkenvén, megtöltjük és háromnegyed óráig párba állítjuk. E közben kockákra vágott főzött borjúkedeszt és sült borjúhúst, kifejtett rákfarkakat, sós vízben főzött spárgát vagy kartifiolát, ez utóbbit kis részekben, néhány elszeldelt csiperke-gombát, apróra vágott zöld petrezselyemmel együtt vajban párolunk és jól elfőzünk. Ekkor a barna abroncsot kiborítjuk a tálba, s az abroncsnak nyilását a vagdalékkal egészen kitöltjük, azonban annyi rákfarkat, spárgafejet és kartifiolrőzsát megtartunk, hogy a tálalás-

nál a barna abroncsot evvel váltakozva körül rakhassuk. Ugyanezen módon lehet az abroncsot lisztből is csinálni. A rizst sós vízben addig főzzük, míg a szemek kissé felrepedeznek, ekkor leszűrjük, darab rákvajjal felolvasztunk, a rizst beleteszszük s annyi fehér levet öntünk reá, hogy a rizs megpuhul, de mégis szemekben marad. A rákvajjal bekent abroncsformát a rizsszel megtöltjük s félóraig párba állítjuk. Tálalásnál az abroncs nyílását vagdalékkal épen úgy kitöltjük, csak hogy csiperke-gomba helyett fiatal kucsma-gombát veszünk, mit apróra vágott zöld petrezselyemmel és vajjal párolunk, s e nyílás kerítését kis kucsma-gombával, kartifol-rózsával és rákfarkkal váltakozva ékesítjük. A barna abroncsot vadpecsenyéből is lehet készíteni. Ha van darab sült őzhátszín vagy őzcsomb, a húst apróra vágjuk, a zsemlet barna lében áztatván, kinyomjuk s mindezt molsárban téstávvá törvén, lábasba teszszük, szedőkanállal barna levet öntvén reá, kissé elfőzzük. Ha mindez egészen kihült és pép alakban elhabartatott, öt tojás fehérének kemény havát lassan közibe vegyítjük, a formát vajjal bekenvén, továbbra úgy járunk el, mint az előbbieknél.

Ezen abroncsformának közép nagyságúnak kell lennie, közepén tíz centiméternyi átmérőjű nyílással, az abroncs szélessége pedig köröskörül nem több, mint négy centiméternyi, alapja egészen sima, vagy levelekkel díszített is lehet. Magassága olyan, a minőre általában ezen formákat csinálni szokták, hogy veszély nélkül állíthassuk párba. Az egésznek nem szabad igen nagynak lennie, miután az assiette csak mellékétel és sohasem tekinthető önálló ételnek.

119. Sódar-kádkák.

Palacsintát haluska formára vágunk s darab főtt sovány sódart apróra vágunk s a vagdalt palacsintával együtt tálba teszszük, három tojásszéket, két decziliter (félmeszely) jó tejfellel jól elhabarván, közé keverjük. A vajjal bekent s apróra vágott sódarral sűrűn behintett kádkákba a sódaros téstát beletevén, párba állítjuk.

120. Galamb papirtekercsben.

Két-három galambot megtisztítván, mindegyikét hosszában két részre vágjuk, megsózzuk s késsel megpuhítjuk, hogy kissé szélesebbek legyenek, aztán zöld petrezselymet, mogyoró-hagymát, csiperke-gombát, a galambnak máját, borsot, szardellát összevágunk. Most darab szalonnát vékonyan felszeldelünk, a galambokat fehér papírra teszszük s azoknak a belső oldalát a töltelékkel bekenjük.

Ezen módon járunk el, míg galamb és töltelék van. Miután ez megtörtént, még néhány szalonna-szeletet vágunk s ezzel a húst befedjük, aztán a papírt betekerjük s két végét csinosan kivágjuk. A hány fél galamb van, épen annyi tekercset kell csinálni, aztán rostélyra tévén, vajjal bekenjük s lassan megsütvén, a papirban adjuk fel az asztalra.

121. Töltött tojás.

A tojást keményre főzvé, ketté vágjuk, sárgáját kiveszszük, tíz tojáshoz tejben áztatott zsemlet megvágunk, a tojássárgákat megreszelve hozzáteszszük, kevés tejfelt, evőkanál porrá tört cukrot s kávéskanál fahéjat adunk hozzá s összekavarjuk; ekkor lapos tálat vajjal bekenünk, zsemlemorzsát hintünk reá, a kétfelé vagdalt tojást belerakván, megtöltjük azokat az elkészített gubókkal. Hét decziliter tejfelt veszünk tíz tojáshoz, sáfrányt, fahéjat s cukrot keverünk közé s rátöltjük a tálba kirakott tojásra, a sütőbe tévén, felpirítjuk s úgy a miben van, feladjuk az asztalra.

122. Fogoly-száلمي pástétomkákkal.

Három szépen megtisztított fogolyt besózá, vékony szalonna-szeletekbe takarjuk, aztán megsütjük, két fogolynak mellét kivágjuk, a többi részét pedig a harmadik fogolylyal együtt rántott zsemelével addig törjük a mozsárban, míg tésztaalakot nyer, ekkor lábasba teszszük, szedőkanál jó barna levest és fél csésze vörös bort öntünk hozzá s elpároltatjuk. Aztán a foglyok kivágott melléből vagdalékokat készítünk. A fogolymellet kockákra vágjuk, hasonlóan finom zsemlemorzsában hengergetett és zsírban kirántott fél libamáját. Kevés vajat felolvasztunk, zöld petrezselymet, kevés vereshagymát, mindkettőt apróra vágva, teszünk bele; majd a felvagdalt mellet és lúdmáját adjuk hozzá három-négy kanál vajás mártással együtt, s az egészet sűrűre elfőzzük. Mielőtt ez történnék, a péknél kis, tallér nagyságú zsemleket süttetünk, azoknak héját lereszelvén, a tetejéből garas nagyságú fedőt vágunk s a belét egészen kivágjuk, tejfellel megnedvesítjük, azonban nem szabad igen puhának lenni, nehogy szétomoljanak. Aztán habart, megsózott tojásba és zsemlemorzsába mártva, zsírban szép sárgára kirántjuk, mire szitára rakjuk, hogy zsírja lefolyjék; a szálmot finom szitán áttörjük a tál fenekére, a kirántott zsemleket koszorúban reá rakjuk s a már elkészített vagdalékkal megtöltjük s a fedőcskéket ráteszszük. Mindennek oly gyorsan kell történnie, hogy az étel ki ne hűljön.

123. Szalonka-száلمي.

Ha a szalonkák szépen meg vannak tisztítva, beleiket kiveszszük és félretesszük, a szalonkákat szalonna-szeletekbe betakarjuk és megsütjük. Akkor a mell legszebb darabjait kivágván, a többi részt zsírban kirántott zsemélével együtt mozsárban addig törjük, míg péppé nem lesz. Két szalonkához egy zsemlénél kevesebb kell. Aztán finom szitán áttörvén, lábasba tesszük, félig jó lével feltöltjük s addig főzzük, míg péppé lesz. E közben a szalonkák belét apróra vágjuk, s ezt apróra vágott zöld petrezselyemmel és igen kevés vereshagymával vajban pároljuk. Aztán zsemleéből nagy háromszögeket vágván, azokat zsírban kirántjuk s erre a pároltat vastagon felkenjük, a szalonkák melléből vágott darabokat a tál fenekére tesszük, erre a száلمit s a megkent zsemleszeleteket szép rendben a tál szélére rakjuk.

124. Sódartekercs.

Tíz dekagramm vaját habosan elverünk s öt tojásszéket egymásután belekeverünk, valamint kevés sót, hét dekagramm finom lisztet s három tojás fehérének kemény havát, vajjal bekent tepsire a keveréket két késhát vastagságban szép egyenlően felkenjük, s gyenge tűznél megsütjük. Aztán darab sonkát apróra vágunk, jó parmezán sajtot reszelünk, a tepsit, ha a tészta már világos zsemlesárga, kihúzzuk, a sódarral és két kanál reszelt parmezán-sajttal behintjük s két kanál tejfelt öntünk reá. Ekkor a tepsit ismét néhány perczre a sütőbe tesszük, míg jól meghuzódott, aztán kiveszszük s a tésztának szélét késsel felvágjuk s összetekerjük, de nem igen erősen, aztán tejfellel bekenjük, sonkával és kevés parmezán-sajttal behintjük, aztán még néhány perczre a nem igen meleg sütőbe tesszük. Tálalás előtt éles késsel három késfok széles szeletekre vágjuk s kereszt alakban rakjuk fel a tála. Ezen tekercset ragú koszorúzására is igen jól lehet használni.

125. Fürj rizszsel.

A megtisztított fürjeket lábasba tesszük, néhány szelet szalonnát, darab borjúhúst, kevés zöld petrezselymet, metélő hagymát, kevés sót, fél pohár fehér bort, néhány tele kanál jó levest adunk hozzá s gyenge parázstűzön pároljuk, ezután a fürjeket kivevén, a mártást a zsírtól megtisztítjuk, a fürjeket a tál közepére tesszük, a mártást reáöntjük s rizsabroncsba zárjuk be, mint a hogy a 119-ik szám alatt leirtuk.

126. Kádka töltelékkel.

Borjűhús vagy más maradék pecsenyedarabot apróra vágunk össze, fél zsemlének héját lereszeljük, tejben áztatván kinyomjuk, kevés apróra vágott zöld petrezselymet, rákfarkat és sót hozzáadva, darab vaját habosra ferverünk, a fentebbieket egy egész tojással és kettőnek székével beleteszszük s addig kavarjuk, míg péppé nem lesz. Aztán írósvajas tésztát készítünk (lásd ezt a tészták közt lentebb), oly finomra kinyújtjuk, mint a laskatésztát, lapos kádkákat csinálunk belőle, e töltelékkel beleteszszük, ugyanazon tésztával befedjük, a sütőben szép barnára megsütjük, s a kádkákat a tála kiborítván, feladjuk az asztalra.

127. Vagdalék-fánk vagy vajas táska (Rissole).

Fél kilogramm párolt, de meg nem barnított borjűhúst apróra vágunk, épen így kevés zöld petrezselymet s egy fej vereshagymát is. Ekkor kevés vajat vagy libazsírt felolvasztunk, kis evőkanál lisztet keverünk bele, a vágott petrezselymet és hagymát kissé megpirítjuk, végre a vágott borjűhúst beleteszszük, s fél szedőkanál levét reáöntvén, az egészet addig főzzük, míg sűrű pép lett belőle. Aztán írósvajas tésztát vékonyra kinyújtunk, s ebből tenyér szélességű és újjhosszúságú szeleteket vágunk, az egyik végét tojásfehérével megkenjük s hosszában töltelékkel bekenjük, összehengerítjük s a két végét szépen összenyomjuk, hogy sülés közben fel ne bomoljanak, aztán az egészet bekenjük tojásfehérével s finom zsemlemorzsával behintve, forró zsírban szép világossárgára kirántjuk, tiszta itatós papírra lecsepegtetjük s tálban szépen felhalmozzuk. Ékesíteni rántott petrezselyemmel szokás.

128. Kádkák ragúval vagy szálmival.

Írósvajas tésztát késfok vastagságnyira kinyújtunk és evvel kerek vagy hosszúdad alakú kádformákat szép simán kibélelünk úgy, hogy a tészta ránczot ne vessen s ezt puha papírral könnyen kitöltjük. Minden kádkára fedelet készítünk, mely egészen reá illjék annak nyílására. Ha a kádkák kerek, akkor a fedőt fánkszúróval vágthatjuk ki, de ha tojásdadok, akkor a kádka nagysága szerint meleg késsel vágjuk ki és keskeny vajas tésztaszalaggal diszítjük. A fedőnek közepébe kis tésztatömb jön, melyet kis hajó vagy koczka alakjában vágunk ki s a fődél közepére tojásfehérével ragasztunk fel. A fedeleket most tojásfehérével bekenvén, a kádkákkal együtt szépen megsütjük; e közben borjűhúsból, csiperke-gombából, spár-

gából vagy rákfarkakból ragút vagy olyan szálmít készítünk, a milyen a 123-ik szám alatt leírva van. Ha a kádkák kiszültek, a papírt gyorsan, de óvatosan kiveszszük belőle s ragút vagy szálmít töltünk bele, a fedőkkel befedjük és a tálra szépen felrakván, asztalra adjuk. Hogy a kádkákat már a töltés előtt kell kiborítani, ez magától értetődik.

129. Palacsinta-tekeres.

Fél kilogramm megpárolt borjúhúst fél vereshagymával és kevés zöld petrezselyemmel apróra vágunk. Aztán felolvasztott libazsírban vagy vajban kanál lisztet megpirítunk, a vagdaltat beleteszszük, fél szedőkanál jó levet öntünk reá s sűrűre elfőzzük. E közben finom palacsintákat sütünk, négyszögekre vágjuk s bekenjük töltelékkel, összegöngyölítjük s levert tojásba és finom zsemlemorzsába mártván, zsírban kirántjuk. Tálaláskor kúpalakban rakjuk egymás fölébe.

130. Palacsinta-tekeres vaddal.

Szép egyforma palacsintákat sütünk s maradék őz- vagy nyúlpecsenyét apróra vágunk, hasonlóan kevés citromhéjat, továbbá tejes zsemlének héját levágva, a zsemlének felét tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk s a vadhússal együtt apróra vágjuk, ezt mind tálba tevén, fél citromlevet, egy vagy két tojásszéket adunk hozzá, a szerint, a mint a töltelék több vagy kevesebb. Ennek olyannak kell lennie, hogy kenni lehessen, de azért épen nem hígnak. Ekkor minden palacsintába annyit adunk a töltelékből, hogy bár eléggé megtöltve, túltöltve még se legyen. Késsel a tölteléket szép simán szétkenjük, de nem egészen a széleig, aztán a végét tojás sárgájával bekenjük, összegöngyölítjük és a két végét levágjuk. Végre levert tojásba mártjuk, aztán zsemlemorzsában meghentergetvén, zsírban kirántjuk. Ha kiszültek, tányérra rakjuk és rántott zöld petrezselymet teszünk reá.

131. Laska-pástétom.

Laska tésztából finom vágott metéltet készítünk, ezt sós vízben jól megfőzvé, leszűrjük s amíg meleg, dió nagyságú vajat keverünk el közte, aztán a laskát vajjal bekent nagy, széles lábasba két újjnyi magasságban kanállal erősen benyomjuk és kihűtjük. A laskát most forintos nagyságú fánkszúróval kiszaggatjuk, levert, megsózott tojásba mártjuk, zsemlemorzsában meghentergetvén, zsírban kirántjuk. Ezután kis kiszúróval a közepén, majd egész a fenékig

lyukat csinálunk, hogy koszorú formájú legyen. Ezen nyílásba vagdalékot vagy tölteléket teszünk s melegen feltálalván, zöld petrezselyemmel ékesítjük.

132. Sódar-tekeres:

Hat tojásból tojástekercshez való kerek és vékony szeleteket sütünk, darab főzött sovány sódort apróra vágunk s ezt annyi friss tejfelbe elhabarjuk, hogy kenhető legyen; ezt késfokvastagságban a tojás-szeletekre kenvén, azokat összegöngyölítjük, két végét levágjuk, hogy egyformák legyenek. Vajjal bekent kerek vagy tojásdad formaalját tojásszeletekkel kirakjuk s a tekercseket fennállva a formába egymás mellé rakjuk. Előbb kevés vajmártást készítünk, melybe vagy kockákra vágott borjúpecsenyét vagy kappan-mellet teszünk, letisztítván annak barnáját, aztán sós vízben főzött kártifolát, melyből néhány kisebb rózsát félreteszünk, három kis tisztított csiperke-gombát és 15—20 rákfarkat kockákra vágva addig párolunk, míg a mártás egészen elfőtt, ekkor két tojásszeletet ütünk reá és félretesszük. Ha a tekercsek a formába berendezvék, úgy annak belső részébe a vagdalékot töltjük s párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk a tálra, a tojásos szeleteket felülről elveszszük s a vagdalékot a kártifolia rózsával és rákfarkakkal csinosan megrakjuk. Ezen tekercseket töltelékes velővel is készíthetni.

133. Malacz vagdalékkal töltve.

Miután a malaczt szépen megtisztítottuk, fejét és lábait levágjuk, hasát hosszában felhasítjuk, húsát és csontját éles késsel elválasztjuk, de mégis úgy, hogy a bőr meg ne sérüljön. Ekkor huszonnyolcz—huszonnyolcz dekagramm borjúczombhúst, tizen-négy dekagr. csontvelőt s tejbe áztatott zsemlét apróra vágunk, aztán mozsárban megtörjük, s négy egész tojást öntünk reá, ismét megtörjük, sót, kevés tört borsot, szerecsendió-virágot adunk hozzá, ritka szitán áttörjük s a malacznak belső részére hüvelyk vastagságnyira felkenjük. Előbb főzött, páczolt vagy füstölt nyelvből kis-újjnagyságú vesszőket vágunk, hasonlóan szép eczetes uborkából, ezeket csikokban a töltelések fölibe rakjuk, újj szélességű közöket hagyván, aztán összegöngyölítjük, mint a rétest, tiszta asztalkendőbe betakarjuk, s két végén erősen összekötjük, hosszú lábasba tesszük, szeletekre vágott vereshagymával és sárgarépával, néhány szem borssal és szegfűborssal a levágott fejet és lábakat hozzáadjuk, két liter fehér óbort, négy decziliter eczetet öntünk reá, megsózzuk, befedjük s addig főzzük, míg feje meg-

puhult, aztán kihűtjük és ha kisajtolódott és kihűlt, ráöntjük a főzetet s használatig félretesszük. Tálalás előtt kiveszszük az asztalkendőből, tisztán leszárítjuk és vékony szeletekre vágjuk. A tál közepére vékonyra szeldelt hideg sertéshúst teszünk, behúzzuk szép simán majonézzel (lásd 135. szám), a malacz-szeleteket köröskörül koszorúba rakjuk s aztán ismét koszorút durván felvágott aszpikból. Ezen étel mind asziettenek, mind estelihez felhasználható. Pácztolt nyelvet, kolbászt mustárral, sonkát aszpikkal, ezt mind felhasználni előétkekül.

134. Majonézt készíteni.

Két kávésfindzsa szétolvasztott aszpikot, amint azt lentebb találjuk, kis kávésfindzsa tiszta aixi olajat, késhegynyi tört borsot, citromnak levét és evőkanál fehér eczetet, mindezt összeöntve sárgarézből készült főzőmedenczében jég fölébe tesszük s a habverővel addig verjük, míg sűrű, fénylő tömeggé lesz, melyet úgy hideg hús ételekhez, mint halakhoz is használhatni, pl.: Mielőtt a majonézt készítenők, fiatal jérczét vagy kappant megkoppasztunk és présben megfőzünk, a mint azt lentebb találjuk, kihűtjük, szépen felvágjuk, csinosan a tálra rakván, majonézzel egészen behúzzuk, mielőtt még a majonéz megkeményednék. Ha könnyű gyermekpép sűrűségű, széles, hideg vízbe mártott késsel szépen felkenjük a jérczére, aztán hideg, megmerevedett aszpikból annyit vágunk apróra, hogy abból két újj szélességű befoglalást készíthetünk, mely a majonézt köríti. A másik befoglalást kis zöld uborkákból csináljuk, melyeket vékony szeletekre vágván, a tál szélére rakunk, úgy hogy ismét az aszpikot foglalják be. A majonézt kocsonyás halakhoz is adhatni vagy tengeri kagylókban is: a kagylók fenekére főzött borjúvelőt teszünk; ha az egészen kihűlt, a majonézzel behúzzuk s ezt vágott aszpikba foglaljuk be, s ezt ismét igen kis uborkák szeleteivel körítjük. Ezen kagylókat asztalkendővel borított tálon kell asztalra adni.

Bőjti előételek.

135. Hideg hal aszpikkal és majonézzel.

Szép csukának vagy süllőnek közép darabját megtisztítván és megsózáván, fele vízben és fele fehér eczetben, egész vereshagymával, sárgaréppával és néhány szem borssal és szegfűborssal megfőzzük, s miután kihűlt, újjvastagságú darabokra vágjuk és szép kerek tálnak közepébe szép egyenlően és magasan egymásra rakjuk s

széles kés segélyével majonézzel simán bevonjuk, még pedig úgy, hogy a halból semmit sem lehet látni. Az aszpikot, melyet alább a becsináltak között találunk, széles lábasba öntjük és ha megaludt, kifordítjuk a kocsonyát s kissé meleg késsel kisújjnyi hosszúságban háromszögletű darabokra vágjuk, úgy, hogy a háromszög szélesebb oldala a majonéz felé álljon (lásd a 135. sz. a.), végre a majonéz közepére aszpik-csillagot teszünk fel, miáltal az egész igen csinos alakot nyer.

136. Burgonya tejből.

Tíz-tizenkét főtt burgonyát meghámozunk, vastag szeletekre vágjuk, e közben hét decziliter jó tejet felforralunk, a burgonyát beleteszszük s addig főzzük, míg a tej elfőtt, a nélkül, hogy péppé elfőne; felül néhány darabka vaját teszünk, s még kis kávé s findzsa tejfelt is öntünk reá, gyorsan megpirítjuk, hogy szép barna legyen, a tál szélére habart tojásból készült abroncsot teszünk, s ugyanazon tállal asztalra adjuk. A burgonyának ugyan nem szabad levesnek lennie, de száraznak sem.

137. Tok héringgel.

Szép darab tokot egy óráig sóban hagyván, fele fehér eczetben és fele vízben megfőzünk, vereshagymát, petrezselymet, sárgarépat és babérlevelet adván hozzá. Ha megfőtt, vékony szeletekre vágjuk, lábasba sor tokot és sor héringet teszünk, melyeknek bőrét lehúztuk, előbb jól kiáztatván, szálkáját kiszedtük s hosszúkás darabokra vágtuk; aztán kevés zsemlemorzsát és egy kanál jó tejfelt öntünk reá, aztán felváltva ismét sor tokot és héringet, melyet mindig citromlével és tejfellel öntözünk meg, míg a lábas tele lesz; ez megtörténvén, a lábast befedjük, egy óráig párba állítjuk s vigyázva borítjuk ki a tálra, hogy szét ne essék. A tálát vajastészta abronccsal körítjük, ezt késfoknyira kinyújtván, s közép nagyságú fánkszúróval kiszúrván, ezen levelek szélét tojás fehérével bekenjük s egyik levelet a másikra teszszük, úgy, hogy az egyik a másiknak csak felét fedje el; úgy rakjuk ki az egész koszorút, mely a tál közepében levő ételt csinosan köríti.

138. Hal-kolbász.

Szép csuka derekából egy kilogrammot sós vízben megfőzünk, aztán épen olyan darab pontyot veszünk, melyet előbb megsózáván, lisztben megforgatunk és kirántunk. Mindkét hal szálkáit kiszedjük s tejbe áztatott, de már előbb lereszelt s jól kinyomott

zsemlével apróra vágjuk. E közben írósvajban apróra vágott kevés petrezselymet néhány perczig párolunk s négy tojásszéket elhabarjuk. Ezt mind nagy mozsárban oly finomra törjük, hogy olyan legyen, mint a tészta, kevés sót és késhegygyel borsot is adunk hozzá, majd az egészet medenczébe tesszük, három tojásszéket és két kanál tejfelt keverünk bele, beletöltjük a fecskendőbe s arasznyi hosszú kolbászokat készítünk, melyeket sütés alatt néhány perczig lágyemeleg vízbe teszünk, aztán vajban szépen megsütünk s melegen az asztalra adunk. Megjegyzendő, hogy a juhbeleket, mielőtt megtöltenők, be kell áztatni s néhányszor meleg vízben kimosni.

139. Hal-karbonád.

Mintegy egy kilogrammos darabot a csuka derekából sós vízben megfőzünk, de csak annyira, hogy a hal nyers ne maradjon. Aztán fél kilogramm pontyot, miután jól megsóztuk és lisztben megforgattuk, vajban kirántunk, mindkettőnek szálkáját kiszedve; fél reszelt zsemlét tejbe áztatván, kinyomunk s a hallal együtt apróra vágunk, hasonlóan kis fej vereshagymát, kevés citromhéjat s kevés tört borsot adunk hozzá, mindezt három tojásszékkal jól elhabarjuk s ezen tömegből kis karbonádokat alakítunk, ezeket olvasztott vajjal bekenve, finom zsemlemorzsában megforgatva, serpenyőben írósvajjal szépen kisütjük. Tálalás előtt kevés vajat felolvasztunk, apróra vágott citromhéjat, egy citromnak levét tesszük bele s a karbonádokat, ha már a tálban vannak, forróan leöntjük vele. Ugyanezen tömegből kis kolbászokat is lehet készíteni, melyeket leütött tojásba mártva és zsemlemorzsával meghintve kirántunk s ezt citromleves mártalékkal becsinálnak használhatjuk.

140. Osztriga, csuka- vagy menyhalmájjal.

Néhány csuka vagy menyhalmáját megsózáván, apró darabokra vágunk s finom zsemlemorzsában meghengerítvén, zsírban kirántjuk. Az osztrigákat felbontjuk, vajjal megkent lábasba váltakozva sor májat és sor osztrigát teszünk, e közben mindig kevés tört borsot és apróra vágott citromhéjat hintünk reá s néhány darab vajat adunk hozzá, két citromnak levét facsarva a lábasba, felül parázst teszünk s lassan át hagyjuk párologni. Tálaláskor háromszögletű kirántott zsemle-szeletekből készítünk koszorút a tál szélére, vagy vajas tészta abroncsot.

141. Tojás burgonyával.

Főzött burgonyát szeletekre vágunk, néhány darab vajat, néhány tele kanál tejfelt adunk hozzá, sor burgonyát és sor tojást

teszünk, megsózzuk, kevés vaját és tejfelt teszünk reá, aztán ismét tejfelt és vaját, s így folytatjuk, míg a tál egészen tele lesz, az utolsó réteget azonban a burgonyának kell képeznie. Ekkor az egészet tejfellel jól leöntjük, néhány darab vaját teszünk reá, behintjük finom zsemlemorzsával, parázst teszünk alá és fölibe és szép sárgára kisütjük.

142. Habart-tojás spárgával és rákfarkkal.

Fazékba 12 tojást ütünk, megsózzuk és jól elhabarjuk, előbb sós vízben megfőzött csomó spárgát hosszúkás darabokra vágunk, húsz ráknak farkát kifejtjük, s mindeniket a közepén elvágva a tojásba teszszük kevés apró borssal, s mind együtt jól összekavarjuk. Azután darab felolvasztott rákvajba az egészet beleadjuk, többször felkeverjük, s kis darabokra kiszakasztjuk. Ha feladjuk az asztalra, kis kerek tálba tálaljuk, közepét magasra felrakva, köröskörül pedig csiperke-gombával kirakva.

143. Tojáspalacsinta.

Palacsintát sütve, négy tojásból habartat készítünk, 15 ráknak kifejtett farkát és ollóit s fél tejbe áztatott zsemlet, néhány vajban zöld petrezselyemmel párolt csiperke-gombát durván összevágunk; azután darab vaját eldörzsölve, néhány kanál tejfelt hozzáadunk és a fentebbit belekavarjuk, a palacsintákat ezzel megkenve, tálra teszszük, néhány kanál tejfelt és még kevés vaját rá, aztán parázst fölibe s kissé megbarnítjuk.

144. Rántott tojás.

Keményre főzött lehámozott tojások aljából annyit vágunk el, hogy a tálon megálljanak; felső részéről fedőt vágunk le; a tojásszéket kivájva, azt mozsárban finomul összetörjük, aztán darab vaját eldörzsölünk, apróra vágott zöld petrezselymet, felaprózott szardellát, az összetört tojásszéket, néhány kanál tejfelt, kevés zsemlemorzsát és sót adunk hozzá, mindezt jól összekeverve, megtöltjük vele a tojásokat, aztán a töltött tojásokat habart tojásba mártjuk, félig zsemlemorzsával és félig liszttel behintjük és zsírban kirántjuk. Most citromléből, szardellából, zöld petrezselyemből és metélő hagymából mártást csinálunk, melyet vékony sárgás rántásba teszünk és borsóvízzel feleresztünk, néhány tele kanál tejfelt hozzáadva, az egészet egybe és sűrű mártássá elfőzzük, aztán a tojásokat a tálba helyezzük, a mártást reáöntjük s az étel kész.

145. Tojásphárka.

Tizenkét tojást keményre főzünk, meghámozva, felül és alul fedelét levágjuk, sárgáját kivájjuk a nélkül, hogy a tojás széttörnék. A széket és levágott fedőket tejben áztatott zsemlével együtt apróra összevágjuk; aztán néhány rákfarkat, rákvajat, három egész tojást kevés sóval nagy mozsárban összetörünk, hat tele kanál tejfellel elhabarjuk, s a tojásokat ezzel megtöltjük. A vagdalék a következő módon készül: kockákra vágott csiperke-gombát zöld petrezselyemmel, rákfarkakkal s darab szálkájától megtisztított s megfőzött jó fajta hallal, kevés szerecsendió-virággal, apró kockákra vágván, rákvajban kissé párolunk, ezen vagdalékot rákvajjal bekent tálra teszszük, a tojásokat csinosan beleállítjuk, két decziliter (fél meszely) tejfelt öntünk reá, kevés zsemlemorzsával és néhány darabka rákvajjal behintjük és szépen megsütjük.

146. Elsikkadt tojás sóskamártással.

Darab felolvasztott vajba apróra vágott sóskát teszünk s pároljuk; ha a lé elpárolódott, kevés lisztet hintünk bele, s ismét pároljuk, megsózzuk, néhány kanál tejfelt adunk bele, s jól elfőzzük. Aztán lábasban egy rész fehér eczetet és három rész vizet felfőzünk, kevés sót adván bele, tetszés szerint tojást ütünk bele, csak hogy vigyázni kell, hogy egészben maradjanak, s meg ne keményedjenek, aztán a sóska-mártást a tálba teszszük, a tojásokat főzőkanállal kivesszük a lábasból, s vigyázva a mártásba teszszük, hogy egészben maradjanak.

147. Töltött tojás.

Hat keményre főzött tojást hosszában kétfelé vágunk, székét mozsárban finoman összetörjük, fél reszelt, tejbe áztatott zsemlét,



féltojás nagyságú darab vaját eldörzsölünk, ehhez jön még apróra vágott zöld petrezselyem, a megtört tojás, kevés só az áztatott zsemlével, két kanál tejfellel együtt. Mindezt jól összekavarjuk, megtöltjük vele a tojások fehérét, tálba apró vajdarabokat teszünk, a tojásokat beleállítjuk, felül rá tejfelt, s ismét rá néhány darab vaját és a sütőben szép barnára sütjük.

148. Töltött főtt tojás tejfellel.

A keményre főtt tojást megtisztítva, hosszában kétfelé vágjuk, a székjét megreszeljük. 10 tojáshoz veszünk egy fél zsemlet, tejben jól megáztatva, jól megvágva, 10 deka friss szalonnát nagyon apró kockákra megvágva, egy kanál tejfelt, egy egész nyers tojást, zöld petrezselymet, zeller-levelet, metélő hagymát apróra vágva, a háromféle zöldség legyen egy evőkanállal. Fekete és szegfűborsot egy kés-hegynyit, kellő sót, ezeket összekavarjuk, s mint a tojás széke olyan gömböcskéket formálunk belőle, zsemlemorzsába hömpölygetjük. A főtt tojásokat felenként zsírral kikent s bemorzsázott tálba rakjuk s a kis gömbökkel megtöltjük, 1 fél liter megsózott tejfelt ráöntünk, paprikás piros zsírral meglocsoljuk, zsemlemorzsával behintjük, 1 fél óráig a sütőbe tesszük sülni ; a miben készül, abban adjuk fel.

149. Tojás ülepedve.

Vajjal bekent tálba, melybe hat kanál tejfelt adtunk, 12 tojást ütünk, arra vigyázva, hogy egészben maradjanak ; aztán 6 jól kiáztatott szardellát megtisztítva és szálkáit kiszedve, hosszúkás darabokra vágunk, és azokat a tojások közé tesszük. Hosszú szeletekre vágott savanyú uborkával a tojásokat a tál körületén kirakjuk, hogy zöld koszorút képezzenek ; aztán annyi parázst teszünk fölibe, hogy bár kifőnek, de meg nem keményednek.

150. Tojás-sodralék.

Tíz tojást fazékban elhabarván, megsózzunk, aztán palacsintatepsiben kevés vaját felolvasztunk, s a tojásnak kis részét beleteszük, a tepsiben szétfutni hagyjuk s úgy kisütjük mint a palacsintát. E közben vagdalékot készítünk : néhány apró darabokra vágott csiperke-gombát kevés vajjal és zöld petrezselyemmel párolunk, darab kirántott csukát, melynek szálkáit kiszedtük, apró darabokra vágunk, tizenöt-husz spárgát, sós vízben megfőzve, hosszúkás darabokra vágunk, hasonlóképen húsz ráknak farkát és ollóit koc-

kákra vágjuk, három tojásból habarékot készítünk s apróra elverjük ; mindezt a párolt csiperke-gombához adjuk, néhány kanál tejfelt reá, s kissé elpároljuk. Ha a tojás-levelek mind megsültek, azokat vagdalékkal megtöltjük és összehajtjuk, felül és alul elvágjuk s közepén szétosztjuk, aztán a sodralékot szép rendben rákvajjal bekent tálra rakjuk, melybe két-három kanál tejfelt öntünk, kissé megsózzuk, aztán ismét kanál tejfölt öntünk reá, rákfarkkal feldisztjuk, a sütőbe állítjuk, néhány perczig felfőzzük és gyorsan feltálaljuk.

151. Tojás-lepény.

Tíz keményre főzött tojást apróra vágunk, tíz dekagramm habosra felvert vajba, tejbe áztatott zsemlét, kevés zöld petrezselymet apróra összevágva teszünk, két egész tojást és kettőnek székét habarjuk bele, két decziliter tejfelt adunk hozzá kevés sóval együtt, a habarékot vajjal bekent lábasba teszszük és szépen megsütjük ; ha megsült, tálba kiborítjuk s az asztalra feladjuk.

152. Tojás vagdalékkal.

Sós vízben megfőzött darab csukának szálkáit kiszedve, azt apróra vágjuk. Aztán 18 szál spárgát sós vízben megfőzünk, néhány vagdalt csiperke-gombát zöld petrezselyemmel párolunk s néhány rákfarkat kifejtünk. Mindezt apró kockákra vágjuk és olvasztott vajban megpergeljük, kevés sót teszünk bele, néhány kanál tejfellel leöntjük s jól elpároljuk. Nyolcz tojást vigyázva forró sós vízbe öntünk, hogy egészben maradjanak s csak addig főzzük, míg merevedni kezdenek, de semmi esetre meg nem keményednek. A vagdalékot magasan a tál közepébe tálaljuk és a tojásokat, melyeket főzőkanállal emelünk ki, koszorúképen rakjuk körül.

153. Buktatott tojás.

Hat keményre főzött tojást közepén kettévágunk, apróra vágott rákfarkat, tejbe áztatott reszelt zsemlét mozsárba teszünk ; egy egész tojást, három kanál tejfelt, kevés sót, kis darab rákvajat finomra összetörünk, ezen tölteléknek felét rákvajjal bekent tálra teszszük, apróra tépett csukából, hosszában elvagdalt rákfarkból, kevés csiperke-gombából vagdalékot készítünk, melyet zöld petrezselyemmel és zöld borsóval vajban kell párolni, aztán a rákfarkakkal együtt pároltatjuk, sóval és kevés borssal megfűszerezzük, s a tojást megtöltjük vele, a töltött tojást a tálba rakjuk, a töltelék másik felét fölibe, néhány kanál tejfelt, kevés rákvajat, finom zsemlemorzsát rá, a sütőbe teszszük és felfőzzük.

154. Hollandi tojás.

Hét keményre főzött tojást középen hosszában kettévágunk, egy nagy, jól kiáztatott, bőrét lehúzott heringet apró darabokra vágunk, egy pontynak az ikráját kiveszszük s mindkettőt megsütjük zsírban, vajjal bekent tála öt kanál tejfelt teszünk, a tojásokat szép rendben a tála rakjuk, mindenik tojás mellé darab heringet és rántott pontyikrát addig, míg a tál feneke be van fedve. A tojások fölibe néhány kanál tejfelt s apróra vagdalt zöld petrezselymet teszünk, felül reá parázst, hogy a tejjel elfőjön.

155. Töltött csiga.

Szép nagy csigákat megfőzve és házaikból kibontva megsózzunk és egy ideig sóban hagyunk, aztán a házakat tisztán kimossuk, a csigákat a nyáktól megtisztítjuk s a farkakat kimossuk, zöld petrezselymet s aztán darab kimosott és megtisztított szardellát veszünk, kevés citromhéjat és a csigák egy részét, mindezt apróra összevágjuk, s elvert vajba teszszük; kevés citromlevet, kis marok finom zsemlemorzsát adunk hozzá, s mindezt jól összekeverjük, egy részét a csigaházba töltjük, és evvel együtt egy csigának a felét is, aztán ismét a tölteléknek egy részét, míg a házacska megtelik; pléhtálra, aztán a sütőbe teszszük, s ezzel az étel kész.

156. Túró-fánkocska.

Írósvajas tésztát készítünk, — lásd alább, — s ha háromszor át van fordítva, késfok vastagságnyra kinyújtjuk s közép nagyságú fánkuszúróval tetszés szerinti számban kiszakítjuk, tepsire teszszük, s közepén tojásfehérével bekenjük. Aztán valamivel kisebb kiszúróval, mely csak annnyival legyen kisebb, hogy az elsőbe bele férjen, ugyanannyi levelet szakasztunk ki, s azokat az elsőkre teszszük. E közben hét dekagramm vaját elverünk, négy tojás-széket egymásután bele keverünk, kis kávé s tálacskába férő jó finomra reszelt túrót vegyítünk közé, kissé megsózzuk és három evőkanál tejfelt keverünk közibe; de a tömegnek nem szabad hígnak lennie, hanem sűrűnek, hogy a fánkocskák közepét tejjelbe mártott kés segítségével hegyes dombocskává lehessen formálni. Ennek megtörténte után ugyanazon szúróval, melylyel a második levelet kiszakítottuk, még épen annyi levelet szakítunk ki, s közepén egészen kis kiszúróval levelet metszünk ki, hogy koszorú marad, melyet a kis túródomb fölibe teszünk, hogy az mintegy bezárva legyen, a tésztát tojásfehérével bekenjük és szép világossárgára sütjük.

HARMADIK OSZTÁLY.

A marhahúsról és ehhez való mártásokról.

157. Fojtott marhahús.

Hosszúkássra vágott füstölt nyelvvel és szalonnával darab marhahúst megtűzünk és megsózzunk; aztán lábasba friss szalonnát, vereshagymát, szeletekre vágott sárgarépát, kevés citromhéjat s néhány egész borsot és kakukfűvet teszünk s bele a marhahúst; hét decziliter bort, kevés eczetet és vizet öntünk reá s jól befedve pároltatjuk. Ha elég puha lett, a húst kiveszszük, zsíráját tisztán leszedjük s a gyökereket jól elpároljuk; mielőtt feltálalnók, a húst visszateszszük a lábasba s még kissé felpároltatjuk, aztán a tálra teszszük, s a mártás egy részét szitán rászűrjük, más részét pedig csészében adjuk fel az asztalra.

158. Párolt marhahús.

A marhahúst, mint rendesen, megfőzzük; mihelyt puhulni kezd, hat-nyolcz szalonnaszeletet, egy egész szeletekre vágott sárgarépát és vereshagymát teszünk lábasba, s erre a marhahúst, ezt befedjük s lassan pároljuk, időről-időre kevés jó levet öntünk reá, minden oldalra megfordítjuk, hogy szépen barnuljon. Aztán néhány fiatal kalarábit s nagy sárgarépákat veszünk s olyan vésőt, a melyet a kalarábihoz szoktunk venni, melyeket megtölteni akarunk, s csupa kis golyókat csinálunk vele; a lábasban darab vaját felolvasztunk, darab czukrot teszünk bele s mihelyt ez szétolvadt, a répát és kalarábit hozzáadjuk, s puhára pároljuk; hogy meg ne barnuljon, gyakrabban kevés levet öntünk reá. Tálalás előtt a kevés mártást megtisztítjuk a zsírtól, szitán átszűrjük, a párolt kalarábit és répát mint abroncsot a tál körül rakjuk, a húst középbbe, erre a mártást s az étel készen van. Ha burgonyával akarjuk adni, a hússal épen így bánunk el, csak hogy még néhány szelet sonkát adunk hozzá, kis burgonyákat főzven és meghámozván vajban megpirítjuk és evvel koszorúzzuk a húst.

159. Marhahús papirtekeresben.

Két kilogramm rostélyost, a csontokat kifejtve s jól megveregetve lábasba teszünk, két szedőkanál levet öntünk rá s addig pároljuk, míg a lé egészen elpárolgott, aztán zöld petrezsely-

met, kevés metélő hagymát, tizenhatsz csiperke-gombát apróra vágva, darab vajjal, kevés tört borssal és sóval jól összevegyítünk s a rostélyos szeleteket evvel bekenjük, fehér, ehhez kivágott papírra teszszük, melyeket rojtosan vágunk ki és hajtunk össze; aztán más papírt vajjal kenünk be, a rostélyra teszszük, az összehajtott papirtekercseket reá s gyenge tűznél megsütjük a nélkül, hogy elmulasztanók minden oldalra megforgatni. Ha teljesen kisült, a papirtekercseket a papírral együtt feladjuk az asztalra.

160. Boeuf à la Mode.

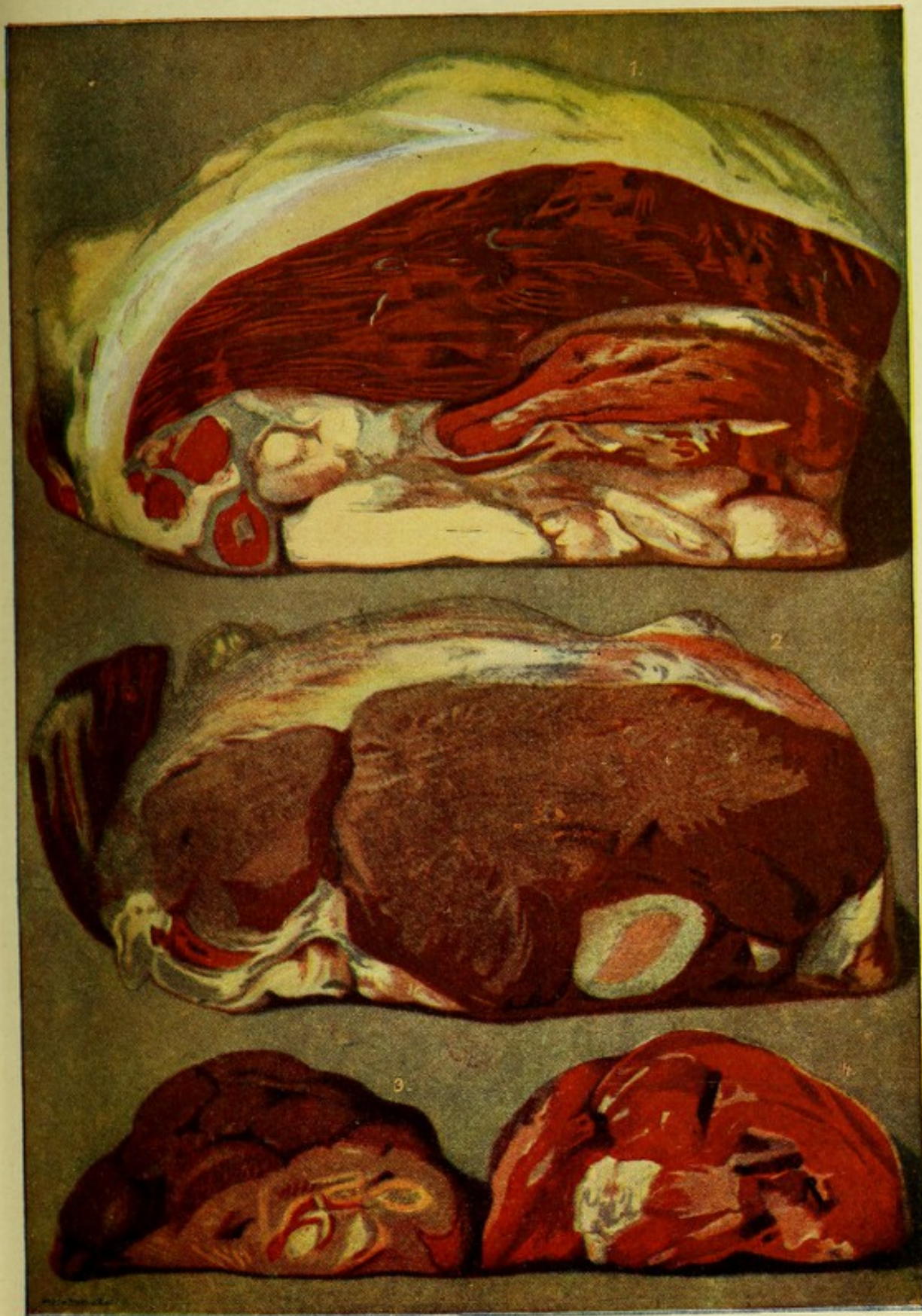
Szép darab csont nélkül való húst áttűzünk egy rész sonkával és egy rész szalonnával; mindkettőt újjnyi hosszúságban és vastagságban kell vágni. Előbb kevés zöld petrezselymet, apró hagymát, s néhány csiperke-gombát apróra vágunk, kevés sót és borsot is veszünk hozzá, s mindezt jól összevegyítjük, a vágott szalonnadarabokat ebben meghentergetjük és az elkészített húst lábasba teszszük, de amelynek nem szabad nagyobbak lennie, mint hogy a darab hús kényelmes helyet találjon benne. A lábasba előbb néhány szelet szalonnát, karikákra vagdalt vereshagymát és sárgarépát teszünk, a húst reá; jól befödjük s négy óráig lassan pároljuk, többször megforgatjuk, nehogy odaégjen, aztán négy decziliter fehér bort és ugyanannyi jó levet öntünk reá, s addig pároljuk, míg a hús elég puha lett, a mártást szitán átszűrjük s a kitálalt hústra öntjük. Ezt hidegen is adhatjuk az asztalra.

161. Boeuf à la Mode, más módon.

A húst zöldségben hentergetett szalonnával és sonkával megtűzzük, a lábast szalonnaszeletekkel, vereshagymával és sárgarépával kirakjuk, kevés egész borsot és szegfűborsot adunk hozzá, a húst reá teszszük és öt-hat óráig pároljuk, hol időről-időre kevés levet kell rá önteni, nehogy oda égjen és keményre pergelődjön. Ha puhulni kezd, négy decziliter fehér bort és három szedőkanál levet öntünk reá s addig pároljuk, míg puha lesz, a mártást szitán átszűrjük s a zsírtól megtisztítjuk. Tálaláskor párolt kelkáposztával lehet koszorúzni.

162. Párolt marhahús rizskéreggel.

Szép darab marhahúst puhára főzve lábasba teszünk, melynek fenekére szalonna-, vereshagyma- és sárgarépa-szeleteket raktunk, befedjük, lassan pároljuk, gyakrabban megforgatjuk, úgy hogy min-



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai)
cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten.

1. Jó minőségű marhahús.
2. Kevésbé jó minőségű marhahús.

3. Kevésbé jó minőségű vese.
4. Jó minőségű vese.



den oldalról megbarnuljon. Ekkor a húst kiveszszük, tele kanál lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, jó levet öntünk fölibe, s azt sűrű mártással elfőzzük. E közben hét-tíz dekagramm rizst fehér lében puhára főzve, a húsnak felső részét azzal széles kés segélyével bevonjuk, darab sovány sonkát és zöld petrezselymet apróra összevágva két decziliter tejfellel elkeverünk : ezt a rizskéreg fölibe öntjük s a sütőbe állítjuk. Tálalás előtt a barna mártást a tálba szűrven, a húst reáteszszük ; nehogy azonban a kéreg megsérüljön.

163. Párolt marhahús burgonyakéreggel.

A megfőzött húst szalonna-, sárgarépa- és vereshagymaszeltekkel kirakott lábasba teszszük, gyakrabban megforgatjuk, hogy minden oldalról megbarnuljon, aztán kiveszszük, kanál lisztet hintünk reá, és ha a liszt megbarnult, félig jó lével és félig veres borral feleresztjük s ha jól elfő, leszűrjük. Aztán kalarábi-vésővel sárgarépából kis golyókat csinálunk, melyeket vajjal, zöld petrezselyemmel és czukorral puhára párolunk, de meg nem barnítunk ; míg ez történik, három nagy burgonyát megfőzünk és meghámozunk, ha kihültek, megreszeljük, féltojásnyi vajat felferünk, ezzel kevés apróra vágott petrezselymet, burgonyát, kevés sót, két egész tojást és kettőnek székét elhabarjuk, a húsnak belső részét evvel egyenlően bevonjuk s kemenczében megsütjük, hogy a kéreg szépen megbarnuljon. Tálalásnál a húst a tál közepére teszszük, a kevés barna mártást a fenekére, s a párolt kalarábit és sárgarépát koszorúképen a hús körül.

164. Szegy tormával behúзва:

Szép, mintegy négy kilogrammnyi szegyet kellőleg puhára főzünk, kiveszszük a levesből s leszűrjük, aztán mandulás tormát készítünk, valamivel sűrűbbet mint a marhahúshoz, aztán négy tojás-sárgáját belekavarjuk, a szegyet ezzel újjvastagságnyira bevonjuk, olvasztott vajjal leöntjük, s finom zsemlemorzsával behintjük. Félórával a tálalás előtt sütőbe teszszük és szép zsemleszinre sütjük, majd zöld borsóval és sárgarépával feladjuk az asztalra.

165. Karlsbadi marhahús.

Mintegy négy és fél kilogramm (nyolcz font) felsárdarabot megmosva addig veregetünk, míg széles lesz és megsózzuk. Szalonnából és páczolt nyelvből kis újjnyi hosszúságú és vastagságú

darabokat vágunk, aztán vereshagymát, négy csiperke-gombát és zöld petrezselymet apróra vagdalunk, kevés tört borsot adunk hozzá, s mindezt jól összekeverjük, s a vagdalt szalonnát ebben meghentergetjük. A húsból a csontokat kifejtjük, s a jó szélesre kivetűt hús belső oldalában likakat szúrunk a nélkül, hogy a húst egészen átszúrnók vagy pedig külső oldalát megsértenők. Váltakozva megtűzzük a hengergetett szalonnával és nyelvvel, úgy hogy mindig csak két újjnyi szélességű köz marad, aztán mint egy tekercset erősen összehajtogatjuk s erős fonallal jól megkötjük, hogy ki nem bomolhat. Aztán hosszú lábasba szalonnaszeleteket teszünk, egy-két szelet sovány sonkát, két fej vereshagymát s ugyanannyi sárgarépát kockára vagdalva, erre pedig az összetekert húst teszszük, félig jó erős lével megtöltjük, a lábast befedjük és több órán keresztül mindig egyenlően pároljuk, többször megforgatjuk, és ha a mártás már öreg, gyakrabban kevés levet öntünk reá, míg a hús egészen megpuhult; a mártást pedig, melynek szép sárgának kell lennie, mint a glacenak, a tálalás előtt megsűrjük, a zsírtól megtisztítjuk, a húsról a fonalat leveszszük s éles késsel szép szeletekre vágjuk, s rendszerben a tálra rakjuk ki, a mártást reá öntvén, kevés burgonyával vagy vegyes főzelékkel koszorúzzuk.

166. Stuffato, vagy olasz marhahús.

Három kilogr. ugynevezett fartőt a felesleges kövértől megtisztítva s jól megveregedve besózzuk; aztán tizenégy dekagramm szalonnát hosszúkás darabokra vágván, azt sóval és tört fahéjjal kissé behintjük, aztán egy izecske fokhagymát a lehető legfinomabbra vágunk, szétzúzzuk és szalonnával vegyítünk s a húst úgy tűzzük meg, mint azt a boeuf á la Modenál tettük. Most a húst lábasba teszszük, négy deczi fehér bort és hét deczi marhahúslevet öntünk reá, s így lassan folytonosan pároljuk. Miután 4 óráig pároltattuk, mialatt többször megfordítottuk, nyolcz közép nagyságu paradicsomalmát, melyeket előbb pároltattunk és megsűrítettünk, adunk hozzá darab cukorral együtt, s még egy óráig lassan pároltatjuk; a zsírt tisztán leszedjük, és ha a hús a tálon rendezve van, makkaronival koszorúzzuk s a többi leszűrt mártást csészében adjuk mellé.

167. Marhahús meggy-, vagy málnalével.

Darab sovány felsárt jó puhára főzünk, lábasban darab vaját olvasztunk fel, néhány darab cukrot teszünk bele, szépen megbarnítjuk s aztán kevés glacet vagy barna levest reá öntve, el hagyjuk

főni. Tálalás előtt egy-két kanál málna- vagy meggyszörpöt adunk bele, többszöri forgatás mellett jól elfőzzük, s arra vigyázunk, hogy mindkét oldalon szép fényes legyen.

168. Marhahús barnán.

Darab czukrot s kevés bort lábasba tévén, a czukrot addig forraljuk, míg gesztenyebarna lesz; a puhára főzött marhahúst kivévén a fazékból s jól leszárítván, a barna czukorba teszszük és minden oldalról megbarnítjuk, aztán kevés marhahúslevest öntünk reá, s kis darab, lisztben meghengergetett vaját és vagdalt citromhéjat teszünk hozzá, a zsírtól megtisztítjuk s a mártást szitán át reá szűrjük.

169. Marhahús új modorban.

Tizennégy-tizenhat személyre három kilogramm vesepecsenyét a szélesebb részről minden hártvás résztől megtisztítván, azt 3—4 sorjában megtűzzük, megsózzuk, párolásra, mint azt már többször elmondtuk, elkészítjük. Itt különösen arra kell tekinteni, hogy a szalonna egészben maradjon s a vesepecsenye szép barnára párolódjék; azt tálalás előtt a kevés mártásba, melynek olyannak kell lennie, mint a glace, egészen belemártjuk s aztán szeletekre vágjuk. Az úgynevezett fartöből hasonlóképen három kilogrammot főzünk meg; és miután a mostani szakácművészet finomult ízlése leginkább a tálalás csinoságára is van fordítva, a marhahúst két, három vagy négyfélével is körítjük, mint pl. zöld borsóval, melyet sós vízben főzván, kevés apróra vágott zöld petrezselyemmel, fél kanál levessel, két kanál tört czukorral forró vajba teszünk; mindezt lábasban jól felrázzuk s még kissé pároljuk, mert a borsóknak meg kell tartaniok szép zöld színöket. Aztán kevés savanyú káposztát szép barnasárgára párolunk, amint az könyvünkben le van írva. Makkarónit főzünk meg sós vízben, friss forró vajban megforgatjuk, sovány apró sonkával sűrűn behintjük. Aztán gyenge megtisztított sárgarépát másfél ccentiméter hosszúságnyi darabokra vágunk, alsó felét finom késsel kihegyezzük s felső részét arányosan fejjé képezzük. Ha már így elegendő sárgarépát készítettünk el, féltojás nagyságú vaját elolvasztunk s abba kanál tört czukrot belekavarván, aransárgára pergeljük, szedőkanálnyi fehér levest öntünk reá, a répát beleteszszük, kissé megsózzuk, többször felrázzuk, hogy egészen átpuhuljanak, de egészben maradjanak. A tálalás előtt a fehérre főzött húst, valamint a vesepecsenyét egyforma darabokra vágjuk, s kereszt alakjában hosszú tálra szépen elrendezzük, úgy hogy az egyik sorba

fehér, a másikba barna hús jön ; ezután jön a koszorú, mely azt körülveszi, nevezetesen a zöld borsó, párolt káposzta, sonkával behintett makkaróni s a sárgarépa. A koszorút magasan s egyforma széles csíkokban kell rendezni ; ezenkívül kartifiolát, zöld petrezselyemmel vajban párolt kucsmagombát, diónyi darabokra vagdalt, fehérre vagy barnára párolt kalarábit, finomra vágott, eczettel és friss szalonnával párolt kék káposztát is lehet a koszorúhoz használni.

170. Függelék a jó marhahúshoz.

Miután mind a főzött, mind a párolt marhahúst főzelékkel rakjuk körül, arra kell tekintettel lenni, hogy a főzelékek és hús színei ne legyenek egyenlők, pl. ha a hús barnára van párolva, úgy fél koszorú zöld borsó és fél koszorú sárgarépa jól fog állani, vagy a koszorú egyik felét zöld paszulyból, a másikat burgonyából formáljuk, melyet ekkép készítünk el : megfőzött és meghámozott kis burgonyákat dió nagyságban alakítunk s azokat friss vajjal, jó tejfellel és sóval kevés ideig pároltatjuk, úgy hogy szép fehérek maradjanak. Főtt húshoz eczettel és szalonnával párolt vereskáposztát, vagy párolt kelkáposztát vehetünk, vagy barnára párolt káposztát és sós vízben főzött, vajjal megszírozott s apróra vágott sonkával sűrűn behintett makkarónit. Épen így vehetünk szép kel-sarjakat, melyeket sós vízben megfőzvéen s leszűrvén, kevés vajmártásba teszünk s ebben jól elfőzünk, úgy hogy a mártásból semmit sem láthatni ; a koszorú másik felét csiperke-gombából vagy barna gombából készíthetjük, melyeket megtisztítván, jól megmosunk, darab vajat melegítünk fel, finomra vágott zöld petrezselymet teszünk bele, megpergeljük, aztán a szeletekre vágott gombákat, sőt és tört borsot beletevén, addig pároljuk, míg mártása csaknem egészen elpárolgott. Ekkor kis bögrébe kanál finom lisztet teszünk, s kanál jó friss tejfelt, a liszttel jól elhabarjuk, nehogy darabos legyen, lassanként kávécsésze jó tejfelt öntünk hozzá, a gombákra öntjük s addig pároltatjuk, míg csak kevés mártása marad ; ezen gombából készítjük aztán a koszorú másik felét. Így lehet mindenféle főzeléket, kivéven a hüvelyes gyümölcsöket, a marhahús koszorúzására alkalmazni.

A mártásokról.

171. Alma-mártás.

Két vagy három parázs savanyús almát meghámozván, azokat vékony szeletekre vágjuk, kevés vajban puhára pároljuk, kanál

lisztet hintünk bele, megpergeljük, szedőkanál levest öntünk reá és fél citrom hosszában elvagdalt héját, kevés citromlevet és annyi czukrot teszünk bele, hogy elég édes legyen; végre még két kanál tejfelt adunk hozzá, kissé felforraljuk s készen van a mártás. Kávés kanál hegynyi Liebig-húskivonat, úgy ezen, mint egyéb hús mártásoknak kiváló jó ízt ad.

172. Uborka-mártás.

Annyi savanyú uborkát, a mennyire szükségünk van, vékony szeletekre vágunk; híg világosbarna rántást készítünk s jó lével feleresztjük, az uborkát két-három kanál friss tejfellel beleteszszük, még kevés citromhéját adunk hozzá s felfőzzük. Lehet az uborkát megreszelni is.

173. Olasz-mártás.

Három keményre főzött tojásfehérét apróra vágunk, s három friss szardellát, vagy egy heringet, melyeket előbb a sótól megtisztítani s megmosni kell, kockákra vágunk; azután a kemény tojásszekeket finom olajjal jól elverjük, két evőkanál apróra vágott metélő hagymát s a fentebbit beleteszszük, fehér eczettel feleresztjük s mindezt jól összekeverjük.

174. Kaporna (kapri) mártás.

Világos-barna rántást készítünk, tíz-tizenkét dekagramm káprít a metélő késsel durván összevágunk, beleteszszük a rántásba s pár perczig pároljuk, kis szedőkanál jó levessel feleresztjük, két-három kanál friss tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük.

175. Citrom-mártás.

Sárgás rántást készítünk s apróra vagdalt vereshagymát adunk bele; ha ez kissé megpirult, annyi levet öntünk reá, hogy kellő sűrűségű legyen, fél citromnak héját hosszúkásra vagdaljuk, levét beleteszszük, jól elfőzzük, végre két kanál tejfelt adunk hozzá s készen van a mártás.

176. Mandolás-torma.

Négy decziliter jó tejfelt kis kanál liszttel jól elhabarunk, szedőkanál levest öntünk bele, maroknyi duzzasztott mandolát megtörünk s darab czukorral együtt a mártásba teszszük, végre reszelt tormát adunk hozzá.

177. Köszméte- vagy egresmártás.

A megtisztított és megmosott köszmétéket vajban vagy zsírban kissé megpároljuk s annyi liszttel behintjük, amennyit annak mennyisége kíván; ha ez kellőleg elpárolgott, kevés húslevet, cukrot, három-négy kanál tejfelt adunk hozzá s addig főzzük, míg a köszméték megpuhulnak, de mégis egészben maradnak. Szitán is át lehet törni.

178. Csiperke-gombamártás (Champion).

Hat-hét meghámozott szép csiperke-gomba belsejét kivágjuk, a többi szeletekre vagdalván, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel vajban megpároljuk s liszttel behintjük; ha ez eléggé elpárolgott, szedőkanál jó levest s végre három-négy kanál tejfelt adunk hozzá s még kissé felforraljuk.

179. Burgonya-mártás.

Négy-öt közép nagyságú nyersen meghámozott burgonyát kockákra vagdalunk; lúd- vagy másféle zsírban kevés lisztet megpirítunk s ebbe a burgonyát apróra vagdalt zöld petrezselyemmel együtt beleteszszük, s miután ezt jól összevegyítettük, húslével feleresztjük, még két kanál tejfellel felfőzzük s kitálaljuk.

180. Hideg mustár-mártás.

Négy tojást keményre megfőzvé, három, csontjai- és szálkái-tól megtisztított szardellát hozzávágunk, azután vereshagymával, zöld petrezselyemmel s tojással összevagdaljuk, csészébe teszszük, s mustárral, cukorral, eczettel elkészítvén, feladjuk.

181. Kapor-mártás.

A tisztán megmosott kaprot, mint a káposztához, apróra vágjuk, leszedett zsírban főzőkanál lisztet megpergelünk, s ebbe a kaprot beleteszszük, s húslével feleresztjük; ha már eléggé főtt, három-négy kanál tejfelt adunk hozzá, még kissé elfőzzük s készen van a mártás. Ha savanyús ízt akarunk ezen mártásnak adni, kevés citromlével főzzük azt fel.

182. Szardella-mártás.

Hét dekagramm bőrétől megtisztított szardellát megmosunk, szálkáit kiszedjük, kevés zöld petrezselyemmel és vereshagymával együtt apróra vagdaljuk, azután sárga rántást készítünk,

a vagdaltat beleteszszük, megpergелjük, egy-két kanál jó lével feleresztjük, kevés tört borsot és végre két kanál tejfelt adunk hozzá. Czitromlével megsavanyítjuk. Kevés czitromhéjat is lehet hozzá adni.

183. Sóska-mártás.

Egy tányér tisztára s apróra összevagdalt, megmosott sóska felolvasztott libazsírba teszünk és megpároljuk, kis kanál lisztet hintünk reá s jól elpároljuk, de csak igen kevés levest adunk hozzá s kávé csészényi jó tejfelt, valamint kávéskanál hegynyi Liebiget, s még kissé főzzük.

184. Zsemlés torma-mártás.

Egy zsemlének héját lereszeljük, jó levesben megpuhítjuk s jól elfőzzük, elhabarjuk, hogy darabos ne maradjon, kevés friss vaját felolvasztunk s finoman elfőzött zsemlét a reszelt tormával együtt beleteszszük s még néhány perczig főzzük.

185. Fokhagymás-torma.

Szeletekre metszett zsemlét néhány darab fokhagymával zsíros húslében addig főzzük, míg finomul el lehet habarni, aztán reszelt tormával felkeverjük s feladjuk.

186. Hideg mártás masánszki almából és tormából.

Négy-hat masánszki almát meghámozván, megreszelünk; kis darab tormát reszelünk s ezt csészébe teszszük, a reszelt almával s kanálnyi tört czukorral jól összevegyítjük s fehér eczettel hígítjuk. Almát még egyszer annyit kell venni, mint tormát.

187. Metélőhagyma-mártás.

Három tojást keményre főzünk, fehérét apróra vagdaljuk s három friss szardellát vagy egy héringet, miután a sótól megtisztítottuk és megmostuk, kockákra vágunk, aztán a tojásszékeket finom táblaolajjal elhabarjuk, két evőkanál apróra vágott metélőhagymát s a fentebbieket beleteszszük, fehér eczettel hígítjuk s jól összekeverjük. Kevés czukrot is vehetünk hozzá.

188. Vereshagyma-mártás.

Két fej vereshagymát durván összevágunk s kávé kanál tört czukrot kevés felolvasztott zsírba teszünk, szépen megbarnítjuk,

levessel feleresztjük, kanálnyi erős jó eczetet adunk hozzá, jól elfőzzük s szitán átszűrjük.

189. Paradicsomalma-mártás.

Hat-hét paradicsom-almát tisztára megmosunk, mindeniket több darabra tördelve, lábasban puhára pároljuk; azután darab vajat felolvasztva abba kanálnyi lisztet teszünk s kissé megpergeljük, a párolt paradicsomalmát szitán átszűrjük, vele a rántást feleresztjük, ha igen sűrű volna, még kevés húslevest, végre darab czukrot s tejfelt adunk hozzá.

190. Birsalma-mártás.

Két nagy érett, puhára főtt birsalmát meghámozunk és megreszelünk, aztán két decziliter tejfelt félkanál liszttel elhabarva, szedőkanálnyi levet adunk hozzá, ha mindez fél negyedóráig főtt, a reszelt birsalmát adjuk hozzá, valamint annyi czukrot, hogy elég édes legyen.

191. Veresrépa-mártás.

Főzőkanálnyi lisztet két decziliter tejfellel elhabarunk, egy rész marhahús-levest, egy rész veres répát, eczetet és czukrot adunk hozzá, a becsinált veresrépát koczkákra vagy hosszúkás darabokra vágva, kevéssel a tálalás előtt adjuk bele, egy-kétszer felhagyjuk forni s készen van. Ezen mártásnak nem szabad sokáig főni, mivel különben elveszti szép színét.

192. Ribizke-mártás.

$\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ liternyi ribizkét leszemezünk, s hideg vízben megmossuk, aztán kevés vajban, vagy disznózsirban fojtva (jól befödve) s darab czukrot dobva bele megpároljuk, húslevest öntünk rá, s aztán tejfölt kevés liszttel habarunk, — a két vegyüléket összeöntve kissé megsózzuk és felforraljuk.

193. Tárkony-mártás.

A lelevelezett, s jó apróra vagdalt, jól megmosott tárkonyra forró húslevet öntünk, egy decziliter kevés liszttel habart tejfölt adunk hozzá, — ha nem elég savanyú, kávéskanálnyi citromlével, vagy boreczettel pótoljuk — s félsűrűre elfőzve s megsózva tálaljuk. Lehet készíteni úgy is, hogy az apróra vagdalt zöld tárkonyleveleket

előbb vajban, vagy zsírban pároljuk és azután adjuk hozzá a húslévet és a liszttel habart tejfelt és a kevés boreczetet.

194. Tormamártás hidegen.

A finomra reszelt tormát kevés ideig tiszta tányéron a sütőbe tesszük, hogy a torma tulságos ereje elillanjon, aztán forró húslévet öntünk rá, kanálka czukorral s pár csepp boreczettel felfőzzük, s kihűtve adjuk fel.

195. Vadmártás.

Ez használható nem csak vadpecsenyéhez, hanem a marhahúshoz is. Petrezselyem és más gyökereket, pár babérlevéllel s kaprival, fekete borssal, vöröshagymával, s apró kockára vágott szalonnával addig párolunk, míg a gyökerek és hagyma minden nedvessége elgőzölgött, aztán kevés liszttel behintve, sűrűn kavarva barnára pörköljük, s ezután kevés páczlével felforraljuk, s ha jól elfőtt, szitán áttörjük. Most öt gramm Liebig-húskivonatot teszünk hozzá, megsózzuk, végül néhány evőkanálnyi savanyú tejfelt öntünk bele, s ha túlsűrű, húslével hígítjuk s még $\frac{1}{4}$ óráig főzzük, s a marhahúshoz vagy sülthöz külön csészében tálaljuk.

196. Róbert-mártás.

Kávéskanál Liebig-húskivonatot, apróra vágott citromhéjat, néhány szem feketeborsot, szegfűborsot, pár babérlevelet húslében jól elfőzünk, aztán egy evőkanálnyi franczia mustárt, kevés szardellavajat és citromlevet adunk hozzá, újra felforraljuk, és szitán áttörjük, s ha igen sűrű, kevés forró húslével hígítjuk.

197. Spanyol- vagy erős barna-mártás.

Mindenféle gyökereket, (petrezselyem, sárgarépa, zeller) vereshagymát karikára vágva, húshulladékkal, (legjobb a borjúhús), továbbá kockára vágott friss szalonnát, kevés tört borssal és pár babérlevéllel barnára párolunk, aztán kevés lisztet hintünk rá, annyit, amit a vegyülék zsírja felszed, s ha a liszt is megbarnúlt, Liebig-húskivonattal erősített húslét öntünk reá, s jól elfőzzük. Tálalás előtt jó evőkanál fehér bort, theáskanál rumot és citromlevet adunk hozzá, aztán szitán áttörjük, és még egyszer felforralva tálaljuk.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

A főzelékekről.

198. Árticsóka zöld borsóval.

Az árticsókát sós vízben megfőzzük, belsejét tisztán kivesszük, aztán vajjal és zöld petrezselyemmel zöld borsót párolunk meg, kevés vajmártást készítünk, darab átsült borjúhúst koczkákra vágdalunk, kevés vajmártást adunk hozzá, valamint zöld borsót s kevés szerecsendió-virágot, az árticsókát ezzel megtöltjük, a vajmártásba teszszük, miután azzal jól felfőtt, kész az étel; rántott libamájjal lehet koszorúzni.

199. Borsó-pudding.

Egy liter szép száraz s azután puhára főzött borsót szitán átörünk, olvasztott vajban főzőkanálnyi lisztet sárgára megpirítunk s az áttört borsót azzal szépen elkeverjük, egy szedőkanál jó levet öntünk reá s addig főzzük, míg sűrű péppé lesz s azután kihűtjük. Vajjal erősen megkent lábast a borsóval 2 ctm. magasságyira megtöltünk: erre egy sor puhára főzött és finoman felszeldelt páczolt nyelvet teszünk, aztán ismét egy réteg borsót s egy sor szép barnára sütött kolbászt, melyek darabokra vágatván, közepükön átmetszetnek, végre ismét borsót és páczolt nyelvet s így folytatjuk, míg a lábas tele lesz; fél óráig párba állítjuk, tálra kiborítjuk s finomra vagdalt páczolt nyelvvel feldisztjük. Ugyanezen módon lehet puddingot párolt rizsből is készíteni.

200. Zöld-borsó.

Lábasban felolvasztott darab vajban kevés apróra vágott zöld petrezselymet, s a kifejtett, tisztára megmosott borsót lassan pároljuk, többször megkavarjuk, nehogy megbarnuljon s kevés lisztet hintünk reá; ha a liszt elpárlódott, levest öntünk s darab czukrot teszünk bele. Töltött kolbászszal lehet koszorúzni. Ennek készítése módja a következő: darab borjúhúst s kevés szárnyas sültet, tejbe áztatott fél zsemlét, kevés vereshagymát, zöld petrezselymet apróra vágván és megsózáván medenczébe teszünk, kanálnyi tejfelt és két tojásszéket keverünk hozzá, s mindezt liszttel behintett deszkára helyezzük; kis kolbászokat formálunk belőle, levert tojásba mártjuk, félig liszttel, félig zsemlemorzsával beburkoljuk és zsírban szép bar-

nássárgára kirántjuk. Hogy a zöld borsó szép zöld maradjon, fedetlen fazékban kell főzni; ha átfőtt, hirtelen leszűrjük, hideg vizet öntünk reá, s a mártást, a mibe teszszük, készen tartjuk. Nevezetesen darab olvasztott vajba kis kanálnyi lisztet teszünk, megpergeljük, kevés apróra vágott zöld petrezselymet teszünk bele, ezt egy perczig pirítjuk, jó húslével feleresztjük, elfőzzük, a zöld borsót két kanál tört czukorral együtt beleteszszük, többször felrázzuk, de nem engedjük soká főni, nehogy színét elveszítse.

201. Burgonya rostélyossal.

Egy kilogramm szép rostélyost megveregetvén, megsózzuk s félórára félreteszszük. Aztán lábasba kevés zsírt, két fej apróra vágalt vereshagymát teszünk, erre a rostélyost, s együtt addig pároljuk, míg puha lett; a többszöri megfordítást nem kell elmulasztani. Ha a pecsenye elég puha, kiveszszük és egyenlő hosszúkás darabokra vágjuk; azután ismét beleteszszük a lábasba, két decziliter jó tejfelt adunk hozzá s még egy ideig pároljuk. Ekkor a főtt burgonyákat felszeldeljük; tálat vajjal vagy más zsírral bekenünk; kevés tejfelt is teszünk reá, aztán egy réteget a párolt rostélyosból és a vele együtt párolt hagymából, azután egy sor burgonyát, ismét rostélyost és így tovább, míg rétegenként mindent elhelyeztünk. Végre tejfelt és néhány darab vajat teszünk fölibe, zsemlemorzsával behintjük, felül és alul parázst teszünk, hogy szépen megsárguljon. Ezen burgonya-rostélyost lábasba is lehet így berakni, ezt azonban vajjal ki kell rakni s párba állítani.

202. Töltött burgonya.

Főzött jó burgonyákat meghámozván, azokat kihűtjük. Egy darabot levágunk belőlük, hogy a tálban megálljanak, felülről pedig fedelet vágunk, vigyázva kivájjuk a burgonyákat; apró koczkákra vágott darab borjúhúst vajmártásba teszünk, valamint összevagdalt spárgát és rákfarkakat s kevés szerecsendió-virágot, mindezt jól elfőzzük, még pedig úgy, hogy a mártásból semmit se lehessen látni; a burgonyákat megtöltjük vele, a fedelet ismét ráteszszük, tálra rakjuk, tejfelt és vajat adunk hozzá s addig sütjük, míg színük szép sárga lesz. Kolbászszal lehet koszorúzni.

203. Burgonya borjú-aprólékkal.

A burgonyákat megfőzvé, meghámozzuk és szeletekre vágjuk; a borjú-aprólékot hasonlóan puhára főzzük s durván össze-

vágjuk ; kevés zöld petrezselymet, kis fej vereshagymát, öt megmosott és szálkájától megtisztított szardellát apróra vágunk, darab felolvasztott vajba a fentebbit beleteszszük, kevés só is adunk közé s mindezt együtt jól összepároljuk. Most néhány kanál tejfelt és néhány darabka vajat tálra teszünk, erre egy sor burgonyát, megsózzuk, erre ismét tejfelt és ismét burgonyát és így tovább, míg mindent felraktunk a tálra. Legfelül vajat és tejfelt teszünk s hosszúkásan vagdalt szardellával diszítjük és szép sárgára sütjük.

204. Kartifiola vajasmártásban.

A kartifiolát megtisztítjuk. Ha a rózsák nagyok, négy részre vágjuk, sós vízben megfőzzük. Ekkor olvasztott vajban két kanál lisztet megpirítunk, jó lével feleresztjük, két-három kanál tejfelt s kevés finomra tört szerecsendió-virágot adunk hozzá ; a kartifiola szárát rövidre levágjuk, és szép rendben magasra rózsa alakjában felrakjuk a tálban, a jól elfőtt mártást reá öntjük, felforraljuk. Tálaláskor vigyázni kell arra, hogy a rózsák szépen látszassanak ; rántott csirkével vagy békakarbonáddal lehet adni.

205. Kartifiola vajban.

A kartifiolát úgy készítjük el, mint az fentebb mondva van ; és ha megfőzetett és leszűretett, melegített tálnak közepébe rózsa alakjában csinosan felrakjuk, forró vajjal egyenlően leöntözzük s gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen kartifiolát aranysárgára párolt káposztával lehet koszorúzni, mi által ezen étel szebb színt nyer. Vajban pirított zsemlemorzsát is lehet adni reá.

206. Zöld és fehér kartifiola.

A kartifiolát, miután tisztán megmostuk és szárát rövidre levágtuk, jól megsózott húslevesben megfőzzük, de mégis úgy, hogy a rózsák szépen egészben maradjanak. Aztán kevés vajas mártást készítünk, a kartifiola levágott szárait húslevesben oly puhára főzzük, hogy ritka szitán át lehessen törni, az áttört szárait összekeverjük a vajas mártással, pár perczig felforraljuk, úgy hogy könnyű gyermek-pépnek látszik. Ezt a tál fenekére teszszük, s a zöld kartifiola-rózsát közepére, a fehéréket pedig szorosan e mellé helyezük el, úgy hogy egy újjnyi hosszú kúp alakjával birnak ; a sonkatekercs végét késsel a rózsa alá dugjuk, a keskeny szalonnaszelet felfelé jön, hogy szalag-alakot nyerjen.

207. Saláta vaj-mártásban.

Ehhez szép sárga fejessalátát veszünk, a zöld levelektől megtisztítván, mindegyiket négy részre vágjuk, többször tisztán kimoszuk, sós vízben leforrázzuk, de nem szabad igen puhának lennie, a vizet róla leszűrjük, aztán tálat vajjal bekenünk, négy-öt kanál tejfelt adunk reá, aztán salátát és így tovább, míg már elég. Végre tejfelt és több kis darab vajat teszünk fölibe, finom zsemlemorzsával behintjük, a sütőbe tesszük s felfőzzük; borjúkarbonáddal koszorúzzuk.

208. Zöld paszuly.

A gyenge zöld paszulyt megtisztítjuk és szeletekre vágjuk, forró vízzel leforrázván félretesszük; aztán két tele kanál zsírt melegítünk meg, jó rész petrezselymet, kevés apróra vágott veres- és fokhagymát teszünk bele, azután a paszulyt ha jól leszűrtük, hozzáadjuk és többszöri felkavarás közben puhára pároljuk; majd kevés liszttel behintvén, még pároljuk, kevés jó levet és elégséges tejfelt öntünk reá és sertéskarbonáddal koszorúzzuk.

209. Hospót, vagy vegyes főzelék.

Kalarábit, sárgarépat és tövisrépat csinosan összevagdaltunk, mindegyiket külön kevés liszttel behintvén, vajban pároljuk, kevés levet reá öntvén, felrázzuk, de úgy, hogy szét ne hulljanak; libazsírral bekent rézforma alját vékony szalonnaszeletekkel kirakjuk s erre egy réteg kalarábit s egy réteg vékony szeletekre vágott főtt páczott nyelvet teszünk; aztán egy réteg párolt olaszkáposztát és ismét nyelvet, végre a tövisrépat, a formát negyedóráig párba állítjuk, tálra kiborítjuk, szélét szépen megvágott sonkával kirakjuk, s hirtelen feladjuk az asztalra, miután a szalonnát felülről levettük.

210. Hospót más módon.

Gyenge kalarábi- és sárgarépából, azt megtisztítván, kis véső segélyével kis golyókat vésünk ki, mindegyikből egyenlő részt; ugyanannyi zöld borsót főzünk néhány perczig sósvízben s leszűrjük. Aztán felolvasztott vajban kanálnyi lisztet kissé megpergelünk s azt jó lével feleresztjük, elfőzzük, s a kalarábi- és sárgarépa-golyókat beleteszszük, ehhez darab czukrot, s gyakrabbi felrázás között puhára pároljuk; a zöld borsót hozzáadjuk, s mártását egészen elfőzzük; vigyázni kell arra, hogy a zöltség egészben maradjon s meg ne barnuljon. Aztán szép kartifiolát kis rózsákra elosztunk s jó húslevesben puhára főzünk, de úgy, hogy egészben maradjanak.

Tálaláskor a zöldséget a tál közepében, mint egy dombot felhalmozzuk; a kartifolával a tál szélét kirakjuk úgy, hogy koszorút képezzen. Rántott csirkét vagy borjú-cotelettet szoktak hozzá adni.

211. Kék káposzta gesztenyével.

A kék káposztát tisztán megmossuk s forró-vízzel jól leforrázzuk, puhára főzzük és leszűrjük. Aztán sárgás-barna rántást készítünk, s a kelkáposztát, melyet előbb metélő késsel jól összevágunk, beleteszszük s a rántással egy ideig pároljuk. E mellé aztán olasz gesztenyét adunk, nevezetesen: nyolcz-tíz személyre való tálra fél kilogramm olasz gesztenyét sütünk meg, míg a gesztenyék szép fényt nyernek. Ezeket a tál közepében domb alakjában felhalmozzuk s zöldségből koszorút rakunk körül, s végre még kolbászt adunk mellé.

212. Rántott kelkáposzta.

Szép tömött kelkáposztát sósvízben puhára megfőzvé, leszűrünk s kihűlni engedünk; aztán minden fejet négy egyenlő részre vágunk szét, két tojást jól elverünk, a káposztát belemártjuk, félig zsemlemorzsában és félig lisztben meghentergetünk, és zsírban szép sárgára kirántjuk. Ekkor kis vajdarabokat tálra tevén, erre a rántott kelkáposztát reá rakjuk, aztán felül jó rész tejfelt és ismét kevés vaját, felül parázst reá s kis félóráig felfőzzük. Feltálaláskor agyvelő-pofézeket adunk mellé, mely így készül: miután az agyvelő megfőtt, azt hártájától megtisztítjuk, néhány metélő hagymát, valamint zöld petrezselymet apróra vágunk s lábasban kevés vaját felolvasztván, ebbe az agyvelőt, metélő-hagymát, zöld petrezselymet beleteszszük, sót és borsot is adunk hozzá, jól összekeverjük s kissé megpirítjuk. Eközben két zsemlét fél újjvastagságnyi szeletekre vágunk, kerekre vagy négyszögletűre alakítjuk, s késfok vastagságnyi velővel bekenjük s másik szelettel befedjük és így tovább, míg szükséges; ezen töltött szeleteket gyorsan tejbe mártjuk, két-három tojást elverünk s ebbe a pofézeket mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és szép sárgára kirántjuk.

213. Töltött kelkáposzta.

Szép, gyenge, nem igen nagy kelkáposztát megtisztítunk és tisztán kivájunk, sósvízben megfőzvé, levét egészen leszűrjük, szitára rakjuk, hogy a víz egészen lefolyjék. A tölteléket következő módon készítjük: darab sült borjúhús, s előbb már bundásan kirántott fél liba-májhoz tejbe áztatott, s jól kinyomott zsemlét, kevés zöld

petrezselymet és igen kis fej vereshagymát adunk, s mindezt kevés főtt kelkáposztával együtt összevágjuk, lábasba teszszük, megsózzuk és borsozzuk, arra szedőkanálnyi jó levest öntünk s forraljuk; két tojást ütünk bele, s folytonos kavarás közt sűrű tömeggé hagyhatjuk formálódni, s aztán kihűtjük. Most ebből vastag kolbászt készítünk, a káposztaleveleket szétveszszük s a kolbászt belehelyezzük, a leveleket szépen helyreigazítjuk, hogy ismét kelkáposzta-fej legyen, czernával bekötjük s a már kész mártásba teszszük. Tálaláskor a közepén átvágott fejeket szépen tálra teszszük, a mártást reá s rántott borjúlábat adunk még mellé.

214. Buktatott kalarábi töltve.

Szép gyenge kalarábit főzünk meg sósvízben, miután előbb meghámoztuk és megsóztuk, míg elkezdenek kissé megpuhulni, aztán leszűrjük és késfoknyi széles szeletekre vágjuk; lábasban olvasztott vajjal jó evőkanál friss tejfellel hirtelen elkeverünk, a vagdalt kalarábit beleteszszük s többszöri felrázás közben félnegyed-óraig pároljuk; vigyázni kell, hogy a kalarábi szép fehér maradjon, a miért enyhe parázstűzön kell párolni. Eközben olyan jó töltelék készíthető, milyen a töltött kalarábihoz kell, vajjal bekent lábas fenekét váltakozva egy levél kalarábival és egyenlő nagyságban finoman vágott s puhára főzött páczolt nyelvvel berakjuk. Ha az első sort a fenekére szépen beraktuk, a töltelékét simán felkenjük fölibe s ismét megrakjuk párolt kalarábi-szeletekkel, de most páczolt nyelv nélkül, aztán ismét töltelékét és így tovább, míg mindent beraktunk. Ekkor három tojás sárgáját egy kávéskanál vízszel és kevés sóval jól elhabarunk, ezt a kalarábira reá töltjük s egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk a tálra s jó vajjal mártást öntünk alá, melyben kevés hámozott és megvagdalt kalarábi van főzve és szélét páczolt nyelvvel koszorúzzuk.

215. Kelkáposzta-sarjak.

Ezeket megtisztítván, kimossuk és sós vízben megfőzzük, leszűrjük s a már hozzá elkészített vajjal mártásba tevén, evvel elfőzzük. A mártásnak öregre kell főnie, különösen ha ezt marhahús garnirozására használjuk. Tejfellel is lehet készíteni.

216. Barnára párolt kalarábi.

A kalarábikat, miután tisztán meghámoztuk, egyenlő kockákra vágjuk, darab czukrot vajban megbarnítunk, a kalarábit bele-

teszszük s addig pároljuk, míg szép barna lesz ; kevés lisztet hintünk reá s annyi levet öntünk hozzá, hogy leves ne legyen, ezzel elfőzzük. Ha feltaláljuk, rántott borjúfodort adunk hozzá. Ezt következő módon készítjük : szép fehér borjúfodort annyit, amennyire szükségünk van, kissé felforrázunk s mindegyiket két-három részre vágván, megsózzunk s leütött tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük s zsírban gyorsan kirántjuk.

217. Töltött kalarábi.

A gyenge kalarábit sós vízben addig főzzük, míg félig megpuhult, aztán felülről kis fedelet levágunk, jól kivájjuk s a következő töltelékkel megtöltjük : Darab sült vagy párolt húst, kevés zöld petrezselymet s egy darabka vereshagymát is apróra vágunk, kis kanálnyi libazsirt elolvasztunk, egy kanál lisztet ebben megpirítván, a vágott zöld petrezselymet és vereshagymát beleteszszük, kissé ezt is megpirítván, a vágott borjúhúst adjuk közé, jól összekavarjuk, kevés levet öntünk reá, jól elfőzzük, a kivájt kalarábikat megtöltjük vele s a már kész vajas mártásba teszszük, hol még többszöri felfrázás mellett negyedóráig hagyjuk főni. Aztán szép rendben a tálra adjuk s rántott csirkét vagy libamáját adunk mellé.

218. Fehérre párolt kalarábi.

Fiatalt kalarábit meghámozván és késfok vastagságnyi levelekre vágván, azon kis szaggatóval kerek leveleket szúrunk ki, apróra vágott zöld petrezselyemmel és leszedett zsírral pároljuk, néha kevés levet öntünk reá, hogy megpuhuljanak és mégis fehérek maradjanak ; akkor egy vagy két csirkét megtisztítunk és feldarabolunk s hasonlóképen leszedett zsírral pároljuk, kevés lisztet hintünk reá, hogy kellő sűrűségű legyen, most kevés szerecsendió-virágot teszünk bele s addig főzzük, míg a csibék kissé puhulnak, ekkor a kalarábit kanálnyi jó tejfellel beleteszszük s ha minden puhára párolódott, a kalarábit a tál közepére tálaljuk s a csibéket szépen annak szélére.

219. Lencse foglyokkal.

A jól megtisztított foglyoknak fejét levágjuk, szárnyaikat visszahajtván, megsózzuk s vékony fapeczkekkel ellátjuk. Aztán szép nagyszemű lencsét puhára főzünk, úgy hogy a szemek egészben maradjanak, aztán a vizet leszűrjük, lábasba kevés vajat, apróra vagdalt vereshagymát teszünk, s aztán a lencsét is beleteszszük s

pároljuk. A foglyokat sütni vagy párolni lehet szalonnával, citromlével, vereshagymával és kevés borral; a foglyok kis mártását a lencsére öntjük s még együtt rövid ideig pároljuk. Tálaláskor a foglyok a tál közepére, s a lencse koszorú alakjában köröskörül helyeztetik el.

220. Párolt kelkáposzta rizsszel és sonkával.

Szép fej tömött kelkáposztát tisztán megmosunk s azt néhány perczig sós vízben főzzük, de mégis úgy, hogy puha ne legyen, ekkor leszűrjük s szitára tesszük; majd nagyobb lábasba néhány szelet szalonnát, ugyanannyi szelet sonkát, felszeldelt vereshagymát és sárgarépát, nyolcz szem borsot és öt szem szegfű-borsot teszünk, a kelkáposztát hosszában kettévágjuk, a hátsó oldalával a lábasba helyezzük, befedjük, s lassan pároljuk. Gyakrabban kevés barna levest öntünk reá, hogy oda ne égjen. Ha a zöldség a lábas fenekén szép világos-barna, a kelkáposztát vigyázva kiveszszük, főzőkanálnyit tejfelt összekeverünk vele, s gyakrabbi keverés közt megbarnítjuk; aztán jó húslével feleresztjük s még néhány perczig főzzük, úgy hogy puha ugyan, de szét nem hull, aztán kivevén, félretesszük. Eközben a párolt rizst készítjük el: tíz dekagramm szemelt rizst meleg vízben a használat előtt fél órával megpuhítunk, darab vaját vagy libazsirt felolvasztunk s ebbe a leszűrt rizst beleteszszük. A rizs közepébe fél vereshagymát, néhány szem borsot és sót teszünk s lassan pároljuk, időről-időre egy vagy két kanál jó levest öntünk reá, hogy a rizs párolódjék, de ne főjjön, mert a szemeknek szép fehéren és egészben kell megmaradniok s puhának lenniök a nélkül, hogy a rizs leves volna. Ekkor vajjal jól bekent lábas fenekét épen reáillő papírral befedjük, szép sonkából vékony szeleteket vágunk s keskeny szalonnacsíkot hagyunk rajta. A sonka-szeletek háromszegletes darabokra vágatnak, s ezekkel a lábas fenekét úgy rakjuk ki, hogy semmi köztér se maradjon s a háromszögek jól illjenek egymáshoz. Darab sovány sonkát apróra vágunk össze, a párolt rizsből a vereshagymát és borsot kiveszszük, s a lábasba kanállal egy réteg rizst simán és szilárdan berakunk, azt a vagdalt sonkával sűrűn behintjük, aztán ismét rizst és így tovább, míg a lábas megtelt, befedjük és háromnegyed óráig párba állítjuk. Tálalás előtt a mártás, melyben a kelkáposzta párlódott, szitán átszűretik s kissé felpároltatik, a kelkáposztát vigyázva kiborítjuk a tálra, kevés mártást töltünk a tál fenekére és szépen készített borjúkarbonádot adunk mellé.

221. Sárgarépa kalarábival.

A sárgarépát és kalarábit megtisztítván, karikákra vagdaljuk, aztán kiszúróval kis félholdat készítünk, mindenik fajból egyenlő mennyiségűt; tojásnagyságú darab vajat felolvasztunk, s a fentebbit apróra vágott petrezselyemmel együtt beleteszszük s addig pároljuk, míg megpuhul a nélkül, hogy megbarnulna; kanálnyi lisztet hintünk reá, még egy ideig pároljuk, s jó levessel feleresztjük, darab czukrot teszünk bele s jól elfőzzük. Rántott agyvelő-kolbászokkal látjuk el, melyeket a következő módon kell készíteni: Miután az agyvelőket sós vízben megfőztük, hideg vízbe teszszük, a vékony hártától megtisztítjuk s apróra vágjuk össze; e közben darab vajat felolvasztva, apróra vágott zöld petrezselymet adunk bele, valamint az agyvelőt, kevés sót, borsot, néhány marok zsemlemorzsát és kevés levet, s mindezt jól elfőzzük; aztán ostyákat két részre vágunk, friss vízbe bemártjuk, az agyvelő kis részét reáteszszük, összehajtjuk, leütött tojásba, lisztbe és zsemlemorzsába mártjuk és zsírban szépen ki-rántjuk.

222. Fehérrépa.

A fiatal fehérrépát meghámozván, megmossuk, s mindegyiket öt-hat egyenlő részre vágjuk, s félhold alakúvá képezzük; ezen szeleteknek kis újjnyi hosszúságúaknak és vastagságúaknak kell lenniök. Olvasztott vajban két kanál tört czukrot aransárgára pirítunk, a répát beleteszszük és ha ezen czukorral jól összevegyültek, fél szedőkanál barna levet öntünk reá, jól osszerázzuk s addig pároljuk, míg a répák megpuhultak, de szét ne hulljanak; végre szedőkanál glace-t adunk közé s ezt öreg mártássá elfőzzük; a répákat minden oldalra megforgatjuk, a kevés mártást tálba öntjük, a répákat villával háromszoros koszorú alakjában reárajuk, s a tál szélét vékonyra szeldelt sonkával látjuk el.

223. Barnára párolt savanyú-káposzta.

Lábasban két kanál disznózsírt felforralunk, három kanál durván összetört czukrot adunk hozzá és ha ez szépen megbarnúlt, apróra vágalt vereshagymát teszünk bele, kissé megpirítjuk, a káposzta savanyú levét jól kinyomjuk, s a káposztát a már barna czukorba teszszük, és nagy villával ismételve felkavarván, lassan addig pároljuk, míg szép barna színt nyer; ekkor kevés lisztet hintünk reá, s ismét jól elpároljuk, majd kevés levet öntünk reá, de még sem szabad levesnek lennie, s még ezt együtt egy ideig főzzük.

224. Párolt savanyú káposzta rizsszel, vagy burgonyával.

Lábasban kevés libazsírt felolvasztunk, két evőkanál tört czukrot adunk bele, melyet gyakori felkavarás közben szépen megbarnítunk. Most a kisajtott savanyú káposztát teszszük bele, s azt hosszú villával gyakrabban megforgatván, szép aranysárgára és puhára pároljuk. E közben 14 dekagramm rizst, kevés vajjal vagy libazsírral és egy fél meghámozott vereshagymával, de amelynek egészben kell maradnia, puhára párolunk. Most vajjal bekent lábasnak fenekét háromszegletes sonkaszeletekkel kirakjuk, melyek szépen elhelyeztetnek egymás mellé, s fölibe egy réteg párolt rizst, melyet apróra sonkával sűrűn behintünk, erre egy réteg barna káposztát hasonlóképen sonkával behintve, s váltakozva így folytatjuk, míg a lábas megtelt, ekkor reá illő fedővel befedjük s félóráig párba állítjuk.

Ha rizs helyett burgonyát akarunk venni, úgy ezeket megfőzzük, meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk s épen úgy rakjuk be a káposztával, mint a rizst, csak hogy minden burgonyaréteget friss tejfellel kell leönteni, nehogy ezek szárazon maradjanak. Végre tálra kiborítjuk s kolbászt, vagy páczolt nyelvet teszünk reá.

225. Párolt savanyú káposzta más módon.

Egy vagy két fej tömött káposztának külső leveleit letisztítjuk, finoman összevágván, medenczébe teszszük, megsózzuk, s jó óráig a sóban hagyjuk feküdni; ekkor egy kanál libazsírt felmelegítünk, s egy kanál tört czukrot teszünk bele; ha a czukor többszöri kavarás közben megbarnult, a káposztát kinyomjuk, lábasba teszszük s a sütőbe állítjuk, villával gyakrabban felkavarjuk; ha szépen megbarnult, kis kanál lisztet hintünk reá, s ismét kevés ideig pároljuk, azután két evőkanál jó fehér eczetet öntünk reá, melylyel még néhány perczig párolódnia kell; ekkor néhány kanál tejfelt és ugyanannyi levet töltünk közibe, melylyel addig pároljuk, míg jó leves nem lesz. A káposztának ugyan puhának kell lennie, de azért nem péphez hasonlítania, hanem egészben kell maradnia, s ezért villával kell kavargatni.

Ha fáczánnal akarjuk adni, ezt tisztán megkoppasztjuk, elkészítjük és besózzuk s mellét megtűzván, gyorsan megsütjük, de mégis úgy, hogy kívül ugyan egészen barna, de még nem sült át egészen. Ekkor a kész káposztába teszszük s avval félóráig pároljuk, tálaláskor a fáczánt a tál közepére, s a káposztát köröskörül teszszük. Fácán hiányában kappant is lehet venni, melylyel épen azon módon bánunk el.

226. Töltött savanyú káposzta.

Fél kilogramm fiatal sertéshúst, kis darab szalonnát medenczébe teszünk, egy marok mosott rizst, kevés sót, tört borsot és két egész tojást adunk hozzá, mindezt jól összevegyítjük, ezzel káposztaleveleket töltünk meg, erősen összegöngyöljük s apróra vágott káposztával fazékba teszszük, a tűzhöz állítjuk s egy-két óráig főzzük. Ekkor híg rántást készítünk, a káposztát beleteszszük s legalább még egy óráig főzzük; három-négy kanál tejfelt, apróra vágott kaport adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ha feltálaljuk, a káposztát a töltelékkel rakjuk körül s még sonkaszeleteket adunk hozzá.

227. Édes káposzta töltve.

Egy lágy fej káposztát, miután megtisztítottuk és megmostuk, sósvízben megfőzünk, kihűtjük és levelenkint szétosztjuk; közben töltelékét készítünk következő módon : 28 dekagramm átpárolt borjúhúst, darabokra vágott, zsemlemorzsával bevont és kirántott fél libamájat, kevés zöld petrezselymet, fél fej vereshagymát, reszelt, tejbe áztatott és kinyomott fél zsemlyét jó apróra összevagdalkunk, medenczébe teszünk és sóval, tört borssal megfűszerezünk; egy vagy két kanál jó tejfelt, tojás-sárgát adunk hozzá, jól összekeverjük, vajjal bekent formát egészen kibélelünk főtt káposztalevelekkel, a tölték egy részét reá rakjuk, szép simán szétkenjük, ismét káposztaleveleket teszünk reá s így folytatjuk, míg a forma megtelik; felül káposztalevelekkel fedjük be s aztán párba állítjuk, mire öt negyed óra múlva tála kiborítjuk. Ehhez más, a következő módon előre elkészített mártást adunk: Fél tojás nagyságú vaját felolvasztunk, kanálnyi lisztet keverünk közé, s ezt sötét sárgára piritjük; egy szedőkanál lével feleresztjük, négy vagy öt egész borsot, kevés szerecsendió-virágot, két kanál barna levest adunk hozzá, jól elfőzzük, szitán átszűrjük s jó öregre főzzük; a kevés mártást a tál fenekére öntjük, a töltött káposztát ennek közepére borítjuk s köröskörül szép coteletteket rakunk.

228. Spárga vajmártásban.

Ha a spárga meg van tisztítva, sósvízben megfőzzük, de nem igen puhára, aztán vajmártásba teszszük, vagy tálba keresztbe fejeikkel befelé, két decziliter tejfelt öntünk reá, finom zsemlemorzsával behintjük, mire forró vajjal leöntjük.

229. Függelék az édes töltött káposztához.

Hat-nyolcz személyre két nagy fej káposztát kell venni. A tölteléket a már leírt módon készítjük, csak hogy még 15—20, sósvízben főzött és kifejtett rákfarkat s ollót és kevés főtt káposztát veszünk hozzá és a többi töltelékhez valóval apróra vágjuk. A főtt káposztának kivágott bordáját is bele kell tenni e káposztához készített mártásba s avval jól összefőzni, hogy e mártás jó ízt kapjon tőle.

230. Kolozsvári töltött káposzta.

Mindenekelőtt kell, hogy *fejes savanyított káposztánk legyen*, és abból készítsük a töltött káposztát, mert a *gyalult* káposztának más íze van. Veszünk három vagy négy fej besavanyított káposztát; leszedjük a leveleit s minden levél hátuljáról levágjuk a torzsáját. A vékonyabb leveleket kiválogatjuk és félretesszük; a többi leveleket összegöngyölítjük és vékonyra felvágjuk. Ha ez megtörtént, készítünk tölteléket a következőkép: veszünk $\frac{1}{2}$ kilo disznó édes pecsenyét, $\frac{1}{2}$ kilo marha felsárt, ezt aztán jó apróra vágjuk. Ha már apróra vágtuk a húst, veszünk $\frac{1}{4}$ kilo spékelní való szalonnát, ezt is jól apróra vágjuk. Már most a húst a szalonnával összetesszük és adunk hozzá két decziliter riskását, egy egész tojást, egy negyed kávéskanálnyi tört borsot, egy késhegynyi sót, vagy a mennyit ízlésünk kíván, és ezen keveréket kezünkkel jól összegyúrnjuk. Ekkor a levelekbe, mit előbb félre tettünk, annyi tölteléket teszünk, amennyit jól becsavarhatunk és a levél két végét bedugjuk. Egyik levélbe csavarunk négy fillér ára szemes borsot és hogy széjjel ne hulljon, czérnával lekötjük. Ezután veszünk egy 7—8 literes cserép fazekat, az aljára teszünk $\frac{1}{4}$ kilo ösztövéres szalonnát, erre egy réteg vágott káposztát, a káposztára ráakjuk a húsokat, u. m. egy disznófület, $\frac{1}{2}$ kilo bőrös disznópecsenyét, $\frac{1}{2}$ kilo marhaszegyet. De mindezeket előbb fel kell forralni, a habját leszedni és a levét szitán átszűrni és ezt is reá kell tölteni. Már most megint káposztát rakunk reá, erre a töltelékeket és ujra káposztát teszünk annyit, hogy a fazék megteljen. Öntünk reá annyi vizet, hogy a káposztát följérje. Ha nem elég savanyú a káposztánk, önthetünk egy kis pohár jó fehér bort. Már most a tűzhez tesszük és puhára megfőzzük és időnként rázva megforgatjuk. Ha már a káposzta megfőtt, elteszszük hideg helyre, egy szitával betakarva más napra. Másnap fölmelegítjük. Tálalásnál a káposztát alul rakjuk a tálba és a töltött káposztákat, húst és szalonnát szépen elrendezzük a tetejére. Végül a káposzta levéből le-
töltünk egy lábasba, teszünk bele tejfölt, felforraljuk és a kitalált

káposztára öntjük és feltálaljuk. Ha a fazékban maradt még káposzta, azt harmadnap újra föl lehet melegíteni.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A becsináltakról.

Becsinált szárnyasok.

231. Csirke bajor módra.

Ehez oly nagyságú húsos csibét veszünk, a melyet rendszeren a becsináltakhoz használni szoktuk, ezt megkoppasztjuk, elkészítjük s vékonyra vagdalt szalonnával megtűzzük. Ha ez megtörtént, vigyázva két részre osztjuk. Aztán lábast vékonyra szeldelt szalonnával kirakunk, kevés, karikára vagdalt vereshagymát teszünk reá, aztán a csirkéket úgy, hogy a tűzött rész fölfelé álljon; ekkor kevés tejfelt, ugyanannyi fehér bort, néhány szem egész borsot és szerecsendió-virágot teszünk még a lábasba, finom zsemlemorzsával behintjük, néhány darabka vajat teszünk felibe, a sütőbe állítjuk és addig pároljuk, míg megpuhulnak és kissé megbarnulnak.

232. Csirke vér-mártásban:

Ha a csirkéket megöljük, csuporba kevés eczetet teszünk s a vért felfogjuk, összekeverjük az eczettel, hogy meg ne aludjék. Ha a csirkéket megkoppasztottuk, megsózzuk, szépen elkészítjük; lábasba néhány szalonnaszeletet teszünk, s a közepén ketté vágott vereshagymát, minden részét három szegfűborssal megtűzve, kevés egész borsot és néhány szem szegfűszeget is teszünk bele, ehez a csirkéket és pároljuk, de nem szabad megbarnulniok; aztán ismét kiveszszük, két kanál lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, lével feleresztjük, kevés citromlevet adunk hozzá s jól elfőzzük; majd szitán keresztül szűrven, a csirkéket beleteszszük s addig főzzük, míg megpuhulnak. Ekkor a vért mártással jól összevegyítjük, s még együtt néhány percig főzzük.

233. Csirke vajas mártásban kartifolával.

Megtisztított kis csirkéket elkészítünk s fehéritünk; darab vajat elolvasztunk, de úgy, hogy forró ne legyen, két kanál lisztet adunk bele s kissé megpirítjuk, aztán jó lével feleresztjük, két kanál tejfelt öntünk bele s együtt jól elfőzzük; ekkor a mártást leszűrven, a

fehéritett csirkéket beleteszszük s addig főzzük, míg eléggé megpuhultak. A kartifolát megtisztítva sós vízben, megfőzzük, a rózsákat, ha kicsinyek, egészben hagyjuk, ha nagyok, szétvagdaljuk, szárait a mártásba teszszük és azzal együtt főzzük; tálalásnál a csibéket a tál közepére teszszük, a kartifolát pedig köröskörül, a mártást két tojásszékkal frikasszirozzuk és a csirkékre öntjük.

234. Csirke aux Crottons:

Két-három nagyobb csirkét megsózzunk és szépen elkészítünk, vékony szalonnaszeletekkel a csirkéket megrakjuk, mire fehér papirba begöngyöljük és nyárson megsütjük, de mégis úgy, hogy meg ne barnuljanak; a zúzákat megfőzzük és ha megpuhultak, a májjal, zöld petrezselyemmel, metélő hagymával, 20—25 csiperkegombával apróra összevágjuk. Ekkor darab vaját olvasztunk fel, a vagdaltat beleteszszük s egy ideig pároljuk; ekkor még egy szedőkanál levest, kevés sót és borsot s néhány kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha a csirkék kiszültek, a mártást a tálba öntjük, a csirkéket reáteszszük, színökről azonban nem szabad megismerni, hogy sülvé vannak, mert szép fehéreknek kell maradniok.

235. Csirke zöld borsóval és rákfarkkal.

Két csibét megfehéritvén, azokat négy részre vágjuk, kevés vajás mártást készítünk s a csibéket beleteszszük; aztán négy deciliter zöld borsót vajjal és petrezselyemmel párolunk; ha megpuhultak, a csirkékhez adjuk, kibontott rákfarkakat is adunk hozzá s még egy negyedóraig főzzük. Ha feltálaljuk, a csirkéket a tál közepére teszszük, a borsót, mint abroncsot annak szélére körül, rákfarkakkal kirakjuk, úgy hogy a borsó mindig két újjnyira fedetlen maradjon.

236. Csirke forrázva.

Ehhez kis húsos csibéket választunk s miután megkoppasztottuk, kissé megsózzuk és szépen elkészítjük; ekkor vereshagymával, sárga répával, zöld petrezselyemmel, kevés borssal és szegfűborssal két-három szegfűszeggel lábasba teszszük, három rész vízzel és egy rész eczettel feltöltjük s addig főzzük, míg félig megpuhultak. Ekkor két kanál lisztet forró vajban kissé megpirítunk, a mártást rászűrjük, két vagy három kanál tejfelt adunk bele, a csirkéket ismét beleteszszük s teljesen megfőzzük.

237. Forrázott csirke más módon.

Miután a csirkéket, mint az előbbieket, elkészítettük és leforráztuk s egészben a tálra raktuk, finom zsemlemorzsával behintjük, s forró vajjal leöntjük.

238. Csirke kaporna-mártásban.

A csirkéket szépen elkészítjük és megfehérítjük, aztán meleg vajban két kanál lisztet kissé megpirítunk, egész vereshagymát beleteszünk, lével feleresztjük s mártását elfőzzük ; ekkor ezt szitán átszűrjük, a csirkéket beleteszszük, egy kanál jó fehér ecetet, három kanál tejfelt, egy marok káprit s apróra vágott citromhéjat adunk hozzá s addig főzzük, míg a csirkék puhára főttek, kitálaljuk s a mártást aláöntjük.

239. Csirke tejfellel és citrom-szeletekkel.

Két kis csirkét megkoppasztunk, meleg vízzel többször kimosuk, a szokott részekre szétdaraboljuk s megsózzuk s negyedóraig hagyjuk a sóban feküdni. Ekkor jó tejfelt öntünk lábasba, leves citromot héjával együtt vékony szeletekre vágunk, a magvakat gondosan kiszedjük belőle, felét a tejfelbe teszszük, erre a csirkék felét és ismét tejfelt, s a még meglevő citromszeleteket, ismét csirkét, végre felibe tejfelt és kis darabokra vágott vaját. Itt megjegyzendő, hogy ezen csibéket nem szabad felkeverni, hanem csak felrázni és hogy csak addig szabad azokat főzni, míg megfőttek, mivel különben mind a jó ízben, mind a szép külszínben veszítenek. Tálaláskor a csirkéket csinosan a tálra rakjuk s a mártást aláöntjük.

240. Csirke zöld borsóval, rákfarkkal más módon.

Két csirkét rendesen készítünk el, mintha meg akarnók tölteni. A tölteléket a következő módon készítjük : kis szemű czukorborsót vajban párolunk, aztán kibontott rákfarkakat apró kockákra vágunk s rákvajban megpárolunk ; kevés tejfelt, zsemlemorzsát, kevés szerecsendió-virágot, sőt s zöld borsót adunk hozzá, a csirkéket evvel megtöltjük, vékony nyársra szúrjuk és szépen megsütjük. Ezen csibéket leveshez is lehet használni.

241. Fasirozott csirke.

Szép húsos csirkéket, miután megkoppasztottuk, egy ideig meleg vízben hagyunk, hogy szépen megfehéredjenek, aztán hátukon

alúl kétfelé vágjuk, csontjaikat kiszedjük szárnyaik- és lábaikig. Aztán darab húst, a hártját és minden rostos részt erről levágva, kevés szalonnával együtt apróra összevágunk, reszelt és tejbe áztatott fél zsemlet jól kinyomunk, két tojást ütünk reá s a tűzön addig kavargatjuk, míg jó sűrű lesz. Ekkor a húst a zsemelével együtt a mozsárban finomra összetörjük, kevés szerecsendió-virágot és sót adunk hozzá, a tyúkokat kendővel leszárítjuk, egy vagy két szedőkanál marhahúslevet öntünk reá, fél óráig lassan pároljuk, s kevés csiperke-gomba-mártást készítünk hozzá. Tálaláskor a szalonnát leveszszük a tyúkokról, tálra teszszük s erre reáöntjük a mártást.

242. Csirke frikasszirozva:

Kis csirkéket felboncsolunk és megfehérítünk, darab vajot felmelegítünk, két kanál lisztet teszünk bele, valamint egy egész vereshagymát és egy köteg zöld petrezselymet, levessel feleresztjük s mártását elfőzvé, leszűrjük, a csirkéket bele helyezvén, addig főzzük, míg megfőttek. Ha fel akarjuk adni, két tojás-széket teszünk fazékba, széthabargatjuk, a mártást hozzáadjuk és folytonos kavargatás közben széntűzön megsűrítjük, a csirkéket ekkor kitálaljuk, s a mártást reáöntjük. Ugy is lehet készíteni, mint a frikasszirozott borjúfejet, savanyús mártalékkal.

243. Csirke paradicsomalma-mártásban.

A csirkéket megtisztítják, a szokott részekre feldaraboljuk, aztán vajjal párolván, kevés lisztet hintünk reájok, s az áttört paradicsomalmával, melyet előbb húslében jól megfőztünk, feleresztjük, a csirkéket addig főzzük, míg megpuhultak; végre jó kanál tejfelt és darab czukrot adunk hozzá és csinosan tálra helyezzük s a mártást reáöntjük.

244. Csirke narancs-mártásban.

Három kis húsos csirkét megkoppasztván s elkészítvén, finom vágott szalonnával megtűzünk s megsütünk, de csak annyira, hogy szép sárga színt nyerjenek, vajjal kevés sárga rántást készítünk, barna levessel feleresztjük, kevés narancs- és citromhéját, darab czukrot s egy narancsnak és fél citromnak levét adjuk hozzá, ezt jól elfőzzük, s a mártásról minden zsírt leszedvén, a csirkéket belerakjuk s még néhány perczig felforraljuk.

245. Fehérré párolt csirke.

Ha a csirkét megkoppasztottuk, mellcsontját kifejtjük, megsózzuk s jól elkészítjük, lábast kirakunk szalonnával, petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, egész borssal és szerecsendió-virággal, a csirkét reáteszszük, vékony szalonna-szeletekkel befedjük, két szedőkanál levet öntünk reá, s a lábasra felül fehér papírt teszünk, a fedőt reáhelyezzük s lassan pároljuk. Ezután a két csirkét kiveszszük, ismét befedjük szalonnával, hogy fehér színben maradjanak, kevés lisztet hintünk a párolt gyökerekre, s annyi levet öntünk reá, a mennyi szükséges; ha jól elfőtt, a mártást megsűrjük, csiperkegombát teszünk bele, a szalonnát a csirkékről leszedjük, a lábasba teszszük és még egyszer felforraljuk.

246. Párolt récze vereshagymával.

Miután a réczét megkoppasztottuk, megsózzuk és előkészítjük. Aztán néhány szelet szalonnát, sonkát, vereshagymát és sárgarépát karikákra vagdalva, lábasba teszünk, erre a réczéket s lassan pároljuk addig, míg megpuhulnak és minden oldalról megbarnulnak. Ekkor a ruczákat kiveszszük, két kis kanál lisztet hintünk reá s megbarnítjuk, jó lével feleresztjük, kevés fehér ecetet adunk hozzá, a mártást jól elfőzzük, szitán átverjük, a ruczákat ismét beleteszszük, kevés citromhéjat is adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ekkor 30—40 diónagyságú vereshagymát, felül s alul egy levelet elmetszve, egy perczig vízben forralunk, ekkor hideg vízbe teszszük, egy ideig abban hagyjuk és felső felét lehámozzuk. E közben darab vaját melegítünk meg, a vereshagymákat beleteszszük, gyakrabban megforgatjuk, hogy mindenütt megbarnuljanak, aztán kevés barna levet öntünk reájok, sőt is teszünk bele s puhára főzzük, de széthullaniok nem szabad. Ha feltálaljuk, a réczéket a tál közepére helyezzük s a vereshagymákat koszorú alakjában köröskörül rakjuk. A vadréczéket épen ezen módon készítjük el, a párolt hagymákat azonban el lehet hagyni, miután a vadízhez nem illenek.

247. Becsinált jércze.

Miután a jérczéket megtisztítottuk, előkészítettük, megfehértettük s szépen felvágtuk, a mártást következő módon készítjük: hét dekagramm vaját felolvasztván, azt két főzőkanál liszttel, két székkel s fél kanál tejfellel és egy citrom levével finoman elhabarjuk. A jérczéket, melyeket előbb húslében csaknem megfőztünk,

ezen mártásban folytonos keverés közben csak felpároljuk. Egerszersmind borjúhúsból szép coteletteket alakítunk, mártását pedig öregre elfőzzük. A jércéket ekkor a tál közepére magasan felrakjuk s mártásukkal leöntjük, a coteletteket pedig saját levökkel leöntvén, a tál szélére koszorúba rakjuk.

248. Pulyka béllelve.

Fiatal, de meglehetősen nagy pulykát megfehérvén, bőrét hátán hosszában lefelé kettévágjuk s a lábakat czombjáig és szárnyaig éles késsel kifejtjük. De ennek óvatossággal kell megtörténnie, nehogy bőrét megsértsük. Ekkor 28 dekagramm borjúhúst megfehéritünk, egy libamáját, kevés szalonnát körülbelül borsó nagyságnyira összevágunk, néhány összevágott friss szarvas-gombát és csiperke-gombát is adunk hozzá, vajjal és zöld petrezselyemmel felpároljuk, kevés apróra vágott metélőhagymát, sőt és borsot adunk hozzá s mindezt medenczébe teszszük, két egész tojást és tojás-sárgát ütünk bele, jól összevegyítjük a többivel, a pulykát megtöltjük vele s a bőrt a hátán ismét összevarrjuk. A pulykát vékony szalonna-szeletekkel befedjük, czérnával jól betekerjük s lábasba teszszük, a melynek nem szabad a pulykánál nagyobblnak lennie; három szedőkanál jó levét öntünk reá, két deciliter fehér bort s lassan főzzük. Ha a pulyka eléggé megpuhult, kiveszszük, oly helyre teszszük, a hol ki nem hűl, a mártásról a zsírt tisztán leszedjük, szitán átszűrjük s addig főzzük, míg csak igen kevés marad belőle. Ekkor a szalonnát a pulykától leoldjuk, a tálra helyezzük, a kevés mártást aláöntjük s körül a szélére apró párolt burgonyát rakunk.

249. Hideg tyúk a legegyszerűbb módon.

Két szép fehér tyúkot, miután szépen megkoppasztottunk és előkészítettünk, jó marhahúslében puhára hagyjuk fojtódni. Ekkor két nagy szardellát apróra vágunk s ezeket kevés friss aixi olajjal elkavarjuk, egy fél citrom levét és kevés erős borecetet is keverünk közzé. Ennek megtörténte után a kihűlt tyúkokat csinosan szét-daraboljuk, azután minden egyes darabot a jól elhabart mártásba mártunk s tálra rendbe elhelyezzük, azután finom laskává vágott citromhéjjal és káprival behintjük.

250. Pulykakarbonád fricandeauban.

Fiatal nagy pulykát megkoppasztva sós vízben fehéritünk; czombjait a mily nagyságban csak lehet, kivágjuk, a szárnyakat és

avval a mellet mindkét oldalról kiveszszük, és a szárnyat karbonád alakjában megtartjuk. A czombok csontját egész az íz feléig kiszedjük, a czomb felsejének szépen kifejtve meg kell maradnia, valamint a szárny felsejének is. Ekkor finomra vagdalt szalonnával sűrűn megtűzzük, a szalonnát lecsipdessük, hogy szép fodros legyen. Ekkor lábasba teszünk darab sonkát, borjúlábat és kevés metélőhagymát teszünk rá, három-négy szedőkanál barna levet öntünk felibe, s befedjük s addig pároljuk, míg a karbonádok jól megpuhultak; ekkor kiveszszük, mártását szitán átszűrjük, zsírját leszedjük s addig főzzük, míg glacé-vá lesz; a karbonádokat ismét beletevén, egy citrom levét nyomjuk ki reá, a karbonádokat a glacéban jól megforgatjuk, aztán tálra kirakván, a kevés mártást reáöntjük, s vajás tésztából készült koszorúval díszítjük. Sóskamártással is lehet adni.

251. Kappan kagylócskákkal.

Szép nagy kappant, kissé megsózáva és előkészítvén, barnára megsütünk, de mégis úgy, hogy leves maradjon. Ekkor sárga rántást készítünk, s ebben kevés zsemlemorzsát megpirítunk, néhány szardellát, zöld petrezselymet, citromhéjat és kevés vereshagymát adunk összevágva, s két deciliter fehér bort öntünk reá, s egy ideig együtt felfőzzük. Friss kagylócskákat borral kimosunk, ezeket a sült kappannal együtt beleteszszük, együtt felfőzvé, kitálaljuk s a kagylócskákat a mártással együtt reárakjuk.

252. Kappan álkagyló-mártásban.

Ha a kappan tisztán meg van koppasztva, megsózzuk, előkészítjük, s megsütjük, mint a fentebbit; aztán vajból barna mártást készítünk, félig veres borral, félig levessel feleresztjük; hat szardellát, kevés veres répát, zöld petrezselymet, citromhéjat apróra vágdalunk, mindezt tört borssal a rántásba teszszük, s a mártást jól elfőzzük, a kappant beletevén, még addig pároljuk, míg megpuhult, s ekkor feltálaljuk.

253. Kappan főzelékkel.

Egy stájer kappant a legtisztább megkoppasztás után megpeczkelvén, alkalmas lábasba teszünk, szalonna-szeletekkel befedjük, erős marhahúslevest öntünk reá, s lassan pároljuk. A legfehérebb kartifiolából nyolcz rózsát megtisztítunk és sós vízben kevés vajjal puhára főzzük s aztán befedve félreteszszük. Négy jókora paradicsom-

almát közepén ketté vágunk s húsvagdalékkal megtöltvén, lábasba teszszük, marhahúslevessel leöntjük, s felibe parázst rakván, puhára pároljuk. Épen így nyolcz darab jófajta sárgarépát csinosan elvagdalunk, s ezt levessel és czukorral puhára pároljuk. A kappan levét megsűrjük, s azt három szedőkanálnyi vajas mártással vegyítvén, fél annyira elfőzzük, aztán négy tojás-székkal, darab friss vajjal és egy fél citrom levével jól elhabarván, felforraljuk, kis lábasba leszűrjük, s meleg helyre állítjuk. Tálaláskor a kappant csinosan feldarabolván, a főzeléssel rakjuk körül, s a mártással leöntve adjuk fel.

254. Kappan-tekeres.

Töltött s porhanyó húsup kappant igen tisztán megkoppasztván, hátán felvágunk; éles késsel a bordákat vigyázva kibontjuk a húsból úgy, hogy a bőrt egy helyen sem vágjuk át. A lábakat a térd felett a testbe behúzzuk, a szárnyakat csak az első ízig fejtjük ki, a többi hasonlóképen levevén, az egész kappant tiszta deszkára kiterítjük s lehetőleg egyenlőre kinyomjuk. Ekkor a kappan mellét hét dekagramm velővel s ugyanannyi szalonnával, két kanál finom füvekkel s kevés sóval előbb igen apróra összevágván, tésztává megtörjük, medenczébe teszszük, s egy marok káprival ugyanannyi laskaformára vágott páczott nyelvvel, egyenlő mennyiségű szarvasgombával jól elhabarjuk, a kappan bőrére betöltjük, aztán vajjal bekent kendőbe betekergetjük, s igen erősen összekötvén, savanyús gyökérleiben másfél—két óráig főzzük, s hideg helyre félreteszszük. Használatkor a tekercset a léből kivevén, felbontjuk s szép egyformán felvagdalva, hosszú tála rendbe rakjuk s kiszúrt húskocsonyalevelekkel koszorúzzuk. Épen így készíthetni tekercset fáczánból, fogolyból és minden más madárból.

255. Galamb bélével.

Miután a galambot megtisztítottuk és vízben kiszívattuk, hátán felvágjuk és húsát kiszedjük egész a fejéig, lábáig és szárnyáig. Ekkor ezen húst kevés velővel, apróra vágott petrezselyemmel, citromhéjjal és tejben áztatott zsemelével, s két tojásból készült habarékkal apróra vágjuk össze, medenczébe teszszük, aztán két egész tojást, tele kanál tejfelt, néhány kifejtett s kockákra vagdalt rákfarkat adunk közibe, megtöltjük vele a galambokat s összevarrjuk, hogy előbbi alakjukat visszakapják. Aztán lábasba szalonnát, vereshagymát, sárgarépát teszünk, mind szeletekre vagdaltan; a galam-

bokat reáteszszük, vajjal bekent papírral és a fedővel befedjük, s jól pároltatjuk; gyakrabban kevés levét öntünk reá, hogy a galambok meg ne barnuljanak. Ekkor kiszedjük a galambokat, s a lábásban maradt zöldséget szép barnára pároljuk, kevés lisztet hintünk reá, jó levessel feleresztjük s elfőzzük, a mártást szitán átszűrven, a galambokat ismét beleteszszük s feladjuk az asztalra.

256. Galamb páczolva.

Ha a galambok tisztán megkoppasztattak, azokat jól besózzuk, jó páczot készítünk fölibök, s ebben hagyjuk egy napig; ekkor finomra vagdalt szalonnával megtűzzük, lassan megsütjük, többször megöntöztvén a pácczal és tejfellel is. A mártást két deciliter tejfelfől készítjük, azt egy kanál lisztel elhabarván, a páczot reáöntjük, valamint azt, a mi a galambról lecsepegett, hosszúkára vagdalt citromhéjat is adunk hozzá, kissé felforraljuk, s a galambokat kitálalván, a mártást reáöntjük.

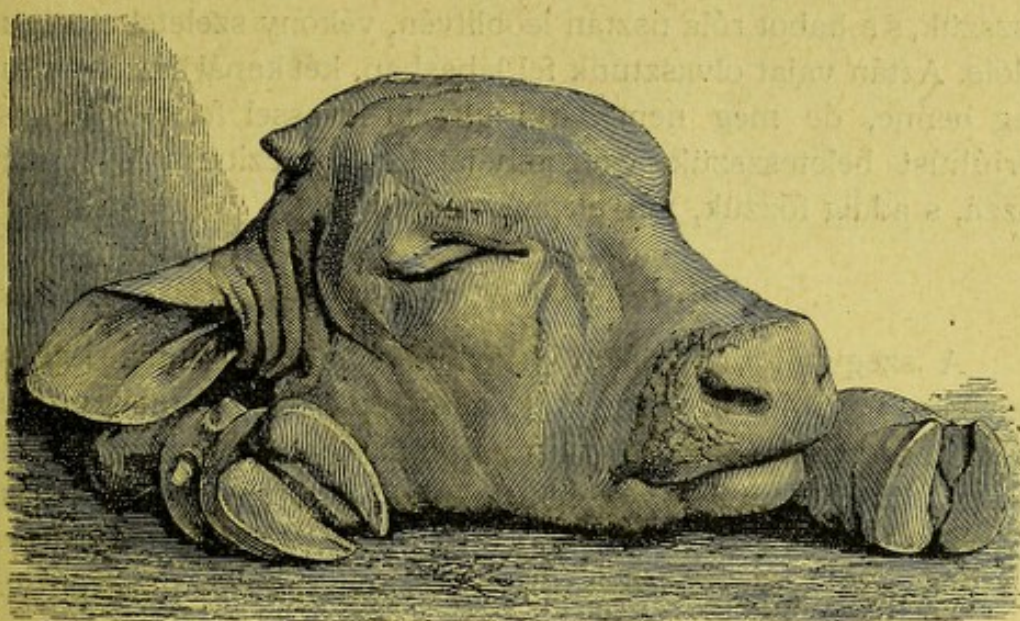
257. Párolt galamb.

Két-három galambot megsózzunk és szépen előkészítünk, lábásba néhány szelet szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk; a galambokat reárajuk s addig pároljuk, míg szépen megbarnulnak. Ekkor kiveszszük, kevés lisztet hintünk reá, megbarátjuk, jó lével és kevés jó eczettel feleresztjük, kevés citromhéjat és néhány szem egész bors-szemet is adunk hozzá, és a mártást jól elfőzzük, s szitán átszűrven, apró káprit és két kanál tejfelt adunk hozzá, a galambokat ismét beleteszszük s még kissé pároljuk, és vajás tésztából készült koszorúval díszítjük.

258. Bosporos lé.

A megmaradt szárnyas sülteket szokták ezzel készíteni. Egy kanál forró zsírba egy jó marék zsemlemorzsát (lehet jó házi kenyérmorzsát is) szép pirosra megpirítunk. Apró szöllőt, tisztított apróra tört mandulát teszünk hozzá jó bőven, s húslével feleresztjük, citromszeletekkel megsavanyítjuk, s ha felfőtt, a sült szárnyas darabokat beleteszszük, kevés ideig, míg a hús átmelegedett, főni hagyjuk, akkor a tűzről leveszszük, tálalásig meleg helyen tartjuk. Szokták jó erős forralt borral is felereszteni, akkor csak citromhéj jön belé.

Borju és egyéb becsináltak és vagdalékok.



259. Borjúszegety glace-ban.

Szép borjúszegetyet, bordáit, valamint a porcokat is kifejtve, megfehéritünk (a mint az első rész 40-ik lapján le van írva); aztán öt vagy hat sorban finomra vagdalt szalonnával megtűzzük; ha meg van tűzve, a szalonnát nagy éles ollóval bevagdadjuk úgy, hogy az egész tövises disznóhoz hasonlít, ekkor lábasba teszszük, néhány darab sonkát, metélő vagy mogyoró-hagymát adunk hozzá, a lábast barna-levesel feltöltjük, a fedőt ráteszszük s addig pároljuk, míg megpuhul. Ekkor a szegety kiveszszük, a mártást szitán ismét a lábasba szűrjük s addig pároljuk, míg glace-szá lesz s csak igen kevés mártás marad. A szegety ismét beleteszszük s a glace-ban jól meghentergetjük úgy, hogy minden oldalon, különösen pedig azon, melyen meg van tűzve, jól be legyen vonva, a tál közepébe teszszük, a kevés mártást reá öntjük, s a következő módon koszorút készítünk: 28 dekagramm borjúhúsból s egy tejbe áztatott és reszelt zsemléből töltelékét csinálunk; ezt apróra összevágván, morzsában finomra megtörjük; két-három tojás-széket adunk bele, hogy tésztává legyen, végre apróra vágott metélő hagymát, zöld petrezselymet adunk hozzá, hasonlóképen apróra vágva, s azután liszttel behintett deszkára teszszük, s vastag kolbászt csinálunk belőle s ha ezt marhahús-levesben megfőztük, késfok vastagságnyi szeletekre vágjuk, a tál szélét evvel rakjuk ki, hogy az szép sárga koszorút képezzen.

260. Borjúszegy citrom-mártásban.

A borjúszeget megfehérítvén, néhány perczig hideg vízbe tesszük, s a habot róla tisztán leöblítvén, vékony szeleteket vágunk belőle. Aztán vajat olvasztunk fel lábasban, két kanál lisztet pirítunk meg benne, de meg nem barnítjuk; jó levessel feleresztjük, s a borjúhúst beleteszünk, citromhéját és egy citrom levét adjuk hozzá, s addig főzzük, míg eléggé megpuhult.

261. Borjúszegy-szágóval.

A szegyből a bordákat kiszedjük s megfehérítjük. Lábasba szeletekre vagdalt vereshagymát, sárgarépát és szalonnát teszünk, a szegyet reá helyezzük s lassan pároljuk; ha szépen megbarnult, kivesszük, két kanál lisztet hintünk reá, s megbarnítjuk, levessel feleresztjük s néhány kanál eczetet adunk hozzá, és evvel elfőzvé, szitán átszűrjük, a szegyet ismét beleteszünk, kevés hosszúra vagdalt citromhéjat, három kanál jó tejfelt és 3—4 dekagramm szágót, melyet előbb tisztán kiszemeltünk és megmostunk, adunk hozzá s addig pároljuk, míg a szágó megpuhul. Ha feltálaljuk, a tál közepére helyezzük, a mártást reáöntjük s vajás tésztából koszorút készítünk hozzá.

262. Borjúszegy spárgával, rákkal és zöld borsóval töltve.

A szegyet tisztán kimosván, elkészítjük a megtöltésre. A töltelék hozzá következő módon készül: Egy lereszelt zsemlyét tejbe áztatunk, a spárgát és rákokat leforrázzuk, kifejtjük s apró kockákra vagdaljuk; a rákhéjakból rákvajat készítünk, a zsemlet kinyomjuk, apróra vágjuk s zöld petrezselyemmel kissé pároljuk; a spárgát is beleteszünk a rákfarkakkal együtt, s kevés zöld borsót és ismét pároljuk; ekkor a hősegről félretesszük, megfűszerezzük és megsózzuk s kissé kihűtjük: egy tojást és még egy széket ütünk reá, jól elhabarjuk, betöltjük a szegybe s lábasban peczkekre helyezzük, marhahúslevest öntünk reá s szép puhára pároljuk. Mielőtt feltálalnók, csiperke-gombamártást készítünk s azt a szegy fölibe öntjük.

263. Vagdalékok borjúreczében.

38 dekagramm borjúhúst párolunk vereshagymával és szalonnával; ha sült pulyka- vagy kappanmaradék van, azt is hozzá lehet venni; a pároltat a szalonnával, vereshagymával, a pecsenyével tejbe áztatott zsemelével és kevés petrezselyemmel együtt apróra

vágjuk össze, sót és tört borsot adunk hozzá, két tojásszéket és két tojást keverünk közé, vajjal bekent lábasba a borjúreczét és aztán a vagdalékot teszszük, felül ismét borjú-reczével befödjük, a fedőt ráteszszük, s a sütőben szép barnára sütjük. Ekkor kevés rántást

tünk, barna levessel feleresztjük, kevés citromhéjat is adunk hozzá s jól elfőzzük; végre még két kanál tejfelt, apró káprit és egy citromlevét adjuk hozzá s még kissé felfőzzük. Most a vagdalékot kiborítjuk a tálra, a mártást reáöntjük, s apró kiszúrt citromhéjjal diszítjük.

264. Fasirozott nyúl.

Darab hideg nyúlpecsenyét, darab őzhúst, kevés vereshagymát s marhahúslevesbe áztatott zsemlet jó apróra összevágunk, két tojásszéket, két kanál tejfelt adunk hozzá s mindezt jól összekeverjük. Nyúlformát libazsírral bekenünk, finom zsemlemorzsával behintjük, a vagdalék egy részét beleteszszük, aztán vékony őz- vagy nyúlczombszeletekkel rakjuk ki a forma közepét s a többi vagdalékot reáteszszük és szépen megsütjük. Ekkor kevés barna rántást készítünk, levessel feleresztjük, kevés ecetet, citromhéjat, káprit és végre egy-két kanál jó tejfelt adunk bele, felfőzzük, a nyulat tálra kiborítjuk s a mártást reáöntjük.

265. Köszmítés bárány.

Egy negyedrész bárányt az elejéből többféle zöldséggel tegyünk két liter sós vízbe főni. (Olyan zöltséget használjunk, a milyent 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 kavarás közben, a habarás közé. A húst szedjük bele a tejfeles lébe és hagyjuk egy liter szépen megtisztított köszmétével, két kanál czukorporral és egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselyemlevéllel ismét forni. Ha a köszméte is megpuhult, vegyük el a tűztől tálalásig. Mély tálban adjuk asztalra.

266. Bárány citrommal.

Tegyünk két liter vízbe egy negyedrész bárányhúst az elejéből; vagdaljuk darabkákra, tegyünk a vízbe sót, kevés petrezselyemgyökeret, sárgarépat és zellert, egy kis fej vereshagymát és néhány szem erős borsot; ezekkel együtt főzzük a bárányhúst háromnegyed 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 bárányhúsleves közé. Miután két perczig főztük a rántással, szűrjük át szitán és a húst kiszedve a zöldség közül, tegyük a tiszta levesbe és két citrom levét facsarjuk tálaláskor bele ; előbb ne, mert keserű lesz.

267. Borjúfej frikasszirozva.

A borjúfejet sós vízben megfőzzük ; ha elég puha, kiveszszük és hideg vízbe teszszük. Ekkor darab vaját olvasztunk el, s ebbe két kanál lisztet megpirítunk, közép nagyságú vereshagymát két felé vágva, zöld petrezselymet adunk bele, levessel feleresztjük s mártását elfőzzük. A fejet egyenlő részekre szétvágjuk, s lábasba rakván, a mártást reaszűrjük, kevés tört szerecsendió-virágot adunk hozzá s együtt jól felfőzzük. Mielőtt feltálalnók, fazékban három tojást jól elhabarunk, a mártást lassankint hozzáadjuk, a fazekat a forró konyhalemezre teszszük s addig habarjuk, míg sűrűded lesz, a fejet tálra kiteszszük, a mártást reá és szélét vajás tésztából készült koszorúval díszítjük.

Ugyanezen módon lehet a borjúfejet egészben is meghagyni, a mártást citromlével megsavanyítani, s citromhéjat főzni bele, de ekkor a petrezselyem és szerecsendió-virág elmarad ; egy zsemlenek morzsáját vajban szép sárgára megpirítjuk, s ha a mártás, mint azt fentebb mondtuk, a tojásokkal elkészült, a fejet hosszú tálra teszszük, s reá a mártást, s a fejet pirított zsemlemorzsával behintjük. Nagy háromszögű zsemle-szeleteket is lehet vágni s azt kirántva a tál karimájára rakni.

268. Bárányszegyet tárkony-mártásban.

Megfehéritett bárányszegyet darabokra vágunk. Darab vaját felolvasztván, kanálnyi lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vereshagymát s egy csomó tárkonyt teszünk bele, levessel feleresztjük, kevés eczetet, két kanál tejfelt adunk hozzá, valamint a bárányszegyet s addig főzzük, míg eléggé megpuhult. Mielőtt feladnók az asztalra, a bárányszegyet tálra teszszük s a mártást megszűrven, ismét felforraljuk, fazékban két tojásszéket jól elhabarunk, a mártást hozzáadjuk s a már kitálalt hússzeletekre öntjük.

269. Párolt bárányhús.

Ha a bárányok már nagyobbcskák, két czombot megfehéritünk és sűrű sorban megtűzünk. Lábasba két fej karikára vagdalt

vereshagymát és sárgarépat teszünk, a czombokat reá, kakukfüvet, babérlevelet, három kanál barna levet s darabokra vagdalt borjúlábat adunk hozzá, s addig főzzük, míg glaczevá lesz. Ezután tele kanál zsírt melegítünk meg, a párolt hagymát, sárgarépat kanálnyi liszttel együtt beleteszszük, megbarnítjuk s levessel feleresztjük; kevés eczetet és citromhéjat is adunk hozzá s jól elfőzzük. Aztán szitán átszűrjük, hat nagy uborkát levelekre vágunk, a mártásba teszszük s avval felfőzzük. A czombokat a glaczeba teszszük, hogy egészen forrók legyenek, abban megforgatjuk, hogy különösen azon oldalon, melyen tűzve vannak, be legyenek vonva, aztán kitálaljuk, a mártást a tál fenekére öntjük s a kis uborkákat körös-körül rakjuk.

270. Pulyka- és réceszárnyvagdalék.

A pulyka és récze szárnyait és zúzáját zöld petrezselyemmel, sárgarépával és póré-hagymával puhára főzzük; aztán kevés vajas mártást készítünk, a szárnyakat és zúzákat szépen megvagdalva beleteszszük, 30—40 rákfarkat és apróra vágott spárgát is adunk hozzá. Aztán darab borjúhúst, tejbe áztatott fél zsemlét, kevés velőt, vereshagymát, zöld petrezselymet apróra összevágva, sót, két tojásszéket hozzákeverve, kis gombócokat csinálunk belőle, ezeket szép sárgán kirántjuk, a szárnyak- és zúzákhöz teszszük a mártásba s együtt kissé felforraltván, kitálaljuk.

271. Borjú-agyvelő citrom-mártásban.

Olvasztott vajban kanálnyi lisztet megpiritunk, egy közepén kétfelé vágott vereshagymát teszünk bele s jó lével feleresztjük; ha a mártás elfőtt, a vereshagymát kiveszszük, citromhéjat és citromlét teszünk bele. Az agyvelőt sós vízben megfőzzük, hártáját tisztán leszedjük s aztán egyenlő darabokra vágjuk s a mártásba teszszük, melyben néhány perczig felfőzvé, kitálaljuk.

272. Borjú-agyvelő-kompót.

A borjú-agyvelőt, miután vízben kiszivattuk, sós vízben megfehérítjük s bőrét levevén, nagy darabokra vágjuk, aztán vajas mártást készítünk, 10—12 csiperke-gombát levelekre szeldelünk, vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk, húsz ráknak farkát és ollóját kifejtjük, húsz, sós vízben forrázott spárgának fejét levágjuk, ezt mind együtt a velővel a mártásba teszszük s néhányszor felfőzzük, aztán csinosan kitálaljuk. A spárgát, rákfarkakat és agyvelőt a tál köze-

pére teszszük, köröskörül pedig vajas-tészta koszorút vagy párolt kucsma-gombát.

273. Barnára párolt borjú-karbonád.

Borjúkarbonádot, a mennyi tetszik, tisztán kimosunk, a csont-ról a hártyát jól lefejtjük, úgy hogy a csont egész lentig, a hol a hús kezdődik, egészen tiszta ; aztán jó aprón összeverjük és széles késsel karbonádokat alakítunk belőlök s megsózzuk. Néhány szelet szalonnát, karikákra vagdalt vereshagymát és sárgarépát teszünk lábasba, s erre a karbonádokat és lassan pároljuk, többször megforgatjuk, hogy mind a két oldalról megbarnuljanak ; aztán kivesszük s a páralékba kanálnyi lisztet hintünk s jól megbarnítjuk ; levessel feleresztjük s a mártást jó félóráig elfőzzük ; ekkor szitán átszűrven, zsíráját leszedjük, s a karbonádokat citromhéjjal és egy citrom levével együtt beleteszszük ; csinosan koszorú alakjában feltálaljuk s a mártást reáöntjük.

274. Tárkonyos bárány.

Egy negyedrészt bárány elejét tegyük főni két liter sós vízbe ; míg fő, készítsünk hozzá egy tojásnyi zsírból és egy nagy fakanál lisztből szép barnapiros rántást. Mikor a rántás legforróbb, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a forró báránylébe ; tegyük bele egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld tárkonylevelet és 6 kanál borecetet ; főzzük fel öt perczig ezekkel is, és tálalásig vegyük el a nagy melegről. Pár kanál tejfelt öntsünk bele és mély táliban adjuk asztalra.

275. 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 zöldséget tenni közé. Egy fél liter jó tejfellel, pár kanál finom liszttel habarást készítsünk hozzá, és pár keményre főtt tojást kockára vágva elegyítsünk közé. A habarással gondosan feleresztjük, zöld petrezselyemlevelet aprítunk bele ; mind-ezt felfőzzük, azután feltálalhatjuk. Van egy másik módja is, mely a következő : tejeles habarás helyett készítsünk zsíros zsemleszín rántást, melylyel feleresztjük. Kevés citromlével megsavanyítva tálaljuk fel.

276. Vagdalék borjúhúsból.

Darab hideg borjúpecsenyét nagy kockákra vagdalunk s a következő módon kevés vajas mártást készítünk. Tojás nagyságú

vajat elolvasztunk, kanálnyi lisztet teszünk bele s kissé megpirítjuk, jó levessel feleresztjük, kanálnyi tejfelt s kevés tört szerecsendióvirágot adunk hozzá. Ha a mártás elkészült, a borjúhúst beleteszünk, valamint 25—30 db. darabokra vágott spárgát és csiperkegombát, melyeket előbb vajban zöld petrezselyemmel pároltunk; aztán mindezt együtt jól elpároljuk, hogy semmi mártás se maradjon. Kerek tálban hegy formára felhalmozzuk s vajas tésztából készült koszorúval díszítjük. Ha oly évszakban készítjük, melyben spárgát nem kaphatni, a helyett kartifolát vehetünk, melyet előbb sós vízben megfőzünk s darabokra vágunk.

277. Szálmi nyúl- vagy őzhúsból.

Miután a nyúlat vagy őzdarabot közönségesen megsütöttük, a legszebb hátadarabokat késfok vastagságban kivágjuk s a további használatra félretesszük; a többit lefejtjük a csontokról s megpirítjuk. Egy egész nyúlra két zsemlét széles szeletekre vágva, zsírban kirántunk s a megvagdalt hússal együtt nagy mozsárban oly finomra törjük össze, hogy tésztához hasonlítanak, mire lábasba tesszük. Evvel egy időben a csontokat, melyekről a húst lefejtjük, néhány szalonnaszelettel, sárgarépával, vereshagymával lábasba tévén, addig pároljuk, míg szépen megbarnúlnak; aztán kanálnyi liszttel behintjük s ha ez is megbarnult, egy rész fehér borral és két rész jó erős levessel jól elfőzzük, mire megszűrjük, a mártás egy részét a tört hússal adjuk, avval felfőzzük, jól elkavarjuk és szitán átszűrjük, a félre tett hátszeleteket beleteszünk, s néhány perczig azzal felfőzzük. A szálmának pépsűrűségűnek kell lennie. Eközben olyan vajás tésztát készítünk, a milyen alább található s ebből meleg késsel tál nagyságnyi kerek darabot vágunk ki, ennek nem egészen külső szélét tojássárgával bekenjük, s három újjnyi széles tésztából vágott csíkot teszünk köröskörül, a többi tésztát forintos nagyságban kiszűrjük, s ezeket úgy rakjuk a csíkra, hogy a második fánkocská fele mindig az elsőre esik úgy, hogy a koszorú, melyet az képez, szép magas lesz, mire az egészet óvatosan tojással bekenjük és szépen megsütjük. A kemenczéből kivevén, a szálmát a koszorú közepére töltjük, a szeleteket pedig felül rakjuk, s gyorsan feladjuk az asztalra.

278. Őzhát vagdalék.

Maradék őzhát- vagy őzcsomb-pecsenyéből a húst a csontokról lefejtvén, azt nagy kockákra vágjuk; aztán lábasba szalonna, sárgarépa és vereshagymaszeleteket s néhány szem szegfűborsot

teszünk, az őzhát csontjait erre reá s befedve addig pároljuk, míg szép világos-barna lesz, két kis kanál lisztet hintünk reá, megbar-nítjuk, szedőkanálnyi barna lével feleresztjük, kevés citromhéjat, kávé csésze jó tejfelt adunk hozzá, s jól elfőzzük, szitán áttörjük, tele kanál káprít adunk hozzá s a vagdalt húst is, és gyakori rázo-gatás közt addig főzzük, míg a mártás jól megsűrűsödik, aztán a tál közepén felhalmozzuk s burgonyasolkákkal koszorúzzuk.

279. Borjú-karbonád káprival.

A karbonádok csontjáról a hártját egészen lefejtjük, megvere-getvén szép kerekre alakítjuk, megsózzuk és olvasztott vajjal be-kenjük, zsemlemorzsával behintve, a rostélyon szépen megsütjük. Aztán tálra rakjuk, három decziliter jó tejfelt öntünk fölibe, néhány darabka vajat, apróra vágott citromhéjat és káprít teszünk reá, felül és alul parázst, felforraljuk és végre egy citrom levét facsar-juk ki reá.

280. Zsemlepástétom-vagdalék.

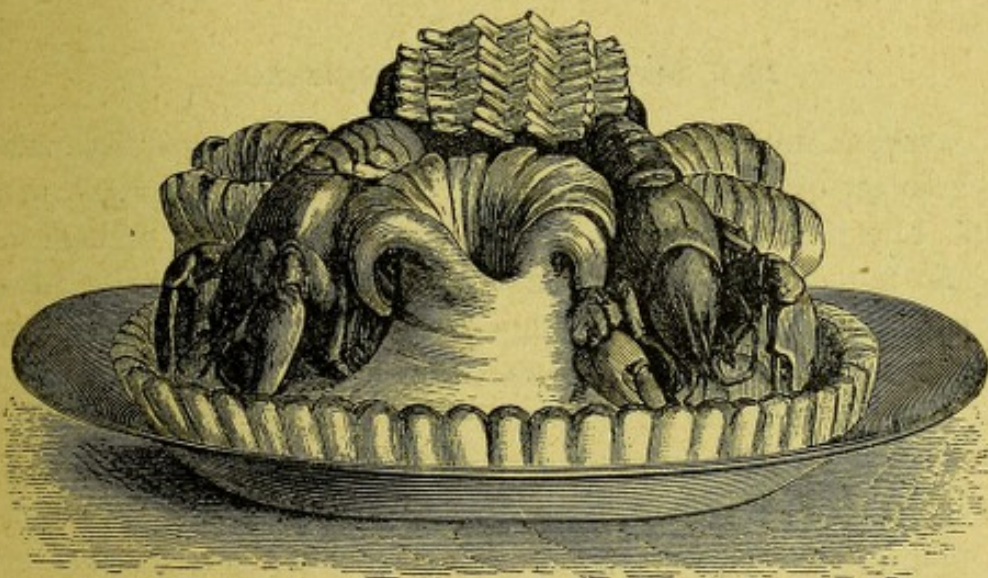
Fánk nagyságú gömbölyű zsemlék héját könnyedén lereszeljük, közepén kis fedőt vágunk korona (pénznem) nagyságban, bélét egé-szen kivájjuk, a zsemlét kissé megsózott tojásba mártjuk, finom zsem-lemorzsába hentergetjük és gyorsan, de szép sárgán kirántjuk. Előbb borjúkedeszből és borjúhúsból vagdaléket készítünk, borsó nagy-ságnyira kockázván azt el. Hat megtisztított csiperke-gombát ha-sonló kockákra vágunk s vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk, aztán kartifiolát vagy spárgát főzünk meg sós vízben, s az előbbie-knek apró rózsáit s az utóbbiaknak fejeit félretesszük, fehér húslében meleg helyre állítjuk, 25—30 ráknak farkát és lábait kifejtjük, a leg-szebb farkakat félretesszük, a többieket, valamint a kartifiolát és spárgát kockákra vágjuk s ekkor vajas mártást készítünk, s ha ez elfőtt, nagyobbik felét félretesszük, a másik felébe a borjúhúst, ke-deszt, a csiperke-gombát, kartifiolát és rákot tesszük bele, a mártást jól elfőzzük s a rántott zsemléket töltjük meg vele. A zsemlék nyí-lását négy szép rákfarkkal díszítjük, melyeket úgy erősítünk meg a vagdalékban, hogy lefelé a zsemle felé hajolnak; közepébe kis kartifiola-rózsát dugunk, vagy három spárgafejet; aztán a zsemléket lábasba tesszük, a többi vajas mártást aláöntjük, néhányszor fel-főzzük, de úgy, hogy meg ne puhuljanak; csinosan tálra rakjuk s a kis mártást annak fenekére öntjük. A zsemlepástétomot asziettenek is lehet használni.

281. Marhanyelv-fricandeaux.

A marhanyelvet fazékba teszszük, egy csomó zöld petrezselymet, metélő-hagymát, sárga-répát és söt adunk hozzá, s addig főzzük, míg bőrét le lehet húzni. Aztán finoman vágott szalonnával három-négy sorban megtűzzük, lábasba szalonnát, vereshagymát, sárga-répát, sonkát és borjúlábat teszünk, mind szeletekre vágottan, a nyelveket belehelyezzük s barna lével feltöltjük, a lábast befedjük s enyhén addig pároljuk, míg megpuhultak. A nyelveket kivevén, a mártást kiszűrjük, két kanál jó eczetet öntünk bele s addig főzzük, míg glazevá lesz, aztán a nyelvet ismét beleteszszük, minden oldalra megforgatjuk s készen van az étel. A tál szélére párolt apró vereshagymákat tehetünk.

282. Borjú-fülek, finom ragoutval.

Erősen buzogó forró vízben 4 borjúfület 20 perczig leforrázunk, aztán hideg vízben megmártjuk, lecsepegtetjük és gondosan megtisztítjuk, aztán a következő levet készítjük el: 100 gramm marhavesé kövérét felolvasztjuk, ugyanannyi lisztet keverünk hozzá, aztán 3 liter vizet öntünk reá, darabka vöröshagymát, kevés fűszerszámot, 20 gramm sót, 10 gramm borsot teszünk bele addig, míg egyszer



felforr, kanállal kavargatjuk, a letisztított borjúfüleket belerakjuk s nem gyors tűzön fedett kasserolban puhára főzzük, aztán kiszedve, a nedvességet lecsepegtetjük, gondosan megszáritjuk. Aztán fehér kenyér-bélből egy négyszögű 8 centiméter magas kúpot vágunk, melynek fenéklapja 5 négyszög czm., felső lapja 3 négyszög czm., ezt forró zsírban szép aransárgára kisütjük, a tál közepén elhelyezzük s ennek négy oldalára rakjuk a borjúfüleket, aztán borjúnyelv-

ből, szarvasgombából, libamájból, kakastaréjból és egyéb gombából ragou-t készítünk, s azt a következő felséges mártással keverjük össze : Egy lábasba $\frac{2}{10}$ liter szarvas-gombalét, ugyanannyi csiperke-gomba és szárnyas essentiát s ehhez egy liter barna mártást öntünk s fél sűrűségig elfőzzük. A ragout ezzel a mártással keverjük meg s ezzel és töltött rákokkal a berakott borjúfüleket feldisztítjuk és valami pikáns mártással hordozzuk körül.

283. Borjúczomb füstölt nyelvvél tűzve.

Középnagyságú czombot megmosunk és megsózzunk ; már megfőzött füstölt nyelvet, kevés velőt hosszúkás darabokra vágunk, keskeny késsel lukakat csinálunk a czombba, s azt váltakozva nyelvvél vagy velővel megtűzzük ; aztán lábast vajjal kirakunk, szegfűszeggel szurdalt fej vereshagymát, egy fél citromhéjat és levét teszszük bele, erre a czombot, három decziliter bort és két decziliter levet reáöntvén, befedjük s két óráig lassan pároljuk ; el nem kell mulasztani annak többször való megfordítását. Ha teljesen kipárolódott és porhanyó lőn, három-négy dekagramm káprít összevágunk, a czombot más lábasba teszszük, a mártást reászűrjük s a káprít néhány kanál tejfellel hozzáadjuk, még kevésbé felpároljuk, a czombot kitálaljuk s a mártást reáöntvén, feladjuk az asztalra.

284. Borjú-láb és fej tojással.

A szépen megtisztított borjúlábakat és fejet tegyük főni másfél liter vízbe egy órára, akkor szedjük ki levéből, és a csontjait mind vegyük ki a hús közül, rakjuk aztán vissza a levébe, sózzuk meg illőleg és tegyük újra 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 húsos levet lassanként töltsük a habarás közé a tálba folytonos habarás közben ; aztán ha felvegyítettük, öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre az erős tűztől, mert megturósodik a tojás benne, tálaláskor két egész citrom levét csavarjuk bele. Tálalásig azért nem kell a citrom levét beletenni, mert megkeseredne. Mély tálban tálaljuk.

285. Nyelv nyárson sütve szardella-mártással.

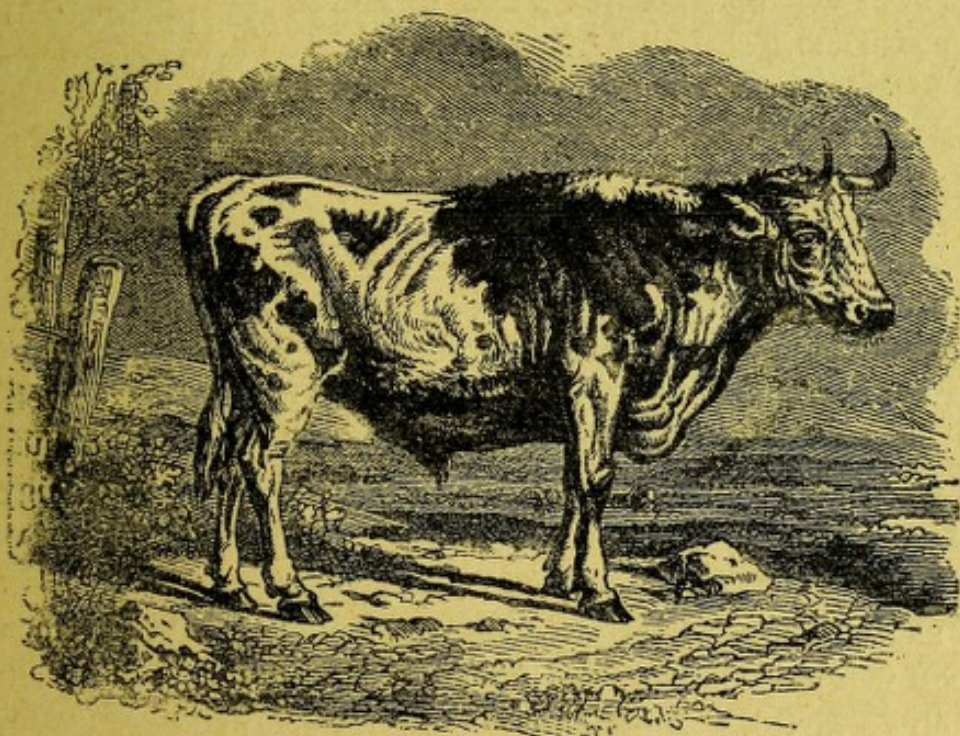
Friss nagy nyelvet puhára forrázván, annak bőrét lehúzzuk ; nem szabad előbb kivenni a fazékból, csak akkor, a midőn a nyársra akarjuk húzni ; hasonlóan a nyársról mindjárt az asztalra kell adni.

Készítjük pedig következő módon : Miután bőrét lehúztuk, két rész szalonnával és egy rész szardellával csinosan megtűzzük, vékony nyársra húzzuk, darab vaját elolvasztunk, két decziliter tejfelt öntünk hozzá s a sütés közben a nyelvet evvel háromszor-négyszer leöntjük ; aztán zsemlemorzsával behintjük, egy citromot facsarunk ki reá, még egyszer leöntjük a mártással. A nyelvet hirtelen kell megsütni, mire tálra teszszük s a mártást aláöntjük.

286. Nyelv lengyel-mártásban.

A nyelvet sós vízben puhára főzzük s ha bőrétől megtisztítottuk, lábasba teszszük ; ehhez szalonna-szeleteket vagy vereshagymát, sárgarépát felszeldelve, néhány szegfűborsot és borjúcsontokat teszünk ; mindezt addig pároljuk, míg szépen megbarnul, aztán kanálnyi lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, s fele veres borral és fele lével feleresztjük, aztán jól elfőzzük, mártását szitán más lábasba átszűrjük, 5—7 dekagramm szemelt mandolát adunk hozzá ; a nyelvet beleteszszük s jól elfőzzük. Tálalás előtt a nyelvet a mandolával megtűzzük, s a mártást a tálba öntvén, a nyelvet reáteszszük.

Marhahús-, juhhús- és egyéb becsináltak, rostélyos, czomb és ászpik.



287. Vesepecsenye angol módra.

A vesepecsenyének bőrét lefejtjük, tisztán megmossuk és megsózzuk, aztán kevés bort, eczetet, vizet, citromhéjat, babér-

levelet s egy pár szegfűszeggel tűzött vereshagymafejet veszünk, s páczot készítünk belőle, felforraljuk és forrón a vesepecsenyére öntjük, néhány borsszemet adunk hozzá, s éjjelre benne hagyjuk. Másnapon az előbb elmondott módon egészen porhanyóra pároljuk, három dekagramm káprít deszkára teszünk, azt fél citrommal, egy-két kimosott és szálkájától megtisztított szardellával, kis darab szalonnával, zöld petrezselyemmel és egy fej, a páczból kivett vereshagymával apróra vágjuk össze, vajban megpirítjuk, a húshoz tesszük, két decziliter tejfelt adunk hozzá, kissé pároljuk, a zsírt leszedjük róla, a vesepecsenyét a tálra tesszük s a mártást reászűrjük.

288. Vesepecsenye apró burgonyával.

A vesepecsenyről a csontokat levágjuk, megsózzuk és szépen megtűzzük, lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépat teszünk szeletekre vágva, a húst reá, s lassan pároljuk, gyakrabban megfordítjuk, nehogy a hús pörköt kapjon és hogy minden oldalról megpuhuljon. Aztán hámozott, diónagyságú burgonyákat teszünk bele. Ha a hús és burgonya megbarnultak és megpuhultak, mindkettőt kiveszszük, két kanál lisztet hintünk a párolt gyökerekre, megbarátjuk azt és levessel feltöltjük, kevés ecetet és citromhéjat teszünk bele, s a mártást jól elfőzzük; a zsírt leszedjük róla, szitán átszűrjük, a húst és burgonyát ismét beleteszszük, két tele kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha kitálaljuk, a burgonyát koszorúként rakjuk a tál szélére, s a vesepecsenyét középebe.

289. A „Luby“-sült.

Vegyünk egy fél kilo tiszta sovány felsár-pecsenyét és verjük ki fabunkóval a lehető legvékonyabbra, de nagyon kell ügyelni, nehogy szétrongyosodjék a pecsenye, hanem egészen szép vékony szeletben maradjon. Aztán megint vegyünk fél kilo disznóhúst, a mely egy kissé kövéres legyen, legalkalmasabb e célra az úgynevezett tarjából vágatni egy darabot. Ezt is meg kell laposra verni gondosan, hogy széjjel ne rongyoljuk, végre egy fél kilo borjúfelsár-pecsenyét is egy darabba hagyva, laposra kell verni. Ha mind a három darab pecsenyét így elkészítettük, sózzuk meg és tegyük deszkára, legalúl a marhahús-szeletet, a marhahúsra tegyük a disznóhús-szeletet, végre a borjúpecsenyét. Ha ezeket szépen egymás tetejére raktuk, göngyöljük szorosan össze, úgy hogy henger alakú formát kapjon a pecsenye, ha ez megvan, jó szorosan csavar-gassuk körül tiszta lapos zsineggel; azért, hogy a pecsenye sülés

közben széjjel ne bomolhasson. A hengerbe kötött pecsenye síma részét meg kell kétsorosan szalonna-szeletkékkal tüzdélni (mint a nyúlat szokás). Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt és ha a zsír felolvadt, tegyük bele hosszába a pecsenyét, mikor a lábasba tettük a húst, tegyünk reá hat fej laskára vágott vereshagymát és egy pohárnyi gyöngye eczetet. Azután fedjük be a lábast és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Ha a leve elapad a húsnak, de még nem pirúl, vegyük le a tűzről és a hagymás levet át kell szitán törni, ha áttörtük, tegyük újra vissza a lábasba egy koczka cukorral együtt és a húst is tegyük megint hozzá, fedjük be újra és csak addig süssük gyors tűznél, míg a pecsenye kezd kissé megpirúlni, de ügyelni kell, nehogy a zsírja megégjen, mert akkor elvész minden kellemes fűszere a pecsenyének. Ha szépen megpirult a sült, vegyük ki a lábasból, és a fonalat, a mely összetartotta, szedjük le róla, azután vágjuk szép kerek szeletekre, rakjuk hosszú tálba és körítsük egészben megpirított apró burgonyával.

290. Párolt vesepecsenye.

A vesepecsenye elő részének bőrét lehúzzuk és megsózzuk; aztán lábasba szalonnát, veres-hagymát és sárga-répát teszünk szeletekre vágva, erre a vesepecsenyét, s lassan pároljuk, időről-időre kevés levet öntünk reá, hogy oda ne égjen s pörköt ne kapjon. Ha szép barna és szép porhanyó lőn, kevés eczetet, s egy-két kanál tejfelt adunk reá és még egy ideig pároljuk; ekkor kiveszszük, vékony szeletekre vágjuk, zöld petrezselymet, egy fej veres-hagymát és kevés fokhagymát adunk hozzá apróra vágva. Lábasba néhány kanál tejfelt és vaját teszünk, aztán egy sor vesepecsenyét teszünk bele, behintjük a fentebb elmondott összevágottal, aztán ismét vaját és tejfelt s egy kanál eczetet öntünk reá, aztán ismét vesepecsenyét, míg mindent beraktunk. Végre felül parázst teszünk s lassan pároljuk.

291. Beafsteak.

Vegyünk egy kilo vesepecsenyét a vastag részéből és hártájától, inaitól tisztítsuk meg, hogy csinos kerek formát nyerjen, de azért gömbölyű maradjon; hintsük be borssal és apró zöld petrezselyemmel is. Reggel így elkészítve, hagyjuk estig pinczében letakarva. Mikor szükséges, egy lapos vas-edényben tegyük tűzhöz egy fakanál zsírt. A füstölgő, forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belől nyers maradjon. A ki így nem szereti, az süsse valamivel több ideig. A kisült pecsenyét hosszú tálba rak-

juk végig, körülte felváltva kanalanként tegyük : tarhonyát, salátakáposztát, rizskását, burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet húshoz egy talkerli-sütőben sült tojást is tegyük, helyenként tormából kapart laskából rózsákat formálunk. Egy-egy csipet fehér torma-szalagot letéve és egy kisebb csipetet vörös céklalébe mártva, tegyük reá; zöld petrezselyemlevélből kétfelül szárát rakunk és egy-egy kicsi eczetes ugorkát is csinosan közberakva, igen díszesen néz ki. Az így tált beafsteak főleg vacsorára való étel.

292. Tűzött vesepecsenye.

Szép vesepecsenye bőrét lehúzza s csontjait elvágva, azt megsózzuk; egy rész eczetből és két rész vízből páczot készítünk; egy fej vereshagymát, sárgarépát, citromhéjat, két babérlevelet, néhány szem borsot adunk bele, jól elfőzzük, s forrón a vesepecsenyére öntjük, befedjük és 12—24 óráig hűvös helyen állni hagyjuk. Aztán a vesepecsenyét három-négy sorban megtűzzük, a vereshagymát és sárgarépát kiveszszük a páczból s lábasba teszszük, a vesepecsenyét reá, felül parázst s így két óráig lassan pároljuk, míg színe sárgás-barna lesz, aztán négy decziliter tejfelt öntünk reá, még negyedóráig pároljuk, míg a mártásnak szép sárga színe lesz, a vesepecsenyét tálra teszszük s a mártást alá öntjük.

293. Vesepecsenye-szeletek.

A vesepecsenye húsos részét a bőrtől és zsírtól jól letisztítjuk, ha megmostuk, apróra vágjuk, megsózzuk s késsel kerek szeleteket alakítunk belőle; lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépát teszünk szeletekre vágva s ezzel a lábas fenekét kirakjuk, a szeleteket néhány szegfűborssal beleteszszük, s befedve addig pároljuk, míg szép világosbarna színük lesz, aztán kiveszszük, főzőkanálnyi lisztet hintünk reá, két kanál eczetet s ugyanannyi tejfelt adunk hozzá, jól elfőzzük, szitán átszűrjük, két szardellát vízben kiszívunk és szálkáitól megtisztítjuk, két dekagramm káprival, kevés citromhéjjal és mogyoró nagyságú vereshagymával apróra vágjuk össze s beleteszszük a mártásba, a szeleteket is belerakjuk s jól elfőzzük.

294. Francia rostélyos.

A kövérséget és csontokat levágjuk a rostélyosról, széles késszel jól megveregetjük s megsózzuk. Másfél kilogramm rostélyoshoz hat szardellát veszünk, megmossuk, a szálkákat kiszedjük, két

dekagramm káprít, két kis fej vereshagymát, kevés zöld petrezselymet és citromhéjat adunk hozzá, s mindezt apróra vágjuk, darab vaját olvasztunk el, a vagdalékot beleteszszük s kissé megpirítjuk, aztán a rostélyost ezen töltelékkel megtöltjük, összehajtván, a lábasba teszszük s addig pároljuk, míg megbarnul, aztán három deczilitert tejfelt öntünk reá, még félóráig pároljuk, a zsírt róla leszűrjük s csinosan kitálaljuk.

295. Párolt rostélyos.

Lábasba néhány szelet szalonnát vagy zsírt, zöld petrezselymet, egy kis ízecske fokhagymát, citromhéjat, mindezt apróra vágva s néhány szem borsot teszünk, a rostélyost jól kimossuk, megveregetjük s megsózzuk, a lábasba belevetvén, befedjük s lassan pároljuk, gyakrabban kanálnyi levet öntünk reá, hogy csak igen kevés mártása legyen, aztán a zsírt leszűrjük, még kevés eczetet, egy-két kanál tejfelt öntünk reá s jól elpároltatjuk; a mártásnak kevésnek és sűrűnek kell lennie. Fél kilogramm rostélyosra két kis fej vereshagymát, kis csomó petrezselymet s egy ízecske fokhagymát vehetünk.

296. Töltött rostélyos.

Annyi rostélyost, a mennyire szükségünk van, a kövérséget és csontokat róla levágván, kesháttal jól megveregetünk és megsózzuk. Aztán egy rostélyos-szeletet apróra vágunk, zöld petrezselyemmel, vereshagymával és citromhéjjal együtt megsózzuk s ezen vagdalékot tejfellel habarjuk el úgy, hogy jól lehessen kenni. Aztán darab rostélyost ezen töltelékkel késfok vastagságnyra bekenünk, ismét másik darab rostélyost teszünk reá, négy helyen összepeczkeljük s a többivel is így bánunk el. Ekkor lábast néhány szelet szalonnával, vereshagymával, kakukfűvel, babérlevéllel kirakunk, a rostélyosokat néhány borssal és szegfűborssal reáteszszük, puhára pároljuk és feltálaljuk. A mártást aranyárgára főzzük el, kanálnyi lisztet hintünk reá, ezt is megsárgítjuk, szedőkanálnyi levet s néhány kanál tejfelt öntünk hozzá, a rostélyosra szűrjük s még egyszer elfőzzük.

297. Ökörfark.

Az ökörfarkat vékony darabokra vágjuk, meleg vízzel jól kimossuk, megsózzuk s vereshagymával, sárgarépával, citromhéjjal, néhány szem borssal, babérlevéllel, kakukfűvel és szegfűborssal fazékba teszszük; a fazekat eczettel és vízzel teletöltjük, s

az ökörfarkat addig főzzük, míg félig megpuhult, s a zsírt róla leszedjük. Olvasztott zsírban két kanál lisztet megbarnítunk, a fentebbi mártással feleresztjük, de a melyet előbb megszűrünk, az ökörfarkat három kanál tejfellel beleteszszük s egészen puhára pároljuk. Lehet ezt élesztőtészta kondérpástétomban is adni.

298. Párolt tekerések.

Leveshúsból kés szélességnyi hosszú darabokat vágunk, de nem vastagabbakat a késfoknál, ezeket megveregetjük és megsózzuk; aztán agyvelőt sós vízzel leforrázunk, a hártyát tisztán lehúzzuk, apróra vágjuk s zöld petrezselyemmel vajban pároljuk, kevés megvagdalt vereshagymát, sót, borsot és egy marok zsemlemorzsát s kevés levet adunk hozzá, kissé felfőzzük s kihűtjük; a húst ezzel bekenjük, összegöngyölítjük és czérnával összekötjük. Lábasba szalonnát, vereshagymát és sárgarépat teszünk, a tekercseket bele s addig pároljuk, míg mártásuk elpárlódott s megbarnúlnak; ekkor kiveszszük, egy-két kanál lisztet teszünk a lábasba, megbarnítjuk, jó lével feleresztjük, eczetet és citromhéjat teszünk bele, a mártást jól elfőzzük, megszűrjük, a tekercseket ismét beleteszszük, két kanál tejfelt adunk hozzá s még kissé pároljuk. Ekkor a tekercseket sorban a tálra rakjuk, a mártást reászűrjük, s a tál szélét írósvajas tésztából készült félholdacskákkal rakjuk ki, vagy a tekercseket, miután mindkét végét levágtuk, magasan a tál közepére halmozzuk fel, a kevés mártást aláöntjük és kétujjnyi széles csiperke- vagy kucsma-gomba-koszorúval veszzük körül, melyeket előbb vajban kevés zöld petrezselyemmel és egy kanál tejfellel pároltunk.

299. Vetrecze.

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

300. Zöldséges pecsenye.

Egy kiló szép felsár-szeletet tegyünk lábasba egy kanál zsírral, sóval és két deczi eczettel; tegyünk bele egy szál tiszta és kerekbevágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kalarábét, zellert, egy fő vereshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tűzhöz az

edényt és főzzük, a míg megpuhul; ha a leve elfő, mindig pótoljuk ki egy kevés hideg vízzel. Mikor a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasba 4 nagy burgonyát megtisztítva és karikákba vágva, öntsünk reá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarás nélkül főzzük, míg a burgonya megpuhul és zsírja kiválik. E pecsenyét vágjuk szeletekbe: a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé; ez igen ízletes pecsenye.

301. Töltött rostélyos bajor módra.

Szép rostélyost megveregetünk és megsózunk, néhány szardella szálkát kiszedjük, kevés káprít, metélő hagymát, zöld petrezselymet adunk hozzá apróra vágva; darab vaját habosra felforraljuk, két-három tojásszéket ütünk reá, a fentebbit apróra vágva beleteszszük s jól összekavarjuk, aztán betöltjük a rostélyosba, összegöngyölítjük, lábasba teszszük, kevés levet öntünk reá s addig pároljuk, míg porhanyó lesz. Aztán hat kanál tejfelt öntünk reá, még kissé pároljuk, zsírját leszűrjük s citromhéjjal behintve adjuk fel az asztalra.

302. Lengyel-rostélyos.

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

303. Ürüzomb franczia módra.

A czombból a csontot s a bőrről a kövérséget lefejtjük, s megsózzuk; zöld petrezselymet, metélő-hagymát, kakukfüvet vágunk apróra össze, a tört borsot hozzáadjuk, hosszúkás darab szalonnát vágunk, s ezeket a fentebbiben meghempelygetjük, hegyes késsel likakat csinálunk a czombba s megtűzzük szalonnával, azután sonkával, erre czérnával egészen betekerjük, hogy a szalonna ki ne essék. Lábasba petrezselymet, metélő hagymát, néhány szem borsot teszünk, a czombot reá, barna levessel feltöltjük, befedjük s addig

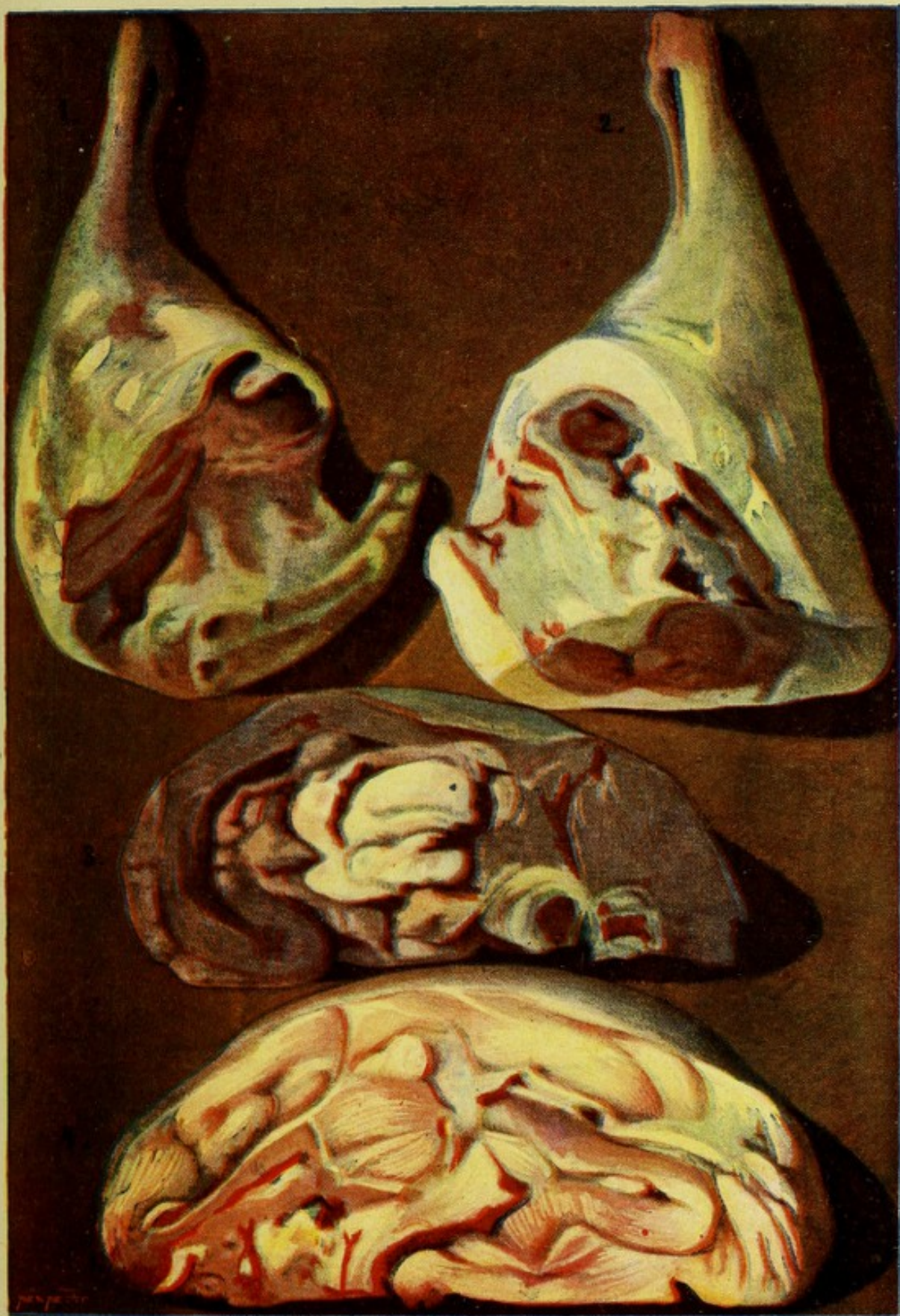
pároljuk, míg egészen megpuhúl. Akkor kiveszszük, a mártást megsűrjük s addig forraljuk, míg csak egy-két kanálnyi marad meg belőle ; a czombot ismét beleteszszük s a kevés mártásban többször megforgatjuk. Ekkor hat vagy hét vereshagymát durván összevágunk, darab vajat felolvasztunk ; s ebbe a hagymát tört borssal együtt beleteszszük, sárgára megpirítjuk s többször kanálnyi levet öntünk reá, hogy oda ne égjen, kanálnyi lisztet hintünk reá, megbarnítjuk, még két szedőkanál levet öntünk hozzá s még félóráig főzzük, aztán a mártást a tálra teszszük s a czombot reá.

304. Párolt ürüczomb.

Ha a czomb egy ideig a vízben feküdt, kifejtjük a csontot a húsból, s a kövér hártyát lehúzzuk, késsel likakat fúrunk át rajta, s váltakozva szardellával és szalonnával megtűzzük ; a szalonnát fél kisűjj vastagságyira és hosszúságyira vágjuk, a czombot erős czérnával körültekerjük, hogy a szalonna és szardella ki ne hulljanak, aztán lábasba teszszük, de a melynek nem szabad a czombnál nagyobbak lennie. Egy kötet zöld petrezselymet, metélő-hagymát, kevés fokhagymát s néhány szem borsot teszünk bele, s három-négy óráig lassan pároljuk. Ha a czomb megpuhult, kivesszük a czérnát, letekerjük, a mártást megsűrjük s a czombot a zsírtól megtisztítjuk, zöld petrezselymet, metélő-hagymát, néhány szardellát és keményre főzött tojást vágunk össze apróra, mártásba teszszük, még kevés levet öntünk reá, a czombot újra beleteszszük s még egy ideig pároljuk.

305. Ürüczomb rizszsel.

Szép ürüczombot hártyájától jól megtisztítunk, a húst a csonttól lefejtjük, kissé megcsonkítjuk, megsózzuk, keskeny késsel likakat csinálunk bele és szardellával megtűzzük, melyet előbb jól kiáztatunk s a szálkáktól megtisztítottunk. Aztán egyenlő mennyiségű kakukfűvet és majoránát veszünk, a czombot ezzel jól bedörzsöljük, faedénybe teszszük s reáillő fedéllel befedjük, követ teszünk reá s így egész napon keresztül hűvös helyen hagyjuk. Másnap fél kilogramm rizst sós vízben addig főzünk, míg a szemek kifakadnak. Ekkor 42 dekagramm szalonnát finom szeletekre vágunk s a lábást kirakjuk azzal, a rizsnek felét reáteszszük s a rizst szalonnaszeletekkel befedjük, a fedőt reáteszszük a lábasra s tésztával jól leragasztjuk ; három óráig egyforma melegen pároltatjuk s a fedőre is kevés parázst teszünk. Három óra után a lábást kinyitjuk, a szalonnát leveszszük, zsíráját leszűrjük s az egészet nagy tálra kiborítjuk. Igen



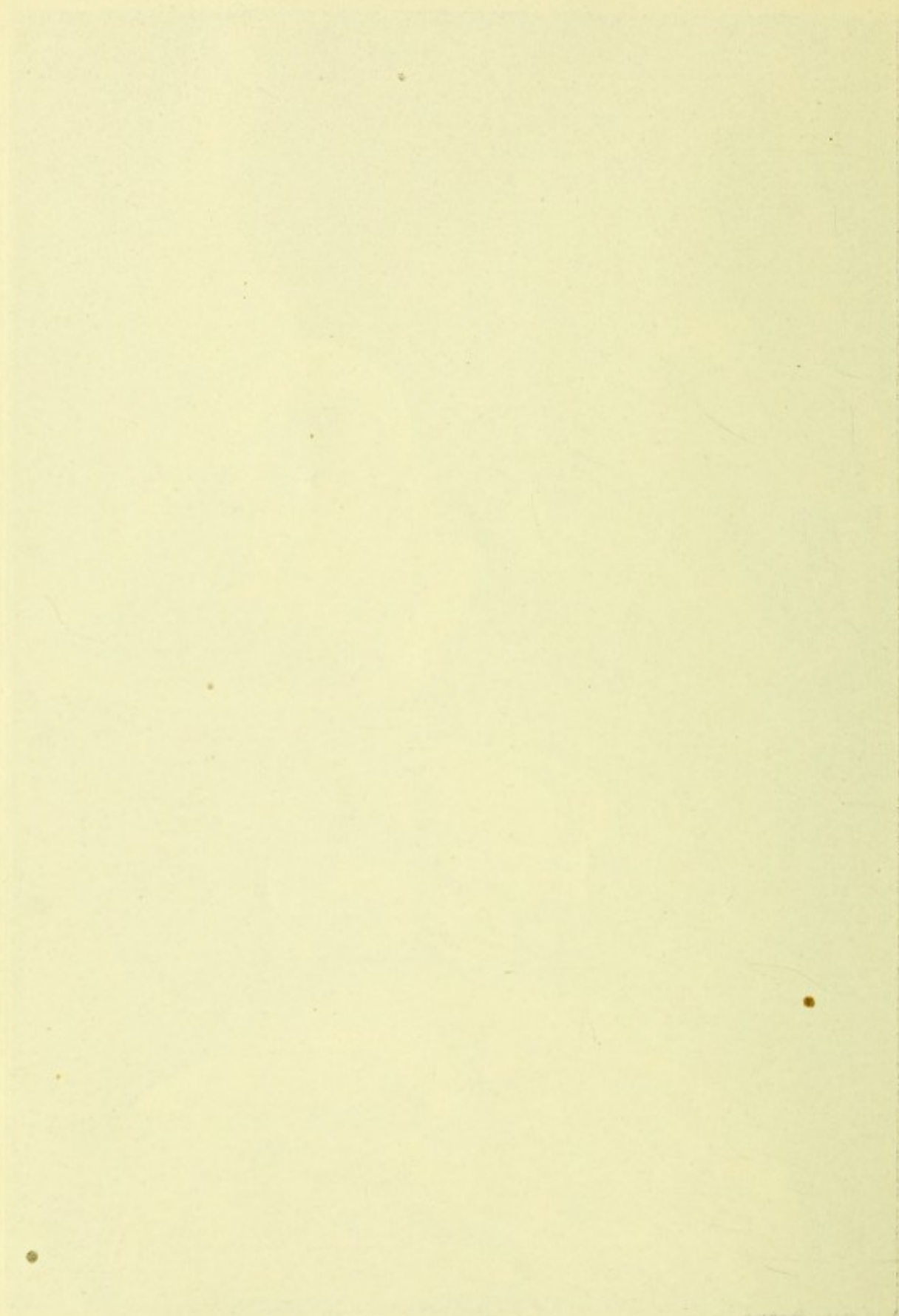
Lampel R. (Wodianer F. és Fiai)
cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapesten.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapesten.

Borju- és ürü-hús.

1. Kevésbé jó minőségű ürüczomb.
2. Jó minőségű ürüczomb.

3. Kevésbé jó minőségű borjuhus.
4. Jó minőségű borjuhus.



kell vigyázni, hogy a czomb szépen egészben maradjon ; a szalonnát leveszszük és minden zsírtól megtisztítjuk.

306. Párolt vesepecsenye savanyú uborkával.

Szép darab vesepecsenyét, miután azt megmostuk, hártájától megtisztítottuk, a kövérséget és csontokat leszedtük, finoman vágott szalonnával öt sorban megtűzünk s lábasba teszünk, melynek fene-két szalonna-, vereshagyma- és sárgarépa-szeletekkel raktuk ki, 3—4 szem szegfűborsot s ugyanannyi borsszemet is teszünk bele, a tűzött oldalnak felül kell jönnie, befedjük, parázst teszünk fölibe s addig pároljuk, míg szépen megbarnul, aztán kiveszszük, két kis kanál lisztet hintünk reá, melyet többszöri felkavarás mellett megbarnítunk ; aztán két szedőkanál jó lével feleresztjük, két kanál jó eczetet, ugyanannyi tejfelt s kevés citromhéjat teszünk bele, jól elfőzzük, aztán a mártást átszűrjük, s a vesepecsenyét ismét beleteszszük s még negyedóraig pároljuk. A mártásból kávéscsészényit más lábasba teszünk, 20—25 nagyobb savanyú uborkát szeletekre vágunk, a mártásba teszszük, kis csésze jó tejfelt adunk hozzá s gyakori felrázás közben addig főzzük, míg a mártás jó öregre elfőtt, az uborkának szép egésznek kell maradnia. Tálaláskor a vesepecsenyét a tál közepére helyezzük, a mártást felibe s az uborkákat, mint foglalványt, a tál szélére köröskörül.

307. Fojtott marhahús.

Hosszúkástra vágott füstölt nyelvvel és szalonnával levesbe való marhahúst megtűzdelünk és megsózzuk ; lábasba friss szalonnát, vöröshagymát, szeletekre vágott sárgarépát, kevés citromhéjat, néhány egész borsot teszünk, azután a húst beletéve, fél liter bor és ugyanannyi vízzel megpároljuk. Ha megfőtt, a mártást megszűrjük, ráöntjük és így föladjuk.

308. Töltött fehérpecsenye.

Szép fehérpecsenyét megveregetve és megsózva egy napig hűvös helyen hagyunk, aztán négy szardellát, kevés szalonnát, zöld petrezselymet, sárgarépát vágunk együtt apróra ; a fehérpecsenyét hosszában felvágjuk s a vagdalékot beletöltjük, bevarrjuk és finomra vágott szalonnával megtűzzük. Aztán lábasba szeletekre vágott szalonnát, vereshagymát, sárgarépát és petrezselyemgyökeret teszünk, erre a fehérpecsenyét, kevés eczetet és levet öntünk reá, citromhéjat, egész borsot és két babérlevelet adunk hozzá s addig párol-

juk, míg elég porhanyó lesz. Ekkor kiveszszük, kanálnyi lisztet hintünk a gyökerekre s megbarnítjuk, jó levessel feleresztjük, kevés eczetet adunk hozzá, a fehérpecsenyét ismét beleteszszük s még egy ideig pároljuk.

309. Franczia szelet.

Félig süssük meg s vágjuk szeletekbe a besózott vesepecsenyét; most rakjuk vissza a lábasba, azonban minden szelet közé rakjunk nyers burgonyaszeleteket s vereshagymát és pároljuk barnára. Ha megpuhult, öntsünk rá tejfölt s forraljuk föl azzal. Levével s a burgonyával együtt tálaljuk föl.

310. Vaddisznóhúst elkészíteni.

Ha a vaddisznóhúst jól kiáztattuk, fazékba teszszük, két rész veres bort és egy rész eczetet öntünk reá, sót, babérlevelet, vereshagymát, kevés citromhéjat, sárgarépat s minden fűszerből egy keveset adunk hozzá s addig főzzük, míg porhanyó lesz. Aztán befőzött ribizliből vagy rózsacsipkéből mártást készítünk, a vaddisznóhúst feltálaljuk, a levéből keveset reáöntünk s a mártást külön csészében adjuk fel az asztalra.

311. Töltött fehérpecsenye más módon.

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

312. Vaddisznófej.

Miután a fejet néhány óráig áztattuk, forró vizet öntünk reá, a nyelv hárttyáját lehúzzuk, s a fejet lehető legszebben megtisztítjuk s kendőbe kötven, fazékba tesszük, eczetes vizet s kevés bort öntünk reá, sót, vereshagymát, sárgarépát, citromhéjat, kakukfűvet, kis babérlevelet s néhány egész borsszemet adunk hozzá, s puhára főzzük. Aztán kiveszszük, asztalkendőt összehajtunk, a fejet ráteszszük, mellé zöld babérleveleket, fölibe becsinált veresröpát s egy kemény tojás vékonyra vágott fehérét, zöld petrezselymet és citromhéjat rakunk csinosan, aztán édes mártást vagy hideg tormát vagy eczetet és olajat is adunk mellé.

313. Szénén, illetőleg rostélyon sült.

Ehhez egy kiló, lehetőleg fiatal marhából dagadót vagy vesepecsenyének bőrös, leppentyűs részét használjuk, mert ez éppen ilyennek való, igen jó és puha pecsenye. A takaréktűzhelyről szedjük ki a tűzhely lapjára egy jó nagy rakás parázsszenet, és pedig okvetlenül faszenet, mert a kőszén nem jó. Egy e célra készült, alacsony, négy lábon álló dróthálót tegyük a parázs-szénre. A drótháló (melyet akármelyik drótos tót pár hatosért megcsinál), legyen körülbelül 25 centiméternyi s négyszögletű. A húst daraboljuk fel tányérnyi nagyságúakra, sózzuk meg és rakjuk a szén felett lévő dróthálóra egy sorjában. A drótháló alatt folyvást éleszszük a tüzes szenet, mert ha folyvást erős tűzön nem sültet, elromlik a pecsenye. Ha a pecsenye egyik fele szép pirosra sült, villával fordítsuk meg; ha mindkét fele megpirult, szedjük le csinos, apró, fehér deszkákra. Tányér helyett minden személynek egy ilyen deszkán szokás e húst feltálalni, hogy ki-ki maga tetszése szerint vagdalhassa el, azon forrón fogyasztván el. Paprikát, sót kell egy-egy kávéskanállal minden személy számára a deszkácska szélére önteni. Sütéskor rendkívül füstöl és kellemetlen szagot gerjeszt; 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 marha-rostélyosból is készíteni. Ha kövér a hús, annál jobb.

314. Pecsénye-gombóc.

Egy kiló marha-pecsenyét vagdaljunk meg nagyon apróra. Az alatt 10 deka rizkását sós és zsíros vízben főzzük meg és kihűtve tegyük a vagdalt pecsenyéhez, fűszerezzük egy kávéskanál tört

borssal, fél citromnak reszelt héjjával és sóval. Vagdaljunk még bele 15 deka szép fehér szalonnát is. Miután jól összegyúrtuk két egész nyers tojással, formáljunk belőle tojásnyi nagyságú gombócokat. Ha mindez készen van, a deszkán kissé lapítsuk meg, hogy könnyebben átsülhessenek. Végül nem igen sok, de forró zsírban süssük ki. Ennek a levébe tejfel és citromlevet is lehet tenni, de tejfel nélkül is tálalhatjuk; makkaronival vagy tarhonyával körítsük.

315. Ászpikot készíteni.

Egy kilogramm friss disznóbőrkét néhányszor meleg vízben kimosva, minden zsirtól megtisztítunk s darab borjúlábbal fazékba teszünk, három liter friss vizet öntünk reá, kevés sót és gyökérfélét adunk hozzá s a habtól gyakran megtisztítván, félig elfőzzük, aztán a fazekat meleg vízzel ismét feltöltjük s addig forraljuk, míg a bőrkék úgy megpuhulnak, hogy szét lehet nyomni s az ászpik másfél liternyire elfőtt. E közben lábasban néhány szelet szalonnát, egy kilogramm leves-húst, kevés vereshagymát, sárgarépát, kalarábit, két fej kelkáposztát teszünk, mind szeletekre vágva, még néhány szem borsot és szegfűborsot adunk hozzá, befedjük s kavarással nélkül addig pároljuk, míg szépen megbarnult anélkül, hogy odaégne, vagy igen sötétszínű lenne; aztán a levet, melyben a bőrke főtt, feltöltjük, 3—4 decziliter erős eczetet s azon disznóbőrkéket is, melyek talán még nem puhultak meg eléggé, beleteszszük s az egészet még addig főzzük, míg másfél liternyire elfőtt. Most négy tojás fehérét fazékban habosra felferünk s egy tisztán megmosott tojást héjjával együtt szétverünk benne, az előbb már félretett, megszűrt, minden zsírcsepptől megszabadított, de még meleg ászpikot a tojásra öntjük, vesszővel a feltöltés alkalmával jól szétverjük s aztán lágymeleg helyen három óráig hagyjuk nyugodtan állani, lassan leszűrjük s kifeszített asztalkendőn áteresztjük. Ha nem volna egészen átlátszó, még egyszer felöntjük. Most hideg helyre állítjuk és tetszés szerint vagy húsételekhez, vagy majonézhez, vagy hideg ételek elkészítésére használjuk.

316. Kirakott ászpik.

Ezen ászpik úgy készül, mint az előbbi és ha már megtört, két újjvastagságnyit lábasba öntünk belőle s jégen kocsonyává fagyasztjuk; ha megaludt, egy sor vékonyra szeldelt jó veronai szalámit teszünk reá, hogy a lábas feneke avval be legyen fedve, aztán ismét két újjmagasságnyira ászpikot öntünk reá, ismét kocsonyává fagyasztjuk s egy sor vékonyra szeldelt hideg foglyot vagy fáczánt,

vagy ennek hiányában pulykapecsenyét teszünk reá, erre ismét ászpikot s megfagyasztva, vékonyra szeldelt sonkát reá, erre ismét ászpikot öntünk s így járunk el, míg a lábas tele van.

317. Fiatal pulyka présben, ászpikkal.

Kappan nagyságú fiatal pulykát szépen előkészítünk, s nagyobb fazékba teszünk úgy, hogy a pulyka kényelmesen megfér benne; ehez még sárgarépa, vereshagyma, zöld petrezselyem, kevés szegfűbors, só és egész bors járul; két rész fehér húslével s egy rész fehér borral feleresztjük s enyhe tűznél lassan főzzük, míg jól kifőtt, de még nem hull szét; főzés közben habját leszedjük, hogy tisztán maradjon. Ha kifőtt, kiveszszük, mindentől jól megtisztítjuk s kihűtjük. Az ászpikot úgy készítjük el, amint azt a 331. sz. a. találjuk s abból lábasba vagy oly mély formába, a melyben a pulyka megfér, két ujjnyit öntünk, jégre teszszük és jól megfagyasztjuk, aztán a pulykát reáteszszük, de mellével a lábas feneke felé, ismét ászpikot öntünk reá, mintegy feléig s megfagyasztjuk; ha megfagyott, teletöltjük úgy, hogy a pulykát teljesen elfedje s jól megfagyasztjuk. Mielőtt feltáalnók, a lábast egy pillanatra meleg vízbe mártjuk s kendővel gyorsan leszáritjuk s tálra kiborítjuk.

318. Kocsonyázott borjúfej.

A borjúfejet közepén kettévágjuk és sós vízben zöld petrezselyemmel, sárgarépával, két fej vereshagymával, kevés citromhéjjal megfőzzük addig, míg jól megpuhul, aztán kivevén, hideg vízbe teszszük s egy ideig abban hagyjuk. A levest, melyben főzzük, kevés egész borssal és szegfűborssal s egy borjúlábbal addig főzzük, míg három decziliternyire fő el, aztán egy citrom levét adjuk hozzá, szítán megsűrjük, s a mártást kissé félreteszszük. Ekkor kiszedjük a borjúfej csontjait, a húst hosszúkás darabokra vágjuk, formába teszszük, a mártást tiszta kendőn még egyszer átsűrjük s reáöntvén, hideg helyre állítjuk, míg kocsonyává lesz. Ha már megkocsonyásodott, kiborítjuk. Ezen borjúfejet a kirakott ászpikhoz is lehet használni.

319. Malacz-tokány.

3—4 hetes malacz apró falatokra felaprítandó s egy vízzel telt tálban készletben tartandó. Minden kiló malaczhúsról 3—4 deka friss szalonna apró koczkákra vágva kiolvasztandó addig, míg a tepertő zsemlesárgára pörkölődik. Minden kiló malaczhúsról egy-egy $\frac{1}{2}$

kávéskanálnyi fekete törött bors teendő a friss forró zsírba, melyben a tepertő is benne hagyandó, s utána a malaczhús a vízből kimarkolva azonnal a zsírba teendő, nehogy a bors megégjen. Ekkor a casserolt be kell fedni és a húst párolni hagyni. Egy félóra múlva, — mialatt ha a hús az eresztett levet elfőtte, zsírtalan húslével utána kell önteni, hogy a hús legalább jó negyedmagasságban mindig lében legyen, történik a megsózás, s ezzel egyidejűleg minden kiló húsrá annyi apróra vágott zöld petrezselyem, a mennyit az öt újjal fel lehet venni, s minden 1 kiló malaczhúsra $\frac{1}{2}$ apró gerezd apróra vágott, vagy fa mozsárban eldörgölt fokhagymát adunk. Ezután addig kell párolni, míg a hús teljesen puhára nem párolódik. Közbe-közbe húslével felönteni. Ha a hús készre párolódott, a levét megköstolni és a sózást, ha kevés volt, utána pótolni. Tálalás előtt 3—4 kiló húsrá $\frac{1}{2}$ kávéskanál jó paprika és egy kis majoranna jöhet, mire még egyszer, de már fedő nélkül kissé sülni hagyjuk az egészet, s fél lére elfőzve tálaljuk, meleg tálba és melegített tányérokka. (A paprika és majoranna nem mulhatatlanul szükséges, sőt a nélkül a tokány, habár nem oly szép színű, de jobb, különben ez kinek-kinek ízlése dolga.)

320. Hungária-szeletkék.

Friss libamáját a szitán áttörni, egy kevés sót és fűszert beletenni és jól összekeverni. Ezután egy fehér hagymát, egy kevés petrezselyem zöldjét és egynéhány nyers champignont finomra össze kell vágni, egy kevés vajban megpárolni; ha meghűlt, hozzá tesszük a libamáj-pureéhez és összevegyítjük. Most csináljuk a bél-szín-szeletkéket. Megsózzuk és az egyik oldalra kenünk egy kevés pureét és beburkolva egy disznóhártyába, lábosba rakjuk és leöntjük egy kevés zsírral, és így 10—15 perczig a forró sütőben megsütjük. Minden szelet alá jön egy kerek Crouton, jó Scherry-sauce és mindegyikre egy caviárral töltött ajóka-tekercs.

321. Köményes fiatal sertés-czomb.

Fiatal gyöngé disznóczombból a csontot kifejtjük anélkül, hogy a hús kétfelé legyen vágva, aztán a czombot szép gömbölyűre összekötjük, megsózzuk, azután sárgarépát, zellert, petrezselyemgyökeret karikába vágunk, borssal és meglehetősen mennyiségű köménnyel együtt hosszú tepsibe sütni tesszük. és mikor barnúlni kezd, félliter vizet ráöntünk és jó puhára megpároljuk, aztán a párolt zöldséget áttörjük, s az áttörtet a tepsibe a pecsenye alá öntjük s a pecsenyét szép karikákba szelve a tál közepére rakjuk és a levet alá öntve, jó melegen tálaljuk.

322. Blaskovics-vesepecsenye.

Szép pihent vesepecsenyét kispékelünk, megsózzuk és félretesszük. 20 deka vaját egy edényben felolvasztunk, kevert zöldséget karikákra vágunk s a vajba tesszük. Ezután a vesepecsenyét reá tesszük, letakarva addig párolni hagyjuk, míg a zöldség megsárgult; ha ez megtörtént, három babérlevelet, egy egész citromnak a héját, egy gyömbért, kevés egész fekete borsot a zöldség közé vegyítünk és $\frac{1}{2}$ liter vörös bort vízzel vegyítve aláöntünk s addig párolni hagyjuk, míg a vesepecsenye megpuhul; ha esetleg a leve megsűrűsödne, egy kevés bort utána önthetünk. Ha ezután a hús elég puha, kiveszszük, a levet szitán áteresztjük s így a hústra öntjük.

323. Sódar-cotelettek.

6 lat vaját, 4 tojás sárgáját, 6 lat áttört sült burgonyát, sót, kevés szerecsendiót, 10 lat apróra vágott főtt sódort együvé keverünk, hozzá adjuk a négy tojásnak jól vert habját, és az egészet egy kikent síma borító formába téve a sütő csőben szép pirosra megsütjük, tálra borítva, a tetején koszorúba tálaljuk a már megpárolt és sódarfarceból készített kis coteletteket. Külön csészében hozzá adunk madeira-mártást.

HATODIK OSZTÁLY.

Halak, békák, szárcsák, tekenősbéka.

324. Pisztráng kékre főzve.

A pisztrángokat, melyeket így elkészíteni akarunk, nem szabad a vízből előbb kivenni, mint mikor használni akarjuk; fejbe üttük, felbontjuk és belsejét kiszedjük, gyorsan kimossuk, hogy vére kijőjjön és jó boreczettel lelocsoljuk. Aztán fele rész vízbe és fele rész boreczetbe sót, vereshagymát, babérlevelet, citromhéjat és néhány egész borsot adunk s felfőzzük; ha forr, a pisztrángokat beleteszszük s ebben felforraljuk; aztán a tűztől elveszszük és még egyszer friss boreczetet töltünk reá, a pisztrángokat befedjük, s tettség szerint hidegen vagy melegen adjuk fel az asztalra. Ha hidegen akarjuk feladni, levében hűtjük ki s eczettel és olajjal adjuk fel az asztalra.

325. Töltött pisztráng.

A pisztráng beleit kiveszszük, megköpölyözzük és megsózzuk, s darab ideig állni hagyjuk, aztán darab csukát, ennek szálkáit tisztán kiszedvén, kis fej vereshagymával, tejbe áztatott s kinyomott fél zsemlével, kevés citromhéjjal és zöld petrezselyemmel apróra vágunk, sót és tört borsot is adunk hozzá, egy vagy két tojást ütünk reá s mindezt jól összekeverjük; a pisztrángokat kendővel leszárítjuk, a fentebbi tölteléket felkenjük reá, olvasztott vajjal bekenjük, zsemlemorzsával behintjük s vajjal bekent lábasba rakván, a sütőbe állítjuk, többször vajat öntünk reá, hogy szép szint nyerjenek, aztán vajjal bekent tálba teszszük, kevés tejfelt öntünk reá s még kissé felfőzzük.

326. Csuka szardellával.

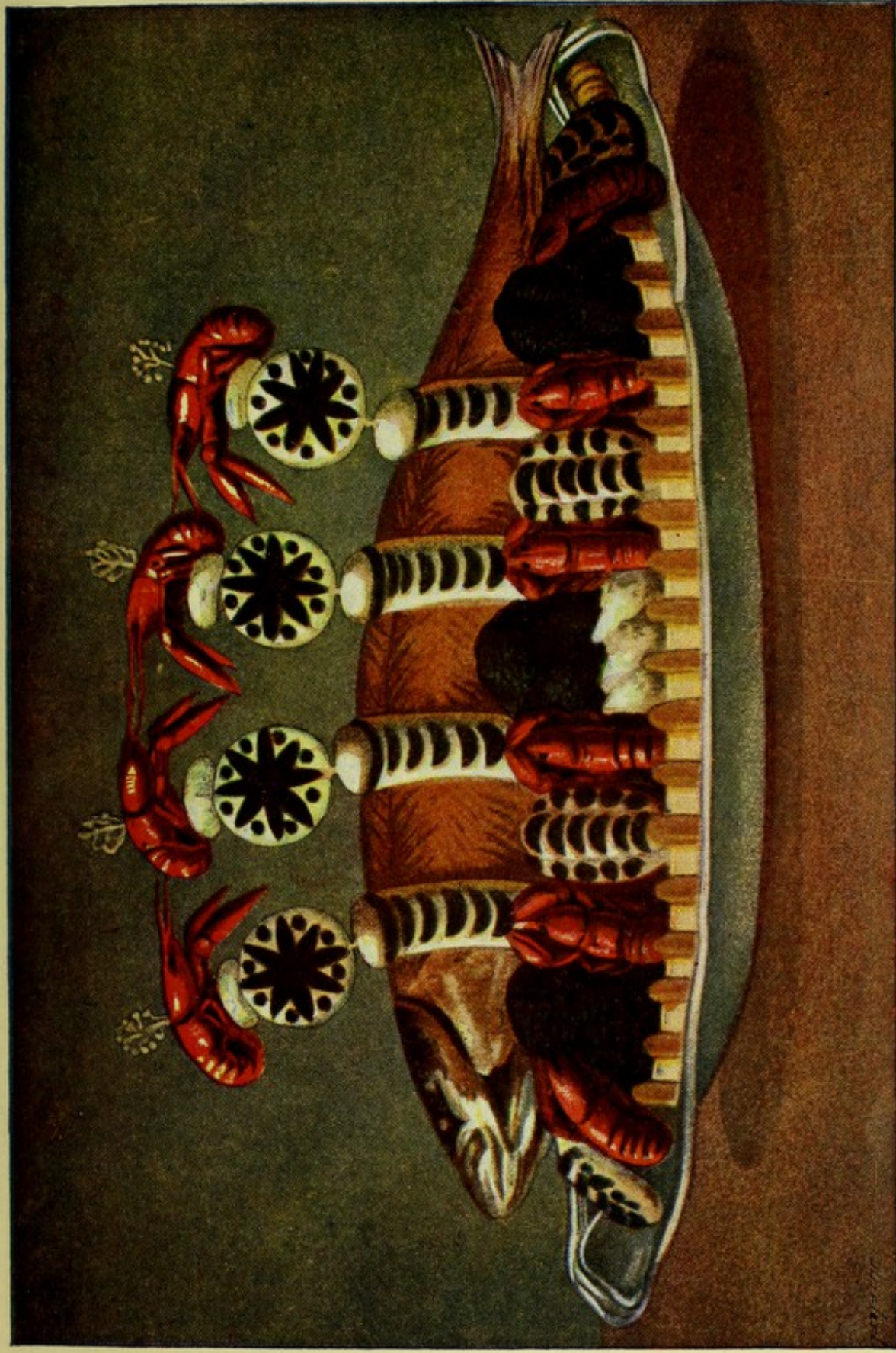
Nagy halból vagy két kilogrammnyi nagy közép darabot megsózzunk s azt egy óráig állani hagyjuk, aztán a halat tiszta kendővel leszárítjuk, nyolcz szardellát, egy vereshagymát, zöld petrezselymet, s egy citromhéjat vágunk össze apróra, kevés borsot adunk hozzá, jól összekavarjuk s az egész darab halat bekenjük vele, lábasba teszszük, három decziliter tejfelt öntünk reá s egy citrom levét, néhány darab vajat és maroknyi zsemlemorzsát adunk hozzá, felül parázst és jól kifőzzük, aztán tálra teszszük s a mártást reá öntjük.

327. Majonéz új módon.

8 tojás sárgáját, 8 evőkanál legfinomabb olajat, 8 evőkanál finom borecetet citromlével és kevés sóval egy kőedényben habosra verünk, az edényt bele állítjuk egy másik edény forró vízbe s a melyet tűzre állítunk, s mikor a víz az edény körül forr, kavarjuk addig, míg a majonéz sűrűsödni kezd, azután állítsuk hideg vízbe és kavarjuk mindaddig, míg egészen kihűl. Az így elkészített majonéz mindig sikerül és egy negyed óra alatt készen van.

328. Töltött csuka.

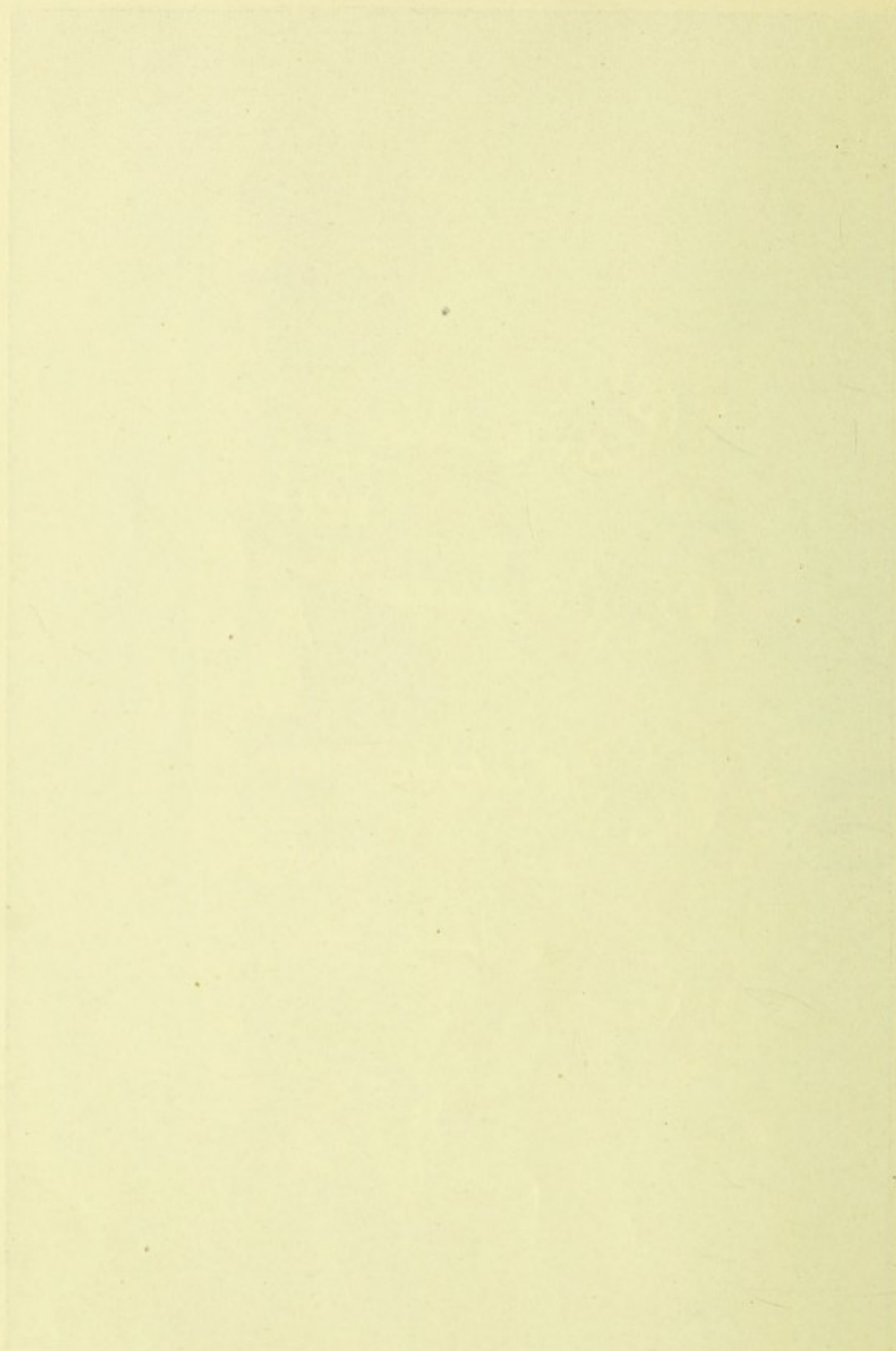
Pikkelyétől megtisztított csukát hátán kettévágunk, s húsát a szálkával együtt mind kiveszszük, de a fejnek és farknak a gerinczen meg kell maradnia, valamint az egész bőrnek sértetlenül kell maradnia. Most a szálkákat a húsból kiszedjük s ezt vereshagymával, zöld petrezselyemmel s néhány bőrétől és szálkájától megtisztított szardellával apróra vágjuk; reszelt, tejbe áztatott, kinyomott zsemlét, darab vajat, kevés szerecsendió-virágot, borsot, sót és



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapest.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapest

I azac7 vasdalékkal.



három tojást adunk hozzá s oly simára összekavarjuk, mint a tészta. Most ezen töltelékkel a csukának bőrét egészen kitöltjük s aztán hátán összevarrjuk. Ekkor a csukát vajjal jól bekent serpenyőbe teszszük és szép aransárgára megsütjük, ezalatt pedig öt vagy hatszor friss tejfellel vagy vajjal leöntjük. Ha megsült, a halat állva a tálra teszszük, s éles késsel szép egyenlően felvágjuk, a mártással leöntjük és vékony szeletekre vágott citromhéjjal egyformán behintjük. A süllőt is ezen módon készítik, és ha pontyot akarunk így felhasználni, csak a tejfelnek és citromhéjnak el kell maradnia, a miért is a halat sütés közben csak olvasztott vajjal öntözzük le.

329. Vegyes halétek.

Többféle halat, mint csukát, pontyot, kecsegét, tokot, vizát megtisztítunk és azokat félóráig sóban hagyjuk feküdni, aztán darabokra vágjuk, kevés sárga rántást készítünk, egy közepén ketté vágott vereshagymát teszünk bele, félig veres borral és félig vízzel feleresztjük, zöld petrezselymet, metélőhagymát, kevés citromhéjat és szegfűborsot adunk hozzá, mártását jól elfőzzük, a halat beleteszszük és lassan kifőzzük, ha megfőtt, tálra teszszük, a mártást megszűrjük, de a melynek jól el kell főnie, s a tál szélére háromszögletű rántott zsemleszeleteket rakunk.

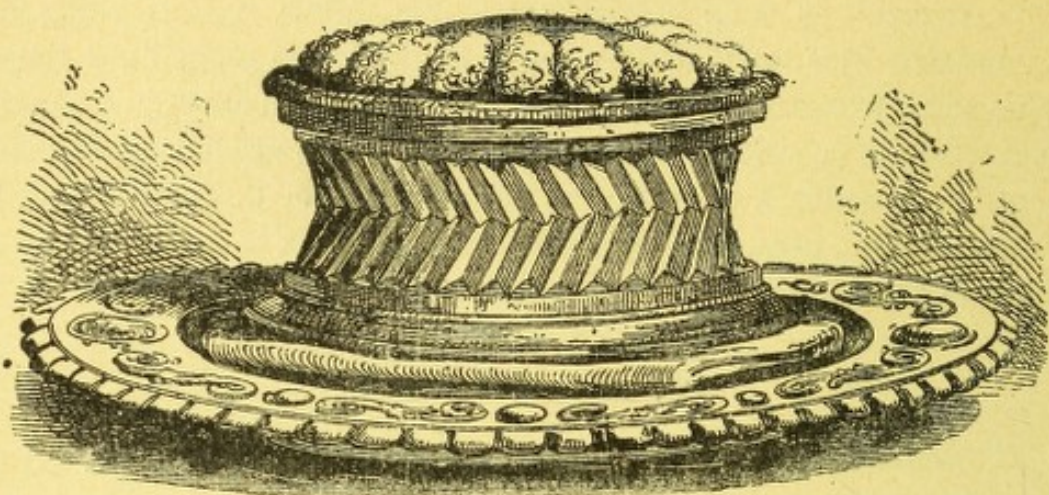
330. Csuka osztrigával.

Csukát vízben megfőzvé, tálra teszszük, aztán az osztrigákat kifejtjük s friss vajjal kissé pároljuk, hozzáteszszük a csukához, valamint tejfelt, citromhéjat és egy citromnak levét is hozzáadjuk, az osztrigák levét s kevés finom zsemlemorzsát is, és felforraljuk.

331. Kocsonyázott csuka vagy kecsege.

A megtisztított csukát vagy kecsegét egy óráig sóban hagyjuk feküdni; lábasba egy rész fehér ecetet és három rész vizet öntünk, vereshagymát, zöld petrezselymet, sárgarépát, citromhéjat, egy-két szem borsot, szegfűborsot, babérlevelet s kevés kakukfűvet teszünk bele, a halat és két gyűrű megvert vizahólyagot hozzáteszünk s addig főzzük, míg jól megfő, de szét nem hull. Aztán kiveszszük és a mártást addig főzzük, míg a vizahólyag feloldódik. Aztán kendőt egy felfordított szék négy lábára kifeszítünk, a mártást reáöntjük s lassan átszűrjük, hogy szép tiszta legyen; a halat tálra teszszük, a mártást reáöntjük s hideg helyre állítjuk, hogy kocsonyává legyen.

A halnak hátát egész hosszában áspikkal kirakjuk, két tojást keményre főzünk, székét kiveszszük s szitán áttörjük; a tojásfehéréből



finom szeleteket vágunk s kis kiszúróval félholdakat csinálunk belőle s ezzel az egész halat tetszésünk szerint feldisztítjuk.

332. Sült csuka mártással.

Másfél kilogrammos csukát megtisztítunk és megsózzuk, s azt egy óráig úgy hagyjuk. Aztán négy szardellát, kevés petrezselymet, fél fej vereshagymát apróra vágunk össze, darab vajat elverünk, a vagdalékot beleteszszük, jól elkavarjuk s ennek felével bekenjük a hal belső részét s összepeczkelvén, szépen megsütjük. Sütés közben tejfelt és a vagdalék megmaradt részét öntjük reá s ha megsült, tálra teszszük s a mártást alá.

333. Tépett csuka savanyú káposztával.

A káposztát közönségesen elkészítvén, kevés vereshagymával berántjuk s a mártással elfőzzük. A csukát sós vízzel leforrázzuk, szálkáit kiszedjük s kis darabokra tépjük; kevés vajat felolvasztunk, két fej laskaformára vagdalt vereshagymát teszünk bele és szép sárgára megpirítjuk. Aztán több kanál tejfelt, kevés vajat és egy részt a tépett csukából tálra teszünk, megsózzuk, erre a pergelt vereshagymából teszünk, aztán ismét három-négy kanál tejfelt, egy kanál zsemlemorzsát, ismét a halból és így tovább, míg mindent beraktunk. Az utolsó sort tejjel és párolt hagymával leöntjük, a zsemlemorzsára néhány darab vajat teszünk, a sütőbe állítjuk s negyedóraig felfőzzük s a káposztával együtt feladjuk az asztalra. A tokot épen úgy készítjük el, csakhogya előbb vízben kell állania.

A sós vízben csak néhány pillanatig lehet főzni, szintúgy a tálon, miután főzés közben megkeményedik.

334. Csuka vágott mártással.

Darab csukát sós vízben megfőzünk, szálkáit kiszedjük s kevés káprival és két szardellával apróra vágjuk össze, darab vajat felolvasztunk, a vagdalékot kevés tört borssal együtt beleteszszük s jól pároljuk. Ha megpárlódott, tiszta borsóvízzel és kevés eczettel feltöltjük s felfőzzük. Aztán egy egész csukát megtisztítunk és megsóznak, lábasban darab vajat felolvasztunk, a halat beleteszszük s addig pároljuk, míg minden oldalról megpárlódott, a mártást a vagdalékkal együtt reáöntjük, s még kissé felfőzzük.

335. Forrázott csuka tormával.

Szép két kilogrammos csukát megsóznak, s azt egy óráig a sóban hagyjuk. A halat egészben hagyhatjuk, vagy darabokra vág-hatjuk s aztán lábasba teszszük, egy rész fehér eczetet és három rész vizet öntünk reá, mindenféle gyökereket, citromhéjat, vereshagymát, néhány egész borsszemet adunk hozzá s lassan kifőzzük. Ha meg van főve, a főzetből tüstént a tálra teszszük, jó rész reszelt tormát hintünk reá, aztán azon forró léből öntünk reá keveset, melyben a hal főtt. Más tálal befedjük, egy ideig befedve hagyjuk s aztán feladjuk az asztalra.

336. Csuka tejfeles tormával.

Ha a halat letisztítottuk és felbontottuk, a vértől egészen megtisztítjuk, megsózzuk s egy ideig állani hagyjuk; kevés sárgarépat petrezselyemgyökérrel, két fej vereshagymával, melyeket négy részre vágunk, sós vízben megfőzünk, aztán egy fél elreszelt tormagyökeret lábasba teszünk, kanálnyi lisztet adunk hozzá, darab vajat teszünk bele s egy kanállal azon léből, melyben a hal főtt, a tormát kissé felfőzzük, a halat tálra teszszük s a mártást reá.

337. Csuka szardellával tűzve.

A csukát, mint rendesen, megtisztítjuk, felbontjuk és tisztán kimossuk s csak igen keveset sózzuk meg. Aztán kimosott szardellákat tisztítunk meg szálkáiktól s hosszúkásra vagdaljuk, mint a szalonnát s a csukát azzal két sorban megtűzzük; serpenyőbe darab vajat teszünk, három kanál tejfelt s egy citrom levét s a halat ezzel a tűzés alatt többször megöntözzük. Ha megsült, tálra teszszük, még

kanálnyi tejfelt és kis darab vajat teszünk hozzá, felfőzzük, a halra öntjük és hosszúkásra vagdalt citromhéjat hintünk reá.

338. Ponty cseh módra.

Szép pontyot tisztán kimosunk, felbontunk, s vérét fazékban megszedjük, kevés eczetet öntünk a halba, hogy minden vér kijöjjön belőle, megfőzzük, a főzetet lábasban csináljuk, két rész sert és egy rész eczetet teszünk bele, valamint hosszúkásra vagdalt petrezselyemgyökeret, vereshagymát, zellert, babérlevelet, kakukfűvet, néhány szem egész borsot, szegfűborsot, szegfűszeget, citromhéjat, darab czukrot s néhány dióbelet; befedjük és egy óráig főzzük. Azután marok fekete kenyérmorzsát vajban megpirítunk, beleteszük, a vért is hozzá, a halat darabokra vágjuk s beleteszszük a lébe; ha a mártás még híg, kevés reszelt mézes-kalácsot lehet hozzáadni. Ha a hal jó negyedóráig főtt, készen van, ekkor tálra teszszük, a mártást reászűrjük s feladjuk az asztalra.

339. Ponty kékre főzve.

A pontyot felbontjuk, kimossuk, darabokra vágjuk s forró eczettel leöntjük, hogy szép kék legyen. A főzetet eczetből és vízből csináljuk, hogy jó savanyú íze legyen, néhány szegfűszeget, egész borsot, citromhéjat, petrezselyemgyökeret és só adunk hozzá, felfőzzük, a halat beleteszszük, befedjük és lassan főzzük; ha kifőtt, itatós papírt teszünk reá s darabig állani hagyjuk, aztán tálra teszszük s arra tépett zöld petrezselymet, vagy a tál szélét rakjuk ki vele. A tükrös ponty legjobb ehhez, mivel kevés pikkelye van; hidegen, eczettel és olajjal is lehet adni.

340. Ponty zöld mártással.

A pontyot, miután előbb egy óráig sóban feküdt, fele rész eczetből, fele rész vízből álló főzettel, melybe borsot, szegfűborsot s kakukfűvet főztünk, leforrázzuk s aztán kihűtjük. Maroknyi zöld petrezselymet s ugyanannyi turbolyát puhára főzünk, s jól kinyomjuk a vizét; öt vízben áztatott szardellának szálkáit kiszedjük s hasonló mennyiségű káprival, valamint három keményre főzött tojással mósárban finoman összetörjük s szitán áttörjük, néhány kanál finom táblaolajjal és eczettel jól elkeverjük s reáöntjük a tálra.

341. Ponty kocsonyázva.

Szép darab pontyot darabokra vágva megsózzuk. Aztán főzetet készítünk következő módon: Két decziliter fehér boreczetet,

másfél liter vizet, babérlevelet, sárgarépát, citromhéjat, egész borsot, apró darabokra vágott vereshagymát, 3—4 szegfűszeget, két deka-gramm vizahólyagot lábasba teszünk és mindezt lassan főzzük; aztán a halat beleteszszük s megfőzzük, tálra teszszük, a főzetet le-szűrjük s kihűtjük. Ekkor két egész tojást ütünk a főzetbe héjá-val együtt, s ismét parázsra állítjuk, s még kissé lassan forraljuk. Kendőt feszítünk ki egy felfordított szék lábaira, a főzetet vigyázva reáöntjük s lassan átszűrjük, hogy tiszta legyen; aztán felét lábasba vagy formába öntjük s meghagyjuk aludni, tengeri rákokkal ki-rakjuk, a halat reáteszszük s azután a főzet másik felét öntjük reá, megfagyasztván, kiborítjuk s feladjuk az asztalra.

342. Ponty kocsonyázva cseh módra.

Eleven másfél kilogrammos pontyot megtisztítunk, aztán fel-vágván, vérét fazékba, melyben fél kávés csészényi erős eczet van, gondosan megszedjük. A halat nagy darabokra vágjuk, meg-sózzuk s félreteszszük. Aztán nagy sárgarépát, egy fej spanyol hagymát, petrezselyemgyökeret és egy kis darab zellert finom las-kára vágunk és tiszta serpenyőben lángtűznél folytonos kavará-s közben szép sárgára megpirítjuk; ha ez megtörtént, lábasba tesz-szük, egy liter forró sert, jó kanál mézet öntünk reá, néhány szegfűszeget, szegfűborsot s durván megtört borsot adunk hozzá, s egy fél citromnak héját hosszúkásra vágva, a halat beleteszszük, kis kávés csésze eczetet öntünk hozzá s a halat jól megfőzzük. Most a haldarabokat mély tálba teszszük, de a fejét tovább főzzük; másik lábasban két jó kanál mézet vagy czukrot megbarnítunk és ha szépen megbarnult, maroknyi durván összetört dióval és a ponty félretett vérével együtt a mártásba teszszük, még néhányszor fel-főzzük, aztán a halra öntjük s hideg helyen megfagyasztjuk.

343. Ponty sóskamártásban.

Miután a pontyot megtisztítottuk, hosszában mindkét oldalán bevágunk anélkül, hogy egészen átvágnók, megsózzuk, olvasztott vajjal bekenjük, rostélyon megsütjük s vajjal többször megöntöz-zük; ha szépen megbarnult és átsült, tálra jó sóskamártást teszünk s a halat reá.

344. Menyhal osztrigával.

Ha a menyhalakat felbontottuk, megsózzuk és kipeczkezzük, hogy formájukat megtartsák s jó velősen megfőzzük. Az osztrigákat

kagylóikból kifejtjük, átfőzzük, megvagdalt csukamáját adunk hozzá, s mindkettőt együtt vajban pároljuk, aztán maroknyi zsemlemorzsát vajban megpirítunk, két szedőkanál borsólevet öntünk reá s egy citrom levét és héját és két kanál tejfelt adunk hozzá. A menyhalakat tálra rakjuk, a mártást reáöntjük, egyszer felforraljuk s feladjuk az asztalra.

345. Rántott menyhal mártással.

A menyhalakat felbontjuk, megsózzuk és kipeczkezzük, hogy alakjuk szép kerek maradjon, kissé a sóban hagyjuk feküdni s leszárítjuk, liszttel behintvén, szépen kirántjuk, citromlevet nyomunk reá, tejfelt, vajban pirított zsemlemorzsát, kevés vajat, s apróra vágott citromhéjat s kevés borsólevet adunk hozzá, s még kissé párolván, feladjuk az asztalra.

346. Menyhal kifejtett kagylócskákkal és szarvasgombával.

Szép menyhalat felbontván, azt kimossuk, megsózzuk s koszorút képezünk belőle, aztán darab vajat felolvasztunk, két kis kanál lisztet kavarunk bele, fél vereshagymát, darab citromhéjat adunk hozzá, s borsóvízzel, melyben gyökereket is főztünk, feleresztjük, a menyhalat beleteszszük s felfőzzük, de úgy, hogy egészben maradjon, ekkor le kell szűrni a mártást, kis citromnak levét hozzáadni s még kissé felfőzni. E közben 25 kagylócskát kifejtünk, 6—8 szarvasgombát levelekre vágunk, friss vajjal és finomra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk; aztán fél kávé csésze jó bort, 3—4 kanál tejfelt, a kibontott kagylócskákat hozzáadjuk s együtt néhány perczig felpároljuk, kis csuporban két tojásszéket jól elhabarunk, a menyhal mártását hozzáadjuk, a csuprot parázstűzre állítjuk s a mártást folytonos kavarás közt megsűrjük. A menyhalat a tál közepére teszszük, a kevés mártást reá s a kagylócskákból és szarvasgombából, melyeknek ugyan mártásuk nincs, de szárazaknak sem szabad lenniök, koszorút készítünk a menyhal befoglalására.

347. Tűzött harsa.

Nagy darab harsát kimosva, megsózva és egy óráig a sóban hagyva, öt-hat sorban finomra vágott szalonnával megtűzünk; lábasba teszszük, néhány szelet borjúhúst, néhány darab sonkát, egy csomócska petrezselymet, metélő-hagymát, egész borsot, két decziliter fehér bort s ugyananyi vizet öntünk reá, befedjük és lassan főzzük. Ha a hal megfőtt, kiveszszük, a mártást szitán átsűrjük,

a zsírtól megtisztítjuk és addig főzzük, míg két decziliternyire elfőtt, aztán a halat ismét beleteszszük, hogy egészen átmelegedjék, kitálaljuk, s a mártást reáöntjük.

348. Süllő zöld petrezselyemmel.

Süllőt megtisztítunk, egy óráig sóban hagyjuk feküdni, sós vízben különféle gyökerekkel megfőzzük, de minek elővigyázattal kell történnie, hogy szét ne hulljon; aztán hosszú tála teszszük, finom zsemlemorzsával behintjük, tíz dekagramm vaját felolvasztunk, apróra vágott zöld petrezselymet teszünk bele s leöntjük vele a halat. A tál szélét vajban piritott apró burgonyával lehet kirakni.

349. Süllő majonézzel.

Vagy másfél kilogrammos süllőt megtisztítva, két újjnyi széles szeletekre vágunk, aztán sót és borsot hintünk reá s olvasztott vajban pároljuk s hideg helyre teszszük. Használat előtt a halszeleteket koszorú alakjában tála rendezzük, s következő majonézzel öntjük le: Négy főzött tojásszéket szitán áttörünk, tört jégben kávé pohár friss aiox olajjal, egy kis citrom levével, szedőkanálnyi ászpikkal és kevés eczettel simára elhabarjuk; ha, a mint fentebb említettük, evvel a haldarabot bevontuk, a tál szélét vagy apróra vágott ászpikkal, vagy kis fánkalakúakkal rakjuk ki.

350. Sült czompó mártással.

Nagy czompót megtisztítva, hosszában levágunk, de nem keresztül, hogy egészben maradjon, azt tört borssal vegyített sóval megsózzuk, olvasztott vajjal bekenjük, s rostélyon megsütjük. Ha átsült, tála teszszük, néhány darab vaját reá, két deczliter tejfelt öntünk felibe s egy citrom levét, valamint apróra vágott citromhéjat, kevés káprít, néhány marok zsemlemorzsát és néhány darab vaját adunk hozzá, felül parázst, felfőzzük és feltálaljuk.

351. Czompó borral.

Nagyobb fajta czompót megtisztítunk és azt nem egészen keresztül bevágjuk, megsózzuk s egy óráig a sóban hagyjuk, aztán hosszú lábasba teszszük, kevés zöld petrezselymet, metélő-hagymát, öt-hat csiperkegombát vágunk össze finomra és ezt tört borssal és tojás nagyságú darab vajjal egyszerre a lábasba teszszük. Aztán két deczliter fehér bort öntünk reá, a lábast befedjük, felül parázst

teszünk s kifőzzük, többször kanállal mártást öntünk reá ; ha egészen kifőtt, tálra tesszük s a kevés mártást alá.

352. Tok frikasszizva.

Darab vaját elolvasztunk, tele kanál lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vereshagymafejet s citromhéjat adunk hozzá, borsóvízzel feltöltjük s elfőzzük. Aztán egy citromnak levét bele nyomjuk s a megtisztított tokot ezen mártásban főzzük, de úgy, hogy szét ne hulljon. Mielőtt a tokot asztalra adnók, két tojás-széket ütünk fazékba, jól elhabarjuk, a mártást reászűrjük, parázstűzre állítjuk, folytonosan kavargatjuk, míg elkezd sűrűdni, a kitalált tokra öntjük s gyorsan feladjuk.

353. Tok citrommártásban.

A tokot, miután megtisztítottuk és megsóztuk, félóráig a sóban hagyjuk ; lábasban darab vaját elolvasztunk s abban két tele kanál lisztet megpirítunk, négy részre vágott vereshagymát beleteszünk, borsóvízzel feleresztjük, a tokot bele s addig főzzük, míg egészen kifőtt, kevés citromhéjat is adunk hozzá s mielőtt feltálalnók, egy citrom levét facsarjuk reá.

354. Tőkehal szardellával.

Egy kilogramm tőkehalat sós vízben megfőzünk, nyolcz szardellát, zöld petrezselymet, kevés káprít apróra vágunk össze, tálra néhány darab vaját teszünk s egy-két kanál tejfelt, valamint a vagdalt hozzávalókból, a tőkehalat kis darabokra tépjük, s ebből egy sort rakunk a tálra, aztán egy sort a fentebbiből kevés zsemlemorzsával, néhány kanál tejfelt és egy-két darab vaját, s ily módon folytatjuk, míg a tál tele lesz ; az egészet zsemlemorzsával behintjük, tejfelt és vaját reá, a sütőbe állítjuk és szép sárgára sütjük.

355. Paprikás-hal szegedi módon.

Vereshagymát és paprikát pirítunk meg zsírban, négy decziliter vizet öntvén reá, avval felforraljuk, a halat besózva beleteszünk s félóráig főzzük. Kavarni kanállal nem szabad, hanem hogy oda ne égjen, néha-néha fel kell rázni.

356. Szegedi paprikás-hal más módon.

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 kecsegett, egy kis harcsát és egy potykát; ezeket tisztítsuk meg kívül jól késsel, a melyik halnak pikkelyes a bőre, arról azt szedjük le; a mely hal pedig síma bőrű, az olyanról a nyálkás részt kell késsel levakarni. Minden halat a hasánál vágjuk fel; a belét vessük ki és az egész halat vagdaljuk fel két ujjnyi darabokra. Egy lábasba tegyünk három kisebb halhoz, 3 fő vékony laskára vágott vereshagymát. Ehhez a halhoz zsír nem kell. E halat megsózva, tegyük hagymára, hintsük be egy bádogkanál igen szép, piros szegedi paprikával és öntsünk reá annyi vizet, a mennyi a halat ellepi, azután tegyük gyors-(láng-)tűzre, fedjük be és meg se kavarjuk addig, amíg ki nem találjuk, mert kavarás közben szerte-szét omolna az igen gyorsan fővő, gyenge húsú hal. Husz perczig kell neki főni és akkor készen van. Tálaláskor használjunk mély tálat, a melybe gyorsan egyszerre borítsuk ki a halat, hogy széjjel ne hulljon a húsa. Kanalet is adjunk e paprikás mellé.

357. Szegedi harcsás leves.

A káposztát egy óráig főzván, híg rántást készítünk s abban vereshagymát és paprikát pirítunk meg, s a káposztát feleresztjük, a harcsát megtisztítván kimossuk, felvagdaljuk s beleteszszük; együtt főzzük egy ideig, de úgy, hogy ne legyen igen sűrű s elég leve maradjon.

358. Halleves halászosan.

Vegyünk egy kiló halat (legjobbak csontos részei, úgymint: feje és farka) harcsa- és pontyból, vagy esetleg többféléből. Metéljük vékony hosszú szeletekre három szál gyökeret, egy szál répát, tegyük a levesfőzéshez alkalmas fazékba s főzzük mindaddig, míg a zöldség megpuhult. Ekkor a halat összevagdalva, rakjuk a fazékba, töltsünk rá annyi eczetet, hogy savanyú legyen s hagyjuk a halat főni. Tegyünk egy lábasba zsírt s ha forró, egy kanál liszttel pirítsuk zsemlesárgára, adjunk hozzá 2 fej finomra vágott vöröshagymát, kis kanál tört paprikát, kevés babérlevelet és szemes borsot s ha meghervadt, a hallével föleresztve, kis ideig forraljuk; ha a hal megfőtt, egy kis tejfölt beletéve, ismét fölforraljuk s aztán föltálaljuk.

359. Béka frikasszirozva.

Lábasban darab vaját felolvasztunk, kanálnyi lisztet, valamint fél vereshagymát adunk hozzá s csak egy perczig pirítjuk meg, hogy

meg ne barnúljon, borsóvízzel feleresztjük, kevés citromhéjat adunk hozzá s egy ideig főzzük; aztán a békákat beleteszszük, kanálnyi tejfelt adunk hozzá s még kissé főzzük, aztán kis csuporba két-három tojás-széket, kávé-kanálnyi hideg vizet s egy citrom levét teszszük, a mártást reászűrjük, a meleg konyhán még egy ideig habarjuk, a békákra öntjük s tüstént feladjuk.

360. Béka kucsma-gombával s rákfarkkal.

A békákat megfehérítvén, hideg vízbe teszszük, aztán kevés vajas mártást készítünk; előbb tisztán kimosott kucsma-gombát vajban zöld petrezselyemmel párolunk, azt vajas mártásba teszszük, a békákat jól kinyomjuk s ezeket is beleteszszük, valamint a kibontott rákfarkakat, még kissé felforraljuk, kitálaljuk, s a rákfarkakat a tál szélére rakjuk.

361. Béka petrezselyem-mártásban.

Miután a békákat kellőleg megtisztítottuk és kiáztattuk, előlábaikat levágjuk, hátsó lábaikat egymásba dugjuk, megsózzuk; aztán darab vajjal mártást készítünk kanálnyi lisztből és apróra vágott zöld petrezselyemből, kevés borsólevet öntünk reá, a békákat beleteszszük, evvel felfőzzük s feladjuk az asztalra.

362. Töltött rák.

A rákokat sóval, zöld petrezselyemmel és köménymaggal megfőzzük, megtisztítjuk és kifejtjük, kevés rizst párolunk vajban, apróra vágott zöld petrezselyemmel 30 rákfarkat durván összevágunk s kevés sóval hozzá adjuk, kihűtjük s aztán egy tojásszékkal és három kanál tejfellel jól elkeverjük, a rákhéjakat megtöltjük vele, alsó részét ismét felteszszük, hogy egész rák alakja legyen, a héját jól összenyomjuk, tálra teszszük, hat kanál tejfelt, néhány kanál fehér bort s köménymagot adunk hozzá, a rákot alá, felül parázst, felfőzzük, s az étel készen van.

363. Párolt rák.

A rákokat tisztán kimossuk, darab vaját felolvasztunk, apróra vágott zöld petrezselymet és fokhagymát adunk hozzá s a rákokat

beleteszszük, megsózzuk és egy ideig pároljuk, aztán néhány kanál tejfelt és fehér bort adunk bele s addig pároljuk, míg a rákok pirosak lesznek.



364. Szárcsa barna mártásban.

A szárcsákat — bőrüket lehúzván — több részre vágjuk, nehányszor kimossuk és következő módon páczot készítünk: Fele eczet- és fele vízbe kakukfűvet, citromhéjat, vereshagymát és sót teszünk; ha a pácz forr, a szárcsát beleteszszük s puhára pároljuk. Aztán barna mártást készítünk hozzá; lábasban kevés vajas rántást készítünk s félig azon pácczal, melyben a szárcsa főtt, félig borsólével felereszt-

jük, felfőzzük, aztán borral hígítjuk, a szárcsákat beleteszszük s még egy ideig felpároljuk. A mártást szitán átszűrjük, a szárcsákat kitálaljuk s a barna mártást reá öntjük.

365. Szárcsa más mártásban.

Ha a szárcsa bőrét lehúztuk, több részre vágjuk s jól kimosuk; lábast vajjal bekenünk, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, spanyol hagymát, citromhéjat, szegfűborsot és babérlevelet adunk hozzá, a szárcsát reá s pároljuk; eczetet, borsóvizet öntünk reá s felfőzzük, sárga rántást készítünk, a párolt szárcsát mártással, kevés borral együtt hozzáöntjük, felforraljuk s kitálalván, a mártást reá öntjük.

366. Tekenősbéka vérmártásban.

A tekenősbékát, ha elvérzett, hideg sós vízben a tűzhöz tesszük, vérét csészében félretesszük; a teknősbékát addig főzzük, míg héját föl lehet nyitni; ezt többször meg kell kísérteni. Aztán a békákat a két teknőből kivesszük, külső bőrüket tisztán lehúzzuk s tetszés szerinti darabokra osztjuk. Vajjal kevés barna mártást készítünk, fél fej szegfűszeggel megtűzött vereshagymát teszünk bele, hallevessel vagy azzal a vízzel, melyben a teknősbéka főtt, feleresztjük; kevés citromhéjat és egy fél citromlevét adjuk hozzá, a tekenősbékát beleteszszük, még egy ideig főzzük, s készen van.

367. Rántott tekenősbéka.

Miután ezt is, mint azt előbb elmondottuk, megfőztük, megtisztítottuk és szétosztottuk, néhány tojást ütünk le, s ebbe a tekenősbékát belemártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és friss zsírban kirántjuk. Kirántott zöld petrezselyemmel ékesítve adjuk az asztalra.

368. Tekenősbéka citrom-mártásban.

Ha a teknősbékát megfőztük, négy részre vágjuk; darab vajat elolvasztunk s kanálnyi lisztet pirítunk meg benne, borsóvízzel feleresztjük, fél fej vereshagymát teszünk bele, melyet tálalás előtt ismét kiszedünk, s az egészet elfőzzük. Most a mártást megszűrjük, citromhéjjal és lével fűszerezünk, kevés tejfelt adunk hozzá, a tekenősbékát beleteszszük, néhány perczig abban felfőzzük és csinosan kitálaljuk.

369. Vagdalék tekenősbékából.

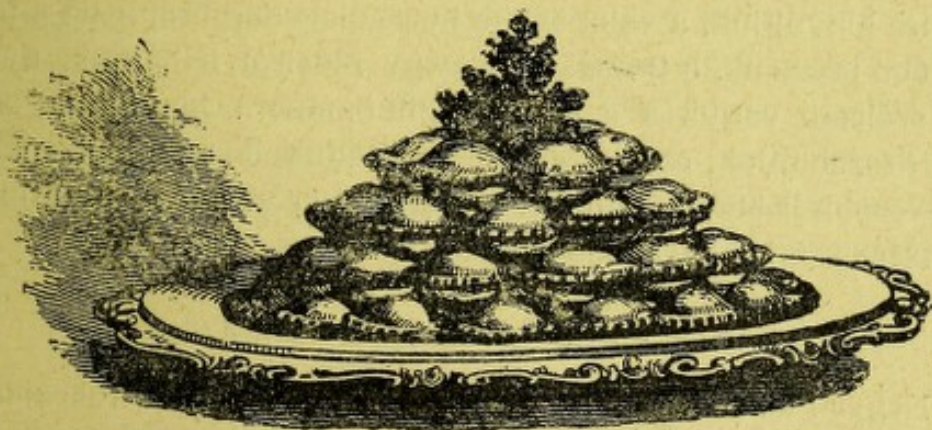
A teknősbékát sós vízben addig főzzük, míg megpuhul, aztán teknőjét két részre törjük, a főzött teknősbékát kiveszszük, lábairól és a többi részeiről a fekete bőrt tisztán lehúzzuk, belét és máját vigyázva kiveszszük, nehogy az epe szétnyomódjék; aztán a tekenősbékát négy részre vágjuk, kevés vajas mártást készítünk, melyet borsóvízzel eresztünk fel. Aztán darab vajat felolvasztunk, ebben zöld petrezselymet, két decziliter zöld borsót, 12 apróra vágott csiperke-gombát, 15—20 rákfarkat párolunk; ha mindezt megpároltuk, hozzáadjuk a tekenősbékához s együtt jól elfőzzük. Csak kevés mártásnak kell lenni, ha az asztalra adjuk. Írósvajas tésztából készült koszorúval lehet befoglalni.

370. Tekenősbéka tulajdon héjában.

A tekenősbékát sós vízben jó puhára főzzük, teknőjét felnyitjuk s a békákat kiveszszük, négy részre osztjuk, levét, melyet teknőjében találunk, félreteszszük, az epét a májtól gondosan elválasztjuk, nehogy szétnyomódjék. Aztán néhány darab vajat teszünk a a teknőbe, a benne talált levet hozzáadjuk, a bőrétől megtisztított békát beleteszszük, kevés zsemlemorzsát, néhány darab vajat, vágott citromhéjat és citromlevet adunk hozzá, lábasba teszszük, felül parázst, jól fölforraljuk s készen van az étel.

HETEDIK OSZTÁLY.

A különböző tésztákról, vajastésztákról, porhanyó tésztákról és pástétomról.



371. A vajastészta készítése, melyet mindenféle koszorúhoz, befoglaláshoz, pástétomhoz lehet használni.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet a gyúródeszkán megsózunk, tojást ütünk bele, két kanál tejfelt, kanálnyi fehér eczetet, vagy két

kanál bort adunk hozzá; ha még nem eléggé nedves, kevés vizet adhatunk hozzá; a tésztának valamivel keményebbnek kell lennie, mint a közönséges rétesnek való tésztának. Ezen tésztát addig gyúrjuk, míg a kéztől elválik, akkor kerek czipócskát csinálunk belőle, de még e gömbölyítésnél is gyúrjuk s aztán kendővel betakarva negyed óráig pihenni hagyjuk, aztán késfok vastagságnyira kinyújtjuk, huszonnyolcz dekagramm vaját jól kigyúrunk, abból széles lapot készítünk, ezt a tészta közepére helyezzük, aztán a tésztát négy oldalról reáborítjuk, a gyúródeszkát kissé behintjük liszttel, a tésztát nyújtófával leverjük s oly vékonyra nyújtjuk, a mint csak lehet. Aztán ugyanazon oldalra négy részben felhajtjuk s a lisztet róla lehintjük. A liszttel való behintésnél azonban arra kell ügyelni, hogy a lehető legkevesebb liszt jőjjön hozzá. Hogy pedig a tészta oda ne ragadjon, könnyedén kell azt nyújtani, aztán negyedóráig állani hagyjuk, hűvös helyre, meleg időben két tál közé jégre tesszük, újra kinyújtjuk, ezt háromszor ismételjük, negyedszer csinálhatunk belőle a mi tetszik.

372. Vajastészta más módon, mely az előforduló más tészták kibélelésére alkalmas.

A gyúródeszkán 28 dekagramm lisztet megsóznak és két részre osztunk, az egyik feléből könnyű, a rétes-tésztánál keményebb tésztát készítünk, ehez egy tojássárgát, tele kanál tejfelt és fél citrom levét vesszük s ezt addig gyúrjuk, míg a kéztől leválk, ekkor czipóvá alakítván, félretesszük; a lisztnek másik felébe 28 dekagramm vaját teszünk és ezt liszttel a nyújtófával addig nyújtjuk, míg a vaj és a liszt egészen egyesül. Ekkor a tésztát késfok szélességnyre kinyújtjuk, a vaját szinte hosszúkás darabra, s azt a tészta közepébe tesszük, a tésztát erre négy oldalról felhajtjuk, nyújtófával szélesre verjük s a lehető legfinomabbra kinyújtjuk, aztán ismét összehajtjuk, ezt háromszor ismételjük, de az áthajtásnál minél kevesebb lisztet hintsünk reá, negyedszer vékonyra nyújtjuk és így tetszés szerint használjuk.

373. Jó házi írósvajas tészta.

Negyed kiló liszthez negyed kiló kemény friss írósvaját vesszünk s a lisztnek felét a vajjal, kevés sóval sodrófával összesodorjuk tésztává. Mikor finoman össze van dolgozva, tányér nagyságúra kinyújtjuk és jégre tesszük; a liszt felét kevés sóval, egy kanál porcukorral, egy diónyi vajjal, kávéskanál rummal, négy tojás sárgájával s annyi tejjel, amennyit felvesz, rétestésztát gyúrunk, mind-

addig dolgozzuk, mígnem apró hólyagok vannak rajta s a deszkától felválnak, mi annak a jele, hogy jól ki van dolgozva. Kiczipózzuk s egy óráig pihenni hagyjuk. Ezután a tésztát jó vékonyra kisodorjuk, a vajas tésztát bele teszszük s vele együtt jó vékonyra kinyújtjuk; ekkor, mint az asztalkendőt szokás, összehajtjuk s félóráig pihenni hagyjuk hideg helyen, háromszor nyújtjuk ki félóránként, s ekkor tüzes késsel tetszés szerint elvagdaltjuk, tojással bekenjük s hámozott tört czukros mandulával bőven behintjük s gyors tűznél kisütjük; lehet belőle apró kifliket, krémest is készíteni.

A friss sertéshájjal épp ilyen tésztát készíthetünk. A hájat hat napig kell hideg friss vízben áztatni.

374. A porhanyó tészta készítmódja.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe, azt kissé besózva ugyanannyi vaját szeldelünk, a vaját a nyújtófa segélyével a liszttel összedolgozzuk, de kézzel nem szabad megérinteni, két tojás-széket, tele kanál bort és annyi tejfelt adunk hozzá, hogy elég nedves legyen; nagy késsel jól megdolgozzuk, hogy minden jól elegyüljön. A tésztát, melynek keménynek nem szabad lennie, háromszor és oly vékonyra, mint csak lehetséges, kinyújtjuk, ugyanazon oldalra négy részben felhajtjuk, több lisztet nem hintünk reá, mint a menyinyi okvetlen szükséges. Erre a tésztát tetszésünk szerint használhatjuk. Megjegyzendő, hogy a porhanyós tésztához lágy vaját kell venni.

375. Az élesztős, íróstészta.

Egy kiló finom liszthez vegyünk 6 egész tojást, 3 deka élesztőt, 2 kanálnyi czukorport és egy kávéskanálnyi sót. A felsorolt anyagokat keverjük össze jól és tegyük bele annyi meleg (de nem forró) tejet, hogy a tészta sem nagyon kemény, sem nagyon puha ne legyen. Miután jól elgyúrtuk, hagyjuk kissé kelni és mikor a tészta terülni kezd, nyújtófával nyújtsuk egy újjnyi vastagra. E tésztát kenjük be jó írósvajjal, hajtogassuk be a négy sarkát úgy, hogy a közepén a négy szeglet találkozzék és hagyjuk újra pihenni 10—15 percig. Pihenés után megint nyújtsuk el és ismét kenjük be vajjal. Végül, miután kissé kelt, még egyszer el kell nyújtani, ezuttal már alig kis újjnyi vastagságúra. A tésztából szabdaljunk rövid, alig egy arasz hosszúságú, két újjnyi széles rudacskát. Minden egyes rudacskát be kell kenni tojással és be kell hinteni mandulával is. Görbe íróstészta pléhre vagy lapos tepsire téve, süs-

sük azonnal rendes tűzön, — kelés nélkül, mert csak így lesz szép réteges.

376. Vajas pástétom vagdalékkal.

Olyan vajas tésztát készítünk, a minő a 372. sz. a. le van írva s körülbelül késfoknyira kinyújtjuk. Akkor kerek vagy négyszögletes darabot vágunk ki abból, s külső szélétől egy újjnyi szélességre tojásfehérrel bekenjük, a másik darabot hasonlóan kinyújtván, reá-teszszük. Ha a lap kerek, kis fánkszúróval forintos nagyságú darabkákat metszünk ki, azokat aztán a pástétom szélére rakjuk, de mégis úgy, hogy a második darab mindig az elsőnek felét takarja el; ha pedig négyszögletes, úgy meleg késsel két újjnyi szélességű szalagot vágunk a tésztából s azt teszszük a szélére s mindegyik szögleten szépen levágjuk. A pástétom közepébe meleg késsel kerek ivópohár nagyságú bevágást teszünk, a tésztából kettős gombot teszünk reá, a pástétomot tojásfehérével bekenjük s a kemenczében szépen kisütjük. Ha kisült, éles késsel kivágjuk a bevágott fedőt s azt óvatosan, nehogy széthulljon, elveszszük; a tésztát, mely a két darab között szalonnásan oszlik szét, késsel gyorsan kifejtjük s a pástétomot a már elkészített vagdalékkal megtöltjük. A vagdalék következő módon készül: 28 dekagramm borjúhúst, 3—4 borjúkedeszt megfőzünk s hat csiperke-gombát apróra vágott zöld petrezselyemmel pároljuk, 20—30 kifejtett rákfarkat, sós vízben főzött spárgát vagy kartifiolát kockákra vágunk, s ezt szerecsendió-virággal vajas mártásban addig pároljuk, míg a mártás egészen elfőtt. A vagdalékot evőkanállal óvatosan betöltjük a pástétomba s fedelét ismét reátevén, feladjuk az asztalra. A pástétomot nyúlszálmival vagy őzhússal is meg lehet tölteni.

377. Béles pástétom.

Fél kilogramm borjúhúst a czombjából, nemkülönben kevés kövérséget a vese mellől, kevés vereshagymát és citromhéjat apróra összevágunk, valamint egy zsemlenek lereszelt, tejbe áztatott s jól kinyomott héját is; ha már apró, a kis hárttyákat és rostokat kiszedjük belőle. Aztán három tojásból, kis darab vajból és tejből lágy habarékot csinálunk, mindent finomra összetörünk, kiveszszük, két egész tojást keverünk közé és állani hagyjuk. Vagdalékot is készítünk főtt borjúkedeszből és tőgyből, s azt két tojásszékkal és citromlével frikasszirozzuk. Most porhanyós tésztát készítünk, s azzal a pástétomos tálat s annak fenekét kis újjnyi vastagságnyra kirakjuk, aztán a töltelék felét közepébe teszszük, a vagdalékot fölibe, erre a

töltelék másik felét egészen kerekre alakítjuk, a fenmaradt tésztából újjvastagságú csíkokat hengerítünk s a töltelék fölé rostélyképen rakjuk, hogy közte a töltelék mindenütt kilássék; levert tojással bekenjük s háromnegyedóráig sütjük. Mielőtt a pástétomot feladnók, a rostély közötti tért, a hol a töltelék kilátszik, spárgafejjel és rákfarkkal váltakozva kirakhatjuk.

378. Burgonya-pástétom.

Ehez porhanyós tésztát készítünk, késfok vastagságnyira kinyújtjuk s ezzel lábast kibélelünk. Aztán 8–10 főtt burgonyát szeletekre vágunk, megsózzunk, darab főtt sonkát is apróra vágunk; egy réteg burgonyát, aztán egy réteg sonkát, ismét burgonyát teszünk a pástétomba, reszelt parmezánsajttal behintjük, kevés tejfelt és vaját teszünk reá s így tovább, míg a lábas megtelik. Ekkor a tésztából fedőt készítünk reá, tojásfehérével bekenjük, s a kemenczében lassan kisütjük.

379. Hideg pástétom.

28 dekagramm szalonnát, sült őz- vagy nyúlhátat, a húst a csontokról lefejtve, igen apróra összevágunk; aztán öt zsemlenek a héját lereszeljük s bélét jó húslében megfőzzük, az apróra vágott húst a szalonnával együtt beleteszszük s összevegyítjük. Most öt tojás-széket teszünk a fazékba s a többivel jól elhabarjuk, szitán át-törjük, tört borsot, szerecsendió-virágot és sót adunk bele, három libamáját vajban párolunk, két fáczánt, két foglyot megsütünk, szétvágunk s a húst a csontokról lefejtjük, 10–12 szarvasgombát vágunk szeletekre s kevés vajjal és zöld petrezselyemmel pároljuk. Aztán egy kilogramm vajból porhanyó tésztát készítünk, de ezen célra a tésztának még sem szabad igen porhanyónak lennie, mivel eltörnék; azért tizennégy dekagramm lisztel többet veszünk, mint vaját, például fél kilogramm vajra hetven dekagramm lisztet, s a tésztának kissé keményebbnek is kell lennie, különben nem tarthatja meg a töltést. Ezen tésztából közönséges formájú pástétomot készítünk, melynek koszorúja azonban sokkal magasabb, aztán egy sor tölteléket, közbe szarvas-gombát, aztán a darabokra vágott párolt libamáját, ismét a szarvas-gombát, aztán tölteléket, erre a foglyot és fáczánt és így tovább, míg elkészül; ekkor, mint rendesen, tésztával zárjuk be. Felül tésztával is lehet feldiszíteni, a mint különben is szokták készíteni; tojásfehérével bekenjük és tartós hőség mellett két óráig sütjük. A kemenczéből kivevén, kihűtjük, a fedőt meglehetősen nagyra felvágjuk és a pástétom belsejét ászpikkal rakjuk ki.

380. Rizspástétom.

Tizennégy dekagramm rizst tejben sűrűre főzünk s azt kihűtjük. Darab rákvajat elverünk, négy tojás-széket ütünk reá s a kihűlt rizst és négy tojásnak havát hozzáadjuk s könnyen összekavarjuk. Borjúfülből, spárgából, rákfarkakból és csiperke-gombából koczkás vagdalékot készítünk, darab rákvajat felolvasztunk és a vagdalékot beleteszszük s jól megpirítjuk. Kis csuporba két tojás-széket ütünk, hideg húslével elhabarjuk, a vagdalékhoz öntjük és avval jól összekavarjuk. Porhanyós tésztát készítünk s azzal lábast kibélelünk, előbb a rizsnek felét teszszük bele, aztán a vagdalékot, s felül szépen elterítjük s a többi rizst reáadjuk, fedőt készítünk, tojásszékkal bekenjük s lassan kisütjük.

381. Húsos tészta.

Szép kappannak vagy fiatal pulykának mellét kivágjuk. Másfél zsemlének héját lereszeljük s vékony szeletekre vágjuk, két decziliter tejjel megnedvesítjük, kilencz dekagramm vajadunk hozzá, széntűzre teszszük s folytonos kavarás közt, miközben három egész tojást beleütünk, sűrű péppé pároljuk, melynek a kanáltól el kell válnia, aztán kihűtjük. Most a vágott kappanmellel, kevés sóval és szerecsendió-virággal nagy mozsárban finomra törjük össze és szitán átverjük; a kappannak többi részét lábasban vajjal, néhány szelet sárgaréppával s vereshagymával világossárgára pároljuk, időről-időre kevés levet öntünk hozzá és ha a hús megpuhult, a csontot kiszedjük belőle s laskaformán megvágjuk. Aztán a vagdalékot medenczébe teszszük, s öt tojásszékkal habosra elverjük, végre öt tojás fehérének kemény havát s a vágott húst vegyítjük vele, az egészet vajjal bekent lábasba töltjük, egy óráig párba állítjuk, aztán kiborítjuk és azon lével, mely a kappan párolásánál marad és minden zsírtól megtisztított, leöntjük.

382. Tekenősbéka-pástétom.

Vajas tésztát készítünk, s azt késfok szélességnyire kinyújtjuk, tál-pástétomot készítünk belőle, bekenjük tojás-fehérével és szépen megsütjük. Aztán a tekenősbékát tisztítjuk meg, amint azt már elmondtuk, sós vízben megfőzzük, kevés vajas mártást készítünk, főtt spárgát, kifejtett rákfarkat és csiperke-gombát, valamint a teknősbékát beleteszszük s együtt pároljuk. Ha a pástétom kisült, tálra teszszük, fedelét vigyázva levágjuk s a vegyüléket szépen beletöltjük, a fedőt reátevén, gyorsan feladjuk az asztalra.

383. Sonka-pástétom.

Fél kilogramm főtt sonkát, a kövérséget róla levágván, apróra vágunk, két decziliter tejből és két tojásból palacsintát készítünk, s a kurta laskánál kissé szélesebbre vágjuk, medenczébe teszszük, a vágott sonkának nagyobb részét hozzá, nagy kávé csésze jó tejfellel elhabarjuk, de mégis úgy, hogy folyékony ne legyen; vajjal bekent lábast porhanyós tésztával kibélelünk, a tésztát vékony kés-fok vastagságnyra, kinyújtjuk s azzal a lábast szép simán kibéleljük, hogy ránczot ne vessen, a tészta fenekét a vágott sonkával behintjük s tésztából fedőt készítünk; tojásfehérével bekenjük s megsütjük.

384. Pogácsa.

Négy decziliter lisztet ugyanannyi finoman vágott töpörtűvel és kevés sóval a nyújtó-deszkán a nyújtófával összedolgozunk. Most két tojás-széket, három kanál tejfelt, két kanál bort és két dekagramm tejben felolvasztott élesztőt adunk hozzá és ezt kézzel addig gyúrjuk, míg síma tészta lesz belőle, melyet igen vékonyra kinyújtunk, összehajtunk, ismét kinyújtunk és ezt háromszor ismételjük, míg a negyedik kinyújtásnál újszélességnyi lap marad, melyet középnagyságú fánkszűrővel kiszúrunk és szép rendben tepsire rakunk s meleg helyre teszünk, hogy megkeljen. Ha megkeltek, késsel könnyű bemetszéseket csinálunk a pogácsa felületén, tojással bekenjük és szép sárgára kisütjük. Ezen igen egyszerű ételt hidegen és melegen lehet élvezni, s ez kivált a férfiak igen kedvencz étele.

385. Sódaros pogácsa.

Hatvan dekagramm lisztet, 4 dekagramm jó vaját, két tojás sárgáját, két kanál tejfelt, kevés sót, és annyi fehér ó-bort, a mennyi a porhanyós tésztába kell, késsel jól összedolgozzuk, aztán jó hűvös kamrában (pinczében) 2—3 órán át pihenni hagyjuk, aztán keshát vastagságig kisodorjuk. A töltelékhez veszünk 75 dekagramm apróra vágott sovány sonkát, hat dekagramm reszelt parmezán-sajtot, és annyi édes tejfelt, hogy az a keveréket összetartsa. Ebből kávé kanálnyi jön minden pogácsába, melyek előbb nagyobb, és ha a töltelék már benne van, kisebb pogácsa formával szaggatandók ki. A pogácsák tetejét tojással megkenjük és szép pirossárgára kisütjük.

NYOLCZADIK OSZTÁLY.

Meridon, pudding, és más apróbb tészták sodóval (chaudeau).**386. Rizsmeridon.**

Tizennégy dekagramm jól megmosott rizst főzünk meg hét decziliter tejben vagy jó levesben; ha puhára főtt, kihűtjük és tíz dekagramm habosan elvert vajba teszszük, aztán lassankint egy egész tojást és öt tojásszékét keverünk bele egymás után; aztán 30 ráknak kifejtett farkát és ollóit, nemkülönben két vagy három puhára főtt liba- vagy pulykazúzáat, s egy darab főtt borjúfejet adunk hozzá hosszúkásra vágva, kevés sót és végre lassankint három tojásnak kemény havát. Lábast vajjal megkenünk, a lábas fenekére fehér papírt teszünk, melyet hozzá illően vágunk ki, kevés vajjal bekenjük, egész rákfarkakkal és sós vízben főtt spárgafejekkel csinosan kirakjuk, a rizst beleteszszük s egy egész óráig párban főzzük: tálra vigyázva kiborítjuk, a papírt leveszszük róla, s tüstént feladjuk az asztalra.

387. Rizsmeridon más módon.

Tizennégy dekagramm rizst hét decziliter tejben megfőzünk, ha kihűlt, tíz dekagramm vajjal, egy egész tojással és ötnek sárgájával elhabarjuk, kissé megsózzuk és végre három tojásnak kemény havát könnyedén közibe keverjük. Eközben kávéscsészényi vajmártást készítünk, három főtt borjúkedszt, 15—20 kifejtett rákfarkat, hat vajban párolt csiperke-gombát, s néhány sós vízben főzött spárgát vagy kartifolát nagy kockákra vágunk, s a vajás mártásba teszszük és jól elfőzzük. Ha a mártás egészen elfőtt, két tojás-székét két kanál hideg lével elhabarunk s ezt a vagdalékba kavarjuk, még

egyszer felfőzzük és kihűtjük ; vajjal jól bekent lábas fenekét rákfarkakkal és spárgafejekkel csinosan kirakjuk, az elhabart rizsnek felét beleteszszük, aztán a ragout-t közepébe s a rizs másik felét reá. Aztán párba állítjuk, hol háromnegyed óráig kell maradnia.

388. Rákmeridon.

Két megreszelt zsemlét két decziliter tejszínbe áztatunk ; aztán kilencz dekagramm rákvajat habosra elverünk, a morzsát jól kinyomjuk, hozzáadjuk, valamint 40—50 ráknak kifejtett farkát és lábait, melyeket csak közepén vágunk ketté ; két decziliter egészen fiatal zöld borsót párolunk meg vajban, úgy, hogy színét el ne veszítse s ezt, kevés sót, öt tojásnak székét s egy egész tojást lassankint beleteszszük, és ha habosan elvertük, három tojásnak kemény havát vegyítjük könnyedén közé, a formát rákvajjal bekenjük, egész rákfarkakkal, zöld borsóval vagy spárgafejekkel kirakjuk, az egészet beletöltjük, egy óráig pároljuk.

389. Meleg szalonpudding.

Nyolcz tojásszéket habarunk negyedfél decziliter jó tejfellel, finomra tört vaniliát és porcukrot adunk hozzá annyit, hogy jó édes legyen ; ezen keveréket széntűzre állítjuk s addig keverjük, míg kezd megsűrűdni, aztán gyorsan elveszszük s néhány perczig kavarjuk, nehogy összemenjen ; aztán félreteszszük, míg egészen kihűl. Tíz dekagramm különféle czukorba becsinált gyümölcsöt vágunk apró kockákra s belekeverjük a keverékbe, aztán hat tojásfehérének kemény havát vegyítjük lassankint közé. A vajjal bekent formát hét dekagramm finom piskótával kirakjuk, de úgy, hogy a formába a fényes oldalukkal kifelé és egyenesen álljanak ; a keveréket párba állítjuk s háromnegyed óráig abban hagyjuk, aztán kiborítjuk és tüstént feltálaljuk.

390. Zsemlé-pudding bor-sodóval.

Két zsemlének lereszelt héját tejbe áztatjuk, tíz dekagramm duzzasztott mandulát megtörünk, tizennégy dekagramm mazsolát és aprószőlőt megtisztítunk, aztán hét dekagramm vajat habosra felterverünk, a zsemléket jól kinyomva és apróra összevágva beleteszszük, két egész tojást és négy tojássárgát ütünk bele egymás után, s negyedóráig kavarjuk ; aztán három tojásfehérének kemény havát vegyítjük bele, a mandulát, mazsolát és aprószőlőt, citromhoz vagy narancshoz dörzsölt darab czukrot teszünk, s jól elkavarjuk.

Lábast vajjal bekenünk, annak fenekére illő fehér papírt vágunk ki, ezt is bekenjük vajjal, csinosan kirakjuk mazsolával és duzzasztott mandolával, a fentebbit beleteszszük s egy óráig párban főzzük. Aztán a puddingot tálra kiborítjuk, a papírt vigyázva leveszszük róla, a már kész sodóval körülöntjük, mely következő módon készül: Tizennégy dekagramm citromon dörzsölt cukrot megtörünk, a cukrot tíz tojásszákkal együtt fazékba teszszük, 20 evőkanál jó fehér borral elhabarjuk s a fazekat parázstűzre állítjuk; a sodót folytonosan habarjuk, míg sűrűdni és emelkedni kezd, gyorsan elveszszük a tűzről s még kissé kavarván, a tálra öntjük.

391. Bormártás más módon.

(Bor-sodó.)

E mártást lehet használni akármiféle tálba főtt, vagy pudding-félére. Egy liter rendes asztali borba tegyük egy fél citromnak a héjját, egy késhegynyi tört fahéjját, két szegfűszeget; ezeket együtt forraljuk fel porcellán-edényben. Míg a bor forró lesz, az alatt egy mély, két litteres fazékba üssünk bele 20 tojássárgáját, tegyünk még a tojáshoz 20 deka porcukrot, sodrófával habarjuk jó félóráig, míg egészen habos lesz a tojássárgás cukor. Ha a bor forró, lassanként öntsük a tojásos cukorba, de folytonosan sodorjuk két kezünk között a sodrófával a bormártást, így az egész edény tele lesz sűrű habos mártással. Tovább főzni nem szabad, mert a tojás összeturósodna a borral, de gyöngye meleg helyen tartsuk és tálalásig folytonosan sodorjuk a fával; ha ezt nem tennők, nem tudnók többé habossá verni.

392. Bormártás még más módon.

A bor-mártáshoz üssünk 16 tojás-sárgáját 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 citromhéjat és késhegynyi tört fahéjat. Miután ezt a fűszeres bort felforraltuk, öntsük lassan, sodrófával folytonosan sodorva, a cukros tojás közé. E keveréket tegyük a tűzhely szélére, olyan helyre, hogy folytonosan jó meleg, de ne buzgó forró legyen. A bormártást 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.

393. Égő pudding.

Másfél reszelt zsemle négyedfél decziliter jó tejszínt öntünk, hét dekagramm duzzasztott finomra tört mandolát s annyi cukrot

adunk hozzá, hogy elég édes lesz, aztán folytonos kavarás közt péppé főzzük s kihűtjük. Hét deka gramm vaj, három tojásszéket, két egész tojást keverünk bele egymás után; ehhez még öt deka gramm nagy kockákra vágott citrónádot, befőzött zöld diót, zöld szilvát s magvától megtisztított meggyet és somot teszünk, minde-nikből egyenlő mennyiséget és annyit, hogy a zsemle ne legyen igen észrevehető; végre három tojásfehérének kevés havát vegyítjük közzé. Aztán a pudingot vajjal bekent abroncsformába beletöltjük, s egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk, s a nyílást, mely a pudingban van, azon pillanatban, midőn feltálaljuk, jó rummal meg-töltjük, néhány darab czukrot beletevén, meggyújtjuk s így lángolva gyorsan feladjuk. Ezen tészta különösen vacsorákhoz alkalmas. A forma fenekét félholdalakú citrónád-darabokkal és duzzasztott mandulával kell csinosan kirakni. Ezen pudinghoz csészében vagy narancslevet, melyet cukorral kissé sűrítünk, vagy bor-sodót adunk.

394. A pudingokra és tálba főttekre való tej mártás.

Egy liter jó édes tejet forraljunk fel egy darab vaniliával. Egy szűk (magas) edénybe tegyünk tíz tojás-sárgáját és tíz kanál cukor-port; ezeket sodrófával verjük mindaddig, a míg a tojás a cukor-ral együtt habossá lesz, (ami fél óra előtt meg 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, az akkor hasznavehetetlenül összeturósodnék. Épen ezért nagyon ügyeljünk a mártás készítésére, és csak a tálalás előtt kevéssel csináljuk meg. Ha véletlenül kevés lenne a tojás e mártáshoz, lehet a habossá vert tojásos cukor közé a tejjel való leforrázás előtt két kanálnyi, kevés tejben meg-áztatott, tiszta buzakeményítőt 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 tálba-főttet (vagy pudingot) a formából kiborítjuk, akkor öntsük körébe a folyadékot.

395. Meggy-sodó.

Egy liter szép, friss meggyet törjünk meg magjával együtt mozsárban, főzzük fél liter vízben és negyed liter borbán. Szűrjük át szitán, tegyünk bele czukrot, egy darab fahéjat, citromhéjat,

szegfűszeget és egy kanál lisztet, melyet előbb kevés vízzel le-
kavartunk, hagyjuk mindezt ismét fölforrni és adjuk kók vagy
pudding mellé.

396. Vanília-sodó.

Fél liter tejsűrűt tegyünk a tűzhöz, 16 deka cukorral és
keves vaniliával forraljuk föl. Ez alatt kavarjunk le két tojássárgá-
ját egy evőkanál liszttel, öntsük a forró tejsűrűt folytonos kavarás
közben rá, ismét tegyük a tűzre, hogy fölforrjon, de folytonosan
kavarjuk.

397. Narancs-sodó.

Fél liter tejsűrűt narancshéjjal és cukorral hagyjuk fölforrni,
öntjük öt tojás sárgájára folytonos kavarás közben, s hagyjuk ismét
fölforrni.

398. Csokoládé-sodó.

Fél liter forralt tejsűrűt három tojás sárgájával, 10 deka reszelt
csokoládéval jól összeforralunk folytonos kavarás közt.

399. Mandula-sodó.

Fél liter tejsűrűhöz vegyünk 16 deka finomra tört mandulát,
keves citromhéjat, tegyük tűzre és letakarva forraljuk negyedóraig.
Ezalatt két tojás-sárgáját kevés liszttel és hideg tejjel jól elkavarunk,
öntjük rá a forralt tejsűrűt, tegyük hozzá cukrot és ha fölforrt,
átszűrve puddinghoz vagy kókhhoz adhatjuk mártásnak.

400. Pudding angol módra.

Tizenhét dekagramm duzzasztott mandulát megtörünk, azokat
törés közben kevés hideg vízzel nedvesítjük, nehogy olajosak legye-
nek; aztán ugyanannyi cukrot finomra megtörünk, hét dekagramm
jó fekete kenyeret morzsává reszelünk, s azt evőkanálnyi malaga
vagy ménesi borral megnedvesítjük, s egy ideig félretesszük. Apróra
vágott citromhéjat, kevés tört fahéjjal és a fentebbivel tálba teszünk,
egy egész tojást és hatnak székét ütjük bele egymás után, s addig
kavarjuk, míg jó habos lesz, a mire fél óra elég; végre öt tojás-
fehérének kevés havát vegyítjük közé. Aztán a puddingot vajjal be-
kent lábasba vagy formába töltjük és párba állítjuk; háromnegyed
óra múlva tálba kiborítjuk s bor-sodót öntünk reá, a mint azt a
zsemlepuddingnál leírva találjuk.

401. Burgonya-pudding sonkával.

Huszonnyolcz dekagramm lisztes, főtt burgonyát reszelünk meg, tíz dekagramm vajat habosra felferünk, három tojást és három tojás-sárgát ütünk bele egymás után, a reszelt burgonyát, valamint 28 dekagramm apróra vágott sonkát hozzáadjuk, megsózzuk, egy ideig jól keverjük, a keveréket vajjal bekent lábasba teszszük és párba állítjuk. Egy óra múlva a pudingot kivesszük, tálba kiborítjuk, reszelt parmezán-sajttal behintjük s forró vajat öntünk reá.

402. Tört pudding.

Tizennégy dekagramm vajat, ugyanannyi czukrot és ugyanannyi mandolát finomra törünk össze. Egy citromnak héját apróra vágjuk, s egy zsemle héját lereszeljük, tejbe áztatjuk és jól kinyomjuk; ezt mozsárban mind finomra összetörjük; aztán medenczébe teszszük, nyolcz tojássárgát ütünk bele, egyiket a másik után, félóráig kavargatjuk, végre négy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, a törteléket vajjal bekent lábasba teszszük, párba állítjuk és bor-sodóval feladjuk.

403. Császár-pudding.

Kilencz dekagramm vajat habosan elverünk, tizenkilencz dekagramm czukrot vaniliával és ugyanannyi duzzasztott mandulával megtörünk, törés közben kevés hideg vízzel nedvesítjük meg, hogy ne legyen olajos és tíz dekagramm citrónádot vágunk meg apróra. Mindezt a felfert vajba teszszük, egy egész tojást és öt tojásnak székét keverjük bele egymás után, végre négy tojás-fehérének kemény havát; a keveréket vajjal bekent formába, melynek fenekét citrónáddal csinosan kiraktuk, betöltjük s háromnegyed órára párba állítjuk. Azután kiborítjuk a tálra, s bor-sodóval körülöntjük.

404. Rizs-pudding.

Tizennégy dekagramm rizst kilencz dekagramm tört mandolával tejben megfőzünk s azt kihűtjük; tíz dekagramm vajat habosra elverünk, a rizst beleteszszük, egy egész tojást és négy tojássárgát adunk hozzá, az egészet jól elhabarva vajjal bekent formába teszszük és párba állítjuk. Felibe tejsodót öntünk, mely a következő módon készül: Tizennégy dekagramm czukrot törünk meg kevés vaniliával együtt s azt nyolcz tojás-sárgájával fazékban jól elhabarjuk, aztán hét decziliter sűrű felforralt tejszínt vegyítünk lassanként

közibe, a fazekat parázs-tűzre állítjuk s folyvást habarjuk, míg elkezd sűrűdni; ekkor a tűztől gyorsan elveszszük s a puddingra öntjük.

405. Makaróni-pudding.

Fél kilogramm makarónit fehér levesben megfőzünk, huszonöt dekagramm vaját felolvasztunk, főzőkanálnyi lisztet adunk hozzá, kissé párolni hagyjuk, három kanálnyi édes tejjel szaporítjuk és a tűzről leveszszük. Ha kihűlt, négy egész tojást keverünk bele, a kifőtt makarónit közzé adjuk, jól felrázogattjuk, vajjal kikent formába a makaróni egyik részét beleöntjük, aztán egy sor apróra vágalt sódort és finomra reszelt sajtot szórunk reá, erre ismét egy sor makarónit és ezt háromszor ismételjük, míg a forma megtelt. E tésztát formástól együtt forró vízben ki kell főzni, $1\frac{1}{2}$ óra után pedig kitálaljuk. Ez ételhez mártást is lehet tálalni, mely következő módon készül: Egy fej vereshagymába néhány szegfűszeget szúrunk és azt kevés zsíron megpirítjuk, két kanálnyi lisztet hozzáadva, azt jó húslésszel felöntjük, szitán átszűrjük és vajban párolt fehérgombát adunk közé.

406. Rizsabroncs friss vagy párolt gyümölcsessel.

Tíz dekagramm megtisztított rizst mozsárban darafinomságnyira megtörünk. Lábasban hét decziliter tejet felforralunk, a rizst hét dekagramm duzzasztott finomra megtört mandolával beleteszszük, s folytonos kavarás közt sűrű péppé képezzük, aztán elveszszük a tűztől s öt dekagramm friss vaját teszünk bele, gyorsan elhabarjuk s kihűtjük. Aztán hat tojássárgát adunk hozzá egymásután s annyi czukrot vaniliával, hogy elég édes legyen, habosra felferjük, és végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé könnyedén; a pépet vajjal bekent abroncsformába teszszük és háromnegyed óráig párba állítjuk. E közben tíz nagy baraczkot meghámozunk, közepén kettévágjuk s magvát kiveszszük. Tizennyolcz dekagramm czukrot két decziliter vízzel addig főzünk, míg az jó nehéz cseppeket vet, a baraczkot beleteszszük, s csak egy pillanatig főzzük, mert nem szabad igen megpuhulniok, hanem szép egészben kell maradniok, aztán kanállal kiszedjük tányérra, behintjük tört czukorral, s meleg helyre állítjuk; a levét addig főzzük, míg könnyű kocsonyává képződik. Tálaláskor a pépet kiborítjuk a tálra, az abroncs nyílását baraczkkal kitöltjük, az abroncsot a nedvvel egészen bevonjuk s a maradékot a gyümölcsre öntjük.

407. Törött rizsfánk vajastésztában.

Hét dekagramm tisztított rizst finomra megtörünk, lábasba darab vajat teszünk, azt megmelegítjük, a rizst bele adjuk, megpirítjuk, négy decziliter tejszínt öntünk reá s addig kavarjuk, míg sűrű lesz; ha igen sűrű volna, még tejszínt öntünk hozzá, a keveréknek olyannak kell lennie, mint a szuflénak (Soufflée) s annyi vaniliás cukrot adunk hozzá, a mennyi szükséges; aztán gyorsan elveszszük a tűzről, három tojássárgával habosra felferjük, s három tojás fehérének kemény havát lassan közévegyítjük, kerek kádkákat bélelünk ki vajastésztával, s e keverékből jó evőkanálnyit teszünk bele, kevés barack-lekvárt is adunk hozzá s csak ekkor töltjük meg egészen a keverékből, a sütőbe teszszük s lassan kisütjük.

408. Zsemlepástétomok borral.

Fánk nagyságú kis kerek zsemle (ezen zsemleket a péknél külön kell megrendelni) héját lereszeljük, kis fedőt vágunk, belét egészen kivájjuk és zsírban kirántjuk. Tizenkét zsemlehez tíz dekagramm mandolát veszünk, és tíz dekagramm finomra tört cukrot; egy citromnak apróra vagdalt héját, mindezt medenczébe teszszük, és egy tojással és három tojássárgával addig habarjuk, míg jó habos lesz. A zsemleket evvel megtöltjük, a fedőt ráteszszük, a zsemleket lábasba helyezzük, melyben hét decziliter jól megcukrozott veres bor van, felül parázst teszünk s pároljuk. A bort egészen magukba kell venniök, de ki sem szabad száradniok.

409. Spanyol kenyér.

Hosszúkás zsemleket kétfok vastagságú szeletekre vágunk, befőtt barackkal bekenjük, s egy másik részt reáteszünk és vereselőbb jól megcukrozott borban addig áztatjuk, míg átáztak, aztán levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsában meghengergetjük, és zsírban kirántván, cukorral és fahéjjal behintjük.

410. Kossuth-kifli.

25 dekagramm vaj, 25 dekagramm porcukrot a tojás sárgájával habosra kell keverni, 25 dekagramm könnyű lisztet lassan hozzá keverni, 3 tojásnak habbá vert fehérét hozzá adni, reszelt citrom haját is közé tenni; egy körülbelül 25 cm. négyszögű tepsibe önteni, elkenni késsel, egy tojás habjával bekenni, apróra vágott mandolával meghinteni és vigyázva megsütni. Nem szabad meg-

pirítani, csak egész halvány maradjon, ha készen van, pogácsaszaggaatóval félhold alakúra kiszaggatni, szitára rakni, s ha kihűlt, tálra reátenni és vaniliás cukorral behinteni.

411. Spanyol kenyér más módon.

A zsemlet úgy, mint az előbbihez, szeletekre vágjuk, befőtt ribizlivel megtöltjük s cukrozott veres borba áztatjuk; aztán veres borból, lisztből, cukorból és fahéjból vékony tésztát készítünk, a töltött zsemleket belemártjuk és zsírban kirántjuk, finomra tört cukorral tüstént jól behintjük s forró lapáttal megpirítjuk. Itt megjegyzendő, hogy ezen zsemleszeleteket nem kell oly erősen borban áztatni, mint az előbbieket, mert különben széthullanak és zsírt szívnak magukba.

412. Koszorúk mandolatejből.

Hét decziliter jó tejet felforralunk, tizennégy dekagramm duzasztott és tésztafinomra megtört mandulát leveses fazékba teszünk, a forró tejet reá, s negyed óráig állani hagyjuk, aztán tiszta asztalkendőn átnyomjuk. Előbb tizennégy dekagramm rizst megtisztítunk, azt kendővel jól eldörzsöljük és mozsárban darafinomra megtörjük: a mandolatejet felforraljuk, a rizst annyi cukorral, hogy elég édes legyen, beleteszszük s folytonos kavarással közt sűrű péppé főzzük. Aztán egy vagy két tortalevelet vajjal bekenünk, s a pépet, a meddig meleg, széles, tejbe mártott késsel kisújjvastagságnyira szép simán felkenjük reá s kihűtjük; deszkát liszttel és cukorral behintünk, a tortalevelet fenekén kissé megmelegítjük s a rizst kiborítjuk, közep-nagyságú fánkkiszúróval kiszúrjuk, s minden karika közepét ismét kisebb kiszúróval úgy, hogy koszorút képez; levert tojással bekenjük, finom zsemlemorzsával behintjük s zsírban szép zsemlesárgára kirántjuk; ha kiveszszük a zsírból, cukorral sűrűn behintjük; asztalkendővel beterített tálra rakjuk háromszor kereszt alakjában, mindegyiknek nyílásába egy befőtt meggyet teszünk s forrón adjuk fel az asztalra. A nélkül is készíthetjük, hogy a mandulát átnyomnók; ekkor a mandulát tésztafinomra törjük, s hasonlóan rizsszel teszszük a tejbe, s együtt főzzük, mely esetben 8—10 dekagramm elegendő.

413. Borkifli.

Hat porhanyós kiflinek héját lereszelve, azt közepén kettévágjuk, bélét kivájjuk, magnélküli befőtt meggyel vagy málnával megtöltjük, a kivett bélből kis dugót készítünk reá, mely tálba tesz-

szük, négy decziliter jó veres borban darab czukrot felolvasztunk, hogy édes legyen, a kiflire öntjük s abban puhítjuk. Többször meg kell fordítani, hogy minden oldalról megszívódjanak, de ne legyenek igen lágyak, finom zsemlemorzsában meghentergetjük, és zsírban hirtelen kirántjuk, aztán czukorral és vaniliával behintjük.

Azok számára, kik a tejet szeretik, bor helyett czukrozott tejben lehet megáztatni, a további eljárás ugyanaz marad.

414. Tejben főtt hab krémmel.

Tíz tojásfehérének kemény havából, melybe annyi czukrot és vaniliát teszünk, hogy elég édes és jó ízű legyen, tejben evőkanál segítségével haluskát kifőzünk, s ezeket szép magasra a tálon felhalmozzuk; ha mind kifőztük, a tejet átszűrjük. A krém következő módon készül: Tizenhat tojássárgát hét decziliter langyos tejjel, melyben a haluskát kifőztük, jól elhabarunk, annyi czukrot, hogy elég édes legyen, kevés vaniliával vagy dörzsölt citrommal beleteszünk, folytonos habarás közt addig forraljuk, míg kissé megsűrűdik; ekkor egyik bögréből a másikba addig öntögetjük, nehogy összemessen, míg kihűlt, aztán a haluska körül a tálra öntjük.

KILENCZEDIK OSZTÁLY.

A különböző kókokról, pépekről.

415. Palacsinta gyermekpéppel.

12—15 palacsintát sütünk, lábasban három kanál lisztet tejjel finomra elhabarunk, parázsra állítjuk és addig kavarjuk, míg elkezd sűrűdni, aztán még kissé főzzük, tányérra öntjük s kihűtjük. Hét dekagramm vaját habosra elverünk, a pépet beleteszszük, egy egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután, maroknyi duzzasztott finomra tört mandolát, hét dekagramm finomra tört czukrot és kevés vaniliát adunk hozzá, s még negyedóráig kavarjuk. Aztán a palacsintára kenjük, összehengerítjük, négyszegletes darabokra vágjuk, a vagdalt palacsintát egyenlő sorokban vajjal bekent lábasba rakjuk, három tojássárgát habarunk el két decziliter tejszínnel, kevés czukorral és vaniliával, reáöntjük, s félóráig párba állítjuk.

416. Palacsinta rizsszel.

Tíz dekagramm megmosott rizst hét decziliter tejben addig főzünk, míg elég puha, a főzés alatt tíz dekagramm finomra tört

mandulát teszünk bele, megsűrítjük, aztán kihűtjük. Hét dekagramm vaját habosra felferünk, a rizst beleteszszük, két egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk bele egymásután s félóraig kavargatjuk, annyi cukrot is adunk hozzá, hogy elég édes legyen. Most a keveréket három részre osztjuk, az egyik megmarad úgy, a hogy van, csak hogy cukron dörzsölt narancsnak héját adjuk alá; a másik részhez pedig két tábla finom csokoládét adunk, s végre a harmadik részbe három kanál barackszörpöt teszünk, melyet előbb finoman elhabarunk, a rizst hozzáadjuk, jól elkeverjük, hogy színes legyen, végre négy tojás-fehérének kemény havát három részben, mindenik részbe jól elkeverjük. Aztán kerek formát vajjal bekenünk, a palacsintákat lehető legvékonyabbra sütjük, s az egész formát kirakjuk vele, azon részt, melynek narancs íze van, beleteszszük, aztán ismét palacsintával befedjük s erre azon részt teszszük, melybe a csokoládét kevertük, aztán ismét palacsintát és végre a pép utolsó részét; palacsintával befedjük és a sütőben szép barnásra kisütjük; ha jól kisült, tála kiborítjuk s tüstént feladjuk az asztalra.

417. Palacsinta porhanyós tésztában.

16—20 palacsintát sütünk s ezeket laskává összevágjuk, négy decziliter tejszínt felforralunk, kilencz dekagramm finomra tört mandulát, darab cukrot, kevés vaniliát s a vagdalt palacsintát beleteszszük s jól elfőzzük, de nem szabad péppé válnia, hanem a laskákat világosan kell látni; aztán kihűtjük, négy tojás-sárgát ütünk reá s jól elkeverjük; megjegyzendő, hogy sűrűbbnek kell lennie, mint a közönséges pépnek. Aztán porhanyós tésztát oly vékonyra kinyújtunk, mint a laska-tésztát; lábasba vagy más formába teszszük úgy, hogy ránczot ne vessen, a palacsintát beleteszszük s a tésztával befedjük s kisütjük. Ha megsült, tála kiborítjuk.

418. Párolt palacsinta.

Palacsintát sütünk s ezeket finom laskára vágjuk, vajjal bekent lábast a laskával sűrűn behintünk úgy, hogy a lábas még egy új szélességnyire üres marad; aztán hét dekagramm duzzasztott és finom tésztává tört mandulát, tíz dekagramm finomra tört cukrot kevés vaniliával s hat tojás-sárgát teszünk fazékba, és ezt négy decziliter tejszínnel jól elhabarjuk, a palacsintára öntjük s párba állítjuk. Tálaláskor tála kiborítjuk, két decziliter áttört földiepret, málnát vagy ribizlit főzünk 10—14 dekagramm tört cukorral sűrűre, s a tésztának felső részét evvel szép simán bevonjuk.

419. Rizs angol módon.

Tizennyolcz dekagramm rizst negyedóráig meleg vízben puhítván, szitára teszünk; hét dekagramm mazsolát és öt dekagramm aprószőlőt tisztítunk meg, megmossuk és megszáritjuk; négy porhanyós savanyús almát meghámozván, szeletekre vágunk, 18 dekagramm tört czukrot megszitálunk. Most vajjal bekent lábas fenekét almával sűrűn kirakjuk, aztán egy sor erősen czukrozott rizst és erre kevés mazsolát és aprószőlőt, aztán ismét egy sor almát, czukrot, rizst s egy sor befőtt meggyet teszünk, most ismét almát és a még meglevő mazsolát és aprószőlőt, az utolsó sor czukrozott rizs; végre a lábast valami befőtt gyümölcs jól megczukrozott levével úgy megtöltjük, hogy a rizst befödi, mire meleg kemenczébe tesszük, ott addig hagyjuk, míg a levét egészen beitta. Ezalatt szép tölcsér tésztát sütünk, a rizst a tálra kiborítjuk és azzal szépen kirakjuk.

420. Almapép.

Öt savanyús almát meghámozunk, apró darabokra vágjuk s czukorral addig pirítjuk, míg péppé lesz; aztán két porhanyós kiflit megreszelünk, tejszínnel megnedvesítjük, kilencz dekagr. finomra tört mandolát s ugyanannyi finomra tört czukrot veszünk, egy citromnak héját apróra vágjuk, hét dekagramm vaját habosra felferünk, két egész tojást és négy tojássárgát egymás után belekevervén, az almát a többivel együtt hozzáadjuk, s félóráig kavarjuk; végre négy tojás-fehérének kemény havát keverjük a felvert közé, a pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába töltjük, és lassan kisütjük. Ezen pépnek kissé tovább kell sülnie, mint a közönséges pépnek, mivel az alma több nedvességet tartalmaz, mint a többi keverék.

421. Almapép franczia módra.

Tíz-tizenkét meghámozott masánszki almát újjvastagságnyi szeletekre vágunk, három-négy kanál barack-marmeládot, tíz dekagramm finomra tört és kávécsésze vízzel vékonyított czukrot adunk az almákhoz, s többszöri felrázás mellett puhára főzzük, de úgy, hogy szét ne hulljanak, hanem alakjukat megtartsák. Eközben negyedfél dekagramm rizst durván megtörünk, hasonlóképen tíz dekagramm duzzasztott mandolát, a rizst kimossuk és mindkettőt hét decziliter tejszínben főzzük, s folytonos kavarással közt sűrű péppé pároljuk, aztán a tűztől elveszszük és addig míg meleg, hét deka-

gramm vaját kavarunk bele, kihűtjük s annyi cukrot és tört vaniliát adunk hozzá, hogy elég édes legyen; egy egész tojással és öt tojás-sárgával negyedóraig folytonosan kavarjuk; végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, és a pép felét vajjal bekent lábasba töltjük. Az almaszeleteket ekkor elosztjuk, a kevésbbé szépeket egyformán a már betöltött keverékre rakjuk, a pép másik felét reáöntjük s lassan kisütjük. A többi almaszeleteket melegen tartjuk, levét sűrűre elfőzzük, s ezen lével a kisült és kiborított pépet leöntjük, az almaszeletekből kettős koszorút képezünk, cukorral behintjük és gyorsan feladjuk az asztalra.

422. Leveles tészta.

Szép nagy citromon 28 dekagramm cukrot eldörzsölünk, a cukrot finomra megtörjük, 28 dekagramm habosra felvert vajba hat tojás-sárgát keverünk egymás után; aztán, ha a tojás már jól el van kavarva, a cukrot hozzáadjuk s negyedóraig kavarjuk, aztán 28 dekagramm finom lisztet és hat tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, három tortalevelet az abronccsal együtt bekenünk vajjal, a tésztát a tortalevelekre három egyenlő részre osztjuk és szép világos sárgára sütjük; ha megsültek és kihültek, egyik levél a tortaleveleken marad, kettőt pedig szitára teszünk. Mindenik levelet megtöltünk befőttel s a felső üresen marad. Kis negyed órával a tálalás előtt öt tojás fehérének kemény havát két kanál barack-marmeláddal és tíz dekagramm finomra tört cukorral elhabarjuk, a tojás havát lassankint közévegyítjük, s a tésztának mind felső lapját, mind oldalrészeit kés segélyével ezzel bevonjuk, a felmaradt habot spanyol szélfecskendőbe töltjük be, és a felső levél széle körül három sorban mogyoró nagyságú spanyol fánkokat nyomunk. A levél közepébe nagy gombot helyezünk, melyet még kisebb fánkokkal rakunk körül úgy, hogy a gombot érintsék, ezek kicsinyek, de szép magasak legyenek, s ezért ehhez könnyű és biztos kéz kell. Aztán finom cukorral behintjük s hűvös sütőbe vagy kihűlt kemenczébe teszszük, hogy a hab színét megtartsa, és igen meg ne keményedjék.

423. Besammel-felfűjt.

Lábasban 14 dekagramm friss felolvasztott vajban 12 dekagramm finom lisztet megpirítunk. Ha a liszt habzik, négy decziliter tejszínt vagy jó tejet vegyítünk közé folytonos kavarás közt, s az egészet addig kavarjuk, míg a tömeg elválik a lábastól, aztán kissé megsózzuk s tálon kihűtjük. Most a pépet medenczében tíz tojás-

sárgával habosra felferjük, négy dekagramm vaniliával megtört és megszitált cukrot vegyítünk közzé, s végre hat tojás-fehérének kemény havát keverjük könnyedén bele. Most a keveréket vajjal jól bekent formába töltjük és vagy háromnegyed óráig párban főzzük, vagy a nem igen forró sütőben szép világos sárgára kisütjük; aztán tálra kiborítjuk, s barack- vagy málnalevet, bor- vagy tejsodót öntünk alá.

424. Piskóta-pép.

Czitromon vagy narancson tizennégy dekagramm cukrot könnyedén eldörzsölünk, megtörjük, megszitáljuk, két tojás-sárgával medenczébe tesszük, s háromnegyed óráig kavarjuk; aztán hét dekagramm finom hajport vagy megszitált keményítő-lisztet keverünk könnyedén közé, öt tojás-fehérének kemény havával együtt; a felfert keveréket vajjal bekent formába töltjük, s háromnegyed óráig párba állítjuk. Felül nem szabad sok parázst adni, hogy meg ne barnúljon, hanem csak kipárolódjék. Ha fel akarjuk adni, kiborítjuk tálra s cukorba főzött meggy- vagy ribizli-szörppel öntjük körül; vagy tejszínbe jól elfőzött csokoládéból készítünk habot, s ezt széles koszoróban magasra felhalmozzuk úgy, hogy a szép sárgaszínű pép csak a közepén magaslik ki.

425. Kenyér-pép.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, ugyanannyi cukrot is megfőzünk, egy citromnak héját apróra vágjuk, tört fahéjat, apróra vágott cittronádot, öt dekagramm jó, nem savanyú kenyérmorzsát két kanál ménesi borral megnedvesítünk; mindezt 10 dekagramm tojás-sárgával együtt fél óráig kavarjuk végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, a pépet vajjal bekent formába töltjük, s háromnegyed óráig párban főzzük. Ha kiborítottuk, bor-sodót önthetünk alá.

426. Czitronád-pép.

Három már nem friss porhanyó megreszelt kiflire kávéscsésze tejszínbe öntünk; az áztatott morzsát, valamint hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát hét dekagramm habosra felfert vajba tesszük; egy egész tojást és öt tojás-sárgát keverünk bele egymásután, tíz dekagramm finomra tört cukrot és hét dekagramm laska formára megvágott cittronádot adunk hozzá és végre három tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Lábast vajjal bekentünk, a lábas fenekét reá illő, vajjal bekent fehér papírral be-

takarjuk, friss citronádból vékony szeleteket vágunk, s a lábas fenekére kettős csillagot rakunk ki abból, a felvertet lassan beleteszszük, s háromnegyed óráig párba állítjuk; aztán tálra kiborítjuk, finom késsel a papírt vigyázva leveszszük, hogy a csillag meg ne sérüljön s gyorsan feladjuk az asztalra.

427. Csokoládé-pép.

Tizennégy dekagramm apróra tört mandolát és tíz dekagramm finomra tört czukrot medenczébe teszünk, s egymás után hat tojás-sárgát ütünk bele s egész óráig kavarjuk. Aztán hét dekagramm finomra reszelt csokoládét kevés finomra tört vaniliával jól szétörzölünk, végre három tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé, vajjal bekent formába töltjük és szépen kisütjük.

428. Csokoládé-pép más módon.

Tizennégy dekagramm czukrot finomra törünk, valamint ugyanannyi mandolát is, ezt a törés közben többször megnedvesítjük, hogy olajos ne legyen; aztán medenczébe teszünk 14 dekagramm finom csokoládét, s ezt addig hagyjuk kihűlt kemenczében, míg a csokoládé megpuhult s míg még puha, gyorsan tíz dekagramm vajat, aztán a czukrot és a mandolát keverjük vele össze; most lassanként nyolcz tojás-sárgát adunk hozzá, és ha ez habosan fel van verve, öt tojás fehérének kemény havát. A felvert tömeget vajjal bekent jó mély és magas formába töltjük s enyhe, de tartós melegnél megsütjük. Tálalás előtt félórával kiborítjuk s kissé kihűtjük. E közben két kanál barackmarmeládot ugyanannyi czukorral elhabarunk s négy tojás fehérének kemény havát kanalankint vegyítjük közé, a spanyol szélfecskendőbe töltjük, s ha a formának bevágásai vannak, minden bevágásba habcsíkot nyomunk, alúl pedig olyan alakú koszorút, mint a spanyol-torta, felebb mindig kisebbet, úgy hogy ananászhoz hasonlítson; ismét a kemenczébe állítjuk, addig, míg a hab megszárad, aztán gyorsan feladjuk az asztalra. Megjegyzendő, hogy ezen pépet lapos tányérra kell kiborítani s ezt asztalkendővel beterített tálra tenni.

429. Leveles-tészta más módon.

Hét dekagramm vajat olvasztunk fel, s négy kanál finom lisztet kavarunk bele gyorsan, s folytonos kavarás közt négy decziliter meleg tejjel addig főzzük, míg jól elfőtt és szép sima sűrű pép lett; akkor kihűtjük s annyi czukrot, hogy elég édes legyen és kevés

vaniliát adunk hozzá, lassankint hat tojás-sárgát és négy tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Kerek, ólommal jól bevont réztálakat, melyeknek két újjnyi széles karimájuk van, vajjal bekenünk, a pépből újjvastagságnyi beleteszünk, s enyhe melegben megsütjük. Ha jól kisült, tiszta deszkára kiborítjuk, és közép nagyságú borító kondérral 5—6 levelet szakítunk ki belőle, az első levelet tálra tesszük s befőzöttel bekenjük, a második levelet reá s ismét más befőzöttel bevonjuk, és így tovább, míg minden levelet felraktunk és megtöltöttünk. Eközben három tojás fehérének kemény hava közé 14 dekagramm finomra tört és megszitált cukrot habarunk, kevés vaniliával együtt, s ezzel az egész tésztát szép simán bevonjuk, a maradékot a spanyol fecskendőbe töltjük, s a tésztára szép rendben kis spanyol fánkokat nyomunk mogyoró nagyságban. Előbb négy dekagramm duzzasztott mandulát készítünk, kendővel jól leszárítjuk s apróra vágjuk össze, ugyanannyi finomra tört cukrot vegyítünk hozzá, az egész tésztát behintjük vele s meleg sütőben vagy kemencében szép világossárgára sütjük.

430. Burgonya-pép.

Tizennégy dekagramm főzött, jó lisztes burgonyát, és hét dekagramm vaját mozsárban összetörünk, medenczébe tesszük és egymásután nyolcz tojás-széket ütünk bele, s hét dekagramm finomra tört mandulát, melyek közt néhány keserű is legyen, tíz dekagramm tört cukrot és egy citromnak apróra vágott héját hozzáadjuk, s ezt addig kavargatjuk, míg jó habos lesz. Végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, tortalevelet vajjal bekenünk, a felvertet reátöltjük és lassan megsütjük. Ha kisült, az abroncsot leveszszük róla, cukorral behintjük s feladjuk az asztalra.

431. Földieper-pép.

Hét decziliter szép földiepret megtisztítunk és szitán áttörünk, aztán 21 dekagramm cukrot három kanál vízzel addig főzünk, míg nyúlós lesz, az áttört epert beleteszszük s addig főzzük, míg megsűrűdik, aztán medenczébe tesszük, kihűtjük; fél citromnak levét belenyomjuk s annyi cukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen s fél óráig keverjük. Kavargatás közben hat tojás fehérének kemény havát vegyítjük kanalankint közé, vajjal bekent tálra gyorsan magasan felhalmozzuk, s egészen áthűlt kemencében rövid fél óráig sütjük s gyorsan feladjuk az asztalra, mert könnyen összeesik.

432. Tojásszék-pép.

Hat keményre főzött tojást és 14 dekagramm duzzasztott mandolát külön finomra összetörünk, a megtörtet hét dekagramm habosra vert vajba teszszük, valamint egy egész tojást és négy tojás-sárgát vegyítünk közé, tört czukrot és vaniliát teszünk bele tetszésünk szerint, végre három tojás fehérének kemény havát vajjal bekent tálba teszszük, körül abroncsot készítünk és lassan megsütjük.

433. Hab-pép.

Kilencz dekagramm befőtt barackot teszünk medenczébe, hét dekagramm finoman megtört czukrot adunk hozzá, s negyedóráig kavarjuk, fél citrom levét belefacsarjuk, s hat tojásfehérének kemény havát kanalanként belekeverjük. Aztán a habot vajjal bekent tál közepébe teszszük, s hegy formára felhalmozzuk, aztán egy kártyának szögletével öt-hat mély hosszú bevágást csinálunk a felhalmozott habban kellő távolságban egymástól. A tetejébe pedig a habból fejet csinálunk, s igen kihűlt kemenczében megsütjük ; fél óra alatt kisült, s ekkor gyorsan feladjuk az asztalra, mivel igen könnyen összeesik s az által mind külszíne, mind jósága veszít. Mindenféle habpépet nagyobb biztonsággal lehet párban főzni, csak hogy ehhez a pépet porcellán vagy ezüst lábasba kell tenni, s kanállal szép magasan és csinosan felhalmozni, s ha kivettük a párból, tüstént feladni az asztalra.

434. Franczia-pép.

Négy decziliter tejből közönséges palacsinta-tésztát csinálunk s nagy likakkal ellátott habkanálon átbocsátjuk a forró zsírba ; aztán a szépen kirántott borsókat kiveszszük s így folytatjuk, míg az egész tészta megsült. Aztán 14 dekagramm czukrot és nyolcz tojás-sárgát kis fazékban elhabarunk és nyolcz decziliter tejszínt s kevés tört vaniliát adunk hozzá. A rántott borsókat tejjel megnedvesítjük s vajjal bekent formába adjuk, a tejszínt a tojással reáöntjük, fél óráig párban főzzük, kiborítjuk s asztalra adjuk.

435. Dara-pép.

Nyolcz decziliter tejszínben annyi darát főzünk meg, hogy sűrű pép lesz belőle ; ha egészen kifőtt, kihűtjük. Aztán hét dekagramm vajat nyolcz tojás-székkal finoman elhabarunk, a darát hozzáadjuk s még egy ideig keverjük. Most tíz dekagramm tört czukrot kevés finomra tört vaniliával teszünk bele, végre hat tojás-fehérének

kemény havát vegyítjük könnyedén közé. Lábast jól bekenünk vajjal, szélességében finomra vágott citronádot teszünk, s a lábas fenekére abból csillagot alakítunk, a habaréknak egy részét beleteszszük s erre befőtt ribizlit, ekkor a habaréknak másik felét öntjük bele, párban pároljuk s vigyázva kiborítván a tálra, feladjuk.

436. Kávé-pép.

Tizennégy dekagramm kávé-t jól megpergelünk, és forróan hét decziliter forró tejszínbe teszszük, jól befedjük s félóráig állani hagyjuk, hogy a tejszín a kávé szagát magába szíjja. Aztán három nagy főzőkanál lisztet teszünk lábasba, a tejszint finom szitán átszűrjük, a lisztre öntjük, és azzal jól elhabarjuk, parázsra teszszük és addig habarjuk, míg elkezdi főni; még néhány perczig főzzük s aztán kihűtjük. E közben tíz dekagramm vaját habosra felferünk, a kihűlt pépet beleteszszük, nyolcz tojás-sárgával jól elkavarjuk, aztán annyi tört czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s még félóráig habarjuk. Végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közé, a pépet vajjal bekent torta levélbe teszszük, félóráig sütjük, aztán az abroncsot leveszszük róla, finomra tört czukorral behintjük és gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen pépet párban is lehet készíteni.

437. Kávé-pép más módon.

Jó erős kávé-t tejszínnel vegyítünk, hét decziliter tejszínre két csésze kávé-t; lábasban kilencz dekagramm vaját olvasztunk meg, négy főzőkanál finom lisztet vegyítünk bele, s a forró tejszínes kávéval folytonos kavarás közben szép síma péppé főzzük; megjegyzendő, hogy a kávé-t csak egymásután töltjük bele. Ha jól elfőtt, kihűtjük s annyi tört czukrot vegyítünk bele, hogy elég édes legyen, egy egész tojást és öt tojás-sárgát vegyítünk bele egymásután, végre három tojás-fehérének kemény havát; azután a formát vagy lábast vajjal bekenjük s szép lassan kisütjük, vagy párba állítjuk.

438. Császár-pép.

Huszonnyolcz dekagramm darabokra tört czukrot sárgaréz medenczébe teszünk, 2 decziliter vizet öntünk reá s egy ideig állani hagyjuk; aztán parázstűzre állítjuk s addig főzzük, míg sűrűen csepeg. Most a főzött czukorba 28 dekagramm frissen áttört málnát teszünk és azt sűrűre elfőzzük, aztán a tűzről elvevén, kihűtjük. Öt dekagramm habosra vert vajba 14 dekagramm duzzasztott és

finomra megtört mandolát, valamint hét dekagramm tejbe áztatott kiflimorzsát adunk, két egész tojást és négy tojás-sárgát is veszünk még hozzá, s együtt félóráig kavarjuk. Végre három tojás-fehérének kemény havát keverjük bele, a pépet vajjal bekent torta-levélbe töltjük s szépen kisütjük.

439. Gyermekpép vanília-likőrrel (liqueur).

Hat főzőkanál lisztet hét decziliter tejjel finoman elhabarunk; a tejnek hidegnek kell lennie, és azt a liszttel lassanként kell össze kavarni, nehogy darabos legyen; aztán széntűzre tesszük és folytonosan kavarjuk, míg sűrű lett, ekkor kihűtjük. Aztán a pépet hét dekagramm habosan elvert vajba tesszük, egy egész tojást és hat tojás-sárgát vegyítünk bele, s annyi czukrot és tört vaniliát is adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s félóráig habarjuk; végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé; a pépet vajjal bekent lábasba tesszük s párba állítjuk. Aztán közönséges ostyatésztából kis tölcséreket csinálunk, ezekkel épen úgy bánunk el, mint az ostyákkal, csak hogy a kerek nyújtófa helyett olyan nyújtófát használunk, mely alúl finomra van hegyezve, a lecsegét pedig kisebbre sütjük és ezen nyújtófára reátekerjük és kis tölcséreket készítünk belőle. Ha a pép kipárlódott, vanília likört melegítünk meg, a pépet tálra kiborítjuk, a likört reáöntjük s szép rendben kirakjuk a tölcsérekkel.

440. Czitrom-pép.

Tizennégy dekagramm megduzzasztott és megtört mandolát medenczébe teszünk, és azt fél czitromnak levélvel megnedvesítjük, aztán tizennégy dekagramm czukrot durván összetörünk, két kanál vizet öntünk reá s addig főzzük, míg megsűrűdik, forrón mandolára öntjük, szétdörzsöljük és kihűtjük. Ha egészen kihűlt, hat tojás-sárgát ütünk bele egymásután, s három negyedóráig habarjuk, aztán három tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, czitronádot és apró vágott czitromhéjat adunk hozzá, a pépet vajjal bekent lábasba töltjük s lassan megsütjük.

441. Czitrom-pép más módon.

Négy személyre egy jól megérett leves czitrom elegendő, ezt egészen puhára főzzük és főzés közben a vizet öt-hatszor változtatjuk, hogy a keserű ízt elveszítse. Ha oly puhára főztük, hogy szétnyomható, több részre vágjuk, magvát kiveszszük és szitán áttör-

jük, tíz dekagramm czukorral medenczébe teszszük, két tojássárgával jól elkavarjuk s végre hat tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé lassankint, a pépet vajjal bekent porcellán lábasba öntjük s enyhe melegnél a kemenczében kisütjük vagy párba állítjuk. Megjegyzendő, hogy ezen pépet mihelyt megsült, tüstént asztalra kell feladni, mivel különben összeesik.

442. Kifli-pép málnával leöntve.

Öt porhanyós kiflinek héját könnyen lereszeljük, s szeletekre vágjuk, lábasba teszszük, s tíz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát, ugyanannyi tört czukrot vaniliával s négy decziliter tejszínt parázsra állítunk, s folytonos kavarás közben síma péppé elfőzzük, a tűztől elveszszük s míg még meleg, hét dekagramm vaját keverünk bele, s aztán kihűtjük. Ha egészen hideg, hat tojássárgát keverünk bele egymásután, végre négy tojás-fehérének kemény havát; lábast vajjal bekenünk, annak fenekére lap fehér papírt teszünk, azt ismét bekenjük vajjal, a lábas fenekén vékony citronád szeletekből koszorút formálunk, s ennek közepébe ismét koszorút csinálunk befőzött meggyből vagy somból forintos ezüstpénz nagyságában, a pépet kanállal vigyázva reárakjuk, s háromnegyed óráig párba állítjuk. Ha a málnaöntést főtt gyümölcsből készítjük, megtisztítjuk azt, és kendőben kinyomjuk s négy decziliter levet 18 dekagramm czukorral addig főzzük, míg a nedv kissé sűrűs; a pépet vigyázva tálra kiborítjuk, a papírolevelet elővigyázattal leveszszük, s a málna levet a tál fenekére öntjük.

443. Szilva-pép.

Hét dekagramm vaját habosra felferünk, fél kilogramm durván összetört piskótát adunk hozzá, hét tojássárgát keverünk egymásután bele s 14 dekagramm citromon dörzsölt megtört czukrot adunk hozzá; ha mindezt habosra elvertük, öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük hozzá, a formát vajjal bekenjük s három negyed óráig párba állítjuk.

444. Habos citrom-pép.

Tizennyolcz dekagramm citromon könnyedén megdörzsölt czukrot megtörünk, lábasba tevén, két citromnak levét nyomjuk reá, s addig hagyjuk paráztúzon, míg a citrom elolvadt, aztán félreteszszük; ha kisült, nyolcz tojássárgát keverünk bele egymásután, ismét paráztúzra állítjuk, s folytonos kavarás között addig

hagyjuk a tűzön, míg párologni kezd s kissé sűrű lesz, aztán elveszszük a tűztől s addig kavarjuk, míg hideg lesz. Most nyolcz tojásfehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közé, s porcellán lábasban hegygyé felhalmozzuk, széles késsel szépen lesimitjuk s kávé kanállal csigaforma hajlásokat képezünk, s felül gombát alakítunk a keverékből, finom cukorral behintjük, igen enyhe melegen megsütjük vagy párba állítjuk. Ha világosbarna lett, gyorsan feladjuk az asztalra, mivel a pép igen finom és könnyen összeesik. Ezen pépet e módon narancsból is csinálhatjuk ; nyolcz tojásra nagy leves narancsot veszünk, a cukrot könnyedén rádörzsöljük, egy citrom és egy narancs levét kinyomjuk reá, s különben úgy készítjük, mint a citromból.

445. Mandola-pép töltött almával.

Tizenhét dekagramm duzzasztott mandolát, valamint ugyanannyi cukrot finomra megtörünk, s azt öt dekagramm mazsolával, egy citromnak apróra vagdalt héjával medenczébe teszszük, s két egész tojással és négy tojásszékkal félóráig kavarjuk, végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Előbb 8—10 másánszki almát meghámozunk, azokat kivájjuk, s néhány perczig vízben felfőzzük, s aztán porcellán lábasba teszszük, a melyben az asztalra is feladjuk ; tetszésünk szerint való befőttel megtöltjük, az almát cukorral behintjük, a pépet erre reátöltjük s beleteszszük a kemenczébe. Ha kisült, két tojásnak kemény havából és barackból habpépet készítünk, s ezzel a tál szélét kirakjuk, széles késsel magasan koszorúban felhalmozzuk, s aztán kávé kanállal két újj szélességnyire bevágásokat csinálunk, hogy font koszorú alakja legyen ; ismét beleteszszük a kemenczébe s még fél óráig sütjük.

446. Mandola-pép pisztáciaival.

Tizennégy dekagramm habosra felvert vajba ugyanannyi finomra tört mandolát adunk s tíz tojás-széket keverünk, egyiket a másik után úgy, hogy egész óráig kavarjuk. Aztán hét dekagramm meghámozott pisztáciát ugyanannyi citronáddal hosszúkásra megvágunk, s ezt 14 dekagramm finomra tört cukorral együtt az elhabart pépbe teszszük, s mindaddig kavarjuk, míg minden jól összevegyült. Aztán vajjal bekent tortalevéltre töltjük s egyenlő melegen kisütjük.

447. Mandola-pép friss meggygel.

Huszonnyolcz dekagramm mandolát duzzasztunk és ugyanannyi cukrot törünk meg, s az utóbbit megszitáljuk : fél citromnak

héját apróra vagdaljuk s mindezt medenczébe teszszük, egy egész tojást és hat tojás-sárgát ütünk bele egymásután, s az egészet fél óráig habarjuk. Előbb nagy érett meggyeket, száraikat leszedve, megmosunk, megszáritunk s cukorral kissé párolunk, úgy hogy egészben maradjanak. A formát vajjal bekenjük, papirlevelet teszünk reá, ezt ismét bekenjük vajjal, s a lábas fenekét meggyel csinosan kirakjuk, a mandolatészta felét ráteszszük s párba állítjuk; öt vagy tíz percz múlva, ha a tészta már megszilárdult, s a meggy nem sülyed le, a meggy másik részét rakjuk reá, s a mandolatészta másik részét öntjük reá. Mindennek gyorsan kell történnie, a nélkül, hogy a formát a párból kivennők; ezt ismét tüstént befedjük és egészben egy óráig pároljuk.

448. Narancs-pép.

Huszonegy dekagramm mandolát megtörünk, a törés alatt friss vízzel kissé meglocsolva, nehogy olajos legyen, két narancson 21 dekagramm cukrot dörzsölünk, azt finomra megtörjük, s a megtört mandolával együtt medenczébe teszszük, egy egész tojást és négy tojássárgát ütünk bele, s két citrom levével az egészet egy óráig kavargatjuk, végre négy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá. A pépet ekkor vajjal bekent tortalevélbe teszszük s kisütjük. Ha már csaknem egészen kisült, két tele kanál málna marmeládot, hét dekagramm tört cukorral jó habosra felferünk, aztán négy tojásnak kemény havát keverjük bele kanalankint, a melynek azonban nem szabad vizenyősnek lennie, a tortalevél abroncsát leveszszük, a hóból koszorút alakítunk a pépre, késsel szépen magasra halmozzuk, s kártya szegletével minden két ujjnyira bevágást teszszük, úgy hogy a koszorú font koszorúhoz hasonlítson; aztán tört cukorral behintjük s beteszszük a kemenczébe. Mind ennek igen gyorsan kell történnie, nehogy a pép összeessék.

449. Birsalma-pép.

Öt birsalmát puhára főzünk, héját lehuzzuk és szitán áttörjük, medenczébe teszszük s kihűtjük; ha kihűlt, 21 dekagramm finomra tört cukrot adunk hozzá s azt $\frac{1}{4}$ óráig kavargatjuk; kilencz tojás-fehérének kemény havát lassankint belekavargatjuk, a felhabart tömeget vajjal bekent porcellán lábasba töltjük, s széles késsel hegyformára felhalmozzuk, hat bevágást csinálunk, párba állítjuk s fél óráig főzzük. Megjegyzendő, hogy a pléhfedő ne feküdjék rajta, mivel különben a pép megégne.

450. Birsalma-pép más módon.

Három nagy birsalmát megfőzünk, azokat kihűtjük, lehámozzuk s megreszeljük. Két porhanyós, finom morzsává reszelt kiflit fél kávécsésze jó tejszínnel megnedvesítünk, kilencz dekagramm mandolát finomra megtörünk s mindezt tojás nagyságú darab, habosra felvert vajba teszszük, aztán még egy citromnak apróra vágott héját, két egész tojást és négynek székét adjuk hozzá, s mindezt félóráig habarjuk, annyi cukrot teszünk bele, hogy elég édes legyen, aztán négy tojásnak kemény havát keverjük könnyen bele. A pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába teszszük, s a sütőben kisütjük. Ennek kissé tovább kell sülnie, mint más pépnek.

451. Rizsliszt-pép.

Tizennégy dekagramm megmosott, megszáritott rizst finom lisztté törünk, s azt lábasba teszszük, lassankint hét decziliter hideg tejet kavarunk el vele, hogy szép sima legyen ; most hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolával paráztűzre teszszük, s folytonos kaválás közt sűrű sima péppé főzzük, aztán a tűztől elveszszük, és míg meleg, tíz dekagramm vajat s ugyanannyi narancson dörzsölt cukrot keverünk bele, s kihűtjük ; aztán hat tojásszéket keverünk hozzá egymásután, s négy tojás-fehérenek kemény havát vegyítjük közé. A vajjal bekent forma vagy lábas fenekét egész szemű befőtt spanyol meggyel és birsalmasajttal kettős csillag alakjában kirakjuk, a pépet vigyázva betöltjük, s három negyed óráig párba állítjuk s kiborítjuk, a pép szélét a cukorba sűrűn befőzött meggy- vagy más málnaszörppel veszszük körül.

452. Rizs csokoládéval, vagy tejsodóval.

Miután 21 dekagramm rizst kiszemeltünk és blanchiroztunk, azt egy liter tejszínben megfőzzük, négy tábla finomra elreszelt csokoládét, nyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát, s tíz dekagramm cukrot adunk hozzá, s mindezt addig főzzük, míg a rizs megpuhult, de a szemek mégis egészben maradtak. Aztán a tál közepére magasan feltornyozzuk, egész szemű befőzött meggyekkel ékesítjük, s kihűlt kemenczében megsütjük. A sodót következő módon készítjük : Négy decziliter jó tejszínt öt tojásszékkal, tíz dekagramm tört cukorral és kevés finomra tört vaniliával elhabarunk, széntűzre teszszük és folyton habarjuk, míg el kezd sűrűdni, ekkor gyorsan leveszszük a tűzről, nehogy összemenjen, s reáöntjük a kisült rizsre.

453. Tejfel-pép.

Lábasba hat kanál lisztet teszünk, 4 decziliter tejszínt öntünk hozzá lassankint, jól elhabarjuk vele, mivel különben darabos maradhatna, aztán kevés czukrot teszünk bele, s folytonos kavarással közben felfőzzük. Ha már megsűrűdött, nagy lábasfedőt teszünk háromszögre s ez alá erős széntüzet; ha jól megmelegedett, egy részét vajjal bekenjük, a minek gyorsan kell történnie, a pépből néhány kanálnyi reáteszünk s egy perczig sütjük; aztán késsel leszeljük, s csak vastag papírnit hagyunk a fedőn, s azt addig hagyjuk rajta, míg megbarnúl, ismét bekenjük vajjal, darabokra vágjuk, késsel lefejtjük, s kis ostyákat alakítunk belőle. Mind ennek gyorsan kell történnie, nehogy megégjen; a mit nem lehet összetekerni, azt a késsel darabokban fejtjük le; ilyen ostyát és tésztadarabokat jó sokat sütünk, ezeket meleg helyre állítjuk, hogy ki ne hűljenek. Lábasban annyi vajat olvasztunk fel, a mennyi öt-hat kanál lisztet magába vesz, a lisztet beleteszszük, s folytonos kavarással közben megpirítjuk a nélkül, hogy megbarnúlna, aztán folytonos kavarással közte egy liter meleg tejet öntünk hozzá, darab czukrot, nyolcz dekagramm finomra tört mandolát és kevés vaniliát adunk hozzá, s jól elfőzzük, aztán tálra töltjük, a tészta-darabokat reáhintjük s az ostyákat szép rendben beledugdossuk, jól megczukrozzuk s kész az étel. Megjegyzendő, hogy a második pépnek nem szabad oly sűrűnek lennie, mint az rendesen lenni szokott, az elsőt pedig, melyből az ostyát készítjük, ha a pléhre való gyakori felkenés által megsűrűdött, tejjel lehet hígítani, s meg kell melegíteni, hogy vékonyan fel lehessen kenni.

454. Habart tejfelpép.

Tölcséreket sütünk, és pedig annyit, a mennyi a megfűzésre szükséges és sokkal több tésztakoczkát, mint a mennyit más pépekhez szoktunk készíteni. Aztán négy decziliter tejből besamelt készítünk. A tésztakoczkákat, melyből kétszerre többet csinálunk, mint a besamelből, hozzáadjuk, nemkülönben tíz dekagramm finomra tört mandolát, annyi czukrot, hogy elég édes legyen, és kevés tört vaniliát, s ezt együtt lábasba teszszük; aztán négy decziliter tejszínt öntünk reá, s folytonos kavarással közte ismét péppé főzzük el; ha igen sűrű volna, még kevés tejet önthetünk hozzá s aztán kihűtjük. Ha kihűlt, hat tojás-sárgát ütünk reá egymásután s addig kavarjuk, míg jó habos lesz; végre néhány tojásfehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe. Ehhez ké-

szített formát vajjal bekenünk s az apró kockákkal sűrűn behintjük, a pépet beletöltjük, s három negyedórát párba állítjuk. Tálaláskor kiborítjuk és a tölcsérekkel szép rendben megtűzzük, a tölcséreket befőttel megtöltjük és gyorsan feladjuk az asztalra.

455. Spanyol gyümölcs-pép.

Néhány szeletekre vágott zsemlet malaga vagy ménesi borral megnedvesítünk. Vajjal bekent lábast zsemleszeletekkel kirakunk úgy, hogy semmi köz sem marad. Aztán szép érett baraczkokból, azokat meghámozva, szeletekre vágva, erősen megczukrozva, egy réteget rakunk, ismét egy réteg zsemleszeletet, erre egy réteg zöld gyümölcsöt vagy befőttet, csak marmeládot nem, s így tovább, míg a lábas megtelik, aztán zsemleszeletekkel befedjük és szépen kisütjük, tálra vigyázva kiborítjuk s czukorral behintve, feladjuk az asztalra. Ezen ételt jó leveses almából is lehet ugyanezen módon készíteni.

456. Töltött rizs-pép.

Hét decziliter felforralt tejszínbe 12 dekagramm tisztára mosott rizst teszünk s azt puhára főzzük; aztán a tűztől elvevén, kihűtjük s mozsárban finomra összetörjük. Most tíz dekagramm habosra felvert vajba teszszük, hat tojás-sárgát, hét dekagramm finomra tört mandolát, kevés vaniliát és tíz dekagramm tört czukrot adunk hozzá s négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Vajjal bekent formát finom zsemlemorzsával behintünk, a pép felét beleteszszük s befőtt baraczkkal, vagy a mivel tetszik, megtöltjük, a másik felet erre reá s lassan kisütjük.

457. Rizs-pép csokoládéöntéssel.

Rizs-pépet készítünk, mint előbb, csak hogy töltetlent s ehez tejsodót, vagy csokoládéöntést, a pépet pedig párban főzzük meg; ha megfőtt, csokoládéöntéssel körülöntjük. Ez a következő módon készül: Négy tábla finom csokoládét négy decziliter tejszínben addig főzünk, míg megsűrűdik, fazékban kevés tört czukrot és három tojás-sárgát jól elhabarunk, s ehez a csokoládét folytonos kavarás közben hozzáöntjük, széntűzre teszszük, s addig habarjuk, míg jó habos lesz, s ekkor kész az öntés.

458. Meggy-pép.

Huszonnyolcz dekagramm habosra vert friss vajba egymásután nyolcz tojássárgát és három egész tojást habarunk, aztán

finomra tört vaniliát és 28 dekagramm tört czukrot adunk hozzá; végre ugyanannyi finom lisztet keverünk bele könnyedén; a tömeg felét a jól bekent formába öntjük, erre egy sor szép meggyet teszünk, ezt czukorral jól behintjük, a tömegnek másik felével befedjük, s egy óráig sütjük.

459. Friss vagy befőtt meggyből készült pép.

Másfél liter meggyet megmosunk, leszárítva szárát leszedjük, magvát kivetjük s durván összevágjuk; két porhanyó, morzsává reszelt kiflit a meggy levével megnedvesítünk; ehez tizenegy dekagramm duzzasztott, finomra tört mandolát veszünk, fél citromnak apróra összevagdalt héját s annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Aztán hét dekagramm habosra felvert vajba hat jól elhabart tojássárgát adunk, ehez a meggyet, mandolát és zsemlet s még negyed-óráig kavargatjuk, végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe, a habartat vajjal bekent formába tesszük, s tartós melegen kisütjük.

460. Bor-pép.

Négy megreszelt zsemlet öt dekagramm vajban megpirítunk a nélkül, hogy megbarnúlna; azt négy decziliter fehér borral feleresztjük, folytonos kavargatás közben főzzük és aztán kihűtjük. Most hét dekagramm habosra felvert vajba egy egész tojást, öt tojássárgát vegyítünk egymásután s egy citromnak apróra vágott héját, valamint 14 dekagramm tört czukrot adunk hozzá, ha ezt habosra felvertük, négy tojás-fehérének kemény havát keverjük bele könnyedén; a pépet vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett formába töltjük és megsütjük.

461. Baraczk-pép.

Tizenhat érett, szép nagy baraczkot meghámozunk, magvát kiveszszük, a baraczkot lábasban gyakori felrázás mellett addig pároljuk, míg megpuhul, aztán szitán áttörjük és kihűtjük. Két császárzsemlenek héját könnyedén lereszeljük, tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk s apróra vágjuk; tíz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, hét dekagramm vajat habosra elverünk, hat tojás-széket keverünk bele egymásután, előbb a baraczkot habarjuk el vele, aztán a mandolát és zsemlet adjuk hozzá, s annyi tört czukrot, hogy elég édes legyen, és ha az egészet jól elhabartuk, négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Vajjal bekent lábasba töltjük s kisütjük.

462. Gesztenye-pép.

Fél kilogramm olasz gesztenyét puhára sütünk úgy, hogy barna foltokat ne kapjanak, aztán meghámozzuk s melegen addig törjük, míg tésztához hasonlít, lábasba teszszük, és két decziliter jó tejszínnel simára elhabarjuk, s folytonos kavarás közt elfőzzük; e közben nyolcz dekagramm édes mandolát megtisztítván, azokat ép oly finomra törjük meg, mint a gesztenyét. A gesztenyét áttörjük s a mandolával, 21 dekagramm szitált cukorral s néhány kanál hideg tejszínnel lábasba teszszük, s folytonos kavarás közt sűrű péppé pároljuk, a tűztől elveszszük s a míg meleg, öt dekagramm vaját vegyítünk közé s kihűtjük. Most öt tojás-sárgát s három tojás-fehérének kemény havát keverjük hozzá könnyedén. A formát vajjal bekenjük, 8—10 darab sült gesztenyét meghámozzunk, s tíz dekagramm cukrot fél kávé csésze vízben addig főzünk, míg sűrű lesz, s főzés közt nagy hólyagokat vet, aztán a gesztenyéket belemártjuk, márványlapra teszszük, s miután kihültek, közepén kettévágjuk, a formát ezekkel kirakjuk úgy, hogy a gesztenyének a cukorral bevont oldala esik a forma oldalára, a pépet beletöltjük s egy citromnak héját kinyomjuk, megszűrjük és 14 dekagramm cukorral addig főzzük, míg nagy hólyagokat vet, aztán kihűtjük, és a midőn kocsonyához hasonló, a pépet kiborítjuk s ezzel bevonjuk.

TIZEDIK OSZTÁLY.

A lepények-, rétesek- és vegyes tésztás ételekről.

463. Alma-lepény.

Porhanyós tésztát készítünk, s azt késfok vastagságyira kinyújtjuk, nagy lapos tálra teszszük, az almákat meghámozzuk s vékony szeletekre vágjuk, a lepény fenekét avval sűrűn kirakjuk s tört cukorral s kevés vaniliával jól behintjük, 14 dekagramm duzzasztott s apróra vágott mandolát az almára hintünk, s ismét finomra tört cukrot; aztán egy másik levél tésztát teszünk reá, a mely ne legyen vastagabb az elsőnél, jól összenyomjuk azzal, hogy e két levél tészta el ne váljon egymástól, felső részét tojás-fehérral bekenjük s tartós melegben kisütjük. Ezen ételt más módon is készíthetjük; az almát apró kockákra vágthatjuk, a mandolát héjastól épen úgy a cukrot és vaniliát összekeverhetjük a mandolával s 28 dekagramm mazsolát is vehetünk hozzá.

464. Pesti almás-lepény.

Egy liter finom lisztből, tíz dekagramm vajból, egy egész tojásból tejjel rétestésztát készítünk, azt jól kidolgozzuk, huszonöt czipócskát szakítunk belőle, meleg kendővel befedjük s fél óráig kelni hagyjuk. Aztán 14 dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk, 21 dekagramm mazsolának magvát kiszedjük, s ezt is nagyjában megvágjuk, 14 dekagramm czukrot finomra megtörünk, kevés fahéjat is, s ezt mind jól összevegyítjük. Aztán savanyús, porhanyó, hámozott almákat igen vékony szeletekre vágunk, lapos, ezen célra készített pléhtálat vajjal bekenjük, s az egyik czipócskát a másik után szépen kihúzzuk. A tál felett mindenik levelet olvasztott vajjal bekenjük s így folytatjuk, míg nyolcz levelet húztunk ki a tál felett. Aztán a vágott almával kirakjuk és a másik töltelék felét reáteszszük, erre ismét nyolcz levél tésztát, ezeket is mind egyenként vajjal bekenve, aztán ismét egy sor almát és tölteléket s végre a még meglevő kilencz levelet. A tál szélén lecsüngő tésztát a nyújtófával le kell simítani, hogy a levelek együtt maradjanak, a felső lapot tojás-fehérrével bekenjük s finom vaniliával néhányszor beleszúrunk a tésztába, hogy sülés közben fel ne fuvódjék; ekkor a sütőbe tesszük és szép világosbarnára kisütjük. Ha a lepény kisült, czukorral behintjük s feladjuk az asztalra; hidegen is feladhatjuk.

465. Mandola-lepény habarva.

Porhanyó rétestésztát készítünk, s húsz kis czipót szakítunk belőle, meleg kendővel befedjük s fél óráig kelni hagyjuk, az ehhez szükséges tálat vajjal bekenjük s a tésztát igen finomra kihúzzuk, minden levelet olvasztott vajjal bekenve; így hat levelet húzunk ki, a hetediket a következő módon készítendő töltelékkel megtöltjük: huszonegy dekagramm mandolát, melyek közt néhány keserű is legyen, duzzasztunk és finomra megtörünk, ugyanannyi finomra tört czukrot, egy citromnak finoman elvagdalt héját teszszük a medenczébe, hét egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután s addig habarjuk, míg jó habos lesz, aztán ezen tölteléknek felét a lepény hetedik lapjára felkenjük; aztán ismét hat lapot húzunk fel reá, s mindegyikét bekenjük olvasztott vajjal, a tölteléknek másik felét felkenjük reá s végre a többi tésztát húzzuk fel. A szélén lecsüngő tésztát levágjuk, fölül vajjal bekenjük és szép lassan kisütjük úgy, hogy a tészta szép arany-sárga és ropogós legyen.

466. Vágott metélt-lepény.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolának felét finomra megtörjük s citromlét öntünk reá, másik felét hosszúkás, finom darabokra vágjuk, aztán 21 dekagramm tört czukrot teszünk medenczébe, a finomra tört mandolát és hat tojásnak sárgáját hozzáadjuk, s együtt félóráig kavarjuk. Három tojás-fehérének kemény havát is közibe vegyítjük. Aztán egy tojásból, egynek sárgájából, czukorból és lisztből vagdalt metéltet készítünk, és zsírban szép sárgára kisütjük, rövidre összetörjük s a hosszúkásra vágott mandolával együtt közé keverjük, fahéjjal vagy citromhéjjal fűszerezzük s jól összekeverjük, lapos, lábast vajjal bekenünk, a lábast vajas tésztával kibéleljük, a habarékot beleteszszük, kerekre vágott vajas tésztalevéllal befedjük és szép lassan kisütjük, tálra kiborítjuk, s czukorral behintve feladjuk az asztalra.

467. Szegedi tejfeles lepény.

Vég a nyújtódeszkára fél kiló finom lisztet, morzsolj el benne 28 deka írósvajtot, adj hozzá három egész tojást, 4 filléren élesztőt tejbe áztatva, kevés sót és annyi tejet, hogy kemény tésztát készíthess belőle. Ekkor takard be és tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Ezalatt vég 1 liter édes tejfölt, tégy bele 12 egész tojást, 28 deka finom lisztet, kevés sót s keverd jól össze. Ekkor nyújtsd ki a tésztát félújjnyi vékonyra, tedd egy kikent tepsibe, tedd rá a kavart tejfölt, kend el szép simára, kend meg a tetejét tojással, habart tejfellel, széleit nyomkodd meg újjaiddal, tedd sütőbe és $\frac{3}{4}$ óráig hagyd sülni; ha megsült, vágd szögletes darabokra és add föl melegen. Lehet mellé czukrot is feladni.

468. Mandola-lepény nyújtva.

A tésztát épen úgy készítjük s épen úgy bánunk el vele, mint a 465. számnál, tölteléknék mandolát és mazsolát veszünk, mindegyikből 14 dekagrammot és czukrot is ugyanannyit; megjegyzendő, hogy a vaj közé, a mivel a lepényt bekenjük, kevés tejfelt is teszünk. A mandolát megduzzasztjuk s finomra vágjuk, a mazsolának magvát kiszedjük s hasonlóképen megvágjuk, darab czukrot finomra megtörünk. Tetszésünk szerint való illatot adhatunk neki, az egészet összekeverjük s a lepényt úgy, mint a 465. szám alatt, kétszer töltjük meg. Ha már az utolsó levelet is felhúztuk, tojás-fehérével bekenjük, czukorral behintjük s enyhe melegben kisütjük. Ha szépen kisült, tört czukrot és vaniliát hintünk reá.

469. Diós-lepény.

Negyvenkét dekagramm tisztán felhámozott diót megtörünk, fél kávés kanál tört fahéjat, egy narancsnak és citromnak apróra vágott héját adjuk hozzá s mindezt jól összevegyítjük. Aztán 28 dekagramm czukrot teszünk lábasba, két decziliter vizet öntünk reá s addig főzzük, míg a czukor egészen elolvadt; aztán ez összetört tömeget beleteszszük s csak addig hagyjuk a tűzön, míg a dió jól felduzzadt s az egész sűrű tömeggé lesz. Eközben porhanyós tésztát készítünk, azt két részben kétfok vastagságyra kinyújtjuk, az e célra készített tála teszszük s a már kész töltelékkel két újj vastagságyra bekenjük, aztán felül 25 dekagramm mazsolával behintjük, s a tészta másik levelével befedjük, szélén összenyomjuk, tojássárgával bekenjük s kisütjük. De csak addig hagyjuk a kemenczében, míg a tészta ropogósra sült, de a töltelék ki ne száradjon. Ugyanezen módon mandolából is készíthetjük, csak hogy ezeket nem szabad duzzasztani, hanem héjastól kell megtörni. Ezen tészta jósága mellett még azért is becses, hogy sokáig eláll. Megjegyzendő, hogy ezen mennyiség csak közép nagyságú tála van számítva. Nagy tála majdnem egy kilogramm dió szükséges és ehez kell aztán a czukrot és a mazsolát is mérni, miután a tölteléknek legalább két újj magasságyra kell felkenve lennie. A tölteléknek nem szabad melegebbnek lennie, minthogy nehézkesen felkenhető legyen.

470. Diós pite.

Finoman kihúzott s megsikkadt rétes tésztát levelenkint vajjal kikent tepsibe teszünk, minden levél közé finomra tört czukros diót hintünk bőven, citromhéj is van reszelve közé, és még mazsolát is bőven, mígnem a tepsi tele van, ekkor sülni teszszük s ha megsült, sűrű sziruppal leöntjük, lehet bármely czukros befőtt levét is felforralva használni, még vagy tíz perczig visszateszszük a sütőbe s ha kivettük, szitára borítjuk s félig kihűlten tetszés szerint felszeleteljük.

471. Rác pite.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk össze, valamint ugyanannyi mazsolát is és kevés tört fahéjat, 14 dekagramm aprószőlőt s ugyanannyi tört czukrot, ezt mind jól összevegyítjük s aztán olyan tésztát készítünk, mint a 412. sz. a. és ugyanazon módon bánunk el vele; ha a tésztát már kihúztuk, megtöltöttük s a lepényt a tojással való bekenésig elkészítettük, éles

késsel nagy, hosszú koczkákra vágjuk azt, s enyhe hőségnél kemenczében megsütjük; mihelyt kisült, tüstént kiveszszük a tálból, mivel megpuhúlna és ez által szép külsejét elveszítené; aztán a darabokat egészen átvágjuk s kettős csillag alakjában tálra rakjuk s czukorral behintjük. Az ezen lepények megkenésére szükséges vaj közé kanál tejfelt kell vegyíteni, mivel különben igen száraz volna.

472. Habart meggy-lepény.

Tizennégy dekagramm duzzasztott s finomra megtört mandolát s ugyanannyi czukrot, egy kis citromnak finomra megvágott héját, 5 dekagramm kiflimorzsát, de a mely csak annyira legyen száraz, hogy reszelni lehessen, teszünk medenczébe, egy egész tojást és hat tojás-sárgát ütünk reá, s kis félóráig kavargatjuk, végre öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, a lábast vajjal bekentjük, fenekét egész meggyel kirakjuk, a tömeg felét beletömjük s a kemenczében addig sütjük, míg a tészta úgy megszilárdult, hogy a meggy nem süllyed el benne. Aztán a lábast kissé félrehúzzuk a nélkül, hogy kivennők a kemenczéből, az átsült tésztát egészen kirakjuk meggyel, a tésztának másik részét reateszszük s egészen kisütjük.

Ha ugyanezen lepényt ribizliből vagy málnából akarjuk készíteni, 10 dekagrammot a legszebbikből megtisztítunk, megmosunk s szitán addig hagyjuk, míg ismét megszáradt s azon pillanatban, midőn a lepényt a kemenczébe akarjuk tenni, e tészta közé vegyítjük, a vajjal bekent lábasba töltjük, s tüstént beleteszszük a kemenczébe, nehogy a gyümölcs lesüllyedjen a fenekére. Olyan könnyű gyümölcsöcsel, mint a málna, így csinálhatjuk azt, de a meggy igen nehéz. Aztán a gyümölcsből hét decziliternyi levet nyomunk ki s 14 dekagramm czukorral addig főzzük, míg sűrű lesz; kihűtjük, a lepényt tálra kiborítjuk s bevonjuk a szörppel, mely könnyű kocsonya külszinű legyen. Ezen lepényt épen úgy készíthetjük párban, mint kemenczében.

473. Többször sült lepény.

Huszonnyolcz dekagramm vajból porhanyós tésztát készítünk, azt késfokvastagságnyra kinyújtjuk, s az ezen célra készített lapos tálra teszszük, és villával megszurkáljuk, hogy sütés közben fel ne fuvódjék. A sütőbe teszszük és átsütjük. Aztán annyi friss meggyet teszünk reá, hogy a feneke azzal be legyen fedve, jól behintjük tört czukorral s átsütjük. Ha a tészta már jól kisült, közép nagyságú 10—12 zsemle-re való tálra 7 decziliter tejszínt, 14 dekagramm

czukrot veszünk, s azt kevés vaniliával s tíz tojás-sárgával fazékban elhabarjuk, parázstűzre állítjuk s addig habarjuk, míg elkezd megsűrűdni; aztán felét óvatosan a gyümölcsre öntjük, gyorsan a kemenczébe teszszük, hogy szilárd legyen; aztán a másik felét öntjük reá s ismét a kemenczébe állítjuk. Ha ismét megaludt, kiveszszük, kihújtjuk s nagy kockákra vágva, feladjuk az asztalra. Ugyanezen módon készíthetjük ezen lepényt barackból és málnából. A barackokat meghámozzuk, középen kettévágjuk, s a tésztát kirakjuk vele, jól megczukrozzuk és megsütjük. Ha kisült, hasonló módon öntjük le, mint az előbbi; megjegyzendő, hogy a tálnak belső szélét tojás-fehérrével jól be kell kenni és a tésztát jól össze kell nyomni, különben leesik a széléről; a habarékhoz, a mivel leöntjük, kávé kanál szitált vaniliát veszünk.

474. Sajt-lepény (theához).

Tégy egy kaszszzerolba $\frac{1}{4}$ liter tejet és 8 deka vaját, hagyd együtt jó melegre forni, keverj hozzá 16 deka lisztet és keverd a tűz mellett addig, míg a kanáltól lefejlik. Most tedd a tésztát egy cserépmedenczébe, keverd addig, míg kihűl s lassankint 3 egész tojással, 12 deka reszelt pármai sajttal és kevés sóval keverd össze. Ezen tésztából vajjal bekent pléhre újjnyi szélességben dió nagyságú darabokat rakunk, tojás-sárgájával bekenjük és mérsékelt meleg csőben megsütjük. Tálaláskor reszelt pármai sajttal behintjük és melegen theával feladjuk.

475. Harlekin-lepény.

Ostyatésztából az ostyavassal 10—12 kerek lapot sütünk, aztán vajas tésztát készítünk s ezt oly finomra kinyújtjuk, mint a laskatésztát s széles, lapos lábast azzal szép simán kibélelünk, aztán 21 dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, törés közben vízzel megnedvesítünk, ugyanannyi czukrot törünk meg finoman s megszitáljuk, aztán mindkettőt medenczébe teszszük, nyolcz tojás-sárgát adunk hozzá s addig kavarjuk, míg fehér és habos lesz, aztán három részre osztjuk: az egyik részbe két tele kanál, narancson eldörzsölt tört czukrot, a másik részbe két tábla finoman megtört csokoládét, a harmadik részbe negyedfél dekagramm zöld mandolát, s ugyanannyi czukorba befőzött veres birsalma-szeletet, négy vagy öt zöld befőzött diót, mindezt apró kockákra vágva teszünk és ezt a mandola-tömeghez vegyítjük; hat tojásnak kemény havát elosztjuk három részre s könnyedén közibe keverjük. Most a tömegnek azon részét, melyben a narancsos czukor van, a kibéleit lábasba

teszszük, s ostyalevéllal befedjük, erre a keveréket teszszük s ezt ismét ostyatésztával fedjük be s végre a gyümölcsös keveréket a kemenczébe teszszük s enyhe, de tartós melegben kisütjük. Ha kisült, kiborítjuk, aztán kissé áthűtjük s cukorral behintve feladjuk az asztalra.

476. Meggy-lepény élesztős tésztából.

Tizennégy dekagramm vaját habosra felforunk, kilencz tojás-sárgát ütünk bele egymásután, mind jól elkeverjük, 10 dekagramm duzzasztott s finom tésztává tört mandolát, három evőkanál tört cukrot a vajjal és tojással jól elhabarunk, aztán 2 decziliter jó tejszínt s harmadfél dekagramm tejszínbe áztatott friss élesztőt jól elkeverünk vele, kevés só s annyi finom lisztet adunk hozzá, hogy könnyű tészta lesz, amelynek ugyan szétfolynia nem szabad, de igen kemény se legyen s liszttel addig verjük, míg a tészta elválk a kanáltól. A formát vagy lábast vajjal bekenjük, a meggyet, melynek szárát előbb levettük, megmossuk és tört cukorral pároljuk, levét jól leszűrjük, az egész formát ezzel kirakjuk, a tészta kisebbik részét reáteszszük s jól meghagyjuk kelni. Ha a tészta a formában megkelt, a kemenczébe teszszük s csak annyira sütjük át, hogy a meggy le ne sülyedjen; most a formát kijebb húzzuk a nélkül, hogy a kemenczéből kivennők, a meggy másik felét reáarakjuk, a többi tésztával óvatosan befedjük, szépen kisütjük, ha kisült, kiborítjuk s behintjük cukorral.

477. Turós-lepény omlós tésztából.

Fél kiló liszthez $\frac{3}{8}$ -ad zsírt vagy vaját veszünk, jól eldörzsöljük, 2 deka élesztőt fél kávé csésze tejben három darab cukorral kelni hagyjuk. 4 tojás sárgájával, fél kávé csésze borral, kellő sóval s az élesztővel gyorsan gyenge tésztát gyúrunk, ha soká gyúrjuk, rágós-kemény lesz, nem omlós a tészta. Pár óráig pihenni teszszük, ha megpihent, sőt kelni is látszik, tepsibe késfoknyira ellapítjuk, lehet kissé vastagabbra is. A turót vastag ruha közt a savótól átgyúrjuk, aztán tálba teszszük. Két tojás sárgájával, pár kanál édes tejfellel, tojásnyi írósvajjal, s a két tojás fehéréből vert habbal a turót összekavarjuk, egy csipetnyi só is teszünk bele, s a tepsibe a tésztára újjnyi vastagon felkenjük a túrót, liszttel behintjük s a liszt felett jól megvajazzuk, így a lepény tetején egy igen szép piros lemez sül s a túró puha marad. A tészta szélét a tepsibe visszahajtuk egy újjnyi szélesen, s ujjunkkal benyomkodjuk, hogy cifra

legyen s a felhajtott részt tojással bekenjük, s gyors tűznél kisütjük szép pirosra.

Ugyanígy készült tésztából nagyon finom pogácsát is készíthetünk, a pogácsa mindig szebb és jobb, ha egy nap kiszaggatva pihenni hagyjuk. A pogácsát is gyors tűznél kell sütni, de vigyázva, hogy meg ne égjen.

478. Meggy-lepény más módon.

Hét dekagramm vaját habosra elverünk, nyolcz tojás-sárgát ütünk bele egymásután, mindeniket jól elkeverve 14 dekagramm finomra megtört mandolát, s ugyanannyi finomra tört czukrot, négy tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé, s mindezt együtt egy óráig kavargatjuk, aztán negyedfél dekagramm finom vajás kiflimorzsát adunk bele, végre fél kilogramm érett friss meggyet vegyítünk közé. A tortaleveleket vajjal bekenjük, finom kiflimorzsával behintjük, a fentebbit beletöltjük s fél óráig sütjük.

479. Kajszinbaraczk-lepény angol tésztában.

Huszonnyolcz dekagramm finom lisztet teszünk a nyújtó-deszkára, három keményre főzött tojás-sárgát szitán áttörünk, kevés sót és két kanál tört czukrot adunk hozzá s a liszttel mind jól összevegyítjük; a liszt közepébe dió nagyságú darab vaját teszünk s két nyers tojás-sárgával és kávé csésze jó friss tejfellel tésztává készítjük, s ha nem volna elég nedves, még vizet veszünk hozzá. A tésztának keményebbnek kell lennie a rétestésztánál. Tenyérrel addig gyúrjuk, míg elválik a kéztől, azután összehajtjuk, kendővel befedjük, fél óráig pihenni hagyjuk és kisújjvastagságnyira kinyújtjuk. 28 dekagramm írósvaját, melynek keménynek kell lennie, azért nyáron a használás előtt egy-két óráig tiszta edénybe a jég közé állítjuk, kidolgozunk s tenyérrel hosszú levéllé alakítjuk s tésztába takarjuk, a tésztát négy részről felhajtjuk reá, mint a vajás tésztát, s befedve negyedóráig pihenni hagyjuk. Nyáron két tányér között jégre teszszük s aztán lehető legfinomabbra kinyújtjuk, ismét összehajtjuk, ismét pihenni hagyjuk és így háromszor. A mennyire lehet, kevés lisztet hintünk reá, s negyedszer kézfok vastagságnyira nyújtjuk ki, meleg késsel öt vagy hat kerek levelet vágunk ki belőle, mindegyik levélnek kisújjnyival kisebbnek kell lennie átmérőjében, a meleg késsel a levelekbe két újj szélességnyi és ugyanolyan mély bemetszéseket teszünk, a bemetszés szélét kissé bekenjük tojás-fehérével s a bemetszések két szélét felfelé egymásra hajtjuk úgy,

hogyan az egész levél alakja olyan, mintha czakkokba volna fonva, tojás fehérével bekenjük és szép zsemle-sárgára kisütjük. Egy órával előbb jól érett kajszinbaraczkot hámozunk meg s közepén ketté vágjuk, befőzöttet is vehetünk, nagy tála teszszük, erősen megczukrozzuk, többször megfordítjuk; a befőtt baracznak levét leszűrjük s ha a levelek szépen megsültek, a levelet a czakkokig baraczkkal kirakjuk, czukorral jól behintjük, és ismét nyolcz-tíz perczig a kemenczébe teszszük. A baraczk levét czukorral lábasban többször kavarás közben addig főzzük, míg könnyű szörppé lesz; a megtöltött leveleket asztalkendővel beterített tála rakjuk, előbb a legnagyobb levelet, s a legkisebbiket utóljára, ezen okból a legkisebbre a legszebb baraczkokat helyezzük, a gyümölcsöt kés segélyével szörppel bevonjuk, az egész lepényt czukorral behintjük s melegen adjuk fel az asztalra. Ezen lepényt őszi baraczkból vagy meggyből is lehet készíteni, az utóbbinak magvát kiszedjük, különben épen úgy készítjük el.

480. Alma-rétes.

Lisztből, tojásból, melyhez kevés vaját is veszünk, lágymeleg vízzel közönséges rétestésztát készítünk, meleg lábassal befedjük és kelni hagyjuk, aztán oly vékonyra húzzuk ki, a mint csak lehet, s olvasztott vajjal befecskendezzük. Előbb négy jókora savanyú meghámozott almát apró kockákra vágunk, 10 dekagramm duzzasztott megtörött mandolát ugyanannyi szitált czukorral összevegyítünk. 14 dekagramm mazsolát megtisztítunk, azokat megmossuk és kendővel leszárítjuk. Most a kihúzott és befecskendezett tésztára először almát, aztán mandolát, czukrot, mazsolát és végre kevés zsemlemorzsát hintünk, s könnyedén összehajtjuk, rétesé alakítjuk, olvasztott vajjal bekenjük s lapos, vajjal bekent lábasba teszszük, s megsütjük. Fahéjat és citronádot is lehet a töltelékbe vegyíteni.

481. Káposztás-rétes.

Egy kemény fej káposztát fölszelve és besózva, vágjunk apróra. Ekkor tört czukrot pirítunk meg zsíron; ha megpirült, tegyük bele egy kevés apróra vágott vereshagymát, a káposztát levétől előbb kicsavarva, pörköljük pirosra, borsozzuk meg és tegyük félre kihűlni. Szórjuk el vékonyan a fél tésztán, gyöngéden csavarjuk össze s fölül zsírral megkenve, süssük ropogósra.

482. Káposztás-rétes más módon.

Csak úgy finom, ha a káposzta, mi belejön tölteléknek, nincs zsírban megpirítva. A megvagdalt vagy reszelt sós káposztát buzogó

forró vízzel leforrázzuk, s ha félig kihűlt, szitára öntjük, hogy jól le-
csepegjen, ekkor kifacsarjuk, hogy egy csepp víz se maradjon benne,
lapos tála szétterítjük. A kihúzott s jól megszikkadt rétestésztát
ezzel a fehér káposztával bőven beszórjuk, s borsos cukorral is
jócskán behintjük, s úgy sodorjuk össze rétesnek, felül tojással be-
kenjük, gyors tűznél (mint minden rétest), szép pirosra kisütjük.
Könnyű, nem zsíros, igen finom az így készült rétes.

483. Csokoládé-rétes.

Olyan rétestésztát készítünk, mint a 480. szám alatti s azt
finoman kihúzzuk, leszárítjuk, aztán három tábla csokoládét resze-
lünk el s 14 dekagramm duzzasztott mandolát apróra vágunk s 10
dekagramm cukrot vegyítünk össze vele. A tésztát néhány kanál
olvasztott vajjal leöntjük, a csokoládéval és mandolával behintjük,
öt kanál jó tejszínnel leöntjük, összehajtjuk, lábasba újjnyi vastag-
ságra tejszínt öntünk, a rétest beleteszszük és kisütjük.

484. Csokoládé-rétes más módon.

Rétestésztát készítünk, aztán 10 dekagramm cukrot, hat tojás-
sárgát és 10 dekagramm finomra tört mandolát jól elhabarunk, két
tábla csokoládét reszelünk meg s négy tojás fehérének havával
együtt közibe keverjük. Ha a tésztát finoman kihúzzuk és megszá-
rítottuk, olvasztott vajjal bekenjük, s a töltelékét késfok vastagság-
nyira reákenjük. Aztán könnyedén összehajtjuk s vajjal bekent
lábasba teszszük, reszelt csokoládéval behintjük, és szépen meg-
sütjük.

485. Czitronád-rétes.

Hét decziliter finom lisztből, egy egész tojás s egy tojás-sárgá-
ból, 7 dekagramm vajból, kevés sóból és tejből rétes-tésztát készí-
tünk, jól kidolgozzuk s egy ideig pihenni hagyjuk. Fél kilogramm
mandolát durván összetörünk, egy czitrom levével megnedvesítjük s
ennek héját apróra vágjuk, 14 dekagramm cukrot finomra meg-
törünk, 10 dekagramm czitronádot és öt dekagramm pisztáciát fino-
man elszeldelünk, mindezt jól összevegyítjük, a tésztát finoman ki-
húzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a töltelékét szép simán felkenjük
reá, összehajtjuk, a rétest vajjal bekent tortalevéltre teszszük, cukor-
ral behintjük s kisütjük.

486. Csiga-rétes.

(Régi erdélyi tészta.)

A rendesen kinyújtott vékony rétes-tésztát hajtogassuk négy rétbe; minden rétegét egy kicsit zsírozzuk meg. Az abroszon lévő összehajtott tésztának legszélére, fél újjnyi szélesen igen vékonyan, késsel kenjünk szilvaízt; azt a szilvaízes szalagforma tésztát olyan keskenyen hajtsuk fel az üres tésztára, és vágjuk el késsel úgy, hogy egy újjnyi forma széles, szilvaízzel töltött tészta-szalagokat szabdaljunk az egész nagy rétes-tésztából; ha ezzel készen lettünk, a hosszú szilvaízzel töltött tészta-szalagokat vagdaljuk fel egy arasz hosszúságúakra és formáljunk belőle S alakú, szép kis apró csiga-réteseket. Tegyük egy lapos edénybe egy kanál zsírt láng-tűzre; ha a zsír forró lesz, tegyük tele az edényt csiga-rétesekkel. Ügyeljünk a sütésre, mert igen gyorsan piros lesz e finom száraz tészta; rakjuk lapos tálba, s tálaljuk cukor nélkül; a kinek kell, az maga hintsen reá cukrot.

487. Burgonya-rétes.

Tizennyolcz dekagramm lisztes burgonyát, miután azt előbb megfőztük és kihűtöttük, megreszelünk; 14 dekagramm vaját habosan felfeverünk, a burgonyát beleteszszük, hat tojás-sárgával elhabarjuk, valamint 7 dekagramm finoman megtört mandolát, 10 dekagramm tört cukrot, egy citromnak apróra vágott héját, s végre három tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s mindezt együtt félóráig kavarjuk. Rétes-tésztát finomra kihúzva a tölteléket reáteszszük s késfok vastagságyira szétkenjük, könnyedén összehajtjuk, s vajjal bekenve, kemenczébe teszszük, és szépen kisütjük. Megjegyzendő, hogy ezen rétest, mihelyt kisült, fel kell adni az asztalra, nehogy összeessék.

488. Finom élesztős rétes.

Ehez következő élesztős tésztát készítünk: 7 dekagramm vaját habosra elverünk, hat tojás-sárgát keverünk bele, 2 decziliter édes tejfelt, harmadfél dekagramm tejszínben felolvasztott tábla-élesztőt, két kanál tört cukrot és kevés sót veszünk hozzá s összekeverjük; aztán annyi lisztet veszünk, hogy a tészta pástétomnak jó volna. Hirtelen összekeverjük a többivel, s a tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, aztán késfok-vastagságyira kinyújtjuk, s a vágott mandolával, citronáddal, mazsolával és aprószőlővel megtöltjük,

összehajtogatjuk s vajjal bekent tortalevéltre teszszük, még egyszer meg hagyjuk kelni s kisütjük.

489. Gyermekpép-rétes.

Rétes-tésztát, aztán sűrű gyermek-pépet csinálunk, 4 dekagramm vaját habosra elverünk, és a kihűtött gyermekpépet belekavarjuk, két egész tojást és négy tojás-sárgát adunk hozzá s fél óráig kavarjuk. Aztán egy citromon 10 dekagramm cukrot eldörzsölünk s ezt is beleteszszük, végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén hozzá, a tésztát finoman kihúzzuk, a gyermekpépet kétfok vastagságnyira felkenjük reá s könnyedén összetekerjük. Vajjal bekent lábasba beleteszszük s szépen megsütjük, ha ki-sült, cukorral behintve feladjuk az asztalra.

490. Főzött dararétes.

Huszonnyolcz dekagramm lisztből, egy tojásból és kevés langymeleg vízből jó kemény rétes-tésztát készítünk. Míg ez pihen, 7 dekagramm vaját habosra felferünk, két egész tojást és három tojás-sárgát ütünk bele s jól összekeverjük; ha finoman elhabartuk, még négy decziliter tejfelt és három decziliter darát adunk hozzá. Most a tésztát igen vékonyra kihúzzuk, a töltelékkel közepéig bekenjük és összehajtogatjuk. Most lisztbe mártott főzőkanállyal egyenlő távolságban benyomásokat teszünk s késsel kettévágjuk, a végét újjakkal jól összenyomjuk. A réteseket aztán forró vízben főzzük, de csak addig hagyjuk benne, míg átfőnek, mert különben elromlanának. Aztán tálra rakjuk s minden darabot egyenkint vajban pirított finom kiflimorzsával hintünk be.

491. Rák-rétes.

Negyven ráknak farkát és ollóját kifejtjük, durván összevágjuk, porhanyós kiflit elreszelve, tejszínnel megnedvesítünk, darab habosra elvert rákvaj közé egy egész tojást és két tojás-sárgát vegyítünk, a megnedvesített morzsát, a megvágott rákfarkakat, négy-öt kanál friss tejfellel együtt beleteszszük s jól összekeverjük. Aztán rétes-tésztát készítünk, azt finoman kihúzzuk s megszáritjuk, olvasztott vajjal befecskendezzük, a tésztát a töltelékkel bekenjük s összehajtogatjuk, felül olvasztott rákvajjal bekenjük s enyhe hősnél kisütjük.

492. Tejfeles-rétes.

Rétes-tésztát finoman kihúzzuk s fél negyedóráig száradni hagyunk, aztán 10 dekagramm vaját négy tojás-sárgával habosan

felverünk, három decziliter tejfelt kavarunk közé, négy tojás-fehérek kemény havát vegyítjük el vele, s a kihúzott tésztát evvel bekenjük. Most 14 dekagramm tisztított mazsolával, 7 dekagramm durván összevágott mandola vagy finom morzsával, 7 dekagramm tört czukorral behintjük a tésztát, de úgy, hogy egy arasznyira üres maradjon; aztán könnyedén összehajtjuk, a vajjal bekent lábasba teszszük s lassan megsütjük. Tojással elhabart czukros tejet is lehet mellé feladni.

493. Mákos rétes.

Tizennégy dekagramm habosan elvert vajba nyolcz tojás-sárgát ütünk egymásután, s jól elhabarva, kanálnyi tört czukrot, 2 decziliter tejszínt, negyedfél dekagramm ebben feloldott friss sajtó-élesztőt, kevés sót és hét decziliter lisztet adunk hozzá; mindezt jól összevegyítjük, a tésztát finoman meggyúrjuk s aztán kissé kelni hagyjuk. Ha a tészta megkelt, liszttel jól behintett deszkára teszszük s késfok vastagságnyra kinyújtjuk. Előbb 4 decziliter mákot finoman megtörünk, 21 dekagramm tört czukrot, kevés fahéjat, fél citromnak és fél narancsnak apróra vágott héját vegyítjük jól el vele, s a tésztát avval jó sűrűen behintjük, nyolcz kanál jó tejfellel leöntjük s összehajtjuk; vajjal bekent lapos tálba teszszük s kelni hagyjuk. Majd vajjal bekenvén, megsütjük és czukorral jól behintve adjuk fel az asztalra.

494. Rizskásás rétes.

Rétes-tésztát készítünk, 14 dekagramm rizst 8 decziliter tejben puhára főzünk, 7 dekagramm habosan elvert vajba öt tojás-sárgát és három tojás-fehérek kemény havát keverjük, tört czukrot és kevés vaniliát adunk hozzá, a kihúzott tésztát ezzel megtöltjük, a rétest összehajtjuk s vajjal bekent lábasba teszszük s szépen megsütjük. Tálaláskor czukorral hintjük be.

495. Sódaros rétes.

Rétes-tésztát készítünk, ha jól eldolgoztuk, meleg lábassal befedjük s pihenni hagyjuk. E közben darab sovány sonkát apróra vágunk össze, a tésztát finomra kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, 2 egész tojást 2 decziliter tejfellel elhabarunk, a tésztát leöntjük vele s mindenfelé egyenlően szétkenjük, könnyedén összehajtjuk, vajjal bekent lábasba teszszük, a rétest olvasztott vajjal befecskendezzük s szépen kisütjük.

496. Tiroli rétes.

Vajas tésztát készítünk s azt jó hosszúra kinyújtjuk úgy, mint a metéltnek való tésztát; 28 dekagramm duzzasztott mandolát s ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, s egy narancsnak és egy citromnak héját apróra vágunk, mindezt medenczébe teszszük, két egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk reá, fél óráig habarjuk, hogy jó habos legyen, a vajas tésztára öntjük s késsel szétkenjük; 10 dekagramm apróra vágott citronáddal behintjük s könnyedén összehajtogatjuk, vajjal bekent tortalevéltre teszszük, tojás-fehérével bekenjük s tartós melegben megsütjük.

497. Meggy-rétes.

Rétes-tésztát készítünk, töltelékül 7 decziliter szép érett meggyet veszünk, magvát kifejtjük, kissé megpároljuk, levét leszűrjük, 14 dekagramm durván megtört mandolát, ugyanannyi czukrot, egy porhanyós elreszelt kiflit, apróra vágott citromhéjat összevegyítünk. A tésztát finoman kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a meggyet egyformán reáarakjuk, s aztán a többi tölteléket hintjük reá, könnyedén összehajtogatjuk s vajjal bekent tortalevéltre teszszük, vajjal befecskendezzük s megsütjük.

498. Meggy-rétes tészta, élesztős tésztával.

Kilencz dekagramm habosan elvert vajba hat tojásszéket keverünk egymásután, harmadfél dekagramm áztatott élesztőt, két kanál tört czukrot, kevés sót, 4 decziliter langymeleg tejszínt és annyi finom lisztet, hogy a tészta se szét ne folyjék, se kemény ne legyen, adunk hozzá; egy liter liszt elégséges, miután nem minden liszt bír egyenlő sajátsággal, itt a szemnek és kéznek kell határoznia; minden esetben biztosabb a lisztet csak egymásután belevakarni; a tésztát akkor addig kavargatjuk, míg magától leesik a kanálról, ekkor befedjük s jól meg hagyjuk kelni. E közben 14 dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, valamint ugyanannyi czukrot is, hét decziliter párolt meggyet leszűrünk, magvát kiszedjük, és ha a tészta eléggé megkelt, liszttel behintett abroszra teszszük s késfok vastagságyira kinyújtjuk. Csak azon pillanatban, a midőn már használni akarjuk, vegyítjük össze a czukrot és a mandolát s evvel a tésztát behintjük, a leszűrt meggyet reáarakjuk s ezeket tört czukorral behintjük, a tésztát, melynek egyik széle töltetlen maradt, könnyedén összehajtogatjuk. A tésztát hosszúkásra kell kinyújtani, nehogy a rétes igen vastag legyen; aztán vajjal bekent tepsire tesz-

szük, még negyedóraig kelni hagyjuk, tojás-fehérével és cukorral bekenjük s enyhe, de tartós melegnél megsütjük. Ha kisült, szitára teszszük s kihűtjük, cukrozva adjuk fel.

Ugyanezen módon lehet ezt tört dióból, cukorból, vaniliából s vagdalt mazsolából készíteni.

499. Szilvás-rétes.

Rétes-tésztát készítünk, aztán harminczöt érett szép szem szilvát vékony gyűrűbe vágunk és kevés fahéjat megtörünk, citromnak héját apróra vágjuk s porhanyós kiflit elreszelünk. Aztán a tésztát finomra kihúzzuk, olvasztott vajjal bekenjük, a szilvát és a többi holmit ráhintjük, könnyedén összehajtjuk s vajjal befecskendezvén, vajjal bekent lábasba teszszük, s ha kisült, cukorral behintve adjuk fel asztalra.

Vegyes tészták.

500. Alma vajastészta-szalagokkal.

Néhány masánszki almát hámozunk meg s azokat lehetőleg mélyebbre kivájjuk úgy, hogy az alma üres legyen, de át ne lyukadjon, miután kell, hogy vékony feneke legyen; ha ezen módon mind kivájtuk, három-négy más almát meghámozunk s azokat kockákra vágjuk, öt dekagramm citronádot finomra megvágunk, 7 dekagramm cukrot és jó kanál befőtt baraczkot, az almával, citronáddal s kevés vízzel lábasban addig párolunk, míg marmeláddá nem lesz; ezen töltelékkel a kivájt almákat megtöltjük, tojás-fehérével bekenjük, cukorral behintjük, s keskeny vajastészta-szalagokkal, mint egy csigát befonjuk, a szalagokat tojás-fehérével bekenjük és szépen megsütjük, aztán a tálra magasan felhalmozzuk, cukorral behintjük és felül szára helyett egy-egy befőzött, szárral ellátott meggyet teszünk mindenikre.

501. Alma süritett lével.

Hat masánszki almát vékony szeletekre vágva s jól megcukrozva, porcellán vagy ezüst lábasba teszünk; más lábasban három kanál finom lisztet hat tojás-sárgával simára elhabarunk, 10 dekagramm tört cukrot s kevés vaniliát adunk hozzá, azt 4 decziliter tejfellel feleresztjük, melyet lassankint a liszttel és tojással simára elhabarunk s folytonos kavarás közt addig főzünk, míg péppé lesz; aztán az almára öntjük s a kemenczében megsütjük, hol negyed-

óráig hagyjuk. E közben öt tojás kemény havában három kanál baraczk-szörpöt és 10 dekagramm finomra tört czukrot habosan elverünk, s úgy bánunk el vele, mint a habpéppel, újj szélességnyi és ugyanolyan magasságú koszorút csinálunk a sűrített lére úgy, hogy az csak a közepén látszik ki, a koszorút késsel szép símára elsimítjuk, kávéskanálnyéllel mély bemetszéseket csinálunk, hogy szépen fonottnak lássék, finom czukorral behintjük, s kihűlt kemenczébe teszszük; kis fél óra múlva feladjuk az asztalra.

502. Tészta almából gyermek-péppel.

Négy decziliter tejből sűrű gyermek-pépet készítünk, a kihűlt pépet 5 dekagramm habosra felvert vajba teszszük, hat tojás-sárgát ütünk bele s jól elkeverjük, valamint 10 dekagramm citromhéjára dörzsölt czukrot, és végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Hat masánszki almát meghámozva hosszúkás darabokra vágunk s azokat a habart pép közé keverjük, a habarékot vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett tortalevélre töltjük, meleg kemenczében kisütjük, tálra kiborítván, czukorral behintjük.

503. Tészta almával.

Tizenöt masánszki vagy 8 más fajta nagyobb almát, nem édes ízűt, meghámozva, finomra megvágunk s czukorban enyhén párolunk, hogy kissé megpuhuljanak, aztán 7 dekagr. duzzasztott mandolát s 14 dekagramm czukrot megtörünk, 7 dekagramm citrónádot apróra vágunk s fél zsemlét elreszelünk, mindezt négy tojás-sárgával jól elhabarjuk, négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. A habarékot vajjal bekent, finom zsemlemorzsával behintett lábasba töltjük, a kemenczébe teszszük, háromnegyed óráig sütjük, aztán tálra kiborítjuk s czukorral behintve feladjuk.

504. Almás étel más módon.

Fehér házi kenyérből reszelt finom morzsát jó borral megnedvesítünk, néhány kanál tört czukrot hintünk bele, a megnedvesített morzsából újjvastagságnyit vajjal bekent lábasba teszünk, azt kis darabka vajjal kirakjuk, aztán finomra vágott s jól megczukrozott almaszeletet teszünk reá, végre apróra vágott mazsolát, apró szőlőt, mandolát, citromhéjat és tört fahéjat, aztán ezt mind ismétljük és így tovább, míg a lábas megtelik. Aztán a kemenczébe teszszük s három negyedóráig sütjük. Ha kisült, tálra kiborítjuk s czukorral behintjük.

505. Palacsinta habart mandolás tésztával.

Sütünk vagy 18 igen vékony palacsintát, 14 dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, egy citromnak héját apróra megvágunk, s ezt és 14 dekagramm czukrot medenczébe teszszük, egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk reá egymásután, s addig habarjuk, míg habos lesz. A mandolatésztát a palacsintákra kenjük s összehajtjuk, s kis újj vastagságú darabokat vágunk belőle. Lábast vagy porcellán tálat vajjal bekenünk, a palacsintákat köröskörül egyenesen felállítjuk két vagy három sorban, négy tojás-sárgát, kevés tört czukrot és 2 decziliter jó tejszínt teszünk fazékba, jól elhabarjuk s fölibe öntjük; a kemenczébe állítjuk és felül megbarátjuk. Ugyanezen módon lehet a palacsintákat mazsolával és aprószőlővel is megtölteni, vagy befőzött meggyel, tört dióval, fahéjjal, cukorral is.

506. Rántott palacsinta almával töltve.

Négy decziliter tejből finom palacsintákat sütünk, aztán porhanyós savanyú almát meghámozva, azt vékony szeletekre vágjuk, párba állítjuk, annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, kanálnyi befőtt barackot is adunk hozzá, a tűztől elveszszük s kihűtjük. Aztán 7 dekagramm duzzasztott mandolát, ugyanannyi mazsolával együtt finom hosszúkás darabokra vágunk, s ezt az almával összevegyítjük, aztán a palacsintát megtöltjük vele, nevezetesen: minden palacsintára darab töltelékkel teszünk s késsel szétkenjük, aztán összehajtjuk, közepén átvágjuk, valamint két végét lemetszszük, levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük és zsírban szép sárgára kirántjuk s cukorral behintve feladjuk.

507. Palacsinta szilvával töltve.

Négy decziliter tejből és három tojásból vékony palacsintákat sütünk s azokat befőzött szilvával igen vékonyan megtöltjük, aztán összehajtjuk, közepén kettévágjuk, valamint egyenetlen két végét is lemetszszük; tálra kevés vajat és jó tejfelt teszünk, aztán a töltött palacsintát csillagformában a tál fenekére rakjuk, ismét tejfelt és vajat, aztán palacsintát teszünk és így tovább, míg minden rendezve van, végre még kevés tejfelt és apró vajdarabot teszünk reá, kissé felfőzzük s cukorral behintve feladjuk az asztalra.

508. Palacsinta turóval töltve.

Négy decziliter tejből és három tojásból vékony palacsintákat sütünk s azokat következő töltelékkel töltjük meg: Tizennégy deka-

gramm habosra elvert vajba két egész tojást és hat tojás-sárgát keverünk, ezen keverékbe egy kilogramm megreszelt túrót, valamint négy decziliter jó tejfelt, kevés só és annyi czukrot, hogy elég édes legyen, habarunk. Most a palacsintákat összehajtva s két végét le-metszve, vajjal bekent formába rakjuk, és a sütőben megsütjük, czukorral behintve feladjuk az asztalra.

509. Piskótás tészta.

Tizennégy dekagramm finoman megtört czukrot négy tojás-sárgával jól elhabarunk, ha már haboz, négy tojás-fehérének kemény havát és tíz dekagramm finom száraz lisztet vegyítünk közé. A tésztát vajjal bekent lábasba töltjük, s lassan kisütjük. Ha egészen kisült, barna héját vékony késsel finoman levágjuk s az egészet mint a kétszersültet, szeletekre vágjuk. A piskóta-tésztát egy nappal a használat előtt készítjük, mivel akkor jobban lehet vágni. Az ehez szükséges formának épen úgy, mint az égő puddingnál, közepén nyílással kell birnia, hogy széles, magas koszorút képezzen, azt vajjal jól bekenjük, fenekét czukorba befőzött egész meggyel vagy sommal, aztán kis háromszögekre vágott birsalma-sajttal és duzzasztott s közepén szétbontott pisztáciával csinosan kirakjuk; ekkor a vágott piskótából az egész formában erős falat rakunk, a maradék piskóta-tésztát, valamint még kevés birsalma-sajtot apró koczkákra vágjuk, apró mazsolával vegyítjük, a formát azzal egészen kirakjuk s könnyedén benyomjuk. A tálalás előtt félórával két decziliter tejfelt öt tojás-sárgával, tört czukorral és vaniliával finomra habarunk, azt fölibe öntjük, párba állítjuk. Tálalás előtt két kanál befőzött barackot ugyanannyi tört czukorral, négy tojás-sárgával jól elhabarunk, öt evőkanál fehér ó-bort öntünk hozzá, azt parázstűzre állítjuk s a habvesszővel addig verjük, míg sűrű tömeggé lesz; a tésztát ekkor kiborítjuk s a nyílást a franczia sűrített lével töltjük be, a maradékot pedig a tészta széle körül kanállal koszorú alakban rakjuk el.

510. Vanília-sűrülék.

Hét tojás-sárgából vékony habarékot készítünk, hét decziliter tejszínt felforralunk, s ebbe darab czukrot és kevés tört vaniliát adunk; ha már forr, a habarékot finoman belefőzzük, néhány perczig felforraljuk, s a habszedőkanállal kiszedjük. Ha ezen módon mindent megfőztünk, mély tálban magasra felhalmozzuk és minden sort czukorral, mandolával és finomra tört vaniliával behintünk. Felül kis, nyélczésen vágott mandolával tűzzük meg, s a sütőben szépen megbarnítjuk. Ha kisült, a tál szélére vanília-sűrüléket (crème) öntünk.

511. Angol tészta.

Huszonegy dekagramm finom apró thea-kétszersültet befőzött kajszin-baraczkkal vagy málnával töltünk meg, az egyik felét bekenjük, másik darabot reáteszünk és ha mind így meg van töltve, azt szép rendben vajjal bekent formába teszszük, hét decziliter jó tejszínt tojás-sárgával, tizennégy dekagramm cukorral és kevés vaniliával jól elhabarunk, azt fölibe öntjük, s egy órára félreteszszük, hogy a kétszersült jól teleszíjja magát, aztán háromnegyed óráig pároljuk. Tálaláskor kiborítjuk, és szélére tejsodót vagy csokoládéöntést adunk.

512. Daramorzsóka.

Négy órával a használat előtt negyedfél decziliter szép darát hét decziliter tejben áztatunk, aztán félreteszszük. Most 5 egész tojást két decziliter tejjel, és kanálnyi megszitált vaniliát cukorral elhabarva az áztatott darával elkeverünk; széles lapos lábasban tizennégy dekagramm vaját elolvasztunk, a tömeget kissé megsóva beletöltjük és szép aranysárgára pároljuk. Tizennégy dekagramm mazsolát is tehetünk bele a párolás alatt. A morzsókát tüstént kell tálalni, mivel hosszabb melegentartás által jóságából sokat veszít. A tálra pedig magasan halmozzuk fel, minden réteget jól megczukrozzván.

513. Gyümölcsös rizs.

Hét decziliter tejszínben negyedfél kilogramm kiszemelt s meleg vízben többször megmosott rizst puhára főzünk, tizennyolcz dekagramm tört cukrot, kevés sót adunk hozzá s kihűtjük. Eközben három evőkanál barack- vagy málna-marmeládot kilencz dekagramm narancson vagy citromon dörzsölt, finomra megtört és megszitált cukorral elkeverünk, aztán fél citromnak levét vegyítjük köz é, végre hat tojás-fehérének keményre vert havát keverjük el vele lassanként. Most a rizs harmadrészét vajjal bekent mély porcellán-lábasba teszszük, s azt egyformán szétkenjük, nyúlós cukorba becsinált gyümölcsökkel kirakjuk, p. o. barack-, narancs-, dinnyeszeletek, ananász- és réne claude, spanyolmeggy vagy cseresznye. Most a rizs második harmadát kenjük reá, ismét kirakjuk gyümölcsöcsel s a maradék rizsszel befedjük. Ekkor ezüstkanállal a barack- vagy málnahabból a rizs fölibe hegyet alakítunk, s az egészet a sütőben enyhe hőségnél fél óráig sütjük, mire tüstént feladjuk az asztalra. Ha ezen étel sikerül, igen szép külsejű s felséges ízű.

514. Francia vajas metélt.

Hat decziliter finom lisztet hét dekagramm vékony szeletekben bevágott vajjal deszkán a nyújtóval jól megdolgozunk, megsózzuk, azt négy tojással, kanálnyi tejfellel, kevés borral meggyúrjuk, a nem igen kemény tésztát jól kidolgozzuk s lökött metéltet készítünk belőle, ezt tejszínben kifőzzük s kihűtjük. Aztán hét dekagramm habosan elvert vajba négy egész tojást ütünk egymás után s mindegyiket jól elhabarjuk, a metéltet tíz dekagramm cukorral és vaníliával együtt hozzáadjuk, jól összekeverjük a metéltet, vajjal bekent lábasba töltjük s párba állítjuk.

515. Laska rákvajjal.

Két tojásból metélt-tésztát készítünk, azt vékonyra kinyújtjuk, fánk-kerékkel laskát vágunk belőle, sós vízben megfőzzük és leszűrjük. Aztán a laskát olvasztott rákvajba teszszük, jól elkavarjuk s ekkor rákvajjal bekent tálra teszszük. Most két decziliter tejfelbe három tojás-sárgát ütünk, négy kanál rákvajat adunk hozzá, s azt jól széthabarjuk, a laskára kockákra vágott rákfarkakat hintünk, a tejfelt reáöntjük, felül rákfarkkal egészen kirakjuk s a sütőben negyedóraig sütjük.

516. Velős tészta.

Tíz dekagramm olvasztott vajban három főzőkanál lisztet pirítunk meg, s azt négy decziliter forró tejjel, melyet lassan s folytonos kavarással közben kell közé önteni, feleresztjük s addig főzzük, míg sima péppé lesz; ekkor a tűztől elveszszük s kihűtjük. Most hat tojássárgát keverünk lassan bele, kissé megsózva, három tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, nagy lapos tepsit vagy tálat, melynek két újjnyi széles karimája van, vajjal bekenünk, a pépnek három részét beleteszszük és megsütjük. E közben egy vagy másfél borjú-agyvelőt sós vízben leforrázunk, megtisztítunk és kis szeletekre vágunk, apróra vágott vereshagymával és zöld petrezselyemmel párolunk, kevés sóval és borssal megfűszerezünk. Most lábast vajjal bekenünk, a kisült pépet a lábas nagysága szerint három egyenlő szeletre osztjuk, az első szeletet beleteszszük s az elkészített velővel megtöltjük, erre a második szeletet, ezt ismét megtöltjük, s erre a harmadik szeletet, még ezt is megtöltjük és végre a még maradt sületlen tésztával befedjük s jó félóraig párban főzzük, tálra kiborítjuk s gyorsan feladjuk az asztalra. Ha édes tésztát akarunk készíteni, akkor a sült levelek közé a velő helyett friss s

erősen megczukrozott gyümölcsöt, p. o. baraczkot teszünk s ha ki-sült, czukorral behintjük. A pépet pedig nem sózzuk meg, hanem vaniliás czukrot keverünk közé.

517. Kávés-fánk.

Hét decziliter forró tejszínbe tíz dekagramm forró pergelt kávét teszünk, azt befedjük, fél óráig állni hagyjuk, aztán megszűrjük és kihűtjük, hat kanál finom liszttel és hét tojássárgával finoman el-habarjuk s folytonos kavarás közben péppé főzzük s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen. Ha jól elfőtt, elveszszük a tűz-től s kihűtjük. Aztán a pépet vajjal bekent két nagy tortalevéltre két késfok vastagságnyra felkenjük, s egészen kihűtjük. Most a torta-leveleket néhány perczig a tűzhely vaslemezére állítjuk, hogy a vaj elolvadjon és a pépet liszttel behintett deszkára kiborítjuk, s közép-nagyságú fánkkiszúróval kiszúrjuk, elvert tojásba mártjuk, zsemle-morzsával behintjük és forró zsírban kirántjuk, czukorral sűrűn be-hintjük, s izzó lapáttal megnyomkodjuk. Ugyanezen módon lehet csokoládéval is készíteni, melyből öt táblát főzünk hét decziliter tej-színben s ha jól elfőtt, úgy bánunk el vele, mint a kávés-fánkkal.

518. Rák-kolbászka.

Sütünk közönséges tojás-lepényt s ha ezek kihültek, minden darabot több részre vágunk, úgy hogy a kolbászkák újjhosszúságúak lesznek; aztán leforrázott spárgafejből, párolt kucsmagombából, tépett csukából, csukamájából, melyet előbb kirántunk, tölteléket ké-szítünk, darab rákvajat felolvasztunk, kevés lisztet és a megvagdalt tölteléket beleteszszük, kissé pároljuk, aztán egy tojást és egy tojás-sárgát adunk hozzá, jól összekavarjuk, a tűzről hirtelen elveszszük s kihűtjük; a már szétvagdalt tojáslepény-darabokra késfok vastag-ságnyra felkenjük, összegöngyölítjük és szép rendben vajjal bekent lábasba felállítjuk. Fél órával a tálalás előtt négy tojás-sárgát és négy decziliter tejszín elhabarunk, reáöntjük s párba állítjuk.

519. Reszelt tészta édesen töltve.

Két tojásból reszelt tésztát csinálunk s azt tejben megfőzzük, ha már sűrű és jól kifőtt, elveszszük a tűzről s kihűtjük. Aztán hét dekagramm habosan elvert vajba ugyanannyi finomra tört mando-lát és hét tojás-sárgát adunk, valamint tíz dekagramm tört czukrot is, melyet citromon vagy narancson dörzsölünk el; fél óráig kavar-juk, a kihűlt reszelt tésztát és végre négy tojásfehérének kemény

havát hozzáadjuk, a keverék felét vajjal bekent lábasba öntjük s befőtt ribizlivel megtöltjük, és a keverék másik felét reáöntvén, szépen kisütjük s aztán czukorral behintve, feladjuk az asztalra.

520. Császármorzsóka.

Hét dekagramm habosra felvert vajba lassankint hat tojás-sárgát és azután kanalankint nyolcz kanál tejszínt vegyítünk ; most még hét dekagramm citromon eldörzsölt, megtört czukrot, kevés sót és hat kanál finom lisztet teszünk hozzá s végre, ha jól elhabartuk, hat tojás-fehérének kemény havát. A habarékot vajjal bekent lábasba öntjük, a sütőben aranyárgára megsütjük s két késsel összetörjük, tálon magasan felhalmozzuk, s czukorral behintve feladjuk az asztalra. Ugyanezen keverékből készíthetjük a császárhajókat is ; ezen célból a habarékot vajjal bekent lábasba teszszük, világos-sárgára megsütjük, s éles késsel ferde koczkákat vágunk belőle, felül pedig keresztmetszést teszünk, aztán forró zsírban aranyárgára kirántjuk, a bemetszést tetszésünk szerint való befőttel megtöltjük s czukorral behintve feladjuk.

521. Puffadt tejfeles haluska.

Négy decziliter tejfelt hat egész tojással finoman elhabarunk, aztán 30 dekagramm lisztet adunk bele s megsózva, haluska-tésztát készítünk belőle ; lábasban másfél liter tejet felforralunk, a haluskát evőkanállal behányjuk s abban kifőzzük ; aztán kiszedjük a szűrőkanállal úgy, hogy egészben maradjanak, s vajjal bekent finom zsemlemorzsával behintett tála rakjuk, felül ismét behintjük zsemlemorzsával, a sütőbe állítjuk és szépen megpirítjuk. Czukorral behintve is feladhatjuk.

522. Pirított tejes haluska.

Hét dekagramm habosan elvert vajba két egész tojást és három tojás-sárgát keverünk egymásután, megsózzuk s annyi lisztet adunk hozzá, a mennyi szükséges, hogy a tésztát összetartsa, de melynek keménynek nem szabad lennie. Hét decziliter tejszínt felforralunk, kevés czukrot is teszünk bele, s a haluskát evőkanállal egyformán behányjuk. Ha kifőtt, kiszedjük s mély porcellán-tálba vagy lábasba teszszük ; kis fazékba négy tojás-sárgát ütünk, a tejszínt tört czukorral és vaniliával együtt hozzáöntjük, jól elhabarjuk s a haluskára öntjük. Most beleteszszük a sütőbe, hogy a haluska megpiruljon és a tejszín jó sűrűre elfőjjön, aztán czukorral behintjük s a tállal vagy lábassal feladjuk az asztalra.

523. Tejfeles haluska rákfarkkal.

Hét dekagramm habosan elvert vajba négy tojást ütünk egymásután, 4 kanál tejfelt, sót és annyi lisztet adunk hozzá, hogy kellőleg kemény legyen. Hét decziliter tejet felforralunk, a haluskát kanállal behányjuk s kifőzzük. Aztán kiszedjük, vajjal bekent tála helyezzük, közbe-közbe rákfarkakat teszünk és tejfelt öntünk. Felül szépen kirántott rákfarkkal díszítjük.

524. Rákmorzsóka.

Negyedfél decziliter finom lisztet hét decziliter hideg tejjel, melyet lassankint öntünk hozzá, lábasban elhabarunk, megsózunk, aztán tíz dekagramm olvasztott rákvajat, nyolcz egész tojást és huszonnégy apróra vágott rákfarkat teszünk bele s jól összekavarjuk. Aztán tizenkét dekagramm rákvajat széles, lápos lábasban elolvasztunk, a tésztát beleöntjük, mérsékelt melegségű sütőbe állítjuk s vigyázunk, hogy alól oda ne égjen. Ha a tészta felül aranysárga, szétkavarjuk s aztán még addig pároljuk, míg többé a szájpadról nem ragad, erre pedig mindjárt feladjuk, mivel különben kiszáradna. Ha édesen akarjuk, a párolás- és tálaláskor megczukrozzuk.

525. Párolt reszelt tészta.

Két tojásból készült reszelt tésztát hét decziliter forró tejben megfőzünk; midőn jól elfőtt és sűrű lett, lábasba teszszük, melyben tíz dekagramm vaját elolvasztottunk, szétkavarjuk, s folytonos kaválás közt ki hagyjuk párolódni. Tálaláskor vanília-czukorral hintjük be.

526. Juhtúrós haluska.

Nagy medenczébe egy kilogramm finom lisztet teszünk, megsózva, két egész tojást és két tojássárgát ütünk bele, kevés vizet is öntünk hozzá s az egészet főzőkanállal összekavarjuk. Ha a tésztát jól kidolgoztuk, a haluskákat nyéllel ellátott deszkáról késsel forró vízbe hányjuk; ha már megfőttek s a víz felszínére feljöttek, szűrőkanállal kiveszszük, vajjal bekent lábasba teszszük, vajjal leöntjük és juhtúróval, meg friss szalonnából kisütött apró tepertővel behintjük.

527. Haluska tölesértésztával, párban.

Tíz dekagramm habosan elvert vajba egy egész tojást és négy tojás-sárgát ütünk egymásután, elhabarjuk, kissé megsózzuk

s csak annyi lisztet teszünk bele, hogy könnyű haluskatésztához hasonlít s azt sima, kerek csövű fecskendőbe töltjük; a fecskendőt pedig előbb meleg tejjel megnedvesítjük, nehogy a tészta hozzáragadjon. A tésztát ekkor forró tejbe kitoljuk, mindig egyenlő darabokat levágva; a tejbe, melyben a tölt haluska fő, darab cukrot is kell tenni. Ha kifőttek, habkanállal kiszedjük s félretesszük. Négy decziliter tejből, néhány kanál lisztből és cukorból sűrű gyermekpépet csinálunk, s azt folytonosan kavargatjuk, hogy szép sima legyen; ha az jól elfőtt, lábasfedőt teszünk vaslábra, alá jó parázst és ha a fedőnek czinezett része, melynek felül kell lennie, jól átmelegedett, hirtelen darab vajjal bekenjük, kanálnyi pépet teszünk reá, szétkenjük rajta és néhány perczig rajta hagyjuk, míg hozzálapul a fenékhez, aztán széles késsel lekenjük úgy, hogy annyi marad rajta, mint egy papírlevél; ha barnulni kezd, vajjal bekenjük és késsel négyszögletes leveleket vágunk belőle s ezeket kis fadarabra, mely felül vastagabb s alul hegyes és kisújjnyi hosszúsággal bír, feltekercsöljük úgy, hogy tölcsér alakú lesz. Így járunk el, míg annyit sütőtűnk, hogy azzal a tésztát gazdagon megtűzhetjük. A többiből oly nagy kerek lapokat készítünk, mint azon lábas, melybe bele akarjuk tenni. Ha ez megtörtént, a lábast vajjal erősen bekenjük s ennek fenekére sült tésztalapot teszünk, erre egy sor haluskát, melyet cukorral, vaniliával és kilencz dekagramm tört mandolával hajastól behintünk, aztán ismét lapot stb., míg a lábas tele lesz; végre négy decziliter jó tejszínt vagy ha a lábas nagyobb, valamivel többet, cukorral, vaniliával és öt tojásszákkal elhabarunk s reáöntjük, aztán párba állítjuk, s háromnegyed óráig ott hagyjuk, aztán kiborítjuk és a tölcsérekkel szép rendben megtűzzük. A tölcséreket baraczk- vagy ribizli-befőzöttel töltjük meg.

Ugyanezen módon lehet rizst is elkészíteni; a tölcséreket és a kerek lapokat épen úgy sütjük, a rizst jó tejben megfőzzük, tíz dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolát adunk hozzá s annyi cukrot, hogy elég édes legyen; ha a rizs puha, kihűtjük s hét dekagramm habosra felvert vajba tesszük; 14 dekagramm rizshez két egész tojást és négy tojás-sárgát keverünk, s végre négy tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Aztán a lábast vajjal bekenjük s fenekére tészta-levelet teszünk, aztán egy réteg rizst, erre befőtt baraczkot, aztán ismét tészta-levelet, rizst és így tovább, míg a lábas tele lesz; ekkor egy óráig párba állítjuk. Tálaláskor vízzel hígított baraczk-sörpre borítjuk ki, melyet a tál fenekére öntünk; aztán a tölcsérekkel tűzzük meg. Ezen tésztának igen szép külszíne s felséges íze van.

528. Ötvözött metélt.

Két tojásból finom metélt-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, széles metéltet vágunk belőle, s egy liter forró tejben megfőzzük; ha már meglehetősen elfőtt, elveszszük a tűzről, és öt dekagramm vaját elverünk vele, lapos vajjal bekent lábasba teszszük, négy decziliter négy tojás-sárgával felhabart tejszínt öntünk reá, sütőbe állítjuk és ha szép világossárga, cukorral és vaniliával jól behintve adjuk fel asztalra; ugyanezen módon bánhatunk a felvert liszt- vagy dara-haluskával is.

529. Juhtúrós burgonya.

Néhány szép, nagy lisztes burgonyát meghámozva s megmosva, sós vízben megfőzünk; ha megpuhultak, szeletekre vagdadjuk azokat, tálra teszszük s vajjal, melyben apróra vágott vereshagymát pároltunk meg, leöntjük, juhtúróval behintjük, felkavarjuk s jó melegen feladjuk az asztalra.

530. Salzburgi haluska.

Lábasba négy decziliter tejszínt és két dekagramm vaját teszünk, a tűzhöz állítjuk, ha felfőtt, annyi lisztet keverünk bele, hogy szilárd, forró tészta lesz, aztán míg a tészta meleg, hat tojás-sárgát és három tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé, s még kevés sót, negyedfél dekagramm tört cukrot és vaniliát adunk közé s jól elkeverjük. Aztán még négy decziliter tejszínt felforralunk, s abba mogyoró nagyságú haluskákat verünk; ha egy csomó megfőtt, kiveszszük, tálra teszszük, melegen tartjuk; ismét másokat teszünk bele és így tovább, míg mind megfőztük és elkészítettük. Aztán hat tojás-sárgát fazékban hideg tejszínnel jól elhabarunk, s azon tejszínt is hozzáadjuk, melyben a haluska kifőtt, végre cukrot és vaniliát. A haluskát vajjal bekent lábasba teszszük, leöntjük, fél-óraig párba állítjuk, kiborítjuk s feladjuk az asztalra.

531. Töltött laska.

Lábasban egy liter tejet felforralunk, abban három tojásból készült kurta laskát kifőzünk s azt kihűtjük. Tejfellet bekent tálba néhány darab rákvajat és rákfarkat teszünk, fél tojás nagyságú rákvajat habosra elverünk s egy tejben áztatott zsemlebelet és rákfarkat keverünk bele, a laska felét a tálra teszszük, a habarékot reáöntjük, aztán erre a maradéklaskát s ismét kevés rákvajat teszünk reá és szépen kisütjük; ha kisült, cukorral behintve adjuk fel az asztalra.

532. Metélt fánkocska.

Négy decziliter lisztből, egy tojásból és két tojás-sárgából közönséges metélt-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, széles metéltet vágunk belőle, s egy liter forró tejszínben megfőzzük, tíz dekagramm finomra tört mandulát és kevés vaniliát adunk hozzá s addig főzzük, míg a tej egészen elfőtt, aztán a vajjal bekent tepsire teszszük, újjvastagságnyira szétkenjük s kihűtjük, aztán liszttel behintett deszkára borítjuk, s apró fánkokat szakítunk belőle, levert tojásba mártjuk, liszttel s finom zsemlemorzsával behintjük, és zsírban szép sárgára kirántjuk; ha az asztalra feladjuk, cukorral és vaniliával hintjük be.

533. Dióstészta almával.

Besamelt készítünk; ugyanis tojásnagyságú elolvasztott vajba két tele kanál lisztet teszünk, azt jól elhabarjuk, hogy sima legyen s négy decziliter forró tejjel folytonos kavarás közben feleresztjük, jól elfőzzük s aztán kihűtjük. Ha kihűlt, medenczébe teszszük, négy almát meghámozva kockákra vágunk. 20 diót durván megtörünk s annyi cukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, aztán kilencz tojássárgát ütünk bele egymásután, s addig kavargatjuk, míg elég habos lesz. Végre öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, vajjal bekent formába öntjük s egy óráig pároljuk.

534. Káposztás haluska.

Olyan haluskát készítünk, a milyen a 526. sz. a. le van írva, aztán apró vágott káposztát párolunk meg vajban és ha már megpirult, kissé megsózzuk és megborsozzuk, aztán a haluskával összekeverjük s kész az étel.

535. Diák-tészta.

Tizennyolcz dekagramm lisztet 16 dekagramm vajjal jól eldörzsölünk s ezt négy decziliter forró tejben megfőzzük. Most kihűtjük s hat tojás fehérének kemény havát keverjük el vele s jól megczukrozzuk. Most valami formába öntjük, párba állítjuk, a fedőre kevés parázst teszünk s ha feltálaljuk, valami jóféle sűrített lével öntjük le.

536. Forgács-tészta. Csőrege.

Tizennégy dekagramm lisztet, hét dekagramm cukorport kanálnyi borral deszkán jól összekavarunk, kinyújtjuk s derelye-

metszővel két újjnyi vastag lapokat vágunk ki belőle, ezeket zsírban kirántjuk s megczukrozva feladjuk.

537. Rizsmorzsóka.

Huszonnyolcz dekagramm rizst kiszemelve s megmosva másfél liter tejben megfőzünk, de nem egészen puhára ; aztán 21 dekagramm habosra elvert vajba négy egész tojást s négy tojássárgát keverünk egymásután, valamint a kihűlt rizst s tíz dekagramm tört czukrot s kevés vaniliát, most már nem szabad erősen kavarni, hogy a rizsszemek egészben maradjanak. A keveréket vajjal bekent lábasba töltjük, a sütőbe tesszük és barnasárgára kisütjük, aztán lapátkával széttördeljük, s czukorral behintve, feladjuk az asztalra. A tészta közé mazsolát és aprószőlőt is hinthetünk.

538. Rizskádka írósvajas tésztában.

Tizennégy dekagramm rizst hét decziliter tejben megfőzünk, 9 dekagramm tört mandolát adunk hozzá, s aztán, ha a rizs jól megpuhult, elveszszük a tűztől s kihűtjük ; ekkor a rizst habosan elvert vajba tesszük, ehhez tíz dekagramm narancshéjon eldörzsölt czukrot, ezt is habosan elverve s a kavarás közben egy egész tojást és négy tojássárgát adunk. Aztán vajas-tésztát készítünk és azt úgy nyújtjuk ki, mintha metéltet akarnánk belőle készíteni ; hosszú, lapos kádkákat vajas tésztával szépen kibélelünk, mindegyikbe teszünk a rizskavarékból, azt tésztával befedjük s szépen megsütjük.

539. Tejfeles tolka (Dalkerln).

Négy decziliter friss tejfelből három kanállal fazékba öntünk, ebbe lassankint hat tojássárgát és hat evőkanál lisztet kavarunk, aztán czukrot adunk hozzá, s a többi tejfelt is beleöntjük ; ha ezt jól elkavartuk, hat tojás fehérének kemény havát vegyítjük bele, az ehez szükséges formában kisütjük, s finom czukorral behintve feladjuk az asztalra.

540. Sarlotte.

Tizenkét-tizenöt meghámozott almát kisújjvastagságú szeletekre vágunk ; ezen mennyiségre 4—5 kanál barackszörpöt, tíz dekagramm czukrot, s kávé csészényi vizet teszünk lábasba, ezt parázstűzre állítjuk, s gyakoribb felrázás közben addig pároljuk, míg az alma megpuhul a nélkül, hogy széthullana és a barackszörp az almával jól összevegyült ; aztán vajjal jól bekent lábast késfok vas-

tagságú zsemleszeletekkel kirakunk, erre egy sor almát, ismét egy sor zsemleszeletet teszünk, melyet olvasztott vajjal leöntünk s így tovább, míg a lábas megtelik; felül zsemlével befedjük, vajjal leöntjük s a sütőbe állítjuk, a külső sor zsemlének szép aranyárgának és ropogósnak kell lennie, aztán kiborítjuk és cukorral behintjük.

541. Hasábos tészta.

Hosszúkás darabokra vágott porhanyós kiflit tejszínnel megnedvesítünk, aztán vajjal bekent porcellán-lábast apróra vágott mandolával, mazsolával, aprószőlővel, tört cukorral s vaniliával behintünk; erre egy sor áztatott kiflit teszünk, melyet a fentebbivel hasonló módon behintünk. Ezen módon folytatjuk, míg a lábas megtelik. Ekkor két decziliter jó tejszínt három tojás-székkal, cukorral és vaniliával elhabarunk, ezt hasábos tésztára öntjük, melyet aztán a sütőben megsütünk.

542. Kerek, lapos kis szűrővel kiszaggatott galuska (körzetnek való).

Egy félliter lisztet egy liter morzsolt turóval összevegyítünk, 4 tojással, pár kanál jó tejfellel, kevés sóval puha tésztává gyúrjuk; gyorsan kell vele bánni, hogy a turó darabosan maradjon a tészta közt, belisztezett deszkán jól meglisztezve felül is, fél újjnyi vastagra kinyújtjuk s kis szűrővel (mint egy forintos) kiszaggatjuk, forró, sós vízbe kifőzzük s szép pirosra süttött forró vajjal leöntjük, s a vaj piros morzsájával behintjük, magában is jó, de körzetnek is pecsenyék, pörkölték mellé.

543. Kirakott hasábos tészta.

Vékony szeletekre vágott kalácsot tejszínnel leöntve addig hagyunk állani, míg a szeletek jól teleszívták magukat; aztán dinnyeformát vajjal bekenünk, s az egyik hasábot aprószőlővel jó sűrűn behintjük, a másikat duzzasztott és szétválasztott mandolával rakjuk ki, a harmadikat mazsolával, a negyediket pisztáciaival, ismét aprószőlővel és így tovább, míg az egész formát hasábonként kiraktuk; ekkor egy sor áztatott kalácsot teszünk, melyet duzzasztott és finomra tört mandolával, cukorral és vaniliával sűrűn behintünk, és így tovább, míg a forma megtelik; végre három decziliter tejszínt tíz dekagramm cukorral, kevés vaniliával és öt tojássárgával jól elhabarunk, ezt reáöntjük s párba állítjuk, melyben, ha folytonosan fő, fél óra alatt kipárolódik, aztán vigyázva kiborítjuk, s vagy szárazon, vagy tejsodóval aláöntve adjuk fel az asztalra.

544. Olasz polenta.

Serpenyőben két liter sósvizet forralunk s ebbe polenta- vagyis kukoriczalisztből annyit főzünk bele, hogy jó sűrű tésza legyen; ezen tésztát kanállal a lehető legfinomabbra eldolgozzuk, aztán deszkára kiteszszük s kerek labdaformát csinálunk belőle, asztalkendőbe teszszük, egy óráig kelni hagyjuk. Ekkor erős czérnával késfok vastagságú szeleteket vágunk le, vajjal bekent, reszelt parmezán-sajttal behintett lábasba egy sor polentát teszünk, ezt ismét behintjük parmezán-sajttal, erre ismét egy sor polentát s így tovább, míg mindent beraktunk s az utolsó sort sajttal behintettük. Ekkor erős hőmérsék-nél egy óra hosszáig sütjük. Tálaláskor zsírját leszűrjük s késsel szépen elválasztva, ha netalán odasült, kiborítjuk s feltálaljuk. A polentának világosbarna színe s ropogós héja legyen.

545. Burgonya-polenta.

Előbb sódaros burgonya-puddingot készítünk. Ha ez kihűlt, az előbb leírt módon szeleteket vágunk belőle s a polentát vajjal és reszelt sajttal berakjuk, s ugyanazon módon megsütjük.

546. Stoffad.

Fél kilogramm vesepecsenyét a hártvás résztől megtisztítva és tisztán megmosva kis darabokra vágunk, mintha gulyásnak való hús volna; aztán lábasba vagy serpenyőbe néhány szelet szalonnát teszünk, s ebbe a húst apróra vágott vereshagymával együtt beleteszszük és többszöri felkavarás közben befedve puhára pároljuk; ha már szép barna és puha, kis kanálnyi lisztet hintünk reá, és még addig pároljuk, míg jól megbarnul, aztán szedőkanálnyi jó lével feleresztjük és sűrű mártássá elfőzzük, egy babérlevelet és egy csomó kakukfűvet teszünk bele, s még egy ideig pároljuk. Eközben finom lisztből és három tojás-sárgából metélt-tésztát készítünk, s ha ezt jól kidolgoztuk, apró darabokat vágunk belőle s tenyerünkkel arasz-hosszúságnyira laskává kinyújtjuk, sós vízben megfőzzük, s ha leszűrtük, hideg vizet öntünk reá, ismét leszűrjük, a babérlevelet és kakukfűvet a húsból kiveszszük, a metéltet beleteszszük, még néhányszor felfőzzük s tüstént feltálaljuk.

547. Sódaros tészta.

Palacsintát sütünk, s az öt legszebbet és legnagyobbat kiválasztjuk, s ezzel vajjal bekent formát kibélelünk; a többi palacsintát nagy

koczkákra vágjuk, 28 dekagramm sovány sódart apróra vágunk, az elvagdalt palacsintával s két decziliter jó tejfellel összehabarjuk, a kibélelt formába beleöntjük, palacsintával befedjük s ropogósra ki-sütjük.

548. Sódaros tészta más módon.

Tojás-sárgából metélt tésztát készítünk s azt lehetőleg leg-finomabbra kinyújtjuk, kissé megszáritjuk, s nagy leveleket vágunk belőle, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, hideg vízben kiszívátjuk, aztán a tésztaleveleket tojás nagyságú olvasztott vajba teszszük, valamint 28 dekagramm sovány, apróra vágott sódart és két decziliter friss tejfelt; lábast vagy formát porhanyós tésztával kibélelünk (ezt oly finomra kell kinyújtani, mint a metélt-tésztát), a sódaros tésztát beletöltjük, a tésztával befedjük és gyorsan megsütjük.

549. Olasz rizs.

Fél kilogramm szép fehér rizst megmosva addig főzünk, míg a szemek megpuhulnak és szétnyomhatók; aztán a nyálkás vizet leszűrjük róla s még néhányszor hideg vizet öntünk reá, míg a víz tiszta marad, s ekkor jól leszűrjük. Tálalás előtt a rizst 14 dekagramm vajjal lábasba teszszük s megsózva, megborsozva parázsra állítjuk; ha elég forró, 28 dekagramm parmezán-sajtot vegyítünk közé, kissé pároljuk, s ha a sajt már fonódik, kitálaljuk, még kevés forró vajat öntünk reá s aztán feladjuk az asztalra.

550. Olasz makaróni.

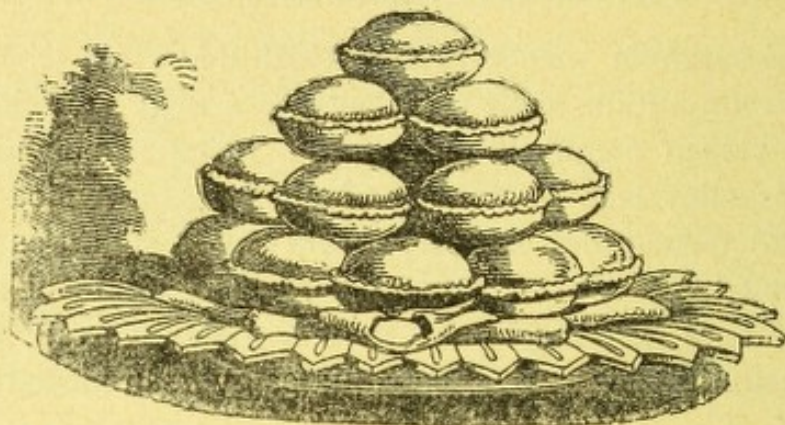
A makaróni metélt-tésztából, üres, vékony cső alakjában van készítve. Nápolyi használata a következő módon legjobb: sós vízben addig főzzük, míg megpuhul s aztán hideg vízben kihűtjük, jól leszűrjük, lábasba teszszük; fél kilogramm makarónira fél annyi vajat s negyedrészes parmezánsajtot veszünk, különben úgy bánunk el vele, mint a rizsszel.

551. Makaróni sajttal és hússal.

Huszonnyolcz dekagramm makarónit főzünk s hat darab maradék boeuf á la Mode és kevés mártást a makarónit sajttal és az apró hosszúkás darabokra vágott hússal, vajjal bekent tálra rakjuk, vajjal leöntjük s ha mind beraktuk, a boeuf á la Mode mártását öntjük reá s még egyszer sajttal behintvén, felfőzzük s feladjuk az asztalra.

TIZENEGYEDIK OSZTÁLY.

Zsírban kisütött tésztákról.



552. Tolófánk.

Négy decziliter forró tejet ugyanannyi finom liszttel összefőzünk és ezt darab vajjal folytonos kavarás közt sűrű sima péppé hagyjuk lenni; ha kihűlt, egymásután tíz tojás-sárgát keverünk bele, sőt, kanálnyi tört cukrot és végre hat tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel.

553. Dorongfánk.

Huszonnyolcz dekagramm lisztből, egy decziliter langymeleg tejszínből, negyedfél dekagramm tejszínbe áztatott sajtó-élesztővel, hét dekagramm olvasztott vajjal, két egész tojás- és két tojás-sárgából, megsózva, tésztát csinálunk, azt jól elverjük és kelni hagyjuk. Ha kissé megkelt, liszttel behintett deszkára tesszük, kisújjvastagságyira kinyújtjuk, két újjnyi széles szalagokat készítünk belőle, a dorongot jó marhazsírral bekenjük, megmelegítjük, a szalagokat reátekerjük, kezünkkel könnyedén reányomjuk, hogy le ne essék, sütés közben vajjal bekenjük, és szép lassan sárgára megsütjük; ha már félig megsült, apróra vagdalt mandolával behintjük, aztán egészen megsütjük, a dorongról leveszszük, cukorral behintjük s a többit is ezen módon sütjük meg.

554. Apró dorongfánk.

Fél kilogramm finom lisztbe három dekagramm friss vajat szeldelünk, kissé megsózzuk és a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán 28 dekagramm finomra megtört mandolát, tört fahéjat, egy citrom

apróra vágott héját s 14 dekagramm tört cukrot vegyítünk jól össze a liszttel; aztán egész tojást és négy tojás-sárgát veszünk hozzá, a tésztát széles késsel összeccsináljuk, késfok vastagságyira kinyújtjuk, oly hosszúra és szélesre vágjuk, a milyen a pléh, kis fazékba a zsírt készítsük el, a tésztát a pléhre czérnával felkötjük és szép sárgára kisütjük.

555. Farsangi fánk.

Miután ezen fánkot leginkább csak farsangban készítik és az általában csak meleg kemenczénél kelhet meg, úgy különösen szükséges a lisztet egy nappal a használat előtt fűtött kemencze közelébe állítani, hogy száraz és meleg legyen. Medenczébe 42 dekagramm szitált lisztet teszünk, azt megszózzuk, evőkanálnyi tört cukrot adunk hozzá; aztán veszünk két decziliter langymeleg tejszínt, öt tojássárgát, hét dekagramm olvasztott vaját és harmadfél dekagramm szinte puhított friss sajtóélesztőt, mindezt jól összehabarjuk; a lisztből annyit veszünk el, a mennyi a fánkok kidolgozására elég. Mivel nem minden liszt egyforma, jobb abból többet kivenni, nehogy a tészta igen kemény legyen; későbbben még mindig adhatunk hozzá lisztet, ha szükséges. Ekkor a fentebbi tömeget szitán át medenczébe szűrjük s a liszttel addig keverjük, míg a tészta elválik a kanáltól s még egy ideig jól elverjük. Megjegyzendő, hogy a tésztának nem szabad keménynek lennie, habár nehezen verhető is el. Aztán a tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, s három késfok vastagságyira kinyújtjuk, s a lisztbe mártott fánkszűrővel kiszaggatjuk a fánkokat, azokat liszttel behintett deszkára teszszük, könnyű asztalkendővel befedjük, nehogy a tészta megszáradjon, azután meleg kemencze mellett jól megkelni hagyjuk, még egyszer oly magasra kell megkelniök. Különösen arra kell ügyelni, hogy a tészta ne legyen kemény, mert akkor a fánkok nehezek és sokbélűek lesznek. Megjegyzendő még, hogy a zsírnak nem szabad igen forrónak lennie és hogy a lábast, mihelyt a fánkokat beletettük, be kell fedni mindaddig, míg a fánk egyik oldala barnasárga nem lesz. Ha mindkét oldalon egyformán megsült, kiveszszük s itatós papírra szűrő fölibe rakjuk, hogy a zsír egészen lefolyjék róla, meleg helyre állítjuk s finom vaniliás cukorral behintve adjuk fel asztalra. Ezen fánkoknak magasaknak kell lenniök és kell, hogy szép széles pántlikájuk legyen. Csészében meleg befőttet adhatunk hozzá. Különben tetszésünk szerint meg is tölthetjük e fánkokat, csak hogy akkor a tésztát vékonyra kell kinyújtani; a kiszűrővel gyengén kiszaggatjuk a fánkokat, mindenik közepébe kevés befőttet teszünk, erre másik levelet teszünk s

ezen két levelet valamivel kisebb kiszúróval egyszerre szaggatjuk ki. Különben úgy bánunk el velök, mint közönségesen.

556. Farsangi fánk más módon.

Kilencz dekagramm habosra elvert vajba hat tojásszéket keverünk egymásután, kevés sót, evőkanálnyi tört czukrot, két decziliter langymeleg tejszínt, melyben harmadfél dekagramm friss sajtóélesztőt olvasztottunk fel, adunk hozzá, aztán annyi lisztet, hogy könnyű tészta lesz belőle ; ezt addig kavargatjuk, míg a kanáltól elválk, aztán még kissé verjük s meleg helyen kelni hagyjuk ; ha megkel, liszttel behintett deszkára teszszük, kisújjvastagságnyra kinyújtjuk s fánkot szakítunk belőle s ha ez ismét megkelt, zsírban kisütjük.

557. Tejfeles farsangi fánk.

Négy decziliter jó édes megmelegített tejfelbe tíz tojás-sárgát, negyedfél dekagramm friss tejszínben felolvasztott sajtóélesztőt, kanálnyi tört czukrot adunk s mindezt jól összehabargatjuk. Aztán egy liter száraz finom lisztet medenczébe teszünk, azt megsózzuk, a fentebbi keveréket reászűrjük, a tésztát elverjük, liszttel behintett deszkára teszszük, külön ugyanazon módon bánunk el vele, mint az 555. sz. alattival.

558. Égő tészta.

Négy decziliter forró tejbe ugyanannyi finom lisztet főzünk be folytonos kavargatás közben, nehogy darabos legyen, kissé megsózzuk, simára elhabargatjuk s ha a tészta a kanáltól elválk, félreállítjuk s kisütjük. Ha a tészta kihűlt, tiszta mozsárban hat egész tojással finomra megtörjük, aztán fecskendőből forró zsírba nyomjuk ki, és szép világosbarnára sütjük.

559. Fánk tejkocsonyával.

Hat főzőkanálnyi finom lisztet hét decziliter tejszínnel, nyolcz tojás-sárgával, 14 dekagramm tört czukorral és vaniliával finoman elhabargatunk, s azt folytonos habargatás közt sima péppé főzzük, kissé kihűtjük, aztán vajjal bekent tortalevéltre vízbe mártott széles késsel simán, kisújjvastagságban felkenjük s kihűtjük. Aztán a tortalevelet kissé megmelegítjük, s a tejkocsonyát liszttel behintett deszkára vigyázva borítjuk s forintos nagyságú kiszúróval kiszaggatjuk, finom kiflimorzsával sűrűn behintjük, aztán széles késsel átfordítva, a másik oldalon is bekenjük, tojással és morzsával behintjük ; külön-

ben megjegyzendő, hogy ezen fánkokat kézzel megérinteni nem szabad, miután igen gyengék és az érintés által a morzsa belenyomódna a tejkocsonyába, mi által jóságban és külszínben veszítenének. Ha mind így bebundáztuk, forró zsírban szép sárgára kisütjük, a zsírt róla leszűrjük, s vaniliás cukorral behintve adjuk fel az asztalra.

560. Fánk mandola-tejből.

Huszonegy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörve, azt leveses-tálba teszszük, öt decziliter vizet öntünk reá, s gyakori felkavarás közt egy óráig állni hagyjuk, aztán asztalkendőben kifacsarjuk, a kifacsart mandolát ismét megtörjük, s a mandolatejet reáöntjük, jól elkavarjuk s aztán ismét másodszorra átszűrjük, hogy a mandolatej jó erős lesz, s annyi cukrot vegyítünk közé, hogy íze feltűnőleg édes legyen. Ekkor lábasban három főzőkanálnyi finom lisztet a mandolatejjel lassanként finoman elhabarunk, s ezt folytonos kavarás közt finom péppé főzzük; ha az jól kifőtt és szép sima vajjal bekent pléhre újjnyi vastagságban felkenjük, kihűtjük, s liszttel behintett deszkára óvatosan kiborítjuk, és lisztbe mártott kiszűrővel félholdformában kiszaggatjuk, ezeket levert tojással bekenjük s finom zsemlemorzsával behintjük, zsírban szép sárgára kisütjük és szitált cukorral behintjük. Ha ezen ételt csinosabban akarjuk feltálalni, a következő fánkokat vegyítjük bele: hat főzőkanálnyi finom lisztet lábasban négy decziliter tejjel, melyet folytonos kavarás közben csak lassankint öntünk hozzá, négy tálba reszelt csokoládéval és tíz dekagramm cukorral parázstűzre állítunk, ezt addig kavарjuk, míg sűrű sima pép lesz belőle s ezután kihűtjük. Most a pépet vajjal bekent nagy tortalevéltre melegen, vízbe mártott késsel egyformán felkenjük, egészen kihűtjük, a levelet egy perczig melegítjük, aztán liszttel behintett deszkára vigyázva kiborítjuk s félholdakat szaggatunk ki belőle és ezt tojással bekenvén, félig liszttel, félig zsemlemorzsával behintjük s forró zsírban kisütjük s finomra reszelt csokoládéval sűrűn behintjük, a fehér mandolatej-fánkokkal felváltva rakjuk a tálra s feladjuk az asztalra.

561. Rózsafánk.

Két egész tojást és két tojás-sárgát, két kanál tört cukrot, két kanál tejfelt, kevés sót fazékba teszünk, mindezt jól elkavarjuk; aztán deszkán finom lisztből könnyű tésztát készítünk, s ezt vékony levélre kinyújtjuk, de ennek óvatosan kell történnie, nehogy a tészta kilyukadjon; aztán kétszeresen összehajtjuk, s rózsafarmával vagy

annak hiányában közép nagyságú fánk-kiszúróval kiszaggatjuk, s öt ilyen levelet teszünk egymásra, melyek aztán a fánkot képezik; minden levél közepét bekenjük tojás fehérével s ott közepén újjal összenyomjuk; ha a leveleket kiszaggattuk, mindenik szélébe öt bevágást teszünk, hogy a rózsának levelei legyenek, aztán kendővel befedjük, hogy meg ne száradjanak. Zsírban szép sárgára kisütjük s a sütés közben többször megfordítjuk, hogy egyenlő szint nyerjen, aztán óvatosan kivesszük, s itatóspapírral befedett szitára teszszük. Ha ezen módon mind kisült, minden fánk közepébe egy egész befőzött meggyet vagy ribizlit teszünk, finomra tört cukorral behintjük s csinosan tálra rakjuk.

562. Rózsafánk más módon.

Hét decziliter lisztbe hét dekagramm vaját beszelde-lünk s a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán hat kanál tört cukrot, tizenkét tojás-sárgát, három kanál tejfelt és kevés só adunk hozzá és széles késsel téstávé készítjük s jól megdolgozzuk, különben úgy bánunk el vele, mint az előbbi fánkkal.

563. Strassburgi fánk.

Huszonnyolcz dekagramm jó kemény vaját, nyolcz tojás-sárgát, öt dekagramm tejszínbe áztatott és elhabart sajttö-élesztőt, kávéscsésze tejszint, hét dekagramm citromhéjon eldörzsölt, finomra tört cukrot és só teszünk medenczébe, s ezt főzőkanállal addig verjük, míg a tömeg jól összevegyült, s péphez hasonlít. Megjegyzendő, hogy ezen tésztát nem szabad keverni, hanem csak verni a kanállal, míg jól összevegyül. Ha ez megtörtént, annyi lisztet teszünk bele, hogy a tészta kalácstészta-hoz hasonlít, a lisztet így kell beleverni és nem belekavarni; ha a tésztát finoman eldolgoztuk, kissé kelni hagyjuk. Végre liszttel behintett deszkára teszszük, tojás nagyságú darabokat vágunk belőle, melyeket kerek czipócskákká formálunk, vajjal bekent papírra teszünk, s duzzasztott, durvára vagdalt mandolával, cukorral és vaniliával behintünk, senyhe hősnél megsütünk. Ezen tésztából kétszersültet is lehet készíteni, mely sokkal jobb a pozsonyinál.

564. Töltött fahéjas fánk.

Huszonnyolcz dekagramm vaját 42 dekagramm liszttel és 14 dekagramm tört cukorral deszkán a nyújtófával jól összedolgozunk, három tojás-sárgát és annyi édes tejfelt adunk hozzá, hogy a tészta

kellő szilárdságot kap; ezt széles késsel, de nem kézzel, finoman megdolgozzuk, összehajtjuk, s mint a vajas-tésztát háromszor kinyújtjuk. A harmadik kinyújtásnál a tésztának felét kissé vastagabbra nyújtjuk ki mint a metélt-tésztát, s befőtt baraczkkal bekenjük; a tészta másik felét épen úgy nyújtjuk ki és erre reáteszszük, aztán négy újjnyi széles négyszögletű levelet vágunk ki, s ezeket a fahéj-fánk-csőre madzaggal felkötjük, zsírban kisütjük, cukorral és fahéjjal sűrűn behintjük. Megjegyzendő, hogy a leveleket nem szabad egészen a szélekig befőttel megtölteni, nehogy a sütés közben kifolyják belőle; azért jobb, ha előbb kivágjuk a leveleket s aztán mindeniket külön töltjük meg, külső részét tojás-fehérével kenjük be, a másik levelet reáteszszük és szélén kissé összenyomjuk.

565. Karlsbadi perecz.

Másfél kilogramm lisztből, öt decziliter hideg tejszínből, hét dekagramm sajtóélesztővel s evőkanálnyi tört cukorral, ez utóbbi hármát jól elvegyítvén, jó kemény kalácstésztát készítünk; a tésztát megsózzuk, és ha már addig gyúrtuk, hogy elválik a kéztől, 35 dekagramm vaját keverünk bele darabokban. Ha a vaj már mind benne van s a tésztát jól meggyúrtuk, kis pereczeket készítünk belőle; ezeket meleg helyre állítjuk s kelni hagyjuk, aztán olvasztott vajjal bekenjük. A kihűtött kemenczében megsütjük. Ezen pereczek igen jók theához és kávéhoz.

566. Tekercsek mandolatésztával.

Vajastésztát készítünk; előbb tíz dekagramm duzzasztott mandolát finom tésztává törünk, ugyanannyi cukrot citromon vagy narancson eldörzsölünk, azt megtörjük és negyedfél dekagramm friss vajjal, négy tojássárgával és a mandolával ismét addig törjük, míg tésztává lesz. Ekkor a tésztát vékony késfoknyira kinyújtjuk, újjhosszúságú négyszögletes darabokat vágunk belőle meleg késsel, szélén tojásfehérével bekenjük, aztán késsel mandola-tésztát kenünk reá, de nem egészen a széleig, összehajtjuk, két végét késháttal kissé benyomjuk és zsírban kisütjük; a zsírnak nem szabad igen forrónak lennie, hogy a tekercsek lassan szép sárgás-barnára süljenek; ezt aztán vaniliás cukorral behintjük és asztalkendővel beterített tátra csinosan felrakjuk.

567. Rostély-tészta.

Hét decziliter finom lisztet megsózva, 28 dekagramm disznó-zsírral elkeverünk, huszonegy dekagramm szitált cukrot, egy cit-

romnak apróra vágott héját, kevés kanálnyi fahéjat és tört szegfűborsot adunk hozzá, mindezt a nyújtófával jól összekavarjuk, aztán az egésznek közepébe gödröt csinálunk, nagy tojást ütünk bele és nagy késsel finom tésztát csinálunk belőle, melyet kisújjvastagságnyira kinyújtunk és négy pléhlemezsre teszünk, vékony tésztapecsétakkal rostélyt csinálunk reá, felvert tojással bekenjük, aztán szép világosbarnára megsütjük. Ha a sütőből kivettük, egyenlő négyszögletes darabokra vágjuk s csinosan tálra rakjuk.

568. Töltött czukorsüvegecskék rizsből.

Tizenkét dekagramm rizst hét decziliter tejszínben puhára főzünk, hét dekagramm finomra tört mandolát adunk hozzá és annyi czukrot, hogy elég édes legyen. Ha már a rizs puha, kissé kihűtjük s kanalankint liszttel behintett deszkára tesszük, s késsel háromszögletű darabokra szétnyomjuk, befőzött baraczkkal megtöltjük, szélén tojásfehérével bekenjük, s kis czukorsüveg alakjában összegöngyölítjük, végre levert tojásba, aztán finom zsemlemorzsába mártjuk és zsírban kisütjük; a mint a zsírból kiveszszük, reszelt csokoládéba vagy czukorba mártjuk s a tálon magasan felhalmozzuk.

569. Hógúla.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet kissé megsózva kis kanál tört czukorral jól elvegyítünk; 14 dekagramm vaját szeldelünk a lisztbe s azt a nyújtófával jól eldolgozzuk; aztán két tojássárgát és annyi édes tejszínt veszünk, a mennyi a nedvesítéshez szükséges, a tésztát széles késsel összeccsináljuk, kinyújtjuk és háromszor összehajtjuk, mint a vajastésztát; aztán több kis részre osztjuk s kerek leveleket nyújtunk ki belőle, melyeket is a fánkuszúróval bevágunk, s mint a közönséges hógúla-tésztát kisütjük és czukorral behintve az asztalra feladjuk. Ha tésztának akarjuk használni, tálra magasan felhalmozzuk s finomra vágott mandolával behintjük, mire hét dekagramm mandola elegendő. Aztán négy decziliter tejszínt öt tojássárgával, czukorral és vaniliával jól elhabarunk s reáöntjük, a sütőbe állítjuk, s félóra mulva feladjuk.

TIZENKETTEDIK OSZTÁLY.

Az élesztős tésztákról.

570. Finom élesztős tészta.

Fél kilogramm lisztbe 28 dekagramm vaját szeldelünk, megsózva finoman eldolgozzuk, evőkanálnyi tört czukrot, nyolcz tojássárgát,

három kanál tejfelt, negyedfél dekagramm vajat, három decziliter tejfelben felolvasztott sajtóélesztőt adunk hozzá, a tésztát széles késsel megkészítjük, s aztán kiflit vagy más valamit csinálunk belőle.

571. Habart élesztős tészta.

Huszonnyolcz dekagramm vajat habosan elverünk, két decziliter friss tejfelt öt tojás-sárgával, és negyedfél dekagramm tejfelben felolvasztott sajtóélesztővel jól összehabarunk, szitán átszűrünk és ezt lassan, csak kanalankint vegyítjük a habart vaj közé; sohasem szabad egy kanálnyinál többet beletenni és csak akkor, ha ezt már jól elhabartuk a másikat, kevés sót és tört czukrot is adunk hozzá. Ha már az egész tömeg benne van, fél kilogramm lisztet teszünk bele, jól elhabarjuk és rudas tésztát készítünk belőle, azaz: a nagy újjvastagságra kinyújtott tésztát vajjal bekent tortalevéltre teszszük, ezt befőtt meggyel vagy ribizlivel kirakjuk s azt a többi tésztából készített rúdakkal rakjuk ki, a levél körül abroncsot csinálunk s tartós melegnél kisütjük. Mielőtt a kemenczébe kerülne, meg kell kelnie, mint minden élesztős tésztának, aztán tojás-fehérével bekenjük, s durván megtört czukorral és mandolával sűrűn behintjük.

572. Vert élesztős tészta.

Huszonnyolcz dekagramm finom lisztet két részre osztunk, a nagyobb részből két decziliter tejszínnel, öt tojássárgával és egy dekagramm felolvasztott sajtó-élesztővel, kanálnyi czukorral és kevés sóval deszkán tésztát készítünk, melynek a rétes-tésztánál keményebbnek kell lennie; ezt kézzel addig gyúrjuk, míg a kéztől elválk, aztán czipót csinálunk belőle s azt kendővel befedve, félreteszszük. A liszt másik felét megsózzuk, 28 dekagramm kemény vajat teszünk a közepébe, ezt a liszttel jól befedjük s a nyújtófával addig sikáljuk, míg a liszt a vajjal egészen elvegyült, a vajat azonban nem szabad érinteni, hanem mindig széles késsel kell elválasztani és hosszúkás szalaggá kinyújtani. Ha ez megtörtént, a tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, két késfok vastagságnyira kinyújtjuk, a vajat közepére teszszük, s a tésztát négy oldalról reá-hajtjuk s mint a vajastésztát négyszer nyújtjuk ki és hajtjuk össze. Megjegyzendő, hogy ezen tésztát nem szabad pihentetni, hanem gyorsan egymásután kell kinyújtani. Ezen tészta különösen kondérpástétomhoz s élesztős tortához jó, kiváltképpen pedig kiflihez, mihez késfok vastagságnyira kinyújtjuk, nagy kiszúróval kerek leveleket szakítunk ki belőle, s ezeknek szélét tojás-fehérével bekenjük,

befőzött baraczkkal, ribizlivel vagy mákkal megtöltjük, összehajtjuk s kifliket formálunk belőle, ezeket pléhre teszszük s kissé kelni hagyjuk. Eközben duzzasztott mandolát szárítunk és vagdalunk meg apróra, s azt ugyanannyi tört czukorral vegyítjük; a kiflit, ha megkelt, tojás-sárgával megkenjük, a mandolás czukorral sűrűn behintjük és ha megsült, ismét czukorral behintve adjuk fel az asztalra.

573. Hideg élesztős tészta.

Kávés csészényi tojás-sárgából, ugyanannyi olvasztott vajból és ugyanannyi langymeleg tejszínből, negyedfél dekagramm tejszínben olvasztott sajtóélesztővel és kevés sóval, annyi lisztből, mely előbb medenczében meleg helyen állt, a mennyit a fentebbi tömeggel meg lehet nedvesíteni, a rétes-tésztánál kissé keményebb tésztát készítünk; ezt addig verjük, míg finom és síma lesz, aztán vajjal bekent asztalkendőbe teszszük, könnyedén összekötjük, hideg vízbe teszszük s abban addig hagyjuk, míg a tészta a víz felszínére úszik; aztán kivesszük, s lisztel jól behintett deszkán újjvastagságnyira kinyújtjuk; ekkor befőttel töltött kiflit vagy más valamit csinálunk belőle, tojás-fehérével bekenjük, czukros mandolával behintjük és megsütjük.

574. Ánizsczipó.

Huszonnyolcz dekagramm habosra elvert vajba egymásután tíz tojás-sárgát vegyítünk, negyedfél dekagramm meleg tejszínben felolvasztott élesztőt, s két decziliter langymeleg tejszín adunk hozzá, kissé megsózzuk, két kanál tört czukrot s annyi lisztet teszünk bele, hogy a tészta oly sűrű legyen, mint a felvert haluskáé; aztán addig kavarjuk, míg a kanáltól elválk, meleg helyre állítjuk, meghagyjuk kelni. Ekkor zsírral megkent pléhre kis czipókat teszünk belőle, ezeket tojás-fehérével bekenjük, s durván összetört ánizsszal és czukorral behintjük, czukorral és apróra vágott mandolával is behinthetjük, aztán pedig kisütjük.

575. Cseh tolka.

Hét dekagramm vajat habosra elkeverünk, aztán négy decziliter, négy tojás-sárgával jól elhabart tejszín, két dekagramm friss sajtó-élesztőt, négy dekagramm czukrot és kevés sót adunk hozzá, s végre annyi lisztet, hogy könnyű tészta legyen belőle, és négy tojás-fehérének kemény havát. A tésztának körülbelül még egyszer oly sűrűnek kell lennie, mint a morzsóka-tésztának. Meleg helyre állítjuk, s addig hagyjuk kelni, míg még egyszer annyi lett, aztán az

erre való tepsiben megsütjük, befőttet teszünk reá, czukorral behintjük, s melegen adjuk fel az asztalra.

576. Cseh tolka burgonyából.

Hat nagy lisztes burgonyát megfőzve és meghámozva megreszelünk, aztán egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk tojásnagyságú habosra elvert vajba jól elhabarva, a burgonyát és kevés sót hozzáadjuk, és még jó ideig keverjük. Ha a tészta igen kemény volna, még egy tojást lehet hozzáverni, mert a fentebbinél ennek sem szabad keményebbnek lennie; úgy sütjük meg mint az előbbit, s párolt marhahús, vagy becsinált beszegésére használjuk.

577. Közönséges gőzmetélt bajor módra.

Medenczébe fél kilogramm melegített lisztet teszünk, s langymeleg tejből, és negyedfél dekagramm olvasztott élesztőből kevés párt készítünk, s azt egy ideig állani hagyjuk, míg jól megkelt; aztán tojásnagyságú darab elolvasztott vajat s annyi tejet veszünk, mennyi a tészta nedvesítéséhez szükséges; egy tojást és két tojás-sárgát ütünk bele s a tésztát elkészítjük, melynek oly keménynek kell lennie, mint a kenyér-tésztának, jól elverjük, kissé megsózzuk, s befedve meleg helyre teszszük; ha már itt fél annyira megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük, két késfokvastagságyira kinyújtjuk, kis kiszúróval kiszaggatjuk s befedve ismét meghagyjuk kelni. Aztán lapos lábasba két új magasságyira tejszínt öntünk, kevés vajat is teszünk bele, ezt felfőzzük, a metéltet beleteszszük, a vasfedő alá, melynek jól kell reáillenie, tiszta papírt teszünk, felül parázst s jó negyedóraig sütjük.

578. Gőzmetélt.

Negyvenkét dekagramm lisztet melegítünk meg medenczében, azt megsózzuk s kanálnyi tört czukrot teszünk hozzá; aztán két decziliter langymeleg tejszínt, öt tojás-sárgát, hét dekagramm olvasztott vajat, harmadfél dekagramm sajtó-élesztőt jól összehabarunk. A lisztből annyit vehetünk ki, a mennyi a tészta készítéséhez szükséges, aztán az egész keveréket szitán átszűrjük a lisztre s addig kavargatjuk, míg a tészta elválk a kanáltól, aztán még kissé elkeverjük, csak hogy nem szabad igen keménynek lennie, habár nehezen kidolgozható; most liszttel jól behintett deszkára teszszük, és két késfokvastagságyira kinyújtjuk, a gőzmetéltet közepszerű fánk-kiszúróval kiszaggatjuk s kelni hagyjuk. Aztán lapos, széles lábasba tojás-

nagyságú vajat teszünk, czukrot is ugyanannyit és két újjmagaságú tejet, ezt felfőzzük, s a metéltet, ha jól megkelt beleteszszük; erre tiszta papírt s ismét erre jól ráillő vasfedőt; most a metéltet fél-negyed óráig sütjük. Ez alatt következő öntést készítünk hozzá: csuporban öt tojás-sárgát, tíz dekagramm tört czukrot, kevés vaniliát s négy decziliter forralt tejszínt habarunk össze, ezt parázstűzre állítjuk, folytonosan habarjuk, hogy össze ne menjen, mindaddig, míg sűrűdni kezd. Aztán csészébe öntjük, a gőzmetéltet tálra rakjuk, megczukrozzuk, s az öntéssel együtt feladjuk az asztalra.

579. Aranyhaluska.

Olyan tésztát készítünk, mint az 578. sz. a. gőzmetélthez, ezt két késfok vastagságnyra kinyújtjuk, s kis kiszúróval huszas-nagyságú haluskákat szaggatunk ki, a kiszúrót nem, mint rendesen, lisztbe, hanem olvasztott zsírba mártjuk, a torta-levelet s annak abroncsát is vajjal bekenjük. Kilencz dekagramm mandolát kendővel megtisztítva héjával együtt apróra vágunk össze, valamint 14 dekagramm mazsolát is, kilencz dekagramm czukrot és kevés fahéjat finomra megtörünk s mindezt összevegyítjük. Ekkor a torta-levéltre egy sor aranyhaluskát teszünk úgy, hogy az egyik mindig a másiknak felén feküdjék s így tovább, míg a fenekét egészen kiraktuk; a fentebbi vagdalékkal behintjük s ismét egy sor haluskát rakunk az előbbi rendben s így tovább. Most meleg helyre állítjuk s jól meghagyjuk kelni, tojásfehérével bekenjük, s tartós hőségnél megsütjük, miután ezen tészta több időt és nagyobb meleget szükséget más tésztánál.

580. Aranyhaluska rákvajjal.

Tojásnagyságú darab habosra elvert rákvajba egy egész tojást és három tojás-sárgát ütünk egymásután, négy decziliter langymeleg tejszínt, harmadfél dekagramm friss sajtó-élesztőt, sót és annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tésztát jól ki lehessen nyújtani a nélkül, hogy igen kemény volna; aztán meleg helyre állítjuk s meghagyjuk kelni; majd 2 késfokvastagságnyra kinyújtjuk s kis kiszúróval, melyet olvasztott rákvajba mártunk, kiszaggatjuk; a haluskákat soronként rákvajjal bekent kis tortalevéltre, annak abroncsát is bekenve, rakjuk úgy, hogy az egyiknek széle a másikon fekszik. Ha a tortalevél feneke evvel be van rakva, olvasztott rákvajjal kenjük be, s a második sort ugyanezen rendben rakjuk fel reá, rákvajjal ismét bekenjük és így tovább, míg mindent beraktunk s meleg helyen kelni hagyjuk. Mielőtt a kemenczébe tennők, rákvajjal be-

kenjük s kisebb hőség mellett, mint az előbbi, megsütjük, hogy színét el ne veszítse, de mégis jól kisüljön; aztán tálra kiborítjuk, s csészében meleg, czukros tejszínt adunk hozzá.

581. Finom omlós kifli.

Háromnegyed kiló liszthez fél kiló zsírt veszünk, s a lisztnek felét zsírral, kevés sóval, késhegynyi tört szegfűszeggel, kávéskanál tört fahéjjal összesodorjuk sodrófával, s az így nyert tésztát elvéve belőle egy tojásnyit, kinyújtunk fél újjnyi szélesre és hideg helyre teszszük, a többi lisztet, 6 tojás sárgájával, 3 deka élesztővel, mit meleg czukros vízbe felolvasztottunk, s három kanál czukorporral s a tojásnyi zsíros tésztával finom gyöngye tésztát kavarunk, soká dolgozzuk, mígnem szép síma és hólyagos lesz; meleg helyre teszszük s jól megkelni hagyjuk, ha megkelt, deszkára borítjuk s elnyújtjuk kellő nagyra, s a kihűlt zsíros tésztát belenyújtuk, összehajtva pihenni hagyjuk egy fél óráig, háromszor kinyújtjuk fél óránként, késfoknyira hagyva utoljára, ekkor hajas tört mandulával, fahéjas, szegfűszeges czukorral behintjük, tüzes késsel koczkára vágjuk s kiflit formálunk a koczkákból, tojással bekenjük, s fölül is bemandulázzuk s gyors tűznél kisütjük szép pirosra, igen szépet nő, finom omlós, mint a vajás tészta — s leveles.

582. Finom élesztős kifli.

Hét decziliter lisztbe 28 dekagramm vaját szeldelünk, aztán finoman elsikáljuk s megsózzuk, három kanállal tört czukrot, kevés vaniliát, hat tojás-sárgát és harmadfél dekagramm olvasztott friss sajtó-élesztőt és kevés tejszínt adunk hozzá; a tésztát széles késsel megkészítjük, nagyon keménynek nem szabad lennie, két késfokvastagságyira kinyújtjuk, négyszögletes leveleket vágunk ki belőle, befőtt baraczkával vagy ribizlivel megtöltjük, összehajtjuk s meghagyjuk kelni. Aztán levert tojással bekenjük, tört czukorral és apróra vágott mandulával behintjük, s enyhe hőségnél kisütjük.

583. Élesztős kifli ánizsszal.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe 21 dekagr. vaját levelenként beleszeldelünk, deszkán a nyújtóval jól elsikáljuk, megsózzuk; egy egész tojással, két tojássárgával és harmadfél dekagramm tejben felolvasztott sajtóélesztővel, öt tele kanál tejfellel a tésztát elkészítjük, kétszer kinyújtjuk s négyszögletes levelekre vágjuk, aprószőlővel, mazsolával, vagdalt mandulával, czukorral és citrónáddal meg-

töltjük, összehajtjuk, tojás-fehérrével bekenjük, tepsibe rakjuk s lassan kelni hagyjuk, aztán kemenczében enyhe hősnél megsütjük. Czukros rizst készítünk fölibe, ánizsszal behintjük, s ismét a sütőbe teszszük, hogy megszáradjanak.

584. Felvert bábakalács.

Tizennégy dekagramm finoman elvert vajba tíz tojássárgát keverünk egymásután, s egy decziliter tejszínbe harmadfél dekagramm sajtoélesztőt teszünk s ezt lassankint a többihez keverjük, kissé megsózzuk, darab czukron egy citromnak héját eldörzsöljük, megtörjük és 24 dekagramm finom liszttel hozzáadjuk, s csak addig keverjük, míg a liszt jól elkavaródott. Aztán vajjal bekent, vágott mandolával és zsemlemorzsával behintett formát félig megtöltünk, meleg helyen meghagyjuk kelni s aztán lassan kisütjük.

585. Élesztős kádkák mákkal.

Tíz dekagramm habosra elvert vajba öt tojás-sárgát, kevés sót, kanálnyi tört czukrot, harmadfél dekagramm olvasztott friss élesztőt és négy decziliter langymeleg tejszín habarunk; ha mindezt jól elhabartuk, annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta inkább lágy, mint kemény legyen s addig kavargatjuk, míg a kanáltól elválk. Aztán két decziliter finomra megtört mákkal egy citromnak apróra vágott héját, késhegynyi fahéjat s 12 dekagramm czukrot vegyítünk össze, s ezt fél kávé-csésze tejszínnel felfőzzük. A kádkákat vajjal bekenjük, a tésztából keveset beleteszünk, másikkal megtöltjük, ismét tésztával befedjük, a nélkül, hogy a kádkák egészen megteljenek, meleg helyen kelni hagyjuk és szépen kisütjük. Ha kisült, kiborítjuk s tála rakván, czukorral behintjük.

586. Vanília-kifli.

Huszonnyolcz dekagramm habosra elvert vajba egymásután nyolcz tojás-sárgát keverünk, hét dekagramm czukrot, darab finomra tört vaniliát, harmadfél dekagramm olvasztott sajto-élesztőt, két decziliter langymeleg tejfelt, kevés sót és lisztet adunk hozzá, kissé elverjük, s aztán a tésztát kelni hagyjuk. Aztán liszttel behintett deszkára teszszük, kinyújtjuk, háromszögletes leveleket vágunk belőle, baraczkkal vagy ribizlivel megtöltjük s összehajtjuk, tojás-fehérrével megkenjük, czukorral behintjük s az asztalra feladjuk.

587. Császár-bábakalács.

Tíz dekagramm elvert vajba hat tojás-sárgát keverünk egymásután, kevés só, kanálnyi tört czukrot, harmadfél dekagramm tejbe áztatott élesztőt, két decziliter langy tejszínt teszünk fazékba, ezt jól elkeverjük, s addig, míg a vajat a tojással elhabartuk, félretesszük s megvárjuk, míg az élesztő hatni kezd; aztán megszűrjük és lassanként belekeverjük a vajba, aztán annyi lisztet keverünk bele, hogy könnyű tészta legyen belőle, de melynek nem szabad szétfolynia, hanem körülbelül olyan legyen, mint a fánk-tészta; aztán ha addig kavartuk, míg a kanáltól elválk, befedjük s meleg helyen kelni hagyjuk. Eközben 9 dekagramm mandolát kendővel megtisztítva, héjastól finomra törünk, s ugyanannyi tört czukrot és kis késhegynyi fahéjat jól összekeverünk, s tíz dekagramm mazsolát vágunk össze; ha a tészta megkelt, a formát vajjal kikenjük, a tészta felét beletöltjük, és a lisztbe mártott kanállal elegyengetjük; a mandolával és czukorral egyformán behintjük, a mazsolát is reáhintjük s a tészta másik részével befedjük s meleg helyre állítjuk; ha már jól megkelt, gyenge, de tartós hősnél megsütjük, szitára borítjuk s tört czukorral finoman behintjük.

Kiváló, finom bábakalács, mely mint kávé sütemény is igen kedvelt, a következő: Tizennégy dekagramm habosra elvert vajba egymásután hat tojás-sárgát, hét dekagramm szitált czukrot, negyedfél dekagramm tejszínben felolvasztott élesztőt s öt decziliter tejszínt keverünk, ez utóbbit kanalanként, végre egy liter finom lisztet, kevés só keverünk hozzá addig, míg a kanál tiszta lesz, aztán még néhány perczig elverjük; most öt tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Friss vajjal kikent és szitált porhanyós kiflivel behintett dinnyeformát a tésztával félig megtöltünk, ezt jól meghagyjuk kelni s nem egészen forró sütőben megsütjük. Annak megtudására, hogy az ilyen magas élesztős tészta egészen kisült-e, legjobb kötőtűt a tészta közepébe egészen fenéig szúrni s gyorsan kihúzni; ha tisztán marad, úgy a bábakalácsot szitára kiborítjuk; ha nem, akkor még tovább sütjük. Ha kihült, feladjuk az asztalra, s csészében meleg baraczkbefőttet adunk mellé. Ha valaki a vanília szereti, vaniliás czukorral hintjük be. Kávéhoz és theához igen jól ízlik ezen bábakalács, csak-hogy ehhez ki kell hűlnie. Ha valaki a mazsolát szereti, ezt is beletehetjük apróra összevágottan.

588. Finom bukta (Kuglof, Gugelhopf).

8 tojás-sárgáját négy kanál por-czukorral, ugyanannyi irósvajjal habosra verünk, 4 deka élesztőt langyos, czukros tejben meg-

kelesztünk, egy kiló lisztet veszünk hozzá, sőt s egy fél citrom levét és reszelt héját s annyi meleg tejet, mennyit felvesz, s igen gyenge tésztává kavargjuk, s mindig egyfelé, egy egész óráig, 4 tojás-fehérből kemény habot verünk, ezt is közé kavargjuk, az edényt, miben kelni és sülni fog, megmelegítjük, s vajjal kikenjük s bemorzázzuk, s a tésztából beleöntünk két újjnyit, ekkor megvajazzuk, s hámozott vagdalt mandolát, mazsolát hintünk reá, megint tésztát, megint mandolát, mazsolát, az edényt így félig megtöltjük s megvajazzuk, befedjük meleg fedővel, jó meleg helyre kelni teszszük, ha az edény tele kelt, kellő tűznél megsütjük, s ha kisült, vaniliás cukorral bőven behintjük.

589. Finom bábakalács meggyel.

Tizenkét dekagramm habosra elvert vajba hét tojás-sárgát keverünk egymásután; egy decziliter tejszínt, két dekagramm tejszínben felolvasztott élesztőt, s kanálnyi tört cukrot vegyítünk össze, s addig hagyjuk állani, míg az élesztő hatni kezd; ezt habart, de előbb leszűrt vajba lassankint belekeverjük, kissé megsózzuk és annyi finom lisztet keverünk bele, hogy könnyű tészta legyen belőle, s ezt addig kavargjuk, míg a kanáltól elválik s még kissé elverjük. Most a tésztának felét vajjal bekent s vagdalt mandolával behintett formába töltjük, lisztbe mártott kanállal elegyengetjük, egy sor cukorba befőzött meggyet s aztán a tészta másik részét teszszük reá, meghagyjuk kelni, s enyhe hősnél kisütjük; ha kisült, kiborítjuk, s cukorral behintve feladjuk az asztalra.

590. Elvert darázsészek.

Épen olyan tésztát készítünk, mint az előbbeni és ha jól megkelt, liszttel behintett deszkára teszszük s jó vastag késfoknyira kinyújtjuk, s a csörögemetszővel kézszelességű és araszhosszúságú szeleteket vágunk belőle s befőzött baraczkkal, ribizlivel vagy meggyel megtöltjük; tört diót, cukrot és mazsolát is vehetünk hozzá, vagy tört mákot, cukrot és finomra vagdalt citrom- vagy narancshéjat, ezt néhány kanál tejszínnel sűrű tömeggé kavargjuk, és a szeleteket ezen töltelékkel bekenjük, összegöngyölítjük, s vajjal bekent lábasba vagy tortalevéltre egyenesen felállítjuk, minden tekercset vajjal bekenünk, hogy ha megsültek, egymástól elváljanak, aztán így elkészítve, meleg helyen hagyjuk kelni, s enyhe, de tartós melegnél megsütjük.

591. Meggy-lepény.

Ehhez is, mint az előbbihez, porhanyós tésztát készítünk, s azt három késfok vastagságyra kinyújtjuk, a pléhre teszszük, szélén egy újszélességben bevágjuk s köröskörül felhajtjuk. Szép érett meggyeket, azok magvát kiszedve, s levöket leszűrve, a lepényre rakunk, cukorral behintünk, a felhajtott tésztát tojás-fehérével bekenjük és kisütjük. Ha kisült, a lepényt egyenlő részekben átvágjuk, cukorral behintjük s csinosan tálra rakjuk.

592. Barack-lepény.

Vajas tésztát készítünk, azt jó késfokvastagságyra kinyújtjuk s kerek kávésfundusz méretű nagyságú lepényeket vágunk ki belőle, s ezeket hámozott, közepén kettévágott, s előbb jól megcukrozott barackkal kirakjuk, szélén kisújszélességben bevágjuk s felhajtjuk, mi által koszorú forma szegélyt nyernek; ezt tojással bekenjük, s ha kisült, cukorral behintve, feladjuk az asztalra.

593. Szilvás lepény.

Finom élesztős tésztát kisújszélességre kinyújtunk s lapos pléhre teszszük; arra jól érett, meghámozott és két részre osztott szilvát sűrűn egymás mellé rakunk, azt tört cukorral, apróra vágott mandolával, fahéjjal és citromhéjjal behintünk, meghagyjuk kelni, és megsütjük. Ha megsült, darabokra vágjuk, mint a fentebbit, s cukorral behintve, tálra rakjuk. Igen jó tésztát szolgáltatnak a következő élesztős szeletek is: Tizennégy dekagramm habosra elvert vajba lassanként egy egész tojást és négy tojás-sárgát adunk; két dekagramm élesztőt hat kanál langymeleg tejszínben feloldunk, s ezt aprónként belekeverjük; majd hét dekagramm szitált cukrot, 25 dekagramm lisztet és kevés sót habarunk el vele. Most a tömeget nagy késsel, olvasztott vajjal bekent hosszú pléhre egyformán felkenjük, meghagyjuk kelni. aztán levert tojással kenjük be, finomra vágott mandolával és durvára megtört cukorral behintjük és szép aranyárgára kisütjük; aztán négyszögletes darabokat vágunk belőle és tetszésünk szerint való marmeláddal megtöltjük.

594. Mazsolás kifli.

Ehhez két liter lisztet, fél kilogramm vajat, öt dekagramm felolvasztott sajtó-élesztőt, hat kanál tejfelt, tíz tojás-sárgát, kevés langymeleg tejszín s annyi sót veszünk, a mennyi szükséges s a tésztával épen úgy bánunk, mint az 595. sz. alattival. Töltelékkül egy

kilogramm mazsolát apróra vágunk, 14 dekagramm czukrot két kanál vízben addig főzünk, míg fonódik, aztán a mazsolát beleteszszük, 14 dekagramm apróra vágott citronádot adunk hozzá, ezt jól elvegyítjük, aztán kihűtjük s a kifliket megtöltjük vele. Apróra vágott citromhéjat is vehetünk hozzá.

595. Finom mákos kifli.

Egy liter és nyolcz decziliter száraz lisztet veszünk deszkára, megsózzuk, és 42 dekagramm vaját levelenként beleszeldelünk, a nyújtófával jól eldolgozzuk, aztán tizenkét tojás-sárgát, hat evőkanál tejszínt, öt dekagramm langymeleg tejszínben felolvasztott friss sajto-élesztőt, kanálnyi tört czukrot és kevés langymeleg tejszínt adunk hozzá, s megkészítjük a tésztát, de nem igen keményre, ezt pedig széles késsel teszszük, általában őrizkedni kell azt kézzel megérinteni. Ha a tészta már együtt van, kis czipókat csinálunk a szerint, a mint kisebb vagy nagyobb kifliket akarunk készíteni, kendővel befedjük s jól meg hagyjuk kelni. E közben olyan tölteléket készítünk, mint a mákos réteshez, a czipókat egymásután késfok vastagságú lepényekké nyújtjuk ki, a tölteléket késfok vastagságyira felkenjük reá, összehajtjuk, zsírral megkent papírra rakjuk, s még kissé meghagyjuk kelni. Végre levert tojással kenjük be s megsütjük. Diótöltelékkel is készíthetjük, nevezetesen: Meghámozott diókat apróra vágunk össze, s ezeket jó fehér mézbe teszszük s annyi tejet adunk hozzá, hogy kenni lehessen; aztán apróra vágott citromhéjat és tört vaniliát is adunk hozzá, kissé felpároljuk, aztán kihűtjük, a nélkül, hogy egészen kihülne, mert különben nem lehetne felkenni.

596. Diós lepény.

Tizennégy dekagramm lisztet hét dekagramm vajjal jól elhabarunk, azt három kanálnyi tört czukorral és egy tojás-sárgával tésztává készítjük, kinyújtjuk s a sütőben kissé megszáritjuk. Ez alatt következő tölteléket készítünk: Huszonnyolcz dekagramm apróra vágott diót, ugyanannyi tört czukrot és hét tojássárgát addig főzünk, míg meglehetősen megsűrűsödött, ezt ekkor kissé kihűtjük s a tésztát vele megtöltjük. Ha a tészta megsült és kihült, szétvágjuk azt.

597. Jó kalács sütismódja.

Rendesen hét decziliter tejre két annyi lisztet számítunk, de ezen mérték tapasztalás szerint nem mindig biztos, miután a liszt-

nemek igen különfélék, azért a szemmérték határozzon. A tésztának nem szabad a közönséges kenyérnek való tészta keménységével birnia, szétfolynia sem szabad, de mégis inkább lágyabb legyen, mint kemény. A párt medenczében készítjük négy decziliter langymeleg tejből, és negyedfél dekagramm friss, tejben felolvasztott élesztőből, aztán a többi tejjel finoman elhabarjuk, a mi minden élesztőnél mulhatlanul szükséges; aztán medenczébe teszszük, jól elverjük, s nem veszünk hozzá több lisztet, mint a mennyit négy decziliter tej megnedvesít; meleg helyre állítjuk, és ha jól megkelt, megkésztjük a tésztát. A tejet megmelegítjük, két kanál tört czukrot is veszünk hozzá, a lisztet megsózzuk, s a tésztát a tejjel megkésztjük. Ha a tésztát már jól eldolgoztuk úgy, hogy sem lisztet, sem tejet nem kell többet hozzávenni, a párt a tészta közepébe teszszük és jól begyurjuk. Megjegyzendő, hogy a tésztát nem ököllel, mint a kenyérnek valót, hanem kinyitott újakkal kell szaggatni és dagasztani. Ha egy ideig így dagasztottuk, egy tojássárgát teszünk a tésztába s ismét dagasztjuk; ha a tészta a kéztől elválk, azt a teknő egyik oldalába teszszük, a teknőt jól megtisztítjuk és ezen mennyiségre 18 dekagramm vaját olvasztunk el, a teknőt és kezünket avval bekenjük s a tésztát tovább dagasztjuk, aztán a teknő másik részét kenjük be és így tovább, míg a vaját mind belegyúrtuk s a tészta már hólyagokat vet; ekkor néhány perczig ököllel dagasztjuk könnyedén, összehajtjuk, liszttel behintjük, befedjük s meghagyjuk jól kelnie. Ha jól megkelt, kis czipókat csinálunk belőle s ezeket fél negyedóráig állni hagyjuk s aztán kalácsot fonunk belőlök. A kemenczét az alatt kell fűteni, míg a tészta kel, hogy addig, míg a kalácsot elkészítjük, épen jól kisült. Ekkor már a kalácsnak legfőlebb fél negyedóráig szabad kelnie, s aztán, a mint tudva van, vajjal bekent papírra teszszük s mielőtt a kemenczébe tennők, tojással bekenjük.

Ha finomabb kalácsot akarunk sütni, három liter lisztre másfél liter tejet veszünk. A párt négy decziliter tejből és hat dekagramm puhított sajtó-élesztőből készítjük; ha jól megkelt, a lisztet megsózzuk, jól megczukrozzuk, egy egész tojást és két tojássárgát is hozzávevén; a többi tejjel a tésztát készítjük meg. A dagasztás alatt 28 dekagramm vaját három részben gyúrunk a tésztába, s azzal az előbbi módjára bánunk el.

Igen jó és olcsó kalács a következő is: Egy liter finom lisztet medenczében megsóznak, aztán csuporba egy egész tojást, egy tojássárgát, evőkanálnyi tört czukrot teszünk s azt jól elhabarjuk; aztán, két dekagramm már tejben feloldott sajtóélesztőt keverünk bele, és végre négy decziliter langymeleg jó tejet adunk hozzá, s

mindezt a lisztre öntve, jobb kezünkkel addig dagasztjuk, míg a tészta sima lesz. Most hét dekagramm tiszta disznózsírt hidegen teszünk bele, s ezt is addig gyúrjuk vele, míg a kéz tiszta lesz és a tészta kis hólyagokat vet, mire kendővel befedjük s meleg helyen kelni hagyjuk. Ezután az egész tömeget liszttel behintett deszkán négy részre vágjuk, meggyúrjuk s két kalácsot fonunk belőle, melyet zsírral vékonyan bekent pléhre teszünk, levert tojással bekenünk, s forró sütőben szép világosbarnára kisütünk.

TIZENHARMADIK OSZTÁLY.

A gyümölcsétkekről.

598. Alma hálóköntösben.

Porhanyó tésztát készítünk, azt késfok vastagságnyra kinyújtjuk s négyszögletes szeleteket vágunk belőle, öt vagy hat savanyús almát meghámozva, kockákra vágunk össze, azokat lábasba teszszük, 9 dekagramm cukrot, kevés tört vaniliát adunk hozzá s jól elpároljuk. A tésztát négy szélén tojásfehérével bekenjük s annyi töltelékkel teszünk a közepébe, a mennyit a tészta befogadhat; ekkor a tészta négy csúcsát felhajtjuk, s egymással össze-ragasztjuk, tojás-fehérével bekenjük, szép sárgára kisütjük s cukorral behintve, feladjuk az asztalra.

599. Alma hálóköntösben befőttel töltve.

Vajas tésztát készítünk, kis masánszki almákat hámozunk meg s magvát és csutkáját kivájjuk, egy vagy két hámozott almát cukorral párolunk, szitán átverjük, befőzött ribizlivel vagy meggyel vegyítjük s beletöltjük a kivájt almába, s más almából kerek levelet vágunk rá; a vajas tésztát késfok vastagságnyra kinyújtjuk, négyszögletes darabokat vágunk belőle, csúcsait tojás-sárgával bekenjük, a töltött almát közepébe teszszük, a négy bekent csúcsot fölibe hajtjuk, tojással bekenjük, és szép zsemlesárgára kisütjük.

600. Párolt cseresznye csokoládéval.

Jó leves, fekete cseresznyét, szárát kitépven és megmosván, lábasba teszünk, s azt addig pároljuk, míg megpuhul. Másfél liter cseresznyéhez két decziliter édes tejfelt öntünk, s ezt a cseresznyével felfőzzük; egy tálba megreszelt finom csokoládét hozzáadunk

s addig főzzük a keveréket, míg a csokoládé elfőtt; aztán a tálra öntjük, s csinosan piskóta-darabokkal dugdossuk körül.

601. Őszi baraczk hálóköntösben.

Huszonnyolcz dekagramm vajból vajas-tésztát készítünk, s miután azt háromszor felhajtottuk, késfokvastagságyira kinyújtjuk, meleg késsel egyenlő négyszögekre vágjuk; nagyobb fajta őszi baraczkokat hámozunk meg, közepén kettévágjuk, magvát kivesszük, s a fél baraczkot finomra tört czukorba mártjuk, a vágott tészta közepébe teszszük, s annak négy csúcsát tojás-fehérével bekentjük, s felhajtván, összenyomjuk és szépen kisütjük, s mikor még meleg, czukorral behintjük. Ha befőtt őszi vagy kajszinbaraczkból akarjuk csinálni, ezen gyümölcsöket negyedórával előbb kivesszük az üvegből, a levét jól leszűrjük s azon perczen, a mikor a tészta közepébe teszszük, tört czukorba mártjuk; a befőtt levét czukorral sűrűre elfőzzük, s ha a tészta kisült, azon kis lyukakon, melyek sütéskor rendesen támadnak, kávé kanállal beleöntjük, s czukorral behintve, gyorsan és melegen adjuk fel az asztalra.

602. Rántott gesztenye.

Mintegy hatvan olaszgesztenyét megsütve és megtisztítva, minden fekete foltot finom késsel levevén, azokat közepén kettévágjuk; az egyik felét finomra megtörjük és hét dekagramm vajjal vegyítvén, szitán átverjük. Ezen tésztát lábasban negyedfél dekagramm vajjal, tizennégy dekagramm tört czukorral, s két decziliter tejszínnel elhabarjuk, gyenge tűzre teszszük, és folytonosan kavargatjuk, míg a tészta kissé kemény lesz; aztán lassankint hat tojás-sárgát habarunk bele, s folytonos kavarás közt még néhány perczig főzzük; a tésztát vajjal bekent deszkára teszszük s kihűtjük. Ha egészen kihűlt, a tésztából oly csomókat csinálunk, mint a mennyit a gesztenye feléből elvettünk, a tésztát szétnyomjuk, a gesztenyét közepébe teszszük, a tészta másik felét reáhajtjuk és így tovább, míg minden készen van. Végre levert tojásba mártjuk, finom zsemlemorzsába burkoljuk, forró zsírban kirántjuk, czukorral és vaniliával behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

603. Rántott baraczk.

Szép nagy baraczkot hámozunk meg, azok magvát kivesszük, néhány baraczkot, darab citrónádot és citromhéjat apróra vágunk össze, darab czukrot adunk hozzá s kissé pároljuk, a baracz-

kokat megtöltjük vele s kis fapeczekkel összetűzzük, most borból, czukorból és lisztből készült vékony tésztába mártjuk, és zsírban gyorsan szép sárgára kirántjuk, s czukorral behintve melegen adjuk fel az asztalra.

604. Rántott baraczk más módon.

Tizenkét nagy érett baraczkot meghámozunk, kétfelé vágunk s porcellán-csészébe teszünk, azokat tizennégy dekagramm finomra tört czukorral behintjük, s két evőkanál tejfellel leöntjük, két óráig állni hagyjuk s ezen idő alatt többször felrázzuk, hogy jól átjárja, aztán mártásba bemártjuk, finom zsemlemorzsába burkoljuk, s forró zsírban szép sárgára kirántjuk. A fenmaradt levet szörppé főzzük, s aztán a tálon szépen rendbe rakott rántott baraczkokra öntjük, s durván megtört czukorral behintjük. Ugyanezen módon narancsszeleteket is lehet készíteni; a narancsok fehér héját jól lehámozzuk, s hat szeletre osztjuk szét.

605. Rántott mandola.

Tizennyolcz dekagramm finom lisztet, tizennégy dekagramm tört czukrot, ugyanannyi, héjával együtt megtört mandolát, kilencz dekagramm vaját és kevés tört fahéjat a nyújtófával deszkán jól eldolgozunk, kis újjnyi vastagságra kinyújtjuk, az ehhez szükséges formával mandolákat szakítunk ki, s ezeket forró zsírban szép sárgára kirántjuk; tálra rakjuk, czukorral és fahéjjal behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

606. Rántott meggy.

Szép érett meggyeket négyenként összekötünk, azok szárát egyenlően levágjuk, lisztből, czukorból és borból olyan híg tésztát készítünk, mint a morzsókatészta, ebbe a meggyeket jól belemártjuk, forró zsírba teszszük, s a serpenyőt felrázzuk, nehogy könnyen leüljenek, aztán a szűrőre teszszük, s ez alá itatós papírt terítünk, hogy a zsírt magába szívja, czukorral behintjük s úgy teszszük a tálra, hogy a szára van felül, s melegen adjuk az asztalra.

607. Rántott aszalt szilva.

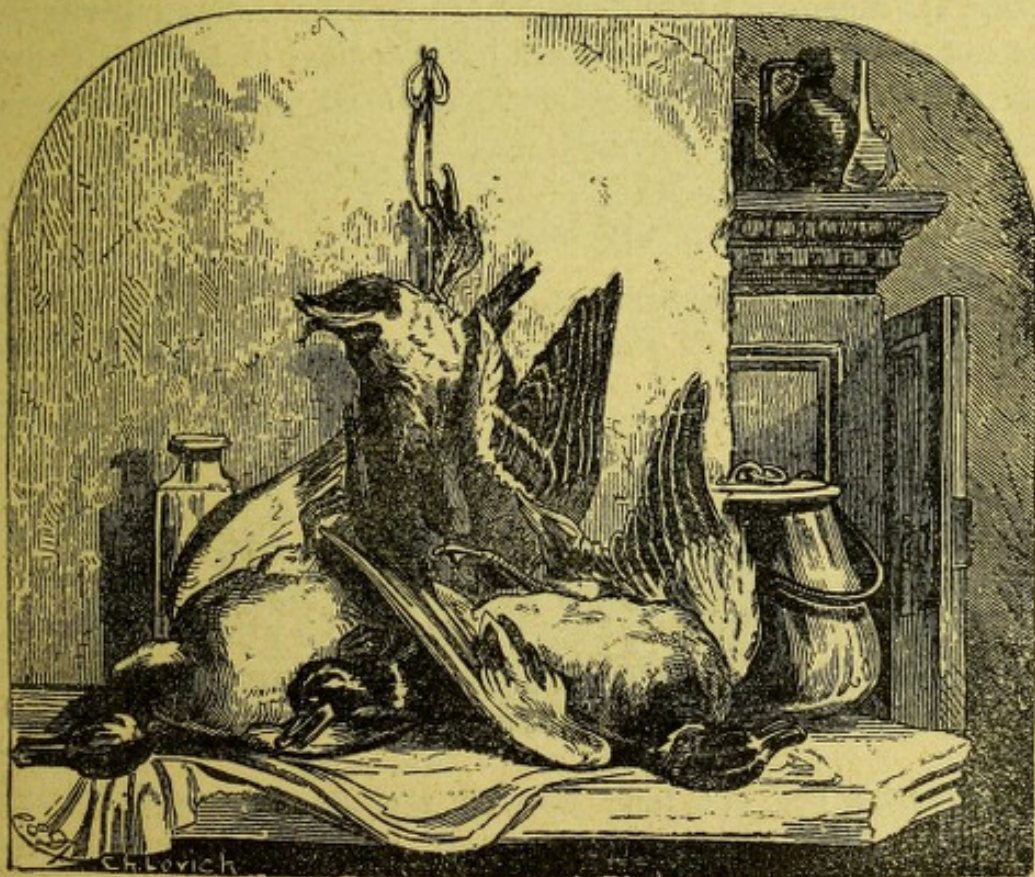
A szilvát megmósva addig főzzük, míg megpuhulnak, de egészben maradnak, aztán a magot kiszedjük s helyébe duzzasztott, de előbb héjától megtisztított mandolát teszünk; most a szilvákat lisztből, czukorból és borból készült könnyű tésztába mártjuk s forró zsírban szép sárgára kirántjuk s czukorral behintve feltálaljuk.

608. Csokoládés szilva.

Hét decziliter szép aszalt szilvát tisztán megmosván, leforrázunk a nélkül, hogy azokat puhára főznők. Ha a szilva kihűlt és azt jól megszáritottuk, magvát kiszedjük, forró zsírba teszszük, s a serpenyőt folytonosan rázván, gyorsan jó ropogósra [kirántjuk; sokáig nem szabad a tűzön hagyni, mivel könnyen megég. E közben három tábla csokoládét finomra megreszelünk, s ezt tíz dekagramm tört cukorral vegyítjük össze, s azon pillanatban, a mint a szilvát a serpenyőből kiszedjük s zsírtól megtisztítottuk, a csokoládéba teszszük, evőkanállal jól elkavarjuk úgy, hogy egészen be legyen vonva; aztán tál közepére magasan felhalmozzuk, s a tál szélét következő almaszeletekkel rakjuk ki: Tizenhat-husz almaszeletnek csutkáját kis kiszúróval kivágjuk, aztán közönséges tésztába mártjuk, s hirtelen kirántjuk forró zsírban. A zsírt jól le hagyjuk róla csepegni s tört cukorral jól behintjük úgy, hogy egészen fehér lesz, s az almaszeletek közepén levő nyílásba befőtt meggyet teszünk szárával együtt.

TIZENNEGYEDIK OSZTÁLY.

A sült szárnyasokról, borjú-, bárány-, malacz- és vadpecsenyéről.



609. Sült csibe.

A jól megtisztított csibe mell-csontját benyomjuk, kiveszszük, megsózzuk, lábait behajtjuk, és szép barnás-sárgára kisütjük, gyakrabban leöntjük vajjal, és ha éppen tetszik, zsemlemorzsával is behintjük, aztán még kissé sütjük, s gyorsan feladjuk az asztalra. Finomra vágott szalonnával is tűzhetjük. Megjegyzendő itt, hogy akár a csirke, akár a kappan vagy pulyka, ha azt a használat előtt gy nappal levágjuk, s elvérezvén, hideg vízbe teszszük s abban huszonnégy óráig áll, sokkal ízletesebb és porhanyósabb, mint ha éppen a használat előtt öljük meg.

610. Rántott csibe.

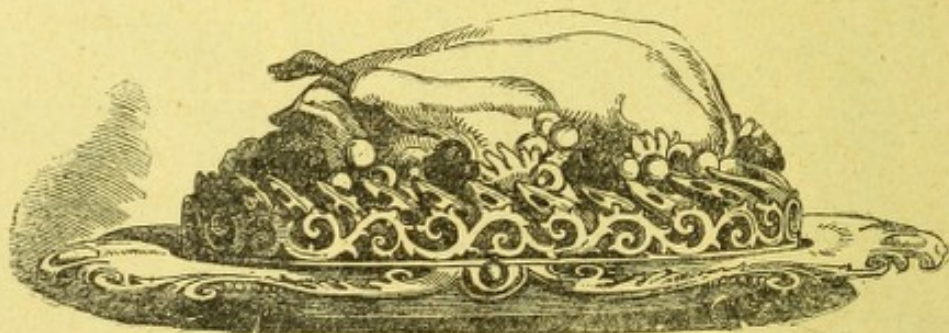
A csibét megtisztítván, feldaraboljuk; ha egy ideig a sóban hagytuk, egyik darabot a másik után lisztben forgatjuk meg, vízzel hígított tojásba mártjuk, s aztán finom zsemlemorzsával hintjük be, forró zsírban kirántjuk, tálra rakjuk s rántott zöld petrezselyemmel behintve, melegen adjuk fel az asztalra.

611. Osztrigával töltött sült kappan.

Négy dekagramm felolvasztott vajba maroknyi zsemlemorzsát, húsz kifejtett osztrigát, kevés sót és szerecsendió-virágot keverünk, a kappant megtöltjük vele és szépen megsütjük. Azután kevés vajból és lisztből sárga rántást készítünk, kanálnyi jó levet, a kappan mártását, húsz osztrigát, s citromlevet adunk hozzá, s jól elfőzzük. Tálaláskor a mártást aláöntjük.

612. Sült pulyka.

Ha a pulykát megtisztítottuk és felvagtuk, a mellét kifejtjük, többször kimossuk, jól megfőzzük, a mellét szalonnával csinosan



megtűzzük, a begyébe tejbe áztatott zsemlét teszünk s egyforma hősnél megsütjük. Ha a pulyka nagy, majdnem két óra szükséges

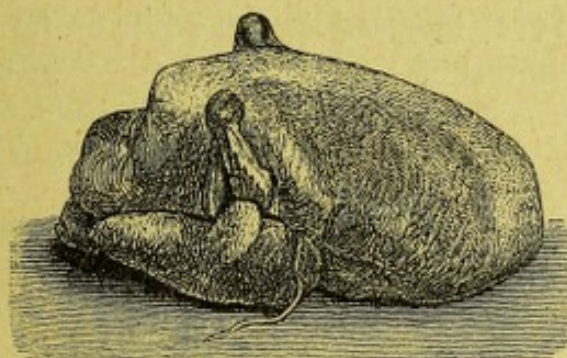
arra, hogy kiszüljön, a sütés alatt vajjal leöntjük, s azon levet, mi róla lecsepeg, feladjuk hozzá az asztalra.

613. Fajdtyúk sülve.

Ha a fajdtyúk még egészen fiatal, úgy sütjük meg, mint a fácánt, fejét nem koppasztjuk meg, hanem fehér papirba betakarjuk, szépen előkészítjük, mellét sűrűen megtűzzük s megsütjük. Ha a fajd már öregebb, úgy páczoljuk és tűzzük meg, mint az őzcsombot, s a sütés alatt a páczlével többször leöntjük; ha már majdnem kiszült, még néhány kanál tejfelt öntünk a pácz alá, s még néhányszor leöntjük.

614. 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 legkisebb tollmaradványt is. A kacsát mindig a melle alatt hasítsuk fel: a belét vegyük ki, a máját és a zúzáját tisztítsuk meg, és használatig tegyük félre. A kacsát

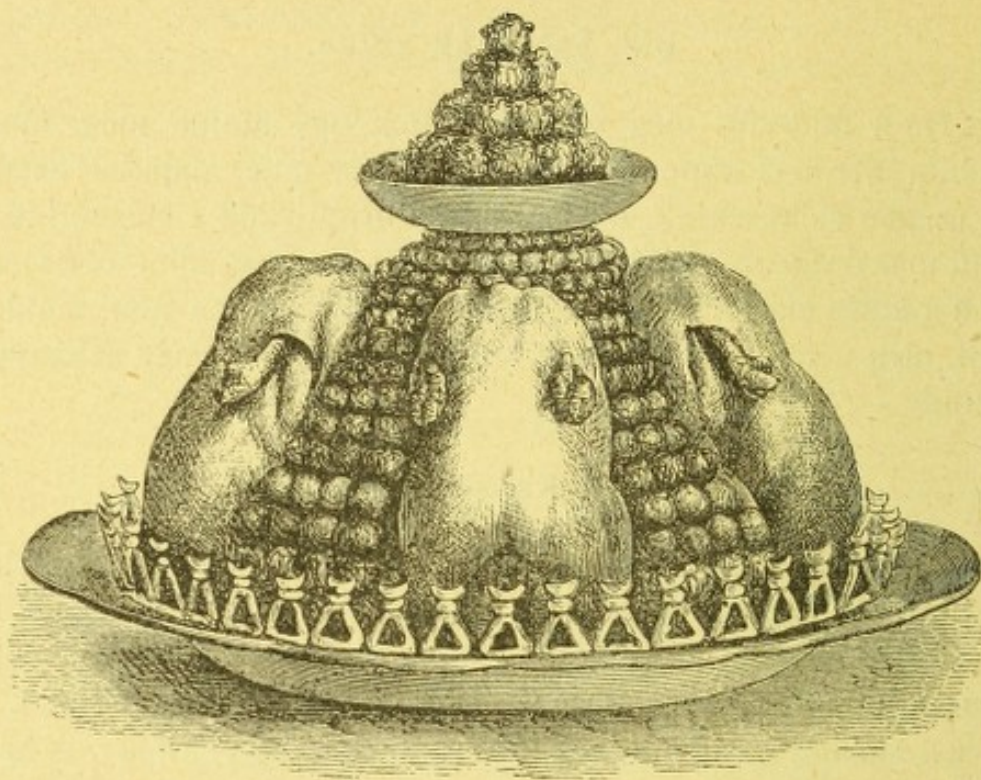


kivül-belül sózzuk meg, tegyük tepsibe, öntsünk alá egy kevés vizet, tegyük forró sütőbe egy óráig, és többször forgatva süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zuzájával vegyítve. Tálaláskor vagdaljuk fel és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májas-rizskásával.

615. Sült galamb.

Ehhez fiatal kövér galambokat ölünk meg, tollal felfűjjük, megkoppasztjuk és megtisztítjuk, megsózzuk s fél óráig feküdni hagyjuk. Két galambra való tölteléket a következő módon készítünk: darab vajot habosan elverünk, másfél zsemle héját lereszeljük s tejbe áztatjuk, jól kinyomjuk, apróra vágott zöld petrezselymet s

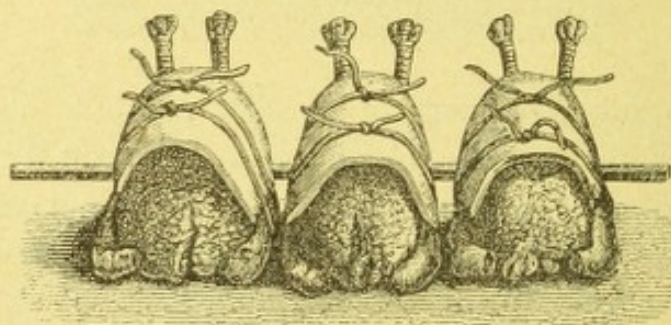
kevés sót is adunk hozzá, s mind jól összekavarjuk, két tojást és egy tojássárgát ütünk reá, még egy ideig kavarjuk s a galambo-



kat tölsér segélyével megtöltjük, bekötjük és fél óráig sütjük; a sütés alatt vajjal öntözzük meg.

616. Nyáron sült galamb.

A galambokat megtisztítjuk, megsózzuk, szalonna-szeletekbe bekötjük, hármával nyársra húzzuk és szép pirosra megsütjük, s ha



a nyársról levettük, a bekötést eltávolítjuk és feltálaljuk. Zöld apró salátával lehet díszíteni.

617. Kappan szardellával.

A kappant megtisztítva, megsózzuk, s egy ideig a sóban hagyjuk feküdni; három szardellának szálkáját kiszedjük, apróra vágjuk

s darab jól elhabart vajba beleteszszük, jól összekavarjuk, a kappannak belső részét evvel jól kikenjük, a kappant leszárítjuk, megsütjük, s vajjal gyakrabban leöntjük; ha szép sárgára megsült, tálra teszszük s a mártást aláöntjük.

618. Kappan csigával.

Egy kappanra 25 csigát veszünk, ezeket megfőzzük, a farkát kifejtjük és hét dekagramm szardellával, egy fej vereshagymával, kevés zöld petrezselyemmel, s egy citrom levét tizennégy dekagramm habosan elvert vajba teszszük, jól összevegyítjük, a kappant vele megtöltjük s összevarrjuk, nehogy a töltelék kihulljon belőle, szépen megsütjük, tejjel és vajjal öntözve.

Borjú-, malacz-, és egyéb peccsenye.

619. Borjúczomb sülvé.

Ha a czombot tisztán megmostuk és besóztuk, két óráig a sóban hagyjuk feküdni s aztán úgy szúrjuk nyársra, hogy a felső részét kereken, a czobákot pedig kellő irányban lehessen a nyárshoz kötni. Tartós hőségnél vagy pedig a sütőben megsütjük, vajjal és lével öntözzük, végre pedig csak tiszta vajat csepegtetünk rá, hogy szép színt kapjon, s habosan lehessen feladni az asztalra. Tetszésünk szerint a levét is aláöntjük.

620. Borjúczomb szardellával.

Miután a czombot már szépen előkészítettük és besóztuk, vékony késsel lyukakat csinálunk bele, s négy szardellával, melyeket hosszukásan vagdaltunk fel, megtűzzük, valamint igen vékonyra vagdalt fokhagymát is szurdalunk bele, s így hagyjuk egy óráig. A czombot így elkészítvén, tartós hőségnél megsütjük, mintegy fél órával tovább hagyjuk a nyárson, mint közönségesen, s vajjal szorgalmasan megöntözzük. A tálalás előtt fél órával még hat-nyolcz kanál tejjel öntjük le, s ha a czombot már szépen tálra tettük, s mártást aláöntjük.

621. Töltött borjúczomb, melyen a vesepeccsenye is rajta van hagyva.

Nem igen nagy hátsó negyed felső részét egész a veséig levágjuk, az alsó rész a czombon maradjon. Hosszú késsel az egész

czombot jó mélyen meghasítjuk, s a húsba következő töltelékét készítünk: Hat kifejtett szardellát, a levágott s megaprózott húst, valamint kevés vereshagymát, citromhéjat, velőt, zöld petrezselymet megsózzunk és megfűszerezzük; mindezt apróra vágjuk, mozsárban megtörjük és kevés tejfelt is adunk hozzá. Kifejtett osztrigát és burgonyát is vehetünk hozzá az évszak szerint. A pecsenyét nagy fecskendővel megtöltjük, a czombot meg is tűzhetjük, a nyílásokat bepeczkezzük, s lassan megsütjük. Aztán vajat és tejfelt főzünk fel s a pecsenyét azzal megöntözzük. A lecsepegtetett léből osztrigával és burgonyával jó mártást lehet készíteni.

622. Borjúszelet.

Borjúczombból keresztben újjvastagságnyi szeleteket vágunk le, azokat jól kiverjük és idomítjuk, megsózzuk, s mindkét oldalon vajat csepegtetünk reá, és serpenyőben széntűzön vajban megsütjük. Szépen a tálra rendezvén, citromlevet csepegtetünk rá s feladjuk az asztalra. Következő módon is készíthetjük: Ha a szeleteket megveregettük és besóztuk, olvasztott vajba mártjuk, finom zsemlemorzsával behintjük, vajban megsütjük, és egy citrommal adjuk fel az asztalra. Ha már a tálon rendben vannak rakva, hosszúkás vagdalt citromhéjjal is behintjük s forró vajjal leöntjük.

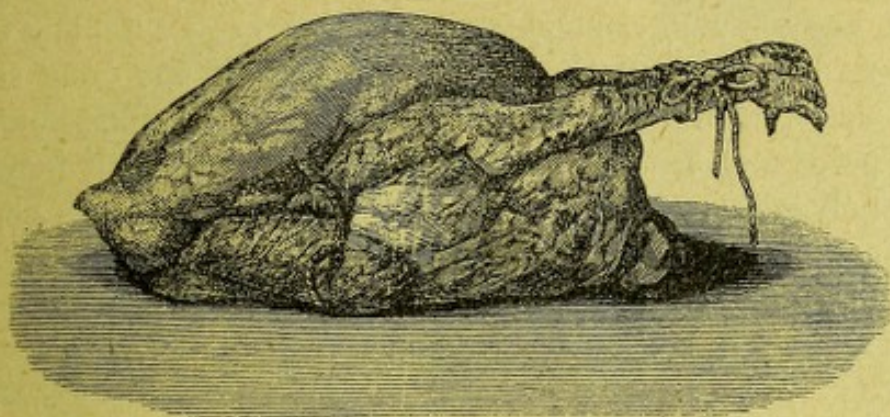
623. Borjúszelet más módon (vacsorához igen alkalmas).

Egy kilogramm borjúhúst a czombjából, a hártvás részt levágva, tisztán megmosunk, s apróra vágjuk össze, és széles késsel eperfalevél nagyságú szeleteket idomítunk belőle, azokat megsózzuk, olvasztott vajjal megkenjük s finom zsemlemorzsával sűrűen behintjük, nagy serpenyőbe vajat teszünk, a szeleteket reá és szép zsemlebarnára kisütjük. Ha már mindkét oldalon színt kaptak, kivesszük; kis kávé csésze jó tejfellel, kávé kanálnyi liszttel jól elhabarjuk, egy citromnak levét belefacsarjuk, s kevés apróra vágott citromhéjat is adunk hozzá s a serpenyőbe tesszük, melyben a szeletek, sülték és az ott maradt lével jól elhabarjuk s jól elfőzzük; tálalás előtt a szeleteket beleteszszük s még egyszer felfőzzük.

624. Pulykasült.

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, újjainkkal a nyakánál benyulva, vegyük ki az ételt tartó begyét, vigyázva, hogy a külső bőrt ne repeszszük fel, mert a pulyka begyét csak akkor tölthetjük jól meg. Az egész pulykát sózzuk meg kívül-belül, készítsünk a begyének töltelékét a következő módon: két egész zsemlét áztassunk fél óráig tejben, aztán csavarjuk ki jól, tegyük deszkára, vegyítsük fel három nyers tojással, és 10 deka igen apróra vagdalt fehér szalonnával, három keményre főtt és apróra vagdalt tojással; egy kávéskanál borsot, egy kávéskanál sót és apró zöld petrezselyem-levelet is tegyünk bele; ezeket mind együtt gyúrjuk jól össze, és tömjük a



pulyka begyébe. Felül a nyaknál kössük meg czérnával a bőrt, mert különben sütés közben könnyen kifordul a töltelék. Tegyük a pulykát tepsibe, kenjük be vékonyan fagyos zsírral, öntsük alá pár kanál vizet, aztán tegyük forró sütőbe másfél vagy két órára. Ez alatt többször forgassuk s mikor megvan, igyekezzünk minél melegebben felvagdálni és tálaljuk hosszú tálba, alatta káposztával. A töltött begyet külön kell nagy vékony szeletekbe vagdálni és a pecsenye körül káposztával vegyesen koszorúba rakni.

625. Pörkölt pulyka.

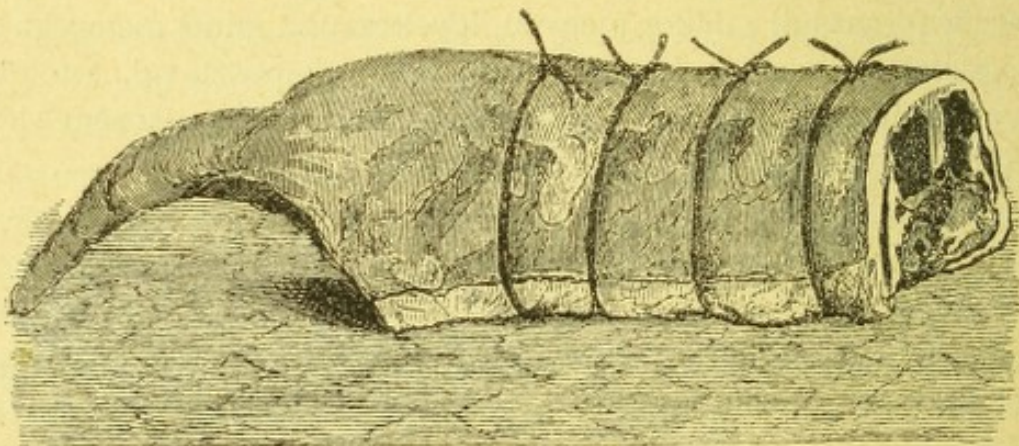
Egy megtisztított pulykát vagdaljunk fel apró darabokra. Egy lábasban tegyünk egy tojásnyi zsírt forni; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele egy fej apróra vágott vereshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva, pároljuk egy — vagy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

626. Malaczozt sütni.

Ha az ember a malaczozt megöli és megkoppasztja, vigyázni kell arra, hogy a víz ne legyen igen forró, csak olyan, hogy abba újjunkat veszély nélkül beledughassuk. Ha a belét kivettük és a malaczozt kimostuk, megsózzuk és belül tört borssal kenjük be, a czombokat szétfeszítjük: a lábakat befelé kötjük, első lábait az izületnél összehajtjuk, hogy hátrafelé feküdjenek s madzaggal összekötjük, hogy természetes állásukat megtartsák, hosszában a nyársra szúrjuk úgy, hogy az a nyakán megy keresztül és az orrán jön ki a nélkül, hogy lyukat csinálnánk, bele tiszta kendőt tömünk és bevarrjuk. Aztán középszerű tűznél vagy a sütőben egy óráig sütjük, a sütés alatt a malaczozt gyakran megkenegjük darab szalonnával, néhány percz múlva tiszta kendővel letöröljük, s hirtelen forgatjuk, nehogy hólyagot kapjon; szép sárgásbarnára kell sülnie s bőrének ropogósnak, törékenynek lennie. Ha megsült, a peczket, kendőt és fonalat kihúzzuk és gyorsan feladjuk az asztalra.

627. Ürügerincz körülrakva.

Készíts el alakjának megtartása végett spárgával körülkötözve egy ürü-gerinczet, és süsd meg; helyezd el a tálon és környezd sárgarépával és salátával. A sárgarépa egyenlő golyókba metszendő,



megmosandó, és húslével, sóval, borssal meg czukorral párolandó. A salátát meg kell mosni; tönkjétől megtisztítani, vajjal párolni, késel megtörni és négyzetekben a tálra rakni.

Vadpecsenye.



628. Sült fáczán.

Ha a fáczánt megkoppasztottuk, a belét kiveszszük, tisztán ki-mossuk, jól besózzuk, s finoman vágott szalonnával megtűzzük, lassan megsütjük, s vajjal többször leöntjük; ha kisült, citrom-héjjal diszítjük fel, s citromlével leöntve adjuk fel az asztalra.

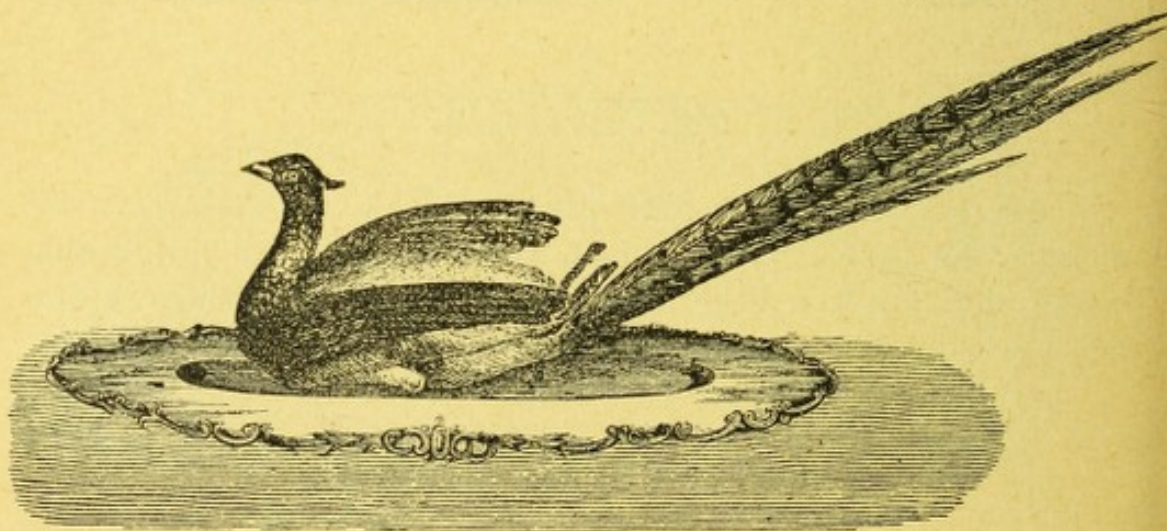
629. Fáczán angol módra.

Szép fáczánt kifejtve, annak csontját kiszedjük, megtöltjük, aztán ismét előbbi alakját adjuk meg neki, és szalonnával, sonkával és citromhéjjal papirba kötjük, s vajjal bekent lábasfedőre tesz-szük, s a sütőbe állítjuk. Aztán mártást készítünk a következő mó-don: lábasban kevés vaját megmelegítünk, sonkát és apróra vágott

csiperke-gombát adunk hozzá, kevés lisztet hintünk bele, s barna levet öntünk reá, kissé megpirítjuk, s citromlével csipőssé teszszük,



felfőzzük, a zsírt tisztára leszedjük róla, s ezen mártást a fáczán alá öntjük.



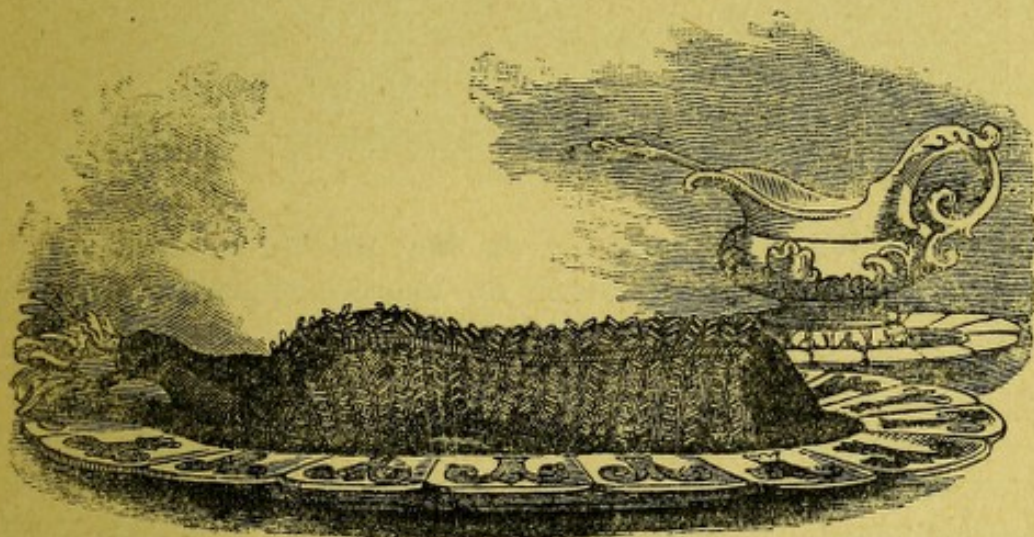
630. Bukó kácsa sülve.

Megtépjük, kissé leperzseljük, tisztára mossuk, belét kivesszük, jól besózzuk, s ha az idő megengedi, egy napig páczoljuk, megtűzzük és zsemlesárgára sütjük, s a pácczal és tejfellel többször megöntözzük. Aztán kevés felolvasztott vajba lisztet teszünk,

azt megpirítjuk, s a bukó kácsa máját apróra vágva beleteszszük. A páczból s azon léből, mely a sütés alatt a ruczából lecsepegett, egy-két kanálnyit, valamint két kanál tejfelt is beletöltünk s káprit adunk hozzá, a ruczát tálra teszszük, s a mártást reáöntve feladjuk az asztalra.

631. Nyúl sültve.

Ha a nyúl belét kivettük és tisztán kimostuk, kék bőrét jól lehúztuk s jól megsóztuk, eczetből, vízből, vereshagymából, citromléből s néhány borsszemből készült pácba, minek együtt fél óráig kell főnie, teszszük, — s abban egy-két napig hagyjuk. Mielőtt megsütnők, hátát és czombját szalonnával megtűzzük, aztán lassan

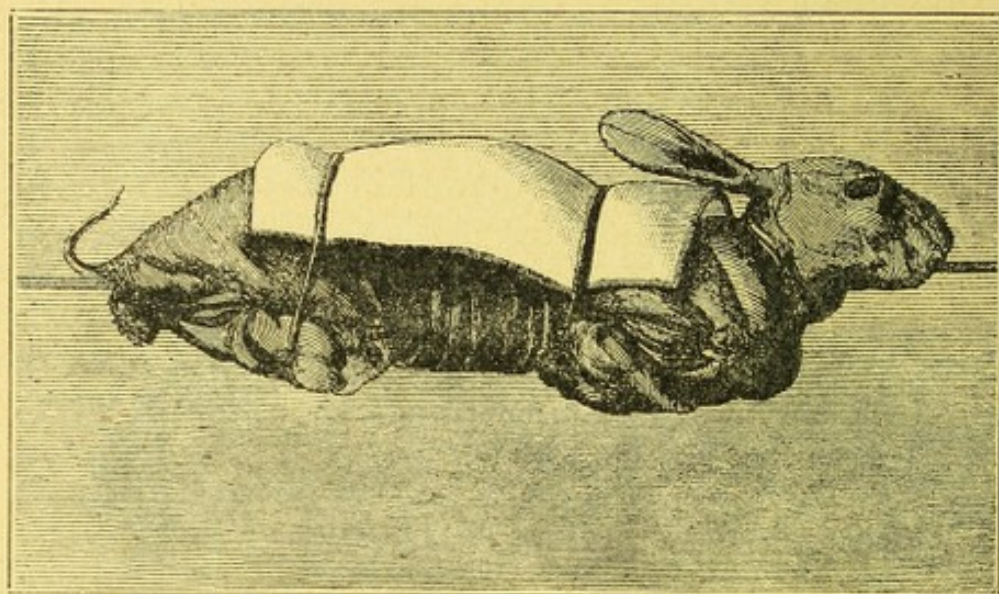


sütjük, a sütés alatt a páczczal többször leöntjük; ha a nyúl már félig megsült, néhány kanál tejfelt öntünk reá; s ha már egészen kisült, s a tálra raktuk, lehető legvékonyabbra vágott citromszeletekkel rakjuk ki, melyekből a magokat kiszedtük. A mártást megszűrve, a nyúl alá töltjük.

632. Nyúl sültve más módon.

Miután a nyúl lefejtetett, megmosatott, kékes hárttyáitól szorgalmasan megtisztított és jól besózatott, tétessék eczet, víz, vöröshagyma, citromhéj, némi gyökerek és egész magyarborsból előbb félóráig forrt pácba, melylyel t. i. forrón öntessék le a nyúl, miután benne egy vagy két napig állni hagyandó, hogy így kellő porhanyó legyen. Mielőtt nyársra huzatnék, a háta és czombjai csinosan tűzdeltessenek meg szalonnával; azután nyárson lassan süttessék meg,

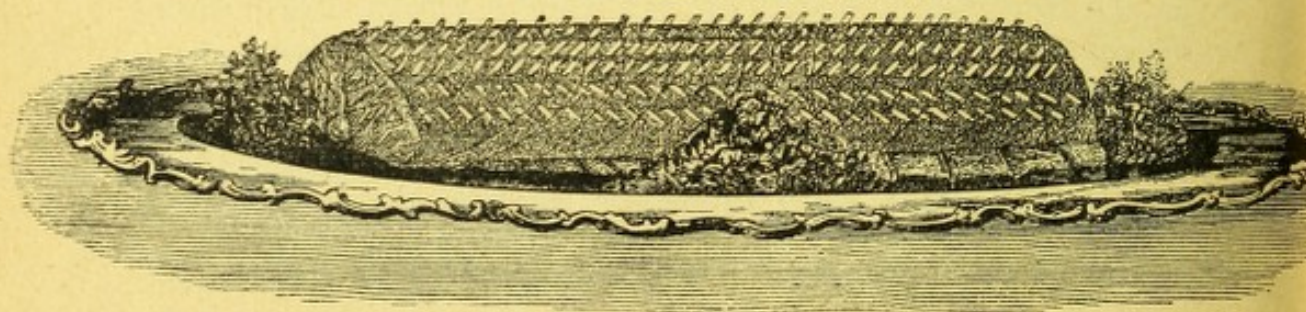
de sütés közben többször öntöztessék le a pácczal. A midőn pedig a nyúl félig megsült, öntsünk reá néhány kanállal tejfölt és ha tökéletesen megsült és a tálba csinosan elhelyeztetett, rakjuk meg vé-



konyra szeletelt citrommal, — de mag nélkül, — egyik szelet a másikra hosszában idomíttatván el. Végre leve leszűretvén, a sült alá öntendő.

633. Az őzderék páczolva.

Ha páczolni akarjuk az őz-húst, előbb szedjük le késsel a rajta levő külső hártyszerű bőrt, tegyük tálba és öntsük reá a következő módon készített páczlevet: egy egész őzderékhez tegyünk fazékba



két liter vizet, egy liter eczetet, két bádogkanál sót, egy kanál borsot, hat babérlevelet, egy nagy fej vereshagymát és hat szem szegfűszeget. Ha ezeket együvé vegyítettük, tegyük a tűzhöz forni, s miután negyedóraig főztük, — azon forrón, — öntsük a tálban lévő

őzhúsrá. Ezután fedjük be és tegyük hűvös helyre. Így egy-két, sőt több napig is eltarthatjuk a húst; de naponta kétszer minden-
 esetre meg kell forgatni a levében. Már akkor is meg lehet sütni, ha
 csak egy napig állott is a pácban; de ha csak lehetséges, tartsuk
 tovább benne. Mikor a húst sütni akarjuk, tegyük deszkára, és e
 czélra készült aczeltűbe vont vékony szalonna-szeletekkel tűzdeljük
 meg végig a gerincz mellett négy sorosan és oldalt is. Miután a húst
 szalonnával jól tele tűzdeltük, tegyük a tepsibe, és öntsünk reá a
 pácból egy liternyi szitán átszűrt levet. Tegyük be forró sütőbe
 egy órára sülni, többször meg kell locsolni. Ha a hús egy óra alatt
 sem lesz elég porhanyóvá, akkor tovább süthetjük, de nagyon ügyelni
 kell, nehogy szerfölött kiszáraszsuk a pecsenyét. Egy tálba tegyünk
 egy bádog kanál lisztet, 2 deczi jó savanyú tejfelt; habarjuk ezt
 össze és öntsük az őzderék levébe; pár perczig forraljuk a levet a
 habarással is. Végre vagdaljuk fel az őzdereket egy éles vaskos
 késsel keresztbe, úgy, hogy a csont is ketté vágassék minden sze-
 letnél; rakjuk hosszú tálba, díszítsük citrom-szeletekkel, és a levét
 szűrjük a hús alá. Így lehet készíteni az őzczombot és majdnem
 mindenféle más vadhúst is.

634. Császármadar sülve.

A császármadarat megkoppasztjuk, felbontjuk, megmossuk,
 besózzuk, s mellébe darab szalonnát dugunk, most megtűzzük és
 zsemlesárgára megsütjük. Aztán vajból kevés mártást készítünk,
 melybe osztrigát, burgonyát, citromhéjat és citromlevet teszünk, a
 sült császármadarat tálra helyezzük, s a mártást aláöntjük.

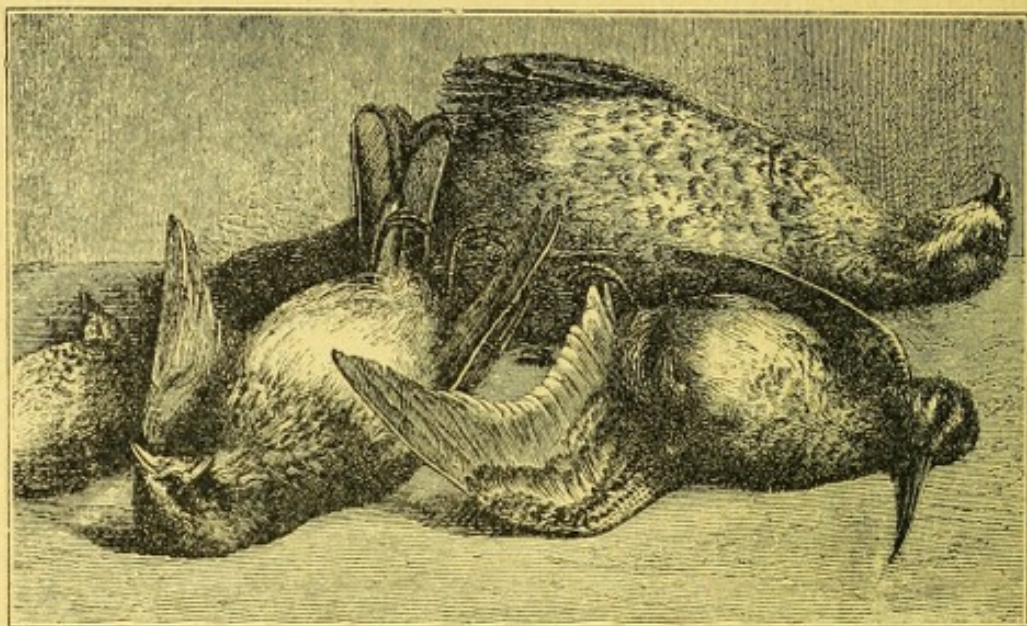
635. Szarvascímer sülve.

A szarvasczombot megmossuk, bőrét levágjuk, s jól megverjük,
 hogy porhanyós legyen, jól megsózzuk, és két-három napig a pác-
 ban hagyjuk feküdni, szalonnával megtűzzük, megsütjük és zsírral
 bekent papírt teszünk reá, nehogy a szalonna megégjen, a pácczal
 többször leöntjük; ha jól kisült, tálra tesszük, s kapornamártást
 öntünk reá.

636. Pacsirta rostélyon sütvé.

A pacsirtát megkoppasztjuk, fejét levágjuk, belét vigyázva
 kiveszszük a nélkül, hogy a kövérséget is kihúznók vele s negyed
 órára vízbe tesszük, aztán besózzuk s a pacsirtanyáron a rostély

felett megsütjük, vajjal szorgalmasan megöntözzük és zsemlemorzsával behintjük.



637. Vesepecsenye nyúl módjára sütvé.

Szép vesepecsenyének hártáját lehúzzuk, a csontokat levágjuk róla s oly módon páczoljuk, mint a nyulat, aztán négy sorban megtűzzük, s két óráig tartós hősnél sütjük, a sütés alatt a pácczal többször leöntjük, s mielőtt egészen kisült, néhányszor tejfellel öntjük le, miáltal a pecsenye szép színt nyer. Ugyanolyan mártást adunk hozzá, mint a nyúlhoz, s káprít is vegyíthetünk közé.

638. Szárcsa sülvé.

A szárcsa bőrét lehúzzuk, aztán egy óráig vízben hagyjuk s a páczba teszszük, melyben egy napig marad ; aztán megsózzuk, előkészítjük és szépen megsütjük. A sütés alatt többször leöntjük a pácczal, végre pedig tejfellel és vajjal. Ha kisültek, a tálra teszszük, s a mártást reáöntjük.

639. Szalonka sülvé.

Ha a szalonkát megtisztítottuk, belső részét kiveszszük, de a beleket a májjal együtt félreteszszük, a szalonkát tisztán kimossuk, besózzuk s előkészítjük, a mellére finom szalonnaleveleket kötünk s megsütjük. E közben belét és máját apróra vágjuk össze, felolvasztott vajba és libazsírba vagdalt hagymát és zöld petrezselymet teszünk, s azt kissé megpirítjuk, a vagdalt bél és májat beleteszszük, kevés sót és késhegyni borsot adunk hozzá, felpároljuk, késfok

vastagságú zsemleszeleteket vágunk, zsírban kirántjuk s a szalonkákat a tálra rakjuk, a zsemleszeletekre a párolt beleket felkenjük, s a tál szélét rakjuk ki vele.

640. Vadrucza tűzve és süelve.

A vadruczát, miután jól megtisztítottuk, néhány napra pácza teszszük, megsózzuk, a mellén hat sorban szalonnával csinosan megtűzzük; sütéskor a pácczal és tejfellel többször megöntözzük, s azon mártással adjuk fel az asztalra, mely róla lecsepegett.

641. Fenyőmadár süelve.

Ha a madarakat megkoppasztottuk, fejüket és szárnyaikat az első izületig levágjuk, besózzuk, lábaikat kipeczkeljük, s keresztben a bordákon egymás mellé felszúrjuk a nyársra, minden madár közé két szelet vékony szalonnát, s a szalonna közé vékony zsemleszelet teszünk; a sütés alatt vaját csepegtetünk rá, s mielőtt egészen kiszültek, zsemlemorzsával hintjük be, s csak azután sütjük meg egészen.

642. Vadgalamb süelve.

Miután a galambot megtisztítottuk, megmostuk és megsóztuk, ecetből, borból, vereshagymából, babérlevélből és citromhéjból páczot csinálunk, melyben a galambokat, kivált ha öregek, két-három napig hagyjuk feküdni, finomra vágott szalonnával megtűzzük s lassan megsütjük, a sütés alatt a pácczal és tejfellel többször leöntjük. Aztán a következő mártást készítjük hozzá: lábasban olvasztott vajban néhány kanál lisztet pergelünk meg, s annyi páczot öntünk rá, hogy a mártás elég sűrű legyen. Aztán azt, a mi a galambokról lecsepegett, hozzáadjuk, valamint néhány kanál tejfelt, s jól felfőzzük. A megsült galambokat tálra teszszük, s a mártást aláöntjük.

643. Fürj süelve.

Ha a fürjet jól megkoppasztottuk, jól kimossuk, megsózzuk, s egy ideig a sóban hagyjuk feküdni, hét decziliter bort és ugyanannyi ecetet öntünk rá, néhány szegfűborsot adunk hozzá, s egy éjjelre a páczban hagyjuk; aztán szép lassan megsütjük. A páczból kevés mártást is készíthetünk hozzá.

644. Fogoly süelve.

Ha a fogolyt megtisztítottuk és kimostuk, megsózzuk, tenyér-nagyságú vékony szalonnaszeleteket vágunk, a foglyok szárnyait és

lábait szépen behajtjuk és előkészítjük. Sütés közben gyakrabban megöntözzük vajjal. A fogolyt, a helyett hogy a szalonnalevélbe kötnők, finomra vágott szalonnával is megtűzhetjük.

645. Őzczomb sülve.

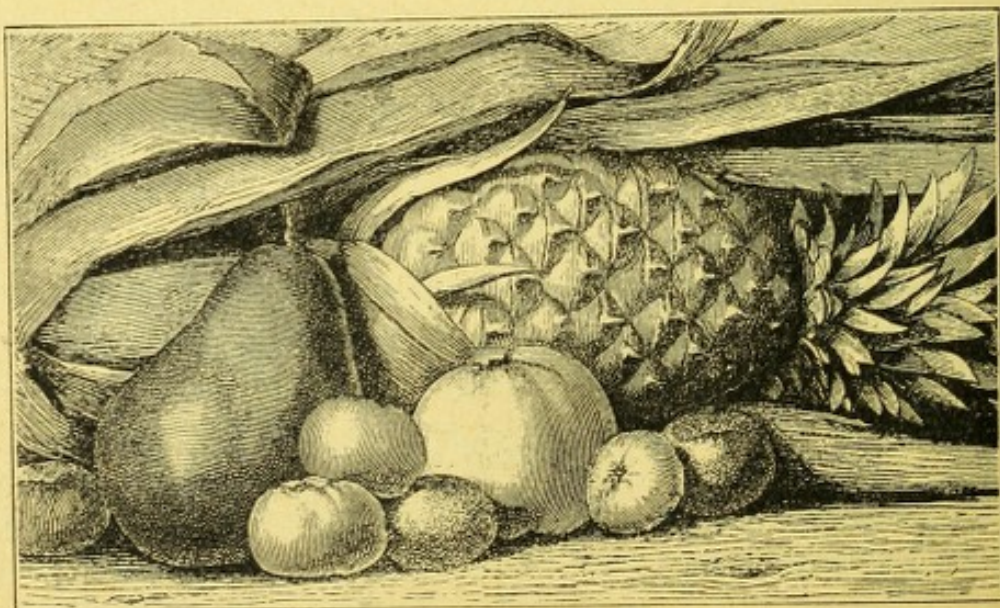
Az Őzczombot, valamint a hátát is tisztán megmossuk, hártáját leveszszük, besózzuk, szépen megtűzzük, s páczzal leöntjük, mely áll egy rész felforralt eczetből és három rész felforralt vízből, mibe néhány szem szegfűborsot, egy vereshagymát, néhány szelet sárgarépat, citromhéjat, s kevés sót tettünk. Most a pecsenyét nyársra húzzuk, s a sütés alatt a páczzal többször megöntözzük, melyet serpenyőben a pecsenye alá teszünk, hogy a szalonna zsírja belecsepegjen; ehhez, ha már lassan jól átsült, mártás jön: négy kanál tejfelt kanálnyi liszttel jól elhabarunk, aztán a páczzal kavarkjuk el, hogy jó sűrű legyen, a pecsenyét azzal még néhányszor leöntjük, a kevés mártást a tálba tesszük s a pecsenyét reá.

646. Őzhát sülve.

Az Őzhátat épen úgy készítjük el, mint a czombot, nevezetesen eczettel és vereshagymával lepáczoljuk, s egy-két napig a pácban hagyjuk feküdni, aztán bőrét lehúzzuk, szalonnával megtűzzük, papírba kötjük, s lassan megsütjük, néhányszor leöntjük a páczzal és tejfellel. Ha jól kisült, a tálra tesszük, úgy tálalván ki, mint az Őzczombot.

TIZENÖTÖDIK OSZTÁLY.

A különféle kompótokról.



647. Almakompót.

Egyforma szép nagy masánszki almákat hámozunk meg, hanem úgy, hogy a szár rajtok maradjon; aztán két-három kanál barack-szörpöt vízzel elhabarunk s annyira meghigitunk, hogy elég legyen az almák párolására, darab czukrot adunk hozzá, s egy citrom levét facsarjuk bele, az almát beleteszszük, felfőzzük a nélkül, hogy széthullnának, aztán tálra teszszük, s a mártást alá.

648. Alma- vagy körtekompót más módon.

Az almát vagy körtét meghámozzuk, két részre vágjuk, a magvát kiszedjük, s pohár vízzel, egy citrom levével, s darab czukorporral pároljuk. Ha van meggy- vagy málnaszörpünk, abból is vehetünk két kanállal; az almát vagy körtét a tálra rakjuk, s a levével leöntjük.

649. Kocsonyázott alma.

Az almákat meghámozzuk, középen kissé kivájjuk, s két rész valódi francia pezsgőben, egy rész vízben huszonegy dekagramm czukorral megpároljuk a nélkül, hogy széthullnának; ha már jól megpuhultak, erre rendelt tálra teszszük, s a mintegy hét decziliternyi mártást ismét parázsra állítjuk, s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, de ha jegünk van, harmadfél dekagramm is elég. Aztán álkermeslevet teszünk bele, hogy szép színe legyen, s a kocsonyát, mint közönségesen, asztalkendőn és itatós papíron át-törjük, az almákat egész szem befőtt meggyel megtöltjük, s a kocsonyát hozzáöntjük, de vigyázva, nehogy az almákat befesse, hanem azok fehérek maradjanak. Jó pezsgő hiányában csupán hét decziliter vizet, két jó citrom levét, s annyi czukrot veszünk, hogy elég édes legyen. Nyáron, ha friss gyümölcs van, más apróbb almát is vehetünk, pezsgő helyett pedig málna- vagy ribizliszörpöt.

650. Vegyes kompót.

Nagyszemű fehér cseresznyét czukros vízben és citromlében párolunk. Aztán nagyszemű meggyek szárát tépjük le, s azokat más edényben vízzel és czukorral pároljuk. Ismét olyan apró körtéket hámozunk meg, melyek épen azon időtájban érnek, s azokat szárástól vízzel és czukorral külön pároljuk: ha már puhák, kanálnyi rumot adunk hozzá, még néhány perczig főzzük s aztán kihűtjük. Végre kilencz dekagramm czukrot főzünk kávé csésze vízzel

addig, míg a cukor fonódni kezd. Öt nagy baraczkot tisztán megtörlünk, közepén kettévágjuk, magvát kiveszszük, a cukorba mártjuk, s addig főzzük, míg a cukor egészen befonta, vigyázni kell azonban, hogy szét ne hulljanak. Ha a kompótot kitálaljuk, a fehér cseresznyét a tál közepére helyezzük, magasra felhalmozva, a meggyet koszorú alakjában rendezzük a cseresznye körül, s e körül ismét a baraczkot, s most a kis körtéket, melyeket egészben hagyunk, és hogy szép fehérek maradjanak, meghámozás után citromlével bekenünk; ezek képezik az utolsó koszorút, ezeket úgy rakjuk a tálra, hogy száruk fölfelé álljon.

651. Vegyes kompót más módon.

Nagyobbfajta körtét, pl. császárkörtét főzünk meg, melyet meghámozván, s közepén kettévágván, vízzel, cukorral és citromlével párolunk. Aztán tíz dekagramm cukrot kávéscsészényi vízzel addig főzünk, míg fonódik, öt nagy őszi baraczkot meghámozunk, közepén kettévágunk, s beleteszszük, de ezeknek nem szabad elfőniök, hanem egészben kell maradniok. Most négy decziliter somot főzünk meg vízben annyi cukorral, mennyi édesítéséhez elég. Két narancsnak héját lehámozzuk, s hosszú laskává vágjuk, ezt vízben puhára főzzük. Aztán lábasban kilencz dekagramm cukrot kevés vízzel addig főzünk, míg fonódik, a narancshéjat leszűrjük, és villával, hogy szét ne törjenek, a sűrített cukorba mártjuk, egy perczig felfőzzük, s aztán kihűtjük. Tálaláskor a körtéből csináljuk az első koszorút, a baraczból a másodikat, a somot középre felhalmozzuk, a narancshéjakat a körték szélére teszszük, s ha jól keményedtek, villával egyenesen felállítjuk. Végre kávé csészényi jó vaniliás likört fél csésze vízzel, kevés cukorral és másfél dekagramm feloldott vizahólyaggal vegyítünk össze, ezt kendőn áttörjük, szépen megfagyasztjuk, ha megkeményedett, kiborítjuk, s kis félholdakat szúrunk ki belőle, s ezeket a kompótra csinos rendben felrakjuk.

652. Kocsonyázott kompót.

Hét decziliter tejfelt habbá verünk, s a habot szitára teszszük, hogy jól lefolyjék, aztán három kanál befőzött baraczkot tíz dekagramm finomra tört cukorral jól elhabarunk, a habot kanalankint beleteszszük; aztán másfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk el vele jól, lábasba töltjük, s megfagyasztjuk. Most birsalmát, vagy masánszki almát főzünk, az előbbi vízben és cukorban, az utóbbit citrommal, vízzel és cukorral. Három narancsnak héját

úgy készítjük el, a mint ez az előbbi szám alatt le van írva ; a narancsot tisztán meghámozzuk, gerezdekre szakítjuk és sűrített czukorba mártjuk, aztán kihűtjük, s tálaláskor rétegenként vegyítjük ; felül kocsonyát, melyet kiborítván, kiszűrünk, ezzel a kompótot kirakjuk, s a narancshéjat csinosan ráhelyezzük.

653. Kocsonyázott kompót más módon.

Tizennyolcz dekagramm finomra tört czukrot, nyolcz tojás-sárgát, négy deciliter franczia pezsgőt fazékban jól elhabarunk, ezt széntűzre állítva addig habarjuk, míg sűrű lesz és emelkedni kezd ; e közben másfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele, s az abroncsformába öntjük, azt tört jégbe ássuk és félreteszszük. Előbb több meghámozott birsalmát vágunk szeletekre, s garasnagyságú kerek-darabokat szűrünk ki belőlök. Két közép nagyságú birsalmát tizennégy dekagramm czukorral és egy pohár vízzel addig főzünk, míg puha lesz ; két narancsot megtisztítván, azokat nagy kockákra vágjuk, s czukorral jól behintjük. Majd spanyol-meggyet s végre ringlot (reine claudé) szilvát szűrünk meg levétől (miután itt párolt gyümölcsről van szó). Ha mindez elkészült és a sodó-koszorú már megfagyott, e célra szánt tálba kiborítjuk, melyet tüstént jégbe állítunk. A koszorú nyílásába a már elkészített gyümölcsöt a következő módon rakjuk be : Előbb a birsalmát, aztán a meggyet, most a narancsot, végre a ringlot-szilvát ; előbb két narancsból és egy citromból mintegy három decziliternyi kocsonyát készítünk, ebből a berakott gyümölcsre először csak két-három kanállal öntünk, s azt addig, míg megfagyott, állani hagyjuk ; aztán ismét néhány kanálnyi öntünk reá, s ha ez is megfagyott, s oly kemény, hogy semmi sem folyik el belőle, a még meglevő kocsonyával az egész nyílást kitöltjük, s hideg helyen addig hagyjuk a jégen, míg megfagyott és csinos külszínnel bír.

654. Kocsonyázott kompót párolt gyümölcsből.

Miután negyedfél dekagramm vizahólyagot jól elvertünk, s apró darabokra téptünk, azt hideg vízben jól kimossuk, és négy-öt deciliter vízben, miután abban már néhány óráig ázott, addig főzzük, míg elolvad. Végre a főzés alatt friss tojásnak a fehérét adjuk hozzá, néhány perczig ezzel felfőzzük, a tűztől elveszszük, s ha leülepedett, a tiszta részét kendőn átszűrjük. Ezt négy részre osztjuk, s a használatig meleg helyre állítjuk. Ekkor két üveg barackbefőttből kikeresünk tizenkét legszebb barackot, s azokat tányérra teszszük, tört czukorral jól behintjük, s néhányszor megforgatjuk,

levét leszűrjük és ismét behintjük, hogy a cukor jól átjárja. A többi baraczkot a lével együtt leveses tálba teszszük, tizennégy dekagramm cukrot négy deciliter vízzel addig főzünk, míg feloldódik, ha forr, azt a tálban levő baraczkokra öntjük, s néhány óráig állni hagyjuk ; most minden nyomás nélkül szitán megsűrjük, s kis citromnak levét adjuk hozzá, valamint a vizahólyag negyed részét, kifeszített asztalkendőn áttörjük, s felét lábasba teszszük, melyet jégbe ásunk be, s megfagyasztjuk. Ha megfagyott, a cukorba tett baraczkot rakjuk reá szép rendben, aztán a kocsonya másik felét öntjük reá és ismét megfagyasztjuk. Egy üveg apró muskatálykörtéből a legszebbeket félreteszszük, a többit pedig leveses tálba ; tíz dekagramm cukrot két deciliter vízzel és a körték felével felfőzzük, s ha felforrott, ezt a körtére öntjük, s egy ideig állni hagyjuk ; másfél citromnak levét veszszük még hozzá, aztán a vizahólyagnak ismét negyed részét öntjük bele, s hasonlóan a baraczkkocsonyához kifeszített asztalkendőn áttörjük ; ezt most a baraczkkocsonyára öntjük, s úgy bánunk el vele, mint amazzal. Ekkor egy üveg spanyol-meggyből a legnagyobbakat tányérra félreteszszük, megcukrozzuk és megsűrjük, a többit leveses tálba teszszük, pohár vízzel felfőzött tizennégy dekagramm cukrot reáöntünk, s ezt a vizahólyag negyed részével vegyítjük ; a kifeszített asztalkendőn áttörjük és a körtére öntjük, s mint a két előbbinél, berakjuk a meggyet. Végre szép őszi baraczkokból a legszebb tizenkettőt tányérra teszszük, jól megcukrozzuk, s úgy bánunk el vele, mint legelől a baraczkkal. A levébe még egy citromot facsarunk, a vizahólyag utolsó részét is hozzáöntjük, asztalkendőn áttörjük, s ha a meggykocsonya már megfagyott, mint a fentebbit öntjük fel és rakjuk be. Megjegyzendő azonban, hogy az utolsó kocsonya, mely az egészet bezárja, csak apránként öntetik fel, s csak ha már megfagyott, öntjük fel a többit, mivel a gyümölcsök, ha a kocsonya vissza nem tartaná, felszállnának és a többivel összevegyülnének. Ekkor aztán az egészet a használatig jégen hagyjuk, a kiborításnál pedig nem ajánlhatjuk eléggé az elővigyázatos gyorsaságot.

655. Birsalma-kompót.

Három-négy birsalmát vízben kissé felforralván, azokat hideg vízbe teszszük, ha kihültek, héjukat levonjuk, négy gerezdre osztjuk és csutkájukat kivágjuk. Huszonnégy dekagramm cukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg a cukor nehéz cseppeket vet ; a birsalmát most a cukorba teszszük, többször megfordítjuk, hogy

mindkét oldalon megpuhuljanak a nélkül, hogy széthullanának, aztán tálra rakjuk, s a kevés mártást aláöntjük.

656. Kompót almapéppel.

Nyolcz-kilencz jófajta almát meghámozván, csutkáját kivágván, durván feldarabolunk; ezeket tizennyolcz dekagramm czukorral lábasban többszöri kavarás közt sűrű péppé főzzük, aztán kihűtjük. Most a pépet a kompót-csésze közepében czukorsüveg alakjában széles késsel felkenjük, szép párolt spanyolmeggygel, melynek levét elegendő czukorral pároljuk, körülkoszorúzzuk; magát a pépet pedig párolt baraczkkal és ringlot-szilvával csinosan feldisztjük, a legszebbeket azonban felül teszszük.

657. Őszibarack-kompót.

A baraczkokat egy perczig forró vízben felfőzzük, aztán hideg vízbe teszszük, s ha kihültek, héjukat lehúzzuk, kettévágjuk, s magukat kiveszszük. Nyolcz barackra körülbelül tíz dekagramm czukrot főzünk meg fél pohár vízzel; ha a czukor feloldódott, a barackot beleteszszük, s addig főzzük, míg mindkét oldalon magukba szívták a czukrot; ekkor szép rendben a csészébe teszszük, a szörpöt még egy ideig főzzük, kávé kanálnyi jó rumot teszünk bele, és na a szörp elkezd sűrűdni, azt a baraczkokra öntjük, s az egészet jégre vagy pinczébe állítjuk.

658. Kompót aszalt meggyből.

Hét deciliter aszalt és friss vízben megmosott meggyet tizen-nég dekagramm czukorral, egy pohár fehér borral, két pohár vízzel, kevés citrom- vagy narancshéjjal addig főzzük, míg megpuhulnak. Habkanálón kiszedjük, tálon felhalmozzuk, levét még egy ideig főni hagyjuk, végre egy narancs levét facsarjuk bele, kendőn átszűrjük, a meggyre öntjük, s hideg helyre állítjuk; mielőtt az asztalra adnók, hosszúkásra vagdalt narancshéjjal hintjük be. Ezen módon az aszalt szilvát is elkészíthetjük, melyből azonban kitűnő minőségűt vegyünk.

659. Szilva-kompót.

Friss szilvát finoman meghámozunk, lábasba rakunk, kevés vizet öntünk reá, darab czukrot adunk hozzá, ezt néhányszor felfőzzük, s az erre szánt csészébe rakjuk; mártásába citromhéjat teszünk, s még addig főzzük, míg megsűrűdik; aztán megszűrjük, a

szilvára öntjük, s hidegen adjuk fel az asztalra. Ezen két utolsó kompótot, hogy csinosabb külszínnel birjon, egy sor fehér és egy sor veres narancsszeletekkel rakhatjuk ki.

660. Vegyes kompót aszalt gyümölcsökből.

Aszalt spanyolmeggyet, vagy apró brünni szilvát, azután pedig aszalt őszi baraczkot meg aszalt és sajtolt körtét főzünk meg vízben czukorral és kevés citromhéjjal. Tálaláskor a meggyet vagy brünni szilvát halmozzuk fel középen magasra, aztán köröskörül a baraczkot és körtét állítjuk fel, melynek szárát meghagyjuk.

TIZENHATODIK OSZTÁLY.

A különféle salátákról.



661. Uborka-saláta.

A meghámozott uborkát igen vékony szeletekre vágjuk, megsózzuk, s néhány óráig állni hagyjuk; aztán a sós vizet leszűrjük róla, s apróra vágott fokhagymát vegyítünk közé, akkor finom olajjal és eczettel öntjük le, és jól összevegyítvén, tört borssal hintjük be.

662. Articsóka-saláta.

Az articsókát tisztán megmossuk, csúcsát elvágjuk, aztán puhára főzzük, a durva rostokat kitisztítjuk belőle, bekent rostélyra rakjuk, olajjal leöntjük és vegyített fűszerrel behintjük, lassan megsütjük, tálra teszszük, eczettel és olajjal elkészítve, hidegen adjuk fel az asztalra.

663. Spárga-saláta.

A megtisztított spárgát csomóba kötjük s megfőzzük; miután a vizet leszűrtük róla, úgy rakjuk a tálra, hogy a spárgafejek befelé állnak, s egészen kihűtjük. Aztán szép sárga kötet salátát tisztára megmosunk, s azt csillag formán a spárgára a tálba rakjuk, megsózzuk, jó eczettel vegyített olajat öntünk reá, s negyedóra mulva feltálaljuk.

664. Olasz saláta.

Többféle zöld salátát, néhány főtt burgonyát, darab angolnát, előbb jól kiáztatott és megtisztított nagy heringet, néhány orsó halat szeletekre vágva, csinosan a salátás-csészébe teszünk. Néhány keményre főzött tojást, sárgáját kivéven, szitán áttörünk, a fehérét elszeldeljük és kis kiszúróval félholdalakot vágunk ki belőle, apróra vágott veresrépát is adunk hozzá, melylyel a salátát szépen feldisztítjuk. Három koszorút csinálhatunk, az elsőt a tojássárgából, a másodikat a veresrépából, s a harmadikat végre a tojásfehéréből, középre aszpikot teszünk.

665. Kartifolia-saláta.

Ehhez szép fehér kartifoliát kerítünk, az egész rózsákat sós vízzel forrázzuk le, s ha eléggé megpuhultak, a vizet leszűrjük róla és friss vízzel öblítjük le, hogy szép fehéren maradjanak. Kissé megsózzuk, csinosan tálra rendezzük, s eczettel és olajjal elkészítjük.

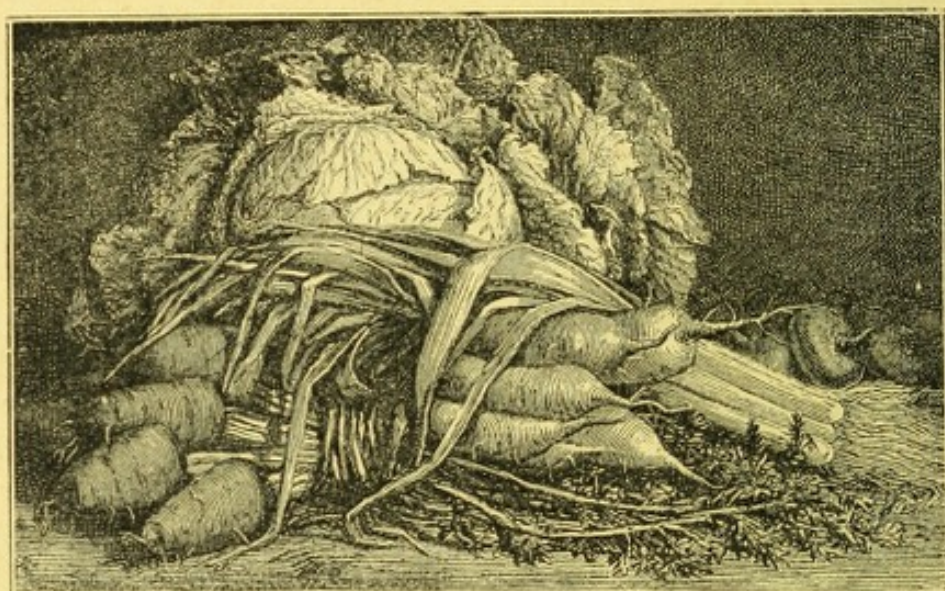
666. Káposzta-saláta szalonnával.

Ezen salátához gyenge veres fejes káposztát veszünk, a levelek durva bordáit kivágjuk, a leveleket erősen összenyomjuk, s a lehető legfinomabbra vágjuk. Aztán apró kockákra vágott darab szalonnát serpenyőben szép sárgára megpirítunk, most kiveszszük a szalonnát, fehér eczetet öntünk rá, s felfőzzük. A megvágott káposztát medenczébe teszszük, megsózzuk és a forró eczettel leforrázzuk, jól befedjük, kis ideig állani hagyjuk, az eczetet leszűrjük, ismét fel-

forraljuk s leforrázzuk a káposztát úgy mint először, s így még egyszer vagy kétszer, aztán meleg tála teszszük, a pergelt szalonnát felül reá, kevés eczetet adunk hozzá, s az így elkészült salátát fel-tálalhatjuk.

667. Olasz saláta más módon.

Öt-hat személyre két, bőrétől megtisztított heringet, két darab marinirozott angolnát, két orsóhalat, hét dekagramm toninót, ugyanannyi marinirozott lazacot, négy-öt szardellát szeletekre vágunk, s ezeket egymásközt lapos tálon szépen összerakjuk úgy, hogy az egész tetsző külszint nyerjen. Felül díszítésül kis tengeri rákokat, káprit, pisztáciát tehetünk tetszésünk szerint. Aztán az egészet bor-eczettel és finom olajjal leöntjük.



TIZENHETEDIK OSZTÁLY.

A különféle tortákról, apró süteményekről.

668. Diós torta.

Huszonnyolcz dekagramm finomra tört czukrot tizenkét tojás sárgájával fél óráig kavarunk, aztán ugyanannyi dióbelet apróra törve keverünk közé, majd fél citromnak héját, kevés fahéjt, s végül 12 tojás habját, s marok fehér lisztet, vagy finom morzsát adunk hozzá, jól elkavarjuk, aztán vajjal és morzsával behintett torta formában kisütjük.

669. Dobos torta.

Négy tojás fehérét fél kemény habbá verünk, s hét dekagramm czukrot vegyítünk bele. Másik hét dekagramm czukrot öt tojás sárgájával habzásig dörzsölünk, s 10 dekagramm lisztet adunk hozzá, s aztán a habbá már felvert tojás fehérét. A torta formát kikenjük irós vajjal, meghintjük liszttel, aztán a kész tortatésztából késhátnyi vastagságút kenünk fel reá, és kisütjük. Az itt adott mennyiségből 6—7 lap süthető. Töltelékül a következő szolgál: Tizennégy dekagramm vajat habzásig dörzsölünk, 28 dekagramm czukrot szörppé főzünk, a habzó vajba tizennégy deka feloldott és kihűtött csokoládét, négy tojás sárgáját, s kevés vaniliát adunk. Ha a czukorszörp is kihűlt, szintén a vajhoz adjuk, összekeverjük, s mikor az egész vegyülék teljesen kihűlt, a téstalapokra kenjük úgy, hogy egy-egy bekent lapra mindig egy másik lapot illesztünk. Ezen torta mázául (külső bekenésre) a következőt készítjük: tizennégy dekagramm tört czukrot aranyárgára pörkölünk, s azt a már elkészült torta tetejére öntjük, s azt tompa késsel elsimítjuk.

670. Gesztenyetorta.

Egy fél kilogramm gesztenyét meghámozunk s puhára főzzük, leszűrjük, szitán áttörjük, a törtet 56 deka porczukorral, hét tojás-sárgájával jól elkeverjük, s aztán egy tábla reszelt csokoládét adunk hozzá, és hét tojás habját. Vajjal kikent formában kell sütni, s ha töltve lesz feladva, a sült torta finom éles késsel 6—10 karikára vágandó, s az egyes tortalapok közé lekvár, vagy tejhab kenendő fel, s a kész torta rumos czukormázzal vonandó be.

671. Mogyoró-torta.

Huszonnyolcz dekagramm mogyorót kifejtünk, kendőben jól eldörzsölvén megtörünk, hasonlóan huszonnyolcz dekagramm czukrot is megtörünk és megsítálunk, a czukrot tizenegy tojássárgával medenczébe teszszük s addig kavarjuk, míg fehér és jó habos lesz; ekkor a mogyorót teszszük bele, jól elkavarjuk, s öt tojásfehérének kemény havát vegyítjük közé. Három egyforma tortalevelet és azok abroncsait vajjal bekenjük, a keveréket beletöltjük, s enyhe hősnél megsütjük. Annak megtudására, vajjon jól kisült-e, fél óra múlva nagy tűvel beleszúrunk a torta közepébe; ha a tű tiszta marad, a tortát szitára kiborítjuk, s kihűtjük. Ha teljesen kihültek, az első felül barackszörppel bekenjük, a másodikat reáteszszük, befőzött málnával megtöltjük, s a harmadik levéllel befedjük, s az egész tor-

tát szép egyformán citromjéggel bevonjuk. Előbb birsalmasajtból vagy czukorba befőzött birsalmából hosszú szeleteket vágunk, aztán zöld mandolát szeldelünk el szélességében, s ebből a torta közepére csillagot rakunk ki, s ezen mandolacsillag közepébe egész befőzött barackot vagy szép almát teszünk. A birsalmasajt-szalagokat újj-szélességnyi távolságban a torta szélétől kerekén rakjuk le, úgy, hogy a zöld mandolalevélkéknek, melyeket mint koszorúleveleket rakunk a szalag mellé, mintegy szárúul szolgáljanak. Most a tortát csinosan összehajtott asztalkendővel beterített tálra tesszük.

672. Alma-torta.

Huszonegy dekagramm finom lisztet tizennégy dekagramm finomra tört czukorral, s apróra vágott citromhéjjal jól összevegyítünk, evvel huszonegy dekagramm vaját jól eldolgozunk, egy egész tojást és egy tojássárgát teszünk bele, s annyi jó tejfelt, a mennyi a tészta megnedvesítésére szükséges, melynek nem szabad igen keménynek lennie ; ezt széles késsel eldolgozzuk, aztán háromszor hajtjuk fel, mint a vajas tésztát. Ekkor öt-hat jó fajta nagy almát hámozunk meg, s azokat fél kávé csésze vízzel, darab czukorral, s kevés tört vaniliával addig főzzük, míg jó marmeláddá lesz. A tésztát késfok vastagságyira kinyújtjuk s tortalevélre tesszük, a kihűlt almát újjnyi vastagságban felkenjük reá, a tésztából két újj széles szalagot csinálunk a levél körül, nehogy az alma kifolyjék, s az egész tortát tésztarudacskákkal befonjuk, tojásfehérével bekenjük, czukorral behintjük, s tartós melegenél háromnegyed óráig sütjük.

673. Piskóta-torta.

Negyvenkét dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megszítálunk, s medenczében huszonkét tojás-sárgával egy óráig egyformán habarunk ; aztán huszonegy dekagramm finom hajport, vagy a legfinomabb megtört és megszítált keményítő-lisztet vegyítünk könnyedén közé, valamint tizenkét tojás-fehérének kemény havát is. Három egyforma tortalevelet az abronccsal együtt vajjal bekenünk, a tésztát három egyenlő részre osztjuk, s enyhe hősnél lassan megsütjük ; ha jól kisült, a torta-leveleket szitára kiborítjuk, egészen kihűtjük, s aztán minden levelet más befőttel kenünk be, ezeket egymásra rakjuk, s vagy csokoládéjéggel, vagy friss málna-jéggel vonjuk be. A málna- vagy földieperjeget a következő módon készítjük : a földi epernek aprónak és szép pirosnak kell lennie, tizenhét—huszonegy dekagramm törött czukrot szitán

finomra megszitálunk, a gyümölcsöt tiszta kendőn áttörjük és kávéskanalanként kavargatjuk a cukor közé, nehogy a jég igen híg legyen. Ha a jeget habosra elhabartuk, a tortát késsel szép simán és egyformán bevonjuk vele, s egészen kihűlt kemenczében megszáraztjuk, a mire negyedóra elégséges. Ha a tortát citrom- vagy narancsjéggel vonjuk be, egy ív fehér papírra állítjuk, s ha a jég már jó, azt a tortára öntjük, mit azzal kés segélyével egészen bevonunk úgy felül, mint oldalt, s meghagyjuk keményedni. Ha jól megszáradt, két kávéskanál barackszörpöt szitált cukorral elhabarunk, s ha elég finom, vékony fecskendővel a jégre szép koszorút nyomunk, mely nemsokára megszárad.

674. Piskóta-torta tejfelhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm cukorból épen olyan piskótatésztát készítünk, mint az előbbi szám alatt leírva van, kis tortalevelet az abronccsal együtt vajjal bekenünk, azt néhány kanál tésztával megtöltjük, a melynek legfeljebb három késfok vastagságúnak szabad lennie, ezen levél lesz a legfelső, ennek legkisebbnek is kell lennie, a többi tésztát két tortalevéltre épen így kenjük fel. Ha ezeket vajjal bekentük, közönséges tésztából a tortalevelek körül abroncsot csinálunk, nehogy a piskótatészta lefolyjék, azt is épen olyan vastagságban kenjük fel, mint az elsőt, cukorral behintjük, s enyhe hőségénél világos zsemlesárgára sütjük. Ha a tészta kisült, hat levelet metszünk ki, mindeniket halcsont szélességgel kisebbre átmérőjében, úgy, hogy az, melyet a tortalevélibe betöltöttünk, a legkisebb; ezekről az abroncsot leveszszük, tíz dekagramm cukorból és kevés vaniliából széllesztésztát készítünk, azt a spanyolfecskendőbe töltjük, s a legkisebb levél szélére szép spanyolfánkokat nyomunk úgy, hogy az szép koszorút képez. A maradék széllesztésztából fehér papírra apró, olasz mogyoró nagyságú fánkakat nyomunk, s ezeket pléhen egészen kihűlt kemenczébe teszszük be, hogy szép fehéren maradjanak, de azért megkeményedjenek s ropogósak legyenek. Aztán a habkatlanba nyolcz decziliter tejfelt teszünk, a jégre állítjuk, s a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg kemény habbá lesz, aztán annyi finoman megtört cukrot és vaniliát adunk hozzá, hogy elég édes legyen, s ezt a habverővel gyorsan közibe kavargatjuk. A tortát kissé hamarabb kiveszszük a kemenczéből, hogy kihűljön, minden levelet a tejfelhabbal jó késfok vastagságnyra megtöltünk, hogy a hab mind a hat levéltorta közé jön, a torta felső levelét szép egész gyümölcsökkel megrakjuk, s a kis fánkakat a másik hat levél szélére rakjuk köröskörül. Ha a tortát már egészen összeállítottuk és

megtöltöttük, tortalevéltre teszszük, a tálat asztalkendővel beterítjük, s gyorsan feladjuk az asztalra.

675. Piskótatészta-tekeres.

A tésztát úgy készítjük, a mint az a 672. sz. a. leírva van ; tizennégy dekagramm czukorból 10—12 személyre elegendő. Ezen tésztát vajjal bekent hosszú sütőlevélre reáöntjük, s késsel simán és egyformán késfok vastagságban felkenjük, és enyhe hőségnél addig sütjük, míg a tészta sötétsárga lesz ; ekkor befőzött baraczk- vagy málna-marmeláddal egészen bekenjük, s perczre ismét a sütőbe teszszük, hogy a tészta megpuhuljon, és azt össze lehessen göngyölni. Ekkor a sütőpléhet kiveszszük, s a tortát annak hosszába összegöngyölítjük, hogy a tekeres szép vastag legyen, ekkor nyolcz-tíz perczre a már kihűlt kemenczébe teszszük ; ezen idő elteltével kiveszszük, kihűtjük s meghagyjuk keményedni, éles késsel az egész tekercset késfok vastag szeletekre vágjuk, s három vagy négy koszorúban reáarakjuk a tála. Mielőtt a tekercset felvágónók, nagy toll segítségével azokat hóval egészen bekenjük, durván tört czukorban meghengerítjük, ismét a kihűlt kemenczébe teszszük, de csak addig, míg megszárad, aztán kihűlvén, felvágjuk.

676. Piskótatészta-tekeres más módon.

Huszonnyolcz dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megsítálunk, tizenöt tojássárgát ütünk bele, s egy óráig kavargatjuk, aztán tizennyolcz dekagramm hajport keverünk el vele könnyedén, végre hét tojás fehérének kemény havát vegyítjük közé. Miután ezen mennyiség egy tekercshez igen sok, tizennégy dekagramm czukorból következő módon készítjük azt : A tésztát vajjal megkent hosszú pléhre vékonyan felkenjük, s enyhe hőségnél zsemlesárgára megsütjük. Előbb 15—20 masánszki almát meghámoztván, csutkájokat kivágván s durván összedarabolván, tizennyolcz dekagramm tört czukorral gyakori felkavarás közt marmeláddá főzzük, aztán három kanál befőzött baraczk-szörpöt keverünk el vele finoman, azt kihűtjük, a tekercset azzal késfok vastagságra nyira bevonjuk, ismét a kemenczébe állítjuk, míg össze lehet göngyölni, s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel. Ezen tekercset dióval is tölthetjük ; ugyanis huszonegy dekagramm szép diót apróra vágunk össze, valamint fél narancs és citrom héját is, ezt tört fahéjjal és huszonegy dekagramm kávécsésze vízben felolvasztott czukorral elhabarjuk, s csak addig főzzük, míg a czukor mindent

jól átjárt s a töltelékét jól felkenhetjük. Mákkal töltve is igen jó és szép, miután sárgafekete szalaghoz hasonlít; a mákot, ha megtörtük, épen úgy készítjük el, mint a diót.

677. Leveles torta.

Ötször áthajtott vajastésztát két késfok vastagságnyra kinyújtunk; huszonnyolcz dekagramm tortalevélből négy olyan levelet vágunk, a milyen a tortalevél, azt tojásfehérével bekenjük, minden egyest a pléhre teszünk, s lassan megsütünk, de mégis úgy, hogy szépen fehéren maradjanak, kivéven egy levelet, azt befőzött ribizlivel kenjük be, a másik levelet reáteszszük, ezt befőzött barackkal kenjük be, a harmadik levelet reáteszszük, ezt befőtt csipkemarmeláddal kenjük be, végre erre az utolsó levelet helyezzük, melyre a következő jeget teszszük: Friss tojás-fehérének kemény havához kis medenczében annyi czukrot adunk, hogy vékony tészta sűrűségével birjon, ezt addig kavarjuk, míg a jég szép fehér lesz, aztán kis fecskendőbe teszszük és csinosan a tortára nyomjuk, a jeget álkörmöslével veresre is festhetjük; ekkor a tortát kihűlt kemenczébe teszszük, hogy a jég megszáradjon.

A vajastésztát a következő módon készítjük: Fél kilogramm megsitált és kissé megsózott lisztet, fél tojás nagyságú darab vaját, három tojássárgát és kevés vizet könnyű kézzel tésztává dolgozunk addig, míg kis hólyagot vet; ha azonban a tészta igen kemény találna lenni, több vizet veszünk hozzá, mert a tésztának csak a rétestészta keménységével kell birnia. A jól eldolgozott és czipóvá alakított tésztát liszttel behintett deszkára teszszük, kendővel befedjük s pihenni hagyjuk. Most fél kilogramm vaját (különösen télen) puhára gyúrunk, a tésztát négyszögletben újjvastagságnyra kinyújtjuk, a vaját ebbe jól belekeverjük, s hideg helyen állani hagyjuk. Öt percz múlva a tésztát négy arasznyira egyenlő négyszögben egyformán kinyújtjuk, aztán alulról felfelé és felülről lefelé harmadrészen egymásra hajtjuk s a nyújtóval könnyen lenyomjuk úgy, hogy a tészta háromszorosan feküdvén egymás felett, mindig háromszor olyan hosszú, mint széles csíkokat ad, az áthajtás most ezen hosszú csíkoknál is háromszorosan történik, s így a tészta ismét négyszögletben van együtt; ezt nevezik egyszer áthajtott tésztának. Ilyen módon ötször hajtjuk át a tésztát s akkor a süteményeket készíthetjük belőle. Nyáron, midőn a hőmérsék és a tésztának többszöri megérintése a tésztát könnyen puhává tesz, a vaját a használat előtt jó ideig hideg, jeges vízbe kell tenni, aztán jól eldolgozni, s kendővel leszáritani; magát a tésztát minden összehajtás

után, melynek a lehető legnagyobb gyorsasággal kell történnie, két czintányér közé teszszük, tört jégre vagy pinczébe állítjuk, néhány percz mulva megfordítjuk, s ugyanannyi időköz mulva ismét összehajtjuk ; ezen összehajtásnak általában a lehető legnagyobb gyorsasággal és óvatossággal kell történnie, nehogy a tészta kiszáradjon, mert akkor szakad. A nyújtásnál igen takarékosan kell a liszttel való behintéssel bánni, nehogy a sütemények szép külszínüket elveszítsék.

678. Francia leveles torta.

Ehhez is, mint az előbbeni tésztához, ötször áthajtott vajás tésztát készítünk, körülbelül nyolczvan dekagramm vajból. E tésztát három levélben két késfok szélességnyire kinyújtjuk, s meleg késsel két egészen egyenlő kerek levelet vágunk ki, 38 dekagrammos torta-levél nagyságában, s közepén nagy fánk kiszúróval kiszúrjuk úgy, hogy csak mintegy kézszélességű sima széle marad ; aztán ismét két egészen egyforma levelet vágunk ki, s ugyanazon fánk-kiszúróval kiszúrjuk s így tovább, míg nyolcz párt csináltunk, melyből mindenik fél kisújjnyi szélességgel kisebb a másiknál. Ekkor minden levelet levert tojással bekenünk, késhegygyel megszurkálunk, finomra tört czukorral behintünk, s kissé kihűlt kemenczében megsütünk. Ha megsült, a legnagyobb levelet befőzött baraczkkal késfok vastagságnyra bekenjük, s a párját reáteszszük, aztán a második párt töltjük meg és így tovább, míg így páronként mind meg van töltve. Aztán négy tojás-fehéréből vert habos jéggel az összeragasztott levelek szélét késfok vastagságnyra bekenjük s apróra vágott, ív papírra sűrűn felhintett pisztácia felett meghengerítjük úgy, hogy egész széle zöldesen beporozva látszik ; a második levelet épen így bekenjük s durván tört czukorba hengerítjük, a harmadikat ismét pisztáciába s így tovább, míg mind a nyolcz párt beporoztuk. Ekkor ismét kihűlt kemenczébe teszszük, melyben csak addig hagyjuk, míg a habos jég megszáradt, a czukornak egészen fehérnek, a pisztáciának pedig szép zöldnek kell maradnia. Miután kihültek, a két első összeragasztott levelet erre szánt tálra teszszük, aztán befőzött baraczkkal bekenjük, és a második kettős levelet helyezzük reá úgy, hogy az elsőnek épen közepét foglalják el, felszínét ismét baraczkkal kenjük be és a harmadik levelet teszszük reá, és így tovább, míg mind a nyolczat egymásra raktuk. Az utolsó levelet befőzött egész szem meggyekkel diszítjük.

679. Morzsatorta.

Negyvenkét dekagramm lisztet huszonnyolcz dekagramm vajjal a nyújtóval jól eldolgozunk; huszonnyolcz dekagramm megduzzasztott mandolát s ugyanannyi finomra tört czukrot, egy citromnak apróra vágott héjával jól összevegyítünk, a tésztát megkészítjük, hogy összeálljon, újjnyi szélességre kinyújtva, tortalevéltre tesszük, befőzött meggyel vagy ribizlivel megtöltjük, s rostélyt csinálva reá, az abronccsal körülveszszük, tojás-fehérével bekenjük, durván tört czukorral behintjük, s enyhe hősnél megsütjük.

680. Kenyértorta.

Huszonnyolcz dekagramm megduzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt kevés vízzel megnedvesítvén, ugyanannyi czukrot hasonlóan finomra megtörünk, egy citromnak apróra vágott héját, késhegynyi tört fahéjat, s két-három tört szegfűszeget készítünk el. Aztán jól kisült s nem savanyú fekete kenyérből tíz dekagramm morzsát reszelünk s azt egy-két kávé kanálnyi ménesi vagy malaga borral megnedvesítjük, különben nem szabad nedvesnek, hanem csak nyirkosnak lennie. Mindezt medenczébe tesszük, egy egész tojást és nyolcz tojás-sárgát egymásután beleütvén, félóráig kavargatjuk, hogy habos legyen; aztán négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé könnyedén; az egészet vajjal bekent lábasba vagy formába töltjük s nem igen nagy melegben megsütjük; ha jól kisült, kiborítjuk s a következő módon készítendő narancsjéggel vonjuk be: Huszonegy dekagramm narancson eldörzsölt czukrot megtörünk, megszitálunk, medenczébe teszünk, ehhez fél narancsnak levét adjuk s megkavargatjuk, aztán a narancs másik felének levét vegyítjük közibe; ha a jég nem elég híg, még kevés levet adhatunk hozzá. Most fél óráig jó habosra kavargatjuk, a tortát bevonjuk vele, aztán ismét a már kihűlt kemenczébe állítjuk, hogy a jég lassan megszáradjon.

681. Vajastorta levelekben.

Vajastésztát készítünk, azt késfokvastagságnyra kinyújtjuk, három egyforma levelet vágunk belőle, melyeket meleg késsel szép boltozatokban vágunk ki, ezeket tojás-fehérével bekenjük, de nem egészen a szélén, mert különben a tészta nem emelkedik. Kilencz dekagramm duzzasztott mandolát finomra összevágunk, és ugyanannyi finomra tört czukorral jól összevegyítjük, a leveleket ezzel behintjük s tartós hősnél megsütjük; ha megsültek, minden leve-

let más befőttel kenünk be, s azokat egymásra teszszük; az utolsó levélre befőzött meggyet tehetünk, vagy jéggel díszíthetjük azt.

682. Vajastorta őszibaraczkkal.

Vajastésztát készítünk, azt úgy dolgozzuk ki, mint a megelőzötthöz s kisújj-vastagságnyira kinyújtjuk; meleg késsel levelet vágunk ki, ezen levélből másik kisebbet, de mégis úgy, hogy az elsőnek széle két újj széles legyen, aztán ezen kisebbiket úgy nyújtjuk ki, hogy a koszorúval egyenlő nagyságot nyer; most vajjal bekent tortalevéltre teszszük, szélét annyira, a mennyire a koszorú megkívánja, tojásfehérével bekenjük, s a koszorút reáteszszük; ennek nagy vigyázattal kell történnie, hogy a kerek alak megmaradjon. Ekkor 24 szép őszibaraczkot meghámozván, azokat kétfelé hasítjuk, az egyik felét finomra tört cukorral bevonjuk, s ezzel a torta fenekét egész a koszorúig kirakjuk, s kissé kihűlt kemenczében félóraig sütjük. Ha az abroncs magasra emelkedett, azt felül és köröskörül finom cukorral behintjük és jó tűzlángnál, melyet ezen célra a kemence egyik szegletében gerjesztünk, vörös-sárgára jegezzük; a szétfolyó cukornak a kérget finom üvegként kell bevonnia. A baraczkok másik felét tizennégy dekagramm cukorból készült szörpbe főzzük, csinosan a tortaiba rakjuk, és ha feladjuk az asztalra, a szörppel leöntjük. Megjegyzendő, hogy a szörpöt addig kell főzni, míg kocsonyasűrűségű.

683. Csokoládé-torta.

Negyvenkét dekagramm mandolát kendővel megtisztítván, héjastól finomra törünk, ritka szitán áteresztünk; a mi megmarad, azt még egyszer megtörjük, a szitán áteresztjük és így tovább, míg mind megszitáljuk. Negyvenkét dekagramm cukrot kevés vaniliával megtörünk, s azt öt dekagramm porhanyós morzsával együtt megszitáljuk, aztán mind összevegyítjük. Huszonnyolcz dekagramm finomra tört csokoládét csészényi vízzel sárgarézszerpenyőben folytonos kavarás közt addig főzünk, míg egészen sima és gyermek-pép sűrűségű lesz, aztán ezt félreteszszük. A mandolát, cukrot és morzsát tizenhét dekagramm habosan elvert vajba teszszük, egy egész tojást és tizenöt tojássárgát keverünk hozzá, azt félóraig kavargatjuk, most a kihűlt csokoládét teszszük bele, és ha ezt is elkavartuk, hét tojásfehérének kemény havát keverjük közé könnyedén. Két egyenlő lábast vajjal bekenünk, mindegyikbe a keverék felét töltjük bele, s enyhe, de tartós hősnél háromnegyed

órán át sütjük. Azt, hogy megsült-e a torta, fenekére szúrt kötőtűvel tudjuk meg, mely ha szárazon marad, a torta kisült; aztán a tortát néhány perczig kihűtjük. A torta egyik részét megfelelő nagyságú tortalevélre teszszük, befőtt baraczkkal vagy málnával megtöltjük, a másik tortát ráteszszük s olyan csokoládéöntéssel vonjuk be, a milyent a következő sz. a. találunk.

684. Csokoládéöntés torták és kisebb sütemények bevonására.

Egy torta bevonásához huszonegy dekagramm finom csokoládét tizenhatsz dekagramm cukorral durván megtörve, cukorserpenyőben két deciliter vízzel folytonos kavarás közt addig főzünk, míg forrás közben nagy hólyagokat vet s könnyű gyermekpép sűrűségű lesz. Aztán elveszszük a tűztől, s épen olyan gyorsan, folytonosan s addig kavarjuk, mint a puncsconservet, míg kiállja a próbát, t. i. hogy a papírra cseppentett csepp nem foly szét, hanem megkeményedik. Ekkor a tortát egy ív papírra teszszük, az öntést egyenletesen reáöntjük, a mi lefut, azt gyorsan a torta oldalaira kenjük úgy, hogy azt avval egészen bevonjuk s néhány óráig állani hagyjuk. Aztán egész gyümölcsökkel vagy pedig a következő módon díszítjük: Kanálnyi szép sárga barackszörpöt, két kávéskanál tört cukorral finoman elhabarunk, ezt erre való kis fecskendőbe töltjük és ha a csokoládé- vagy citrombevonás megkeményedett, akár boltozatokat, akár csillagformákat nyomunk reá. Ezen díszítéseket két színből is, t. i. sárgabarack- és veres málnaszörppel készíthetjük.

685. Kocsonyázott torta.

Negyvenkét dekagramm tört cukrot, víz helyett citrom- s narancslevet öntvén reá, sárgaréz-medenczében addig főzünk el, míg fonódik. Aztán huszonnyolc dekagramm hámozott és szeletekre vágott masánszki almát teszünk a cukorba, azt a forrás alatt mindig felkavarjuk, hogy péppé lesz a nélkül, hogy megégne; most a tűzről elvevén, egy narancsnak és fél citromnak nagy kockákra vágott héját, hét dekagramm pisztáciát, ugyanannyi duzzasztott és meghámozott mandolát, ugyanannyi becsinált citronádot, tizenegy dekagramm becsinált diót, mindezt durván összevágva, teszünk bele s ezt jól elvegyítjük. A torta levelet ostyával kirakjuk, köröskörül abroncsot csinálunk s ezt is bevonjuk ostyával, s a kocsonyát beletöltjük, melynek legalább három újjnyi magasnak kell lennie; vízzel bekenjük, tört cukorral behintjük s langymeleg kemenczébe teszszük, hogy lassan megszikkadjon s egy éjen át állani hagyjuk, aztán

az abroncsot elveszszük és a tortát ha megkeményedett és kihűlt, citromjéggel vonjuk be, s befőzött zöld szilvával vagy sommal csinosan kirakjuk.

686. Fűszer-torta.

Negyvenkét dekagramm czukrot s ugyanannyi mandolát héjával együtt finomra törve, egy citromnak és fél narancsnak héját apróra vágva, mindezt theás kanálnyi tört fahéjjal, melyben két-három szegfűszeg is lehet, jól összevegyítjük, s deszkán tojásfehérével nagy kés segélyével kemény tésztává gyúrjuk; a tojásfehérének hozzáadásánál óvatosnak kell lenni, nehogy a tészta igen puha vagy folyékony legyen. Jól eldolgozván, a deszkát és a tésztát finomra tört czukorral hintjük be, újjvastagságnyira kinyújtjuk s három egyenlő levelet vágunk belőle, ezt viaszszal vagy vajjal bekent sütőpléhre teszszük, s kihűlt kemenczében lassan megszáritjuk. A három levél egyikére, mielőtt a kemenczébe tennők, spanyol széltésztából fecskendővel rostélyt nyomunk, a mint azt a linczi tortánál szoktuk csinálni; az ehez szükséges hónak jó keménynek kell lennie, s ezt czukorral és vaniliával épen úgy vegyítjük, mint a széltortához való tésztát. A levél széle köré kis spanyol szélfánkokat nyomunk úgy, hogy a rostély kerülete koszorú alakú. Ha a levelek megszáradtak és a rostély megkeményedett, mindegyiket más befőzöttel töltjük meg s egymásra rakjuk. A rostélyt legfelül teszszük s czukorral behintjük, és befőtt gyümölcsessel csinosan kirakjuk.

687. Burgonya-torta.

A legjobb fajta lisztes burgonyából, azokat megfőzván és kihűtvén, huszonnégy dekagrammot megreszelünk, s ezt tizennégy dekagramm finomra tört czukorral, kevés vaniliával, tiz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolával, s egy narancs apróra vágott héjával medenczébe teszszük, négy egész tojást és nyolcz tojásárgát egymásután beleütven, fél óráig folytonosan kavarjuk, mialatt a tömeg növekedik és habos lesz. E közben három egyenlő torta-levelet az abronccsal együtt vajjal bekenünk, a tömeget három egyenlő részben beletöltjük és szép világosbarnára kisütjük; aztán a pléhről levevén, szitára teszszük s kihűtjük. Most két levelet tetszésünk szerint való befőzöttel töltünk meg, azokat egészen egyformán egymásra teszszük s a felső levelet tetszésünk szerint díszítjük. Megjegyzendő, hogy ezen tortát azon napon kell készíteni, melyen felhasználni akarjuk, mivel hamar kiszárad.

688. Főtt-torta.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot kávécsészényi vízzel lábasban addig főzünk, míg fonódik; aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát törünk meg, fél citromnak héját apróra vágjuk, a mandolát, citromhéjat, fél citromnak levét, valamint egy tojásfehérének kemény havát a cukorba beleteszszük, jól elkeverjük s addig főzzük, míg szilárd tömeggé lesz. Ekkor a tömegnek felét írósvajjal bekent és ostyával kirakott hegytorta formára kenjük, s enyhe hősnél kisütjük; a másik feléből koszorúkat készítünk, melyeket hasonlóképen megsütünk, és ha mindkettőt a kemenczéből kivettük, a koszorút fonódott cukorral szép rendben felragasztjuk a tortára. Mindenik koszorúba befőtt szilvát teszünk, s a tortát jéggel diszítjük.

689. Pergelt-torta.

Fél kilogramm czukrot finoman megtörünk, ugyanannyi duzzasztott mandolát nyélczésen vágunk s langymeleg kemenczében megszáritunk. A megtört czukrot sárgaréz befőző-medenczében erős széntűzre állítjuk, főzőkanállal folytonosan keverjük, a rendesen képződni szokott kis gömböket szétnyomjuk, míg a cukor egészen szétfolyt s elkezd sárgás lenni. Ekkor a szárított mandolát gyorsan beleteszszük s addig kavargatjuk, míg mindkettő jól összevegyült, és világos zsemlyesínt nyert. A pergelt keveréket finom mandolaolajjal gondosan kikent kehely- vagy kosárformába gyorsan beletöltjük, s a formának egész alakját citrommal a lehető legvékonyabbra kinyomjuk. Ha egészen kihűlt, vigyázva kiborítjuk, a kehelyt vagy kosarat asztalkendővel csinosan beterített tála teszszük, s az egész nyilást tejszínhabbal magasra megtöltjük, mi által igen szép külsínt nyer.

690. Gesztenye-torta más módon.

Tizenöt nagy szép sült gesztenyét meghámozunk s apróra vágunk; aztán huszonegy dekagramm habosra elvert vajba huszonegy dekagramm tört czukrot, gesztenyét és tizennégy dekagramm finomra tört mandolát teszünk bele, s ha ezt is elkavartuk, a habarékot vajjal bekent tortalevélre töltjük és lassan megsütjük.

691. Korpa-torta.

Hét dekagramm megduzzasztott mandolát nyélczésen megvágunk, huszonegy dekagramm mandolát kendővel tisztán megtörölünk és héjastól megtörünk, ezt huszonnyolcz dekagramm törött

czukorral medenczébe teszszük, két tojás-sárgát és egy tojás fehérének kemény havát adjuk hozzá, s egy ideig kavarjuk, aztán ismét két tojás-sárgát és egy tojás-fehérének kemény havát keverjük közé, s így folytatjuk, míg habos lesz, aztán két tábla reszelt csokoládé, a nyélczésen vágott mandola és hét dekagramm hosszúkásra vagdalt citronád jön bele, a tortalevelet az abronccsal együtt vajjal bekenjük, a habarékot beletöltjük, tüstént a kemenczébe állítjuk, nehogy a mandola és citronád leülepedjenek, s enyhe, de tartós hőségnél háromnegyed óráig sütjük, narancsjéggel bevonjuk és zöld gyümölccsel diszítjük.

692. Kávétorta.

Huszonnyolcz dekagramm citromon könnyedén eldörzsölt czukrot megtörünk, megszítálunk, tizenhat dekagramm finom keményítőt hasonlóan megtörünk és megszítálunk; a czukrot medenczében tizennégy tojás-sárgával jó negyedóráig kavarjuk, míg szép fehér lesz és emelkedni kezd. Aztán tíz tojás-fehérét kemény hóvá verjük; előbb a keményítő lisztet teszszük bele, s könnyen elkavarjuk, aztán a tojás havát, melyet igen gyorsan kell vele elegyíteni. Előbb minden diszítés nélküli abroncsformát vajjal jól kikenünk; azt finom liszttel könnyedén behintjük; sütőpléhet hasonlóképen bekenünk vajjal, az abroncsformát piskóta-tésztával úgy töltjük meg, hogy két újj szélességnyire üres marad, a tészta maradékát a sütőpléhre szép simán és egyformán késfok vastagságban széles késsel felkenjük, s mindkettőt meleg kemenczében vagy sütőben enyhe hőségnél zsemlyesárgára sütjük. Ekkor a pléhet gyorsan kivesszük, s éles késsel két, az abroncsformára épen ráillő kereklevelet vágunk ki, néhány perczre ismét a kemenczébe teszszük, az abroncsot kiborítjuk, a leveleket késsel a pléhről leveszszük, mindkettőt papírra teszszük s a meleg kemence közelében hagyjuk. Előbb harminczöt dekagramm czukrot finomra megtörünk és megszítálunk, csészényi erős, legjobb fajta kávéfőzünk s ezt, valamint négy deciliter szedett tejszínt jégre állítjuk. Most a piskóta-abroncsot a levelek egyikére egészen ráillően állítjuk, a czukorból a kávéval, melyet csak kanalanként kavarnunk bele, könnyű jeget készítünk, de a melynek nem szabad folyékonynak lennie, s ezzel az egész abroncsot és a második levelet, melyet fedőnek hagyunk meg belőle, bevonjuk. Ha a jég megszáradt, a mi a takarékkonyhán igen könnyen megy, mert a tortát annak közelében szítára teszszük, a behűtött tejszínből a habverővel kemény habot verünk, jég fölibe állítván a habverő medenczét. Ha ez megtörtént, tizen-

nyolcz dekagramm czukrot és annyi jégbehűtött kávé teszünk bele, míg a hab sárgás színt kap, s a kávé íze túlnyomó lesz. A czukrot és a kávé jól el kell vegyíteni habverő segélyével a habbal, s ezen habbal az abroncsnak egész nyílását kitöltjük, melynek már pedig meg kellett száradnia; a fedőt hirtelen ráteszszük, a fennmaradt jéggel a fedőn levő csíkot gyorsan bevonjuk, s a tortalevéltre csinos papírt vágunk ki, erre a tortát, s ezt asztalkendővel beterített asztalra teszszük s gyorsan feladjuk az asztalra. A kávéhabot csak azon pillanatban kell az abroncsba tölteni, ha a tortát az asztalra adjuk, nehogy az abroncs megpuhuljon. Fedő nélkül is feladhatjuk, ez esetben a habot azon pillanatban töltjük az abroncsba és halmozzuk fel magasra, mikor az asztalra adjuk. Ha a tortát oly évszakban készítjük, melyben friss földiepret kaphatni, a piskóta abroncsot földieperpéppel is bevonhatjuk; a veres földiepret finom szitán áttörjük, medenczébe szitált czukrot teszünk, s ezzel a földiepret kanálként elhabarjuk; ha igen halvány színe volna, egy-két csepp álkörmöst vegyíthetünk közibe; a földi eper-szörp hozzáadásával vigyázva kell bánni, nehogy igen híg legyen. Ekkor az abroncsot úgy, mint a kávéval, bevonjuk és megszáritjuk; a habhoz az áttört földiepret medenczében finomra tört czukorral elhabarjuk, a tejfelhabot a jégen hagyjuk, s a földiepret csak lassanként keverjük bele a habverővel s kissé ismét felfverjük. Csak annyit szabad beletenni, hogy a földieper is felismerhető legyen, nehogy a keverék igen híg legyen; a színét álkörmöslével adjuk meg. Ezen tortát fedél nélkül is adhatjuk, csak hogy a habot akkor a feltálalás pillanatában töltjük és halmozzuk fel az abroncsba.

693. Linezi torta tojás nélkül.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt vízzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ugyanannyi czukrot vaniliával finomra megtörünk s egy citromnak héját apróra vágjuk. Most huszonnyolcz dekagramm vaját habosra elverünk, az elverés alatt kanálnyi hideg vizet vegyítünk bele, valamint egy citromnak levét, a mandolát és a czukrot; ha már jó habosra elvertük, huszonnyolcz dekagramm lisztet vegyítünk könnyedén közé. Ebből akár rudas-, akár leveses-tortát készíthetünk, első esetben befőttel töltjük meg, a rúddal szépen bevonjuk, az abroncsot ráteszszük, tojás-fehérvével bekenjük, durván megtört czukorral behintjük, s aztán tartós hőségénél megsütjük. Ezen tésztát apró süteményekhez, mint tortácskákhöz, perezcekhez stb. is használhatjuk.

694. Habart mandolatorta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolát, ugyanannyi finomra tört czukrot, egy citromnak apróra vágott héjával medenczébe teszünk, hová két egész tojást és hat tojássárgát ütünk egymásután s ezt fél óráig habarjuk. A habarás tartamát ugyan nem lehet pontosan meghatározni, általában akkor elég, ha a tészta már fehér s a medenczében emelkedni kezd; sohasem szabad addig habarni, hogy ismét összeessék; különben a torta igen kemény lesz. Ha a tészta már jó, még három tojás fehérének kemény havát vegyítjük könnyedén közibe, a habarékot vajjal bekent formába teszszük s lassan megsütjük. A habart tortát sohasem szabad nagy hőségnek kitenni; ha kisült, mit kötőtűvel könnyen megtudhatunk, kiborítjuk s kihűtjük s olyan csokoládéöntéssel vonjuk be, melynek készítmódját a 683. sz. a. találjuk.

695. Nyélczés mandolatorta.

Negyvenkét dekagramm czukrot, két deciliter vizet reáöntve, addig főzünk, míg fonódik; aztán fél kilogramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát, hét dekagramm vágott pisztáciát és tíz dekagramm vágott citronádot, egy citromot, mind apróra vágott héjával, mind levével adunk hozzá; most kissé meghagyjuk húzódni, a tűztől elveszszük s kihűtjük; ekkor három tojássárgát keverünk bele, tortalevelet ostyával kirakunk, a tortát megalakítjuk, enyhe hőségnél megsütjük, és festett jéggel és zöld gyümölcsccsel díszítjük.

696. Nyélczés mandolatorta szeletekben.

Tizennyolcz dekagramm finomra megtört és megszitált czukrot medenczében citromlével és tojás-fehérével, de melyet vigyázva és csak egymásután kell beletenni, sűrű jéggel habarunk, aztán ugyanannyi nyélczésen vágott mandolát vegyítünk könnyedén közé. Ugyanezen módon másik medenczében csokoládé-jegget habarunk, csak hogy ehhez nem kell citromlé, a mandolát, hasonlóan nyélczésen vágva, közibe keverjük. Most hegytorta-formát vajjal bekentünk, ostyából két új széles csíkokat vágunk, a tömeggel jó késfokvastagságnyra bekenjük és a formát csíkonként egyszer fehérrel, másszor feketével kirakjuk s kihűlt kemenczében megszáritjuk. Eközben tíz dekagramm egy-két narancson eldörgölt és finomra tört czukorból széles késsel deszkán tojás-fehérével keményes tésztát csinálunk, azt két késfokvastagságnyra kinyújtjuk, kis fánk-kiszúróval leveleket szakítunk belőle, s egy egészen kicsinyen a

közepét szúrjuk ki úgy, hogy koszorút képez ; a koszorúkat viasszal bekent pléhre teszszük, s kihűlt kemenczében megszáritjuk. Ha mind a koszorú, mind a torta megszáradt, a koszorúkat fonódott czukorral szép rendben felragasztjuk a tortára, s minden koszorúba változtatva egy befőzött zöld szilvát, a másikba pedig befőzött diót vagy zöld mandolát teszünk.

697. Száritott mandolatorta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és megtört mandolát ugyanannyi czukorral sárgarézmecenczében széntűzőn folytonos kaválás közt addig száritunk, míg összeragad ; aztán szép citromnak héját finomra reszeljük s a levével együtt hozzáadjuk ; most negyedfél dekagramm durván összevágott citronádot, végre egy egész tojást és két tojás-sárgát adunk hozzá, az egészet jól összekeverjük, a tészta háromnegyed részét ostyával kirakott hegytortalevéltre töltjük, a többiből kis koszorúkat csinálunk, a levelet ezekkel szép rendben kirakjuk, tojás-fehérrével bekenjük, tört czukorral behintjük, enyhe hősnél megsütjük ; ha a torta kisült, jéggel ékesítjük azt. A koszorúba egész szem meggyeket teszünk szárástól együtt.

698. Habart linezi torta.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, a törés alatt vízzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ugyanannyi czukrot, kevés vaniliát, egy narancsnak apróra vágott héját adjuk hozzá ; aztán huszonnyolcz dekagramm habosra felvert vajba fél citromnak levét nyomjuk, négy tojás-sárgát keverünk bele egymásután, aztán a czukrot, mandolát és citromhéjakat is belekeverjük, s végre huszonnyolcz dekagramm finom lisztet vegyítünk közé. Vagy rudakkal szépen font tortát, vagy három egyenlő levelet csinálunk belőle, melyeket tojásfehérrével bekenvén, czukorral behintünk és szépen megsütünk ; ha kisültek, minden levelet más befőttel töltünk meg, a leveleket egymásra teszszük, s vagy narancsjéggel vonjuk be, vagy zöld gyümölcsökkel diszítjük ; de ha rudas tortát akarunk készíteni, abroncsot kell a levél körül tenni, mivel különben a tészta lefolyik.

699. Barna linezi torta.

Huszonnyolcz dekagramm mandolát héjastól finomra megtörünk, egy citromnak héját apróra vágjuk, ugyanannyi czukrot finomra megtörünk, valamint egy dekagramm fahéjat és néhány

szegfűszeget is. Aztán huszonnyolcz dekagramm finom lisztet ugyanannyi vajjal a nyújtóval a deszkán jól eldolgozunk, a fentebbit beletesszük, aztán három tojássárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, hogy elég édes legyen, aztán a tésztát széles késsel összeállítjuk. Befőttel töltött rudas tortát készíthetünk ebből, de levelekben megsülve s töltve a legjobb. A tésztának nem szabad keményebbnek lenni, mint hogy azt könnyen készíthessük.

700. Mandolatorta tejszínhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és megtört mandolát ugyanannyi, citromon eldörzsölt cukorral medenczében egy egész tojással és hét tojás-sárgával addig habarunk, míg jó habos lesz, a mire fél óra elég. Aztán negyedfél dekagramm szitált zsemlemorzsát adunk hozzá, s végre négy tojás-fehérének keményre vert havát; két egyenlő tortalevelet s azok abroncsait vajjal bekenjük, a tömeget beletöltjük s lassan megsütjük. Mielőtt a tortát az asztalra adnók, hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, melybe annyi cukrot és vaniliát adunk, hogy elég édes legyen. Ha a mandolalevelek egészen kihültek, azokat tálra tesszük, a hab felét reá, erre a másik levelet s e fölé a hab maradékát, melyet szélén nagy spanyol szél-fánk-koszorúval diszítünk, s a tortát gyorsan feladjuk az asztalra.

701. Dió-torta.

Tizennégy dekagramm apróra vágott diót, ugyanannyi duzzasztott és finomra megtört mandolát, huszonnyolcz dekagramm cukrot és kevés vaniliát medenczében tizennégy tojás-sárgával fél óráig mindig egyformán kavарunk, végre tíz tojás-fehérének keményre vert havát vegyítjük könnyedén közé. Két egyenlő tortalevelet és azok abroncsait vajjal bekenünk, mindegyikbe a keverék felét töltjük s enyhe hősnél megsütjük; azután szitára kiborítjuk, s ha kihült, az egyik levelet befőttel töltjük meg, a másikat reáteszszük, s citrom- vagy narancsjéggel vonjuk be. Ezen tortánál megjegyzendő, hogy a leveleknek nem szabad igen vastagnak lenniök, mivel különben könnyen szalonnás és nehéz lesz; ellenben, ha vékony levelekben sütjük, igen könnyű és habos. A diókat épen nem szabad megtörni, hanem csak összevagdalni.

702. Napoleon-torta csokoládéval bevonva.

Huszonnyolcz dekagramm meleg sütőben megpuhított csokoládét medenczében darabka vajjal finomra elhabarunk, aztán ismét darab vajat teszünk hozzá, simára elhabarjuk és így tovább, míg

huszonnyolcz dekagramm vaját habartunk el; ekkor még huszonnyolcz dekagramm héjastól megtört és megszitált mandolát, ugyanannyi vaniliával megtört és szitált czukrot és tizenhat tojás-sárgát teszünk lassanként hozzá. Ezen tömeget fél óráig habosan kavargatjuk s végre a tojás-fehér kemény habával és tizennégy dekagr. keményítőliszttel keverjük össze. Négy egyenlő, alacsony abronccsal bíró tortalevelet vajjal bekenünk, liszttel behintünk, a tömeget bele-töltjük, s gyengén fűtött kemenczében megsütjük. Ha egészen kisült, szitára borítjuk, kihűtjük, aztán egy ív papírra teszszük, s barack-marmeláddal késfokvastagságnyira bekenjük; egyik levelet a másikkra teszszük, és csinosan körülvágjuk. Ekkor csokoládéöntéssel az egész tortát egyformán bekenjük, s félreteszszük száradni. Ha a torta tökéletesen megszáradt, különféle befőtt gyümölcs-csel rakjuk azt ki.

703. Narancs-torta.

Két nagy, vagy három kis narancsnak héját lereszelve, azt mozsárban hat keményre megfőzött tojás-sárgával finomra megtörjük. Három tojás-sárgát öt dekagramm habosra elvert vajba egymásután belekavargatunk, huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát adunk hozzá, ezt fél óráig kavargatjuk, ugyanannyi szitált czukrot adunk hozzá, s még negyedóráig kavargatjuk azt. Végre még a narancshéjat a tojás-sárgával teszszük belé, s az egészet negyedfél dekagramm finom liszttel jól összekavargatjuk. A habarékból két részt vajjal bekent tortalevélbe teszünk, késsel egyformán szétkenjük, s befőzött meggyel megtöltjük, a harmadik részt gyűrűmódra ráfecskendezzük, a tortát tojás-fehérral bekenjük s durván tört czukorral behintjük, szép lassan megsütjük s jéggel díszítjük.

704. Birsalma-torta.

Fél kilogramm czukrot két deciliter vízzel sárgaréz-medenczében addig főzünk, míg fonódik és nagy hólyagokat vet. E közben jól érett birsalmából fél kilogramm velőt készítünk, melyet megfőzván, szitán áttörünk, aztán a velőt a jól befőtt czukorba teszszük, valamint tizennyolcz dekagramm duzzasztott és finomra megtört mandolát, tíz dekagramm megvagdalt citrónadot és egy citromnak apróra vágott héját és levét is hozzáadjuk; ezt együtt enyhe szén-tűznél ismételt kavargatás közt addig főzzük, míg kocsonyaforma lesz. Most a tortalevelet ostyátésztaból sütött nagy kerek levelekkel kirakjuk, s a keveréket két újjnyi magasságra vízbe mártott késsel simán felkenjük, durván tört czukorral behintjük, s kihűlt kemenczé-

ben 24 óráig hagyjuk. Aztán citromjéggel vonjuk be, a levél szélét fonódott czukorral felragasztott spanyol fánkokkal és zöld befőzött gyümölcsessel ékesítjük. A citromjeget ép úgy csináljuk, mint a pimetjeget, csak hogy a citromhéjon dörzsölt darab czukrot finomra törjük, és ha a jeget már jól eldolgoztuk, és az szép tiszta és sűrű, az eldörzsölt czukrot is belevegyítjük, s két kávé kanállal citromlevet is adunk hozzá, melyet jól el kell vele kavarni. Ekkor próbát teszünk következő módon: néhány csepp jeget teszünk darab papirosra, ha szét nem folyik s néhány pillanat alatt kemény lesz, úgy, hogy sértetlenül el lehet venni a papírról, jó a jég; ha ezen próbát nem állja ki, még tovább kell eldolgozni. A narancsjeget ugyanazon módon készítjük, csak hogy a czukrot narancshéjon dörzsöljük s nem citrom-, hanem narancslevet adunk hozzá. Őrizkedjünk attól, nehogy a czukrot a tűzről igen korán elvegyük, hanem addig főzzük, míg oly sűrű, hogy fonódik, s főzés közben nagy hólyagokat vet; csak akkor kezdjük el megdolgozni.

705. Spanyol széltorta.

Ötven dekagramm finom czukrot két gramm vaniliával finomra megtörve megszítálunk s azt tizenegy tojás-fehérének rézmedenczében nagyon keményre vert hava közé a habverővel gyorsan és könnyedén keverjük. A hónak oly keménynek kell lennie, hogy, ha a medenczét megfordítjuk, a hó mozdulatlan maradjon, mit az által érünk el, ha a tojás-fehérét verés közben a habverővel mindig magasra felemeljük és minél keményebb kezd a hó lenni, annál gyorsabban és erősebben verjük. Aztán két ív fehér papírra négy kerek levelet rajzolunk, melyből mindenik lap átmérője kisujjnyival kisebb; most a keveréket a rajzolt lapokra késsel simán ujvastagságban felkenjük. A maradékot ezen célra való fecskendőbe teszszük, s ezzel a levelek szélére köröskörül apró fánkokat nyomunk fel. A negyedik, vagyis legkisebb, s legfelső levelet a következő módon diszítjük: a fecskendővel négy finom szalagot nyomunk reá úgy, hogy egymáson keresztben feküdjenek, a közepére nagy, magas gombot nyomunk, s ezt borsónagyságú kis spanyol fánkokkal veszszük körül. A levél azon közeire, melyen a csíkok nem mennek keresztül, hasonlóan apró, legfeljebb mogyoró nagyságú spanyol fánkokat nyomunk, ezeket egymás mellé rakjuk, s a levél szélére épen ilyeneket nyomunk. Ekkor a leveleket finomra tört czukorral behintjük, mi organtinton keresztül történik, s kihűlt kemenczében megsütjük; egy-két óra múlva a papírt vékony késsel lefejtethetjük róla. Aztán a leveleket befőttel megtöltjük, alul a legnagyobbakat, erre a

kisebbit, s legfelül a legkisebbit teszszük, melyet befőtt egész gyümölcsökkel diszítünk. A sütésre nézve megjegyzendő, hogy a kemence se igen meleg, se igen kihűlt ne legyen; legjobb próbája az, ha a mezitlen kart benne tarthatjuk. A spanyol széltésztával, ha azt akarjuk, hogy sikerüljön, igen gyorsan és könnyű kézzel kell bánni; nem szabad vele soká késni, s hűvös helyen kell készíteni. Forró nyáron a tojást használat előtt több órára jégre vagy hideg vízbe teszszük. Ezen tortát tejszín-, vagy földieper-habbal is megtölthetjük. De ha fagylalttal akarjuk megtölteni, a hóból kirajzolt papírra három egyenlő koszorút csinálunk, késsel két ujszélességre, simán felkenjük, az egyik levelet egész kerületében spanyol fánkokkal koszorúzzuk, cukorral behintjük, s épen úgy sütjük meg. Ha az asztalra feladjuk, a fagylaltot kerek tálra borítjuk ki, a koszorúkat reáteszszük, úgy hogy a fagylalt a koszorúk nyílásából kilássék. Ezért a koszorú nyílásának mindig valamivel nagyobbnak kell lennie a fagylaltos szelencze fenekénél, mely az asztalon igen szép látványt nyújt, különösen, ha a fagylalt málnából, meggyből vagy ribizliből van.

706. Czukortorta.

Huszonnyolcz dekagramm vaját, ugyanannyi lisztet, ugyanannyi tört cukrot kevés vaniliával, egy citromnak apróra vágott héjával, öt keményre főzött és szitán áttört tojás-sárgával jól összevegyítünk, a vajat közepébe teszszük, s a nyujtóval jól eldolgozzuk; azután három tojás-sárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, a mennyi a tömeg megnedvesítésére szükséges, s a tésztát széles késsel összeállítjuk. Megjegyzendő, hogy e tésztának nem szabad keménynek lennie. Ekkor a tésztát kisujvastagságra kinyújtjuk, három egyenlő levelet vágunk belőle, szépen megsütjük és kihűtjük. Minden levelet más befőttel kenünk be, összerakjuk, s citromjéggel vonjuk be, melyet a következő módon készítünk. Huszonnégy dekagramm, citromon könnyedén dörzsölt, s azután finomra megtört s megszitált cukrot medenczébe teszünk, ehhez fél citromnak levét és kevés tojás-sárgát adunk, s ezt folytonosan kavarkjuk; ha a jég nem elég híg, még kevés levét adunk hozzá, s félóráig kavarkjuk; ha jó habos, a tortát bevonjuk vele; erre kihűlt kemenczében a jeget lassan megszáritjuk.

707. Tisztított czukortorta.

Fél kilogramm cukrot rézmedenczében két deciliter vízzel megtisztítunk; ha a cukor annyira elfőtt, hogy már fonódni kezd, huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s apróra vágott mandolát,

hét dekagramm citronádot, hét dekagramm birsalma-marmeládot, négy befőzött diót s két citromnak héját vegyítjük bele, s addig kavarjuk, míg keményedni kezd. Aztán a habart tömeget ostyával kirakott tortalevéltre kereken reáteszszük s kihűtjük, cukorral behintjük s befőtt gyümölcsessel díszítjük.

708. Linezi torta más módon.

Huszonnégy deka vaját habzásig verünk, aztán huszonhat dekagramm finomra tört cukrot teszünk hozzá, ezzel is egy negyed órát keverjük. Ütünk bele három egész tojást, tizennégy dekagramm hámozott apróra tört mandolát, huszonhat dekagramm finom lisztet, s kevés vagdalt citromhéjat teszünk bele s jól elkavarjuk. A tészta felét a vajjal kikent lemezre teszszük, a másik feléből rudacskákat készítünk, s azt a tetején szépen rostély alakban felrakjuk, aztán megkenjük és szép pirosra sütjük.

709. Felföldi torta.

Hét deciliter liszthez huszonöt dekagramm disznózsírt hét dekagramm apróra tört hámozott mandolát, huszonnyolcz dekagramm tört cukrot, kevés fahéjat, szegfűszeget, egy citrom reszelt héját és kevés levét, egy tojást, egy és fél dekagramm élesztőt, — ezt tejben felolvasztva, összegyurunk, s a tészta felét kikent tepsibe teszszük, a tetejét lekvárral töltjük meg, a másik felét a tésztának mint rudacskákat a lekvár felébe rakjuk, — az egészet a tepsiben kissé kelni hagyjuk, aztán tojással bekenve kisütjük.

TIZENNYOLCZADIK OSZTÁLY.

A kádkák, ívekről.

710. Burgonya-kádka.

Tizennyolcz dekagramm jó lisztes, főzött, meghámozott s kihűtött burgonyát reszelve, azt tizennégy dekagramm finomra tört cukorral, hét dekagramm finomra tört és duzzasztott mandolával, egy citromnak apróra vágott héjával, két egész tojással és hat tojás-sárgával medenczébe teszszük, s addig habarjuk, míg jó habos lesz, végre négy tojás-fehérének kemény havát adjuk hozzá, a kádkákat vajjal bekenjük, félig megtöltjük, s enyhe hősnél megsütjük. Ezen keverékből tésztát is készíthetünk, melyhez bor-sodót adunk.

711. Krém-kádka.

Szép tojásdad kádkaformákat porhanyós tésztával bélelünk ki, s aranyverő-papírral, melyből olyanforma labdát alakítunk, mint a kádka, kitöltjük és a kemenczében zsemlyebarnára sütjük. Eközben négy deciliter tejszínből, hat tojás-sárgából, czukorból és vaniliából, melyet csuporban jól összehabarunk s folytonos kavarás közt addig hagyunk széntűzőn, míg sűrűdni kezd, tejkocsonyát csinálunk, aztán félretesszük. Ha a kádkák kisültek, a papírt kiveszszük, s minden kádkába négy-hat szem czukorba befőzött meggyet, vagy párolt meggyet, melyet jól leszűrtünk és megczukroztunk, teszünk, a kádkákat a tejkocsonyával megtöltjük, s ismét a kemenczébe állítjuk, míg a tejkocsonya megkeményedett. Tálaláskor kiborítjuk, vaniliás czukorral behintjük s úgy rendezzük a tálra, hogy a kádkák tejkocsonyával megtöltött csészékhez hasonlítsanak.

712. Czitronád-kádka.

Vajas tésztát készítünk; hét dekagramm czitronádot, ugyanannyi mandolát és három dekagr. pisztácziát finoman hosszúkásra vágunk; aztán tizennégy dekagramm czukrot törünk meg finomra, felét medenczébe tesszük, s a finomra tört mandolát is, a czukor másik felét a vagdalttal összevegyítjük, egy egész tojást és három tojás sárgát ütünk reá, s jó habosra elhabarjuk, a vajas tésztát kés-fokvastagságyira kinyújtjuk, a kádkákat azzal kitöltjük, a vagdaltból minden kádkába teszünk s fedő helyett a habarékból öntünk reá, s ezeket kihűlt kemenczében kisütjük.

713. Mandolás kádka.

Tizennégy dekagramm duzzasztott s finomra tört mandolába, ugyanannyi tört czukorba két egész tojást és három tojás-sárgát ütünk felváltva; ha ezt jó habosan elhabartuk, egy czitromnak apróra vágott héját adjuk hozzá, jól elhabarjuk; e habarékot vajjal bekent kádkába töltjük, s enyhe hősnél megsütjük.

714. Meggy-kádka.

Tizennégy dekagramm szitált czukrot, hét dekagr. duzzasztott és finomra tört mandolát négy egész tojással, négy tojás-sárgával és négy tojás-fehérének kemény havával egy óráig kavарunk, végre egy czitromnak apróra vágott héját és hét dekagramm kiflimorzsát adunk hozzá, ezt a többivel jól elvegyítjük. Ezen keveréket vajjal bekent kádkába töltjük, mindegyikbe öt szem meggyet teszünk, és enyhe hősnél kisütjük.

Az ívekről.

715. Piskóta-ívek.

Piskótatésztát készítünk, mint a piskótatortához; ezt hosszú tepsire, melyet előbb megmelegítettünk, tiszta viasszal bekentünk s itatós papírral letöröltünk, késsel a lehető legvékonyabban kenjük s enyhe hősnél megsütjük. Ha a tészta szép barnás kezd lenni, a tepsit kivesszük, két ujj szélességű s arasz hosszú csíkokat vágunk ki; ha a tészta megmerevednék, ismét beleteszük a kemenczébe, néhány pillanat múlva kivesszük, a csíkokat az ívpléh fölé hajtjuk, s addig hagyjuk rajta, míg megkeményednek.

716. Francia ívek.

Három tojás-fehérének kemény havát huszonegy dekagramm finomra tört cukorral medenczébe teszszük, fél citromnak levét lassanként belenyomjuk, s addig habarjuk, míg sűrű és szép fehér lesz; aztán huszonegy dekagramm duzzasztott, finoman hosszúkásra vágott mandolát, két dekagramm cukrozott narancshéjat, fél citromnak héját s két dekagramm citronádot hasonlóan apróra vágva, azzal összevegyítünk. Ezen tömeget két ujj széles és arasz hosszú ostyacsíkokra szép egyformán felkenjük s a már előbb vajjal bekent ívsütő tepsire teszszük s enyhe hősnél megsütjük.

717. Fűszeres ívek.

Tizennégy dekagramm, héjával együtt finomra tört mandolát, ugyanannyi cukrot, jó adag fahéjat és szegfűszeget, apróra vágott citromhéjat medenczébe tojásfehérével habosan elhabarunk (a tésztának azonban nem szabad oly hígnak lennie, mint a közönséges habart tésztának), ezt két ujj széles és arasz hosszú ostyacsíkokra késfokvastagságban kenjük, a vajjal bekent tepsire teszszük s enyhe hősnél megsütjük, vagyis inkább megszáritjuk. Ha egészen megkeményedtek, habosra elvert jégnek egy részét alul gombostűfej nyílású tölcséren vagy papírtölcséren át szép rendben az ívekre rakjuk, a másik részét kevés alkörmöslével jól elvegyítjük, s vele az íveket szépen ékesítjük; még egyszer a kemenczébe teszszük, hol egészen kiszáritjuk.

718. Pirított ívek.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát ugyanannyi finomra tört czukorral összevegyítünk, egy narancsnak és citromnak héját apróra vágjuk, s mindkettőnek levével együtt a mandolához és czukorhoz adjuk, jól összekeverjük, s fél óráig állani hagyjuk, hogy jól megduzzadjon, mert jó nedvesnek kell lennie. A fennebbiből három kanálnyit lábasba vagy sárgarézt-medenczébe teszünk, azt világosbarnára megpirítjuk, folytonosan kavargatjuk, nehogy odaégjen, s hogy egyenlő színt kapjon; aztán kanalanként vízzel megnedvesített nyújtódeszkára teszszük, késsel ív alakjában szép vékonyra szétkenjük, s apróra vágott piztácczával behintjük. Ha megkeményedtek, leveszszük, s a többi ívet is ezen módon készítjük el.

719. Ívek vajás tésztából.

Ötször áthajtott vajás tésztát készítünk, azt késfokvastagságyra kinyújtjuk, aztán araszhoszú s két újj széles csíkokra vágjuk, ezeket tojás-fehérrével bekenjük, duzzasztott megvagdalt mandolával s finomra tört vaniliás czukorral behintjük, és az ívpléhen aranyárgára megsütjük. Ezeket, mielőtt kihűlnének, czukorral behintve adjuk fel az asztalra. Ugyanezen módon vágunk a fennebbi vajás tésztából hoszú, keskeny rudakat, ezeket is bekenjük tojás-fehérrével, mandolával, és vaniliás czukorral behintjük, tepsin kisütjük, melegen czukorral behintjük, s magasra felhalmozzuk a tálon.

720. Csokoládé-ívek.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát nyélczésen megvágunk, ugyanannyi finomra tört és szitált csokoládét, és hét dekagramm szinte finomra tört és szitált czukrot adunk hozzá, három tojás-fehérből kemény habot verünk, a mandolát, csokoládét és a czukrot medenczébe teszszük, a havat lassanként belehabarjuk, nehogy a tészta igen híg legyen, mert szétfolynia nem szabad; aztán ostyából két újj széles és araszhoszú csíkokat vágunk, a tésztát késsel felkenjük reá, s viasszal bekent tepsin enyhe hősnél megszáritjuk. Ha már megkeményedtek, fehér vagy veres jéggel díszíthetjük.

721. Czitrom-ívek.

Huszonegy dekagramm tört czukrot sárgarézs-serpenyőben négy kanál vízzel főzünk, aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott s hosszúkásan vagdalt mandolát teszünk bele, azt kissé megpirítjuk; egy czitromnak héját czukron eldörzsöljük, másfél czitromnak levével együtt hozzáadjuk, s jól összekeverjük. Ekkor a pirítottat a tetszés szerinti nagyságban vágott ostyákra fél újj szélességben rákenjük, viasszal bekent tepsire teszszük, tört czukorral behintjük, enyhe hősnél megsütjük, s hirtelen ívforma vagy nyújtófa felett meghajtjuk, s jéggel bevonjuk.

722. Fehér mandola-ívek.

Tizennégy dekagramm czukrot két kanál vízzel addig főzünk, míg fonódik, ugyanannyi tört mandolát teszünk bele, egy czitromnak apróra vágott héját és levét, s egy tojás-fehérének kemény havát adjuk hozzá; a tésztát a széntűzön megszáritjuk, míg hajtani lehet, aztán a tűztől elveszszük s kihűtjük. Ekkor a tésztát tetszés szerinti nagyságban vágott ostyákra kenjük, az íveket a kerek pléh felett meghajtjuk, s megszáritjuk.

723. Vanilia-ívek.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot, ugyanannyi megduzzasztott s finomra tört mandolát, kevés finomra vágott czitromhéjat, kávéskanálnyi tört vaniliát két dekagramm finom lisztel és két tojás-fehérének havával jól elhabarunk; e tömeget viasszal bekent tepsire felkenjük s nem igen forró kemenczébe teszszük; ha szép sárga, négyszögletes darabokra vágjuk, s kis fahenger felett gyorsan felhajtjuk. Így járunk el vele, míg mind meghajtottuk, ekkor meleg helyre állítjuk, nehogy megpuhuljanak.

724. Narancsjég-ívek.

Két narancsnak héját huszonnyolcz dekagramm czukron eldörzsölve, ezt megtörjük és megszitáljuk, s fél narancsnak levével együtt medenczében jó negyedóráig kavarjuk, aztán ismét kevés levet adhatunk reá s még addig kavarjuk, míg a jég sűrű lesz, s nem folyik. Ekkor a jeget hosszúkás csikokra vágott ostyákra késfokvastagságnyira felkenjük, durván tört pisztáciával behintjük, s igen gyenge melegben megszáritjuk.

TIZENKILENCZEDIK OSZTÁLY.

Az ostyákról és szeletekről.

725. Ostya.

Hét dekagramm megduzzasztott mandolát tésztafinomra törünk, épen így tíz dekagramm czukrot vaniliával; ezt kis főzőkanálnyi liszttel s két egész tojással fazékba teszszük, a tésztát jól elhabarjuk, s lassanként két deciliter tejszínt öntünk hozzá; ha jól elhabartuk, az ostyákat lángtűznél az ostyavason megsütjük. A kis hengernek, melyen gyorsan megforgatjuk, kisujjvastagságúnál nem szabad nagyobbnak lennie.

726. Finom új ostya.

Huszonnyolcz dekagramm, kis rudacska-vaniliával finomra tört megszitált czukrot medenczében huszonegy dekagramm finom liszttel, négy tojással és négy tojás-sárgával jól elhabarunk; aztán hét dekagramm olvasztott vaját s annyi tejszínt teszünk hozzá, hogy a tészta könnyű s folyékony legyen, azt még egyszer jól elhabarjuk, a vasat megmelegítjük, kevés vajjal bekenjük, megtörüljük, a tésztából nagy kávéskanálnyit teszünk a vasa, azt szép sárgás-pirosra megsütjük, a vasat aztán a tűztől tüstént elveszszük, s vagy vékony csövecskékké göngyölítjük össze, vagy tölcsérré alakítjuk; aztán ismét annyi tésztát teszünk reá, s így folytatjuk, míg mind megsült. Főkép arra kell tekinteni, hogy a tüzet egyformán fentartsuk, s a vas mindig egyforma hőségben maradjon.

727. Birsalma-ostya.

Szép érett birsalmákat héjastól vízben addig forrázunk, míg megpuhultak, aztán héjukat lehúzzuk, húsukat késsel lekaparjuk a nélkül, hogy az alma köves részéből valami belejönne. A szitán áttört lekapartból harminczkét dekagrammot huszonnyolcz dekagramm citromon dörzsölt czukorral, hozzáadván egy citromnak levét is, finoman elhabarunk, s azt vajjal bekent apró porcellántányérokra lehető legvékonyabban kenjük, a tányérokat meleg kemenczére teszszük, míg a tömeg rajta annyira megszáradt, hogy le lehet húzni, aztán az ehhez készített kerek fácskákra göngyölítjük, s végén tojásfehérével kenjük be, hogy együtt maradjanak, s így meleg kemenczénél megszáritjuk. Megjegyzendő, hogy feltekeréskor az ostyának azon része képezi a külső oldalt, mely a bekent tányéron feküdt.

728. Fahéj-ostya.

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát négy tojás-fehérének kemény havával, fél kilogramm tört czukorral, egy dekagramm fahéjjal, egy citromnak apróra vágott héjával s fél citrom levével finoman elhabarunk, a tésztát vajjal bekent pléhre kanalanként késfokvastagságyra felkenjük, megsütjük s melegen kerek fácskákra felhajtjuk.

729. Vágott mandola-ostya.

Kevés lisztből, czukorból, egy tojásból és tejből tésztát készítünk, s olyan leveleket sütünk, mint az ostyához; ezeket egymásra rakjuk s tányért borítunk reá, hogy egyenesen maradjanak. Aztán huszonnyolcz dekagramm duzzasztott és vágott mandolát, ugyanannyi finoman megtört czukrot vegyítünk el három tojásfehérének kemény havával, kevés citromlevet, egy citromnak apróra vágott héját, egy narancsnak czukron eldörzsölt héját, hét dekagramm apró kockákra vágott citronádot, s kevés tört fahéjat adunk hozzá. Mindezt jól összekeverjük, a már kisült ostyákat szép kerekre vágjuk, a tésztával bekenjük, tepsin szép világossárgára sütjük, s tüstént kerek fára hajtjuk.

730. Fegyverfánk.

Hét dekagramm habosan elvert vajba egy egész tojást és egy tojás-sárgát habarunk lassanként, ezzel hét dekagramm duzzasztott és finomra tört mandolát s kilencz dekagramm tört, vaniliás czukrot kavarnak jól el, aztán 4—5 kanál tejszínt, és végre 7 dekagramm finom lisztet vegyítünk össze a többivel. A fegyverfánk-vasat lángon megmelegítjük, előszörre vajjal bekenjük, itatós papírral letöröljük, ismét megmelegítjük, a tésztából kis evőkanálnyit reáteszünk, a vasat jól összenyomjuk, a tűzön többször megfordítjuk, hogy a tészta mindkét oldalán barnássárga legyen, aztán késsel gyorsan lefejtjük s ívformára teszszük. Ha ezen módon mind megsütöttük, meleg helyen állni hagyjuk, mivel különben könnyen megpuhulnak, aztán tála magasan felhalmozván, czukorral behintjük.

Szeletek.**731. Almaszeletek pistáciával.**

Huszonnyolcz dekagramm vajból ötször átvert vajás tésztát készítünk, azt késfokvastagságyra kinyújtjuk, az egész kinyújtott

tésztát pléhre teszszük, alma-marmeláddal fél újjnyi vastagságban bekenjük, finom czukorral behintjük, s jó meleg sütőben megsütjük. Aztán az alma felületét befőzött baraczkkal bekenjük, hosszúkásan finomra vagdalt pistácziaival behintjük, s két perczre ismét a sütőbe teszszük. Ha egészen kihült, három újj széles és négy újj hosszú darabokra vágjuk, finom czukorral behintjük, s csinos rendben adjuk fel az asztalra.

732. Almaszeletek spanyol fánkokkal.

Tizennégy dekagramm vaját tizenhét dekagramm liszttel s tiz dekagramm finomra tört czukorral jól összevegyítünk, kilencz dekagramm duzzasztott mandolát s három keményre főzött tojás-sárgát morzsában megtörünk, s azt a fentebbivel, a nyújtó segélyével addig dolgozzuk össze, míg tésztává lesz, aztán még egy tojás-sárgát és három evőkanál sűrű tejszínt adunk hozzá, s széles késsel jól eldolgozzuk. A tésztát jó késfokvastagságyira kinyújtjuk s abból kis arasz hosszú s két újj széles csíkokat vágunk, ezeket tepsire teszszük, czukros vízzel bekenjük s enyhe hőségnél megsütjük. Előbb meghámozott masánszki almát vékony gerezdekre vágunk, azokat czukorral és kanálnyi befőtt baraczkkal folytonos kavarás közben marmeláddá főzzük, aztán írópapiarra olyan idomokat rajzolunk, mint a fentebbi tömegből vágott csíkok, csak hogy ezeknek kissé keskenyebbeknek kell lenniök a tészta-csíkoknál. Ekkor három tojás-fehéréből, tizenhat dekagramm czukorból és kevés vaniliából spanyol szélfánktésztát készítünk, azt a fecskendőbe töltjük, s a rajz szerint hosszában három finom csíkot nyomunk, de ezen csíkokat nem szabad épen a rajz szélén húzni, mivel aztán sütés közben nagyobbak lennének a tésztánál; aztán rostélyformára keresztcsíkokat nyomunk, azokat finom czukorral behintjük, s kihült kemenczébe állítjuk, hogy megszáradjanak, de fehéren maradjanak. Ha annyira megszáradtak, hogy a papírról könnyen levehetjük, a szeleteket almamarmeláddal késfokvastagságyira bekenjük, s mielőtt feladnók, a spanyol szél-tésztából készült rostélyt reáteszszük.

733. Csokoládé-szeletek.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra törünk, törés közben többször megvizezzük, nehogy olajos legyen; ugyanannyi elreszelt csokoládét három evőkanál vízzel sárgaréz-medenczében folytonos kavarás közben sűrű péppé főzünk; tizennégy dekagramm vaját habosan elverünk, ugyanannyi czukrot finomra

megtörünk, s a mandolával és csokoládéval együtt hozzáadjuk, s mindezt együtt jó negyedóraig kavarjuk; végre hét tojás-fehérenek kemény havát vegyítjük közé, a tömeget vajjal vékonyan bekent tepsire kisújjvastagságban felkenjük, s lassan megsütjük. Ekkor másik keveréket készítünk a következő módon: tizennégy dekagramm tört, előbb narancson eldörzsölt cukrot négy tojás-sárgával negyedóraig habarunk s négy tojás-fehérenek kemény havát tizennégy dekagramm finom liszttel könnyedén belekeverjük; e közben tizennégy dekagramm vajat elolvasztunk, savanyát tisztán elveszszük s ha ez kihült, lassanként belekeverjük, de ezt csak addig szabad kavarni, míg a többivel elvegyült. Ekkor a tömeget vajjal bekent tepsire kisújjvastagságban szép simán felkenjük, cukorral behintjük, s lassan megsütjük. Ha a második keverék megsült és kihült, kis kártyanagyságú szeleteket csinálunk belőle, a csokoládésat barack-marmeláddal kenjük be, s a fehér keverékből vele egyformán vágott levelet teszünk rá, s így járunk el, míg mind megtöltöttük. Aztán hét dekagramm finomra tört és szitált cukrot két kávéskanálnyi málna- vagy ribizli-marmeláddal jéggé keverünk, ezt alul gombostűfejnyílású papírtölcsérbe töltjük, a szeleteket kiczifrázzuk, s aztán megszáritjuk.

734. Földieper-szeletek.

Piskótatésztát készítünk, azt vajjal bekent tepsire két késfokvastagságban felkenjük, s enyhe hősnél megsütjük, kihűtjük, vagy hosszúkás szeleteket vagy hajókat vágunk belőle, befőttel megtöltjük, második szeletet teszünk reá, s a következő jéggel vonjuk be: Négy deciliter érett és szemelt, finom szitán áttört veres földiepret kanalanként tört és finoman megszitált cukorral elhabarunk, nehogy igen híg legyen, a szeleteket vagy hajócskákat ezzel szép egyformán behúzzuk; ha nem volna szép színe, egy-két csepp alkörmöslevet teszünk bele, csak hogy legfeljebb halványrózsa színű legyen, aztán kihült kemenczében megszáritjuk. Ezen szeleteket málna- vagy földieper-conservevel is bevonhatjuk, a citromlé vagy rum helyett málna- vagy földieper-levet vevén.

735. Barack-szeletek.

Az ötször vert vajastésztának alsó, késfokvastagságnyra kinyújtott lapját barack-marmeláddal késfokvastagságnyra bekenjük, másik levelet ráterítünk, s a fentebbi almaszelettel egyformán megjegezzük. Minden szelet közepébe finom késsel csinos alakot vágunk, és pedig úgy, hogy a felső levelet átvágjuk, mely megsülvén,

igen szép. Azt kevés tojás-fehérével bekenjük, finomra tört cukorral behintjük.

736. Birsalma-szeletek.

A birsalmát megfőzzük, leszűrjük, egy ideig befedetten állani hagyjuk; aztán meghámozzuk, és húsos részét szitán áttörjük. Fél kilogramm birsalmát tizennégy dekagramm duzzasztott s finom tésztává tört mandolával, fél kilogramm finomra tört cukorral medenczében folytonos kavarással közt jó kemény tömeggé készítünk, s e keveréket cukorral erősen behintett tiszta deszkára teszszük, egészen kihűtjük, cukorral jól behintjük, két késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s éles késsel két újj széles és arasz hosszú szeleteket vágunk, ezeket cukorral behintett papírra teszszük, az aszaló kemenczében megszáritjuk. Eközben huszonegy dekagramm finomra tört cukrot, ugyanannyi duzzasztott s finomra tört mandolát, hét dekagramm medenczében evőkanálnyi ménesi borral megnedvesített jó házi kenyérmorzsát, s tíz dekagramm cukros serpenyőben kanálnyi vízzel többszöri felkavarás közt felolvasztott finomra tört csokoládét tésztává kavarnak, nevezetesen: a mandolát és cukrot a morzsához vegyítjük, a csokoládéval gyorsan elhabarjuk, egy egész tojást és hat tojássárgát kavarnak bele, s végre öt tojás-fehérének kemény havát. A pléhet vajjal bekenjük, köröskörül abroncsot csinálunk reá, a keveréket két késfokvastagságban reákenjük, s enyhe hősnél megsütjük. Megsülvén, kihűtjük, vékony késsel lefejtjük, ugyanazon nagyságban, mint a birsalma-szeleteket felvágjuk, barack-marmeláddal bekenjük, a birsalma-szeleteket szépen ráteszszük, citromconserva-be mártjuk, s ha az megszáradt, citromléből habos jeget verünk, ezt két részre osztjuk, az egyik felét alkörmössel halvány rózsaszínre festjük, kis papírtölcsérbe töltjük, s a szeletekre köröskörül apró veres pettyeket nyomunk gombostűfej nagyságban, közbe-közbe pedig fehér pettyeket váltakozva; aztán addig hagyjuk állani, míg egészen megszáradt. Ezen szeleteket épen így készíthetjük barack- vagy őszibarack-marmeláddal is. A birsalma-szeletek akkor is igen jók, ha a második szelet az úgynevezett angol kalács- vagy Genoistésztából készül, miután a birsalmának már magában véve is elég jó íze van, a conserva-be való bemártást is elhagyhatjuk ezen süteménynél, s e helyett jéggel ékesítjük.

737. Mandola-falatok.

Vajas tésztából négysegletes leveleket vágunk, tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát s ugyanannyi cukrot megtörünk,

s ezt egy citromnak apróra vágott héjával s öt tojás-sárgával medenczében fél óráig kavargatjuk, végre három tojásfehérével bekenjük, mindegyik közepébe a mandolás tésztából kávéskanálnyi tésztát teszünk, az átelleni végeket összenyomjuk, hirtelen a pléhbe tesszük, tojásfehérével bekenjük, zsemlesárgára sütjük, s cukorral behintve melegen adjuk fel.

738. Őszibarack-szeletek.

Piskótatésztát készítünk, azt vajjal bekent tepsire két kétfokvastagságnyra felkenjük, s enyhe hősnél lassan megsütjük. Eközben tíz dekagramm duzzasztott, kendővel leszárított s apróra vágott mandolát ugyanannyi tört cukorral vegyítünk. Ha a piskótatészta néhány perczig a kemenczében állott, s azon már hártya képződött, azt a cukrozott mandolával sűrűn behintjük a nélkül, hogy a tepsit a kemenczéből egészen kivennők, s még addig hagyjuk a kemenczében, míg zsemlesárga színt kapott. Ekkor kivesszük, és éles vékony késsel hirtelen francia kártya nagyságú szeleteket vágunk belőle, s ezeket a pléhről lefejtjük. Előbb jól érett, meghámozott őszibarackokat ugyanannyi tört cukorral medenczében marmeláddá főzünk, s a szeletek felét ezzel jó kétfokvastagságnyra bekenjük, a másik felét reáhajtjuk, és csokoládé-jéggel négy oldalán újjnyi széles fekete szalagot vonunk, s ha ez megszáradt, csinosan a tála rendezzük s feladjuk az asztalra.

739. Citrom-szeletek.

Egy citromnak levét kifacsarjuk, abba tizennégy dekagramm finomra tört cukrot vegyítünk, s ezt 12 óráig állani hagyjuk. Ekkor tizennégy dekagramm finoman nyélczésre vágott mandolát habarunk bele, a habarékot ostyákon megszáritjuk, s ha kihült, szeletekre vágjuk.

HUSZADIK SZAKASZ.

A különféle cukrász-süteményekről.



740. Angol-kalács.

Huszonegy dekagramm habosra elvert vajba lassanként négy tojás-sárgát, huszonegy dekagramm citromon eldörzsölt, megtört és megszitált cukrot, s ugyanannyi finom lisztet, végre négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé. Most negyedfél dekagramm aprószőlőt, ugyanannyi mazsolát, s öt dekagramm apró kockákra vágott birsalma-sajtot vegyítünk gyorsan a fentebbi keverékkel, a tésztát vajjal bekent tokokba töltjük, minőket a kétszersülthez használunk, enyhe hősnél megsütjük, szitára kiborítjuk s kihűtjük, éles késsel késfokvastag szeletekre osztjuk a nélkül, hogy egészen elvágnók, mire szitált cukorral erősen behintjük, s tüzes lapáttal

megüvegezzük. Ha a cukor megkeményedett, az elosztott szeleteket egészen átvágjuk, s a süteményt asztalkendővel betérített tátra rakjuk, akár koszorú, akár háromszögalakban, mely hatnyolcz rétegből áll.

741. Csokoládé-kenyér.

Piskótatésztát készítünk, ezt vajjal bekent pléhre két késfokvastagságban simán széles késsel felkenjük, s enyhe hőségnél megsütjük, aztán kihűtjük, s ötkoronás nagyságú kiszúróval kerek leveleket szakítunk belőle, befőtt baraczkokkal vagy málnával bekenjük, másik levelet teszünk reá, s csokoládéöntésbe két francia villával egészen bemártjuk, írópapírra teszszük, míg egészen megszáradnak, aztán a papírról könnyedén lefejtjük.

742. Ánizs-perecz.

Tizennégy dekagramm lisztet deszkán tíz dekagramm vajjal összevegyítvén, azt a nyújtóval jól eldolgozzuk, aztán tizennégy dekagramm tört cukrot, egy citromnak apróra vágott héját s kevés ánizst vegyítünk közé, két egész tojást ütünk reá, a tésztát összeállítjuk, s pereczeket alakítunk belőle, azokat tojás-fehérével bekenjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

743. Mogyoró-rudacskák.

A tésztát ehhez úgy készítjük, mint a 766. sz. a., azt cukorral behintett deszkán két késfokvastagságban négyszögletes levélalakban kinyújtjuk, s fehér hóval szép simán bevonjuk, a pléhet előbb viasszal bekenjük, a jéggel behúzott mogyoró-tésztát két centiméter széles s ujjnyi hosszú rudacskákra vágjuk, s a késsel a pléhre teszszük, egészen kihűlt kemenczében megszáritjuk, késsel a pléhről lefejtjük és tányérra szépen felhalmozzuk. Huszonnyolcz dekagramm mogyoróból készült keverékre a jéghez tizennégy dekagramm cukor elégséges; ezt finomra megtörjük, megsítáljuk, s kis csészében tojás-fehérével, s néhány csepp citromlével addig habarjuk, míg a jég sima és habos lesz.

744. Habart mandolatészta-serlegecskék.

Olyan tésztát készítünk, mint a 693. szám alatti, az ehhez szükséges serlegek bádogosnál kaphatók, közepén vastag csap legyen, hogy jó nagy nyílás maradjon. A tésztát vajjal bekent serle-

gekbe öntjük s enyhe hőségnél megsütjük; ha kihültek, a nyílást azon perczen, melyben az asztalra adjuk, sodóval vagy fagylalttal töltjük meg.

745. Piskóta papirtokban.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot négy tojás-sárgával negyedóráiig habarunk, aztán négy tojás-fehérének kemény havát vegyítjük közé, s végre még hét dekagramm finom száraz lisztet adunk hozzá, és ha ezt a többivel jól elvegyítettük, a papirtokokba töltjük, mindegyikbe felénél valamivel feljebb, finomra tört czukorral behintjük, s enyhe hőségnél megsütjük.

746. Gyümölcs-rudacskák.

Tizennégy dekagramm habosra vert vajba tizenkét dekagramm czukrot és három tojás-sárgát adunk, nemkülönben tizennégy dekagramm lisztet, három tojás-fehérének havát, hét dekagramm aprószőlőt, ugyanannyi mazsolát, tíz dekagramm citronádot, és két tábla csokoládét, mind durván összevágottan; ezt vajjal bekent pléhre ujjvastagságban felkenjük, lassan kisütjük, és még melegen rudacskákra vágjuk.

747. Kávés lepény.

Deszkára tett tizenhatsz dekagramm finom lisztbe tizennégy dekagramm inkább puha, mint kemény vaját levelenként szeldelünk; tíz dekagramm finomra tört czukrot a liszttel jól elvegyítünk, három keményre főzött tojás-sárgát adunk hozzá, s az egészet a nyújtóval jól elsikáljuk. Aztán a keveréket összeállítjuk, s egy tojás-sárgát ütven bele, késsel jól eldolgozzuk. A már simára eldolgozott tésztát három késfokvastagságnyra kinyújtjuk, vajjal bekent pléhre tesszük, s enyhe hőségnél lassan megsütjük; ha megsült és kihült, két ujj széles és arasz hosszú csíkokat vágunk belőle, mit befőttel bekenünk. Kis lábasban tíz dekagramm czukrot fél kávéscsésze fekete kávéval addig főzünk, míg fonódni kezd. Ha kihült, három tojás-fehérét kemény hóvá verjük, a habverővel hét dekagramm tört czukrot habarunk közibe, aztán az elfőzött kávé is, az egész tömeget szép simán a csíkokra kenjük, s kihült kemenczében megszáritjuk. Ha megszáradt, asztalkendővel befedett tála magasan felhalmozzuk.

748. Csokoládé-holdaeskák.

Huszonöt dekagramm megreszelt csokoládét fél kilogramm finomra tört s átszitált czukorral a nyújtódeszkán jól összekeverünk,

azt három tojás-fehérével nagy konyhakéssel sima tésztává eldolgozzuk; ha nem tart jól össze, még kevés tojás-fehérét veszünk hozzá; a tészta azonban inkább kemény, mint puha legyen. Ekkor a tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s a fánk-kiszúróval félholdacsakákat formálunk, ezeket viaszszal bekent pléhre rakjuk, s enyhe hősnél lassan megsütjük.

749. Puncs-fánk.

Piskótatésztát piskóta-tölcsérbe töltünk, s fehér papirosra apró forintos nagyságú fánkokat folytatunk, melyeket finom cukorral behintve tepsire rakunk, s enyhe hősnél megsütünk. Ha kihültek, késsel lefejtjük, s a fánkok felét az alsó részén befőtt baraczkkal vagy málnával töltjük meg, s másikat teszünk reá, hogy fánkhoz hasonlóak legyenek. A conservet következő módon készítjük: Huszonnyolcz dekagramm durván megtört cukorra mély sárgarézt-medenczében két deciliter vizet öntünk, azt széntűzre állítjuk, néhányszor felkavarjuk és addig főzzük, míg a cukor egészen felolvadt és kissé megsűrűdött, aztán a próbát a következő módon csináljuk: a cukrot tovább hagyjuk főni, lyukgatott kanalat mártunk bele és a lehető legerősebben reáfuvunk a bemártott kanálra; ha a kanál lyukán sok apró hólyag folyik, melyek mint szappanbuborék szétfolynak, akkor a cukor jó, ekkor a tűztől elveszszük s új főzőkanalat, melyet félig mártunk a cukorba, folytonosan a serpenyő oldalához dörzsölünk, és pedig úgy, hogy a kanál nem jön a cukorba, hanem mindig az üres serpenyő oldalán marad, s cseppenként csak az folyik le, a mit a bemártott kanálról ledolgozunk, de ennek gyorsan és szünet nélkül kell történnie. Ha a cukor erre fehér bőrt kezd kapni, azt mindig gyorsan elkavarjuk, s ismét az az előbbi módon dolgozunk tovább addig, míg a cukor fehér és sűrű kezd lenni; aztán két kávéskanál citromlevet, két kávéskanál citromon eldörzsölt s finomra megtört cukrot, és két kávéskanál jó rumot adunk hozzá s jól és addig kavarjuk, míg a cukorral jól elegyedett. A conserve akkor jó, ha fehér és olyan sűrű, mint a könnyű gyermekpép; ha már ilyen, a töltött fánkokat egymásután beleteszszük, két négyágú villával mindkét oldalra megfordítjuk, s a két villával fehér írópapiarra teszszük s addig hagyjuk rajta, míg megkeményedtek, aztán levevén, csinosan tálra rakjuk.

750. Csokoládé-rudaeskák.

Huszonegy dekagramm duzzasztott s megtört mandolát, tizen-négyszáz dekagramm szitált csokoládéval és hét dekagr. megszitált czu-

korral jól összevegyítve deszkára teszünk. Hogy tésztát készíthesünk belőle, kevés tojásfehérét adunk hozzá, széles késsel jól eldolgozzuk, összeállítjuk, a deszkát jól behintjük cukorral, s a tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk. Előbb vagy egészen érett, friss, vagy ennek hiányában párolt kajszin-baraczkot áttörünk, s azt tizennyolcz dekagramm szitált cukorral kis medenczében habos jéggé habarjuk. Megjegyzendő, hogy előbb a cukrot teszszük a medenczébe s a baraczkot csak csekély adagokban öntjük hozzá, mivel a jégnek épen nem szabad hignak lennie. Most a kinyújtott tésztát a habos jéggel egészen bevonjuk, s éles, előbb cukorba mártott késsel ujjhosszú s arasz széles rudakat vágunk belőle. Előbb írópapírból készült tölcsérrel, melynek nyílása gombostűfej nagyságú, fehér jégből a rudacskák négy végére pontokat nyomunk, a rudacskákat viaszszal vékonyan bekent pléhre rakjuk, s enyhe hőségnél megszáritjuk, nehogy a jég sajátságos színét elveszítse. A kisütés után, mielőtt kihülnének, lefejtjük a pléhről s vagy mindjárt feladjuk az asztalra, vagy további használatig száraz helyre teszszük el.

751. Csokoládé-fánk habos tejjel töltve.

Huszonnyolcz dekagramm finoman megtört cukrot sárgarézmédenczébe teszünk, tizenkét egész tojást ütünk reá s azt a habverővel jól elverjük, gyenge széntűzre állítjuk s folytonosan verjük, míg a tészta sűrű és fehér lesz, a tűzzel azonban óvatosan kell bánni, nehogy a tészta forrni kezdjen. Ha már sűrű és fehér, a tűztől elveszszük s még egy ideig verjük, aztán a főzőkanál lapos oldalával tizenkilencz dekagramm finom lisztet kavarunk bele, a tésztát piskóta-tölcsérbe töltjük, s abból fehér papírra apró farsangi fánk nagyságú czipócskákat hagyunk lefolyni, finomra tört cukorral behintjük, tepsire teszszük, s enyhe hőségnél szépen s ropogósra megsütjük. Ha kisültek, késsel vigyázva lefejtjük, habos tejfellel megtöltjük, melyet már előbb cukorral és vaniliával elkészítettünk s kettenként egymásra rakjuk úgy, hogy fánkalakú legyen, kerek, asztalkendővel beterített tála felrakjuk, s gyorsan feladjuk az asztalra. Ezen fánkokat fagylalttal vagy földieper-habbal is megtölthetjük.

752. Jégfánkocskák.

Hat tojás-fehérének kemény havát huszonnyolcz dekagramm megszitált vaniliás cukorral egy óráig fehér jéggé kavarjuk. Aztán negyedfél dekagramm hajport, huszonegy dekagramm megtisztított

és hosszúkásra vagdalt édes mandulát, negyedfél dekagramm cukrozott narancshéjat, ugyanannyi citronádot és ugyanannyi pisztáciát teszünk hozzá. Mindezt a mandolával egyenlően vágjuk meg, az egészet jól elverjük, e keveréket ostyákból vágott levelekre kis újj vastagságban felkenjük, s enyhe hősnél lassan megsütjük.

753. Jeges mézes-kalács.

Két tojás-fehérének kemény havát tizennégy dekagramm finomra tört cukorral egy óráig sűrű jéggé kavargatjuk; aztán tizennégy dekagramm finomra tört mandulát és hét dekagramm apróra vágott citronádot adunk hozzá, hogy sűrű tésztává legyen; ezen tésztát ostyából vágott egy ujj hosszú és két ujj széles csíkokra fél ujj vastagságban felkenjük, s hűvös kemenczében lassan megsütjük. Ha az ostyák a keverékkel be vannak kenve, citronádból vékony leveleket vágunk s azokat szép rendben reárajuk.

754. Fűszeres rudacskák.

Olyan tésztát készítünk, mint a 685. sz. a., azt vastag késfoknyira kinyújtjuk, fehér jéggel bevonjuk, egy ujjnyi hosszú és széles rudacskákat vágunk, s ezeket pisztáciával díszítjük, viaszszal bekent pléhre teszszük, enyhe hősnél megszáritjuk, hogy a jég meg ne barnuljon, hanem szép fehér maradjon.

755. Genoís (olv. Zsenoa).

Tizennégy dekagramm vajat olvasztunk el, savanyát elveszszük s félreteszszük, hogy egészen megtisztuljon, de meg ne aludjék, hanem híg maradjon. Tizennégy dekagramm megtört és megszítált cukrot, melyet előbb narancson eldörzsölünk, medenczében négy tojás-sárgával negyedóráig habosra elhabarunk; négy tojás-fehérből kemény havat keverünk, s ezzel csaknem egy időben tizennégy dekagramm finom, száraz lisztet vegyítünk el a keverékkel, aztán a vaj savanyát gyorsan és csak addig keverjük el vele, míg a többivel jól elelegyedett. Ekkor tortalevelet abroncsával együtt vajjal bekenünk, a keveréket erre két késfokvastagságban simán felkenjük, s enyhe hősnél megsütjük; ha kisült és kihült, vagy kétforintos nagyságú kiszúróval kiszaggatjuk, vagy nagy hajókat vágunk belőle, ezeket barack-marmeláddal bekenjük, és szép fehér jégből, melybe néhány csepp citromlevet is teszünk, kis papírtölcsér segélyével, melynek alsó nyílása nem nagyobb a gombostű fejénél, szép rendben széle körül apró pettyeket nyomunk, de úgy, hogy

minden két petty között még egynek marad hely; aztán a másik tölcsérbe áttört és czukorral elfőzött ribizlit vagy málnát töltünk, melynek szép színűnek kell lennie s a már megszáradt fehér pettyek közé vereseket nyomunk a befőttből. Ha a tésztát hajócskákra vágjuk, éppen így czifrázzuk, s tányérra nagy csillag alakjában rendezzük.

756. Tokok kenyértorta-tésztából.

Kenyértorta-tésztát (l. a 680. sz. a.) apró papirtokokba öntünk, s enyhe hősnél megsütünk; ha kisültek, azokat citromjéggel vonjuk be és szélesre vágott pisztáciával szépen kiczifrázzuk, aztán ismét a már akkorára kihült kemenczébe teszszük, hogy a jég csak megszáradjon; aztán a tokokban feladjuk az asztalra.

757. Kártya piskóta-tésztából.

A kártyák olyan piskóta-tésztából, a milyen a 673. sz. alatt leírva van, különösen jók és szépek; ha ezen tésztát elkészítettük, azt vajjal bekent pléhre késfokvastagságban felkenjük; a pléh széle körül közönséges tésztából csinálunk abroncsot, nehogy a piskóta-tészta sütés közben lefolyjék; enyhe hősnél megsütjük, és ha a tészta már kihült, éles késsel apró kártyaalakot vágunk, ezen kártyák felét málna- vagy barack-marmeláddal megtöltjük, s a többi leveleket szépen reáteszszük. Ezen kártyákat aztán két villa segítségével hirtelen citrom- vagy narancs-conservebe mártjuk, fehér papírra teszszük, s a lehető leggyorsabban, mielőtt a conserve megkeményednék, a már elkészített makk- és szívformákkal kirakjuk; így készítünk egy szemet, két, három szemet egész tíz szemig; két személynek kell végeznie, az egyik a kártyákat a conservebe mártja, a másik pedig a szemeket rendezi reá. A citrom-conserve épen úgy készül, mint a 749. szám alatt leírt conserve, csak hogy itt a rum elmarad. A narancs-conservehez a czukrot narancson dörzsöljük el, és ha már jó sűrű, négy-öt kávéskanálnyi narancslevet teszünk hozzá.

758. Gyaluforgács.

Tizenhat dekagramm finoman tört czukrot tíz dekagramm finom liszttel jól összevegyítünk, s hét tojás-fehérének kemény havát elegyítjük el vele; a tömeget vajjal bekent pléhre széles késsel papírvékonyságban felkenjük, néhány perczre langymeleg kemenczébe állítjuk, és ha már vékony hártya képződött rajta, durván megtört czukorral egyformán behintjük, és ismét addig beállítjuk a

kemenczébe, míg szép világossárga lett; aztán éles késsel arasz-hosszú és ujj-széles csikokra vágjuk, s a lehető leggyorsabban ujjvastagságnyi kerek fára feltekerjük úgy, hogy a gyaluforgácshoz hasonlít; aztán a tálra magasan felhalmozzuk, s bármiféle tejszínnel feladjuk.

759. Kártyák fűszeres tésztából.

Olyan tésztát készítünk, mint a 686. sz. a., azt késvastagságnyira kinyújtjuk, befőtt baraczkkal bekenjük, másik épen oly vékonyra kinyújtott tésztát teszünk reá, hosszukás kártyaalakú leveleket vágunk belőle, s jól megsütjük. Ha a tészta talán folynék, úgy akkor vágjuk el, ha már kisült, és pedig minden oldalról szépen egyformán. Előbb huszonegy dekagramm finomra megtört és megszitált czukorból citromlével habos jeget készítünk, a kártyát azzal bevonjuk, és két tábla finomra megtört és megszitált csokoládéból deszkán tojás-fehérrével tésztát készítünk, melyet jó éles késsel dolgozunk el, s melynek inkább keménynek, mint puhának kell lennie; ezt késfokvastagságnyira kinyújtjuk, s makk (treff) formával kiszaggatjuk. Ezen kártyaformát bádogosnál kell készíttetni, így lehet a többi kártyaszem színeket is. Ezen formákat tört czukorba vagy lisztbe mártjuk, s a veres színhez a tésztát csak finom czukorból, tojás-fehérből és alkörmösből készítjük; épen úgy, mint a másikat, késsel, aztán kinyújtjuk, és a veres színeket (coeurs) szakítjuk ki; a kártyákat ekkor kihűlt kemenczébe teszszük, hogy a jég megszáradjon, de meg ne sárguljon.

760. Czukorral bevont gesztenye.

Nagy olasz gesztenyét megsütünk úgy, hogy szépen meg lehessen hámozni, aztán huszonegy dekagr. tört czukrot fél csésze vízzel addig főzünk, míg a czukor nyers czukorrá (caramel) nem lesz, úgy, a mint főzni szokták, ha czukor-táblácskákat akarnak csinálni. A legjobb próba, ha jó-e már az, hogy vékony pálcácskát előbb hideg vízbe mártunk, aztán a fővő czukorba, s ismét hideg vízbe mártunk, mire a czukrot, kell, hogy le lehessen törni, s nyúlósnak épen nem szabad maradnia, mivel a gesztenye különben hozzáragad a foghoz. Ha a czukor így megfőtt, a hámozott gesztenyét, egyiket a másik után, belemártjuk, kőre teszszük, hol aztán szép üvegszerűek lesznek, ezeket ekkor tüstént az ismeretes tokokba rendezzük.

761. Finom gyümölcskenyér.

Duzzasztott szilvát, sajtolt körtét, jó fügét, datolyát, friss mazsolát, mindegyikből fél kilogrammot egyenlő kockákra vágunk, úgyszinte huszonöt dekagramm citronádot, ugyanannyi birsalmasajtot, s ugyanannyi előbb meleg kemenczében megpuhított mailandi csokoládét, ez utóbbit czukorral behintett deszkán: aztán még huszonöt dekagramm duzzasztott mandolát, ugyanannyi diót s ugyanannyi olasz mogyorót vágunk meg kockákra; mindezt a fennebbi vagdalékkal együtt, kis kávéskanálnyi fahéjat is beletevén, nagy medenczébe teszszük, s bizonyos mennyiségű kalácstésztába begyúrjuk, a tésztából körülbelül kenyérczipónyt veszünk, s addig gyúrjuk, míg a vagdalékot mind jól elgyúrtuk vele, mivel a tészta a nélkül is csak arra való, hogy a többi édességet összetartsa, különben nem is igen szabad észrevétnie. Most hosszúkás kalácsot csinálunk belőle, s ezeket kalácstésztából nyújtott négyszögletes lapokba takarjuk, tojással bekenjük, vajjal bekent írópapírra teszszük s tartós hőségénél megsütjük.

762. Mézeskalács.

Huszonnyolcz dekagramm lisztet tizennégy dekagr. finoman megtört czukorral egy citromnak apróra vágott héjával, fahéjjal s kevés finomra megtört szegfűszeggel jól összevegyítünk, s ebből forró színmézzel vajastészta-keménységű tésztát készítünk, azt jó fél óráig dolgozzuk, s aztán háromnegyed óráig pihenni hagyjuk, fél ujj vastagságnyira kinyújtjuk, s hajókat vagy más valamit csinálunk belőle, széthasított mandolát teszünk reá, s jól fűtött kemenczében hirtelen megsütjük.

763. Spanyol széltésztából készült szarvasok fagylalthoz.

Olyan spanyol széltésztát készítünk, mint a 705. sz. a. tortához; előbb nyolcz dekagramm mandolát duzzasztunk meg, néhány-szor kimossuk, leszárítjuk s apróra vágjuk, ugyanannyi czukrot törünk meg finom vaniliával, s azt a mandolával vegyítjük, aztán apró, ujjnagyságú szarvasokat rajzolunk papírra, a spanyol széltésztát részenként a fecskendőbe töltjük, s a rajzolás hajlásait kinyomjuk úgy, hogy a második csík mindig az első felén fekdjék. Aztán mandolával és czukorral sűrűn behintve pléhre teszszük, s enyhe hőségénél megsütjük; a kemenczének nem szabad forrónak lennie, hogy szép fehér maradjon; addig hagyjuk a kemenczében, míg a papírról könnyen leválnak, aztán tálon magasra felhalmozva

feladjuk az asztalra fagyalt mellé. Süteményképen is adhatjuk, csak-hogy akkor kissé nagyobbra készítjük, s mielőtt az asztalra adnók, azon oldalát, mely a papiron feküdt, valami marmeláddal kenjük be, másik kiflit teszünk reá, hogy a mandolával behintett oldal mindkét oldalon a külső részt képezze.

764. Nyélezés mandola-kenyér.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finoman nyélczésre megvágunk, ugyanannyi czukrot törünk meg kevés vaniliával, s azt megszitáljuk, három tojás-fehérének kemény havát a czukorral összevegyítjük s fél óráig kavarjuk, hogy habos jéggé váljék, de nem szabad vékonynak lennie, azért biztosabb, ha előbb a tojás kemény havának csak felét adjuk hozzá, s ha látjuk, hogy az egy ideig való kavarási után még igen sűrű, a többi havat is hozzáadjuk. Ha a jég már habos, a mandolát beleteszszük, a többivel vegyítjük, ostyára kanállal kis czipócskákat csinálunk, s azokat enyhe hősnél megsütjük ; ha jól kiszáradtak, az ostyákat letörjük róla, s tányérra magasan felhalmozzuk.

765. Csokoládé-csókók.

Tizennégy dekagramm jó csokoládét és hét dekagr. czukrot finoman megtörünk, tizennyolcz dekagramm duzzasztott mandolát jól megszáritunk, felét apróra, másik felét nyélczésen vágjuk meg, aztán tojás-fehérből készült kemény hóval a czukrot és csokoládét sűrű jéggé kavarjuk, s ha már jó habos, előbb az apróra vágott mandolát, s ha ezt jó elkevertük, a nyélczésen vágottat habarjuk bele, kávéskanállal kerekre vágott ostyára teszszük, s enyhe kempenczében megszáritjuk.

766. Linczi kenyér.

Tizenkét tojás-sárgát medenczébe adunk, fehérjét kemény hóvá verjük, ötvenhat dekagramm czukrot finoman megtörünk, s ezt a hóval és tojás-sárgával együtt a habverővel jó óráig verjük, hogy sűrű legyen. Aztán tizennégy dekagramm duzzasztott és nyélczésen megvágott mandolát lábasban megpergelünk, míg sárgás lesz. Ha kihült, a habart közé keverjük, s egy citromnak apróra vágott héját s ötvenhat dekagramm lisztet adunk hozzá, s az egészet jól elkavarjuk. Ekkor a tésztát vajjal bekent kétszersült-formába töltjük, s lassan megsütjük. Ha megsült és kihült, vagy úgy vágjuk fel, mint a kétszersültet, vagy hajócskákat vágunk belőle.

767. Mogyoró-rudaeskák más módon.

Huszonnyolcz dekagramm kifejtett s előbb kendőben jól eldörzsölt mogyorót ugyanannyi megszitált czukorral jól elvegyítünk, azt deszkán tojás-fehérrével, mit csak lassanként adunk bele, nehogy a tészta igen puha legyen, széles késsel jól eldolgozzuk, azután czukorral behintett deszkán két késfokvastagságnyra kinyújtjuk, s éles, czukorba mártott késsel ujjhosszú és hüvelykszéles rudakat vágunk, ezeket viaszszal vékonyan bekent pléhre teszszük, s jól kihűlt kemenczében megszáritjuk, azután késsel lefejtjük és kihűtjük, barack-marmeláddal megtöltjük, másikat teszünk reá, s citromjégbe mártjuk.

768. Mandola-esókok.

Huszonnyolcz dekagramm kevés vaniliával megtört s megszitált czukrot medenczében két tojás-fehérrének kemény havával jéggé habarunk, s e közé ugyanannyi duzzasztott s apróra vágott mandolát vegyítünk. Aztán e keverékből tepsire tett ostyára kávéskanálnyi kis csomókat teszünk, s azokat enyhe kemenczében gyorsan megsütjük.

769. Pirított mandola.

Negyven dekagramm czukrot fél pohár vízzel addig főzünk, míg fonódik s főzés bözben nagy hólyagokat vet; ekkor fél kilogramm, kendővel megtisztított mandolát teszünk bele, s ezt enyhe parázstűzön főzőkanállal mindig kavargatjuk, míg a mandolák minden czukrot beszívtak és megszáradtak; vigyázni kell azonban, hogy meg ne olajosodjanak. Mihelyt pattogni kezdenek, el kell venni a tűztől, s a lábast befedni, míg kihűlnek. Ha azt akarjuk, hogy a mandola piros legyen, alkörmöslevet keverünk közé. A mogyorót épen ezen módon készíthetjük el.

770. Mandola-kifli.

Tizennégy dekagramm tört és szitált czukrot fél tojás-fehérrével s néhány csepp citromlével sűrű jéggé kavargatunk s ugyanannyi duzzasztott s apróra vágott mandolát vegyítünk el vele. Már előbb tíz dekagramm durván összevágott mandolát ugyanannyi tört czukorral vegyítettünk. Most a habart tésztából kávéskanálnyit a durván összevágott, s megczukrozott mandolába teszünk, azt tenyerünkkel szélesre nyomjuk, s kis kiflit alakítunk belőle, melyet ismét mandolával és czukorral sűrűn behintünk. Ekkor a kifliket viaszszal bekent tepsin enyhe hősnél megsütjük.

771. Mandolakifli más módon.

Fél kilogramm duzzasztott mandolát apróra összevágunk, arra figyelve, hogy a részecskék lehetőleg egyenlők legyenek. Nyolcz tojás-fehérének kemény havába 56 dekagramm finomra tört és átszitált czukrot könnyedén belekeverünk. Ezen habarékból kis evőkanálnyi a vágott mandolára teszünk, s azt a mandolán kézzel könnyedén hengergetjük, kártya segélyével viaszszal bekent pléhre teszszük, s azon kiflit formálunk belőle. Ezt addig folytatjuk, míg az egész habarékot a mandolán hentergettük. Ekkor a kifliket enyhe hősnél megsütjük.

772. Mandola hálókabátban.

Tizennégy dekagramm finomra tört czukrot egy tojás-fehérének kemény havával fél órán keresztül sűrű jéggé habarunk, ostyából kerek leveleket vágunk, mindegyikre egy hámozott mandolát teszünk s azt kávéskanálnyi jéggel befedjük. Ha mind így elkészítettük, enyhe kemenczében megsütjük, vagyis inkább megszáritjuk, s aztán tálra rendezzük.

773. Baraczk-perecz.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finom tésztává törünk a nélkül, hogy a mandolát a törés alatt megnedvesítenők; tizennyolcz dekagramm megtört és megszitált czukrot a mandolával és két kávéskanálnyi befőtt baraczkkal deszkán széles késsel jól eldörzsölünk. Ha a keverék nem volna eléggé nedves, még kevés baraczk-befőttet veszünk hozzá, a mi a tészta szép színét neveli, de még sem szabad igen lágynak lenni. Ha a tömeget jól eldolgoztuk, a deszkát czukorral behintjük, kis pereczeket csinálunk a tömegből s ezeket viaszszal könnyen bekent tepsire teszszük; finomra tört és szitált czukorból kevés hóval és citromlével sűrű jeget habarunk, azt fehér papírtölcsérkébe töltjük, s a perecczel szépen felcífrázzuk; ha mind készen van, enyhe kemenczébe teszszük, s abban megszáritjuk. Ezen pereczek felségesen ízlenek, s azon tulajdonsággal is bírnak, hogy száraz helyen, dobozban vagy üveg alá borítva, több hétig elállnak.

774. Muszka csónok.

Tizennégy dekagramm tört czukorból, agyanannyi apróra vágott mandolából, másfél dekagramm finomra tört fahéjból, ugyanannyi szegfűszegből, egy citromnak apróra vágott héjából deszkán egy tojás-fehérének kemény havával tésztát csinálunk. A deszkát finom

czukorral behintjük s hajókat, koszorúkat, vagy a mi tetszik, csinálunk belőle. Aztán viasszal bekent pléhen enyhe kemenczében megsütjük és szárazon eltehetjük.

775. Nápolyi kifli.

Ehhez piskóta-tésztát készítünk, aztán nagy pléhet vajjal bekenünk s erős tésztából köröskörül abroncsot csinálunk, nehogy a piskóta-tészta lefolyhasson, ekkor nagy kés segélyével a piskóta-tésztát a pléhre késfok-vastagságban felkenjük, s enyhe hősnél megsütjük. Ha megsült, kis fánk-kiszúróval félholdakat, vagy kifliket szakítunk ki belőle, azokat barack- vagy málna-szörppel megtöltjük, másikat reáteszünk és így tovább, míg mind meg vannak töltve; aztán három tojás-fehéréből tizenhat dekagramm czukorból kevés vaniliából spanyol széltésztát készítünk, azt fecskendőbe töltjük, az ehhez szükséges csőnek csak igen kis nyílásúnak kell lennie, s a bevágásoknak igen finomnak, aztán a kiflikbe keresztbe vékony csíkokat nyomunk, a köztérnek azonban csak késfok-szélesnek szabad lennie, mire ismét csíkokat teszünk. Ha már mind így befecskendeztük, betesszük a kemenczébe, hogy lehetőleg leggyorsabban megszáradjanak, de meg ne barnuljanak. Eközben negyvenkét dekagramm finom czukorból narancs-conserve-et készítünk, csak azon különbséggel, hogy, ha a már hosszabb ideig taborirozott czukor fehér és gyermek-pép sűrűségű, két kávéskanálnyi finoman megtört, előbb narancson eldörzsölt czukrot és négy kávéskanál narancslevet elegyítünk bele; aztán a kiflinek felső oldalát egészen belemártjuk, s azokat alsó oldalukkal papírra helyezzük, míg megkeményedtek, ekkor tátra magasan felhalmozzuk. Annak, hogy a czukrot jó conserve-vé főztük-e, legbiztosabb próbája az, ha már fővés közben nagy hólyagokat vet, s a taborirozás alatt látjuk, hogy az, a mi a dörzsölés alatt a kanálról lefolyik, fehér és sűrű.

776. Apácza-fánkocskák.

Két deciliter szép fehér olvasztott mézbe másfél zsemlének finoman elreszelt morzsáját beleteszszük, tíz dekagramm héjával együtt megtört mandolát, jó rész fahéjat s szegfűszeget, egy citromnak és narancsnak apróra vágott héját hozzáadjuk, kissé pároljuk, aztán kihűtjük, mogyorónagyságú golyócskákat csinálunk belőle. Azután porhanyós, kissé kemény rétes-tésztát készítünk, azt kinyújtjuk, mint a metélt-tésztát, a golyócskákat beleteszszük, a tésztát a

töltelék körül tojás-fehérrével bekenjük, a vasat lisztbe mártjuk, a fánkokat kiszakítjuk vele, s enyhe hősnél megsütjük.

777. Apáca-fánkocskák más módon.

Huszonnyolcz dekagramm czukrot lábasban kávécsésze vízzel parázstűzön addig főzünk, míg a czukor egészen feloldódott. Előbb húsznegy dekagramm duzzasztott mandolát megtörünk, egy narancsnak héját lehúzzuk, azt vízben főzzük, s egy citromnak héjával együtt apróra vágjuk, kávékanálnyi tört fahéjat, melyben 3—4 szegfűszeg is lehet, tíz dekagr. zsemlyemorzsát a többivel jól elvegyítünk, s mindezt a fővő czukorba kavargatjuk, melyet a folytonos kavargatás közben addig hagyunk a tűzön, míg a keverék kellő sűrűséggel bír, mire félretesszük, hogy kihűljön. A tésztát a megelőzőtthöz hasonló módon készítjük, s a fánkkal is ugyanazon módon bánunk el. Ezen fánkocskákat dobozban, vagy üveg alá borítva, száraz helyen hosszabb ideig meg lehet tartani. A töltelékből készített golyóknak diónagysággal kell birniok.

778. Csillagrendjel.

Három tojás-fehérenek habjával huszonnyolcz dekagramm czukrot fehér, kemény jéggé habarunk, ezt ugyanannyi meghámozott és megtört mandolával és egy citromnak apróra vágott héjával, s fél citromnak levével még negyedóráig kavargatjuk. Most ostyából kivágott csillagformákat a keverékkel késfok-vastagságban bekenünk, a csillag közepén egy pontot szabadon hagyunk, s erre spanyolmeggyet vagy más befőtt gyümölcsöt teszünk. Aztán a csillagokat vajjal bekent tepsire rakjuk és enyhe sütőben világossárgára sütjük.

779. Piskótatészta-serlegek tejszínhabbal.

Tizennégy dekagramm czukorból készített piskótatésztát vajjal jól bekent pléhre széles késsel késfok-vastagságban simán felkenünk, azt czukorral behintjük, s enyhe hősnél világos zsemlyesárgára megsütjük. Aztán éles késsel tenyérseles és arasz-hosszú csikokat vágunk hirtelen, nehogy a tészta megkeményedjék, s a pléhet néhány percze ismét a sütőbe állítjuk, aztán a pléhet kihúzzuk a nélkül, hogy egészen kivennők, nehogy a tészta megkeményedvén, törékeny legyen; ennél fogva a pléhet mindig melegen kell tartani. Ekkor a levágott csikokat egyiket a másik után a késsel lefejtjük s hirtelen kis gyermeknyújtóra, a milyeneket a játék-

kereskedésben kaphatni, hajtjuk úgy, hogy a tésztának két vége jőjjön egymásra, s azt kezünkkel addig tartjuk együtt, míg a tészta megkeményedett; aztán óvatosan leveszszük, hogy el ne törjék, és szítán meleg helyre állítjuk, hogy meg ne puhuljanak, s így folytatjuk, míg mind meg van hajtva. E közben hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, s annyi vaniliás czukrot kavarunk bele, hogy elég édes legyen, a serlegeket a tejszínhabbal egészen megtöltjük és pedig úgy, hogy a hab három czentiméter nagyságyira legyen a serleg felett, a serleg szélének azonban tisztának és láthatónak kell lennie. A habot késsel csúcsosan felsimítjuk. Előbb szép birsalmaszeleteket készítünk, melyből késfokvastag csikokat vágunk, s a hab hegyét négy ilyen csíkkal kirakjuk úgy, hogy a birsalmacsíkok csak a serleg széléig érnek; felül, hol a birsalmacsíkok érintkeznek, befőtt spanyolmeggyet vagy somot teszünk, tálat asztalkendővel beterítünk, s a serlegeket szép magasan csinosan felhalmozzuk.

780. Rudas kenyér.

Tizennégy dekagramm tört czukorra medenczében két egész tojást és két tojás-sárgát ütünk, hozzáadunk hét dekagramm nyélczésen megvágott és tizennégy dekagramm tört mandolát, hét dekagramm pisztáciát, negyedfél dekagramm cittronádot, egy narancsnak héját, mind nyélczésen megvágva, azt kevés liszttel jól elkevertük, papírból készült tokokba töltjük, s enyhén megsütjük. Ha megsült, leveszszük, s mint a kétszersültet, egyenlő rudakba vágjuk, s azután a kemenczében megszáritjuk.

781. Pauláni táblácskák.

Tizennégy dekagramm finoman megtört s megszitált czukrot ugyanannyi liszttel, theás kanálnyi tört fahéjjal, tizenkét megtört szegfűszeggel, egy citromnak és narancsnak apróra vágott fehéjával deszkán jól elvegyítünk, aztán két kanál ménesi vagy malagabort öntünk reá, s az egészet széles késsel jó kemény tésztává dolgozzuk el. Miután a tésztának nem szabad puhának lennie, a nedvesítéssel óvatosan kell bánni, és csak annyi bort beleönteni, a mennyi a tészta összeállására szükséges; a tésztát ekkor késfok-vastagságyira kinyújtjuk, s két újjnyi széles csikokat, ezekből ismét hajókat vágunk s mindenik hajócska közepébe fél duzzasztott mandolát teszünk. A pléhet viaszszal bekenjük, és a táblácskákat azon perczben, a mint a kemenczébe jönnek, czukros vízzel bekenjük, s igen enyhe hősnél megszáritjuk.

782. Birsalma-rudacskák.

Néhány nagy, érett birsalmát megfőzünk, és ha megpuhultak, de fel nem repedtek, leszűrjük, befedjük s egy ideig állani hagyjuk; aztán a héját lehúzzuk, s a húsos részét szitán áttörjük; huszonnyolcz dekagramm birsalmára ugyanannyi czukrot veszünk, s ezt pohár vízzel addig főzzük, míg egészen sűrű lesz és fővés közben nagy hólyagokat vet; aztán a birsalmát tizennyolcz dekagramm duzzasztott s finomra megtört mandolával, tizennégy dekagramm apróra vágott citrónáddal gyorsan beleteszszük, s folytonos kavarás közt még néhány perczig főzzük, míg sűrű tömeggé lesz. Ekkor ostyából ujjhosszú és két ujj széles csíkokat vágunk, a keveréket vízbe mártott késsel kisújj-vastagságban szép simán felkenjük reá, a rudacskákat viaszszal bekent tepsire rakjuk, s kihűlt kemenczében addig hagyjuk, míg megszáradtak, s könnyen le lehet azokat fejteni, azután citrom-conserve-vel vonjuk be.

783. Spanyol szélfánk tejszínhabbal.

Négy tojás-fehérenek kemény havát huszonnégy dekagramm finomra tört czukorral s kevés vaniliával gyorsan elhabarjuk, egy részét az ehhez szükséges fecskendőbe töltjük, s írópapírra szép féltojásnyi spanyolfánkokat nyomunk, azokat tepsire teszszük, s enyhe kemenczében szép fehérre megsütjük; addig hagyjuk a kemenczében, míg megkeményednek s a papírról könnyen lefejthetők. E közben néhány dekagramm, előbb megduzzasztott pisztáciát vágunk össze apróra, a spanyolfánkok alsó szélét kisújjszélességben tojás-fehérevel bekenjük, a vágott pisztáciával sűrűn behintjük, s ismét a kemenczébe teszszük száradni. E közben négy deciliter tejszínből kemény habot verünk, s annyi vaniliás czukrot adunk bele, hogy elég édes legyen, s azt habbal gyorsan elkeverjük, a spanyolfánkokat finom, hegyes késsel kivájjuk a nélkül, hogy átlukasztanók, a habból megtöltjük, s kettőt-kettőt egymásra teszünk, melyeket tejszínhab tart össze, a pisztáciából való zöld szalag pedig a fánk közepére jön, miáltal csinos külszint nyernek; tálat asztalkendővel beterítünk s a fánkokat reá magasan és csinosan felhalmozzuk.

784. Kis nádfánkok tejszínhabbal.

Huszonnyolcz dekagramm nem igen kemény vaját negyvenkét dekagramm liszttel deszkán a nyújtóval jól eldolgozunk, aztán 18 dekagramm finomra tört czukrot, négy keményre főzött és szitán áttört tojás-sárgát adunk hozzá, s azt a fentebbivel jól elvegyítjük.

Aztán még két tojás-sárgát és két kanál tejszínt teszünk hozzá s az egészet széles késsel tésztává dolgozzuk el, azt késfokvastagságyira kinyújtjuk, s a csöregemetszővel két centiméter széles csíkokra vágjuk; az ehhez szükséges arasz-hosszú pléhet, melynek olyannak kell lennie, mint fél üvegnyak, vajjal bekenjük, a csíkot reátekerjük úgy, hogy a második göngy fele mindig az elsőre jön s a pléhből semmi sem látható. Ha mind így felgöngyöltük, tíz dekagramm duzzasztott s jól megszáritott, apróra vágott mandolát ugyanannyi tört cukorral vegyítünk, a nádfánkokat tojás-fehérrével bekenjük, s mandolával és tört cukorral sűrűn behintjük, azon oldal kivételével, a melyen a pléh fekszik, nehogy odaragadjanak és eltörjenek. A pléhet vajjal bekenjük, a nádfánkokat reáteszszük, s szép zsemlesárgára megsütjük. Aztán a pléhről vigyázva leveszszük, vaniliás cukorral behintjük, s az egésznek nyilását édes tejszínhabbal töltjük be úgy, hogy a hab mindkét oldalán látható. Ekkor csinosan tálra rendezzük.

785. Tortácskák.

Tizennégy dekagramm jól elkevert vajba két egész tojást ütünk, ezt jól elhabarjuk, tizennégy dekagramm duzzasztott s megtört mandolát, ugyanannyi tört cukrot, egy citromnak apróra vágott héját adjuk hozzá, mindezt jól elkavarjuk, végre még tizennégy dekagramm finom liszttel addig kavargatjuk, míg az jól elegyedett. Aztán az ehhez szükséges pléh-formába töltjük, melyet előbb vajjal bekenünk, enyhén befűtött kemenczében megsütjük, s aztán kiborítjuk; jéggel felcífrázhatjuk, s ezen tésztából tortát is készíthetünk.

786. Tortácskák más módon.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, és ugyanannyi tört cukrot megszítálunk, a durvább részszel a már kész süteményt hintjük be. A cukorhoz és mandolához még tizennégy dekagramm finom lisztet s egy citromnak apróra vágott héját adjuk s azt mind deszkán jól összevegyítjük. Aztán tizennégy dekagramm vajat vékony levelekben közibe szeldelünk, két tojás-sárgát és annyi tejszínt adunk hozzá, a mennyi a tészta megnedvesítésére szükséges, a tésztát jól eldolgozzuk, hogy szép sima legyen; kis tortácskákat csinálunk belőle, s tetszésünk szerinti befőttel megtölthetjük. Aztán kis rostélyt csinálunk reá, a tortácskákat tojás-fehérrével bekenjük, a megmaradt durvább cukorral behintjük s enyhe kemenczében megsütjük.

787. Tortácskák fehér linczi tésztából.

Huszonnyolcz dekagramm lisztbe ugyanannyi vaját levelenkint beleszeldelünk, a vaját és lisztet a nyújtóval deszkán jól összegdolgozzuk. Aztán tizennégy dekagramm duzzasztott, finomra megtört mandolát, ugyanannyi finomra megtört czukrot, s egy citromnak apróra vágott héját, s négy keményre főzött tojás-sárgát adunk hozzá; a tésztát egy egész tojással összeállítjuk, a mi a nyújtóval könnyen eszközölhető, aztán késfokvastagságnyira kinyújtjuk, felét befőzött ribizlivel megtöltjük, a másik felének közepét csillagalakú kis kiszúróval kiszakítjuk, a töltött levelek szélét tojás-fehérral bekenjük, a kiszúrottat reáteszszük, s habart tojással bekenvén, szépen megsütjük.

788. Tortácskák masánszki almával.

Morzsatésztát késfokvastagságnyira kinyújtunk, lapos kádkákat bélelünk ki vele, és szélére vékony tésztahengerkét teszünk; aztán a kádkákat szárított borsóval megtöltjük, a sütőbe teszszük s aranyárgára megsütjük. Ha jól megsültek, a borsót kiveszszük belőle, valamint a kádkákat is a formából s finomra tört czukorral behintjük. Aztán egészen apró masánszki almát, a csutkáját kiszúrva, szépen meghámozzuk, lábasba vizet, czukrot s citromlevet teszünk, s az almát ebben puhára pároljuk, aztán kiveszszük és a levét sűrű kocsonyává főzzük s alkörmössel megfestjük, a tűztől elveszszük, kihűtjük, a kádkákat az almával megtöltjük, s a kocsonyával bevonjuk.

789. Vaniliás koszorúcskák.

Tíz dekagramm czukrot tizennyolcz dekagramm finom liszttel deszkán jól elvegyítünk, s tizennégy dekagramm vaját a liszttel és czukorral a nyújtó segélyével addig sikálunk, míg a vaj a lisztet magába szívta; aztán széles késsel többször átdolgozzuk, míg finom tészta lesz belőle, mit különben semmi mással sem szabad megnedvesíteni. Aztán a tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk, kis fánk-kiszúróval kiszaggatjuk, s közepén egészen kis kiszúróval kiszúrjuk, hogy koszorút képezzen. Előbb hét dekagramm duzzasztott mandolát vágunk apróra s ugyanannyi czukrot és kevés vaniliát finomra megtörünk, azt a mandolával összevegyítjük, a koszorúkat habart tojással bekenjük, a mandolával és czukorral sűrűn behintjük s a koszorúk azon oldalát, mely mandolával nincs be-

hintve, a barack-szörppel bekenjük, másik koszorút teszünk reá, tálra magasan felhalmozzuk, s a koszorúk nyílásába befőtt meggyet teszünk. Ezen tésztából pereczeket is csinálhatunk, melyeket mandolával és cukorral hintünk be.

790. Tiroli kenyér.

Huszonnyolcz dekagramm puhított vaját s ugyanannyi hámozott s megtört mandolát, ugyanannyi császárlisztet, tizennégy dekagramm szitált cukrot, egy dekagramm ánizst, és egy fél narancsnak levét és apróra vágott héját, aztán öt tojás-sárgát és kevés valódi tokaji bort medenczében szép, sima tésztává dolgozunk, aztán gyúródeszkán könnyű kézzel még egy ideig gyúrjuk; a tésztát vékony levelekre kinyújtjuk, háromszor egymásra hajtjuk, s még egyszer két késfokvastagságnyra kinyújtjuk. Egyenlő hajócskákat vágunk ki, s azokat vajjal bekent pléhre teszszük, s enyhe hőségnél világossárgára megsütjük. Ha kihültek, finom barack-marmeláddal bekenjük, s másikat teszünk reá úgy, hogy a hajók két alsó részét a barack-marmelád köti össze.

791. Cukros tészta-táblácskák.

Egy citromnak apróra vágott héját tizenkét kanál finomra tört cukorral összevegyítjük, s egy tojásnak kemény havával megkészítjük a tésztát, de a melynek nem szabad lágynak lennie, kinyújtjuk, s táblákat vágunk belőle, viasszal bekent tepsire teszszük, s enyhe hőségnél megsütjük.

792. Franczia kétszersült.

Veszünk tíz egész tojást a héjával együtt, s ugyanannyi szitált cukrot mérünk meg, aztán hét egész tojás nehézségnyi finom lisztet. A tíz tojásnak sárgáját elveszszük, fehérét kemény habbá verjük, medenczébe teszszük, a tojás-sárgát beleverjük, aztán a cukrot is, és így félóráig keverjük. Most a megmért egészen száraz lisztet hirtelen elvegyítjük vele, de csak addig, míg jól összevegyült; a pléhformát kevés vajjal bekenjük, a tésztát beletöltjük, felül szitált cukorral behintjük, s enyhe kemenczében 10—12 perczig sütjük, aztán két késfokvastagságnyra szeleteket vágunk belőle, ismét a kemenczébe teszszük, s még kissé megpirítjuk. Ezen tésztából franczia pis-kótát is lehet készíteni.

793. Róbert-fánkok.

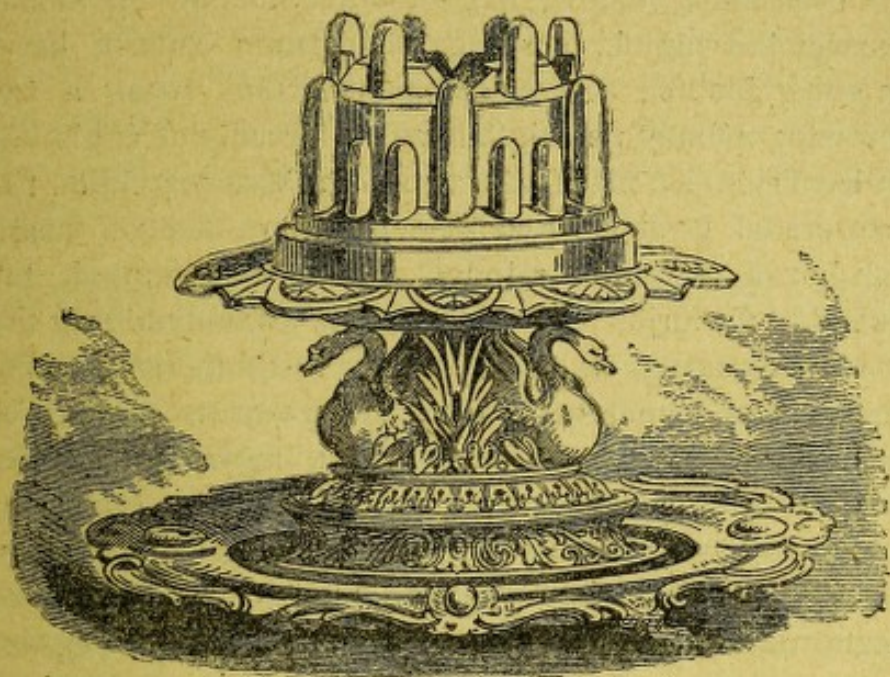
Huszonnyolcz dekagramm csokoládéból olyan tésztát készítünk, a milyen a 682. sz. a. tortához kell, s azt abronccsal kerített s vajjal bekent nagy pléhre öntjük, enyhe, de tartós hőségnél megsütjük, aztán kihűtjük. E közben öt tojás-fehéréből és huszonhat dekagramm czukorból s kevés tört vaniliából spanyol széltésztát készítünk, és papirra forintos nagyságú kerek leveleket rajzolunk, aztán ezek közepébe a széltésztából kávéskanálnyit teszünk, és késsel a rajzolás szerint szétkenjük, a többi tésztát fecskendőbe töltjük s kis mogyorónagyságban spanyol fánkokat nyomunk reá és a kerek levelet sűrűen kiczifrázzuk, mely a fánkok fedője lesz, és articsókához fog hasonlítani. Ennek gyorsan és könnyű kézzel kell történnie, nehogy a hó megpuhuljon ; aztán kihűlt kemenczébe teszszük, s kisülve szép fehérnek kell lenniök. Ha a papirról már könnyen le lehet fejteni, a már kihűlt csokoládé-tésztát tiszta papirra borítjuk, s oly nagy kiszúróval mint a fedő, kiszaggatjuk. Ezen kerek leveleket barack- vagy málna-befőttel bekenjük, s a fedőt szépen reátévén, csinosan tátra rakjuk.

794. Vaniliás táblácskák.

Ötvenhat dekagramm finom czukrot három gramm vaniliával igen finomra megtörünk, öt tojást és egy narancsnak apróra vágott héját adjuk hozzá, mindezt egy óráig habarjuk, aztán ötvenhat dekagramm legfinomabb lisztet adunk bele, a tésztát behintett deszkára teszszük ; két késfokvastagságnyra kinyújtjuk, az ehhez szükséges formát reányomjuk, s késsel keresztülvágjuk. Most a táblákat viasszal bekent tepsire teszszük, s enyhe hőségnél tíz perczig sütjük, úgy hogy színök fehér marad.

HUSZONEGYEDIK OSZTÁLY.

A kocsonyáról, tejkocsonyáról és habos tejről.



795. Szalagos kocsonya.

Csokoládé-kocsonyát készítünk, és pedig négy deciliter jó tejszínből, azt vizahólyaggal vegyítjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk. Aztán kendőn ribizlit törünk át, négy deciliter ribizlilevet veszünk, fél citromnak levét hozzáadjuk, tizennyolcz dekagramm czukrot felolvasztunk, s két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé. Aztán a kocsonyát tiszta kendőn, melynek négy végét a felfordított szék négy lábára kötjük, s közepére egy ív itatós papírt teszünk, átszűrjük, s ha már amaz egészen megfagyott, a csokoládé-kocsonyára átöntjük. Ekkor tizennégy dekagramm duzzasztott, egészen apróra tört mandolára, néhány keserű is legyen közte, a legjobb tejszínből négy decilitert öntünk, azt néhány perczig a tört mandolával jól elvegyítve állani hagyjuk, kendőn átnyomjuk, s annyi czukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen s végre két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé; még egyszer megszűrjük, és lassan a már megfagyott ribizlikocsonyára öntjük s megfagyasztjuk. A kiborításnál különös figyelemmel kell lenni, a formát nem szabad sokáig a vízben hagyni, nehogy a szalagok szétfolyjanak, s a színek ezáltal összevegyüljenek.

796. Ananász-kocsonya.

Két nagy, érett ananászt meghámozunk, a héját kőmozsárban összezúzzuk, nyolcz deciliter vizet öntünk reá, azt sárgaréz-medenczében feloldjuk, átszűrjük, s ezen vízben harminczöt dekagramm czukrot csak addig főzünk, míg láthatatlanná lett. Az ananászt vékony szeletekre vágjuk, tizennégy dekagramm czukrot két deciliter vízben addig főzünk, míg elkezd megsűrűdni, aztán a szeleteket beleteszszük, néhány perczig felfőzzük, félreállítjuk és kihűtjük, mire a levét leszűrjük s a már főzött czukorral összevegyítjük. Ekkor három citromnak levét s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk hozzá, és miután mindent jól összevegyítettünk, kifeszített asztalkendőn átszűrjük. Ha már az egész kocsonyatömeg tiszta, két centiméter magasságnyi abból formába teszünk, melyet előbb jégbe erősen beástunk, s meg hagyjuk fagyni, aztán az ananász-szeletek felét csinosan reárajuk, fél kávéscsésze fagyatlan lével leöntjük, melynek azért kell megfagynia, hogy a darabokat odatartsa, aztán ismét kocsonyalevet öntünk reá, s ha ez megfagyott, az ananász-szeletek második felét rakjuk reá, ha ezt is, mint az elsőket oda-fagyasztottuk, a kocsonyalé utolsó része jön reá, s az egész jéggel megrakott czintányérral befedve addig áll a jégben, míg vigyázva és gyorsan kiborítva feladjuk az asztalra.

A vizahólyag feloldásánál különösen megjegyzendő, hogy átlátszó, fehér és foltnélküli koszorúkat választunk, különösen átlátszó kocsonyához a koszorúkat fakalapáccsal kemény fatőkéen finom levelekre verjük, tiszta hideg vízzel többször megmossuk s kis sárgaréz-medenczében felolvasztjuk, a mihez a feloldás előtt két órával két dekagramm vizahólyagra kávéscsésze igen tiszta meleg vizet öntünk, mivel puhítva könnyebben elolvad. Aztán enyhe parázstűzre teszszük, a felvetődő habtól megtisztítjuk, s lassan addig főzzük, míg egészen feloldódott. A tejkocsonyához a vizahólyagot úgy kell befőzni, hogy két dekagramm csak nyolcz dekagramm folyadékot ad, nehogy a tejszínt az oldatban tartalmazott víz elgyengítse.

797. Angol kocsonya (Hopsz).

Negyvenkét dekagramm czukornak egyik felét narancson, másik felét citromon eldörzsöljük; négy narancsnak és négy citromnak levét kinyomjuk, kendőn megsűrjük, a czukrot megtörjük, fazékba teszszük, s tizennégy tojás-sárgával, a kinyomott lével, két deciliter francia pezsgővel elhabarjuk, széntűzre állítjuk, s folytono-

san kavarjuk, míg sűrű tömeggé lesz. E közben nyolcz tojás-fehéreből kemény havat verünk, a fazekat a parázsról ugyan leveszszük, de azon perczen, a melyben a keverék forr, a havat belekeverjük, evőkanálnyi rumot, s két dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá s ha kihűlt, mély formába öntjük, melyet előbb tiszta mandolalajjal kikenünk, apróra tört jégbe állítjuk s a használatig teljesen megfagyasztjuk. Aztán tányérra kiborítjuk, azt asztalkendővel beterített tálra teszszük, s a kocsonya szélét nagy spanyol fánkokkal rakjuk meg, melyek mind egymást érintik, s a kocsonyát koszorúalakban veszik körül.

798. Földieper-kocsonya vegyített eperfélékkel berakva.

Negyvenkét dekagramm czukrot hét deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor nehéz cseppeket kezd vetni; ekkor beleteszünk másfél liter jól érett, tisztán szemelt földiepret, ezt a czukorral főzzük, aztán szitára teszszük, s azon magában át hagyjuk folyni. Ha kihűlt, két citrom tiszta levét vegyítjük bele, ha nem találna szép piros lenni, alkörmössel megfesthetjük; megjegyzendő azonban, hogy ezen kocsonyának halványpirosnak kell lennie; negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, s azt kifeszített asztalkendőn megszűrjük; ha előszörre nem volna elég tiszta, még egyszer szűrjük meg, míg a kocsonya egészen tiszta lesz. Míg ez megtörténik, lapos, kerek formát jégbe ásunk, ennek közepébe kis kerek formát teszünk, s azt kővel lenyomjuk, nehogy elmozduljon; azon koszorúba, mely a kis formától szabadon maradt, a kocsonyát beleöntjük, s addig hagyjuk a jégben, míg megfagyott, mire egy óra elegendő; ha a kocsonya megkeményedett, az üresen hagyott kis formába vigyázva forró vizet öntünk, hogy a kocsonyát abból kivessük. Ennek gyorsan és ügyesen kell történnie, nehogy a kocsonya szétfolyjon. Ekkor körülbelül harmincz ananász földiepret, ugyanannyi szép erdei földiepret, málnát, fehér és veres szemelt ribizli veszünk. A gyümölcsöknek tisztáknak kell lenniök, nehogy megmosni kelljen, a mi a gyümölcsöknek igen ártana. Ha a kocsonya megkeményedett, az üres tért, melyben a forma állott, az előbb jól megczukrozott gyümölcsökkel csinosan kirakjuk, a félretett kocsonyát reáöntjük, s addig hagyjuk a jégben, míg megfagy, a kiborításnál a szokott módon bánunk el vele.

799. Francia tejkocsonya.

Huszonegy dekagramm tört czukrot vaniliával, tíz tojás-sárgával s hét deciliter befőzött, s ismét kihűtött tejszínnel mázos fazék-

ban jól elhabarunk, azt széntűzre állítva, folytonos kavarás közt addig főzzük, míg sűrű palacsinta-tészta forma lesz; aztán másik edénybe öntjük, s tovább kavarjuk, nehogy szétfolyjék, s meghűtjük. E közben hét deciliter legjobb tejszínből vert kemény habba vaniliás cukrot keverünk, s azt két kanál rummal és két dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a kihűlt crémmeel összevegyítjük; a tejkocsonyát most finom mandola-olajjal bekent formába töltjük, s tört jégen megfagyasztjuk.

800. Fehér kocsonya kávéval.

Hét deciliter jó tejszínt megfőzünk, hét dekagramm kávé megpergelünk, s a mint a tűzről elveszszük, leveses tálba teszszük, s a forró tejszínt tüstént reáöntjük, a tálát fedővel befedjük, s negyed-óráig állani hagyjuk, aztán szitán átszűrjük, fazékba nyolcz tojássárgát tizenennyolcz dekagramm tört cukorral elhabarunk, most ezt a tejszínnel habarjuk el, mély porcellán-csészébe öntjük, párba állítjuk; a megfagyásra csak egy negyedóra szükséges, hideg helyre állítjuk, s aztán feladjuk az asztalra.

801. Csokoládé-kocsonya.

Hat tábla finom csokoládét hét deciliter tejszínben folytonos habarás közt megfőzzük, ha már kissé megsűrűdött, egy dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá, az egészet formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

802. Fehér kocsonya (blanc manger).

Huszonnyolcz dekagramm duzzasztott, s finomra megtört mandolát porcellán fazékba teszünk, egy liter forró tejszínt reáöntvén azt jól elhabarjuk, kendőn czinlábasba átszűrjük, s annyi cukrot adunk hozzá, hogy elég édes legyen, végre két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele. Aztán mély porcellán-csészébe teszszük, ezüstkanállal többször felkavarjuk, nehogy felül hártya képződjék, tört jégbe vagy pinczébe állítjuk, s megfagyasztjuk.

803. Fehér kocsonya ostábla alakban.

Fehér kocsonyát készítünk, azt lapos négyszegletes tálba öntjük, jégre állítjuk s megfagyasztjuk; ha jól megfagyott, előre kijegezzük, s hosszában egészen átvágjuk, hatszor hosszában, hatszor szélességben, s így a bevágásokból egészen egyenlő négyszegletes kockák lesznek. Aztán egy kockát kanálnyéllal vigyázva kive-

szünk, egyet mellette ott hagyunk, aztán egyet ismét kiveszünk s így teszünk minden sorral. Aztán a kivett koczkákat két tábla reszelt csokoládéval megfőzzük, s ha az meghűlt, a kiszedett koczkák helyét megtöltjük vele, s így ostáblát állítunk elő, aztán jégre állítjuk s megfagyasztjuk.

804. Málna-kocsonya.

A kiszemelt málnát kendőn átnyomjuk, hét decziliter málnalére két citrom leve, s harminczöt dekagramm cukor jön, melyet a lében feloldunk; aztán negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, tiszta kendőn áttörjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

805. Hideg sodó almával.

Apró meghámozott, közepén kivágott masánszki almát vízzel, cukorral és kevés citromlével addig főzünk, míg megpuhul, de szét nem hull. Aztán mély csészébe teszszük, befőtt ribizlivel megtöltjük, olyan sodót, a milyen a 390. sz. a. van, az almára öntünk, azt hideg helyre állítjuk, s mielőtt feltálnánk, spanyol fánkokkal diszesen kirakjuk.

806. Kávé-kocsonya tejszínnel.

Körülbelül négy deciliter jó fekete kávé a lehető legtisztábban megsűrve, azt ugyanannyi jó tejszínnel elvegyítjük. Aztán hat tojás-sárgát s tizennégy dekagramm finomra tört cukrot fazékban jól elhabarunk, a vegyített kávé hozzáadjuk, a fazekat széntűzre állítjuk, s megszűnés nélkül addig habarjuk, míg sűrűdni kezd, ekkor hirtelen leveszszük a tűzről, s nehogy összemenjen, más tiszta fazékba öntjük. Most két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, s addig kavarjuk, míg kihűlt, aztán a formába öntjük, a hol a használatig marad. Ugy borítjuk ki, mint a többi kocsonyát.

807. Mandola-kocsonya.

Tizennégy dekagramm édes és hat szem keserű mandolára három liter tiszta vizet öntünk, s azokat abban huszonnégy óráig állani hagyjuk, a midőn könnyen meghámozhatjuk; de ha nem volna annyi időnk, forró vízbe teszszük, meghámozzuk, s aztán egy ideig friss vízbe teszszük, hogy megkeményedjenek, és törékenyek legyenek; ekkor kiveszszük, tiszta kendővel megszáritjuk, s mosárban téstávvá törjük össze. A megtört mandolát porcellán fa-

zékba teszszük, egy liter kútvizet reáöntvén, ezüstkanállal finoman elhabarjuk, asztalkendőn áttörjük, az áttöröttet még egyszer a mandolára öntjük, s még egyszer áttörjük, míg az egészet a legnagyobb erővel kinyomtuk. Ezen mandolatejet most huszonnyolcz dekagramm finoman megtört czukorral elhabarjuk, negyedfél dekagramm vizahólyagot, melyet öt kanálnyira elfőztünk, vegyítünk közé, asztalkendőn ismét megszűrjük, formába öntjük s jégre állítjuk.

808. Czitrom-kocsonya.

Negyvenkét dekagramm, három czitromon igen könnyen eldörzsölt czukrot hét deciliter vízzel elegyítünk. Ha a czukor feloldódott, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk közé, asztalkendőn áttörjük, s aztán a többi kocsonyákhoz hasonlóan formában megfagyasztjuk.

809. Czitrom-kocsonya narancs-szeletekkel.

Négy szép piros narancsot vigyázva meghámozunk, mindegyiket nyolcz gerezdre osztjuk, s a czitromkocsonya közepébe, melyet úgy öntünk be mint a földieper-kocsonyát, csinosan berakjuk. Aztán a kocsonyával egészen teletöltjük és megfagyasztjuk. A gyümölcs magvát nem kell benne hagyni, s különösen arra kell tekinteni, hogy tiszta és átlátszó legyen.

810. Mandola-kocsonya vizahólyag nélkül.

A fennebbi mandola-kocsonyából két harmadrészt csinálunk vizahólyag nélkül, aztán négy friss tojasnak fehérét sárgarézmecenczében kemény habbá verjük, a mandola-kocsonyát beleöntjük, a vesszővel jól szétverjük, s ezen verést az izzó hamura tett medenczében addig folytatjuk, míg a kocsonya a hóval elegyedett, fénylő és sűrű lesz. Ekkor a hamuról tüstént elveszszük, kis poharakba vagy a kocsonyás csészébe öntjük, és jégen megfagyasztjuk. Ha tökéletesen megfagyott, a nélkül hogy kiborítanók, a csészével együtt az asztalra adjuk.

811. Baraczk-kocsonya.

Harmincz szép, érett baraczkot meghámozunk, a magvát elveszszük és leveses tálba teszszük, aztán negyvenkét dekagramm czukrot négy deciliter vízzel sárgarézmecenczében csak addig főzünk, míg egészen feloldódott, ekkor forróan a baraczkba öntjük, befedjük, s huszonnégy óráig állani hagyjuk. Végre aztán megszűr-

jük, de nem nyomjuk át, hanem csak lassan az utolsó cseppig át hagyjuk folyni. Aztán egy citrom levét vegyítjük bele, s végre negyedfél dekagramm feloldott és megsűrűt vizahólyagot, ekkor egy iv itatós papírral betakart asztalkendőn átszűrjük, s ha a keverék szép tiszta, formába öntjük s megfagyasztjuk.

812. Narancs-kocsonya.

Negyvenkét dekagramm cukrot két narancshéjon könnyen eldörzsölünk; erősen nem szabad dörzsölni, mert különben keserű lesz. Az eldörzsölt cukrot késsel lekaparjuk, s leveses-tálba tesszük. Aztán tíz narancsnak és két citromnak levét nyomjuk ki, s a cukrot ebben feloldjuk, még négy deciliter vizet is adhatunk hozzá; ha a cukor egészen feloldódott, negyedfél dekagramm vizahólyagot teszünk bele, s azt a lével jól elvegyítjük. Aztán a többi kocsonyához hasonlóan nagy, kétszer kifeszített asztalkendőn áttörjük, a formába öntjük s jégre állítjuk. Ha ezen kocsonyát be akarjuk rakni, csak két centiméter magasságnyira öntjük be a formába, s megfagyasztjuk a jégen; aztán csillagalakban a formát cukrozott narancsgerezdekkel rakjuk ki, melyek cukrásznál kaphatók; a keverékből ismét két centiméter magasságnyi töltünk reá, azt is megfagyasztjuk, s ha már kemény, a többi öntjük reá, s használatig a jégen hagyjuk.

813. Csíkos narancs-kocsonya.

Hét narancsot szépen kivájunk, s tiszta hideg vízbe tesszük. E közben az előbbi narancs-kocsonyának felét s a 810. sz. a. mandola-kocsonyának harmadrészét készítjük, ezen két kocsonyának a vizahólyag által kissé jobban kell tartaniok, mint az előbbieknél. A vízből kivett narancshéjakat tiszta kendővel jól leszárítjuk, tört jégre tett szitára állítjuk, s mindegyikbe evőkanálnyi tejkocsonyát öntünk; ha ez megfagyott, másfél kanál narancskocsonyát öntünk reá, s erre két kanál mandola-kocsonyát, s így tovább a közepéig; aztán ismét leszedjük, míg ezen módon egészen tele lesz. Az egészben figyelmet igényel az, hogy a rétegek egyenlő magasak legyenek, és mindig jól megfagyjanak. Tálalás előtt minden narancsot éles és igen vékony késsel hat részre osztunk, s ezeket csészére csinosan elrendezzük.

814. Masszedoán.

Hét citromlevét nyolcz deciliter vízzel elvegyítvén, abban két citromon eldörzsölt, harminczöt dekagramm megtört cukrot

feloldunk ; ezzel negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot összevegyítünk, azt kifeszített aztalkendőn átszűrjük, míg szép tiszta lesz, aztán két ccentiméter magasságban a formába öntjük s a jégre állítjuk, míg megfagy. Aztán zöld, vékony levelekre vágott mandolából, és szép, nagy, czukorba befőzött somból sűrű koszorút rakunk a forma szélére. Két sort rakunk ki belőle, az egyik levélsor hegye lefelé, a másik felfelé áll, a som pedig középre jön, s a levelekkel köti össze. A forma közepén épen így csillagot rakunk ki, s ismét kávécsészényi kocsonyát öntünk reá, s ha az annyira megkeményedett, hogy a gyümölcsöt odatartja, ismét annyi kocsonyát öntünk fel, hogy a kocsonya harmadrésze rajta van, most egy réteg birsalma- vagy birsalmasajt-szeletet rakunk be, mint az előbbi. Minden új réteg gyümölcsre kezdetben csak kevés kocsonyát öntünk, mivel különben a gyümölcs felemelkednék, tehát előbb kevés kocsonyával befoglaljuk, s azután többet öntünk reá. A harmadik réteg kocsonyát egész vagy fél, czukorba főzött barackokkal rakjuk ki, ezekre hasonlóan kevés kocsonyát öntünk, míg odafigyünk, végre a maradék kocsonya jön, s használatig a jégen hagyjuk, s úgy borítjuk ki mint a többi.

815. Rózsa-kocsonya.

Hét dekagramm frissen szedett és letépett rózsalevelet kevés cochenillel, és negyvenkét dekagramm tisztított czukorral leforrázunk s jól befedve állani hagyunk. Ha egészen kihűlt, meleg vízbe mártott kendőn porcelláncsészébe leszűrjük, négy decziliter jó cseresznyevízzel, három citrom levével s ötödfél dekagramm feloldott vizahólyaggal elvegyítjük, apróra tört jégbe beásott formába öntjük, jól befedjük, jeget teszünk reá s két óráig megfagyni hagyjuk. A kiborítás közönséges módon történik ; ezen módon bánunk el minden virágból készített kocsonyával ; ahhoz, melyet szegfűből készítünk, szegfűborsot veszünk.

816. Puncs-kocsonya.

A citromokat kinyomjuk és levőket tiszta kendőn átszűrjük, egy pohár citromlére négy pohár tört czukor, fél pohár rum és négy pohár főzött rizsvíz vagy kukoriczatea, vagy hollandi thea kell, az előbbi kellemetesebb a vaniliás íz miatt ; ehhez hét deciliter szemelt kukoriczát megmosunk, s ezt tizennyolcz decziliter vízzel jó óráig vagy még tovább is főzzük, leszűrjük, s a puncsot megkészítjük vele ; az elősoroltakat mind leveses tálba teszszük, gyakrabban felkavarjuk, míg a czukor egészen feloldódott ; aztán még öt deka-

gramm feloldódott vizahólyagot vegyítünk el a többivel. Ezen kocsonyát is asztalkendőn törjük át. Váltakozva veresre is festhetjük alkörmöslével, akkor formába teszszük, s jégen megfagyasztjuk.

817. Ribizli-kocsonya.

Nagyszemű érett ribizlit száráról letépünk, levét kinyomjuk, negyvenkét dekagramm cukrot sárgaréza medenczében négy decziliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet; aztán hét decziliter ribizlit teszünk hozzá, azt jól elkeverjük, két citrom levét nyomjuk bele, s kissé kihűtjük, ekkor negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele s az egészet tiszta kendőn áttörjük. Ha nem volna elég világos és átlátszó, a megszűrést ismételjük, aztán csinos formába öntjük, apróra tört jégre állítjuk, és ha eléggé megfagyott, a tálra borítjuk s feladjuk az asztalra.

818. Feketekávé-kocsonya mandula-tejjel.

Négy deciliter erős kávé készítünk, azt jól megcukrozzuk, három dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele, ha a kávé szép tiszta és a vizahólyaggal jól elvegyült, azt asztalkendőn áttörjük s dinnyeformába öntjük, először egy gerezdét, ha ez megfagyott, a formának másik gerezdjét öntjük be, s ismét a jégre állítjuk, míg megfagyott és így felváltva folytatjuk. Most huszonegy dekagramm mandolából (ezek között néhány keserű legyen) négy decziliter vízzel mandula-tejet készítünk, azt jól megcukrozzuk, két dekagramm vizahólyagot vegyítünk bele, még egyszer megszűrjük, s ha a kávé a formában jól megfagyott, a mandolatejet lassan felöntjük, hogy a forma tele legyen, aztán jégre állítjuk s megfagyasztjuk. A kiborításnál gyorsnak és vigyázónak kell lenni, nehogy a kávé a mandulatejjel összevegyüljön, hanem hogy a gerezdek a magok színében, az egyik fehér, a másik fekete, maradjanak.

819. Kocsonya muskatályborból.

Huszonnyolcz dekagramm cukrot két decziliter vízzel addig főzünk, míg nagy cseppeket vet, ekkor ezt fél liter muskatályborba öntjük, két citrom levét nyomjuk bele, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot adunk hozzá s mint a többi kocsonyát tiszta kendőn áttörjük, a formába öntjük, jégre állítjuk s megfagyasztjuk. Hasonló módon készítjük tokaji vagy malaga borból, nemkülönbön különféle likőrökből, különösen jó ananász likőrből.

820. Kocsonya muskatály-szőlőből.

Érett muskatály-szőlőnek a kocsányját elszedjük, a szemelt szőlőből kendőn annyit törünk át, míg egy liternyi levünk van. Ezt és 4 citromnak héját itatós papíron többször áttörjük; harminczöt dekagramm czukrot négy deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet; ekkor negyedfél dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a többivel elvegyítjük, asztalkendőn áttörjük és szőlőfürtalakú formába öntjük, melyet előbb apróra tört jégbe beástunk; két óráig fagyni hagyjuk, s aztán tálra vigyázva kiborítjuk.

821. Muskatály-szőlő-kocsonya kömagú gyümölcsessel.

Olyan abroncsformát, a melynek középnyílása fenékkal bír, jégbe beásunk. A jól megérett ízletes szőlőt kocsányjáról letépjük, levét kendőn át kinyomjuk. Hét deciliter lére negyvenkét dekagramm czukor jön, ezt pohárnyi közönséges vízzel addig főzzük, míg a czukor fonódni kezd, aztán a lé közé öntjük, azzal jól összevegyítjük, három citromnak levét kinyomjuk, s negyedfél dekagramm feloldott vizahólyaggal összevegyítjük, kifeszített asztalkendőn, melyet itatós papírral kerítünk be, áttörjük, a külső formának üres részét a széléig megtöltjük vele, s addig hagyjuk a jégen, míg megkeményedett. Az üres térbe két szép, érett, meghámozott s négy részre vágott barackot, négy-öt ringlotszilvát, s ezen arálynak megfelelő mennyiségű szép érett kék szőlőt czukorral jól behintve csinosan berakunk, azt a fenmaradt kocsonyával megtöltjük s megfagyasztjuk, aztán hasonlóan a többihez, tálra kiborítjuk. Ezen fajta kocsonyákat télen is készíthetünk maraszkin vagy más likőrből, vagy csupán citromból és narancsból, s a nyilást befőtt gyümölcsökkel rakjuk ki.

822. Kocsonya nyers kávéból.

Huszonegy dekagramm legjobb fajtájú zöld kávéra leveses-fazékban hét deciliter forró vizet öntünk, azt jól befedjük, s egy óráig állani hagyjuk; aztán tiszta kendőn megszűrjük, hat citrom levét belenyomjuk, s huszonnyolcz dekagramm czukrot feloldunk benne; végre negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, asztalkendőn áttörjük, formába öntjük, s jégen megfagyasztjuk.

823. Kabinet-pudding.

Hét deciliter felfőzött sűrű tejszínt, ha kihült, huszonegy dekagramm tört czukorral és három gramm tört vaniliával, s tíz tojássárgával fazékban elhabarunk, azt széntűzre állítjuk, s folytonos

kavarás közt addig hagyjuk rajta, míg kissé sűrűdni kezd. Ekkor a tűzről gyorsan elveszszük, más csuporba öntjük, s még egy ideig kavargatjuk, nehogy összemenjen, aztán addig hagyjuk állani, míg egészen meghűlt. E közben négy deciliter jó tejszínt habverőedényben tört jégen a habverővel addig verünk, míg az egész tömeg kemény habbá lett; negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot egészen kihűtünk, és ha az első tojás-sárgás keverék egészen hideg lett, megsűrűdött, a tejszínhabot és vizahólyagot vegyítjük közé úgy, hogy az egész keverék habos lesz; ha nem volna elég édes, még kevés tört cukrot adunk hozzá, az ehhez szükséges formát finom és friss mandola-olajjal bekenjük, cukorba befőzött köszmétét, zöld mandolát, s cukorba befőzött birsalmaszeleteket készítünk, az egyik felét sárgára, a másik felét vörösre, aztán cukorba befőzött nagyszemű szép somot; a birsalmaszeleteket vékony levelekre vágjuk, s kis kiszúróval kerek leveleket s félholdakat szakítunk ki belőle s vékony csíkokat is vágunk, melyet kocsánknak használunk fel, a forma körületébe birsalmasajtból, somból, köszmétéből szép koszorút rakunk, a zöld mandolákat levelekre vágjuk s abból a forma közepébe a mandolával és veres birsalmával szép rózsát vagy csillagot rakunk ki. Ha az megtörtént, a formát félig habos tömeggel megtöltjük, apróra tört jégbe teszszük, befödjük a formát, felül is jeget teszünk reá, hogy gyorsan megfagyjon. Ha oly kemény, hogy a gyümölcsök nem sülyednek le, a többi gyümölcsöt a som kivételével közepére teszszük, a formát a jégbe jól beássuk, s át hagyjuk fagyni. Két vagy három óra után a formát néhány perczre meleg vízbe mártjuk s kiborítjuk.

824. Vaniliás kocsonya.

Hét deciliter jó tejszínt megfőzünk, azt a tűztől elveszszük s kihűtjük; aztán tizenennyolcz dekagramm cukrot másfél gramm vaniliával finomra törve, azt fazékban kilencz tojás-sárgával jól elhabarjuk, a tejszínt lassanként hozzáöntjük, azzal jól elvegyítjük, széntűzre állítjuk s folytonos kavarás közt addig hagyjuk a parázson, míg sűrűdni kezd; ekkor más tiszta fazékba teszszük, s addig habarjuk, míg kihűlt, nehogy összemenjen. Végre harmadfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, jól összekavarjuk, a keveréket a formába öntjük, s a jégen megfagyasztjuk.

825. Vanilia-kocsonya ostyával berakva.

A fentebbi vanilia-kocsonyából két centimeter magasságnyi öntünk kis kerek formába, azt tört jégbe állítjuk s megfagyasztjuk. E közben apró ostyákat sütünk, nemkülönben hat-hét szeletet az

ostyátésztaból, a fazekat is a többi kocsonyával a jégre állítjuk, s úgy félig megfagyasztjuk. Ha a formába beöntött kocsonya már megfagyott, karika ostyalevelet teszünk reá, s a félig megfagyott kocsonyából evőkanálnyit felkenünk reá, és így tovább, míg a keveréket egészen beletöltöttük, aztán erősen megfagyasztjuk, tálra borítjuk s három sorban kis ostyákkal rakjuk ki.

826. Ibolya-kocsonya.

Tavaszi ibolya-levelekből, melyeket széttépünk, a nélkül hogy valami zöld rajtok maradna, kis tányérnyit leveses tálban hét deciliter forró vízzel leöntünk, a tálát jól befedjük, s egy óráig állani hagyjuk; azután a leveleket szitán megsűrjük, s negyvenkét dekagramm czukrot olvasztunk el benne; ha egészen felolvadt, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot teszünk bele, a keveréket asztalkendőn s itatós papíron áttörjük, formába öntjük, s megfagyasztjuk.

827. Meggy-kocsonya.

Szép érett, szárával letépett meggyet megmosva, azt a magvával együtt mozsárban megtörjük, s a levét kinyomjuk. Hét deciliter meggylére két citromnak megsűrűt levét veszszük; negyvenkét dekagramm czukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, aztán a főtt czukrot a meggylé közé vegyítjük, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot adunk bele, asztalkendőn s itatós papíron áttörjük, formába öntjük s megfagyasztjuk.

828. Leánysom-kocsonya.

Egy kilogramm jól érett leánysomot negyven dekagramm tisztított czukorban öt perczig főzünk; ezen szörpöt félretesszük, s ha egészen kihült, finom szitán áttörjük, harmadfél dekagramm feloldott vizahólyaggal vegyítjük, a kellő formába öntjük, s a fentebbiekhez hasonlóan tört jégbe állítjuk s megfagyasztjuk; a negyven dekagramm czukrot kilencz deciliter vízzel tisztítjuk, hogy a vizahólyag vegyítése után azzal egy literes formát megtölthetünk.

829. Birsalma-kocsonya.

Egy liter vízben negyvenkét dekagramm czukrot csak addig főzünk, míg feloldódott; négy nagy, érett és szép sárga birsalmát kendővel tisztán letörölünk, de meg nem hámozunk; azokat késfokvastag szeletekre vágjuk, s a czukorban addig főzzük, míg meg-

puhultak. Ha a cukor a birsalma ízét jól magába vette és színe szép sárga, akkor azt szitán átszűrjük, de át nem törjük, két citromnak levét belenyomjuk, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot vele összevegyítvén, kifeszített asztalkendőn áttörjük és ha szép tiszta, formába teszszük s-jégen megfagyasztjuk. Cukorba befőzött, vékonyra vágott birsalma-szeleteket is berakhatunk a kocsonyába két vagy három sorban, a mikor aztán úgy bánunk el vele, mint a többi berakott kocsonyával.

830. Kocsonyázott tej piskótával béleelve.

Kerek lapos formát köröskörül s fenekén is szép piskótával kibélelünk, a piskóta fényes oldala a forma falára jön; a nyílásokat kettős sorral rakjuk ki, hogy a tej sehol se nyomuljon keresztül, aztán egy liter jó tejszínből kemény habot verünk. Ha az egész tömeget habbá vertük, tizenhatsz dekagramm finomra tört cukrot, s három gramm finomra tört vaniliát a habbal elvegyítünk, negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot, ha már kihűlt és le van szűrve, közé vegyítünk, a kibélelt formát ezzel megtöltjük, s apróra tört jégre állítjuk. Ha keményre megfagyott, a formát néhány percre forró vízbe mártjuk, kendővel leszárítjuk, késsel vigyázva lefejtjük s tátra kiborítjuk.

831. Kocsonyázott rizs.

Előbb vajjal bekent lábasban hét deciliter jó tejet felforralunk s ebben tizennégy dekagramm szépen szemelt s tisztán megmosott rizst puhára főzünk. Azután hét deciliter jó tejszín fazékban négy tojás-fehérrével jól elhabarunk, azt enyhe széntűzre állítjuk, s addig habarjuk, míg kissé felfőtt; ekkor tizenhatsz dekagramm cukrot és vaniliát adunk hozzá, a rizst mély tálba teszszük, a habartat reáöntjük, jól összevegyítjük, jégre vagy pinczébe állítjuk, hogy megfagyjon.

832. Földieper-hab.

Hét deciliter érett, szitán áttört földiepret huszonegy dekagramm tört cukorral elhabarunk, egy liter jó tejszínből habot verünk, s azt az áttört földieperrel elvegyítjük, harmadfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot keverünk bele, formába öntjük, s a jégen megfagyasztjuk. Mielőtt az asztalra adnók, kiborítjuk, s szélfánk koszorúval ékesítjük. Ezen habot a spanyol széltorta megtöltésére is használhatjuk.

833. Kocsonyázott tejszín és csokoládéhab szeletekben.

Az ehhez szükséges tokok pléhből vannak, másfél arasz hosszúak, négy újjnyi szélesek, s felül reáillő fedővel vannak ellátva. Két ilyen tokot friss mandola-olajjal igen vékonyan bekenünk, (minden kocsonyához legbiztosabb a kiborítás könnyűsége miatt a formát friss mandola-olajjal bekenni), s az egyiket apró kockákra vágott birsalma-sajttal és zöld mandolával sűrűn behintjük. Most hét deciliter jó tejszín a befőző medenczében tört jégre állítunk, s azt a habverővel kemény habbá verjük, huszonöt dekagramm, darab vaniliával megtört és megszitált cukrot, s negyedfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot a habverővel a tejszínhabbal elvegyítünk. Előbb nagy tábla milanói csokoládét medenczében megpuhítunk, azt meleg, de nem forró sütőbe vagy kemenczébe állítván; a megpuhított csokoládét új főzőkanállal hirtelen elhabarjuk, a tejszínhabnak felével összevegyítjük, a be nem hintett tokba beletöltjük, jól bele-rázzuk, s a fedővel jól befedjük, ív papirba takarva tört jégre állítjuk. A hab második felébe a még meglevő birsalmasajt- és mandoladarakokat teszszük s azon kevés levet is, mely abból leülepszik, jól összevegyítjük a többivel; ezt most a behintett tokba töltjük, hasonlóképen befedjük, betakarjuk, jégbe ássuk, melyben néhány óráig hagyjuk. Birsalmasajt helyett cukorba befőzött birsalma-szeleteket is vehetünk, s ezek annyiban birnak előnnyel, hogy levők a hab ízét különösen emeli. Tálalás előtt a tokokat kiveszszük, tisztán letöröljük, hirtelen forró vízbe mártjuk, ismét megtöröljük, igen tiszta deszkára kiborítjuk, s éles késsel két késfokvastag szeletekre vágjuk, a tálát asztalkendővel beterítjük, s a szeleteket változatos rendben magasra felhalmozzuk.

834. Török tej-kocsonya.

Hét deciliter jó tejszín sárgaréz-medenczében jégre állítunk, s azt a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg kemény habbá lett, aztán medenczében öt evőkanál barack- vagy málna-marmeláddal, tizennégy dekagramm finomra tört cukorral habosra elhabarjuk; ha málnát választunk, néhány csepp alkörmöslevet teszünk bele, hogy halvány rózsaszíne legyen, s a habot evvel könnyen, de lassanként összevegyítjük, harmadfél dekagramm feloldott és kihűtött vizahólyagot is adunk hozzá, a formát jégbe ássuk, a keveréket beletöltjük s jégen megfagyasztjuk. A kiborításnál a habot spanyolfánkokkal rakjuk meg, vagy pedig a széltésztából készített s megszáritott koszorúval zárjuk be.

835. Vaniliás tej-kocsonya.

Tizennyolcz dekagramm czukrot darab tört vaniliával s tizen-négy dekagramm tojás sárgával elhabarunk, erre két deciliter felfor-ralt tejszínt öntünk lassan, s azt jól elhabarjuk, míg sűrűdni kezd ; aztán a fazekat leveszszük, a tejkocsonyát csészébe öntjük, kihűtjük, finomra tört czukorral jól behintjük, s izzó lapáttal megbarnítjuk.

836. Kávé-hab.

Igen erős kávét főzünk, s ha ez egészen tiszta, finom kendőn átszűrjük, aztán erősen megczukrozván jégre állítjuk. Egy liter igen jó tejszínt a habmedenczében jégen habbá verünk, ekkor tizennyolcz dekagramm szitált czukrot teszünk medenczébe, két tele kanál fe-kete kávét adunk hozzá, azt a czukorral elhabarjuk, végre a tej-színhabot egymásután belevegyítjük. Ha a hab igen fehér volna, több kávét adunk hozzá, hogy sötétsárga színt kapjon, s a kávéíz túlnyomó legyen. Végre negyedfél dekagramm feloldott, kihűtött s megszárt vizahólyagot vegyítünk közé, a habot formába töltjük, s jégre állítjuk. Mielőtt feladnók, tálra kiborítjuk, és spanyol-fánkokkal csinosan kirakjuk.

837. Erősebb fajta kávé-hab.

Igen erős, tiszta, kész, de kihűlt kávéból hét kanálnyi veszünk medenczébe, tíz dekagramm tört czukrot teszünk bele, s ha ez elol-vadt, harmadfél dekagramm feloldott vizahólyagot, s jégre állítjuk. Most hét deciliter igen jó tejszínt sárgaréz-medenczében apróra tört jégre állítunk, s azt a habverővel kemény habbá verjük, az előre el-készített kávét pedig hirtelen belekeverjük. Ha igen gyenge íze s világos színe volna, még adhatunk hozzá kevés kávét, aztán formába töltjük s jégen megfagyasztjuk.

838. Vegyes tejhab.

Egy liter jó tejszínt nagy sárgaréz befőző-medenczébe tevén, azt jégre állítjuk, vagy jó pinczében meghűtjük, a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg sűrű habbá lesz ; aztán három részre osztjuk. Az egyik részét fehéren hagyjuk, s annyi tört czukrot és vaniliát adunk bele, hogy elég édes legyen ; a második részt frissen kinyomott málnalével, tíz dekagramm finomra tört czukorral s kevés alkörmössel hirtelen elvegyítjük ; a harmadik részt erős, előbb kihű-tött fekete kávéval s annyi czukorral keverjük össze, hogy a keve-

rék elég édes legyen ; két-három kanál kávé a hab harmadával elég-séges arra, hogy annak a kellő barna színt, és a jó kávéízt megadja. Negyedfél dekagramm vizahólyagot feloldunk, azt megszűrjük, kihűtjük, s a három rész között elosztjuk. Ekkor kerek formába vagy lábasba előbb a kávéhabot öntjük s jégre állítjuk, a két másik habot ezalatt valami hűvös helyre teszszük ; ha az első megfagyott, a veres habot öntjük reá, ismét megfagyasztjuk, és végre a fehér hab jön. Mielőtt feladnók az asztalra, a formát meleg vízbe mártjuk, s a habot tálra vigyázva kiborítjuk.

839. Kocsonyázott sodó.

Fazékban tizenkét tojás-sárgát, négy deciliter fehér ó-bort, két dekagramm feloldott vizahólyagot, huszonegy dekagramm citromon eldörzsölt czukrot addig habarunk, míg habzik, aztán enyhe parázstűzre teszszük s tovább habarjuk, míg sűrűdni kezd ; ekkor medenczében hideg vízbe állítjuk s addig habarjuk, míg kissé kihűlt ; most formába öntjük, hideg helyen megfagyasztjuk, tálra kiborítjuk s feladjuk.

840. Habos tej csokoládéval.

Másfél liter sűrű tejszínt két órával a használat előtt jégre állítunk, aztán sárgarézt-medenczében sűrű habverővel addig verjük, míg az egész tömeg habbá lesz. Ekkor tizennégy dekagramm legfinomabb csokoládét két deciliter vízben folytonos kavarással közt addig főzünk, míg gyermek-pép-sűrűségű lesz, aztán félreállítjuk. Most ezen csokoládét tizennégy dekagramm finomra tört czukorral kavadjuk el, s két dekagramm feloldott vizahólyaggal együtt a habbal elvegyítjük, formába töltjük, jégre állítjuk, míg megfagy.

841. Habos tej földieperrel.

Ugyanannyi habos tejet készítünk, mint az előbbi számban, huszonnyolcz dekagramm érett, szitán áttört földieperrel ugyanannyi finomra megtört czukrot vegyítünk, aztán azt habos tejjel s harmadfél dekagramm feloldott vizahólyaggal elegyítjük, csinos formába töltjük, s jégen megfagyasztjuk. A kiborítás előtt a formát egy perczre forró vízbe mártjuk, megszárítjuk s tálra kiborítjuk.

842. Narancs-hab.

Negyvenkét dekagramm czukrot három narancson eldörzsölünk, de jól vigyázzunk, hogy igen mélyen ne dörzsöljük, nehogy keserű legyen; aztán hat nagy és nyolcz kis narancsnak levét kinyomjuk s azt négy citrom levével vegyítjük, a czukorra öntjük, hogy felolvadjon; ha nem volna elég édes, még kevés czukrot adunk hozzá; ezen levet mély befőző-medenczébe öntjük, jégre állítjuk, friss tojásnak fehérét beleteszszük, s a habverővel addig verjük, míg az egész tömeg habbá lesz. A levet előbb a jégen igen meghűtjük, s a verés alatt is mindig jégen tartjuk; ha a keverék nem akar összemenni, még kevés tojásfehérét teszünk bele; végre negyedfél dekagramm, előbb megszűrt és kihűtött feloldott vizahólyagot közzé vegyítvén, formába öntjük, jégre állítjuk, míg megfagy. Ugyanezen módon készíthetünk mindenféle habot friss gyümölcsből, pl. málnából, ribizliből, meggyből; a gyümölcsöt kendőn átnyomjuk, a czukrot levével feloldjuk, s ugyanazon módon járunk el.

843. Kocsonya-befőttek levéből oly évszakban, a midőn friss gyümölcs nincs.

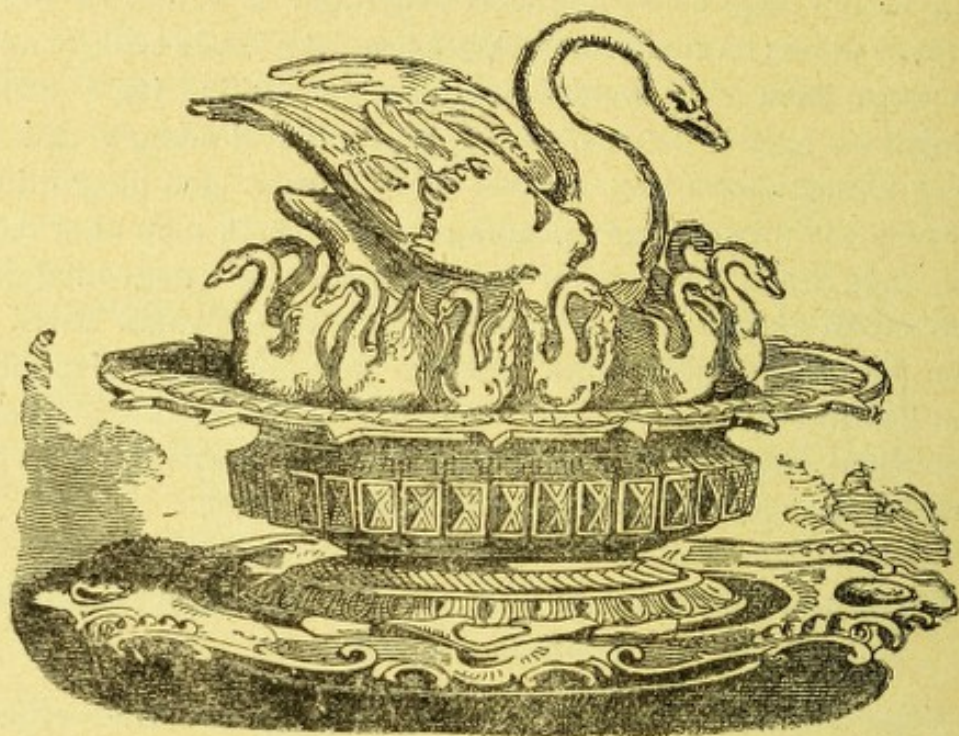
Négy deciliter befőtt lére tizennégy dekagramm czukrot főzünk négy deciliter vízben, s mihelyt a czukor feloldódott, a lébe öntjük, s azzal jól elvegyítjük; aztán három citromnak levét nyomjuk bele, a feloldott vizahólyagot közibe vegyítjük s úgy bánunk el vele, mint a többi kocsonyával. Ha a befőtt lé sűrű, több vizet vehetünk, s a levet, ha a czukor felolvadt, a czukorral befőzött vízbe öntjük, s néhány pillanatig felfőzzük.

844. Holsteini tej.

Tizennégy dekagramm duzzasztott mandolát finomra megtörünk, törés alatt kevés vízzel megnedvesítvén, nehogy olajos legyen. Ezt hét deciliter felforralt jó tejszínbe teszszük, néhány pillanatig együtt főzzük, aztán kendőn átnyomjuk, huszonegy dekagramm czukrot feloldunk benne, öt tojás-fehérének kemény havát hozzáöntjük, széntűzre állítjuk s addig verjük, míg az egész tömeg habbá lett, és színe fényes fehér; vigyázni kell azonban, nehogy főni kezdjen. Ha minden jól elvegyült, fényes és fehér kávé-serlegecskébe, vagy mély üvegcsészébe töltjük, jégbe állítjuk s megfagyasztjuk. Ha ki akarjuk borítani, két dekagramm feloldott vizahólyagot vegyítünk bele, a formába töltjük s megfagyasztjuk.

HUSZONKETTEDIK OSZTÁLY.

A különféle fagylaltokról.



845. A fagylaltokról általában.

A fagylaltokhoz czinszelencze szükséges, jól reállő fedéllel, mely ki ne nyílják, nehogy a jég beleessék, a mi a fagylalt jó ízét elrontaná. Aztán következő módon járunk el: Két órával a fagylalt használata előtt a jeget apró darabokra törjük, egy részét dézsába teszszük, mely mindenütt egyenlő szélességű, s melynek fenekén csap van, hogy a víz lefolyhassék. Aztán pár marok durván tört sót hintünk reá, ezután ismét jeget s így tovább, míg a dézsa tele lesz. Közepén üres tért hagyunk, melybe a szelenczét teszszük, melyben ismét a fagyásra szánt keverék van, erre a szelencze körül annyi apróra tört jeget és sót teszünk, hogy a szelencze bár erősen és egészen be legyen ásva a jégbe, de fedele szabadon maradjon, melynek fogóval kell ellátva lennie, hogy a szelenczét forgatni lehessen. A szelencze forgatásának gyorsan kell történnie, de gyakrabban tekintünk bele, s azt, a mi az oldalán odarakodik, kis lapáttal fejtjük le, s mindig finoman nyomjuk szét; mert főképen óvakodni kell, nehogy a fagylalt darabos és jeges legyen, miután bár keménynek, de mégis oly finomnak és gyengének kell lennie, mint a vaj; s azt

csak folytonos forgatás, lefejtés és a lapáttal való ismételt elkavarás által lehet elérni. Miután a vizet a jégről a csapon át lebocsátottuk, s a szelencze kinyitása, s az annak beljében az oldalára felrakodott jégnek szétnyomása legalább négyszer megtörtént, a szelenczét ismét bezárjuk, a jeget megsózzuk s az egész szelenczét jéggel befedjük s így egy óráig állani hagyjuk. Mielőtt az asztalra feladnók, a szelenczét forró vízbe mártjuk, jól letöröljük s üvegtálra kiborítjuk. Ha a fagyaltot formába akarjuk adni, a szelenczében addig dolgozzuk, míg kemény tömeggé lett, aztán a már előbb jégbe tett formába bekenjük, erősen befedjük, s felül is jeget teszünk reá.

846. Ananász-fagyalt.

Az ananászt meghámozzuk, s húsából a legszebbet darabokra vagdaljuk s kevés vízzel addig főzzük, míg egészen szörppé lett, aztán szitán átverjük. Negyvenkét dekagramm átvert szörpre ugyanannyi czukrot, négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor jól feloldódott, aztán beleöntjük, három citrom levét belenyomjuk, jól elvegyítjük s úgy bánunk el vele, a mint azt az előbbi szám alatti utasításban elmondtuk.

847. Mandola-fagyalt.

Huszonnyolcz dekagramm édes és néhány keserű mandolát megduzzasztunk, bőrét lehúzzuk, s a mandolákat kevés tejszínnel finoman megtörjük vagy reszeljük. Aztán egy liter tejszint darab vaniliával s negyvenkét dekagramm czukorral együtt felforralunk, s 12 tojás-sárgával s a mandolával tisztára elkeverjük, és a tűzön vastag tajtékká (crème) habarjuk, melyet finom szitán vagy szőrszöveten átnyomunk. Ha kihűlt, megfagyasztjuk.

848. Citrom-fagyalt.

Fél kilogramm czukrot tizenhárom deciliter vízzel felforralunk, habját leszedjük, s egy vékonyan lehámozott citrom héját adjuk hozzá; ha a czukor kihűlt, öt-hat citrom levét nyomjuk bele, s az egészet megfagyasztjuk.

849. Római punes.

Fél kilogramm czukrot hét deciliter vízben felforralunk, habját leszedjük, két citromnak czukron ledörzsölt héját beleadjuk; miután a czukor kihűlt, három citrom levét nyomjuk bele, s az egészet szitán átszűrjük, aztán keményre megfagyasztjuk, s a szelencze foly-

tonos forgatása között négy deciliter finom arakot, egy palaczk pezsgőt, s négy tojás-fehérének keményre vert havát keverjük bele, ez utóbbit legkönnyebben a habverővel vegyítjük bele. Ezen puncot is pezsgő poharakba öntjük, s rendesen sült mellé adjuk.

850. Vaj-fagylalt.

Huszonegy dekagramm nagy narancson könnyedén eldörzsölt czukrot, nyolcz tojás-sárgával jól elhabarunk, aztán folytonos habarás közt lassanként hét deciliter forró tejszint öntünk hozzá, azt parázstűzön addig habarjuk, míg sűrűdni kezd, aztán gyorsan más fazékba öntjük, nehogy összemenjen, s abban addig habarjuk, míg kihűl; ekkor szitán megsűrjük, a szelenczébe teszszük s úgy bánunk el vele, mint az előbbivel.

851. Mogyoró-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm nagy olasz mogyorót a mandolához hasonlóan megduzzasztunk, azt hideg vízben megtisztítjuk, s finom tésztává megtörjük; hét deciliter jó tejszint felfőzünk, a tört mogyorót leveses fazékba teszszük, a tejszint lágymelegen reáöntjük, s gyakrabban felkavarván, egy óráig állani hagyjuk. Aztán huszonegy dekagramm tört czukrot adunk hozzá, gyakrabban felkavarjuk, s ha a czukor elolvadt, s a keverék kihűlt, azt kendőn átnyomjuk, szelenczébe töltjük, s a többi fagylalthoz hasonlóan bánunk el vele.

852. Málna-fagylalt.

A málnát tiszta kendőn átnyomjuk, hét deciliter lében huszonnyolcz dekagr. czukrot feloldunk, ehez még négy citromnak levét adjuk, mire a keveréket a szelenczébe töltjük, s úgy bánunk el vele, mint a többivel.

853. Csokoládé-fagylalt.

Hét deciliter jó tejszint hat tábla finom csokoládéval és tizen-négy dekagramm czukorral addig főzünk és habarunk, míg a csokoládé egészen feloldódott; aztán kihűtjük, a szelenczébe teszszük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylaltakkal.

854. Földieper-fagylalt.

Másfél liter jól érett földiepret megtisztítva szitán áttörünk, két citrom levét belenyomjuk, harmincz dekagramm czukrot pohár

vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, azt a fennebbivel összevegyítjük, kihűtjük s a szelenczébe teszszük.

855. Fagylaltak befőttek levéből.

Négy deciliter lére tizennégy dekagramm czukor jön, melyet négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor feloldódott, ekkor ezt melegen a lébe öntjük, s azzal összevegyítjük, hogy egészen feloldódjék, ezen mennyiségre három citrom kinyomott leve jön, s úgy bánunk el vele, mint más fagylaltakkal.

856. Sodó-fagylalt.

Huszonnyolcz dekagramm, két narancson eldörzsölt s finomra megtört czukrot, tizenkét tojás-sárgával elhabarunk, aztán négy deciliter jó somlyai bort habarunk el jól vele, széntűzre teszszük, s addig habarjuk, míg sűrűdni kezd; akkor porcellán-fazékba öntjük, kihűtjük s a szelenczébe teszszük. Ha a fagylalt kemény tömeggé lett, a jégbe ássuk s egy óránál tovább hagyjuk abban. E közben négy tojásnak fehérét oly kemény hóvá verjük, hogy semmi vizes rész se legyen benne, sőt inkább az egész tömeg kemény gomolylyá váljék. Aztán huszonegy dekagramm megtört, finomra szitált czukrot, valamint kevés vaniliát vegyítünk bele könnyen és gyorsan a főzőkanál lapos oldalával, de nem kavarjuk; ezen tömeget fecskendőbe töltjük, s egy ív papírra szép magas spanyolfánkokat nyomunk, melyeket kis tüllzacskó segélyével finom czukorral behintünk, s kihűlt kemenczében megsütünk a nélkül, hogy megbarnulnának. Ezeket addig hagyjuk a kemenczében, míg a papírról könnyen és szárazon lefejthetjük. Ekkor a fagylaltat tálra kiborítjuk, s a szelfánkokkal csiga alakjában kirakjuk, a legelső tekervényre a legnagyobbakat veszszük, aztán mindig kisebbet és kisebbet, legfelül pedig a legkisebbet úgy, hogy árticsókához hasonlítson.

857. Pudding-fagylalt á la Nesselrode.

Fél kilogramm tiszta meghámozott gesztenyét féldarabka vaniliával tejben puhára főzünk, s azt szitán áttörjük. Aztán másfél liter tejszínt 12 tojás-sárgával és harminczöt dekagramm czukorral tűz felett tajtékra habarunk, azt szitán áttörjük, huszonnyolcz dekagramm málnagelét adunk hozzá, s az egészet a gesztenye-péppel összevegyítjük. Tizennégy dekagramm tisztított mazsolát, ugyanannyi aprószőlőt és hét dekagramm koczkákra vágott czukros citromhéjat, kevés fehér borral és czukorral röviden megizzasztunk, s

azt meg hagyjuk hűlni. Miután a gesztenye keverék már keményre megfagyott, négy deciliter habart tejfelt, a mazsolát és a cukros citromhéjat közibe keverjük, aztán a szelenczét még néhány pillanatig megforgatjuk, s a fagyaltat magas, vagy kupola-idomú formába öntjük, a szelenczét a fedővel bezárjuk és só és jég közé helyezzük, hol mintegy két óráig hagyjuk, s azután a fagyaltat tálra borítjuk. Melléje mártásul cukorral s egy pohárka marasquinnal vegyített elvert tejszínt adunk külön mártás-csészébe.

858. Kávé-fagyalt.

Tizennégy dekagramm pergelt kávét teszünk leveses fazékba, s azon perczen, a mint a kávét beletettük, hét deciliter forró tejszínt öntünk reá, aztán befedjük s fél óráig állani hagyjuk; ekkor csuporba szűrjük, melybe előbb huszonegy dekagramm cukrot nyolcz tojás-sárgával jól elhabartunk, azt széntűzre állítjuk s folytonosan kavarjuk, míg megsűrűdik. Aztán más fazékba öntjük, még egy ideig kavarjuk, míg kihűlt, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagyalttal.

859. Gesztenye-fagyalt.

Hetven dekagramm olasz gesztenyét puhára megfőzünk, héját lefejtjük, szitán áttörjük; huszonegy dekagramm cukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg fővés közben nagy hólyagokat vet, s megsűrűdik. Azután az áttört gesztenyét medenczében a főtt cukorral finoman elhabarjuk. Ekkor három kanál jó rumot adunk hozzá, azt jól elvegyítjük, hogy a keverék igen hideg legyen; végre négy deciliter jó tejszínnek keményre vert habját vegyítjük könnyedén közzé. Ekkor tüstént a szelenczébe öntjük, s apróra tört, jól megsózott jégbe állítjuk. Forgatni nem szabad, hanem állni hagyjuk míg megfagy. A fagyás alatt néha köröskörül leszűrjük a szelenczébe fagyott keveréket, s azt a még folyékony részszel elegyítjük, míg az egész tömeg megfagyott. Aztán kiborítjuk, fonott cukoroszlopokkal körületekerjük, s közibe bemártott gesztenyéket teszünk.

860. Nyers cukor-fagyalt.

Huszonnyolcz dekagramm cukrot fél pohár vízzel addig főzünk, míg nyers cukorrá lesz, azaz, ha kőre teszszük, vágni lehet s kissé sárgás, de nem keserű; aztán egy liter forró tejszínt öntünk rá, s azt a nyers cukorral addig főzzük, míg a cukor a tejszínben teljesen felolvadt, aztán kihűtjük s a szelenczébe öntjük.

861. Kajszinbaraczk-fagyalt.

40—45 nagy érett kajszinbaraczkot meghámozván, széthasítunk, magvát kiveszszük s nagy leveses tálba teszszük. Fél kilogramm czukrot hét deciliter vízzel addig főzünk, míg az feloldódott, aztán forróan a kajszinbaraczkra öntjük, befedjük s 24 óráig állani hagyjuk. Ekkor szitán átszűrjük, nem pedig átnyomjuk, három citrom levét vegyítjük bele, s úgy bánunk el vele, mint a többivel.

862. Muskotályszőlő-fagyalt.

A muskotályszőlőt letépjük és kinyomjuk, hét deciliter lére negyvenkét dekagramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, ekkor ezt a lére öntjük; négy citrom levét adjuk hozzá, s a szelenczébe öntve megfagyasztjuk.

863. Citrom-fagyalt, (más módon).

Két citromon tizennégy dekagramm czukrot gyengén eldörzsölünk, a sárga czukrot csészébe teszszük, tizenkét citrom levét reányomjuk, huszonnyolcz dekagramm czukrot négy deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, a czukrot kihűtjük, a levet összevegyítjük vele, s a szelenczébe teszszük.

864. Maraszkin fagyalt.

Huszonegy dekagramm czukrot négy deciliter vízben jól megfőzván, arra egy palaczk, körülbelül négy deciliter maraszkinat öntünk, aztán hat citrom levét nyomjuk bele, különben úgy bánunk el vele, mint a többi fagyaltokkal. Miután a szeszes fagyalt nemek mind nehezen fagynak meg, az ilyen fagyaltokkal igen gyorsan kell bánni, s a jeget a szelencze körül különösen erősen meg kell sózni.

865. Papine-fagyalt.

Tizennégy dekagr. duzzasztott mandolát, s ugyanannyi nagy mogyorót finom tésztává törünk. Azon évszakban, a melyben a dió friss, ennek héját lehúzzuk, s ebből is jó maroknyit vegyítünk bele; ha mind finoman meg van törve, egy liter jól felfőzött tejszínt nem forróan ugyan, de mégis melegen reá öntünk, a diót ezzel jól elhabarjuk, kendőn átnyomjuk, negyvenkét dekagramm czukrot oldunk fel benne, kihűtjük, s úgy bánunk vele mint a többivel.

866. Oszibarack-fagylalt.

Egészen érett, igen leves őszi barackokat meghámozva gerezdekre vágunk, azokat mély csészében cukorral jól behintjük, fél kávé csésze tokaji bort ráöntvén, 3—4 óráig állani hagyjuk, és szitán áttörjük. Ötvenhat dekagramm áttört barackra negyvenkét dekagramm cukrot egy liter vízzel addig főzünk, míg nagy cseppeket vet, aztán ezt aláöntjük, négy citrom levét belenyomjuk, kevés alkörmöslevet oldunk fel benne, hogy halványvörös legyen, aztán a szelenczébe öntjük.

867. Narancsfagylalt.

Tizennégy dekagramm cukrot két narancson könnyen eldörzsölünk, nehogy keserű legyen; aztán tíz narancsnak és három citromnak levét kinyomjuk, a fennebbi cukrot négy deciliter vízzel főzzük, s ha felolvadt, a narancslébe öntjük, jól elvegyítjük, s egészen kihűtve a szelenczébe öntjük.

868. Ribizli-fagylalt.

A ribizlit kendőn átnyomjuk, hét deciliter ribizli-lére fél kilogramm cukrot három deciliter vízben feléig elfőzünk, aztán a lébe öntjük, két citrom levét vegyítjük bele, s a szelenczébe teszszük.

869. Rizs-fagylalt.

Ötvenhat dekagramm tisztán megmosott rizst hét deciliter tejszínben darab vaniliával, melyet apró darabokra vágunk, addig főzünk, míg a rizs megpuhult, aztán azt finoman áttörjük, medenczében huszonegy dekagramm finomra tört cukorral habosra elverjük, négy deciliter tejszínt hozzávegyítvén, a szelenczébe öntjük; jól megsózott jégbe ássuk, s ott hagyjuk, míg megfagy. Fagyás közben kétszer szurkáljuk le köröskörül a szelenczéről a nélkül, hogy kavarnók. Ha kiborítottuk, a fagylalt alsó részét két sor spanyol-fánkkal rakjuk ki, midőn koszorúhoz hasonló.

870. Puncs-fagylalt.

Evőkanálnyi rizst fazékban egy liter vízzel főzünk, azt jól lehabozzuk, és ha a rizs kihasadozott, a tűztől elveszszük. Aztán több citromot nyomunk ki, egy pohár citromlére négy pohár tört cukrot, fél pohár rumot, négy pohár rizsvizet mérünk, mindezt leveses tálba teszszük, de azért gyakrabban felkavarjuk, míg a cukor felolvadt, s az egész kihűlt; aztán a többi fagylaltok módjára

bánunk el vele. A rizsvíz helyébe könnyű hollandi-, vagy kukoricza-théát is vehetünk.

871. Jeges puncs.

Felényi narancs- és valamivel több citromlevet nyomunk ki, egy pohár lére négy pohár rizsvíz, ugyanannyi tört cukor, fél pohár rum jön, mindezt jól összevegyítjük s megfagyasztjuk. Ha félig megfagyott, nyolcz tojásfehérének kemény havát vegyítjük egymás után könnyedén a fagylaltba, s azt jól feldolgozzuk vele; a mellett a fagylaltat mindig forgatni s feldolgozni kell, míg az egész keverék kemény habbá nem lesz. Mielőtt asztalra feladnók, az üvegcsészét, melybe kiborítjuk, jégbe kell behűteni, mivel könnyen szétfoly.

872. Tejfeles fagylalt.

Vékony gyermekpépet készítünk, azt jól megcukrozzuk, kevés tört vaniliát adunk hozzá, lapos pléhet széntűzre teszünk, azt megmelegítjük, vajjal bekenjük, a pépből keveset reáteszünk, s azt késsel szétkenjük rajta, pillanatig rajta hagyjuk, míg odatapad, aztán a késsel lekenjük, csak ív papír vastagságnyi hagyunk rajta, még pedig addig, míg barnulni kezd, aztán gyorsan elvágjuk s mint apró ostyákat összehajtjuk; a mit már nem lehet összehajtani, azt lefejtjük s darabkáiban hagyjuk, amazokat pedig tovább sütjük, míg jókora ostyadarab van már készen. Ekkor jó tejszínből vékony pépet készítünk, azt erősen megcukrozzuk, s jó részt tört vaniliát adunk hozzá, kihűtjük, a szelenczébe teszszük, melyben folytonos kavarás és feldolgozás mellett kemény tömeggé fagyasztjuk. Ha már fagyni kezd, az ostyadarabokat teszszük a szelenczébe s azokat a fagylalttal jól eldolgozzuk. Ha már egészen kemény, még egy óráig a jégben marad, aztán kiborítjuk, s a kis ostyákkal kirakjuk.

873. Birsalma-fagylalt.

Négy nagy érett, vékony szeletekre vágott meghámozott birsalmát negyvenkét dekagramm cukorral, s hét deciliter friss vízzel a befőző medenczében addig főzünk, míg a birsalma egészen megpuhult, mire kihűtjük azt, s tiszta, de nem sűrű asztalkendőn áttörjük; aztán két citrom levével vegyítjük, s egészen kihűtjük. Most a szelenczébe öntjük, s a többi fagylaltak módjára bánunk el vele. Ugyanezen keverékből csináljuk a kocsonyát is, csak hogy ehhez negyedfél dekagramm feloldott vizahólyagot veszünk, s mint minden kocsonyát, ugy ezt is asztalkendőn és itatós papíron átcepegtetjük.

874. Fagylalt hálóköntösben.

Vanília-fagylaltot készítünk s azt keményre megfagyasztjuk, másik szelenczében pedig málna-, meggy-, vagy ribizli-fagylaltot, ezeket hasonlóképen megfagyasztjuk; azon szelenczének, melyben a vaniliás fagylalt van, csak félig kell töltve lennie. Ha kemény tömeggé fagyott, a szelencze belső részére többször felkenjük, a fagylaltot mindig a szelencze közepéből vesszük úgy, hogy közepén mély űr marad, de melynek nem szabad a fenéig terjednie, az egész szelencze pedig újjvastagságban legyen bevonva. Aztán jégbe hűtött edénybe a vanília-fagylaltból három nagy kanálnyit kiveszünk, az űrt a leves fagylalttal hirtelen betöltjük, kanállal erősen és simán bekenjük, s felül a kivett fagylalttal ismét befedjük. Ekkor bezárjuk a szelenczét, a jeget frissen megsózzuk, s abban a szelenczét negyedóraig gyorsan forgatjuk, a vizet jól leszűrjük, a szelenczét jéggel befedjük, s addig, míg az asztalra feladnók, ott hagyjuk, aztán hirtelen kiborítván, szeletekre vágjuk s tüstént feladjuk.

875. Tutti frutti mandolatejből.

Erős mandolatejet készítünk, a mihez hét deciliter vízre negyvenkét dekagramm mandolát, köztük néhány keserűt veszünk. Ezeket megduzzasztva s jó fél óráig hideg vízben hagyva, finom tésztává törjük, hét deciliter vízzel elhabarjuk, félórára félretesszük, aztán kendőn átnyomjuk, ismét megtörjük, a mandolatejet ismét reáöntjük, átnyomjuk s huszonnyolcz dekagramm tört czukrot oldunk fel benne. Aztán tizennégy dekagramm birsalmasajtot, ugyanannyi czukorba befőzött zöld szilvát, ugyanannyi befőzött meggyet, s hét dekagramm zöld diót kockákra vágunk. A mandolatejet medenczébe öntjük, s más fagylaltak módjára bánunk el vele; ha már félig megfagyott, a befőtt gyümölcsöt vegyítjük közé s teljesen megfagyasztjuk.

876. Vanília-fagylalt.

Huszonegy dekagramm czukrot másfél gramm tört vaniliával és nyolcz tojássárgával fazékban jól elhabarunk, erre hét deciliter felfőtt tejszínt öntünk, azt elhabarjuk, széntűzre állítjuk, s folytonosan kavarjuk, míg sűrűdni kezd. Ekkor gyorsan elveszszük a tűzről, más fazékba öntjük, s még egy ideig kavarjuk, nehogy összemenjen; ha kihűlt, finom szitán áttörjük, a fagylaló szelenczébe öntjük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal.

877. Habos vanília-fagylalt.

Hét deciliter tejszínből olyan fagylaltot készítünk, mint az előbbeni, s ha ez kihűlt, hét deciliter jó tejszínből kemény habot verünk, azt finomra tört cukorral és vaniliával gyorsan elvegyítjük, s az egészet a kihűlt tömeggel összekavarjuk, a szelenczébe töltjük s jégre állítjuk, hol igen hamar megfagy, ha nem forgatjuk is. De ha gyorsan és erősen akarjuk megfagyasztani, negyedóraig forgatjuk.

878. Meggy-fagylalt.

A meggyet tisztára megmossuk, mozsárban megtörjük, kendőn átnyomjuk; hét deciliter meggylére negyvenkét dekagramm cukrot két deciliter vízben addig főzünk, míg a cukor egészen feloldódott, aztán a meggylébe három citrom levét belenyomjuk, jól elvegyítjük, s mint a többi fagylalttal bánunk el vele. Ha tejszínnel akarjuk vegyíteni, hét deciliter lére négy deciliter jó tejszínt veszünk, abban tizennégy dekagramm cukrot olvasztunk fel, s azt a meggylével elvegyítjük, különben úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal, csak hogy ha tejszín jön hozzá, a citromlé elmarad.

Épen így készítjük a földieper-fagylaltat tejszínnel. Hét deciliter áttört földiepert, melyben negyvenkét dekagramm cukrot olvasztunk fel, négy deciliter tejszínnel jól elvegyítünk, azt a szelenczébe teszszük, s úgy bánunk el vele, mint a többi fagylalttal.

879. Tutti-frutti fagylalt.

Egy narancsnak és citromnak héját cukron eldörzsöljük, azonban nem igen mélyre. Aztán két narancsnak és két citromnak levét kinyomjuk, fél kilogramm cukrot négy deciliter vízben addig főzünk, míg a cukor jól feloldódott, aztán azt a lé közé öntjük, az eldörzsölt cukrot hasonlóképen feloldjuk a lében, s jól összevegyítjük vele; aztán befőtt diót, valamint más fajta zöld gyümölcsöt, pl. zöld mandolát, ringlottot, birsalmasajtot stb. adunk hozzá, mindezen gyümölcsökből egyenlő részt veszünk, azokat apró kockákra vágjuk, aztán a többi fagylalt módjára bánunk el vele. Ha már sűrűdni kezd, a vagdalt gyümölcsöt és azoknak levét teszszük bele, s ezt a fagylalttal jól eldolgozzuk; minél több gyümölcsöt teszünk bele, annál jobb.

880. Függelék a fagylalthoz.

A spanyol szélfánkot igen czélszerűen használhatjuk a fagylaltak díszítésére, ha azokat a következő módon készítjük: Az első-

ket nevezetesen ezüstforintos nagyságban, a másodikat koronás, aztán kétfilléres, s a legutolsókat s a legtöbbet egy filléres nagyságban, ezeket szép fehérre, keményre megsütjük. A fagylaltat vigyázva kiborítjuk, az első és alsó sort a legnagyobb fánkokból rakjuk a fagylalthoz, aztán következnek a kisebbek és végre a legkisebbek s így tovább, míg a végére jutottunk, hol a fagylalt szabadon és láthatóan marad, a másik része pedig ananászhoz hasonlít, mely különösen gyümölcsfagylaltoknál jó hatást tesz. Vagy csupán három újj széles koszorút is csinálhatunk spanyol széltésztából, melyet a papírra rajzolt koszorúra a fecskendővel erős tekervényekben ki nyomunk, szép fehérre, ropogósra sütünk, s a fagylaltat vele körül foglaljuk.

Parfait-k, tejszínfagylaltok.

881. Parfaitról általában.

A fagylaltot a parfaittól az különbözteti meg, hogy a parfait, igazi nevén tejszínfagylalt, mindenkor sűrű édes tejszínnel készül. Ennek készítéséhez bezárható forma szükséges lecsavarható fedéllel, mely forma egy nagy edényben a jég közé oly mélyen helyezendő el, hogy az teljesen jégben álljon. A parfait formát szokták ugyan tiszta ételolajjal is kikenni, de ez kerülhető, elégséges az, ha, mielőtt a parfait anyagot a formába töltjük, azt vízzel öntjük tele, — s ezen vizet csak a parfait anyag beletöltése előtt ürítjük ki. Egy szóval a parfait formának az anyag betöltésekor száraznak lenni nem szabad. Azon edénybe, melybe a formát elássuk, erősen sózott, jól apróra tördelt jeget kell tenni. A megtöltés után papírral befödött parfait mintára a fedél reá csavarandó, s a fagyasztás 4—5 óráig kell hogy tartson, a parfait természete szerint. Tálalás előtt a parfait-forma jó meleg vízben mártatik meg, hogy a késsel vágható keménységig megfagyasztott parfait épen legyen kiborítható.

882. Vanília-parfait.

Egy rúd finom vaniliát apróra vágunk, egy és hat tized liter jó édes tejszínnel nyolcz perczig főzzük, aztán kihagyjuk hűlni. Ez alatt tizennyolcz tojás-sárgát harminczöt dekagramm finoman tört czukorral negyedóráig kavarnunk, s a vaniliás tejszínt lassankint hozzá öntjük, és széntűz felett egészen habverővel addig verjük, míg a tojás keményedni, vagy a keverék forrni kezd. Ekkor leveszszük a tűzről, selyem szitán átszűrjük, s aztán addig kavarnunk, míg

egészen kihűl, s ekkor megtöltjük vele a formát, s addig fagyasztjuk, míg a fagyott vaj keménységét nyeri, — kisebb asztalhoz a fenti mennyiségek arányosan használandók.

883. Csokoládé-parfait.

Huszonnyolcz dekagramm vaniliás csokoládét háromtized liter forró tejben, széntűz felett felolvasztunk, s lassan habarjuk, aztán egy és egytized liter felforralt és forró édes tejszínt öntünk hozzá, s ezt összesen egy egész negyedóraig lassan főzzük, aztán kihűtjük. Ez alatt huszonnyolcz dekagramm tört czukrot teszünk egy lábasba, s azt tizenkét tojás-sárgájával habosra verjük, s ebbe a kihűlt csokoládét lassankint bele öntjük, s gyenge széntűz felett folyvást kavargatjuk, de vigyázunk, hogy fel ne forrjon. Ekkor finom szőr, vagy selyem szitán átszűrjük egy porcellántálba, s addig kavargatjuk, míg teljesen kihűl, ekkor a fagyasztó formába öntjük, s egész darabban vagy külön adagokban fagylaltos tányérokra tálaljuk.

884. Kávé-parfait.

Ehhez negyvenkét dekagramm legfinomabb mokka-kávét világos barnára pörkölünk, s mindjárt a pörkölőből egy és négytized liter erősen forró édes tejszínbe öntjük, s jól befedve kihagyjuk hűlni. Ez alatt negyvenkét dekagramm finom tört czukrot tizenhat tojás-sárgával jól elhabarunk, az átszűrt kávétejszínt lassanként beleöntjük, megszűrjük, s habverővel ismét addig verjük, míg kihűl; ekkor a formában vajpuhára fagyasztjuk.

885. Tejszínfagylalt (parfait) narancs vagy citrom illattal. (Narancs- vagy citrom-parfait.)

Egy narancsnak, vagy egy nagyobb citromnak héjját lehámozzuk, s a narancs és citrom fehér belét a sárgahéjról egészen letisztítjuk, hogy azon semmi fehér héj ne maradjon. A narancs vagy a citrom héját most egy és négytized liter erős forrásban levő édes tejszínbe teszszük, s az edényt befedve féreteszszük, hogy kihűljön. — A készítés további módja ugyanaz, mint az előző tejszínfagylaltoknál.

886. Mogyoró-parfait.

Huszonegy dekagramm mogyoró belet tejben finoman eldörzsölünk, aztán lábasba öntjük és egy és négytized forró édes tejszínt öntünk hozzá s forrásig keverjük, s aztán hűlni hagyjuk. Tizenhat

tojás-sárgát, negyvenkét dekagramm porcukorral jól elhabarunk, a tejszínt egy szagtalan asztalkendőn átnyomjuk, a tojáshoz öntjük, és gyenge széntűzőn habverővel addig keverjük, míg a felforráshoz közel van, de forrni nem szabad, aztán átszűrve addig kavarjuk, míg kihűl, s ekkor a fagyasztóba öntjük.

887. Mandola-parfait.

Épen úgy készül mint a mogyoró parfait.

888. Thea-parfait.

Egy és négytized liter forrásban levő édes tejszínbe három és fél dekagramm zamatos theát teszünk, jól befedjük és kihűtjük. Aztán jön mint fentebb az eljárás a negyvenkét dekagramm cukorporral és tizenhat tojás-sárgával stb.

889. Narancs-parfait.

Ehhez öt dekagramm megpörkölt narancsvirág jön az egy és négytized dekagramm forró tejszínbe, egyébként a már előzőekben ismeretes eljárás követendő, — megjegyeztetvén, hogy a midőn a tejszínt a tojás-sárgába lassan beleöntjük, igen óvatosan kell kavarni, nehogy a tömeg összemenjen.

890. Eper. 891. Málna. 892. Ribiszke. 893. Meggy. 894. Gesztenye. 895. Ananász-parfait.

Minden gyümölcs parfait-k az előbbi receptek szerint készülnek, — csupán annyit kell megjegyezni, hogy a gyümölcsből készült tejszínfagylaltoknak sokkal több időre van szükségük, míg kellő keményre fagynak. A parfait-t lehet igen díszes alakú akár nagyobb, akár csak egyes adagokat tartalmazó formákban fagyasztani, s a nagyobb kabinetdarabok sokat nyerne, ha azokat csinosan diszítjük.

HUSZONHARMADIK OSZTÁLY.

Kocsonyák, Fagyalékok (Gelée).

896. Általános tudnivalók a zselékről.

Mielőtt a többnyire néhány gyümölcs, mint ribizke, málna áfonya, birsalma, alma, körte stb. kipréselt és cukorral vegyített nedvéből készített, s általánosabban a franczia gelée (olvasd: zselé)

néven nevezetes fagyalékok és kocsonyák tűzetes leírásához fog-nánk, szükségesnek tartjuk, a kocsonya-anyagot illetőleg, néhány megjegyzést előrebocsátani. A legjobb, habár legdrágább kocsonya-anyagot a vizahólyag képezi, minthogy semmi mellékíze nincs és szűrni sem szükséges. Azt késsel apró darabokra szeldeljük, réz-serpenyőben felforraljuk, körülbelül négy deciliter vizet veszünk hat dekagramm vizahólyaghoz; e mellett azonban vigyáznunk kell, nehogy igen átfőjjön, mert különben elveszíti összetartósságának egy részét. Miután $1-1\frac{1}{2}$ óráig csendesen forrott, szitán vagy meleg vízben megmosott asztalkendőn átszűrjük, s az alantabbi utasítások szerint használjuk. Még tisztábbá lesz a vizahólyag, ha egy citrom levét s darabka czukrot adunk bele, s a képződő habot kanállal vigyázva leveszszük. Egy literes formára az időjárás szerint öt-hét dekagramm vizahólyagot számítunk, egy forma-kocsonyához pedig $2-3\frac{1}{2}$ dekagrammot. A jó vizahólyagnak fehérnek, átlátszónak s minden íz nélkülűnek kell lennie.

A vizahólyagon kívül friss disznóbőrkek is jó tartványt adnak, melyet következőképen készítünk: Egy kilogramm egészen friss disznóbőrkeről minden zsírt lefejtünk, azt réz-serpenyőben sok vízzel felforraljuk, s ha már egyszer felforrt, szűrőre öntjük, még egyszer tisztán megmosuk a bőrkéket, s annyi vízzel, hogy busásan el legyenek fődve, ismét a tűzre tesszük. Ha már tisztán le vannak habozva, 4—5 óra hosszat csendesen főni hagyjuk, aztán a levet, mely talán felényire befőtt, finom szitán átszűrjük s ki hagyjuk hűlni. Ekkor a zsírt pléhkanállal szorgosan lekavarjuk, a kocsonyát forró vízzel gyorsan leöntjük, miáltal minden zsíros részecskéit elveszíti; miután ez megtörtént, a tűz mellett lassan megolvasztjuk, a nélkül, hogy meleg legyen. Azután 3—4 egész tojást vagy hat tojásfehérét három citrom levével, s kevés vízzel vagy fehér borral együtt réz-serpenyőben és habverővel jól elkavarunk, s az olvasztott kocsonyát folytonos verés közt beleöntjük, a serpenyőt tűzre tesszük, s az egészet addig verjük, míg forrni kezd. Ekkor a serpenyőt a tűz mellé helyezzük, fődőjével befődjük, melyre azonban izzó parázst teszünk. Ha a tojás félóra mulva már egészen megaludt, a tartványanyagot kendőn átszűrjük, melyet felfordított szék lábaihoz kötöttünk, s mely alá cserép- vagy porcellánedényt helyeztünk; ezt addig ismételjük, míg a tartvány egészen tisztán jön át a kendőn. Ezen munkánál különösen arra kell ügyelni, hogy az meleg és lég-huzamtól ment helyen történjék, nehogy a tartvány megsűrűsödjék, mielőtt még keresztülszűrődött. Ha ez azonban mégis megtörténnék, akkor a tartványt ujonnan megmelegítjük, s ismét az a közben me-

leg vízben kimosott kendőbe öntjük. Ha a tartvány egészen átszűrődött, akkor a tűz mellett mintegy másfél literig lassan behagyjuk főni, mi három liter fagyalék elkészítésére elégséges. A kocsonyánál nem szükséges a tartványt átszűrni, hanem csak befőzni és zsírját leszedve hűlni kell hagyni; egy formára mintegy négy dekagrammot számítunk. Hogy a tartványt hosszabb ideig eltehessük, lapos medenczékbe vagy tálakba öntjük azt kisújjvastagságnyira, s kihűlvén, apró darabokra vágjuk, melyeket tűvel madzagra fűzünk s a levegőn megszárítunk. Az ilykép megszárított tartványnak vízzel kell hosszabb ideig meleg helyen állnia, hogy feloldódjék. A kocsonyát, melyet szintén fagyalékanyagul használunk, meg kell mosni, aztán hideg vízzel a tűzre tenni, s többszöri kavarással közt feloldani. Ámbár száraz állapotban átlátszónak tetszik, mégis, ha geléehez vesszük, miután vízzel feloldottuk és meghigítottuk, citromlével és tojással meg kell szűrni, mint a bőrketartványt. Egy formára tíz dekagramm kocsonyát számíthatunk, minthogy a szűrésnél sok tartványt elvesz. Tejkocsonyához (crème) nem szükséges megszűrni, s mintegy négy-öt dekagrammot számítunk egy formára, de olyan tejkocsonyához, melyet tejszínből készítünk, nem szabad melegen hozzávegyíteni, mert a tejszín könnyen megtúrosodhatnék.

Friss borjúlábakból gelée-készítéshez alkalmas tartványt nyerünk, mely azonban nehezen szűrhető és nem igen összetartó. Másfél liter geléehez négy-öt borjúlábat veszünk, azokat szétvágjuk, a csontokat kiszedvén, megtisztítjuk, megmossuk, s ötödfél liter vízben négy-öt óráig főni hagyjuk. A levet szitán átszűrjük, aztán hét deciliterig befőzzük, s ha már meghűlt s megkeményedett, leszedjük róla a zsírt, és a bőrketartvány módjára két citrom levével, két egész tojással vagy négy tojásfehérével megszűrjük.

Egy eddig még ritkán használt kocsonya-anyagot rásbolt szarvas-agancsból nyerünk, melyet következő módon készítünk: Fél kilogramm rásbolt szarvas-agancsot enyhe tűz mellett negyedfél liter vízben öt óra hosszat főzünk, az átszűrt levet hét deciliterig behagyjuk főni, zsírját leszedjük, és ha már meghűlt, három egész tojással vagy öt tojásfehérével, két citrom levével és kevés fehér borral megszűrjük, mint a bőrketartványt. Azután a kocsonyát felényire behagyjuk főni, és azt másfél liter gelée készítésére használjuk.

897. A geléeokról (mondj zselé).

A gelée sikerüléséhez főfeltétel a kocsonya-anyag czélszerű hozzávegyítése, mit azonban csak körülbelül lehet megszabni, mint-

hogy a nyert tartvány nem mindig egyformán összetartó. Ugyanazért okvetlen szükséges, hogy a geléetömegből, mielőtt azt a formába öntenők, keveset kisebb formában jégen megfagyaszszunk, hogy meggyőződjünk, vajjon kemény lesz-e. Helyesen cselekszünk, ha a próba előtt nem vegyítjük az egész tartványt a geléetömegbe, nehogy, ha annak felettébb nagy összetartó ereje lenne, a gelée igen keménynyé legyen. Minthogy megtörténik, hogy a bor, különösen a rajnai, ha igen meg van kénezve, a geléet zavarossá teszi, azért előbb a czukrot kell a tartványnyal és citromlével összevegyíteni, azután keveset csészébe adni s kevés bort beleönteni. Ha a tömeg zavaros és kék lesz, a bort nem használhatjuk.

A citrom- vagy narancslé megszürésére itatópapirost csipegetünk apró darabokra, azután hideg vízbe mártjuk, kinyomjuk és nemezzacskóba vagy itatópapirossal kibélelt üvegtölcsérbe teszszük, és a kinyomott levet reáöntjük s átsepegtetjük rajta. Az átszűrődött nedvet addig öntjük ismét az itatópapirosra, míg egészen átlátszó tisztává lesz.

898. Gelée fehér borból.

Másfél liter nagyságú formához negyvenkét-ötvenhat dekagramm czukor, egy palaczk fehér bor, négy citrom, hat dekagramm vizahólyag, vagy a bevezetésben meghatározott mennyiségű disznóbőrkekből, kocsonyaanyagból, szarvasagancsból vagy borjúlábakból készült tartvány szükséges. Az apró darabokra vágott czukorra négy deciliter vizet öntünk, s ha már feloldódott, azt felforraljuk, aztán a citromok levét nyomjuk bele, s még rövid ideig a tűz mellett forni hagyjuk, de a habot a lehető legtisztábban le kell róla meríteni.*) Ha már kihült, porcellán- vagy agyagedényben összevegyítjük a már csak langyos tartványnyal, és egy citromnak vékonyan lehámozott héját és a fehér bort vegyítjük közibe, ez utóbbit azonban igen vigyázva. Fél óráig befödve állni hagyjuk, azután meleg vízben kimosott asztalkendőn átszűrjük és, — keménységéről próba által meggyőződven (l. föllebb), — a formába öntjük és jégen vagy hideg vízben megfagyasztjuk. Tálaláskor a formát pár pillanatig meleg vízbe tartjuk, aztán letöröljük, és a geléet tálra borítjuk.

899. Gelée madeirai vaniliával.

Ehhez 42—56 dekagramm czukor, egy rudacska vanília, négy citrom leve, fél palaczk madeirai bor, fél palaczk fehér bor és hat

*) Más mód szerint a darabokra vágott czukorra hét deciliter vizet öntünk, azt egészen felolvasztjuk és kendőn átszűrjük.

dekagramm vizahólyag szükséges. Ha a cukor felolvadt, azt vaniliával felfőzzük, és félóraig befődve a tűz mellett fonódni hagyjuk. Ha kihűlt, a langymeleg tartvánnyal, a megszárt citromlével, a madeirai és fehér borral összevegyítjük, az egész tömeget asztalkendőn átszűrjük és a próba megcsinálása után a formába öntjük, és megfagyasztjuk.

900. Gelée pezsgőből.

Ehhez negyvenkét dekagramm cukor, egy palaczk pezsgő, négy citrom leve, hat dekagramm vizahólyag, vagy e helyett megfelelő mennyiségű tartvány kocsonyaanyagból, disznóbörkékből stb. szükséges. A kihűlt cukrot a langymeleg tartvánnyal, megszárt citromlével és pezsgővel összevegyítjük és asztalkendőn átszűrjük. Miután a gelée keménységéről próba által meggyőződünk, az anyag negyedrészt porcellánedénybe adjuk s ezt a jégre tesszük, a geléet pedig a habverővel addig verjük, míg fehérré és habossá lesz és sűrűdni kezd, aztán a formát negyedrésszig megtöltjük vele, és miután az elvert tömeg csaknem egészen megfagyott, a többi megszárt geléet ráöntjük, és az egészet a jégen tökéletesen megfagyasztjuk. Ha a pezsgő gyöngyözését akarjuk utánozni, a cukrot citromlével, tartvánnyal és a pezsgő negyedrésszel összevegyítjük, és e vegyületet addig kavarjuk a jégen, míg sűrűdni kezd, aztán a többi pezsgőt kanállal lassanként közibe öntjük, és a geléet, melyben tajtékgyöngyök képződtek, a formába töltjük, és a jégen megfagyasztjuk.

901. Gelée likőrből.

Ezt vagy borral, vagy a nélkül csináljuk. Az első esetben a 897. sz. a. leírt geléetömeghez, melyhez csak fél palaczk bort veszünk, a hiányzó bor helyett ugyanannyi likőrt adunk; a második esetben pedig semmi bort sem veszünk, hanem helyette ugyanannyi vizet és fél palaczk likőrt. Legkedveltebb likőrök a következők: marasquin, cseresznyevíz, crème de noyaux, parfait d'amour, vanília és curaçao. Ha az első hármat vesszük, a gelée fehér marad, ha pedig a három utóbbit használjuk, a geléet alkörmössel vagy cochenille-vel megfestjük.

902. Gelée narancsból.

Ehez 8—12 narancs, fél kilogramm cukor, két citrom, háromnegyed palaczk fehér bor és hat dekagramm vizahólyag szükséges. Az apró darabokra vágott cukrot csészébe tesszük; egy narancs

finoman lehámozott héját adjuk hozzá, és az egészet befödve állani hagyjuk, míg a cukor felolvadt. E közben a narancsok és citromok levét kinyomjuk, és együtt a már fönnebb leírt módon megsűrjük. Ekkor a megsűrjt nedvet a langymeleg tartvánnyal együtt a bor és a cukor közé vegyítjük, a geléet alkörmössel vagy cochenille-vel pirosra festjük, asztalkendőn átsűrjük, a próba után a formába öntjük és megfagyasztjuk. A gelée szegélyezésére a narancshéjakat kivájjuk, s a benső fehér oldalt jól lekavarjuk. Aztán a narancsgeléből még mielőtt megfőztük volna, keveset elverünk, hogy fehér és habos legyen, ezzel a narancshéjakat megtöltjük, s miután megfagyasztottuk, negyedrészekre vágjuk, és a geléet velük körülszegélyezzük. A narancsokat negyedekre is szeldelhetjük, mint a kompóthoz, héját lehámozzuk, a magvakat kiveszszük, aztán cukorral marinirozzuk. Ennek megtörténte után kevés narancsgeléet öntünk a formába, azt megfagyasztjuk, egy réteg narancsszeletet rakunk reá, s ismét geléetömeget, ha ez megkeményedett, narancsszeleteket s így tovább, míg a formát egészen megtöltöttük.

903. Gelée földieperből.

Ehhez fél kilogramm cukor, negyedfél liter erdei vagy kerti eper, hat dekagramm vizahólyag és fél palaczk fehér bor vagy pezsgő szükséges. Miután a cukrot három deciliter vízben felfőztük, a megmosott epret beleadjuk, aztán azt porcelláncsészében befödve néhány óráig állni hagyjuk. Ekkor a cukrot asztalkendőn átsűrjük és langymeleg tartvánnyal, borral és 2 citrom megsűrjt levével összevegyítjük, és a geléet szép kertieperrel, melyeket megmostunk s cukorral mariniroztunk, a fentebbi számban leírt mód szerint rétegenként a formába adjuk. Télen eper helyett becsinált eperszőrpöt vehetünk, azonban kevesebb cukrot veszünk hozzá, minthogy a szörp úgy is cukorral van befőzve.

904. Gelée őszi barackból.

Ehhez tíz barack, ötvenhat dekagramm cukor, hat dekagramm vizahólyag vagy megtisztított tartvány, és fél palaczk fehér bor szükséges. A cukrot négy deciliter vízben felfőzzük, aztán a lehámozott és kettévágott barackokat, valamint ezek levont magvát is beleteszszük és meghagyjuk főni, miközben a habot leszedjük, aztán befödve a cukorban hagyjuk, míg kihűlt. Később szitára rakjuk, a cukrot kendőn átsűrjük, a langymeleg tartvánnyal,

három citrom megsűrt levével és a borral összevegyítjük, és a geléet a baraczkokkal a fentebbi mód szerint rétegenként a formába adjuk.

905. Gelée sárga baraczkból.

Ehhez 12 sárga baraczk, ötvenhat dekagramm cukor, hat dekagramm vizahólyag, három citrom leve, és fél palaczk fehér bor szükséges. Azután a fentebbi mód szerint bánunk el.

906. Gelée almával.

Ezen geléehez 12 kormosnemű alma, 56 dekagramm cukor, három citrom leve, hat dekagramm vizahólyag, és egy palaczk fehér bor szükséges. Az almákat meghámozzuk, és tizennégy dekagramm cukorral, egy citrom héjával s kevés borral vagy vízzel megfőzzük, mint a kompótnál, csak hogy az almák szét ne hulljanak. A megmaradt cukorból, a citromléből, langymeleg tartványból és fehér borból geléet készítünk s ezt a rétegekként a 901. sz. alatti mód szerint az almával a formába teszszük. Közibe becsinált s jól lecsepegtetett gyümölcsöt rakhatunk.

907. Pain (mondd : pängh) eperből.

A pain és gelée közt csak az a különbség, hogy előbbinél a használandó gyümölcspépet áttörjük, míg az utóbbinál csak a gyümölcs levét használjuk. Azt is sima hengerformába töltjük, melyet jégen tartottunk, hogy jó hideg legyen, aztán pár kanálnyi jól megsűrt s kissé megkeményedett borgeléet adunk hozzá, s a formát ide s tova forgatjuk, míg minden oldala geléeréteggel be van vonva. Ekkor a formát ismét a jégbe teszszük, s tetszés szerint nyers vagy becsinált gyümölcsrel felcizfrázzuk, és aztán a hideggé kavart pain-tömeget reátöltjük. Az eperpaint a következő módon készítjük: 56 dekagramm finom szitán áttört friss kerti vagy erdei epret, negyvenkét dekagramm cukorral, melyet két deciliter vízben nem igen vastag szörppé főztünk, hat dekagr. vizahólyaggal, vagy ennek megfelelő mennyiségű tartvánnyal összevegyítünk, ehhez egy-két citrom levét hozzáadjuk, és az egész tömeget porcellánedényben addig kavarjuk a jégen, míg vastag kezd lenni. Végre a tömeget formába töltjük, melyet előbb a fentebbi módon gelével vontunk be, s néhány kiválóan szép kerti eperrel kiraktunk, és megfagyasztjuk. A próba ennél is szükséges. Ha a gelée ezen összeállítás szerint netán igen kemény volna, úgy kevés vizet önthetünk hozzá.

HUSZONNEGYEDIK OSZTÁLY.

A conservek, kocsonyázott sűrűk és marmeládok.

908. Ibolya conserv.

Fél kilogramm cukrot pohár vízzel addig főzünk, — fővés közben a habját leszedve, — míg fonódik, aztán azt a tűztől elveszszük, s ha félig kihűlt, az ibolyát teszszük bele, melyet következő módon készítünk: Tíz dekagramm minden zöldjétől megtisztított ibolyalevelet mozsárban finomra összetörünk, a levét kinyomjuk s a cukorba öntjük, s új fakanállal a lehető leggyorsabban elkavarjuk. A tömeget fehér, kettős papírból készített tokba töltjük, s ha kihűlt, a conservet a tokról finom késsel lefejtjük, késsel rúd- vagy négyszög-alakú bemetszések szerint eltördeljük. A conserveknél megjegyzendő, hogy azokat addig kell dörzsölni, míg a főtt cukor könnyű gyermekpép keménységű és sűrűségű; aztán bármely gyümölcs kinyomott levéből négy kanálnyit vegyítünk bele.

909. Kocsonyázott sűrűlé ribizliből.

Fél kilogramm cukorra ugyanannyi letépett ribizlit veszünk; a cukrot két deciliter vízzel addig főzzük, míg fonódik, s fővés közben nagy hólyagokat vet; előbb a ribizlit tisztán megmossuk, metélt-szűrőre teszszük, hogy a víz lefolyjék róla s megszáradjon. Ha már a cukor jó, a ribizlit beleteszszük, szétrázzuk, kétszer-háromszor felfőzzük, aztán leveses tál felett álló tiszta szitára öntjük, s lassan átfolyni hagyjuk a nélkül, hogy átnyomnók; az ezen célra szánt poharakba töltjük, a hol aztán kocsonyává lesz. Ugyanezen módon lehet málnából is készíteni.

910. Kocsonyázott sűrűlé börmalmából.

Az almákat meghámozva, darabokra vágva megfőzzük, csak annyi vizet öntvén rájuk, a mennyi a megfőzéshez szükséges; ha már elfőttek, ritka kendőn átnyomjuk azokat. A cukrot addig főzzük, míg fonódik és fővés közben nagy hólyagokat vet, aztán az átszűrt almalevet a cukorba teszszük, néhány perczig felfőzzük, aztán kihűtjük, s mint a fentebbieket poharakba töltjük. Fél kilogr. cukorra ugyanannyi almalé szükséges.

911. Kocsonyázott sűrűlé leánysomból.

A leánysomot, szárát leszedve, lábasba teszszük, s kissé több vizet öntünk reá, mint a mennyi arra szükséges, hogy megfőjjön. Főzzük hirtelen tűznél, hogy színöket megtartsák, aztán szitán áttörjük. A czukrot ehhez addig főzzük, míg fonódik s nehéz cseppeket vet. A czukorból és gyümölcsből egyenlő mennyiséget veszünk; ha a gyümölcsöt a czukorba teszszük, csak néhányszor szabad azt még felfőzni, aztán a tűztől elveszszük s ha kihűlt, poharakba töltjük.

912. Földieper-marmelád.

Szép, érett erdei földiepret megszemelve, szitán áttörünk. Fél kilogramm földieperre ugyanannyi czukor kell, melyet két deciliter vízben addig főzünk, míg fonódik; ekkor az áttört földiepret teszszük bele s mindig kavarjuk, míg néhányszor felforrott. Itt különösen megjegyzendő, hogy tovább nem szabad főnie, mivel különben szép színét elveszíti s rossz ízt kap, azután kihűtvén, poharakba töltjük.

913. Aranybőralma-marmelád.

Az almákat vízben addig főzzük, míg megpuhúlnak, de szét nem hullnak; aztán hideg vízbe teszszük, ha kihültek, bőrüket lehúzzuk s szitán áttörjük; most sárgaréza-medenczében enyhe széntűzre állítjuk, s mindig kavarjuk, míg sűrű lesz. A czukrot, mint a többi gyümölcshez főzzük és tisztázzuk meg; az almát akkor teszszük bele, ha nehéz cseppeket kezd vetni, azt a czukorral jól elhabarjuk s addig főzzük, míg azon csepp, melyet próbául a tányérra bocsátunk, nem folyik szét, hanem megáll; ha a czukor jól megfőtt, kis félóra elegendő, ekkor kihűtvén, poharakba töltjük. Fél kilogr. czukorba hatvanöt dekagramm alma-velőt vehetünk.

914. Kajszinbaraczk-marmelád.

Fél kilogramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, jól megtisztítván, míg fonódik; aztán jó leves kajszinbaraczkokat meghámozván és szitán áttörvén, ezeket a tisztított és kihűlt czukorba teszszük, és széntűzön kis óráig főzzük. Próbául tányérra cseppentjük és ha nem folyik szét, hanem gyorsan megkocsonyásodik, akkor jó. Aztán kihűtvén, mint a többi poharakba töltjük. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi szörp kell. A meghámozott baraczkokat egé-

szen apró darabokra vághatjuk, s így szitán át sem törve beletehetjük a czukorba; a többire nézve úgy bánunk el vele, mint a fentebbivel; töltelékes tésztához ezen utóbbi még jobb.

915. Őszibaraczk-marmelád.

Az őszibaraczkokat forró vízbe teszszük, néhányszor felforraljuk, bőrüket lehúzzuk, magvukat kiveszszük, szitán áttörjük, s a czukrot úgy főzzük meg, mint a többi gyümölcsökhöz. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi őszi baraczk kell. A szitán áttört baraczkokat a tisztított czukorba teszszük, jól elvegyítjük vele, s lassan addig főzzük, míg a tányérra próbául tett csepp állva marad.

916. Birsalma-marmelád.

Szép nagy, érett birsalmákat megsütvén, vagy vízben puhára főzvé, finom szitán áttörünk, s a czukrot, melyet hideg vízbe mártunk, addig főzzük, míg fonódik. Fél kilogramm czukorra ugyanannyi birsalmavelő kell, ezt félóráig főzzük, aztán kihűtjük és pohárba töltjük.

917. Birsalma-sajt.

Hét nagy, érett birsalmát főzünk vagy sütünk meg, míg megpuhulnak; vigyázni kell, nehogy felrepedjenek, mert akkor vizenyősek lesznek. Ha megpuhultak, tálon kissé kihűtjük azokat; azután héjukat ezüstkanállal lehúzzuk, mivel a késtől megfeketednének, és szitán áttörjük. Fél kilogramm birsalmára ugyanannyi czukor kell; ezt pohár vízzel addig főzzük, míg fonódik, aztán az áttört birsalmát beleteszszük, a czukorral jól elhabarjuk, s enyhe széntűzön addig főzzük, míg a szörp az ezüstkanáltól elválk, melylyel folytonosan keverni kell, hogy oda ne égjen; ekkor még melegen kávéstálczákra teszszük, kanállal szépen elegyengetjük, s öt-hat napig a tálczán hagyjuk. Aztán tiszta tányérra kiborítjuk, hat-nyolcz napig állni hagyjuk, mindennap megfordítjuk, hogy minden oldalról megszáradjon. Minél tovább áll, annál jobb.

918. Birsalma-sonka.

Egy sonka mennyisége másfél kilogramm birsalma-velőből és ugyanannyi finom czukorból áll; ez utóbbit sárgarézmecenczébe négy deciliter vízzel addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Aztán 18—20 áttört birsalmát a főtt czukorba teszünk s azt folytonos kavarással addig főzzük, míg kissé kocsonyásodni kezd; ezt több-

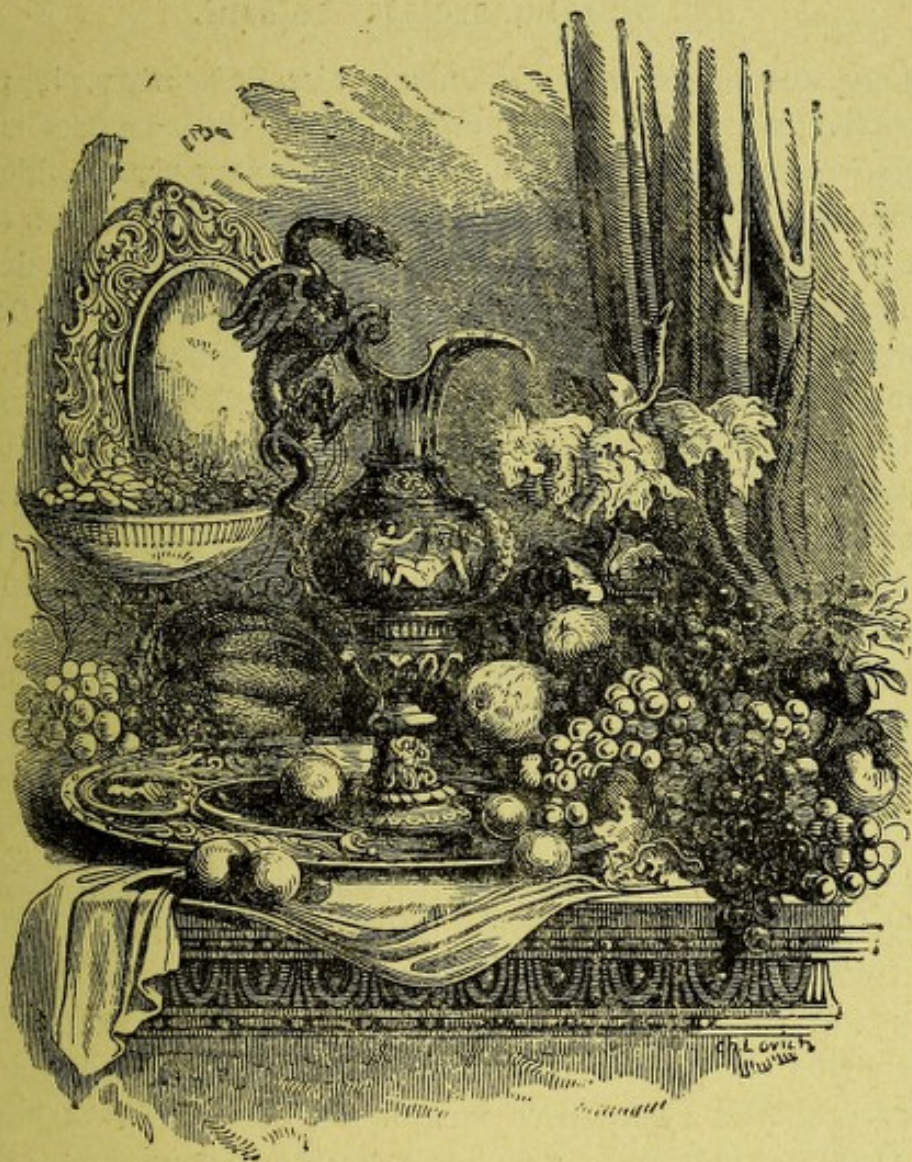
ször meg kell kísértetni, nehogy a birsalma sokáig fővén, fehér szí-
nét elveszítse. Ha a próbát kiállja, annyit teszünk belőle a bádog-
sonkaformába, a mennyi a kövérség képzésére elég ; azt ezüst ka-
nállal hirtelen egyformán elkenjük s kissé kihűtjük ; e közben a többi
keverékbe annyi alkörmöslevet öntünk, a mennyi a hússzín megadá-
sára szükséges ; a veres birsalmasajtot vigyázva a fehérre tesszük,
de a kettőnek nem szabad összevegyülnie ; így három-négy napig me-
leg szobában állni hagyjuk ; megpróbáljuk, ki lehetne-e borítani, ha
még nem lehetne, még két-három napig hagyjuk állani, s tiszta desz-
kára, melyet írópapírral borítottunk be, kiborítjuk s száraz helyen
tartjuk. Ha a papiros néhány nap múlva nedves volna, szárazzal
váltjuk fel. Ezen sonka igen jó csemege, miután vékony szeletekre
vágottan, szép külszíne van, s ha a birsalma tiszta és folt nélkül való,
természetes hússonkához tökéletesen hasonlít.

919. Ananász czukorban.

Fél kilogramm gyümölcsre ugyanannyi finoman megtört és
megszitált czukor szükséges. Az ehhez szükséges befőző üvegek-
nek tisztáknak és szárazaknak kell lenniök, az üveg fenekére jó kés-
foknyira czukrot hintünk, az ananászt meghámozzuk, s késfokvastag
szeletekre vágjuk, az első réteg czukorra egy réteg ananász jön, ezt
ismét tört czukorral fedjük be, erre ismét ananászt teszünk, s így
tovább, míg mind beraktuk. Felül czukorral sűrűn befedjük, s marha-
hólyaggal, mely alá tiszta papírt teszünk, jól bekötjük, s olyan helyre
állítjuk, mely jól ki van téve a napnak, a hol addig hagyjuk, míg a
czukor teljesen feloldódott, s a leve áttetsző tiszta lett. Ekkor hűvös
száraz helyre állítjuk.

HUSZONÖTÖDIK OSZTÁLY.

A befőzött s berakott gyümölcsökről.



920. Vegyes befőtt.

Édes, leveses fekete cseresznyéből fél kilogrammot kifejtünk, hasonlóan fél kilogramm meggyet. Fél kilogramm czukrot pohár vízzel megfőzünk, s azt mindaddig lehabozzuk, míg a czukor egészen tiszta; aztán a cseresznyét és meggyet beleteszszük s egy óráig főzzük, végre még fél kilogramm málnát teszünk hozzá, s ezt a többi gyümölccsel addig főzzük, míg a tányérra próbául cseppentett már nem folyik szét, hanem ott megmarad; ekkor a tűztől elveszszük, és

az ezen célra szánt poharakba töltjük, melyeknek szárazaknak és már előbb megmelegítetteknek kell lenniök, nehogy szétrepedjenek, s ha betöltöttük, huszonnégy óráig kell az üveget nyitva hagyni, aztán pedig itatós papírral bekötni.

921. Birsalmaszeletet befőzni.

Nagy, egészen érett, meghámozott birsalmát négy, ha pedig nagyobb, hat részre osztunk; csutkáját levágjuk, befőző medenczében a birsalmával egyenlő súlyú czukrot négy deciliter vízzel addig főzzük, míg az feloldódott; a birsalmaszeleteket beleteszszük, s többször megforgatván, addig főzzük, míg teljesen megpuhultak, de szét nem hullanak; aztán kiveszszük, a levét tovább főzzük, míg sűrűdni kezd. Most a tűzről leveszszük, a szeleteket ismét beleteszszük, s a medenczét oly erősen megrázzuk, hogy a benne levő lé mindent elönt, aztán kissé meghűtjük, s melegen tiszta befőttes üvegbe töltjük, mire huszonnégy óráig állni hagyjuk. Megjegyzendő, miszerint a birsalmaszeleteknek azon idő alatt, míg a czukor feloldódik, meleg vízben kell feküdniök, hogy szép fehér színben maradjanak. A lének a berakás után a szeleteket egészen be kell fednie. Ha a lé a teljes kihűlés után nem volna elég sűrű, azt lassan leszűrjük, ismét felfőzzük, s langymelegen öntjük a szeletekre.

922. Csipkebogyót befőzni.

A csipkebogyót kiszemeljük, ha már egészen megérték, de még meg nem puhultak, középen kettévágjuk, s a durva részét a késsel tisztán leszedjük, aztán új csuporba teszszük, melynek már előbb ki kell főzetnie. Most annyi vizet öntünk reá, hogy oda ne égjen, s enyhe tűznél folytonos kavarás közt addig főzzük, míg a víz egészen elfőtt s a hecsepecs megpuhult, mire finom szitán átörjük. Ötvenhat dekagramm czukorra hetven dekagramm csipkebogyót veszünk, a czukrot két deciliter vízzel addig főzzük, míg fonódik, aztán a csipkebogyót belekavarjuk, s folytonos kavarás közt tíz perczig főzzük, akkor forrón az üvegekbe töltjük.

923. Málnát befőzni.

Fél kilogramm szép, nagy érett málnára ugyanannyi czukor szükséges, mit pohár vízzel paráztűzön addig főzzük, míg a próbánál kocsonyaforma lesz, aztán elveszszük a tűztől és kihűtjük. Most a málnát reáteszszük, s lángtűznél a nélkül, hogy megérintenők vagy felráznók, pár perczig hirtelen felfőzzük, hogy a gyümölcs egészben

maradjon. Ha öntést vagy tölteléket akarunk ezekből készíteni, a málnát szitán áttörjük, s úgy bánunk el vele, mint a fentebbivel.

924. Fekete cseresznyét befőzni.

Legjobb fajta fekete, leveses, érett cseresznyének magvát úgy fejtjük ki, hogy leve el ne vesszen, fél kilogramm czukrot három deciliter vízzel főzünk, azt elhabozzuk, s ha egészen tiszta, egy kilogramm kifejtett cseresznyét veszünk annak levével együtt, aztán addig főzzük, míg a próbacseppek helyben maradnak; aztán kihűtjük, s mint a többi befőttet üvegekbe töltjük. Kevés tört vaniliát is vehetünk hozzá.

925. Zöld mandolát befőzni.

A mandolát azon időben főzzük be, midőn a magva még puha; fél kilogramm czukorra ugyanannyi mandolát veszünk, azt kendővel megtisztítjuk, hogy a durvás rész lejjön róla; aztán egy rész fehér ecetben és két rész vízben addig főzzük, míg gombostűvel könnyen át lehet szúrni, aztán szitára teszszük, hogy megszáradjanak. A czukrot pohár vízzel fonódásig főzzük, majd a mandolát kis negyedóraig főzzük benne, s ezüst kanállal minden oldalra megforgatjuk, hogy a czukrot jól beszívják. Aztán kiveszszük, s a szörpöt még kis ideig főzzük, a mandolát üvegekbe teszszük, a szörpöt kissé kihűtjük, a mandolára öntjük, az üvegeket nyitva hagyjuk, a szörpöt négy napig minden huszonnégy órában felfőzzük, s az ötödik napon, ha a befőtt egészen kihűlt, bekötjük az üvegeket.

926. Kajszinbaraczkot befőzni.

Jól megért kajszinbaraczkokat hámozunk meg, miután a magvát kivettük, szitán áttörjük, azokat ötvenhat dekagramm czukorral pohár vízzel főzzük, a főzés alatt a habot folytonosan leszedjük róla, hogy egészen megtisztuljon, s ha nehéz cseppeket kezd vetni, a szörpöt teszszük bele, ötvenhat dekagramm czukorra hetven dekagramm szörpöt gyorsan tovább főzünk, mindig jól felkavarjuk, nehogy odaégjen; ha a befőttből a próbacsepp a tányéron szét nem folyik, hanem megmarad, akkor már eleget főtt; aztán elveszszük a tűzről s az üvegekbe töltjük.

927. Kajszinbaraczkot befőzni más módon.

Legjobb fajta jól érett kajszinbaraczkot meghámozunk, szitán áttörünk, fél kilogramm kajszinbaraczkot ugyanannyi finomra meg-

tört cukorral sárgarézbefőző-medenczében gyorsan fél óráig főzünk, aztán a tűztől elveszszük, a lehető legforróbban az üvegekbe töltjük. Ezen befőtt különösen jó olyan süteményekhez, melyeket már sültve töltünk meg, valamint a farsangi fánkhoz is; igen szép külszíne s tökéletes tiszta íze is van.

928. Egész baraczkot befőzni.

A baracznak nem szabad egész érettnnek lennie, hanem keménynek és sárgásnak; fél kilogramm cukorra ugyanannyi baraczkot veszünk, a cukrot pohár vízzel főzzük, letisztítjuk, s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, de nem fonódik, a baraczkokat megmossuk, kendővel leszárítjuk, közepén kettévágjuk, cukorba teszszük, minden oldalon háromszor főzzük fel, nehogy megpuhuljanak, s bőruk szépen egészen megmaradjon; aztán ezüst-kanállal kiveszszük, kihűtjük, s ráöntjük; az üveg nyitva marad. Huszonnégy óra múlva a szörpöt leszűrjük, ismét felfőzzük, s kissé melegebben a gyümölcsre öntjük és ezt három napon át ismételjük; negyedik napon a szörpöt ismét megfőzzük, míg megsűrűdik, kihűtjük, s ráöntjük, az ötödik napon bekötjük az üveget.

929. Egész baraczkot más módon befőzni.

Legjobb fajta szép sárga, még nem egészen érett kajszinbaraczkokat meghámozunk, előbb tiszta edénybe hideg vizet készítvén, melybe tiszta vásznon keresztül annyi oltott meszet nyomunk, hogy a víz tejszínt kapjon, a meghámozott baraczkokat kétfelé vágva s magját kivévén, a meszetes vízbe dobjuk, hogy meg ne feketedjenek. Míg a hámozás tart, tiszta edényben 7—10 liter vizet forralunk fel 10—12 dekagramm fehér timsóval, s ebben a meghámozott és a meszetes vízből kivett, s még kétszer, háromszor tiszta vízben megmosott baraczkokat folytonos kavarás közt 3—4 perczig főzzük a nélkül, hogy megpuhulnának; még keményen szedjük ki és szitára teszszük, hogy a víz jól lefusson, ezután asztalra terített tiszta abroszra rakjuk. Ha ez megtörtént, másfél kilogramm gyümölcsre egy kilogramm cukrot veszünk, s ezt három pohár vízzel addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Ekkor a baraczkokat szép rendben porcellán-edénybe rakjuk, s a felforralt és kihűtött cukrot rájuk öntjük, s így huszonnégy óráig állni hagyjuk. Ez idő után a cukrot leöntve, ismét felforraljuk, míg megsűrűdik, s áthűtve megint a baraczkokra öntjük, ujonnan huszonnégy óráig állni hagyjuk. Harmadnapra a baraczkokat üvegekbe rakjuk, a rajtuk volt levét különféle mártá-

lékokra használhatjuk. Ismét egy kilogramm czukrot forralunk három pohár vízzel másfél kilogramm gyümölcsre, míg nehéz cseppeket vet, azt kihűtjük, s az üvegekbe rakott baraczkokra öntjük; ekkor az üvegeket jól bekötjük, s 2—3 perczig pároljuk.

930. Zöld olaszdiót befőzni.

Félérett diókat veszünk, melyeket igen könnyen át lehet vágni; aztán tollkéssel minden dióba néhányszor beszúrunk, a diókat tüstént friss kútvízbe teszszük, s mindennap néhányszor változtatjuk a friss vizet, s abban a durva íztől addig tisztítjuk, míg a víz tisztán marad. Aztán a diókat a vízben addig főzzük, a meddig a lágytojást szoktuk főzni, ugyanannyi czukrot veszünk hozzá, mint a dió, s egészen megtisztítjuk. A diókat néhány hasított szegfűszeggel s elhasogatott fahéjjal tüstént a czukorba teszszük, s abban addig főzzük, míg teljesen megpuhultak; a habot leszedjük róla, s aztán a diókat kiveszszük; a szörpöt még kissé elfőzzük, e közben a diókat berakjuk az üvegbe, s ha a szörp kissé meghűlt, ráöntjük azt, s keresztbe is forgácsokat teszünk reá, hogy a szörp mindig a gyümölcs felett legyen, végre papírral bekötjük, melyet tűvel átlíkgatunk.

931. Ringlót-szilvát befőzni.

A ringlót két rész vízben s egy rész eczetben átfőzzük, de csak néhány forrást engedünk neki, nehogy a bőre felrepedjen, s a szára kihulljon; aztán friss vízbe teszszük, fél kilogramm czukorra huszonöt dekagramm gyümölcs jön; a czukrot pohár vízzel főzzük, megtisztítjuk s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, a ringlót szitára teszszük, hogy jól leszűrődjenek, aztán a czukorba, s ezzel egy perczre felfőzzük s elveszszük a tűzről, reáöntjük, s huszonnégy óráig nyitva hagyjuk, ezen idő után a szörpöt róla jól leszűrjük és ismét felfőzzük, kihűtjük, a gyümölcsre reáöntjük; ezen eljárást három napon át ismételjük; a ringlótnak nem szabad egészen érettnnek lennie, s ezért július hó végén a legjobbak és legalkalmasabbak.

932. Ribizlit befőzni.

Szép érett ribizlit a kocsányjáról letépünk. Fél kilogramm czukrot pohár vízzel addig főzünk, míg nagy hólyagokat vet; aztán ugyanannyi letépett ribizlit veszünk s úgy bánunk el vele, mint a málnával.

Épen így lehet a ribizlit egész fürtökben befőzni, a cukrot mint a föntebbihez főzzük és tisztítjuk meg; fél kilogramm cukorra ugyanannyi fürtös ribizlit veszünk, a legszebbeket választjuk ki, öthatszor felfőzzük, aztán a habkanállal szitára vigyázva kiveszszük, az átfolyt levet a medenczébe teszszük a többihez, s még addig főzzük, míg sűrű lesz, aztán elveszszük a tűzről, a ribizlit vigyázva beleteszszük s kissé kihűtjük, mielőtt egészen kihűlt, az üvegekbe töltjük s úgy kötjük be, mint a többi befőtt üvegeket.

933. Somot befőzni.

Fél kilogramm cukrot két deciliter vízzel addig főzünk, míg nehéz cseppeket vet, a főzés alatt a habot leszedjük róla. Fél kilogramm érett somot megmosva, forró vízzel leforrázva, jól leszűrünk, azt a fővő cukorba teszszük, nem sokat kavarjuk, nehogy a magtól elváljanak. Ha egy negyed óráig főttek, a habkanállal kiszedjük, a levét még addig főzzük, míg sűrű lesz; aztán a tűztől elveszszük, a somot ismét beleteszszük, s a betöltésnél úgy bánunk el vele, mint a megelőzővel.

934. Egész spanyol-meggyet befőzni.

Fél kilogramm cukrot pohár vízzel főzünk, fővés közben a habját leszedjük, hogy egészen tiszta legyen, s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, aztán fél kilogramm legszebb fajta spanyol-meggyet, szárának felét lenyírva, teszünk bele, kanállal azt nem keverjük fel, hanem a medenczét rázzuk fel többször, hogy a cukorral jól összevegyüljön, s így negyedóráig főzzük; aztán a meggyet habkanállal kiszedjük, s a levét még negyedóráig főzzük, ha a tűztől elveszszük, a meggyet ismét beleteszszük, s a betöltésnél úgy bánunk el vele, mint a többi befőttel.

935. Spanyol-meggyet eczettel befőzni, a mi különösen betegeknek jó s csemegéül is használható.

Fél kilogramm cukrot három deciliter vízzel főzünk, jól megtisztítjuk s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet. Fél kilogramm cukorra ugyanannyi meggyet veszünk, a szárát igen szépen apróra lenyírjuk, a cukorba teszszük, s körülbelül negyedóráig főzzük; vigyázni kell, hogy szépen egészben maradjanak; aztán a habkanállal kiszedjük, a levét pedig tovább főzzük, kávé csésze jó fehér eczetet öntünk reá s addig főzzük, míg a szörp sűrűs lesz. Ha a meggy kihűlt, azt az üvegbe beleteszszük, a szörpöt hidegen reá-

öntjük s huszonnégy óráig nyitva hagyjuk, s úgy kötjük be, mint a többi befőttet.

836. Szilvát eczetbe befőzni.

Másfél liter fehér borecetet egy kilogramm és 80 dekagramm cukorral, hat dekagramm fahéjjal, s két gramm szegfűszeggel (a két utóbbit is durván törjük meg) szörppé főzzük, azt megsűrjük, s a visszamaradt fűszert papíron megszáritjuk; ha ezen szörp kihűlt, ötödfél kilogramm igen érett szép szilvát, melyeket túvel könnyedén átszúrunk, a befőttes üvegbe beleteszünk, a hideg szörpöt ráöntjük s 10 napig nyitva hagyjuk; a 11-ik napon a szilvát kiveszszük, s a szörpöt ismét sűrűre elfőzzük, aztán a szilvát végre beleteszszük s csak igen kevésbé főzzük el vele, aztán vigyázva üvegbe teszszük, s a tíz nap alatt megszáritott fűszert rétegenként ismét belehintjük, s a szörpöt reáöntjük. Aztán a következő napon bekötjük s hűvös helyen tartjuk. Ezen szilváknak mind jóságához, mind szépségéhez igen sokkal járul az, ha száraz időben szakítjuk le a fáról, és színét, a mennyire csak lehetséges, megtartjuk.

L e v e k.

837. Málna-, ribizli-, vagy meggy-levet készíteni kocsonyához és fagylalthoz.

A málnát, ribizlit vagy meggyet tiszta kendőn áttörjük, s ezen levet itatós-papírtölcséren megsűrjük, hogy szép tiszta legyen, ennek hideg helyen kell történnie, nehogy a lé forrásba menjen. Aztán a levet megmérjük, fél kilogramm lére ugyanannyi tört cukrot veszünk, a cukrot a lével együtt tiszta fehér leveses tálba teszszük, ezüst kanállal addig kavarjuk, míg a cukor teljesen felolvadt; aztán a levet száraz üvegbe töltjük, de ezt csak a nyakáig töltjük meg, aztán gyorsan erősen bedugjuk, beszurkoljuk, s hűvös helyen tartjuk. Ha a levet meggyből készítjük, azt mozsárban törjük meg, hogy a mag íze is érezhető legyen, a levét kendőn átnyomjuk, megsűrjük s a fentebbi módon bánunk el vele.

838. Málna- vagy ribizli-levet befőzni.

Ezen gyümölcsök levét kendőn átnyomjuk, aztán itatós-papírtölcséren megsűrjük. Fél kilogramm tiszta lére ugyanannyi cukrot négy deciliter vízzel főzünk, azt jól megtisztítjuk s addig főzzük, míg

fonódik, s fővés közben nagy hólyagokat vet; aztán a levet beleteszszük, enyhe széntűzön jó negyedóraig főzzük, s szorgalmatosan megtisztítjuk a habtól. Próbául tányérra néhány cseppet cseppentünk belőle, s ha már nem folyik szét, akkor a lé már eléggé főtt. Ezen lének nem szabad tovább főnie, mivel különben íze és színe veszítene; akkor kihűtjük, az üvegekbe töltjük, s hűvös helyre tesszük el.

939. Málnalevet eczettel befőzni betegek számára.

Szemelt málnát megmosunk, tiszta edénybe teszünk; másfél liter málnára négy deciliter jó boreczetet öntünk, s azt néhány óráig állani hagyjuk; azután kendőn átnyomjuk és megsűrjük; ötvenhat dekagramm tiszta lére hetven dekagramm czukrot, négy deciliter vízzel addig főzünk, míg a czukor fonódik s nagy hólyagokat vet, aztán a levet hozzáöntjük, úgy főzzük meg s bánunk el vele, mint az előbbivel.

940. Birsalma-levet befőzni, mely fagylaltokhoz, kocsonyákhoz és kompótokhoz alkalmas.

Szép érett birsalmát meghámozunk, a csutkáját kivágjuk, a birsalmákat nagy mozsárban megtörjük, kendőn átnyomjuk, és egy óráig állani hagyjuk, hogy a vastagja leülepedjék, aztán a levet megsűrjük s úgy főzzük be, mint más leveket; fél kilogramm tiszta lére ugyanannyi czukor jön.

941. Meggy-levet befőzni.

A meggyet megtörjük, levét kinyomjuk, megsűrjük, fél kilogramm lére ugyanannyi czukrot veszünk, különben éppen úgy bánunk el vele, mint a 936. sz. a. leírva van.

Berakott gyümölcsök.

942. Sárga dinnye befőzése.*)

Véggy egy szépen kifejlett s jól érett sárga dinnyét (egyedül a „Presco de Paris“ ajánlható), hámozd meg és szeld el szeletekre, a

*) Ezen remek befőzési mód a kecskeméti híres gazdasszonyok tulajdona, kiknek egyik legkitünőbb tagja, nagyságos dr. Szeless Józsefné urasszony volt oly kegyes ezen kiváló csemege receptjét szakácskönyvem részére átengedni, mely szíves jószágáért a magam és közönségem nevében meleg köszönetemet nyilvánítom.
Zemplényi Szabó Antónia.

belét rajta hagyva egészen. Szurkáld meg a héját jól tűvel és tedd jó sűrű meszes vízbe, s hagyd benne öt óra hosszáig. Ekkor mosd ki igen jól több vízben, és főzd jó erős eczetes vízben mindaddig, míg a dinnyék merevségöket elveszítik és hajlékonyakká lesznek. Ezután több hideg vízben ismét mosd ki; ajánlható éjszakára is bő hideg vízben hagyni. Másnap egy abroszra ki kell rakni, hogy a dinnyében lévő víz kiszivároгjon, s a dinnye megszikkadjon. Ekkor tedd szitára, kénezd meg, mitől szép világos marad. Készíts ekkorra jó sűrű szirupot, öntsd tálba s hadd kihűlni; a dinnyéket pedig főzd ritka sirupban egy kevés ideig, melybe narancshéjat is tégy, s öntsd hozzá utoljára a ritka czukrot is. Pár nap forrald rá a levét, és pedig mindaddig, míg a szeletek áttetszővé lesznek. Ekkor tedd üvegbe, tégy reá egy kevés salicilt, kösd le jó erősen s végül párold ki.

943. Görög dinnye befőzése.

Ugyanezen mód szerint kell a görög dinnyét is befőzni, természetesen jó vastag héjút, s igen vörös bélút. A görög dinnyének két végét szoktuk levágni két újjnyi szélességben, a belét egészen rajta hagyva. A héját meg kell szurkálni, s a befőzésnél egyebekben egészen úgy járni el, mint azt a sárga dinnyénél elmondottuk.

944. Nyomott körték.

Ehhez a pergament-körték a legjobbak, ezeket meghámozzuk, csutkáját kivágjuk, de a szára rajta marad, a körtéket czukros vízben puhára főzzük, aztán egyiket a másik után kiveszszük, leszűrjük, papirossal befedett bádogra teszszük, jól kihűlt kemenczében megszáritjuk, s két fatányér között hosszában szélesre nyomjuk, aztán még jobban megszáritjuk, s még vékonyabbra nyomjuk. Így teszünk vele háromszor, négyszer, míg egészen laposak, s csak kés-fokvastagságúak lesznek s jól megszáradtak. Ekkor katulyába rakjuk, mindig finomra tört czukrot teszünk közé, a katulyát telerakjuk, s a további használatig száraz helyen tartjuk.

945. Aszalt körték.

Ehhez az érett, nagy torzsátlan körte a legjobb; ezeket tiszta fazékban addig főzzük, míg megpuhultnak látszanak; aztán leszűrjük és meghámozzuk. A héját e közben tálra teszszük, a körtét pedig soronként berakjuk a sajtóba és sajtoljuk. A sajtót tiszta dézsára borítjuk, hogy a lé abba belefolyjék. Ha a körte negyedóráig így a présben volt s már több lé nem jön belőle, még erősebben sajtoljuk,

s még negyedóráig hagyjuk állani; aztán kiveszszük s az aszaló deszkára teszszük, a kemenczébe állítjuk, néhány óráig benne hagyjuk, míg színök szép veresbarnás lesz, aztán a körték kinyomott levét és héját darab czukorral addig főzzük, míg sűrűs szörppé lesz; aztán a körtéket abba jól belemártjuk, ismét a kemenczébe teszszük, hogy megszáradjanak, aztán ismét a szörpbe mártjuk, ezen eljárást kétszer-háromszor ismételjük, s utoljára jól megszáritjuk, s ha kihültek, katulyába rakjuk, s száraz helyre teszszük.

946. Cseresznye pálinkában.

Negyed deciliter friss, kinyomott málnalevet hét deciliter pálinkával jól elvegyítünk, ebben nyolczvannégy dekagramm czukrot teljesen feloldunk, s az üvegbe töltjük; aztán nagyszemű fekete, leveses cseresznyéből, melynek szárát letépjük, annyit teszünk az üvegbe, hogy a pálinka még két ujjnyira legyen a cseresznye felett; ekkor az üveget bekötjük s hűvös helyre teszszük.

947. Nyomott Perfikati vagy birsalma-kompót.

Birsalma-marmeládot készítünk, ebből, ha azt jó erősen befőztük és kihűtöttük, olasz diónagyságú golyókat csinálunk, ezeket finom czukorral behintett papíron egész laposra nyomjuk, és száraz helyen a levegőn megszáritjuk, a nyújtóval mindennap vékonyabbra nyújtjuk, czukorral behintjük, míg ostyavékony lesz; ekkor a további használatig katulyába teszszük el.

948. Aszalt őszibarack.

Nagy, érett őszibarackot meghámozva, széthasítva az aszaló deszkán meleg kemenczébe adunk. Miután jól megszáradtak és szép világosbarnák, kiveszszük azokat, s egy szeletet szélesen ujjunkkal a másakra nyomunk; ha mindenikkel így tettünk, minden barackot fonott czukorba mártunk, ismét az aszaló deszkára teszszük azokat, s két órára a kemenczébe állítjuk; ekkor még egyszer czukorba mártjuk s még egyszer megszáritjuk.

949. Őszibarack-sajt.

Ehhez úgynevezett birsalma-őszibarackot választunk, melyeknek jól éretteknek kell lenniök; ezeket meghámozzuk és felhasítjuk; ha eléggé megpuhultak, szitán áttörjük, de ha igen kemények, még néhány perczig főzzük. Fél kilogramm barackra ugyanannyi czuk-

rot a befőző-medenczében két deciliter vízzel addig főzünk, míg fonódik s fővés közben nagy hólyagokat vet; aztán a baraczkot, melynek levét jól leszivárogtattuk, belekavarjuk, széntűzön folytonos kavarás közt jól befőzzük, aztán kihűtjük. Ekkor kis, fél tojás-nagyságú golyókat készítünk, azokat czukorral sűrűn behintett fehér papírra teszszük, finom czukorral behintjük, és száraz, meleg helyen több napig állani hagyjuk; aztán szélesre nyomjuk, czukorral ismét behintjük, és ha megszáradtak, naponként vékonyabbra nyújtjuk ki, czukorral ismételve mindig behintjük, míg a levek ostyanagyságúak. Ha ilyen finom és száraz, katulyába teszszük, czukorral behintjük, s a használatig száraz helyre teszszük el.

950. Birsalmaszeleteket becsinálni.

Egy kilogramm jól érett birsalmát meghámozunk, azokat négy vagy hat részre osztjuk, a magvát és köves részét kivágjuk belőle; e közben három deciliter vizet, ugyanannyi borecetet, fél kilogramm czukrot sárgaréz-medenczében a tűzre állítunk, egyszersmind a birsalmát is beleteszszük, hogy azok fehéren maradjanak; de előbb minden szeletet néhány darabka fahéjjal és két szegfűszeggel kell megtűzni. Ezeket addig főzzük, míg megpuhulnak, aztán kiveszszük, az üvegbe teszszük, a levét még tovább főzzük, míg annyi marad, a mennyi a szeleteket ellepi, s ha kihűlt ráöntjük, s mint a többi teszszük el.

951. Birsalma-szeletek mustban.

Jó mustot és birsalmát tetszés szerinti mennyiségben félig befőzünk, habját leszedjük, ekkor új agyaglábasba öntjük, enyhe széntűznél néhányszor felfőzzük s midőn aztán szép, magvától megtisztított, negyedrésze vágott birsalmát teszünk a mustba, melyben ezeket addig főzzük, míg eléggé megpuhultak; a fővés alatt még apróra tört fahéjat és szegfűszeget is adunk bele. Ha kihültek, üvegbe teszszük, melyben egész télen át eltarthatjuk.

952. Ringlót pálinkában.

Százötven nem egészen érett ringlót kendővel tisztán letörölünk, és tűvel át meg át szurkálunk, ezeket két rész friss vízben és egy rész fehér ecetben három-négy óráig puhítjuk; aztán jó kilogramm czukrot egy liter vízzel főzünk, s azt jól lehabozzuk; ha eléggé tiszta, a ringlót tiszta medenczébe teszszük, a szörpöt kissé kihűtjük s reáöntjük; így 24 óráig hagyjuk, hogy a czukrot jól be-

szívják. Ezután a szörpöt leszűrjük, a gyümölcsöt üvegekbe tesszük, a szörpöt ismét addig főzzük, míg sűrű lesz, aztán kihűtjük, s a gyümölcsre öntjük. Ezen mennyiségre másfél liter jó pálinkát öntünk, az üvegeket bekötjük, a papírt túvel átszűrjük s elteszszük. Ha a gyümölcs az üveg fenekére leszállott, az annak jele, hogy már élvezhető. Az őszi- és kajszin-barackot úgy csináljuk be, mint a ringlót, csak hogy az utóbbit nem eczettel, hanem vízzel főzzük fel. Ezen gyümölcsöknek sem szabad egészen éretteknek, hanem még kissé keményeknek kell lenniök, s csak párszor kell felfőznünk, nehogy bőrük megsértődjék. Nyolczvan dekagramm gyümölcsre ötvenhat dekagramm czukrot veszünk, ezt is úgy főzzük, mint a ringlót; ha jól megfőtt, a tűztől elveszszük, a pálinkát hozzáöntjük, s a főtt czukorral jól elvegyítjük. Mindig arra kell tekinteni, hogy a szörp néhány ujjnyira felette legyen a gyümölcsnek; minden hét deciliter pálinkára hetven dekagramm czukrot számítunk.

953. Birsalma sósorszeszenben.

A birsalmát, vagy még jobb, a birskörtét meghámozzuk, s nagyságuk szerint nyolcz vagy több részre vágjuk, a magtokot kivesszük, s a birst hideg vízbe vetjük; aztán forró vízben jól meglágyítjuk és szintén lecsepegtetjük. Ötvenhat dekagramm birsre negyvenkét dekagramm czukrot veszünk, s ezt nem igen vastagra be hagyjuk főni. Azután három nap alatt elkészítjük a birst, mint más gyümölcsöt, miután a czukrot utolsósor meg lehetős vastagra befőztük, meghagyjuk hűlni és ugyanannyi erős sósorszeszszel vegyítve, a birsre öntjük, melyet már előbb üvegekbe beraktunk.

954. Meggy mézbe berakva.

Ezen célra valamivel kisebb hordócskát készítettünk, mint az uborkához. Nagyobb szemű fekete meggyet, szárát letépve, megmosunk és megszáritunk. Negyedfél literes hordóra három dekagramm fahéjat, egy dekagramm szegfűszeget megtörünk, ezen fűszert tiszta vászonból készített három kis zsákba egyenlő részekben berakjuk, a zsákokat bevarrjuk, és ezekből egyet a hordócska fenekére tesszünk. Aztán két liter jó fehér mézet főzünk meg, habját tisztán leszedjük és kihűtjük. A kihűtött és még folyékony méznek egy részét a hordó fenekére öntjük, s a meggy egy részét reáteszszük; aztán ismét egy zsák fűszert tesszünk a meggyre, most a többi meggyet; felül a harmadik zsákot és a mézet. Megjegyzendő, hogy a hordónak nem

szabad egészen telinek lennie, hanem két ujjmagasságnyira üresnek kell maradnia. Ekkor a dugóra tiszta vásznat teszünk, a dugót keményen beverjük, s a hordócskát hűvös helyre elteszszük.

955. Meggyet eczetbe becsinálni.

Fél kilogramm spanyol-meggyhez, melynek szárát félig elvágjuk, ugyanannyi finomra tört czukor szükséges. A czukorból néhány kanállal befőttes üvegbe teszünk, aztán egy réteg meggyet, erre ismét czukrot és így tovább, míg a czukrot és meggyet mind betettük. Ekkor kávéscsésze jó fehér borecetet öntünk reá, az üveget bekötjük s öt-hat napig a napon állani hagyjuk, mely idő alatt a czukor feloldódik; aztán a levét leszűrjük s addig főzzük, míg nehéz cseppeket vet, ekkor kihűtjük, a meggyre öntjük, s csak 24 óra múlva kötjük be.

956. Lehámozott szilva eczetben.

A szilvát vagy késsel hámozzuk meg, vagy pedig addig tartjuk szűrőben forró vízben, míg a bőrét lehúzzhatjuk. Ha mind meg van hámozva, tiszta kőedénybe vagy üvegekbe rakjuk. E közben két kilogramm szilvához hat deciliter eczetet, hatvan dekagramm czukorral, egész fahéjjal és szegfűvel felfőzünk, azt tisztára lehabozzuk, s hidegen a szilvára öntjük. A szilvákat, melyek korszókban vagy üvegeken vannak, hideg vízzel megtöltött edénybe teszszük, tűzre állítjuk, s miután a víz már felforrt, még negyedóraig állani hagyjuk s azután a vízben kihagyjuk hűlni. 8—12 nap múlva az eczetet ismét felfőzzük s hidegen a szilvákra öntjük, de úgy, hogy csak egészen be legyenek fődve. Ekkor az üvegeket papírral vagy hólyaggal befedjük s jó erősen bekötözzük.

957. Dinnye eczetben.

Miután a dinnyét meghámoztuk és szeletekre vágtuk, csészébe rakjuk, aztán egy-egy fél kilogr. dinnyére másfél liter eczetet 80 dekagramm czukorral felfőzünk, s azt a dinnyére öntjük, mit ismételünk. Harmadnap az eczetet a dinnyével felfőzzük, ezt kivévén, szegfűvel s fahéjjal üvegbe rakjuk. Az eczetet szorgalmas lehabozás mellett még kissé befőzzük, s forrón a dinnyeszeletekre öntjük. Ha az eczet pár nap múlva ismét hígga lenne, még egyszer befőzzük azt.

958. Körte eczetben.

Két-három kilogramm jól érett, meghámozott, szárát levágott bergamott-körtére másfél liter eczetet, nyolczvan dekagramm czukorral felfőzünk, s a körtét benne megpuhítjuk. Az eczetet szegfűvel s fahéjjal még kissé befőzzük, s kendőn átnyomjuk a körtére. Ezt két napig, vagy általában addig ismételjük, a meddig az eczet ismét hígga lesz, s aztán forrón a körtére öntjük, s ezt papírral vagy hólyaggal befedjük s erősen bekötözzük.

959. Sárga barack eczetben.

A meghámozott s kettévágott barackokat czukorral felfőtt eczettel, két kilogramm gyümölcsre egy liter eczetet és nyolczvan dekagramm czukrot számítva, egyszer felfőzzük, aztán úgy bánunk el velök, mint a dinnyével.

960. Spanyol-meggyet szárítani.

A spanyol-meggyet, szárát letépve, az aszaló deszkára tesszük. Ha már megszáradtak úgy, hogy többé lé nem jön ki belőlök, magvát kiszedjük, kettőt vagy hármat egymásra nyomunk, s ujjunkkal legalább is krajczárszélesre nyomjuk, aztán néhány óráig a kihűlt kemenczébe tesszük, melegen megczukrozzuk és katulyába rakjuk.

961. Párolt gyümölcsöt készíteni.

Mielőtt ezen cikk tárgyalására térnénk, néhány megjegyzés elkerülhetetlen. Először is minden ezen célra szánt gyümölcsnek a legszebb, a legjobb s legegészségesebb fajtának kell lennie, éretlen ne legyen, mert ez a tulajdonképeni jó ízt felismerhetetlenné teszi, de puha se ; úgy kell ezt választani, a mint nyers állapotban élvezzük. A czukrot mindig a legfinomabbat, tiszta folyóvízzel főzzük, és lehabozzuk, éppen így az üvegnek, a kötésnek, melyhez fehér itatóspapír, marhahólyag s madzag szükséges, a legtisztább állapotban kell lennie. A pároláshoz az üvegeket nem állítjuk többé üstbe, a mi igen gyakorlatiatlan, hanem a bádogosnál pléhből hosszú, széles négyszögletes medenczét készítettünk, fogóval ellátott fedővel. Az egésznek nem kell nagyobbnak lennie, mint hogy 14—20 félliteres üveget, kevés szénát, melybe minden üveget betakarunk, s melylyel a medence fenekét is kirakjuk, bele lehessen rakni ; magassága egy ujjnyival legyen nagyobb az üvegnél. Ha a tűzhelyt mérsékelten melegítjük, a berendezett medenczét reáteszszük, s az üvegek felénél

feljebb tiszta vízzel megtöltjük, a pléhvel befedjük s pontosan vigyázzunk a fővés kezdetére, mivel a gyümölcsnél 3—4 percz tökéletesen elegendő, aztán a tüzet tüstént eloltjuk, vagy a medenczét óvatosan elveszszük; ha egészen kihűlt, az üvegeket kiveszszük, megtisztítjuk s hűvös, száraz helyen teszszük el.

962. Cseresznye párban.

Szép fekete, húsos cseresznyét, szárát letépve, megmosunk és leszűrünk. Hatvan dekagramm cseresznyére tizenöt dekagramm czukrot számítunk, melyet két deciliter vízzel addig főzünk, míg az egészen feloldódik. A cseresznyéket tiszta s egyforma nagyságú üvegekbe egész a nyakukig beletöltjük, tisztán megmosott marhahólyaggal oly erősen bekötjük, hogy levegő bele nem mehet, a mitől nagyobb részt minden párolt tárgy fenttarthatása függ. Megjegyzendő, hogy a hólyagnak egészen hibátlannak és frissnek kell lennie, azt sem sokáig lágyítani, sem mosni nem szabad. Ha bekötöttük az üvegeket, ezeket a 961. sz. a. utasítás szerint párba állítjuk.

963. Meggy párban.

Szép fajta spanyol-meggynek szárát letépve, azokat megmosuk, leszűrjük, az üvegekbe teszszük, főzött és kihűtött czukros vízzel felénél feljebb megtöltjük, minden fél kilogramm czukorra két deciliter vizet számítunk, s úgy bánunk el vele, mint a cseresznyével.

964. Őszibaraczk párban.

Szép érett, de nem puha kerti őszibaraczkot vékonyan meghámozunk, azt középen kettévágjuk, s csinosan az üvegekbe berakjuk úgy, hogy egy fél baraczk mindig a már berakottnak felére esik, míg az üvegeket nyakig teleraktuk. Minden üvegre kilencz dekagramm czukrot számítunk, s ezt annyi folyóvízzel főzzük, a mennyi az elkészített üvegek megtöltésére elég, aztán kihűtjük s reáöntjük. Úgy rendezzük s kötjük le, mint az a 961. sz. a. van leírva, csak két perczig hagyjuk főni, és ha a baraczkok már puháknak látszanak, nem a medenczében hűtjük ki, hanem az üvegeket melegített kendőkbe gyorsan betakarjuk s félreállítjuk. Ha egészen kihültek, úgy tisztítjuk meg és teszszük el, mint a többi.

965. Kajszinbaraczk párban.

Legszebb fajta sárga kajszinbaraczkot meghámozunk, azokat széthasítjuk, s a magokat kiveszszük. Fél kilogramm gyümölcsre

huszonöt dekagramm czukrot számítunk, ezt pohár vízzel addig főzzük és tisztítjuk, míg nehéz cseppeket vet, aztán kihűtjük. A baraczkot most az üvegbe csinosan berakjuk, a czukorral csaknem teletöltjük, jól lekötjük s 2—3 perczig pároljuk (l. 961. sz. a.)

966. Dinnye párban.

Egy legnemesebb fajta, tökéletesen érett, friss sárgadinnyét meghámozunk, s kis szeletekre vágunk. Fél kilogramm gyümölcsre tizenhét dekagramm czukrot számítunk, ezt három deciliter vízzel jól elfőzzük, aztán kihűtjük, a berakott dinnyeszeletekre öntjük, az üvegeket jól bekötjük s a 961. sz. szerint bánunk el velök.

967. Ringlót párban.

Legnagyobb fajta szép zöld érett ringlót egyenként megtörölve, túvel többször átszűrünk, ezeket az ehhez szükséges üvegbe teszszük, főzött és kihűlt czukros vízzel félig megtöltjük, jól bekötjük s 3—4 perczig pároljuk (l. 961. sz. a.) Mindenféle szilvát ugyan-ezen módon készítünk, egyuttal már a magvát is kiveszszük, aztán csinos rendben berakjuk, főzött czukros vízzel félig megtöltjük, s úgy bánunk el vele, mint a többivel. A ringlotnál minden üveghez egy kanálka finom rumot vehetünk, a mi jó ízét emeli.

968. Kis muskatály-körték párban.

Fél kilogramm ilyen apró körtére huszonöt dekagramm czukrot veszünk ; a körtéket kendővel megtisztítjuk, és szárának felét levágjuk. A czukrot pohár vízzel addig főzzük, míg egészen feloldódott, két evőkanál erős fehér eczetet adunk hozzá, s néhányszor felfőzzük. A körtéket beleteszszük, ezüst-kanállal megforgatjuk, néhány perczig főzzük, aztán kihűtjük. Most a körtéket csinosan az üvegbe rakjuk, a levét aláöntjük, fehér itatós- papírral és hólyaggal bekötjük, három perczig főzzük, aztán vízben egészen kihűtjük.

Az úgynevezett fűszer-, vagy mint mások nevezik, aranykörtéket, melyek még egyszer oly nagyok, mint a muskatálykörte, meghámozzuk, szárát megtisztítjuk úgy, hogy csak fele marad meg a körtén ; ha meghámoztuk, minden körtét citromlével kenünk be, hogy szép fehéren maradjanak, ezeket vízbe teszszük, míg mind meghámoztuk. Ötvenhat dekagramm körtére 14 dekagramm czukrot számítunk, ezt pohár vízzel csak addig főzzük, míg a czukor feloldódott, azután a körtét beleteszszük, kanállal megforgatjuk, hogy mind egyenlően főjjön, s addig főzzük, a míg a túvel át lehet szűrni,

de nagyon puhának sem kell lennie; aztán a tűztől elveszszük, kihűtjük, az üvegekbe szépen berendezzük, a cukros vizet reáöntjük úgy, hogy a körtét ellepje, az üvegbe bekötjük, párba állítjuk, két perczig főzzük. Ezen körték kompót-koszorúzásra igen szépek.

969. Birsalma párban.

Ötvenhat dekagramm szép érett birsalmára negyvenkét dekagramm cukrot veszünk; a birsalmát meghámozzuk, s két centiméter széles szeletekre vágjuk, a köves részét a közepéből kivágjuk s hideg vízbe teszszük. A cukrot négy deciliter vízzel addig főzzük, míg feloldódik, azután a birsalmát beleteszszük, ezüst-kanállal a legnagyobb óvatossággal folytonosan megforgatjuk, hogy a szeletek egyenlően főjjenek, s addig főzzük, míg túvel át nem lehet szűrni, de egészen puhának lenni nem szabad; ekkor a tűzről elveszszük, egészen kihűtjük, az üvegekbe beletöltjük, párba állítjuk (l. 961. sz. a.), melyben legfeljebb három perczig hagyjuk.

Különfélék becsinálása s megtartása.

970. Zöld borsó párban.

Szép apró cukorborsót megmosunk, megsózzuk, ezt félóra múlva tiszta kendővel leszárítjuk, az üvegekbe töltjük, de nem egészen tele. Előbb körülbelül hat üveg borsóra huszonnyolcz dekagramm cukrot nyolcz deciliter vízzel főzünk, s ha a borsót betöltöttük, s a cukros víz kihűlt, ebből annyit öntünk a borsóra, hogy éppen befedi, az üvegeket bekötjük s párban két perczig főzzük.

971. Zöld borsót szárítani.

Hét deciliter zöld borsóra evőkanálnyi finomra tört cukrot számítunk; a borsót ezzel medenczében addig pároljuk, míg a borsó, mely a párolás alatt minden nedvességét kibocsátja, egészen száraz lesz, a párolás alatt a borsót folytonosan kavargatjuk. Ekkor erős papírra, legjobb cukorpapírra, vékony rétegben szétrakjuk, s a kenyérsütés után a már nem igen meleg kemenczében megszáritjuk a nélkül, hogy a borsó megbarnulna. Télen friss borsó gyanánt felhasználhatjuk.

972. Zöld paszulyt szárítani.

A zöld paszulyt úgy vágjuk meg, mint a főzeléknek közönségesen használjuk, ekkor felforralt sósvízben egyszer felforrni enged-

jük, kiveszszük, s a borsóhoz hasonlóan papírra rakjuk, s kemenczé-
ben megszáritjuk. Télen főzeléknek használjuk.

973. Zöld paszulyt (babot) télre megtartani.

Gyenge paszulyt megtisztítunk, azaz a szálakat lehúzzuk róla; üstben vizet forralunk fel, a paszulyt beleteszszük, rövid negyed-
óraig főzzük, aztán gyorsan leszűrjük, s hideg vízbe vetjük; ha egé-
szen kihűlt, kiveszszük, száradás végett tiszta kendőre rakjuk; ha
megszáradt, kőfazékba teszszük. Ekkor két rész vizet és egy rész
fehér borecetet veszünk, két literre tizennégy dekagramm sót; a
paszulyt csak néhányszor főzzük fel, nehogy igen megpuhuljon; a
vizet csak addig főzzük, míg a só egészen elolvadt, ekkor a tűztől
elveszszük, s ha kihűlt, a paszulyra öntjük. Aztán felolvasztott friss
marhazsír vagy vaját öntünk reá, hogy a zsír által kemény fedő
képződjék, melyen a lég nem hathat át. Ha a zsír megkeményedett,
a fazekakat bekötjük, s hűs helyre teszszük el. Használatkor annyit
veszünk ki, a mennyire szükségünk van; azt egy órával előbb lan-
gyos vízbe teszszük; a fazekat frissen olvasztott faggyúval zárjuk
be, mert különben a többi megromlanék.

974. Zöld paszulyt más módon becsinálni.

A paszulynak inkább aprónak kell lennie, s miután megmostuk
és szálait lehúztuk, úgy vágjuk meg, mintha meg akarnók főzni, de
előbb jól megszáritjuk. Ha megvágtuk, ritkásan deszkára hintjük, a
napra teszszük, többször megforgatjuk s addig hagyjuk a napon,
míg egészen megszáradt; aztán kis ritka zsákokba teszszük, de nem
töltjük egészen és keményen meg, és szellős, száraz helyre felakaszt-
juk azokat. Néhány órával a használat előtt meleg vízben puhítjuk,
sós vízben főzzük, s közönséges módon készítjük el.

975. Tököt befőzni.

A tököt megvágjuk, besózzuk, a sós vizet belőlük kinyomjuk.
Ecetet vízzel felforralunk, ezzel a poharakat félig megtöltjük, s
a megvágott tököt beleteszszük. A poharakat jól bekötjük, párba
teszszük, a hol addig hagyjuk, míg a tök forni kezd. Télen vagyis
használatkor, a rántásba teszszük, s mint nyáron, kevés tejfellel
elkészítjük.

976. Uborkát becsinálni.

Középnagyságú uborkát, inkább aprókat, mint nagyokat, friss
vízbe teszünk, azokat 2—3 óráig abban hagyjuk, néhányszor friss

vizet reájuk öntvén, leszűrjük, kendőre teszszük, s megszáritjuk. A hordóknak, melyekbe berakjuk, igen tisztáknak kell lenniök, minden hordóba kis diónagyságú timsót, s a szokott füveket teszszük, nevezetesen: meggyleveleket, uborka-füvet, a vassüből legtöbbet, mert ez tartja meg a gyümölcs keménységét és zöld színét. Ha a hordó fenekét ezzel berakjuk, jó réteg uborkát teszünk reá, aztán ismét füveket, ismét uborkát s így tovább, míg a hordó megtelt. Ekkor fele borecetet s fele jó fehér bort, néhány marok sót, három dekagramm egész borsot, ugyanannyi fehér gyömbért tiszta agyagfazékban főzünk, s ezt forróan az uborkára öntjük; aztán tüstént jó erősen bedugjuk, néha-néha utánanézőnk, s ha borvirág van rajta, azt leszedjük, s ha szükséges, kevés bort és ecetet töltünk még utána, s ez edényt a használat alatt többször fölrázzuk. Oly háztartásoknál, hol csak kevés uborka szükséges, inkább javaljuk azt üvegbe, mint a hordóba becsinálni; az eljárás ugyanaz marad, csak-hogy az üveget, miután az ecet nem szívódik fel, papírral és hólyaggal erősen bekötjük s a párolt gyümölcshez hasonlóan száraz helyre teszszük el.

977. Uborkát télre sósvízbe eltenni.

Szép, jó nagy uborkákat tisztán megmosunk és megszáritunk; ezeket kis hordóba teszszük, melynek fenekén aknás lyuk van a csap számára; ezen hordó fenekére maroknyi szőlőlevelet, kaprot és szőlő-kocsányt teszünk, az utóbbiból pedig jó részt, melyet ha megmostunk, kissé összezúzunk, hogy savanyú ízét hamarabb közölje az uborkával, aztán darabka timsót. Erre tíz uborkát teszünk, aztán ismét szőlőlevelet, kaprot; ismét uborkát, míg a hordó megtelik. Ekkor folyóvizet öntünk reá, melyben annyi sót oldunk fel, hogy jól megérezzék rajta, míg tele lesz; a hordót jól bedugjuk, meleg helyre állítjuk, s két hétig minden nap megrázzuk, s a csapon minden tíz nap után sósvizet töltünk utána.

HUSZONHATODIK OSZTÁLY.

Meleg és hideg italok.

978. A kávé készítmódja.

A kávé készítése oly egyszerű, hogy néhány figyelmeztetésen kívül mit sem jegyzünk meg róla. A kávé pergelésének legjobb módja, ha az bezárható, tengelye körül forgó kávéhengerben történik.

E hengerben a kávé addig pergeljük, míg gesztenyebarna lesz, s izzadni kezd, mire azonnal nagy, tiszta papírra öntjük, és gyorsabb meghűlés végett szétsimítjuk. Ha egészen kihűlt, tálba teszszük s könnyedén felrázzuk, hogy finom héja, mely a pergelés által a kávé-tól elvált, elrepüljön, miután ez kissé keserű-savanyús ízt adna a kávénak. Ekkor a kávé megőröljük, négy csészére hét dekagrammot veszünk az őrlött kávéból; a kávé a masinába teszszük, s a zúzóval, mely minden kávémasinánál szokott lenni, lenyomjuk, aztán csészényi forró vizet öntünk reá, s rögtön befedjük; ha a víz keresztül szűrődött, még négy csésze forró vizet öntünk reá. Hat percz múlva a kávé átfolyt, s 4—5 csésze igen jó ízű tejszines kávé ad, föltéve, hogy a tejszin valóban jó volt. Ha fekete kávé kívánunk, a vízből egy csészével kevesebbet öntünk fel, s ekkor 3 csésze erős kávé kapunk. Ha keresztül szűrődött, ezüstkanállal kell megkavarni s rögtön csészékbe tölni.

979. Tejes csokoládé.

Négy dekagrammos vaniliás csokoládétáblácskára csészényi jó tejet veszünk. A csokoládét papírral durvára összevágjuk, serpenyőbe teszszük és kevés tejjel a tűzön felolvasztjuk, s finoman elhabarjuk; végre a többi tejet is hozzáöntjük s néhány perczig forni hagyjuk, aztán a csokoládékannába töltjük, felfőzzük s néhány perczig nyugodt állás után a habverővel habossá kavarjuk, és csészékben feladjuk.

980. Thea.

Tíz csésze tartalmú theakannába fél csésze legjobb fajta theát adunk és azt pohárnyi forró vízzel leöntjük, két percz múlva a felöntést jó forró vízzel ismételjük, a kannát teletöltjük, pár perczig nyugodtan állni hagyjuk s aztán feladjuk a theát. Később még kanálnyi theát adunk hozzá, a kannát ujólag megtöltjük forró vízzel, s négy percz múlva a legizletesebb s legzamatosabb thea ismét kész; aztán a felöntést még egyszer ismételhetjük.

Ha tejszinnel akarjuk csinálni, azt hidegen kell hozzáadni; ha pedig rummal akarjuk élvezni, akkor egy csészébe evőkanálnyit adunk a legfinomabb rumból.

981. Theakészítés más módon.

A világos úgynevezett pecco theából több, a sötét (souchong) theából kevesebb veendő egy-egy csészére. A gyengébb theából nem tetés kávé kanálnyi, az erősebből fél kanállal egy-egy csészére.

Ha 4—10—15 csésze thea készül egyszerre, akkor nem kell 4—10—15 külön adagra való theát venni, hanem elégséges 3—7—11 külön adagra való mennyiség. A víz teljesen tiszta, zsiradékmentes edényben forralandó, s mihelyt buzogva forr, a thea-kannában levő theára gyorsan reá öntendő, befedendő, és azonnal servirozandó. — A theának a szerint, a milyen ereje van, a mit a jó háziasszonynak próba útján ki kell ismerni, — $1\frac{1}{2}$ —2—3—4, sőt a zöld theáknál 5 perczig kell a leforrázás után állani, — s ha három csészénél több töltendő meg, — akkor a sorba rakott csészék előbb balról jobbfelé töltesse meg félig, — aztán folytatólagosan jobbról-balra lesz a theás csésze teletöltve, mert így lesznek csak az összes adagok egyforma zamatuak és ízűek. — Legjobb a thea-forrázat aransárga állapotban. Ezt a színt kell a gyakorlott gazdasszonynak eltalálni. — A theát ki-ki saját ízlése szerint édesíti, — jó zamatos jamaikai rummal, vagy citrommal, vagy teljes tejjel készíti. Sokan, különösen az orosz és angol utáncók a theát czukor és minden más izesítő nélkül iszszák, de ez esetben lehető sötét színre hagyják forrázódni.

982. Puncs.

Fél kilogramm apróra vágott czukrot tálba teszünk, egy citromnak és három-négy narancsnak levét, s kis pohárnyi rum felét hozzáadjuk. Ezt beborítva, meleg helyre állítjuk. Aztán egy dekagramm orosz theára másfél liter forró vizet öntünk, azt pár percz mulva leszűrjük, a többihez öntjük, s azonnal feladjuk. A rumot üvegben külön adjuk melléje, hogy ki-ki saját ízlése szerint használhassa.

983. Angol puncs.

Jó kilogramm czukrot másfél liter vízzel, két citrom és két narancsnak igen finoman lehámozott sárgájával egyszer felfőzünk, azt lehabozzuk, egy palaczk rummal, egy palaczk fehér borral és egy palaczk vörös borral összevegyítjük, aztán négy citrom és négy narancs levét belenyomjuk, az egészet befődjük, és egy óráig forró hamun állni hagyjuk. Később tálba szűrjük s forrón feladjuk.

984. Meleg tojásos puncs.

Fél palaczk bakatori, vagy más fehér bor, fél palaczk arak, nyolczvan dekagramm megtört czukor, két narancs és két citrom leve, egy finoman lehámozott narancs sárgája, tizenyolcz tojás és hét deciliter víz képezik ezen puncs alkatrészeit. Ugyanis hat egész tojást és tizenkét tojás-sárgát mély edényben a czukorral jól össze-

kavarunk, aztán a bort, arakot és vizet lassanként hozzátöltjük, valamint egy narancs sárgáját is. Most az edényt serpenyőben széntűz fölé helyezzük, és jól összekötött nyír vesszőkkel addig verjük az anyagot, míg egészen megsűrűsödve finom habbal tölti meg az edényt; ekkor a tűzről leveszszük, még hat perczig verjük és szőrszítán át a poharakba szűrjük.

985. Meleg bor.

Jó fehér vagy vörös bort izlés szerint megczukrozunk, néhány szegfűszeget és darabka fahéjat adunk hozzá, és azt forrásig felfőzzük. Aztán a fűszert kiveszszük, és a bort szilkében, vagy asztalkendőkkel betekert üvegben feladjuk, s a poharakba töltjük.

986. Narancsvíz (Bischof).

Egy keserű narancs és fél édes narancs finoman lehámozott héját hét deciliter vörös borba adjuk, nyolcz napig beborítva állni hagyjuk, aztán fél kilogramm czukrot, melyre egy narancs levét csepegtetjük, felfőzünk s ha már kihűlt, a megszárt bort hozzávegyítjük. Ezen palaczkokba töltött kivonatot a meleg vörös borhoz adjuk.

987. Grog.

Két liter forró vizet, kétharmad palaczk jó arakot és negyven dekagramm czukrot együtt felfőzünk, ha még igen erős volna, meleg vizet öntünk hozzá.

Hideg italokról.

988. Czitrom-víz.

Három liter friss vízbe három czitrom levét nyomjuk, huszonkét dekagramm czukrot, s kevés finoman lehámozott czitromhéjat adunk bele, befödve egy óráig hidegen állni hagyjuk, aztán megsűrjük s feladjuk.

989. Mandolatej.

Huszonnyolcz dekagramm lehámozott édes mandolát, két dekagramm lehámozott keserű mandolát vízzel finoman összereszselünk, azt két liter hideg vízzel lassanként összekavarjuk, és rövid ideig állni hagyjuk. Ekkor a mandolatejet tiszta, jól kiáztatott asztalkendőn átszűrjük, a mandolákat ismét kevés vízzel összekavarjuk és ki-

sajtoljuk. Ennek megtörténte után huszonnyolcz dekagramm megtört czukorral jól összevegyítjük, még egyszer megszűrjük s üvegekbe töltve jégre állítjuk.

990. Jeges kávé.

Huszonnyolcz dekagramm megpergelt kávéból hét deciliter jó világos kávét készítünk, ezt jól megczukrozzuk s fagylalt-szelenczében a nélkül, hogy forgatnók, ki hagyjuk hűlni. Ekkor másfél liter jó tejfelt tizennégy dekagramm czukorral összevegyítvén, azt a jégen habbá verjük, s kevésel a tálalás előtt a kávéba keverjük. Akár üvegpoharakban, akár csészékben adjuk fel.

991. Cardinal.

Két narancsnak igen finoman lehámozott sárgáját szilkébe teszszük, fél kilogramm darabokra vágott czukrot hozzáadunk, erre két palaczk jó, de gyenge bort öntünk, öt narancsnak levét bele nyomjuk, az egészet pár óráig állni hagyjuk; aztán megszűrjük, s egy palaczk jégen hűtött pezsgőt hozzáöntünk, a poharakat megtöltjük, s jó hidegen feladjuk.

992. Május-ital.

Májusban virágzása előtt szedett friss mügét (*asperula odorata*) 5—6 óráig árnyékban hervadni hagyunk, ekkor azt vastag száraitól megtisztítjuk, szilkébe adjuk, és gyenge fehér borral (maroknyi főre hét decilitert számítva) leöntjük, megczukrozzuk s egy karikákra szeldelt narancsot adunk hozzá. Miután egy óráig állott, poharakba töltjük, s a narancsszeletekkel együtt feladjuk.

HUSZONHETEDIK OSZTÁLY.

Különlegességek. Magyar nemzeti és egyéb magyarországbeli specialitások s ezek közt számos igazi magyar étel.

Levesek.

993. Paradicsomalma-leves.

A paradicsomalmát széttörjük, és vereshagymával és gyökerekkel fazékba teszszük, kevés vizet reáöntvén, jól elfőni hagyjuk. Izlés szerint vastag, vagy híg rántást csinálunk, a paradicsomalmát szitán átverjük, és a rántásba teszszük, az egészet jól elfőzzük, megsózzuk, s tetszés szerint galuskát, rövid metélt tésztát, vagy rizskását adunk bele.

994. Bableves.

Három liter vízbe hét deciliter kis vörös babot, két babérlevelet és két fokhagymát lágyra főzvé, azt goromba szitán áttörjük, és vékony rántással másfél liter vízzel újra főzzük. Még kevés sót és eczetet hozzáadván, a levest vajban piritott, hosszúra metélt zsemleszeletekre öntjük.

995. Korhelyleves.

Fazékban káposztát teszünk fel, azt saját levével s kevés vízzel feltöltjük, aztán karikákra aprított füstölt kolbászt és füstölt apró hússzeleteket teszünk bele. Midőn megfőtt, ritka rántást csinálunk, hogy bőven legyen a leve, azt kissé megborsozzuk, savát is meghagyván. A levest forrón osztjuk ki.

996. Korhelyleves más módon.

Káposztát főzünk tetszés szerinti mennyiségben. Ha már puha, zsírt s apróra vágott vereshagymát lábasban tejjel megpirítunk a nélkül, hogy harna legyen; mire annyi paprikát adunk bele, hogy elegendő erős legyen. Most a káposztát öntjük a lábasba és savanyú tejfelt, és annyi levest csinálunk, a mennyire szükségünk van. Az egészet jól elhagyjuk főni, végre rizst és halat adunk hozzá, valamint darabokra vágott frankfurti kolbászt.

997. Ispékes leves.

Friss sert és körmöt annyit a mennyit, feldarabolva főni tesszünk, megsózva, mikor a köröm már puhára főtt, vereshagymát, minden körömhöz egy jó nagy hagymát számítva, kockára felvágva hozzá tesszünk s vele főzzük; ha már a hagyma is puhára főtt, szép piros híg rántást készítünk, a rántásba fekete borsot, kevés paprikát s egy evőkanál porcukrot teszünk, s a rántást a köröm levével feleresztjük, eczetet öntünk bele, és még jóféle sáfrányt, hogy szép sárga legyen a leve.

998. Becsinált mazsolával.

Bármilyen szárnyashúst vehetünk hozzá, s azt bő sós lében puhára főzzük. Ha már a hús megfőtt, három liternyi léhez tesszünk egy fél kiló magvatlan mazsolát, ezt is addig főzzük, míg meg nem puhult, ekkor vékony piros rántással berántjuk. Nem szabad sűrűnek lenni a lének, aztán hajastól citromot teszünk bele annyit, a

mitől elég savanyú lesz. Ebbe is jó sáfrányt kell tenni, mert a szép sárga színe egyik fő kelléke.

999. Kaszás lé.

Füstölt sódart darabokra szelünk s főni teszszük, bő lébe. Ha megfőtt, jó savanyú tejjel, hozzáadva pár tojás-sárgáját behabbarjuk, boreczettel megsavanyítjuk, s babérlevelet adunk hozzá.

1000. Korhely-leves még más módon.

Egy téli káposztafej leveleit leszedvén, azt jól kimossuk és apróra vagdaljuk, aztán réz-serpenyőben kevés zsírt olvasztunk, kevés lisztet teszünk bele s később a káposztát, melyet gyengén kell pároltatni. Ekkor az egészet fazékba teszszük, melyet húslevessel töltünk meg; 6—8 tojás sárgáját belehabbarjuk, kevés tejfelt és zsírt adunk hozzá, s azt mérsékelt tűznél lassan főni hagyjuk; azonban vigyázni kell, nehogy a leves megsűrűsödjék. Tálaláskor zsemleszeleteket adunk bele, valamint sült kappanok és tyúkok melléből finom darabocskákat, s borjú- és ürühúst.

1001. Meggy-leves.

Hét deciliter meggyre a lábasba kevés bort töltünk, azt addig pároltatjuk, míg péppé nem válik; ekkor tiszta ruhán átnyomjuk, fazékban négy deciliter bort és ugyanannyi vizet töltünk rá, törött fahéjjal, cukorral s kevés citromhéjjal fűszerezzük, felforraljuk s pirított zsemle hegyébe kitálaljuk.

1002. Tejfeles leves.

Felolvasztott írósvajban jó főzőkanálnyi lisztet kissé megpirítunk, hogy sárgás legyen, hozzáadván apróra vágott vereshagymát is; közibe hét deciliter tejfelt keverünk, ugyanannyi borsólevet töltünk hozzá, s mindezt együtt jól meghabbarjuk. Ha kevés ideig jól főtt, megsózzuk, apró szerecsendiót és szegfűborsot is hozzáadván. Ezt is, mint az előbbi, pirított zsemle hegyébe tálaljuk ki.

1003. Borleves (Bőjtkor).

Egy liter jó fehér bort darab cukorral, kevés fahéjjal, citromhéjjal és pár szegfűszeggel jól felforraljuk, s mielőtt az asztalra feladnók, a fűszereket kilökjük, egy csuporba négy tojás-sárgáját összehabbarunk, és a forró bort lassan, hogy össze ne fusson, reáöntjük, és a cukorral meghintett zsemleszeletekkel tálaljuk.

1004. Zöldség-leves.

Véggy egy szép sárga kelkáposztát és egy sárgarépát, vágd mindkettőt vastag metéltnek. Tegy lábasba egy kevés zsírt, és ha forró, tedd a sárga-répát bele és hagyd lassan párolni. Ha a répa félig puha, tedd hozzá a kelkáposztát is, és ezzel hagyd tovább párolódni. Ha már jó puha, ereszd fel húslével és hadd felforrni. A levesestálba tegy egy tojás-sárgát, két jó evőkanál tejjel habard el, és öntsd reá a levest.

Előétek.**1005. Bográcsos.**

Bográcsba teszünk sót és (lehetőleg hüvelyes) paprikát, hegyébe apróra vagdalt juhhúst, mire annyi vizet öntünk, hogy ez az egészet ellepje. Ezt egy óráig csendes tűznél főni hagyjuk; aztán megforgatjuk, s még addig hagyjuk főni, míg zsírája nem sül. — Marhahúsból is lehet ilyen bográcsost főzni.

1006. Lúdmáj írósvaj-mártással.

Két lúdmájat jól megtisztítva szép szeletekre vagdalunk; felét vajjal megkent vaspléhre rakjuk, megsózzuk, és tört szegfűvel fűszerezzük. Aztán két tojás-sárgát savanyú tejfellel és citrom-cukorral összehabarunk, ezt a májra öntjük és kemenczében megsütjük. A májnak másik felét megsózva előbb lisztbe, aztán felvert tojásba és zsemlemorzsába mártjuk, vajban sütjük, s folyvást levestel öntözgetjük. Végre darab írósvajat olvasztunk fel, forró tejfelt, és cukrot beleteszünk, és ha ez a mártás megfőtt, azt a lúdmájra öntjük.

1007. Borjú-mell friss csiperke-gombával és vajjal töltve.

A felhasított borjú-mellet megtöltjük apró és megtisztított friss championnal és 125—150 gramm finom vajjal. A gombát előbb egy kissé megsózzuk, mikor megtöltöttük és bevarrtuk, tepsibe tesszük, megsózzuk és forró vizet öntünk reá, így megsütjük s közbe-közbe szorgalmasan locsolgatjuk; ha a leve szép barna, egy kanál lisztet hintünk reá, és egy igen kevés tejfelt öntünk hozzá, a levének szép barnának kell lenni.

1008. Ürühús juhászosan főzve.

Az ürühúst szép darabokra kell vagdalni; aztán bográcsba, vagy lábasba a hús mennyiségéhez képest sót és paprikát teszünk, erre a húst és annyi vizet, hogy fel ne érje egészen a húst. Ezt nem szokás kanállal keverni, hanem megriszálni, és párszor megfordítani, míg meg nem fő.

1009. Tarhonyás becsinált.

Gyöngé bárányhúst bő lében puhára főzünk, s ha megfőtt, bő tejfellel, kevés liszttel behabarjuk, eczettel megsavanyítjuk, s zöld tárkonylevelet teszünk bele, bőven fűszert tetszés szerint.

1010. Pörkölt bárányhús.

Huszonnyolcz dekagramm apró kockákra vágott friss szalonnát lábasban olvasztunk, mignem a tepertő szép sárga lesz; aztán kis fej apróra vágott vereshagymát megpörkölünk, paprikát, sót és egy bárány negyed részét szép darabokra vágva, és megmosva a szalonna-vegyítékbe teszünk, s azt leborítva főni hagyjuk. Levet nem szükséges aláönteni, mert a boríték alatt maga is csinál levet.

1011. Nyul vadlében.

A nyulat megtisztítva bepáczoljuk, a pácz következő módon készítendő: egy pár szál petrezselymet, sárgarépát és vereshagymát karikára aprítunk, és fele rész víz, fele rész boreczettel egy edénybe felteszszük főni, még teszünk hozzá magyar borsot, kakuk-füvet, babérlevelet és citromhajat, mindegyikből keveset. Hagyjuk jól főni és ha eléggé felforrott, a már megtisztított nyulra ráöntjük és jól betakarjuk. Ha kihűlt, újra felforraljuk, és még kétszer leöntjük és félreteszszük. Jobb ha három napig marad páczba, ha szükség van reá. Ha elakarjuk készíteni a nyulat, kiveszszük a páczból és szépen megspékeljük, aztán egy tepsibe teszszük, kevés hagymát, petrezselymet, sárgarépát a páczból teszünk reá és megsütjük, (babérlevelet és citromhajat nem jó vele sütni, mert keserű íze lesz); míg sül, a páczlével többször leöntjük. Ha megsült, a zöldséget átpaszirozzuk, és egy lábasba oda teszszük pirítani; egy fél kockakacskrot megtörünk és beleteszszük, és folytonos kavarás közt jó sötétre megpirítjuk, mikor már nagyon sötét, egy fél liter jó tejfelt öntünk reá, és teszünk bele még egy szelet citromhajat, babérlevelet és káprít, ezt aztán reá öntjük a nyulra és még egyszer felforraljuk.

1012. Berakott burgonya.

Tíz-tizenöt darab egyenlő nagyságú burgonyát főzzünk meg, de úgy, hogy szét ne repedjenek. Tíz darab tojást is főzzünk meg keményre, aztán tegyük hideg vízbe és tisztítsuk meg, és a burgonyával együtt vágjuk karikákra, most vegyünk egy körülbelül két literes kasszerolt és rakjuk bele, még pedig egy sor karikázott burgonya megsózva, apróra vágott sonkát hintsünk rá, most karikázott tojást rakjunk rá és sózzuk meg újból, azután újra sonkát, burgonyát stb., és addig folytassuk, míg az edény megtelik, azután öntünk rá nyolcz deczi tejfelt, tegyük be a sütőbe és süssük meg.

1013. Vese velővel.

A vesét leforrázzuk, a köveket kivágjuk és azután megreszeljük és forró zsírba felteszszük a megtisztított velővel együtt, megsózzuk és ahány vesét vettünk, annyi tojást üssünk reá, végül borssal hintsük be és feltálalhatjuk.

1014. Mágnás-pörkölt.

Ezt is épen úgy készítjük, mint a pörkölt bárányhúst, csak a tálalás előtt leöntjük két deciliter fehér borral, kevés borsot teszünk bele, s ha felforrt, kitálaljuk.

1015. Pörkölt malacz.

A malaczt szép darabokra összevágva és megmosva száraz edénybe teszszük úgy, hogy a víz lecsurogjon róla. E mellett huszonnyolcz dekagramm koczkákra vágott szalonnát lábasban megpirítunk, apróra vágott vereshagymát tepertő között szinte megpirítunk, de még a paprikával is ugyanezt kell egy pillanatig tenni, hogy szép színt kapjon; ekkor a húst reáteszszük, megsózzuk és a fővés alatt gyakran felkeverjük, nehogy megkozmásodjék. Beborítani nem szabad, különben sok levet kap és nem fő be egészen a zsírmártásig.

Ugyanezen módon készítjük a pörkölt csibét, kacsát, pulykát stb.

1016. Pörkölt marhahús.

Harmadfél kilogramm marhahúst (legjobb vesepecsenyéből) apróra vágva négy deciliter vízzel, sóval és paprikával főni hagyunk, míg zsírája nem fő.

1017. Gulyáshús.

Egy kilogramm koczkadarabokra vágott szép húst másfél liter vízzel, három hagymával, köménymaggal, sóval és sárgaréppával lábasban négy óráig főni hagyunk. Ha a leve felette elfőne, vizet önthetünk hozzá. Ehhez közönségesen főtt burgonyát vagy galuskát is adunk.

1018. Gulyáshús á la Rottenbiller Károly.

Marhahúst vagdalunk össze, mint közönségesen, elegendő vereshagymát adunk hozzá, s aztán azt a tűzhöz tesszük, mint a marhahúst szoktuk. Ha a habját már leszedtük, elegendőleg megsózzuk, s egy egész paradicsomalmát teszünk bele, melyet azonban, midőn már puhára főtt, kiveszünk, szitán áttörünk, s ismét visszatesszük. Midőn a hús már puhulni kezd, hámozott s összevagdalt burgonyát adunk bele, s ha ez megfőtt, kitálaljuk a gulyást. Burgonya helyett külön csinált galuskát is lehet a gulyás mellé adni.

1019. Székely-gulyás.

Kis darabocskákra vágott disznóhúst lábasba teszünk, jó sok apróra vágott vereshagymát s kevés paprikát adunk hozzá, s azt káposztával puhára hagyjuk párolni. Ha már elég puha, savanyú tejfelt öntünk reá, hogy leveses legyen, kevésbé főni hagyjuk, s ezzel kész.

1020. Vagdalt becsinált.

Borjú- és sertésczombhúst együtt vágókéssel megvágunk, s egy kevés sósszalonnát igen apró koczkára. Két evőkanál nyers rizst, egy kanál lisztet, egy egész tojást, fél zsemlyét megáztatva s megvágva, tört fekete borsot egy keveset, kellő sót a vágott hússal jól összegyúrunk, s almanagyságú gombócokat formálunk belőle, jól behengergelve lisztbe, s azokat forró zsírban szép pirosra kisütjük; ha kisültek, kiszedjük, s a zsírból piros rántást, nem sokat kiszitunk, forró vízzel feleresztjük, s a lébe belerakjuk a sült gombócokat; ha megfőttek, citrommal megsavanyítjuk (lehet eczettel is), tálalás előtt bőven megtejelezzük.

1021. Barnakáposzta gesztenyével.

A barnakáposztát tisztára mosva és forró vízzel kétszer leöntve, lágyra főzzük és leszűrjük, aztán apróra vagdaltan sárgásbarna

rántással darabig pároltatjuk. Erre két nagy kanál levét öntünk, kevés borsot és darab czukrot hozzáadva még egy óráig pároltatjuk, végre pedig sült gesztenyével megrakjuk és tálaláskor még kolbászt is teszünk rá.

1022. Káposztás éték.

Három maroknyi savanyú káposztát jó kanálnyi zsirban felteszünk és leborítunk, hogy párologjon, hanem ezt gyakran keverjük, nehogy megkozmásodjék. Másik lábasba huszonnyolcz dekagramm rizskását szinte zsírba teszünk, s azt kevés vízzel feleresztvén, mindaddig párolgatjuk, míg ki nem repedezik. Mire a káposzta megpuhult s a rizs megfőtt, akkorra meg legyen főve fél kilogramm akár marha-, akár sertéshús, ennek levét leszűrjük, ezt másra is használhatjuk, a húst pedig apróra vágjuk, savát, borsát meghagyjuk, hogy ízletes legyen; a rizsbe is sót és fűszert teszünk; most mind a háromféle kelléket, a rizst, káposztát és húst, valamint hét deciliter jó tejfelt kéz alá készítjük. Ekkor elegendő nagy lábast kevés zsirral kikenünk, bele egy sor káposztát, erre egy sor rizst, egy sor húst és tejfelt teszünk, míg mind beleraktuk. Aztán a sütőbe tévén fél óra múlva feladhatjuk. Tetejére oldalast, kolbászt, vagy marhaszeletkéket sütünk.

1023. Pörkölt káposzta oldalossal: vagy hajdukáposzta.

Huszonöt dekagramm szeletekre vágott szalonnát lábasban egy kilogramm hosszúra vágott disznóoldallal megsütünk, erre aztán káposztát rakunk, többször keverjük és megpörköljük.

1024. Ikrás káposzta.

Ha a savanyú káposzta már lágyra megfőtt, azt vereshagymával kevés barna rántásba adjuk, és ekkor a már előbb sós vízben elforrázott és kevés írósvajban megpirított ikrát a káposztába keverjük, s azzal együtt jól főni hagyjuk.

1025. Jó korai tavaszi eledel.

A zöld borsó gyöngye levele csibével, vagy galambfiókkal.

A borsó levelét, jó csomót megvagdalunk nem apróra, csak nagyjából, vékony piros rántást pirítunk, zöld petrezselyem, kevés tört bors, piczi paprika, s a vagdalt borsó-level néhány perczig a rántásba párolódik. Már ekkorra a csibének meg kell főni sós vízben, s a rántást a csibe levével feleresztjük, a húst is beleteszszük s

negyedóraig együtt főni hagyjuk. Tálalás előtt egy pohár édes tejszínt öntünk közé; sáfrán, szerecsendió-virágra és kevés pirított zsemlekoczkákra öntjük tálba. Egy a legjobb levesek között, műneve: hepre-csóré.

1026. Karfiól összerakva.

Gyöngye csibével, rizs és főtt tojás-szeletekkel.

(Mellékétel.)

A megtisztított és fölvagdalt karfiolt és csibét külön sós vízben felforraljuk, a rizst szinte puhára pároljuk. Az edényt zsírral, de jobb, ha vajjal kikenjük s bezsemlemorzsázzuk. Egy sor karfiolra egy sor rizst hintünk, kevés fekete tört borsot s apróra vágott zöld petrezselymet is. Azután csibe-darabokat, rizst s aztán karika-szelt főtt tojást, s erre kis paprikát s zöld metélő-hagymát, s aztán újra karfiolt stb. stb., míg az edény tele nincsen, közbe-közbe zsírt vagy vajat hintünk, s kevés zsemlemorzsát és kevés sót, utoljára finom, édes tejföllel teleöntjük felül, és meghintjük vajjal és zsemlemorzsával s a sütőbe átfőni hagyjuk; leginkább abban az edényben adjuk fel, melyben elkészült.

1027. Disznótoros káposzta.

A friss disznóhúst darabokra vágva, pirosra pirított, bőven hagymás paprikás zsírba teszszük, levet nem öntünk addig alá, míg nem kezd zsírjára sülni, ekkor sózzuk meg, és ha még nem elég puha, apránként forró vizet öntözünk alá, míg a hús meg nem puhul, s hagyjuk a levét elsülni, hogy a hús sült színű legyen; ekkor a már vízben puhára főtt káposztát közékavarjuk, s fekete tört borsot is teszünk közé, s negyedóraig együtt főni hagyjuk; ha kitálaltuk, fekete tört borssal meghintjük.

1028. Jegyzet a főzelékek izletességéről.

Minden főzelék, legyen az száraz vagy zöld, kellemes ízt kap, ha a rántásba, mikor kész, azaz szép piros vagy sárga, (mihez-milyen kell) egy késhegynyi tört fekete borsot, ugyanannyi szegedi paprikát pár perczig sütünk, s egy késhegynyi nyers lisztet kavarrunk közzé. A savanyú főzelékek rántásába még pár darab czukrot is megpirítunk, az ilyen rántással feleresztett főzelék nagyon kellemes ízt kap.

Húsos ételek.

1029. Bárányszeggy szarvasgombával.

Egyideig friss vízben tartott három bárányszeggyet, szeletekre vágott vereshagymával, egy összevagdalt petrezselyemgyökérrel, zellerrel, sárgaréppával s darabka írósvajjal, szalonnával jól kirakott réz-serpenyőbe teszünk; ezt jól betakarva lágyra pároltatjuk. Ekkor darab forróvá olvasztott írósvajba finoman metszett petrezselymet adunk, s tisztára mosott szarvasgombát vetünk bele. Ha ezek meg-lágyultak, három kanál lisztet adunk hozzá, melylyel még egy ideig párologni hagyjuk. Most a bárányszeggy-levest rászűrjük, egy csitrom levét rányomjuk, a bárányszeggyet beleteszszük, és így még fel-főni hagyjuk.

1030. Rostélyon sült borjúszegegy paradicsommártással.

A szegegyet sajtóban főzzük, valami lapossal megterheljük, és ha kihűlt, szép szeletekre vágjuk. A szeleteket kevésbé megsózzuk, tojásban és zsemlemorzsában meghentergetjük s aztán vajban heves parázson gyorsan megsütjük. Tálban karikákra formáljuk, s a köze-pébe paradicsommártást öntünk.

1031. Paprikás borjúhús galuskával.

Kevés zöld petrezselymet, s vereshagymát összevagdálva, azt vajban párolni hagyjuk, megsózzuk, aztán a kockákra vágott borjú-húst beleteszszük. Az egészet párolni hagyjuk, kevés liszttel be-porozzuk, a húslevessel öntözgetjük, be hagyjuk párolni, kevés pap-rikát adunk hozzá s pár kanál tejfelt. E borjúhús mellé galuskát szokás adni.

1032. Ürüzomb paradicsommártással.

Szalonnával, vereshagyma-szeletekkel, kakukfűvel és boros-tyánlevéllel kirakott réz-serpenyőbe fiatal ürüzombot teszünk, vizet és eczetet ráöntvén, azt lágyra hagyjuk párolni. Ha a lé befőtt, 24—30 paradicsomalmát teszünk bele, s azt jól betakarva lágyra megfőzzük. Ha a hús már puha, ezt kiveszszük, a lébe néhány főzőkanálnyi lisztet hintünk, és ezt megbarnítjuk; aztán pedig jó húslevest töltünk rá, szűrőn a czombra áttörjük, és ismételve fel-forraljuk.

1033. Rostélyos savanyú tejfellel.

Szép bordás darab marhahúst megverünk, megmosunk és megsózzunk; aztán lábasba zsírt, zöld petrezselymet, vereshagymát, citromhéjat és egész borsot teszünk, a rostélyost belevetjük és lassan pároltatjuk, kevés levét utána öntvén. Ha a hús meglágyult, eczetet és savanyú tejfelt öntünk reá.

1034. Rostélyos kirántva.

A jól veregetett rostélyos-szeleteket, a csontokat belőlők kiszedvén, habart tojásban hengerítjük; aztán zsemlemorzsával jól behintjük és hirtelen forró zsírban kisütjük. Midőn a szeleteket a tátra teszszük, friss zöld petrezselyemmel ékesítjük.

1035. Paprikás csirke.

Egy pár fiatal csirkét megkoppasztunk, ezeket felbontjuk, tisztán megmossuk, egyforma darabokra vágjuk és kevésbé megsózzuk. Egy vereshagymát finoman elszeldelünk s azt vajjal réz-serpenyőben sárgára pároltatjuk, a csirkéket beleteszszük, s fél evőkanálnyi paprikát adunk hozzá; aztán befedjük s többszöri felrázás közt puhára hagyjuk párolni, kevés liszttel beporozzuk, kevés húslevest és néhány kanál tejfelt adunk hozzá, s lassan főni hagyjuk, a habot szorgosan le kell szedni s azután kitálaljuk.

1036. Paprikás csirke, valódi magyar.

(Vöröshagyma nélkül.)

A csirkéket megkoppasztjuk és szabályos darabokra, (egy csirkéből lesz: 2 czomb, 2 töveczomb, 1 püspökfalat, 1 koldusernyő, a fej és nyak, 2 szárny a zuzzával és májjal, és 4–5 melldarab, — ha t. i. a csirke már nagyobb, — (gyenge kisebb csibék negyedekbe vágandók,) és a feldarabolt húst vízzel telt tálba teszszük. Aztán friss szalonnát aprítunk egy lábasba, apró kockákban, — s azt (1—1 csirkére elég 2—3 deka szalonna) zsemlesárgára kisütjük. Most minden csirkére 1 kávéskanálnyi rózsapaprikát teszünk a forró zsírba, melyben a tepertő is benne marad; s azt hirtelen elkavarva, a csirkét jó vizesen beleteszszük, és befedve pároljuk. Ha a levét teljesen elfőné, lehet szaporítani, ha van zsírtalan húslével. — Fél-főzésben kell megsózni, s ha a csirke elég puhára párolódott, egy-egy közepes csirkére 1—2 evőkanál, de — édes és nem megsavanyodott tejfelt kell hozzá önteni, s ha egyszer felfőtt, — minden

csirkéhez egy jó csipet apróra vágott zöld petrezselyem jön bele, melylyel ha újból felfő, tálaljuk, és finom felvert haluskával körítjük. Ez a vereshagymás paprikás csirkénél sokkal jobb — és finomabb ízű.

1037. Kolbász.

Sertéshúst finoman összevagdalkunk, megsózzunk, tört borssal, majorannával és citromhéjjal megfűszerezünk; aztán ezen sűrű tömeget vízzel meghigítva kolbásztöltőbe teszszük, melynek végére marha- vagy sertésbélt húzunk; ily módon gyorsan megtöltjük a kolbászt, melyet disznósíron megsütünk.

1038. Paprikás borjúsült egy darabban.

Ehhez gyenge borjúhúst kell venni, a hátulso részéből. A lábasba zsirt s abban bőven vereshagymát, néhány szem fekete és szegfűborsot teszünk, a hagymát sárgára piritjuk, és egy kávés-kanálnyi paprikát; a borjúhúst jól megverjük, de úgy, hogy szét ne menjen, s azután besózzuk és lisztbe mártjuk, rögtön a forró zsírba teszszük. E pecsenyének gyorsan kell sülni, három negyedóra elég neki. Ha feladni akarjuk, kevés húslevest öntünk alá, és mikor felszeleteltük a tálba, forrón a levet szitán rápasszírozzuk. A lének szép pirosnak kell lenni. A borjúhús fehér marad a gyorsan sülés által, s igen jól néz ki s a mellett finom, puha.

1039. Töltött csirke magyarosan.

Egy csirkéhez veszünk három keményre főzött tojást megreszelve, egy negyedrészt áztatott zsemlet, egy nyolczad kiló szalonát, apró kockákra vágva, jó adag fekete borsot, és jó egy késhegynyi sáfrányt, bőven zöld petrezselymet és metélő-hagymát. E vegyítéket összekavarjuk, és vele a szépen felfutott, és a bőrét jól felszedett csirkét megtöltjük. E töltelék nem híg s azt a csirkébe kézzel kell beleduggatni. Ha megsült, akkor igen finom, gyenge s rendkívül izletes.

Halak.

1040. Halászlé.

Ehhez többféle halat veszünk, ezeket jól megtisztítjuk, darabokra vágjuk és lábasba teszszük, azután jócskán vereshagymát, sót és paprikát adunk hozzá, vízzel felöntjük, beborítjuk és főni hagyjuk.

1041. Szegedi halászlé.

Veszünk tíz-tizenkét személyre, legalább hat-hét kiló halat, melyben ponty, harcsa, kecsege mindenesetre legyen, ezenkívül lehet még két-háromféle más, de folyóban, patakban fogott élő hal is, melyeket elevenen kell letisztítani s aztán farkukat a végbél alatt elvágni; a halak vérét a bográcsba bele kell eresztetni, aztán a halak beleit kivenni s a halakat kimosni. Halászlét legjobb szabadban, vagy szabad tűzhelyen főzni, és pedig lánczon csüngő vasbográcsban, melybe egy-egy kiló halra két-három deka friss szalonna apró kockára aprítandó, s minden kiló halhoz egy-két közepes darab vékony szeletekre vágott vereshagyma adandó, melyet a zsírban meg kell kissé pirítani; most legalul a hal-fejeket és a keményebb húsú halakat rakjuk be rétegenként a bográcsba, úgy hogy alul egy kis réteg hagyma, erre kevés só, paprika s egy sor hal jön, így az összes hal és hagyma be lesz rakva és rétegenként sózva, paprikázva; mikor mind be van rakva, igen kevés vizet önteni rá, s fővés közben felkavarni nem szabad, hanem a bogrács néha riszálva körbe forgatandó. A halászlé kis félóráig készül, s legjobb a bográcsban adni fel az asztalra, hol maga a szakács, ki tudja, hol, melyik sorban milyen hal van, legjobban tudja a tálalást egyénenként végezni.

1042. Magyar ponty.

A ponty közepdarabjait megtisztítjuk, megsózzuk, serpenyőbe tesszük, vizet és eczetet öntünk reájok, de csak annyit, hogy a halat egészen be ne fedje, s lassan főni hagyjuk. Finomra vagdalt vereshagymát vajban sárgára párolunk, fél kávéskanálnyi paprikát adunk hozzá, melynek szinte párolódnia kell, azután kevés hal-lére két deciliter tejfelt adunk, ezt felfőzzük, lehabozzuk, s a mártást átszűrjük. A pontyot tálba helyezzük, a mártásból keveset reáöntünk, a többi mártást pedig csészében külön adjuk melléje.

1043. Potyka-kocsonya.

A potykát felvagdaltjuk és megsózzuk. Azután lábasban másfél liter eczetet és ugyanannyi vizet, továbbá sárgarépát, vereshagymát, babérlevelet, citromhéjat, egész borsot, székfüvet s két deka gramm vizahólyagot teszünk. Midőn ez felforrt, belevetjük a halat, s ha ez megfőtt, tálba tesszük. Ekkor a levet megfordított szék lábaira kifeszített asztalkendőn átszűrjük. Ennek felét mély formába öntjük, s meghagyjuk aludni, a halat olajgyümölcsessel ékesítve rá rakjuk, s a potyakocsonyát asztalra adjuk.

1044. Rántott ponty.

A megtisztított halat szép darabokra vágjuk, megsózzuk, lisztel vegyített darába hengergetjük, s vajban hirtelen kirántjuk.

Ugyanezen módon minden más halat is ki lehet rántani.

1045. Magyar fogas.

Miután a hal néhány napig a jégen feküdt, letisztítjuk azt, felbontjuk s kimossuk, jól megsózzuk, az úszószárnyakat spárgával megkötözzük, s a halat így fekve hagyjuk. Egy órával a használat előtt a halat erre szánt iktatványba kötjük, forró sósvízbe teszszük, melyet néhány csepp ímelyfüves eczettel vegyítettünk, és főni hagyjuk. A hallével finom vajasmártást habarunk el, szerecsendiót teszünk bele, s azt felfőzzük. Továbbá öt tojás-sárgát egy citrom levével elkavarunk, azt a vajas-mártással, mint a sodót elhabarjuk, és a mártásos csészébe tálaljuk. A halat asztalkendővel bevont deszkára fektetjük, aztán hosszúkás tálba teszszük, a spárgát leveszszük róla és zöld petrezselyemmel szegélyezve mártással adjuk fel az asztalra.

1046. Csuka írósvajjal és petrezselyemmel.

A megtisztított és felbontott csukát sósvízben néhány szegfűvel és babérlevéllel megfőzzük; aztán vigyázva kiteszszük a tálra, keményre főtt s finomra metszett tojással, és petrezselyemmel behintjük és forró írósvajjal leöntjük.

1047. Pörkölt hal.

Lábasban kanálnyi zsírt vagy vajat forróvá teszünk, ebben három fej hosszúra vágott vereshagymát felduzzasztván, késhegynyi piros paprikát teszünk beie, hogy szép színe legyen. Ebbe rakjuk aztán az összevágott és besózott halat, mit betakarva főni hagyunk.

1048. Mornay-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1049. Tartár-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1050. Romoulad-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

1051. Bibornok-mártás.

(L. a 44-ik lapon.)

Tészták.**1052. Tarhonya-készítés.**

Hét deciliter lisztet egy egész tojással és vízzel oly keményre gyúrunk, hogy inkább lisztes, mint nedves legyen. A jól meggyúrt tésztát először nagyszemű rostán átdörgöljük, azután mindig kisebb szeműn, miáltal különféle nagyságú, a napon szárítandó tarhonyát nyerünk. Használtatik a tarhonya levesben, a hús körül, csirkével, pörköltre stb.

1053. Derelye.

Négy tojással készült tésztát kinyújtunk, befőzött szilvából kis távolságra egymástól rakáskákat rakunk, azokat más tészta-darabbal beborítjuk, azután pedig sarkantyúval félkörű foltokat vágunk. Ezeket sósvízben megfőzzük, hideg vízzel leöntjük és forró írósvajjal feladjuk.

Ezenkívül a következő töltelék is adhatjuk: Huszonnyolcz dekagramm tehéntúró négy tojással és kevés cukorral összekeverünk, kevés tejfelt is adunk hozzá, és ezen töltelékkel szintúgy bánnunk, mint a szilvalekvárral.

1054. Túrós-metélt.

Másfél liter jól megszáritott túró darab vajjal finomra habarunk, három egész tojást és háromnak sárgáját kevés sóval hozzávegyítvén, liszttel tésztát gyúrunk belőle. Most a tésztából liszttel behintett deszkán ujjhosszú és vastag metélteket csinálunk. Ezeket most réz-serpenyőben vajjal sárgásbarnára megpirítjuk, utóbb forró tejbe töltjük, s jól megcukrozva, felfőni hagyjuk.

1055. Édes omlós tészta.

Zsír és cukor, egyforma mennyiség, a liszt annyi mint a kettő együtt, két deka élesztő, négy tojás-sárgája, késhegynyi tört szegfűszeg, s kétannyi tört fahéj jön közé, s annyi tej, mivel gyengére meggyúrjuk; gyorsan kell vele bánni, a tészta felét tepsibe vékonyra elalapítjuk, s megkenjük jó bőven bármilyen lekvárral, a tészta másik felét kisujjnyi pálczikákra sodorjuk, s a lekváros tésztát vele berá-

csozzuk, s nem nagyon sebes tűznél sárgára kisütjük. Az nap kemény ; de minél tovább áll, annál puhább lesz, eláll 8—10 napig is. Tetszés szerint szeleteljük fel. Lehet almával is tölteni.

1056. Fahéj-fánk.

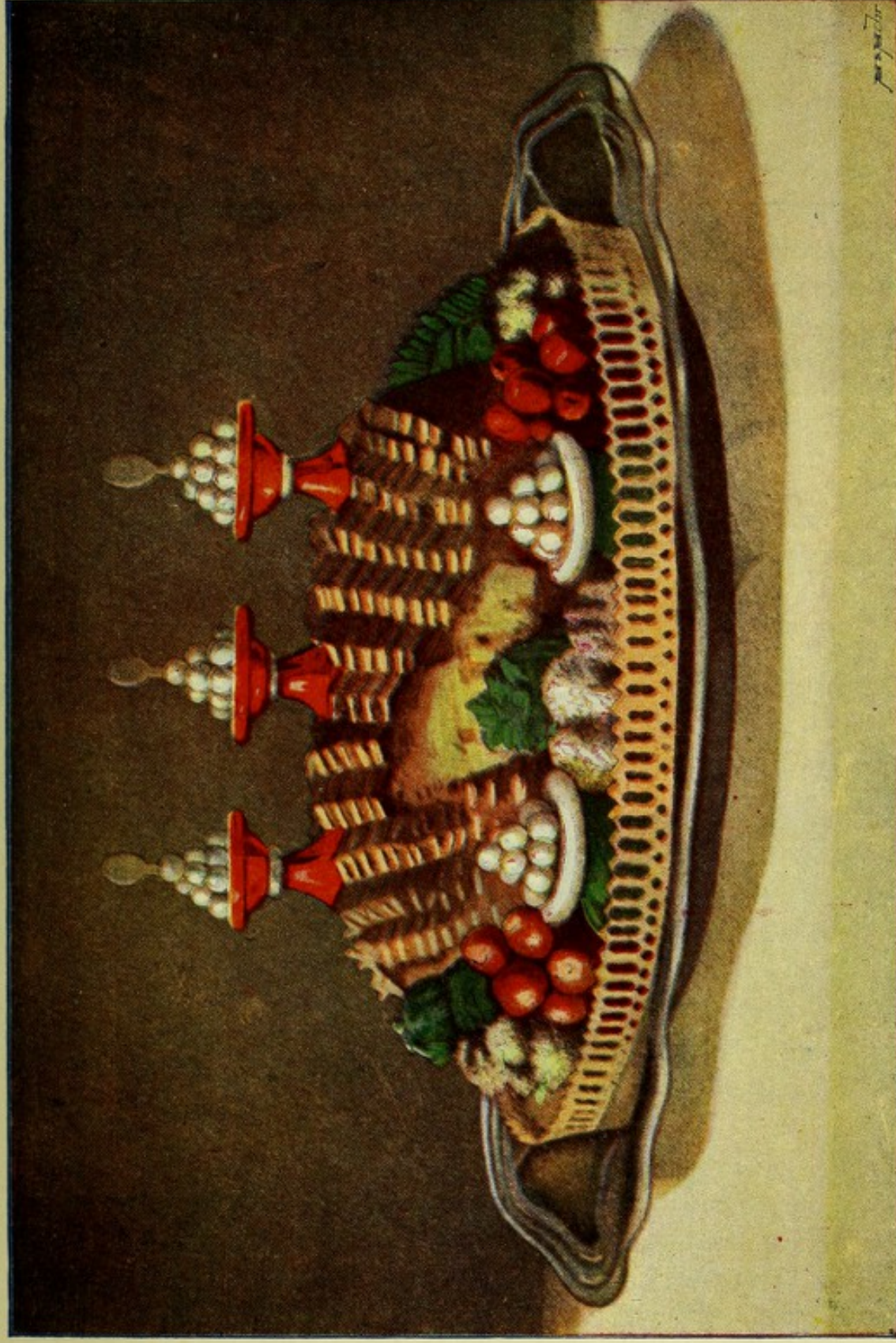
Fél kiló liszt, $\frac{1}{4}$ kiló porcukor, egy jó kanál tört fahéj, pár kanálnyi jó tejfel, ugyanannyi bor, tojás-sárgája annyi, mennyivel nem nagyon gyengére meggyúrjuk, késfoknyira kinyújtjuk, kis négyszög darabokra fölvágjuk, s nyujtófára gömbölyítve vastag spárgával átsavarjuk, forró zsírba téve barnára kisütjük, s fahéjas cukorral behintjük ; lehet a sülttésztába lekvárt is rakni.

1057. Friss cseresznyés torta.

9 tojás-sárgáját ugyanannyi evőkanál porcukorral és egy citrom levével addig kavarjuk, míg nem tésztává sűrűdik, és hólyagos lesz ; ekkor negyed kiló hajas mandulát apróra törve kétfelé osztunk, felét a tojás-sárgája közzé kavarjuk, s egy egész citromnak a reszelt héját, egy kávé kanálnyi tört fahéjat, késhegynyi tört szegfűszeget is hozzá adunk, 9 tojás fehéréből habot verünk, két vajas kiflinek az átszitált morzsáját, s a habot bele kavarjuk, ezt a masszát vajjal s liszttel behintett tepsibe teszszük, s egyforma meleg tűznél a sütőben kisütjük ; egy liter fekete cseresznyét magvától megtisztítunk, s mikor a torta már bebőrödzött, reá hintjük, s vissza teszszük sülni ; a nehéz cseresznye a félig sült gyöngye tésztába ittott bele megy ; mikor megsült a torta, négy vagy hat tojás fehéréből kemény habot verünk, s jól megczukrozva, a torta tetejét ujjnyi vastagon vele bevonjuk, a tört mandula másik felét reá hintjük, s ha a hab megsárgult, kiteszszük szitára, hogy az alja meg ne lágyuljon, s ha meghült, tetszés szerint felszeleteljük, és fahéjas cukorral behintjük. Nagyon finom torta ez.

1058. Puhítás torta.

$\frac{1}{8}$ kiló vaját, 8 tojás-sárgáját négy kanál porcukorral felveszünk, s három deka élesztőt meleg tejbe megkelesztünk, egy kiló lisztet veszünk hozzá, s kellő sóval, bőven citromhajjal, az élesztővel s annyi tejjel mennyit felvesz, jó gyenge tésztát kavarunk ; soká dolgozzuk, mindig egyfelé kavarva, hogy finom, puha bele legyen ; mikor kidolgoztuk, $\frac{1}{8}$ kiló mazsola apró szőlőt kavarunk bele. Egy nagy tepsit vajjal kikenünk és beliszteljük, s a tésztát bele öntjük, aztán kelni teszszük jó meleg helyre ; ha jól megkelt és tele van a tepsi, beteszszük sülni, mikor már nem sok hujja, hogy kész, a 8 tojás-



Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedés kiadása Budapestén.

Wodianer F. és Fiai nyomása, Budapestén.

Szeletkék főzelékkel.



fehérét kemény habbá verjük, s egy darab reszelt csokoládé s porcukorral összekavarjuk, s a sült tésztát vele vastagon bevonjuk, még a sütőbe visszateszszük, míg a hab megszárad rajta, s félig hűlten felszeleteljük, mert a kés forrón a finom puha tésztát összezuzná s vaniliás cukorral behintjük.

1059. Finom liszt-morzsonya.

Három tojásból kemény eresztett tésztát kavарunk, melynek azért folyni kell, másfél liter tejet felforralunk, s mikor fő, a tésztát beleeresztjük jó magasról, hogy hosszú laskás legyen; ha a tejet elfőtte, zsírt vagy vaját bőven teszünk alá, s fahéjas cukrot is hintünk közé, s bőven mazsolát s beteszszük a sütőbe pirulni, tálaláskor fahéjas cukorral behintjük.

1060. Túrós pogácsa (debreczeni eledel).

Háromnegyed kiló liszthez fél kiló zsírt veszünk, összedörzsöljük, sós vízzel gyengére meggyúrjuk, s ugyanannyi tehénturót, mint a liszt volt elmorzsálva, hirtelen közé gyúrunk, hogy a túró darabosan maradjon, aztán kiczipózzuk tojás nagyságúra, s hosszas pogácsát készítünk belőle, megvagdadjuk, tojással bekenjük, szép pirosra kisütjük, s forrón feladjuk. Kiváló pogácsa.

1061. Finom thea-sütemény.

Egy pohár tört cukor, egy pohár tört héjas mandula, egy pohár liszt, egy egész tojás, kettőnek a sárgájával, fél citromnak levével és reszelt héjával jó kemény tésztát gyúrunk. Késfoknyira kinyújtjuk, aztán egy tojás fehéréből porcukorral kemény habot kavарunk, s ezzel az elnyújtott tésztát bevonjuk, meleg késsel ujjnyi vastag rudacskákra vagdadjuk, vajjal kikent papírra tepsibe rakjuk, gyenge tűznél sárgára kisütjük; lehet csokoládéval is bevonni.

1062. Vaniliás rudacska theához.

Három darab reszelt csokoládét pohárral felmérünk, s ugyanannyi porcukrot, ugyanannyi héjas apróra tört mandulát három tojás-sárgájával, fél citrom levével, késsel összedolgozzuk jó keményre, liszt helyett tört cukorra teszszük, hogy a deszkához ne ragadjon, cukros késsel fél ujjnyira ellapítjuk, ugyancsak cukros késsel ujjnyi rudacskákra vágjuk, vajjal kikent s belisztezett tepsibe gyenge tűzön kisütjük.

1063. Burgonyagombóc.

Nyolczvan dekagramm reszelt burgonyát huszonegy dekagramm finom liszttel könnyen összevegyítünk, a mellett tizennégy dekagramm apró kockákra vagdalt zsemlét huszonegy dekagramm írósvajban keményre piritunk, s ezeket a burgonyára hintvén, ezzel könnyedén összevegyítjük; aztán két vagy három tojást habarva ráöntünk és liszt segítségével gombócokat készítünk belőle. Ezeket sós vízben kifőzvé, úgy adjuk fel, mint a lisztgombócokat.

1064. Túrós rétes.

Hét dekagramm írósvaját parázsra törünk, hat tojás-széket, citromhéjat, négy deciliter túrót, cukrot és savanyú tejfelt adunk hozzá, utoljára hat tojásfehérének havát. A rétestésztát írósvajjal megöntvén, a töltelékkel rákenjük, a rétest összesodorjuk és szokott módon megsütjük.

1065. Szőlőrét.

Érett szőlőt leszemelünk, azután zsemlemorzsát piritunk vajban, közönséges rétestésztát készítünk, azt kinyújtjuk, szőlőszemekkel, zsemlemorzsával, cukorral és fahéjjal behintjük, könnyedén összesodorjuk, és megsütjük.

1066. Bába-foga.

Hat egész tojást tálba verve, azt megsózzuk és kézzel jól verjük, annyi lisztet veszünk hozzá, hogy inkább lágy, mint kemény legyen, de igen nagyon ki kell gyúrni; a gyúródeszkán a kezek között hempergetjük és kockákra vagdaltjuk, mindegyiknek négy oldalát bevágván. A zsír, melyben szünetlen kisütjük, ne legyen nagyon forró.

1067. Rábaközi perez.

Negyvenkét dekagramm lisztet öt egész tojással és ötnek sárgájával, négy kanál édes tejfellel és kevés sóval jól összegyúrunk, s jó óráig a fejszenyéllel a tésztának minden részét verjük; azután kis perezeket formálunk belőle és azokat forró vízben, még pedig 7—8 egy főzőkanálra fűzve (fejével lefelé) a fazék közepére állítjuk. Ha a víz a perezeket felhozta, a kanalat felemelve kivesszük, a vizet gyorsan lefolyatva, a perezeket deszkára rakjuk és kézzel egyenkint lenyomva, helyes formára igazítjuk, így folytatva, míg mind ki nem főtt. Ekkor tejsavas vajba forgatva pléhre rakjuk, de kö-

zel egymáshoz, és mérsékelt hevű kemenczében megsütjük. Ennyiből mintegy 80 percz lesz, mely kávéhoz, theához is jó és melynek még azon előnye van, hogy hetekig eltartható a nélkül, hogy megkeményednék vagy ízéből veszítene.

1068. Túrós csúsza.

Tálba négy tojást ütünk, közé tojáshéjjal vizet öntünk, és annyi liszttel tésztává gyúrunk, mennyit csak felszed, mígnem a tészta a gyúrás által kifényesedik; ez inkább kemény legyen, mint lágy, habár nehezebb is a kinyújtása; ezt két czipóba szakasztjuk. A tésztát késfoknyinál kissé vastagabbra nyújtuk ki, s az egész levelet újszéles csíkokra vágjuk fel, ezeket pedig újjunkkal szaggatjuk apróra, s a már forró vízben kifőzzük. Csak addig főzzük, míg jól feljönnek a víz színére és 10 perczig forrtak. Ekkor lyukas kanállal kiszedjük, a vizet jól lecsurgasztjuk, hideg vízzel átöntjük, tálba teszszük, megsózzuk, forró zsírral leöntjük, tetejére túrot, kevés tejfelt és szépen pirított szalonnatepertőt teszünk, s aztán melegen feladjuk.

1069. Tejfeles burgonya.

Néhány burgonyát héjában megfőzünk, és míg ez fő, fél kilogramm húst sütünk meg, s néhány tojást keményre főzünk. A meghámozott burgonyát karikákra vágjuk, a húst pedig igen apróra vagdaljuk; mindezt külön tányéron kéz alá készítjük, nemkülönben a szeletekre vágott tojást és hét deciliter jó tejfelt. Most zsírral kikent és morzsával behintett lábasba egy sor burgonyát teszünk és azt megsózzuk; erre egy sort a vágott húsból és tojásból tejfellel; ismét burgonyát, ismét húst, tojást stb. Jó lesz kevés borsot is, valamint minden sor közé bőven reszelt zsemlét tenni. Az egészet negyedórára teszszük a sütőbe.

A burgonyát ily módon hús és tojás nélkül, csupán tejfellel is készíthetjük.

1070. Puliszka.

Másfél literes fazékban vizet forralunk, és midőn ez jól forr, negyedrészt leöntjük. A fazékban levőt megsózzuk, közepébe főzőkanalat állítunk, és e körül egy liter édes kukoriczalisztet tömünk, s újra félóráig főni hagyjuk. Egyuttal tizennégy dekagr. szalonnaszeleteket sütünk ki, és ugyanennyi parmezán-sajtot reszelünk a tányérra. Ekkor melegített tál fenekére az olvasztott szalonnazsírnak és sajtnak negyedrészt, erre a főtt kukoriczátésztának negyed-

részét, aztán ismét szalonnaszírt és sajtot, erre kukoriczátésztát és így tovább teszünk. Legfelül a szalonnaszeleteket és a maradék sajtot rakjuk.

1071. Dödölle.

Hét deciliter tisztán kimosott köleskását másfél liter forró sós-vízbe befőzve, ezt folyvást keverjük, nehogy megégjen, még pedig oly sűrűre főzzük, hogy a főzőkanál megálljon benne. Ezt azután haluska nagyságra kiszaggatjuk, nagy tál szélére körös-körül rakjuk, hogy kissé meghüljön, miáltal megtartja alakját. A meghülteket késsel a tál széléről a közepére teszszük, és a szélére mindig ujakat rakunk, mígnem mind kiszaggattuk. Más edényben hét dekagramm disznózsírt olvasztunk, két deciliter jó tejfelt beleteszünk, ezt forrón a haluskára borítjuk, mire összemorzsolt sóstúrót teszünk, és az egészet felrázzuk.

1072. Öntött perecz.

Hat száraz, ánizsnélküli sóspereczet, vagy ennek hiányában ugyanannyi szarvast tördelve, vagy apró szeletekre vágva, azt edényben forró sósvízzel leforrázzuk; aztán beborítjuk, és a vizet rögtön leszűrjük, saját gőzében hagyván betakarva negyedóráig. Együttal hét dekagramm disznózsírt vagy vaját olvasztunk, két deciliter tejfelt beöntvén, a pereczre borítjuk azt, morzsolt sóstúrót teszünk reá, és az egészet jól összerázzuk.

1073. Magyar pite.

Negyedfél deciliter finom lisztet, hét deciliter tejet és két egész tojást jól felhabarunk és keveset megsóznak. E vegyítéket vajjal kikent pléhre öntjük, a tetejét vajjal meglocsoljuk, és gyenge tűznél sülni hagyjuk. Ha kisült, a tetejét vajjal megkenjük.

1074. Bundás kenyér.

Néhány egész tojást leütünk, és azt kevés sóval összehabarájuk. Ebbe újjnyi vastag szeletekre vágott fehér czipókenyeret belemártunk, és azt forró zsírban kisütjük. Izletes, ha a kenyérszelet tejbe mártatik.

1075. Lábatlan tyúk.

Ez nem húsos étel, hanem tészta, melyhez palacsintátésztát készítünk, de sokkal keményebbre és vastagabbra, mint a palacsintatészta szokott lenni. Ebből gömbölyű kanállyal kiveszünk, azt forró

zsírba teszszük, és vigyázva, nehogy szétmenjen, sárgára kisütjük; megczukrozva feladjuk.

1076. Málé.

Másfél liter friss kukoriczalisztet tálban forró vízzel leforrázván, azt egészen keményre hagyjuk, és így elteszszük két óra hosszat jó meleg helyre, úgynevezett fészekbe. Akkor belekeverünk maroknyi búzalisztet, és pár óráig kihűlni hagyjuk. Most a tésztát zsírral jól vastagra kikent pléhtepekre kenjük kis újj vastagságra, a tetejét azután zsírral vastagon meglocsoljuk. A málét jó forró helyen sütjük, és koczkákra daraboljuk.

1077. Béles.

Jó rétestésztát 24 tojásnagyságú czipóra osztunk. Két kikent pléhtepeket egymás mellé rakunk, mi által a készítendő tészta nagyobb kiterjedésű lesz. Ezen két tepsi felett kihúzzuk most az első czipóból való tésztalevelet és azt meglocsoljuk zsírral. Ezen levélre még hét ilyen tésztalevelet húzunk ki, úgy hogy a tészta alja nyolcz ilyen levélből álljon, mindeniket külön zsírral meglocsolván. Az erre rakandó tölteléket a következő módon készítjük: Tizennégy deka gramm rizst tejben megdagasztva szitán átsurogtatunk, hogy minden nedvessége lefolyjon, ezt a tésztára rakjuk, hozzáadván apró és mazsolaszőlőt. Miután ezt megczukroztuk és kevés törött fahéjjal meghintettük, ismét 8 tésztalevelet teszünk reá, mindeniket külön zsírral meglocsolván. Erre jó ismét a fentebbi módon készült töltelék, legfölül pedig, mint előbb a még hátralevő nyolcz tésztalevél. A tepsi szélén kiálló tésztaczafrangokat nyújtófával vagy késsel lenyessük, a tésztát magát csörgemetélővel koczkákra kivágjuk, a tetejét zsírral megkenjük, gyenge tűznél kisütjük és megczukrozva feladjuk.

A bélest túróval vagy almával is tölthetjük.

1078. Tepertős pogácsa.

Fél kilogramm jó, friss, finomra vágott tepertőhöz egy kilogramm lisztet veszünk, azt két kéz között jól dörgöljük; két deciliter tejfellel és pár kanál tejjel összegyúrjuk úgy, hogy inkább kemény, mint puha legyen. A tésztát másfél újjvastagságra kinyújtjuk, fánksgaggatóval kiszúrjuk, pléhre rakjuk, tojással megkenjük, és kissé barnára sütjük.

1079. Tésztás kása.

Egy liter köles kásához veszünk negyedkiló szalonnát, azt leaprítva apró tepertőnek, ha kisült, a forró zsírba a kását bele kell tenni, megmosni nem szabad, csak ruha közt jól megtörölni, a zsírban néhány perczig sülni hagyni, és ekkor forró vizet önteni reá három liternyit, megsózni és mikor a kása már félig megfőtt, egy jó nagy levél száraz tésztát apróra tördelve bele tenni ; mikor a kása s a tészta már a levét mind elfőtte, akkor bele kell kavarni a tésztát, s még egy negyedóraig csendesesen főni hagyni, kavarni nem kell, hanem csak felrázni.

1080. Kásás béles.

Másfél kiló lisztből egy kanálnyi zsírral, két tojás sárgájával, sósvízzel béles-tésztát készítünk, víz helyett lehet tejjel is gyúrni, ekkor nem kérges a tészta, s ha jól ki van gyúrva simára, ki kell czipózni, és tányér nagyságúra kinyújtani, meglisztelni és pihenni hagyni ; ha már megpihent, kihuzni asztalon, s forró zsírral meglocsolni, és a többi tésztát mind egymásra kihúzni. Ha mind ki van húzva a tészta, négy részre szeljük, és a részeket egymásra hajtjuk, az így nyert jó vastag tésztát tíz centiméter négyszög darabokra vagdaljuk, és a már előbb jóféle borssal, bő zsírral keményre főzött s kihűtött köleskásával megtöltjük, diónyi darab kását téve egy-egy négyszögű tésztára, a tészta széleit mind a négy oldalán összeszedjük, és gömbölyeg kis béléseket formálunk kissé ellapítva, hogy a kása szétterüljön benne, s jó forró sütőben szép pirosra kisütjük. Igen szépen felnő, hirtelen kell neki sülni.

1081. Debreczeni béles.

Ehhez a tésztához a sertés fodor hájzsírja szükséges, ezzel kell megzsírozni a kinyújtott tésztát, még pedig bőven, a tésztája úgy készül mint más béleseké. Ezt nem asztalon kell kihuzni, de a nyújtó táblán, és a széleit sem vesszük le, de visszahajtva a többire huzzuk, 6, 10 sőt 12 levelet is egymásra huzunk, s mikor mind ki van húzva, az egészet összehajtjuk mint egy nyolcz rétre hajtott szervétát, s hideg időben télben így több napig el lehet tartani, s mikor szükségünk van, ezeket kinyújtjuk késfoknyira, s tetszés szerint turó, rizs, alma, káposzta, lekvárral megtöltjük, a tészta széleit mind együvé szedjük, és úgy kerek bélést készítünk belőle. Szinte gyorsan kell kisütni ezt is.

1082. Olasz rántotta tejfellel.

Egy kanál zsírban kevés vöröshagymát sárgára párolunk, kés-hegynyi paprikát teszünk bele, és a tojást szépen a forró zsírba ütjük le, vigyázva, hogy a sárgája szét ne menjen, ekkor megsózzuk őket egyenként, és a sárgájára zöld petrezselymet, metélő hagymát apróra vágva hintünk, s egy is paprikát is; ezután savanyú tejfelt öntünk a tálba, hogy a tojásokat ellepje. Kevés zsemlemorzsával meghintjük s hirtelen megsütjük. Ezt abban a tálban kell megsütni, melyben feladjuk az asztalra. Reszelt parmezán-sajttal és vagdalt sonkával még izletesebb.

Debreczeni hurkák és kolbász.

Kipróbált, jó sertés-aprólék készítési módja.

1083. Tüdős hurka.

A hideg vízben kiáztatott, megabárolt tüdőt az erektől megtisztítva s a lépet, kevés nyers májat apróra vágókéssel megvágunk s a cseplesz-héjat, egy jó marék bélről leszedett, hideg vízben szagtalanná mosott kövért szinte megabárolva melegen föl vágunk apróra, egy jó nagy fej vereshagymát zsírban fekete borssal puhára párolunk s igen apróra megvágjuk. Negyed kiló párolt rizst, szegfűszeget keveset, fekete tört borsot, majoránna-pelyvát bőven, — mely rostán át volt dörzsölve, — sőt kellő mennyiséget, s pár levesmérő-kanál forró vízzel összedolgozzuk az egész masszát, hogy jó gyöngye legyen, s hurkatöltővel a már szagtalán tiszta belekbe töltjük, hét araszhosszúságú darabokba, s a hurka mindkét végét vékony fácskákkal bepeczkeljük, forró sósvízben kifőzzük.

1084. Májas hurka.

Hideg vízben kiáztatott nyers májat apróra megvágunk vágókéssel, s az ereket, csomókat kiszedjük belőle, s a fehér májat minden kövérestől, sőt még egy marok tiszta bélkövért is megabárolva, melegen felvágunk apróra, egy nagy vereshagymát zsírban borssal, kevés paprikával megpárolunk, párolt köleskását nem túl sokat, sem keveset vegyítünk bele, fekete borsot bőven, szinte pár levesmérő-kanál forró vizet, hogy híg legyen a töltelék, és kellő sőt. A májas tölteléknek jó zsírosnak és hígnak kell lenni, hogy a hurka jó gyöngye legyen. A fűszert is bőven kell beleadni, hurkatöltőn a belekbe tölteni, ezeket is bepeczkelni, s forró sósvízben kifőzni.

1085. Kásás hurka.

A hájkerületet s a hájfekvést vesszük megabárolva a kásás-hurka töltelékhez, s abárolt bőrt bőven, mindezeket melegen apróra összevágjuk, s a mennyi csomó a hús és a zsiradék, annyi párolt köleskását teszünk hozzá, kellő só, bőven fekete tört borsot, párolt vereshagymát, mint a májas-hurkába, s majoránna-pelyvát bőven, ehhez is forró víz jön pár levesmérő-kanállal, hogy a töltelék gyenge legyen s könnyen lehessen a hurkatöltővel a belekbe tölteni; kis fapeczkekkel a végét mindkétfelől beszúrjuk a hurkának s ezt is forró sósvízben kifőzzük. Ha megakarjuk tudni, megfőtt-e már a hurka, akkor egy szalmaszállal megszúrjuk s ha a nyíláson nem vörös víz, de zsír jön át, ki lehet venni a hurkát a forró vízből, mert át van főve.

1086. Véres hurka.

Ehhez a torka pecsenyét megabárolva s a tüdőből kiszedett ereket s a gégecsőt vesszük. Kevés abárolt bél kövérét is, mivel a torkapecsenye maga is igen kövér. Vágókéssel mind együtt melegen összevágjuk, egy sertés véres töltelékéhez egy össze-marék párolt rizst vegyítünk, két deci édes tejet s ugyanannyi szép piros híg vért, kavéskanál tört köménymagot megszitálva, tört fekete- és szegfűborsot jó bőven, és késhegynyi paprikát, szinte párolt nagy fej vereshagymát. A tölteléknek jó hígnak kell lenni, s a megtöltött hurka két végét vékony spárgával összekötjük s rögtön meleg vízbe tesszük, mert a tej és vér, ha állana, fővetlen kifolynék; a véres hurkát nem kell soká s nagyon fővő vízben főni, mert kireped a hurka vékony bőre, minthogy a véres-hurkát kolbász-húrba szoktuk tölteni magyarosan. A németes töltelék a vastag belekbe töltik, de az a sok szalonna miatt nem olyan ízletes, mint ez.

A kisebb gyomrot vagy múnéven gömböczt is ilyen véres töltelékkel szokás megtölteni s szinte kifőzni, mint a hurkát. Használatkor ismét felforraljuk s fél órával az evés előtt, pirulni a sütőbe tesszük, mellék-ételnek szokás feladni, kerek szeletekre szelve, száraz tormával körülkerítve.

1087. Jó házi kolbász.

Ennek főkélléke, hogy sem túlkövér, sem sovány ne legyen; jó vegyes húst jól meg kell vágni, de nem túl nagyon. Öt kilónyi húshoz vehetünk fél liter hideg vizet s negyed liter bort. Bőven fekete tört borsot, majoránna-pelyvát, só, kellő mennyiséget, ezeket

együtt jól el kell dolgozni, hogy a fűszer, só, víz, bor mindenütt átjárja; a töltéstől is sok függ; a lágyan töltött kolbász sohasem oly nedvdús, mint a melyik jó feszesre van töltve, lehet aztán citroms fokhagymást is tölteni. Minél hamarább teszszük füstre, annál zamatosabb a füstölt kolbász, és gyorsan kell füstölni, nehogy kiszikkadjon.

1088. Disznófej-sajt.

A másik vagy nagy gyomorba jön a disznófej-sajt, imígy készítve: A friss disznófejet, 4—5 darab tenyérsnyi friss szalonna-bőrt puhára megfőzünk, s ha félig kihűlt, a csontról leszedjük a húst, szép hosszú, vékony szeletekre felszeljük, úgyszinte vékony laskára a szalonnabőrt is, kellően megsózzuk, s a húst a bőrrel gyengéden összevegyítjük, hogy össze ne törjenek. Egy fej vörösre párolt hagymát igen megvágva, egy egész citrom levét belefacsarva s a héját belereszelve, paprikát keveset, fekete- és szegfűborsot bőven teszünk bele, s pár tejmerő-kanál híg piros vért adunk hozzá, hogy szép sötétszínű legyen, s összevegyítjük lassan forgatva, nehogy összetörjük a húst és bőrt, mikor mindenütt egyforma színű és ízű; a tisztított gyomrot vele elég jól tele megtöltjük, s forró sósvízben félóráig főzzük, vékony tűvel megsúrjuk, ha nem véres lé, de tiszta zsír jön ki a tű után, kiveszszük, és melegen laposra lenyomtatjuk. Néhol felfüstölik, néhol frissen elhasználják, mindenkép finom eledel, mert nem túl kövér. Levegőn huszonnégy óráig szárítva és igen izletes.

Pecsenyék.

1089. Töltött csirke.

Két megtisztított csirkét sütésre készítünk el, aztán két zsemlét tejbe áztatva, kinyomva, zöld petrezselyemmel írósvajban pároltatunk. Ha ezen töltelék meghűlt, 5—6 tojást ütünk bele, azt megsózzuk és fűszerezünk. A csirkét most a gégén át megtöltjük, megkötjük és nyárson vagy serpenyőben sárgabarnára sütjük.

1090. Töltött galamb.

Fiatal kövér galambokat tollcsövön felfújunk, azokat megkoppasztjuk és fél óráig sóban hevertetjük. Két galambhoz darab írósvajat parázsra törünk, másfél tejbe áztatott zsemlét zöld petrezselyemmel, sáfránnal és sóval összevagdaltunk, mind összekever-

jük, két egész tojást és kettőnek sárgáját beleütjük, a galambokat megtöltjük vele, nyársra húzzuk, és lassanként sárgabarnára megsütjük.

1091. Sült nyúl tejfellel.

Miután a nyulat jól kimostuk és lehártyáztuk, szépen megspékeljük, azután forró eczettel és vízzel leöntjük, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, szeletekre vágott hagymát és zellert, babérlevelet, gyömbért, szegfűvet, borsszemeket s citromhéjat teszünk bele; ebben a nyulat egy-két napig állani hagyjuk, ezen idő alatt néhány-szor megforgatván. Használatkor a nyulat nyársra húzzuk, lábait felkötjük, s vajjal és savanyú lével, meg tejfellel felváltva időnként leöntjük s így megsütjük. Ha jól megsült, tála teszszük és citrom-szeletekkel felékesítjük. A serpenyőben levő lé passzírozva külön findzsában melléje adatik.

1092. Töltött bagdány-pecsenye (debreczeni eledel).

A borjú- vagy tehén bagdányt (ez egy része a marhának), ha besóztuk, bőrét körül felszeldeljük, a húst is végig középen felhasítjuk keresztezve, aztán keményre főtt tojást a hús nagyságához mérve, 6—8—10-et megreszelünk s hozzá jó darab sós szalonnát igen apróra fölvágunk, zöld petrezselymet, fekete borsot bőven, jó sáfrányt egy késhegynyi, kellő sót, ezeket összekavarjuk, s vele a bagdányt megtöltjük, s szép pirosra kisütjük. A húst meg is lehet vergetni, hogy puhább legyen.

1093. Spékelt nyúlszeletek.

A megtisztított nyulat két újjvastag darabkákra metszjük, megspékeljük, s néhány napig savanyú pácban hagyjuk. Később pároljuk, glaciroyzuk és bors- vagy paradicsom-mártásban feláljuk.

1094. Sült borjúszegey.

Miután a bőrt lehúztuk, a szegyet szalonnával megtűzzük, lisztbe hengerítjük és írósvajban megsütjük. Ha megbarnult, levét és égett bort öntünk rá, s aztán sót, szerecsendió-virágot, borsot vereshagymát, babérlevelet és petrezselymet adunk hozzá. Midőn a borjúszegey már lágy, savanyú tejfellel mártást készíthetünk reá.

1095. Nyáron sült sertésderék.

Három kilogramm sertéshúst bőröstül megmosunk és megsó-zunk, azután éles késsel előbb hosszában, aztán szélességében a a bőrbe mély bevágásokat teszünk. A pecsenyét nyársra húzván és zsírjával gyakran megöntvén, sárgára sütjük. Ha jól van sültve, a bőre oly ropogós, mint az üveg, hanem könnyen haraphatónak is kell lennie.

1096. Sertéspecsenye barna lével.

Forró zsírban egy fej vereshagymát, egy szál petrezselyemgyökeret, sárgarépat, zellert vékony szeletekre vágva, gyorsan puhára párolunk, s ha megpuhultak, kevés paprika és tört fekete borsal barnára megpirítjuk. A megmosott, sózott sertéshúst (lehet az fehérpecsenye vagy czombja) beleteszszük, s kevés vizet öntünk alá, gyorsan pároljuk, mindaddig, míg megpuhul; ha a levét elsüli, mindig sós forró vizet pár kanállal öntünk alá, nehogy a zöldség alatta megégjen, de szép sötétbarnának kell lenni; ha a hús puha, kiveszszük, s míg felszeleteljük s forró tálra rakjuk, ismét forró vizet öntünk a pirult zöldségre s forni teszszük; a felszelt hústra azután szitán átszűrjük, áttörve rajta a pirult zöldséget is. Igen kellemes mártást nyerünk így. Főddolog, hogy meg ne égjen, de sötétbarna legyen.

Saláták.

1097. Fejes saláta.

A szép, kemény salátafejeket két, vagy ha igen nagyok, négy részre vágjuk, tisztára kimossuk és asztalkendőre rakjuk. Ekkor a saláta-tálba borsot, sót teszünk, két rész olajat és egy rész borecetet öntünk, ebben a salátát jól megforgatjuk és feltálaljuk.

1098. Zeller-saláta.

A zellert szeletekre vágjuk, megfőzzük és tálba rakjuk; aztán rézsukát (Kresse), endiviát vagy raponczát megmosva, ezt szitán ráteszszük, és eczettel, olajjal elkészítjük.

1099. Lenmagolaj saláta.

Nyers savanyú káposztára lenmagolajat öntünk, hegyibe kemény tojásszeleteket tevén. Ezt magában, de néha rántottával is feltálaljuk.

1100. Paradicsom-alma saláta.

Két vagy három szép, kemény paradicsomalmát éles késsel vékony karikákra szeldelünk, ezeket leveses tányérba rakjuk, nagyon megsózzuk, s kevés finomra vágott vereshagymát teszünk reá ; e fölé ismét paradicsomalma-szeleteket rakunk, ezeket megsózzuk ; s vereshagymával behintve és megborsozva. Végre olajat és jó sok erős borecetet öntünk az egészre. A salátát azután hűvös helyre tesszük, a hol legalább egy óra hosszat kell állania, hogy élvezhető legyen. Marhahús mellé adva különösen jól izlik.*)

*) Erős ecetet kell azonban hozzá venni, hogy a paradicsomalma kellemetlen nyers ízét elvegye.

Étlapok hús- és böjtnapokra.

Étlap 6 személyre.

Húsnapon.

1.

Franczia leves. Tejfeles leves.
Tekercsek csiperke-gombával.
Rántott burgonya vagdalékkal.
Marhahús kék káposztával, vagy makaronival koszorúzva.
Uborkamártás és mustár.
Kelkáposzta rizsszel és sonkával.
Lúdmáj írósvajas mártással.
Borjú vesepecsenye, olasz saláta.
Kifli-pép málna-öntéssel.
Genois (Zsenoa).
2 tányér friss gyümölcs, 1 tányér piskóta.

2.

Barna leves konszommé kádkákkal.
Töltött kucsma-gomba.
Farsangi fánk.
Boeuf à la mode, makaroni koszorúval.
Barna mártás apró eczetes uborkával.
Töltött káposzta.
Tyúk paradicsom-mártásban.
Pörkölt malacz.
Túrós-rétes.
2 kosár friss gyümölcs.
1 tányér tejkcsonya, kádkák, 1 tányér piskóta.

Étlap 12 személyre.

1.

Rák-leves rák-kádkákkal.

Berakott aszpik.

Vajas tészta-kádkák, szalonka szálmival.

Fürjek rizs-abroncsban.

Párolt marhahús, fehér marhahússal vegyítve, fehérre párolt savanyú káposztával, zöld paszulylyal, s apró burgonyával koszorúzva.

Kápri mártás és uborka saláta.

Párolt borjúszegy szágóval, vajas tészta koszorúban.

Pulyka és őzhát.

Vegyes kompót, savanyú saláta.

Baraczk-lepény angol tésztából.

Pörkölt hal.

Kabinet-pudding.

Kártya piskótatésztából.

Birsalma-szeletek.

4 tányér friss gyümölcs, 2 tányér piskóta, 2 tányér apró cukros sütemény.

2.

Tört májleves vagy meggyleves.

Palacsinta-tekercek vadhússal.

Fiatal pulyka-karbonád frikandóban.

Vajas tészta-tokok.

Párolt marhahús burgonya-kéreggel.

Zöld és fehér kártifiola, párolt káposzta.

Pörkölt bárányhús galuskával, fenyves madár sülve.

Alma hálóköntösben, francia vajas metélt.

Nyúl és tűzött jércék.

Vegyes kompót, savanyú saláta.

Barackhab spanyol szélfánkkal.

Napoleontorta. Négy tányér friss sütemény.

4 tányér gyümölcs, ananász- és málnafagylalt.

Étlap 18 személyre.

1.

Fehér tört leves agyvelő kádkákkal.

Ragú barna abroncsban.

Töltött malacz aszpikkal.

Fogoly szálm.

Rizottók vajos tésztából.

Karlsbadi marhahús, fehér marhahússal vegyítve, kalarábéval, kel-sarjjal, rizsszel, sonkával és barnára párolt burgonyával koszorúzva.

Fiatál tyúkok rákfarkkal, kucsmagombával, zöld borsó koszorúban.

Barnára párolt vadkácsa, burgonya tollkával garnirozva.

Borjúczomb és nyúl. Rántott rostélyos.

Zöld saláta kemény tojással és aszpikkal.

Kocsonyázott alma, leveses tészta.

Hal majonézzel. Forrázott csuka tormával.

Berakott kocsonya.

Mogyoró-torta citrom conserve-vel.

Indián fánk.

Nápolyi kifli.

Fagylalt hálókabátban.

4 tányér finom czukrászsütemény, 4 tányér friss gyümölcs,
2 tányér piskota, 2 tányér bemártott gyümölcs.

2.

Barna leves velősgombóczczal.

Ragú kagylóban. Bográcsos.

Galambok papirtekercsben.

Vajas tészta-pástétomkák.

Vaddisznófej.

Fehér marhahús, sárga répával, veres káposztával, kelkáposztával, kelkáposzta-sarjjal s burgonyával garnirozva.

Nyárson sült nyelvek szardellával.

Kaplan-mell osztrigával.

Kék kelkáposzta bemártott gesztenyével; töltött savanyú káposzta.

Tyúk zöld borsóval.

Barnára párolt borjúkarbonád.
 Nagy csuka vagy süllő aszpikkal.
 Sonkapástétom. Tolt fánk.
 Töltött borjúszegegy ; őzhát.
 Kocsonyázott kompót, olasz saláta.
 Spanyol gyümölcs-pép. Málna habpép.
 Széltorta, francia tejkocsonya, meggy-kocsonya, 4 tányér
 finom cukrász-sütemény, 2 tányér piskóta, 2 tányér
 bemártott gyümölcs, 4 tányér friss gyümölcs.

Étlap 24 személyre.

1.

Barna francia leves konszommével.
 Agyvelő leves.
 Hideg, leforrázott tok tengeri kagylóban majonézzel és ászpikkal.
 Agyvelő törtek, cotelette-koszorúval.
 Fiatal pulyka présben, ászpikkal.
 Vajastészta kádkák ragúval.
 Farsangi fánk.
 Barnára párolt marhahús, fehér marhahússal vegyítve, zöld borsóval, sárga-répával, articsókával, kártifiolával s veres káposztával garnirozva.
 Borjúszegegy frikandóban, töltelék szeletekből készített koszorúban.
 Frikaszszírozott tyúkok, zöld kártifiola koszorúban.
 Őz czomb. Stájer kappan osztrigával töltve.
 Articsóka saláta.
 Birsalma kompót vegyítve.
 Gesztenye törtek, narancs öntéssel.
 Csokoládé-pép kajszinbaraczk-habbal.
 Nagy kocsonyázott hal. Potyka-kocsonya.
 Pergelt torta tejszinhabbal.
 Puncs-fánk. Kajszinbaraczk-pereczek.
 Mogyoró rudacskák.
 Őszi baraczk szeletek.
 Masszeduán.
 Mandolatej-kocsonya fekete kávéval.
 Habos vanília fagylalt.

Puncs à la glace.

6 tányér finom konfekt, 6 tányér friss gyümölcs, 2 tányér mártott gyümölcs.

2.

Barna leves vagdalék-fánkocskákkal.

Fehér leves, máj rizsszel.

Kappan főzelékkel.

Száلمي fogolyból apró pástétomkákkal.

Sonka tekercs.

Boeuf à la Mode, makarónival és burgonyával garnírozva.

Szegydarab tormával bevonva.

Barnára párolt káposzta rizsszel és páczott nyelvvel.

Töltött pulyka, tyúk bajor módra.

Hideg pástétom.

Meggyes haluska.

Leveles tészta.

Fácán. Borjúczomb.

Vegyített kompót, savanyú saláta.

Besamel felfűjt kajsínbaraczk öntéssel.

Nagy hal ászpikkal diszítve.

Vegyes torta. Mogyoró torta.

Hideg sodó, fehér kocsonya ostábla formában; 4 tányér sütemény; 2 tányér piskóta; 2 tányér apró ostya; 4 tányér bemártott gyümölcs; 4 tányér friss gyümölcs, vanília és csokoládé fagylalt; puncs à la glace.

Étlap 6 személyre.

Bőjti napon.

1.

Kucsmagomba leves.

Kiborított tojások.

Túrós fánk.

Vegyes halétel.

Rántott csuka.

Zöld saláta.

Habos birsalma-pép.

Őszi baraczk hálóköntösben.

Habos tej spanyol szélfánkkal.

2 tányér friss gyümölcs, 2 tányér piskóta, 2 tányér finom konfekt.

2.

Halbél-leves.

Keszeg hal heringgel.

Tojás burgonyával.

Borsó törtek menyhalmájjal.

Túrós gombóc.

Süllő savanyú salátával.

Tirol-i rétes.

Tejszínhab.

2 tányér finom sütemény, 1 tányér piskóta, 4 tányér mártott gyümölcs, 2 tányér friss gyümölcs.

Étlap 12 személyre.

1.

Rák-leves rák-kádkákkal.

Rántott tojás.

Töltött csigák.

Hal kolbász.

Paréz sült békával.

Rántott csuka mártással.

Ponty cseh módra.

Kenyérpép túróval.

Csokoládé torta. Kocsonyázott kompót.

Földieper-szeletek.

Vaniliás-fánk.

Narancs-fánk.

Négy tányér friss gyümölcs, négy tányér kis konfekt, két tányér piskóta.

2.

Borleves.

Süllő szardellával.

Töltött tojás.

Osztriga csukamájjal.

Savanyú káposzta tépett csukával.

Tekenyős béka vér-mártásban.

Pogácsa, olasz rizs.

Rántott menyhal, savanyú saláta.

Kocsonyázott hal szépen felékesítve.

Rizs csokoládéval és tej-sodóval.

Napoleon-torta.

Pergelt-torta.

Linczi tortácskák, jeges fánkok, spanyol szél-kiflik, vaniliás koszorúk, 2 tányér piskóta, 4 tányér gyümölcs, 2 tányér mártott gyümölcs, mogyoró- és ribizli-fagylalt.

Étlap 18 személyre.

1.

Nádtyúk-leves zsemlye pitével.

Gombaleves.

Tojás-tekercek.

Hal-karbonád.

Habart tojás spárgával és rákfarkakkal, vajás tészta koszorúban.

Keszeghal heringgel.

Zöld borsó rántott menyhalmájjal.

Csuka szardellával, apró burgonya koszorúban.

Mandulapép friss megygyel.

Tekenős-béka vér-mártásban.

Sült viza.

Rántott menyhal.

Olasz saláta.

Kocsonyázott almák.

Kajszinbaraczk-kocsonya.

Birsalma-torta.

Csokoládé-szeletek.

Genois (olv. Zsenoa).

Mogyoró-fagylalt.

4 tányér piskóta, 4 tányér kis konfekt, 4 tányér friss gyümölcs,

4 tányér párolt gyümölcs.

2.

Száraz borsó leves, csokoládé leves.

Hal kolbász, tojás serlegek.

Kocsonyázott viza, töltött csiga.

Kártifiola vajjal, paréz halpofézekkel.

Ponty cseh módra.

Tekenős béka citrom-mártásban.

Süllő majonézzel.

Olasz makaróni.
 Kajszinbaraczk-lepény.
 Rántott ponty, sült keszeg, savanyú saláta.
 Nagy hal ászpikkal.
 Kocsonyázott kompót.
 Mandolatorta tejszín-habbal.
 Kenyér-torta.
 Török tejkcsonya.
 Csíkos narancs-kocsonya.
 4 tányér finom czukros sütemény, 2 tányér piskóta, 2 tányér
 apró ostya, 4 tányér friss gyümölcs, 2 tányér czukrozott
 gyümölcs, maraszkin- és földieper-fagylalt.

Étlap 24 személyre.

1.

Habos mandola-leves.
 Tört tojás.
 Tojás ragúval.
 Tojás serlegecskék.
 Osztriga, csuka és menyhal májjal.
 Vagdalék-kádkák.
 Hal ászpikkal.
 Spárga mártásban.
 Szárcsa barna mártásban.
 Békák rákfarkkal és csiperke-gombával, kucsma-gomba ko-
 szorúval.
 Süllő petrezselyemmel.
 Kajszinbaraczk-pép.
 Mandolatej-koszorú.
 Rántott csuka.
 Sült tok.
 Kötet-saláta kemény tojással és ászpikkal.
 Vegyes kompót.
 Hideg hal ászpikkal és majonézzel.
 Birsalma-kocsonya.
 Franczia tejkcsonya.
 Piskóta-torta levelekben tejszínhabbal és spanyol-fánkkal.
 Kártyák fűszeres tésztából.
 Mogyoró torta.

Angol kalács.

Tutti-frutti mandolatejből.

Földieper fagylalt.

4 tányér piskóta, 4 tányér friss gyümölcs, 4 tányér finom konfekt, 4 tányér mártott gyümölcs.

2

Zöld borsó-leves.

Sör-leves.

Hollandi tojás.

Kocsonyázott menyhal.

Kártifiola vajas mártásban.

Töltött csuka.

Lencsetörtek menyhal májjal.

Kék káposzta czukrozott gesztenyével és hal-kolbászszal.

Szárca barna mártásban.

Tekenős béka saját héjában.

Süllő majonézzel.

Turóslepény vajas tésztából.

Makaróni sajttal.

Sült viza, rántott csuka, savanyú saláta, vegyes kompót.

Kocsonyázott rizs, puncs kocsonya.

Gesztenye torta, spanyol széltorta levelekben.

4 tányér finom sütemény, 4 tányér piskóta és kétszersült.

2 tányér bemártott gyümölcs, 6 tányér friss gyümölcs.

Fagylalt tetszés szerint.

III. RÉSZ.

A magyar gazdasszony kincstára.

ELSŐ OSZTÁLY.

Első fejezet.

A bútorok és házi eszközök tisztítása.

1. Jeles padlófénymáz. Hamuzsíroldatban finom sárga viaszkot olvasztunk fel, s ehez berzsenfa és festő bogyó borszesz-oldatot adunk. Ezen keverékbe ecsetet mártva bekenjük a padlót, megszá-
rítjuk, slábkefével és posztódarabbal kifényesítjük.

2. Olajos festések, padló stb. tisztítása. Az olajos festések és padló tisztítására Erlenmayer hígított légköneget (ammoniak) ajánl. Az ammoniákat 6—8—10-szer annyi eső- vagy folyóvízzel kell hígítani s a megtisztítandó tárgyat az ebbe mártott kefével vagy szivacs-
csal tisztítjuk, a mi által a tisztítás sokkal kevesebb idő alatt, sokkal tökéletesebben s minden roncsolás nélkül történik. Még a legyek-
től bepiszkított olajfestéseket is gyorsan és biztosan meg lehet a mocsok-
tól ezen módon szabadítani.

3. A padlat és ablakráma tisztítása. Közöséges légköneget (Ammoniak, Salmiakgeist) 6—8—10-szer annyi eső- vagy folyóvíz-
zel vegyítünk, s a mondott tárgyakat szivacs-
csal vagy kefével meg-
tisztítjuk.

4. A padlóból zsír- és olajfoltokat kivenni. A foltos helyet agyaggal sűrűen bekenjük, s ezt egy ideig rajtahagyjuk, aztán homok-
vagy szappanvízzel lemossuk. Erősebb foltokat terpentín-lé-
vel ned-
vesítünk meg s hamú-lúggal mossuk fel.

5. A padlóból téntafoltot kivenni. Sósavat öntünk reá s aztán homok-
vagy szappanvízzel lemossuk. Ha sok ténta ömlött ki, hét dekagramm vitriol-olajat csepegtetünk reá ; aztán lassankint 7 deci-
liter tiszta vizet öntünk reá, az ez által előidézett melegséget el

hagyjuk múlni, a foltos helyet meleg vízzel és kevés homokkal jól lemossuk, s a folyadékból addig öntünk reá, a meddig a foltok érnek. Néhány óra múlva eltűnnek a foltok, aztán a padlót még párszor tiszta vízzel lemossuk.

6. Téntafoltot az asztalból kivenni. A fentebb említett vitriolból és vízből álló folyadékkal kiszivatjuk a foltot, aztán boreczzettel mossuk le.

7. Tölgyfabútorok megtisztítása. Ha zsírfolt van ezekben, meleg sörrel mossák meg. Hogy fényt is kapjanak, kevés firnájszt és cukrot főzünk a sörbe s ezen keveréket a kefével dörzsöljük fel. Ha megszáradt, posztódarabbal dörzsöljük.

8. Fénymázás, lakirozott bútorok megtisztítása. Húsz fil-lérért olajat veszünk, azt kis csuporba öntjük, apróra tört fehér viaszt adunk hozzá, jól befedjük s meleg helyre állítjuk, hogy a viasz felolvadjon, aztán gyapjúdarabot a keverékkel bekenünk, s az előbb tisztán megmosott és gondosan leszárított bútort gondosan könnyedén bekenjük vele, aztán más tiszta darab gyapjúval és végre vászon-darabbal fényesítjük.

Másik eljárás a következő: A bútorokat faolajjal kenjük be, porrá tört keményítőt hintünk reá, s egy másik darab tiszta finom vászonnal kifényesítjük.

Vagy: Porrá tört agyagkőre annyi vizet öntünk, a mennyi azt egészen elfedi. Aztán darab finom flanellt darab parafadugóra vagy ruggyantára tekerünk, azt az agyagkőbe bemártjuk, a bútort bekenjük vele, s aztán lágy szivacs-sal bedörzsöljük, ekkor agyagkővel és finom liszttel s posztódarab segítségével letöröljük.

Vagy: A bútorokat sellakkal kenjük be, melyet borszeszben oldottunk fel, aztán vászonnal jól ledörzsöljük, míg tüstént leszárad.

9. Fényesített asztalból a vízfoltot kivenni. Ezt azáltal érjük el, ha egy ideig nedves sőt hagyunk rajta feküdni, aztán ezen helyeket kendővel leszárítjuk, s parafadugóval kissé ledörzsöljük.

10. Viasz bútorfényesítéshez. Tizennégy dekagramm sárga, apróra vágott viaszt negyedfél dekagramm tört gyantával összeolvasztunk, azt jól összekeverjük, s ha jól megolvadt, még hét dekagramm olajat vegyítünk be, s a szelenczékbe öntjük. Ezen keverékből keveset gyapjúdarabra kenünk, a fát dörzsöljük vele, mely néhány nap múlva megkeményedik, mintha lakkal kentünk volna be.

11. Viasz a padló-bordák beolajozására. Diónagyságnyi darab gyantát kevés terpentin-olajjal meleg hamun feloldunk, s ezt, ha egészen folyékony, darab vászonnal az előbb lemosott bordákra fördörzsöljük. Ha az első kísérlet után még nem lennének eléggé szépek, úgy ha ismételjük, bizonyosan bekövetkezik a siker.

12. Szőnyeget megtisztítani. A szőnyeget finom kefével a portól megtisztítjuk, aztán felülről lefelé kenyérrel megdörzsöljük, ehhez a két napos kenyér a legjobb. A gyapjúszőnyeget vízzel lehet mosni, melybe ökörepét vegyítettünk. Hogy a foltot a szőnyegekben ki-vegyük, szivacsot tisztított terpentin-olajjal vagy benzinnel nedvesítünk meg, s ezzel gondosan dörzsöljük, míg eltűntek.

13. Gipszalakot megtisztítani. Keményítőből sűrű csirizt főzünk s ezt lágy ecsettel a gipsz-alakokra felkenjük, mire aztán szellős helyen megszáritjuk. Ezen csiriz aztán vékony levelekben leválik, s a piszok mind rajta marad.

14. Olajfestékkel mázolt táblát megtisztítani. Meleg szappanos vízbe mártott szivacscsal mossuk le vagy meleg vízzel, melyben 14 dekagramm szódát oldottunk fel, s tiszta puha posztóval leszárítjuk.

15. Rézmetszésekben és könyvekben mindenféle foltot kivenni. A foltos helyet mindkét oldalon finomra kapart agyaggal fedjük be, aztán levélpapírral, melyre néhány perczig meleg vasalót tartunk. Az agyagot aztán ruggyantával dörzsöljük le. Olaj- és zsírfoltokat feloldott hamuzsírral, téntafoltot hígított választóvízzel lehet kivenni.

16. Olajfestményt megtisztítani. A festményt a keretből kiveszszük, s tiszta törülközőkendőt teszünk reá, melyet 10—14 napig folytonosan nedvesen tartunk, míg minden szennyet magába vont; aztán a képet olyan lenolajjal kenjük be, mely soká napon állott.

17. Tükröt megtisztítani. Zsíros gyertyahamvat öntünk reá, s azt gyapjúkendővel addig dörzsöljük az üvegen, míg ismét szépen fénylik, és a foltoktól megszabadult; aztán más gyapjúdarábbal letöröljük.

Vagy: Szivacsot fehér boreczetbe mártunk s az üveget ezzel töröljük le. A szivacsot többször ki kell nyomni és többször megnedvesíteni. Aztán fehér vászonkendőt jó kékítővel bekenünk, az üveget megdörzsöljük vele, s más kendővel még egyszer letöröljük.

Vagy: Igen finomra tört krétából és vízből pépet készítünk, azt finom gyapot-darábba a tükrökre kenjük, s tiszta ronggyal

szárazra dörzsöljük. A rá-mára rakodott port száraz ecsettel távolítjuk el.

18. Tükör- vagy üvegtisztító por. Hét dekagramm kölni krétát és 2 dekagramm rögöt porrá törvén, jól összevegyítünk. A használatkor az üveget kissé megnedvesítjük, a porba vászonkendőt mártunk, s az üveget azzal addig dörzsöljük, míg tiszta lesz.

19. Ablakot tisztítani. Lágú itatóspapírt veszünk, összegyűrjük, s az előbb szivacs-sal megnedvesített ablaküveget szárazra és addig dörzsöljük, míg egészen világos. Az igen mocskos ablakok hamar világosak lesznek, ha olyan meleg vízzel dörzsöljük, melyben előbb kevés szódát oldottunk fel.

V a g y : Finom porrá dolgozott, teljesen fővény nélküli kalló-földet az üvegre hintünk, vászonrongygyal ide-oda dörzsöljük, mire ismét világos lesz.

V a g y : Higított kénsavval tisztítjuk, mely az igen sötét ablak-üveget is világossá teszi.

Sötét vagy megszínesedett ablaküveget csalánnal tisztítunk, melyet maroknyi hideg vízbe mártunk, s az ablakot megdörzsöljük vele, időről-időre friss csalánt veszünk, míg az üveg egészen tiszta, aztán vízzel leöblintjük.

20. Mindenféle üvegek tisztítása. A port letöröljük róla, darab taplót szétszakítunk, belső oldalát száraz és finom pallérföldporba mártjuk s az üveget dörzsöljük vele. Ezen eljárás a legfinomabb metszett üvegeknél, mint szemüveg, látcső, képüveg és csillárnál alkalmazandó.

21. Ivópoharakat tisztítani. Hogy a zsírtól megtisztítsuk, fű-részport és itatóspapírt veszünk; éppen így járunk el a palaczkokkal. A meghalaványodott poharat ismét világossá lehet tenni, ha parázstűzre vagy forró hamura vizet öntünk, a poharakat a leszálló gőzre tartjuk, aztán tiszta vízzel kiöblintjük.

A palaczkokat, melybe por rakodott le, gyorsan ki lehet tisztítani, ha apró szegeket dobunk bele, kevés vizet öntünk reá, jól meg-rázzuk, aztán tiszta vízzel kiöblintjük.

22. Palaczkokat előnyösen lehet tisztítani ólomsrét nélkül is, mert ezek, ha a palaczkban anyagok maradnak vissza, könnyen mérget képezhetnek; hanem lehet:

Kavicskövel, széttört tojáshéjjal, apró szegekkel és az úgy-nevezett vasporral, melyet az ember a kovácműhelyben ingyen kaphat. Épen így jó a tiszta kőszén, a durva fővény, melyet a ki-öblítésre szánt vízbe teszünk.

A megsavanyodott üveget úgy lehet ismét egészen jóvá tenni, ha a kenyér kivétele után a kemenczébe teszszük s egy napig abban hagyjuk.

23. Az üvegeket az eltörés ellen biztosítani. Hogy az üvegeket meleg italokkal veszély nélkül megtölthessük, szalmába betekerve egy üst hideg vízben tűzre teszszük s egy ideig főzzük. Aztán vízben lassankint kihűtjük. Ugyenezen módon bánunk a porcellán- és kőedénynyel.

24. A megsárgult elefántcsont megfehérítése. Az elefántcsontot kevés zsírban bekent ócska vászondarabba takarjuk, 2—3 óráig nem igen forró helyen hagyjuk feküdni, s egy ideig vízben főzzük, melyet borkővel és hamuzsírral vegyítettünk vagy pedig borkővel vegyített lúgban.

25. Márványt és porcellánt megtisztítani. Fürdőt készítünk, mely egy rész kénsavból és ötven rész vízből áll, s az idő folytán elpiszkosodott tárgyakat ezzel megtisztítjuk; ez által előbbi becsüket és fényöket visszanyerik a nélkül, hogy a legkisebb bajuk történnék.

26. Vizes palaczkot megtisztítani. A mésztartalmú ivóvizek, a palaczkok belső falára fehér-szürke földes üledéket raknak le, mely erősen odatapad s a szemre rossz hatást tesz. A sréttel, a fövennyel való rázás nehezen s nem mindig távolítja el ezen lerakodást, de a közönséges só hirtelen feloldja azt, s ha aztán az itatóspapírral és vízzel kiöblítjük, az üveg tökéletesen visszanyeri előbbi fényét és tisztaságát.

27. Aranyat megtisztítani. Kis puha kefét vagy gyapjúdarabot meleg szappanvízbe vagy borszeszbe mártunk s az aranyat megtisztítjuk vele, s aztán párizsi veressel dörzsöljük le, melyet puha keztyűbőrre kenünk fel.

28. Arany- és ezüst-ékszereket szépen megtisztítani. Tiszta vizet forralunk fel s azután szőrszítán hamut szítálunk bele, s az így nyert lúggal kefe segítségével megtisztítjuk az arany- és ezüst-tárgyakat.

29. Aranytárgyakat megtisztítani. Négy deciliter vízben öt gramm szalmiákat oldunk fel, s a megtisztítandó tárgyakat ebben felfőzzük, mi által eredeti szép arany színöket visszanyerik.

30. Aranyozott tárgyakat szappan-vízbe mártott kefével dörzsölünk, s azután ezeket égetett finomra tört kenyérrel keféljük.

Vagy: Szalmiákat és kőtimsót főzünk erős hamulúgban, a tárgyakat beleteszszük, s így a lúgban volt darab ronggyal ledörzsöljük, friss vízzel leöblítjük, s vászonkendővel tisztán leszárítjuk.

31. Faaranyozások szappanvíz vagy ammóniákkal való gondos törülés által tisztíttatnak meg, az utóbbi esetben azonban vízzel gyorsan le kell öblíteni. A füst által bepiszkolódott aranyozásokat pálinkával tisztítjuk meg.

32. Ezüst edényeket legjobban kemencze-korommal lehet megtisztítani, mi által szép fényesek lesznek.

33. Ezüstneműt megtisztítani. Szép tisztán leöblintjük és szárítjuk; aztán késsel közönséges krétát kaparunk finomra, darab keztyűbőrt a krétaporba nyomunk, a tárgyat azzal jól megdörzsöljük s tiszta vászonkendővel letöröljük. Kréta helyett tört meszet is vehetünk. Még szebb lesz az ezüst, ha a kréta helyett égetett és porrá tört szarvas-szarvval ugyanezen módon tisztítjuk. Czipra munkánál keféet kell használni.

34. Vagy: Előkészített elefántcsontport és spiritusszeszt vegyítünk kis üvegbe össze s ezt tollal az ezüstre kenjük, melyet aztán fehér vászonkendővel dörzsölünk le. Mindig csak annyit vegyítünk, a mennyit használni akarunk, s mindig ugyanazon rongyot vesszük, mert minél öregebb és feketébb lesz az, annyival jobban tisztít.

35. Ezüstnemű tisztító por. Vesszünk hét dekagramm borkövet s spanyol-fehért, $3\frac{1}{2}$ dekagramm timsót, mind finomra megtörjük, összevegyítjük, jó erős eczettel megnedvesítjük, megszáritjuk, s még kétszer megnedvesítjük. Aztán az egészet még egyszer finom porrá dörzsöljük, s tágas szájú üvegcsében félretesszük. Használatkor ezen porból vízbe tesszünk keveset, s az ezüstöt az ebbe mártott kefével vagy vászondarabbal dörzsöljük, tiszta vízzel leöblintjük s gondosan megszáritjuk.

36. Ezüstöt tisztító por. Ócska s régen használaton kívül fekdött ezüstöt fazék folyóvízben főzünk, melyet nyolcz dekagramm borkővel, és négy dekagramm finom konyhasóval vegyítünk; vagy éles hamulúggal, melyben kevés timsót olvasztunk fel; ezen utolsót aztán szappanvízzel vegyítjük, s az ezüstöt azzal jól eldörzsöljük.

37. Tojásfoltokat ezüst-kanalakból korommal való dörzsölés által lehet elhárítani.

38. Ékköveket kölni vízzel és spanyol-fehérral, puha kefével tisztítunk meg, s ezeket vattában száraz helyre elteszszük. A megsárgult gyöngyöket néhány pillanatig csészényi meleg jó bor-eczetbe tesszük, friss vízzel leöblintjük, s ezen eljárást néhányszor ismételjük. Piszkos valódi gyöngyöket lúggőzre tartunk, mely fél kilogramm esővízből, és egy gramm porrá tört hársszénből készül;

ha megmelegedtek, még öt perczig főzzük, aztán lúgban kihűtjük, kevés tiszta vízzel leöblintjük s leszárítjuk.

39. Gyöngyöket megtisztítani. Ócska, megsárgult s megrozsdásodott gyöngyöket legjobban úgy lehet megtisztítani, ha kenyértésztába dugjuk s azzal megsütjük. Ezáltal épen oly szépek lesznek, mint előbb.

40. Valódi gyöngyöket megmosni. A gyöngyöket kevés konyhasóval finom vászondarabba kötjük, ezen kis csomagot langymeleg vízben addig öblögetjük, míg minden só kiszivárodott, aztán a gyöngyöket kiveszszük, és közönséges hőmérséken megszáritjuk.

41. Veresréz-, sárgarézt-, cztin- és vasedényeket megtisztítani és szép tisztán tartani. Mindenféle ércz a legszebb lesz, ha azt saját maga finom porával dörzsöljük, és pedig agyagvízzel bekenet bőrrel, melyet a rézedényhez rézporral, a cztinedényhez cztinporral hintünk be, s megszáritjuk. A cztin hasonlóképen igen szép lesz, ha azt lúggal jól leöblintjük, aztán mint az ezüstöt, krétával dörzsöljük. A foltokat a cztinből előbb választóvízzel etetjük ki. Vaszfazekak belőlről olyan fényesek lesznek, mint a tükör, ha minden négy hétben eczettel, vízzel és fövenynyel tisztítjuk meg. A sárgarézt finomra kapart agyaggal és faolajjal bőr segélyével vagy égetett és finomra tört juh- vagy borjúcsonttal tisztítjuk meg, melyet ezen cztélra gondosan elteszünk. Legszebb színt nyer azonban úgy, ha kénkő, kréta- és eczetből készített finom péppel dörzsöljük.

42. Veresréz-üstöt és edényt megtisztítani. A megtisztítandó edényben maroknyi sőt és kevés vizet melegítünk meg, s ezen oldattal az edényt darab gyapjú segélyével megmossuk, tiszta vízzel leöblintjük, aztán szappanvízzel mossuk meg s jól megszáritjuk.

43. Kést és villát megtisztítani. Ha leöblítettük, vasporral dörzsöljük. Legjobb bőrrel bevont rézdarabra időről-időre vasport felhinteni. Hogy ez a villán és késen ne maradjon, ha azok már fénylenek, tiszta kendővel kellőleg letöröljük. Még szebbek lesznek, ha a bőrt disznózsírral vagy faolajjal kenjük be és egy rész tört parajt, három rész vasporral vegyítve, reáhintünk.

44. Kést, villát más módon megtisztítani. Vékony deszkára vastag bőrt szegezünk fel, s azt kenőccsel bekenjük, mely friss disznózsírból, előkészített parajból és áztatott angol pirosból áll, s ezen tisztítjuk a villát és a kést. Ezáltal nemcsak elég fényesek lesznek, hanem még élők is nyer.

45. Rozsdás aczelt megtisztítani. Az aczelt szétfolyt borkősóval kenjük be, egy óra mulva gyapjúdarabbal ledörzsöljük, s ezen eljárást addig ismétljük, míg megtisztul.

Vagy: Üveget törünk finom porrá, s darab vászon segélyével azt a rozsdafoltokra dörzsöljük. Vagy rozsdapapírral dörzsöljük a tárgyakat, melyet minden városban lehet kapni.

46. A rozsdás vasalóvasat megtisztítani. Ha jó forró fehér viasszal jól bekenjük, s aztán gyapjú-darabbal dörzsöljük.

47. Fénymázás bádog. Ezt forró vízzel sohasem szabad leönteni, mivel a fénymáz lepattog róla, hanem meleg szappanvizbe mártott szivacs csal kell tisztítani. Ha az edény igen piszkos volna, még kevés lisztet hintünk reá, s azt gyapjúdarabbal és faolajjal bedörzsöljük.

48. Lámpát megtisztítani. Forró vizet öntünk reá, melyben hamuzsirt főztünk s jó erősen felrázzuk; ha a gyantás rész nem akarna feloldódni, késsel gondosan levakarjuk. Aztán a lámpát szétvesszük, minden egyes részt jól megtisztítunk. A kisebb nyílásokat tűvel vagy sodronnyal szúrjuk át, mert rendesen ezek bedugulása oka annak, hogy a lámpa füstöl vagy nem jól ég.

Vagy: Forró olajat öntünk a lámpa nyílásaiba, mely minden piszkot könnyen lemo.

ELSŐ OSZTÁLY.

Második fejezet.

A férgek, bogarak és ártalmas állatok kiirtásáról.

1. Békák. Hogy pinczénket a békáktól megőrizzük, ruta vagy csürlő fűvet hintünk el benne, vagy kátránnyal kenjük be az ajtófelet.

2. Bolhák. 1. Libafűvet teszünk az ágyba, ha az épen virágában van.

2. A nyoszolyába és az ágynemű közé ázsiai féregölő port hintünk.

3. Az uborka kinyomott levével locsoljuk meg a nyoszolyát.

4. Zöld égerfa-lombot hintünk az ágyba.

5. Ürmöt főzünk vízben, s ezzel a padlót és nyoszolyát szorgalmasan meglocsoljuk.

6. A padlót, különösen ennek minden vágányait és hasadékjait a sártök főzetével vagy vasgálicz-oldattal kenjük be.

3. Cserebogár. Ezeknek összefogdosása legbiztosabban történik a kiröppenés első hetében az által, ha hideg időben jókor reggel a fáról lerázzuk. Legjobb az összefogott cserebogarakat forró

vízzel leönteni. Különféle módon lehet azt felhasználni. Igen jó tápszert nyujtanak a tyukoknak; földdel vegyítve kitűnő kerti trágyát adnak; olajat is lehet belőlük készíteni. E célra a cserebogarak agyag-fazekakba töltjük, erre szalmát és fölibe sodrony rostélyt teszünk, mely a fazekakon felülemelkedik. Ezen fazekakat felfordítva más edényekre teszszük s a fazekak felett forgácsból tüzet gyujtunk, mire az olaj az alsó edénybe lefolyik, s lámpában elhasználható.

A cserebogár bábok kevesbítéséhez már azáltal is hozzá lehet járulni, hogy a kertekben azon időben, midőn a cserebogarak párosodnak, igen sok helyen decimeter magas marhaganéj dombocskákat rakunk s azokat két centimetryi földdel befedjük. A cserebogarak ezekbe rakják tojásaikat. Mihelyt a párosodás ideje elmulik, szétrontjuk ezen ganéjdombocskákat.

4. Csigák. 1. A szegfűtövek körül kötet lószórt teszünk s ezen eljárást nyáron át 3—4 szer ismétljük.

2. Fahamut vegyítünk félannyi sóval, s ezt este a harmathullás után a növényekre hintjük. Ha erre pár napig nem esnék az eső, a növényeket locsolóval megöntözzük, hogy a hamut leöblítsük róla.

3. A növények közé gipszet s oltatlan meszet hintünk.

4. Apróra vágott sárgarépával, vagy apróra tört édes almával a csigát oda csalhatjuk, a hova akarjuk. Ha ezen csalétket gyümölcs nélküli helyen elhintettük, másnap reggel napfelkeltekor forró vizet töltünk a locsolóba, s az elhintett répa s almadarabokon ülő csigákat pár percz alatt kiirtjuk.

5. Kénvirágot hintünk szét a kertben.

6. A csigáktól megtámadt helyre kevés korpát hintünk. A csigák ebből annyit zabálnak, hogy napfelkeltekor restek elmászni s így azokat könnyen lehet leszedni és megölni.

7. Frissen meghámozott fűzfavesszőket teszünk a kertiágyakra. A csigák tömegestől ülnek reá, s reggel könnyen megölhetők.

8. Este finom szecskát hintünk vékonyan az ágyakra, a csigák ez által ugy megsértődnek, hogy elvesznek.

9. A veteményes ágyakra, mindjárt a mag elvetése után korommal és mésszel jól összevegyített szitált hamut hintünk.

5. Darázs. 1. Orvosságos üvegeket vízzel töltünk meg feléig s ezeket a szőlőtőre kötjük. Az üvegnek nyilását s nyakának belső oldalát higított mézzel vagy szörppel bekenjük. A darázsok ezáltal becsaltnak az üvegekbe s többé nem jöhetnek ki.

2. Tűzliliomot ültetünk. Ennek bimbói májusban és júniusban nedvet izzadnak ki, mely által a darázsok odacsatolnak és elbódítatnak, mely állapotban könnyen meg lehet ölni.

3. A fészkeket oldott s porrá tört mésszel hintjük be.

4. Középnagyságú virágcserep nyilásába kis pálczát erősítünk meg, melynek hasított végébe, a cserépen belől, darab kénköves szeletet csiptetünk. Estefelé meggyújtjuk a kénkövet, a cserepet a darázsok lakásának likára borítjuk; a cserép alatt kevés földet halmozunk fel. A cserép fenekén a nyilást csak akkor szabad bedugni, ha a kénszelet megégett. Másnap reggel elveszszük a cserepet, a darázsok megfultak, a pondrókat kiássuk s elégetjük.

5. Ha a darászfészek valamely épületben van, kengőzzel füstöljük, aztán leveszszük s forró vízbe dobjuk.

6. Egerek. 1. Az egérlikak elébe terpetinolajba mártott rongyokat teszünk.

2. Maroknyi porrá tört oltatlan meszet lepénytészta gyúrunk, néhány darabka szalonnát adunk hozzá, s lepényt sütünk belőle; ha kihült, apró darabokra vágjuk azt, s az egerek által látogatott helyekre teszszük.

3. 80 dekagr. zablisztet, 2 porrá tört ebvészmagot, s 4 csepp ricinus-olajat vegyítünk össze, ezen keverékből kis mennyiséget deszkára kenünk, s ezt kiállítjuk.

4. Rongyokat mártunk kőolajba, és ezeket azon helyre teszszük, a honnan az egereket ki akarjuk irtani.

5. 1 kilogramm rozst gyúrás által csirizzel vonunk be, 25 dekagramm festenysavat, óloméleget és 13 dekagramm búzalisztet vegyítünk össze. A csirizes magokat ezen porba vetjük, s abban addig kavargatjuk, míg száraz sárga kéreggel bevonva látszanak. Ezen szemeket az egérlikba dobjuk.

6. 2 dekagramm finomra tört varjúszermet, 12 dekagramm vagdalt pecsenyét, 4 dekagramm tört cukrot s annyi disznózsírt vegyítünk össze, hogy a keverék összeálljon. Apró cseresznyenagyságú golyókat csinálunk belőle, ezeket katulyafedélbe teszszük, s azon helyre állítjuk, a hol az egerek járnak.

7. Frissen szakított vadmentát hintünk az éléskamrába.

8. Fél kilogramm fehér kenyérbélt két tálcza tejjel 2—3 óra hosszáig áztatunk, aztán egy kilogramm igen finomra tört nehéz patot gyúrunk bele, s annyi rozslisztet adunk hozzá, a mennyi szükséges, hogy mogyorónagyságnyi golyókat csinálunk belőle. Ezen

golyókat liszttel hintjük be, nehogy egymáshoz tapadjanak, ezeket edénybe teszszük, melyben negyedfél dekagramm jól kisütött szalonnával öntjük le, s befedve 10—12 óráig hagyjuk állani. Ezen idő után minden egérlyukba egyet-kettőt dobunk.

9. Zsemletésztát felényi avas zsírral, vajjal, vagy apróra vágott szalonnával, kis marok reszelt vasporral, s hat csepp ánizsolajjal jól elgyúrunk, golyókat formálunk belőle, s ezeket azon helyekre teszszük, hol az egerek tartózkodnak.

7. Faféreg. Fa-szú. A bútorok megtámadott helyeit aloé-kivonattal vagy só-savval kenjük be. Vagy következő szeszt készítünk, mely nem hagy foltot maga után, és a melylyel a megtámadott helyeket bekenjük. Pergamen-, kámfor-, terpentín-, babér- és szegfűolajból mindenikből 2 grammot, borszeszt 3 decilitert, s vágott spanyolborsot 13 grammot veszünk. Ezen anyagokat mind palaczkba teszszük, jól bedugjuk, nyolcz napig meleg helyen hagyjuk állani, s aztán átszűrjük.

8. Fatetű. 1. A megtámadott ágakat és leveleket néhány percze szappanos vízbe mártjuk.

2. Egyenlő mennyiségű vizeletet és mosóvizet öntünk olyan edénybe, melyet be lehet zárni, 24 óráig állani hagyjuk, minden hat órában felrázzuk, s a fatetvekkel megrakott növényt befecskendezzük vele.

3. A megtámadt növényeket harmat vagy eső után pipahammal hintjük be.

4. Két deciliter vízben 3 dekagramm aloé-levet oldunk fel, s ezzel fecskendezzük be a növényt.

5. Üvegházakban a következő szer igen jónak mutatkozik : Néhány ív igen vastag czukorpapírt a salétromnak vízzel telített oldatába mártunk, aztán megszáritjuk. Ha láng nélkül el ég, akkor alkalmas a használatra. Minden ív papírra darab finomra vágott dohányt teszünk, s ezt darab fára feltekerjük úgy, hogy a dohány egyenlően maradjon felosztva, a tekercset néhány helyen összekötjük, aztán e fát kihúzzuk. Ezen tekercseket az üvegházakban különböző helyeken felaggatjuk úgy, hogy alsó része csaknem a földre ér, melyet meggyújtunk.

6. Koromra vizeletet és mészvizet öntünk, s a megtámadt növényt az eső vagy harmat után behintjük vele.

9. Földi bolha. 1. Egy rész gipszet és négy rész fahamut ürm-főzettel öntünk le, aztán megszáritjuk, s a megtámadt növényt behintjük vele.

2. A növény alatt levő földet finomra őrölt gipszszel hintjük be.

3. A növényt olyan vízzel fecskendezzük be, melylyel sertést forráztak.

4. A növényeket főzött dohánylevelek levével fecskendezük be.

5. A növények alatt levő földet szárított galambganéjjal hintjük be.

6. A megtámadt növényeket perzsiai féregölő-porral hintjük be.

7. Fekete szappant oldunk fel vízben, s a növényeket ezzel fecskendezzük be.

8. Salátát, paréjt és retket vetünk el a tenyésztendő növény-nyel, a balhák amazokat megeszik, emezeket megkimélik.

9. Ürmöt áztatunk vízbe néhány óráig, s az elültetendő növényeket félnapig beleteszszük.

10. Dohányleveleket főzünk vízben, s ezen lúgba mártjuk bele a fiatal növényt s meglocsoljuk vele.

11. Büdöskőt törünk finom porrá, fűrészporral vegyítjük, melyet annyira nedvesítünk meg, hogy a kén rajta maradjon, s ezen keveréket reggel, míg a növény harmatos, reáöntjük.

12. A növényeket oly vízzel locsoljuk meg, melybe egy nyolczad heringlevet vagy egy negyed savanyúkáposztalevet vegyítettünk.

II. Fülbemászó. 1. A falak hasadékait, melyekben tartózkodnak, fekete buzogánynyal töltjük ki.

2. Sok ócska kosarat állítunk fel a paréj és cserjék közelében. Ha e kosarak néhány napig nyugodtan állottak, korán reggel a kertnek nyílt, szabad helyén többször a földhöz ütjük, s a kijövő fülbemászókat megöljük. Kosár helyett ócska rongyokat s egy köteg szalmát is lehet kitenni. E kötegeket oly vastagra csináljuk, hogy két kézzel át lehessen fogni.

12. Giliszta. Éjszaka a kertekben lámpával keressük fel, amidőn a földből testöknek egy végével kijönnek. De gyorsan és erősen kell megfogni, mivel már egy percz múlva a föld alá másznak. Könnyen lehet ezeket megfogni, ha diólevelet főzünk, s azt este egy helyen a földre öntjük, erre csoportosan jönnek ki. Egész cseberrel is lehet fogni, ha eső után dorongot kissé mélyebben dugunk a földbe, s azt ide-oda mozgatjuk. Ezen rázkódás által tüstént minden eső-féreg kijön a földből.

De ha nem megfogni, hanem csak kiirtani akarjuk, mivel a kertekben, hol a föld igen kövér, igen gyakoriak s nagy károkat tesznek, úgy estve, ha erősen esett az eső, az ágvakat ganéjlével kell erősen megöntözni, azt a giliszták nem állják ki, s másnap reggel az ágyakon tömegesen találjuk megdögölve. Más szer az, hogy:

Tavaszzal kőszénport hintünk el a kertben, s felássuk a földdel együtt.

13. Görény. Borosrutát teszünk a tyúkok fészkébe.

14. Hangyák. a) A házban. 1. Azon térközegbe, melyben hangyák tartózkodnak, olyan vizet öntünk, melyben hal főtt.

2. Friss turbolyafüvet teszünk a hangyáktól meglátogatott helyre.

3. Vagy kemenczéből szedett kormot hintünk el.

4. Forró vízzel öntjük le ezen férgeket.

5. Azon tárgyak körül, melyeket a hangyától megóvni akarunk, krétával széles húzást teszünk.

6. Borsó nagyságnyi darab kámfort és egy borsszemet kevés pamutba takarunk, s azt a hangyák bejárására teszszük.

7. Nyitott üvegben borkőolajat állítunk fel.

7. Hamuzsirt finomra reszelt czukorral vegyítünk, jól eldörzsöljük, s kis tálakban kirakjuk.

9. Ha azon helyen, hol czukrot, szörpöt, vagy mézet tartunk, köröskörül pálinkát öntünk, s e mellé finomra tört bűdöskövet (ként) öntünk, biztosak lehetünk, hogy a hangya nem jut hozzá. De ha már hozzá jutottak volna is, ugyanezen eljárást használjuk. Néha a hangyák nagy csapatban jönnek a szobákba, az ablakok vagy padlók hasadékein keresztül; itt is megszabadulhatunk tőlük azon szer használata által, hogy levendula-olajt vagy halzsirt öntünk papírra, s azt azon helyre teszszük, hol azokat észrevettük.

b) Hangyák a kertben. 1. Borszeszszel kissé nedvesített kámfort porrá dörzsölünk, s ezt a növények körül a földre hintjük. Ha a hangyák a növényen vannak, a porrá tört kámfort baktövis-mézganyákkal elkavarjuk, vízzel feleresztjük, és ezzel a növényeket belocsoljuk.

2. Főzött hal-levet öntünk azon helyre, hol a hangyák megjelennek. Ha fán vannak, úgy annak törzsét hal-lébe mártott ronggyal kenjük be.

3. Belül mázas fazekakat teszünk a földre le, s ezeket langymeleg vízben feloldott szörppel töltjük meg.

4. A növények törzsökét vászonnal kötjük át, s ezt kátránnyal kenjük be.

5. Tizennégy dekagramm szappant két deciliter vízben feloldunk, s a hangyáktól megtámadott növényeket ezzel befecskendezzük.

6. Guanót hintünk a növényre.

15. Hernyók. 1. Hordóba ganéjlevet gyűjtünk, ebbe 60—60 plántára egy töltés közönséges puskaport rázunk, azoknak gyökerét azon nedvességbe mártjuk és elültetjük.

2. Az ágyak körül, melyekbe kelféléket ültetünk, kenderből foglaltványt készítünk. Mihelyt a kender nő és szagát maga körül terjeszti, száműzve vannak a hernyók.

3. Naplemente után kálmuszleveleket teszünk a kel-csemeték közé. Másnap reggel a hernyókat a kelkáposztáról mind lehullva találjuk, részint duzzadtan vagy szétpukkadva, részint fonnyadtan döglőve.

4. Rőfnyi hosszú darab vásznat veszünk, csaknem olyan szélest, a mennyire a fiatal kel egymástól ültetve van, ezen vásznat fagygyúval bekenjük, aztán tiszta bűdöskővel behintjük. A vászon hátsó oldalát megnedvesítjük, hogy annak elégését megakadályozzuk, a ként meggyújtjuk s a vásznat vassodrony segélyével a növények során áthúzzuk.

5. Szélcsendes reggelen, midőn a harmat a kelkáposzta leveleiről még le nem száradt, ezeket porrá tört kénvirággal hintjük be ezen eljárást 14 nap múlva újra ismételjük.

6. Dohányt ültetünk a kelkáposzta alá.

7. $\frac{1}{6}$ oltatlan meszet és $\frac{1}{3}$ -rész bűdöskő-port kellő mennyiségű vízzel vegyítünk, ezen keveréket felforraljuk, s a hernyóktól megtámadott növényeket este és reggel befecskendezzük vele.

8. Három dekagramm vágott fehér zászpa-gyökeret 6 deciliter vízben negyedóráig főzünk, aztán megszűrjük, s ezt 2—3 liter vízzel vegyítjük s napfényes időben megöntözzük vele a növényeket. Ha már ezek annyira felnőttek, hogy eledelül használhatók, használat előtt vízzel jól le kell mosni.

9. A kelkáposztát azon időben, midőn a pillangók tojásokat raknak, jól átkeressük, a tojásokat rendesen csomóban találjuk a levelek külső oldalán, s ezeket leszedvén, széttapossuk.

16. Legyek. 1. Az ablakokat és ajtókat kinyitjuk úgy, hogy a légy jól átjárhasson. A legyek a légvonat által kivitetnek, azokat,

melyek nem akarnak felrepülni, kendővel felreppentjük, mire a többieket követik.

2. Nyolcz gramm quassia-vonatot fél kilogramm vízzel vegyítünk, kevés czukrot, mézet vagy szörpöt adunk hozzá, s e vegyületet tányérra öntjük. A legyek mohón kapnak rajta s menthetetlenül megdöglenek.

A szobában több helyre tányérokat teszünk, melyekre meleg tejet öntünk s ebbe tört borsot és czukrot keverünk. A mohó legyek rakásra döglenek ennek élvezése után.

4. A szobában több helyre boros és sörös poharakat állítunk fel, melyeket félig pálinkával töltünk meg. Mindeniket nem egész vékonyra vágott kenyérszelettel fedjük be, melynek közepébe kis nyilást készítünk, melynek oldalára szörpöt vagy mézet kenünk. A legyek ezen át bemennek, elszédülnek s belefulnak.

5. Mozsárban anyarozst törünk meg, azt tálra öntjük, forró tejet öntünk reá, kevés czukorral behintjük, s a legyeknek ki-teszszük.

6. Következő ártalmatlan légyölő vizet készítünk : Hét dekagramm finomra ráspolyozott quassia-fát, negyedfél dekagramm durván megtört borsot négy deciliter vízzel leöntünk, s azt felé nyire elfőzzük. A főzetet vászonkendőn átszűrjük, s két dekagramm szörpöt teszünk bele. Használatkor keveset lapos tálra öntünk, melyre előbb czukorral behintett durva itatóspapírt tettünk, melyet mindig nedvesen kell tartani.

7. A szobában cserép légy-fogó virágot állítunk fel, mely naponkint sok legyet megöl.

8. Tíz dekagramm babér-olajat kevés pergament-olajjal vegyítjük, s azt lapos tálra öntjük.

9. Következő légyölő-enyvet készítünk : Két rész repcze-olajt egy rész gyantával olvasztunk, ezen keverékkel pálczákat kenünk be, melyeket azon homokba szúrunk, melylyel az edényeket megtöltöttük.

A boltban kapható légypapír többnyire mérges.

17. Lisztféreg. Hüvelyéből kibontott fehér babot teszünk a lisztbe.

18. Lisztmoly. Sóból és római szikfűből golyócskákat csinálunk, s ezeket a lisztartóba teszszük.

19. Lótetű. 1. Néhány darab fokhagymát vetünk ezen bogarak menetébe.

2. A kert szegletében ősszel likakat ásunk, s ezeket lóganéjjal

megtöltjük. A lótetű mind oda húzódik, hogy a ganéjban kiteleljen. Tél végével a likakat kiássuk, s a lóférgeket a ganéjban találjuk s megölhetjük.

3. Palaczkot két rész kőszénkátránnyal, 1 rész terpentinolajjal megtöltünk, dugóval ellátjuk, s ennek közepébe tollszárat teszünk. Áprilisban, ha a fagy kiengedett, mint nyáron eső után, a hol a lótetű menetei különösen felismerhetők, ujjunkkal követjük ezen meneteket, míg a függélyes nyílásra jövünk. Ezt ujjunkkal tölcser alakban kitágítjuk, kevés vizet öntünk bele, aztán kanállyal a palaczkban levő, jól felrázott folyadékból. Ha több menetet veszünk észre, a föld felszínét simára verjük, mire a férgek azon menetet ismét fel-dúlják, mely bizonyosan tartózkodási helyükhöz vezet.

4. A férgek likába tollon át négy-öt csepp olajat, aztán vizet öntünk.

20. Moly. 1. A prémes bundát kis sima pálczikával jól kiporozzuk, s ha lehet, száraz időjárásnál hosszabb ideig a levegőre akasztjuk ki. aztán egészen ujonnan mosott kendőkbe takarjuk be, ebbe több darab zsíros szurkos fenyőbogyót, valamint hosszú borsot vagy levendula-virágot teszünk. Jó azon ládába, melyben a prémes bundákat elteszszük, még sok fehérneműt is berakni.

3. Papir-leveleket áztatunk terpentín-olajba, s ezeket a kiporolt prémesruha alá, közébe és felibe teszszük.

3. Egy rész higanyt egy rész disznózsírral és ugyanannyi terpentín-olajjal addig dolgozunk össze, míg a fémgolyócskák mind eltűntek. Erre négyszer annyi sárgaviaszt olvasztunk el, mint a mennyi higanyt vettünk, és pedig enyhe tűz felett, agyag-cserépszerpenyőben, aztán a higany-kenőcsöt belekeverjük úgy, hogy tökéletesen egyenlő összeköttetés jön létre, melybe vastag itatós papír-íveket mártunk. Ezeket egyenkint melegített vaslapra teszszük, s ama kenőcsöt gyapjú-ronggyal úgy kenjük fel reá, hogy teljesen átnedvesednek a kenőcsből, mire az íveket kihagyjuk hűlni. Aztán mindeniket két be nem kent ív papir közé teszszük, s a ruhának minden hajtásába egy ív ilyen papírt teszünk, melyet még aztán fehér vászonba is betakarunk.

4. Forró kőre vagy vaslapra meleg eczetet öntünk, s gőzét a ruhákon át azon szobák falaira bocsátjuk, melyekben a moly van.

5. Árnyékban megszáritott kaporlevelet és virágot teszünk a prémes- és gyapjúruha közé.

6. A prémes- és gyapjú-ruhát minden hónapban szellőztetjük, s tiszta száraz időben jól kiporozzuk.

7. A molytól megtámadt tárgyakat 30^o R. napfény- vagy kemence-melegnek teszszük ki.

8. A prémes ruhát tavasztól télíg olyan ládába teszszük, melynek fedele szorosan ráillik, s a fedelét papírral beragasztjuk.

9. Perzsiái féregölő port hintünk a ruhákra és közé.

10. Porrá tört jéggipszet hintünk a prémes ruha azon oldalára, melyen a szőr van.

11. Finomra tört vasgáliczot hintünk a prémes ruha alá, és a tollak közé.

12. A gyapjú-ruhák hajtásaiba és a ruhás szekrénybe terpen-
tin-olajjal megkent rongydarabokat teszünk.

13. Ha töltött székek, pamlagok vannak moly által megtámadva, a szőrt kiveszszük, jól kiporoljuk, kifésüljük, forró vízbe mártjuk, s a napon megszáritjuk; a bevonó szövetnek jól oda kell feszülnie; legjobb a sűrű vászon.

21. Molypók. Néhány aszalt savanyú meggyet főzünk meg s ezen csalétekből minden virágcserepbe három-négy darabot teszünk. Huszonnégy óra alatt a molypókok a cseresznyére ülnek, s ezzel együtt el lehet dobni. Ezen eljárást többször kell ismételni.

22. Nyúl. Hogy a nyulakat a kertekből távoltartsuk, a füstös hús kövérét kaparjuk le, ezzel kis pálczikát kenvén be, azokat a kert különböző helyein eldugdossuk.

V a g y: Az ágyak felett olyan zsinórokat vezetünk, melyekbe fehér tollak vannak bekötve.

V a g y: A kert szegletébe rókazsírral bekent pálczákat dugunk, s a mennyiszer szükséges, ismételve bekenjük.

V a g y: Fél méter magas pálczákra francia olajjal bekent rongyokat akasztunk, s ilyent minden harmincz-negyven lépésre szúrunk a földbe.

23. Patkány. Fehér futópaszulyt főzünk vízben addig, míg teljesen megduzzadtak s felpattanni kezdenek. Erre a vizet tisztán leszűrjük róla és megsütjük vajban, miután előbb kihűtöttük, s megszáritottuk, úgy hogy a vaj egészen áthatja és megbarnulnak. Miután kihűltek, ezen paszulyt azon helyeken, hol a patkányok járnak, likaikba szórjuk.

V a g y. Oly szereket használunk, melyek az egerek kiirtására s megmérgezésére megemlítve vannak.

a g y: Fehér üveget törünk igen finomra, egy kötet gyufát

teszünk édes tejbe, ezt megfőzzük, a gyufát a főzés után kiveszszük a tejből. Aztán az üvegport pohánkaliszttal vegyítjük, erős kavarással közötte tejbe öntjük, hogy sűrű pép lesz belőle, azt cserepekbe töltjük, s a patkányoktól meglátogatott helyekre felállítjuk.

Vagy: Levegőn megszáritott ruta-csomót teszünk oda, hol a patkányok tartózkodnak.

Legbiztosabb szer azonban a phosphor-méreg. Ennek készítésénél a legnagyobb vigyázattal kell eljárni, nehogy a phosphor meggyuljon. Előbb nagy üvegben forró vízzel jól felrázzuk s aztán a többi alkatrészekkel vegyítjük, vagy a phosphort mozsárban víz alatt osztjuk meg, s folytonos dörzsölés közben a többi alkatrészeket hozzáadjuk. Még jobb, ha a phosphort büdöskővel vegyítjük. Nevezetesen 6 rész phosphort és egy részt büdöskövet víz alatt összedörzsölünk, a vízzel telt mozsarat rövid időre meleg helyre állítjuk, hogy langymeleg legyen, aztán tartalmát kihűtjük, s a többi alkatrészekhez adjuk. Hogy a phosphor-méreg hosszabb hatásnál forrásba ne menjen át, kevés mustárport adunk hozzá. A phosphor-méreg készítése a következő: huszonhat gramm phosphort és négy gramm porrá tört kénst huszonhat gramm hideg vízzel eldörzsölünk; nyolcz gramm mustárport adunk hozzá, aztán harminczöt dekagr. hideg vizet, tizenkilcz dekagramm czukrot, és negyvenkét dekagr. rozslisztet. Ezen keverékből nagy golyókat alakítunk, vagy vékony rétegekben cserepekre kenjük fel, vagy szalonnabőrre is, az utóbbiakat deszkára szegezzük. Gondoskodni kell azonban, hogy a kutyák, macskák vagy tyúkok hozzá ne férhessenek ezen patkány-méreghez.

24. Poloska. 1. Egy rész terpentín-olajat két rész borszeszsze vegyítünk, s a nyoszolyák és más fabutorok hasadékait bekenjük vele. Az ablakokat, ajtókat s minden más bemeneteket jól kell megörizni.

2. A nyoszolya vagy más butorok hasadékait, melyekben poloskák vannak, pipa-mocskokkal kenjük ki.

3. A franczia-olaj a poloskákat tojásaikkal együtt megöli, s a nyoszolyákból és más butorokból egészen kiirtja, ha még oly nagy mennyiségben volnának is jelen.

4. A kinyomott nyers uborkasaláta levével a nyoszolya nyílásait ismételve bekenjük, a padlót belocsoljuk vele, s a hálókamra küszöbét bekenjük.

5. Minden fabutort őszi kikirics levével kenünk be.

6. Rézpénz-darabokat teszünk forró olajba, s abban hagyjuk

feküdni, míg az olaj sötétszürke színt nyert. A hasadékokat, a melyekben a poloskák tartózkodnak, ezzel kikenjük.

7. A nyoszolyák hasadékaiba és nyílásaiba sósavas czinélegnek oldatát töltjük.

8. A fűrtös bodzafáról gyenge hajtásokat teszünk fazékba, vizet öntünk reá, s addig főzzük, míg a folyadék barna színt nyer. A nyoszolyákat és más fabutorokat azzal mossuk meg.

9. A fanyoszolyákat szétszedjük, a falak hasadékait kissé kitágítjuk s két rész zöld szappant száz súlyrész vízben feloldunk, s ezen oldatba, ha már forr, darab szivacsot mártunk, az ágyat és annak hasadékait ezzel ismételve megmossuk, a hasadékokat kréta és enyvből készített ragasszal kenjük be.

10. A nyoszolyákat 2—3 szor faolajjal kenjük be.

11. Csuporban hét dekagramm jegeczes ólomczukrot, negyed-fél dekagramm fehér rézgáliczot, 14 dekagramm dohányszárat vegyítünk össze, huszonnyolcz dekagramm faolajat adunk hozzá, s ezen keveréket széntűzön fél óráig főzzük. Ha kihűlt, 14 dekagramm buzogány-olajat, egy dekagramm terpentín-olajat, s egy marha epéjét vegyítjük közibe, s vászonkendőn megszűrjük. Ezen folyadékkal a nyoszolyát és annak hasadékait több napon át bekenjük.

25. Rinyaféreg. Néhány békát tartunk a kertben, az üvegházban pedig 1—2 veresbegyet. Kertekben úgy, mint pinczékben, általában lehet a rinyaférget kiirtani, ha 1 centiméter magasnyira oltatlan meszet hintünk fel s erre csak annyi vizet öntünk, hogy széthull. A rinyaféreg nem sokára összegyűlnek alatta s halálukat találják. Vagy kivájt gesztenyét, répát, burgonyát s csontot teszünk ki, a rinyaféreg beleköltözik, s könnyen meg lehet azokat ölni.

Hogy a rinyaférgeket az uborka-ágyakról elűzzük, néhány apró csuprot szénával megtöltünk, s ezeket a veteményágyra olyan helyre állítjuk, hol legnagyobb az árnyék. A férgek nem sokára bemásznak a szénába s könnyen meg lehet őket ölni. Az uborka-ágy körül néhány salátalevelet is tehetünk. A férgek alámásznak s könnyen megölhetjük.

26. Sváb-bogár. 1. Nyolcz gramm bóraxból, négy gramm lisztből és ugyanannyi czukorból port készítünk, s ezt azon helyre hintjük, a hol a svábok tartózkodnak.

2. Két rész gyantából s egy rész len-olajból sűrű folyadékot főzünk, s a svábok búvhelyének nyílásait bekenjük vele.

3. Búvhelyeikbe forró vizet öntünk.

4. A sörös poharakat fehér kendőbe takarjuk, s a pohárba

szörpöt és reszelt burgonyát öntünk. A svábok belemászván, megdöglenek.

5. A bogarak búvó likába tölcséren keresztül kén- vagy szén-gőzt bocsátunk be.

6. Kenyeret és főzött hüvelyes magvakat korommal vegyítünk; ezen keverék fő csaléteként szolgál.

7. Minden nyílást és hasadékat, melyből ilyen bogarak járnak ki, ragaszsszal kenünk be, mely két rész porrá tört mészből, egy rész ólomgelétből, s annyi firnájszból áll, a mennyi szükséges hozzá.

8. Éjszakán át azon helyre, melyen sváb-bogarak vannak, ruczákat zárunk be, melyek a bogarakat mohón felfaldossák.

27. Szárnyas-egér. Ha a pinczében találنا lenni, fenyőbogyóval füstöljük azt ki.

28. Szín-bogár. A növények ágát és leveleit szalonnával kenjük be. Vagy erős lúggal mossuk s tiszta vízzel leöblintjük. A fatetű ellen javalt szereket is lehet alkalmazni,

29. Szunyog. 1. Parázstűzön töklevet gyűjtünk meg, s azzal füstöljük ki a szobát.

2. A kezét és arcot egy perczig dohánynyal megfüstöljük, s este a szobát is ezzel kissé kifüstöljük.

3. A lefekvés előtt néhány órával a bezárt ablak elébe égő lámpát teszünk, melyet előbb kívülről borban vagy rózsavízben felolvasztott mézzel kenünk be. Ezáltal a szunyogokat mind odacsalljuk, s a lámpára ragadnak, a nélkül, hogy elszabadulhatnának.

4. Szabadban azáltal lehet távoltartani a szunyogokat, hogy rothadt fát gyűjtünk meg, s ezáltal gőzt terjesztünk szét.

30. Vakond. 1. Fogunk egy vakondot, azt agyonütjük s napfényes helyre teszszük. Ha már rothadni, s igen bűzös kezd lenni, a vakond egyik főmenetébe beleteszszük.

2. Fokhagymát teszünk a menetbe.

3. Két-három tucsat jó száraz diót 3 óráig négy kilogramm lúgban főzünk. Minden frissen felhányt dombocskába egy ilyen diót dugunk, melyet előbb kettévágtunk. Ha a vakond ezen helyen többé nem dolgozik, meg lehetünk győződve felőle, hogy megdöglött.

4. A kert egyes részei körül két decimeter mélységű árkot ásunk, s ebbe kőszénkátrányba mártott fonalat húzunk végig, mire az árkot a kiásott földdel ismét behányjuk.

5. Minden három méternyre egy fokhagymát ültetünk.

6. A vakond dombját elegyengetjük, a meneteket felássuk s annyi vizet öntünk bele, hogy az állat lakásáig elhat.

E L S Ő O S Z T Á L Y.

Harmadik fejezet.

Fehérnemükből és más ruhákból foltot kivenni.

A benzin.

Ezen szer a zsír-foltoknak mindenféle szövetből való kivételére megérdemli, hogy az első helyen megemlítsük.

Tiszta rongyot, vagy darabka papírt benzinnel megnedvesítünk, s a foltos helyeket addig dörzsöljük, míg a folt eltűnt. A leggyöngébb színek sem szennyesednek legkevesebbet sem ezen szer által, s a selyem-kelménél is nyugodtan lehet használni. A benzin kitűnő szer a kocsikenőcs-foltok kivételére is. Az oly szöveteknél, melyek a nedvesítést eltűrik, a benzinnel dörzsölt helyet vízzel mossuk le. Ennek kellemetlen éles szaga gyorsan elillan úgy, hogy az azzal megnedvesített anyagok nem sokára teljesen szagtalanok lesznek.

Ezen szert minden jól berendezett gyógyszerárban olcsó áron lehet kapni. Ámbár úgyszólván minden zsírfoltok ellen általános szer, még sem látjuk feleslegesnek itt még néhány receptet közölni.

I. Zsírfoltok. Ha a fehérneműből a régi zsírfoltok közönséges lúggal mosva nem mennek ki, hamuzsír-ból készült lúggal, s aztán meleg vízzel mossuk ki.

A tarka ruhákban és gyenge vagy hamis színű szövetekben a zsírfoltokat tojássárgával dörzsöljük, melyet ökörepével vagy pálinkával vegyítünk; ha a folt eltűnt, annak helyét tiszta vízzel öblintjük le.

A selyemszövetekben levő zsírfoltokat bergamott- vagy tisztított terpentín-olajba mártott tiszta rongygyal nedvesítjük meg, s melegre tartjuk. Ha a folt megoldódott és megmelegedett, mind a két oldalára itatós-papírt teszünk s meleg vasalóval simítjuk. Ha a papír a zsírfoltokat magába szívta, azoknak helyét borszesz-szel vagy kölni vízzel nedvesítjük meg. Fekete selyemnél a reákent spanyolkrétából készült pép, ha megszáradt, magába szívta a foltot.

Oly selyemszöveteknél, melyeket nem lehet megnedvesíteni, a zsírfoltokat beszívódás által vesszük ki. Ezen célra vesszünk 2—4 új agyagpipát, azokat mozsárban porrá törjük, ezt egy dekagramm épen oly finomra tört szerecsendió-virággal, s ugyan-

annyi szegfűszeggel összevegyítjük, a foltot késfokvastagságnyira ezen porral behintjük, fehér papírt teszünk reá, s egy perczig meleg vasalót nyomunk rá. Ha a folt még erre sem húzódott volna ki, még egyszer behintjük ezen porral s ismételjük ezen eljárást. Egészen régi olaj- vagy zsírfoltokat előbb tiszta faolajjal nedvesítünk meg, mely néhány perczig marad rajta, mielőtt a porral behintenénk. Ezen por a posztóban és bársonyban levő zsírfoltoknál is hatással bír. Posztónál ezenkívül kámforlélt lehet használni. A foltot azzal megnedvesítjük, aztán alól, felül itatóspapírt teszünk s meleg vasalóval simítjuk, míg kihúzódik.

2. A zsírfoltot szövetekből és papírból kivenni. A tajtot, mely kénsavas kesrenyből — magnesia — áll, porrá törjük, kissé bedörzsöljük s több óráig rajta hagyjuk. Ezt addig ismételjük, míg a foltot kivettük, friss olaj- vagy zsírfoltnál hamar bekövetkezik az eredmény, öregebb, régibb foltoknál azonban már tovább tart.

A szénsavas magnesia magában vagy benzinnel ugyanazon szolgálatot nyújtja. Épen így tisztázott terpentint, kénégeny igen nagy hatással bírnak a zsír-, olaj- és kátrány foltoknál.

3. Zsírfoltot atlasz-selyemből kivenni. Egy csomó gyapotot vagy melegített kendőt veszünk, s a foltot a szövet szála mentében azzal dörzsöljük; a gyapotot vagy kendőt gyakran kell forgatni, hogy a már kiszívott zsírt ismét bele ne dörzsöljük az atlaszba.

4. A selyemből borfoltokat kivenni. A bortól foltos selyem-szövetet folyóvízzel kell megnedvesíteni, mire száradni árnyékos szellős helyre akasztjuk. Mihelyt megszáradt, visszanyeri előbbi színét.

5. Olajos festék-foltokat terpentint-olajjal nedvesítünk meg, mely az olajos festéket feloldja. Ha az elmúlt, úgy bánunk el vele, mint a közönséges zsírfolttal.

6. A halzsírfoltot vajjal kenjük be, aztán zsírfolt módjára bánunk el vele.

7. Csizma-fénymáz- és firnájsz-foltokat stb. marhaepével lehet eltávolítani. Ezzel mint szappannal bekenjük, aztán hideg vagy langymeleg vízzel kimossuk.

8. A viasz-, szurok- vagy gyanta-foltokat terpentint-olajjal áztatjuk fel, aztán tisztított borszeszszel nedvesítjük meg, gyöngén dörzsöljük s hideg vízzel mossuk.

9. Gyanta- és viaszfolt bársonyban. Terpentint-lével nedvesítjük meg, itatós-papírt teszünk reá, és azután izzó szénre vagy izzó vas felébe tartjuk. Ha a folt a papírba behúzódott, a bársonyt gyen-

gén borszeszszel kenjük be, s minden bekenés után megkeféljük. A foltokat csupán szappannal is lehet bekenni, s a bársonyt addig tesszük ki a napra, míg a viasz megpuhult, aztán a foltot vízzel kimossuk, s izzó vasaló felett megszáritjuk.

10. Kocsikenőcs-folt posztóruhában. A foltot közönséges pálinkával nedvesítjük meg, s negyedóraig így hagyjuk feküdni. Aztán tojás-sárgával kenjük be, ujjunk között gyengén dörzsöljük, friss vízben kimossuk s kinyomjuk; ezen eljárást néhányszor ismételjük. Végre fehér vászonkendővel letöröljük s megszáritjuk.

11. A szövetekből a kávé- és csokoládé-foltot kivenni. Ha a foltot vízzel és szappannal kimossuk, úgy is eltűnik, de ezáltal a színnek árthatunk, azért szappan helyett tojássárgát használunk. Ha a foltot azzal többször mossuk s el nem tűnik, akkor 2—2 csepp borszeszszel nedvesítjük meg, melyet kurtára vágott ecsettel dörzsölünk reá, s aztán ismét vízzel mossuk.

12. Rozsda-folt fehérneműben. Finomra tört borkövet nedvesítünk meg, a foltot vele bekenjük s enyhén dörzsöljük. Gyenge szöveteknél sóslóromsót veszünk, s épen úgy járunk el. Vagy citromlevet nyomunk ezüst kanálba, gyertya felett felforraljuk, s ha forr, a foltot beletartjuk.

13. Megsárgult fehérneműt ismét megfehéríteni. A megsárgult fehérneműt magsavanyodott tej-íróba mártjuk, s a szerint, a mint a szövet erősebb, a finomabbat kevesebb, a durvábbat több időre. Azután szappannal langymeleg vízben kimossuk, hideggel leöblintjük s megszáritjuk. Ha ezen eljárásnak nem lenne kívánt eredménye, még egyszer ismételjük.

14. Megégett vagy barnára perzselődött vásznat megfehéríteni. Boreczetben 4 dekagramm fehér földet vagy agyagot, 2 dekagramm tyúkganéjt, 1 dekagramm szappant, s egy vereshagyma levét sűrű péppé főzünk, ha a foltra felkenjük, megszáritjuk, s hideg vízzel lemossuk.

15. Éles savak és sók által okozott foltok. Az eczet és savak a fehérneműt nem foltozzák be, de mégis tanácsosabb hamar kimosni. A mész edzőleg és rombolólag hat, a reá fecskendezett meszet tehát gyorsan kell kefélni, s annak helyét a fehérneműben eczettel és citromlével kell megnedvesíteni. A színes szöveteket vízbe mártjuk, s a befecskendezett helyet hamuzsír oldattal vagy hígított ammoniakkal kenjük be.

16. Gyümölcs- és bor-foltok a terítékben. Ha a veresbor-foltot, míg nedves, vajjal vagy faggyúval bekenjük, a mosáskor könnyen kimegy. De ha azt a vendégek jelenléte miatt nem tehetjük, akkor

tiszta gabona-pálinkával, s azután pedig vízzel és szappannal mosuk ki, végre tiszta vízzel öblintjük le, vagy következőleg bánunk el vele. Findzsában kanálnyi porrá tört barnakövet, evőkanál sósavval vegyítünk össze, s ezt forró vízzel töltött tányérra teszszük. A színes foltot vízzel megnedvesítjük, s mihelyt a findzsából éles gőz száll fel, fölibe tartjuk. Nehány percz múlva a foltok egészen eltűntek.

Czél szerű, ha az abroszt veres borral leöntöttük, a nedves foltra tüstént sót hinteni fel jó sűrűen.

A tétafoltot fehérneműből, papírból és fából ugyanezen módon lehet kivenni a nélkül, hogy azáltal az írás vagy nyomás szenvedne.

A fehérneműt, mely egészen át foltos, előbb hideg vízben öblögetjük, aztán hígított chlor-mészvízbe, mint a milyet a fehérítésnél és nyomdákban használunk, egy negyedóráig áztatjuk, s aztán több napon át hideg vízzel hagyjuk kiszávatni.

A chlor-mészvíz készítése. 14 dekagr. friss, a gyógyszer-tárban kapható chlor-meszet, 1 kilogr. esővízzel üvegbe teszünk, azt jól bedugjuk és felrázzuk. Ha ez egy ideig nyugodtan állott és megtisztult, leöntjük. Ezen vízből, mely minden növény-szint fehérit, egy adagot meleg vízbe öntünk, s a szövet foltos részét beleteszszük, míg a foltok eltűntek. Aztán szappanvízzel kimossuk, s a ruhadarabot jól kifőzzük, hogy valamiképen ne szenvedjen. A foltos zsebke-dőket is hasonlóképen ilyen chlormész-vízbe teszszük; azon vízbe is öntünk keveset belőle, a melyben a fehérneműt mossuk, ha az a hosszabb fekvés által megsárgult volna.

18. Eső-foltok. Egy üveg esővízbe 3 krajczár áru borkőolajt vegyítünk, azt jól felrázzuk és félóráig állani hagyjuk. Most ebbe tiszta rongyot mártunk, az esőfoltot megnyomkodjuk véle, aztán a szövetet a szála mentében száraz rongygyal simítgatjuk, s meleg vasalóval megyünk végig rajta.

19. Téntafoltok. A legegyszerűbb mód a ténta-foltot a fehérneműből kivenni az, hogy a foltot vízzel megnedvesítjük, sós lórom-sót hintünk reá, s addig dörzsöljük, míg eltűnik, vagy a bedörzsölt foltot vizgőzre tartjuk. Aztán hideg vízben tisztázzuk.

20. Rököny-folt (Stockfleck). Ezek a fehérneműben elfojtott nedvesség által állanak elő, s számtalan apró szürke pontokban mutatkoznak. Hogy kivegyük, evőkanálnyi tört konyhasót kanálnyi tört szalmiákkal vegyítünk össze, ezen anyagra annyi vizet öntünk, hogy föloldja. A foltokat ezzel bekenjük, néhány órára a levegőre kiteszszük, s aztán kimossuk.

21. Foltok, melyek a vasalásnál megperzselés által támadtak.

A megsérült helyet felváltva chlór-mész-vízzel, s végre gyenge lúggal nedvesítjük meg.

22. Kék foltokat a zöld ruhákból kivenni.

Fehér vászonkendőt ammoniakba mártunk, a foltos helyeket megnedvesítjük vele, más száraz vászon-kendővel letöröljük, s ezen eljárást ismételjük. Miután a nedves helyet parázstűz felett megszáritottuk, a zöld szín ismét visszajön.

23. Bor-, eczet-, vizelet-foltokat posztó- és selyemruhákból kivenni.

Kis üveg vízbe 4 fillér ára szüzleánytejet öntünk, azt felrázzuk, s a foltokat megnedvesítjük vele. Zöld, veres vagy viola színnél ellenben mogyoró nagyságnyi hamuzsirt teszünk friss vízbe, abban felolvasztjuk, a foltokat bekenjük vele, aztán a ruhát vászonkendő közé teszszük, s leszárítjuk. Ha a foltok még nem tűntek volna egészen el, ismételjük ezen eljárást, míg a valódi szín teljesen helyre állott.

24. A bársonyból tükörfoltokat kivenni.

Ha nyomás vagy dörzsölés következtében a bársonynak felálló rövid szálai ferdén feküdnének, mi tükör-foltnak neveztetik, ezen helyek hátsó oldalát, tiszta vízbe mártott szivacs-sal nedvesítjük meg, aztán tüstént és ugyancsak a hátsó oldalán forró vasalón huzzuk keresztül, míg másik oldalán a szivacs-sal a szálakkal ellenkező irányban simítjuk. Ha ez nem volna elegendő, úgy a foltra tiszta a zsírtól, megtisztított szalonnahéjdarabot teszünk, azt könyvvel lenyomatjuk, s néhány napig rajta hagyjuk. Ez a szálak előbbi irányát visszaadja.

25. A foltok kivétele által elveszített fényt visszaállítani.

Vízbe, melyben arab mézga van feloldva, kefét mártunk s a szövet halvány helyét annak szála mentében keféljük, míg ismét fényes lett. A bekent helyre papírt teszünk, ezt lenyomatjuk, míg megszárad.

26. Miként lehet a ruha-kefét mindig tisztán tartani.

Veszünk egy lap papírt, azt az asztal éles szegletére tartjuk, s a másik kezünkkel a kefét fel s alá huzogatjuk rajta; ezen eljárást addig folytatjuk, míg a papír egészen tiszta marad.

E L S Ő O S Z T Á L Y.

Negyedik fejezet.

A házi festő és díszmosónő.

A házi festő.

Előleges megjegyzés.

Oly ruhadarabokat, melyeknek színe kiment és megfakult, de anyagok még tartós, megfestés által még igen jól helyre lehet állítani. Gondos eljárás és az előadott szabályok pontos figyelembe vétele mellett, minden nő maga tehet ezzel kísérletet.

A festésnek legelső kívánalmai: lágy, minden ásványos és sós alkatrészekről szabad víz, az ehhez szükséges edények tisztasága, különösen minden zsíryanagnak elkerülése, és a festő anyagoknak valódisága.

A festendő szövetet előbb szappannal tisztára meg kell mosni s friss vízben jól kitisztázni. A festéket nagy, ha lehet, veres-rézüstben készítjük el, a szövetet a festékes lébe egészen belemártjuk, s mielőtt az forrásba jönne, néha kiemeljük, s újra belemártjuk. A gyapjú- és selyemszövetet előbb timsópáczban páczoljuk. Mielőtt azonban a szövetet a festékbe mártanók, a timsó- vagy borkő-páczot jól le kell habozni, nehogy a szövet foltos legyen. Ha a szövet a kellő szint felvette, hideg vízben addig öblögetjük, míg ez azt többé nem festi meg. Szárításkor árnyékos helyre akasztjuk fel.

Hogy azonban a már színes anyagok megfestésénél hibát ne kövessünk el, a színekről és azok vegyítéséről némi ismerettel kell birnunk. Öt alapszint fogadtak el, u. m.: fekete, kék, sárga, veres és fehér, melyeknek összetétele által ismét más színeket és árnyékat nyerünk. Pl. fehér és fekete hamuszürkét; veres és fehér rózsaszínt; sötétkék és fehér világos kéket; kék és veres violaszínt; kék és zöld sárga szint ad. Ha tehát sárga szövetet kék festékbe teszünk, az zöld leend, míg a fehér szövet, ugyanazon festékben kék lesz. Világos színeket sötétebbre igen, de sötét színeket világosabbra nem lehet festeni. A következő színek közül a legtöbbet, mindenféle vászon-, pamut-, selyem- és gyapjú-anyagoknál lehet használni.

I. Pamut- vagy vászon-szövetet feketére festeni. Barna tölgyfa forgácsot két óráig főzünk, aztán a vizet leszűrjük róla, aztán ismét a tűzre teszszük, a szövetet bele, s egy jó óráig főzzük benne.

Ekkor kiveszszük, kicsavarjuk, s kihűtjük. A visszamaradt vizet most a megfestendő szövethez mért mennyiségű makk- és rézvízzel vegyítjük, felfőzzük, megtisztítjuk, s aztán a szövetet addig festjük benne, míg kellő fekete szint nyer.

2. Kékre festeni. Minden fél kilogramm szövetre hét dekagramm berzsen-forgácsot veszünk, s azt egy óráig főzzük. Aztán a vizet leöntjük és öt dekagramm rézgáliczczal a tűzre tesszük, s jól elkavarjuk. Most a festéket a tűzről elveszszük, a szövetet belemártjuk s addig hagyjuk benne, míg a festék kihül. Aztán kiveszszük, a festéket ismét felforraljuk, s a fentebbi eljárást ismételjük, míg a szövetnek tetszésünk szerinti színe van.

3. A viola-barna. Minden fél kilogramm szövetre hét dekagramm berzsenyfát 10—12 óráig főzünk jó fa-lúgban, aztán egy óráig vízzel főzzük. Aztán $3\frac{1}{2}$ dekagramm finomra tört rézgáliczot vegyítünk bele, összekeverjük, s a fentebbi módjára bánunk el vele.

4. Viola. Minden fél kilogramm szövetre tizenöt dekagramm berzsenyt, husz dekagramm kék berzsenyt, hét dekagramm timsót áztatunk huszonnégy óráig folyó- vagy esővízben; azt egy óráig főzzük, elveszszük a tűztől, s kihűtjük. E közben tíz liter vizet hét dekagramm borkővel és két dekagramm vitriollal fél óráig főzünk, a berzsenyfák jól leszűrt levét hozzá öntjük, s még $3\frac{1}{2}$ dekagramm festő hamuzsirt vegyítünk bele. Most a szövetet beleteszszük, gyakran megforgatjuk s negyedóráig főzzük. Aztán a festéket a tűzről elveszszük, a szövettel együtt befedve egy egész óráig állani hagyjuk, s úgy járunk el, mint az előleges megjegyzésben elmondottuk.

5. Orleánsárga. Fél kilogramm szövetre $3\frac{1}{2}$ dekagramm szétdörzsölt orleánt gyenge lúgban negyedóráig főzünk, két dekagramm áztatott rézgáliczot vegyítünk bele, jól elkavarjuk, a szövetet belemártjuk, jól megforgatjuk benne, s félóráig befedve állani hagyjuk.

6. Aranysárga. A fentebbi festékbe $3\frac{1}{2}$ dekagramm főzött kvercitin levét vegyítjük.

Más, igen szép, különösen selyem szöveteknél igen alkalmas sárga színt nyerünk, ha harmincz dekagramm szövetre másfél kilogramm apróra tört sárgafát vízzel egy óráig főzünk, azután tíz dekagramm tört gubacsot adunk hozzá, s ezzel még egy óráig főzzük. Ha a festéket a tűzről elvettük, a szövetet belemártjuk, szorgalmasan megforgatjuk, s 10—13 óra hosszáig hagyjuk

benne. Ha kiveszszük, hamúzsír-lúgban s aztán friss vízben tisztázzuk ki.

7. Czitromsárga. Fél kilogramm szövetre ugyanannyi berzsenfát huszonnégy óráig $5\frac{1}{2}$ kilogramm vízben áztatunk; aztán kilencz dekagramm timsóval ugyanannyi fehér borkővel egy egész órán át főzzük, aztán a levét leöntjük, a szövetet benne megforgatjuk, s abban egy óráig főzzük, kitisztázzuk s megszáritjuk. Ekkor három kilogramm vízben maroknyi festőgyömbért főzünk, levét megsűrjük s a szövetet fél óráig főzzük benne. Most a tűzről leveszszük, s két óráig hagyjuk benne.

8. Veres szín. Fél kilogramm szövetre huszonnyolcz dekagramm berzsenfát egy éjen át vízben áztatunk; ezen vizet a berzsenynyel másnap egy teljes óráig főzzük, s aztán öt dekagramm timsóval vegyítjük. Ha az elolvadt, és a festék már fő, a szövetet beleteszszük, többször kiemeljük, s a festékben kihűtjük.

9. Rózsa-szín. Tizennégy dekagramm sáfrányt jól bekötött vászonzacskóban, folyó vízben addig mosunk és szapulunk, míg többé nem fest. Aztán a sáfrányt nagy üstbe öntjük, huszonnyolcz dekagramm fehér hamuzsirt adunk hozzá, s másfél liter borecetet öntünk reá. Most a festék elkezd emelkedni és habzani, s mindaddig míg többé nem habzik, egyik üstből a másikba öntjük; ha végre megtisztult, a szövetet fél óráig áztatjuk benne.

10. Zöld-szín. Fél kilogramm szövetre tizenhárom dekagramm kék berzsenyt, egy dekagramm réz-gáliczot veszünk, s mindeniket külön egy éjjel vízben áztatjuk. Aztán négy és fél kilogramm vízben tizenhárom és fél kilogramm zsoltinát (Scharte) egy óráig főzünk, a zsoltinát kiveszszük, a levébe három és fél dekagramm festő hamuzsirt teszünk, a szövetet belemártjuk, jól megforgatjuk benne, negyedóráig főzzük vele, aztán kiveszszük és kitisztázzuk. A két fát most vízben, melyben addig áztattuk, negyedóráig főzzük, a levét leszűrjük s az áztatott rézzöldet összevegyítjük vele. A szövetet ezen festékbe belemártjuk s félóráig hagyjuk benne.

II. Selymet bibor-veresre festeni. Fél kilogramm selyem-szövetre tizennégy dekagramm timsót vízben feloldunk, aztán másik vízzel töltött edénybe öntjük, azt felmelegítjük, a szövetet tiz-tizenkét órára beleteszszük s az edényt jól befedjük. Ezen idő eltelése után a selymet kiveszszük, kifacsarjuk és megszáritjuk. Most három és fél dekagramm finomra tört gubacsot, öt dekagramm finomra tört bibor-bogárt s két dekagramm mézgát vízzel főzünk, s ha megtisztult, a szövetet beleteszszük, nyolcz-tíz óráig benne-

hagyjuk. Berzseny- vagy provençzei fa-főzettel, melylyel a fentebbi festéket vegyítjük, a vegyítés fokához világosabb vagy sötétebb biborszínt lehet előállítani.

12. Barna-vörös. Egy fazék gyengén fővő vízben tizennégy dekagramm vágott sárgafát, hét dekagramm pirosító buzért, $3\frac{1}{2}$ dekagramm eczetfát s hét dekagramm francziafát teszünk; ezen utóbbit kihagyjuk, ha a színt kevésbé veresnek akarjuk. Ezen anyagot két óráig főzzük, a levét friss vízzel kihűtjük, s ha megszűrtük, a szövetet $\frac{1}{2}$ —1 óráig főzzük benne. Ha a színt kissé sötétebbnek akarjuk, kis darab vitriolt veszünk hozzá.

13. Gyapjuszövetet karmazsin-pirosra festeni. Előbb, mint a selyemszövetet, timsó-oldatban páczoljuk, a mint azt a bibor-színnél elmondottuk, s aztán festő-buzérral, orseillel vagy bibor-bogárral megfestjük. Orseille és hamuzsír, bibor-bogárral együtt alkalmazva, a karmazsint sötétebbre festik. Hogy halványabb karmazsint nyerjünk, a bibor-bogár felerészét elhagyjuk, s helyette festő-buzért veszünk.

14. Sárga szín. Egy kilogramm szövetre tizenhárom dekagramm timsóból páczot készítünk, harminczkét dekagramm zsoltinavirágot vízbe áztatunk, $4\frac{1}{2}$ óráig főzzük, s a szövetet megfestjük benne. Még szebb lesz, ha huszonnyolcz dekagramm festő-buzért és bükkfa-hamut főzünk vele.

15. Kékszin. Fél kilogramm szövetre hat liter vízből és tíz dekagramm timsóból páczot készítünk, a szövetet ebben fél óráig főzzük, s benne kihagyjuk hűlni, három dekagramm indigót szárazon porrá törünk, s lassankint kis üveg pálczácskával, üveg edényben levő tíz dekagramm füstölő vitriólba belekavarjuk. Ezt két napig meleg helyen állani hagyjuk, míg az indigó feloldódott. Aztán a keveréket vízzel hígítjuk, míg nyolczvan dekagrammot nyom. Most öt és fél liter vizet, három és fél dekagramm hamuzsírt adunk hozzá, a szövetet $1\frac{1}{2}$ óráig forgatjuk benne a nélkül, hogy forrásba jönné, aztán negyedóráig vagy addig főzzük, míg a folyadék kék színét elvesztette. A szövetet, ha kihűlt, friss vízzel leöblintjük. A szerint, a mint világosabb vagy sötétebb színt akarunk, rövidebb vagy hosszabb időre hagyjuk benne a szövetet.

16. Ócska bársonyt megfesteni. Két dekagramm berzsenyfát főzünk két kanna vízben, másik edényben fűzfa-hamut; jól felkavarjuk, s ha megfőttek, állani hagyjuk, aztán kendőn át üvegbe öntjük.

Ha a bársonyt veres és világos veresre akarjuk, akkor ha a

berzsenyfa főni kezd, fűzfahamu-vizet öntünk bele, s kevés sót adunk hozzá. Fűzfa-hamu hiányában oltatlan meszet veszünk.

Ha barna selymet ismét barnára akarunk festeni, fűzfa-hamulugot öntünk a berzseny-festékbe.

Veres bársonyt, ha barnára akarunk, csak fűzfa-hamu-vízbe mártjuk azt.

Violaszínű bársonyt főtt berzseny-festékbe. — A kék bársony, melyet fűzfa-lúgba mártunk, ég-kék színű lesz.

Fekete bársonyhoz tizennégy dekagramm jó fekete festéket főzünk, tíz dekagramm tört gubacscsal, két dekagramm timsóval s hét dekagramm vitrióllal.

A dísz-mosónő.

1. Atlasz. Tojássárgát vagy velencei szappant veszünk, a szövetet bekenjük vele vagy meleg vízben mossuk, hideg vízben tisztázzuk és megszáritjuk. Erre jó tragant-mézgát egyenlő mennyiségű boreczetben és savanyú vízben feloldunk, kendőn megszűrjük s mézga-oldatba a szövetet úgy mártjuk bele, hogy minden oldalról egyenlően nedvesedjék meg. Aztán a mézgás vizet kifacsarjuk, a szövetet kefével deszkára simítjuk, s a napon vagy meleg kimen-czénél megszáritjuk.

2. Bársony. Két marhaepét gummival és szappannal lágy vízben főzünk s folytonosan kavarjuk. A bársonyt tiszta, nedvesített deszkára teszszük, s a fentebbi keverékkel nagy szivacs segélyével jól megnedvesítjük, aztán mángolóra tekerjük fel, kimángoroljuk, míg a piszok eltűnt belőle, erre tiszta vizen vonjuk át, még egyszer mángoroljuk s felakasztjuk. Ha félig megszáradt, vízzel puhított felfőzött vizahólyaggal megnedvesítjük, kendőbe takarjuk, s addig mángoroljuk, míg megszáradt, végre kendővel ismét feldörzsöljük.

3. Battiszt. Folyó- vagy eső-vízbe áztatjuk be, fél kilogramm szappant, két dekagramm timsót, $3\frac{1}{2}$ dekagramm tisztított hamu-zsirt kellő mennyiségű vízben feloldunk, ezen folyadékot megszűrjük, szappansűrűre elfőzzük, formába öntjük s elteszszük. Ezen keverékkel szappanozzuk be a battisztot, szála mentében összegyúrjuk, de nem facsarjuk s így kétszer járunk el vele, aztán tiszta vízben négyszer kiöblögetjük, hogy szappanrészek ne maradjanak rajta. Erre a battisztot megszűrt vízbe teszszük, melyben néhány csepp indigó-oldat van, ebbe belemártjuk, áthúzzuk, kifacsarjuk, s

árnyékos helyen megszáritjuk. A mosott battisztot nem szabad kivasalni, hanem a következő módon kell vele eljárni. Tragantot és keményítő-lisztet hideg vízben áztatunk, ebből vékony tésztát készítünk, azt a feloldás után való nap hideg vízzel leöntjük, ezen hideg csirizt vékony kendőn átnyomjuk, s annyi vízzel, a mennyit szükségesnek látunk, hígítjuk. Ezen ragacsos vízzel kenjük be a battiszt baloldalát egyformán puha kefe segélyével, miután a szövetet előbb kiterített kendőben túvel odaakasztottuk. Fűtött kemenczénél szárítjuk meg.

4. Brokát. Ezt úgy mossuk ki, mint az atlaszt.

5. Csipkék. A fehéréket úgy mossuk ki, mint a battisztot, a festéket mint a fekete fátyolt. Ha a csipkét szárazon akarjuk megtisztítani, jég-gipszet tégelyben addig izzítunk, míg többé nem sustorog, aztán így egészen forróan finom porrá dörzsöljük szét. A csipkéket kendőre feltűzzük, s puha kefével ezen porral addig keféljük, míg minden rajta levő szenny eltűnt, aztán másik puha kefével kiporozzuk.

6. Damaszt. A selyem-damasztot úgy mossuk ki, mint az atlaszt.

7. a) Fátyol. (Flor). Egy éjszakára tejbe áztatjuk, melyben fehér velenczei szappant oldottunk fel, aztán a nélkül, hogy dörzsölnénk, abban kinyomjuk, forró vizet öntünk hozzá, melyben hasonlóképen szappant kavartunk, s a fátyolt még egyéjszakára bennehagyjuk, gyengén kinyomjuk, két nedves kendő közé terítjük, kosárba teszszük, melyben következőleg bánunk el vele: Büdöskövet teszszük tégelybe, azt magas edénybe teszszük, mely négyszeres kendővel jól be van fedve. Erre a ként a tégelyben meggyújtjuk, a nedves kosarat a fátyollal fölibe teszszük, s azt egy ideig égni hagyjuk, aztán a fátyolt kiveszszük, kendővel behúzott deszkára simán kifeszítjük, főzött fehér keményítőbe szivacsot mártunk s ezzel a fátyolt deszkára nyomjuk. Ha a keményítő néhány hólyagocskát hozna létre, nedves szivaccsal ki lehet mosni belőle.

b) Selyem-fátyol. (Schleier). A selyem-fátyolt vérmelegségű szappanos vízben mossuk, könnyedén kifacsarjuk, hideg vízben kitisztázzuk, kékítjük, kezünk közt addig veregetjük, míg fél-száraz lesz, aztán egy óráig felakasztjuk. A fekete fátyolt meleg vízben kitisztázzuk. Hogy megkeményítsük, gummis vízbe mártjuk, s két kezünk közt fél szárazra veregetjük, aztán felakasztjuk száradni.

8. Flanell. Öt kilogramm flanellt vagy flanell-ruhadarabot ötven kilogramm 80° R. hőmérsékű vízbe teszszük, melyben egy

kilogramm marhaepét, fél kilogramm hamuzsirt és ugyanannyi kenőcsszappant oldottunk fel, s a flanellt jól megforgatjuk benne; egy idő múlva kihúzzuk, azon helyeket, melyek még nem látszanak kellően áthatva, jól bedörzsöljük, aztán kifacsarjuk, hogy minden vizet eltávolítsunk belőle, gyengén kékített korpafürdőn áthúzzuk, büdöskővel füstöljük, s megszáritjuk a nélkül, hogy felfeszítenők. Hogy a büdöskőszagot eltávolítsuk, gyenge ammoniak-tartalmú vízbe mártjuk s 12—15 percze vízgőznek teszszük ki.

Más eljárás a következő: Másfél kilogramm marseillei szappant ötven kilogramm vízben feloldunk, két-három dekagramm ammoniakot öntünk bele. Ezen folyadékba áztatjuk a flanellt, kifacsarjuk és megszáritjuk.

9. A glacé-keztük következő módon tisztíttatnak: Darab flanellt szappanos vízbe áztatunk, azt úgy facsarjuk ki, hogy a nedvességet már alig lehet érezni, azután a rongyot jól beszappanozzuk, a keztük felhúzzuk, s a flannellel dörzsöljük; aztán kimossuk a flanelldarabot, hogy a szappantól megszabadítsuk, jól kifacsarjuk, a keztük újra felhúzzuk, s a száraz flanelldarabbal dörzsöljük.

10. Gyapjúsövetek. Ezeket lúg nélkül, langy meleg vízben szappannal mossuk ki, s ezt még valamivel melegebb vízben ismétljük; a fehér gyapjúsövet az igen forró víztől nemcsak megsárgul, hanem mint a tarka, igen összemegy. A tarkát végre hideg vízben tisztázzuk ki, kifacsarjuk s megszáritjuk; a fehérét ellenben, melynél a szappant kímélni nem szabad, szappanos vízzel tisztázzuk, gyengén kifacsarjuk és megszáritjuk. Vagy szódás vízben mossuk ki, vagy hígított ammoniakkal.

II. Harisnyák. 1. *Selyemharisnya.* Meleg vízben jó szappannal mossuk ki, aztán friss vízzel kiöblintjük, hogy minden szappanrészek eltávolíttassanak. Aztán egy rész vízben mogyoró nagyságú darab kalmuszt oldunk fel, s ebben a harisnyát mind jobb, mind kifordított baloldalán néhányszor áthúzzuk. Erre a harisnyát kifordított oldalával parázs-szénnel telt serpenyőre tartjuk, melyben büdöskő ég, a gőzt beleszívátjuk, aztán a baloldalával kifelé fordított harisnyát a formára felhúzzuk, s üveggolyóval, míg még nedves, megsimítjuk, s a napfényen megszáritjuk.

2. *Gyapjúharisnya.* Kiporozzuk s langy meleg vízben gyengén kimossuk, aztán a tisztán kiöblített mosóteknőbe vékony kenőcsszappanra annyi vizet öntünk, hogy a mosásra elég, s csak langy meleg legyen; miután a harisnyát még egyszer könnyedén kimossuk, büdöskővel éppen úgy füstöljük, mint a szalmakalapot,

aztán vigyázva a formára öntjük, melynél a jobboldal belőlré, a bal pedig kívülre jön, aztán árnyékos, szellős helyen megszáritjuk, s egy éjszakán a hengerre jól feltekerve azon hagyjuk.

12. Karton. Hogy a kartont a színek kára nélkül kimossuk, következőleg járunk el: Vászonzacskóba buzakorpát öntünk; azt vízben rövid ideig főzzük, aztán a korpavizet tisztán kinyomjuk. A nélkül, hogy a kartont beáztatnók, ezen langymeleg vízbe tesszük, tüstént kimossuk, a mosást még egyszer ismételjük, aztán hideg vízben kitisztázzuk és szellős helyre, hol a nap nem érheti, felakasztjuk. Ezen módon éppen semmit sem veszít a színéből. Tiszta buzakorpa hiányában maroknyi más korpát vetünk a vízbe, mi által ugyanazon czélt érjük el. Itt megjegyzendő, hogy minden darab tarka ruhát a mosás és facsarás után jól szét kell rázni, mert különben csíkokat kapna. Ilyen mosott ruhát kemény hidegben sem szabad felakasztani, mert a milyen szép lesz a fehérnemű az átfagyás által, éppen oly sokat veszít a tarka ruha azáltal színéből.

13. Keztyűk (mosható bőrből). Langy meleg szappanos vízben mossuk ki, tisztán kinyomjuk, de ki nem facsarjuk, hanem csak befűjjük, a kellő formára kihúzzuk. Aztán a fehéreket a napon, a színeseket árnyékos, széles helyen megszáritjuk. Ha megszáradtak, nedves helyre tesszük, hogy ismét megpuhuljanak, aztán felhúzzuk s kissé megdörzsöljük és kikeféljük.

Más eljárás a következő: A keztyűket néhány óráig hideg vízben áztatjuk, aztán langymeleg szappanos vízben tisztára mossuk, s 24 óráig erős borszeszben áztatjuk, kissé kinyomjuk, a formára húzzuk, s árnyékos, szellős helyen megszáritjuk.

Harmadik eljárás szerint a keztyűt egy éjszakára hideg vízben, aztán langyos vízben áztatjuk s kinyomjuk. Vagy a keztyűt tiszta deszkára terítjük ki, s langymeleg szappanos vízbe mártott flannellel addig dörzsöljük, míg minden pizsoktól megtisztultak, aztán tiszta vízzel lemossuk s megszáritjuk.

14. Mousselin. Mázos fazékban pálinkával fehér szappant főzünk, azt jól elverjük, s ha a négyszeresen összehajtott mousselint 24 óráig hideg folyóvízben áztattuk, nem igen forrón reáöntjük, befedjük, kihűtjük, aztán a mousselint kinyomjuk, s ezt annyiszor ismételjük, míg a tiszta víz, melybe a mousselint tesszük, meg nem zavarodik, aztán bűdöskővel füstöljük.

15. Nankin. Ezt 24 órára forró vízbe tesszük, melyben maroknyi sót oldottunk fel, aztán gyenge szappanlével, s végre csupán vízzel mossuk ki.

16. Paszomány. (arany és ezüst). A z e z ü s t p a s z o m á n y t huszonnégyszer órára aludt tejbe teszszük. Erre darab velencei szappant apróra vakarunk el, azt esővízben elkavarjuk, s ehhez kellő mennyiségű színmézet s friss marhaepét teszünk, s az egészet néhány óráig habarjuk. Ha igen sűrű lenne, még esővizet öntünk hozzá, úgy hogy gyenge pép lesz belőle. Ezt tizenkét óráig állani hagyjuk, s a nedves paszományt ezen keverékkel bekenjük. Ekkor egy hengert nedves kendővel betekerünk, a paszományt rátekerjük s kimángoroljuk, miközben esővízzel néhányszor megnedvesítjük s a fentebbi keverékkel bekenjük. Ezalatt vízben huszonnégyszer óráig arab mézgát áztatunk, azt kendőn átnyomjuk, hasonló mennyiségű finom cukrot adunk hozzá, ezt feloldjuk, s az egészet megtisztítjuk, a paszományt belemártván, két tiszta kendő közt simára mángoroljuk, s felakasztjuk száradni, hol lecsüngő végére súlyokat aggatunk.

A z a r a n y p a s z o m á n y t egy éjszakára vizeletbe vagy borba teszszük, aztán mint az ezüsből valót mossuk ki. A színét és fényességét azáltal adjuk meg neki, hogy tört mézgát, kevés safrányt, öt deciliter vizet és ugyanannyi pálinkát megmelegítünk, a paszományt asztalra kiterítjük, s puha kefével ezen vízzel mindenütt megkeféljük. Végre a paszományt felakasztjuk.

17. Patyolat. A fehér patyolatot kétszeresen összehajtogatjuk, velencei szappant vakarunk közé, czintálba teszszük, langymeleg vizet öntünk reá, egy-kétszer összehajtott kendővel beterítjük, súlylallyal lenyomtatjuk, hogy megnyomódjék, a kihűlt vizet néhányszor leöntjük, s langymeleg vizet öntünk reá. A patyolatot még egy éjen át a súly nyomása alatt hagyjuk, aztán még néhányszor kinyomjuk, a minél végre langy vizet alkalmazunk. A további eljárás és kénnel való füstölés úgy történik, mint a selyemfátyolnál.

Selyemszalag. Marhaepével és szappannal esővízben mossuk ki, s fényét méz és tojás fehérével adjuk meg neki, vagy néhányszor sárga cukorral vegyített tragantmézga oldatban húzzuk keresztül, aztán megszáritjuk, s nem igen forró vassal két ív papír között kivasaljuk. A selyemszalagokat is éppen úgy lehet mosni, mint az atlaszt.

19. Selyemszövet. A szövetet szappan helyett tojássárgával kenjük be, s langymeleg vízzel addig mossuk, míg megtisztul, aztán hideg vízben kitisztazzuk s megszáritjuk. Erre kevés tragantmézgát és bolhafűmagot pohár vízben egy éjen át áztatunk s elfőzzük, hogy híg keményítő-sűrűséggel bírjon, kendő közt átszűrjük, mire a

szövetet ezen áthúzzuk, s két finom kendő közt addig mángoroljuk, míg megszárad.

20. Szalmakalapok. Ha még nem sárgultak meg egészen, kénvirággal, aztán tiszta pálinkával megnedvesített kendővel dörzsöljük; ha megszáradtak, lekeféljük s beloldalán gummivízzel kenjük be. Ha a kalapok igen sárgák és piszkosak, akkor flanell-rongyon marseilli szappant langymeleg vízzel habbá dörzsölünk, a szalmakalapot beszappanozzuk, s addig dörzsöljük, míg minden piszok eltűnt belőle, aztán tiszta vízzel leöblintjük, száraz kendővel dörzsöljük, s bűdöskőgőzre tartjuk, ezután kisimítjük, s a simítás alatt finom levélpapírt teszünk alá.

Ha a szalmakalapot ki akarjuk mosni, darab langymeleg vízbe mártott flanellt marseillei szappannal addig dörzsölünk, míg erős hab köpződött rajta. Ezen ronggyal mossuk meg a kalapokat, melyek tiszta sima asztalon fekszenek, addig és oly erősen, míg minden szenny eltűnt belőle. Ha a rongyban már nincs többé szappan, újra beszappanozzuk. Ha a kalapokat megmostuk, tiszta vízben minden rajta csüngő szappanrésztől megszabadítjuk, aztán száraz kendővel annyira szárítjuk meg, hogy még csak kevés nedvesnek látszanak, s erre kénnel füstöljük. Nevezetesen felállított hordóba kevés bűdöskövet teszünk, s azt meggyújtjuk. Miután a kalapot vigyázva beleakasztottuk, úgy, hogy az égő kén nem érintkezhetik vele, befedjük a hordót, s a kalapot fél óráig hagyjuk benne. Azután kiveszszük, s a vasalóval megadjuk neki a kellő fényt, ezalatt fehér papírt teszünk alá.

21. Szivacs. Egy napig eső- vagy folyóvízben áztatjuk, kétszer vízzel jól kimossuk, s aztán fazék vízbe teszszük, melyben két dekagramm sóslóromsó van feloldva. Szagos vízzel illatot adhatunk neki.

22. Tafota. 1. F e h é r t. Folyóvízbe áztatjuk, aztán buzakorpával s velencei szappannal kimossuk, erre kitisztázzuk, kengőzre tartjuk, tragantmézgával, bolhafűmaggal és szénkékitővel megkeményítjük, kendők közé tekerjük, s kimángoroljuk. Vagy tizen-nyolcz dekagramm velencei szappant három liter vízbe főzés által felolvasztunk, langy melegre kihűtjük, s a tafotát háromszor kimossuk benne.

2. F e k e t e t. Mint a fehéret háromszor kimossuk szappanos vízben, mely egy éjen át állott, aztán arab mézgával és bolhamaggal megkeményítjük. Vagy sörbe, furkósörbe, vagy pálinkába szivacsot mártunk, a szövetet ezzel bekenjük, s félszárazon két kendő közé takarjuk, s a baloldalán kivasaljuk.

23. Veres posztó. 100 súlyrész meleg eső- vagy folyóvízben $3\frac{1}{2}$ rész sókasót, $\frac{1}{2}$ rész jegeczes szódát, $\frac{1}{2}$ rész hamuzsirt oldunk fel. Ha feloldottuk, $\frac{1}{3}$ rész biborbogárport adunk hozzá, s ezen oldatot megszűrjük. Ezzel átáztatjuk a veres posztót, éles kefével a posztó széle szerint addig keféljük, míg a folt kiment belőle, s a félszáraz szövetet tiszta vízzel kimossuk.

M Á S O D I K O S Z T Á L Y.

Pipere-könyv.

I. SZAKASZ.

Illatos- és pipere-szappanok készítése.

Ezen szappanoknak jó faggyúszappan szolgál alapul, melyet megolvasztván, illatos részekkel vegyítünk. Ezen célra a szappant vékony levelekre vágjuk, s réz-serpenyőben vízfürdőre állítjuk. Ha a szappan még friss, saját vizében olvasztjuk meg, de ha öregebb, akkor kevés vizet adunk hozzá. Ha a szappan elolvadt, illatos részeket, mint: rózsa-, szegfű-, fahéj-, bergamott- s mandola-olajat adunk hozzá; ha meg akarjuk festeni, erre cinóbert használunk, aztán a keveréket a mandola-olajjal bekent formába öntjük s abban kihűtjük.

A leghasználtabb pipere-szappanok a következők:

1. Bergamott-szappan. Egy kilogramm mandola-szappanhoz, melyet már jól megfőztünk, négy gramm bergamott-olajat adunk, azt jól elkavarjuk, s a formába öntjük.

2. Citrom-szappan. Egy kilogramm olvasztott mandola-szappanhoz négy gramm citrom-olajat adunk, azt jól elkavarjuk s a formába öntjük.

3. Méz-szappan. Öt dekagramm finom fehér marseillei szappant finom szeletekre vágunk, s azt kőmozsárban tizennégy dekagramm mézzel, két dekagramm tört borkőolajjal, s hét dekagramm narancsvízzel jól szétdörzsöljük, míg teljesen egyenlő állományú tömeg lesz, aztán a folyékony szappant porcellán csészécskébe töltjük. Hogy illatosabbá tegyük, illatos olajokat vegyítünk bele tetszésünk szerint.

4. Lavendula-szappan. Olvasztott mandola-szappanba egy kilogrammba négy gramm lavendula-olajat teszünk, azt jól elkavarjuk s formába öntjük.

5. Mandula-szappan. Fél kilogramm keserű mandulát másfél kilogramm rózsavízzel rézmozsárban híg péppé törünk, ezt vásznon át erősen kinyomjuk, az ebből nyert tejet rézüstbe teszszük, s fél kilogramm fehér faggyu-szappant s ugyanannyi marseillei szappant adunk hozzá, apróra vágva. Ezen keveréket folytonos keverés közt addig tartjuk melegen, míg a szappan teljesen feloldódott, aztán a folyadékot vásznon átöntjük, a megtisztított üstbe öntjük, fél kilogramm 6% szóda-lúgot adunk hozzá, s ezt addig forraljuk, míg a keverék sűrű zsíros szappan-péppé változott át, melyből a kivett próba vastag sugárként huzódik végig a lapáton; most hét dekagramm sót adunk hozzá, melyet a tömeggel jól elkeverünk. Aztán ismét felforraljuk a nélkül, hogy megkavarnók, míg a szappan elválk a lúgtól s felül úszik. Ha most a tovább folytatott főzésnél hólyagok mutatkoznak, és ha a kivett próba a kihűlés után egészen megmerevedik, az üstöt elveszszük a tűzről, a szappant a lúgtól kanállal elválasztjuk, a formába öntjük s darabokra vágjuk.

6. Pézma-szappan. Tizenöt centigramm pézsmát két dekagramm erős borszeszszel mozsárban jól eldörzsölünk, míg híg pép lesz belőle. Ezt a kész mandola-szappanhoz adjuk, mielőtt a formába öntenők.

7. Rózsa-szappan. Harmadfél kilogramm jó faggyú-szappanhoz négy kilogramm olaj-szappant, négy gramm szegfű-olajat, három dekagramm rózsá-olajat, egy dekagramm fahéj-olajat s két dekagramm bergamot-olajat adunk, s az egész keveréket cinóberrel megfestjük.

8. Windsori-szappan. Egészen friss s tisztán kimosott marhafaggyút apró kockákra vágunk, s azt üstben kisütjük. Kétféle szikós lúgot készítünk, egy erőset 18% s egy gyengét 8—10%. A tiszta faggyút üstbe teszszük, s minden harmadfél kilogrammhoz hat kilogramm erős lúgot adunk. Felmelegítjük és addig kavargatjuk, míg a faggyú elolvadt s forrásba jött. A folyadékot enyhe forrásban tartjuk, s lassankint a gyengébb lúgból adunk hozzá, s még egy óráig főzzük. Ha a szappan elkezd megsűrűsödni, s a folyadékból kiválik, tizenhatsz dekagramm konyhasót adunk hozzá, melyet előbb vízben feloldottunk, jól elkavarjuk, a folyadékot ismét enyhe forrásig melegítjük, s ezt addig folytatjuk, míg a szappan a lúgtól elválk. Most a folyékony lúgot az alsó lúgról lehúzzuk, az üstöt megtisztítjuk, a szappant beleteszszük, s gyenge lúgot addig adunk hozzá, míg a szappan feloldódott, aztán még egy óráig főzzük, s aztán a szappant úgy, mint először, másodszorra megsózzuk, de csak felényi konyhasóval, míg a lúgtól elválk. A folyékony szappant

most formába öntjük, megszáritjuk és táblákba vágjuk. Ha kiszáradt, akkor illatszerekkel a következőleg szagosítjuk meg. A szappant nevezetesen ecsettel minden oldalról kömény- és ánizs-olaj vegyülékével kenjük be.

Más eljárás a következő: Minden másfél kilogramm tisztított szappanhoz öt dekagramm bergamói, egy dekagramm citrom, öt gramm ánizs- vagy kömény-olajat teszünk.

Vagy igen jó fehér szappant olvasztunk fel, azt enyhe melegben felolvasztjuk, kömény-olajat vegyítünk bele, s formába öntjük.

A kendőző szerek készítéséről.

Bár a szerző azon elvet vallja, hogy minden teremtés, úgy az emberi arcz is, természetes minőségében a legszebb, s annak minden mesterséges szépítését kárhóztatja, még sem mulaszthatta el, hogy itt néhány ártalmatlanabb kendőző szer készítés-módjának leírását ne hozza, alkalmat akarván ezáltal adni azoknak, kik az arczfestés káros szokásáról lemondani nem tudnak, hogy legalább oly szereket használjanak, melyek minél kevesebb ártalmas anyagokat tartalmaznak; mert fájdalom, alig van szépítő-szer, mely többé-kevésbé mérges anyagokat ne foglalna magában. Azok részére, kik csak bőrük finomítására, mi inkább megbocsátható, nem pedig festésére törekszenek, mi a még annyira finom bőrt is eldurvítja, megjegyezhetem itt, hogy használják az úgynevezett olajbogyó-szappant, mely a gyógytárakban darabonként 70 fillérért kapható, s melynek bőrfinomító, puhító, kellemes hatásáról magának a szerzőnek több éven át volt alkalma meggyőződnie. Az említett szappan a mellett, hogy a pörsenéseket, májfoltokat eltünteti, a szeplőt igen meghalványítja, még fehérítő hatással is bír. Azok számára pedig, kik szépségüket minden áron kendőző szerekkel akarják magasbítani, szolgáljon utasításul a legjobb s legártatlanabb ilyen szerek készítésére a következő néhány rendelvénny.

I. Fehérítő-szerek.

I. A „Poudre cosmétique“ készítése. Huszonnyolcz dekagramm velencei fagyagot (Talq), hét dekagramm halvkenenyt (chlorwismuth), harmincz centigramm karmint finom porrá dörzsölünk össze, s néhány csepp szagos lélt adunk hozzá, hogy illatos legyen.

2. Fehéritő viz készítése. Kilencz dekagramm finomra kikészített velencei fagyagot, ugyanannyi szénsavas halvkenenyt 42 dekagramm rózsavízzel összedörzsölünk, üvegbe töltjük, használatkor felrázzuk.

3. Illatos timsó-hajpor. Huszonnyolcz dekagramm égett timsót finom porrá törünk, s tíz dekagramm porrá tört flórenczi viola-gyökérrel s két dekagramm porrá tört szegfűszeggel összedörzsöljük, az egészet megszitáljuk. — A szegfűszeg helyett negyedfél dekagramm szétdörzsölt czetvelőt, s tizenöt centigramm pézsmát tehetünk bele, mi által illatos, és hatása igen bőrpuhító lesz.

4. Arcz-hajpor. Huszonnyolcz dekagramm finom szétdörzsölt keményítőt és hét dekagramm porrá tört kényenyéleget vegyítünk össze.

5. Rózsahajpor. Huszonnyolcz dekagramm porrá dörzsölt búzakeményítőt, huszonkét centigramm rózsanedv festéket, hetvenöt centigramm rózsajarat, s ugyanannyi szantalfa-olajat vegyítünk össze.

6. Hajpor a fej tisztítására. Fél kilogr. tetűfűmagot, ugyanannyi halvészt porrá törünk, s tizennégy dekagramm veres hajporral vegyítünk össze, azután megszáritjuk, míg kemény lesz, mire szétdörzsöljük s megszitáljuk.

Mielőtt más fehéritő szerekre mennénk át, megjegyzendőnek vélem a hajporról, hogy az nem csak a mondott minőségben, hanem mint hintő-por a gyermekeknél, bőrszáritó s hajtisztító szerül is használtatik, s a bőrkipállásnál s feldörzsölésénél igen jó szolgálatot nyújt.

II. A mosdó-vizekről.

1. Herczegnő mosdóviz. Két dekagramm benzefestvényt, egy dekagramm borkő-olajat, egy gramm pézsmafestvényt, négy gramm kámforlélt, huszonnyolcz dekagramm rózsavizet, s tizennégy dekagramm narancsvirág vizet jól össze kell vegyíteni.

2. Mosdó-viz májfoltok ellen. Egy dekagramm benzefestvényt, ugyanannyi lavendula-lélt, hetvenöt centigramm peruviai balzsamot, tizennégy dekagramm narancsvirág- s ugyanannyi rózsavízzel vegyítünk össze, s a palaczkot, melyben tartjuk, használatkor jól felrázzuk.

3. Magyar mosdóvíz. Hét dekagramm búzavirágot, negyedfél dekagramm borsosmentafüvet, ugyanennyi levendula virágot, hét dekagramm mandola-korpát, s egy dekagramm bergamói olaja teszünk palaczkba, melyet borszeszszel félig megtöltünk; hat napig állani hagyjuk, s akkor a tiszta folyadékot leöntjük róla. Ezen vízből lágy mosakodni való vízbe mintegy egyhatod résznyit öntünk.

4. Szicíliai víz. Fél kilogramm violalélt, négy gramm citrom-olajat fél kilogramm narancs-lélel összevegyítünk, s ha zavaros, megsűrjük.

III. Pirosító-szerek.

1. Testszin festék. Tizenöt centigramm bíbor karmint, két dekagramm alabastrom port, ugyanennyi legfinomabb keményítő lisztet, egy gramm kesrenyt összekeverünk, s ezt tetszésünk szerint megillatozzuk.

2. Karmin festék. Mozsárban négy gramm finom, forró vízben eldörzsölt bíbor karmint tizennégy dekagramm finom fagyag-porral vegyítünk össze; ehez még tizenkét csepp tragantvizet, és tizenkét csepp finom provencei olajat adunk, s az egészet finom péppé dörzsöljük. Erre kis porcellán lemezekre osztjuk el, melyeket ismét nagy érclemezre teszünk, enyhe parázstűz felett kellőleg kiszáritjuk.

3. Veres festék arczfestésre. Bezárható edényben öt dekagramm tiszta benzint, tíz dekagramm veres szantalfa port, tizenhárom gramm berzseny-port, hét deciliter tiszta spiritusszal öntünk le, melybe tíz csepp kénsavat öntöttünk. Ezt enyhe hőségnél pállítjuk, s naponkint többször felrázzuk. Egy hét múlva vásznon átsűrjük, néhány csepp illatos olajat adunk hozzá, s a használatra üvegcsékbe teszszük el.

4. Legfinomabb pirosító. Huszonhat gramm finomra áztatott pecsét földet három gramm bíbor karminnal vegyítünk jól össze.

5. Természetes színű arcz-festék. Másfél liter tiszta borszeszt, öt dekagramm benzét, tíz dekagramm veres szantalfa-port, kilencz gramm berzsenyfa-port, s tíz csepp vitriol-olajat bedugott palaczkban összevegyítünk, egy hétre enyhe melegre teszszük, többször felrázzuk. Aztán megsűrjük, s végre néhány csepp jázmin-olajat adunk hozzá.

MÁSODIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Hajkenő-készítés.

Tisztított ürü-faggyut, marhavelőt vagy disznózsírt olvasztunk fel enyhe tűzön, s ha kihült, kő- vagy cserép-edényben fácskával hajport keverünk közibe, addig dörzsölvén, míg gumót nem érezhetünk benne. Ha a keverék egészen kihült, illatos szerekkel elegyítjük. Hogy a hajkenő kellemetlen zsírszagot ne kapjon, két dekagrammhoz öt csepp salétromlélt vegyítünk.

Itt közöljük néhány hajkenő készítmódját.

1. Alma-hajkenő. Jóféle almát hámozatlanul apró darabokra vágunk, csak a csutkáját vesszük ki, nagy mazsolákat is vágunk meg apróra. Az almából és a mazsolából hét-hét dekagrammot huszonnyolcz dekagramm friss sótalan vajjal és hét dekagramm sárga viasszal folytonos keverés közt tégelyben addig sütünk, míg ebből egy csepp izzószenre vetve, többé nem sistereg. Ezen hajkenőt rózsavizes üvegbe nyomjuk, s a használatra elteszszük.

2. China-pomádé. Ez igen hires azon hatás miatt, melylyel a haj-kihullás ellen bir. Négy dekagramm finomra tört veres chinát előbb kevés mandola-olajjal eldörzsölünk, s még annyi mandola-olajat öntünk hozzá, hogy az egészből kilencz grammot használunk fel. Ezen keveréket apró részekben huszonhét gramm tisztított és olvasztott marhavelőhöz adjuk, s addig dörzsöljük, míg kihül. Tetszésünk szerint valami szagos olajat is keverhetünk bele.

3. Franchipare-hajkenő. Egy kilogramm ürü-faggyúhoz hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport, tíz dekagramm jázmin-olajat, három dekagramm bergamói-olajat, két dekagramm cédrus-olajat, négy gramm szegfű-olajat, s két dekagramm pézsma-festvényt veszünk, jól elvegyítjük, s barnás színűre festjük.

4. Kéz-kenőcs. Tűz felett egyenlő mennyiségű czetvelőt és mandola-olajat vegyítünk össze, s a jó illat kedvéért kevés levendula-olajat adunk hozzá. Ezen kenőcs a kéz bedörzsölésére való, hogy finom puha bőrt kapjunk. Ezzel estve a lefekvés előtt a kezét jól bedörzsöljük, aztán keztyűt húzunk fel, s reggel a pomádét mandolakorpával és szappanos vízzel tisztán lemossuk.

5. Mézhajkenő. Huszonnyolcz dekagramm mézet, hét dekagramm disznózsírt, tizennégy dekagramm peruviai balzsamot együtt elolvasztunk. A kihülés alatt hetvenöt centigramm czedrus-olajat, ugyanannyi szerecsendió-olajat, s negyedfél dekagramm pézsmát vegyítünk közbe.

6. Jázmin hajkenő. Hét dekagramm friss ürüfaggyút, másfél kilogramm faolajat, és két kilogramm hajport gyenge olvasztás által összevegyítünk, s folytonos kavarás közben hét dekagramm jázmin-olajat vegyítünk hozzá.

7. Jonquille hajkenő. Egy kilogramm ürü-faggyúra hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport veszünk, azt összevegyítjük s halvány sárgára megfestjük; aztán két dekagramm pézsmá festvényt, ugyanennyi bergamói olajat, négy gramm thymiánt, ugyanannyi narancsvirág-olajat, s tizenkét gramm ambra-festvényt adunk hozzá.

8. Ajak-kenőcs. Ezen szer felrepedezett szájszélek ellen van. **Fehér ajak-kenőcs:** hét dekagramm friss disznózsírt, negyedfél dekagramm fehér viaszt, két dekagramm jázmin-olajat, tizenkét gramm czetvelőt enyhe tűznél elolvasztunk, a keveréket a tűztől eltávolítjuk, ha már megolvadt, húsz csepp szegfű-olajat adunk hozzá.

9. Marechal-hajkenő. Egy kilogramm ürü-faggyúra hatvanöt dekagramm faolajat, fél kilogramm hajport, tizenhárom dekagramm jázmin-olajat, két dekagramm czedrus-olajat, három dekagramm bergamói olajat, egy dekagramm narancsvirág-olajat, két dekagramm szegfűszeg-olajat s tizenhat csepp fahéj-olajat veszünk.

10. Millefleur-hajkenő. Egy kilogramm friss ürü-faggyúra hetvenöt dekagramm faolajat, tizenhárom dekagramm hajport, negyedfél dekagramm ámbra festvényt, három dekagramm narancsvirág-olajat, két dekagramm czedrus-olajat, ugyanannyi pézsmá festvényt, hetven csepp fahéj-olajat, négy gramm peruviai balzsamot, ugyanannyi rózsafa-olajat, két gramm szegfűszeg-olajat, s négy gramm thymián-olajat veszünk.

11. Potpourri-hajkenő. Egy kilogramm friss ürüfaggyút, hetvenöt dekagramm faolajat, hatvanöt dekagramm hajport, három dekagramm lavendula-olajat, bergamói s narancsvirág-olajat ugyanannyit, s négy gramm szegfűszeg-olajat veszünk hozzá.

12. Marhavelő-hajkenő. A haj megkenésére szolgál. Négy dekagramm marhavelőt naponkint friss vízben befőzünk, aztán

egyenlő mennyiségű sótalán disznózsírral megolvasztjuk, s habzó pálczával addig verjük, míg az egész keverék csaknem kihűl. Aztán négy dekagramm dió-olajjal elegyítjük.

Másik készítés mód a következő: Egy pár ökörlábat összevagdalkunk, négy óráig vízben főzzük, kihűtjük, kevés bort, tizen-négy dekagramm ürüzsírt, s huszonnyolcz dekagramm tisztított disznózsírt adunk hozzá, a keveréket enyhe tűz felett megolvasztjuk, s illatos olajat adunk hozzá.

Vagy mérsékelt melegben olvasztott huszonnyolcz dekagramm marhavelőt negyedfél dekagramm fehér viasszal, és ugyanannyi dió-olajjal elolvasztunk, s ezzel kavarás által tíz dekagramm frissen kinyomott almalevelet s négy gramm égényes szerecsendió-olajat vegyítünk el.

13. Rózsa-kenőcs. Egy rész fehér viaszt olvasztunk fel tégelyben, aztán négy rész disznózsírt adunk hozzá, mindkettőt megolvasztjuk, s ha kihűlt, egy rész rózsavizet adunk hozzá. Ezen rózsakenőcsöt sebes emlők, s felrepedezett bőr ellen használják.

14. Dohány-hajkenő, mely a hajak kihullása ellen ajánltatik. Másfél gramm burnótot vagy porrá tört dohányt teszünk edénybe, forró vizet öntünk reá, s ezen forrázatot tíz óra múlva leszűrjük, kinyomjuk, a nyert folyadékot állani hagyjuk, aztán elpárologtatjuk. Ha már csak negyvenöt centigrammnyi van meg, hét dekagramm tisztított marhavelővel vegyítjük, melyet tetszésünk szerint illatozunk meg.

15. Vaniliás hajkenő. Egy kilogramm friss ürüfaggyút, 75 dekagramm faolajat, huszonöt dekagramm hajport, hét dekagramm peruviai balzsamot, s tíz dekagramm vanília-tincturát vegyítünk össze.

M Á S O D I K O S Z Á L Y.

II. SZAKASZ.

Az illatos vizek készítmódja.

Illatos vizek alatt illatos szerekkel vegyített szeszt vagy léltértünk s mint illatszerek, bőrszépítők, folttisztítók, haj- és ruhaillatosítók használatnak; leginkább a következők vannak használatban:

1. Ámbra-víz. Öt liter 70^o tisztított borlére és tizenhét deciliter vízre nyolcz gramm ámbrát, tizennégy dekagramm citromhéjat, s ugyanannyi fahéjat, hat gramm vaniliát, nyolcz gramm bergamói olajat s tíz csepp rózsaját veszünk. A borszeszt és vizet az összehőlt fűszerekre öntjük, emésztetjük, s azután az illatos olajokat adjuk hozzá.

2. Bergamói-víz. Öt liter 72^o borszeszben tizennyolcz dekagr. bergamói olajat feloldunk, valamint két dekagramm citrom-olajat s egy dekagramm jázmin-olajat, s annyi narancsvirág-vizet adunk hozzá, hogy a szesz 5^o erős.

3. Bouquet-víz. Öt liter erős borszeszben négy gramm szegfű-olajat, ugyanannyi szegfű-lélt, ugyanannyi bergamói olajat, s egy gramm thymian-olajat oldunk fel; aztán negyedfél dekagramm rózsalélt, ugyanannyi narancs-lélt, ugyanannyi fahéj-lélt, ugyanannyi rezeda-lélt, ugyanannyi jázmin-lélt, ugyanannyi jonquilla-lélt, ugyanannyi viola-lélt, ugyanannyi tubarózsa-lélt, egy gramm ámbra-eszenciát, két gramm pézsma-eszenciát adunk hozzá, s jól felrázzuk.

4. Czedrus-víz. Öt liter 72^o borszeszszel negyedfél dekagramm bergamói olajat, hét dekagramm citromolajat, egy dekagramm lavendula-olajat, másfél dekagramm peruviai balzsamot, 8 gramm fahéj-olajat, s annyi narancsvirág-vizet vegyítünk, a mennyi a szeszt 28^o-ra hígítja, aztán megszűrjük.

5. Celine-víz. Tíz dekagramm citrom- s ugyanannyi narancshéjat, huszonnyolcz dekagramm fekete kenyérhéjat, ánizst, fahéjt, és köményt, mindenikből negyedfél dekagrammot, szerecsendió-virágot és lavendulát egy-egy dekagrammot, s négy gramm vaniliát veszünk. Ezeket apróra törve három liter borszeszszel leöntjük, s emésztetjük. A megszűrt folyadékhoz még két gramm bergamói s négy gramm narancsvirág-olajat adunk, aztán 80 csepp jázmin-olajat, s jól felrázzuk.

6. China-víz (a haját fekete színre festeni). Negyedfél dekagramm lepárolt vízben két gramm salétrom-savas ezüstöt oldunk fel, s ötven csepp szalmiak-lélt adunk hozzá. Ezen keverékkel a haját jól átfésüljük s a napon szárítjuk. A bőrt nem szabad vele megérinteni.

7. Kölni-víz. (Eau de Cologne). 1. Nyolczadfél kilogramm rozmarin-lélt egy kilogramm méhfű-léllal folytonos rázás közt elegyítünk, s kilencz kilogramm tisztított, sűrített borszeszt adunk hozzá. Ezen keveréket, ha jól felkavartuk, néhány óráig állani

hagyjuk. Ezen idő alatt palaczkban harmadfél kilogramm tisztított sűrített borszeszt, harmincznyolcz dekagramm citrom-olajjal, 8 gramm rozmarin-olajjal vegyítünk, ezen keveréket néhány óra múlva az elsővel folytonos erős keverés által egyesítjük. Aztán az egész keveréket huszonnégy óráig hagyjuk állani, s még negyedfél kilogramm borszeszt adunk hozzá, s nyolcz gramm rozmarin-olajat, s húsz gramm neroli-olajat csepegtetünk bele folytonos kavarás közt; a keveréket mintegy tizenöt perczig rázzuk, s harminczhat óráig állani hagyjuk, s ezen idő alatt minden tizenkét órában tizenöt perczig felrázzuk, s minden rázás előtt még harmadfél kilogramm borszeszt öntünk hozzá, tehát mindössze nyolczadfél kilogramm. Aztán még harmadfél kilogramm borszeszt és másfél gramm szegfű-olajat adunk a keverékhez s emészteni hagyjuk.

2. Narancs-virág, narancs-héj, czedrus, bergamói s rozmarin-olajat, mindenikből hat grammot másfél kilogramm tisztított borszeszben feloldunk, s emészteni hagyjuk.

3. Másfél kilogramm méhfű-lélt ugyanannyi rozmarin-léllal jól összerázunk, azután hat óra múlva harmadfél kilogramm tisztított, sűrített borszeszt, 10 dekagramm bergamói olajat, tizenkét gramm citrom-olajat, s nyolcz gramm rozmarin-olajat adunk hozzá; jól felrázzuk, a felrázást hat óra után ismételjük, miután még harmadfél kilogramm borszeszt adunk hozzá; tizenkét óra múlva ismét annyi borszeszt adunk hozzá, s tíz-tizenöt perczig jó erősen rázzuk, s 12 óra múlva még annyi borszeszt, négy gramm neroli-olajat adunk hozzá, jól felrázzuk, s a keveréket palaczkokba leszedjük.

4. Harmadfél kilogramm erős borszeszbe öt dekagramm bergamói-, tizenkét gramm citrom-, négy gramm lavendula-, két gramm thymián-, egy dekagramm narancsvirág, ugyanannyi rozmarin-olajat, öt gramm méhfű-lélt teszünk. Az egészet narancsvirág-vízzel 30—40^ora hígítjuk.

5. Hét dekagramm bergamói-, ugyanannyi narancsvirág-, egy dekagramm neroli-, öt gramm szegfű-, negyedfél dekagramm lavendula-, másfél dekagramm rozmarin-olajat, egy gramm szürke ambrát, két dekagramm eczet-égényt, másfél liter erős tisztított borszeszszel vegyítünk, a keveréket néhány napig állani hagyjuk, aztán üvegekbe töltjük.

A kölni víz mint szagolandó illatszer használtatik fejfájdalomnál, ideggyengeségnél, ájulásoknál, aztán a ruhák szagosítására.

8. Curraszszao-víz. Huszonnyolcz dekagramm curraszszao narancshéjat, huszonegy dekagramm narancsvirágot, tíz dekagramm flórenczi ibolya-gyökeret, tizennégy dekagramm citrom méh-füvet, tizennyolcz dekagramm jázminvirágot, negyedfél dekagramm mazsolát, ugyanannyi szegfűszeget, paradics-magot, egy dekagramm peruviai balzsamot, másfél liter borszeszszel leöntünk, s emészteni hagyjuk, az átszűrt folyadékhoz egy dekagramm narancs-olajat s négy gramm bergamói olajat teszünk, s jól felrázzuk.

9. Jázmin-víz. Öt liter tisztított 70^o-os borszeszbe két kilogramm friss jázmin-virágot, négy gramm bergamói olajat, negyedfél dekagramm porrá tört fahéjat teszünk, s emésztetjük.

10. Lavendula-víz. Szárított lavendula-virággal nagy fazéknak háromnegyed részét megtöltjük, aztán négy gramm vitriol-olajat adunk hozzá, jól felrázzuk s egy óráig állani hagyjuk. Aztán erős tisztított borszeszt öntünk reá, a palaczkot hólyaggal bekötjük, s tizennégy napig állani s emészteni hagyjuk. Különféle illatos olajakat is adhatunk hozzá.

11. Millefleur. Fél kilogramm erős borszeszeszben négy gramm narancsvirág-olajat, egy gramm szegfű olajat oldunk fel, aztán fél kilogramm bouquet-vízzel tizennégy dekagramm rózsa-vizet, két gramm benzefestvényt, egy gramm ámbra-eszenciát, s ugyanannyi pézsma-eszenciát adunk hozzá, jól elvegyítjük s megszűrjük.

12. Narancsvirág-víz. Három kilogramm friss narancsvirágot a kehely és kocsány nélkül, két liter borszeszszel s négy decziliter vízzel emésztetünk.

13. Potpourri. Lavendula-, rózsa-, jázmin- s narancsvirágot, citrom- és narancs-héjat, mindenből tíz dekagrammot, fahéjat, paradicsmagot, szerecsendió-virágot, szegfűszeget $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ dekagrammot, két dekagramm peruviai balzsamot, kilencz dekagramm flórenczi ibolya-gyökeret, két dekagramm benze-mézgát, nyolcz gramm bergamói olajat, hét centigramm pézsmát, mind jó apróra törve, két liternyi 65^o borszeszszel, s négy decziliter rózsavízzel leöntünk s emészteni hagyjuk, aztán átszűrjük, s még négy gramm eczetégenyt s husz csepp ámbra-festvényt adunk hozzá.

14. Herczegnö-víz. Tizennégy dekagramm angol fehér ólmot hat decziliter rózsavízzel finoman eldörzsölünk, s tizennégy deka-

gramm borszeszben két dekagramm kámfort feloldunk, s a két folyadékot összevegyítjük.

15. Rózsa-víz. Cserép-tálra kendőt terítünk, s erre jó rész szép rózsaleveleket teszünk, azt reá illő tortafedővel befedjük, melynek szélén falacska van s jó erősen zár. Most a fedőre izzó szenet rakunk s a tüzet addig tartjuk fel, míg a levelek megszáradtak. Ezen módon a valódi lé kiég a levelekből s a kendőn átcsepeg a tálba. Ha a levelek megszáradtak, a kendőt leveszszük, a szárított levelektől megtisztítjuk, a vizet edénybe teszszük, melyet jó erősen bedugunk, aztán az eljárást friss levelekkel folytatjuk.

Vagy: Tálba vizet töltünk s rózsaleveleket vetünk bele, s aztán két-három csepp vitriol-lélt öntünk hozzá; az elegendő, arra, hogy a vízzel nem csak a színt, hanem a rózsák illatját is közölje.

16. Szultán-víz. Egy kilogramm tisztított borszeszbe három és fél dekagramm peruviai balzsamlélt, hét dekagramm szegfűfestvényt, ugyanannyi tolú-balzsamlélt (ezen szer közel rokon a peruviai balzsammal), három és fél dekagramm jonquille-lélt, öt dekagramm jáczint-lélt, ugyanannyi rezedalélt, két dekagramm ámbrá-eszenciát, egy dekagramm pézsma-eszenciát, tizennégy dekagramm rózsalélt, ugyanannyi narancslélt teszünk, s jól felrázzuk.

17. Marsall-víz. Egy kilogramm tisztított borszeszbe hét dekagramm fahéj-lélt, két dekagramm szasszafralélt, tizennégy dekagramm bergamói olajat, ugyanannyi ámbralélt, két dekagramm jázmin-lélt, hét dekagramm ámbrá-eszenciát, ugyanannyi pézsma-eszenciát teszünk, s jól felrázzuk.

18. Vaniliás-víz. Öt dekagramm jó vanília-héjat, hét dekagramm peruviai balzsamot, három és fél dekagramm fahéjat, négy gramm bergamói olajat, másfél liter 72^o borszeszszel és négy decziliter vízzel leöntünk, s emésztetjük.

MÁSODIK OSZTÁLY.

IV. SZAKASZ.

A kályha-fénymáz és füstölő szerek készítése.

I. Kályha-fénymáz. Huszonegy dekagramm benza-gyantát, 18 dekagramm storaxot, s három dekagramm ladanum-gyantát porrá törünk, azt két dekagr. terpentinnel elvegyítjük, edénybe teszszük

s ezt ismét más forró vízzel telt edénybe teszszük, s addig hagyjuk benne, míg az anyagok elolvadtak. Ha a keverék már egészen folyékony, rhodos-, szegfű- és lavendula-olajat, mindenikből másfél grammot, s egy dekagramm praeparált fekete elefántcsontot, s két gramm fekete peruviai balzsamot adunk hozzá, miután mindezt jól elvegyítettük, pecsétviaszforma rudakat alakítunk belőle.

Másik készítmény a következő: Storaxot, benza-gyantát és laudanum-mézgát, mindenikből hét dekagrammot, sárga gyantát és tömjént két-két dekagrammot, öt gramm folyékony benzét enyhe melegnél összeolvasztunk. Ehhez még szegfű-, cédrus-, lavendula- s bergamói olajat adunk, mindenikből husz cseppet, s kilencz gramm peruviai balzsamot. Ezen még meleg tömegből hosszúkás kerek rudakat alakítunk, melyeket ha kihültek, széntűz felett gyorsan forgatván, megszímítunk. Papírba takarva teszszük el. Ha ezen rudakat a meleg kemenczén végig húzzuk, kellemes illatot árasztanak el a szobában.

2. Füstölő eszencia. Három dekagramm legerősebb eczetsavat öt gramm szegfűszeg-olajjal, két gramm citrom-olajjal, egy gramm bergamói olajjal, ugyanennyi thymián-olajjal, fél gramm fahéj-olajjal, tizenöt gramm legerősebb borszeszszel, s két dekagr. eczetégénnyel jól elvegyítünk, itatós papíron átszűrjük, s jól bedugjuk. 6—8 csepp ezen folyadékból forró kemenczére öntve egy nagy szobát kellemes illattal betölt.

3. Füstölő eczet. 1. Egyenlő mennyiségű eczetégenyt s leg-sűrítettebb eczetsavat vegyítünk össze, s néhány csepp szegfű-olajat adunk hozzá. Ez igen kellemes és felélesztő hatással bír a szaglásra nézve.

2. Harmatban szedett gyöngyvirágot szárítunk meg, a virágokat letépjük, úgy, hogy a zöldje visszamarad, ebből két dekagrammot veszünk s ugyanannyi lavendulavirágot, egy decziliter eczetet, ezt napon emésztetjük s ebből keveset szétlocsolunk a szobában.

Eczetben római szikfüvet, fenyőmagot, vagy narancsvirágot emésztetünk.

4. Füstölő gyertya. Öt dekagramm storax-gyantát $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ dekagr benza-gyantát, sárga gyantát, szegfűszeget, s fehér czukrot, 9 gramm száraz peruviai balzsamot, négy gramm ámbrát és fél kilogramm jól kiégetett hársfászen-port vasmozsárban igen finom porrá s elegendő mennyiségű tragant-mézgával tésztává törünk, melybe még másfél gramm rhodusi és ugyanannyi lavendula-olajat adunk. Ezen tésztából ujjvastagságnyi rudakat alakítunk, melyekből gyertya-

hosszúságú darabokat vágunk el s tetején hegyesre nyomjuk. Az így alakított gyertyákat szitára rakjuk, s nyáron a napon, télen a kemence mellett megszáritjuk.

Másik eljárás a következő: jól kiizzott faszénből két kilogramm finom port törünk, s ezt harminczöt dekagramm storax-mézgával, hét dekagramm benza-gyantával, ugyanannyi anime-gyantával, ugyanannyi laudanummal, hat gramm sárga gyantával, tizennégy dekagramm tömjénnel, negyvenkét dekagramm borostyánkövet, tíz dekagramm folyékony storaxszal, két dekagramm peruviai balzsammal s a hozzá szükséges tragantnyákkal jól összeálló tömeggé törünk össze, melyet ujjunkkal összegyúrunk, s gyertyává alakítunk.

Vagy: Hét dekagramm benza-gyantát, negyvenkét dekagramm száraz storaxot, három és fél dekagramm tömjént, kilencz gramm szegfűszeget, három és fél dekagramm salétromot, négy gramm czitrom- s ugyanannyi lavendula-olajat két kilogramm szénporral s a hozzá szükséges tragant-mézgával összetörünk, s a keverékből gyertyákat formálunk.

A meggyújtott elhamvadó füstölő gyertyák kellemes szagot terjesztenek el.

5. Füstölő-papir. Enyvezett, sem nem igen erős, sem nem finom, sem simított és nem színes papirt füstölő-eczettel ecset segítségével, ismételve bekenünk. A papirt minden meleg nélkül szárítjuk meg, s csak aztán kenjük be újra. Ha a papir megszáradt, kihúzzuk és darabokra vágjuk, melyeket erős rétegekben viaszos papirba egymásra rakunk, ezeket kétszeresen betakarjuk, s hűs helyre teszszük el. Ha ezen papirból egy darabkát meleg kemenczére teszünk, vagy azt a gyertyaláng felé tartjuk, kellemes illatot terjeszt.

6. Füstölő-por. Ehhez hetven dekagramm sárga gyantát, két dekagramm tömjént, huszonegy dekagramm borostyánkövet, tizennégy dekagramm storaxot, hét dekagramm benza-gyantát, $3\frac{1}{2}$ dekagramm szegfűszeget, valamint lavendula-virágot és rózsalevelet, mindenikből kilencz grammot veszünk. Mindezt durva porrá törjük s jól összevegyítjük.

Másik mód a következő: tizennégy dekagramm szandarak-mézgát, huszonegy dekagramm borostyánkövet, tizennyolcz dekagramm tömjént, tíz dekagramm sárga gyantát, hét dekagramm storaxot, ugyanannyi szaszafráfát, ugyanannyi flórenczi ibolyagyökeret, tizennyolcz dekagramm lavendula virágot, tíz dekagramm kék buzavirágot, három és fél dekagramm cascarill-héjat, tizennégy dekagramm rózsavirágot durván összevágunk, megtörünk,

két dekagramm bergamói olajat, s hét dekagramm lavendula-lélt teszünk hozzá.

A berlini füstölő a következő módon készül: Flórenczi ibolyagyökeret és storaxot, hét-hét dekagramm fahéjat, cascarill-héjat, lavendulavirágot, rózsavirágot és rózsafát, mindenikből három és fél dekagrammot szegfű- és szerecsendió-virágot két-két dekagrammot durván összevágunk és megtörünk. Az egészet a finom portól megszabadítjuk, s még huszonkét centigramm pézsmát, tizen-négy gramm bergamói, ugyanannyi lavendula, négy gramm czedrus- és harminczhat csepp szegfűmag olajat adunk hozzá. Ezen port apró, jól bedugott üvegcsékben teszszük el.

A füstölő-port úgy használjuk, hogy abból egy csipetet meleg kemenczére hintünk (izzó szénre is.)

7. Füstölő-víz. Egy kilogramm citromméhfü és ugyanannyi lavendula-virágot, tizennégy dekagramm rozmarinfűvet, öt dekagramm majoránnát, borsosmentát, cassiát, tizennyolcz dekagramm szegfűszeget száraz állapotban durván megvágunk és összetörünk, aztán négy kilogramm borszeszszel s $2\frac{1}{2}$ kilogramm vízzel elegyítjük, s bekötött palaczkban a nap vagy kemencze melegének kitéve emésztjük. Az átszűrt folyadékot palaczkokban teszszük el, melyeket jól be kell dugni. Ha használni akarjuk, a szoba padlóját befecskendezzük, vagy lapos tálban a meleg kemencze közelében hagyjuk elpárologni.

HARMADIK OSZTÁLY.

I. SZAKASZ.

Eczet-készítés.

Minden háztartásnál magunk készíthetjük a szükséges eczetet, ez által nem csak pénzt takarítunk meg, hanem a hamisított s az egészségnek ártalmas eczettől, mint a milyen a kereskedésben gyakran előjő, megóvjuk magunkat.

Az eczetkészítéshez legjobb kőkorsókat, vagy kemény fahordókat használni. A fenyőfahordó nem jó az eczetkészítéshez, mivel gyanta-tartalma elrontja az eczetet; ércz- vagy mázos cserépedényeket sem kell az eczetkészítésnél alkalmazni, mert az eczet az érczrészeket és a mázot feloldja, s az könnyen mérgezésre adhat alkalmat.

Az eczetkészítésnél használandó víznek lágynak és tisztának kell lenni, a kemény vizet fel kell főzni, 19—20° R. hőmérséket tartunk meg.

Hogy forrást idézzünk elő, élesztőt, kovászt vagy frissen sült, erősen kovászozott s eczettelismételve savanyított kenyeret használunk, s a korsót vagy hordót meleg helyre állítjuk. A melegnek 20° R. hőmérséket nem szabad túlhaladnia. Az edényt nem szabad felrázni s kezdetben be kell fedni; csak 8—14 nap múlva vesszük le a fedelet róla. Az eczet felszínén képződő hártát időről-időre leszedjük, ha a forrás elmúlt, az eczetet más edénybe húzzuk le.

Hogy igen erős eczetet nyerjünk, mely finom asztali eczetnek használható, télen valódi vagy mesterséges boreczetet annyira fagyasztunk meg, hogy csak a folyadék $\frac{1}{4}$ része marad meg. Miután csak a vízfészek fagnak meg, a visszamaradt folyadék az erősebb egyesített eczetrészeket tartalmazza, melyek nem fagnak meg, mivel szeszes természettel bírnak. Ha a felette levő jeget át-törjük, az eczetet le lehet önteni. Ha igen erős eczetet akarunk, egész $\frac{1}{8}$ részeig elfagyasztjuk.

Igen sok különféle eczetnem van, melyeknek készítmódja itt következik.

1. Almabor-eczet. Két liter bort ugyanannyi almaborral vegyítünk, s tíz dekagramm fekete kenyeret adunk hozzá, a keveréket meleg helyen állani hagyjuk s aztán megszűrjük.

2. Zamos-eczet. Ezen eczet igen hasznos szer mint óvszer járványos betegségek ragálya ellen: Ürmöt, rozmarint, zsályát és borsos mentát, rutát veszünk, mindenikből öt dekagrammot, aztán lavendulavirágot, kalmuszt, fahéjat, szegfű- és szerecsendiót, mindenikből egy dekagrammot, s ezen keveréket három kilogramm legjobb boreczzel enyhe melegben állani hagyjuk. Ezzel kezünket, arcunkat, halántékunkat szorgalmasan megmossuk, és szánkat kiöblintjük vele.

3. Ser-eczet. Romlott sert forralunk fel, ha kihült, hogy a komló keserűségét elvegyük, mi a savanyú forrást is akadályozza, izzó szent dobunk bele, melyet tüstént kiveszünk, vagy izzó vasat hűtünk ki benne. Erre jól átsavanyított kenyérhéjat teszünk edénybe, melyet előbb jól eczettel kiöblintünk s átsavanyítottunk, s ezt öntjük reá, az edényt enyhe meleg helyre tesszük, naponkint néhányszor felrázzuk, míg az eczet eléggé megsavanyodott. Minél tisztábban öntjük fel a sert, annál jobb lesz az eczet. Ha elég savanyú és csipős, üveg- vagy cseréppalaczkokba húzzuk le, melyeket jól bedugva a pinczébe elteszünk. Egy részét az eczetágygyal meleg

helyen állani hagyjuk. Ha most ismét annyi forralt sert vagy esővizet öntünk reá, a mennyi eczetet lehúztunk, kimeríthetlen eczetforrásunk van.

Más eljárás a következő: Száz rész savanyú serhez ötven rész friss vizet, két rész borszeszt és hat rész erős eczetet teszünk, s a keveréket könnyedén bedugott hordóban meleg helyen állani hagyjuk.

4. Pálinka- (égettbor-) eczet. Ehhez tíz liter tiszta jó vízre négy deciliter jó gabnapálinkát, hat evőkanál mézet vagy szörpöt, mogyoró-nagyságnyi finom porrá tört borkőt, s jól átsavanyított rozskenyérhéjat veszünk. Miután az előbb nevezett alkatrészeket erős eczettel kiöblített hordócskában vagy kőedényben egymással jól összevegyítettük, a kenyérhéjat hozzáadjuk s bezárjuk az edényt, — mely csak $\frac{7}{8}$ részben szabad, hogy meg legyen töltve — erős, sűrű vásszonnal. Most az edényt kemencze közelibe visszszük, mely naponkint fűttetik, vagy pedig a konyha mellé, a tűz közelébe, hol nyugodt állapotban kell feküdni hagyni. A folyadék 6—8—10 hét múlva igen jóízű eczetté változott át, s a legjobb boreczettel felér, s a megnyulósodásnak kevésbé van kitéve, mint a boreczet. Ezt a seprőjéről óvatosan lehúzzuk, kis hordócskát egészen megtöltünk vele, jól bedugjuk, a pinczébe teszszük, hogy az eczet teljesen megtisztuljon. Ha újra eczetet akarunk készíteni, a visszamaradt seprőt használjuk, s már savanyított kenyérhéjra nincs szükségünk.

Vagy 120 rész vízre 12 rész égettbor, 3 rész daraczkrot, egy rész boreczetet és fél rész kovászt veszünk, s ezen keveréket néhány hétig meleg helyen hagyjuk feküdni.

Vagy hordót töltünk meg $\frac{5}{6}$ részben tiszta erős eczettel, másik edényben 12 rész tiszta eső- vagy folyóvizet egy rész borszeszszel vegyítünk. Ezen folyadékot, melyet készletben kell tartani, tüstént kevés eczettel vegyítjük, s ezzel az $\frac{5}{6}$ részben megtöltött hordót teletöltjük. Minden nyolcz liter eczetre hét deciliternyi jön ezen víz- és borszesz-vegyítékből. A megtöltött hordót 8 napig 18° R. melegben hagyjuk állni, 8 nap múlva a folyadéknak $\frac{1}{6}$ részét lehúzzuk, a mi már jó eczet, s a borszeszvegyítéssel ismét feltöltjük.

5. Czitrom-eczet. Szép és vékonyhéjú czitromnak sárga héját igen vékonyan lehámozzuk, s apró kockákra vágjuk. Aztán a fehér és szivós héját hámozzuk le, s a czitromot szeletekre vágjuk, magvát kiszedjük. Most a czitromot és annak sárga héját üvegpalaczkba teszszük, boreczetet öntünk reá, s bedugva egy ideig napra vagy meleg kemenczére állítjuk. Ezen eczet sok ételnek kellemes ízt ad.

6. Estragon-(tárkony)-eczet. Valamivel nagyobb palaczkba 4 deciliter jó tiszta borecetet öntünk s abba 5 dekagramm lehervadt estragonfüvet (tárkonyt), 15 gramm mazsolát, 1 dekagramm gyömbért, 10 szem szegfűszeget s 2 dekagramm friss fokhagymát teszünk. A palaczkot a napra állítjuk, s gyakrabban felkavarván, 4 hétig állani hagyjuk, mire az eczetet kendőn átszűrjük.

7. Málna-eczet. Három dekagramm jó friss málnát kissé összenyomunk, s ezt palaczkban 2 kilogramm jól felfőzött eczettel összevegyítjük. Ha az eczet már szép veres és kellemes málnaszagú, a folyadékot vigyázva leöntjük róla, a nélkül, hogy kinyomnók, aztán hagyjuk ülepedni, szürke itatós papiroson megszűrjük. Kis palaczkokat töltünk meg vele egészen, hólyaggal erősen bekötjük s a pinczébe homokba teszszük.

8. Méz-eczet. Méz-törkölyből nyert édes vizet veszünk, savanyú fazekakba teszszük, s ezeket a kemencze mellé állítjuk, mi által 4—6 hét múlva jó eczetet nyerünk, 12 kilogramm vízhez 75 dekagramm mézet is vehetünk (annyi szükséges tizenkét literhez), együtt a tűzre teszszük, lehabozzuk, s 25 dekagramm borkőt adunk hozzá. Erre a keveréket egy ideig főzzük, aztán darab vásznon át bocsátjuk a hordóba s meleg helyre állítjuk, hogy néhány perczig forrjon. A most kész eczetet lehúzzuk, a zavarost fazékban vízhólyaggal tisztítjuk meg, s az eczetet a tisztázottal együtt hordócskába töltjük. Miután kellőleg megsavanyodott, palaczkokra húzzuk le, melyekben jól bedűgva sokáig eláll.

Más eljárás a következő: Egy kilogramm mézet, 40 dekagr. porrá tört borkőt, másfél liter jó gabna-pálinkát egy tizenkét literes hordóba öntünk, azt langy meleg esővízzel vagy felfőzött kútvízzel teletöltjük s három hónapig meleg helyen állani hagyjuk. Ezen idő múlva minden hónapban 5 liter legjobb eczetet vehetünk ki a hordóból, mire ismét 7 deciliter pálinkát s 43 deciliter vizet öntünk hozzá.

V a g y: Másfél kilogramm erős mézet s 25 dekagramm veres porrá tört borkőt vízzel telt üstbe öntjük. A folyadékot lassú kavarással mellett addig tartjuk forrásban, míg a borkő feloldódott, aztán vásznon megszűrjük. Ezen főzetet annyira kihűtjük, hogy kezünket benne tarthatjuk, aztán eczetes hordóba öntjük s 17 liter jó pálinkát adunk hozzá. Most fél kilogramm rozskenyeret apró darabokra vágunk, azt 2 liter erős eczettel leöntjük, csaknem a forrásig hevítjük, aztán a keveréket hordóba töltjük, jól felrázzuk, a hordót meleg helyre állítjuk, s 6—8 hét múlva az eczetet vigyázva lehúzzuk.

9. Buzavirág-eczet. Ha ezen virág épen virulásban van, a leveleit szépen letépjük, a fehérét levágjuk s el hagyjuk száradni. Erre üvegbe teszszük, jó eczetet öntünk reá, s jól bekötve a napra vagy meleg helyre állítjuk. Ha a buzavirág az eczetben megfehéredni kezd, másik üvegbe ismét frisset, épen oly óvatosan letépettet teszünk, az első virágról az eczetet leszűrjük reá, s friss virágra öntjük, az üveget bekötjük s hasonlóképen meleg helyre állítjuk. Ezen módon bánunk el még annyiszor friss virággal, míg az eczetnek kívánt színe van. Ha ehhez jó erős eczetet veszünk, nemcsak a színe lesz sokkal szebb, hanem csak kétszer-háromszor s nem többször kell friss virágra önteni.

10. Fű-eczet. Ehez esztragon, bazsalikom, méhfű és rozmarin-eczetet s lavendulavirágot veszünk, néhány darab száraz citrom- és narancs-héjjal durván összevágjuk, s mindezt kevés fahéjjal, szerecsendió-virággal és hosszú borssal palaczkba teszszük, s erős boreczetet öntünk rá. Aztán a palaczkot egyszerű papírral bekötjük, átszurkáljuk, a napon az eczetet 14 napig hagyjuk szivódni. Aztán itatós papíron megsűrjük s apró, jól bedugott palaczkokba teszszük el. Ezen eczet vagdalékokhoz és savanyú mártásokhoz igen jó.

11. Erős eczet. Husz dekagramm esztragont, tíz dekagramm rokambolát, 7 dekagramm mogyoró-hagymát, tíz dekagramm babérlevelet, hét dekagramm angelika-gyökeret, tíz dekagramm káprít és ugyanannyi sardellát elvagdalunk, palaczkba öntjük, s hét decziliter erős eczettel leöntjük, s jól bedugva négy hétig a napra vagy meleg kemence mellé állítjuk. Aztán vásznon átnyomjuk s az eczetet még egyszer megsűrjük.

12. Maláta-eczet. Tizenöt liter árpát áztatunk meg vízben. Ha abban felszáll, a p a d r a ö n t j ü k, befedjük valami könnyű kelmével, míg csirázni kezd, mire szétterítjük, ismét megszáritjuk, s durván megdaráltatjuk. A darát néhány óráig langy meleg vízbe áztatjuk, aztán forró vízben jól elkavarjuk, aztán egy óra hosszat főzzük. Ennyi malátára 40 liter vizet számítunk. Főzés után a folyadékot tiszta zacskón, vagy szitán, melynek fenekére szalmát raktunk, edénybe átsűrjük, s ezt, ha felényi meleg, mint a friss tej, hordócskába vagy teknőbe teszszük, 7 decziliter élesztővel vegyítjük, aztán meleg helyen befedve állani hagyjuk. Itt nem sokára bekövetkezik a forrás, mire, ha már többé nem emelkedik és semmi sustorgás nem vehető észre, s a felül levő élesztőt leszedtük, a kiforrott folyadékot csapon át, mely a hordó feneke felett 3—5 centiméternyire van alkalmazva, úgy húzzuk le, hogy csak tiszta eczet folyik ki az élesztő és más zavaros részek nélkül. Azon hordót, melybe lehúzzuk, előbb eczettel kell kiöblíteni.

Most a savanyú forrást,— eczetágy, frissen sült vagy szárított s erős eczetbe áztatott kenyérhéj által, melyet kétszer-háromszor megszáritunk s aztán újra beáztatunk, vagy a mazsola szárai, vagy romlott s kovásszal vegyített és erős eczettel megnedvesített mazsola által,— kell siettetni.

A hordónak csak hét nyolczadrészét szabad a lehúzott folyadékkal megtölteni, a nyitott aknával télen fűtött kemence közelében, nyáron a napnak leginkább kitett házhéja oldalán tartjuk; 5—6 hét múlva a keverék jó erős eczetté változott át.

Míg az eczet képződik, felszínén barna szivós hártya támad, valamint fenekén zavaros tömeg rakódik le. Hogy az eczetet mindkettőtől megszabadítsuk, a lehető leggyorsabban más eczettel kiforrázott hordóba lehúzzuk, azt egészen megtöltjük vele, aztán jól bedugva, hűvös pinczében addig hagyjuk, míg az eczet egészen megtisztult. Eleinte épen úgy, mint a bornál, jó erős eczettel meg kell töltögetni.

A maláta-eczetet a következő módon is lehet készíteni; 246 liter szárított malátát s 123 liter buzát megdaráltatunk, s mindkettőt folytonos kaválás közt 8 liter langymeleg vízzel összevegyítjük, három óráig állani hagyjuk, aztán ismét 8 liter forró vizet, s egy óráig hagyjuk állani. Aztán a folyadékot az előbb leírt módon lehúzzuk, s ha kellőleg kihűlt, 2 decziliter fehér sörélesztővel vegyítjük, különben épen azon módon járunk el, a mint azt már fentebb elmondottuk.

Ha a maláta-eczetnek, mely csaknem vízszerű, de kellemes illatú, s igen savanyú ízű, borsárga színt akarunk adni, kevés barnára pergelt czukrot adunk hozzá.

13. Sárgarépa-eczet. A sárgarépának a czukorkészítésnél kinyomott s visszamaradott maradékát annyi vízzel öntjük le, hogy az azt ellepi. 2—3 hét múlva az eczetes forrásba átment keveréket kinyomjuk, s a levét 10—15° R. hőmérsékű helyre állítjuk. A savanyú forrás előmozdítására kevés eczetágyat vagy eczetbe áztatott kenyeret, s 25 liter folyadékba 7—10 dekagramm borkövet s 4 dekagramm borkősavat adunk hozzá. A felemelkedő habot ie kell szedni róla. Ha a folyadék már nem habzik, az eczetet még egy-néhányszor lehúzzuk, s ha még nem elég erős, kevés borkőt adunk hozzá, s a szabad légre állítjuk. Ha az eczet a kellő savanyúsággal bír, vizahólyaggal megtisztítjuk, lehúzzuk, s légmentesen elzárjuk.

14. Gyümölcs-eczet. A rothadt gyümölcsnek kinyomott nedve tiszta és édes, de rothadt íze van. Miután ezen rothadt íz a megsava-

nyodás után egészen eltűnik, de tiszta sárga és édeses íze megmarad, a rothadt gyümölcsből szép és jó ízű eczetet lehet készíteni. Ezen eczetre rothadt almát vagy rothadt körtét használhatunk, melyet ősztől fogva egész télen át a pinczében nyitva álló vízmentes hordóban gyűjtünk. A rothadt gyümölcsön kívül mindenféle gyümölcs hulladékot és héjat beledobunk ezen hordóba. Tavasszal vagy a mikor időnk van reá, kinyomjuk az összegyűjtött gyümölcsöt, s levét tiszta edénybe teszszük, melyben 2—4 napig hagyjuk állni, hogy a sűrű tisztátalan rész felül összegyűljön, s le lehessen szedni, azután azon levét az eczetes hordóba teszszük, s mérsékelt melegségű szobába állítjuk, és így néhány hét múlva jó erős eczetet nyerünk.

Más eljárás a következő: A rothadt gyümölcsöt hordóba vetjük, mely meleg helyiségben áll. Legcélszerűbben összerázzuk s 90 liter tartalmu hordóba 16 liter vizet öntünk. A gyümölcs hőmérsékét ez által, ha csak lehet, 18—20° R.-re kell hozni. A forrás alatt a keveréket jól fel kell kavarni. A szerint, a mint a hordó többé vagy kevésbé meleg helyen áll, a folyadékot 3—4 hét múlva le lehet húzni, s a maradékot még kinyomni. A nyert zavaros folyadékot más hordóba teszszük, s minden 6 literre 6 decziliter jó borecetet, s 2 decziliter pálinkát öntünk, s a hordót meleg helyre állítjuk. Később a szinecetet a seprőjétől el kell választani.

15. Rózsa-eczet. Frissen szedett rózsaleveleket vagy ibolya, szegfű, narancsvirág, méhfű, jázmin stb. levelet (a szerint, a mint rózsa-, ibolya- vagy szegfű stb. eczetet akarunk készíteni), miután a néha azokon ülő bogaraktól megtisztítottuk, mosatlanul palaczkba teszszük, úgy hogy annak háromnegyed részét tölti meg; most jó borecettel öntjük csaknem egészen tele, átszűrt papírral bekötjük, s a napon 10—14 napig hagyjuk szivódni. Aztán megsűrjünk s tiszta, jól bedugott palaczkba teszszük el. A teljes ibolya levelei többet érnek, mint a fattyuói. Ezen eczetek nemcsak salátákhoz, hanem mindenféle vagdalékokhoz s mártásokhoz igen jók.

16. Keményítőliszt-eczet. 50 kilogramm keményítőlisztet 350 kilogramm meleg vízzel elkeverünk, aztán 55° R. hőmérsékre kihűtjük. Aztán 1 kilogramm már előbb 10 kilogramm vízben elkevert maláta-darát vegyítünk bele. A keveréket 2½ óráig 53° R. hőmérsékben tartjuk s vízzel eczetté hígítjuk.

17. Bor-eczet. Ezt különféle módon lehet készíteni.

1. **Mesterséges bor-eczet.** 25 dekagramm borkőt, ugyanannyi montika-gyökeret, 75 dekagramm szörpöt s egy fél kilogramm pálinkát veszünk, a borkőt és montika-gyökeret egy

óraig vízben főzzük, aztán a szörpöt hozzáadjuk, a keveréket még egy negyedóraig főzzük, a pálinkát beleöntjük, megsűrjük, az eczetet kihűtjük, előbb forró vízzel kiforrázott hordóba töltjük.

2. **Bor-eczet romlott borból.** Ezt épen úgy készítjük, mintazeczetet romlott sörből, csak hogy izzó parázst nem vetünk bele.

3. **Bor-eczet éretlen szőlőből.** Az éretlenül leszakított szőlőt kinyomjuk, s a levét lábasban tűzre állítjuk s félóraig főzzük, mialatt szorgalmasan lehabozzuk. Aztán palaczkokba töltjük, s néhány napig a napra állítjuk, hogy forrásba jöjjön. Aztán más tiszta palaczkba töltjük, bedugjuk s pinczébe teszszük. Ezen eczet különösen vagdalékokhoz igen jó.

4. **Habzó bor-eczet.** 5 kilogramm nyers czukrot előbb 50 kilogramm meleg vízben oldunk fel, citromnak levét s megvágott héját, 2 dekagramm fahéjat s fél kilogramm kimosott sör-élesztőt adunk hozzá, az egészet hordóba teszszük, felrázzuk s 10—15° R. hőmérsékű helyre állítjuk. A forrás után átsűrjük, s a folyadékot tíz kilogramm legjobb, előbb felfőzött bor-eczettel s két evőkanál élesztővel elvegyítjük. A folyadékot most cserépedénybe öntjük, s 20—25° R. hőmérséknek addig teszszük ki, míg elég savanyú lesz. A kész eczetet 2 kilogramm sós borszeszszel vegyítjük, skét nap mulva kis palaczkokba öntjük. Ezen eczetből minden fél kilogrammhoz 4 gramm jegecedett borkősavat s 2 gramm kettős kénsavas káliumot adunk, a palaczkokat ezen anyagok beletevése után jól bezárjuk, s hűvös helyre teszszük el.

18. Borkő-eczet. Két hordócskára van szükségünk, az egyikben az eczetet készítjük, a másikban elteszszük azt. Mindeniket bükk- vagy tölgyfából vas abronccsal kell készíteni. Az elsőnek mellső oldalán a csap felett egyenes irányban 3—4 centiméternyi távolságra a hordó szélétől nyílást csinálunk, mely léglyukul szolgál, s úgy van furva, hogy átmérője 1½ centiméter legyen. Mindkét hordót oly pinczébe teszszük le, melyet télen melegen lehet tartani. Előbb az első hordót jó eczettel egész a léglyukig megtöltjük, mihez körülbelül hét liter szükséges. A hordót 14 napig nyugton hagyjuk feküdni, hogy a fa likacsait az eczet jól bevonja. Aztán két litert lehúzzunk róla, melyet hordóba teszünk, és azt fővő vízzel pótoljuk vissza, melyhez 42 dekagramm borszeszt teszünk. 3—3 hét mulva ismét 2 litert húzzunk le róla, s azt a másik hordóban levő eczetkészlethez töltjük, s hasonló módon forró víz és borszeszszel pótoljuk vissza. Ha ezen eczetet a bor-eczettel egészen egyenlővé akarjuk tenni, kevés borkőt oldunk fel benne s égetett czukorral vagy málnával megfestjük.

19. Hogy a megromlott borecetet ismét jóvá tegyük: Fél cseber ilyen eczetre 4—5 még nem egészen érett, csak most puhulni kezdő szőlőfürtöt veszünk, erre öntjük az eczetet, s felkavarjuk. Aztán a szőlőt vászon-zsákocskába öntjük, bekötjük, s azon hordóba akasztjuk, melyben a boreczet van, mire az eczet 8—10 nap múlva ismét jó erős. De miután a romlott eczet rendesen zavaros, az által segítünk rajta, hogy vízben feloldott vizahólyagot öntünk bele.

20. Hogy más romlott eczetet jóvá tegyünk: tört borkőt áztunk állott boreczetben, aztán a napon vagy kemenczében megszáritjuk. Ezen száritott borkőhöz az eczet mennyisége szerint tört timsót is adunk, mind jól elkavarjuk, aztán az eczetet nyugodtan hagyjuk állani.

21. Hogy az eczetet a megromlástól megóvjuk: üvegpalaczkokba töltjük, de csak a nyakáig. Ezen palaczkokat vízzel töltött üstbe állítjuk és pedig úgy, hogy a víz külsőleg hasonlóképen ne érjen feljebb, mint az eczet a palaczkokban, aztán a vizet félóráig főzvé, kihűtjük. Aztán a palaczkokat kivesszük, teletöltjük, bedugjuk, s a pinczébe állítjuk. Ezen eczet napról-napra jobb lesz.

HARMADIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Az élesztő készítéséről.

Az oly gazdasszonyok, kik a várostól és serfőző-házaktól távol laknak, igen szívesen vehetik, ha a háztartáshoz szükséges élesztőt maguk készíthetik. Ennek előállítására a számtalan receptek közül közöljük itt azokat, melyek a legjobbaknak bizonyultak be.

1. Ser-élesztő. Friss, erős, langymeleg sert kevés élesztővel és liszttel keverünk össze, a keveréket 10—12 óráig forni hagyjuk.

2. Borsó-élesztő. Evőkanálnyi borsót megtörünk, s azt 4 deciliter forró vízbe töltjük, a keveréket egy éjszakára meleg helyre állítjuk, másnap reggel ennek felszínén hab mutatkozik, mely a jó élesztőnek minden sajátságával bír.

3. Elfort élesztője. Hordóba egy rész finomra darált árpamalátát öntünk, s erre három rész forró vizet, s a keveréket egy ideig kavarjuk, s aztán az edényt fedővel bezárjuk. Ha két óráig állott, a folyadékot leöntjük a malátáról, s három óráig főzzük, mire a hor-

dóba visszaöntjük, és mihelyt kihűlt, egy tizenhatod rész jó serélesztőt adunk hozzá. Néhány nap múlva a forrás bevégeződött, s az élesztő leülepedett. Ha néha kevés felélesztő mutatkozik, azt leszedjük, s később az alélesztővel összevegyítjük. Az így készített élesztőt palaczkokba töltjük, 24 óra múlva a folyadékot leöntjük, az élesztőt hideg vízzel befedjük, az üvegeket bedugjuk, s ezeket lapos hideg vízzel töltött edényben tartjuk.

4. Hermstädt élesztője, kenyér- és kalács-sütéshez : 1 kilogramm buza-, 4 kilogr. árpa-malátának durván megdarált keverékéből megkivántató mennyiségű vízzel 21—34 liter fűszeres levet készítünk. Ezt üstben addig főzzük el, míg csak még 12 liter marad belőle. Mielőtt ezen folyadék még ennyire megsűrűdött volna, körülbelül 14 liternyi 10 dekagr. jó komlót teszünk bele, aztán a mondott mennyiségre elfőzzük, aztán a folyadékot leszűrjük, s a visszamaradt komlót kinyomjuk. Most 7 kilogr. durva buza-lisztet annyi hideg folyóvízzel kavarunk össze, hogy sűrű pép lesz belőle. Ezt a készített folyadékba öntve, azzal jól elkavarjuk. Ezen keveréket most 30 óráig egy 14° R. hőmérsékű helyen hagyjuk állni, mire az élesztő kész a használatra : ez nyáron hűvös pinczében 3 hétig, télen két hónapig eláll. Ha új élesztőt akarunk készíteni, ezen élesztővel a keveréket forrásba lehet hozni.

5. Komló-élesztő. Maroknyi igen jó komlót 1 kilogr. vízzel addig főzünk, hogy abból egy tojásfehérével, 25 dekagramm buza-liszttel, s 1 dekagr. fehér cukorral, tésztát lehet készíteni. Ebből táblákat alakítunk, s a napon soká megszáritjuk. Ez soká eláll.

6. Burgonya-élesztő. 56 dekagramm főzött és hámozott burgonyát szétnyomunk, 7 dekagr. cukrot s evőkanálnyi jó serélesztőt adunk hozzá, 2 deciliter meleg vizet öntünk reá s a keveréket meleg helyen 24 óráig hagyjuk forni. Ezen élesztő a ser-élesztőt minden süteménynél kipótolja.

7. Korpa-élesztő. Buzakorpát 24—30° R. hőmérsékű vízzel vegyítünk, míg sűrű tészta lett belőle, a keveréket bezárt edénybe töltjük ; 14° R. hőmérsékű helyre állítjuk, 24 óra múlva ezen keverék igen hatékony élesztővé lett.

8. Sajtó-élesztő. Ezen élesztőnek állománya kemény. Egy harmadrész rozs-malátát, egy harmadrész nyers buza- és egy harmadrész árpamaláta-darát összevegyítünk, s egész finomra megtörjük. 50 kilogramm ilyen keverékre 2 kilogramm burgonyát hámozunk meg, s azt finomra elreszeljük. A darát és burgonyát edénybe teszszük, melybe annyi 50° R. hőmérsékű vizet öntünk, hogy a

darát simára eldolgozhatjuk. Aztán folytonos keverés között addig öntünk hozzá 75° R. hőmérsékű vizet, míg a keverék csak 50° R. hőmérsékű lesz. 20—23 óra múlva, gyorsan, a mint csak lehet, hideg víz hozzáadása által 20° R. hőmérsékre szállítjuk. Most 2 kilogramm friss élesztőt friss vízben elkavarunk, s külön edényben az élesztőkeverékkel 20° R. hőmérsék mellett elvegyítjük. Ha a keverék forrásba jött, 3 dekagramm szódával együtt a dara- és burgonyakeverékbe elvegyítjük. Ha leülepedett, az élesztőt lemerítjük, vízzel felfrissítjük, a zacskóban kinyomjuk s víz alá tesszük. 5—6 óra múlva a vizet lebocsátjuk, kettős vászon-zacskóba tesszük, kinyomjuk, meggyúrjuk s elteszszük.

9. Schmidtbauer élesztője. 280 dekagramm durván megdarált buza, és 154 dekagramm durván megdarált árpadarát negyedfél liter 40° R. hőmérsékű vízzel összevegyítünk. Ezt háromnegyed óráig hagyjuk állni, aztán 3 liter forró vizet öntünk reá, jól felkavarjuk, s 2 óráig állni hagyjuk. Erre a folyadékot tisztán lehúzzuk, s a maradékot negyedfélliter forró vízzel leöntjük, felkavarjuk, s a tisztáját 2 órai nyugalom után lehúzzuk. Mindkét folyadékot üstbe töltjük, s 8 literre elfőzzük, miután előbb már három és fél dekagramm vágott komlót vegyítettünk bele. Ha a keverék forrás közt erősen pezseg, 6 literre elfőzzük, aztán kihűtjük, s szitán átszűrjük. Most 250 dekagramm burgonyát hámozunk meg, kemenczében megsütjük, finomra elreszeljük, a már megszűrt folyadékból 7 deciliterrel vegyítjük, aztán annyit öntünk még hozzá, míg a keverék híg lisztpép alakot nem vesz fel, melyhez még 56 dekagramm buzalisztet, 23 dekagramm nyers cukrot, 12 dekagramm mézet adunk. Mindezt jól összekavarjuk, s a keveréket 7 deciliter jó fehér ser-élesztővel, melybe előbb 7 deciliter borszeszt vegyítünk, elvegyítjük, aztán 1 dekagr. meszes hamuzsirt, melyet kevés vízben feloldottunk, egy dekagr. kevés vízzel hígított vitriol-olajjal nagy fazékban össze-
rázunk, és tüstént a sűrű folyadékba öntjük.

Miután a keverék 48 óráig forrott, az élesztő kész a használatra. Ebből sajgó-élesztőt is lehet készíteni. Ezen célra egy több csaplikakkal ellátott faedénybe töltjük, kétszer annyi térfogat friss tiszta vízzel leöntjük, 46—48 óráig állni hagyjuk. A tiszta folyadékot a sűrű tömegről leszűrjük, s az utóbbit kettős vászon-zacskóba tesszük, melyet száraz és árnyékos helyen felakasztunk, míg a folyadék legnagyobb része lecsepegett róla, aztán a zacskót száraz hamuba tesszük. A most már szívós élesztőt kinyomjuk, s buzaliszttal addig gyúrjuk, míg kemény tésztaává lesz, melyből vékony lepényeket alakítunk, melyeket szellős helyen addig szárítunk, míg

porrá lehet eldörzsölni. Ezen port a használatig elzárt edényekbe tesszük el, s használatkor langymeleg vízbe áztatjuk.

10. Bor-élesztő. A must forrásakor a hordó szájára agyagból gödröt csinálunk, úgy hogy a kivetett élesztő egy oldalon folyhaszon le. Ezen élesztővel kukoricza- vagy kása-lisztből tésztát készítünk, ezt forrni hagyjuk, s ha forrásban van, czipókat alakítunk belőle, ezt a légen és napon megszáritjuk. Ez több évig eláll. Használatkor vízben kavargatjuk el.

11. Ha az élesztő jóságát meg akarjuk próbálni: néhány cseppet belőle forró vízbe öntünk, ha felül marad, s hideg vízen mint a zsír megmarad, akkor jó, de ha leszáll, nem lehet használni.

12. Gyenge élesztőt megjavítani. Langy meleg vizet, cukrot és lisztet adunk hozzá, s ha teljes forrásban van, akkor használjuk.

Vagy: Hét deciliter élesztőhöz 2 evőkanál tiszta gabnapálinkát öntünk, jól felkavargatjuk, s a keveréket enyhe meleg helyre tesszük. Ha nem sokára forrás mutatkozik, az élesztőt lehet használni, különben nem.

13. A megsavanyodott élesztőt friss édes tej hozzáadása által lehet megjavítani.

14. Hogy az élesztőt a ser keserűségétől annyira megszabadítsuk, hogy azt minden süteményhez lehessen használni, éven keresztül el lehessen tenni, fél kilogramm élesztőre két dekagramm jegeczesedett szénsavas szikenyt veszünk, s 1 kilogramm meleg vízben feloldjuk, és az oldatot 15° R. hőmérsékre kihűtjük, a keserűségtől megszabadítandó élesztővel elegyítjük, a keveréket 2 napig állani hagyjuk, gyakrabban felkeverjük, még 1 kilogramm vízzel vegyítjük, s addig hagyjuk nyugodtan állani, míg az élesztő teljesen elvált, mire a felül uszó sárga folyadékot lehúzzuk, s a szénsavas szikeny eltávolítására az élesztőt 1—3-szor vízzel leöntjük. A kivált és megédesített élesztőt itatós papíron átnyomjuk. Ha hosszabb időre akarjuk eltenni, fél kilogramm cukrot harmincz dekagramm vízben feloldunk, az oldatot forrásig melegítjük, lehabozzuk, megszűrjük, kihűtjük, s a megédesített mintegy egy kilogrammnyi élesztőhöz hozzá adjuk. Ezen élesztőt tág nyaku üvegekbe tesszük el, ezeket bezárva hűvös helyre állítjuk.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

I. SZAKASZ.

Különféle étszerek fentartásáról s megjavításáról.

1. A burgonyát izletesen fentartani. A pinczébe a burgonyát egy réteg faszénre teszszük; a tapasztalás azt tanítja, hogy így nem csiráznak ki, s tavaszig egész az új burgonyáig izletesen elállhatnak.

2. Burgonya-keményítőt megtisztítani. Ha a burgonya-keményítőt egészen gyenge szóda-oldatban többször tisztázzuk, annak sajátos kellemetlen ízét annyira el lehet venni, hogy mindenütt használhatjuk, a hol különben buzakeményítőt használtunk.

3. Czitromot jól eltenni. Leginkább a meleg és lég behatása ellen biztosítsuk. Az eltenni való czitromot konyhasóba teszszük, úgy hogy egyik se érintse a másikat. Épen így lehet száraz homokban, polyvában s hamuban is fentartani. Azon végét, hol a szára volt, viasszal vagy lakkal ragasztjuk be, hogy a lég behatását, mi rothadást idézne elő, megakadályozzuk.

Vagy: Új cserépfazekat friss vízzel megtöltünk, tányér vagy lapos tálat teszünk reá, melyre a czitromot rakjuk s azután befedjük. A fazekat hűvös helyre teszszük el, s abba minden harmadnap friss vizet töltünk.

4. Földiepret néhány napig eltartani. A földi epret nem nagyon kiégetett tálba teszszük, nem igen halmozzuk fel, s azt friss vízzel töltött edényre pinczébe állítjuk. Ezen eljárás mellett a földiepret néhány napig frissen el lehet tartani.

5. Gombapor készítése élvezhető gombákból. A különféle élvezhető gombákat összegyűjtjük, s a napon vagy tűzön megszáritjuk, e közben többször megforgatván azt; mihelyt megszáradtak, mozsárban porrá törjük s pléh-szelenczébe teszszük el. Ezen port vagdalékokhoz, levesekhez, mártásokhoz lehet használni, és ha nem épen levesnek van szánva, a szelenczébe kevés fűszert is lehet közé vegyíteni.

6. Kemény, öreg húst porhanyóssá tehetünk, ha vászonba takarjuk be s 1—2 órára 30 centiméter mélységnyire a földbe ássuk.

7. A légy által bepiszkitott húst sörrel öntjük el, miáltal rossz íze és szaga eltávolíttatik.

8. Füstölt húst molytól megóvni. A húst, melyet el akarunk tenni, ládába teszszük, melynek fenekét hamuval hintettük be;

minden sor húst ismét hamuval hintünk be, s ha tele van, hamuval betakarjuk. Azonban nem szükséges, hogy a hamu közvetlen a hústra jöjjön, papírral is be lehet azt takarni s aztán hamuval behinteni. Ezen módon a féreg nem rakhat tojást a húsba; azonban ha darab húst kiveszünk, a többi a hamuval ismét jól be kell fedni.

9. Friss és füstölt húst nyáron jól eltartani. Hordó fenekére egy réteg friss szénát teszünk, a füstölt húst ráteszszük, erre ismét szénát és így tovább, míg a hordó tele van és semmi hézag nem maradott benne. Erre a hordót befenekeljük s hűvös helyre állítjuk.

A friss húst a levegőn megszárítjuk, míg mintegy hárttyát kap. Az eczetbe való beáztatás vagy eczetbe mártott kendőbe takarás frissen tartja a húst, s ha friss csalánba takarjuk, ugyanazon czélt értük el. A czukorral, faszénal való behintés is ajánlandó, s ezen utóbbi szer igen segít, a nélkül, hogy valamibe kerülne.

10. Kávét mosás által megjavítani. Ha a kávét szemelés által minden tisztátalanságtól megszabadítottuk, langymeleg vízzel öntjük le, abban megmossuk és száradni kendőre kiterítjük. Ha az ilyen módon elkészített kávét a száradás után nem igen erősen pergeljük, úgy fogjuk találni, hogy két dekagramm ebből erősebb, mint három dekagramm a ki nem mosottból.

11. A kenyér súlyát nevelni. A kenyér súlyát egy ötödrésznnyire lehet az által nevelni, hogy korpát főzünk vízben erősen ki, az utóbbi forrón szitán átöntjük, s a közönséges víz helyett a kovászhoz ezt használjuk. Az így készített kenyér azon előnnyel is bír, hogy sohasem penészedik meg.

12. A kenyeret sokáig frissen eltartani a nélkül, hogy megpenészednék. A kenyeret, a mint a kemenczéből kiveszszük, lisztes zsákba teszszük, melyben még kevés liszt van, még pedig úgy, hogy a felső héja mindig egymáson feküdjék. Aztán bekötjük a zsákot és szellős helyre felakasztjuk. Használatkor a kenyeret egy nappal előbb kiveszszük, vízbe mártott kefével megsimítgatjuk, hogy a héja ismét puha legyen, mire úgy izlik, mint a friss kenyér.

13. A kenyeret a penéstől megóvni. a) A gabna közé maroknyi török babot vegyítünk s azzal őröljük meg. b) A kenyértésztába néhány csepp lavendula-olajat öntünk.

14. A penészes kenyér hatása a háziállatokra. A penész növényképződmény, mely növény és állati állományokon jön elő. Képződése rothadás, nedvesség által, s a légvonat hiánya által lényegesen előmozdittatik. A penészes kenyeret csaknem általánosan, mint a házi szárnyasok táplálékát használják fel a nélkül, hogy annak káros következményeit ismernék. Mert a tehén kivételével a kenyér

minden házi állat táplálékául használtatik, s a lovak, melyek a magtáplálékot nem emészthetik meg, ezzel jobban elvannak, mint a zabbal; ellenben, ha ezt nagyobb mennyiségben adjuk be, könnyű izzadást s a nagy munka mellett az erők és izmok megfogyatkozását vonja maga után. A juhoknak a kenyér a nyers táplálék mellett 25 dekagrammonként igen sokat használ, s a sertéseknél is igen jó hizlalási szernek mutatkozik. A penészes kenyér ellenben még mérges tulajdonságokat is vesz fel, s minden házi állatunkra nézve egyenlően veszélyes, miután bélgörcsöt, hasfelpuffadást, híg székelest vagy a belek gyuladását és fenésedését, s ez által halált okoz, valamint a hasas állatoknál az elvetélés okául is szolgálhat. Épen ily káros hatása van a penészes olajpogácsának, bármiből legyen is az készítve, minden házi állatnál is, miután különösen gyomor- és bélgyuladást idéz elő. Azért is nem inthetjük eléggé a gazdákat és gazdasszonyokat a penészes kenyér marhatáplálékra való alkalmazásától.

15. Keserű vajnak ismét kellemes ízt adni. Két kilogramm hideg vízben 2 dekagramm jó hamuzsirt, huszonöt dekagramm fehér czukrot és ugyanannyi sót oldunk fel, a keserű vajat ezen oldatban meggyúrjuk, sóval behintett hordócskába teszszük, s 48 óra múlva ismét kellemes íze lesz.

16. Régi, romlott vajat megjavítani. A vajat kinyújtjuk s néhány órára édes tejbe teszszük, abban jól kigyúrjuk, kimossuk és ismét megsózzuk.

Vagy: Miután a vajat széntűzőn megolvasztottuk, erősen megpergelt kenyérhéjat teszünk bele.

17. Egész éven át szép sárga vajat kapni. Májusban tehén-virágot és gyűrű-füvet gyűjtünk, mindkettőt megszáritjuk, s ebből naponként adunk enni a tehénnek. A vaj ez által sokkal szebb lesz, mintha sáfránnyal festenők meg.

18. Legjobb hőmérsék a vajra nézve. A tejfelnek sem igen melegnek, sem igen hidegnek nem szabad lennie. Sokszoros kísérletek után kitűnt, hogy a legjobb hőmérsék a 8° – 15° R. között fekszik. Bizonyos mennyiségű tejfelből legnagyobb mennyiségű vajat nyerünk, ha a tejfel hőmérséke, midőn a vaj épen képződni akar, 13° R. Különbözn hasonló körülmények mellett a vajat 11° R. hőmérséknél nyerjük. A köpülésnél a hőmérsék 2° R.-ral növekedik, mivel a vajtömeg a légkörből élenyt szív be, azért is sokkal savanyúbb az író ize, mint a tejfelé volt. A savanyús tejfelből könnyebben kiválik a vaj, mint az édesből, melyet tovább kell köpülni. A vaj-képződést tehát előmozdítjuk, ha az édes tejfelhez kevés

eczetet adunk. Az adottnál magasabb hőmérsék mellett a vaj hamarabb képződik, de nem hasonló jóságban és mennyiségben. Ha a hőmérsék 8° R. alatt van, forró víz hozzáadása által neveljük azt.

19. Avas vajat megjavítani. A vajat nagy edényben széntűz felett elolvasztjuk, s aztán erősen megpirított kenyér-szeleteket dobunk bele.

20. A vajat sok ideig frissen megtartani. A frissen készített vajat vászonba takarjuk, hogy megszáradjon, aztán eldaraboljuk a fazékba teszszük, melyet vízzel félig töltött üstbe teszünk. Ezen üst alá most tüzet rakunk, s a vizet csaknem a főzésig melegítjük. Ha ez megtörtént, a vizet kihűtjük, a fazekat kiveszszük belőle s a vajat a használatig minden hozzáadás nélkül félreteszszük. Az által, hogy a vajban levő sajtany a vízfürdőben való olvasztásnál a fazék fenekére lerakodott, a vaj vegyileg tisztább lett s így hónapokig el lehet tartani a nélkül, hogy használatkor a friss vajtól legkevesebbet különböznék, sőt finomabb ízt nyer.

21. A tejet nyáron a főzés közben az összemenéstől megóvni. Három liter tejhez egy gramm borkő-sót főzünk, s a tej nem megy össze. Vagy :

Darab kanári nádmézet vetünk a tejbe, s bármennyig hagyjuk is a tűzön, biztosak lehetünk, hogy meg nem alszik.

22. Savanyú tejet megédesíteni. Egy kanna tejbe 8—10 csepp hamuzsír-oldatot öntünk. Vagy :

Kevés hamuzsírt teszünk tejbe, felfőzzük, miáltal savanyúságát elveszíti.

23. Igen olcsó thea. Földi eperfa-levelet gyűjtünk, árnyékos helyen megszáritjuk, s mint minden más theát használjuk.

24. Thea-esszencia. Három dekagramm zöld theát három kilogramm tisztított s két kilogramm vízzel hígított czukorban megfőzünk. Használatkor tetszés szerint teszünk belőle a forró tejbe vagy vízbe.

25. Friss tojást eltenni. A tojást konyhasó-oldatba teszszük s abban addig hagyjuk, míg fenékre száll. Aztán kiveszszük, megszáritjuk s elteszszük. Ezek évekig elállanak, s keményre főzve jeles ízük van.

26. A fagyott tojást friss kútvízbe teszszük, melyhez kevés sót vegyítünk. A fagy kihúzódik a tojásokból, s ezek éppen oly jó ízűek, mint előbb.

27. Tojás-festés. a) Zöld színre. Leánykökőrcsin virágának levét s kevés timsót veszünk. Ha a tojást szépen akarjuk be-rajzolni, egérfarku cziczkoró-levelet kötünk reá.

b) *Veres színre.* Berzsenyfát eczettel és timsóval főzünk, s mihelyt a víz szép pirosnak mutatkozik, a tojásokat beleteszszük. Ha kiveszszük, vajjal kenjük be, mi által a tojás fényes lesz.

c) *Kék színre.* Kék berzsenyfát veszünk, s ezt vízben főzzük s az előbb leírt eljárást követjük.

d) *Viola színre.* A berzsenyfából nyert piros színhez közönséges lúgot teszünk, s a tojásokat ebben főzzük meg.

e) *Tarka.* Barna hagymahéjból mindenféle alakokat vágunk s a tojásra ragasztjuk, más helyekre piros mályvaviráglevelet ragasztunk, miáltal sárga és zöld színt nyerünk. Ha veres és kék színt akarunk, berzsenyfát és darabka golyóakkot veszünk, az így befedett tojást kis kendőbe takarjuk, fonállal reáköttjük s keményre főzzük. Aztán zsírral kenjük be. Petrezselyemmel bekötve is főzhetjük az adott színekben.

28. A fagyott zöldséget és gyümölcsöt ismét élvezhetővé tenni.

A fagyott növényt, gyümölcsöt hideg vízbe teszszük, melyet hóval és sóval vegyítettünk, hűvös helyre állítjuk, a vizet 4 óra múlva leöntjük róla, s a zöldséget, gyümölcsöt szellős helyen megszáritjuk. A gyümölcsöt legjobb kendővel megszáritani, s oda tenni el, hol a megfagyás ellen megóva van.

29. Ivó víz. A jó ivó víznek íz-, szín- és szagnélkülinek kell lennie. Ugy próbáljuk meg, hogy egy keveset óraüvegre öntünk belőle s elpárologtatjuk, ha semmi sem marad vissza, a víz tiszta.

30. A vizet a rothadástól megóvni. A vas igen jeles szernek találtatott a víz rothadástól való megóvására. A víz czinezetlen vaspléh-edényekben tengeri utazás alatt jól eláll. Ha a vizes hordóba vékony vasbotot állítunk, nem rothad. A vegyi folyamat itt a következő: A vízben levő légnek élenye a rozsdaképződés által elrabolta, s egyszersmind vaséleg-vizegy képződik. Ennek következtében a víz sohasem rothad, mert a benne levő állati s növényi anyagok, az azokat felbontó éleny helyett, a vaséleg-vizegygyel jönnek érintkezésbe, s ezzel összeköttetvén, ártalmatlanokká lesznek.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

II. SZAKASZ.

Különféle jegyzetek.

I. Elővigyázati szabályok a lámpa-meggyújtásnál. A lámpát nem szabad annyira megtölteni, hogy az olaj kifusson; a belet min-

denkori használat után egyenesre le kell vágni, s azt, mi megszensedett, eltávolítani. Ha friss belet teszünk bele, az olajba lecsavarjuk, hogy azt jól magába szívja, aztán ismét felhúzzuk. Hideg időben a meggyujtásnál a belet nem szabad gyorsan feltekerni, nehogy az üveg bekormosodjék és szétpattanjon. Mindig gyufával, nem pedig gyertyával kell meggyujtani. Ha vastag fonalat teszünk keresztben a bélre, s azt meggyujtjuk, a bél gyorsan fellángol. A lecsepegő olajat nem kell a tiszta olaj közé vegyíteni, hanem a konyha-lámpában kell felhasználni.

2. A kezet a festéktől könnyen megtisztítani. Olyan szappanos vízben mosakodunk meg, melyben hamuzsirt oldtunk fel; ez által megtisztul.

3. Ragasz tört üveg, porcellán vagy köedény összeforrasztására. Veszünk friss bányavirágot, s keveset azon állományból, melyet összeragasztani akarunk. Igen finomra törjük, oltatlan meszet vegyítünk közé, ebből jól elvert tojásfehérével pépet csinálunk, s ezzel a darabokat megragasztjuk. Aztán néhány óráig szárítjuk, s a mi a ragaszból kívül marad, lekaparjuk.

4. Ragasz a füstölgő kemencze bekenésére. Veszünk közönséges meglehetősen sűrű szörpöt, finom fehér homokot keverünk bele, a füstölgő helyeket ezzel jó vastagon bekenjük, s kellőleg felnyomjuk.

5. Parafa-dugót palaczkból kihúzni. Erős fonállal a beesett dugót úgy igyekezünk körülfogni, hogy ha nem is egészen ki, de legalább a palaczk nyílásához oly közel húzhassuk, hogy aztán a dugóhúzóval kivehessük.

6. Üveg-dugókat kihúzni. A palaczk nyílásán a dugó körül tollal 1—2 csepp faolajat kenünk fel, s a palaczkot a tűzhöz 30 centiméternyire tartjuk. Ha a palaczk megmelegedett, kis hegyes fácskával körülmegyünk a dugó mellett, s megpróbáljuk kihúzni. Ha nem sikerül, az eljárást ismételjük.

Vagy: Az üveg nyakát kis kulccsal fel s le dörzsöljük, s gyengén meg-megkopogtatjuk.

7. A csizmatalpat vízmentessé és tartóssá tenni. Fél kilogr. lenolajat, három dekagramm ezüstgelétet, egy dekagramm fehér vitriolt kevés kenyérhéjjal enyhe tűz felett addig főzünk, míg a kenyérhéj kemény és törékeny lesz. Ebbe mártott ecsettel kenegetjük a csizma- vagy czipőtalpat addig, míg a kenőcs megáll rajta, mire a bőr igen kemény lesz.

Vagy: A talpat lenmagolaj-firnájszba mártjuk, finom homokkal behintjük, s ezt kalapácsal belekeverjük. Ha a firnájsz meg-

száradt, ismét bekenjük, homokot hintünk reá s beleverjük. Ezen eljárás többszöri ismétlése által a talpak igen tartósak lesznek.

8. Jeles csizma-fénymáz. Veszünk hét dekagramm égetett elefántcsontot, ugyanannyi finomra tört czukrot, kanálnyi faolajat öntünk hozzá, mindezt vízzel hígítjuk, s végre három dekagramm vitriol-olajat adunk hozzá.

9. Fekete tinta. Hét dekagramm darabos fekete gubacsot, ugyanannyi berzsenyfát, ugyanannyi sárga czukrot 24 óráig három liter vízben áztatunk, aztán hét dekagramm tört arabmézgát és két dekagramm timsót adunk hozzá. Most a folyadékot egy napig állani hagyjuk, jól felkavarjuk, s megszürvén, palaczkokba töltjük.

10. A füstöt a szobából eltávolítani. Nagy faedényt állítunk a szoba közepére s vizet öntünk bele.

11. A festék- vagy halott-szagot eltávolítani. Tálra a szobába naponkint frissen pergelt kávé teszünk, míg a szag elmúlik.

12. Szoba-árnyékszékeket szagtalanná tenni. Maroknyi zöld vitriolt két liter forró vízben feloldunk, kihűtjük, a belső farészeket ezzel megmossuk, s a többit az éjjeli edénybe öntjük, melyben egy ideig benne hagyjuk. Ha ezen szert a szoba-árnyékszékek használata mellett naponkint csak annyira alkalmazzuk, hogy az edénybe vitriolos vizet öntünk, a szag soha be nem veszi magát a fába.

NEGYEDIK OSZTÁLY.

III. SZAKASZ.

A szobai énekes madarakkal való bánásmód.

A madarakat kalitkában kell tartani. A szobában ezeket szabadon repkedni hagyni nem tanácsos, mivel a szobát és butort összepiszkítják, könnyen elszabadulnak, vagy a macskának esnek martalékul.

A mi a kalitkát illeti, az éneklő madarak számára hosszúkások a legjobbak. A fedele viaszkos vászonból van, hogy ha a madarak egészen felrepülnek, meg ne sértsék magukat. Csak sokat ugráló madarakat tartunk magasabb s keskenyebb úgynevezett harangkalitkában. Fődolog, hogy a kalitkák, a fűrjét kivéve, világosak legyenek, és igen kevés fája legyen, hogy a madarak a friss levegőt és világot mindig élvezhessék. Némely madaraknak csak 2 ülőrudacska kell, egyenlő magasságban, oly madaraknak azonban, melyek örömet ugrálnak, még egy harmadik rudacska teszünk be, jó magasan

a két alsó rúd felett, hogy a madár felugrás közben meg ne üsse magát. Az ülőrudacskáknak nem szabad igen vékonyaknak lenniök, legjobb, ha a madarak ujja nem éri egészen által, nagyon simák se legyenek, mert akkor annak megfogása a madárnak nagy megterhelésére kerül. A pacsirták és fürjeknek nem kell ülőrúd. Főkéllék még, hogy a kalitkát könnyen lehessen tisztítani. Legjobb, ha a kalitkának ládája fából, a többi része pedig erős vaspléhből van. Az egész kalitkát csak egy kereszt-sodrony veszi körül, s ezen nyugszik a felső ülőrúd. A sodrony-pálczáknak oly messzire kell egymástól lenniök, a mint azt a beleteendő madár nagysága megengedi. Ezáltal a kalitka világosabb lesz, s a madarat is jobban lehet szemlélni. Az ivó- és etető-edények számára való nyílásoknak elég nagyoknak kell lenniök; mert ha azt akarjuk, hogy a madár soká éljen, s egészséges maradjon, kell, hogy a vízi edénybe kényelmesen leszállhasson s abban megfürödhessék. Az ennivaló számára betett edénynek nem deszkácskán, hanem 2 erős sodronyon kell nyugodnia, hogy a madár által elszórt táplálék a kalitka padlójára hulljon. A magevő madaraknak kis fa-vályúkat adhatunk, s hogy a madarak sok magot szét ne szórjanak, a vályúkat felül keresztsodronyokkal lehet ellátni. Az etető és itató edény nyílásán csapó ajtónak kell lenni, mely tüstént leesik, ha a vályút kihúzzuk s megtisztítjuk. Mindenik vályú előtt, ennél valamivel feljebb, ülőrudacskák legyenek, melyek a kalitka fájába bebocsátott két kis sodronyon nyugosznak. A kalitka közepén van a sodronyból készült ajtó. A kalitkát jó olajfestékkel bekenni, de a festéknek a szag végett már egészen meg kell száradnia, a midőn a madarat betesszük. Mérges festéket nem szabad használni, mert ez árt a madaraknak. Az apró madarak számára való kalitka 40 cm. hosszú s 20 cm. magas, a nagyobbaké 50 cm. hosszú és 25 cm. magas legyen.

Frissen fogott féreggel élő madarak nehezen szoknak a táplálékhoz, s ekkor a következő módon kell eljárni: A vadul repkedő madárnak evező tollai végét mindenik szárnyán összekötjük, s befedett, nem igen kis kalitkába tesszük, melyben itató-edény van. Két óra múlva néhány még élő lisztférget vetünk a kalitka fenekére. Ha ezeket megették, lassankint többet-többet adunk nekik, s ezek között néhány döglöttet. Ha a madár hozzászokott, vályút teszünk elébe döglött lisztférgekkel, melyekre néhány élőt teszünk s a madár minden további válogatás nélkül megeszi. Kis madár naponként 40, nagyobb 60 lisztférget is megeszik.

Hogy lisztférgeket mindig kapjunk, nagy fazekakat töltünk meg korpával, liszttel és rongyokkal, s ebben tenyésztjük a férgeket. Ha

fekete bogárkák, a férgek bábjai mutatkoznak, a fazekat átlíkgatott fedővel látjuk el, hogy a bogarak el ne illanjanak. Télen a fazekakat meleg kemencze közelébe állítjuk. Hogy a férgek szaporodását előmozdítsuk, időről-időre minden fazékba döglött madarat dobunk. Gabnapadásokon és lisztes kamrákban is sok lisztférget lehet fogni, ha a padlás oldalán nedves zsákokat és korpát teszünk le. A lisztférgek összegyűlnek alatta, s időről-időre elszedjük.

Ha az éneklő madarak számára molyt kaphatunk, forró vízzel megöljük, s fele molylyal s fele lisztféreggel tartjuk a madarat. Ha ezen idő után friss hangya-tojást kaphatni, a madarakat a vedlés bevégeztéig ezzel tartjuk, s lassankint hozzászoktatjuk az állandó szobai táplálékhoz. Ha a madár makacs és semmit sem akar magához venni, kezdetben tömni kell. De ha elkezdenek enni, akkor a kendőt, melylyel a kalitkát beakasztottuk, leveszszük, s a kalitkát oly alant akasztjuk fel, hogy a madár az emberek tekintetéhez hozzá szokjék, megszeliidüljön. Ha egyszer már jól hozzálátnak az evéshez, sárgarépa-péphez szoktatjuk azokat.

Hogy azon költséget, melyet a féreggel élő madarak tartása okoz, minél csekélyebbé tegyük, általános táplálékot alkalmazhatunk. Egy vagy két rész sárgarépából, két rész árpadarából, egy rész vízben áztatott zsemléből, vagy tejjel vegyített árpadarából áll. Ezt naponként frissen kell készíteni, s még hangya-tojással s lisztférgekkel lehet vegyíteni.

A magevő madarak a fogságban könnyen hozzá szoknak a táplálékhoz. Ha makacsok, ezen a kalitka kendővel való beterítése segít. Legjobb táplálék a mák, tört kendermag és repce.

A madarak mind a fürdés, mind az ital tekintetéből minden reggel friss vizet kívánnak. Legjobb ezt húsz cm. hosszú, öt cm. széles s három cm. magas cserép-edénybe letenni, melynek több része van. A fürjnek és pacsirtának a fürdésre fővényt hintünk a kalitkába.

Csak annyi táplálékot szabad egyszerre a madár elébe tenni, a mennyivel jól lakik, mivel különben sok tápszert pocsékolnak el.

Ha fiókmadarakat szedünk ki, hogy felneveljük, ennek akkor kell történnie, ha már az evező-tollak kibújtak, a tollak mind terpeszkedni kezdenek, s a madárkák még nem tudják szemeiket tökéletesen felnyitni. A magevő fiócskáknak áztatott repczét adunk. Ezt egy nappal előbb cserép-edénybe öntjük reá, s télen langymeleg kemenczére, nyáron a napra állítjuk. Egy ezen célra metszett tollal töltjük ezen táplálékot a felnyitott kis csőröcskébe.

A féregevő madaraknak vízben vagy tejben áztatott zsemlet, s néhány hangyatojást, szárított legyet s ezek között hangyát adunk. A tápláléknak soha sem szabad megsavanyodnia. Miután a táplálék sokszori adása fáradságos: a madarak felnevelése nagy bajjal jár; de az ilyen madarak igen szelidek, s könnyen taníthatók.

A húsevő madaraknak friss, nem igen kövér és nem igen durva húst, aztán néha apró madarakat, s egereket kell adni. Vízben se legyen hiányuk. Vén madarakat, melyek a hústáplálékhoz hozzá szoktak, legjobban nyáron át lehet arról elszoktatni, a midőn a tápszer közé friss hangyatojást vegyítünk. Kemény zsemlet reszelünk finomra, sok hangyatojást, kevés tört kendermagot, sok finomra dörzsölt turót, s reszelt sárgarépat vegyítünk közé.

A czélszerű etetés mellett a pontosság és a szigorú tisztaság kívántatnak még meg a madarak egészségben való tartására.

Hogy a madarakat igen gyakran ne zavarjuk, elég a kalitkát minden 14 napban tisztítani. Ha az ülő rudakat tisztítjuk, a madarat addig más kalitkába teszszük át, és pedig úgy, hogy a kalitkát kendővel beterítjük, ajtaját kinyitjuk, s más kalitka ajtajához tartjuk. A madarakat kézzel megfogni, kivált az éneklés ideje alatt, nem tanácsos, mivel könnyen kárt teszünk a tollazatban, mire megszünnek énekelni. De ha mégis kézzel kell azokat megfogni, akkor a felső ülőrudat kiveszszük, s ha a madár felső csőrének hegye és körmei igen hosszúra megnőnek, éles ollóval vigyázva levágjuk azokat.

Ha azt akarjuk, hogy a madarak mindenütt énekeljenek, majd ide, majd oda akasztjuk fel a falra, de a hőmérsék gyors változását kerülni kell, miután az könnyen halált okozhat.

Némely madarak tanulékonyak, s különféle dolgokra megtaníthatók, pl. dallamok éneklésére, szavak kimondására s mesterdarabokra. Hogy a madarakat taníthassuk, fark-tollaik belső vitorlájából vadságuk aránya szerint többet vagy kevesebbet levágunk; aztán orrlýukaik környékét erős illatú olajjal kenjük be, miáltal egyideig úgy elbódíttatnak, hogy a tanítást, mi főképen az egy újjoni helyes ülésben, vagy egyik újjról a másikra való ugrásban, s az elrepülés megakadályozásában áll, elfogadhatják. Hogy a madarat a nyugodt üléshez minél előbb hozzászoktassuk, sötétes helyre megyünk vele. Ha már nyugodt, és az egyik kéz mutató-ujján ül, a másik mutató-ujjunkat alá s elébe tartjuk, hogy arra lépjen. Ez annyival előbb megtörténik, ha hátát és farkát a fal felé nyomjuk. A mint most ujjunkat lassankint eltávolítjuk, a madár kevés idő múlva egyikről a másikra fog ugrani. Ha ezt megteszi, akkor más mesterdarabokra is könnyen reá szoktathatni. Ha pl. szájunkból

akarjuk etetni, egy ideig a kalitkában nem adunk neki enni s aztán ujjunkra ültetjük s kedvencz eledelét kinyújtott nyelvünkön tartjuk elébe. Az ilyen madarak a kézeni éneklést is megtanulják. Ezt bizonyos hangok, mozdulatok és hizelgések által érhetjük el. Ezen tanítást azonban folytatni kell, nehogy a madár a tanultakat elfelejtse. Ha énekelni tanítjuk, a dalt addig fütyöljük előtte, míg megerőltetés nélkül fütyöli vagy dalolja.

Hogy mindazon okokat, melyek betegségeket idézhetnek elő, elkerüljük, a madaraknak mindig jó táplálékot kell adni, s tisztán kell tartani. Hogy a madár beteg, azt könnyen meg lehet ismerni. Nevezetesen megszűnik énekelni, szemei kisebbek lesznek, szárnyait elbocsátja, s szomorúan ugrál ide s tova.

Sok betegségnek saját ismertető jelei vannak. Gyakran támadnak betegségek, ha a madarakkal nem az ő módjuk szerint bánnak, ha a szép évszakban keveset, ősszel pedig sokat vannak a napnak kitéve, ha a vedlés alatt és után nem tápláljuk ezeket jobban, mint rendesen, s ha nem adunk nekik rendesen enni és inni. Ha a madár kevesebbet eszik, mint szokott s vastagabb lesz, ez betegséget árul el. 4—6 élő lisztféreg édes mandola-olajba vetve, s a madárnak kétszer beadva, néhány nap alatt megszünteti a bajt. A mohó evés rendesen a már folyamatban levő sorvadást jelenti. A szobai madarak leginkább előjövő betegségei a következők:

1. Aszkór. A madár tollai felborzasodnak, igen sokat eszik, hasmenése vagy dugulása van, szemei kicsinyek, fénytelenek, fejét örömet dugja szárnya alá, elsoványodik és meghal, vagy a madár a gyomornedv kiürítésével összekötött csuklást kap. A táplálék kevesbítése és tisztaság a legtöbb esetben segít. A magevő madaraknak sok zöldet, naponkint kétszer friss vizet, többször friss homokot s egy rozsdás szeget adunk vizébe. A zsírmirigy (köznyelven csiráját) nem szabad felszúrni s kinyomni.

2. Bélgyulladás. A madár zöldeset székel. Ez ellen kecsketej, nyers marhaszív, s tört sárgarépa, a táplálék közé vegyítve, segít.

3. Borzasság. A másodrendű tollak a vedlés alatt visszás irányt kapnak, s a madár szárnyait a miatt nem hordhatja rendesen. A régi és új hibás evező-tollakat ki kell húzni.

4. A csőr megszarusodása. Ez az evésnél akadályul szolgál, s le kell reszelni. Ugyanez történik minden madárnál a csőr tövében levő szaruféle kinövésekkel.

5. Dugulás. Ennek ismertető jele az, hogy a madár hátulsó részét igen gyakran mozgatja, hogy ganélhasson. Gyakran segít,

ha fenyőbogyót vagy egy pókot beadunk. Különben gombostűfejet mártunk olajba, s ezt néhányszor vigyázva a végbélbe bedugjuk. Oly madarak számára, melyek lisztférget esznek, egy ily férget kinyomunk, s a bőrét lenmagolajjal és sáfránnyal megtöltjük, s beadjuk neki.

6. Eskór. A madár egy újjának karmából levágunk annyit, hogy vér jön belőle, a lábát borba mártjuk, s néhány cseppet adunk belőle inni.

7. Gutaütés. Ez gyakran egészen hirtelen jön; ha gyorsan észreveszszük, a hátulsó újj karmát egész addig levágjuk, hogy erősen vérzik, s a madarat gyakrabban hideg vízbe mártjuk. Igen kövér és gazdag táplálék oka ezen betegségnek.

8. Kövérkór. Csak akkor adunk enni, ha a madár kiált érette.

9. Lábdaganat. A madár lábát és az ülő rudakat szőlőpomádéval vagy tyúkzsírral kenjük be, lisztférget nem adunk neki, hanem időről-időre egy pókot.

10. Lábgörcs. Ezt el lehet kerülni, ha az ülő rudak úgy vannak alkalmazva, a mint azt fentebb elmondottuk. Jó szer a lábgörcsök ellen a meleg fürdő.

11. Nátha. A madár erősen tüsszent, s a fejét e mellett ide s tova veti. A szárnyfedő tollak közül egy kicsinyt kiszakítunk, édes mandula olajba mártjuk, s a madár csőrlyukán áthúzzuk. A csalogányoknál egy pók beadása igen jót tesz.

12. Pikkelykeményedés a lábon. A madárnak alkalmat kell nyújtani arra, hogy nagyobb edényben fürödjék; jó a lábat langy-meleg vízbe dugni, s a megpuhult pikkelyeket késsel levágni.

13. Pip. Ezen betegséggel épen úgy bánunk el, mint a tyúkokéval.

14. Poloska. A madarak ülőhelyét, és az ülőrudakat olajjal s dohánynedvvel kenjük be.

15. Puffadt has. Ez felnevelt fiatal madárkáknál jó elő. A has lenn csügg, forró és feszült, a bőr úgy ki van terjeszkedve, hogy a belek átlátszanak. Ennek oka az igen sok táplálékban, s különösen az áztatott sárgarépában és zsemlékben van. Néha sós víz segít.

16. Rekedtség. Az ivóvízbe jégcsukrot teszünk.

17. Szédülés. A madár visszahajtott fejjel forgó mozgásokat tesz. A kalitkának alacsony teteje s még az az oka, hogy a madár nem ülhet egyenesen.

18. Szélgyülem. Ez abban áll, hogy a testnek egy részén vagy az egész testen a bőr felfuvódik. Gombostűvel beszúrunk a bőrbe.

19. Tetvesség. A madaraknak minden két nap nedves homokot adunk.

20. Zuzmók. Ez többnyire vén, már régen kalitkában élő madaraknál támad. A szemén és a csőr tövén jelentkeznek sárgás-fehér var képen, az orrlikakat betömik, elpusztítják a szemhéjat, s nem ritkán vakságot okoznak. Ezen küteget kis késsel eltávolítjuk, s a madaraknak alkalmat adunk a többszöri fürdésre.

21. Vérhányás. Ez a jól táplált madarakat támadja meg és gyógyíthatatlan.

A legkedveltebb szobai madarak a következők:

1. Czinke. Csak a szénczinkét szokták tartani. Igen változatos, sajátos víg éneke van, s vígsága, ügyessége következtében igen mulatságos. Igen gyakran kell neki fürdeni való vizet adni, a tápláléka az, a mi a csalogányé, vagy pedig az általános tápszer, melybe néha tökmagot és apróra vágott húst vegyítünk.

2. Csalogány. Legjobb 50 cm. hosszú, 33 cm. széles, 33 cm. magas viaszos vászon-fedéllel ellátott kalitkában tartani; ha ezt beborítjuk s így a napnak ki nem tett helyre tesszük, legjobban csatog. Tápszere hangyatojás, lisztféreg, reszelt sárgarépa, zsemlebél, tört mák-mag. A csalogány gyakran már novemberben elkezd énekelni s szeptemberig dalol.

3. Csiz. Mákkal tört kendermaggal, s néha valami zöldséggel lehet táplálni. Mint a tengeliczét lehet tanítani.

4. Fürj. Ezt tágas ülőkalitkába tesszük ülőrudak nélkül, melynek fenekére sok homokot hintünk s tetejét vászonnal vonjuk be. Vannak saját fürjkalitkák fából, melyen néhány nyílás van az etető- és itató-edény számára. Tápszere búza, kendermag, kása, repcze, zsemlebél, hangyatojás s lisztféreg. A fiókokat hangyatojással, főtt tyúktojással neveljük fel, s egy dalos mellé akasztjuk.

5. Him fülemile. Táplálása és tartása ugyanaz, mint a csalogányé. A vedlés alatt különösen jól kell tartani hangyatojással. Gyakran már karácsony után elkezd énekelni.

6. Húros madár. Ennek énekében több madár éneke egyesül. Igen megszelidül, tápszere bogyók, magok, bogarak. Homokkal és vízzel el kell látni.

7. Kanári. A legbecsesebb kanári madarak a hamuszürkéék vagy feketebarnák, fehér vagy sárga fejjel és farkkal. A kanárit meleg, de nem igen forró szobában tartjuk, és nyári repczével etetjük, mi köz

mákat, zabdarát és kását vegyítünk. A kalitka fenekét homokkal hintjük be. A cukor és más nyalánkság árt a kanárinak, ellenben zöltségek, kelkáposzta, saláta stb. ha gyakrabban adjuk, igen használ. Hogy a fiók kanári madarat jó dalolóvá neveljük fel, egy már jó dalos csattogány kanári mellé kell felakasztani, ha az megszűnik énekelni, jó dalos kanári mellé akasztjuk. Ha fütyölni akarjuk tanítani, a megtanítandó darabot gyakran fütyöljük előtte.

8. Kenderike. Igen kellemesen dalol, s ha mint fiókot neveljük fel, énekeket fütyölni is megtanul. Nyári repczét, zöltséget, sőt és homokot adunk neki.

9. Pacsirta. Tápszere magból és bogarakból áll, de azt, valamint vizét a kalitkán kívül kell elhelyezni. Időről-időre levágjuk az igen hosszú sarkantyút. Ülőrudakra nincs szükség a kalitkában. A kalitka tetejét vászonból készítjük s a férgekől tisztán tartjuk. Első vedlése szeptemberben rendesen veszélyes. Ha akkor a fark- és kormány-tollak magától ki nem hullanak, tanácsos kihúzni.

10. Papagály. Nagy sárgaréz kalitkában tartjuk, melynek egy ülő rúdja van, s kedvező időjárásnál kiakasztjuk a szabadba. Tápszere tejbe áztatott zsemléből, dióból s húsból áll.

11. Pintyőke. Legjobb négyszegletes nem igen kis kalitkában tartani, s egy nappal előbb beáztatott repczével tartjuk, melyhez néha zúzott kendermagot vegyítünk. Időről-időre kevés zöltséget, gyümölcsöt s néhány lisztférget is adunk neki, s pár hangyatojást is. Ha jó dalosokat akarunk nevelni, a fiatal himpintyeket homályos helyre, jó énekes közelébe állítjuk.

12. Poszáta. A himnek éneke igen kellemes. Fogságban a poszáta már decemberben dalolni kezd, s egész júliusig mindig jobban dalol. Csalogány-kalitkában tartjuk, s a csalogány tápszerével etetjük, zsemléhez és sárgarépához hozzászoktatjuk, akkor aztán gyakrabban lisztférget is kell neki adni. Ősszel bodzabogyót kap. Fiatalon nevelve, a csalogány mellé akasztva, sokat eltanul a csalogány énekéből s igen megszeliidül.

13. Pírók. Igen ügyesen tanul dalokat fütyölni. De egy darabnak tanítását soká kell folytatni, mindaddig, míg ezt a madár akadály nélkül elfújja. Csak fiókák, a fészekből szedett madárkák tanulékonyak. Tápszere száraz repcze, néha kevés kendermag és zöltség.

14. Rigó. A szobában még gyertyafénynél is, késő éjjelig gyönyörködtet szép énekével. Fiatal korában fogva, dalokat fütyölni tanul. Csalogány-kalitkában tartjuk s homokkal és vízzel bőven ellátjuk. Tápszerei bogarak, férgek, bábok, madár- és fenyő-bogyó.

15. Seregély. Ez nemcsak dalokat fütyölni, hanem egyes szavakat világosan kimondani is megtanul. Árpadarát, tejbe áztatott zsemlét s néha zúzott kendermagot adunk neki. Mindig el kell látni fürdővízzel.

16. Tengelicze. Ez igen megszelídül, s arra meg lehet tanítani, hogy ételét és italát felhúzza magának. Harang-kalitkában tartjuk, s mákkal, kendermaggal és zöldséggel tápláljuk.

17. Veresbég. Ez az egész éven keresztül énekel, augusztus hónapot kivéven, a mikor vedlik. Csalogány módjára tartjuk. Homokkal és fürdeni való vízzel jól ellátjuk.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A házi orvos.

I. SZAKASZ.

A szerencsétlenül járt és megsértődött személyeknek való segélynyújtásról.

1. Akasztott vagy megfojtott ember. Ennek felélesztésére a nyakát a kötélről megszabadítjuk, de vigyázzunk, nehogy a test leessék; aztán minden összeszorító ruhát leveszünk róla, s a tetszhalottat magasra fektetjük, levegőt fújunk belé, arcát és szívgödrét hideg vízzel locsoljuk, orrát és a garatot csiklandozzuk, s ammoniakot tartunk orra alá, nyakát kámforléllyel enyhén dörzsöljük, befúvunk szájába, miközben testét fölfelé simítjuk, s gyorsan eret vágatunk rajta. Allövet, a talpaknak kefével való dörzsölése, a fej, mell és has köpölyözése, s ha a nyitott érből vér nem folyik, dohány allövet, meleg fürdő s meleg ágy alkalmazandók.

Ha élet mutatkozik, a legyezést és locsolást folytatjuk, s szájába méhfű- vagy szikfű-theát, boreczetet vagy bort öntünk.

2. Égések. Az égéseknek igen különböző fokai lehetnek: mint csupán megveresedett bőr, hólyag, mélyen benyomuló roncsolás; valamint láng, száraz forró, vagy nedves forró testek által idéztetik elő. A nedves forró testek által okozott égések rendesen igen fájdalmasak, mivel azon pillanatban kevésbé rombolnak és semmisítik meg az idegeket, hanem sokáig tartósan hatnak és annál inkább felgerjesztenek. Ha az égés oly erős volt, hogy sebláz következik reá, igen gyenge és hűsítő étrendet kell tartani, tiszta légről és kellő székelésről kell gondoskodni.

Az égések ellen igen sok szerrel birunk. Olyan égéseknél, hol a bőr elpusztult, legjobb égés ellen való kenőcsöt használni. Felületes égéseknél, hol a bőr nem pusztult el, a következő szereket sikerrel alkalmazni.

1. *Ceratum saturnis* tépésre felkenve, addig teszszük fel, míg a seb hússal ismét megtelik s felbőr képződik rajta.

2. Az égést pamutba betakarni.

3. Borsesz-borogatások.

4. Az égett tagot nagy, igen hideg friss vízzel töltött edénybe teszszük, melybe télen még jeget vagy havat teszünk. Ha azt a tag minősége nem engedi meg, jeges borogatásokat használunk.

5. Kreosot-vizet vagy tiszta alkoholt különösen alkalmazhatunk ott, a hol csak egy ujj vagy egy tagnak csak egy részét égettük meg, s igen kis hólyagok képződtek. Minden 10 perczen ezzel megnedvesített friss foltokat teszünk fel reá.

6. *Kopaiv balzsam*; igen hatékony friss égéseknél, tollal vastagon felkenve az égett részre.

7. Frissen reszelt burgonya, sárgarépa, rothadt alma és tinta borogatások, egyenlő mennyiségű eczetből és olajból készített keverék, s tiszta zsír.

8. Béka-tojás.

9. Friss hársfaágak héjja vízzel nyákká verve.

10. Tiszta eczet.

11. Melegített asztalosenyv vastagon felkenve az égett részre.

12. *Fahamu*. Azon égés elleni szer, mely leggyorsabban és legbiztosabban kéznél van. A megégett részt hirtelen meleg vagy ha ez nincs, hidegvíz-fürdőbe tesszük, melybe hamut hintettünk, vagy ezen lúgba mártott vászondarabot terítünk reá. Ha a bőr elpusztult, gyengébb lúgot kell venni.

13. Az égést faolajjal kenjük be, s tisztított konyhasót hintünk reá.

14. Tejfelt kenünk fel.

15. A megégett részt hosszabb időre mézbe dugjuk.

16. Az égést vékonyra kihúzott pamuttal fedjük be, melyet kénegenyvel többször megnedvesítünk.

17. Az égést liszttel hintjük be, aztán darab száraz vásznat teszünk reá. A liszttel való behintést időről-időre ismételjük.

18. Mészvízzel és ólomeczettel vegyített friss kendermagolajat teszünk fel rá.

19. Rák-vajat kenünk fel vászonra, s ezzel fedjük be az égést.

20. Lenmag-olajat főzünk sóval s ezzel kenjük be az égést.

21. Darab hideg faszént teszünk az égett helyre.

22. Folytonosan meleg vízzel borogatjuk.

23. Az alóé levelét két részre törjük, s ezt az égett részre teszszük.

24. Vászondarabokat mártunk tojás-fehérével vegyített fa vagy mák-olajba. Mihelyt a vászon megmelegedett, friss olajba és tojás-fehérébe mártjuk.

Ha szánkat és torkunkat forró étellel megégettük, lassankint jó mennyiségű édes tejfelt szörpölünk le.

Ha szikra ugrott a szembe, hidegvíz-borogatások használnak leginkább.

Ha az ujjhús-szemölcsök kiemelkednek a bőr felületén, vagy úgynevezett vadhús képződik, annak felületét kék vitriollal nyomkodjuk meg. Nagyobb égett sebeket, különösen az arczon, hol elcsúfítanak és forradást hagynak vissza, vagy más fontos és veszélyes részeken, orvosnak kell átadni, hogy minden veszélyt és elétkelenítést kikerüljünk.

3. Fagyott emberrel való bánásmód. A halál a megmerevedés által áll be, mely a légzést megakadályozza. A fagyott embert több nap múlva is, ha rothadás még nem állott be, gondos bánásmód mellett fel lehet ébreszteni. Tüstént hideg szobába (semmi esetre sem melegbe) visszszük, ruháit vigyázva lebontjuk, nehogy valami tagját széttörjük, hóval egészen befedjük, úgy hogy csak orra, szája marad szabadon, vagy jeges vízbe teszszük, az eljárást több napon át folytatjuk és tartós, több személy által felváltva tett hóval való dörzsölés által előmozdítjuk. Hideg vízben jégkéreg fagy a test körül s ha az eltűnik, a testet vízzel dörzsöljük. Mihelyt a visszatérő életnek első nyomai, hajlékonyság, puhaság, a tagok melegsége és vere-sedése mutatkoznak, a testet hirtelen szárazra töröljük, hideg szobában hideg ágyba teszszük, száján levegőt fúvunk be, miközben a nyelv vigyázatos előrehúzása által a gégefedőt felemeljük, hogy a lég a tüdőbe nyomulhasson, a hóval vagy kendővel való dörzsölést folytatjuk, burnótot vagy más tüsszenést előidéző szert teszünk az orrba, a garatot csiklandozzuk, a talpakat kefével dörzsöljük, s ha már nyelési képesség van jelen, hideg italt adunk neki inni. Melegségtől és minden ingerlő szertől őrizkedni kell, a meleg ital min-

denütt, még a szájban is égett sebeket okoz, s minden ingerlő szer nélkül is szűkmellűség és szívdobogás áll be, mi aztán érvágást igényel. A ki hidegben utazik, őrizkedjék a sok evéstől, hevítő italoktól, igyék kávét és meleg sert, ne maradjon mindig a szekérben, s ha gyalog megy, semmiképen le ne üljön.

4. Fagyott tagok vagy fagydaganat. Ezek egyes részekre szorító fagyás általi gyuladások, melyek különösen a vérkeringés középpontjától messzebb eső helyeken, a kezeken és lábakon, vagy kevés melegséggel ellátott tagokon, mint a füleken fordulnak elő. A legkönnyebb fokban enyhe veresség s daganat támad, mely nemso-kára magától ismét elenyészik; erősebb esetekben a hely vöröseskék s égető, viszkető fájdalom éreztetik. A hidegnek még erősebb behatása fenés hólyagcsákat hoz létre, melyek felrepednek, s makacs fekélyeket képeznek. A legnagyobb fokú elfagyásnál a hely megfenésedik, s fekete hólyaggal van befedve. Szabadon levő részek, mint az orr és a fülek, kezdetben egészen megfehérednek. Elhanyagolt fagyások nyárban ugyan eltűnnek, de télen ismét fájdalmasak, idő- és hőmérsék-változásnál viszketnek, nevezetesen ha az ember a hidegről tüstént melegre jön, mi általa fenésedésbe való átmenetel is leginkább előmozdítatik. A fagydaganatoknak elhanyagolt vagy rossz orvoslása a daganatot és fájdalmat oly erőssé teheti, hogy a beteg a szenvedő részt nem használhatja. Hogy e tagokat a megfagyástól őrizzük, tanácsos a szabad tagokat mandula-olajjal bedörzsölni, a gyors hőmérsék-változtatást elkerülni a fázós kézzel; lábbal és arczczal nem kell tüstént a meleg kemenczéhez közeledni, sem azokat hideg vízből tüstént melegbe tenni át, hanem inkább hideg vízzel vagy hóval kell azokat melegre dörzsölni, s hideg szobában mozgás által megmelegíteni. A kocsin utazásnál is szükséges kis felváltó melegítő gyaloglás. Az által is lehet a lábak megfagyásától óvakodni, hogy darab itatós-papírt vagy borszeszszel megnedvesített vászondarabot teszünk a harisnyába, vagy a harisnyákat borszeszszel meglocsoljuk erre néhány levél száraz papírt teszünk, s felhúzzuk reá a cipőt vagy csizmát. Már maga az is segít a megfagyás ellen, ha a csupasz lábat egész a lábszárig finom írópapírral bevonjuk.

A csak most megfagyott tagokat folytonosan hóval, arnikávi s opodeldokkal dörzsöljük be, s a beteget egyenlő hőmérsékben tartjuk.

Régibb bántalmak ellen a következő szerek bírnak gyógyhatással: Szalmiák-lél, kőolaj, mákony-festvény és beléndek; mindenikből egyenlő részt; vagy két dekagramm kőolaj, 15 csepp lau-

danum, 15 csepp borsmentaolaj; a megfagyott helyet ezzel naponkint néhányszor bekenjük, ócska vászonnal betekerjük. A kőolaj csupán magában bedörzsölve is igen hatékony szer régi, setétveres színű fagydaganatok ellen. Ha a megfagyott helyek felfakadnak, s genyedésbe mennek át, viasz vagy tojásolajjal vagy tojássárgával és peruviai balzsammal vagy myrha-olajjal, vagy pedig a következő kenőccsel kenjük be: Reszelt fehér répának a levét lenmag-olajjal vagy vajjal addig sütjük, míg kenőcs lesz belőle.

A legjelesebb szerek egyike a W a h l e r-féle f a g y á s e l l e n i k e n ő c s. Ezt a következő módon állíthatjuk elő: 42 dekagramm ürüfaggyút, ugyanannyi disznózsírt, s 7 dekagramm vasoxydot vasedényben addig főzünk, míg a keverék megfeketedett, aztán hét dekagramm velencei terpentint, $3\frac{1}{2}$ dekagramm bergamoi olajat, ugyanannyi armeniai rögöt, melyet előbb kevés faolajjal finomra eldörzsöltünk, adunk még hozzá. A kenőcsöt vászonra, vagy tépésre kenjük, s a beteg helyre tesszük. Ezen kenőcs különösen igen fájdalmas, nyílt fagyfekélyeknél kitűnő hatású. Ha a megfagyott rész meggyógyul, a legközelebbi télen azáltal lehet a bajnak elejét venni, hogy az első hideg napokban kő- vagy terpentín-olajjal kenjük be azokat, s ezt egy ideig folytatjuk. A meggyógyult fagyott helyeket kámfor-lél, vagy tölgy- és fűzfa-héj főzetével való mosások által lehet erősíteni. Az elővigyázat megkívánja, hogy a gyógyulás után első télen, a kezeken bőrkecstyűt viseljünk.

Ha a csontokat marta meg a hideg, és a fekélyek rossz indulatúak, mélyek, üresek, vagy a daganat fekélyes lesz, orvosi segélyhez kell folyamodni.

Fel nem fakadt régi fagygöbök ellen jó házi szereknek mutatkoznak a láb- vagy kézfürdők lencse-vízben, oly forróan, a mint azt el lehet tűrni; vagy rothadt almával, vagy egészen megérett uborka héjával való borogatások, az utóbbit meleg vízbe áztatjuk, s belső oldalával rakjuk fel; vajban sült hering-ikrával való borogatások, vagy a helyett főzött fehér répa és boreczet; a tagoknak minden esteli megfüröztetése friss sertéshúsról lefolyt sós lében, vagy azoknak szörpsűrűségig elfőzött serrel való bekenése. Vagy naponként kétszer dörzsöljük be keverékkel, mely egy rész pulsatilla-festvényből s 400 rész borszeszből áll, vagy piment-festvénnyel, melybe flanelt mártunk s ezzel a tagot addig átdörzsöljük, míg élénk szúrást vagy égetést érzünk. Végre még a meleg boreczettel való borogatások ajánlatnak.

5. Fuladtakkal való bánásmód. A legtöbb fuladási eset széngőz által történik. Hogy ezen megfulás okait elkerüljük, a szénmeden-

czék használatától az alvó szobákban őrizkedni kell, a füstnek a kemenczéből való kivonulását addig nem szabad megakadályozni, míg égő anyag van a kemenczében. A széngőz okozta legtöbb ismeretes szerencsétlenségek a kemencze kürtjén levő szelepek korai bezárása vagy leesése által történtek. Ennélfogva vagy be se zárjuk ezen szelepeket, vagy egyszerű készületet alkalmazunk, mely e magától való becsukódást megakadályozza. Inkább jobb kevés meleget elveszíteni, mint az életet kockáztatni. Általános hiedelem, hogy a szelepek igen szükségesek, sőt nélkülözhetlenek arra nézve, hogy a szoba sokáig megtartsa melegét. De ezen feltevés még is nem egészen helyes, mert először a szelepek által nyert meleg nem is oly jelentékeny, mint azt hiszik, s legkevésbé pedig a vas-kályhánál, s másodszor ugyanazon hatás, mely a szelepeknek tulajdoníttatik, más veszélytelen módon csaknem épen oly tökéletesen elérhető. Nevezetesen a szoba melegen tartása tekintetéből épen mindegy az, ha a meleg szobalevegő kivonulását a kemenczén keresztül a kéménybe, ott akadályozzuk meg, a hol ez a kemenczéből a kéménybe, vagy ott, a hol a szobából a kemenczébe lép. Ha tehát a kemencze mindkét ajtajának jól bezárásáról gondoskodunk, épen úgy megakadályozzuk a szobát kihűtő légvonatot, s egészen biztosak lehetünk a megfulás veszélye felől, mivel a széngőz szabadon illanhat el kifelé.

A kőszéngőzt tartalmazó légnek belélegzése előbb fejfájalmat, szédülést, aztán aggodalmas érzést, aztán általános rosszullétet idéz elő, hosszabb belélegzésnél aztán az érzések elfátyolozódása, az öntudat elkábulása, s gutaütés következik be. Ha az ember minden különös ok nélkül rosszul érzi magát az elzárt szobában, vagy el kell azt hagyni, vagy az ablakot ki kell nyitni, aztán meg kell vizsgálni a kemenczét, ha a szelep be van zárva, vagy van-e még benne hamvadó szén, stb.

A megbetegedteket és tetszhalottakat tüstént tiszta levegőre kell vinni, hideg vízzel meglocsolni, hóval dörzsölgetni. Aztán levegőt fúvunk be szájokba; kefével dörzsöljük, tüsszentő szereket alkalmazunk, szalmiák-lélt csepegtetünk az orrba és szájába, hidegvíz vagy dohány-főzetből álló allövetet adunk, a garatot csiklandozzuk, hogy hányást idézzünk elő: néhány kanál boreczetet töltünk szájába, tisztán vagy theával vegyítve; melegített ágyba teszszük, s a szívdobogást, mely fájdalmas és aggasztó, az által enyhítjük, hogy a szívgödörre erős boreczetet kenünk fel. Épen ilyen módon bánunk el a pinczében, kutakban, árnyékszékekben stb. fojto gőz által megfuladtakkal vagy elbódultakkal.

6. Kigyómarás. A sikló és más mérges kigyók s a vipera harapása igen rossz állapotot idézhetnek elő. A megharapott halvány sárga lesz, érverése gyenge, egyenlőtlen, meg-megszünő, lélegzése nehéz, szemei homályosak és sötétek, izzadsága hideg, tagjai kihűlnek s nem mozgathatnak, aztán hányás, görcsök, ájulás és félrebeszélés következnek be, a seb hevesen éget. A tagot a seb fölött, mielőtt az orvos eljönne, körül kell tekerni, hogy a méreg továbbhatását megakadályozzuk, jódfestvényt vagy faolajat dörzsölünk be a sebbe, s ebbe áztatott kendővel terítjük be, aztán később méhfűnek tejjel készített főzetével borogatjuk, s belsőleg pohár borban huszonnégy csepp szarvasszarvlélt, vagy pohár vízben tíz csepp szalmiáklélt vagy óránként egy evőkanál faolajat adunk. A sebet borszeszbe mártott tépéssel kell kiégetni. Épen így járunk el, míg az orvos megjön, akkor is, ha veszett kutya harap meg valakit.

7. Méh- vagy darázscsipés. a) A méhtől megcsipett helyre egy csepp olajat teszünk, de nem dörzsöljük be. Minél gyorsabban alkalmazzuk az olajat, annál gyorsabban hat. Rendesen egy perc alatt elmúlik a fájdalom. A méhészek tehát czélszerűen cselekszenek, ha a méhes közelében kis üveg olajat tartanak, hogy a bekövetkezendő esetben kéznél legyen.

b) A fájdalmas helyet a keserűdes csucsor (*caprifolium*) bogyóinak kinyomott nedvével kell ledörzsölni, mire a fájdalom és daganat kevés idő alatt elmúlik.

8. Mérgezések. Némely méreg hatása oly gyors, hogy a leghevesebb émelygést, hányást, ökröndést, a gyomorban és belekben kinzó fájdalmakat idéznek elő, s ha a segély nem elég gyors, gyuladás, fenékedés és halál következnek be.

Ezek az úgynevezett ásványmérgek, melyekhez a mireny (arsenik,) rézgálicz, ólom, higany, cinóber, cink, piskolcz, pokolkő, phosphor, választóvíz, vitriol-olaj stb. tartoznak. Más mérgek az érzési és mozgató erőnek gyors, mulékony ingerlése és azoknak erre következő teljes megsemmisítése által hatnak. Ezeknek hatása émelygés, heves fájdalmak, szédülés, a szemek elhomályosodása és káprázása, a tagok és egész test erőszakos és önkénytelen mozgása, az arcizmok eltorzulása, aggodalom és az öntudat elvesztése által nyilatkozik. Ilyenek a bódító növénymérgek, hova a bódító baraboly, beléndek, maszlagos redősirom, bolondító csalmatok, a csucsor, bürök, őszi kikirics, boroszlánhéj, farkasbogyó, borostyánmeggy, mák, gyüsziúvirág, sisakvirág, anyarozs, penész s mérges gombák stb. tartoznak. A harmadik fajta a mérgeknek az állati méreg, ide

tartoznak a kigyómarások, veszett eb harapása, lépfene, hurka- és sajtméreg.

Minden mérgek között az ásványmérgek a legrettentőbbek. Ha valaki ilyenek által mérgeztetett meg, az orvos eljöveteleig sok kövér tejet, olajat vagy savót kell inni adni, s minél hamarább hánytatót, hogy a mérget a testből eltávolítsuk. A hányás után ismét olajat vagy tejet itatunk vele, míg a nyugtalanító mérgezési kórjelek eltűntek. Olajjal vegyített árpadara-főzettel való allövetek is igen hasznosak.

A bódító növénymérgekkel való mérgezésnél tüstént erős hánytatót adunk be, azonkívül friss légről gondoskodunk, az arcot, fejet, kezeket és mellet gyakran hideg vízzel locsoljuk és mossuk meg, vagy eczetes vízzel; a fejre és altestre eczet-borogatásokat teszünk, s belsőleg, miután a mérget elegendő hányás által eltávolítottuk, sok eczetet és vizet adunk be inni, s eczetes vízből allöveteket alkalmazunk. A mérgezettet mindig ébren kell tartani. Éles növénymérgekkel való mérgezésnél úgy járunk el, mint az ásványmérgeknél.

A mi az állati mérgeket illeti, a kigyó- és kutyamarásról a szükségeseket már fentebb elmondottuk. Itt főképen a hurka- és sajtmérgek jönnek tekintetbe.

A hurkaméreg a friss és füstölt hurkákban kifejlődő zsírsavból áll. Ezért savanyú vagy rossz szagú, keserű és éles ízű hurkákat nem kell megenni. Leginkább a vastag, igen sok zsírral ellátott gömböcökben, s a tejbe áztatott zsemlével töltött májashurkában fejlődik ki a hurkaméreg, kivált ha nem a kellő módon készítették, vagy a fagy által szenvedtek, s nedves helyre tétettek el. Az ilyen hurkák élvezése a torkokban szárazságot, nagy szomjúságot, a garatban nagy égetést, köhögést, hányást, fej- és gyomorfájdalmat, szédülést, ájulást és álmoságot okoz. Az ilyen hurka élvezése után hánytató, valamint hashajtó, erős fekete kávé és eczet tesznek, mint ellenszerek, legjobb szolgálatot.

A sajtméreg a már kész sajtban felbomlás és szétrakodás által képződik. Főképen kenőcsforma és kövér sajtokban támad. A mérgezés után szédülés, fejfájdalom, elszorulás, nyomás a gyomorban, hasfájdalom, émelygős, csípős sajtszagú tömegek kihányása, hasmenés, reszketés, ájulás, görcsök a tünetek. Hánytatót, aztán tejjel főzött lisztpépet kell bevenni, azután egy dekagramm hamuzsirt, fél kilogramm eső- vagy folyóvízben feloldunk, s ebből

melegen minden negyedórán egy csészével hagyunk meginni. Erős fekete kávé és citromlé vízzel igen jó szolgálatot tesz.

9. Sebek. Mindenféle nagyobb sebek s azok is, melyek a test üregeibe, a mell- vagy has-üregbe nyomulnak be, vagy ha a tagok vannak megsértve, és a seb egész a csontig hat, ha veszélyesen véreznek s igen heves fájdalmak, ájulások, görcsök, rángások mutatkoznak, orvosi segínyt igényelnek. Kisebb sebek ellenben, melyek sem veszélyesen nem véreznek s nem okoznak veszélyes tüneteket, orvos segítye nélkül is gyógyíthatók.

Kis sebeknél csak a két sebszélt kell összenyomni, s darab angoltapaszt nyállal megnedvesítve vagy tojás-hártyát teszünk reá.

A nagyobb sebeket előbb ki hagyjuk vérezni. Ha a vér nem jön igen erősen, addig hagyjuk folyni, míg magától megszűnik. Aztán a sebet meleg vízzel vagy eczetes vízzel a vértől megmossuk, összenyomjuk, úgy hogy a sebszélek a lehető legjobban összejönnek, tojás-fehérebe vagy olvasztott enyvbe mártott vásznat vagy keskeny vászon-csíkokat ragtapaszszal megkenve teszünk reá, s ezeket kötéssel, melyet azonban nem húzunk összebb, mint az szükséges, megerősítjük, hogy a kötés el ne mozduljon. Ezen kötést addig hagyjuk a seben, míg az teljesen begyógyult. Ha előbb felbomlanék, ismét a mondott helyen kötjük be.

Igen jó szer a nyílt sebek ellen a következő is: Kátrányt addig főzünk el, hogy folyékonyságát elveszti, porrá tört gipszet és kevés arnika-tinktúrát adunk hozzá; ezen keveréket a sebre felkenjük, és bekötjük.

Collodium-levelet is lehet a seb befedésére készíteni. Collodiumot $\frac{1}{16}$ -rész ricinus-olajjal, s 1—2% kanada-balzsammal, kő- vagy terpentín-olajjal vegyítünk. A keveréket üvegtáblára öntjük, a folyadékot elpárologtatjuk, a maradékot vékony levelekben leszedjük, s ezzel fedjük be a sebet.

Ha a sebet nem hagyjuk kivérzeni, ha tisztán nem tartjuk, ha fa-, üvegdarabok s homok stb. maradtak benne, vagy ha egyenetlen szétszakadozott széle van, vagy ha megzúzódott, vagy ha a sebesített részből annyi elveszett, hogy a sebszéleket nem lehet egyesíteni, vagy ha a seb igen tátong az összekötés után, akkor gyulladás és genyedés áll be. Az ilyen sebek igen nehezen gyógyulnak.

Ha a seb szélei veresek és fájdalmasak lesznek, megduzzadnak, naponkint néhányszor kenyérbélből és tejből péppé főzött, és olajjal vegyített puhító borogatásokat teszünk reá. A vart vagy pedig a megaludott vért, ha az netalán a sebre ragadott, nem szabad levenni.

Mihelyt a veresség, daganat és fájdalom elmúlnak, s a seb elkezd gyógyedni, naponként tépéssel kötjük be, a miből annyit teszünk a sebre, hogy az azt kitöltse, de nem szabad belenyomni. A tépés felibe vászondarabot teszünk, s ezt kötélekkel megerősítjük. A legközelebbi bekötésnél csak annyi tépést teszünk le, a mennyit lehet, a mi odatapadt, nem szabad leszakítani. Aztán ismét kevés friss tépést teszünk fel.

Mindenféle olajok, kenőcsök, balzsamok haszontalanok, sőt ártalmasak is.

Ha a seb igen erősen vérzik, a vérzés lecsillapítására tüstént orvost kell hívni. Ennek eljöveteleig úgy kell eljárni, a mint az alább a vérzéseknél elmondva van. Vagy pedig tépést vagy finom itatóspapírt nedvesítünk meg boreczettel vagy pálinkával, s reáteszszük a sebre, vagy darab taplót vagy pókhálót teszünk fel, s erre porrá tört enyvet vagy timsót hintünk, sok tépést reá s az egészet kötélekkel tekerjük körül. Ha az által a vérzés nem csendesednék el, s a seb a kézen vagy valamelyik lábszáron volna, úgy a seb felett való részt újjnyi szélességű szalaggal bekötjük, kissé, de nem igen erősen megszorítjuk.

A vérzőt szellős, hűvös helyre kell hozni, s a vérző részszel kissé magasra fektetni. Nem szabad igen melegen betakarni, s mindig a legnagyobb nyugalomban kell tartani. Vizet és eczetet limonádét, vékony zab- vagy árpanyákat szabad neki inni. Nagyobb sebeknél nem szabad a betegnek nehezen emészthető, fűszerezett vagy erősen megsózott ételeket s hevítő italokat magához venni.

10. Sebvérzések. Sértéseknél, még ha azok veszélyesek is, az orvosi segély érkezétségéig, a vér elállítására bükkfa-hamut hintünk sűrűn a sebre.

A boviszt pora is igen jó vérzés-csillapító szer, csak őrizkedni kell, nehogy a szembe menjen.

Továbbá jó eredménnyel alkalmazzák veszélyes sértéseknél a következő szert: Mozsárban búzát törünk meg igen finomra, s a tört tömeget a sebre teszszük; vagy kötéleket olyan vízben nedvesítünk meg, melyben kis darab vitriol van feloldva, s ezzel a sebet bekötjük.

A legjobb szer, melynek egy háztartásban sem szabad hiányozni, a vashalvag, melyet a gyógyszerházban lehet kapni. Ebből néhány csepp a vérző helyre öntve, a vért tüstént megalvasztja, a kisebb ereket bezárja, úgy hogy egyetlen csepp sem folyhat ki

többé. Gyermekекnél, hol minden vérveszteség igen káros, ezen szer igen áldásteljes.

II. Szúrások, csipések bogarak által. Ha a szúrás méhtől, darázstól, hangyától, szúnyogtól, bögölytől ered, vagy a seben agyonütjük azokat, vagy a fulánkot magával a bogárral kihúzzuk a sebből, mi a bogár elhajtásakor mindig benne marad a sebben. Ha a fulánkot felismerhetjük, kihúzzuk a sebből, mivel ezáltal a gyulladás igen enyhíttetik, a brom-ot (büzenyt) minden bogárszúrás ellen eredménnyel alkalmazhatni. A szúrásba egymásután előbb 4 rész büzenykoménysav és egy rész kénsav gyengén hígított oldatát dörzsöljük be. A fájdalom erre csakhamar elmúlik, s a daganat nem jó létre.

Közvetlenül a szúrás után, mielőtt a daganat még jelentékeny lenne, a megsértett helyet friss vízzel és eczettel lehet mosni, vagy nedves, hideg földet, vagy friss petrezselymet, méhfüvet lehet arra feltenni vagy porrá tört, oltatlan meszet bedörzsölni.

Még néhány más szer a következő: a mákfejek tej-levét nyomjuk ki a sebre vagy nyállal és fülpiszokkal kenjük be a sebzett részt, vagy pedig Goulard-vízzel és ólomeczettel mosogatjuk azt, vagy fokhagyma-levet dörzsölünk, vagy csepp olajat öntünk reá, vagy pedig a jerikói loncz bogyójának nedvével dörzsöljük, vagy valami gyümölcs húásával betakarjuk.

Ha láz is jön hozzá, naponkint négyszer egy evőkanál borkő-savat pohár czukros vízbe feloldva adunk inni, s néha egy pohár limonádét.

Ha valakit mérges bogár csipett meg, miután erős daganat, égető fájdalom, veresség, láz és aggodalom támad, s kékes, igen könnyen fenésedő hólyag képződik, fel kell azt vágni, sósavval megtisztítani, s vízbe főzött zsemleléből kevés kámforléllal és chlór-vízzel meleg borogatásokat felrakni. A kis sebeket megnagyobbítjuk, eczettel kimossuk, vagy sósvízből és olajból borogatásokat teszünk reá. Belsőleg néhány csepp szarvasszarvlélt adunk pohár vízben.

Ha a fulánk a sebben maradt, azt úgy lehet kihúzni, hogy egy egy órakulcs likát a sebre reányomjuk úgy, hogy a fulánk annak nyílásába kinyomatik.

12. Zúzások. Gyengébb zúzásokat hűsítő, szeszes vagy erősítő szerek külső használata által gyógyítunk, pl. hideg víz, pálinka, eczet, szappanlél, arnica-festvény (1 rész 3 rész vízre), s zamatos füvek főzeteivel való borogatással. Igen jó szer a következő is: Pohár kút vízben annyi konyhasót oldunk fel, a mennyit csak lehet, s azt

ugyanannyi eczettel vegyítjük. Ezen keveréket a tűzön langyosra melegítjük, vászondarabot mártunk bele, s ezt a zúzásra teszszük. A rongyot naponkint néhányszor kell a keverékkel megnedvesíteni. A zúzott részre kötést teszünk, úgy hogy ez által ismét előbbi formájába hozatik, ha talán szélesre nyomódott volna. Ha az izmok között vér jött volna ki, Theden puskaporából, vagy egyenlő vízben és eczetben feloldott ammoniákból borogatásokat készítünk.

13. Villámütött. Ha valaki a villám által találtatott és eszméletét elvesztette, a szabadba kell kivinni, hol a friss, kihűlt lég és az eső az életre ébresztésnél igen jó szolgálatot tesznek. Az ilyen szerencsétlenek rendszerint igen ritkán ébreszthetők életre, azonban a felélesztési kísérleteket még sem szabad elmulasztani. E célból a szerencsétlenül jártnak arcát és szívgödrét eczettel és hideg vízzel locsoljuk, fejére nedves borogatásokat teszünk, s orra alá szalmiáklélt tartunk. Előbb gyorsan le kell vetkőztetni. Az elmondottakon kívül még nedves kefével is kell dörzsölni, s szappanból és sóból vagy gyökönkegyökér-főzetből allövetet adunk neki, s ha arcza kékes és felduzzadt, eret vágunk vagy pióczát rakunk fel halántékára. A földfürdőt is lehet alkalmazni. Ez abban áll, hogy az egész testet, a fej kivételével a földbe beássuk. Ha a megmentési kísérleteket eredmény követi, s a beteg ismét tud nyelni, néhány kanál bort öntünk szájába, az ágyba teszszük s méhfű-theát itatunk vele.

14. Vizbefuladt. Hogy a vízbefultat ismét életre hozzuk, a ruhát levágjuk testéről, a testét meleg kendőkkel tüstént leszárítjuk, szellős szobában magasra fektetjük, száját és orrát megtisztítjuk, levegőt fúvunk bele, egész testét meleg flanellal dörzsöljük, lábai közé meleg palaczkokat teszünk, valamint teste körül is, talpát kefével dörzsöljük, dohányléből, sóból készített, borral vagy pálinkával vegyített allövetet adunk, orrát és száját szalmiákkal s tormával ingereljük, s a kéztőre és könyökre szalmiákléllal megnedvesített kötelékeket teszünk. De ezen eljárásban szünetet kell tartani, a testet lehetőleg melegben kell tartani, meleg homokot, hamut vagy konyhasót hintünk reá, néhány csepp szalmiáklélt öntünk szájába. Az érvágástól őrizkedni kell, mert csak igen ritka esetben és csak telivérű egyéneknél használ az. A testnek durva felfordítása és hajtása azon célból, hogy az elnyelt víz kifolyjék, elvetendő, mert az által a még tán jelenlevő életet teljesen ki lehet oltani.

ÖTÖDIK OSZTÁLY.

A házi orvos.

II. SZAKASZ.

A legjobbnak tapasztalt házi szerekről.

Minden házban és kertben igen sok és igen jó orvosi szer van, anélkül, hogy azt gyakran a házi nő csak tudná is. Hirtelen kóreseknél gyakran a legnagyobb zavarba jöhetni, mivel nincs a közelben gyógyszerész, s talán több órányira is kell elküldeni, a segíthetés ideje azonban ezenközben eltelik, s az ember nem is tudja, hogy azon szer, a miért elküldték vagy ahhoz hasonló van a házban, melylyel emberéletet lehetett volna megmenteni.

Minden háztartás, ha még oly kicsiny is, gyógyszerésznek tekintendő, és igen sok dolgot, melyeket a közönséges életben mint táplálékot használunk, a körülmények szerint mint gyógyszer is lehet alkalmazni.

Az olyan háziszereket, melyek nem babonán alapulnak, hanem az idő folytán bizonyos betegségek ellen jóknak bizonyulnak be, maga az orvos is becsüli; nem ritkán többet használnak, mint az összetett orvosi szerek a gyógyszerészből, ezért becsülni s előforduló esetekben használni kell ezeket.

Csak hogy ezeket a háziszereket nem kell összetévesztetni az úgynevezett titkos szerekkel vagy orvosságokkal, melyekkel a kuruzslók hazálnak, vagy a melyek a nyilvános lapokban gyakran sok dicsérő bizonyítványokkal magasztaltatnak. A magánosok kereskedelmi cikkévé vált gyógyszereket mindig bizalmatlansággal kellene fogadni. Sokan ugyan magukban véve ártalmatlanok, de meg nem felelő esetekben való használat által, melyet a nemorvos nem ítélhet meg, igen ártalmasak lehetnek. Más orvosi szerek ellenben, melyeknek egyoldalú hatásuk van, mint az úgynevezett vértisztító cseppek, füvek, hashajtó labdacsok, stb. igen erős hatású anyagokat tartalmaznak, s általánosan használva igen károsan hatnak. Az ilyen szereknek minden kisebb rosszullétnél szokásos használata már sok betegségnek szolgált úttörőül. A szemvizetek sem minden szemfájdalomnál jók, s mégis általánosan használtatnak.

Az ilyen visszaélések ellen nem inthetünk senkit eléggé. Egyszerű bántalmak a meg nem felelő szerek alkalmazása által sokkal inkább rosszabbodnak. A romlottnak látszó gyomor néha mélyebben

fekvő bántalomnak jele, melyek erős szerek ellenére vannak, s mely néha meg nem felelő szerek használata által képződik ki.

Ide tartoznak még a néha lelkiismeretlen könyvárusok által ajánlott könyvecskék az aranyér, aszkór, rüh, fogfájdalmak stb. ellen. Az ilyen könyvektől épen úgy kell őrizkedni, mint a titkos szerektől; mert ha az abban ajánlott, többnyire esztelen szereket használjuk, nemcsak az illető bajt fokozzuk, hanem még gyógyíthatlanná is tesszük azt.

Ha a könnyebb bántalmak ellen ártalmatlan háziszerek nem volnának elégségesek, akkor idejében jó orvoshoz kell folyamodni.

A következőkben azon háziszereket soroljuk el, melyeket a nem orvos is veszély nélkül alkalmazhat az elmondott betegségek ellen. Ezen szerek majd mindenütt kéznél vannak. Sokat házi kertben lehet termesztetni, másokat a réten, mezőn, erdőben lehet gyűjteni, másokat a gyógyszerútból szerezhethetünk meg, hogy a szer a házban legyen, ha a betegség hirtelen meglepné a házat.

I. Allövet. Ez egyike a legfontosabb és legáltalánosabb házi szereknek. Különösen fontos az minden gyermekbetegségeknel, mint görcsök, idegbántalmak, dugulások, s annak következései, bélgörcs, makacs hányás, gerinczfájdalom, valamint heves láz kezdeténél. Közöséges allövethez csupán 2 evőkanál zabdarát vagy lenmagot, ugyanannyi szikfű- vagy bodzavirágot kell venni. Ezen alkatrészeket 4 csésze vízzel főzzük, aztán 2—3 evőkanál fa- vagy lenmagolajat, s két kisebb kanál konyhasót adunk hozzá. Kis gyermekek számára mindezen anyagoknak csak felét vesszük s a só helyett ugyanannyi cukrot. Az alkalmazás minden esetben fecskendővel történik legjobban, melynek minden háztartásban létezni kellene. Ennek hiányában szükség esetében marhavagy sertés-hólyagot használunk, melyet csövecskére, pl. új pipa-sutorára kötünk. A betöltésnél a folyadéknak csak olyan melegnek kell lenni, mint a frissen fejt tej. A betöltés után minden levegőt, ami a folyadékon felül van, kinyomunk a fecskendőből. A fecskendő alkalmazása úgy történik, hogy a beteg a jobb oldalára fekszik s az olajjal bekent csövecskét a végbélbe 2—5 centiméternyire vigyázva benyomjuk, balkezünkkel rögzítjük s jobbkezünkkel pedig a szükséges nyomási erőt fejtjük ki. A fecskendő sohasem árthat, hanem

minden betegségben, ha nem használna is, legalább könnyebbséget okoz.

2. Angoltapasz. Ez a kisebb sebeknél a sebszélek összetartására, megtisztítására, s a levegőnek a sebtőli elzárására szolgál; nyállal nedvesítjük meg, hogy oda tapadjon.

3. Ánizs. Az ánizsnak szára, gyökere és magva puffadást elűző s fájdalomenyhítő hatással bír, azért a csecsemők hasfájdalma ellen használtatik. Theás-kanálnyi ánizsmagot fél csésze forró vízzel leöntünk, sárga czukrot teszünk bele, s megitatjuk a gyermekekkel. Felnőttek gyomorsavanyúsága ellen 2 dekagramm ánizs, 7 dekagramm kasszia s ugyanannyi kalmuszgyökérből készített thea segít. Az egészet négy részre osztjuk, s naponkint egy részt hidegen veszünk be, nevezetesen 4 csésze forró vizet öntünk reá s kihűtjük. Sáp kór ellen, és a szoptató anyák tejzésének előmozdítására, az ánizskorpamag hasonlókép igen jó szer. Továbbá jó szolgálatot tesz gyengeségekben, nevezetesen mindennap reggel és este fél kanál ánizskorpamagot eszünk meg, vagy szemünket az ánizskapor frissen kimosott nedvével mossuk meg.

4. Arnica. (Kappanőr) A növényt tavasszal gyűjtjük, a mikor virágozni kezd; a gyökerét, szárát, virágát összezzuk, nedvét ki nyomjuk, s egyenlő mennyiségű borseszesszel vegyítjük, a tisztáját leöntjük, s használatra ezen festvényből 200 cseppet, 2 deciliter vízzel hígítunk. Ezen festvény különös gyógyhatással bír ütés, lökés, esés, zúzás, rángulás, ízrángulás, harapás és szúrás által történt sértéseknél, ha ezen megsértett helyek nincsenek nyitva. A megsértett helyeket hígított arnica-festvényvel mossuk, vagy vászondarabokat nedvesítünk meg vele, s felteszszük.

5. Árpacukor. Ez leginkább a hurutféle bántalmak ellen szolgál. Két deciliter vízbe tizennégy dekagramm árpát teszünk a tűzre, s egy csészényire elfőzzük, aztán kendőn át egy kilogramm czukorra átszűrjük, ezt elfőzzük, s mandula-olajjal bekent kőlemezre öntjük. Ha a czukrot néhány perczig állani hagyjuk, összehajtuk, s mandula-olajjal bekent deszkára teszszük, ollóval 15—20 centiméternyi hosszú darabokat vágunk belőle, hosszúra húzzuk s pléhre rakjuk.

6. Árpanyák. Egy igen jó ital lázbetegek számára. Árpadarát áztatunk vízben, kezünkkel megmossuk és eldörzsöljük, hogy a lisztől megszabadítsuk, aztán vizet öntünk reá, s két óráig főzzük, aztán a vékony nyákot leöntjük, a maradékot forró víz hozzátétele által hígítjuk, citromlevet és czukrot adunk hozzá.

7. Bodzavirág. A leszedett virágot vékonyan egymás mellé szitára rakjuk, s ezt szellős, árnyékos helyre állítjuk. Mihelyt a virágok teljesen megszáradtak, katulyába tesszük, s száraz helyen tartjuk. A bodzavirágnak főképen theaforrázéka használtatik izzadság előmozdítására. Két csipetnyi bodzavirágra két deciliter forró vizet öntünk, az egészet fél óráig jól befedve hagyjuk, s egyik csészét a másik után melegen kiisszszuk. A bekövetkezendő izzadságot az ágyban kell megvárni. A bodzavirág még ezenkívül igen felséges idegerősítő és görcscsillapító szer is, s hetekig használva a nőszeny, gyermekek görcsei, csúz, arcfájdalom, félfejfájdalom ellen jónak bizonyult be. A bodzathea, a szikfű-theánál minden tekintetben többre becsülendő. A bodzavirág-thea megbecsülhetetlen szer még minden meghűlésből származott betegségek kezdeténél is, mint köhögés, nátha, hurutos torokgyík, hurutár, könnyű idegláz, könnyű himlősscarlat láz. Az újszülöttek szemhéjlobja ellen, a bodzavirág erős forrázatának folytonos használata, szivacsos a szemre felkenve, a legtöbb más szert nélkülözhetővé teszi. Az arcz és végtagok orbáncza ellen a bodzavirágokkal töltött zsákocskák igen hatékonyak, épen így a heveny csúzos és hurutos szemlobok ellen, a forró bodzavirágtheának naponkénti belső használata mellett 3—4 findzsával este. Továbbá a virág a torokvíznek egyik fontos alkatrésze.

8. Bor. Ez a legjobb erősítő s megújító szer, s azért nagy gyengeségnél, fáradságnál, szomorúságnál s ájulásnál leggyorsabban helyreállíthatja az erőt. Betegségekben azonban az orvos rendelete nélkül nem szabad használni. Csak vízbe fultaknak, fagyottaknak és fuladtaknak szabad mindig, mihelyt nyelni tudnak, bort tölteni szájukba. Azon esetekben, melyekben nem merünk bort itatni, a kezét, lábat s arcot mossuk meg azzal, s ez igen erősít. Külső zúzódásoknál és rúgásoknál is igen jó a borral való mosogatás. Továbbá a naponkinti langymeleg borral való mosás, az olyan gyermekeknek igen használ, kik hajlamot mutatnak az angol betegségre s nem akarnak járni tanulni.

9. Boreczet. Ez minden bódító anyagok által való mérgezésnél a legerősebb ellenszer, ha abból sokat itatunk meg, a fejre és gyomor környékére pedig borogatásokat teszünk. Ájulásoknál hatékonyabb, mint mindenféle szagos sók és szagos vizek, hogyha az elájultnak orra alá tartjuk, s halántékát, arcát, kezét és lábát azzal megmossuk. Minden rothasztó betegségnél vagy ahol különben rossz bűz fejlődik ki a szobában, nincs jobb, mint izzó érczdarabra,

de nem parázsszénre, boreczetet locsolni. Sok hőséggel összekötött láznál, vérhányásnál a vízzel vegyített boreczet igen jó ital.

10. Borkötejfél. 1—14 dekagramm beadva igen felséges hűsítő s az epét javító szer lázas állapotoknál.

11. Bors. Tartós étvágy-hiánynál, sápkórnál, lassú emésztésnél, tartós gyomor-elnyálkásodásnál, minden reggel éhomra 8—12 egész borsszemet nyelünk el, s ezt hónapokig folytatjuk.

12. Borsos menta. Mint thea igen jó szolgálatot tesz görcsöknel, gyomor-gyengeségnél, ájulásoknál, s külsőleg borogatásokhoz és füves párnákhoz is szolgál, folyásoknál, helybeli fájdalmaknál, orbáncznál, görcsöknel és köszvénynél.

13. Cukor. Egyike a legjobb hűsítő szereknek. A test felhevülése után mi sem jobb, mint négy dekagramm cukrot pohár vízben kiinni. Épen ily jótékony hatásúnak mutatkozik a cukor a lázaknál és heves betegségeknel, különösen heves ijedtségnél és boszúságnál. A cukor a nyálkát feloldja, ennél fogva a gyomor és mell nyálkásodása, hurutok, hörgés, kiköpés nélküli köhögés ellen nincs jobb gyógyhatású szer, mint a cukros víz. A cukor egyzersmind a gyomor minden túlterhelései, tisztátlanságai ellen is segít, miután ingerlése által az emésztést elősegíti.

14. Fahamu. Ezt téjben beadva, mireny és sublimat (föllengvény) általi mérgezések ellen használ, s a lábvizek lényeges alkatrésze. Ki nem áztatott, tisztára szitált meleg fahamuból készített száraz fürdő igen czélszerű a megfultak, a megfagyottak és tetszhalottak felélesztésére, s a vízdagok eloszlatására. A hamufürdő alkalmazása következő módon történik: A meleg hamut nagy lepedőre féltenyérenyre felhintjük, a meztelen testet reáteszszük, s az arcot kivéve, a testet fél tenyérenyre meleg hamuval mindenütt behintjük, a nyak körül meleg hamuval töltött harisnyát teszünk, s a testet ezen fürdőben a körülmények szerint több óráig hagyjuk feküdni.

15. Faital. Ez idült köszvény ellen idős embereknel s köszvényes okból származott tüdő- és gyomor-nyálkásodásnál, sárgaságnál, bőrkütegeknel, fekélyeknekél használ. Ezen ital alkatrészei: Fél kilogramm guajakfa, ugyanannyi szappanfűgyökér és bojtorjánlapu-gyökér, huszonöt dekagramm szasszafrász. Ebből naponkint 4—10 dekagrammot használunk el, azt két kilogramm vízzel félig elfőzzük, aztán kevés édes gyö-

keret teszünk bele, átszűrjük, s részint melegén, részint hidegen megitatjuk.

16. Flanell. Ez csúsz és köszvény ellen igen jó szer. A beteg tagokat betakarjuk vele.

17. Füge. Nyersen tejben vagy vízben főzzük, s hurutos torokgyík, rekedtség és köhögés ellen jó sikerrel alkalmazzuk. Hogy a foghúson levő fekélyek gyorsabban megérjenek, félig átvágott fügét teszünk az ínyre.

18. Goulard-víz. Ez fehér és zavaros, ólomtartalmú folyadék, mely egy negyedrészt ólomecsetnek 24 rész kútvízzel és 2 rész tisztított borszeszszel való vegyítése által ered. Ezen vizet borogatásul használjuk, felületes helybeli gyulladásoknál, melyek nyomás, ütés, vagy lökés által támadtak.

19. Gyapmáz. (Collodium.) Ezt a gyógyszer-tárban kapjuk ; miután könnyen elpárolog, beköszörült üveg dugókkal ellátott palackokban kell tartani. Kis szőr-ecsettel felkenjük azon helyre, a melyet be akarunk vonni. A bőrre felkenve, néhány percz múlva vékony fűrészszalakú, légmentes héjat képez. Mindazon esetekben használjuk e gyapmázt, melyekben a levegőt el akarjuk zárni, s mesterséges bevonást kell előállítani, tehát mindenütt ott, hol angoltapaszt szoktunk alkalmazni : mint bőrledörzsöléseknél, sebekenél, varoknál, feldörzsölődött kezeknél, kisebesedett lábaknál, benőtt körömnél, sokáig vérző piócza-harapásnál, sebes emlőnél, melyek nem birnak hajlammal a gyógyulásra, s orbáncz-gyulladásoknál, ha még genyedésbe nem mentek által, lyukas fogak fájdalmánál, melyeket gyapmázzal kenünk ki, égett sebekenél vagy fagydagatoknál.

20. Gyapot és gyapju. Mindkettő igen jó szer dagاناتok és csúszos fájdalmak ellen, nevezetesen a beteg tagokat takarjuk be vele. A gyapot az égések ellen is igen jó szolgálatot nyújt. Mély égett sebek gyapottal befedve, rövid idő alatt begyógyulnak. Az égett sebeket néhány percz múlva fájdalomtalaná teszi és megszáritja, s miután a gyapot oda tapad és vastag varral fedetik be, a levegőt elzárta a sebtől. Ezen var, mely a gyapot eltávolítása után ott marad, az új bőrképződésnél a seb szélén csak lassankint válik el, mire levágjuk. Felületes égéseknél a feltett gyapot a fájdalmas hólyagok képződését megakadályozza.

21. Gyomortapasz. Ez kenyérhéjból, pálinkából, gyömbérből, borsból s zamatos füvekből készül ; a gyomor-fájdalmaknál a gyomorra teszszük fel, s addig hagyjuk ott, míg magától leesik.

22. Gyümölcs. Az aszalt gyümölcs épen olyan ártalmatlan, mint

enyhítő tápszer láz beteg számára. Dugulásnál különösen a szilva és annak leve széket csinál.

23. Halzsír. Ez igen jó szer már meggyökeredzett, izület-feszességgel összekötött köszvéynél és hűdésnél, görvélynél, angol-kórnaál és idült zuzmóknál használtatik. Felnőttek számára az adag naponként háromszor $\frac{1}{2}$ —3 evőkanállal, gyermekeknél 1—3 theáskanállal. Kevés zsemlebelet és tört czukrot eszünk utána, s 1 findzsa fekete kávéat iszunk reá. Éhomra nem szabad bevenni a halzsírt, mivel különben könnyen émelygés és hányás következik be. A halzsírt becsukott szemmel és befogott orral vesszük be, s szánkat vízzel öblintjük ki. Meggyökerezett bajoknál ezen gyógymódot 6—10 hétig kell folytatni, e mellett minden savanyú, kövér puffasztó s erősen sózott ételeket, párolt és füstölt húst, s minden szeszes italokat, kerülni kell. A barna halzsír bír legnagyobb gyógyhatással.

24. Hangyalél. Egy kilogramm friss hangyát, két kilogramm tisztított borszeszszel, és ugyanannyi vízzel néhány napig a napra vagy meleg kemencze mellé állítjuk. Ezen lél igen erős bedörzsölési szer köszvény, ideggyengeség és hűdés ellen.

25. Hársvirág. A szárított és vízben lefőzött hársvirág enyhe izzadtságot előidéző theát ad, melyet mindazon esetekben használhatunk, melyekben a bodzavirág-thea alkalmas.

26. Hoffmann fájdalomenyhítő cseppjei. Ezt úgy állítjuk elő, hogy 1 rész kénégenyt 3 rész borszeszszel vegyítünk, czukorra csepegtetve bevéve, idegerősítő, megújító szer, ájulásoknál, görcsök-nél s ideggyengeségnél.

27. Hólyaghúzó tapasz. Ez igen sok betegségben hasznos, s gyakran igen csudálatos hatása van. Fogfájdalmaknál, lobos kifolyásban sinylődő szemeknél, fül-fájdalomnál a fül mögé vagy a tarkóra teszszük, oldalnyilalásnál a mellre, hol a fájdalom leginkább érezhető, lágyékfájdalomnál a fájdalmas helyre. Más betegségek-nél a hólyaghúzó tapaszt orvosi rendelés nélkül nem szabad alkalmazni. Ha fel akarjuk tenni, darab bőrre, vagy vászonra jó vastagon felkenjük, s a körülmények szerint majd kisebb, majd nagyobb alakban, többnyire tallérnagyságban. Azon helyen, melyre a tapaszt teszszük, a haját, szőrt előbb levágjuk, s azon helyet eczetbe mártott posztóval addig dörzsöljük, míg veres lesz, a tapaszt reáteszszük; erre darab összehajtott vászon jön, s azt kötélekkel megerősítjük. 6—8—12 óra múlva megnézzük, ha húzott-e már hólyagot; ezt ollóval kivágjuk s a folyadékot ki hagyjuk folyni, de a hólyag

hártyáját nem távolítjuk el, Végre friss káposztalevelet teszünk a sebes helyre s bekötjük; ezen eljárást naponkint mindaddig ismételjük, míg begyógyul.

28. Hufeland elixirje, nátha és köhögés ellen szolgál. Ez négy gramm csüsküllő-fűből, nyolcz gramm keserédes fűből, négy gramm borostyánmeggyvízből, három és fél dekagramm ánizsvízből áll. Naponkint 4-szer hatvan cseppet veszünk.

29. Izlandi zuzmó. Ez mellbetegségekben és a legtöbb bajokban uralkodó gyengeségnél, idült tüdőbántalmakban és idült hasmenéseknel, a szamárhurut végénél és a himlőnél, általában minden aszályos kóroknál egyike a legerősítőbb szereknek. Ezenkívül gyenge nőknél, kiknek kevés teje van és mégis szeretnének szoptatni, igen kitűnő hatással bír tejképződésre úgy az anyára és magzatra is, ha azt a terhesség ideje alatt iszszák. Heves mellbántalmaknál azonban ártalmas. Itt csak a gyuladás elhárítása után lehet, mint erősítő szert alkalmazni. Ezen zuzmónak csak nyákos anyaga a hatékony rész, ennél fogva a készítés előtt 6—8 órával be kell áztatni vagy leforrázni, hogy az éleskeserű és tisztátalan rész eltávolíttassék. Egy kilogramm vízre 2—4 dekagramm zuzmót veszünk, felényire elfőzzük, s kevéssel azelőtt, a mint a tűzről leveszszük, két dekagramm vágott édesgyökeret s egy kanál ánizst teszünk hozzá, s mindenkor fél csészényit iszunk meg belőle. A zuzmót húslében vagy savóban is lehet főzni, s a húsléből készített főzetbe tojássárgát, a vízzel készítettbe pedig félannyi tejet adhatunk. Eleinte a zuzmót hígra, későbbben erősebbre kell főzni.

30. Kálmuszgyökér. Forró vízzel, borral vagy pálinkával leöntve, igen hatékony a gyomor és belek gyengeségénél egyidejű nyák, savany és légképződés mellett, valamint rásztkórosoknál és nőszenyben sinlődőknél; továbbá idült, sokáig tartó köszvény ellen, ha az gyomorgyengeséggel és elnyálkásodással van összekötve, és az általános testgyengeség miatt szabályos köszvényroham nem jöhet létre, továbbá görvélykór, szárazbetegség és az angolkór ellen, 2—4 dekagramm kálmuszgyökeret s 5—10 dekagramm rabarbarát huszonnyolcz dekagramm forró vízzel öntünk le, fél óra múlva leszűrjük s a gyermekeknek naponkint háromszor, $\frac{1}{8}$ —1 evőkanalankint czukros vízzel adjuk. Ezen szert azonban hetekig kell használni. Szikfűből, kálmuszból, bodzavirágból készített fürdők is, mindenikből 5 dekagrammot felnőttek számára, gyermekeknel felényit, különösen gyenge,

elsoványodott, görvélykóros gyermekeknél igen erősítő.

31. Kámfor. Fájdalmas csúzos bántalmak ellen fejben, fülben és fogakban, kis darab kámfort pamutba betakarva, a szenvedő oldali fülbe dugunk. Az arc- vagy végtagorbáncznak 5—7-ik napján a fájdalmas részt oly flannelal borítjuk be, melybe kámfort dörzsöltünk.

32. Kámforlé. Ez igen jó oszlató szer zúzásoknál és rángulásoknál. Vászondarabokat nedvesítünk meg kámforléval s felteszszük a szenvedő helyre. A kámforlélt következő módon készítjük: három dekagramm kámfort fél kilogramm borszeszben feloldunk, aztán ugyanannyi szappanlélt adunk hozzá.

33. Kenyér. A jó fekete kenyér igen jó oly személyek számára, kik kemény székelésben és a dugulásra való hajlamban szenvednek, miután a székelést előmozdítja. Továbbá a tejben főzött kenyérből borogatásul szolgál a bőséges nydagatoknak.

34. Kenyérhéjviz. Ez igen jó ital betegek számára, harmincz dekagramm kenyérhéjat négy deciliter forró vízzel öntünk le, s ha kihült, palaczkokba töltjük. Kevés cukrot is adhatunk hozzá.

35. Keserűs. 14—20 dekagrammonként adva, hashajtószerűl szolgál.

36. Keserűvíz. Ezen ásványvíznek nyákfeloldó, vérhígító, kiürítő s hashajtó hatása van. Ennélfogva jó szolgálatokat tesz az epének és nyáknak az altestben való meggyülemlésnél, a fej- és mellre való vértorlódásnál, idült bőrkütegeknél, nevezetesen az arczon, ha azok az altesti szervek működés-zavarai által származnak. Ha telivérűségnél, a fej felé való vértorlódással, s a gutaütésre való hajlamnál mint vértisztító s pangásokat feloldó tavaszi gyógymódot akarjuk használni a keserűvizet s az emésztés jó (a halvány, sovány s görvélyben szenvedő, s gyomor-gyengeségben sinlő személyeknek nem használ a keserűvíz), akkor legjobb este a lefekvés előtt kis borospohárral meginni, reggel pedig éhomra két olyan pohárral. Így a szer egyszersmind feloldólag és hashajtólag hat. Az ivás után $\frac{1}{4}$ —1 óráig sétálni kell. De a keserűvizet nem szabad sokáig inni, mivel különben emésztési bántalmakat okoz, s az egész testet gyengíti.

37. Király-elixir. Ez igen kedvelt és hatékony házi szer a hurut és köhögés ellen, nyolcz gramm édes-gyökérvonatból,

három dekagramm ánizsos vízből, két dekagramm szétzúzott ánizsból, s tíz dekagramm folyékony ammoniák-oldatból áll. Az egésznek 24 óráig kell a melegen emésztődni, ebből naponként 2—6-szor theáskanállal veszünk.

38. Királygyertya. (Ökörfarkkóró). Virágát száraz időben a kehely mellőzésével gyűjtjük, egészen és gyorsan kiszárítjuk, hogy szét lehessen dörzsölni, és száraz, jól bezárható edényekben tartjuk. Főzete mellhurut és egyszerű vérhas ellen ajánltatik. Mint torokvíz is hurutnemű torokgyíknál, s külsőleg borogatásokhoz is jó ezen virág főzete.

39. Kölni víz. Ez mint szagolandó szer szolgál fejfájdalomnál, ideggyengeségnél, ájulásnál, egyszersmind hosszantartó fájdalmas szemgyengeségnél, és mint vértisztító szer, s végre elbágyadt tagok bedörzsölésére.

40. Korpa. Zsákocskákat töltünk meg korpával, meleg kemen-czén jól megmelegítjük, görcsöknél és csúznál mint fájdalomenyhítő, daganatoknál pedig mint eloszlató szert teszszük fel.

41. Lábviz. Ez mint általános szer, fejfájdalom, szédülés, fülzúgás, bódultság, szűkmellűség, gyomorgörcs, gerinczfájdalom, a fej és mellre való vértorlódás ellen, s a havi vérzés alatt a görcsös állapotok enyhítésére és gyógyítására nagy haszonnal alkalmaztatik. Ellenben folyó náthánál nem javaltatik. Következő módon készül: Az ehhez való vizet két marok sóval vegyítjük, vagy sürgősebb esetekben négy dekagramm tört mustármaggal főzzük, s oly langyosan alkalmazzuk, a milyen a frissen fejt tej. A lábakat egész a lábszárig beleteszszük, negyedóráig hagyjuk benne, aztán gyapjukendővel ledörzsöljük, s a meghűléstől óvakodunk; legjobb a fürdő után melegített ágyba feküdni.

42. Lenmag és lenmagpogácsa. Mindkettőt igen jól lehet használni, ha puhító borogatásokat akarunk készíteni: pl. lobos keményedések megpuhítására, aztán belső fájdalmaknál és görcsöknél. Lenmagot és szikfűvet serpenyőben kevés vízzel felmelegítünk, a sűrű pépet kendőn áttörjük, s a lehető legforróbban reáteszszük a szenvedő részre; mihelyt a borogatás hőségét elvesztette, meg kell újítani. A lenmagból gyógyerejű theát is lehet készíteni, ha evőkanálnyi lenmagot 4 csésze forró vízzel leforrázunk, s minden csészébe néhány csepp citromlevet töltünk. Ezen thea száraz görcsös köhögésnél, vérköhögésnél, bélgörcsnél, vesefájdalomnál, vizeletégetésnél, s nehéz vizezésnél használ.

43. Magnesia (szénsavas). Három dekagrammonként veszszük, gyomorsavanyúságnál, hasfájdalomnál és a csecsemők zöldes székelésénél, gyomorfájdalomnál a felnőtteknél is.

44. Majoránna. Ezt minden esetekben alkalmazhatjuk, melyekben a borsosmenta használ.

45. Makk-kávé. Reggel tejjel és cukorral igen nagy gyógyhatással bír szárazbetegség, görvély, aszkór és kimerülések ellen, melyeknek genyedések, vér- és tejvesztés szolgálnak okul. Az évnek utolsó hónapjaiban igen nagy, de nem mérges makkokat szedünk, kifejtjük, s mindeniket keresztben 4 darabra vágjuk, forró vízzel leforrázzuk, meleg kemenczén vagy sütőkemenczében a kenyérsütés után megszáritjuk, megpergeljük, mint a kávé, de csak világosbarna színre. Egy felnőtt egyén számára két dekagramm finomra darált makkot veszünk, a port 4—7 dekagramm forró vízzel leöntjük s tíz percig főzzük. Gyermekeknek egy dekagramm makk-por elégséges. Ennek használatát hónapokig kell folytatni.

46. Mályva. A mályva-virágból készített thea igen nagy gyógyhatással bír a torokgyuladásnál, mint torokvíz. Külsőleg borogatásokhoz és fűpárnákhoz is szolgál, folyásoknál, helybeli fájdalmaknál, orbáncznál, köszvénynél és görcsöknél.

47. Méhfű. Mindazon esetekben használjuk, hol a borsosmenta alkalmas.

48. Mellthea. Ez igen jó kiköpés-előmozdító szer, nevezetesen köhögésnél és mellbántalmaknál alkalmazva. Igen jó melltheát lehet összeállítani: Zilizfűből, izsópból, zilizgyökérből, édesgyökérfából, mindenikből két dekagrammot, bodzavirágot négy dekagrammot, ánizst vagy köménymagot egy dekagrammot, naponként annak negyedrészt 4—6 findzsa forró vízzel öntjük le s a theát langymelegen iszszuk.

49. Mezei kömény. A virága és füve külsőleg fűzsákocskában, szikfűvel és rozsliszttel, arc- és tagszaggyatás ellen és mint főzetet, kihűlt állapotban, mosások, borogatások, fürdők alakjában, mint erősítő szert, nevezetesen a fehér folyás ellen s gyenge gyermekek fürdésére alkalmazva.

50. Mustár-tészta. Négy dekagramm mustármagot tisztán megtörünk, 1 kanál reszelt tormát és ugyanannyi kovászt s kevés ecetet adunk hozzá, úgy hogy e keverék sűrű péphez hasonlít, tenyérmagyságnyira vászonra felkenjük, a felkarra, lábszárra, a talpra vagy a tarkóra teszszük. Ha a tapasz 15—20 percig szívott, levesz-

szük. A mustártésztát mindazon esetekben használhatni, melyekben a torna és hólyaghúzó tapasz alkalmaztatik.

51. Nyúlzsír. A nyúlzsír igen jó szer a fagydaganatok ellen. A tél kezdetekor a megfagyott részeket ezzel reggel és este bedörzsöljük, sőt éjszakára is borogatjuk vele.

52. Olaj. Ez belső fájdalmaknál, görcsöknel, összehúzódéseknel, a rostok heves megfeszüléseinel használ-tatik. Langymelegen és sokáig dörzsöljük be. Mérgezéseknél is igen ajánlandó az olajnak belső használata. Bogárcsipéseknél nincsen jobb szer, mint azon helyet tüstént negyedóráig olajjal bedörzsölni. Sőt még a mérges kigyók harapásánál is az kezdetben a legjobb szer, nevezetesen az egész testet meleg olajjal tartósan bedörzsölni.

53. Opodeldok. Ez igen jó szer zúzások, hűdés stb. ellen; az illető helybe bedörzsöljük. Következő módon készítettik: Egyenlő rész faggyú- vagy olaj-szappant alkoholban feloldunk, kámfort, thymian- és rozmarin-olajat, valamint ammoniáklélt adunk hozzá.

54. Pálinka. 1 rész pálinkát és 4 rész vizet mindazon esetekben alkalmazhatunk, a hol különben bort használunk.

55. Pezsgőpor. Ezen háziszernak egy háztartásban sem volna szabad hiányoznia. A leggyorsabban és legbiztosabban megnyugtató szer ez a bosszúság, harag, ijedtség és aggodalom után. Igen megújítólag hat fáradság, megerőltetés után, aggodalom érzeténél, szorongásnál, vértorlódásnál, a gyomor savanyúságánál, s az úgynevezett vérhányásnál. A pezsgőport pohár vízbe öntjük s gyorsan kiisszszuk, nehogy a szénsav elillanjon. A jó pezsgőport hét dekagramm borkősavból s hét dekagramm kétszer szénsavas szikenyből készítjük, melyhez még 10 dekagramm cukrot adunk. Ezen anyagok mindenikét előbb külön-külön porrá törjük, aztán dörzscsészében összevegyítjük. Mindeniknek tökéletes száraznak kell lennie. Száraz, jól bezárható üvegpalaczkokban tartjuk.

56. Retek. Ez igen felséges szer köhögés ellen, főleg gyermekeknél. A fekete retekbe likat csinálunk, mely alól igen vékony s ezt porrá tört finom sárgacukorral megtöltjük. A retket most pohárba állítjuk úgy, hogy az annak fenekét ne érintse. A kifolyó levét kanalankint vesszszük be.

57. Sárgacukor. Különösen a fehér jégcukor, igen jó szer hurut ellen, nevezetesen theával főzve.

58. Savó. Ennek húsító, lágyító s hashajtó tulajdonsága van, s mindazon betegségekben alkalmas ital, a hol a vért frissíteni, s a kiürülést enyhén jobbitani akarjuk. Ezért az alhas rendellenes bántalmainál, májbetegségeknel, rásztkórnel, dugulásnál s rothasztó betegségeknel lehet alkalmazni vagy mint tavaszi gyógymódot reggel éhgyomorra, egy pohárral kezdjük el, 2–4 pohárig megyünk fel, sokat mozgunk, a gyümölcs, főzelék, savanyú ételek, bor, ser, fekete kenyér s mindennemű hús mellőzésével, a borjú- és tyúkhúst kivéve. Ha nincs természetes savónk, mesterséges módon lehet azt előállítani, nevezetesen négy deciliter forró tejbe evőkanálnyi citromlevet vagy eczetet öntünk, azt jól felkavarjuk s megszűrjük. Savanyúságát kevés magnesia hozzáadása által vesszük el.

59. Szappan. Ezt mireny- és sublimát-mérgezéseknél használjuk, de mégis úgy, hogy közbe-közbe sok tejet itatunk.

60. Szappan-lél. Ennek készítésére üvegpalczkot használunk, a melybe másfél kilogramm vizet, s ebbe tizenennyolcz deka gramm tiszta, jó fehér, finomra elkapart házi szappant, s huszonnyolcz deka gramm jó erős pálinkát öntünk. A palaczk nyílását nedves hólyaggal kötjük be, s ennek közepébe gombostűt szúrunk s aztán vízzel töltött üstbe szalmarétegre teszszük, melyet tűz felett annyira melegítünk meg, a mennyire a víz melegét kezünk kiállhatja. Ezen hőmérsékben tartjuk azt egy óráig, s ezen idő alatt a palaczkot időről időre felrázzuk, míg a szappan feloldódott. Aztán még két deka gramm tisztított hamuzsírt adunk hozzá, az egészet jól felrázzuk, s a palaczkot az üstben még egyszer a tűzre teszszük, miután előbb jól bekötöttük. Miután az egész kihűlt és megtisztult, a tisztáját az üledékről letöltjük, s a kész szappanlél a használatig elteszszük. Ez külsőleg alkalmazva zúzásoknál, rándulásoknál és czukornál segít.

61. Szappanos víz. Ez makacs bőrkütegek ellen alkalmaztatik, nevezetesen az illető helyeket szorgalmasan mossuk langymeleg szappanvízzel.

62. Szarvasfaggyú. Ez igen hasznos szernek bizonyodott be felrepedezett bőrnél.

63. Szikfű. Ez mint thea melegen véve belsőleg köhögési rohamok, ideges gyomorgörcs, ideges bélgörcs, s a váltóláz ellen, midőn a fázás beáll, szolgál. A betegágyasnők utófájdalmai ellen is segít. Külsőleg a szikfűvirágot szájmosásokhoz, allövetekhez, borogatásokhoz használjuk, tisztá-

talan fekélyek, régi bűzös lábfekélyek ellen s orbáncznál fűzsákokskákhöz.

64. Szurok-tapasz. Ez igen jó szolgálatot tesz köhögés ellen. A vállak közé teszszük fel, s addig hagyjuk ott, míg magától leesik. A szurkot megolvasztjuk, s tenyérnagyságnyi fehér bőrre kenjük fel.

65. Tavaszi gyógymódok. Ezek által a test nedvei megjavulnak és megváltoznak, azoknak élessége, mint a mi az idült bőrküteget és a köszvényt idézi elő, eltávolíttatik s a vér, nyák és epe pangása feloldódik, miáltal az elmondott betegségekől megóvjuk magunkat, s gyógyítjuk azokat. Általában igen hasznosak az ilyen gyógymódok a tüdő, a gyomor és belek elnyálkásodásánál, a vér alhasi pangásánál, mirigybántalmaknál, makacs bőrkütegeknél, fehérfolyásnál s hószámzavaránál, különösen oly személyeknél, kik igen sokat ülnek a szobában, s a tavaszi gyógymód által folytonos, szabályos mozgásnak kénytelenek magukat alávetni. A tavaszi gyógymódokat ápril végétől 3—6 hétig, megfelelő életrend mellett naponként használjuk, de csak orvosi rendeletre. Ide tartoznak:

1. A fű-g y ó g y m ó d. Reggel éhgyomorra vagy vajaskenyérre, különösen gyomorgyengeségnél frissen vágott rutát, cziczkórót, ürmet, zsombort teszünk, vagy ó-bort öntünk a fentnevezett füvekre, melyekhez még citromfüvet és köményt adunk s egy pohárral iszunk reggelire vagy az uborka, taraczkbúza, füstike, oroszlánfog, sóska, üröm, torma, turbolya, cziczkóró, petrezselyem s vadkatáng sarját, levelét és gyökerét kinyomjuk, s ezen léből reggelenkint $\frac{1}{2}$ —1 csészével iszunk, s egy óráig járkálunk reá. A séta után mértékletesen reggelizünk. Ezen gyógymódot 4—6 hétig kell folytatni, s e mellett szigorú étrendet kell tartani. Nevezetesen sem kövéret, sem savanyút, sem erősen sózottat, füstöltet, s nehezen emészthető tojás- és tészta-ételeket nem szabad enni.

2. U b o r k a-g y ó g y m ó d. (L. uborka).

3. S a v ó-g y ó g y m ó d. (L. Savó).

4. T e j-g y ó g y m ó d. Igen kis adag tejjel kezdjük el. Ha éhgyomorra nem tűri meg a beteg gyomra, előbb fél zsemlet etetünk meg vele. A mellbetegeknek legjobb a tejet seltersi vagy emsi savanyúvízzel vegyítve inni. A friss, nem főzött tejből reggel hat, délben tizenkét, s este 6 órakor három decilitert iszunk és pedig szabályos mozgás mellett. Ezen fő ivási időközön kívül a beteg annyi vízzel egyenlő mennyiségben vegyített tejet ihatik, a mennyi neki tetszik. Ezen gyógymódot legkevesebb 7—8 hétig kell folytatni. Gyümölcs-

csel, savanyú ételekkel, borral, serrel s húsnemekkel, a fehér húsokat kivéve, nem szabad élni, s csupán fehér kenyeret, rizst, darát, stb. ehetik a beteg. Az aszkór, hosszantartó bőrbetegségek, idegbántalmak, emésztési gyengeség, álomtalanság, alhasifájdalmak, bélgörcs, lobos aranyérgumók azon bajok, melyek ellen a tej-gyógymód sikerrel alkalmaztatik.

5. Gyümölcs-gyógymód. Ez főképen a mell elnyálkásodásánál, mirigybajoknál, idült kütegek, vérbajok, ideges ingerlékenység, köszvény és köhögésnél használ. A beteg reggel éhgyomorra, aztán délben és este szőlőt, cseresznyét, földiepret, málnát eszik, s könnyű étrendet tart, úgy mint az uborka-gyógymódnál.

6. A keserűvíz-gyógymódoknál főképen a keserűvizek jönnek tekintetbe. (L. Keserűvíz).

66. Tej. Ez minden éles ásványi mérgezésnél a főszer. A betegnek annyi tejet kell inni, a mennyit csak megbír, s az altestre tejborogatásokat kell alkalmazni.

67. Tejfel. A friss tejfelt külsőleg mindazon esetekben lehet alkalmazni, hol olajat használunk.

68. Tépés. Ez a sebek és fekélyek bekötésére szolgál, hogy azt a légtől és portól megóvjá, s egyenleges melegben tartsa, valamint hogy a vért és genyt magába szívja. A tépést elhasznált fehér keményítetlen vászonból tépés által készítjük, a kihúzott szálakat rendetlenül dobjuk egymásra. A tépést száraz, szellős, minden ragályos anyagtól óvott helyen kell tartani, s vigyázni kell, hogy poros ne legyen.

69. Terpentin-olaj. Faggyúval vegyítjük, s mint tapaszt használjuk. Az ezzel befedett bőrnek munkássága fokozódik, nevezetesen oly betegségeknel igen hasznos, a melyek csúzból visszament bőrkütegek ből, a vér beteges elvegyüléséből származnak.

70. Tojáshéj. Gyomorsavanyúság ellen használ, forró hamuban sárgára égetjük, porrá törjük, 2—4 grammot adunk belőle.

71. Tojásital. A tojás-sárgát fehér- vagy sárga-czukorral vegyítjük, s folytonos habarás közben forró vizet öntünk hozzá. Ezen ital köhögés, nátha, s mellbetegségek ellen s gyenge gyermekek táplálására is szolgál. Hurut ellen melegen vesszük.

72. Tojás-szörp. Ez jó szer oly személyek számára, kik nem tűrik a tejet és beteg gyermekeknek is, tíz tojást fél kilogramm

vízzel addig verünk, míg eléggé folyékony lesz, aztán igen erős vásznon átnyomjuk, habbá verjük s cukorral vegyítjük. Ha az átdolgozott keverék egészen folyékony, a habot leszedjük róla, s a szörpöt palaczkba teszszük el. Használatkor egy nyolczadrész szörpöt tízszer annyi vízzel vegyítünk.

73. Torma. Ez főképen a *t o r m a t a p a s z* készítésére szolgál, mely heves fej- és fogfájdalomnál, szédülésnél, fülzúgásnál, bódultságnál, mell- és gyomorgörcsnél, szűk mellűségnél, fuldoklási rohamoknál, has- és gerinczfájdalmaknál, egyike a leggyorsabban segítő szerekeknek, sőt némely szorgosabb esetekben, mint pl. gutaütésnél és mell-elszorulásnál az életet is megmentheti. A reszelt tormát kenyérvastagságnyi vászonra kenjük fel, a felkarra, lábszárra, tarkóra s a talpra teszszük. Addig hagyjuk ott, míg a beteg jelentékeny égést érez.

74. Torok-viz. Vakart sárgarépát főzünk vízzel hig péppé, melyhez kevés vizet és mézet adunk. Egyszerű köhögéssel és náthával összekötött torokfájdalom ellen, ha az változékony időjárásnál, nedves tavaszi időben s meghűlés után szokott előállani, s a nyelést megnehezíti, ezen torokvíz langymelegen igen ajánlható. Más torokvíz bodza- és zsálya-theából áll, melyhez minden csészére 1—2 evőkanál mézet vagy eczetet adunk.

75. Tyúkszem-tapasz. Darab vékony bőrbe olyan lyukat vágunk, a milyen nagy a tyúkszem, s hólyaghúzó-tapaszból és közönséges tapaszból kenőcsöt készítünk, a bőrt a tyúkszemre felteszszük úgy, hogy az kilátszik belőle, a kenőcsöt felkenjük, mindkettőt vászonnal betekerjük, s 24 óráig rajta hagyjuk. Ezen idő után a megpuhult tyúkszemet lehúzzuk.

76. Uborka. Az uborkának frissen kinyomott nedve felséges hűsítő szer láznál, vérfelgerjedésnél és ideges nők arczverességénél, azon időkorban, a midőn a havi vérfolyás megszűnik. A hámozott, vékony szeletekre vágott uborkára sót hintünk, egy negyedóra mulva kinyomjuk, s ezen léből naponkint több csészével iszunk. Mellbetegek számára a következő készítmód ajánlatos: Reggel korán 5—8 jól megmosott uborkát egész a velőjéig meghámozunk, ezeket reszelővel megreszeljük, vásznon át kinyomjuk és megsűrjük, egy evőkanál tiszta cukrot és tört fahéjat adunk hozzá s ezt másfél óra alatt megiszszuk folytonos járkálás közben.

77. Ziliz. Ennek gyökere mint főzet, nyákos inger-enyhítő italt ad, mely hurutoknál, köhögésnél, bélgörcsnél, hasmenésnél, vérhasnál, s vizelet-égetésnél igen hasznos. Különösen köhögés ellen

igen jeles szer a zilizgyökér főzete, fehér jégczukorral készítve, s langymelegen bevéve.

78. Ziliz-szörp. Tíz dekagramm hámozott ziliz-gyökérre másfél kilogramm forró vizet öntünk, ha ezen forrázat kihűlt, megszűrjük, s másfél kilogramm fehér czukrot oldunk fel benne, két tojásfehérét habbá verve hozzáadjuk, s leszedvén a habját, megszűrjük. Ezen nedv, mely azonban nyáron nem áll el sokáig, kanalankint beadvá igen jó szer a kis gyermekek köhögése ellen.

79. Zab-dara. Ez igen fontos gyógyszer. Vízzel, czukorral vagy tejjel való főzete lágyítólag vagy táplálólag hat, s a hurut, köhögés, hasmenés és vérhas ellen használ. A vérhas és az altest görcsei ellen különösen erősen hat, ha szikfűvel és kevés vízzel sűrű, forró péppé keverjük, s ezt két kendő közé téve, a lehető legforróbban tesszük fel a hasra. Málnaszörppel a zabdara főzet igen jó levest ad a betegágyas nők és lázbetegnek számára. Mérgezések ellen a vízzel készített zabdarát adjuk, minden savanyú lé hozzáadása nélkül.

Ezenkívül a melegített zabdara pépnemű állományban mint borogatás használtatik fájdalmas bőrloboknál, a kelés genyedésének előmozdítására, s mint főzet torokvízhez, aztán olajjal és sóval lágyító allövetekhez.

80. Zab-főzet. (Savanyú). Tizennégy dekagramm nyers, a portól megtisztított s meleg vízzel kimosott zabot addig főzünk, míg a szemek felrepednek. A vizet, a mi elfő, a fővés közben utána öntjük. A levet a fővés után átszűrjük. Egy negyedóra mulva a tisztáját az üledékről leöntjük, 3—4 evőkanál mézet teszünk bele, citromlevet és borecetet is ugyanannyit. Ezen főzet heves lázakban közhosszú itatni szolgál.

81. Zamos eczet. Durván tört cassziát négy dekagrammot, két dekagramm szegfűszeget, egy dekagramm reszelt szerecsendiót, négy és fél kilogramm ecetet jól összerázunk, s e keveréket néhány napig befedett edényben állani hagyjuk, aztán vágott rozmarinlevet, lavendula-virágot és köményt adunk bele nyolcz-nyolcz dekagrammot, néhány nap mulva félrázzuk, kinyomjuk és megszűrjük. Ezen eczet füstölésre szolgál. Izzó porcellán-csészére vagy ércslemezeire öntjük.

82. Vaj. A friss, sótan vaj arra szolgál, hogy a kis gyermekek fején levő koszt és különféle kütegek varait elpusztítsa. Igen osztatón hat az egyszerű vajtapasz is a szoptatók tejtől feszes s megkeményedett emlőjénél. A friss, sótan vaj továbbá fájdalom-enyhítő szer égéseknél, felrepedezett kéznél, száraz élességnél s a gyermekek hajkoszánál. Az író belsőleg éles mérgek, görcsök s hasfájás ellen használ.

83. Viaszos posztó. Ez folyások és köszvény ellen használta-
tik. A szenvedő részt körültekerjük vele.

84. Víz. A hideg víz minden zúzás és esés által történt sérté-
sek ellen használ. Mindjárt kezdetben hideg vízborogatásokat rakunk
fel szorgalmasan, melyeket, mihelyt megmelegszenek, megújítunk.
Ezáltal a daganattól, véraláfutástól, s a gyengeség némely rosszabb
következményeitől óvakodunk. A hideg víz, külsőleg fellocsolva,
igen jó szer vérzések ellen. A meleg víz a legáltalánosabb lecsende-
sítő szer, úgy belsőleg mint külsőleg, s égések ellen is szolgál.

FÜGGELEKÜL.

Ércpénz-összehasonlító táblázat.

Ország	Pénzegység	Korona	Fillér
Angolország	1 font sterling à 20 shilling à 12	20	—
Belgium, Franciaország, Luxemburg és Svájc	pence 1 frank à 100 centimes	—	80
Bulgária	1 lew à 100 stotinki	—	80
Dánia	1 korona à 100 oere	1	12
Görögország	1 drachma à 100 lepta	—	80
Németalföld	1 forint à 100 cents	1	70
Német birodalom	1 márka à 100 fillér	1	—
Olaszország	1 lira à 100 centesimi	—	80
Oroszország	1 rubel à 100 kopek	3	26
Portugália	1 miireis à 1000 reis	4	66
Románia	1 lei à 100 bani	—	80
Spanyolország	1 pesato à 100 centimos	—	80
Svéd- és Norvégia	1 korona à 100 oere	1	14
Szerbia	1 dinár à 100 para	—	80
Törökország	1 piaster à 40 para	—	18

Útmérték-összehasonlító táblázat.

	kilométer		kilométer
1 angol mértföld 1760		1 orosz werst, 1500	
yard =	1·61	arschin =	1·07
1 dán mértföld . . . =	7·54	1 osztrák mértföld . =	7·58
1 földrajzi mértföld . =	7·42	1 svájcz óra =	4·83
1 francia tengeri licu,		1 svéd mértföld . . . =	10·69
3 tengeri mértföld . =	5·55	1 tengeri mértföld m in-	
1 német birod. mértföld —	7·50	den nemzetnél . . . =	1·85
1 norvégiai mértföld . =	11·30	1 egyenlítő fok = 15	
		földrajzi mértföld . =	111·30



	Oldal		Oldal
Becsinált jércze	138	Boeuf á la Mode	112
Becsinált mazsolával	402	Boeuf á la Mode más módon ...	112
Becsinált szárnyasok	134	Bográcsos	404
Beefsteak	90	Bőjti előételek	103
Beefsteak	155	Bőjti gyökérleves	82
Befőtt meggyből készült pép ...	213	Bőjti levesek	82
Befőzött gyümölcsökről	379	Borjú-agyvelő citrom-mártásban	147
Béka frikasszirozva	177	Borjú-agyvelő kompót	147
Béka kucsma-gombával és rák- farkkal	178	Borjú-becsináltak	143
Béka-leves	84	Borjú-czomb füstölt nyelvvel tűzve	152
Béka petrezselyem-mártásban ...	178	Borjú-czomb sültve	269
Béka-rostélyos burgonyával ...	90	Borjú-czomb szárdellával	269
Béles	421	Borjú-fej frikasszirozva	146
Béles-pástétom	184	Borjú-fülek ragout-val	151
Besamel felfűjt	200	Borjúhús ropogó	89
Besamel	43	Borjúhús-meridon	95
Besózás	4	Borjú-kádka vagdalékkal	91
Bepáczolás	33	Borjú-karbonád káprival	150
Berakott burgonya	406	Borjú-láb és fej tojással	152
Berakott gyümölcsök	386	Borjú-mell friss csiperke-gombá- val és vajjal töltve	404
Berakott gyümölcsökről	379	Borjú-szegy citrom-mártásban ...	144
Bibornok-mártás	44	Borjú-szegy glace-ban	143
Birsalma-fagylalt	363	Borjú-szegy spárgával, rákkal és zöld borsóval	144
Birsalma-kocsonya	350	Borjú-szegy szágóval	144
Birsalma-kompót	284	Borjú-szelet	270
Birsalma-kompót	388	Borjú-szelet más módon	270
Birsalma-lé befőzése	386	Bor-kifli	196
Birsalma-marmelád	377	Bor-leves	85
Birsalma-mártás	120	Bor-leves	403
Birsalma-ostya	313	Bor-mártás	190
Birsalma párban	395	Bor-mártás más módon	190
Birsalma-pép	209	Bor-pép	213
Birsalma-pép más módon	210	Bor-sodó	190
Birsalma-rudacskák	334	Borsó-pudding	122
Birsalma-sajt	377	Borsó-víz, mely bőjti ételekhez és levesekhez használható ...	83
Birsalma-sonka	377	Bosporos-lé	142
Birsalma sós borszeszben	390	Bukó-kácsa sültve	274
Birsalma-szelet befőzése	380	Bukta	257
Birsalma-szelet	317	Buktatott kalarábi töltve	127
Birsalma-szelet becsinálása ...	389	Buktatott tojás	109
Birsalma-szeletek mustban	389	Bundás kenyér	420
Birsalma-torta	305	Bundázás	42
Bischof	400	Burgonya borjú-aprólékkal	123
Blaskovics-vesepecsenye	167	Burgonya-gombóc	418
Brézelés	40	Burgonya-kádka	308
Bréz készítése	40		

	Oldal		Oldal
Burgonya-leves	82	Cseh tolka burgonyából	253
Burgonya-leves húsnapon	67	Cseresznye pálinkában	388
Burgonya-leves más módon... ..	68	Cseresznye párban... ..	393
Burgonya-mártás... ..	118	Cseresznyés-torta	416
Burgonya-pástétom... ..	185	Csiga-rétes... ..	224
Burgonya-pép	203	Csikos narancs-kocsonya... ..	345
Burgonya-polenta	242	Csillag-rendjel	332
Burgonya-pudding sonkával	193	Csiperke-gombamártás	118
Burgonya-rétes... ..	224	Csipkebogyó befőzése	380
Burgonya rostélyossal	123	Csirke aux Crottons	135
Burgonya tejből	104	Csirke bajor módra	134
Burgonya-torta	298	Csirke forrázva	135
C		Csirke frikasszirozva	137
Cardinal... ..	401	Csirke kaporna-mártásban	136
Champion-mártás	118	Csirke narancs-mártásban	137
Conservek	375	Csirke paradicsomalma-mártásban	157
Consommé	42	Csirke rákfarkkal	136
Consommé	64	Csirke tejfellel és citrom-szele-	
Croquett	89	tekkel	136
Czibere-leves	84	Csirke vajás mártásban karti-	
Czitrom-fagylalt	357	fiólával	134
Czitrom-fagylalt más módon —	361	Csirke vér-mártásban... ..	134
Czitrom-ívek	312	Csirke zöld borsóval	136
Czitrom-kocsonya	344	Csirke zöld borsóval és rákfarkkal	135
Czitrom-kocsonya narancs-szele-		Csokoládé-csókók	328
tekkel... ..	344	Csokoládé-fagylalt	358
Czitrom-mártás	117	Csokoládé-fánk habos tejjel töltve	323
Czitrom-pép	206	Csokoládé-holdacskák	321
Czitrom-pép más módon	206	Csokoládé-ívek... ..	311
Czitrom-szelet	318	Csokoládé-kenyér	320
Czitrom-víz	400	Csokoládé-kocsonya	342
Czitronád-kádka	309	Csokoládé-leves	82
Czitronád-pép	201	Csokoládé-öntés	297
Czitronád-rétes... ..	223	Csokoládé-parfait	367
Czompó borral	175	Csokoládé-pép	202
Czukorborsó-leves	75	Csokoládé-pép más módon	202
Czukorral bevont gesztenye	326	Csokoládé-rétes	223
Czukor-torta	307	Csokoládé-rétes más módon	223
Czukrász-sütemények	319	Csokoládé-rudacskák	322
Czukros tészta-táblácskák	337	Csokoládé-sodó	192
Császár bábakalács	257	Csokoládé-szelet	315
Császármadár sülve	277	Csokoládés szilva	265
Császármorzsóka... ..	235	Csokoládé-torta	296
Császár-pép	205	Csőrege	239
Császár-pudding	193	Csuka írósvajjal és petrezselyem-	
Cseh tolka	252	mel	414
		Csuka osztrigával	169
		Csuka szardellával	168

	Oldal		Oldal
Csuka szardellával tűzve	171	Erősebb fajta kávé-hab	353
Csuka tejfeles tormával	171	Erős-lé	42
Csuka vágott mártással	171	Erős leves	64
D		Étanyagok előzetes elkészítése ...	32
Dara-morzsóka	232	Étlapok hús- és böjtnapokra ...	429
Dara-pép	204	Étlap 6 személyre (Bőjti napon) ...	433
Dalkerli	240	Étlap 12 személyre (Bőjti napon) ...	434
Debreczeni béles	422	Étlap 18 személyre (Bőjti napon) ...	435
Derelye	415	Étlap 24 személyre (Bőjti napon) ...	436
Diák-tészta	239	Étlap 6 személyre (Hús-napon) ...	429
Diós-lepény	217	Étlap 12 személyre (Hús-napon) ...	430
Diós-lepény	260	Étlap 18 személyre (Hús-napon) ...	431
Diós-pite	217	Étlap 24 személyre (Hús-napon) ...	432
Diós-tészta almával	239	F	
Diós-torta	288	Fácán angol módra	273
Dió-torta	304	Fagyalékok	368
Dinnye eczetben	391	Fagylaltokról	356
Dinnye párban	394	Fagylaltokról általában	356
Disznófej-sajt	425	Fagylaltok befőttek levéből	359
Disznótoros káposzta	409	Fagylalt hálóköntösben	364
Dobos-torta	289	Fahéj-fánk	416
Dorong-fánk	244	Fehéj-ostya	314
Dödölle	420	Fajd-tyúk sültve	267
Dresszirozás	3	Fánk mandola-tejből	247
E		Fánk tejkocsonyával	246
Eczet-készítés	487	Farsangi fánk	245
Édes káposzta töltve	132	Farsangi fánk más módon	246
Egész baraczk befőzése	382	Fasírozott csirke	136
Egész baraczk befőzése más módon ...	382	Fasírozott nyúl	145
Egész spanyol meggy befőzése	384	Fegyverfánk	314
Égő tészta	246	Fehérités	3
Egres-mártás	118	Fehérités	40
Élesztés	4	Fehér kocsonya	342
Élesztő készítéséről	495	Fehér kocsonya kávéval	342
Élesztős-ládka mákkal	256	Fehér kocsonya ostábla alakban ...	342
Élesztős-kifli	255	Fehér mandola-ívek	312
Élesztős-kifli ánizsszal	255	Fehérre párolt csirke	138
Élesztős-tészta	183	Fehérre párolt kalarábi	128
Élesztős tészták	250	Fehér tört-leves	68
Előétkek	404	Fejes saláta	427
Elsikkadt tojás sóska-mártással ...	107	Fekete cseresznye befőzése	381
Elvert darázsfészek	258	Feketékávé-kocsonya mandola- tejjel	347
Eper-parfait	368	Feldarabolás	45
Erős barna-mártás	121	Felföldi torta	308

	Oldal		Oldal
Habart mandola-torta	302		
Habart meggy-lepény... ..	218	I	
Habart tejfel-pép	211	Ibolya-conserv	375
Habart-tojás spárgával és rák- farkkal	106	Ibolya-kocsonya	350
Habos citrom-pép	207	Ikrás-káposzta	408
Habos tejről	339	Irós-tészta	183
Habos-tej csokoládéval	354	Ispékes leves	402
Habos-tej földieperrel	354	Ivekről	308
Habos vanília-fagylalt	365	Ivek vajas tésztából	311
Hab-pép	204	J	
Hajdú-káposzta	408	Jeges kávé	401
Halak	167	Jeges mézes-kalács... ..	324
Halak	412	Jeges puncs	363
Halász-lé	412	Jég-fánk	323
Halbeles-leves	84	Jó korai tavaszi étkek	408
Hal-karbonád	105	Juh-hús becsináltak	153
Hal-kolbász	104	Juh-túrós burgonya	238
Hal-leves halászosan	177	Juh-túrós haluska	236
Haluska tölcsér-tésztával, párban	236		
Harlekin-lepény	219	K	
Hasábos-tészta	241	Kabinet-pudding	348
Házi írósvajas-tészta	182	Kacsa sültve	267
Házi kolbász... ..	424	Kádkák	308
Hideg élesztős-tészta	252	Kádka raguval... ..	100
Hideg hal aszpikkal és majonézzel	103	Kádka szálmival... ..	100
Hideg italok... ..	400	Kádka töltelékkel	100
Hideg mártás masánszki almából és tormából	119	Kajszin-baraczk befőzése	381
Hideg mustár-mártás	118	Kajszin-baraczk befőzése más mó- don	381
Hideg pástétom	185	Kajszin-baraczk fagylalt	361
Hideg sodó almával	343	Kajszin-baraczk-lepény angol tész- tában	221
Hideg tyúk	139	Kajszin-baraczk-marmelád	376
Hó-gula	250	Kajszin-baraczk párban	393
Hollandi tojás	110	Kalács sütésmódja	260
Holsteini tej	355	Káposzta-saláta szalonnával... ..	287
Hopsz... ..	340	Káposztás-étek	408
Hosp	125	Káposztás-haluska	239
Hosp más módon	125	Káposztás-rétes	222
Hungária szeletkék	166	Káposztás-rétes más módon	222
Hurkák (debreczeni)	423	Kappan álkagyló-mártásban	140
Hús-eltartás	4	Kappan csigával	269
Hús-levesek	58	Kappan főzelékkel	140
Húsnak hosszabb ideig való el- tartása	33	Kappan kagylócskákval	140
Húsos ételek... ..	410		
Húsos-tészta	186		

	Oldal		Oldal
Kappan-mell osztrigával ...	93	Kocsonyázott alma ...	281
Kappan szardellával ...	268	Kocsonyázott borjú-fej ...	165
Kappan-tekeres ...	141	Kocsonyázott csuka ...	169
Kapri-mártás ...	117	Kocsonyázott kecsege ...	169
Kapor-mártás ...	118	Kocsonyázott kompót ...	282
Kaporna-mártás ...	117	Kocsonyázott kompót párolt gyü-	
Karfiol összerakva ...	409	mölcsből ...	283
Karlsbadi marha-hús ...	113	Kocsonyázott kompót más módon	283
Karlsbadi perecz ...	249	Kocsonyázott rizs ...	351
Kartifiola-leves ...	66	Kocsonyázott sűrűk és marmeládok	375
Kartifiola-saláta ...	287	Kocsonyázott sodó ...	354
Kartifiola vajas-mártásban ...	124	Kocsonyázott sűrű-lé bőralmából...	375
Kartifiola vajban ...	124	Kocsonyázott sűrű-lé leánysomból	376
Kártyák fűszeres tésztából ...	326	Kocsonyázott sűrű-lé ribizliből ...	375
Kártya piskóta-tésztából ...	325	Kocsonyázott tej piskótával bélelve	351
Kásás-béles ...	422	Kocsonyázott tejszín és csokoládé-	
Kásás-hurka ...	424	hab szeletekben ...	352
Kaszás-lé ...	79	Kocsonyázott torta ...	297
Kaszás-lé ...	403	Kókok ...	197
Kávé-fagylalt ...	360	Kolbász ...	412
Kávé készítése ...	397	Kolbász (debreczeni) ...	423
Kávé-kocsonya tejszínnel ...	343	Kolbász páczolt hagymával ...	88
Kávé-parfait ...	367	Kolozsvári töltött káposzta ...	133
Kávé-pép ...	205	Köményes fiatal sertés-czomb ...	166
Kávé-pép más módon ...	205	Kompótok ...	280
Kávé-torta ...	300	Kompót alma-péppel ...	285
Kávés-fánk ...	234	Kompót aszalt meggyből ...	285
Kávés-lepény ...	321	Korhely-leves ...	80
Kék-káposzta gesztenyével ...	126	Korhely-leves ...	402
Kelkáposzta-sarjak ...	127	Korhely-leves más módon ...	402
Kenyér-leves ...	62	Korhely-leves még más módon	403
Kenyér-leves más módon ...	62	Korpa-torta ...	299
Kenyér-pép ...	201	Kossuth-kifli ...	195
Kenyér-torta ...	295	Koszorúk mandula-tejből ...	196
Kerek, lapos kis szűrővel kiszag-		Körte eczetben ...	392
gatott galuska ...	241	Körte-kompót ...	281
Kiáztatás ...	3	Köszméte-mártás ...	118
Kifli-pép málnával leöntve ...	207	Köszmétés bárány ...	145
Kirakott ászpik ...	164	Közönséges hús-lé ...	42
Kirakott hasábos tészta ...	241	Krém-kádka ...	309
Kirántás ...	3	Kucsmagomba-leves ...	73
Kis muskatály-körték párban ...	394	Kucsmagomba-leves ...	87
Kocsonya-befőttek ...	355	Kucsmagomba fasírozva ...	95
Kocsonya muskatály borból ...	347	Kuglof ...	257
Kocsonya muskatály szőlőből ...	348	Különböző tészták ...	181
Kocsonya nyers kávéból ...	348	Különfélék becsinálása és meg-	
Kocsonyák ...	368	tartása ...	395
Kocsonyáról ...	339	Különféle jegyzetek ...	503

	Oldal		Oldal
L		Leves szalonna-gombóczzal más módon	
Lábatlan tyúk	420	Leves-táblácska	42
Laska-pástétom	101	Leves-táblácskák utazásra	81
Laska rákvajjal	233	Leves tüdő-táskával	74
Leánysom-kocsonya	350	Leves után való ételekről	88
Legirozás	4	Leves vajas-haluskával	69
Lehámozott szilva eczetben	391	Leves zsemlye-kádkákkal	78
Lehamvazás	4	Liebig-féle hús-kivonat	59
Leizzasztás	4	Linczi-kenyér	328
Lencse foglyokkal	128	Linczi-torta tojás nélkül	301
Lencse-leves	87	Linczi-torta más módon	308
Lengyel-rostélyos	159	Liszt-morzsonya	417
Lenmagolaj-saláta	427	Lisztes-kádka leves	76
Lepények	214	„Luby“-sült	154
Levek	385	Lúdaprólék-leves más módon	71
Leveles tészta	200	Lúdmáj írósvaj-mártással	404
Leveles tészta más módon	202	Lúdmáj rizs-abroncsban	89
Leveles-torta	293	Lúdmáj-száلمي	92
Leves agyvelő-gombóczzal	72	M	
Leves agyvelő-kádkákkal	71	Mágnás-pörkölt	406
Leves agyvelő-pitével	72	Magyar-pité	420
Leves bekötöttel	70	Magyar ponty	413
Levesbe való rizs-lepény	62	Májas-hurka	423
Leves burgonya-gombóczzal	69	Majonéz készítése	103
Leves consommé-kádkákkal	68	Majonéz új módon	168
Leves csiperke-gombával	77	Május-ital	401
Leves dara-haluskával	69	Mákos-kifli	260
Leves dara-kádkával	70	Mákos-rétes	226
Levesek	58	Makaroni-pudding	194
Levesek	401	Makaroni sajttal és hússal	243
Levesekről általában	58	Malacz sütése	272
Leves felvert dara-gombóczzal	70	Malacz-tokány	165
Leves felvert szalonna-gombóczzal	78	Malacz vagdalékkal töltve	102
Leves hús-gombóczzal	69	Málé	421
Leves húsos pajzskákkal	72	Málna-fagylalt	358
Leves hús-vagdalék-fánkkal	71	Málna befőzése	380
Leves lúd-aprólékkal	71	Málna-kocsonya	343
Leves lúdmáj-pitével	75	Málna-lé befőzése	385
Leves lisztes-lepénykével	76	Málna-lé befőzése eczettel	386
Leves rák-kádkákkal	73	Málna-lé készítése fagylalthoz	385
Leves rizsliszt-kádkákkal	73	Málna-lé készítése kocsonyához	385
Leves rizsmájjal	74	Málna-parfait	368
Leves májgombóczzal	75	Mandola-csókók	329
Leves spárga-kádkákkal	78	Mandola-fagylalt	357
Leves szalonna-gombóczzal közön- séges módon	79	Mandola-falat	317

	Oldal		Oldal
Rántott tojás	106		
Remoulade-mártás	44		
Reszelt-tészta édesen töltve	234		
Rétesek	214	S	
Ribizke-mártás	120	Sajt-lepény (theához)	219
Ribizke-parfait	368	Saláták	286
Ribizli-fagylalt	362	Saláták	427
Ribizli-kocsonya	347	Saláta vaj-mártásban	125
Ribizli-lé befőzése	385	Salzburgi haluska	238
Ribizli-lé készítése fagylalthoz	385	Sárga barack ecetben	392
Ribizli-lé készítése kocsonyához	385	Sárga dinnye befőzése	386
Ringlót pálinkában	389	Sárgarépa kalarábival	130
Ringlót párban	394	Sarlotté —	240
Ringlót-szilva befőzése	383	Sauce-Rich	44
Rissole	100	Sertéspecsenye barna lével	427
Rizs-abroncs friss gyümölcsessel	194	Sódaras-rétes	226
Rizs-abroncs párolt gyümölcsessel	194	Sódaras-pogácsa	187
Rizs angol módon	199	Sódaras-tészta	242
Rizs csokoládéval	210	Sódaras-tészta más módon	243
Rizs-fagylalt	362	Sódar-cotelettek	167
Rizsgombóc-leves	77	Sódar-kádkák	97
Rizs-leves	67	Sódar-tekeres	99
Rizs-kádka írósvaj-tésztában	240	Sódar-tekeres	102
Rizskása olasz módra	81	Sódó-fagylalt	359
Rizskásás rétes	226	Sódorlék csiperke-gombával	94
Rizsliszt-pép	210	Som befőzése	384
Rizs-meridon	188	Sonka-pástétom	187
Rizs-meridon más módon	188	Sóska-leves	84
Rizs-morzsóka	240	Sóska-mártás	119
Rizs-pástétom	186	Sör-leves	82
Rizs-pép csokoládéöntéssel	212	Spanyol gyümölcs-pép	212
Rizs-pudding	193	Spanyol-kenyér	195
Rizs tejsodóval	210	Spanyol-kenyér más módon	196
Róbert-fánkok	338	Spanyol-mártás	121
Róbert-mártás	121	Spanyol-meggy eczettel	384
Római puncs	357	Spanyol-meggy szárítása	392
Rostélyon-sült	163	Spanyol szél-fánk tejszín-habbal	334
Rostélyon sült borjú-szegy para-		Spanyol szél-torta	306
dicsom-mártással	410	Spanyol-tésztából készült szárva-	
Rostélyos kirántva	411	sok fagylalthoz	327
Rostélyos savanyú-tejfellet	411	Spárga-leves	85
Rostély-tészta	249	Spárga-saláta	287
Roston sütés	3	Spárga vaj-mártásban	132
Roulettek	42	Spékelés	34
Rózsa-fánk	247	Spékelt nyúl-szelet	426
Rózsa-fánk más módon	248	Smorolás	3
Rózsa-kocsonya	346	Stoffad	242
Rudas-kenyér	333	Strasburgi-fánk	248
		Stuffato	114

	Oldal		Oldal
Tojás-pohárka	107	Tört-leves	86
Tojásos rák-leves	65	Tört máj-leves	63
Tojás-sodralék	108	Tört pudding	193
Tojás-szék-pép	204	Trancsirozás	45
Tojás ülepedve	108	Túró-fánkocská	110
Tojás vagdalékkal	109	Túrós-csusza	419
Tok citrom-mártásban	176	Túrós-lepény omlós tésztából ...	220
Tok frikasszirozva	176	Túrós-metélt	415
Tok héringgel	104	Túrós-pogácsa	417
Tokok kenyértorta tésztából ...	325	Túrós-rétes	418
Toló-fánk	244	Tutti-frutti-fagylalt	365
Torma-mártás hidegen	121	Tutti-frutti mandola-tejből	364
Tortácskák	335	Tüdős-hurka	423
Tortácskák más módon	335	Tűz	2
Tortácskák fehér linczi tésztából ...	336	Tűzdelés	3
Tortácskák masánszki almával ...	336	Tűzdelés	34
Torták	288	Tűzött harcsa	174
Többször sült lepény	218	Tűzött vesepecsenye	156
Tőke-hal szardellával	176		
Tököt befőzni	396		
Töltött bagdány-pecsenye	426		
Töltött borjú-czomb, melyen a vese- pecsenye is rajta van	269	U	
Töltött burgonya	123	Uborka becsinálása	396
Töltött cukor-süveg rizsből	250	Uborka-mártás	117
Töltött csiga	110	Uborka-saláta	286
Töltött csirke	412	Uborkát télire sós-vízbe eltenni ...	397
Töltött csirke	425	Uj ostya	313
Töltött csuka	168		
Töltött fahéjas fánk	248	Ü	
Töltött fehérpecsenye	161	Ürü-czomb francia módra	159
Töltött fehér pecsenye más módon ...	162	Ürü-czomb paradicsom-mártással ...	410
Töltött főtt-tojás tejfellel	108	Ürü-czomb rizszsel	160
Töltött kalarábi	128	Ürü-gerincz körülrakása	272
Töltött kelkáposzta	126	Ürü-hús juhászosan főzve	405
Töltött galamb	425	Üvegezés	41
Töltött laska	238	Üveg-táblácska	42
Töltött pisztráng	168		
Töltött rák	178		
Töltött rizs-pép	212	V	
Töltött rostélyos	157	Vadász-leves	68
Töltött rostélyos bajor módra	159	Vaddisznó-fej	163
Töltött savanyú káposzta	132	Vaddisznó-hús elkészítése	162
Töltött tojás	98	Vadgalamb sülve	279
Töltött tojás	107	Vad-mártás	121
Török tej-kocsonya	352	Vad-pecsenyék	273
Törött rizs-fánk vajas tésztában ...	195	Vad-pecsenye bekötése	40
Tört-leves	63	Vad-rucza tűzve és sülve	279
		Vagdalékok	143





GEITTNER ÉS RAUSCH

Alapítva 1865.

BUDAPEST, ANDRÁSSY-UT 8.

Alapítva 1865.

Teljes konyhaberendezések raktára

08 NAGY
VÁLASZTÉK
—
SOLID ÁRU
—
JUTÁNYOS
ÁRAK



PONTOS
KISZOLGÁLÁS
—
UJDONSÁGOK
MINDENKOR
RAKTÁRON

A nagyérdemű hölgyközönség szíves látogatását kéri.

Kovald Péter és Fia

CSÁSZ. ÉS KIR. SZAB.

MŰFESTŐ, VEGYTISZTÍTÓ ÉS GŐZMOSÓ-GYÁR



Urí és női öltönyök, díszítő- és butorszövetek, függönyök, szőnyegek, csipkék, végáruk, fehérneműek és szőrmék számára.



Gyár és főüzlet: **BUDAPEST VII., Szövetség-utca 37.**

TELEFON-SZÁM 58—45.

II., FŐ-UTCZA 17. SZ.

IV., KIS KORONA-U. 6.

V., VÁCZI-KÖRUT 78,
(PESTI HIRLAP PALOTA)

V., NÁDOR-UTCZA 11.

GYŰJTŐ-

TELEPEK

VI., ANDRÁSSY-UT 26.

VII., AKÁCZFA-UTCZA 40.

VIII. RÖKK SZILÁRD-U. 8.

VIII., JÓZSEF-KÖRUT 62.

IX., ÜLLŐI-UT 2.

Legjobbak a szürkén zománczozott

„SECESSION” védjeggyel ellátott **FŐZŐEDÉNYEK**

melyek zománcza használat közben — jótállás mellett — nem pattan le.

Kapható minden vas- és edénykereskedésben.

WESTEN P. Betéti társaság, zománczművek, POZSONY-LIGETFALU.

Nagybani raktár: **SCHÄFFER J. M. Budapest, VII. Kertész-utca 37.**

SZÉPIRODALMI VEGYES MŰVEK.

Ágal. Igaz történetek. 20 elbeszélés	<i>kor.</i> 4 80
Gabányi Árpád. A művészet nyomorultjai. 2 kötet	4 80
Gaál Karolin. A ki bírja, marja. Regény	1 —
Alvinczy Sándor. Francia nők, füzve 3 korona, diszkötésben	4 —
— Francia társadalom, füzve 3 korona, diszkötésben	4 —
Jakab Ödön. Falu. Elbeszélések, füzve 4 korona, diszkötésben	5 60
— Komédiák. Vig elbeszélések, füzve 4 korona, kötve	5 60
Mosdósy Imre. Arva szerelem. Regény 2 kötetben	4 —
— Üllősiek végnapjai. Regény 2 kötetben	4 —
Kölcsey Ferencz. Parainese, 80 fillér, diszkötésben	2 —
Kosutány Géza. Nevezetesebb bűnesetek tára: I. Erny György meggyilkoltatása 2 kor. II. Mihály szerb fejedelem meggyilkoltatása 2 kor. III. Öt kisebb bűneset 2 kor. IV. Kisebb bűnesetek	2 —
Murai Károly. „Ejnye be jó”. Adomagyűjtemény 2 kötet. Egyenként	1 20
— „Mosolygó történetek” két kötet. Egyenként	1 20
Rákosi Viktor. Rejtett fészkek, füzve 4 korona, diszkötésben	6 40
Tóth Kálmán összes költeményei, 2 kötet, diszkötésben	13 60
— — nagyobb alakban	16 —
Zola Emil. Termékenység. 2 kötet, füzve	7 —

Megrendelhető: Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedésében Budapest, Andrásy-ut 2 1



Nagyságos asszonyom!

Kaulich Etel

czég Szervita-tér 3. sz. a. létezett

Mellfűző-üzletemet

Budapest, IV, Szervita-tér 5. szám I. em. alá
áthelyeztem, a miről ezennel értesíteni van
szerencsém.

Ajánlja saját készítményű valamint

párisi modellek és Teréz-fűzőket.

Képes árjegyzék bérmentve.

Vidéki rendelvények pontosan eszközöl-
tetnek.

Javítások és tisztítások elfogadtatnak.

◦ ERZSI NÉNI ◦◦

SZAKÁCSKÖNYVEI



A legnépszerűbb és leghasznosabb szakácskönyvek Erzsi néni könyvei, melyek a szakácművészet egy-egy ágát merítik ki részletesen és ezidőszerint szinte páraflanul állnak a szakácművészeti irodalomban.



== ♣ hal és vadfélék készítése ==

ezimű kötet közel 400 receptet közöl a legkülönbözőbb halak legváltozatosabb elkészítéséről, nemkülönben rákok, tengeri rákok, csigák, békák elkészítési módjáról.

== ♣ tészták könyve ==

főtt és sült tészták készítésének gyakorlati kézikönyve. Tartalma: borba való tészták, gombócfélék, metéltek, galuskák és rétesek, puddingok, kochok és kocsonyák, krémek, torták, teasütemények, cukor- és gyümölcs-mázok.

== ♣ Hogy kell befőzni? ==

A gyümölcs, főzelék stb. befőtt készítésének gyakorlati kézikönyve. Tartalma: közönséges gyümölcsbefőttek, gyümölcsbefőzés cukor nélkül, cukorba, cukrozott gyümölcsök, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtók stb.

Erzsi néni szakácskönyveinek egy-egy kötetje erős vászonkötésben 2 korona.

Megrendelhető: Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedésében

BUDAPEST, ANDRÁSSY-UT 21.



OKMÁNYSZERZŐ VÁLLALAT.

Menyasszonyok !!!

Vőlegények !!!

Az ORSZÁGOS ESKETÉSI ÜGYVIVŐSÉG BUDAPEST, VII., KEREPESI-UT 14. sz. mindenféle okmányt megszerez. Keresztülviszi és elvállalja a házassági diszpenzációkat, névmagyarosítást, mindenfajta tisztí és katonai ügyeket, utlevél, állampolgárságot, örökbefogadási ügyeket és különböző engedélyek megszerzését jogtanácsosa segítségével. — Beszerzi a házasságkötéshez szükséges összes okmányokat, engedélyeket, elvégzi a kihirdetés körüli utakat. Amerikai s minden külföldi megbízásokat lebonyolít.

Ügyvivő: **K I S T E L E K I J.**

Szegényeknek ingyen áll rendelkezésre a vállalat.



Öbb száz titkos szer.

Hasznos tudnivalók a háztartás, egészségügy, gazdaság s a mindennapi élet köréből. Nélkülözhetetlen tanácsadó házi, városi és falusi gazdák, háziasszonyok, gyárosok és minden szakmabeli iparosok számára. Második, teljesen bővített kiadás. Száz meg száz apró ügyes fogás van a könyvben, a melylyel a legbámulatosabb eredményeket lehet elérni otthon, minden idegen közbejötte nélkül. Pl. aczél és üveg megaranyozása, kandirozott gyümölcs készítése, keményítőkészítés stb. stb. stb.

— A remek
gyűjtemény
— czime:

HÁZI KINCSTÁR

Összeüjtötte Dr. HANKÓ VILMOS. —————

Ára füzve 2 kor. 40 fill., diszes kötésben 3 korona.

Megrendelhető: Lampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedésében

BUDAPEST, ANDRÁSSY-UT 21.



„MAGYAR KÖNYVTÁR“

Szerkeszti: **RADÓ ANTAL.**

A dől betűkkel nyomtatott nevek a fordítót, illetve közreboacsátót jelzik. A *-gal jelzett művek szindarabok.

- *1. **Katona, Bánk bán.** *Beöthy Zs.*
2. **Maupassant.** Apró elbeszélések. *Tóth Béla.*
3. **Berzsenyi Dániel** Válogatott ódái.
4. **Coppée.** Kovácsok sztrájkja és egyéb elb. költem. *Radó Antal.*
- *5. **Kisfaludy K.** A kérők. *Beöthy Zs.*
6. **Sipulusz.** Humoreszkek.
7. **De Amicis.** A bor. *Tóth B.*
8. **Zrinyi.** Szigeti veszedelem.
- *9. **Du Maurier-Potter.** Trilby. *Fái B.*
10. **Csokonai.** Dorottya. *Négyesy.*
- 11–12. **Arany János** válogatott balladái. (Iskolai kiadás.) *Riedl.*
13. **Olasz elbeszélők** tára. *Radó.*
14. **Petőfi.** Utí rajzok.
- *15. **Dumas Sándor.** A kaméliás hölgy. *Szemere A.*
16. **Szomaházy I.** Légyott harmasban.
17. **Francia elbeszélők** tára. *Ambros Zoltán.*
- *18. **Rovetta.** A becstelenség. *Radó Antal.*
19. **Kisfaludy Károly** válogatott költeményei. *Bánóczi József.*
- *20–21. **Shakespeare** Szentiván-éji álom. *Arany J.* (Isk. kiadás.)
22. **Kármán.** Fanni hagyományai. *Bánóczi József.*
- *23. **Byron.** Manfred. *Abrányi E.*
24. **Agai Adolf.** Viola Vera.
- *25. **Sardou-Najac.** Válgunk el. *Fái Béla.*
26. **Deák Ferencz** 1861-iki első felirati beszéde.
- *27. **Aischylos.** A lelánczolt Prometheusz. *Zilahy Károly.*
28. **Bárony István.** Vadásztörténetek.
- *29. **Murger-Barrière.** Bohémélet. *Radó A.*
30. **Béla király** névtelen jegyzőjének könyve. *Szabó-Mika.*
- *31. **Molière.** Dandin György. *Hevesi Sándor.*
32. **Gracza.** 1848. márczius 15.
33. **Bourget.** Három elbeszélés. *Hevesi Sándor.*
34. **Szabolcska M.** Versek.
35. **Turgenev.** Az ötödik kerék. *Szabóné Nogáll J.*
36. **Kossuth Lajos** 1848. július 11-iki beszéde.
37. **Flammarion Camille.** Csillagos esték. *Tóth B.*
- *38. **Tóth Kálmán.** A király házassága.
39. **Droz Gusztáv.** Az úr, az asszony és a baba. *Béri Gyula.*
40. **Vértesy Arnold.** Kisvárosi történetek.
- *41. **Ibsen.** A négyfűlű. *Vikár B.*
42. **A kuruczvilág** költészet. *Kardos A.*
- *43. **Schiller.** A messinai menyasszony. *Váradi Antal.*
44. **Petőfi Sándor.** Elbeszélések és hírlapi cikkek.
45. **Poe.** Rejtélyes történetek. *Tolnai Vilmos.*
46. **Jókai Mór.** Emlékbeszéd Rudolf trónörököséről.
47. **Kozma A.** Vig elbeszélések.
48. **Butti E. A.** Az erkölcstelen. *Tóth B.*
49. **Petőfiné Szendrei Julia** naplója és levelei Térey Marihoz. Jókai előszavával.
50. **Tennyson.** Arden Enoch. *Lőrinczi (Lehr) Zs.*
- *51. **Murai Károly.** Huszárszereltem.
52. **Magyar népballadák.** *Morvay.*
- *53. **Cavallotti.** Énekek éneke. *Radó Antal.*
54. **Fáy András** válogatott meséi. *Badics Ferencz.*
55. **Salagub gróf.** A medve. *Ambrozovics D.*
56. **Ambros Z.** Hajótörötték.
57. **Meyer Konrad.** Egy szegény ifjú szenvedése. *Hevesi S.*
- *58–59. **Jókai.** Helvita.
60. **Csehov.** Falusi asszonyok. *Szabó Endre.*
61. **Kölcsy Ferencz** válogatott beszédei.
62. **Yke.** Ujjászületés. Amerikai regény.
63. **Áldassy Antal.** Pázmány Péter élete.
64. **Falk Miksa.** Erzsébet királynéről.
65. **Cicero.** Az öregségről. *Fábián Gábor.*
66. **Rudyard Kipling.** Indiai történetek. *Mikes Lajos.*
67. **Kabos Ede.** A csengeri kalapok és egyéb történetek.
68. **Szalárdi János** Siralmas krónikája. *Antyal D.*
- 69–70. **Arany János.** Toldi. (Isk. kiadás.)
- *71. **Molière.** A fősvény. *Hevesi Sándor.*
- *72. **Jókai.** Fekete vér.
73. **Plutarchos.** Perikles. *Kacs-kovics Kálmán.*
- 74–75. **Arany** kisebb költeményeiből. *Moravcsik G.* (Isk. kiadás.)
76. **Spanyol elbeszélők.** *Szalai Emil.*
77. **Nansen Fr.** Éjen és jégen át. I. A Fram útja. *Brózik K.*
78. **Nansen Fr.** Éjen és jégen át. II. A szánut. *Brózik K.*
79. **Gvadányi.** A feleskei nótárius. *Kardos Albert.*
- *80. **Bracco.** Pietro Caruso. *Verga.* Parasztbecsület. *Radó Antal.*
81. **Mikszáth Kálmán.** Két elbeszélés.
82. **Coppée F.** Henriette. *Bottlikné Tölgyessy M.*
83. **Matilde Serao.** Leányok. *Tóth B.*
- *84. **Sophokles.** Antigone. *Kemenes (Kempf) József.*
85. **Ábrányi E.** Márcziusi dalok.
86. **Tolnai Lajos.** A nagygyárosok.
- 87–88. **Arany.** Toldi estéje. *Bánóczi J.* (Isk. kiadás.)
- *89. **Giacosa.** Borus szerelem. *Radó A.*
90. **Heltai Gáspár** válogatott meséi. *Imre L.*
91. **Musset.** Tizian fia. *Marquis G.*
92. **Kielland Sándor.** Elbeszélések. *Ritók E.*
93. **Wells.** Világok harca. I. rész. *Mikes Lajos.*
94. **Ugyanaz.** II. rész.
95. **Kölcsy válogatott versei.** *Négyesy László.*
96. **Boccaccio** válogatott elbeszélései. *Radó A.*
97. **Keleti Gusztáv.** Idősb Markó Károly.
98. **Francia elbeszélők.** Második sorozat. *Ambros Z. és Tölgyessy M.*
99. **Olasz elbeszélők.** Második sorozat. *Tóth Béla.*
100. **Jókai Mór.** Szép Angyalka. Kis képek.
101. **Arany János.** Az első lopás. Jókai ördöge. *Komáromy L.* (Isk. kiadás.)
- 102–105. **Arany.** Szemelvények Toldi szerelméből. *Moravcsik Géza.* (Isk. kiadás.)
- 106–108. **Shakespeare.** János király. *Arany J.* (Isk. kiadás.)
- *109–112. **Shakespeare.** Hamlet. *Arany János.* (Isk. kiadás.)
113. **Papp D.** Utolsó szerelem.
- *114. **Molière.** Botcsinálta doktor. *Gabányi Árpád.*
115. **Virág Benedek** válogatott költeményei. *Zlinszky Aladár.*
116. **Murai Károly.** Mese-mese.
117. **Kerékpáros-katé.** Irta dr. *Korchmáros Kálmán.*
118. **Orosz elbeszélők** tára. *Ambrozovics Dezső.*
119. **Salvatore Farina.** Erősebb a szerelemnél. *Tóth Béla.*
120. **Cseréi Mihály** Históriaja. *Angyal D.*
- 121–122. **Arany János.** Katalin. Keveháza. Szent László füve. *Dr. Radnay Rezső.* (Isk. kiadás.)
- *123. **Ibsen.** A társadalom támaszai. *László Béla.*
124. **Coppée.** Adós fizess. Regény. *Tóth Béla.*
125. **Kisfaludy Sándor** Válogatott regéi. — Csobáncz. — Tátika. — Doboz Mihály és hitvese. — *Szigetvári Iván.*
126. **Tolsztoj N. Leo.** Népies elbeszélések. *Szabó Endre.*
127. **Becsky László.** Amerikába és vissza.
- *128. **Byron.** Cain. *Mikes Lajos.*
129. **Kóbor Tamás.** Elbeszélések.
130. **Kazinczy Ferencz** levelei. Szemelvények. *Dr. Váczy J.*
131. **Moeller.** Az aranycsináló. *Szerdahelyi Sándor.* I. rész.
132. **Ugyanaz.** II. rész.
133. **Angyal D.** Bethlen Gábor életrajza. Számos képpel.
134. **Sipulusz** (Rákosi Viktor.) Ujabb humoreszkek.
135. **Kazinczy Ferencz.** Pályám emlékezete. (Szemelvények.) *Balassa József.*
136. **Zöldi Márton.** Színész-törtétiak.
- 137–39. **Arany János.** Budapest. *Moravcsik Géza.* Isk. kiadás.
140. **Anatole France.** Régi dolgok. Elbeszélések. *Ambros Zoltán.*
141. **Poe E.** Rejtélyes történetek. Második sorozat. *Tolnai Vilmos.*
142. **Molière.** A kényeskedők. *Hevesi Sándor.*
143. **Thury Zoltán.** Urak és parasztok. (Elbeszélések.)
144. **Arany János.** Vojtina Ars poetikája. *Kelemen Béla.* (Isk. k.)

145. **Tinódi Sebestyén** válogatott históriás énekei. *Perényi A.*
 146. **Jókai Mór.** A nagyenyedi két fűzfá. Beszélt. *Váro F.* (Isk. kiad.)
 147. **Szabóné Nogáli Janka.** Mara és egyéb történetek.
 148. **Kisfaludy Károly** víg elbeszélései. *Bánóczy József.*
 149. **Rudyard Kipling.** A Dsungel könyve. *Mikes Lajos.*
 150. **Kováts Antal.** Magyar népdalok. (Isk. kiadás)
 151—153. **Kempis.** Krisztus követéséről. *Pázmány.*
 154. **Jókai Mór.** Ne nyulj hozzám és egyéb elbeszélések.
 155—156. Esküdtek és esküdt-bírák törvénykönyve. *K. Nagy S.*
 157. **H. G. Wells.** Az időgép. *Mikes Lajos.*
 158. **Petőfi Sándor** családi versei. *Szinyei F.* Tull képeivel.
 159. **Tábori R.** Különös történetek.
 160. **Ouida.** Tonia. *Törökne-fenyvessy Szeréna.*
 161. **Francia elbeszélők tára.** Harmadik sorozat. *Ambrus Zoltán és Hevesi Sándor.*

*162. **Aischylos.** Agamemnon. *Várad Antal.*
 163. **Petőfi Sándor** A helység kalapácsa. János vitéz. *Bánóczy József.* Képekkel.
 164. **Kipling.** Indiai történetek. II. sorozat. *Marquis Géza.*
 165. **Majthényi Flóra.** Spanyolországi képek.
 166. **Versey Ferencz** vál. költeményei. *Madarász F.*
 167. **Plutarchos.** Coriolanus. Dr. *Kacsóvics Kálmán.*
 168. **Mindszenti G. és Apor P.** Dr. *Balló István.*
 169—170. **Dosztoevskij.** A játékos naplója. *Szabó Endre.*
 171. **Petőfi Sándor** költeményei. Táj- és életképek. *Vajda Gyula.*
 172. **Barnum milliói.** *Domokos E.*
 173. **Radó A.** Két olasz költőnő.
 174. **Kenedi Géza.** Három elbeszélés.
 175. **Jókai Mór** Kiseb alkalmi beszédei. *Szinyei Ferencz.*
 176. **Id. Ábrányi Kornél.** Jellemképek a magyar zenevilágból.

177—178. **Szemere-Maróczy.** A sakkjáték kézikönyve.
 *179—180. **Shakspeare** Coriolanus Ford. *Petőfi Sándor.* (Radó A.)
 181. **Petőfi S.** vegyes költeményei. I. r. (Balassa J.)
 182. **Heine** költeményeiből. (Endrődi Sándor.)
 183. **Vanderheyem I. G.** Húsz hónap Abesszinában. (Brózik Károly dr.)
 184. **Tarozai György.** Dönk vitéz Rómában.
 *185. **Jean Racine.** Phédra. (Ábrányi Emil.)
 186. **Balassa Bálint** válogatott költeményei. (Erdélyi Pál.)
 187. **Patapenko.** Egy vén diák elbeszélései. (Ambrozovics Dezső.)
 188. **Madzsar Imre.** A bécsi képes krónika. (Szemelvények.)
 189. **Conan Doyle.** Doktor Holmes kalandjai. (Lándor Tivadar.)
 190. **Cyprián** (Andor J.) Margitka szökése és egyéb történetek.

Lampel Róbert (Wodianer F. és Fiai) Budapest, VI., Ándrássy-ut 21. sz.

A nagyméltóságú vallás- és közoktatásügyi m. kir. ministerium 1286/98., 3644/98., valamint 3935/98., 4986/99. és 2099/900. eln. sz. alatti m. rendeletekkel a Magyar Könyvtárnak 1., 3., 5., 8., 11., 12., 19., 20., 21., 22., 26., 27., 30., 31., 32., 34., 36., 37., 38., 42., 43., 44., 46., 49., 50., 52., 54., 61., 63., 64., 65., 68., 69—70., 71., 73., 74—75., 77—78., 79., 84., 87—88., 90., 93—94., 95., 97., 101., 102—105., 109—112., 114., 115., 120., 121—122., 125., 130., 133., 135., 137—139., 144., 146., 148., 150., 151—153., 254., 260—261. számú füzetelt a középiskolák, polgári fiu- és leányiskolák, tanító- és tanítónőképző intézetek, valamint a felsőbb leányiskolák és felső keresk. iskolák ifjúsági könyvtárai számára ajánlotta. Ugyasint Budapest székes főváros Tanácsa 27563/98. sz. végzésével a Magyar Könyvtár iskolai czéloknek megfelelő füzetelt a fő- és székvarosi polgári, felső kereskedelmi, felsőbb leány- és főreáliskolai ifjúsági könyvtárak számára való beszerzésre ajánlotta.

Általános érdekű művek.

Bácsi József. Legteljesebb köszöntőkönyv gyermekek részére. Születésnapra, névnapra, újévre s minden egyéb alkalmakra való felköszöntések és üdvözlő-levél minták. Csinos, színes nyomású vászonkötésben 1 korona 60 fillér.

Budapest térképe. A főváros tiz kerületének színes nyomású térképe 60 fillér. Ugyanaz, nagyobb alakban, a főváros nevezetességeinek képével . . . 1 korona.

Budapesti kirándulási térkép. A főváros messzire terjedő környékét, a legkedveltebb kirándulási helyek fekvését mutatja ez a térkép, melyen, egyszerű voltánál fogva mindenki eligazodhatik. Ára 1 korona.

Budapest és környéke. Utmutató a fővárosban és környékén. Ez a rövidre szabott, de kimerítő tájékoztató könyv mindenben eligazítja az idegent, amire a megérkezésétől az elutazásáig szüksége van. Szállók, vendéglők, kávéházak, fürdők, postahivatalok, rendőrség, mulatóhelyek, konzulátusok, közlekedési eszközök, muzeumok, mind mind benn vannak ebben a piros kötésű zsebbevaló

könyvben, amely a fővárosnak pesti és budai oldalán levő környékén is elkalauzolja a látogatót. A főváros és környéke részletes térképével ellátott könyv ára 1 korona 60 fillér.

Czanyuga József a magyar és német társalgási nyelv kézikönyve. Czélszerű beosztású zsebkönyv, melynek segítségével a német és magyar nyelvnek elemi szabályait, továbbá magasabb fokát is elsajátíthatja a tanuló. Élénk és fordulatos párbeszédek is vannak a könyvben, amelyekből könnyű szerrel megtanulhatja mindenki a reá nézve idegen magyar vagy német nyelvet. Ára fűzve 2 korona 40 fillér, diszes piros vászonkötésben 3 korona 60 fillér.

Czigányjósno. A kártyahúzásra s az egyre terjedő kártyavetési játékokra tanít ez a mulattató könyvecske. Ára 1 korona.

A felülmúlhatatlan ezermester bűvész-kamarája. Nem tulságosan nagy ügyességet igénylő, de jól szórakoztató bűvészjátékokra oktató könyv. Ára 60 fill.

Hankó Vilmos. Házi kincstár. Hasznos tudnivalók a háztartás, egészségügy és a mindennapi élet dolgaihoz. Városi és falusi gazdáknak, kereskedőknek, iparosoknak és háziasszonyoknak nélkülözhetetlen tanácsadója. Ára színes borítékba fűzve 2 korona 40 fillér, kemény kötésben 3 korona.

Hilaire St., Képes budapesti szakácskönyv. Országszerte ismert gazdaszszonyok tapasztalatainak segítségével szerkesztette Zemlányiné Szabó Antónia. Ez az izről-izre magyaros szakácskönyv szükséges segítője minden gazdasszonynak. A szerény polgári konyha igényeit éppen úgy kielégíti, mint a legelőkelőbbét. A csaknem 1500 ételt és egyéb receptet magában foglaló, négy színes képpel és ötvenhárom fametszettel ellátott könyv ára tartós félvászonkötésben 4 korona, diszkötésben 4 korona 80 fillér.

Ugyanez német nyelven fűzve 2 korona 80 fillér, kötve . . . 3 korona 60 fillér.

Hölgyek titkára. Házi tanácsadó és levelező, tekintettel az élet minden viszonyaira. Szerelmi levélmintákkal, levélírási szabályokkal és folyamodvány-mintákkal. Arany színnyomatú táblán, vászonba kötve . . . 1 korona 60 fillér.

Kártyajátékok könyve. Szerkesztette Parlaghy Kálmán. Oktatás a hazai és külföldi kártyajátékokban, és leírása a hamis játékoknak, a roulettenek, a játékbarlangoknak s a kártyabüvészkedéseknek. Nemes dömbszögi és bugaczi Mokány Berczi írta hozzá az előszót és az ajánlást. A sok képpel ellátott könyv ára fűzve 2 korona 80 fillér, vászonkötésben 3 korona 60 fillér.

Kassay Adolf. Legújabb levelező, önügyvéd és házi titkár. A közönséges életben előforduló mindenféle levelek, meghívások, ajánlatok, szerződések stb. mintáival. Ára fűzve 2 korona, kemény kötésben 2 korona 40 fillér.

— Legújabb házi tanácsadó, önügyvéd, vagyis gyakorlati útmutató minden peres és perenkívüli ügyben a törvénytől megengedett személyes képviselőre. Birósági keresetek, birtokháborítási, örökösödési, gyámsági stb. ügyiratok mintáival, a legújabb miniszteri rendeletek figyelembe

vételével. Ára fűzve 2 korona, kötésben 2 korona 40 fillér.

Kerékpáros káté. Írta dr. Korchmáros Kálmán. A kerékpár történetével, egészségügyével és szabályaival foglalkozik ez a káté, függelékül pedig híres rekord versenyek eredményét közli. Ára 30 fill.

Mélyaesai. Pohárköszöntések könyve. Keresztelők, lakodalmakra, születésnap, névnap és minden egyéb összejövetelre való jóízű fölköszöntők gyűjteménye. Fűzve 1 kor. 20 fill., kötve 1 kor. 60 fill.

Önszámító. Ennek a kis könyvnek a segítségével egy pillantásra ki lehet számítani a legnagyobb összegeket is. Kereskedőknek, iparosoknak, és mindenkinek, ki elad és vásárol, igen hasznos ez a sok időt és fáradságot megtakarító könyv. Ára kötve 70 fillér.

Oldal János. Német társalgási anyag-gyűjtemény. Hasznos segítőkönyv a német nyelvet tanulóknak. Ára fűzve 1 korona 40 fillér, kötve 2 korona.

Pesti művelt társalgó. A társadalmi érintkezés minden szabályát magában foglalja a Pesti művelt társalgó. Illem-szabályok, társasjátékok, komoly és szerelmi költemények, felköszöntések, emlékkersek s még sok más hasznos és szórakoztató dolgok vannak a csinos vászonkötésű könyvben. Ára 2 kor. 40 fill.

Rántási Mariska. A babaszakácsnő. Gyermekeknek való szakácskönyv, amelyből a konyhai mesterség előismereteit játék közben megtanulhatják. . Ára 40 fillér.

Sehenk Lipót dr. A nemi viszonyokra gyakorolt befolyás. A híres bécsi egyetemi tanár a születendő gyermekek nemének önkényes meghatározásáról szóló elméletét írta meg ebben a könyvben, melynek megjelenése nagy forrongást idézett elő a világsajtóban. Az általános érdekű könyv ára 4 korona.

Szavaló, köszöntő és levelező. Kis és nagyobb diákoknak való szavalmányok, felköszöntők és levélminták. Ára 24 fill.

Virágnyelv. Minden ismert virág jelentősége meg van írva ebben a könyvben, melyet szerkesztője a legjobb keleti forrásokból állított össze. Ára színes kötésben 80 fillér.

Megrendelhetők:

Sampel R. (Wodianer F. és Fiai) cs. és kir. udv. könyvkereskedésében
Budapest, Andrássy-út 21.

Elsőrendű vásznak és asztalneműek
Kész fehérneműek, szőnyegek és függönyök
nagy raktára
Kelengyék és szálloda-berendezések



Kunz József és Társa



Magy. kir. szabadalmazott nagykereskedők
Budapest
V. kerület, Erzsébet- és Deák Ferencz-tér
szögletén

CALDERONI



ÉS TÁRSA

BUDAPEST

Váci-utca 1. és Kis hid-utca 8.

Ajánlanak:

Fagylaltmérőket, must- és bormérőket, tejmérőket, tőjászvizsgáló tükröket, hitel, szesz- és cukormérőket és mindennemű fajsúlymérőket. Hőmérőket, Aneroid légsúlymérőket, Szemüvegeket és orrcsipeket. Színházi és tábori látcsöveket. Fényképezési készülékeket stb.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.



MIRTUS

CRÈME



bőrfinomító, szépítő, üdítő. Zsirtalan és ártalmatlan arc- és kéz-crème, eltávolít minden bőrhibát, szeplőt, májfoltot, bőrhámlást, pattanást, bőratkát.

Kis tégely 1 K., nagy 2 K.

3 kiállítási kitüntetés!

Hozzá **Pulcheradin** szappan 80 fil.
poudre 1 K.

Készíti, szétküldi az

APOSTOL GYÓGYSZERTÁR

Budapest, József-körút 64. W.



