This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

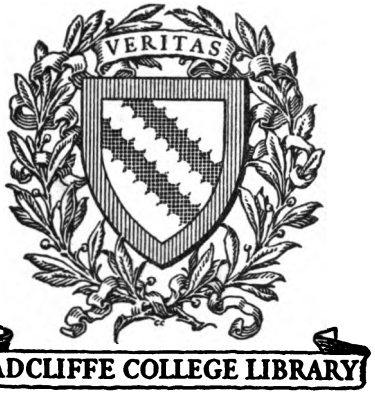
We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Tec 7485.29.5



WOMEN'S ARCHIVES

Transferred from

HARVARD COLLEGE LIBRARY

1960

FUND

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

HÁZI TÖRTÉNELMÜNK EMLÉKEI.

GYŰJTI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

KIADJA A MAGYAR TÖRTÉNELMI TÁRSULAT.

MÁSODIK OSZTÁLY.

SZAKÁCSKÖNYVEK.

BUDAPEST, 1893.
AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT KÖNYVNYOMDÁJA.

Digitized by Google

RÉGI MAGYAR

SZAKÁCSKÖNYVEK.

KÖZLI

BÁRÓ RADVÁNSZKY BÉLA.

ELSŐ KÖTET.

BUDAPEST, 1893.

AZ ATHENAEUM R. TÁRSULAT BIZOMÁNYA.

Digitized by Google

Tec 7485.29.5

HARVARD UNIVERSITY LIBRARY
SEP 8 1942

Sheldon Fund

641.639
R13

1760
44-24
45

Digitized by Google

Nemzetünk benső élete ismeretének egy fontos részét képezi a régi magyar konyha állapota. Méltán érdekelhet bennünket, hogy őseink hogyan étkeztek, mit ettek, miként főzték az ételeket, mennyire volt nálunk kifejlődve az elmult századok szakácsművészete, minő multra támaszkodott az e század első felében még hires magyar konyha.

Mind ezekre felvilágosítást első sorban a régi magyar szakácskönyvekből nyerhetünk. Ezek bizonyítják ázt, hogy a szakács-művészet nálunk már a XVI.-ik században is meglehetős magas fokon állott.

Egyes szakács-mesterek nagy hírnévre tettek szert. Még a jóval későbbiek is, mint tekintélyre, hivatkoztak reá, a »főmesterre«. Ilyen művész volt a többiek között Antal mester, Perényi Gábor [1]) szakácsa, ki urának menyegzőjén úgy sütött meg egy ökröt, hogy abban az ökörben egy kövér juh, a juhban egy kicsi borju, a borjuban pedig egy kövér kappan sült meg egyszerre. Hires szakács volt Mihály mester is, a nagy Bebek György szakácsa, ki az említett menyegzőn ezt látta és a ki a jelen kötetben közölt »Szakács Tudomány« irójának ezt elbeszélte.[2])

[1]) Perényi Gábor, a kiről itt szó lehet, elesett Mohácsnál 1526-ban (Nagy Iván: Magy. Csal. 9. k., 227. l.).

[2]) Lásd ezen kötetben 33. lap.

Digitized by Google

Őseink szerették a jó konyhát; elég válogatósak is lehettek a szakács-mesterek választásában. Esterházy Pál még a budai táborban is ráért a szakácsokkal törődni. 1684. szeptember 19-én azt irja feleségének, hogy »megfogadta Maholány volt magyar szakácsát. Van ott egy német szakács is, finom, de 100 talléron alul nem akar szolgálni, a mi ételével és italával többre rugna 200 forintnál. Vagyon más is, az 300 forintot kiván, derekas szakács, azokat is megpróbálom.«

Alig két héttel később, október 6-án pedig ezt irja feleségének: »Édesem, szakácsot olyat fogadtam, a ki finom és czukkerpakker is, ainkaufer is, igen-igen derék jó szolga, konyhamesternek is tettem. Mindenféle vizeket, tafeldekkerait tud csinálni, de alább nem szolgál 300 forintnál. Franczia ember ugyan, de németül is tud, két szakácsot kiván és két kuktát maga mellé otthon.... Prinz Salm szakácsa volt. — Még más szakács is van itten, olcsóbbszerű, a ki is jó magyar módon főző szakács, talán azt is megfogadom és a magamét elbocsátom, úgy az kuktát is, mert semmire valók.« [1])

Ezen érdekes levélből azt is láthatjuk, hogy a XVII. század második felében már az idegen főzés mód, a német és franczia, kezd szórványosan érvényesülni nálunk. A megelőző időkből ellenben nem igen mutatható ki idegen befolyás, sőt a fenmaradt szakácskönyvek azt tanusítják, hogy egészben a magyar módon való főzés vala elterjedve.

Szakács-mestereink ugyan nem zárkóztak teljesen

[1]) Dr. Merényi Lajos, kismartoni herczegi könyvtárőr szives tudósítása.

Digitized by Google

el más nemzetek szakács művészetétől, de vagy átalakították az idegen ételeket a magyar izlésnek megfelelően, vagy megirták az étel készítése mellé, hogy ez vagy amaz német módon van így sütve, — vagy olasz formán rántva, — avagy lengyel módon készítve: más idegen ételek készítésénél pedig általánosságban teszi hozzá: »ezzel nem igen élünk mi magyarok.« — Ezek a XVI. század végén még csak szórványos jelenségek és a »Szakács Tudomány« irója egészben véve »a régi jámbor mesterek« tanítását követi.

A szakácskönyveket rendesen az elsőrendű szakácsok, az úgynevezett »főmesterek« irták. Egy-egy ilyen könyv azután, ha hire ment, sok másolatban terjedt el. Daczára ennek, korunkra igen kevés maradt meg belőlük. A mi maradt, annak is legnagyobb része Erdélyből került napfényre.

Egy-egy udvartartásban pedig nem is elégedtek meg egy ilyen könyv birásával, hanem többfélét tartottak kéznél. Bizonyítja ezt gr. Bercsényi Miklós ungvári várának berendezéséről, a lefoglaláskor 1701-ben, felvett összeirás, melyben kilencz szakácskönyvről van említés.[1]) Ezek közül kettőről megjegyzi a leltár irója, hogy kéziratban van, tehát a többi hét nyomtatott volt.

Hét nyomtatott szakácsköny 1701-ben egy helyen: és ma a XVII. század vége előtti időkből csak egyetlen nyomtatott magyar szakácskönyvet ismerünk s ez az 1698-ban Kolozsvárt Tótfalusi K. Miklós által nyomtatott »Szakács mesterségnek könyvecskéje«. Ennek is csak két példánya maradt korunkra.[2]) Mily pusztulás ebben is.

[1]) Thaly K. II. Rákóczy Ferencz levéltára 8 k., 307. l.

[2]) Magyar könyvszemle 1882. év. 92. lap.

Digitized by Google

Nem sokkal vagyunk előbbre a kéziratban maradottak kiadásával sem. Ezekből eddig kettő adatott ki. Az egyik az 1580 körül irott »Szakácsághoz való mesterség« — általam [1]), a másik »Közétkeknek főzéséről való rövid jegyzés« — Toldi László által.[2]) Ez utóbbinak a XVII. századból való kéziratát gróf Zrinyi Miklós könyvtárában fedezték fel, az előbbi pedig Jankovics Miklós könyvtárában volt azelőtt.

A jelen kötet tartalma több felől került össze.

Első darabja egy német feljegyzés »Nehány jó magyar és cseh étel főzésének művészete« czimmel. A XV. század utolsó tizedeiben iratott. Reánk csak egy lapból álló töredéke jutott, a melyet a müncheni királyi könyvtárnak egy a XV. század második feléből való, vegyes darabokat tartalmazó codexe őrzött meg számunkra.[3])

Ez eddigelé az első irott emlék a magyar főzés módjáról. De nem csak azért érdekes, hanem azért is, mert bizonyítja, hogy konyhánk jóságának hire már a XV. században el volt terjedve külföldön.

A második darab úgy terjedelemre, mint tartalomra nézve fontosabb. Ez az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve a XVI. század végéről.

Kézirata a N. Muzeumban van, hova néhai Fáy Alajos könyvtárából került. A példány nem eredeti, hanem a XVII. század elejéről való másolat. A kézirat 13. és 38. lapján a szövegben egy két szó helye üresen van hagyva, annak jeléül, hogy a másoló az illető helyet nem tudta olvasni. Bebek György neve

[1]) Családélet és Háztartás 3. k., 37—49. l.

[2]) Történelmi Tár 1881. évf. 367. és 569. l.

[3]) Dr. Fejérpataky László figyelmeztetett reá.

Digitized by Google

is tévesen Beke Györgynek van másolva, a mely tévedésről egy másik másolat világosít fel bennünket.[1]) A kéziratból hiányzik a czimlap és az első három levél, azon kivül közben a 31—34. lap. E hiányt a mennyire lehetett, a Galgóczy István által Barcsay Sándor részére leirott és 1622 november 15-én befejezett példányból pótoltam.[2]) Teljesen azonban nem lehetett kiegészítni, mert ebből is hiányzik a czimlap és az első levél, azonkivül közben igen sok lap.

A két példány egy és ugyanazon szakácskönyv, de nem tökéletes párja egymásnak, a mennyiben némely étel készítése valamivel bővebben van leirva Galgóczynál, egy pár ételé meg a Fáy-félében bővebb; de ez csak szórványosan fordul elő, egészben véve teljesen egyeznek.

A kiadás alapjául a Fáy-féle példányt vettem, mert ennek berendezése rendszeresebb és kevesebb is hiányzik belőle.

A czimlap hiányozván mind a két példányból, meg vagyunk fosztva attól, hogy irójának, a »főmesternek« nevét és az iratás évét ismerjük. A szövegben elejtett szavakból azonban ezen hiány daczára egyetmást meghatározhatunk szerzőjéről.

A könyv czime nem lehetett más, mint »Szakács Tudomány«, mint ez a bevezetésből kitünik. Az is bizonyos, hogy magyar ember irta; többször beszél magáról ilyenformán: »mi magyar szakácsmesterek[3]); »mi magyarok némely étket csak disznóhussal szoktunk

[1]) A Galgóczy István által 1622-ben másolt példány.

[2]) A szövegben a Fáy-félének lapjaira arab számokkal történik utalás, a Galgóczy-féle példányból vett pótlásokra pedig római számokkal.

[3]) 183. l.

Digitized by Google

csinálni«: [1]) »ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran« [2]); ezzel azért mi magyarok így élünk« [3]) stb. Azt is elárulja többször, hogy Erdélyben élő, erdélyi magyar ember volt. A tizennegyedik-féle ludból készült ételnél ezt irja: »mi erdélyiek nem igen élünk vele, hogy ludat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az eledelt, azonképen az szomszédországbeliek is.« [4]) »Az malozsa levet mi itt Erdélyben borral szoktuk csinálni.« [5]) Midőn a meggyből készítendő ételeket elősorolja, hozzáteszi: »az meggyből egyéb nemzetek többféle eledelt szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon irva.« [6]) Még a székelyektől is megkülönbözteti magát »székely atyafiak«-nak [7]) nevezvén azokat.

Kétségtelen erdélyi magyarsága mellett az is bizonyos, hogy a könyv szerzője Magyarországban és Erdélyben tanulta a főzés művészetét. Több helyen hivatkozik a régi jámbor mesterek tanitására,[8]) s ezek között kettőt nevez meg, úgy mint Mihály mestert Bebek György szakácsát és Antal mestert, a ki Perényi Gábor menyegzőjén tüntette ki magát.[9]) Ezen kivül tartalmából látszik, hogy egész könyve a magyar módon való főzést tanítja. Bizonyítja ezt az is, hogy

[1]) 53. l.
[2]) 150. l.
[3]) 187. l.
[4]) 81, l.
[5]) 85. l.
[6]) 227. l.
[7]) 248. l.
[8]) 19., 33., 78., 165. és 170. ll.
[9]) 33. l.

Digitized by Google

ha valamely külföldön szokásos étel főzését irja le, megemlíti mindig, hogy ezt vagy amazt a németek így készítik,[1]) lengyel módon hogy kell csinálni;[2]) némely ételeknél ellenben az olasz módot irja le,[3]) vagy általánosságban mondja meg ilyen formán: »egyéb nemzetnél igen kedves«, vagy »láttam más nemzetnél.« [4])

Perényi Gábor és Bebek György szakácsainak említéséből azt is meghatározhatjuk, hogy mesterünk a XVI. század közepe táján tanult. Nehány külföldön szokásos ételen kivül leginkább azoknak készítés módját irja le, a melyeket mesterétől tanult. Ezt nem jelenti ugyan ki, de következtetni lehet ezen mondatából: »Plataisz éles lével, ezt mesteremtől nem láttam és nem tanultam, de én magam főztem és tisztességet is vallottam véle.« [5])

Hogy mily élesen megkülönbözteti az idegen főzés módot a hazaitól, kitünik könyvének még más helyéből is. Mesterünk több helyen járva-kelve, többek között megfordult Ungnad Kristóf konyháján is, valószinűleg 1576 előtt, ennek egri várkapítánysága idejében. Ugnad konyháján látta, hogy az öreg szarvasnak utolját egészben megsütötték, úgy hogy a horgos inától fogva még a bőrét sem nyuzták le, sőt arra is ügyelni kellett, hogy a szőre és körme meg se perzselődjék, hogy aztán testét különféle füvekkel meg ispékelve aranyozott körömmel, szőröstől bőröstől tálal-

[1]) 95., 178., 229. ll.
[2]) 113., 251. ll.
[3]) 165., 183., 225., 246., 250., 287., 290. ll.
[4]) 225. l.
[5]) 148. l.

Digitized by Google

hassák fel. Leirja ugyan ennek készítése módját, de előre bocsátja, hogy »mi magyarok ezzel sem élünk«.[1]) Ezt Magyarországon látta, mégsem tetszett neki az idegen szokás, de némely más külföldi módon való étel készítésről egész elitélően nyilatkozik. Többek között ezt irja: »Németországban az öreg ludakat az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgy mint borsóval, káposztával, de mi azokból nem szoktunk élni, diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktől sem láttuk, hogy éltek volna vele.«[2])

Hogy mesterünk bizonyos fokig iskolázott ember volt, az kitünik könyvének egész szerkezetéből. Rajzolást nem tanult, de érzi ezen tudománynak hiányát azt irván a baraczk-torta készítésénél: »a torta fazokának formáját meg nem irhatom, mert az szépirást nem tanultam, de szükség volna azoknak is itt lenni.«[3]) A képirást különben is szükséges ismeretnek tartja a szakácsoknál, azért hogy az étkeket meg tudják aranyozni.[4]) Képzettségét az is bizonyítja, hogy ismerte a szakács művészet külföldi szakirodalmát. Ezt elárulja akkor, a midőn a torta fazoka formájának megirásáról szólván, tudtunkra adja, hogy »egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt beirják mindenféle állatoknak ábrázolatit, az kiről ez könyv szól.«[5])

Hogy a mesterségébe vágó szakirodalommal itthon ismerkedett-e meg, vagy külországokban járta alkalmával, el nem dönthetjük, az azonban ilyenforma

[1]) 169. l.

[2]) 81. l.

[3]) 205. l.: »Az spanyor pinnatának formáját itt meg nem irhatom.« 207. l.

[4]) 12. l.

[5]) 206. l.

Digitized by Google

megjegyzéseiből: »egyéb nemzetnél igen kedves« [1]) »láttam más nemzetnél«, bizonyos, hogy megfordult idegen országokban. Valószinű, hogy Németországban járt,[2]) az pedig bizonyos, hogy Lengyelországban tartózkodott egy ideig, mert látta, hogy a lengyel király doktora egy elméjében megfordult ifjut kendermag sufával gyógyított meg.[3]) Havaselföldén és Moldvában ismerősnek kellett lennie, másként alig gunyolhatta volna ki őket ilyenformán: »ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havaselföldében, az ökörfő ü nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek.« [4])

Mesterünk kétségtelen bizonyítékot szolgáltat arra nézve is, hogy huzamosabban időzött Prágában és bejáratos volt Rudolf császár udvari konyhájába. Azt irja ugyanis, hogy saját szemeivel látta Prágában, midőn a mester Rudolfot betegségében tiszta vizben főzött meggyből készült étellel táplálta.[5]) A Prágában töltött időt jól felhasználta a mesterségébe vágó dolgok megfigyelésére. Leirja többek között az erdeinek fejét sódarastól főzve hogyan kell művésziesen feltálalni. Az erdeinek fejét, midőn belseje már kellően elkészült, úgy kellett feltálalni, hogy az eredeti alakját teljesen megtartsa. Nyakára kell állatni egy öreg tálban, hogy orra és foga felfelé álljanak, az agyarakat helyökre kell visszatenni, mert az igen kedves a fejedelmek előtt; annyira kedves, hogy az öregét ezüstbe is szok-

[1]) 225. l.
[2]) 81., 178., 229., 243. ll.
[3]) 233. l.
[4]) 30. l.
[5]) 227. l.

Digitized by Google

ták foglaltatni. A vadkannak nyelvét megfőzve és szépen megtisztítva az orra czimpájába kell elhelyezni. száját pedig feltátva, abba egy egész czitromot, vagy ha az nem volna kéznél, egy szép öreg almát kell bele tenni, homlokát zöld ággal kell diszíteni, de ha ezt valamely szakács nem tudná elkészíteni, úgy puszpánggal is megrakhatja. Az ilyformán tálalt erdei fő oly kedves étek a fejedelmek előtt, hogy mesterünk szemei láttára egy hétig mind felvitték Rudolf császár asztalára.[1])

Könyvünk szerzője a prágai udvaron kivül más meg nem nevezett fejedelmek udvartartásaiban is megfordult. Midőn az erdei fejének, sódarának fejedelem számára való megfőzéséről értekezik, ezt világosan megirja ilyen formán: »ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi felföldi édes borban; tisztességet is vallottam vele.« [2]) A kendermag suffáról is szükségesnek látja megemlíteni, hogy azt »fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken.« [3]) Ezzel azonban nem elégszik meg, de általánosságban megtanít bennünket arra is, hogy »az fejedelmek udvarában oly szokás vagyon, hogy nem háborgatják a konyhamestert, komornyikot, szakácsmestert három vagy négy étel szerszámáért.« [4])

Látjuk ezekből, hogy a »Szakács Tudomány« szerzője világ-látott ember volt. Itthon tanulta ugyan mesterségét, de ezen tudományát különböző fejedelmek udvartartásában és más nemzeteknél szerzett tapasz-

[1]) 63. l.
[2]) 66. l.
[3]) 233. l.
[4]) 67. l.

Digitized by Google

talataival némileg kiegészítve igen jeles készültségű főmesterré lett.

Hátra volna még tudni, hol értékesítette tudományát? Könyve megadja a felvilágosítást erre is.

Az egész könyv bizonyítja, hogy irója igen nagy udvartartásban működött és a nagy konyhák számára irt,[1]) de még így is szükségét érezte külön utasításokat adni, miként kell fejedelem számára főzni. Igy például az erdei disznóhust székfüves lével fejedelemnek úgy kell megfőzni, hogy egy csepp viz is közötte ne legyen.[2]) A czopor sása is olyan lé, a mit sok ember eleiben nem szoktak csinálni, hanem csak fejedelem vagy valami nagy úr eleiben.[3]) A husfélék egyes részeit pedig meg kell válogatni a feladásnál, és csak olyan konczokat kell feladni, ki fejedelem eleiben való.[4])

A tálalásra nézve megtanulhatjuk, hogy a tikmonyból való hig rántottát sülve fejedelemnek ezüst tálban kell készíteni és abban kell fel is adni.[5]) A fodorfánkból pedig fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csak hármat lehet egy kis tálban feladni, de úgy, hogy meg legyen faragva nádmézzel.[6])

A fejedelem asztalának ékesítéséhez tartozott az

[1]) »Ezután szólok az borsóról is, miként kelljen az *fejedelmeknek* megfőzni, vagy *nagy uraknak asztalára.*« 54. l. »Mikor disznót akarsz öletni *fejedelmed* vagy urad számára, magad is hozzá láss.« 63. l. »Tejfeles turós ételt, ha *fejedelemnek* vagy úrnak akarod megfőzni, így cseleküdjél.« 219. l. — »Ha olajjal akarsz káposztát főzni *fejedelemnek* vagy valami nagy úrnak.« 250.

[2]) 65. l.

[3]) 211. l.

[4]) 66. l.

[5]) 217. l.

[6]) 246. l.

Digitized by Google

is, hogy a szakács készületekre, úgy mint fenálló pávákra, fenálló pástétomokra, szarvas kappanokra, mindenféle tollas pástétomokra, testállásos vadakra és madarakra a fejedelemasszonynak czimerét is fel kell irni.[1])

Ha fejedelme beteges, orvosság értékü ételnek tartja a »borrago«-t. Leirja, hogyan kell azt készíteni, de hozzá teszi a végén: »mindazáltal az doctortól is megkérdjed, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szemérem tanulni.« [2])

Mind ezek a külön való gondoskodások és utasítások arra vallanak, hogy mesterünk a fejedelem számára főzött. Ezt különben egyenesen meg is irja, midőn a csíknak tormával való készítés-módjáról beszél, azt irván: »némely eczettel is él vele, *de mi udvarban így szoktuk*.« [3]) Miután pedig több helyen világosan megirja, hogy Erdélyben élő magyar volt, ennélfogva más, mint az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere nem lehetett. Tekintve a kort, melyben élt, Báthory Kristóf és Báthory Zsigmond szolgálatában állhatott, lehet azonban, hogy már Báthory István, sőt János Zsigmond udvarában is szolgált.

Mesterünk, midőn könyvét irta, idősebb ember volt már, mint az idejebeli szakácsmesterek legnagyobb része. Ezért mondja általános utasításaiban: »ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélin,« [4]) hogy úgy kevesebb fáradsággal igazgathassa nagy vendégségek alkalmával a tála-

[1]) 12. l.
[2]) 248. l.
[3]) 160. l.
[4]) 12. l.

Digitized by Google

lás rendjét. Erre vall az is, hogy panaszkodik a szakácsok egy részének tudatlanságáról ilyen szókkal: »most oly szakácsok támadtak, hogy ha eleiben vinnéd a plataiszt, nem tudná, micsoda s mire való, ha megtanulta penig az főzését, e nélkül az irás nélkül is meg tudja főzni.« [1]) Egy más helyen pedig a régi mestereket állítja szembe az újakkal ilyenformán: »gyömbér és nádmézből trágyát csináltass, hogy fel akarod adni, az trágyával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága.« [2])

Tekintetbe véve azt, hogy mesterünk, mint már elébb kimutattam, a XVI. század derekán tanulta mesterségét, a most felhozottak azon számítást igazolják, hogy a »Szakács Tudomány« a XVI. század vége felé iratott.

Mesterünk a »baraczkfánk« készítésének leirásával végzi be könyvét.[3]) Ezután egy toldalék következik külön czímlappal, néhai Wecker János Jakab orvosnak hátrahagyott műve, mely első sorban arra nézve ad utasításokat, hogyan kell a beteg emberek számára való ételeket készíteni.

Kötetünk harmadik darabja egy étlap 1603. év január haváról. A feljegyzés nagyon érdekes: napról napra fel van irva, hogy minő ételek kerültek asztalra ebédnél, mit és hányféle ételt tálaltak fel vacsorára. Első pillanatra látszik, hogy egy igen nagy háztartás étlapja. Ezen konyha-naplóra nincsen ugyan

[1]) 148. l.

[2]) 19. l.

[3]) 252. lap. — Itt a végén lévő »Laus et gloria Deo« a nyomtatásban tévedésből kimaradt.

Digitized by Google

felirva, hogy hol és kinek konyháján főzték azokat a nagy ebédeket, de megnevezi magát a számadó, Hidas János sáfár személyében.[1]) A név kezünkbe adja a kulcsot. Ezen feljegyzés gróf Thurzó Szaniszló étlapja 1603-ból és azon ebédek és vacsorákról szól, a miket Galgócz várában tálaltak fel az említett évben.

Sajó-Kaza, 1892. deczember 24.

B. Radvánszky Béla.

[1]) Hidas János, mint ez az Országos Levéltárban levő leveleiből kitünik, sáfár volt Galgócz várában, gróf Thurzó Szaniszló szolgálatában.

Digitized by Google

TARTALOM.

I. RÉSZ.

Lap.

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése ... 3

II. RÉSZ.

Szakács tudomány.

Első része az szakács tudománynak ... 9
Második része az szakács tudománynak ... 11
Az tehénhúsról ... 13
Az borjúhúsról ... 35
Az juhhúsból készült étkek ... 47
Bárányhúsból készült étkek ... 55
Disznóhúsból készült étkek ... 59
Az malaczok ... 69
Lúdhúsból készült étkek ... 75
Az lúdfiakról ... 82
Tyúkokból készült étkek ... 85
Tyúkfiakról ... 97
Halakból készült étkek ... 104
Pozsárokról ... 114
Czompókról ... 118
Tokokról ... 120
Az vizákról ... 122
Harcsákból készült étkeknek nemek ... 127
Sonalyengek ... 129
Menyhalak ... 130

Digitized by Google

Lap.

Kárászok ... 132
Pisztrángok ... 134
Galócza ... 136
Lepényhalak ... 138
Kophalak ... 139
Kövihalak ... 140
Orsófark-, sügér-, konczhalak ... 141
Ón, dever, keszeg ... 142
Kecsegék ... 143
Stokfisch ... 146
Plataisz ... 148
Herengek ... 150
Ingolnák ... 151
Habarnicza ... 154
Az szardellák ... 155
Retke, süllő ... 156
Az csíkok ... 159
Az rákoknak számai ... 163
Szarvasok ... 168
Őzek ... 172
Nyulak ... 173
Fánkok ... 175
Saláták ... 182
Rétesek, bélesek ... 185
Apró madárkák ... 186
Tejes étkek ... 187
Sásák ... 192
Különfélék ... 194
Szilvából készült étkek ... 199
Almából készült étkek ... 200
Körtvély és egyéb aprólékok ... 202
Torták ... 203
Sültek alá való sásák ... 211
Tikmony-étkek ... 214
Túrós étkek ... 219
Gombák ... 221
Meggyből csinált étkek ... 226
Hüvelykes bab ... 228
Hüvelykes borsók ... 229
Contusiomok ... 232
Tök, ugorka ... 235
Fényes littarium ... 237
Kásából csinált étkek ... 239

Digitized by Google

Lap.

Csigákról 241
Különféle étkek 243

Opus Magiricum, Wecker János Jakab orvos műve szerint 253

III. RÉSZ.

Étlap 1603-ból 323

Név- és helymutató 392
Tárgymutató 393

Digitized by Google

Digitized by Google

RÉGI MAGYAR

SZAKÁCSKÖNYVEK.

(EGY KISEBBITETT ALAKÚ HASONMÁSSAL.)

ELSŐ KÖTET.

Digitized by Google

Digitized by Google

I. RÉSZ.

NÉHÁNY JÓ MAGYAR ÉS CSEH ÉTEL FŐZÉSÉNEK FELJEGYZÉSE

A XV. SZÁZADBÓL.

Digitized by Google

Digitized by Google

Néhány jó magyar és cseh étel főzésének művészete.

Feljegyeztetett a XV-ik század vége felé.

Vermerk ein guede kunst von vngrischen oder pehamyschen essen zu kochen dy guet sein.

Item ein Karpfen Im Furhess und ein Fasan prue.

Item so der karpfen lebendig ist ist fach das furhess vnd nÿm ein leczelten, auch nÿm ein semell und praa dÿ auf einem Rost oder gluedt das sy praun werdt vnd setz das durch einander auf das fewr In einem Kessel oder pfanen In einem gueden wein vnd las wol syeden, vnd slach es dan durch ein syb, vnd nÿm darnach ein gescharb darzwe von pÿern oder opfll, vnd secz denn fysch mit Inalen auf das fewr vnd wan er aufballen wil so geburcz in mit nagell peffer Zÿmerrinden, safrian vnd ob es zw saur wurdt so lincz mit einem honÿgk vnd wan dw in an wildt richten so kost in an dem salcz in der supen und salcz es an dy stat wie es dan gehordt das sy recht sey.

Item ein Inber prue und praden Kopaun.

Item Nÿm ein gueten wein vnd von einer semell dÿ prosen, vnd secz das auf ein fewr vnd la das syeden, vnd wan es wol aufgesoden hat so treÿb es durch ein sib auf das dÿkist, vnd lá (=lasse) es dan dy helft einsyeden, vnd dan geburcz ab mit Inber vnd ein wenÿng peffer, auch ein wenÿg ein safrian vnd ein honik das es gar woll lindt werd, Auch das es wol tik werdt vnd geus sy dan auf ein schussel vnd leg dy praden Kopauner dar auf etc. 2. lap.)

Ein nagell prue zwmachen auch pachen hecht oder Karpen, auch zw ander laÿ.

Item nÿm walsche weinperl leczelten vnd von einer semel ein abpacz schnÿdl oder trew vnd tues in ein moser, vnd stoss

Digitized by Google

das woll klain werdt, vnd secz auf das fewr in einem Wein das es wol aufsiedt vnd slach es dan durch ein sib auf lyndist, vnd secz wider auf das fewr vnd geburcz es mit nagel Zymerrinden vnd ein wenig safrian auch ein wenig ganze weinperll in dÿ supen, auch ein honik vnd ein wenig ein essich, vnd wan dws an wilt richten so kost dy supen wol das an allen dingen gerecht seÿ, vnd leg dÿ pachen visch darein vnd Richt sy an. etc.

Ein peffer zw wildpradt.

Nÿm ein furhess von einem lamplein oder huenern vnd semlein prossen vnd secz auf das fewr das es auf siedt vnd slach es dan durch ein sib mit wein esich vnd wasser vnd secz wider auf vnd la es wol syeden dan geburcz mit nagll pfeffer vnd safrian, wnd mit honik magst dw es lind machen vnd salcz dan wie es dar zwe gehordt. etc.

A müncheni királyi könyvtárban 349/cod. germ. mon. jegy alatt lévő codexből, mely a XV. század második feléből való vegyes darabokat tartalmaz. Töredékünk a codex utolsó (118-ik) levelét képezi. Lásd I. A. Schneller Catalog. Codicum et Manuscr. Bibl. Regiae Monacensis tom. 5. p. 50—51.

Digitized by Google

Vermerk ein güede kunst von vngrischen
od' pehamischen essen zu kochen by güet sein
Item ein karpfen im furhess
vnd ein fassen prue

Item so der karpfen lebendig ist fach das furhes vnd
nym ein lezelten, auch nym ein semell vnd paa
dy auf einem rost od' gluedt das sy praun werdt
vnd setz das durch einander auf das feur in
einem kessel od' pfannen in einem gueden wein
vnd las wol sieden, vnd slach es dan durch ein
sib, vnd nym dar nach ein geschark dar zwe von
pyern od' öpfell, vnd setz denn fisch mit inalen
auf das feur vnd wan er aufbalen wil so ge
burtz in mit nägell peffer zymerrinde, safran
vnd ob es zu saur wurdt so lintz mit einem
honigk vnd wan du in an wildt richten so
kost in an dem saltz in d' supen vnd saltz es an
dy stat wie es dan gehordt das so recht sey

Item ein iuber prue vnd pradn kopaun

Item Nym ein gueten wein vnd von einer semell dy
prosen, vnd setz das auf ein feur vnd la das
sieden, vnd wan es wol aufgesoden hat so
treib es durch ein sib auf das dykist, vnd la
es dan dy holst einsieden, vnd dan geburtz
ab mit iuber vnd ein wenyng peffer, auch
ein wenyg ein safran vnd ein honik das
es gar woll lindt werd, auch das es wol tik
werdt vnd geus sy dan auf ein schussl vnd
legk leg dy pradn kopauner dar auf

A XV. század végéről való feljegyzés hasonmása.

Digitized by Google

Ein nägell prüe zimmachen aus pachen
hecht oder karpen, auch zu andere lay

Item nym walsche weinperl lezelten und von
einer semel ein abpaz schnodl oder trew
und tues in ein möser, und stoss das
woll klain werdt, und sez auf das
feur meinem wein das es wol auffsiedt
und slach es dan durch ein sib auffs
lyndist, und sez wider auf das feur
und geburz es mit nägl zimmerinden
und peffer und ein wenig safrian
auch ein wenig gantze weinperll in dy
supen, auch ein honik und ein wenigl
ein essich, und wan dus an wilt richten
so kost dy supen wol das an alen dingen
gerecht sey, und leg dy pachen visch dar
ein und richt sy an u

Ein peffer zu wilpradt

Nym ein furhess von einem lamplein
oder huenern und semlen prossen und
sez auf das feur das es auf siedt und
slach es dan durch ein sib mit wein
essich und wasser und sez wider auf und
la es wol sieden dan geburz mit
nägll pfeffer und safrian und mit
honik magst du es lind machen und
salz dan wie es dar zue gehordt u

II. RÉSZ.

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI SZAKÁCSKÖNYVE

A XVI. SZÁZADBÓL.

Digitized by Google

Digitized by Google

SZAKÁCS TUDOMÁNY.

IRTA

AZ ERDÉLYI FEJEDELEM

UDVARI FŐSZAKÁCSMESTERE

A XVI. SZÁZAD VÉGE FELÉ.

Digitized by Google

Digitized by Google

Első része az szakács tudománynak.

. . . . . (III. lap.)

. . . . tartsad, hogy nyárban az légy meg ne rútolja, mert az feír alattra igen szokott menni. Viszont, ha az tyúkot meg nem tudod ölni, megkérjed az mesteredtől; az két szárnyát az bal kezedben fogjad, az nyakát az két első újjoddal megfogjad, az alsó taréja alatt mesd meg, de az nyakát el ne messed.

Az lúddal és tikfival is ez szerint élj. Ha eczetben veszed vérit, megoltalmazd, hogy kezedbül bele ne rútolkodjék. Ha melyeszteni akarod, az lúd vize meg ne forrjon, szinte a tyúké is annál hidegebb legyen. Úgy az tyúk fiúnak és lúdfinak ne legyen olyan meleg, mind seregélyfinak; minden gyenge állatoknak az szerént legyen.

Mikor ezeket megmellyeszted, meglángoljad, szép tiszta vizben hányjad, abból ki mossad, állat körmét elmetéljed, azután más tiszta vizből hánd ki az belit, viszont más vizben zuzát, máját hozzá tisztitsad; az főzése felől ide fel szóljunk.

Az malaczot is, mikor megakarod ölni, szintén az szegyénél olcs bele az kést, az orrát megfogjad egyik kezeddel. Hasonló vizet csinálj annak is mint az öreg tyúknak, hogy meg ne égessed, az vizben őss kicsiny hév parazsat. Zsirtól oltalmazd mind magát, mind penig vizét, mert igen ártalmas neki. Ugyanazt vizben vakard s mosd ki hogy megszárad, lángold meg, tiszta vizben mosd ki, az hasáról vesd ki az belit ha főzni akarod, ha penig sütni, az oldaláról vesd ki, semmi rutságot benne ne hagyj. Az állán vond ki az nyelvét, az nyakát hasitsd meg két helyen, czövekeld meg, mint annak az módja.

Túzokot, vadludat, fáczánt, fajdot, havasi pávát, rezneket, fogoly madarat, fürjet, fuvat (igy), húros rigót, efféle madarakat meleg vizben ne mellyezd, hanem csak szárazon.

Az húros rigónak penig gyomrát és begyit ki ne vessed, hanem csak az belit s úgy süsd meg, mert abban fenyő mag szokott lenni.

Digitized by Google

Az több madarakkal is az szerént cselekedjél az mint megmondottam, meglángoljad és tisztán cselekedjél vele, az mint oda elő megmondám az szerént. (IV. lap.)

Az halakkal penig így cselekedjél: ha csukát avagy poszárt avagy kárászt ad kezedben az mestered, azt igen szépen megvakarjad, megmossad, kopotójából az rútságot kinyomjad, jól meglássad, hogy féreg ne legyen benne, mert az halak férgekkel szoktak élni. Azután tiszta asztalra vedd ki, irdald meg mint annak az módja. Bontsd fel; ha arra való, hogy orját veheted, vedd orját és hintsd meg sóval. Az mesteredtől érts aztán az megfőzése felől, avagy uradtól.

Ha sóban főttnek való halat adnak, azt meg ne vakarjad, mindjárt mentől elevenben felbonthatod, bontsd fel és jeges vizben hányjad, kiváltképen nyárban.

Az borjúnak fejét lábát, az fejét kimossad az vérbül erősen, lábával együtt feltegyed osztán tiszta vizben mind szőröstül, abban az vizben főzd meg erősen. Mikor azután arányzod, hogy az szőri elmegyen keményen, vedd ki az tüztől, szürd el azt az levet, hideg vizet tölts reája, mellyezd meg. Hogy megmellyeszted, tiszta vizben hányjad, abból igen igen szépen kitisztítsad. Még harmadik, az állát messe le, az álla csontját vesse ki, nyelvét tisztitsa meg, az zápfogait is törje vágó késnek az fokával avagy az bárdnak az fokával, az orra lyukát tiszta szép veszszővel megszurkálja, tisztítsa, hogy valami rútság benne ne legyen, ott ne maradjon, az szájával is kifújja. (V. lap.)

Az báránynak az fejével is hasonlóképen cselekedjél, mind penig az lábával.

Az belit az borjúnak, az fodorját az rútságától kihasogassa, az ki nem oda való, azt elhányja, egynehány vizből tisztán azt kimossa. Azután ismét kétszer avagy háromszor is, tiszta sóban erősen megdörgölje. Tiszta vizben igen szépen osztán megfonyaszsza, fejével és lábaival együtt osztán tiszta vizben rakja. Ha nyárban leszen tehát jeges vizben tartsa. Mindaddig úgy tarts penig, mig szintén meg kell főzni.

Az bárány-béllel is az szerént cselekedjél, az mint itt most megmondám.

Digitized by Google

Második része az szakács tudománynak.

(VI. lap.)

Mikor reggel felkesz, elsőben Istenedet dicsérjed, azután szépen megmosdjál, tiszta fazekadat megöblitsed. Ha tehénhúst akarsz főzni, azt három vizben szépen felmossad, mingyárást sót vess reá, de sokat ne vess, jobb, hogy kétszer avagy háromszor vess, hogy nem mint egyszer sokat találnál vetni; mert ha egyszer sokat vetsz bele, abból jól tudod, hogy semmit vissza ki nem vehetsz. Ha penig az mestered az abárlást reád bizza, tehát mikor az abárlásnak ideje, tiszta fazékban szürjed az levét, igen szép tiszta szitán szürd által; önts az húsra osztán tiszta hideg vizet, abból abároljad osztán az levében. Mindenféle hússal igy élj: tyúkkal, lúddal, borjúhussal, bárányhússal az abárlás dolgában. Ennek-utána még egy kicsinynyé oda felebb azt is megmondjuk, kit hogy hogy kell főzni mikor arra jutunk. (VII. lap.)

Az lakodalom napja előtt pedit ,(így) üdőt válaszszatok s napot számláljátok, hogy az megnevezett napra elérkezzetek, szégyent ne valljatok.

Itt az mesterek mellé mingyárast asztalosok kellenek, az kik tudjanak az testállás faragáshoz is, hogy, ha az mester mondja vagy elefánt formát, avagy unicornis formát, vagy griff formát és egyéb vadaknak, madaraknak formáit, az mit az mester mond. Ehez lakatos is kell, ostya sütő deákok. Az fő-mester mellé annyi mesterlegényeket állass, az mennyi elegedendő leszen. Mert nem lehet olyan jó mester, hogy egyedül elégséges lehessen mindenre, mutogassa az legényeknek, mint kell és hogy kell. Nem is lehet oly tudós, hogy mindent tudhasson, hanem megválogasd az főmestereket, kit meleg étekhez, kit hideg étekhez, kit pástétomokhoz, kit vadaknak, madaraknak csinálásához, mondola sajtokhoz, biankákhoz, sültekhez, sóban főtt halakhoz.

Digitized by Google

Ha elegedendő szakácsod vagyon, igy élj vélek; ha nincs, kettőt hármat is egygyé tégy bennek; mert mi magyarok sóba főttet is főzünk, meleg étket is, tészta mívet is csinálunk. De azért ugyan jobb, ha derék lakodalom idején külön-külön mestert állathatsz mindenhez, mert itt sok asztalokra szoktak főzni, azért szükség sok mesteröknek lenni, így tisztességesben vihetik végben az dolgot. (VIII. lap.)

Mikor osztán az mesterek minden dolgot véghez visznek, egy avagy két képíró is legyen köztök, kik az étkeket avagy az szakács csinálmányokat aranyozzák, mert akkor, hogyha az szakácsok hozzá tudnának is, nem érkeznek az aranyozáshoz.

Az fejedelem asszonynak czimerét is fel kell írnia az szakács készületekre, úgy mint fennálló pávákra, fennálló pástétomokra, szarvas kappanokra, egyéb mindenféle tollas pástétomokra, afféle testállásból való vadakra, madarakra is. Az ilyenekkel szokták az fejedelmek asztalát ékesíteni.

Ha pedig immár mindennel készen vagytok, az mestereket szólits elő, érts meg tőlök, kinél micsoda féle étek vagyon. Rendeld el velek együtt, mit kelljen az első fogásban feladni s meleg étekbe is mit akartok hadni. Ez ugyan regestomban legyen nálad az étkeknek nemei szerént.

Ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélin, vagy kivől, vagy belől. Ha osztán elhozzák az tálakat, szólíts nevek szerint az szakács-mestereket, az étkeket is rendi szerint, kiket az első fogásra rendeltetek, az regestom tenora szerént.

Arra is vigyázz, hogy egy tál étket kétszer fel ne adjanak egy asztalra, mert néha tudatlan étekfogók is tanáltatnak, kétszer is elfog egyféle étket. (IX. lap.)

Az étek feladással penig tisztességesen, gyorsan bánjanak, hogy az étkek meg ne hüljenek, azután mikor kivántatik, az meleg étket is adasd fel.

Finis praefationis.

Digitized by Google

Az tehénhúsról.

Az régi mesterek az tehénhúsból harminczhárom tál étket szoktanak volt csinálni. Halakból is az szerént, tyúkokból is az szerént, ludakból is az szerént. (LVII. lap.)

Azért az mennyire Isten segít, én is akarom közöttetek emlékezetre ezt az jegyzést hagyni, az kit penig addig meg nem írhattam, ennekutána megírom Isten segítsége velem lévén.

Első.

TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.

Számos étek az tehénhúsból az mint ide elől megmondám, miképen tegyed fel, miképen abároljad meg. Ha csak petrezselyemmel akarod megfőzni, az savát szépen és jó módjával add meg, arra bőségesen petrezselyem levelet vess; mert az annak az borsa, az sava penig az ézit meg ne haladja. Az uradnak az szája ézihez szabjad az szádnak az ézit, hogy kedvét találjad. Hogy ha penig ötven vagy hatvan esztendős embert szolgálsz, annak az étkét ugyan valóban megfőzzed; ha penig ifjabb embereket szolgálsz, annak az életéhez szabjad az eledelt is; mert az ifjabbaknak is gyönyörök is erősebb, miként az lábok is gyorsabb. De soha sületlent, fövetlent fel ne adj, akármint kérje az urad.

Második tál étek tehénhúsból.

KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS. (LVIII. lap.)

Ha kaszás lével akarsz főzni, az abárlásával az szerént élj, az mint megmondám az előtt. Petrezselyem gyükeret vess reá, vereshagymát is vess keveset, petrezselyem levelet is. Mikor osztán az megfő, savát megadod, fel akarod adni, egy kis tálra való kaszás levet megcsinálhatsz hat avagy hét tikmonynyal, ehhez

Digitized by Google

képest hozzá tudsz készőlni, vagy öreg tálra akarod csinálni vagy mennyi asztalra. Mikor osztán mindenképen készen vagy, fel akarod adni, eczetben verd bele az tikmonyat, tiszta habaró fával törd meg erősen tiszta édényben. Az penig oly edény legyen, kire reá térjen az húsnak az leve. Erősen habarjad, hogy meg ne sugorodjék, ismét buritsd az húsra vissza, el ne forrazd; mert ha megforraztod, megsugorodik, nem leszen jó, hanem csak az húsára értesd, mindjárt add fel.

Harmadik mégis tehénhúsból.

FOGHAGYMÁS KASZÁS LÉVEL TEHÉNHÚS.

Ugyanaz szerént élj vele. Az kit foghagymás kaszás lévnek hivonk, az mint megmondám, hogy az tikmonyat eczetben verjed, az foghagymát fokonként meghámozzad, erősen megtörjed, azt a tikmonyas eczetben vessed: úgy ereszszed osztán fel, az mint megmondám. Az abárló fával megtörjed erősen, azután, hogy felereszted, úgy vigyázz reá, hogy meg ne sugorodjék.

Negyedik, tehénhúsból.

TISZTA BORSSAL TEHÉNHÚS. (LIX. lap.)

Az mint megmondám ide elő, abárlásával, sava megadásával ugyan az szerént élj vele. Hogy megabárlod, mikor osztán fele fővésében vagyon, ha úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, egy kicsiny veres hagymácskát vess reá szép vékonyon. Megmossad. Foghagymát egészen, petrezselyem gyökeret hasogass reá, petrezselyem zöldét, eleven borsot, kicsiny szerecsen-dió-virágot is. Mikoron osztán az idő eljő, hogy felakarod adni, add meg az savát úgy, mint az urad szereti, annakutána borsold s gyömbérezzed meg, az füszerszámmal főzzed mint egy fertály óráig, tedd ki, had állapodjék meg az fővésétül, annak utána add fel.

Ötödik étek tehénhúsból.

KUKREJTEL TEHÉNHÚS PECSENYE. (7. lap.)

Az szép tarpecsenyét szépen mosd meg és vond fel tiszta nyársra, sósd meg és süssed meg; mikor penig jobb sülésében vagyon, vedd ki az tűztül, verd meg fával, hogy az sója lehulljon.

Digitized by Google

Az mely fazékban főzni akarod, bele vagdaljad, hogy az leve el ne menjen, mert annak az az ézi. Annak utána végy tehénhús levet avagy abállást reá; ha penig az nem lészen, tiszta vizet tölts reá, tedd az tűzhöz, had főjön, az tajtékját eltisztétsad, mert annak az az abállása. Mess vöröshagymát reá s sályát, de meg ne metéljed az sályát, hanem az mint az levele vagyon; ha megakarod metélni is, csak ketté vagy hármá, hogy megismerjék, hogy sálya. Fenyő-magot is törj bele annyit, hogy meg ne keserítse. Ha aránzyod, hogy megfő, eczetezzed meg, de meg ne öljed az eczettel az levét. Sáfrányt, borsot, gyömbért vess bele, de avval is módjával élj, úgy mint annak az módja.

Hatodik étek tehénhúsból.

HAGYMA LÉVEL TEHÉNHÚS.

Az pecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, szépen mosd meg, sózzad meg, süsd meg. Mikor az levét akarod csinálni, az vöröshagymát meghámozzad igen szépen, tiszta vizben hánynyad s megmossad. Tiszta tálban az hagymát szélesen megmetéljed s tiszta fazékban hánnyad, arra szép kövér tehénhús levet, az mennyit az tálra akarsz csinálni ahoz képest alkalmaztassad. Ha penig csak egy asztalra akarod csinálni, mégéred három avagy négy fü vereshagymával; osztán mikor az tehénhúslevet az hagymára teszed, megforrázzad, de az hagymát igen el ne főzzed, vedd ki azt a levet, eczetezd, gyömbérezd, borsold meg; az pecsenyéje mikor megsül, verd meg, vond le, metéld meg egy tálban, ősd reája az levet, mint annak az módja.

Hetedik mégis tehénhúsból.

FOJTOTT PECSENYE. (8. lap.)

Az tehénhúspecsenyét szépen mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg, mint annak előtte megmondottuk. Mikor szintén fél-sületében vagyon, ütögesd meg. A hol megpörkölődött, vond egy tiszta fazékban, hogy az levében el ne cseppenjen, az mint az tálra akarod feladni, annyi pecsenyét készéts hozzája. Mikor az fazékban rakod, egy fejér czipót is tégy hozzája egészen; meg ne hámozzad, hanem csak megtisztogassad szenytül, mitül, egy

Digitized by Google

kevés fenyő-magot is törj bele, de azt is igen meg ne törjed, sok is ne legyen. Sályát is vess reá, egy kevés hagymát is az éziért, osztán, ha aránzyod, hogy az pecsenye elég levet nem vehetne hozzája, valami tehénhúslével szaporítsad. Ha czitrum-leved vagyon, azzal is egyelétsed, ha penig czitrumleved nincsen, eczettel megcsinálhatod, csakhogy igen eczetes ne legyen. Annak utána az fazékhoz keress hozzája való fődőt és burétsd reá az tetejével alá, osztán tésztával csináld be szépen, hogy az párája ki ne jöhessen, bors is legyen benne, minden szerszámát akkor úgy igyekezzed megadni, hogy annak utána fel nem bonthatod, hanem mikor fel akarod adni, az pecsenyét szépen egészen tedd az tálban és sok levet tölts reá; de az czipót fel ne add, mert nem oda való.

Nyolczadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE FENYŐMAGGAL, AZ KIT BÉLSZŰPECSENYÉNEK HÍNAK.

Az fenyőmagot törd meg erősen, az pecsenyét erősen belekeverd, meg is sózzad, annak utána tedd egy fazékban, önts erős eczetet reá, egy nap, egy éjjel hadd álljon benne. Mikor az ebédnek ideje eljün, tedd ki az eczetből, vond az nyársra, süsd meg igen szépen; ez az sült oly igen szép s jó, fejedelmeknek és uraknak való.

Kilenczedik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÜTVE. (9. lap.)

Az szép fejér pecsenyének vedd ki az belit, de kivül meg ne sértegessed, hogy az töltelék ki ne menjen belőle. Mogyoró hagymát, szalonnát, petrezselymet vágj össze, hogy mogyoró hagyma nem lészen, tehát az vörös hagyma is jó. Ha megborsolod nem árt, de anélkül is meg lehet. Az mely pecsenyét ki vájtál belőle, annak az helyére tedd az tölteléket, annak utánna vagy czövekeld avagy bevarrjad, csakhogy az töltelék ki ne menjen. Hirtelen ne süssed, hogy az hagyma és petrezselyem szépen megfőjjön benne.

Digitized by Google

Tizedik.

TEHÉNHÚS VETRECZEN LEVES KENYÉRRE.

Az tehénhús pecsenyét szépen sziúld meg, mint annak az módja, sósd meg, rakjad fel az füstre, had járja által az füst, jobb ézű lészen. Mikor fel akarod adni, csak szintén akkor süssed meg rostélyon; de igen el ne száradjon, az füstön is ne hagyjad sokat száradni. Hogy fel akarod adni, tehénhús lével ősd meg az kenyeret, egy kis vöröshagymát vagdalj reá, de igen kövér ne legyen az leve. Hidat reá és igen szép vékonyan rakjad az pecsenyét reá.

Tizenegyedik.

Tehénhús pecsenyét sziúld meg, verd meg erősen az késnek az fokával, fonnyazd meg az rostélyon, úgy hogy fél sülésében legyen. Szalonnát metélj meg egy serpenyőben, olvazd meg, hánnyad abban az zsirban az vetreczet, rántsd meg benne. Mikor fel akarod adni, borsold meg kicsenynet, ha az urad szereti, de annélkül is jó.

Tizenkettödik.

HÜJELKES BORSÓVAL TEHÉNHÚS. (10. lap.)

Az tehénhúst, az mint megmondám oda feljebb, szépen megmossad, tedd fel egy fazékban és sózzad meg; egy kis petrezselyem levelet is az éziért vess bele. Annakutána, mikor arányzod, hogy az tehénhús megfő, az hüjelkes borsót szépen tisztéts meg virágjátul, mosd meg, tegyed egy fazékban külön, tehénhús levet őss reá, főzd meg benne. Mikoron fel akarod adni az tehénhúst, az hüjelkes borsót rakjad feljül reá.

Tizenharmadik,

PIRÉTOTT HÚS.

Ha azt akarod, hogy sokáig álljon, igen szépen felsziúljad, azt erős forró vizben hánnyad, abban egy kevéssé had álljon, mikor gondolnád, hogy immár az vérit kivonta, de az vizet meg ne forrázzad, azt hánnyad ki tiszta asztalra, megvárjad, hogy az vize kiszivárkozzék, azután sózd meg. Annak utána harmadnapig

Digitized by Google

had álljon az sóban, harmadnap mulván az füstre rakjad. Az melegen is megszáraszthatod, ha füst nem lészen.

Az fokhagymás állani való pecsenyét is így csinálhadd. Ha penig csak ebédre valót akarsz csinálni, estve felsziúljad az húst, sózd és hánnyad fel az füstre, egy nap s éjjel had álljon ott. Az mikor megakarod főzni, vágjad fel szép apró konczokban. Ha úrnak akarod főzni, szép tiszta vizben kiforrázzad, más fazékban tiszta vizben tedd fel az levet. Azt az levet, melyben felforráztad, szürd el, mert nem jó abban főzni, az kiben az tiszta viz vagyon. Mikor fél fővésben vagyon, akkor szélesen mess veres hagymát és kevés petrezselyem gyükeret is hasogass reá. Az savát is megadjad. Mikor az hagyma és petrezselyem megfő, de igen el ne főjön, úgy eczetezzed meg. Mikor fel akarod adni, első fogásban igyekezzél feladni, szelt is legyen alatta.

Ha tehénhús vetreczét akarsz sütni, leves kenyérre meg nem akarod vereshagymázni, minthogy az vöröshagymát nem minden szereti. Az vetreczét mikor megakarod sütni, hámozz két avagy három fő fokhagymát, azt megtörjed. Mikor az vetreczéje megsül, az fokhagymára meréts tehénhús levet. Az vetreczét szépen megmetéljed hosszan, hánd az tehénhús levében, abban rázd meg erősen. Az szeltet ősd meg tehénhúslével, úgy rakjad az vetreczét felül az hidra. Ha úgy szereti az urad, úgy erölködjed feladni, hogy az levét az szelt el ne igya, mig az asztalra viszik; mert parázsul nem jó az étek.

Tizennegyedik.

RISKÁSÁVAL TEHÉNHÚS. (11. lap.)

Ha szép az riskása, csak meleg vizben szépen egynehányszor megmossad, az tehénhúst megválogassad. Szép saph (így) konczokat egy-egy fejet az mennyi tálra akarod főzni, ahhoz képest legyenek rendelvén az konczok is; egy kis tálban elég egy hallkoncz egy szegyfő. Az több asztalokra is ehhez képest megaránYozhatod. Azt az húst szépen megmossad, tiszta fazékban megsózzad s feltegyed. Oly fazékban erölködjed peniglen tenni, hogy az elméddel megmérjed, az riskása levet kiván. Mikor osztán az abállásra jutsz, tiszta fazékban szűrjed az levet, az húsra tiszta vizet, abból abáljad ki. Ha penig lév szükséges reá, az abálás vizet

Digitized by Google

szűrjed reá, jobb tiszta viznél, úgy főzzed, és az savát add meg. Szerecseny-dió-virággal, eleven és törött borssal az levet megborsoljad. Annak utána mikor minden szerszámát megadtad, szűrd az levét az riskására és abban főzzed meg, se igen hig, se igen kemény ne legyen.

Mikor felakarod adni, gyömbér- és nádmézből trágyát csináltass. Hogy felakarod adni, az trágyával meghintsed, mert az régi mesterek ezzel így éltenek, az mostaniak nem szeretik, azt költötték, hogy igen drága, ezért az, ki nem szereti, trágya nélkül is megeheti.

Az mint ide elől szólottunk az riskása felől, az riskását először megszokták fonnyasztani, hogy dagadjon, azután vetik az húshoz, azért az mint jobb, úgy cselekedjél. Ha penig betegnek akarod csinálni, az szerint élj annak is az husával, mint ide fel megmondám, csakhogy riskását keveset tégy bele, csak szemenkint legyen. Se egész, se törött borsot ne vess reá, hanem csak egy kevés szerecseny-dió-virágot az levében. Az riskását igen el ne főzzed benne, hanem csak szépen, úgy hogy az szemei egészen maradjanak. Kicseny petrezselyemlevelet is vess reá, ha lészen nem árt. Mikor feladod az betegnek, az leve több legyen az husánál, jobb az beteg kérje, hogy nem mint megutálja az sokaságáért. Az savát is úgy erőlködjed hadni, hogy jobb sótalan legyen kevésné, hogy nem mint sós.

Tizenötödik.

ÁRPAKÁSÁVAL TEHÉNHÚS. (12. lap.)

Ennek is az husával az szerint élj, mint ide elől megmondottam. Az árpakását szépen az porátúl megszórjad, megirtsad, megmossad egynehány vizben. Idején feltegyed az tűzhöz, mert szintén annyi fővést vessen fel, mint szintén az húsa. Bű lében főzzed, hogy meg ne büzhödjék. Mikor annyira fő, hogy ki kell mosnod, az nyálas levéből erősen kimossad, hogy nyálas ne legyen; mikoron megfőzöd az kész abállott tehénhús levet, úgy tölts reá avagy szürjed, avagy az tehénhúshoz is elrakhatod, azt is módgya szerint főzzed, hogy se sürü, se igen hig ne legyen. Ha peniglen betegnek akarsz főzni, meg is eczetezheted, ha az beteg szereti, mert más országban igen élnek vele. Ha penig az beteg erőtlen,

Digitized by Google

hogy maga kezével nem ehetik, az fejér czipónak az héját aprón megmetélvén, rakjad az árpakásában, hogy kanállal az betegnek megadhassák enni.

Tizenhatodik.

TEHÉNHÚS EGRESSEL.

Mig az egres erejében nincsen, megfőzzed és az szitán által verjed. Az tehénhús főzésével penig szintén úgy élj, mint az ide elől megvagyon irva. Az egrest penig, az kit megszürsz, tehénhús lében tedd fel; szemenként is az mint lehet szedj, hogy tisztességet vallhass vele. Mikor osztán az husa elkészül, savát megadtad és fel akarod adni, ereszd reá az egrest mind levestül, forrázd fel és annak utána feladhatod.

Tizenhetedik.

MUROKKAL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ezzel is, az mint ide feljebb meghallád. Az murkot szépen tisztétsad és megmetéljed, mint annak az módja; ha öreg vagyon benne, meg is hasogassad, mikor fél fővésében volna, az tehénhúst akkor megmossad és köziben rakjad, meg is borsoljad kevéssé.

Tizennyolczadik.

SÓSKÁVAL TEHÉNHÚS.

Ugyan, mint ide fel az sóskát meg kell szedni és mosni, de az ugyan bővön legyen mint egy káposzta avagy mint egy parés hús, hogy savanyúságot adjon az húsnak. Mikor jó fővésévében volna az hús, s fel akarod adni, akkor rakjad köziben az sóskát, az savát megadjad, kevéssé meg is borsoljad.

Tizenkilenczedik.

SPÁRGÁVAL TEHÉNHÚS. (13. lap.)

Ugyan az szerént élj itt is az tehénhússal, mint ide fel megvannak írva. Az gyenge spárgát igen szépen tördeljed meg, mint egy hüvelykes borsót, mikor az hús jó fövésében vagyon, rakjad

Digitized by Google

köziben, ha kicseny petrezselyem zöldet metszesz reá is, nem árt, mint egy hüvelykes....*) szokták megmetélni.

Huszadik.

PASZTORNÁKKAL TEHÉNHÚS.

Ugyan az szerént élj itt is az tehénhússal. Az pásztornákot szépen, mint az murok felől szólék, megmossad és metéljed és úgy vesd, mikor annak az ideje az tehénhúshoz. Ezt nem mindenitek tudja, mert az mi országunkban nem terem, hanem Poloniában bővölködnek vele.

Huszonegyedik.

UJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL.

Ugyan az szerént élj az husával. Az új káposzta levélnek az inát szépen ki kell metélni s az káposztalevelet aprón, annak az keserüségét ki kell fonyasztani és facsarni, úgy kell az hús köziben rakni, savát is meg kell adni.

Huszonkettődik.

Torma levéllel is az szerént, mint az új káposzta levéllel elejin éltek; sóban kidörgölték, nem fonnyasztották meg, azért úgy itélem, hogy az viz bűvebb az sónál.

Huszonharmadik.

SÓBAN TEHÉNHÚS.

Öreg konczokban kell az tehénhúst vágni, úgy, hogy egy tálra elégséges legyen egy benne, azt igen erősen meg kell főzni. Tőretlen fahéjat tegyen bele, mikor feladja, petrezselyem levéllel meghintse az tálban, de leve ne legyen; mellette mindazáltal asztalon bors, só, eczet is legyen, hozzá való edényben.

Huszonnegyedik.

Ugyanazon tehénhúsnak az levében az szép czipónak az héját nem szelt, hanem falatonként, szélesen csináljad az tálban; az levével önts és kicsinnet meg is hintsed borssal.

*) Üres hely.

Digitized by Google

Huszonötödik.

RÉPÁVAL TEHÉNHÚS. (14. lap.)

Az husával ugyanaz szerént cselekedjél, az mint megmondám. Egy kevés avas szalonnát is vess köziben, az répát igen szépen faragjad és megapritsad, mint annak az módja, akár csak megvakarjad; mert jobb ézűnek tartják vakarva, hogy nem mint faragva. Ha penig fejedelemnek főzöd, ne aprétsad szántó falatra, hanem szép aprón, avagy hosszan mint az gyümölcsös lében szokták az almát metszeni.

Huszonhatodik.

SÓSKÁPOSZTÁVAL TEHÉNHÚS.

Annak is az husával az szerént élj; az húsa főjön az tűznél igen szépen, abba is avas szalonnát tégy és az káposztát szép aprón megmetéljed, mig az húsa az tűznél fő, abárolva úgy rakjad közibe; mikor megfő egy kevéssé ki tegyed az tűztől had álljon magában, annak utána feladhatod.

Huszonhetedik.

SÓSKÁPOSZTÁVAL MÉGIS TEHÉNHÚS.

Ha fejedelmi módon akarod főzni, az husával az szerint élj, mint megmondám. De ez között egy kövér kappan is legyen. Az káposztát szép vékonyan megmetéljed, ugyan az tálban azt megborsoljad, addig az tehénhúshoz ne vessed, hanem az kappant az hús közül kivegyed és az káposztával együtt mind kivül-belül megborsoljad. Egy kis tiszta ruhában eleven borsot is köss, az húsa között had főjön, az borsos káposztát és kappant úgy ereszszed az több husához, hogy egyenlő fövésben legyenek és egészen adhasd fel az kappant. Ha lehet penig födő alatt főzd meg, ha penig keveses lészen fazékban, ha igen szép új orja leszen, az is hozzá illik, az sóal (így) koncz és kappan közé, ugyanaz szerint azt is, mikor megfőzöd, kitegyed az tüztűl, hogy magában izet verjen. Mikor feladod, az ruhában kötött borsot old ki és felül az káposztára hintsed.

Digitized by Google

Huszonnyolczadik.

HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az szerint élj annak is az húsával, az káposztát szépen mind szárastul megmossad, de nem úgy, mint az kék káposztát, hanem apróbban; annakutána kifonnyaszszad és facsarjad erősen, úgy ereszszed az húsához, de meg ne metéljed, mert nem illik, noha olyan mint az kék káposzta; savát is jól megadjad.

Huszonkilenczedik.

VADALMÁVAL TEHÉNHÚS. (15. lap.)

Az husával ugyanaz szerint élj, az vad almát az torzsájárul lemetéljed, vizben hánnyad, az magvátúl mególtalmazd, mert megkeseríti főképen mig meg nem érik; azt tiszta vizből kiszedjed és illendő fazékban rakjad. Mikor az húsa megfő, szürd reá az levet, főzzed meg erősen. Mikoron annakutána az vad alma megfő, szép tiszta szitán általverjed, annakutána őssed az húsára. Ha azelőtt az húsára kevés petrezselyem zöldet vetnél is, nem árt; az vadalma penig sürü s hig se legyen, hanem mint amaz szép gyenge tejfel. Mikor az vadalmát az husához töltöd, azt ne főzzed sokáig, hanem csak felforraszszad.

Harminczadik.

KAKUKFÜVEL TEHÉNHÚS.

Akképen élj ennek is az husával, az szép, gyenge, új kakukfüvet bűvön szedjed, megmossad szépen, úgy ereszszed az húsához; hogy megfő szépen, savát megadjad és eczetezzed; némely meg is szokta borsolni, főképen idegen nemzet, de nem eczetezi meg; de te úgy főzzed, az mint az urad szereti.

Harminczegyedik.

ECZETTEL, VÖRÖSHAGYMÁVAL TEHÉNHÚS.

Hasonlóképen élj ennek is husának megfőzésével; savát megadjad, mikor arányzod hogy az húsa megfőtt és fel kell adnod. Az vöröshagymát meghámozzad, tiszta vizbe hánnyad s tiszta asztalon szép szélesen megmetéljed és tiszta hozzávaló

Digitized by Google

edényben vegyed, az mennyi asztalra akarod feladni, ahhoz képest rendeljed. Az kész tehénhúsnak az levében önts reá, főzzed, mikor az hagyma fél fövésében volna eczetezd meg; de az hagymát igen el ne főzzed, az tehénhúst rakjad szépen az tálban, az hagyma levét felül önts reá.

Harminczkettödik.

TORMÁVAL TEHÉNHÚS.

Az husával aképen élj, mint az többivel. Az tormát megtöresd, de meg ne reszeltesd, ha mondolát törsz köziben, annál jobb s szebb. Mikor fel akarod adni, igen szép, tiszta vasfazekacskában kövér tehénhús levet végy az tormára, azt az tüznél szépen megértessed, az mint az tejfel olyan leszen. Hogy az húsát feladod, úgy őssed az levét reá az tálban; apró szőlőd is legyen hozzá, azt megmossad, megirtsad s megfőzzed, hints az tormára.

Harminczharmadik.

TEHÉNHÚS PECSENYE SÁLYÁVAL ISPÉKELVE, AKÁR MAJORÁNNÁVAL.

(16. lap.)

Az tehénhús pecsenyét megmossad, nyársra felvonjad és az tüzhöz tegyed, hogy megkeményedjék. Annak utána bokrostul úgy vonjad bele az sályát vagy az majoránnát. Azt az mint sül, untalan megöntözzed forró vajas borral vagy tehénhúslével, hogy az fűnek ereje hassa által az pecsenyét, szép levesen add fel; mert ha száraz leszen, nem érzik az fűnek az ereje.

Harmincznegyedik.

MUSTOS PECSENYE.

Ugyan az szerént élj az pecsenyével, ha újságul akarod megcsinálni, az szőlőt facsarjad meg, ha éretlen leszen is, és vakarj nád-mézet köziben, hogy megédesítse. Az mustját meg ne forrázd, mert az édessége elvész, hanem fél forrásában legyen, mikor az tormát reá hinted, igy annak is megmarad az ereje. Az pecsenye penig mikor leves-sültében vagyon, úgy metéljed az tálban szép hosszan, az levét penig az pecsenyének hijában el ne bocsásd; mert az ad ézt az mustnak is, s jó melegen add fel.

Digitized by Google

Harminczötödik.

TEHÉNMÁJ, TEHÉNVESE BORSPORRAL.

Az szerint azt is megmossad, nyársra felvonjad szépen, az fokhagymát fokonként szépen meghámozzad, megtörjed, kicseny borsot is vess köziben, hogy szebben törődjék, eczetet is, az mennyi elég, önts reá. Ha igen erős az eczet, tehénhúslével megegyelétsed, hogy ehessék ember benne; ezt is csak megpösdéts, hogy meg ne forrjon, mert minden ereje elvész az fokhagymának. Az májat, az vesét szép hosszan metéljék meg az tálban, az levét reá öntvén, mindjárt beburétsad; úgy adjad fel.

Harminczhatodik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE SÜTVE BIBOR LÉVEL.

Az tehénnek az tölgyét, nyelvét, forrázd ki, tiszta vizben, mikor kiforrázod és felteszed. Mikor aztán szépen kiforrázod, vedd ki, abáljad meg, annak utána vonjad egy nyársra mind tölgyét, nyelvét süssed meg, borból, vizből, eczetből csinálj levet neki, ha penig borod büvön vagyon, meglehet viz nélkül is. Fejér czipót hányj reá annyét, az mennyit arányzod, hogy az hushoz elegedendő leszen, se több se kevesebb ne legyen; mert tékozlás leszen. Az mig az husa sül, főzzed meg addig az levét, és metéld meg, de igen édesen ne csináljad. Vágj almát, s apró szőlőt is hányj reá, mikor az husa félsültében vagyon, szép hoszszason metéljed reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd és minden szerszámmal együtt főzd meg, úgy add fel az uradnak. Ha penig nyárson nem szereted megsütni, meg lehet rostélyra is szép vékonyan reá metélni.

Harminczhetedik.

TEHÉN NYELVE SÓBA, HÉJÁBA. (17. lap.)

Mosd meg az nyelvet igen szépen, de meg ne vakarjad; tedd fel tiszta fazékban, vess sót reá, főzd meg szépen és mikor fel akarod adni, egészen adjad fel, az tál szélire borsot, gyömbért és sót tégy.

Digitized by Google

Harminczn yolczadik.

TEHÉNLÁB SZEKFÜVES LÉVEL.

Az tehénlábat, mint annak az módja, megtisztétsad, főzd meg sóban, mint kocsonyának szokták megfőzni. Hogy megfő, szedd ki szépen az levéből, hadd hüljön és keményedjék meg, borból csinálj neki, ha vagyon tehénhús, avagy bárányhús abálás levet, azt is tölts hozzája; ha ezek nincsenek, vizzel is meglehet, csakhogy az bornak erejét megne haladja. Fekete czipót hányj reá, az mennyi illik, de felette sűrűn ne csináld. Az levét tedd fel, főzd meg az kenyeret, hogy megfő, szép tiszta szitán verjed által, hogy általvered, vágj apró almát, mézeld, hányj apró-szőlőt s mondolát rá, borsold meg és szekfüvezzed, az meghült tehénlábat rakjad bele az levében, főzd meg erősen. Mikor minden eszközivel megfőzöd, úgy add fel.

Harminczkilenczedik.

TEHÉNLÁB HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az tehénlábot igen szépen megtisztéts, az mint szokták felvágjad, tedd fel tiszta fazékban, sót vess reá, abban az lében forrázd ki erősen, úgy hogy minden pers büzét elvegye. Más fazékban csinálj levet neki tiszta vizből, azt az levet, az kiben forrásztad öntsd el. Tölts hideg vizet reá, abból álljad az tüznél való lében igen szép módjával, savát add meg és keményen abban az lében főzzed meg. Felettébb meg ne sózd. Mikor arányzod, hogy megfőtt, tiszta fazékban szürjed az levét, had hüljön meg mind leve, mind husa. Az fokhagymát egészen hámozd s törd meg tiszta edényben, meglásd, hogy az leve hideg legyen; mert az erejét elveszi. Az husát tálban rakjad jó módjával, de igen sok húst ne rakj bele, mert rút, mikor az hideg éteknek sok az husa, s kevés az leve.

Negyvenedik.

TEHÉNLÁB KOCSONYA.

Ezzel is az szerént tisztaságával, főzésével, mint ide elől megmondám, csakhogy mikor fő, az husát rakjad ki, hogy hüljön meg, és rakjad és tisztétsd eczetben. Ha penig azt akarod, hogy

Digitized by Google

álljon az kocsonya, az eczetet egy kis sós vizzel elegyétsed, úgy erőlködjed sózni, hogy az husának savát el ne veszétse. Mikor osztán feladod, abban az sós lében kicsény tiszta eczetet tölts. Ha akarod valamivel megékesíteni, szép gyenge petrezselymet hints reá, ezeket penig mindeniket ónos- vagy föld-fazékban főzzed, mert ha feketék, igen rutak lesznek.

Negyvenegyedik.

TEHÉN NYELVE TÖLTVE. (18. lap.)

Az tehénnek az nyelvén, igen szép egészen vetesd ki, azt mosd és szépen fonnyazd meg, úgy hogy csak megvakarhassad, annak osztán az husát vájd ki. Annak utánna tyúkmonyat főzz, és az levét leszürjed, annak utánna hámazd meg, tiszta asztalon, kövér szalonnával vágd össze, petrezselyem levéllel, de az szalonna avas ne legyen, az töltelék se legyen sok, hanem megarányzod, mennyi megyen az helyére. Az töltelék sáfrányos, borsos legyen, mint annak az módja, egy avagy két tyúkmonyat is öss bele, az mennyit arányzod, hogy elég leszen, az megtartsa az tölteléket, savát is jó módjával megadjad. Hogy az tölteléket jól megvágod, töltsd és czövekeljed jól az nyelüben, úgy vonjad fel és süssed meg az nyárson, úgy erőlködj sütni, hogy az töltelék belől is jól megsüljön; hogy megsül, ha akarod levet csinálhatsz reá, akármi lév meglehet. Szárazon is feladhatod.

Negyvenkettődik.

TEHÉN LÉPI TÖLTVE.

Az tehénnek az lépit igen szépen ki vetesd, hogy meg ne messe az hártyáját, vájd ki belőle az ő természet szerint való husát, az mennyit ki akarsz belőle vájni. Az kit belőle kiveszesz, szép tiszta fazékban fonnyazd meg forró vizben, azt osztán szalonnával, petreselyem-levéllel vágjad össze, igen szép tisztán cselekedjél vele, nyers tyúkmonyat is öss bele, mennyi elegedendő. Megborsold és savát is megadjad, azt osztán töltsd be, czövekeld avagy varrjad be, vond fel az nyársra, ha penig úgy nem lehet, rostélyon is meglehet, de vigyázás kell hozzá, meg se égjen, sületlen se maradjon, mert igen gyenge ennek az hártyája.

Digitized by Google

Negyvenharmadik.

TEHÉNBÉL FEJÉR ESPÉKKEL.

Az tehénbélt forrázd ki, más tiszta fazékban föjön az leve, az mely vizben kiforráztad, szürd el az hogy az ganéjbüzt vegye el, tiszta hideg vizet önts reá és abból abáljad ki, mint annak az módja. Az kéznél való tiszta lévben vess kövér szalonnát, mikor immár fél fövésében volna, hogy az szerszámát meg akarod adni, az vöröshagymát hámozd meg, hányd tiszta vizben, tiszta asztalon mesd meg azt, petreselyem levelet is, az szalonnát is vedd ki az bél közül, metéld az hagyma és petreselyem közé, szép fejér czipót hámozz meg. Verd az bél közé addig, mig az szerszámot megvágod, az czipót is vágd az szerszám közé, mint annak az módja, vesd rá az bélre, borsold, gyömbérezd és sózzad meg, igen sürű ne legyen az leve, mert nem jó, így add fel, mikor az ideje.

Negyvennegyedik.

TEHÉNBÉL SÁRGA ISPÉKKEL. (19. lap.)

Szintén így ezzel is, mint ide elől megmondám, minden szerszámának megadásával, csakhogy az borsolásnak idején sáfrányozd meg.

Negyvenötödik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE ÉDES TEJJEL.

Az tehénnek az öregbik hurkáját meg kell mosni igen szép tisztán, hogy az ganéjtul szagos ne legyen; ahhoz elegedendő édes tejet, tyíkmonyat, abban sáfránt, borsot, de az tyikmony bűvebben legyen, hogy nem mint az téj, azt habaró fával erősen meg kell törni és szitán által szürni, savát is meg kell adni, úgy kell annakutána az bélben tölteni. Petreselyem-levél is legyen az tejben, mind az két végét megkell kötni, hogy az töltelék ki ne menjen, forró vizben meg kell fonnyasztani, hogy olyan kemény legyen az tej benne, mint az máj. Aztán ha megfőzöd, más tiszta vizben főzzed, mikor immár látod, hogy megfőtt, szűrd el azt az levet, édes tejet szürj reá, petreselyem levelet is vess reá, főzd abban. Mikor fel akarod adni, azelőtt fél órával sáfrányozd, borsold és sózzad meg.

Digitized by Google

Negyvenhatodik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE TEJFELLEL.

Ugyanaz szerint az mint mondám, csak hogy az hig téj helyében legyen tejfel, mind töltelékje s mind leve tejfel legyen, ez szerint cseleküdjél ezzel is.

Negyvenhetedik.

TEHÉNBÉL KASZÁS LÉVEL.

Az feltételével, abálásával szintén igy élj, mint ide elől megmondám, szalonnát vess reá. Mikor fél fővésében vagyon, hogy az szerszámát megakarod adni, tiszta asztalon mess hagymát neki, az szalonnával vágjad össze, kevés petreselyem levelet is nem árt, ha vetsz köziben. Mikor fel akarod adni, eczetben verj tikmonyat, az mennyi elegedendő, törd meg erősen habaró fával, mikor fel akarod adni, akkor ereszd az kész éteknek az levét az tikmonyas eczetre, de akkor erősen habard az tikmonyat az eczetben, hogy az forró-lév meg ne zsugorítsa az tikmonyat, azt az levet úgy burétsd az husára, az szénre tedd, hogy megérjék, de fel ne had forradni, mert ha felforrad megsugorozik s megrútul, savát is megadd. Igy adjad fel uradnak asztalára.

Negyvennyolczadik.

TEHÉNBÉL TÖLTVE RISKÁSÁVAL. (20. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondám, hurkájának mosásával, tisztitásával. Az riskását szép szemenkint megtisztétsad, kő ne tanáltassék benne, azt megmossad három vagy négy meleg vizben is. Erős forró vizzel öntsd meg egy kevéssé, had dagadjon benne; hogy megdagad, vedd ki az vizből, hányd az tehénbélre, forgasd reá, szintén, mint az köleskását, de az savát az kásának is megadjad. Ezt vagy tejfellel vagy tiszta borssal akarod megfőzni, meg lehet, mikor így akarod főzni, az kásáját megis borsoláncz (így). Ez sütve is igen jó, de az bélnek mellik kövérebb részét találod, azt erőlködjed mellé megtölteni, mert az ösztövér, hitván bél nem jó.

Digitized by Google

Negyvenkilenczedik.

TEHÉNBÉL OLASZ MÓDON.

Mikor az bélt kiforrasztod és megabálod, az rétes és tejes gyomrot válaszd külön, azt metéld meg igen aprón, mint egy káposztát szokták, azt hozzá illendő fazokacskában tedd fel. Sózzad megis, ha tehénhús lé vagyon bővön, abban is jó megfőznöd. Mikor az szerszámát megakarod adni, vöröshagymát mess szép vékonyan, azt egy kis tiszta vajban rántsd meg, kevés lisztlángot is köziben. Ha irós vajad vagyon hozzá, annál jobb, azt buréts osztán az apró bélnek az nyakában, de igen sürű ne legyen, de sáfránynyal, borssal, sóval add meg az ézit, az gyömbért is ne felejtsük el. Ezt csak kis tálra szokták csinálni.

Ötvenedik.

TEHÉN NYELVE, TÖLGYE TISZTA BORSSAL.

Az feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megabálod, szép hosszan metéld meg, mind az nyelvet, mind az tölgyet, azt szépen egy arányu fazékban tegyed. Ha vagyon tehénhús avagy abállás leved bővön, azt töltsd reá, mert ézesebb és jobb; mikor az szerszámát akarod megadni, petrezselyem gyükeret hasogass reá, egészen fokhagymát és petrezselyem levelet is, vöröshagymát sem árt keveset reá metszened, mikor megborsolod, kevés szerecsenydió virágot is nem árt, ha reá vetsz, akár tört, akár töretlen legyen, borsold, gyömbérezd, savát add meg.

Ötvenegyedik. (21. lap.)

Ha idegen országban akadsz, úgy Moldvában s Havaselföldében, az ökör fő ű nálok igen kedves étel, minthogy czimerek is ugyan az némelyiknek. Annak az főzésével, mint szintén az borjú főnek, aképen élj. Ha penig veszed eszedben, hogy másképen is élnek vele, reá vigyázz s te is úgy cseleküdjél.

Digitized by Google

Ötvenkettödik.

AZ GYÖNGYÖS HURKÁJÁRUL.

Ha az gyöngyös hurkáját megakarod tölteni, még elején meghadd az mészárosnak, minekelőtte az tehenet meg nem nyuzza, hogy elejin vegye ki az gyöngyös hurkáját s ketté ne vágja. Az riskását szépen mosd ki és meg is fonnyaszszad. Ugyanezen tehénnek az fogjában, vágj igen szép aprón meg, egy kevés petrezselymet is vágj bele, azt osztán egyelétsd meg az fonnyasztott riskásával, borsold meg, hogy megtöltöd, kösd meg az két végét, hogy az töltése ki ne menjen, egy tővel meg is gyakdossad. Azt osztán vagy sütni vagy főzni akarod, tiszta borssal meglehet, tejjel, tejfellel is megfőzhedd, de az savát megadjad az töltelékjének, mint annak az módja. Ezeket penig úgy készétsd, hogy három vagy négy gyöngyös hurka legyen, mert egy, egy kis tálra nem elég; egyéb hurkánál szükjebb is az, neve is szebb. Mikor osztán mindenképen elkészéted, fel akarod adni, az két végit el ne messed, az derekát is kettő messed s úgy tedd az tálban, ezzel igy cseleküdjél.

Ötvenharmadik.

TEHÉN TÖLGYE, NYELVE SZEKFÜVES LÉVEL.

Ugyanazonképen élj az tehénnyelvnek, tölgynek kifonynyasztásával, mint ide elől megmondottam. Hogy megfonnyasztod az nyelvet, tölgyet, metéld meg szélesen, főzd meg, piritsd meg az rostélyon; még ott pirítod, borból, eczetből, vérből, kenyérből csináld meg az levet, mézet is vess reá mindjárást, ezt hogy megfőzöd, tiszta szitán általverjed, de igen sürű ne legyen, megkóstoljad, ha igen erős leszen, tehénhús abálás lével avagy vizzel jó leszen megegyeléteni, ha az abálás nem leszen. Az alatt az tölgyére, nyelvére is vigyázz, hogy meg ne égjen, vágj almát reá mindjárt, az pirított nyelvet, tölgyet metéld bele hosszákon, mint az ujjad, mindjárást borsold, szekfüvezd meg minden szerszámával főzd egyszersmind, úgy leszen jó ézű. Ha penig ugyan igazán szerszámát megakarod tanulni, ezt a szekfüves levet ide előbb megtanulhatod. Mert kétféle is az szekfüves lév, mert az

Digitized by Google

fejedelmek szerszámosb étkekkel szoktanak élni, hogysem egyebek, de azt is megtanálod ez kis könyvben.

Ötvennegyedik.

AZ EGÉSZ ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRŰL. (22. lap.)

Erről is kell irnom egy kicsént, azokért, kik nem tudják. Ha egészen akarod meg sütni az ökröt, így az mostani mód szerint, az nyársat egy hozzá illendő fiatalból négy szegre faragtasd ki. Ennek az nyársnak egyfelől hegyit hagyj, az hegyin alól az mankójának való helyet is hagyj, az hol bele véshessék. Ennek penig két forgatójának kell lenni, mint az köszörű kűnek. Mikor osztán az ökröt megnyuzzák, meghadd, hogy az fejét meg ne üssék, hanem az torkát messék meg, mint apró báránynak. Az mészárosnak meghagyjad, hogy szarvát, körmét el ne vágja, hanem meghagyja, osztán hogy megnyuzza, az hasát csak annyi helyen messe meg, hol az belit, tüdejét, máját kivehesse, az veséjét penig rajta hagyja, hólyagát is kivegye, mindent tisztán cseleküdjék.

Mikor aztán az te kezedben kerül, készen legyenek öreg léczszegek, ezt az ökröt vondd fel az nyársra, kit azelőtt megmondottam, az körmit takard be vizes ruhával, hogy az sütéskor meg ne égjen, az szarvával is szintén aképen cseleküdjél. Ha penig az sütéskor megszáradna az ruha rajta, gyakorta reá vigyázz, hogy meg ne égjen, hanem megöntözzed ismét vizzel, az léczszegek hosszak legyenek, hogy által érjék. Az szegekkel penig úgy élj, hogy az fejétűl fogva az egész farktűig az hátagerinczit megszegezd, hogy el ne forduljon, nem csak az hasában, hanem az hátagerincziben is általmenjenek az szegek. Kétfelől az lapoczkájával is egynehány szeggel, hátul is az szerint, mint elől egynehány szeggel, az négy lábát úgy erőlködjed szegezni, hogy úgy álljon az asztalon, mintha hason feküdnék.

De immár, hogy az nyárson vagyon, mind kivül belül sózzad meg, az nyársnak két ágast csináltass fel, hol az ágasban forog, meggömbölyítsed, hogy könnyebben forogjon. Az nyárs hegyin való két mankót szegeztesd fel, hol helt hattál neki. Az tüzet két felől rakasd az ökör mellé, annak az faggyát olvazd meg, forrázz egy fazék sós vizet, annyit, a mennyivel gondolod,

Digitized by Google

hogy megéred az öntözését, mig megsül, az olvasztott faggyat őss afra az sós vizre, azzal öntözd az ökröt, mikor szükség. De az ökröt hertelen ne süssed, három avagy négy óráig ezt el süssed, mert abban az a fő mesterség, hogy megsüljön szépen.

Mikor megsül s fel akarod adni, deszkából csináltass asztalt s azon vitessed fel az asztalra az ökröt. Az asztal környöl szép öreg fejér kenyerek legyenek hámazva, két felől mellette két hordó bor, az hordó mellett szép apró ejteles, földből csinált edények legyenek, csapok is legyenek mellette, hogy ha egyik eltörik, mást vehessen elől helyébe. Az ökörnek az oldalában bőven öreg kések legyenek.

Ha akarod penig az ökröt igen szépen megékeséteni, az szarvát s az körmét meg is aranyozhatod, az szarva közé az úrnak az czimerét is fölcsinálhatod, ez az lakodalmoknak egyik emlékezeti.

MÉGIS UGYANAZON ÖKÖRNEK MEGSÜTÉSÉRÜL IROK EGY KEVESET.

(23. lap.)

Az mint én az régi jámbor mesterektül hallottam. Valának egy úri menyegzőben, negyven vagy ötven mesterek, dolgokat elvégezvén asztalokhoz leültenek vala, kezdének az mesterség felől beszélgetni. Lőn ugyanazon ökör felől az szó közöttök, ki mint tudná elkészéteni ez dolgot. Monda az egyik, Mihály mester, az ki az nagy Bebek György szakácsa volt: én is láttam az Prynyi Gábor menyegzőjén, hogy Antal mester sütött vala egy ökröt, az mely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhot, az kövér júhban egy gyermekded borjút, az borjúban egy kövér kappant. Mikor immár az ökör megsült, az kappant kivötte s meglátta, ha megsült, tehát az ökör is megsült.

No mondának ehez némely szakácsok, hogy az lehetetlen volna. Mondának az fü-mesterek közül némelyek, meglehet; elméjéket hozzá köszörülvén, mert az ökörnek tagja nagy, sok sülést kiván, így belől az apróság is megsülhetett az ökörnek nagy hőségétül, mintha egy meleg kemenczében vetették volna.

Ezt is nagy mesterségnek tanálák lenni, hogy az ökröt az asztalra négy lábára fölállatták volt, az mint szokott az ökör állani, nem feküdt veszteg, az mint mi szoktunk vele élni. De

Digitized by Google

azért, ha felakarod állatni, im azrul is akarok egy kis jegyzést hagyni. Csináltass olyan hosszú furót, az minémüvel az puskát szokták fúrni, az vége tiszta merő aczél legyen. Az fúrúnak hosszasága annyi legyen, hogy az körme közitül fogva mind az nyársig el érjen, úgy hogy az konczokon is által érjen, vas szegeket is olyan hosszakat csináltass, az kivel az nyárson erősíthessed az lábait. Item az lábait mind az horgas ináig vizes ruhában erősen betakarja, hogy az csontjai meg ne égjenek, az vas vesszők olyanok legyenek az lábaiban, az kik megtarthassák az ökröt, az nyakában is csináltathatsz vas vesszőköt, vagy egyenesen vagy félen akarod hajtani. Immár valamint akarod megékesíteni, szintén úgy megékeséthedd, mint ide elől megmondottam. Ezt csak azért hozám elől, hogy csak egy pecsenye sütésben is mesterség vagyon, hát egy ökör sütésben mennyével nagyobb. Mikor az uram reá eröltetne, most is hozzá mernék ehez fogni.

Digitized by Google

Következnek az borjú húsrúl.

BORJÚ FŰ SÓBAN, VÁROSI MÓDON. (24. lap.)

Ennek is tisztításával s megfőzésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megfő és felakarod adni, az belit, lábát szedd ki, az feje mellől az fazékból, az fejét ott hagyjad, hogy meghüljön és csinálj osztán annak az lábnak s bélnek tizenkét tyikmonyból radóczot. Az lábakot meghasogáljad, az belit is aprón metéljed, azt osztán keverd az radóczban, igen szép tiszta hév vajban rántsd meg. Add fel osztán az fejét az tálban, az rántott lábat, bélt rakjad az tál szélire, ha akarod meg is faraghatod az rántottakat nádmézzel, de az fejet nem.

BORJÚ MÁJ TÖLTVE.

Az borjú májat mosd s vagdald meg. Mikor vágod, tyikmonyat is vess bele, meg is metéljed, székfűvet, borsot vess reá, savát is megadjad, minden szerszámát akkor erőlködjél megadni, mikor megvágod; mert ezt nem kóstolhatod úgy, mint az egyéb étket szokták kóstolni. Mikor immár megvágod, szép apró szőlőt is vess reá, de az apró szőlőt úgy mosd meg, hogy az szára rajta ne maradjon. Az borjúnak az faggyát mosd meg szép tiszta vizben, teritsd el az asztalon, az vagdalt borjú májat rakjad szépen az faggyában, az májat penig az faggyában el ne teritsed, hanem úgy erőlködd hagyni. Az az borjú máj egészen vagyon, az faggyúnak osztán széleit szépen reá hajtogassad és osztán tegyed azzal az felével az pinnátában, az kit öszve hajtogatsz, abban süsd meg, ha penig tudsz körüle forgódni, rostélyon is megsütheted. Mikor fel akarod adni, megmetéljed, mint az vetreczét szokták megmetélni, úgy add fel jó melegen.

Digitized by Google

Mégis az borjú húsrul való étkek.

Első.

BORJÚ HÚS SZÖMÖRCSÖKKEL. (25. lap.)

Az borjú húst szép aprón megvágjad nem öreg konczokban, mint az tehénhúst szokták felvágni, tiszta vizben hányjad, hogy az vérét hadd vonja ki, addig, mig felakarod tenni. Ezt penig nem akkor tegyed fel, mint egyéb öreg étket, úgy mint tehén és káposztás hús; mert az gyengébb azoknál és hamarébb megfő. Üdőt s órát válaszsz neki, mikorra elkészétheted az pecsenyét is az borjú húsnak, kiből az szömörcsöket akarod csinálni, tiszta vizben tartsad, hogy fejéren álljon meg. Ha forró vizben mártod nem árt, hogy inkább megfejéredjék az pecsenye. Immár itt két, három vizből mosd ki az borjú húst, tedd fel tiszta vizben, vess sót reá, immár ezt forrázd ki, szépen álljad meg, had álljon készen, mig az szömörcsöket megvágod és elkészéted. Az szömörcsöknek vágj pecsenyét, metéld meg igen aprón és szép tehénfaggyat apríts bele, avagy az maga faggyát, ha kövér leszen. Ha penig kövér faggyúnak szerít nem teheted, kövér szalonnával is meg lehet.

Ehez az pecsenyéhez, faggyúhoz fehér czipó belet is morzsolj, vágd öszve ezeket igen szépen aprón, mikor megvágod, borsold meg, nyers tikmonyat is üss reá, eleven borsot is keverj bele, hogy minden vágását elvégezéd, petrezselyemlevél is legyen benne. Az tüznél egy tiszta fazékban tiszta viz főjön az elkészétett szömörcsökhöz, mint egy márvánt gömbölyegen úgy hánd az forró vizben, melegvizzel tartsd az tenyeredet, mert ha anélkül nyulsz hozzá, kezedhez ragad és bajosabb leszen, ezt hogy kifacsarod, rakd az húsa közé, vess petrezselyem gyükeret és levelet reá, kevés vereshagymát is az éziért. Immár főzzed azt együtt, szerecsendió virágot is vess reá, ha vagyon, töretlent, mikor ideje, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, mikor felakarod adni, úgy adjad fel, hogy az szömörcsök az húsával egyaránt legyen az tálban, az petrezselyem gyükeret felűl reá szépen teregesd.

Digitized by Google

Második.

BORJÚ MÁJ RÁNTVA FAOLAJBA, OLASZ MÓDON.

Az borjú májat meg kell gyengén fonnyasztani, vékonyan mèg kell szeldelni, mint egy vetreant meg kell hinteni gyengén sóval, borssal, tyikmonyból radóczot kell neki csinálni. Az radócz penig ez, ha nem tudod: lisztben verj tyikmonyat, egy borjú májhoz elég öt avagy hat tyikmony, ebbe egy kis bort őss, mennyi egy tyikmonynyit tenne; ezt keményen egy fakalánnal törd meg, szép tiszta sócskát is vess reá, osztán az faolaj jó meleg legyen az tüznél, ki ne fusson mikor az májat belehányod, de az májat az radóczban keverjed és úgy hánnyad az meleg faolajban. Csak akkor erőlködjed penig megrántani, mikor felakarod adni, mert ha áll, megvész, meglágyul, nem leszen jó. Nyersen is élnek ennek az megrántásával, nyersen szeldelik és úgy rántják az faolajban, akkor is megkell főzni, hogy megrántod, osztán mikor az tálban rakod, akkor borsold meg szépen.

Harmadik.

BORJÚHÚS SUFFÁVAL. (26. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondám, feltételével, abállásával; az savát el ne felejtsed, mikor osztán megabállod, savát megadod, husát szépen helyére főzöd, az levében szürj le egy szép tiszta fazokcsában, melyben akarod az levet megértetni, azt eczetezd meg, bort is keveset beléje, hogy meghül, osztán úgy törd az tyikmonyat reája. Törjed által az tiszta szitán, szürd meg és annakutána szépen sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; ha vagyon kövér tehénhusod, az zsirjában végy reá egy avagy két kalánnal, mikor értetni akarod, úgy erőlködjed értetnie, hogy szintén, mikor felakarod adni, akkor ne álljon készen, mert semmire kellő lészen, hogy megérik; osztán az husát rakjad ki az tálban, az suffáját penig mennél tajtékosban lehet, úgy adjad reá, hogy az husa suhul ki ne lássék az levéből.

Digitized by Google

Negyedik.

BORJUHÚS PÁSTÉTOMBAN.

Az igen szép borjúnak czémerét vedd ki, az tomporáját, ahhoz forró vizzel gyúrj igen-igen kemény tésztát, mennél keményebben gyúrhatsz, de megsózzad annak is az vizét; azt az kemény tésztát nyújtó fával, mint annak az módja, nyújtsd el, két darabban az borjú czémert, sót, borsot csinálj össze és hintsd meg vele, egyik nyújtott tésztára tegyed reá, szeldelj szép vékonyan kövér szalonnácskát és az husára rakjad. Ezt az borjú czémert se meg ne fonnyazd, se meg ne süssed, csak nyersen csináld be, mert következnek több pástétomok is. Melletted tiszta edényben tiszta viz legyen, abban toll is legyen, rozmarinnal hintsd meg az borjú czémert az jó szagáért, ha czitromod leszen, azt is szeldelj reá, immár az másik darab tésztával buréts be az borjú czémert, de az alsó tésztát tiszta vizzel az borjú czémer környűl megkenjed, hogy az két tészta öszveragadjon és az borjú czémernek is az leve ki ne mehessen, azt a két tésztát késeddel erősen egyben nyomjad, nyújtófával nyújtsad, kezeddel le szedjed. Az czifrázást ide meg nem irhatom, hanem az mint tanultad, úgy czifrázzad. Két vagy három tyikmonynak az székit vedd ki, sáfrányozd meg és azzal mindenütt fessed meg; ha pinnátád nincsen, kemenczében is megsütheted, de úgy erőlködjed, hogy mentül melegebben adhassad fel; felmesd, mikor az kemenczéből kiveszed, hogy mikor az asztalon felveszik az fedelét, az házat megtelje az jó szaga.

Ötödik.

BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL. (27. lap.)

Ugyanaz szerint élj ennek is az husának feltételével, de mikor felteszed, igen szép elegyes ösztövéres szalonnát vess reá, mikor megabálod, szerszámát megakarod adni, az szalonnát igen-igen vékonyan szeldeljed reá, hagymát bővön vágj reá, petrezselyem levelecske is legyen közötte, ha vagyon tárkony is, nem árt, lemoniát is az szerint, ha lészen; almát ne vágj reá, hanem ha az urad parancsolja. Mikor immár látod, hogy az szerszám

Digitized by Google

megfő, rajta eczetezd meg, kicsiny borocskát is önts reá, az sem árt, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főjön. Ugy leszen jó az étek.

Hatodik.

BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Ugyanaz szerint élj az husának feltételével, tisztaságával' abálásával; ha megabálod, petrezselyem gyükeret vess reá, levelet is és egész fokhagymát is keveset, szerecsenydió virágot is hints reá töretlent, ha törött leszen is, nem árt; savát megadjad, borsold, gyömbérezd meg, estvére penig akárminemű húst akarsz főzni tiszta borssal, de fokhagymát ne vess reá, mert meglehet anélkül is.

Hetedik.

BORJÚHÚS SÓBAN, LENGYEL MÓDON.

Ennek az feltételével, tisztaságával, abálásával az szerint élj, mint ennek előtte megmondám. Mikor megabálod, lemoniát vess reá egészen, eleven borsot, petrezselyem-gyükeret, szerecsenydió virágot, ezzel együtt főzzed és mikor feladod, az lemoniát reá szel deljed és petrezselyem gyükeret szépen reá rakjad és úgy add fel.

Nyolczadik.

BORJÚHÚS FEHÉR ESPÉKKEL.

Az mint ide felül szóltam, az espékek szerszámának megadásánál, szintén úgy élj: fél czipóját, szalonnáját, hagymáját, petrezselymét vágjad össze, de az czipóját elsőben az levében megáztasd, borsold meg és gyömbérezd, savát add meg.

Kilenczedik.

BORJÚHÚS SÁRGA ESPÉKKEL.

Ezzel is szintén úgy élj, mint ennekelőtte megmondottam, csak az sáfrány teszen különbséget benne, minden szerszámának megadása mindegy.

Digitized by Google

Tizedik.

BORJÚBÉL ÉDES TEJJEL. (28. lap.)

Az borjú bélt tedd fel tiszta vizben, vess sót reá, mikor immár arányzod, hogy megfőne, vedd ki, szürd le azt az levét, szürj édes tejet reá, az vöröshagymát hámozd meg, hánynyad tiszta vizben, tiszta asztalon mesd meg szélesen, az hagymát szép tiszta vajban rántsd meg, de meg ne égessed; ugyan jó bővön legyen az rántott hagyma, hogy megsürétse az édes tejet. Hogy megrántod az hagymát, meghüvösétsed, mert ha meleg leszen, megsugorétja, az tejet úgy őssed az bélre; annak utána sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát add meg.

Tizenegyedik.

BORJÚBÉL TEJFELLEL.

Ennek is úgy élj az főzésével, mint ide elől meghallád, csakhogy erre hagymát nem kell rántani, ha az tejfel rossz találna lenni, három vagy négy tyikmonynyal ereszd fel, az menynyire való leszen, ezt is sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, fejére is jó lészen, ha úgy akarod hadni.

Tizenkettődik.

BORJÚNAK AZ SZEGYE TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Az borjúnak az szegyét vedd ki egészen, az késeddel az bűrének az alját igazgassad meg, az hol az töltelék lészen, az tyikmonyat tedd fel, főzzed meg szépen, szürd el az levét, őss vizet hideget reá és hámozzad meg, tiszta asztalon szalonnával petrezselyem levéllel vágd össze, borsold meg, megsózzad az tölteléket, nyers tyikmonyat is tölts bele, az mennyi elegedendő lészen és úgy tölts az borjú húsnak az szegyében; ezt aztán czövekeld avagy varrjad be, hogy az töltelék ki ne fusson belőle, azt mosd ki szépen, osztán fonnyazd ki, hogy kifonnyasztod, abárold meg, csináld illendő fazékban, végy tehenhúst avagy abálást reá, ha az nincsen levében is megfőzheted, azt hogy megabálod, petrezselyem gyükeret, fokhagymát hányj reá egészen, szerecsenydió virágot, petrezselyem levelet, savát is megadjad, az mikor fel aka-

Digitized by Google

rod adni, az előtt félórával megborsoljad, gyömbérezzed, mikor felakarod adni, egészen adjad fel, az czöveket avagy czérnát kivonjad belőle, mikor feladod az tálban, három vagy négy szeltet is alája.

Tizenharmadik.

BORJÚ VESPECSENYÉJE TÖLTVE.

Az borjúnak az vespecsenyéjét, az mint ki szokták venni, vedd ki, annak is az bűre alját az késsel igazgassad meg, az hova az töltelékje férhessen, az töltelékjével penig szintén úgy élj, mint ennek előtte megmondám, töltsd meg az pecsenyét, czövekeld avagy varrjad be, vondd fel az nyársra, süsd meg, úgy cselekedjél vele, hogy az töltelékje ki ne hulljon mind felvonásával, mind sütésével, mikor szintén szebb sülésében volna, úgy add fel; ha megfonnyasztod is, nem árt, savát is illendőképen megadjad.

Tizennegyedik.

BORJÚHÚS VESPECSENYÉJE, SZÁRAZON SÜTVE. (29. lap.)

Az vespecsenyéjét, az mint szokták kivenni, vedd ki, fonynyazd meg csak gyengén, vond fel az nyársra, szép gyengén süsd meg, jó levesen add fel, meg is borsoljad.

Tizenötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖLTVE, OLASZ MÓDON.

Két borjúhús pecsenyét, felsált avagy fejórpecsenyét, szivul meg vetrecze módon, meg más borjúhús pecsenyét vágj meg erősen új faggyúval együtt, majoránnát s tyikmony székit is bele háromnak vagy négynek. Az mennyére leszen az húsa, sáfrányozd, borsold meg azt az tölteléket, metéld az borjúhúst vetrecze módon való pecsenyére, keményen azt hajtogassad öszve gömbölyegen, úgy vonjad az nyársra, ezt is szép levesen süssed, mikor feladod, az tálban megborsoljad, és savát is megadjad.

Tizenhatodik.

BORJÚHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanaz szerint élj ennek is az feltételével, mint ennek előtte megmondottam. Mint az egyéb husokat, mikor az husát

Digitized by Google

megabálod, szerszámát megakarod adni, vöröshagymát vess reá, petrezselyem gyükeret, ha lészen, az levelet is nem árt, ha belemetéled, ezt mikor megfő s felakarod adni, eczetben tyikmonyat verj, ezt keményen habarófával habarjad, annak utána az husának az levét szürjed reá, habarjad erősen, hogy az tyikmony meg ne sugorodjék, mikor az forró levet reá töltöd; osztán hints reá az tyikmonyas eczetes levet, savát jól megadjad, mikor feladod, három vagy négy szeletet is tégy alája.

Tizenhetedik.

BORJÚ FŰ ÉLES LÉVEL, HIDEGGE LÁBAIVAL EGYÜTT.

Mikor az borjú fejét lábastul felakarod tenni, kimossad az vérből, három avagy négy vizből is, ezt feltegyed szép tiszta ónos avagy földfazékban, ezt főzzed erősen mindaddig, mig az szőrét késeddel letolhatod róla; hogy arányzod, hogy annyira főt, hogy megtisztéthatod, szürd le azt az levet róla, tölts hideg vizet reá és abban tisztéts meg; hogy penig az szőritől megtisztétod, újabb tiszta vizben tegyed, egy tiszta vesszőt csinálj, azzal az orralyukát szépen megtisztétsad, hogy az aludt vér s egyéb aféle rútság kitisztuljon belőle, füleit megoltalmazzad, hogy meg ne szakadozzanak, ennek az állát nyelvestül szépen levegyed, az fogait vágókésnek az fokával kirontsad, nyelvét szépen megtisztétsad, az álla-csontját és lábainak szára-csontját kihányjad, ezt osztán tiszta vizben tedd fel, hányj almát reá egészen és vöröshagymát is azonképen; hogy az alma és az hagyma megfő szépen rajta, vedd ki osztán az husát, tisztogassad meg szépen almátul, hagymátul, ismég szürd reá az levet, tedd az tüzhöz, had főjjön, eczetezzed meg, sáfrányozd, gyömbérezd, borsold és savát is add meg. Mikor minden szerszámával elkészéted, rakjad ki szép egészen az tálban az fejet, az körmeit szépen körül, de öreg tál legyen, hogy bű lé férjen reá, mert rút leszen, ha kevés leve leszen, hivös helyre tegyed pedig ezt, tiszta szitán által szürd annak az levét, hogy aludjék szépen; hogy megaluszik, forrázz mondolát, azt rakjad szépen reá, apró szőlőt is, de megirtsad s megmossad, úgy hintsed reá, ezzel így élj, így is adjad fel uradnak.

Digitized by Google

Tizennyolczadik.

BORJÚHÚS SPINÁCZCZAL. (30. lap.)

Ennek is az húsának feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám, mikor osztán megabálod, szerecsenydió virágot vess reá, felényi borsot, az spináczát szedd meg elevenenként, igen szépen mosd meg két vagy három lében is, az spináczot fonnyazd ki, szépen facsard meg, úgy ereszszed az húsa közé, megborsoljad, savát megadjad, mikor megfő, úgy adjad fel, mikor penig feladod, az spináczot rakassad az konczokra.

Tizenkilenczedik.

BORJÚHÚS FOKHAGYMÁS KASZÁSLÉVEL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, abálásával, mind ide elől megmondám; hogy megabálod, kevés vöröshagymát is vess reá, fokhagymát hámozz és gerezdenkint törd meg; mikor felakarod adni, az tyikmonyat verd eczetben, az fokhagymát is abban vessed, azt törd meg erősen habarófával, az köz éteknek az levét úgy szűrjed az tyikmonyas fokhagymás eczetre, azt osztán buréts vissza az nyakában, értesd meg szépen, mikor megérik, mindjárt feladjad, hogy meg ne zsugorodják.

Huszadik.

BORJÚHÚS PÁSTÉTOMBAN. (XCVIII. lap.)

Az borjúnak az szegyét igen szép aprón felvágjad, azt szintén úgy tegyed fel, mint ide elől megmondám, s abáljad meg; hogy megabálod, perdéts egy kis vöröshagymát reá, czitrom-levet őss reá, hogy savanyúságot adjon neki, azt sáfrányozd, borsold, gyömbérezzed meg, ha penig citromod nincsen, erdélyi módon eczetezd meg, avagy új egres levet facsarj reá, ezt főzzed meg. Mikor szintén fél fővésében volna, szerszámával együtt vedd ki, hadd hüljön meg, mig az tüznél ez fő, addig tésztából csinálj fazokat neki, így csináld penig az fazokat neki: egy kis tálra való pástétomnak fazokat megéred, legfeljebb hat tikmonynyal, igen szép fejér lisztben verd bele, gyurd meg mentől keményebben, ezt osztán nyújts meg az nyújtófával és vond fel az kezeden, mint

Digitized by Google

az fazekas az fazekat, az fedelének meg hagyj egy kicsinyt az tésztában, az mennyivel arányzod hogy megéred, osztán hogy felállatod, az meghült borjúhúst rakd bele az tiszta fazékban, ha vagyon, majoránnát is hányhatsz bele, az fedelét is nyújts reája, mint annak az módja; az tészta fazéknak az szélét megkenjed tiszta vizzel, hogy az fedele oda ragadjon, az tészta fazéknak az szélit szedd be, az közepén kartocskét (így) hagyj, azt tedd az pinnatában, egy kissé száradancson meg, vedd ki, s úgy tölts bele az kész levet, mert ha nyersen töltöd az tészta fazékban, mingyárást kiáztatja és meglyukasztja. Az tészta fazekat ismét tedd be az pinnatában, had főjön az tészta fazékban egy kevéssé, savát megadjad, az fedelét felvessed, mikor feladod az uradnak.

Huszonegyedik.

BORJÚHÚS PECSENYE CZITROMLÉVEL. (XCIX. lap.)

Az borjúhús pecsenyét forró vizben hányjad, hogy az nyers szagot el vonja, azt igen szép vékony nyársra vond fel, főzd meg, süsd meg szép levesen, mikor feladod, megborsoljad, az czitromlevet ősd reá az tálban, megnyomogassad, hogy az czitrom szaga meghassa és úgy add fel.

Huszonkettődik.

BORJÚHÚS SÓS EGRESSEL.

Feltételével, abárlásával ezzel is úgy élj, mint az többivel. Szalonnácska is legyen rajta, hogy megabárlod, immár fél fövésében volna, az egrest szép tisztán szedd meg, törd meg az kezed között, hogy egy kicsinynyé meghasadozzon: mert az sós egres kemény, nem hasadozhat az főzéssel. Ennek az husát úgy erőlködjed penig főzni, hogy egyenlő legyen az egresnek az levével, hogy egyik az másikat meg ne haladja, az egres lévben reá szürj, avval add meg az savanyúságát, egy kis borsot is vess reá, de az bors meg ne haladja az savanyóságát.

Digitized by Google

Huszonharmadik.

BORJÚHÚS PECSENYE TÖRÖK MÓDON, EGRESSEL. (C. lap.)

Az új egrest törd meg, szürd meg egy szitán által, végy még annyi szép tehénhúslevet hozzája az egres lévhez, az tehénhúslév penig annyi legyen, hogy az egres lévnek savanyúságát meg ne haladja, ebben egy kicsiny borsocskát is vess, mikor az pecsenyét felakarod adni, ezt az levecskét felforrázzad akkor és úgy önts nyakon az pecsenyét vele, de kevés legyen az leve.

Huszonnegyedik.

BORJÚHÚS LEMONIÁVAL, TÁRKONYNYAL.

Az borjúhúst, az mint megmondtam volt, szép aprón megvágjad, szépen megmossad, tiszta fazékban feltegyed, hogy felteszed, szép tiszta, egészen hámozott vereshagymát, almát hányj reája, tárkonyt is ugyanakkor vess reája akár asszó legyen, akár nyers, ez osztán hogy megfő az alma-hagyma rajta és megakarod abárolni, úgy abárold meg az husát, tiszta asztalra kiszedjed, abároljad szép tiszta fazékban és úgy szürd reá az levet és ugyan által verd, mintegy vernyével valót, azt osztán az tűzhöz tegyed, felforrázzad, megeczetezzed, megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed, lemoniát is hányj reája, mikor felakarod adni, ketté hasogasd az lemoniát és úgy rakd az tálban: ennek az leve penig igen sűrü ne legyen, savát megadjad, és úgy adjad fel.

Huszonötödik.

BORJÚHÚS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN. (CI. lap.)

Az borjúhús pecsenyét vágd meg erősen, mint egy kolbászba való húst, ezt hogy megvágod, borsoláncs meg csak alig, új egres szemeket is hányj köziben, kicsiny szerecsendió virágot is törj bele, savát megadjad és az vágott borjúhúst tedd egy kicsiny tiszta fazekacskában, had főjön; mikor megfő, vedd ki azt egy tiszta tálban vagy tiszta szitára. Az fazékan való tésztát penig így csináljad: tiszta vizet megmelegits, az mint az kezed eltürheti, azt megsózzad s megvajazzad, szép tiszta fejér lisztet gyúrj meg vele egy tikmonyat is üss beléje, mint az rétesnek való tész-

Digitized by Google

tát vagy bélesnek valót, hogy jól meggyúrjad osztán, az mennyi pástétomot akarsz csinálni, annyi darabban csináld az tésztát, megkend vajjal, hogy meg ne cserepezzék s hadd nyogodni az tésztát, hogy megnyugszik az tészta, osztán az kezedet megvajazzad, úgy nyulj az tésztához, hogy az kezedhez ne ragadjon; mikor osztán az asztalra szakasztod, az tésztát meglisztezd egy kicsinynyé, hogy akkor is ne ragadjon, az asztalon nyújts mint egy rétesnek az tésztát, mennél nagyobban nyújthatod, azt osztán hajtogassad öszve szépen s minden közit megvajazzad, azt osztán vedd fel az kezedre, akkorákon mint egy tikmony legyenek, abban osztán rakd bele az vágott borjúhúst, mint egy csuporban, ha vagyon irós vajacskád is, tégy az husára. Ugyan ezen tésztából fedelet is csinálj és befedjed szépen, mint annak az módja, ezt osztán pinnatában süsd meg; ha pinnatád nincs, kemenczében is megsüthedd, mikor pedig felakarod adni, az fedelét felmessed és egy kicsiny tehénhúslevet tölts bele, újíts meg, az fazekára vakarj nádmézet, mert az jó megenni.

Huszonhatodik.

BORJÚHÚS SZŐLŐ LEVÉLBEN. (CII. lap.)

Az borjúhús pecsenyét szép aprón megvágjad, az mint szokták az szömörcsöknek megvágni; szalonnát is vágj bele, kicsinynyé megborsoljad, tikmonyacskát is üss reá, ha tikmonyad nem leszen, anélkül is meglehet; mert az szőlőlevél megtartja, nem hagyja eloszlani, az szőlőlevél penig csak akkor jó, mikor igen szép gyenge, az szőlőlevélben szép gömbölyegen rakd az húst, úgy hajtogasd osztán az szőlőlevelet reá és avval tedd az fazékban, az feneke felé el ne bomoljon, arra végy osztán igen szép tiszta tehénhúslevet és abban főzzed, borsoláncs megis, savát megadjad és mind szőlő levelestől feladjad.

Digitized by Google

Következnek immár az juhhúsból készült étkek.

Első.

JUHHÚS VERESKÁPOSZTÁVAL.

Az juhhúst meglángoljad, szépen megvágjad, mint annak az módja, feltegyed és így szépen megmossad, kicsin szalonnát is, nem árt, ha vetsz reá, e nélkül is meglehet azért. Abárold meg igen szépen, tedd az tüzhöz, had főjjen, az vereskáposztát, mikor az dér megsüti, ha lehet, akkor főzzed. Az vereskáposztát tisztits meg, mosd meg, fonnyazd meg, lacsard (így) ki, abból az vizből, így tedd osztán az hús közé, mikor osztán annak az ideje, mézeld meg, savát add meg.

Második.

JUHHÚS ECZETTEL, VERESHAGYMÁVAL. (CIII. lap.)

Ugyanaz szerint tedd fel az húst szépen s abárold meg, mikor fél fövésében vagyon, szélesen mess vereshagymát reá, mikor osztán felakarod adni, eczetezd meg, savát add meg; így élj evvel is.

Harmadik.

JUHHÚS BIGOZZAL.

Az juhhús czémert lángold, mosd meg, vond fel az nyársra, süsd meg azt igen szépen; mikor szintén fél sülésében volna, vondd le az nyársról, azt osztán igen szép aprón vágd fel; arra ha vagyon juhhús abárlás lé, ha nincs tehénhús lév, mess vereshagymát is reá, egy kevés szerecsendió virágot is hints reá, mikor immár szintén fél fövésében volna, eczetezd meg, borsold, gyömbérezd meg, savát add meg, úgy add fel osztán, de igen ne hadd megfőni.

Digitized by Google

Negyedik.

JUHHÚS RÉPÁVAL. (CIV. lap.)

Az husának feltételével az szerint avval is. Abba is vess az éziért egy kis avas szalonnát erdélyi módon. Hogy megabárlod, osztán az répát igen-igen szépen megtisztítsad, megvakarjad, avagy meghámozzad, azt egynehány vizben megmossad, megmetéljed; a répa metélés pedig kétféle, avagy koczka módon, avagy hosszón, mikoron annak az ideje, osztán az husával csináld egyben szépen, megmézeljed, savát megadjad; úgy add fel.

Ötödik.

JUHHÚS HAGYMALÉVEL.

Ennek is az husát úgy süsd meg, mint ennek előtte megmondám; mikor felakarod adni, ezt akkor metéld az tálba szép aprón, mint annak az módja, az levét penig így csináljad: az vereshagymát meghámozzad, szélesen megmetéljed tiszta asztalon és úgy tedd az tálba, ezt az szélesen metszett hagymát, tedd ahoz illendő fazékban, végy szép tiszta tehénhúst reá, főzd, mikor fele fövésében volna, eczetezd meg, borsold, savát is megadd, az tálban metéld juhhússal, úgy add fel, de ennek egyaránt készüljen el mind leve húsa; úgy add fel.

Hatodik.

JUHHÚS ÚJ KÁPOSZTA LEVÉLLEL. (CV. lap.)

Ennek is húsának tisztaságával, feltételével, abárlásával az szerint élj. Az káposzta levélnek az örög inát kihányjad, megmetéljed, szépen mossad, feltegyed, kifonnyazd erősen tiszta vizben, szalonnácska is legyen benne, az husát megabárold, úgy tödd öszve az káposztával. Az szegyében három vagy négy konczokat meghagyj, rostélyon megpiritsad és mikor feladod, tedd az káposztán felől az tálban, az kit megpiritosz benne, megsózzad.

Hetedik.

JUHHÚS TORMA LEVÉLLEL.

Ugyanaz szerént élj ezzel is, mint szintén az káposzta-levéllel, az mint megmondám.

Digitized by Google

Nyolczadik.

JUHHÚS RISKÁSÁVAL.

Ennek is szintén az szerint élj az feltételével, savát megadjad, mikor osztán megabárlod, az időközben mig az húsa fő, az riskásáját is tísztéts meg szépen, három vagy (négy) lében mossad meg, mikor arányzod, hogy az húsa megfőtt, az levet szürjed az kására, de ezt meg ne borsoljad, az husát mikor felakarod adni, úgy rakjad az riskását reá, ha akarod az riskását együtt is megfőzheted az húsával.

Kilenczedik.

JUHHÚS UJSÁGBAN KÁPOSZTA FŐVEL. (35. lap.)

Ennek is az husának feltételével, tisztaságával, úgy élj, mint ide elől megmondottam, erre is ó szalonnácskát vess, mikor aztán megabálod, egy tiszta ruhában borkövet vess, kaporvirág is legyen mellette, az káposzta fejecskét szépen meghasogassad, mint annak az módja, tiszta forró vizben kifonnyaszszad; hogy kifonnyasztod úgy rakjad az husával egyben, de az borkövet és kaprot az fazék fenekére tegyed, úgy főzd osztán szépen ezeket, hogy meg kevéssé kitegyed, hadd állapodjék, fedd be az födővel, azután add fel.

Tizedik.

JUHHÚS SAVANYÍTVA KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is penig feltételével, hasogatásával, fonnyasztásával úgy élj, mint ezelőtt megmondám. Az husát hogy megabálod, az káposztát tegyed hozzája, kaporvirágot is tégy beléje; hogy az husával egyben főzöd, mindjárt meg ne eczetezd, mert az káposztát megkeményéti, hanem mikor megfő, úgy eczetezd meg, de először megsózzad, az eczettel együtt is főjön és úgy adjad fel.

Tizenegyedik.

JUHHÚS ÉDES KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is szintén az szerint cseleküdjél az husának feltételével, abálásával, mint ennek előtte megmondám, az káposzta fűnek az torzsáját vágd ki, az káposztát metéld meg tiszta asz-

Digitized by Google

talon és vágd meg aprón vágókéssel, hogy megvágod, fonnyazd és facsard ki, hogy abálod, az húsát tegyed öszve, az savát add meg. Egyéb szerszámot nem kiván.

Tizenkettődik.

JUHHÚS TEJJEL KÁPOSZTÁVAL.

Ennek is az megfőzésében szintén aképen cseleküdjél, mint az édes káposztával az mint megmondám, csakhogy az mely levében az édes káposztát megfőzöd, azt szürjed le róla, tölts édes tejet reá és abban főzzed, savát megadjad és úgy add fel.

Tizenharmadik. (36. lap.)

JUHHÚS HARASZT KÁPOSZTÁVAL.

Az husának feltételével, abálásával úgy élj, mint ennek előtte megmondám, az haraszt káposztát aprón mind szárastul megmessed, azt úgy fonnyaszszad, az mint szokták, azt csináld öszve az abálott juhhússal és úgy főzzed meg, savát megadjad, az mikor annak az ideje, add fel. Ezeket az káposztákat, az kiket ide elől megszámláltam, tehénhússal is megfőzhedd, az szükség idején mint szintén juhhússal.

Tizennegyedik.

JUHHÚS EGRESSEL, AKÁR SÓSSAL, AKÁR ÚJJAL.

Azért mégis egy különbözés vagyon az sós egres között és nyers között, ennek az husával is úgy élj, az mint megmondottam ide elől, ha sós egressel akarod főzni, mikor megabálod, akkor hánd reá az sós egrest, meglássad, hogy felette savanyú és sós ne legyen, jobb mégis, hogy savanyú, hogy nem mint sós legyen; ha új egressel akarod főzni, az egrest megszedjed, és vizben álljon, hogy felakarod adni, csak azelőtt vessed bele, igen el ne roshagyjon, mert gyengébb az az másiknál, úgy add fel osztán.

Tizenötödik.

JUHHÚS VADALMÁVAL.

Az husának feltételével szintén úgy élj, az mint megmondám, az vadalmát mikor hozzák újságban, az torsájárul lemes-

Digitized by Google

sed és hideg vizben hányjad, mikor osztán az húsát mindenképen helyére főzöd, tiszta vizből tedd ki az vadalmát és az husának az levét szürd reá, abban főzzed, osztán hogy szépen megfő az vadalma, szitán által verjed egy tiszta fakalánnal, azt osztán őssed vissza az husára, ne is főzzed, mert megsavanyodik, hanem csak egy kicsenné petrezselem levéllel megszineljed és egy kis tehenhús lével, hogy ha az juhhús hitvány leszen.

Tizenhatodik.

JUHHÚS SÁLYÁVAL.

Annak is feltételével úgy élj, mikor megabálod, büvön sályát vess reá, de igen aprón ne messed, hanem hogy megismerjék, hogy sálya, nem egyébb fű, savát add meg, eczetezzed meg is; ez ennek minden szerszáma.

Tizenhetedik.

JUHCZÉMER FOKHAGYMÁVAL ESPÉKELVE.

Az szép kövér juhczémert vondd fel egy nyársra, egy kevéssé fonnyazd meg, az fokhagymát fokonként hámozd meg, annakutána a juhczémert vedd ki az tüztül, az késeddel lyukazd meg, az mennyi helyre az fokhagyma-gerezdeket elrakhatod, ezt így szép levesen süsd meg s add fel.

Tizennyolczadik.

JUHHÚS BORSPORRAL. (37. lap.)

Ennek is szép tisztán az husát vond fel egy nyársra, süssed meg, az bors porát penig így csináljad, fokhagymát fokonként meghámozz, borsocskát vess reá, inkább megtörheted, azt tiszta edényecskében csináljad, eczetet öss reá, ha igen erős az eczet, tehenhús lével egyelétsed, avagy egyebet, hogy felette erős ne legyen, mert nem minden ember szereti, azt tiszta eczettel csináljad, hogy megsűt az húsa, tálban metéljed, az borsporát penig ne főzzed, hanem csak felpezsdüljön, vele ez tálban úgy őssed nyakon.

Digitized by Google

Tizenkilenczedik.

JUHHÚS PASZTORNÁKKAL.

Ennek husának feltételével úgy élj, mint eddig megmondottam, az pasztornákját megvakarjad és megmetéljed, mint egy répát, megmossad szépen, így ereszszed az abállott juhhúsban; ez az juhhús szép kövér legyen.

Huszadik.

JUHHÚS MUROKKAL.

Ezzel is szintén úgy élj az mint megmondám, csakhogy ezt megborsolhadd, ha akarod, ezeket penig mindeniket tehenhússal is megfőzheted, ha júhhúsod nem leszen.

Huszonegyedik.

JUHHÚS UTRA HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Az juhczémert akár elejit, akár utolját mosd meg igen szépen, vesd főzni, sózzad meg, hogy megérezzék a sava, de felette ne; igen is el ne főzzed, hogy el ne szakadozzon egymástul, vedd ki, had hüljön meg, tegyed tiszta abroszban avagy ruhában és úgy hordozd az uton az urad kedvéjért.

Huszonkettödik.

JUHHÚS SÜTVE HIDEGGÉ AKÁR ELEJI, AKÁR UTOLJA.

Ezt is szépen süsd meg, hogy megsül, vondd le és rakjad egy tiszta edényben és úgy vigyed az utra az urad kedvéjért.

Huszonharmadik.

JUHHÚS DESZPOT LÉVEL.

Ennek is az husát igen szépen süsd meg akár czémer, akár lapoczka legyen, az fokhagymát fokonként hámozd meg, törd meg, hogy megsül osztán az husa, metéld tálban szépen. Az fokhagymára végy egy kis tehenhúslevet, keverd el az fokhagymát benne, az hust nyakon össed vele, de sok levet ne csinálj neki, hanem az fokhagyma jól megérezzék benne, ha tehenhús leved nincsen, egy kis tiszta meleg vizzel is meglehet.

Digitized by Google

Huszonnegyedik.

JUHGYOMOR TÖLTVE. (38. lap.)

Az juhnak az vérét vegyed, de nem eczetben, hanem mint az disznónak, az gyomrot, az melyet hinak oltó gyomornak, igen szépen mosd ki, az mint szokták, mennél tisztábban lehet az juhnak aprólék pecsenyéjét nyakárul és egyebünnen metéld le, és faggyát az mint annak az módja, ... *) hints bele akár aszú, akár nyers legyen, azt is az vérben keverd el és az gyomorban tölts bele, savát megadjad, czövekeld be, fonynyazd ki erősen, ha vagyon juhhús-abálásod, azt szűrd reá és abban főzd meg, ha nincsen, az maga levében is meglehet, arra hagymácskát mess, hogy megakar főzni. Eczetecskét is tölts bele mikor felakarod adni, vedd ki az töltött gyomrot tiszta táblára és metéld meg s úgy rakjad az tálban. Kész törött tormád legyen, az gyomornak az levében tölts reája az tormára, de felettébb meleg ne legyen, hogy az erejét el ne vegye, őssed meg az töltött gyomrot az tálban. Ez az juhhús, tehenhús olyféle hús, hogy mind szalonnát, borsot, lencsét ezzel megfőzhetsz, de látod-é, mi magyarok némely étket csak disznóhússal szoktunk csinálni.

Huszonötödik.

JUHHÚS KAPOR VIRÁGGAL.

Az juhhúsnak feltételével szintén úgy élj, az mint immár ide előbb meg mondottam, mikor megabálod, kevés petrezselyemlevelet is vess reá, az éziért egy kis vöröshagymát is, mikor immár az kaporvirág szintén érőfélben volna, egy marokkal szépen szárastul szedj bele, mosd meg szépen, az husához illendő elég legyen, tegyed bele azt az juhhúsban, had főjön, hogy immár megfőt, fogjad meg az szárát az kapornak, az virágját verd bele, de az kóraját vessed el, ezt illendőképen eczetezd meg, de az savát idején megadjad, ne csak az leve legyen penig sós, hanem az húsát is meghassa.

*) Üres hely, egy-két szó kimaradt.

Digitized by Google

Huszonhatodik.

JUHHÚS BORSÓVAL.

Az mint mi szoktuk szalonnával az borsót héjalva, avagy héjalatlan, szintén úgy megfőzheted ez juhhússal is.

Huszonhetedik.

JUHHÚS LENCSÉVEL.

Az lencsével is szintén úgy megfőzheted az juhhúst, mint az borsóval, az borsóra, lencsére úgy viselj gondot, hogy ezek vizet is válogatnak. Oly vizben főzzed, hogy megfőjön, tisztességet is vallhass vele, az borsónak héjalása felől nem irok, mert tudhatsz lugot csinálni neki. Ezután szólok az borsórúl is, miképen kelljen az fejedelmeknek megfőzni, vagy nagy uraknak asztalára.

Huszonnyolczadik.

JUHHÚS SÓS KÁPOSZTÁVAL. (39. lap.)

Az mint közönséges képen szalonnával szoktuk megfőzni, szintén úgy juhhússal is megfőzheted, mert az szükség törvényt ront.

Huszonkilenczedik.

JUHHÚS SÓS TEJJEL

Az juhhúst az mint egynehányszor megmondottam, szintén úgy élj az felvágásával, főzésével, sóval főzd meg az juhhúst, hogy megfő, rakjad ki egy tálban, ősd nyakon tiszta sós tejjel, küldd úgy az asztalra. Ezzel is emberek szoktanak élni, noha az mi országunkban nem élnek vele. De ezt csak azért hozom elől, hogy ezek az számos étkek mind juhhúsból állnak.

Digitized by Google

Következnek az bárányhúsból készült étkek.

Első.

BÁRÁNYHÚS SUFFÁVAL.

Az bárányt, ha elevenen kezedben adják, szép tisztán megnyúzzad, az belit tisztán kivegyed és szép tiszta vizben vessed, hasogasd ki, hogy által ne verje az gonosz szaga; ha immár az husának főzéséhez kezdesz, meglángoljad, felvágjad, az mint szokták az új bárányhúst felvágni, az tüdeje is közte legyen, mikor felteszed, sót vess reá s egy kis szalonnát is, mikor megabálod, más hozzá illendő fazékban abáljad, hogy megfő, szűrj egy kis csuporkában az levében, eczetezd meg, kicsiny bort is tölts reá, ez az lév, mikor meghül, verj tikmonyat reá, az mennyire illik, azt erősen megtörjed egy habaró fával, szürjed meg azt tiszta szitán, hogy az tikmony fejéri kárt ne tegyen az suffában, az levét, mikor annak az ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, az suffát mennél magasban rakhatod és úgy erőlködjed feladni, mert az suffának az ő virágja, azért az virágja alatt az éz is meglegyen.

Második.

BÁRÁNYFŰ RÁNTVA.

Az bárányfejet mindaddig főzzed, az mig az szőri el megyen, de megpróbáld, hogy az szőrivel együtt az husa is le ne főjön, hanem módja szerint, de az lábai is ott legyenek; hogy immár megfőtt, vedd ki az tüztől, öss hideg vizet reá, tisztéts ki az szőrből más tiszta vizben, de megóvjad, hogy füleit el ne szaggassad, állát mesd el és az nyelvével együtt megtisztéts, az orrát egy tiszta veszszővel megszurkáljad, hogy semmi rútság benne ne maradjon, az belit háromszor sóból dörgöld ki, annak utána

Digitized by Google

tiszta vizben fonnyazd ki, azután tedd fel sóban fejével, lábával együtt, vedd ki táblára, hogy megfő, rakd tiszta tálban, had hüljön meg, osztán az fejét velőstül hasíts kettő, elegedendő tikmonyból csinálj radóczot neki, veverd (így) bele mind fejét, lábát, belit, ránts meg tiszta vajban, ha akarod megis faraghatod.

Harmadik.

BÁRÁNYFŰ SÓBAN. (40. lap.)

Ennek is mellesztésével, tisztétásával úgy élj, mint ennek előtte meghallád, mikor megtisztítod, hozzá illendő csuporkában tedd fel, vess sót reája, hogy megfő, tálban rakjad, had hüljön meg, egészen tikmonyat főzz s hasogassad meg. Az fővel és petrezselyem-levéllel együtt rakjad az tálban, eczetet reá, így adjad fel.

Negyedik.

BÁRÁNYHÚS KAKUKFÜVEL.

Ennek is az husának feltételével s abálásával az szerint cseleküdjél, az mint abálani kell, az kakukfüvet szedjed meg és tisztán megmossad, hogy mig abálod, az bárány husára vessed, de bűvön legyen, mikor immár az kakukfű megfő, rajta eczetezd meg, savát is megadjad. Kakukfüvel bárányhúst eczet nélkül is főznek és borsosan vele igen élnek.

Ötödik.

BÁRÁNYHÚS SÓSKÁVAL.

Ezzel is az abálásig szintén úgy élj. Az abálás után az sóskát szépen szedjed és megmossad, annak utánna feltegyed, de eű (így) sóska s annyi legyen, hogy megsavanyítsa az bárányhúst, savát is megadjad, mikor felakarod adni, az tálban felül rakjad az husára az sóskát, mint az tehenhús felett az petrezselymet.

Hatodik.

BÁRÁNYHÚS SPÁRGÁVAL.

Ennek is tisztítása, felvetése, abálása úgy legyen, mint ide fel immár megmondottam, az gyenge spárgát tördeld akkorákon,

Digitized by Google

mint az hüvelykes borsó, az abálás után csináld hozzá az husához, együtt főjenek, de igen el ne főjenek. Ezt is úgy adjad fel, mint az sóskát szokták, hogy felül rakjad az husára az spárgát.

Hetedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÜTVE TEJFELES SUFÁT ALÁJA. (41. lap.)

Az kövér bárány czémert vond fel az nyársra, sózzad meg, ha ösztövér az bárány czémer, forró vizben mártsad s meg espékeljed, mig sül, szép tiszta tejfelet hozass s az penig annyi legyen, hogy egy kis tálra elég legyen, az tejfelben annyi tikmonyat, az mennyi elégséges, mikor felakarod adni, ezt szintén úgy megereszd, mint az sufát, hidat tégy az bárányczémer alá s így add fel. Ezekkel az levekkel csak újságban szoktunk élni, de hogy az bárányok felnevekednek, azon levekkel készétheted, mint az juhokat, úgy az többit az mennyivel akarod.

Nyolczadik.

BÁRÁNYHÚS ECZETTEL TÁRKONYNYAL.

Ezzel is elsőben azon módon cseleküdjél, mint az felsőkkel, az abálás után az tárkonyt mosd meg, úgy vesd az bárányhúsra, mikor megfű, mind együtt eczetezd meg, savát az mint szokták add meg.

Kilenczedik.

BÁRÁNYBÉL ÉDES TEJJEL AVAGY TEJFELLEL.

Megmondottam ide elől, miképen tisztéts meg az bárány bélt, ha édes téjben akarod főzni, egy kevéssé főzzed vizben, szürd le azt az levet, tölts helyében édes tejet és főzzed abban, mikor főzöd, egy kevés vöröshagymát is vajban ránthatsz reá, hogy jobb ézü legyen, az borsolásnak idején sáfrányozd, borsold meg, savát is megadjad; mikoron az bélt felakarod adni, aprón metéld, egészen fel ne add, ha penig tejfellel főzöd, azzal is azonképen készéts el, így add fel.

Digitized by Google

Tizedik.

BÁRÁNY CZÉMER SÜTVE, CZITROMOT AVAGY LEMONIÁT ALÁJA.

Ezt az bárány czémert is úgy süsd meg, az mint ide elől meghallád, mikor megsül, s föl akarod adni, vondd le az nyársrul s egy fakalánnal nyomogasd le az levét, hogy az tálban menjen, az czitromot hámozd és szeldeld meg más tálban kerekdeden, végy egy kicsény tehenhús levet reá és egy kis eczetet hozzá, ha pedig czitromleved vagyon, az eczet nem szükséges, ha akarod, kevés borsot is vethetsz bele, anélkül is meglehet, ezt az tálban melegéts meg, az czitromot rakjad reá és az levével ősd meg, jó melegen add fel az uradnak, nem az több étkek között add ezt fel, hanem külön magának küld fel.

Tizenegyedik.

LONGUM PROTT NÉMETÜL. MAGYARUL PENIG BÉL SZÜ PECSENYE.

(42. lap.)

Igy kell csinálni: az bél szü pecsenyét vedd meg, és egy fazékban bort, eczetet és egy pohár vizet egyben kell egyeléteni, sályát, fenyőmagot kell összetörni és az borral, eczettel egyben egyelétvén, az pecsenyére kell tölteni és azt főzni kell, egy avagy két óráig az levében kell tartani, azután forgatván, az levében kell sütni. Annak utána egy fél narancsot fél pohár borban törni, s vele heven megönteni s befödni. Igy immár feladhatod.

Digitized by Google

Következnek immár az disznóhúsból készült étkek.

Első.

DISZNÓLÁB TORMÁVAL.

Az disznó lábat szépen vágjad fel, forrázd ki, mig forrasztod, tiszta levét tegyed fel neki; hogy kiforrasztod, azt abáljad tiszta vizben, azt tiszta vizből hányjad az tüznél való tiszta vizében; ezt osztán főzd meg, mint ennek az módja, egy fél vöröshagymát is vess bele az éziért, mikor félfővésében vagyon, eczetezd meg, had főjön az eczettel együtt. Mikor annak az ideje, feladjad, hints reá avagy az levében egyeléts az tormát és úgy tölts az tálban az husára.

Második.

DISZNÓLÁB HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Annak is úgy élj az felvágásával, forrasztásával és leve feltételével, mint ennek előtte megmondám, mikor osztán jól megfő, vondd ki, az levét tiszta fazékban szürjed, had hüljön meg mind az husa, mind az leve, az fokhagymát is fokonként hámozd és törd meg s vessed az hideg levében, az husát tálban rakjad, az fokhagymás levet úgy szürd reá, de az tálban sok húst ne rakj, mert nem illik.

Harmadik.

DISZNÓLÁB TISZTA BORSSAL.

Ennek is szintén úgy élj feltételével, levének csinálásával, mint ide fellebb meghallád, mikor osztán félfövésében vagyon, mess kevés vöröshagymát reá, egészen fokhagymát, borsold meg, levest is szelj alája; noh immár, mikor ideje, feladhatod.

Digitized by Google

Negyedik.

DISZNÓ FŰ TORMÁVAL. (43. lap.)

Az disznófejet felvágjad, annak is forrasztásával, abálásával szintén úgy élj, mint az lábaival, ezt is akkor tormázd meg, mikor feladod.

Ötödik.

DISZNÓ FŰ LEVES KENYÉRRE.

Ezzel is aképen cseleküdjél; azmig az abálásra jutsz, mikor osztán felakarod adni, az tálban levest szelj, apró vöröshagymát vess reá és úgy önts meg az levével, mint egy levest, úgy add fel.

Hatodik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az állát, sódorát kiforrasszad, megmossad, úgy vondd fel az nyársra, mig az sül az tüznél, az levét addig csináld meg. Azzal penig így élj. Bort hozasss, fejér czipót, mézet neki, azt együtt forraszd fel tiszta fazékban, megis egyelétsed tehenhús abálással, főképen ha az bor szük leszen, megis eczetezd, hogy megfőzöd, verjed által tiszta szitán, de igen sűrű ne legyen, se felette hig, vond le az nyársról és hánnyad az levében, tegyed az tüzhöz, főzzed, mikor fél fővésében volna, lásd meg, mind mézet, eczetit szerezd helyére, osztán hányj mondolát s malosa-szőlőt reá, almát is mess s körtvét is czifrázz reá, de az körtvét meg ne hámozzad, hanem igen sebes tüzben megpergeljed, hogy fekete legyen, osztán három vizben is megmossad, hogy az pergeltség lemenjen róla. Igy sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Hetedik.

DISZNÓ ÁLLA, SÓDORA SZÉKFŰVES LÉVEL.

Mindenképen úgy élj ennek is husának, levének megcsinálásával, csakhogy mikor az levét megereszted, kevés fekete czipót is hányj reá, de ne fejér legyen, mikor az husát az leviben akarod ereszteni, meg ne sáfrányozzad, hanem szekfüvezzed és meg-

Digitized by Google

borsoljad, almát is vágj aprón reá, ha vagyon bűvön mondolát is hányj reá, ennek minden eszközét igazán megadjad s add fel.

Nyolczadik.

DISZNÓ GYOMRA, BÉLI, NYELVE TORMÁVAL.

Ezeket kiforrázzad szépen, leve legyen az tüznél, abban abároljad, gyomrát szépen megmetéljed, az nyelvét ketté hasítsad, gömböczét is az szerint, ezt osztán, hogy megfő, eczetezd meg s add fel tormával.

Kilenczedik.

MÉGIS DISZNÓ BÉLI VÖRÖSHAGYMÁVAL ECZETTEL. (44. lap.)

Ezzel is az szerint élj, mint ennek előtte megmondám, eczetezd meg, vöröshagymát is aprits reá, ha tormának szerit nem teheted.

Tizedik.

DISZNÓFŰ HIDEGGE BORSPORRAL.

Az disznó fejét szépen tedd fel, abárold meg, tiszta leve legyen az tüznél, abba főzzed, de igen meg ne főjön, tedd ki, had hüljön, hogy felakarod adni, egy kicsény eczetet tölts alája, borsold meg, add fel.

Tizenegyedik.

DISZNÓNAK ÉDES HÚSA FEKETE LÉVEL.

Ezt az disznó édes húsát mosd ki, tiszta vizet és bort őss reá, vért is és fekete kenyeret is hányj reá. Ezzel együtt tedd fel az tűzhöz, had főjön, mikor arányzod, hogy annyira főtt, hogy megabárolhatod, vedd ki az tüztől az husát, szedd tiszta asztalra, az levet az tiszta szitán verjed által, az husát rakjad bele az levében, lásd meg savát, tedd az tűzhöz, vágj hagymát reá, borsold, szekfüvezd meg, mézet is bocsáthatsz bele, add fel.

Digitized by Google

Tizenkettődik.

DISZNÓHÚS, AZ KIT ERDEINEK HÍNAK, SZEKFÜVES LÉVEL.

Az erdeinek szép édes husát vágjad fel elegesleg, azt mosd meg erősen sós vizben, mig az húsa fő, az levét addig tegyed fel borban, hányj fekete czipót reá, hogy immár látod, hogy megfőtt az húsa, vedd ki, szürd el az levet róla, őss hideg vizet reá és abból abáljad ki, az édes husában hagyj meg három vagy négy konczokat, azt pirítsd meg az urad asztalára, ha mind megpiríthatod is, nem árt, azt rakjad szép tiszta fazékban, verd által az levét szitán, hányj mandolát reá, malosa szőlőt, almát, körtvét, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, egy kicsény szint is adj neki sáfrányval, ezt ugyan valóban megfőzzed az szerszámmal együtt és minden szerszámát megadjad; add fel.

Tizenharmadik.

ERDEI DISZNÓ PECSENYE SÜTVE MELEGEN BORSOSON.

Ezt igen szépen hámozzad, hogy az vad bűz, kan bűz elmenjen rúla, felvonjad szép vékony, tiszta nyársra, süsd meg, jó levesen add fel az uradnak tálban és megborsoljad.

Tizennegyedik.

ERDEI FŰ SÓDOROSTUL FÖVE. (45. lap.)

Az mészárossal perseltessed meg, ha penig nem tudna hozzá, az erdeinek nagy az foga, vizes ruhával tekergesd be, hogy meg ne pirítsa az perseléskor; mert ennek az fogai igen kedvesek az uraknál, és fejedelmeknél, ennek az öregit még ezüstben is szokták foglalni; az perzselést ha elvégzi az mészáros, az nyakát egy arasznyéra vágasd az fejére, ezt osztán, hogy kezedben veszed, az vizes ruhát hányd el az fogárul és tüzes vassal sütögesd az szőrit környülötte, egyebüt is mind el sütögessed az fején, mindenütt mennél fejérben csinálhatod az bűrit, ennek az orrát szépen felmessed, az füle felé egy arasznyéra, az álla bűrit nyuzd el az szerint az orrárul. Az nyelvét igen szép egészen ki vegyed, azt tegyed fel egy öreg kondérban, sós vizben had főjön egy óráig, az sódora is mellette legyen, mert azt is úgy kell főzni,

Digitized by Google

ha külön főzöd is. Ezt osztán vedd ki, az tüztől, szürd el az levét, tölts hideg vizet reá, ezt abból az vizből igen szépen tisztéts ki, de az bűrit fel ne faragjad, meg más tiszta vizben tegyed fel, abban is főzzed másfél óráig. Másfél óra mulva azt az levet szürd el rula, tölts bort, eczetet reá, az mennyiben arányzod, hogy megfő, sályát, fenyőmagot hányj bűvön reá. Ha valami oly főrend-embernek főzöd, czigerben is megfőzhedd s eczetben, szegény-embernek sósvizben is jó.

Ezt jól megfőzzed, ki-vegyed szépen az levéből, az húsa el ne szakadozzon az csontjárul, savát is megadjad. Hogy megfő, tedd ki, had hüljön meg. Az öreg fogait állából vond ki és tedd az agyarának az helyére, az agyarat ismég az helyére, az nyelvét is tisztéts meg szépen, helyheztesd az orra czimpájában, az száját is táts fel, ha czitromod vagyon, azzal, ha nincs, egy szép öreg almával télben, ha megtanultad, egy szép zöld ágacskát is az homlokában, ha azt nem tudod, puspanggal is megrakhatod.

Ezután szóljunk az zöld ág csinálása felől is, szép sályával is megrakhatod, ha leszen, ha egyebet semmit nem kaphatsz, azt mikor fel akarod adni, öreg tálban tegyed, az nyakára állassad, hogy az tálban orrával, fogaival felálljon, ne feküdjék veszteg, ez alá penig borsot vess hideg eczetben s úgy ősd alá, de felettéb sok az ne legyen, az oly kedves étek az fejedelmek előtt, láttam, hogy Rudolfus császárnak egy hétig mind fel vütték az asztalára.

Tizenötödik.

DISZNÓBÓL KÉSZÜLT APRÓLÉK, ÚGYMINT KOLBÁSZ, MÁJAS, VÉRES, KÁSÁS, GÖMBÖCZ, VÉGHURKA. (46. lap.)

Mikor disznót akarsz öletni fejedelmed vagy *) urad számára, magad is hozzá láss s mennél jobban tudod az mészárost igazgassad, tisztán cselekedjék vele, fejét, sódorát úgy vetesd ki, az mint akarod, az belit, tüdejét, máját szép tiszta dézsa vizben. Az pecsenyét is más tiszta cseber vizbe hánnyad, mert az disznókban is vadnak nevezetes pecsenyék, csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye, ezeket szépen megsütheted az uradnak,

*) Ez a két szó csak a Galgóczi által irott példányban van.

Digitized by Google

melegen tekert pecsenyét is csinálhatsz belőle, ha akarsz, ezt az pecsenyét ne tarts sokára, mert nyárban hamar megvész, azt azért hozom elöl, hogy ez nem az derék disznó szüretre való, hanem urad kedvéjért.

Az disznó bélnek penig tisztétásához, ha magad nem érkezel, igen tiszta asszony-állatot fogadj hozzá, hogy kezedhez viszi az bélt, magad mossad újonnan s megvonjad az mint az kolbászhurkáját szokták megvonni; hogy megmosod, tiszta vizben tegyed, az pecsenyét vágjad meg az asztalon, vagy késsel, vagy bárddal, sózd meg, a mint annak az módja, új szalonnát is egy darabot, ó szalonnával együtt vágj köziben, hogy jobb ézü legyen. Ezt az húst, hogy osztán megvágod, annyi felé oszszad az asztalon, az mennyi kolbászt akarsz csinálni, az kit borssal akarsz csinálni, abban semmit egyebet ne vess, hanem borsot, az borsot penig kicsén borral elegyíts közzé, hogy inkább el oszoljon benne.

Ha fenyőmagot akarsz csinálni, az fenyőmagot megszedjed, mossad, törjed, azt is szintén úgy kevés borral elegyéts köziben, az fokhagymás kolbászszal is az szerint élj, az bécsi kömény-magossal is így élj, az majoránnással is az szerint, télben penig aszun is köziben dörzsölhedd az majoránát. Ezeket hogy megtöltöd, rakjad tiszta vizben, had áljon benne fél avagy egy óráig, mikor az vizből kiveszed, tiszta rudra rakjad fel, egyen-kettőnként sütögesd meg, az mint az urad kivánja, hogy ha penig májost akarsz csinálni, az nyerseségét kifonnyazd, hogy ne maradjon semmi benne, az máját vágd meg szalonnával, vöröshagymával együtt, savát is megadd, ha az urad szereti, megis borsolhatod, mert hozzá illik.

Hogy megtöltöd, az két végét megczövekeljed, hogy az fonnyasztáskor az töltelékje ki ne menjen; mikor fonnyasztod felette ne, hogy az kövéri el ne főjön belőle, hanem csak gyengén fonnyaszd, ezt is szedd ki az fonnyasztóból, rakd ki, had hüljön meg, s rakd rudra az kolbászok mellé. Ha az véreset, gömböczet, akarod megtölteni, annak is hasonlóképen mosd meg az husát, az vérben metéld az disznó gönczör háját, az szép kövér pecsenyében is metélj bele aprón vöröshagymát is meglehet bátor büvön legyen, mert hozzá illik, aszú bors füvet is majoránnát meglehet ha akarod, élnek néha az emberek vele, hogy kevés

Digitized by Google

kását is vetnek köziben, az végső hurkának az hurát rizskásával is megtöltheted, ez az egyik kedves hurka az urak között. Ezeket, hogy megtöltöd, úgy élj vele, mint az többivel.

Tizenhatodik.

ERDEI DISZNÓHÚS SZÉKFÜVES LÉVEL. (47. lap.)

Az erdeit igen szépen meg kell perzselni, az mint ide feljebb meghallád. Az agyarával is úgy élj. Mikor ennek az perzselését elvégezed, tiszta meleg vizben egynehányszor megmossad, hogy az büre szép fejér legyen; az feje vágással is úgy élj, az szőrének perzselésével is azonképen. De az orraczimpáját az homloka közepéig felmessed. Először sódorát, hátszü pecsenyét és egyéb pecsenyét is, az mint szoktunk vele élni, szedj ki. Az husát, hogy felvágod, tiszta sós vizben főzzed meg erősen. Mikor immár látod, hogy féligre megfőtt, mosd ki tiszta asztalra avagy tekenyőben; az levét penig elegyéts vérrel, borral, eczettel vizzel meg, ha félhúsú, s úrnak főzöd; ha penig fejedelemnek, egy csöp viz is közötte ne legyen; ha tehénhús abálás leved vagyon, azt tölts reája, jobb ézt ad neki. Levet is annyit csinálj, az mennyi húst akarsz főzni. Erre az lére immár fekete kenyeret hányj s azzal együtt főzzed meg, mézet is, mig az lé fő, vess reá. Addig az husában, mennyét akarsz, abárolj fel benne, az levéhez hozzá is láss, hogy az tüznél megne büzhödjék; az főtt levet az szitán szürd reá szépen, azt osztán tedd az tüzhöz. Ennek savát, mézét, eczetjét add meg igazán, mig ott fő az tüznél, egyéb szerszámát is tüle meg ne tagadjad. Az körtvélylyel is úgy élj, mint ide feljebb megmondottuk, mondolát s malosa szőlőt forrázz hozzá, fenyőmagot sem ért bele tenned, ez szerszámokat vesd reá az erdeinek husára; de mindjárást megszekfüvezd, borsoljad, hogy együtt főhessen ez szerszámával, kicsénynyé megis sáfrányozd, de az feketeséget meg ne haladja, csakhogy szint adjon neki.

Az sál konczát penig az erdeinek meg ne vágd, hanem egészen hagyjad meg ennek az érdös husában. Ha rostélyon megpirétasz, még annál jobb leszen. Almát is metélhetsz bele, ha akarod; mindenféle füszerszámát úgy erőlködj megadni, az mint urad szereti. Ha penig afféle embernek akarod főzni, az ilyen

Digitized by Google

étket, kik véres állatot nem esznek, husának feltételével, levével szintén úgy élj, mint megmondám, csak hogy vért ne tölts reá a levére. Dióbélt törj bővön, de igen meg ne törjed, hanem daraboson, ehhez vágj almát, hagymát, egyeléts az dió bélhez ezeket. Tiszta vizet tölts reá egy kis fazékban, vagy serpenyőben, főzd meg erősen; az husát borsold, székfüvezd meg. Az almát, hagymát, diót is, kiket megfőzöl, buréts az husára, osztán így minden szerszáma együtt lévén, jobban megismered, mi héja vagyon. Igy mikor minden szerszáma megvagyon, fővése is helyén levén, az feladás előtt tedd ki az tüztül egy kevéssé; mert jobb ézt ver, mikor keveset áll, de mikor felette sokat, nem jó. Mikor immár feladod az konczokat, megválogassad. Ki fejedelem eleiben való, olyant adj fel, nem emez-amaz konczokat, az sal konczokat add fel egészen, mert ha uratok kérdi, melyik az vadász koncz, azt sem tudjátok, melyik az, mert nem tanultátok meg. De im én megmondám, az vadászkoncz az nyulnak az lapoczkája.

HA ENNEK AZ ERDEINEK AZ FEJÉT, SÓDORÁT MÉG FEJEDELEMNEK MEG-AKAROD FŐZNI. (48. lap.)

Ide feljebb ez is megvagyon, noha keveset különböz, csak az mennyivel különböz, azt jedezem fel. Az puspang után:

Ez mellé penig, ha szép kalácsokat vagy mézes pogácsát raksz, mind mellé illik; ha penig nem akarod, avagy szerit nem teheted, anélkül is meglehet. Levet csinálj neki ilyen módon. Igen jó rósa avagy malosa eczetet borsolj meg, minémüvel az fejedelmek szoktanak élni, így hidegen azt töltsed alája. Ha megtanultad, az fogát meg is aranyozhatod neki. Az nyelvét az nyakán vond ki, ha akarod azt is megaranyozhatod, hozzá is illik s az orra czimpájában akaszszad. Ezt én keresztyén fejedelmeknél így láttam, magam is főztem eleget gyöngyösi felföldi édes borban, tisztességet is vallottam vele. Ha penig csak köz úrnak akarod megfőzni, savanyú borban is meglehet, eczetben is; ha nemes embernek, csigérben is. Mikor feladod, akkor tölts eczetet reá, mert igen kémélik az eczetet az mostani urak, szegény embernek főzni csak sós vizben is jó.

Mert az fejedelmeknek udvarában oly szokás vagyon, hogy nem háborgatják az konyhamestert, komornyikot, szakácsmes-

Digitized by Google

tert, három vagy négy éteknek szerszámáért, valami kivántatik az fejedelmeknek tárházokból. Az kulcsárnak tiszti, azt háborgatják meg egynehány tál éteknek megadásáért. Ezt az erdei disznóhúst, ha fekete lével megfőzöd is, az mint szokták, meglehet viz, eczet, egy kis bors. Ez kis jedzésből főzhetsz fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket.

HA AZ ERDEINEK PECSENYÉJÉBÖL PÁSTÉTOMOT AKARSZ CSINÁLNI.

(49. lap.)

Akár melegen, akár hidegen, imigyen csináljad: ha öreg pástétomot akarsz csinálni, az pecsenyéjét olyan öregen hagyasd, az mint akarod; mert az öreg pástétomot abrak-pástétomnak szokták híni, derék dologra u. m. lakodalomra való afféle. Ennek az pecsenyének elkészétésével így élj: megtisztétsad, erős forró vizben hányjad; de ne főzzed, hanem abból is szépen kimossad, megispékeljed, azután főzd meg. Vond fel az nyársra, süsd meg osztán mintegy negyed részére, hogy az leve ki ne menjen, vond le osztán tiszta edényben, vagy pinnatában, annakutána szekfüvezd, borsold meg erősen.

Az tésztáját abrak czipó lisztből úgy csináljad, az mint az negyedik borjúhúsban feltanálod, akár sályával, akár fenyőmaggal avagy majoránnával meghintsed; mindenik jó. Az betakarásával is úgy élj, az mint oda fel megvagyon, mert semmire kellő leszen, ha az leve kimegyen az pecsenyének. Az szélinek megczifrázásával, szinének megadásával is úgy élj; mert az pástétom sokféle, betakarod az tésztával, s nem tudja az urad, mi vagyon benne. Az szine megadása penig ez: hogy ha szarvashust csinálsz az pástétomban, az fedelére az képet kirajszoljad, ha csak az késhegyivel lehet is. Ismerje meg az urad, hogy micsoda vagyon benne. Ha penig nem tudsz hozzá, az előíznél vágjad el a szarvasnak az körmét, mikor az tésztával betakarod, akkor az körmét is rá csinálhadd, az mint szokásban vagyon s arrul az urad megismeri micsoda vagyon benne. Az őz- nyúl pástétommal is úgy élj. Azt elkészétvén, az pinnatában süsd meg vagy az kemenczében; de meg ne égessed, egyéb sülés ennek nem kell, csak az tésztája süljön meg, mert azzal együtt az pecsnyéje is megsül belől. Mikor feladod, felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék. Ha penig

Digitized by Google

uradnak kedveskedni akarsz pástétommal, csak kis tálra, az mint ide elől megmondottam, minden csinálásával úgy élj, lemoniát is rakhatsz, czitromlevet is tölthetsz reá, ha leszen, de úgy süssed, hogy mikor felakarod adni, jó meleg legyen. Felmessed az fedelét, az mint megmondtam, hogy mikor az urad felnyitja, az jó szaga mind az egész házat eltelje. Ha az pecsenyéjében meg akarsz sütni, melegen megfonnyaszszad s ispékeljed, vékony nyárson megsűsd, meg az tálat is megmelegétsed, megborsoljad, így immár jó melegen feladhatod az uradnak.

Digitized by Google

Jer immár nyuljunk az malaczokhoz.

Első.

MALACZHÚS FEKETE LÉVEL. (50. lap.)

Az malaczot, mikor megakarod ölni, az vérét eczetben vegyed, azt szépen megmelljeszszed, abból az szőrös vizből szépen ki tisztétsad,egy kicsinynyé tedd fel, hogy megszáradancson, azután meglángoljad, tiszta vizben mosd ki, azután más tiszta vizben vesd ki az belit, de nem úgy vesd ki, mint az sütni való malacznak szokták. Hasits kettő, vágd fel szépen, mint annak az módja, tegyed azt tiszta fazékban, az vérit, tiszta vizet, egy kis bort is őss reá, ha penig tiszta abálás leved vagyon, az is jó leszen az viz helyett, fekete kenyeret is hányj reá, az mennyit arányzod, de sokat ne, mert megsüréti az levet, annyi levet is csinálj neki, az mennyi illendő, ezt kevergessed, hogy meg ne büzhödjék. Hogy felforr az tüznél, akkor vess sót reá, mert ha akkor vetsz, mikor azt felteszed, megsugorítja az vért. Mikor penig arányzod, hogy ideje megabálani, vedd ki az tüztül, tiszta asztalra szedd ki az husát, az levét szitán verd által, az husát az levében abáljad vissza. Add meg eczetjét, savát, tegyed az tüzhöz, osztán vágj vöröshagymát reá, tárkont is reá vethetsz, ezt borsold, szekfüvezd meg szépen, az füszerszámmal együtt főzzed, mert úgy jobb ézü az étek, ha az urad mézesen nem szereti, savanyón is meglehet, de igen el ne főzzed.

Második.

MALACZHÚS ÉDES LÉVEL.

Az ölésével, mellesztésével szintén úgy élj, mint ide elől megmondám. Mikor megtisztétod, az belit szintén úgy vesd ki, az mint megirtam, igen szép tiszta asztalon vágd fel, tiszta fazékban vesd fel, sót is vess reá, tedd az tüzhöz, mig felforrad,

Digitized by Google

tajtékját hánd ki, mikor ideje megabálani, vedd ki az tüztül, abáljad tiszta fazékban, az levet szürd reá. Vágj vöröshagymát reá, ha penig az urad szereti, tehát almát is vágj az hagyma közé. Mikor arányzod, hogy az almája, hagymája megfőtt, az husát eczetezd, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg; mikor ideje az feladásnak, reá vigyázz, hogy igen el ne sorvadjon.

Harmadik.

MALACZHÚS ÉLES LÉVEL HIDEGEN. (51. lap.)

Azzal is úgy élj, mint ide elől megirtam az feltételével. Mikor felteszed, leve bűvön legyen, almát, vereshagymát büvön hányj reá az mennyi tálra akarod csinálni, hogy leve elegedendő legyen; mikor az alma, hagyma látod, hogy megfőtt rajta, vedd ki az tüztől, szedd ki az husát tiszta asztalra, abáljad meg tiszta fazékban, az levet szürd reá, de által ne verjed az szitán, osztán eczetezd meg, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, meg is mézeljed, főzzed az sáfránynyal együtt; de mikor arányzod osztán, hogy megfőtt, tálakban szépen szedd ki az husát, az penig egenes helyre. Az leve annyi legyen, az mennyi az húsban tálban fér, az húsa kevés legyen, mert rút az hideg étek, mikor az húsa sok s az leve kevés. Ha penig úrnak avagy fejedelemnek akarod főzni, az fejét egészen hagyjad, az tálban felállassad, lemoniát hány reá; hogy osztán megaluszik, mondolát apró szőlővel együtt. Ha megakarod az fejét aranyozni, meglehet; mikor feladod, tégy lemoniát az szájában, ha megtanultad; paraszt módon is élhetsz ezzel az étekkel.

Negyedik.

MALACZHÚS HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is az husának feltételével szintén úgy élj. Mikor felteszed, két vagy három vöröshagymát tégy bele az éziért; mikor az hagyma megfő, szürd tiszta fazékban az levet, abárold bele az húsát. Leve ennek is annyi legyen. Ismét tedd az tüzhöz, hadd főjön, savát add meg. Hogy megfő ismég az levét szürd tiszta fazékban, az húsát rakjad tálakban; mig az leve meghül, addig törj fokkagymát bűvön hozzá. Hogy meghül, osztán az fokhagy-

Digitized by Google

mát vesd az levében és keverd el benne, hogy az ereje menjen az levében, azt osztán szitán szürd az tálban, az mennyi bele fér; ha penig ezzel is egészen akarod megadni az fejét, az is meglehet.

Ötödik.

MALACZ SÜTVE SZÁRAZON. (52. lap.)

Ezzel is úgy élj, csakhogy az belinek kivetésével másképen kell cseleküdni. Elsőben az segg-véghurkáját vond ki, azután az oldalán mesd meg az húsát, azon vond ki az belit, tüdejit, máját, hójagát; az álla alatt az nyelvét is kivond, az nyakát fen kétfelől megczövekeld, az hol meghasítod, szépen úgy vond fel az nyársra. Megsózzad, mikor arányzod, hogy az étek elkészül, azt is úgy süsd, hogy együtt érkezzék el az étkekkel. Ha az malacz nem kövér, szalonnával, sós vizzel is megcsepegessed, mikor szép porczogós a bőre, akkor add fel.

Hatodik.

MALACZHÚS SÜTVE, TÖLTVE AZ DEREKÁT.

Mellesztésével, beli kivetésével szintén úgy élj, az mint immár meghallottad, csakhogy az töltelékjét így csináljad. Az tyikmonyat megfőzzed, hogy megfő, hideg vizben hányjad, az héját leháncsad, tiszta asztalra rakjad, szép szalonnát, petrezselyemlevelet vágj össze, megsózzad, borsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed, csak igen kicsény gyömbért vess bele, egy avagy két tyikmonyat is üss beléje, ezeket, hogy jól összevágod, úgy tölts vele az malacznak az derekát. Ennek is az nyelvét az nyakán ki vonjad, fenn kétfelől hasíts meg, megczövekeld, vond fel az nyársra, savárul el ne feletkezzél.

Hetedik.

MALACZ MEGSÜTVE, TÖLTVE AZ BŰR ALJÁT AZ FÜLÉRŰL.

Ennek is mindenképen úgy cseleküdjél beli kivetésével, mint immár meghallottad, az töltelékjével is az szerint; csakhogy abroncsból fát olyant csinálj, mint az malacz derekának hosszasága, azzal az fával az malacznak az fülén nyulj be és az bőre alatt taszigáld meg, hogy az töltelék, mikor megakarod tölteni

Digitized by Google

alája térjen. Az késsel, az füle lyukát kicsinynyé megmessed, hogy az tölteléket könnyebben betölthessed. Ennek is az álla alatt kivond az nyelvét, de az nyakát meghasíts. Az sütésével mennél jobban lehet, úgy élj.

Nyolczadik.

MALACZ ESPÉKKEL, AKÁR FEJÉREN, AKÁR SÁRGÁN.

Az szerint élj ezzel is, mint ide fel megmondám, mellesztésével, felvágásával; fazokad tiszta legyen hozzá, mikor felteszed, mindjárt illendőképen savát megadjad, felette meg ne sózzad, mert mindenkor jobb, hogy kétszer, háromszor sózd meg, kevés kövér szalonnát is vess reá, tajtékját eltisztétsad. Mikor immár az abálásra jutsz, az levét tiszta fazékban szürjed szitán által, az húsát igen szépen abáljad meg, abban az levében tedd az tűzhöz, vess fejér czipót reá, de az czipót meghámozd, igen szép tiszta tálban, osztán ahoz illendő vereshagymát; az mely szalonnát belevettél, vegyed ki azt petrezselyem-levéllel együtt, azt tiszta vágó késsel vágd össze, az czipó is, ha megaszott, köziben vessed, azt az húsával együtt főzzed, de úgy erőlködjed, hogy az leve sürü ne legyen. Az savát is, mikor az ideje, add meg, borsold, gyömbérezd meg, az mint annak az módja, mikor az urad kivánja, tisztességesen adhasd fel neki; ha penig azt megakarod sáfrányozni, így leszen az sárga ispék.

Kilenczedik.

BÁRÁNYNYÁ CSINÁLT MALACZ. (53. lap.)

Ha az urad kívánja, hogy báránt sufával főznél, bárányynak szerit nem tehetnéd, az uradnak kedvejért kerestess mindjárt egy malaczot, de azt ne mutogasd minden tudatlan szakácsnak. Az malaczot, az mint szokták melleszteni, meghallottad; de fejét és lábait megnyúzzad, az bűrét meghagyjad, az húsát penig rakd fel, mint szintén egy gyermekded bárányhúst. Hogy felvágod, tegyed egy hozzá illendő fazekacskában, savacskáját is megadjad, ezt is szép tisztán megabáljad. Mikor immár arányzod, hogy megfőtt az húsa, az levét szürd le, egy csuporkában avagy fazokacskában, az mennyi asztalra akarod csinálni, annyi levet csinálj

Digitized by Google

neki. Az levét meghüvösétsed, eczetet és kevés bort is öss reá, hogy immár meghült törj tyikmonyat reá, habarófával törd meg és egy tiszta szitán verd által, sáfrányozd, borsold gyömbérezd meg, mint annak az módja. Mikor ideje eljü, hogy feladjad, értesd meg az tüznél, hogy meg ne sugorodjék, meg ha kövér tehenhúsod vagyon, annak az kövériben végy az sufára s annál jobb ézü leszen, annál szebb, mennél habosabb. Az húsát szépen tálban rakjad s úgy adjad jó módjával reája az sufát.

Tizedik.

MALACZNAK AZ BŰRÉBEN CSINÁLT ÉTEK.

Ennek az megnyuzásával úgy élj, mint ide fel megmondám. Feje, lába rajta maradjon az bűrén, osztán az nyakacsigájánál mesd el, hogy az bűréhez maradjon a feje. Ennek ilyen tölteléket csinálj; ha lészen igen szép tehénhús és disznóhús pecsenyét kövér szalonnával együtt vágj öszve, savát is megadjad s megis borsoljad, az töltelékkel tölts meg az malaczot s varrd be az hátulsó lábánál, hol meghasítottad; vond fel az nyársra, süsd meg szépen, de az lábait erősen öszve czövekeld, mint az több malaczoknak szoktak cseleküdni. Ha penig eféle tölteléket nem kaphatsz, az mivel az tyikot, tyikfiat szokták tölteni, azon töltelékkel az malaczot is meglehet.

Tizenegyedik.

MALACZ SZÁRAZON FOKHAGYMÁVAL AVAGY VÖRÖSHAGYMÁVAL.

(54. lap.)

Mikor fejedelmednek avagy *) uradnak bűvön malacza vagyon, ki hamar el nem kelhetne s állani valót akarnál belőle csinálni, így csináljad. Lám immár megirtam, mint élj az malacz mellesztésével s kitisztitásával, de az belinek kivetésével nem úgy élj, hanem az hátagerinczit mind fejestül végig hasíts, az feje velejét kivessed, ezeket szépen kiczövekeljed, hogy öszve ne menjen az teste; hints meg szép vékony sóval, had álljon abban három avagy négy óráig, rakd fel, hogy az füst ereje által megszáradjon, de meg ne büzhödjék. Az mig ott áll, meglátogasd, hogy

*) E két szó a Galgóczi által írott példányban.

Digitized by Google

lapoczkája avagy egyéb húsosabb fele meg ne vesszen, gyakorta kifeszéts, ha osztán megszárad, vedd le onnét s tedd oly helyre, hogy meg ne veszszen. Mikor megakarsz benne főzni, így főzzed: vágd fel, az mint szokták, két avagy három avagy négy meleg vizben is megmossad, tedd fel, szintén úgy főzzed, mint az malaczhúst, mint annak az módja, abáljad meg. Mikor felakarod adni, fokhagymát fokonként hozass hozzá, törd meg, végy jó erős eczetet, ha igen erős leszen az eczet, hús levével megis szaporítsad, az húsát rakd ki az tálban, úgy ősd meg az fokhagymás lével. Ehhez az malaczhúshoz az torma is hozzáillik, az vöröshagyma is mint szintén az száraz halhoz; ha az szükség kívánná, hogy malaczhúst főzz, s eleven malacznak szerit nem teheted, ezt az száraz malaczot áztasd meg erősen és úgy megfőzheted, mint az nyers testebeli malaczot.

Tizenkettödik.

MALACZHÚS KASZÁSLÉVEL.

Ugyanezen malaczkának elkészétésével úgy élj, mint ide fel megmondottam Az abálás után vess vöröshagymácskát reá, s petrezselyem leveleket. Mikor immár felakarod adni, ide elől is megírtam, mint kelljen az kaszáslevet felereszteni, ezzel is úgy cseleküdgyél. Az éteknek savára gondod legyen, az feltételkor az éteknek az savát el ne felejts.

Digitized by Google

Immár az lúdhúsból készült étkek következnek.

Első.

LÚD TÖRÖTT LÉVEL. (55. lap.)

Az lúdat mikor megakarod ölni avagy mellyeszteni, ahhoz való vized legyen, egyeb efféle tyúk, malaczoknak az vizénél bővebben legyen; mert az vizen járó állatnak mondatik, s sűrűbb ennek az tolla; mikor penig az hő vízben érteted, melletted hideg víz legyen, hogy az kezedet abban márcsad. Először is az nyakát fejestül mellyeszd meg, azután az szárnyát hidegvizes kezeddel hamarjában leráncsad, azután tegyed az táblára, mellyezd meg egészen, annak utána lángold meg, s tiszta vízben vessed, abból mosd ki, állát, körmét hánd el s tedd más tiszta vízben, abból vesd ki az belit. Szép tiszta tálban vágd fel osztán, mikor fel akarod tenni (az felvágását is megtudgyad, mert nem minden mester tudgya felvágni) így lévén, szép tiszta fazokad legyen hozzá, hogy felteszed, savát megadgyad, forrázd ki az tajtékjából, hány reá vöröshagymát, fejér czipót. Hogy immár ez szerszámok megfőttek, tedd ki az táblára az húsát, az levét szép tiszta szitán verd által, az húsát abáljad bele, petrezselyem gyükeret is hasogass rá. Igy immár főzzed erősen, s mikor ideje eljün, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, és jó módgyával meg is sózzad. Mikor fel akarod adni, az konczokat megválogassad az urad tálában, úgy mint fejét, lábait, zuzzát, máját, farát, az fejet penig az tálban az közepire erőlködgyed tenni, az lábait csomoszol az szélire, hogy ha oly urat szolgálsz, meglássa, hogy czimere vagyon, az zuzzát, máját az czimer aránt rakjad az tálban. Efféle kenyeres étekre penig ideig sót ne vess, mert minden kenyeres étek, ha állt, megsózódik. Ha lehet, fekete kenyeret ne hány reá, hanem fejéret, mert ha fekete leszen, két vagy három annyi sáfránt is kiván.

Digitized by Google

Második.

LÚD GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Az kit böcsű éteknek is szoktunk híni, mert az gyümölcsös lé kétféle. Ennek az lúdgyának elkészétésével úgy élj, mint ide elől megmondám, mellyesztésével, beli kivetésével; hogy az belit kiveted, czövekeld meg két czövekkel, úgy hogy mikor az nyársra huzzod, el ne fordullyon, zúzát, máját az szárnya közzé szorítsad, semmi aprólékját el ne vagdaljad, megsózzad. Az meddig az sül, az levét addig elkészéts, azt penig ilyen módon készéts el: bort, fejér czipót hozass neki, eczetet, mézet, — annyi levet erőlkögy neki csinálni, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted. Ha az bort szűkön adgyák, eczettel meg ismég abállás lével megszaporíthatod. Hogy az levét megfőzöd, szitán által szűrjed, de igen sűrű ne legyen. Ha bűvölködöl mandolával, malosa szőlővel, azt is hány reá, almát is vess reá, ha akarod, akár szélesen, akár hosszan. Ebben az kész lében vagdald bele az aprólékot, az derekát is négygyé, úgy hányjad az levében, tedd az tűzhöz, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módgya. Ehhez az gyümölcsös léhez ösztövér lúdak is hozzá illenek. Az feladása felől ide fel szólottam, keresd fel.

Harmadik.

KÖVÉR LUDAK GYÜMÖLCSÖSLÉVEL. (56. lap.)

Ennek is mellyesztésével, meg beli kihányásával akképen élly, mint az felsővel. Hogy az belit kiveszed, az háját leszakaszd rúla, lássa az urad, minemű kövér volt. Szárnyát, lábait, nyakát fejestül elvagdald, az aprólékját tegyed fel, hadd főjjön, az derekát czövekeld meg, hogy meg ne fordullyon.

Ennek az levét így csináld: malosából, méhserből, ha egyéb nincsen, hozass igen jó bort, mineműt az urad iszik, mert az nem böcsű étek, hanem kis tálra való. Igen szép fejér czipót hány reá, eczetet, mézet az lúdnak aprólékának az levében is szürhetsz reá; az éziért ezt az levet immár főzd meg az czipóval együtt, s szürd meg, pergelj három vagy négy körtvélt meg, annak az pergelt héját mosd le mennél szebben lehet, czifrázd meg, kerekdeden

Digitized by Google

metéld meg, hánd az levére, almát is vess kicsent reá, mondolát, malosaszőlőt, figét is hány reá, de az fügét ketté, hármá messed, de szépen megmossad jó meleg vízben. Az levét immár borsold, sáfrányozd, gyömbérezd meg, fahéjat is vess reá, az kövér lúdnak is aprólékját abállyad szépen, az kész lébe főzd helyére így szépen; az állát felmessed, hogy urad könnyebben jusson hozzá. Az lúdnak az aprólékját ragd elől egy tálban, mennyit akarsz rakni, hidat reá, és az lúdat arra tedd, hogy az lébe ne érjen; az hasával hadd fel az lúdat az tálban, arra tégy vagy hat czifrás körtvélt, mondolát, malosa szőlőt, figét, ha penig semmit nem teszesz is, megtanállya az tálban ékesített étkedet. Az mivel lehet, ennek ha csak egy lúdat sütsz is, magához hasonló leve legyen.

Negyedik.

LÚD ZOK LÉVEL. (57. lap.)

Az mellyesztése s beli kivetése szintén ollyan, mint az többié. Ezt is úgy megczövekeld mind aprólékostúl mint ide elől megmondám. Hogy megsütöd, vágd fel szintén úgy, mint az egyéb lúdakat, annak utána tisztogasd meg, rakd egy kis fazékban, végy tehénhús levet reá, ha ollyan nincs, vizzel is meglehet, de ismég volna jobb; vöröshagymát egy avagy két fejet, petrezselyem gyükeret is hasogass reá, főjön szépen azokkal együtt. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, fokhagymát is fokonként vess reá, azt törd meg, mikor fel kell adnod, verj eczetben tyikmonyat, az törött fokhagymát is vesd abban, törd meg erősen egy habaró fával, az lúdnak az levét erezd arra az fokhagymás eczetre, buréts vissza ismét az húsára, hogy az tűznél megérjék szépen. Hozzá láss, hogy meg ne sugorodgyék. Igy immár add fel.

Ötödik.

LÚD FEKETE LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, belinek kivetésével akképen ély. Vágd fel szépen tiszta tálban, rakd tiszta fazékban, vért, bort, eczetet, kenyeret hány reá, ha abállásleved vagyon, azt őssd reá, ha nincsen, tiszta viz is jó leszen. Ezeket főzd együtt, de sót ne vess reá, mert az abállást az só megsugorítja, ha mikor felforr, akkor

Digitized by Google

Az abálás idején az húsát szedd ki az táblára, abállyad az szűrt lében, vágj vöröshagymát reá, szekfüvezd, borsold meg, savát is add meg, mikor kérik, add fel. Az konczoknak feladásával is az mint megmondottam, úgy élj.

Hatodik.

LÚD TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mind az abállásig, osztán, ha megabállod, kevés vöröshagymát vess reá, ha szük, annélkül is meg lehet. Ezt az régi mesterek az éziért szokták volt belevetni, mert az fokhagymával az vöröshagyma ézesebb. Az meleg étekben fokhagymát, petrezselymet, ez ugyan neme az tiszta borssal való eledelnek, főképen mikor ebédre főzöd; vacsorára mikor főz, csak megpetrezselymezd, vöröshagymázd, ha az urad nem kivánja. Ha ösztövér az lúd, szalonnácskát is vess reája; ha kövér, annélkül is meglehet. Igy elkészétvén, az feladásnak előtte borsold, gyömbérezd meg, az savát is jó módjával megadjad; de ezzel úgy élj, hogy csak az feladás előtt borsold meg.

Hetedik.

LÚD FEJÉR ISPÉKKEL. (58. lap.)

Ennek is az feltételéig úgy élj. Hogy felteszed, szép kövér szalonnát vess reá, mikor aztán megabáltad, egyik fazékból az másikban, tedd az tüzhöz, vess fejér czipót reá, de ne hagyjad benne igen elfőni az szalonnát. Vedd ki belőle, vágd össze petrezselyem gyükérrel, vereshagymával, avagy petrezselyem-levéllel; az czipó is hogy megázik, vágd összve vele, vesd az húsára, borsold, gyömbérezd, savát add meg, add fel.

Nyolczadik.

LÚD SÁRGA ISPÉKKEL.

Mind felvágásával s minden dolgának végbenvitelével, szerszámának megadásával szinte úgy élj, csakhogy mikor megakarod borsolni, sáfrányozd meg, az feltételkor az savára gondod legyen.

Digitized by Google

Kilenczedik.

LÚD RÉPÁVAL.

Ennek is az első dolgaival, mint az többinek, úgy élj. Mikor az belit kiveszed, czövekeld meg, vond fel az nyársra minden aprólékostul süsd meg. Az mig az lúd sül, addig az répát hámozd avagy vakarjad meg, koczka módon metéld meg. Hogy az lúd megsül, vond le az nyársrúl, vágd fel mint annak az módgya, annak utána az metélt répával ereszd egy fazékban, végy tiszta tehénhúslevet reá, vagy abállásleve t, tedd az tüzhöz hadd főjön, vess mézet reá, mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold meg. Ezzel így élj.

Tizedik.

KÖVÉR LÚD EGÉSZEN SÜTVE APRÓLÉKJA NÉLKÜL, SZEKFÜVES SÁSA ALÁJA.

Az szekfüves sásat így csináljad: igen jó bort, fél avagy egy ejtelt, abban mézet, mindjárt szekfüvezd, borsold meg, ropogtasd meg erősen, hogy megsűrűdgyék; az lév csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban kivántatik az lúd alá. Az mint ide elől megmondottam, az állát fel messed, hidra adjad, ez az igaz szekfűves sása, nem az, kivel most szoktatok élni. Ha gyömbéres sásat akarsz csinálni, azt is így csináljad, csakogy ezt meg ne szekfűvezzed, hanem megborsoljad, sáfrányozzad, gyömbérezzed. Ebben az gyömbéres sásába az gyömbér meghaladja kicsennyé az borsot.

Tizenegyedik.

LÚD NÉMET LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, s mind addig, mig az abállásra jutsz; mikor megabállod, az szerszámát meg akarod adni, petrezselyem gyükeret hasogass reá. Vöröshagymát, lisztet ránts meg igen szépen tiszta vajban, annyi legyen penig az liszt, hogy szépen sűrétse az levét, ezt osztán, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, add fel, mikor kivántatik.

Digitized by Google

Tizenkettödik.

LÚD PERSELT LÉVEL. (59. lap.)

Ezzel is, mint az többivel, úgy élj. Egészen aprólékostúl vond fel az nyársra, megczövekeljed; hogy megsül, vond le, vágd fel szépen, tedd fazékban, az mint szoktak vele élni, végy tehénhús levet, vagy abállás levet reá, arra mess sályát aprón, reá fenyőmagot, de kicsenynyé megtörd, hogy általverje az szaga az étket, vereshagymát is. Mikor immár látod, hogy az hagymája, sályája megfőtt, eczetezd, borsold meg kicsinnyé, gyömbért is vess reá. Ezt az ludat penig mikor sütöd, az bűrét megpirítsad, hogy az tálban is nevéhez hasonló legyen.

Tizenharmadik.

LÚD KÖLES KÁSÁVAL.

Ennek is az első dolgát, mint a többinek, úgy cseleküdjed. Mikor felvágod, oly fazékban csináld, hogy bű legyen az leve, mert mindeniknél több levet kiván az; mikor megabállod, tegyed az tűzhöz, főzzed; mikor megfő, borsold, sáfrányozd meg, és gyömbérezd meg kicsenyet; mikor az húsát látod, szintén megfővésében, az savát is úgy add meg, hogy mikor az kását hozzá ereszted, egyenlő ne legyenek. Az kásájával penig úgy cseleküdgyél: igen szép köles tiszta kását, ezt egynehány meleg vízben megmossad, hogy jól megtisztúljon, az mosás után tedd oly fazékban, az mely se öreg, sem kicsiny ne legyen. Ennek az mértékjét is megírhatom, mikor csak egy lúdat akarsz főzni, akár micsoda embernek főzzed ez az mérték: hogy ezt az megmosott kását tedd fel fazekadban, az főtt lúdnak az levét szűrd reá, az minemű kalánnal szoktál főzni, dugd alá az fazékban, ha gyengén megyen alá, hagyd meg rajta, mert elég leszen, ha penig keményen él az fazékban, kivehetsz benne s mindjárt ezt helyére főzzed, az húsát is melegen tarts az tűznél. Mikor feladod, elsőben az kását feladjad az tálban, azután az hozzá illendő konczokat rakjad felül; ha az lúd kövér leend, meghagyj egy csuporban kicsiny kövért, az kivel megöntözzed az tálban; ha penig ösztövért tanálsz főzni, kevés vajjal meghizlaljad.

Digitized by Google

Tizennegyedik.

LÚD RISKÁSÁVAL. (60. lap.)

Mi erdélyeik nem igen élünk vele, hogy lúdat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az eledelt, azonképen az szomszéd országbeliek is. Ennek is az megfőzésével úgy élj, mint egyéb riskásás étket szoktak főzni. De azért, mint ide elől megmondám, az köleskásánál, meg ne sáfrányozd. Németországban az öreg lúdakat az levekben szokták megfőzni; megfőzheted egyébbel is, úgymint borsóval, káposztával; de mi azokból nem szoktunk élni, diszteleneknek is tetszik az nekünk, mert eleinktűl sem láttuk, hogy éltek volna vele.

Tizenötödik.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér megsült ludad levén, végy szép tejfelt, forráztasd meg, töltsd fejér czipónak az szeltére, had álljon rajta, míg meglágyúl, tölts azután ismég többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon. Az lúd zsírjából is, ki az alatta való serpenyőben csepegett, bővön reá töltsed, hogyha frissében szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és az tengeri szőlőt az kenyérre hintsed.

MÁSKÉPPEN.

Mondolát aprón törvén, fejér kenyérnek az belit tejben áztassad; vedd az mondolának az fél részét, az kenyérnek penig az harmad részét, nyomogasd és szűrd által, megnádmézelvén, rósa vizet és tengeri szőlőt, mint az előtt, hozzá tevén, és ha akarod, két avagy három tyikmony székját is belé abárolván. Meg lehet.

Digitized by Google

Immár az lúdfiakrúl is egy avagy két szóval irok.

Első.

LÚDFI LEÁNY SÁRJÁVAL. (61. lap.)

Az lúdfiat, ha kezedhez hozzák, leány sárjával újságban megfőzzed, hiszem tudod azt megölni, mint kölletik. Asszony ember módjára ne az nyakát messed meg, hanem az torka allját, az nyakán való metszéssel is meghalna, de mi mesterek nem szoktunk ezzel így élni. Ennek az mellyeszteni való vizét feltegyed s megcsináld, hogy meg ne égessed, mert míg ennek nincsen tolla, csak pelyhes, nem kell ennek olyan sebes víz, mint az malacznak tyiknak, lúdnak, mikor megmellyeszted. Kicsenné megis lángoljad, tisztán vesd ki az belit, az aprólékját metéld el, úgy mint szárnyát, fejét, lábát, zúzzát, máját tedd egy tiszta csuporban, hadd főjjön, mig az derekát sütöd, mig az aprólékját főzöd, addig az levét el készétsd, ezt penig így. Uj fokhagymát, tárkonyt törj meg erősen, eczetet reá, facsard által erősen tiszta szitán, szürd az aprólékjának az levét reá, egy kis bort is tölts hozzá, verj tyikmonyát belé, megtörjed erősen egy habaró fával. Ujonnan ismét szűrd meg, hogy az tyikmonyba való szemek megmaradjanak az szitában. Azt az levet sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezt mikor szintén föl akarod adni, akkor kezdjed értetni, mert ha eleve megérteted, semmirekellő leszen. Az étekfogó ott várja, míg megérteted, az aprólékját rakd az tálban, az levét úgy őssd reá, hidat tégy az dereka alá. Ezzel így élj, az leve penig csak annyi legyen, mennyi egy kis tálban elegendő leszen.

Második.

LÚDFI GYÖMBÉRES SÁSÁVAL.

Ennek is mellyesztésével, belinek kivetésével, aprólékja fölételével úgy élj, mint megmondottam. Ez az gyömbéres sása

Digitized by Google

akkorra való, mikor az fejedelmek, s az urak az leány sárjátúl megunatkoznak, mert az leány sása csak egy hónapig vagy kettőig tart; megírtam ezt is az öreg lúdak közt, mint kell csinálni az fejedelmi gyömbéres sását, ezt is azonképen; az aprólékját mikor feladod, az gyömbéres sása közzé rakjad.

Harmadik.

LÚDFI MEGY SÁSÁVAL.

Ennek is az felvetéséig minden dolgát úgy műveljed, az medgyet mosd meg az mennyit arányzod, hogy lúdfira elég lészen, egy kis bort is őss reá; hogy megmosod, fehér czipó belit is, mézet is, főzd meg az étekkel együtt; hogy megfő, verd által tiszta szitán, azután sózzad meg, vess mézet belé, egy keves mondolát is vess köziben, ezt főzzed együtt, míg feladod. Az feladásáról meghallottad. Immár szólottam.

Negyedik.

LÚDFI SZEKFŰVES SÁSÁVAL.

Ennek is az ölésével, mellyesztésével, feltételével szintén úgy élj, mint ide elől megmondottam. Az szekfűves sása felől irtam ide feljebb, ezzel is úgy élj.

Ötödik.

LÚDFI EGRESSEL. (62. lap.)

Az felvágásáig ezzel is úgy élj. Az mint szoktak, szép módjával azt felvágjad, tedd fel, vess sót reá, kicsen szalonnát; hogy megabállod, bőven egresed levén, egy kicsent szürj meg benne az mint az almával szoktak élni. Az egrest, az kit megszegtél, mind az szürt lével együtt vesd reá, mikor fel akarod adni, azt forrázd fel, de igen elne főzd, szűretlen ne maradjon. Mikor feladod, két avagy három szeltet is alája.

Hatodik.

LÚDFI TÖRÖTT LÉVEL.

Ez is ugyanollyan törött lév, mint megmondám az lúdak között, csakhogy ennek az levét előbb feltegyed az húsánál, úgy

Digitized by Google

mint hagymáját, czipóját; mert ha úgy élsz vele, mint az öreggel, előbb megfő az húsa az hagymájánál. Míg az hagymája fő, addig sós vizbe forrázd és abálljad ki; ha megfő, az húsára verd által az levet. De ha tehénhús avagy abállás leszen, ez az lé jobb ézt ad neki. Petrezselyem gyükeret hasogass reá, borsot, sáfrányt, gyömbért, mind ide fel megmondottam, úgy adjad meg az ézit. Mikor az lúdfiak az ujságokrúl elkelnek, őköt is ugyanazon levelekkel, mint az öreg lúdakot megfőzheted.

Hetedik.

LÚDFI TÖLTVE.

Mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint ide elől meghallottad. Az mellyesztés után az aprólékját elvagdaljad, megfőzzed, az mint még felől megirtam. Az töltelékjét így csináljad. Az minémű almák szoktak Szent-Iván és Szt.-Jakab havában teremni, azt meghámozzad, szalonnát köziben, azt mint szokták szalonnával espékelni; az almát négygyé metéld, az szalonnával együtt megborsoljad, mint annak az módja, az lúdfiat megczövekeljed, az megborsolt almával, szalonnával töltsd az derekát, mennyi belefér; czövekeld meg meg az hasát, hogy az alma ki ne hulljon belőle; vond fel az nyársra, sózd meg. Az mig az nyárson sül, olyan levet csinálhatsz neki, az mineműt akarsz. Főképen mézes lé illik hozzá. Az levében rakjad az aprólékját, hidra tegyed az derekát. Immár feladhatod.

Digitized by Google

Következnek az tyúkokból készült étkek nemek.

Következnek az tyúkokrúl, kappanokrúl.

Első.

MALOSA LÉVEL KAPPAN. (63. lap.)

Az mellyesztésével, hiszem tudod irás nélkül is, mint kellessék élni. Ennek is az mellyeszteni való víze ne legyen olyan meleg, mint az öreg lúdnak; mikor megmellyeszted, meglángoljad, tiszta vizben hányjad, abban szépen megmossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta víz melletted legyen, abból kihányjad az belit; az mely vízből kihányod, ismét más tiszta vízben hányjad, abban tartsd addig, mig felakarod vetni és sütni. Mikor sütni akarod, czövekeld meg, sózd meg; az meddig sütöd, levet csinálhatsz neki. Az levet így csináljad. Igen jó borból, malosából, avagy méhserből, de mi itt Erdélyben borral szoktunk csinálni. Az bort mézeld meg erősen, úgy hogy minden mézes éteknél mézesebb legyen, arra fenyőmagocskát is törj, de ne igen, hanem hogy megismerjék; apró szőlőt is hányj reá, kit tengeri szőlőnek hínak, megis sáfrányozzad kevéssé, de meg ne borsoljad, ha fejéren hagyod is meg lehet. Az fejér czipót koczka módon metéld meg, tiszta vajban rántsd meg igen aszszón, de meg ne égesd; szélesen is hagyj az czipóban, trágát (trágyát) is csinálj hozzá, gyömbérest. Az trágát úgy csináld, hogy két annyi legyen az nádméz, mint az fahéj, vagy a gyömbér. Mikor fel akarod adni, akkor hánd az rántott czipót az levében. A kappannak mesd fel az könyökét, s tegyed az tálban, az rántott czipót úgy rakd reá felyül mind levestül. Ugy hintsd meg erősen azzal az trágával. Ezzel így élj s jó melegen add fel. Az kövér tyúkból is ez szerint meglehet.

Digitized by Google

Második.

MADÁR LÉVEL TYÚK.

Annak is mellyesztésével, kitisztításával úgy élj, mint ide elől megmondottam. Ezt is az nyárson úgy megszegezd, mint az kappant. Az mig sül, az levét úgy csináljad, az mennyi bort gondolod, hogy elég leszen, annyit hozass, ha szükön hozzák az bort, vagy tehénhús vagy abálás lével, vagy vizzel megegyeléts; czipót hányj reá annyit, hogy sűrű ne legyen; főzd meg azt, szitán verd által, almát, vagy apró szőlőt is hányj reá; az tyúkját, ha megsül, vond le az nyársról, vágd az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az több mézes étkeknél ez savanyóbb legyen. Ezt az vadságáért szokták madár lének híni. Az mostani szakácsok mondolát szoktak bele tenni, de a nélkül is meg lehet.

Harmadik.

GYÜMÖLCSÖS LÉVEL TYÚK. (64. lap.)

Az tisztítással hasonlóképen cseleküdjél, mint ide fel, az sütésével is. Az levet is úgy csináld, mint az madár lével való tyúkhoz; de az almát hosszan mesd reá, mondolát, malosa szőlőt hányj reá, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, gyömbér is legyen benne. Ez az étek édesebb legyen az madár lénél. Add fel.

Negyedik.

TYÚK SZEKFÜVES LÉVEL.

Ennek is miden dolgaival úgy cselekedjél. Az tyúknak az vérét az eczetbe vegyed; mikor sütöd, az levét így csináljad: bort, eczetet csinálj össze, arra fekete kenyeret hányj, sózd meg az levében, verd által az szitán. Az tyúkot tegyed az levében, mézeld, borsold, szekfüvezd meg, az fűszerszámmal főzd együtt. Mikor ideje leszen, add fel.

Ötödik.

FEKETE LÉVEL TYÚK.

Ezt is az szerint főzzed, az mint megmondottam. Tudod ide fel mint főzted. Ennek is minden szerszámát úgy adjad meg.

Digitized by Google

Hatodik.

SASKÁVAL TYÚK.

Ennek is mellyesztésével, tisztításával úgy élj, mint ide elől meghallád. Egészen tedd fel, s úgy főzzed; mikor megabállod, könyökét szépen fölmessed; mikor ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az saskáját tiszta tyúkmonynyal gyúrd meg, keményen gyúrjad, hogy az nyujtó fával el nyujthassad, mennél vékonyabban nyujthatod; mikor elnyujtod, meg hints liszttel, hogy mikor össze hajtod, egyben ne ragadjon, mennél vékonyabban lehet, azt úgy messed meg, hogy immár megmetszetted, az lisztből rázogasd ki. Ezt az tésztát jó hév vajban rántsd meg mikor fel akarod adni, csak akkor bocsássad az tyúk levére., Mihelyt felforráztad, mindjárt feladjad, mert ha az saska áll, semmirekellő leszen. Először az húsát add föl, annak utána reá az saskát.

Hetedik.

TYÚK SZÖMÖRCSÖKKEL. (65. lap.)

Szintén úgy élj ennek is tisztításával, mint az többivel. Az tyúkot mikor fel akarod adni, az mellye húsát ki vegyed, az több husát tiszta fazékban tedd fel, sót vess reá. Az szömörcsököt így csináljad; az mennyi az tyúknak az mellye husa, annyi tehénfaggyat, petrezselyem-levelet, fejér czipó bélt, nyers tyúkmonyat őss belé az mennyi elegendő, ha faggyúnak szerit nem teheted, kövér szalonna is jó.

Nyolczadik.

RISKÁSÁVAL TYÚK.

Ennek is minden dolgával úgy élj, mint az több tyúkoknak. Mikor az belit kiveszed, az tyúkot egészen feltegyed, zuzzát, máját reá hányjad, minek előtte az kását feltennéd, az kűtűl tisztéts és mosd meg; az tyikját hogy megabárlod, az fővését is látod, hogy helyén vagyon; eleven borsot, szerecsendió-virágot is vess reá, törött borssal is az levét megborsoljad, savát is megadjad. Az tiszta, mosott riskását mikor fel akarod adni, bocsásd reá az húsára, azt szépen főzd, hogy igen el ne főjön; ha nem

Digitized by Google

kövér leszen az tyúk, szép kövér szalonnácskát vess bele, ha az nem leszen is, tehénhús levet végy reá, nádmézből, gyömbérből trágát is csinálhatsz neki, ha urad szereti.

Kilenczedik.

KÖLÖDERREL TYÚK.

Ugy élj ennek is tisztogatásával, feltételével etc. A kölödörét így csináljad: jó darab szalonnát vágj meg petrezselyemmel össze, vegyed egy tálban az táblárúl, verj tyikmonyat reá, igen szép czipó bélt reszelj meg tormareszelővel, azt az szalonnát, tyikmonyat, czipóbélt törd össze erősen, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, tiszta lisztes asztalra töltsd ki osztán az tálból; metéld olyanokon az mint szereted, de csak akkorán nyújtsad az liszttel együtt az asztalon, mint egyik újod, vagy még akkorán se. Ezt az kölődört, ha fejér czipó nem leszen, csak liszttel is megcsinálhadd, de mi amúgy tartjuk jobbnak; más talán nem is tanúlta az képen. Ennek is kiforrasztásával úgy élj, mint ide fel megmondtam az szömörcsök felől mint élj. Ha az kölödört másképen akarod csinálni, ne hosszan, az mikor az tálban össze csinálod, az kölődört minden szerszámával egy kis fa kalánnal hányogasd az forró vizben; hogy kiforrasztod, abállod, rakjad az húsa köziben, ott újabban sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg. Mikor fel akarod adni, az húsán feljül rakjad az kölödört.

Tizedik.

SPINÁCZZAL TYÚK. (66. lap.)

Ennek is minden tisztításával úgy élj, mint megmondottam. Az tyúkot egészen tegyed fel; mikor az abállásra jutsz, tiszta fazékban abárlyad; eleven borsot hányj reá, szerecsendió-virágot is; az spináczot egyenként megszedjed, hogy féreg ne legyen rajta, szép tiszta forró vizben kiforrázzad, aztán szürd le azt az levet, tölts hideg vizet reá, facsard meg erősen. Mikor látod, hogy az húsa megfőtt, az spináczot rakd köziben, hadd főjenek együtt. Mikor fel akarod adni, az tyúkot rakd az tálban, azon felől az spináczot.

Digitized by Google

Tizenegyedik.

MAGYAR BALÁS LÉVEL TYÚK.

Ennek is úgy élj megtisztításával, abállásával, mint az többivel. Mikor megabállod, vess vöröshagymát reá, hosszan petreselyem gyükeret is hasogass reá, először eczetezd meg, annak utánna borsold, gyömbérezd, savát is add meg.

Tizenkettödik.

SÓS EGRESSEL TYÚK.

Ennek is minden dolgával, felvágásával szintén úgy cseleküdjél. Mikor felteszed, igen meg ne sózzad, mert az egres nélkül is sós, mikor megabállod, az egrest szedd meg s kezed közt kicsinné törd meg, úgy hányjad az húsára, hogy az savanyúsága inkább kimenjen. Kóstold meg, ha nem savanyú leszen, az egresben is szürj reá. Ha vas fazékban főzöd, hogy az egressel való fekete lenne, így orvosoljad: két tyikmonyát verj egy kis eczetben avagy lében, azt törd meg erősen habaró fával. Az mint az kaszás levet ereszd fel, valamennyire az levét meg is fejérétsed.

Tizenharmadik.

SALÁTÁVAL TYÚK. (67. lap.)

Az első dolgaival ennek is úgy élj. Az tyúkot czövekeld meg, vond fel az nyársra. Mig az tyúk sül, főzz tyikmonyat reá keményen, szedj petreselyem-levelet is hozzá. Mikor az tyúk megsül, s fel akarod adni, vond le az nyársrúl, szakgasd meg, rakd az tálban, őssd meg eczettel, az főtt tyikmonyat hasogasd meg, sózzad meg, s rakjad felül az tálban; az petreselyem-levelet is öntözd meg eczettel az markodban, hintsd reá, úgy add fel.

Tizennegyedik.

HAGYMA LÉVEL TYÚK.

Ezzel is úgy élj sütéséig, mint az többivel. Az levet, mig az tyúk sül, így csináljad: az vöröshagymát hámozd meg, tiszta vízben hányjad, szélesen metéljed az táblán: az mennyi hagymát az tálban fel akarsz adni, tegyed egy csuporban, ahhoz képest csi-

Digitized by Google

náljad, végy kövér tehénhús levet reá, főzd az hagymát abban egy kevéssé, de igen el ne főzzed, azután eczetezd, borsold meg, szerecsendió-virágot is vess reá, hogy az tyúkja megsül, vond le az tálban, őssd meg azzal az lével.

Tizenötödik.

BORS PORRAL TYÚK.

Ezzel is az sütéséig úgy élj, mint az többivel. Az bors porát így csináljad. Az fokhagymát fokonként meghámozzad, megtörjed, eczetet tölts reá, megborsoljad; ha az eczet erős, egy kicsiny tehénhús lével, avagy egyéb ételével megszaporítsd, hogy igen erős ne legyen. Mikor fel akarod adni, szakgasd meg az tálban, az bors álljon addig az tűznél. Az bors port ne hagyd erősen felforrni, hanem csak felpesdüljön; mert ha főzöd, mind elvesz az fokhagymának ereje. Igy immár őssd meg az tálban az tyúkot.

Tizenhatodik.

TYÚK DESZPOT LÉVEL.

Az sütését, fokhagymájának tisztétását, törését, mint ide fel megmondottam, úgy cseleküdjed. Az törött fokhagymának semmit egyéb szerszámot ne adj, hanem csak tehénhús levet önts reá. Mikor feladod, szakgasd meg s jó melegen azzal az lével őssd nyakon.

Tizenhetedik.

TYÚK LIPPAI LÉVEL. (68. lap.)

Annak is mellyesztésével, belinek kivetésével, mint az többinek úgy élj. Az tyúkot avagy kappant tegyed fel káposzta lében egészlen. Tormát reszeltess reá, mikor látod, hogy megfő, egy kevéssé vedd ki az tüztől, hogy ne legyen olyan sebessége, mint mikor az több étket fel szoktad adni, mert elveszi az tormának erejét. Mikor feladod, egy tálban az tormára végy ki az levében, keverd el az tormát benne; mikor feladod az husát az tálban, őssd nyakon azzal az tormás lével. Ezzel az étekkel az magyarok igen élnek vala. Ha lehet, kövér tyúkot vagy kappant főzz így.

Digitized by Google

Tizennyolczadik.

TYÚK MÉGIS RISKÁSÁVAL.

Az több dolga mind úgy legyen, mint immár meghallottad; az riskásának főzését, de ezt nem kell egészen főzni, meg sem kell borsolni; az tyukot felvágd, az mint szoktunk vele élni. Az riskását így vesd hozzá, az leve sűrű ne legyen, szerecsendióvirág is legyen benne.

Tizenkilenczedik.

SÁLYÁVAL TYÚK.

Ezzel is úgy élj feltételéig, mint az többivel. Mikor megabállod, vess sályát reá aprón; mikor az borsolásnak ideje, eczetezd, borsold, gyömbérezd meg, fejér czipót koczka módon ránts meg vajban, mennél aszóbban lehet úgy rántsad; mikor fel akarod adni, akkor hányd az rántott czipót köziben, mert ha idején bele hányod, elázik és rút leszen az étek vele.

Huszadik.

TYÚK TÖRÖTT LÉVEL.

Megirtam, mint kell az törött levet csinálni, megtalálod ide fel az ludak között, itt is az szerint élj vele.

Huszonegyedik.

TYÚK SÁRGA HAGYMA LÉVEL.

Az mint ide elől megmondám, hogy hogy csináld az hagyma levet, itt is úgy csináld, csakhogy megsáfrányozd.

Huszonkettődik.

TYÚK SZEGES LASKÁVAL.

Az tyúknak megfőzésével, laskájának is elkészétésével úgy élj, az mint ide feljebb meghallád. Csak hogy mikor az nyújtófával elnyújtod, metsző vassal metéld el az tésztát szép aprón, négy szegűek legyenek, mint oda fel megmondám. Azt is úgy rántsd meg vajban, ha vajnak nem teheted szerét, az urad kivánná [az laskát, tiszta vizben is megforrázzad, az forró vízből

Digitized by Google

rostás kalánnal szedd ki, az vizet jól leszivárkoztasd, úgy hányjad az húsához. Ezt fejéren is megcsinálhadd, ha meg nem akarod sáfrányozni.

Huszonharmadik.

NÉMET LÉVEL TYÚK. (69. lap.)

Ennek is felfőzésével úgy élj, mint megmondtuk. Fel kell vágni az abállás után, kevés vöröshagymát, tiszta lisztet ránts meg vajban, őssd reá az húsára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ezzel úgy élj, mikor ideje, add fel, de az leve sűrű ne legyen, az savát is el ne felejtsed.

Huszonnegyedik.

TYÚK SZÁSZ LÉVEL.

Minden első dolga ennek is olyan, mint az többinek elsőnek. Az tyúkot egészen tegyed fel az abállás után, ha az leve sok, végy el benne, tölts igen savanyú bort reá annyit, kiben az tyúk megfőhessen, irósvajat is tégy bele, ha leszen, jobb ézt ad neki. Mikor ideje sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; szép fejér czipót metélj meg szélesen, de nem olyan vékonyan, mint egyéb étkek alá szokták metélni, avagy szelni; öt avagy hat részre piríts meg rostélyon szép pirosan. Mikor fel akarod adni, tegyed először az tálban három avagy négy szeletet, tedd azután az tyúkot az tálban, az több pirított czipóval takard be az tálban, az levével öntözd meg. Immár add fel.

Huszonötödik.

TYÚK ÉLES LÉVEL.

Erről sem szükséges, hogy sok szóval szóljunk. Megtanálod az borjúhús között, mint kell főzni az éles levet.

Huszonhatodik.

TYÚK KASZÁS LÉVEL.

Ha meg nem tudod azt is főzni, megtanálod oda fel az borjúhús között.

Digitized by Google

Huszonhetedik.

TYÚK TISZTA BORSSAL EGÉSZEN.

Mellyesztésével, tisztításával, beli kivetésével itt is úgy élj, mint ez ideig. Egészen tedd fel az tyúkot, mikor megabállod, petreselymet egészen hasogass reá, az gyükeret, fokhagymát is vess belé, az éziért kicsény vöröshagymát is, ha egészen veted is, nem árt, csak mikor fel akarod adni, vesd ki belőle. Mikor az ideje borsold, gyömbérezd meg, kicsény szerecsenydió-virágot is nem árt, ha vetsz beléje.

Huszonnyolczadik.

TYÚK SAK VÁSZONNAL.

Ezzel is úgy élj az feltételéig. Az tyúkot tegyed fel, egy darab szalonnát is melléje; igen szép vékonyon mess káposztát hozzá, mig megabállod, annak utána rakd szépen köziben, főzd mindaddig, mig meg kell abállanod. Először megsáfrányozd, borsoljad, kicsény gyömbér is legyen benne. Mikor fel akarod adni, először az tyúkot tegyed az tálban, azután feljül tégy, az menynyit akarsz, az káposztában.

Huszonkilenczedik.

TYÚK VAGY KÖVÉR KAPPAN ERDÉLYI MÓDON, SÓS KÁPOSZTÁVAL.

(70. lap.)

Az mellyesztésével etc. Az mennyi asztalra akarod főzni, annyi tyúkot avagy kappant öless meg, halkonczot is avagy szegy fejet annyit melléje, ezt tegyed fel együtt, kevés szalonnácskát is; míg meg kell abállani, addig szép vékonyan mesd meg az káposztáját. Ezt az káposztát ugyanaz tálon borsold meg erősen, el is egyelgessed, eleven borsot is köss egy kis tiszta ruhában. Mikor megabállod, az káposztát rakd az húsához, az ruhában kötött borsot is köziben, az mint ide elő megírtuk, add fel.

Harminczadik.

TYÚK FEJÉR SPÉKKEL.

Ennek is, ha nem tudod főzését, megtanálod az borjúhús között, avagy az lúd között.

Digitized by Google

Harminczegyedik.

TYÚK SÁRGA SPÉKKEL.

Ha nem tudod, ezt is ugyanazok között feltanálod.

Harminczkettődik.

TYÚK, MEG IS TÖLTVE AZ BŰRÉT, AZ CSONTJÁT TISZTA BORSSAL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Mikor az belit kiveted, az húsáról nyakáról nyúzd le az bűrit, térdben vágd el az két lábát, az szárnyát is, az bűrén rajta hagyd az fejét. Az tölteléket így csináld. Ha új kövér szalonnád vagyon, vágd meg erősen,mint az kolbásznak szokták, borsold meg erősen, ha akarsz majoránnát bele hányni, akár bors fűvet, meg lehet; ha disznóhúsod nem leszen, juhhús, borju, báránypecsenyéből is meg lehet. Ez immár töltelékneк mondatik, verj tyikmonyat bele, hogy az töltelékje inkább megálljon. Töltsd meg az tyúknak az bűrit, varrd be, hogy ki ne hulljon az töltelékje. Ezt forró vizben fonnyazd ki, ha meg akarod sütni, meg lehet, levet csinálj alája; de meg is főzheted.

Harminczharmadik.

TYÚK MÉGIS.

Ennek is húsát azon tiszta borssal megfőzheted, akármivel, csakhogy lába, zúzza, mája benne legyen.

Harmincznegyedik.

TYÚK TÖLTVE, HIDEGGE EGÉSZEN. (71. lap.)

Ez ha lehet, öreg kokas legyen, az kinek szép rósás tarja vagyon. Az kokasnak az torkát nem kell megmetszeni, hanem felakasztani, s úgy kell megölni. Azt is megnyúzzad, mint ide elől megmondám, de az lábát el ne messed, azon töltelékkel, kit megmondék, csakhogy ennek az maga húsát is köziben szedjed. Erősen megvágd az tölteléket, megsáfrányozd, borsoljad, nyers tyikmonyat is verj köziben, se az alsó, se felső tarját ne mesd el. Az mennyi tálra akarod, annyi kokas legyen, de egy arányu üdősök legyenek aggok; mert ha gyenge lészen, az töltelék az bűrit

Digitized by Google

mind elszakgatja s rút leszen. Ezt immár az tölteléket tölts az kokasoknak az bűriben, annak utána űköt ónas fazékban rakjad, az nyakait állasd fel az fazék oldalán, reá vigyázz, hogy el ne dülljön, hanem szép egyenesen álljanak. Minek előtte ezt elkészétenéd, elegedendő tehénlábat főzz meg, az mint szokták kocsonyának; annak az lábnak az levét tölts az fonnyasztott kokasokra, abban főzzed, hagymát, almát egészen hányj reája. Ez kokasokat azért szokták tehénláb levében megfőzni, mert az maga levében meg nem alunnék, főképen nyárban. Az tehénlábat is uradnak kocsonyának szépen feladhatod. Az kokasokat igen el ne főzzed, hogy az nyakai el ne dülöngőzzenek, mikor az borsolásnak ideje vagyon, eczetezd, mézeld meg is kevéssé, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Mikor immár látod, hogy ideje eltenni megalunni, rakjad tálakban, mindenféle tajtéktul megtisztétsd. Az tálakot egyenes helyre rakjad, hogy egyenesen álljanak, hüvös helyre; ha meleg üdő vagyon, jégre, mert az maga hidegségétől meg nem aluszik, mind az két lábát mikor megaluszik s fel akarod adni.

Harminczötödik.

TYÚK MÉGIS, KIT AZ NÉMETEK SZARVAS KAPPANNAK HÍNAK.

(72. lap.)

Ugyanitt is szarvas kappannak szoktuk híni. Ennek sem kell az torkát megmetszeni, hanem az mint az felsőnek ölésével, nyuzásával azonképpen, mint itt meg vagyon irva. Ennek az töltelékjét, tehén s disznóhús pecsenyével vágd össze szalonnával is, de igen avas ne legyen. Egy asztalra hármat kell ebben megtöltened; mikor megtöltöd, fával hármat zárj össze benne, azt az szerint, mint megmondám, ónas fazékban főzd meg. Ezeknek is az nyakai fennálljanak, az szarvaira is reá vigyázz, hogy el ne veszszenek, mert ha igen elfő, helyéből kifő; az savát igazán mindeniknek megadjad. Vedd ki az levéből, tedd tiszta helyre, hadd hűljön meg, egyengesd meg űköt szépen, álljanak úgy; az mig meleg, szájakat is felajazzad, hogy az meghűlésben össze ne ragadjanak. Csináltass egy keresztet alája, az első felében legyen olyan karika, mint egy kisded tányér, az keresztnek hosszasága egy arasznyi legyen, annak az fának az tetején csináld az keresztet, azon által

Digitized by Google

érjen az fának az vége egy újjnyéra. Ezt penig egy asztalossal szokták megcsináltatni, csak tudjad az asztalosnak eleiben adni. Ez az kereszt hogy kész leszen, az tálban, kiben akarod tenni, tégy egy darab kovászt, terítsd el az tálban ezt az vizes kezeddel, az tányérszabású karikát is vizezd s nyomd bele az kovászban, az három kappant ültesd arra az fára, ki által ment az vége az keresztben. Az tányérszabású karika környűl mess, akár veres, akár zöld, akár szederjes papirosból olasz fokos czifrás *) pálmácskát, három újjnyi magos legyen, ezt az karikához ragaszd reá, avagy hozzá, mint az papirosat szokták, hogy szépen felálljon. Ha megtanúltad ez palánkot, zöld viaszból is megcsinálhatod, ha formád vagyon hozzá; abból még jobb. Ebben az palánkban rakhatsz apró rétest, vagy szép apró fánkot, malosa szőlőt is, figét, kiben az urak egyenek, mert annak az húsában nem igen esznek, Ugyan jó azért megenni. Aranynyal, ezüsttel az szarvait megékesítsed, ha kihullottak, helyére rakjad; ha az szarvát elvesztette volna is, fejér viaszból csinálj. Ezt is megezüstözd, hogy meg ne ismerjék, hogy viasz. Ha magad nem tudod megfesteni az kappan álla alatt való árboczfát, az asztalossal vörös festékkel megfestessed.

---

*) A Galgóczi által írott példányban »czípros.«

Digitized by Google

Tyúkfiakról következik.

Első.

TYÚKFI UJSÁGBAN ÉLES LÉVEL. (73. lap.)

Ennek az vizet is úgy csináljad, hogy megmellyeszthesd, mert ha meg nem mellyesztheted szépen, igen rút. Ezt is meglángoljad az mellyesztés után, tiszta vizben vessed, abból kimossad, állát, körmét elhányjad; más tiszta viz legyen melletted, s abból az belit kitisztétsad. Az minemű fazékban vagy csuporban meg akarod főzni, önts levet s egy kis szalonát is reá, ugyan jól hadd az szalonnát főzni; azután vágd fel az tyikfiát, az mint szokták, forrázd fel az szalonnával együtt; abárold meg az szalonnáját, vékonyan metéld reá, vöröshagymát vagy tárkont is vess reá, az vöröshagyma közzé petreselyemzöldet is, vagy lemonyát tégy bele. Mikor az borsolásnak ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az lemonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az tarhonyáját is kiszedjed az tálból, főképen mikor ujságúl vagyon, s felül rakjad az húsára. Jó melegen add fel.

Második.

TYÚKFI UJSÁGBAN KERTI EGRESSEL, KIT KÖSZMÉTÉNEK IS HÍNAK.

Ennek minden dolgával úgy élj, mint megmondám ide fel, az levét is úgy csináld, szalonnát is vess bele szinte úgy, mig meg kell abárolnod. Az egresnek az szárát, virágját szedd meg, mikor megabállod, az köszmétében keveset megfőzz, őssd az tyúkfi levében, szűrd meg, arra is az szalonnát olyan vékonyan metéld, mikor fel akarod adni, szintén akkor őssd reá az megszűrt egres levet, mind az egész köszmétével együtt; mert ha idején ereszted hozzá, mind elfő, rossz leszen, ha az köszmétéjét egészen fel nem adhatod. Ennek is az savát idején megadjad.

Digitized by Google

Harmadik.

TYÚKFI SZŐLŐ EGRESSEL.

Az mint megmondottuk, azzal is szintén úgy élj.

Negyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, TISZTA BORSSAL.

Ennek is az mellyesztésével úgy élj, meg ne égessed; mihelyt megmellyeszted, azt is meglángoljad, tiszta vizben állát, körmét elhányjad, ugyanott melletted más tiszta viz legyen, a melyben hányjad. Az újoddal benyúlj az nyakán, mind az térdeig szárnyáig felemelgesd az bűrit az húsától, hová az tölteléket teszed, ha sok eledel nincsen az begyiben, az zúzzával együtt vond ki az begyit, mert egymáshoz vagyon ragasztva; ha sok eledel vagyon benne, az nyakárúl nyomogasd ki, jól reá vigyázz, micsoda eledel vagyon benne, hogy az bűri közzé ne hulljon. Ezt az tyúkfiat némely szakácsok fel szokták fúni, de nem jó; mert néha az embernek dohos az szája, égetett bort is iszik, s megérzik rajta. Az töltelékjét így csináljad: kövér szalonnát petreselyemmel össze vágj, az főtt tyikmonyat, nyers tyikmonyat is verj bele, az töltelékjét megborsold, gyömbérezzed. Igy töltsd meg az tyúkfiat, hogy megtöltöd, forrázd ki tiszta vizben, abáljad meg, szép kövér tehénhúslevet végy reá, annyit, mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, fokhagymát is egészen vess reá, petreselyem gyükeret is levével együtt hányj reá, mikor az ideje, sózd, borsold, gyömbérezd meg, s úgy add fel.

Ötödik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÁRGÁN TEJFELLEL. (74. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint megmondottam, ugyanolyan, tölteléket is csinálj neki, csakhogy sáfrányozd, azzal leszen különb. Mikor megtöltöd, fonnyazd ki ezt is, az fonnyasztásban féligre megfőzzed. Mikor megabállod, az tejfelt szűrd reá, az mennyiben arányzod, hogy megfőzheted, petreselyem-levelet is aprón mess reá. Mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, úgy add fel. mikor az urad kivánja.

Digitized by Google

Hatodik.

TYÚKFI TÖLTVE, SÜTNI.

Ezzel is úgy élj mellyesztésével, töltelékjével. Ennek is sárga töltelék kell, mint most megmondók, hogy megtöltöd, megczövekeld, s forró vizben mártsad, mikor akarod, akkor azután megfőzheted; de igen el ne főzd, mert az töltelékje csak paras leszen; ha akarod, levet is csinálhatsz alája, de szárazon is meglehet.

Hetedik.

TYÚKFI TÖLTVE, MOGYORÓ HAGYMÁVAL.

Ennek is az első dolgával, mint ide elől meg vagyon, akképen cseleküdjél. Az mogyoróhagymát meghámozzad, szalonnával, petreselyem levéllel össze vágjad, ha mogyoró hagyma nem leszen, vöröshagyma is jó; ha az urad kivánja, megborsoljad kicsinynyé, de mi inkább a nélkűl szoktuk. Ezt is forró vizben vessed, zúzzát, máját szárnya közzé tegyed, az savát is el ne felejtsd.

Nyolczadik.

TYÚKFI PAJOR LÉVEL.

Ennek is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj, mint meg vagyon irva. Az tyúkfiat fel kell vágni, szalonnát is vess reá, hogy megabállod, egy kicsiny vöröshagymát igen aprón vágj meg, kövér tehénhús lében rántsd meg, őssd az tyikfira, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mikor fel akarod adni, csak az előtt vess egrest reá, az húsát kiszedd, úgy rakd felyűl reá az egrest, mikor feladod. Immár feladhatod.

Kilenczedik.

TYÚKFI SÓBAN, LENGYEL MÓDON. (75. lap.)

Ennek is minden első dolga úgy vagyon, mint az többi. Az tyukfiat tegyed fel egészen, szintén úgy, az mint szoktad sóban megfőzni, szépen abáljad meg, kevés szerecsendió-virágot is vess reá, felettébb az sóval el ne öld, noha sóban főttnek hivják; hanem módja szerint élj vele. Mikor fel akarod adni, szedd ki az

Digitized by Google

táblára, szaggasd meg, s úgy rakd az tálban, jó erős eczetet tölts reá, borrsal, gyömbérrel hintsd meg, s úgy add fel.

Tizedik.

TYÚKFI PÁSTÉTOMMAL

Mellyesztése, beli kivetése, mint azelőtt, úgy legyen. Mikor kiveted az belit, az szárnya csontocskáját törd meg egy kis fácskával, csakhogy egymástól el ne szakadazzon, az szára csontja csontját is azonképen. Ezt azért szokták megtördelni, hogy mikor az tiszta fazékban rakod, ki ne szaggassa az oldalát. Nyomd az tehénhús közzé, hadd főjjön ott kevéssé csak az abállásig. Az mig fő, addig vágj kevés petreselyem-levelet össze kövér szalonnával, hozass lemonyát levelestül hozzá, ha lemonya nincsen, majoránnát, borsold, czitrommal is megcsinálhatod.

Tyikmonyból, lisztből gyúrj tésztát, mennél keményben lehet. Azt nyujtófával, az mint szokták, nyujts el, az közepit dombosabban hagyd az szélinél. Azt az dombocskát nyomogasd alá az hüvelykeddel. Mikor egyik kezeddel nyomogatod az közepit, az másikkal az szélit feljebb, feljebb emeld, mikor az kezed fejére felvonhatod az tésztát, mint az fazokas az fazokat avagy csuprot felvonsza, födélnek valót is hagyj. Immár az tészta fazékban rakd be az tyúkfit, ugyanakkor kicsinynyé megsózzad.

Az lemonyát kerekdeden metéld meg, rakd, az levében is tölts réá, rakd reá felűl az szalonnát, kenegesd reá aztán, gyenge majoránnát vágj belé az jó szagáért, és egy kis tehénhús levet is tölts reá. Az fedelet szép vékonyan nyujtsd el. Csak annyi legyen, mint az pástétom fazeknak az szája, tiszta vizzel aztán az körületit megértessed, hogy az fedele oda ragadjon, mint annak az módja, szedd be aztán szépen. Az fedelének az közepére egy kis kürtőt csinálj, abba egy tyúkfű formát csinálj tésztábúl, nyaka is legyen, s úgy tegyed az kürtőben; ezt is vízzel megkenjed, hogy inkább hozzá ragadjon, meg is csipkéld az szélit, hogy szebb legyen, az fazéknak az oldalát is, mikor felállatod. Ez itt immár kész, csak szépen pinnatában főzd meg, ha pinnatád nincs, kemenczében is meg lehet, de arra nagyobb vigyázás kell. Mikor fel akarod adni, az fedelét szépen felmessed, az levét megkóstol-

Digitized by Google

jad, mi híja vagyon, eligazítsad, az fedelét ismét jó melegen reá tegyed.

Tizenegyedik.

TYÚKFI TÖLTVE, SZÁSZ MÓDON. (76. lap.)

Annak is mellyesztésével, beli kivetésével úgy élj. Az tyúkfiat vond fel, czövekeld meg, süsd meg, míg az sül, vöröshagymát hámozz hozzá, mikor fel akarod adni, megszaggassad, s úgy ragd az tálban. Az vöröshagymát szélesen metéld reá. Eczettel őssd, s felül gyömbérrel is hintsd meg. Igy, jó melegen add fel.

Tizenkettődik.

TYÚKFI RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint megmondottuk; az főzését is úgy műveld, mint mikor sóban szoktak főzni, mikor megfő, vedd ki az tálban, hadd hűljön meg. Tyikmonyból, lisztből csinálj radoczot neki, mikor fel akarod adni az tyúkfiat, rántsd meg benne, keverd az radoczban, s add fel jó melegen.

KUKREJTES TYÚK.

Süsd meg az tyúkot, s tegyed aztán egészben egy fazékban, s tölts malosát hozzá, s jó triczenetet, hadd száradjon be valamennyire: így sűrű májas szinű leve leszen; fedd be, fűszerszámozd az mint az szükség kivánja, jó tehetséged szerint.

Más formája ennek. Süsd meg az tyúkot, mesd két hasonló részre, s rántsd meg. tölts édes bort hozzá, hints triczinetet reá, sáfrányozd meg, nem szükség kenyeret bele tenni, így el készül.

TYÚKOT FŐZNI.

Végy új mázos fazokat, vess sót egy marokkal az vízben, mikor felteszed az tyúkot, tégy bele gyömbért, borsot, szerecsendióvirágot is egy keveset, hadd főjön lassan. Mikor félig megfőtt, szűrd le az levet, mosd ki az tyúkot meleg vízben, tedd aztán ismét az fazékba az tyúkot, az levét is megszűrvén, reá töltsed, hányd le róla az tajtékját, had főjön lassan, így leszen jó leve.

Digitized by Google

LEMONYÁS LÉBEN VALÓ SÜLT TYÚK.

Végy lemonyát, rántsd meg az tyúkot vajban, tegyed egy fazékban, az kivétel után tölts hozzá tehénhús levet, bort, mindkét félét egyaránt, borsold meg jól, hagyjad főzni; ha megfőtt: mess lemonyából darabocskákat, az mint szoktak az retekből metélni, tedd az levében, s tegyen egy avagy két forrást, kóstold meg, hogy igen édes ne legyen, hanem czirűs szabású, add fel, s tedd reá az metélt lemonyát.

SÜLT TYÚKRA, AVAGY MADÁRRA VALÓ LÉ. (77. lap.)

Végy malosa szőlőt, szedd ki magvát, és apró tengeri szőlőt törd apróra egy mozsárkában; végy malosát, avagy jó édes bort reá, szűrd meg s nyomd ki egy tiszta ruha által: piros szabású leszen; hadd főjön egy tiszta fazokacskában, vond le az tyúkot, tegyed egy tálban, hints triczinetet reá, az levet, s rósavizet is tölts hozzá, tedd az tűzre mind tálastúl, mint egy tálbeli pépet, hadd melegűljön meg, de ne főjjön, mert elmegyen az ézi az fűszerszámnak: fahéjat is tölthetsz reá. Azután befedve vitesd az asztalra.

KAPPANT SÜTNI PAPIROSBAN.

Az szép kövér kappant hogy megmellyeszted, belit kiveted, czövekeld meg, vond fel az nyársra, az papirosat czérnával kössed az kappanhoz, azt szép távol süssed, hogy meg ne égessed az papirosat. Igy papirosban egyebeket is megsüthetsz, mind borjú májat, de az borjú májat keményen meg kell spékelned, ha jól akarod sütni.

TYÚKFI ELVESZETT LÉVEL.

Az csontját szedd ki az nyakán, csinálj ilyen tölteléket neki. Vágj szalonnát, tyikmonyat petreselyem levéllel össze, gyömbérezd meg, mint annak az módja, sózzad meg, hogy az csontját kiszeded, az nyakán töltsd meg az töltelékkel, forrázd ki, azután abáljad meg, merj tehénhús levet reá, borsold meg, csináld meg az levét mint tiszta borssal valónak.

Digitized by Google

RÁNTOTT TYÚK.

Egy, avagy két tyúkot ránts meg vajban, tölts bort, tehénhúslevet hozzá egy fazékban, tegyed bele az tyúkot, hagyjad főni míg megfő, az levével penig egy reszelt semlyét, egy általszürő edénynyel megszűrjed. Ezen levet töltsd az tyúkra, gyömbérezd, borsold meg jól, hogy az csipős legyen.

TYÚKFI TEJFELLEL.

Az tyúkfiat meg kell főzni vízben és meg kell abállani ismét meg kell főzni, édes tejet az szén mellé kell tenni, hogy megaludjon, meg kell szűrni, hogy meghűl, az tyikmonyat úgy kell bele verni, borsot, sáfránt, gyömbért kell bele vetni, habaró fával meg kell habarni, meg kell őrölni; az tyúkfiat, ha megfőtt, ki kell szedni szitára, az tejfel az tyikmonynyal együtt hogy megért, az széntűl ki kell tenni, az tyúkfiat aztán bele kell vetni.

Digitized by Google

Következnek az halakból készült étkek.

Elsőben az csukákról.

Első.

CSUKA SÓBAN, TORMÁVAL. (78. lap.)

Nyárban, mihelyt az eleven csukát az kezedben adják, ne várd azt, hogy magától meghaljon, hanem mindjárt felvágjad s jég közé rakjad; télben is az szerint, de ha akarod, télben jég nélkül is meg lehet. Mikor az ideje, az levét tegyed fel, ha jó erős eczeted vagyon, két annyi legyen az viz mint az eczet, az savát is mint annak az módja, megadjad. Mikor fel akarod ereszteni, tedd az tűzhöz az levét, de ne hadd szinte felforrani, mikor szinte forróba lenne, akkor bocsásd reá az levet, s kékes leszen az leve. Mindenféle sóban főtt hallal így élj, holt halat sóban ne főzz, hanem ha az urad erőltet reá. Mikor fel akarod adni, az inassal az tormát, ha megreszeltetted vagy mosárban megtöretted, kis tálban tevén, eczetet tölts reá, az csuka mellett úgy add fel.

Második.

CSUKAFIAK SÓBAN FODORÍTVA.

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondám ide elől, csakhogy mikor az belit ki akarod vetni, az fodorításával így élj: az derekát az végső szárnyáig hasítsd alá, az hasát az feje felé fordítsd, mikor fordítani akarod, ne az háta felé, hanem az feje felé essék az farka, az fodorítás így esik szebben, az tálban is így helyhezheted jobban, úgy erőlködjed főzni, hogy tisztességesen adjad fel, s tisztességet úgy vallhatsz vele.

Digitized by Google

Harmadik.

CSUKA ISPÉKKEL.

Annak is felbontásával úgy élj, s az főzésével is, mint megírtam. Az szalonnát koczka módon metéld meg, olvaszd meg tiszta edényben, de meg ne égesd; mikor megolvad, erős eczetet őss reá. ha felettébb erős borral megegyelétheted, mert az embernek az szája nehezen szenvedheti, úgy annyira, hogy talán nem is ehetik benne, az levét megborsold; hogy elkészéted, az húsát hogy feladod az tálban, öntsd nyakon vele.

Negyedik.

CSUKA ISPÉKKEL BÜJTI MÓDON. (79. lap.)

Ennek is felvágásával, főzésével szintén úgy élj, mint immár meghallottad, csak az levét így csináljad: az petreselyemgyükeret hasogasd meg, mikor immár tiszta vizben megfőzöd, szűrd le az levét, tölts eczetet reá, faolajat, petreselyem-levelet is vágj reá, ha vagyon, lemonyát is, megborsold, s úgy rakd az tálban az halra.

Ötödik.

CSUKA SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is szintén úgy élj főzésével, mint megmondtam. Mikor megfő, szedd ki tiszta helyre, hadd hűljön meg, rakd tiszta edényben, önts eczetet reá, ez megáll egy nehány napig, mikor fel akarod adni, meg lehet fel adhatod.

Hatodik.

CSUKA TÖRÖTT LÉVEL.

Az csukáját igen szépen meghámozd és hasítsd, rakd fel, sózd meg, hadd hassa meg jól az só; az gyomrát megtöltsed, az orra mellől vágj tölteni való húst, de csontos ne legyen; vágd meg azt erősen, az vérét is bele, az ki az orrján vagyon belől, azt megsáfrányozzad, borsoljad, nádmézeljed, gyömbérezzed, sózzad, isztán apró szőlőt is hints belé, mikor megakarod tölteni, az gyomrát szépen megmossad, s úgy töltsd az tölteléket belé, az

Digitized by Google

végét vagy megczövekeld, vagy megkössed, hogy belőle ki ne menjen, tiszta forró vizben az gyomrát forrázd ki s tegyed az csukához. Az levet így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, forrázd fel, arra hányj vöröshagymát bűvön, egy, avagy két fejér czipót az húsához képest, az mennyi elegedendő leszen. Ezt főzzed igen erősen, hogy az szitán általverhessed; petreselyem-gyükeret hasogass meg, czérnával kösd egyben, fél vagy egy óráig hadd főjön az levében. Az összve kötött petreselyem-gyükeret, mikor az szitán által akarod verni, vond ki az levéből, mikor fel akarod ereszteni, az csukát két avagy három vizből rakd tiszta fazékban, az gyomrát felyűl hagyjad, fejét, farkát, máját, hogy az feladásban ne vesződjél vele; az szűrt levet töltsd reá, az egyben kötött petreselyem-gyükeret tegyed reá, tegyed az tűz hátára, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd s az tűznél ropogtasd meg, de gyakran az szító vason megrántogasd, hogy meg ne ragadjon, mikor fel akarod adni, fejét, farkát szedd ki először, rakd az tálban. Mikor immár mind az konczokat az tálban rakod, az gyomrát kerekdedenként [metéld reá, az összvekötött petreselymet is hintsd reá, mint annak az módja.

Hetedik.

CSUKA TISZTA BORSSAL. (80. lap.

Ennek is az tisztításával úgy élj, mint törött léről megmondám. Ennek levét forrald fel, mess vöröshagymát bűvön reá, petreselyem-gyükeret hasogass reá, mikor fel akarod ereszteni, az hátát ennek is úgy kimessed, mint most megmondám, az levét töltsd reá, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg; ha faolajod nincsen, pecz olajat tölts reá, ha bűjt nap nincsen, vajjal is meg lehet, savát megadjad; ha öreg az csuka, orrját is vehedd, anynyival az koncz szaporodik.

Nyolczadik.

CSUKA MÉGIS TISZTA BORSSAL, JÓ KÁPOSZTALÉBEN.

Ennek is az húsával szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam. Hagymáját, petreselymét szintén úgy megmosd, de tiszta vizbe főzd meg először. Hogy immár az hagymája, petreselym

Digitized by Google

megfő, szűrd el az levet róla, tölts káposztalevet reá, az húsát mosd tiszta fazékban, az levét őssd reá, akár vajjal, akár olajjal főzzed, borsold, gyömbérezd meg. Az hagymát, petrezselymet azért szokták reá metszeni, mert csak az káposzta lében nehezen fő meg.

Kilenczedik.

CSUKA OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTALÉBEN, HÉJÁBAN.

Az sózásával, mint immár megmondottam, szintén úgy élj, mint az sóba főttel, de meg ne vakarjad, az jó káposztalevet forrázd meg, mess vöröshagymát hosszan, rántsd meg akármely féle olajban, mikor fel akarod erószteni, mosd az káposztalében, az olajban rántott hagymát burítsd reá, sáfrányozd, borsold, kicseny gyömbért is vess belé, mikor aztán ideje, add fel szépen.

Tizedik.

CSUKA SÁRGA LENGYEL LÉVEL.

Ennek is vakarásával úgy élj, az besózásával, mint az törött lével megmondtam, az levet is úgy tegyed fel, csakhogy czipót, petreselymet ne hányj reá, hagymát, almát hányj reá, azt is felforrázzad, hogy az szitán általverhesd. Az levét tedd fel az tűz hátára, jó bort tölts bele, nádmézet is vess bele, az mennyire elegedendő leszen, sáfrányozd, borsold, fahéjazd meg, apró szőlőt, lemonyát is hányj reá, az sóból mosd ki, rakd tiszta fazékban, szűrd reá az levet, főzzed, s mikor megfő, úri módon add fel, mert böcsüllött étek.

Tizenegyedik.

CSUKA LENGYEL FEHÉR LÉVEL.

Annak is az húsának bontását, besózását úgy míveld, az levét is úgy csináld meg, az vöröshagymát bűvön vágd meg, felét faolajban rántsd meg, felét az levének hadd meg, eleven borsot is hányj reá, az sóból mikor kimosod az halat, az megfőtt hagymát burítsd az nyakában, abban az lében ropogtasd meg az tűz háton, vedd le onnét, borsold, gyömbérezd meg. Mikor fel akarod adni, annak elődeden, az faolajban rántott hagymát is bu-

Digitized by Google

rítsd nyakában, ropogtasd meg egy kevéssé, így add fel aztán. Jó sűrű legyen az hagymától az leve.

Tizenkettödik.

CSUKA SZÜRKE LÉVEL. (81. lap.)

Ennek is az besózásával szintén akképen élj, hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet fel, vereshagymát, ha megvágod s úgy veted bele is, nem árt, petreselyem gyükeret is hasogassreá; mikor fel akarod ereszteni, mosd ki tiszta fazékban, töltsd reá az levét és büvön faolajat is, eczetezd, borsold, gyömbérezd, kicsiny szerecsendió virágot is vethetsz reá; tedd fel az tűz hátára, ropogtasd meg keményen rajta, hogy sűrű legyen az leve, savát is add meg, gyomra, mája rajta legyen, így készétsd el, mikor immár ideje, add fel.

Tizenharmadik.

CSUKA RÁTVA.

Ennek is felbontásával, besózásával a szerint élj. Mikor meg akarod rátani, mosd ki az sóból, és keverd lisztben, de vajad legyen az tűznél, az serpenyőben úgy hányd az lisztes csukát az hév vajba, de ha hidegen hányod bele, csak tajtékzik az vaj, s nem is rátódik azzal szépen; mikor megrátod, aztán akármi levet akarsz, csinálhatsz, hídra rakjad, szárazon is feladhatod.

Tizennegyedik.

CSUKA PÁSTÉTOMMAL.

Az csukát szépen hámozd meg avagy vakard meg. Az belit kivessed, megsózzad, az rostélyon hirtelen pirítsd meg az két oldalát, úgy hogy csak az bűre legyen piros; mert ha ugyan megsütöd, nem leszen jó. Hogy megpirúl, vedd tiszta edényben, kend meg vajjal, borsold, szekfűvezd meg; az tésztáját gyúrd meg keményen, mint az pástétomnak való tésztát szokták meggyúrni, az nyujtó fával megnyujthatod az tésztát, takard bele az tésztában az csukát, az száját az pástétomnak az vizes kezeddel megkenjed, hogy az fedele inkább hozzá ragadjon, nyomogasd összve

Digitized by Google

köről, szedd be az káréját, ékesítsd meg fejét, farkát, szárnyait, mint az módja.

Tizenötödik.

FOKHAGYMÁS CSUKA.

Szépen az fokhagymát megtörjed, eczetben tegyed, borsot, sáfránt, mézet belé; meg kell melegéteni, az halat tálban kell tenni, meg kell önteni az lével. Igy immár ebből fű étek leszen. Mikor az urad kivánja, feladhatod.

Tizenhatodik.

CSUKA HIDEGGE, SÜLLŐ LÉVEL. (82. lap.)

Ennek is tisztításával, besózásával úgy élj, mint feljebb meghallottad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hányj vöröshagymát egészen reá, még az húsában is vess egy konczot belé, hogy inkább megaludjék; mikor az hagyma megfő, az darab csuka is megfő benne, az sóból mosd ki az csukát, szitán általszűrd az levet. Mikor megfő, szedd ki tálban az húsát, az levet töresd erősen egy habaró fával, őss eczetet reá, hadd fejérétse meg. Az sertéje tollában végy ki, az konczokat ékesétsd meg vele; ha nyárban csinálod, jégben tegyed s úgy szűrd reá az levet, az leve bűvön legyen, mert úgy szép az hideg étek. Ha viza hójagod vagyon, vess kicsit bele, az magáét is, mikor megszűröd az levet. Mikor feladod, vágj vöröshagymát felyül reá, úgy add fel.

Tizenhetedik.

CSUKA SZEKFÜVES LÉVEL.

Ennek is testének besózásával, mint az többinek, úgy élj. Az rántásával is úgy élj, mint ide elől megírtuk. Mikor megölöd, az vérében eczetben is végy, hogy meghámozod avagy vakarod, gyakd meg az farkán felyűl való izeit, abbúl erősen verd ki. Az levét így csináld: arra az veres eczetre bort tölts, fekete czipót is hányj reá, mézet, tiszta vizet is. Ha tiszta borban főzöd, annál jobb, forrázd fel. Az szitán verd által, de igen sűrű ne legyen Vágj almát, apró szőlőt is hányj reá, borsold, gyömbérezd, szekfűvezd meg, az állát főzd meg az levében. Mikor fel akarod adni

Digitized by Google

az rátott csukát rakd az levében, ropogtasd meg az tűz hátán, minden eszközét add meg igazán s úgy add fel; ha akarod hidra is rakhatod, csakhogy alatta legyen az szekfüves lé.

Tizennyolczadik.

CSUKA SÜTVE, FELE SÓBAN FÖVE.

Hámozd meg az csukát, az belit vesd ki, az hámozott felét sózd meg, az hámozatlan felére szabj annyi vásznat, mennyi az hosszasága és szélessége; az hámozatlan felével tedd az rostélyra, az vásznat mártsd eczetben, s terítsd az hámozatlan felére; mellette jó erős eczet legyen, főjön; tiszta ruhát köss egy kis fára, had álljon sóban főtt lében, s minduntalan öntözzed az vásznas felét az csukának, alól is süljön szép lassan. Igy az alsónak melegségétől s az forró sóban főtt, az felső is megfő; mikor elkészül, valami levet akarsz reá csinálni, meg lehet.

Tizenkilenczedik.

CSUKA SÜTVE. (83. lap.)

Hámozd meg igen szépen a csukát, vagy vakard meg. Az nyakánál az bőrit kerekéts meg, nyúzd meg szakadás nélkül az csukának a háta gerinczin két felől az temérdek húst, szedd le mind az hátulsó sertejéig, abból az húsból szedd ki amaz szálkás csontokat; vágd meg azt az húst erősen, petreselyem levelecskét is vágj bele, faolajozd meg, nádmézeld, borsold, apró szőlőt is hányj reá; az tölteléket, az hun kiszeded, az helyében tölts, az bőrit ismét reá vond, az nyaka alatt vond fel, az tölteléket is megsózzad, kivűl szépen újjal is megcsinálhadd. Hús evő embernek rostélyon aztán süsd meg, szépen levet is csinálj neki, ha kedved tartja, mikor fel akarod adni, az czérnát az nyakáról leoldjad, az kivel felvarrottad.

Huszadik.

CSUKA SÜTVE HÉJÁBAN.

Mosd meg szépen az csukát, az belit vesd ki, sózzad meg, tegyed az rostélyra. Hogy megmelegűl, hánd el az héját rúla, hintsd meg az testét sóval szép vékonyan, az másik felével is úgy

Digitized by Google

cseleküdjél. Ezt úgy sűsd meg, levet alá. Az mint akarod, úgy add fel.

Huszonegyedik.

CSUKA ISPINÁCZCZAL.

Ennek is húsának besózásával úgy élj. Az levet tedd fel, faolajban rántsd meg, vöröshagymát reá. Az spináczot szépen szedjed meg, metéld meg, s fonnyazd ki, mosd meg kétszer avagy háromszor az tálban; az halat mosd ki az sóból, rakd tiszta fazékban s hintsd reá az spináczot, egész szem borsot is vess az levében, kicsény szerecsendió virágot is, hadd főjön, burétsd aztán az levet az csukára.

Huszonkettödik.

CSUKA, KIT PRUCZ CSUKÁNAK HÍNAK, TORMÁVAL.

Vágd fel, tedd fel, sózd meg, mikor fel akarod adni, reszelt, vagy törött tormád készen legyen. Igy immár az eczetes tormával öntsd meg, s add fel.

Huszonharmadik.

CSUKA SÓS, KI ORSZÁGUNKBAN TEREM.

Azt is mikor tormával főzöd, ugyan úgy élj vele, az mint megmondottuk.

Huszonnegyedik.

FOKHAGYMÁVAL ASSZÚ CSUKA.

Ezt is mosd meg, vágd fel, sózd meg, az fokhagymát fokonként hámozd meg, törd meg, eczetet reá, s az tálban őssd meg vele.

Huszonötödik.

ISMÉT ASSZÚ CSUKA TISZTA VIZBEN.

Az mint megmondtam, szintén úgy főzd meg, mikor feladod az tálban, szélesen mess vöröshagymát reá, s eczettel őssd meg.

Digitized by Google

Huszonhatodik.

CSUKA STOKFIS MÓDJÁRA ÉDES TEJBEN AVAGY TEJFELLEL.

(84. lap.)

Ehhez öreg csuka kell. Az mint szokták, az belit vesd ki, s ő magát vágd fel, sós vizben forrázd ki; de ne hagyjad szintén megfőni, szűrd el azt az levét, tölts hideg vizet reá, az héját hánd el rúlla, az húsát tépegesd meg szépen, az szálkás csontját hánd ki belőle, szűrj tiszta forralt tejet reá, vagy igen jó tejfelt, vöröshagymát hosszan mess és ránts meg reá, vedd ki az tűztűl, hogy meghűljön az vaj, őssd az csukára annak utánna, ha forrón öntöd reá, megsugorítja az tejet. Ezt sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is add meg, együtt főjön az fűszerszámmal, és mikor ideje, add fel.

Huszonhetedik.

CSUKA BÉLNEK AZ TÖLTÉSE.

Mikor nagy, öreg csukád vagyon, vedd ki az belit, mosd meg szépen, s felfúván valami csövecskével, végy aztán egy darabot az csukából, az mennyit arányzasz elégségesnek lenni tölteléknek, tegyed egy keves ideig eczetben; azután szalonnát is hozzá vevén, vagdald meg jól, ha új az szalonna, sózzad meg, édes fűszerszámmal és apróra törött szekfűvel add meg az ézit; töltsd meg ezzel az csuka belit, kösd be. Immár egy fazokacskában annyi bort, mennyi vizet töltvén, de teli, befödvén, hadd főjön, az az lé az béltől elég kövér leszen; meggyömbérezvén, eczetet is beléje töltvén, midőn az csuka megfőtt, metéld meg az megfőtt bélt, mint lemonyát avagy retket, s rakd felyül a csukára. Ennek az levében kövér disznó bélt is, így megtölthetni.

Huszonnyolczadik.

HALRA VALÓ ÉDES SUFFA.

Végy jó mézes kalácsot, reszeld meg, hogy olyan legyen, mint az liszt, végy benne az mennyi szükséges; vajat melegétvén, de nem felettébb sokat, rostély (így) meg benne; tölts jó bort hozzá, fahéjat s nádmézet eleget hints, azután az mikor fel akarod adni, nádmézet reá.

Digitized by Google

Huszonkilenczedik.

HAL IKRÁBÓL VALÓ FÁNK.

Csukának az ikráját tálban szárasztván, s jó borsóból csinált lével aztán által törvén, dagasztasz olyan tésztát belőle, bort töltvén hozzá, mint fodorgatott fánknak valót. Megsózzad, hogy sűrű ne legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, s rántsd meg vajban, mint egyébkor az fodorgatott fánkot. Potykából is ez szerint. Annak is az ikráját megszárasztván, meg lehet, de azt mosárban meg kell törnöd, s több bort hozzá, hogysem mint borsó levet, szerszámát is az szerint, de ez nem betegnek való.

Harminczadik.

LENGYEL MÓDON CSUKA. (85. lap.)

Vöröshagymát bűvön, vízben jó lágyan meg kell forrasztani, azonközben piríts vagy két szelet fejér kenyeret, a mennyi elégséges, tegyed jó borban, midőn immár lágy, és az hagyma is megfőtt, szűrő edényben az levet szűrd le, kit az kenyérrel, borral jól általtörvén, ű magát az csukát eczetben főzzed, mint egyébkor, kitöltvén aztán az levét az csukának, tegyed hozzá, az általtörött hagymát, bort, az mennyi szükséges, reá metélj petreselymet, édes fűszerszámot penig nem szűkön, de jól megmorsold, szerecsendió virágot, malosa szőlőt galgantot, hogy az ézi kitessék mindeniknek, sós metélt lemonyát is, ha szerít teheted, só nélkül is jó, meleg, tiszta irós vajat, mennyi szükséges, nádmézet penig keveset, hadd főni így jól. Pisztrángot, herenget így főzhetsz potykát is, de azt borban. Mikor immár félig megfőtt az általtörött szerszámot tegyed bele.

Digitized by Google

Az posárokrúl következnek rend szerint.

Első.

ÖREG POSÁR SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondám az csukák között, felvágásával, főzésével, feladásával is. Tisztán s jó móddal.

Második.

POSÁR EG LÉVEL HIDEGGE.

Ennek az kopoltójából minden rútságot kitisztéts, igen szépen meghámozzad, az hátáról meghasítsad, felvágjad, s megsózzad. Az levet így csináld. Tiszta vizet tégy az tűzhöz, egészen vöröshagymát és almát hányj reá, tiszta ruhácskában eleven borsot is köss, töretlen gyömbért. Azt mind addig főzd, valamig fel akarod ereszteni. Mikor látod, hogy almája, hagymája megfőtt az halat rakd ki tiszta fazékban, mosogasd meg az sótól, szitán az levét szűrd által az posárra. Mézeld, eczetezd meg. Az gyömbért is, ki az levében főtt meg, az borsot is, az ki ugyanott megfőtt az ruhácskában, tegyed az húsa közzé, kicsiny bort is tölts reá, borsold, gyömbérezd meg, az fűszerszámmal együtt főzd meg. Mikor immár mindezeket helyére főzöd, rakd az tálban az húsát, az levet, mint annak az módja, szűrd reá, az mely bors, gyömbér benne főtt, tegyed az tál szélire, mikor fel akarod adni, metéld meg szép aprón, hintsd meg az hideg étket vele.

Harmadik.

POSÁR HIDEGGE FOKHAGYMÁVAL. (86. lap.)

Ezzel az hallal is úgy élj, hámozásával, felvágásával, mint megmondtam. Az levet tedd az tűzhöz, egészen vöröshagymát

Digitized by Google

belé, az hólyagát is vesd bele, hogy inkább megaludjék, mikor az hagymája megfő, tiszta fazékban mosd ki az halat, szűrd le az levet, főzd meg szépen, savát add meg, szedd ki tálban az halat, az fokhagymát törd meg erősen, az levet jól meghűltsed, hogy az fokhagymának az erejét el ne vehesse, az fokhagymát keverd az levében, szűrd az tálban az halra, az fokhagymát az kezeddel is reá facsarjad.

Negyedik.

POSÁR SAKVÁSZONNAL.

Ezzel is úgy cseleküdjél, ha öregecske, orrját is vegyed, azt is gyengén megsózzad, az füstre tegyed fel, az káposztáját igen szép aprón metéld meg, az ikráját is köziben elegyétsed, ha vagyon. Az káposztát tegyed fel, erőssen hadd főjön, ha olajod vagyon bűvön, vöröshagymát ránts reá, sáfrányozd, borsold meg, ha megfőtt az káposzta, az halat mosd ki az sóból, csináld összve az káposztával, főzzed együtt, az orrját süsd meg, mikor feladod, azt is tegyed felyűl reá.

Ötödik.

POSÁR TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Húsának feltisztításával, felvágásával, besózásával úgy élj, mint eddig megmondottuk. Tiszta vizet tégy fel az levének, mikor felforr, mess hagymát reá hosszan, petreselyem gyükeret is hasogass reá, ha az posár ikrás, az ikráját tegyed az levében, ha penig öreg, orrját vegyed, mert az koncz szaporodik vele, mikor az főzésnek ideje leszen, borsold, gyömbérezd, olajozd s ropogtasd meg az tűz hátán, hadd sugorodjék az leve, de az gyömbér az borsnál valamivel több legyen, ha faolajod, avagy pecz olajod nem leszen, vajjal is megfőzheted.

Hatodik.

POSÁR KÁPOSZTA LÉBEN TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, csakhogy ennek az petreselymét s hagymáját vízben főzzed meg, ezekről szűrd le az levet, s tölts káposzta levet reá, borsold, gyömbérezd, faolajozd meg.

Digitized by Google

Hetedik.

POSÁR OLAJOS LÉVEL, KÁPOSZTA LÉBEN. (87. lap.)

Ugyanúgy élj ezzel is, csakhogy ennek az hagymáját, petreselymét pecz olajban rántsd meg, mikor megrántod, az halat mosd ki az sóból, burétsd reá az megrántott hagymát, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Nyolczadik.

POSÁR SZÁRAZ OLAJOS LÉVEL, AVAGY SZIVÚLT POSÁR.

Ha sós az szivúlt posár, metéld aprón, mint az két újjad hosszasága, szélessége is annyi legyen, egynehány meleg vízben mosd ki, had vízben addig, míg az levét megcsinálod, hadd vonja az savát, az levét így csináld. Vöröshagymát, almát vágj össze szép aprón, mint az éles lének szokták, az vizből mosd ki az halat, tölts bort reá, metéld meg, apró szőlőt, malosa szőlőt is hányj reá; faolajat is öss belé, főzd meg ezekkel együtt szépen. Mikor fel akarod adni, kenyeret szeless alája, mint az túrós éteknek.

Kilenczedik.

ASSZÚ POSÁR TORMÁVAL.

Megtanálod az csukák között, mint kell megfőznöd.

Tizedik.

ASSZÚ POSÁR VÖRÖS HAGYMÁVAL.

Ugyanott azt is feltanálod kevés munkával.

Tizenegyedik.

POSÁR MAGA VÉRÉVEL SZEKFÜVES LÉVEL.

Ezt is megtanálod az csukák között.

Tizenkettödik.

POSÁR HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Ezzel is az szerint élj, mint ide elől megírtam.

Digitized by Google

Tizenharmadik.

POSÁR MELEGEN ÉLES LÉVEL.

Ennek is szerszámát az csukák között feltanálod.

Tizennegyedik.

POSÁR RÁNTVA.

Levet csinálhatsz alá valamineműt akarsz, szárazon is jó.

Tizenötödik.

POSÁR PÁSTÉTOMBAN.

Megírtam ide elől az csukák között, mint kelljen vele élni. Az festéke felől is tudnék írni, micsoda színt kell adni ennek az pástétomnak, mikor sütöd, de Erdélyben vele nem élnek, fel sem tanálnád azt az festéket. Másik, hogy az urak drágálanák is.

Tizenhatodik.

POSÁR SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint az több sütni való halakkal, levet is, az mineműt szeretsz, csinálhatsz alája.

Tizenhetedik.

POSÁR SÜTVE, NÉMET MÓDON. (88. lap.)

Az posárt szépen mosd meg, de meg ne vakard, kopoltóját szépen kitisztétsad, az hátáról hasítsd meg, belit, ikráját, hójagát kivegyed, az vérét ki ne mossad, hanem meghintsed sóval mind kűvöl-belűl, az héjas felével tegyed az rostélyra, de ennek megsütésével hamar bánjál, hogy megmelegűl az rostélyon, fordítsd az másik oldalára, hányd el róla az haját, sózd meg az testét, honnét az haját elhányod.

Tizennyolczadik.

ASSZÚ POSÁR FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is megírtam ide elől az csukák között. Nem szükséges hát szót szaporítanunk.

Digitized by Google

Az czompókról következnek.

Első.

CZOMPÓ SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is az megfőzésével szintén úgy élj, mint az egyéb halaknak.

Második.

CZOMPÓ SÓBAN, HIDEGEN, DIÓ SÁSÁT ALÁJA.

Ennek is az főzése szintén úgy legyen, csakhogy meghűljön mikor fel akarod adni, hidat csinálj, az dió sását tedd az tálban.

Harmadik.

CZOMPÓ HIDEGEN FOKHAGYMÁVAL.

Az czompót megmellyezd az mint szoktak vele élni, hogy megmellyeszted, hasítsd meg az hátáról, vágd fel, sózd meg, az levet így csináld szintén, az mint az posárok közt.

Negyedik.

CZOMPÓ KAP LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Ha egyéb halad szűkön vagyon, azzal is úgy élj, mint ide elől megvagyon írva.

Ötödik.

CZOMPÓ PÁSTÉTOMBAN.

Ha egyéb halaid nincsennek az szükségnek idején, kéntelen vagy ahhoz nyulnod, a mi vagyon.

Digitized by Google

Hatodik.

CZOMPÓ RÁNTVA FAOLAJBAN.

Ennek is mellyesztésével, besózásával, megrántásával szintén úgy élj, mint megírtam, fokhagymás borsport csinálj neki. Mikor feladod, akkor öntsd meg vele. Ezzel mi magyarok nem igen élünk.

Hetedik.

CZOMPÓ HALAT FŐZNI.

Mesd fel és vedd ki az belit, tölts forralt vizet reá, hogy el menjen az nyála, az kis haját is így kell elhánynod, így megtisztítván, mesd két felé, mint az potykát, mosd meg szépen, fűképen belől, az mint szoktunk bánni vele, főzd meg elsőben vízben, míg félig beszárad az víz, töltsd ki az vizet, bort helyében; hadd főni újonnan, tégy semlye lisztet belé, attól megsűrűdik az leve, nádmézeld, sáfrányozd, fűszerszámozd meg. Angolnát is szintén így.

Digitized by Google

Tokokról következnek.

Első.

TOK SÓBAN, MELEGEN. (89. lap.)

Az vizák között megtanálod, miképen kellessék ezt is megfőznöd.

Második.

TOK KOCSONYÁVAL.

Ezzel is úgy élj az főzésével, mint az vizával.

Harmadik.

TOK TISZTA BORSSAL.

Ezt is ugyanott feltanálod.

Negyedik.

TOK ÉLES LÉVEL.

Ezzel is hasonlóképen.

Ötödik.

TOK PÁSTÉTOMBAN.

Ezzel is, mint az vizával szoktak élni, úgy élj.

Hatodik.

TOK SÜTVE, LEVET ALÁ.

Megtanálod ennek formáját ide feljebb.

Hetedik.

SZÁRAZ TOK FOKHAGYMÁVAL.

Az vizák között feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Digitized by Google

Nyolczadik.

SZÁRAZ TOK TISZTA VÍZBEN, VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Ugyanott ezt is feltanálod.

Kilenczedik.

SZÁRAZ TOK OLAJOS LÉVEL.

Az olajos lé háromféle. Egyik káposzta léből áll, az másik vízből, olajból, eczetből, hagymából csak. Az harmadik borból, faolajból, mézből, apró szőlőből, almából, hagymából, kapornából. Az száraz tokot mint szokták főzni, megtanálod az vizák között.

Tizedik.

SZÁRAZ TOK SZEKFŰVES LÉVEL.

Az szekfűves levet is szintén úgy főzd, mint az vizák között meg vagyon írva.

Tizenegyedik.

SZÁRAZ TOK GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Akár nyers, akár száraz, szintén úgy, mint az vizát.

Tizenkettődik.

TOK HIDEGGE ÉLES LÉVEL.

Azt is úgy teheted hideggé, mint az több éles lével való étkeket szokták.

Digitized by Google

Az vizákról következnek immár.

Elsö.

VIZA ZÖLD LÉVEL. (90. lap.)

Megtanálod az harcsák között. Ez inkább illik az új halhoz, hogynem mint szárazhoz.

Második.

VIZA TISZTA BORSSAL.

Ha sós az viza, egy éjjel s egy nap vízben áztassad, mikor meg akarod főzni, szépen megmetéljed, tiszta vízben kiforrázzad. Az levet tiszta vízben tegyed fel, hagymát mess vékonyan reá, petreselyem gyükeret is hasogass reá. Mikor ideje, ereszd fel, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

VIZA GYOMOR TISZTA BORSSAL.

Ennek is az főzésével, leve megcsinálásával szintén úgy élj. Az viza gyomrot kiforrázd erősen mind belestül, az ki arra való leszen, szűrd el az levét, meghasogasd, hogy minden rútsága kimenjen belőle. Ezt az gyomrot megmetéljed, mint az tehéngyomrot, megsózzad, mikor főzni akarod, kimosd az sóból, úgy ereszd az levében. Az vizának az porczogójában is legyen közötte. Ennek az gyomrát jól megfőzzed, mert veszen annyi főzést fel, mint valami gyermekded bárányhús.

Negyedik.

VIZA VIZA LÉVEL.

Ennek is az husának elkészétésével szintén úgy élj, mint megmondám vagy sós, vagy új leszen, az levét igy csináld. Bor-

Digitized by Google

ban hányj fejér czipót, forrázd meg, szitán verd által, mikor fel akarod ereszteni, az levét mézeld meg. Sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, mess almát szélesen reá, apró szőlőt, mandolát is hányj reá. Ezt az húsával elegy főzzed szépen.

Ötödik.

VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.

Ennek az levét az szerint csináld, mint megmondottam, csakhogy az levében körtvélt piríts, s meg is czifrázd, almát mess hosszan reá. Mondolát, malosa szőlőt is hányj reá. Mikor el akarod ereszteni az húsát, mosd ki az sóból, mézeld, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az eczetjét penig el ne felejtsed. Ezt ilyen szerszámokkal főzzed.

Hatodik.

VIZA ÉLES LÉVEL. (91. lap.)

Ennek is az husával szintén úgy élj, mint az megnevezett helyen megmondottam. Egy fazékban tiszta vizet tégy az tűzhöz, almát, hagymát bűvön szép aprón megvágj. Mikor almája s hagymája megfő, az sóból mosd ki az halat, az levet vedd ki az tűztől, mézeld, eczetezd, borsold meg, úgy rakd be az húsát az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, ha leszen, lemonyát is hányj reá. Ezt, mennél erősebben lehet, főzzed. Az régi mesterek azt tartották, mikor az tűz hátán robog, kifut az leve, tehát nem volt igazán megadva az szerszáma. De erre magadat ne bízd, hanem gyakran meglátogasd.

Hetedik.

VIZA PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is úgy csináld pástétomban, mint ide elől megírtam az több halak között, ott megtanálod.

Nyolczadik.

VIZA ASSZÚ AVAGY SÓS FOKHAGYMÁVAL.

Az vizáját meleg vízben egynehányszor mosd ki, az húsát főzzed erősen. Mikor fel akarod adni, az fokhagymáját hámozd

Digitized by Google

meg, törd meg erősen, arra eczetet, ha erős az eczet, az viza levével megszaporítsad, az tálban rakd ki szépen az húsát, úgy össd meg az fokhagymával.

Kilenczedik.

VIZA OLAJOS LÉVEL.

De újjonta ha nem jó ezzel főzni, hanem az mely száraz, igen szép aprón és hosszacskákon metéld meg az száraz vizát, rakd hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, almát, hagymát is aprón reá vágj, apró szőlőt köziben, kapornát is nem árt, megmetéljed, faolajat is tölts belé, ezekkel együtt főzd egyben erősen mint annak az módja. Mikor föladod, az tálban szeltet tétess, mint egy leves kenyér. Ezzel így élj.

Tizedik.

VIZA SÜTVE, LEVET ALÁ.

Az minemű levet akarsz csinálni alája, mind hozzá illik, de az sós viza nem igen jó sütve, hanem ha azt is megáztatod igen szépen, úgy meg lehet. Mikor az vizát fel akarod bontani, az orrját felveszed, kétfelől az porczogóját is fel kell venni, az porczogó alól is kétfelől, két szivatot felvehetsz az husában, ha többet akarsz is, meg lehet. Ezt az két szivót vissza tegyed az füstre, had száradjon. Ez az viza jó sütni, mikor az szükség kivánja, az több testében is megsüthetsz, s felcsinálhatsz alája. Ugyanezen szivült vizában, ha meg akarsz főzni, meg lehet.

Tizenegyedik.

VIZA KOCSONYA. (92. lap.)

Az mint megmondottam, hogy az orrját ki kell venni az vizának, ha öreg az viza, tehát az orrját mind végig ketté hasítsad, azt egy elő arasznyi konczokban vágjad, keresztűl meg is czövekeljed, hogy az só az czövek mellett inkább meghassa az nagy húst. Ezt ha nyárban akarod csinálni, jeges vizben tartsad, mind az meddig főzni akarod. Ha télben jég nélkül is meg lehet, csak hideg vizben tartsad. Mikor meg akarod főzni, úgy tiszta ónas kondérban, mossad ki abból az vizből, arra tölts vizet s

Digitized by Google

eczetet, sót keveset, sállyát is köziben, azért öss most erre kevés eczetet, hogy azután is eczetben kell raknod. Ezekkel együtt aztán főzd helyére; de úgy főzzed, hogy az levéből egészen szedhessed ki az konczokat. Az sava igazán meglegyen. Mikor kiszeded, tiszta asztalra tegyed, s meg hagyjad hűlni. Mikor el akarod rakni, tiszta désában, avagy annak való edényben, akkor is sállyát rakj köziben, köményt, avagy majoránnát, az levét úgy csináljad. Bort, eczetet elegyéts összve, ha arányzod, hogy az húsát az eczet meg nem hatotta volna, mikor főzöd, azt az levet is megeczetezheted, hogy meghassa az kocsonyát, de megsózzad ezt az levet kevéssé. Mikor fel akarod adni, egy-egy konczot tégy egy kis tálban, rósa, avagy malozsa eczetet öss reá, úgy add fel.

Tizenkettödik.

VIZA AZ MELY ÚJ, SÓBAN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam itt az kocsonyánál, csakhogy ennek az konczát olyan nagyokban ne vágd, ezt melegen kell feladnod. Tormás mustot is vihetnek fel mellette; mikor főzöd, eczet is több kell ennek az levében.

Tizenharmadik.

VIZA IKRA NYERSEN.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megcsinálni, az mely hús az ikra között szokott lenni, kitisztétsd körűle, vörös hagymát szép aprón vágj köziben az ikrának, közembernek mind húsostól összevághatod az vörös hagymával.

Tizennegyedik.

VIZA IKRA FŐVE, MAGYAR MÓDON.

Az ikrát, vörös hagymát vágd összve fejér czipó béllel, tiszta fazékban vizet tölts fel az tűzhöz, forrjon erősen. Mikor fel akarod ereszteni, egyik kezedben kanál legyen, keverjed, mert megragad s megbűzhössik. Ez aztán, hogy felforr, szépen összve megyen, főzzed az míg kell, az savát is meglássad miképen leszen. Mikor fel akarod adni, rostás kalánnal szedd ki, hogy semmi leve ne maradjon, hanem tiszta eczetet tölts reá.

Digitized by Google

Tizenötödik.

VIZA IKRA FŐVE, OLÁH AVAGY RÁCZ MÓDON.

Az levet tegyed fel tiszta vízbe, ikrát vöröshagymával vágd összve, ereszd fel az levében, az mint ide elől is megmondám, azt mikor főzöd, eczetezd meg, faolajat, borsot belé. Immár így add fel.

Tizenhatodik.

VIZA ISPINÁCZCZAL. (93. lap.)

Szintén úgy főzzed ezt is ispináczczal, mint ide elől meg vagyon írva az több halak között.

Tizenhetedik.

VIZA BORSÓVAL.

Ezt is szintén úgy főzzed meg borsóval, mint szintén hússal szoktad megfőzni.

Tizennyolczadik.

VIZA SÓS KÁPOSZTÁVAL.

Ezt is mint szintén az hússal szoktad úgy legyen.

Tizenkilenczedik.

VIZA LENCSÉVEL.

Ezt is az szerint főzzed, az mint szoktad.

Huszadik.

VIZA RÉPÁVAL.

Ez étkekkel itt az mi országunkban nem szoktanak élni, egyéb kövér halakat is az idegeny nemzetek ezekkel meg szoktak főzni, mint mi az hússal. Én magam is eleget főztem így.

Digitized by Google

Az harcsákból készült ételeknek nemek.

Első.

HARCSA SÓBAN.

Ezt is az szerint főzd meg, mint az felső sóban főttek között megtanálod.

Második.

HARCSA FARK, SÜTVE MELEGEN.

Ehhez az sülthöz az minemü levet akarsz csinálni, meg lehet. Ha hidegen akarod feladni kaporban avagy majorannában takarjad, de meleg legyen, mikor betakarod az harcsa farkot, hogy az szaga általverje, s abban hűljön meg. Az harcsa farkban egy annyi nyársot csinálj, mint ő maga, mert az rostélyon felhorgad így s nem illik.

Harmadik.

HARCSA TISZTA BORSSAL, TISZTA VÍZBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megjelentettük, immár az posárok között.

Negyedik.

HARCSA KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL. (94. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az posárok között megírtam, de az ikráját bele ne csináld, mert mi azzal nem szoktunk élni.

Ötödik.

HARCSA GYOMOR, MÁJ, TISZTA BORSSAL, AZ KI ÖREG.

Ezt is szintén úgy főzd, mint ide elől megmondtam. Az gyomrot, májat kiforrázd, az rútságából kitisztétsad, megmetéld az gyomrot szép hosszan, mint az tehénbélt meg szokták metélni, az máját is az szerint. Megsózzad, hadd hassa, míg fel akarod

Digitized by Google

ereszteni, az sóból mosd ki, rakd az levében, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, petreselyem gyükeret is hasogass reá. Ezt jól megfőzzed, mert nagyobb fővést veszen fel az több tésztánál, savát is megadjad.

Hatodik.

HARCSA ÉLES LÉVEL MELEGEN.

Az mint ide elől megírtam, az több halak között megtanálod mint kell főzni, hideggé elteheted, ha egyéb halat nem kaphatsz az szükségnek idején.

Hetedik.

HARCSA OLAJOS LÉVEL SÁRGÁN.

Ezt is megtanálod az csukák közt, mint kell főzni, nem kell sokat szólanunk, hanem csak az propositum szerint.

Nyolczadik.

HARCSA KOCSONYA.

Mint az sóban főttet szokták, szintén úgy főzzed, de az levét szintén annyira meg ne eczetezzed. Mikor immár megfőtt, rakd tiszta edényben avagy asztalra, had hűljön meg. Hogy meghűl, rakd oly edényben, hogy eczetet tölthess reája. Ha felettébb erős az eczet, borral avagy vízzel megegyeléts, mert mind megeszi az húsát; ha sállyád vagy tárkonyod vagyon, azt is rakhatsz köziben. Mikor feladod, tiszta eczetet tölts reá az tálban.

Kilenczedik.

HARCSA ZÖLD LÉVEL.

Az húsának tisztaságával, mint ezelőtt, úgy élj. Az levet így csináld, borban fejér czipót hányj, meg is mézeljed, forrázd meg az tűznél, hogy az szitán általverhesd. Szivúl vöröshagyma szárat, petreselymet, torma levelet, tárkont, erősen törd összve, szűrd meg az szitán által borban. Az halat mosd ki az sóból, ereszd szépen az szűrt lében, borsold, gyömbérezd, fahéjazd meg. Az zöldséget is bocsásd reá. Ez fűszerszámokkal főzzed az harcsát. Ha asszú is, valamint akarod, megfőzheted.

Digitized by Google

Semlyengek következnek.

Első.

SEMLYENG SÓBAN, MELEGEN. (95. lap.)

Ha öreg az semlyeng, az belit kihányjad, ezt is szintén úgy főzzed sóban, mint az egyéb halakat. Mikor hidegen akarod, azt is így főzzed, csakhogy két tál közzé rakjad, mert ha melegen bele rakod, összve ragad; akár kenyérben.

Második.

SEMLYENG OLAJOS LÉVEL.

Ugy élj ezzel is, mint ide fel megmondtam.

Harmadik.

SEMLYENG HIDEGGÉ TÉVE ÉLES LÉVEL.

Ennek is levét szintén úgy csinálhadd, mint ide elől az hideg étkek között megmondtam. Ha viza hójagod vagyon, bővön vess belé, mert az ünnen maga erejétől meg nem áll. Ha az nem leszen, márnából avagy czompóból szert tégy reá, azt főzd annyira, hogy semmivé leszen, az ereje belé főjön. Az semlyenget egészen hadd, s öreg semlyengeket válaszsz ehhez, az sóból mosd ki, szűrd meg az levét, eczetezd, borsold, gyömbérezd meg, lemonyát is metélhetsz reá, az fejeket az tál szélire rakjad, hogy megismerjék micsoda halak. Ugyanazonféle halat másképen is főzhedd, az mint akarod.

Negyedik.

SEMLYENG RÁNTVA.

Megmondtam ide fel az halak között, mint élj az meghántásával s az szerint cseleküdjél.

Digitized by Google

Az menyhalakból készült étkek következnek.

Első.

MENYHAL VENDÉG LÉVEL.

Ennek is az húsát szintén úgy sózzad be, mint az egyéb halaknak. Az levét így csináljad. Fejér czipót hányj tiszta borban, mézet, az főzd meg, s verd által szitán, de sűrű felettébb ne legyen az leve, vess mandolát, malosa szőlőt reá, almát szélesen mess, körtvélyt is czifrázz reá, mikor fel akarod adni, mosd ki az sóból. Azután borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, fahéjazd meg. Így az szerszámmal együtt főzd meg. Az mandolát, czipót, körtvélt felyül rakd az tálban. Mikor ideje, add fel.

Második.

MENYHAL ÉLES LÉVEL. (96. lap.)

Ennek az főzésével, minden szerszámának megadásával úgy élj, mint az felsőbb halak között, kevés munkával megtanálod.

Harmadik.

MENYHAL SZÜRKE LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ennek előtte emlékezetet töttem az szürke lé felől, megtanálod oda fel.

Negyedik.

MENY HAL TISZTA BORSSAL.

Ezfélékről szólottunk az felső halak között, feltanálod.

Ötödik.

MENYHAL SÓBAN.

Az sóban főttökről bővön szólottunk, keresd fel.

Digitized by Google

Hatodik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, TISZTA BORSSAL.

Az posárok közt feltanálod, mint kellessék ezzel élned.

Hetedik.

MENYHAL KÁPOSZTA LÉBEN, SÁRGA OLAJOS LÉVEL.

Ezt is feltanálod az csuka fiak közt.

Nyolczadik.

MENYHAL SÓBAN, JÓ KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezzel is úgy élj, mint megmondtam, csakhogy az menyhalat eczettel megöntsed, hogy készek legyenek.

Kilenczedik.

MENYHALNAK AZ MÁJA SÓBAN.

Ha menyhalad bűvön vagyon. Uradnak ha kedveskedni akarsz, az menyhalnak az máját külön szedjed, egészen azt sóban főzd meg, jó melegen add fel, tormát avagy mustárt melléje, ha nincsen, czitromot törj meg, s az levét facsarjad reá, ha az is nincs, rósa avagy malosa lével öntsd meg, ha ezek nem lesznek, fejér eczettel is megcsinálhatod.

Tizedik.

MENYHAL TÖRÖTT LÉVEL.

Ha csukát nem kaphatsz, szintén úgy főzd ezt meg törött lével, mint az csukát szokták.

Tizenegyedik.

MENYHAL EGRESSEL.

Ezt is megtanálod ide fel az halak között, mint főzzed. Nem szükség hát minekünk azokról szót szaporítanunk.

Digitized by Google

Kárászok járulnak elől.

Kárászokból való étkek.

Első. (97. lap.)

Kárász az mely apró, jó sóban is. Ide fel megmondtam mint főzd.

Második.

KÁRÁSZ SÓBAN, KÁPOSZTA LÉBEN.

Ezen formán cseleküdjél ezzel is, mint ezen felyűl megmondtam.

Harmadik.

KÁRÁSZ FEJÉR LÉVEL.

Ennek az kárászát megvakarjad, megsózzad, belit kivessed, az levet tiszta vízben tegyed fel, vöröshagymát mess reá, tárkony levét is hányj az levében. Mikor fel akarod ereszteni, mosd ki az sóból, rakd az levében, főzd meg, az savát is add meg, hogy megfő, vedd ki az tűztől, eczetezd meg, s fejérebb leszen az leve, alája három szeletet tétess, hogy feladod.

Negyedik.

KÁRÁSZ EGRESSEL.

Ha nem tudod megfőzni. Megtanálod ezt is az halak között.

Ötödik.

KÁRÁSZ TÖRÖTT LÉVEL.

Ha egyéb halad nincs, megfőzheted ezt is ilyen lével, mint kellessék főznöd, megtanálod ezt is, jól keresvén.

Digitized by Google

Hatodik.

KÁRÁSZ RÁNTVA.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb rántott halak felől megírtuk.

Hetedik.

KÁRÁSZ TISZTA BORSSAL.

Ezt is megtanálod feljebb az többi között.

Nyolczadik.

KÁRÁSZ, ÖREG, SÜTVE.

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal.

Kilenczedik.

KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint az csukák, posárok között meg vagyon írva. Mikor ikrást visznek kezedben, ki ne vesd az ikráját belőle, akár megsüssed, akár főzzed.

Digitized by Google

Pisztrángból készült étkek következnek.

Első.

PISZTRÁNG SÓBAN MELEGEN. (98. lap.)

Ezt is úgy főzzed sóban, mint ide feljebb az több halak között megmondottuk, csakhogy mikor az belit kiveted, az halat kicsinynyé megmessed az szárnya alatt. Ha öreg az pisztráng, az hátát is meghasitsd, hogy az só inkább meghassa s az eczet, az állát is kimessed; meleg időn jeges vízben tartsad, mikor fel akarod ereszteni, erős forró lében ne ereszd. Mikor felforralod, igen el ne főzzed, mert rút leszen. Ha darabonként rakod az tálban, mikor feladod, eczettel őssd meg, avagy egy kis tálban mellette add fel, az mint az urad szereti.

Második.

PISZTRÁNG ÉLES LÉVEL.

Ezzel is úgy élj, mint ide feljebb megtanálod az halak között.

Harmadik.

PISZTRÁNG TISZTA BORSSAL.

Ezzel is miképen kellessék élned, megtanálod az első halak között.

Negyedik.

PISZTRÁNG TEJFELLEL.

Az pisztrángot besózzad, mint mikor tiszta borssal vagy éles lével akarod főzni; mikor fel akarod ereszteni, mosd ki az sóból tiszta fazékban, szűrd reá az tejfelt. Tárkony levelet is

Digitized by Google

hányj reá, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, így főzzed az szerszámmal együtt, mikor ideje, add fel.

Ötödik.

PISZTRÁNG SÜTVE.

Ennek is az belit kivessed, s meghintsed sóval, mint ű maga annyi czöveket csinálj neki, ha melegen akarod feladni, levet is csinálhatsz neki, az minemű levet akarsz, mert hozzá illik; ha melegen nem akarod feladni, fenyő ágban takard, ha nincs, kaporban, köményben is meg lehet.

Hatodik.

PISZTRÁNG SÓBAN HIDEGEN.

Ennek is így élj, mint megmondtam az főzésével. Mikor megfőzöd, tiszta edényben szedd ki, hegy meghüljön. Egy öreg kenyérnek vágd ki az belit, vágd ki az tetejét az mint az régi mesterek szoktak vele élni, hogy az belit kivájod, tiszta elől ruháddal töröld meg belől, hogy semmi morzsalék az halra ne maradjon, így rakd bele, három czövekkel czövekeld meg ott az hol az tetején kimetszéd, mikor fel akarod adni, azt tudod mint kell vele élni.

Hetedik.

Pisztráng, az mely asszú, jó az is tiszta borssal.

Nyolczadik.

Pisztráng tiszta vízben, vöröshagymát reá.

Digitized by Google

Következnek az galóczából készült étkeknek nemek.

Első.

GALÓCZA GALÓCZA LÉVEL. (99. lap,)

Az galóczának is beli kivetésével, besózásával úgy élj, mint ide fel megmondtam. Az levet mikor meg akarod csinálni, jó bort, mézes pogácsát hozass; az mézes pogácsát szép vékonyan metéld az borban, mézet is vess reá, főzd meg azt erősen, hogy az szitán által verhesd, apró szőlőt moss, mondolát tisztéts, almát vágj reá, sáfrányozd, borsold, fahéjazd meg, így főzd ezt az levet; mikor fel akarod ereszteni, őssd ki az sóból, s az mely leve az tűznél fő, rázd abban. Minden szerszámát, valami hozzá kivántatik add meg. Immár add fel.

Második.

GALÓCZA ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezt is úgy főzd, készétsed, mint ide elől megírtam.

Harmadik.

GALÓCZA TISZTA BORSSAL.

Ugyanazon módon élj ennek is főzésével, mint immár meghallottad.

Negyedik.

GALÓCZA SÜTVE EGÉSZEN.

Ezzel is úgy élj, mint egyéb sült halakkal szoktak élni.

Ötödik.

GALÓCZA SÓBAN, MELEGEN.

Mint az több sóban főttel, ezzel is úgy élj.

Digitized by Google

Hatodik.

GALÓCZA KOCSONYÁVAL.

Ennek is főzésével szintén úgy élj, mint az pisztrángok között megírtuk. Hogy megfőzöd sóban, kirakd, hogy meghűljön; hogy meghűl, őss eczetet reá, borral vagy vízzel megegyelétsd, ha erős; rakd tiszta edényben, eczet legyen rajta, sállyát, kömént, majoránnát rakj köziben, az minek szerét teheted.

Digitized by Google

Lepényhalak következnek.

Első.

LEPÉNYHAL TISZTA BORSSAL.

Ezzel is úgy élj, mint az több borssal valóval.

Második.

LEPÉNYHAL SÜTVE, HAVASI MÓDON.

Az lepényhalat mosd meg szépen, de meg ne vakard, vesd ki az belit, hintsd meg sóval, mikor sütni akarod, egy hosszú mogyoró fát hasíts meg, egyengesd meg belől, kösd köziben az lepényhalat, kösd meg az végét, fogd az tűzhöz, mig az egyik oldala megsül, süssed, rakd fenyőág köziben, add fel uradnak, kedvét tanálsz hidjed, az uradnak véle.

Harmadik.

LEPÉNYHAL TISZTA VÍZBEN. (100. lap.)

Az lepényhalat csak tiszta vízben megsózzad, s úgy főzd meg, de meg ne vakarjad, mikor feladod az tálban, vöröshagymát mess reá, eczettel őssd meg.

Digitized by Google

Kophalak következnek immáron.

Első.

KOPHAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is főzésével úgy élj, mint az halak közt meg vagyon írva; mikor hidegen akarod csinálni is, akkor is ezenképen.

Második.

KOPHAL OLAJOS LÉVEL.

Azt is úgy főzzed, mint ide fel meg vagyon írva.

Harmadik.

KOPHAL RÁNTVA.

Egyébben is megfőzheted, akár káposzta lében, akár kap lében (G. J. m. = Kop) tiszta borssal.

Digitized by Google

Kövi halak következnek immáron renddel.

Első.

HÉJAS KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj megfőzésével, mint az több sóban főttel.

Második.

HÉJATLAN KÖVI HAL SÓBAN, MELEGEN.

Ennek is úgy élj az főzésével. Mikor felereszted, csak forró félben legyen, mert ha forr, mind leég rúlla az héja.

Harmadik.

KÖVI HAL, AKÁRMELYIK FÉLE, RÁNTVA.

Rántsd meg az kövi halat sóval, apró czövekeket csinálj neki, mikor meg akarod rántani, mosd ki az sóból, vonogasd az czövekben, az kopoltóján általmenjen az czövek, keverd lisztben, hánd úgy az hév vajban. Az czövekeknek hosszasága egy elől arasznyi legyen, vagy valamivel hosszabb. Akár minemű apró hal legyen, az rántásával így élj.

Negyedik.

KÖVI HAL NÉMET MÓDON, SÓBAN.

Szintén úgy főzzed, az mint az főttet mondottam. Hogy megfőzöd, az vöröshagymát mesd vékonyon, rántsd meg vajban, tölts egy kis bort reá, szerecsendió virágot morsolj belé, forrázd fel, mikor feladod, azzal őssd meg.

Ötödik.

KÖVI HAL OLAJOS LÉVEL.

Ennek is az főzésével mint megmondottam, úgy cseleküdjél, csakhogy megmetéld az hagymát s úgy rántsd meg.

Digitized by Google

Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek.

Első.

ORSÓ FARK SÓBAN. (101. lap.)

Az mint az sóban főttet szoktuk megfőzni, ezen is szintén az szerint cseleküdjél.

Második.

ORSÓ FARK RÁNTVA.

Ezzel szintén úgy élj.

Harmadik.

DÖRGETSIAE.

Ezt is úgy főzzed. Egyebbel is megfőzheted, főképen jó kop lében, vagy tiszta borssal, vagy olajos lében.

Negyedik.

SÜGÉR SÓBAN.

Vagy eczettel, vagy kop lével akarod, vagy olajos lével, meg lehet.

Ötödik.

SÜGÉR TISZTA BORSSAL.

Ezt is az szerint főzd, mint ide fel meg vagyon írva.

Hatodik.

KONCZ HAL.

Ezt is az szerint főzd, mint az felsőben feltanálod.

Digitized by Google

On, dever-keszeg, ballyn, paducz, ökle következik.

Első.

ON KESZEG S DEVER KESZEG SÜTVE.

Ezeket, mint egyéb halakat, akképen süsd meg.

Második.

BALLYN, PADUCZ SÜTVE.

Ezeket egyébbel is, az mint akarod, megsütheted. Meg is ránthadd, ha egyéb illendő halad nincsen ehhez.

Harmadik.

ÖKLE SÓBAN.

Ha akarod, rántva is meg lehet. Fejér hal is az szerint, mint megmondtam, fejér lével meg lehet.

Digitized by Google

Kecsegék következnek.

Első.

KECSEGE SÜTVE, NYÁRSON.

Ehhez jó bort kell trágyával forrasztani, az tálban kell önteni, az trágyát felyűl reá hinteni, fehér czipót kell hámozni, meg kell késsel keresztűlmetélni; de egymástól el ne hulljon, vajban meg kell rántani, szombat napon jó bort forrasztani trágyával, az czipót tálban kell adni, meg kell önteni az borral, trágyával felyűl hinteni.

Második.

KECSEGE SÓBAN.

Mint ide elől megmondtam, szintén úgy főzd.

Harmadik.

KECSEGE EGÉSZEN SÜTVE. (102. lap.)

Ezzel is úgy élj, mint az több sült halakkal, levet is olyant csinálj neki, mint az több sültnek.

Negyedik.

KECSEGE ÉLES LÉVEL, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj, mint ide elől megmondottuk. Ha lehet azért ezeket lemonya nélkül ne főzzed, mert az mi országunkban ezek az étkek igen kedvesek, még penig az uradot minden étkeknek szerszámára reá erőltesd, ha nem tudná, elől számláld, úgymint lemonyára, czitromra, száraz lemonyára, mert ezek embernek testét táplálják az jó étkekkel.

Digitized by Google

Ötödik.

KECSEGE TISZTA BORSSAL.

Ennek, az mint ide fel megmondottuk, úgy élj az megfőzésével.

Hatodik.

KECSEGE PÁSTÉTOMBAN.

Ezt is feltanálod oda feljebb az halak között.

Hetedik.

KECSEGE HIDEGGÉ ÉLES LÉVEL.

Ezt is, ha nem tudod, jól keresve feltalálod.

Nyolczadik.

KECSEGE SZÁRAZ FOKHAGYMÁVAL.

Mint az több száraz halakkal szoktunk élni, ezzel is szintén úgy.

Kilenczedik.

KECSEGE ASSZÚ VÖRÖSHAGYMÁVAL.

Mint az több halat szoktuk vöröshagymával eképen ezzel is.

Tizedik.

KECSEGE KOCSONYÁVAL.

Ha bővölködöl kecsegével, és immár ugyan meguntad volna főzni efféle lével, kikkel szoktunk élni, kocsonyával is megcsinálhadd, ha öreg az kecsege, mert hozzá illik, mind tokhoz, vizához, noha igen élnek vele.

Tizenegyedik.

KECSEGE SPINÁCZCZAL.

Ezzel is úgy élj, miképen ide fel megmondtam, megtanálod ebben az könyvben.

Digitized by Google

Tizenkettödik.

KECSEGE RÉPÁVAL.

Keresd meg ez könyvben, mint kell főzni kecsegét répával, mint egyéb halat megtanálod. Ezt az nevezetes halat, azért szokták keves lével főzni, mert kedvesebb hal és szűkjebb az többinél. Mikor bővölködöl vele, szintén úgy megfőzhedd, káposzta lével, mint az több halat, akár szekfüves lével, akár rántva, mind meg lehet; csak tormával is megfőzheted ezt is, mint az több halakat.

Digitized by Google

Stokfisok járúlnak immáron elöl.

Első.

STOKFIS TISZTA BORSSAL. (103. lap.)

Ha szárazon adják kezedben, az két avagy három nap áztassad különb-különb vízben, de minden nap kovács pőrölylyel megverjed erősen, az annak utána ugyan megszebbedik. Mind az főzésig tiszta vízben tartsd, miképen akarod megfőzni, tiszta vízben tedd fel, mint az több halakot szokták. Ezt hogy immár megfőzted, faolajozd, borsold, gyömbérezd meg, mint annak az módja.

Második.

STOKFIS TEJFELLEL.

Ugyanezen stokfis husából tejfellel főzhetsz. Mikor az stokfist megtéped, elkészéted, szárazd meg, szürd reá az tejfelt, abban erősen főzd meg, mikor az ideje, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg.

Harmadik.

STOKFIS ÉDES TEJJEL.

Erre is az szerint szürd az tiszta édes tejet. Főzd erősen. Mikor immár meg akarnád borsolni, annak előtte az vöröshagymát szép aprón hosszákon metéld, tiszta vajban rántsd meg, hogy immár rántott, tedd ki, hadd hüljön, úgy össd reá az édes tejet, mert ha meleg leszen, megsugorodik. Sáfrányozd, borsold meg.

Digitized by Google

Negyedik.

STOKFIS SÜTVE.

Ugyanezen ázott stokfisból rakogasd összve, mint egy májos akkorán tekerd összve czérnával, hogy el ne hulljon egymástól. Az borsos faolajjal őssd meg s úgy tegyed fel az rostélyra. Mikor sütöd, akkor is az borsos faolajjal öntözzed; mikor megsül, az czérnát old le rúla.

Digitized by Google

Plataisz következik.

Első.

PLATAISZ KOCSONYÁVAL.

Az plataiszt szintén úgy áztasd meg, mint az habarniczát szokták, egy éjjel és nappal egynehány vízben áztassad s újabb újabb vízben tegyed, abból vedd ki. Lúgot csinálj neki, nem oly erőst, mint a habarniczának, fél nap tartsd abban. Ha eszedben veszed, hogy az plataisz nem igen sós s nem igen régi, egynehányszor meleg vízben mosd ki, a melyet míg akarod főzni, had álljon meleg vízben, mikor kocsonyának meg akarod főzni, szintén, mint egyéb halat szoktak úgy főzzed. Mikor feladod, az tálban tiszta új eczetet őss reá.

Második.

PLATAISZ TISZTA BORSSAL. (104. lap.)

Ennek az húsának elkészétésével szintén úgy élj; mikor levet akarsz neki csinálni, szintén úgy, mint egyéb halat szoktak tiszta borssal főzni, faolajosan.

Harmadik.

PLATAISZ ÉLES LÉVEL.

Ezt mesteremtől nem láttam, s nem tanúltam, de én magam főztem, tisztességet is vallottam vele; szintén úgy főztem meg éles lével, mint az éles lével valót szoktuk. Az egyéb idegeny nemzetek ennek megfőzésével sokképen élnek, de mi magyarok így szoktunk vele élni, mert most oly szakácsok támadtak, hogy ha eliben vinnéd az plataiszt, nem tudná micsoda, s mire való, ha megtanúlta penig az főzését, e nélkül az irás nélkül is meg tudja főzni.

Digitized by Google

CZETHAL.

Czethalnak is az ikrája felől irhatnánk, de nem jó hejában valót ide írni. Azért ha olyant elődben visznek, s az előtt nem láttál, azt az ikrát viaszban hordozzák, nem úgy mint az egyéb renden lévőt; az viaszból fejtsd ki szépen, metéld meg, úgy mint az olasz kolbászt szokták megmetélni, aprón is meg lehet, mint egy-egy tallér. Azt hozzá hasonló kicseny tálban rakjad, mikor fel akarod adni, egy kis erős rózsa eczetet borsolj meg, faolajozd meg, s azzal is öntsd meg.

Digitized by Google

Herengek következnek.

Első.

HERING FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is megfőzésével úgy élj, mint egyéb száraz avagy asszú halaknak. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzet gyakran.

Második.

HERING SÜTVE.

Ha üdőd vagyon hozzá, ezt is megáztassad, ha megázott, vedd ki az vízből, tegyed fel, had száradjon. Ezt hertelen süssed, mert kevés sütést kiván. Jó melegen add fel. Ezt büjti nap sokféle étkekre reá adhatod. Ugy káposztára, lencsére, borsóra, olajos lére.

Harmadik.

HERING NYERSEN.

Mi magyarok ezzel sem élünk, de egyéb nemzetek igen szeretik, az tálban metélvén, vörös hagymát reá s eczetet, úgy élnek vele.

Digitized by Google

Ingolnák következnek.

Első.

INGOLNA ÉLES LÉVEL. (105. lap.)

Az ingolnának az nyakának kerekétsd el az bőrit. Vond le rúla az húsát, mint annak az módja, darabold el, szintén úgy főzzed, mint az több halakat szokták éles lében megfőzni, s add fel.

Második.

INGOLNA RÁNTVA.

Ennek is az húsának készétésével szintén úgy élj, mint immár megmondottam. Az rántásával is az mint az több halak között megírtam. Ennek valami levet akarsz csinálni, vagy gyümölcs levet, vagy gyömbéres sását, hozzá illik. Ide elől is mondám, hogy az idegeny nemzetek sokképen élnek ezzel; de itt mi meg sem tanúltuk, ha tudnók is, nem adnák meg az szerszámát az mint kellene. Az szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon.

Harmadik.

INGOLNA ÍGY IS ÉLNEK VELE.

Az vöröshagymát megvágjad, faolajban megrántsad, eczetet tölts reá, megborsoljad, az metélt ingolnát bele hányjad, felforrázzad s úgy add fel. De ennek az fejét elösd.

Negyedik.

INGOLNÁNAK AZ FÖZÉSE.

Ingolnának az bőröcskéjét lefejtvén, s magát megtisztítván, tegyed három lábú rátóban, egy arányú képen tölts vizet

Digitized by Google

bort reá, annyit penig, hogy felyűl haladja az leve az halat, tedd eleven szénre. Mikor immár főlni kezd, fedd be, főzd meg egy kevéssé, hányd le az tajtékját, mint egyéb halról, fedd be ismét, hadd főjön, nem igen közel az tűzhöz egy avagy másfél óráig, az ingolnának nagy voltához képest. Azon közbe egy kevés vajat melegétvén, végy vörös hagymából annyit, mint egy mogyoró, de ne metéld, hanem jól megvagdaljad, míg leves szabású leszen.

Midőn az vaj immár hév, az tűznél tartván, tedd bele az hagymát, tölts aztán az rátóban az forró halhoz egy keves száraz morzsolt kenyeret, vágj szép czéklát egy marokkal, megmosván, szeleld ki jól az vizet, kezeddel megfogván az csutkáját, mesd le, az levelet penig, metéld mentűl apróbban, petreselyemmel együtt.

Midőn az ingolna immár félig megfőtt, akkoron belé tegyed. Édes fűszerszámot is bűvön, sáfránt is egy kevés eczettel csiszolván, hadd főni mindaddig, míg jó az leve. Némelyek nádmézet, apró szőlőt, tengerit, és malosát is tesznek hozzá, kinek mint tetszik. Ne főjön hertelen, hanem lasssan, lágyúljon meg jól, mert ha az ingolna még köpczös, avagy kemény szabású, s nem főtt meg, ne is egyél benne.

Az ingolna magát természetiben is megrothasztó hal, melyet ha jól meg nem készétnek, sok betegséget szerez. Ezenképen főzhetni az kilencz szemű halat is, csakhogy azt forró tejjel, avagy borral kell elébb megnedveséteni.

Ötödik.

INGOLNÁT FRISSEN, FŰ MÓDON SÜTNI. (106. lap.)

Az héját az ingolnának levonván, s mint kelletik, megkészétvén, tegyed darabonként jó borsos és sós eczetben egy óráig, attól szépen kík és kapcsos leszen. Vond egy kis nyársacskára, az első darabot hosszára, és sálya levelet utána, az más darabot is így avagy keresztül, és mindenkor egy sálya levelet utána, hints reá egy kevés sót és borsot, tegyed az nyársacskát az tűz felé, mint az madárkát süsd meg, tégy alá egy sütő serpenyőt. Vajat melegétvén, készéts levecskét, mint az előtt oda fel, csakhogy kenyér belet, szekfűvet nem kell hozzá venned. Tégy vajat az serpenyő-

Digitized by Google

ben, és ottan-ottan őtözd meg. Midőn immár megsült, végy tiszta, avagy irós új vajat, őtözd meg azzal egy lyukas és főző meleg új kalánnal, avagy az vaj helyett narancs alma lével, mint az kappant megöntözheted.

Készen legyen az tálban fejér nádméz, szép tiszta reszelt kenyérrel, fahéjjal, názmézzel, hintsd reá az halra, aztán az kenyeret vágd azután egy meleg lapos tálban és tölts reá az sütő serpenyőben való levet, az kövérit rula elébb leszedvén. Kenyeret is piríthatni, és szintén úgy levet is készéthetni, mint az sült kappanhoz.

Digitized by Google

Habarniczákról is szóljunk.

Első.

HABARNICZÁT MINT KELL ÁZTATNI.

Pár lugot kell csinálni, meg kell tisztán szűrni, abban kell tenni. Hogy megázik, abból ki kell venni, hideg vízzel meg kell mosni, vízben meg kell forrasztani, eczetben meg kell főzni. Ránt va az habarnicza jó olajos lével. Aprón kell metélni, az levében borsot, sáfránt, eczetet kicseny faolajat és mézet.

HABARNICZÁT MÁSKÉPEN.

Az habarniczát két három vízben erősen kidörgöljed, azután tiszta vízben két nap s egy éjjel had álljon, de az vizet untalan változtasd, főképen nyárban, mert megvész. Mikor penig újabb vízben teszed, mindenkor megdörgöld, hogy inkább megázzék. Az két nap s egy éjjel hogy eltelik, csinálj pár lúgot neki tiszta hamuból, de az lúg igen erős ne legyen, mert mind megeszi, s harag leszen reád érette.

Az lúgot meghűjtsed, s úgy tegyed bele az habarniczát, had álljon egy éjjel benne, azután tiszta vízben forrázd ki, szűrd el ezt az levet, tegyed hideg vizben, nyárban penig jégben tartsad, mert megvész. Mikor meg akarsz benne sütni, az húsán való fekete bűröcskét elhányjad, azután apró czövekekkel megczövekeld, vond fel az nyársra, süssed, faolajjal kenegesd egy tollacskával. Mikor megsül, az czövekeket szedd ki belőle, tegyed tálban, borsold meg, melegen add fel.

Digitized by Google

Az szardellát se felejtsük.

Első.

SZARDELLA. (107. lap.)

Az félét is hoznak országunkban. Mikor kezedben adják, annak így élj az csinálásával: tiszta borban mosd ki az sóból más tálban rakd, őss eczetet reá, kicsennyé megborsoljad. Immár add fel.

Második.

SZARDELLA SALÁTÁJÚL.

Az szardellát is csináld ki egy kis tálban, szintén úgy, mint az czethalnak az ikráját.

Digitized by Google

Retke, süllő következik, s kilencz szemü hal.

Első.

EG LÉBEN VALÓ RETKÉBEN MI KELL.

Vizet kell forralni erősen, hagymát, almát egészen kell benne főzni, töretlen borsot egy tiszta ruhában kell kötni az levében. Az hal főjön az borssal együtt, eczetet kell belé ereszteni, törött borsot, mézet is kicsent, hogy megfő ki kell rakni tálban, az levét meghűlteni, reá kell szűrni, az töretlen borsot, ki az ruhában volt, külön kell tenni.

Második.

SÜLLÖT JÓ FÖZNI SÓBAN.

Meg kell vakarni, hogy feladják, vöröshagymát szélesen kell metélni, úgy add fel eczettel.

Harmadik.

SÜLLŐ HIDEGGE.

Az mint ide fel az csukák avagy kecsegék között megírtuk, ezzel is úgy élj.

Negyedik.

KILENCZ SZEMŰ HALAT FÖZNI.

Végy eféle halat, öblítsd s felforrald jó hév vízben jól, azután mesd el nékiek az fejeket, az farkokat meghagyván, öblítsd meg. Mosd újonnan űköt hév vízben, így az kis erejit együtt kivonhatod az farkajokból. Kiszedvén az erejét és az fejét lemetszvén, mosd ki szépen meleg vízben. Végy egy serpenyőt, tölts vizet belé, hadd főjenek abban lassan; gyengén megsózzad,

Digitized by Google

hogy ragasztó szabású ne legyenek. Ennek hogy sem mint az potykának többig kell főni. Hintsd meg gyömbérrel. Immár add fel.

ZÖLD LÉ HALHOZ. (108. lap.)

Az halat meg kell főzni, benne kell főni fejér kenyérnek; hagymát egészen borban, eczetben főzni, az kenyeret jól meg kell törni, az levét meg kell szűrni, és az zöldet hozzá tölteni az léhez, így annak utána az halra; meg kell metélni, borsolni, sáfrányozni, fahéjazni.

FEKETE LÉBEN VALÓ PONTY.

Mikor tyúkot, avagy tyúkfiat akarsz ölni, végy tiszta fazokacskát, tölts bele három avagy négy kalán bort, ereszd bele az tyúknak az vérit. De az torkát ne messed meg, az mint az paraszt szakácsok szokták, mert így együtt egyéb féle rútságok is folynak ki az vérével együtt; hanem az egyik fülecskéjének az alsó végén egy kevéssé felhasítsad késecskével, mikor azon az helyen jól megtanálod, hamarabb is meghal, az vére is szebben kimegyen. Ezt szépen habarván eltegyed, hogy összve ne menjen.

Mikor immár olyan potykád vagyon, ki nem nyers, és az vére immár elfogyott, jobb fekete szint neki nem adhatsz, végy egy öreg kalánnal efféle megölt tyúknak az vérében, kend meg azzal jól az halat, és rakd darabonként az üstben avagy serpenyőben. Meggyes littariomot is borral általtörvén, az halat ezzel is jó megkenni. Az borza virágából való littarium még jobb ennél, és alkalmatosabb minden fehéreses borsos léhez.

LAZACZOT FÖZNI.

Lazaczot ha főzni akarod, vízben és eczetben kell, mint az potykát. Pisztrángot penig merő eczetben.

LAZACZOT SÜTNI.

Lazacznak az hátát legjobban megsütni akarván, mosd meg eczetben és jó erős borban, az bor annyi legyen, mint az eczet. Hagyjad egy fél óráig ázni benne, végy aztán borsot, egy

Digitized by Google

kevés szekfüvet és szerecsendió virágot, mind apróra töröttet, egyelétsd meg nem felettébb sok borssal, hintsd az halra mindenütt bővön, süsd meg az rostélyon, hadd száradni rajta lassan. Készéts levet neki, vajat melegétvén, tégy bele az elébbi fűszerszámból bűvön, lemonyát, morsolt kenyeret keveskét, fele bort fele eczetet, metélt sályát s petreselymet. Hadd főni jól együtt, legyen olyatén, mint egy vékony borsos levecske, öntözd meg ezzel, kend meg egy sálya csömötével vagy kóróval, mig jól megsül.

Az lazacz is penig hamarébb megsül egyébféle halnál. Hogyha melegen fel akarod adni, töltsd az levet melegen reá; hogyha penig hidegen, öntözd meg mégis, hogy az levének mintegy héja és jó fehére legyen, így szép nedvesen marad. Azután fahéjjal, nádmézzel, gyömbérrel, tengeri szőlővel avagy ezekből levecskét készéthetsz s vele megöntheted.

Digitized by Google

Az csíkok következnek rendszerint.

Első.

CSÍK BORS PORRAL. (109. lap.)

Ezt is, mint egyéb étket szokták, bors porral azonképen csináljad.

Második.

CSÍK TISZTA BORSSAL.

Az miképen szoktad az csíkot káposzta lében, sóban megfőzni, ezt is úgy főzzed. Mikor az tálban feladod, csak akkor vesd bele az tálban az borsot.

Harmadik.

CSÍK FOJTOTT LÉVEL.

Ezt is úgy, csakhogy mikor fő, megborsoljad. Mikor fel akarod adni, sok lével nem adjad, hanem mint az csíkja. Ezt föld fazékban főzzed, eczetecskét is őss reá, némely azért eczet nélkül is él vele, de mi így tanúltuk jobbnak. Az mely tálban fel akarod adni, reá burítsd arra az fazokat, tartsd ott, míg az levét felszíjja. Annak utána vegyed le róla.

Negyedik.

CSÍK FOKHAGYMÁVAL.

Ennek is így élj az főzésével, mint itt megvagyon írva. Az fokhagymát hámozd meg fokonként, törd meg, mikor fel akarod adni eczetezd meg az tálban, s úgy add fel.

Digitized by Google

Ötödik.

CSÍK TORMÁVAL.

Ennek is úgy élj az főzésével, s mikor fel akarod adni, hintsd meg tormával, némely eczettel is él vele, de mi udvarban így szoktuk.

Hatodik.

CSÍK SÓBAN, KOP LÉVEL.

Mikor csíkot akarsz főzni, meg ne sózzad mindjárt, mert megkeményéti, az haját is megrútétja, megmezételenéti. Az régi mesterek így tanálták jobbnak, mi is így élünk vele.

Hetedik.

CSÍK SÁKVÁSZONNAL.

Az igen jó sós káposztát szálald meg, főzd, mikor immár látod hogy megfőtt, olajozd, borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg. Mosd meg szépen az csíkot, káposzta lében forrázd fel, s úgy ereszd az káposzta közt, együtt vele főzzed, mikor ideje, add fel.

Nyolczadik.

CSÍK BURÉTOTT (máskép) BORODITOM LÉVEL. (110. lap.)

Az csíkot, mint most megmondám, úgy főzzed meg káposzta lében. Az tiszta petreselymet metéld meg koczka módon, főzd meg tiszta vízben, petreselyem levelet is vess köziben, szűrd le az levet róla, tölts faolajat az petreselyem gyükérre, borsold meg az csíkját, burétsd reá ezt az petreselymet, az mely olajos; hagymát is mess reá hosszan.

Kilenczedik.

CSÍK MORSOLT LÉVEL.

Ezt is úgy főzzed, mikor az csíkja félfövésében vagyon, semlye darát ránts meg, akár vajban, akár faolajban, közé vörös hagymát, s úgy rántsd meg vele. M. f. a. a. megborsold, az semlye

Digitized by Google

darát hintsd reá, s úgy sűrétsd meg; ha ilyen nem leszen, fejér czipót reszelj meg, s azt is megrántsad.

Tizedik.

CSÍK KÚDUS LÉVEL.

Az csíkját szintén úgy főzzed, mint immár megmondtam; fa avagy peczolajban ránts vörös hagymát, úgy messed meg, mint az tiszta borssal valóban meg szokták, hogy megrontod, burétsd az csíkra, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Immár add fel.

Tizenegyedik.

CSÍK OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az megrántásával, de meg ne borsold; ha akarod úgy is jó, úgy is élnek vele.

Tizenkettődik.

CSÍK VERMÉVEL.

Az csíkot egy rostában mosd meg, irtsd meg, hogy féreg ne maradjon közte, mert láttam oly szakácsot, az ki az vízi borjút az csíkkal együtt megfőzte. Az fejét vágd el, vesd eczetben, az derekát egy kis tiszta vízben keverd, hozass bort neki; mikor elvégezed az nyakazását, töltsd az csík fejére. Annyi legyen az bor, kiben arányzod, hogy megfő. Az csíknak az derekárúl az véres vizet is ösd reá, hogy inkább megfeketedjék. Fekete czipót vagy kenyeret szeldelj reá, az vért az fejéből jól kifacsard, főzd meg ezt az tűznél kenyérrel együtt, szitán verd által, de sűrű ne legyen; mézet, eczetet vess belé, az vörös hagymát vágd meg aprón.

Csak annyi vízben főzd az mennyi az hagyma, ha megfő, vesd azt is csík lében, almát is meg lehet az hagyma közé vágni, hozzá illik. Szekfüvezd, borsold meg.

Ezt az levet mindenképen főzd helyére, igen főjön, mikor az csíkot bele akarod ereszteni. Ha csak alig leszen, s úgy ereszted fel, mind elégjen az bűri, ha ugyan nem tetszik, tedd ki az tűztől, hogy ugyan meghűljön, így is felereszthetted. Mikor immár féligre elfőzted volna, akkor add meg savát. Igy feladhatod.

Digitized by Google

Tizenharmadik.

CSÍK TÖRÖTT LÉVEL. (111. lap.)

Ezt is megirtsad, megnyakazzad, de az fejét el ne hányjad. Ennek is az levét úgy csináljad. mint az csukák közt megmondtam. Az felerestésével is. mint most megmondtam, úgy élj.

Tizennegyedik.

CSÍK RÁNTVA.

Az csíkot vékony nyársra vonogasd fel, hintsd meg sóval, tartsd az tűzhöz kicsenynyé, haljanak meg az nyárson, hogy meghal, oztán keverd lisztben, rántsd meg olajban. Ezt feladhatod vagy borsóra vagy lencsére, vagy egyéb büjti eleségre; ha szép öregek az csíkok, csak szárazon is feladhatod.

Tizenötödik.

CSÍK SÜTVE.

Nyárson vagy rostélyon, megsózván, igen fű étek leszen belőle.

Digitized by Google

tisztítsd meg, az hasát rakd külön az lábával együtt, törd meg erősen mosárban, az czipót hámozd meg, vesd tiszta hideg vizben, facsard ki az vizet az czipóból, azt is köziben törjed. Mikor megtöröd, egy kis tiszta vízzel elegyétsd meg, verd által az szitán, azt az levet szűrd aztán az húsára; de eczettel, borssal is megegyelétsd, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Ha új tikmonyad vagyon, azt is vesd bele, egy kis vörös hagymát is vágj az éziért szép aprón, mikor fel akarod adni, szeltet tétess az tálban. Az régi mesterek így is éltek vele, hogy egy fél czipóban hatták az apró körmét az ráklábnak, s az czipóba rakták, s úgy adták fel. Tisztelkedtek az fű mesterek vele az szép ráklábakkal. Ezzel ekképen élj, az mint meghallád.

Hatodik.

RÁK SALÁTA. (113. lap.)

Ennek is főzésével szintén úgy élj, az mint megmondtam. Lábát, nyakát ennek is szépen kitisztétsad, az héjában az hussal is nem árt belecsinálnod szaporaságaért, sok arra való leszen. Egy tiszta tálban rakjad, mikor fel akarod adni, az eczetet megborsoláncsad kicsenynyé, faolajat tölts belé, gyengén petreselyem levelet is szedj és reá hintsed, úgy őssd meg az faolajos borsos eczettel. Ezzel némely mesterek így is élnek, hogy ezen borsos eczetben forralják, úgy adják fel; de így, az mint megmondtam, jobb.

Hetedik.

RÁK RÁNTVA.

Ennek is, mint ide elől megmondtam, úgy élj az főzésével, lábait megtisztítsad, az nyakára hajait reá hagyjad, csak az apró lábait metéld le róla. Az ráknak az húsát keverd lisztben, szintén úgy rántsd meg vajban, mint az halat. Az németek és az olaszok meg is faragják nádmézzel, de mi nem élünk vele.

Digitized by Google

Nyolczadik.

RÁK TÖLTVE.

Ez ráknak is úgy élj főzésével, lábait, nyakát kitisztétsad, megvágd szépen, sáfrányozd, borsold, nádmézeld, kicseny faolajat is ereszsz belé, apró szőlőt is, savát is megadjad. Az üregit az héjának szépen megtisztétsad s azzal az töltelékkel szépen megtöltsed. Az héját összve burétsad, kettő kettő legyen együtt, úgy vond fel az nyársra, s úgy süsd meg is. Pinnatában is megsütheted.

Kilenczedik.

RÁK FAOLAJJAL.

Mikor felteszed, vess sót reá, petreselyem gyükeret is vess aprón. Mikor félfővésében volna, szürd le azt az levet róla, tölts bort reá, faolajat, borsot, abban főzd helyére; mikor fel akarod adni, hassal rakd az tálban fel az rákot, az levével öntözd meg, buréts más tálat reá, fordítsd abban az rákot s igen szépen esik oztán az rakása az tálban; ha csakugy adod fel is, az mint szoktuk, jó leszen.

Tizedik.

RÁK TEJFELLEL.

Ez ráknak is megfőzésével szintén úgy élj. Az húsát szépen megtisztétsad az héjából, mint annak az módja, az tejfelt szűrd reá, sáfrányozd, borsold meg, ha új gyenge tárkonyod vagyon, azt is vess bele, savát is megadjad; de ugyan jól megfőzd, hogy az nyersesége az tejnek kimenjen belőle.

Tizenegyedik.

RÁK FEKETE LÉVEL.

Ennek az főzésével is szintén úgy élj. Kitisztítsad szépen lábát, nyakát, hasát, csukának, czompónak vagy posárnak vérét vegyed eczetben, akármi hal vér legyen, azt aztán borral burétsd meg, fekete czipót hányj reá, forrázd meg, szitán verd által, tiszta vízben vörös hagymát vágj meg aprón, főzd meg benne. Azt az hagymás levet, ha szükség leszen, köziben elegyétsed az vérnek,

Digitized by Google

rakd ebben az rák husát, metéld meg, szekfüvezd, gyömbérezd, borsold meg, mikor ideje leszen, add fel. Lemonyát is hányhatsz belé, mint az szivúlt rákban, mert hozzá illik.

Tizenkettödik.

RÁKBÓL EGY KIS MUSIKA. (114. lap.)

Ha elevenen akarod feladni valami lakodalomban, s azt akarod, hogy megvörösüljenek, egy tálban tölts égett bort, gyújtsd meg, hogy immár az égett bor lángol, forgasd meg benne az rákot, úgy megvörösödik, mintha megfőzted volna, rakd egy tálban, s mással burétsd be, úgy add fel az asztalra.

Tizenharmadik.

TÖLTÖTT RÁK. (129. lap.)

Meg kell főzni az rákot. Az húsát meg kell vágni, petreselyem levéllel, méz, olaj, tengeri szőlő, bors, sáfrány, gyömbér, meg kell tölteni az héját, azt egymásban kell vonni az nyársban, meg kell sütni, olajjal is megcsepegtetni.

Digitized by Google

Szarvasok járulnak elöl.

Első.

SZARVAS HÚS SZÖMÖRCSÖKKEL.

Ennek is az szömörcsökjét úgy csináljad, mint az borjúból vagy egyéb húsból, az kit szömörcsöknek szoktak csinálni, csakhogy ezt egyéb féle húsból ne csináljad, hanem azon szarvasnak az pecsenyéjéből; mennél kövérebb pecsenyéjét tanálod, azt vegyed fel, az vespecsenyéjét is felvágjad. Fekete czipó vagy kenyér belet is morsálj belé, tikmonyat is vess bele annyit, a mennyit arányzod, hogy elég; megborsoljad, szekfüvezzed, savát is megadjad. Az húsát szépen megmossad, kiforrázzad, az míg az húsát főzöd, az levét elkészétsed, vérrel, borral, eczettel, kenyérrel.

Mikor látod, hogy az kenyér ezekben megfő, szitán verd által. Mikor az levet megfőzted, az húst is abáljad meg, rakd az levében, az szömörcsöket is csináld meg, forró vízben forrázd meg. Mikor immár megfonnyadott volna, szedd ki, rakd az húsához, mind együtt tegyed az tűzhöz, vörös hagymát vágj aprón reá. Az szarvasnak az öreg konczai legyenek az salkonczok; savát add meg, borsold, szekfűvezd, mézeld meg is; mikor az szömörcsököt vágod, akkor is megsózzad, ha savanyón akarod is, meg lehet, mert az szömörcsökhöz való húshoz hozzá illik. Ha tárkonyod vagyon, azt is vágj reá.

Második.

SZARVAS HÚS FEKETE LÉVEL.

Ennek az húsát szintén úgy fonnyasszad sós vízben, mint immár meghallottad. Az levét is úgy csináld meg. Ha borod vagyon, azzal is szaporítsad, avagy abállás lével; míg az húsát főzöd, az sós

Digitized by Google

vízben, az levét is készétsd el, s verd által az szitán, abáljad bele az húsát, almát, hagymát vágj apróra, főzd avval együtt.

Harmadik.

SZARVAS HÚS VENDÉG LÉVEL. (115. lap.)

Ennek is az húsának megfőzésével s leve megcsinálásával szintén úgy élj, az mint megmondtam. Ennek is az húsát, mikor megabállod, az levében helyhezteted, savát, eczetjét, mézét, jó módjával add meg, kevéssé meg is borsoljad, de ne szerszámozd, úgy mintha azzal az levet nem kellene feladni az uradnak. Ha almád, hagymád vagyon, az sem árt bűvön reá vágnod, közrendet megelégéts vele. Az levet, az melyet vendéglének hínak, így csináld. Az mely asztalra akarod az vendégséget készéteni, hozass igen jó bort, nem abrak bort, arra mess szélesen almát, körtvélt pirits s czifrázd azt is, reá szeldeljed, fügét is vess reá, mondolát, malosa szőlőt, mézet szintén annyit, mint az bor.

Ezt együtt mikor főzöd, meg is sáfrányozd, borsold, szekfüvezd, fahéjazd, az derek lében is mérj hozzá, hogy mikor főzöd, tiszta sárga színt ne mutasson, mert nem lenne úgy vendég, hanem gyümölcsös lé, vagy egyéb sárga lé. Mikor feladod, az konczot rakd az tálban, de abban az lében, kiben főtt, ne adj reá, hanem az vendéglében; ha az el nem jut, emezzel is eloszthatod.

Negyedik.

SZARVAS PECSENYE PÁSTÉTOMBAN.

Ennek is az tésztájának megcsinálásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondtam. Az szarvas pecsenyét megfonnyasszad, sózzad, ispékeljed, megsüssed féligre, hogy csak megpirúljon, mi ezzel így élünk. Mikor az tésztában becsinálod az vadhúst, megborsold, szekfüvezd.

Ötödik.

SZARVASNAK AZ UTÓLJA, EGÉSZEN SÜTVE.

Mi magyarok ezzel sem élünk. Láttam az Ugnott Christoph konyháján, hogy az öreg szarvasnak az utóljáit megsütötték. Az horgas inától fogva az bűrét sem nyúzták le, hanem boros temér-

Digitized by Google

dek vászonban betakarták, hogy se szőre, se körme meg ne perzselődjék.

Az körmét mikor fel akarták adni, szépen megaranyozták, egyebütt az testét különb-különb füvekkel megispékelték. Ugymint sályával, majoránnával, rosmarinttal, fahéjjal, szekfűvel, bécsi köményt, fenyő magot összve törtek, mikor sütötték, azzal öntözték. Mikor megsült, levének akartak csinálni, vagy szürke sását, vagy daru sását csináltak alá; mikor feladta, az tálban megborsolta. Az borjúnak az utóljával is élnek így idegeny országokban. Azért mi mostani mód szerint szalonnával borssal hozzá, azért hogy az ilyen látott tanúlt dolgokért tékozló nevünköt ne költsék.

Hatodik.

SZARVAS PECSENYE MELEGEN SÜTVE. (116. lap.)

Ez alá lé nem kell, hanem meg kell fonnyasztani, ispékelni, sütni, borsolni, melegen feladni. Ennek megsütésével így is éltenek az öreg mesterek, hogy vékony nyárson sütötték meg, mikor megsült mind nyársastúl ketté, hármá vágták, úgy adták fel, etc.

Hetedik.

SZARVASNAK GYERMEKDED SZARVA S FILE KOCSONYÁVAL.

Ezt is úgy mellyezd, s főzd meg, mint az borjú húst sóban szoktad. Mikor főzöd, sállyát, ittvaló köményt vess bele. Hogy megfő, tedd ki, hűljön meg, rakd tiszta eczetben; ha erős az eczet, borral megegyelétsed, mikor feladod, újabb tiszta eczetet öss reá, add fel. Ha vagyon sállya virágod, vess reá, avagy gyenge sállyát.

Nyolczadik.

SZARVASNAK TÜDEJÉT, MÁJÁT, MAJORÁNNÁVAL, ROSMARINNAL FÖZNI.

Az tüdejét, máját, az új szarvasnak metéld meg szépen, ha penig az urad az máját sütve szereti, megsüsd; az tüdejét penig emez eszközökkel megfőzhedd, mikor fel akarod tenni, az tüdejét, az májt is közte főzd meg vérrel, eczettel, borral tedd fel, de kenyeret ne hányj belé. Ugy forgolódjál az körűl, hogy ez hamar megbűzhödik. Mikor az abállás eljű, szedd ki az tüdőt az vérből, tisztogasd meg, szűrd meg az vérét ismét reá, rosmaringot, ma-

Digitized by Google

joránnát hányj bűvön belé, egy darab nádmézet is, borsold, szekfüvezd, fahéjazd, savát is add meg, mikor az ideje, add fel. Az máját, ha urad szereti, vajban is megránthatod, radóczot is csinálhatsz neki, mint az bárány fűnek.

Kilenczedik.

SZARVASNAK VÉGSŐ HURKÁJA, RISKÁSÁVAL TÖLTVE.

Mikor az uradnak új szarvast visznek, minden féle beli benne vagyon, az mészárossal úgy nyúzasd, úgy forogj környűlötte, az tüdejét, máját vedd ki, az vérét vetesd ki, azzal jobb megfőzni. Az végső hurkáját, az meddig tart, vágd el, kimosd szépen, de az kövérit le ne messed. Az riskását kimosd, forrázd meg, magában dagadjon meg, s az szemei csak megszakadozzanak, az riskását megsózzad, megborsoljad, s úgy töltsd az hurkában, beczövekeld az belit, s újonnan kifonnyaszszad. Mikor uradnak jó akaratja, add fel melegen. Ha meg akarod főzni, tiszta borssal is megfőzhedd, édes tejjel is, mint az egyéb töltött bélt. Minekünk magyaroknak köles kásával is meglehet ennek az főzése.

Digitized by Google

Következnek immár az özek.

Első.

AZ ÖZET ÍGY FŐZZED. (117. lap.)

Mikor új őzet visznek hozzád, nyúzd meg, a hát szű pecsenyét mesd ki te magad; ha az czémerét nem akarod ott hagyni, abból is az pecsenyét szedd ki, az főzni valóját vágd fel. Az őznek az lapoczkáját nem kell több konczban vágni, hanem háromban, mert mindenféle vadnak az lapoczkáját szokták vadász konczban híni. Az asztalrúl is alá küldik, hogy megpirítsák, úgy élnek vele.

Második.

ÖZNEK CZÉMERE EGÉSZEN SÜTVE.

Az mint szokták az czémert kivenni, egészen megfonnyaszszad s spékeljed, s úgy süssed meg. Mikor megsül s fel akarod adni, megborsold, levet is csinálhatsz valaminéműt akarsz, ez az czémer hidegen is jó.

Harmadik.

ÖZNEK APRÓ PECSENYÉJE SÜTVE, MELEGEN.

Ezzel is úgy élj ispékelésével, melegen feladásával; ez az őznek húsa oly, hogy ha szarvas húsnak szerit nem teheted, szintén úgy megfőzzed ezt is vendéglével, szekfűves lével, pástétomot is csinálhatsz ebből.

Negyedik.

ÖZ CZÉMER SÜTVE, SZALONNÁVAL ISPÉKELVE. (128. lap.)

Hogy megsült volna félig, szegfűvel megis pergeljed, süljön meg és leves kenyeren add.

Digitized by Google

Következnek az nyulak rendszerint.

Első.

NYÚL FEKETE LÉVEL.

Az nyúlnak mind az két utóljján rántsd le az bőrét. Ezt nem úgy szokták főzni, mint egyéb állapotbelit; hójagát vesd ki, az ganéját reá ne folyasd. Az mely vér az derekában vagyon, azt vedd eczetben, az maga vérével jobb ézű minden állat, mikor egyéb nem lehet benne, más vérével is megfőzhedd, meglángoljad, az nyulat ugyan eczetben vágd. Ennek is lapoczkáit csak három konczban vágd.

Ebből az vérből mosd ki, más tiszta fazékban szűrd reá az véres eczetet; fekete czipót is hányj reá, az melynek illendőképen legyen az leve sűrű, bort, vizet is öss reá, hogy az tűzhöz teszed, sót vess reá, mikor felforr; ha penig tehénhús abállás leved vagyon, az víz helyett azt tölts reá. Mi magyarok megispékeljük az nyúl czémert s megborsoljuk, megsütjük, torma nélkül is megeszszük.

Második.

NYÚL SÜLDÖ TÖLTVE EGÉSZEN. (118. lap.)

Ennek még az fülét is megnyúzzad, s az fején hagyjad, az lábait is mind az körméig megnyúzzad. Az hasát csak annyi helyen hasítsad meg, hol belit, hójagát, tüdejét, máját kivonhassad, az végső hurkáján kezd el, s úgy vonjad ki az belit. Az töltelékjét így csináld. Az tikmonyat főzd meg, tisztétsd meg, az kövér szalonnával, petreselyemmel vágd összve, sáfrányozd, borsold, nyers tikmonyat is verj belé, savát add meg, és töltsd az nyúl derekában, czövekeld be, hogy az töltelék ki ne hulljon, megfonnyaszszad, úgy vond az nyársra; kivül ha megspé-

Digitized by Google

keled sem ért, süsd meg. Mikor feladod, borsold meg, az czövekeket is vond ki belőle.

Harmadik.

NYULACSKÁT EGÉSZEN SÜTNI ÉS TÖLTENI.

Mesd fel effélének az hasát nem igen hosszára, mind kivűl mind belűl sózd meg, eczettel is kimosni nem ért, mert annál jobb leszen. Végy malosa szőlőt, hányd ki az magvát, végy meghámozott mondolát, aprítsd meg, avagy törd ezt öregre, az tengeri szőlőben is annyit végy, rakd be az nyulacskában, varrd be az húsát, megspékelvén süsd meg.

Digitized by Google

Következnek immár az fánkok.

Első.

KÉTSZER FÖTT FÁNK.

Hideg tejben verj tikmonyat; ha csak egy asztalra valót akarsz csinálni, megéred husz tikmonynyal, lisztet is bűvön habarj belé, meg is sózzad. Hozzá illendő pinnatát keress, abban egy keves vajat tégy, mind alól-felűl az pinnatán szén legyen, úgy össd aztán az tésztát az pinnatára, s abban szárazd meg. Az igen szépen megnő az pinnatában, csakhogy reá vigyázz, hogy meg ne égjen.

Mikor látod, hogy megsült tedd ki tiszta asztalra az pinnatából, körűl s felyűl az héját metéld le, az fenekét rajta hadd. Ez tésztát négyszegben vessed, koczka módon metéld meg, de az fenekig le ne metéld. Ennek oly serpenyőt válaszsz, hogy ki ne nőjön az serpenyőből. Elég tésztát mess neki, mert igen megnő ez az fánk. Az vajat meg ne hevétsd, mikor bele akarod tenni, hanem csak megolvaszd; bű vaja legyen, mert semmi fánk bűvebb vajat nem kiván, mint ez. Mikor felteszed, az metélt felével hagyjad fel, úgy tegyed szénre, kalánnal mind öntözzed reá az vajat, az hol megszeletelted. Ha látod, hogy az tészta nőni kezd az vajban, tegyed ismét jobb szénre, öntözd vajjal, valamíg megsül szép pirosan, mert ha az öntözésétől megszűnöl, meglohad ismét. Ha arányzod, hogy az vaj meg kezd hűlni, megújétsad az szenet alatta, hogy megsül egészen. Tedd ki az serpenyőből, az vajat le hadd szívárkozni, jó melegen tedd az tálban, faragd meg nádmézzel, és add fel.

Digitized by Google

Második.

TOLYÓ FÁNK. (119. lap.)

Az mennyit akarsz csinálni, ahhoz való serpenyőt keress, abban tölts édes tejet, egy keves vajat, azt tegyed az szénre, forrald meg, más ember kezében add az serpenyő nyelet, hogy tartsa. Az kezedben egy öreg erős fa kalán legyen, melletted egy tálban tiszta, szitált liszt. Mikor az tej forr, egyik kezeddel hintsd az lisztet az tejben, az másikkal erősen törjed annyira, hogy az tészta ugyan megkeményedjék és megszáradjon az serpenyőben. Ha réz mosárod vagyon, tedd abban az tésztát s egy fa törővel törd erősen; hogy meg kezd hűlni, verj tikmonyat reá, kettőt avagy hármat, egy először azt töresd el mind az tészta között. Mindaddig verj tikmonyat reá, míg meghígul az tészta, úgy hogy az tojó fába töltheted, mikor töröd az tésztát, akkor főzzed meg.

Mikor bele akarod tölteni, az tojó fát belől megvajazd. Az csillagnak csak tizenkét foga legyen, abból esik igen szép fánk. Az tűznél az vaj melegen álljon, úgy tojd az tojó fából az tésztát az vajban. Mikor tojod, széllel járjon az kezed, hogy az tészta egymás hátára ne essék, mert ha egymás hátára esik, meg nem sülhet az tészta, rút is leszen. Mikor sütöd, öntözd az vajjal s meg is fordítsd, jó melegen add fel, s faragd meg nádmézzel.

Harmadik.

TÖRÖTT FÁNK.

Ennek is tésztájának csinálásával szintén úgy élj, mint az tojó fánknál megmondottam. Mikor az tésztát elkészéted, az serpenyőből vagy mosárból vedd ki egy tiszta tálra, megvajazzad fa kalánnal, hogy meg ne cserepezzék az tészta, meleg vajad legyen az tűznél. Ugyanazon fakalánnal szakgasd meg az vajban, de mindenkor az vajban mártsd az kalánt, hogy az tészta hozzá ne ragadjon. Ez aztán oly gömböleg leszen az vajban, mint az alma.

Oly fánk ez, hogy ha reá vigyázsz, egyik oldala ha megsül, az másikra fordúl, csak szorossan ne legyen az vajban; jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel. Ezen tésztából mégis csinál-

Digitized by Google

hatsz fánkot, az tojó fából vedd ki azt az csillagot, fából csinálj ahhoz hasonló csillagot, három helyen lyukaszd meg nyárssal, tedd az tojó fában azt az csillagot. Az tésztát is úgy csináld, mint elő mondám, úgy nyomd vajban. Ezen széllel hordozd az kez det, hogy egymás hátára ne ragadjon. Mikor sütöd, azt is megfordítsad. Ez igen kedves fánk az uraknál; mikor feladod, faragmeg nádmézzel. Igy immár add fel mennél jobban tudod.

Negyedik.

FÁNK FORMA. (120. lap.)

Ennek is az radoczát szintén úgy csináljad, mint az kétszer főtt fánknál megmondottam; csakhogy ennek az radócza hígabb legyen, ha penig édes tejet nem kaphatnál, borból, tésztából is megcsinálhatod. Ezt jól megtörjed, hogy semmi darabosság ne legyen benne; mert ha olyan lenne, nem ragad az formához, az radócz fogyatkozást teszen benne, mikor sütni akarod. Az formának az nyelét csináld vagy vasból, vagy fából, mert az kezeddel az formához nem nyulhatsz, annak az hév vajban meg kell állani; miképen sütni akarod, az vaj mellett egy darab ruhád is legyen, de oly helyen, hogy meg ne égjen. Az forma penig az vajban álljon, mikor az vajból kiveszed az formát, az ruhához megkend, mert ha meg nem kened, nem ragad hozzá az radócz.

Meglásd, hogy az forma igen meleg is ne legyen, mert ha felettébb meleg leszen, nem ereszt jól.

Ha horgas fánkot akarsz csinálni, tiszta fát szerezz hozzá, meghajtsad, ű magában megszárad; mikor arányzod, hogy félig megsütted. Az radóczot fejéren hagyjad, azután ismét az felit megsáfrányozzad, hogy az fánknak az fele sáfrányos legyen, s fele fejér.

Ha zöld fánkot akarsz csinálni, az zöld búzát szépen mosd meg, törd meg erősen, tölts édes tejet reá, szűrd meg. Abból csinálj aztán radóczot.

Ha kék fánkot akarsz csinálni, szedj bűvön búza virágot. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, hogy kössed ez virágot az fánkot. Ez fánk oly fán leszen az fánkod; az fánkok is olyak lesznek, akár vadak madarak legyenek.

Digitized by Google

Ötödik.

FODOR FÁNK.

Ennek is az tészta gyúrásával úgy élj, mint az tortáknál megmondtam, csakhogy ebben vajat vess keveset, meg is sózzad, az tésztát az tálon nyújtsd el mennél vékonyabban lehet; de először az tésztát erősen meggyúrjad, hogy egyszer elnyújtod, ismét összve hajtsad, hogy kettős legyen, de szintén olyan vékonyan, mint azelőtt elnyújtottad. Ezt aztán metsző vassal metéld meg, három három szálban azt vond öszve, hajtogasd öszve, az két végét szorítsd öszve, úgy rántsd meg vajban, ebből az fánkból négyszegűt is metszhetsz. Az vajban úgy megnyomd az tésztát, hogy mint egy vánkos olyan legyen. Ugyanezen tésztából valami töltelékkel akarsz töltött fánkot csinálni, mindenikkel megtöltsed, az mint ide elől megírtam. Az töltelékkel mint kell élni, abból eszedben veheted.

Hatodik.

MALOSA SZŐLŐ FÁNK. (121. lap.)

Az malosa szőlőt szépen kitisztétsad, s megforrázzad; hogy immár kiforráztad, csinálj apró, vékony nyársokat, egy-egy arasznyit, az mennyit akarsz, annyit vonogass reája, nyolcz avagy kilencz nyársacskára; olyan radóczot csinálj neki, mint az fánk formának, de annál sűrűbb legyen, megsáfrányozd, az radóczot megsózzad, s hé vajban rántsd meg, hogy megrántod, hasogasd ketté, rakd az tálban, nádmézeld meg. Az németek körtvélt s almát vágnak az malosa szőlő közzé, de mi nem úgy élünk vele.

Hetedik.

FÜGE FÁNK, AVAGY RÁNTOTT FÜGE.

Ezzel is úgy élj, mint megmondám. Az malosa szőlőnek mind kiforrasztásával, megnyársolásával; radóczot is olyant csinálj neki, mikor fel akarod adni, metéld le az nyársról, nádmézeld meg, s add fel.

Digitized by Google

Nyolczadik.

FÍKETŐS FÁNK.

Ennek is radóczot szintén úgy csinálj, mint az forma fánknak. Egy tiszta csupornak az fenekét lyukaszd meg vagy négy helyen, tiszta, meleg vajad legyen serpenyőben az tűznél, az radóczot meg is sózzad, annak utána töltsd az lyukas fenekü csuporban annyit, mennyit az vajban akarsz megrántani, csorgasd az vajban az csuporból. Annyit csorgass, hogy egészen vehesd ki, mikor sütöd, szép fodor leszen, hogy kiveszed. Mikor fel akarod adni, hogy megsül, tedd ki rostás kalánnal, tegyed azt is fára, hogy szépen meghorgasodjék; az is két féle legyen, fele sárga, fele fejér, hogy mikor feladod, egyik sárga, másik fejér legyen, meg is faragd nádmézzel.

Kilenczedik.

SÁLYA FÁNK.

Az szép öreg új sálya levelet szedd meg, mosd meg az szárat rajta. Hagyjad jó hosszacskán, radóczot olyant csinálj neki mint az alma fánknak. Az sályát nyujtogasd az radóczban, az szépen felcsattan az hő vajban, mikor sütöd, öntözzed is az vajjal, jó melegen add fel, faragd meg nádmézzel.

Tizedik.

BORZA VIRÁG FÁNK.

Ujságban az borza virágot szedd meg mind fástól s mosd meg, tegyed tiszta tálban, hogy az vize leszivárkozzék, csinálj tikmonyból, lisztből radóczot; sűrű ne legyen, az savát is megadjad, meleg vajad legyen az tűznél, az szárát fogván, az borza virágot mártsad radóczban, mikor az vajban teszed, megrázogasd, hogy kiterjedjen mind radóczostól, mint az borza virág állása; hogy megsül, add fel melegen s faragd meg nádmézzel.

Digitized by Google

SPANYOR TÉSZTÁBÓL CSINÁLT RÉTES AVAGY BÉLES ÉTEK.

(122. lap.)

Az spanyor tésztát így csináljad. Igen szép lisztlángot az asztalon nyomogass egyben, mint ide elől megírtam. Lyukaszd meg az lisztet, igen szép fejér bort őss belé, tikmonynak csak az székját csináld bele. Ha csak egy kis tálra csinálod, tiz, avagy tizenkét tikmonynak az székjával megéred, meg is sózzad, vajat is vess belé, de ha lehet, irós vajjal csináld, de ha nincs .... Gyurd meg az asztalon erősen, de keményen ne hagyjad.

Hogy megfőzöd, szakgasd meg akkorákon, mint egy egy tikmony, vagy fél, hagyd megnyugodni kicsenné az tésztát, nyújtsd meg egyenként szép vékonyon az asztalon, vajazd meg minden rétét szépen, s úgy add fel az asztalra.

Ez tésztát aztán valami formára akarod metszeni, meg lehet, mert mindenféle töltelék hozzá illik. Az sütésével penig, mikor töltelék nincsen, úgy élj, hogy ennek kevés sütés kell, gyengébb ám ez az több tészta műnél. Mikor immár megsült, fel akarod adni, megnádmézeld mint az többit. Ezen tésztából megcsinálhadd, az kit papa pogácsának hivunk is. Csakhogy mikor olyant akarsz csinálni, húsz, avagy huszonöt réten is egyben csináljad.

TÖLTÖTT KÁSA.

Az kását meg kell fonnyasztani, az szita által kevéssé megfonnyasztani és azután lisztben keverni, az meleg forrott tejben bele ereszteni; az tejet keverni, hogy ne csomózzék egyben, igy megfőzni, savát megadni, mézelni, vajazni. Mikor feladod, megnádmézeld, szőlőzd.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell héjalni. Annak utána réz mosárban meg kell erősen törni, kenyér béllel, ki az fejér borban megázott, ismét összve kell törni, fokhagymával, borral, eczettel, meg kell szűrni, eczetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevéssé, nádmézet is kell bele vetni.

Digitized by Google

OLTOTT BOR.

Az bort tűzhöz kell tenni vas fazékban, mézet bele vetni, megforralni, igen aprón aprétott kenyeret avagy czipót vajban meg kell ránt ani és az forró borban bevetni, öt avagy hat (tikmonyat) összve verni, főzni, tengeri szőlőzni, borsolni, sáfrányozni, erősen habarni, és az forró borban önteni s főzni, míglen megaluszik; de be kell födni, mert alúl fölűl tűz legyen.

MONDOLA SAJT.

Borjú lábat meg kell tisztítani szépen, s főzni, hogy mind elromoljon az húsa; az levét megszűrni tiszta szitával, az mondolát megtörni erősen s mézelni, az borjú láb levével megszűrni és azt megforralni, az tálban tölteni, és meghagyni alunni. Immár add fel.

OLTOTT TEJES ÉTEK. (123. lap.)

Az hideg tejben verj bűvön tyukmonyat, és a tűznél habard mindaddig, míg felforrad, az túróját felveti, és azt szedd zacskóban, nyomogasd ki az savójából, metéld szélesen tálban, nádmézet, tengeri szőlőt, és őss tejfelt is reája.

MOSÁR FÁNK.

Az réz mosárban tégy egy lúdmonynyi vajat, forrald meg azt hideg tejben, habarj tengeri szőlőt tikmonynyal, össed azt orró vajban, född be, főzd meg, rántsd meg, így add fel.

Digitized by Google

Saláták következnek.

KAPORNA SALÁTA.

Az kapornát megtisztétani, meg kell fonnyasztani, azt az vizet szűrd le, őss más tiszta vizet reá, tálból szedd ki, s facsard ki gyengén, hogy az kaporna meg ne romoljon, hozzá illendő kis tálban rakjad. Ennek is úgy csináld az levét, mint az czethalnak, csakhogy ezt nádmézzel megfaragd.

SPÁRGA SALÁTA.

Ezt is szintén úgy fonnyaszd ki, mint az kapornát. Hogy megfonnyasztod, tedd ki, hadd hűljön, hogy meghűl, szépen renddel rakjad hozzá illendő tálban. Ennek az levét úgy csináld meg, mint megmondtam, de sózd, nádmézeld meg ezt is.

KOMLÓ HEGY SALÁTA.

Ezt is mindenképen úgy csináld, mint az spárga salátát szokták megcsinálni.

CZIKOREA SALÁTA.

Ezt hogy kiásod az földből, megmossad, megtisztétsad, mint az petreselyem gyükeret; hogy megtisztétod, meghasogassad, szép vékonyon, hosszakon, jól kifonnyaszszad, hogy az keserűje kimenjen, meg hagyjad hűlni az fonnyasztás után, mikor fel akarod adni, hozzá illendő tálban rakjad, apró tengeri szőlőt mess meg, tiszta vízben főzd meg, azt oztán reá hintsed, eczetezd, borsold, faolajozd meg; ha az urad szereti, savanyón is jó, meg is nádmézelheted.

Digitized by Google

KESERŰ LAPU SALÁTA.

Mikor az keserű lapunak egy elől arasznyi az ina, vágd el. Az olaszok így élnek vele: tálban metélik vagy tányéron, megsózzák, borsolják s úgy eszik meg. Mi magyar szakácsmesterek szintén úgy sózzuk be, mint az ugorkát, vagy saláta kórót; igen élünk vele, míg elérkezik az saláta s az ugorka. Ezt is meg szoktuk fonynyasztani.

ROPONCZ SALÁTA. (124. lap.)

Ezzel úgy éljünk, mint az kerti salátánál megmondtam.

GALAMBBEGY SALÁTA.

Similiter.

RÉPA CSIRA SALÁTA.

Azonképen.

VÍZI SALÁTA.

Szintén úgy.

BOBALYKA SALÁTA.

Kit Mihályka monyának hínak, s barabolynak is, ezzel is úgy élj, csakhogy gyükerét meghámozd, az szép levelet rajta hagyjad.

NYERS KÁPOSZTA SALÁTA.

Az nyers káposztát megmetszik aprón, eczetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él.

SALÁTA KÁPOSZTA.

Mi magyarok így élünk vele. Az nyers káposztát igen aprón megmetéljük, azt sóból kidörgöljük, kétszer, háromszor azt tiszta vízben az sóból kimossuk, azután borból egyszer. Annak utána eczetet, faolajat, veres hagymát metszünk alája. — Ezzel mi így élünk.

Digitized by Google

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát meghámozd, kerekdeden szeldeld meg, tiszta vízben kifonnyaszszad, kiszedjed, eczetezd, faolajozd, borsold meg. Ezzel sem igen élünk mi magyarok.

KÓRÓ SALÁTA.

Mig ű maga elérkezik az ugorka, az saláta kórókot meghámozd, mint az újjod, szintén úgy metéld meg, sózd meg, mint az ugorkát szokták, kapor virágot is rakj rejá.

Digitized by Google

Réteseknek, béleseknek nemei következnek.

(125. lap.)

Ennek az rétesnek, bélesnek tésztáját így csináljad. Az szép tiszta búzából csinálj lisztet, az lángját vedd ki, igen gyakor szita által megszitáltasd, még ha lehet selyem szität kerestess, ha egyik sem leszen, vászonból csináljon szität. Ezzel csinálhatsz ezeknek való tészta lisztet. Ennek az meggyúrásához tiszta vizet melegéts, de igen hé ne legyen, csak annyira való melegsége legyen, mint az kezed eltűri. Ezt illendőképen megsózzad, vajat őss bele, tiszta asztalon az lisztet keményen nyomogasd ki, s az közepit vájd ki, töltsd oda aztán az meleg vizet az liszt közé. Abban üss három vagy négy tikmonyat, azt keverd el kezeddel, az kést vedd ki, mosdjál meg magad. Az kezeddel mind addig gyúrjad, míg az kezed alatt megójozik az tészta, s gyakorta tenyereid megvajazzad, hogy az tészta reá ne ragadjon. Mikor immár eléggé gyúrtad volna, ha bélest akarsz belőle csinálni, tehát apránként szakgasd, mint egy egy tikmony.

Az táblát lisztezd meg, vékonyon rakd reája az tésztát, de távul rakd egymástól, hogy összve ne ragadjon. Felyül megkend, hogy meg ne cserepesedjék, mert kárt teszen az nyujtásában, ha megcserepesedik. Ennek az kenegetéséhez csinálj tik vagy lúd tollából nyolcz vagy tíz szálból afféle eszközt, azzal kenegesd az tésztát, ha tollat nem találnál, kecskerágó fából csinálj szentelőt neki.

Immár ez megnevezett tésztából béleseket csinálhatsz, különb különb réteseket, s mind rétes tortákat. Ezeket mint kell megtölteni, megtanálod az tortákban. Az bélesekhez öreg pinnatáid legyenek, levelestül s fedelestűl, a kiben ezeket megsüthessed. Ha pinnatád nem leszen, olyan szépen nem süthetted meg.

Digitized by Google

Apró madárkák következnek.

VERÉB TISZTA BORSSAL.

Ezt is, mint az tyúkot szoktad, szintén azonképen meg lehet.

VERÉB RÁNTVA.

Ezt is először megfőzzed, savát megadjad, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, úgy mint az bárányokról megírtam, mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg, keverd az radóczban, s úgy rántsd meg.

VERÉB SÜTVE, SZALONNÁT KÖZIBEN.

Az verebet mikor megmellyeszted, fejét, lábát elvagdaljad, mikor az belit kiveted, szalonnát szép aprón metélj köziben, vékony nyársra ezt vond fel, süsd meg; jó melegen, ezt add fel, fából csinálj penig nyársot.

VERÉB MADÁRLÉVEL.

Ide elől megtanálod, mint kell főzni az madarat, megtanálod ez könyvben.

PINTYÖKÉT, CZINEGÉT, TENGELICZÉT, RIGÓT.

Mindenféle madarakat, kik országunkban vadnak, megfőzhedd ezzel az lével. Seregélyt is sütve-főve, megcsinálhadd tejfellel, az mint az tyúkfiat.

Digitized by Google

Tejes étkek.

VÁGOTT TEJES ÉTEK.

Igen szép lisztet csinálj az asztalra, nyomd összve. Az lisztnek közepit lyukaszd meg, az mennyi illendő, tikmonyát verj belé, sózd meg, avagy késsel szép aprón vágd meg. Ezek után egy ritka szitán az lisztet szitáld, az tej az tűznél forrjon. Az mely tikmonyas tészta az szitában maradott, azt ereszd az forró tejre, de azt keverjed egy tiszta kalánnal, vagy habaró fával.

BORSOLT TEJES ÉTEK. (126. lap.)

Ezzel azért mi magyarok így élünk, s jó tejes étek is, s hát illendő beírni. Az szép fejér lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverd el, sorold mindaddig az tenyered közt, míg annyi leszen, mint az kása vagy lencse szem. Az lisztet az szitával szitáld ki, az verőfényen szárazd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vized legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék, vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén az kását. Ha penig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonynyal gyúrd meg az tésztát, mint most megmondtam, ennek kiszitáld az lisztét, megszárazd melegen, ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét csináltanak nyárban. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szégyent miatta; az felereszt ésével is úgy élj, mint az vágott tejes éteknek felereszt ésénél megmondottam.

Digitized by Google

METÉLT TEJES ÉTEK.

Ennek az lisztjét úgy csináld az asztalra, mint meghallottad. Tikmonyat verj belé, ha keves az tikmony, tejjel megegyelétsed, azt gyúrd meg jó keményen, nyujtó fával nyujtsd el az asztalon, mikor aztán elnyujtod szép vékonyon, lisztezd meg erősen, hogy mikor egyben hajtogatod, összve ne ragadjon, azt mesd meg, mint az laskát szép vékonyon, az lisztből aztán rázogasd ki, úgy élj az felerestésével, mint megmondottam, megsózzad, vajazzad, mikor feladod, akkor is vess kis vajat belé.

TEJES KÁPOSZTA.

Az nyers káposztát tiszta asztalon vágd meg szép aprón, fonnyazd ki forró vizben; hogy kifonnyad, facsard ki abból az vízből, tölts forralt édes tejet reá, főzzed abban; mikor az ideje, add meg az savát, mikor fel akarod adni, nyolcz vagy tíz tikmonyból főzz szép pirosan öreg rátottát alája, mikor feladod az rátottát, hidra tegyed, úgy vidd fel.

LABBO TEJES ÉTEK.

Ezt is úgy csináld. Az tűznél forrjon az tej, tikmonyat verj egy csuporban, sózd meg, habaró fával keverd el, annyi tikmony legyen, mennyi kivántatik; mikor az tej forr, akkor ereszd reá, ismét felforraszd az tejet újonnan ezzel az tikmonnyal. Ez az tikmony megadassék rajta, mikor fel akarod adni, szelj kenyeret alája, s mint egy túrós éteknek, megvajazzad.

TEJES RISKÁSA.

Az riskását igen szépen mosd, tisztétsd ki az kövecset belőle, az tejben csináld bele, hozzá láss, hogy meg ne bűzhödjék, mikor fel akarod adni, megsózzad, gyömbérezzed, nádmézzel trágyáld meg, azzal hintsd meg. Ha penig trágyád nem leszen, vajjal is meg lehet.

TEJES RISKÁSA HIDEGEN. (127. lap.)

Ennek is az főzésével úgy élj, mint megmondtam, csakhogy ennek az kásája sűrű ne legyen, az szeme is egészen legyen, meg

Digitized by Google

ne romoljon. Hogy megfő, sózd meg, rakd az tálban, hűljön meg, az kásája kevés legyen, hogy kalánnal ehessenek az tejében, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

LAPOS SZERDEK.

Ezt is így csináljad. Végy egy fazékban annyi tejet, mennyi tálra akarod csinálni, az tikmonynak az fejérit bocsásd az tejre, az székját külön, más csuporban. Ha csak egy kis tálra akarod csinálni, megéred tizenkét avagy tizenhárom tikmonynak az fejérivel. Azt az tejet habaró fával erősen meghabarjad, szénre tegyed, szintén úgy megértessed, mint az suffát; hogy megérik, csináld egy tálban, melyben fel akarod adni, had álljon meg, az megaluszik szépen mint egy máj.

Az székiben vess apró tengeri szőlőt, nádmézet, kicseny sót is. Ezt szintén úgy értesd meg, mint az másikat; mikor megérik, őssd meg egy tiszta ruhában, tégy egy tányért vagy darab deszkát reá, valami mosárral, vagy tiszta kűvel nyomtasd meg hogy az savója kimenjen.

Vedd ki az ruhából, szeldeld meg szépen, mennél szebb formára tudod, ezt hogy megmetéled, rakd arra, az melyet az tálban töltöttél hűlni. Apró tengeri szőlőt moss meg szépen, főzd meg erősen tiszta vízben, hogy megdagadjon, azt az apró szőlőt öntsd szitára, szovárkozzék le az vize, mikor fel akarod adni, hintsd reá arra a tejes étekre, az kit csináltál. Bűvön faragd reá az nádmézet, de csak akkor, mikor fel akarod adni, mert ha azelőtt faragod, megsósúl.

ÖRLÖTT SZERDEK.

Ennek is az tejével szintén úgy élj, mint megmondám, csakhogy ebben az tikmonyat mind székestűl bele verjed; nagyobb vigyázásod is legyen erre, mert hamarébb megsugoroszik az másiknál, miért hogy az széki benne vagyon. Ennek is az eresztésével, tálban tételével is úgy élj, mint megmondtam. Hadd hűljön meg, mikor immár meghűlt, héjalj mondolát meg hozzája, mesd meg igen szép aprón, annak utána az mézet, mondolát hintsd reá, faragd meg erősen nádmézzel, úgy add fel.

Digitized by Google

RÁNTOTT TEJES ÉTEK.

Ebben is az szerint verd az tikmonyat, mint megmondám, hideg tejben, ebben nádmézet, apró szőlőt vess. Az pinnatát hevétsd meg, kicseny vajat is vess belé, ezt az tejes étket megsózd, úgy töltsd az pinnatában, felyűl is szenet tégy reá; mikor fel akarod adni, kalánnal szedd, s úgy darabonként rakd az tálban. Nádmézből, gyömbérből trágyát csinálj, s hintsd meg vele.

SÁLYÁS TEJES ÉTEK.

Az szép új sályát törd meg mosárban, öss édes tejet reá. Abban verj annyi tikmonyat, mennyi elég, ha kis tálban csinálod, 13 vagy 14 elég, nádmézet, kicseny sót is vess belé, szitán által szűrd meg. Ennek, mint az rántott tejes éteknek főzésével szintén úgy élj, ha az pinnatában megfő. Az feladásával is az mint most megmondám, úgy élj, nádmézeld meg. Immár add fel.

VÍZBEN FŐTT TEJES ÉTEK. (128. lap.)

Az hideg tejben verj tikmonyat, habard el habaró fával, nádmézet is vess belé, szitán által szűrd egy hozzá illendő mázas fazékban, född be, de tésztával betakard az födőt, hogy ki ne menjen az párája. Egy vas fazékban forrázz vizet, azt az mázas fazékbeli tejet tegyed abban, főjön benne mindaddig, mig fel akarod adni; mikor látod hogy megfőtt, vedd ki az vízből, bontsd fel az födőt róla, kalánnal darabonként rakd az tálban, faragd meg nádmézzel, de elébb hintsd meg kicsenné sóval; ha apró szőlőd vagyon, azzal is.

TÁLBAN FŐTT TEJES ÉTEK.

Ennek az tejét úgy csináld, nádmézzel, tikmonynyal, apró szőlővel. Egy ezüst tálban tégy vajacskát, de ne sokat, azt tedd szénre, őssd az tálban az tejet, más tállal fedd be, arra is szenecskét tégy, rá vigyázz, hogy egyik is meg ne égjen. Ez mint az három újjom magossága, olyan leszen, faragd meg nádmézzel.

Digitized by Google

CZIPÓS TEJES ÉTEK.

Ennek is az tálat úgy vajazd meg, mint mostan megmondtam. Az szép fejér czipót hámozd meg, de az piros haját meg ne hámozd, szép hosszakon az czipót mesd meg, rakd vajas tálban, az piros haját felyűl erőködd hadni. Az édes tejet töltsd reá, megöntsd felyűl vajjal, tégy más tálat reá, az két tál között forrald fel, jó melegen add fel, nádmézzel faragd meg. Pinnata fedele alatt még jobb megfőzni.

MILIKOP.

Ennek az tésztáját tikmonyból gyúrd meg erősen, 4 avagy 5 tikmonyból meg lehet, egy kis milikopnak ez a fazoka. Ennek az tésztáját mennél keményebben lehet, meggyúrd, mert ha lágy leszen az tészta, fel nem állathadd. Egy kevéssé igazán az tésztának formáját meg nem mondhatom, de az tésztának az szélit mind környül kinyujtsad az nyujtó fával, hogy az közepi domboson maradjon. Mikor fel akarod állatni, azt az dombocskát az kezed fejével alányomd, az alját az kezeddel felhajtsad, forgassad az tésztát az kezed fejin, mint az fazokas szokta az fazokat avagy agyagot. Azt az fazokat egy hüvelykes tenyérni magasságra felvonhatod. Mikor felvonszod az szélit, egyaránt legyen, ne legyen együtt küljebb, másutt beljebb, rövidebb, hosszabb. Ennek az szélit, az mint szokták, szegd be, az oldalát csepegesd meg.

Ezt az fazokat kevéssé megszárazd, az pinnatában az tölteléket szintén úgy csináld, mint megmondtam oda fel az rántott tejes étekben. Ebben kicseny fejér lisztet is bocsáss, apró szőlőt is, kicseny vajat is tégy az tikmonyas tejben, azt úgy töltsd az tésztából csinált fazékban, s az pinnatában főzd meg. Az fazokának az fedelet annak utána az tej három újjnera is magasban felyűl haladja. Miképen fel akarod adni, négygyé messék, s úgy faragd meg nádmézzel.

Digitized by Google

Sásák következnek.

FÜVES SÁSA. (129. lap.)

Ebben bort, kenyeret forrasztani, szekfű, bors, méz, fahéj, sáfrány kicseny. Az vadnak orrát, fülét, lábát jó vele főzni, s tengeri szőlő is jó beléje.

FÜVES SÁSA.

Sült alá igen jó, kenyér, szekfű, bors, fahéj, sáfrány, kicseny méz.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell héjalni, tiszta mosárban meg kell törni erősen, fokhagyma kell bele, kicseny eczettel meg kell szűrni.

ZÖLD SÁSA.

Az petrezselymet meg kell törni, fejér czipót bele hánni, pirétani, eczet, bors, méz kell bele.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Bor, kenyér, bors, sáfrány, fahéj, meg kell forrasztani, meg is kell szűrni.

DIÓ SÁSA.

Az diót meg kell törni és tisztétani az héjából, eczettel, fokhagymával meg kell szűrni, így immár ez jó.

Digitized by Google

DARU SÁSA.

Mondola belet hajastól meg kell törni, tengeri szőlővel együtt meg kell forrasztani, mézet, kenyérbelet bele, bors, fahéj az madár sültnek alája, az tálban fel kell adni.

PÁVA SÁSA SÜTVE.

Abban bor, fejér kenyér, meg kell forrasztani, szűrni, bors, sáfrány, szekfű, fahéj, méz kell bele.

Digitized by Google

Különfélék.

SÜTVE KELL CSINÁLNI. (129., 130. lap.)

Töltött tyúkfi, vad hús pecsenye, nyúl egészen sütve, fejér pecsenye, galamb madár. Zuz pecsenye, kolbász, májos, nyelve, tyúk. Ezek mind jók.

SÜLT SZAKGATVA JÓ.

Fejér czipó, vörös hagyma, bors, eczet, lemonya, sós ugorka, narancs, alma, szélesen metélvén.

TÖLTÖTT MÁJ.

Az májat nyersen meg kell vágni, szalonnát, petreselyem levelet, tikmonyat, borsot, sáfránt, gyömbért, hagymát az bárány-nak az hártyájában be kell takarni, rostélyon kell megsütni.

MÁJ RÁNTVA.

Májat szélesen kell metszeni, nyersen meg kell rántani, szalonna kövérben az tálban kell rakni, meg kell önteni bors porral, eczettel, fokhagymával, felyűl reá az töltött májat.

APRÓ MADÁR SÜTVE.

Fejér czipót kell aszalni, meg kell törni, mikor sül, reá hinteni.

MADÁR LÉ.

Az madár sütve. Az levének bor, kenyér, alma, hagyma, méz, bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, körtvély sülve bele igen jó leszen.

Digitized by Google

TÖLTÖTT TIKMONY. (130. lap.)

Az tikmonyat meg kell lyukasztani, az begyről az tusájáról az belit is ki kell fúni belőle, meg kell rántani keményen, s vágni, méz, bors, tengeri szőlő, sáfrány, fahéjjal meg kell tölteni az héjat azzal, vékony nyársra kell vonni, sütni távol az széntől, meg kell csepegtetni, fel kell adni.

SZOMBAT NAPRA. (129. lap.)

Tikmony kell bűvön, pinnatában vajat kell tenni, tikmonyat kell habarni, fejér czipót szélesen metszeni; azt az szeltet mártsd az tikmonyban, ereszd az pinnatában az kenyeret, az czipót azonképen az többivel együtt, hogy egymást érje. Az tikmonyat egészen ereszd reá, de meg ne fokadjon az széki, egymást érjék az tikmonyak, az pinnatában főzd meg vékonyon, tedd szénre az pinnatát, tedd reá az fedelet, süljön meg, gyömbért is tégy reá.

SZOMBAT NAPRA VALÓ. (130. lap.)

Fejér káposztát, tejet, meg kell forrasztani, az káposztát meg kell aprétani, tejben kell ereszteni, rátottát reá, ha tej nincs, tejfellel is jó.

ÉS MI VOLNA BECSŰ. (130. lap.)

Olajos lé, tengeri szőlő, eczet, víz, hagyma, és arra sűlt hal, olaj, kapor is bele.

ISPONÁCZ. (130. lap.)

Hagyma, eczet, méz, tengeri szőlő, isponácz, asszú hal, bors, olajat bele.

RISKÁSÁT VÍZBEN. (129. lap.)

Meg kell forrasztani, tisztétani, szárasztani, olajban meg kell rántani, nádmézben, az serpenyőben szépen meg kell pirúlni, nádmézzel meg kell faragni, fel kell adni.

KÖRTVÉLY FŐVE (130. lap.)

Méz bűvön, bors, sáfrány, szekfű, fahéj, bor kicseny kell ebben.

Digitized by Google

KÁPOSZTA CSIMA.

Ebben víz, méz, olaj kell.

TORMÁS KENYÉR.

Vizet kell forrasztani tisztát, tedd ki, hogy meghűljön, az diót meg kell törni, az hajából ki kell tisztétani, az belit jól megtörni, olajat kell venni és az diót jobban kell törni, és szűrni, mikor forr, meghűteni vízzel. Az tormát meg kell törni, bele vetni, fejér czipót pirítani, tálban rakni, az levet reá adni, az dió olajjal meg kell olajozni.

BORSÓ SZAK.

Az borsót meg kell héjalni, irtani és főzni keményen, tálban rakni, hogy meghűljön, egy tiszta safban, egy tiszta réz rostán által kell törni, tiszta fa törővel kell erősen keverni, bele kell sót ereszteni, nádmézet bűvön, malosát; hogy megtöröd, fel kell egy tiszta kalánnal darabonként tálban adnod, dió olajával meg kell öntöznöd, felyűl nádmézzel hintened, tengeri szőlőt borban forrasztanod, mondolát hajalnod, s hosszan metélned, tengeri szőlővel együtt reá hintened, és konfreitet színesbet reá hintened.

FODOR KÁSA.

Az köles kását meg kell mosni, főzni keményen, ki kell öreg darabokban tálban szedned, az többit réz rostán által törölni, az diónak olaját kell venni, vizet forrasztani, az diót abban tenni; hogy meghűl, az levet leszűrni, sűrűn az kására kell tölteni, az dió olajat felyűl reá bűvön.

CZIPÓ RÁNTVA BŰJT NAP.

Bort kell trágyával forrasztani, az czipót meg kell önteni vele. Bűjtnap jó figét főzni embernek borban, bors, sáfrány, szekfű, mondola, tengeri szőlő, méz kell hozzá.

BŰJT NAP.

Az mondolát meg kell hajalni, törni, vizet forrasztani, ezzel meghinteni, szűrni, az szénhez kell tenni, egy vas kalánnal

Digitized by Google

meg kell érelni, keverni kell, hogy meg ne sugorodjék; hogy megforrad, só kell bele. Malosa szőlőt borban forrasztani, az magvát ki kell szedni, az tejet tálban kell adni, az szőlőt az tálnak az karéjára rakni, fejér czipót pirítani, az tejben verfelye szemre kell metélni, nádmézzel felyűl meg kell hinteni.

MONDOLA TEJ BÜJT NAPRA. (131. lap.)

Az isponáczot meg kell tisztétani, facsarni erősen, s főzni, meg kell vágni, az mondola tejet meg kell forrasztani, az isponáczot akkor kell bele ereszteni, nádmézet, faolajat bele; reá jó rántott hal is.

MONDOLA TEJ.

Az tokfist meg kell törni, de nem igen, darabonként vágni s kötözni, hogy egymástól el ne hulljon, még is meg kell áztatni, főzni tiszta vízben, ki kell venni, hogy megfőtt, az bűrit róla le kell vonni, aprón kell szakgatni, az konczokot belőle ki kell szedni; mikor az mondola tej forr, akkor kell bele hánni, nádmézet, faolajat kell bele ereszteni, büjt napra való ez.

BÜJT NAPRA JÓ FÜGÉT FŐZNI.

Az fügét meg kell forrasztani, borban kevéssé ki kell belőle szedni, megszárasztani; mikor az mondola tej forr, akkor bele ereszteni, héjalt mondolát jó bele vetni.

BOGOLY BORSÓ OLAJOS LÉVEL.

Meg kell főzni vízben, fejér czipót, borsót kell törni mosárban, úgy az kenyér belit az forrott vizzel meg kell szűrni, borsót is kell bele vetni egészen, petrezselyem tövet, faolajat, borsot kicsent, fokhagymát, sáfránt kicsent, sült halat reá.

HIVELYKES BORSÓ.

Hivelykes borsónak az beli jó borsosnak töltve. Ahhoz mi kell, forratlan tikmony, petreselyem tűvel, bors, sáfrány. Az hurkában riskása kell és jó suffával, espékkel is meglehet.

Digitized by Google

Következnek az szilvából készült étkek.

ASSZÚ SZILVA.

Az asszú szilvát mosd meg egynehány meleg vízben, annak utána tiszta vízben tegyed fel, főzd meg erősen; hogy megfő, vedd ki, szűrd le az levét, tölts hideg vizet reá, ha penig győzöd azt várni hogy meghűljön, ugyanazon leszen. Ennek az szilvának hánd ki az magvát mind, az szilváját vágd meg az vágókéssel erősen, annak utána vedd egy tiszta serpenyőben vagy fazékban, szűrj mézet reá, borsold, sáfrányozd, szekfüvezd meg, két vagy három tikmonyat, egy kis vajat is csinálhatsz bele. Ezt az szilvát főzd meg vízben az szerszámával együtt, de az mennyere akarod ezt az szilvát készéteni, csak annyét készéts hozzá. Ebből az szilvából tortát is csinálhatsz, bélest, rétest, czipót is tölthetsz vele, fánkot is.

BÜJTÖS SZILVA.

Ha büjtös embernek akarsz szilvát főzni, Urnak akár fejedelemnek, az mosásával úgy élj, mint ide fel megmondtam; hogy megmosod, tölts reá mézet, mondolát, malosa szőlőt tisztéts reá, sáfrányozd, borsold, szekfüvezd; de az sáfrány csak szint adjon neki, annyi legyen; főzd meg, tedd ki, hűljön meg, add fel.

SZILVA.

Ezzel is hasonlóképen cseleküdjél, csakhogy mondolát, szőlőt hányj reá, körtvélt, ha ez nem leszen, reá szeldelni avagy köziben. De ezt is úgy megszekfüvezzed, sáfrányozzad, borsoljad, mint az másikat. Az feladásával is etc.

Digitized by Google

ASSZÚ SZILVA TISZTA VIZBEN. (132. lap.)

Ennek úgy élj mosásával, tudod mint főzik. Mikor az urad beteg, bűvebb lében főzzed. Apró tengeri szőlőt hányj köziben, malosát is jó. Ebben nádmézecskét nem árt, fahéjacskát is ha vetsz köziben, de azért mindent érts az uradtól mint kell csinálnod, ha magad tudnád is.

NYERS SZILVÁBÓL.

Az nyers beszterczei szilva mikor megérik, hámozd meg, vesd ki az magvát, csinálj radoczot tikmonyból, lisztből neki, egy kis bort is ereszsz belé, hé vajad legyen az tűznél, abban rántsd meg, s mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

Digitized by Google

Almából készült étkek immár következnek.

Az almát is szépen meghámozzad, mesd, s az vágó késsel vágd meg szép aprón, azt is vedd tiszta serpenyőben, tölts kicseny bort reá, metéld, borsold, gyömbérezd meg, abban az szerszámokban főzd meg. Ezzel is úgy élj, mint megmondám, tortát, béleseket megtölthetsz vele.

ALMA TORTA.

Az almát hámozd, mesd meg hosszan, mint az gyümölcsös lére. Az apró tengeri szőlőt mosd meg, hintsd az alma köziben, nádmézzel faragd meg erősen, törött fahéjat is hints köziben. Ezzel is megtölthetsz valamit akarsz, tortát, bélest, etc. S jobb, kedvesb töltelék is az másiknál, rósa vizzel is megöntsed, ez jobban köziben elegyedik, az fahéj jobb ézt ad neki.

ALMA FÁNK.

Az almát hámozd, kerekdeden metéld meg, tiszta fejér borból, lisztből csinálj radóczot neki, hé vajad legyen az tűznél, hánd bele, rázd meg benne. Faragj nádmézet reá, s úgy add fel.

ALMA FÁNK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint megmondám. Ezt meg ne szeld, hanem az tortáját vájd ki, nádmézet, fahéjat keverj összve, mártsd az radóczban, úgy rántsd meg azzal, hintsd meg az almát mind kivűl belől.

ALMA FÁNK MÉGIS.

Az almát meghámozd, megmessed szép hosszan, mint az gyömölcs lében, apró tengeri szőlőt hints köziben, tikmonyból,

Digitized by Google

lisztből csinálj bő radóczot neki. Az pinnatában tölts egy kis vajat, alatta is szén legyen az pinnatának az fedelén is; az metszett almát keverd az radóczban, de meg ne rántsd, úgy töltsd az pinnatában, egyengesd meg, hogy egyaránt süljön. Hertelen ne süssed, mert ez késő sülést kiván. Mikor megsül, s fel akarod adni, szép piros legyen; mikor az pinnatából kiveszed, szélesen messed, úgy rakd az tálban, erősen faragd meg nádmézzel, s jó melegen add fel.

ALMA KÁSA.

Az almát megmetéld szépen, szélesen, hogy meghámozod, tedd fel tiszta fazékban, tölts bort reá, mézet, vajat, azt főzd meg, az kalánnal el is törjed, hogy egészen ne maradjon semmi az almában, hogy fel akarod adni, megvajazzad felül, s nádmézzel megfaragjad.

Digitized by Google

Körtvély és egyéb aprólékok következnek.

(133. lap.)

Az mint ide fel megmondottam az almák közt. Az körtvélyből is olyan tölteléket csinálhatsz.

TÖLT KÖRTVÉLY.

Az öreg körtvélt hámozd meg szépen, az szárát rajta hagyjad; hogy meghámozod, az tetejét kerekétsd meg környűl, az körtvély oldalát metéld le, csak az torsáját hadd meg szárastúl, azt az körtvélt megvágjad az vágó késsel aprón, az kit lemetélsz róla. Hogy megvágod, kicseny borsót is vess belé, apró tengeri szőlőt s nádmézet is faragj belé.

Ezekkel az vágott körtvélt elegyétsd összve, ismég rakd az torsájára ezt az mint az előtt volt, nyomogasd az torsájára, hogy erősen álljon, öt avagy hat körtvély, ha öreg, elég egy tálra. Ezt hogy felrakod az torsára, tikmonyból csinálj radóczot neki. Az tűznél egy serpenyőben forró vaj legyen. Az radóczczal öntözd meg az körtvélt; de jó sűrű legyen az radócz, hogy megtartsa az tölteléket azt úgy vesd az forró vajban, rántsd meg, nádmézzel faragd meg, s jó melegen add fel.

KÖRTVÉLY.

Ha csak közönségesen akarod főzni, hámozd meg, borban tegyed fel, főzzed erősen, mézeld, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, főzd jól meg, sűrű legyen, rakd ki az tálban, hűljön meg, úgy add fel, mikor az szükség kivánja, melegen is meg lehet.

BIRSALMA HIDEGGE.

Az birsalmát hánd az tűz alá, had pergelődjék meg. Két avagy három vízben is tisztétsd ki szépen, csináld tiszta fazékban,

Digitized by Google

szűrj mézet reá, az mézben főzd meg erősen; hogy immár megfőtt, tölts kevés bort reá, borsold, fahéjald meg, azzal főzzed sokáig, ha penig fahéjad nem leszen, megszekfüvezd. Ezt úgy főzzed, hogy az leve sűrű legyen. Az birsalmát is épen hagyjad, mikor megfő, rakd ki az tálban. Ennek az sűrű leve olyan lehet, mint az lictarium.

DINNYE TORTA.

Az dinnyéből így csináld az tortát. Meghámozzad az mint űtet meg szokták hámozni, belől is az sárgáját elvessed, vágd meg vágó késsel szép aprón, mint az almát szokták, tiszta fazékban vagy serpenyőben szűrj mézet reá, két vagy három tikmonyat is üss belé, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Abban az mézben főzd meg, apró szőlőt is hints köziben. Mikor megfő, tedd ki, had hűljön meg.

EPERJ TORTA.

Az eperjet szépen megszedjed, tiszta tálban fahéjazd meg, nádmézzel faragd meg erősen.

MEGY TORTA.

Az megyet megszedjed, megmossad, az magvát kihányjad. Ezt is megfahéjazd erősen, nádmézzel is megfaragd.

FÜGE TORTA.

Az fügét megmossad, kiforrázzad, tiszta asztalon vágó késsel megvágjad, mint az szilvát. Ezt is úgy megfőzzed mézben, mint ide fel az almát, körtvélt, megyet. Két vagy három tikmonyat üss belé. Mikor mézben főzöd, reá vigyázz, hogy meg ne égjen, mert hamar megég; kitedd az tűztől, hogy meghűljön, az meddig fazokat meg akarod csinálni.

RISKÁSA TORTA. (134. lap.)

Az riskását szépen mosd meg, édes tejben főzd meg, hogy megfő, tedd ki egy tálban, de tejet ne hagyj rajta, mikor meghűl, apró szőlőt hints köziben, nádmézzel erősen megfaragd.

Digitized by Google

MÁJ TORTA.

Az borjú vagy bárány májat vágd meg aprón, vedd serpenyőben, szűrj vajat reá, tikmonyat is verj reá, az mennyi illik; borsold, szekfüvezd meg, némelyek meg is szokták mézelni, de mind édesen s mind savanyón jó ez.

MONDOLA TORTA.

Az mondolát szépen héjald meg, réz mosárban törd meg erősen, hogy töröd, rósa vízzel öntözd, tikmonynak az fejérét, nádmézet is bűvön törj bele. Ebből az mondolából fánkot is csinálhatsz, s így csináljad. Ezt az törött mondolát szép tiszta vágó késre vegyed, elterétsed az vágó késen, mint az újjod, annyi temérdeken hagyjad. Az vágó kést először megvajazzad, hogy az mondola hozzá ne ragadjon, serpenyőben meleg vajad legyen, oly hosszakon vágjad, mint az újjod, s rántsd meg az vajban; igen meg ne pirítsd, hanem szépen megereszd az vajban, mikor feladod, az tálban nádmézzel megfaragjad. Ezzel, ha fánkot s bélest akarsz tölteni, mind meg lehet.

KENYÉR TORTA.

Az szép fejér czipót koczka módon szeld meg, tikmonyból, lisztből csinálj radóczot neki, bűvön malosa szőlőt forráz ki, tisztétsd meg azt is, hánd köziben az radócznak, az savát is megadjad, ez koczka módon szelt czipót keverd az radóczban, az pinnatában kevés vaj legyen, mind alól felől szén legyen rajta, ereszd az pinnatában az radóczos czipót, terétsd el benne szépen egyaránt. Erre vigyázz, hogy mennél szebben lehet azt úgy süssed; mikor megsül, s fel akarod adni, tiszta táblára tegyed, szeletenként megszeldeld s úgy rakjad az tálban.

TÚRÓ TORTA.

Az szép lágy új túrót morsold meg, verj tikmonyat reá, szép gyenge kaprot, tejfelet is szűrj reá, vajat is ereszsz beléje.

Digitized by Google

TEJ TORTA.

Az édes tejet forrázd meg, vedd ki az tűztől, had hűljön meg, s igen szép fejér czipót habarj belé, főzd meg az tűznél, apró szőlőt is hányj köziben, meg is nádmézeljed; mikor meg akarod tölteni, két vagy három tikmonyat törj belé, meghigítsad, kicseny vajat is; mikor osztán megtöltöd, egy keves vajban három vagy négy tikmony fejérét összve habarjad, azzal kenjed meg az födelét, mind az túró tortának s mind ennek.

TIKMONY TORTA.

Hideg tejben verj tikmonyat az mennyét gondolod hogy elég leszen egy vagy két tortához. Habaró fával törd el erősen, apró szőlőt, nádmézet vess belé, az fazokat tegyed az pinnatában, sót ott tölts belé, ott süsd meg, mikor ideje leszen, faragd meg nádmézzel, s mikor annak az ideje adjad fel.

TEJFEL TORTA. (135. lap.)

Ennek az tejfelnek csinálásával, fazokának elkészétésével, szintén úgy, mint ide fel megmondtam az tikmony tortában.

BARACZK TORTA.

Az baraczkot hámozd meg, szépen szeldeld meg, az magvárúl az tálban irtsad, fahéjazd meg, nádmézeld, az mint szokták az tortát, fazokat úgy csinálj ennek is, rósa vagy majoránna vízzel öntözd meg, ha penig az nincsen, borral is megöntözheted. Im érted, mindenféle tortáknak tölteléket mint kell csinálni, immár az fazék felől is irok, mint kelljen megcsinálni.

Tikmonynyal gyúrjad ennek az tésztáját, ha csak egy tortának valót akarsz gyúrni, megéred egy fedeles tortát öt avagy hat tikmonynyal, azt a tésztát nyujtó fával nyujtsd el tiszta asztalon, szép vékonyon. Ezt aztán az tésztát szintén arra a formára metszhedd, az mint akarod, ha szű formára akarod, az is meg lehet, csillag formára, ha vad madarak formáját akarod, mindezek meg lehetnek.

Ugyanitt az torta fazokának formáját meg nem irhatom, mert az szépirást nem tanúltam, de szükség volna azoknak is itt

Digitized by Google

lenni, mert egyéb nemzetnél efféle könyvben ezt béirják, mindenféle állatoknak ábrázatit, az kiről ez könyv szól.

TÖLTÖTT CZIPÓ.

Az szép fejér czipót hámozd meg, szeldeld el szeletenként, de ne igen vékonyon, azokat az szelt czipókat kend be mindkét oldalát az szilva töltelékkel. Az szilva annyi temérdek legyen rajta, az mint az ostya bélest szokták megtölteni, ismét úgy rakd összve, az mint elszeldelted egymástól, megczövekeld, hogy el ne hulljon egymástól, radóczot olyant csinálj neki, az mineműt az körtvélyek között megmondtam, sok szóval kellene írnunk, de nem szükség. Ezt az töltött czipót ezzel az radóczczal megmártsad, s úgy rántsd meg vajban; mikor megrántódik, s fel akarod adni, szépen megmetéljed, de nem úgy, mint azelőtt, hanem keresztűl, s úgy rakd az tálban, megfaragd názmézzel.

RÁNTOTT CZIPÓ.

Ennek is az czipóját szeletenként szeld meg, radóczot hasonlót csinálj hozzá, mint az almához, borban keverd az czipót, szép pirosan rántsd meg. Jó melegen add fel, s meg is nádmézeljed.

MÉGIS RÁNTOTT CZIPÓ.

Az czipóját ennek is úgy hámozd, de hosszan messed. Csak tiszta tikmonyból csinálj egy tálban kevervén ennek radóczot, kevéssé meg is sózzad, azt az metélt czipót megkeverd, úgy rántsd meg szép pirosan, mikor feladod, nádmézzel megfaragd az tálban.

PIRÍTOTT CZÍPÓ AZ KIT TRÁGYÁS KENYÉRNEK HIVUNK.

(136. lap.)

Az czipót mint ide fel szoktad, metéld meg, egy kis hőgős (így) vesszőn pirítsd az szeldelt czipókat, olyan temérdeken hagyd, mint akit meg akarsz rántani, kevéssé nádmézeld meg, forraszd fel; ha nádméz nincs, másféle mézzel, mikor az czipót megpirítod, rakd az tálban. Nádmézet, gyömbért, elegyéts egyben mint az trágyának. Az czipót, hogy az tálban rakod, ezzel az mézes gyömbéres borral öntsd meg, az trágyával, mint annak az módja, add meg az ézit s add fel.

Digitized by Google

MÉGIS PIRÍTOTT CZIPÓ. (136. lap.)

Ennek is szelésével, pirításával úgy élj, mint meghallád. Ezt az pirított czipót koczka módon megmetéljed, az édes tejet megforrazd, megőssd azzal az tejjel az czipót, s úgy add fel. Ez az eledel őszszel jobb, mikor az tej sűrűbb és jobb; ha az urad hurutos, kicsenné megsáfrányozzad. Az torták fedelét is minemű czifrából akarod, szintén úgy csináld.

SULYOM FÁNK.

Ennek is úgy csináljad az tésztáját, mint az fodor fánknál megmondám; az nyujtó fával nem kell, hanem csak az tenyeredel az asztalon megnyújtani, akkora temérdeken, mint az perecz, metéld meg akkorákon, mint az újjodnak fele, de mikor elmetéled, nem egyenesen, hanem harántékoson annak az két végét hasítsd meg, egyiket egyfelől, másikat másfelől, hogy keresztűl essék az metszés. Ezt az hé vajban mártsd bele, olyanformán nő, mint az sulyom; mikor megsűl, nádmézeld meg s add fel.

MOGYORÓ FÁNK.

Ennek is így bánjál tésztájával, mint megmondám az sulyom fánknál, az gyúrását, nyújtását is így műveld, ezt metéld meg, apró darabokban add fel.

VIRÁGOS TORTA.

Ennek pinnata nem olyan kell, mint az egyéb tészta műnek, az nagysága annyi legyen, mint az kis tálban az mennyi torta fér. Magossága egy hüvelykes tenyérnyi, az széliben ennek vas vessző ne legyen, mint az több pinnatáknak, két újjnira az széli kiterjesztvén legyen. Ennek hozzá illendő födele is legyen. Az formáját itt meg nem írhatom. Ezt híjják spanyor pinnatának. Ennek is az tésztáját úgy csináld, mint az tortáknál megmondtam. Gyúrd meg, s nyújtó fával nyujtsd el az asztalon, csak annyit nyújts, mennyit az pinnatában helyheztethetsz.

Ezt, hogy az pinnatában helyhezteted, körűl a szélinél el ki mesd az tésztát, de először az pinnatának oldalát megkend vaj-

Digitized by Google

jal, s az fenekét, hogy az tészta hozzá ne ragadjon, az szélin az tésztát megcsipkéld, belől aztán az tésztán olyan czifrát metszhetsz, valamineműt akarsz. Az töltelékekben megtanálod, mivel kell megtölteni.

Egy kis czifrás fedelecskét is mess reá, az megaludt tejes étkek között az kit hidegge csinálánk, abba is csinálhatsz bele, csakhogy először az fazokat megszárazd az pinnatába, onnan vedd ki, tedd egy kis tálban, az tejes étkét megértesd, abban hűljön meg, de megoltalmazd az torta virágát, mert igen gyenge. Mikor fel akarod adni, főtt apró szőlőt hinthetsz reá. Ez igen tettetes az torták között.

SÓS KÁPOSZTA TÖLTELÉK. (137. lap.)

Ha vörös káposztád nincsen, mikor béleshez való tölteléket kell csinálnod, az sós káposztát hánd tiszta vízben, vontasd ki erősen az savát, tiszta asztalon mesd meg igen aprón s vágd meg vágó késsel, egy tiszta fazokacskában főzzed. Mikor félig főtt volna meg, vedd ki az tűztől, facsard ki abból az levéből erősen, tedd egy serpenyőben, tölts vajat reá; főzd meg erősen az tűznél, de reá vigyázz, hogy meg ne pergelődjék az vajban. Apró szőlőt is hányhatsz reá, ha leszen, ha arányzod, hogy az víz kivonta volna az savát, kóstold meg, s ha sózni kell, sózzad, vedd ki, had hűljön az serpenyőben; ha az vaj sok lenne is szűrd le; mikor aztán bélest töltesz, jó töltelékhez ez is, rétest ha akarsz tölteni, arra is jó leszen, ha penig megnádmézeled, annál jobb, mint az több nemzetek élnek vele.

NÉMET TEJES ÉTEK.

Ennek tésztájának gyúrásával úgy élj, mint az fodor fánknál megmondám; szintén úgy tikmonynyal gyúrd meg az asztalon, nyújtó fával nyujtsd meg vékonyon, metsző vassal négyszegüven metéld el az asztalon szép aprón, az vajban rántsd meg, mikor fel akarod ereszteni, az teje t sáfrányozd meg, főjön az tűznél, úgy ereszd reá az rántott tésztát, főzd meg, ez megsűrűdik, s mikor ideje, add fel, vajazd meg az tálban. Mi azért magyarok rántatlan is megfőzzük ezt, csak az tálban megvajazzuk is, mind jó minekünk.

Digitized by Google

CSÖPÖGETETT TEJES ÉTEK.

Ennek is olyan radóczot csinálj, mint az többinél megmondtam, csakhogy hígabb legyen azoknál. Tikmonynyal csináljad, kicseny édes tejet ereszsz köziben, serpenyőben hé vajad legyen; rostás kalánon általcsöpögesd az vajban, más kalánnal kenegesd az vajjal, hogy összve ne ragadjon. Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy borsó szem, ha jól tudsz vele élni.

Mikor ideje, tedd ki az vajból egy szitára vagy tiszta tálra, ha összve ragadozott benne, az kezeddel tördeld el egymástól. Mikor fel akarod ereszteni, forrjon az tej az tűznél; akkor is keverd az kalánnal, hogy összve ne ragadjon, vajat is bocsáss bele, az savát is add meg. Ezt igen sűrűn reá hadd főni, mert szelt kell alája, mint egy túrós étek alá; mikor feladod, nádmézzel megfaragjad.

BIANCA.

Az riskását szemenként irtsd meg, mos s szárazd meg, mosárban erősen törd meg; hogy megtöröd gyakor szitával megszitáljad. Ehhez penig oly riskását válaszsz, kinél immár szebb nem lehet, mert vörös és szürke riskása nem jó. Ehhez szép tiszta ónas fazékban édes tejed legyen az szénen, annyi legyen, az mennyit akarsz csinálni.

Az tej főjön az szénen, s úgy ereszd bele az riskása lisztet; kevergesd egy tiszta kalánnal, hogy összve ne ragadjon. Annyit erőlködjél (megintézzed) bele ereszteni, hogy meg ne keményedjék, mert magától is megkeményedik. Nádmézet, rósa vizet ereszsz bűvön belé, mennyi hozzá illendő. Ezt melegen s hidegen is feladhatod; ha melegen adod, apró szőlőt is hints köziben, mikor főzöd. Mikor fel akarod adni, egy kis rósa vagy majoránna vizet tölts az tálban, hogy ezeknek szagok gyönyörködtessék az embereket. Abban az rósa vizes tálban add fel az biankát melegen, faragd meg nádmézzel. Ha hidegen adod fel, formád legyen hozzá, mint az fényes littariumnak szokták, vagy ónas, vagy mázos edényben csináld. (138. lap.)

Azt is meg rósavizezzed az formát, az kiben akarod tölteni, abban hűljön meg. Az formának vizezése két okért vagyon: 1-ör

Digitized by Google

hogy az forma inkább elbocsássa az benne való eledelt, 2-or hogy jó szagú is legyen. Ez mikor meghűl az formában, fordítsd egy hozzá illendő tálban. Ezen szépen meglátszik, minemű czifra volt az formán. Ezt megékesétheted aranynyal, ezüsttel az tálban. Meg ne faragd nádmézzel, hanem csak az tálnak az szélit. Ezt az étket az egyéb nemzetek sokféle eszközzel szokták megfőzni, avagy csinálni; mert hogy ű nálok afféle encsenbencs kedvesebb hogy sem az mi nemzetünknél.

Digitized by Google

Következnek az sültek alá való sásák, ugymint: vadak-, madarak-, halakhoz.

Első.

CZOPOR.

Noha így nevezzük, de ezt is sültek alá szoktuk készéteni, mert ez is sása. Ennek igen erős eczetet, abban annyi nádmézet töretlen fahéjat, töretlen szekfüvet, egy nehány szem töretlen borsot, kicseny jó bort is ereszsz hozzá.

Ezt az levet nem szokták sok embernek eleiben csinálni hanem fejedelem, vagy valami nagy úr eleiben.

Ezt igen erősen főzzed az szénen egy ónas fazékban. Annyira főzd ezt, hogy az eczetet az nádméz megemészsze, megkóstoljad, ezt szitán szűrd egy kis tálban által, s megaluszik mint az fényes littarium. Vagy pávát, vagy indust, vagy tuzokot akarsz reá adni, meg lehet, mert ez meleg sült alá nem illik, minthogy ű maga hideg.

Mi itt, a mi országunkban, egy kis eczetet, mézet vetünk, megborsoljuk, szekfüvezzük, főzzük, tálban csináljuk ugyan mind czopor a neve: ugyanis hallottad, az ki húst nem ött, tüdőt dicsér. Ha mi afféle eszközököt kérünk, azt mondják, hogy tékozlók vagyunk. No nem gőgös Bereczk, megiszsza az lugot.

Második.

SZEKFÜVES SÁSA.

Ez is csak egy kis tálra való, így csináld. Bort, mézet, egy kis eczetet, kicseny vas fazékban vagy serpenyőben csináljad; borsot, szekfüvet vess bele, ropogtasd meg, hogy az méztől megsűrűdjék, tartsd melegen ezt, az mihez akarod. Ehhez nem kell czipó, ez az igaz sása.

Digitized by Google

Harmadik.

GYÖMBÉRES SÁSA.

Ennek is borával, mézével együtt, ebben sem kell kenyér, csakhogy ezt megsáfrányozd, borsold, gyömbérezd bűvebben ezt, mert űtet azért hivják gyömbéres sásának. Az főzésével is úgy élj.

Ez is minden sültek alá jó; mondják az mostani mesterek, hogy vagyon gyömbéres s szekfüves lé, vagyon bezzeg, de több eszközzel jár az sása, hogysem az. Mondja némelynek az ura, csinálj az kappan alá gyömbéres sását; — mondja mindjárást az mester, hozzanak bort, czipót, mézet, csinál egy kis cziberét, azt tudja, hogy mind gyömbéres sása. Ez ilyen lé penig nem egy, hanem 10, 16 asztalra való, hogy jusson mindennek benne, még ha lehet, megmondolázza, szőlőzze. Nem kell az sáfrányhoz ez féle eszköz, egyéb szőlős étkekhez való ez.

Negyedik.

DIÓ SÁSA. (139. lap.)

Az diót törd meg, s tisztétsd ki az belit, törd meg mosárban. Ha csak egy kis tálra csinálod, tégy két kis fokhagyma fejet belé, egy fejér czipót is márts az vízben, facsard ki, s törd összve az dióval, fokhagymával. Hogy jól megtöröd, egyelétsd meg tiszta vízzel, tiszta szitán verd által egy fatálban, az mig' fel kell adni, had álljon abban az tálban, mikor fel akarod adni, eczettel ereszd fel, egy kis sót is bele tölts az tálban, de kicsent. Mikor az kappan szép sülésében volna, mesd fel az két vállát, az mint szokták, az levét csepegesd az dió sásában, hidat tégy reá, arra add az kappant.

Ötödik.

MEGGY SÁSA.

Az meggyet szedd s mosd meg egy tiszta vas fazékban. Az mennyi asztalra készéted, ahhoz képest tölts bort reá; kevés fejér czipót, mézet illendőképen, főzd meg, az főzés után verd által tiszta szitán, hogy általvered, borsold meg; de ne szekfüvezd, fahéjazd meg; az füszerszámmal főzzed helyére, de sűrű ne legyen.

Digitized by Google

Hatodik.

ZÖLD SÁSA.

Az kit húsvét napján szoktunk csinálni bárány mellé. Tiszta kis fazékban egy fejér czipót szeldelj be, tölts bort, mézet reá, forrald fel, tedd ki, hűljön meg, az zöld búzát szedd meg, mosd s törd meg mosárban, egy kis bort reá. Ezt az zöld levet töltsd az hideg lére, melyet borban főztél, borsold, fahéjazd meg, mézet is mint vagyon, kóstold meg. Ezt ismét újonnan forrald meg, de úgy, hogy az zöldségét el ne veszessed. Ezt az sását csak új formák alá szoktuk készéteni, újságban az bárának az első fertályát szoktuk sóban megfőzni, s az alá adni, de az sását is meg szoktuk hűteni. Hidegen kell alá adni.

Hetedik.

HIDEG ZÖLD SÁSA.

Bort, mézet, kicseny eczetet, kevés vizet, kenyér belet meg kell forralni, az után meg kell hűteni, petreselyem levelet, turbolyát, fokhagyma levelet, tárkont, vörös hagyma levelet, nyersen egyben kell törni, az főtt borban kicsent bele bocsátani, kifacsarni, ismét kicseny borral megtörni, míg jól megzöldűl és az kenyérrel egyben szűrni, borsot, nádmézet bele vetni.

Nyolczadik.

MONDOLA SÁSA.

Az mondolát meg kell hajalni, annakutána réz mosárban meg kell erősen törni kenyérbéllel, ki a fejér borban megázott, esméglen összve kell törni, fokhagymával, borral, eczettel meg kell szűrni, eczetjét, borát egyaránt kell hagyni, megsózni kevéssé, nádmézet is kell bele faragni. Kész.

Kilenczedik.

CSIPKE SÁSA.

Az csipkének az gyömölcsét kell szedni, annak magvát kihánni, meg kell az húsát főzni borban, vizben meg kell szűrni, mézelni, borsolni, gyömbérezni, melegen feladni.

Digitized by Google

Következnek az tikmonyból készült étkek.

TIKMONY TÖLTVE HÉJÁBAN.

Igen szép új tikmonyat egy kis tálra tizenkettőt, az végét kicsenné lyukaszd meg, fújd ki belőle az székját s fejérét. Hogy kifúrod, borsold, sáfrányozd, sózd meg, ereszd vajban mint egy rántottát, szintén úgy főzd meg, burítsd ki az asztalra, vágd meg vágó késsel, vagy két nyers tikmonyat is üss belé, nádmézet, apró szőlőt, kicsen petreselymet is vess belé. Töltsd vissza aztán az tikmonynak az héjában, kiből kifúttad.

Mogyoró fából csinálj nyársot, hosszat s vékont, mennyire tizenkét tikmony, elférjen, vonogasd fel az nyársra, s mig az étket feladod, süsd meg s add fel jó melegen.

TIKMONY RÁNTVA HÉJÁBAN. (140. lap.)

Az tikmonyat mosd meg, lyukaszd meg az két végét, új hé vajad legyen serpenyőben, mikor fel akarod adni, szintén akkor hánd bele az tikmonyakat, hogy megsül s az tálban rakod, sót, borsot egyeléts egyben tálba, avval hintsd meg űköt, mennél melegben vihetik, úgy vigyék fel az asztalra.

TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát megmossad szépen, s forrázd ki mihelyt felforr, menten leöntsd azt róla, s hideg vizet tölts reá. Ennél is az vigit kilyukaszd, s fújd ki az székját egy kis tálban, az fejéri benne marad. Ennek is az székit úgy csináld meg, mint egy rántott, nád mézeld, sáfrányold, borsold, sózd, apró szőlőzd mint ide fel megmondám. Petreselyem is legyen benne, nyers tikmonyat is verj belé, töltsd ismét bele az héjába, ismét újonnan forrázd ki tiszta vízben, hogy jól kiforrasztod, hánd le az héját,

Digitized by Google

mint az főtt tikmonynak szokták, itt csak az fejéri marad töltve. Ezt is az szerint vond fel az nyársra, süsd meg; levet is csinálhatsz alája, akár suffát s akár gyömbéres sását.

TIKMONY SUFFA.

Ennek az tikmonyát főzd meg keményen; ha csak kicseny tálra akarod csinálni, tizenkettő elég leszen. Mint az főtt tikmonyat szoktad hámozni, vékony nyársra vonni, sütni, ezzel is azonképen, sóval meghintsd, úgy tedd az rostélyra. Ennek levet is csinálhatsz tizenkettő avagy tizenhárom tikmonyból, az levet így csináld.

Bort, az mennyi illendő, egy kis tálra. Egy kis vas fazékban tölts bort, abban verjed az tikmonyakat, abban mézet is vess, megborsold, gyömbérezd, savát is megadjad. Mikor annak az ideje, megértessed, mint egyéb suffát szoktak. Mikor megérik, s fel akarod adni, az tikmonyat ketté hasítsd, úgy rakd az tálban, felyül reá adjad az suffát. Ha penig az első tikmony suffájával akarod megtölteni, avagy csinálni, az melynek csak az fejérétől megsáfrányozik, mert ennek az töltelékje is sáfrányos, nem jó lenne, ha az leve fejér lenne.

MÉGIS TIKMONY FEJÉRE TÖLTVE.

Ennek is az tikmonyát főzd meg keményen, hámozd, hasogasd meg, az tikmonynak az székját vedd ki, tiszta asztalon vágd meg, tikmonyt is üss belé, mennyi hozzá illik, sáfrányát, borsát, savát is megadjad, nádmézet, apró szőlőt, petreselyem zöldet csinálj belé.

Ezt az tölteléket rakd vissza ismét kezeddel az tikmony fejériben, jól megnyomogasd, ezt az tölteléket hintsd meg lisztel, azzal is jól megnyomogasd, rántsd meg aztán vajjal, csinálj gyümölcsös levet neki, így csináld. Igen jó borban hányj czipót, mézet vess bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg, forrázd fel, meg ismét verd által szitán; csak annyi levet csinálj neki, mennyében megfőzheted, az mely tik megtölt rántottal, főzd meg egy óráig benne, s add fel,

Digitized by Google

TIKMONY LEVES. (141. lap.)

Egy tiszta csuporban vizet tölts, kis vörös hagymát mess, mikor az vörös hagyma megfő rajta, kis vajat is eressz belé, három vagy négy tikmonyat üss meg, habaró fával törd meg erősen az csuporban, mikor fel akarod adni, forrjon az leve az tűznél, az tikmonyat hogy reá ereszted, kevergesd egy kis fa kalánnal, mihelt felpesdűl, mindjárt feladjad, szén legyen alatta, mint az túrós éteknek, savát is add meg. Ez betegeseknek is igen jó eledel.

TIKMONYBÓL EMÉSZTŐ SUFFA.

Igy csináld. Egy kis csuporban tölts fejér jó bort, üss két avagy három tikmony székját belé, kicsenné sáfrányozd meg, kicseny nádmézet is tégy belé, kicseny szerecsendió virágot, ha nem leszen, kicseny gyömbért, czipót koczka módon szelj az tálban. Ebben csak annyit csinálj, hogy ezt egészségeseknek nem szokták csinálni, hanem betegeknek.

Akármit csinálj betegnek, de mindent keveset, mert megutálja, ha sok; habaró fával az tűznél habarjad, úgy ősd az kenyérre, meg ne hadd sugorodni, mikor fel akarod forrasztani.

TIKMONYBÓL FELLORIUM.

Mikor túrós étket fősz, az levében egy kis serpenyőben vagy fazokacskában végy ki, hogy fel akarod adni az turós étket, forrázd fel azt a levecskét, bocsásd reá azt az tikmonyat, de úgy vigyázz, hogy az széki meg ne főjön, hanem csak az fejére, még az is gyengén. Ezzel igen gyorsan bánjál, mert ha megkeményedik, semmire kellő leszen. Ezt egyenként annakutána rakd az túrós étekre szépen, így add fel az túrós étket jó melegen. Az felloriumot, mikor reá rakod, sózd meg kicsenné.

TIKMONYBÓL SÁLLYÁS RÁNTOTT.

Az tikmonyát verd meg, mint az rántottnak szoktad, az szép zöld sállya levelet szedd meg, az szárát rajta hagyjad, mosd meg egy tálban, tölts vajat reá, tedd szénre, töltsd be az tikmonyat, kit megtörtél, megsóztál, az sállyát körűl rakd bele, az mig

Digitized by Google

nyers, az szárát ki hadd az tál szélire, mind körűl süsd meg azt, felül is öntözd hé vajjal, hogy sületlen ne maradjon. Ha ezüst tálad nincsen, szép széles, mázos serpenyőben is megcsinálhatod, ki veted belőle, de az bővebb vajat kiván, hogy sem mint mikor tálban csinálod.

NÉMET MÓDON, RÁNTOTT TÁRKONNYAL.

Ezzel is úgy élj, mint az másikkal.

TIKMONYBÓL HÍG RÁNTOTT SÜLVE.

Az igen szép tiszta vajat olvaszd meg, szűrd egy tiszta mázos serpenyőben, de az vaj igen meleg ne legyen, hanem csak az mint megolvad, az tikmonyat verd bele az vajban; de az tikmonynak az szemét kihányjad, borsold, gyömbérezd, sózd meg, tedd szénre, valamíg fő, mindaddig egy tiszta kalánnal keverjed. Az rántott, eszedben vedd, hogy meg ne keményedjék; mikor fel akarod adni, idején kivedd az tűztől, mert csak az serpenyőnek az melegségétől is meghevűl; az serpenyőt tisztétsd meg, s mind serpenyőstől add fel. Ha penig fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készétsd el, s úgy add fel.

TIKMONY SAJT. (142. lap.)

Édes tejben verj tikmonyat, habaró fával habard meg erősen, savát add meg, nádmézet apró szőlővel, tedd az szénre, kevergesd habaró fával, hogy meg ne sugorodjék, túrózzék; azt aztán szedd ki egy tiszta ruhában, kösd meg az ruhát, felyűl nyomtasd meg, hogy az savója menjen ki, az olyan leszen, mint egy kis sajtocska. Azt vedd ki az ruhából, szeldeld meg, szép pirosan pirítsd meg az rostélyon, csinálj olyan suffát neki, mint az bárányok között megmondottam, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg.

TIKMONYBÓL, TEJBŐL PALACSINTA.

Tölts egy tálban édes tejet, annyit, az mennyit az asztalra akarsz csinálni; ha csak egy kis tálra valót csinálsz, tej is nem sok kell hozzá, három vagy négy tikmonynyal megéred. Abban

Digitized by Google

habarj lisztet egy kalánnal, de felettébb sűrű ne legyen, savát is add meg. Ezt penig széles fenekű serpenyőben erőlködjed csinálni, mikor sütni akarod, az serpenyő jó meleg legyen.

Az tésztájában annyit végy az serpenyőben, hogy betelje az fenekét, rázogasd az serpenyőt, mikor sütöd, hogy meg ne ragadjon; hegyes fa legyen az kezedben, ha egyik megsül, avval az hegyes fával fordítsd az másikra. Mellé tarts egy tálat, s pirosan abban rakd egymás hátára, hogy melegen álljon. Ezt jó melegen add fel, nem szoktuk megnádmézelni.

Digitized by Google

Következnek az túrós étkek.

TEJFELES TÚRÓS ÉTEK.

Ha fejedelemnek, vagy úrnak akarod megfőzni, így cseleküdjél. Az igen szép lágy túrót, kit az nap, vagy az előtt csináltak, morsold egy szép tiszta ónas fazékban, mess szép kaprot reá aprón, bűvön verj tikmonyat reá; ha csak egy kis tálra akarod megcsinálni, megéred öt tikmonynyal, azt törd erősen benne egy tiszta kalánnal, szűrd által az szitán, igen szép tejfelt reá, annyét, a mennyi elegedendő. Vizet egy cseppet is ne tölts köziben, tedd szénre, s mindaddig kevergesd, mig fő s fel akarod adni.

Az főzéséhez is úgy kezdj, hogy szintén az feladásra érkezzél el vele, mert ha főttön áll, megsűrűdik, nem leszen jó. Szelt is nem kell úgy az alá, mint az másféle alá, szép levesen add fel, mert ha parás leszen, nem olyan jó ézű, urad is nem haragszik reád.

Ha olyan embernek főzöd, hogy elég tejfelt nem ad hozzá, vízzel hozzá, hogyha lágy túrót ehhez nem kaphatsz, s az urad kívánja, az aszú túrót tisztétsd meg, s gyalúval gyalultasd meg. Ezt az túrót főzd meg erősen, vedd ki, szűrd le az levét róla, verj tikmonyat reá, úgy szűrd az tejfelt reá. Immár úgy élj vele, az mint ide elől megmondtam.

TÚRÓS ÉTEK

Az asszú túrót tisztétsd meg, réz mosárban igen erősen törd meg, egy darab vajat is törj beléje, itt megéred hat tikmonynyal, ha csak egy asztalra akarod csinálni; az tűznél tiszta fazékban főjön az leve, arra szép aprón mess vörös hagymát; mikor megtörik, az túrót kevergesd, hogy meg ne darabosodjék, főzd helyére, mint annak az módja, savát is add meg. Immár feladhad.

Digitized by Google

TÚRÓS ÉTEK. (143. lap.)

Ennek is mind túrójával, levével úgy élj, mint megmondám. Egészen is vethetsz vörös hagymát reá, mikor fel akarod adni, kivethed belőle, ha urad nem szereti. Az mint az felloriomot mondám, hogy megcsináld, erre feladhatod szépen. Ha tikmonyat nem kaphatsz hozzá, egy kis eczettel is felereszthetéd az túróját.

BOROS SZERDÉK.

Hozass igen szép tejfelt, az mennyit az tálhoz akarsz csinálni, ahhoz illendőt, abban tölts bort, verj tikmonyat reá, mézet az tejfelbe, ha egy kis tálra, megéred 10 vagy 13-mal. Az fejér czipót szeldeld meg, de nem úgy, mint az túrós étek alá, hanem temérdekben. Azt rántsd meg vajban, hogy ugyan asszú legyen. Az had álljon készen. Mikor el akarod készéteni, akkor mézestől szűrd meg az szitán, mert néha légy is tanáltatik az tejben s az mézben, mindenben az tisztaságot kövessed. Ezt egy hozzá illendő fazékban tegyed az tűzhöz, savát add meg, mikor megérik, az rántott czipót tedd az tálban, úgy adjad reá az boros szerdeket, felül megvajazd, mint az túrós étket szoktad.

BOROS VAJAS.

Ezt így csináljad. Egy tiszta fazékban bort tölts, megmézeld, vajat is vess belé, rántottát csinálj hozzá egészen; az rántottát tedd bele, had főjön az is a borban, mikor fel akarod adni, szeless alá, mint az túrós éteknek. Az rántottát épen s egészen add fel az tálban, az levét is, mint annak az módja.

Digitized by Google

Következnek immár az gombákból készült étkek.

PISZTRICZ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Az pisztricz gombát igen szépen hámozd meg, vágd összve petreselyem zölddel, szalonnának az zöldivel (így), hogy megvágod, az keserű levet facsard ki belőle, tedd tiszta fazékban, főzzed, savát is add meg, mikor helyére főzöd, borsold, gyömbérezd meg, mikor ideje, add fel. Mikor olajjal akarod főzni is így cseleküdjél; de az szalonna helyében faolajat öss bele, az többit azonképen.

UGYAN PISZTRICZ GOMBA SÜTVE.

Ezt is megtisztétsd s hámozd meg szépen, s megszeldeljed, úgy hogy vékony nyársra felvonhasd szépen. Ezt az nyárson süsd meg, vond egy meleg tálban, faolajozd meg erősen, mint az habarniczát szokták, s add fel jó melegen. Ha szalonnával akarod megsütni is így cseleküdjél, csakhogy az szalonnát is úgy metéld meg, mint az gombát; vond egy tálban, megborsoljad, ha tudod, hogy az urad nem szereti, kihánd belőle.

CSEPERKE GOMBA TISZTA BORSSAL. (144. lap.)

Ezt is hámozd meg szépen, hánd tiszta vízben, ha aprók a gombák, egészen hadjad, ha nagyok négygyé messed, azt is módja szerint megmetéljed, mert én láttam oly nagyot is, mint egy rosta. Az vízben megmosd szépen, rakd hozzá illendő fazékban vagy csuporban, vess sót reá, tedd az tűzhöz, lassan lassan magában levet ver. Ha arányzod, hogy az leve nem elég, tehénhús levet is tölts reá, ha az nincs, tiszta vizet, vajat is reá, petreselyem levelet is, főzd meg igen jól; mikor megfő, borsold meg, kicsenné

Digitized by Google

meg is gyömbérezd, mikor tehénhús lében főzöd, akkor vajat ne vess reá.

SZARVAS GOMBA TEJFELLEL.

Ezt nem minden szakács tudja, micsoda az szarvasgomba, magos fákon terem, s nagy, mint az öreg fazék, apró is az fias. Ezt egymástól el kell szakasztani, tiszta vízben szépen megmosni, s tisza asztalon vágó késsel megvágni, petreselyemmel összve, mint az pisztricz gombát, főzd meg tiszta vízben erősen; mikor megfőzöd, szűrd le mind egy cseppig az levét, szűrj tejfelet reá, főzzed azzal is erősen, sáfrányozd, borsold, sózd meg, s add fel.

KESERŰ GOMBA SÜTVE VAJJAL VAGY SZALONNA ZSÍRRAL.

Ezt is szépen tisztésd, s tiszta vízben mosd meg, sóval hintsd meg, de az alját, melylyel az szénre teszed, meg ne égesd, szépen süssed, vajjal, vagy szalonna sírral öntözd meg, jó melegen add fel; ha penig büjtös embernek főzöd, csak sóval süssed, akár olajjal, ha szereti.

NYÚL FILŰ GOMBA TISZTA BORSSAL.

Ez ledűlt fán terem. Ez is olyan fias, de szőke ennek az háta. Ezt is elszakgasd egymástól, szintén úgy élj vele, mint megmondám az csiperke gombánál s meg is süthetsz benne, mint az pisztriczet.

FEJÉR HERECZ.

Ezt főve nem láttuk, hanem ezzel úgy élj, mint az keserű gombával.

KESERŰ GOMBA FÖVE, FOKHAGYMÁVAL.

Ezt is tisztétsad s mosd meg s hozzá illendő edényben helyheztessed, tiszta vízben főzd meg, savát is add meg; mikor fel akarod adni, hogy megfő, az fokhagymát gerezdenkint meghámozd, törd meg az tálban, öss eczetet reá, s úgy add fel.

Digitized by Google

KÉK HÁTÚ HERECZ.

Ennek is tisztításával, sütésével szintén úgy élj, mint most megmondtam.

GÉM LÁBÚ GOMBA.

Ezt is azonképen.

SZÖMÖRCSÖK GOMBA TISZTA BORSSAL.

Igen szépen megmosd, meglássad, hogy férges ne legyen, tiszta edényben rakd, melyben meg akarod főzni, ha vagyon tehénhús leved, ha nincs, vízben főzd meg, faolajjal is; petreselyem levelet mess erre, savát is megadjad, mikor az ideje, borsold, gyömbérezd meg.

SZÖMÖRCSÖK GOMBA TÖLTVE.

Ezt is igen szépen megmossad, tikmonyból, vajból csinálj rántottát, tiszta asztalon vágd meg vágó késsel, petreselyem levelet is, sáfrányozd, borsold, savát is megadjad, töltsd bele az gombában, czövekeld be, hogy ki ne hulljon az töltelék belőle; mikor meg akarod sütni, rakd serpenyőben, vagy pinnatában, kis vajba süsd meg s úgy add fel jó melegen.

MÉGIS SZÖMÖRCSÖK GOMBA SÜTVE.

Ennek is az tisztétásával úgy élj, rakd az serpenyőben, főzd meg, mess igen apró petreselymet hozzá, faolajat is tölts reá, megborsoljad, úgy süsd meg, magától is levet ver, jó melegen add fel.

MÉGIS SZÖMÖRCSÖK SÜTVE.

Ennek is tisztétásával, sütésével szintén úgy élj, mint az pisztricznek.

MÉGIS SZARVAS GOMBA. (145. lap.)

De nem olyan, hanem szű fogástúl is jó, nem mindenütt terem, hanem Rézmárk havasán elég. Ezzel is úgy élnek, hogy mikor nyers, vizes csepűben takarják, pinatában megsütik, mikor

Digitized by Google

megsül, kiveszi s kifejti az csepűből, megtisztítja s kis tálban négygyé vágja, megsózza, borsolja; borsos faolajjal szokták megöntözni, ki mint szereti, úgy él vele.

ÖZ KESERÜ GOMBA.

Ez keserűbb, temerdekjebb is az nyári gombánál, de úgy süssed ezt is, mint az fejér keserűt szoktad.

VERES KESERŰ.

Ezzel is úgy élj mint az másikkal, úgy vedd eszedben, hogy az keserű gomba háromféle, mint itt meglátod.

CSOLLYAN ALJA GOMBA.

Ezt is úgy kell sütni mint megmondtam, meg is főzheted, mint az csiperkét.

KOCSORD GOMBA.

Ez is sütve jó.

TINOVAR GOMBA.

Ez is szintén úgy.

SEÖTTI GOMBA.

Ez is azonképen. De mikor ezt meg akarod sütni, meghámozd s az belső részét kihányjad; mikor megsül s fel akarod adni, megborsold. Ez olyan, mintha egy jó borjúhús pecsenyét ennél.

KENYÉR GOMBA.

Ez sütve, nyersen is jó.

TÖVIS ALJA GOMBA.

Ez is sütve, főve is jó.

Digitized by Google

ÚR GOMBA.

Ez is sütve jó. Ezt igen szépen hámozd meg, megmossad, az belső felével tiszta asztalra leburétsad, hogy az víz kiszivárkozzék belőle, annakutána szép lágy sóval sózzad meg, az gomba szárát mesd el, kivájd, ott megborsoljad. Mikor megsózod, az tikmonynak az fejérit elvedd, az székját verd bele, azt is megsózzad, mikor meg akarod sütni, rostélyra rakjad, mellette forró vajad legyen, mikor sütni akarod, az forró vajjal is felül megöntözd, hogy az tikmony megsűljön rajta, mikor megsűl, s fel akarod adni jó melegen; ha pinnatád vagyon, abban még jobb módjával megsütheted. Mi az úr gombával így élünk, de láttam más nemzetnél, hogy az szárát is pástétomban csinálta; büjtös embernek faolajjal is megsüthed.

ARTICSÓK.

Ez olasz eledel, ha nem tudod megcsinálni, ide vigyázz. Tiszta vízet főzz meg erősen, tedd az tűzre, süssed, az faolajjal untalan öntözzed, de borsos legyen az faolaj, mikor az tálban teszed, akkor is megöntözzed s úgy add fel.

BÁBA SEGGŰ GOMBA FEKETE LÉVEL

Kemenczében meg kell aszalni, ki kell mosni, mikor főzni akarsz benne, tiszta vízben főzzed, vörös hagymát kell reá vágni, eczetezd, borsold, szekfüvezd meg. Az ki savanyún akarja, szekfüves lével is jó. Ez megfeketedik, sűrű is leszen, mikor feladod, meleg legyen.

UGYANAZON TISZTA BORSSAL.

Az kimosásával, főzésével úgy élj, mint az tiszta borssal valóval szoktanak élni, vedd eszedben.

FENYŐ ALJA GOMBA. (146. lap.)

Először be kell sózni, annakutána tiszta vízben főzd meg vörös hagymával, vajjal, borssal főzd öszve, másképen faolajat önts reá s eczetet, saláta módjára készétsd el. Ezzel mi magyarok nem igen élünk, de egyéb nemzetnél igen kedves.

Digitized by Google

Következnek meggyből csinált étkeknek nemek.

BORBAN FÖTT MEGGY.

Az meggynek szedd meg az szárát, mosd meg szépen, csináld hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, megmézeld, úgy főzd meg. Törött fahéjacskát is vess reá, ha leszen, ha nincsen, anélkül is meglehet. Az czipót koczka módon metéld meg, vajban rántsd meg igen asszún, ha szélesen rántasz, még az czipóban is jó leszen. Az meggynek bű leve legyen.

Hogy az koczka módon rántott czipót fel akarod adni, belehánd az meggyben, hogy megászhassék, úgy add fel jó melegen, az rántott czipóval elegyes legyen az tálban. Mikor szélesen rántod az czipót, úgy szelj alája, mint az túrós éteknek s úgy is tedd felyűl reája. Ha büjtös embernek főzöd az meggyet, az czipót megszeldeld, rostélyon pirítsd meg, azt is úgy rakd az tálban, mint az másikat megmondám, s úgy add reá az meggyet; mikor feladod, az tálban faragd meg nádmézzel, főképen az tál szélit.

TEJFELLEL MEGGY.

Ezt is szedd meg, az magvát kihányjad, csináld hozzá illendő edényben, szűrj szép tejfelt reá, nádmézet reá, törött fahéjat, főzd meg abban, mikor ideje, add fel, faragd meg nádmézzel az tálban.

ASSZÚ MEGGY FÖVE BORBAN.

Az asszú meggyet irtsd meg szépen, mosd meg egynehányszor meleg vízben, tedd ezt is hozzá illendő edényben, tölts bort reája, mézeld meg, mint annak az módja. Ennek is bű leve legyen és főzd meg erősen; mikor megfő, tedd ki hűlni, hidegen add fel;

Digitized by Google

mikor feladod az tálban, ezt is megfaragd a tálban nádmézzel. Némely mesterek így is élnek vele, hogy mikor főzik, megborsolják, szekfüvezik, de te úgy főzd, mint urad szereti.

MÉGIS TISZTA VÍZBEN.

Mind nyerset így főznek s mind aszút az mesterek az betegnek, de ezeket nem kell meghűjteni, ha az beteg nem kívánja. Mikor fel akarod adni, igen kicsent adj fel benne, hogy az beteg meg ne utálja. Meg is faragd nádmézzel, meggy éréskor érkeznek több elejin érő gyümölcsök is, úgymint muskatály körtvély, árpával érő, s borézű alma.

Ha beteges az urad, minthogy ez üdő tájban igen betegeskednek az emberek az gyümölcstűl, még ezeket is az tűznél megforrázd tiszta vízben, hogy a nyerseséget kivegye, az gyomornak könnyen emésztésére legyen, és mikor feladod, kicsent adj fel benne, de semmi levet ne tölts reá, hanem az mint szokták az gyümölcsöt enni, csak úgy. Ezt én Prágában szememmel láttam, Rodolphust betegségében az mester ezzel táplálta.

Az meggyből egyéb nemzetek sokféle eledelt szoktak csinálni, de mi magyarok Erdélyben csak így szoktunk vele élni, az mint itt meg vagyon írva.

Digitized by Google

Következik az hüvelykes babról.

AZ HÜVELYKES BABRÓL. (147. lap.)

Láttam az hüvelykes babot, mikor gyenge tiszta vízben megfőzték, megsáfrányozták, borsolták, eczetben lisztet habartak, azt aztán reá eresztették, úgy adták fel az fejedelemnek. Azt is láttam, az júh húst megfőzték vízben sósban, hogy megfőtt, sós tejet nyakára öntöttek, így vütték az fejedelem asztalára.

Az nyúl czémert is sütötték meg, hogy sós káposzta levélben takarták, s úgy vütték az fejedelem eleiben.

Az eleven rákot is megsózzák, az szénen pirítják meg, sós vízzel megöntözik s úgy adják fel az fejedelemnek.

Digitized by Google

Következnek az hüvelykes borsók.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN.

Ezt is szintén úgy tisztétsd meg mint ide elől az tehénhúsoknál megmondottam. Mosd meg, csináld hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, főzd az tűznél, mikor félfővésében vagyon, akkor vess sót reá, mert az borsók igen fortélyosok, az só meg keményiti s nehezen fő meg.

HÜVELYKES BORSÓ SÓBAN, NÉMET MÓDON.

Ennek is az tisztétásával, főzésével szintén úgy élj mint most megmondám. Mikor megfő, fel akarod adni, az levet egy cseppig leszűrd róla, egy keves sót vess reá s megrázzad s úgy add fel.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ.

Mikor az borsó megérik, fejtsd ki az héjából az szemeit igen szép tiszta edényben, végy tehénhús levet reá, abban főzd meg, de úgy főzd, hogy az szeme egészen megmaradjon, úgy add fel jó melegen, leve is csak annyi legyen az tálban, mint az borsó. Az németek meg is szokták borsolni, de mi ezt nem szoktuk.

MÉGIS HÜVELYKES BORSÓ SZALONNÁVAL.

Ezt is úgy fejtsd ki az héjából mint itt megmondám. Az szalonnája főjön erősen az tűznél, az borsót főzd meg az szalonna levében, annakutána erősen törd meg. Ezzel is úgy élj mint az asszú borsót szokták feladni, hogy az szalonnát vékonyon reá kell metélni.

Digitized by Google

CICZER BORSÓ, BAGOLY BORSÓ, TISZTA BORSÓ.

Az héjából fejtsd ki, mosd meg, tegyed hozzá illendő fazékkan, végy tehénhús levet reá, vékonyan hasogass petrezselyem gyükeret is reá, kicseny zöldecskét is, borsold, gyömbérezd, savát is add meg; mikor feladod, szelt is legyen az tálban, az szemei egészek legyenek.

BORSÓ SZAK. (148. lap.)

Az borsót igen szépen ereszd meg rostán, hogy semmi egyéb ne legyen borsónál, mert igen nagy tiszaságot kíván; ha csak egy konkoly leszen benne is, megrutétja az színét. Az borsót igen héjald meg, jó erős lugot csinálj neki, azt jól meg hadd higadni.

Egy réz rostában tégy valami szép füvű szénát, azon szűrd által az lugot az borsóra, megoltalmazd, hogy valami gaz köziben ne menjen az lúggal együtt. Az szénát penig azért szokták az rostában tenni, hogy jó szagú legyen tőle, az borsótól is távoztatja az lúg szagot.

Az borsót mindaddig főzd az héjában, míg az héját leeszi. Mikor látod, hogy ideje meghéjalni, vedd ki az tüztől, szűrd le az lúgot róla, egy fatörővel törd meg erősen, hogy megtöröd, mosd ki erősen, hogy semmi fekete ne maradjon benne.

Mikor kimosod, megirtsad szemenként, mert az mint ide előbb is megmondám, tisztaságot nagyot kiván. Tiszta vízben kiforrázzad, hogy az lúgság elmenjen róla. Azt az vizet ismég elszűrd róla, hideg vizet tölts reá, ismét kiszedjed abból tiszta szitára, rakd egy hozzá illendő más fazékban, arra ismét tölts tiszta vizet, annyit mint az borsó. Tedd igen jó eleven szénre, főzd azt igen szépen, az még azt az levet elapasztja, szorgalmatosan reá vigyázz, hogy az borsó reá ne ragadjon, mert ha reá ragad, semmire nem leszen jó.

Ezt aztán csak magában igen szépen könnyű szénen szárazd meg. Mikor látod, hogy szépen megfőtt s meglágyúlt, verd által egy fakalánnal egy új szitán, egy új fenyő dézsában, azt egy fa törővel őröltesd két óráig, mindaddig míg látod, hogy az dézsában megnő az borsó. Mikor őrölteted, melletted legyen egy

Digitized by Google

tiszta edényben édes bor, másban rósa víz; ha édes bornak szerít nem teheted, nádmézzel édesétsd meg. Ezt egyszer is, másszor is ereszgesd az borban, mikor őrölteted.

Ez szintén úgy megérleli és neveli az bort, mint az jó ser élesztő az kovászt vagy az kalácsot szokta megnevelni, mikor fel akarod adni, az tálat előtted tartsd, hogy mihelt érik, egy fa kalánnal menten rakhasd.

Azt mennél magasabban rakhatod, úgy rakjad az megnevezett tálban, egy arasznyira is meglehet felrakni, ha tudsz vele élni. Mondolát héjalj meg, apró tengeri szőlőt is moss meg, hogy semmi szára ne maradjon rajta.

Az apró szőlőt borban főzd meg, hogy igen megdagadjon, vedd ki az tűztől egy szitára, hogy hűljön meg. Az tisztétott mondolát mesd hosszan igen szép vékonyon, egyelétsd összve az tengeri szőlővel. Mikor az szakot az tálban rakod, azzal hintsd meg felyűl, jó szagú rósa vízzel is szenteld meg az szakot, az tálban erősen faragd meg nádmézzel és úgy add fel.

BORSÓ LÉ.

Ennek is az megeresztésével úgy élj, de ezt nem kell meghéjalni, csak tiszta meleg vízben mosd meg, tedd hozzá illendő fazékban, kiben megfőzhessed, tölts tiszta vizet reá s abban főzd. Mikor megfő, szitán verd által. Egészen is meghagyj benne keveset. Más tiszta fazékban az levét tedd fel, fokhagymát egészet, hámozottat vess belé, kicsen vörös hagymát is, olajat is belé, akármelyik félét, hogy látod, hogy az alma megfőtt.

Az mely borsót általvertél az szitán, ereszd fel az lével, felettébb sűrű ne legyen s híg se, hanem módja szerint, az egész borsóban is hints beléje. Ezt forraszd fel újobban, mikor fel akarod adni, szeltet tétess alája, az tálban annakutána add fel az fokhagymát is, az borsóban is szemenként legyen rajta. Ezt néha az mesterek meg is szokták borsolni. Ezzel is nem igen élünk, büjtös embernek való, azért nem is ért itt leírni. Immár ezt is meghallád. Jól megolvassad barátom.

Digitized by Google

Következnek az contusiomok.

ÖREG EMBERNEK VALÓ. (149. lap.)

Ha öreg embernek csináltatnak veled contusiomot, így csináljad. Egy kövér kappant, az ki nem felettébb kövér, melylyezd, mosd ki szépen, tedd egy hozzá illendő mázos fazékban, tölts tiszta vizet reá, forrázd ki, abáljad meg, ismét ugyanazon fazékban tegyed az kappant, töltsd teli tiszta vizzel, ebben só is nem kell. Ezt főzzed mindaddig, míg az húsa elhul az csontjától.

Hogy megfő, vedd ki az tűztől, az levét ismég mind szűrd egy tiszta mázos fazékban. Tegyed tiszta réz mosárban, mind csontostól az húsát, igen erősen azt törd meg. harmincz szem mondolát is, ezt is bele vessed, mikor megtöröd, az levét őssd reá az mosárban, tiszta szitán szűrd vissza ismét az fazokában. Egy tiszta habaró fával habarjad az tűznél, míg megforr s fel akarod adni. Hogy meghűl, úgy adjanak az kalánnal az betegnek enni benne. Ez a betegnek mind étel, ital s nem is szokták mindennek csinálni, hanem fűképen az ki halálra vált, csak annak s az ki nem ehetik ihatik megint.

CONTUSIUM BETEGNEK.

Contusium betegnek, gyermeknek vagy valami ifjúnak. Tikfiból csinálj. Ugyanazonképen csináld, mint az kappannál megmondtam.

KENDER MAG SUFFA.

Az mennyi asztalra akarod főzni, válaszsz fazokat hozzá, tiszta vízzel töltsd meg s forrázd meg, tedd ki, had hűljön meg.

Digitized by Google

Hogy meghűl, az czipót szeld ketté, vesd az vízben, had ázzék meg. Az kendermagot szórd meg az portól, mosd meg szépen, tedd fel, főzd meg, amint annak az módja.

Hogy megfő, ősd réz rostára, hogy az leve kimenjen belőle, facsard ki az czipót, annakutána mosárban törd meg erősen, köziben, mikor jól megtöröd az vízzel egyelétsd meg, azután szűrd által egy réz rostán. Hogy megszűröd, hányj egészen vörös hagymát reá, eczetezd, sózd, főzd helyére, mint annak az módja, mikor fel akarod adni, koczka módon szeless alája.

Fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra, Pénteken. Mert ez az étek nemcsak az gyomornak használ, hanem az agyvelőnek is. Használt azt láttam; egy elméjében megfordúlt ifjút az lengyel király doctora evvel gyógyított vala meg. Igen eczetes ne legyen.

KENDER MAG SZAK. (150. lap.)

Az kender magot szórd meg s mosd meg igen szépen, úgy megtörd ezt egy mosárban, hogy egy is ne maradjon egészen. Ha látod, hogy jól megtörött, tiszta hideg vízzel egyelétsd öszve. Először szűrd által egy réz rostán, azután egy tiszta szitán által, egy hozzá illendő tiszta fazékban tedd az tűzhöz, vagy magad, vagy mással kevergesd addig, míg felforrad. Tudatlan szakácsot, vagy szakács inast megtréfálhatsz ezzel, ha akarsz. Mert mondjad neki, kérlek társ, kevergesd, meg ne hagyjad túrózni, mert ha megtúrózik, nem leszen jó; erről eszedben veheted, ha azelőtt látta-e vagy nem?

Mikor fel akarod adni, mondja, bezzeg igen túrózik uram, de te járj el az te dolgodban, az túróját egy tiszta kalánnal szedd tiszta szitára, hadd menjen ki az leve, csináld aztán egy hozzá illendő fazékban, tölts bort reá, nádmézet, faolajat, apró tengeri szőlőt mess meg, hints bele kicseny sót is, ezekkel együtt főzd meg, mikor ideje add fel az tálban, faragd meg nádmézzel.

Digitized by Google

KENDER MAGBÓL CSINÁLT TÚRÓS ÉTEK.

Ennek is az túróját úgy csináld, mint az szaknál megmondám: hozzá illendő fazékban tégy tiszta vizet az tűzhöz, vörös hagymát vess abban, olajat is reá, mikor fel akarod adni, az kendermag túrót bocsásd reá, mint az túrós étket szokták felereszteni, főzd helyére abban, az savát is add meg, mikor ideje, kenyeret szeless alá. Mikor olajok nincs az idegeny nemzeteknek, irós vajjal is megcsinálják.

Digitized by Google

Következnek tökből, ugorkából készült étkek.

AZ FÁRA FOLYÓ TÖKÖT ÍGY FŐZZED.

Az külső héját szép vékonyon hámozd le, ha az magva meg nem ért, mind magostúl szeldeld meg, ha penig az magva megért, csak az külső részét szeldeld le, azt tiszta vízben főzd meg; hogy megfő, össd egy rostára vagy szitára, had menjen ki az víz belőle. Tedd az asztalra, csinálj vágó kést sindelyből, vágd meg az asztalon, veres hagymát is vágj meg, rántsad vajban az éziért, tedd hozzá illendő fazékban, és szűrj édes tejet reá mint annak az módja; mikor fel akarod adni, tikmonyból csinálj öreg rántottát, mikor feladod az tálban, tégy hidat, tedd arra egészen az rántottát, az tálban az tököt meg is vajazzad.

UGORKÁBÓL EZENKÉPEN.

Ugorkából meg is főzhedd szintén ezenképen, hogyha tököt nem kaphatsz. Erre is szintén rántottát csinálj, ha egy asztalnál többre adod, meg is szeldeljed az rántottát, mint az szalonnát szokták borsóra; ezt az tököt s ugorkát megfőzheted tejfellel is, mint szintén édes tejjel.

UGORKA SALÁTA.

Az ugorkát szépen hámozd meg, szeldeld, tiszta meleg vízben fonnyazd ki, szedd ki szitára, had szivárkozzék le az vize, rakd tálacskában, annakutána eczetezd, borsold, faolajozd meg. Igy add fel.

FOKHAGYMÁS UGORKA.

Ugorkát hámozz, szeldelj meg, de keresztűl. Az fokhagymát gerezdenként hámozd meg, törd meg erősen, öss eczetet reá, sózd, s azzal össd meg az ugorkát az tálban.

Digitized by Google

SÓS UGORKA AZ MI MÓDUNK SZERINT.

Mégis sós ugorka ha állani akarod csinálni, végeket is el ne messed, meg se hasogassad, megmossad, tiszta edényben rakjad, bűvön köményt rakj köziben mind alól, mind felyűl és az közepire, öss erős eczetet reá, csináld be felyűl erősen. Esztendeig megáll.

SALÁTÁBÓL CSINÁLT UGORKA.

Keserű lapúból csinált ugorka. Ezt is szintén úgy kell hámozni mint az saláta kórót, az besózásával, meghüjtésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondtam, forró vízből mosd ki, vesd jeges vízben. Az hamar érő ugorkával is így élnek.

MANCZA BALANKA. (151. lap.)

Ezt így csináld: törd meg az riskását, először mosd ki tiszta vízzel, aztán szárazd, s réz mosárban törd meg erősen, gyakor szitával szitáld meg. Annakutána az kappannak az mellét főzd meg, de ne igen, annakutána aprón megtépjed az kappannak az mellét, az nádmézet törd s szitáld meg.

Az tehénhúsnak az kövérit vedd meg egy hozzá illendő vas fazékban, ónasban forraszsz tejet, abban az ónas fazékban szűrd bele szitával, hogy az tej forr, őssd reá az riskását mind az kappannal együtt, kit megtéptél, s az nádmézet is ereszd bele, azt erősen keverjed, hogy meg ne csomózzék míg megfő. Jól megfőzd, hogy porczogós ne legyen, akkor add meg savát, mikor az tehénhús kövérit veszed, ha arányzod, hogy sűrű, tedd egy tálban. Ezen belől más étket is csinálhatsz, metélj kenyeret vagy czipót szeletenként, keverd fejér lisztben, az vaj forrjon az tűznél, rántsd meg, mikor ideje, add fel, hogy megsült.

Digitized by Google

Fényes littarium következik immár.

Metéld ki az birsalmának torsáját mind magostól, ha rothadt vagy férges vagyon közötte, azt is kimetéld közűle, ha meg nem hámozod sem árt, csak tiszta legyen, ezeket szeletenként megmetéljed, úgy hánd ki az torsáját.

Tiszta vízben mosd meg, rakd egy új tiszta mázos fazékban, meg hozzá hasonlóval burétsd be, töltsd tele tiszta vízzel, csináld be tésztával, hogy az párája ki ne menjen. Mikor gondolod, hogy megfőtt volna, vedd ki az tűztől, hűljön meg, az után vedd le róla az fazokat, keress tiszta vékony vásznat, azzal facsard ki az levet, mennél jobban lehet, tiszta edényben.

Az nádmézet olvazd meg édes borban, azzal az birsalma levével ereszd öszve, tedd az tűzhöz, mikor felforr, ismét szűrd által egy ruhán, főzzed aztán.

Az próbája ez aztán, egy tiszta vágó késre cseppents le benne, ha megaluszik, hadd el az főzését. Valamicsoda formában akarod önteni, abban öntheted, hűljön meg valamennyere, töltsd akár formában, akár apró skatulyában, ha nádmézed nincs, az mi mézünkkel csináld, de nem leszen igen fényes, az mézet megmelegétsd, az tajtékját kitisztétsad, azt is úgy főzzed.

DIÓS LASKA BÜJTRE.

Büjtre diós laskát így csinálj. Az mennyi asztalra akarod csinálni, ahhoz illendő tiszta fazékban forraszsz tiszta vizet, tedd ki, had hűljön meg.

Ha csak egy asztalra csinálod, törj egy fejér czipót meg, s hánd reá, hogy megázzék benne. Az tésztáját tiszta sós, meleg vízben gyúrd meg, mint az bélesnek valót, azt megszakgasd akkorákon, mint az öklöd, az asztalon had nyugodjék, míg el akarod nyújtani. Az dióját tisztésd meg, törd meg mosárban, az olaját

Digitized by Google

kivegyed az diónak, hogy kiveszed az czipó bélt, törd öszve az dióval, az meghűlt forró vizet töltsd az dióra, az mosár törővel elegyétsd meg, szűrd meg tiszta szitán, ugyanazon fazékban, kiben az előtt állott, had álljon készen, míg az tésztáját megpirítod, ha az tésztáját meg nem tudod pirítani, így élj vele.

Csinálj egy abroncsot, akkorát, mint az csebernek az abroncsa, keresztűl csinálj fát által benne, az nyele legyen mint egy ölni hosszú. Az megnyújtott tésztát vond meg szépen, tedd az abroncsra, s azon pirítsd meg, az nyers tésztát az széliről eltisztétsad. (152. lap.)

Az nyers tésztát egymás hátára vakarjad egy szitában, mikor fel akarod adni, az dió tejet jól megmelegétsed, meg is sózzad, az laskát az tálban törjed, úgy őssd meg az dió tejjel, felűl megolajozzad, úgy add fel.

LASKA OLAJOS LÉVEL.

Ennek is úgy élj az tésztájának csinálásával s feladásával, az levét így csináld. Egy tiszta, hozzá illendő fazokacskában vizet öss, savát is megadjad. Mikor fel akarod adni, annakelőtte vörös hagymát, pecze olajat is belé, s az megnevezett forró vízzel öntsd meg, úgy add fel.

Digitized by Google

Következnek kásából csinált étkek.

FODOR KÁSA DIÓ TEJJEL.

Az köles kása, ha ondós, megszűrjed egynehányszor, hogy az ondója kimenjen, azután egynehány tiszta meleg vízben megmossad, főzd meg hozzá illendő fazékban, savát is megadjad. Hogy megfőzöd, egy asztalt moss meg, töltsd ki reá, terítsd el, mint az tenyerednek temérdek feje, vizes legyen az asztal, mikor reá teríted, mert ha száraz, reá ragad.

Ennek az dió tejet, olajat úgy csináld, mint az laskánál megmondám. Mikor fel akarod adni, metéld meg, mennél szebben tudod. Az többiben tégy egy réz rostában, az rostát fogasd két emberrel, az tálat tedd alája, melyben az kását metélted, verd reá az kását az réz rosta által, s szép fodor leszen, az dió tejjel őssd meg, olajozd meg az dió olajjal, hidegen töltsd az tejet az fodor kására, meg az laskában is, úgy élnek vele. Ezt öreg tálra szokták csinálni, büjt napokon.

KÖLES KÁSA LYUKASON.

Ennek is tisztétásával, megfőzésével szintén úgy élj, mint ide fel megmondám. Mikor megfő, végy ki az tálban benne, vonogasd az tál szélire, az közepin lyukasson maradjon, úgy tölts édes tejet beléje, de meg ne forrázd.

KÖLES KÁSA TEJJEL.

Ennek is az kásáját szintén úgy mosd meg, mint azelőtt megmondám, ha föld fazékban akarod megfőzni az mosott kását, annyét tégy az tejben, hogy felette kemény ne legyen, híg se.

Ennek az mértéke ez: mikor az kását az tejben rakod, az kalánt felállassad benne, ha megáll az kalán az kásában, szintén

Digitized by Google

elég leszen, ha vas fazékban főzöd is, annyét erőlködjél bele tenni, hogy szégyent ne vallj miatta, az saváról el ne feledkezzél. Mikor megfő s fel akarod adni, akkor sózzad meg, mert ha akkor sózod mikor még fő, megsugorítja s megtúrózik. Mikor megsózod, akkor is megvajazd, mikor feladod is.

KÖLES KÁSA VAJJAL, TISZTA VIZBEN. (153. lap.)

Ennek is első munkájával úgy élj, mint ide elől megmondottam, az mértékével is az szerint. Ebben mindjárt sót, vajacskát is vethetsz, azokkal főzzed, mert noha kása, de ugyan jó ézű vajjal, szeretik is az emberek, úgy főzzed.

Mikor fel akarod adni, akkor is az tálban mennél jobban tudod, megvajazzad. Láttam is oly urat, az kinek volt száz forintos szakácsa, mikor megszegődött véle, azzal próbálta meg, ha mit tud, hogy vajas kását főzetett vele legelsőbben is. Tudhatod magad is, hogy lakodalmakban utolsó tál étek az kása, de ugyan kedvesen elkél.

KÖLES KÁSA FÜRJJEL.

Az köles kását szépen mosd meg, forrázd ki tiszta vízben, szűrd le az levét, őssd tiszta szitára, szivárkozzék le az leve, az fürjet szépen mellyezd meg, lángold, belit hánd ki, fejét, lábát, szárnya hegyit elmetéljed, megsózzad, czövekeljed, úgy vond az nyársra, de ezek válogatva kövérek legyenek, mikor az tűzhöz akarod adni, hogy süljön.

Míg megsül, az kását is készétsd el egy tiszta edényben mint annak az módja, forró vajjal őssd meg, had pesegdegéljen abban az vajban, mikor fel akarod adni, csak akkor készétsd el, mert ha áll, mind az fürj, s mind az kása megvesz. Az kását add fel az tálban, az szépen sült kövér fürjeket vond le az nyárs-ról, szedd ki az czövekeket belőle, mesd fel az állát úgy add az kására s vigyék fel jó melegen.

MÉGIS KÖLES KÁSA FÜRJJEL MÁSKÉPEN.

Keresd meg, mint kell az ludas kását megfőzni. Ezt is azonképen.

Digitized by Google

Szóljunk az csigákról is valamit.

CSIGA FAOLAJBAN.

Az csigát mosd meg szépen az sártól, forrázd ki, szűrd le azt róla, tölts vizet reá, az húsát szedd ki belőle; mikor mind kiszeded, metéld el az ganéját róla, erősen háromszor dörgöld ki darabos sóból, annakutána tiszta vízben forrázd ki, az míg kiforr, az héját is mosd meg szépen; ha az urad faolajjal szereti, azzal csináljad. Az petreselyem levelet szedd meg, mosd s vágd meg aprón, tölts faolajat reá s borsold meg mint annak az módja, meg is sózzad, az csigának az húsát is vágd bele. Az petreselymes, borsos faolajat töltsd bele mind, hogy teli álljon, annakutána az húsával serpenyőben, vagy pinnatában rakd, abban felforrázd s jó melegen feladd.

CSIGA TEHÉNHÚS LÉBEN.

Ennek is kitisztétásával, fonnyasztásával, kidörgölésével etc. Mikor kiforrasztod, tehénhús levet végy reá, szűrd le az levet róla, petreselyem levelet reá bűvön, borsold, főzd mindaddig az tehénhús levében, míg az héjában akarod rakni. Mikor fel akarod adni, őssd az héjára az petreselymes, borsos tehénhús levet, forrázd fel, őssd egy serpenyőben, avagy egy ezüst *) tálban, s mikor annak az ideje s az uradnak jó akaratja (bizakodjál, jó uram) add fel.

OSTRIGA. (154. lap.)

Nem árt az ostriga felől is egy avagy két szóval emlékeznünk, noha Erdélyben nem terem. Az ostrigát az savából kimossad, tiszta vízből kifacsarjad s forrázd, szűrd le az levét, új vizet

*) Ez a szó a G. által írt példányban van.

Digitized by Google

tölts reá, hasogasd el egymástúl, az húsát szedd el az belitől, az héja közűl az mely kupásabb abban rakjad, kiben hármat s kiben négyet, arra aztán tölts faolajat, azt rakd rostélyra vagy pinnatában, hogy az ostrigának az héjában felforrjon jól az faolaj. Hogy így lében, s fel akarod adni, megborsoljad, s úgy add fel. Némely nemzetek így is élnek vele, írós vajjal is csinálják, czitrom levet is töltenek belé, ha az nincs, bort. Azért ezekből eszedben veheted, valamint akarod, úgy főzd.

OSTRIGA.

Ennek is az megmosásával szintén úgy, tedd fel tiszta vízben, főzzed egy fertály óráig, add fel aztán az tálban mind héjastól. Legyen az asztalon bors, só, ki mint akarja, úgy éljen vele.

Digitized by Google

Különféle étkek.

MUROK PASZTORNÁK.

Az répát hámozd s metéld koczka módon, rakd hozzá illendő fazékban, tölts tiszta vizet reá, abban főzzed; mikor félfővésében volna, add meg az savát, mézeld, borsold, sáfrányozd meg, mikor feladod, olajozd meg. Az murokkal, pasztornákkal is úgy élj, az mint meghallád.

DISZNÓ SAJT.

Vágd el egy disznónak az fejét, tedd fel egy fazékban, had főjön, annakutána mind kiszedjed az csontját, az mindaddig főzd az húst, hogy mind elromoljon. Sok vízben ne főzd. Az hogy immár teljességesen elfő, borsold, sáfrányozd, kevéssé meg is sózzad, annakutána tiszta gyolcs ruhában töltsed, nyomtasd meg kűvel, szeldeld el szeletenként. Az mennyit akarsz, másszorra sem árt eltenni benne.

ULIPOTREDA.

Az disznónak lábát főzd meg, azután tehénhúst, kolbászt, májost, ha tízféle madárhúsnak szerit teheted is, mind egy fazékban kell megfőzni, az ki aggabb, azt főzd meg elsőbben, az gyengébbjét annakutána hozzája, aztán sós, nyers, veres káposztát, répát, murkot, akár sárga répa legyen neve, az hússal csináld öszve egy fazékban, annakutána végy tehénhús levet reá, sózzad, annakutána borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, savát is add meg, s add fel az mikor megfő. Ezt az étket kétszer háromszor főzik esztendőben az német császár asztalára.

Digitized by Google

KOPORTATA.

Malacz húst süss meg egy darabot. Annak felette madarat, akármi félét, kolbászt, annyi rávaló húst készéts hozzá, az menynyivel arányzod, hogy egy tálat megérsz. Azután verj tikmonyat egy tálban, az czipót szeld meg szélesen, az tikmonyban áztasd meg, rántsd meg vajban, azután hozass egy jó darab sajtot, egy torma reszelővel reszeld meg, rakj egy rendet egy ezüst tálban czipót, egy rend húst is elég és minden rendet hints meg az sajttal. Azután törj fokhagymát meg, tehénhús levet szitával szűrj reá, tedd szénre, s főzzed, hogy az leve elapad, többet is tölts reá, addig, hogy megforradjon az tálban, hogy az sajttal jól öszvefő, add fel, bizvást bizakodjál bizott uram.

KIRÁLY ÉTEK. (155. lap.)

Az czipót négyszegűven szeldeld meg, meg is áztassad édes tejben, nádmézeld, vajazd, tölts tejet is reá, tedd szénre, had főjön meg, hogy megfő, add fel.

SÜLLŐ KOLBÁSZ.

Vágd meg az harcsát szép aprón, azután borsold, gyömbérezd, sáfrányozd meg, főzd meg, csinálj neki négyszegű nyársat s vonogasd az nyársra, kezedet megvizezd, igen hirtelen eleven szénre tartsad, hogy megkomorodjék [megkeményedjék] *) az nyárson. Hogy immár arányzod, hogy megsült volna, borban hányj fejér czipót, forrald fel, szitán szűrd által, metélj almát, malosát, mondolát bele, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd, mézeld meg, hogy immár ezek meglesznek, vedd le az nyársról, metéld az lében szélesen, főzzed, hogy megfő, add fel.

PISZKÓTOT ÍGY CSINÁLJ.

Törd meg az nádmézet, s szitáld meg gyakor szitával, semlye lisztet végy hozzája, egy kevéssé az liszt több legyen az nádméznél, azután törj tikmonyat, vedd külön az székit, az fejérit is, mert ha az székit bele csinálod, nem leszen olyan fejér, az

*) G. által írt példány kifejezése.

Digitized by Google

tikmony fejérit az szitán által szűrd. Ezután töltsd az nádmézre s lisztre, kit öszve csináltál, rósa vizet is tölts bele keveset.

Ánismagot bűvön vess bele, meg ne sózd, erősen öszve ne törjed, de úgy csináld, hogy híg ne legyen, hanem sűrű ostyát csinálj alája s rakd papirosra, aztán töltsd egy pinnatában, hertelen szenet reá, hogy keményedjék; hogy megkeményedik, vedd ki, s szeletenként szeldeld el, annakutána szép gyengén száradjon, meg ne égjen az pinnatában. Immár add fel.

FEJÉR TEHÉNHÚS PECSENYE.

Sóban főzd meg, tedd ki, csinálj dió sását alája, tedd hidra és jó tál étek leszen belőle.

NÁDMÉZBŐL CSINÁLT MARCZAPÁNT.

Ezt így csináljad. Az dragantot áztasd meg harmad napig rósa vízben, az nádmézet törd meg réz mosárban, szitáld meg gyakor szitával, azután tedd az mosárban, az dragantot egy tiszta ruhában facsard az mosárban, de módja szerint törd meg erősen az vas törővel, nyújtsd el tiszta asztalon nyújtó fával, egy árkos papirosra csináld. Az ostyát aztán az formára nyomogasd, hogy az czifrák teljenek meg vele, burétsd reá az ostyára s az pinnatában szárazd meg, sok szeme legyen.

NÁDMÉZBŐL VALÓ PULIK.

Az nádméznek megtörésével s dragant áztatásával úgy élj, az mint megmondtam. Törd meg az mondolát s azután ismég öszvetörd az nádmézzel ,draganttal; szintén úgy csinálj ostyát alá, mint az sulyom fánkot, metéld meg, az két végét hajtsd öszve tedd az pinnatában, hertelen tégy szenet alája; süsd meg, hintsd meg konfrittel, add fel, úgy az mint akarod.

FODOR FÁNK. (156. lap.)

Fodor fánkot így csinálj. Az tikmony fejérit vedd külön az székitől, aztán szűrd meg, hogy az széki megmaradjon, csináld öszve semlye liszttel, keves rósa vizet is, törött nádmézet csinálj

Digitized by Google

bele, hogy édességet adjon neki, törd meg erősen egy fa kalánnal, sózd meg. Egy serpenyőben tégy vajat az tűzhöz, azután egy tiszta csupornak az fenekét furdald meg, annyen legyen az lyuka, mint egy borsó szem. Töltsd bele, azt az radóczot ereszd bele az csuporban, mikor megsül, tedd olyan fára, mint az karom, úgy mint egy temérdek nyújtó fa, hogy meghajóljon, az mennyet akarsz sütni, felét fejéren hagyjad, az felét megsáfrányozzad sárgán. Ha fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod, hármat adj egy kis tálban, faragd meg nádmézzel.

OLASZ PERECZ.

Az mint az tikmony sajtot csináltad, úgy az irós vajjal is öszvecsináld, törd öszve erősen egy mosárban, aztán csináld az tolyó fánknak az formájában, elsőben megnádmézeld, rósa vizet is tölts belé, csináld s ereszd az tálban. Az apró szőlőt, az mondolát igen aprón metéld meg, minden rendet meghints vele, szép magosan feltetézd, faragd meg nádmézzel s add fel.

SPANYOR TÉSZTÁBÓL KÉSZÜLT ÉTEK.

Az semlye lisztben verj tikmonyat, tölts tejet köziben, az tikmony több legyen az tejnél, gyúrd meg erősen az tésztát, azután módjával nyújtsd meg, irós vajat kenj az tésztára, hajtogasd öszve, ismét újonnan nyújtsad. Igy élj vele, míg az tészta felettébb el nem lágyúl, mikor el akarod végezni, mint egy újjni temérdeken hadd az tésztát.

Ez oly tészta, hogy ebből vadaknak, madaraknak formájokot kifaraghad, tiszetességet is vallasz vele. Az uradnak czímerét is oly formán, mint egy kártya, kimetszheted. Ha pinnatád vagyon, abban süsd, ha nincs, kemenczében is meg lehet papiroson, mikor feladod, faragd meg nádmézzel.

BÜJT MÓDON VALÓ MAKARÓNYA.

Gyúrd meg keményen az tésztát, mint az laskának szokták meggyúrni, nyújtó fával nyujtsd el, metélésével is úgy élj, mint az laskának, az olaj forrjon az tűznél az serpenyőben, rántsd meg azután forralj egy csuporban vizet, veres hagymát aprón metélj

Digitized by Google

bele, ugyanazon serpenyőben csináld jól s töltsd reá azt az vizet, had főjön, borsold, sáfrányozd, gyömbérezd, apró szőlőt is köz i ben ereszsz, hogy jól megsűrűdik, add meg az savát s add fel.

OLASZ SZALADGYA.

Az szaladgyát így főzzed. Az halának kitisztétásával, besózásával szintén úgy élj, mint az halak között megmondottam. Az levet így csináld. Az sóból mosd ki az halat, szép tiszta fazékban rakd, melyben meg akarod főzni, tölts eczetet s bort reá, vess laurust bűvön bele. (157. lap.)

Az laurus nem terem Erdélyben, hanem először szerszámát meghozasd, ha meg akarod főzni, Török- vagy Olaszországból meghozathatod, ha tárházadban nincsen. Mikor az halat főzni akarod, akkor tedd bele az laurust. Ez nem egy napra való. Főzd, midőn aránzyod, hogy megfőtt, savát add meg, ezt oly edényben töltsd avagy csináld, hogy tiszta kalánnal kiszedhesd. Mikor konczonként fel akarod adni, az laurus levelet is ki ne hánd közűle, hanem benne legyen, aztán nem úgy főzd azt, mint az tehénhús levet, vagy disznó lábat, hanem gyengébben, aludjék meg. Ezt penig fejéren hadd, hogy ugyan által lássanak rajta.

PARÉJOS ÉTEK.

Az minemű fűből akarod főzni, akármi fű legyen az, de igen szépen megszedjed. Valami rútság, szőr és egyéb ne legyen rajta, azután megmossad s kifonnyazd tiszta vízben, szűrd le azt, tölts hideg vizet reá, facsard ki az vérből azt, tiszta tálban vágd meg, veres hagymát vágj s tiszta vajban rántsd meg. Hogy megrántódik, töltsd reá az tejet, főzd helyére, s mikor fel akarod adni, add meg az savát. Az ujságban nem szokták szalonnával főzni, hanem rántottal, hidat tégy reá mint az szalonnát reá szeldeljed.

Mikor elérkezik az kapor s az vörös hagyma szár, akkor így élj vele: az szalonnát megvakarjad s megfőzzed, mikor az paréjt megvágod kaprostól, hagyma szárastól, az húsához vesd, s egy kevéssé főzd együtt.

Mikor elvégezed, réz rostában öntsd, hogy az leve róla

Digitized by Google

kimenjen, ha édes tejet akarsz reá önteni is meglehet, vagy szép gyermekded tejfelt, az szalonnát szép vékonyon szeldeld reá, mikor fel akarod adni, akkor add meg az savát, mert mikor fő, ha akkor adod, megsugorodik. Nem írom meg teljességgel az paréjokat, mivel tudjátok, miképen élnek vele.

POTROBOCZ.

Ezzel így élnek az székely atyafiak. Az szép tömlő túrót megszelik szélesen, avagy meg is morsolják, az kenyeret is megszelik, mint az túrós éteknek, alól az tálban túrót rak, felyűl kenyeret, minden rendit az kenyérnek megrakja túróval, tiszta fazékban vizet főz, vörös hagymát metsz reá, vajat bele. Mikor ezek elkészülnek, kolbászt, májost, vérest, kásást megsüt, s mikor szépen megsül, forró vízben megönti az tálban, az kenyeret reá rakja, az disznó aprólékját belé fedi s úgy adja fel.

BORRAGO. (158. lap.)

Ha beteges fejedelmed, vagy egyéb renden levő urad vagyon, ha doctor vagyon mellette, mondom, hogy borragot főzz meg neki, így főzzed. Az borragot tisztésd s mosd meg szépen, mint az káposztát szoktad, meleg vízben megmosd s facsard ki, egy kicseny csuporban főzz tehénhúst vagy borjuhúst. Mikor féligre megfőtt volna az hús s az borrágot is tedd bele, szerecsenydió virágot is vess bele, megeczetezd s borsoljad is kicsenné. Mindazáltal az doctortól is megkérdjed, mint kell csinálni, ha tudod is, nem szemérem tanúlni.

UJ KÁPOSZTA SAVANYÚ TEJFELLEL.

Ezt is úgy főzzed, az mint szoktad, s meg is savanyítani borkűvel, hogy elkészűl minden módon, szűrd le ezt az levet róla, szűrj szép gyenge tejfelt helyére; főzd abban egy kevéssé s feladd etc.

TÖLCSÉRES FÁNK.

Kevés édes tejben verj tikmonynak az fejérit, lisztet is keverj belé, nádmézet is, az sűrűségét csak úgy hagyjad, az mint

Digitized by Google

gondolod, hogy az tölcsérnek az szárán általmenne, az tűznél egy serpenyőben jó meleg vajad legyen, az savát is illendőképen megadjad.

Mikor vajban akarod ereszteni, az tölcsért töltsd teli radóczczal; ha öreg az tölcsér, annyét ereszthetsz egyszer az vajban, hogy egy kis tál megtelik vele. Ezt ha megtudod csinálni, szép fánk leszen belőle, mint az pápai perecz.

Ugyanezen radóczból, az kit fűkötős fánknak is hínak, megcsinálhatod, csakhogy az csupornak az fenekét meglikgasd, az mint megmondám fellebb is. Ez is olyan fánk leszen, mintha meggyöngyözted volna, fára tegyed, hogy meghajoljon.

Mikor effélét sütsz, azon erőlködjől, hogy felét fejéren, felét sárgán süsd. Faragd meg nádmézzel s add fel.

RÓSA FÁNK.

Az szép öreg, akár fejér, akár piros rosát, szedd meg szárastól, ha meg nem tudod csinálni, keresd meg az fánkok között, micsoda radóczot szoktak az boczcza virágán csinálni. Ennek is az rósa fánknak szintén.

Az fejes rósából szokott szép fánk lenni, de meglásd, hogy az levele között valami féreg ne legyen, szárat is hagyj rajta, kivel az radóczban keverd s az vajban ereszd. Ha kicseny rósa vizet eresztesz az radóczban is, nem árt, faragd meg nádmézzel, s add fel.

CZÉKLA SALÁTA.

Az czéklát hámozd s szeldeld meg kerekdeden, fonnyazd meg tiszta, forró vízben, rakd eczetben s az eczetet szintén úgy csináld hozzá, mint az ugorkához. Némely ember nyersen is megsózza, de az mint jobbnak arányzod, úgy élj vele.

TATÁRKA KÁSA.

Mikor kezedben adják ezt az kását, meg ne mosd, tiszta fazékban tölts vizet reá, főzzed erősen. Ez két annyi vajat kíván, hogysem az köles kása, több főzést is veszen fel; bocsásd abban az vízben az kását, főzzed, savát is add meg, mint az több kásáknál, immár ugyan számoson megvagyon.

Digitized by Google

OLASZ KÁPOSZTA. (159. lap.)

Az szép gyermekded tehénnek az szegyét vágd fel apró konczokban, tedd fel egy kis fazékban, az olasz káposztának az levelét szakgasd meg darabokban, ha fejecskéje leszen, azt is négygyé hasítsd, úgy rakd az hús közé, kicseny szerecsenydió virágot is reá, meg is borsold kicsenné, de az olaszok csak akkor borsolják meg, mikor az tálban feladják.

Ha bűjt módon akarod főzni, ennek az tisztétásával is úgy élj, mint megmondám. Egy tiszta, hozzá illendő fazékban tedd fel az levet az tűzhöz, míg kifonnyasztod, faolajat is tölts belé, főzzed erősen, mikor kifonnyasztod úgy rakd az levében, mikor megfő, savát add meg, mikor fel akarod adni, az tálban borsold meg.

BORSÓK, LENCSÉK, KÁPOSZTÁK, KÁSÁK.

Ha olajjal akarsz káposztát főzni fejedelemnek vagy valami nagy úrnak, az káposztát igen szép aprón megmesd, vágd meg tiszta asztalon vágó késsel, ha látod, hogy igen sós, tiszta vízben tedd fel, megkóstoljad aztán, ha kell-e káposzta levet reá szűrnöd avagy nem? Az olajat hevétsd meg erősen, egy kis fejér lisztet is bocsáss az olajban, úgy őssd az káposztára. Az olaja, ha lehet, annyi legyen, hogy megrántódjék benne az káposzta, mikor ideje, add fel. Erre sült halat is adhatsz, faolajban rántottat is.

OLASZ KÁPOSZTA.

Az káposztát csak megszálaljad, az fiú torsáját kihányjad, ketté-hármá messed az káposzta levelet, mikor olajt akarsz rántani, vörös hagymát metszhetsz s úgy adhadd reá. Ezt, ha urad szereti, kicsenné meg is borsoljad etc.

Még leves kenyeret is csinálhatsz ebből beteges embernek. Egy tiszta csuporban tégy igen jó káposzta levet az tűzhöz, mess vörös hagymát szélesen reá, káposzta levelet is szakgass, főzd erősen, olajat is önts reá, ha pasztornákod vagyon, kicsent azt is bele morsálj, mikor fel akarod adni, szintén úgy szeljenek alá, mint az túrós éteknek; hogy feladod, az hagymát, ikrát, káposzta levelet úgy rakd szépen reá, levelezd meg.

Digitized by Google

BORSÓ OLAJJAL.

Az borsónak tisztétásával, héjalásával szintén úgy élj, mint az húsos borsóval. Tégy tiszta vizet az tűzhöz, egészen hányj vörös hagymát reá, az vizet meg is sózzad, mikor meghéjalod az borsót, reá vigyázz, hogy egy is fekete ne legyen benne, tedd tiszta ónas fazékban, forrázd ki az lúgjából, szűrd le mind az levet, tölts hideg vizet reá, főzd abban módjával. Mikor megfő, egy fa mosárban őröld meg szépen, hogy fel akarod adni, azzal az fokhagymás vízzel ereszd fel, olajozd meg az tálban, sült halat is tehetsz reá, ha akarsz. Az lengyelek vörös hagymát is metsznek reá aprón, meghintik vele az tálban, de mi nem élünk vele, noha úgy is jó. Ki szereti papját, ki palástját.

LENCSÉT FŐZNI. (160. lap.)

Az lencse kétféle, egyik jó főve, másik rossz. Mikor jó fővő lencsét kaphatsz, megtisztétsd az porától, meleg vízben egynehányszor megmossad, tedd fel hozzá illendő fazékban, főzzed, mikor látod, hogy megfőtt, őssd egy réz rostára avagy szitára, hogy menjen ki az leve, csináld egy mosárban, törd meg erősen, ha nincs, fazékban is megtörhedd, mint az borsót.

Ennek is olyan levet csinálj, mint az borsónál megmondám, veres hagymát vágj meg aprón, olajban rántsd meg. Mikor fel akarod ereszteni az lencséjét, az rántott hagymát vesd reá, borsold meg is, úgy ereszd fel az lencsét az levével, főzzed addig, mig fel akarod adni. Erre halat is süthetsz. Az kását is ezenképen, de az olaj helyett vajat tégy bele.

RISKÁSA OLAJJAL, ÉDESEN.

Szórd ki az riskását az porától igen szépen, mint immár sokszor meghallottad, úgy tisztétsd meg, forrázd ki, annakutána vedd ki az tűztől, kevéssé had dagadjon, azt az vizet szűrd el, tölts hideg vizet reá, szedd ki az szitára, avagy az mely fazékban meg akarod főzni.

Tölts vizet reá, sózd, olajat is őss reá, mézet, malosa szőlőt is elegedendőt, ha az nincs, apró szőlő is jó, főzzed aztán ezeket együtt szép gyengén, hozzá láss, hogy meg ne égjen, hé parasára

Digitized by Google

tegyed, befedjed az födővel, csak magában is megdagad. Mikor feladod, az tál szélit nádmézzel megfaragd. Anélkül is meglehet, ha nincsen efféle kezed között.

BARACZ FÁNK.

Az igen szépen hasadó baraczkot meghasítsad, az magvát kivegyed, olyan radóczot csinálj neki, mint az salátáknál megmondám, akár olyant, mint az bozza virágnak. Mert az sálya radóczban nem verünk mi tikmonyat, de az baraczknak tikmonyból csinálják, abban is néha kicseny bort eresztünk.

Az radóczban mártogasd bele az meghámozott baraczkot, rántsd meg szép pirosan, add fel jó melegen, faragd meg nádmézzel. Ha öreg duránczai leszen is, abból is megcsinálhatod, csakhogy egészen szedd le az baraczk fáról amint az alma fánkot szokták megcsinálni, kerekdeden megmetélni. Ezzel is úgy élnek az fű mesterek, hogy csak négygyé hasítják, megöntözik bor ral lisztben keverik s úgy rántják meg.

Digitized by Google

OPUS MAGIRICUM POSTHUMUM

USIBUS TAM SANORUM QUAM ET QUIDEM INPRIMIS
AEGROTANTIUM CONCINNATUM ET QUATUOR
PRIMUM LIBRIS CONSCRIPTUM
PER
CELEBERRIMI QUONDAM MEDICI JOHANNIS JACOBI
WECKERI RELICTAM
DENUO RECUSUM ET ADIECTO UNO DE ARTOCREATIBUS
LIBRO LOCUPLETATUM.

Digitized by Google

Digitized by Google

Mondolás és mindenféle kásás étkekről.

MONDOLA TEJ ÉS ANNAK SOKFÉLE EREJE. (161. lap.)

Egy itcze mondola tejhez végy jó édes mondolát, újat, egy fontnak az negyed részét, avagy ha akarod, hogy jó édes legyen az tej, egy nyolczad héján fél fontot. Tedd hé vízben s meghámozván, azután tedd hideg kút vízben, had álljon abban egy kevéssé, szépen megmosván, törd meg kőből valú mosárban fa mosár törővel igen szép aprón. Némely helyen vagyon afféle törő kű, kiben az mondolát törik, ha szerit teheted, jó, ha penig nem, úgy élj vele, az mint jobb, csakhogy vasas törővel ne törjed, mert az mondola megkeseredik attól s megfeketűl.

Az töréskor megöntözd gyakorta rósa vagy egyéb vízzel, az mellyel ki akarod facsarni, avagy nyomni az mondolát, hogy olajos ne legyen, s meg ne feketüljön, de az öntözés se legyen felettébb; mert, ha igen nedves az mondola, nem törhetni jól meg apróra, igen tisztának penig és gyengének kell lenni az mondolának, mert ha nem ilyetén, nem csak ereje, hanem haszontalan leszen.

Hogyha ezzel az főzéssel akarsz élni, végy tiszta, hideg kútvizet, avagy tehenbűl való új tejet, habard és törd bele azzal szép lassan az mosárban levő mondolát, teríts egy tálban fejér ruhát, töltsd abban az mondolát, törsöld meg egy kalánnal ide s tova, összefogván aztán az ruhát, facsard s nyomd ki keményen, az mennyére lehet.

Hogyha penig betegnek akarod azt készéteni vagy italúl vagy ételűl, forraltasd meg előbb vizét új mázas jól befödött fazékban, kösd azután tiszta ruhácskában szép semlye darát avagy az mint másutt nevezik, grizet, vagy az helyett egy darab fejér kenyeret avagy tengeri szőlőt, árpát is egészet egy vagy fél

Digitized by Google

marékkal tehetsz bele, had főjön mind együtt az vízben és hogy annál erősebb legyen. Mikor immár forrott az viz, végy faolajat, egy lotnak az ötöd részét, többet avagy kevesebbet, az minemű erősnek lenni kívánod, megaprítván kis darabonként az fahéjat, ereszd az vízben; mikor forr, vedd ki az tüztől, had hidegűljön meg, jól befedvén, azután élhetni vele.

Hogyha evvel meg akarod embernek állatni az hasát dissentaneaban, az erőtlen származandó gyomortól való vérhasban, fahéjat bűvön kell bele tenned, piros rósa levelet, birsalmát, fűképen ennek az száraz morsalékja, mikor birsalmából lyttariomot csinálnak, az ruhában marad, igen hasznos. Néha az szükség kívánja, hogy az víz aczélval avagy arannyal is (így) hűlt legyen, a melyfájásban, főzz véle együtt ánis magot, olasz kaport, tengeri szőlőt, fügét, édes gyükeret és effélét. Az italban elegyíts viola lyttariomot avagy sirupot, rósát avagy nádmézet. Az gyomornak erőtlenségében jó az bisalma leve, tengeri szőlő levével együtt. (162. lap.)

Ha akarod, hogy embernek az hasa menjen, az törésében az mondolát nem kell öntöznöd, mert ilyenkor mentűl olajosabb, annál jobb az mondola tej. Mikor az hőség igen nagy az emberben, az mint szokott lenni az hideglelésben, pestisben és szárazságban, az mondola között jó megtörni dinnye, tök, ugorka és saláta magot és fejér makkot, minthogy az álom ezek után szokott jönni embernek, néha reszelt göngyöt és jó arany foliomat is igen használ az flatus ellen, fűképen az gyermekeknek. Az tüdő gyúladásában és asszú kórságban igen hasznos az kecske tej víz gyanánt, mind italnak s mind ételnek.

Midőn immár az mondola tej így elkészűlt, töltsed tiszta kannában, avagy kűből való korsóban, kiben az öblétése után egy csepp víz se maradjon, tegyed hűvös helyre, innya aztán akarván, avagy vele élni, töltögesd tiszta pohárban ki s be, kétszer avagy háromszor is, mert felereszkedik, mint egyéb tej s végre alól az fenekén csak merő víz szabású.

Az ital után, ha mi marad, vissza ne töltsed, mert megkeserednék és összve menne. Ezt az megírt sokféle módot ha jól eszedben tartod, egyéb betegségben is az főzésével ez szerint cseleküdhetel, akár tejből, akár vizből legyen. Mert még az gyer-

Digitized by Google

mekágyas is, mikor nagy erőtelenségben és szomjúságban semmit nem ehetik, nem is szoptathat jól, avagy az mensetroa, ha ritkán, avagy felettébb megyen, mondola tejet adhatni. Az gyermekeknek pedig vízből készéthetni effélét, s jól megnádmézelni igen használ az hőségben. És noha a mondola tej, és avval készéttetett főzelék sokféle betegségben nem kedves, az ő constipatiója és rekkenyő erejeért, mindazáltal igen használ az erőtlen embernek, némely okért nemcsak egyforma formáját és erejét az mondola tejnek ez könyvnek kezdetiben megírtam, mint egy közönséges igazgatást egyébféle nyavalyában is.

Készétettem magamnak efféle mondola tejet egynehányféle főtt vizekből, kik az szivét és fejét embernek erősétik, tisztétják, az belső dagadások ellen is használnak. Az beteges ember irtózik néha effélétől, azért meg kell látnunk, miképen elrejtvén, adhassuk neki.

BETEG EMBERNEK VALÓ ÁRPA KÁSA.

Végy szép árpa darát, törd apróra egy mosárban, szitáld meg szőr szitával, legyen készen jó mondola tej fövetlen vízből, kecske avagy tehéntejből való. Annak, az ki vele élni akar, élni szükségéhez képest, ezt penig mindenkor jól eszedben tartsad, az mint oda fel is meg vagyon az intés, hogy semmi nyavalyában az köz tej, minthogy folyó szobású, nem hasznos, mert az tüdőfájásban, szárazságban és asszú kórságban, az veséknek fájdalmas gyulasztásában, az hasnak mindenféle folyásában, jobb hogy mindenkor elő menjen az kecske és juh tej, ha szerit tehetni, ha penig nem, avval kell élnünk, az mit kaphatunk. (163. lap.)

Megkészült lévén az tej, tedd az tűzhöz, az hideg tejben is annyét megtarts, hogy az lisztet abba bele habarhasd, avagy ha az tej ű magától elég erős, végy csak főtt vizet, és az mivel az mondola tej elkészíttetett, végy azután árpa lisztet, mennyét akarsz, hogy mikor megfőtt, olyan legyen, mintegy gyermekeknek való pép.

Hogyha az mondola tejet vízzel elkészétetted, hevéts vajat, rósa vizből előbb azt kimosván, habard bele az tejet, míg forrni kezd, hogy összve ne menjen, mely mikor meg kezd forrani, vedd az elkészűlt árpalisztet, tölts lassú habarítva belé s ottan ottan

Digitized by Google

habarjad míg forr, hadd oly sokáig főni, mint az jól öregen sült tikmonyat, mert minden főzeléknek némely mondola tej, avagy vízzel elkészűl, nem kell sokáig főzni, mert összve megyen és oltatik.

Mikor már megfőtt, nádmézeld, rósa vizet is tehetsz belé, avagy el is hagyhatni is ezt, de ha vízzel készűlt el, éretlen nádméz nélkül.

Néha az orvosok tiltják az nádmézet, de ilyenkor legyen jó rósás nádmézed, kit az jó patikákban tanálhatni, tégy abból bele, avagy végy apró tengeri szőlőt, megmosván forraltasd fel előbb vízben, de kevéssé, hogy meglágyúljon, nyomd ki aztán, törd által az mondola tejre, avagy rósa vízben, ha szintén szederjes szinű is leszen, nem árt. Ez igen hasznos minden nagy hőségben, hideglelésben, pestisben, melyfájásban, és hasnak rekkenésében avagy állásában, könnyebbéti és megindítja az bélnek fekélyét, használ az vérhasban az gyermekeknek is, de ezt purgatiónak okáért ne sózd meg felettébb.

MÁSKÉPEN.

Végy afféle árpalisztet s megrántván vajban, de ne felettébb, melegétsd meg az mondola tejet, ne szintén forrón habard bele az rátott lisztet, ha eléggé megfőtt, nádmézeld meg, rósa vizet is hozzá töltvén az betegnek szükségéhez képest. Mikor már feladod, sózd meg kevéssé, tengeri szőlőt, konfrejtet, anismagot, fahéjat is hinthetsz reá, jobban szolgál ez az hasnak megállatására, hogy semmint az előbbi, ha akarod, két avagy három tikmony székját is hozzá verhetsz, annyéval erősb.

MÁSFÉLE. (164. lap.)

Végy ilyen pépes készületből, mikor sem nádmézet, sem rósa vizet még bele nem töltöttél, és ha meghidegült, habard meg jól, tégy tikmonyat hozzá, erre vigyáz valamit betegnek készétesz, ha tikmony kivántatik ahhoz, csak az székja legyen ott, mert úgy egészségesb s erősb is, noha némelyek azt mondják, hogy az tikmony fejére hűvösít az nagy hőségben.

Én penig elhittem, hogy kivűl az testen meg lehet ez az ű hűvösítő ereje, de az belső héségnek megenyhétésére jobb esz-

Digitized by Google

közt tanálhatni. Minden orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk.

Bizonyos dolog, hogy az tikmony fejérit nehéz megemészteni, és rátott szobású vér leszen belőle, rósavizet, nádmézet és sót egy keveset tégy belé, kenj meg egy széles tálat tiszta írósvajjal, hogy jó zsíros legyen attól, töltsd bele az elkészéttetett pépes szerszámot, fedd be olyan fedéllel, ki hasonló legyen az katlanhoz, tégy szenet felyűl reá, az tál penig álljon egy fazokon, ki teli legyen hé vízzel, had pirosodjék szépen, de ne legyen szintén pirúlt.

Elkészűlvén így, had hidegűljön meg, metéld avagy hasítsd meg darabonként rutának az formájára, avagy az mint szereted, hosszára; szedd ki szépen egy vasvillácskával s rakd egymás mellé, csinálj jó levecskét neki rósa vízből, nádmézeld, jó borból avagy malosából, törött fahéjat is reá hintvén, avagy végy ez helyett jó nádmézes mondola tejet, apró tengeri szőlőt, reá hintvén bűvön, az mint az alkalmatosság hozza. Ekkedik megirt étek, minthogy hűvösít, lágyét, tisztét és erőséti az embert, hasznos hideglelésben, hurotásban, melyfájásban, asszú kórságban, az hasnak folyásában mind ifjú s mind öreg embernek.

MÁSFORMÁN.

Készéts jó mondola tejet vízből avagy tejből az betegnek kívánsága szerint. Annak, kin az szárazság vagyon, az vérhasban is, mikor az embernek az beli fekélyesek, ha együtt nincsen az hideglelés, hasznos az kecske és juh tej. Végy szép szedegetett árpa darát, megmosván előbb meleg vízben, tölts ismét reá hé vizet, had álljon benne, míg kezedet beletehedd, mozgasd meg vagy háromszor, hogyha még valamennyére öreg szemű és héjas, törd meg jobban mosárban, s tedd forralt vízben, igy az héja felereszkedvén, szedd le főző kalánnal. Hogy ha az árpa dara ő magában oly jól készűl, mint az riskása, csak egyszer az forralt vízben megmosván, főzd meg szárazon; de meg ne égjen. Ezenközben forraltasd meg az mondola tejet, kalánnal, vagy abálló vesszővel ottan ottan abárolván, tedd bele az megfőtt árpa darát, hevétött tiszta írós vajjal együtt, hadd főni egy fertály

Digitized by Google

óráig, abárold meg, oly sűrűnek kell aztán lenni mint az riskásának. (165. lap.)

Ha meg akarod nádmézelni, mikor már megfőtt, úgy megröstölheted mint az riskását. Egy éteknek sokféle formáját az betegnek kedvejért feljedzettem, hogy ma így, holnap másképen készéthesd mind ezen egyféle étket (úgy tetszik neki), hogy mind más. Az riskását is ezenképen elkészéthedd, de az árpa darából való étek az nagy hőségben jobban hűvösít, lágyit, gyógyít. Az riskásából való penig kedvesebb és erősebb ő magában is.

MÁSFÉLE HASZNOS ÉTEK ÁRPA DARÁBÓL.

Végy szép törött s tisztított árpát, tedd egy edényben, tölts tiszta, hé vizet reá, had álljon abban, míg kezeddel eltűrheted, vedd ki marokkal, nyomd ki, mosogasd meg más vízben úgy, hogy az víz az edényben maradjon; azonközben készen legyen mondola tej. Ha penig vízzel akarod elkészéteni, tedd az hé vízben mosogatott árpát tiszta mázos fazékban forralt vízzel, ha köz tejet szereted, azt végy hozzá, had főjön be szárazon. Mikor az meglött, forraltasd fel az mondola tejet, töltsd az árpához, hagyjad sűrűn főni. Ha vízzel készült el, hé vajat tölts mindjárt hozzá elsőben, mikor megfőtt, sózd meg kevéssé, feladván hints bűvön reá nádmézet vagy fahéjas és rósa vizes trisinetot.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Az megírt árpa elkészűlvén s megfőtt lévén, de nem szintén annyére főjön mint az másik árpa, mennél nyúlósabb annál jobb, mely mikor az forrás után lemosatik, nem igen hasznos, tedd aztán egy tiszta ruhában, ki ne legyen felettébb temérdek, se vékony, szűrd, s nyomd ki az által. Hogyha nem elég volna, végy abból az árpából, mely az általszűrő edényben maradt, tedd egy mosárban, törd meg jól, szűrd s törd avval által, az mivel főzni akarod, hogy az darabos morsalékja hátra maradjon. Legyen készen jó mondola tej, tölts abban egy keveset az általtörött árpához, tartsd az tűzre, két vagy három tikmony székit belevervén s habarván, ahhoz képest az mennyi az dara, mikor immár forrani akar az tej, az elkészűlt szerszámot beletöltsed, habard míg fő, savát is megadd.

Digitized by Google

Ha az mondola tej vízzel készül, vajat kell előbb egy serpenyőben hevétened. Mikor már az vajat hozzá töltöd s megfő, nádmézeld meg, mezei rósa vizet is keveset tölthetsz hozzá, mert annál erősb. Az betegnek kedvejért néha valami változást tenni kell az dologban, így néha, mikor tilalmas az tikmony, kinn hagyhatni, de az árpához képest egy tikmony széki nem teszen sokat, főképen mikor rósa vizet töltenek beléje, az tikmonynak az erejét elveszi. (166. lap.)

Valami hús lében is elkészétheted, s mikor embernek az hasa megkeményedett, hogy széki nem lehet, főzz borjú húst, az borjú láb ilyenkor legjobb, mert az ű csúszós voltával lágyét, gyógyít s laxál, mely az tüdőfájásban is hasznos. Ha penig jó kappan avagy tikhús leved vagyon és az héség nagy az betegben, főzz salátát vele és sóskát, mely fű hűvösítő, az embernek vérét megtisztétja s az álmát meghozza. Egyébként immár úgy bánjál vele, mint oda fel. Ha az beteg keményet nem ehetik, egy keves kenyeret megáztatván, morsold bele, az többivel jó erőt ád.

MÁSKÉPEN.

Az árpa darát az mint oda fel is általtörted, szűrted, akképen. Tikmony székit, egynehányat verj hozzá s az mint szereted, habarjad. Végy oztán mondola tejet, akár vizből, akár hús léből, minden egy-egy tikmony székihez két tikmonyhéjat, de így értsed. Az tikmonyat az héján meg kell lyukasztanod, csak hogy kimehessen, avval verd aztán, ha szereted, nádmézeld meg, tedd egy lapos tálban, főzd meg benne mint egy tálbeli pépes étket; de felűl ne csinálj avagy rakj felettébb nagy tüzet és hőséget, az pörsölődött héját az beteges meg ne egye.

MÁS.

Az árpa dara, ha jól megfőtt, mosd meg mint egyébkor szoktuk s tedd hé tejben. Mikor már forr, szűrd le az mondoláról avagy végy másféle jó tejet, habard bele héven s egy keves lisztet mikor fő, nádmézeld meg, ha akarod. Elsőbben más tejben főzheted az árpát, ha eleget főtt, tedd egy tálban, tölts jó mondola tejet forrón reá. Ez az étek az erős természetű embernek inkább használ, hogysem gyengének főzelék. Ha első forrsaá

Digitized by Google

után az árpa dara felettébb lemosogattatik, oda vagyon minden ereje és jósága.

MÁS FORMA.

Hámozz hét avagy nyolcz jó mondolát egy kis tál éteknek, legyen készen tehénhús lében jól megfőtt árpa dara, avagy csak tiszta vízben is; ha a mondolát jól megtöröd, végy ki egy jó kalánnal az megfőtt árpából szárazon, törd meg azt is az mondolához, az levével aztán általtörjed suffának.

Hogyha az árpa azelőtt tehénhús levében főtt, avagy másféle hús levében, általszűrjed az árpa darát, nem kelletik semmi vaj bozzá; ha penig csak vízben főtt, hevéts meg egy kis vajat, töltsd bele az általszűrtet, tisztán kimosott apró szőlőt is egy kalánnal hozzá, habard míg főzöd, tégy egy tálban egy igen vékony szelet kenyeret.

Hogyha az beteg kenyeret nem ehetik, egy kis morsalékot általtörhetsz az többivel. Néha az vajas, nádmézes étektől irtózik az beteg, de hozzá szabd magadot.

MÁSKÉPEN. (167. lap.)

Vedd az megírt matériát, csakhogy ne legyen oly sűrű, hanem valamennyére ritkább, egy, vagy fél tikmony széket verj bele, az mint az szükség kívánja. Négyszer is én egy tikmonnyal főztem egy betegnek, egyszóval keveset kell, mert megunja az beteg, főzd meg, mint oda fel.

Efféle étek hűvösít és gyógyít, fűképen az mely és tüdőfájásban s vérhasban, csakhogy sokat egyszer az beteg ne egyék benne, mert hertelen általmenne. Hogyha az beteg az tengeri szőlőt nem nyelheti el, törsöld meg, s facsard ki, gyomrát igen megerőséti embernek, az szomjúságot megenyhéti és laxál. Egy szóval mindenkor hasznos az apró tengeri szőlő.

EGÉSZLEN FÖTT ÁRPA DARA.

Mosd meg az hé vízben az mint hallottad, tedd az tűzhöz forró vízben, tölts eczetet hozzá egy egész vagy fél kalánnal az erősségéhez és az fazékhoz képest, ki ne fusson; mikor már befőtt szárazon, tölts hozzá kappan vagy tyúknak jó erős levét, hadd

Digitized by Google

főni azzal is még kétszer annyét, mennyét teszen az tikmonynak öregen való sülése. Borsold, sáfrányozd meg, ha szereted, petreselymet is metélhetsz belé, néha atracelt is avagy sárga czékla paréjt. Használ és vidámétja az embert, az ki zöld füvest szeret, tudakoznod kell az patiensnél erről, az eczetet is kinn hagyhatni.

Igy bánjál vele: mikor immár az árpa dara egy óráig az vízben főtt, az vizet szűrd le, az helyébe valami hús levet tölts, abban is hadd főni szárazon eczettel és olyan fűvel, az kit szeretsz. Az mennyi kivántatik, adj fel benne egy tálban, tölts tiszta, ritka levecskét reá, meg ne sózd felettébb, mert az igen sós étek méreg az betegnek, az szomjúságot is megöregbéti. De ebben is az szokásra és természetre nézni kell, mert némely ember igen sós étekhez szokott, affélének jobban megsózhatod.

Némely betegségben az bor és eczet tilalmas, mindazonáltal az beteg csak savanyút kíván. Ilyenkor legyen neked igazán elkészéttetett gáliczkű olajod, tölts abban vagy három cseppecskét egy tálban ahhoz az étekhez, kit savanyún szeret az beteg.

Igen hasznos és erős ez az hideglelésben és az gyermeknek az geleszta ellen, sőt minden belső rothadás ellen, csakhogy igazán legyen az készétése. Hogyha az üdőhöz képest, egrest kaphatni, avagy savanyú éretlen szőlőt, végy egyet vagy kettőt, s tedd az darában avagy az levében, tegyen egy forrást vele. Ez is egészséges és hűvösít, hogyha penig az beteges csudás volna és egyszer ezt, másszor mást nem szeretne s ugyancsak savanyút kívánna, törd meg az egrest vagy az sóskát, facsard ki az levét és éljen vele eczet gyanánt.

AZ HASNAK FOGÁSÁRÓL. (168. lap.)

Végy jól apróra törött mondolát bűvön, töltsd meg s keverd tikmony székivel egyben. Egy fél font mondolához végy öt avagy hat tikmony székját, három vagy négy lót rósa vízet, nádmézet négy avagy öt lótot, főzz sűrű siropot, keverd bele, mérd meg azután mennyét nyom, végy igen apróra törött és szitált nádmézet, gyúrd ezt bele egy keves keményétővel, ki az nádméznek negyedik részét tegye, avagy ha tetszik, mikor az sirup megfőtt, tedd együvé.

Digitized by Google

Az mondolát és tikmont kevéssé megszárazd mint az kukonnak [G-nál=kuchon] való tésztát, annál szárazabb leszen azután; dagaszd avagy gyúrd bele az nádmézet az keményétővel együtt, az mint az szükség kívánja, úgy legyen; nyomd annakutána mézes kalácsnak az formáját reá, kisdedet és nagyot, az mint szereted, szárazd meg serpenyőben avagy sütő kemenczében alkalmas melegségnél, pirúlt ne legyen, hanem az tikmonytól való színe maradjon meg rajta. Ez igen fű étek, jobb még az marczapántnál is.

MARCZAPÁNTNAK AZ KÉSZÉTÉSE.

Három lót mondolát végy, avagy az mennyét akarsz, törd meg jól, nádmézet is annyét megosztván két részre, tartsd meg az fél részét, az felével penig rósa vizzel siropot főzz; az rósa vízben valamennyevel kevesbet, hogy ne kelljék sokáig főzni, mert kimenne az sokáig való főzéssel az ereje; habard s keverd az mondolát, tedd hozzá az nádmézet is, dagaszd és gyúrd meg jól, legyen kezednél annak való formája az minemű szeretsz.

Az mely temérdeknek lenni kell az marczapántnak, ebben tegyed az ostyát és formáld, az hol egy ostya nem elég és az két ostyának az vége összvemegyen, ott egy-egy tikmony fejériben bemártod, s tollacskával alól megkenjed, így az másikat is hozzá felemeli és magához híjja.

Rakd reá annakutána az mondolás tésztát elégségesen, mindenütt az formához képest, ha felül is kölyő formára akarod formálni, lássad, hogy alkalmatos legyen hozzá, hints elébb nádmézet bűvön az marczapántra, az formát penig kenjed édes mondola olajjal s nyomd lágyan reá, avagy ha az forma csak marczapántnak készéttetett, megkenvén elébb, rakd reá az mondolát egyenesen, ragasztván azután reá az ostyát, hogy az mondola az formának végét elérje. Fordítsd meg az formát, csinálj azután neki egy köszörű szabású szépséget fedelűl az végekre, tekerve, ránczolva, avagy metélve, vagy felemeltetett tetejecskéket, az mint tudod; az mondolás tésztából tágíts ki egy hosszú s kerekded kötelecskét, kinek az kis újjodni legyen temérdeksége s szélesen, mennyi az marczapánt.

Digitized by Google

Ezt az kötelecskét tikmony fejérivel körűl hozzá ragasztván, metéld meg egy kis ollócskával mint egy koszorút, az négy végekre különböztetvén egymástól három kötellel, süsd meg, nem igen nagy hőségnél, hogy lassan jól kiszáradjon s mindazonáltal fejér legyen; jobban megsütheted ezt az sütő kemenczében, mikor az kenyeret kiszedték, mert az pástétomnak való serpenyőben igen hamar fogyatkozás esik benne. Hogyha így nem tetszik, tehát semmi formát felűl rá ne nyomj, hanem csinálj csak valami koszorút avagy sövént neki.

Jóllehet affélét, kin felűl forma nincsen, jobban süthetni katlanban, mely okért, mikor az sütésben már valamennyére beszáradott, az marczapánt készen levén, rósa és nádmézes levecskével kend meg újobban mind környűl, adj jó melegséget neki felűl, míg az nádméz meg kezdi görbéteni magát és míg fejér lévén; rakj aztán neki mind alól felűl elegendő szenet; az hol penig formáltad az formával, oda egy papirost tégy, hogy az melegsége neki oly hertelen ne ártson. Ez legjobb módja az marczapán készétésnek, hogyha mind megaranyozni akarod, az te jóakaratod. (169. lap.)

Vagyon ezenkivűl sokféle forma, az kivel készétnek efféle marczapántos tésztából gyertya tortát, tányért, s mindenféle asztalra való szent képeket is nádmézes csészékre, czímereket etc. De nem az az én szándokom, hanem fűképen az beteghez minden jóakaratom.

Az betegnek penig formálhatni efféle tésztából cseresznyét, körtvélt etc. Ezt penig az marczapántos körtvélt, ha formálni akarod, tedd alól, az körtvélnek közepire egy szekfüvet, szárazd meg mint az többit, ha akarod aranyozd meg, efféle még az betegnek is kedves és egészséges. Némelyek szoktak az ostyára fahéjat és egyébféle fűszerszámot hinteni. Azt is kinek-kinek tetszésére hagyom.

BIRSALMA ÉS MONDOLÁBÓL VALÓ MARCZAPÁN.

Mikor az gyomornak erőtelensége miatt embernek az hasa igen megyen. Végy szép bisalmát, csináld és áztasd be ugyan mondola lében, befödd az fazékban, ha jól vele bánhatsz, benyomod ű magát is, az bisalma levet ereszd és ad magának.

Digitized by Google

Mikor immár jól meglágyúlt, hámozd meg, szedd le az húsosát és jovát, de ehhez semmi kemény magva, torsája ne maradjon, úgy aztán apróra törött mondolát, tiszta szitált nádmézet, közel annyit, mint az mondola és bisalma. Vedd aztán ennek az fél részét, főzd meg rósa vagy fahéjas vízben sirupnak, tedd bele az megszedegetett bisalmának az jovát, röstöld meg együtt, ereszd egy serpenyőben, hadd száradni, csak azután abárold s keverd jól valami alkalmas edényben, az mondolát is köziben tevén. Tedd annakutána ezt egy tiszta asztalra, dagaszd és gyúrd bele az több maradék nádmézet, mikor aztán közel olyan, mint egy mézes kalácsnak való tészta, formáld meg az te jó tetszésed szerint, nyomj formákot reá, szárazd meg sütő kemenczében avagy csatornás szobású kerekded gömbölyeg kályhában.

Szabadon erre az formára jó körtvélyből is készéthetni marczapántot, kröppölyt [G-nál = kröppel] is süthetsz ebben efféle tésztából, csakhogy ehhez való tésztát nem igen keményen kell gyúrnod s kitágétanod, lágy szabásún is maradjon, ostyát is jól tölthetsz efféle tésztával.

SZARVASNAK MONDOLÁBÓL VALÓ SZARVA. (170. lap.)

Végy jó törött mondolát, nádmézeld meg jól, rósa vizet hozzá töltvén, tikmony fejéret, keményétőt is hozzá törvén, gyúrd és dagaszd meg jól. Arra vigyázz, hogy az sok rósa víztől és tikmony fejéritől felettébb ritka ne legyen, hogy annál kevesebbet az keményétőben kellessék hozzá venned, gummi dragantot is rósa vízben meglágyíthatsz ehhez, mely jól felemeli az tésztát; de én soha nem éltem vele, csak annál szárazabban dagasztottam. Afféle tésztából tágíts ki kerekded kötelet, az mely hosszan lehet és kívánod, igen szépen kell vele bánnod, mesd meg éles késsel ágas-bugason, mint az szarvasnak az szarva, másfélét is készéthetsz efféle massából, tedd fedélre, hánd sütő kemenczében, midőn kisütték az kenyeret belőle.

MONDOLÁS TORTA.

Végy egy fél font apróra törött mondolát egy asztalra való tortának, verj egy avagy öt tikmonyat, jól meghabarván; kinn hadd az nyálas szobású magvát, végy jó tejfelt is annyét, ki elébb

Digitized by Google

megforraltatván, ismét meghidegűlt, rósa vizet és nádmézet is bűvön hozzá, morsolt semlyét egy keveset.

Formálj fazokat avagy basist neki, az mint annak az módja, kerekdeden avagy szű formán, az mint tudod. Megkeményedvén az fazékja vagy tortája, tedd bele az elkészűlt meggyúrt mondolás tésztát, süsd meg felűl-alól alkalmas melegséggel; mikor immár megsűrűdött és közel megsült, nedvesítsd meg rósa vízzel. Nádmézet bűvön reá hintvén, csinálj tikmony fejérből, nádméz és rósa vízből valami jó levet neki, avval kend meg felűl s környös-körűl. Adj jó tüzet neki, így szépen megdagad s fénylik tőle mint egy marczapán. Készéts neki, ha hozzá érkezel, metélve egy szép fedelet, avagy szép ránczos kötelet, ehhez penig készéts külön tésztát tikmony székiből, nádmézből, rósa vizből, tágítsd ki azt igen vékonyon, megkeményedvén valamennyére az torta, tedd felűl reá az fedelet, adj ismét jó melegséget neki, hogy fedele szép pirúlt legyen, az beli is penig fejérnek láttassék.

MÁSKÉPEN.

Végy egy új gömbölyeg édes sajt avagy sótalan túróból való tésztát, mondolát is annyét ezben kevervén mind az kettőt, készétsd s süsd meg, mint megmondottam; az sajt gyanánt morsolt és általszűrt kenyeret is vehetsz, az tovább való készűletben úgy bánhatsz vele, mint ennekelőtte. Azonképen efféle tésztát elkészétvén, mosárban is megsütheted, avagy mintegy tálbeli pépes étket egy lapos tálban főzvén s elkészétvén, feladhatod melegen avagy hidegen, egészlen metéled, fahéjas és nádmézes lében, hamar bánjál vele, hogy az kenyér meg ne lágyúljon.

MONDOLÁS LÁGY RÁNTOTT.

Rósa avagy más főtt vízben mondolát által vervén, hogy sűrű legyen, mint egy csörögének való pép, töltsed hevített vajban, sáfrányozd meg, keverd míg főni kezd, legelsőbben morsálj bele egy keves szép kenyeret, sózd, kicsenné megnádmézeld, feladván, hints reá bűvön fahéjat, tekinteti olyan leszen mint rátott tikmonynak. Higyjed barátom kételkedés nélkül, hogy jó erőt ad az étek az betegnek, kiváltképen ha minden nap jó kupa borokat felköppent.

Digitized by Google

ERŐSÍTŐ LÉV. (171. lap.)

Szelj szép kenyeret az mint szoktuk lének, hat vagy nyolcz szeletet, az mennyi szükség, tölts reá rósa vagy fahéjas vizet, hogy lágyúljon meg tűle, nádmézeld meg jól felyűl köz (avagy ha szerét teheted rósa vagy violás) nádmézzel. Czwker candiát és manus christi nevű speciest is hozzá teheted; végy azután jó mondola tejet, néha az betegnek adj benne egy kis italkát, hogyha az beteg megeheti az levet, keverd meg, hogy sűrű legyen mint az pép, hogyha felettébb erőtelen az beteges, nem nyelheti, egy tiszta tálacskában belemártván, ereszd az szájában, felette igen megerősséti ez az beteget még ha holt eleven volna is, mint magam is Istennek segétségéből megpróbáltam.

SÜLT LÚDHOZ VALÓ TEJ.

Jó kövér, megsült ludad levén, végy jó tejfelt, forraltasd fel, töltsd fejér, pirított, szelt czipóra, had álljon rajta, míg meglágyúl, tölts azután ismét többet reá, hogy hasonló legyen egy léhez, melyben pirított kenyér vagyon, az lúd kövéréből is, mely csepegett az alatt való serpenyőben, bűvön reá töldtsed, hogyha frissebben szereted, nádmézeld meg, rósa vizet is tölts hozzá, és tengeri szőlőt is hints az kenyérre.

MÁSKÉPEN.

Mondolát törvén apróra, fejér kenyérnek az belít tejben áztatván, vedd az mondolának az fele részét, az kenyérnek penig az harmad részét, nyomogasd és szűrd által, megnádmézelvén, rósa vizet és tengeri szőlőt hozzá tevén, ha akarod két avagy három tikmony széket is hozzá abárolván.

HELVÉTIAI MÓDJÁRA OLTOTT TEJ.

Végy jó tejfelt, úgymint egy itczét, tedd az tűzhöz, egy forrást tegyen; ezenközben habarj tíz vagy tizenkét tikmony fejéret, rósa vizet is hozzá töltvén, mikor az tej forr, hirtelenséggel belé habarjad, nádmézeld meg, töltsd valami lapos tálban, meghidegszik s sűrűdik mint egy hideg étek. Ez az étek az vérhasban

Digitized by Google

hasznos, minthogy hűvösít és az belekben fekéleket is meggyógyítja.

MÁSKÉPEN.

Mondolát apróra törvén, végy tejfelt, törd által az mondolát jó melegen, hogy sűrű legyen, jól megnádmézeljed, rósa vizet is, ha tetszik, hozzá tölthetsz, tegyed lapos tálban, had hidegűljön meg, így aztán megsűrüdik, mint egy hideg étek, erre havat is, ha tetszik, tehetsz és formálhatsz.

RÖSTELT SUFFÁS SZOBÁSÚ ÉTEK. (172. lap.)

Készen levén jó mondola tej, melyhez ha tetszik, ez gyanánt is vethetsz olyan vizet, melyben árpa dara főtt, csakhogy ne legyen felettébb sűrű avagy nyálas szabású, néha efféle nyálas szabású viz igen hasznos mindenféle hé betegségben, melyben szükséges az meghűvösítés, könnyebbétés, lágyétás, habarj bele jól tikmonyat, az tikmony széki penig jobb; röstölj együtt vajban szép lisztet, avagy reszelt semlyét, de ne legyen szintén pirúlt, habard meg az tűznél, ne főjön sokáig, hogy összve ne menjen, kevéssé sózd meg, nádmézeld meg jól, rósa vizet is hozzá. Add fel, mert ez is jó erőt ad.

SZŐLŐ GEREZDET EGÉSZ ESZTENDEIG MEGTARTANI.

Üszkor, mikor az szőlő gerezd meg kezd tisztúlni és lágyúlni, mesd le valamennyi szükséges, de ne legyen felettébb sűrű szemű, hanem szép tiszta, tedd szép hideg kút vízben, rakd annakutána tiszta mázos fazékban avagy tonnácskában; kút vizet mennyi szükséges, megsózván, az szőlőre tölts, valami terhecskét is reá tevén, hogy az sós vize jól még felyűl haladjon, fedd és csináld be jól, hogy semmi rútság hozzá ne férjen; tisztán tartsad, kezeddel ne nyúlj hozzá, hanem késeddel, mikor szükséged leszen reá, az leve meg ne peniszüljön. Mikor vele akarsz élni, elsőbben tiszta vízben megmossad. Az betegnek is nem ártalmas ez az szőlő.

Digitized by Google

EGRESNEK AZ KÉSZÉTÉSE S TARTÁSA.

Végy éretlen szőlőt, szépen megtisztétván, sajtold meg, had ereszkedjék le, sózd meg s rakd be arravaló kis tonnácskában, kit jól becsinálván, had forrjon; hogy az forrástól megállott, tedd el s tartsd meg. Igen sok dologra hasznos az konyhán, főképen az betegnek, ki savanyót szeret, az eczet penig ű neki tilalmas levén, avagy szomjúságban és héségben, mint egyéb étekben, halból való hideg étekhez is ezt az levet nádmézzel avagy anélkűl is felforralhatni, mint szintén az bisalma levet, igen egészséges az felettébb meleg gyomornak, mint szintén az sóska, főképen az ki az kertben terem, kerekded sóska.

GESZTENYÉBŐL ÉS MALOSA SZŐLŐBŐL VALÓ PÁSTÉTOM.

Gesztenyét hertelenséggel tűzben megperselvén, hogy meghámozhatni, szépen megtörögesd, végy annyi malosa szőlőt is, készétsd meg az pástétom alkotmányát mint annak az módja, valamennyére magosan, az malosa szőlőt és az gesztenyét jól meggyömbérezvén s borsolván, az pástétomban rakjad, fedd be jól; midőn megdagad és jól megkeményedik, tölts egy teli tál hús levet belé, ki jó sós legyen, egy keves kenyérbelet is morsálhatsz bele. Mikor az többit berakod, avagy kemény nádmézes morsolt kalácsot, süsd meg egy félóráig, hogyha másképen tetszik, tehát egy sült ludat négyfelé hasítván, bele tehetsz az gesztenye sírjával együtt.

EPERJES ÉS SZEDERJES TORTA.

Végy tikmonyat avagy csak tikmony székit, jól meghabarván, sűrű és édes tejfelt is annyét, mennyi az tikmony, rósa vízzel, ha szereted, belé habarjad, törött mandolát is az tejfelhez általtörhetsz, kit ha hozzá veszed, valamennyére több legyen az tej az tikmonynál s világos lángra tartván, szorgalmatosan habarjad, míg egy kevéssé megsűrűdik, de ne hadd forrani.

Ezenközben elkészűlvén az tortának feneke, melynek csak félannyi magossága legyen, mint egyéb tortának, töltsd bele az tölteléket, az eperjet is reá rakjad úgy, hogy félig az töltelékben legyen, félig penig künn; nádmézeld meg sűrűn, hogy sem az

Digitized by Google

eperj, sem az többi ne lássék. Az eperjet minek előtte berakod rósa vízzel megmossad, ne is legyen igen megért. Süsd meg szépen, adj neki alól jó melegségét, felül penig csak alkalmast, hogy szép fejéren maradjon. Hamar megsül; hogyha papirosban sütöd, az kemenczében tegyed. Megfőtt s általtörött riskását is vehetsz az előbbi tejfeles és mondolás töltelék gyanánt.

SZOMJÚSÁG ELLEN. (173. lap.)

Hogyha az beteg avagy gyermekágyas igen szomjúhozik, szelj kenyeret, tölts bort reá egy avagy két kalánnal, add fel. Erre az kenyérre főtt tyúk avagy más egyéb hús levet forrón tölts, ha megötte, nyugodjék egy kevéssé az beteg, s elhagyja az szomjúság.

A MELLNEK, TÜDŐ, VESÉK ÉS BELEKNEK FEKÉLYEKBEN AVAGY GYULADÁSÁBAN HASZNOS LEVECSKE.

Csak szintén mostanság tojott új tikmonyát, ha ilyent kaphatni, valami jó kövér kappan avagy fekete tikból való sótalan lében habarjad, mentűl kövérebb annál jobb; hogyha nem elég kövér, írós vajat hozzá, ki még vízben nem volt, kecske tejből való vaj legjobb erre; ne főjön többé, hogyha előbb megfőtt, egyed ezt gyakran, mert lágyét, tisztét, gyógyít belől.

MÁS JÓ ERŐSÉTŐ HIDEG LEVECSKE.

Szelj szép fejér kenyeret az mint lének szoktuk, tölts annyi rósa vízet reá, hogy meglágyúljon tőle az kenyér, hints nádmézet bűvön reá, tölts jó mondola tejet hozzá, hogy legyen mint egy zuppon, és ebéd között igen megerősséti az beteget, minthogy hűvösít, hideg lévén, kedves.

MONDOLÁBÓL VALÓ LÁGY SAJT.

Apróra törött tiszta mondolát, felforrott hé tejfellel, minemű sűrűn lehet, általtörjed, tedd afféle sajtnak való formában, had hűvösedjék meg, de nem felettébb, bontsd fel aztán az formát, hints nádmézet az lágy sajtra, öntözd meg rósa vízzel, sáfránt is ha tetszik, hozzá tehetsz.

Digitized by Google

MÁS AZ ARENA ELLEN.

Valami jó hús levet fazékcsában tégy az tűzhöz, ha immár az előtt főtt, jó, ha penig nem, főzzed; de távoly az tűztől, hogy meg ne kozmásodjék, mert az kozmás és pörsölt étek igen vesztegeti az embernek az gyomrát. Mennél ártalmasabb sokaknak az szokása, kik az étket az fazékkal ugyan majd az tűzben dugják, nem ís födik be, csakhogy hamar forrjon fel, mely undok vele bánással még az egészséges emberek is sokféle betegséget, csömört szereznek, nem hogy használnának az betegnek vele.

Az láb nélkűl való fazékban is gyakorta ártalmas az főzés jobb az egészségesnek is az három lábú fazékban főzni. Ezt az betegnek hasznáért akarom jelenteni. Végy annakutána szép restelt, vagy pirított kenyeret, az mennyét arányzod, hogy szükséges, metélj jó majoránnát bele, Thinion füvet, petreselymet, az mint tetszik ez hármat, ha akarod külön megsáfrányozzad, szerecsendió virágot, malosa szőlőt is tehetsz bele; mikor az lév már forr, vesd bele, had főni lassan, fedél alatt, eleven szénen, így az beletétetett szerszám egy rakásra leereszkedik, annakutána ez az lé megtisztül. (174. lap.)

Hogyha az beteg az kenyértől irtózik, add fel csak a csupa tiszta levet, hogyha penig az kenyeret megeheti, nyomd összve az benne levő szerszámot, mint egy diónyit, tedd az lébe, jó erősétő ez. Mikor hús leved nincsen, melegéts vajat fazékcsában, tölts bele vizet forrón, petreselyemnek az gyükerét is bűvön, had főni mindaddig, míg az gyükerét újoddal tapaszthatod, de ne főjön szintén be; az elébbi szerszámból is bele tehetsz, megsózzad ezt az levet, minthogy csak vízből. Efféle lé az arena és nehéz vizelés ellen jó.

CSIGA.

Az csigák mártiusban legjobbak, mikor házacskájok még jól befedvén vadnak. Azokat vízben egy fazékban az tűzhöz tevén, had főni, mig a házacskájok felyűl megnyílik, szedd ki aztán egy késsel és az belit mind kivevén, tisztétsd meg szépen, mint valami borjú belit, meleg vizet ottan ottan reá kell tölteni, míg lemegyen mind róla az rútság. Tedd aztán egy serpenyőben víz-

Digitized by Google

zel az tűzhöz, tegyen egy forrást hideg kút vízben aztán az leszedegetett csigát tartsad, míg ismét berakod házacskájokban, azonban forró vízben levén, az házacskájokat jól megtisztétsad, az csigákat aztán az vízből kivevén, egy ruhával megtörölgesd, sózd s ugyan jól megborsoljad; egy keves szekfűvel és igen apróra metélt petreselyemmel az borsot megegyelétvén, legyen tehénhús leved, melyben keves bort avagy eczetet töltvén, csak alig érezzék benne; hogy meg ne keményedjék az csiga, abban az lévben egy avagy fél kalánnal egy házacskában töltvén, az csigát is bele rakjad, és tiszta írós vajat is.

Bánjál úgy vele, hogy semmi az lében ki ne menjen, állasd avagy tedd egy széles lapos rátóban, jobb így, hogy nem mint rostélyon, abban az rátóban is valami hús levet tölts, hogy meg ne szakadjon; tedd az rátót eleven szénre, felűl az rátóra lapos fedelet, avagy peléhet, arra is eleven szenet rakj, midőn aztán fő, hogy az házacskákban valamiképen ingadozni vagy buzgani láttatik, hadd főni még egy jó tikmony sültig; legyen édes levecskéd, avval az csigát ottan ottan megtöltögesd, add fel melegen az levet, ha mi marad benne, az rátóból az csigára töltsed az tálban, az mikor feladod.

ZÖLD BÉKÁNAK AZ FŐZÉSE.

Mely az tüdő fájónak az phisisben egészséges. Találtatnak az halas tókban zöld békák, kik jók éteknek, de az nagy és fekete béka igen mérges. (175. lap.)

Azokat, mint egy nyulat, kétfelé messed, az hátulsó részét lemessed az előrevalótól, bűröcskéjét levonván, vessed tiszta hideg vizecskében egy ideig, annakutána fejér ruhával megtörölgetvén, őtözd meg jó eczettel és sóval, lisztben, mint az halat, megforgatván, megránthatni. Borssal is, ki egy keves vízzel legyen elegyétett, megfőzhetni és ha abban eleget főtt, az levet róla leszűrvén, egy lapos tálban tétesd az főtt békát, melyben tiszta írós vaj, bors bűvön legyen; egy tűz tartóra állasd, befedve, kin addig főjön, míg az vaj megtisztúl s olyan fejér leszen, mint az tikfi. Hogyha valaki irtóznék tűle, az húsa az csontokról lemetéltessék, midőn immár megfőtt, így egy lapos edényben avagy

Digitized by Google

pástétomocskában elkészéthetni, mint az rákot, avagy szekfűves lében, mint az fekete lében való potykát.

PISZTRÁNGOS PÁSTÉTOM.

Vedd ki az belit s tedd ki az epéjét, tedd ismét bele az belit, egészlen hagyván az hátát és áztasd meg eczetben; végy aztán borsot, gyömbért és az minemű fűszerszámot az hal szeret, úgy mint az potyka leginkább kívánja és szereti az borsot, gyömbért, székfüvet; az füle megett fűszerszámozd meg szerecsendió virággal, szekfűvel és sállyával, az hasát és belit is, az sót el ne hagyd, az áztatás után tedd rostélyra, szárazd meg lassan, készéts levet vajból, eczetből, az elébbi szerszámból és metélt sállyából, had főni együtt, jó bűvön bele abárolván az sállyát, míg megsül valamennyére az hal, lemonyát is tehetsz hozzá; süsd meg szépen formált pástétomban másfél óráig. Az pástétomnak különb formálása felől nem írok.

BISALMÁS PÁSTÉTOM.

Végy bisalmát, kevessé meg is sózzad, üresétsd s szedd ki az kemény magvát, forrald fel, rakd aztán arravaló tésztában, az bisalmában penig malosa szőlőt, nádmézet, fahéjat, apró tengeri szőlőt, édes bort, egy keves rósa vizet is tölts reá, tégy neki való fedelet reá, had sülni egy óráig, mesd fel, nádmézeld meg jobban, édes bort is ismét egy keveset reá, hogy legyen levecskéje, hidegen vagy melegen add fel. Ezenképen süthetsz pástétomban almát, körtvélyt is, csak hogy nem szükség ezeket elébb felforraltatnod mint az bisalmát.

MONDOLÁBÓL VALÓ KOLBÁSZ.

Törj mondolát jó aprón, fűszerszámozd meg mint egy tortának való tölteléket, kenyeret is vethetsz hozzá, csak tikmonynyal és rosavízzel is elkészéthetni, de ezféle töltelékkel megtöltvén, igen serényen meg kell sütnöd, töltsd meg vele az disznó belit, tedd rostélyra, süsd meg lassan, gyakran megfordítsad mikor sütöd; hogy fel ne szakadjon, az végét is bekössed; hogyha pirúlton szereted, vajban egy serpenyőben megröstölhedd, meg is kell sóznod az tölteléket.

Digitized by Google

CSIPKERÓSÁNAK AZ GYÜMÖLCSÉBÖL VALÓ ÉTEK, AZ ARENA ÉS KÜBÁNTÁS ELLEN. (176. lap.)

Megérvén őszkor az csipke, szedd le szép tiszta edényben, s két fele metszvén, szedd ki az magvát és belső részét, szőrít, bánj szépen vele, hogy semmi szőröcske rajta ne maradjon, vagy inkább benne; megmosván, faragtasd felé borban és fele vízben; többecske vízet, míg meglágyúl valamennyére; vedd ki szép fejér ruhára, végy nádmézet és az levet, melyben főtt azzal is felforraltatván az nádmézet, tajtékját lehányván, miután félig lefőtt, tedd bele ismét az megüresített s meghámozott csipkét, hadd főni egy addig, míg az nádméz, egy kalánnal példának okáért benne kivevén, vonódik mint az fonal, az leve legyen annyi, mint az főtt meggynek.

Tiszta édes musttal is elkészéthetni, bisalmával, nádmézzel és édes borral általönthetni hideg suffácskának sokféle főzelék mellett. Kaporna gyanánt is élnek az sültnél vele.

VÖRÖS MOGYORÓBÓL VALÓ TEJ, KIVEL AZ VÉRHASBAN ÉLNEK.

Vörös mogyorónak az magvát meleg vízben áztatván, míg az héját lefejthetni, törd meg apróra, készétsd meg mint az mondola tejet, jó szű erősítő főtt vizzel, adj innya annak, kin az vérhas vagyon. Főzhetsz is vele, mint az mondola tejről oda fel szólottunk, marczapánnak is készéthetni tikmonyból, fahéjjal, nádmézzel; szerecsenydióval és rósavízzel tésztácskát dagasztván és ostyára rakván.

MIKOR EMBERNEK AZ HASA MEGYEN, AZ ELLEN VALÓ DRÁGA JÓ ÉTEK

Végy apróra törött mondolát bűvön, ahhoz keverj avagy törsölj tikmony székit. Egy félfont mondolához öt vagy hat tikmonyt, rósavizet penig három avagy négy lótot, nádmézet négyet avagy ötöt, ezeket összve keervén, főzz siropot avagy lictarium szabású suffát. Mérd meg az nádméz, melyet hozzá vész, mennyét nyom, igen aprón törött és szitáltatott legyen és egy kevés keményétőt, ki az nádméznek negyed részét teszi, tégy bele és keverjed, avagy ha akarod, mikor immár az az sirop megfőtt, tedd összve az mondolát, az tikmony székját, szárazd meg valameny-

Digitized by Google

nyére, mint az kuhonnak való tésztát, az nádmézet dagaszd meg keményétővel, avagy a nélkűl is, ha nem szükség; nyomjad mézes kalácsnak az formáját reá, mineműt szeretsz, szárazd meg serpenyőben avagy kemenczében, tűrhető melegségnél, ne legyen pirúlt, hanem az tikmonytól való szine maradjon meg rajta. Ez még az marczapannál is jobb és hasznosb.

JÓ TIKMONYAS SAJTOT ÍGY KÉSZÉTS EL. (177. lap.)

Végy öt vagy hat tikmonyat egy itcze tejhez, habard meg jól az tikmonyat, szűrd aztán egy szűrő serpenyő által ezüstbe, ha ezüstöd nincsen, érczből való serpenyőd legyen, habard az tejet is köziben, választó savót is egy pohárral tégy az tűzre, keverd meg, míg hasadni kezd egymástól, tedd reá az kalánt, had sűrűdjék vagy aludjék meg nem igen nagy tűznél. Mint az sajt megtisztúlván és ritkábbá levén az savó, vedd ki az sajtos, avagy lágy túrós massát, öntözd meg tiszta vízzel, fedd be egy kevés ideig tiszta ruhával, szedd ki annakutána tiszta főző kalánnal kosarocskában, avagy annak való formában, így leszivárkodik róla az savó.

Fel akarván azt adni az asztalra, az alsó részét fordítsd felűl az lapos tálban, így felűl leszen az formáltatott ábrázat, ki sokféle lehet, úgymint halak, madarak és másféle nagy lábú állatok, kinek az lábait, körmeit, orrait, szárnyait, az halnak az héját penig megaranyozhatni, még az betegnek is jó az arany folium az étken, minthogy az flatus avagy az szelek az has szorúlás ellen használnak.

MONDOLÁS RÁTOTT TIKMONY.

Jól megtörött mondolát végy, gyúrd meg tikmony székivel, nádmézzel és rósa vízzel, sűrűbb legyen valamivel az tésztácska az előbbinél, vedd aztán az tikmony fejéret, kit elválasztottál, mindenkor annyit, mennyi egy tikmonyban vagyon, egy vasas főző kalánnal, az elkészétett mondolás sárga tésztából is annyit, mennyit egy tikmony széki teszen, tedd szépen az fejérének közepire, azzal együtt aztán egy kalánnal az meghevétett vajban, rántsd mint egyébkor egészlen az tikmonyat, hasonló leszen ahhoz, fahéjas levet készéts neki.

Digitized by Google

BETEGNEK VALÓ NÁDMÉZES KENYÉR.

Végy szép fejér kemény kenyeret, morsáld s reszeld meg jól apróra, rósa vízben tikmony székit kevervén az reszelt kenyérrel együtt, míg állétod, hogy az kenyér mind hozzá szítta, had álljon, míg megsűrűdik mint az csörögének való tészta, azután végy hasonféle ujontani nádmézet avagy többecskét is, igen apróra törtet és szitán általszitáltat; végy kevés egy anis és sabrag bors avagy choriandrum magot, gyúrd ezeket az tésztában, mely ha még igen nedves volna, az kenyérből gyúrj még többet belé; tedd egy mázos edényben, kinek formája olyan legyen, mint egy czipó, hánd az sütő kemenczében, hadd sűlni szépen. Ez igen megadja az betegnek erejét, ha akarod, mondolát is tehetsz hozzá harmad avagy negyed részét, nem igen apróra törött fahéjat is.

MONDOLÁBÓL VALÓ SÜLT TIKMONY. (178. lap.)

Aprón törött mondolát végy, valamennyét akarsz, de annak felét tedd külön, az harmad részét is külön, tikmony fejérivel, nádmézzel és rósa vízzel készétvén, az harmad részét tikmony székivel gyúrjad. Mind az két rész jó sűrű legyen, végy aztán annyi tikmonyat, az mennyére az héja szükséges, az közepin meghasítván, bánjál szépen vele, hogy el ne törjék, szídd ki, mindenütt töröld avagy mosd meg szépen, hogy ne ragadjon, utána az mint szokott az fejére tedd el rendszerint külön, hogy mikor kívántatik, egymáshoz férjen, végy az mondolás fejér tésztából s formáld meg az héjához képest mint egy öregen sült, kétfelé hasított tikmonyat, kinek az székit kiüresítették.

Mely temérdek az természet szerint való tikmonynak az fejére szokott lenni, oly temérdeken formáld az héjában való mondolás fejéret is. Az tikmony székinek való üres belső helyet penig az elkészétett sárga mondolás tésztácskával betöltsed, rakd aztán bokronként egymásra, hogy szépen összve forrjon, kösd össze egy temérdek fonallal, de távúl legyen az tűztől, csakhogy elérhesse az meleget, mert ha igen közel teszed, megszakad és kimegyen az sárgája, fordítsad ottan ottan.

Hogyha penig attól félsz, hogy megszakad, csinálj kemény tésztát, mint pástétomnak valót, avval beburítván az tikmonyat,

Digitized by Google

jól megsüssed, míg az környűl való tészta ugyan megfeketűl. Szedd le annakutána az megfeketűlt tésztát, azután az tikmony héjat is, ha meghámozhatni, mert az igen kemény, ha penig nem, szárazd meg jobban; meghámozván, nedvesítsd meg rósa vízzel ugyannyéra, hogy meg is forgasd benne.

Ugyan sűrű legyen az nádméz is rajta, tedd egy sütő kemenczében s mihelt megszárad az nádméz rajta, vedd ki, így az nádméz után is fejér leszen mint egyébféle tikmony. Avagy végy gummi dragantot, meglágyítván, avagy olvasztván, gyúrd azzal az nádmézzel, fodor keményétővel, s tikmony fejérével tésztát. Ezzel vékonyon beburétsad efféle tikmonyat, szárazd meg csak közép melegű kemenczében az kenyérnek kiszedése után, de efféle külső hártyáját meg nem kell enned. Csak az inasnak való ez.

BETEGNEK VALÓ ERŐSÉTŐ ÉTEK.

Végy apróra törött mondolát, avagy ha immár készen vagyon jó mondola tejed, végy abból, főtt s meghidegűlt vízben avagy tejben kenyérnek az belit mártván, áztatván, tikmony székit egyet avagy kettőt bele vervén, keverjed, hogy egy tálacska e li legyen vele; tedd egy serpenyőcskében, kiben vajad legyen hevétve, keverjed míg fő, nádmézeld meg azután, rósa vizet is, ha akarod, tölthetsz hozzá, annál erősebb; egy kevéssé sózzad meg. Immár add fel.

BOROS PÉP. (179. lap.)

Végy sült semlyét, morsáld s rántsd meg vajban, tégy nádmézet belé, hogy jó édes legyen, sáfrányozd, gyömbérezd meg, had főjön, add fel azután és hints reá triczinettet. Mi legyen triczinet, ide alább megtanálod.

CSÖRÖGE PÉP.

Süss avagy ránts csőrögét jó pirúltan, vedd azokat és vágd apróra, ismét valami kevés vajban rántsd meg újonnan, minthogy ennek előtte is vajasok; tölts sűrű tejet arra, fűszerszámát add meg, az tej gyanánt új bort is, ha vagyon, tölthetsz reá, nád-

Digitized by Google

mézet is; készétsed ezt, mint az boros pépet. Igy leszen jó csőröge péped.

ŰSZI PÉP.

Végy egy marok mondolát, tengeri s malosa szőlőt, szedd ki az magvát, az héját az mondolának vond le, ezekből mind egyaránt végy és mind hármat egyben vagdald, de ne igen aprón; végy annakutána kömény magot, törsöld s vajban rántsd meg, tölts jó édes bort reá, had főni, tégy nádmézet belé, vedd azután az háromféle vagdaltat, elegyítsd az kenyér közé, hintsd meg fűszerszámmal, de ne sáfrányozd; az fűszerszámtól jó édes legyen mint az bor pépje, befőjön, hogy sűrű legyen mint egy zab kása. Igy leszen jó őszi péped.

RISKÁSÁT FŐZNI.

Végy szép sűrű tejet, had főjön, szedd meg az riskását szép tisztán, tedd egy tálban, tölts forralt vizet reá, hogy jól megdagadjon, szűrd le az vizet; ha az tej forr, tedd bele az riskását, tedd szénre, had főjön, míg meglágyúl; tégy azután törött nádmézet reá és ha fel akarod adni, sózd meg, jámbor.

SÁRGA RÉPÁT MINT KELLESSÉK FŐZNI.

Végy körtvélt, metéld meg azokot mint sárga répát, rántsd meg jól vajban, tölts módjával bort reá, azután nádmézet, tengeri szőlőt had főjön jól így, hogy sok leve ne legyen, mint répának szokott lenni, csak kevés. Igy jó sárga répád leszen. Bizakodjál János uram, mert így feladhadd.

BORSÓT FŐZNI.

Valamennyi borsót akarsz, annyét végy, jó hé vízben mosd meg, tedd az fazékban, töltsd teli vízzel, nádmézet bele, mindaddig főzd, mig megsűrűdik az leve, így leszen jó, megfőtt borsód is.

Digitized by Google

KIKELETKORI AVAGY MÁJUSBELI PÉP.

Végy riskását, főzd meg jó sűrű tejben, avagy végy mondola tejet, ha szintén kék szobású; vedd el az héját az mondolának, annyi legyen az mondola, mint az riskása, törd meg mind az kettőt külön jó apróra, megtörvén, tedd együvé, habard egyben jól, hints valami keves nádmézet bele, így leszen jó péped.

RISKÁSA FÖZÉSÉNEK MÉG MÁS FORMÁJA.

Riskásából való lisztet végy, tedd serpenyőben, törd meg mondola tejben mint egy búza kását, meg annyi hámzott mondolát, mennyi az riskása, de nem igen apróra, öregen maradjon, tedd együvé, s bele kevés nádmézet, had főjön, meg ne sáfrányozzad.

MÁJBÓL VALÓ HIDEG ÉTEK. (180. lap.)

Végy lipsai mézes kalácsot egy fél táblát, metéld ezt apróra, egy mázos három itczés fazékban tölts bort reá, ázzék egy éjjel, habard meg jól egy főző kalánnal, másnap tedd az tűzhöz, melegűljön meg. Végy mézet fél meszelt, egy serpenyőben olvadjon meg az tűzön, tölts fel újonnan, végy bort egy serpenyőben az mézhöz, tegyen egy forrást, hánd el az tajtékját; de az mézhez három meszely bort kell töltened; midőn az tajtékját lehántad, töltsd azt az mézes kalácsra, melegítsd meg jól, hogy szép legyen az mézes kalács.

Végy aztán egy ritka szemű szitácskát, helyheztesd egy tiszta tekenyőre, töltsd az mézes olvasztott kalácsot az fazékban való lére, habard az szitácskán s verd által rajta; az szitán általveretvén az kalács, öblétsd meg szépen az fazokat, hogy semmi ragatja rajta ne maradjon; végy egy kevés új eresztett vajat, kend meg azzal az fazokat belől, töltsd az szűrt levet ismét az fazékban, hogy sűrű legyen, mint egy búza kása, had forrjon az tűznél. Reá vigyázz, hogy az fazokat üszög ne érje, mert megkozmásodik, főző kalánnal is keverítsd, hogy meg ne ragadjon.

Midőn ismét megmelegűlt, végy sáfránt, megtörvén azt, borral megelegyétsd, töltsd az fazékban való lére, kalánnal keverd, gyömbérezd, borsold meg, végy szerecsendió virágot és

Digitized by Google

fahéjat nem szintén apróra töröttet, borral azt általvervén, tegyed az levébe s habard összve; ha igen felforr, kevessé sózd meg, minek előtte még az fűszerszámot betötted; had forrjon igy fel és ha felettébb megsűrűdik, bort tölts belé, mert az levének nem kell sűrűnek lenni; ne is hadd sokáig főni, mint egy tikmony sültig, de el ne felejtsed, csak mint egy búza kása sűrű szobású legyen, etc.

SZILVA PÉP.

Végy szilvát, szedd ki az magvát, többet tengeri szőlőt, törd meg egy mosárban, azt szűrd egy ruhácska által jó borral főzd meg mint az boros pépet, ránts semlyét vajban, szürd által, pirúlt szobású leszen; nádmézet is tégy belé, erre aztán hints triczenetet. Cuius praeparatio infra, hogy czipó legyen s főjön bele, hogy sűrű szobású legyen, ezt aztán töltsed az sültre, madárra, etc. kis rósa vízzel megegyelétvén, így jó ézű leszen, hints fahéjat reá, burétsd be más tállal, míg felviszik.

JÓ KÖRTVÉLYES LITTARIUM.

Végy reszelt semlyét, rántsd meg az vajban, habard meg borban, hogy híg legyen; tedd ezt az serpenyőben, az reszelt semlyében mint egy búza kását főzd meg, ha láttatik sűrűnek, több bort tölts hozzá, míg olyan leszen, mint egy bor pép, hints nádmézet reá etc.

ALMA KÁSA.

Almát végy, koczkáson aprétsd meg mint egy alma kását, rántsd meg, tölts bort hozzá, ha ezekkel elkészűl, vedd tikmonynak az székit, az alma kásához elegyétsd, sűrűn általtölts bort hozzá és nádmézeld meg, had főjön együtt, hogy mint egy kása sűrűdjék meg.

TEJBÖL OLTOTT PÉP.

Tikmony fejéret verj meg keményen, hogy híg legyen mint az víz, jó sűrű tejet ahhoz, tegyed serpenyőben, csinálj tüzecskét, tedd reá az tejet, nádmézeld meg, szűrd az tikmonyat is hozzá, de az madárkáját kivegyed az tikmonynak; verd öszve azt egy

Digitized by Google

kalánnal, had főjön, hogy megsugorodjék, töltsd egy tálban, had hidegűljön meg, s megaluszik mint egy hideg étek; apró tengeri avagy malosa szőlőt is hinthetsz reá.

TÖLTÖTT SEMLYE.)181. lap.)

Egy fejér semlyét végy s mesd meg az közepit, mint egy tikmonyat szoktak, kerekdeden messed ki az belit; végy nyársocskákon sült apró madarakat, rántsd meg vajban; végy tengeri s malosa szőlőt, hámzott mondolát, töltsd meg az semlyét vele, az semlyében kikerekétett falatot tedd helyére, hogy épnek látassék; nyújts tésztát, burítsd be vele az semlyét, kalánnal reá töltvén az tésztát; végy vajat egy serpenyőben, melegűljön meg jól és az tésztából kivevén az semlyét, vajban tegyed.

Az kimetszett falatra egy kalán tésztát tégy, mindjárt öntözd meg vajjal, meglásd, hogy semmi tészta bele ne menjen, ránts, öntögesd meg szépen vajjal felűl, hogy ki ne tessék az semlye. Hogyha immár megrántottad, végy egy tollat, csinálj levet neki borból, tégy nádmézet belé, borsot, gyömbért, vajat egy kalánnal, had főjön; vedd le az czipó pilisét, töltsd bele az levecskét, így megdagad az tengeri szőlő s az étek immár elkészűlt.

FOGOLY MADARAT SÜTNI, FÖZNI.

Süsd meg azt elsőben, ha megsül, mesd kétfelé az közepin, tedd egy tálban, fedd be, hogy meg ne hidegűljön; végy savanyú narancsot, mesd meg azokat is s nyomd ki az levét; végy egy keves nádmézet, trizenetet és fahéjat is egy tálban, hintsd az madárra, fedd be egy tállal, rósa vagy levendula vizet is egy keveset tölthetsz hozzá; az tál közepire tedd az madarat, azután tölts kevés édes bort hozzá, ismét triczenetet és fahéjat hints reá, az tálat szénre tegyed, befedvén azt, szépen melegűljön meg jól s így megsűrűdik az leve, és az narancs után csípős és savanyu szabású leszen; maradjon befedve, vitesd az asztalra s ott vedd el az tálat róla. Igy immár jó ézű leszen, de az leve ne legyen felettébb sok.

Digitized by Google

MARCZAPÁNNAK AZ KÉSZÉTÉSE.

Egy marok riskását végy, tedd az tűzhöz jó forró tejben, hogy annál inkább megsűrűdjék, had főjön, ha megfőtt, habard meg jól egy abállóban, mennél apróbban lehet, tölts rósa vizet hozzá, mert a nélkűl olajos szabású leszen; megtörvén aprón, az mint marczapánthoz kívántatik, tedd az főtt riskására az abállóban, keverd jól együvé, tégy nédmézet és szép nyers kikeletkori vajat hozzá, meg nem kell sáfrányoznod. Ezt mikor fel akarod adni, egynehány szálkát 3 avagy 4 felől s add fel hidegen.

MARCZAPÁNNAK MÁS FORMÁJA. (182. lap.)

Nádmézet fél fontot, mondolát egészet, ezeket meghámozván, egy mosárban megtörjed, tölts keves rósa vizet hozzá az mosárban, hogy az mondola olajos szabású ne legyen. Ezeket megtörvén, nádmézet tégy belé, törd öszve, mert az mondola szépen megvékonyodik az nádméztől; végy két ostyát, rakd, ásztasd öszve rósa vízzel, az mely nagyon kívánod, jól megvervén, tágítsd ki az tésztát; nem kell temérdeknek lenni, (egy lyüki [=törpe G-pldban] embernek az ujjának mennyi szélességet teszen), görbétsd meg az végit környös körűl, süsd meg egy kis kemenczében, az hőség felettébb ne legyen, hogy az marczapánt sárga szobásún maradjon; hints triczenetet reája, ha ékeséteni akarod, hámozott mondolát végy, mesd kétfelé hosszára, aranyozd meg az marczapántnak az felső héját, rakd ki azt az aranyozott mondolával.

KÍSDED FORMÁJÚ POGÁCS.

Mondolának nyolczad részét egy fontnak végy, nádmézet is egy fertált, hámozd, törd igen apróra az mondolát, tölts rósa vizet hozzá, nádmézeld meg, így annál inkább megvékonyodik ez az mondola; ez jól megelegyéttetvén mint egy temérdek tészta, szélesétve fel kell kenni, ne tölts felettébb sok rósa vizet hozzá, mert ha igen sűrű, azután is rósa vízzel megvékonyíthatod.

Vedd ki az mosárból az tésztát, tedd egy tálban, szerecsendió virágot is egy keveset tégy köziben, nem igen aprón töröttet; végy ostyát, mesd meg mint egy ablakbeli ruhát, az mint szereted, nagy avagy kicseny formájú leszen, vedd aztán

Digitized by Google

ennek az formált ostyának egyikét, kend reá az mondolás tésztát vékonyon, mert mennél vékonyb, annál szebb.

Végy annakutána tikmony fejérit két avagy három kalánnal és jó rósa vizet bele, habard jól öszve egy kalánnal, míg tajtékzik. Ezzel is megkenvén felűl az ostyát, mosd le s tedd egy jól befüjtött kemenczére, de ne hertelenkedjél az sütésében, hozzá láss, mert gyakran öszve ragad; mikor immár felűl meggörbedik, az mely tájon az rósa vízzel megkented, szépen megkeményedik s fejéredik, így kell az sütésben vele élni.

MARCZAPÁN POGÁCSÁNAK MÁS FORMÁJA.

Végy mondolát egy fél fontot, nádmézet egy fertály fontot, törd apróra az mondolát, rósa vizet tölts hozzá, hogy ne legyen olajos szabású, egy abállóban avagy mosárban még apróbbra törjed, újonnan nádmézet s rósa vizet tölts hozzá, de így, hogy ne legyen félettébb híg, avagy vékonyodjék meg.

Végy egy ostyát s mesd meg szegesen, hogy négyszegű legyen, az egyik oldalát tiszta írós vajjal megkenjed; két afféle ostyára az mondolás tésztát, vékonyon ha kiszélesétsed; tégy kettőt egymásra bokronként, az mint az katona bélest szokták, hogy egymáshoz ragasztatván, együtt maradjanak; vedd azután tikmonynak az fejérét, tölts rósa vizet egy keveset hozzá, keverd meg jól, éjjel aztán készéts egy kis tésztácskát sűrűn, mártsd ebben oda fel formált pogácsákot s bemártván azokot, tedd hé vajban, így szépen megdagadnak; az vajban penig ne rántsd igen sokáig, hogy fejér szobású legyen, és semmi vaj bele ne mehessen.

SÜL DISZNÓ FORMÁJÚ TEJ. (183. lap.)

Végy riskását, főjön sűrű avagy mondolatejben, hántott mondolát is annyét végy mint riskását, megtörvén mind az kettőt, tedd s keverd együve apróra, nádmézeld sűrűn meg tedd tálban, valami kevés köménymaggal formáld meg mint egy süly disznót, az ű ábrázatjára, fejecskéje be legyen vonattatott, fél horgas szabású orrocskája, szekfűből szemet, vörös nyelvecskét formálj neki, tölts levet reá, hogy benne látassék lenni az süly disznó.

Digitized by Google

BETEGES EMBERNEK VALÓ LEVECSKE.

Egy tikmonyat végy, had főjön borban, ha megfőtt, az bort leszűrjed, szedd ki az tikmony székit, nyomd ki s tölts bort reá, csinálj abból levecskét. Ezt egy vén embertől hallottam, kin mikor az asszú kórság volt s igen elszáradott volna, egy Doctornak rendelése szerint mindenkor reggel ilyen levecskével élt s meggyógyúlt, ereje, húsa, vére megjött.

BETEGES EMBERNEK VALÓ PÉPECSKE.

Végy négy avagy öt tikmony székit, az fejérit kiszedvén, keverd meg jól egy serpenyőben, tölts bort hozzá, hogy megsűrűdjék, az bortól ne legyen felettébb híg avagy vékony, mert az forrása után nem igen sűrűdik meg, nádmézeld meg, hadd főni, de ne igen sokáig, hogy meg ne aludjék; add fel, mert ez itt betegnek jó erőt ad.

BETEGNEK VALÓ POGÁCSA.

Vedd egy megfőtt tiknek az negyed részét s metéld apróra, szilvának hánd ki az magvát, ezeket is apróra vagdalván, semlye lisztet s tikmony széket tégy köziben, készéts ezekből tésztát s rántsd meg annakutána.

MALOSA SZŐLŐT RÁNTANI.

Egész malosa szőlőt végy, áztasd meg jól borban, hogy megdagadjon; abból az borból készéts tésztát, az mint szoktuk raponczának, [G-nál=roponcza] megáztatván az malosa szőlőt, mártsd bele az tésztában, hogy rajta maradhasson az massa, mert ha nedves nem volna, az tészta lehullana.

KÖRTVÉLT RÁNTANI.

Metéld meg az körtvélt mint az kövi halacskát, s áztasd borban, búza liszttel azt meghintvén. Immár rántsd meg.

BORNYÚ MÁJAT SÜTVE. (184. lap.)

Sózd s főzd meg az májat; ha megfőtt, apróra vagdald, tedd egy tálban, tikmonyat verj hozzá, ránts vajat reá, keverd

Digitized by Google

öszve, avagy az vad gyanánt végy ispéket, vagdald azt is apróra köziben, fűszerszámozd, sáfrányozd meg; végy malosa s apró tengeri szőlőt is köziben, de hogy az tikmonytól felettébb ne vékonyodjék, burétsd be az hártyával és varrd öszve, hogy az máj ki ne mehessen, végy egy fazokat, tégy fedelecskét reá, arra ispéket is tehetsz; hogy meg ne pörsölődjék az máj; tedd aztán reá az májat, az fazokat az kemenczében az tűzhöz tegyed, gyakorta hozzá láss, hogy meg ne égjen, így szép porczogó szabású leszen.

MÁSFORMÁJÁ ENNEK.

Az májat mint egy dió, akkorákon megmetéld, ispékeld, sózd meg, külön külön egy egész hártyával az darabocskákat beburétsad, vond egy nyársocskára mint egy kappant, süsd meg, csinálj levecskét neki s öntsd meg, fűszerszámozd meg s így elkészűl.

MÉZES POGÁCSA.

Végy mézes pogácsát nagy temérdek s pirúltat neki, borsos, gyömbéres legyen, reszeld meg s szitáld meg aztán, így az öreg darabos morsalékja az szitácskában marad; vedd ezt az darabost s tedd egy kemenczében, végy egy fertály font mézet s nádmézet töröttet, három latját tedd egy küsded üstben, mind nádmézestől olvadjon meg, de ne főjön; ha megolvad, töltsd egy tekenőcskében, melyben az darabos morsalék vagyon, így az is elolvad.

Keverd aztán az nádmézben, végy egy marok mézes pogácsát töröttet, tedd az teknőcskében való mézhez, keverj újonnan szerecsendió virágot is, öregre metéltet, három lótját, szekfüvet és fahéjat darabast négy-négy lótot, tedd bele az tésztában míg megvékonyodik, keverd meg jól, az mézes pogácsát is tedd belé hogy megsűrűdjék az tekenőben való tészta, egy fából lapoczkával vele bánhatni, annakutána az megreszelt mézes kalácsnak az maradékját hintsed egy szeges helyre, tedd reá az tésztát, melyből három tésztácskát kell formálnod.

Végy búza lisztet, tedd az asztalra, végy ismég kevés üdő múlván kevés lisztet hozzá és dagaszd s nyújtsd meg, száraz szabású legyen, hogy kezedhez ne ragadjék; az mely tésztát

Digitized by Google

nyujtó fával kitágétottál, azt rendre egymásután tegyed az asztalra, lisztet elébb hintvén alá, hogy egymáshoz ne ragadjanak.

Végy egy mérő serpenyőt s mérj kilencz lótot, avagy az minemű nagyon akarod. Végy más sikárló fát, melynek az temérdeksége és szélessége legyen három újjnyi mint egy mézes kalácsnak, végy aztán egy pogácsához kitágéttatott tésztát, hints lisztet az fára s nyomd azt az fát az kiszélesített pogácsára s így annak szélessége és hosszasága ahhoz hasonló leszen, azt az nyomtatott pogácsát rendeld meg egymásután.

Végy egy fából kimetszett formát, kinek az temérdeksége egy újjnyi legyen, formáld meg, töröld le aztán az lisztet, hogy lisztes ne legyen az pogácsa; egy deszkára penig hints lisztet s rakd reá az mézes pogácsát, afféle sütővel süsd meg, ki azzal keresi kenyerét.

OLASZ FORMÁN RÁNTOTT TIKMONY. (185. lap.)

Az tikmonyat habard s verd együvé mint egy fánknak, sózd meg; rátó-serpenyőt végy, tégy egy keves vajat bele, úgymint egy fél kalánnal; ha az vaj immár hé, végy tikmonyat egy kalánnal, tedd bele, az mennyi széles az serpenyő annyéra megszélesedik, fordítsd meg, hogy szép pirúlt legyen. Igy annakutána effélét kettőt, hármat is egy tányérra tehetsz.

FARSANG POGÁCSA.

Kétszer sült jó mézes kalácsot végy, reszeld apróra s hints reá trizenetet, keverd jól együvé, készéts mézes kalácsos tésztát, tedd az kitágéttatott pogácsának az közepire, hajtsd be az másfél részét felyűl, hogy öszve menjen, az tészta belől az közepin maradjon, mint egy kolbászt meggörbétsd, végy egy kis karikás taligácskát, mesd le avval az tésztát, hogy az vége csepkés szabású legyen, de ne igen távoly, hogy az bélése ki ne hulljon. Süsd avagy rántsd meg az serpenyőben.

SZIVÁRVÁNYOS AVAGY FECSKENDŐ CSÖRÖGÉT SÜTNI.

Kék szabású tejet végy egy römpelt serpenyőben, had főjön; el kezdvén főni, tedd bele az lisztet, hogy megsűrűdjék, ezt az serpenyőben jól megrántsad, hogy meg ne kozmásodjék,

Digitized by Google

azután egy tálban jól megverjed, az tikmonyat az kemenczéhez jó melegre tegyed, hogy megmelegűljön.

Ezeket is egy fazékban jól megverd s megsózzad ottan-ottan az tésztát, egy keves tikmonyat tölts reá s verd jól ismét, hogy semmi darabos szabású ne maradjon benne; ezt az tésztát tedd egy fecskendőben s nyomd ki az serpenyőben levő vajra, környös-körűl nedvesétsd meg elsőben az fecskendőt vízzel, hogy jól kimehessen az tészta, hé legyen az vas s jól kinyomd az tésztát, az serpenyő mennyi széles mindaddig, mert annál jobb az csőröge, ha apróbban szereted, ahhoz való serpenyőd legyen, meg is fordítsd, de úgy bánjál vele, hogy egy is el ne törjék.

TIKMONYBÓL VALÓ SAJT.

Tikmonyat s jó sűrű tejet végy, verd meg jól azokat, s süsd meg mint egy sajtot, sáfrányozd s tölts eczetet reá, avagy bort egy keveset; azután töltsd az tejet az tikmonyhoz. Végy egy öreg fazokat, ki tele legyen vizzel és annak forrásakor az fazokat, melyben az tej és tikmony, tartsd avagy függeszd a hé vízben, de úgy hogy az öreg fazékban levő víz, bemenjen az tikmonyhoz; had főjön jól, így egy tikmonyas híg tészta leszen belőle; tedd ezt egy sűrű szitácskában, hogy általszűrődjék, formáld aztán egy alkalmas formában, így elkészülvén, jó lágy ézű leszen mint egy tiszta irós vaj.

HAVAS SZOBÁSÚ ÉTKET KÉSZÉTENI. (186. lap.)

Mesd meg az semlyét s az tikmonnyal is beburéthatod, süsd az semlyét szénen, végy tikmonyas tésztát, mint egy marczapánhoz, kend ezt az sült semlyére s metéld egy újjnak mennyi az temérdeksége, még vékonyabban is az egyik oldalán s tedd az metélt darabot egy tálban, hogy az burétója felyűl maradjon; annakutána mennél sűrűbb tejet végy, tégy egy marok nádmézet hozzá, habard s verd egy fazékban, még azon merő tajtékká válik. Ezt az tajtékot az metélt s beburétott semlyére tegyed egy kalánnal s reá vígyázz, hogy az burétója fenn maradjon, az tajték is hogy magoson feldagadjon, így alóla elolvad s meglágyúl az kenyér. Ez az havas semlye.

Digitized by Google

ANYÚ TEJET KÉSZÉTENI.

Az mondolának [illegible] le az héját, törd apróra, tölts sűrű tejet hozzá, hogy ne legye[illegible] lajos szabású, tedd ezt egy abállóban mind tejestűl és ottan-ottan sűrű tejet tégy hozzá; egy tiszta ruhában annakutána ezt berakván, függeszd fel, hogy alácsepegjen, mint egy túrónak való savanyú tej; mikor aztán megszárad, újonnan sűrű tejjel kinyomhatni, csinálj belőle kis rakáskákat ismét sűrű vagy édes tejet hozzá; ha édesen szereted, nádmézzet hozzá.

KEREKDED FÁNKOT SÜTNI.

Tikmonynak az fejérit s búza lisztet végy, nádmézeld s az tésztát tikmony fejérivel dagaszd meg, de megválaszd tűle az székját, mert efféle semmi nem lehet abból ép; az fejérit tedd az nádméz köziben, készétsed az tésztát, ne verd azt, mert ragadós szabásúnak kell lenni; tölts rósa vizet hozzá, hogy jó ézű legyen, mint egyéb csörögét, süsd meg, végy gömböleg sikálló fát s mikor ezeket sütöd, vedd ki az vajból s az gömböleg fát nyomd reá, míg meleg; had száradjon azon, add fel s hints nádmézet reá.

MÁSFÉLE.

Egynehány tikmonyat végy, öszveverd, vajjal habard, hogy jól megkeményedjék, tedd aztán egy tányérra, más tányért felűl is, nyomd ki az vajat, vagdald meg az tikmonyat, végy malosa szőlőt, szedd ki az magvát, apró tengeri szőlőt is vágj apróra tedd együvé egy kis tálban, reszelj semlyét köziben, tikmonyat verj reá, süsd meg mint az sajtból való pogácsát.

NÁDMÉZES POGÁCSA.

Kétszer sült mézes kalácsot végy, reszeld apróra, szűrd meg egy szűrő edény által, had száradjon, törd egy mosárban, tedd egy tálban, végy eresztett nádmézet és triczenetet, dagaszsz oly temérdeken tésztát mint sajtos pogácsának, készéts más tésztát is vízzel, tágíts ki széles lángocskákot, tégy az tésztából annyét bele, mennyi kívántatik egyszer való bevetésre, süsd meg

Digitized by Google

egy kályhában, avagy tedd egy deszkára, mikor az tüzet kivonszod az kemenczéből, tedd az kemenczében aztán az deszkával. Igy szépen megsül s maradjon fejéren.

OLASZ FORMÁN KOLBÁSZT TÖLTENI. (187. lap.)

Egynehány font húst végy, szedd ki szépen ízeit és inait, szalonnát végy és az bűreit mesd le, koczkáson metéld, vagdald meg apróra az húst, jól megvagdalván, tedd hozzá az szalonnát, tégy sót és egész borsot hozzá, habard köziben ezzel, s az beleket töltsed, az mint szoktak egyéb kolbászszal bánni, vesd az füstre, hogy fonnyadt szobású legyen, süsd meg salátához.

PÁSTÉTOMOCSKÁT SÜTNI.

Végy hántott mondolát, törd meg, habarjad, csinálj abból sűrű tejet, mely okért végy bűvön mondolát, had álljon vagy két napig egy fazékban, avagy függeszd fel egy sacskóban, mint egy savanyú tejet szoktak, de egy éjjel és egy nappal álljon; minekelőtte kiszűrődött, vedd le, reszelj nádmézet köziben, temérdek legyen, csinálj egy háromszegű ezüstöcskét, tölts tejet belé, süsd meg az tésztában mint egy írós fánkot, vajat ne tégy hozzá, hanem mint egy kenyeret süsd meg. Jó immár ez koma.

NÁDMÉZET ERESZTENI.

Egy font nádmézet végy, egy meszely vizet, tikmonynak az fejérét verd meg jól, hogy tajtékja jüjjön, töltsd az vizet közé, habard jól öszve, tégy nádmézet hozzá, had főjön lassan, elsőben szépen lehánd az tajtékját, azután hadd jól főni, hogy megsűrűdjék.

MONDOLÁBÓL VALÓ ÖREGEN SÜLT TIKMONY.

Reszeld apróra az meghántott mondolát, az mennyi kivántatik tikmony székihez, sáfrányozd meg, végy tikmony héját, szedd ki az tikmonyat az széles, nem az höges végében; jól megtörvén az mondola, minekelőtte az tikmony széki gyanánt elkészéttetett mondolát az üres tikmony héjában teszed, egy vékony fácskát tégy bele az közepire s azután az mondolát, az fácska benne maradjon az közepin: végy mondolából való sűrű tejet,

Digitized by Google

töltsd az tikmony héjában az mondolához, ottan-ottan mozdítsd az fácskát kerekdeden, hogy az mondola tej környös-körűl menjen mint az tikmony fejére.

Efféle mondolás tikmonyat az hegyes végére egy alkalmas repositoriumban tegyed, benne hagyván az fácskát, így aztán megsűrűdik, mintha természet szerint öregen sült tikmony volna. Mikor immár megsűrűdött volna, vond ki az fácskát, hánd le az héját, metéld meg az tányéron, az mint szokták az öregen sült tikmonyt.

TORTÁTÁNAK AZ KÉSZÉTÉSE.

Búza lisztet végy egy avagy két kalánnal, tikmonyat, vajat egy öreg diónyit, bornyú hús levet egy avagy két kalánnal, ki egy csöppnére se legyen kövér, dagaszsz tésztát ebből, tágíts ki egy-egy lángocskát, minemű nagynak akarod az tortát, de igen temérdek ne legyen, csak mint egy béles.

Tégy egy öreg diónyi vajat egy serpenyőben és öt tikmony székit, tejjel verd öszve az serpenyőben mint egy búza lisztet, süsd meg az tűznél, mint egy tikmonyas pépet; mikor fő, jól meghabard, hogy temérdek morsalékok ne maradjanak benne, jó sűrűnek kell lenni. Elvevén az tűztől, öntsd ki egy tálban, üss két tikmony széket belé, sáfrányozd, nádmézeld meg, hogy mint egy irós pép oly jó legyen, hogy sima legyen, törd meg egy kalánnal, az temérdeksége közép szerint való legyen. (188. lap.)

Az lángocskához, az mely tésztát készétettél, az feneken maradjon mint egy fonalon, annak temérdeksége olyan legyen, mint egy késnek; hogy elkészűl, olyan leszen, mint egy marczapán; végy egy sikálló gömbölítő fát, az mennyére lehet, vékonyon tágítsd ki, mesd likacskát bele és azokra papiroskákot tégy, szélesétsd ki az tésztára, hogy az feküvése legyen mint egy üstben az tésztán, tisztéttasd meg szépen az kemenczét s abban süsd meg, így az torta szépen megdagad; tedd egy tényérra, hogy megsült, hints triczenetet reá, pirúlt legyen, de meg ne égjen.

MÁS FORMÁJA ENNEK.

Mint meg vagyon írván, olyan alkotmánt készéts, de az fenekének mélyebbnek kell lenni, temérdekebbnek is; bornyú

Digitized by Google

húst végy, had főjön jól, de ne főjön szintén félig be, vagdald aztán apróra, tedd egy tálban és egy kevés vajat hozzá, fűszerszámozd meg jól, tedd az alkotmányban; végy annakutána négy tikmonyat, süsd meg erősen, vedd ki az tikmony székit, s tedd felűl bele; mint az tortának szoktunk, fedelet csinálj neki; mikor immár az kemenczéből kiveszed, állítván, hogy eléggé megsült, vedd le onnét az fedelet; ha immár pirúlt, végy espéket, kend meg vele felyűl mindenütt, ha immár az asztalra akarod vitetni, tölts kövér hús levet levet hozzá reá.

MÁSFORMA.

Tégy vajat egy serpenyőben egy öreg diónyit, egy lángos formára kiszéleséttetett tésztát, mikor az tálban teszed, vajat is tégy belé mint az serpenyőben, verd jól együvé, az tésztát jól megkenjed tikmony székivel.

TEJBŐL VALÓ POGÁCSA.

Mennyi kell, annyi tejet végy egy serpenyőben, ne főjön be teljességgel, végy lisztet egy tálban; mikor az tej hé, töltsed az tálban, habard jól, ne tölts felettébb sokat hozzá, az tészta legyen sűrű s temérdek szobású; végy azután tikmonyat, habard jól meg egy fazokacskában, sózd meg, töltsd hozzá s verd meg jól; az tikmony bűvön legyen, így szépen megdagadnak mint az pogácsák. Ezeket aztán egy kalánnal rakjad rend szerint sietve, s vágd le külön egymástól, míg az tészta meleg; ne végy felettébb sok tejet, hanem tikmonyat annál többet. Az vaj, melyben az tésztát kalánnal teszed, felettébb hé ne legyen, mert igen pirúlt lenne, süsd lassan, végtére azért nagyobb legyen az hőség, hogy be ne bomoljék teteje azoknak és hogy felettébb írósok ne legyenek.

TIKMONYAS FÁNKOCSKÁK.

Két öregen sült tikmonynak az székit kivedd, vagdald apróra azt, tölts keves tejet hozzá, habard meg egy kevéssé egy tálban, végy két tikmony széket ismég, tejet három kalánnal s verd hozzá az tikmony székit, habard jól, hogy semmi darabos benne ne legyen, sózd meg, mondolát is metszhetsz bele, tedd ezt

Digitized by Google

egy tányérra s nyújtsd meg az lisztben egy kevessé, így megsűrűdvén, vagy nyolcz fánkocska leszen belőle, kinek az hosszúsága egy újjnyi legyen, süsd meg lassan elsőbben, végtére penig az hősége nagyobb legyen. Igy jó porczogó szabású leszen.

BARACZKBÓL VALÓ SALÁTA. (189. lap.)

Végy baraczkot, hámozd meg, az magvát metéld együvé, hogy ragadjanak az oldalon egymáshoz, egy-egy baraczk mellé egy mag legyen, hámzott mondolát és diót a gyanánt oda szoktanak tenni; egy tálban tevén ezeket, tölts malosát reá s triczenettel hintsd meg.

PARASZT EMBERNEK ÉS CSELÉDNEK VALÓ KNÖDEL.

Végy borsot és vörös hagymát köziben bűvön, vagdald együvé nem szintén apróra, tölts igen hé vajat reá, azután két avagy három tikmonyat s petreselymet, az tikmonytól penig ne legyen lé szabású, avagy felettébb vékony; végy hozzá búza lisztet s vajat és semlye darát egy kalánnal, semlyét is vethetsz hozzá, ez az tészta sűrű legyen, mint az húsból való knődöl; mikor az húsnak az leve fő, tedd bele, hadd főni, de az vaj és tikmony benne legyen, mert a nélkül el nem készűlne.

FRISS HIDEG PÉPNEK AZ KÉSZÉTÉSE.

Végy sűrű tejet, főjön egy serpenyőben, mikor fő, töltsd ki egy fazékban, tedd az tűzhöz, mikor meg ismég főni kezd, habard meg együvé az sűrű tejjel az fazékban, hadd főni lassan, vigyázz reá, hogy ne menjen úgy öszve, mint egy tikmonyas sajt, tedd sacskóban, had függjön ott egy éjjel, hogy leszivárkodjék, avagy tedd ezt egy teknőben, varrd be az sacskót, hogy ki ne hulljon az sajt, tégy szép deszkát, arra követ, hogy kinyomódjék az savója, hajtsd alá az teknőcskét, vedd aztán azt az sajtot, reszeld meg, habard egy abállóban, had sűrédjék, nádmézeld meg mint egy tikmonyas pép, tölts aztán rósa vizet egy keveset hozzá, jó ézű leszen s hidegen is így élhetni vele.

Digitized by Google

TRAGEANAK AZ KÉSZÉTÉSE.

Egy fél font nádmézet végy, gyömbért s fahéjat egy-egy lótot, szerecsendió virágot egy lótnak az negyed részét, galagonyát is annyit, úgy mint egy lótnak negyed fél részét, törd apróra s elegyétsd az gyömbér és fahéja köziben.

TRICZENTNEK MÁS FORMÁJA.

Végy három font nádmézet, három lót fahéjat, gyömbért kettőt, galagonyát is, egy lót szerecsendió virágot, cardonomon magot egy lótnak az negyed részét, egész borsot is egy lótnak az negyed részét.

RÓSÁS NÁDMÉZNEK AZ KÉSZÉTÉSE.

Egy lót rósához végy három lót nádmézet etc., de levendulához négyet, annak az virágocskájához is annyét.

MÉZET ERESZTENI.

Egy medenczébe mézet végy, egy fontnak az negyed részét, három tikmonynak az fejérét jól megverd, megjün az tajtékja.

HA AZ HIDEG AZ LÁBÁT VALAKINEK MEGVÖTTE.

(190. lap.)

Végy égett bort, kend meg az lábait jól eleven szénnél, minekelőtte még ki nem fokad, így használd. Avagy végy retket, üresétsd meg belől, rántsd meg régi hájban, nyomd ki ezt aztán egy ruhácska által, kend meg magadot vele. Ez is jó: az első új hivelkés borsót, az kit eszel, végy s töröld avval az lábodat, így az hideg meg nem veszi s nem is fakad ki.

AZ ÉNYNEK ROTHADÁSA ELLEN VALÓ ORVOSSÁG.

Hogy az embernek újonnan nevekedjék, végy mézet, tárkont, sályát, egy-egy lótot, szederj fából valónak az levét négy lótot, gyömbért egészet két lótot, hadd főni ezt az gyömbért egy fél meszely vízben, tedd aztán az megnevezett szerszámokot mind mézestűl az gyömbér levében, had főni együtt egy kevéssé, ezzel öblétsd meg az szádot, igen használ.

Digitized by Google

EMBERNEK AZ HAJÁT MEGSZÉPÉTENI.

Tiszta írós vajat végy, makkot, lenolajat, hat tikmonyat újat, verd meg jól, mikor immár hé az vaj, az tikmonyat az makkhoz és olajhoz kell kenned, hadd kilencz óráig főni, szűrd le annakutána az szép tisztáját, az sonkolyát hátra hagyván, az vaj penig ne legyen eresztett.

GYOMORNAK VALÓ LICTARIUM.

Végy kígyótrang gyükeret, hámozd s metéld meg vékonyon, had főjön borban, míg meglágyúl mint az főtt répa, nyomd ki keményen, hogy megszáradjon, vagdald apróra; ebben az gyükérben egy fontot végy, mézet egy fertály fontot, nádméznek egy fontnak az negyed részét, gyömbért egy fél fontot, szerecsendió virágot egy fél lótot, dióját egy lótot, galambbegyet egy fél lótot, rövid borsot egy fél lótot, egy lót cardanumot, törd ezt mind együve apróra s tedd tiszta üstöcskében, had főjön egy egész óráig.

MELLFÁJÁS ELLEN VALÓ VÍZ.

Végy izsópot, sályát, tüdőfüvet, mindenikben egy fél marokkal, tizenhat fügét, nyolcz datilist, apró tengeri szőlőt két latot, édes gyükeret egy lótot, szent János kenyeret egy lótot, seresfolia két lótot, anis magot egy lótnak az negyed részét, szent János gyükeret két lótot, metélt gyömbért egy lótot, fahéjnak egy lótnak az negyed részét, tölts egy meszely bort, avagy vizet hozzá, had főjön be az harmad része, szűrd le, ezzel melegen élj estve avagy reggel.

Soli Deo gloria p. p. p. p.

Digitized by Google

INDEX.

Lap.*)

Az szakácsi tudomány három dologból áll III
Második része az szakácsi tudománynak VI
Az régi mesterek az tehénhúsból 33 tál étkeket szoktak volt készéteni LVII
Első tehénhús LVII
Második tehénhus LVIII
Harmadik tehénhús fokhagymás kaszás lével LVIII
Negyedik tehénhús tiszta borssal LIX
Ötödik tehénhús pecsenye kukrejttel 7
Hatodik tehénhús pecsenye hagyma lével 7
Hetedik tehénhús pecsenye fojtott lével 8
Nyolczadik tehénhús pecsenye fenyő maggal 8
Kilenczedik tehénhús pecsenye sütve, megtöltve 9
Tizedik tehénhús pecsenye vetreczen 9
Tizenegyedik tehénhús pecsenye szivúlva 9
Tizenkettődik tehénhús hüvelykes borsóval 9
Tizenharmadik tehénhús pirított 10
Tizennegyedik tehénhús riskásával 11
Tizenötödik tehénhús árpa kásával 12
Tizenhatodik tehénhús egressel 12
Tizenhetedik tehénhús egressel 12
Tizennyolczadik tehénhús sóskával 12
Tizenkilenczedik tehénhús spárgával 13
Huszadik tehénhús pasztornákkal 13
Huszonegyedik tehénhús új káposzta levéllel 13
Huszonkettődik tehénhús torma levéllel 13
Huszonharmadik tehénhús sóba 13
Huszonnegyedik tehénhús ugyan annak az levében . . . 13
Huszonötödik tehénhús répával 14
Huszonhatodik tehénhús sós káposztával 14
Huszonhetedik tehénhús mégis sós káposztával 14

*) Az eredeti lapszámozás.

Digitized by Google

Lap.

Huszonnyolczadik tehénhús haraszt káposztával 14
Huszonkilenczedik tehénhús vad almával. 15
Harminczadik tehénhús kakukfűvel. 15
Harminczegyedik tehénhús eczettel, vörös hagymával 15
Harminczkettődik tehénhús tormával 15
Harminczharmadik tehénhús pecsenye sállyával 16
Harmincznegyedik tehénhús pecsenye mustos 16
Harminczötödik tehén máj, vese, bors porral 16
Harminczhatodik tehén nyelve, tölgye sütve 16
Harminczhetedik tehén nyelve sóba héjába 17
Harmincznyolczadik tehénláb szekfüves lével 17
Harminczkilenczedik tehénláb hidegge fokhagymával 17
Negyvenedik tehénláb kocsonya 17
Negyvenegyedik tehén nyelve töltve 18
Negyvenkettődik tehén lépi töltve 18
Negyvenharmadik tehénbél fejér espékkel 18
Negyvennegyedik tehénbél sárga espékkel 19
Negyvenötödik tehénbél töltve édes tejjel 19
Negyvenhatodik tehénbél töltve tejfellel 19
Negyvenhetedik tehénbél kaszás lével 19
Negyvennyolczadik tehénbél töltve riskásával 20
Negyvenkilenczedik tehénbél töltve olasz módon. 20
Ötvenedik tehén nyelve, tölgye tiszta borssal 20
Ötvenegyedik tehén fű ha idegen országban vagy 21
Ötvenkettődik tehén gyöngyös hurkájáról 21
Ötvenharmadik tehén tölgye, nyelve szekfüves lével 21
Ötvennegyedik az egész ökörnek megsütéséről 22
Ötvenötödik mégis ugyanazon ökörről 23
Ötvenhatodik tehénhús fejér pecsenye 155

Következnek az borjú húsokról rendszerint.

Borjú fű sóban, városi módon 24
Borjú máj töltve 24
Borjú máj sütve 183
Más formája. 184
Első borjúhús szömörcsökkel 24
Második borjú máj rántva faolajban. 25
Harmadik borjúhús suffával. 26
Negyedik borjúhús pástétomban 26
Ötödik borjúhús éles lével 27
Hatodik borjúhús tiszta borssal 27
Hetedik borjúhús sóban, lengyel módon 27

Digitized by Google

Lap.

Nyolczadik borjúhús fejér ispékkel 27
Kilenczedik borjúhús sárga ispékkel 27
Tizedik borjúbél édes tejjel 28
Tizenegyedik borjúbél tejfellel 28
Tizenkettődik borjú szegye, tölgye tiszta borssal 28
Tizenharmadik borjú ves pecsenyéje töltve 28
Tizennegyedik borjúhús ves pecsenyéje szárazon sütve . . 29
Tizenötödik borjúhús pecsenye töltve olasz módon. . . . 29
Tizenhatodik borjúhús kaszás lével 29
Tizenhetedik borjú fű éles lével 29
Tizennyolczadik borjúhús spináczczal 30
Tizenkilenczedik borjúhús fokhagymás kaszás lével . . . 30
Huszadik borjúhús pecsenye pástétomban XCVIII
Huszonegyedik borjúhús pecsenye czitrom lével XCIX
Huszonkettődik borjúhús sós egressel XCIX
Huszonharmadik borjúhús pecsenye török módon, egressel. C
Huszonnegyedik borjúhús lemonyás tárkonynyal C
Huszonötödik borjúhús pecsenye pástétomban CI
Huszonhatodik borjúhús szőlő levélben CII

Következnek immár az juhhúsból készült étkek.

Első juhhús vörös káposztával CII
Második juhhús eczettel vöröshagymával CIII
Harmadik juhhús bigozzal. CIII
Negyedik juhhús répával CIV
Ötödik juhhús hagyma lével CIV
Hatodik juhhús új káposzta levéllel CV
Hetedik juhhús torma levéllel CV
Nyolczadik juhhús riskásával. CV
Kilenczedik juhhús újságban káposzta fűvel 35
Tizedik juhhús savanyítva káposztával 35
Tizenegyedik juhhús édes káposztával 35
Tizenkettődik juhhús tejes káposztával. 35
Tizenharmadik juhhús haraszt káposztával 36
Tizennegyedik juhhús egressel 36
Tizenötödik juhhús vadalmával 36
Tizenhatodik suhhús sállyával 36
Tizenhetedik juhczémer fokhagymával ispékelve 36
Tizennyolczadik juhhús bors porral 37
Tizenkilenczedik juhhús pasztornákkal 37
Huszadik juhhús murokkal 37
Huszonegyedik juhhús útra hidegge, elei avagy utolja . . 37

Digitized by Google

Lap.

Huszonkettedik juhhús sütve hidegge 37
Huszonharmadik juhhús despot lével 37
Huszonnegyedik juhgyomor töltve 38
Huszonötödik juhhús kapor virággal 38
Huszonhatodik juhhús borsóval 38
Huszonhetedik juhhús lenosével 39
Huszonnyolczadik juhhús sós káposztával 39
Huszonkilenczedik juhhús sós tejjel 39

Következnek az bárányhúsból készült étkek.

Első bárányhús suffával 39
Második bárány fül rántva 39
Harmadik bárányfű sóban 40
Negyedik bárányhús kakukfűvel 40
Ötödik bárányhús sóskával 40
Hatodik bárányhús spárgával 40
Hetedik bárány czeterti (így) sütve, tejfeles suffát alá 41
Nyolczadik bárányhús eczettel, tárhonynyal 41
Kilenczedik bárányhél édes tejjel vagy tejfellel 41
Tizedik bárány czetert sütve, czitromot vagy lemonyát alá . 41
Tizenegyedik longum prot 42

Következnek immár az disznókból.

Első disznóláb tormával 42
Második disznóláb hidegge fokhagymával 42
Harmadik disznóláb tiszta borssal 42
Negyedik disznófű tormával 43
Ötödik disznófű leves kenyérre 43
Hatodik disznó álla, sódora gyümölcsös lével 43
Hetedik disznó álla, sódora szekfüves lével 43
Nyolczadik disznó gyomra, beli, nyelve, tormával 43
Kilenczedik disznó beli mégis eczettel, vörös hagymával . . . 44
Tizedik disznófű hidegge bors porral 44
Tizenegyedik disznónak édes húsa fekete lével 44
Tizenkettődik erdeinek húsa szekfüves lével 44
Tizenharmadik erdei disznó pecsenye sütve, melegen, borsoson . 44
Tizennegyedik erdei fű sódorostúl főve 45
Tizenötödik disznóból készűlt aprólék 46
Tizenhatodik erdei disznóhús szekfüves lével 47
Tizenhetedik, ha ennek az erdeinek fejét, sódorát fejedelemnek
főzni akarod 48
Tizennyolczadik erdei pecsenyéből pástétom 49

Digitized by Google

Immár nyuljunk az malaczokhoz.

Lap.

Első malaczhús fekete lével 50
Második malaczhús édes lével 50
Harmadik malaczhús éles lével hideggé 51
Negyedik malaczhús hidegge fokhagymával 51
Ötödik malacz sütve szárazon 51
Hatodik malacz sütve, az derekát töltve 52
Hetedik malacz sütve, az bőr alját az füléről töltve 52
Nyolczadik malacz ispékkel fejéren akár sárgán 52
Kilenczedik malacz bárannyá csinált 53
Tizedik malacz bőréből csinált étek 53
Tizenegyedik malacz szárazon fok- avagy vörös hagymával . . 54
Tizenkettődik malaczhús kaszás lével 54

Immár lúdhúsból készült étkek következnek.

Első lúd törött lével 55
Második lúd gyümölcsös lével 55
Harmadik lúd kövér gyümölcsös lével 56
Negyedik lúd zoh lével 57
Ötödik lúd fekete lével 57
Hatodik lúd tiszta borssal 57
Hetedik lúd fejér ispékkel 58
Nyolczadik lúd sárga ispékkel 58
Kilenczedik lúd répával 58
Tizedik lúd kövér egészen sütve aprólék nélkül 58
Tizenegyedik lúd német lével 58
Tizenkettődik lúd perselt lével 59
Tizenharmadik lúd köles kásával 59
Tizennegyedik lúd riskásával 60
Tizenötödik sült lúdhoz való tej 60
Tizenhatodik lúd másképen 60

Immár az lúdfiakról is egy avagy két szóval.

Első lúdfi leány sárjával 60
Második lúdfi gyömbéres sásával 61
Harmadik lúdfi szekfüves sásával 61
Negyedik lúdfi meggy sásával 61
Ötödik lúdfi egressel 62
Hatodik lúdfi törött lével 62
Hetedik lúdfi töltve 62

Digitized by Google

Következik az tyúkokról, kappanokról.

Lap.

Első kappan malosa lével 63
Második madár lével tyúk 63
Harmadik tyúk gyümölcsös lével 64
Negyedik tyúk szekfüves lével 64
Ötödik tyúk fekete lével 64
Hatodik tyúk saskával 64
Hetedik tyúk szömörcsökkel 65
Nyolczadik tyúk riskásával 65
Kilenczedik tyúk knődörrel 65
Tizedik tyúk spináczczal 66
Tizenegyedik tyúk magyar balás lével 66
Tizenkettődik tyúk sós egressel 66
Tizenharmadik tyúk salátával 67
Tizennegyedik tyúk hagyma levéllel 67
Tizenötödik tyúk bors porral 67
Tizenhatodik tyúk dezpot lével 67
Tizenhetedik tyúk lippai lével 68
Tizennyolczadik tyúk mégis riskásával 68
Tizenkilenczedik tyúk sállyával 68
Huszadik tyúk törött lével 68
Huszonegyedik tyúk sárga hagyma lével 68
Huszonkettődik tyúk szeges laskával 68
Huszonharmadik tyúk német lével 69
Huszonnegyedik tyúk száz lével 69
Huszonötödik tyúk éles lével 69
Huszonhatodik tyúk kaszás lével 69
Huszonhetedik tyúk tiszta borssal, egészen 69
Huszonnyolczadik tyúk sak vászonnal 69
Huszonkilenczedik tyúk vagy kappan sós káposztával 70
Harminczadik tyúk fejér spékkel 70
Harminczegyedik tyúk sárga spékkel 70
Harminczkettődik tyúk meg is töltve az bűrit, az csontja főve borssal 70
Harminczharmadik tyúk mégis 70
Harmincznegyedik tyúk töltve egészen hidegge 71
Harminczötödik tyúk mégis kit az németek etc. 71

Tyúkfiakról következik.

Első tyúkfi újságban éles lével 72
Második tyúkfi újságban kerti egressel 73
Harmadik tyúkfi szőlő egressel 73

Digitized by Google

Lap.

Negyedik tyúkfi töltve tiszta borssal 73
Ötödik tyúkfi töltve sárgán tejfellel 74
Hatodik tyúkfi töltve sütni 74
Hetedik töltve mogyoró hagymával 74
Nyolczadik tyúkfi pajor lével 74
Kilenczedik tyúkfi sóban, lengyel módon 75
Tizedik tyúkfi pástétommal 75
Tizenegyedik tyúkfi töltve, szász módon 76
Tizenkettődik tyúkfi rántva 76
Tizenharmadik kukrejtes tyúk 76
Tizennegyedik tyúkot főzni 76
Tizenötödik lemonyás lében való sült tyúk 76
Tizenhatodik sült tyúkra avagy madárra való lé 77
Tizenhetedik kappant sütni papirosban 77
Tizennyolczadik tyúkfi elveszett lével 77
Tizenkilenczedik rántott tyúk 77
Huszadik tyúkfi tejfellel 77
Sütve kell csinálni töltött tyúkfi 129

Következnek az halakból készült étkek.

Első csuka sóban tormával 78
Második csuka fiak sóban, fodorítva 78
Harmadik csuka ispékkel 78
Negyedik csuka ispékkel bűjti módon 79
Ötödik csuka sóban hidegge 79
Hatodik csuka törött lével 79
Hetedik csuka tiszta borssal 80
Nyolczadik csuka mégis tiszta borssal 80
Kilenczedik csuka olajos lével, káposzta lében, héjában . . . 80
Tizedik csuka sárga lengyel módon 80
Tizenegyedik csuka fejér lengyel lével 80
Tizenkettődik csuka szürke lével 81
Tizenharmadik csuka rántva 81
Tizennegyedik csuka pástétommal 81
Tizenötödik csuka, szépen az fokhagymát etc. 81
Tizenhatodik csuka hidegge süllő lével 82
Tizenhetedik csuka szekfüves lével 82
Tizennyolczadik csuka sütve, fele sóba főve 82
Tizenkilenczedik csuka töltve 82
Huszadik csuka sütve héjában 83
Huszonegyedik csuka ispináczczal 83
Huszonkettődik csuka pruz tormával 83

Digitized by Google

Lap.

Huszonharmadik csuka sós, ki országunkban terem 83
Huszonnegyedik csuka asszú fokhagymával 83
Huszonötödik asszú csuka tiszta vízben 83
Huszonhatodik csuka stokfis módjára édes tejben 84
Huszonhetedik csukabélnek az töltése. 84
Huszonnyolczadik csukára való édes suffa 84
Huszonkilenczedik halikrából való fánk 84
Harminczadik lengyel módon csuka. 85

Az posárokból következik.

Első öreg posár sóban 85
Második posár eg lével hidegge 85
Harmadik posár hidegge 86
Negyedik posár sák vászonnal 86
Ötödik posár tiszta borssal 86
Hatodik posár káposzta lében tiszta borssal 86
Hetedik posár olajos lében 87
Nyolczadik posár száraz olajos lével 87
Kilenczedik asszú posár tormával 87
Tizedik asszú posár vörös hagymával 87
Tizenegyedik posár maga vérével, szekfüves lében 87
Tizenkettődik posár hidegge éles lével 87
Tizenharmadik posár melegen éles lével 87
Tizennegyedik posár rántva. 87
Tizenötödik posár pástétomban 87
Tizenhatodik posár sütve egészen 87
Tizenhetedik posár sütve német módon 88
Tizennyolczadik asszú posár fokhagymával 88
Fekete lében való ponyt 108

Az czompókról következnek.

Első czompó sóban melegen. 88
Második czompó sóban hidegen 88
Harmadik czompó hidegen fokhagymával 88
Negyedik czompó kap lében tiszta borssal 88
Ötödik czompó pástétomban. 88
Hatodik czompó rántva faolajba 88
Hetedik czompó halat főzni. 88

Digitized by Google

Tokokról következnek.

Lap.

Első tok sóban melegen 89
Második tok kocsonyával. 89
Harmadik tok tiszta borssal 89
Negyedik tok éles lével 89
Ötödik tok pástétommal 89
Hatodik tok sütve, levet alá 89
Hetedik tok száraz fokhagymával 89
Nyolczadik tok száraz, tiszta vízben vörös hagymával. . . . 89
Kilenczedik tok száraz olajos lével 89
Tizedik tok hidegen éles lével. 89
Tizenegyedik tok száraz szekfüves lével 89
Tizenkettődik tok száraz gyümölcsös lével 89

Az vizákról következik.

Első viza zöld lével 90
Második viza tiszta borssal 90
Harmadik viza-gyomor tiszta borssal 90
Negyedik viza viza lével 90
Ötödik viza gyümölcsös lével 90
Hatodik viza éles lével 90
Hetedik viza pástétomban 91
Nyolczadik viza asszú avagy sós fokhagymával 91
Kilenczedik viza olajos lével 91
Tizedik viza sütve, levet alá 91
Tizenegyedik viza kocsonya. 91
Tizenkettődik viza, az mely új sóban 92
Tizenharmadik viza ikra nyersen. 92
Tizennegyedik viza ikra főve magyar módon 92
Tizenötödik viza ikra főve oláh avagy rácz módon 92
Tizenhatodik viza ispináczczal. 93
Tizenhetedik viza borsóval 93
Tizennyolczadik viza sós káposztával 93
Tizenkilenczedik viza lencsével 93
Huszadik viza répával. 93

Az harcsákból készült étkek.

Első harcsa sóban 93
Második harcsafark sütve melegen 93
Harmadik harcsa tiszta borssal 93

Digitized by Google

Lap.

Negyedik harcsa káposzta lében tiszta borssal 94
Ötödik harcsa gyomor, máj tiszta borssal 94
Hatodik harcsa éles lével, melegen 94
Hetedik harcsa olajos lével, sárgán 94
Nyolczadik harcsa kocsonya 94
Kilenczedik harcsa zöld lével 94

Semlyengek következnek.

Első semlyeng sóban, melegen 95
Második semlyeng olajos lével 95
Harmadik semlyeng hidegge, éles lével 95
Negyedik semlyeng rántva 95

Az menyhalakból készült étkek következnek.

Első menyhal vendég lével 95
Második menyhal éles lével 96
Harmadik menyhal szürke lével 96
Negyedik menyhal tiszta borssal 96
Ötödik meny sóban 96
Hatodik menyhal káposzta lében, tiszta borssal 96
Hetedik menyhal egressel 96
Nyolczadik menyhal káposzta lében, sárga olajos lével . . . 96
Kilenczedik menyhal sóban, jó káposzta lében 96
Tizedik menyhalnak az mája sóban 96
Tizenegyedik menyhal törött lével 96

Kárászból való étkek.

Első kárász apró sóban 97
Második kárász sóban, káposzta lében 97
Harmadik kárász fejér lével 97
Negyedik kárász egressel 97
Ötödik kárász törött lével 97
Hatodik kárász rántva 97
Hetedik kárász tiszta borssal 97
Nyolczadik kárász, öreg, sütve 97
Kilenczedik kárász éles lével 97

Pisztrángokból készült étkek következnek.

Első pisztráng sóban, melegen 98
Második pisztráng éles lével 98

Digitized by Google

Lap.

Harmadik pisztráng borssal 98
Negyedik pisztráng tejfellel 98
Ötödik pisztráng sütve 98
Hatodik pisztráng sóban hidegge 98
Hetedik pisztráng asszú tiszta borssal 98
Nyolczadik pisztráng tiszta vízben, vörös hagymát reá . . . 98

Következnek az galóczákból készült étkeknek nemek.

Első galócza galócza lével 99
Második galócza éles lével, melegen 99
Harmadik galócza tiszta borssal 99
Negyedik galócza sütve 99
Ötödik galócza sóban, melegen 99
Hatodik galócza kocsonyával 99

Lepény halak következnek.

Első lepény hal tiszta borssal 99
Második lepény hal sütve 99
Harmadik lepény hal tiszta vízben 100

Kop halak következnek.

Első kop hal sóban melegen 100
Második kop hal olajos lével 100
Harmadik kop hal rántva 100

Kövi halak következnek.

Első héjas kövi hal sóban melegen. 100
Második héjatlan kövi hal sóban melegen 100
Harmadik kövi hal, akármelyikféle, rántva 100
Negyedik kövi hal német módon, sóban 100
Ötödik kövi hal olajos lével 100

Következnek orsó fark, sügér, koncz halaknak nemek.

Első orsó fark sóban 101
Második dörgetsie 101
Harmadik orsó fark rántva 101
Negyedik sügér sóban vagy eczettel 101
Ötödik sügér tiszta borssal 101
Hatodik koncz hal 101

Digitized by Google

On, dever, keszeg, balyn, paducz, ökle következnek.

Lap.

Első on, dever, keszeg sütve 101
Második balyn, paducz sütve 101
Harmadik ökle sóban avagy rántva 101

Kecsegék következnek.

Első kecsege sütve nyárson 101
Második kecsege sóban 101
Harmadik kecsege egészen sütve 102
Negyedik kecsege éles lével, melegen 102
Ötödik kecsege tiszta borssal 102
Hatodik kecsege pástétomban 102
Hetedik kecsege hidegge éles lével 102
Nyolczadik kecsege száraz fokhagymával 102
Kilenczedik kecsege asszú, vörös hagymával 102
Tizedik kecsege kocsonyával 102
Tizenegyedik kecsege spináczczal 102
Tizenkettődik kecsege répával 102

Stokfisok járulnak immár elől.

Első stokfis tiszta borssal 103
Második stokfis tejfellel 103
Harmadik stokfis édes tejjel 103
Negyedik stokfis sütve 103

Platiaiz következik.

Első platiaiz kocsonyával 103
Második platiaiz tiszta borssal 104
Harmadik platiaiz éles lével 104

Herengek következnek.

Első hereng fokhagymával 104
Második hering sütve 104
Harmadik hering nyersen 104

Ingolnák következnek.

Első ingolna éles lével 105
Második ingolna rántva 105

Digitized by Google

Lap.

Harmadik ingolnával így is élnek 105
Negyedik ingolnának az főzése 105
Ötödik ingolnát frissen sütni 106

Habarniczákról.

Első habarniczát mint kell áztatni 106
Második az habarniczát két, három vízben 106

Szardeláról.

Első mikor kezedben adják 107
Második szardela salátával 107

Retke, süllő s kilencz szemű hal következik s egyebek is.

Első eg lében való retkében mi kell 107
Második süllőt jó főzni sóban 107
Harmadik süllő hidegge 107
Negyedik kilencz szemű halat főzni 107
Lazaczot, ha főzni akarsz 108
Lazaczot sütni 108
Zöld lé halhoz 108

Az csíkok következnek.

Első csík bors porral 109
Második csík tiszta borssal 109
Harmadik csík fojtott lével 109
Negyedik csík fokhagymával 109
Ötödik csík tormával 109
Hatodik csík sóban, kap lével 109
Hetedik csík sakvászonnal 109
Nyolczadik csík borodító lével 110
Kilenczedik csík morsolt lével 110
Tizedik csík kudus lével 110
Tizenegyedik csík olajos lével 110
Tizenkettődik csík vermével 110
Tizenharmadik csík törött lével 111
Tizennegyedik csík rántva 111
Tizenötödik csík sütve nyárson 111

Digitized by Google

Következnek az rákok.

Lap.

Első rákot főzni 111
Második töltött s rántott rák 111
Harmadik rákos pástétom 112
Negyedik ráksajt 112
Ötödik rák szivúlva 112
Hatodik rák saláta 112
Hetedik rák rántva 113
Nyolczadik rák töltve 113
Kilenczedik rák faolajjal 113
Tizedik rák tejfellel 113
Tizenegyedik rák fekete lével 113
Tizenkettődik rákból egy kis musika 114
Töltött rák 129

Szarvasokról.

Első szarvashús szömörcsökkel 114
Második szarvashús fekete lével 114
Harmadik szarvashús vendéglével 115
Negyedik szarvas pecsenye pástétomban 115
Ötödik szarvasnak az utolja egészen sütve 115
Hatodik szarvas pecsenye melegen sütve 116
Hetedik szarvasnak gyermekded szarva s file kocsonyával . 116
Nyolczadik szarvasnak tüdejét, máját 116
Kilenczedik szarvasnak véghurkája riskásával töltve . . . 116

Őzek.

Első az őzet így főzd 117
Második őznek czémere egészen sütve 117
Harmadik őznek apró pecsenyéje sütve melegen 117

Nyulak.

Első nyúl fekete lével 117
Második nyúl süldő töltve egészen 118
Harmadik nyulacskát egészen sütni 118

Fánkok.

Első kétszer főtt fánk 118
Második folyó fánk 119

Digitized by Google

Lap.

Harmadik törött fánk 119
Negyedik fánk forma 120
Ötödik fodor fánk 120
Hatodik malosa szőlő fánk 121
Hetedik füge fánk 121
Nyolczadik fikettyős fánk 121
Kilenczedik sálya fánk 121
Tizedik borzavirág fánk 121
Spanyor tésztából csinált béles 122

A.

Apró madarak 125
Alma torta 132
Alma fánk 132
Alma fánk 132
Alma fánk 132
Alma kása 132
Asszú megy főve borban 146
Az hüvelykes babról 147
Az nyúl czémerről 147
Az fára folyó tököt így főzd 150
Az csigáról 153
Az hasnak fogásáról 167
A mellnek, tüdőnek hasznos levecske 173
Alma kása 180
Az énynek rothadása ellen 190

B.

Bobalyka saláta 124
Borsolt tejes étek 126
Borsó szak 130
Büjt nap 130
Büjt napra fügét főzni 131
Bagoly borsó olajos lével 131
Bisalma hidegge 133
Baraczk torta 135
Bianka 137
Boros szerdek 143
Boros vajas 143
Bába seggű gomba fekete lével 145
Borban főtt meggy 146

Digitized by Google

Lap.

Borsó szak 147
Borsó lé 148
Büjtre diós laska 151
Büjt módon való makaronya 156
Borrago 157
Borsók etc. 159
Borsó olajjal 159
Baraczk fánk 160
Beteg embernek való árpa kása 162
Bisalma és mondolából való jó marczapán 169
Bisalmás pástétom 175
Betegnek való nádmézes kenyér 177
Betegnek való erősető étek 178
Boros pép 197
Borsót főzni 197
Beteges embernek való levecske 183
Beteges embernek való pép 183
Betegnek való pogácsa 183
Baraczkból való saláta 189

C.

Czikória saláta 123
Czipós tejes étek 128
Czipó rántva büjt napra 130
Csöpögetett tejes étek 137
Csopor 138
Csiperke gomba tiszta borssal 143
Csolyanalja gomba 145
Cicer borsó etc. 147
Contusiom betegnek 149
Csiga tehénhús lében 153
Czékla saláta 158
Csiga 174
Csipkerósa gyümölcséből való étek 176
Csőröge pép 179

D.

Daru sása 129
Dió sása 129
Dinnye torta 133
Disznó sajt 154

Digitized by Google

E.

Lap.

És mi volna becsű 130
Őz keserű gomba 145
Erősető lé 171
Egresnek az készétése 172
Eperjes és szederjes torta 172
Őszi pép 179
Embernek az heját megszépéteni 190
Egészlen főtt árpa dara 167

F.

Füves sása 129
Füves sása mégis 129
Fodor kása 130
Füge torta 133
Fejér herecz 144
Fenyő alja gomba 146
Fényes littarium 151
Fodor kása dió tejjel 152
Fodor fánkot így csinálj 156
Fogoly madarat főzni 181
Farsang pogácsa 185
Friss, hideg pépnek az készétése 189

G.

Galambegy saláta 124
Gyömbéres sása 129
Gémlábú gomba 144
Gesztenyéből és malosa szőlőből való pástétom 172
Gyomornak való littariom 190

H.

Hüvelykes borsóról 131
Ha büjtös embernek szilvát akarsz főzni 131
Harmadik gyömbéres sása 138
Hatodik zöld sása 139
Hetedik hideg zöld sása 139
Hüvelykes borsó sóban, német módon 147
Hüvelykes borsó sóban 147
Ha contusiomot öreg embernek 149

Digitized by Google

Lap.

Havas szabású étek 185
Ha az hideg az lábát valakinek megvötte 189

I.

Isponácz 130
Jó tikmonyas sajtot így készétsz el 177
Jó körtvélyes littariom 180

K.

Kaporna salat 123
Komlóhegy saláta 123
Keserű lapu saláta 123
Kóró saláta 124
Körtvély főve 130
Káposzta csima 130
Kenyér torta 134
Kilenczedik csipke sása 139
Keserű gomba sütve vajjal vagy szalonna zsírral 144
Keserű gomba főve fokhagymával 144
Kék hátú herecz 144
Kocsord gomba 145
Kenyér gomba 145
Kendermag suffa 149
Kendermag szak 149
Kendermagból csinált túrós étek 150
Köles kása lyukasson 152
Köles kása tejjel 152
Köles kása vajjal 153
Köles kása fürjjel 153
Kaportata 154
Király étek 155
Kikeletkori pép 179
Kisded formájú pogács 182
Körtvélt rántani 183
Kerekded fánkot sütni 186

L.

Labbó tejes étek 126
Lapos szerdek 127
Laska olajos lével 152
Lencsét főzni 160

Digitized by Google

M.

Lap.

Mondola sása 122
Mondola sajt 122
Mosár fánk 123
Metélt tejes étek 126
Milikop 128
Madárlé 129
Mondola sása 129
Mondola tej büjt napra 131
Mondola tej 131
Meggy torta 133
Máj torta 134
Mondola torta 134
Mégis rántott czipó 135
Mégis pirított czipó 136
Mogyoró fánk 136
Második szekfüves sása 138
Mégis tikmony fejére töltve 140
Mégis szömörcsök gomba sütve 144
Mégis szarvas gomba 145
Mégis tiszta vízben 146
Mégis hüvelykes borsó 147
Mégis hüvelykes borsó szalonnával 147
Manczabalanka 151
Mégis köleskása fürjjel másképen 153
Murok pasztornák 154
Mondolás étkekről 161
Mondola tej és annak sokféle ereje 161
Másképen 163
Másfélę 163
Másformán 164
Másféle árpa darából 165
Más formája ennek 165
Másképen 166
Más 166
Másforma 166
Másképen 167
Marczapánnak az készétése 168
Mondolás torta 170
Másképen 170
Mondolás lágy rántott 170
Másképen 171

Digitized by Google

Lap.

Másképen 171
Más jó erősető hideg levecske 173
Mondolából való lágy sajt 173
Más az arena ellen 173
Mondolából való kolbász 175
Mikor embernek az hasa megyen 176
Mondolás rántott tikmony 177
Mondolából való sült tikmony 178
Májból való hideg étek 179
Marczapánnak az készétése 181
Marczapánnak más formája 182
Malosa szőlőt rántani 183
Más formája ennek 184
Mézes pogácsa 184
Másféle 186
Mondolából való tikmony 187
Más formájá ennek 188
Más forma 188
Mézet ereszteni 189
Mellfájás ellen való víz 190

N.

Nyers káposzta saláta 124
Nyers szilvából 132
Német tejes étek 137
Negyedik dió sása 138
Nyolczadik mondola sása 139
Német módon rántott tárkonynyal 141
Nyúl filű gomba tiszta borssal 144
Nádmézből csinált marczapán 155
Nádmézből való pulik 155
Nádmézes pogácsa 186
Nádmézet ereszteni 187

O.

Olasz formán kolbászt tölteni 186
Olasz formán rántott tikmony 185
Olasz káposzta 159
Olasz perecz 156
Olasz szaladgya 156

Digitized by Google

Lap.

Oltott bor 122
Oltott tejes étek *) 123
Osztriga 154
Őrlött szerdék 127
Őz czémer sütve 128
Őz keserü gomba 145

P.

Paraszt embernek való knődel 189
Paréjos étek 157
Pástétomocskát sütni 187
Páva sása sütve 130
Pirított czipó 135
Piszkót 155
Pisztráng pástétom 175
Pisztricz gomba 143
Potrobocz 157

R.

Rátott czipó 135
Rátott tejes étek 127
Répa csira saláta 124
Rétesek — bélesek 124
Rizskását főzni 175
Rizskása, olajjal édesen 160
Rizskása torta 134
Rizskása vízben 129
Roponcz saláta 124
Rózsa fánk 158
Rózsás nádméz 189
Röstelt suffás szabású étek 171

S.

Saláta káposzta 124
Salátából csinált ugorka 150
Sályás tejes étek 127
Sárga répát főzni 175
Sásák . . . . . 138—139

*) Itt a kézirat megszakad, az index további része hiányzik.

Digitized by Google

Lap.

Savanyú tejet készéteni 186
Sós káposzta töltelék 136
Sós ugorka 150
Sötti gomba 145
Spanyor tésztából készült étek 156
Spárga saláta 123
Sulyom fánk 136
Süldisznó formájú tej 183
Sült lúdhoz való tej 171
Sült szakgatva 129
Sültek alá való sásák 138
Sütve kell csinálni 129
Szarvas gomba 145
Szarvas gomba tejfellel 144
Szarvasnak mondolából való szarva 169
Szekfüves sása 138
Szilvából készült étkek 131
Szilva pép 180
Szivárványos avagy fecskendő csőröge 185
Szombat napra 128
Szombat napra való 130
Szomjúság ellen 173
Szőlő gerezdet megtartani 172
Szömörcsök gomba 144

T.

Tálban főtt tejes étek 128
Tatárka kása 158
Tej torta 134
Tejből oltott pép 181
Tejből való pogácsa 188
Tejes étkek 125
Tejes káposzta 126
Tejes rizskása hidegen 127
Tejes rizskása 126
Tejfel torta 135
Tejfellel meggy 146
Tejfeles túrós étek 142
Tikmony fejére töltve 140
Tikmony leves 140
Tikmony rátva héjában 140

Digitized by Google

Lap.

Tikmony sajt 142
Tikmony suffa 140
Tikmony torta 134
Tikmony töltve héjában 139
Tikmonyas fánkocskák 188
Tíkmonyból emésztő suffa 141
Tikmonyból fellorium 141
Tikmonyból híg rátott sülve 141
Tikmonyból sályás rátott 141
Tikmonyból, tejből palacsinta 142
Tikmonyból sajt 185
Tinovár gomba 145
Tormás kenyér 130
Tortátának az készétése 187
Tökből készült étkek 150
Tölt körtvély 133
Töltött czipó 135
Töltött kása 122
Töltött máj 129
Töltött rák 129
Töltött tikmony 129
Töltött zsemlye 181
Tövis allya gomba 145
Trageának készétése 189
Trágyás kenyér 135
Triczenetnek más formája 189
Túró torta 134
Túrós étkek . . . . . 142—143

U.

Ugorka hámozva 150
Ugorka saláta 124, 150
Új káposzta savanyú tejfellel 158
Ulipotreda 154
Úr gomba 145
Úszi pép 175

V.

Vágott tejes étek 125
Verebek 125
Veres keserü gomba 141

Digitized by Google

Lap.

Virágos torta 136
Vizben főtt tejes étek 128
Vizi saláta 124
Vörös mogyoróból tej 176

Z.

Zöld békának főzése 174
Zöld sása 129, 139

Digitized by Google

Digitized by Google

III. RÉSZ.

ÉTLAP 1603-BÓL.

Digitized by Google

Digitized by Google

GRÓF THURZÓ SZANISZLÓ

ÉTLAPJA

GALGÓCZ VÁRÁBAN 1603 JANUÁR HAVÁBAN.

Digitized by Google

Digitized by Google

ANNO 1603 1 JANUARII — 31 JANUARII

DIETARIUM JOANNIS HIDAS DISPENSATORIS SUPER

COQUINAM DNI MAGNIFICI AC FAMILIARIUM.

Digitized by Google

Digitized by Google

Anno 1603. 1 die Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 4	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Borjútüdő	no. 1	—	—
Tehénbél	ex foro	—	—
Madár	ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 8 per d. 1, facit	—	08
Kóbász	no. 2 } ex allodio	—	—
Májos	no. 1 } ex allodio	—	—
Császár madár . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kecsegét	no. 2	—	—
Tejet, idrias	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr.	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ per d. $12^1/_2$, facit	—	$12^1/_2$
	Latus facit	1	$68^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN MÉZELT TÉSZTÁVAL.
3. LEVES, KENYÉRREL KOLBÁSZ.
4. KECSEGE SÓBA.
5. GYÜMÖLCSÖS LÉVEL BIBER FARK.
6. INDIAI TIK.

Digitized by Google

7. BORJÚ BÉL TEJBE.
8. BÁRÁNYTÜDŐ TISZTA BORSSAL.
9. BÁRÁNYHÚS LEMONIÁVAL.
10. LÚD TISZTA BORSSAL.
11. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
12. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉN HÚSSAL.
13. LÚD SÜTVE.
14. APRÓ MADÁR DISZNÓHÚS PECSENYÉVEL.
15. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
16. PÁSTÉTOM.
17. OSTYA BÉLES.
18. APRÓ PÁSTÉTOM.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Ökör nyelv	no. 1	—	—
Kappany	no. 5 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Vizát	lib. 7	—	—
Disznóhúst	ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Kecsegét	no. 1	—	—
Csíkot		—	—
Lencsét idrias . . .	no. 6. ex allodio	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro	—	$12^1/_2$
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr..	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 12 per 1 d. 1, facit	—	12
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
	Latus facit	1	$58^1/_2$
	Summa summarum pro prandio et coena	3	27

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. LÚD RÁNTOTT LISZTTEL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. CSIK KÁPOSZTA LÉVBE.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
8. KAPPAN SÜTVE.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. KARÓ RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. RÁNTOTT HAL VAJBA.
12. LÚD-CZÍMER SÜTVE.
13. DISZNÓHÚS PECSENYE.
14. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
15. FÁNK VAJBA.
16. OSTYA BÉLES.
17. SZILVA TORTÁTA.
18. NYÚL FEKETE LÉVEL.

	frt	dén.
Praefectus uram kocsisának 1 font húst	—	4

Digitized by Google

Anno 1603. 2 Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 2	—	—
Kappant	no. 6 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Ökör bél	ex foro	—	—
Őz czémer	no. 3	—	—
(. . . . . .)	no. 3 ex allodio	—	—
Nyulat	no. 1 pro	—	10
Tikmonyat	no. 28 per 1 d. 1, facit	—	28
Kóbászt	no. 6 } ex allodio	—	—
Májost	no. 1 } ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 9 ex cellario	—	—
Köles kását idr. . .	no. 3. ex allodio	—	—
Eczetet idr.	no. 8 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr..	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr..	no. 2 per d. 25, facit	—	50
Halat bárkából . .	no. 4	—	—
Kecsegét	no. 3	—	—
Viza ikrát	lib. 6	—	—
	Latus facit	2	44

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
3. LUDAT TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚST ZUFFÁVAL.
5. ÖKÖR BÉL TEJBEN.
6. ŐZ CZÍMER SÜTVE.
7. NYULAT FEKETE LÉVEL.

Digitized by Google

8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. HARCSA TISZTA BORSSAL, VAJ.
11. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
12. KECSEGE SÓBA.
13. HARCSA FARK BORS PORRAL.
14. RÁNTOTT HAL VAJBA.
15. VIZA IKRA SÓBA.
16. CSÁSZÁR MADÁR SÜTVE.
17. FÁNK .... FÉLE.
18. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst	lib. 4 ex allodio	—	—
Borjúhúst.	lib. 2	—	—
Őzhúst	—		
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Kappant	no. 5 juris montani	—	—
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 25 per d. 1, facit	—	25
Eczetet idr.	no. 14 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	—	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 8 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. 2 p. d 25, facit	—	50
Vizát	lib. 6	—	—
	Latus facit	1	73
	Summa summarum pro prandio et coena	4	17

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. SÁRGA RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.
9. SÜLT HAL BORSPORRAL.
10. VIZA IKRA.
11. ÖZHÚS FEKETE LÉVEL.
12. VIZA ÉLES LÉVEL.

Digitized by Google

Anno 1603. 3. Januarii.

		frt	dén.
Vizát.	lib. 25	—	—
Lencsét idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Köles kását idr. . .	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 48	—	—
Aszú megy	ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 38 per d. 1, facit	—	38
Vajat idr..	no. 3 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 12 ex cellario	—	—
Eczetet idr.	no. 12 ex Pöstyén	—	—
Csíkot		—	—
Czipót	no. 6 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no $2^1/_4$ per d. 25 facit	—	$62^1/_2$
Tejet idr.	no. 4 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Kecsege	no. 3	—	—
Aszú szilva idr. . .	no. 4 p. d. 3, facit	—	12
	Latus facit	1	12

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. SÓBA FÖTT CSUKA.
2. KECSEGE ÉLES LÉVEL.
3. VIZA GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
4. CSUKA FEHÉR LENGYEL LÉVEL.
5. CSÍK MARSOLT LÉVEL.
6. KOLCHECHTL.
7. CSUKA ÉLES LÉVEL.
8. LENCSE FAOLAJJAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA FAOLAJJAL.
11. HAL RÁNTVA VAJBA ÉS FAOLAJJAL.
12. POSÁR TISZTA BORSSAL VAJBA.
13. SÜTT HAL BORSPORRAL.

Digitized by Google

14. ASZÚ MEGGY.
15. TEJES ÉTEK VAJBA.
16. SÓBA KECSEGE.
17. ASZÚ SZILVA.
18. TÖRÖK RISKÁSA.
19. ASZÚ HAL ECZETBE.
20. SÜLLŐ HIDEG ÉTEK.

Pro coena.

		frt	dén.
Köles kását idr. . .	no. 8 ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 14	—	—
Csíkot		—	—
Eczetet idr.	no. 6 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr..	no. 2 ex gynaeceo	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro	—	$12^1/_2$
Czipót	no. 4 ex cellario		
Aszú szilvát idr. . .	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Túrót	no. 1 p. d. 20, facit	—	20
	Latus facit	—	$44^1/_2$
Summa summarum pro prandio et coena		1	$56^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
2. VIZA TISZTA BORSSAL VAJJAL.
3. CSUKA LENGYEL LÉVEL.
4. HAL SÓBA.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. KÖLES KÁSA TEJBE.
7. HAL SÜTVE, BORSPORRAL.
8. ASZÚ SZILVA.
9. HIDEG ÉTEK.
10. HAL RÁNTVA VAJBA.

Digitized by Google

Anno 1603. 4. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Okörbél	— — ex foro	—	—
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro	—	$12^1/_2$
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10
	Latus facit	1	$46^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. KAPPAN BORSPORRAL.
4. BÉL ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. ÖZ FEKETE LÉVEL.
10. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24

Digitized by Google

		frt	dén.
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1 per d. 10, facit	—	10
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Őzhúst	—	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per d. 1, facit	—	19
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro	—	$12^1/_2$
Madarat	no. 22 per 2 d. 1, facit	—	11
	Latus facit	1	$76^1/_2$
Summa summarum pro prandio et coena		3	23

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPANT ÉLES LÉVEL.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. ŐZ FEKETE LÉVEL.
4. ŐZ PECSENYE.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. BORJÚ TÜDŐ.
7. BORRO SZERDEK.
8. KÁPOSZTA SALÁTA.
9. APRÓ MADÁR FŐVE.
10. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
12. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
13. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
14. LUDAS KÁSA.
15. TEJES ÉTEK.
16. CSÍK KÁPOSZTA LÉVBE.
17. GOMBDO (?) FÁNK.
18. TEHÉNHÚS PECSENYE.
19. HIDEG ÉTEK.

Digitized by Google

Anno 1603. 5. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25	per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7	ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2		—	—
Kappant	no. 4	juris montani	—	—
Ludat	no. 1	per d. 12, facit	—	24
Kolbászt	no. 2	ex allodio	—	—
Disznóhúst . . .	— —	ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 3	ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1	ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 16	per 1 d. facit	—	16
Eczetet idr. . . .	no. 4	ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2	ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2	ex cellario	—	—
Őz czimer	no. 1		—	—
Csíkot	— —		—	—
		Latus facit	1	40

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETREZSELYEMMEL.
2. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ZUFFÁVAL.
5. KAPPAN BORSPORRAL, VAJ.
6. LEVES KENYÉR.
7. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TÖTÖTT FÁNK VAJBAN.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBEN.

Digitized by Google

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 2 per d. 24, facit	—	48
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro	—	$12^1/_2$
Tikmonyat	no. 8 per 1 d. 1, facit	—	08
Őz húst	— —	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	1	$68^1/_2$
	Summa summarum pro prandio et coena	3	08

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
3. LÚD RÁNTOTT LISZTTEL, VAJBA.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. ŐZ HÚS FEKETE LÉVEL.
6. VÖRÖS KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FÁNK.

	frt	dén.
Famulis domini Petri Gerzoni lib. car. 2 p. d. 4, facit	—	08
Aurigae domini Castell. tota hebdomada lib. 7 p. d. 4, facit	—	28
	—	36

Digitized by Google

Anno 1603. 6. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst. . . .	lib. 1 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Kóbászt.	no. 2 ex allodio.	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	1	24

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
4. LÚD VAGDALVA, HAGYMÁVAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
8. KAPPAN BORSPORRAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. LEVES KENYÉR.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 2	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 6 ex allodio	—	—
Disznóhúst. . . .	— — ex allodio	—	—

Digitized by Google

			frt	dén.
Bort idr.	no.	4 ex cellario	—	—
Vajat idr	no.	1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no.	2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no.	3 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no.	8 dono data	—	—
Csíkot	—	—	—	—
		Latus facit	1	25
		Summa summarum pro prandio et coena	2	49

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
2. LÚD, VAJBA RÁNTOTT LISZTTEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. KAPPAN VAGDALVA.
5. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Digitized by Google

Anno 1603. 7. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25	per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7	ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 2		—	—
Kappant	no. 4	juris montani	—	—
Ludat	no. 1	per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3	ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4	ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1	ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 4	ex cellario	—	—
Csíkot	— —		—	—
Pirított húst . . .	— —	ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 2	ex cellario	—	—
Nyulat	no. 1	per d. 10, facit	—	10
		Latus facit	1	35

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. PIRÍTOTT HÚS ECZETTEL.
5. NYÚL CZIMER SÜTVE.
6. CSIK KÁPOSZTA LEVÉBE.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. LÚD ISPÉKKEL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27	per d. 4, facit	1	8
Bárányhúst . .	lib. 8	ex allodio	—	—

Digitized by Google

			frt	dén.
Borjúhúst	lib.	2	—	—
Disznóhúst . . .	—	— ex allodio	—	—
Kappant	no.	4 dono dati	—	—
Ludat	no.	1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no.	6 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no.	1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no.	3 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no.	4 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat . . .	no.	12 per d. 1, facit	—	12
Csíkot	—	—	—	—
		Latus facit	1	45
		Summa summarum pro prandio et coena	2	80

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN SÜTVE.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. KOSZORÓ FÁNK VAJBA.
4. LÚD TISZTA BORSSAL.
5. DISZNÓHÚS ZUFFÁVAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
8. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
9. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Digitized by Google

Anno 1603, 8. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28	per d. 4, facit	1	12
Bárányhúst . . .	lib. 8	ex allodio	—	—
Kappant	no. 3	juris montani	—	—
Ludat	no. 1	per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3	ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 2	ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3	ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 3	ex cellario	—	—
Disznóhúst . . .	— —	ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 5		—	—
Kacsát	no. 1	ex gynaeceo	—	—
Csíkot	— —		—	—
		Latus facit	1	37

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. KACSA SÜTVE.
4. NYÚL GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
5. HAL SÓBA.
6. LÚD ISPÉKKEL.
7. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
9. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
10. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 28	per d. 4, facit	1	12
Borjút	no. 1	pro	2	75
Bárányhúst . . .	lib. 8	ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 5		—	—
Kappant	no. 9	juris montani	—	—

Digitized by Google

			frt	dén.
Ludat	no.	1 p. d. 25, facit	—	25
Árpakását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no.	6 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no.	$1^1/_2$ ex gynaeceo	—	—
Mézet idr.	no.	1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Disznóhúst	—	— ex allodio	—	—
Császármadarat . .	no.	1 ex gynaeceo	—	—
Csíkot	—	—	—	—
Czipót	no.	4 ex cellario	—	—
Halat bárkából . .	no.	3	—	—
		Latus facit	4	37
		Summa summarum pro prandio et coena	5	74

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL, LEMONIÁVAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. CSUKA KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
6. DISZNÓHÚS FEKETE LÉVEL.
7. ÖZ CZÍMER SÜTVE.
8. LÚD TISZTA BORSSAL.
9. CSUKA SÓBA.
10. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
11. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
12. LUDAS KÁSA.
13. CSÍK SÓBA.
14. KAPPAN SÜTVE.
15. TEHÉNHÚS PECSENYE.
16. TEJES ÉTEK VAJBA.
17. VÁNKOS FÁNK VAJBA.
18. CSÁSZÁRMADÁR SÜTVE.
19. BORJÚHÚS PECSENYE.
20. KÁPOSZTA SALÁTA.

Digitized by Google

Anno 1603. 9. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 27 per d. 4, facit	1	08
Bárányhúst . . .	lib. 8 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 4 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Borjúbél	no. 1	—	—
Indiai tik	no 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 3 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Disznóhúst	no. — ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 2	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	
	Latus facit	1	33

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
4. BORJÚ BÉL TEJFELLEL.
5. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
6. DISZNÓHÚS TORMÁVAL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. INDIAI TIK SÜTVE.
9. TEHÉNHÚS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL.
10. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
11. LEVES KENYÉR.
12. KAPPAN BORSPORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 4 ex allodio	—	—

Digitized by Google

		frt	dén.
Borjúhúst	lib. 1½	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Tikmonyat	no. 12 p. 1 d. 1, facit	—	12
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjúláb	no. —	—	—
	Latus facit	1	37
	Summa summarum pro prandio et coena	2	70

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. KAPPAN ZÚZA TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
4. KOSZORÓ-FÁNK.
5. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
6. LÚD TISZTA BORSSAL.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
8. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. BORJÚLÁB, RÁNTVA VAJBA.
11. HIDEG ÉTEK.

Urunk ő nagysága Bécsbe menvén, az útra adtam:

		frt	dén.
Bárányhúst . . .	lib. 9 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 14	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Nyúlat	no. 2 per den. 10, facit	—	10
Ludat	no. 2 per den. 25, facit	—	50
Őzet	no. 1	—	—
	Latus facit	—	60

Digitized by Google

Anno 1603. 10. Januarii.

		frt	dén.
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Vizát	lib. 12	—	—
Hal bárkából . . .	no. 2	—	—
Asszúmeggy . . .	no. — ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Vajat	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjút Maduniczról .	no. 1 pro	2	—
	Latus facit	2	12

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE ÉS VAJJAL.
2. BORSÓ LÉV.
3. CSUKA SÓBA.
4. VIZA SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
5. BORSÓ VAJJAL.
6. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
7. FÁNK.
8. ASZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Asszúszilva ex foro idr.	no. 5. per d. 3, facit	—	15
Tikmonyat	no. 13 p. 1 d. 1, facit	—	13
Lencsét idr. . . .	no. 1 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Asszúhal bárkából .	no. 8		
Viza	lib. 12		
	Latus facit	—	48
	Summa summarum pro prandio et coena	2	60

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. VIZA TISZTA BORSSAL VAJBA.
2. TÚRÓS ÉTEK VAJBA.
3. ASSZÚ SZILVA.
4. KÁSA TEJBE, VAJ.
5. TEJES ÉTEK VAJBA.
6. ASSZÚ HAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 11. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 1	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 24, facit	—	24
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio	—	—
Borjúfő	no. 1	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Csíkot	— — pro	2	—
	Latus facit	3	04

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BORJÚBÉL TEJFELBE.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN BORSPORRAL, VAJ.
6. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
7. LÚD ISPÉKKEL.
8. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
9. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. FÁNK.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. facit	—	80
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $1^1/_2$	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 5 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 10 per 1 d. 1, facit	—	10

Digitized by Google

		frt	dén.
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	— —	—	—
Bárány tűdő . . .	no. 1	—	—
	Latus facit	1	15
	Summa summarum pro prandio et coena	4	19

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. BORJÚ TÜDÖ HAGYMÁVAL, ECZETTEL.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. ASSZÚ MEGGY.
9. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Asszonyom ő nagysága parancsolatjából adtam az kőmivesnek:

Húst . . . . . lib. 1

Famulo Thome Richter ex com. Blasy Török lib. 1.

Digitized by Google

Anno 1603. 12. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit		—	80
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio.			
Borjúhúst	lib. 4		—	—
Kappant	no. 3 juris montani		—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit		—	25
Köleskását idr. . .	no. 3 ex allodio		—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo		—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario		—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén		—	—
Tikmonyat	no. 9 per 1 d 1, facit		—	09
Csíkot	— —		—	—
Borjúfő	no. 1		—	—
Borjú lábat . . .	— —		—	—
		Latus facit	1	14

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN VAGDALVA.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚ FŐ.
5. KAPPAN SÜTVE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. BORJÚ LÁB RÁNTVA.
9. BORJÚ PECSENYE.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 19 per d. 4, facit	—	76
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—

Digitized by Google

		frt	dén.
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, fac.	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Nyulat	no. 1 p. d. 10, facit	—	10
Mézet idr.	no. 1/2 p. d. 12 1/2, facit	—	12 1/2
	Latus facit	1	23 1/2
	Summa summarum pro prandio et coena	2	37 1/2

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
2. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NYÚL CZIMER SÜTVE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. NYÚL FEKETE LÉVEL.
7. LUDAS KÁSA.
8. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Digitized by Google

Anno 1603. 13. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	$14^1/_2$ per d. 4, facit	—	58
Bárányhúst . . .	lib.	6 ex allodio	—	—
Ludat	no.	1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no.	2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	—	—		—
		Latus facit	—	83

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS PETREZSELYEMMEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD SÁRGA LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Pro coena.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	$14^1/_2$ per. d. 4, facit	—	58
Kappant	no.	2 juris montani	—	—
Ludat	no.	1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no.	4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no.	2 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	—	—	—	—
Vajat idr.	no.	$^1/_2$ tota die pro familia, ex gynaeceo	—	—
		Latus facit	—	83
Summa summarum pro prandio et coena			1	66

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. KÁSA VAJBA.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Digitized by Google

Anno 1603. 14. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16 per d. 4, facit	—	64
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	89

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. LÚD ÉDES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 15½ per d. 4, facit	—	62
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tejet idr.	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 7 per 1 d. 1, facit	—	07
Csíkot	— —	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
	Latus facit	—	94
Summa summarum pro prandio et coena		1	83

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. LÚD TISZTA BORSSAL.
3. KAPPAN VAGDALVA.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. TEJES ÉTEK VAJJAL.
6. KARÓRÉPA TEHÉNHÚSSAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 15. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16½ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 p. d. 25, facit	—	25
Borsót idr.	no. 9 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	91

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. LÚD ÉLES LÉVEL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 16½ per d. 4, facit	—	66
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Disznóhúst . . .	— — ex allodio	—	—
	Latus facit	—	91
	Summa summarum pro prandio et coena	1	82

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN ISPÉKKEL.
2. LÚD FEKETE LÉVEL.
3. KÁSA VAJJAL.
4 CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. DISZNÓHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Digitized by Google

Anno 1603. 16. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	16 1/2 per d. 4, facit	—	56
Bárányhúst . . .	lib.	4 1/2 ex allodio	—	—
Kappant	no.	2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Csíkot	—	—	—	—
		Latus facit	—	66

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. TEHÉNHÚS PECSENYE.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	16 1/2 per d. 4, facit	—	66
Bárányhúst . . .	lib.	5 ex allodio	—	—
Kappant	no.	2 juris montani	—	—
Crizíni (?)	lib.	1 1/2	—	—
Lencsét idr. . . .	no.	4 ex allodio	—	—
Bort idr.	no.	1 ex cellario	—	—
Csíkot	no.	—	—	—
Czipót	no.	2 ex cellario	—	—
Mézet	—	— ex foro	—	—
Vajat idr.	no.	1 tota die ex gynaeceo	—	—
Eczetet	no.	1 ex Pöstyén	—	—
		Latus facit	—	66
		Summa summarum pro prandio et coena	1	32

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚSPECSENYE.
2. KAPPAN SZEKFÜES LÉVEL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. VIZA BORSPORRAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 17. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Borsót idr.	no. 30 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszúmeggy . . .	no. — ex allodio	—	—
Halat	no. 20 per d. 17, facit	3	40
Halat	no. 2	—	—
	Latus facit	3	40

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
2. ÉDES KÁPOSZTA VAJJAL.
3. BORSÓ VAJJAL.
4. ASSZÚ MEGGY.
5. HAL SÓBA.
6. VIZA BORSPORRAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 6	—	—
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Asszú cseresznye . .	— — ex allodio	—	—
Hal bárkából . . .	no. 2	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus per se	—	—
Summa summarum pro prandio et coena		3	40

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. VIZÁT ÉDES LÉVEL.
2. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
3. KÁSA VAJJAL.
4. CSUKA SÓBA.
5. ASSZÚ CSERESZNYE.
6. VIZA BORSPORRAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 18. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskása idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Asszú hal	no. 2 —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
	Latus facit	—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. ASSZÚ HAL ECZETTEL, TORMÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	den.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 10 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo tota die	—	—
	Latus facit	—	54
	Summa summarum pro prandio et coena	1	08

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
2. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. SALÁTA ECZETTEL.

Digitized by Google

Anno 1603. 19. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 8 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. ½ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
	Latus facit	—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. BÁRÁNYHÚS PECSENYE.
4. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ p. d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 1 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2 p. d. 1, facit	—	02
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	56
	Summa summarum pro prandio et coena	1	10

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
4. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 20. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani.	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST PETRESELYEMMEL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. CSÍKOT KÁPOSZTA LEVÉBE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per. d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5. ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	no. —	—	—
Eczetet idr. . . .	no 1 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. ½ pro tota die ex gynaeceo	—	—
Mézet	— —	—	—
Tikmonyat	no. 4 per 1 d. 1, facit	—	04
	Latus facit	—	58
	Summa summarum pro prandio et coena	1	12

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN KASZÁS LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁPOSZTA SALÁTA ECZETTEL.
4. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, MÉZZEL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Digitized by Google

Anno 1603. 21. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Borsót idr.	no. 5 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
	Latus facit	—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
5. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
6. BORSÓ TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstyén	—	—
	Latus facit	—	54
	Summa summarum pro prandio et coena	1	08

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. KÁSA VAJJAL.
4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
6. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Digitized by Google

Anno 1603. 22. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. ½ ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 1 ex cellario	—	—
	Latus facit	—	79

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. TÉHÉNHÚS PECSENYE.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 6 per d. 1, facit	—	06
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
	Latus facit	—	60
	Summa summarum pro prandio et coena	1	39

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. BÁRÁNYHÚS KASZÁS LÉVEL.
2. KŐLESKÁSA VAJJAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. SALÁTA ECZETTEL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. KAPPAN VAGDALVA.

Digitized by Google

Anno 1603. 23. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Árpakását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
	Latus facit	—	54

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PECSENYE.
4. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. ÁRPAKÁSA TEHÉNHÚS LÉVEL.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 13½ per d. 4, facit	—	54
Bárányhúst . . .	lib. 5 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 juris montani	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 4 ex allodio	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Tikmonyat	no. 2. p. d. 1, facit	—	02
Borjútüdőt	no. 1	—	—
	Latus facit	—	56
	Summa summarum pro prandio et coena	1	10

Digitized by Google

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN VAGDALVA.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE,
3. SALÁTA ECZÉTTEL.
4. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
5. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
6. BORJÚ TÜDŐ TISZTA BORSSAL.

Digitized by Google

Anno 1603. 24. Januarii.

		frt	dén.
Vizát	lib. 10	—	—
Köleskását idr. . .	no. 2 ex allodio	—	—
Borsót idr.	no. 10 ex allodio	—	—
Asszúmeggy . . .	— — ex allodio	—	—
Tejet idr.	no. 3 ex allodio	—	—
Halat bárkából . .	no. 2	—	—
Vajat idr.	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Eczetet idr. . . .	no. 1 ex Pöstén	—	—
	Latus facit	—	25

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. IDES KÁPOSZTA TEJJEL ÉS VAJJAL.
2. VIZÁT TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
3. VIZA SÜTVE, BORSPORRAL.
4. BORSÓ VAJJAL.
5. HAL, SÓBA FÖTT.
6. ASSZÚ MEGGY.

Pro coena.

		frt	dén.
Vizát	lib. 13	—	—
Halat bárkából . .	no. 10	—	—
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Asszúszilvát idr. . .	no. 4 per d. 3, facit	—	12
Turót	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Csíkot idr.	no. 8 per d. 4, facit	—	32
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro d.	—	12
Vajat	no. $^1/_2$ pro familia, pro	—	$12^1/_2$
	Latus facit	1	$06^1/_2$

Digitized by Google

		frt	dén.
Almát	no. 48 p. 2 d. 1, facit	—	24
Vajat idr.	no. $2^1/_2$ ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4 ex Pöstyén	—	—
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Császármadarat . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Tejet idr.	no. 1 ex allodio	—	—
Tejfelt idr.	no. 1 ex allodio	—	—
	Latus facit	—	24
	Summa summarum pro prandio et coena	1	$55^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. CSUKA ÉLES LÉVEL.
2. CSUKA SÓBA FŐTT.
3. CSUKA RÁNTVA, VAJ.
4. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJ.
5. ASSZÚ SZILVA.
6. SISLCHUCH [Schüsselkuchen].
7. KOLCHECHTL.
8. ALMAKÁSA, VAJ.
9. ALMA RÁNTVA, VAJ.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
12. CSÁSZÁRMADÁR BORJÚ PECSENYÉVEL EGYÜTT
13. TEJFELES ÉTEK VAJJAL.
14. KÁPOSZTA SALÁTA.

Digitized by Google

Anno 1603. 25. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. $8^1/_2$ ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 4 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Nyúlat	no. 1 ex venatione	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Vajat idr.	no. $1^1/_2$ ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát bárkából . .	no. 1 —	—	—
Csíkot	— — —	—	—
Tikmonyat	no. 12 per d. 1, facit	—	12
Vizát	lib. 5 —	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Riskását	— — ex gynaeceo	—	—
	Latus facit	1	37

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚST TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
4. NYÚL FEKETE LÉVEL.
5. BORJÚHÚS ISPÉKKEL.
6. RISKÁSA TEJBE.
7. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. VIZA TISZTA BORSSAL, VAJJAL.
9. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL
10. CSUKA SÓBA FÖTT.
11. BORJÚ PECSENYE.
12. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
13. KAPPAN BORSPORRAL.
14. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
15. FÁNK.

Digitized by Google

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Borjúhúst	lib. 3 —	—	—
Kappant	no. 3 juris montani	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 8 ex allodio	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Czipót	no. 4 ex cellario	—	—
Vizát.	lib. 6 —	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ per d. $12^1/_2$, facit	—	$12^1/_2$
Csíkot	— —	—	—
Halat bárkából . .	no. 1 —	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
	Latus facit	1	$51^1/_2$
	Summa summarum pro prandio et coena	2	$88^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. KAPPAN SÜTVE.
3. VIZA TISZTA BORSSAL.
4. ALMAKÁSA VAJJAL.
5. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
6. KAPPAN ÉLES LÉVEL.
7. LÚD TISZTA BORSSAL.
8. RÉPA TEHÉNHÚSSAL.
9. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
10. LENCSE VAJJAL.
11. CSUKA SÓBA FÖTT.
12. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.

Digitized by Google

Anno 1603. 26. Januarii.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib.	7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib.	$2^1/_2$ —	—	—
Kappant	no.	3 juris montani	—	—
Ludat	no.	1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Nyúlat	no.	1 per d. 10, facit	—	10
Vajat idr.	no.	1 ex gynaeceo	—	—
Bort idr.	no.	2 ex cellario	—	—
Mézet	—	— ex foro	—	—
Czipót	no.	2 ex cellario	—	—
Fogolymadárt . . .	no.	1 ex gynaeceo	—	—
		Latus habet	1	35

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
3. FEKETE LÉVEL NYÚL.
4. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
5. KAPPAN SÜTVE.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
7. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
8. LÚD ISPÉKKEL.
9. TEHÉNHÚS PECSENYE.
10. FOGOLYMADÁR, SZÁRAZ LEMONIÁVAL.

Pro coena.

			frt	dén.
Tehénhúst	lib.	25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib.	7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib.	2	—	—
		Latus facit	1	—

Digitized by Google

			frt	dén.
Kappant	no.	3 juris montani	—	—
Ludat	no.	1 per d. 25. facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no.	6 ex allodio	—	—
Nyúl czímer . . .	no.	1	—	—
Köleskását idr. . .	no.	2 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no.	14 p. d. 1, facit	—	14
		Latus facit	1	39
		Summa summarum pro prandio et coena	2	74

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. SÜTT KAPPAN.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. NÉMET MÓDON KAPPAN.
5. NYÚL CZÍMER SÜTVE.
6. KENYÉR KÁSA.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
8. KÖLESKÁSA.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEHÉNHÚS PECSENYE.
11. SÁRGARÉPA.

Digitized by Google

Anno 1603. 27. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $3^1/_2$	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Tikmonyat	no. 18 per d. 1, facit	—	18
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Csuka és ponty . .	no. 70 per d. 15, facit	10	50
Posárt	no. 3 pro	1	—
Kárászt	no. 18 pro	—	32
Révészeknek fizetett	— —	—	12
Csukát	no. 2 bárkából	—	—
	Latus facit	13	76

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN BORSPORRAL.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. BORJÚHÚS ÉLES LÉVEL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. BORJÚHÚS PECSENYE.
8. LÚD NÉMET MÓDON.
9. CSUKA SÓBA.
10. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Digitized by Google

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst idr. . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $1^1/_2$	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén.	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 5 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 4 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ per d. $12^1/_2$, facit	—	$12^1/_2$
	Latus facit	1	$76^1/_2$
	Summa summarum pro prandio et coena	15	$52^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. TEHÉNHÚS PECSENYE.
2. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
3. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
4. LÚD ISPÉKKEL.
5. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
6. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
7. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL
8. KAPPAN SÜTVE.

Absoluta coena intervenit dominus magnificus Baymótzio. [1])

		frt	dén.
Kappant	no. 1 p. d. 13	—	—
Halat	no. 1 bárkából	—	—
Fogolymadár . . .	no. 1 ex gynaeceo	—	—

[1]) T. i. Thurzó György.

Digitized by Google

Anno 1603. 28. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Kuchreitre	lib. 4 per d. 4, facit	—	16
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Mézet	— — ex foro	—	—
Tikmonyat	no. 9. per d. 1, facit	—	09
Borjút	no. 1 a laniatoribus	2	35
Bort idr.	no. 3 ex cellario	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Csukát	no. 3	—	—
	Latus facit	4	24

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN METÉLT LÉVEL.
3. BORJÚHÚS TISZTA BORSSAL.
4. KAPPAN BORSPORRAL.
5. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
6. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
7. KUCHREIT.
8. KAPPAN GYÜMÖLCSÖS LÉVEL.
9. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
10. CSUKA RÁNTVA.
11. KOCZKA FÁNK.
12. TÖRÖTT KAPPAN.

Digitized by Google

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. 3	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 19 per. d. 1, facit	—	19
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$ pro d. $12^1/_2$	—	$12^1/_2$
Borjútüdő	no. 1	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Ponty	no. 1	—	—
	Latus facit	1	$95^1/_2$
	Summa summarum pro prandio et coena	6	19

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN SÜTVE.
2. VERES KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL.
3. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
4. BORJÚHÚS LEMONIÁVAL.
5. PONTY SÜTVE BORSPORRAL, VAJJAL.
6. LÚD FEKETE LÉVEL.
7. TEHÉNHÚS PECSENYE.
8. BÁRÁNYHÚS SÁLYÁVAL.
9. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
10. TIKMONY RÁNTVA.
11. TÜDÖ TISZTA BORSSAL.
12. DISZNÓHÚS PECSENYE FOGOLYMADÁRRAL.
13. KENYÉR KÁSA.

Digitized by Google

Anno 1603. 29. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 20 per d. 4, facit	—	80
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 2 per d. 13, facit	—	26
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Csíkot	— —	—	—
Disznóhús pecsenye .	no. 1 ex allodio	—	—
	Latus facit	1	31

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
3. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
4. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
5. LÚD ISPÉKKEL.
6. TEHÉNHÚS PECSENYE.
7. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, HAGYMÁVAL.
8. DISZNÓHÚS PECSENYE.
9. KÁPOSZTA SALÁTA.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 dono dati	—	—
Borjúhúst	no. 2	—	—
Ludat	no. 1 per d. 25, facit	—	25
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Csukát	no. 2	—	—
	Latus facit	1	25

Digitized by Google

		frt	dén.
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Czipót	no. 2 ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no. 1 tota die ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no. 10 p. d. 1, facit	—	10
	Latus facit	1	35
Ponty	no. 2	—	—
	Summa summarum pro prandio et coena	2	66

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. KAPPAN TÖRÖTT LÉVEL.
2. TEHÉNHÚS PECSENYE.
3. HAL BORSPORRAL, VAJJAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. HAL TISZTA BORSSAL.
7. LÚD FEKETE LÉVEL.
8. KUCHREIT.
9. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
10. TEJES ÉTEK VAJJAL.
11. DISZNÓHÚS PECSENYE.

Digitized by Google

Anno 1603. 30. Januarii.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Ludat	no. 1 per d. 20, facit	—	20
Czipót	no. 3 ex cellario	—	—
Köleskását idr. . .	no. 4 ex allodio	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 2 ex Pöstyén	—	—
Vajat idr.	no. 1 ex gynaeceo	—	—
Borjúfejet	no. 1	—	—
	Latus facit	1	59

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. TEHÉNHÚS TORMÁVAL.
2. BORJÚ FŐ.
3. KAPPAN TISZTA BORSSAL.
4. LÚD TÖRÖTT LÉVEL.
5. BÁRÁNYHÚS ISPÉKKEL.
6. SAVANYÓ KÁPOSZTA TEHÉNHÚSSAL, SZALONNÁVAL.
7. KAPPAN SÜTVE.
8. TEHÉNHÚS PECSENYE.

Pro coena.

		frt	dén.
Tehénhúst	lib. 25 per d. 4, facit	1	—
Bárányhúst . . .	lib. 7 ex allodio	—	—
Borjúhúst	lib. $3^1/_2$	—	—
Őzhúst	— — ex venatione	—	—
Kappant	no. 3 per d. 13, facit	—	39
Lúdat	no. 1 per d. 1, facit	—	20
Lencsét idr. . . .	no. 6 ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 14 per d. 1, facit	—	14
	Latus facit	1	73

Digitized by Google

			frt	dén.
Czipót	no.	4 ex cellario	—	—
Vajat idr.	no.	1 ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no.	3 ex Pöstyén	—	—
Borjúbél	no.	1	—	—
Tejfelt idr.	no.	1 ex allodio	—	—
Summa summarum pro prandio et coena			3	32

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. BORJÚHÚS KASZÁS LÉVEL.
2. KAPPAN TŐRÖTT LÉVEL.
3. LÚD TISZTA BORSSAL.
4. BÁRÁNYHÚS ECZETTEL, SÁLYÁVAL.
5. SÁRGARÉPA TEHÉNHÚSSAL.
6. TEHÉNHÚS PETRESELYEMMEL.
7. ŐZHÚS FEKETE LÉVEL.
8. BORJÚBÉL TEJFELBE.
9. FÁNK VAJBA.
10. GALAMBFI PÁSTÉTOMBA.
11. TEHÉNHÚS PECSENYE.
12. KAPPAN SÜTVE.

Digitized by Google

Anno 1603. 31. Januarii.

				frt	dén.
Csukát	no.	148	pro —	15	—
Csuka	no.	19	bárkából	—	—
Karászt	no.	8	»	—	—
Ponty	no.	2	»	—	—
Köleskását idr. . .	no.	4	ex allodio	—	—
Borsót idr. . . .	no.	5	ex allodio	—	—
Lencsét idr. . . .	no.	6	ex allodio	—	—
Bort idr.	no.	3	ex cellario	—	—
Vajat idr.	no.	2	ex gynaeceo	—	—
Tikmonyat	no.	16	per d. 1, facit	—	16
Eczetet idr. . . .	no.	4	ex cellario	—	—
Czipót , ...	no.	3	ex cellario	—	—
Tejet idr.	no.	3	ex allodio	—	—
Vizát	lib.	8	—	—	—
Mézet idr.	no.	$^1/_2$	—	—	$12^1/_2$
Asszú meggy . . .	—	—	ex allodio	—	—
Czompó	no.	1	bárkából	—	—
Kecsege	no.	7	—	—	—
			Latus facit	15	$28^1/_2$

Consignatio ciborum.

(Ebéd.)

1. SÓBA CSUKA.
2. BORSÓ LÉV.
3. TISZTA BORSSAL CSUKA, VAJJAL.
4. KÁRÁSZ RÁNTVA VAJBA.
5. ASSZÚ MEGGY.
6. VIZA ÉLES LÉVEL.
7. SÜTT CSUKA BORSPORRAL VAJJAL.
8. ÉDES KÁPOSZTA TEJBE VAJJAL.
9. BORSÓ VAJBA.

Digitized by Google

10. CZOMPÓ SÓBA.
11. SÜTT HÚS.
12. *(Üresen hagyva.)*

Pro coena.

			frt	dén.
Csuka	no. 24	bárkából	—	—
Ponty	no. 1	bárkából	—	—
Kárász	no. 7	bárkából		
Csíkot	pro	—	1	—
Vajat idr.	no. 2	ex gynaeceo	—	—
Eczetet idr. . . .	no. 4	ex cellario	—	—
Vizát.	lib. 7	—	—	—
Czipót	no. 3	ex cellario	—	—
Bort idr.	no. 2	ex cellario	—	—
Csíkot	—	— —	—	—
Mézet idr.	no. $^1/_2$	pro	—	$12^1/_2$
Aszú cseresznye . .	—	— ex allodio	—	—
Tikmonyat	no. 6.	per d. 1, facit	—	06
Túrót	no. 1	per d. 20, facit	—	20
		Latus facit	1	$38^1/_2$
		Summa summarum pro prandio et coena	16	66

Consignatio ciborum.

(Vacsora.)

1. CSUKA SÓBA.
2. KÁRÁSZ ÉLES LÉVEL.
3. CSÍK KÁPOSZTA LEVÉBE.
4. TÚRÓS ÉTEK VAJJAL.
5. CSERESZNYE.
6. TÖRÖTT LÉVEL CSUKA.
7. VIZA KÁPOSZTA LEVÉBE.
8. KÁRÁSZ SÜTVE.

Digitized by Google

9. RÁNTOTT CSUKA VAJBA.
10. KŐLESKÁSA VAJJAL.
11. CSUKA TISZTA BORSSAL.

Fraucimmerbe adtam kecsegét . . . . . no. 1
Csukát — — . . . . . no. 2

Országos levéltár, Thurzó-cs. levéltára 115. csomó, harminczegy külön álló ívre írva.

Digitized by Google

NÉV- ÉS HELYMUTATÓ.

Antal mester 33.

Baymótz 382.
Bebek György szakácsa 33.
Bécs 346.
Bereczk nem gőgös, megiszsza a lúgot 211.

Castell 338.

Erdély 85. 117. 227. 241.

Galgócz vára 323.
Gerzon, Petrus 338.

Havaselföld 30.
Hidas János, sáfár 325.
János. — Bizakodjál János uram, mert így feladhadd 279.

Magyar Balás 89.
Mihály mester 33.

Moldva 30.

Németország 81.

Olaszország 247.

Polonia 21.
Pöstyén 352. 384.
Prynyi Gábor menyegzője 33.
Prágában szememmel láttam 227.

Rézmárk havasa 223.
Richter, Thomas 350.
Rodolphust betegségében az mester ezzel (megygyel) táplálta 227.
Rudolfus császár 63.

Thurzó Szaniszló 323.
Török. Blasius 350.
Törökország 247.

Ugnott Christoph konyháján 169.

Digitized by Google

TÁRGYMUTATÓ.

Abálás 56. 57. 60. — abáláslé 26. 31. 69. — abálni 25. 28. 42. 43. 50. 55. 59. 62. 65. 70. 75. 84. 88. 98. 102. — abálott 52. — abállás 15. 18. 92. 170. — abállást az só lesugorítja 77. — abálláslé 30. 76. 77. 79. 168. 173. — abállás víz 18. — abálló 283. — abállóban keverd 283. — törjed 284. — abárol 13. 22. 47. 259. 266. — abárold meg a szalonnát 97. — abárlás 11. 44. — abárláslé 47. — abárló fa 14.

Ablakbeli ruha 283.

Abrak bor 169. — abrak czipó lisztből 67. — abrak pástétom 67.

Abroncs 71. 238.

Abrosz 52.

Ágas 32.

Agyagos rántó 163.

Agyar 63. 65.

Agyvelőnek is használ ez az étek 233

Akkorákon 207.

Alkotmánt készéts 291.

Alma 22. 25. 26. 31. 38. 42. 45. 60. 62. 65. 66. 70. 76. 77. 83. 84. 86. 107. 109. 114. 123. 194. 244. 274. — borézű alma 227. — öreg alma 63. — rántva 376. — almából készült étkek 200. — alma-fánk 179. 200. 252. — alma-kása 201. 281. — vajjal 378. — vaj 376. — alma-torta 200.

Álom ezek után szokott jönni 256. — álmát meghozza 261.

Angolna 119.

Ánis 277.

Ánismag 245. 256.

Annak elődeden 107.

Aprólék 76. — disznóból készült aprólék 63. — aprólék pecsenye 53. — aprólékos 79.

Apró madár disznóhús pecsenyével 328. — főve 336. — sütve 194.

Apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — kit tengeri szőlőnek hínak 85. — apró szőlőzni 214.

Arany foliom 256. — arany folium 276.

Arányozni 10. 72.

Aranyozni 33.

Arena ellen 272. — és kűbántás ellen 275.

Árpakása 19. — tehénhúslével 373.

Articsók 225.

Asszony-állat 64.

Asszony-ember módjára 82.

Asszó 45.

Asszú kórság 256. 285.

Asztal 65. — asztalra való szent képek 265. — tiszta asztal 69.

Asztalos 11. 96. — asztalosnak eleiben adni 96.

Atracel 263.

Ballyn 142.

Baraboly 183.

Baraczk 205. — baraczkból való saláta 293. — baraczknak tikmonyból csinálják 252. — baraczk-torta 205.

Bárány 10. 213. — báránynyá csinált malacz 72. — báránybél édes tejjel 57. — bárány czimer sütve 57. — bárányfű 171. — rántva 55. — sóban 56. — bárányhús 11. — eczettel, hagymával 332. 349. 351. 352. 359. 360. 364. 368. 369. 370. 380. 381. 383. 385. — eczettel, sályával 329. 331. 335. 336. 337. 338. 339. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 350. 353. 363. 366. 367. 371. 373. 374.

Digitized by Google

379. 382. 386. 388. — eczettel, tárkonynyal 57. — ispékkel 365. 387. — kakukfűvel 56. — kaszás lével 372. — lemoniával 328. — sályával 384. — sóskával 56. — spárgával 56. — suffával 55. — bárányhús pecsenye 355. 365. — báránytüdő tiszta borssal 328.
Bárd 64.
Basist neki 267.
Bátor bűvön legyen 64.
Beburét 25.
Bécsi kömén 170.
Becsű: mi volna becsű 195.
Begy 195.
Bél 28. — ispékkel 335.
Béles 46. 185. 198. 200. 204. 237. — béles étek 180.
Bélszűpecsenye 16.
Beszterczei szilva 199.
Beteg 19. — meg ne utálja 227. — betegnek akarod kíszéteni 255. — betegnek való erősítő étek 278. — pogácsa 285. — betegnek mindent keveset csinálj 216. — betegnek nem való 113. — beteges ember 250. — beteges embernek való árpakása 257. — lépecske 285. — levecske 285. — betegeseknek is igen jó eledel 216. — betegeskednek az emberek az gyümölcstűl 227. — betegnek jó erőt ád ez étek, kiváltképen ha mindennap jó kupa borokat felköppent 267. — beteget, még ha holt eleven volna is, megerőséti 268. — megerőséti 271. — beteges csudás volna 263. — betegséget szerez 152.
Bianca 209.
Bianka 11.
Bigoz 47.
Birsalma 237. — hidegge 202. — birsalma és mandolából való marczapán 265. — bisalma 265. 274. — bisalma leve 256. — bisalmás pástétom 274.
Bizakodjál János uram, mert így feladhadd 279.
Bobalyka saláta 183.
Boczcza virága 249.
Bokronként 284.
Bokros 24.
Bor 25. 26. 31. 33. 55. 63. 76. 79. 82. 84. 102. 181. 192. 194. 197. 200. 211. 212. 216. 252. 259. 279. 295. — bort mézeld meg 85. — bort *ős* belé 180. — reá 61. 69. 73. 83. — trágyával kell forrasztani 143. 196. — borral burétsd meg 166. — édes bor 230. 237. — fejér bor 200. — savanyú bor 66. 92. — veres bor 163.
Bor pép 281.
Boros pép 278. — boros szerdék 220. — boros-vajas 220.
Borjú 10. — borjúnak czímere 38. — borjúbél tejbe 328. — tejfelbe 349. 388. — tejfellel 40. 345. 349. 388. — borjúfő 349. 351. — borjúfű éles lével 42. — sóban városi módon 35. — borjúhús 11. — édes lével 40. — éles lével 38. 341. 342. 344. 345. 349. 381. — éles lével, lemoniával 344. — fehér espékkel 39. — fokhagymás kaszás lével 43. — ispékkel 328. 332. 339. 346. 350. 377. — kaszás lével 41. 378. 380. 386. 388. — lemoniával 336. 344. 384. — lemoniával, tárkonynyal 45. — sárga espékkel 39. — spináczczal 43. — sóban, lengyel módon 39. — sós egressel 44. — suffával 37. — szömörcsökkel 36. — szőlő levében 46. — tiszta borssal 39. 329. 335. 338. 340. 351. 382. 383. — zuffával 330. 337. — borjúhúspástétom 38. — pecsenye 344. 381. — czitromlével 44. — pástétomban 45. — török módon 45. — vespecsenyéje szárazon sütve 41. — borjúláb 181. — ilyenkor legjobb 261. — rántva 351. — rántva vajba 346. — borjúmáj 102. 204. — rántva 37. — sütve 285. — töltve 35. — borjúpecsenye 351. 377. — borjútüdő 336. — hagymával, eczettel 350. — tiszta borssal 374. — borjú vespecsenyéje töltve 41. — az szegye töltve, tiszta borssal 40.
Boroditom (másképen) burétott lé 160.
Borrágó 248.
Borró szerdek 336.
Bors 15. 17. 19. 21. 22. 25. 26. 27. 28. 30. 31. 35. 37. 39. 42. 43. 53. 54. 55. 57. 61. 62. 84. 101. 158. 192. 195. 200. — eleven bors 14. — borsos étek egészséges az betegnek az hideglelésben 163.
Borsfű 94. — aszú-borsfű 64.
Borsoláncs 45. — borsoláncz 29.
Borsolni 45. 65. 67. 70. 73. 75. 76. 77. 79. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105.

Digitized by Google

107. 109. 123. 167. 168. 182. 202. 214. 244. 281. — borsolt tejes étek 187. — borsolás ideje 57. 97.
Borspor 51. 90. 194. — fokhagymás borspor 119.
borsó 17. 81. 250. 279. — borsók igen fortélyosok 229. — borsót főzni 279. — borsó olajjal 251. — tehénhússal 339. 351. 357. 365. 369. — vajba 389. — vajjal 347. 361. 375. — bogolyborsó 230. — bagolyborsó olajos lével 197. — hülyelkes borsó 17. borsólé 231. — lév 347. 389. — borsó szak 196. 230.
Borzavirág-fánk 179. — littarium 157.
Böcsű étek 76. — nem böcsű étek, hanem kis tálra való 76.
Böcsüllött étek 107.
Bőjti eleség 187. — bőjtös ember 198. — bőjtös szilva 198.
Burétója felyűl maradjon 288.
Buréts az húsára 66. — burítsd nyakában 107. 108.
Búza-zöld 177.
Búza-kása 280. 281.
Búzavirág 177.
Bűjt nap 106. 196. 197. — sokféle étkekre reá adhatod 150. — bűjt módon 250.
Bűjtös embernek főzni 222.

Cardonomon mag 294.
Cardanum 295.
Choriandrum mag 277.
Ciczer borsó 230.
Contusiomok 232. — contusium betegnek 232.

Csap 33.
Császármadár sütve 328. 331. 344. — borjúpecsenyével együtt 376.
Csatornás szabású kerekded gömbölyeg kályhában 266.
Cseber 63. 238.
Cseperke gomba tiszta borssal 221.
Cseresznye 390. — asszú-cseresznye 362.
Csiga 241. 272. — faolajban 241. — tehénhús lében 241.
Csik borsporral 159. — burétott lével 160. — fojtott lével 159. — fokhagymával 159. — káposzta lében 159. — káposzta lévbe 329. 336. — káposzta levébe 332. 333. 334. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 350. 351. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 376. 377. 378. 381. 385. 390. — kúdos lével 161. — marsolt lével 333. — morsolt lével 160. — olajos lével 161. — rántva 162. — sákvászonnal 160. — sóba 344. — sóban, kop lével 160. — sütve 162. — tiszta borssal 159. — tormával 160. — törött lével 162. — vermével 161.
Csillagformára 205.
Csipkéld az szélit 100.
Csipkerosának az gyümölcséből való étek 275.
Csipke-sása 213.
Csollyan alja gomba 224.
Csomoszol 75.
Csömört szerez 272.
Csöröge 289. — csöröge-pép 278. — csörögének való pép 267.
Csövecske 112.
Csuka 10. — éles lével 333. 376. — fehér lengyel lével 333. — hidegge, süllő lével 109. — ispékkel 105. — bűjti módon 105. — ispináczczal 111. — káposzta levébe 344. — lengyel fehér lével 107. — lengyel lével 331. 334. — olajos lével 107. — pástétommal 108. — rántva 108. 383. — sárga lengyel lével 107. — sóba 344. 347. 362. 381. 389. 390. — sóban hidegen 105. — édes tormával 104. — sóban főtt csuka 376. 377. 378. — sós cs. 111. — stockfis módjára 112. — sütve 110. — sütve héjában 110. — sütve, fele sóban főve 110. 333. — sült cs. borsporral, vajjal 389. — szürke lével 108. — szekfüves lével 109. — tiszta borssal 106. 391. — tiszta borssal, vajjal 389. — jó káposzta lében 106. — tormával 111. — törött lével 105. 390. — asszú csuka fokhagymával 111. — tiszta vízben 111. — rántott csuka vajba 391. — csuka bélnek az töltése 112. — csukafiak sóban fodorítva 104.
Csupor 55. 73. 80. 82. 89. 97. 179. 188. 189. 216. 250. — csupornak az fenekét furdald meg 246. — meglikgasd 249.
Csuporka 56.

Czékla 152. 249., czéklasaláta 249.

Digitized by Google

Czérna 41.
Czethal 149. — czethalnak ikrája 149.
Cziberét csinál az mostani mester és azt tudja, hogy gyömbéres sása 212.
Czifra a formán 210. — czifrák teljenek meg vele 245.
Czifrázás 38. — czifrázni 60. 76. 123.
Czifrás fedelecske 208. — körtvély 77.
Cziger 63.
Czikorea saláta 182.
Czímer 30. 365. — czímer aránt rakjad az tálban 75.
Czinege 186.
Czipó 15. 20. 21. 25. 26. 28. 36. 39. 60. 72. 75. 76. 78. — fejér czipó 72. 75. 76. 78. 81. 106. 125. 194. 196. 204. 244. — fekete czipó 62. 109. 168. 173. 198. 212. — rántott czipó 85. 206. — czipó rántva bűjt nap 196. — czipó pilise 282. — törött czipó 206.
Czipós tejes étek 191.
Czírűs szabású 102.
Czitrom 38. 53. 63. 100. 131. 143. 206. — czitrom lev 43. — czitromlé 16. 58. 68. 241.
Czompó halat főzni 119. — kap lében 118. — pástétomban 118. — rántva faolajban 119. — sóba 390. — sóban, hidegen 118. — hidegen fokhagymával 118. — sóban melegen 118.
Czopor 211.
Czövek 41. — czövekelni 16. 27. 53. 76. 79. 84. 85. 89. 102. 173.
Czwker candia 268.

Dagadások, belső — ellen 257.
Daru sása 170. 193.
Datilis 295.
Dér megsüti 47.
Derék dologra, u. m. lakodalomra való 67.
Désa 125. (l. dézsa.)
Deszpótlé 90.
Dever keszeg 142.
Dézsa 63.
Dinnye 203. — dinnye-torta 203.
Dió 192. 196. — dióbél 66.
Dió sása 192. 212. 245. — dió sását alája 118.
Diótej 230.
Disznót öletni fejedelmed vagy urad számára 63. — disznókban nevezetes pecsenyék: csuka pecsenye, czemkos pecsenye, édes pecsenye 63. disznó álla 60. — disznóaprólék 248. — disznóbél tisztétása 64. — disznóbéli vörös hagymával 61. — disznófű hidegge borsporral 61. — leves kenyérre 60. — tormával 60. — disznóhús 59. 94. — az kit erdeinek hínak, szekfűves lével 62. — eczettel, hagymával 358. — fekete lével 340. 344. — hidegge fokhagymával 59. — tormával 337. 343. 345. — zuffával 342. — disznónak édes húsa fekete lével 61. — disznóhús pecsenye 329. 385. 386. — fogolymadárral 384. — erdei disznóhús székfűves lével 65. — erdei disznó-pecsenye sütve borsosan 62. — disznóláb 247. — tiszta borssal 59. — tormával 59. — disznó nyelve tormával 61. — disznó-sajt 243. — disznósódora gyümölcsös lével 60. — székfűves lével 60.
Doctor vagyon mellette 248. — doctortól is megkérdjed 248.
Dörgetsiae 141.
Drága jó étkek 275.
Dragant 245.
Duránczai 252.

Ebédre főzni 78.
Eczed 104.
Eczet 14. 15. 16. 19. 21. 25. 31. 42. 51. 56. 63. 70. 73. 74. 76. 82. 90. 100. 105. 192. 213. 233. — eczetben lisztet habarni 228. — eczetet az nádméz megemészsze 211. — eczetes torma 111. — eczetezni 182.
Edény 14. 105. 125. — földből csinált edény 33.
Édes gyükér 256. 295.
Eg lé 156.
Egészlen főtt árpadara 262.
Egészségesnek nem szokták csinálni 216.
Égett bor 294.
Egres 20. 83. 89. — egres lev 43. — egresnek az készítése 270.
Egyébb nemzetek igen szeretik 150. — egyébb nemzetnél igen kedves 225. — egyébb nemzetnél efféle könyvben ezt béirják, mindenféle állásoknak ábrázatit, az kiről ez könyv szól 206.

Digitized by Google

Éjtel 79. — ejteles 33.
Ekkedik megírt étek 259.
Elefánt-forma 11.
Elegesleg 62.
Eleinktűl sem láttuk 81.
Éles lé 92.
Elmegyen az ézi 102.
Elméjében megfordúlt ifjú 233. — elméjeket hozzá köszörűlvén 33.
Előlruha 135.
Elromoljon az húsa 181.
Eleven bors 88. 93. 114.
Eleven szén 152.
Elveszett lével tyúkfi 102.
Embernek állatni az hasát 256. — az haját megszépéteni 295. — embernek dohos az szája, égetett bort is iszik, s megérzik rajta 98. — vérét megtisztétja 261.
Encsenbencs 210.
Énynek rothadása ellen való orvosság 294.
Epétől való sár 163.
Eperj 203. — eperjtorta 203. — eperjes és szederjes torta 270.
Érczből való serpenyő 276.
Erdei 62. — erdeinek az fejét, sódorát még fejedelemnek megakarod főzni 66. — erdeinek foga 62. — igen kedves az uraknál, fejedelmeknél 62. — erdei fogának öregit ezüstbe szokták foglalni 62. — pecsenyéjéből pástétom 67.
Erdei-fű sódorostúl főve 62.
Erdélyben nem terem 241. — borral szoktunk csinálni 85. — vele nem élnek 117.
Erdélyi módon 48.
Erdélyiek, Mi — nem igen élünk vele 81.
Érdös húsa 65.
Eresztés 189.
Eresztett nádméz 289.
Erőlködjed feladni 55.
Erősető hideg levecske 271. — lév 268.
Értetni 37. 43. 82.
Espék 28. 39. — espékelni 57.
Essen 3.
Essich 4.
Eszköz 26. — eszközét add meg igazán 110.
Étek 29. — hasznos étek árpadarából 260. — hideg étek 11. 269. 334. 336. 346. — meleg 11. 12. — csöpögetett tejes étek 209. — német tejes étek 208. — étkeket aranyozni 12. — éteknek szerszáma 67. — étek feladás 12.
Étekfogó 12. 82.
Éz 24. 30. 31. 36. 59. — ézt ver 66. — jobb ézű 57.
Ezüstözni 96.

Facsarni 23. 24.
Fáczán 9.
Faggyú 36.
Fahéj 21. 77. 85. 102. 112. 153. 158. 163. 170. 192. 195. 199. 200. 203. 211. 226. 259. 274. 281. 282. 294. 295. — fahéjazni 128. 171. 212. — fahéjas és rósa vizes trisinet 260. — fahéjas víz 268.
Fajd 9.
Fakalán 37. 58. 88. 176. 230.
Falat 21.
Fa mosárban őröld 251.
Fánk 175. 176. 198. 204. 249. 338. 342. 347. 349. 377. — alma fánk 179. 200. 252. — apró fánk 96. — baraczk fánk 252. — fiketős fánk 179. 249. — fodor fánk 178. 207. 208. 245. — fodorgatott fánk 113. — füge fánk 178. — írós fánnk 290. — kék fánk 177. — kerekded fánkot sütni 289. — kétszer töltött fánk 175. — koczka fánk 383. — koszoró fánk vajba 342. 346. — malosa szőlő fánk 178. — mogyoró fánk 207. — mosár fánk 181. — rósa fánk 249. — sálya fánk 179. — sulyom fánk 207. 245. — tejes fánk vajba 344. — tolyó fánk 176. — tolyó fánknak az formájában 246. — tölcséres fánk 248. — töltött fánk 176. — zöld fánk 177. — fánk vajba 329. 388. — vánkos fánk vajba 344. — az fele sáfrányos legyen 177. — fánkféle 331. — fánkforma 177.
Faolaj 37. 105. 106. 110. 197. — faolajat őss bele 221. — faolajazni 182.
Farag 56. — faragd meg nádmézzel 175. 176. 179. 189.
Farsang pogácsa 287.
Fasan prue 3.
Fatál 212.
Fatörő 176. 196. — fatörővel őröltesd 230.
Fazék 11. 15. 23. 36. 62. 70. 79. 97. 100. 106. 198. — kis fazék 77. —

Digitized by Google

ónas fazék 209. — fazekat tésztából mint kell csinálni 205.
Fazokának elkészítése 205.
Fazokas 100. 191.
Fazokacska 102.
Fecskendő 288. — fecskendő csörögét sütni 287.
Fejét aranyozni 70.
Fejedelem 22. — fejedelem eleiben való 66. — fejedelem vagy nagy úr eleiben való a czopor sása 211. — fejedelmek 32. — rózsa eczet vagy malozsa eczettel szoktanak élni 66. — asztalát ékesíteni 12. — fejedelmek megunatkoznak 83. — fejedelmednek avagy uradnak bővön malacza vagyon 72. — fejedelmed 248. — fejedelemnek így adták fel 228. — fejedelemnek akarod főzni 65. 70. 219. — fejedelemnek főzni káposztát olajjal 250. — fejedelemnek vagy úrnak akarod 125. — fejedelmeknek udvarában oly szokás vagyon 66. — fejedelemnek csinálod, ezüst tálban készétsd el, s úgy add fel 217. — fejedelemnek vagy valami nagy úrnak csinálod 246. — fejedelmeknek tárházok 67. — fejedelem asszonynak czímere 12. — fejedelmi, köz és úri rendeknek való étket főzni 67. — fejedelmi módon 22. — fejedelmi gyömbéres sása 83.
Fejér hal 142.
Fejér herecz 222.
Fejér pecsenye 16. 41.
Fekete béka igen mérges 273.
Fekete lé 67. — fekete lében való ponty 157.
Fekete tikból való sótalan lében habarjad 271.
Felemeli és magához hivja a másikat 264.
Félfövés 29. 43. 59. 60.
Féligre megfőzzed 98.
Felloriom 220.
Felmessed, hogy az urad vele ne munkálkodjék 67.
Felpesdűlni 90.
Felpezsdűlni 51.
Felsál 41.
Félsűlés 47.
Fennálló pástétom 12. — fennálló páva 12.
Fénylik mint egy marczapán 267.
Fenyő ágban takard 135.
Fenyő alja gomba 225.
Fenyő-dézsa 230.
Fenyő-mag 15. 16. 58. 63. 64. 65. 67. 80. 85. 170.
Festéke felől is tudnék írni 117.
Fige 77. 96. 196.
Fiú torsa 250.
Flatus ellen 256.
Fodor-kása 196. — diótejjel 239.
Fogát aranyozni 66.
Fogás 12.
Foghagyma 14.
Fogoly 9. — fogolymadár száraz lemoniával 379. — sütni 282.
Fogyatkozás esik benne 265.
Fojtott pecsenye 15.
Fokhagyma 18. 25. 26. 30. 39. 40. 43. 51. 52. 59. 70. 74. 77. 82. 90. 98. 115. 180. 192. 194. 197. 212. 231. — fokhagyma-gerezd 51. — fokhagymás pecsenye 18. — fokhagymás víz 251.
Fonnyazd 111.
Fonnyaszt 27. 68. — fonnyasztás 64. 98.
Fordítása 104.
Forgató, nyár- 32.
Forma 96. — fából kimetszett forma 287. — sokféle 265. — formában akarod önteni 237. — formát felül rá ne nyomj 265. — formának vizezése 209.
Formálj fazokat 267. — formáltatott ábrázat 276.
Forrasztás 60.
Födő 16. 190. — födő alatt 22.
Föld-fazék, ónas- 42.
Fő-mester 11.
Főrend-embernek főzni 63.
Fővetlen 13.
Főzd helyére 233. — főzd a húst, hogy mind elromoljon 243. — főzd, mint urad szereti 227.
Főzőkalán 259. 280.
Fraucimmer 391.
Furhess 3. 4.
Fúró 34.
Fuvat 9.
Fűből akarod főzni 247.
Fű-étek 109. 162. 264.
Fű-mester 33. — fűmesterek ezzel úgy élnek 252.
Fű udvarokban első fogásban adják öreg tálra 233.
Füge 169. 197. 203. 256. 295. —

Digitized by Google

fügét főzni 197. — füge-torta 203. — rántott füge 178.
Fűkötős fánk 249.
Fűrj 9. 240.
Füst 18. — ereje 73.
Fűszerszám 14. 39. 65. 69. 86. 101. 112. 212. — édes fűszerszám 112. 113. 152. — fűszerszámozni 119.
Füves kása 192.
Füves sása 192.

Galagonya 294.
Galambegysaláta 183.
Galamb malár 194.
Galambfi pástétomba 388.
Galgant 113.
Gáliczkű olaj 263.
Galócza éles lével 136. — galócza lével 136. — kocsonyával 137. — sóban, melegen 136. — sütve egészen 136. — tiszta borssal 136.
Ganéjbűz 28.
Geleszta ellen 263.
Gerezd 43.
Gescharb 3.
Gluedt 3.
Gombát láttam oly nagyot, mint egy rosta 221. — bába seggű gomba fekete lével 225. — gém lábú gomba 223. — gombákból készült étkek 221.
Gombdo fánk 336.
Gömböcz 61. 64. — májas gömböcz 63. — véres gőmböcz 63.
Gönczör-háj 64.
Griff forma 11.
Gummi dragant 266., 278.

Gyakdosni 31. — gyakd meg 109.
Gyakor szita 185. 209. 244. 245.
Gyalú 219.
Gyermekágyas 257.
Gyertya torta 265.
Gyolcsruha 243.
Gyomornak használ 233. — könnyen emésztésére legyen 227. — gyomornak való lictarium 295. — gyomrát igen megerősíti embernek 262. — gyomornak erőtlensége 265.
Gyömbér 14. 15. 16. 19. 28. 30. 39. 42. 43. 45. 55. 60. 84. 85. 101. 107. 114. 158. 167. 194. 206. 216. 286. 294. 295. — gyömbérből trágya 190.
Gyömbéres sása 79. 82. 151. 192. 212. 215.
Gyömbérezni 25. 36. 70. 73. 75. 76. 77. 78. 80. 82. 89. 92. 97. 98. 105. 109. 123. 167. 188. 200. 202. 244. 280.
Gyöngyös hurka 31.
Gyöngyösi felföldi édesbor 66.
Gyúrni 38. 87. 188. 191. 246. 263. 278. — gyúrd 180. — gyúrj tésztát 100.
Gyurás 185. 208.
Gyümölcsös lé 22. 76. 151. 169. 215. — gyümölcsös lével biberfark 327.

Habarni 181. 205. 280. — habard el 190. — egy abállóban 293.
Habaró fa 14. 28. 42. 43. 55. 73. 77. 82. 89. 103. 109. 187. 188. 205. 216. 217. 232.
Habarnicza 148. 221. — habarniczát másképen 154. — mint kell áztatni 154.
Hagyma 16. 38. 66. 194. — rántott hagyma 40. — hagymalé 24.
Hal 13. 104. 247. — borsporral, vajjal 386. — rántva vajba és faolajjal 333. 334. — sóba főtt 104. 375. — sóba 334. 343. 361. — sütve borsporral 334. — tiszta borssal 386. — asszú hal 348. — eczetbe 334. — eczettel, tormával 363. — rántott 329. 331. — holt halat sóban ne főzz 104. — halba liktariumot elegyíteni 256. — sült hal 250. — borsporral 332. — sűtt hal 390. — borsporral 330. — halra való édes suffa 112. — halikrából való fánk 113.
Hamar megbűzhődik 170.
Harasztkáposzta 23. 50.
Harcsa 244. — éles lével 128. — káposzta lével 127. — sóban 127. — tiszta borssal 127. 331. — zöld lével 128. — harcsafark borsporral 331. — sütve melegen 127. — harcsagyomor, máj tiszta borssal 127. — harcsakocsonya 128.
Három lábú fazék 272. — rátó 151.
Hasíts kettő 56. 69.
Hasnak folyása 257. — megállatása 258. — rekkenése 258. — menése 275.
Használ az erőtlen embernek 257.
Hasznos levecske 271.
Hátszű pecsenye 65. 172.
Hátulsó sertéje 110.
Havat tehetsz és formálhatsz 269.
Havasi páva 9.

Digitized by Google

Havas semlye 288.
Havas szobású étket készéteni 288.
Hecht 3.
Hegyes fa legyen az kezedben 218.
Héja kupásabb némely osztrigának 242.
Héjas kövi hal sóban 140.
Héjatlan kövi hal sóban 140.
Helvétiai módjára oltott tej 268.
Hereng 113.
Hering fokhagymával 150. — nyersen 150. — sütve 150.
Hertelen süssed 150. — ne süssed 201. — szenet reá 245. — tégy szenet alája 245.
Hé betegség 269.
Hé vaj 178. — hév vaj 35. 108. 140. — hév vajban rántsd 87.
Heven megönteni 58.
Híd 17. 18. 82. 84. 235. — hidat reá 77. — tégy reá 57. 212. 245. — tenni 188. — hidra rakjad 108. — is rakhatod 110.
Hideg az lábát valakinek megvötte 294.
Hideglelés 256. 258.
Hitván bél 29.
Hivelyes borsó 197.
Homocsozzék 187.
Honik 4.
Honygk 3.
Hordó 33.
Horgas fánk 177.
Horgas ina 34. 169.
Horgas szabású orrocska 284.
Hosszacskákon metéld 123.
Hosszákon 31. — metéld 145. — vágjad 204.
Hosszón 48.
Hozzá szabd magadot 262.
Hőgős vessző 206.
Hőség 258. — hőségben jobban hűvösít 260.
Hő víz 75.
Huenern 4.
Hurka 65. 197. — végső hurka 65.
Húros rigó 9.
Hurotás 259.
Húsának bontása 107. — húsa mind el romoljon 181. — húsát tépegesd meg 112. — ki húst nem ött, tüdőt dicsér 211. — húslé 74.
Húsvét napján szoktunk csinálni 213.
Hüvelykes bab 228.
Hüvelykes borsó sóban 229. — német módon 229. — szalonnával 229.

Idegen nemzet 23. — idegen nemzetek élnek ez étekkel 126. — sokképen élnek ezzel 151. idegen nemzetek ennek megfőzésével sokképen élnek 148. — irós vajjal is megcsinálják 234. — idegen ország 30. — idegeny országban élnek igy vele 170.
Ikra 250. — ikrát viaszban hordozzák 149.
Imigyen 67.
Inas 104. — inasnak való 278.
Inber prue 3.
Indiai tik 327. — sütve 345.
Indus 211.
Ingolna éles lével 151. — rántva 151. — magát természetiben is megrothasztó hal 152. — főzése 151. — frissen, fű módra sütni 152.
Irás nélkül is megtudja főzni 148.
Irdald 10.
Irós vaj 30. 92. 113. 164.
Irtani 196. — irtsd meg szépen 164.
Ispék 286. — ispékelni 68. 169. 170. 172. — különféle fűvekkel 170.
Isponácz 195. 197.
Izsóp 295.

János gyükér 295.
Jég 104. 109.
Jeges víz 124.
Jó módjával meg is sózzad 75.
Jó szaga mind az egész házat eltelje 68.
Jó tehetséged szerint 101.
Juhczimer espékelve 51. — fokhagymával 51. — juhgyomor töltve 53. — juhhús 47. — abárlás 53. — bigozzal 47. — borsóval 54. — borsporral 51. — deszpót lével 52. — eczettel, vereshagymával 47. — édes káposztával 49. — egressel 50. — hagymával 48. — haraszt káposztával 50. — kapor virággal 53. — lencsével 54. — murokkal 52. — pasztornákkal 52. — répával 48. — riskásával 49. — sályával 51. — savanyitva 49. — sós káposztával 54. — sós tejjel 54. — tejjel 50. — torma levéllel 48. — uj káposzta levéllel 48. — ujságban káposzta fővel 49. — útra hideggé 52. — vadalmával 50. — veres káposztával 47.

Digitized by Google

Kacsa sütve 343.
Kakukfű 28. 56.
Kalács 66. 231.
Kalán 187. 190. 196. 239.
Kanál 20.
Kan bűz 62.
Kapor 127. 135. 195. 204. 219. 247.
Kaporvirág 49. 53. 184.
Kaporna 121. 124. 275.
Kaporna saláta 182.
Káposzta 20. 22. 49. 81. 93. 115. 188. 195. 250. — olajjal 250. — savanyú tejfellel 248. — édes káposzta tejbe vajjal 347. 375. 389. — vajjal 361. — savanyú k. faolajjal 333. — tehénhússal 328. 331. 335. 337. 341. 343. 353. 355. 359. 363. 367. 371. 373. 381. 383. — tehénhússal, szalonával 377. 379. 385. 387. — tejes káposzta 188. — káposzta csima 196. — káposztalé 90. 107. 145. — káposzta levél 21. 48. — káposztát levélben takarni 228. — káposzta saláta 183. 336. 344. 376. 385. — eczettel 366. 368. — káposzta-töltelék 208. —
Kappan 22. 85. 90. — borsóval 339. — borssal 377. — tiszta borssal 335. 337. 339. 341. 343. 345. 349. 355. 357. 359. 363. 365. 367. 369. 371. 373. 377. 379. 381. 384. 385. 387. — borsporral 335. 337. 341. 345. 349. 378. 381. 383. — éles lével 330. 336. 354. — gyümölcsös lével 383. — ispékkel 358. — kaszás lével 368. — malosa lével 85. — metélt lével 383. — mézelt tésztával 327. — német módon 380. — szekfües lével 360. — törött lével 338. 344. 346. 352. 364. 370. 382. 486. 388. — hidra téve 212. — kövér k. 22. 232. — sütve 332. 342. 344. 351. 378. 379. 382. 384. 387. 388. — sütni papirosban 102. — sütt kappan 380. — szarvait aranynyal ezüsttel megékesitsd 96. — szép sülésében volna 212. — vagdalva 329. 340. 350. 351. 356. 366. 372. 374. — zúza tiszta borssal 346. — álla alatt való árbocz fa 96.
Kárász 10. — egressel 132. — éles lével 133. 390. — fejér lével 132. — rántva 133. — rántva vajba 389. — öreg kárász sütve 133. — sütve 390. — sóban, káposzta lében 132. — tiszta borssal 133. — törött lével 132.
Káréj 109.
Karika 95.
Karikás taligácska 287.
Karórépa tehénhússal 329. 356.
Karó saláta 184.
Karpfen 3.
Kartocske 44.
Kása 36. 248. 250. — kása megvesz 240. — tejbe, vajba 348. — törött kása 180. — vajba 354. — vajjat 358. 362. 370. — kásából csináll étek 239.
Kaszás lé 13. 14. 74 89.
Katlan 259.
Katona béles 284.
Kecsege asszú vöröshagymával 144. — éles lével 143. 329. 333. — hideggé éles lével 144. — egészen sütve 143. — kocsonyával 144. — pástétomban 144. — répával 145. — sóba 143. 327. 331. 334. — spináczczal 144. — sütve nyárson 143. — száraz foghagymával 144. — tiszta borssal 144.
Kecskerágó fából csinálj szentelőt 185.
Kecsketej víz gyanánt 256.
Kedves étek a fejedelmek előtt 63.
Kék hátú herecz 223.
Kék káposzta 23.
Kemencze 38. 67. 100. — kemenczében meg kell aszalni 225. — kemenczében is meglehet papiroson 246.
Keményen él az fazékban 80.
Keményítő 263.
Kendermag 233. — kendermagból csinált túrósétek 234. — kendermag suffa 232. — kendermag szak 233.
Kenegesd egy tollacskával 154.
Kenegető eszköz tiz száll ludtollból 185.
Kenyér 17. 31. 33. 135. 192. — fejér kenyér 81. — fekete kenyér 61. 65. 69. 75. 86. — morsolt kenyér 158. — morzsolt kenyér 152. — reszelt kenyér 153. — kenyeres étek 75.
Kenyér gomba 224.
Kenyér kása 380. 384.
Kenyér torta 204.
Képíró 12.
Keresztet alája 95.
Keresztyén fejedelmeknél így láttam 66.
Kés 17. — öreg kés 33.

Digitized by Google

Keserű gomba főve, fokhagymával 222. — sütve 222.
Keserű lapú saláta 183. — keserű lapúból csinált ugorka 236.
Késő sűlést kiván 201.
Kessel 3.
Kicseny 19. 21.
Kigyótrang gyükér 259.
Kikeletkori vaj 283.
Kilencz szemű halt 52. — főzni 156.
Királyétek 244.
Kirontsad fogait 42.
Ki szereti papját, ki palástját 251.
Knődöl 293. — paraszt embernek és cselédnek való knődel 293.
Kocsonya 26. 27. 95. 125.
Kocsord gomba 224.
Koczka módon 48. 79. 85. — metéld 105. — rántsd meg 91.
Kohun 276.
Kokas 94.
Kolbász 45. 63. 64. 94. 194. 243. 244. 248. — fokhagymás k. 64. — olasz k. 149.
Kolchechtel 333. — Kolchechtl 376.
Koncz 18. 21. 22. 48. 62. 75. 78. 106. 124. 173. — öreg köncz 36.
Koncz hal 141.
Kondér 62.
Konfreit 196.
Konfrit 245.
Konkoly 230.
Komornyik 66.
Komló hegy saláta 182.
Konyhamester 66.
Kopaun 3.
Kophal olajos lével 139. — rántva 139. — sóban 139.
Kopotó 10.
Koportata 244.
Kóraja 55. — kóró 158.
Kóstold meg 89. 102. 208. 213. — kóstoljad 211.
Koszoró fánk 346. — vajba 342.
Koszorút csinálj 265.
Kovács pőröly 145.
Kovász 96. 231.
Kozmás és pörsölt étek igen vesztegeti az embernek az gyomrát 272. — kozmásodni 272. 287.
Köleskása 81. 196. 380. — fürjjel 240. — lyukason 329. — tejbe 334. — tejjel 239. — vajjal 240. 372. 391.
Kölödőr 88.
Kömén 125.
Kömény 135.
Köménymag 279. 284. — bécsi köménymagos 64.
Körmét megaranyozták 170. — körmét is rá csinálhadd 67.
Körtve 60. 62. — körtvél 198. — körtvélt pirits 123. — körtvély 65. 202. 274. 279. — főve 195. — rántani 285. — tölt körtvély 201.
Köszmete 97.
Köszörű kű 32.
Kötél: ránczos kötél 267.
Kövi hal német módon 140. — olajos lével 140. — rántva 140.
Közétek 43.
Közrendet megelégéts vele 169.
Köz-úrnak akarod megfőzni 66.
Kröppöly 266.
Kuchon 264.
Kuchreit 383. 386. — kukrejtes tyúk 101.
Kulcsárnak tiszti 67.
Kűbántás 275.
Kűkorsó 256.
Kürtő 100.

Labbó tejes étek 188.
Láb nélküli fazékban ártalmas a főzés 272.
Lacsarni 47.
Lakodalom 11. — lakadalom idején 12. — lakadalmoknak emlékezeti 33. — lakadalomban eleven rákot vörösen feladni 167. — utolsó tál étek a kása 240.
Lakatos 11.
Lamplein 4.
Lángolni 47. — lángoljad 82.
Lapoczka 52.
Laska 91. 188. 237. 246. — diós laska 237. — négyszegű legyen 91. — olajos lével 238.
Látott tanult dolgokért tékozló nevünköt ne költsék 170.
Laurus 247. — nem terem Erdélyben 247.
Lazaczot főzni 157. — sütni 157.
Lé 212.
Leány sárja 82.
Leczelten 3.
Léczszeg 32.
Lemonia 38. 45. 68. 70. 97. 100. 105. 107. 112. 123. 129. 167. 194. 274. — az szájában (malacznak)

Digitized by Google

70. — lemonia nélkül ne főzzed 143. — száraz lemónia 243.
Lencse 53. 54. 250. — faolajjal 330. — vajjal 378. — főzni 251.
Lengyel király doktora evvel az étekkel gyógyitott meg egy elméjében megfordult ifjut 233.
Lengyelek vöröshagymát is metsznek reá 251.
Lengyel módon csuka 113.
Lenolaj 295.
Lepényhal sütve, havasi módon 138. — tiszta borssal 138. — tiszta vizben 138.
Levében abáljad vissza 69.
Levendula-viz 282.
Leves-sültében 24.
Leves kenyér 18. 124. 250. 337. 339. 345. — leves kenyérrel kolbász 327. — leves kenyeren add 172.
Lictarium 203. — lictarium szabásu suffa 275.
Lippai lé 90.
Lipsai mézes kalács 280.
Liszt 175. — lisztet ránts 79.92. — lisztes asztal 88. — lisztláng 30. 180.
Littarium, fényes — 209. 211. 237. — körtvélyes — 281. — megygyes littariom 157.
Longum prott 58.
Lúd 9. 11. 13. 82. — édes lével 355. 357. — fejér ispékkel 78. — fekete lével 77. 384. 386. — gyümölcsös lével 76. — ispékkel 337. 341. 343. 349. 371. 379. 382. 385. — köleskásával 80. — német lével 79. — német módon 335. 381. — perzselt lével 80. — rántott liszttel 329. — vajba 338. — répával 79. — riskásával 81. — sárga ispékkel 78. — sárga lével 353. — sütve 328. — tiszta borssal 78. 328. 330. 332. 336. 342. 344. 346. 350. 351. 352. 354. 356. 378. 380. 388. — törött lével 75. 383. 345. 377. 387. — vagdalva, hagymával 339. — vajba rántott liszttel 340. — zok lével 77. — kövér lúd egészen sütve 79. — ludas kása 240. 336. 344. 352. — lúdczimer sütve 329. — lúdfi egressel 83. — gyömbéres sásával 82. — leány sárjával 82. — meggy sásával 83. — szekfűves sásával 83. — töltve 84. — törött lével 83. — lúdhús 75. — ludmony 181.
Lúg 54. 230. — lúgot csinálj neki 148. — borsóhoz szép fűvű szénán szűrd át 230.
Lyukas fenekű csupor 179.
Lyüki ember (törpe) 283.

Madárlé 86. 194.
Madárkáját kivegyed a tikmonynak 281.
Maga vérével jobb ézű minden állat 173.
Magam főztem, tisztességet is vallottam vele 148.
Magosan feletetézd 246.
Magyarok igen élnek vala 90. — nem igen élünk 119. 150. 225. — ezzel sem élünk 169. 184. 150. — mi magyarok 53. 150. 225. — így szoktunk vele élni 148. 183. 187. — Erdélyben csak így szoktunk vele élni 227. — megispékeljük 173. — magyaroknak köleskásával is meglehet 171.
Magyarok rántatlan is megfőzzük 208.
Magyarbaláslé 89.
Máj 9. — rántva 194. — töltött máj 194. — májból való hideg étek 280. — májtorta 204.
Májas színű lev 101.
Májos 194. 248.
Majoránna 41. 44. 67. 94. 100. 125. 127. 170. 209. 272.
Majoránnás 64.
Makarónya bűjt módon való 246.
Makk 295.
Malacz 9. 72. 82. 244. — espékkel 72. — megsütve, töltve a bőr alját az fülérül 71. — sütve szárazon 71. — sütve, töltve 71. — szárazon fokhagymával 73. — malacznak az bőrében csinált étek 73. — malaczhús éles lével 70. — édes lével 69. — fekete lével 69. — hidegge fokhagymával 70. — kaszás lével 74.
Malosa 62. 101. 196. 244. — malosaszőlő 60. 65. 76. 77. 84. 86. 102. 113. 174. 198. — borban forrasztani 197. — rántani 285. — malozsaeczet 125.
Mancza balanka 236.
Mandola 62. 70. 76. 81. 83. 123. 198.
Marczapán 264. — aranyozása 265. 283. — az készétése 264. 283. — más

Digitized by Google

formája 283. — marczapán pogácsának más formája 284.
Márna 129.
Márván 36.
Más nemzetnél láttam 225.
Mázos fazok 101. — fazék 190. 237. 260.
Mázos serpenyő 217.
Medgy 83.
Megborsoláncsad 165.
Megbűzhödik 125.
Megczövekelni 99. 106.
Megindítja az bélnek fekélyét 258.
Megírtni 24.
Megkomorodjék 244.
Megkóstoljad 100.
Meglángolni 55. 69. 85. 97. 98. 173.
Megmelleszteni 69.
Megpösdét 25.
Megrútul 29.
Megsugorítja a vért 69.
Megsüssed feligre 169. — megsütésével hamar bánjál 117.
Megszáradancson 69.
Megszínelni 51.
Megúnja az beteg 262. — megúntad volna főzni efféle lével 144.
Meggy, asszú meggy 334. 347. 350. 361. 375. 389. — borban főtt meggy 226. — meggyből egyébb nemzetek sokféle eledelt szoktak csinálni 227.
Meggysása 212.
Meggytorta 203.
Méhser 76. 85.
Meleg sűlt alá nem illik, minthogy ű maga hideg 211.
Mellfájás ellen való víz 295.
Mellesztés 56.
Melyfájás 256. 258.
Menten leöltsd 214.
Menyhal egressel 131. — éles lével 130. — káposzta lében 131. — sóban 130. 131. — szürke lével 130. — tiszta borssal 130. — törött lével 131. — vendég lével 130. — menyhalnak az mája sóban 131.
Mérő serpenyő 287.
Mester 11. 12. — mesteremtől nem láttam 148. — mesterek meg is szokták borsolni 231. — némely mesterek így is élnek vele 227. — öreg mesterek így éltek megsütésével 170. — régi mester 19. 78. — mesterlegény 11. — mesterség felől beszélgetni 33. — régi mesterek így is éltek vele 165. — így tanálták jobbnak 160. — szoktak vele élni 135. — régi jámbor mesterek 33.
Mészáros 31.
Metélni 25. 35. — metélt tejes étek 188.
Metszővas 91. 178. 208.
Méz 60. 61. 62. 76. 79. 83. 109. 167. 181. 189. 192. 195. 198. 203. 206. 212. — mézet ereszteni 294. — mézelni 48. 70. 114. 168. 244. — mézes étek 86. — mézes kalács 112. 264. 266. 289. — mézeslé 84. — mézes pogácsa 66. 136. 286.
Mi itt meg sem tanultuk 151. — mi is így élünk vele 160. 169. — nem élünk vele, noha úgy is jó 251. 165. — nem úgy élünk vele 178. — ezt nem szoktuk 229. — mi mesterek nem szoktuk 82.
Milikop 191.
Minden rendet meghints vele 246.
Mihályka monya 183.
Mogyoró 16.
Mogyorófa nyárs 214.
Mogyoróhagyma 99.
Mondola 24. 26. 60. 65. 174. 189. 231. 244. 279. 283. — aranyozott mondula 283. — mondulából való kolbász 274. — lágy sajt 271. — öregen sült tikmony 290. — sült tikmony 277. — mondolás lágy rántott 267. — rántott tikmony 276. — mondolás torta 266.
Mondola sajt 11. 181.
Mondola sása 180. 192. 213.
Mondola-tej 197. 255. 259. 261. 280. — bűjt napra 197.
Mondola-torta 204.
Morzsolni 36.
Mosár 104. 113. 164. 189. 190. 192. 233. 251. 283.
Mosár-törő 164.
Moser 3.
Mozsárka 102.
Mostani mesterek mondják, hogy vagyon gyömbéres és szekfűves lé, vagyon bezzeg de több eszközzel jár a sása 212. — mostani mód 32. — mostani mód szerint 170.
Murok 21. — pasztornák 243.
Must 24. 275. — mustos pecsenye 24.
Mustár 131.

Digitized by Google

Nádméz 19. 24. 35. 81. 85. 107. 112. 153. 158. 171. 189. 190. 196. 202. 206. 211. 214. 244. 248. 259. 267. 274. 283. 294. — nádmézed nincs 237. — nádmézet ereszteni 290. — nádmézből, gyömbérből trágya 88. — nádmézből csinált marczapán 245. — pulik 245. — nádmézzel hnteni 197. — megfaragd 181. 191. 200. 209. 231. 246. — nádmézzel trágyálni 188. — nádmézes csésze 265. — nádmézes kenyér betegnek való 277. — nádmézes pogácsa 289. — nádmézelni 105. 119. 152. 164. 178. 180.

Nagel 4. — nagel peffer 3. — nagll pfeffer 4. — nagell prue 3.

Nagy mesterség 33.

Nagy úrnak főzni 250. — nagy uraknak asztalára 54.

Narancs 58. 194. 282. — narancsalma 153.

Négyszegű nyárs 244.

Négyszegűven 208.

Némely emberek így is élnek 165.

Némely nemzetek így élnek vele 242.

Nem igen élünk ezzel 231.

Német császár asztalára kétszerháromszor főzik egy esztendőben 243. — németek meg is szokták borsolni 229. — németek körtvélt s almát vágnak az malosa-szőlő közé 178. — németek meg is szokták borsolni 229. — szarvas kappannak hínak 95. — és az olaszok meg is faragják nádmézzel 165.

Nyakait állasd fel 95. — nyakára állassad 63.

Nyárs 14. 15. 24. 25. 27. 32. 34. 41. 47. 57. 58. 60. 62. 73. 76. 79. 84. 89. 102. 127. 166. 186. 240. — fából 186. nyárson sütni 170. 221. — nyárson sűlt tikmony 214. — nyárs mankója 32. — nyárson vagy rostélyon 162. — nyárson úgy megszegezd 86. — nyárstúl ketté, hármá vágták 170. — vékony nyárs 44. 68. 178. 195. — vékony nyársra vonni 215.

Nyársacska 152. 282.

Nyelű 27.

Nyelv 25.

Nyomj formákot reá 266.

Nyújtófa 38. 43. 87. 91. 100. 108. 188. 191. 207. 208. 245. 246. 287.

Nyúl egészen sütve 194. — fekete lével 173. 329. 330. 352. 377. 379. — gyümölcsös lével 343. — nyúlczimer 173. 228. — sütve 336. 341. 352. 377. 380. — nyúl süldő töltve egészen 173.

Nyúlacskát egészen sütni 174.

Nyúl-filű gomba ledőlt fán terem 222. — tiszta borssal 222.

Ójozik a tészta 185.

Olaj 107. 115. 167. 250. 251. — olajban rántani 250. — rántott hagyma 107. — olajjal akarod főzni 221. — olajos lé 195.

Olasz eledel 225.

Olasz kapor 256.

Olasz káposzta 250. — levél 250.

Olasz perecz 246.

Olasz formán rántott tikmony 287. — kolbászt tölteni 290.

Olaszok csak akkor borsolják 250. — így élnek vele 183. — olasz nemzet ezzel így él 183.

Ollócska 265.

Oltó gyomor 53.

Oltott bor 181. — oltott tejes étek 181.

Ónas fazék 95. 211. 219. 236. 251. — ónos föld-fazék 27.

Ónos kondér 124.

Ondós 239.

On keszeg 142.

Opfil 3.

Orja 10. 22.

Orra mellől 105.

Orrja 105. 106. 115. 124.

Orosz fokos czifrás pálmácska 96.

Orsófark rántva 141. — sóban 141.

Országunkban ezek az étkek igen kedvesek 143. — így csináljuk 211. — nem szoktanak élni 127. — nem élnek vele 54.

Orvoslásban arra kell vigyáznunk, hogy egyik nyavalyát eltávoztatván, mást helyébe ne állassunk 259.

Ostriga 241.

Ostya 264. 283. 284. — ostyát formára nyomogasd 245. — ostyát tölteni 266. — ostyára fahéjat 265. — ostya béles 206. 328. 329. — ostyasütő 11.

Ökle sóban 142.

Ökörnek megsütéséről egész 32. — ökörbe csinált juh 33.

Digitized by Google

Ökörbél tejben 330.
Ökörfő 30.
Önts nyakon 45. 105.
Öreg embernek való 232.
Öreg ina 48.
Öreg rátotta 188. 235.
Őrlött szerdek 189.
Őrölni 103.
Őss bele 9. 27. — eczetet reá 155. — hideg vizet reá 55. 62. — őssed az húsára 23. — az levét 24. — őssed meg 53. — azzal az lével 90. — őssd egy rostára vagy szitára 235. — őssd meg eczettel 89. — az főkhagymás lével 74. — őssed nyakon 51. 52. 54 — őssd reá 77. 232. — az húsára 92. — tiszta szitára 240. — az tyikfira 99.
Ösztövér 29. 57. 78. — ösztövérlúd 76.
Őz fekete lével 335. 336. — őzet így főzzed 172. — *őznek czimere* egészen sütve 172. — sütve 330. 344. — szalonnával ispékelve 172.
Őzhús fekete lével 332. 338. 388.
Őz keserű gomba 224.
Őz-nyúlpástétom 67.
Őz pecsenye 336. — őznek apró pecsenyéje sütve 172.

Paducz sütve 142.
Pajor lé 99.
Palánk 96.
Palacsinta, tikmonyból, tejből 217.
Papa pogácsa 180.
Pápai perecz 249.
Papiros 265. — papirosban egyebeket is megsüthetsz 102. — sütöd 271. — papirosra csináld 245.
Papiroska 291.
Pár lúg 154.
Paraszt módon 70.
Paraszt szakácsok szokták 157.
Paréjos étek 247.
Parés hús 20.
Pástétom 11. 46. 108. 172. 274. 328. — pástétom fedelére az képet kirajzoljad 67. — sokféle 67. — színe megadása 67. — tésztája 67. — szarvas körmét fedelére reá csinálni 66. — pástétom alkotmány 270. — apró pástétom 328. — birsalmás pástétom 274. — borjúhús-pástétom 43. — gesztenyéből és malosa-szőlőből való pástétom 270. — öreg pástétom 67. — pisztrángos pástétom 274. — rákos pástétom 164. — tollas pástétom 12. — pástétom-fazék 100. — pástétomnak való serpenyő 265.
Pástétomocskát sütni 290.
Pasztornák 21. 52. 243. 250.
Patiens 263.
Patika 258.
Páva 211.
Páva-sása sütve 193.
Pecsenye, melegen tekert — 64.
Pecz olaj 106. 115. 238.
Pénteken 233.
Pép, májusbeli 280. — tejből oltott 281. — friss hideg pépnek az készítése 293.
Pépes készület 258.
Perdeteni 43.
Perecz 207.
Pers bűz 26.
Pesegdegéljen 240.
Pestis 256. 258.
Petrezselyem 13. 16. 17. 27. 28. 56. 88. 93. 158. 192. 214. 272. — gyökér 14. — gyükér 18. 30. 36. 39. 42. 75. 77. 78. 84. 105. 182. — levél 19. 21. 27. 30. 36. 38. 40. 56. 72. 100. 102. 167. — zöld 21. 23. 97.
Pfanen 3.
Pÿern 3.
Pinnáta 38. 44. 67. 100. 166. 175. 185. 190. 195. 201. 204. 223. 241. 245. 246. — pinnatában szárazd meg 245. — pinnatán szén legyen 175. — spanyor pinnata 207. — formája 207.
Pintyőke 186.
Pirít 31. — piríts meg rostélyon 92. — pirított czipó 206. — pirétott hús 17. — eczettel 341. — pirított kenyér 81.
Piros szabású 102.
Piszkót 244.
Pisztráng 113. 157. — éles lével 134. — sóban 134. — sóban hidegen 135. — sütve 135. — tejfellel 134. — tiszta borssal 134.
Pisztricz gomba sütve 221. — tiszta borssal 221.
Plataisz éles lével 148. — kocsonyával 148. — tiszta borssal 148.
Pogács, kisded formájú — 283.
Pogácsa, tejből való — 292.
Ponty sütve borsporral, vajjal 384.
Porczogó 122. — porczogó szabású leszen 286. 293. — porczogós a bűre

Digitized by Google

(malacz) 71. — porczogós ne legyen 236.
Posár eg lével 114. — hidegge éles lével 116. — fokhagymával 114. — káposzta lében 115. — maga vérével szekfűves lével 116. — melegen éles lével 117. — olajos lével 116. — pástétomban 117. — rántva 117. — sóban 114. — sütve egészen 117. — sütve német módon 117. — sakvászonnal 115. — száraz olajos lével 116. — tiszta borssal 115. — vajba 333. — tormával 116. — asszú posár 116. — fokhagymával 117.
Poszár 10.
Potrobocz 248.
Potyka 113. 157. 274.
Praa 3.
Praden 3.
Próbája ez 237.
Prucz csuka 110.
Purgatio 258.
Puspang 63. 66.
Puska 34.

Radócz 35. 37. 56. 101. 171. 177. 178. 179. 199. 200. 202. 204. 206. 209. 246. 249. 252.
Ragasztó szabású ne legyen 157.
Rák faolajjal 166. — fekete lével 166. — rántva 165. — tejfellel 166. — töltve 166. — eleven rák 228. — főzése 163. — töltött rák 167. — töltött s rántott rák 163. — rákot vele jól megtöltsed 164. — rákból egy kis musika 167. — rákkása 164. — ráksajt 164. — ráksaláta 165. — sziulva 164.
Rakd papirosra 245. — rakj egy rendet 244.
Rántani 40. 57. — rántsd meg igen aszszón 85. — asszún 226. — vajban 103. 113. 165. — az tyúkot vajban 102. — rántott tejes étek 190.
Rántotta 220. — rántottát meg is szeldeljed 235.
Rító 152. — lapos rító 273. — rító-serpenyő 287.
Rátotta 195.
Rekkenyő erő 257.
Répa 22. 48. 145. 243. — tehénhússal 336. 342. 350. 364. 370. 374. 378.
Répa csira saláta 183.
Repositorium 291.
Reszelni 24.
Retek 102. 112.
Retke 156.
Rétes 45. 185. 198. — apró rétes 96. — rétes gyomor 30. — rétes torka 185.
Rézmosár 176. 180. 181. 204. 213. 219. 232. 245.
Reznek 9.
Réz-rosta 196. 230. 233. 239 247. 251.
Rigó 186.
Riskása 18. 29. 31. 87. 171. 188. 197. 203. 209. 236. — olajjal, édesen 251. — tejbe 377. — vizben 195. — főzni 279. — tejes riskása 188. — hidegen 188. — riskásából való liszt 280. — riskása torta 203. — riskásás étek 81.
Ropogtasd meg erősen 79. — a tűz háton 107. 110. 115.
Raponcza 285.
Roponcza 285.
Roponcz saláta 183.
Rósavíz 81. 200. 204. 209. 231. 245. 246. 257. 259. 263. 266. 271. 274. 277. 281. 283. 284. — mezei rózsaviz 261. — Rósa, — malosa, — eczet 66.
Rósás nádméz 258. — az készítése 294.
Rósás tarja 94.
Roshagyjon 50.
Rosmarint 170.
Rost 3.
Rosta 161. 230.
Rostás kalán 92. 125. 164. 179. 209.
Rostély 17. 25. 27. 31. 35. 48. 110. 117. 215. 274. — rostélyon aztán süsd meg 110. 194. — felhorgad 127. — megpiretasz 65. — pirítsd meg 217. — hirtelen pirítsd 108. 226. — rostélyra rakjad 225. — tegyed fel 147.
Rothadás. Belső rothadás ellen 263.
Rozmarin 38.
Rózsa eczet 149.
Rózsavíz 102.
Röstöld meg 266. — röstölj együtt 269. — röstölheted mint az riskását 260. — zöstelt suffás szabású étek 269.
Rutának az formájára 259.

Sabrag 277.
Sacskó 290.

Digitized by Google

Saf 196.
Sáfrán 28. 109. 152. 197.
Sáfrány 15. 27. 30. 39. 42 43. 45. 55. 57. 60. 62. 84. 167. 192. 195. — sáfrányozni 25. 65. 70. 73. 76. 77. 78. 80. 82. 86. 92. 97. 98. 105. 107. 123. 198. 202. 214. 244. 267.
Safrian 3. 4.
Sajt, jó tikmonyas 276. — sajtnak való forma 271. — sajtolni270.
Sak vászon 93.
Saláta 182. 261. — eczettel 364. 372. 374. — salátából csinált ugorka 236.
Saláta kóró 183. 236.
Sál koncz 65. 66. 168.
Sálya 15. 16. 24. 58. 63. 67. 80. 91. 125. 128. 158. 170. 274. 295. — sálya csömöte 158. — sálya levél 179. 216. — sálya radóczban nem verünk mi tikmonyat 252. — sálya-virág 170. — sályás tejes étek 190.
Saph 18.
Sárga czékla paréj 263.
Sárga ispék 28. 72.
Sárgalé 169.
Sárga olajos lével 131.
Sárgarépa 243. 380. — főzni 279. — tehénhússal 332. 340. 346. 354. 360. 366. 372. 386. 388.
Sárga szobásún maradjon 283.
Sárga töltelék 99.
Sáska 87.
Sása 192. 211. — több eszközzel jár mint a lé 212. — zöld sása 192. 213. — hideg zöld sása 213.
Sava 53. 56. 57. 92. — igazán meglegyen 125. — savát is megadjad 97. — savára gondod legyen 78.
Sav 65. 71. 72. 74. 99.
Savanyítani borkűvel 248.
Savanyú tejet készéteni 289.
Sebes tűz 60.
Sebes víz 82.
Semell 3.
Semlein 4.
Semlye darát ránts meg 160. — reszelt semlye 103. — semlye liszt 119. 244. 245. 246. — töltött semlye 282.
Semlyeng hideggé téve éles lével 129. — olajos lével 129. — rántva 129. — sóban 129.
Seötti gomba 224.
Seregély 186.
Seresfolia 295.
Serélesztő 231.
Serpenyő 17. 66. 81. 108. 175. 176. 198. 200. 202. 208. 223. 241. 246. 264. 266. 280. 285. 288. — serpenyőben megröstölhedd 274. — ezüst serpenyő 276. — nyele 176.
Sertéje tolla 109.
Sib 4.
Sikálló fa 289. — sikálló gömbölitő fa 291.
Sikárlófa 287.
Sirop 256. 263.
Sislchuch [Schüsselkuchen] 376.
Skatulya 237.
Só 21. 37. — sóal 22. — sóban főtt 11. 12. — sóban főttnek hivják 99. — sós egres 50. — sós viz 71.
Soha nem éltem vele 266.
Sok embernek nem szokták eleiben csinálni 211. — sok szóval kellene írnunk 206.
Sorold a tenyered közt 187.
Sóska 20. 56. 261. 263. 270.
Sövényt csinálj 265.
Spanyor tészta 180. — spanyor tésztából csinált rétes 180. — készült étek 246.
Spárga 20. 56. — spárga saláta 182.
Species 268.
Spékelni 102. 172.
Spinácz 43. 88. 111.
Stokfis édes lével 145. — sütve 147. — tejfellel 145. — tiszta borssal 146.
Sufa 57. 72.
Suffa 37. 55. 189. 197. 215. 217. — suffának általtörjed 262. — suffának az ő virágja 55.
Supen 4.
Sügér sóban 141. — tiszta borssal 141.
Sül disznó formáju tej 284.
Sületlen 13.
Süllő hideg étek 334. — hidegge 156. — süllő kolbász 244. — jó főzni sóban 156.
Sült 11. — sült lúdhoz való tej 81. 268. — szakgatva jó 194.
Süly disznó ábrázatjára formálni 284.
Sűrű ostya 245.
Sűrű sirop 263.
Sütésében ne hertelenkedjél 284.
Süsd meg az rostélyon 158. — mintegy negyed részére 67.

Digitized by Google

Sütő kemencze 264. 265. 266. 277.
Sütővel süsd meg 287.
Sütő serpenyő 152.
Syb 3.

Szag. — Ne verje az gonosz szaga 35.
Szájakat is felajazzad 95.
Szak 231. 234.
Szakács 12. 33. — minden szakács nem tudja miaz a szarvasgomba 222. — szakácsok felszokták fúni 98. — szakácsok támadtak, hogy a plataiszt nem tudná micsoda 148. — szakácsot láttam olyat, ki az vizi borjút az csíkkal együtt megfőzte 161. — mostani szakácsok 86. — százforintos szakács 240. — tudatlan szakács 233. — szakács-inast megtréfálhatsz ezzel 233. — szakácsmester 67. — magyar szakácsmesterek 183. — szakácskészületek 12.
Szaladgyát igy főzzed 247. — olasz szaladgya 247.
Szalonna 16. 17. 27. 28. 39. 47. 53. 71. 72. 83. 87. 88. 97. 100. 102. 186. 194. 247. — szalonnának az zöldivel 221. — szalonnával espékelni 84. — avas szalonna 22. 48. — kövér szalonna 27. 36. 72. 98. — ó-szalonna 49. 64. — új szalonna 64.
Szántó falat 22.
Szaporaságáért nem árt bele csinálnod 165.
Szára-csont 42.
Száradancson 44.
Szárazon is feladhatod 108.
Szárazság 256.
Szardella 155. — salátájul 155.
Szarvát elvesztette volna 96.
Szarvasnak az utolja 169. — gyermekded szarva 170. — mondolából való szarva 266. — tüdejét, máját, majoránnával, rosmarinnal főzni 170. — végső hurkája riskásával töltve 171. — szarvashús 67. — fekete lével 168. — szömörcsökkel 168. — vendéglével 169. — szarvaspecsenye melegen sütve 170. — pástétomban 169.
Szarvas-gomba 223. — magos fákon terem 222. — tejfellel 222. — egyik fajta Rézmárk havasán terem 223.
Szarvas-kappan 12. 95.
Szász nemzetek itt is követik 81.
Szászlé 92. — szász nemzetek itt is követik 81.
Szebb sülés 41.
Szederjes papiros 96.
Szeges laska 91.
Szegfűves 145.
Szegény ember csak azt eheti, az mi az táskájában vagyon 151.
Szegfűvel meg ne pergeljed 172.
Szegy 48.
Szegyő 18.
Székely atyafiak ezzel így élnek 248.
Szekfű 31. 61. 158. 170. 192. 195. 211. 274. — szekfűből szemet, vörös nyelvecskét formálj neki 284. — szekfűves lé 26. 31. 110. 172. — szekfűves sása 79. 83. 211. — ezekfűezni 62. 65. 67. — szekfűvezni 26. 78. 79. 109. 167. 168. 198.
Székfű 35.
Szeldelni 58.
Szélesen metéljed 89.
Szélinek megczifrázása 67.
Széllel járjon a kezed 176.
Szelet 97.
Szelt 18. 41. 81. 83. 124. 194. 209. 219. — szeltet pirítni 163. — szeltet tétess az tálban 165.
Szeltet pirítni 163.
Szenteld meg az szakot 231.
Szent János kenyér 295.
Szépirást nem tanúltam 205.
Szerdek, lapos szerdek 189.
Szerecsendió 163. — szerecsendióvirág 14. 36. 87. 88. 91. 99. 101. 108. 113. 140. 158. 216. 274. 280. 283. 286. 294.
Szerecsénydió-virág 19.
Szerecsenydió-virág 30. 39. 40. 43. 45. 47. 93. 248. 250.
Szerszám 19. 25. 29. 31. 62. — szerszámát megadni 151.
Szilva 198. — asszú szilva 198. 334. 348. 376. — tiszta vizben 199. — szilvából torta 198. — szilvapép 281. — szilva tortáta 329. — szilvatöltelék 206.
Szinének megadása 67.
Szita 20. 23. 26. 28. 31. 45. 60. 62. 70. 73. 75. 76. 82. 86. 103. 128. 190. 209. 251. — szitán általtörj 163. — általverhessed 106. 109. 168. 231. — ritkaszemű szita 187. 280. — selyem

Digitized by Google

szita 185. — sűrű szitácska 288. — szitáltliszt 176.
Szítóvas 106.
Szivárványos csörege 287.
Szivatot felvehetsz az husában 124.
Sziúld 17. — sziúlni 18.
Szívul 41. — vöröshagyma szárat 128. — szívúlt posár 116. — rák 167. — viza 124.
Szomszédországbeliek 81.
Szombat napra 195.
Szomjúság ellen 271. — szomjúságot megenyhéti és laxál 262.
Szőlő 24. — apró szőlő 24. 25. 26. 35. 70. 86. 105. 109. 123. 190. — éretlen szőlő 263. — szőlőgerezdet megtartani 269. — szőlőlevél 46. — szőlős étek 212.
Szömörcsök 36. 87. 88. 168. — sütve 223. — gomba sütve 223. — tiszta borssal 223. — töltve 223.
Szőri el megyen 55.
Szű fogástúl is jó 223.
Szű formára 205.
Szürke lé 130.
Szürke sása 170.
Szűrő edény 113.
Szűrő serpenyő 276.

Tábla 56. 88. 185. 204.
Táborban zsákokkal hordozzák az értékes emberek 187.
Tajték 101. — tajtéktúl megtisztétsd 95.
Tál 21. 24. 35. 191. 214. — ezüst tál 190. 217. 241. — kis tál 13. 30. 57. 189. 212. 249. — kis tálra való 211. — lapos tál 152. 261. 267. 268. 276. — öreg tál 14. 239. — tálat is meg melegítsed 68. — tálnak az karéja 197. — tálban felállatni 70. — tálban irtsad 205. — tálban levest szelj 60. — tálban főtt tejes étek 190.
Tálbeli pép 102. — pépes étek 261.
Tanúlni nem szemérem 248.
Tányér 265.
Tárház 247.
Tarhonya 97.
Tarja 94.
Tárkon 69. 97. 128. 213.
Tárkony 38. 45. 82. 128. 166. 168. — tárkony levél 134. — rántott tárkony német módon 217.
Tarpecsenye 14.
Tatárka kása 249.
Tehénbél 28. — kaszás lével 29. — olasz módon 29. — töltve riskásával 29.
Tehénhús 11. 13. 17. 18. — abálás-lé 65. — árpakásával 19. — eczettel, vöröshagymával 25. — egressel 20. — foghagymás-kaszás lével 13. 14. — hagyma lével 15. — kakukfűvel 23. — murokkal 20. — pasztornákkal 21. — petrezselyemmel 13. 329. 332. 336. 337. 338. 340. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 367. 369. 378. 380. 382. 384. 388. — répával 22. — riskásával 18. — savanyú káposztával 345. — sóban 21. — sóskával 20. — sóskáposztával 22. — spárgával 20. — tiszta borssal 14. — tormával 24. 327. 330. 335. 339. 341. 351. 355. 357. 259. 363. 365. 371. 373. 377. 379. 381. 383. 385. 387. — töltve 28. — vadalmával 23. — tehénhúslé 16. 17. 18. 19. 24. 25. 52. 77. 79. 98. 99. 187. 221. 241. — tehénhús lev. 15. 24. 45. 47. 58. — tehénhús pecsenye 16. 329. 331. 332. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 349. 350. 352. 353. 354. 355. 357. 358. 359. 360. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 378. 379. 380. 381. 382. 384. 385. 386. 387. 388. — ispékkel 24. — kukrejtel 14. — majorannával 24. — sályával 24. — tehénláb 26. — hidegen 26. — kocsonya 26. — tehénlábat főzz 95. — tehén lépi 27. — tehénmáj borsporral 25. — tehén nyelve töltve 25. 27. 30. — tehén tölgye 25. 31. — tehénvese borsporral 25.
Tej 31. 188. — édes tej 28. 176. 191. 177. 239. — vörös mogyoróból való tej 275. — tejes étek 187. 336. — vajba 334. 348. — vajjal 356. 386. — tejes gyo-mor 30.
Tejfel 23. 24. 29. 31. 40. 57. 81. 98. 112. 219. — tejfellel meggy 226. — tejfeles étek vajjal 376.
Tekenőcske 286.
Tekenyő 65.
Tékozlás 25.
Tékozlók vagyunk azt mondják, ha mi a féle eszközt kérünk 211.
Temérdek nyújtófa 246. — temérdeken hagyd 206.
Temérdeksége egy újjnyi legyen

Digitized by Google

287. — közép szerint való legyen 291. — és szélessége 287.
Tengelicze 186.
Tengeri szőlő 81. 102. 158. 167. 174. 189. 193. 195. 199. 200. 202. 231. 256. 268. 274. 289. 295. — lé 256.
Tenyér 36.
Testállás faragás 11. — testállásból való vad 12.
Tészta 176. 185. 187. 207. 266. 267. — ebből vadaknak, madaraknak formájokat kifaraghadd 246. — kemény tészta 38. — tésztát megcsipkéld 208. — az tálon nyujtsd el 178. — gyúrd meg 108. — tésztával betakarni 67. — tésztán olyan czifrát metszhetsz 208.
Tészta-fazék 44. — tészta-fazok 43. — tészta mív 12.
Tésztácska borból és tikmonyból 164.
Tettetes az torták között 208.
Thinion fű 272.
Tikfi 9.
Tikhús lé 261.
Tikmony 13. 28. 36. 37. 40. 42. 55. 56. 57. 71. 73. 168. 175. 176. 185. 187. 188. 190. 195. 204. 205. 206. 208. 244. 258. — fejérbe töltve 214. — rántva 384. — héjában 214. — töltött tikmony 196. — héjában 214. — tikmonyhól fellorium 216. — sályás rántott 216. — hig rántott sülve 217. — tikmonyfejéri 55. — hüvösit az nagy hőségben 258. — töltve 215. — nehéz megemészteni 259. — tikmonyos fánkocska 292. — tikmonyleves 216. — sajt 217. 246. 288. — suffa 215. — tikmonyból emésztő suffa 216. — tikmony széki 277. — 205.
Tinovar gomba 224.
Tisztességet is vallasz vele 246. — vallottam vele 66.
Tojófa 176. — tojófából vedd ki azt a csillagot 177.
Tok éles lével 120. — kocsonyával 120. — pástétomban 120. — sóban 120. — sütve levet alá 120. — tiszta borssal 120. — hidegge éles lével 121. — száraz tok fokhagymával 120. — gyümölcsös lével 121. — olajos lével 121. — szekfüves lével 121. — tiszta vízben 121.
Tolófa csillagjának tizenkét foga legyen (fánkhoz való) 176.
Tonnácska 270.
Torma 24. 53. 59. 74. 90. 104. 131. 145. 196. — tormalevél 21. 128. — tormareszelő 88. 244. — tormás kenyér 196. — tormás must 125. — torma nélkül is megeszszük 173.
Torta 178. 200. — tejfeltorta 205. — tejtorta 205. — túróstorta 204. — torta fazokának formáját meg nem írhatom 205.
Tortának az készítése 291.
Torsa 202.
Torzsa 23. 49.
Tő 31.
Tök 235. — fára folyó tök 235.
Tölcsérnek az szája 249.
Töltelék 27. 29. 31. 64. 71. 73. 84. 94. 98. 110. 173. 215. 271.
Tömlő-túró 248.
Török riskása 334.
Törőkű 255.
Töresd erősen 109.
Törött kappan 383.
Törött lé 91.
Tövis alja gomba 224.
Trageanak az készítése 294.
Trágya 19. 188. — trágyával felyül hinteni 143. — trágyát is csinálj hozzá 85.
Trágyás kenyér 206.
Triczenet 101. 102. 278. 281. 282. 289. 291. más formája 294.
Turbolya 213.
Túró 164. — asszú túró 219. — tömlő túró 248.
Túrós étek 188. 219. — tejfeles túrós étek 219. — vajba 348. — vajjal 334. 376. 390.
Tusa 195.
Túzok 9. 211.
Tüdő tiszta borssal 384.
Tüdőfájás 262.
Tüdő-fájó 273. — tüdőfájónak egészséges 163.
Tüdőfű 295.
Tüdő-gyulladás 256.
Tűznél megérjék 77. — meg ne bűzhödjék 65.
Tűz tartóra állasd 273.

Tyik 82.
Tyikmony 35. 77. 82. 88. 94. 98. 102. — főtt 89. — székja 81

Digitized by Google

Tyúk 9. 11. 13. 85. — borsporral 90. — deszpót lével 90. — éles lével 92. — erdélyi módon 93. — fejér spékkel 93. fekete lével 86. — hagyma lével 89. — gyömölcsös lével 86. — kaszás lével 92. — kölőderrel 88. — lippai lével 99. — magyar balás lével 89. — mégis 95. — megis töltve a bőrét 94. — német lével 92. — riskásával 87. 91. — sakvászonnal 93. — salátával 89. — sályával 91. — sárga hagyma lével 91. — sárga spékkel 94. — sáskával 87. — sós egressel 89. — spináczczal 88. — szász lével 92. — szeges laskával 91. — szekfűves lével 86. — szömörcsökkel 87. — tiszta borssal 93. — töltve hidegge 94. — törött lével 91. — tyúkot főzni 101. — tyúknak jó erős leve 262. — tyúknak a vérét vedd meg 157. — rántott tyúk 103. — sűlt tyúk lemóniás lében 102. — sűlt tyúkra való lé 102.

Tyúkfi elveszett lével 102. — pajor lével 99. — pástétommal 100. — rántva 101. — sóban, lengyel módon 99. — szőlőegressel 98. — tejfellel 103. — töltve, mogyoró hagymával 99. — töltve sárgán tejfellel 98. — töltve tiszta borssal 98. — töltve sütni 99. — töltve szász módon 101. — ujságban éles lével 97. — ujságban kerti egressel 97. — töltött tyúk 194.

Tyúkfű formát csinálj 100.

Tyúkmony 27. — tyúkmonynyal gyúrd meg 87.

Udvarban (= az udvarnál) mi így szoktuk 160.

Ugorka 183. 184. 194. 235. — ugorka saláta 184. 235. — fokhagymás ugorka 235. — sós ugorka a mi módunk szerint 236.

Uj formák alá szoktuk készéteni 213.

Ujságban 50. 57. — ujságul 24.

Ulipotreda 243.

Undok vele bánás 272.

Ungrisch 3.

Unicornis forma 11.

Urad beteg 199. — urad az máját sütve szereti, megsüsd 170. — minden étkeknek szerszámára reá erőltesd 143. — arrúl megismeri micsoda vagyon benne 67. — jóakaratja, add fel 171. — uradnak új szarvast visznek 171. — hurutos 207. — urad is nem haragszik reád 219. — uradtól érts mindent, mint kell csinálnod 199. — uradnak czímerét is oly formán, mint egy kártya, kimetszheted 246. — urnak a czímere 33. — uradnak jó akaratja (bizakodjál, jó uram) add fel 241. — urnak, akár fejedelemnek 198. — urnak főzöd 65. — urat szolgálsz, kinek czímere vagyon 75. — uraknál kedves fánk 177. — úri módon add fel 107.

Úr gomba 225. — úr gombával így élünk 225.

Úri menyegző 33.

Üst 157.

Üstöcske 295.

Üszi pép 279.

Vacsorára mikor főz 78.

Vadaknak, madaraknak formái 11.

Vadalma 23. 51.

Vad bűz 62.

Vad hús pecsenye 194.

Vadlud 9.

Vad madarak módját akarod 205.

Vadász koncz 66. — az nyúlnak az lapoczkája 66. 172.

Vágókés 42. 72. 198. 200. 202. 203. 204. 208. 214. 222. — sindelyből 235.

Vágott tejes étek 187.

Választó savó 276.

Vaj 30. 56. 57. 79. 85. 107. — vajjal meghizlaljad 80. — vajban rántsd meg 143. 145. — vájasbor 24.

Vasfazék 24. 89. 181. 190. 211. 215. 236.

Vaskalán 196.

Vasszeg 34.

Vastörő 245. — vasas törővel ne törjed 255.

Vasvessző 34.

Vasvillácska 259.

Véghurka 63. 71.

Wein 3. 4.

Weinperl 3. 4.

Vén embernek egészséges 163. — vén emberektől hallottam 285.

Vendéglé 169. 172.

Vér 31. — vérét eczetben vegyed 69. 86. — vérében eczetben is végy 109. — vért ne tölts reá a levére 66.

Digitized by Google

Véres 64. 248. — véres állatot nem esznek 66. — véres eczet 173.
Veréb madárlével 186. — rántva 186. — sütve 186. — tiszta borssal 186.
Veres eczet 109.
Vereshagyma 13. 14. 18. 183.
Vereskáposzta 47. 243. — tehénhússal 344. 352. 368. 384. — mézzel 368.
Veres keserű 224.
Verfelye szemre kell metélni 197.
Vérhas 256. 258. 262. 275. 268 269.
Verme 161.
Vernye 45.
Veséknek fájdalmas gyulasztása 257.
Vesepecsenye 41. 168.
Veszteg feküdni 33.
Vetrean 37.
Vetrecz 17.
Vetrecze 18. 35. 41.
Vetreczen 17.
Veverd 56.
Viasz. — fejér viasz 96. — zöld viasz 96.
Vidámétja az embert 263.
Wildpradt 4.
Violás nádméz 268.
Virágos torta 207.
Víz aczélval avagy aranynyal is hűlt legyen 256. — vizet is válogatnak 54. — vizek, kik az embernek szivét, fejét erősétik 257. — vízben főtt tejes étek 190. — vízen járó állatnak mondatik 75.
Viza 123. — asszú avagy sós fokhagymával 123. — az mely új, sóban 125. — borsóval 126. — borsporral 360. 361. 362. — édes lével 362. — éles lével 332. 389. — gyümölcsös lével 333. — ispináczczal 126. — káposzta levébe 390. — lencsével 126. — olajos lével 124. — pástétomban 123. — répával 126. — sós káposztával 126. — sütve 124. — sütve, borsporral, vajjal 347. — tiszta borssal 122. 329. — tiszta borssal, vajjal 376. 377. 378. — vajba 348. — vajjal 334. 347. 361. 375. — viza lével 122. — zöld lével 122. — viza gyomor tiszta borssal 122.
Viza hólyag 109. 129. — viza ikra főve, magyar módon 125. — oláh avagy rácz módon 126. — nyersen 125. — sóba 331. — viza kocsonya 124.
Vizes csepű 223.
Vizi borjú 161.
Vizi saláta 183.
Vond az nyársra 173. — egy nyársocskára 286. — vonódik mint az fonal 275.
Vöröshagyma 15. 17. 23. 28. 30. 36. 42. 45. 53. 57. 59. 69. 70. 72. 74. 75. 77. 78. 89. 93. 97. 99. 106. 113. 194. 219. 233. 247. 250.
Vörös káposzta 208. — tehénhússal 338.

Zabkása 279.
Zöld ág 63.
Zöld békának az főzése 273.
Zöld füves 263.
Zöld lé halhoz 157.
Zuppon 271.
Zuza 9.
Zúz pecsenye 194.
Zymerrinden 3. 4.
Zsemlyedara (= griz) 255.
Zsír 17.
Zsugorít 29.

Digitized by Google

SAJTÓHIBÁK.

20. lap, 8. sor alulról:	*fövévésében*	helyett	olv.	*fövésében.*
139. lap, utolsó sor:	*G. J.*	»	»	*G. I.*
153. lap, 5. sor alulról:	*názmézzel*	»	»	*nádmézzel.*
181. lap, utolsó sor:	*orró*	»	»	*forró.*
261. lap, utolsó sor:	*forrsaá*	»	»	*forrása.*

Digitized by Google

Digitized by Google

29
25

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google