

BSZK

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

RAGYOGÓ SZAKÁCSKÖNYV



BUDAPEST,
TOLNAI NYOMDAI MŰINTÉZET ÉS KIADÓVÁLLALAT R.-T.
KIADÁSA

ÓDOYDOKI

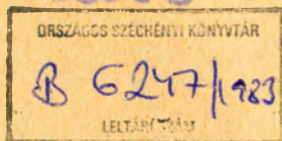
NYVÓRZOKHASE

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



630 945



Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadóvállalat Rt nyomása
Budapest, VII, Dohány ucca 12

A POLGÁRI HÁZTARTÁS.

A szakácskönyveknek az azokban felhalmozott ételreceptek közlésén kívül tulajdonképpen az volna a feladatuk, hogy az asszonyokat a háztartás vezetésének minden titkába bevezessék.

Az egyes ebédek, vacsorák fogásainak az összeállítása, a polgári otthon állandóan megismétlődő eseményeihez (nagymosás, nagytakarítás, ünnep, vendégség stb.) való logikus alkalmazkodás, a konyhára szánt összeg helyes beosztása, az egyes családtagok egészségi állapotának tekintetbevétele stb. mind-mind olyan fontos dolgok, amelyeknek helyes megoldása lényegesen fontosabb, mint az egyes ételek kifogástalan elkészítése.

Egyetlen étel önmagában véve még nem ebéd, de legkevesbé sem egy egész háztartás, aminthogy például három méter szövet önmagában még nem viselésre kész ruhadarab. Mennyi apró hozzávaló, mennyi próba és munka kell még ahhoz, hogy a szövetből ruha legyen.

Ugyanez áll az egyes ételekre is, legyenek bár azok a legtökéletesebben is elkészítve. És ez a magyarázata annak, hogy az a fiatalasszony, aki férjhezmenetele előtt szorgalmasan forgatta a főzőkanalat s a mama fennhatósága alatt gyönyörű tortákat, nagyszerű pecsenyét készített, a saját otthonában az első időkben teljesen tanácstalanul áll. De ha túlbuzgalmában kívülről megtanulna is száz meg száz ételreceptet s mindegyiket nagyszerűen el is tudná készíteni, még akkor is csak az volna a helyzet, hogy száz és száz ételt mestersen megcsinálna, de még mindig fogalma sem volna

arról, hogy mit jelent egy egész háztartásnak a vezetése. Mert könnyen megeshetnék vele, hogy például nagytakarítás napján olyan menüt állítana össze, ami igénybe venné nemcsak az ő idejét, de még a személyzetét is, rengeteg pénzbe kerülne s a végén mindannyian éhesen maradnának. Vagy igen sokszor megesik az, hogy bőséges, erősen fűszerezett ételekből álló ebéd után ugyanilyen vacsora kerül az asztalra s bár az egyes fogások kitűnőek voltak, a család majdnem valamennyi tagja nyugtalanul töltötte az éjszakát s napokig étvágytalan.

Ezer apró fogásból, fortélyból áll a háztartás vezetése. Szinte mondhatnánk, hogy minden háztartás egy-egy komplikált üzem, amelynek produktuma végeredményében a család lelki, kedélybeli és fizikai jóléte. Ha így nézzük a dolgot — s másként nézni felületesség, — meg fogjuk érteni, hogy mi minden függ attól, ha a háziasszony gyakorlattal és tudással áll háztartása élére.

Talán sehol sem olyan igaz az a közmondás: „A jó pap holtig tanul“ — mint éppen a háztartási kérdésekben. Nagyon igazságtalanok azok, akik gúnyolódva emlegetik azt, ha két asszony összekerülve, meghányja-veti a háztartás apró és nagy kérdéseit. Sohase lehet tudni, hogy a banálisnak, sőt komikusnak tartott kérdés mögött: „Mondja kedves Kissné, maga sokáig hagyja főni a zöldfőzelékeket, vagy amint puhul, berántja?“ — nem-e az a titkos kérdés lappang: „Mit csináljak a én szegény vézna gyermekeimmel, hogy erőre kapjanak?“ — vagy: „Egy pár könnyű, jó vacsora-étel receptjére volna szükségem“ s a háttérben ez a titkos kérdés húzódik meg: „Az uram oly elgyötörve, oly fáradtan ér haza este, étvágytalan is, de talán, ha valami különleges és mégsem drága ételt adnék neki, mégis megenné“.

Biz' az nem kigúnyolni való, ha az asszonyok gondolatát az tölti be, hogy családjuk minden egyes tagja megkapja azt a táplálékot, amire szüksége van s ez ne kerüljön túlsok pénzbe és túlsok fáradságba, mert hiszen a legkevesebb polgárasszonynak állnak rendelkezésére korlátlan anyagi eszközök és megbízható szakácsnő.

Ezért a mi szakácskönyvünk nemesak pár száz étel-recept gyűjteménye akar lenni, hanem igazi tanácsadója minden asszonynak. Igaz, hogy „ahány ház, annyi szokás“, de azért a polgári háztartások mégis bizonyos sablón szerint vannak berendezve, s egy-két háztartás ügyei majdnem minden háztartásra vonatkoznak.

Az is tudott dolog ma már, hogy a háziasszonynak nemesak ízletesen kell főzni tudni, hanem kissé orvosnak, vegyésznek, sőt neuzetgazdásznak is kell lennie, hogy a háztartását folyton egyensúlyban tartsa, a családtagjait ideg- és egészségi állapotuknak megfelelően táplálja. Az orvostudomány mind nagyobb és nagyobb fontosságot tulajdonít a táplálkozásnak s vannak egyes betegségek (például vese- és gyomorbajok), amelyeknél a gyógyszerek teljesen háttérbe szorultak a diétás étrend mellett. Természetes, hogy a beteg ember diétáját orvos írja elő, de az egészséges ember észszerű táplálása a háziasszony kezébe van letéve. Éppen ezért nem tartjuk fölöslegesnek, ha e szakácskönyv bevezető részében rámutatunk a modern táplálkozás néhány egészen új szabályára.

Kezdjük mingyárt a húslevessel, ezzel a népszerű étellel, mely a kispolgár asztalának éppen olyan fontos tartozéka, mint a fejedelmek konyhájának. Évtizedekig éltek az asszonyok abban a hitben, hogy a jó erős húsleves tényleg erőt ad. Csak mostanában válik általánosan tudottá, hogy a húslevesnek — legyen az bármily

erős is — semmi tápereje nincsen azonkívül, amit a hússal főtt zöldség szolgáltat. Hogy a jó húsleves olyan nagy becsben áll, azt kitünő ízének (ha jól van készítve) köszönheti s hogy betegeknek is rendelik, mint erősítő szert, az onnan van, mert a kevés, finom húslé nagyon könnyen emészthető és étvágygerjesztően hat. De mint táplálék például egy tányér rántottleves néhány pirított zsemlyeszelettel lényegesen többet jelent a legerősebb húslevesnél.

Hogy mingyárt a húslevesnél maradjunk, elmondjuk egyúttal az igazán jó húsleves fortélyát. Legelsősorban számolnunk kell azzal, hogy a jó húslevest majdnem mindenki szereti, a kifőtt húst viszont nagyon kevesen eszik szívesen. A polgári háztartásban nincs módjában a háziasszonynak a főtt húst másképpen felhasználni, minthogy azt fő-fogás gyanánt tálalja az asztalra. Mit kell tehát tennie, hogy a főtt hús olyan ízletes legyen, hogy mindenki szívesen egye? Most nem a különböző elkészítési módokra gondolunk, hisz' ezek a receptek között megtalálhatók, hanem arra, hogy a hús szárazra, ízetlenre ne főjjön, zafatos és omlós maradjon. Legelsősorban természetesen jó húst kell venni (az élelmiszerek bevásárlásáról külön fogunk beszélni) s azt fakalapáccsal minden oldalon jól meg kell veregetni, de persze nem úgy, hogy a hús ellapuljon. Aztán a húst már forrásban lévő vízbe kell tenni. Sok háziasszony — ezzel éppen ellentétben — hideg vízben teszi tűzhöz a levest, mert a forró víz azonnal összehúzza a hús felületét s így minden íz a húspanban marad, a leves pedig ehetetlen. Hát ez igaz is. De mi nemcsak a jó levest, hanem jó húst is akarunk főzni, s ezért kell a hús felületét azonnal összehúzni, hogy ki ne száradjon s ízletes maradjon. Igen, de mitől lesz ilyenformán jó a leves? Ez éppen a fortélya az egésznek. Tessék a csontot kellő mennyiségű hideg vízzel tűzhöz tenni,

jó ideig főzni, azután a fővő vízbe beletenni a húst s ha a hab elfőtt (habozni nem szabad!), jöhetnek hozzá a zöldségfélék. Nagyon fontos még az is, hogy a leves bő edényben készüljön s hogy lassan és egyenletesen forrjon. Így nem kell minduntalan a fedőt leemelni s nem száll a gőzzel együtt a leves arómája is a levegőbe.

Igen fontos kérdés az egyes ételek főzésének időtartama. Azt minden jó háziasszony tudja, hogy az állott étel sohasem olyan jó ízű, mint az, amelyet azon frissében el is fogyasztanak. De nemcsak az étel íze, hanem annak tápértéke is rendkívül sokat veszít a túlfőzés, vagy hosszú állás alatt. Különösen áll ez a zöld főzelékekre, melyeknek leghelyesebb készítési módja az, hogy bő vízben, gyorsan, sokszor meg kell mosni s igen szűken mért vízben (csak éppen annyiban, amennyi a bekészítéshez kell) puhára kell főzni, ami a fiatal főzeléknél pár perc alatt megtörténik. Most rántást készítünk, ebben is pároljuk pár pillanatig a főzeléket, aztán a saját levével föleresztve, egyszer felforraljuk. Finom konyhában nem rántják a főzeléket, hanem csak vajjal leöntve tálalják. Különösen kerülik a berántott ételt azok, akik az elhízástól félnek. A vajjal leöntött főzelék nagyon finom, könnyű és tápláló, de félig sem olyan kiadós, mint az, amelyik rántással készül s bizony olyan családban, ahol két-három serdülő korban lévő gyermek étvágyát kell csillapítani, nem igen jöhet számításba a franciás, vajjal leöntött finom főzelék.

Itt megint elértünk egy olyan ponthoz, ami a háziasszonynak állandó gondot okoz. És pedig az ételek mennyisége. Mert hiába jó és tápláló az étel, ha mennyiségileg nem kielégítő, ha az asztalra adott ételek nem csillapítják kellőleg a család tagjainak étvágyát. Dolgozó férfi, fejlődésben lévő gyermekek, robotoló család bizony megköveteli a maga porcióját. Ha a rendes

polgári háztartást vesszük alapul, ahol az ebéd rendszerint három tál ételből áll, akkor szabályként állítjuk fel azt, hogy legalább egy fogásnak úgynevezett „lak-tató“ ételnek kell lennie. Ez lehet jó tányér berántott leves, vagy pörköltféle sok burgonyával, vagy jó adag főtt tészta. Akkor aztán a másik két fogás lehet könnyebb, finomabb étel. Olyan napokon, amikor több a dolog s bejáró segítséget kell venni, különös gondot kell fordítania a háziasszonynak arra, hogy a szolgálatszemélyzet jóllakjék. Az asszonyi kicsinyesség és értelmetlen takarékoság talán sehol se bosszúlja meg magát annyira, mint itt. Mosónő, takarítónő aszerint értékeli az egyes helyeket, amilyen kosztot adnak neki. S miután az ő munkájuk igen nehezen ellenőrizhető, a háziasszony az ő jóindulatukra és lelkiismeretességükre van utalva. Már pedig ez a jóindulat és lelkiismeretesség igazán csak a gyomron keresztül közelíthető meg. Ezzel persze nem azt mondjuk, hogy mosónőt, takarítónőt tortákkal és krémekkel kell traktálni, hanem éppen ellenkezőleg, jól elkészített, jól lakható ételket kell nekik adni.

*

A polgári konyha egyik legnagyobb hibája: az egyhangúság. A legtöbb háziasszony abban a hitben él, hogy a „különleges“ ételek drágák. Az ő szemében viszont minden különleges, ami túl van az ő megleghe-tősen szűk látókörén. Pedig a legjobb konyha is hiányos, ha nincs benne kellő változatosság. E változatosságot pedig a legszerényebb keretek között is el lehet érni, csak kellő figyelem és értelem kell hozzá.

A legtöbb háziasszony hiúsági kérdést csinál abból, ha a férj hazajön, és minden bántó célzat nélkül azt mondja: „X. Y-éknál voltam és az asszony ott marasztalt villásreggelire. Nem volt semmi különös, valami

tojásétel, vaj és egy pohár sör, de az a tojás kitünő volt. Egészen más, mint ahogy te csinálod, fiacskám.“ Erre „fiacskám“ felhúzza az orrát. Meg van sértve és kész a tipikusan asszonyi felelettel: „Persze, neked másutt minden ízlik, csak idehaza találsz mindenben gáncsolni valót.“ A dolog titka pedig igen egyszerű. Az a kis változatosság, ami két polgári háztartást megkülönböztet egymástól, az a kis árnyalatbeli eltérés teszi azt, hogy a férjnek házon kívül minden jobban ízlik, mint az unalomig megszokott otthoni ételek. Az okos asszony, ahelyett, hogy megsértődne, ilyen alkalmakkor elmegy X. Y.-néhoz és megkérdezi tőle, hogy csinálta azt a tojásételt, ami az urának annyira ízlett. Néha egész lényegtelen apróságok teljesen más jelleget adnak egy és ugyanazon ételnek. Például a rántottába belevegyített pirított hagyma, pár szeletke kolbász, vagy császárlús, a tetejére szórt metélőhagyma (snitling) vagy zöld paprika, esetleg csak annyi, hogy tiszta zsír helyett peccsenyészírt veszünk a készítéséhez, mind-mind változatossá teszi az ételt, anélkül, hogy különös költségeket okozna.

A változatosság elérésének legegyszerűbb módja, ha a háziasszony 10—12 napi menüt előre összeállít. Így könnyen ellenőrizheti önmagát, hogy nem kerül-e az asztalra túlságosan gyakran egy és ugyanazon étel, s ha a menü-összeállításnak kellő időt szentel, nem törnik meg az, hogy reggel, mikor a legtöbb dolog van s sietni kell a bevásárlással, meggondolatlanul, és sok pénzt kiadva, nem megfelelő menüt állít össze.

Mi itt nem közlünk menü-összeállításokat, mert annak semmi gyakorlati célját nem látjuk. Minden házban mások a szokások, mindenütt másra kell tekintettel lenni s mindenki maga tudhatja legjobban, hogy mennyi pénzt költhet el kenyhára. Tájékozásul azonban ideírjuk a módját a menü-összeállításnak s ez minden

polgári háztartás számára útmutatásul szolgálhat.

Tehát:

A háziasszony írja össze mindazokat az ételeket, amelyeket a családtagok szeretnek és amelyekre egészségi szempontból egyiknek-másiknak szüksége van. Aztán vegye elő a szakácskönyvet s olvasgasson benne. (A szakácskönyvet nemcsak akkor kell tanulmányozni, mikor pillanatnyilag szükség van rá.) A közölt recepteket próbálja gondolatban elkészíteni. Számítsa ki melyik mennyibe kerül. Azokat a recepteket aztán, amelyeket összeállításuknál és áruknál fogva besorozhat a mindennapi ételek közé, vegye fel a listájára. Mikor már jó csomó étel van együtt, megkezdődhetik az egyes ebédek, vacsorák összeállítása. Ez most már nem nehéz munka, mert a háziasszony listáján kizárólag olyan ételek szerepelnek, amelyek az ő és családja számára minden tekintetben megfelelnek.

Ezután csak az a fontos, hogy a menüket jó ízléssel állítsuk össze. Édeskés, könnyű leves után jöhet kompakt, fűszeres étel, de már akkor a tésztának is könnyűnek kell lenni. Hústalan napokon okvetlen valamilyen jól laktató, erős levest és főtt tésztát kell csinálni. Könnyű, finom húsetelhez kiadós garníringokat adjunk. Ha húsleves és levesben főtt hús kerül az asztalra, ahhoz jó sűrű mártást, burgonyát, savanyút kell adni, akkor esetleg a tészta el is maradhat vagy az előző napi sült tésztából kell egy-egy darabkát juttatni mindenkinek.

Az ilyen menü-összeállításokat állandóan ellenőrizni kell. Ha valamely ebéd nem vált be, azonnal törölni kell a listáról, hogy többé ebben a formában asztalra ne kerüljön. A sikerült menüket szintén meg kell jelölni, de óvakodni kell attól, hogy a sikeren felbuzdulva, túlgyakran adjuk az asztalra. Ha a menük végére jutottunk, nem szabad azt előlről kezdeni, ha-

nem ismét mást összeállítani. Természetes, hogy a menük legnagyobb változatosságát az egyes szezon-ételek biztosítják. Attól az időponttól kezdve, amikor a zöldsőzelékek megfizethetők, ne kerüljenek az asztalra téli főzelékek. Amilyen természetesnek látszik ez a szabály, éppen annyit vétkeznek ellene a háziasszonyok. Pedig a főzelékfélék — az orvostudomány mai álláspontja szerint — a legfontosabb szerepet kell hogy játsszák a menük összeállításánál.

Már most — ha a háziasszony következetesen él a fent leírt módszerrel, — bizonyos időn belül húsz-huszonöt menüs lista birtokába jut, — külön nyári és külön téli menüt értve, — amit aztán bátran meg lehet ismételni, mert háromhetenként a megúnás veszedelme nélkül lehet egy és ugyanazt a menüt feltálalni. De azért itt is lehet apró változásokat csinálni s egy-egy új ételt beiktatni. Ha a háziasszonynak alkalma van évente egyszer elutazni, igyekezzék az egyes vidékek speciális ételeit megtanulni, ezzel is nagy változatosságot tud konyhájába hozni.

A vacsorák összeállítása talán még az ebédeknél is nagyobb gondot okoz a háziasszonynak. Itt is legelsősorban az legyen az irányadó, hogy a vacsora jellege lényegesen elüssön az ebédétől. Nehéz, fűszeres ebéd után könnyű vacsora következzen. A legtöbb polgári háztartás úgy van berendezve, hogy az ebédről maradt ételeket kiegészítik valamilyen aprósággal s kész a vacsora. Ez elvben helyes is, mert az amúgy is nagyon igénybe vett háziasszonynak néhány pihenőórát biztosít délután, amellet gazdaságos is, csak itt is arra kell ügyelni, hogy a kiegészítő apróság változatos legyen. A legegészségesebb vacsora a főzelékféle. Ezért, ha ebédhez is ugyanabból a főzelékből adunk, mint amelyet vacsorára szántunk, úgy kell beosztani, hogy délben a főzelék csak mint garnírung szerepeljen.

Viszont, ha az ebéd összeállítása úgy kívánja, hogy a főzelék főétel legyen, akkor este adjuk a maradékot mellékételként. Vannak főzelékek, amelyeket egyaránt lehet savanyúan, vagy édesen elkészíteni. Ilyenkor a két étkezésnél kétféle módon ízesíthetjük egy és ugyanazon ételt a változatosság teljes illúzióját keltve.

Mindebből kitűnik, hogy kellő gondossággal és lelkiismeretességgel a legegyszerűbb polgári konyhánál is el lehet kerülni a legnagyobb veszedelmet: az egyhangúságot.

Külön kell beszélnünk az élelmiszerek bevásárlásáról. Legelsősorban nem szabad elsietni a dolgot. Kellő időben és kellő megfontolással kell bevásárolni, mert az utolsó percben való kapkodás majdnem mindig sok pénzbe kerül. Minden jó háziasszony tisztában van annak az előnyével, ha fűszerfélét, általában olyasmit, amit a romlás veszedelme nélkül hosszabb ideig lehet eltartani, havonta vagy hetenként egyszer vásárol be. Gyermekes és nem helytálló kifogása némely háziasszonynak az, hogyha több van odahaza, több is fogy. Az igazán egyedül a háziasszony dolga, hogy a készleteiből ne fogyasszon többet, mint amennyire okvetlen szüksége van. Az viszont egészen bizonyos, hogy az apránként való vásárlás mindig drága.

Azonkívül teljesen célját tévesztett takarékoság az olcsóbb minőségű élelmiszerek vásárlása. Arról most nem is beszélünk, hogy tápértékben legalább ötszörösét veszítjük el annak a kis összegnek, amit tévesen megtakarításnak hiszünk, de az olcsó élelmiszerek silánysága legnagyobbbrészt abban nyilatkozik meg, hogy nem kiadósak. Például, másodrendű húsból személyenként legalább 4—5 dekával kell több, mint az elsőrendűből. Azonkívül a jó hús bekészítéséhez kevesebb zsír és egyéb hozzávaló kell, hogy ízletes legyen, nem is szólva a tüzelőről és időről. Jó hús körülbelül félannyi idő

alatt készül el, mint a másodrendű, rágós, inas hús. De nemcsak a húsnál van ez így. Egy kiló hibátlan gyümölcs például többet ad ki, mint két kiló törődött, részben romlott árú. Ugyanez áll a főzelekeknél is.

De az ételek bekészítésénél egy-egy kanál zsír, vagy tojás megspórolása sem jelent tiszta hasznót. A tartalmatlan étel — ha pillanatnyilag jól laktat is — nem táplál és sokkal hamarabb éhezik meg újra az ember, mintha kellő hozzávalókkal elkészített ételt evett volna. Mindennél jobban bizonyító példa erre az úgynevezett polgári vendéglők menüje. Pillanatnyilag jól laktat, szinte felfújja az embert, de egy óra múlva teljesen üres a gyomor. Ez természetes is, mert az ilyen vendéglőnek két főszempontja van: az első, hogy az ételek szemre minél étvágygerjesztőbben nézzenek ki s nagyot mutassanak, a második pedig az, hogy minél kevesebb költséggel érjék el. Amit csak lehet, elvonnak az ételtől s ez föltétlenül megbosszulja magát. Éppen ez jelenti a legfőbb különbséget a vendéglői és házikoszt között s egyetlen háziasszonynak sem lehet célja, hogy konyhája a tipikus vendéglői konyhához hasonlítson.

Végeredményében bátran ki lehet mondani, hogy az esztelen takarékoskodás a legnagyobb pazarlás, mert az üres ebéd után egy-két órával már mindenki éhes s a soronkívüli pár falat, amivel ezt az éhséget csillapítani kell, jóval többbe kerül, mint az a kevés hozzávaló, amit főzés közben sikerült a háziasszonynak „megtakarítani.

*

A helyes időbeosztás is egyike azoknak a pilléreknek, amelyeken a háztartás egyensúlya nyugszik. Mind-egy, hogy egész egyszerű, cselédnélküli, vagy négy-öt-cselédes főúri háztartásról van szó, helyes időbeosztás nélkül fenekestől fel van fordulva minden, úgy az egyikben, mint a másikban. Mi azt tanácsolnók minden háziasszonynak, hogy reggel, amíg a férj odahaza van, hozzá alkalmazkodjanak. Ha kikapcsoljuk is az érzelmi momentumokat, higgyék el, nem rossz befektetés az, ha a férj derülten, nyugodtan indul el napi munkájára. Ismerjük a polgári háztartásokat és a kispolgári lakásokat s tudjuk, hogy éppen a reggeli órák milyen hajszát jelentenek a háziasszony számára. De azt is tudjuk, hogy a legtöbb férfi irtózik a felfordulástól, a kapkodástól, s hogy a legtöbbjét ez hajtja a kávéházi reggelizőasztal mellé. Pedig egy kávéházi reggeli árából odahaza legalább három személy reggelizhetik.

Tehát: ha a háztartás olyan, hogy arra az időre is szükség volna, amíg reggel a férj odahaza tartózkodik, ezt úgy lehetne behozni, hogy a vásárlást előző délután kell elvégezni. Ugyancsak előző nap délután lehet főzeléket tisztítani, főtt tésztát meggyúrni, sült tésztához a hozzávalókat kimérni stb. Azután a menüt mindig annak a tekintetbevételével kell összeállítani, hogy mi egyéb teendő van még a háztartásban. Annak sohase szabad előfordulni, hogy az ebéd ne kerüljön idejében az asztalra. Hivatalos elfoglaltsággal bíró férj, iskolába járó, szigorú órabeosztás szerint élő gyermekek idegileg se bírják a háztartás rendetlenségeit. Nagytakarítás, nagymosás napján előző nap mindent úgy kell elkészíteni, hogy az ebéd pontos időre készen legyen. Télen ennek semmi akadály, de bizony nyáron, mikor jég nélkül négy-öt órán túl alig lehet ételt eltartani, nem kis feladat ez a háziasszonyra nézve. Ilyenkor csak egy segítség van: a körültekintő, logikus

gondosság. Tésztát előző nap készíteni, azonkívül pedig a menüt gyorsan készülő, kevés dolgot adó ételekből kell összeállítani.

Egy szóval: a szakácskönyv sok-sok kipróbált jó receptjein kívül még a háztartás vezetésének minden ágára kiterjedő gondosság, jóakarat, a családtagok iránti gyöngéd szeretet, az állandó tanulni akarás és minden jó tanácsnak az elfogadása kell ahhoz, hogy a háziasszony méltó módon tudja hivatását betölteni. Buzdítsa őt nagy és senki által le nem becsülhető munkájában az a tudat, hogy családjának egészsége, nyugalma, jó kedélye úgyszólván teljes mértékben az ő kezeibe van letéve.



A HÚSOKRÓL.

Marhahúst egész esztendőn át eszünk. Egyes részei a következők: Két hátszin, két mellékhátszin, két szegyej, két vesepecsenye, két fartő és két felsár. A nyelv frissen és füstölve is jó. A pacal becsináltnak készül. A lép és máj marhahússal főzve pompás levest ad.

A borjú húsa hathetes korában a legjobb, ha eddig nagyobb részt tejjel táplálkozott. Van rajta elő- és hátsőnegyed. Az előnegyedet három részre osztják: a szegy, lapocka és hátszinre; ebből készülnek a karbonádok és szeletek. A hátulsó negyedből kerül a vesepecsenye és a comb, ezek a legízesebb pecsenyét adják.

A juh- és ürühús legjobb júliustól novemberig, ha két-hároméves volt az ürü. Éppúgy felvágják, mint a borjút. Nagyon porhanyós lesz, ha nyolc napig bőrében hűvös helyen függ.

A bárány húsát 5 — 6 hetes korában eszik leginkább, februártól júliusig. Négy részre vágják, az elsőt éppúgy osztjuk fel, mint a borjút, a hátulsóból kerül a combtő és a comb.

A disznó húsa legjobb októbertől áprilisig. A beleket, máját, tüdejét és vérét hurkának, kolbásznak használják fel. A disznóhús könnyen megromlik, borsókássá lesz. Ez utóbbit főleg a tüdőben találjuk, apró fehéres foltok alakjában. Ha megesszük, galandféreg nőhet belőlük. Ezért a húst — téli hónapokat kivéve — állandóan jégben kell tartani.

A malac egész éven át élvezhető. Nem áll soká a húsa, azért a leszúrás után azonnal meg kell tisztítani. Ezt úgy csináljuk, hogy amint a malac le van szúrva, nyomban bedörzsöljük szurokkal, jól megforrázzuk és megkopasztjuk. Két óra alatt megsül.

Őzbakot április 1-től január 14-ig, őztehenet október 16-tól december 1-ig szabad lőni. Húsuk legjobb ősszel.

A nyulat augusztus 16-tól január 31-ig szabad lőni. Legjobb a húsa akkor, ha félig van kinőve. A páchoz ecetet vegyünk.

A vaddisznót szeptembertől februárig lövik. Szalonája nincs, húsa nagyon jóízű. Sonkája a legfinomabb csemege.

Csirke szeptemberig van, tyúkot egész éven át ehetünk. A pulyka és kappan novembertől kezdve jó. A vén tyúkból pompás leves lesz, különösen, ha marhahússal főzik. A kappant csakis sütik. A galamb húsa június végén a legjobb. A liba és kacsza húsa legjobb június végétől augusztus végéig.

A fácánt augusztus 16-tól január 31-ig szabad lőni. A foglyot augusztustól december 31-ig. A fürj augusztus 15-től szeptember végéig élvezhető. A szalonka tavasszal is kapható, de ősszel jobb a húsa. A fenyőmadár télen nagy havak idején a legízletesebb; akkor tisztán fenyőbogyóval él.

A halak húsa január—februárban a legjobb. Nyáron nem ajánlatos halat enni. Mindig forró vízbe tegyük fel, mert különben nyers marad vagy szétfő. A t^a pisztráng és süllő sütve is nagyon jó.

Az osztrigánál arra vigyázzunk, hogy nagyon friss legyen. Amint kinyitjuk, felső kagylóját levesszük s gondosan töröljük meg a szélét.

A békát vagy zsírban sütjük ki, vagy apróra összevagdaldjuk. Különösen bőjthben eszik. A csiga ősszel jó. A rák húsa legízletesebb májustól szeptemberig, illetve azokban a hónapokban, amelyek nevében nincs r betű.

A húsok előkészítése.

Minden hús csak akkor porhanyós és jóízű, ha használat előtt bizonyos ideig állni hagytuk. Kivételt csak a gyenge húsú madarak és a halak képeznek. Télen jó, ha a hús erősen kifagy. Nyáron pincében vagy jégveremben tartsuk. Sokáig eláll, ha tejbe áztatjuk, amelyet minden másnap frissen felöntünk. Homokban is jó tartani, tiszta kendőbe csavargatva; ettől porhanyó lesz, valamint attól is, ha elkészítése előtt fakalapáccsal jól megveregetjük. Az ilyen húst sokkal kevesebb ideig kell sütni vagy főzni, mint a veretlent.

A pácolásnak az az eredménye, hogy a hús soká eláll és jóízű lesz. Tehetjük ezt sóval, gyömbérrel és salétrommal, vagy ecettel, babérlevéllel, borssal és gyömbérrel.

Füstölni azt a húst szokás, amelyet soká akarunk eltartani. Sonka, nyelv, szalonna és a sertés többi alkatrésze így a legjobb; füstölnek libamellet, marhanyelvet is.

Savány pecsenyehúsokat szalonnával tűzdelünk meg, hogy jól átjárja a zsír. A szalonnát vékonyra vágjuk, hogy a tűzötűbe beférjen. Friss és kemény legyen a szalonna. Szokás hagymával, szarvasgombával és állardellával is megtűzdelni egyes pecsenyéket.

A csirkét úgy öljük meg, hogy fejét hátrahajtva, vágjuk el a nyakát. Aztán tegyük mingyárt hideg vízbe, míg a teste kihül. Utána dugjuk egy pillanatra forró vízbe és kopassszuk meg óvatosan, nehogy a bőrét megsértsük. Aki nagyon kényes, utána szalmaláng fölött meg is perzseli a baromfit, akkor egyetlen hely sem marad a bőrén.

A beleket úgy vesszük ki, hogy felvágjuk a szárnyas hasát, egészen a mellsontig. Aztán kivesszük a beleket, kiszedjük közülük a májat és zúzáat, ügyelve, hogy az epét fel ne fakasszuk. Májat, zúzáat megtisztogatjuk és egy-egy szárny alá dugjuk. Azonfelül kiszedjük a begyet és gégét. Ha meg akarjuk venni az aprólék vérért, a fején kitépünk néhány tollat és éles kés végével beleszúrunk a tarkójába. Aztán szorgalmas keverés közben, kevés ecettel feltöltött edénybe csurgatjuk a vért.

A pulykának fejét baltával le kell vágni. A fécánt, foglyot úgy kell megsütni, mint a kappant. A szalonkának nem szabad a belét kiszedni.

A pecsenyék felszeletelése.

Amilyen mellékesnek tartják, éppoly fontos a pecsenyék helyes felszeletelése. Nemcsak a csín kedvéért, de mert a hús ízletes voltára is nagy befolyással van; nem csupán ügyes kéz kell hozzá, hanem az állati test anatómiájának némi ismerete is. A felszeleteléshez okvetlen szükséges egy kétágú hosszú villa (amelyet mélyen a húsba szúrhatunk, anélkül, hogy ezt szétszaggatnánk) és egy hosszú, éles, nem túlságosan vastag pengéjű kés. Biztosan, nyugodtan kell az utóbbit kezelnünk, mert csak így vághatunk szép síma szeleteket. Kézzel semmihez sem szabad nyúlni, minden egyes már levágott darabot a villával fogunk meg.

A borjú-, ürü- és őzcombot a vastagjánál kezdve szeleteljük és átlag háromengyed centiméternyire szeleteket vágunk, miközben a kést egészen a csontig mélyít-



Marha.

1. Comb. 2. Farpofa. 3. Lábszárhús. 4. Fartő. 5. Csipő. 6. Vesepecsenye. 7. Mellső oldal. 8. Közép borda. 9. Alsó borda. 10. Nyak. 11. Dagadó. 12. Vastag oldal. 14. Szeg. 15. Lapocka. 16. Comb.

jük és ott gyors fogással megfordítjuk, úgyhogy a szelet leválik a csonttól.

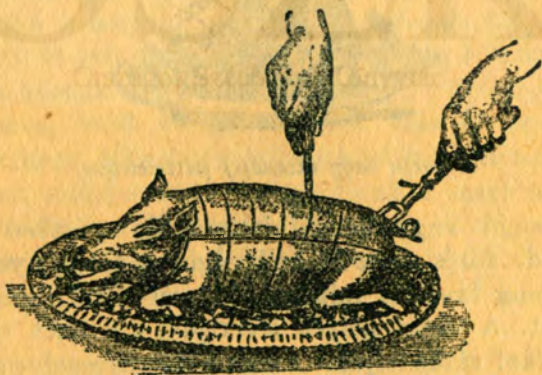
A borjú, disznó, ürü és vaddisznó bordáit úgy kell felszeletelni, hogy előbb a gerinctől elválasztjuk és

aztán rézsútós, centiméter vastag szeletekre vágjuk. Végre eredeti formájára rakjuk vissza.



A sonka felszelettelése.

A sült vagy főtt sonkát is a vastagjánál kezdjük szeletelni, de előbb lemetsszük a bőrét, zsírjának java-



A malacot így vágjuk fel.

részét. Aztán rézsútósan felszeleteljük, úgyhogy minden szeletnek legyen szalonnakarimája.

A nyúlnak pár helyen — nyers állapotban — betörjük a gerincét hogyha megsült, könnyen felszeletelhes-

sük, vagy pedig hosszában levesszük a húst a gerincről és rézsútos kis szeletekre vágjuk.

A malacot egészben sütik meg és így is tálalják. Hosszas, nagyon forró tálra teszik. Szájába citromot dugnak, befelé hajlítják a lábát és zöld levelekkel megkoszorúzzák. Legelőször a két fülét vágják le, aztán a fejét, majd a lábait. Ekkor hosszában kettévágják a derekát és hosszas szeleteket vágnak belőle. Legutoljára közepén kettéhasítják a fejet, kiveszik a velőt, a nyelvet — ezt felszeletelik — és külön tálon adják be.



A borjú vagy disznófej felszeletelése.

A borjú- vagy disznófejet szintén egészben készítjük el, de főzés alatt le kell vágni a fület, nyelvet, a velőt pedig kivenni, miután közepén kettéhasítottuk a koponyát. A vágás helyét levarrjuk, s a fület apró fapálcikákkal rátűzdeljük. Aztán zöldpetrezselyemmel, a lehámozott nyelvvvel és citromszeletekkel feldisztjük. A homloktól az orcáig hosszában végigvágjuk, a füle alatt is két szeletet hasítunk ki, ezeket viszont hosszas darabokra metéljük. A fület is felszeleteljük.

Szépen felszeletelni csak gyakorlat útján tanulhatunk.

A marha részeit lásd a 20. oldalon.

A belső részek, pl. vese, máj, tüdő, tetszés szerint használhatók fel.

Jó kövér legelőről mindig jobb a marha húsa, mint holmi pálinkafőzdek mellett hizlalt barmoktól. Ezen hús felismerhető halványpiros színéről és fehéres faggyújáról. A sötétvörös hús igen vén állatra mutat, míg az igen világospiros fiatal marhára. Legjobb a 3—4 éves ökör húsa, mely ha jól táplált, finom, rövid rostszálú húzában át van nőve vékony, márványzatos zsírerekkel, ez szolgáltatja a legjobb peccsenynek valót. A vén tehén húsa száraz, úgyszintén a vén ököré is. Legjobb leves készülhet belőle, de peccsenynek nem való.

A borjúhús is csak úgy jó, ha nem túlfiatal, de ha öreg, már nem kellemes ízű. Ha túlfiatal, sok zselatinféle nedv szívárogi ki belőle, száraz lesz és sütés közben összeugrik, akár becsinálnak, akár szeletnek készítjük el. Legjobb darabjai a vesés része, a címer, azaz hátsó comb, aztán a borjúkaraj, azaz bordadarab. Máj, tüdő, nyelv, vese és más belső részek sokféleképp használhatók fel. Ha a húsnak nincs szép színe, vagy sötétsárgás, ne vegyük meg, mert beteges állatból való és az egészségre ártalmas. Már összeaprított húst (pl. gúlyás- vagy pörköltnek valót) szintén ne fogadjunk el, mert ez mind csak hulladékból való olcsóbb húsfajta.

Kitűnő levesthúsnak a fartő, hátszél, lapocka. A felsár, fehér- és vesepeccsenye, rostélyos jóízű peccsenyét ad.

Sertéshús.

1. Első minőségű a bordadarab, azaz karaj, vagy gerincdarabok.



1. Sonka. 2. Vesepecsenye. 3. Sovány oldalas. 4. Dagadó. 5. Mellső sonka. 6. Fej.

2. A csönkör- vagy tompordarab.

3. A sódar, azaz sonka.

4. Válldarab.

5. Lapocka.

6. A fej.

7. A has és vékonya.

8. A boka-részek.

9. A lábak, mint kocsonyarészek.

A szelíd sertésnél minden felhasználható: nyelv, belrészek, gyomor és belek, rendesen tisztítva.

A hát, sódar, csönkör, váll legjobb és legértékesebb részei a sertésnek, úgy a szelídnél, mint a vadnál is, csak hogy készítési módjuk elütő egymástól. A fiatal, 3—4 éves vadkocának a sódarja, ha nem igen sovány, úgy pácolva, mint a szelíd sertésé, — legfeljebb bőre fej-tendő le, ha nagyon vastag, — igen jó és alig különböztet-hető meg a szelíd sertésétől. A vaddisznókarajt, ha fiatal a sertés, szintén hirtelen meg lehet sütni zsíron szeletekben (mindenesetre bőre nélkül). Éppúgy ízlik, mint a szelíd sertéskaraj. Máskülönben a legértékesebb darabok úgy készíttetnek, amint leginkább szokásos, vörösbor, ecet stb.-vel. Késő ősszel és tél elején legjobb a vadsertés.



LEVESEK.

A jó marhahúsleves.

Minden ebéd alapját a leves adja meg. Jó húsleves-sel felöntve sokkal jobb a főzelék, s pecsenyék különböző mártásai. Pedig de sok háznál nem tudnak jóízű, tiszta levest főzni. Gondosan kell elkészíteni, más titka nincs. A húst ne áztassuk túlsoká, inkább csak jól meg kell mosni. Sokan megverik a húst, mielőtt a már forró vízbe bele tennék. Lassan, egyenletesen kell főzni, amíg a hús megpuhul. A zöldséget csak akkor tegyük bele, ha a habja már befőtt. Így jobb, mert ha leszedjük a habot, a leves sokat veszít erejéből. Ha gyöngye a leves, vagy színtelen, könnyen megjavíthatjuk, ha reszelt sárgarépat vajban megpirítunk és azt beletesszük.

Húsleves.

Négy személyre fél kiló, esetleg 60 deka marhahúst lehet számítani; legjobb levest ad a fartő, hátszín, tarja és felsár. A húst egy kevés májjal és velőscsonttal, 2 liter vízzel a tűzre tesszük és pedig 2 és fél órával előbb, mint a levesre szükségünk van és lassan forraljuk, míg a hús habja elforrt. Ekkor beletesszünk tisztított és megmosott zöldséget, 2 szál petrezselymet, 1 sárgarépat, fél zellert, 1 póré, vagy egy gerezd fokhagymát, fél vöröshagymát, 1 szelet kelkáposztát, 1 cső-

ves paprikát, vgy szemes borsót és körülbelül 1 teakanál sót; ezután a levest mindaddig lassan forraljuk, míg a hús megpuhul. Ekkor félrehúzzuk a tűzről, hogy lehiggadjon s leszűrjük.

A húsleves befőzése.

Miután a kész lehiggadt húslevesnek nem szabad már erősen forrni, mert ez az ízét megrontja, a tésztát úgy főzzük bele, hogy nem az egész levest forraljuk fel ismét, hanem csak annyit, amennyi a tészta megfővéséhez kell. A többi, melegen tartott levest azután öntjük hozzá.

Ha a húsleves egészen kihűlt, felmelegítésnél sem szabad felforralni, csak addig kell a tűznél hagyni, amíg eléggé felmelegedett. Felforralni csak akkor muszáj, ha belefőzünk valamit.

Marhafarkleves.

A marhafarkat zöldséggel puhára főzzük, aztán feldaraboljuk s vajjal és két kanál liszttel pároljuk. Adunk bele fekete borsot, szarvasgombát, vagy szárított gombát, egy pohár vörösbort és mindezt röviddel tálalás előtt a marhahúslevesbe öntjük.

Tyúkleves marhahússal.

Vegyünk egy szép darab fartót a szükséges nagyságban, kevés májat és egy tyúkot. Vízze föltéve, mindent lassan másfél óráig forraljuk, hozzá a hús mennyiségéhez mért zöldséget, petrezselyemgyökeret, sárga-

répát, egy gerezd fokhagymát, vöröshagymát, kalarábét, kelkáposztát, egy kis gyömbért, borsot és sót adunk s ezeket együtt — míg a hús megpuhul — csendesen forraljuk. Ekkor lehúzzuk a tűzről s hogy gyorsan lehiggadjon, néhány csepp hideg vizet öntünk rá. Ezután tiszta edénybe leszűrve, kicsi tört sáfránt teszünk bele s tésztát belefőzve — főladjuk.

Tyúkleves.

Ha a tyúk fiatal, akkor mindenféle zöldséggel együtt kell feltenni forró vízben főzni. A zöldség: répa, zeller, kalarábé, petrezselyemgyökér, vöröshagyma, néhány szem fekete bors és só. Jó nagy kövér tyúkhöz négy liter víz kell; ha a hús gyenge, töltögetni nem kell, csak csendesen, de folyton forralni; ha öreg a tyúk, akkor úgy tegyünk vele, mint a marhahússal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni. Ha megpuhult a hús, le kell sűrű szitán szűrni. E levesbe vékony, tojással gyúrt metéltet vagy háznál készített csigatésztát főzünk.

Vágott tüdőleves.

A báránytüdőt sós vízben petrezselemmel és sárgarépával megfőzzük. A főtt tüdőt apróra megvagdaldjuk; rántást készítünk finomra vágott vöröshagymával és ráöntjük a levét. Ekkor beletesszük a tüdőt, kevés sót, kevés ecetet és savanyú tejfölt.

Velőleves.

Nyolc személyre való Velőleveshez főzd meg egy egész borjúfej velejét marhahúslében: ha megfőtt, törd át szitán, végy tíz-tizenöt darab közép nagyságú csiper-

kegombát, vágd össze, de ne apróra, olvassz egy darab írósvajat, adj hozzá egy kevés apróra vagdalt petrezselymet, úgyszintén a gombát is, hagyd párolni egy ideig, hintsd meg fél főzőkanálnyi liszttel; így hadd párolódjon még egy keveset; azután tedd belé az agyvelőt és ereszd fel jó marhahúslevesrel; adj hozzá egy kis törött szerecsendióvirágot is, főzd meg jól az egészet és tálald ki velőpogácsára, vagy hosszúra metélt zsemlére.

Barnaleves.

Tegyük fel a rendes mód szerint, de kevesebb zöldséggel a húst s ha már egy óráig főtt, lábasban pirítsunk pár szelet szalonnával zsíros csontot, mogorónyi cukrot, darabka borjúmájat (vagy lépet), azután karikára vágott sárgarépat, egy szál petrezselymet, zellert, kalarábét, egy kis fej vöröshagymát, borsot és szegfűborsot s födetlenül a tűzön addig pirítjuk, míg a szalonna barnára pörkölődött, de ügyeljünk arra, hogy keserűre ne égjen. Ezalatt időnként egy-egy merőkanál levest öntünk a csontra és zöldségre és mindaddig főzzük, míg a zöldség jól átpárolódott; gyakori kavarással mellett barnára pirítjuk. Ekkorra a húsnak is meg kell főni, mikor is levét rászűrjük a csontra s azzal együtt felforraljuk. Ezután higgadni félretesszük; leszűrjük, zsírját leszedjük s húsgombócokkal feltálaljuk. A barnalevest — ha meg nem sózzuk — 2—3 napig el lehet tartani.

Barnaleves rántott borsóval.

Három tojást ütünk fazékba, négy főzőkanálnyi lisztet, kevés sót veszünk hozzá és jól összekavarjuk, azután lassanként annyi tejet öntünk rá, hogy a tészta

olyan vékony legyen, mint a szép síma palacsintatészta. Serpenyőben tiszta zsírt olvasztva, a tésztát habmetsző kanállal becsepegtetjük, emellett a serpenyőt többször felrázzuk, hogy a borsó minden oldalról egyformán megbarnuljon. A levesbe csak a tálalás pillanatában tesszük, mivel nem szabad megpuhulnia.

Korhelyleves.

Végy jó savanyú hordókáposztalevet és kevés káposzta is legyen benne, főzd meg egy darab disznóhússal. Erre rántsd be vöröshagymás rántással s tégy a levesbe most egy szál friss kolbászt gyengén megsütve s ujjnyi hosszú darabokra metélve. Ezzel még egyszer felforraljuk s kitálaljuk.

Vadászleves.

Sült pulyka vagy kappan mellét apróra kell vagdalni és vajban pirítani. Ezután pirítsunk meg zsírban vékonyra szeletelt fekete kenyeret, aprított zöldpetrezselymet, zsemlyét, ismét kenyeret, petrezselymet, zsemlyét s így tovább kell rakni, míg az edény félig megtelik. Most felöntjük jó húslevessel, megfűszerezzük, felforraljuk s tálaláskor a tetejébe tojástartunk.

Májleves.

Egy fél kiló marhamáját késsel elkaparunk. Kari-kára vágott sárgarépat, petrezselymet és néhány kanál irósvajat lábasba teszünk s a májat is közétéve, pároljuk. Ha jól megpárolódott, néhány kanálnyi lisztet

adunk hozzá s ha ez megpirult, felöntjük vízzel; mikor jól forrt, szitán áttörjük és pirított zsemlyével tálaljuk.

Apróléklevés.

A levesesfazékba zsíron vöröshagymát párolunk, aztán vagdalt petrezselymet és sárgarépát adunk hozzá. Baromfiaprólékot megsózzunk, megborsozunk, azt is a zöldséghez adjuk s fedő alatt addig pároljuk, míg a leve elfőtt. Ekkor meghintjük liszttel, főeresztjük s ha a hús nem elég puha, főzzük még egy kicsit. Galuskát, vagy rizset főzünk bele.

Szágólevés.

7—9 dekagram szágóhoz 5 dekagram vaját melegítünk meg, de nem forróra, a szágót beletevén, gyakori kavarás közben pároljuk, de mégis úgy, hogy szép fehér maradjon. Kis főzőkanál finom lisztet beleöntvén, többször megkavarjuk és néhány percig pároljuk. Ekkor hideg levest öntünk reá s addig főzzük, míg a szemek nagyok és oly fényesek legyenek, mint az üveg, ami csak akkor történik, ha a szágóra nem forró, hanem hideg levest öntünk. Ekkor két tojássárgáját és jó telekanál friss tejfelt teszünk fazékba, jól elhabarjuk, s evvel a levest azon pillanatban öntjük le, amidőn tálalni akarunk.

Kanonoklevés.

Kevés vajban hagymát pirítunk, a vaját vízben áztatott és kinyomott zsemlyére öntjük, egy tojás sárgájával finomra elkeverjük, aztán összedarabolt csirke-

májakat, zsemlyemorzsát, sôt, borsot adunk hozzá. Ha nagyon sűrű lenne, még egy tojássárgáját; zsemlyeszleteket megkenünk tojás fehérjével, rákenjük a keveréket, ismét tojás fehérjét a tetejére és zsírban kirántjuk. Jó barna levesben tálaljuk be.

Sárgarépa-leves.

Öt-hat nagy sárgarépát megreszelünk, aztán megpároljuk vajjal és egy szelet füstölthússal. Húslével föleresztjük és rizset főzünk bele.

Májas hablepény-leves.

28 deka borjúmáját finomra megvágunk és szitán áttörünk. Veszünk hozzá zsírban párolt s finomra vágott vöröshagymát, petrezselyem zöldjét, sôt, tört borsot. Ezt hat tojás sárgájával, hat evőkanál zsemlyemorzsával jól elkeverjük s végre a hat tojás kemény habját hozzáadva, vajjal kikent tepsire öntjük és megsütjük. Ha ki-sült, apró kockákra vágjuk és a levest ráöntjük. Ez a mennyiség 6—8 személynek elegendő.

Tört májleves.

Borjúmáját, háromnegyedrész zsemlyét, egy-két tojást zsírban megsütve, mozsárban finoman összetörünk, fazékba téve, jó húslevest öntünk rá, félóraig főzük, miután áttörve visszatesszük a fazékba s még keveset főzve, a rántott májgombócra rátálaljuk.

Lúdmájleves.

Fél lúdmáját — hártyáját lefejtve — tegyük fel barnalevesbe (készítési módját a 29. oldalon), verjünk bele egy egész tojást és háromnak a sárgáját, keverjük jól össze, forraljuk fel s aztán törjük át szitán. Sózzuk meg kissé és zsemlyegombócra felöntve tálaljuk fel.

Csontvelő-gombócleves.

Egy tálban 10 deka finomra vágott csontvelőt annyira megmelegítünk, hogy könnyen elkeverhető legyen, mire aztán egy egész tojást, egy tojássárgáját, egy tejbe áztatott zsemlyét, sót, két kanál reszelt parmezán-sajtot és annyi lisztet kavарunk, amennyit felvesz. Kis gombócokat formálunk és befőzzük jó húslevesbe.

Vadhúsleves.

Fél liter válogatott és megmosott lencsét főzünk meg húslevesben, tegyük hozzá szeletekre vágott zöltséget; egyilejűleg vegyünk egy kiló vadhúst — őzet vagy nyulat, de amely még nem volt ecetben, — vágjunk vágott szalonnát, vöröshagymát, répát, apróra és tegyük fel vízzel. Adjunk hozzá szeletekbe babérlevelet, szemes borsot, sót s hagyjuk mindezt puhára főni; most kavарjuk össze a puhára főtt lencsével, törjük át sűrű szitán, öntsük fel húslével s hagyjuk jól elforrni. Tálaláskor adjunk hozzá kockára vágott zsemlyét.

Burgonyaleves sajttal.

A megfőtt burgonyát megreszeljük, hozzáadunk egy darabka vaját, egy kanál lisztet, 6 deka reszelt sajtot és még annyi lisztet, hogy sűrű pép legyen. Akkor

lassan öntünk hozzá húslevest és addig hígítjuk, amíg leves sűrűségű lett. Jól megsózzuk, 10 percig forraljuk és pirított zsemlyekockákkal betálaljuk.

Kaporleves.

Egy maréknyi kaprot megmosunk és összevagdalkunk, aztán egy darab vajból és egy kanál lisztből sárga rántást készítünk, beletesszük a kaprot, néhány percig pároljuk, húslevest öntünk rá és néhány percig forraljuk. A levesestálban 2 tojássárgáját és tejfölt habarunk, aztán folytonos keverés közben hozzáöntjük a levest. Pirított zsemlyecsíkokat adunk hozzá.

Spárgaleves.

Vékony, fiatal spárgát darabokra törve megfőzünk — húslevesben vagy vízben. A fejeket külön tesszük, a többit szitán áttörjük, világos rántásba tesszük és felöntjük húslevessel. (Bőjtös napokon csakis spárga levél.) Beletesszük a már megfőtt spárgafejeket, kevés húsvagdalékot vagy — bőjtös napokon — párolt békacombokat. Tálalás előtt egy tojást ütünk a levesestálba.

Virágkelleves.

Szép virágkelt főzzünk meg sós vízben. Vajban pároljunk meg néhány jól kiázott s megtisztított gombát s kevés apróra vágott petrezselyem zöldjét, szórjunk rá egy kanál lisztet s kevés párolás után öntsük fel húslével; tálalás előtt tegyünk a levesestálba 2 tojássárgáját, 2 kanál tejfölt, öntsük rá a levest s jól elkarva, a virágkellel együtt adjuk fel.

Sajtosleves.

Jó marhahúslevesben rizset főzünk, gyenge zöldborsóval és karikára vágott burgonyával. Tálaláskor reszelt parmezán-sajtot adunk kis tányéron melléje. Az olaszok szeretik nagyon ezt a levest.

Francia leves új módja.

Tegyünk egy lábasba vaját, bele apróra vágott petrezselyem zöldjét, cukorborsót, nagyon apró kockákra vágott burgonyát. Tegyük ehhez egy kanál rizset s pároljuk meg jól a vajban, azután szórjuk meg egy kevés liszttel s eresszük fel húslével. Tálaláskor tegyük bele apróra vágott zsemlyekockákat.

Gombaleves.

Végy szegfűgombát, mosd meg többször meleg vízben, önts rá borsólevest és főzd benne; ez megtörténvén, töltsd le róla a levet másik fazékba, párold a gombát egy kis írósvajban és zöldpetrezselyemben; azután hints belé egy főzőkanálnyi lisztet, töltsd rá a fentebbi borsólevet; adj hozzá egy kis törött borsot és egy kanálnyi jó tejfelt és tálald ki pirított zsemlyére.

Leves csiperkegombával.

Végy néhány csiperkegombát, tisztítsd meg s metéld el vékony szeletekre; párold egy kis írósvajban kevés apróra vágott petrezselyemmel, hints rá egy kis lisztet s ha mindez jól megpárolódott, önts rá annyi hús-

levest, hogy híg becsinált mártalékhoz hasonlítson; tégy belé egy főzőkanálnyi tejfölt is; hagyd még egy kissé főni és tálald ki lisztlepényre vagy pirított zsemlyére.

Kucsmagombaleves.

A puhára főtt borjú-belrészekből a gégét, lépet és a hártyát levágjuk, a többit, valamint zöldpetrezselymet és tejbe áztatott zsemlyét apróra vágjuk. Hét dekagram vajat felolvasztunk, maroknyi zsemlyemorzsát teszünk bele és szép sárgára megpirítjuk; akkor a vágott húst sóval, kevés borssal beleöntjük s kissé pároljuk, aztán egy egész tojást és három tojássárgáját ütünk bele, gyorsan elkavarjuk, tüstént elvesszük a tűztől s addig keverjük, míg a tojás jól el van habarva. A gombák szárához porhanyós tésztát készítünk, késhát vastagságnyira kinyújtjuk, két ujjnyi széles kockákra vágván, ezeket a főzőkanál nyelére feltekerjük, tojásfehérjével kissé megkenjük, hogy összetartsanak, a vagdalékból kucsmagombákat alakítunk a száruk fölibe, felvert tojásban s aztán zsemlyemorzsákban meghengergetjük és zsírban kisütjük. Ekkor a levesestálba rakván, barnalevest öntünk reá.

Zellerleves.

Egy zellert apró vékony kockára vágunk, lábasba darabka zsírt vagy vajat teszünk s ha forró, a zellert belevetjük és lassan puhára pároljuk. Ha puha, szitán áttörjük, 1 kockacukorral, kevés húslével felfőzzük. A levesestálba 3 tojássárgáját, háromnegyed liter édes tejszínt összehabarunk, a zellert a forró húslével együtt ráöntjük. Pirított zsemlyeszeleteket, vagy borsótésztát adunk hozzá.

Gulyásleves.

Szép darab felsárszélrt jó nagy kockákba vágunk; egy tojásnyi zsírt veszünk a lábosba és a felvágott húst sóval, egy nagy fej apróra vágott vöröshagymával és egy kevés paprikával beletesszük. Félóráig fedő alatt pároljuk, akkor öntsünk rá forró vizet és főzzük puhára. Ha a hús megpuhult, tegyünk hozzá egy tányérra való nyers hámozott, felnégyelt burgonyát; ha ez is megfőtt, ki lehet tálalni.

Halleves.

Fél liter száraz borsót 2 liter vízzel lassan főzünk a tűzhely szélén. Ezalatt egy serpenyőben vaját olvasztunk, aztán felvágott hagymát, fél kiló összeaprított tisztított pontyot vagy egyéb halat és két szegfűszeget teszünk bele, barnára pirítjuk az egészet, a borsólevest rátöltjük és még egy óráig lassan főzzük. Ezután kivesszük a haldarabkákat, gondosan kiszedünk belőlük minden szálkát, a levest és a halat finom szitán más fazékba törjük, ott egyszer felforraljuk és tálalásig a tűzhely szélén hagyjuk. Ikrafelfujtat adunk hozzá.

Paprikásleves.

2 deka gombát vízben puhára főzünk; aztán egy kanál zsírral és egy fél vöröshagymával világos rántást készítünk, megpaprikázzuk, finomra vágott petrezselyem zöldjét dobunk bele és ráöntjük a gombás vizet. Folytonos habarás közben erősen forraljuk és aztán 5 deka szegedi tarhonyát főzünk bele. Ha a tarhonya megpuhult, 3 kanál tejfelt teszünk a levesestálba, ráöntjük a levest és erősen elhabarjuk, aztán feladhatjuk.

Leves tüdöstáskával.

Gyurunk jó tojásos tésztát, vékonyra nyújtjuk, nagy levelekbe és az egész tésztát a következő módon készült tüdővel szórjuk be: borjú- vagy sertéstüdőt főzzünk meg jól, ha megfőtt, vagdaljuk meg apróra, tegyük egy kanál forró zsírba, fél fej apróra vágott vörshagymával és apróra vágott zöld petrezselyemlevéllel, tört borssal és sóval keverjük jól össze. Kihűlése után hintsük be a fenti anyaggal a tésztát és az összehajtott tésztát derelyemetszővel vágjuk két ujjnyi szalagokba, azután szabjunk belőle csinos, rézsútos kockákat. Zöldséges vízbe tegyünk kevés zsíros rántást, sáfránt és borsot, szűrjük át szitán, azután tegyük újra forrni a levest; ha forr, főzzük bele a tüdöstáskát. Gyorsan tálaljuk, mert hamar megpuhul.

Rizsleves

Tisztára kopasztott jércét darabokra vagdalván, keveset megsózzuk s a sóban állani hagyjuk. Aztán a tyúkot apróra vágott zöld petrezselyemmel együtt felolvasztott vajba tesszük s lassan pároljuk; hogy szép fehér maradjon, többször kevés húslevet öntünk reá, míg puha lesz. Most gondosan kiszemelt s langymeleg vízben megmosott rizskását jó marhahúslében fél órával a tálalás előtt megfőzzük, hogy puha legyen, de mégis egész maradjon. Végre két tojás sárgáját ütünk fazékba, kevés levessel jól elhabarjuk, a tyúkot a rizszel a leveses fazékba tesszük, a levet ráöntjük és feladjuk.

Tojásdaraleves.

Két csészényi fehér reszelt kenyeret, vagy zsemlyét beleteszünk a levesestálba, hozzáhabarunk két egész és négy tojás sárgáját, vaját, szerecsendiót; mikor már jól el van keverve, rászűrünk lassanként két liter meleg húslevest és a tűzön addig kavarjuk tovább, míg forrni kezd. Akkor megsózzuk és betálaljuk.

Kolbászleves.

1 szál kolbászt megsütünk, vékony karikára metéljük és visszatesszük a zsírjába. Zsemlyekockát vajban megpirítunk, forrón a leveses tálba öntjük, annyi tojást ütünk bele, ahány személyre a leves készül és az utolsó pillanatban a kolbászt is belevetjük. A tojás csak éppen, hogy összeálljon.

Karfiólleves.

Főzzük meg a karfiólt sós vízben; ha puhára megfőtt, készítsünk gyengepiros rántást zöldpetrezselyemmel, öntsük fel, tegyük belé a karfiólt, tört szerecsendióvirágot és tejfelt egy tojássárgájával felhabarva. Az egészet összevegyítve betálalhatjuk.



BŐJTÖS LEVESEK.

Becsináltleves.

Szép, friss borjúhúst kockára vágunk, zsírban zöldséggel és sóval jól megpároljuk, aztán felhintjük kevés liszttel és annyi vizet töltünk reá, amennyi levesre szükségünk van. Ha felforrt, apró vajasgaluskát vagy zsemlyegombócot adunk bele. Citrommal kell betálalni.

Tojásosleves.

Vajból és lisztből fehér rántást készítünk, vízzel félhígra felöntjük, megsózzuk, citromlével vagy ecettel megsavanyítjuk és annyi tojást ütünk bele, amennyire szükségünk van. Keverni nem szabad, lassú tűznél kell a tojásoknak összeállniok, hogy egészek maradjanak. Sokan még egy babérlevelet is tesznek belé.

Borleves.

Végý fél liter jó fehér bort, adj hozzá kevés vizet, hogy nagyon erős ne legyen, aztán egy darab cukrot, egy kis töretlen fahéjat és citromhéjat s főzd félóráig. Mielőtt fel akarnád adni az asztalra, vedd ki belőle a fűszert, üss a fazékba öt tojássárgáját, adj belé két kanálnyi édes tejfölt, habard össze jól, hagyd forni, **de**

csak lassan és töltsd a levesestálba; rakj reá szépen metélt, finom cukorral jól meghintett és tüzes lapáttal zománcozott zsemlyeszeleteket és add a levest hamar az asztalra, hogy a szeletek meg ne puhuljanak.

Leves zsemlyeszeletekkel.

A zsemlyét igen apró darabokra vágjuk és az oldalakon összelapítjuk. Rántást készítünk s ha világosbarna, finomra vagdalt hagymát teszünk bele és addig pirítjuk, míg a hagyma kissé megbarnult. Ezt aztán felöntjük vízzel, jól összekavarjuk, kevés köménymagot, sót teszünk bele; ha felforrt, átszűrjük és ismét felforraljuk, beletesszük a zsemlyedarabokat és lassan meg is főzzük benne.

Bőjti rákleves.

A rákot tisztára megmosva, tegyük tűzhöz vízzel, tegyünk bele köménymagot, sót és petrezselyem zöldjét. Ha megfőtt a rák, szedjük ki a farkából és ollóiból a húst, héját pedig törjük meg mozsárban s pároljuk meg vajban. Hintsünk rá egy kanál lisztet, öntsük fel a ráklével, szűrjük át sűrű szitán s ismét forraljuk fel. Így a rák húásával együtt feladhatjuk.

Köménymagos leves.

Egy tojásnyi zsírból s egy kanál lisztből rántást készítünk. Amikor a rántás már megpirult, egy kávéskanál köménymagot teszünk bele, keverés közben egy percig együtt hagyjuk még pirulni a rántással, de ügyelni kell, mert a köménymag a forró rántásban kipattogzik. Így ízletesebb a leves, mintha a köménymagot

vízben megfőzzük. Utána egy pohár hideg vízzel föleresztjük, majd beleöntjük a fazékba, amelybe már előbb főni tettünk hat személyre számítva, két és fél liter vizet. Ezt a levet vagy öt percig újra forraljuk, megsózzuk s sűrű szitán átszűrjük. Zsírban pirított zsemlyekockát tálalunk melléje. Szoktak tejfelt is habarni beléje, de enélkül ízletesebb.

Sörleves.

Két liter fehér sört tegyünk tiszta porcellánedényben a tűzhöz forrni. A sörbe hintsünk egy késhegynyi tört fahéjat és egy evőkanálnyi porcukrot. Ezeket főzzük együtt. Azalatt, míg a sör föl, tegyünk egy mély, háromliteres fazékba hat tojás sárgáját, habarjuk jól össze és habarás közben öntsünk apránként a tojáshoz két deci forró tejsűrűt. Miután a tojásos tejsűrűt jól elkevertük, öntsük hozzá lassan a forró sört is. Tálaláskor szeletekre vágott pirított zsemlyét adunk melléje.

Tejleves.

Egy liter jó tejjel marok duzzasztott finomra tört mandolát, kevés vaniliát összefőzzünk s tetszés szerint megcukrozzuk és megsózzuk. Mielőtt tálalnók, három tojásszéket jól elhabarunk s a forró tejet ráöntjük. Mialatt a tejet a tojásra öntjük, erősen kell habarni, nehogy az egész összemenjen, s aztán pirított zsemlyeszeletekre tálaljuk.

Bableves.

Fél liter apró, tiszta fehér babot tegyünk négy liter hideg vízbe főzni; ez nyolc személyre elég. Ha a bab jól megfőtt, készítsünk egy tojásnyi zsírban egy fa-

kanál liszttel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró babba. A rántásba tegyünk fél kávéskanál tört borsot, fél fej apróra vágott hagymát és petrezselymet. Ecetet a bablevesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyúrt tésztából csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tészta ajánlatos, mert a levest nagyon hamar megsűriti. Különben, ha túlsűrű lenne a bableves, nem árt, ha forró vizet öntünk belé, akkor sem, ha már készen van; csakhogya a kellő fűszerrel lássuk el. Lehet a bablevest úgy is készíteni, hogy, miután a bab megfőtt, szitán áttörjük s meghigítjuk a sűrű pépet a saját levével vagy meleg vízzel.

Gombaleves.

Egy fazékba tegyünk forrni annyi vizet, amennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyünk a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot. Azalatt, míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsírt rántásnak, három személyre egy kanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe és ha a leves a rántással együtt felforrt, szűrjük át és apróra vágott zöld petrezselyemlevéllel forraljuk fel. Ha fő, tegyünk bele szépen megmosott és felvágott csipergegombát; mindezt negyedóráig főzzük. Tálaláskor tegyünk a tányérra zsírban pirított zsemlyekockákat.

Zöldbaleves.

Tisztíts egy tányér zöldbabot, vagdald hosszú-
kás szeletekre, tedd fazékba és hagyd forrni sós vízben; ha már megpuhult, készíts gyenge rántást, ereszd fel húslével, savanyítsd meg egy kevés ecettel, kavargatni közibe két deciliter jó friss tejfölt és tálald föl.

Cibereleves.

Fél marék búzalisztkorpát egy liter vízzel le kell forrázni, s mikor kicsit meghűlt, leszűrni és langyos-meleg levébe kenyérkovászt tenni. Meleg helyen hagyjuk, hol megsavanyodik. Ha talán nagyon savanyú lenne, kevés vízzel föl kell keverni és főni kell tenni. Mikor forr, egy evőkanál köleskását főzünk bele. Azután a leveses tálba negyed liter tejfelt és egy tojást habosra kell keverni, a forró levest ráönteni és ezzel összekeverni.

Sóskaleves.

Egy lábasba vajjal vagy zsírral világos híg rántást készítünk, sóskát tisztára mosva és apróra vágva a rántásba teszünk, kissé pároljuk és tetszés szerint ritkábbra vagy sűrűbbre főleresztjük. Tálalás előtt veszünk 2—3 tojássárgáját, ezzel kevés vajat, pár kanálnyi tejfölt jól összehabarunk és a forró levest reáöntjük. Pirított zsemlyeszeletekre vagy zsírban sütött borsótésztára tálaljuk.

Vöröshagymaleves.

Egy vöröshagymát vékonyan felmetélünk, forró zsírban megpirítunk. Kevés liszttel megszórjuk és fél cső paprikát adunk hozzá. Aztán feleresztjük sós vízzel és fornni hagyjuk. Csipetet vagy galuskát gyúrunk, bele és főzzük. Jó ízt kap, ha savanyú tejfölt adunk hozzá.

Zöldborsóleves rizzsel.

Fél liter zöld borsót megmosunk; egy lábasban két deka vajjal, fél hagymával és fél sárgarépával, sóval és cukorral és két deci rizzsel puhára megfőzzük. Aztán leszűrjük, szitán áttörjük és azzal a lével, amelyben főtt, egyszer felforraljuk, aztán a tűzhely szélén fél órán át lassan főzzük. Azalatt 5 deka rizset megmosunk. leforrázunk és puhára főzzük. Ekkor tegyük levesestálba, öntsük rá a levest, habarjunk bele két deka vajjat és ha felolvadt, tálaljuk ki.

Szarvasgombaleves.

Negyed kiló friss szarvasgombát tisztára meghámozunk, tíz deka vajjal, tíz dekt zsemlyemorzsával és két deci tejföllel szitán áttörjük. Ha sűrű, kevés vízzel felhigítjuk és a tűzhely szélén melegen tartjuk. Aztán tíz deka makarónit megfőzünk, hideg vízbe kisdedjük és lecsöpögtetjük, másfél centiméter hosszú darabokra felvagdaldjuk, a levesestálba töltjük, hozzáadjuk a szarvasgomba-pürét és kitálaljuk. Melléje külön edényben reszelt parmezánsajtot is adhatunk.

Tápiókaleves.

Két liter levesre 125—130 gram tápiókát számítunk, melyet tíz percig hideg vízben áztatunk. A tápiókát azután kevés vajjal és vízzel háromnegyed óráig pároljuk és rendes húslevessel felöntjük. Tálalás előtt tejfellel ízesítjük.

Burgonyaleves.

Néhány szép burgonyát meghámozunk és szétvagdalunk. Hagymát, zellert, sárgarépát, petrezselymet sós vízben puhára megfőzzük, a levest a burgonyára öntjük és ebben puhára főzzük. Aztán vajból és lisztből kevés rántást csinálunk, megpirítunk benne kevés petrezselymet, hagymát és a levesbe öntjük.

Halikraleves.

Egy liter vizet egy deci erős ecettel és egy tojás-sárgájával elkeverünk és halikrát öntünk hozzá, teszünk bele babérlevelet, egy vöröshagymát, kevés sót és borsot és az egészet két óráig főzzük. Azalatt kevés vaj- és lisztből barna rántást készítünk, a kész lével felöntjük és egyideig még főzzük. Utoljára egy kanál tejfelt habarunk bele, a zöldségeket kiszedjük és pirított zsemlyekockával tálaljuk.

Paradicsomleves.

Szétőrjük a paradicsomot s vöröshagymával fazékba téve, kevés vízzel jól elfőzzük. Tetszés szerint híg vagy vastag rántást készítünk, apróra vágott petrezselyem zöldjével; a paradicsomot szitán áttörve, e rántásba tesszük, azzal együtt fölforraljuk, megsózzuk, cukrozzuk s tetszés szerint rizskását, csipetet vagy rövid metélt tésztát adunk bele.

Jászlebbencs.

Gyúrott tésztát laskának szaggatunk, aztán egy vöröshagymát hosszúra vágunk és egy főzőkanálnyi zsíron megpirítjuk. Ha szép ropogósra pirult, rádobjuk a tésztát és rózsaszínre pirítjuk, aztán megsózzuk, feleresztjük vízzel és felforraljuk. Egyszeri felforrás után tálalhatjuk a levest.



ELŐÉTELEK.

Velősszeletek.

Minden személyre egy zsemlyét számítva, vagdaljuk fel azokat lehetőleg vékony szeletekre, áztassuk be gyorsan tejbe; de csak akkor, ha már a velőtöltelék készen van hozzá. Vegyünk néhány borjú- vagy sertésvelőt, főzzük meg jól, hártáját tisztítsuk le és deszkán vagdaljuk egészen finomra. Tegyük közé sót, tört borsot, apróra vágott vöröshagymát és petrezselyem zöldjét. Tegyük a velőt egy kevés forró zsírba, ha összeforrt, hűtsük ki és hidegen kenjük a tejbe áztatott zsemlyeszeletre. Egy másik zsemlyeszelettel takarjuk be és mártsuk felvert nyers tojásba, azután finomra megreszelt zsemlyemorzsába hengergessük meg és azonnal süssük ki forró, bő zsírban. Diszíthetjük zsírban kisült zöld petrezselyemlevéllel.

Velőragout.

Két borjú- vagy egy marhavelőt forró vízbe — melybe néhány csepp ecetet öntöttünk, — vetünk, gyorsan felforraljuk és kockára vagdaljuk. Két kanál vajból vagy zsírból és egy kanál lisztből hagymával sárga rántást készítünk, húslevest öntünk reá és a velővel addig pároljuk, míg leve teljesen lepárolódott. Ezzel a vagdálékkal kifliket megtöltünk, felső nyílását kevés kivájt

kifli belével bedugjuk, most a kifliket olvasztott írósvajjal kissé meglocsoljuk, azután 2—3 tojást elhabarunk, belemártjuk a kifliket, innen zsemlyemorzsába tesszük és forró zsírban kisütjük. Petrezselyem zöldjével igen ízlésesen lehet tálalni.

Rántott burgonya.

Maradék borjúpecsenyét vagy főtt borjúhúst apró kockára vágunk, megfelelő nagyságú darab vajat felolvasztunk, fél főzőkanál lisztet beleadunk, kissé megbarnítjuk, aztán egy csésze jó húslével feleresztjük s főzőkanál tejfelt, végre a húst, párolt csiperkegombát, kockára vágott sárgarépat vagy karfiólt adunk hozzá, mindezt együtt és jól addig pároljuk, míg a mártás elfőtt. Akkor közép nagyságú burgonyákat héjastól puhára főzünk (de nem szabad szétomlaniok), meghámoztván, s alól és felül úgy vágunk el belőlük, hogy a tálon megálljanak s közepét óvatosan kivájjuk; kéthárom tojást ütünk le, aszerint, amint a burgonya több vagy kevesebb, ezeket a tojásba bemártjuk s ezután a már elkészített zsemlyemorzsába, mely ugyanannyi liszttel legyen vegyítve, zsírban kisütvén, gyorsan megtöltjük a töltelékkel, hogy ki ne hűljön. Azután rákfarkat vágunk hosszában kétfelé és ezekből felállva minden burgonya nyílásába hármat teszünk; végre csinosan kitálaljuk, rántott zöldpetrezselyemmel behintjük; alólra a tálba a megmaradt tölteléket tesszük.

Omelette pirított vesével.

Ehhez csakis borjúvesét lehet használni; a vesét megtisztítjuk, lebőrözzük és finom szeletekre vágjuk, hamarosan vajban sütjük és apróra vágott petrezselyemmel és sóval behintjük és egy kevés fehér rántással keverjük, azután az előre elkészített omelettebe rakjuk.

Sajtos omlette.

Egy nyolc tojásból készült omlettehez 3—4 kanál reszelt parmezánsajtot kell venni és akkor beleönteni, mikor az omlettet még kanállal keverjük. Lehet a sajtot mingyárt az olvasztott vajba is keverni.

Rántott velő.

Több darab borjú- vagy sertésvelőt kell felforralni vízben, aztán a hártyáját leszedni, megsózni s kevés tört borssal behinteni. Ha a velő nagy darab, akkor fel kell vastag szeletekre vágni úgy, hogy csinos formája legyen, aztán lisztbe, felvert tojásba és zsemlyemorzsába kell mártani. Egy nagy kanál zsírt teszünk forrni egy lábasba s ha a zsír forró, a velőszeleteket tegyük bele és süssük meg szép pirosra. Forrón adjuk az asztalra leves után.

Kirántott sonka.

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

Kucsmagomba.

Egy darab felolvasztott vajban apróra vágott petrezselymet, egy-két marok gondosan megmosott kucsmagombát, 28 deka borjúhúst párolunk. Ha ez megtörtént, apróra vágjuk, megsózzuk, tejben áztatott s kinyomott fél zsemlyét, egy-két kanál tejfelt és két tojássárgáját adunk hozzá. Ekkor nagy kucsmagombá-

kat jól megmosunk, megsózzunk, s jó ideig a sóban hagyjuk, megszáritjuk és szárát kifejtvén, a vagdalékkal megtöltjük, a szárat ismét beléteesszük. A megtöltött gombákat lábasha rakjuk, fölibe néhány kanál friss vaj, marok zsemlyemorzsát teszünk s a sütőben lassan megsütjük.

Tükörtojás lúdmájjal.

A lúdmájat szép kerek darabokra szeljük, épp olyan nagyságú fehér kenyérdarabokra rakjuk és kenyerezten sütjük. Ha ez megvan, minden darabra egy zsírban kisütött tojást teszünk; a tojásra fehér vagy barna mártást csepegtetünk.

Palacsintatekeres.

Párolt borjúhúst fél vöröshagymával és kevés zöldpetrezselyemmel apróra vágunk. Aztán felolvasztott libazsírban vagy vajban egy kanálnyi lisztet megpirítunk, a vagdalékokat beleteesszük, fél szedőkanál forró levet öntünk reá, s sűrűre elfőzzük. Eközben finom palacsintákat sütünk, s bekenjük töltelékkel, összegöngyölítjük s levert tojásba és finom zsemlyemorzsába mártván, zsírban kirántjuk. Tálaláskor kúpalakban rakjuk egymás fölébe.

Keserűgomba.

Ez a gombafaj főleg Erdélyben, a hegyes, erdős vidékeken terem és igen finom étel, ha tudjuk készíteni. A szép, gyönges gombákat jól meg kell tisztogatni; késsel levakarjuk és vízben leöblítjük. Egy darab sós szalonnát s egy nagy csomó zöldpetrezselymet jól meg

kell vagdalni és a szalonnával összekeverni, kevés sót is kell közé tenni. A gombákat felül, a száruk körül a szalonna- és petrezselyemvagdalékkal egészen be kell kenni, aztán zsíros tepsibe sorba rakni. Sütőcsőbe gyors tűzön pirosra sütjük és azonnal tálaljuk.

Szalonnás omelette.

Öt tojás sárgáját hat evőkanál liszttel jól elkeverünk, amíg habos tészta nem lesz. Ekkor jó darab szalonnát kockára vagdalunk, kissé megpirítunk, félig kihűtjük és a tésztába keverjük. Végül öt tojás fehérből habot verünk, beletesszük és zsemlyemorzsával kihintett formában megsütjük.

Gombaszeletek.

25 deka tisztított gombát leforrázunk és tisztán lecsurgatjuk róla a vizet. Ezután a gombát összeapritjuk és egy negyed liter tejföllel, 7 deka vajjal, 4 egész tojással, 6 vagdalt ajókéval, 2 apró hagymával, sóval, borssal, néhány kanál liszttel jó összekeverjük. Egy óráig állni hagyjuk, aztán szeleteket alakítunk belőle és vajban pirosra sütjük. Minden pecsenyéhez finom mellékétel.

Töltött gomba.

Egy tucat nagy sampignongombát megmosunk és meghámozunk. A héját és a szárát finomra vágjuk, ugyanannyi vajjal lábasba tesszük, tejben áztatott zsemlyebelet, sót, borsot, két kanál édes tejfölt és vagdalt zöld petrezselymet teszünk hozzá. Ha kissé megpárolódott, megtöltjük vele a gombákat, azután jól megvajazott serpenyőben a sütőbe tesszük és húsz percig sütjük, néha egy-egy mogyorónyi vajat rátéve. A már-

táshoz veszünk egy nagy fölaprított hagymát és egy kisebb fölszeletelt sárgarépat; ezt vajban pirítjuk apró kockákra vágott sonkaszelettel együtt; mikor a hagyma pirulni kezd, négy szétvágott paradicsomot (vagy befőtt paradicsomot) és egy merítőkanál húslevest adunk hozzá. Fél óráig főzzük, kellően megsózzuk és borsozzuk, aztán szitán átszűrjük; még néhány percig a tűzhelyen hagyjuk, aztán a meleg tála tálalt gombák alá öntjük. A gombákra lehet kevés zöldpetrezselymet is tenni.

Töltött burgonya.

Válogassunk ki egyforma nagyságú burgonyát, hámozzuk meg s vágjuk le alul-felül laposra, vágjuk ki óvatosan kicsiny, de éles kis kávéskanállal s töltjük meg a következő töltelékkel: vágjunk össze nagyon finomra egy darabka disznóhúst, ehhez tegyünk egy kis tejbe áztatott és ismét kifacsart zsemlyét, egy parányi kis fokhagymát, egy-két finomra vagdalt szardellát és kevés törött borsot, keverjük jól össze, töltjük meg a burgonyát, tegyük reá mindeniknek a levágott tetejét s egy megfelelő nagyságú lábasban egymás mellé rakva, pároljuk meg puhára, egy kis húslevest adogatva hozzája. Végül öntsünk rá jó tejfölt. Mint előétel, vagy mint finom köret tálalható.

Savanyú tojás.

Egy lábasba tégy egy kevés zsírt és készíts vékony, barna rántást vöröshagymával. Ereszd föl vízzel, hagyd fölforrni, tégy bele sót, borsot, egy babérlevelet, ecetet. Ha jól összeforrt, szűrd meg szitán; tedd ismét föl és ha forr, üss belé tojást egyenként és hagyd azt keményre főni. Lehet mellé zsemlyegombócot is készíteni.

Gomba tojással.

Nyár elején több a keményfajta gomba s ezekből legjobb ezt azeledelt készíteni. Egy tál gombát jól megmosva, megtisztítva, laskába vágunk s egy lábasba tojásnyi zsírt teszünk. Ha a zsír forró: a gombát kezünk között a víztől jól kifacsarva, a forró zsírba tesszük, kissé megsózzuk s jó tűznél negyedóráig pároljuk. Három vagy négy tojást tálba ütve egy kanál liszttel jól összehabarjuk s a gombához öntjük. Végül nagyon kevés törött borsot s apróra vágott zöldpetrezselymet is vesszünk a gomba közé. Ha nagyon sűrű lenne, néhány kanál jó húslével meghigítjuk. Leghelyesebb leves után, vagy vacsorára első ételnek adni.

Gombás palacsinta.

Négy tojásból palacsintát készítünk; 15 rák kifejtett farkát és ollóit s fél tejbe áztatott zsemlyét, néhány vajban, zöldpetrezselyemmel párolt csiperkegombát durván összevágunk; azután darab vaját eldörzsölünk, néhány kanál tejfelt teszünk hozzá és a vagdalékot belekavarjuk. A palacsintákat ezzel megkenve, tálra tesszük, néhány kanál tejfelt és még kevés vaját teszünk rá, aztán parázs fölött kissé megbarnítjuk.

Finom rántotta.

10—12 tojást egy edénybe leütve, sóval összehabarunk. Egy lábasban kevés zsírra egy tenyérnyi szalonnát és egy fej apróra vágott vöröshagymát teszünk; mikor a hagyma és a szalonnadarabok rózsaszínre pírulnak, beléteszünk még egy jó darab hámozott és kari-

kára vágott füstölt kolbászt s egy darab aprított sonkát, az egészet összekeverjük, aztán ráöntjük a tojást. Kissé várunk s mikor az alja keményedni kezd, visszafordítjuk, hogy az egész átsüljön. A rántotta keménysége ízléstől függ. Ha kész, pecsenyés tálra tálaljuk, körítve zöldpaprikával vagy retekkel. Vacsorára első ételnek való.

Tojás vagdalékkal.

Sós vízben megfőzött csukának szálkáit kiszedjük és apróra vágjuk. Aztán spárgát sós vízben megfőzünk, néhány vagdalt csiperkegombát zöldpetrezselyemmel párolunk s néhány rákfarkat kifejtünk. Mind ezt apró kockára vágjuk és olvasztott vajban megpörköljük, kevés sót teszünk bele, néhány kanál tejfellel leöntjük s jól elpároljuk. Nyolc tojást vigyázva forró sós vízbe öntünk, hogy egészben maradjanak s csak addig főzzük, míg merevedni kezdenek, de semmi esetre meg nem keményednek. A vagdalékot magasan a tál közepébe tálaljuk és a tojásokat, melyeket szűrőkanállal emelünk ki, koszorúképpen rakjuk körül.

Rántott tojás.

Keményre főzött lehámozott tojások aljából annyit vágunk el, hogy a tálon megálljanak; felső részükről fedőt vágunk le, a tojásszéket kivájva, mozsárban finomra összetörjük. Aztán darab vaját eldörzsölünk, apróra vágott zöldpetrezselymet, felaprózott szardellát, az összetört tojásszéket, néhány kanál tejfelt, kevés zsemlyemorzsát és sót adunk hozzá. Mindezt jól összekeverve, megtöltjük vele a tojásokat, aztán a töltött tojásokat habart tojásba mártjuk félig zsemlyemorzsával és félig liszttel behintjük és zsírban kirántjuk. Most

citromléből, szardellából, zöldpetrezselyemből és metélő hagymából mártást csinálunk, melyet vékony sárgás rántásba teszünk és feleresztünk, néhány tele kanál tejfelt hozzáadva, az egészet egybe és sűrű mártássá elfőzzük, aztán a tojásokat a tálba helyezzük s a mártást ráöntjük.

Töltött tojás.

Hat keményre főzött tojást hosszában kétfelé vágunk, sárgáját finomra összetörjük, tejben áztatott fél reszelt zsemlyét, féltojásnagyságú darab vaját eldörzsölünk. Ehhez jön még apróra vágott zöldpetrezselyem, kevés só az áztatott zsemlyével, két kanál tejfellel együtt. Mindezt jól összekavarjuk, megtöltjük vele a tojások fehérjét; tálba apró vajdarabokat teszünk, a tojásokat beleállítjuk, felülre zsemlyemorzsát, tejfelt öntünk, rá néhány darab vaját teszünk és a sütőben szép barnára sütjük.

Vese mártással.

A megtisztított vesét összevágjuk; hagymagerezdeket lábasba teszünk és vajjal parázson pároljuk; azután a vesét. egy habérlevelet és borsot beleteszünk, lassan megfőzzük, meghintjük liszttel, aztán kevés húslevet és jó ecetet ráöntve, újra felforraljuk és utoljára mustárt és sót adunk hozzá. Máj- és veséhez csak tálalás előtt kell a sót hozzáadni, különben megkeményedik.

Laskapástétom.

Laskatésztából finom vágott metéltet készítünk, sós vízben jól megfőzvé, leszűrjük s amíg meleg, vaját keverünk el közte, aztán a laskát vajjal bekent nagy, széles lábasba két ujjnyi magasságban kanállal erősen benyomjuk és kihűtjük. A laskát most kicsi fánkshúróval kiszakgatjuk, levert, megszózott tojásba mártjuk, zsemlyemorzsában meghengergetvén, zsírban kirántjuk. Ezután kis kiszúróval a közepén, nem egész a fenéki lyukat csinálunk, hogy koszorú formája legyen. Ezen nyílásba húsvagdalékot teszünk, a középről kivágott darabkát ráhelyezzük s melegen feltálalván, zöldpetrezselemmel ékesítjük.

Makarónipástétom.

Sós vízben megfőzünk 30 deka vékony makarónit, csak annyira, hogy éppen megpuhuljon; a vizet gyorsan lecsurgatjuk, tiszta kendőre rakjuk, ha kissé kihűlt, kupalakú formába rakjuk csigamódra és az egészet bekenjük finom borjúhúsvagdalékkal. A vagdalék maradványából belisztezett apró gombócokat készítünk és forró vízben kifőzzük. Serpenyőbe tesszük 3—4 szarvasgombával, apró úrigombával, a kifőtt gombócokat, makaróni maradvánnyal stb. Tetejébe sűrű barna mártást öntünk, melybe kevés madeirát és paradicsomot tettünk, ha ez mind jól összekeveredett, még egy maréknyi reszelt pármai sajtot hintünk rá. Mikor e ragout kihűlt.

a pástétomba öntjük, tetejébe papírra vastagon kent vagdalékot teszünk, leszorítjuk fedővel és a formát forró vízbe állítjuk, de csak kevés ideig hagyjuk erős tüzőn, aztán a tűzhely szélére húzzuk, hogy a víz csupán gyöngyözzék. Egy óra múlva a formából kiborítjuk a pástétomot a tálra és mártásos csészében adunk hozzá pikáns mártást.

Rizottó csemegearákkal.

Hat személy számára végy 2 kilogram apróbbfajta tengeri rákot, törd fel fejüket s ezek tartalmát kézzel nyomd ki egy csészébe s használatig tedd félre. A farkokat bontsd ki a héjukból s vigyázva húzd ki a beleket. A rákok fejét és héját törd össze mozsárban s hagyd közönségesen vízben forrni. Egy lábasban tégy a tűzre vaját, egy nagy, apróra vágott vöröshagymát, kevés fokhagymát s ha ezek sárgulni kezdenek, adj hozzá finoman összevágott petrezselymet. Ezután rögtön keverd közéje a rákok fejének tartalmát, kevés jó paradicsomlevet, sózd és borsozd meg. Ekkor szitán átszűrve, tölts bele körülbelül egy litert a rákfejekből készült léből s hagyd egy negyedóraig vagy tovább is főni s mikor majdnem kész, add hozzá a vajban megsütött rákfarkokat.

Savanyú vese.

A vesét hagymás zsírban néhány szem borssal és egy babérlevéllel pároljuk, azután egy kanál lisztet hintünk rá és jól megpirítjuk, kevés vízzel és borecettel főleresztjük s egy pár kanál jó tejfelt adva hozzá, feltálaljuk.

Töltött rizs.

12 deka forrázott rizset húslevesben megfőzünk, azután lecsurgatjuk róla a vizet, kissé megsózzuk és adunk hozzá 4 tojássárgáját, 3 deka vajat és sót. Ezalatt finomra vagdalunk borjúhúsmaradékot, szalonnát, hagymát, citromhéjat, áztatott és kinyomott zsemlyét összekeverünk, félkiló húsrá 3 tojássárgáját számítunk és kevés tejet is öntünk hozzá. E vagdalékot vajban megpároljuk, aztán a nyújtódeszkát morzsával meghintjük, a rizsből hosszúkás csíkot formálunk, arra adunk vagdalékot, ismét rizset a tetejébe, összegöngyöljük, felvert tojásba mártjuk és zsírban kirántjuk.

Vajastésza hússal.

Fél kilogramm borjúhúst párolunk, de ügyelünk, hogy a hús fehéren maradjon, aztán apróra vagdaljuk; egy kevés olvasztott vajban kis zöldpetrezselymet és egy fej vöröshagymát pirítunk, 1 főzőkanál lisztet kavarnak közé, végül a vagdalt húst is beletesszük és 1 kanál húslével addig főzzük, míg kásaszerű pép lesz belőle. Ezután készítünk vajastésztát, kinyújtjuk vékonyra, vágunk belőle tenyérnyi széles darabokat, egyik szélét megkenjük tojásfehérével, hosszában megtöltjük a vagdalékkal, összegöngyöljük, végeit tojásfehérjével összeragasztjuk, hogy a sütésnél szét ne nyíljanak, ekkor az egészet megkenjük tojással, finom zsemlyemorzsával kissé meghintjük és forró zsírban szép világos-sárgára sütjük.

Tüdő savanyú lével.

Egy darab tüdőt tegyünk főni (borjú- sertés- vagy marhatüdő is lehet); ha a tüdő megfőtt, de nem túlpuhára, vegyük ki a vízből és deszkára téve vagdaljuk fel ujjnyi hosszú és félujjnyi széles laskaforma darabkákra. Ha felvágtuk, tegyük a tüdőt forró sós vízbe, kevés borsot is tegyünk közé, azután készítsünk egy fakanál zsírból jó lisztes rántást; ha a rántás szép rózsaszínű lett, eresszük fel félpohár hideg vízzel és úgy fordítsuk a tüdő közé. Miután a rántással kevés ideig forraltuk a tüdőt, tegyük bele egy egész citromnak a levét. Lehet jó erős horecettel is megsavanyítani.

Velőkolbászkák.

A velőt forró vízbe tesszük, a bőrt lehúzzuk róla, mozsárban szétkeverjük, aztán zöldpetrezselymet, sót, borsot és zsemlyemorzsát adunk hozzá és összekeverjük. Ostyából kolbászka hosszúságú csíkokat vágunk, a vagdaltat rátesszük, összegöngyölítjük, tojásfehérébe, majd zsemlyemorzsába mártjuk, zsírban kirántjuk és parajjal vagy olasz kellel tálaljuk.

Paprikás vese.

Két darab jól megmosott sertésvesét tisztítsunk meg vékony hártájától és vágjuk fel vékony karikákba. A velőt, hogy kissé megkeményedjék, tegyük forró vízbe, aztán szedjük le hártáját és ereit s vagdaljuk finomra; apróra vágott vöröshagymát pirítsunk meg zsírban, tegyük bele egy kis paprikát, a vesét s hagyjuk párolni. Ha megpuhult, tegyük bele a velőt s megsózáván, keverjük el jól, hagyjuk még kevéssé a tűzön, kavarjunk hozzá egy tojás sárgáját s adjuk fel. Hús mellé köritésnek is használhatjuk .

Tüdő rizskásával.

A rizskását jó megmosva forró zsírba tesszük; amikor a zsírban egészen átmelegedett, feltöltjük forró vízzel; sőt is teszünk hozzá és főzzük, amíg egészen megpuhul. A borjú- vagy marhatüdőt jól megfőzzük és megtisztítva egészen apróra megvagdaltjuk; sőt, tört borsot, zöldpetrezselymet és kevés vöröshagymát vágdaltva teszünk bele. Ezeket a fűszereket a tüdővagdallékkal jól összekeverve, kevés forró zsírba tesszük és tálaláskor a fehér rizskásával teljesen összekeverjük. Mindig jobb, ha a rizs kevés a tüdőben, mert így megmarad a tüdő íze.

Sajtos tojás.

Minden személyre számíthatunk két egész tojást. Az egész tojásokat üssük bele egy mély tálba, minden két tojáshoz vegyünk féltojásnagyságú ementáli vagy páрмаi sajtot finoman megreszelve, diónyi írósvajat és evőkanálnyi tejfelt. Mély lábasba tegyünk tűzhöz diónyi vajat. Mikor a vaj elolvadt, de még nem forró, öntsük bele a tojáshabarékot, azután a gyors tűzön folytonosan kavarva, csak addig tartsuk, míg a tojás össze kezd futni, ekkor vegyük el a tűztől, nehogy igen megkeményedjék. Azon forrón gyorsan és forró tálban tálaljuk az asztalra; még a hozzávaló tányérok is forrók legyenek. Ez igen kitűnő s nem közönséges bőjti eledel.

Nyelv citrommártással.

A nyelvet megfőzzük sós vízben, a fehér bőrt levesszük, szalonnával szépen sorban megspékeljük, citromszeletekkel s pár karika sárgaréppával kasztrolban megsütjük. Ha szép piros, egy negyedliter tejfelt egy

kanál liszttel jól elkeverve ráöntünk annyi citromlevet, hogy kellemes savanyú legyen. A nyelvet szépen felszeletelve, a mártást reászűrve, rizskásával környezve betálalhatjuk.

Kaviárszelet.

Vesepecsenyéből szeleteket vágunk és vöröshagymával a saját levében barnára pároljuk. Tálaláskor minden szeletre egy összesodrott szardellát és erre kaviárt teszünk; citromszeleteket adva mellé, feladjuk.

Pilaf csirkehússal.

Főzz meg egy csirkét. Tizenkét deka vajban piríts meg vöröshagymát, húzd el a tűzről s keverj bele huszonöt deka rizset s rögtön ereszd fel a főtt csirkehús forró levével (körülbelül 1 liternyi levessel). Hagyd nyolc percig erős tűzön forrni, hogy a folyadék elpárologjon. A rizs meglehetősen kemény és fehér maradjon. A csirke húsát szedd le a csontokról és darabold össze, úgyszintén a zúzáját s a sült májat is. Sajttal meghintve tálald fel.

Szegedi velős borított.

A velőt hártájától megtisztítva, kevés zsírban megabáljuk, megsózzuk s összetört vöröshagymával zsírban megpirítva, szitán áttörjük s kevés borsot hintünk bele. Ezután kerekre vágott zsemlyeszeleteket tejbe mártunk, egyikre egy kávéskanálnyi velőt kenünk, a másikkal beborítjuk és zsemlyemorzsába hengergetve, hirtelen kisütjük.

Rizs sajttal.

Párold meg a rizset vajjal és csontvelővel, hagymával és levessel, mint a rizottónál. Ezután tölts meg vele sajttal kihintett kicsiny formákat, állítsd forró vízbe, főzd meg s a tetejére rakj parazsat. Így hagyd állni egész a tálalás pillanatáig. Ekkor borítsd ki a tálra s szórd meg pármai sajttal.

Sonkás palacsinta.

A szokott módon készítsünk palacsintatésztát. Két tojás sárgáját kevés vajjal habarjuk fel, kis tányér apróra vágott sonkát, sót, nyolcad liter tejfelt és két tojás habbá vert fehérjét adjuk hozzá s mindezt jól kavarjuk el. Palacsinta nagyságú formát kikenve, egy palacsintát beleteszünk s megkenjük a keverékkel, aztán ismét palacsintát, tölteléket rakunk mindaddig, míg a forma megtelik. Ezután a sütőbe tesszük egy órára s ha megpirult, tálra fordítva, feladjuk.

Ham and eggs.

Szép, nem túlkövér megfőtt sonkaszeleteket vágunk és palacsintasütőben a tűzre tesszük, hol lassan sülni kezdenek. Mikor a szeletek szélén lévő szalonna gyengén megpirult, egy egész tojást ütünk be egy edénybe és úgy mint a rántottát, kissé megsózva elkeverjük és a sült sonkára öntjük, úgyhogy az egészet elborítsa. Ekkor pár pillanatig míg a tojás megkeményedik, a tűzön hagyjuk, aztán vigyázva, hogy egészben maradjon, lapos tálra tálaljuk. Minden személyre két szelet sonkát és egy tojást számítanak.

Sódartekeres angolosan.

Tíz deka vaját habosra elkeverünk és öt tojássárgáját lassan hozzáadunk, valamint kevés sót, hét deka finom lisztet és három tojás fehérjének kemény habját. E keveréket vajjal kikent tepsire keshát vastagon felkenjük és lassú tűznél megsütjük. Aztán egy jókora darab sonkát apróra megvagdalkunk, jó parmezán sajtot reszelünk, a már világossárgára sült tésztát a sonkával és sajttal meghintjük és két kanál tejfelt öntünk reá. Ekkor ismét sütőbe tesszük a tepsit, mikor a tészta jól összeállt, kivesszük, a szélét felvágjuk és lazán összevarrjuk. Még egyszer tejfellel bekenjük, sonkával, sajttal megszórjuk és néhány percre a sütőbe tesszük. Tálalás előtt éles késsel felszeleteljük.

Becsinált békacomb.

A békacombot jól megmossuk, bőrét lehúzzuk, kevés vajjal és finomra vagdalt petrezselyemmel megpároljuk. Ha a nedve elpárolgott, kissé behintjük liszttel és néhány percig pirítjuk, aztán húslével felöntjük. Párolt gombát adunk hozzá.

Frikandó.

Borjúhúst szeletekre felvágunk, szalonnával megtűzdeljük, lisztben megmártjuk és zsírban megsütjük. Aztán barnás rántást készítünk, borral, vízzel felöntjük, a húst beletesszük és lassan főni hagyjuk.

Másik módja ez: A húst a csontokról leválasztjuk, megsütjük, szalonnabőrrel, szalonnaszeleteket és hagymát tesszünk serpenyőbe, rátesszük a húst és a csontokat. Aztán olvasztott zsírt öntünk reá és sárgára pároljuk; leöntjük húslével, borostyánlevelet, citromszeleteket adunk hozzá és megfőzzük. Ha puha, a mártást leszűrjük, még keveset főzzük és a pecsenyére öntjük.

Hamis nyelv.

Szép tehéntőgyet 10 napig pácolunk, rendes nyelvpácban, aztán 4 napig füstre függesztjük. Forró vízben addig főzzük, míg egészen puha és aztán a vízben kihűtjük. Jó és olcsó étel.

Töltött kagylók.

Borjúmellet megforrázunk, apró gombával vajban párolunk, aztán petrezselyemmel fehér rántást készítünk. Ekkor összevágjuk, összekeverjük a sűrű mártással, a kagylókat zsemlyemorzsával meghintjük és negyedóráig a sütőben sütjük.

Paprikás csibével töltött palacsinta.

Készítsünk finom paprikás csirkét, főzzük nagyon puhára s a húst a csontról leszedve, nagyon finomra vagdaljuk. Porcellánlábassal alját cukor nélküli palacsintával kirakjuk, aztán egy sor metélt palacsintát, egy sor húsvagdalékot. Így folytatjuk, míg a lábassal meg nem telik. Ekkor a csibe mártását szitán áttörjük, sok savanyú tejfellel keverve a palacsintára öntjük, az egészet befödjük egy egész palacsintával, sütőbe tesszük és megsütjük.

Májvagdalék.

Több csirke- vagy kacsamájat finoman megvagdalunk, aztán félretesszük. Azalatt tejből és lisztből sűrű pépet főzünk és ezt is kihűtjük. Végre jól elkeverjük a májvagdalékkal, ízlés szerint fűszerezzük, egy lábassal vajjal jól kikenünk, a pépet belerakjuk és vízben kifőzzük. Hús perc alatt készen van és melegen feladjuk.

Sonkás karfiól.

A karfiól rózsáját sós vízben addig főzzük, amíg puha. De túlpuhának nem szabad lennie, mert különben széthull. Aztán leöntjük savanyú tejfellel és tojássárgájával elkevert sonkával és sütőben megsütjük.

Lúdmájpástétom.

Félkiló sült, hideg borjúhúst, félkiló sült, hideg, sovány sertéshúst vagdaljuk vagy őröljük meg. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt és egy fej reszelt vöröshagymát. Ha ez a hagymás zsír forr, öntsük bele a puha vagdalékot, tegyünk közé kevés töröttborsot, sót és kevés citromhéjat. E keveréket tűzre tesszük és vigyázunk, nehogy leégjen és megbarnuljon, mert akkor nem lehet használni. Mikor e keverék forrni kezd, egy kanál húslevet kell hozzá önteni; ha jó forró lett, vegyük el a tűzről és hagyjuk kihűlni. Egy formába tegyünk pástétomtésztát. A tésztát előbb félujjnyi vékonyra nyújtsuk ki. A formába tett tésztára rakjunk vékonyra szeldelt friss, de sós szalonnaszeleteket. A szalonnára tegyünk ujjnyi vastag húskeveréket és e keverékre tegyük egy nagy libamájnak a felét, nyersen, de megsózva. A májra megint hintsünk a fenti utasítás szerint készített húsból egy jó ujjnyi vastag vagdalékot; erre tegyük rá a másik libamáját. Most újra hintsünk a húsvagdalékból annyit, hogy az egész formabelseje szépen ki legyen töltve, a máj körüli hézagok is. Azután takarjuk le tésztával az egész vegyüléket és tegyük egyenlő tűz mellett a sütőbe. Ha vagy másfél óráig lassú tűz mellett gondosan sütjük, készen van. Mikor megsült, ki kell borítani és hideg helyre téve pár napig is jól eláll. Tálaláskor szép zöldséggel, vegyes, színes kocsonyákkal kell köríteni.

Burgonyakarikák.

1 liter vizet, 7 és fél dkg. vaját, 10 dkg. lisztet egy serpenyőbe öntünk és a tűz fölött addig keverjük, míg szép síma lesz és a serpenyőtől már elválnak. Erre elvesszük a tűzről, kis sót, egész tojást és egy tojás sárgáját keverünk hozzá. Mikor jól el van keverve, egy deszkára öntjük és 27 dkg. áttört sült burgonyát gyúrunk bele. A tésztából egy centiméter széles kolbászkákat gyúrunk, melyeket 14 centiméter hosszúra hagyunk, karikára hajtunk és ujjainkkal összenyomogatjuk. A karikákat forró zsírban kisütjük, itatós papírral bevont szitára rakjuk és meleg helyen tartjuk. Tálaláskor asztalkendővel letakart tálra magasan felrakjuk, tetejére jó csomó rántott petrezselyem jön.

Kolbászkák velővel.

Fél kiló vajastésztát kisodrunk egy centiméter vastagságra, 10 percig pihenni hagyjuk, azután meleg késsel 6 centiméter hosszú és 5 centiméter széles darabokra szeleteljük és azokat vizes sütőpléhre rakjuk. Közepére hosszant már főtt és megsózott, kockára vágott húsvelőt rakunk és először az egyik, azután a másik oldallal beföldjük. Alakja olyan legyen, mint egy kis kolbászé, kissé nyomogatni kell az ujjal, hogy úgy megmaradjon. Forró kemencében 20—25 percig sütjük. Asztalkendővel letakart kerek tálon tálaljuk.

Bibictojások.

Kapni tojásalakú formákat, melyek közepén szétnyílnak, ezeket kissé kivajazzuk és húsvagdalékkal tele rakjuk. Ezután a két rész közepén egy kis ürt hagyunk, melybe igen finomra vagdalt szarvasgombát kevés már-

tással keverve öntünk és ha ez megvan, a tojásforma két részét összezsapjuk, hogy megint egész legyen. Nyílását vajaspapírral betakarjuk és a tojásokat forró vízben 6—7 percig főzzük, azután kiborítjuk a formából és igen apróra vágott szarvasgombában hempergetjük. A tojásokat rizzsel vagy más pürével lehet tálalni és többnyire úgy, hogy a püré karikaformában kerül a tálra, közepére pedig a tojások. Kevés olvasztott levessel kevert glacé-mártást adunk hozzá.

Tojásos burgonya.

A szükséges mennyiségű burgonyát héjastól főzzük meg; megtisztítván, vagdaljuk fel karikába. Egy porcellántálat kenjünk ki zsírral vagy vajjal, aztán hintsük be fehér zsemlyemorzzával. A burgonyát szép sorban rakjuk rendbe és sózzuk meg, aztán tegyük közé pár keményre főtt, karikára vágott tojást, ennek fölébe burgonyát és kevés sót. A második sor burgonya tetejére egy rend szeletbevágott főtt sonkát, majd megint egy rend burgonyát és tojást, s addig ismételjük ezt, amíg az egész készletet a tálba raktuk. Akkor hintsük meg a tetejét sóval, zsemlyemorzzával és olvasztott zsírral vagy vajjal — nem igen sokat téve rá, — végül félliter tejfellel öntsük le az egészet és tegyük félóráig forró sütőbe pirulni; ebben a tálban tálaljuk, amelyben sült. Lehet ezt sonka nélkül is készíteni, csak főtt tojásszeleteket vegyítve a burgonya közé.

Aranyos szeletek.

3 fölvert tojáshoz keverjünk kevés sót, hosszúra vágott zsemlyeszeleteket mártsunk tejsűrűjébe, aztán a fölvert tojásba és süssük aranyárgára. Kiszedvén, rakjuk tiszta papírosra, hogy a fölösleges zsír leszívódjék. Tálba rakva, öntsük fel húslevessel.

A MARHAHÚS KÜLÖNBÖZŐ ELKÉSZÍTÉSI MÓDJA.

Marhahús rizzsel.

A levesben főtt marhahúst tegyük egy lábasba, adjunk hozzá aprított szalonnát, vöröshagymát, betakarva pároljuk meg puhára, s barnítsuk meg mind a két oldalán. Ha megbarnult, kivesszük, meghintjük liszttel s ezt is megbarnítjuk; utána húslét töltünk rá s elfőzzük. Most a rizskását puhára megfőzzük s a hústra ujjnyi vastagon rákenjük, erre pedig apróra vagdalt szalonnát, elkeverve tejfellel s petrezselyemmel öntjük rá s sütőbe téve megpirítjuk. Találáskor a tálba barna mártást töltünk, ebbe beléteesszük a húst s feladjuk.

Főtt marhahús.

Végý szép darab fartót, szurkáld meg késheggyel és tűzdeld meg kockára vágott füstölt nyelvvél és szalonnával. Ekkor sózd be. Tégy azután egy lábasba friss szalonnát, karikába vágott hagymát és sárgarépát, kevés citromhéjat, egész borsot, kakukfüvet, tedd rá a húst, önts rá egy félliter bort, kevés ecetet és vizet s hagyd jól letakarva párolni. Ha már elég puha, vedd ki a marhahúst, szedd le a zsírját s a gyökeret és főzeléket még tovább párolod. Hintsd meg egy kanál liszttel, hagyd azzal pörkölni, önts rá egy csésze levest, hagyd

elforrt, szűrd át szitán, add meg az ízét, azután tálald fel levének egy részével. A többit pedig add be egy kisebb csészében.

Marhahús barnára elkészítve.

Ha a hús a levesben már puhára főtt, tégy egy lábasba egy darab cukrot, pirítsd meg, önts rá egy kevés fehérbort, hagyd addig forrt, míg egészen barna. Vedd ki ekkor a levesből a marhahúst, töröld meg szárazra, tedd a pirított cukorba és hagyd mindenfelől szép barnára pirulni. Tégy alá egy kanál levest, két kanál tejfelt, melyet liszttel lekavarsz és egy szelet citromot. Hagyd e mártást jól elpárolni, vágd fel a húst szeletekre, tedd a tál közepébe, szűrd rá a mártást és díszítsd apró burgonyával.

Párolt marhahús.

A marhahúst, mint rendesen, levesben megfőzzük; mihelyt puhulni kezd, hat-nyolc szalonnaszeletet, egy egész szeletekre vágott sárgarépát és vöröshagymát teszünk lábasba s erre a marhahúst. Ezt befedjük s lassan pároljuk, időről-időre kevés jó levest öntünk reá, minden oldalra megfordítjuk, hogy szépen barnuljon. Aztán néhány fiatal kalarábét s nagy sárgarépát veszünk s olyan vésőt, amelyet a kalarábéhoz szoktunk venni, melyeket megtölteni akarunk s csupa kis golyókat csinálunk vele. Egy lábasban vaját olvasztunk, cukrot teszünk bele s mihelyt ez szétolvadt, a répát és kalarábét hozzáadjuk s puhára pároljuk; hogy meg ne barnuljon, gyakrabban kevés levet öntünk reá. Tálalás előtt a kevés mártást megtisztítjuk a zsírtól, szitán át-szűrjük, a párolt kalarábét és répát mint abroncsot a tál körül rakjuk, a húst középbe, erre a mártást s az

étel készen van. Ha burgonyával akarjuk adni, a hússal éppen így bánunk el, csakhogy még néhány szelet sonkát adunk hozzá, kis burgonyát főzvéen és meghámozván, vajban mepirítjuk és ezzel koszorúzzuk a húst.

Marhahús tejfeles mártással.

Szép darab felsárpecsenyét tegyünk megmosva és sózva egy nagy lábasba, adjunk hozzá egy kanálnyi zsírt, zellert, petrezselyemgyökeret, vöröshagymát, egész borsot, egy pohár ecetet és egy pohár vizet. Ha a pecsenye puha, a zöldséget törjük át szitán és habarjunk bele két deci tejfelt s egy kávéskanál lisztet, egy kávéskanál cukorport; továbbá kevés ecetet is tegyünk még bele. Ezt a mártást öntsük a felvagdalt pecsenyére; főzzük fel együtt pár percre. Ha barna mártást akarunk készíteni, kockacukrot pirítsunk meg egészen sötét színre, kis ecettel oldjuk fel és azt tegyük a tejfeles mártásba, akkor szebb színe lesz; rizskásával tálaljuk.

Olasz marhahús. (Stuffato.)

Szép darab fartót a felesleges kövértől megtisztítva s jól megveregedve besózzuk; pár dekagram szalonnát hosszúkás darabokra vágván, azt sóval kissé behintjük, aztán egy ízecke fokhagymát a lehető legfinomabbra vágunk, szétzúzzuk, szalonnával vegyítünk s a húst megtűzzük. Most a húst lábasba tesszük, deci fehérbort és marhahúslevest öntünk rá s lassan pároljuk. Miután félpuhára pároltuk, mialatt többször megfordítottuk, pár közép nagyságú párolt és megszárt paradicsomalmát adunk hozzá kevés cukorral együtt s egész puhára pároljuk; a zsírt tisztán leszedjük és ha a hús a tálon rendezve van, makarónival koszorúzzuk s a leszúrt mártást csészében adjuk mellé.

Marhahús hidegen.

A puha marhahúst verjük meg, sózzuk be, aztán tűzdeljük meg szalonnával, sonkával, nyelvvel, füstölt kolbásszal s ecetes uborkával. Egy lábásba rakjunk zöldségeket, tegyük rá a húst s alá még összevagdalt borjúlábakat, öntsünk rá húslevest, bort és ecetet, aztán pároljuk benne puhára. Ha megfőtt, hűtsük ki, a levét szűrjük le, aztán szeletekre metélve, öntsük rá a levét s valami kocsonyával körülrakva feltálalhatjuk.

Szegyfej tormamártással.

Igen szép szegyfejet pohára megfőzni, ezután kivesszük a levéből és leszűrjük; készítsünk mandolatormás mártást, sűrűbb legyen annál, melyet a marhahúshoz szoktak adni, habarjunk négy tojássárgáját össze, mellyel aztán a szegyfej ujjnyi vastagon bekenetik; ezután pedig olvasztott irósvajjal öntjük le és finom zsemlyemorzsával behintjük. Tálalás előtt egy félórával tegyük kemencébe, hol szép zsemlyesárgára megsül, aztán zöldborsóval és sárgarépával koszorúztatva, rögtön adjuk fel.

Mandolás tormamártás.

Négy kanál tejfelt két kanál liszttel kavarjunk símára, eresszük fel húslével, tegyünk belé három kanál reszelt tormát, három kanál finomra tört cukrot, mandolát, kevés sót. Mindezt jól keverjük el és hagyjuk felforrni.

Szalonnás rostélyos.

A rostélyosszeleteket kenjük be hagymával, petrezselyem- s szardellavagdalékkal, borsoljuk meg, egy darab szalonnát tegyünk a tetejére, aztán hengerítsük össze. Most tegyünk egy lábasba szalonnát, hagymát, sárgarépát s ennek a tetején süssük ki a tekercseket, öntsünk rá kevés húslevet, adjunk hozzá citromlevet és héjat.

Marhapaprikás.

Vegyes marhahúst veszünk, u. m. vesepecsenyét, rostélyost, oldalast, felvágjuk kockára, egy kanál zsírral és három fej feldarabolt vöröshagymával feltesszük főlni, megsózzuk és aztán saját zsírján pároljuk addig, míg a hagymaszeletek szép pirosak lesznek; ekkor egy kávéskanálnyi szegedi paprikát hintünk rá, megkeverjük, kevés meleg vízzel feleresztjük, aztán lassan forraljuk. Időnként még fel-felöntjük kevés vízzel, míg megpuhul. Burgonyát is vagdalunk kockára és azt is hűhára főzzük a paprikás lében.

Székelygulyás.

Negyed kiló savanyú káposztát feltesszünk negyed kiló disznóhússal és meglehetősen puhára főzzük. Negyed kiló kockára vágott vegyes húst egy lábasban szép rózsaszínűre pirított hagymára dobunk, megsózzuk, megpaprikázzuk és a káposztával elhabarjuk, aztán fél óráig csendes tűznél főzzük. Főzelékes tálba tálaljuk, alulra a húst a lével, aztán köröskörül a káposztát és erre a benne főtt disznóhúst felszeletelve.

Magyar rostélyos.

Negyed kiló rostélyoshoz két közép nagyságú vöröshagymát pirítunk zsíron, meghintjük egy késhegynyi szegedi paprikával és pár evőkanálnyi vízzel föleresztjük. Erre a jól kivert és besózott rostélyost kevés lisztel behintjük, a hagymás zsírra tesszük és többszöri forgatás közben puhára pároljuk. Tálalás előtt kevés tejfelt önthetünk a forró lébe. Burgonyapürével körítjük.

Paprikászelet.

Fél kiló felsárszeletet kiverünk, besózunk, lisztel behintjük és egy nagy karikára vágott vöröshagymával zsíron zsemlyesárgára pároljuk, aztán paprikával behintjük, vízzel feleresztjük és lassan puhára pároljuk, időnként egy kevés vizet öntve utána. Hagymán pirított, apró, szeletekre vagdalt burgonyával körítjük.

Ökörfark.

Metéljük az ökörfarkot vékony szeletekre, mossuk ki jól, aztán sózzuk be. Most a fűszereket, zöldséget tegyük egy lábasba, öntsük teli vízzel, tegyük belé a felszelt húsdarabokat s főzzük meg félpuhára; a zsírt szedjük le a tetejéről. Most kevés zsír és lisztel csináljunk barna rántást, szűrjük hozzá szitán a lét, rakjuk belé a marhafarkszeleteket is és öntsünk hozzá pár kanál tejfölt s ebben pároljuk a húst egészen puhára.

Marhahús pilaffal.

A húst vágjuk nagy darabos kockákra, sózzuk be, aztán hagymán és zsíron süssük ki, sütés közben kevés vízzel töltjük fel. Erre adjuk hozzá a rizset, vízzel pároljuk puhára s tálaljuk.

Marhahúsragout.

Barna rántást készítünk, ezt föleresztjük maradék pecsenye- vagy húslével, hozzáadunk egy egész hámozott hagymát, egy babérlevelet, borsot és néhány kanál borecetet, félóráig főzzük és átszűrjük. Akkor beleadunk apróra vágott ecetes uborkát, apró ecetes hagymát és ecetes gombát, a marhahúst vékony szeletekre vágva és ha egészen forró, betálaljuk burgonyapürével.

Marhahús angolosan.

A fehérpecsenyét szalonnával tüzeljük meg, hintjük be megtört fűszerekkel s 24 órán át hagyjuk benne állani. Most tegyük lábasba, adjunk hozzá szalonnát, vöröshagymát, fél liter vörösbort s pároljuk porhanyósra, a levet pedig szűrjük le, aztán apróra főtt burgonyával körítve adjuk fel. A levét tálalásnál öntsük rá a húsr.

Angolsült.

Vesepecsenyéről szedjük le a bőrt, sózzuk be s borítsuk körül szalonnával, csavarjuk be írópapirosba s kössük át cérnával, szúrjuk nyársra s nyílt tűzhelyen süssük ki. Egy serpenyőbe öntsünk kevés vizet s a lecsöpögött levével a húst gondosan öntözzessük. Tálalás előtt szedjük le róla a papirost s szalonnát, aztán haránt szeletekre metélve, rakjuk a tányérra, a kevés húslével felöntött sült lét öntsük rá, körítsük főzelékkel, apró sültburgonyával, melyeket forró vajjal leöntünk s megsóznak.

Angolsült más módra.

Ez a pecsenye annál jobb, minél nagyobb darabból készül. Vegyünk legalább három kilogramnyi szép marhapecsenyét. Az angolsülthöz legcélszerűbb a hát-

szint és a rostélyost használni. Miután a húst jól megmostuk és megsóztuk, hintsük be törött borssal. Egy mély lábasba tegyünk egy kanálnyi zsírt s ha a zsír nagyon forró, az elkészített peccsenyét tegyük belé, de vizet ne öntsünk rá, hanem fedjük be és hagyjuk jó erős tűzön saját levében párolódni. Ha mégis nagyon elsülne a zsír és majdnem égni kezd, akkor a hús alá töltsünk pár kanál vizet, nehogy megfüstölődjék. Gyakran kell forgatni, hogy minden oldala ropogósra süljön. Ekkor tegyük bele a sütőbe, ott egy óra hosszáig gondozva sütjük, akkor elérjük azt, hogy a hús egészen puha lesz és felvágáskor csaknem véres lé ömlik ki belőle. Szép széles szeletekbe vagdaljuk és hosszú tábla rakjuk. Az angolsültet kapart tormával és pirított burgonyával adjuk; mustárt is tegyünk mellé.

Felsárszelet töltve.

Osszunk kétfelé egy kiló szép felsárszeletet. Egyikből a következőképp készítsünk tölteléket: vagdaljuk apróra, tegyünk bele fél vöröshagymát apróra vágva, két egész tojást, tört borsot, sót és két evőkanál rizset s mindezt kavarjuk jól össze. Most verjük a másik darab húst vékonyra, de úgy, hogy ki ne szakadjon, sózzuk meg, a tölteléket göngyölítsük bele, kössük össze erős fehér cérnával, hogy a töltelék ki ne hulljon. Tegyünk lábasba zsírt, rá a töltött felsárt s pároljuk puhára; időnkint öntsük rá kevés vizet, hogy oda ne égjen. Ha megpuhult, adjunk levéhez egy pár kanál tejfölt, vágjuk szeletekre s párolt rizzsel vagy makarónival tálaljuk föl.

Hagymássült.

Egy kiló sivány fölsárpeccsenyét szép szeletekre vágunk s verőfával kissé laposra verjük. Egy lábasba tojásnyi zsírt teszünk s két nagy fej fölvágott vörös-

hagymát. A húst kissé megsózzuk, borsozzuk s a hagymás zsírba rakjuk szép sorjába, aztán befödjük. Sülés-kor meg kell gyakran forgatni s amíg megpuhul, mindig egy-két kanál hideg vizet rátölteni. Ha a hús megpuhult, úgy kell megpirítani, hogy a zsírja szép rozsdaszín legyen.

Vetrece.

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

Gombássült.

Egy kiló fölsárpecsenyét megmosunk és kissé megverjük a húsverővel, bedörzsöljük jócskán sóval s törött borssal, aztán lábasba tesszük; egy kanál zsírt s egy fej apróra vágott vöröshagymát, egy kis pohár bor-ecetet is adunk hozzá s befödve, lassan pároljuk, arra ügyelve, hogy oda ne süljön; lehet időnként egy kis hideg vizet tölteni utána. Ha a hús megpuhult, szép pirosra is sült, készítsük hozzá a következő mártást:

Friss vagy szárított gombát megmosunk és megfőzünk. Ha megpuhult, kivesszük a léből s szép karikára vágjuk, aztán visszatesszük a lébe, amely legfeljebb két deci legyen. Ezután készítsünk gyöngé mártást, dobjunk bele fél fej apróra vágott vöröshagymát, egy kevés tört borsot, kevés sót és borítsuk bele a gombát levesestől; öntsünk hozzá vagy három kanál ecetet,

négy kanál tejfölt, forraljuk föl jól s ha kell, még tehetünk utána egy kevés ecetet. Tálalás előtt a pecsenye zsíráját is hozzáöntjük a mártáshoz, a húst szép szeletekre vágva, hosszú tálba rakjuk s a mártást ráöntjük. Makkarónival, tarhonyával vagy zsírban sült burgonyával körítjük.

Imperiálszelet.

Vesepecsenyéből szeleteket vágunk, megveregetjük és félig megsütjük. Aztán lábasban kevés zsírral, petrezelyem zöldje, apróra vágott vöröshagyma és gombával együtt puhára pároljuk, kevés tejfölt öntünk reá és burgonyapürével föladjuk.

Szűzsült.

A gerinc alatt fekvő részt, az úgynevezett vesepecsenyét kivágva, sózzuk be és tüzdelljük meg szalonnával. Tegyük lábasba hosszába vágott gyökeret, répát, vöröshagymát, citromhéjat, szemes borsot s tegyük bele a pecsenyét s kevés ecetet és vizet aláöntve, letakarva pároljuk. Ha megpuhult, öntsünk rá tejfölt s levét szitán átszűrve, makkarónival körítve, adjuk fel.

Nyársonsült.

A húsról levágjuk a csontokat, hosszúkásra összehengergetjük, bekenjük zsírral és bezsírozott tiszta papirossal háromszor átcsavarjuk, ezt is erősen rákötve. Erre nyársra szúrjuk s egy órán át lassan sütjük. Most levesszük róla a papírt, a húst besózzuk s még tíz percen át sütjük tovább. Ha megsült, lehúzzuk a nyársról, tálba tesszük, leöntjük a zsiradékkal és glazúrozzuk. Adhatunk föl hozzá egy csészében húslevest is.

Tojásossült.

Egy kiló laposan vágott felsárt éles késsel kétfelé metszünk, de csak annyira, hogy a széle felé egy ujjnyira összeállva maradjon. Ezt a széles húst a sarkával kifelé deszkára terítjük s gondosan lehető vékonyra verjük, kissé megsózzuk s a közepére végig vagy hat keményre főtt s héjától megtisztított tojást rakunk. A tojás mellé, mindkét felől sorban vékonyra vágott gyöngesárgarépat és zöld ecetes uborkát helyezünk el. Ha ez megvan, hat egész tojást kevés sóval úgy verünk fel, mintha rántottának készítenők. Ezt a tojást kemény tojáson végigöntjük, a húst a töltelékre csavarjuk s lehetőleg szorosan összevarrjuk. Egy lábásba vörshagymát, zsírt teszünk s ebbe helyezzük a hústekercset. Öntsünk rá pár kanál vizet, fedjük be s pároljuk gondosan, míg puha s piros lesz. Tálalás előtt ki kell belőle a cérnát fejteni s szép, vékony szeletekre vágni.

Nelsonszelet.

A vesepecsenyét két centiméter vastag szeletekre metéljük, vékonyra elverjük, megsózzuk s borsozzuk. Most egy alacsonyszélű lábast veszünk, jól kikenjük vajjal, meghintjük vörshagymaszeletekkel, éppúgy az oldalát is, pár burgonyát meghámozunk, megmossuk s ha jól lecsöpögött, a hagymaszeletekre rakjuk, erre pedig a hússzeleteket, feltöltjük két kanál húslével s a lábast jól letakarva, élénk tűzön öt percig sütjük; erre a tűzhely szélére húzva, ott még egy negyedórán át pároljuk és a befödött lábashoz adjuk az asztalra.

Paprikásszelet.

Egy kiló felsárpecsenyét vagdaljunk fel széles szeletekbe és verjük meg fakalapáccsal. Az ütésnél vigyázunk, hogy a csinos, tömött formája megmaradjon.

Azalatt tegyünk lábasha tojasnyi zsírt, egy fej felvágott vöröshagymát és jókora kávéskanál szép vörös paprikát keverjünk el a hagymás zsírban. E zsírba rakjuk a besózott hússzeleteket. Miután valamennyit bele tettük, fedjük be és hagyjuk csendesen sülni; ha elkezd sercegni, öntsünk alá pár kanál vizet és időnként forgassuk meg a pecsenyészeleteket. Eközben ügyeljünk, hogy mindig bő leve legyen; hosszú táliban tálaljuk és burgonyával körítjük.

Zöldséges pecsenye.

Egy kiló szép felsárszeletet tegyünk lábasha egy kanál zsírral, sóval és két deci ecettel; tegyünk bele egy szál karikára vágott sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kalarábét, zellert, egy fej vöröshagymát és néhány szem borsot; aztán tegyük tűzre és főzzük, amíg megpuhul; ha a leve elfő, mindig pótoljuk kevés hideg vízzel. Ha a pecsenye már jó puha, tegyünk a lábasha négy nagy megtisztított és karikára vágott burgonyát; öntsünk rá annyi vizet, hogy a burgonyát ellepje, fedjük újra le és kavarással nélkül főzzük, míg a burgonya megpuhul és a zsír kiválik; vágjuk a húst szeletekbe; a zöldséget és burgonyát összekeverve adjuk mellé.

Huszársült.

A vesepecsenyét a közepéről messzük be, verjük vékonyra, sózzuk be, rakjunk rá felváltva sonka- és szalonnaszeleteket, hengerítsük össze s cérnával kössük át. Süssük ki hagymán és szalonnán, húslével feleresztve. Most barna kenyérmorzsát s paprikát zsírban pirítsunk meg, forraljuk fel tejföllel s kevés hozzáöntött levessel, aztán a kész mártást öntsük a sültre.

Erdélyi tokány.

Ha szép darab marhafelsárt egyenlő, két centiméter nagyságú kockára vagdaltunk, tegyük a lábasba egy jó nagy kanál zsírt; ha forró lett, rakjuk bele vagdalt húst, sózzuk meg és fedjük be, azután pároljuk addig, míg elsüli a levét, mindig egy kevés vizet öntsünk rá, hogy ne piruljon meg, de ne is főjön bő lében. Mikor a hús elég puha lett, de azért van rajta egy merítőkanálnyi lé, tegyük bele 5—6 fej szeletekre vágott vöröshagymát, azzal is süssük egy negyedóráig, de egy csepp vizet se szabad többé ráönteni, ha a hagyma már benne van. Mikor pirosra és zsírig sült, de még nem ropog a hús és a hagyma, akkor a tokány kész. Hosszúkás tálban, tarhonyával körítve tálaljuk. Erdélyben ez a legkedveltebb sült húsok egyike. A tokányt juh- és bárányhúsból is éppoly módon készíthetjük.

Huszárpecsenye.

A marhahátszint tisztítsuk meg, sózzuk be s hagyjuk állani. Tegyük egy zsírral kikent lábasba s enyhén tűznél pároljuk, míg puha lett s szép barna színt kapott. Ekkor szedjük le a levét. Száraz kenyeret törjünk meg, metéljünk egy vöröshagymát apróra s kavargassuk össze egy darab vajjal. Tegyük hozzá borsot, szegfűszeget, citromhéjat, szegfűborsot. A pecsenyét pár helyen mélyen vágjuk be, töltsük ki vagdalékkal, öntsük rá a levét s pároljuk tovább, míg a hagyma szépen megpirult rajta.

Francia rostélyos.

Vágjuk le a rostélyosnak csontját és kövérjét, kés fokával veregessük meg jól és sózzuk meg. Fél kiló rostélyoshoz vegyünk két szardellát, mossuk ki jól és szálkáitól tisztítsuk meg; aztán vegyünk egy kis kap-

rot, egy fejecske vöröshagymát, kevés zöldpetrezselymet és citromhéjat; aprítsuk mind össze; olvasszunk föl egy darab írósvajat, melybe mindezt beletesszük és egy kissé pirítsuk. Ugyane töltelékkel töltsük meg a rostélyosokat, sodorjuk össze, tegyük egy lábasba és barnítsuk lassú párolással; öntsünk rá fél liter tejfölt és egy kanál fehér ecetet, pároljuk egy félóráig s zsírtját leszűrve tálaljuk.

Lábasrostélyos.

A vékonyan szelt rostélyost jól kiverjük, besózzuk, vöröshagymát zsírban pirosra megpárolunk, egy kanál finom rózsapaprikát teszünk bele, rá a húst és betakarva hagyjuk saját levében főni; később kevés vízzel öntjük fel. Hosszába vágott burgonyát teszünk hozzá s ha megpuhult, kész a jóízű étel.

Töltött rostélyos bajorosan.

Szép rostélyosszeleteket jól kiverve besózzuk, azután néhány szardellát szálkáitól megtisztítunk, kevés kaprival, mogyoróhagymával, zöldpetrezselyemmel összeaprítjuk, egy darab írósvajat 3—4 tojássárgájával habosra kavarunk, a szardellavagdalékkal összevegyítjük s a kivert rostélyos-szeleteket ezzel megtöltve, tiszta pamuttal összekötjük és lábasba téve, annyi vizet vagy húslevet öntünk rá, hogy félig lében legyen és egy jó kanál zsírt adunk hozzá. Ha már puha, a zsírt leöntjük róla, úgyhogy egy kevés maradjon alatta és ekkor 6—8 kanál sűrű, savanyú tejfölt öntünk rá s kissé forraljuk. Azután lehet tálalni, citromhéjjal meghintve.

Eszterházy-rostélyos.

A pecsenyét verjük meg jól, sózzuk be és süssük meg forró zsírban hirtelen, de nem kell sok zsírt használni, mert ez nem jó. Ha a hús megpirult, öntsünk rá pár kanál hideg vizet, fedjük be és puhítsuk meg. Ha elkészült, öntsünk rá jó tejfölt. Vigyázni kell, nehogy sok levet eresszen. Egy külön kis edénybe tegyünk bele fél fej reszelt vöröshagymát, egy késhegynyi vörös parikát. Ha kitálaltuk a tejfeles pecsenyét, öntsük a paprikás zsírt tetejébe, mert ezáltal szép külsőt nyer.

Serpenyősrostélyos.

Három szelet rostélyost sózzunk meg s lábasba tegyünk egy kanál zsírt, két fej felvágott vöröshagymát s egy kávéskanál szegedi paprikát. A rostélyos-szeleteket rakjuk a hagymás zsírba, fedjük be és pároljuk egy óráig. Párolás közben a húst folytonosan ügyelve forgassuk és kevés vízzel töltögessük, nehogy a leve lesülvén, kiszáradjon a hús. Ha a rostélyos puha, tálalhatjuk hosszú tálban, burgonyával koszorúzva.

Vöröshagymás rostélyos.

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

Lengyel felsár.

Egy kiló sovány felsárból vágjunk szeleteket, verjük ki jól fakalapáccsal, sózzuk be, tegyünk lábasba egy kanál fagyos zsírt és egy sor pecsenyét; hintsük be kevés paprikával és laskára vágott vöröshagymával. Néhány szem borsot és későbbben újra húst tegyünk rá. Ha a húst hagymával sorba raktuk, öntsünk rá három deci bort, két deci ecetet és néhány kanál hideg vizet. Fedjük be és főzzük, amíg a hús puha lesz. Időnkint, ha szükségesnek mutatkozik, kevés bort és vizet öntsünk rá. Azután süssük szép pirosra; de mindig forgassuk a lábasban. Tálaljuk föl saját zsírjával; adjunk mellé makarónit.

Vesepecsenye sülvé.

A vesepecsenyét igen vékony hegyes késsel lebőrözzük, nem elég tiszta zsírját levesszük, szalonnával megtűzdeljük, és megsózva, vajjal bekent papírral betakarva, hosszú sütőedénybe rakjuk, két oldalára kevés hagyma-, petrezselyem-, sárgarépaszeleteket hintünk és így elkészítve, forró kemencében félóraig sütjük. Sütés alatt többször tulajdon levével megöntözzük. A vesepecsenyét egy centiméter vastag, kissé rézsútos szeletekre vágjuk és eredeti alakjára összeállítva, hosszú tálban tálaljuk. Csak két szelettel többet szokás felvágni, mint ahány embernek süttünk és a fel nem vágott részét vele együtt tálaljuk. A zöldséget többnyire külön tálban adjuk fel, vagy csak a két végére rakunk kis sárgarépat és burgonyát. Mártásnak átszűrt húslét adunk. Ha a vesepecsenye sovány, a vajas papír alá kis zsírt teszünk, ha színtelen, a sütés vége felé forró zsírral leöntjük és tálaláskor olvasztott húsglace-szal bekenjük.

Vesepecsenye magyarosan.

Egy szép vesepecsenyét, mely hideg helyen 24 óráig állott, a hártájától megtisztítunk és jól besózva, pár órára félretesszük, azután megfűszeljük füstölt szalonnával. Lábasba egy kanál zsírt, finomra vágott vöröshagymát téve, beletesszük a pecsenyét, behintjük törött borssal, hagymával és szalonnaszeletekkel, lassanként húslével locsoljuk s ha már puha és zsírjára sült, öntünk rá egy meszely tejfölt, egy kis pohár bort, hagyjuk kis ideig párolni, azután, a levét rászűrve, tálaljuk.

Wellington-vesepeccsenyc.

Először is vajastésztát készítünk s a deszkán kinyújtva, apró vágott gombával s nagyon kevés finomra tört borssal behintjük. A vesepecsenyét már egy kevésbé párolva, félnyersen belégöngyöljük s az egészet a sütőbe tesszük, ott addig hagyjuk, míg a tészta aranyszínre sül s megkeményedik. Ujjnyi vastag szeletekre vágva, madeira-mártással leöntve tálaljuk.

Beefsteak.

Vegyünk vesepecsenyét a vastag részéből s éles késsel vágjunk belőle 2 ujjnyi vastag szeleteket. Hártájától, inaitól tisztítsuk meg, hogy csinos formát nyerjen, és azért gömbölyű maradjon; hintsük be borssal és így elkészítve, hagyjuk pár óráig hideg helyen letakarva. Sütéskor lapos vasedényben tegyünk tűzre egy fakanál zsírt. A süstörgő, forró zsírban hirtelen süssük ki, hogy kívül piros legyen, de belől nyers maradjon. Aki így nem szereti, az süsse valamivel több ideig. A kisült pe-

csenyét hosszú tálba rakjuk végig, körülte felváltva, kanalanként tegyünk: tarhonyát, salátakáposztát, rizs kását, burgonyát és esetleg még több ilyesfélét. Minden szelet húshoz egy tükörtojást is tegyünk, helyenként kapart tormából rózsákat formáljunk. Egy-egy csipet fehér tormát vörös céklába mártva, tegyünk rá; zöldpetrezselyem-levélből kétfelől szárát rakunk és egy-egy kicsi ecetes uborkát is csinosan közberakunk; igen díszesen néz ki. Az így tálalt beefsteak főleg vacsorára való étel.

Beefsteak mártással.

A vesepecsenyéből vágjunk finom és vékony szeleteket, sózuk, fűszerezük borssal, aztán egy lábast szalonnával és karikára vágott vöröshagymával rakjunk ki, tegyük belé a húst s pároljuk meg; közben öntsük le húslével, ecettel, adjunk még rá egy darab kenyeret és pároljuk egészen puhára. Ha készen van, rakjuk tálba, körítsük pirított burgonyával s friss zöldpetrezselyemmel, a levét átszűrve, öntsük rá és adjuk fel.

Nápolyi beefsteak.

Főtt pácot készítünk előre. Egy hagymát, egy sárgarépát és egy darab zellergyökeret szeletekre vágva, kevés zsírral és szalonnával sárgára pirítunk, fél liter ecettel, borssal, babérlevéllel kissé főzzük, aztán átszűrjük és lehűtjük. E pácba 5—6 megveregetett beefsteek-szeletet rakunk és két óráig áztatjuk. Aztán lapos serpenyőben zsírban vagy olajban mindkét oldalán megsütjük és meleg tálra rakjuk. Ezalatt készítünk mártást kevés barna rántásból, néhány kanál páccal. Az olaszok pirított mandolát és forrázott mazsolát is adnak a mártásba.

Beefsteak kapart húsból.

A húsról szedjük le minden faggyút s bőrt, aztán éles konyhakéssel vakarjuk meg, hintsünk rá apróra metélt vöröshagymát, mind a két oldalát szórjuk meg liszttel, aztán zsírba téve, gyors tűznél süssük ki egészen, vagy félig, ízlés szerint.

Töltött rostélyos.

A rostélyos kövérjét és csontját levágjuk, keshátal megveregetjük és megsózzuk. Aztán egy rostélyos-szeletet apróra vágunk, zöldpetrezselyemmel, vöröshagymával és citromhéjjal s ezen vagdalékot tejfellel habarjuk el úgy, hogy jól lehessen kenni. A szelet rostélyost ezen töltelékkel késfok vastagságnyra bekenjük, másik szelet rostélyost teszünk reá, négy helyen összepecskeljük s a többivel is így bánunk el. A lábast néhány szelet szalonnával, vöröshagymával, kakukfűvel, babérlevéllel kirakjuk, a rostélyosokat borssal és szegfűborssal rátesszük, puhára pároljuk és feltálaljuk. A mártást aranyárgára főzzük el, kanálnyi lisztet hintsünk rá, megsárgítjuk, szedőkanálnyi levet s néhány kanál fejfelt öntünk hozzá, a rostélyosra szűrjük és még egyszer elfőzzük.

Tűzött vesepecsenye.

Szép vesepecsenye bőrét lehúzzuk s csontját vágjuk, megsózzuk; egy rész ecetből és két rész vízből pácot készítünk; egy fej vöröshagymát, sárgarépat, citromhéjat, két babérlevelet, néhány szem borsot adunk bele, jól elfőzzük s forrón a vesepecsenyére öntjük, befödjük és 12—14 óráig hűvös helyen hagyjuk. Aztán a vesepe-

csenyét 3—4 sorban megtűzzük, a vöröshagymát és sárgarépat kivesszük a pácból s lábasba tesszük, a vesepecsenyét rá, felül parázst s így két óráig lassan pároljuk, míg színe sárgásbarna lesz, aztán négy deciliter tejfelt öntünk rá, negyedóráig pároljuk, míg a mártásnak szép sárga színe lesz; a vesepecsenyét tálra tesszük s a mártást alá öntjük.

Vesepecsenye apró burgonyával.

A vesepecsenyéről a csontokat levágjuk, megsózzuk és szalonnával szépen megtűzzük; lábasba szalonnát, vöröshagymát és sárgarépat teszünk szeletekre vágva, a húst rá, s lassan pároljuk, gyakran megfordítjuk, nehogy a hús odaégjen és hogy minden oldalról megpuhuljon. Aztán hámozott, diónagyságú burgonyákat teszünk bele. Ha a hús és burgonya megbarnult és megpuhult, mindkettőt kivesszük, két kanál lisztet hintünk a párolt gyökerekre, megbarnítjuk és levessel feltöltjük, kevés ecetet és citromhéjat teszünk bele s elfőzzük; a zsírt leszedjük a léről, szitán átszűrjük, a húst és burgonyát ismét beletesszük, két tele kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha kitálaljuk, a burgonyát koszorúalakban rakjuk a tál szélére, s a vesepecsenyét középebe.

Tésztában sült vesepecsenye.

Egy egész vesepecsenyét minden csontos, zsíros részétől meg kell tisztítani, aztán besózni és kevés törött borssal behinteni. Tegyük tepsire és felül kenjük be kevés fagyos zsírral. Ezután tegyük sütőbe. Gyors tűz mellett hirtelen süssük meg, de csak félig. Ezután a pecsenyét zsírja nélkül tegyük egyenes edénybe kihűlni,

ügyelve, nehogy elgörbüljön, mert akkor a tésztába nem lehet szépen begöngyölni. Mialatt a pecsenye félig kihűl, azalatt készítsük el a hozzávaló tésztát a következő módon: Kétkilónyi vesepecsenyéhez vegyünk félkilónyi lisztet deszkára, a közepére lyukat fúrunk, húsz deka vajat teszünk bele; ezenkívül három kanál tejfelt, egy kávéskanálnyi sót s annyi egész tojást, amennyivel kissé kemény rétestészta lesz belőle. E tömeget jól összegyúrjuk és egy darabban hagyjuk a lisztes deszkán; befedve pihenjen negyedórái. Aztán nyújtsuk el félujjnyira s kenjük be tíz deka vajjal. Hajtogassuk össze úgy, mint az íróstésztát szokás. Megint hagyjuk pihenni tíz percig, újra nyújtsuk el félujjnyi vastagra úgy formálva, hogy a pecsenyét hosszában bele lehessen tenni. A kihűlt pecsenyét úgy göngyöljük a tésztába, hogy az csakis egyrétű legyen. Pléhet vajjal kikenünk és a tésztába takart húst úgy tesszük bele, hogy alul essék az a rész, ahol a tészta összeér, felül megkenjük tojással és gyors tűznél megsütjük. Ha a tészta már szép piros, a hús is meg van sütvé.

Beefsteak rostón sülvé.

A vesepecsenyéből vágott 2 cm. vastag szeleteket kissé megveregetjük, lábasba rakjuk, meghintjük petrezselyemmel és leöntjük vajjal, esetleg friss olajjal. Aztán rostra tesszük, öt percig az egyik és öt percig a másik oldalán sütjük. Közbe mindig a tulajdon zsírával öntözzük. Tálaláskor tükörtojást teszünk mindenik szelet tetejébe.

Roastbeef.

A húst az ökör hátából vesszük, megtisztítjuk minden csonttól és késsel erősen megszurkáljuk. Aztán hagymával, zellerrel és sárgaréppával egy óráig sütjük. Sütés közben jó valami súllyal megnehezíteni, mert különben elhajlik a hús és nem lehet szépen kitálalni. Ha a hús sovány, kevés zsírt kell a tetejébe tenni és sütés közben ezzel öntözni, de ha a hús hízott marhából van, ez felesleges.

Bordapecsenye.

Szép bordapecsenyét letisztítunk, piros marhanyelvvel és sonkakövérvével megtűzdeljük, megsózzuk, megborsozzuk, betekerjük szalonnaszalagokba és a következő lében megpároljuk: Fél üveg madeira, fél üveg malaga bor, nagy merítőkanál húsleves, sovány, nyers sódar, két fej sárgarépa, két fej hagyma felszeletelve, két kis csomó zöldpetrezselyem, egy gerezd foghagyma, két babérlevél, kevés kakukfű, ötven deka reszelt szalonna, kevés só, bors és szerecsendió. Három óráig pároljuk, akkor vajas papírba burkolva, meleg helyre tesszük a pecsenyét, a levét ellenben szitán áttörjük és a zsíráját egészen leszedjük. Míg a pecsenye párolódik, kakastaréj, szarvasgomba, ürüvese és apró fogoly húsból vagdalékot készítünk. Ezzel körítve bő mártással találjuk fel a pecsenyét.

Rostélyos franciásan.

Szedjük ki a csontot s faggyút a rostélyosból, verjük meg és sózzuk be. 1 kg. rostélyhoz 12 gr. káprít, egy fej vöröshagymát s zöldpetrezselymet vagdaljunk össze; kevés íróvajon megpirítjuk, s ha készen van, ezzel

a szeleteket bekenjük, összesodorjuk s egy lábasban megpároljuk. Eközben egy kanál ecetet, s kevés tejfelt öntünk rá, pároljuk, míg a leve jól elfőtt s a zsírt a mártásról leszedve, ezzel együtt adjuk fel.

Vesepecsenye angólosan.

A pecsenyét tisztítsuk, mossuk meg, aztán sózzuk be; bor, víz, ecet, citromhéj, szegfűbors, hagyma és bérlevélből készítsünk pácot, forraljuk fel s öntsük forrón a hústra. Egy éjjel hagyjuk benne állani, másnap állítsuk a tűzre s pároljuk puhára. Most káprit és fél citromot metéljünk apróra, éppúgy egy szardellát, aztán a pácból kiszedett hagymát, adjuk mindezt a hústra (a hagymát előbb megpirítva), öntsük végül hozzá a tejfelt s pároljuk tovább. Ha kérzen van, rakjuk a húsostálra, szedjük le a mártásról a zsírt s öntsük a hús tetejére.

Rostélyos gyorsan sütve.

A rostélyost jól megverjük, megsózzuk, aztán rostélyra vagy serpenyőre téve, erőn tűzön hirtelen kisütjük és mihelyst az egyik oldala kisült, átfordítjuk a másikkra. Még forrón adjuk az asztalra, petrezselyemmel diszítjük.

Zsiványpecsenye.

Jó vesepecsenyét fölszeletelünk, kicsit megverjük, megsózzuk és megpárikázzuk, reszelt hagymával megdörzsöljük. Aztán vagy roston, vagy — ha szabadban készítjük — közönséges somfából faragott nyáron megsütjük, még pedig a következő módon: A körülbelül két

centiméter vastag szeleteket úgy húzzuk a nyársra, hogy mindig egy jókora szalonnaszeletet szúrunk közbe. Aztán parázstűz fölött addig forgatjuk a nyársat, amíg a szalonna és a hús sárgára nem sült. Mikor félig meg van sütvé, a vadászok jól végiglocsolják borral, amitől különösen jó ízt kap. A roston sültnél ez felesleges, csak mindkét oldalon gyors tűznél megpirítjuk.



BORJÚHÚS.

Borjúvagdalék (krokett).

Fél kiló sovány borjúhúst jól megmossunk, darabokra vágjuk s lábasba tesszük. Adjunk hozzá egy darab felszeletelt tiszta fehér szalonnát, arasnyi hosszúságú, karikára vágott sárgarépát, öntsünk rá kevés vizet s egyenletes tűzön mindaddig pároljuk, amíg a répa és a hagyma megpuhul és a borjúhús is kissé rozsdaszínű lesz. Párolás közben ügyeljünk, hogy a vegyülék le ne égjen tehát egy kis vízzel mindig töltögessük. Ha a hús és a zöldség megpuhult, két egész tojást ütünk rá s a tűzről félretesszük mindaddig, amíg kihűl. A tojás arra való, hogy a hús meg ne barnuljon s meg ne száradjon. Ha kihűlt, deszkára tett vékony kenyérszeletre öntjük s vágókéssel a kenyérrel együtt jól összevagdaljuk, azután lábasba tesszük, kevés húslevest öntünk rá, tesszünk bele sót, kevés törött borsot s így forraljuk be újra a keveréket, ügyeljünk, hogy sűrű maradjon s le ne égjen. Ezután újra hűtsük ki s egy nagy lap fehér ostyát mártsunk hideg vízbe, borítsuk bal tenyerünkre s a másik kezünkkel tegyük az ostyára jó kanálnyi vagdalékot, azután szépen göngyöljük össze az ostya két végét s hajtsuk be. Végre mártsuk fölvert tojásba, zsemlyemorzsába és süssük ki bő zsírban. Pírtott zöldpetrezselyemmel tálaljuk.

Borjúpörkölt.

Vágjunk nagy kockára borjúhúst. Zsírban zsemlyesárgára pirítjuk, aztán egy kis kanál szegedi paprikát keverünk közé, felöntjük annyi vízzel, amennyi a húst ellepi, ha ezt elfödte, mindig utána öntünk, de csak kevés vizet, mert ennek a leve sűrűbb legyen, mint a marhagulyásé. Ha puha, tálalni lehet, amikor is apróra vagdalt snidlinget hintünk rá és pirított tarhonyával körítjük.

Borjúikra makarónival.

Két szép borjúikrát veszünk, a nagyobbikat szalonnával megtűzdeljük és szép pirosra pároljuk. Azalatt 15 deka vastag makarónit vízben megfőzünk, lecsepegtetjük róla a vizet és egy tiszta ruhán fél centiméteres karikára elvágjuk. E karikákat egy vajazott tortaforma oldalához ragasztjuk finomra vágott és fűszerezett nyers hússal, aztán a hús fölé egy vajazott papírost teszünk és vízzel telt lábasba tesszük a formát, de a víznek nem szabad fornia. Ugyene vágott húsból vastag hurkát készítünk, vajazott papírosba bekötjük és sós vízben megfőzzük. Ha kihűlt, kerek szeleteket készítünk nyelvből is. Tálalás előtt a formát tálra borítjuk, a közepére a makarónimaradékot tesszük rá, a spékeletlen, fölszeletelt borjúikrát jó pecsenyelével vagy barna mártással megöntözzük; tetejére jön a tűzdelt borjúikra, mely körül váltakozik a nyelv és vágott hússzelet; az egészet húslével meg lehet fényesíteni és a hézagokat mártással megtölteni.

Borjúcomb hollandi módra.

Egy szép borjúcombot megtisztítunk, lenyúzzuk a bőrét, megsózzuk és egy napig pácoljuk. Akkor szalonnát, ajókát, babérlevelet összevágunk. Ebben ujjnyi

hosszú szalonnadarabokat hempergetünk meg, a combot bevagdosva beledugdossuk és a nyílásokat megspékeljük apró szalonnával és megsütjük. Mialatt a comb sül, leöntjük háromnyolcad liter tejfellel és ugyanannyi borral, amit előbb összehabartunk; tálaláskor az átszűrt levét is hozzáadjuk.

Borjúmáj paprikásan.

Vegyünk egy fél kiló borjúmáját, vágjuk finom szeletekbe. Hosszúkás szeletekbe vágott vöröshagymát pirítunk, belekeverünk egy kanál rózsapaprikát s beleteszük a májat. Az egészet jól felkavarjuk és saját levében pároljuk. Tálalás előtt megsózzuk.

Borjútüdő mártással.

Egy borjútüdőt kockára vágunk, vízben tartjuk, míg a víz forrni kezd, aztán kihűtjük. Aprított hagymát vajban vagy zsírban megpirítunk, beledobjuk a tüdő-kockákat s együtt pároljuk 10—12 percig, megsózzuk, meghintjük kevés liszttel, húslevest öntünk rá, petrezselymet, fűszeres füveket adunk hozzá, a becsináltat addig keverjük, míg felforr, akkor félrehúzzuk a tűzhely szélére. Másfél óra múlva kivesszük a füveket, zsírját leszedjük, két-három habart tojást keverünk bele, kissé pároljuk, végre egy citrom levét, egy csipetnyi borsot, vagdalt zöldpetrezselymet adunk hozzá és melegített tálon tálaljuk.

Csavart borjúhús.

A borjúvesésről levagdalkuk a gyöngye húst és a vesét, a kis bordákat kiszedjük, a gerincet csak bevagdalkuk. A pecsenyéhez való darabot lehetőleg négyszög-

letűre vágjuk; a kivagdalt húst és vesét apróra vagdaljuk, hozzáadva két egész tojást, citromhéjat és két kanálnyi zsemlyemorzsát. Ha a vegyülék nem elég zsíros, még kevés vesezsírt keverünk hozzá. Akkor egy tálban összekeverjük a vagdaltat egy citrom levével, sóval és borssal, a húst vastagon bekenjük vele, összegöngyöljük, bevarrjuk és körülkötjük tiszta spárgával. Akkor serpenyőben, zsíron, zöldséggel, babérlevéllel, megsózva, sárgára sütjük. Később egy pohár bort, húslevet öntünk rá és puhára sütjük, mély tálon tálaljuk és rászűrjük a levet.

Hamis lazac borjúhúsból.

1 kiló borjúhúst (a combjából) salétrommal és sóval jól bedörzsölünk, egy kávéskanálnyi fehér borsot is kenünk rá és fazékba tesszük. Azután 4 hagymát, 1 sárgarépat, 1 petrezselyemgyökeret megreszelünk, fél citromot felszeletelünk, kakukfűvet, babérlevelet rakunk a húusra és alája, fafedővel befedjük és kővel lenyomjuk; így hagyjuk négy napig, de naponként megforgatjuk. A negyedik napon ecetes vízben egészen puhára főzzük, de mindig annyi vizet kell hozzá önteni, mennyi a húst beborítja. Éjjelen át benne hagyjuk a húst. Ezután hat ajókát (szardellát), zöldpetrezselymet, apró hagymát és káprít vagdalunk, áttörjük, bekenjük vele a húst, olajat öntünk rá és naponként megforgatjuk. Ha tálalásra kerül a sor, úgy szeleteljük, mint a lazacot és mayonnaise-mártást adunk mellé.

Borjúláb töltve.

Főzzük a borjúlábakat olyan puhára, hogy a hús a csontról leváljék, aztán kevés levessel és zöldségekkel egy keveset pároljuk meg, ekkor vegyük ki és szárítsuk meg. A csont helyett az üreget töltsük meg vágott ra-

gout-val, amely álljon hús, bors, gomba és rizs keverékéből, tojássárgájával elhabarva és kihűlve; erre vágjuk darabokra, öntözzük meg vastag világos mártással, hempergessük meg lisztben, kenjük be tojással és zsemlyében megforgatva, süssük ki forró zsírban.

Borjúvese.

A megfőtt, kihűtött vesét vágjuk karikákra, messük le róla a hártvás és kövéres részt, tegyük lábaskába, messünk hozzá fele mennyiségű hámozott csiperkegombát, keverjük el a vesével, sózzuk, borsozzuk meg. Azután egy pohár tej mártást öntsünk egy lábasba, tűz fölött főzzük el a levét, közben a lábast rázogatva s egymásután 4 kanál húslévvvel feltöltve. Ha a lé már sűrű, vagdaljunk bele 15 deka sovány főtt sonkát, 2 perc után adjuk belé a vese s csiperkegomba keveréket egy késhegynyi borssal, főzzük egy kissé, öntsük megmelegített tálra, halmozzuk össze csúcsosra, hintsük meg zsemlyemorzsával, s állítsuk a sütőbe. Itt a zsemlyemorzsát süssük szép sárgára, amikor is aztán feladhatjuk.

Borjúfrikandó sóskával.

A húst előkészítjük, megtűzdeljük s megpároljuk. Most a sóskát készítsük el, ráöntjük a tálra, tetejére rakjuk a húst, a mártást pedig lefőzve megszűrjük és a húshoz feladjuk egy csészében.

A sóska így készül: válogassuk ki gondosan a leveleket, bő vízben mossuk ki, aztán csurgassuk le, sózzuk be, öntsük le vízzel és 15 percig tűzön főzzük folytonos kavarással közben, nehogy leégjen, aztán szűrjük le szitán, vagdossuk finomra. Most egy lábasban vajon pirítsunk meg lisztet, adjuk hozzá a sóskát, körülbelül 20 percig

tűzön pároljuk. Egy másik lábashban keverjük el tojást tejjel, verjük pár percig, öntsük a sósára és még pár percig főzzük, mialatt fakanállal folytonosan kavarnunk kell.

Párolt borjúfrikandó.

Tisztítsuk meg a húst, a belsejét tűzdeljük ki szalonnával, aztán készítsük el egy cserépedényben a pácot, tegyük belé a húst és egy napig hagyjuk benne állani. Most egy lábas fenekét rakjuk ki szalonnával, hagyma- és sárgarépaszeleteket, hogy a húst befödje, metéljünk hozzá egy fokhagymát s pár darab kimosott szalonnabórt, aztán papírral lefödve, állítsuk élénk tűzre és egyszer forraljuk fel, ezután húzzuk a tűzhely szélére, a lábas födőjére rakjunk parazsat és 4 órán át pároljuk tovább. Ha tálalni akarjuk, vegyük ki a húst a lábashból, csurgassuk le, rakjuk a tálra, a levét pedig töltsük le. Végül készítsünk gesztenyepuréet, ezzel koszorúzzuk körül a húst, a mártást pedig egy csészében adjuk fel.

Borjúcomb.

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

Borjúfej frikasszírozva.

A borjúfejet sós vízben megfőzzük; ha elég puha, kivesszük és hideg vízbe tesszük. Ekkor egy darab vaját olvasztunk fel, s ebbe két kanál lisztet megpirítunk, kö-

zép nagyságú fej vöröshagymát kétfelé vágva, s zöldpetrezselymet adunk bele, levessel föleresztjük s mártását elfőzzük. A fejet egyenlő részekre szétvágjuk, s lábasba rakván, a mártást rászűrjük, jól felfőzzük. Mielőtt feltálalnók, fazékban három tojást jól elhabarunk, a mártást lassanként hozzáadjuk, addig habarjuk, míg sűrű lesz, a fejet tálra kitesszük, a mártást ráöntjük és szélét vajastésztából készült koszorúval díszítjük.

Ugyanezen módon lehet a borjúfejet egészben is meghagyni, a mártást citromlével savanyítani, s citromhéjat főzni bele, de ekkor a petrezselyem elmarad; egy zsemlyének morzsáját vajban szép sárgára megpirítjuk s a fejet hosszú tálra tesszük, rá a mártást, s a fejet pirított zsemlyemorzsával behintjük. Nagy háromszögű zsemlyeszeleteket is lehet vágni s kirántva a tál karimájára rakni.

Borjúkotlett hidegen.

A szeleteket elkészítjük, szalonnával megtűzdeljük és húslével pároljuk. Ha megfőtt, leöntjük róluk a levet. Egy szelet kenyeret forró zsírban kisütünk és utána ezt is kihűtjük. Végül zöldséges vajjal megkenjük, egy rizsből állított halmocskára tetejére állítjuk, melyet szintén bekentünk vajjal. A húst leöntjük húslével és a tálon, a kenyérszeletek közé elrendezzük.

A zöldséges vaj így készül: 50 deka borbolyát, mustárt, mogyoróhagymát, kerti zsázsát leforrázzuk és apróra összevágjuk. Ekkor mozsárban megtörjük három keményre főtt tojássárgával, három anchovi hallal, két deka kaporral és 2 deka ecetes uborkával. Megsózzuk, megborsozzuk és finomra megtörjük; végül pedig 50 deka vajjal, evőkanál finom olajat és fél kanál ecetet adunk hozzá, mellyel jó elkeverjük.

Borjúmáj.

A borjúmájat szalonnával megtűzdeljük, vajban minden oldalról megforgatjuk, kiszedjük, a vajba 1 kanál lisztet tegyünk, néhány percig tűz fölött kavargatjuk, vízzel, borral, hagymával, sóval és borssal folytonos kavarás közben felforraljuk. Ekkor beletesszük a borjúmájat, apróra metélt sárgarépát adunk hozzá és két óráig pároljuk. Végül 20 egész apró fej sárgára pirított vöröshagymát adunk hozzá és az egészet még egyszer pároljuk. Ekkor a májat kitálaljuk, a mártást szitán föléje szűrjük, a hagymát és répát köréje rakjuk és feladjuk.

Borjúvelő citrommártásban.

Olvasztott vajban kanálnyi lisztet megpirítunk, egy közepén kétfelé vágott vöröshagymát teszünk bele s jó lével feleresztjük; ha a mártás elfőtt, a vöröshagymát kivesszük, citromhéjat és citromlét teszünk bele. A velőt sós vízben megfőzzük, hártáját tisztán leszedjük s aztán egyenlő darabokra vágjuk s a mártásba tesszük, melyben néhány percig főzzük, aztán kitálaljuk.

Borjűhát sűtve.

A borjűhátat szalonnával megtűzdeljük, megszűzzük és sűtűedénybe tesszük, mellé zűldségeket rakunk, úgy, mint a vesepecsenyesűtésnél szokás. Vajas papírral egészen betakarjuk és félórásig sűtjük; sűlés alatt forró zsírral öntözgetjük. A vese szintén mellette sűl. Tálalásakor a hátnak két oldalát rézsűtos darabokra vágjuk és helyére visszatesszük; a vesét pedig kerck darabokra vágjuk és a hátgerincere hosszant rakjuk.

Borjúfej töltve.

Tisztítsuk meg a borjúfejet, vágjuk fel alulról és szedjük ki a csontokat, hogy a hús épen maradjon, a szemeknél pedig vágjuk ki és varrjuk be. Most húsból és zöldségből csináljunk vagdalékot, kenjük bele vastagon a borjúfej belsejébe, aztán a borjú főtt nyelvéből füstölt marhanyelvből és csiperkegombából egy másik ragout csináljunk, ezzel is kenjük be a fej belsejét, ezt ismét az előbbi vagdalékkal. Végül a bőrt összehajtva összetűzzük, a nyak nyílását pedig szalonnával töltjük ki s szintén bevarrjuk, aztán egy nagy lábasba állítjuk, leöntjük levessel, fél üveg borral és zöldségekkel asztalkendőbe kötve puhára főzzük. Ha megfőtt, tálra rakjuk, zöldségekkel körítjük és világos mártással asztalra adjuk.

Borjúláb és borjúfej kirántva.

A szép, tiszta borjúlábat és fejet főzzük meg, csontját szedjük ki a legkisebb darabkáig, sózzuk jól meg és mártsuk lisztbe, azután felvert tojásba. Végül szép apró zsemlye vagy fehér kenyérmorzsába mártsuk és süssük ki forró zsírban; tetejére zsírban kisütött zöldpetrezselyemlevelet vagy citromszeleteket teszünk. A levéből szép aszpikot készíthetünk.

Borjúkarbonád káprival.

A karbonádok csontjáról a hártját egészen lefejtjük, megveregetvén, szép kerekre alakítjuk, megsózzuk és olvasztott vajjal bekenjük, zsemlyemorzsával behintve, a roston szépen megsütjük. Aztán tálra rakjuk, jó tejfölt öntünk fölibe, néhány darabka vajat, apróra vágott citromhéjat és káprit teszünk reá, felforraljuk és végre citromlevet facsarunk rá.

Borjúláb és fej tojással.

A szépen megtisztított borjúlábakat és fejet főzzük puhára, akkor vegyük ki levéből és a csontjait szedjük ki a hús közül, rakjuk aztán vissza a levébe, sózzuk meg és forraljuk újból. Azalatt készítsünk egy mély tálban mártást. Egy fejhez és négy lábhoz vegyünk két deci jó tejfelt és négy tojássárgáját, egy jó kanál lisztet; ezeket keverjük jól össze, hogy csomós ne legyen és a forró húslevet lassan töltsük közé a tálba folytonos habarás közben; öntsük vissza a meleg fazékba, tegyük félre, mert megtúrosodik a tojás. A citrom levét tálaláskor kell belefacsarni. Mély tálban tálaljuk.

Borjúszelet hagymával.

A forró zsírba dobjunk vagdalt petrezselymet s hagymát, aztán tegyük rá a jól megvert és lisztben meghempergetett szeleteket, fődjük be és süssük ki. Ha a lé elfőtt, mindig egy kevés húslével töltsük fel, nehogy a hús leégjen és kiszáradjon.

Borjúszelet tejszeles citrommártással.

A megtisztított borjúszeleteket megverjük és zsemlyemorzsával meghintve, késháttal beleverjük. Ekkor lábasban egy kanál zsírban sárgára pirítunk kevés hagymát, beletesszük a szeleteket, kevés húslével feltöltjük és puhára pároljuk. De közben mindig utána-töltsünk egy keveset a húsléből. Azután még több zsemlyemorzsát szórunk reá és annyi citromlevet facsarunk bele, hogy jó savanyú legyen. Néhány szem finomra vágott káprít is tehetünk bele, azonfelül öntsünk reá jó savanyú tejfölt, felfőzzük és nagyon finomra metélt citromhéjjal meghintve feladjuk.

Savanyú borjúmáj.

Vajban vagy zsírban aprított hagymát megpirítunk, a felszeletelt májat, sőt és borsot beletesszük és kevergetve addig hagyjuk a tűzön, amíg megsült. Ekkor egy kanál liszttel és kevés majorannával meghintjük, kevés ecetet öntünk hozzá és híg mártássá főzzük. Kevés sóval és reszelt citromhéjjal meghintve feltálaljuk.

Becsinált borjúvelő.

A megtisztított velőt öt percig sós vízben megfőzzük, aztán leöntjük róla a vizet és egy hagymával, sóval és ecettel félóráig lassan főzzük. Ekkor négy deka vajból, két kanál lisztből és kevés levesből fehér rántást készítünk, ha megfőtt, három tojássárgáját és két kanál tejfölt öntünk hozzá. Aztán a velőre szűrjük, ezzel együtt felfőzzük, kevés citromlevet adunk hozzá és szépen feltálaljuk.

Rántott borjúvelő.

A borjúvelőt félóráig sós vízben főzzük, habszedő kanállal tiszta kendőre rakjuk, mély tányérba tesszük és sőt, borsot, citromlevet és finom olajat öntünk reá. Később meghintjük liszttel, tojásba mártjuk, zsemlyemorzsában meghengergetjük és forró zsírban kirántjuk.

Borjúbecsinált.

A borjúhúst kockára felvágjuk, megsózzuk, zsírban — sok zöldséggel — puhára pároljuk. Ekkor kevés liszttel meghintjük, elkeverjük és vízzel felöntjük. Végül vajasgaluskát vagy zsemlyegombócot főzünk bele.

Borjúvesés.

Vegyünk egy szép gyöngé borjúvesést, mossuk meg, sózzuk be és hintsük meg apróra tört borssal. Kenjük be fagyos zsírral és így tegyük tepsibe sülni. Ha néha megfordítjuk a tepsi, egy óra alatt megsül. Ha nagyon sül, egy kevés vizet öntsünk alá, nehogy odaégjen. Tálalni a sülés után frissen kell, nehogy elromolják. Hosszú tálban szép szeletekbe vágva, szorosan egymás mellé illesztve rendezzük el és körítsük káposztasalátával, esetleg burgonyával.

Borjúszelet.

Vegyünk borjúcombszeleteket, verjük meg jól; sózzuk meg s mindkét oldalról írósvajjal csepegtessük be, tegyük serpenyőbe és izzó tűzön süssük. Ezután rakjuk szépen el egy tálon, csepegtessünk rájuk citromlevet.

Borjúikrapástétom.

Egy fél kiló vajból és ugyanannyi lisztből hétszeresen kinyújtott vajastésztát készítünk, azután 1 cm. vastagra kinyújtjuk és egy tányért ráhelyezve, gömbölyűre kivágjuk. A szélét két centiméternyire bemetszük és vonalakat húzunk rá egy éles kés hegyével, majd tojássárgájával megkenjük. Ha 18—20 percig sült, a belsejét kivájjuk. Két borjúikrást megsózva, mindkét oldalán megsütjük, vágott borjúhúsmaradékból apró diókat formálunk, kifőzzük, aztán a fölszeletelt borjúikrással és finom gombával barna mártásba rakjuk és a tűzön tartjuk anélkül, hogy főne, tálalásig. Azután a pástétomba beletöltjük, a mártással megöntözzük és betálaljuk.

Borjúszeget spárgával, rákkal és zöldborsóval töltve.

A szegyet megmossuk és elkészítjük a megtöltésre. A töltelék hozzá következő módon készül: Egy lereszelt zsemlyét tejbe áztatunk, a spárgát és a rákokat leforrázzuk, kifejtjük s apró kockára vagdaljuk; a rákhéjakból rákvajat készítünk, a zsemlyét kinyomjuk, apróra vágjuk s zöldpetrezselyemmel kissé pároljuk; a spárgát is beletesszük a rákfarkakkal együtt s kevés zöldborsót és ismét pároljuk; ekkor félretesszük, megfűszerezünk és megsózzuk s kissé kihűtjük; egy tojást és még egy sárgáját ütünk reá, jól elhabarjuk, betöltjük a szegybe s lábasban pecekre helyezzük, marhahúslevest öntünk reá s szép puhára pároljuk. Mielőtt feltálnánk, csiperkegombamártást készítünk s azt a szegy fölibe öntjük.

Borjúszelet.

Borjúszeletet csak a borjú felsárrészből lehet szépet és jót készíteni. A felsárpecsenyének szedjük el minden inát és kövéres részét; vagdaljuk föl egyenlően hosszúkás szeletekre; deszkán fakalapáccsal verjük ki, de ne nagyon erősen, mert elrongyolódik. Minden egyes szeletet sózzunk meg, mártsuk lisztbe és süsük ki forró zsírban; gyorsan pirítsuk és azonnal tálaljuk, mert csak akkor igazán jó ízű. Körítsük tarhonyával, burgonyával vagy párolt rizskásával

Borjúnyelv.

Két borjúnyelvlet főzzünk sós vízben puhára. Ezután helyezzük deszkára, vagdaljuk föl egyenlő nagyságú, nem igen vékony rézsútos darabokra, azután mártsuk lisztbe és fölvert nyers tojásba. Tegyük a lá-

basba tojásnyi zsírt forrni; ha jó forró a zsír, süssük meg benne gyorsan a nyelvszeleteket pirosra. Tálaljuk vörös céklával, tormával és zöldpetrezselyemlevéllel díszítve.

Borjúpörkölt.

A húst vágjuk kockákra, mossuk meg; most vöröshagymát metéljünk föl, tegyük forró zsírba, pirítsuk benne sárgára, paprikázzuk meg, aztán tegyük rá a húst, sózzuk meg és kevés vízzel vagy húslével eresszük fel. A lábast takarjuk le fődővel és pároljuk benne puhára a húst. Főtt galuskával vagy fejessalátával tálaljuk asztalra.

Borjútüdő lisztmártásban.

Egy borjútüdőt vagdaljunk négyszögletes darabokra, mossuk meg jól, forrázzuk le, hűtsük ki és csurgassuk le. Most olvasztott vajban pirítsunk meg kevés vöröshagymát, rakjuk belé a tüdőt, süssük benne tíz percig, sózzuk, borsoljuk meg, hintsük be egy kanál lisztrel, öntsük le húslével, adjunk bele egy gyökeret, aztán forraljuk föl. Ekkor húzzuk a tűzhely szélére, ott másfél órán át pároljuk tovább; szedjük ki belőle a gyökeret, fölözzük le a mártást, üssünk belé 2—3 tojássárgáját, habarjuk el jól, facsarjuk hozzá egy citrom levét, hintsünk rá egy késhegynyi borsot, finomra vagdalt petrezselymet. Most rendezzük el a tüdőt a tálon és adjuk föl.

Borjühús párolva.

A borjúcombót tisztítsuk meg, szalonnával tüzdeljük ki, szalonnaszeletekre rakunk zöldséget, hagymát és kevés gombát, erre öntsük le levessel és barnára pá-

roljuk meg. Most a húst vegyük ki, a levét lisztezzük meg, töltsünk még hozzá kevés levest, bort vagy citromlét és csináljunk szép sárga mártást. A húst tegyük tálra, öntsük le a mártással és körítsük főtt makarónival vagy gombákkal.

Paprikás borjúhús.

A csontos húst metéljük kockás darabokra s mosuk meg jól. Most egy lábasban olvasszunk szalonnát, dobjunk bele jó sok karikára vágott vöröshagymát, pirítsuk meg sárgára, ebbe tegyük a húsdarabokat és a saját levében pároljuk, míg szép színt kapott. Közbe töltsük föl húslével vagy savanyú tejföllel. Aztán hámozott, kockára vagdalt burgonyát szórunk belé, puhára pároljuk és föladjuk.

Borjúhús sültve.

A húst a csont irányában vágjuk kétfelé keresztül, úgyhogy szét ne essék, verjük mindkét szeletet vékonyra és sózzuk be. Most szalonnát, vöröshagymát, szardellát és kaport vagdaljunk össze finomra, pirítsuk meg egy kevésbé, hintsük meg borssal és e keveréket a két szelet hús közé kenve, hengerítsük össze, kössük át és zsírban meg húslében süssük ki; ha már szépen megbarnult, öntsük le savanyú tejföllel.

Borjúszelet sóskamártással.

A borjúszeletet sózzuk meg, tüzdeljük ki szalonnával, aztán forró vajban pároljuk meg, öntsünk hozzá kevés savanyú tejfölt, citromhéjat és pároljuk el a levét. Most tegyük a húst egy másik meleg lábasba, a levéhez öntsünk kevés lisztet, barnítsuk meg, kevés

savanyú tejfölt adjunk hozzá, eresszük föl húslével, dobjunk belé vagdalt sóskát, főzzük meg és törjük át szitán. A húst tegyük tálra és öntsük le a mártással.

Borjúcomb fűszeresen.

A borjúcombot tisztítsuk és mossuk meg, aztán hegyes késsel mély szúrásokat tegyünk rajta, a nyílásokat dugjuk be szalonna-, nyelv- és sonkaszeletekkel, sózzuk, borsoljuk meg. Most egy lábasban olvasszunk szalonnát, dobjunk belé karikás vöröshagymát és fokhagymaszeleteket, tegyük rá a húst és pároljuk meg. Párolás közben öntözzük sűrűn a levével, hintsünk rá citromhéjat, borsot és szegfűborsot, töltsük fel időnként kevés levessel. Ha a hús megpuhult s megpirult, vegyük ki a léből, a mártáshoz pedig habarjunk két kanál lisztet, pirítsuk meg benne, aztán kevés levessel, borral, citromlével és savanyú tejföllel habarjuk el, forraljuk föl és a tálba tett pecsenyére szűrjük át.

Borjúszelet szalonnával.

A vékony borjúszeletet sózzuk be és tűzdeljük ki szalonnával, aztán forró zsírba adjunk vöröshagymakarikákat, tegyük rá a húst, takarjuk be és pároljuk meg rajta, közben sűrűn öntözzessük s amikor a leve elföl, pár kanál húslével eresszük föl. Ha teljesen megsült, rakjuk tálra, körítsük főzelékkel, uborkával vagy makarónival és adjuk föl.

Borjúvagdalék.

Vajban vagy pecsenyezsírban kevés hagymát és petrezselymet pirítsunk meg, aztán adjuk belé a finomra vagdalt húst, kevés liszttel hintsük be, öntsük le húslével és hagyjuk elfőni. Citromhéjjal, borssal vagy szerecsendióval fűszerezhetjük. Keverhetünk hozzá tojássárgáját, hogy a hús jobban összeálljon.

Tejfölös borjúszelet.

A borjúszeletet forró zsírban süssük ki. A zsírhoz aztán töltünk pár kanál savanyú tejfölt, levest, szórjunk belé két darab tört szardíniát, citromhéjat, egyszer még forraljuk föl, öntsük a húusra és kettészelt citrommal adjuk föl.

Borjúbecsinált.

Borjúmellet apróra vágunk, megsózzuk, forró zsírba dobjuk, kevés petrezselyem zöldjével és egy darabka citromhéjjal puhára pároljuk. Ha zsírjára pirult, meghintjük liszttel, vízzel föleresztvén, jól megforraljuk és betálaljuk.

Paprikás borjúszelet.

A hússzeleteket mossuk meg, sózzuk s verjük vékonyra, aztán hempergessük meg lisztben. Most vajat tegyünk forróvá, adjunk belé vöröshagymaszeleteket, kellő paprikát, tegyük rá a húst és süssük ki; ekkor kevés tejfölt öntsünk rá, egyszer forraljuk föl és tálaljuk. Körítésnek adjunk föl hozzá főtt burgonyát vagy szaggatott galuskát

Nyárson sült borjúpecsenye.

Mossuk meg a húst, aztán sózzuk be és pár óráig hagyjuk pihenni. Ezután tűzzük nyársra és nyílt tűzhelyen vagy a sütőben süssük meg, közben a húslével és vajjal locsolgassuk, nehogy leégjen. Ha készen van, keveset még locsoljuk s a lével aláöntve asztalra adjuk.

Pirított borjúmáj.

A tisztára megmosott, hámozott borjúmáját vékony szeletekre vágjuk, lisztben megforgatjuk, forró zsírban mindkét oldalán megpirítjuk, sóval behintjük és néhány perc múlva tálalhatjuk.

Sült borjúfej.

A fejet megmossuk, kettévágjuk, a velőt kiszedjük és kevés húslében külön megfőzzük, a fejet pedig sós vízben. Ha puha, kivesszük, nyelvét meghámozzuk és szétvágjuk. Aztán borssal, sóval meghintjük a fejet és zsírban pirosra sütjük.

Borjútekeres.

A borjúcombót lebőrözzük, több helyen bevágjuk, de azért egészben maradjon. Aztán puhára megverjük, megsózzuk, füstölt szalonnával megtűzdeljük és spárgával átkötjük, hogy sütés közben szét ne hulljon. Sok tejföllel szép barnára megsütjük. Tálalás előtt a zsírából leöntünk és még néhány kanál tejfölt öntve hozzá, feladjuk.

Borjúcímer.

A borjúcímet megverjük, bórssal és sóval bedörzsöljük. Jókorá darab vaját és két fej apróra vágott vöröshagymát lábasba teszünk, rá a címet, öntsük le olvasztott vajjal és saját levével pároljuk. Ha mindkét oldala puha és barnára sült, felvágva és tejszeles mártással leöntve tálaljuk.

Kirántott borjúaprólék.

A friss, kövér borjúaprólékot megmossuk, sós vízben megfőzzük, a mirigyeket kivágjuk és kerek darabokra szeleteljük. Ekkor két kanál lisztből, sóból, négy tojásból, apróra vágott hagymából és kevés tejből vékony tésztát készítünk, az aprólékot benne megforgatjuk és forró zsírban kisütjük. Zsemlyemorzsával és habart tojással is készíthetjük.

Töltött borjúmell.

A mellet vékony részén széthasítjuk, 12 deka vaját lassan eldörzsölünk, zsemlye belét vízbe vagy tejbe mártjuk, aztán kinyomjuk és a vajhoz keverjük. Tojást verünk belé, só és borsot teszünk hozzá, megtöltjük vele a mellet és bevarrjuk. Aztán sóval, bórssal és vajjal, hagymával, sárgaréppával és citromszeletekkel tűzre tesszük, szép pirosra sütjük.

Borjúfül csiperkegombával.

A füleket vágjuk egyforma darabokra, a vékonyabb végeit hasogassuk be, hogy fodrosak legyenek, aztán tegyük sós vízbe és zöldségekkel főzzük meg. Ha megfőttek, rakjuk egy tál közepére, közéjük egy darab

pirított kenyeret, a másik két átellenes oldalára pedig a húsgombócokat, főtt szarvasgombát és uborkát, a csiperkegombát és karfiólt; az egészet öntsük le madeiramártással és adjuk föl. Hogy díszesebb legyen, még két szép nagy főtt rákkal is díszíthetjük.

Borjúvese.

A veséket tisztítsuk meg, metéljük szeletekre, sózzuk, borsoljuk meg és hengergessük lisztben. Most mártssuk meg egy kanál csiperkegombamártásban, csurgassuk le és hintsük be zsemlyemorzsával. Egy lapos lábasban olvasszunk vaját, rakjuk belé a vesét s többszöri forgatás közben minden oldalát süssük ki. Ha a zsírtól lecsurgattuk, rakjuk egy lábasba, a vaját pedig keverjük el pár kanál húslével, adjunk hozzá citrom levét és egy kanál vagdalt petrezselymet, kétszer forraljuk föl a mártást és asztalra adhatjuk.

Borjúhús paradicsommal.

A húst vagdaljuk kockára, sózzuk be és lisztben hempergessük meg. Most olvasszunk zsírt egy lábasban, hintsük meg karikára metélt vöröshagymával és rakjuk rá a húst és pároljuk; párolás közben kettévágott paradicsomokat rakjunk belé, öntsük föl kevés húslével és pároljuk tovább. A húst aztán rakjuk tálra, szűrjük rá a levét és körítsük párolt rizskásával.

Borjúpástétom.

Vegyünk egy kiló sovány sonkát, a bőrt és kövérjét metéljük le; aztán a borjúcombból a legjobb húst vágjuk ki, metéljük le belőle 60 dekát és tüzdeljük meg szalonnával, a többi húst tisztítsuk meg szintén,

húzzuk le hártóját, vágjuk le a faggyús részeket és vagdaljuk apróra 60 deka szalonnával, a vagdalékot sózzuk meg. Most liszt, vaj, só és vízből gyúrjunk tésztát olymódon, hogy először a víz felét használjuk föl, a többit pedig háromszorra öntsük hozzá, dagasszuk ki jól és belisztezett deszkán egy cipócskát formáljunk belőle. A tészta akkor lesz jó, ha se kezünkre, sem a deszkára nem ragad. Félórai pihenés után vegyük el a tészta háromnegyed részét, nyújtsuk ki egy centiméter vastag lepénnyé, csináljunk rá öt centiméter magas karimát, aztán nyomjuk a pástétomsütő-formába. A megmaradt tésztát szintén ilyen vastagra nyújtsuk ki — ez fogja a pástétom tetejét képezni — és hagyjuk pihenni a deszkán használatig. A pástétomtészta fenekére rakjunk egy réteg hústölteléket, erre a tüzdelt borjúhúsból egy réteget, rá egy réteg tölteléket, ennek a tetejére egy réteg sonkát, erre ismét egy sor tölteléket, ezt aztán borítsuk be vékonyra szelt szalonnadarakokkal, sózzuk meg rétegenként, felülre tegyünk még néhány babérlevelet és borítsuk be a kinyújtott tésztalepénnyel, amit kevés vízzel hozzáragasztunk, a lelógó széleit pedig késsel lemetéljük. Ebből a tésztahulladékból ismét cipócskát gyúrunk, kinyújtjuk egy centiméter vastagra és kerek szeletet vágunk belőle, de kisebbet, mint a pástétom teteje. Ezt is fölragasztjuk rá kevés vízzel. A közepére 3 centiméter hosszú és 2 centiméter széles nyílást vágunk, bekenjük fölvert tojással. Aztán a sütőbe állítjuk és két órán át állandó tűznél sütjük. Hogy jól kisült-e, úgy győződünk meg róla, ha egy hosszú tűvel belészúrunk, s ha a tű könnyen beférődik, a pástétom kész.

Tüzdelt borjúsífv.

A borjúsívet szalonnával megtüzdeljük, aztán petrezselymet, hagymát, kevés szalonnát és húst finomra összevagdalkunk. Kevés zsírt sóval és borssal párolunk, egy tojássárgáját belékeverünk és megtöltjük vele a sívet. Aztán zsírban puhára pároljuk, mikor megbarnult, behintjük liszttel és zsemlyemorzsával, egy pohár borral és húslével addig forraljuk, amíg puha lesz.



DISZNÓHÚS.

Sertésölés.

Az ölés előtt való napon ne adjunk semmit se enni sertéseinknek, úgy beleiket könnyebb tisztítani. Töres-sünk sót, borsot, salétromot, főzzük meg félig a rizset, minden edényt és eszközt mossunk meg, a zsírosfazékat, ha új, kívül zsírral kenjük be s hideg vízzel áztassuk ki.

A hentes mellé gondoskodni kell segítségről, hogy a sertéssel elbírjon, nehogy az megszilajodván, vére a húsát elfussa. A hentes gyorsan bánjon a késsel, egy ügyes cseléd pedig tállal, fakanállal a kifolyandó vért felfogja s fazékba áttöltvén, minden literre egy evőkanál sót tévén, azt folytonosan kavarja, hogy meg ne aludjék.

A pörzsölésnél a fő, hogy föl ne pattogjon a bőr, és mindenütt egyformán piruljon. Meg lévén jól pörköelve, késsel tisztára vakarják és tiszta vízzel bőven leöblögetik.

A bontásnál a sonkák szép kerekre kanyarítandók, olyan mélyen, hogy a forgó és lapocka kijöjjön.

Okvetlenül szükséges, hogy minden egyes darab, a szalonna is, friss vízben jól kiázzék, mert csak így lehet ízes húsa, így lehet az elromlástól biztosítani.

Most már a beleket tisztíttatjuk ki.

A kolbásznakvalót külön rakatjuk, úgyszintén a kisütnivaló szalonnát is, ezt jó nagy darabokra vágván,

ismét hideg vízben áztatjuk másnap estig a hájjal együtt. A víz még ezután is vörös lesz, míg a szalonna hófehér. A sózásnál a frissen felhasználandó húst csak gyengén, a füstrevalót erősen besózzuk.

A kolbászt így készíthetjük: A húst nem vágatjuk nagyon apróra, sót, borsot, szitált majorannát és kevés vizet adunk hozzá, citrom héjával vagy fokhagymával fűszerezzük. A fokhagymást szokták füstre akasztani, míg a citromost hamarosan elfogyasztják, még pedig mingyárt másnap, így megtartja belső levességét és friss ízét. A kolbászt, amint elkészül, rögtön hideg helyre kell tenni.

A finom véreshurka így készül: fél kiló szalonnát megfőzünk és csak másnap, ha már jól kifagyott, vagdaltjuk finom kockákra. Ekkor három zsemlyét kockára vagdaltunk, jó sűrű tejbe áztatjuk; a szalonnakockákat félig kisütjük és megsűrjük, egy fej vöröshagymát megpárolunk benne, aztán a tejbe áztatott zsemlyét beleadjuk, a vért szitán át hozzátöltjük, végre a belekbe töltjük.

Ezen hurka sülvé, ecettel, tormával kitűnő előétel.

A szalonnát lehető kis kockákba vágjuk, kiáztatjuk másnap reggelig, aztán deszkára rakjuk, hogy a víz lecsurogjon. A kisütést okvetlen porcellánbelsejű fazékban kell eszközölni, főkellék még az is, hogy a zsírt cserépfazékokba szűrjük és ha megfagyott, hólyaggal kössük el.

Igy sohase lesz avas zsírunk.

A már megfüstölt sonkát ajánlatos a következőképpen főzni: egy dézsa hideg vízben egy éjen át ázzék, reggel lekaparjuk, hogy füstízét elveszítse. Föltesszük ugyancsak hideg vízzel, de a fazékban levő húst csak félig fedje el a víz, hogy inkább gőzben főjjön. Főzés után nem vesszük ki a vízből, csak ha már teljesen kihűlt. Igen ízletes sonkát nyerünk.

Az öléshez igen hideg napot kell választani. A hús és szalonna gyorsabban megkeményszik és a kolbászok és hurkák tovább eltarthatók.

A sertésnek fiatalnak és teljesen egészségesnek kell lennie.

A kolbászokat jobb egy nappal az ölés után készíteni, mert a belek jobban kiázhatnak és a húst alaposan megvizsgálhatjuk.

Nem szabad nyers húst kóstolgatni, mert gyakran galandféreg lett e rossz szokás következménye. Szét-daraboláskor tanácsos a húst és a szalonnát külön meg-nézni.

A húst hűvös helyen kell tartani. Ami nincs rögtön elfogyasztásra szánva, azt bödönökbe rakva zsírral leöntjük, amely rajta megfagy.

A pácolandó húst lehűlés után azonnal bepácoljuk, ha egy-két nap alatt nem ereszt elég levet, külön páclevet forralunk és azzal leöntjük. 50 kiló húshoz 15 liter folyóvízben 3 kiló sót, 37 deka kandicukrot és 5—7 deka salétromot főzünk és azt lehűtjük.

Régi páclé újra használható, ha fölforraljuk és tisztára leszedjük a habját.

Nagyon tisztán kell elbánni a belekkel. Ha kitisztítottuk és sóval bedörzsöltük, vízben kell áztatni és többször változtatva a vizet, minden nyálkát le kell róla szedni.

A sertés véres részeit, fejét, nyakát stb. éjjelen át áztatni kell, csak aztán szabad megfőzni.

A finom májashurkához való májat nyersen addig kell vagdalni, amíg finom szitán átnyomható.

Jó kolbászhoz nem kell kímélni a zsírt és a fűszert.

A beleket nem szabad a vagdalékkal egészen tele-tömni, különben megrepednek a főzés alatt; a vér és a máj megdagad a főzéskor, a bél ellenben kissé összezsugorodik.

Vastag hurkának háromnegyed órai főzés kell, vékonyabb kolbásznak félóra elegendő, a disznósajt másfél-két óráig is főhet.

Főzés után a kolbász- és hurkafélét hideg vízbe kell mártani, aztán szalmára kiteríteni, hogy meg ne nyomódjanak. Hideg májashurkát két óráig hideg vízben áztatunk, hogy szép fehér színt kapjon.

Amint a kolbászok egészen lehültek, föl kell azokat hideg helyen aggatni, ahol meg nem fagyhatnak, mert a fagy elrontja a jó ízt és a szép színt.

A füstrevaló húsfélét jól meg kell szárítani és a levegőre aggatni két-három napra, mielőtt füstölnénk, hogy semmi nedves folt ne legyen rajta.

A szalonnából minden húsrészt és véres helyet le kell vágni, mert olvasztáskor nagyon szétfecskenedezik különben a zsír. A tűzhelyet nagyon meg lehet kímélni, ha hamút szórunk rá.

Ha kő- vagy agyagedénybe öntjük a zsírt, azt egy mély tálba kell állítani, mert néha megesik, hogy az edény szétpattan.

Minden disznóöléskor meg kell jegyezni a húsfélét, hogy az előbb leölt sertés húsát fogyasszuk előbb.

A sonka füstölése.

A füstölés vagy kéményekben történik falusi módon, vagy pedig füstölőkamrákban. Az utóbbi módszer sokkal jobb, mert így a füst szabályozható, nem fogy annyi tüzelőanyag és nem kell annyi idő sem, a sonkák pedig sokkal ízletesebbek lesznek. A füstölőkamra sem egyéb, mint egy nagy, tágas, négyszögletes kémény; a füst alulról hatol be és fönt tódul ki, miután a vasrudakra aggatott húsokat átjárja. Amint több vagy kevesebb, forróbb, vagy hidegebb a füst, magasabbra vagy alacsonyabbra aggatják a húsokat, azonképpen rö-

videbb vagy hosszabb idő alatt füstölődnek meg. Ha a hús szép barnás-piros színre füstölődött, akkor már jó. Középszerű sonka 3—4, nagyféle 5—6 hét alatt füstölődik meg. Nagyon káros a forró füst, mert ennek hatása alatt lefolyik a sonkáról a zsír, a húsa pedig száraz és kemény lesz. Nem szabad szénrel vagy tőzeggel, hanem csupán puhafával tüzelni. Legalkalmasabb hozzá a fenyőgaly és a borókabokor ágai. Némelyek a füstölendő húst korpába vagy hamuba hengergetik, miáltal szebb színe lesz és a füstölés pörkölt szaga nem érezhető rajta annyira.

Magyar sonkapác.

Két sonkához veszünk 2 nagy fokhagymát, $3\frac{1}{2}$ deka fenyőmagot, $3\frac{1}{2}$ deka coriander-magot, $3\frac{1}{2}$ deka szegfűborsot, $3\frac{1}{2}$ deka salétromot. A salétromot megtörjük, fél liter vízben felolvasztjuk, a fokhagymát megtörjük, valamint a fenyőmagot és coriander-magot is, mind összekeverjük és két egyenlő részre osztjuk. Ekkorra a jól besózott sonkát salétromos vízzel megmostuk, aztán fokhagymával bekentük és az összekevert fűszerekkel behintjük, aztán dézsába tesszük és nehezéket teszünk rá. Legalább három hétig kell pácban tartani, minden harmadnap megforgatni és lefolyt lével minden nap meglocsolni. Ha a pácból kivesszük, két hétig tartjuk cser-, tölgy- vagy fenyőfafüstön.

Magyar sonkapác más módon.

A sonkákat előbb be kell rakni olyan edénybe, melyben pácolni lehet, azután jól besózzuk, de ne túlságosan, mert a nagyon sós sonka nem jó. Egy hétig hagyjuk a sóban állani, azután minden sonkára veszünk külön-külön jó finomra tört fél-fél marék korian-

dert, salétromot, fenyőmagot, fekete borsot. Először is salátrommal kell bedörzsölni, amitől szép piros lesz, aztán a többivel lehet sorba. Mindennap jól megforgatjuk és a páclével jól megöntözzük. Ha a sonkák nagyok, úgy másfél hónapig hagyjuk pácban, azután füstre rakjuk. A kicsinyeket három hétig, a nagyokat egy hónapig füstöljük; ezek azután elállnak. Jó minden részét a sonkának bedörzsölni. Azután szépen sorba rakjuk a sonkákat és utoljára kis fokhagymát megtörve, kevés vízbe tesszük és ezzel is jól bedörzsöljük.

Sonka vadmódra.

A fiatal sertés sonkáját hat napig ecetben vagy borban áztatjuk, az ecetbe előzőleg mindenféle fűszert, kevés hagymát és sok borókamagot adunk és a sonkát e pácban naponként megforgatjuk és jól megmosogatjuk vele. Hat nap múlva a pácot átszűrjük, a sonkát megfőzzük benne, azután három óráig a kemencében sütjük, miközben gyakran megöntözzük vajjal vagy zsírral.

Prágai sonka.

A prágai sonkát nem csupán az elkészítése teszi oly ízletessé és porhanyóvá, hanem az a körülmény, hogy a sertések e célra különös etetésben részesülnek és csak fiatal, igen jól táplált állatok combjait használják fel.

Az előtte való nap leölt sertés combját szép kerekre kivágjuk, azután 12 kiló sonkához fél kiló száraz sót, egy deka salétromot és három deka fehér kandiszukrot finomra törve, jól bedörzsöljük. A csontnál beszúrunk a húsba és oda is szórunk a pácból. A kis nyílás ismét beforr a nehezék alatt. A besózott sonkákat dézsába rakjuk, közbe apróbb füstrevaló húsdarabokat rakva, azután megszórjuk két deka koriander-, egy evőkanál

borókamag, fél deka köménymaggal és néhány szét-tépett babérlevéllel. Fedőt teszünk a hústra és a fedőre nehéz, megmosott köveket vagy egyéb nehezékeket.

Két-három nap múlva a hús levet ereszt, az úgy-nevezett páclevet és e levet naponkint ki kell venni és a húst újra megöntözni vele. Ezért célszerű oly dézsát tartani, mely alul csappal van ellátva, hol a páclé ki-ereszthető, így nem kell a nehéz dézsát emelgetni. Minden öntözés után újra ráteendő a megnehezített fedő. A pácolás 2—3 hétig tart a kisebb, és 4—6 hétig a nagyobb sonkáknál, szellős, hűvös helyen. Füstölés előtt a húsokat 2—3 napig szellős helyen fölaggatva meg kell szárítani.

Ászpik.

Egy kiló friss disznóbőrkrét néhányszor meleg vízben kimosva, minden zsírtól megtisztítunk és darab borjúlábbal fazékba teszünk, három liter friss vizet öntünk rá, kevés só és gyökérfélét adunk hozzá s a habtól gyakran megtisztítván, félig elfőzzük, azután a fazekat meleg vízzel ismét feltöltjük és addig forraljuk, míg a bőrkék úgy megpuhulnak, hogy szét lehet nyomni és az ászpik másfél liternyire elfőtt. Eközben lábasban néhány szelet szalonnát és egy kiló levesthúst, kevés vöröshagymát, sárgarépat, kalarábét, két fej kelkáposztát teszünk, mind szeletekre vágva, még néhány szem borsot és szegfűborsot adunk hozzá, befödjük s kaválás nélkül addig pároljuk, míg szépen megbarnult, anélkül, hogy odaégne vagy igen sötétszínű lenne; azután a levet, melyben a bőrke főtt, feltöltjük, 3—4 deci erős ecetet s azon disznóbőrkrét is, melyek talán még nem puhultak meg eléggé, beletesszük s az egészet addig főzzük, míg másfél liternyire elfőtt. Most négy tojásfehérjét fazékba habosra felferünk és egy tisztára mosott

tojást héjával együtt szétverünk benne, az előbb már félretett, megszűrt, minden zsírcsöpptől megszabadított, de még meleg ászpikot a tojásra öntjük, a feltöltés alkalomával tiszta főzőkanállal jól szétverjük s aztán lágyemleg helyen három óráig hagyjuk állni, lassan leszűrjük és kifeszített azstalkendőn áteresztjük. Ha nem volna egészen átlátszó, még egyszer felöntjük. Most hideg helyre állítjuk és tetszés szerint húsételekhez, majonézhez vagy hideg ételek elkészítésére használjuk.



DISZNÓSAJT, HURKA, KOLBÁSZ, VÉRES- HURKA STB. KÉSZÍTÉSE.

Hurkatöltelék.

Disznóöléskor vesszük a tüdőt, a szívet, a fehér-májat, lépet, a hájszélről a húst, a fodorháját — előbb hideg vízben jól kiáztatva, — együtt megabáljuk. Ha a fodorháj jól megfőtt, kivesszük s apró darabokra vágjuk. Egy és fél kiló vöröshagymát vele megsütünk. A többi főntebb elősorolt kellékeket apróra vágjuk s megfőzünk két kiló rizset jó bő abáló lében, úgyhogy egész szemben maradjon. Egy tenyérnyi nagyságú májat hideg vízben kiáztatunk, elkaparjuk, az izmokat kiszedjük és nyersen adjuk a töltelékhez. Egy zsemlyét az abáló lében megáztatunk és a rizs és vöröshagyma kétharmadával adjuk a töltelékhez. Magyarborsot a legtöbbet, tetszés szerint szegfűborsot, kevés majorannát, még kevesebb gyömbért, mind finoman megszítálva. Sót a rizsbe főzzük. A tölteléket a belekbe töltjük.

Véreshurka.

Ölés közben felfogjuk nagy fazékban a sertés vérét és megsóзва, folytonosan keverjük, hogy meg ne aludjék. A véreshurkához három rész átszűrt vért, fél rész tejet és fél rész húslevet veszünk, belekeverünk finomra vágott, zsírban pirított hagymát, fűszereket: borsot, majorannát, sót és kockára vágott szalonnát. E töme-

get széles belekbe töltjük, de nem nagyon sokat, különben megpattan főzés közben. E hurkákat langyos vízbe kell rakni és csak lassan főzni. Ha a víz tetejére kerülnek, bele lehet szűrni hegyes fogpiszkálóval és ha a kifolyó lé tiszta és átlátszó, akkor már kifőtt a hurka, ha a lé még vörös és zavaros, akkor még főzni kell. Káposztával és hüvelyesekkel igen finom étel, de zsírban sütvé burgonyával és mustárral is igen ízletes. A hozzáhasznált vérnek egészen frissnek kell lennie, különben nagyon lágy lesz a hurka és gyorsan elromlik, azért kell ezt mingyárt az ölés napján elkészíteni.

Májashurka.

Végny négy zsemlyét, áztasd meg, azután főzz meg fél sertéstüdőt, vágd meg nagyon finomra, tedd tálba, tedd hozzá az áztatott sertésmájat, melyet előbb finomra kell vágni, sőt, borsot, majorannát, pirított vöröshagymát. Mindezt keverd el jól, töltsd meg vele a jól kimosott beleket.

Disznósajt.

Öléskor a sertés következő részeit félretesszük: két fülét, két vesepecsenyét és félkilónyi fehérpecsenyét. A kis vesepecsenyéket besózzuk és pár napig állni hagyjuk, azután a többivel megmosva, egy fazékba fölteszszük annyi vízzel, hogy ellepje. Teszünk bele kevés sőt, kevés petrezselymet és sárgarépat, picit vöröshagymát és lassan puhára főzzük. Ha puha, a levét leszűrjük, a húsokat akkora darabokra vágjuk, mint pörköltnek szokás, a fülét pedig hosszúkásra; adunk hozzá kevés paprikát, magyarborsot és egy kevés majorannát, annyit öntünk hozzá a levéből, hogy kanállal kelljen a már szépen megmosott marhabélbe tölteni. A keveréket

megkóstoljuk, hogy jó ízéről bizonyosak legyünk. Aztán bevarrjuk vagy jól bekötjük, kifőzzük, gyengén leprésseljük, mialatt teljesen kihűl és összeáll és 4—5 napi füstölés után élvezhető. Ha felvágjuk, ászpikkal és tormával bármely díszes vacsorán feladhatjuk.

Téli disznósajt.

Egy sertésfejet tisztára megmosva és letisztítva, cserépfazékban annyi vízzel, amennyi éppen elborítja, addig főzzük, míg a csontokról a hús leválik, egyben $\frac{1}{4}$ kiló szalonnabőrt is főzünk. A húst lefejtve a csontokról, kisujjnyi széles metéltekre vágjuk, úgyszintén a szalonnabőrt is. Ehhez egy deci vért keverünk. Ez alatt öt deka káprít egy deci borban megáztatunk, aztán apróra vagdalva, újra borba tesszük és elvegyítjük a húskeverékkel. Fűszerül egy marék sót, egy citrom reszelt héját, egy kávéskanál törtpaprikát, egy késhegynyi szegfűvirágot, szegfűborsot adunk. Fakanállal jól elvegyítjük, vastag bélbe nyomkodjuk. Egy óra hosszat lassan főzzük, aztán hideg vízbe tesszük félórára, mikor onnan kivesszük, kövel lenyomtatjuk. Hideg helyen tarva, 24 óra múlva füstre akasztjuk, hol egy hétig állhat. Igen jóízű.

Nyári disznósajt.

Torkoshúst, a nyak mellett lévő részeket, füleket, bőrös darabokat a készítés előtt való nap megfőzzük puhára és hűvös helyen vagy jégveremben tartjuk. Másnap finom hosszas szeletekre vágjuk, lével és angol fűszerrel, sóval ízlés szerint fűszerezzük. Tetszés szerint adhatunk hozzá vékonyra felszeletelt és bőrétől letisztított füstölt és főtt sertésnyelvet, apró kockára vágott szalonnát s más húsdarabokat. Mindezt elkeverve,

betömjük a disznógyomorba, de lehet asztalkendőbe is kötni jó erősen. Lassan főzzük egy óra hosszat. Ha minyárt elfogyasztjuk, nem szükséges füstre akasztani, csak hideg helyen tartani, de ha azt akarjuk, hogy hosszabb ideig elálljon, egy hétre füstre akasztjuk.

Hideg kolbász.

A sertésnek zsíros húsát puhára főzzük, kihűtjük s azután a húsdarálón háromszor megdaráljuk. Most körülbelül egy percig forró vízben tartott sertésmájat megdarálunk és szitán átpasszírozzuk. Apró kockákba vágott főtt szalonnával összekeverjük. Ezután só, szegfűbors és szegfűszeggel fűszerezve, jól átkavarjuk, gyengén vastagbélbe töltjük s félóráig lassan főzzük, nehogy kipattanjon. Kivevés után hideg vízbe tesszük s ha egy kissé kihűlt, a tölteléket kézzel összébb nyomjuk s ismét elkötjük, hogy tömöttebb legyen. Újra hideg vízbe tesszük, míg egészen kihűlt. Ha mindez megvan, kifagyasztjuk, tegyük egy napig füstre, honnan levéve, ízletes kolbászt nyerünk, melyet hideg helyen kell tartani.

Finom préselt kolbász.

Veszünk a disznó hasalja húsból egy darab bőröst, melyen egy kis szalonna is van, tüdőt, szívet, vesét, lépet és a nyelvet. Ha puhára főztük, kiszedjük a vízből, a húst nagyobb kockákba, a szívet hosszú vékony metéltre vágjuk, a tüdőt, vesét, lépet igen apróra vagdaljuk, a nyelvet pedig egészben hagyjuk. Ha sovány lenne, egy kis kockába vágott szalonnát is tehetünk bele. Az egészet egy tálba tesszük, megfűszerezzük, megsózzuk, pár kanál abáló levet és egy kis vért öntünk reá, jól összekeverjük és vastag marhabélbe, vagy a disznó

gyomrába töltjük, közepébe az egész nyelvet tesszük (melyet előbb a bőrétől letisztítottunk), bevarrjuk és lassan puhára főzzük. Ha megfőtt, kivesszük a levéből, megpréseljük és néhány napra füstre tesszük. Lehet páclében is megfőzni; ehhez veszünk ecetet, bort, vizet, fűszereket, hagymát, citromhéjat, gyökeret; a levéből kivéve megpréseljük és azonnal használhatjuk.

Májaskolbász.

Fél kiló húst a fejről, lapockából vagy torkaaljából, fél kiló májat, negyed kiló szalonnát felfőzünk s deszkán igen apróra összevagdaldunk, kevés paprikát, sót, 1 fej apróra vagdalt s zsíron pirított vöröshagymát s 6 kanál nyers, de jó kimosott rizset, negyed liter sós vízben főtt, jól lecsepegtett, zúzott darát keverünk hozzá. Jól kimosott belekbe töltjük, összekötjük és negyedóraig sós vízben főzzük. Ha tovább akarjuk eltartani, hideg helyen tartjuk, egymás mellé rakva. Sütéskor forró zsírba tesszük és barnára pirítjuk.

Fasírozott kolbász.

16 deka vadhúshoz pirítunk 2 darab finomra vágott vöröshagymát, adunk hozzá 35 deka olyan finom kockákra vágott szalonnát, melyet 15 percig sós vízben főztünk, leszűrtünk és megszáritunk, azután nyolcad liter tejben sűrűre főtt darát, vagy vízben főtt sárgakását, sót, egy kevés paprikát, 1 törött babérlevelet, kevés fokhagymát; ezt mind egy mély tálba tesszük s ha eléggé kihűlt, hozzákeverünk fél liter sertésvért. A beleket megtöltjük, de nem túlságosan, nehogy főzés közben szétpattanjon. Négy ujjnyi szélességben spárgával le-

kötjük, s 10 percig sós vízben főzzük. Ha kissé kihűlt, kivesszük a forró vízből s hideg helyen tartjuk. Igen finom hidegen, de használat előtt zsírban barnára sütve, melegen is tálalható.

Sonkaskolbász.

Veszünk egyforma mennyiségű borjúhúst és disznóhúst, igen apróra megvagdadjuk, teszünk bele főtt sonkát nagyobb kockákba vágva és a sonka szalonnájából apró kockákat, megsózzuk, megfűszerezzük tetszés szerint, mindezt a vagdalt hússal jól összevegyítjük, vastag marhabélbe töltve lassan puhára főzzük. Ha kihűlt, azonnal használhatjuk, vagy pár napig füstölhetjük és azután élvezzük.

Finom kolbász vegyes húsból.

Vegyünk egyforma mennyiségű disznó-, őz- és nyúl- húst, vagdadjuk meg apróra, azután veszünk füstölt és főtt nyelvet, ugyanannyi libamájat és egy kappan- vagy pulykamellet nyersen, mind hosszú, vékony metéltekre vágjuk, ezekhez apró kockákra vágott nyers szalonnát vegyítünk, sót és paprikát teszünk bele, vastag belekbe töltjük és jól bekötjük. Most a kolbászokat egy halfőző medencébe beletesszük, öntünk rá két liter vizet, fél liter ecetet, teszünk bele tetszés szerint fűszereket, apróra vágott gyökeret, három borjúmájat és disznóbőrt, s befedve három óra hosszáig lassan főzzük. Ha megfőtt, más edénybe tesszük a kolbászokat, a levét rászűrjük és abban hagyjuk kihűlni. Ha fel akarjuk adni, kivesz- szük a kocsonyából, vékony szeletekbe vágjuk és a kocsonyával díszítjük. Igen szép a különféle színű hús benne és jó is.

Apró tormáskolbászok.

Veszünk fele marha- és fele disznóhúst a sovány részéből: megkaparjuk és minden inat, eret gondosan kiszedünk belőle. Minden kilogram húsról számítunk négy deciliter vizet, felforraljuk, teszünk bele 3 deka sót és egy gerezd zúzott fokhagymát; ha meghűl, apránként a húrra szűrjük, falakalapáccsal folyton verjük, míg a víz mind elfogyott és a hús finom, téstaszzerű lett. Most félretesszük másnapig, amikor eléggé megsózzuk, megborsozzuk és vékony malacbelekbe töltve, apró kolbászokat készítünk belőle és pár napig füstöljük, azután megfőzve, tormával feladjuk.

Kolbász libamájjal.

32 deka disznóhúst, 16 deka borjúhúst leborozunk, 16 deka szalonnával finomra összevagdalkunk. Veszünk két kis libamájat, megmossuk, leszárítjuk s az egyiket finomra vágva, a fentiekhez vegyítünk; a másikat 16 deka megmosott és hámozott szarvasgombával nagy kockákba vagdalkjuk, a keveréket vékony szeletekre vágott champignonnal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel és sóval mozsárban összetörjük és szitán átnyomjuk; belekeverjük a darabos májat, tiszta sertésbelekbe töltjük s miután apróbb kolbászkákra osztva, spárgával elkötöztük, de egymástól el nem vágtuk, vajjal kent tepsin háromnegyedóráig sütjük, deszkaprésben teljesen kihűtjük s így használjuk.

Párizsi kolbász.

1 kg. sertés-, 1 kg. marhahúst (soványas felsárt), húsvágógéppel őrünk, vagy vágóléssel igen finomra vágalkunk. Ha olyan finomságú, mint a pép, elkeverjük

1 kg. igen apró kockára vágott friss füstölt szalonnával, melyen semmi bőr vagy húsrész ne legyen. Két marék sót, egy evőkanál szitált fehér borsot s ízlés szerint más, tetszés szerinti fűszert is adunk hozzá kevés vízzel. Mindezt jól elkeverve, a vastag tiszta belekbe kolbásztöltővel erősen belenyomjuk és félóra hosszáig főzzük, majd füstre akasztva hosszabb vagy rövidebb ideig hagyjuk fűtőlődni, aszerint, amint rögtön akarjuk használni, vagy eltartani.

Szardelláskolbász.

A sertésvelőt hártájától megtisztítjuk, finomra vágott vöröshagymával zsíron magpároljuk. Ehhez adjuk a májat és a torokhúsból fél kilót igen finomra vagdalva, úgyszintén 6 szardellát tisztítva, kiáztatva és megvagdalva. Sóval, paprikával jól összegegyúrjuk s ha szükséges, kevés tiszta vízzel hígítjuk. Vastag bélbe töltve, háromnegyedóraig lassan főzzük és kővel lenyomtatva hideg helyen tartjuk. Rögtöni használatra való.

Kitűnő hideg májas.

A disznómájat hideg vízbe tesszük, aztán nagy késsel levakarjuk, vigyázva, hogy a máj gyökere közé ne vegyüljön s húsvágó bárdal folyékonyra megvagdaljuk és tálba tesszük. Ezután egy puhára főtt nyelvet, két vesét, háromnegyed kiló sovány disznóhúst, a fehér májat és egy kiló szalonnát tésztafinomságúra megvagdalunk, negyedkiló főtt szalonnát apró kockára vágunk, a tálban lévő májjal jól összevegyítjük, megsózzuk és borsozzuk, reszelünk bele egy fej vöröshagymát s újólal jól összedolgozzuk; most a legvastagabb bélbe beletölt-

jük, szép lassan kifőzzük, vigyázva, hogy fel ne pattanjon. Akkor jó, ha egy nagy tüvel megszűrjük s tiszta fehér lé jön belőle; — most egy kis időre egy csöbör hideg vízbe tesszük, aztán a kamrában deszkára téve, kifagyasztjuk. Szép szeletekre vágva s héjától megtisztítva ászpikkal, tormával vagy ecettel feladjuk. Vacsorához előételnek kitünő.



A DISZNÓHÚS EGYÉB FELHASZNÁLÁSA.

Háziszalámi.

2 kg. jó hízlalt marhából elsőrendű felsárt veszünk, minden felesleges zsiradékot és bőrt leszedünk róla és 1 kg. jó disznóhússal 3 milliméteres kockákra vágjuk. Egy fej fokhagyma száraz héját lehúзва, igen finomra vagdaljuk, megáztatjuk langyos vízben, aztán jól szét-dörzsöljük. E vízből két decit lemérünk, leszűrjük és hozzáadunk két marék főtt sót, két kávéskanálnyi jó szegedi paprikát, egy késhegynyi szagos borsot. Jól elkeverve, hozzágyúrjuk a húshoz és tiszta marhabélbe erősen benyomjuk. Ha jó keményen és egyenletesen be van a hús gyúrva, a bél két végét lenfonállal erősen bekötjük. Füstre akasztva alsó végére valami súlyos követ vagy vastárgyat akasztunk, hogy lehúzza. Egy hétig tartjuk füstön, aztán száraz helyre tesszük.

Hideg töltelék.

A sertés fejét, melyről a füleket levágjuk, tisztára megmossuk, aztán egy nyelvvel, egy darab sovány hússal s háromnegyedkiló szalonnabőrrel egy fazékba tesszük, elegendő sóval s néhány szem fekete borssal addig főzzük, míg a csontról leválik. Ha kihűlt, két ujjnyi széles darabokra vágjuk, tálba tesszük, adunk hozzá sót, paprikát, kevés vért (ha barnán szeretjük), a kifőtt léből — melynek zsírja leszedendő — fél litert s jól össze-

keverjük. Ezután vastag bélbe vagy hólyagba betöltjük, kifőzzük s ha félig áthűlt, két deszka között megpréssük. Tálalás előtt szép szeletekre vágjuk fel.

Tűzdelt fehérpecsenye.

A sertés fehérpecsenyét megverjük és megsózzuk. Vékony késsel hatszor belevágunk, a nyílások mindegyikébe ujjnyi vastag megtisztított répát és gyökeret dugunk, valamint ujjnyi vastagon felmetélt szalonnaszleteket is. Ekkor elegendő zsírral és vízzel megpároljuk. Szeletelés közben vigyázunk, hogy a tűzdelék minden szeletben benne legyen, mert nagyon szépen fest a ketszínű dísz. Burgonyával vagy tarhonyával körítve feladjuk.

Disznócomb.

Jókora darab sertéscombot mossunk meg, sózzuk be és hintsünk reá egy kávéskanál tört borsot; tegyük lábasba, öntsünk reá két deci vizet, tegyünk még a húsról két gerezd fokhagymát, fedjük be és süssük jó erős tűzön; gyakran forgassuk, hogy minden oldala megpuhuljon. Mikor a vizét elfőtte és a zsírja kezd tisztulni, pirítsuk meg mind a két felét. Tálaláskor vagdaljuk fel széles szeletekre, rakjuk hosszú tálba, körítsük salátával és pirított burgonyával.

Sertéssült gesztenyével.

A sertéshúst jókora darab vajjal és vöröshagymával megpirítjuk. Aztán leöntjük kevés vízzel és hámozott gesztenyét rakunk melléje. Minden keverés nélkül puhára pároljuk, aztán megsózzuk és megborsozzuk. Végül óvatosan kitálaljuk.

Sertéssült ropogósan.

Fiatalt, nem túlkövért sertés hátából legyen a hús, bőrével lefelé forró vízbe mártjuk, hogy a bőr megpuhuljon. Aztán éles késsel egy centiméternyi kockákat vágunk belé; megsózzuk és szorgalmas locsolgatás közben — saját zsírával — addig sütjük, míg a bőre szép sárga és ropogós. Párolt hordókáposztával tálaljuk.

Sertéssült hagymával.

A húst megsózzuk, borssal megdörzsöljük és hagymaszeletekkel körülrakva, papírba csavarjuk. Három napig hűvös helyen hagyjuk és aztán a fűszerekkel együtt szorgalmas locsolás közben megsütjük. Tálalásnál ráöntjük a levet. Mustárt adunk hozzá. Hidegen tea-hoz nagyon jó.

Sertés-kotlett.

Vékony sertésszeleteket megverünk, besózzuk és néhány óra múlva hirtelen kisütünk. Bedörzsölhetjük tört keménymaggal, fokhagymával és sóval, ekkor puhára pároljuk és utána megpirítjuk.

Citrommal úgy készül, hogy finoman megvágott hagymát és zöldpetrezselymet zsírba teszünk, tetejébe a jól megvert, megsózott és borsozott húst és addig sütjük, míg megpirul. Ekkor kevés levet és citromlevet adunk hozzá. Zsemlyemorzsába göngyölve zsírban hirtelen kisüthetjük.

Paprikával is készül a sertés-kotlett. Megverjük, sóval, köménymaggal és paprikával bedörzsöljük, aztán zsírban szép sárgára sütjük. Ekkor a zsírt leöntjük, kevés húskivonatot és levet adunk hozzá és félóráig ebben pároljuk.

Sertésfilé hidegen.

A sertés vesepecsenyét megsózzuk, papírba csavarjuk, spárgával átkötjük és megsütjük. Mikor félig meg van sülvé, leszedjük róla a papírt. Ha kihűlt, vékony szeletekre vágjuk.

Sertéshús pácolva.

A kotlettet hagymából, zöldségből, fűszerből, vízből és kevés ecetből készült páccal megfőzzük és benne ki is hűtjük. Másnap felszeleteljük és majonézzel leöntve feladjuk.

Sertésszeletek.

A szeleteket megverjük, pirított hagymával megkenjük, mindegyikre egy marék rizset teszünk, összeaszavarjuk, lazán átkötjük spárgával, zsírban hirtelen megsütjük, aztán levessel felöntjük és addig pároljuk, míg a rizs megpuhul.

Töltött disznóláb.

A disznólábakat tisztára megmosva, megkaparva, kettéhasítjuk hosszában, zöldséggel megfőzzük és ha már puhák, óvatosan kiszedjük belőlük a csontokat. A bőrért meghagyjuk, a belső húst ellenben kivesszük, összekeverjük szitán áttört fűszeres libamájjal; vajban párolt úrigomba, hagyma, zöldpetrezselyem és szarvasgomba jön bele. Ezzel megtöltjük a disznólábat és disznó- vagy borjúhálóban vajban megsütjük.

Disznóoldalas.

Egészen friss és sovány disznóoldalt vagdaljunk fel széles szeletekbe, tegyük deszkára és húsverővel lapítsuk meg, sózzuk be és forgassuk meg reszelt zsemlyemorzsaiban. A morzsát verjük bele egy kissé fakalapacs-

csal, nehogy sülés alatt leessék róla. Tegyük lábásba egy félkilónyi zsírt, ha nagyon forró a zsír, tegyük a húszsleteket bele és gyors tűzön egymásután süssük ki. Forrón tálaljuk asztalra hosszú tálban.

Füle-farka.

Jó magyaros étel, szintén paprikásan készül. A disznó fülét-farkát apróra felvágjuk és zsírban pirított hagymával megpároljuk. Kevés vízzel kell felönteni. Ha a leve már elfőtt, jó tarhonyát húsz percig vele párolunk. Paprika, só annyi jön bele, amennyi jól esik.

Disznópörkölt.

Forró zsírban négy hagymát finomra felszeletelve kissé megpárolunk, egy kiló szép, gyöngye disznóhúst kockára vágva és megsózva, paprikával és egy érett paradicsommal megpárolunk. Közbe kevés vizet töltögetünk hozzá. Ha már lágy, a zsírjáig lesütjük és galuskával körítve feladjuk.

Székelygulyás.

Fél kiló borjú- és fél kiló sertéshúst pörköltnek megpirítunk, azalatt pedig egy másik lábásban kis tányér savanyú káposztát párolunk. Ha a hús már puha, beletesszük a káposztát, jókora adag savanyú tejfelt, néhány percig forrni hagyjuk, aztán betálaljuk.

Sertéscomb savanyúan.

A sertéscomb forró páccal leöntjük, két napig állni hagyjuk. Aztán megsózzuk, megsütjük, közbe a savanyú pácból is öntünk hozzá. Mikor a hús már barna, hintsük meg zsemlyemorzsával, tegyük hozzá tejfelt, utána még keveset sütjük és savanyú lével feladjuk.

Disznóhús paradicsommal.

A húst darabokra vágjuk, megsózzuk, lisztben megforgatjuk, pirított hagymával forró zsírba tesszük és addig pároljuk, míg színe van. Ekkor párolt, szitán áttört paradicsomot és rizset adunk hozzá, néhány pillanat múlva annyi vízzel öntjük fel, hogy teljesen elfődjön és addig pároljuk, míg a rizs puha nem lesz.

Sertéshús kásával.

A sertés nyakából vagy hasából vesszük hozzá a húst, megsózzuk és egy óráig állni hagyjuk. Ekkor zöldséggel puhára pároljuk és közbe megszedsük a habját. Ha már puha, átszűrjük a levét, forró vízben megmosott kását adunk bele, megfőzzük, ami csaknem egy órába telik és közbe mindig vizet töltünk utána. Ekkor kitálaljuk, tetejébe rakva a melegen tartott húst.

Sült sonka.

A jól megpácolt és füstölt sonkát sütni is lehet, sőt az Alföldön a magyar úriházaknál csakis sült sonkát élveznek. Kenyérsütéskor a maradék tésztát összegyűrjük, kinyújtjuk s a sonkát beletakarjuk. Aztán addig sütjük a kemencében, ameddig a kenyeret. Legjobb a fekete kenyér tésztája.

Sült sonka más módon.

A pácolt sonkát 5 összezúzott borókabogyóval, egy babérlevéllel, néhány szál kakukfűvel (thymián) hideg vízben 1 óráig lassan főzzük. Ezután kivesszük, ruhával leszárítjuk s a következő napon 1 ujjnyi vastag barna kenyértésztába göngyöljük, hogy szét ne süljön, több bevágást teszünk rajta. Két-három óráig sütjük a kemencében vagy sütőcsőben. A tésztában hagyjuk kihűlni, sőt több napig eltartható benne.

Nyári sonka.

Megesik a gazdaságban, hogy a sertést forró nyáron le kell vágni, ilyenkor aztán nem igen tehetünk mást, minthogy a húst, ahogy lehet, eladjuk. Azonban a legbecsesebb részt, a sonkát eltarthatjuk a legnagyobb melegben is a következő módon: Összekeverünk — négy sonkára számítva — egy kilogram konyhasót, negyedkilogram salétromot és maroknyi durvára tört borsot, ezeket megmelegítjük annyira, ahogy csak a kezünk elbírja, azután jól bedörzsöljük vele a sonkákat. Erre berakjuk a pácoló hordóba, második nap kiszedjük a húst s ugyanolyan módon dörzsöljük be megint s ugyanannyi keverékkel, mint az első nap. A harmadik nap már levet eresztenek a sonkák. E levet megkóstoljuk. Ha jó sós, akkor ezzel locsoljuk meg a húst, ha pedig nem találjuk eléggé sósnak, akkor még egyszer bedörzsöljük az egészet sóval. Negyedik nap füstre tesszük s éjjel-nappal addig füstöljük, míg teljesen készen nem lesz. Az így készített nyári sonka igen jóízű és pár hétig el is tartható.

Sertésgalantin.

A sertéscombhot egész finomra megőröljük húsőrlőn, aztán szitán áttörjük és deszkán ujjnyi vastagságra kinyújtjuk. Apróra vágott lúdmáját, szalonnát, savanyú uborkát és hámozott gombát egyenlő mennyiségben elhelyezünk a húson, megsózzuk és borsozzuk, aztán erősen megszírozott papírba gyorsan belecsavarjuk és a sütőben jól megsütjük. Ekkor a papírt levesszük róla és jégre tesszük. Ha megkeményedett, vékonyan felszeleltjük és színes aszpikkal díszítve feladjuk.

Sonka madeirában.

A puhára főtt sonkának bőrét és szalonnáját le-szedjük, megfelelő lábasban negyed liter madeira és ne-gyed liter húslevessel negyedóraig pároljuk. Aztán szépen fölszeleteljük, előbbeni alakjában, szóval egész-ben a tálra tesszük, a levet ráöntjük és szarvasgombával körítjük. A csontra papírrózsát vagy ezüsfogantyút teszünk.

Füstölt sonka megóvása.

Füstölt sonkát hat-hét évig is eltarthatunk anélkül, hogy kiszáradna s ízét elvesztené, ha a következő mód-szeret használjuk. Száraz, illatos szénát ujjhosszúságúra vágunk össze és töltünk meg ezzel egy új pamutzsákot. A sonkát olyformán tesszük a zsákba, hogy minden ol-dalról szénával legyen körülvéve. A zsákot összekötjük és felakasztjuk száraz helyre. Így öt-hat évig el lehet tartani a sonkát; nem szárad ki és nem vesztí el az ízét.

Kirántott sonka.

Sült sonkából szeleteket vágunk, lisztben, felvert tojásban és finomra tört zsemlyemorzsában meghenger-getjük és bő zsírban kisütjük.

Füstölthúst eltenni.

Minden egyes darab füstölthúsról szalmával kell ledörzsölni a nedvét, aztán nagyon száraz, szitált hamu-val hintjük be s elrakjuk hordóba, melyet száraz, hűvös helyen tartunk.

Kocsonya.

Fél liter ecetet és egy liter vizet öntsünk edénybe, ebbe tesszük a disznólábakat és 2—3 darab disznóbőrt. Ehhez adjunk citromhéjat, azután kakukfűvet, sót, egész borsot, karikára vágott gyökeret, sárgarépát, vörshagymát s egy kis darab vizahólyagot s ezt addig forraljuk, míg megpuhul. Most két tojást ütünk hozzá s ha már kis ideig ismét forrt, félrehúzzuk, hogy lehiggadjon. Ezalatt egy felfordított székhöz lábaihoz egy asztalkendő négy sarkát kötjük s a kocsonyát beleöntjük, hogy azon átszűrődjék. Az átszűrt kocsonyát, a húst belerakva, hideg helyre vagy jégre tesszük. Ha azonban a kocsonyát többféleképp akarjuk színeezni, úgy szűrés után négy kisebb edénybe osztjuk. Az elsőhöz paréjlevelet vágunk apróra, levét kicsavarjuk s azzal a kocsonyát összekavarjuk, mely így zöld lesz. — A másodikhoz sárgarépa levét préseljük, mely sárgára festi. — A harmadikat pedig, hogy vörös legyen, cochénillel vegyítjük. Végül negyediknek a természetes fehér színt hagyjuk meg. E vegyesszínű kocsonyákkal a hideg étkeket igen szépen díszíthetjük.

Magyar kocsonya.

Libaaprólékhoz borjú- vagy disznólábat, fület és fejrészeket veszünk, felöntjük vízzel, úgy, mint a leveshez, megsózzuk, tesszük bele fokhagymát és félóráig forraljuk. Ekkor leszedjük tetejéről a zsiradékot, megpaprikázzuk és a húsdarabokon lévő léből feleresztjük. Most a húsrészeket és aprólékot mély tányérokra rakjuk, a levet rászűrjük és legfelül a paprikás zsiradékból öntünk. Erre hideg helyre tesszük és ha keményre megkocsonyásodott, feladjuk.

Zsírolvasztás.

Mielőtt a leölt sertés háját vagy szalonnáját kiolvasztanók, hagyjuk teljesen kihűlni és megkeményedni, tányérnyi darabokra vagdaljuk, ezeket pedig apró kockákra. Aztán nagy fazékba vagy üstbe tesszük, kevés tejet öntünk alá, hogy hirtelen oda ne piruljon. Az edény ne legyen színültig tele, mert akkor a zsír könnyen kifut s meggyullad. Ha a töpörtyű már sárgulni kezd, merítőkanállal óvatosan lemerjük s a zsírt más edénybe öntjük.



MALACHÚS.

Malacpecsenye.

Minden háziasszony büszkesége ez a kényes pecsenye. Ha a malacot leszúrták, jól lecsurgatjuk vérét, vízzel megöntjük, tört gyantával bedörzsöljük, erősen leforrázzuk és kézzel ledörzsöljük a sörtéjét. Ekkor hideg vízben megmossuk és belét kiszedjük. A malac ne legyen



A malac részei.

több három-négyhetesnél és okvetlen még szopós, mert különben nem ropogós a bőre, akármit csinálunk vele. Jól besózzuk és majorannával behintjük.

A sütőbe úgy teszük a malacot, hogy a négy lábát, meg a testét belülről vékony pálcákkal egyenesre feszítjük, a belek helyébe pedig három-négy almát teszünk, sőt a száját is kifeszítjük egy almával. Így tesszük a pléhbe, amelybe kevés vizet öntünk. Imitt-amitt meg is kell szurkálni a bőrt, nehogy felhólyagosodjék. Ha egyideig a sütőben van, megkenjük szalonnával és sáfrá-

nyos zsírral, mert ettől szép sárga lesz. Közbe táblaolajjal kenegetjük. Másfél óráig kell sülnie, ekkor készen van. Legelőször a fejét vágjuk le, így kimegy belőle a gőz és nem puhul meg a bőr.

Malacprikás.

A 3—4 hetes malacot jól megtisztítjuk, kockára vágjuk és hideg vízben kiáztatjuk. Jókora kanál zsírban metéltre vágott vöröshagymát megpirítunk, paprikát adunk hozzá, a húst beletesszük, gyakran megkavarjuk és puhára pároljuk. Ha már pirulni kezd, feladjuk.

Malacvagdalék.

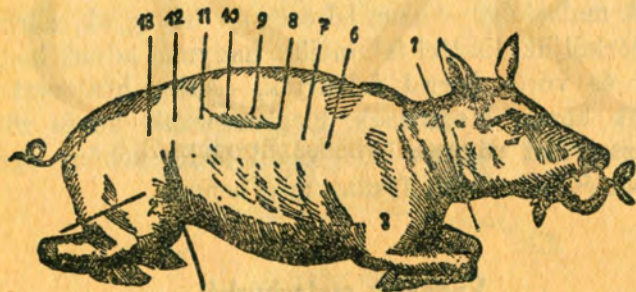
A malachúst — azon bőrösen — felvágjuk, zsírban megpörköljük, liszttel felhintjük, hagymát adunk hozzá, fehér és vörös borral felöntjük, esetleg húslevest is öntünk hozzá. Megsózzuk, megborsozzuk, kevés zöldpetrezselymet vágunk bele, végül pedig néhány egész gombát és burgonyát főzünk meg benne.

Vagdalék malachúsból.

Egy kiló kövér malachúst megvágunk, két egész tojást, kevés apróra vágott hagymát, sót, borsot, tejben áztatott zsemlyét adunk hozzá és jól elkeverjük. Erősen kiáztatott disznóhólyagba teszünk egy réteg vagdalékot, néhány szelet ecetes uborkát, ismét vagdalékot és rá besózott céklát. Ezt addig folytatjuk, míg a hólyag meg nem telik, ekkor bevarrjuk asztalkendőbe és páclében megfőzzük. Nehezék alatt hűtjük ki, ha kihűlt, a hólyagot lefejtjük róla és diszítve adjuk fel.

Malac nyárson.

Ha a malacot megöltük, forrázzuk le, meg kell jegyezni, hogy a víz forróbb ne legyen, mint amennyire ujjunk eltűri. Miután tehát a malacot szépen felbontottuk s kimostuk, belülről tört magyarborssal kenjük be, hátulsó lábait terpasszük ki és a forgócsontnál egy fapecket szúrjunk rajta keresztül, hogy combjait terpesztve tartsa, combszárait azonban egy zsineggel befelé kössük, hogy hátrafele álljanak és természetes fekvésbe hozassanak; már most a nyársat hosszában üssük rajta át, úgyhogy a malac száján jöjjön ki, hogy így semmi lyuk ne legyen rajta; a malac hasába egy



A malac felszeletelése.

tiszta kendőt dugunk, azután bevarrjuk. Már most közepszerű tűznél egy óra hosszáig sütjük, közbe azonban leborkézett szalonnával igen szorgalmasan kenegessük; minden kenés után pár perc múlva tiszta ruhával törül-gessük meg, s így sebes forgatással süssük, hogy a bőre hólyagokat ne kaphasson. Bőrének sárgásbarnának kell lennie s törékenynek, mint az üveg. Ha megsült, a pec-ket, kendőt kihúzzuk, a zsineget leoldjuk és gyorsan asztalra adjuk.

BIRKA- ÉS BÁRANYHÚS.

Birka-kotlett.

A kotletteken rajta hagyjuk a csontot. Sütés előtt két-három órával citromlével lecsöpögtetjük és olvasztott vajjal leöntjük a húsverővel kivert és megsózott húst és így lábasba állítjuk. Aztán roston megsütjük és vágott zöldpetrezselyemmel kevert, diónagyságú vajdarabokkal feladjuk.

Birkafilé.

A combjából vágjuk, szalonnával megtűzdelve, lábasban olvasztott vajjal leöntjük, de előbb meg kell verni, megsózni. Aztán roston megsütjük.

Báránypörkölt.

Szalonnát felszeletelve, lábasban megolvasztunk, ha szép sárga, kiszedjük a töpörtyűt és egy bárány negyedrészt feldarabolva, megsózva, benne pároljuk. Ekkor paprikát teszünk bele és addig főzzük, míg puha nem lesz. A víznek mind ki kell sülni belőle, csak a zsír maradjon tisztán. Ekkor tarhonyával vagy burgonyával körítve feladjuk.

Báránypörkölt másképpen.

Lábasban bő zsírban sok felszeletelt hagymát félig megpárolunk. Ha már üvegesedni kezd, annyi paprikát adunk belé, amennyit jónak találunk, ebben mindenkinek más az ízlése; föltétlenül szép piros legyen a zsír.

Ekkor beletesszük a megsózott bárányhúst és addig pároljuk, amíg puha. Vizet ne öntsünk hozzá sokat, mert amúgy is levet enged magából. Így készül az ürüpor-költ is.

Birka-kotlettek gombával.

A húsból vagdaljunk bordavastagságú szeletet, az egyik bordát vegyük ki, vágjuk be a gerinccsontokat, szép kerek formát adjunk neki, aztán tűzdeljük meg szalonnával és füstölt nyelvvél. Most egy lábasba téve, öntsünk rá egyforma mennyiségű borjúhúslét, zöldséges húskivonatot és befödve, másfél órán át pároljuk. Ha teljesen megfőtt, vegyük ki, csurgassuk le, aztán két deszkalap közé téve, rakjuk meg súlyokkal, hogy a húslét jól kinyomódjék belőle. Itt aztán hűtsük ki s tisztítsuk meg. A húslét pedig fölözzük le s szűrjük át, mire újra öntsük a húsrá. Aztán koszorúsan rakjuk a tálra, közepére öntsük a puréet s az elfőtt húslét egy csészében adjuk fel hozzá. A purée így készül: a felaprított gombát egy kanál vízzel és egy citromlével 1 percig forraljuk, 8 gr. só t ráhintünk, ha kihűlt, szitára öntjük és ott kihűtjük. Most 15 gr. vajjal egy mozsárban összetörjük, szitán átnyomjuk s 3 deciliter — csiperkegombalével föleresztett s elfőzött — tejfeles mártást habarunk hozzá, egyszer felforraljuk s 25 gr. olvadt vajat kavarrunk bele.

Birkakotlett zsemlyemorzsában.

Készítsük el a szeleteket, verjük laposra, sózzuk és borzozzuk meg, aztán kenjük be fölvert tojással, hempergessük meg zsemlyemorzsában, öntsük le olvadt vajjal és tegyük rostélyra; erre süssük ki mindkét oldalát szép sárgára, s ha kisült, rakjuk koszorúsan egy tálra, öntsük le egy kevés húslével, a többit pedig adjuk fel hozzá egy csészében.

Birkakotlett zöldborsóval.

A húst előkészítjük, megverjük, ütött tojásfehérjével bekenjük, zsemlyemorzsával meghintjük és forró vajban mindkét oldalán megsütjük. Rakjuk koszorúformában a tálra, töltsünk a közepére zöldborsót és egy csésze hozzávaló húslével adjuk az asztalra.

Bárányfej.

1 bárányfejet hosszában messünk kétfelé, azután ismét kössük össze, levesben főzzük meg és hűtsük ki. Most vegyük ki a velőt belőle, keverjük el sóval, borsal és petrezselyemmel, töltsük ismét vissza a koponyába és borítsuk be egy szelet zsemlyével; a fél bárányfejeket kenjük be olvadt vajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával és sütőben süssük ki, becsöpögtetve kevés citromlével.

Bárányszeg.

Egyideig friss vízben tartott bárányszegyet szeletekre vágott vöröshagymával, egy összevagdalt petrezselyemgyökérrel, zellerrel, sárgaréppával és darabka írósvajjal, szalonnával serpenyőbe teszünk; jól betakarva, lágyra pároljuk. Ekkor egy darab olvasztott írósvajba finoman metszett petrezselymet adunk, és tisztára mosott szarvasgombát vetünk bele. Ha ezek megpuhultak, három kanál lisztet adunk hozzá, mellyel még egy ideig pároljuk. Most a bárányszegylevest rászűrjük, egy citrom levét rányomjuk, a bárányszegyet beletesszük és így még felfőzzük.

Tárkányos bárányszeg.

Megfehérített bárányszegyet darabokra vágunk. Darab vajat felolvasztván, kanálnyi lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vöröshagymát és egy csomó

tárkonyt teszünk bele, levessel föleresztjük, kevés ecetet, két kanál tejfelt adunk hozzá. A bárányszegyet addig főzzük, míg eléggé megpuhult. Mielőtt feladnók az asztalra, tálra tesszük, a mártást megszűrven, ismét felforraljuk, fazékban két tojásszéket jól elhabarunk, a mártást hozzáadjuk és a már kitálalt hússzeletekre öntjük.

Báránhús sütvé.

Báránhúsból messünk szép szeleteket, verjük laposra, sózzuk be és forró zsírban süssük ki, közben locsolgatva. Ha már szép pirosra sült, tálra rakjuk, a levével leöntjük és sült burgonyával vagy fejessalátával feladjuk.

Tejfeles báránysült.

Egy báránycombót pároljunk meg kevés vaj, vöröshagyma és levessel, adjunk bele vagdalt szardellát, petrezselymet és citromhéjat, utána kevés savanyú tejfölt, azután negyedóráig még pároljuk benne a húst. Ha egészen megpárolódott, öntsük tálba, a mártást reá és adjuk föl.

Bárány töltve.

Vegyünk szép kövér bárányelejét és egy tompavégű késsel óvatosan — nehogy a bőrt kilyukasszuk — válasszuk el a bőrt a hústól; legjobb, ha az oldalas részen fogunk hozzá. Ha ez megvan, a következő tölteléket készítjük hozzá: hat tojást megfőzünk keményre, aztán letisztítva a héját, megvagdaljuk apróra, hozzávagdalunk tizenkét deka fehérszalonnát, adunk hozzá egy kevés törött borsot, sót és finomra vágott zöldpetrezselymet; végül hozzáadunk még két-három nyers tojást, mindezt jól összekeverjük és egyenletesen megtöltjük

vele a bárányt. A nyílást, amelyen a tölteléket betoljuk, bevarrjuk. Lassú tűznél, gyakran öntözgetve, megsütjük.

Párolt juhcomb.

Szép nagy, és a kövérétől megtisztított juhcombot meg kell pácolni. Két-három napig álljon a comb a pácban. A pácot a következőképp készítjük: fél liter jó ecetet, sót, négy darab babérlevelet, vöröshagymát, pár szem egészborsot, sárgarépat, petrezselyemgyökeret karikába vágva, egy pohár vízzel jól fölforralunk és azon forrón a juhcombba öntjük. Ebben a lében a combot naponta többször jól meg kell forgatni és ha három napig benne áll, a szalonnával megtűzdeljük és a saját levében, gyakori öntözés közben mindaddig pároljuk, amíg megpuhul. Végül kissé pirulni hagyjuk és ismét feltöltve, a levébe kevés lisztet, sót, ecetet téve, egy darab kockacukrot és néhány kanál jó tejfölt összehabarunk, megszűrjük és ismét felforraljuk. Ezt a levet ráöntjük a szépen felszeletelt pecsenyére és rizzsel körítve feladjuk.

Báránymáj vagdalva.

Szép kövér báránymáját megtisztítunk az eres részeitől és finomra megvagdalunk; ezután szeletekbe vágunk hozzá két keményre főtt tojást, hozzá verünk még két nyers tojást; adunk hozzá két megáztatott, jól szétdörzsölt kiflit vagy zsemlyét, sót, egy kevés törött borsot és finomra vágott zöldpetrezselymet. Ezután terítsük ki deszkára a báránymájhoz tartozó úgynevezett fátyolháját, hajtsuk kétrét és abba tegyük bele a vagdalt májat, szép hosszúkás formába göngyölve; ezután betesszük zsírral kikent tepsibe és forró sütőben hirtelen szép pirosra sütjük.

Báránypörkölt.

Huszonnyole deka apró kockára vágott friss szalonnát lábasban olvasztunk, mígnem a tepertő szép sárga lesz; azután két fej apróra vágott vöröshagymát megpörköltünk, paprikát, sót és egy báránynegyedet darabokra vagdalva és megmosva, a szalonnavegyítékbe teszünk és fedő alatt megfőzzük. Levet nem szükséges aláönteni, mert a fedő alatt levet ereszt.

Báránybecsinált.

Gyöngye bárányhúst bő lében puhára főzünk és ha megfőtt, bő tejföllel, kevés liszttel behabarjuk, ecettel megsavanyítjuk és zöld tárkonylevelet teszünk bele. Bőségesen fűszerezzük.

Bárányhús párolva.

Két báránycombot megfehéritünk és sűrű sorban megtűzünk. Lábasba két fej karikára vagdalt vöröshagymát és sárgarépat teszünk, a combokat rá, kakukfűvet, babérlevelet, három kanál barna levet és darabokra vagdalt borjúlábat adunk hozzá és addig főzzük, míg enyves szörppé lesz. Ezután tele kanál zsírt melegítünk meg, a párolt hagymát, sárgarépat kanálnyi liszttel együtt beletesszük, megbarnítjuk és levessel föleresztjük; kevés ecetet és citromhéjat is adunk hozzá és jól elfőzzük. Azután szitán átszűrjük, hat nagy uborkát karikára vágunk, a mártásba tesszük és azzal elfőzzük. A combokat a szörpbe tesszük, hogy egészen forrók legyenek, abban megforgatjuk, különösen azon oldalon, melyen tűzve vannak, hogy be legyenek vonva, azután kitálaljuk; a mártást a tál fenekére öntjük és az uborkakarikákat körös-körül rakjuk.

Bárányszelet vagdalékkal.

Két bordáról lemetszett kotlettet jó laposra verünk, behintjük szárnyashúsvagdalékkal, keverve vagdalt sonkával (vagy borjúhúsvagdalék, keverve velő-, szardella és tejben ázott zsemlyével és petrezselyemmel), a csontig összesodorjuk, meghempergetjük lisztben és vajban kisütjük. Ha megpirult, kevés liszttel behintjük, feltöltjük levessel és tovább pároljuk. Itt is megpárolva, kiszedjük, fölszeleteljük és tálalhatjuk.

Ürűcomb párolva.

Ha a comb egyideig vízben állt, kifejtjük belőle a csontot és a kövér hártyát lehúzzuk, késsel lyukakat fúrunk rajta és váltakozva szardellával és szalonnával megtűzzük; a szalonnát két kisujjvastagságnyira vágjuk, a combot erős cérnával körültekerjük, hogy a szalonna és szardella ki ne hulljon, azután lábasba tesszük, amelynek nem szabad a combnál nagyobbnak lennie. Zöldpetrezselymet, metélőhagymát, kevés fokhagymát és néhány szem borsot teszünk bele és három-négy órán át lassan pároljuk. Ha a comb megpuhult, kivesszük a cérnát, letekerjük, a mártást megszűrjük és a combot a zsírtól megtisztítjuk; zöldpetrezselymet, metélőhagymát, néhány szardellát és keményre főzött tojást vágunk össze apróra, mártásba tesszük, még kevés levest öntünk reá, a combot újra beletesszük és még egyideig pároljuk.

Tüzdelte ürűsült.

Vegyünk egy ürühátat, a bordákat messük le, a húst tisztítsuk le, aztán a faggyút, a hártyát szedjük le, a húst hengerítsük össze, cérnával kössük át. Most tüzeljük ki szalonnával, mint a nyúlgerincet szokás, szűrjük nyársra és élénk tűz fölött süssük ki, mialatt sü-

rúen öntözgessük a lével. Másfél óra után vegyük le a nyársról, oldjuk le a cérnákat, rakjuk a húst tálra, a két szélén meg a közepén rakjunk burgonyatekereshalmocskákat, a mártást pedig szűrjük le és egy csészeben adjuk fel a hús mellé.

Kapros ürühús.

Az ürücombot verjük puhára, húzzuk le róla a hárttyát, vagdaljuk be a húst hegyes késsel és mogyoróhagymát tüzdeldjük a vágásokba. A lábas fenekét rakjuk ki, azután öntsük le pár kanál húslével és pároljuk puhára, közben locsolgatva a húslével. Ha készen van, a levét szűrjük át, keverjük el barna mártással, adjunk hozzá kevés savanyú tejfölt, vágott kaport és citromhéjat, tegyük bele a húsba és kevés ideig főzzük. Most tálra öntjük a mártással együtt és tálalhatjuk.

Paradicsomos ürüsült.

Egy lábas fenekére rakjunk szalonnaszeleteket, hagymakarikákat, azután barna kenyérszeleteket és pár darab kettévágott paradicsomot; erre tegyük az ürühúst (combjából), aztán pároljuk benne puhára. Ha megpárolódott, vegyük ki, a mártást törjük át szitán, szedjük le róla a zsírt, öntsük újra a húusra és még egyszer forraljuk föl. Ekkor tálalhatjuk.

Nyársonsült ürüszelet.

A húsból szedjük ki minden csontot, de vigyázva, azután húzzuk le róla a hárttyát, a húst hengerítsük össze, cérnával kössük át és adjunk neki hosszúkás formát; most szűrjük nyársra, esavarjuk körül zsíros papírral és 25 percig süssük. Ekkor vegyük le a papírt

és még öt percen át süssük. Most behintjük sóval, lehúzzuk a nyársról, levágjuk róla a cérnát, elrendezzük a tálon, a mártást (ami a húsból lecsurgott) leföldrözzük, szitán átszűrjük és a hústra öntjük.

Rizses ürösült.

Szép ürücombot hártájától jól megtisztítunk, a húst a csontról lefejtjük, kissé megsózzuk, keskeny késsel lyukakat csinálunk bele és szardellával megtűzzük, melyet előbb jól kiáztattunk és a szálkától megtisztítottunk. Aztán egyenlő mennyiségű kakukfűvet és majoránnát veszünk, a combot ezzel jól bedörzsöljük, fedénybe tesszük és ráilló fedéllel befedjük, követ teszünk rá és így egész napon át hűvös helyen hagyjuk. Másnap fél kiló rizset sós vízben addig főzünk, míg a szemek kipattognak. Ekkor 42 deka szalonnát finom szeletekre vágunk és a lábast kirakjuk vele, a rizsnek felét reátesszük és szalonnaszeletekkel befödjük, a fedőt rátesszük a lábásra és tésztával jól leragasztjuk; három óráig egyforma melegen pároltatjuk és a fedőre is kevés parazsat teszünk. Három óra után a lábast kinyitjuk, a szalonnát levesszük, zsírját leszűrjük és az egészet nagy tálra kiborítjuk.

Ürüborda süleve.

Az oldalasról a bordacsontokat metéljük le, dörzsöljük be sóval és borssal és pár órán át hagyjuk állani. Most egy lábas fenekét rakjuk ki szalonnával és vöröshagymakarikákkal, adjunk rá zöldségeket, borsszemekeket, babérlevelet, fokhagymát, erre tegyük a húst, öntsük le egy kanál húslével és betakarva állítsuk a sütőbe és süssük ki szép pirosra. Sütés közben többször locsoljuk meg húslével. Ha kisült, tegyük vissza a lébe, főz-

zük meg egészen, azután rakjuk tányérra, a mártást fölözzük le, szűrjük át szitán és a hústra öntve adjuk asztalra.

Paradicsomos ürösült.

Szalonnával, vöröshagymaszeletekkel, kakukfűvel és borostyánlevéllel kirakott rézserpenyőbe fiatal üröcombot teszünk, vizet és ecetet ráöntvén, félpuhára pároljuk. Ha a lé befőtt, 5—6 paradicsomot teszünk bele és jól betakarva egészen megfőzzük. Ha a hús már puha, kivesszük, a lébe néhány főzőkanálnyi lisztet hintünk és megbarnítjuk; azután jó húslevest töltünk rá, szűrőn a combra áttörjük és ismételve felforraljuk.

Ürösült sárgarépával.

Vegyünk szép ürügerincet a farkával együtt, mosuk, tisztítsuk meg jól, aztán az oldalhúst hajlítsuk le, hogy eredeti formáját visszacapja és 4—5 szál cérnával kössük át. Most tegyük tepsibe és forró zsíron süssük ki. Ha kisült, rakjuk tálra, körítsük sárgarépával és salátával adjuk föl. A répát egyforma gömbökre metéljük, leforrázzuk, kihűtjük, aztán kevés húslé, só, bors és cukorral egy lábasba tesszük s megpároljuk. A salátát pedig vajra tesszük (előbb leforrázva és kihűtve hideg vízbe) és pároljuk meg, mire késsel szétmetéljük és úgy diszítjük vele a sültet.

Szardellás ürösült.

A húst verjük puhára, a bőrt húzzuk le róla, szedjük ki belőle a csontokat, dörzsöljük be sóval, majorannával; tegyük rá paprikázott ürühúst, erre káposztalevelet, erre meg a felső oldalát tüzdeljük meg szardel-

lával, aztán egy lábas fenekét rakjuk ki szalonnaszeletekkel, tegyük rá a húst, a tetejére ismét rakjunk szalonnát és befödve pároljuk három órán át. Ha kész, rakjuk tálra, körítsük körül főtt makarónival és a levét szitán rászűrve, adjuk föl.

Bográcsos ürühús.

Egy jól elzárható edényt béleljünk ki káposztalevéllal, rakjunk rá egy réteg hámozott nyers burgonyát szeletekre metélve és egy réteg hússzeletet és így tovább. Hogy a levél le ne égjen, az oldalfal közé öntsünk pár kanál vizet, aztán két órán át pároljuk, mire készen van és tálalhatjuk.

Ugyanaz juhászosan.

Az ürühúst szép darabokra kell vágdalni; azután bográcsba vagy lábasha a hús mennyiségéhez képest sót és paprikát teszünk, erre a húst és annyi vizet, hogy be ne fedje. Nem kell kanállal keverni, hanem megrázogatni és párszor megfordítani, míg meg nem fő.

Pácolt ürücomb.

A combot, ha minden zsírtól megszabadítottuk, citrommal, borókabogyóval és borostyánlevéllel hat-nyolc napig ecetbe tesszük. Bekészítés előtt megtüzdeljük citromszelettel vagy fokhagymával és szalonnával, szalonnaszeletekkel serpenyőbe tesszük, a pácból ráöntünk egy keveset és a páccal való folytonos leöntés közben pirosra sütjük. Tálalás előtt néhány kanál tejföllel símára kavart kevés lisztet adunk a mártásba, kissé szívódni engedjük és aztán elhabarjuk.

Sült ürücomb.

A húst gondosan megtisztítjuk, aztán a szalonna- és sonkaszeleteket fűszeres keverékben megforgatva, tüzeljük meg vele a húst jó mélyen; erre egy lábasba téve, öntsük le páccal és pároljuk puhára. Most vagdalt szardella, metélő hagyma, bors, citromhéj, kevés ecet- és olajból csináljunk hozzá mártást és ha a hús a pácban kihűlt, vegyük ki, tegyük tálra és a mártással leöntve, hidegen adjuk föl.

Ürűfark lengyelesen.

A tisztított farkakat forrázzuk le, mártsuk hideg vízbe, azután gondosan letisztítva, tegyük lábasba, öntsünk rá zöldséges húslét és pároljuk; akkor vegyük le, csurgassuk le, sózzuk meg és két deszka közé téve, préseljük ki; ha kihűlt, vágjuk tízcentiméteres darabokra; a lét fölözzük le, szitán szűrjük át, felényire forraljuk el és rakjuk belé a farkakat, forraljuk kissé, rendezzük egy tálra koszorúformában, a közepére öntsünk lencsepuréet, egy csészébe pedig adjuk föl hozzá a húslét.



SZÁRNYASOK.

A szárnyasok kezelése.

Ha jóízű, zamatos peccsenyét akarunk bármily szárnyasból kapni, mindig úgy kell sütni, hogy közben sűrűn locsolgatjuk forró zsírral, később saját levével. Különben mingyárt megszárad és ízetlen lesz. A szép barna színén látjuk, mikor van eléggé megsütve. Belülről sóz-
zuk meg, kívülről pedig csakis akkor, ha már forró a hús, így jobban átjárja a só. Először a hátát pirítsuk meg szépen, azután a mellrészét. Ennek kell a tálalásnál felül kerülnie, azért különös gonddal kell sütni, hogy szép legyen.

A töltésre szánt csirkének a nyakánál fölemeljük a bőrét, de vigyázva, hogy el ne szakadjon, jól belefújunk, hogy lássuk, mindenütt elvált-e már a bőr a hústól. Legcélszerűbb tölcsérrel tölteni bele a tölteléket, mert akkor a töltelék egyenletesen oszlik meg. A tölteléket zsírból, tojásból, finoman megvagdalt petrezselyemzöldségből, reszelt és hideg tejjel megáztatott zsemlyéből és sóból keverik.

A vadszárnyasokat véres töltelékkel is készítik. Például: hét deka lebőrözött borjúmáját, két szardellát, egy hagymát, három szem fenyőmagot, kevés borsot és sót finoman összetörve, a galambok, tyúkok vagy kappanok vörösborba felfogott vérével elkevernek, tűzön kissé keményre főzik és megtöltik vele a szárnyast.

A kacsát és pulykát olykor gesztenyével töltik. A sült hámozott gesztenyét májvagdalék közé keverik és

megtöltik vele a szárnyas belsejét. Vagy nyers burgonyát meghámoznak, vízben megáztatnak, megszáritják, vajban — petrezselyemmel, hagymával, sóval és borsal, — folytonos rázogatózás közben megpárolnak. Aztán sült kolbászt — melynek bőrét letisztították, — apró darabokra vágva, a burgonya közé keverünk. Ha az egész kihűlt, megtöltjük vele a kacsát.

Pulykatöltelékeknek legfinomabb a következő: két deka törtdiót, két deka mazsolaszőlőt két tejbeáztatott zsemlyével, két tojással elkeverünk és ezzel a töltő segítségével a pulyka mellét hosszába szeleteljük, hogy a hússzelet felső részén maradjon szegélyzetül a töltelék. A combhúst is föl lehet haránton szeletelni.

A szárnyasvagdalék nagyon finom. A kappan vagy csibe mellhúsa kell hozzá, finoman megvágják vagy megörlik, tojást, sót, zsemlyemorzsát és vajat adnak bele, esetleg szarvasgombát is. Némelyek szeretik citromlével is. Kitünő pástétom készül ebből.

A szárnyasvagdalékhoz sült aprólék fehérhúsa szükséges, valamint gőzben főtt húsvagdalék és szarvasgomba. Mindezt kockára vágják, világos rántással — melyet húslével hígítunk — és tojássárgájával, citromlével elkeverjük.

Rántott csirkéhez olyan zsemlyét reszeljünk meg, amely száraz, de nem túlrégi mert akkor sok zsírt vesz fel; megszítáljuk, hogy ne legyen darabos és csak ekkor használjuk.

A koppasztásnál ügyelni kell, hogy a szárnyasok bőrét meg ne sértsük. Ma olyan apró koppasztó-készülék kapható, amellyel minden makacs tollvéget — például a kacsáét, libáét — baj nélkül kihúzhatunk. Így elkészítve, kezdődik a szárnyas tulajdonképpeni főzése, sütése.

Csirkeleves.

Egy fiatal csirkét tisztára koppasztunk s felbontván, izekre vagdaljuk. Most egy literes lábasba jó nagy diónyi zsírt és egy csomó finomra vágott friss petrezselyem zöldjét teszünk, azután a csirkét megsózzuk, két szeletke citromhéjat s egy kockacukrot adván hozzá, félig megpároljuk. Ha zsírára sült, meghintjük finom liszttel és egy keveset pirítjuk, végre hideg vízzel felöntjük és jól forraljuk. Ha tálaljuk, kifliszeleteket adunk mellé.

Rántott csirke.

A csirkét szépen tisztítsuk meg, hogy a legkisebb toll se maradjon rajta. A beleit szedjük ki és a májat, zúzáját tisztítsuk meg (az epéjét vigyázva vágjuk le a májról), az egészet daraboljuk fel, aztán mossuk meg gondosan és sózzuk be. Az egyik szárnya közé tegyük a májat, a másikba pedig a zúzáját. Egy tányérba tegyünk lisztet, másik tányérba üssünk bele egy tojást, verjük el a fehérjét a sárgájával, egy kevés vizet öntve közé. Négy nagyon kemény zsemlyét reszeljünk meg finomra. Mártuk be a csirkedarabokat a lisztbe, azután a tojásba és végül a zsemlyemorzsába. Miután minden egyes darabot beforgattunk, tegyük nagy lábasba jókora zsírt. Mikor jó forró a zsír, tegyük bele a csirkedarabokat, úgyhogy egyszerre lehetőleg sokat kisüthessünk. A sütésakor arra is kell ügyelni, hogy igen gyors tűzön ne süljön, mert akkor belül nyers marad és ízetlen lesz. Ha lassan sül, sem jó, mert elég alatta a zsír és a zsemlyemorzsa össze-visszaszárad. Ha az egészet szép pirosra kisütöttük, tegyük hosszú tálba. Abban a zsírban, amelyben a csirke sült, süssünk zöldpetrezselyemlevelet és tálaláskor tegyük a csirkére. Vigyázzunk, hogy lehetőleg forrón adjuk asztalra.

Sült csirke.

A jól megtisztított csirkét megsózzuk, lábait behajtjuk és szép barnássárgára kisütjük, gyakrabban leöntjük zsírral és ha éppen tetszik, zsemlyemorzsával is behintjük, azután még kissé sütjük s gyorsan feladjuk az asztalra. Finomra vágott szalonnával is tűzhetjük.

Csirke sütőben sütvé.

A tisztított csirkét kössük össze úgy, mint a nyársosütnél szokásos, takarjuk le egy nagy szelet szalonnával, tegyük rostélyra, alája pedig töltsünk olvasztott zsírt s a jól áttüzesedett sütőbe állítsuk és süssük ki. Sütés közben sűrűn locsolgassuk zsírral s hogy erősen ne barnuljon, egy pár kanál vizet is töltsünk alá. Így sütjük, míg megpuhul. Ha megsült, leszedjük róla a szalonnaszeleteket, a cérnát levágjuk s a tálra rakjuk. Levét egy csészébe öntjük s úgy adjuk az asztalra.

Töltött csirke.

A csirkét úgy vágjuk át a nyakánál, hogy a feje le ne essék, és ha már nincs benne élet, a nyakán, a megvágott helyen levő nyílásba, a bőr alá dugjunk egy, mind a két végén levágott, jól szelelő lúdtoll végét, azzal fújjuk fel a csirkét, de nagyon lassan, addig, míg lehető nagyra megnő; vigyázni kell, hogy a túlságos fúvástól ki ne hasadjon. Ha már eléggé nagy a begye, zsineggel gyorsan kössük meg a nyakát, hogy a levegő, miután a fúvással felhagytunk, ki ne jöjjön. A csirkét forró vízbe mártsuk bele és a tollait gondosan letépjük, vigyázva, nehogy a vékony bőrt kiszakítsuk, mert akkor nem lehet megtölteni. Koppasztás után már nem baj, ha lelohad is a felfúvás. A csirkét bontsuk fel és a májat, valamint a zúzat vegyük ki a bél közül s

mint szokás, tegyük a szárnyába. Az egész csirkét sózzuk meg és a bőre alatt töltjük meg a következő töltelékkel:

Vegyünk három kemény zsemlyét, áztassuk meg hideg vízben; ha teljesen megázott, csavarjuk ki jól és tegyük tálba; tegyük a zsemlye közé két nyers egész tojást, két keményre főtt tojást összevagdálva, egy diónyi zsírt, sót, fél kávéskanál tört borsot és egy kávéskanálnyi apró zöldpetrezselyemlevelet; ezekkel gyúrjuk össze. E keverékkel töltjük meg a csirkét, mindenütt szép egyenlően; hátát, combját és mellét a bőr alatt rendezzük el jól, hogy egyenlő vastag legyen mindenütt a töltelék. Legcélszerűbb ezt erre a célra kapható töltővel elvégezni. Tegyük tepsibe, kenjük meg fagyos zsírral és pár kanál vizet öntsünk alá; helyezzük sütőbe és többször locsolva, forgassuk meg, hogy egyenlően piruljon. Ilyen eljárás mellett, ha jó tűzünk van, félóra alatt megsül. Tálaláskor gondosan vagdaljuk fel és olyanformán rakjuk hosszú tálba, hogy úgy nézzen ki, mintha egész lenne; körítsük burgonyával és salátát adjunk mellé.

Csirke hússal töltve.

A csirkét megtisztítjuk, aztán kettévágjuk, a csontjait kiszedjük, csupán a combból és a szárnyból nem, és megtöltjük a következő töltelékkel: egy darab borjúhúst megtisztítunk s apróra vagdalunk, éppúgy egy kevés szalonnát is, aztán a tejben megáztatott, kifacsart zsemlyére két tojást verünk, s egy lábasban tűzre állítva, kavargassuk, míg jó sűrű nem lett s ezzel a jól leszárított csirkéket megtöltjük. Erre összeillesztjük, a csirkeformát megadjuk neki s összevarrjuk. A tetejét behintjük szalonnaszeletekkel, egy lábasba téve, ráöntünk pár kanál húslét s lassan megpároljuk. Ha tálaljuk, a szalonnát szedjük le róla és gombamártást adjunk hozzá.

Csirke paradicsommártással.

A tisztított csirkét vágjuk fel szokás szerint, sózzuk meg, tegyük zsírba, hintsünk rá egy kis lisztet, hagyjuk egy kicsit gőzben, azután töltünk rá áttört paradicsomot s adjunk hozzá egy kis vöröshagymát. Főzzük a csirkét addig, míg megpuhul, azután adjunk hozzá egy kevés tejfölt, tálaljuk ki csinosan, azután öntsünk rá mártást.

Pácolt csirke.

A pácoláshoz vegyük a sült csirke megmaradt húsát, vágjuk lehetőleg egyforma nagy darabokra, azután tálba rakva, töltünk rá két evőkanál ecetet, tíz gram só, egy kiló borsót (fél csirkéhez), és két órán át pácoljuk. Ekkor vegyük ki, csöpögtessük le, azután rakjuk össze csúcsosan a tálra, koszorúzzuk körül négyrészre vágott, keményre főtt tojásokkal és salátával, a húst pedig öntsük le olajmártással s adjuk föl.

Tojásos csirke.

A csirkéket a szokásos módon megtisztítjuk, előkészítjük és kisütjük akár nyárson, akár sütőpléhen. Ha kisült, két nyers tojást verünk rája, egy pillanatra ismét a tűzre vagy a sütőbe állítjuk vissza s aztán kivéve, fölmetéljük és asztalra adjuk.

Csirke szalonnában.

A csirkét megsózzuk és szépen elkészítjük, vékony szalonnaszeletekkel megrakjuk, fehér papírba göngyöljük és nyárson megsütjük, de úgy, hogy meg ne barnuljon. A zúzákat megfőzzük, és ha megpuhultak, a májjal, zöldpetrezselyemmel, metélt hagymával, 20—25 csiperkegombával apróra összevágjuk. Ekkor egy darab

zsírt olvasztunk, a vagdalékot beletesszük és egy ideig pároljuk; egy szedőkanál levest, kevés sót, borsot és néhány kanál tejfelt adunk hozzá s jól elfőzzük. Ha a csirke kisült, a mártást a tálba öntjük, a csirkét rátesszük.

Csirke zöldborsóval és rákfarkkal.

Két csirkét négy részre vágunk, kevés vajas mártást készítünk s a csirkét beletesszük; aztán két deci zöldborsót zsíron petrezselyemmel párolunk; ha megpuhult, a csirkéhez adjuk, kibontott rákfarkakat is adunk hozzá s még egy negyedóraig főzzük. Ha felátaljuk, a csirkéket a tál közepére tesszük. A borsót szélére körül a rákfarkkal kirakjuk, úgyhogy a borsó mindig két ujjnyira fedetlen maradjon.

Csirke majonnézzel.

Mindenféle zöldséggel, borssal és kevés safránnyal egy csirkét megfőzünk. Ha megfőtt, hideg sós vízben lehűtjük. Két kanál lisztet két kanál jó tejfellel, vajjal, négy tojássárgájával elkeverünk, főzni tesszük, a csirke-léből hozzáöntünk és a tűzön addig keverjük, míg sűrű mártás lesz belőle. Ekkor áttörjük, a csirkére öntjük — melyet előbb szépen felvágtunk és aszpikkal diszítve, hidegen tálaljuk.

Csirkeragout.

Két csirke mellhúsát húsórlón megdaráljuk, összegyúrjuk, egy egész tojást és egynek sárgáját, három evőkanál zsemlyemorzsát, sót és borsot keverünk hozzá, apró gombócokat formálunk. Azután vékony rántással, szitán áttört tyúkmájjal és szarvasgombával híg levest készítünk, a gombócokat belefőzzük. Azonfelül megfőtt, felaprózott csirke jön bele.

Pástétom csirkéből.

Minden pástétomhoz első sorban írósvajas tésztát kell készítenünk, melynek leírását itt adjuk. Fél kiló lisztet teszünk a deszkára s a közepébe kézzel gödröt csinálunk s ebbe három tojásnak a sárgáját, három kanál tejfölt teszünk, jól összekeverjük s hideg sós vizet véve hozzá, a rétestésztához hasonló keménységűre hagyjuk. Ha a tészta összeállt, addig verjük kézzel, míg a deszkáról elválik. Most összegyúrjuk s félretesszük egy fél órára, azután kinyújtjuk s a közepére fél kiló írósvaját teszünk. A tésztát négyrét hajtjuk és kinyújtjuk s négy oldalról felhajtva, egy félórara ismét pihentetjük. Ily módon négyszer kell a tésztát kinyújtani, hideg helyen (nyáron pincében vagy más hűvös helyen), nehogy az írósvaj a kéz melege alatt olvadjon. Végül félujjnyi vastagra nyújtjuk a tésztát és leborítjuk egy tállal, melybe a csirkepástétomot akarjuk tálni. Ekkor a tésztát a tál körül levágjuk, aztán egy tányért teszünk a közepébe s azt is körülvágjuk úgy, hogy ezáltal a tészta koszorúalakú legyen. A megmaradt tésztából csillagokat, rózsákat vagy más cifrázatot teszünk rá s tep-sire téve, a sütőben pirosra sütjük. Egy másik kerek tésztát is készítünk, mellyel egy levestányér alját borítunk be s e tányérral együtt a sütőbe tesszük kisülni. Előzőleg két csirkét kisütünk, ezután a csontokról leszedjük a húst és apróra megvágjuk. Egy lábasba vaját teszünk s ebben petrezselyem zöldjét pirítunk meg, beletesszük a csirkevagdalékot, rá egy kanál lisztet, egy kanál levest, sőt, borsot s jól összeformáljuk. Ezután a csirkevagdaltat a már fönt említett kerek tálba tesszük, rá a kisült koszorút borítjuk, a tetejébe pedig azt, amely a tányér felett sült s melegen föladjuk.

Csirke vérmártással.

Mikor a csirkéket leöljük, a véruket csurgassuk egy kevés ecetbe s kavarjuk össze jól, hogy a vér meg ne alvadjék; a csirkéket aztán szokás szerint megtisztítjuk, megsózzuk s kevés ideig pihenni hagyjuk. Most egy lábasba rakunk kevés szalonnát s a tetejére két fél vöröshagymát, utána a csirkéket s puhára pároljuk, de úgy, hogy meg ne barnuljanak. Erre a csirkét kiszedjük a lábashól, a mártást kevés liszttel meghintjük, megbarnítjuk, a lével felöltjük; facsarjunk hozzá citromlevet s főzzük el jól. Most szűrjük át szitán, tegyük bele a csirkéket és pároljuk benne egész puhára. Végül habarjuk hozzá a vért, pár percig forraljuk, mire tálalhatjuk.

Sült csirke bajor módra.

Gondosan kétfelé vágunk egy közép nagyságú csirkét; mellét és combját szalonnával megtűzzük s aztán besózzuk. Egy lábast kirakunk szalonnaszeletekkel s hosszúra vágott vöröshagymát teszünk rá; e fölé helyezük, összeillesztve a kétfelé vágott csirkét úgy, hogy a megtűzdelt része fölfelé álljon. Ezután annyi jó bort öntünk rá, amennyi a csirkét befödi, megborsozzuk, behintjük az egészet finomra reszelt zsemlyemorzsával s 4—5 kávéskanálnyi írósvajat teszünk hozzá. Ekkor a sütőbe helyezzük és addig pároljuk, míg puha lesz.

Zöldséges csirke.

A csirkét megtisztítjuk és megsütjük. Erre a vegyes zöldségeket készítjük el; karikára vágott répát, zöldbabot, zöldborsót, spárgahegyeket külön-külön sós vízben megfőzünk, azután szitán lecsurgatjuk, elkeverjük tejfölös mártással s a tál fenekére töltjük, rárakjuk a csirkét és a maradékmártást egy csészében föladjuk.

Mártásos töltött csirke.

Egy darab vaját igen finomra eldörzsölünk, négy tojássárgáját, egynek fehérjét, petrezselyem zöldjét, tejbe áztatott félzsemlyét, sőt, safránt hozzáadva, összekeverünk s e keverékkel a csirkét megtöltjük. Ezután lábasban sárgarépát, gyökeret, petrezselymet aprítunk, beletesszük a csirkét és megpároljuk. Egy óra múlva kivesszük, a lábasba levét öntünk, felfőzzük, leszűrjük s írósvajas mártást készítünk; három tojássárgáját, kevés borsot, citromlevet habarva bele és megsáfranozva. Tálalásnál a csirkét a tálba tesszük, a mártást rá- és körüle öntjük.

Valódi magyar paprikáscsirke.

A csirkéket megkoppasztjuk és szabályos darabokra (egy csirkéből lesz: két alsócomb, két felsőcomb, egy püspökfalat, egy koldusernyő, a fej és nyak, két szárny a zúzával és májjal, négy-öt melldarab, — ha t. i. a csirke már nagyobb) osztjuk. A feldarabolt húst vízzel telt tálba tesszük. Aztán friss szalonnát aprítunk egy lábasba, apró kockákban s (egy-egy csirkére elég két-három deka szalonna) zsemlyesárgára kisütjük. Most minden csirkére egy kávéskanálnyi rózsapaprikát teszünk a forró zsírba, melyben a tepertő is benne marad, hirtelen elkavarva, a csirkét jó vizesen beletesszük és befedve pároljuk. Ha a levét teljesen elfőné, lehet szaporítani zsírtalan húslével. — Félfőzésben kell megsózni s ha a csirke elég puhára párolódott, egy-egy közepes csirkére egy-két evőkanál édes tejfölt kell önteni. Ha egyszer felfőtt, — minden csirkéhez egy jó csipet apróra vágott zöldpetrezselyem jön bele, mellyel, ha újból felfő, tálaljuk és finom felvert galuskával körítjük. Ez a vöröshagymás paprikás csirkénél sokkal finomabb ízű.

Paprikáscsirke.

Vágjuk fel a csirkét darabokra, sózzuk be és hintjük meg liszttel; pároljunk zsíron finomra vágott vöröshagymát, tegyük bele a fölszeletelt csirkedarabokat, kavargassuk meg és hintsük meg paprikával, öntsünk rá egy pohár vizet és hagyjuk félóráig párolni, miközben többször felrázzuk a lábast, ezután hadd forrja el a levét teljesen; amikor még egyideig befedetlen forraltuk, tejfelt öntünk rá és tálaljuk. Kanállal vert galuskát tálalunk mellé.

Csirke forrázva.

Ehhez kis húsos csibéket választunk s miután megkoppasztottuk, kissé megsózzuk és szépen elkészítjük; ekkor vöröshagymával, sárgaréppával, zöldpetrezselyemmel, kevés paprikával lábásba tesszük, három rész vízzel és egy rész ecettel feltöltjük s addig főzzük, míg félig megpuhultak. Ekkor két kanál lisztet forró vajban kissé megpirítunk, a mártást rászűrjük, két vagy három kanál tejfelt adunk bele, a csirkéket ismét beletesszük s teljesen megfőzzük.

Csirkecombok.

A combokat tisztítsuk meg, tegyük lapos lábásba, öntsünk rá olvadt vaját, sőt és borsot, aztán töltsük föl zöldséges húslével, enyhe tűznél pároljuk anélkül, hogy megbarnulna, azután koszorúsan rakjuk tálra, a közepére töltsünk tökmártást s egy csészében adjuk föl hozzá a többi.

Csirke vadmódra.

A fiatal csirkéket a szokásos módon leöljük, vérüket felfogjuk, azután megkoppasztjuk, felbontjuk s kimossuk. Utána tüzdeljük ki szalonnával a combjait, a mellhúsát, tegyük lábasba forró zsírba, süssük ki és sütés közben húslével locsolgassuk. Erre habarjuk hozzá az ecetttel elvegyített csirkevért, egy kevés savanyú tejfölt, hintsük meg reszelt citromhéjjal, s ezzel a mártással öntözzük a húst, míg szép sötét színt nyert.

Csirkéssaláta.

Frissen főtt vagy sült csirkedarabokból vagy pedig maradékból lehet készíteni. A húst keskeny, hosszúkás darabokra szeleteljük, egy medencébe rakjuk, megsózzuk, kevés olajat és ecetet öntünk rá, így egy pár óráig hideg helyen tartjuk, miközben egyszer-kétszer megforgatjuk. Egy harmadrésznyi jól megmosott és felszeletelt zellerrel összekeverjük, leöntjük majonézzel, csúcsalakban lapos üvegtálra tálaljuk, befödjük az egész majonézzel és a csúcsára szép salátadarabot tűzünk díszítésül. Az alját ászpikkal s apróra vágott salátával körözzük.

Tüzdelt csirkemellek.

A fiatal csirkékről levágjuk a mellhúsát, vékony szalonnaszeletekkel kitüzdeljük, aztán forró írósvajra rakva, lapos sütőpléhen megsütjük, hogy a szalonna szépen megpiruljon, a hús pedig ropogós legyen. Ha kisült, a tál szélén kirakjuk, a közepére pedig párolt csiperkét rakunk s föladhatjuk.

Finom párolt csirke.

A csirkét megtisztítjuk, megmossuk, ha lecsöpögött, összekötjük s lábasba téve, leöntjük öt deci húslével; hagymát, gyökeret, sót, borsot rakunk rá, aztán a csirkét olajos papírral letakarjuk, hogy meg ne barnuljon, a lábast befödjük s tizenöt percig pároljuk. Erre a papírt levesszük, a csirkét megfordítjuk, újra befödjük a papírossal s ismét 15 percig pároljuk tovább. Ha teljesen megpárolódott, vegyük ki a lábasból, csurgassuk le, a levet szűrjük át, adjunk hozzá égetett cukoroldatot, messük le a cérnát a csirkéről és tálra rakva, fölözük le a mártást és öntsük a csirkére, mire föltálaljuk.

Füstölt szárnyas.

A füstölt szárnyas húsa rendkívül ízletes és sokféleképp használható fel; így a különböző szárnyasok füstölt combja és melle egyaránt jó sültve és főve, nagyon finom paprikásnak, úgyszintén töltött káposztában, de legkitünőbb vele a paszulyleves.

E célra legjobb a jól táplált szárnyas, melyet szépen megtisztítunk, felbontjuk, a fejet, nyakat, a lábakat s a vékony szárnyakat levágjuk; a mellen és gerincen át végigmetszve, két egyenlő részre osztjuk, megmossuk, letöröljük s bepácoljuk. Egy tyúkhöz veszünk egy kanál jó borecetet, amellyel a húst kívül-belül bedörzsöljük, három-négy gerezd finomra vágott fokhagymával is bedörzsöljük, továbbá behintjük kevés salétrommal, jó bőven sóval, kevés törött borssal, törött köménymaggal, törött korianderrel s két-három babérlevelet teszünk rá. Ekkor hűvös, de fagymentes helyre téve, naponként megforgatva, négy-öt napig tartjuk ott. Mielőtt spárgára kötve füstre tennők, előbb vastag ruha közt megszikasztjuk, erős, vékony papírba borítva cérnával átkötjük. Az ily módon füstölt hús gyönyörű pi-

ros és nem kormos és így használatkor a megmosásnál nem kell késsel vakarni, s minthogy a fűszerek nem áznak le róla, az ezzel készült leves is jobbízű.

Egyúttal leírjuk, hogyan készül az egyszerű paszulyleves füstölt szárnyashússal. A szárnyas húsát apró darabkákra vágva, fazékba tesszük főni; a paszulyt hideg vízzel tesszük fel, a zöldségből valamivel többet veszünk, mint amennyi más leveshez szükséges. Midőn megfőtt, a zöldséget kidobjuk s a babot leszedjük, betesszük a füstölt húst, kellőleg megsózzuk, szép barna, vékony rántással berántjuk és kissé megborsozzuk. Tálaláskor tejföllel föleresztve föladjuk; lehet csipetet is főzni bele, de ez nem okvetlen szükséges.

Csibe francia mártással.

A csirkét előbb meg kell sütni és hidegen felszeletelve a következő mártásba rakni: kis pohárnyi olajat vajjal megmelegítünk, jó fehér borral föleresztjük, zöldséget főzünk benne, sót és borsot adunk hozzá. Ekkor beletesszük a csirke finoman megvágott máját, szívét, tüdejét és zúzáját, néhány szarvasgombát és a sült csirke háját. Jól megfőzzük az egészet, végül egy tojássárgáját, egy citrom levét, egy pohárka finom likórt keverünk hozzá. Ezt a mártást a gondosan fölszeletelt csirkére öntve, feladjuk.

Velőscsirke.

Hús deka marhavelőt szitán áttörünk, valamint egy szelet tejbe áztatott és jól kinyomott kenyeret is. Azután tölteléket készítünk: forró vajban lisztet habzásig keverünk, lassan felöntjük forró, édes tejjel. Sűrű finom tészta legyen belőle, ebbe tesszük a velőt és kenyeret, megsózzuk, megfűszerezzük, három finomra vagdalt

szarvasgombát adunk hozzá, két tojássárgáját, míg a fehérjéből kemény habot verünk. Ezzel megtöltjük a csirkét és gondosan elvarrjuk a nyílást. Azután szépen megsütjük és champignongombával körítve feladjuk.

Csirke gombával.

A csirkét szarvasgombával megtüzdeljük és megsütjük. Közbe tejföllel bőven öntözzük. Külön vágott gombát megfőzünk, tálalás előtt a csirke levével elkeverjük és ezt a mártást külön feladjuk.

Csirke karfiollal.

Karfiolt puhára megfőzünk sós vízben. A felvagdalt csirkét zsírban megpároljuk, kevés lisztel meghintjük, kevésbé pirítjuk, néhány perc múlva a karfiol levével felöntjük és beletesszük a karfiólt.

Csirke gesztenyével töltve.

A gesztenyét meghámozva, puhára főzzük és szitán áttörjük. A csirke máját megsütve, finoman megvagdaltuk és vajjal, tojással, zsemlyemorzsával, kevés apróra vagdalt citromhéjjal, petrezselyemmel és sóval a gesztenyéhez keverjük. Ezzel megtöltjük a csirkét és szép sárgán megsütjük.

Kappan szardellával.

A kappant megtisztítva megsózzuk s egyideig a sóban hagyjuk; három szardellának a szálkáját kiszedjük, apróra vágjuk, egy darab jól elhabart vajba tesszük, jól összekavarjuk, a kappannak belső részét ezzel jól kikenjük, a kappant leszárítjuk, megsütjük s vajjal gyakrabban leöntjük, ha szép sárgára megsült, tálra tesszük s a mártást aláöntjük.

Kappan csigával.

Egy kappanra 25 csigát veszünk, ezeket megfőzzük, kifejtjük és hét dekagram szardellával, egy fej vöröshagymával, kevés zöldpetrezselyemmel s egy citrom héjával apróra vágjuk. E vagdalékot, valamint egy citrom levét tizennégy dekagram habosan elvert vajba tesszük, jól összekeverjük, a kappant megtöltjük vele s összevarrjuk, nehogy a töltelék kihulljon. Szépen megsütjük, közben tejfellel és vajjal öntözve.

Pörkölt tyúk magyarosan.

Jó kövér tyúkot levágunk, felszeleteljük (mindig a forgócsontoknál), aztán besózzuk és négy közép nagyságú vöröshagymán saját zsírján addig pároljuk, míg a hagyma szép piros. Ekkor egy késhegynyi paprikát hintünk rá, feleresztjük meleg vízzel. Mikor a víz félig elfőtt, időnként egy kevés hideg vizet öntünk utána — mint a magyar asszony mondja, — megijesztjük, hogy jól megpuhuljon. Végre addig forraljuk, míg a levét eléggé elfőtte, de megfelelő mennyiségű lé mégis marad rajta. Paprikán és töpörtön pirított tarhonyát adunk mellé.

Kappan kagylócskákkal.

Szép nagy kappant, kissé megsózván és előkészítvén, barnára megsütünk, de úgy, hogy leves maradjon. Ekkor sárga rántást készítünk s ebben kevés zsemlyemorzsát megpirítunk, néhány aprított szardellát, zöldpetrezselymet, citromhéjat és kevés vöröshagymát adunk hozzá, két deciliter fehérbort öntünk rá és egy ideig együtt felfőzzük. Friss kagylócskákat borral kimosunk, a sült kapannal együtt beletesszük a lábasba, felfőzvé, kitálaljuk s a kagylócskákat a mártással együtt ráadjuk.

Tojással töltött kappan.

Miután a kappant leöltük, tollszár segítségével a bőre alatt felfújjuk és vigyázva megkoppasztjuk. Ezalatt megfőzünk 5 tojást és lereszeljük, ráütünk 3 nyers tojást, adunk hozzá apróra vágott szalonnát, egy kevés vagdalt petrezselymet, borsot, sót, sáfránt s ezzel a kappant ügyesen megtöltjük, cérnával bevarrjuk, szép pirosra megsütjük.

Rostélyon sült kappan.

A kappant tisztítsuk meg, gyomrára kössünk egy nagy szelet szalonnát, aztán rostélyra téve, a sütőpléhre állítjuk s ebbe zsírt öntünk. Sütés közben a kappant többször forgassuk meg, locsoljuk sűrűn forró zsírral és közben kevés vizet is töltünk hozzá, hogy a zsír le ne égjen.

Szalonnával sült kappan.

Vegyünk egy szép nagy kappant, tisztítsuk meg gondosan: a belét vegyük ki, a májat és zúzat tegyük a szárnyakba, sózzuk meg kívül és belül; kevés borssal is hintsük be. Cérnával néhány szelet szalonnát is erősítsünk rá. Aztán tegyük a kappant olyan lábasba, amelybe már egy kanálnyi zsírt tettünk; majd öntsünk rá két deci ecetet; továbbá tegyünk rá mindenféle kari-kára vagdalt zöldséget, el nem felejtve egy fej vöröshagymát sem, mert ez okvetlenül szükséges. Be kell fedni és egy óráig párolni. Akkor vegyük ki a kappant és tegyük más lábasba. A levet, amelyben főtt, szitán szűrjük újra rá, a szalonnaszeleteket pedig szedjük le róla, a zöldséget dobjuk el, tegyünk a levesbe kevés tejfelt és pirítsuk a kappant. Ha megpirult, tálaljuk fel, körítsük apró zsemlyegombócokkal.

Kappan zöldséggel.

A szépen megtisztított kappant beborítjuk szalonnaszeletekkel, lábasba rakjuk, leöntjük húslével és megpároljuk. Ezalatt főzzünk puhára karfiolt húslében, azután forró vajban forgassuk meg, utána szép nagy paradicsomokat kettőbe vágunk, vagdalt hússal megtöltjük s egy lábasban leöntjük húslével, letakarjuk, a fődőre is parazsat rakunk és megpároljuk. Végül vegyünk néhány sárgarépát, tisztítsuk meg s húslében kevés cukorral ezt is pároljuk puhára. Ha ezalatt a kappan egészen megfőtt, kivesszük, lecsurgatjuk, a levét átszűrjük, hozzáöntünk 6 evőkanálnyi vajas mártást, előfőzzük felényire, habarjunk hozzá 4 tojássárgáját, egy darab vajat s citromlét, egyszer forraljuk fel és azután szűrjük le. A kappant metéljük szét, rakjuk a tál közepére, koszorúzzuk körül a zöldségekkel, öntsük le a mártással s adjuk asztalra.

Sült kappan.

Fiatalt, hízott kappant megkoppasztunk, beleit kiszedjük, tisztára kimossuk és fölpeckeljük, aztán kevés zsírt, petrezselymet, hagymát és paprikát dugunk a belsejébe, a csontokat cérnával áthúzzuk, hogy szebb alakja legyen, a mellét szalonnadarabokkal rakjuk meg, alkalmas serpenyőbe tesszük, sóval, paprikával meghintjük s zsírral gyakran meglocsolva, szép pirosra sütjük.

Tyúk- és galamb-fricassée.

A baromfit megkoppasztjuk, a fejét, lábát levágjuk, a belső részeket kiszedjük, tisztára megmossuk, azután négy részre vágjuk és meleg helyre tesszük. Egy lábasban olvasszunk fel 12 és fél deka zsírt, tegyük bele a húst, süssük sárgára, azután fordítsuk meg, adjunk

bele egy maréknyi **finom** zsemlyemorzsát, ugyanannyi **finom** lisztet és pároljuk befödve. Aztán adjunk hozzá húslevet, fél pohár bort, citromlevet, babérlevet, szerecsendiót, citromszeletet és főzzük puhára.

Pulykaszeletek fricandeauban.

Fiatal, nagy pulykát megkoppasztva, sós vízben fehérítünk; combjait, amily nagyságban csak lehet, kivágjuk, a szárnyakat és azzal a mellet mindkét oldalról kivesszük és a szárnyat karbonád alakjában megtartjuk. A combok csontját egész az íz feléig kiszedjük, a comb felsejének szépen meg kell maradnia, valamint a szárny felsejének is. Ekkor **finomra** vagdalt szalonnával sűrűn megtűzzük, a szalonnát becsipdessük, hogy szép fodros legyen. Ekkor lábasba tesszük s sonkát, borjúlábat és kevés metélő hagymát teszünk rá, három-négy szedőkanál levet öntünk fölibe, befedjük és addig pároljuk, míg a szeletek jól megpuhultak. Ekkor kivesszük, mártását szitán átszűrjük, zsírt leszedjük és addig főzzük, míg glacé-vá lesz; a szeleteket ismét beletevén, egy citrom levét nyomjuk rá, a glacéban jól megforgatjuk, aztán tálra kirakván, a kevés mártást ráöntjük a vajastésztából készült koszorúval díszítjük. Sós kamártással is lehet adni.

Pulyka sülve.

Ha a pulykát megtisztítottuk és felvagtuk, mossuk ki többször tisztára, sózzuk meg és mellét spékelyük meg; a bögyébe egy tejben ázott zsemlyét teszünk. Egyforma tűznél nyárson megsütjük. Ha a pulyka nagy, két óra kell a sülésre. Sütés közben zsírral öntözgessük, azután a lecsepegett lével asztalra adjuk.

Pulyka pörkölve.

Egy megtisztított pulykát vagdaljunk fel apró darabokra. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt forrni; ha a zsír forró lesz, tegyünk bele egy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A pulykahúst tegyük a paprikás zsírba, sózzuk meg, fedjük be és többször megkavarva, pároljuk, amíg megpirul. Közbe-közbe vizet öntsünk rá, nehogy kiszáradjon. Tálaljuk hosszú tálban és körítsük rizskásával, melyhez a pulykának összevagdalt máját és zuzáját keverjük.

Zöldséges pulyka aszpikban.

A fiatal, kappannagyságú pulykát szépen megtisztítjuk, nagy lábasba metélünk hozzá vöröshagymát, sárgarépat, petrezselymet és kakukfűvet, leöntjük borral és húslével, megsózzuk, borsoljuk, aztán gyöngé tűz mellett lassan megpároljuk. Párolás közben leszedjük a habot. Ha megfőtt, a húst letisztítjuk, kihűtjük. Most egy lábasba 3 cm. magas aszpikot töltünk, jégen megkeményítjük, erre a pulykát elhelyezzük, leöntjük félig aszpikkal, ezt is megfagyasztjuk, most még egyszer feltöltjük, hogy a pulykát egészen befödje s újra megkeményítjük. Ha jól összeállt, percre forró vízbe mártjuk a lábast, melyben elhelyeztük, mire könnyen kiboríthatjuk a tálra.

Nyárson sült pulyka.

A tisztított pulykát összekötjük, nyársra húzzuk s jó tűzön 1 óráig sütjük, sütés közben sűrűn locsolgatva a levével. A tálalás előtt 5 perccel megsózzuk, lehúzzuk a nyársról, a cérnát leoldjuk róla, tálba tesszük, a levével leöntjük s tormasalátával körítve feladjuk.

Paprikáspulyka.

A megtisztított pulykát szeleteljük fel apró darabokra, aztán kevés zsíron pirítsunk meg hagymaszeleteket, adjunk hozzá egy kanál paprikát, kavarjuk össze jól s rakjuk belé a pulykaszeleteket. A tetejét megsózzuk, letakarjuk s lassú tűzön pároljuk puhára. Párolás közben pár kanál vízzel fölereszettjük, elfőzzük rajta s ha a hús szépen megpirult, tálalhatjuk.

Pulyka főzelékkel.

A tisztított pulykát összekötjük, mint a pároláshoz szükséges, beborítjuk szalonnaszeletekkel, egy lábasha tesszük, aztán zöldséges húslét öntünk rá és puhára pároljuk. Ha megpárolódott, kivesszük, lecsurgatjuk és tálra rakjuk. Most elkészítjük a zöldségeket: sárgarépa körteformára metélve, leforrázott kertisaláta, virágkel, fehértarépa s zöldborsó. Mindezt külön leforrázzuk, aztán sós vízben megfőzzük. Ezekkel aztán körülrakjuk a pulykát s tejfeles mártást adunk fel hozzá.

Vagdalt pulyka.

Végy egy pulykát, tedd forró vízbe, aztán vedd ki és vágd a derekát hosszában kétfelé; szedd ki a csontját, úgyhogy csak a szárnyában és combjában maradjon benne, vigyázva, hogy a bőrét meg ne sértsd. Ekkor végy egynegyed kiló borjúhúst, egy lúdmájat és egy kevés szalonnát, vágd apróra s zsírban vöröshagymával és petrezselyem zöldjével párold meg. Tégy bele sót és tört borsot, üss bele két tojássárgáját. Kavard el jól és töltsd meg vele a pulykát. Ekkor varrd össze, tekerd a pulykát szalonnaszeletekbe, csavarj körül cérnát, hogy

a szalonna le ne hulljon s tedd pléhre. Önts rá két kanál vizet és egy kis bort, tedd a sütőbe és hagyd lassan párolni. Ha a pulyka már puha, szedd le a szalonnát, vágd fel, tedd a pulykát tálra, szűrd rá a levét és így add fel.

Pulyka szarvasgomba körettel.

Egy kisebbfajta pulykának levágjuk a lábait, gyomrát áztatott zsemlyetöltelékkel megtöltjük, megtűzdeljük szarvasgombaszletekkel, combjait és hátát szalonnaszletekkel betakarjuk, majd vajazott papíroft spárgával rákötünk. Az így elkészített pulykát lábasba tesszük, zsíros húslevest öntünk rá a lábas feléig, adunk hozzá zöldséget, hagymát s lassú tűznél hosszasan pároljuk, gyakran megöntözve a levével. Egy kis rántással, melyet csak sárgára pirítunk, a pulyka levével, a szarvasgombahéjakkal finom mártást készítünk s átszűrjük. Ha a hús elkészült, feltálaljuk, köréje kakastaréjokat, szarvasgombát, rántott húskolbászkákat, vagy egyéb mellékletet adhatunk és a mártással leöntjük.

Pulyka-filéek gesztenyével.

E filéket a pulyka melléből vágjuk, lábasban citromos vajban sütjük és betakarjuk. A kész filéket egymásra rakjuk kerek tálon, melyre fehérre párolt rizs-koszorút helyeztünk, a koszorú közepébe fehér becsinált mártással hígított gesztenyepürét öntünk. A fehér becsinált mártásból külön is adunk fel.

Kacsa sültve.

A kacsát, mielőtt sültnek felhasználjuk, legalább is egy hétig kel tömni. Tollát tépjük le, azután forrázzuk meg vízzel és gondosan tisztítsuk meg. A kacsát mindig a melle alatt hasítsuk fel: a belét vegyük ki, a máját

és zuzáját tisztítsuk meg és használatig tegyük félre. Kívül-belül sózzuk meg, tegyük tepsibe, öntsünk alá kevés vizet, tegyük forró sütőbe, hagyjuk ott egy óráig és többször forgatva, süssük meg szép pirosra. Készítsünk mellé rizskását a májával és zuzájával vegyítve. Tálaláskor vagdaljuk fel és rakjuk hosszú tálba; körítsük a májas rizskásával.

Kacsa gesztenyével.

A megtisztított kacsát kevés zöldséggel és fűszerrel lábasba tesszük, húslevet öntünk rá és jól befödve, háromnegyedóraig pároljuk. Ekkor a kacsát szétvágjuk, de ismét a természetes alakjában összeállítjuk, a levéről leszedjük a zsírt, meglisztezzük, felforraljuk és a kacsára öntjük. Köretül puhára főtt gesztenyét adunk, amelyet pirított cukorban és vajban megforgatunk.

Kacsa nyárson.

A kacsát éppúgy készítjük elő, mint a nyárson sült csirkét. Élénk tűzön ropogósra sütjük, a cérnát leoldjuk róla, tálra rakjuk, aztán erős húslével leöntve, tormasalátával körítjük és feladjuk.

Kacsamáj.

A szép kacsamájat hosszában szeletekre vágjuk, megsózzuk, borsoljuk, egy sütőpléhet kikenünk vajjal, behintjük egy marék apróra vágott mogyoróhagymával, tegyük rá a májszeleteket és borítsuk le mindegyiket egy szelet citrommal, hintsük meg vagdalt petrezselyemmel, apróra metélt fokhagymával, aztán minden májszeletet leöntünk még egy kevés vajjal. Forró sütőben 20—25 percig sütjük. Sütés közben olvadt vajjal több-

szőr leöntjük. Ha aztán a májszeletek kisültek s megkeményedtek, kiszedjük, lecsurgatjuk s valami mártással feladjuk.

Rizses kacsa.

A kacsát szépen megtisztítjuk, aztán összekötjük s lábasba tesszük; adjunk alá 3 deka vaját, paprikát, sót, süssük ki, fordítsuk a másik oldalára, hogy az is kisüljön. Ha megsült, tányérra téve, meleg helyen félreállítjuk. Ezalatt pedig főzzünk meg 50 deka rizset, egy darab kolbászt, öntsük hozzá azt a lét, amelyben a kacsa sült, körítsük vele a kacsát és adjuk fel.

Töltött lúd vagy kacsa.

Miután a szárnyast megtisztítottuk, máját apró darabokra vagdaljuk, kevés zsírral vagy szalonnával, aprított hagymával, petrezselyemmel, borssal, sóval és kakukfűvel tálba tesszük, három-négy tojással elkeverjük. Akinek ízlik, sült gesztenyét is tehet hozzá. E töltelékét a szárnyasba tesszük, bevarrjuk és serpenyőben 2 liter vízzel sütjük. Ha kacsát töltünk, gesztenye helyett kockára vágott burgonyát vegyünk, melyet előbb pároltunk s ehhez a főtt és apróra vágott zuzát vehetjük, ami a tölteléknek jobb ízt ad.

Kacsa zöldséggel.

A kacsát elkészítjük, megsütjük. Most 20 deka bőrnélküli szalonnát kockára metélünk, leforrázzuk, aztán 3 deka vajban megpirítjuk, meghintjük 3 deka liszttel, három percig tűzön kavargatjuk, feltöltjük 6 deci húslével, hozzáaprítunk egy vöröshagymát, egy gyökeret; sót, paprikát hintünk rá, végül 1 liter borsót, belekavarva, enyhe tűzön 1 és egynegyed óráig pároljuk. Pá-

rolás után lecsöpögtetjük, a hagymát és gyökeret kivesz-
szük a lábashól, a levet leöntjük a borsóról, aztán a tálra
adjuk a szalonnaszeletekkel, a kacsáról leoldjuk a cér-
nát, rátesszük a zöldborsóra s feladjuk.

Kacsa vadmódra.

Egy tisztított és jól kimosott kacsát kívül-belül
dörzsöljük be törött fenyőmaggal s hagyjuk néhány
napig hűs helyen állani. Most egy lábas fenekét rakjuk
ki szalonnaszeletekkel, adjunk rá egy metélt sárga- és
fehérrépát, gyökeret, vöröshagymát, babérlevelet, cit-
romhéjat és fenyőmagot, sózzuk meg, tegyük rá a kacsát,
öntsük le húslével, aztán a lábast befödve, pároljuk, köz-
ben egy kevés ecettel föleresztve. Ha már puha, vegyük
ki a lábashól, a mártást szűrjük le tisztán, habarjunk
hozzá pár kanál savanyú tejfelt s a kacsát ismét betéve,
még egy keveset pároljuk. Végül tegyük tálra, a mártás-
sal öntsük le s citromszeletekkel adjuk fel.

Pulyka- és réceszárnyvagdalék.

A pulyka és réce szárnyait és zuzáját zöldpetrezse-
lyemmel, sárgarépával és póréhagymával puhára főz-
zük; aztán kevés vajás mártást készítünk, a szárnyakat
és zúzákat szépen megvagdalva, beleteszünk 30—40 rák-
farkat és apróra vágott spárgát is adunk hozzá. Aztán
borjúhúst, tejben áztatott fél zsemlyét, kevés velőt, vö-
röshagymát, zöldpetrezselymet apróra összevágunk, sót,
két tojásfehérjét keverünk hozzá, kis gombócokat csiná-
lunk belőle, szép sárgán kirántjuk, a szárnyak- s zúzá-
hoz tesszük a mártásba s együtt kissé felforralván, ki-
tálaljuk.

Libasült.

A fiatal, kövér libát megtisztítjuk, forró vízzel leöntjük. Ha már tiszta, vágjuk fel a melle alatt és a máját vegyük ki. A májról és a zúzárol a kövérét és a beles részeket le kell szedni. Az epét ügyelve vágjuk le a májáról; a libának szárnyait, nyakát, az alsó lábát vagdaljuk le és használjuk fel ludaskásához, vagy valamiféle becsinálthoz.

Az egész libát sózzuk meg kívül-belül, tegyük a háttára fektetve tepsibe; öntsünk alá kevés vizet és tegyük forró sütőbe. Gyakran forgassuk, hogy egyenlően süljön. Ha sok zsírja sül a tepsiben, öntsük le s tegyük félre a zsírt, hogy ne pörkölődjék meg a liba a hosszas sütés alatt. Vagdaljuk fel és úgy rakjuk tálba, hogy egésznek lássék.

Nyárson sült liba.

Egy szép libát öljünk meg, koppasszuk s forrázzuk le, aztán tisztítsuk meg kívül-belül, sózzuk be, kössük össze, mint a csirkénél leírtuk, húzzuk nyársra, borítsuk be körös-körül vajas papirossal s jól égő tűz fölött egy és egynegyed órán át süssük. A tálalás előtt 5 perccel vegyük le róla a vajas papírost s ha egészen megsült, rakjuk a tálra, a levét fölözzük el s öntsük alá a tálba, a többit pedig egy csészében adjuk fel hozzá.

Gesztenyével töltött liba.

A libát megtisztítjuk kívül-belül, kimossuk, a belsejét kendővel kitöröljük 30—40 darab rostélyon sült gesztenyét meghámozva belerakunk, összekötjük s nyársra húzzuk. Kívülről borítsuk be vajas papirossal s élénk tűzön másfél óráig süssük. Sütés után a papírt leoldjuk, a libát meghintjük sóval s a tálra téve, a levét lefölözzük s aláöntjük, a többit pedig egy csészében adjuk fel.

Töltött libamell.

A liba melléről a bőrt húzd le s tedd félre. A húst is szedd le s vágd össze finomra; áztass be egy zsemlyét s vágj össze finomra vöröshagymát s petrezselyem zöldjét és pirítsd meg zsírban; csavard ki a vizet az áztatott zsemlyéből s kavard közé, tedd egy tálba s add hozzá a finomra vágott húst, tégy bele sót, borsot, üss bele egy tojást és ezekkel kavard össze jól s hints bele egy kanálnyi lisztet. Tedd a keveréket a mellcsontra, földd le bőrével; vágj vékony szalonnát, dugdosd meg vele a mellett, tedd a tepszibe, melyre vizet is önthetsz s locsolgasd gyakran zsírral. Ha megsült, szeleteld fel és szűrd rá a kisült zsírt; körítheted rizskásával vagy burgonya-pürével.

Fojtott libamell.

A liba melle, ha jól csináljuk, annyira ízletes, hogy szükség esetén özderék helyett is fel lehet adni. Két vagy három bőrértől megtisztított libamellet tegyünk tálba és készítsünk hozzá páclevet. Fél liter ecetbe tegyünk egy fej vöröshagymát, néhány szem borsot, kakukfűvet és többféle karikára vágott zöldséget. Mindent fazékba téve, forraljuk félóráig, aztán öntsük forró állapotban a libamellre; fedjük be, hagyjuk a páclevet egy óráig rajta, vagy ha éppen másnap szükséges, egy éjjel át is rajta lehet. Mikor szükségünk van a pecsenyére, tegyük egy kanál zsírral együtt a lábasba, a pácléből, szitán át, szűrjünk rá kevés levet, fedjük be és pároljuk egy óráig. Készítsünk habarást három deci tejfelből egy kávéskanál lisztel, öntsük a libamellre, de bő leve ne legyen; kissé forraljuk. Tálaláskor a libamellet vagdaljuk keresztbe özderék formába. A mártást szűrjük reá, citromszeletekkel díszítsük és zsemlyegombócot adjunk hozzá.

Füstölt liba.

A libából szedjük ki a csontokat, dörzsöljük be só- és salétrom-keverékkel, citromhéjjal s cserépedénybe egymás mellé rakva, 8 napon át hagyjuk állani, de közbe forgassuk meg gyakran. Ezután kiszedjük, megszáritjuk, begöngyölítjük papirosba és 8 napon át füstön tartjuk.

Liba hidegen.

A tisztított libát messük négyfelé, lehetőleg szedjük ki belőle a csontokat, anélkül, hogy a háta formáját elveszítené, tegyük mély lábasba, hintsük meg sóval, salétrommal s egy napig hagyjuk benne állani. Erre kivesszük, lecsurgatjuk, egy kendővel leszárítjuk s vesszünk hasonló súlyú disznóháját, szeletekre vágjuk, felolvasztjuk és egy lábasba átszűrve, a húsdarabokat belerakjuk s egy óra hosszat pirítjuk benne. Ha megsült, vegyük ki a zsírból, csurgassuk le, rakjuk mély tálba, öntsük rá a kisült levet és hús, száraz helyre állítsuk.

Libatöpörtyű.

A jól hízlalt lúd szalonnáját metéljük össze apróra, tegyük lábasba és süssük ki lassú tűz fölött. Ha a szalonna pirulni kezd, kevés sóval meghintjük, egy szedőkanállal kiszedjük, lecsurgatjuk s készen van. Sok ételhez felhasználható: pogácsához, puréehez stb.

Libavér.

A leölt liba vérének csurgassuk egy lábasba, aztán, ha megalvadt, tegyük forró vízbe, pár percig forraljuk, szedjük ki s csurgassuk le és metéljük szét szeletekre. Most kevés zsírban pirítsunk meg vöröshagymakariká-

kať, tegyünk bele néhány evőkanálnyi rizset, pirítsuk meg benne és közben kevés húslével töltsük fel. Erre adjuk hozzá a vért, kevésbé ezt is pirítsuk benne, keverjük el jól rizzsel és felhasználhatjuk magában, vagy körítésképpen libamájhoz.

Libaaprólék.

A fejet, szárnyakat, lábakat, zuzát, nyakat megtisztítjuk; fejet és lábat leforrázzuk és lehúzzuk a kemény bőrét, a csőről a kemény hárttyát, besózzuk és puhára főzzük. Aztán zsírban lisztet pörkölünk, apróra vagdalt hagymát párolunk benne és az aprólék levével leöntjük, hozzáadjuk az ölésnél felfogott vért, adunk hozzá paprikát, szegfűszeget, citromszeletet, borostyánlevelet, belerakjuk az aprólékot és kellő sűrűségig befőzzük, esetleg rizskását is teszünk hozzá.

Ludas kása.

Az aprólékokat — szárnya, nyaka, feje, lába, gyomra — apróra vágjuk, kimossuk, lábasba tesszük s forró vízzel leöntve, hozzáadunk még zöldségeket — sárgarépa, petrezselyem, zeller kalarábé, vöröshagyma, — megsózzuk, paprikázzuk s puhára főzzük. Ha megfőtt, a húst kiszedjük belőle, a levet leszűrjük és köleskását adva bele, puhára főzzük, elkavarjuk a hússal s feladjuk.

Libaaprólék gombával.

A libaaprólékot sósvízben zöldpetrezselyemmel megfőzzük. Gombát jól kimosva, szeletekre vágunk, zsírban petrezselyem zöldjével megpároljuk, két kanál lisztet ráhintve, a hús levét beleöntjük, az aprólékot is beletesszük s jól elforraljuk.

Libaaprólék rizskásával.

A szépen megtisztított libaaprólékot megfőzöd s ha megfőtt, levébe negyed kiló rizskását teszed, melyet előbb egy lábasban fél kanál olvasztott zsíron kissé megpároltál. Kevés sót, sáfránt vetvén bele, kitálalod; a libaaprólékot felül ráarakod s a zuzát laskaformára vágva a tál közepére teszed. Ha a mája jókora nagy, zsírban megsütöd és felvágva szinte ráarakod.

Libamáj kisütve.

A libamájat metéljük vékony szeletekre, sózzuk, aztán forgassuk meg lisztben; most egy lapos lábasban olvaszszunk fel zsírt, anélkül, hogy megbarnulna, rakjuk belé a májszeleteket és süssük ki mind a két oldalán. Ha szép pirosbarnára sülték, vegyük ki, s csurgassuk le. A zsír-hoz tegyünk 1 evőkanálnyi finomra vagdalt vöröshagymát, összemetélt csiperkegombát, süssük ki, öntsük fel madeira borral, utána a sötét mártással forraljuk fel, tegyük belé a szeleteket s ha kevés ideig még párolódott benne, rakjuk tálra, öntsük le mártással és adjuk fel.

Sült libamáj gombával.

A szép nagy libamájat tűzdeljük meg szarvasgombával, tegyük lábasba, öntsük le zöldségkivonattal s olajos papírral letakarva, élénk tűzre állítsuk, forraljuk fel egyszer, aztán enyhe tűzre húzva, 1 órán át pároljuk tovább. Ekkor kiszedjük, lecsöpögtetjük. Most papírosból csináljunk 15 cm. hosszú s széles, 10 cm. magas kád-kákat, ezeket 3 cm.-re töltjük meg szarvasgombapürével, a májat szeldeljük fel, rakjuk a tetejére s adjuk fel.

Tűzdelt libamáj.

A szép libamájat mindkét oldalon tűzdeljük meg szarvasgombaszeletekkel, sózzuk, borsozzuk meg, tegyük egy mély tálra, töltsük fel pár kanál madeiraborral és 2 órán át pácoljuk meg benne; most tegyük tűzálló lapos tálra, borítsuk be szalonnaszeletekkel s egy ív vajas papírral betakarva állítsuk a forró sütőbe. 45 percig süssük, sütés közben többször feltöltve olvasztott zsírral. Ha megsült, vegyük le a tálról, csurgassuk le, szedjük le róla a szalonnaszeleteket, a madeiramártást főzzük el húsmáz sűrűségűre, tegyük a májat a tálra, öntsük le mártással, a többi pedig egy csészében adjuk fel hozzá.

Libamájpástétom madeiramártással.

Egy libamájat besózva, zsírban kisütünk. Ha kihűlt, finoman megtörjük, úgyszintén egy tejben áztatott fél zsemlyét és 2 fej vöröshagymát. A vöröshagymát zsírban barnára pirítjuk, ezalatt 5 tojássárgáját egy kisebb főzőkanál vajjal és ugyanannyi lúdzsírral elkavarunk, majd hozzátesszük a lúdmájat, zsemlyét és a kihűlt vöröshagymát s habosra kavарjuk. Utoljára belekeverjük 5 tojás kemény habját, 2 evőkanál zsemlyemorzsát, sót és borsot. Zsírral kikent formába töltve, forró vízzel telt edénybe állítjuk és sütőben megsütjük. Ha kiborítjuk, a következő madeiramártással öntjük le. Zsíron cukrot barnítunk elég sötétre, ekkor egy fej igen finomra metélt vöröshagymát keverünk közé és ezt is pirítjuk, aztán 3 főzőkanál liszttel meghintve madeirával vagy más jó vörösborral föleresztjük. Egyszer felforraljuk, mérsékelten megcukrozzuk, narancs- és citromhéjjal megízesítjük.

Lúdmáj mártással.

Egy kövér lúd máját fél liter vízben, összevágott hagymával és sóval a tűzre tesszük. Egy negyedóra múlva leöntjük róla a zsírt és csak egy kanálnyit hagyunk alatta. Ha a máj 50 deka súlyú, 3 deka lisztet öntünk rá és vigyázva pároljuk, azután negyed liter bort és egy citrom levét ráöntjük, negyedóráig főzzük, végül pedig 2 kanál tejfelt habarunk bele.

Kocsonyázott lúdmáj.

Egy lúdmájat óvatosan, szalonnaszeletek közt süsünk meg; ha kihűlt, vágjuk fel, de mossuk le minden szelet után a kést. Rakjuk formába, öntsünk rá tiszta kocsonyát s ha tálra borítottuk, szépen díszítve adjuk fel.

Libamáj citromlével.

Szépen megtisztított libamáját $1\frac{1}{2}$ centiméter vastag szeletekre vágunk, lisztben meghempergetjük. Két apró hagymát zsírban megpirítunk, aztán a szeleteket beletarakva, gyorsan megsütjük, mindkét oldalon aranysárgára. Meleg tálra rakva, minden szeletre néhány csepp citromlevet csöppentünk.

Libamáj kocsonyában.

Egy libamájat, 6—8 szegfűszeggel megdugdosva, süsünk meg vagdalt hagymával egy kanál zsírban. Ha a máj megsült, kihűtjük és felvágjuk szeletekre. Főzzünk borjúlábakat és szalonnabőrt egy szál petrezselemgyökérrel és egy szál sárgarépával és kellően sóz-

zuk meg. Ha jól megfőtt, vegyük le a tűzről s szedjük ki a léből; a levet ecetezzük meg, hagyjuk egy kissé higgadni, szűrjük át asztalkendőn. 3—4 keményre főtt tojást, két hámozott citromot, 3—4 ecetes vagy jó kemény vizes uborkát szeleteljünk fel. Vegyünk egy szép kuglófformát, tegyünk bele 3—4 szelet citromot és annyi levet, hogy ellepje. Télen hidegre, nyáron pedig jégre tegyük, hogy megkeményedjék. Ekkor rakjunk rá egy sor libamájat, öntsünk rá levet és ismét hagyjuk megfagyni. Most egy sor tojást, azután pedig uborkát rakjunk rá s mindegyiket külön-külön leöntve, fagyasszuk meg. Ezen eljárást addig ismételjük, míg a forma megtelik. — Libamáj helyett esetleg füstölt nyelvet is vehetünk.

Libakolbász.

Maradék libapecsenyét apróra megvagdalunk, ugyanannyi reszelt szalonnát adunk hozzá, amennyi a hús, valamint ugyanannyi borjúhúst is. Az utóbbi helyett borjúmáját is adhatunk. Lábasban vajból és lisztből rántást csinálunk, néhány kanál erős húslével fölkeverjük. Ebbe tesszük a tölteléket, kevés mogyoróhagymát, néhány szarvasgombát, sót, kevés ecetet és borsot s a tűzön addig kavarjuk, míg meg nem sűrűsödik; ekkor kihűtjük, két tojást teszünk bele és meg hagyjuk keményedni. Az egészet gondosan kimosott disznóbélbe töltjük, erősen bekötjük, negyedóráig vízben kifőzzük, vagy zsírban megsütjük. Melegen kell tálalni.

Pirított liba.

A libát félig megpároljuk, akkor sütőpléhre egy réteg burgonyakarikát, sót, reszelt vöröshagymát, egy réteg áztatott rizset, kevés törött borsot, végül ismét egy

sor karikára vágott burgonyát rakunk. Erre tesszük a már félig puha libát és folytonos öntözés közben pirosra megsütjük.

Vadliba.

A vadlibapecsenye a legjobb ősszel, mert akkor sok fiatal van közöttük, meg jó kövérek is. A vadlibát jól leforrázzuk, letolazzuk. Ekkor kiszedjük a belét, a máját és zúzáját megtisztítjuk, a húst jól megmossuk, vékony szalonnaszeletekkel megtűzdeljük, megsózzuk, sütőpléhbe tesszük. Aztán öntünk alá két deci ecetet, néhány szem borsot és 2—3 babérlevelet, azonfelül kevés apróra vágott petrezselyemgyökeret, zellert és sárgarépát teszünk bele. Szép sárgára megsütjük, közben gondosan locsoljuk. Tálalásnál a csinosan felszeletelt pecsenyére ráöntjük a szitán átszűrt levét.

Vadkacsa.

A vadkacsát tisztítsuk meg, minden tolltokot szedjük ki belőle, forrázzuk le és a melle alatt vágjuk fel; a máját, zúzáját tisztítsuk meg a belétől és tegyük a szárnyába. Egy lábasba tegyünk tojásnyi zsírt. Ha a zsír forró, tegyük bele a kacsát, borítsuk be szalonnaszeletekkel, fél pohár ecetet öntsünk alá. A kacsára tegyünk egy fej apróra vágott vöröshagymát, kevés borsot és egy babérlevelet. Fedjük be és pároljuk egy óráig, többször megforgatva, hogy minden oldala megpuhuljon. Akkor vegyük ki a lábasból és tegyük a szalonnaszeletekkel együtt tepsibe. A levét szűrjük szitán keresztül a kacsára és gyors tűzön pirítsuk negyedóráig; ügyeljünk, hogy ki ne száradjon. Tálaláskor vagdaljuk fel

szépen és rakjuk össze hosszú tálban. A szalonnaszeleteket pirított kenyérdarabkákra tegyük és azzal körítsük a tál szélét. Citromszeleteket is adhatunk mellé.

Vadkacsa szalonnával.

Tisztítsuk meg a vadkacsát, tegyük pácba pár napon át, aztán vegyük ki, csurgassuk le, sózzuk be és a mellehúsát tűzdeljük ki vékony szalonnaszeletekkel, húzzuk nyársra és süssük meg. Sütés közben locsolgassuk sűrűn kevés tejfellel és páclével, aztán ha megsült, húzzuk le a nyársról, rakjuk tálra és a leszűrt mártást aláöntvén, adjuk fel.

Töltött vadkacsa nyárson.

Vegyünk fiatal vadkacsát, koppasszuk meg, a belét szedjük ki, mossuk ki többször vízben, szárítsuk le egy kendővel. Most 2 deka zsemlyebélt mártsunk húslébe, nyomjuk ki jól, adjunk hozzá egy finomra metélt hagymát, petrezselymet, 5 deka vaját s 1 egész tojást, sózzuk, borsoljuk meg, keverjük a tölteléket jól össze, töltsük meg vele a kacsákat, kössük össze és húzzuk nyársra. Takarjuk be vajjal kikent papírossal s 25 percig süssük. Ezután vegyük le a papírost, húzzuk le a nyársról, hintjük meg sóval s tegyük tálra, aztán húslevet öntve alá, rakjuk körül citromszeletekkel s adjuk fel.

Ragout vadkacsából.

Süssük meg a vadkacsát. Ha megsült, vegyük le a tűzről, metéljük darabokra, a bőrét húzzuk le és tegyük glazúrozólábasba. Most egy másik lábaskában két deka vöröshagymát, két szegfűszeget, egy gyökeret,

négy mogyoróhagymát főzzünk meg fél üveg vörösborral, adjuk hozzá a vadkacsacsontokat is, azután töltsük fel négy deci sötét mártással és főzzük tovább húsz percig; a habot szedjük le, szűrjük át a levet szitán, majd főzzük tovább, míg a kanalat két milliméter vastag rétegben fogja. Erre a mártás negyedrészt öntsük a kacsára, forraljuk fel, töltsük ki a tálra, öntsük rá a többi mártást, rakjuk körül pirított kenyérszeletekkel és adjuk fel.

Töltött galamb sülvé.

Fiatál kövér galambokat előkészítünk, sóval és majoránnával megdörzsöljük és félóráig állni hagyjuk. Ezután tölteléket készítünk, fél zsemlyét tejbe áztatunk, jól kinyomjuk, apróra vágott zöldpetrezselymet, kevés sót, borsot teszünk hozzá s egy darab vajjal jól összekavarjuk, két tojást is ütünk rá s összevegyítve, tölcsér segélyével a galambokat megtöltjük és félóráig zsírban sütjük.

Vadgalamb borral.

A tisztított vadgalambokat szeleteljük darabokra, tegyük egy lábasba, öntsük rá kevés ecetet, bort, adjunk hozzá vöröshagymát, zöldségeket s pároljuk puhára. Azután rakjuk tálra, öntsük le kevés páclével, hintsük meg zsemlyemorzsával és zsírban megpirított hagymával pörköljük le egy keveset.

Sült vadgalamb.

A vadgalambot tisztítsuk meg, mossuk ki, sózzuk be, aztán készítsünk pácot és a húst beléadva, négy-öt napig pácoljuk aszerint, amint a galamb fiatal vagy vén. Ha a pácból kivettük, csurgassuk le, tüzdeljük ki

szalonnával, húzzuk nyársra és süssük meg. Sütés közben locsolgassuk kevés vajjal, aprítsunk hozzá vöröshagymát, két vagy három összemetélt szardellát s metélt bazsalikumot hintsünk hozzá, pirítsuk meg, hintsük be két evőkanál liszttel s ha ez is megbarnult, töltsük föl kellő mennyiségű páclével, hogy jó sűrű mártást kapjunk. Most rakjuk belé a lecsurgatott galambokat, utána egy kevés tejföllel töltsük föl s forraljuk föl. Ha a galamb jól megpárolódott, rakjuk a tálra, a mártást pedig öntsük rá és adjuk föl.

Fácán angolosan.

A fácán csontjait kiszedjük, megtöltjük, azután ismét előbbi alakját adjuk meg és szalonnával, sonkával és citromhéjjal papírba kötjük és vajjal kikent tepsire tesszük s a sütőbe állítjuk. Aztán mártást készítünk a következő módon: kevés vajat megmelegítünk, sonkát és apróra vágott csiperkegombát adunk hozzá, kevés lisztet hintünk bele s barna levet öntünk rá, kissé megpirítjuk s citromlével csípőssé tesszük. Felfőzzük, a zsírt tisztára leszedjük róla s a mártást a fácán alá öntjük.

Töltött fácán.

A fácánt sóval és fűszerrel behintjük és lúdmáj-töltelékkel ujjnyi vastagságra bevonjuk. A töltelékre félujjnyi vastagságú lúdmáj- és főtt ökörnyelv-szeleteket adunk, továbbá szarvasgombát bőven, néhány pisztáciát pedig gyengén belenyomunk, erre ismét ujjnyi vastagon töltelék, ezután megint szeletek jönnek, mindaddig, míg a fácán megtelt; most összevarrjuk és a

mellét citromlével bedörzsöljük, sózzuk meg kívülről, fődjük be szalonnaszeletekkel, tekerjük be írósvajjal bekent kendőbe. Ha a tekercset cérnával összekötöttük, tegyük a fácánt edénybe, adjunk hozzá még egy darab marhahúst, vagdalt borjúhúst, vöröshagymát, sárgarépát, babérlevelet, néhány szegfűszeget, paprikát és sót, négy deci bort és éppen annyi húslevest. Hagyjuk körülbelül két óráig igen lassan párolni, hogy megpuhuljon. A próbát el ne mulasszuk, mely abból áll, hogy egy nagy tűvel beleszúrunk és ha azt könnyen kihúzzhatjuk, anélkül, hogy a fácánt fölemelnők, elegendő puha. Éjjelelen át saját levében hidegre tesszük, ezután vegyük ki és ha a kendőből kibontottuk és megtisztítottuk, minden oldalon zománcal kenjük be, fektessük vagdalt ászpikra, koszorúzzuk meg köröskörül ászpikkal és adjuk fel finom mártással vagy salátával. A töltelékhez fél kiló lúd- vagy marhamájat vagdalunk és éppen annyi szalonnát, törjük egy kevés sóval és egy kanálnyi finomra vágott és írósvajban puhára párolt mogyoróhagymával egy mozsárban, paprikát és szegfűszeget hozzáadva, szűrjük át szitán. Azon levet, melyben a fácán elkészült, az ászpikhoz felhasználhatjuk

Fácán mártással.

A fácánt lelövése után ne használjuk, mert húsnak nincs finom íze. Akasszuk levegőre s ha a hasa zöldülni kezd, akkor jó. Ez rendszeren nyolc-kilenc napra következik be. Vegyünk tehát ilyen fácánt, tisztítsuk meg, mint a szárnyasokat szokás, mossuk ki kívül-belül és a csontjait lehetőleg óvatosan szedjük ki, a belsejét hústöltelékkel töltsük meg, formáljuk ismét össze és borítsuk be szalonna-, sonka- és citromszeletekkel, csavarjunk rá körös-körül egy ív tiszta papirost, azután

tegyük egy vajjal leöntött lábasba és süssük ki. Ezalatt készítsük el hozzá a mártást: kevés vajra egy lábasba rakjunk fölmetélt sonkát, csirkegombát, néhány babérlevelet, hintsük meg egy kevés liszttel, azután, ha ez megpirult, töltsük föl barna mártással, kevés citromlét facsarjunk hozzá, és ha felforrott, szűrjük le szitán; a zsírt szedjük le a tetejéről s öntsük a fácánra.

Fácánpecsenye.

A fácán korát a sarkantyújáról lehet megismerni; ha ez rövid és kerek, akkor az állat még fiatal, de ha hegyes és éles, akkor már tavalyi költésből való. A fácánt nyolc-tíz napig tollasan föl kell akasztani hideg helyen, aztán lekoppasztani, leforrázni, beleit kiszedni, kívül-belül megsózni, szalonnaszeletekbe burkolni és a csőben egy kis hagymával, vajjal, citromhéjjal, kevés vörösborral, húslével öntözve, szép pirosra sütni. Tálalás előtt a levéről leszedjük a zsírt, rászűrjük a levet és vöröskáposztát vagy salátát adunk hozzá.

Fácán szarvasgombával.

Vegyünk egy nyársonszült fácánt, a bőrt és zsírt szedjük le róla, metéljük szeletekre, vágjunk hozzá szarvasgombát. Most sötét mártást szarvasgombakivonattal főzzünk el sűrűre, rakjuk bele a szarvasgombát, keverjük gondosan, aztán öntsük ki egy tálra s hagyjuk kihűlni. Egy deszkát hintsünk be zsemlyemorzsával, öntsük rá a keveréket egyforma mennyiségű csomókban, aztán a hússal együtt nyújtsunk belőlük lepényt, kenjük be tojással, hintsük meg zsemlyemorzsával, késsel egy keveset lapítsuk le, végül forró zsír-

ban süssük ki. Ha jól megkeményedett és szép pirosra kisült, szedjük ki, rakjuk a tálon halmosan össze, koszorúzzuk sült petrezselyemmel és adjuk föl valami hozzáillő mártással.

Káposztásfácán.

A fácánt megtisztítjuk, szalonnával beborítjuk s nyárson félig kisütjük. Most savanyú káposztát tegyünk lábasba, zsírra s pirított vöröshagymára, öntsük le kevés húslével, fehér asztaliborral s pároljuk meg jól. Erre a fácánt is tegyük a káposztába s pároljuk benne puhára. Ezután kivesszük a káposztából, felszeleteljük, a káposzta levét pedig egészen elfőzzük, tálba öntjük, rárakjuk a fácánt és föladjuk.

Sült fogoly.

A fiatal foglyokat koppasszuk meg, pörköljük le egy keveset, aztán újra tisztítsuk meg, fölvágjuk, a belsejét kiszedjük, besózzuk, beborítjuk szalonnaszeletekkel, nagy szőlőlevelekbe csavargatjuk és nyársra húzva tizenöt percig sütjük. Ha megsül, lehúzzuk a nyársról és a szalonnaszeletekkel együtt föladjuk.

Becsinált fogoly.

Vegyünk öreg foglyot, mely sütésre úgyis alkalmatlan, tisztítsuk meg jól, tegyük egy lábasba, öntsük le vízzel, adjunk hozzá zöltséget, sózzuk meg, aztán főzzük puhára. Ha puha lett, vegyük ki, szeleteljük föl,

mint a szárnyasokat szokás, s egy lábasban friss olvadt zsírra téve, pároljuk még egy keveset pár szelet zöldséggel együtt; párolás közben hintsük be liszttel, pirítjuk meg, töltjük föl egy kevés húslével és adjuk föl.

Fogoly más módon.

Kelkáposztát sós vízben forrázunk és róla a vizet jól lecsöpögtetjük. Most három vagy négy, kissé megpárolt foglyot felvágunk, bőrét lehúzzuk és minden darabra egy jó szelet szalonnát teszünk. Egy formát kivajazunk, kelkáposztalevéllal kirakjuk, rá jön egy réteg a felvágott, szalonnával betakart fogolyból, erre ismét egy réteg levél, míg a forma egész tele van. Fönt kissé megnyomogatjuk és két óra hosszat gőzben főzzük. Kerek tálra kiborítjuk, olvasztott hús-glacé-szal leöntjük és húslével kevert glacé-t külön adunk föl hozzá. A rétegek közé vaját vagy tejfölt kell önteni.

Nyársonsült fogoly.

A foglyokat készítsük elő, borítsuk be egy szalonnaszelettel, húzzuk nyársra és egyenletes, élénk tűzön süssük ki. Ha megsült, húzzuk le a nyársról, a cérnát, amellyel a szalonnát rákötöttük, messük le, rakjuk szalonnástól tálra, körítsük zsázsával (vizi tormával) s adjuk fel.

Fogoly mártással.

Vegyünk egyenlő mennyiségű fogoly mellehúsát és szarvasgombát (párolva) egyforma nagy darabokra metélve. A húst sózzuk, borsoljuk meg, azután egy

lapos sütőben olvasszunk fel vaját, tegyük belé a fogoly-szeleteket, szép aranyszínűre süssük ki, vegyük ki s csurgassuk le. A csontokat és szárnyakat főzzük meg sötét mártásban olyan sűrűre, hogy a kanalat két milliméter vastag rétegben befogja, szűrjük át szitán, a szeleteket is rakjuk mártásba, forraljuk kissé, aztán csinaljunk apró papirosdobozokat, töltsük meg vagdalékkal s tálalhatjuk. A mártást külön tálaljuk.

Fogoly kocsonyában.

Három fogoly mellét szalonnával megtűzdeljük, vajban megsütjük s kihűtjük. Azalatt a fogolynál nem sokkal nagyobb formába ujnyi magasságban kocsonyát öntünk, ha megaludt, kirakjuk gombával, szardellával és rákfarkakkal, öntünk rá ismét kocsonyát, hogy ellepje, ha megkeményedett, rárakjuk a fogoly mellét, aztán kocsonyát és így tovább, míg a forma megtelik. — Ha már tökéletesen meg van keményedve, tálra borítjuk.

Pácolt fogoly.

Készítsünk ecetpácot, víz. babérlevél, vöröshagyma, bors és egyéb zöldségekből, tegyük belé a jól besózott, megtisztított foglyokat, hagyjuk megpácolódni, aztán vegyük ki, csurgassuk le, tűzdeljük meg szalonnával s nyársra húzva, süssük ki. Ha kisült, rakjuk tálra, öntsük le páclével habart kapormártással és adjuk asztalra.

Fogoly nyelvvel.

A tisztított foglyokból szedjük ki a csontokat, töltjük meg füstöltnyelv- és szarvasgombavagdalékkal, adjunk neki gömbölyű formát, csavargassuk be asztalkendőbe, állítsuk zöldséges húslébe és főzzük másfél órán át. Ha megfőtt, vegyük ki, a kendőt mossuk ki, csavarjuk újra belé, hűtsük ki, tisztítsuk meg, azután glazúrozzuk. Most készítsünk rizsalapot, kenjük be zöldséges vajjal, erre rakjuk koszorúalakban a megfőtt foglyokat, díszítsük köröskörül mindegyiket metélt kocsonyával és adjuk föl.

Sült fajdtyúk.

Ha a fajdtyúk még egészen fiatal, úgy sütjük meg, mint a fácánt, fejét nem koppasztjuk meg, hanem fehér papírba betakarjuk, szépen előkészítjük, mellét sűrűn megtűzzük s megsütjük. Ha a fajd már öregebb, úgy pácoljuk s tűzzük meg, mint az őzcombot és sütés közben a páclével többször leöntjük; ha már majdnem kisült, néhány kanál tejfölt öntünk a pác alá és még néhány-szor leöntjük.

Fajd nyárson.

A fajd fejét ne koppasszuk le, hanem, mint a fácánét, hagyjuk rajta, csavargassuk be fehér papirosba, aztán a mellét tüzdeljük ki szalonnával, kössük össze, mint a nyársonsütésnél kívánatos és húzzuk nyársra. Itt pedig sűrű locsolgatás között süssük meg s mielőtt lehúznók a nyársról, sózzuk meg s a levét aláöntve, adjuk az asztalra.

Fajdvagdalék.

A sült fajd megmaradt részeit vagdaljuk fel, aztán mozsárban törjük meg, sózzuk, borsoljuk be és üssünk hozzá egy tojást. Ezután habarjunk belé egy húslében megáztatott s kinyomott zsemlyebélt, az egész tömeget még egyszer törjük össze mozsárban s ebből a pépből formáljunk hosszúkás hengereket. Kenjük be tojással, hempergessük meg tört zsemlyemorzsában, aztán forró zsírban süssük szép aranybarnára. Ha kisültek, csurgassuk le, rendezzük el a tálon, körítsük sült petrezselyemmel és citromszeletekkel és így adjuk asztalra.

Páva sültve.

A fiatal pávát előkészítjük, mint a többi szárnyast szokás, megmossuk kívül-belül, lecsurgatjuk, aztán bedörzsöljük sóval, borssal és kössünk össze petrezselymet, bazsalikumot, démutkát, tegyük a páva hasába, kössük össze és a combját, mellét tüzdeljük ki szalonnával. Most egy lábasban olvasszunk föl tizenkét deka vaját, tegyük belé a pávát, süssük ki gyorsan minden oldalon, öntsünk le fél liter húslével, takarjuk be egy ív vajas papirossal és másfél órán át pároljuk. Ha aztán a páva megpárolódott, vegyük ki a lábasból; a mártást szitán szűrjük át, adjunk hozzá egy kanál húsmázt, főzzük le sűrűre, végül a páváról messük le a cérnát, rakjuk tálra, körítsük tormasalátával és egy csészébe adjuk föl hozzá a mártást.

Túzokmell.

A tűzok mellét — ha a tűzokat megtisztítottuk — kivágjuk és páclében, lehetőleg nagyon hideg helyen, két napig állni hagyjuk. Azután sűrűn megspékeljük

szalonnával, besózzuk s sütni tesszük néhány szalonna-szelettel és a páclé felével. Ezalatt két kanál zsírt és egy kanál lisztet kevés cukorral megpirítunk, a páclevet ráöntjük s ha felforrt, szitán áttörjük. Amikor visszaöntjük az edénybe, jó sok tejfelt habarunk hozzá s külön mártásos csészébe tálaljuk. A mellet, ha megsült, szép szeletekre vágjuk s hosszú tálon, apró sós-fánkkal körítve tálaljuk.

Rizottó verébbel.

Készíts el vagy húsz verebet, vágd le a fejüket és lábszárukat. A combcsontot dugd a belsejébe. Vajjal, mérsékelt tűznél párold húsz percig. A levét öntsd le, adj hozzá kevés levest, egy csipetnyi forrázott petrezselymet, kevés hagymát, négy megtisztított szardellát, sót, borsot, három-négy kis gombát és szerecsendiót, mindezt apróra vágva. A lábast földd be s ha a verebek szárazak, önts rájuk egy pohár fehérbort. Készíts jó olasz rizottót, melyet aztán csúcsosan halmozz tálra, rakd rá csinosan, arányosan a verebeket és tálald fel.

Veréb nyárson.

Tisztítsuk meg a verebet, a belét szedjük ki, mosuk meg jól kívül-beliül, aztán húzzuk nyársra, mellé egy szelet szalonnát, utána egy szelet zsemlyét, azután újra verebet és így föl váltva, amennyi a nyársra fér. Élénk tűzön süssük ki és sütés közben sűrűn locsolgassuk. A tálra rakjuk, körülkoszorúzzuk a szalonna- és zsemlyeszeletekkel és adjuk asztalra.

Olasz rizottó fiatal fajddal.

Válassz egy jó, húsosgyomrú fajdot, szedd le a húsát. A kisebbeket osszad kétfelé és tüzdeld meg füstöltnyelvvel és szarvasgombával, aztán tiszta vajban párold. A nagyobb szeleteket vágd el hosszában háromfelé, veregesd meg kissé és hármat szarvasgombával, hármat füstöltnyelvvel megtűzdelve, párold meg tiszta vajban. A combokat úgy kell levenned, hogy a bőre rajta maradjon, s miután kiszedted a csontját, sózd és borsozd meg, aztán locsold meg madeirával. Vond be vagdalt szarvasgombával, kösd és varrd össze, csavard tiszta vászonruhába és főzd meg gerincével és csontjaival együtt. Ha elkészült, vedd le a tűzről, szedd le a zsírját s hagyd meghiggadni. Egy hosszúkás tálra rakj alapot olasz rizottóból, melyet szintén a fajok zsiradékjával kell megöntöznöd. A két végére a szeletekre vágott, de ismét összerakott combokat tedd úgy, hogy a vastagabb része támaszkodjék a rizshez, s két kis bőségszarúhoz hasonlítson. Rakd körül gombával és apró kakastaréjjal, mintha az egész a bőségszarúból hullna ki. Az utolsó pillanatban párold meg a szeleteket s rakd a rizshez támasztva a tál szélére. A tetejébe tégy két nagy taréjt. Vond be az egészet glaceszal, öntözd meg mártással és a maradékmártást külön tálald fel.

Fenyőmadár.

A tisztított madarakból szedjük ki a beleket, rakjuk vissza bele a májat és zúzáját, azután sózzuk be, a fejről nyúzzuk le a bőrt, szedjük ki a szemeit és messük le az alsó csőrét. Borítsuk be szalonnaszeletekkel, tegyük a serpenyőbe s élénk tűzön tizenöt perc

alatt süssük ki, sütés közben levessel és a lével sűrűn öntözgetve. Ha kisült, rakjuk tálra, a mártáshoz adjunk néhány szem fenyőmagot és töltsük a madarakra, mire tálalhatjuk.

Fenyőmadár belestül.

A fenyőmadár belestül éppen úgy készül, mint a szalonka: a bele is, a sütése is egyforma; éppen úgy kell köríteni, zsírban pirított kenyérszeletre kent belső részével, mint a szalonkát.

Fenyőmadár nyáron.

Tisztítsuk meg a fenyőmadarat, vágjuk le a fejét, a szárny felső csontját, aztán sózzuk meg, peckeljük szét a lábait és keresztben szalonnaszelettel beborítva, húzzuk föl a nyársra szintén keresztben; minden két madár közé egy szelet zsemlyét tűzzünk, aztán süssük ki, sütés közben vajjal locsoljuk. Mielőtt a nyársról lehúznánk, hintsük meg zsemlyemorzsával és süssük meg teljesen.

Tejfölös császármadár.

Tisztítsuk meg a császármadarat, perzseljük le, a beleit szedjük ki, aztán jól mossuk ki, sózzuk be. A mellét szalonnával megtűzdeljük és forró zsíron huszonöt percig sütjük, miközben zsírral és kevés tejfőllel locsolgatjuk. Ha kisült, tálra rakjuk, csőrébe zöld ágacskát dugunk; a mártáshoz kevés lisztet és tejfölt habarunk, egyszer fölforraljuk, leszűrjük és a madárra öntve, asztalra adjuk.

Császármadar.

Tisztítsuk meg, szedjük ki a belét s mossuk ki jól, aztán sózzuk be, a mellét tűzdeljük ki szalonnával. Egy lábas fenekére rakjunk szalonnaszeleteket, tegyük rá a császármadarat és süssük ki. Sütés előtt töltsünk hozzá kevés tejföl, pároljuk el jól, végül tegyük a tálba, az elfőtt levet töltsük alá és adjuk föl.

Rizottó fürjfel.

Tisztíts meg tizenkét fürjet s a rizottó alapjához szükséges szokásos módon ízletesen süsd meg. Borítsd be sonka- és szalonnaszeletekkel s tölts rá egy pohár bort. Ha megsült, vedd le a tűzről, szedd le a zsírját, s hagyd lehiggadni. Ezután adj hozzá fél liter fehér mártást, tíz deka szeletekre vagdalt, fekete szarvasgombát, vajjal és sűrű konzervvel készült mértást. A rizsből formálj gúlát s oldalába támassz előbb nyolc, majd ezek tetejébe három fürjet s legtetejébe egyet. Az üresen maradt helyekre dugd be a fejeket s az egészet díszítsd szarvasgombával. Vond be glace-szal és a mártást külön tálaljuk föl hozzá.

Fürj köntösben.

Ha a fürj meg van tisztítva és megtűzve szalonnával, be kell sózni és gyengén megsütni; ezalatt készítünk vajastésztát és vágjunk belőle szögletes darabokat. Ha a sült fürj kihült, tegyük a tésztára, fogjuk össze a tészta négy szögletét és nyomjuk össze; ismét a sütőbe kell tenni, megsütni és melegen feladni.

Rizses fürj.

A tisztított fürjeket sózzuk be, egy lábast pedig rakjunk ki szalonnaszeletekkel, erre tegyük a fürjeket, hintsük meg zöldpetrezselyemmel s hagymával, öntsünk alá kevés húslét és fehérbort, aztán pároljuk meg. Ha puhára megpárolódtak, vegyük ki, a levet fölözzük le, a tálban elrendezett fürjekre szűrjük át szitán és körítsük puhára főtt rizskásával.

Fürj zsemlyével.

A tisztított fürjeket, mint a pároláshoz szokás, kössük le, aztán egy lábasha metéljük szalonnaszeleteket, zöldségeket, tegyük rá a fürjeket s háromnegyedréssze húslével leöntve, enyhe tűznél süssük meg. Ha megsültek, kiszedjük, lecsurgatjuk, a cérnát levágjuk róla s rakjuk zsemlyerétegre koszorúsan tálra, közepére pedig töltsünk megfőtt s kevés vajon megpárolt zöldborsót, mártással öntsük le, a többit pedig csészében adjuk fel.

Fürj szalonnával.

A megtisztított fürjeket borítsuk be szalonnaszeletekkel, csavargassuk szőlőlevélbe, aztán sütőpléhen forró zsírban süssük ki, sütés közben locsolgatva. Ha kisült, tálba rakjuk, körül díszítjük pirított kenyérszeletekkel, rizzsel, vagy főtt makarónival s feladjuk.

Nyárson sült fürj.

A fürjeket kívül s belül megtisztítjuk, beborítjuk szalonnaszeletekkel, szőlőlevéllel körülcsavarjuk s cérnával lekötjük, aztán madárnyársra húzzuk s 10 percig sütjük. Erre lehúzzuk a nyársról, a tálon elrendezzük, reszelt tormával körülrakjuk s a húslevet egy csészében adjuk fel hozzá.

Szalonka és szalonkabél.

A szalonka egyike a legkedveltebb vadmadaraknak. Kizárólag ősszel és tavasszal vadásszák. Egy tál pecsenyéhez sok kell belőle, mert apró és sülés közben nagyon összeesik. A szalonkákat tolluktól szépen tisztítsuk meg, forrázzuk le vízzel, minden legcsekélyebb tolltokot szedjük ki, de úgy, hogy gyenge bőrét valamiképpen le ne rántsuk. A melle alatt vágjuk fel és a belét szedjük ki. A szalonka belét gondosan kezeljük, mert sokan kitűnő ételnek tartják. Ilyenformán járunk el a készítésnél: A máját vegyük le a belekről. A zúzat, máját, fehér máját mossuk jól meg és tegyük deszkára; a többi belet dobjuk el; a deszkán lévőit vagdaljuk jól össze, tegyünk bele kevés borsot, sót és vöröshagymát. Egy kis lábasba tegyünk egy kávéskanál zsírt s ha forró, a bélvagdalékot tegyük bele; pár percig forraljuk fel, aztán tegyünk közé egy kanál zsemlyemorzsát. Ezzel is főzzük. Végre tegyünk a keverékbe három kanál húslevest és vegyük le a tűzről. Tálaláskor kenjük apró, zsírban pirított kenyér- vagy zsemlyeszeletekre. Miután a bél készítésével elkészültünk, a szalonkákat sózzuk meg s kötözzük be vékony, széles fehér szalonnaszeletekkel, hogy lehetőleg mindenütt befedje a madarat. Tegyük tepsibe, öntsünk alá annyi kanál ecetet, ahány madár van, tegyünk rá kevés tört borsot, kevés apróra vágott vöröshagymát és süssük meg. Eközben többször forgaszuk és a levével locsoljuk mindaddig, míg gyöngye piros lesz. Ha készen van, szedjük le róla a szalonnaszeleteket és vagdaljuk fel a madarakat; rakjuk hosszú tálba, a levet szűrjük rá és a tál körül tegyük a belével megkent pirított kenyér- és szalonnaszeletkéket.

Szalonka nyárson.

A szalonkákat tisztítsuk meg, a fejét csavarjuk a melle kivágására, kössük le, szintúgy a lábait is, hogy eredeti formáját lehetőleg megtartsa, azután húzzuk nyársra és szalonnaszeletekkel borítva, süssük ki. Most a beleit kavarjuk el vajjal, nyomjuk át szitán, habarjunk belé 2 evőkanálnyi hideg tölteléket, 2 evőkanál olvasztott kocsonyát, aztán messünk kerek zsemlyeszeleteket, pirítsuk meg vajban, a péppel kenjük meg. Ha a szalonkák egy negyedórai sütés után kisültek, húzzuk le a nyársról, a kenyérszeleteket rakjuk a tálra, rá (mellel kifelé) a szalonkákat, vonjuk be húsmázzal és rakjuk körül koszorúsan a bekent kenyérkarikákkal, 4 oldalon pedig kerti zsázsával díszítsük és adjuk fel.

Szalonka mártással.

A tisztított szalonkát nyársra húzzuk, vajas papírossal begöngyöljük, aztán negyedórán át sütjük. Lehúzzuk a nyársról, kihűtjük, felszeleteljük, mint a szárnyasokat szokás s a bőrét lehúzzuk. Most süssünk ki forró zsírban egy 8 cm. magas, 4 cm. széles kenyérszeletet, öntsük le a hozzá való mártással, tegyük egy tál közepére, a szalonkadarabokkal pedig rakjuk körül halmosan, a kenyér tetejére szarvasgombát, köré egy szép kakastaréjt tegyünk, öntsük le mártással s adjuk fel. A mártás így készül: 5 deciliter sötét mártást főzzünk el egy deci madeiraborral, adjuk ezalatt belé a szalonkacsontokat, a lemetélt húsdarabokat, szűrjük át szitán s töltsük fel olvadt kocsonyával, kavarjuk gyöngén össze és használhatjuk.

Szalonkák kenyérszeleteken sütve.

Két nagy szalonkát kibélelünk kenyérrel, nyakát úgy igazítjuk, hogy fejével a mell nyílását betakarhas-suk; ezután a fejét is lekötjük, hogy a formáját meg-tarthassa; a szalonkákra szalonnaszeleteket erősítünk és azután nyársra húzzuk. A beleket írósvajjal összeke-verjük, törjük át szitán, s kanálnyi hideg tölteléket és ugyanannyi olvasztott húskocsonyát hozzávegyítünk. Ezen keverékkel a hosszúkás alakra vágott és írósvaj-ban pirított kenyérszeleteket megkenjük. A szalonkát 14—15 percig hirtelen tűzön a kenyérszeletekre rakva, megsütjük, ezután megsózzuk, a nyársról levesszük és a köteléket eltávolítjuk. Most a kenyérszeleteket hosszú-kás tálra rendezzük, a szalonkákat fölibe, de úgy, hogy a mellük a tál végére kerüljön, ezután bevonjuk és a bevont kenyérszeletekkel körülkoszorúzzuk. A közepét és két végét pedig kerti zsázsával feldíszítjük.

Szalonka tejföllel.

A tisztított szalonkára kössünk egy nagy darab szalonnaszeletet, húzzuk nyársra, aztán süssük meg, sütés közben tejföllel folytonosan locsolgatjuk. Ha ki-sült, sózzuk be. Húzzuk le a nyársról, a cérnát messük le róla és tálra rakva, adjuk föl. Fiatal szalonkánál a sütés 20 percig tart, öregebbnél pedig legföljebb 45 percig.

Szalonka vörösbtorban párolva.

A szalonkát megtisztítjuk, lekoppasztjuk és lefor-rázzuk, szemeit kiszedjük s összeállítjuk, úgyhogy lábait a combok alá helyezzük és a hosszú csőrrel a két combot átszúrjuk. Nyárson, vagy nyárssal ellátott serpenyőben

félíg megsütjük. Egy lábas fenekét kirakjuk vékony sonkaszeletekkel és szeletekre vágott kevés hagymával, a szalonkát rátesszük, egy merőkanál levest és fél liter vörösbort ráöntünk és a madarat egészen puhára pároljuk. Tálalás előtt kivesszük a szalonkát, a mártást pedig sűrűre befőzzük és a fölszeletelt szalonkára szűrjük. Szalonkavagdalékkal megkent pirított zsemlyeszeletekkel körítjük.

Szalonkavagdalék.

Pároljunk meg három darab szalonkát vadhúslében. Ha megfőtt, szedjük ki, hűtsük le, a levet szitán szűrjük át, a zsírt szedjük le, aztán adjunk hozzá kétszerannyi világos mártást, főzzük el sűrűre. A szalonka húsát fejtjük le a csontokról, a bőrét és zsírját szedjük le, vágjuk apróra, mozsárban zúzzuk össze, majd apránként kavargatjuk hozzá a mártást, szitán nyomjuk át és használatig tartsuk meleg vízben.



HALAK.

A halakról.

Annyi mindenféle hal kerül manapság a piacra, hogy olykor a tapasztalt háziasszony sem tud eligazodni rajtuk. Azért ismertetünk néhány kedveltebb halfajtát.

A pisztráng húsa különösen finom, könnyen emészthető és jóízű. Egy kilónál súlyosabb nem akad, de átlag fél kilót nyomnak. Kirántani az arasznyi hosszúakat szokás. Elkészítése nagyon különböző. Utána következik a fogas és a süllő. Mindkettőnek egyformán finom a húsa. Mindenféle nagyságban ismerjük. A lazac rózsaszínű húsáért kedvelt. A csuka húszkilós súlyban is található, de húsa legízletesebb, ha 3—4 kilót nyom. Az angolna húsa is jóízű, de nagyon zsíros és ezért nehezen emészthető. A legjobb sülve. A folyami ponty jobb, mint a tóból halászott. A 3—4 kilósat inkább vegyük, mint túlnagyot. A harcsa másfél méter hosszúra is kinő, fehér, omlós húsa jóízű, ha még nem túlnagy.

Minden hal jobbízű, ha alaposan kiáztatjuk tiszta vízben. Ha elevenen vesszük, a konyhakéssel néhányszor jót csapunk a fejére, aztán besózzuk, mert így a pikkely könnyebben jön le. A hátán, belül lévő vékony hárttyát és az alatta lévő vért eltávolítjuk.

Ha pikkelyét akarjuk leszedni, nedves deszkára tesszük a halat, kendővel megfogjuk a fejét és farkától kezdve késsel addig simítjuk, végig a feje felé, míg minden pikkelyt leszedtünk róla. De vigyázzunk, nehogy a

bőrét megsértsük. Azt a halat, amelyet kékre akarunk főzni, nem kell pikkelyétől megtisztítani. Sőt igyekszünk le nem törülni a bőrén lévő hárttyát és mindig csak a nyakán lévő úszószárnyainál fogva emeljük ki a vízből, miközben megmossuk. Ha ki akarjuk venni a hátgerincét és a szálkáit, a hát és a has hosszában vágást teszünk a fark irányában. Aztán levágjuk a fejét, pikkelyes oldalára fektetjük és kivágjuk hosszabb szálkáit.

Ha a hal belét akarjuk kiszedni, a hasát hosszában fel kell vágni, aztán gondosan ügyelünk, hogy az epét meg ne sértsük, miközben a belét kivesszük. Ha fel akarjuk szeletelni, a hason lévő úszószárnyak között belevágunk, kiszedjük a beleket és lekaparjuk a háton lévő vért hárttyástól együtt. Aztán levágjuk úszonyait és farkát.

Sózott heringeknek levágjuk a fejét és a fark egy részét. Ha sós ízét akarjuk enyhíteni, néhány óráig édes hideg vízben áztatjuk. Füstölt halat forró vízben kell áztatni, míg meg nem puhul, ekkor könnyen lejön a bőre. A friss halat úgy főzzük, hogy hátukra fektetjük az edényben, ha több kicsi van, sűrűn egymás mellé. Legjobb e célra a hosszú, keskeny edény, amelynek fedele is van; készen kapunk duplafenekű halfőző edényeket is. Így nem kell a halat külön kiszedni, mialatt könnyen szétesik, hanem a likacsos fenékkal együtt kiemeljük. Ha nincs ilyen halfőzőedényünk, levágjuk a farkát és ezt később főzzük meg. A tálon úgy összerakjuk, mintha egész volna; esetleg vékony pálcikákkal összetűzzük. Ha kerek edényben kell a halat főznünk, vékony szálát fűzünk — túvel — a testén keresztül és a száj és fark között összekötjük.

Ha már az edényben van a hal, annyi levet öntünk rá, hogy egészen befedje és gyorsan főzzük. Aztán félrehúzzuk az edényt és csak lassan forraljuk. Ha kevés rajta a lé, vagy ha túlfőtt, meghasad a bőre és a húsa

ízetlen lesz. Addig hagyjuk a tűzön, míg szeme, mint két fehér gyöngyszem, ki nem domborodik. Aztán befedjük vajjal megkent itatóspapírral, főzőkanállal lenyomjuk és ugyanaddig hagyjuk a vízben állani, ameddig megfőtt.

Mostanában már a tengeri halak készítési módjának sem szabad a magyar szakácskönyvből kimaradniok, mert a vásárcsarnokokban bőven árulják ezt az aránylag olcsó és jó élelmiszert.

Az általános készítési módja e halaknak a következő: A halakat megtisztítjuk, megmossuk és sós vízben megfőzve, forró vajjal tálaljuk. Egy másik módja, hogy roston sütjük s csak citromszeletet adunk hozzá. — Kedvelt módja még a tengeri hal készítésének a következő: A megmosott halat nagyobb szeletekre vágjuk, besózzuk, finomra tört s szitált zsemlyemorzsában megforgatjuk s forró zsírban kisütjük. Ehhez citromszeletet adunk.

Leginkább ismerjük a tengeri halak közül a skombrít, branzinót, oradát, a barbonét, rombót, sfogliát, merluzzót, szardellát, szardiniát és heringet.

Szegedi halpapríkás.

A szegedi halpapríkást csak eleven halból ajánlom készíteni, mert csak úgy nyeri meg híres, különleges ízét. Azért tehát ne is reménykedjék tökéletes halpapríkás előállításában az, akinek teljesen friss hal nem áll rendelkezésére. Vegyünk egy kisebb kecsegét, egy kis harcsát és egy potykát; tisztítsuk meg jól késsel, amelyik halnak pikelyes a bőre, arról azt szedjük le; amely hal pedig símabőrű, az olyanról a nyálkás részt kell késsel levakarni. Minden halat a hasánál vágjunk fel; a belét vegyük ki és az egész halat vagdaljuk fel kétujjnyi darabokra. Egy lábasba tegyük három kisebb halhoz 3 fej

vékony laskára vágott vöröshagymát. A halat megsózva, tegyük hagymára, hintsük be egy kanálnyi szép piros szegedi paprikával és öntsünk rá annyi vizet, amennyi ellepi, azután tegyük gyorstűzre, fedjük be s meg se kavargatjuk, amíg ki nem tálaljuk, mert kaválás közben szerteszét omolnák az igen gyorsan főlő, gyengehúsú hal. Hús percig kell főzni, akkor készen van. Tálaláskor használjunk mély tálat, amelybe gyorsan egyszerre borítsuk ki a halat, hogy széjjel ne hulljon. Zsír nélkül készül.

Halászos hal.

Vegyünk egy kiló halat (legjobb a csontos részek, úgymint: feje és farka) harcsa- és pontyból, vagy esetleg többféléből. Metéljük vékony hosszú szeletekre három szál gyökeret, 1 szál répát, tegyük a levesesfazékba s főzzük mindaddig, míg a zöldség megpuhult. Ekkor a halat összevagdálva, rakjuk a fazékba, töltsünk rá annyi ecetet, hogy savanyú legyen. Tegyük egy lábasba zsírt, s ha forró, egy kanál lisztet pirítsunk zsemlyesárgára, adjunk hozzá két fej finomra vágott vöröshagymát, kis kanál tört paprikát, kevés babérlevelet és szemesborsot s ha meghervadt, a hallével föleresztve, kis ideig forraljuk; ha a hal megfőtt, egy kis tejfelt beletéve, ismét felforraljuk s aztán feltálaljuk.

Szegedi halpaprikás zsírral.

Vöröshagymát és paprikát pirítsunk meg zsíron, eresszük fel vízzel. Forraljuk fel, a halat besózva tegyük bele s félóráig főzzük. Kavarni nem szabad, de hogy oda ne égjen, néha-néha fel kell rázni.

Paprikáshal.

Vegyünk többfajta halat, de lehet csupán nagy harcsa vagy pontyszeletekből is készíteni. Egy kiló halat gondosan tisztítsunk meg, daraboljuk fel, aztán sózzuk be s rakjuk tálba. Lábasba tegyünk egy kanálnyi vajat; egy nagy fej karikára vágott vöröshagymát és egy kanál szép piros szegedi paprikát, azután öntsünk rá két deci vizet; kavarjuk össze és tegyük lángtűzre negyedórára. Ha a hagyma megfőtt, beletesszük a halat; ezután már nem szabad kavarni, mert széjjelomlana. Az asztalra jó forrón, hosszú tálban adjuk fel, úgy, mintha egészben lenne a hal. Mielőtt a levét ráöntjük, még két deci tejfelt is teszünk bele s felforraljuk.

Szegedi halászlé.

Vegyünk többféle eleven halat: pontyot, kecsagét, harcsát, süllőt, tisztítsuk meg és mossuk meg több lében. Ezután bontsuk fel a hasánál. A nem eleven halból sohasem lehet olyan jó halászlét készíteni, mint az elevenből. Tisztítsuk ki a beleit, de vigyázzunk, hogy az epéjét el ne pattantsuk. A halat felbontása után már nem mossuk meg, mert a vére adja meg a tulajdonképpeni jó ízt, hanem ujnyi széles darabokra felszeleteljük s tálba tesszük. A halászlé egyszerűbb készítési módja a következő:

Lábasba tegyünk három kisebb halhoz három fej vékony karikára vágott vöröshagymát, sót és jócskán vizet. A hagymát szétfőzzük. Azután belerakjuk a halat, jó kanál szegedi paprikát szórunk rá s ha kell, annyira szaporítjuk a vizet, hogy a halat ellepje. Gyors tűzön főzzük, mert lassú főzés mellett a hal szétesik; a bográcsot vagy lábast forgatjuk, hogy a hal minden oldalról

egyformán főjjön. Húszerenyi gyors főzés után a halat be lehet tálalni. Tálaláskor zöldpaprikát szeldelünk a tetejére. Ha bográcsban főztük, abban tálaljuk fel.

Alföldi hal.

Apró halakat vesszünk hozzá, potykát, tokhalat, kárást, megtisztítjuk, elszeleteljük tojásnagyságúra és két óra hosszáig besózva hagyjuk állni. Ekkor öt közep-nagyságú vöröshagymát finomra metélünk és vízzel jól elfőzünk, egy kanálnyi szegedi paprikát keverve közé. Most fél liter meleg vízzel felöntjük a hagymapépet és ha forr, belerakjuk a halszeleteket. Tíz percig fedetlen főzzük, azután letakarjuk és 10 percig forraljuk. Egy másik kis edénybe kis levet merítünk, melybe tejfelt habarunk, azután ismét a halra öntjük. Pecsényéstálra tálaljuk és pedig úgy, hogy egésznek állítjuk össze hosszában és levéből annyit öntünk rá, hogy félig elfedje. A többi levet külön adjuk fel mártásostálkában. Hidegen is élvezhető, de akkor hideg helyre tesszük, hogy leve megkocsonyásodjék.

Magyaros sült hal.

Egy potykát vagy egy harcsát megtisztítunk; mind a két oldalán két ujjnyi távolban bemetsszük, anélkül, hogy szétvágnók, besózzuk, belisztezzük paprikával kevert liszttel. Ezután sütőlábasba tesszük, de fapálcikák fölé, hogy a hal alsó fele ne érjen a lábas fenekéhez. aztán zsírt teszünk rá, 1 kilóra 10 dekát számítva. Így tesszük be a tüzes sütőcsőbe, félóráig sütjük és aztán pecsényéstálra helyezzük, petrezselyem zöldjével megdíszítve. Mellékétel nem jön hozzá.

Magyar potyka.

A potykát megtisztítjuk, négy ujjnyi széles szeletekre vágjuk, besózzuk és 2 óra hosszáig sóban állni hagyjuk. Aztán a jó kövér potykához 1 kilóra öt nagy vöröshagymát számítunk, felvágjuk hosszú szeletekre és vízzel addig forraljuk, míg péppé főtt, most egy tetőzött kanálnyi szegedi paprikát hintünk bele, jól elkeverjük, aztán belerakjuk a besózott halszeleteket szépen sorjába, lefedjük és a tűzre tesszük forni. Forrás közben többször megrázogatjuk, de nem keverjük, sem nem fordítjuk meg, mert a hal húsa szétmálnék.

Paprikáshal sülve.

A halat — lehet vegyes hal vagy csak egy szép ponty — megtisztítjuk, szalonnával megspékeljük, megsózzuk s jól bedörzsöljük szegedi rózsapaprikával, majd bő zsírban megsütjük. Tálaláskor a levét feleresztjük kis vízzel és tejfelt teszünk bele. Gömbölyűre vágott sült burgonyával körítjük.

Harcsaleves káposztával.

A káposztát egy óráig főzvé, híg rántást készítünk s abban vöröshagymát és paprikát pirítunk s föleresztjük. A harcsát megtisztítjuk, kimossuk, felvagdadjuk s beletesszük; együtt főzzük egy ideig, de úgy, hogy ne legyen igen sűrű s elég leve maradjon.

Vegyes hal rántott zsemlyeszeletekkel.

Többféle halat, mint csukát, pontyot, kecsegét, tokot, vizát megtisztítunk és félóráig sóban hagyjuk feküdni, aztán darabokra vágjuk, kevés sárga rántást készítünk, egy közepén kettévágott vöröshagymát te-

szünk bele, félig vörösborral és félig vízzel föleresztjük, zöldpetrezselymet, hagymát, kevés citromhéjat adunk hozzá, mártását jól elfőzzük, a halat beletesszük és lassan kifőzzük. Ha megfőtt, tálra tesszük, a mártást megszűrjük, de jól el kell főnie s a tál szélére háromszögű rántott zsemlyeszeleteket rakunk.

Halmajonéz.

Egy fogast vagy egy csukát megtisztítunk, két ujjnyi darabokra vágjuk és sós vízben megfőzzük. Ha kihűlt, kevés ecettel, olajjal, mustárral, borssal és sóval marinírozzuk. Egy kis tálba beleütjük két tojásnak a sárgáját, teszünk hozzá késhegynyi sót, majd állandó kavarás közben annyi finom olajat csepegtetünk beléje, amellyel elég híg mártást nyerhetünk; ezután egy kevés mustárt és citromlevet teszünk hozzá. A tálra, amelyben a majonézt tálalni akarjuk, friss madársalátát rakunk; a halat rátesszük s rátöntjük a majonézt.

Tartármártás.

Hat tojássárgáját alaposan elkavarunk hat kanál finom olajjal; ezután hozzáteszünk négy kanál francia mustárt, egy kávéscsésze ászpikot s annyi cukrot, amennyit a mustár megkíván. Az egészet negyedóra hosszat kavargatjuk és hidegen tálaljuk mártásoscsészében. Bármely halhoz igen kedvelt mártás.

Lazac főve.

A lazacból három-négy személynek, sőt ötnek is elegendő egy kilós szelet. Azt megmossuk és vajjal bekent papírosba rakjuk, forró vízbe tesszük és megfőzzük.

Mikor megfőött, levesszük róla a papirost, a vizet lecsöpögtetjük, asztalkendős tálra rakjuk és zöldpetrezselyemmel díszítjük. Hozzá majonézt vagy mártást adunk.

Menyhal.

Ha a menyhalakat felbontottuk, megsózzuk és kipeckezzük, hogy formájukat megtarták s jó velősen megfőzzük. Az osztrigákat kagylóikból kifejtjük, átfőzzük, meggyagdalt csukamáját adunk hozzá s mindkettőt együtt vajban pároljuk, aztán maroknyi zsemlyemorzsát vajban megpirítunk, két szedőkanál borsólevet öntünk rá, egy citrom levét és héját és két kanál tejfelt adunk hozzá. A menyhalakat tálra rakjuk, a mártást ráöntjük, egyszer felforraljuk s feladjuk.

Angolna.

Az angolnát megtisztítjuk és vékony szeletekre vágjuk, aztán besózzuk és sűrűn egymás mellé rakjuk tepsibe. Öntünk rá egy pohár bort, teszünk rá finomra vágott zöldpetrezselymet, aztán letakarva sütjük meg és forgatjuk, hogy mindkét oldalon szép piros legyen; ha megfőtt, tálba tesszük, saját zsíráját ráöntjük s citromszeletekkel díszítjük.

Kecsege hidegen.

A halat jól megmossuk, lábasba tesszük, mindenféle zöldséget, karikára vágott hagymát, babérlevelet, szemes borsot, sőt teszünk hozzá, vizet és ecetet öntünk rá, annyit, amennyi a halat ellepi. Így tesszük főzni. Ha megfőtt, hosszú tálra rakjuk s hűlni hagyjuk. Ha ki-

húlt, a majonézmártást késfoknyi vastagságban rákenjük. Készítünk ászpikot, amelynek az egyik felét meghagyjuk a maga színében s tálba öntve, hidegre tesszük, hogy megkocsonyásodjék; a másik felét egy kis álkörmössel pirosra festjük, s úgy fagyasztjuk meg. Ha megfagyott, kifordítjuk lapos deszkára, cifrás alakokat vágunk belőle s ezzel feldíszítjük a halat, közbe citromszeleteket és friss madársalátát is rakunk.

Tejfölös tőkehal.

Egy kilogram tőkehalat sós vízben megfőzünk, nyolc szardellát, zöldpetrezselymet, kevés káprít apróra vágunk. Egy tálra néhány darab vajat teszünk s egy-két kanál tejfelt, a tőkehalat kis darabokra vágjuk s egy sort rakunk a tálra, aztán egy sort a fentebbiekből kevés zsemlyemorzsával, néhány kanál tejfelt és egy-két darab vajat. Ily módon folytatjuk, míg a tál tele lesz; az egészet zsemlyemorzsával behintjük, tejfelt és vajat öntünk rá, a sütőbe állítjuk és szép sárgára megsütjük.

Tok mártással.

Egy darab vajat felolvasztunk, tele kanál lisztet megpirítunk benne, négy részre vágott vöröshagymafejet s citromhéjat adunk hozzá, borsóvízzel feltöltjük s elfőzzük. Aztán 1 citromnak levét belenyomjuk s a megtisztított tokot ezen mártásban főzzük, de úgy, hogy szét ne hulljon. Mielőtt a tokot asztalra adnók, két tojássárgáját ütünk fazékba, jól elhabarjuk, a mártást rászűrjük, parázstűzre állítjuk, folytonosan kavarjuk, amíg elkezd sűrűsödni, a kitálalt tokra öntjük s gyorsan feladjuk.

Haresa kisütve.

A harcsát vágjuk szeletekbe és miután besóztuk, forgassuk meg lisztben; később mártsuk felvert tojásba, végül reszelt zsemlyemorzsába. Tegyük egy lábasba annyi zsírt, hogy a hal el ne pörkölődjék benne. A zsírt egy darabig tartsuk lángtűzön és ha forró, rakjuk bele a zsemlyemorzsás halszeleteket. Amint a halszeletnek a zsírban lévő fele megpirult, fordítsuk meg és ha mind a két oldala szép sárgára megsült, szedjük ki hosszútálba. A halszeleteket rakjuk egymás mellé. Sütés után citromszeletekkel megrakva, azon forrón tálaljuk fel.

Haresa zöld mártásban.

A harcsát, miután félóraig sóban feküdt, fele víz, fele ecetben egész borssal és gyömbérrel főtt páccal leforrázzuk és lehűtjük.

A mártás hozzá így készül: Egy maréknyi zöldpetrezselymet puhára főzünk és a vizet jól kinyomkodjuk belőle. Öt szardellát kiáztatunk, szálkáitól kitisztítjuk, ugyanannyi káprit és három kemény tojást veszünk hozzá, mindezt mozsárban finomra törjük és szitán átnyomjuk. Néhány kanálnyi friss táblaolajjal és ecetrel jól elkeverjük és a halra öntjük.

Haresa káposztával.

A harcsát szeletekre kell vágni és besózni. Azalatt tegyük főni savanyú káposztát; készítsünk vékony rántást vöröshagymával, keverjünk bele egy kanál csövespaprikát, eresszük fel a káposztával, úgyhogy híg maradjon; hagyjuk jól elforrni; ekkor a halat kell berakni és jó háromnegyed óráig benne hagyni.

Ponty csehmódra.

Fleven, másfél kilogramos pontyot megtisztítunk, felvágván, vérét fazékba, fél kávéscsészényi erős ecetre bocsátjuk. A halat nagy darabokra vágjuk, megsózzuk s félretesszük. Aztán sárgarépát, egy fej hagymát, petrezselyemgyökeret és kis darab zellert finom laskára vágunk és tiszta serpenyőben, lángtűznél folytonos kaválás közben, zsíron szép sárgára megpirítjuk; ha ez megtörtént, lábasba tesszük, egy liter forró sört, jó kanál mézet s egy citromnak héját hosszúkásra vágva teszünk bele, ebben a halat jól megfőzzük. Most a haldarabokat mély tálba tesszük, de a fejet tovább főzzük; másik lábasban két jó kanál mézet vagy cukrot megbarnítunk és ha szépen megbarnult, maroknyi durván összetört dióval és a ponty félretett vérével együtt a mártásba tesszük, még néhányszor felfőzzük, aztán a halra öntjük s hideg helyen megfagyasztjuk.

Ponty aszpikkal.

Szép darab pontyot darabokra vágva megsózzunk. Aztán két deciliter fehér borecetet, másfél liter vizet, babérlevelet, sárgarépát, citromhéjat, egész borsot, apró darabokra vágott vöröshagymát, két dekagram vizahólyagot lábasba teszünk és mindezt forraljuk; aztán a halat beletesszük, megfőzzük, tálra tesszük, a levét leszűrjük s kihűtjük. Ha kihűlt, egész tojást ütünk bele héjával együtt s ismét parázsra állítjuk s lassan forraljuk. Kendőt feszítünk ki egy szék lábára, a főzetet vigyázva a kendőre öntjük s lassan átszűrjük, hogy megkocsonyásodjék. Tengeri rákokkal kirakjuk, a halat rátesszük s aztán a lé másik felét öntjük rá, megfagyasztván, kiborítjuk s feladjuk.

Kékre főtt ponty.

A pontyot felbontjuk, kimossuk, darabokra vágjuk s forró ecettel leöntjük, hogy szép kék legyen. A levét ecetből és vízből csináljuk, egész borsot, citromhéjat, petrezselyemgyökeret és sót adunk hozzá, felfőzzük, a halat beletesszük, befödjük s lassan főzzük: ha kifőtt, itatóspapírt teszünk reá s darabig állni hagyjuk, aztán tálra tesszük s zöldpetrezselyemmel díszítjük. A tükrös ponty legjobb ehhez, mivel kevés pikkelye van; hidegen, ecettel és olajjal is fel lehet adni.

Ponty paprikásan.

Tisztítsuk meg egy ponty közepét, sózzuk meg s tegyük lábasba vízzel és ecettel, hogy a folyadék alig fődje és főzzük lassan. Azután pároljunk meg finomra szeletelt hagymát sárgára, adjunk hozzá fél kávéskanálnyi paprikát, töltsünk rá kevés húslevest, 2 deci tejfölt, főzzük és szűrjük át. A pontyot tálra rendezzük, felöntve egy kis mártással, a maradékát egy mártásos csészében külön adjuk fel.

Sült ponty.

Ehhez leginkább jó nagy pontyot veszünk, pikkelyeitől megtisztítjuk, a belét kiszedjük, bedörzsöljük, sót, vajat, kevés vizet vagy egy pohárka bort teszünk hozzá, sütőbe helyezzük és folytonos öntözéssel és gyakori forgatással barnára sütjük.

Ponty kirántva.

Egy jól megtisztított, felbontott és tisztára megmosott 1 és fél vagy 2 kilós pontyot három ujjnyi széles-ségű darabokra vagdaljunk, sóval és egy kevés magyar-borssal behintjük és egy tálban letakarva egy óráig állni hagyjuk. Tálalás előtt félórával a pontydarabokat letöröljük, kevés friss vízzel habart tojásba mártjuk és liszt és reszelt zsemlyevegyítéssel jól behintve, forró zsírban lassan világosbarnára kirátjuk. Ezután itatós-papírral letakart kendőre tesszük és melegen tálaljuk.

Ponty roston.

Miután a pontyot megtisztítottuk, hosszában mindkét oldalán bevágunk, anélkül, hogy egészen átvágnók, megsózzuk, olvasztott vajjal bekenjük, roston megsütjük s vajjal többször megöntözzük; ha szépen megbar-nult és átsült, tálra jó sókamártást teszünk s a halat reá.

Ponty hidegen.

A pontyot egy óráig besózva hagyjuk; ezalatt egy fél liter ecetet, fél liter vizet borssal s kakukfűvel főzzük, leforrázzuk ezzel a halat s kihűtjük. Maroknyi zöldpet-rezselymet s ugyanannyi turbolyát puhára főzünk s jól kinyomjuk a vizet; öt, vízben áztatott szardella szálkáit kiszedjük s hasonló mennyiségű káprival, valamint három keményre főtt tojással finoman összetörjük s szitán áttörjük, néhány kanál finom táblaolajjal és ecettel jól elkeverjük s ráöntjük a tálra és a kihűlt halat rátesszük.

Sült pisztráng.

A megtisztított és megmosott pisztrángot megsózzuk és félórára citromlébe és borsba rakjuk, azután finom olajban panirozzuk, zsemlyemorzsában megforgatjuk, rostélyon megsütjük világosbarnára és szardellával, rákkal s káprimártással tálaljuk.

Kékre főtt pisztráng.

A pisztrángokat nem szabad a vízből előbb kivenni, mint midőn használni akarjuk. Fejbeütjük, felbontjuk és belsejét kiszedjük, gyorsan kimossuk, hogy vére kijöjjön és jó borecettel lelocsoljuk. Aztán felerész vízbe és felerész borecetbe sőt, vöröshagymát, babérlevelet, citromhéjat és néhány egész borsot adunk s felfőzzük, ha forr, a pisztrángokat beletesszük s felforraljuk, aztán a tűztől elvesszük és még egyszer friss borecetet töltünk rá; a pisztrángokat befedjük s tetszés szerint hidegen vagy melegen adjuk fel az asztalra. Ha hidegen akarjuk feladni, levében hűtjük ki s ecettel és olajjal adjuk fel.

Pisztráng töltve.

A pisztráng beleit kivesszük, megköpölyözzük és megsózzuk s darab ideig állni hagyjuk, aztán egy darab csuka szálkáit tisztán kiszedvén, kis fej vöröshagymával, tejbe áztatott s kinyomott fél zsemlyével, kevés citromhéjjal és zöldpetrezselyemmel apróra vágunk, sőt és tört borsot is adunk hozzá, két tojást ütünk rá, mindent jól összekeverjük. A pisztrángokat kendővel leszárítjuk, a fentebbi tölteléket beletesszük, olvasztott vajjal

bekenjük, zsemlyemorzsával behintjük s vajjal bekent lábasba rakván, a sütőbe állítjuk; többször vajat öntünk rá, hogy szép színt nyerjen, aztán vajjal bekent tálba tesszük, kevés tejfelt öntünk rá s kissé felfőzzük.

Pisztráng vörösbortban.

A megtisztított és fölszeletelt pisztrángot egy kis kanálnyi sóval, hagymával, citromszeletekkel, petrezselyemmel és néhány szem borssal lábasba tesszük, fél liter vörösbort öntünk rá és negyedóráig főzzük. Ha megfőtt, a levét átszűrjük és kevés liszttel és vajjal forralva. ráöntjük.

Fogas mártással.

Miután a hal több napig jégen feküdt, lepikkelyezzük, megtisztítjuk s jól megsózzuk. Egy órával a használat előtt kössük a halat egy e célra különösen használt keretbe, tegyük forró sós vízbe, melyet néhány csöpp tárkonyecettel föleresztünk és így főzzük meg. A hal levéhez keverjük finom vajmártást s forraljuk. Azután habarjunk öt tojássárgáját egy citrom levével és a vajmártással, úgy, mintha sodót csinálnánk, öntsük a mártást csészébe. A halat tegyük tojásdad tálba, petrezselyemmel diszítve adjuk fel a mártással.

Fogas vajjal.

Egy szép fogast, a személyek számához mért nagyságban, gondosan megtisztítunk, fölbontunk s egészben megfőzzük hálnak való edényben, jó sós vízben. Tíz-tizenöt percnyi főzés a kisebb fogasnak teljesen elég.

Mialatt fő, friss vajban egy késhegyni nagyon finomra vágott zöldpetrezselymet párolunk. Ha a fogas megfőtt, egészben tálaljuk, lehetőleg halastálon, sós vízben kifőtt és megtisztított apró, kerek burgonyát rakunk köréje és ráöntjük a forró zöldpetrezselymes vaját.

Fogas paprikás mártással.

A hal belsejét kiszedjük, egy óráig besózva hagyjuk, azután feldaraboljuk. Most egy finomra vagdalt hagymát vajban pirítunk, hozzáadunk egy kávéskanálnyi paprikát, beletesszük a halat, mire $2\frac{1}{2}$ deci húslét, $2\frac{1}{2}$ deci tejfölt és néhány evőkanálnyi ecetet öntünk rá, lassan puhára pároljuk és aztán kivesszük. A léből két tojássárgájával, egy citrom levével és kevés olvasztott vajjal mártást csinálunk, melyet kemény habbá verve, a halra öntünk.

Fogas majonézzel.

A halat megtisztítjuk és sós vízben, amelybe egy csöpp ecetet is öntünk, óvatosan megfőzzük, hogy egészben maradjon. Azután négy deci tejsűrűt s hét tojássárgáját állandó kavarás közben a tűzre teszünk és forraljuk; hozzátesszük fél citromnak a levét és egy kevés sót, azután ráöntjük a halra s gyorsan betálaljuk.

Csuka tejfölösen.

A csukát megtisztítjuk, felbontjuk, tisztára kimosuk s csak igen keveset sózzuk meg. Azután kimosott szardellákat tisztítunk meg szálkáiktól s hosszúkásra vagdaljuk, mint a szalonnát s a csukát azzal két sor-

ban megtűzzük. Serpenyőbe darab vajat teszünk, három kanál tejfölt, egy citrom levét és a halat, melyet a sütés alatt többször megöntözzük. Ha megsült, tálra tesszük, kanálnyi tejfelt és kis darab vajat teszünk hozzá, felfőzzük, a halra öntjük és hosszúkásra vagdalt citromhéjat hintünk reá.

Sült csuka.

Másfél kilós csukát megtisztítunk, megsózzuk és egy óráig úgy hagyjuk. Azután szardellát, kevés petrezselymét, fél fej vöröshagymát apróra vágunk, darab vaját keverünk, a vagdalékot beletesszük, jól elkavarjuk. Ennek felével bekenjük a hal belső részét s összepeckelvén, szépen megsütjük. Sütés közben tejfölt és a vagdalék megmaradt részét öntjük rá, és ha megsült, tálra tesszük s a mártást alája.

Csuka vagdalékkal.

Egy darab csukát sós vízben megfőzünk, szálkáit kiszedjük és kevés káprival és két szardellával apróra összevágjuk, darab vaját felolvasztunk, a vagdalékot kevés törött borssal beletesszük és jól pároljuk. Ha megpárolódott, tiszta borsóvízzel és kevés ecettel feltöltjük és felfőzzük. Azután egy egész csukát megtisztítunk és megsózzuk, lábasban darab vaját felolvasztunk, a halat beletesszük s addig pároljuk, míg minden oldalról megpárolódott, a mártást a vagdalékkal együtt ráöntjük és még kissé felfőzzük.

Tűzdelt csuka.

Miután a csukát pikkelyeitől alaposan megtisztítottuk, hintsük meg sóval, borssal és tűzdeljük meg szegfűszeggel; tepsibe vajat teszünk, melyhez igen finomra vagdalt hagymát és zöldpetrezselymet vágunk, beletesszük a csukát és lassan pároljuk.

Vagdalt csuka burgonyagaluskával.

Egy kilós csukának lekaparjuk a pikkelyeit, éles késsel fölmetesszük, kiszedjük belőle a húst és a gerincről is leszedjük. Az epét és a beleket kiszedve, a májat a hal húásával és négy tisztított ajókéval deszkán összeaprítjuk. Azután két deka vajban kevés hagymát párolunk, de nem hagyjuk megpirulni, egy zsemlyének a héját lereszeljük, a belét pedig tejben áztatjuk, kinyomjuk és négy tojással elhabarjuk. Ehhez adjuk a hal húását az ajókéval, egy késhegynyi fehérborsot kevés szerecsendióvirágot, igen kevés sót (az ajóka úgyis sós lévén), azután a párolt hagymát. Ha mind jól össze van keverve, belenyomjuk a hal bőrébe, lehetőleg az eredeti alakot megtartva, és a sütőben megsütjük, vajadva alája, tetejébe pedig vékony szalonnadarabokat. Egy kiló burgonyát főzünk, még forrón drótszitán áttörjük, megsózzuk és kevés tejet keverünk közé. Forró vajba mártott galuskát szaggatunk és lábasban, melyben három deka vajad felolvasztottunk, egymás mellé rakjuk, de csak egy sorjával. Ha egyik oldalon szépen megpirult, a másik oldalon is pirítjuk, azután a hal köré rakjuk, közbe kirántott petrezselymet alkalmazva. Külön csészében ajóka- vagy hal-mártást is adhatunk a halhoz.

Szálkanélküli hal.

Pontyot, csukát vagy kecségét vehetünk hozzá. Jól megtisztítjuk, beleit kiszedjük és a szálkákat is kihúzgáljuk. A hal húását apró hagymával, citromhéjjal, zöldpetrezselyemmel és néhány káprival összeaprítjuk, hozzáadva az ikrát is. Egy darabka vaját elhabarunk, három tojássárgáját, valamint egy tejbeáztatott zsemlyét, sőt és borsot is hozzákeverünk és összevegyítjük a vagdalt hallal. A keveréket halformába töltjük, melyet előbb vajjal kikentünk és kiliszteztünk, azután vajjal és tejföllel megöntözzük és szép sárgára megsütjük. Akármilyen, halhoz való mártással tálalhatjuk.

Töltött csuka.

Pikkelyétől megtisztított csukát hátán kettévágunk és húását a szálkával együtt mind kivesszük, de a fejnek és farknak a gerincen, valamint az egész külső buroknak sértetlenül kell maradnia. Most a szálkákat a húsból kiszedjük és vöröshagymával, zöldpetrezselyemmel és néhány megtisztított szardellával apróra vágjuk; reszelt, tejbeáztatott, kinyomott zsemlyét, darab vaját, kevés borsot, sőt és három tojást adunk hozzá és olyan símára összekavarjuk, mint a tészta. Most ezen töltelékkel a csukának burkát egészen kitöltjük s hátán összevarrjuk. A csukát vajjal jól bekent serpenyőbe tesszük és szép aransárgára megsütjük, mialatt ötször-hatszor friss tejföllel vagy vajjal leöntjük. Ha megsült, tálra tesszük s éles késsel szép egyenlő szeletekre vágott citromhéjjal díszítjük.

Szardellás csuka.

A csukát, mint rendesen megtisztítjuk, felbontjuk és tisztára kimossuk s csak igen keveset sózzuk meg. Aztán kimosott szardellákat tisztítunk meg szálkáitól s hosszúkásra vagdaljuk, mint a szalonnát. A csukát ezzel két sorban megtűzzük; serpenyőbe darab vajat teszünk, három kanál tejfölt és egy citrom levét és a halat ezzel többször megöntözzük. Ha megsült, tálra tesszük, még kanálnyi tejfölt és kis darab vajat teszünk hozzá, felfőzzük, a halra öntjük és hosszúkásra vagdalt citromhéjat hintünk rá.

Csuka zsemlyemorzsával.

Szép nagy csukát meg kell pikkelyeitől tisztítani. A feje felől kezdve, a gerincet végigvágjuk és a csontjait ügyelve kiszedjük olyanformán, hogy a húst óvatosan letöljük a csontokról, amelyeket egészben kivehetünk, ha kellő ügyességgel csináljuk. Ha ez megvan, tiszta porcellántálat tejföllel leöntünk, zsemlyemorzsával behintjük és a tépett nyers csukahúst belerakjuk rendenként kissé besózva. A csukát kevés zsemlyemorzsával és tejföllel szórjuk meg, míg az edény tele lesz. A tálat forró sütőbe tegyük, félóráig pirítjuk és ugyan-ezen tálon adjuk fel leves után előételnek.

Süllő vagy csuka töltve.

Egy kilós süllőt vagy csukát szépen meg kell tisztítani. A belét vessük ki, a halat sózzuk meg és készítünk bele tölteléket a következő módon: négy darab szardellát jól ki kell áztatni és megtisztítani, azután

apróra összevagdalni. Tegyük a vagdalt szardellát tálba, adjunk hozzá kávéskanálnyi felvágott zöldpetrezselymet, késhegynyi törött borsot, egy fej apróra vágott vöröshagymát és tojásnyi vaját. Ezeket keverjük jól össze és tömjük ki a megtisztított hal belsejét egészen e keverékkel. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük be vékonyan liszttel és a halat hátával fölfelé fordítva, tegyük be a sütőbe csöndesen sülni. Sülés közben a pirulni kezdő halat egypárszor locsoljuk meg az alatta lévő vajjal. Tálaláskor a halat vagdaljuk fel, de úgy rakjuk össze a hosszú tálon, mintha egész lenne. A zsíráját öntsük alá s adjunk mellé citromszeleteket vagy tartármártást.

Süllő vajjal.

Ha a süllőt megtisztítottad, barázdásan vágd be; azután vágd föl háromujjnyi széles darabokra, hagyd egy óráig sóban állani; főzd meg sós vízben; ha megfőtt, szedd ki tálra, hintsd meg finom zsemlyemorzsával s adj körülötte vajban pirított burgonyát.

Süllő zsemlyemorzsával.

A süllőt megtisztítjuk, egy óráig sóban hagyjuk, sós vízben különféle gyökerekkel megfőzzük, de ennek elővigyázattal kell történnie, hogy szét ne hulljon; aztán hosszú tálra tesszük, finom zsemlyemorzsával behintjük, tíz deka vaját felolvasztunk, apróra vágott zöldpetrezselymet teszünk bele s leöntjük vele a halat. A tál szélét vajban pirított apró burgonyával lehet kirakni.

Süllő hidegen.

A süllőt megfőzöd sós vízben; ekkor vedd ki és tedd tálra, öntsd le mustárral és hidegen add föl.

Süllő zöldséggel.

Ha a süllőt tisztára megmostad, vágd föl apró szeletekre és sózd be. Ekkor reszelj meg egy darab sárgarépat, gyökeret, kalarábét, készíts fehér rántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl vízzel, tedd bele a reszeltet, önts bele ecetet, tedd bele a halat és főzd meg puhára.

Szardellás süllő.

Végy egy szép süllőt; ha meg van tisztítva, vágd meg bordákra, sózd be, dörzsöld be a vágásokat kívül és belül finomra vágott szardellával; tedd tepsibe, tégy rá vajat; ha megsült, add föl szardellamártással.

Mártásos hal.

Akármilyen leforrázott hálnak szálkáit kiszedjük, vagy vegyük egy nagy hálnak maradékait és tépjük foszlányokra, tegyük ecetbe és olajba, borsot és sót hozzá és hagyjuk egy óráig benne. A folyadékot hagyjuk azután lecsöpögni, tálaljuk a halat egy lapos tál közepére és karimázzuk tetszés szerint zöld salátával, keményre főtt tojással, aszpic és káviárral. Tálalás előtt öntsük fölébe a következő mártást: egy friss tojássár-

gája, egy kanál francia mustár, kevés só és finomra vagdalt szardellák, egy merítőkanálnyi zöldségecetet és egy kávéskanálnyi finom táblaolaj lassan, de jól összekeverendő.

Hal marinfrozva.

A sült halmaradékokat a következő módon lehet értékesíteni: tiszta porcellánedénybe tegyünk borecetet; ha igen erős, kevés vízzel vegyítsük. Tegyünk az ecetbe sót, néhány szem borsot, egy fej felvágott vöröshagymát, néhány babérlevelet és többféle zöldséggyökeret karikára vágva. Ebbe a fűszeres ecetbe rakjuk bele az egyszerűen, vagy zsemlyemorzsában megsült halszeleteket. A hal így készítve eláll pár napig is; lehet tálalni aszpikkal és citromszeletekkel.

Majonéz.

Nyolc tojássárgáját, nyolc evőkanál legfinomabb olajat, nyolc evőkanál finom borecetet citromlével és kevés sóval egy cserépedényben habosra verünk, az edényt beállítjuk egy másik edénybe, melyben forró víz van, aztán tűzre állítjuk. Mikor a víz az edény körül forr, kavargatjuk addig, míg a majonéz s sűrűsödni kezd, azután állítsuk hideg vízbe és kavargatjuk mindaddig, míg egészen kihül. Az így keletkezett majonéz mindig sikerül és negyedóra alatt készen van.

Borshal (ancsovis).

Vegyünk nyolc darab ancsovist, két órán át áztassuk vízbe, vágjuk kétfelé, a gerinccsontját húzzuk ki, vágjuk le az úszonyait, aztán mossuk ki újra, rakjuk körül a tányéron és olajjal leöntve adjuk asztalra.

Ángolna.

Tisztítsuk meg az angolnát, vágjuk ketté hosszában, a gerinccsontját húzzuk ki s a halat főzzük meg fehérborban, megsózva s borosolva szeletekre metélt vöröshagymával s petrezselyemmel. Erre tegyük deszka közé s préseljük le. A levét pedig szitán szűrjük át, állítsuk meleg vízbe. Az angolnát szeleteljük föl, rakjuk serpenyőbe, öntsük rá elfőzött levét, forraljuk benne és koszorúsan rakjuk a tálra. A közepére tegyünk főtt apró vöröshagymákat, amelyeket kevés paprikával meghintünk.

Borshal sülvé.

Mossuk vízben addig, míg magától kétfelé esik, ekkor a felét messük le, szedjük ki a gerinccsontját és a nagyobb szálkákat, állítsuk tejbe félórára és tíz perccel a tálalás előtt vegyük ki, csurgassuk le, hempergessük meg lisztben, és zsírban süssük ki. Sütés után újra csurgassuk le, halmosan rakjuk tálba és körítsük sült petrezselyemmel, aztán egy csészében borsmártást adjunk föl hozzá.

Ángolna martással.

Az angolnát megtisztítjuk, aztán forraljunk vizet, tegyük belé az angolnaszeleteket, fődjük be s három percig hagyjuk benne; erre egyik kézzel szedjük ki és a másikban egy törlőkendővel letöröljük. Ezután egy lapos lábasba rakjuk, leöntjük hallével, húsz percig lassan forraljuk, miközben vigyázzunk, hogy a szeletek ne kerüljenek egymás mellé, vagy egymásra, utána kivesszük, lecsurgatjuk, kendővel óvatosan letöröljük.

Üssünk egy lábasba két tojást, habarjuk el egy evőkanál olajjal, egy kanál vízzel, aztán mártjuk bele az ángolnaszeleteket, hintsük be zsemlyemorzsával, tegyük forró zsírba és szép sárgára süssük ki. Végül rakjuk tálra, diszítsük sült petrezselyemzöldjével és csészében adjuk fel hozzá a tartármártást.

Ángolna gombával.

Középnagyságú ángolnát készítsünk elő, aztán mes-sük egyforma darabokra, mossuk ki jól, hogy vérétől kitisztuljon; kenjük ki egy serpenyőt vajjal, rakjuk belé a szeleteket tizenkét csiperkegombával, két percig süssük, aztán négy deka lisztet hintsünk rá, töltsük föl egyforma mennyiségű fehérborral és húslével. Első forrásig kavargatjuk, erre adjunk hozzá egy gyökeret, három deka sót, harminc darab apró vöröshagymát és főzzük húsz percig. Ha megfőtt, vegyük ki a lábasból, csurgassuk le, a levét szitán szűrjük át, sűrítsük meg két-három tojássárgájával, rakjuk a szeleteket tálra, körítsük csiperkegombával és a mártással leöntve adjuk föl.

Hallé.

Egy deka sárgarépa, tíz deka vöröshagyma, 33 deka petrezselyem, öt gram démutka, babérlevél, három deka sóval és 2 deka borsszemmel tíz percig piríttatik, miközben többször töltsük föl. Ezután öntsünk hozzá két liter vizet, két deci ecetet és egy órán át lassan pároljuk. Erre töltsük át egy lábasba s használatig állítsuk félre. Hosszú ideig eltarthatjuk, de négy-négynaponként föl kell újra forralni, amikor mindig adjunk hozzá négy deci vizet.

Lazac olajjal.

A szép nagy lazacot tisztítsuk meg, tegyük egy nagy lábasba, öntsünk rá egyforma mennyiségű fehérbort és zöldséges húslét, aztán főzzük meg. Ha megfőtt, hűtsük ki, csurgassuk le s a tálon csináljunk rizsréteget, kenjük be zöldséges vajjal, erre tegyük a főtt lazacot, körítsük sült petrezselyemmel, ezek közé illesztgessünk be főtt rákokat és burgonyaszeleteket, aztán egy csészében adjunk föl hozzá olajmártást.

Tőkehal rántva.

A halszeleteket megtisztítjuk, tojással bevonjuk zsemlyemorzsában meghempergetjük, és forró zsírban kisütjük. Sütés után lecsurgatjuk, elrendezzük a tálon és egy csészében sötétmártást adunk föl hozzá, amelybe kevés vajat, citromlevet és vagdalt petrezselymet kavarnunk bele.

Lazac pácolva.

Vegyünk négy szelet négycentiméter vastag lazac-húst, tisztítsuk meg, szárítsuk le, aztán tegyük lábasba, adjunk hozzá sót, olajat, aprított vöröshagymát, zöldpetrezselmet és pácoljuk benne két órán át. Ekkor vegyük ki a pácból, rostélyon süssük ki, rakjuk tálra, körítsük burgonyaszeletekkel, petrezselyemmel és adjunk föl hozzá vajasmártást egy csészében.

Tinhal olajban.

A halat vágjuk ujjnyi vastag szeletekre, szedjük ki szálkáit, öntsük le forró sós vízzel, ha lecsurgott, mértsük hideg vízbe, újból csurgassuk le s szárítsuk meg gondosan minden darabját. Rakjuk faedénybe, hintsük

meg borsszemekkel, babérlevéllel, öntsünk rá forró olajat, takarjuk le és állítsuk hűvös helyre.

Ha tálalni akarunk belőle, így készítsük tovább: a haldarabokat metéljük szeletekre s rakjuk össze, úgyhogy az előbbi szeletnek hátsó része mindig a következő szelet elejét takarja, azután a négy sarokra négy csomócska kaprot illesszünk, öntsük le a halat olajjal és adjuk föl.

Tőkehal burgonyával.

Vegyünk egy kiló nehéz középdarabot, jól mossuk ki, állítsuk 12 órára hideg vízbe, s ha még most sem ázott volna ki jól, még egy negyedóraig forró vízben áztassuk. Most egy nagy lábast öntsünk teli vízzel, tegyük belé a haldarabot és forraljuk föl. Az első felforrás után húzzuk el a tűzről, csurgassuk le, tegyük a tálra, öntsük le húsz deka vajás mártással, burgonyákkal, hintsük be vagdalt petrezselyemmel és adjuk föl.

Turbot sülve.

Tisztítsuk meg a halat, szedjük ki szálkáit, húsát pedig vágjuk karikára. Tegyük lábasba, öntsük le világos mártással, főzzük meg benne, sűrítsük tojással, adjunk hozzá vagdalt petrezselyemzöldjét, aztán öntsük tányérra és hűtsük ki. Most egy deszkát hintsünk be zsemlyemorzsával, a kihült keveréket osszuk egyenlő részekre, csináljunk belőle tekercseket, kenjük be tojással, hempergessük meg zsemlyemorzsában és forró zsírban süssük ki szép aranybarnára. Ha kisült, csurgassuk le, rakjuk halmosan egy tálra és zöldpetrezselyemmel körítve, adjuk asztalra, mellé egy csészében valami mártással.

Majonézes kecsége.

A kecsegét főzzük meg, szálkáit szedjük ki, tegyük tálra s állítsuk hűvös helyre. Most a levéből csináljuk meg a majonézt. Szűrjük át a hallét, zsíráját szedjük meg, mérjük ki belőle 5 decilitert, ehhez habarjunk 10 tojássárgáját s tűzre állítva, habverővel keverjük addig, míg forrni kezd. Erre elhúzzuk a tűzről és habarjuk tovább, míg csak ki nem hűlt. A jó majonéz olyan kemény legyen, mint a máj. Ezt aztán a halra egészen rákenjük, hogy csak a feje és farka lássék ki alóla, díszítsük fel s koszorúzzuk körül főtt tojásfehérjével, kosonyával, zöldpetrezselyemmel, céklarépával.

Tokhal fűszeresen.

A tokot hintsük be sóval és borssal, takarjuk be szalonnaszeletekkel, megfelelő nagyságú papírlapot kenjük be vajjal, hintsük meg egy réteg apróra metélt vörshagymával, sárgarépával, démutkával s babérlevéllel, tegyük rá a tokszeletet, hajtsuk össze rajta és húzzuk nyársra, csavarjuk körül két hosszú szelet vajas papírossal és süssük ki. Ha kisült, levesszük a papírost, tálra rakjuk, glazúrozzuk, leöntjük halmártással, a többit pedig egy csészében adjuk fel hozzá.

Tokhal párolva.

Vegyünk megfelelő nagyságú tokszeletet, pikkeljezzük le, mossuk ki jól, rakjuk körül szalonnaszeletekkel, kössük össze erősen, tegyük hallábasban a rostélyra, öntsük rá egyforma mennyiségű zöldséges húslét és fehér bort, aztán pároljuk benne puhára a hal húsát. Ha

megpárolódott, borítsuk le a tálat asztalkendővel, tegyük rá a halszeleteket, körítsük csinosan főtt burgonyával és petrezselyemmel, aztán egy csészében adjunk fel hozzá kapormártást.

Tőkehal vajjal.

Vegyünk 1 kg.-ot a halból, mossuk ki és áztassuk egy óráig vízben, aztán csurgassuk le, sózzuk be, tegyük egy hosszú lábasba, öntsük teli vízzel és forraljuk, míg a hal megfőtt. Erre kivesszük a lábasból, lecsurgatjuk, asztalkendővel letakart tálra tesszük, petrezselyemmel körítjük és egy csészében olvadt vaját és citromot adjunk fel hozzá.

Tőkehal forralva.

Tisztítsuk meg a halat, vágjuk be mindkét oldalát 6 cm. hosszán, tegyük lábasba, sózzuk be, aztán a tálban tegyük rostélyra, annyi forró vizet töltsünk rá, hogy a halat teljesen befödje, öt percig forraljuk, majd húzzuk enyhe tűzre, ott még 10 percen át forraljuk lassan, erre vegyük ki a halat, tegyük a tálon egy asztalkendővel leborított rostélyra, körítsük sült ancsovis halakkal és zöldpetrezselyemmel s egy csészében olvadt vaját s citromot adjunk fel.

Sült tőkehal.

Vegyünk a halból szép szeleteket, tisztítsuk meg. Most készítsünk gadóctölteléket, keverjük el csiperkegombatöltelékkel aztán vágjuk a szeleteket ketté, a tál fenekére adjunk egy réteg tölteléket s erre állítsuk fel ferdén egymás mellé a szeleteket, középre tegyünk egy nagy darab kenyérhéjat, amelyet körös-körül vajas pa-

pírossal bevonunk, éppúgy a halszeleteket is vegyük körül vajas papírszalaggal, aztán állítsuk sütőbe és süs-sük ki. Ha kisült, vegyük le a papírost, a cérnákat, egy szivaccsal — lehetőleg vigyázva — a tál fenekéről szed-jük fel az olvadt vaját, öntsük le a szeleteket zöldség-mártással s adjuk fel.

Rózsahal.

A rózsahalakat tisztítsuk meg. Szedjük ki a kopol-tyúját, a belsejét; vágjuk le az uszonyait, mossuk le víz-zel, de ne áztassuk; mindkét oldalán 4 helyen szúrjuk be 2 mm.-re, aztán pácoljuk meg 3 evőkanál olaj, 2 deka só, 2 gr. bors és 10 deka szeletekre metélt hagymával, meg 2 deka petrezselyemmel. Tálalás előtt 20 perccel vegyük ki a pácból, a zöldségektől tisztítsuk meg, te-gyük élénk tűz fölé a rostélyra és 5 percig az egyik, 5 percig a másik oldalán süssük meg. Egy csészében adjunk fel hozzá petrezselyemmel elkevert vajas mártást.

Menyhal vörösborban.

A friss halakat megöljük, forró vízbe merítjük és megtisztítjuk. Ezután felvágjuk, beleit kiszedjük, meg-mossuk kívül-belül, szálkáit lemetéljük és darabokra vágjuk. Most tegyük lábasba, sózzuk meg, öntsünk hozzá vörös bort, hintsük meg babérlevéllel, vöröshagymával, borssal, a lábast betakarva főzzük puhára. Ha megfőtt, szedjük ki a halat, levét szűrjük át szitán, a zsírt szed-jük le róla, keverjük belé sötét mártást, főzzük el sűrűre, sózzuk meg s citromlevet adva belé, kendőn újra szűrjük át. Ezután vegyünk apró vöröshagymákat, egészen pirítsuk meg vajon, töltsük fel vörösborral és

pároljuk meg benne. Utána csiperkegombát páraljunk puhára vajon, kevés citromlével, habarjuk a mártáshoz a darabokra metélt menyhalmáját. A halat pedig koszorúsan tálaljuk, a közepére tolva a ragout.

Hering.

Hat darab heringről húzzuk le a bőrt, szedjük ki a gerincét, hosszában vágjuk fél centiméter széles szeletekre, rakjuk lapos cseréplábasba, hintsük be egy réteg babérlevéllel és borsszemekkel, a hering tejét habarjuk el ecettel, szűrjük át szitán s 1 deciliter ecetet felforralva, öntsük a heringre, hűtsük ki és adjuk hozzá a heringtejet is. Most öntsük le a heringeket finom asztali olajjal s pár napig hagyjuk hűvös helyen állani. Ha aztán tálalni akarjuk, rakjuk a tálra, hintsük meg apróra vagdalt petrezselyemmel és kaporral s adjuk fel ecetes uborkával körítve.

Kúszhal.

A heringhez hasonló halfaj, mely rendszeren füstölve kerül forgalomba és úgy készül, mint a hering. Egyik módja ez: Vágjuk fel a hasát, vegyük ki a belét, sózzuk és borsoljuk meg, majd egy lapos serpenyőn forró vajban süssük ki 4 percig az egyik oldalán, fordítsuk a másikkra, itt süssük 3 percig, vegyük ki a lábasból, csurgassuk le és tálra rakva, adjuk fel.

Hal rácosan.

Egy szép kövér pontyot tisztítsunk meg, vágjuk kétfelé hosszában és sózzuk be, aztán a pikkelyes felét 2 ujjnyi távolságban vagdossuk be, de azért a hal szét ne essék. Ezekbe a bevágásokba megfelelő hosszúságú

só- és paprikába mártott szalonnaszeleteket rakjunk. Most a sütőpléh fenekére illesszünk ujjnyi vastag pálcáskákat egymástól 2 ujjnyi távolságban, ezekre tegyük a két félhalat egymás mellé, hintsük be karikára vágott vöröshagymával, paradicsomdarabokkal s szalonnával, szórjuk be paprikával és tejföllel leöntve, egy óráig süssük. Ha puhára sült, töltsünk még egy kevés tejfölt hozzá, kicsit pároljuk meg s adjuk fel.

Fogas majonézzel.

Mielőtt felhasználnók a fogast, egy napig tartsuk hideg helyen, aztán tisztítsuk meg, a belét szedjük ki, sózzuk meg és sós vízben főzzük puhára, egy kevés ecetet és zöldségeket adva hozzá. Ha megfőtt, tegyük hal-tálra, díszítsük kocsonyával vagy majonézzel és egy csészében adpuk hozzá tartár vagy vajas mártást.

Süllő majonézzel.

A süllőt megfőzöd sós vízben; ha megfőtt, tedd hosszú tálra és hagyd kihűlni. Ekkor készíts majonézt, kend késsel szépen a halra s ékítsd fel főtt tojással és szardellával, melyet előbb meg kell tisztítani, szálkáját kivenni és összetekerve felrakni. Uborkaszeletekkel, vörösrépával lehet díszíteni. A süllő fejét virággal díszítsd fel.

Tengeri bárdhal.

Darab reszelt borjúvelőt, finoman vagdalt hagymát, zöldpetrezselymet, sót, citromlevet és vajat cserépedényben meghevítünk, a halat beletesszük, megfőzzük és mindenestől feladjuk.

Tengeri maklárhal.

A halat felbontjuk, mindkét oldalán sűrűn bevagdaltjuk és megsütjük. Aztán jókora darab friss vajat felolvasztunk, sót, törött borsot és apróra vagdalt zöldpetrezselymet adunk bele és mindezt jól felforraljuk. Végül a halra öntjük.

Szardinia portugálmódra.

Pikkelyétől megtisztított szardiniát megsózzunk, lisztben megforgatjuk, olajban vagy vajban kisütjük. Aztán vajban apróra vagdalt hagymát és paradicsomot megpárolunk. A paradicsomot előbb leforrázzuk, meghámozzuk. Az egészet jól befőzzük, zöld vagdalt petrezselymet, sót és borsot adunk hozzá, azonfelül bőven vajat. Ezt a mártást adjuk a halhoz.

Branzino.

A halat gondosan megtisztítjuk, mindenhol bevagdossuk, megsózzuk, lisztben meghempergetjük és bő zsírban kisütjük. Aztán vajban kevés lisztet elkeverünk, hideg vízzel feleresztjük, 7 tojás sárgáját keverünk bele habverővel. Ha már elég sűrű, vajjal felfeverjük, sót és borsot adunk hozzá és a halhoz szűrjük.

Pirított bárdhal.

A halat felszeletelve megfőzzük, adunk bele forrázott, hámozott és apróra vagdalt paradicsomot. Kevés erős húslevessel negyedóráig főzzük, megsűrjük, úrigombát, zöldpetrezselymet finoman megvágva hozzáadunk, a halra öntjük, kevés zsemlyemorzsával meghintjük és sütőben megpirítjuk.

Tengeri nyelv sülve.

Ezt a lapos, fehér halat megsózzuk és lisztben vagy zsemlyemorzsában meghempergetve, zsírban kisütjük. Nagyon könnyű, tápláló eledel.

Tengeri nyelv.

Szép champignon-t megtisztítunk, belsejét kivágjuk és citromos vízben néhány percig főzzük. Ekkor a húslévesben megfőtt tengeri nyelvet az előbb levágott gombaszárazakkal összevagdadjuk és ezt a vagdalékot jó darab vajjal, sóval, borssal és húslével negyedóraig főzzük. Ezzel a gombát megtöltjük. Aztán lisztből, vajból és tejszínből rántásos fehér mártást készítünk, citromlével megsavanyítjuk és a töltött gombára töltve, feladjuk.

Hal-ragout.

A halat felszetelve, sós vízben megfőzzük, kihűtjük és szálkáitól megtisztítjuk. Ekkor közép nagyságú darabokra felvágjuk. Aztán főtt burgonyát szitán áttörünk és reszelt sajttal, kevés apróra megvágott hagymával összekeverünk. Ekkor az egészet rétegenként belerakjuk vajjal vastagon kibélelt porcellántálba: egy sor megsózott burgonya, paprika és kevés hagyma, valamint savanyú tejfel jó bőven. Aztán egy sor hal és nagyon bőven reszelt sajt. Így folytatjuk, míg a tál meg nem telt. Ekkor vajat teszünk a tetejére nagyobb darabokban, meghintjük zsemlyemorzsával és sütőben pirosra megsütjük.

Hal kirántva.

A megtisztított hal közepén hosszas bevágást teszünk, azután liszttel, tojás sárgájával bekenjük, igen finom morzsával behintjük és forró zsírban kisütjük. Ezen rántott halat asztalkendőn találjuk, kevés petrezselyemmel díszítjük és citromszeleteket rakunk rá.

Főző mód.



Nálk szeleten főzve.

Rizottó készíteni rákhal.

RAKOK.

Főtt rák.

A ráknak elevennek kell lennie. Mielőtt megfőzzük, kihúzzuk farka alatt a belét. Kefével megmossuk. Aztán bő vizet forralunk, megsózzuk, petrezselyemzöldjét s köménymagot teszünk bele s ha forr, beletesszük a rákot, négy percig főzzük, aztán leszűrjük és betakarjuk tálaságig. Ekkor a rákokat tálba rakjuk, de úgy, hogy mind fölfelé álljanak. A levéből egy keveset aláöntünk és zöldpetrezselyemmel ékesítve feladjuk.

Rák ecetben főve.

Egy serpenyőbe félrész ecetet, félrész vizet öntünk, aztán vajat, egy marék köménymagot, petrezselymet, hagymát és sót adva hozzá, forrni hagyjuk. Erre az előbb megtisztított rákokat beletesszük és forraljuk, míg pirosak lesznek. Aztán lemezre rakjuk és a közepébe petrezselymet rakunk. A levét befőzzük és hozzáadjuk.

Rizottó édesvízi rákkal.

Ha édesvízi rákkal akarsz jó rizottót készíteni, úgy járj el, mint a többiekkel, azzal a különbséggel, hogy ezek fejének tartalmát ne kézzel szedd ki, hanem késsel.

Mielőtt a leves készítéséhez összetöröd a héjakat, szaksítsd le a fejek végét, mert keserűek. Keverj a héjából főtt léhez paradicsomot és egy pohár bort. Zsiradékul a vaj ajánlatos.

Ráktöltelék.

Sós vízben apró rákokat megfőzünk, lisztből és vajból fehér rántást csinálunk, tejjel felöntjük és e sűrű mártásból egy kanálnyit három tojás fehérjével elkeverünk. A rákokat megtisztítva, mozsárban megtörjük, sóval és tejszínnel összekeverve, az egészet szitán áttörjük. A rák kagylóit töltjük meg vele, vagy ráklevesbe galuskákat csinálunk belőle.

Rákpaprikás.

A megtisztított rákokat sós vízben megfőzzük; ollóit, farkait egy tálban besózzuk, puha részeit szitán áttörjük. Aztán hagymát finoman megvágva, zsírban megpárolunk, a rákdarabokat és az áttört belső részeket megpároljuk, paprikát és édes tejfelt adunk hozzá és néhány percig forrni hagyjuk. Ekkor betálaljuk.

Rák mártással.

A rákokat tisztára megmossuk. Aprítsunk lábasba sárgarépat, vöröshagymát, vajban pirítsuk meg sárgára, töltsük fel fehér borral. Egyszer forraljuk fel, tegyük bele a rákokat és főzzük meg pirosra. Erre vegyük ki, csurgassuk le; a léhez pedig töltsünk sötét mártást, főzzük el sűrűre, aztán a rákokat forrón rakjuk a táltra. Díszítsük sült petrezselyemzöldjével, a mártást kevésbé paprikázzuk meg s csészében adjuk fel.

Tengeri rák borral.

Vegyünk egy élő tengeri rákot, a nagy ollókat tépjük ki, ezt és a farkát vágjuk háromfelé, fűrészeljük be az ollóit két helyen, hogy az asztalnál könnyebben a húzához férhessünk, anélkül, hogy a héját le kellene fejtetni, aztán répát, hagymát és kevés gyökeret megpirítva vajjal, feltöltjük egy liter fehérborral. Ha forrni kezd, tegyük bele a rákot s főzzük meg benne. Ha megfőtt, szitára öntjük, a léhez pedig sötét mártást habarunk, elfőzzük, a forró rákot a tálra tesszük, meghintjük a mártást vagdalt petrezselyemzöldjével és paprikával, aztán egy csészében feladjuk hozzá.

Tengeri rák.

Van kétféle nagy tengeri rák, az úgynevezett Homard, annak farka és csípője ehető, azután van a Langouste, melynek, ha egészben tálaljuk, csak a farkát lehet felvágni, csípője igen kicsiny, számba sem vehető. Ezen kétfajta rákot, mosás és kefélés után, éppen mint a halat, ecetes, sós, forró vízben, ha nagy: 15—18, ha kicsiny: 10—12 percig főzzük. Ha megfőtt, benne hagyjuk egy negyedóráig a vízben, de az erős tűz mellől eltávolítjuk az edényt. A Homardnak farkát és csípőjét, a Langoustenak csak farkát, főzés előtt több helyen spárgával összekötjük. Minálunk ritkán esszük a rákokat melegen, mert ritkán lehet eleveneket kapni és a meleg tálaláshoz okvetlen eleven rákot kell vásárolni. A hideg rákot egy asztalkendővel letakart tálra egyenesen reá rakjuk, a farka felső részét egy rákollóval szépen kivágjuk, húsat óvatosan kivesszük, kerek szeletekbe szeleteljük és ha a farknak most üres helyét félig finomra aprított aszpikkal beöntöttük, a szeleteket visszarakjuk; hozzá majonézmártást adunk.

Tengeri rák majonézzel.

A szép, fiatal tengeri rákot (Homard) körülbelül 20 percig főzzük sós vízben. Némelyek petrezselymet hagymát és haberlevelet is tesznek hozzá, de a rák finom húsának árt ez a sok fűszer. Amidőn a tengeri rák megfőtt, leszikkasztjuk és vajjal megdörzsöljük, hogy szép fényes legyen. A rákot vékony szeletekre vágjuk és majonézzel körülöntve feltálaljuk.

Tengeri rák más módon.

Ecetben és erős sós vízben kell megfőzni.

Ha melegen tálaljuk, így készítjük: Vegyünk olajat és citromlevet, főzzünk vele petrezselymet, mogoróhagymát, metélőhagymát és borsot, vágjuk a rákot hosszában két részre, miután ollóit eltávolítottuk — mire a fentebbi mártalékfélét a rák húsos oldalára öntjük, vagy vágjuk darabokra a kiszedett húst, hagyjuk a mártással egyszer főni és merítsünk rá többször belőle.

Hidegen mártással: Az ecetezett tengeri rákból a húst kivájjuk, ezután összeillesztjük, mintha egyben lenne, vagy pedig szeletekre vágjuk. A testből a barna zsiradékot, a kis húsdarabokat, tojást és keményre főtt sárgát összetörjük és szűrjük át. Azután keverjük francia mustárral, citromlével, olajjal, sóval és borssal sűrű mártássá, melyet a rákhússra öntünk. Mustár helyett tárkonyecetet, finomra vagdalt füveket és káprít vehetünk, a tálat pedig tokhalikrával megkent pirított zsemlyeszeletekkel körülkarimázzuk.



BÉKÁK, CSIGÁK, OSZTRIGA, SZARDELLA.

Teknősbéka.

Ha a teknősbékát megfőztük, négy részre vágjuk; darab vajat elolvasztunk s kanálnyi lisztet, fej vöröshagymát teszünk bele, melyet tálalás előtt pirítunk meg, borosvízzel feleresztjük, félóraig jól főzzük. Most a mártást megsűrjük, citromhéjjal és lével fűszerezzük, kevés tejfelt adunk hozzá, a teknősbékát beletesszük, néhány percig felfőzzük és csinosan kitálaljuk.

Teknősbéka vagdalva.

A teknősbékát sós vízben addig főzzük, míg megpuhul, aztán teknőjét két részre törjük, a főtt teknősbékát kivesszük, lábairól és többi részeiről a fekete bőrt lehúzzuk, belét és máját vigyázva kivesszük, nehogy az epe szétnyomódjék; négy részre vágjuk, kevés vajasmártást készítünk, melyet borosvízzel eresztünk fel. Aztán vajat felolvasztunk, ebben zöldpetrezselymet, két deciliter zöldborsót, apróra vágott csiperkegombát, 15—20 rákfarkat párolunk; ha mindezt megpároltuk, hozzáadjuk a teknősbékához s együtt jól elfőzzük. Csak kevés mártásnak kell lenni, ha az asztalra adjuk. Írósvajas tésztából készült koszorúval lehet körülálalni.

Teknősbéka kirántva.

A főtt teknősbékát lisztben, tojásban, zsemlyemorzában meghengergetjük és zsírban kisütjük. Kirántott zöldpetrezselyemmel megkoszorúzva tálaljuk. Úgy néz ki, mint a rántott csirke.

Teknősbéka más módra.

A teknősbékát, ha elvérzett, hideg sós vízben a tűzre tesszük, vérét csészében félretesszük, a teknősbékát addig főzzük, míg héját fel lehet nyitni; ezt többször meg kell kísérelni. Aztán a békákat a két teknőből kivesszük, felső bőrüket tisztán lehúzzuk s tetszés szerinti darabokra osztjuk. Vajjal kevés barna mártást készítünk, fél fej vöröshagymát teszünk bele, hallevessel, vagy azzal a vízzel, melyben a teknősbéka főtt, feleresztjük; kevés citromhéjat és fél citrom levét adjuk hozzá, a teknősbékát beletesszük, még egy ideig főzzük s készen van.

Teknősbékapástétom.

Vajastésztát készítünk s azt késfok szélességnyire kinyújtjuk, pástémot készítünk belőle, bekenjük tojás fehérjével és szépen megsütjük. Aztán a teknősbékát tisztítjuk meg, amint azt már elmondtuk, sós vízben megfőzzük, kevés vajas mártást készítünk, főtt spárgát, kifejtett rákfarkat és csiperkegombát, valamint a teknősbékát beletesszük és együtt pároljuk. Ha a pástétom

kisült, tálra tesszük, fedelét vigyázva levágjuk, a vegyületet szépen beleöntjük, a fedőt rátéve, gyorsan feladjuk.

Rántott békacomb.

A megtisztított békacombokat sózd be, hengergesd lisztbe, a lisztet rázd le, mártsd habart tojásba, majd zsemlyemorzsába s rántsd ki forró zsírban. Pirított petrezselyemzöldjével ékítve tálald be.

Becsinált békacomb.

Miután a békacombot jól megmostuk és a tisztátalan bőrtől megszabadítottuk, kevés vajjal és finomra vagdalt petrezselyemmel pároljuk. Ha a nedve elpárolgott, kissé behintjük liszttel és néhány percig pirítjuk, aztán jó húslevet öntünk rá. Gombát is adhatunk hozzá párolva.

Csigaház hússal töltve.

Hideg húsmaradékokat hosszú, vékony, egyforma kis darabokra szeletelünk. Fehér rántást kevés levessel feleresztünk és 3—4 tojássárgáját jól keverünk, egy kevés finomra vágott petrezselyemmel ízletessé tesszük. A felvágott húsokat üres csigaházba rakjuk, a rántást ráöntjük és tetejét morzsákkal behintjük. Így egy negyed-óráig sütjük a kemencében. Ha nagy a csiga, személyenként egy elég, ha kicsi, akkor kettőt számítunk egy személyre. Ezeket a csigákat vagyis kagylókat olcsón kapni fűszerkereskedésekben.

Főtt csiga.

A csigát mossuk meg, sós vízben főzzük meg és villával szedjük ki. Azután vágjuk le a fej csúcsát, a fekete bőrt, a fültüszőt és a sárga gyűrűt, a többi részét pedig dörzsöljük meg sóval és mossuk meg többször langyos vízben, míg a nyál egészen eltűnt. Ekkor tegyünk egy lábasba egy merőkanálnyi húslevet, 12 és fél deka vaját, szardellát, hagymát, petrezselymet, thymiant, majorannát, apróra vágdalt citromhéjat, kevés bort, citromlevet és sót, ebbe tegyük bele a csigát és betakarva főzzük puhára. A mártást habarjuk el tojássárgájával és liszttel, hogy sűrűbb legyen.

Csigaház haltöltelékkel.

Ehhez halmaradékokat használunk, szépen elaprítjuk és ha lehet, néhány rákkal keverjük. A rántást éppúgy készítjük, mint a húscsigáknál, csak hogy emezt citromlével tesszük ízletessé.

Csiga zöldséggel.

A csigát megtisztítjuk, néhány percig megfőzzük, kagylóiból kiszedjük, aztán megmossuk és sütőben kiszárítjuk a kagylókat. Sárgarépat, hagymát, kakukfűvet, babérlevelet és zöldpetrelymet vajban megpárolunk, fehér borral és húslevessel hígítjuk, megsózzuk és meghorsozzuk. Ebben a lében teljesen megfőzzük a csigákat, valami másfél óráig. Ekkor hagymát, úrigombát, zöldpetrezselymet apróra vágva megpárolunk, hozzáadjuk a szintén összevagdalt csigákat, ezzel a vagdallékkal megtöltjük a csigakagylókat, megsózzuk és meghorsozzuk, aztán bő vajjal öntjük le.

Földi csiga.

Vegyünk harminc szép csigát, mossuk s főzzük meg; félórai főzés után szűrjük le róla a forró vizet s öntsünk rá hideget. Azután szedjük ki a megfőtt csigákat a házukból, vagdaljuk apróra s adjunk hozzá annyi kiflimorzsát, amennyi a vagdalt csigahús. Sót, borsot és kevés tört szegfűszeget is keverjünk közé. Lábasban forraljuk tojásnyi zsírt, fél fej apróra vágott vöröshagymát pirítsunk meg benne s ezt is tegyük a vagdalék közé. Ha jól összekevertük, formáljunk belőle golyókat. Ha nem állana jól össze, tegyük közé annyi savanyú tejfelt, amennyit felvesz. Egy vajjal kikent lapos formába rakjuk a golyókat, öntsük le 2 deci jó tejfellel, felül hintsük meg zsemlyemorzsával s gyors tűznél süssük negyedóráig, aztán tálastól adjuk asztalra.

Osztriga.

Az osztriga csak akkor friss, ha kagylója olyan szorosan lecsukott, hogy késsel kell felbontani. Ha mártáshoz használjuk, vagy egészen kivesszük kagylójából és citromos vízzel megfőzzük, vagy borban főzzük meg kagylóstól s mingyárt leszűrjük, kivágjuk és fekete szakállát leszabdaljuk.

Osztriga pácolva.

Az osztrigákat öntsük le forró vízzel, hagyjuk benne állni 2 percig, csurgassuk le, merítsük hideg vízbe. Most egy cserépedénybe öntsünk vizet, adjunk hozzá babérlevelet, fokhagymát és sózzuk meg erősen. Öntsük ezt az osztrigákra, takarjuk be jól és hűvös helyen 24 óráig

hagyjuk. Ezután rakjuk koszorúsan egy tálra, a pácot szintén szűrjük át, nyissuk ki az osztrigákat és petrezselyemmel behintve adjuk fel.

Osztriga sülve.

Vegyünk szép nagy osztrigákat, forrázzuk le, nyomjuk ki, vágjuk ferdén kétfelé, anélkül, hogy szétesse-nek; aztán kenjük minden oldalára egy csiperkegombatölteléket fél cm. vastagon, csukjuk ismét össze, nyomjuk össze a külső széleit, hogy jól záródjanak, majd sütőtésztába merítjük és forró zsírban kisütjük. Most rakjuk halmosan asztalkendővel leborított tálra, rakjuk körül sült petrezselyemmel és adjunk fel hozzá egy csészében csiperkegombamártást.

Szardellavaj.

Ha a szardellát megtisztítottad, szálkáját eltávolított, töröld meg szárazra, vágd meg finomra, végy hozzá ugyanannyi írósvajat, a szardellával kavard el jól, tedd csemegetálra s adj mellé zsemlyeszeleteket.

Osztriga mártással.

Vegyünk szép nagy osztrigákat, forrázzuk le, nyomjuk ki könnyedén, aztán készítsünk világos mártást, sürítsük tojással és vajjal, merítsük az osztrigákat a mártásba, tegyük vissza s hójukban hagyjuk kihűlni. Erre minden osztrigát kenjük be tojással, hintsük meg zsemlyemorzsával, forró zsírban süssük ki, rakjuk halmosan a tálra, körítsük zöldpetrezselyemmel és a sűrű, világos mártást adjuk fel hozzá.

Csigavagdalék.

Főzzük meg sós vízben a csigákat, aztán a húsát kiszedve, vágjuk le a farkát s dobjuk el, a közepét pedig metéljük finom szeletekre, keverjük el szétmetélt s kiáztatott szardellával, keményre főtt s felaprított tojással, mogyoróhagymával, végül ecettel, olajjal leöntve, megborsozzuk s asztalra adjuk.

Szardellás csiga.

Serpenyőben olvasszunk fel vaját, szórjunk belé zsemlyemorzsát, vöröshagymát, petrezselymet, pirítsuk meg, adjuk hozzá a felszeletelt csigákat, a szardellát forraljuk fel benne s ha megpárolódott, tálaljuk.

Béka mártással.

Nyúzzuk meg a békákat, mossuk ki jól, messük le első lábaikat, a hátsó lábakat pedig dugjuk egymásba és sózzuk meg. Most készítsük el a mártást: pirítsunk kevés lisztet vajon, hintsük meg vagdalt petrezselyemmel, töltsük fel borsólével, adjuk belé a békákat és forraljuk fel. Ha a békák megfőttek, öntsük ki tálra a mártással együtt és adjuk fel.



VADAK.

Hogyan kell a nyulat megnyúzni.

A nyúl sok gondot okoz a tapasztalatlan háziasszonynak. Ha valamely jóismerős kegyéből a konyhasztalra kerül tapsifüles uram, bizony sok városi újdonsült menyecske nem tud vele mit kezdeni, mert eddig úgy volt megszokva, hogy megnyúzva, megtisztítva, sőt szalonnával megtűzdelve vásárolta meg e drága peccsenyét a vadárúsnál.

A nyulat hátsó lábainál fogva erős szögre akasztjuk, hátsó lábainál alsó ízénél körülmetszük a bőrt és erősen húzzuk lefelé, a bundás bőr szépen leválik, lefordul a nyúlról. Így lenyúzva a nyulat, deszkára tesszük és hegyes késsel elől végighasítjuk az elejét. Kiszedjük a belét, a májról leoldjuk az epét, félrerakjuk a szívet, májat és tüdőt, mert ezeket külön szokás elkészíteni. A mellüregben összegyűlt vért kevés ecettel felfogjuk kis edényben. Azután levágjuk az első lábokról és a füleknél is a bőrt.

A gondosan megtisztított nyúlról lehúzzuk a vékony bőrt, ecetből, vöröshagymából, vízből, borsból és sóból pácot főzünk, ezzel a nyulat leforrázzuk és néhány napig a pácban hagyjuk, megtűzdeljük szalonnával és puhára megsütjük. Közben mindig locsoljuk páccal. Ha félig puha, savanyú tejfölt is öntünk rá és tovább öntözzük a nyulat. Ezt a mártást rá kell szűrni a már kész és tálra rakott nyúlra.

Nyúl nyárson.

A megtisztított nyulat jól megsózzuk, azután olyan pácot készítünk, mint előbb leírtuk, ezzel leforrázzuk s néhány napig benne hagyjuk, hogy jól átjárja. Ekkor szalonával sűrűn megtüzdeljük és nyárson megsütjük, de sütés közben sűrűn locsolgassuk páclével. Végül savanyú tejfölt keverünk a lébe és ezt a szépen fölszeledelt és citromszeletekkel díszített nyúlra szűrjük.

Vagdalt nyúl.

A nyúl elejét gondosan kiáztatjuk, megtisztítjuk és zsírban, vöröshagymával megpároljuk. Ha puha, leszedjük a húst a csontokról és finomra megvagdalkjuk. A mártást — amelyben a hús párolódott, — szintén a vagdalékba szűrjük, természetesen szitán, aztán megsózzuk, megborsozzuk az egészet. Négy tojásfehérjéből kemény habot verünk, a húshoz keverjük és az egészet zsemlyemorzsában meghempergetve, megsütjük.

Nyúl pác nélkül.

Ha hamarosan szükségünk van nyúlpecsenyére, el lehet azt pác nélkül is készíteni, és pedig ilyenformán: a nyúlnak szőrös bőrét húzzuk le, a húsát tegyük deszkára és éles kis késsel szedjük le mindenünnen a nyúl húsán lévő hártyás bőrt, mert ha rajta maradna, a húsa kemény és szíjas lenne. Egy fazékba tegyünk egy liter nem igen erős ecetet, egy kis kanál sót, egy pár szem egész borsot, egy fej vöröshagymát, babérlevelet, kevés sárgarépat, petrezselymet és zellert. Mindezeket együtt forraljuk fel és öntsük a tálba helyezett nyúlra; fedjük be és hagyjuk e levet félóraig

a nyúlra, azután tüzdeljük meg jó sűrűn szalonnával. Tegyük tepsibe, öntsük alá a szüretlen zöldséges ecetet s többször locsolva, süssük addig, amíg megpuhul.

Mikor megsült, két deci tejfölbe egy kávéskanál lisztet tegyünk, habarjuk el, öntsük a nyúl levébe és pár percig forraljuk együtt, azután szitán törjük át a puha zöldséget és fűszert. A nyulat vagdaljuk fel keresztbe, a combjait is osszuk el a nyúlderék között csinosan felvagdalva; rakjuk hosszú tálba, a levét öntsük forrón alá, diszitsük citromszeletekkel, tegyünk mellé zsemlyegombócot.

Nyúlhat.

Úgy készítjük, mint a borjúhátat, csak hogy a bőrét lehúzzuk és a húst ismét megmossuk. Sülésnél zöldséget rakunk két oldalára. A húst megtüzdeljük szalonnával és vajas papírral betakarjuk. Negyven perc alatt megsül. Felvágni úgy szokás, mint ahogy a borjú hátánál le van írva.

Párolt nyúl.

A megtisztított nyulat kimossuk, megszigasztjuk, azután folszeleteljük, besózzuk s egy lábasba tesszük. Rakjunk hozzá sonkaszeleteket, szalonnát, vöröshagymát, borsot, szegfűszeget s pároljuk meg; párolás közben töltjük föl vörösborral, húslével és pároljuk egész puhára. Most tegyük a tálba, levéhez facsarjunk rá egy citrom levét, szűrjük át szitán és öntsük a nyúlra. A mártásnak kevés cukorral édeskés ízt is adhatunk, ha úgy jobban szeretjük.

Nyúlpaprikás.

A nyúlpaprikáshoz legjobb a nyúl eleje. Vagdaljuk fel apró darabokra és mossuk jól ki a vértől. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és egy kanál paprikát. A lábast fedjük be. Ha a levét elfőtte, lehet rá kaválás közben néhány kanál vizet is önteni. Hamar megpuhul így a hús, de arra ügyelni kell, hogy ne csak zsírja, hanem egy kevés leve is legyen. Tálaljuk hosszú tálban és adjuk fel tarhonyával körítve.

Borított nyúl.

A zöldséggyökerekből csináljunk barna mártást, jól megpárolva, lisztet hintünk rá és levest öntünk belé; ha kevésbé forrt, szűrjük át szitán, a sült nyútból vágjunk szép szeleteket, a maradékot pedig vagdaljuk meg finoman, aztán nyomjunk hozzá egy áztatott zsemlyét és egy főtt petrezselymet, két egész tojást, kevés borsot és sót, mozsárban mindent jól megtörve. A tölteléből kerek formába teszünk egy réteget, aztán a szeletekből egy réteget, majd megint tölteléket és így tovább, míg a forma tele lesz, azután két óráig gőzben főzzük, tálra borítjuk és ráöntjük a fent leírt barna mártást és feltálaljuk.

Nyúlgerinc franciásan.

Tisztítsunk meg egy szép nyúlgerincet és vegyünk egy karikára vagdalt vöröshagymát, kis babérlevelet, kakukfűvet, néhány szem borsot; készítsünk pácot és ráöntjük a nyúlra. A pácolás után tegyük az egészet

cseréplábasban a sütőbe, adjunk hozzá egy darab vajat, sózzuk, fűszerezzük meg és sűrűn locsoljuk a levélvel. Amint megsült, tálaljuk fel és a megmaradt és átszűrt levet öntsük rá.

Nyúl babérral.

A nyúl elejét vagdaljuk fél apró darabokra, tegyük két liter sós vízbe főni. Előbb rakjunk a vízbe sárgarépat, darabka petrezselyemgyökeret, kis zellert és pár szem borsot. Mikor a nyúlhús megfőtt, szűrjük a levét szitán keresztül s a húst tegyük vissza a tiszta lébe. Készítsünk rántást egy tojásnyi zsírból és egy fakanálnyi lisztből; pirítsuk meg világossárgára, öntsünk bele egy pohár hideg vizet, azután azonnal fordítsuk a nyúlhúsos lébe; tegyünk bele hat babérlevelet. Tálaláskor tehetünk bele pár kanál tejfölt is; ha pedig nem volna elég savanyú, karikába vágott citromszeleteket is. De sem a babérral, sem a citrommal nem kell főzni, mert akkor nagyon keserű lesz. Tálaljuk mélytálban. Estére való, első ételnek.

Francia nyúl gombával.

A fiatal nyulat lenyúzzuk és beleitől kitisztítva, másnap reggelig hűvös helyen tartjuk. Ekkor lábasban egy tojásnyi vajat megpirítunk és fél kiló kockára vágott kövér disznóhúst adunk bele, mikor a húson a szalonna megpirult és zsírt eresztett, kiszedjük. Egy kanál liszttel barna rántást készítünk, melyet vörösborral és egy pohár vízzel föleresztünk. A földarabolt nyulat, a disznóhúst, a nyúl összetört máját és a vére egy részét, egy középnagy karikára vágott sárgarépat,

apróra vágott hagymát, sót, borsot, szerecsendiót teszünk hozzá. Néha megkeverve, betakart lábasban két óráig pároljuk s tálalás előtt negyedórával húsz apró megmosott és meghámozott gombát adunk hozzá.

Fazekas nyúl.

A nyúl elejét, vagy kisebb nyulakat egészen felhasználva, apróra vagdaljuk és három fej vöröshagymát, két főzőkanál rózsaparikát és szalonnát veszünk hozzá. Egy fazék fenekét kirakjuk szalonnával, erre egy sor húst, hagymát és paprikát rakunk és ezt addig ismételjük, míg hús van, legfelül pedig ismét hagymát teszünk s megsózzuk. Vizet egy cseppet se adunk hozzá, sőt a húst mosás után kissé kinyomjuk. Jól befedjük és másfél óráig, vagy ha a nyúl fiatal, egy óráig kaválás nélkül főzzük.

Nyúlfilet.

Egy egész nyulat megpácolunk és megsütünk, aztán kiszedjük csontjait és finomra törve, szitán áttörjük. Hét deka hosszúkásra vágott áztatott pistáciát, tizennégy deka apró kockára vágott szalonnát, hét deka káprít, öt tojássárgáját, négy deci megsózott savanyú tejfölt teszünk bele, mindezt jól összekeverjük, egy füstöltszalonnás szeletekkel kirakott mintába tesszük, aztán két óráig pároljuk, egy napig a mintában hagyjuk, hogy megkeményedjék, mert különben nem borítható jól ki, azután finom szeletekre vágjuk, mint a szalámit és hidegen tálaljuk.

Nyúlfilet à la provencale.

Két fiatal nyúl hátából kiszedjük a húst, lebőrözzük, szalonnával és szardellával megtűzdeljük, sóval és borssal meghintjük és zsírban vagy vajban megpároljuk vagdalt hagymával, egy gerezd fokhagymával és zöldpetrezselyemmel. Mikor puhára párolódott, kivesszük, a mártást barna rántással megsűrítjük, leszedjük a zsírt, egy kanál tárkányos ecetet öntünk hozzá, még néhány percreig főzzük és a filet-kre öntjük.

Nyúlpástétom.

Két nyúl elejét három-négy óráig pácban puhára kell főzni, aztán ha annyira megfőtt, hogy leválik a csontról, drótszítán vagy rostán át kell dörögni. Adunk bele öt egész tojást, kevés borsot, fél citrom levét, tizennégy deka kockára vágott szalonnát, három, a pácos lében megáztatott és áttört zsemlyét és hat evőkanál tejfölt. Szép úrigombát szeletekre vágva, közé vegyítünk, zsírral kikent formában $2\frac{1}{2}$ óráig gőzben főzzük.

Nyúl libamájjal.

Megfőzzünk egy szép libamájat ecetes vízben hagymával, borssal, sárgarépával, gyökerekkel. A nyúl-húst nyersen leszedjük a csontokról s mozsárban megtörjük, hozzáadunk apró kockákra vágott füstölt szalonnát, valamint két tojássárgáját és egy egész tojást. Egy formát kirakunk szalonnával, rá egy sor megsózott és jól megborsozott törött nyúl-húst teszünk, erre egy sor szeletelt libamájat, ismét nyúl-húst, rá májat, míg a forma megtelt. Sütőben megsütjük.

Kocsonyázott nyúl.

Nyúlhátat két ujjnyi vastag szeletekre vágunk és egy serpenyőbe tesszük, mely szalonnaszeletekkel van kirakva, aztán zöldséggyökerekkel, fél liter vörösborral lassankint megtöltjük és puhára pároljuk. Ha a nyúl puha, mély tálba tesszük megfagyni.

Nyúlpástétom borjúhússal.

E pástétomhoz csupán a nyúl' hátulját használjuk föl; ebből szedjük ki minden csontot, tűzdeljük ki fűszeres szalonnaszeletekkel, aztán messzük ketté, csináljunk hozzá tölteléket 30 deka sovány borjúhúsból és 30 deka szalonnából (bőre nélkül), sózzuk meg, vagdaltjuk finomra, mozsárban törjük össze, aztán készítjük el a szokásos pástétomtésztát; az alsó tészta-szeletre kenjük egy réteg tölteléket, erre tegyük az egyik darab nyúlhúst, kenjük be újra töltelékkel, tegyük rá a másik darab húst, a tetejére ismét tölteléket, hintsük be húsz gram sóval és egy lapos szalonnaszeletet téve reá, még egy babérlevelet (tésztaréteget), leragasztjuk, erre egy másik tészta-szeletet ragasztunk tojással, a közepén kis nyílást vágunk és két órán át élénk tűz mellett kisütjük a sütőben. Tűzdelőtűvel meggyőződünk róla, vajjon kisült-e, erre kivesszük, kiborítjuk és az elkészítés után csak huszonnégy órával adjuk az asztalra.

Özpaprikás.

Ehhez használható az őznek minden része, de a húst megmosás után jól lecsurgatjuk. Két jókora felaprított hagymát zsírban sárgára pirítunk, paprikát,

sót adunk bele és a kockára vagdalt húst megpároljuk benne, néha húslevest öntve hozzá. Végre liszttel kevert tejföllel elhabarjuk, fölforraljuk és galuskával tálaljuk.

Őzcomb.

Sütése ötven percig tart; sütés alatt vajjal öntözzük. Tálalásnál egy nagy darabot elvágunk róla, miután fölszeleteltük és összeraktuk, visszahelyezzük rá. Hozzá tulajdon levét, vagy mártást adunk.

Sült őzhát.

A húst ecettel és vöröshagymával lepácoljuk s egy-két napig pácban hagyjuk, aztán bőrét lehúzzuk, szalonnával megtűzzük, papírba kötjük s lassan megsütjük, néhányszor leöntjük a páccal és tejföllel. Ha jól kisült, a tálra tesszük, úgy tálalván ki, mint az őzcomb.

Vagdalt őzhát.

Maradék őzpecsenyét finomra megvagdalunk, aztán szalonnával, hagymával, borssal zsírban megpároljuk az őzcsontokat. Mikor már barnult a mártás, kevés liszttel meghintjük és egészen megbarnítjuk. Ekkor húslével föleresztjük, citromhéjat és negyed liter jó savanyú tejfölt teszünk bele. Jól felfőzzük, szitán áttörjük, egy kanál káprít adunk hozzá és sűrű mártást főzünk belőle a vagdalt hússal együtt. Burgonyával körítve, feladjuk.

Őzcomb nyárson.

Az őzcombót, valamit a hátat is tisztán megmosuk, hártáját levesszük, besózzuk, szépen megtűzzük s páccal leöntjük, mely áll egy rész felforralt ecetből és három rész felforralt vízből, melybe egy vöröshagymát, egynéhány szelet sárgarépat, citromhéjat s kevés sót tettünk. Most a pecsenyét nyársra húzzuk és sütés alatt a páccal többször megöntözzük. A pecsenye alá is pácot öntünk, hogy a szalonna zsírja belecsöpögjön; ha lassan átsült, a következő ízes mártás jön hozzá: négy kanál tejfölt kanálnyi liszttel jól elhabarunk, aztán a páccal kavargatjuk el, hogy jó sűrű legyen, a pecsenyét azzal még néhányszor leöntjük, a kevés mártást a tálba tesszük s a pecsenyét reá.

Őzszeletek spanyolmártással.

Messzünk a fiatal, egyéves őz húsából kotletteket, mint a báránynál; az egyik felét tűzdeljük meg szalonnával, sózzuk be, tegyük alá vaját egy lábasba és állítsuk hűvös helyre. A többi húsdarabot, amelyeket a szeletekről lemetéltünk, tegyük lábasba, öntsük föl vízzel és főzzünk belőle húskivonatot. Ezalatt süssünk meg nyárson tíz darab fenyvesmadarat és állítsuk hűvösre. Most készítsünk spanyolmártást, habarjuk hozzá a húskivonatot és a fenyőmadarakat összetörve, tegyük a mártásba, forraljuk föl és szitán szűrjük át. A pürét tegyük lábasba, öntsük le húslével s tartsuk melegen.

A kotletteket süssük ki, csurgassuk le, öntsünk rá pár kanál húslevet, forraljuk föl, rakjuk tálra koszorúsan, a pürét töltsük a közepére, cifrázzuk ki a tetejét párolt szarvasgombákkal és adjuk föl.

Szarvassült.

A szarvascombot megmossuk, bőrét levágjuk s jól megverjük, hogy porhanyós legyen, jól megsózzuk és két-három napig pácban hagyjuk; aztán szalonnával megtűzzük, megsütjük és zsírral bekent papírt teszünk rá. Nehogy a szalonna megégjen, a páccal többször leöntjük; ha jól kisült, tálra tesszük s kapormártást öntünk reá.

Szarvasfilet borsmártással.

A filet a szarvas vesepecsenyéje, mely a bordák alatt fekszik; ez a rész kisebb, de gyöngébb pecsenyét ad, míg a vastagabb rostélyos rész, mely a bordák fölött van, nagyobb, de nem olyan finom. A kisebb — úgynevezett szűzpecsenyét, egészben kell venni, a nagyobból azonban lehet kilószámra is kapni. Ebből háromnegyed kilót véve, le kell bőrozni, meg kell tűzdelni és egy napig finom pácban áztatni. A páccal, melyhez kevés vizet is adhatunk, puhára pároljuk. Ha megpuhult, zsírral pirosra sütjük a sütőben és fölszeleteljük. — Borsmártás hozzá: Egy lábasba hat deka vajat teszünk, aztán a páczöldséget, mellyel a szarvashús párolódott, két apró fölszeletelt hagymát, tizenkét szem fehérborsot és négy deka aprított sovány sonkát barnára pirítunk, majd két deka lisztet keverünk közé, negyed liter vörösbort, négy kanál borecetet és annyi vizet, hogy elég sűrű mártás legyen. Negyedóráig egy kockacukorral főzzük, aztán leszedjük a zsírját, átszűrjük szűrőn, tetszés szerint még citromlevet vagy egy kis borecetet adunk bele és a szarvasfiletthez tálaljuk.

Szarvasragout.

A nyak- vagy mellhúst vesszük hozzá és apró darabokra vagdaljuk. Forró vízben gyorsan fölforraljuk és hideg vízbe dobjuk. Akkor 12—20 gombát összeaprítunk, lábasba tesszük, megsózzuk és háromnegyed óráig pároljuk. Majd veszünk két kanál lisztet, megpirítjuk a szalonnával és hagymával, háromnegyed liter húslevest és néhány kanál ecetet adunk hozzá, félóráig főzzük, aztán átszűrjük, beletesszük a húst és puhára pároljuk benne. Ecet helyett citromlevet veszünk.

Párolt szarvashús.

A megtisztított combot tűzdeljük ki szalonnaszeletekkel, dörzsöljük be majoránnával, öntsük le húslevessel, hintsünk hozzá fűszereket, sózzuk meg s a lábast jól lefödve, főzzük, öntsünk rá egy liter vörösbort s pároljuk benne puhára.



FÖZELÉKEK.

Töltöttkáposzta.

Egy kiló savanyított káposztához hat-nyolc egész káposztalevelet veszünk. Fél kiló sertéshúst tíz deka szalonnával a húsvágón átdarálunk, adunk hozzá négy deka rizset, egy késhegynyi szegedi paprikát, egy fél apróra vágott vöröshagymát és megsózzuk és keverjük jól el. Ekkor a káposztaleveleket megtöltjük a húsos rizstöltelékkel, összehengergetjük, de úgy, hogy két végét felhajtsuk, beletekerve a töltelékbe, hogy az ki ne essék főzés közben. Ekkor a szálas káposzta felét fazékba tesszük, rárakjuk a kész töltelékeket és a káposzta másik felével befedjük. Aztán felöntjük káposztalével, vagy tiszta vízzel és két óra hosszáig főzzük. Ekkor két kanál lisztet zsírra vetünk, finomra vagdalt vöröshagymát és paprikát teszünk hozzá és rózsaszín rántást készítünk. Most szedjük ki a tölteléket, de óvatosan, hogy szét ne nyíljanak, habarjuk el a rántást jól a káposztával, hogy csomós ne legyen. Erre aztán visszarakjuk tetejébe a töltelékeket. Tálaláskor a káposzta tetejébe kevés tejfölt öntünk, koszorúalakban rárakjuk a tölteléket, a közepébe pedig sült kolbászt, hurkát és sült disznószeleteket helyezünk. A legfinomabb magyar étel.

Kolozsvári káposzta.

1 kiló káposztát zsíron hirtelen megpárolunk, aztán egyharmadát lábasba rakjuk, föléje rizset öntünk és erre egy sor sült és karikára vágott citromos kolbászt, aztán ismét egyharmadát a káposztának; újból rizset,

főtt disznódagadót és tetejébe a többi káposztát, melyet aztán tejföllel öntünk le és egy negyedórára meleg vizen a sütőbe teszünk. Ha betálaljuk, a tálat a lábas fölé borítjuk, a lábas fülét két oldalt a tálaló tálhoz szorítjuk és a lábast hirtelen megfordítjuk. Most az üres lábast leemeljük és a kitálalt káposzta azon mód kifordul a tálra, amint be lett rakva.

Száraz borsó.

Egy fél liter héjatlan borsót tegyünk 1 és fél liter hideg vízbe főni és addig tartsuk a tűzön, amíg teljesen megpuhul, illetve pépszerű lesz. Ekkor készítsünk egy kanál lisztből és egy tojásnyi zsírból rántást; de csak alig egy kicsit pirítsuk meg, mert a borsó elveszti természetes édes ízét, ha barna rántással van készítve. Ha a rántás forró, öntsük közé egy pohár hideg vizet, borítsuk azonnal a borsó közé és keverjük fel; végül törjük át, vegyük el mielőbb a tűztől, mert nagyon megkeményedik. Tálaljuk mély tálban és tegyünk a tetejére kolbászt vagy borjúszeletet.

Cukorborsó.

Végy szép aprószemű zöldborsót, az úgynevezett cukorborsót, ha megmostad, tedd forró sós vízbe és hagyd felforrni, ekkor szűrd le; tégy apróra vágott zöldpetrezselymet forró zsírba, tedd belé a borsót, hintsd meg kevés liszttel, ereszd fel egy kanál vízzel és hagyd cukorral és sóval jól forrni. Ha betálalod, tégy a tetejébe sült csirkét.

Szemes zöldborsó.

Vegyünk egy féltojásnyi zsírt, tegyük egy lábasba; ha a zsír forró, öntsünk bele egy liter zöldborsót, tegyük rá kevés sót, majd három kanál cukorport és hat kanál vizet, mindezt kavargatjuk fel gyakran; egyenlően gyors tűznél főzzük, soha be nem fődve, mert ha befődjük, megsárgul. Ha még nem puha a borsó, de vizét már elfőtte, egy pár kanállal időnként önthetünk rá. Mikor egészen megpuhultak a borsószemek, hintsünk rá kanálnyi lisztet és kavargatjuk vele jól össze, hogy csomós ne legyen. Tálaláskor sült csirkével adjuk fel.

Rizi-bizi.

Szalonnát, vöröshagymát s petrezselymet nagyon apróra összevágunk, egy lábasba öntjük s megpirítjuk. Erre öntsünk hozzá fél liter zöldborsót, pároljuk meg, aztán tegyük belé 4 deka rizskását, öntsük le húslével s pároljuk tovább, míg puha nem lett. A levet főzzük el rajta sűrűre s tálalhatjuk.

Tök tejfölösen.

Egy szép gyöngye tököt meg kell hámozni, magvától megtisztítani, tökgyaluval felvágni és sós vízben megfőzni; ha megfőtt, szűrd le és rakd tálra; öntsd le tejföllel, hintsd meg zsemlyemorzsával, tedd be a sütőbe, hogy összeforrjon.

Tök sültve.

Meghámozván a hosszú fehér tököt, meggyaluljuk, megfőzzük sós vízben; ha megpuhult, kivesszük, szítán lecsepegtetjük. Ezután egy lapos tálat jó tejföllel be-

kenünk, a tökkáposztát szépen soronként ráarakjuk, a tetejét ismét jó tejföllel megöntvén, behintjük kevés cukorral és finomra reszelt zsemlyemorzsával. Ezután az egészre írósvaj darabkákat szórunk és negyedórára a sütőbe tesszük.

Töltött tök.

Vegyünk 6 drb. egész kicsi tököt, mártsuk egy pillanatra forró vízbe, csurgassuk le, a vékony héját tisztítsuk le, a száránál messzünk nyílást, ezen át szedjük ki a magjait egy kávéskanállal, azután sóval és borssal hintsük meg, tegyük lapos serpenyőbe, 2 evőkanál olajat töltsünk rá s készítsük el a tölteléket. Vágjunk apróra csiperkegombát, tegyünk egy lábasba körülbelül 3 deka vaját, kis lisztet, 2 percig kavargatjuk, aztán töltsük fel húslével, egy fakanállal folyton kavargatjuk és főzzük el felénnyire. Most a gombát kendőn nyomjuk ki jól s adjuk ebbe a mártásba, utána 3 evőkanál apróra metélt mogyoróhagymát, kevés borsot és pár percig még főzzük. Ezzel a töltelékkel töltsük meg a tököket úgy, hogy egy centiméterre a töltelék kiálljon belőle, hintsük be zsemlyemorzsával, tegyük az olajra, végül élénk tűzön süssük ki, leborítva egy vassfedővel s erre is parazsat rakva, 8 perc múlva szedjük ki.

Tökkáposzta.

Jó nagy, de gyöngye tököt meg kell a héjától és a belétől szépen tisztítani; aztán kézigyalun gyátuljuk meg és sózzuk jól be. Ha levet eresztett, kéz között csavarjuk ki annyira, hogy lehetőleg ne maradjon benne víz. Készítsünk előre szép világospiros színű rántást jó

nagy lábasban, hogy a forró rántásba azonnal beletehessük a kicsavart tököt. Keverjük jól el, aztán azonnal öntsünk reá meleg vizet, de ne nagyon sokat, csak annyit, hogy jól el lehessen kavarni benne a rántásos tököt. Rögtön tegyünk bele sót és ecetet; keverjük ezzel is jól össze és tegyük főni, de nem lángra, mert azonnal megég és ehetetlenné válik.

Babfőzelék.

A megtisztított babot éjjelre hideg vízbe áztatjuk, másnap a vizet leöntjük és friss sós vízzel tűzhöz tesszük. Eközben lisztet pörkölünk zsírban, hagymát párolunk és leöntjük jó húslével, hozzáadjuk a babot — elhabarva vagy áttörve, — teszünk hozzá borsot és sót s tálalásig főzzük. Ez az édesbab. A savanyúbab csak abban különbözik tőle, hogy ecetet adunk a rántásba.

Zöldbab.

A gyenge zöldbabot megtisztítjuk és szeletekre vágjuk, forró vízzel leforrázva, félretesszük; aztán zsírt melegítünk meg, jó rész petrezselymet, kevés apróra vágott vörös- és fokhagymát teszünk bele. Végül hozzáadjuk a leszűrt babot és többszöri felkavarás közben puhára pároljuk; majd kevés liszttel behintvén, még pároljuk, kevés jó levét és elégséges tejfölt öntünk reá.

Paradicsomos zöldbab.

A megfőtt zöldbabnak leszűrjük a levét s paradicsomlébe tesszük. Különben éppen úgy járunk el, mint ha a saját levébe főznék. A paradicsomba egy kevés

cukrot is tehetünk, kevés ecetet csak akkor öntsünk hozzá, ha a paradicsom ízetlen. Tálaláskor tejfölt tegyünk bele.

Babfőzelék tejföllel.

Vegyünk egy liter barna, hártyátlan babot — a barna, gömbölyűszemű paszuly sokkal jobb, mint a fehér, — tegyük a babot megmosva és megtisztítva három liter tiszta vízbe főzni és főzzük másfélórán át. A bab néha több, néha kevesebb idő alatt megfő és a levét rendszeren lefővi a sebes főzés miatt; akkor azonban mindig lehet tölteni bele hideg vizet, mert úgy hamarabb megpuhul. Ha egészen megfőtt, készítsünk bele tojásnyi zsírból, nagy fakanál lisztből piros rántást, tegyünk a rántásba, ha már piros, egy fej apróra vágott vöröshagymát; egy pohár hideg vizet öntsünk bele és úgy borítsuk a babba, tegyünk sót és erős ecetet is a levébe; főzzük öt percig és akkor félretehetjük. Tálaljuk tejföllel, felül sertésoldalassal díszítve.

Zöldbab tejföllel.

A szép zöldbabot tisztítsuk meg, a két végét kissé levagdaldván és derékba törjük el. Nem szép és nem ízletes, ha apró kockára van vagdosva. A zöldbabot kés-sel hosszúra is lehet hasogatni. Ha tehát a babot megtisztítottuk, tegyük tálba s forró vízzel öntsük le. A leforrázott babot azonnal tegyük ismét forró vízbe, sózzuk meg, fődjük le és hagyjuk félóráig főni. Azalatt készítsünk hozzá rántást zsírból és lisztből. Ha már elég piros a rántás, tegyünk bele, ízlésünk szerint,

ecetet és tálaláskor tegyünk a tetejére tejfölt és bármiféle sült pecsenyét. De készíthetjük ecet és tejföl nélkül is és sült szalonnaszeletekkel tálaljuk.

Burgonyafőzelék paradicsommal.

Szép sárga burgonyákat héjában megfőzve, meghámozzuk s karikákba vagdossuk. Fazékba két liternyi áttört paradicsomlevet öntsünk és sót, kevés cukrot, fél kávéskanálnyi törött borsot tegyünk s dobjuk bele a karikákba vágott burgonyát. Készítsünk tojásnyi zsírból és egy fakanál lisztből szép piros rántást, higítsuk a forró paradicsomos krumplival, forraljuk fel s tegyük félre tálalásig. Arra ügyelni kell, hogy meg ne sűrűsödjék.

Magyaros paprikásburgonya.

1 kiló jó vastag szeletekre vagdalt burgonyához zsíron nagy fej vagdalt vöröshagymát pirítunk rózsaszínűre, egy késhegynyi szegedi paprikát teszünk bele; aztán rádobjuk a főszeletelt burgonyát, jól elkeverjük, kellőleg megsózzuk és meleg vizet öntünk rá, hogy a burgonyát ellepje. Többé nem keverjük, csak felrázogattjuk forralás közben és addig főzzük, míg megpuhult; ügyelni kell azonban, hogy meglehetősen sok leve maradjon. Citromos kolbászt teszünk rá, ha betálaljuk.

Főtt burgonya.

A főtt burgonya közönségesnek látszik, azonban tél végén és tavasz elején ritkán lehet jól főtt burgonyára akadnunk. Az oka ennek e burgonyák víztartalmában

rejlík. A burgonya akkor a legjobb ízű, ha gőzben van megfőzve. Ahol ilyen gőzfőzőedény nincs a háztartásban, csináltassunk egy vaslábashoz 5 cm. magas lábon álló, sűrűszemű rostát, ebbe a lábasba töltsünk 4 cm.-re vizet, rakjuk a szitára a burgonyát, takarjuk le fődővel és főzzük meg benne. Ha megfőtt, szedjük ki s felhasználhatjuk.

Paradicsomos burgonya.

Paradicsomot széttörve, egy fej vöröshagymával és vízzel föltesszük s ha megfőtt, áttörjük szitán; híg rántást készítve, öntsük fel paradicsomlével, tegyünk bele kis cukrot, sőt és kockára vágott, meghámozott nyers burgonyát és így hagyjuk megfőni. Sertésszeletekkel tálaljuk fel.

Ecetes burgonya.

Tegyük fel a füstölt húst főni; később egy másik lábasban meghámozott és szeletekre vágott burgonyát s ha a burgonya megfőtt, készítsünk hozzá barna rántást paprikával és vöröshagymával, öntsük fel a füstölt hús levével, adjunk belé kevés ecetet, majoránnát s ha jól megfőtt, a füstölt hússal feltálaljuk.

Becsinált burgonya.

Néhány burgonyát meghámozva és kockára vágva, főzzük meg sós vízben. Készítsünk fehér rántást vöröshagymával és petrezselyem zöldjével, öntsük fel a burgonyával s megsózáva, hagyjuk forrni.

Babéros savanyú burgonya.

Tisztítsunk meg néhány darab szép nagy burgonyát, vagdaljuk fel karikákra; sóval és ecettel együtt tegyük forró vízbe. Ha a burgonya megfőtt, de széjjel nem ment, tegyük bele néhány babérlevelet, pár szem borsot és készítsünk tojásnyi zsírból és fakanál lisztből rántást; öntsünk bele, mikor a legforróbb, egy pohár hideg vizet és azonnal fordítsuk a burgonya levébe. Főzzük a rántással öt percig, akkor vegyük el a tűztől tálalásig. Tálaljuk fejföllel mély tálban, tegyük a tetejére karmonádlit.

Rántott burgonya.

Hámozz nyers burgonyát, mosd meg hideg vízben és vágd 2 késhegyni vastag szeletekre. Tölts két, drótszitákkal ellátott serpenyőbe harmadrésznyi zsírt és tedd a tűzre. Most az egyik serpenyőbe a burgonyaszeleteket a forró zsírba adatnak, melyben folytonos rázogató mellett mindaddig maradnak, míg rajtuk vékony kéreg képződött. Ezután emeld ki a szeleteket szitástól, sózd meg és öntsd a másik serpenyőbe az addig szinte forró meleggé vált zsírba, mire a burgonyaszeletek folytonos rázogató mellett világosbarnára kisütendők, ezután tedd itatóspapírra, hogy a zsír leszűrődhessék és add fel gyorsan az asztalra.



MARTÁSOK.

Vörösrépmártás.

A vörösrépát megtisztítva, vagdaljuk apró kockára; a lisztet kavargjuk el tejföllel, eresszük fel kevés húslével és vörösrépán ázott ecettel, cukrozzuk meg kevésbé, s közvetlen a tálalás előtt rakjuk belé a vagdalt vörösrépát. Egyszer forraljuk fel s adjuk fel gyorsan, mert szép színét könnyen elveszti.

Fokhagymamártás.

Készítsünk annyi gyöngé rántást, amennyire szükségünk van. Ha sárgulni kezd, tegyük hozzá két cikk finomra tört fokhagymát s egy-két pillanatig pirítsuk a rántással együtt. Majd eresszük fel húslével és tegyük bele sót, kevés tört borsot és hagyjuk felforrni. A mártást lehetőleg mindig röviddel a tálalás előtt készítsük, mert ha soká áll, megsűrösödik.

Köménymagosmártás.

Egy fölszeletelt hagymát 6 deka vajban sárgára pirítunk, 2 evőkanál liszttel meghintjük, kissé pároljuk, hideg húslével föleresztjük, megsózzuk és egy evőkanál köménymagot adunk hozzá. Ha sűrűre befőtt, szitán átszűrjük és feladjuk.

Szardellamártás.

Hét dekagram, bőrétől megtisztított szardellát megmosunk, szálkáit kiszedjük, kevés zöldpetrezselyemmel és vöröshagymával együtt apróra vagdaljuk, azután sárga rántást készítünk, a vagdaltat beletesszük, megpergetjük, egy-két kanál jó lével föleresztjük, kevés tört borsot és végre két kanál tejfölt adunk hozzá. Citromlével megsavanyítjuk. Kevés citromhéjat is lehet hozzáadni.

Citrommártás.

2 evőkanálnyi lisztet 1 liter borral és fél liter vízzel símára habarunk, egy citrom héját lereszeljük és hozzá kavargatjuk, úgyszintén cukrot, míg elég édes. Aztán jól felforraltatjuk, beleütjük 4 tojás sárgáját és még sűrűsödni engedjük.

Kapormártás.

A tisztán megmosott kaprot apróra vágjuk, zsírban főzőkanál lisztet megpörkölünk, ebbe a kaprot beleteszünk s húslével föleresztjük; ha már eléggé főtt, három-négy kanál tejfölt adunk hozzá, még kissé elfőzzük s készen van a mártás. Ha savanyú ízt akarunk a mártásnak adni, kevés citromlével főzzük fel.

Angol rumosmártás.

7 deka friss vaját parázson olvasztunk és 7 deka finom lisztet adunk hozzá, pár percig pirítjuk, egy fél deka cukorral 4 percig főzzük, 1 citromot belefacsarunk, egy üveg fehér bort és háromtized liter rumot öntünk közé, átszűrjük s megre állítjuk.

Sóskamártás.

Egy tányér tisztított s apróra összevagdalt, megmosott sóskát zsírba teszünk, kis kanál lisztet hintünk reá s jól elpároljuk, igen kevés levest adva hozzá. Kávéscsészényi jó tejfölt öntünk bele s azzal is felforraljuk.

Birskörte- vagy almamártás.

A birset apró kockára metéljük, elegendő vízben puhára főzzük, picike sót és kevés cukrot adva hozzá. 4—5 kanál tejfölt elhabarunk egy főzőkanálnyi liszttel, aztán ráöntjük a puhára főtt birset levével együtt és egyszer felforraljuk vele.

Vöröshagymamártás.

Tegyünk egy lábasha egy kanál zsírt és két kanál lisztet, pirítsuk meg szép sárgára; tegyünk bele egy darab cukrot és egy fej vöröshagymát vékony szeletekre megmetélve, hagyjuk kissé megpirulni, azután töltsük fel húslevessel és kis ecettel. Hagyjuk jól főni, tálalás előtt át kell szűrni.

Káprimártás.

Világosbarna rántást készítünk. Tíz-tizenkét deka-gram káprít a metélőkéssel durván összevágunk, beletesszük a rántásba s pár percig pároljuk. Kis szedőkanál jó levessel föleresztjük, két-három kanál friss tejfölt adunk hozzá s jól elfőzzük.

Remoulade-mártás.

(Halhoz és hideg baromfihoz.) Áttörünk két keményre főtt tojássárgáját, azután folytonos keverés közben cseppenként hozzá öntünk egytizenhatod liter finom nizzai táblaolajat; ha az olaj tökéletesen összevegyült, a tojással 1 kávéskanálnyi tárkonymustárt, 2 evőkanálnyi borecetet és sót adunk hozzá, azt is jól elkeverve. A szorgalmas keverés és az olaj lassú hozzáadása határozza meg a mártás sikerét

Májmártás.

Darab borjúmájat vagy néhány apróbb szárnyasmájat nagyon finomra megvagdalunk. Gyöngé rántást készítünk, egy cikk fokhagymát megtörünk mozsárban, beletesszük a sárguló rántásba, utóbb hozzátesszük a májat is, az egészet jól elkavarjuk, húslével föleresztjük és sót s kevés tört borsot teszünk hozzá.

Sárgarépmártás.

A reszelt sárgarépát pároljuk meg egy kevés vajban cukorral, hintsük be liszttel s eresszük fel kevés húslével; az egészet törjük át szitán s feladhatjuk.

Gombamártás.

Hat-hét meghámozott szép csiperkegombát szeletekre vagdalván, apróra vagdalt zöldpetrezselyemmel vajban megpároljuk s liszttel behintjük; ha eléggé elpárolgott, szedőkanál jó levest s végre három-négy kanál tejfölt adunk hozzá s még kissé felforraljuk.

Spanyolmártás.

Mindenféle gyökeret (petrezselyem, sárgarépa, zeller), vöröshagymát karikára vágva, kockára vágott friss szalonnát, húsdarabkákat, kevés tört borssal és pár babérlevéllel barnára párolunk, azután annyi lisztet hintünk rá, amennyit a vegyülék zsírja felszed, ha a liszt is megbarnult, húskivonattal erősített húslét öntünk reá s jól elfőzzük. Tálalás előtt jó evőkanál fehér bort, teáskanál rumot és citromlevet adunk hozzá, aztán szitán áttörjük és még egyszer felforralva tálaljuk.

Tormamártás zsemlyével.

Egy zsemlyének héját lereszeljük, levesben megpuhítjuk s jól elfőzzük, elhabarjuk, hogy darabos ne maradjon. Kevés friss vajat felolvasztunk, a finoman elfőzött zsemlyét a reszelt tormával együtt beletesszük s néhány percig főzzük.

Ecetes torma.

A finomra reszelt tormát kevés ideig tiszta tányéron sütőbe tesszük, hogy a torma túlságos ereje elillanjon, aztán forró húslevet öntünk rá, kanálka cukorral s pár csepp borecettel felfőzzük s kihűtve feladjuk.

Paradicsommártás.

Mossuk meg s tisztítsuk ki a paradicsomot, azután metéljük szét s kis lábaskában pároljuk meg. Most kevés vaj s lisztből csináljunk világos rántást, a paradicsomot szedjük ki a lábaskából, szűrjük át szitán, levével higítsuk fel a rántást, cukrozzuk meg s feladhatjuk.

Bormártás.

Négy kanál lisztet zsírban barnára pörkölünk, fél liter borral és fél liter vízzel föleresztjük, egy darabka egész fahéjat, citromszeletet, annyi cukrot, hogy elég édes legyen, 12 és fél deka apró és ugyanannyi nagy mazsolát teszünk hozzá és a mártást sűrűre befőzzük.

Tartármártás.

1 főtt és 1 nyers tojásnak a sárgáját jégen jól eldörzsölünk, kevés finom táblaolajat, sót, borsot, cukrot keverünk hozzá, aztán teszünk bele egy kanál mustárt, belefacsarjuk egy reszelt vöröshagymának a levét, végül kevés ecetet öntünk hozzá és hideg ételekhez feladjuk.

Tejfölös uborkamártás.

Készítsünk gyöngye rántást, tegyünk bele nagyon kevéske finomra vágott vöröshagymát s egy-két darab, kis kockára vágott, közepes nagyságú ecetes uborkát, eresszük fel kevés vízzel, sózzuk meg és ha nem elég savanyú, borecetet is önthetjük hozzá. Mindezt hagyjuk jól főzni, s tálalás előtt habarjunk bele néhány kanál tejfölt. Aki édesen szereti, kevés cukrot is tehet bele. Ugyanígy készül az uborkamártás tejföl nélkül.



SALÁTÁK.

Fejessaláta.

Fejessalátát megtisztítunk, nagyon gondosan megmossuk és tálban félóráig állatjuk. Ha kissé megizzadt, kinyomjuk, négyfelé vágjuk. Aztán szitán lecsepegtetjük, megsózzuk, szépen elrendezzük a tálban és leöntjük ecettel, olajjal. Vagdalt kaprot hintünk rá és négybe vágott főtt tojással díszítjük.

Fejessaláta tejföllel.

A salátát megsózzuk, ecettel leöntjük és egy óráig így hagyjuk állni. 2 deci tejfölt, három főtt tojás sárgájával, kevés cukorral, egy csepp olajjal elkeverünk és a salátára öntjük. A tojás fehérjét apróra összevágjuk, egy darab sült borjúhúst kockára vágunk és a saláta közé tesszük.

Reszelt burgonyasaláta.

Főtt burgonyát hámozzunk le és reszeljük finomra, aztán készítsük el sózva, borssal, hagymával és ecettel, alakítsunk belőle dombot, cifrázzuk ki késsel és adjuk fel húshoz.

Burgonyasaláta.

A burgonyát héjában megfőzzük, de szétesnie nem szabad. A zellert külön főzzük sós vízben. Aztán a burgonyát kihütjük, szép karikákra vágjuk, tálban elrendezzük és a szintén karikákra vágott zellert tetejébe rakjuk. Ecettel, olajjal leöntjük.

Olaszsaláta.

1 tejes hering, 1 ajóka (szerdella), 3 drb. keményre főtt tojás, főtt vörösrépa, kápri, 1 ecetes uborka, 1 alma, 2 főtt burgonya, 2 szelet sült borjúhús, 1 kis üveg táblaolaj, ecet, 1 kanálnyi mustár kell hozzá. A meghámozott burgonyát karikákra szeljük, a többit mind együtt jól összemetéljük, a hering tejét jól elkeverjük, lassanként hozzáadva egy tojás áttört sárgáját és az olajat csepenként. Ezt elkeverjük a saláta közé, aztán kevés ecetet öntünk rá, csakhogy éppen elegendő legyen és a salátát szépen feldíszítjük két kemény tojással, céklával és zöldsalátával. Reggel kell elkészíteni, ha estére való, vagy pedig előtte való este, ha délre szántunk.

Káposztasaláta.

A fiatal vörös káposztafejből vágjuk ki a keménys vastag szárait, aztán a leveleket sodorjuk össze s csíkra vágjuk meg. Pirítsunk egy lábasban apróra metélt szalonnát, s zsíráját szűrjük egy más lábasba, töltünk rá ecetet s forraljuk fel. A vágott káposztát is rakjuk egy lábasba, sózzuk meg öntsük le a forró ecettel, takarjuk le a lábast s hagyjuk benne állani. Erre az

ecetet szűrjük le, forraljuk fel újra s forrón öntsünk ismét a káposztára. Így még 2—3-szor öntsük le, végül szedjük ki a káposztát, csurgassuk le jól, rakjuk a tálra, a pirított szalonnát pedig a tetejére s adjuk fel.

Vegyes saláta.

Sós vízben főtt krumplit, sárgarépát és zellerf apró kockára vágunk; hozzáteszünk ugyancsak apróra vágott ecetes uborkát, egy almát, egy heringet, főtt borjú- vagy szárnyashúst, felaprózott káprít s kevés hagymát. Ha mindezt összekevertük, a következő majonézt készítjük hozzá: három tojásnak sárgáját késhegynyi sóval, kávéskanál francia mustárral s kávéskanál olajjal meg porcukorral, negyed liter olvasztott s újra kihűlt ászpikkal addig kavarunk, amíg kissé megsűrűsödik. A majonézt a salátának valóval összekeverjük, galambbegysalátával és kicifrázott főtt céklaszeletekkel díszítjük.

Fokhagymás uborkasaláta.

Az uborkát hámozzuk meg, vágjuk karikákba, sózzuk be jól s egy óráig hagyjuk állani benne. Ekkor kivesszük, jól kifacsarjuk, kavarjunk hozzá apróra metélt fokhagymát, öntsük le ecettel, olajjal, sózzuk és borsoljuk meg és feladhatjuk.

Francia fejessaláta.

A fejessalátát gondosan mossuk meg, külső leveleit szedjük le, a torzsáját vágjuk többfelé és 15 percig tegyük sós vízbe, azután a következő keverékkel öntsük

le. Egy nyers tojássárgáját habarjunk el jól; habarás közben adjunk hozzá egy evőkanálnyi francia mustárt, két evőkanálnyi olajat és egy kanál ecetet, vegyítsük el jól a salátával és utoljára tetszés szerint sózzuk meg.

Zöldségsaláta.

Sárgarépat, fehérrépat, kalarábét, tetszés szerinti alakokra vágjuk és húslében puhára főzzük. Ha megfőtt, kihűtjük. Ha kihűlt, olajat, ecetet, sót, borsot, vagdalt turbolyát vagy zöldpetrezselymet teszünk hozzá. Néhány kanál majonézt keverünk hozzá, tálra rendezzük, galambbeggyel, főtt tojással díszítjük s néhány órára a jégre tesszük.

Tejfölös uborkasaláta.

Az uborkákat hámozzuk meg, mossuk le, vágjuk fel karikákra, rakjuk tálra, habarjunk el vele egy deci sűrű tejfölös mártást, 4 evőkanál ecetet, sózzuk meg, forgassuk meg jól a mártásban és adjuk fel.

Zellersaláta.

Tisztítsuk meg a zellergyökeret, mossuk meg és sós vízben főzzük puhára. Ha kihűlt, vágjuk szeletekre, rakjuk tálra, öntsük le ecettel-olajjal, hintsük be sóval, borssal s ha tetszik, vegyítsünk közé főtt burgonyaszleteket is.

Szardellasaláta.

3 személyre 7—8 deka szardellát számítunk. Tisztára megmossuk, mindkét oldalán letöröljük, hosszában kettévágjuk, szálkáit kiszedjük, csigaalakra összehen-

gerítjük, de úgy, hogy a közepén még tollszárvastagságú úr maradjon. Veszünk füstölt rajnai lazacot, orsóhalat és füstölt kolbászt, mindegyiket kis szeletekre vagdaljuk, 2—2 evőkanálnyit s félre tesszük. 2 kemény tojás fehérjét és sárgáját külön-külön összeaprítjuk, aztán apróra vágott hagymát, tárkonyt és pimpinellát hirtelen leforrázzuk és 2 evőkanálnyi finom olajjal, 1 kanál jó ecettel a főnti vagdalékhoz adjuk s jól elkeverve tálban szépen elrendezzük; tetejére jönnek a szardellák, a közepére káprít, tojásvagdalékot, olajbogyót vagy kaviárt teszünk, citromszeletekkel feldíszítjük s végül kevés ecettel s olajjal gyengén leöntve, feltálaljuk



TÉSZTAFÉLÉK.*

Metélt tészta.

Három személyre fél kiló lisztből gyúrunk 1 tojással. A lisztet a nyújtódeszkára szitáljuk, egy keveset félreteszünk belőle lisztezni; a többinek közepére gödröcskét mélyítünk, kávéskanálnyi sót teszünk bele, beleütjük a tojást és kevés langyos vizet, aztán összegyúrjuk, szaporítva annyi vízzel, amennyit a liszt felvesz. A tésztát addig gyúrjuk, gyömöszöljük, míg a deszkától elválik. Ekkor cipót formálunk belőle, meghintjük alatta a deszkát, lefedjük tiszta ruhával és pár percre pihenni hagyjuk. Ezután meglisztezzük a deszkát és kinyújtjuk a tésztát, ismét lefedjük és 5 perc pihentetés után felvágjuk tetszés szerint csik- vagy kockaalakra, avagy elszaggatjuk, vagy a tésztacifrázóval metszük szét.

Magyaros túróscsusza.

A túróscsuszához laskára szaggatjuk a tésztát, aztán a bugyborékolva forró sós vízbe dobjuk, lefedjük és addig főzzük, míg a tészta habozva a fazék felszínére

* Házi cukrászat. A legfinomabb tészták, torták, krémek és befőttek receptjeinek gyűjteménye. Megrendelhető Tolnai Világlapja kiadóhivatalában, Budapest VII, Dohány ucca 12 és minden könyvkereskedésben.

vetődik. Ekkor a tészaszűrőt egy mély tál fölé helyezzük és a forrásban lévő tésztát kiöntjük bele, lecsurgatjuk, leöntjük hideg vízzel, aztán rázogatós közben megsózzuk és a már készentartott forró zsírra öntjük, abban jól elkeverjük. Tálaláskor halmozva rakjuk ki a tésztástálra, köröskörül túrót rakunk, tetejébe tejfölt öntünk és arra töpörtőt hintünk.

Sajtostészta.

A sajtostésztahoz csíkra vágjuk a tésztát, úgy járunk el vele, mint előbb írtam. Tálaláskor reszelt sajtot teszünk köröskörül a tálra és egy kis csészében külön is adunk fel sajtot, hogy tetszés szerint jobban is meg lehessen sajtozni.

Mákoscsík.

A mákoscsík böjti eledel. Karácsony és husvét böjtjén minden keresztény család asztalán feltaláljuk. A mákot cukorral és pár kanál vízzel forraljuk és a kifőzött tésztát ebbe öntjük, jól elkeverjük és feltaláljuk. Megcukrozva adjuk fel. Zsír nem kell hozzá.

Káposztástészta.

Igen jó magyar eledel. A gyúrt tésztát kockára vágjuk és rendes módon kifőzzük. Ezalatt egy fej káposztát apróra vagdalunk; zsíron kevés cukrot pirítunk, erre öntjük a káposztavagdalékot, megsózzuk, megborsózzuk és egész barnára pároljuk födetlen lábasban. Ha kellően megbarnult, hozzáöntjük a lecsurgasztott tésztát és jól elkeverjük, aztán tálalhatjuk.

Sonkástészta.

Kockára vágott és kifőzött gyúrt tésztához a következő sonkakeveréket készítjük: Füstölt oldalast, vagy sovány sonkát apróra vagdalunk, forró zsírba vetjük, ütünk bele egy egész tojást és öntünk hozzá 2 deci tejfölt, jól elkeverve forraljuk, aztán ráöntjük a tésztát, ismét nagyon elkeverjük. Most kikenünk egy formát zsírral, behintjük zsemlyemorzsával, beléöntjük a sonkástésztát és sütőbe tesszük, hogy ropogósra piruljon.

Berakott csík.

A csíkra vágott tésztát forró tejben főzzük ki. Ha kellően elforrta a tejet, mozsárban tört mandolát és nagy szőlőt keverünk közé és zsírral kikent és zsemlyemorzsával behintett formában a sütőbe tesszük. Ha teje ropogósra sült, a tésztástálra borítjuk és felül megcukrozva adjuk fel. A cukorhintőben porcukrot is adunk fel hozzá.

Tojásosgaluska.

A galuskát tálban keverjük fél kiló lisztből, egy-két tojással és a megfelelő langyos vízzel. Ha a tészta elválik a táltól és kanáltól, bádogkanállal forrásban levő vízbe szaggatjuk. Ha a tészta a víz felületére jön, leszűrjük a tésztaszűrőn mint a gyúrt tésztát, megsózzuk és forró zsírba öntve, jól elkeverjük. Ezután három egész tojást ütünk rá, ezzel is elkeverjük és befedjük. Azután tálalhatjuk.

Tarhonya mellékételnek.

Félkiló tarhonyát megpirítunk két kanál zsíron, aztán egy közép nagyságú vöröshagymát finomra vagdalunk, rádobjuk a tarhonyára és tovább pirítjuk, míg a hagyma ropogós lesz. Most forró vízzel föleresztjük, megsózzuk, megpaprikázzuk, finomra vagdalt petrezselyemzöldjét dobunk bele és többszöri keverés mellett addig pároljuk, míg a tarhonyaszemek mind külön szétesnek. Nagyon jó marhahús és egyéb sült hús mellé körözetül. Ha feltálaljuk, petrezselyemzöldjét hintünk reá.

Szilvástészta.

A gyúrott tésztát két levélre osztjuk, az egyikre körülbelül négy centiméter távolsághon szilvalekvárt kenünk, keresztbe és hosszába, a közöket tojásfehérjével kenjük meg. Most ráborítjuk az alsó lekvárral megkent levélre a második levelet; ott, ahol megtojásfehéreztük, végig lenyomjuk, aztán a cifrázóval szétmetszük. A két tésztalevél a szélein összetapad. Ha kissé állt a tészta, kifőzzük, mint a gyúrt tésztákat szokás, aztán zsíron pirított zsemlyemorzsába öntjük és abban jól elforgatjuk. Cukrot kell hozzá feladni.

Heröce.

A legmagyarosabb tészták egyike. A gyúródeszkára fél kiló lisztet szítalunk, félreteszünk hinteni, aztán gödröcskét mélyítünk a liszt közepére, beleütünk egy egész tojást és két tojássárgáját. Gyöngé asztaliborral középlágyra gyúrjuk. Ha pár percig pihent,

kinyújtjuk vékonyra, a cifrázóval hosszú, keskeny szalagokra vágjuk és forró zsírban kisütjük. A zsírból azonnal tála tesszük az egyes szalagot, és mikor egy sor van, cukorral kevert fahéjjal meghintjük; erre rakjuk a második sort és így folytatjuk, míg mind ki-sült. Aztán használatig a sütőbe tesszük tálastól, de a sütő ajtaját nyitva hagyjuk.

Barátfüle baracklekvárral.

Rendes gyúrt tésztából két levelet nyújtunk, az egyiket hosszú, keskeny mintákra jelöljük, a közepére baracklekvárt teszünk, a másik levelet fölé borítjuk, leragasztjuk, mint a szilvástésztát és cifrázóval hegyes szögekben elmetszük. A hosszú, keskeny fülalakú tésztaszleteket egyenként sütjük ki forró zsírban, tála halmozzuk és porcukorral meghintjük.

Sajtosmakaróni.

Bár a makaróni olasz eledel, nálunk is annyira elterjedt, hogy már itt is vannak makarónigyárak. A makaróni igen alkalmas mellékétel borjú- és disznósült-hoz, de mint tészta is igen jó, sajttal. A makarónit úgy főzzük ki sós vízben, mint gyúrt tésztáinkat, csak hogy tovább kell főnie, hogy puha és hajlékony legyen. Ha leszűrtük, forró zsírra öntjük és tálaláskor sajttal hintjük meg.



RIZSKÁSÁS ÉTELEK.

A rizskása a legegészségesebb és legkönnyebben emészthető élelmiszerek egyike. Száz részt véve minden egyes tápanyagból, a következő százalékos kimutatást nyerjük:

a hús 96.7%,

a rizs 96.1%,

a tojás 94.8%,

a búzakenyér 94.4%,

a burgonya 90.7%,

a tej 88.9%,

a rozskenyér 88.5% tápanyagot tartalmaz. Eszerint tápláló erő tekintetében a rizskása a hús után jön, a hüvelyesek fölött pedig azért áll, mert sokkal könnyebben emészthető. Különös előnye még, hogy mindig kapható, könnyen eltartható és soha meg nem romlik.

Vannak országok, hol a rizs a főélelmicikk. Azonban, hogy a rizskásás eledel jó legyen, kell tudni vele bánni és kellőképpen főzni.

Marhahúsleves rizzsel.

A levest leszűrjük és forraljuk. Ha nagyon forr, beleöntünk megtisztított és megdörzsölt, de meg nem mosott rizset. Tálalás előtt annyi tojássárgáját öntünk a levesestálba, ahány személyre a leves készült, eldörzsöljük egy deci tejföllel és ráöntjük a forró levest.

Minden személyre négy deci levest számítunk. Reszelt sajtot kell mellé feladni külön egy edényben és akinek így olaszosan ízlik, meghintheti a levest sajttal mielőtt élvezi.

Böjtösleves rizzsel.

A tejet kevés cukorral és babérlevéllel főzzük. Három személyre 15 deka rizset számítva, befőzzük a tejbe és forraljuk, míg megpuhult. Ekkor tojássárgáját ütünk a levesestálba eldörzsöljük egy merőkanál tejlevessel és ráöntjük a többit.

Rizskása marhahússal, magyarosan.

Hús deka olvasztott szalonnában megpirítunk két gerezd fokhagymát, közékeverünk előzőleg húslevesben megfőtt rizset és megpároljuk, aztán a sütőcsőbe tesszük és egy kis borospohárnyi konyakot öntünk rá. Sós marhaszeleteket rakunk fölé és tovább pároljuk. Ha betálatjuk, szintén a rizset rakjuk alulra és felül a marhahúst.

Magyaros rizs disznóhússal.

Marhacsontvelőt párolunk vöröshagymával, áttörjük szitán, azután fél liter rizset és pici sáfrányt öntünk rá, föleresztjük meleg vízzel és disznóhúst főzünk benne. Mire a rizs megfőtt, úgyhogy minden szem szétpereg, a hús is átfő. Tálaláskor a húst felül rakjuk.

Pilaf magyarosan.

A rizskását zsíron pirított zöldpetrezselymen megropogtatjuk, aztán a már előbb vöröshagymán megpirított és vízzel föleresztett kockára vágott borjúhús levével föleresztjük és kipattogtatjuk, lassan-lassan a húskockákat is beletéve. Mire a rizs teljesen megfőtt, a húst egészen elkeverjük benne. Készítik ugyanezt disznóhússal vagy libaaprólékkal is.



A vendéglátás és egyéb ünnepi alkalmak.

A magyar asszony számára a vendéglátás nemcsak sok munkát és gondot, de ünnepet is jelent. A magyaros, szíves vendégszeretet régen fogalommá vált már világszerte. De, mint sok minden az élet szépségeiből, a vendégeskedés gondtalan öröme is erősen megcsorbult az utóbbi nehéz esztendőkből. Már jóval a háború előtt majdnem minden családra szinte elviselhetetlenül nehezedtek a súlyos gazdasági viszonyok s különösen a városi családok számára jelentett a vendégeskedés szinte kibírhatatlan terhet.

A megváltozott viszonyok megváltozott szabályokat diktálnak ezen a téren is. Ezeknek tekintetbe vételével adunk itt egy és más útbaigazítást a vendéglátást illetően, melynek különösen fiatalasszonyok vehetik majd hasznát.

A vendégek meghívásának mindig az a legfőbb célja, hogy az a pár ember, aki összekerül, jól érezze magát. Ez pedig legelsősorban a háziaktól függ.

A meghívásoknak a következő dolgok szem előtt tartásával kell megtörténni:

1. Ne hívj meg egyszerre több embert, mint amennyinek lakásodban kényelmes helyet biztosíthatsz. Az összezsúfoltság egyike a legkínosabb érzéseknek, s már eleve kizárja a kedélyességet.

2. A meghívásokat a megtartandó összejövetel előtt legalább 8—10 nappal eszközöld. Nemcsak az illem kívánja, hogy időt adj a meghívottnak ügyeit úgy intéz-

nie, hogy tényleg eleget is tehessen meghívásodnak, hanem célszerűségi okokból is küldd el 8—10 nappal előbb a meghívót. Ha ugyanis a meghívottak között olyanok vannak, kik akadályozva vannak a megjelenésben, jó, ha kellő idő áll rendelkezésre, hogy lemondhassanak. Ilyenkor van aztán idő, még mást meghívni, vagy pedig az előkészületeknél a lemondott személyekkel kevesebbre kell számítani. Mindkét eset megtakarítást jelent.

3. A menüt mindig a rendelkezésre álló kiszolgálószemélyzetre való tekintettel kell összeállítani, mert a háziasszonynak étkezés közben nem szabad helyét elhagynia. Ha tehát a személyzet kevés, vagy gyakorlatlan, akkor a menü olyan fogásokból álljon, amelyeket a háziasszony egyrészt már előre táltra rakhat, másrészt pedig a kitálalásuk nem igényel különösebb ízlést és ügyességet.

4. A terítés, ha teljesen elkülönített ebédlő áll rendelkezésre, — nem okoz gondot, mert azt a vendégek érkezése előtt el lehet végezni. De ha abban a szobában is tartózkodnak, amelyben étkezni fognak, jóval nehezebb a dolog. Sokan ilyenkor is megterítenek előre, de ez nem ízléses dolog. Ilyen esetben minden terítéshez szükséges asztalneműt, edényt, evőeszközt ki kell vinni a konyhába, vagy a szobában a kredencben úgy előkészíteni, hogy a kisedése ne járjon zajjal és a vendégek zavarásával. Hogy a háziasszony nyugodt legyen afelől, hogy a terítés rendben folyik az ő dirigálása nélkül is, legcélszerűbb, ha a konyhaasztalon egy komplett terítéket a vendégek érkezése előtt ő maga rak le mintának s a személyzet e minta szerint teríti fel az asztalt.

Fölösleges mondani, hogy kristályokkal, nemes porcellánokkal és vert ezüstökkel gyönyörű asztalt lehet teríteni, de mi polgári háztartásokat veszünk

alapul, ahol a fentnevezett drága holmik bizony nem nagyon találhatók. Hogyan lehet tehát ilyen kincsek nélkül is szép asztalt teríteni? Ennek első és főkélléke a kifogástalan fehérségű, frissen vasalt asztalnemű. Pár kézimunka-terítő igazán nem tartozik az elérhetetlen dolgok közé. Azután ragyogóan tiszta, csorbítatlan edények és evőeszközök. Pár szál virággal csodálatosan kedvessé lehet a terített asztalt tenni. A divat ezen a téren is az egyszerűség, a józanság felé hajlik. Az asztalközépen elhelyezett óriási virágtartók teljesen idejüket múlták. Ezek roppant alkalmatlanok voltak, mert rengeteg helyet foglaltak s elzárták a kilátást a szembenülők között. Most minden egyes terítékhez, vagy minden két teríték közé kis, karcsú üvegvázáat tesznek, pár szál, össze nem kötözött, lazán széteső virággal. A virágok mindig egyszínűek legyenek. Ez sokkal finomabb, mint a tarka összevisszaság. Az asztalkendőből se szokás manapság mindenféle fantasztikus építményeket alkotni. Háromszögletesre hajtva, laposan fektetik le a tányér mellett a baloldalra, egy-két kenyérszeletkét rejtve bele.

A tányérok, evőeszközök és poharak lerakásánál az a szabály, hogy nagy kések, villák a tányér jobb oldala mellé sorakoznak. Kis evőeszközöket és kanálakat a tányér mögé, keresztben rakunk. Ugyanitt állanak a poharak is, még pedig annyi, ahányféle ital az asztalra kerül.

5. Szervírozásnál az a szabály, hogy minden fogás után külön veszik el és külön hozzák a tányérokat. Minden egyes tányérral a tálalóasztalhoz kell menni. Legfontosabb ilyenkor a zajtalanság és a zökkenés nélküli, egyenletes tempó. Ehhez azonban olyan betanult személyzet kell, amilyen polgári háztartásban ritkán áll rendelkezésre. Ezért inkább megengedhető az, hogy minden tányért, — a desszert kivételével — már a teri-

tésnél az asztalra rakjanak, mint az, hogy a felszolgálás zavaros legyen és a háziasszonynak minduntalan dirigálni kelljen. A használt tányérok elszedése egyenként kell hogy történjék. Célszerű, az asztal jobb- és balfelé eső részén egy-egy tálalót felállítani, hogy a leszedésnél minél kevesebbet kelljen az asztalt kerülgetni.

Nagyon fontos az is, hogy a terítékek ne essenek túlközel egymáshoz s a vendégek fesztelenül mozoghassanak.

6. Ha hat-nyolc személynél több ül az asztalnál, a tálakat körül kell hordani. A szervírozó személy balkezeire sokszorosan összehajtott asztalkendőt tesz, hogy a meleg tálát bírja, s a vendégnek is baloldalon nyújtja oda a tálát olyan mozdulattal, hogy a kivevést lehetőleg megkönnyítse. Ehhez is nagy gyakorlat kell, s ha nincs megbízható személyzetünk, inkább mondjunk le a tál körülhordásáról, és helyezzük azt az asztalra, lehetőleg úgy, hogy minden négy-hat személynek külön tálon tálaljunk. Ugyancsak minden négy-hat személy számára külön tegyünk az asztalra sótartót, fogvájót és más szükséges apróságot.

*

A háziasszony legyen nyugodt és derült. Semmi sem olyan kínos a vendégekre nézve, mint az agyongyötört, kimerült, ideges, túlhajszolt háziasszony, ki, mint élő szemrehányás áll minden vendége előtt: „Látd, mindez te miattad történt“. Akkor aztán vége minden jó hangulatnak. És miután a kedélyesség még az asztalra kerülő ételeknél is fontosabb, nem szabad, hogy a vendégeskedésnél felszolgált menü túlhaladja a háziak anyagi erejét, mert ez a gond, — bármennyire is igyekeznének azt palástolni, — ránehezedik a háziak kedélyére.

Itt közlünk néhány alkalmi menüösszeállítást, mely csak tájékozással szolgál, de amelyen természetesen mindenki változtathat saját ízlése és viszonyai szerint.

A menüösszeállítások is modernizálódtak. Manapság nem szokás sok túlnehéz húsételt adni még a legnagyobb ebédek és vacsorák alkalmával sem. Inkább adnak két- — sőt háromféle, finom, könnyű, franciás előételt.

Az uzsonnák is egyszerűbbek. A kompótfélék teljesen lekerültek az asztalról. Ezeknek csak mint szárnyasokhoz való mellékételnek jut szerep a főétkezéseknél. Teás uzsonnához egyáltalán nem adnak gyümölcsöt. A „tea, vaj, jam“-uzsonna csak egész bizalmas körben járja.

A menüösszeállításoknál igyekeztünk lehetőleg minden alkalomra s minden anyagi helyzetnek megfelelő ételsort összeállítani.

Tehát:

Egyszerű tea-uzsonna:

Tea, apró sóssütemény, szardellás vaj, torta.

Gazdagabb tea-uzsonna:

Tea, sós- és édes apró sütemény, sandwichek, tejszínhabos torta.

Nagy tea-uzsonna:

Tea, friss, meleg sóssüteményekkel, haséval, finom hideg tállal (kaviár, rák, libamáj stb.), torta, parfait.

Nyári, elegáns tea-uzsonna:

Jégbehűtött tea citrommal, sandwichek, apró sütemények.

Kávé- vagy csokoládéuzsonna:

Hideg vagy meleg kávé, esetleg csokoládé, sok édes tejszínhabbal, kugelhupf, püspökkenyér, friss gyümölcs vagy gyümölessaláta kizárólag friss gyümöcsből. (Ez utóbbi úgy készül, hogy erre alkalmas finom gyümölcsöket, például narancs, eper, málna, banán, hámozott őszi barack stb. szeletekre vágunk, lecukrozunk és rummal vagy finom likőrrel meglocsolunk. Mély üvegtálban üvegkanállal kell felszolgálni.



EBÉDEK.

Egyszerű vendégebéd:

Húsleves májgombóccal vagy más finom melléklettel. Hal. Angolos marhasült finom francia körítéssel. Édes és sós rétesek.

Más egyszerű vendégebéd.

Gombaleves húslével. Rakott krumpli. Paprikás csirke galuskával. Almáslepény.

Elegáns vendégebéd:

Spárkakrémleves. Halpaprikás és vajbansült hal. Szárnyassült francia körítéssel és salátákkal. Torta, parfait, sajt, gyümölcs, feketekávé.

Más elegáns ebéd.

Húslé csészében. Sonkásomlett. Szárnyassült kompóttal és finom körítéssel. Torták, krémek, gyümölcs, sajt, feketekávé.

Nagy díszebéd:

Hideg pástétomos tál (libamáj-, hal-, rákpástétomok, majonézek, saláták). Üres húslé csészében. Meleg előétel (például sonkásomlett vagy csirkepaprikással töltött palacsinta). Angolosan készült marhapecsenye finom körítéssel és salátákkal. Gyümölcsomlett. Sajt. Gyümölcs. Fekete kávé.

VACSORÁK:

Finom vendégvacsora:

Libamájrizottó. Vajas borjústaek finom körítéssel és salátákkal. Torta, sajt, gyümölcs, feketekávé.

Más vendégvacsora:

Kirántott sonka. Kappansült gombásrizzsel kompóttal. és salátákkal. Krémek, sajt, gyümölcs, feketekávé.

Díszvacsora (eljegyzésre, lakodalomra stb.):

Húslé csészében. Főtt pulykamell hidegen majonézzel. (A húst nagyon éles késsel vékony szeletekre vágjuk, aztán eredeti formájában a csontra visszarakjuk. Sűrű majonézzel vastagon bekenjük, s ászpikkal, főtt tojással, madársalátával stb.-vel díszítjük). Özgerinc áfonyával vagy az idénynek megfelelő más vad vagy angol marhasült megfelelő körítéssel. Kétféle torta. Parfait, sajt, gyümölcs, feketekávé.

Más díszvacsora:

Húslé csészében, hasé vajastésztában. Liba- és kacsapecsenye finom körítéssel és salátákkal. Meleg tészta. Tejszínhabos torták. Sajt, gyümölcs, feketekávé.

Teás hideg vacsora:

Tea. Hideg sülték (sertéskaraj, roastbeef, prágai karaj, nyelv, sonka). Francia saláta. Apró sütemények. Később parfait. Farsangkor farsangi fánk frissen.

Gazdagabb teás vacsora:

Tea. Házilag készült finom hidegsülték. Meleg sós-sütemények és hasék. Hideg halak. Apró sütemények, torták.

Gazdag büfé házibálakra vagy más hasonló alkalmakra.

Sandwiches, pástétomok, hideg halak, szárnyasok. Mignonok, torták, krémek, fagylaltok, finom gyümölcsök. Éjfél után forró virsli. Kora reggel habos kávé friss kuglhupffal.



ÜNNEPI MENÜK.

Minden nagy ünnepnek meg van a maga hagyománya, amely az ünnepi menük összeállításánál is kifejezésre jut. Majdnem minden tapasztalt háziasszony ismeri ezeket s csupán a könyv teljessége s a kevés gyakorlattal bíró fiatalasszonyok kedvéért közöljük itt az alábbi ünnepi menűket.

Karácsonyesti finom vacsora :

Borleves. Rántotthall burgonyasalátával. Mákos-, dióspatkó, finom vegyes gyümölcs, tea.

Egyszerűbb vacsora :

Ugyanaz, a finom gyümölcs és tea nélkül.

Egész olesó karácsonyesti vacsora :

Lencseleves, főtt mákostészta, szilvakompótf.

Karácsony este szoktak még éjfél után kocsonyát is tálalni.

Ebéd karácsony első napján :

Húsleves. Marhahús finom mártással. Pulykapecsenye finom körítéssel. Mákos-, dióspatkó, feketekávé.

Ebéd karácsony másodnapján :

Húsleves. Töltött káposzta, vagy töltött borjómelle céklával és burgonyával. Diós-, mákospatkó, feketekávé.

Szilveszteri vacsora :

Mint más ünnepi vacsora, de a fiatal malacpecsenyének nem szabad hiányzani.

Ujévi ebéd :

Húsleves. Rizs sajttal. Fiatal malacpecsenye párolt káposztával. Diós-, mákospatkó, feketekávé.

Nagypénteki ebéd :

Burgonyaleves vajjal bekészítve. Mákos főtt tészta. Este vegyes halfélék (szardinia, ruszli), sajt.

Nagyszombati ebéd :

Tejben főtt rizs, vagy dara.

Nagyszombati esti vacsora :

Sonka, kemény tojás. Mákos- és dióspatkó.

Ebéd husvét vasárnapján :

Húsleves. Sült csirke körettel, salátával és kompóttal. Rétesek, vagy torta (esetleg mindkettő), feketekávé.

Ebéd husvéthétfőn :

Húsleves. Töltött káposzta. Borjúszelet finom körítéssel és salátákkal, rizsfelfújt borsadóval.

Ebéd pünkösd vasárnapján :

Ragoutleves. Rántott csirke, finom saláta kemény tojással. Túrosrétes, vagy lepény, feketekávé.

Ebéd pünkösdi bétfőjére :

Zöldborsóleves húslével. Borjúsült finom körettel és salátákkal. Többféle sütemény, leginkább finom, csokoládékrémes diótorta, vagy pozsonyi kifli. Feketekávé.

Néhány jó bőjti étel :

Zöldséglevések vajjal és tejföllel. Friss és olajban konzervált halak, valamint heringfélék. Vajjal készült finom főzelékek (karfiol, spárga, burgonya). Rengeteg tojasétel. Gombafélék. Túrós- és gyümölcstészták. Halmajonéz. Béka. Osztriga. Zöldborsós-rizottó reszelt sajttal. Rizsfelfújt gyümölcslével, vagy borsadóval. Makaroni vagy spagetti sajttal. Friss gyümölcsök. Saláták.



NEMZETI ELEDELEK.

Ha az ember túlmegy saját országának határán, nemcsak a vidék, a nyelv és az emberek változnak meg, de szokatlanul más ételeket is találunk eléje. A legtöbben bizonyos idegenkedéssel fogadják ezeket a speciális eledeleket, de azért minden nemzetnek van egy-két olyan eledele, amely világhírré tett szert s amelyet sehol másutt, mint az illető országban, igazán ízletesen és hamisítatlan zamattal elkészíteni nem tudnak. Nekünk mégis sikerült néhány ilyen nemzeti eledel eredeti receptjét megszerezni, melyeket alább közlünk.

Valódi olasz spagetti paradicsomlében.

(Spagetti al sugo.)

A spagettit sós vízben nagyon puhára meg kell főzni és leszűrni. Durván vágott vöröshagymát olajban (esetleg szalonnán, vagy zsíron) egész apróra (morzsaszerűre) vágott marhahússal, paprikával, sóval, borssal s egy babérlevéllel együtt párolni és főzni kell, míg szép sárga lesz. Ha a hús már puha, 5—6 nyers paradicsomot, vagy 2—3 evőkanál sűrű paradicsomkonzervet kell hozzáadni, de úgy, hogy ne legyen nagyon híg. Ezt az egészet a főtt spagettire kell önteni.

Spagetti vajjal. (Spagetti col burro.)

A spagettit sós vízben nagyon puhára kell főzni, leszűrni, melegített tálba tenni. Friss vaj jön rá és reszelt parmezánsajttal kell tálalni.

Angol plum-pudding.

Az angolok nemzeti étele a plum-pudding, melynek eredeti receptje a következő:

10 tojás sárgáját 30 deka porcukorral habosra keverünk. Ekkor hozzáadunk 7 tojásfehérjét, 30 deka lisztet, egy citrom lereszelt héját, 30 deka mazsolát, 30 deka apró szőlőt, 15 deka vagdalt mandolát, 10 deka vagdalt citronádot és 10 deka vagdalt narancshéjat. Ha mindent jól összevegyítettük, az egészet kikent pudding-formába öntjük és egy óráig sütjük. Ha készen van, kiborítjuk a formából, kihűtjük és végül citrommázzal vonjuk be. A mázhoz 40 deka cukrot veszünk, melyet 2 citrom héján ledörzsölünk és hozzáadjuk a két citrom levét is. Aztán tűzhöz tesszük és folytonos kavarás közben addig főzzük, míg annyira megritkul, hogy a puddingot be lehet vele vonni. A bevont puddingot hűlő sütőbe tesszük száradni.

Angolos sült húsok.

Az angol konyha speciálitását képezik a félig sült húsok is de ezeket ma már az egész világon ismerik, készítik s ezért nem nevezhetők nemzeti eledeleknek. De azért a széltében-hosszában készített ugynevezett angol sülték mégsem az igazi, a valódi angol pecsenyék. A

különbség az angolnak nevezett és a valódi angol sülték között az, hogy Angliában ezeket a sülteket rendszerint egész nagy, több kilós darab húsból készítik el, ami lényegesen befolyásolja — természetesen előnyére — a pcsenye ízét. Az így egyben sült nagy darabból aztán mindég annyit szeletelnek, amennyire éppen szükség van. Ezek a sülték hidegen, melegen egyaránt élvezhetők és különféle mártásokkal, — melyek szintén hidegek vagy melegek, — különböző ízt adnak nekik. A finom mustárok és mustármártások elmaradhatatlan kísérői ezeknek az angol húsételeknek.

A szeletekben sült angol húsokat Angliában bekészítés előtt olajjal kenik be s pár óráig úgy hagyják állani.

Spanyol „repa-vieja“.

Nagy fej vöröshagymát vékony karikára vágjunk s vajban vagy olajban sárgára pirítjuk. Közben jófajta, nem száraz. puhára főtt hideg marhahúst villával darabokra tépdessük. (Késsel nem szabad elvagdálni, mert ezzel elveszti az étel speciális jellegét.) A húsdarabokat a pirított hagyma közzé tesszük és tíztizenöt percig pároljuk, miközben gyakran keverjük. Végül egy-két tojássárgáját ütünk reá, sóval, borssal fűszerezzük, jól összekeverjük s azonnal tálaljuk.

„Arroz-catalán.“

(Spanyol-katalóniai nemzeti eledel.)

Vesszünk negyed kiló csirkehúst, negyed kiló sertéshúst, ugyanannyi nyúlhúst, 15—20 kagylót, egy közep-nagyságú langusztát, negyed kiló ángolnát, negyed kiló zöldbabot, negyed kiló paradicsomot, tíz deka vajat, két

fej vöröshagymát, két cikk fokhagymát, egy cső vöröspaprikát, pár babérlevelet és borsot, sőt ízlés szerint, valamint egy-két marék reszelt sajtot és fél kiló rizset.

A karikára vágott paradicsomot, hagymát, a megtisztított csövespaprikát olajban megpároljuk, aztán hozzáadjuk a kockákra darabolt húsokat és fűszereket. Pár percig pároljuk ezeket is, aztán hozzátesszük az apróra vagdalt zöldbabot, az alaposan megtisztított kagylókat és langusztát s a feldarabolt ángolnát. Most annyi forró vizet öntünk az egészre, amennyi az ételt jól ellepi s amennyit a most hozzáadott rizs fölszívni képes. Ha az étel megfőtt, tálalás előtt pár percig fedő nélkül pároljuk, hogy a rizsszemek szárazon szétessenek.

Német mákos-béles.

(Karácsonyi étel.)

20 deka darált mákot főzzünk meg 10 deka cukorral és egy egész citrom levével, aztán hűtsük ki s keverjük közé egy marék mazsolát. Négy zsömlyét szeleteljünk fel vékony karikákba s a szeletek egy részével rakjuk ki egy megfelelő nagyságú porcellántál fenekét. A zsömlyére kenjük egy réteg mákot, erre ismét zsömlyeszeleteket, ismét mákot és így tovább. A legfelső réteg mákból legyen és erre öntsünk 2 deci édes tejszínhabot. Az egészet állítsuk hideg helyre. Abban a tálban adjuk asztalhoz amelyben készült.



TORTAK

Általános tanácsok a torták készítéséhez

A tojáshabot csakis úgy verhetjük fel jól keményre, ha friss tojást használunk és ha a feltörésnél gondosan ügyelünk, hogy a sárgájából is közbe ne keveredjék egy kis rész. Azonfelül a tojás fehérjének hidegnek kell lennie, esetleg kis időre jégre tesszük, vagy hideg vízbe behűtjük. Addig kell verni, míg olyan kemény, hogy le nem csúszik az erősen félrebillent tálról, vagy amíg egy reá tett tojás el nem süppedt benne.

A formát oly módon kell kikenni, hogy kis darab vaját megmelegítünk, tollecsettal a formán szétkenjük és ezt egyenletesen meghintjük liszttel, vagy zsemlyemorzsával.

Habtöltelékek

A különféle ízű habtöltelék rendkívül kedvelt kelleke a tortáknak. Különböző fajtáit következően készítik: Vaniliahabnak a tojás fehérjéből felvert habot sűrű cukoroldattal keverik és tetszés szerint elvegyítik vanilialikőrrel. Eperhabnak a gyümölcs nyers levét elvegyítjük az előbbi módon elkészített tojáshabbal. Eperhabet viszont úgy készítünk, hogy tíz deka áttört epret tizenhat deka porcukorral a rézüstben összekeverünk, ezt forró vízbe tesszük és az egészet habverővel sűrű habbá verjük. Folytonos verés közben kihűtjük. A mogyoróhab úgy készül, hogy három tojás fehérjét forró vízbe merített rézüstben sűrű habbá verünk és folytonos verés közben öt deka tejföllel tört mogyorót teszünk bele.

A tortákat többnyire bevonva szokás feltálalni. Ezt úgy eszközöljük, hogy a felső részére ráöntjük a különböző módon elkészített önteteket. Gyorsan mindenfelé forgatjuk, hogy egyenlően eloszolják. Esetleg

ujjnyi vastag ecsettel vagy forró vízbe mártott késsel szétkenjük. Ha lefolyik a máz, késsel ismét felkenjük. Az önteteket, így készítjük:

Narancsmáz. Tizenöt deka cukrot egy kanál forró vízzel felkeverünk, egy narancs levét tesszük hozzá, a tortára öntjük, félig meleg sütőbe tesszük és addig szárítjuk benne, míg vékony hártya képződik rajta. Ekkor kivesszük és a levegőn teljesen megszáritjuk. Ha a sütő túlságosan hideg, a máznak nincs fénye.

Vízmáz. Tizenöt deka porcukrot vaniliával szagositunk és két kanál meleg vízzel elkeverünk, gyöngye tűzön megmelegítjük, gyorsan a tortára öntjük és épp-úgy megszáritjuk, mint az előbbi.

Fondantmáz: Vízzel nedvesített cukrot rézüstben megfőzünk, porcellántálba öntjük és állni hagyjuk, míg vékony hártya képződik rajta. Ekkor kanállal addig keverjük, míg egészen sűrű és fehér lesz és porcellánedényben esetleg használatig eltesszük. Ha fel akarjuk használni, rézlábasban forró vízbe állítjuk és addig keverjük, amíg meleg és híg lesz. Ekkor rumot, konyakot, citromlevet vagy kávét keverünk hozzá és a tortára öntjük.

Főtt csokoládémáz: Nyolc deka finom csokoládét a tűzhelyen megolvasztunk, tizenöt deka cukrot megfőzünk, amíg fonódik, a csokoládéba öntjük és addig keverjük, amíg fonódik. Ekkor levesszük a tűzről, kanállal gyöngén felferjük és kissé kihűlve a tortára öntjük. Ezt rövid időre nem túlmeleg sütőbe állítjuk és utána a levegőn megszáritjuk. Ha a tortát azonnal elfogyasztjuk, kis darabka vaját is adhatunk a csokoládéba, mielőtt a cukrot belé adnók. Ettől fényesebb és szebb lesz a máz, de ha áll, könnyen megavasodik.

Puncstorta

Rendes piskótatésztát sütünk három lapos, egyforma tortapléhben. Minden lap két centiméter magas legyen. Másnap mindegyiket kettévágjuk, úgyhogy hat lap legyen belőlük, melyeket egymásra rakunk és a következő töltelékkel megtöltünk: Fél liter arakba egy citrom levét és ledörzsölt héját keverjük, megnedvesítjük vele a tésztaalapokat, megszáritjuk és kettesé-

vel egymásra rakjuk. A kettős lepényeket kenjük meg lekvárral és rakjuk ismét egymásra, azután bevonjuk arakmázzal. Ez így készül: tizennégy deka porcukrot, egy tojás habját és egy evőkanál erős arakot összekeverünk, ezzel a mázzal a tortát bekenjük és ki-sütjük.

Homoktorta

Huszonöt deka vaját, ugyanannyi lisztet és cukrot négy tojással és kevés vaniliával egy óráig kavarnak, fél citrom levét hozzáadjuk és vajjal kikent formában két lapban megsütjük. Gyümölcsízzel töltjük.

Erzsébet-torta

Huszonnyolc deka héjazott mandolát nagyon finomra megtörünk, nyolc deka meghámozott, finomra felmetélt mandolát hozzáadunk, valamint hat deka citrónadot, hat deka pisztáciát, négy lat zsemlyemorzsat, kilenc tojás sárgáját, harmincöt deka cukrot. Ezt keverjük mind fél óráig, utoljára teszünk bele négy tojás kemény habját és a hosszúra vagdalt mandolát. Tortaformában sütjük.

Napoleon-torta

Hat tábla csokoládét addig hagyunk meleg helyen állni, amíg egészen megpuhul. Azalatt negyed kiló vaját habosra elkeverünk, beletesszük a csokoládét és összekeverjük gyorsan. Beleütjük tizennégy tojás sárgáját és két egész tojást, aztán negyed kiló finomra megszitált cukrot adunk hozzá és nagyon habosra elkeverjük az egészet. Végre nyolc kanál héjastól megtört mandola, hat evőkanál liszt és tizennégy tojás kemény habja jön hozzá. Vajjal megkent tortalapon, nem túlforró kemencében megsütjük és gyümölccsel ékítjük.

Burgonyatorta

Tizenkét deka cukrot nyolc tojás sárgájával és kevés citromhéjjal félóráig keverünk, aztán tizenkét deka burgonyalisztet, hat deka hámozott, finomra tört mandolát és végül hat tojás kemény habját adjuk hozzá. Tortaformában megsütjük.

Diótorta

Hat tojás sárgáját hat kanál porcukorral elkeverünk, lábasban két evőkanál lisztet pirítunk, aztán át-törjük és hozzáadjuk a tojáshoz. Azonkívül fél liter diót finomra megtörünk, kevés citromhéjjal és hat tojás kemény habjával elkeverjük és megsütjük.

Dobostorta

10 tojás sárgája $10\frac{1}{2}$ deka törött cukorral jól elkeverendő és ha a tömeg habos, akkor jön még bele $10\frac{1}{2}$ deka liszt és a 10 tojás fehérje habbá verve. Az egészet 10 lapban kisütjük, aztán megtöltjük. A töltelék: 8 egész tojás 16 deka törött cukorral, kis darab vaniliával a habsütőben hadverővel tűzön keményre verendő, míg sűrű lesz és hólyagot vet, aztán addig kell a jégen keverni, míg teljesen kihűlt. Most 12 deka vajat 5 szelet puhított csokoládéval elkeverünk és a kihűlt töltelékkel jól összekeverjük, aztán jégre tesszük. A már kész tortalapokat megtöltjük, egymásra rakjuk. A legelső lapot 14 deka karamelcukorral (égetett cukor) leöntve, felülre helyezzük és a kész tortát hűvös helyre tesszük.

Dobostorta más módon

Öt tojás sárgáját tizenkét deka cukorral félóráig habzásig eldörzsölünk, aztán öt tojás habját adjuk hozzá, öt kávéskanálnyi liszttel együtt. A tortalemezt vajjal kikenjük, liszttel meghintjük, késfoknyi vastagon rákenjük a tésztát és hét-nyolc lapot sütünk belőle. A tölteléket így készítjük: huszonöt deka cukrot két tojás sárgájával elkeverünk, aztán két tábla csokoládét reszelünk bele és jól elkeverjük. Végül huszonöt deka vajat adunk hozzá, elkavarjuk és a töltelék kész.

Kavart linzitorta

Negyed kiló vajat és öt tojás sárgáját kavarjuk le habosra, egy citrom levét, negyed kiló cukrot, tört vaniliát, negyed kiló hámozott mandolát törve és ugyanannyi lisztet hozzáadva, kavarjunk össze. Egy deszkán nyújtjuk vékonyra, vágjunk belőle három ak-

kora lapot, mint a forma, egyet tegyünk rá, kenjük meg ízzel, tegyük rá a másikat, ezt szintén ízzel megkenve, borítsuk le a harmadikkal, kenjük meg tojással és kisütvén, díszítsük fel.

Linzitorta

Van fehér és fekete linzi torta. 1. A fehér linzi torta így készül: 14 deka vaj, 17 deka finom liszt, 7 deka cukor, egy fél citrom finomra vágott héja, kis fahéj egy tojás sárgájával keverékké feldolgozandó. A jól elkevert tömeget két részre osztjuk, az egyik részt ujjnyi vastag kerek lappá alakítjuk, a másik részből ujjnyi vastag tekercseket csinálunk és ezeket rostélyalakban helyezük a kerek lapra. A rostélyok közt maradt hézagokat gyümölcsízzel töltjük ki, aztán a tortát megsütjük.

2. A fekete linzi tortához kell: 14 deka finom liszt, 14 deka mandola, 14 deka cukor, 14 deka vaj, 4 keményre főzött, szitán áttört tojás, 1 nyers tojás, 1 kávéskanálnyi fahéj, 1 kávéskanálnyi szegfűszeg. Mind ezt jól összekeverjük és kemény tésztává dolgozzuk, aztán úgy tesszük formába, mint az előbbi.

Sacher torta

Tíz deka vaját 14 deka finom porcukorral jól összekeverünk, teszünk hozzá 3 szelet feketekávéval puhított csokoládét, 4 tojás sárgáját, ezt habosra keverjük 7 deka finom leszttel és hozzá a négy tojás fehérjét habbá verjük, könnyen kavargatjuk s egy óráig lassan sütjük. Mikor kihűlt, megfordítjuk a tortát. Baracklekvárral megkenjük és csokoládémázzal bevonjuk. Két szelet csokoládét, 14 deka cukrot 1 deci vízzel sűrűre főzünk és a torta gyorsan behúzzuk vele.

Diós és mandolás torta

Tizennégy deka diót őrlünk finomra, ugyanannyi mandolát duzzasztva, valamint 28 deka cukrot és kevés vaniliát, mindezt egy tálba tesszük, tizennégy tojássárgáját adunk hozzá s fél óráig kavargatjuk. Végre tíz tojás fehérjének keményre vert habját vegyítjük

közé. Két egyenlő tortalapot vajjal bekenünk, mind-egyikbe a keverék felét töltjük s enyhe tűznél megsütjük. Ha megsült, szitára tesszük s miután kihült, egyik levelét befőttel bekenjük s a másikat rátesszük. Citrom- vagy narancsjéggel vonhatjuk be. Megjegyzendő, hogy a leveleknek nem szabad vastagoknak lenniök, mert úgy könnyen szalonnásak lesznek.

Dióstorta töltve

Tíz tojás sárgáját 25 deka törött cukorral habosra keverünk, aztán beletesszük a 25 deka törött diót, végül 8 tojás fehérjének a habját és a tésztát félbe osztva, két tortapléhen megsütjük. Aztán készítjük a töltelék: körülbelül 12 deka diót finomra törünk, tejet vegyítve hozzá, hogy péppé ragadjon, aztán 10 deka cukrot, 2 tojás fehérjének habját és 2 evőkanál rumot keverünk közé és ezzel töltjük meg a tortát, melyet rummal leöntünk.

Csokoládétorta

Keverjünk habosra 15 deka vaját, tegyünk hozzá folytonos keverés mellett 5 tojás sárgáját, 20 deka cukrot, 20 deka hámozott és darált mandolát, valamint 20 deka reszelt csokoládét is. Ha félóráig kevertük, tegyük hozzá az 5 tojás habját s mérsékelt tűz mellett süssük a tortát 20—25 percig. Ha megsült, vonjuk be valamely finom marmeláddal, öntsük le csokoládéöntettel, mely a következőképpen készül: Főzzünk 16 deka cukorból és egy nyolcad liter vízből a lehető leg-sűrűbb szirupot, azután tegyük hozzá 6 deka reszelt csokoládét s párszor felforraljuk a sziruppal, tegyük félre hűlni, de folytonosan keverni kell. Negyed óra múlva bevonhatjuk vele a tortát.

Pörkölt torta

Negyed kiló héjazott mandola felét hosszúkásra és másik felét kockára vágjuk; tegyük szitára, később sütőbe, hogy ott megszáradjon. Ezután negyed kiló finomra tört cukrot egy lábasban tűzre téve, kaválás közben felolvasztunk. Most tegyük bele a mandolát fél

citrom levével és ha a mandola megsárgult, azonnal vegyük le a tűzről. Ezalatt kenjük ki egy formát olajjal, tegyük bele a pörköltet s egy citrommal nyomkodjuk el a formában egész vékonyra. Fordítsuk egy asztalkendővel borított tálcra és díszítsük fel. Vigyázzunk, hogy a mandola ki ne hűljön, mert akkor nem formálódik többé; tehát gyorsan kell vele elbánni.

Mogyorótorta

Negyed kiló finomra vagdalt mogyorót, ugyanannyi tört cukrot, 8 tojás sárgáját, kevés szegfűszeget és fahéjat jól összekeverünk, vegyítsük hozzá a 8 tojás habbá vert fehérjét. Kikent tepsiben süssük fél óráig.

Mandolatorta

Nyolc tojás sárgáját, negyed kiló tört mandolát, kevés vaniliát és negyed kiló tört cukrot keverjük el. A nyolc tojás habbá vert fehérjét belekavarva, öntsük formába s fél óráig hagyjuk sülni. Kis ideig a formában hagyva, fordítsuk szitára és díszítsük fel.

Citromtorta

28 deka hosszúkásra vagdalt mandolát pörköljünk meg és 21 deka cukrot vízben főzzünk, három citromhéjat cukorral ledörzsölünk és két citrom levével együtt a mandolába kavargatjuk. Egyébként úgy bánunk el vele, mint más tortával.

Naranestorta

Negyed kiló cukor érdes felével két narancs héját ledörzsöljük, ezután a cukor nedves részét kaparjuk egy tálcára, szárását finomra törve, fél narancs levét és 8 tojás sárgáját hozzáadva, keverjük félóráig; ezután kavargatjuk hozzá negyed kiló tört mandolát és a 8 tojás habbá vert fehérjét, kikent formába téve süssük fél óráig.

SÜTEMÉNYEK

Bíbornokcsók

Egy tojást, 3 és fél deka cukrot habosra keverünk, aztán jön hozzá 3 és fél deka reszelt csokoládé, 1 és

fél deka hámozott törött mandola. Viasszal kikent pléhre apró halmocskákat rakunk, lassú tűznél megsütjük és még forrón leszedjük.

Habesókocskák

8 tojás fehérjét keményre felferünk és $37\frac{1}{2}$ deka finoman átszitált cukorport keverünk hozzá. E tömegből papírral borított tepsire a keverőkanállal halmocskákat rakunk és felületét cukorporral hintjük be, aztán betesszük 4—5 órára langymeleg sütőbe, hogy megszáradjon és szép világossárga színt nyerjen. Ha ez megtörtént, leszedjük a csókocskákat a papirosról, teljesen kihűtjük és tejszínhabbal megtöltjük.

Hólabdák

Kell $\frac{1}{4}$ kiló liszt, 20 deka vaj, $6\frac{1}{2}$ deka cukor, melyet citromhéjon eldörzsölünk, $\frac{2}{3}$ liter tej és kevés só. A tejet felforraljuk a vajjal, cukorral és sóval, aztán gyorsan közékeverjük a lisztet és lesütjük a tésztát, míg el nem válik az edény fenekéről, aztán kihűtjük. Ha kihült, 6 tojást ütünk bele, jól elkeverjük. Most kávéskanállal diónagyságú, kerek darabokat szaggatunk a tésztából és forró zsírban kisütjük aranyhárgára. Ha kisült, szita fölé itatóspapírosra tesszük, hogy a zsír lefolyjon. Mivel a golyócskák sülés közben nagyon megdagadnak, óvakodjunk egyszerre sokat bedobni a zsírba. A megszikkadt golyócskákat fahéjas cukorporral bőven meghintjük és gyümölcsízzel adjuk fel.

Boszorkánypogácsa

Négy tojás sárgáját, negyed kiló vaját, ugyanannyi cukrot, fél citrom levét és héját együttesen habosra keverjük. Most annyi lisztet teszünk belé, hogy egy cseppet se ragadjon s apró gombócokat csinálunk belőle, melyeket először tojásfehérjébe, azután pedig héjazott tört mandolába hempergetünk és ujjunkkal a gombóc közepébe kis lyukat csinálunk. Lassú tűznél megsütjük és sütés után lekvárt teszünk a lyukakba. Minél tovább áll, annál jobb.

Citromrudacskák

5 evőkanál tört cukrot 3 evőkanál vízben főzzünk sziruppá. Keverjük bele egy citrom levét s annak lereszelt héját. Rakjunk ki egy tepsit ostyával, kenjük rá a keveréket fél ujjnyi vastag rudacskákban, szórjuk meg sűrűn szálkásra vágott mandolával, reszelt citrom héjával és süssük meg.

Narancsrudacskák

Negyed kiló cukrot dörzsöljünk el két narancs héján, adjuk hozzá fél narancs levét, keverjük félóráig, aztán ismét kevés narancslét hozzáadva, mindaddig keverjük, míg megsűrűsödik; ezután ostyára kenve, pisztáciákkal hintsük meg és süssük ki.

Mandolás linzi sütemény

Negyed kiló forrázott mandolát mozsárban törjünk apróra, adjunk hozzá ugyanannyi cukrot és vaját s negyed kiló lisztben eldörzsölt két tojás sárgáját és egy egész tojást. Adjunk hozzá két fillér áru tört fahéjat és szegfűszeget, egy citrom lereszelt héját. Mind ezt jól összeállítva, egyharmad részét nyomkodjuk bele ujjnyi vastagon egy megfelelő tepsibe, tetejét kenjük meg barack- vagy meggyizzel s a megmaradt tésztából csináljunk a tetejére rácsot. Tegyük sütőbe és mérsékelt tűzön süssük meg.

Vaniliás ívek

Fél kiló mandolát ugyanannyi cukorral törjünk finomra, adjunk hozzá kevés vaniliát, két evőkanál vizet és keverjük össze négy tojás habbá vert fehérjével. Egy tepsit kenjünk ki vajjal, hintsük meg liszttel, tegyük rá ujjnyi vastagon a keveréket s mérsékelt tűzön süssük szép sárgára. Ezután vékony szeletekre felvágjuk és nyújtófán íveket formálunk a szeletekből.

Gyümölcskenyér

Hat egész tojást 6 kanál porcukorral és 10 kanál liszttel jól elkeverünk, melyhez azután 6—6 deka fügét, datolyát, mazsolát, citromhéjat, cukrozott narancshéjat, hosszúra vágott hámozatlan mandolát és diót

(mindegyikből 6 dekát) és még 2 tábla darabolt csokoládét veszünk s jól összekeverünk. Tészta csak annyi legyen, hogy a gyümölcsre reáragadjon. Egy mély, hosszúkás formát vajjal kikenünk és liszttel behintjük s az egészet beletesszük, lassú tűznél sütjük, de úgy, hogy egészen átsüljön. Feladás előtt keskeny, vékony szeletekre vágjuk.

Epermarcipán

E kis süteményhez csak a hozzávaló pléhformácskát (mely minden nagyobb konyhaedény üzletben kapható) használjuk. Finom omlós tésztát készítünk, ehhez 7 deka friss kemény vajat, $3\frac{1}{2}$ deka törött cukrot, $10\frac{1}{2}$ deka lisztet, egy tojás sárgáját és kis citromhéjat véve, az egészet összegyúrjuk, a tésztát pedig féldió formájára osztjuk, hogy vele a kis formácskákat vékonyan kirakhassuk s miután a sütőcsőben világosbarnára kisült, kihűtjük. Ezután a formákból kiemeljük és tölteléket készítünk következőképp: 7 deka hámozott mandolát finomra megőrölünk, ezt azután mozsárban áttört kevés friss erdei eperrel együtt finomra megtörjük, kevés finom porcukorral keverjük; vigyázzunk azonban, hogy a tölték se nagyon gyönges, se kemény ne legyen. E töltéssel a tésztaformácskákat jól megtöltjük, cukormázzal bevonjuk, mely langyosra felolvasztandó és kissé pirosra festendő. Ezután a süteményt egy percig a nyílt sütőcsőben leszáritva, felső részének közepén cukorba rakott eperrel telerakjuk, végül pedig egyenként papírtokba helyezzük.

Marcipán

A marcipánt $\frac{1}{2}$ kiló édes és 12 darab keserű mandolából készítjük, amihez $\frac{1}{2}$ kiló cukrot veszünk. Először is lehéjazzuk a mandolát, aztán megtörjük és pár csepp narancsnedvet keverünk el vele. Most szitált cukorral keverjük és enyhe tűz mellett egy serpenyőben addig keverjük, míg olyan szilárd lesz, hogy nem ragad az ujjunkhoz. Ekkor finomra tört cukorral behintett deszkára fordítjuk, hosszúkás alakra formáljuk és fehér papírosba tekerjük, aztán hideg helyre tesszük, hogy kihüljön. Ha teljesen kihült, ismét cukorral behintett

deszkára tesszük és különféle alakokra formáljuk, így csillagocskákat, pereceket, karikákat stb. csinálunk, melyeket mintázó-vassal lenyomunk és tüzes lapáttal világosbarnára pirítunk, vagy a sütőben megszáritunk. Lehet a marcipánt két vékony levélre is nyújtani, aztán az egyiket birsalma-, őszibarack- vagy eperízzel megkenni, a másik levelet pedig ráborítani és a fenn leírt módon megszáritani.

Königsbergi marcipán

A königsbergi marcipán éppúgy készül, mint az előbb leírt, csak hogy szépen fel kell díszíteni mindenféle cukorbefőttel, aztán narancsnedvvel készült sűrű cukormázzal leönteni.

Diósszeletek

14 deka cukrot 1 egész tojással és 4 tojás sárgájával félóráig keverünk, azután tegyük bele 1 citrom héját, egy kis fahéjat és szegfűszeget. Ezután törjünk meg 14 deka diót és 1 kiflit morzsának, ezeket az 5 tojás kemény habjával együtt szintén belekeverjük. A tészta egy ujjnyi vastagságú legyen és sütés után hosszúkás szeletekre vagdossuk, barackízzel megkenjük és egy másik darabot ráteszünk. Ezután mázt készítünk 1 tojás fehérjéből és 12 deka cukorból, szép simára rákenjük és közepébe egy-egy fél diót teszünk s megszáritjuk.

Gyümölcsrudacsák

14 deka habosra vert vajba 12 deka cukrot, 3 tojás sárgáját, 3 tojás habját, 14 deka lisztet, 7 deka apró szőlőt, 7 deka mazsolát, 10 deka citrónádot és 2 tábla csokoládét adunk, mind durván összevágottan. Ezt vajjal bekent pléhre ujjnyi vastagságban fölkenjük, lassan kisütjük és még melegen, rudacsákra vágjuk.

Ánizsszeletek

Egy tálban 20 deka finom tört cukrot 4 tojás sárgájával jól elkeverünk. Adjuk hozzá 1 citromnak lereszelt héját, egy kis darab apróra vágott citrónádot,

ugyanannyi cukrozott naraneshéjat, 1 kis kanál ánizsmagot s 10 deka lisztet. Mindezt keverjük el jól a 4 tojás habbá vert fehérjével s tegyük keskeny, mély, kikent tepsibe. Ha megsült, szeljük fel szeletekre, rakjuk ismét tepsibe és szárítsuk meg langyos sütőben.

Mince-pies

(Amerikai karácsonyi pástétom)

Kell hozzá 25 deka kemény, finomra vagdalt csontvelő, 25 deka hámozott és apró kockákra vagdalt alma, 25 deka cukor, 25 deka apró szőlő, 3 deka héjazott és vagdalt mandola, 1½ deka gyömbér, finomra törve, 1 kávéskanálnyi só, 1 kávéskanálnyi fahéj, 1 késhegynyi törött szegfűszeg, egy kevés szerecsendió, 1 citrom finomra tört héja és a nedve, 1 kis pohár jó bor, melyben 3 deka leveskivonatot oldunk fel. Ezeket mind jól összekeverjük, azután tortaformácskákat kenünk ki vajjal és megtöltjük két késfok vastagságra kinyújtott leveles tésztával, ebbe 1 evőkanálnyit teszünk a mincepies-keverékből, aztán fölvert tojással bekent és a tortaforma alakjára kivágott leveles tésztát teszünk föléje és erősen áttüzesített sütőbe tesszük. E süteményt rendkívül szeretik Amerikában. Leginkább karácsonykor készítik, tálalás előtt megmelegítik és a leves után adják fel. Hosszabb ideig eláll.

Vajasszeletek

28 deka grízes lisztet összegyúrunk 23 deka vajjal, 9 deka vaniliás porcukorral és 3 tojás sárgájával. A tésztát négyfelé osztjuk, megfelelő lapokat nyújtunk belőle, melyeket külön-külön szép világossárgára sütünk. Közben elkészítjük a tölteléket: 3 kanál jó kemény barackízbe 1 kanál porcukrot s a 3 tojás fehérjének nagyon kemény habját keverjük. Ezzel kenjük meg a kisült tésztalapokat s ugyanazzal vonjuk be a tetejét és oldalát is. Hidegen szeleteljük.

Habtkeres

Veszünk ¼ kiló lisztet, ehhez adunk 1 tojást, kevés sót, 2 evőkanálnyi rumot, 1 csésze hideg vizet és

addig gyúrjuk kemény tésztává, míg az a kezünkről és a deszkáról leválik. Ezután a tésztát félujjnyi vastagságúra kinyújtjuk s erre teszünk $\frac{1}{4}$ kiló savától kiveret vajat, hajtsuk össze a kinyújtott tésztát a vaj fölé, melyet egy kevés liszttel meghintünk, aztán a tésztát vajjal együtt hosszában jó vékonyra kinyújtjuk. A széleit egészben kétszer hajtjuk föl, hogy a tészta négyszeresen feküdjék egymáson. Ezután egy liszttel beszórt deszkán hűvös helyre tesszük, hol körülbelül egy óráig állni hagyjuk. Ezután a tésztát liszttel behintett gyúródeszkán ismét jó vékonyra kinyújtjuk és háromszorosan összehajtva, félórára hűvösre tesszük. Most harmadszor is a lehető legvékonyabbra kinyújtjuk, összehajtjuk négyszeresen, mint legelőször és ezután meleg késsel négyszögletes darabokra felvágjuk. A négyszögletű tésztát gömbölyű fára vagy tekercs-sütőre illesztjük, vékony spárgával háromszor körülkötjük és tepsiben halványra sütjük. Ha kihült, leveszszük a spárgát, leszedjük a tekercsekről, tejszínhabbal megtöltjük. Jól becukrozzuk.

TEASÜTEMÉNYEK

Fűszeres teasütemény

Veszünk 8 tojást, megmérjük és amennyit nyom, annyi cukrot és lisztet veszünk hozzá. A tojás sárgáját a cukorral együtt jó soká keverjük; ezen tömeghez keverünk még jócskán fahéjat és szegfűszeget. A lisztet is belekeverjük, valamint a 8 tojásnak habját. Az egészet sütőpléhre öntjük, féldiókkal kirakjuk és megsütjük.

Orosz teakifli

17 deka lisztet, $3\frac{1}{2}$ deka vajat, 5 deka cukrot, 10 tojás sárgáját s kevés citromízt nyújtófával összekeverünk és jól átdolgozzuk addig, míg a tömeg a nyújtófáról le nem válik. Azután kis kifliket formálunk, kikent pléhre tesszük, tojással bekenjük és közepmeleg sütőben szép barnára sütjük.

Deákkenyér

14 deka vajat 20 deka cukorral habbá keverünk, azután 14 deka hámozott és finomra törött mandolát,

1 $\frac{3}{4}$ deci tejszint, 8 tojás habját és 15 deka lisztet s egy kevés vaniliát keverünk hozzá. Papírral kibélelt pléhre ujjnyi magasságra öntjük és megsütjük. Ha kihült, a papírt eltávolítjuk, a tésztát feldaraboljuk és csokoládé- vagy más mázzal bevonjuk.

Komiszkenyér

4 kanál vaniliás cukrot 4 tojás sárgájával habzásig keverünk, azután 2 szelet csokoládét, 3 kanál lisztet és 4 tojás kemény habját belekeverve, kikent és lisztezett kisebb pléhbe tesszük és lassan sülni hagyjuk. Sütés után szeletekre vágjuk.

Püspökkenyér

8 deka cukrot, 4 egész tojást, 4 tojás sárgáját gyöngé tűznél habverővel addig habarunk, míg a tömeg langyos lesz, azután lehülésig tovább habarjuk. Ehhez 5 deka mazsolaszőlőt, 2 deka finomra vagdalt citrónadot, 6 deka finomra törött mandolát, 5 deka összevágott birsalmasajt, 90 deka lisztet teszünk és 8 deka föleresztett vajjal lassan összekeverjük s az egészet magas pléhformába három ujjnyi magasságig töltjük és közép fokú hőnél kisütjük. Ha kihült, vaniliás cukorral behintjük.

Teasütemény

18 deka szitált cukrot, 25 deka lisztet és annyi tojás sárgáját, amennyit fölvesz a tészta, összegyúrunk, vékonyra nyújtjuk, különféle formákat szúrunk ki belőle, azután kis ideig állni hagyjuk és tojás fehérjével megkenve, cukorral meghintjük s lassú tűznél megsütjük.

Diákkalács

Veszünk $\frac{1}{2}$ kiló aszalt szilvát, ugyanannyi körtét, datolyát, mazsolát, citrónadot, birsalmasajt és csokoládét. Mindezt hosszúkásra daraboljuk; veszünk még hozzá $\frac{1}{4}$ kiló mandolát, $\frac{1}{4}$ kiló mogyorót és $\frac{1}{4}$ kiló diót és ezeket is felvágjuk s 1 kávéskanál tört fahéjat adunk az egész tömeghez, melyet azután 1 liter lisztből készült kalácstészta közé dagasztunk. Egyórai pihenés után

liszttel behintett deszkán rúdalakra formáljuk, tepsibe tesszük, tojással megkenjük, jó meleg sütőben megsütjük. Kihülés után vékony szeletekre daraboljuk.

Sós rudacskák

$\frac{1}{2}$ kiló liszthez $\frac{1}{8}$ kiló vajat teszünk a deszkára, ehhez 1 egész tojást, egynek pedig a sárgáját, 1 kávéskanálnyi sót, ezenkívül kevés tejet és 2 deka élesztőt. Ezeket összevegyítve jól ki kell gyúrni és a sodrófával ujjnyi vastagra kinyújtani; a tésztalepényből aztán apró rudacskákat sodrunk, liszttel behintett tepsire rakjuk, tojás fehérjével bekenjük, sóval behintjük és jó meleg sütőbe tesszük. Ha halványpiros, ki kell venni és ha kihült, leszedhetjük a tepsiről.

Mandolás rudacskák

$\frac{1}{8}$ kiló liszthez $\frac{3}{4}$ kiló porcukrot, $\frac{1}{4}$ kiló tisztított és finomra vagdalt mandolát és 4 tojás fehérjéből vert habot veszünk, jól megkeverjük, ostyára kenjük és két ujjnyi széles darabokra metélve tepsire rakjuk, aztán világossárgára sütjük.

Albert-cakes

5 tojás fehérjét és 1 egész tojást 15 deka cukorral, kis citromhéjjal és 15 deka finomra tört mandolával negyedóra hosszáig fakanállal keverünk. Ezután $13\frac{1}{2}$ deka finom lisztet, $\frac{1}{2}$ kávéskanálnyi törött fahéjat, 1 késhegynyi törött szegfűszeget, apróra vagdalt narancshéjat, végül 5 tojás habját teszünk hozzá. Ha jól elkevertük, vajjal kikent apró formákba öntjük és tüzes sütőben kisütjük.

Bismarek-cakes

Teához igen ízletes ez az apró sós cakes, melyhez $\frac{1}{2}$ kiló finom lisztet, $\frac{3}{8}$ kiló vajat, kevés sót és pár szem Cayanne-borsot 1 egész tojással és pár evőkanál sörrel keverünk el. Miután a tésztát a lehető legvékonyabbra kinyújtottuk, kerek lapocskákat vágunk ki fánksszagatóval, villával egyenletesen átszurkáljuk és tíz percig sütjük langymeleg sütőben, hogy halványsárga legyen.

Angol cakes

$\frac{1}{4}$ kiló vaj, $\frac{1}{4}$ kiló finom liszt, $\frac{1}{4}$ kiló cukor, 6 habzásig vert egész tojással keverendő. Mikor a tészta kellőleg ki van dolgozva, vékonyra nyújtandó. Kerek alakokat szaggatunk a pogácsaszaggatóval és aztán vajjal kikent tepsin negyedóráig sütjük.

Mézeskalács

$\frac{1}{2}$ kiló mézet megmelegítünk s egy tálba teszünk 1 kanál szódabikarbónát, 1 kanál porcukrot s folytonos keverés közben a mézet ráöntjük. Ha kissé kihült, 4 egész tojást, $\frac{1}{2}$ kiló lisztet adunk hozzá. Ha jól elkevertük, kikent és lisztezett tepsibe öntjük, a tetejét hosszúra vágott mandolával meghintve, szép pirosra sütjük. Nagyon szépen megkel s igen sok lesz belőle.

Teasütemény karácsonyfára

3 egész tojást 21 deka cukorral a tűzön addig keverünk, míg jó sűrű lesz, aztán a tűzről levéve, addig kell keverni, míg kihül; ekkor közé teszünk $10\frac{1}{2}$ deka finom lisztet, egy tepsit zsírral kikenünk, kevés liszttel behintjük, keménypapír-tölesérrel különböző apró alakokat csinálunk belőle és egy óráig száradni hagyjuk, azután megsütjük.

FELFUJTAK ÉS PUDDINGOK

Narancsfelfujt

$\frac{1}{4}$ kiló mandolát apróra törünk, $\frac{1}{4}$ kiló cukrot 2 narancson ledörzsölünk, megtörjük és a mandolával együtt két egész tojás és ötnek a sárgájával jól összehabarjuk és a 2 narancs levét belenyomjuk. Egyórai keverés után, 4 tojás fehérjéből készült habot adva hozzá, írósvajjal kikent formába öntjük és megsütjük.

Almafelfujt

Meghámozunk és megreszelünk 4—5 szép nagy almát, 2 deka vajjal megpároljuk és lehűtjük. Akkor 4 deka vajjat habosra elkeverünk, egyenként 4 tojás sárgáját adunk bele, aztán 6 deka porcukrot, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héjat, 7 deka piskótamorzsát, a reszelt almát

és végül a 4 tojás kemény habját. Vajjal kikent és zsemlyemorzsával behintett formában gőzben kifőzzük és cukorral meghintve, betálaljuk.

Tejfölös felfujt

1½ liter tejfölt, 4 tojás sárgáját, 4 kanál lisztet és tetszésszerinti mennyiségű cukrot s vaniliát vagy citromízt összekeverjük a tojás fehérjének habjával. A formát kikenjük zsírral és behintjük zsemlyemorzsával, aztán szép sárgára sütjük. Igen könnyű tészta. Gyümölcsízzel tálaljuk.

Kávéfelfujt

Vegyünk 6 tojásnak a sárgáját, keverjük azt 6 evőkanál porcukorral félóráig, akkor keverjünk hozzá 5 evőkanál jó erős feketekávé és legutoljára a tojás fehérjéből keményre vert habot, ekkor tegyük egy jól kikent formába s főzzük félóráig gőzben.

Gőzben főtt rizsfelfujt

Néhány órával a főzés előtt áztassunk 7 deka rizset hideg vízbe. Szűrjük és szárítsuk meg, törjük porrá s főzzünk belőle 1½ liter tejszínnel sűrű pépet. Ezután keverjük el 7 deka vajjal, 6 tojás sárgájával, 7 deka narancshéjjal szagosított cukorral, kevés rummal, vékonyra vagdalt cukrozott citromhéjjal és 4 tojás fehérjének habjával. Ha kifőztük és kiborítottuk, öntsük le habosra kevert barackízzel.

Rizsfelfujt édes mártással

10 deka rizset megfőzünk puhára és ha kihült, összekeverjük 5 deka vajjal, 6 tojás sárgájával, vaniliával, pörkölt cukorral és 4 tojás fehérjének a habjával. Ezen keverékkel megtöltünk egy cukorporral kiszórt formát és háromnegyed óráig gőzben főzzük. Ha kiborítottuk, leöntjük befőttlével.

Rizsfelfujt almatöltelékkal

Forró vajra töltünk 7 deka rizset és vigyázunk, hogy meg ne sárguljon, azután tejjel és vaniliás cukor-

ral befőzzük sűrűre. Ezalatt a szeletekre vagdalt almát cukorral, narancshéjjal és vaniliával pároljuk. Most meleg rizssel egy cukorral behintett forma fenekét és oldalát befedünk, a belső üreget pedig tisztított alma-szeletekkel töltjük ki, tetejébe rizset teszünk és gőzben kifőzzük. Ha kifőtt, tetejébe porcukrot hintünk és tüzes lapátkával megégetjük.

Rizsfelfujt őszi- vagy sárgabarackkal

7 deka rizset tejben puhára, sűrűre főzünk, elkeverjük 5 deka mandolával, 5 deka vajjal és 3 tojás sárgájával, teszünk bele 7 deka cukrot és 1 tojás keményre vert habját. Kockaalakú formát kihintünk porcukorral, a rizskeveréket beleöntjük és gőzben kifőzzük. Ha kifőtt, mély tálra fordítjuk, közepét kitöltjük befőtt barackkal és a levét ráöntjük.

Almapudding

12 almát meghámozunk, szeletekre vágjuk, 10 deka vajban ugyannyi cukorral puhára pároljuk. Ha kihült, 6 tojás sárgáját, $\frac{1}{2}$ kiló törött mandolát, citromot és 1 kávéskanál fahéjat adva hozzá, jól összekverjük s ezután a 6 tojás fehérjéből vert habot hozzáadva, írósvajjal kikent formába öntjük és egy jó óráig gőzben főzzük. Tálra fordítva, málnaízt adunk mellé.

Piskótapudding rummal

7 deka friss vaj 1 $\frac{1}{2}$ deka törött cukorral és 6 tojás sárgájával habosra keverünk; 7 deka tejjel eldörgölt törött mandolát szitán áttörött 4 főtt tojás sárgájával együtt félóráig keverünk, 4 tojás kemény habját lassan és óvatosan hozzáadunk. Most egy puddingformát friss vajjal vagy zsírral kikenünk, morzsával behintjük s a fenti keverékből kétujjnyit teszünk a formába, erre egy sor darabokra vágott és rumba mártott piskótát rakunk, erre megint a keverékből, azután ismét rumba mártott piskótát s utoljára a keverékből, míg kétujjnyi híjával a forma meg nem telik. A puddingformát egy hozzá illő vasedénybe téve, forró vízben félóráig főzzük. Befőtt meggyel díszítjük és jó forró habos bormártással feladjuk.

Datolyapudding

3 kifli héját lereszeljük, $\frac{3}{4}$ liter forró tejszínt öntünk rá, jól elhabarjuk, 28 deka vajat belekeverünk, továbbá 16 tojás sárgáját $10\frac{1}{2}$ deka cukorral, beleadunk még 7 deka hámozott, reszelt mandolát, 14 deka hosszú csíkokra vágott datolyát, utoljára 6 tojás fehérjének habját és az egészet összevegyítve a pudingot gőzben kifőzzük.

Gyümölespudding

$\frac{1}{2}$ kiló kétnapos fehér kenyér, 1 liter tej, alma, 6 deka vaj, 5 tojás, 20—25 deka cukor (az alma savanyúsága szerint), citromhéj, fahéj tetszés szerint és 6 deka mazsolaszőlő kell hozzá. A fehér kenyér héját levágjuk, összedaraboljuk, a tejjel és vajjal addig keverjük a tűzön, míg a lábastól elválik és kihűtjük. Aztán a többi hozzávalót belekeverjük, legutoljára a keményre vert tojáshabot és a tömegre rétegenként közbe mindig egy sor vékony szeletekre vágott savanyú almát rakunk, kivajazott formába tesszük és két óráig gőzben főzzük. Gyümöleslével vagy megcukrozva tálaljuk.

Habpudding

Két kisebb pudingformának elegendő ha veszünk 1 kanál cukrot, diónagyságú vajat, 5 tojás sárgáját és 1 citrom levét. Tegyük serpenyőbe és verjük fel habverővel, amíg megsűrűsödik, forrni hagyjuk. Hogy a tojás sárgája darabos ne legyen, szűrjük át vékony ruhán, keverjük hozzá még 2 tojás sárgáját és 5 tojás fehérjének kemény habját, tegyük bele a vajjal kikent formába, helyezzük ezt forró vízbe és pároljuk néhány percig — jól befödve — forrás nélkül. Ha kész, tálaljuk fel borhabmártással.

PALACSINTAFÉLÉK, FANKOK, ZSÍRBAN SÜLT TÉSztAK, LEPÉNYEK ÉS ÉLESZTŐS TÉSztAK

Palacsinta

Egy edénybe 2 tojást ütünk, $\frac{1}{4}$ liter lisztet, ugyanannyi édes tejet teszünk hozzá és híg tésztává keverjük. A palacsintasütőbe kevés zsírt öntünk, ha forró, a tész-

tából hirtelen 1 kanálnyit öntünk reá, azt a sütőn szét-folyatjuk, hirtelen tűzön kisütjük. Ha az alsó fele megsült, lapos késsel megfordítjuk, körül kevés zsírt csepegtetünk. Az egésznek gyorsan kell menni s a palacsintának vékonynak kell lenni. Gyümölcsízzel, túróval, vagy cukros mandolával töltjük.

Húsos palacsinta

Készítsünk rendes yalacsintákat cukor nélkül, töltsük meg hústöltelékkel, göngyölgessük össze és fölvert tojás sárgájába és zsemlyemorzsába bemártva, süssük ki bő forró zsírban. Hosszú tában tálaljuk fel, Igen ízletes előétel.

Finom almáslepény

Rendes porhanyos tésztát készítünk és vékonyra kinyújtva, a pléhen világosbarnára megsütjük. Ez alatt 8—10 hámozott és 6 részre vágott almát 25 deka cukorral és egy citrom levével puhára főzünk és a lében kihűtjük. A lepényt barack- vagy birsalmabefőttel bekenjük, az almaszeleteket szép sorban ráhelyezzük, a levet még egy darab cukorral addig főzzük, míg fonódik, aztán a lepényre öntjük, elsimítjuk és még 10 percig a sütőbe tesszük.

Almáslepény tojás nélkül

25 deka vaját habosra keverünk, 4 kanál porcukrot és 4 kanál bort (némelyek vizet használnak), végül pedig 25 deka lisztet veszünk hozzá. A tésztát jól eldolgozzuk a nyújtódeszkán s négy részre osztjuk, amelyből két lepény kerül ki. Az egyik kinyújtott részre hámozott és fölszeletelt almát és barackbefőttet teszünk és a másik tészatarésszel befödjük; a másik tésztával is így járunk el. A lepényt tejjel hígított tojás sárgájával bekenjük és lassan megsütjük.

Kürtösfánk

Minden liter liszthez vegyünk 1 egész tojást és 2 tojás sárgáját, egy kanál cukrot, 2 kanál friss vajat, kevés sót. Három liter liszthez 5 deka élesztőt véve, tejszínes tejjel kavarjuk vagy dagasszuk, valamivel

keményebbre hagyva, mint a fánktésztát. Ha megkelt, kisodorjuk hosszú rudakba s kelés után vajjal megkent gömbölyű sütőre szépen egymás mellé rakjuk, a megmaradt tojás fehérjét habbá verjük s a tésztát egyenlően bekenjük, cukros, citromos tört mandolával beszórkjuk, kevés kelés után megsütjük. A tésztát azért jobb keményre hagyni, mert a sütőről hamar lecsúszik, ha a tészta puha.

Kitoló fánk

Egy serpenyőben $\frac{3}{4}$ liter tejet teszünk a tűzre és 16 deka cukorral, 6 deka vajjal felforraljuk. E forrásban levő tejbe bekeverünk lassanként $\frac{1}{2}$ liter lisztet egészen símára. Ha teljesen síma, átöntjük egy hideg tálba hűlni, mikor kihűlt, öt egész tojást és öt tojás sárgáját ütünk bele és jól elkavarjuk. Eközben egy mázos serpenyőben zsírt olvasztunk és forraljuk. Most a már jól elkavart tésztát, mely a palacsintatésztánál jóval keményebb legyen, részenként betöltjük a fecskendőformába és befreccsentjük a forró zsírba, ahol szép arany Sárgára kell sülnie. A kitolófánkot jó melegen kell tálalni és barackízzel feladni.

Bécsi fánk

Tizenkét deka írósvajjat, 12 deka porcukrot habzásig el kell kavarni, végül 13 deka lisztet és öt tojás sárgáját adva hozzá. Aztán diósnagyságú tésztát gömbölygetünk belőle, úgy, mint a gombócot szoktuk. A közepébe ujjunkkal kis mélyedést csinálunk, ebbe egy kevés marmeládót téve, tojással megkenjük és cukros mandolával meghintve, lassú tűznél megsütjük.

Almafánk

Huszonöt deka finom lisztet $\frac{1}{2}$ liter fehérborral finoman elkeverünk, hogy csomós ne legyen, aztán két tojás sárgáját, a két tojás habját és kevés cukrot keverünk közé. A savanykás alma közepét kiszúrjuk, vékony szeletekre vágjuk és a palacsintatészta sűrűségű tésztába mártva, forró zsírban ropogósra kirántjuk, aztán fahéjas cukrot hintünk a tetejébe.

Tejesfánk

Egy kiló liszthez 5 deka élesztőt adva, kevés tej és cukorral kovászt készítünk; $\frac{1}{2}$ liter tej két egész tojással, $\frac{1}{4}$ kiló olvasztott vajjal, amelyből a leszállt írot nem vesszük hozzá, jól összehabarándó és megcsináljuk vele a tésztát. Félóra hosszáig verjük, mindig szép apróra, ami bizony nem könnyű dolog, mert a tészta meglehetősen kemény. Ekkor teszünk bele kevés sót és négy evőkanál törött cukrot, ettől meggyengül kissé. Ha jól bele van verve a cukor, kisodorjuk és meleg helyen két óra hosszáig kelni hagyjuk. Ha szépen megkelt, fánkszagatóval kiszaggatjuk és forró zsírban kisütjük.

Csöröge

Szitált lisztet deszkára teszünk s tojás sárgájával, kis sóval, cukorral és pár kanál borral vagy rummal jól kidolgozott puha tésztát gyúrunk. Egész vékonyra kinyújtjuk, derelyemetszővel csíkokat vagdalunk belőle s forró zsírban sárgára sütjük. Porcukorral meghintve, azon melegen tálaljuk s külön edényben gyümölcsízt adunk hozzá.

Krémespite vaniliával

Egy ujjnyi hosszú vaniliát vágjunk apróra, tegyük be kis tejbe, vegyítsünk el három tojás sárgáját s annyi cukrot, hogy sűrű legyen. Szűrjük erre a vaniliás tejet s jól megkavarva, forraljuk föl. Ha fölforrt, szitán átszűrve, verjük habverővel, míg kihűl. Egy tojás, félannyi vaj, csipet só és $\frac{1}{4}$ kiló lisztből gyűrődeszkán készítsünk olyanforma tésztát, mint a réteshez s jól kigyúrva nyújtjuk a lehető legnagyobbra; tegyünk rá még $\frac{1}{4}$ kiló vajat s azzal együtt még háromszor nyújtsuk ki s utoljára vágjuk ketté. Most az egyik felét félujjnyi vastagon nyújtsuk kikent tepsiben, másik felét egy másik tepsibe és süssük ki; ha kisült, melegen kenjük rá a vaniliás krémet ujjnyi vastagon, tegyük rá a tészta másik sült felét s földarabolva, megcukrozva adjuk föl.

Hideg élesztős tészta

Fél kiló lisztet $\frac{1}{4}$ kiló vajjal, esetleg zsírral eldörzsölünk, $\frac{1}{4}$ liter tejben $1\frac{1}{2}$ deka élesztőt, kevés citromhéját, egy evőkanál cukrot és négy tojás sárgáját, csipet só és a liszttel könnyedén eldörzsöljük, gyúrni nem szabad, csak összenyomjuk; $2\frac{1}{2}$ óráig tálban kelni hagyjuk, ekkor lisztes táblán hüvelykujjnyi vastagra kisodorjuk, tíz centiméter hosszú darabokra vágva, tojással megkenjük, cukros mandolában megforgatjuk, megkelve szép fehéren kisütjük. Úgy meleg, mint hideg tésztának feladva kitünő.

Husvéti kalácsok

Hét és fél deka élesztőt olvasztunk és ha megkelt, a tésztához keverjük, melyet 2 kiló lisztből, $\frac{1}{2}$ kiló vajból, nyolc egész tojásból, cukorral és sóval keverünk. A tészta közepsűrűségű legyen, aztán, ha megkelt, közéje keverünk $\frac{1}{2}$ kiló apró szőlőt, $\frac{1}{2}$ kiló metéltre vágott mandolát, finomra reszelt citrom- és narancshéjat és citronádot. Ha ezt jól elvegyítettük, újra kelni hagyjuk, aztán apró cipókat szaggatunk belőle. Ha megsültek, olvasztott vajjal bekenjük és sűrűn meghintjük vaniliás porcukorral.

Finom mákos- és dióspatkók

Vegyünk $5\frac{1}{2}$ liter lisztet egy deszkára, sózzuk meg és vagdaljunk szeletelve bele $3\frac{1}{2}$ kiló írósvaját, dolgozzuk jól össze sodrófával; már most adjunk hozzá tizenkét tojás sárgáját, egy evőkanálnyi tejfölt, öt kanálnyi jó sörélesztőt, egy kanálnyi törött cukrot és kevés langyos tejszínt; csináljunk belőle egy széles késsel tésztát, de kemény ne legyen; óvakodjunk azonban e tésztát pusztá kézzel érinteni. Ha a tészta összeállott, csináljunk belőle apró cipócskákat — már amint tudniillik a patkókat nagyobbakra vagy kisebbre akarjuk, — fődjük be kendővel s hagyjuk kelni. Ezalatt készítsünk oly tölteléket, minőt a mákosrétesnél, de nagyobb mennyiségben; ezután sodorjuk ki a cipócskákat egyenként késfoknyi vastagra és hosszúságúak lepényekre. Ekkor a tölteléket kenjük rájuk kés-

foknyi vastagon, miután összegöngyölgetjük és írósvajjal kent papirosra patkóformára hajtva rakjuk; ha kissé megkeltek, habart tojással megkenjük és szépen kisütjük. Diótöltelékkel is megtölthetők. Miután a diót megtisztítottuk héjától, apróra megvágjuk, ezután szűrjünk meg szép tiszta fehér mézet és tegyük ebbe a törött diót és annyi meleg tejet, hogy jól kenhesük; adjunk hozzá még aprított citromhéjat és kevés törött vaniliát, kissé pároljuk, azután pedig kihűtjük, de nem egészen, mert különben nem lehetne fölkenni.

Vajaskifli kávéhoz

Vegyünk $\frac{1}{2}$ liter langyos tejet és abból vegyünk el annyit, amibe 5 deka élesztőt beáztatunk. Tegyük egy melegített keverőtálba körülbelül $\frac{1}{2}$ kiló lisztet, annak a közepébe csináljunk egy kis kovászt a már megkelt élesztővel, tegyük hozzá egy marék törött cukrot, három egész tojást, hat-hét evőkanál olvasztott írósvajjat és kevés sót. Verjük ki erősen jó nagy kanállal, mígnem pattog a tészta, hagyjuk szépen megkenni, azután sodorjuk ki ujjnyi vastagságúra, vagdaltjuk el egyenlő alakú és nagyságú darabokra; minden darabot meg kell kenni langyos olvasztott vajjal, azután sodorjuk össze olyformán, mint a pékkifli szokott lenni, hagyjuk a sütőlemezen újból jól megkenni s tetejét a sütőbe helyezés előtt ne tojással, hanem ismét kétszer is vajjal kenjük meg. Süssük mérsékelt tűznél szép sárgára és adjuk melegen a kávéhoz.

Farsangi fánk

Cukros tejben áztassunk be 8 fillér árú sörélesztőt s míg ez megkel, tegyük egy mély tálba kevés lisztet, a megkelt élesztőt öntsük rá és csináljunk belőle kovászt. Tegyük egy bögrébe négy tojás sárgáját, egy evőkanál törött cukrot, két evőkanál olvasztott írósvajjat és habarjuk addig, míg a kovász megkel. Ekkor szűrjük szitán át a kovászra, sózzuk meg és tegyük rá egy liter meleg lisztet (a lisztet és tojást előtte való nap vigyük fűtött szobába, de ne állítsuk a kályha mellé) és annyi tejet, hogy közepkeménységű tészta legyen, verjük föl símára és hagyjuk me-

leg helyen kelni. Ha megkelt, nyújtuk ki ujjnyi vastagra, lisztbe mártott fánkszagatóval szúrjuk ki s hagyjuk ismét kelni. Forró zsírban letakarva, süssük az egyik felét sárga-pirosra; ekkor fordítsuk meg, de ne fődjük le. Ha mindkét felén egyformán megsült, rakjuk itatóspapírra; ha a zsír leszikkadt, melegített csipke- vagy barackízzel adjuk föl forrón.

Finom kuglóf

Tizennégy deka friss vaját keverjük el habosra, üssünk hozzá egyenként nyolc tojás sárgáját s keverjük még jó ideig, azután tegyük hozzá egy kis sót, két evőkanál citromos cukrot, $\frac{1}{2}$ deka élesztőt, melyet előbb egy kevés tej, liszt és cukorral elvegyítve, jól meg hagyunk kelni s végül $\frac{1}{4}$ kiló legfinomabb lisztet. Verjük ki jól s annyi langyos tejet vegyünk hozzá, hogy a fánktésztánál sokkal lágyabb legyen. Ha a tészta szép fényesre ki van verve, öntsük hosszúkás kuglóf-formába, de csak félig és hagyjuk tele kelni. A formát kenjük ki vajjal, hintsük meg finom morzsával és hosszúkásra vágott mandolával. Tegyük meleg helyre kelni s süssük közepszerű tűznél.

Túrós kiflik

Három deka vaját 30 deka túróval s 30 deka lisztel meggyúrunk, késfok vastagra kinyújtjuk, elvagdaltjuk, megtöltjük, kifliket alakítunk belőle és tojással megkenve, a sütőben sütjük. A tölteléket egy tojás fehérjéből (melyet nem verünk egészen habbá), összevágott mandolából és annyi vaniliás cukorból készítjük, hogy sűrű pép legyen belőle. Lehet befőttel is tölteni.

Élesztőskifli

Harmincöt deka lisztet összedörzsölünk a nyújtódeszkán 10 deka vajjal, azután teszünk bele hat tojás sárgáját, 5 deka cukrot, kevés sót, 2 deka élesztőt. Kifliformákat készítünk belőle, melyeket gyümölcsízzel megtöltünk és kellő meleg sütőben kisütjük.

Finom túrós-kiflicskék

Egyenlő súlyú túrót, vaját és lisztet veszünk, a túró és vaj szitán áttörve egy kissé megsózandó és a liszttel tésztává kell gyúrni. Ekkor kissé pihenni hagyjuk, azután vékonyra kisodorva, háromszögekre vagdadjuk, minden háromszögre barackízt teszünk és kis kiflicskét alakítunk belőle, ezután pedig tojás székével megkenjük és nem túlforró sütőben megsütjük. Sütés után vaniliás cukorral bőven meghintjük.

Kuglóf élesztő nélkül

Kilenc deka vaj habzásig keverendő 17 deka cukorral, négy egész tojással s jön hozzá nyolc evőkanál tej és 28 deka liszt. A tojások egyenkint lesznek hozzákeverve, mindig két kanál tejjel és megfelelő mennyiségű liszttel, mihez vanília is jön. Utoljára 22 gram borkő (cremor tartari) és 8 gram szódabikarbóna adandó hozzá; pontosan kell mérni, legjobb a gyógyszerárban venni. Ez a két szer előbb jól össze lesz vegyítve s úgy jön a tésztába. Tíz percig a formában hagyjuk és jó tűznél megsütjük. A formát csak félig szabad tésztával megtölteni, mert különben kikel.

RÉTESEK

Rétestészta készítése

A rétestészta sikeréhez föltétlen szükséges, hogy finom, száraz lisztet használjunk. Fél kiló finom éles (grízes) liszt, 2 egész tojás, 2 evőkanál jó édes tejföl, 1 evőkanál zsír, kevés só és langyos vízből tésztát csinálunk, de sem kemény, sem nagyon lágy ne legyen, úgyhogy könnyen lehessen dolgozni. A lisztet a gyúródeszkán a zsírral jól eldörzsöljük és a deszka közepén halomba seperjük, a halom közepébe fészket csinálunk s ebbe a tojást, sót, tejfölt és a langyos vizet tesszük s kézzel addig gyúrjuk, míg hólyagosodni kezd, ekkor cipóalakot formálunk a tésztából, melegített asztalkendővel vagy lábassal leborítjuk s egy fél-óráig pihenni hagyjuk. Ez idő alatt egy nagyobb asztalt leterítünk tiszta abrosszal, ezt behintjük liszttel s a rétestésztát megkenve olvasztott zsírral, óvatosan

a leterített asztal közepére tesszük és lassan nyújtjuk, de vigyázva, hogy a kéz mindig a tészta alatt legyen és pedig a kéz felső része, nehogy az ujjainkkal kilyukasszuk. Ha szép vékonyra kinyúlt, hogy át lehet rajta látni, akkor a vastag szélét le kell vágni, vagy kézzel leszedni. A kinyújtott tésztát egy félóráig szárítjuk, aztán olvasztott zsírral, vagy vajjal meglocsoljuk, a tölteléket rászórjuk, vagy rákenjük s a szokott módon összesodorjuk. Ahol sodorni kezdjük, ott több töltelék legyen, a másik oldalán jó tenyérnyi tésztát üresen hagyunk.

Káposztásrétes

A káposztafejből kiszedjük az ereket és a torzsát aztán összevágjuk és megsózzuk. Azalatt zsírt lábasban hevítünk, a káposztát belekeverjük és puhára pároljuk, aztán megborsozzuk és félretesszük hűlni. Finom lisztből puha rétestésztát gyúrunk, vékonyra kihúzzuk, a káposztával megtöltjük, vajjal leöntjük és megsütjük.

Túrósrétes

A rétestésztát megszáritjuk, a túrót tojás sárgájával, cukorral, egy csipetnyi sóval jól elkeverjük, egy másik lábasban pedig a tojás habját keverjük el savanyú tejföllel, kevés cukorral és reszelt citromhéjjal. Forró vajat, zsemlyemorzsát és cukrot is készítsünk. Most a kikent tepsibe beleteszünk egy darab szárított rétestésztát, zsemlyemorzsát hintünk rá és vajjal meglocsoljuk, aztán ismét tésztát teszünk rá. Erre a rétegre rákenjük a túró felét, vajat is teszünk hozzá, ismét két réteg tésztát és erre a tejföllel elkevert habot. Újból tésztát zsemlyemorzsával behintve, megcukrozva és vajjal leöntve, aztán ismét tészta és a túró másik fele és ezt megismételjük addig, míg a tepsi tele van. A legfelső réteget vajjal megkenjük és szép pirosra megsütjük.

Almásrétes

$\frac{1}{4}$ liter lisztből és egy tojásból rétestésztát gyúrunk, egy diónagyságú vajat véve hozzá. Ha a tésztát jól kidolgoztuk, leborítjuk melegített tállal és egy fél

óráig pihentetjük. Ezalatt 8 nagyobb, vagy 12 kisebb almát lehámozunk, finom gerezdekre vagdalunk, aztán $\frac{1}{8}$ kiló porcukorral és egy pohárka rummal megabáljuk és kihűtjük. A kihűlt almához 12 deka hámozott és apróra vagdalt mandolát, 12 deka apró szőlőt és kevés fahéjat keverünk. Most a rétestésztát a rétesabrosszal leterített asztalon kihúzzuk egész hárttyavékonyagra. Ha a tészta elég vékony, széleit leszaggatjuk és 10 percig szikkadni hagyjuk. Ezután lefecskendjük a tésztát kevés olvasztott zsírral és ráhintjük az almakeveréket. Vigyázni kell, hogy a töltelék egyenletesen essék a tészta felületére. Most aztán az abrosz egyik oldalát fel kell emelni és a rétest úgy összegöngyölgetni, hogy kézzel ne érintsük. A kész rétest olvasztott zsírral kikent tepsibe helyezzük és egy óra hosszáig sütjük. Sütés közben többször utána kell nézni és felületét olvasztott zsírral meglocsolni. Négyszögletes darabokra vágva és porcukorral lehintve adjuk fel melegen, de hidegen is igen ízletes.

Krémrétes

Tizenkét személyre veszünk huszonnyolc deka lisztet, ezt két részre osztva, az egyik felébe huszonnyolc deka vaját teszünk, a másik felét rétestésztának kidolgozzuk, egy tojással és kevés sóval. Mind a kettőt kinyújtjuk és a rétestésztát ráhelyezzük a vajásra, minden oldalról ráhajtjuk és hideg helyre pihenni tesszük, legjobb a jég szekrénybe. Kinyújtva ismét összehajtjuk és ezt többször megismételjük, minél többször, annál rétegesebb a tésztája. Két pléhen világossárgára sütjük, krémmel töltjük. A krémhez négy deci forralt tejet, egy egész tojást, négy deka lisztet, egy darab vaniliát veszünk. Ezt folytonos keverés közben felforraljuk, megtöltjük vele a két lapot és tetszés szerint darabokra vágjuk.

Túrósrétes kaporral

Ennek a tölteléke így készül: Kis tányér túrót hat tojással, evőkanálnyi vajjal, két és fél deci édes tejföllel, apróra vágott kaporral és sóval elkeverünk, a tész-

tára kenjük és megsütjük. Kapor nélkül is elkészíthetjük.

Burgonyarétes

A rendes rétestésztába a következő tölteléket tesszük: $\frac{1}{4}$ kiló vaját 3 tojással habosra keverünk, aztán $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, sőt és pár jól megfőtt, lehámozott és megreszelt burgonyát keverünk el vele. A kinyújtott és megsikkadt rétestésztára olvasztott zsírt fröcskölünk, a tölteléket egyenletesen rászórjuk, aztán összesodorjuk és olvasztott zsírral kikent tepsire helyezzük, tetején olvasztott zsírral befröcsköljük, aztán parázsra tesszük, pléhlapot helyezünk rá és arra is parazsat teszünk, hogy alul-felül szép sárgás-barnára piruljon. A pléhről nehéz levenni, azért kissé hűlni kell hagyni sütés után és éles késsel a tepsin felvágni, tálra rakni és jól megcukrozni.

Tiroli rétes

$\frac{1}{4}$ kiló lisztet teszünk a deszkára, belevagdalunk $\frac{1}{4}$ kiló kemény vaját és elmorzsoljuk a liszttel, azután 4 tojás sárgáját, pár kanál fehér bort, 3 deka élesztőt és a tészta lágyágához szükséges tejet teszünk hozzá. Összekeverjük, háromszor kinyújtjuk, összezsapjuk, mint a vajastésztát és meleg helyre tesszük, hogy megkeljen. Ezalatt a tölteléket következőképp készítjük el: $\frac{1}{8}$ kiló törött mandolát, $\frac{1}{8}$ kiló porcukrot, 1 egész tojást, kevés fahéjat és pisztáciát, apróra vagdalt citromhéjat keverünk össze, a tésztát vékonyra kihúzzuk, a tölteléket belekenjük és könnyedén összetekerjük, mint a rendes rétest, felül cukorral kevert mandolával behintjük, tepsire tesszük és lassú tűznél megsütjük, hogy szép színe legyen.

Magyar béles

Szép finom lisztből rétestésztát készítünk és $\frac{1}{4}$ óráig pihenni hagyjuk. Ezalatt összekeverünk $\frac{1}{2}$ kiló tört dióbéllel egy fél kiló porcukrot, $\frac{1}{8}$ kiló mazsolát, tört szerezsendióvirágot, apróra metélt citromhéjat és fahéjat, meglocsoljuk kevés tejszínnel. Mikor az elkészült, a forró tűzhelyre tesszük. A cukor meg fog ol-

vadni és egyesül a dióbéllel és egyéb hozzáadott kellékekkel. Így a töltelék elkészülvén, a már pihent tésztát a tepszi felett tenyerünk segítségével ki kell nyújtani. A tepsit előbb olvasztott vajjal kikentük. Ha a kinyújtott tésztából három réteg van a tepszi fenekén, a töltelék egytizedét a tésztára hintjük, fölébe ismét három réteg tésztát borítunk; erre ráhintjük a második egytizedrészt és így folytatjuk, míg a béles harmincréteges nem lesz, megjegyzendő, hogy az utolsó töltelék felett is három tésztafétegnek kell lenni. A tészta felszínét kézfokkal nyomva, három ujjnyi nagyságú kockára cifrázzuk. A bélesnek gyenge tűznél kell sülni, nehogy a hártýarétegekből álló sütemény megégjen. Felszeletelve és cukorral meghintve melegen tálaljuk. Hidegen is jó és sokáig eláll.

Cseresnyés és meggyes rétes

Készítése épp olyan, mint az almásrétesé, csak a töltelékét kevésbé kell megcukrozni, mert a cseresnye édesebb az almánál. Legjobb hozzá fekete cseresnyét venni.

A meggyes rétes szintén így készül, de ehhez természetesen jóval több cukor kell. A meggyet jóelőre ki kell magvalni s szitára tenni, hogy a fölösleges savanyú, híg levét kieressze.

Húsosrétes

A rétestésztát a szokott módon elkészítjük és a száraz lapokat a következő töltelékkel megtöltjük: Jó nagy darab borjúsültet apróra vagdalunk és zsírban megpirított vöröshagymához keverjük, megsózzuk, megborsozzuk és végül négy kanál tejfölt keverünk hozzá. Kihűtjük és így töltjük meg vele a tésztát.

Sonkásrétes

Ha a tészta megszikkadt, a következő töltelékkel megtöltjük: Sovány sonkát apróra megvagdalunk és beszórzuk vele a tésztát, melyet előbb két deci tejfölbe belevert két tojással megkentünk. Aztán éppúgy kezeljük, mint a többi réteseket.

TARTALOM:

	Oldal
A polgári háztartás ..	3
A húsokról	16
A húsok előkészítése .	18
A pecsenyék felszele- lése	19
Levesek.	
A jó marhahúsleves ..	26
Húsleves	26
A húsleves befőzése .	27
Marhafarkleves	27
Tyúkleves marhahússal	27
Tyúkleves	28
Vágott tüdőleves.....	28
Velőleves	28
Barnaleves	29
Barnaleves rántott bor- sóval	29
Korhelyleves	30
Vadászleves	30
Májleves	30
Aprólékleves	31
Szágóleves	31
Kanonokleves	31
Spárgaleves	32
Májas hablepényleves	32
Tört májleves	32
Lúdmájleves	33
Csontvelő-gombócleves	33
Vadhúsleves	33
Burgonyaleves sajttal	33
Kaporleves	34
Spárgaleves	34
Virágkelles	34
Sajtosleves	35
Francia leves új-módra	35
Gombaleves	35
Leves csiperkegombá- val	35
Kucsmagombaleves ..	36
Zellerleves	36
Gulyásleves	37
Halleves	37
Paprikásleves	37
Leves tüdőtáskával ..	38
Rizsleves	38
Tojásdaraleves	39
Kolbászleves	39
Karfiolleves	39

	Oldal
Bőjtős levesek.	
Becsináltleves	40
Tojásosleves	40
Borleves	40
Leves zsemlyeszemek- kel	41
Bőjti rákleves	41
Köménymagos leves .	41
Sörleves	42
Tejleves	42
Bableves	42
Gombaleves	43
Zöldbableves	43
Cibereleves	44
Sóskafejes	44
Vöröshagymaleves ...	44
Zöldborsóleves rizzsel.	45
Szarvasgombaleves ...	45
Tápiókaleves	45
Burgonyaleves	46
Halikraleves	46
Paradicsomleves	46
Jászlebbencs	47
Előételek.	
Velősszeletek	48
Velőragout	48
Rántott burgonya....	49
Omelette pirított vesé- vel	49
Sajtos omlette	50
Rántott velő	50
Kirántott sonka	50
Kucsmagomba	50
Tükörtőjás lúdmájjal	51
Palacsintatekeres	51
Keserűgomba	51
Szalonnás omelette ..	52
Gombaszeletek	52
Töltött gomba	52
Töltött burgonya ...	53
Savanyú tojás	53
Gomba tojással	54
Gombás palacsinta .	54
Finom rántotta	54
Tojás vagdalékkal....	55
Rántott tojás.....	55
Töltött tojás	56
Vese mártással	56

	Oldal		Oldal
Laskapástétom.....	57	Paprikásszelet	74
Makarónipástétom....	57	Ökörfark	74
Rizottó csemegearákkal	58	Marhahús piláffal	74
Savanyú vese.....	58	Marhahúsragout.....	75
Töltött rizs.....	59	Marhahús angolosan .	75
Vajastészta hússal ..	59	Angolsült	75
Tüdő savanyú lével .	60	Angolsült más módra	75
Velőkolbászkák	60	Felsárszelet töltve....	76
Paprikás vese	60	Hagymássült	76
Tüdő rizskásával	61	Vetrece	77
Sajtos tojás	61	Gombássült.....	77
Nyelv citrommártással	61	Imperiál-szelet	78
Kaviárszelet	62	Szűzsült.....	78
Piláf csikehússal	62	Nyársonsült	78
Szegedi velős borított	62	Tojásos sült	79
Rizs sajttal	63	Nelson-szelet	79
Sonkás palacsinta ...	63	Paprikásszelet	79
Ham and eggs.....	63	Zöldséges pecsenye ..	80
Sódattekeres angolo-		Huszársült	80
san	64	Erdélyi tokány.	81
Becsinált békacomb	64	Huszarpecsenye	81
Frikandó	64	Francia rostélyos ...	81
Hamis nyelv	65	Lábasrostélyos	82
Töltött kagylók	65	Töltött rostélyos bajo-	
Paprikás csibével töl-		rosan	82
tött palacsinta	65	Eszterházy-rostélyos .	83
Májvagdalék	65	Serpenyősrostélyos ..	83
Sonkás karfiol	66	Vöröshagymás rosté-	
Lúdmájpástétom	66	lyos	83
Burgonyakarikák.....	67	Lengyel felsár	84
Kolbászkák velővel .	67	Vesepecsenye sültve ..	84
Bíbitojások	67	Vesepecsenye magya-	
Tojásos burgonya ..	68	rosan	85
Aranyos szeletek	68	Wellington-vesepecse-	
A marhahús különböző el-		nye	85
készítési módja.		Beefsteak	85
Marhahús rizzsel	69	Beefsteak mártással .	86
Fojtott marhahús ...	69	Nápolyi beefsteak ...	86
Marhahús barnára elké-		Beefsteak kapart hús-	
sztítve	70	ból	87
Párolt marhahús	70	Töltött rostélyos	87
Marhahús tejszerű mártással	71	Tűzött vesepecsenye .	87
Olasz marhahús.....	71	Vesepecsenye apró bur-	
Marhahús hidegen....	72	gonyával	88
Szegyfej tormamártás-		Tésztában sült vese-	
sal	72	pecsenye	88
Mandolás tormamártás	72	Beefsteak roston sültve	89
Szalonnás rostélyos .	73	Roastbeef	90
Marhapaprikás	73	Bordapecsenye	90
Székelygulyás	73	Rostélyos francián .	90
Magyar rostélyos.....	74	Vesepecsenye angolo-	
		san	91

Oldal

Oldal

Rostélyos gyorsan	
sütve	91
Zsiványpecsenye	91

Borjúhús.

Borjúvagdalék	93
Borjúpörkölt	94
Borjúkra makaróni- val	94
Borjúcomb hollandi módra	94
Borjúnáj paprikásan	95
Borjútüdő mártással	95
Csavart borjúhús ...	95
Hamis lazac borjúhús- ból	96
Borjúláb töltve	96
Borjűvese	97
Borjűfrikandó sóskával	97
Párolt borjűfrikandó .	98
Borjúcomb	98
Borjűfej frikasszirozva	98
Borjűkötlett hidegen .	99
Borjűmáj	100
Borjűvelő citrommár- tásban	100
Borjűhát sűtve	100
Borjűfej töltve	101
Borjűláb és borjűfej kirántva	101
Borjűkarbonád kápri- val	101
Borjűláb és fej tojással	102
Borjűszelet hagymával	102
Borjűszelet tejfeles cit- rommártással	102
Savanyú borjűmáj ...	103
Becsinált borjűvelő ..	103
Rántott borjűvelő ...	103
Borjűbecsinált	103
Borjűvesés	104
Borjűszelet	104
Borjűkrapástétom ..	104
Borjűszegy spárgával, rákkal	105
Borjűszelet	105
Borjűnyelv	105
Borjűpörkölt	106
Borjűtűdő lisztmártás- sal	106
Borjúhús párolva	106
Paprikás borjúhús ...	107

Borjúhús sűtve	107
Borjűszelet sóska- mártással	107
Borjúcomb fűszeresen	108
Borjűszelet szalonná- val	108
Borjúvagdalék	109
Tejfölös borjűszelet .	109
Borjűbecsinált	109
Paprikás borjűszelet .	109
Nyáron sűt borjú- pecsenye	110
Pirított borjűmáj	110
Sűt borjűfej	110
Borjűtekeres	110
Borjűcímer	111
Kirántott borjűaprólék	111
Töltött borjűmell	111
Borjűfül csiperke- gombával	111
Borjűvese	112
Borjúhús paradicsom- mal	112
Borjűpástétom	112
Tűzdelt borjűszív	114

Disznóhús.

Sertésölés	115
A sonka fűstölése ...	118
Magyar sonkapác	119
Magyar sonkapác más módra	119
Sonka vadmódra	120
Prágai sonka	120
Aspik	121
Hurkatöltelék	123
Véreshurka	123
Májashurka	124
Disznósajt	124
Téli disznósajt	125
Nyári disznósajt	125
Hideg kolbász	126
Finom préselt kolbász	126
Májaskolbász	127
Fasirozott kolbász ..	127
Sonkaskolbász	128
Finom kolbász vegyes hűsből	128
Apró tormáskolbászok	129
Kolbász libainájjal ..	129
Párizsi kolbász	129
Szardellás kolbász ...	130

Kitűnő hideg májas .	130
Háziszalámi	132
Hideg töltelék	132
Tűzdelt fehérpecsenye	133
Disznócomb	133
Sertéssült gesztenyével	133
Sertéssült ropogósan .	134
Sertéssült hagymával	134
Sertéskotlett	134
Sertésfilé hidegen	135
Sertéshús pácolva ...	135
Sertésszeletek	135
Töltött disznóláb ...	135
Disznóoldalas	135
Füle-farka	136
Disznópörkölt	136
Székelygulyás	136
Sertéscomb savanyúan	136
Disznóhús paradicsom- mal	137
Sertéshús kásával ..	137
Sült sonka	137
Sült sonka más módon	137
Nyári sonka	138
Sertésgaiantin	138
Sonka madeirában ...	139
Füstölt sonka meg- ővéása	139
Kirántott sonka	139
Füstölt húst eltenni .	139
Kocsonya	140
Magyar kocsonya	140
Zsírolvasztás	141

Malachús.

Malacpecsenye	142
Malacpárikás	143
Malacvagdalék	143
Vagdalék malachusból	143
Malac nyárson	144

Birka- és bárányhús.

Birkakotlett	145
Birkafilé	145
Báránypörkölt	145
Báránypörkölt más- képpen	145
Birkakotlettek gombá- val	146
Birkakotlett zsemlye- morzsában	146

Birkakotlett zöldborsó- val	147
Báránylej	147
Bárányszeg	147
Tárkonyos bárányszeg	147
Báránhús sültve	148
Tejfeles báránysült ..	148
Bárány töltve	148
Párolt juhcomb	149
Báránymáj vagdalva .	149
Báránypörkölt	150
Báránybecsinált	150
Báránhús párolva ..	150
Bárányszelet vagdalék- kal	151
Ürűcomb párolva	151
Tűzdelt ürűsült	151
Kapros ürűhús	152
Paradicsomos ürűsült	152
Nyárson sült ürűsület .	152
Rizses ürűsült	153
Ürűborda sültve	153
Paradicsomos ürűsült	154
Ürűsült sárgarépával .	154
Szardellás ürűsült ...	154
Bográcsos ürűhús	155
Ugyanaz juhászosan .	155
Pácolt ürűcomb	155
Sült ürűcomb	156
Ürűfark lengyelesen .	156

Szárnyasok.

A szárnyasok kezelése	157
Csirkeleves	159
Rántott csirke	159
Sült csirke	160
Csirke sütőben sültve	160
Töltött csirke	160
Csirke hússal töltve .	161
Csirke paradicsom- mártással	162
Pácolt csirke	162
Tojásos csirke	162
Csirke szalonnában ..	162
Csirke zöldborsóval és rákfarkkal	163
Csirke majonézzel ...	163
Csirkeragout	163
Pástétom csirkéből ..	164
Csirke vérmártással .	165
Sültcsirke bajor módra	165
Zöldséges csirke	165

	Oldal
Mártásos töltött csirke	166
Valódi magyar paprikás- csirke	166
Paprikáscsirke	167
Csirke forrázva	167
Csirkecombok	167
Csirke vadmódra	168
Csirkés saláta	168
Tűzdelt csirkemellek .	168
Finom párolt csirke .	169
Füstölt szárnyas ...	169
Csibe francia mártás- sal	170
Velőscsirke	170
Csirke gombával	171
Csirke karfiollal	171
Csirke gesztenyével töltve	171
Kappan szardellával .	171
Kappan csigával	172
Pörkölt tyúk magya- rosan	172
Kappan kagylócskák- kal	172
Tojással töltött kappan	173
Rostélyon sült kappan	173
Szalonnával sült kap- pan	173
Kappan zöldséggel ...	174
Sült kappan	174
Tyúk- és galamb-iri- cassée	174
Pulykaszeletek frican- deauban	175
Pulyka sültve	175
Pulyka pörköltve ...	176
Zöldséges pulyka aszpik- ban	176
Nyárson sült pulyka..	176
Paprikáspulyka	177
Pulyka főzelékkel ..	177
Vagdalt pulyka	177
Pulyka szarvasgomba- körettel	178
Pulyka-filéek gesztenyé- vel	178
Kacsa sültve	178
Kacsa gesztenyével ..	179
Kacsa nyárson	179
Kacsamáj	179
Rizses kacsa	180
Töltött lúd vagy kacsa	180

	Oldal
Kacsa zöldséggel	180
Kacsa vadmódra	181
Pulyka- és réceszárny- vagdalék	181
Libasült	182
Nyárson sült liba ...	182
Gesztenyével töltött liba	182
Töltött libamell	183
Fojtott libamell	183
Füstölt liba	184
Liba hidegen	184
Libatöporthyú	184
Libavér	184
Libaaprólék	185
Ludaskása	185
Libaaprólék gombával	185
Libaaprólék rizskásával	186
Libamáj kisütve	186
Sült libamáj gombával	186
Tűzdelt libamáj	187
Libamájpástétom ma- deirával	187
Lúdmáj mártással ...	188
Kocsonyázott lúdmáj	188
Libamáj citromlével .	188
Libamáj kocsonyában	188
Libakolbász	189
Piritott liba	189
Vadliba	190
Vadkacsa	190
Vadkacsa szalonnával	191
Töltött vadkacsa nyár- son	191
Ragout vadkacsából .	191
Töltött galamb sültve	192
Vadgalamb borral ...	192
Sült vadgalamb	192
Fácán angolosan	193
Töltött fácán	193
Fácán mártással	194
Fácánpecsenye	195
Fácán szarvasgombá- val	195
Káposztás fácán	196
Sült fogoly	196
Becsinált fogoly	196
Fogoly más módon .	197
Nyárson sült fogoly ..	197
Fogoly mártással ...	197
Fogoly kocsonyában .	198
Pácolt fogoly	198

Oldal

Fogoly nyelvvel	199
Sült fajdtyúk	199
Fajd nyárson	199
Fajdvagdalék	200
Páva sültve	200
Túzokmell	200
Rizottó verébbel	201
Veréb nyárson	201
Olasz rizottó fiatal fajddal	202
Fenyőmadár	202
Fenyőmadár belestül	203
Fenyőmadár nyárson	203
Tejfölös császármadár	203
Császármadár	204
Rizottó fürjfel	204
Fürj köntösben	204
Rizses fürj	205
Fürj zsemlyével	205
Fürj szalonnával	205
Nyárson sült fürj	205
Szalonka és szalonkabél	206
Szalonka nyárson	207
Szalonka mártással ..	207
Szalonkák kenyérszele- teken sültve	208
Szalonka tejföllel ...	208
Szalonka vörösbokban párolva	208
Szalonkavagdalék	209

A halakról

Szegedi halpaprikás .	212
Halászos hal	213
Szegedi halpaprikás zsírral	213
Paprikáshal	214
Szegedi halászlé	214
Alföldi hal	215
Magyaros sült hal....	215
Magyar potyka	216
Paprikáshal sültve ...	216
Harcsaleves káposztá- val	216
Vegyes hal rántott zsemlyeszeletekkel .	216
Halmajonéz	217
Tartármártás	217
Lazac főve	217
Menyhal	218
Angolna	218
Kecsege hidegen	218

Oldal

Tejfölös tőkehal	219
Tok mártással	219
Harcsa kisütve	220
Harcsa zöldmártásban	220
Harcsa káposztával .	220
Ponty cseh módra ...	221
Ponty aszpikkal	221
Kékrefőtt ponty	222
Ponty paprikásan ...	222
Sült ponty	222
Ponty kirántva	223
Ponty rostos	223
Ponty hidegen	223
Sült pisztráng	224
Kékrefőtt pisztráng .	224
Pisztráng töltve	224
Pisztráng vörösbokban	225
Fogas mártással	225
Fogas vajjal	225
Fogas paprikás már- tással	226
Fogas majonézzel	226
Csuka tejfölösen	226
Sült csuka	227
Csuka vagdalékkal ...	227
Tűzdelt csuka	228
Vagdalt csuka bur- gonyagaluskával ..	228
Szállkanélküli hal	229
Töltött csuka	229
Szardellás csuka	230
Csuka zsemlyemorzsá- val	230
Süllő vagy csuka töltve	230
Süllő vajjal	231
Süllő hidegen	232
Süllő zöldséggel	232
Szardellás süllő	232
Mártásos hal	232
Hal marinírozva	233
Majonéz	233
Borshal	233
Angolna	234
Borshal	234
Angolna mártással ...	234
Angolna gombával ...	235
Hallé	235
Lazac olajjal	236
Tőkehal rántva	236
Lazac pácolva	236
Tintahal olajban	236
Tőkehal burgonyával	237

Oldal

Oldal

Turbot sültve	237
Majonézes kecsége ...	238
Tokhal fűszeresen ...	238
Tokhal párolva	238
Tőkehal vajjal	239
Tőkehal forralva	239
Sült tőkehal	239
Rózsahal	240
Menyhal vörösborban.	240
Hering	241
Kuszhal	241
Hal rácosan	241
Fogas majonézzel	242
Süllő majonézzel	242
Tengeri bárdhal	242
Tengeri maklárhal ...	243
Szardinia portugál- módra	243
Branzino	243
Pirított bárdhal	243
Tengeri nyelv sültve ..	244
Tengeri nyelv	244
Hal-ragout	244
Hal kirántva	245

Rákok.

Főtt rák	246
Rák ecetben főve ...	246
Rizottó édesvízi rákkal	246
Ráktöltelék	247
Rákpaprikás	247
Rák mártással	247
Tengeri rák borral ...	248
Tengeri rák	248
Tengeri rák majonézzel	249
Tengeri rák más mó- don	249

**Békák, csigák, osztriga,
szardella.**

Teknősbéka	250
Teknősbéka vagdalva	250
Teknősbéka kirántva	251
Teknősbéka más módra	251
Teknősbéka-pástétom	251
Rántott békacomb ..	252
Becsinált békacomb ..	252
Csigaház hússal töltve	252
Főtt csiga	253
Csigaház haltöltelékkel	253
Csiga zöltséggel	253
Földi csiga	254
Osztriga	254

Osztriga pácolva	254
Osztriga sültve	255
Szardella-vaj	255
Osztriga mártással ...	255
Csigavagdalék	256
Szardellás csiga	256

Vadak.

Hogyan kell a nyulat megnyúzni	257
Nyúl nyárson	258
Vagdalt nyúl	258
Nyúl pác nélkül	258
Nyúlhát	259
Párolt nyúl	259
Nyúlpaprikás	260
Borított nyúl	260
Nyúlgerinc franciásan	260
Nyúl babérrel	261
Francia nyúl gombával	261
Fazekas nyúl	262
Nyúlfilet	262
Nyúlfilet à la proven- cale	263
Nyúlpástétom	263
Nyúl libamájjal	263
Kocsonyázott nyúl ..	264
Nyúlpástétom borjú- hússal	264
Őzpaprikás	264
Őzcomb	265
Sült őzhát	265
Vagdalt őzhát	265
Őzcomb nyárson ...	266
Őzszletek spanyol- mártással	266
Szarvassült	267
Szarvassült borsmártás- sal	267
Szarvasragout	268
Párolt szarvashús ..	268

Főzelékek.

Töltött káposzta	269
Kolozsvári káposzta ..	269
Szárzborsó	270
Cukorborsó	270
Szemes zöldborsó ...	271
Rizi-bizi	271
Tök tejfölösen	271
Tök sültve	271
Töltött tök	272
Tökkáposzta	272

Babfőzelék	273
Zöldbab	273
Paradicsomos zöldbab	273
Babfőzelék tejföllel ..	274
Zöldbab tejföllel	274
Burgonyafőzelék paradicsommal	275
Magyaros paprikásburgonya	275
Főtt burgonya	275
Paradicsomos burgonya ..	276
Ecetes burgonya	276
Becsinált burgonya ..	276
Babéros savanyú burgonya	277
Rántott burgonya	277

Mártások.

Vörösrépmártás	278
Fokhagymamártás	278
Köménymagos mártás ..	278
Szardellamártás	279
Citrommártás	279
Kapormártás	279
Angol rumosmártás ..	279
Sóskamártás	279
Birskörte- vagy almamártás	280
Vöröshagymamártás ..	280
Káprimártás	280
Remoulade-mártás ..	281
Májmártás	281
Sárgarépmártás	281
Gombamártás	281
Spanyolmártás	282
Tormamártás zsemlyével	282
Ecetes torma	282
Paradicsommártás	282
Bormártás	283
Tartármártás	283
Tejfölös uborkamártás ..	283

Saláták.

Fejessaláta	284
Fejessaláta tejföllel ..	284
Reszelt burgonyasaláta ..	284

Burgonyasaláta	285
Olasz saláta	285
Káposztasaláta	285
Vegyes saláta	286
Fokhagymás uborkasaláta	286
Francia fejessaláta ...	286
Zöldségsaláta	287
Tejfölös uborkasaláta ..	287
Zellersaláta	287
Szardellasaláta	287

Tésztafélék.

Metélt tészta	289
Magyaros túróscsusza ..	289
Sajtos tészta	290
Mákoscsík	290
Káposztástészta	290
Sonkástészta	291
Berakott csík	291
Tojásos galuska	291
Tarhonya mellékételnek	292
Szilvástészta	292
Herőce	292
Barátfüle baracklekével	293
Sajtos makaróni	293

Rizskásás ételek.

Marhahús rizzzel	294
Bőjtösleves rizzzel ...	295
Rizskása marhahússal ..	295
Rizskása marhahússal, magyarosan	295
Magyaros rizs disznóhússal	295
Piláf magyarosan	296

A vendéglátás és egyéb ünnepek alkalmak.

Üzsonnaösszeállítások ..	301
Ebéddek	303
Vacsorák	304
Ünnepi menük	306
Nemzeti eledelek	309

Oldal

Torták

Általános tanácsok a torták készítéséhez	313
Habtöltelekek	313
Puncstorta	314
Homoktorta	315
Erzsébet-torta	315
Napoleon-torta	315
Burgonyatorta	315
Diótorta	316
Dobostorta	316
Dobostorta más módon... ..	316
Kavart linzi torta	316
Linzitorta	317
Sachertorta	317
Diós és mandolás torta ...	317
Dióstorta töltve	318
Csokoládétorta	318
Pörkölt torta	318
Mogyorótorta	319
Mandolatorta	319
Citromtorta	319
Narancstorta	319

Sütemények

Bíbornok csók	319
Habcsókocskák	320
Hólabdák	320
Boszorkánypogácsa	320
Citromrudacskák	321
Narancsrudacskák	321
Mandolás linzi sütemény ..	321
Vanília ívek	321
Gyümölcskenyér	321
Epermarcipán	322
Marcipán	322
Königsbergi marcipán	323
Diósszeletek	323
Gyümölcscrudacskák	323
Ánizsszeletek	323
Mince-pies	324
Vajasszeletek	324
Habtekeres	324

Teasütemények

Fűszeres teasütemény	325
Orosz teakifli	325
Deákkenyér	325
Komiszkenyér	326
Püspökkenyér	326
Teasütemény	326
Diákkalács	326
Sósrudacskák	327
Mandolásrudacskák	327
Albert-cakes	327
Bismarck-cakes	327
Angol cakes	328

Oldal

Mézeskalács	328
Teasütemény karácsonyfára	328

Felfújtak és pudingok

Narancsfelfújt	328
Almafelfújt	328
Tejfölös felfújt	329
Kávéfelfújt	329
Gőzben főtt rizsfelfújt	329
Rizsfelfújt édes mártással.	329
Rizsfelfújt almatöltelekkel.	329
Rizsfelfújt őszi- vagy sárga- barackkal	330
Almapuding	330
Piskótapuding rummal ..	330
Datolyapuding	331
Gyümölcspuding	331
Habpuding	331

Palacsintafélék, fánkok, zsírban sült tészták, lepények és élesztős tészták

Palacsinta	331
Húsos palacsinta	332
Finom almáslepény	332
Almáslepény tojás nélkül..	332
Kürtősfánk	332
Kitolófánk	333
Bécsi fánk	333
Almafánk	333
Tejesfánk	334
Csöröge	334
Krémes pite vaniliával ...	334
Hideg élesztős tészta	335
Husvétii kalácsok	335
Finom mákos- és dióspatkó	335
Vajaskifli kávéhoz	336
Farsangi fánk	336
Finom kuglóf kávéhoz	337
Túrós-kiflik	337
Élesztős kifli	337
Finom túrós-kiflicskék ...	338
Kuglóf élesztő nélkül	338

Rétesek

Rétestészta készítése	338
Káposztásrétes	339
Túrósrétes	339
Almásrétes	339
Krémrétes	340
Túrósrétes	340
Burgonyarétes	341
Tirol-i rétes	341
Magyar béles	341
Cseresnyés és meggyes rétes	342
Húsosrétes	342
Sonkásrétes	342

Minden nőnek nélkülözhetetlen

a

Párisi Divat

című divatlap, mely havonként egyszer és pedig minden hó 1-én 60 oldal terjedelemben jelenik meg. Ezenkívül minden számhoz igen értékes kézimunkaívet mellékelünk eredeti nagyságu, lemásolható kézimunkarajzokkal, leszámolható rece- és horgolás-mintákkal, színmagyarázattal ellátott keresztöltéssel, stb., stb.

Előfizetési ára:

negyedévre 3 pengő 50 fillér
félévre . . . 7 pengő.

A Párisi Divat nélkülözhetetlen tanácsadója minden háziasszonynak. **Olcsón és elegánsan öltözködhet** a Párisi Divat szabásmintáinak segítségével. **Olcsón készíthet lakása díszítésére csodaszép kézimunkákat** a Párisi Divat ingyen kézimunkaívének segítségével.

Olcsón teheti változatossá konyháját a Párisi Divat kipróbált, művésziesen illusztrált receptjei után készült ételekkel, finom tésztákkal és különleges csemegékkel.

Hogy Nagyságodnak alkalma legyen megismerni e nagyszerű lapot, szívesen küldünk mutatványszámot a Párisi Divatból, ha bélyegben 48 fillért mellékel és hivatkozik erre az ajánlatunkra. Nagyon kérjük, ezt ne mulassza el. Az előfizetési összeg a kiadóhivatalba küldendő. Egy példány ára 1 pengő 20 fillér, kapható minden újságelárusítónál.

Kiváló tisztelettel

Párisi Divat kiadóhivatala

Budapest, VII, Dobány ucca 12

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

