

632.696 OSZK



Katóka szakácskönyve

Iris

Tutsek Anna

Tutsek Anna

Katóka

s z a k á c s.

könyve



TUTSEK ANNA

KATÓKA SZAKÁCSKÖNYVE

MAGYART A
MAGYARNAK



⌘ BUDAPEST 1913 ⌘
SINGER ES WOLFNER KIADASA
VI., Andrásy-út 16.

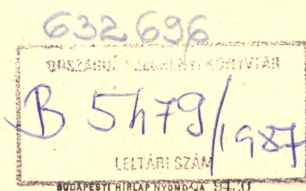
TUTSEK ANNA KÖNYVEI

SINGER ÉS WOLFNER
KIADÁSAI BUDAPEST,
VI., ANDRÁSSY-ÚT 16.

Cilike viszontagságai :

Kötve
korona

I. Cilike rövid ruhában. Mühlbeck Károly rajzaival..	7.—
II. Cilike menyasszony lesz. Mühl- beck Károly rajzaival..	7.—
III. Cilike mátkasága. Mühlbeck Ká- roly rajzaival	7.—
Az édes otthon. Regény fiatal leányok számára. Mühlbeck Károly raj- zaival.	5.—
Szélvész kisasszony. A kastély titka. Két elbeszélés fiatal leányok szá- mára. Mühlbeck Károly rajzaival	5.—
Rózsák között. Elbeszélések.. . . .	7.—
Vidorka. Új élet. Két elbeszélés.. . .	2.80
Marietta. Ifjúsági regény. Mühlbeck Károly rajzaival..	5.—
Lottika és egyéb elbeszélések	1.20
Évike vándorlása	—60



ELŐSZÓ.

Ime, lányok, itt van, megérkezett a *Katóka szakácskönyve*, amelyet olyan régóta vártatok, annyit sürgettetek.

Persze ez nem olyan rendes szakácskönyv, mint a többi, ahol mint a gyöngyszemek sorakoznak egymás mellé a receptek, katonás sorrendben, ki ahova tartozik.

A *Katóka* szakácskönyve tulajdonképpen azoknak a cikkeknek gyűjteménye, amelyekben *Katóka*, a páratlan jó kis gazdasszony szíves készséggel ismertette meg az ő kis barát-nőivel a főzésnek és a gazdasszonykodásnak mindenféle csinját-binját, amelyet az ő mindentudó nagyanyuskájától tanult.

Ezért nincs tehát minden olyan sorrendben, mint általában a szakácskönyvekben lenni szokott. De azért könnyen el lehet benne igazodni, a betűsoros tárgymutató segítségével.

Hogy pedig minden recept, ami itt benne foglaltatik, megbízható és kipróbált, amely után bátran el lehet készíteni mindent, arról kezeskedik a jó öreg nagyanyus és *Katóka*, aki csakis azt gyűjtötte össze és írta le, amiről biztosan tudta, hogy jó.

Még egyet. Ne csodálkozzék senki sem azon, hogy ebben a szakácskönyvben túlsúlyban vannak a sütemények, torták, édességek leírásai, míg a főzelék, leves, sültfélék gyérebben vannak képviselve. Hiszen azt mindenki tudja, hogy a fiatal leányok, kezdő kis gazdasszonyok sokkal szívesebben készítenek el például egy csokoládétortát, mint teszem föl: sárgarépa-főzeléket.

De ha megengedjük nekik, hogy eleinte, mikor kezdenek főzni tanulni, kedvük és hajlandóságuk szerint daskáljanak az édes sütemények és torták között, sokkal hamarább megkedvelik a főzés mesterségét, mintha mindjárt a szerintük oly unalmas és fölösleges főzelék- meg sültféléket kell elkészíteniök. Később majd megjön ehhez is a kedvök. Az első kísérletük hadd legyen inkább egy-egy torta vagy sütemény, amelyet büszkén tesznek a vendégek elé, önérzetesen jelentvén ki: ezt én egyedül készítettem!

S ha a Katóka leírásai szerint készítik, egészen bizonyos, hogy jól is sikerül!

Tutsek Anna.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

I.

A nagymama levendula-illatos, ósdi butoros kis szobájába, vídám arccal nyitott be a kis Kató. A kis Kató, aki tizenöt évével és mosolygó, piros arcával még szürke félgyász ruhájában is olyan volt, mint a barackvirág.

Egy éve már elmúlt, hogy Katóka édesanyja meghalt.

Azóta a nagymama vezette a háztartást, de ő már öreg volt és fáradt és most, hogy Katóka végezte az iskolát, ő is segített a nagymamának.

Sőt már a konyhán is forgolódott Kató.

Igaz, hogy gyakran megakadt; nem tudta, hogyan kell készíteni ezt vagy azt? Ilyenkor futott a nagymama szobájába és tanácsot kért.

Nagymama pedig olyan volt, mint egy eleven szakácskönyv. Mindent tudott és mindent jól tudott, mert hiszen ő már öreg volt és sokat tapasztalt.

Katóka pedig olyankor elővette az ő kis jegyzőkönyvét és szépen mindent följegyzett, amit a nagymama mondott. Mert hát hiába, egy olyan kis leányfej nagyon feledékeny, s akárhányszor megtörtént, hogy mire a konyhába ért, már nem tudta, hány deka vaj is kell csak az íróstésztába?

Azt a fontos kérdést is olyan jól meg tudta oldani a nagymama, amely olyan nagy fejtörést szokott okozni: mit is főzzünk csak?

Mintha a nagymama minden időre és minden eshetőségre előre el lett volna készülve!

— No, mi baj, Katóka? — kérdezte a nagymama.

— Nincs semmi baj, nagyanyus, sőt éppen nagy öröm! Képzeld csak, édes apa megengedte, hogy vasárnap délután meghívjam bárátnőimet uzsonnára!

— Nagyon kedves! Igazán örvendek. Hányan lesztek?

— Éppen tizen!

— De Katókám, elfeledted-e, hogy vasárnap kimenője van a szakácsnénak?

— Nem tesz semmit, nagyanyus. Én szépen el fogok mindent előre készíteni. Óh, hiszen éppen annak örvendek, hogy barátnőimnek én magam készíthetek el mindent. Csakhogy . . .

Katóka arca gondolkozóvá vált. Nagyanyus mosolygott.

— Csakhogy mit adjunk uzsonnára, ugy-e?

— Az, az! — szólt Katóka. — Édes nagyanyus, kérlek, segíts kigondolni. Hiszen tudod, hogy ez az első eset, hogy vendégeim vannak, amióta édes jó anyám meghalt.

— No jer hát, kis lányom, beszéljük meg. Vedd elő a szakácskönyvedet, és amit nem tudsz, azt jegyezd föl. Azt hiszem, leghelyesebb lesz, ha teát adunk vajas pogácsával. Azután lehet sonkát adni, aszpikkal és tormával díszítve és miután a kis lányok kivétel nélkül szeretik az édességet, tehát egy pompás gesztenye-piréet tejszínhabbal. Utoljára pedig narancsot.

Katóka csüggedten fogta össze a kezét.

— Óh, nagyanyus, ez pompás uzsonna, de hiszen én ebből semmit sem tudok megkészíteni! Még csak a teát sem tudom, hogy kell jól megfőzni!

Nagyanyus csak mosolygott.

— Persze, hogy nem tudod; de hát azért vagyok én itt, hogy mindent megmagyarázzak neked. Figyelj csak és jegyezd föl, amiket mondok. Különösen a teafőzésről. Olyan könnyű jó teát készíteni és mégis olyan kevesen tudják. Első sorban is, édes kis lányom, mindig olyan lábost kell használni a víz fölforralásához, amelyet semmi egyéb célra nem használunk. Ismered ugy-e, azt a két fehér mázas lábost a kamrában, az egyik kisebb, a másik nagyobb, mely jobbfelől a polcon áll, befödve. Mint valami szentséget, úgy őrzöm ott. Az a teavízhez való két lábos. Azt még egy lehellet sem szabad, hogy érje, úgy ügyelek reá. Ezentúl te fogod gondját viselni. Most, miután tizen lesztek, tehát a nagyobbik lábost veszed elő. Teletöltöd vízzel és fölforralod. Előzőleg a teáskannát forró vízzel kiöblíted — de nem kell kitörülni — s minden személyre egy kávéskanál teát teszel bele. Mikor a víz jól buzog, reá töltöd a teára, néhány percre befödve hagyod, s akkor csészékbe leszűröd. Jegyezd még azt is meg, kis lányom, hogy a nikkel téáskanna sokkal jobb, mint a porcellán. Ez lehet, hogy szebb, de abban jobb ízű lesz a tea. Mikor pedig fölteszed az asztalra, ne feledj cukrot, rumot, tejszínt

és citromot adni hozzá, hogy mindenki tetszése szerint készíthesse el.

— Értem, édes nagyanyus; de hát a *VAJAS POGÁCSÁT* hogy készítem el?

— Ez sem olyan nehéz mesterség. Tíz deka lisztet habtejszínnel és kevés sóval összekeverünk és ebből nem nagyon kemény tésztát készítünk. Aztán tizennégy deka vajat lisztben kinyújtva a tésztához keverünk és hűvös helyen pihenni hagyjuk. Kis idő múlva a tésztát kézzel lassan összegyúrjuk, négyszögletesre kinyújtjuk és megint hűvös helyen pihenni hagyjuk. Ha már jó hideg, kerek pogácsákat szúrunk ki belőle, tojássárgával bekenjük és forrón kisütjük.

— Ez igazán nem nehéz, nagyanyus. Ezt könnyen meg tudom készíteni magam is. A sonkát pedig szintén föl tudom vágni szép vékony szeletekre és földiszíteni tormával, keményre főtt tojással és piros meg fehér aszpikkal. De hát a *GESZTENYE-PIRÉT*, nagyanyus, hogy készítem? Azt nehéz lesz, ugy-e?

— Dehogy nehéz. Semmi sem nehéz, ha egy kis ügyességgel és jóakarattal birunk. 25—30 szem szép, nagy maroni gesztenyét puhára főzünk, héjjából kihámozzuk, szitán áttörjük, vaniliás cukorral megédesítjük és kézzel, nyújtódeszkán, jól összegyúrjuk. Aztán borsótörő-szitán átnyomjuk, üvegtálra halmozzuk és körül vaniliás cukros tejhabbal koszorúzzuk. Ne feledj el hozzá piskótát, vagy ostyát is adni.

— Dehogy felejttem, nagyanyus, hiszen az a legjobb.

— Nos, hát fölírtál mindent?

Katóka ragyogó arccal lapozgatott a jegyzőkönyvében.

— Mindent fölírtam, nagyanyus. És most még nagyobb örömmel megyek a konyhába, mert most már nem is félek.

II.

Katóka nagyot nyújtózkodott ágyában s aztán hirtelen fölugrott. Már kilenc óra volt.

Még talán soha ilyen sokáig nem aludt. De ez ma egy kivételes eset volt.

Reggel öt óráig táncoltak tegnap, Szilveszter-estén. Áttáncoltak az új évbe, s óh, milyen pompásan mulattak!

Katóka úgy képzei, hogy nagy bálban sem fog jobban mulatni, mint ezeken a kis házi mulatságokon.

Gyorsan felöltözik, megreggelizik; nagyanyus és édes apa már régen reggeliztek, rendbe hozza szobácskáját s aztán besurran nagyanyus szobájába.

Ragyogó, vidám arccal kíván: — boldog új évet! — Összevissza csókolja nagyanyót, s aztán oda guggol kedves helyére, a kis számolyra nagyanyus lábánál.

Ma szabad egész nap lustálkodni.

Milyen pompás dolog is, itt üldögeálni nagyanyus mellett és megbeszélni vele a tegnapi boldog este minden legapróbb részletét.

— Emlékszel-e nagyanyus, amire tegnap kértelek? — szól egyszer Katóka, mikor már jó sokáig beszélgettek erről-arról.

— Hogy megjegyezsek magamnak mindent, ami vacsorára volt, s aztán elmondjam neked, amit te nem tudsz?

— Igen, igen, nagyanyus, mert látod, én annyira el voltam foglaltva a táncsal és olyan felségesen mulattam, hogy igazán nem tudom, mit ettem, mit ittam. Pedig Erzsikééknél mindig annyi jó új dolgot lehet tanulni.

— Úgy van. Egyszerűen, de nagyon jól főznek. Erzsike édesanyja nagyon okos, praktikus asszony. Most is igen helyesen cselekedett, hogy nem terített asztalt, hanem hideg büffét rendezett be. Az kényelmesebb a háziakra nézve is, a vendégekre is. És mulatságosabb. Hideg pulard, hal, nyúl- és őz-pástétom, sonka, fölvágott, hideg borjúhús, mindez aszpikkal, keményre főtt tojással, mayonnaissal csinosan földiszítve; és aztán tekintettel a fiatalságra, többféle kitűnő torta, krém, fagyalt és cukorkák — azt hiszem, már ennél jobb hideg vacsorát kívánni sem lehet.

— Valami jót ittunk is, nagyanyus. Nem tudom, mi volt, de emlékszem, hogy jó volt. A második négyes után hordozták körül szép rózsaszín poharakban.

— Tudom már;
volt, narancsból.

PUNSCH Á LA GLACÉ

— Hogy készül az, nagyanyus?

— Körülbelül 1 liter jó narancsfagyaltot készítünk; akkor $\frac{1}{4}$ liter tejszínből habot verünk, ahhoz 7 deka finom törött cukrot keverünk és háromnegyed részét a félig fagyasztott fagyalathoz hozzákavarjuk. Végül hozzá keverünk még 2—3 pohárka jó rumot, összekeverjük és poharakba töltjük. A megmaradt tejszínhabból minden pohár tetejére kellő mennyiséget teszünk, fölébe egy-egy befőtt meggyet vagy cseresnyét, természetesen mag nélkül és azonnal föladjuk.

Ehhez hasonló még a *MOSKOWITTE*, melyet a következőképp készítünk: Egy fagyaltgépbbe 1 palack jó finom pezsgőt és negyedliter igen finom konyakot öntünk és 2 citrom-

nak a levét belecsepegtetjük. Már előzetesen kockára vagdalt, tet-szés szerinti mennyiségű, mindenféle cukorba eltett gyümölcsöt adunk hozzá (ha édesen szeretjük, hozzá adunk még egy kis törött cukrot is), jól összekeverjük és jégbe helyezve, jól behűtjük, s poharakba öntve, hidegen föladjuk. Nyári időben friss epret, málnát, kör-tét stb. adhatunk hozzá, természetesen meghámozva és finom szele-tekbe vágva.

— Hát abból a jó

MOGYORÓ-KRÉMBŐL

ettél-e nagyanyus, amit szünóra közben hordoztak szét?

— Nem ettem bizony, fiam, nem ilyen öregasszonynak való az a sokféle édesség, de azért tudom, hogy készül, s ha kívánod, el-mondom.

— 10 deka cukrot, 7 tojássárgát, egy kávéskanálnyi lisztet és egy negyedliter jó tejet serpenyőben összekeverünk. Más serpenyőbe 7 deka kissé megpirított mogyorót 7 deka cukorral barnára megpirí-tunk és kölapra öntve, kihűlni hagyjuk. Most a mogyorót kevés tejjel mozsárban nagyon finomra megtörjük és kendőn át az előkészített tömegbe szűrjük. Ezt befőzzük addig, míg kissé sűrű nem lett és aztán kihűlni hagyjuk. Azután $\frac{1}{2}$ liter habtejszínből készült habhoz 7 deka cukrot hozzáadunk és az előbbi tömeghez keverjük. Azon-kívül még 3—4 feloldott zselatin-lapot adunk hozzá. Az egészet mandula-olajjal kikent formába töltjük és 2—3 órára jégre vagy hűvös helyre tesszük. Tálalás előtt 10 perccel tála kiborítjuk és apró süteménnyel vagy tejszínhabbal földiszítjük. Ha a krém nem borul szépen ki, a formára melegvizes kendőt teszünk 1—2 percig.

— És te ezekből a jó dolgokból nem is ettél, nagyanyus?

— Nem biz, én Katókám. Csak teát ittam, s hozzá pár darab teasüteményt ettem, mert véletlenül éppen az volt, amit én szere-tek.

VANILIÁS KÉTSZERSÜLT és BURGONYÁBÓL KÉSZÜLT TEA-SZELETEK.

— Hát az hogy készül, nagyanyus?

— 2 vagy 3 szép lisztes burgonyát főzünk, áttörjük, ugyanolyan súlyú lisztet mérünk hozzá, s szintén annyi írósvajat, megsózzuk s egy széles késsel eldolgozzuk, nyújtófával kisujnyi vastagra kiso-dorjuk, tojássárgával bekenve, fölül köménymaggal és sóval jól meg-hintjük, azután egy éles késsel, vagy még jobb, ha cifra tészta-me-télővel kisujnyi széles szeletkékre vágjuk és szép világos sárgára megsütjük.

A *vaniliás tea-süteményhez* meg $\frac{1}{2}$ kiló finom lisztből langyos tejjel, egy késhegynyi sóval, 5 deka törött cukorral, egy kis élesztő-vel, 4 tojássárgával kemény tésztát dagasztunk, olyan formán, mint egy jó sűrű kenyértészta; ezt jól kidolgozva, hosszukásra formál-

juk, vajjal bekent pléhre tesszük, egy jó óráig kelni hagyjuk, s mielőtt a sütőbe tennők, egy villával megszurkáljuk a tésztát, s tojássárgával megkenve, jó tartós tűznél kisütjük. Másnap azután nagyon éles, vékony késsel a lehető legvékonyabbra fölszeleteljük, finoman megszitált vaniliás cukorral mindkét felét jó bőven behintjük. Pléhre rakva még egyszer szép világos sárgára pirítjuk. — Ez igen jó és tartós tea-sütemény.

III.

Már jóval karácsony előtt Katóka nagy munkában volt. Egész délelőttöket töltött künn a konyhában, de a szakácsné titkos boszúságára nem segített neki semmit, hanem mindenféle édességeket, cukorkákat, apró süteményeket készített.

— Ugyan kisasszony kérem, minek ez a sok nyali-fali, hiszen nincsenek nálunk apró gyermekek, — fakadt ki egyszer a szakácsné, kinek mindig azelőtt való este kellett a sok cukrot, diót, mandulát,ogyorót megtörni.

Katóka csak mosolygott. Nem voltak kis testvérei, igaz, de karácsony estéjén mégis annyi gyermek gyült nálok össze, a rokonság köréből, meg a mosónénak, a házmesternének, az ujságkihordónak gyerekei — no ha azoknak mind a boltból vett cukorkát kelzene szétosztogatni, édesapa ugyan kinyithatná a tárcáját. Így még félannyiba sem kerül.

— E bíz' igaz, — látta be a Terka szakácsné is és este beállított a Katóka szobájába egy darabka papírral a kezében és kérte, hogy írja le neki azokat az édességeket, — mert hát, kezét csókolom, mégis jó, ha az ember mindenfélét megtanul.

Katóka aztán szíves készséggel írta le neki.

— Hát nézze Terka, ma ezeket készítettem: Először is néhányféle szaloncukorkát. A *CSOKOLÁDÉ-BONBONT* így készítjük:

— 28 deka cukrot 3 deci tejszínnel föloldunk és 2 tábla finomra reszelt csokoládét teszünk bele. Ezután az egészet az erős golyópróbaig forrni hagyjuk, miközben lassan megkavarjuk, hogy oda ne égjen. Azután kőlapra öntjük, s ha félig kihült, késsel kissé összetoljuk, hogy a cukorkák kissé vastagabbak legyenek. Ha egészen kihült, négyszögletes kis darabkákra metszük és színes papírba göngyöltjük. Ugyanígy készítjük a kávé-bonbont is. 28 deka

cukrot, 3 deci jó habtejszínt és $1\frac{1}{2}$ deci megfőtt erős kávév véve hozzá.

— De édes Katóka kisasszony, mi az a golyópróba? — kérdezte Terka, alkalmasint puszkagolyóra gondolva.

Katóka elnevette magát.

— A cukrot addig főzzük, míg fonalat mutat; azután egy főzőkanál nyelét a forró cukorba mártva, hideg vízben gyorsan lehűtjük. Ha ilyenkor a kanál nyelén kevés cukor maradt, golyót alakítunk belőle, melynek okvetlenül puhának kell lennie; ha azonban kemény, akkor a cukor erősen forralt és akkor még kevés vizet kell beleönteni és újra fölforralni. Az erős golyó-próbánál a cukrot valamivel erősebben forraljuk, mint a közönséges golyó-próbánál. Leg-erősebben forraljuk a caramel-cukrot, melyet törésnek is neveznek és cukrozott gyümölcshez használnak. A karamel-próba akkor tekinthető sikerültnek, ha a kanálnyelén maradó cukor a fogak közt könnyen porrá törhető. Ekkor a cukrot a tűzről gyorsan el kell távolítani, különben elég. A karamel-cukorba főzés közben körülbelül egy kávéskanálnyi jó ecetet kell önteni.

Igen jó még a *CUKROZOTT MOGYORÓ és MANDULA* is. 28 deka cukrot 3 deci vízben az erős golyó-próbáig fölforralunk és a tűztől eltávolítjuk. Ezután a mogyorót beletesszük és főzőkanállal addig kavargatjuk, míg a cukor meg nem keményedett. Most az egészet egy deszkára öntjük, a becukrozott mogyorót pedig kiszedjük és kis üstbe tesszük. A visszamaradt cukrot kis vízzel a fonal-próbáig újra fölforraljuk és nagyon lassan a mogyoróra öntjük, de oly módon, hogy ne folyjon vastagabban, mint egy vékony zsineg. Végre a mogyorót még főzőkanállal jól összekeverjük és az üstben fölrázzuk. — A cukrozott mandulánál az eljárás ugyanaz; ha azt kívánjuk, hogy a mandula vörös legyen, akkor a megfőtt cukorba kis kosenil-festéket adunk.

Pompás a

BARACK-CSEMEGE

is. Ehhez 7 deka barackíz 14 deka porcukorral késsel jól összegyúrunk, s kemény tésztát készítünk belőle. Ha igen puha, még kevés cukrot teszünk hozzá. Ezen tésztából mandulanagyságú kis darabokat metszünk és különféle alakokat, például kiflit, perezet, szívecskét, karikát stb. formálunk belőle és néhány órára szárítás végett félretesszük. Eközben kis mennyiségű belusfestéket vízben föloldunk, a kis csemegéket bekenjük vele, azután még gumibenzoe-mézgával (mely gyógyszer-tárban kapható) bevonjuk és néhány percig száradni hagyjuk.

Roppantul szeretik a gyermekek az is, melyet a következőképpen készítünk:

ÉDES SONKÁT

28 deka cukrot kevés vízzel, 1 citrom lereszelt héjával s fél citrom levével lassan forni hagyjuk, habzásig. Ekkor 28 deka diót, vagy mandulát, vagy mogyorót megtisztítva és apróra vágva be tesszük s addig főzzük, míg olyan kemény lesz, hogy alakítani lehessen. Most két részre osztjuk, az egyik felét néhány csepp alkörmössel pirosra festjük, a másik fehér marad; azután porcukorral behintett deszkán a pirosból sonka alakot formálunk, a fehéret pedig jól ellaposítva ráborítjuk, mintha a kövérje volna a sonkának. A bőrét 2 kanál vízben fölolvasztott csokoládéból csináljuk, amellyel a tetejét jól bevonjuk s deszkástól együtt a nem nagyon forró sütőbe tesszük száradni. Ha kissé kihűlt, éles késsel szeletekre vágjuk. Ez az édesség nagyon jó és hónapokig eláll.

IV.

Uzsonnára gyültek össze Katókához a barátnői.

Egész délután szorgalmasan varrogattak a szegény gyermekek számára kis kötényeket, szoknyácskákat, kabátkákat, melyeket nagyanyus szabott ki, viseltes ruhákból.

Hat órákor aztán Katóka serényen megterítette az asztalt s uzsonnához hívta a lányokat.

— Milyen pompás csokoládé! — dicsérték a lányok, élvezettel szürcsölgetve a jó, tejszínhabos csokoládét.

— Persze, hiszen Katókánál nem is lehet másképp, — évelődött Olga, az unokatestvére. — Egy ilyen híres kis gazdasszonynál minden csak jó!

— Ezt a kalácsot is magad készítted? — kérdezte Eliz.

— Én, — felelt Katóka szerényen és ismét megkinálta Elizt a kalácsból, — vegyél kérlek még, ha igazán jónak találod. De ne költödjetek velem lányok, nincs mit dicsekednem az én gazdasszonyi tudományommal. Képzelmétek csak, négy vagy öt képes levelezőlapot is kaptam mostanában barátnőimtől, amelyekben többféle torta és cukorka készítmódját kérdezik tőlem és bizony-bizony, nagyanyus nélkül nem tudnék megfelelni nekik.

— Lássuk, lássuk azokat a képes levelező-lapokat, — kiáltoztak a lányok érdeklődve.

Katóka azonnal előhozta az egész, már meglehetősen gazdag gyűjteményét s a leányok gyönyörködve nézegették a szebbnél-szebb

tájképes lapokat, amely egész kis geográfiai tanulmány volt — képekben.

— No nézzétek, — szóló Katóka, — éppen itt van a Milike levelező-lapja, melyben a *LINCI-TORTA* készítmódját kérdezi.

— Ezt én is tudom, — szóló Eliz egész büszkén arra, hogy ő is megmagyarázhat valamit Katókának. — Bátran megírhatod Mili-kének az én receptemet, mert kitűnő. Éppen múlt vasárnap készítet-tem *BARNA LINCI-TORTÁT*

a következő módon:

— 14 deka vaját, 17 deka cukrot, 21 deka lisztet, 10 deka finomra tört barna mandulát, egy egész tojást, kevés fahéját és citromsza-got deszkán összegyúruk. A tésztát aztán kétfelé osztjuk; az egyik darabot kinyújtjuk, tortaformába helyezzük és barack- vagy ribizke-ízzel bekenjük; a másik felének egy részéből rácsozatot készítünk, melyet keresztben a tortára rakunk, a tészta megmaradt részéből pedig ujjnyi vastag pálcát sodrunk és koszoru alakban a tortára he-lyezzük. Az egészet tojással bekenjük s középfoku melegen lassan kisütjük.

— Köszönöm, — szóló Katóka, ki ezalatt szorgalmasan jegyez-getett. — Hát a *PISCHINGER-TORTÁT* melyik tudja közületek? Ezt a kis Erzsike kérdezi.

— Ezt én tudom, — kiáltott örömmel Olga. — Elmondom az én kipróbált receptemet, írd le Erzsikének.

— 10 deka jó friss vajból mokka-krémet készítünk oly módon, hogy a vajat medencében habosra kavarjuk, aztán 2 egész tojást 10 deka cukorral habüstben gyenge tűznél jó langyosra habozunk és ha kihűlt, még egy keveset habozva, lassan a vajhoz keverjük; 2 deci jó erős fekete kávé $3\frac{1}{2}$ deka cukorral addig főzünk, míg felére be nem főtt. Ha a kávé kissé kihűlt, akkor a tömeghez hozzákavar-juk és kevés vaniliát is adunk hozzá. Ezzel a mokka-krémmel aztán 6 vagy 7 darab nagyobb karlsbadi ostyát megtöltünk és az egész tortát csokoládé-jéggel bevonjuk.

— Hát a *KRÉMES-TÉSZTÁT* ki tudja? — kérdezte Katóka.

De bizony ezt egyik sem tudta. Erre már a nagyanyus segítsé-gét kellett igénybe venni, aki éppen bejött a szobába.

Nagyanyus aztán készséggel elmondta.

— 14 deka írósvajból közönséges jó írósvajas tésztát készítünk, melyet két részre osztva, finomra kisodorjuk, két sütőpléhre tesz-szük, tojássárgával bekenjük és villával sűrűn megsúrdaljuk, más-ként a tészta hólyagos lesz. Ha a két levél tésztát megsütöttük, ki-

hülni hagyjuk és a szélüket körülvágjuk. A krém a következő módon készül: $\frac{1}{2}$ liter tejszínt kemény habbá verünk; 4 tojássárgát 2 deci tejben folytonos habozás mellett fölforralunk és ha kihült, a tejhabhoz keverjük; ezután 5 kis tábla zselatint kevés vízben fölolvastunk és folytonos keverés közt hozzáadjuk, valamint finomra szitált, tetszés szerinti mennyiségű cukrot is. Ezt a krémet aztán az egyik tésztalevélre reákenjük, a másodikat pedig óvatosan reányomkodjuk és hűvös helyre tesszük. Mielőtt föladjuk, éles késsel csinos négyszögű darabokra vágjuk.

— Hát a *DOBOSTORTÁT* hogy kell készíteni? — kiáltott most föl Milike.

— A *Dobostortát* én következőképpen készítem és mindig jól sikerül: 21 deka megtört cukrot 8 tojás sárgájával medencében negyed óráig jól összekeverünk. Ezután 8 tojás fehérjéből készült sűrű habot, valamint 12 deka finom lisztet főzőkanál segítségével belekeverünk. Most néhány kerek tortaforma lapot vajjal megkenünk és liszttel behintjük, aztán az elkészített tésztát késsel a tortalapra kenjük és erős tűznél világosbarnára kisütjük. Amint a vékony lapokat a sütőből kivettük, a tortapléhről gyorsan leszedjük és egy deszkára helyezük. Ezt mindaddig ismételjük, míg 12 vékony levelet megsütötünk. Minden egyes levél megsülése után a tortaforma fenekét vajjal újra ki kell kenni. Ezek után 28 deka megtört cukrot és 6 egész tojást üstben habverővel a tűz fölött langyosra és jó habosra főlhabozunk. Most 42 deka jó friss teavajat medencében jó pelyhesre dörzsölünk, hozzáadjuk a többihez és folytonos keverés közben még 21 deka, a tűzön kis vízzel föloldott és kihült finom csokoládét, utoljára még kis vaniliát is teszünk hozzá. Ezen töltelékkel a kihült tésztalapokat megkenjük, egymásra rakjuk, minden egyes levelet kissé megnyomkodva. A töltelékből kis mennyiséget visszatartunk, hogy ezzel a torta oldalait, melyeket késsel megsimítottunk, szépen bekenhessük. Végre 10 deka megtört cukrot a tűzön víz nélkül, világosbarnára föloldunk, ezt gyorsan a tortára öntjük és késsel simára kenegetjük. A tortát legalább két órára hűvös helyre kell tenni.

— Hát a *GESZTENYE-TORTÁT* tudod-e? — kérdezte Olga.

— 21 deka áttört gesztenyét 28 deka cukorral és 8 tojás sárgájával pelyhesen kavarrunk; ebbe 8 tojás fehérjéből készült sűrű habot, kis vaniliát, $3\frac{1}{2}$ deka lisztet és utoljára $10\frac{1}{2}$ deka fölolvastott vajat lassan egymás után belekeverünk. Azután két tortaabroncsba töltjük és lassan megsütjük. Most 7 deka megfőtt és áttört gesztenyéből, $\frac{1}{2}$ liter tejhabból, 7 deka cukorból és kis vaniliából tölteléket készítünk, mellyel a két tortát összeállítjuk. Végül az egészet kávé- vagy

csokoládé-jéggel bevonjuk és fölül kis csokoládé-gesztenyével diszítjük.

— Ez nagyon jó lehet, — mondta Erzsike, — magam is meg fogom próbálni. De hát a *KRÉMES-BÉLEST* tudod-e?

— Tudom azt is. Először is jó vajas-tésztát készítünk a következőképpen: 28 deka finom lisztet $3\frac{1}{2}$ deka friss vajjal, 7 tojás sárgájával, egy pohárka rummal, kevés sóval és hideg vízzel deszkán összegyúrunk, de se nagyon keményre, se nagyon lágyra. Most a tésztát mindaddig átdolgozzuk, míg a kézről le nem válik; azután kis kenyérré alakítjuk és egy negyed óráig pihenni hagyjuk. Ezalatt 25 deka friss kemény vajat hideg vízzel jól megmosunk és kendővel leszárítjuk, azután 7 deka lisztet teszünk hozzá és egy kockát formálunk belőle. Most a tésztadarabot négyszögletesre kinyújtjuk, a vajat ennek közepére helyezzük és az egészet úgy tesszük össze, hogy a tészta két hosszú vége közül az egyik fönt, a másik lent fekdjék. Most nyújtófával kinyújtjuk és kevés liszttel behintjük. Ezután a tésztát háromszorosan összehajtjuk és megint négyszögletesre kinyújtjuk. Végre négyrét összehajtjuk és nedves kendőbe burkolva, hűvös helyre tesszük. Egy óra múlva a tésztát ismét úgy, mint előbb, kétszer egymásután kinyújtjuk és összehajtjuk és megint félóráig pihentetjük. Ezután kinyújtjuk, kettévágjuk, villával megszúrjuk és világosbarnára megsütjük. Ha kihült, akkor a következő töltelékkel töltjük meg: 10 deka cukrot 6 tojás sárgájával, $3\frac{1}{2}$ deka liszttel és kevés vaniliával habüstben jól összekeverünk. Ezután $\frac{1}{2}$ liter forralatlan tejet adunk hozzá és gyenge tűznél a habverővel folytonosan habarjuk, míg a krém sűrű nem lett. Ha kihült, az egyik tésztalevelet jó vastagon bekenjük vele, a másikkal befödjük s vaniliás cukorral behintve, tetszés szerinti darabokra fölvágjuk.

— Na tudod, — szólott Erzsike, — ez olyan hosszú volt, mint egy elbeszélés! Dehogy tudom én azt így elmondani! Kérlek, írd le.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka s azonnal hozott ceruzát meg papírt.

— Mindjárt kérlek azt is jegyezd föl, — mondta Erzsike, — hogyan kell készíteni a *FARSANGI FÁNKOT*, hogy szép pántlikás legyen?

Katóka mosolygott.

— Arra is megtanított engem a jó nagyanyus. Hogy a farsangi fánknek olyan szép fehér szalagöve legyen, ne csak a tészta helyes elkészítését tartsuk szem előtt, hanem még a következőket is: 1-ször: minden langyos legyen, ami csak a tészta készítéséhez szükséges;

2-szor: a tésztát lágyra kavargatjuk és meleg helyre tesszük, hogy gyorsan keljen; 3-szor: nagyon aprókra ne szaggassuk és kiszaggatás után ne hagyjuk tulságosan elkelní; 4-szer: bő zsírban süssük, de ne nagyon forróban; 5-ször: a tésztát azzal a részével tesszük a zsírba, amelyik kelés alatt fölül volt; 6-szor: egyszerre csak annyit tesszünk a zsírba, hogy a tészták időbb-odább mozoghassanak anélkül, hogy egymáshoz érjenek, s amint beraktuk, azonnal borítsuk be addig, míg a másik oldalára nem fordítjuk, azután már nem kell beborítani.

V.

— Nagyanyus, — kiáltott Katóka berontva a szobába és sapkáját, kabátját ledobva egy székre — nincs a világon több olyan édes, jó néni, mint Etelka néni! Nem hiába, hogy Margitka és Ilonka a legjobb barátnőim, de édesanyjukat is legjobban szerettem valamennyi néni között.

— Én is, — felelt nagyanyus melegen. — Van benne valami, ami hasonlít a te édes jó anyádhoz, Katóka, — tette hozzá elboruló arcával, megsimogatva Katóka haját. — Arcáról úgy sugárzik a jóság és a lelki nemesség, hogy az ember szinte jobbnak érzi magát, ha közelében lehet. Szeresd is őt Katókám, mert nem mindig találkozunk az életben olyan önzetlen, nemes lélekkel.

— Lássa nagyanyus, éppen azt gondoltam én is magamban, hogy a jóság néha milyen csekélyiségekben is nyilvánulhat. Ma délután nagyon sokan voltunk Ilonkánál és uzsonnára annyi sok mindenféle volt. Különösen valami pompás sütemény ízlett nekem, ami külsőleg éppen olyannak látszott, mint a burgonya. Én kíváncsian nézegettem, de nem mertem kérdezni, hogyan készül. De uzsonna után odajött a néni hozzám s azt mondta:

— Láttam kis Katókám, hogyan nézegetted a mi

BURGONYA-SÜTEMÉNYÜNKET,

no, majd leírom neked, hogyan készül, mert tudom, jó kis gazdasszony vagy, hasznát veheted.

Azzal bement a másik szobába és ott mindjárt le is írta, de nemcsak azt az egyet, hanem egy sereg más könnyű tésztát és tea-süteményt is. Nem sajnálta a fáradságot az édes jó néni, hanem leírta ő maga, sajátkezűleg nekem! Itt van ni!

Nagyanyus föltette az ókuláréját és olvasta:

— Burgonya-sütemény. Tegyük a tűzhöz kis habüstben negyed kiló cukrot egy kevés vízzel s főzzünk belőle méz sűrűségű szirupot. Negyed kiló mandulát héjával együtt törjünk meg finomra, vessük a forró szirupba, keverjük el jól s hagyjuk kihűlni. Ekkor csavarjuk bele egy fél citromnak a levét, formáljunk belőle kisebb burgonya nagyságú gömböket, ezeket hengergessük meg jól reszelt csokoládéban s ha kissé megszikkadtak, gömbölyű hegyű késsel tegyük azokon 2—3 olyan vágást, hogy a jól megfőtt s fölrepedezett burgonyához legyen hasonló.

— Ez nagyon jó lehet, nem is ismertem eddig, — szóló nagyanyus, — lássuk a többi.

PERECKÉK.

Tegyük a gyúródeszkára 21 deka lisztet, 14 deka friss írósvajat, 7 deka citromos cukrot és ha kissé elmorzsoltuk, gyúrjuk tésztává 2 tojássárgával. Formáljunk belőle egy nagy hengert, daraboljuk el dió nagyságú darabokra s ezekből készítsünk egyforma szép pereceket. Kenjük meg tojással és darabos cukorral hintsük be, azután szép világos sárgára süssük meg.

— De hát még ezek a **DIÓS CSÓKOCSKÁK** milyen jók, nagyanyus, — mondta Katóka, — ezekből is ettünk!

— Igazán? — mosolygott nagyanyus, s aztán olvasta:

— 14 deka finomra darált diót (mogyorót vagy mandulát), 14 deka cukrot, kevés finomra aprított citromhéjat és 3 tojás fehérjét jó fél óráig egyformán és egyenletesen keverjük el. Ha jó sűrű és habos, fehér viaszszal bekent pléhre rakjunk belőle apró halmocskákat, s ha már kialudt a tűz, tegyük be a langyos sütőbe és szárítsuk meg.

— Ez igazán jó lehet, s milyen könnyen elkészíthető. Ezt a **VANILIÁS-KENYERET**

meg magam is ismerem. Kipróbált jó recept... Törjünk és szitáljunk meg tizennégy deka vaniliás cukrot, keverjük fél óráig két egész tojással és háromnak sárgájával, ha jó habos és sűrű, tegyük hozzá 14 deka legfinomabb lisztet, vegyítsük gyöngéden közéje s öntsük egy keskeny kis bádoggal pléhbe, melyet előzőleg friss vajjal vagy tiszta olajjal kikentünk és cukros liszttel behintettünk. Süssük vigyázva mérsékelt tűznél s ha kihűlt, szeleteljük föl tetszés szerint.

— De ezek a tea-sütemények is jók ám, nagyanyus, — figyelmeztette Katóka. — Holnap mindjárt meg is fogom próbálni.

OROSZ TEA-KIFLI.

17 deka lisztet, 3½ deka vajat, 7 deka cukrot, 10 tojás sárgáját és

egy kevés citromillatot a nyújtódeszkára téve, a sodrófával addig vegyítjük, míg a tészta róla le nem válik. Ekkor kis kifliket formálunk belőle, nagyon kevésbé megkent pléhre téve, tojással megkenjük s mérsékelt tűznél világos színűre megsütjük.

SÓS RÚDACSKÁK

tea mellé. Vegyünk 14 deka vaját, negyed kiló lisztet, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot, kevés sót és 3 tojás fehérjét. Mindezt gyorsan gyúrjuk össze szép sima tésztává és formáljunk belőle arasznyi hosszúságú és kis ujj vastagságú rudacskákat. Kenjük meg tojás sárgájával, hintsük meg sóval és köménymaggal, aztán vigyázva süssük meg világos barnára. Ha melegen kiszedjük, helyezzük deszkára, ne tányérra, hogy meg ne görbüljenek.

— No hát ezek mind igen kitünő dolgok; remélem meg is köszönted Etelka néninek?

— Meg bizony, nagyanyus! De most még valamit szeretnék kérdezni, ami nem tartozik ugyan a sütemények közé, de szó volt ott az uzsonnánál a francia salátáról és Edith, ki a szomszédom volt, kérdezte, hogyan készül. Én nem tudtam elmondani neki, de megígértem, hogy leírom és elküldöm, azt is, meg a csokoládé-bonbon elkészítési módját is. Édes nagyanyus, kérlek mondd el.

A FRANCIA SALÁTÁT

többféleképpen is készítik. Egyik igen jó készítmódja a következő: Babot, lencsét puhára főzünk, egy tejes heringet jól megmosunk, megtisztítunk, apró kockára vágjuk, a máját ecettel, kevés olajjal, egy keményre főtt tojásnak megreszelt sárgájával jól összedörzsöljük, mindezt összekeverjük, s apró zöld salátával, keményre főtt tojással, céklával díszítjük.

A CSOKOLÁDÉ-CUKORKÁK

készítési módja meg a következő: Egy tábla csokoládét kis vízben föloldunk és ha a cukor a karamel-próbát elérte, akkor a föloldott csokoládét a cukorhoz öntjük és az egészet még egyszer a karamel-próbáig fölforraljuk. Ezután kőlapra öntjük és ha félig kihűlt, kis cukorkákat metszünk belőle.

— Mennyi jó dolgot is tanultam ma, — örvendezett Katóka, s mindent gondosan följegyzett a szakácskönyvébe.

VI.

Rózsaszín fulard-ruhában, kezében egy nagy rózsabokrétát tartva, állt Katóka a szoba közepén és úgy érezte, hogy olyan zavarban van, mint talán még soha. Szemben véle állott egy fiatal ember, frakkban és igen-igen kipödrött bajuszkával és karját nyújtotta neki, hogy levezesse a kocsihoz.

Nagyanyus is ott állt, fekete selyemruhában és édes apa is, a szalonkabátjában, amelyből már egy kissé kihízott.

Menyegzőre mentek valamennyien, a szösze Klárikának, Katóka egyik jó barátnőjének a menyegzőjére. És Katóka koszorús-lány volt és ezzel a hegyes bajuszkájú fiatalemberrel kellett néki egy kocsiba ülni s a templomba elmenni.

De csakhamar elmúlt zavara, s mire a lépcsőn leértek, már vigan és elfogulatlanul csevegett.

Hát még a lakodalmon milyen jól mulatott. Táncoltak is hajnalig. És az a nagy, fényes vendégsereg, a gyönyörű, gazdagon díszített, minden jóval, széppel megrakott asztal, — mindez úgy tűnt föl Katókának, mint egy szép álom.

Másnap kissé kábult volt ugyan Katókának a feje, de valami olyan kellemes zsibongást érzett a fejében, mintha még most is a keringő dallamok zsonganának a fülében.

Estefelé bement nagyanyus szobájába, leült melléje a dívánra, s azt kérdezte:

— Mondd csak, nagyanyus, emlékszel-e te arra, mi volt tegnap a menyegzői lakomán? Mert én nem emlékszem.

— Hogyne emlékezném, — nevetett nagyanyus. — Én nem táncoltam, nekem nem udvaroltak a fiatalemberek, tehát nem maradt más foglalkozásom, mint vacsorázni és megfigyelni mindent. Sőt annyira figyeltem, hogy egypár új receptet is hoztam magammal Katókának!

De már erre fölébredt Katókában a kis gazdasszony.

— Nagyanyó, édes nagyanyó, mondd el hamar, mi jót tanúltál!

— Persze, — mondta mosolyogva nagyanyus, — a fogas, malac, nyúl, fácán, liba és pulyka téged nem érdekel, csak a nyali-falik, a torták, krémek és fagyaltok, ugy-e? Édes apád ugyan más véleményen van, s ő a malacpecsenyénél bevégezte a vacsorát, de ti lányok csak ott kezdtétek el, mikor az első tortát körülhordozták.

No, hát az egy olyan finom, jó

SACHER-TORTA

volt, amilyent még nem ettem. Jegyezd mindjárt föl magadnak, hogy hogyan készítik.

Már hozta Katóka sietve a szakácskönyvét és írta, amit nagyanyó mondott:

— 14 deka vaját 14 deka meglágyított csokoládéval fél óráig keverünk, 14 deka cukorport 6 tojás sárgájával külön fél óráig dörzsöljük, azután összekeverjük. Hat tojásfehér nagyon kemény habját és 14 deka lisztet könnyedén hozzá keverünk, tortaformában kisütjük és csokoládé jéggel bevonjuk.

CSÁSZÁR-KRÉM;

ehhez 4 deci tejsűrűt fölfőzünk, ha meghűlt, 6 tojássárgát vaniliás cukorral eldörzsölve, beleteszünk. Addig verjük a tűzön, míg fő, aztán hidegre tesszük. 6 levél zselatint vízben föloldunk, hozzá szűrjük, valamint két kanál rumot is. 4 deci tejsűrűből kemény habot verünk, hozzá elegyítjük, formába öntjük és jégre tesszük.

ANGOL KRÉM.

Veszünk 4 deci jó bort, 3 citromnak a levét, 4 darab citromhéjat, 2 darab narancshéjat; 10 tojássárgát habüstben jól elsodorjuk, azután a borral összeelegyítjük, a citrom levét és héját is hozzá s annyi cukrot, amennyit gondolunk, hogy elég édes legyen. Most a tűzön krém-sűrűségűvé verjük, de nagyon kell ügyelni, hogy össze ne menjen. Mikor készen van, tálba töltjük, a tíz tojás fehérjének kemény habját hamar a meleg krémhez elegyítjük, 17 gram zselatint kevés vízben föloldva hozzá szűrünk, s az egészet a habverővel addig verjük, amíg meghül. Ekkor formába öntjük s jégre tesszük.

— A fagylaltok közül a

NARANCS-FAGYLALT

izlett a legjobban, — szólott közbe Katóka, — azt is kérlek mondd el nagyanyus, hogyan készül?

— 56 deka cukrot, egy narancsnak a héját egy liter vízben fél-óráig főzünk, aztán sűrű kendőn átszűrjük és hűlni tesszük. Aztán három narancsnak és egy citromnak a levét is hozzátesszük, formába töltjük, s folytonos keverés között megfagyasztjuk, miként a fagylaltot szokás.

— Még valami édességet írj föl, Katóka, ami szintén igen jó volt.

CSOKOLÁDÉ GOLYÓK, DIÓVAL.

28 deka cukorból 1½ deci vízzel sűrű szirupot főzünk, míg nyúlós lesz. Azután 28 deka diót megőrölve beleteszünk és jól megfőzzük. Mikor kihűlt, langyos-vizes kézzel golyócskákat formálunk belőle, száradni hagyjuk, aztán csokoládé jégbe forgatjuk és aprón vágott mandulába. Kis papír tokocskába helyezzük.

VII.

A hidegtől pirosra csípett arccal lépett be Katóka a nagyanyus szobájába.

Korcsolyázni volt, s most frissen, vígan, kissé átfázva, de jókedvűen sietett nagyanyjához, össze-vissza csókolta s aztán egy gőzölgő, forró papircsomagot húzott ki karmantyújából.

— Nézd, mit vett az úton apuska, — kiáltotta nevetve, — sült gesztenyét. Azt mondta: melegítsem meg vele a kezemet, de én bizony felét megettem. A másik felét hazahoztam neked.

— Köszönöm, — nevetett nagyanyus, — de az én öreg fogaim bizony már nem tudják megropogtatni.

— Nagyanyus, — szólt Katóka, mialatt szép rendesen elrakta téli kabátját, kalapját s minden holmiját, — az igazat megvallva, én sem nagyon rajongok a gesztenyéért, — kivéve a cukros gesztenyéért. Oh, az már aztán pompás!

— Kis nyalánk! — mosolygott nagyanyus, — hát készítsd meg ezt

CUKROS GESZTENYÉNEK.

Katóka kerekre fölnyitotta szemét.

— De úgy, ahogy a cukrásznál árulják?

— Úgy, úgy. Szép, hibátlan sült gesztenyét lehéjalunk, ezalatt cukrot kevés vízzel addig forralunk, míg a cukor egész sűrű lesz, azaz karamellé válik; legjobb próbája annak, hogy vajjon jó-e, ha vékony fadarabkát előbb hideg vízbe, aztán gyorsan a forró cukorba, aztán újra hideg vízbe mártunk; ha lepattan róla a cukor, akkor jó, nyúlósnak nem szabad lennie, mert akkor a fogakhoz tapad. Ha a cukor kész, a gesztenyét kis vékony pálcikára tűzve (legjobb egy fogpiszkáló), egyiket a másik után belemártjuk, s márványlapra, vagy köre tesszük hűlni. Ha szépen megüvegesedtek, kis papírtokocskába helyezzük.

— Most rögtön meg fogom próbálni! — lelkesedett Katóka s kibontotta a csomagot, hogy kivegye belőle a gesztenyéket. Akkor látta, hogy bizony csak négy szem maradt benne. Amíg nagyanyus magyarázott, ő szépen megette a többit.

— No, ezzel most nem érdemes vesződni, — mondta nevetve, — hanem vasárnap délutánra, mikor eljönnek Erzsikéék, akkorra megpróbálok. Édes, aranyos jó nagyanyus, taníts meg kérlek egypár új

csemegére meg tortára is, hiszen tudod, hogy mi leányok azt szeretjük legjobban.

— Nem bánom hát, te kis macska, — mosolygott nagyanyus, — a vasárnap nálunk úgyis mindig rengeteg sok tojás, cukor meg vaj pusztulását jelenti. Hozd hát a szakácskönyvedet és jegyezdgesd föl benne, amit mondok.

Katóka ujjongva szaladt a könyvecskéje után s aztán szembeülve nagyanyjával, várakozással tekintett reá.

— Szép, hibátlan paszulyszemeket egy éjjelen át sós vízben áztatjuk, — kezdte nagyanyus hamiskás mosollyal pillantva Katókára, — másnap a vizet leszűrjük róla és húslevet töltünk reá. Aztán hagymát, cellert, sárgarépát és petrezselymet teszünk hozzá, csöndesen főzzük két órán át, aztán szitán áttörjük, tojásból és tejfölből habarást teszünk bele, még egyszer fölforraljuk és melléje kockára vágott, pirított zsemlet adunk.

— De nagyanyus! — kiáltott Katóka ámúlva, — hiszen ez nem torta!

— Hát persze, hogy nem az, — hunyorgott nagyanyus roppant komolyan, — ki mondta, hogy ez torta? Ez egy nagyon kitünő leves.

BABLEVES Á LA CONDÉ.

Holnap mindjárt megpróbálhatod. Apád nagyon fogja szeretni.

— De édes nagyanyus... én vasárnapra...

— Vagy úgy? — nevetett nagyanyus, — valami nyali-fali kell? Valami jóféle *DIÓSTORTA CSOKOLÁDÉ-KRÉMMEL*, mi?...

— Az, az, — integetett Katóka, s csak úgy ragyogott az arca az örömtől. — Hogy kell azt készíteni, nagyanyus?

— Következőképpen: 35 deka porcukrot 10 tojás sárgájával eldörzsölünk, 35 deka finomra tört diót, egy evőkanál rumot, egy késhegynyi fahéjat, 2—3 apróra tört szegfűszeget és a 10 tojás keményre vert habját keverjük hozzá. A tortaformát vajjal kikenjük és meglisztezzük, a tésztát beletöltjük és nagyon lassú tűznél kisütjük, mikor kihűlt, három lapra vágjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 3 egész tojást 3 kanál porcukorral eldörzsölünk, üstben a tűznél sűrűre fölverjük. Ezalatt 20 deka vajat habosra dörzsölünk és ha a fölvert tojás kihűlt, hozzákeverjük, úgyszintén három tábla, kevés vízben főzött csokoládét, mit előzőleg jól eldörzsölünk, hogy darabos ne legyen. Ami töltelék a levelek megkenése után megmarad, azzal oldalt és fölül a torta tetejét kenjük meg. Csokoládé-jéggel leöntjük és apróra vagdalt mandulával meg pisztáciával díszítjük föl koszorú-alakban.

— Pompás lehet ez, nagyanyus, — mondta Katóka.

— De a

GESZTENYETORTÁM

sem rossz ám, amit most elmondok, — szólta nagyanyus. — Főzzünk puhára egy kiló olasz gesztenyét, hámozzuk le azon melegében és törjük át egy ritka szitán, de két jó marékra valót tegyünk félre az áttöröttből. Ezután keverjünk habosra nyolc tojássárgáját és negyed kiló finom cukrot, ehhez tegyük a nagyobbik rész gesztenyét és végül 6 tojás fehérének keményre vert habját is. Öntsük most az egész keveréket tortaformába s ha kisült, vágjuk ketté egy szál erős cérnával, töltsük meg jó édes tejszínhabbal, mely közé a félretett két marék gesztenyét is keverjük s ha egymásra helyeztük a megtöltött tortalapokat, vonjuk be csokoládé-jéggel.

— Köszönöm, édes nagyanyus! Hogy fognak ennek vasárnap a leányok örvideni.

— Na, azt hiszem, a

MOKKA-TORTÁRA

sem haraguszna meg. Négy tojás nehézségű cukrot 5 tojássárgájával jól eldörzsölünk, az 5 tojás fehérjéből jó kemény habot verünk és 2 tojás nehézségű lisztet hintünk bele, az egészet jól összekeverjük, kisütjük, mikor kihült négy lemezre vágjuk s a következő töltelékkel töltjük meg: 25 deka fonott cukrot 8 tojássárgára ráöntünk, rézüstben a tűzön sűrű krémmé verjük, mikor kihült, 16 deka habzásig kevert vaját teszünk bele és 3 kanál nagyon erős feketekávé. A lemezeket ezzel a töltelékkel megkenve egymásra rakjuk s fölül meg oldalt csokoládé-jéggel vonjuk be.

— Csupa jó dolgok, — mondotta örömmel Katóka,

— Hát egy krémet akarsz-e készíteni? — kérdezte nagyanyus.

— Hogy akarok-e? — kiáltott Katóka, — oh, nagyanyus, hogy is lehet ilyet kérdezni?

— Megtanítalak hát egy jó

GYÜMÖLCS-KRÉMRE.

Egy csinos formát mandula-olajjal kissé bekenünk s aztán különféle befőtt gyümölcsöt, málnát, epret, barackot, cseresnyét, (melynek magvát előbb kiszedtük), körtét, stb. addig teszünk bele, míg a forma félig megtelt. Most 28 deka cukrot egy liter vízben a tűzön föloldunk, 3 narancs és egy citromnak a nedvét hozzá átszűrjük, azután 8 lap finom zselatint a tűzön kevés vízzel föloldunk és szintén a cukorba beleszűrjük. Az egészet a gyümölcsre öntjük és két órára a jégre tesszük, hogy jól megkocsonyásodjék. Mikor tálra kiborítjuk, piskótával vagy apró teasüteménnyel rakjuk körül.

— Milyen pompás uzsonnánk lesz vasárnap, — örvendezett Katóka s összecsókolta a nagymamát.

VIII.

— Oh, Istenem, mit csináljak! — sóhajtott Katóka csüggedten. Kötényében egy egész halom levelet tartott, s úgy állt ott nagyanyus előtt, mint a megtestesült kétségbeesés.

— No, mi baj, Katókám? — kérdezte nagyanyus, ölébe téve kötését s homlokára tolta szemüvegét.

— Nézd csak, nagyanyus, ezt a sok levelet! Mind a barátnőim írták. Mindegyik kérdez valami konyha-receptet vagy háztartási dolgot. Ha mindegyiknek külön válaszolok, egy hétig sem készülök el, meg aztán nem is tudok mindent!

— Sebj no, Katókám, — vigasztalta nagyanyus. — Ird le egy levélben minden kérdésre a választ s aztán majd kiválogatja kiki a magáét.

Katóka csak elnevette magát, hogy nagyanyus milyen könnyen ki tudja találni mindennek a módját, maga elé tett egy nagy árkus papirost s aztán írta, amint következik: Valériának, Katinkának, Gizikének, Elzának, Nellikének, Ninának.

BURGONYA-TORTA.

17 deka cukrot és 10 tojássárgát habüstben, — melyet forró vízzel megtelt fazékba helyezünk, — a habverővel erősen habarjuk, míg sűrűvé vált; ha sűrű, félretesszük és még addig habarjuk, míg langyos, de végre egészen kihűlni hagyjuk. Most tíz tojás fehérjéből habot verünk és hozzátesszük, azután 17½ deka burgonyalisztet, egy egész citromnak a nedvét és kevés citromszagot lassan hozzákeverünk. Azután a tortaabroncsot vajjal bekenjük és liszttel behintjük, a tésztát beletöltjük és közép fokú hőnél világosbarnára megsütjük. Ha kihült, a tortalapot kettévághatjuk és tetszés szerint krémmel vagy tejszínhabbal megtölthetjük vagy csak fölül és oldalt vonjuk be narancs-, citrom- vagy csokoládé-jéggel.

SZALON ANANÁSZ-CUKORKÁK.

28 deka cukrot 2 deci vízzel a golyópróbaig megfőzünk és kölapra öntjük. Ha a cukor kissé kihült, főzőkanállal még jól összekavarjuk, azután addig simítjuk, míg meg nem keményedett; nagy lábassal beföldjük és néhány percig hűlni hagyjuk, azután kézzel még jól átdolgozzuk. Majd ismét a tűzre tesszük, egy evőkanálnyi ananász-nedvvel összekeverjük addig, míg meg nem melegedett, azután még

hidegen is kavarjuk. Ha keményedni kezd, kis papírtokokba töltjük, kézzel lelapítjuk és ha egészen kihült, kis darabokra metszük, melyeket színes papírba göngyölítünk.

Ugyanúgy készítünk eper-cukorkákat is, csakhogy az ananász-nedv helyett eper-nedvet teszünk hozzá. A citrom-cukorkához meg egy egész citromhéjról annak sárgáját egy darab cukorral ledörzsöljük, a megsárgult cukrot késsel levakarjuk, kis langyos vízben föloldjuk és úgy kezeljük, mint fönn.

HUSZÁR-FÁNK.

14 deka írósvajat 10 deka olvasztott vajjal habzásig eldörzsölünk, 3 tojássárgát, 14 deka cukrot, egy citromnak a lereszelt héját, kevés vaniliát és 35 deka lisztet belekeverünk, jó keményre összegyúrjuk, diónagyságú gömböket szakítunk, közepét ujjunkkal kinyomjuk, befőttet teszünk bele, tojásfehérjéből vert habot kenünk a tetejére, cukros mandulával meghintjük és hirtelen tűznél kisütjük.

ANGOL SÜTEMÉNY.

28 deka vajat habosra dörzsölünk, 19 deka cukorport, 7 tojássárgát, 28 deka lisztet, 21 deka mazsolát, 21 deka apró fekete szőlőt, 7 deka kandirozott apróra vágott narancshéjat, 7 deka citrónádot egymásután hozzáadva összekeverjük. Utoljára egy kis pohár rumot teszünk bele, sütőbe tesszük s jó tűznél kisütjük. Hidegen kell fölvágni. Sokáig eláll.

GYÜMÖLCS-KENYÉR.

17 deka cukrot 9 tojássárgájával medencében nagyon pelyhesen összekavarunk és ehhez 7 deka különféle befőtt gyümölcsöt összevagdalva hozzáteszünk és utoljára 14 deka lisztet belekavarunk. Hoszszúkás kenyeret formálunk belőle és tojássárgával kétszer bekenve középfokú hőnél megsütjük. Ha kihült, kis darabokra metsszük.

GYÜMÖLCS-KENYÉR

(más módon). 28 deka fügét, 28 deka cukorbefőtt szilvát, 14 deka citrónádot, 14 deka nagy mazsolaszőlőt, 14 deka datolyát, 28 deka diót, 14 deka mandulát (mindezt fölvagdalva), 28 deka mézet, 28 deka cukrot, kevés fahéjat, citromot és szegfűszeget, végre három pohárka rumot medencében összekavarunk, kendővel befedjük és 24 óráig állani hagyjuk. Ezután 21 deka lisztből, melyhez $3\frac{1}{2}$ deka élesztőből és kevés tejből készített kis kovászt tettünk, közönséges élesztőtésztát készítünk. Ha a kovász megkelt, 5 deka cukrot, 7 deka vajat és két tojássárgát a tésztához keverünk, az elkészített gyümölccsel medencében összekavarjuk és az egészből hosszúkás kenyeret alakítunk. Vajjal vagy zsírral bekenjük, mandulával kirakjuk és gyenge hőnél kisütjük.

TÖPÖRTŐS POGÁCSA.

Fél liter lisztet ugyanannyi finomra vágott töpörtővel s kevés sóval, sodrófával jól összekeverünk. Azután hozzáadunk két tojássárgát, három kanál bort s 17 gram tejben föloldott élesztőt. Az egészet addig dolgozzuk kézzel, míg szép síma tészta válik belőle, melyet lehetőleg finomra kisodrunk, újra összehajtjuk, újra kisodorjuk, míg a negyedik sodrás után fánkmetszővel kis pogácsákat szúrunk ki belőle, melyeket a sütőpléhre elhelyezvén, meleg helyen még egy darabig kelni hagyjuk. Azután fölületüket hosszában és széltében kockásra megvagdadjuk, tojássárgával megkenjük s szép világosbarnára megsütjük.

KÁPOSZTÁS-RÉTES.

Jó rétes-tésztát készítünk, vékonyra kinyújtjuk, olvasztott zsírral meglocsoljuk és szikkadni hagyjuk. Azalatt egy kemény fej káposztát meggyalulunk, vagy finomra összevagdadjuk és besózzuk. Kevés apróra vágott vöröshagymát zsírban megpirítunk, ha már sárgul, kicsavarjuk a káposztát levétől, a zsírba tesszük és pirosra pörköljük, — persze ügyelni kell, hogy oda ne égjen. Sót és borsot teszünk reá és félretesszük, hogy meghűljön. Ha meghűlt, vékonyan rákenjük a tészta, összehengerítjük és ropogósra megsütjük.

DIÓS-RÉTEST

magyarosan következőképpen készítjük: Jó rétestésztát készítünk, s amíg pihen, diót törünk s apróra vagdaljuk. A tésztát előbb vastagon meghintjük cukorral, azután fahéjat, szegfüvet, citromhéját, mazsolát és diót hintünk reá. Kikent pléhre tesszük, a tetejét vajjal megkenjük, amit bele is csöpögtetünk. Szép világos sárgára sütjük ki.

DIÓS-LEKVÁROS-RÉTES.

Ha a rétestésztát vékonyra kinyújtottuk, az egész lapot meghintjük gazdagon cukorral, kevert tört dióval, zsírral jól meglocsoljuk, aztán a felső végén barack- vagy még jobb málna-lekvárral egy ujjnyi vastag csíkot húzunk, gyengén összesodorjuk, de nem laposra, hanem gömbölyűre, s aztán ropogósra sütjük.

SZIKITS-TORTA.

12 tojás sárgáját 12 evőkanál cukorral összekeverünk, 6 kanál liszt, 2 tábla reszelt csokoládé s a 12 tojás fehérjének habja jön még hozzá. Három formában sütjük meg, s a következő töltelékkel töltjük meg és vonjuk be: 20 deka vajat habosra keverünk, kevés vaniliát és 6 kanál törött cukrot teszünk bele. 25 deka őrölt diót 1 deci tejszínnel leforrázunk, ha kihűlt, a vajjal összekeverjük, még egy félóraig keverjük s a lapokat bevonva, egymásra rakjuk. Fölül és az oldalait szintén bevonjuk.

NAPOLEON-TORTA.

21 deka vaját elkeverünk 28 deka cukorral, 6 tojássárgával és vaniliával. Azután 4 tábla reszelt csokoládét, 14 deka darált mandulát, 6 deka kifli- vagy zsemlemorzsát és utoljára 6 tojás keményre vert habját keverjük bele és kikent formában 2 vagy 3 részben megsütjük. A következő töltelékkel töltjük meg: 14 deka mogyorót darálunk, 14 deka cukrot megolvasztunk, a mogyorót beletesszük, hozzá 2 kanál tejszínt esetleg egy csöpp vaját és vaniliát is bele, ha kihült, a tortalapokat megkenjük vele, kívülről csokoládé jéggel vonjuk be.

OROSZ TORTA.

6 tojássárgát 6 kanál cukorporral elkeverünk, ugyanannyi tojás habját, 2 kanál lisztet és egy és fél tábla olvasztott csokoládét könnyedén közékeverünk s azt vékony lapokban megsütjük. Ha kisült, minden lapot a következő töltelékkel töltünk meg: 14 deka vaját 14 deka vaniliás cukorral, 4 kanál darált dióval habosra keverünk, jól eldörzsöljük, a lapokat megkenjük, kívülről is és cukorba főtt gyümölccsel díszítjük.

STEFÁNIA-TORTA.

14 deka porcukrot, 14 deka lisztet, 7 deka vaját s 8 tojás sárgáját jól összekeverünk, majd utoljára 8 tojás fehérjének keményre vert habját. 6—8 tortalapot sütünk belőle s ha megtöltöttük, málnajéggel vonjuk be. A hozzávaló töltelékhez 20 deka vaját jól eldolgozunk, 14 deka cukrot és 2 szelet fölolvastott csokoládét keverünk hozzá.

SCHLAUCH-TORTA.

3 tojás fehérjét 28 deka porcukorral jól összekeverünk, 28 deka törött mogyorót s 4 tojás fehérjének habját adjuk hozzá s ha összekevertük, két részben kisütjük. A hozzávaló töltelék: 3 tábla megpuhított csokoládét 3 evőkanál cukorral és kevés vízzel megfőzünk, aztán 5 tojássárgáját egy kis cukorral fölverünk krémmé, ha kész, öntsük össze a csokoládéval és főzzük meg keveset, ha kihült 2—3 kanál tejszínhabot adunk még hozzá, ezzel megtöltjük és bevonjuk a fölületét is. Jégre tesszük, s csak másnap tálaljuk.

IX.

Egyik este, amint Katóka lámpagyújtás előtt, szokott kedvelt helyén, nagyanyus lába előtt, kis zsámolyon üldögél, és mesélget neki mindenféléről, nagyanyus egyszerre csak azt kérdezi tőle:

— Katókám, nem akard-e jövő vasárnap délutánra meghívni a barátnőidet?

Katóka egészen elpirult örömeiben.

— Oh, hogyne, édes nagyanyus! Én nem is mertem volna kérni! De vajjon megengedi-e édesapa?

— Megengedi. Sőt még egyebet is megenged. Mi már megbeszéljük ezt együtt. Megengedi, hogy minden második vasárnap meghívhasd barátnőidet és néhány ismerős fiatalembert is. Szabad táncolni is, ha kedvetek tartja. Már nagy leány vagy, Katóka, és édesapa azt akarja, hogy mulass is egy kicsit, élvezd a fiatalságodat, a komoly kötelességek teljesítése mellett. Bálba még nem viszünk, mert arra igen fiatal vagy, hanem itthon, meg a barátnőidnél szabad mulatni.

Katóka azt sem tudta, hogyan köszönje meg. Ugrált, táncolt örömeiben, s alig várta, hogy hazajöjjön édesapa, hogy neki is megköszönje.

Azonnal elősorolta, hogy kiket fog meghívni, s lázas buzgalommal sietett lámpát gyújtani, hogy mindjárt meg is írja a meghívókat.

— De Katókám, — szólta nagyanyus, — az idén is úgy lesz, mint eddig volt. Magadnak kell ám mindent elkészíteni, mert tudod, hogy a Zsuzsink még a legegyszerűbb ételt sem igen tudja egyedül elkészíteni, sőt mi több, neked kell összeállítani az ételsort is. Hadd lássam, értesz-e hozzá?

Katóka egészen büszke volt erre a föladataira.

— Azt hiszem, értek hozzá, — felelt elégedetten. — Tehát hallgass csak ide nagyanyó, mit szándékszom készíteni. Gondolom legjobb lesz, ha teát adunk föl kávé helyett. Már hideg van és az ismerőseim közül mindenki szívesebben issza meg a teát, mint a kávé, Igen, és édes nagyanyus, asztalt terítünk, ugy-e? Sokkal kényelmesebb úgy, mint körülhordozni. Jaj, de gyönyörű asztalt fogok teríteni, tudod, olyanformán, mint most a kertészeti kiállításon láttuk, zöld levélfüzérekkel díszítve, az asztalkendőket egyiket legyező, a másikat hattyú-alakban a pohárba állítani és minden teríték elé piciny kristály üvegbe három-négy szál gyöngyvirágot teszek. Az asztal közepére pedig zöld mohával telt lapos virágkosarat, teletüzdelve piros szegfűvel. Jaj, de gyönyörű lesz!

— Katókám, Katókám, hiszen nem lakodalomra készülünk! — szólt közbe nagyanyus. — És aztán mit gondolsz, mibe kerülne az a sok virág? Annyi szegfű és gyöngyvirág, ilyenkor? És ha te ilyen pazarul kezded, barátnőid vagy túl akarnak tenni rajtad s akkor hiába való költségbe verik magukat, vagy nem akarnak, de akkor meg nem érzik jól magukat nálad. Nem, édes kis leányom, csak maradjunk meg mi mindig az egyszerűségnél. Egyszerű, de izléses és jó legyen minden, amit adunk.

— Igazad van, édes nagyanyus, — szégyenkezett Katóka, — csak elszaladt velem a lovacska; de már leszállottam. Hanem a zöldmohás kosarat, néhány szegfűvel vagy rózsával, azt csak megtertarthatjuk, ugy-e? Hiszen az nagyon kevésbe kerül és oly szépen díszíti az asztalt!

— No, azt lehet. De azért még mindig nem tudom, hogy mit fogtok annál a csinosan díszített asztalnál enni?

— Igaz bizony, — nevetett Kató. — Tehát, amint mondtam: teát, mindenféle teasüteménnyel, óh, milyen sokfélé! Azokat mind meg lehet előre készíteni. Azután nyúlpástétomot. Utána lehet valami jó tortát adni; például alma-tortát és végül jön a legjobb — a parfait!

— Elég jó kis menü. De már most halljam, milyen süteményeket adsz a tea mellé és hogy készíted el.

— Először is készítek

PRINCESZT;

ez nagyon jó! Emmától tanultam, aki bár falusi leány, de nagyon sok finom dolgot tud. — Nyolc tányérnagyságú karlsbadi ostyát megkenünk barackízzel. Negyedkiló cukorból vízzel sűrű szirupot főzünk, ugyanannyi reszelt csokoládét belekeverünk, s ugyanannyi megtisztított mandulát, felét megőrölve, felét hosszúkára vágva hozzákeverünk. Gyorsan kell vele bánni, mert különben megkeményedik. Az ostyákat újjnyi vastagságra megkenjük vele, egymásra rakjuk és deszkára tesszük, egy másik nyújtódeszkával beborítjuk, hogy egyenlő vastag legyen. Másnap aztán cikkekre fölvágjuk.

— Ezt ismerem; megkészítheted, nagyon jó. Hát tovább?

— Pompás

CSOKOLÁDÉ-CSÓKOT

is tudok még, nagyanyus. Három tojás fehérjének nagyon kemény habját tizennégy deka csokoládéval és tizennégy deka hosszúra vágott mandulával elkeverünk, csókokat formálunk belőle, a sütő-pléht fehér viasszal kikenjük, s a csókokat belerakva, gyöngye tűznél megszáritjuk.

— Édességből ennyi éppen elég, de valami *SÓS SÜTEMÉNY* is kell ám a teához.

— Azt is tudok. Tizennégy deka lisztet, 7 deka vaját, 17 gram

cukrot, másfél tojás fehérét jól összesodrunk, vékony szálakra kivágjuk, tojással megkenjük és sóval jól meghintve, megsütjük.

KÖMÉNYSZALAGOS SÓS-SZELETEK

is nagyon jók. Huszonnégy deka lisztet, 14 deka vajat, két evőkanálnyi habtejszínt, két tojássárgát, egy egész tojást, 8 gramm élesztőt, egy kávéskanálnyi cukrot összekeverünk, jól megsózzuk, kemény tésztát készítünk és kis pálcá vastagságú szálacskákat sodrunk belőle. Tojással megkenjük, fölül köménymaggal és sóval jól behintve, forróan kisütjük.

— No, ezt jól megtanultad, Katóka, látom. Hát az *ALMATORTÁT* hogy készíted el?

— 24 deka finom lisztet, 14 deka porcukrot, kevés finomra aprított citromhéját nyújtódeszkán összekeverünk, 21 deka írósvaját sodrófával jól beledolgozunk, azután egy egész tojást és egy tojássárgáját teszünk közébe és annyi tejfölt, amennyit fölvesz. Igen kemény nem szabad, hogy legyen. Egy széles késsel jól átdolgozzuk, összehajtogatjuk úgy, miként az írósvajas tésztát szokás és pihenni hagyjuk. Ezalatt öt vagy hat nagy, jóminőségű almát meghámozunk, felszeletelünk és kevés vízzel, cukorral s egy kis tört vaníliával mindaddig főzzük, míg péppé válik. Ezután a tésztát kétfoknyi vastagra kisodorjuk és torta-pléhbe tesszük. Ha az alma kihűlt, újjnyi vastagon rákenjük a tésztára s kerekben egy hüvelyknyi széles tésztaszalaggal vesszük körül, hogy az almapép ki ne folyhasson. Ezután a megmaradt tésztából kis pálcákat sodrunk és rácsozattal átfonjuk a torta fölületét, tojásfehérével megkenjük, cukorral behintjük és háromnegyed óráig folytonosan tűznél kisütjük.

CSOKOLÁDÉ-PARFAIT.

Huszonnyolc deka csokoládét 42 deka cukorral és kevés tejszínnel a tűzön fölolvastunk, kihűlés után háromnegyed liter keményre vert tejszínhabbal összekeverjük és azonnal a jól záró parfait-formába töltve, jégre tesszük, ahol két óráig állni hagyjuk. Ezután a formát óvatosan fölnyitjuk, egy kanállal a közepéből egy részét kivesszük, az üreget óvatosan megtöltjük egy fél liter keményre vert tejszínhabbal, melybe 21 deka törött vaníliás-cukrot és apróra vagdalt ananász-szeleteket vegyítettünk. Ezután, a formát lezárva, ismét jégre tesszük, még két óráig állani hagyjuk, s azután kiborítjuk.

Katóka boldog volt. Alig várta már az időt, hogy mindezen dolgokat megkészíthesse.

X.

— Nagyon sajnálom, édes Katókám, de meg kell vallanom, az ünnepi kalács és diós-mákos-patkó nem sikerült az idén olyan jól, mint más alkalomkor.

Katóka mélyen elpirúlt és lesütötte a szemét,

— Bizony, nagyanyus, — mondta sajnálkozva, — csakugyan nem sikerült olyan jól. Múlt évben nem írtam bele a kis könyvembe a receptet, s az idén csak úgy emlékezet után készítettem, mert te éppen a templomban voltál azalatt. Elfeledtem a mértéket s csak úgy szemmérték szerint vettem mindent.

— Tudod mit, — szólt nagyanyus, — írd le most a diós-mákos-patkó készítési módját, hogy a következő alkalommal ismét meg ne járjad.

Katóka készséggel vette elő könyvecskéjét, és írta, miként a nagyanyus diktálta:

DIÓS-MÁKOS-PATKÓ.

Egy kiló lisztet fél kilónál valamivel kevesebb vajjal nyújtódeszkán jól eldörzsölünk, azután két egész tojást, kevés sót, cukrot, s annyi meleg tejet, amennyit fölvesz, jól összegyúrunk, hogy ne legyen kemény, hanem könnyen kinyújtható. A nyújtódeszkán jól eldolgozzuk, s egy kissé pihenni hagyjuk. Azután kinyújtjuk késfoknyi vastagra, de lehetőleg egyenlően és kerekre. A tésztát dió- vagy máktöltelékkel jól megkenjük, négybe vágjuk, mindegyik darabot külön patkóalakba összecsavarjuk, sütőpléhre tesszük s meleg helyen fél óráig kelni hagyjuk. Egy egész tojást összehabarunk, bekenjük vele a tésztát és nem igen erős tűznél háromnegyed óráig sütjük. Ha belső fele piros, megfordítjuk. Mikor egészen kisült, a sütőajtót darabig nyitva hagyjuk. Ha egészen kész van, kiborítjuk a sütőpléhből, mert ha benne hagyjuk kihűlni, megereszkedik.

A hozzávaló mák-töltelékét a következő módon készítjük. Nem igen sűrű szirupot főzünk, a megőrölt mákot beletesszük, s addig főzük, míg kissé sűrűsödni kezd, de folyton kavargatjuk, mert hamar oda-sül. Ekkor félretesszük és hűlni hagyjuk. Ezt jó előtte való nap megkészíteni, hogy kihűljön, mert ha melegen tesszük a tésztába, szétfoly. Ha a máktöltelékét elkentük a tésztán, mazsolát, aprószőlőt s kevés reszelt citromhéjat hintünk rá.

A dió-töltelékhez az őrölt diót cukorporral és egy vagy két egész tojással vagy csak tojássárgával jól eldörzsöljük, de főzni nem kell. Mazsolát és késhegynyi fahéjat keverünk bele.

— Köszönöm édes nagyanyus, — mondta Katóka, — kérlek szépen, légy szíves, mondd el még nekem a *POZSONYI KIFLI* készítési módját is.

— Szívesen, édes Katókám, — felelt a nagyanyus. — A pozsonyi kiflit következőképpen szoktam készíteni: Egy félkiló finom lisztel eldörzsölünk egy fél kiló friss vaját, egy késhegynyi sót és 2 deka cukrot, 6 fillér árú élesztőt tejbe áztatunk, a lisztbe gödröt csinálunk, beleöntjük a már megázott élesztőt, adunk hozzá 2½ deci langyos tejet és kemény tésztává gyúrjuk. Azután elkészítjük a tölteléket. Fél kiló tisztított diót ugyanannyi porcukorral és 1½ deci tejjel jól összegyúrunk. Ekkor a tésztát fölvágjuk 32 egyenlő darabkára, gömbölyű cipócskákat csinálunk belőle és egyenként kinyújtjuk késfoknyi vastagra, megkenjük a diótöltelékkel, patkóalakra gömbölyítjük, sütőpléhbe tesszük. Egy egész fölvert tojással megkenjük, megszáradni hagyjuk rajta, s ha száraz, újra megkenjük és ismét száradni hagyjuk. Ha ezzel kész vagyunk, sütőbe tesszük és szép pirosra sütjük.

— Édes nagyanyus, nem tudnád-e elmondani nekem a *DATOLYÁS CSÓKOT* is. Jövő vasárnapra szeretném megkészíteni.

— Hogyne tudnám. 3 tojás fehérjét 25 deka cukorral fél óráig habosra keverünk, jó darab vaniliát teszünk közéje, 25 deka lehéjazott törött mandulát, 25 deka (magjával mért) metéltre vágott datolyát hozzáadunk. A tepsit ostyával kell kirakni és kávéskanállal a csókokat ráhalmazni.

— Nagyanyus, te mindent tudsz. Erzsikééknél a múltkor puncsot is ittunk és mézeskalácsot ettünk, el tudod-e mondani azt is, hogy készítik?

— Azt hiszem, még emlékszem rá. Hajdanában nagyon gyakran készítettem *PUNCSOT*.

Hat narancsból kisajtoljuk a nedvet és egyet cukron ledörzsölünk. Aztán fölolvasztunk 1 kgr. cukrot háromnegyed liter vízben. Ha eléggé fölforrt, akkor 1½ liter fehér bort öntünk hozzá és addig hagyjuk a tűzön, amíg forrni kezd. Ekkor fél üveg finom rumot vagy arakot, a narancs levét, valamint a cukron lereszelt héját keverjük hozzá és tetszés szerint hidegen vagy melegen tálaljuk. Ha hidegen akarjuk, úgy egy nappal előbb is elkészíthetjük, miáltal kellemesebb lesz az íze. Ekkor a narancsot nem kell cukron ledörzsölni, hanem vékonyan lehámozzuk és mintegy hat óráig benne hagyjuk.

MÉZESKALÁCS.

— Fél kilogram mézet fölforralunk és még melegen összegyúrjuk lisztel. Egy kilogram mézes tésztához 14 deka cukrot 6 tojás-

sárgával, 8 gr. tört édes köménnyel (ánizs) és 5 darab tört szegfűszeggel habosra kavarunk, 20 gr. ammoniákat cukorral megtörve, egy citrom héját közéje keverünk. Liszttel félig kemény tésztát készítünk, késhátnyi vastagra kinyújtjuk, tetszés szerinti szeletekre vágjuk és tojásfehérje-mázzal bekenve, forró tűz mellett kisütjük.

— Igaz, Katókám, még valamit fogsz főzni, — amit nem eszünk meg, — mondta nagyanyus.

— Mi lehet az? — kérdezte Katóka csodálkozva.

— Hát szappan, kis leányom. Jó házi mosószappan.

— És hogy főzik azt, nagymama?

— Minden háztartásban, a városiakban is, lassan összegyűlik mindenféle zsiradék, amiből pompás háziszappant készíthetünk. Többféleképpen is lehet azt kifőzni. Én mindig a következő módon szoktam: Másfél kiló tiszta zsiradékhoz kell fél kiló maró-szóda és négy liter víz; azt egyszerre öntjük egy nagy fazékba és három óráig főzzük. Egyenletesen kell alatta tüzelni és nem kell nagyon megtölteni az edényt, mert könnyen kifut. Ha jól megfőtt, egy deszkaramába (például egy régi láda ráámájába) töltjük, míg a leve egészen lefolyt s ha eléggé megkeményedett, szép egyenletesen fől-daraboljuk a szappant és szellős helyen megszáritjuk.

Katóka már föl is írta ezt a receptet a kis könyvébe s aztán hízelegve simúlt oda nagyanyushoz.

— Meglásd nagyanyus, olyan pompás szappant fogok főzni, hogy még a király is megmosakodhatik vele. De addig is, ugy-e, elmondod nekem, hogyan készítek vasárnap uzsonnára a leányoknak egy jó, de nagyon jó indiánert?

— Ahá, már itt van a kis édesszájú, — mosolygott a nagyanyus.

— Fogadok, hogy tele van a zsebed cukorka- és krém-kérdésekkel?

— Úgy van, — integetett Katóka nevetve. — Hát halljuk legelőször is az

INDIAI FÁNKOT.

— Öt deka cukrot három tojás sárgájával összekeverünk és azután fél evőkanálnyi vizet adunk hozzá. Erre három tojásból sűrű habot verünk, ezt is lassan hozzákeverjük; azután nyolc és fél deka lisztet szintén lassan belekeverünk. Most vagy egy úgynevezett idomító zacskót, vagy egy papírtölcsért veszünk, melynek a hegyét lemetsszük, beletöltjük a tésztát és fehér papírra szép gömbölyű fánkokat nyomunk ki és azokat lassan megsütjük. Ha megsültek, késsel kivájjuk a belsejét és a kivájt fánkokat jól kiszárítjuk. Ezalatt egy liter tejsűrűből habot verünk, három és fél deka cukrot és kevés vaniliát hozzákeverünk és ezzel a kivájt fánkokat megtöltjük. Ha készen vannak, két-két darabot egymásra helyezünk és csokoládéval bevonjuk.

— Köszönöm szépen, — mondta Katóka. — Most aztán egy jó
CSOKOLÁDÉ-KRÉMET
 kérek.

— Tíz deka cukrot, hét tojás sárgáját és egy kávéskanálnyi lisztet serpenyőben összekavarunk. Azután tizennégy deka finom csokoládét reszelőn át belereszelünk és az egészet félliter jó tejjel kissé sűrűre fölforraljuk. Ha lehűlt, akkor egy liter habtejszínből készült habot, valamint nyolc-kilenc föloldott és átszűrt gelatin-lapot hozzákeverünk. Azután az egészet mandola-olajjal kikent formába töltjük és két-három órára jégre vagy hűvös helyre tesszük. Mielőtt a krémet föltálaljuk, tíz perccel előbb tálra átfordítjuk és apró süteménnyel vagy tejszínhabbal földiszítjük.

— No lássuk tovább, — kérdezte aztán nagyanyus, mikor Katóka a csokoládé-krémet is már leírta.

HIDEG GYÜMÖLCS-RIZS.

— Hideg gyümölcs-rizst következőképpen készítünk: Egy kávéscsészényi rizst megcukrozunk és hét deci tejben addig főzzük, míg megpuhul, de még folyékony legyen és kihűtjük. Hét deci habtejszínből jég fölött habot verünk, vaniliás cukorral megédesítjük. A felébe különféle cukorban eltett gyümölcsöt teszünk s a rizzsel összekeverjük. A hab másik felét is dúsan összekeverjük gyümölccsel, a rizsre töltjük s az egészet néhány óráig jégre tesszük.

— Most még csak a
CSOKOLÁDÉ-SZALÁMI
 készítését kérem, — duruzsolt Katóka odasimúlva nagyanyushoz.

— Tehát hallgasd. Tizennégy deka cukrot, tizennégy deka héjalt mandulát egészben, huszonnyolc deka puhított csokoládét, huszonnyolc deka lisztet, két egész tojást tésztává gyúrunk, rúd-alakba formálva három órát pihenni hagyjuk. Ekkor vékonyan fölszeleteljük, papírral kirakott pléhre tesszük és lassú tűznél megszárazítjuk.

XI.

— Kedves nagyanyus, — írta Katóka a nagyanyjának, — olyan szép itt ezen a kis fürdőn; csak te hiányzol nekem, csak azt sajnálom, hogy te nem vagy itt. Édesapa már sokkal jobban érzi magát, az étvágya is kezd javúlni, igaz, hogy szigorúan be is tartja a diétát s csak olyan ételeket eszik, melyeket az orvos megenged. Most is sokat tréfálkozik velem, hogy az én főztőmmel szerezte a

gyomorhaját, de azért bizony gyakran kijelenti, hogy már alig várja, hogy egy kis jó töltött káposztát főzzek neki! Amiről itt különben még beszélni sem szabad!

Tanultam itt egynéhány olyan ételt, amely betegnek és gyöngygyomrú embereknek való. Leirom neked, édes nagyanyus, mielőtt elfelejteném, mert a kis szakácskönyvemet bizony nem hoztam magammal.

Gyakran rendel apuka a vendéglőben *OMLETTE SOUFLÉT*, amelyet én is igen megszerettem. Következésképpen készül: Egy tojássárgáját negyedórán át egy evőkanál finom porcukorral jól összekeverünk, egy késhegynyi 0 lisztet adunk hozzá, egy evőkanál arakot és $1\frac{1}{2}$ tojás fehérje habját. Omlette sütőben fölolvasztunk öt gram vaját, a tésztát beletesszük, porcellán-tányérral befedjük és lassú tűznél körülbelül öt-hat percig sütjük, amíg felső része megkeményedik. Barack- vagy eper-ízzel bekenjük, középen kettéhajtogatjuk, cukorral meghintjük és melegített tányéron, frissen föltálaljuk.

Jó, könnyű kis étel az *ALMÁS-RIZS* is. Tizenöt deka rizst tisztára megmosunk, sósvízben főzzük, míg megpuhul, leöntjük róla a vizet és egy evőkanál finom vaját keverünk hozzá, azután ugyanily mennyiségű áttört almakompótot vagy almapépet keverünk hozzá és tetszés szerint megcukrozzuk.

Az *ALMAPÉPET* következőképpen készítjük: Néhány jó almát meghámozunk, darabokra vágjuk, kevés vízzel, fehér borral és cukorral megpároljuk és durva szitán áttörjük.

Betegnek való gyöngy étel a *BORJÚ-BECSINÁLT* is. Borjú-mellből vagy a combjából apró darabokat vágunk, kevés forró vajjal egy lábosba tesszük és kevés sóval behintjük. Miután a vajban megforgattuk, fél pohár fehér bort öntünk hozzá, betakarjuk és enyhe tűz mellett pároljuk ötnegyed órán át; közbe-közbe egy-egy kanál jó húslevest öntünk hozzá. Tálalás előtt egy negyedórával mártást készítünk hozzá, melyben egy tojássárgáját jól szét-dörzölünk.

Igen jó a *SAVANYKÁS TOJÁS-LEVES* is. Rántásba egy kis cukrot pörkölünk, aztán föleresztjük vízzel annyira, mint más hamis levest. Hozzáadunk finom borecetet, kevés citromhéját, egy babérlevelet. Tálalás előtt beleütünk egészben szűkség szerinti számú tojást, óvatosan, hogy a fehérje és sárgája együtt maradjon és keményre fővetjük. Nagyon jó ízű, zamatos leves.

Étvágytalanság esetén nagyon ajánlható a *HÚS-TEA*. Egy kiló sovány friss marhahúst húsvágó-géppel jól összeaprózunk,

fél liter hideg vízzel összekavarjuk, egy órán át állani hagyjuk, majd a tűzhöz tesszük és 3—4 percig forraljuk. Majd átszűrjük és a hús kiszajtolása után kissé megsózzuk a levet és ha kihült, leszedjük róla a képződött zsírréteget. Nagyon erősítő és tápláló ital.

Jaj igaz, majd elfeledtem, még egypár jó dolgot tanultam itt egy nagyon jó gazdasszony ismerősömtől, amit szintén leírok neked, — fölülbírálás végett. Úgyis most van a gyümölcs-eltevés ideje, ha jónak találsz, kérlek, tétess el a Mari szakácsnéval, persze a te felügyeleted alatt,

PARADICSOMOT CUKORBA,

a következőképpen:

— Hosszúkás éretlen zöld paradicsomot tüvel meglyukasztjuk, a magvát kiszedjük és meszes vízbe tesszük, fél óráig állani hagyjuk benne, akkor jól kimossuk. Amennyi a gyümölcs, annyi cukorból szirupot főzünk; a paradicsomot betesszük, egyszer fölforraljuk, aztán hűvös helyre félretesszük. Másnap újra fölforraljuk egyszer s ismét félretesszük. Harmadnap kellő sűrűsége befőzzük. Kevés vaniliát teszünk hozzá, ha kihült, üvegekbe rakjuk. Megjegyzendő, hogy egyszerre mindig csak annyi gyümölcsöt szabad főzni, hogy egy sorral legyen a lábosban.

CSÁSZÁRKÖRTE.

Szép nagy, féligérett császárkörtét meghámozzunk, négybe vágjuk, torzsáját kiszedjük. Egy tál vízbe két citromnak a levét belecsavarjuk s a körtét amint hámozzuk, rögtön a vízbe dobjuk. Mikor mind megvan tisztítva, szitára rakjuk és kénszalaggal megfüstöljük. Azután azonnal üvegekbe tesszük. Ezalatt a citromos vizet megszállani hagyjuk, megszűrjük és cukorral jó édes szirupot főzünk, a körtére töltjük, hogy jól ellepje és szalicilt is teszünk közéje. Pergamentpapírral erősen lekötözzük és a szokásos módon gőzben kifőzzük.

RÓZSA-BEFŐTT.

Ötvenhat deka cukorból sűrű szirupot főzünk. Ezalatt ecetrózsából szép leveleket szedünk és mindegyiknek a fehér végét ollóval levágjuk. Három és fél deka rózsalevelet lemérünk s azután ollóval amilyen apróra csak bírjuk, jól összevagdaldjuk. Tálba tesszük, meghintjük egy kávéskanálnyi citromsóval és öt percig állani hagyjuk. Ekkor kicsavarjuk, a forró szirupba beledobjuk, egy fél citromnak a levét is belecsavarjuk, kétszer fölfőzzük és másnapig állani hagyjuk. Ha nincs kellőleg elkészülve, másnap ismét fölfőzzük, míg szép sűrű lesz.

— Csakhogy már itt vagy, édes Katóka, — kiáltottak Erzsike és Olga, és össze-vissza csókolták Katókát. — Tudod-e, mit határoztunk? Jövő vasárnaptól kezdve megint megkezdjük a heti összejövételeinket.

— Bizony Katókám, most megint kell, hogy tanítsál mindenféle jó teasüteményre és tésztára meg tortára!

— Nagyon szívesen, — felelte Katóka, — akár mindjárt meg is kezdhethük. A multkor kérdezted tőlem a *SKARNICLI TÉSZTA* készítési módját, de nem tudtam könyv nélkül megmondani, most leírtam, ime, itt van.

— Vegyünk hat tojás súlyú porcukrot, öt tojás súlyú lisztet s keverjük azt össze hat tojással; mikor már jó habos, öntsük a sütőpléhbe és süssük ki szép világosbarnára. Ekkor a tésztát hamar, még melegen, négyszögletes darabokra vágjuk, kis tekerceseket formálunk belőle s tejszínhabbal megtöltjük. Lehet a tejszínhabot csokoládéval barnára is festeni.

— Katókám lelkem, egypár jó vajás pogácsát is kérek, meg kétháromféle finom teasüteményt, meg kaviár-lepénykéket és sonkás kiflit . . .

— Egyebet nem? — nevetett Katóka.

— Én sokkal szerényebb vagyok, édes Katókám, — szólott Olga. — Én csak a püspökkenyér készítési módját kérem, meg két vagy három másféle jó süteményét és tortáét . . .

— Nagyon szép, — nevetett Katóka. — Tehát tartsunk sorrendet. Először is itt van a:

BURGONYA-POGÁCSA.

Négy vagy öt jó lisztes burgonyát megfőzünk és ha kihült, áttörjük. 14 deka ilyen áttört burgonyából, 14 deka vajból és 15 deka lisztből, jól megsózva, tésztát készítünk, melyet ujjnyi vastagságra kinyújtunk, és tojással bekenve, forrón kisütjük. A burgonyának egészen hidegnek kell lenni, mikor begyúrjuk, s a tésztát néhány óráig hűvösön kell tartani és úgy kisodorni, mint a vajás-tésztát.

KAVIÁR-LEPÉNYKÉK.

Nagyon jó; melegen ajánlom. Élesztő-tésztát készítünk a következő módon: langyos tejben két deka élesztőt föloldva, 7 deka lisztet hozzáadunk és abból kovászt készítünk, melyet jól kelni hagyunk. Mikor jól megkelt, a gyúródeszkára 21 deka lisztet teszünk, annak közepébe 4 tojás sárgáját verjük, 7 deka jó vajat, fél kávéskanálnyi sót

hozzátéve és a megkelt kovászt hozzáadva, az egészből nem igen kemény, de nem is igen lágy tésztát készítünk; azt kézzel még jól keresztül dolgozzuk és ha esetleg a tészta kemény volna, langyos tejjel megpuhítjuk, ha pedig lágy, akkor egy kis liszt hozzáadásával keményebbé tehetjük. Mikor eléggé megkelt, diónagyságú darabokat vágunk belőle és kézzel szépen meggömbölyítjük, vajjal bekenet sütőpléhre rakjuk és kézzel úgy lapítjuk le, hogy lepénykealakokat kapjanak; azután tojássárgájával kétszer megkenve, egy kissé még kelni hagyjuk, mire világosbarnára megsütjük.

Mikor megsültek és kihültek, a lepénykék tetejét éles késsel laposra simítjuk, vagyis az egyenetlenségeket késsel egyenesre vágjuk; a tetejüket megkavart friss vajjal, melyet jól megsóztunk, bekenjük, a megmaradt kavart vaját beletöltjük kis papírtölcsérbe és ezzel a lepénykékre kis koszorúcskákat tresszszorozunk; a koszorúcskák belsejét finom orsovai kaviárral kitöltjük és addig hideg helyre helyezzük, míg az asztalra föl akarjuk adni.

— Nagyszerű! Hát a SONKÁS-KIFLI,
Kató?

— Gyúródeszkán 14 deka kemény vajból, 21 deka finom lisztből, kevés sóból, két evőkanálnyi tejfelből és egy egész tojásból, kézzel tésztát gyúrunk, lehető vékonyra kinyújtjuk és akkor újra összehajtogatjuk, mint a vajas-tésztánál szokás; egy órára hűvös helyre tesszük, aztán egészen vékonyra kinyújtjuk, gömbölyű fánkszűrővel kiszűrjük, finomra vagdalt sonkával megtöltjük, kis kifliket készítünk belőle, vajjal kikent pléhre tesszük, tojással kétszer bekenjük és forró sütőben megsütjük.

— No, most jövök én sorra, — kiáltott Olga, — édes Katókám, kérlek mondd el a PÜSPÖKKENYÉR
készítési módját!

— $\frac{1}{8}$ kilogram felébe elvágott mandulát, $\frac{1}{8}$ kilogram mazsolát, $\frac{1}{8}$ kilogram lisztet, ugyanannyi cukorporral, két tábla kockára vagdalt csokoládéval, kevés fahéjjal, szegiűszeggel, citrommal és két egész tojással jól meggyúrunk, hosszúkára ellapítjuk, vajjal kikent keskeny, hosszú formában megsütjük, ha kihült, éles késsel folszeleteljük.

— Köszönöm, édesem. Hát valami ÚJ SÜTEMÉNYT
tudsz-e?

— Igen. Most tanultam egyet Mari nénitől. 12 deka cukrot 10 deka reszelt csokoládéval és 6 tojás sárgájával habzásig keverünk, a 6 tojás kemény habját közévegyítjük és végül egy kanál lisztet. Sütőpléhre öntjük, ujjnyi vastagra, és gyengén megsütjük. Azalatt míg sül, a habüstbe teszünk 15 deka porcukrot és 4 tojás fehérjét,

az üstöt forró vízbe állítva, fölverjük, ha kész, a tésztára kenjük, amelyet még melegen összegöngyölítünk. Jó csokoládémázzal bevonjuk, tisztított s hosszúra vágalt mandulával megtűzdeljük, kevés időre még a sütőbe tesszük s ha kihűlt, szeletekre vágjuk.

— Nagyon jó a

NELSON-TORTA

is, — mondta Erzsike. — Ez a finom torta négy különböző lapból áll, úgymint: mogyoró, csokoládé, mandula és burgonyaliszt-tortából. Alól jön a csokoládé, ezt barackízzel töltjük meg, erre jön a mandula, mit maraschinóval nedvesítünk meg s almaízzel megkenünk. Azután a mogyoró-tortát helyezzük rá, mit ananász-szörppel itatunk meg és szamócaízzel kenünk be, s végül a burgonyaliszt-tortát tesszük rá. Az egészet csokoládé-mázzal bevonjuk. Esetleg rumos vagy kávé-skrémmel is megtölthetjük íz helyett.

— Ez igazán nagyon jó lehet, — mondta Katóka. — Tudod mit, gyerünk a konyhába és csináljuk is meg mindjárt. Ez a négyféle tortalap sok időt vesz igénybe, jó lesz még ma elkészíteni. Ugy-e, segítesz nekem?

— Oh nagyon szívesen, — felelt Erzsike s a leánykák azonnal a konyhába siettek.

— Tehát mi is kell hozzá? — kérdezte Katóka, miközben nagy fehér konyhakötényét felkötötte.

Erzsike előhúzta kis jegyzőkönyvét zsebéből s lapozgatni kezdett benne.

— Itt van fölírva, mert bizony nem tudom az eszemben megtartani. Tehát először is a

MANDULATORTÁHOZ

kell: 14 deka forrázott őrölt mandula, 14 deka cukor, citromhéj, egy egész tojás, egy tojás sárgája, fél deka morzsa, két tojás habja.

A CSOKOLÁDÉ-TORTÁHOZ:

3½ deka reszelt csokoládé, 7 deka cukor, 2 tojás sárgája, 2 tojás habja, 2 kanál liszt.

A BURGONYALISZT-TORTÁHOZ:

1½ tojás sárgája, 7 deka cukor, citromhéj, negyed citrom leve, 1½ tojás habja, 3 deka burgonyaliszt.

A MOGYORÓ-TORTÁHOZ:

3½ deka őrölt mogyoró, melyet ugyanannyi karamel-cukorba tesszünk s ha magába szívta, elvonjuk a tűztől és kihűtjük, mozsárba törjük és átszitáljuk. Adunk még hozzá 3½ deka cukrot, 3 tojás sárgáját, 3 tojás habját s 3½ deka finom lisztet. Mindezt használatig hideg helyen kell tartani.

Amíg Erzsike olvasta, Katóka serényen majdnem mindent elő is készített.

— Mi lesz még ebédre, — kérdezte kíváncsian Erzsike.

— Sonkás bisquit-leves, előételnek malactekercs hidegen, utána vesepecsenye libamájjal és burgonyafánkkal, aztán pulyka salátával és kompóttal, aztán torta, gyümölcs, sajt, feketekávé.

— Nagyszerű ebéd, de én semmit se tudnék belőle elkészíteni, legföljebb megenni. Hogy készül a *SONKÁS BISQUIT-LEVES?*

— Három tojás fehérjéből kemény habot verünk, aztán a három tojás előre elhabart sárgáját hozzáadjuk, valamint 6 deka összeaprított sovány főtt sonkát, 6 deka fölolvasztott vaját, 3 kanálnyi finom lisztet, kevés sót; mindent lassan és jól összekeverünk, aztán vajjal kikent tepsiben lassú tűznél a sütőben megsütjük. Ha megsült, kifordítjuk a tepsiből, kockára vágjuk és a leveses tálba tesszük, vagy külön a húsleveshez adjuk. Sonka helyett borjúhúst, baromfit, reszelt sajtot, vagy gombapirét is vehetünk a bisquithez.

— Hát a *MALACTEKERCS* hogy készül?

— Egy malacnak a fejét és lábát levágjuk, a csontját kiszedjük, jól kimossuk és besózzuk. Ezalatt készítünk félkiló borjú- vagy marha- és félkiló disznóhúst, úgy, ahogy fasírtnak szokás, elosztunk benne keményre főtt tojást, ajókát, marha- vagy borjú-nyelvet, sonkát, kaport, ecetes gombát, uborkát, céklát, bekenjük vele a szétteretett malac bőrét, aztán vigyázva szépen összegömbölyítjük, zsinórral összekötjük, egy szalvétába csavarjuk, vízben sóval, fűszerrel, babérlevéllel és egy hagymával 2—3 óráig főzzük, ha megfőtt, két deszka közé szorítjuk s lenyomtatjuk. Másnap fölszeleteljük s ecettel vagy majonézzel tálaljuk.

— Hát a *BURGONYAFÁNK* hogy készül?

— Ez is nagyon jó. Lehet előételnek is adni, vagy mellékételnek valamely sülthez. Nyolc közép nagyságú burgonyát megfőzünk és szitán áttörünk, aztán félliter lisztel, diónagyságú vajjal, 4 tojás sárgájával, kis sóval, és kis élesztővel és tejjel elég kemény tésztát keverünk belőle, mert a burgonya gyöngíti. Ha kivertük, mint a fánkot, kenyértészta keménységű legyen, aztán kellő vastagságúra kinyújtjuk és deszkán kelni hagyjuk. Ha jól megkelt, kiszúrjuk és bő zsírban kisütjük. Ha előételnek adjuk, akkor sütés előtt sonkával vagy vagdalt hússal megtöltjük a fánkot, tálaláskor reszelt pármai sajttal meghintjük, vagy paradicsommártást adunk mellé.

— Kedves Katókám, ugyan kérlek taníts meg egypár jó teasüteményre is. Ilyesminek olyan jó hasznát veszi az ember, minél többet tud, annál jobb.

— Nagyon szívesen; milyent akarsz, sóst vagy édeset?

— Mind a kettőt.

— Tehát először valami sós teasüteményt. Például *SÓS RUDAK*. 30 deka lisztet, 10 deka vaját, 1 pohár langyos tejet és két fillér árú élesztőt összegyúrunk, vékony rúdakat sodrunk, fehérjével megkenjük és sós köménymaggal meghintjük.

SAJTOS RUDAK.

5 evőkanál vaj, 6 evőkanál parmezánsajt, 12 evőkanál liszt, fél evőkanál víz, fél kávéskanál sóval és ugyanannyi fehér törött borssal készült tésztát addig gyúrunk, míg egészen sima. Azután ujjnyi vastagságú rudakat vágunk belőle, köménymaggal megszórjuk, s egy tepsibe, melyet fehér papírral kiraktunk, szép sárgára sütjük.

BURGONYÁS RUDAK.

Annyi vaját, amennyi lisztet és ugyanannyi főtt és megreszelt burgonyát s tetszés szerinti parmezánt összegyúrunk, kinyújtjuk kisujjnyi vastagságban és keskeny, 5—6 cm. hosszú rúdacsákra elvágjuk, a tetejét tojássárgájával megkenjük, s egyik részét parmezánnal, a másik részét köménymaggal meghintjük.

— Köszönöm, édes Katókám, de most egypár édeset is kérek.

LINCI PEREC.

10 deka lisztet, 7 deka vaját, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot, citromszagot és 1 tojássárgát deszkán kézzel összegyúrunk, a tésztát kis darabokra metszük és apró pereceket készítünk belőle. Tojással bekenjük és darabos cukorba vagy mandulába mártva pléhen kisütjük.

— Hát valami mogyorós dolgot nem tudsz-e?

— Hogyne. Készíts

MOGYORÓ-SZÁLAKAT.

Ez sokáig el is tartható. 7 deka kissé megpirított és megtört mogyorót 10 deka cukorral és fél tábla reszelt csokoládéval összekeverünk, 2 tojásból félig elkészült habba beletesszük és azt a tűzön folytonos keverés közben kissé forni hagyjuk. Ezután az egészet ostyára kenjük és ha kihült, szálakra metszük, melyeket lassan kisütünk.

VANILIA-SZELETEK.

— 17 deka cukrot, 9 tojás sárgájával nagyon pelyhesen összekeverünk, egy kis vaniliát teszünk hozzá s azután 28 deka lisztet. A tésztából három hosszúkás cipót formálunk, bekent pléhre tesszük és világosra kisütjük. Azután az egyiket fehér, a másikat vörös mázzal és a harmadikat csokoládéval bevonjuk és szeletekre metszük.

— Köszönöm, édes Katókám, ma igazán sok mindenféle jóra tanítottál! Most még csak egy jó *CSOKOLÁDÉ-TORTÁRA* taníts meg, amit gesztenyekrémmel lehet megtölteni.

— Akármelyik csokoládé-tortát lehet megtölteni gesztenyekrémmel. 14 deka vaját összedörzsölünk és 14 deka cukrot, valamint 8 tojássárgáját egymásután hozzákeverünk, továbbá 16 deka kissé megmelegített csokoládét, kevés vaniliát és citromhéjat. Ezen-

kívül hozzákeverünk még 8 tojás fehérjéből készült sűrű habot, legutoljára pedig belekeverünk 8 deka finomra tört és $3\frac{1}{2}$ deka liszttel összekevert barna mandulát. Az egészet két torta-abroncsba töltjük és lassan megsütjük. A következő gesztenye-krémmel tölthetjük meg: hét deka megfőtt és áttört gesztenyéből, fél liter tejhabból, hét deka cukorból és kis vaniliából tölteléket készítünk, mellyel a két tortalapot összeállítjuk. Kívülről bevonhatjuk tejszínhabbal vagy csokoládémázzal.

— Hát azt hogy készítjük édesem? Nekem sohasem sikerül a csokoládé-máz!

— Szép fényes és jó csokoládé-mázat készíthetünk következőképpen: 14 deka finom csokoládét reszelünk és azt 21 deka cukorral és fél liter vízzel üstben főzőkanállal lassan összekeverjük és jól megfőzzük. Ezután megejtjük a próbát, vajjon kész-e már? Ugyanis a folyadékból egy kicsit tányérra csepegtetünk és ujjunkat belemártjuk és megpróbáljuk, lehet-e a csokoládéból tiszta fonalat húzni. Ha még nem lehet, akkor tovább hagyjuk főni, mindaddig, míg mutatkozik a fonál. Akkor eltávolítjuk a tűztől, az üst belső oldalán a csokoládét főzőkanállal dörzsölgetjük és azt nézzük, vajjon világos-sárga-e? Ezt mindaddig ismételjük, míg a csokoládé le nem hült és meg nem sűrűsödött. A próbával csak akkor lehetünk megelégedve, ha a fölületen héj képződött, ami azt jelenti, hogy a máz szép lesz. A fődolog az, hogy ne főzzük meg erősen a csokoládét; ha az mégis megtörtént volna, akkor még az utolsó pillanatban két kávéskanálnyi vizet hozzáöntünk. Mikor a tortát bevontuk vele, pléhen a sütőbe helyezzük, nyílt sütőajtónál egyszer-kétszer ide-oda forgatjuk, kivesszük és lehűlni engedjük.

XIII.

— Jaj, de régen nem voltunk már így együtt, leányok, — mondta Katóka barátnőinek, miközben a teát kitöltötte, — higgyétek meg, minden vasárnap délután hazakíváncsoztam Mari nénitől, Almásról, csakhogy közöttetek lehetnék.

— Mi bizonyára nem hiányoztunk annyira neked, mint te nekünk, — szólott Olga, — te ott jól mulattál, de mi nálad nélkül csak unatkoztunk.

— Szó ami szó, Katóka a mi társaságunknak a lelke, — erősít-

gette Erzsike. — Amíg ő távol volt, egyszer sem nevettünk igazán jóízűen.

— És egyszer sem ettünk ilyen pompás cukros, habos-süteményt! — kiáltott lelkesülten Milike, két darabot is téve tányérjára a süteményből.

Katóka elnevette magát.

— Hát ez igazán a legnagyobb dícséret, ha a gyomrocskátoknak is éppen úgy hiányoztam, mint a szíveteknek!

— Bizony, azalatt egyszer sem főztünk, s nem tanúltunk semmi jó dolgot! — mondta Olga.

— Hát te hoztál-e valami újat Mari nénitől? — kérdezte Erzsike.

— Hoztam ám, — felelt Katóka, — hiszen tudjátok, hogy Mari néni milyen kiválóan jó gazdasszony, éppen mint az én édes nagyanyuskám. Aztán sok vendég is fordul meg nála s ő nagy súlyt fektet a jó konyhára. Azonkívül pedig takarékos is, nem pocsékol, nem prédál el semmit. Például soha még egy tojásfehérje sem vesz nála kárba.

— Hát mit csinál vele? — kérdezte Milike.

HAB-PUDDINGOT.

Összegyűjti egy pohárba vagy bögrébe, ha együtt van öt-hat tojásfehérje, veszünk hozzá 28 deka cukorport, egy citromnak a levét és egy citromnak a lereszelt héját. Habverővel addig verjük, míg egészen kemény habbá válik. Ha kész van, hideg vízbe mártott puddingformába tesszük, de csak háromnegyed résznyire töltjük tele a formát. Ha magasabbra töltenénk, a főzés alatt összeesnék. Egy teljes óráig főzzük egy fazék vízbe gőzölve. Mikor asztalra akarjuk adni, kiborítjuk és gyümölcslevet adunk melléje.

— Tudok egy nagyon jó

ALMA-KONFEKTET

is. Ezt is gyakran készítettük. Nagy almából a krumplivágóval 30—40 kis golyót vágunk, cukros vízbe kevés citromlevet teszünk és óvatosan megfőzzük benne az almagolyókat. A levét sűrűre befőzzük, lehet egy pohárka eper- vagy málna-geléet is hozzákeverni, mindezt szitán által szűrve, a csinosan, magasra fölhalmozott almára töltjük és behintjük az egészet hámozott, megvagdalt mandulával.

— Ez nagyon jó lehet, — dícsérte Olga. — Nem tudod-e véletlenül a

CSOKOLÁDÉ-PRALINÉT is?

— Dehogynem. Kell hozzá egy tojásfehér, kevés vanília és annyi szitált cukorpor, hogy eldörzsölve meglehetősen kemény tömeg képződjön. Ebből kis, mogyoró nagyságú golyókat formálunk és száradni deszkára tesszük. Körülbelül egy óra múlva késsel óvatosan levesszük. Hét deka keserű csokoládét reszelünk mély porcellán tálba vagy medencébe, kevés szitált cukorport adunk hozzá. Ezt egy

fazék forró víz fölött vagy nem nagyon forró tűzhelyen fölolvasszuk. Egyenként vesszük a kis golyókat, beforgatjuk a csokoládéba, vilálával kiszedjük és fehér papírral letakart pléhre helyezzük, úgy, hogy egymást ne érintsék. Gyorsan kell bánni vele és mindig csak egyet teszünk egyszerre a csokoládéba. Lehet vanília helyett a tojásfehérjéhez egy kávéskanál málna, eper, citrom vagy narancslevet, vagy rózsaolajat tenni. Nagyon finom diótöltelék is lehet használni.

— Pompásak a

GESZTENYE-GOLYÓK

is, — szólt közbe Milike, — azt ismered-e, Katókám?

— Ismerem. Teához szokták adni. Nagyon jó nyaláncság. Fél kiló maróni gesztenyét puhára megfőzünk, meghámozzunk és még melegen szítán áttörjük. Fél kiló cukrot vízbe mártunk és fonálíg főzzük; akkor betesszük az áttört gesztenyét és hozzáadunk lassanként két deci vaniliás tejet. Felfőzzük, folyton keverve, hogy oda ne süljön. Ha elég sűrű, hűlni hagyjuk és hidegen diónagyságú golyókat formálunk belőle, vaniliás cukorba meghengerítjük és papirossal betakart pléhen lassan megszáritjuk. Azután csinos kis papirtokocskákba rakjuk. Nagyon sokáig el lehet tartani.

— Ilyenformák a

MOGYORÓ-GOLYÓK

is. Az is nagyon jó. Tíz deka mogyorót megmelegítünk, míg a héja lemegy. Azután megőröljük, 12 deka törött cukorral, hét deka reszelt csokoládéval és egy tojás fehérjével eldörzsöljük, míg összeáll. Dió nagyságú golyókat formálunk belőle, középebe tehetünk mogyorót vagy egy szem befőzött meggyet (mag nélkül) azután tojásfehérbe mártjuk és darabos cukorba meghengergetve, száradni hagyjuk.

— Jó édesség a

PIROS MANDULA

is. Azt ismeritek?

— Nem, nem. Hogyan kell azt készíteni? — hangoztatták kórusban a leányok.

— Hat tojássárgát 12 deka cukorral habzásig eldörzsölünk: tíz deka édes, öt deka keserű-mandulát meghéjazva, finomra megőrölünk s a habosra dörzsölt tojássárgához adjuk. Azután kevés rózsa-vizet, három tábla föloldott piros zselatint és a két tojás keményre vert habját is hozzáadjuk, s az egészet jól eldörzsöljük. Ha kész van, üvegtálba tesszük s jól megfagyasztjuk, tejhabbal diszítjük s melléje is tejhabot adunk.

— De tudjátok-e leányok, — szólt közbe Erzsike, — hogy mostanáig mind csupa édességről beszéltünk. Nem tudsz-e, édes Katókám, valami jó, hideg pástétomfélélet is? Az én apuskám a teához olyasmit jobban szeret mindenféle süteménynél.

— Hogyne tudnék. Nagyon jó például az *ÖZ-*
vagy *NYÜL-PÁSTÉTOM.*

Az öz- vagy nyúlhúst fölvagdaldjuk kockákra, vágunk hozzá disznóhúst, szintén kockákra, aztán sárgarépát, hagymát, petrezselymet karikába. Mindezt zsírban tűzre tesszük, amíg a leve elfő, de pirulni nem szabad. Pástétom-port is teszünk hozzá, s közben egy szép libamájat külön megsütünk. Mikor minden összefőtt a saját levében, bort és vizet töltünk hozzá, s így pároljuk 3—4 órán át, mindig vizet töltve utána. Mikor a hús egészen puha, megőröljük, aztán szitán áttörjük, ami nem megy át a szitán, mozsárban összetörjük. Egy tálban habzásig dörzsöljük, két kanál finom táblaolajat és kevés bort teszünk hozzá, ha igen kemény. Pástétom vagy őzhát-formát olajjal kikenünk, az egészet belenyomkodjuk s hideg helyre tesszük. Csak másnap vágjuk föl.

— Ez nagyon jó lehet, — mondta Erzsike, — legközelebb meg fogom próbálni.

— Ha apuskád szereti a vadhúst, úgy készíts egyszer

SZELETEKET ÖZBŐL,

az is nagyon izletes, — szólt Katóka.

— Hát azt hogyan kell készíteni? — kérdezte Erzsike. — Én csak bepácolva tudom készíteni az őzet.

— Így sokkal jobb. Nyers őzhúsból szeleteket vágunk, megverjük, pirosra kisütjük és puhára pároljuk. Azután kiszedjük, apróra megvagdalt szardellát és hagymát teszünk a levébe, kis lisztet hintünk reá, jól összekeverjük és a tálba rakott szeletekre szitán áttörjük.

— Az én apuskám a vaddisznót jobban szereti, mint az őzet, — szólt közbe Milike, — csak kár, hogy azt itten olyan ritkán lehet kapni.

— Majd megtanítlak én közönséges disznóhúst úgy elkészíteni, mint a vaddisznót. Ehhez legjobb egy körülbelül hathónapos disznónak combját venni, s két liter piros, s két liter fehér borban, karikára vágott hagymával, petrezselyemgyökérrel, sárgarépával, zellerrel, babérlevéllel, borssal és sóval félig puhára megfőzni. Mikor használni akarjuk, levágunk belőle akkora darabot, amekkorára szükségünk van és kevés páclelével puhára pároljuk. Tálaláskor csinos szeletekre vágjuk és csipkebogyó-mártást adunk melléje.

— Én mégis inkább egy jó tortát kérek, — szólt közbe Milike.

— Halljuk, halljuk! — szólt Olga.

— Inkább lássuk! — sóhajtott Milike.

— Tehát: *PÁRISI BOMBA-TORTA Á LA CRÈME.*

Hét deka vajból, hét deka lisztből, három és fél deka

finomra tört mandulából, három és fél deka cukorból és kevés citromszagból porhanyós tésztát készítünk; ezt jó kemény tésztává alakítjuk, kerekre és kisujjnyi vastagságra kinyújtva, világosbarnára kisütjük. Ha a tészta kihült, tortatálra tesszük, barackízzel bekenjük és apróra vágott, kevert kompóttal behintjük. Most hat tojás fehérjéből készült, nagyon sűrű habhoz 21 deka finomra tört cukrot oly módon keverünk, hogy a cukornak a felét akkor tesszük bele, mielőtt a hab egészen elkészült volna és azután a habot a cukorral lassan összekeverjük; a cukor másik felét pedig és még kevés vaniliát csak a keverés vége felé keverünk lassan belé. Most az egész sűrű habot a gyümölcsrel kirakott kerek tésztára öntjük és késsel magasra és szép kerekre alakítjuk. Végre finom cukorral behintjük, néhány percre tállal együtt a sütőbe tesszük addig, míg az egész szép világossárga lesz. Ezután hét deka csokoládéból és tíz deka cukorból csokoládéjeget készítünk, mellyel az egészet leöntjük; végre a sütőben lassan megszáradni hagyjuk és hideg helyre tesszük.

— Pompás! Ez lesz az enyém, — kiáltott Olga.

— Na, hát nekem semmit sem hagytok? — duzzogott Milike, — hiszen én kértem valami cifra jó tortát!

— Várj csak, Milikém, te készíts egy finom gesztenyekrém-tortát. Úgy hívják: *CRÉME-BOUCHÉE*.

28 deka szép gesztenyét puhára főzünk és ketté metszve kávéskanállal kiszedjük és áttörjük; azután 14 deka finom cukorral és kevés vaniliával a gyúródeszkán kézzel tésztává gyúrjuk össze, melyből aztán nagy mogyoró-nagyságú golyócskákat vagy kis gesztenyealakokat formálunk; ezeket hegyes fapálcikákra fölszúrjuk és fél órára félretesszük. Ezalatt 13 deka csokoládéból és 21 deka cukorból csokoládé-konzervet készítünk, melybe a fölszúrt gesztenyét óvatosan belemártjuk. Ezeket azután olyan edénybe állítjuk, melybe lisztet nyomtunk össze olyan módon, hogy a pálcikákat lisztbe dugjuk, míg a gesztenye szabadon áll. Az edényt kihülőfélben levő sütőbe tesszük szárítás végett. Ha a gesztenye kihült, akkor azokat a pálcikákról óvatosan leszedjük és tortatálra, koszorú-alakban egymás mellé illesztjük, a hátramaradt csokoládét pedig fölmelegítve papírtölcsérbe öntjük és a gesztenyéket három-négy sorban egymáshoz ragasztjuk vele. Azután a belső hézagokat fél liter habtejszínből készült és vaniliás cukorral megcukrozott habbal kitöltjük.

— Milike, te kaptad a legfinomabb tortát, — mondták a leányok — s Milike boldogan jegyeztetett kis szakácskönyvébe.

— Hát egy *DIÓS TORTÁT* akartok-e? — kérdezte Katóka.

— Hogyne! — kiáltottak egyszerre a leányok.

— Hét tojássárgát 21 deka törött cukorral félóráig keverünk, aztán 21 deka finomra vágott diót, hét deka rummal nedvesített zsemlemorzsát és hét tojás fehérjének keményre vert habját keverjük bele. Ha jól eldörzsöltük, tortaformába töltjük és megsütjük. Ha kihűlt, kettévágjuk és tejszínhabbal, csokoládé- vagy dió-krémmel vagy barackízzel megtöltjük s tetszésszerűen jéggel bevonjuk. A tetejét díszíthetjük tisztított és csokoládé-jégbe mártott dióval és tejszínhabbal.

— Hát valami jó tudsz-e? — kérdezte Olga.

FÜSZERES-TÉSZTÁT

— Még pedig egy igen jót! 28 deka lisztet, 14 deka zsírt, 14 deka cukrot, négy deka finomra vágott mandulát, egy fél citromnak apróra vágott héját, két késhegynyi fahéjat és ugyanannyi szegfűszeget két tojással kézzel jól eldolgozunk. Fánkszűrővel kiszaggatjuk, a közepén benyomjuk, málna- vagy eper-íz, vagy egy-egy szem cukros-meggyet teszünk rá és megsütjük.

XIV.

— Katóka, jaj, édes Katókám, kérlek segíts! — kiáltott Lilike, befutva a szobába a vendégei közé. Nagy konyhakötény volt előtte s az arca olyan ijedt volt, mintha legalább is a konyha gyulladt volna ki.

— No mi az! Mi történt? — kérdezte Katóka részvétellel sietve ki vele a konyhába.

— Nem akar kiborúlni a vanília-krém, — panaszkodott Lilike, sírásra görbülő szájjal. — Pedig én magam készítettem!

Katóka műértő kézzel vette a kezébe a krém-formát, amelynek tartalma a sok rázogatóástól már össze-vissza volt repedezve, gyorsan belemártott egy kendőt a tűzhelyen álló fazék melegvízbe, aztán ráborította a formára és huss! — egy perc alatt kicsúszott a fényes, sárga krém.

Hát egy kicsit viseltes állapotban volt az igaz, egy kissé gyanús volt a külseje. De azért a leányok, Lilike vendégei, jóízűen fogyasztották el, sőt még dicsérettel is adóztak a Lilike első konyhakísérletének.

— Bizony, nem volt ez jó, tudom, — vallotta be őszintén Lilike. — Én, ha a ti helyetekben vagyok, nem is eszem belőle! De ti iga-

zán jók vagytok, s kárpótlásul ígérem nektek, hogy jövő vasárnap készítek egy igazán finom és jó *VANILIA-KRÉMET*,

— ha ugyanis Katóka olyan szíves lesz és megtanít reá.

— Kész örömmel, — felelte Katóka, — akár most mindjárt elmondom, hogy én miképpen szoktam készíteni. 14 deka cukrot, fél evőkanálnyi lisztet, egy darab kettémetszett vaniliát és tíz tojássárgát serpenyőben habverővel jól összekavarunk és fél liter jó tejet hozzáöntünk. Ezután az egészet a tűzre tesszük és addig kavarjuk, míg sűrű nem lett, s ha elég sűrű, tálba öntjük, hogy kihűljön. Ez alatt fél liter habtejszínből habot verünk, ehhez öt deka cukrot keverünk és az egészet a fölforralt és kihűlt krémbe kavarjuk, 9—10 föloldott és átszűrt zselatin-lapot teszünk hozzá; krém-formába öntve jégre tesszük. Mikor kiborítjuk, apró teasüteménnyel, piskótával, vagy habcsókkal díszítjük.

— Hallottátok, leányok? — kérdezte Lilike, — jövő vasárnap tehát ezen recept szerint készült vanília-krémet fogtok enni! Remélem jobb lesz, mint ez a szegény megboldogult volt.

— Kedves Katókám, — szólt közbe Mariska, — ne csak Lilikének kedvezz, hanem kérlek, engem is taníts meg egypár könnyen készíthető süteményre. Tudod, hogy mi falun lakunk, néha váratlanul jön vendég, s akkor nem küldhetünk hamar a cukrászhoz, mint ti, városiak.

— Ismered a *GYORS PITÉ*-t? — kérdezte Katóka.

— Nem ismerem!

— Na látod, ennek a készítése, mint a neve is mutatja, igen gyorsan megy. Vesszünk két egész tojást, két tojás sárgáját, kis cukrot és sót. A tojást jól fölverjük s annyi lisztet keverünk hozzá, hogy körülbelül olyan tésztánk legyen, mint a fölvert haluska; ha jól kidolgoztuk, — ami pár perc alatt megvan, — folytonos keverés közben annyi forralatlan tejet adunk hozzá, hogy csak valamivel legyen sűrűbb tésztánk a palacsintáénál. Most rendes nagyságú tészta-pléhbe egy evőkanál zsírt teszünk, s mikor ez forró, a tésztát beleöntjük és ide-oda mozgatás által elegyengetjük. Nagyon gyorsan sütjük s nem vágjuk föl, hanem hosszúkás tálon egészben adjuk asztalra, két villát adva hozzá, hogy könnyen lehessen szakítani. Vágni azért nem szabad, mert összeesnék, megszalonnásodnék és elveszítené a jóságát.

— Ez jó lehet, — mondta Mariska. — Hát egy kis barack- vagy ribizke-íz nem lehet mellé adni?

— Hogyne. Csakhogy külön csészében... Most tanítlak egy igen jó *DIÓS SÜTEMÉNYRE*,

amely néhány napig is eláll. Egy kiló lisztet fél kiló vagy valamivel kevesebb zsírral tálban eldörzsölünk. Adunk hozzá 60 deka diót, nem egészen apróra törve, 60 deka cukrot, 30 deka mazsolát, kevés tört szegfűszeget, négy nyers tojást és kevés sót. Mindezt borral jó tésztává gyúrjuk, ha kész, az egészet kenetlen tepsibe tesszük s kézzel három ujjnyi vastagra szétnyomkodjuk. Tojás sárgájával megkenjük s lassú, tartós tűznél egy óráig sütjük. Ha megsült, kiborítjuk, öt perc múlva négyszögű darabokra vágjuk s cukorral meghintjük. Ha kihűlt, hűvös helyen két-három napig állani hagyjuk, hogy jó omlós legyen.

— Nagyon finom kis apró sütemény még a *CSOKOLÁDÉ-CSÓK*. 14 deka törött cukrot 14 deka hámozott mandulával és két tojás fehérjével nagyon sokáig keverünk, míg csak meg nem keményedik. Ebből a keverékből gömbölyűre vágott ostyára kis csomókat teszünk, s langyos kemencében megszáritjuk. A csomócskák közepére egy-egy mandulát is tehetünk.

— Hát valami jó finom tortára nem tanítanál-e meg, Katókám lelkem? — kérdezte Margitka.

— Dehogy nem! Éppen most tanúltam egy igen kitűnő és egészen új

NARANCS-TORTÁT!

Öt vagy hat szép narancsot meghámozunk, a fehér héjszálaktól szépen megtisztítjuk és cikkekre szedjük szét. Ezeket most pálcikákra fűszúrjuk és 56 deka, karamel-próbáig megfőzött cukorba mártjuk és még úgy forrón, koszorú-alakban egy vajjal jól bekent torta-formába akként rakjuk bele, hogy annak közepe üresen maradjon. A narancs-szeleteket úgy kell rakni a torta-formába, hogy a narancs vastagabb, vagyis félgömbölyű része kívülről essék. Ezen narancs-szeletkéek felső részére még egy-egy szintén karamel-cukorba mártott meggyet is teszünk. Most a torta-alakot igen óvatosan arra a tálaló-tálra tesszük, amelyen az asztalra akarjuk adni, azután a torta-abroncsot szintén nagyon óvatosan eltávolítjuk, hogy a narancs-szeletkéek szét ne düljenek — és félre tesszük. Most a következő módon krémet készítünk: egy edényben 12 tojás sárgáját, hét deka lisztet, 21 deka törött cukrot s cukron ledörzsölt narancshéját habverővel jól összekeverünk. Mindjárt ezután még egy fél liter jó bort öntünk bele, a tűzre tesszük és ott addig kavargatjuk a habverővel, míg elegendő sűrű nem lett. Ekkor a tűzről eltávolítjuk, ki hagyjuk hűlni és ha tökéletesen hideg, akkor a tortába, vagyis a narancsból készített koszorúba beleöntjük, szép egyenletesre elsimítjuk és az asztalra hidegen föladjuk.

— De leányok, — szólt Lilike, — most aztán együnk is valamit, ne csak főzzünk!

A leányok nevettek s aztán jóízűen fogyasztották el a habos, cukros süteményeket.

— Hát egy jó

CSOKOLÁDÉ-TORTÁT

tudsz-e? — kérdezte Olga.

— Hogyne, — felelt Katóka.

— Hét deka vaját és hat tojás sárgáját egy fél óráig keverünk, aztán 14 deka törött cukrot, 16 deka forrázatlan mandulát, egy evőkanál rumot, három tábla reszelt csokoládét és a hat tojásnak a keményre vert habját keverjük hozzá. Tortaformában kisütjük, mikor kihűlt, két egyenlőtlen részre vágjuk s a vastagabb részének a közepét kivájjuk. A kivájt üreget a következő töltelékkel töltjük meg: Négy deci habtejszínt jól fölverünk s egy kevés vaniliás cukrot adunk hozzá. Két részre osszuk, s a tortából kivájt darabokat hozzákeverjük az egyik részhez s azzal a tortát megtöltjük és összeragasszuk. 'A megmaradt tejszínnel aztán az egész tortát leöntjük és hideg helyre tesszük.

— Tudok ám én is valamit! — mondta fontoskodva Milike. — Egy jó

MOGYORÓ-TORTÁT.

Elmondjam?

— Hogyne! Hogyne! — kiáltották a leányok.

— Tehát: Negyed kilogram mogyorót, negyed kilogram cukorral, nyolc tojás sárgájával, egy egész tojással, egy kifli morzsájával s kevés citromhéjjal egy óráig kavarunk, aztán a nyolc tojás habját hozzáadjuk, tortasütőben kisütjük, vagy két részben, vagy egy vastagabban, melyet aztán ha kihűlt, kettévágunk, s tetszésünk szerint barackízzel, habtejszínnel, mogyoró-krémmel, vagy csokoládékrémmel megtöltünk. A tetejét szintén csokoládéjéggel vonjuk be.

— Ez is nagyon jó lehet, — mondta Erzsike, — de most szeretnék valami jó

KÁVÉTORTÁT

is hallani!

— Én inkább enni! — szólt közbe nevetve Olga.

— Sajnálom, hogy nem szolgálhatok vele, — mondta Katóka, — de ha kívánjátok, megmondom, hogyan kell készíteni.

— Öt tojás sárgáját, 12 deka porcukrot, 14 deka hámozatlan, megdarált mandulát, egy tábla reszelt csokoládét, 15 szem mozsárban tört pörkölt kávé és az öt tojás fehérjének a habját egy óra hosszáig keverjük. Akkor két egyenlő részre osztjuk és két tortasütőben kisütjük. Mikor kihűlt, a következő töltelékkel töltjük meg: három tojás sárgáját, három evőkanál igen erős kávé, tíz deka cukrot a tűzön addig verünk, míg jó kemény krém lesz belőle; fornia nem szabad. A tűzről levéve ki hagyjuk hűlni. Ezalatt 14 deka vaját jó habosra verünk föl, a krémet hozzáadjuk, az egyik tortalapra a



felét rákenjük s a másik tortalapot óvatosan ráborítjuk. A megmaradt krémmel a tetejét és az oldalát szép simára kenjük. A tetejét apró kockára vágott, hámozott, pörkölt mandulával hintjük meg és azután jégre tesszük.

— Hát egy jó

GESZTENYE-TORTÁT

ki tud? — kérdezte Olga. — Én azt szeretem legjobban.

— Ime, — szólta Katóka, — itt van:

— Nyolc tojás sárgáját 35 deka cukorral jól elkeverünk, bele tesszünk háromnegyed kilogram puhára főtt és szitán áttört gesztenyét, lassan belekeverjük a nyolc tojás fehérjét kemény habbá verve s egy óráig sütjük. Ha jól meghült, csokoládéjéggel vonjuk be, melyet a következőképpen készítünk: 12 deka cukrot kevés vízben sűrűvé főzünk és hozzáadunk ugyanannyi megpuhított csokoládét, pár percig forraljuk még, aztán míg ki nem hült, keverjük s végre tíz deka habosra kevert vaját dörzsölünk hozzá. Az így készített csokoládéjég szép, fényes, hajlékony és sohasem ragadós, ami nagyon gyakori a házilag készített tortáknál. A tortának mindig az alsó felét vonjuk be, mert az simább és egyenletesebb.

— De jó, hogy erre megtanítottál, — szólta Erzsike, — éppen az volt mindig az én tortáimnak a szerencsétlenségük, hogy a máz olyan ragadós volt, hogy nem lehetett fölvágni. Most már legalább tudom, hogyan kell készíteni!

— Hanem most már tanítsatok meg egypár komolyabb eledelre is, — mondta Olga, — az én apuskám nagyon szereti a finom, különleges jó sülteket. Szeretném holnap ebédre valamivel meglepni!

— Éppen most tanúltam néhány különlegességet, majd elmondom, — szólta Katóka. — Igen jó például

A VALÓDI OLASZ COSTOLETTA.

Szép borju-kotlettet óvatosan megverünk a kés hátával, sózva és borsozva vert tojásba mártunk, egy szitált zsemlemorzsából és reszelt paradicsomból való keverékben megforgatjuk és vajban kisütjük barnásra. Paradicsomos makaronit tálalunk hozzá. Ez valódi olasz étel. Nagyon jó a:

FRANCIA BORJU-KOTLETT

is. A borju-kotletteket hirtelen megsütve félretesszük. Aztán ahány kotlett, annyi egész nyers tojást elkeverünk tejföllel, egy csepp borssal, petrezselyem és vízben külön megpárolt gombával; a kotletteket megfelelő nagyságu tepsibe rakjuk, a keveréket rája öntjük s néhány percig a sütőben átsütjük.

— Kitűnő az úgynevezett:

FÖLVIDÉKI VADIZES VAGDALT PECSENYE

is. Ehhez kell $\frac{1}{2}$ kg. felsárhús, $\frac{1}{4}$ kg. borjucombjából, $\frac{1}{4}$ kg. sertés

és egy kg. libamáj. De lehet kevesebb mennyiségből is készíteni. Egy lábosba három tojást, egy kanálnyi zsírt, sőt, tört fekete borsot, pirított reszelt hagymát, egy kis frisset is, finomra vágott petrezselyemlevelet és egy áttört szardellát jól elkeverünk. Most a finomra összevagdalt húst és májat beletesszük és annyi zsemlemorzsát, hogy lehessen a húsból egy szép, hosszú formát készíteni. Előbb azonban a közepébe három, hosszában egymás mellé rakott keményre főtt tojást teszünk. Azután szép világosbarnára kisütjük, a levébe kevés kaprit és jó savanyu tejföllet teszünk s addig hagyjuk sülni, míg a tejföl elpárolgott és csak a szép, sűrű mártás marad meg.

— Na, — mondta Milike, — most már nagymamának sem lehetne semmi kifogása. Nemcsak tortákat, hanem finom jó sülteket is sütöttünk-főztünk ma!

XV.

Katókának vendége volt, a kis szőke Mariska, aki valami nagyon fontos és sürgős dologban jött Katókához. Az arca egészen ki volt pirúlva az izgalomtól.

— Jaj, édes Katókám, olyan boldog vagyok! Képzeld csak, anyuskám megengedte, hogy a gyermekek próbabájlára meghívjam az én barátnőimet is. Mi is fogunk ám táncolni!

— Miféle próbabálla, Mariskám?

— Hiszen tudod, hogy a gyerekek, a Lórika meg Pistuka, sőt még az ötesztendő kis Sanyika öcsém is egész télen tanultak táncolni. Minden vasárnap délután összejötte nálunk egy egész gyermekereg. Oly édes volt nézni azokat az apróságokat! Jövő vasárnap lesz a próbabájluk. És anyuska megengedte, hogy én is hívjak vendégeket... azzal a föltétellel, hogy én készítem el az uzsonnát.

— Te, milyen gyönyörűség lesz nézni azokat az édes csöppsegeket. Oda már nagyanyus is elmegy. Nagyon szereti a gyermekeket. És mit készítesz uzsonnára?

— Éppen ez volt a másik ok, amiért jöttem. Katókám, drágám, hozzád fordulok tanácsért. Taníts meg néhány jó torta és sütemény készítési módjára. Anyuska úgy akarja, hogy habos kávé adjunk és teát s aztán néhány tortát, süteményt és krémet.

— Készíthetnél jó *GESZTENYE-KRÉMET ALMÁVAL.*

Francia neve: Remaquin aux maron. Egy kiló maróni gesztenyét

sós vízben puhára főzünk. Meghámozzuk és pirézúzóval jól összenyomkodjuk, teszünk hozzá elegendő hideg tejszínt vagy tejfölt, jól elkeverjük és üvegtálra tesszük. Szép kis almákat meghámozunk, félbevágjuk, magházát kiszedjük és fehér borral, cukorral, citromhéjjal, kevés fahéjjal puhára főzzük, de vigyázunk, hogy szét ne főjjon. Ha az alma meghült, rátesszük a gesztenyére. A tetejére egy liter tejszínből habot verünk, vaniliás cukrot keverünk bele s több óráig a jégre állítjuk.

— Igen szép a

VÖRÖS SZÁGÓ-TORTA

is. 28 deka vörös gyöngyszágót egy liter vízben darabka vajjal, kevés sóval sűrűre főzünk. Ha félig megfőtt, öntünk reá egy liter málna-, cseresznye- vagy meggylevet és hozzákeverjük két citrom nagyon finomra tört héját. Cukrot csak akkor teszünk hozzá, ha a gyümölcs levében nincs elég. Azután az egészet kellő sűrűre és puhára hagyjuk dagadni. Egy csinos formát borral megnedvesítünk, mandulaolajjal kikenjük és a szágót beletöltjük. Jégre állítjuk, hogy megfagyjon, azután kiborítjuk és sűrűn megtűzdeljük hosszúra vágott mandulával, pisztáciával, mogyoró, füge, datolya és kandírozott gyümölcs darabokkal. Vaniliás cukorral meghintett tejszínhabbal körítjük.

— Ez valami egészen új lehet! És előre is el tudom képzelni, hogy a szágó olyan, mint a vörös gyöngy benne.

— Hát a

DEÁK-TORTÁT

ismered-e?

— Nem.

— 13½ deka vajat, 27 deka cukrot keverjünk habosra; 13½ deka mandulát törjünk meg finomra a mozsárban és tejszínnel keverjük lágyra, azután keverjük hozzá a vajhoz és cukorhoz, adjuk még hozzá 12 tojáshoz a habját, 9 deka mazsolát, 15 deka lisztet és a tortaformába téve süssük ki igen lassan.

— Aztán készíthetnél

KIS VAJTORTÁKAT

és

FARSANGI TORTÁCSKÁKAT.

Az előbbihez veszünk 12 deka lisztet, 12 deka cukrot, 12 deka vajat, 12 deka forrázott, hámozott és darált mandulát, mindezt összegyúrjuk, fánkszagatóval kiszúrjuk és pirosra megsütjük. Hárm-at-hárm-at megtöltünk a következő krémmel: diót finomra darálva vaniliás cukorral és tejszínnel elkeverünk, végre csokoládémázzal bevonjuk.

— A farsangi tortácskákhoz 10 deka mandulát meghéjálva megtörünk, hozzáadunk 12½ deka vaniliás cukrot, hat tojássárgáját, fél citrom lereszelt héját s egy fél narancs héját is beleadva habosra verjük, vagyis keverjük. Azután hét deka finom lisztet vegyítünk hozzá s öt tojás fehérjének a habját keményre verve és jól össze-

kavarjuk. Kis kerek formákat vajjal kikenve behintjük liszttel, a tésztát beleöntjük a formákba s mérsékelt tűznél megsütve két vagy három ilyen kis tortát összeragasztunk valamilyen jó befőtt-ízzel.

— Hát valami jó krémet tudsz-e, Katókám?

— Nagyon jó az

OROSZ TEAKRÉM.

Forraljunk föl egy liter tejszínt, vessünk bele két deka teát és egyszeri fölforrás után szűrjük le a tejszínt. Törjünk meg egy ujjnyi darab vaniliát 20 deka cukorral és adjuk a tejbe. Tegyük ismét tűzre és habarjunk el négy tojás sárgáját egy fazékban, töltsük rá a forró tejet és folytonos kavarás közt várjuk meg, míg forrni kezd. Vegyük el a tűztől és csészékben tálaljuk melegen. Adjunk hozzá vegyes apró süteményt.

— Ez nagyon jó lehet, Katókám, de én inkább szeretnék valami hideg krémet vagy parfait.

— Vagy úgy! Hát készíts

ÉGETETT CUKOR-KRÉMET;

ezt a gyerekek bizonyosan nagyon fogják szeretni. Tíz deka cukrot a tűzön barnára égetünk, aztán negyed liter vizet öntünk hozzá, a tűzön még egyszer föloldjuk és lehűlni hagyjuk. Ezalatt egy liter habtejszínből habot verünk és ebbe a folyékony cukrot beleöntve még 14 deka törött cukrot, valamint 8—9 föloldott zselatin-lapot hozzákeverünk. Az egészet mandulaolajjal kikent formába töltjük és 2—3 órára jégre, vagy hűvös helyre tesszük. Mielőtt a krémet föltálaljuk, 10 perccel előbb üvegtálra átfordítjuk és tejszínhabbal meg apró süteményekkel földisítjük.

— Nagyon jó a

MOGYORÓ-KRÉM

is. Tíz deka cukrot, hét tojássárgát, egy kávéskanálnyi lisztet és egy liter jó tejet serpenyőben összekeverünk. Más serpenyőben hét deka kissé megpirított mogyorót, hét deka cukorral barnára megpirítunk és kőlapra öntve kihűlni hagyjuk. Most a mogyorót kevés tejjel mozsárban nagyon finomra megtörjük és kendőn át hozzászűrjük a többihez. Az egészet beőzzük addig, míg kissé sűrű nem lett és azután kihűlni hagyjuk. Végül egy liter habtejszínből készült habhoz hét deka cukrot hozzáadunk és az előbbihez hozzákeverjük. Azonkívül még 9—10 föloldott zselatin-lapot adunk hozzá. A krémet formába töltjük és ugyanúgy kezeljük, mint az égetett cukor-krémet.

— Köszönöm, édes Katókám, ezt a sok mindenféle jót! Tudom, lesz örömük a gyerekeknek, de még nekünk is!

XVI.

— No, leányok, — szólt Katóka barátnőihez, kik vasárnap délután nála voltak uzsonnán, — most tanultam ám néhány finom, jó, új dolgot. Csupa elsőrendű nyalánkságok!

— Jaj de jó! — ujjongtak a leányok, — éppen jó lesz husvétra. Úgyis annyi mindent akarunk akkor készíteni.

— Hát csak rendre, rendre! Ki mit akar, kérdezze meg.

— Tortát! Tortát! — kiáltották egyhangúan a leányok.

— Erről a süteményről beszélj! — kiáltott Erzsike, egy cukros sütemény után nyúlva.

— Hát ez a krém mit vétett? — nevetett Olga, másodszor véve belőle. — Engem ezzel a krémmel ismertess meg, Katókám.

— Nincs jobb ennél a finom tortánál, — jelentette ki erőlyesen Jolán, s maga elé húzta az üvegtálat, melyen a torta díszelgett.

— Na, leányok, — nevetett Katóka, — előre is sajnálom a leendő kedves férjeteget. Milyen gyomorhajos lesz szegény! Mert ti egyebet sem főztök majd neki, mint tortát és süteményt!

— Az én kedves férjem bizonyára boldog lesz, ha ilyen jó

FRANCIA TORTÁT

ehetik majd, — szólt Olga. — Kérlek, lelkem, mondd el, hogy készül: remélem, nem felejttem el addig, míg férjhez megyek!

— Öt tojássárgát ugyanannyi nehézségű törött cukorral habzásig eldörzsölünk, hozzáadjuk fél citromnak a levét, 17½ deka héjalt és őrölt mandulát és öt tojásfehér keményre vert habját. Három részben tortasütőben megsütjük, s a következő töltelékkel töltjük meg: Nyolc tojássárgát elegendő cukorral fővő víz gőze fölött elkeverjük, beleteszünk fél liter tejet, három levél fehér zselatint és folytonos kavarással krémsűrűvé főzzük, azután kihűtjük. Különböző cukor-gyümölcsöt, kis citrónadot, befőtt magnélküli meggyet, cukrozott cseresznyét, befőtt epret, narancsot, csokoládét, mindent kis kockára vágva belekeverjük, ha kihűlt, egy liter tejszínhabot keverünk hozzá, ha nem elég édes, még kis cukrot teszünk bele. A három tortalapot megtöltjük vele, a tetejét és kívül is körülkenjük s jégre tesszük.

— Hát ezt a süteményt hogy hívják és hogy készül, Katókám? — kérdezte Rózsika.

CSOKOLÁDÉ-TEKERCS.

Két deka puhított csokoládét előbb öt tojás sárgájával, azután tíz deka cukorral jól elkeverünk. Ha ez megvan, négy tojás kemény

habja és hét deka héjastól finomra törött mandula s négy deka liszt jön hozzá. Kisújjnyi vastagságban itatós-papirra kenjük a pléhen és hirtelen megsütjük. Ha kisült, barack-ízzel megkenjük s még forrón hamar összesodorjuk. Ha kihült, szeletekre vágjuk.

Rég nem ettek már a leányok, hanem valamennyien jegyezték, amiket Katóka mondott.

— Hát a

GARIBALDI-TORTÁT

ismeritek-e? Nem? Az is igen jó. 25 deka lisztet eldörzsölünk 25 deka vajjal s ugyanannyi törött cukrot adunk hozzá, majd 25 deka mandulát megőrölünk s az előbbiekhöz adva az egészet két tojássárgával gyorsan összegyúrjuk, három részre osztva hirtelen kinyújtjuk s torta-formában megsütjük. Ha megsült, a következő töltelékkel töltjük meg: Negyedliter őrölt diót annyi barack-ízzel keverünk el, hogy könnyen kenhető pép legyen belőle s még egy kevés törött cukrot is adunk bele. Ha a torta megvan töltve, tetejét cukorjéggel vonjuk be.

— Katókám, egy jó

GESZTENYE-TORTÁT

is kérek, — szólalt meg most Milike, — én azt szeretem legjobban.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka; — éppen a múlt héten írt le nekem Vilma és Vera egypár jó süteményt és gesztenye-tortát is. — Tizenhat sült gesztenyét apróra vagdalunk; azután huszonegy deka cukrot, 14 deka mandulát, egy citromnak a héját, kevés hosszúra vagdalt citrónádot, három egész tojást és ötnek a sárgáját keverjük a gesztenyéhez; egy óráig kavarjuk, aztán vajjal kikent formába öntjük és megsütjük.

— Nagyon jó a

MARONI-TORTA

is. Tortaformát tésztalapokkal kirakunk, 28 deka megsütött maronit megtörünk, nyolc tojás sárgájával jól összedörzsölünk, 56 deka cukrot és nyolc tojás fehérjének a habját hozzáadjuk, az egészet a formába töltjük, a tésztából rácsot fonunk reá, megkenjük és megsütjük.

— A

CSOKOLÁDÉ-PISKÓTA

is igen jó; ezt is kipróbáltam. 56 deka megszitált cukrot öt tojásfehérjének kemény habjával egy negyedóráig kavarunk; azután 56 deka darabosra tört mandulát adunk hozzá és 14 deka finomra reszelt csokoládét. Kis piskótákat formálunk belőle s hűvös kemosóban megsütjük.

— Ajánlom a

MANDULA-CSÓKOT

is, az is jó. — 28 deka cukrot kis vaniliával finomra megtörünk; 28 deka tisztított mandulát apróra vágunk, két tojás fehérjéből kemény habot verünk és cukorral kemény jéggé keverjük. A mandulát közé

vegyítjük, ostyákra kávéskanállal kiszaggatjuk és langyos sütőben kisütjük.

— Hát a

BARNA CSÓKOT

ismered-e, Katikám? — kérdezte Mariska.

— Oh igen. Öt tojás habjához 50 deka cukrot, 50 deka hámozatlan reszelt mandulát, 15 gram fahéjat és 15 gram reszelt csokoládét keverünk. Fehér viasszal kikent lemezre kis csomócskákat csöpögtetünk és langyos sütőben megsütjük.

— De most már valami jó krémet is szeretnék, — mondotta Olga. — Kérlek, Katókám, mondd el, hogy készítetted ezt a pompás

CSOKOLÁDÉ-KRÉMET,

amelyet majdnem egyedül én pusztítottam el!

— Forraljunk föl fél liter tejet, cukrozzuk meg, főzzünk bele nyolc evőkanál reszelt csokoládét és hat lap fehér zselatint. Azután szűrjük át és hagyjuk hűlni. Fél liter tejsűrüből verjük habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal. Tegyük hideg vízbe mártott krém-formába s azután tegyük jégre. Tálalás előtt a forma alját mártsuk meg forró vízben s a krémet borítsuk ki üveg-tálra és körítsük vaniliás tejszínhabbal.

— Leányok, — szól most Mariska ünnepélyes komolysággal, — azt az indítványt teszem, hogy miután mára éppen elég édességnek a készítési módját tanúltuk meg, tekintettel leendő kedves férjeinkre, kérjük meg Katókát, tanítson meg valami becsületes, ennivaló sültnek a készítési módjára is.

— Éljen, éljen! — kiáltották a leányok. — Halljuk Katókát!

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka nevetve. — A multkor édesapának egypár barátja volt nálunk ebéden s akkor

GOMBÁS TEKERCSET

készítettem; nagyon jól ízlett mindegyiknek. Borjúhús-szeleteket vékonyra verünk. Hideg sült maradékot, kis szalonnát, velőt, sonkát, mogyoróhagymával összevágunk, sőt és borsot adunk hozzá, savanyú tejföllel és két tojás sárgájával összekavarjuk. Ezt a keveréket a szeletekre kenve, összegöngyöljük. Lábasba vékony szalonnaszeleteket teszünk, erre a tekercseket, ezeket ismét szalonnával beföldjük és letakarva puhára pároljuk. Másik edényben gombát párolunk vajban zöld petrezselyemmel, meghintjük liszttel, töltünk rá egy csésze jó fehér bort és ugyanannyi húslevest s néhány kanál tejföllel elhagyjuk kissé főni. A tekercseket szétvágjuk, tálba rakjuk és a gombás mártást rátöltjük.

— Szeretik a férfiak a

TÖLTÖTT KELKÁPOSZTÁT

is. Veszünk egy szép fej kelkáposztát egészben, külső sárga leveleit letisztítjuk; ezalatt egy fazékban kissé sós vizet forralunk és a ká-

posztát beletesszük. Egynéhány percig főni hagyjuk, hogy kissé megfonnyadjon; a káposzta mennyiségéhez képest veszünk egy negyedkiló disznóhúst, ha több fej káposzta van, akkor egy félkiló húst és azt jól megvagdadjuk, egy kis rizskását, sót és borsot teszünk bele, mint ahogy a rendes töltelékeket szoktuk készíteni. A káposztát kivesszük a vízből és szitára tesszük, hogy a víz jól lefolyjon róla, azután egy deszkára tesszük és szépen lehajtjuk a leveleket, de nem vágjuk le; azután hozzálátunk a töltéshez. Minden egyes levelet megtöltünk a fönt leírt töltelékkel, még a felső kis leveleket is és minden levél a torzsáján marad. Azután a káposztát egy nagyobb lábasba tesszük és elegendő húslevet töltünk reá, ha húslé nincs, akkor víz is jó, és így puhára főzzük, vigyázva, hogy össze ne törjük. Ha megfőtt, egy kis vékony rántással föleresztjük, citromsóval vagy jó borecettel megsavanyítjuk, mikor pedig betálaljuk, jó tejfölt adunk a tetejére.

— Ez igazán jó lehet, — mondta Olga körülnézve, — de amint látom, egyik leány sem írta le!

Katóka hangosan elnevette magát s vele nevettek a többiek is. Persze, ha kelkáposzta-torta lett volna, akkor bezzeg hamar leírta volna mindegyik!

XVII.

— Na, hát én most szépen meg vagyok akadva, — sóhajtott Katóka, ide-oda forgatva kezében egy levelet, — azt kérdezi Juliska, hogyan készül a bomba-torta és én nekem fogalmam sincs róla: milyen a bomba-torta? Persze, meg fogom kérdezni nagyanyust, ő úgyis mindent tud, bizonyára tudni fogja ezt is!

Amint mondá, úgy is tett és nagyanyus mosolyogva tette ujját homlokára, mintha erősen gondolkoznék.

BOMBATORTA.

Várj csak... na jól van, már tudom. Tehát: 17 deka törött cukrot 10 egész tojással habüstben habvessző segítségével jó sűrűre és habosra főzünk, folyton keverve. Ezután a tűzről levesszük és amíg kihül is keverjük. Most egy főzőkanállal 14 deka finom lisztet keverünk hozzá óvatosan. Egy kisebbszerű habüstöt, vagy ha van hozzávaló bombaformánk, vajjal kikenünk és kilisztezzük s az elkészített tésztát beleöntve, lassú tűznél jól kisütjük, hogy a belseje nyers ne

maradjon. Így kiborítva egy szép félgömböt nyerünk. Másnap a félgömb belsejét óvatosan kiszedjük kanállal, miután a lapos részt éles késsel előbb levágtuk. Félliter tejszínből kemény habot verünk, négy lap olvasztott zselatint és vaniliás cukrot adunk hozzá, ezzel a gömböt megtöltjük, a lapos részt visszahelyezve rá, az egészet tálra tesszük és csokoládéöntettel behúzzuk.

— Ezt én is meg fogom próbálni, nemcsak Juliskának írom meg, — mondta Katóka, mialatt bejegyezte szakácskönyvébe a bombatorta receptjét.

— Hát a

PROVENCEI TORTÁT

ismered-e? — kérdezte nagyanyus.

— Dehogy ismerem. Hogy készül?

— Ötven deka mogyorót sárgára pörkölünk és törlővel egyenként ujjaink közt nyomogatva, lehetőleg lehéjazzuk. Ebből elveszünk 28 dekát, ezt megőröljük és ugyanannyi cukorral, valamint kilenc tojás fehérjének habjával elkeverjük. Most két egyforma tortalapot sütünk ebből a keverékből, melyeket, ha teljesen kihültek, kétfelé vágunk, hogy négy tortalapunk legyen, minekutánna a következő töltelékkel töltjük meg: A fönnmaradt és szintén megőrölt mogyorót hozzáadjuk 21 deka vaj és 21 deka vaniliás cukorhoz, melyeket előbb egy óráig keverünk. Végül a tortát vaniliás cukormázzal, vagy ha jobban szereted, csokoládé-mázzal bevonjuk. Mondhatom, pompás, finom torta!

— Lesz is keletje a leányok között, — ujjongott Katóka. — Aranyos nagyanyus, tudsz-e még valami ilyen dolgot?

— Talán, — mosolygott nagyanyus. — Készíthetsz például egy kis

DATOLYA-CSEMEGÉT

is. Három tojás fehérjéből és 15 deka vaniliás törött cukorból kemény habot verünk. Belekeverünk 12 deka reszelt diót és 15 deka finom metéltre vágott datolyát. (A datolyát előbb megmossuk és megszáritjuk.) Kanállal csinos formájú galuskákat szaggatunk belőle és vajjal kikent lemezen sárgára sütjük. Utoljára rózsavízzel kevert cukormázzal bevonjuk és egy-egy cukrozott meggyet teszünk mind-egyiknek a közepébe.

— Ez még jobb lehet, mint amilyen datoya-csókokskát én eddig készítettem, — szólt Katóka. — De igaz, nagyanyuskám lelkem, most jut eszembe, Lottika a minap kérdezte az amerikai torta készítési módját és én nem tudtam megmondani. Meg valami jó mandulás tésztára is szüksége lett volna, de az én receptem nem a legjobb.

AMERIKAI TORTÁT

következőképpen készítjük: Négy egész tojást, négy tojás sárgáját,

28 deka cukorral, 28 deka darált mandulával, hat kávéskanál rummal, egy kis fahéjjal és szegfűszeggel egy óráig keverünk, aztán jön még hozzá a négy tojás habja. Ha szép rózsaszínűre kisült és teljesen kihűlt, a következő csokoládéöntet jön reá: Két tábla csokoládét kevés vízben föloldunk, 12 deka cukrot fonásig főzünk, aztán beletesszük a csokoládét és addig főzzük, míg fényes és sűrű lesz és melegen a tortára öntjük.

MANDULÁS TÉSZTA.

25 deka mandulát megtisztítunk a belső héjától és ha megszáradt, finomra őröljük, hogy lisztszerű legyen. Öt tojás sárgáját jól elhabarunk, fél kávéskanál citromlevet és egy csöpp reszelt héját adunk hozzá, az öt tojás kemény habját és végül a mandulát. Egy keskeny, magas tepsit vastagon kikenünk friss vajjal, beletöltjük a tésztát és lassú tűznél világosra sütjük. Ha félig megsült, jó egy lap vajjal bekent fehér papírt ráborítani, hogy ne barnuljon meg.

— Ha már így benne vagyunk az édességekben, nagyanyus, ugyan kérlek, mondj még egy-két ilyen jó dolgot, — kérte Katóka a mindentudó nagyanyust.

— Szívesen, te kis cukrosszájú, — nevetett nagyanyus. — Hát készíts egyszer

CSOKOLÁDÉ-SÜVEGEKET,

az is nagyon jó. Tizennégy deka törött cukor, 14 deka mandula, 1½ tábla csokoládé és másfél tojás fehérje kell hozzá. A cukrot a tojás fehérjével simára elkeverjük, hozzáadjuk az olvasztott csokoládét, majd a metéltre vágott, hámozott és kissé megpirított mandulát. Süveg alakban ostyára rakjuk és langyos kemencében megszáritjuk. Ez igen könnyű és jó kis csemege.

— Hanem, hogy most valami praktikus dologra is tanítsalak, figyelj ide. Multkor panaszkodtál, hogy a sárga barack-befőtted kezd megbarnulni és kiszáradni és kérdezted, mit csináljál vele? Hát így tavasz felé, mikor sok befőtt marad, melyet nem akarunk a jövő évre eltenni, mert a legjobban eltett gyümölcs is némileg kiszárad és aromáját veszti, tésztákra használhatjuk föl. Cseresnyét és meggyet lepénybe, rétesbe használunk föl, a barackot pedig kirántjuk a következőképpen: A fél barackokat kiszedjük a levéből és szitára rakva alaposan lecsurgatjuk a levét, aztán tésztába mártva, bő zsírban kirántjuk. A tésztát öt evőkanál lisztből, kis cukorból, forró borral elkeverjük, diónagyságú zsírt és három tojásfehérje habját belevegyítünk. Olyan sűrűségű legyen, mint a palacsinta-tészta. Ezt a tésztát mindenféle gyümölcsök kirántásához használhatjuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Kérlek, mond még azt is meg, hogy a

POZSONYI DIÓS-MÁKOS PATKÓT

hogy kell készíteni?

— Hát, — mondta nagyanyus, — legjobb lesz, ha úgy készíted, mint én szoktam volt készíteni hajdanában. Két és fél liter lisztet 56 deka vajjal a gyúródeszkán jól eldörzsölünk, hogy csomókás ne legyen; akkor keveset megsózzuk s teszünk bele öt tojássárgát és hat fillér árú tejbe áztatott élesztőt. Azután jön bele három kanál friss tejjől és egy jó kanál törött cukor. Ezt mind együtt a gyúródeszkán jól kidolgozzuk. Olyan legyen a tészta, hogy jól ki lehessen nyújtani, ha igen lágy, még lisztezni kell. Ha kész van, befödjük és háromnegyed óráig pihenni hagyjuk, míg felnő. Ha fölkeelt, kinyújtjuk olyan vastagra, mint egy kés éle. A már készen levő töltelékkel meglehetősen vastagon megkenjük, jó szorosan összezsavarjuk, egy félóráig ismét kelni hagyjuk, azután sütőpléhre téve, a tetejét tojással megkenjük. Egyenlő rendes tűznél másfél óráig sütjük; csak arra ügyeljünk, mikor betesszük, a sütő jó meleg legyen.

— Hát a tölteléket hozzá, nagyanyus?

— A mákot megőröljük, törött cukorral jól összeelegyítjük, citromhéját és mazsolát teszünk bele és jó vastagon kenjük a kinyújtott tésztára. Így készítve a máktölték jobb, mint tejbe főzve. De lehet úgy is készíteni, hogy egy lábosban tejet főzünk föl, mikor fő, a megőrölt mákot belefőzzük s folyton keverjük. Mikor már sűrűsödni kezd, félretesszük a tűztől, ha sok a tej rajta, szitára borítjuk, hogy a tej lefolyjon róla. Cukrot bele, hogy jó édes legyen és mazsolát.

— Hát a diótölteléket?

— A diót apróra megtörjük és tojássárgával jól eldörzsöljük. A fehérjéből kemény habot verünk s azt is hozzá elegyítjük. Cukrot hozzá, hogy jó édes legyen s ha akarunk, aprószőlőt is tehetünk bele. Igen kemény ne legyen, hogy könnyen lehessen kenni.

— Köszönöm, édes nagyanyus, egészen eszerint fogom most készíteni. Igaz, most jut eszembe, a multkor említetted, hogy tudsz egy jó

CSOKOLÁDÉS TÉSztÁT,

amelybe vaj helyett zsírt lehet tenni. Hogy is készül csak az?

— Kell hozzá hat egész tojás, ugyanannyi nehézségű törött cukor, felénél több liszt, két szelet csokoládé és öt tojás mennyiségű zsír. A zsírt habzásig eldörzsöljük, a hat tojás sárgáját és cukrot hozzáadjuk és jó félóráig keverjük. A hat tojás fehérjéből jó kemény habot verünk s a liszttel együtt könnyedén a tésztához elegyítjük. Vajazott és lisztezett formába tesszük, egy újjnyi vastagon, a megmaradt részhez a csokoládét hozzáadjuk, a tetejére tesszük, lassú tűznél megsütjük és hidegen fölvágjuk.

— Emlékszem már, ilyet ettem a multkor Erzsikénél, nagyon jó volt, legközelebb én is készíteni fogom.

— Hát a
ismered-e, Katókám?

— Nem én!

— Persze, ez egy régi divatú tészta, de nagyon jó és egyszerű. Ötvenhat deka lisztet huszonnyolc deka vajjal jól eldörzsölünk, két egész tojást, cukrot és sót teszünk bele; élesztőből kovászt készítünk, azt is beletesszük és tejet, amennyit fölvesz. Gyúródeszkán jól eldolgozzuk, pihenni hagyjuk, azután vékonyra kinyújtjuk, négyszögletű darabokba vágjuk és tehéntúró töltelékkel megtöltjük. Minden egyes kockának a négy csücskét összefogjuk, mint egy kendőt s egy kis tojásfehérjével összeragasztjuk, hogy szét ne váljon. Sütőpléhre rakva, kissé még kelni hagyjuk, tojással megkenjük s lassú tűznél szép sárgára kisütjük. A töltékhez a túrót szítán áttörjük, tojássárgát és cukrot keverünk bele, hogy jó édes legyen és mazsolát.

XVIII.

Katóka ezúttal nem a konyhában foglalatoskodik, hanem az íróasztalnál ül. Egy egész csomó levél van előtte, s ő mosolygó arcával olvasgatja és rendezgeti azokat.

— Na, — mondja magában, — miután ma éppen vasárnap délután van, s estére hideg vacsoránk lesz, ráérek ezeket a leveleket elintézni. Mennyi mindent is kérdeznek tőlem az én kis barátnőim! Azt hiszik, hogy én mindentudó vagyok! Pedig bizony a tudományom javarészt nagyanyusnál tartogatom! No, de hát lássuk sorjában, ki mit kíván tőlem? Ime, Iluska azt kérdezi, hogyan is kell készíteni a *HIDEG HALAT MAJONÉZZEL és TARTÁRMÁRTÁSSAL?*

— A halat rendesen sós vízben, vagy zöldséges ecetes lében puhára főzzük s aztán kihűlni hagyjuk. Tálalás előtt szépen földiszítjuk kemény tojással, apró salátával s majonézzel leöntjük. Legjobb a kecsege hidegen, amelyet a következőképpen készíthetünk. A halat megtakarítjuk, megmossuk, kopoltyúját kiszedjük, aztán a halfőzőbe tesszük, mindenféle zöldséget karikára vágva, hagymát, babérlevelet, szemes borsot rakunk reá, sós vizet és ecetet töltünk alája, amíg egészen ellepi, aztán egyforma fővés mellett körülbelül fél óráig főzzük. Különben minden halat lehet így készíteni.

MAJONÉZT

hozzá úgy készítünk, hogy 4—5 tojás sárgáját tűzön, víz fölött sűrűre

verünk, kevés jó táblaolajat csöppenként belekeverünk, citrommal megsavanyítjuk, késhegynyi francia mustárt keverünk bele és sőt, cukrot hozzá izlésünk szerint.

A TARTÁRMÁRTÁS

is így készül, csak hogy ehhez még egy jó leveseskanál fölolvasztott aszpikot is hozzákeverünk.

— Egy kis gazdasszony meg azt kérdezi: hogyan készítjük az **ASZPIKOT**, hogy szép átlátszó legyen?

— Én mindig a következő módon szoktam készíteni: Tiszta húsevest főzünk, leszűrjük, tárkonyos ecettel gyöngén megsavanyítjuk s a zsírt róla mind leszedjük. Négy deci leveshez veszünk 6—8 tábla nagyon finom zselatint, fölolvasztjuk, beletöltjük a levesbe, beleütjük két tojás fehérjét és a tojás héját, az egészet jól felfőzzük s aztán félrehúzva a tűztől, fél órát állani hagyjuk, hogy megszálljon. A tojásfehérje és a tojáshéj oly szépen megtisztítja, hogy átlátszó, tiszta lesz, mint az üveg. Ekkor kanállal óvatosan leszedjük a tetejéről a zsírt, ami még rajta van és tiszta sűrű fehér vászonkendőn vigyázva átszűrjük. Azután hideg helyre tesszük, míg megfagy. Ha piros aszpikot akarunk készíteni, piros zselatint teszünk bele.

— No hát, lássuk tovább. Rózsika azt kérdezi, hogyan készítik a **SONKÁS OMLETTET és a GYÜMÖLCS-OMLETTET**. Veszünk négy tojássárgáját, melyet négy kanál töröttcukorral jól elkeverünk, aztán hozzákeverünk egy kanál finom lisztet, s mikor ezzel is már jó habosra kevertük, hozzáadjuk négy tojás fehérjének keményre vert habját. Ezalatt a palacsintasütőben kevés zsírt vagy vaját olvasztunk, a tészta beleöntjük s hamar kisütjük, de arra ügyeljünk, hogy jó magasra keljen. Gyümölcszselével, barack-ízzel vagy ribizkével gyorsan asztalra adjuk. Ha sonkával akarjuk tölteni, készítünk előzőleg jó sonkás tölteléket, az apróra vagdalt sonkát tojássárgával, tejjel, kevés apróra metélt petrezselyem zöldjével összekeverjük, az omlettet, ha egyik felén megsült, bekenjük vele, összehajtogatjuk, másik felén is megsütjük és szintén gyorsan tálaljuk. Megjegyzendő, ha sonkás omlettet készítünk, sőt is teszünk bele s csak kevés cukrot.

— Bella és Szidi a

KÁVÉ-KRÉM

leírását kéri. Két deci jó erős feketekávé 3½ deka cukorral serpenyőben háromnegyed részre beforrni hagyjuk és aztán kihűtjük. Ezalatt fél liter habtejszínből jó habot verünk és ezt 21 deka finomra tört cukorral, valamint nyolc darab fölordott és átszűrt zselatinnal összekeverjük. Azután a krémet mandulaolajjal kikent formába töltjük és 2—3 órára jégre vagy hideg helyre tesszük. Tála-

laskor üvegtálra fordítjuk és tejszínhabbal diszítjük. Aprósüteményt, ostyát vagy piskótát adunk melléje.

— Jaj, igaz, most jut eszembe, Mariska még a *MÉZES-TORTA* leírását is kéri. Ezt is Vilmaéktól tanultam; ők *ALVÉ-TORTÁNAK* is nevezik. Hét tojás fehérjét 45 deka vaniliás töröttcukorral folytonos keverés mellett fél óráig főzzük. Fél óra múlva hozzáadunk egyötöd liter finom akácmézest s ismét fél óráig főzzük, amíg egészen jó sűrű nem lesz. Ha készen van, 70 deka diót (héjálva mérve), apróra tördelve hozzáadunk s az egész tölteléket két nagy vagy négy-hat kisebb karlsbadi ostya közé tesszük. Ezt a tortát jobb használat előtt egy nappal készíteni.

— Edit és Vilma különben nagyon jó kis gazdasszonyok lehetnek, mert még egy pompás csemegét tanultam tőlük.

CSOKOLÁDÉ-GOLYÓK.

Két darab finom csokoládét lereszelünk, négy evőkanál finomra tört mandulát vagy mogyorót keverünk hozzá, továbbá annyi törött cukrot, hogy jó édes legyen. Ehhez most annyi barackízt keverünk, hogy mikor az egészet összegyúrjuk, jó keményes legyen. Ha készen vagyunk ezzel, diónagyságú golyókat formálunk, a kezünket mindig töröttcukorba mártva, hogy hozzá ne ragadjon. Minden golyó közepébe kandirozott gyümölcsöt, vagy cukorba főtt meggyet tehetünk. Ezután kis cukros vizet forralunk, a golyókat fogpiszkálóra tűzve egyenként belemártogatjuk s darabosra tört mandulába vagy mogyoróba hempergetjük. Fél napig száradni hagyjuk s azután papirtokocskába tesszük.

— Márta azt kérdi, hogyan készítik az *OROSZ-TORTÁT*? Ha jól emlékszem, a következő módon:

— Hat tojás sárgáját hat kanál törött cukorral jól elkeverünk, azután két kanál lisztet, két tábla csokoládét és végül hat tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Tortaformában kisütjük, ha kihült, két vagy három lapra elvágjuk s a következő töltelékkel töltjük meg: 14 deka vaját 14 deka törött cukorral habosra keverünk, egy tábla csokoládét és négy kanál darált diót adunk hozzá. Ugyanezzel a töltelékkel a torta külső részét is bevonjuk s használatig hűvös helyre tesszük . . . Jól van így, nagyanyus?

— Igen, fiam, így készítik, — bólintott nagyanyus.

— Hát a

HACHÉ

hogyan készül, édes nagyanyus? Ezt Iluska szeretné tudni és én nem tudom neki megmagyarázni.

— Először is finom íróstésztát készítünk a következőképpen: ötvenhat deka kemény írósvajhoz veszünk hetven deka lisztet; a lisztet két részre osztjuk, egyik részébe a vajat késsel belevagdaltjuk s

mindig csak egy felére forgatva összevegyítjük. A liszt másik részébe teszünk három tojássárgát, két tojásnyi tejet vagy sósvizet, egy tojásnyi rumot és kevés sót, a vajas lisztet félekkorára nyújtjuk és a másik tésztának a közepére tesszük, a tésztát reáhajtogatjuk és az egészet kinyújtva fél óráig hideg helyen pihenni hagyjuk. Ezt háromszor ismételjük. Végül kisujjni vastagra kinyújtjuk, kerek fánkvasgatóval kivágjuk, a kivágott fánkok felerészének a közepét is kiszúrjuk kis fánkvasgatóval és mindenik fánkra ráteszünk egy-egy ilyen karikát. A közepére teszünk finom tölteléket, borjúhúsból, velőből vagy sonkából, a közepéből kivágott kis fánktésztát ráillesztjük és tojássárgával megkenve szép pirosra kisütjük és nagyon forrón adjuk az asztalra.

— És hogy készítik a hozzávaló tölteléket, nagyanyus?

— Borjúhúsból a következőképpen: Vajban vagy zsírban kevés finomra vágott hagymát és finomra vágott zöld petrezselymet párolunk. Kétszer megőrölt borjúhúst teszünk bele, kevés liszttel meghintjük, húslével feltöltjük és addig pároljuk, míg megsűrűsödik, de megsülni nem szabad.

— Velőből következőképpen készül a tölték: Egy vagy két borjúvelőt hártájától megtisztítunk, forró zsírban kissé megpároljuk, megsózzuk, kihűlni hagyjuk s egy vagy két tojássárgával elkeverjük.

— A sonkatöltékekhez a sonkát nagyon finomra megvagdaljuk vagy megőröljük, két-három tojássárgával, négy kanál tejföllel, a tojás fehérjének keményre vert habjával jól összekeverjük s kevés ideig a tűzön pároljuk. Mindezen töltelékkel csak hidegen töltjük meg a tésztát.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Lássuk most, mit kíván Annuska? Ő a

BOMBA-TORTA

készítésmódját szeretné tudni. No, ezt éppen múlt vasárnap készítettem, ugy-e milyen jó volt, nagyanyus? Mindjárt le is írom neki.

— Öt tojás nehézségű vajat habzásig dörzsölünk, hozzáadunk egyenként hat tojássárgát és hat tojás nehézségű cukrot, azután a hat tojás fehérjéből vert jó kemény habot, végül pedig négy tojás nehézségű lisztet teszünk bele egyszerre. Egy pezsgőport is keverhetünk hozzá, ez nagyon könnyűvé teszi a tésztát. A tésztát vajjal jól kikent formába töltjük és szép világossárgára megsütjük. Ha kihűlt, a közepét kivájjuk, vaniliás-cukros tejhabbal megtöltjük s az egészet bevonjuk csokoládé-jéggel.

— Jaj, igaz, édes nagyanyus, hogyan kell készíteni a
CSOKOLÁDÉ-MÁZT,
hogyan szép fényes legyen?

— Három tábla csokoládét megreszelünk, szirupot főzünk, hozzá-töltjük, jól elkeverjük vele, diónyi nagyságú friss írósvajat hirtelen hozzákeverünk és azon forrón a tortára öntjük.

— Nézd csak, nagyanyus, minő csoda! Itt van Gizinek a levele, aki nem torta vagy valamely nyalánkság készítmódját kérdezi, hanem azt szeretné tudni, hogy a *WELLINGTON-VESEPECSENYE* hogyan készül s hogy vajjon annak a tészta-burkolatát is meg szokás-e enni, vagy pedig ott szokás hagyni a tányéron? Dehogy! Hiszen ez a legfinomabb vajas-tészta! Kérlek, figyelj, nagyanyus, hogy jól mondom-e el a Wellington-vesepecsenye készítmódját?

— Miután a vesepecsenyét teljesen lehártyáztuk, sózzuk és borsozzuk meg és forró zsírban pirítsuk meg, amíg a hús teljesen össze nem húzódott. Ekkor tegyük hideg helyre. Ezalatt készítsünk jó gombatölteléket, t. i. finomra vágott urigombát, kevés francia hagymát, zöld petrezselymet, sót és borsot pirítsunk meg vajban, adjunk hozzá egy kanál spanyol mártást vagy húslevest és tegyük hideg helyre. Azután készítsünk jó vajas tésztát, nyújtsuk ki ujjnyi vastagságúra és olyan nagyra, hogy a vesepecsenyét kényelmesen beburkolhassuk; ha kinyujtottuk, rakjunk rá libamáj-szeleteket, kenjük rá a kihűlt gombatölteléket és helyezzük rá a vesepecsenyét, hogy felső része alul maradjon, burkoljuk bele a tésztába, kenjük meg tojással és süssük meg mérsékelt hőfokú sütőben. Tálaláskor adjunk külön melléje bármilyen barna mártást, lehet például madeirás demiglance mártást, de tálalhatjuk mártás nélkül is, különféle zöld főzelékkel és körítéssel.

— Hát a tudod-e hogyan készül?

DEMI-GLACE MÁRTÁS

— Hogyne tudnám! Veszünk két késhegynyi húskivonatot, egy merőkanál spanyol mártást, egy késhegynyi finomra őrölt fehér borsot, egy kevés sót, két kanál urigomba kivonatot s egy evőkanál paradicsomot. Mindezt főzzük meg jól, szűrjük át a hegyes szűrőn és adjuk föl urigombával, vagy szarvasgombával, vagy tárkonnyal. Igaz, most jut eszembe, hogy kell megint készítenem, mert már elfogyott.

SPANYOL-MÁRTÁST

— Hát azt hogy készíted, Katóka?

— Hús deka vajban pirítsunk sárgára tíz deka finomra vágott sonkát és szalonnát, adjunk hozzá huszonöt deka lisztet és keverjük ezt a rántást, míg megpirul, eresszük föl négy-öt liter húslevessel, főzzük két órán át, szűrjük meg és tegyük hideg helyre; minden tíz percben kavargatjuk meg, hogy a bőrképződést megakadályozzuk. Ez csak egy segédmártás, melyet így nem adunk föl sohasem, de szükséges, hogy mindig készenlétben álljon rendelkezésünkre.

— Na, van-e még leveled, Katóka?

— Igen. Rózsika kérdezi a csokoládé-pariét, még pedig ilyen cifra francia néven: *PARFAIT DE CHOCOLAT EN SURPRISE*.

— Nem is olyan nehéz a készítése. Huszonnyolc deka csokoládét negyvenkét deka cukorral és kevés tejszínnel a tűzön olvasztunk; kihülés után háromnegyed liter keményre vert tejszínhabbal összekeverjük és azonnal a parfait-formába öntve, jégre tesszük, hol két óráig állani hagyjuk. Azután a mintát óvatosan fölnyitjuk, egy kanállal az anyag egy részét kivesszük a közepéből és megtöltjük egy félliter fölvert tejszínhabbal, melyet huszonegy deka vaniliás cukorral és apróra vagdalt ananással vegyítettünk. Azután a formát ismét jégre téve, két óráig fagyaszttjuk.

— Ezt én is meg fogom próbálni, nagyanyus. Most még néhány édes meg sós teasütemény leírását is kéri Rózsika.

— Igen könnyű elkészíteni és igen jó a *SONKÁS KIFLI*. Gyúródeszkán 14 deka kemény vajból, 21 deka finom lisztből, kevés sóból, két evőkanálnyi tejfölből és egy egész tojásból kézzel tésztát gyúrunk, lehető vékonyra kinyújtjuk és újra összehajtjuk, mint a vajas tésztát szokás; most egy órára hűvös helyre tesszük, aztán lehető vékonyra kinyújtjuk, gömbölyű fánkshúróval kiszúrjuk, finomra vagdalt sonkával megtöltjük, kis kifliket formálunk belőle, azután vajjal kikent pléhre tesszük, tojással kétszer bekenjük és forró sütőben megsütjük.

— Kitünőek még a *PARMEZÁN-SZÁLAK* is, melyeket a következőképpen kell készíteni: 14 deka vajból közönséges vajas tésztát készítünk. Ha a tészta kész, vékonyra kisodorjuk, egy egész tojással bekenve, reszelőn megreszelt parmezán-sajttal behintjük és a tésztát négyszeresen egymásra akként hajtjuk össze, hogy a sajt a tésztában kétszer egymásra essék. Most a tésztát ujjnyi vastagságra ismét kisodorva, egy egész tojással megint bekenjük és mint előbb, reszelt parmezán-sajttal behintve, abból hüvelykujnyi széles és másfél ujjnyi hosszú szálacskákat vágunk és azokat sütőpléhre téve, közepszerű hőnél világosbarnára kisütjük.

Megjegyzendő még, hogy a vajas tésztát, készítése alkalmával jobban meg kell sózni, mint közönségesen szoktuk.

— Kiválóan jó még egy másíkfajta *SONKÁS KIFLI* is, melyet a következőképpen készítünk: Egyforma mennyiségű áttört burgonyából, lisztből és zsírból kevés sóval tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk és négyszögletes darabokra vágjuk. Sonkát apróra vagdalunk, tejföllel összekeverjük, a négyszögekre egy-egy kis csomócskát teszünk belőle, kis kifliket formálunk a tésztából, tojás sárgájával megkenjük és megsütjük.

— Jó sütemény és igen jól mutat a *MACSKANYELV*. Hat tojás fehérjéből jó kemény habot verünk, melybe 14 deka törött cukrot, kis vaniliát, öt deka lisztet és végül három deci, de nem habbá vert tejszínt keverünk. Erre egy egész lapos, ha lehet karima nélküli sütőpléht jó vajjal megkenünk, kis liszttel behintjük, a tésztát papirzacskóba töltjük, s abból a pléhre ujnyi hosszúságú piskótákat nyomunk ki, és azokat nagyfokú hőnél úgy sütjük ki, hogy a karimájuk barna legyen, de a közepük fehér maradjon.

— Nagyon jó a *NON-PLUS-ULTRA* nevezetű sütemény is. Negyedkiló vaját negyedkiló liszttel, nyújtófával jól eldolgozunk, teszünk bele három tojás sárgáját s egy maroknyi vaniliás cukrot s ezekkel szintén jól eldolgozzuk. Azután későfoknyi vastagságra kinyújtjuk, kis kerek formával kiszaggatjuk, cukorjéggel bevonva tepsire rakjuk és megsütjük. Ha kisült, minden darabot a nem jeges felén ízzel bekenünk s kettőt-kettőt összeragasztunk.

— Juliska azt kérdezi, hogyan készül a legújabb *INDIAI TORTA*. Ezzel is szolgálhatok. 17 deka törött cukrot és tíz egész tojást habüstben, habverő segítségével gyenge tűz mellett addig habarunk, míg jó sűrű és habos lett. Ezután a tűztől eltávolítjuk és még rövid ideig habarjuk. Most a habverő helyett főzőkanalat veszünk és 17 deka átszitált finom lisztet óvatosan belekeverünk, az egészet vajjal kikent, liszttel behintett kerek formába töltjük és gyenge hő mellett jól kisütjük. Ha a torta egészen kihült, felső részét lemetszük, belsejét óvatosan kivesszük és a kivájt tortát fél liter habtejszínből készült habbal, melyhez előbb tíz deka finomra tört vaniliás cukrot keverünk, jól megtöltjük és a lemetszett felső részt megint reá helyezzük. Végre csokoládé jéggel az egész tortát bevonjuk.

— Nagyon finom *GESZTENYE-TORTÁT* is tudok készíteni, melynek a leírását szintén itt adom. 21 deka megfőtt, áttört gesztenyét 28 deka cukorral és nyolc tojás sárgájával pelyhesen kavarunk; ebbe nyolc tojás fehérjéből készült sűrű habot, kis vaniliát, három és fél deka lisztet és utoljára tíz és fél deka fölolvasztott vaját lassan, egymásután belekavarunk. Két tortaformába töltjük és lassú tűznél megsütjük. Most hét deka megfőtt és áttört gesztenyéből, három deci tejhabból, hét deka cukorból és kis vaniliából tölteléket készítünk, mellyel a két tortát összeragasztjuk. Végre az egészet kávé-jéggel bevonjuk és fölül kis csokoládé-gesztenyével díszítjük.

— A kis Ilma a *MOKKA-TORTA* készítési módját kérdezi. 17 deka törött cukrot, nyolc tojás sárgáját és négy egész tojást habüstben habverővel gyenge tűznél fél óráig

nagyon habosra meghabarunk. Ezután a tűzről elvesszük és még addig habarjuk, amíg egészen ki nem hült. Most főzőkanál segítségével 12 deka finom lisztet és tíz deka friss, fölolvasztott vaját belekavarunk. Erre az egészet tortaformába töltjük és közép fokú hőnél világosbarnára kisütjük. Ezalatt mokka-krémet készítünk a következő módon: tíz deka megtört cukrot és két egész tojást habüstben a tűz fölött langyosra és habosra meghabarunk; éppen így 17 deka vajat medencében jó habosra kavarunk és a krémet folytonos kavarással közben a vajhoz lassan hozzáadjuk; továbbá három deci jó erős feketekávé három és fél deka cukorral addig főzünk, míg az egész kávénak csak a fele marad meg. Ha a kávé kihült, azt kevés vanília hozzáadásával szintén a krémhez keverjük. Az időközben kihült tortát három korongra metszük és ezeket a mokka-krémmel megtöltjük. A tortát aztán kávéjéggel bevonjuk és finomra vagdalt fehér mandulával, amelyet előbb a sütőben világosbarnára megpirítottunk, jól behintjük; végre egypár csokoládébabbal földiszítjük. A csokoládé-babot úgy készítjük, hogy egy tábla csokoládét a sütőben megpuhítunk és kis kerek babokat alakítunk belőle; ezeket egy sima lapra tesszük, középen késsel bemetszük és végre kihűlni engedjük.

— Mivel pedig már szinte hallom a kis Ilma aggódó kérdését, hogy: — Hát a

KÁVÉJÉG

meg hogyan készül? — hát inkább megfelelek most mindjárt erre is.

— Egy csésze jó feketekávé egy darab cukorral addig főzünk, míg jó sűrűvé válik, azután 21 deka törött cukrot hozzákeverünk. Ha nagyon sűrű lenne, akkor még egy kis kávéval vagy vízzel hígítjuk.

— Gizuskának meg valami kiválóan finom tortával szolgálok, mert tudom, hogy ő olyan ügyes kis gazdasszony, hogy a legnehezebb dolgokat is meg tudja csinálni. Tehát a **ROYAL-TORTA** következőképpen készül:

— Egy medencében 14 deka vajat jól megkavarunk, azután hozzákeverünk 14 deka törött cukrot és tíz tojás sárgáját, egyiket a másik után. Eközben a sütőben megmelegítünk 17½ deka finom csokoládét, azt melegen egy kávéskanállal jól összenyomogatjuk és a föntiekhez hozzákavarjuk. Most tíz tojás fehérjéből jó kemény habot verünk, melyet lassan és óvatosan hozzákeverünk, azután még hét deka finomra tört vagy őrölt mandulát (a liszttel összevegyítve) óvatosan hozzákavarunk és az egészet egy nagyobb vagy két kisebb tortaformába töltve, háromnegyed órán át a sütőben lassan kisütjük. Ha készen van, kivesszük s mikor egészen kihült, mindegyiket keresztben kétszer átvágjuk, hogy 3—3 tortalap legyen. Mindegyiket fél liter tejszínből vert és 10½ deka vaniliás cukorral készített tejjel megkenjük, egymásra rakjuk és végül az egészet csokoládé-

mázzal bevonjuk. Ha kész van, lehámozott és finomra tört mandulával sűrűn behintjük és kis ideig a sütőben száradni hagyjuk.

— Most lássuk, hogy mit kér Olga?

„Kérlek, édes Katókám, küldd el nekem a parfait és néhány jó, finom sütemény leírását.“

— Hát az igaz, hogy Olga nem írja, milyen parfait kell neki, de azt hiszem, nem fog megharagudni, ha többfélét is leírok neki.

VANILIA-PARFAIT.

Habüstben háromnegyed liter tejszínt jól fölverünk 21 deka cukorporral, azután kevés cukorral a mozsárban már előbb jó finomra megtört fél rúd vaniliát hozzákeverve, kis cochenillel vagy bretonfestékkel rózsaszínűre megfestjük és azzal egy tetszés szerinti parfait-formát úgy töltünk meg, hogy a parfait-forma tökéletesen tele legyen. Most a formának a tetejét szorosan ráillesztjük, azt vajjal köröskörül bekenetjük, hogy nedvesség ne szívároghasson belé. Egy kellő nagyságú dézsában apróra tört jeget jó sok sóval összekeverünk, a parfait-formát a jégbe beleássuk és ott 3—4 órán át jól megfagyni hagyjuk. Ha a tálalás ideje közeledik, a formát a jégből kivesszük, hideg vízzel lemossuk, hogy még a legcsekélyebb sós nedvességtől is megtisztuljon, s a parfait-formát pár percre langyos vízbe mártjuk, azután jó szárazra megtörölgetjük, a fedelét kinyitjuk, s ráfordítjuk arra a tálra, amelyen földadni akarjuk. Egy darabig így hagyjuk, egy kissé megveregetjük, hogy a parfait a forma oldalairól is leváljék, s azután egészen leemeljük a formát. Ilyen eljárás mellett nem történhetik meg az a szomorú eset, hogy a parfait „nem akar kiborúlni“ vagy pedig két darabra válik szét!

ANANÁSZ-PARFAIT.

Három szelet cukorban megfőtt ananászt kockára vágunk. Egy ananász-szeletet öt deka cukorral mozsárban jó finomra törünk, három kanálnyi ananász-nedvvel meghigítjuk és hajsztán áttörjük. Most habverő-üstben háromnegyed liter tejszínt jól fölverünk, az áttört ananászt, továbbá a kockára vágott ananászt, úgyszintén 10½ deka porcukrot hozzákeverve az egészet parfait-formába töltjük s úgy bánunk el tovább vele, mint azt a vanília-parfaitnál leírtuk.

— A csemege-sütemények közül nagyon jó a

KAPUCINUS-KENYÉR.

17 deka cukrot, 14 deka cukorsütemény-morzsát, 14 deka lisztet, 14 deka kettévágott barna mandulát, kevés fahéjat, szegfűszeget és reszelt citromhéjat két tojással deszkán összekeverünk, azután még egy tábla csokoládét reszelünk hozzá és az egészből kemény tésztát készítve, hosszúkás kenyeret alakítunk, melyet fölül tojással bekenve,

lassan megsütünk. Mikor kész van, a sütőből kivesszük, azonnal bevonjuk citromjéggel és vékony szeletekre vágjuk.

— Igen finom a

KINAI MANDULA-SÜTEMÉNY.

14 deka vaját 14 deka cukorral és két egész tojással összehabarunk, 14 deka lisztet, három és fél deka mazsolát, vaniliát és kevés reszelt citromhéjat keverünk hozzá. Az egészet két ujjnyi magas sütőpléh-alakú papirlemezbe töltjük, fölül tojással bekenjük, finomra vágott fehér mandulával behintjük és közép fokú hőnél megsütjük. Ha kihűlt, a papírt leszedjük róla, a kályhán még egy kicsit fölmelegítjük és narancsjéggel bevonjuk. Végre négyszögletes darabokra szeleteljük.

— Nagyon jó a

CSOKOLÁDÉKRÉM-TORTA,

— mondta nagyanyus. — Ez következőképpen készül:

— Tizennégy deka friss vaját, tizennégy deka cukrot, tizennégy deka lisztet, tizennégy deka melegített finom csokoládét és négy tojás sárgáját deszkán előbb késsel, azután kézzel jól összegyúruk. Azután az egészet három részre osztjuk, fehér papíron két késhátnyi vastagságú kerek korongokra kinyújtjuk és közép fokú hőnél kisütjük. Eközben tizennégy deka finom csokoládét, melyet öt evőkanálnyi vízben a tűzön föloldottunk, és tizennégy deka tört cukrot habüstben, habverő segítségével összehabarunk. Most a habüstöt egy forró vízzel háromnegyed résznyire megtöltött fazékra helyezzük és azután három tojássárgát, egyiket a másik után jól belekavarjuk, mindaddig, míg az egész langyos nem lett. Ekkor a habüstöt a fazékról levesszük, kihűlni hagyjuk s ha egészen hideg, egy negyedliter jól meghabart habtejszínt, cukor nélkül, lassan hozzákavarunk és kevés vaniliát is adunk hozzá. Ezzel a krémmel jól megtöltjük a kisült és kihűlt torta lapokat, egymásra helyezzük és aztán a tetejét és az oldalait is símán bevonjuk krémmel. Aztán hűvös helyre tesszük, hogy tálaláskor jó hideg legyen. Ez a torta jobb, ha már előtte való napon készítjük el. Tálalás előtt kevés cukrozott habtejszínnel is díszíthetjük.

— Ezt okvetlenül el fogom készíteni, — mondta Katóka. — Különösen finom torta lehet! Hát egy jó Sacher-tortát, édes nagyanyus, hogyan kell készíteni?

— A valódi

SACHER-TORTA

követzőképpen készül: Hét deka vaját tizenkét és fél deka cukorral pelyhesen összekavarunk, ehhez nyolc tojás sárgáját, négy tábla melegített csokoládét, továbbá hat tojás fehérjéből készült sűrű habot és legutoljára öt és fél deka lisztet óvatosan hozzákeverünk. Azután tortaabroncsba töltjük és lassan kisütjük. Ha kihűlt, felületét barack-izzal bekenjük s az egészet csokoládé-jéggel bevonjuk.

— Ezt is el fogom készíteni. De most, édes nagyanyus, kérlek még egy jó
 is taníts meg. KUGLÓFRA

— Szívesen. Öt deci tejből, három és fél deka élesztőből és 21 deka finom lisztből készült kovászt, ha jól megkelt, 14 deka pelyhesen kevert vajjal, tíz deka cukorral, nyolc tojás sárgájával és kevés sóval összekeverjük. Ezután négy tojás fehérjéből készült habot és utoljára 21 deka lisztet, kevés mazsolaszőlőt és vaniliát keverünk hozzá. Az egészet vajjal kikent formába töltjük, jól kelni hagyjuk és közép fokú hőnél megsütjük.

— Most még csak egy jó mokka-parfait készítmódját kérem, édes nagyanyus, — mondta Katóka.

MOKKA-PARFAIT.

Három deci jó erős feketekávét három és fél deka cukorral tűzőn addig forralunk, míg az a harmadrészére befőtt. A tűztől elvéve, ki hagyjuk hűlni, ha kihűlt, 21 deka törött cukornak a felét hozzákeverjük, továbbá háromnegyed liter tejszínt habbá verünk és ha már kemény, hozzákeverjük a cukornak másik felét, abba belekeverjük a cukrozott feketekávét és végül az egészet jól elkavarjuk. Azután csinos parfait-formába töltjük, a formának tetejét szorosan ráillesztjük s vajjal köröskörül bekenetjük, hogy nedvesség ne szivároghasson bele. Most egy kellő nagyságú dézsába összetört jeget teszünk, azt két kiló sóval elkeverjük, a parfait-formát a jégbe beleássuk és ott 3—4 órán át jól megfagyni hagyjuk. Mikor tálalni akarjuk, a formát egy percre langyos vízbe mártjuk, azután jó szárazra megtörölgetjük s úgy fordítjuk rá az üvegtálra. Piskótát vagy ostyát adunk melléje.

— No hát ez pompás lehet, nagyanyus! De most még valamit szeretnék kérdezni. Erzsike a multkor tudakozódott nálam, hogyan készül a *PUDDING à la NESSELRODE* meg a *KRÉMES-RÊTES*? Én bizony annak a furcsanevű puddingnak még hírét sem hallottam, de megigérttem neki, hogy mire még egyszer találkozunk, meg fogom tudni s megtanítom őt is.

— Az bizony nagyon finom pudding, — mondta a mindenttudó nagyanyus. — Következőképpen készítjük: Egy és fél kiló puhára főtt és melegen hámozott gesztenyét finom szőrszítán törünk át. Egy medencében egy liter tejet félrúd vaniliával tetszésszerű mennyiségű cukorral fölforralunk; azután belekavarjuk a gesztenyébe és könnyű pirét készítünk belőle. Ebbe a pirébe még adunk 120 gram apró kockákra vágott szárított gyümölcsöt, vagy cukorba főttet is, továbbá 50—60 gram citrónadót, 60 gram malagaszőlőt, melyet előbb kevés cukorral kicsit fölfőztünk. Az egészet formába töltjük, jégre

tesszük és félig megfagyni hagyjuk. Aki szereti, a pirébe egy kis pohárka maraskinót is tehet, az fokozza az úgyis finom ízét. Ha félig megfagyott, kivesszük és könnyedén hozzákeverünk egy liter kemény tejszínhabot. Azután egy jól záró puddingformába tesszük az egészet s két órára beleássuk apróra vagdalt, jól megszózott jégbe. Csak közvetlenül tálalás előtt borítjuk ki. Kitünő.

— De most még, kérlek, a *KRÉMES-RÉTEST* is magyarázd el, — lelkesedett Katóka.

— Huszonnyolc deka lisztet két részre osztunk, az egyik felébe teszünk huszonnyolc deka vajat, nyújtófával eldolgozzuk, míg a másik felét rétestésztának dolgozzuk ki egy tojás sárgájával, kevés sóval. Most mindkettőt kinyújtjuk s a rétestésztát ráhelyezzük a vajásra; fönről, letről, jobbról, balról összehajtjuk s pihenni tesszük hideg helyre, legjobb jégszekrénybe. Ezután kinyújtjuk, ismét összehajtjuk s ezt még egyszer-kétszer ismételjük. Minél többször, annál rétegesebb, de sokat ismét nem szabad, mert lágy lesz a tésztája. Két pléhre tesszük, világossárgára kisütjük és krémmel megtöltjük. A krémhez veszünk: négy deci forralt tejet, egy egész tojást, hét tojássárgát, tizenöt deka cukrot, négy deka lisztet, egy darabka vaniliát. Ezt jól összehabarjuk s folytonos keverés közben fölforraljuk. A két lapot megtöltjük vele, egymásra tesszük s éles késsel négyszögletű darabokra föl vágjuk. Hidegen tálaljuk.

Országos Széchényi Könyvtár

XIX.

— Kedves nagyanyus, — szólt Katóka, ismét egy csomó levelet tartva a kezében, — hallgass csak ide. Azt írja Aranka, hogy most van a spárga-szezon, s miután az ő édesapja nagyon szereti a spárgát, írjam le neki egynéhány készítési módját. Én pedig az igazat megvallva, csak azt az egyet tudom, hogy sós vízben kell puhára főzni és vajjal leönteni!

— Pedig többféleképpen is lehet készíteni, — felelt nagyanyus mosolyogva. — Igen jó például a *SPÁRGALEVES*.

Egy kiló vékony spárgát megtisztítunk és a fejeket levágjuk, aztán a szárazakat egy hosszúkás, mély edényben sós vízzel leforrázzuk és két perc múlva szitán lecsorgatjuk. Egy zsemlét, melynek héját lereszeljük, vékony szeletekre vágva, fazékba teszünk a spárgaszárakkal együtt, s húslevest töltünk reá, vagy egy liter vizet, amelyben csont

főtt és egy késhegynyi cukorral addig főzzük, míg a spárgát az ujjak közt szét lehet nyomni. Ekkor az egészet átnyomjuk szitán, húslével vagy vízzel föleresztjük és újra főlforraljuk. Tálalás előtt $\frac{1}{8}$ liter tejszínt, kis zöld spenótlevet és a sós vízben puhára főtt spárgafejeket adjuk bele és vajban pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

— A legszokásosabb módja a spárga készítésének a következő: Szép, nagy vastag spárgát, úgynevezett szőlőspárgát, megtisztítunk, hozzávaló nagy lábasba tesszük, öntünk reá annyi vizet, hogy ellepje a spárgát, sót és 3—4 kockacukrot is teszünk bele. Ha puhára főtt, szűrő-kanállal óvatosan kiszedjük, a tálon szépen elrendezzük; negyedliter tejfelhez egy kanál lisztet habozunk, két decit a léből, amiben főztük a spárgát; ezt ráöntjük, 12 deka vajat a tetejére téve zsemlemorzsával megszórjuk és a sütőben hagyjuk tálalásig, hogy fölül gyöngén megpiruljon.

JEGESITETT SPÁRGA.

— A spárgát éppen úgy megfőzzük, mint fönt elmondtam, s főzés után jégre tesszük. Tálaláskor a tálra szalvétát helyezünk el szépen és arra tálaljuk a spárgát. Tatármártást vagy remulád-mártást adunk melléje.

— Ha nem rendelkezünk vastag szőlőspárgával, hanem csak vékonyabb fajtával, akkor azt a következőképpen készíthetjük el: Sós vízben megfőzzük a spárgát, de nem egészen puhára, akkor a puha részt apró darabokra vágva, lábasba tesszük, darabka vajjal, egy csomó zöld petrezselyemmel és egy pohárnyi húslevessel. Mikor teljesen megpárolódott, két tojás sárgáját tejszínnel elhabarva rátöltünk és még kissé a tűzön hagyjuk. Sót és cukrot tetszés szerint adunk hozzá.

— Most valamit kérdezek tőled, nagyanyus, amit lehet, hogy te sem fogsz tudni, — mosolygott Katóka hamiskásan. — Hallgasd csak! Esztike azt szeretné tudni tőlem, hogyan készítik a

TÖLTÖTT JURGITÁT?

Ugy-e, hogy te sem tudod, mi az a jurgita?

— Véletlenül tudom, — nevetett nagyanyus. — Jurgita — tölteni való tök. Ez a jóízű növény, mely körülbelül olyan alakú, mint egy nagy uborka vagy kisebbszerű tök, mindenféleképpen elkészíthető és nagyon érdemes a termelésre. Kiszedik belőle a magrészt, mint a tökből és főzik vagy rostélyon sütik. Salátának is használható, ha néhány óráig ecettel és sóval pácoltuk. Legjobb töltve, még pedig valami gyöngye fehér hússal, csirke, borjú, vagy malacpecsenyemaradékkal. A jurgitát hosszában föl kell metszeni, belsejét kiszedjük, a héja megsértése nélkül, aztán a vagdalt húst egy kis vagdalt szalonnával vagy csontvelővel, áztatott zsemlebéllel és négy tojás

sárgájával összekeverjük, kis sót és borsot is adunk hozzá, és a sütőben megsütjük, időről-időre kis forró zsírral locsolgatva.

— Na hát te igazán mindent tudsz, nagyanyus, — álmélkodott Katóka.

— Sokat tapasztal az ember, mire megöregszik, — felelt nagyanyus kissé mélabúsan. — De hadd lássuk tovább, mit akarnak még tudni a kis barátnőid?

— Eliz a gyümölcsszelet és a Kunka-torta készítési módját kérdezi, Mariska egy-két jó csokoládé-torta, burgonya-omlette és valami tojásnélküli süteményt, Róza meg azt kérdezi: hogyan készítik a vegyes szeleteket, Irén pedig . . .

— Várj csak, fiam, vegyünk rendre őket. Tehát először is a
GYÜMÖLCS-SZELET.

Öt tojás súlyú vaniliás cukorport egy tálban eldörzsölünk egy egész tojással és öt tojás sárgájával, egy citrom lereszelt héja és fél citrom levével, egy késhegynyi szóda-bikarbonával, apránként közékeverjük öt tojás súlyú lisztnek a felét, ekkor beleelegyítjük öt tojás keményre vert habját s a megmaradt liszt másik felét. Ha mindez jól ki van keverve, hozzáadjuk a megmosott és megtisztított mazsolát, aprószőlőt és a metéltre vágott birsalmasajtot, citrónadot, kettőbe hasogatott dióbelet, mogyorót, mandulát, még pedig annyit, hogy körülbelül mindenből hét dekát számíthatunk. Ekkor az egészet vajjal vagy fehér viasszal kikent és papírral beborított hosszúkás pléhbe töltjük és kisütjük. Közbe-közbe kötőtűvel megszurkálva megnézzük, hogy jól átsült-e; azután szitára borítva, a papírt lehúzzuk róla s ha kihűlt, keresztbevágjuk, mint a kétszersültet és fölszeleteljük, de mindig csak használatkor. Nagyon mutatós, jó tészta, sokáig eltartható; ha már nagyon elszáradt, föl lehet vágni és sütőbe téve, kissé megpirítani.

— Hát az a furcsanevű **KUNKA-TORTA,** nagyanyus, hogyan készül?

— Ez a torta, amilyen egyszerű és olcsó, olyan kiadós és mindezek dacára igen finom. Hat tojás súlyú grizes liszt, ugyanannyi törött cukor s ugyanannyi zsír kell hozzá. A zsírt először tálban jól kikavarjuk, aztán adunk bele csipet szóda-bikarbonát, egy narancs lereszelt héját s egy kis pálinkás pohár finom rumot. Most a hat tojás sárgáját adjuk bele s tovább kavarjuk. Ha jól ki van kavарva, a lisztet és a hat tojásfehérje habját adjuk csendesesen, kanalanként hozzá s ha el van vegyítve, egy lábast zsírral kikenünk, vagdalt mandulával, melyet előbb törött cukorral vegyítettünk, jól behintjük s a tészta felerészét beleöntjük és elegyengetve valamilyen finom ízzel bekenjük. A tészta másik részébe két tábla reszelt csokoládét vegyi-

tünk, s szintén a lábasba töltjük az első részhez. A tortát csendesén, de jól ki kell sütni egy óra hosszáig. Ha megsült, kiborítjuk, megcukrozzuk s cukorban főtt gyümölccsel díszítve tálaljuk.

— Na most lássuk a csokoládé-tortát. Nagyon jó a

TÖLTÖTT CSOKOLÁDÉ-TORTA.

14 deka cukrot, hét deka vaját hat tojás sárgájával habzásig keverünk, akkor hozzáadunk 14 deka reszelt csokoládét, hét deka finom lisztet, hat tojás kemény habját, melyekkel könnyedén összevegyítjük és vajjal kikent formába öntve megsütjük. Ha kihült, éles késsel három korongot vágunk belőle s a következő töltelékkel töltjük meg: 14 deka csokoládét 10 deka cukorral, kevés vízzel sűrűre főzünk s ha kihült, négy tojás sárgáját adunk bele és ismét tűzre téve krémmé főzzük és míg kihül, folytonosan keverjük. Akkor három deci tejsűrű habját vegyítjük közé és két korongot megtöltünk, a harmadikat ráillesztjük és vagy bevonjuk csokoládé-jéggel, vagy cukrozott gyümölccsel díszítjük.

— Hát a

BURGONYA-OMLETTET

hogyan kell készíteni, nagyanyus? Bevallom, ezt sem tudom.

— Körülbelül egy kiló főtt, hámozott és áttört burgonyát teszünk egy táliba, három tojás sárgájával, egy evőkanál liszttel és kevés sóval jól elhabarjuk, aztán a három tojás habbá vert fehérjét is hozzáadjuk. Palacsintasütőben, forró zsírban mindkét oldalán szép pirosra sütjük az omletteket, de a fordításnál nagyon kell vigyázni, mert könnyen törik.

SÜTEMÉNYT TOJÁS NÉLKÜL

a következő módon készíthetünk: tíz deka vaját habosra keverünk, egy tábla csokoládét a sütőben megmelegítünk, hogy az tányéron szétdörzsölhető legyen (ezt sietve csináljuk, nehogy kihüljön, mert akkor ismét megkeményedik), a vajhoz adjuk, ezzel gyorsan összekeverjük és izlésünk szerint cukrot adunk hozzá. Most veszünk négyszögletes karlsbadi ostyákat, kenünk rá a csokoládés keverékből is így három ostyát teszünk egymás fölé megtöltve. Így járunk el a többivel is, míg a töltelékben tart. Most az összerakott ostyák mindegyikét keresztben három darabba vágjuk és csokoládé-öntettel a kis darabokat bevonjuk. Ugyanazon ostyából csinálhatunk még a következő módon is süteményt: Jó kemény tejszínhabot készítünk, vaniliás cukorral megédesítjük és apróra tört diót keverünk hozzá. Két ostya közé kisujnyi vastagon teszünk tölteléket a habos dióból, a megtöltött ostyát két darabba vágjuk és kész a tészta.

— Na hát most már csak a

VEGYES SZELETEK

vannak hátra, arra kíváncsi Róza.

— Ez egy nagyon kitünő sült, amelyet ha egyszer megizleltünk,

bizonyos, hogy többször fogjuk készíteni, mert jósága mellett még az az előnye is van, hogy egyszerű és könnyen készíthető. Veszünk egy szép darab tisztított bélszint, s ugyanolyan darab füstölt sertéskarmonádlit. Mind a kétféle húst szépen fölszeleteljük. A bélszinszeleteket a húsverővel laposra, de nem túlvékonyra verjük el, sózzuk meg, de ne nagyon, mert a füstölt hús úgyis olykor kissé sósabb a rendesnél, s a kettőt egyszerre sütjük. A bélszin egy jó félórát álljon besózva. Egy megfelelő lábasban ezalatt nagyobb lapos kockára vágott füstölt szalonnát sütünk ki félig, a bélszinszeleteket kifli vagy zsemlemorzsába mártogatjuk, jól megnyomkodjuk, nehogy a morzsa leperegjen; a szeletek egy részét a lábasban levő szalonna-kockákra rakjuk, erre a karmonádli-szeleteket, aztán újra a bélszín-szeletek s végül fölülre karmonádli-szeletek jönnek. Most vizet öntünk reá, hogy a szeleteket félig befödje s fedő alatt a sütőben gondosan — gyakran öntözve a levével, — puhára sütjük. Kétféle körzettel s uborkasalátával vagy kovászos uborkával tálaljuk. Esetleg szilva vagy almakompótot is adhatunk hozzá. Igen pompás, izletes sült.

— Köszönöm, édes nagyanyus, — mondta Katóka, — de most lássuk tovább. Jolán néhány jó és olcsó előételnek a leírását kéri. Hát ezt tudok eleget.

— Igen kitünő például a

SONKÁS PUDDING.

Ezt következőképpen készítjük: Hat nagyobb burgonyát vízben megfőzünk, lehúzzuk a héját és szitán áttörjük. Három tojás sárgáját 14 deka vajjal és sóval elkeverünk, a burgonyát hozzáadjuk, végül a három tojás habját is. Egy zsírral kikent formába, rétegenként váltakozva, tésztát és apróra megvágott sonkát teszünk. Tésztával kezdjük és végezzük a rétegelést. A kikent formát forró vízbe állítjuk és egy órán át a sütőben gőzöltetjük. Ha megsült, — amiről úgy győződhetünk meg, hogyha egy tüzelő tűt szúrunk a tésztába és a tészta nem ragad reá, — egy tálba kiborítjuk és apróra vágott sonkával és reszelt parmezán-sajttal meghintjük. Külön is adhatunk melléje reszelt parmezánt, azonkívül mártást is, mely úgy készül, hogy forró vajba kevés tejfölt öntünk és megsózzuk.

— Igen kedvelt előétel a

SAJT-SOUFLÉ

vagy magyarul: sajt-fölfújt. Öt deka fölolvasztott vajat megmelegítünk tíz deka liszttel. Apránként föleresztjük egy negyedliter forró tejjel és simára dörzsöljük, nehogy csomós legyen, de nem kell megfőzni. Ha langyosra hűlt, egy tojást ütünk bele, továbbá hozzáadunk három tojás sárgáját, a fehérjének fölvert habját, borsot, sót és egy jó kanál reszelt parmezán-sajtot. Az egészet vajjal megkent formába öntjük és egy órán át forró vízben gőzöljük oly módon, hogy vajaspapírral egészen befödjük és egy fedővel félig be-

födjük, így háromnegyed órán át legyen gőzben, azután egynegyed órát egészen befödve gőzöljük a sütőben. Mikor kiborítjuk, egy kanál forró vajjal összekevert reszelt sajtot hintünk reá,

— Nagyon finom előétel a

VELŐ-TEKERCS

is, mely következőképpen készül: Hét deci fölforrt tejet lassan három és fél deci liszt közé öntünk, vigyázva, hogy csomós ne legyen; ha mégis csomós lenne, akkor szitán áttörjük. Ha kihűlt, nyolc tojás sárgáját egyenként elkeverünk benne. Megsózzuk s a nyolc tojás keményre vert habját is hozzátesszük. Egy zsírral kikent és liszttel kiveret nagyobb tepsiben félig megsütjük. Ezalatt egy borjú- vagy marha-velőt sós vízben megfőzünk. Lehúzva hártáját, finomra megvágjuk. Forró zsírban hagymát, petrezselymet sütünk, a velővel összekeverjük, egy tojást s néhány kanál tejfölt öntünk reá. Sóval, borssal s kevés paprikával fűszerezzük. A félig sült tésztát ezzel a töltelékkel megtöltjük és tekercsnek összegömbölyítjük. Azután a sütőben pirosra sütjük. Egy darabban tálaljuk s melléje adhatunk mandula-mártást.

— Jó a

TÖLTÖTT PALACSINTA

is. Szép vékony palacsinta-lapokat sütünk, melyeket külön rakunk egy deszkára, míg a töltelék elkészül. Sós vízben főtt velőt szitán átnyomunk, borsot és kevés tejfölt adva hozzá. Apróra vágott sonkát szintén összekeverünk kevés tejföllel. Vajjal kikent tálba egy lapot rakunk a palacsintából, kenjük rá sonkát, ezután ismét egy réteg palacsinta jó és erre velő, így tovább rétegenként, tetszés szerinti magasságban. A tetejét tejföllel leöntjük; sütőben átmelegítjük.

— Hideg előételnek legfinomabb a

LIBAMÁJ-PÁSTÉTOM,

melynek egyik készítmódja a következő: Porcellántálba letakarva, hideg helyen állt libamáját vékony szeletekre vágunk és megtűzdeljük szarvasgombával. A máj és gombahulladékot ugyanannyi súlyú szalonnával, e kettőnek megfelelő súlyú borjúhússal fehér borban egy napra pácba tesszük, bors, só és petrezselyem-zöldjét adva hozzá. Másnap a pác levét leöntjük, a máj- és gomba-hulladékot finomra vágjuk és szitán áttörjük. Egy megfelelő porcellánformát vékony füstölt szalonna-szeletekkel kibélelünk és úgy az oldalfalakra, mint az aljára szorosan egymás mellé rakjuk a megspékelt libamáját. A közepét az áttört hússal töltjük ki. Az egésznek tetejére ismét vékony szalonna-szeleteket teszünk. A födelét rátéve szorosan lekötjük, hogy a víz a fazékból, melyben három órán át főzzük, be ne hatolhasson. A fazékban annyi víz legyen (mindig forrón hozzáöntve), hogy a forma magasságának közepéig érjen. Három órai főzés után kivesszük és hideg helyen kihűtjük. Így hosszabb ideig eltartható a pástétom.

— Most lássuk még mi van? Esztike többféle diós-torta receptjét kéri. Szerencsére azt is tudok néhány nagyon jót. Például a

DIÓ-HABTORTA.

Tíz és fél deka darált diót tizenhét és fél deka cukorral, nyolc tojás sárgájával fél órán át keverünk. Adjunk hozzá fölváltva négy deka lisztet, és négy deka szitált zsemlemorzsát, ezután nyolc tojás kemény habját. Vajjal kikent tortaformában sütjük, három tortalap-részre fölvágjuk és félliter vaniliás tejszínhabbal töltjük. A torta tetejére díszítésül fél dió-szemeket rakjunk és vonjuk be kávéöntettel.

— Kitűnő a *DIÓ-TORTA is DIÓ-TEJSZÍN MÁRTÁSSAL.*

Huszonég deka szitált cukrot tizenkét tojással fél órán át keverünk, azután huszonég deka darált diót adunk hozzá és tizenkét tojás kemény habját és két kanál szitált zsemlemorzsát lassanként belehintünk. Vajjal kikent tortaformában sütjük és ha kihűlt, három lapra osztjuk, dió-tejszín mártással megtöltjük és cukorjéggel bevonjuk. A dió-tejszín mártáshoz vagy dió-krémhöz öt tojás fehérjét huszonég deka cukorral a tűzön folyton verve keményre felfőzünk. Nyolc és fél deka darált diót öntünk hozzá és ha kihűlt, két deci fölvert és cukrozott tejszínt keverünk bele.

— Nagyon finom a *DIÓ-TORTA CSOKOLÁDÉVAL*

töltve. Törjünk finomra egy nagyobb darab vaniliát negyedkiló cukorral. Szitáljuk meg s negyedkiló darált dióval és öt tojás sárgájával egy órán át keverjük s végül öt tojás keményre vert habját adjuk hozzá. Osszuk három részre és süssük meg egyenként egy vajazott tortaformában. Tölteléke következőképpen készül: Két tojást keverünk el hét deka friss vajjal, adjunk hozzá két szelet föl olvasztott csokoládét és édesítésére cukrot izlés szerint. Keverjük habosra és hagyjuk állni néhány órán át, azután kenjük meg vele a tortalapokat és vonjuk be csokoládéöntettel.

— Most lássuk még mi van? Mariska azt kérdezi: hogyan kell készíteni a *TEJSZÍN HABBAL TÖLTÖTT FÁNKOKAT.*

Szerencsére ezt is tudom. Négy deci lisztet, két deci tejet, diónagyságú vajat, kevés sót, egy kanál cukrot elkeverünk és sima péppé főzünk. Ezután a tűztől elvesszük és addig keverjük, míg teljesen kihűl. Egy egész tojást és három tojás sárgáját diónagyságú vajjal elkeverünk és lassanként a megfőtt péphez keverjük, jól eldörzsölve. Ekkor gyúródeszkára tesszük a tésztát, kinyújtjuk és hosszúkás szeletekre fölvágjuk, amit ismét elaprózunk és kisebb golyókat formálunk belőle. Vajjal kikent tepsibe tesszük és tojással megkenjük. Sütés után, ahol fölrepedt, vékony késsel a belsejét kivájjuk és a következő krémmel töltjük meg: Előre már pár órán át hideg vízben egy lap zselatint kiáztatunk, hogy elveszítse kellemetlen ízét; két

egész tojást két kanál vaniliás cukorral, négy kanál tejjel fölforralunk, a kiáztatott zselatint jól kinyomjuk, hozzávesszük és elegendő sűrűre főzzük. Ezután hidegre keverjük, a fele mennyiség közé tehetünk néhány kanál erős kávé és mindkét részbe pár kanál megcukrozott tejszínhabot. A megtöltött fánkokat kissé megcukrozva tálaljuk.

XX.

— Tudod-e édes szívem, miért jöttem én ma tulajdonképpen hozzád? — kérdezte Zsófi, megölelve az ő legkedvesebb barátnőjét, Katókat.

— Bizonyára, hogy engemet láss, — nevetett Katóka.

— Azért is, drágám, természetesen elsősorban azért, — bizonygatta Zsófi, — de tudod-e még miért? Küszöbön a karácsony, s az idén, képzelj csak, én fogom a karácsonyfát díszíteni. Most már elég nagy leány vagyok ahhoz, — mondta anyuska, — hogy a kis testvéreim részére én díszítsem föl a karácsonyfát. Édesapától kaptam erre a célra tíz koronát s ebből kell mindent beszereznem. De ha boltból vásárolok édességet és süteményeket, az nagyon drága, meg nem is olyan jó, mint a háznál készült. No, hát sejtöd már, ugy-e? Taníts meg néhány könnyű aprósüteményre, meg édességre, amit elkészíthetnék magam s a karácsonyfára aggatnám.

— Helyes, édes Zsófikám, ez nagyon okos gondolat. Mindjárt le is írok neked néhányat. Tehát elsősorban készíts

VANILIA-KOSZORÚT.

Ez nagyon szapora, kiadós tészta és jó. Tizennégy deka kemény vaj, huszonegy deka lisztet, nyolc és fél deka cukrot, kevés porrá tört vaniliát és két tojás sárgáját gyúródeszkán a nyújtófával összegyúrunk, késhátnyi vastagra kinyújtjuk, koszorú-szűrővel kivágjuk, a közepén még egyszer kiszúrjuk; azután tojásfehérjével bekenjük, darabosra vagdalt fehér mandulával behintjük és szép világosbarnára kisütjük. Azután barack vagy másféle ízzel bekenjük és kettőt-kettőt egymásra helyezve vaniliás cukorral behintjük.

— Készíthetsz ezenkívül mindenféle apró csókocskát is, ezeket is igen jól föl lehet aggatni a karácsonyfára. Például:

HABCSÓK.

Két tojás fehérjét nagyon kemény habbá verünk, aztán negyedkiló vaniliás törött cukorral félóráig keverjük, egy kanál ecetet vagy

citromlevet teszünk bele, tetszés szerint összevagdalt diót keverünk hozzá, kis csókokat formálunk belőle s viasszal kikent sütő-pléhben lassú tűznél megszáritjuk.

PISKÓTA-CSÓK.

Kell hozzá négy tojás, huszonnyolc deka liszt, huszonnyolc deka cukor. Előbb a tojássárgát a cukorral félóraig keverjük, azután a liszttel szintén félóraig jól elkeverjük s kevés szóda-bikarbonát adunk hozzá, csak éppen annyit, mint egy babszem. Estefelé készítjük el s éjszakán át pihenni hagyjuk a tésztát. Olyan kemény kell hogy legyen, mint a jó kalács-tészta. Kávéskanállal kiszaggatjuk s viasszal kikent tepsiben szép világossárgára kisütjük.

CSOKOLÁD-CSÓK.

Három tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk s hozzá keverünk tizennégy deka csokoládét és tizennégy deka hosszúra vagdalt mandulát. Csókokat formálunk belőle s a fehér viasszal kikent tepsiben gyenge tűznél megszáritjuk.

HUSZÁR-CSÓK.

Tizennégy deka írósvajat tíz deka olvasztott vajjal habzásig eldörzsölünk, három tojássárgát, tizennégy deka cukrot, egy citromnak a lereszelt héját, kevés vaniliát és harmincöt deka lisztet belekeverünk, jó keményre összegyúrjuk, diónagyságú kis gömböket szakítunk belőle, a közepét az ujjunkkal benyomjuk, befőttet vagy ízet teszünk bele, tojásfehérjéből vert habot teszünk a tetejére, cukros mandulával meghintjük és hirtelen tűznél kisütjük.

— Jó kis sütemény a

DIÓS RUDACSKA

is, ez is alkalmas a karácsonyára. Negyedkiló őrölt diót, negyedkiló cukrot egy egész tojással tésztának gyúrunk, deszkán kinyújtjuk; tojásfehérjét jó sok cukorral és citromlével eldörzsölünk és az egészre vizes késsel rákenjük, egyenként a tepsibe rakjuk és kiszáritjuk.

CSOKOLÁDÉ-SÜTEMÉNY.

Egyenlő mennyiségű cukrot, csokoládét és őrölt mandulát egy tojásfehérrel összegyúrunk, kinyújtjuk, cukrozott gyúródeszkán formával kivágjuk, cukrozott deszkára rakjuk s meleg helyen megszáritjuk.

CSOKOLÁDÉ-GOLYÓK DIÓVAL.

Huszonnyolc deka cukorból egy és fél deci vízzel sűrű szirupot főzünk, míg nyúlós lesz. Huszonnyolc deka diót megőrölve beleteszünk és jól megfőzzük. Mikor kihült, langyosvizes kézzel golyócskákat formálunk belőle, szitán száradni hagyjuk, akkor csokoládéjégbe s azután aprón vagdalt mandulába forgatjuk. Kis papírtokcskába helyezük, vagy ezüstpapírba göngyöljük.

GESZTENYE CUKORBAN.

Szép egészséges, nagy mároni gesztenyét kemény héjától meghámozzunk s vízbe főni tesszük. Addig főzzük, míg belső héja leválik és megpuhul, de szétfőni nem szabad. Annyi cukorból, mint amennyit a nyers, hámozott gesztenye nyom, szirupot főzünk, nem igen sűrűt, kevés vaniliát keverünk hozzá, a gesztenyét beletesszük s egyszer föllobbantjuk. Ha meghült, deszkára rakjuk és száradni hagyjuk.

CUKROZOTT MOGYORÓ.

Huszonnyolc deka cukrot három deci vízben fölforralunk s aztán a tűztől eltávolítjuk. Ezután a mogyorót beletesszük és főzőkanállal addig kavarjuk, míg a cukor meg nem keményedett. Most az egészet egy deszkára öntjük, a becukrozott mogyorót pedig kiszedjük és kis üstbe tesszük. A visszamaradt cukrot serpenyőben kis vízzel a fonalpróbaig újra fölforraljuk és nagyon lassan a mogyoróra öntjük, de oly módon, hogy a cukor az edényből ne folyjon vastagabban, mint egy vékony zsineg. Végre a mogyorót még főzőkanállal jól összekeverjük és az üstben fölrázzuk. Ugyanígy készíthetünk mandulát is, s ha azt kívánjuk, hogy a mandula vörös legyen, akkor a megfőtt cukorba kis kosenill-festéket adunk.

XXI.

— No, édes nagyanyus, — mondta Katóka, — látszik, hogy már itt a tél, megkezdődtek a multságok, összejövetelek, leány-uzsonnák; minden kis barátnőm csupa torta, teasütemény, parfait leírását kéri!

— Azt hiszem, ez csak nem esik nehezedre, — mosolygott nagyanyus. — Hál' Istennek a tortáknak az én Katókám nem ellensége, s annyifélét tud, hogy bőven elláthatja vele a barátnőit.

— Igen, — bólintott Katóka elégedetten, — de azért mégis szeretném, ha te is segítenél kissé, édes nagyanyus. Itt van mindjárt a Magduska levele. Ő egy nagyon jó, kipróbált *GESZTENYE-TORTA* leírását kéri, az enyém pedig, amelyet mult vasárnap készítettem, nem éppen a legjobban sikerült.

— Ird meg neki a következőt. Erről felelek, hogy nagyon jó. Hat tojás fehérjéből kemény habot verünk, tizenöt deka cukrot, tizenhét deka megfőtt és áttört gesztenyét s végül hat tojás sárgáját hozzákeverjük. Az egészet két tortaformában sütjük meg, vagy pedig

egyben, de az utóbbi esetben ha kihült, két részre kell vágni s a következő töltelékkel megtölteni: Egy darab tojásnagyságú vajat fölolvasztunk, belekeverünk hat deka megfőtt és áttört gesztenyét s tetszés szerint vaniliás cukrot. A tortát aztán csokoládé-jéggel bevonjuk, melyet úgy készítünk, hogy egy darab tojásnagyságú olvasztott vajba két és fél tábla csokoládét teszünk, azt addig keverjük a tűzön, míg folyékony lesz, de forni nem szabad. Azután a tortát ezzel a jéggel behúzzuk. Vaniliás-cukros habtejszínt meg csinos üveg-tálban külön adunk hozzá.

— Még egy nagyon jó

GESZTENYE-TORTA

készítésmódját is leírhatod, — folytatta tovább nagyanyus, — erről is kezeskedem, hogy nagyon jó. Főzzünk puhára egy kiló olasz gesztenyét. Hámozzuk le azon melegében és törjük is át mindjárt ritka szitán; de két jó marékra valót tegyünk félre az áttörött gesztenyéből. Ezután keverjünk habosra nyolc tojás sárgáját és negyedikiló finomra törött, szitált cukrot, ehhez tegyük a nagyobbik rész gesztenyét és végül hat tojás fehérjének keményre vert habját is. Öntsük most az egész keveréket tortaformába, s ha kisült és egészen kihült, vágjuk ketté nagyon éles késsel vagy még jobb egy szál erős cérnával. Töltsük meg jó édes tejszínhabbal, mely közé a félretett két maréknyi gesztenyét is keverjük, s ha egymásra helyeztük a megtöltött tortalapokat, vonjuk be cukormázzal vagy csokoládé-jéggel.

— Nagyanyus, — lelkesedett Katóka, — mind a két torta olyan jónak ígérkezik, hogy én is meg fogom próbálni mind a kettőt . . , Mariska a

KENYÉR-TORTA

leírását kéri. Ezt már én is tudom. Ime: Tizenöt deka cukrot tíz tojás sárgájával habosra kavarnak fél órán keresztül. Tizenkét deka rummal megnedvesített kenyérmorzsát, tizenkét deka barna, darált mandulát, egy kávéskanál törött fahéjat és kilenc szem törött szegfűszeget adunk hozzá és végül hét tojás fehérjének a keményre vert habját. Tortaformába öntjük és háromnegyed óráig sütjük, nem nagy tűznél. Ha kihült, éles késsel kettészeliük, tetszés szerinti ízzel megtöltjük, a két lapot egymásra helyezzük és citromjéggel bevonjuk.

— Ez is jó torta, — mondta nagyanyus, — de nagyon régimódi. Mikor még én fiatal leány voltam, akkor készítettük. Most már divatosabb például az új

HABOS-TORTA.

— Hát azt hogy kell készíteni, édes nagyanyus?

— Vegyünk négy habos korongot, vagy készíttessük cukrásznál, egyiket pudding-forma nagyságban, a többit mind egy-egy újjal kisebbre. Különféle befőtt gyümölcsöt cukorral, vízben puhára főzünk, a szirupot lecsurgatjuk róla s egyenlő kockákra vágjuk. Mazsolát

vagy malagaszőlőt is megfőzünk cukros vízben, ennek is lecsurgatjuk a levét és a gyümölcs közé vegyítve kevés rumot töltünk reá. Ezután hat tojás sárgáját cukorral eldörzsölünk, egy késhegynyi sót teszünk bele, fél liter tejsűrűt kevés vaniliával felfőzünk, a fővő tejet apródonként a tojássárgához töltjük és folytonos kavarással mellett felfőzzük; tizenöt-húsz gram fehér zselatint föloldva hozzátöltünk és félreállítjuk, míg kissé sűrűsödni kezd. Ekkor egy kevés maraszkinót vegyítünk hozzá és fél liter habtejszínből vert kemény habot. Egy jégbehűtött pudding-formába ujjnyi vastagon töltünk ebből a krémből és megfagyni hagyjuk. Rátesszük a legkisebb habos korongot, egy réteg gyümölcsöt rakunk reá, melyre megint egy ujjnyi vastagon krémet öntünk, ismét egy habos korongot és gyümölcsöt, erre krémet, mindaddig, míg a forma megtelt. Pár óráig jégre tesszük, akkor kiborítjuk s a tetejét gyümölccsel díszítjük.

— Ez nagyon finom lehet, nagyanyus, — dicsérte Katóka, — ennek tudom, örülni fognak a leányok. Most aztán lássunk néhány jó teasüteményt is.

— Mi is volt csak az, amit a multkor készítettél, — szólt nagyanyus, — az nagyon jó volt.

DOMINÓ-SZELETEK.

Tizennégy deka vaját, huszonegy deka lisztet, nyolc és fél deka cukrot, kevés vaniliát, három tábla melegített csokoládét és két tojássárgát a deszkán kézzel összegyúruunk és fél centiméter vastagságra és négyszögletesre kinyújtjuk. A tésztát vajjal bekent pléhen középfokú melegnél kisütjük. Amint a sütőből kivesszük, citromjéggel azonnal bevonjuk és mindjárt dominó nagyságú darabokra vágjuk s mindegyiknek a közepén vörös festékkal, kosenillel, egy vonalat húzunk. Ezután fél tábla csokoládét a deszkán késsel eldörzsölünk, egypár csöpp vizet hozzáöntvén; ebből aztán papírtölcsérrel dominókövek módjára pontokat nyomunk ki.

— Hát a
ismered-e? — kérdezte nagyanyus.

— Nem ismerem. Hogyan kell készíteni?

— Fél kiló finomra tört dióhoz egy tojás fehérjét, háromnegyed kiló tört cukrot, egy kevés fahéjat s egy citromnak a reszelt héját adjuk és keverjük egy félóráig. Azután kisimítjuk és apró formákkal kimetsszük. Ekkor egy tojásnak a fehérjét $12\frac{1}{2}$ deka törött cukorral félóráig keverjük, a keverék közé 3 deka csokoládét, fél citromnak a levét s néhány kanál finom rumot teszünk s ezzel a kimetszett süteményeket sütés előtt bevonjuk.

— Nagyon jó
még a következő is. Négy tojásfehérjét kemény habbá verünk, adunk

DIÓCSEMEGÉT

TEASÜTEMÉNY

hozzá huszonnégy deka törött cukrot, két evőkanál égetett és kevés vízzel főleresztett cukrot, tizenkét deciliter lisztet és egy szűk kávéskanál vaniliás cukrot. Viasszal kikent pléhre, papírtölcsér segítségével betüket, pereceket, karikákat alakítunk, két óráig állni hagyjuk és megszáritjuk lassú tűznél. Igen jóízű, sokáig eltartható teasütemény. Ebből a mennyiségből nagyon sok lesz, lehet a feléből is készíteni.

— De most még egy-két sós teasüteményt is kér Esztike, — szólt Katóka, — azt is szeretnék még hamarosan leírni.

— Nagyon jók például a

SONKÁS RUDACSKÁK.

Kell hozzá tíz deka vaj, húsz deka liszt, húsz deka finomra vagdalt sonka és két tojássárga. Mindezt összegyúrjuk, kis ujjnyi vastag rudacskákat formálunk belőle és tojással megkenve, megsütjük. Ha megsült, mindegyiket tojás fehérjével megkenjük és reszelt parmezánban megforgatjuk.

— Igen kedvelt még a

BURGONYA-POGÁCSA

is. Ehhez kell negyedkiló sült és szitán áttört burgonya, negyedkiló vaj, negyedkiló liszt és kevés só. Mindezt összegyúrjuk, kisodorjuk, ismét összegyúrjuk, háromszor egymás után, azután akkora szaggatóval, mint egy korona, kiszúrjuk, tojással bekenjük és darabos sóval meghintve, kisütjük.

— Jók a

PARMEZÁN-RUDACSKÁK

is. Tizenkét és fél deka vaját, ugyanannyi lisztet, ugyanannyi parmezánt, késhegynyi paprikát és sót jól összegyúrjuk s egyforma rudacskákat vágunk belőle. Egy tojás sárgáját paprikával elkeverünk és bekenjük vele. Hirtelen kell sütni.

XXII.

Három kisleány látogatta meg délután Katókát; Rózsika, Eszti és Klárka s mind a háromnak tele volt a zsebe — kérdésekkel.

— Kedves Katókám, — kezdte meg Rózsika a sort, — most van a narancs ideje s én nagyon szeretném tudni: mi mindent lehet a narancsból készíteni, főképpen pedig a cukrozott narancshéj készítése módját szeretném tudni. Nekünk, falusi leányoknak jó az ilyesmit tudni, mert bizony nem vehetünk mindent készen a csemegeüzletből.

— Kár is volna, — szólt Katóka, — akinek ideje van, helyeseb-

ben teszi, ha maga készít minden ilyen csemege- meg édesség-félét, fél annyiba kerül és bizony jobb is, mint a bolti.

CUKROZOTT NARANCSHÉJAT

következőképpen készítjük: A narancs héjáról eltávolítjuk a fehér belső részét, kis kerek formákba vágva öt napig vízben áztatjuk, mindennap friss vizet öntve reá, azután sok vízben fél óráig főzzük, hogy megpuhuljon. Ha már puha, szitára rakjuk s ha száraz, főzzünk ugyanannyi súlyú cukrot, mint amennyit a narancshéj nyom és a narancshéjat beletéve, felfőzzük. Ezt ismételni kell öt napon keresztül s utolsó főzéskor a cukornak be kell szívódnia a narancshéjba. Vigyáznunk kell, hogy a narancsszeletek sem egymáshoz, sem az edényhez ne ragadjanak. Az átitatott narancs-szeleteket törött kandisz-cukorban megforgatjuk s aztán szitára rakjuk, hogy megszáradjanak.

— És hogy kell a *NARANCSOT meg a CITROMOT BEFÖZNI?*
— kérdezte Rózsika.

— A narancsot kilenc napig vízben állani hagyjuk, de a vizet mindennap frissel cseréljük föl, hogy a gyümölcs elveszítse héjának keserű ízét. Kilenc nap múlva megmérjük s ugyanannyi súlyú cukrot szörppé főzünk s ha forrni kezd, a narancsot karikára vágva beletesszük s pár percig forrni engedjük. Ezt négy napig ismételjük; a narancsot mindig kiszedjük, a szörpöt fölforraljuk és a narancsszeletekre öntjük. Üvegbe rakjuk s jól bekötözve kigőzöljük. Épp így járunk el a citrommal is, csak hogy azt tíz-tizenkét napig áztatjuk s másfélannyi cukrot adunk hozzá.

— Még egy féleképpen szokták a

NARANCSOT ELTENNI CUKORBAN.

Beletesszük a narancsot forró vízbe és pár percig forrni hagyjuk, onnan kivéve, hideg vízbe tesszük másnapig; ezt három nap egymás után ismételjük. Azután megmérjük s ugyanannyi cukrot sűrűre főzünk; ha a cukor sűrűsödik, a narancsot gerezdekre vagy szeletekre vágva beletesszük, 3—4 percig benne főni hagyjuk, aztán félreállítjuk. Másnap a narancsot kivesszük, a cukrot fölforraljuk és megint beletesszük a narancsot; ezt szintén háromszor ismételjük. A negyedik napon üvegekbe rakjuk a narancsot és a cukrot forrón ráöntjük, a tetejébe egy kis szalicilt adunk és ha kihűlt, bekötözzük.

— Hát a

NARANCSKOMPÓTOT

hogyan kell készíteni?

— Cikkekbe vágott narancsot héjától megfosztva, narancshéjhoz dörzsölt cukorban főzünk negyedóráig olyan lábasban, amelyet csakis befőtt készítésére használunk. Ha már egy negyedóráig főtt és sűrűsödik, szedjük ki és adjuk föl, akár melegen, akár hidegen.

— No, de most már ideje, hogy mi is sorra kerüljünk, — méltatlankodott Eszti, — azt hiszem, Rózsikának már éppen elég volt a narancsból!

— Hát lássuk, te mit szeretnél enni? — kérdezte nevetve Katóka.

CSOKOLÁDÉ-SZALÁMIT,

— mondta Eszti, — a minap Sárika megkínált vele, kitűnő volt, de nem tudta vagy nem akarta megmondani, hogyan készítik.

— Pedig nagyon egyszerű a módja. Tegyük egy lábasba két tábla finom csokoládét, öntsünk rá két kanál vizet és hagyjuk fölolvadni. Ha teljesen elolvadt, keverjük hozzá két egész (de kicsi) tojást, tegyük bele fél kiló törött cukrot s keverjük néhány percig. Ezután tegyük hozzá még fél kiló finomra tört diót, végül hat deka finomra vágott citrónadot és négy deka kis kockára vágott, hámozott mandulát, mely a szalonnát jelképezi. Ezt mind keverjük jól össze, tegyük a nyújtódeszkára, hintsük meg jól törött cukorral, formáljunk egy szalámi rudat belőle, csavarjuk az egészet egy ív fehér papirosba, tegyük hideg helyre, hogy merevedjen meg és hagyjuk egy napig állani. Igen jó s izletes sütemény.

— Hát az

INDIÁN-FÁNK

készítési módját tudod-e?

— Hogyne. Tizennégy deka cukrot hat tojássárgával jó habosra keverünk, azután hozzávegyítjük a hat tojás kemény habját és végül tizennégy deka lisztet. Most a hozzátartozó formát, mely rendszeren kilenc fánkra készült, kikenjük és megtöltjük mindegyikét a leírt tésztával s lassú tűznél szép világossárgára megsütjük. Ha mind megsült és kihűlt, kis kanállal mindegyiket kivájjuk, cukros tejszínhabbal megtöltjük, kettőt-kettőt összetéve, egy villára folszúrjuk és sűrű csokoládé-öntetbe mártva, egy tiszta, fehér ív papírra egymás mellé tesszük meleg helyre száradni. Ha nincs hozzávaló formánk, úgy lehet a tésztát a cseh-pimasz (dalkedli) sütőbe önteni és úgy megsütni a sütőcsőben, azután kivájni. Így is szép magasra felnő, csak kissé lassan megy.

— Édes Katókám, — szólalt most meg Klárika, — most én is kérdezek valamit. Hallottad-e valaha hírét a

TUTTI-FRUTTI KRÉMSZELETEKNEK?

— De még mennyire! Egyike a legjobb süteményeknek! Porhanyós tésztát készítünk tizennégy deka vajból, huszonegy deka liszttel, nyolc és fél deka cukorral, egy egész s egy tojásnak a sárgájával és kevés reszelt citromhéjjal. Jól kidolgozva kisujj vastagságra kinyújtjuk s hosszúkás pléhen világossárgára sütjük, de vigyázva, mert igen forrón kell sütni, anélkül, hogy megégjen. Ha ki-

sült, málna-ízzel bekenjük s néhány cukorba főtt fekete diót, magnéli meggyet és cseresznyét, barackot, körtét, dinnyét, mazsolát, cukros tököt, birsalmát apróra vágva összekeverünk s a tésztára töltjük. Tojásfehérjéből sok cukorral kemény habot verünk s a tésztára töltjük és néhány percre a sütőbe tesszük, hogy szép színt kapjon. Ha kihült, szeletekbe vágjuk. Ha a habban kevés a cukor, összeesik, azért ne takarékoskodjunk vele.

— Hát a *GESZTENYE-KRÉMET*
hogyan kell készíteni?

— Puhára főtt, szép nagy gesztenyét meghámozva, szitán áttörünk és törött cukorral elkeverünk. Egy kiló gesztenyére húsz-huszonöt deka vaniliás porcukrot számítunk. Ezalatt három-négy tábla csokoládét megreszelünk és kis vízzel elkeverjük, melybe fele-rész rumot adtunk. Tortaformába teszünk egy réteg gesztenye-pürét, erre egy réteg csokoládét, ismét gesztenyét és így tovább. Utoljára, mikor jól elsimítottuk az egészet, levesszük a forma karikáját és beborítjuk az egészet cukrozott, vaniliás tejszínhabbal. Lehet ugyanazt csokoládémázzal is bevonni és torta gyanánt beadni.

— Ez nagyon finom lehet, Katókám, — hálálkodott Klárika. -- Holnap mindjárt meg fogom próbálni.

— Még egy jó, édes süteményre tanítalak, — mondta Katóka, — amely szintén igen finom. *GYÜMÖLCS-RUDACSKÁK.*

Tizennégy deka habosra vert vajba tizenkét deka cukrot, három tojás sárgáját, három tojás habját, tizennégy deka lisztet, hét deka aprószőlőt, hét deka mazsolát, tíz deka citrónadot és két tábla csokoládét adunk, mind darabosra összevagdálva. Ezt vajjal bekent pléhre ujjvastagságban fölkenjük, lassan kisütjük és még melegen rudacskákra vágjuk.

— Oh, édes Katókám, — sóhajtott most búsan Erzsike, — én olyan nagy bajban vagyok. Képzeld csak, apuska tegnap egy fácánt hozott haza és azt mondta, hogy vasárnap ebédre készítem el, de nagyon finoman, mert igen előkelő vendégeink lesznek. Nekem pedig sejtelmem sincs róla, hogyan kell a *FÁCÁNT MEGSÜTNI!*

— Majd segítünk rajtad, — nevetett Katóka. — A fácánt először is forró vízbe mártjuk, aztán megkoppasztjuk a tollától épp úgy, mint a többi szárnyasféléét szokás. Előzőleg azonban a fejét papírral bekötözzük, nehogy a tollat leforrázzuk róla. Ha szép tisztára megtisztítottuk, vegyük ki a belét, a máját és a zuzáját tegyük a szárnyába, mint a csirkénél szokás. A megtisztított fácánt aztán sózzuk meg és tüzdeldjük meg szalonnával. Sütés közben egy kis vajjal is meglocsolhatjuk, mert ezáltal kellemesebb íze lesz, de ez nem okvetlenül szükséges. Mielőtt a sütőbe tesszük, a fejét többször-

rösen bekötözzük papírral, nehogy a toll elégjen rajta, mert ez tálalási dísznek való, s csak akkor lehet büszkélkedni a fácánpecsenyével, ha a toll a fején van tálaláskor is. Mikor megsült, szép rendes darabokra vágjuk föl és hosszú tálba tálaljuk. Melléje befőtt gyümölcsöt adhatunk.

— Még sokkal izletesebb a fácán, hogyha töltve készítjük. A megtisztított fácán belsejét a következő vagdalékkal töltjük meg: öt-hat hámozott szarvasgombát vajban megpárolva összevagdalkunk, egy szalonnába csavart szalonkát megsütünk, húsát leszedve a csontjairól, összevagdalkunk és vagdalt szalonnával valamint az előbbiekekkel összekeverjük. Ezalatt a szalonka csontjait összetördelve, a vajban, melyben a szalonka sült, kis főtt marhavelővel összevegyítjük, szitán áttörjük és a vagdalékhoz adva, megtöltjük vele a fácánt és összevarrjuk. A fácánt aztán szalonnaszeletekbe csavarva nyárson megsütjük.

— Nagyon köszönöm, édes Katókám. De kérlek, mondd most már azt is meg, mit adjak még arra a nagy ebédre?

— Hát készíts jó velőgombóc-levest, utána valami finom előételt, például sonkás-fánkot vagy kosárkákat vese-velővel töltve. Aztán angol bélszin, különféle körzettel és salátával, utána a fácán, azután torta, például praliné-torta, végül pedig gyümölcs, sajt és feketekávé.

— Oh, Katókám, de hiszen én ezekből semmit sem tudok megkészíteni, — sóhajtott Elluska.

— Majd én megmagyarázok neked mindent, — biztatta Katóka.

— Csak figyelj jól ide. Először is a **VELŐGOMBÓC-LEVEST**

következőképpen készítjük: A borjúvelőt húslében megfőzzük, ha megfőtt, szitán áttörjük, tíz-tizenkét darab csiperkegombát összevágunk darabkákra, egy darab írósvajat fölolvastva, apróra metélt petrezselyem-levelet adunk bele a gombával együtt, ezt egy kis ideig pirítjuk, fél kanál lisztet hintünk reá, aztán föleresztve jó marhahúslevessel, adunk bele tört borsot, esetleg tetszés szerint szerecsendiót is, megfőzzük jól az egészet s tálaláskor velőgombócot teszünk bele, mely így készül: Egy borjúagyvelőt tisztára mosva megfőzünk sósvízben, lehúzzuk a hártáját s összeapírítjuk zöld petrezselyemmel együtt, adunk bele sót és tört borsot s gyenge széntűzön megpirítjuk írósvajjal. Azután mozsárba tesszük tejben áztatott fél zsemélével együtt és apróra összetörjük. Egy darab írósvajat eldörzsölve, közibe keverjük a velőt, aztán két tojást ütünk bele, adunk hozzá egy kevés zsemlemorzsát is és gombócokká alakítva megfőzzük húslevesben.

— Ez igen finom leves lehet, de nagyon sok babrálás van vele, — jegyezte meg Eszti.

— Dehogy; ha az embernek csak egy kis gyakorlata van a főzésben, gyorsan megy minden. No de annál egyszerűbb a

SONKÁS-FÁNK.

Készítsünk tésztát. Három tojás sárgája, nyolc deka vaj, két fillér ára élesztő, kevés só, harminc deka liszt és annyi tej kell hozzá, hogy gyenge tészta legyen. Jól keverve kelni hagyjuk, míg megegyeszer annyi lesz belőle, mint volt. Deszkára téve kiszagztatjuk, egyikre tegyünk finoman aprított sonkát, melyet kevés tejföllel és tojás sárgájával összekevertünk, a másik fánkot a tetejére téve újra kiszakítjuk; a kettőt egybe, kikent tepsire rakva, kelni hagyjuk. Tojás sárgájával megkenjük és megsütjük.

— Hát a

KOSÁRKÁKAT VESE-VELŐVEL

hogyan kell készíteni?

— Készítünk negyedkiló lisztből, két tojásból és tejből palacsinta-tésztát; bögrébe vagy kis mély lábasba zsírt teszünk föl, ha az forró, belemártjuk a gombasütő-formákat. Mikor gondoljuk, hogy már forró a forma, belemártjuk a tésztába, hirtelen kivéve a forró zsírba tesszük s abban addig tartjuk, míg halvány rózsaszínűre sül, mert ha jobban megpirítjuk, nem lehet levenni, mert törik. A töltéket hozzá következő módon készítjük: tizenkét deka zsírban egy fej reszelt hagymát párolunk és két szép paprikát, beletesszük a finoman megvagdalt vesét, egy negyedóraig pároljuk, akkor megsózzuk, félretesszük a tüztől, a velőt szintén tizenkét deka zsírban finoman vágott zöld petrezselyemmel pároljuk. Tört borsot adva hozzá, két tojást ütünk reá. Most a vesével összekeverjük és a kis sültgomba-forma kosárkákat vele megtöltjük. Tálra szalvétát téve, arra tálaljuk.

ANGOL-BÉLSZINT

sem tudok elkészíteni, édes Katókám!

— A szépen letisztított vesepecsenyét besózzuk, beborsozzuk, megspékeljük, finom gombát vágunk a tetejére és tepsibe téve, fél órával a tálalás előtt a sütőbe tesszük. Két kanál zsírt teszünk a tetejére és folytonos öntözés közben megsütjük. Pár kanál tejföllel is meg lehet öntözni, csak hogy ki ne száradjon. Tálaláskor szép vékony szeletekre vágjuk s adhatunk köréje burgonya-pürét és sonkás-rizskását, meg

OLASZ-SALÁTÁT,

melyet következőképpen készítünk:

— Egy deci lencsét, egy deci babot, három burgonyát, egy zellert, egy savanyított vörösrépát, egy almát, egy hagymát puhára

főzünk, apró kockára vágunk, egy heringnek a tejével összekeverjük, hat deka kaviárt, négy darab anchovit, négy darab szardiniát, egy töltött heringet, egy darab lazacot és néhány rákfarkat teszünk hozzá. Mindezt izlésesen elrendezzük és endivia-salátát adunk hozzá Ecettel és olajjal leöntve tálaljuk.

— No és most jön a legjobb, — mosolygott Esztiike. — A torta! Halljuk, hogy készül a

PRALINÉ-TORTA.

— Tizennyolc deka világosbarnára pörkölt s nem nagyon apróra vágott mandulát huszonnégy deka porcukorral, nyolc tojás keményre vert habjába keverjük, melyet aztán két egyenlő tortalemezben kisütjük. Ha kihűlt, a következő krémmel töltjük meg: Tíz deka vajat tizenégy deka cukorral elkeverünk, aztán tizenkét deka föl olvasztott csokoládét adunk hozzá, mellyel szintén elkeverjük, végül hatvanöt deka pörkölt mandulát teszünk bele. A tetejét csokoládémázzal vonjuk be s pralinéval tetszés szerint bőségesen díszítjük.

— Ez nagyon jó lehet, — mondta Esztiike. — De most még egyet szeretnék tőled megkérdezni, édes Katókám. Hogyan kell készíteni a

CROQUE EN BOUCHE-TORTÁT.

— Fél kiló egészséges, szép gesztenyét puhára megfőzünk, kettévágjuk, kávéskanállal kivesszük a belsejét és azt szitán áttörjük. Az áttört gesztenyét huszonegy deka porcukorral és nyolc gram vaniliás cukorral deszkán kézzel összegyúrjuk. Ha nem lenne elég sűrű, akkor még kevés cukrot vehetünk hozzá. Aztán diónagyságú darabokat vágunk és gesztenyéket formálunk belőle. Most huszonnégy deka cukrot félliter vízzel karamelpróbáig fölforralunk s a tűztől eltávolítjuk; hegyes fadarabka segélyével a gesztenyéket a folyékony cukorba mártjuk, vajjal kent tortaabroncsba három sorban az oldalfalnál körbe helyezzük. Mialatt a cukormáz megszárad, nyolc deci tejszínből kemény habot verünk, melyet huszonnégy deka vaniliás cukorral édesítünk meg. Azután a gesztenyekoszorút kivesszük az abroncsból és egy üvegtálra helyezzük, középebe a habot magasra fölhalmozzuk. Huszonnégy deka cukrot a karamelpróbáig megfőzünk s habverővel fonalat húzunk belőle mindaddig, míg a cukorban tart. Ebből a cukorfonálból egy óriási aranysárga bokréta képződik, melyet ha gyorsan készítünk, hogy még hajlékony, tetszés szerint rendezhetjük a tejszínhab közé és a tetejére. Olyan szép és mutatós ez a torta, hogy ünnepi díszasztalra is alkalmas.

— Köszönöm, édes jó Katókám, most már azután nem félek a vásárnapi nagy ebédétől!

XXIII.

— Kedves nagyanyus, — mondta Katóka vidáman, — tudod-e, hogy néhány nagyon jó új dolgot tanultam, még pedig nem is találád el, hogy kitől?

— No hát ugyan kitől? — kérdezte nagyanyus érdeklődve.

— Erzsikétől, az újdonsült kis gazdasszonytól, aki olyan félelemmel kezdte meg háziasszonyi pályafutását s ime, alig néhány hónap alatt már annyira vitte, hogy most ő küld nekem egypár jó receptet. Azt írja, az öreg Biri nénitől tanulta, aki az egész vármegyében a leghíresebb gazdasszony!

— Halljuk hát, mi az a sok jó?

— Először is egy pompás

EPERKRÉM-TORTA.

Tizennégy deka törött cukrot medencébe téve, nyolc tojás sárgáját hozzákeverünk és jól megkavarjuk. Ezen idő alatt habverőüstben nyolc tojás fehérjéből jó kemény habot verünk, az előbbihez hozzákavarjuk és félretesszük. Ezután egy tortaformát vajjal megkenve egy kis liszttel meghintjük s a tésztából beleöntünk annyit, hogy félujjnyi vastag legyen, tükörsímára kisimogatjuk s a sütőcsőben világosbarnára megsütjük. Három-négy ilyen lemezt megsütünk s aztán félretesszük hűlni s közben a következő töltelékét készítjük el: Egy félliter habtejszínt habverőüstbe teszünk és a jégen tartva, habverővel jól fölkeverjük. Ehhez most tizennégy deka törött cukrot, továbbá szitán áttört félliter erdei epret lassan és óvatosan hozzákeverünk, egy kis vörös kosenillel vagy más ártalmatlan vörös festékkal szép pirosra megfestjük. Ezalatt kevés melegvízben két-három tábla zselatint föloldunk és azt langyosan a krémhez hozzákeverjük. Ezután üveg- vagy torta-tálra helyezzük a kihült torta-lemezt, a krémből tetszés szerinti mennyiséget rátöltünk és laposra elsimítjuk, azután a második lemezt tesszük rá s azt is megtöltjük, így töltjük meg a többit is folytatólagosan, míg a tortalemezek elfogytak, de a krémből annyit hagyunk meg, hogy a külső oldalát köröskörül és a tetejét is azzal bekenhessük. A tetejét behintjük tetszés szerinti mennyiségű friss eperrel és két órára hideg helyre tesszük.

— Ez kitünő torta lehet, Katókám, — mondta nagyanyus, — de honnan veszel most télen erdei epret?

— Eperkocsonyával is éppen olyan jól el lehet készíteni, — felelt Katóka, — s fölül cukorbafőtt eperrel hintjük be.

— Ez se lehet rossz, ez a

FINOM ALMÁS PITE.

Hozzávalók: félkiló liszt, negyedkiló tiszta zsír, egy kis só, egy evőkanálnyi rum, három evőkanálnyi finom cukor, három tojás sárgája és annyi jó édes tejföl, amennyi a tészta összeállításához szükséges. Mindezt pogácsakeménységűre jól összegyúrjuk. Ha ez megvan, akkor kisodorjuk, a felét tepsibe nyomkodjuk, a tészta másik felét ráborítjuk. A töltelékhez veszünk almát, cukrot, kis fahéjat, aki szereti mazsolát és apróra vagdalt mandulát.

— Ez is igen jó, ismerem, — mondta nagyanyus. — De hát csupa torta- és tészta-receptet küldött Erzsike?

— Dehogy. Leírta egy jó

NYŰLPÁSTÉTOM

készítési módját is, amellyel egy vacsorán nagy sikert aratott. Egy nyúlnak az elejét s a combját megmosva, fölvagdaljuk. Egy fokhagymát apró kockára vágva kevés zsírban megpuhítunk, a húst bele tesszük, megsózzuk s folyton vizet adva hozzá, fedő alatt addig pároljuk, míg a hús a csontról leválik. Ekkor megtisztítjuk a húst a csontoktól, egy tejbe áztatott zsemelével, egy darab fehér szalonnával, egy citrom apróra vágott héjával a húsörlőbe tesszük s megőröljük, három tojást, kevés borsot teszünk hozzá s jól összekavarjuk. Közben egy szép libamáját megsütünk, a zsírját a vegyülék közé tesszük s a májat vékony szeletekre vágjuk. Egy formát — lehet hosszú vagy kerek forma is, — zsírral megkenünk, a keverék harmadrészét a formába tesszük, a kanállal elegyengetjük s libamáj-szeletekkel végigrakjuk, erre húsvagdalékot teszünk s rá ismét libamáj-szeleteket. Mikor az utolsó húsréteget rátesszük, akkor egy más edénybe vizet töltünk, a formát a pástétommal beleállítjuk, egy óráig gőzben főzzük. Ha jól kihűlt a pástétom, szeletekre vágjuk és citromkarikával, főtt kemény tojással és aszpikkal disztjük.

— Még egypár jó dolgot írt le Erzsike, amit burgonyából lehet készíteni. Olcsó is, jó is. Például:

TÖLTÖTT BURGONYA.

Hat-nyolc nagy burgonyát megfőzünk s megreszelünk; tizenkét deka vajat négy egész tojással jól elhabarunk és ezt, valamint kis sót, a reszelt burgonyával elkeverjük. Egy darab sonkát kis vöröshagymával és zöld petrezselyemmel egészen apróra vágunk, a burgonyapépéből gombócokat formálunk, lyukat fúrunk bele, a sonkával megtöltjük, újra betapasztjuk, aztán habart-tojásba és zsemlemorzsába mártva forró zsírban kirántjuk.

— Nagyon jó a

BURGONYAKRÉM-RÉTES

is. Rendes, jó rétestésztát gyúrunk s azt pihenni hagyjuk. Ezalatt négy darab közép nagyságú burgonyát főzzünk héjában. Megtisztítva szítán áttörjük, hogy finom pépet nyerjünk. Öt tojás sárgáját öt tetézt kanál porcukorral habzásig keverjük, egy nagy citromnak

finomra vágott héját és levét téve közéje, majd a hideg burgonyával s utoljára öt tojás kemény habjával vegyítjük össze. Ez a mennyiség egy kisebb réteshez elég. Mikor a tésztát vékonyra kinyújtottuk, a krémmel megtöltjük. Lassú tűznél pirosra sütjük s citromos cukorral hintve tálaljuk.

— Hát a hideg *BURGONYAMÁRTÁST*
ismered? — kérdezte nagyanyus.

— Nem ismerem. Amint látom, Erzsike sem írta le.

— Pedig igen jó húshoz és halhoz. Két főtt burgonyát lehűtünk és akkor megreszeljük, jól elkeverjük négy kanál olajjal és hat kanál ecettel és három, metéltre vagdalt, tisztított ajókát keverünk bele.

— Ezt le is írom magamnak azonnal. Hát a *TIROLI-RÉTEST* édes nagyanyus nem tudnád-e megmondani, hogyan készül? Ágnes kérdezte tőlem és nem tudtam még felelni neki.

— Nagyon szívesen elmondom. Leveles vajás tésztát készítünk. Kell hozzá negyedkiló vaj, negyedkiló liszt, két tojás sárgája, három kanál cukor, három kanál rum, csipet só, három kanál tejföl. A vajból is, a lisztből is elveszünk egy keveset. A nagyobb rész vajat a kisebb rész liszttel egy széles késsel jól eldolgozzuk, cipóvá alakítjuk és hideg helyre tesszük. Most gyöngye rétestésztát készítünk a többi lisztből, vajból, a két tojás sárgájával, három kanál rummal, cukorral, sóval, tejföllel és vízzel. Ha már annyira kidolgoztuk, hogy a kézről is, a deszkáról is elválik, kissé kinyújtjuk, a közepére tesszük a liszttel eldolgozott vajat, összefogjuk a tésztát és kinyújtjuk. Azután összehajtogatjuk és pedig úgy, hogy először a tészta felső részét hajtjuk be és ráborítjuk az alsót, azután balról jobbra hajtjuk össze és végül jobbról balra. Most hideg helyre tesszük és negyed óráig pihentetjük. Negyed óra múlva kinyújtjuk, összehajtogatjuk és ismét pihenni hagyjuk negyed óráig. Ezt még egyszer megismételjük. Ha már harmadszor nyújtjuk ki, kétfelé vágjuk és egyik felét a sodrófára csavarva, szépen reárakjuk a tepsire. A tölteleket már előbb el kell készíteni, míg a tészta pihen, a következőképpen: Hat tojás sárgáját hat tetéztett kanál cukorral habosra keverünk, azután huszonöt deka őrölt diót, vagy mandulát és végül a hat tojás kemény habját keverjük hozzá. Rákenjük a tésztára, ráborítjuk a tészta másik felét, megkenjük tojás sárgájával és megsütjük. Ha megsült, fölszeleteljük és még melegen cukrot szítalunk rá.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ezt is fölírom a szakácskönyvembe!

— De még valamire megkérlek, édes nagyanyus, — szólott Kátóka, — kérlek, légy szíves, segíts rajtam! Megint egész sereg kér-

dést intéztek hozzám a kis barátnőim és nem tudok mindegyiknek felelni!

— No hát, halljuk azokat a kérdéseket, — felelt nagyanyus nyájasan.

— Ellike azt kérdezi, hogyan kell készíteni a

FRANCIA MOKKATORTÁT

s ezt én nem ismerem.

— Szívesen elmondom. Huszonöt deka vajat húsz deka porcukorral és hat tojás sárgájával habosra keverünk. Hat kanálnyi erős kávéban egy lap zselatint föloldunk és ezt is folytonos keverés között hozzávegyítjük. A négyszögletes tortapléhre hat piskótát rakunk, a széleket egyenesen levágjuk és a levágott darabkákkal a hézagokat kitöltjük, a tojásos, kávé anyagból néhány kanálnyit rákenünk, erre ismét hat piskótát és a mokkatöltelék maradékot, mellyel az oldalakat is bekenjük. Tizenöt deka cukrot egy kanál vízzel, kis vaníliával és egy diónyi vajjal megfőzünk, a hámozott és metéltre vágalt tizenöt deka mandulát megpirítjuk benne, aztán az egész tortát, oldalt is megtűzdelve vele, jégre tesszük használatig.

— A *LINCI SZELETEKET* és a *GÉNUAI SZELETEKET* is kérdezi Elli, nagyanyus!

— Azt is tudom. A linci szeletekhez veszünk tizenöt deka cukrot, negyven deka lisztet, hét tojás sárgáját, fél citrom finomra vágott héját és negyedkiló vaját. Mindebből tésztát csinálunk s jól kidolgozzuk. Egy nagy pléhbe egy részt teszünk, tojással megkenjük, ismét egy rész tésztát teszünk, megkenjük, végül a harmadik rész rá, gömbölyűre sodort tésztával körülfogjuk s a sütőbe téve félig megsütjük s azután a következő töltelékkel tesszük rá: Negyedkiló darabosan tört mogyorót, félkiló cukrot, hét tojás fehérjét habnak fölverve, fél citrom levét, kevés törött fahéjat és szegfűszeget egy edényben folytonos keverés mellett fölforralunk s aztán a félig sült tésztára rákenve kevésbé állni hagyjuk, hogy fényes mázt kapjon, azután ismét a sütőbe tesszük, míg egészen kisül s végre, míg a tészta még forró, keskeny szeletekre vágjuk.

A GÉNUAI SZELETEK

meg következőképpen készülnek: Nyolc egész tojást és ugyanannyi súlyú cukrot, lisztet, vaját és mandulát veszünk. A törött cukrot a tojásokkal sokáig habarjuk, aztán egy csipetnyi sót és a lisztet keverjük hozzá, majd a törött mandulát, a vaját és négy kanálnyi konyakot. Ha szép síma a tészta, vagy apró kivajazott formákban, vagy pedig rendes sütőpléhben sütjük; ez utóbbi esetben — ha kihűlt a tészta, — hosszas szeletekre vágjuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Most lássuk a Lilike levelét. Ő a
SZAMÓCÁS VAJAS TÉSZTA

készítési módját kérdezi.

— Ez éppen időszerű, hiszen nemsokára itt van a friss szamóca ideje. Negyven deka lisztet, három tojás sárgáját, pici sót, egy evőkanál cukrot, két evőkanál tejfölt és két evőkanál ecetet és vizet jól kidolgozunk s egy negyedórai pihenés után huszonöt deka vajat féldoldalra beleszeletelünk és negyedórai pihenés után kinyújtjuk háromszor, úgy, hogy a tészta mindig egy oldalára legyen összehajtva, harmadszori kinyújtás után forró késsel négyszögekre vágjuk, akár gömbölyű, akár négyszögű apró formákba rakjuk, úgy, hogy a tésztával az egész kis formákat kibéleljük. Miután megsült és kihült, három deci tejszínt habbá verünk és szamócát vagy málnát keverünk bele, megcukrozzuk s megtöltjük vele a tésztát.

— Ez nagyon jó lehet, nagyanyus. Hát a

KRÉMES VAJASTÉSZTÁT

hogyan kell készíteni?

— Harminc deka finom lisztből, diónyi vajjal elmorzsolva, kevés só, egy kanál rum, hat tojás sárgája, ha szükséges kevés vizet hozzáadva, tésztát készítünk. Kézzel jól megdolgozzuk, míg hólyagot vet, közepes keményre hagyva, egy negyedóráig asztalkendőbe téve, hideg helyen pihentetjük. Míg a tészta pihen, huszonöt deka vajat három és fél deka liszttel jól összevegyítünk, a tésztát kinyújtva a vajat rákenjük, azután a tésztát egymásra hajtjuk négyrét és egy óráig pihentetjük hideg helyen. Félórai időközökben még háromszor nyújtjuk így ki, illetve harmadszor már a tésztát kétfelé osztjuk, felét késfoknyi vastagra kinyújtjuk, villával megszurkálva sütőbe tesszük s jó tűznél kisütjük. Ha a tészta kihült, egyik felére krémet kenünk rá, a másik felét ráborítjuk, négyszögű darabokra vágjuk és vaniliás cukorral meghintve főladjuk. A hozzávaló krém következőképpen készül: Hat tojás sárgáját (lehet négy sárgája is és egy egész tojás) tizenkét deka cukorral jól elkeverünk, hozzáadunk még három deka lisztet és félliter tejjel a tűzön, folytonos keverés mellett, sűrűre főzzük.

— Ez is nagyon jó tészta lehet, nagyanyus. Lássuk most Bel-luska miket kérdez? A
FINOM SONKÁSTÉSZTA
iránt érdeklődik. No, ezt én is el tudom neki magyarázni!

— Hát halljuk, Katókám!

— Félkiló liszthez négy egész tojást veszünk és nem túlkemény tésztát gyúrunk belőle, melyet vékonyra kinyújtva kissé száradni hagyunk, majd nagy kockákra vágva bő, sós vízben háromszorra — keverés mellett, — főzzük ki. Előre vágunk vagy megőrölünk tetszés

szerint több vagy kevesebb sonkát, adjunk hozzá négy deci jó savanyú tejfölt, négy tojás sárgáját és egy kis, a sonka zsíros részeiből fölolvastott zsírt, vagy ha ez nem volna, akkor tiszta disznózsírt. Ezt jól összekeverjük s a kifőzött tésztát belekeverjük. Beleadjuk a négy tojásfehérje habját is s egy zsírral kikent és zsemlemorzsával meghintett cserépszerpenyőbe téve negyedórâig a sütőben sütjük.

— Ez is jól van. No lássuk hát, még mit akarnak tudni kis bárátnőid?

— Esztike a *VADÁSZ-SÜLT és a FRANCIA KÁPOSZTA* készítési módját kérdi.

— Esztike egy kivételes kisleány, aki nem a torták és sütemények iránt érdeklődik! Ird meg neki, hogy a *VADÁSZ-SÜLT* következőképpen készül:

— A vesepecsenyét csontjaitól és bőrétől megtisztítjuk, megszózzuk és megborsozzuk. Szalonnával és sárgarépával vegyest megtűzdeljük, a lábosba zsírt, zöldséget és egy kis vöröshagymát teszünk és rárakjuk a húst. Ha puhára párolódott, vékony szeletekre vágjuk, a levéhez kis húslevet és tejfölt adva együtt fölforraljuk és átszűrjük. Zöld főzelék illik hozzá.

FRANCIA KÁPOSZTA.

Három maréknyi savanyú káposztát egy evőkanálnyi zsíron befődvé megpárolunk, közben néha fölkeverjük, hogy oda ne süljön. Másik lábosban negyedkiló rizst zsíron, majd kis vízzel föleresztve puhára párolunk. Félkiló sertéshúst is puhára főzünk és apróra összevagdaltunk. Aztán egy lábos fenekét zsírral megkenjük és egy sor káposztát, majd egy sor rizst, erre egy réteg vagdalt húst teszünk, ezt tejföllel meglocsoljuk és ebben a sorrendben folytatjuk, míg a lábos megtelik. Félórâig a forró sütőben hagyjuk, aztán disznó-szeletet, kolbászt vagy oldalast rakunk rá és betálaljuk.

— Hiszen ezt én ismerem, nagyanyus, de úgy tudtam mindig, hogy berakott káposztának hívják!

— Úgy is szokták nevezni. Hát van-e még valami?

— Még csak egy! Ágneska kérdezi a *NŐI SZESZÉLY* készítési módját.

— Hat tojássárgát tizennégy deka vaniliás cukorral habzásig keverünk, ekkor beletesszük négy tojás keményre vert habját. Egy ujjnyi vastagon négyszögletes pléhben sütjük s ha megsült, barackízzel bekenjük. Négy tojás habját tizenkét deka cukorral összekeverve a barackíz fölé kenjük. Ezután négyszögletes darabokra vágjuk, de még előbb hosszúkásra vagdalt mandulával behintjük. Igen finom sütemény.

— Köszönöm, édes nagyanyus! No, a Margitka levelére nem lesz nehéz felelnem, — mondotta Katóka, — azt kérdezi ugyanis, hogyan kell készíteni a jó

TEPERTŐS POGÁCSÁT,

mert az ő apuskája nagyon szereti és — sajnos, — neki sehogysem akar sikerülni! Én kétféle módját tudom. Ime:

— Egy kiló liszttel, fél kiló jó apróra összevágott, friss tepertőt dörzsöljünk el, azután tegyünk bele három deka élesztőt, két egész tojást, egy kávéskanálnyi sót és egy deci tejfölt. Mindezeket gyúrjuk jól össze, azután nyújtsuk ki kétujjnyi vastagra és vágjuk ki közép-nagyságú pogácsáknak. A hulladék tésztákat újra gyúrjuk össze s azt is vágjuk ki éppen úgy, mint a többi. A pogácsának tetejére kés-fokkal vagdaljunk kockákat, kenjük be tojással és süssük meg rendszer tűz mellett a sütőben,

A másik módja a következő:

— Egy kiló liszttel keverjük el hat tojást, három deka élesztőt, megfelelő sót, két tojásnyi zsírt, két deci tejfölt és annyi tejet, hogy a tészta se kemény, se igen puha ne legyen. Mindezeket deszkán addig kell gyúrni, míg hólyagzani kezd, kinyújtjuk és sűrűn behintjük apróra összevagdalt tepertővel. Azután összehajtogatjuk, úgy, hogy négyréteű legyen. Ekkor tizenöt percig hagyjuk nyugodni. Később ismét nyújtsuk el nyújtófával lehető vékonyra és újra hajtogassuk össze. Közben, tizenöt percnyi időközönként, a tésztát háromszor egymásután nyújtsuk ki és hajtsuk össze. Végül kétujjnyi vastagságra nyújtsuk ki; ennél sohase legyen vékonyabb, sőt inkább vastagabb, mert csak akkor nő föl szép magasra, akkor lesz szép réteges. Ha megfelelő vastagságúra elnyújtottuk, vágjuk föl közép-nagyságú fánkmetszővel vagy kisebb pohárral; a formából kimaradt tésztadarabokat újra gyúrjuk egybe és elnyújtva azt is vágjuk ki pogácsának, kenjük meg fölül tojás sárgájával és késsel cifrázzuk meg kockásan, aztán tepsibe rakva süssük meg, ne nagyon forró sütőben. Negyedóra múlva, — miután a sütőbe tettük, — rakjunk alá erősebb tüzet, hogy fölül szép barnapirosra süljön a pogácsa.

— No, most lássuk a Frida levelét, — folytatta tovább Katóka. —

A NARANCS- és DOBOS-TORTA

készítési módját kérdezi Frida.

— *Dobostorta.* Huszonegy deka megtört cukrot nyolc tojás sárgájával medencében negyedóráig jól összekeverünk. Ezután nyolc tojásfehérjéből készült sűrű habot, valamint tizenkét deka finom lisztet főzőkanál segítségével belekeverünk. Most a tortaforma fenekét vajjal jól kikenjük és liszttel behintjük, azután az elkészített tészta egy részét késsel vékonyan a tortaforma fenekére kenjük és erős tűznél

világosbarnára kisütjük. Amint a vékony lapot a sütőből kivettük, a tortapléhről gyorsan leszedjük és egy deszkára helyezzük. Ezt mindaddig ismételjük, míg tizenkét vékony levél meg van sütvé. Minden egyes levél megsülése után a tortaforma fenekét vajjal újra ki kell kenni.

Ezután huszonnyolc deka törött cukrot és hat egész tojást üstben habverővel a tűz fölött langyosra és jó habosra fölkavarunk. Most negyvenkét deka jó friss teavaját medencében jól megkavarunk, ehhez hozzákeverjük az üstben habart tömeget, és folytonos kavarás közben még huszonegy deka, a tűzön kis vízzel föloldott és kihűlt finom csokoládét; utoljára még kis vaniliát is teszünk hozzá. Ezen töltelékkel a kihűlt leveleket megtöltve, egymásra rakjuk, minden egyes levél után egy kissé megnyomkodjuk az egészet, hogy szilárdan összetapadjanak a levelek. A töltelékből kis mennyiséget visszatartunk, hogy ezzel a torta oldalát, melyet késsel megsimítottunk, szépen bekenhessük.

Végül tíz deka törött cukrot a tűzön víz nélkül világosbarnára föloldunk, ezt gyorsan a tortára öntjük és késsel simára kenetjük. A tortát, ha kész van, legalább két órára hűvös helyre kell tenni.

A *Narancs-torta* következőképpen készül: Nyolc tojássárgát, négy egész tojást, tizenkét és fél deka cukrot üstben, csekély fokú melegenél jól meghabarunk; ezután egy narancshéj felét egy darab cukron könnyen ledörzsöljük és a cukrot a tésztába kavargatjuk. Most tíz deka lisztet és nyolc és fél deka fölolvastott vajat főzőkanállal lassan hozzákeverünk. Ezt a tésztát két kis tortaformába töltjük és közép fokú hőnél lassan megsütjük. Ha kihűlt, a két tortalapot barackízzel megtöltjük, összeállítjuk, narancsjéggel bevonjuk és megszárítjuk. Egypár narancsszeletet cukorral bevonva, a tortára díszítésül körülrakjuk.

— Még egy másik módját is tudom a narancstortának, ez talán még jobb az előbbinél. Egy egész tojást, hét tojás sárgáját huszonnyolc deka cukorral félóráig keverünk. Két érett narancs héját beleszéljük, fél citrom és a két narancs levét, tizennégy deka fehér mandulát, kevés cukrozott narancs héját kis darabokra vágva, végül egy kifli finom morzsáját és hét tojás kemény habját hozzátesszük. Három részben sütjük s a következő töltelékkel töltjük meg: Két kanál tejet, hét tojás sárgáját, két narancs levét és reszelt héját, huszonnyolc deka cukrot krémmé főzünk. A tűzről levéve, ha meghűlt, tizennégy deka habosra vert vajat hozzákeverünk. Kívülről is ezzel kenjük be a tortát s díszül hosszúkásra vágott cukrozott narancshéjjal hintjük be. Hűvös helyen tartjuk.

— No most lássuk tovább, — mondta Katóka, a következő leve-

let kezébe véve. — Erzsike és Etelka a leírását kéri.

GESZTENYE-TORTA

— Ime: Nyolc tojás sárgáját, harmincöt deka cukorral jól fölkeverünk, beleteszünk háromnegyed kiló puhára főtt és szitán áttört gesztenyét, lassan belekeverjük a nyolc tojás kemény habbá vert fehérjét s tortaformába öntve, egy óráig sütjük. Ha jól meghült, csokoládéjéggel vonjuk be, melyhez tizenkét deka cukrot kevés vízben sűrűre főzünk és hozzáadunk ugyanannyi megpuhított csokoládét, pár percig forraljuk még, aztán keverjük, míg ki nem hült s végre tíz deka habosra kevert vaját keverünk bele. Az így készített jég szép, fényes, hajlékony és sohasem ragadós, ami nagyon gyakori a házilag készített tortáknál. A tortának mindig az alsó felét vonjuk be, mert az simább és egyenletesebb.

— Lássuk, van-e még több levél is? Igen, itt az Aranka levele, a *KRUMPLI-FÁNK és a KÁVÉ-PUDDING* készítési módját kérdezi. Jaj, hogy is kell csak a krumpli-fánkot készíteni! Igen, már tudom!

— Tizennégy deka sült krumplit szitán áttörünk, melegen megsózzuk, hozzákeverünk tizenhét deka lisztet, hét deka vaját, három tojássárgát és egy egész tojást, két deka élesztőt és tejet, amennyit fölvesz, de a tésztának nem szabad hígnak lenni, mert kelés alatt úgylis meglágyul. Fánkszagatóval kiszaggatjuk s ha megkelt, forró zsírban kisütjük. Borjúvelőből, champignon-gombából, borjúhúsból s egy kis darabka libamájból petrezselymes, hagymás zsíron készített tölteléket a kisült fánknak kissé benyomott tetejébe rakva, reszelt parmezán-sajttal sűrűn behintjük.

— Igen jó

KÁVÉPUDDING

a következő: Hét deka vaját, hét deka cukrot és hét deka héjával megőrölt mandulát összekeverünk, két zsemlet (héját lereszelve) kockákra vágunk s jól megcukrozott és jó erős vaniliás kávéba áztatjuk. Még nyolc tojás sárgája jön bele a vajhoz s a jól megázott zsemlekockákat is belevegyítjük, végül pedig hat tojás fehérjének a kemény habját. Gőzben háromnegyed óráig kifőzzük s tálaláskor vaniliás, tojásos tejsadót öntünk reá.

— Nini, ezt majd elfeledtem! Mariska kérdezi a gesztenyefölfűjt és a gesztenyelepény készítési módját. Szerencsére mind a kettőt tudom. Ime:

GESZTENYEFÖLFÜJT,

Főtt és szitán áttört húsz deka gesztenyét, tíz deka cukorral, tíz deka vajjal és két deci tejszínnel sűrűre főzünk. Aztán elvesszük a tűztől s ha kihült, nyolc tojás sárgájával és négy tojás habjával elegyítjük össze. Vajjal kikent formában, gőzben kifőzzük. Tálaláskor

gesztenyemártást adunk hozzá, melyet következőképpen készítünk: két deci tejet, tíz deka cukrot fél rúd vaniliával és négy tetőzött kanál főtt és szitán áttört gesztenyével tűzre tesszük. Külön egy deci tejben egy egész tojást és két tojás sárgáját nagyon elkeverünk. Mikor a gesztenye és tej forr, folytonos kavarással mellett befőzzük a tojást. Ha megsűrűsödött, levesszük a tűzről s habverővel habosra verjük.

GESZTENYELEPÉNY.

Huszonöt deka írósvaját tíz tojás sárgájával, huszonnyolc deka cukorral habzásig keverünk, azután huszonöt deka gesztenyét puhára főzve, szitán áttörünk s tizenhárom deka őrlött héjas mandulával közeelegyítjük. Végül nyolc tojás fehérjét kemény habbá verve s egy kanál átszitált zsemlemorzsát szintén közeelegyítjük s ekkor az egészet pléhre öntve, lepényalakban megsütjük.

— Irénke a

LINZI TORTA

készítésmódját szeretné tudni. No, ezt a régimódi tortát igazán nem nehéz megcsinálni. Én a következőképpen szoktam:

— Tizenhárom deka vaját, tizenhárom deka cukrot, huszonegy deka lisztet, tíz deka finomra tört barna mandulát, egy egész tojást, kevés fahéjat és finomra reszelt citromhéjat deszkán összegyúrva, nyújtófa segítségével tésztává alakítjuk. A tésztát kettémetsszük, az egyik darabot kinyújtjuk, tortaformába helyezzük, barack- vagy ribizke-ízzel bekenjük; a tészta másik felének egy részéből rácsozatot alakítunk, melyet keresztben a tortára reáarakunk. A tészta megmaradt részéből pedig ujjnyi vastag pálcát alakítunk és a tortára koszorú-alakban reáhelyezzük. Az egészet tojással bekenve, közép fokú melegen lassan kisütjük.

— Igen, így szoktam én is készíteni. De van még egy módja: a kevert linzi torta. Irjuk azt is le:

— Kell hozzá: negyedkiló vaj, negyedkiló cukor, nyolc tojás, negyedkiló mandula, tizenkilc deka liszt, kevés vanília vagy egy citrom lereszelt héja. A vaját, a tojás sárgáját és a cukrot habosra keverjük, hozzáadjuk a mandulát megdarálva, a tojás fehérjéből a habot és utoljára a lisztet. A formát nem kell kikenni, csak beleteszszük a keveréket. Megsütjük s ha kihült, kettévágjuk és barackízzel megkenjük. Az egész tortát bekenjük kívülről barackízzel, cukrot szitálunk reá és cukrozott gyümölcscsel díszítjük.

— No lássuk most tovább. Etelka a

STEFÁNIA-TORTA

készítési módját kérdezi.

— Ezt is tudom, — mondta Katóka. — A Stefánia-tortához hat tojással csinálunk piskóta-tésztát. Ha kihült, három vágással négy lappá vágjuk. Negyedkiló vaját annyi cukorral, hogy édes legyen, jól elkeverünk habosra. Fél deci finom rumot és tizenkét csöpp

breton-festéket adunk hozzá, hogy gyöngye rózsaszínű legyen. Ezzel megkenjük mind a négy lapot és egymásra tesszük őket. A tetejét bevonjuk rózsaszínű cukorjéggel. Keveset kihagyunk a töltelékből és azzal diszítjük.

— Mi van még?

— Gabriella a

VAJAS POGÁCSA

készítési módját kérdezi. Én kitűnő vajaspogácsát tudok készíteni, még pedig következőképpen:

— Egy és harmadliter lisztet jól eldolgozunk gyúróasztalán negyedkiló vajjal, adunk hozzá késhegynyi sót, négy fillérért élesztőt és csak annyi tejfölt, hogy jó kemény tészta legyen belőle. Azután vastagon kisodorjuk, apró pogácsát vágunk belőle, egy óráig kelni hagyjuk, megkenjük tojás sárgájával, tepsibe rakjuk és forró sütőben megsütjük.

— Így készítem én is. De tudok még egy fajta kitűnő

POGÁCSAT, SAJTAL.

Félliter tejet és nyolc deka vajat serpenyőben forrásig hevítünk s folytonos kavarással közt adunk hozzá tizenhat deka lisztet és addig kavargatjuk, míg a kanálról leválik. Most levesszük a tűzről és ismét kavargatjuk, míg ki nem hűlt. Ekkor három egész tojást, tizenkét deka reszelt pármaji sajtot, meg egy kis sót vegyítünk bele. Vajazott pléhre diónagyságú darabokat egymástól egy ujjnyi távolságra rakunk, fölvert tojással bekenjük s közepes tűznél megsütjük. Pármaji sajttal behintve teához vagy előételnek föladjuk.

— Hát a

MOKKA-TORTÁT

hogyan kell készíteni?

— Tizenhét deka törött cukrot, nyolc tojás sárgáját és négy egész tojást habütben habverővel gyenge tűznél félóráig nagyon habosra meghabosítunk. Ezután a tűzről eltávolítjuk és a keveréket még addig habosítjuk, míg egészen ki nem hűlt. Most a habverő helyett főzőkanalat teszünk bele, melynek segítségével tizenkét deka finom lisztet és tíz deka friss fölolvasztott vajat lassan beleszórunk. Erre az egészet egy készen tartott tortaformába töltjük és közép fokú hőnél világosbarnára kisütjük. Mialatt ez hűl, mokka-krémet készítünk a következő módon: tíz deka törött cukrot és két egész tojást habütben a tűz fölött langyosra és habosra megkavarunk; éppen így tizenhét deka vajat medencében jó habosra kavarunk és a krémet folytonos kavarással közben a vajhoz lassan hozzáadjuk; továbbá három deci jó erős feketekávé, három és fél deka cukorral addig főzzük, míg az egész kávénak csak a fele marad meg. Ha a kávé kihűlt, kevés vanília hozzáadásával a krémhez hozzákeverjük.

Az időközben kihűlt tortát három korongra metsszük és ezeket

a mokka-krémmel megtöltjük. Egy kevés krémet vissza kell tartani, mert azzal a torta fölületét, úgyszintén a torta oldalait is bekenjük, megsimítjuk és finomra vagdalt tisztított mandulával, melyet előbb a sütőben világosbarnára megpirítottunk, jól behintjük; végre egy-pár csokoládé-babbal földiszítjük. A csokoládé-babot úgy készítjük, hogy egy tábla csokoládét a sütőben megmelegítünk és kis kerek babokat alakítunk belőle, közepén késsel bemetsszük és végre hűlni engedjük.

— Ha már annyit beszélünk a tortákról, kedves Katókám, légy szíves mondd meg nekem, hogyan készítjük a

GYÜMÖLCSKRÉM-TORTÁT és a SZÖLŐ-TORTÁT?

— Nagyon szívesen. A gyümölcskrém-tortához tizennyolc deka hámozott mandulát két egész tojással finomra megtörünk, azután elkavarjuk vagy háromnegyed óra hosszat tizennyolc deka cukorral, hat egész tojással és négy tojás sárgájával, keverünk hozzá öt deka burgonyalisztet, egy citrom reszelt héját, vajjal megkent tortaformába öntjük és negyvenöt percig sütjük. Ha kihült, tűzes késsel kettévágjuk és a következő krémmel töltjük meg: Két kanál lisztet, tíz deka cukrot, nyolc tojás sárgáját, negyedliter tejsűrűt, fél rúd vaniliát és öt deka vajat gyöngye tűzön fölforrásig kavarunk; ha kihült, fölaprózott vegyes befőtt gyümölcsöt keverünk közéje; a két tortarész közé ezt a krémet kenjük és a tetejét csokoládé-öntettel vonjuk be.

Országos Széchényi Könyvtár SZÖLŐ-TORTA.

Egy tortaformát igen vékony vajastésztával megbélelünk, aztán huszonöt deka porcukrot nyolc tojás sárgájával habosra keverünk, húsz deka hámozott és törött mandulát, egy citromnak a reszelt héját belekeverjük, utoljára a nyolc tojás fehérjének a habját és egy félliter szőlőszemet vegyítünk hozzá. Ezt az egész keveréket a vajastész-tára öntjük és a tortát háromnegyed óráig sütjük a sütőben.

— Jól van, Katókám. No lássuk, van-e még valami?

— Szeréna kérdezi az INDIANER
készítési módját, a kis Gemma pedig a RUMOS GYÜMÖLCSÖT.

— Ettől bizony már egy kissé elkésett, mert ezt a gyümölcs idénye szerint kell berakni rendre mindent, amint következik.

— Igen. Kő- vagy cserép-edénybe öntsünk egy üveg rumot s aztán a gyümölcs idénye szerint rakjuk bele mindazt, amit eltenni akarunk. Málnaéréskor málnát, aztán ribizkét, cseresnyét, meggyet, szilvát, somot, stb. De mindig öntsünk hozzá pár kanál rumot és a gyümölccsel egyenlő cukormennyiséget. Kavarjuk el többször s ha az edény teli, szűrjük le a levét s üvegekbe öntve tegyük el.

— Most még lehet eltenni *SÁRGADINNYÉT RUMBA.*
Fél kiló dinnyéhez veszünk 37 deka cukrot, nyolcadliter finom rumot. Vágjuk a lehámozott s megtisztított dinnyét hosszúkás darabokra. Főzzük a cukrot meg félliter vízben, habozzuk jól le s öntsük hozzá a rumot. Forraljuk föl újra s akkor rakjuk bele a dinnyét és forgassuk meg benne mindaddig, míg áttetsző nem lesz. Ekkor habzedő-kanállal tegyük egy szitára, csöpögtessük le s tegyük tálra. A levét főzzük még sűrűre, öntsük a dinnyére s ezt háromszor ismételjük.

— Hát az *INDIÁNER,*
vagyis az indiai fánk, hogy készül?

— Négy tojássárgát négy kanál cukorporral habosra keverünk, azután négy tojás fehérjéből vert kemény habot és négy tetézt kanál lisztet adunk hozzá. Most a kis hozzávaló formákat kikenjük, kilisztezzük, felénél valamivel tovább megtöltjük a keverékből és szépen megsütjük. Azután kivesszük a formából, a lapos felénél vékonyan levágjuk s azt a papirformába tesszük. A fánk belsejét kávéskanállal kiszedjük, csokoládé-öntettel bevonjuk és száradni hagyjuk. Most két deci habtejszínt fölverünk, cukrot, vaniliát teszünk bele, megtöltjük és a papirba téve, az előbb betett kis lapokra borítjuk.

XXIV.

Egész sereg leányka gyült ismét össze vasárnap délután Katókánál. Tudták, hogy akkor ér rá leginkább és szívesen ad fölvilágosítást, útbaigazítást az ő kis barátnőinek mindenféle gazdasszonyi tudnivalókban, eljöttek hát hozzá valamennyien, akiknek volt kérdezni valójuk.

— Kedves Katókám, — kezdte meg mindjárt a sort Iluska, — légy szíves, mondd meg nekem a *TÚRÓS LEPÉNYKÉK* készítési módját.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka.

Negyedkiló vaját, negyedkiló tehéntúrót, ugyanannyi lisztet, kis sót, jó marék porcukrot és fél citrom reszelt héját jól összegyúrjuk. Aztán vékonyra kinyújtjuk, négyszögletes darabokra vagdaljuk, ízzel megtöltjük s a négy sarkát összehajtjuk. Tetejét tojássárgával megkenjük s szép sárgára megsütjük. Ha ki-sült, porcukorral meghintjük s tálra rakjuk.

— Ez nagyon jó lehet, — szólalt meg most Jolán, — én is leirom magamnak. De most kérlek, taníts meg engem egypár jó pudding készítmódjára.

— Nagyon jó a hideg hercegnő-pudding, a fagyasztott szamóca-pudding és a hideg gesztenye-pudding, — mondta Katóka.

— Halljuk, halljuk, — kiáltották a leányok s valamennyien figyelni kezdtek.

HERCEGNŐ-PUDDING.

Tizenöt deka frissen pörkölt és darált finom kávéra fél liter forró tejet és tizenkét deka porcukrot öntünk, betakarjuk és félretesszük. Húsz perc múlva leszűrjük és nyolc tojássárgával gyöngétűzön addig verjük, amíg fölforr. Ha félig kihűlt, vegyítünk hozzá két deka felfőtt zselatint és félliter tejszínhabot. Az egészet pudding-formába öntjük és a jégre tesszük. Tálaláskor vaniliamártást adunk melléje.

FAGYASZTOTT SZAMÓCA-PUDDING,

Fél liter vörösborban megfőzünk fél kiló cukrot, a forró borba keverünk vörösborban elkavart hat deka burgonyalisztet és szünetlen kavarás közben vagy öt percig főzzük. Ezután adunk bele egy liter szitán áttört szamócát, az egészet kihűtjük, a fagyaltgépbe tesszük jég közé, s addig kavargatjuk, amíg meg nem fagy. Ezután vörös borral öblített formába tesszük, jég közé állítjuk és friss szamócával meg tejszínhabbal adjuk be.

HIDEG GESZTENYE-PUDDING.

Egy kiló gesztenyét megtisztítunk és ha megfőtt, egy kis narancs-ízzel elkeverjük, majd szitán áttörjük. A pépet cukorsziruppal és kevés citromhéjjal fölforraljuk, kevés vízzel hígítjuk és állandó kavarás közben egypárszor felfőzzük; három deka föloldott vizahólyagot is teszünk bele. Azután jégre tesszük és ott hagyjuk, amíg meg nem sűrűsödik. Egy formát megkenünk mandulaolajjal, meghintjük cukorral és a hideg, sűrű pépet beleöntjük. Jégre tesszük és ha egészen összeállt, tálra borítjuk, befőtt gyümölccsel és tejszínhabbal diszítjük.

— Milyen finom dolgok ezek mind! — csettintett Jolán, — de most kérlek, légy szíves egy vagy két meleg puddingot, meg egy jó angol puddingot is elmondani!

— Nagyon szívesen. Van egy igen jó

MELEG GESZTENYE-PUDDINGOM

Egy kiló gesztenyének a szokott módon leszedjük a külső s a belső héját; háromnegyed liter tejjel és kevés vaniliával puhára pároljuk és szitán áttörjük. Elkavarunk hét és fél deka burgonyalisztet nyolcadliter tejszínrel és három deka vajjal, pépet főzünk belőle,

melyet az áttört gesztenyével elkeverünk; keverünk hozzá még tizenkét és fél deka habosra dörzsölt vajat, tizenkét tojás sárgáját és két gram tört keserűmandulát. Végül még hozzáadjuk a tizenkét tojás keményre vert habját és a puddingot formába öntve két óra hosszat főzzük vízben.

— Nagyon jó a

ZSEMLE-PUDDING

Három-négy zsemle héját lereszeljük, tejbe áztatjuk és miután jól kinyomkodtuk, tizenkét és fél deka vajban megpároljuk, amíg az edényről le nem válik. Ha félig kihűlt, kavarunk hozzá nyolc tojás sárgáját, húsz deka porcukrot, két deka mazsolaszőlőt, hat deka hámozott és finomra tört mandulát, egy citromnak reszelt héját, végül a nyolc tojás keményre vert habját. A puddingformát kikenjük vajjal, meghintjük liszttel, az egészet beleöntjük és másfél óra hosszat főzzük vízben. Szamócalét, vagy más gyümölcslevet adunk melléje.

ANGOL-PUDDING

következőképpen készül: Tizenöt deka mandulát finomra megtörünk, hideg vízzel megnedvesítjük, hogy olajos ne legyen, húsz deka tört cukrot, egy darab borban áztatott kenyérszeletet, egy citrom reszelt héját, kevés tört fahéjat és szegfűszeget adva hozzá, négy egész tojással s négynek a sárgájával félóráig kavarjuk. Az egészet írósvajjal kikent formába öntjük, gőzben megfőzzük és borsadóval adjuk föl. A borsadóhoz tizenöt deka cukrot egy citromon ledörzsölünk, apróra törjük, tíz tojás sárgájával és egy deci borral széntűz mellett sűrűre habarjuk.

— Ez mind nagyon jó, — szólalt meg Olga, — de most én is kérdek valamit. Szeretnék

FAGYLALTOT KÉSZITENI,

de nincs hozzávaló gépem, meg pénzem sincs, hogy vegyek. Erre taníts meg engem, Katókám.

Katóka kedvesen mosolygott Olgára.

— Nagyon szívesen, édes Olgám. Persze, akinek van fagylaltgépe, az egyszerűen és könnyen megtanúlja a fagylaltkészítés módját, mert hiszen a gép kezelésének a leírása használati utasításként csatolva van minden géphez. De akiknek nincs gépük és mégis szeretnének otthon készíteni fagylaltot s nem sajnálják tőle a fáradságot, azoknak a következő módszert ajánlom. Vegyenek elő egy puddingformát, melynek a fedele jól zárul, vagy egy tetőzés szerinti srófos tetejű befőttes üveget. A legfontosabb, hogy a fagylaltkeveréket magát a legnagyobb pontossággal megcsináljuk az előírás szerint, a többi aztán könnyű dolog. Vegyünk egy nagyobb darab jeget, lehet két-három kiló is s háromnegyed kiló sót, negyedliter hideg vizet öntsünk egy inkább magas, mint széles fazékba vagy palackhűtőbe, dobjunk bele öt-hat marék apróra tört jeget meg ne-

gyedkilő sôt, keverjük ezt jól össze és állítsuk bele a fagyaltkeveréssel teli edényt, vagy formát. Ezt most a tartály félmagasságáig körülrakjuk a maradék jéggel és sóval. Ezután a fagyalttartót fönn megfogjuk és szüntelenül forgatjuk. Négy perc múlva a keverék megváltoztatja a színét, öt perc múlva már hozzáfagy az üveghez. Most egy egészen új konyhakanállal kaparjuk le a már megfagyott részt a szélekről, keverjük el a többivel, csukjuk le ismét a tetejét, forgassuk tovább és csak arra ügyeljünk, hogy amikor az üveg vagy forma tetejét levesszük, só vagy sós jég bele ne kerüljön a fagyaltba. Miután a keveréket vagy három-négy ízben lekapartuk a szélekről, elvegyítettük és tovább forgattuk, negyedóra alatt elkészültünk a fagyalttal. Használatig benne hagyjuk a sós, jeges vízben, hideg helyen és a szokott módon kiborítjuk.

— Nagyon köszönöm, édes Katókám, — szólta Olga, — de most még néhány jó fagyalt-leírást is kérek. Például: vanília-, barack-, eper- és égetettcukor-fagyalt.

Katóka készséggel válaszolt:

VANILIA-FAGYLALT.

Huszonnyolc deka törött cukrot, nyolc tojássárgát és háromnegyed liter jó, forralatlan tejet vagy habtejszínt üstben a tűzre teszünk és habverővel lassan addig kavarjuk, míg forrni kezd. Most szitán átszűrjük, lehütjük és a fagyaltgépbe tesszük.

BARACK-FAGYLALT.

Negyvenhét deka cukrot háromnegyed liter vízben föloldunk; azután jó érett sárga barackot áttörünk és ebből három deciliter mennyiséget a cukorhoz hozzáöntünk, végre még két citrom nedvét és négyöt finomra tört keserű mandulát hozzáteszünk. Az egészet szitán áttörjük és a fagyaltgépbe töltjük.

EPER-FAGYLALT.

Eperidényben egy liter friss epret hajsztán áttörünk és ehhez hozzáadunk negyvenkét deka finomra törött cukrot s három citromnak a nedvét. Beleöntünk nem egészen egy liter vizet és jól összekeverjük, azután meleg helyen állni hagyjuk addig, míg a cukor tökéletesen fölolvadt. Aztán hajsztán átöntjük, egy kis kosenil-festékkel pirosra festjük és mikor tökéletesen kihűlt, a fagyaltgépben megfagyasztjuk. Ha ezt a fagyaltot nem az eperidényben akarjuk készíteni, akkor friss eper helyett három deciliter olyan eperbefőttet veszünk, amilyent fagyaltkészítés céljából, cukor nélkül be szoktunk főzni.

ÉGETETTCUKOR- vagy KARAMEL-FAGYLALT.

Huszonnyolc deka cukrot, nyolc tojás sárgáját és egy liter jó tejet

üstben összekeverve a tűzre tesszük és habverővel lassan addig kavárjuk, míg forrni kezd. Ezután tizennégy deka törött cukrot serpenyőben föloldunk, addig, míg meg nem barnult; ezt a keverékhez öntjük és egypár percig a tűzön megkavarjuk. Most szitán átszűrjük és a fagylaltgépbe öntjük.

— Köszönöm, édes Katókám, — mondta lelkesülten Olga, — most már egész nyáron, mindennap készítek fagylaltot, amíg falun leszünk!

— Most már kérdezek én is valamit, — szólalt meg most Irén, — kérlek, mondd el nekem a
PUNCS-LEPÉNY
 készítési módját.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka. — Egy egész tojást, hatnak a sárgáját tizennégy deka cukorral habosra verünk, azután adunk hozzá késhegynyi szóda-bikarkonát, a hat tojás habját és nyolc deka finom, száraz lisztet. Egy kikent s liszttel meghintett tepsiben megsütjük. Ha megsült, a tésztából levágjuk a széleket, ezeket apró kockákra vágjuk, a tésztát felébe elvágjuk és a következő töltelékkel töltjük: Tizennégy deka cukrot, egy kis tábla csokoládét, kevés vízzel sűrűre főzünk és kissé hűlni hagyjuk. Ehhez adunk egy marék őrölt mandulát, a levágott, kockára vágott tésztát, két evőkanál rumot kissé megvizezve. Keverjük össze az egészet és kenjük az egyik tésztalapra, a másikat hajtsuk rá, nyomjuk kissé le, hogy a töltelékkel összeálljon és vonjuk be rumjéggel, mely a következőképpen készül: Egy kis tálba tegyünk porcukrot, ehhez két kis kanál rumot és annyi langyos vizet, hogy ne legyen híg, ezt simára keverjük s gyorsan a tésztára kenjük, lehet álkörmössel pirosra festeni.

XXV.

— Nézd csak, édes nagyanyus, — mondta Katóka örvendezve, — milyen kedves, aranyos levelet kaptam a kis Editkétől! Még azt is kérdezi, vajjon nem haragszom-e azért, hogy levelében ismeretlenül is tegez? Hát már hogy haragudnám azért, édes Editkém? Sőt ellenkezőleg, hiszen olyan jól esik, hogy ti annyira szerettek engem. És nézd csak, nagyanyus, milyen nagyszerű torta-leírást is küld nekem Editke. Kossuth-torta. Ismered-e nagyanyus?

Nagyanyus szeme fölcsillant.

— Hogyne ismerném. Fiatal asszony koromban készítettem, minden március tizenötödikén. Nagyon jó torta. Három részből áll: piros, fehér, zöld színű, s vaniliakrémmel megtöltve, ugy-e?

— Igen, így van.

— Mondd el, mert már nem emlékszem jól, hogyan kell készíteni?

KOSSUTH-TORTA.

I. Négy tojás fehérjét tizennégy deka cukorral kemény habbá verünk, azután hozzákeverünk négy deka összevágott, cukrozott narancshéjat. A habot kosenillal pirosra festjük. Vegyünk aztán hat deka hámozott és pirított mandulát, melyet finomra törünk és keverjük össze négy deka lisztel, aztán az egész mennyiséget lassan hozzátesszük a fölvert habhoz és végül tortaformában megsütjük.

II. Öt deka vajat nyolc deka cukorral habosra keverünk; hat deka hámozott mandulát finomra törünk s hozzáöntünk két deci maraszkinó-likört, aztán négy tojás habját és hét deka lisztet lassan hozzákeverve, tortaformában megsütjük.

III. Öt deka vajat lekeverünk habosra, nyolc deka törött cukrot, hat deka hámozott zöld pisztáciát kis vízzel finomra megtörünk. Ezután verjük négy tojás fehérjéből, melyhez kis vaniliát adunk, igen kemény habot és négy deka lisztel a habbal egyszerre a meglevő keverékbe óvatosan belevegyítjük. Ezt is megsütjük, s azután a következő töltelékét készítjük el:

Hat deka vajat négy deka cukorral lekeverünk, azután négy tojás sárgáját négy deka cukorral és két deci édestejjel együtt a tűzre téve, vanília-krémet készítünk s ha már jó sűrű lett, keverjük míg kihűl; akkor belevegyítjük a vajat, végül hozzáadunk még négy deka pirított és összetörött mogorót és egy kávéskanálnyi barackízét. Az így elkészített töltelékkel megkenjük a tortalapokat és aztán összerakjuk, ügyelve arra, hogy fönt piros, középen fehér, alul zöld kerüljön. Az elkészített tortát azután csokoládé-jéggel bevonva, hűvös helyre elteesszük.

— Igen, igen, — bólintott nagyanyus, — így kell készíteni. Most már emlékszem. Nagyon jó torta. Ird meg Editkének, hogy csókolom érte, hogy eszembe juttatta, s mielőbb próbáld meg ezt a tortát.

— Jövő vasárnap el fogom készíteni. De most van itt még néhány levél, amelyre válaszolnom kell. Etelka kéri a *KENYÉR-TORTA* leírását.

— Azt talán tudod, Katókám, hiszen nemrégén készítetted.

— Igen, tudom. Tizenhét deka cukrot, nyolc tojás sárgáját, hét deka finomra tört barna mandulát összekeverünk; egy tábla csokolá-

dét hozzáreszelünk és nyolc tojás fehérjéből készült sűrű habot, valamint tíz deka cukorsütemény morzsát egymásután lassan hozzákeverünk. Ezt két tortaformában kisütjük, vagy ha egyben sütjük ki, mikor teljesen kihűlt, éles késsel kétfelé vágjuk, barack-ízzel megtöltjük, összeállítjuk s citrom- vagy csokoládé-jéggel bevonjuk.

— Igen, — intett nagyanyus, — így kell készíteni. Lássuk tovább, mi van még?

— Ellus a

KRÉMES-PILE

készítési módját szeretné tudni, de ezt már tőled kérem, édes nagyanyus.

— Nagyon szívesen. Huszonnyolc deka finom lisztet három és fél deka friss vajjal, hét tojás sárgájával, egy pohárka rummal, kevés sóval és hideg vízzel deszkán összegyúrunk, de se nagyon keményre, se nagyon lágyra. Most a tésztát mindaddig átdolgozzuk, míg a kézről le nem válik; azután kis kenyérré alakítjuk és egy negyedórát pihenni hagyjuk.

Ezalatt huszonöt deka friss, kemény vajat hideg vízzel jól megmosunk és kendővel leszárítjuk, azután hét deka lisztet teszünk hozzá és egy kockát formálunk belőle. Most a tésztadarabot négyszögletesre kinyújtjuk, a vajat annak közepére helyezzük és az egészet úgy tesszük össze, hogy a tészta két hosszú vége közül az egyik fönt, a másik lent feküdjék. Most nyújtófával lassan kinyújtjuk és kevés liszttel behintjük. Ezután a tésztát háromszorosan összetesszük és megint hosszúkásra és négyszögletesre kinyújtjuk. Végre négyrét összehajtjuk és nedves kendőbe burkolva, hűvös helyre tesszük. Egy óra múlva a tésztát ismét úgy, mint előbb, kétszer egymásután kinyújtjuk és összetesszük és megint félórát pihentetjük. Végre kettémetsszük, vékonyra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk és világosbarnára megsütjük. Ha kihűlt, a következő krémmel töltjük meg:

Tíz deka cukrot hat tojás sárgájával, három és fél deka liszttel és kevés vaniliával habüstben jól összekavarunk. Ezután hat deci forralatlan tejet adunk hozzá és gyöngye tűznél a habverővel folytonosan habarjuk, míg a krém sűrű nem lett. Tányérra öntjük, míg teljesen kihűl s akkor az egyik tésztaalapot megtöltjük vele, a másikkal befödjük, vaniliás cukorporral behintjük s éles késsel szép négyszögletes darabokra vágjuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Most még egy levél van itt Annuskától. A jó

HABCSÓK

készítési módját kérdezi, mert neki, mint írja, sohasem sikerül. Egy nagyon egyszerű és jó receptem van nekem, mindig kitűnő szokott

lenni, ha úgy készítem. Veszünk öt tojásnehézségű cukrot, öt tojás fehérjével egy óráig keverjük s egy kávéskanál ecetet vagy citromlevet adunk hozzá. Kis kanállal kirakjuk és szép világosra megsütjük.

— Igen, — bölintott nagyanyus, — fő az, hogy a tojás fehérjét nem kell fölverni habnak, mert akkor belül mindig nyúlós lesz, hanem a cukorral kell nagyon jól elkeverni,

XXVI.

Négy jó barátnője kereste föl Katókát vasárnap délután. Ella, Rózsa, Ilonka és Jolán. Természetesen, mint jó kis gazdasszonyok, csakhamar a főzésről kezdtek beszélgetni s mindegyiknek volt valami kérdeznivalója Katókától.

— A multkor íróstésztát készítettem, — mondta panaszosan Ella, — s képzeljétek csak, olyan rosszul sikerült, hogy meg sem lehetett enni! Csupa szalonna volt a belseje s egyáltalán nem nőtt föl. Úgy szégyeltem magam a vendégeink előtt! Kérlek, édes Katókám, mondj nekem egy kipróbált jó *IRÓSTÉSZTA*-receptet, mert úgy látszik, az enyém nem jó!

— Nagyon szívesen, — felelt mosolyogva Katóka.

— Huszonöt deka finom lisztet négy deka friss vajjal, két tojás sárgájával, egy pohárka rummal, kevés sóval és hideg vízzel deszkán elvegyítve gyúrunk meg jó szilárd rétestészta keménységűvé. Jól megdolgozzuk mindaddig, míg a kézről le nem válik. Azután kerek cipót formálunk belőle és ruhával letakarva, negyedóraig pihentetjük. Ezalatt huszonöt deka friss, kemény vajat hideg vízben jól kimosunk, ruhával leszárítjuk, három és fél deka lisztet vegyítünk hozzá s négyszögre formáljuk. A kikent tésztát négyszögre nyújtjuk, a közepére tesszük a vajat és a tésztát úgy hajtjuk össze, hogy a két hosszú vége közül az egyik fölül, a másik alul legyen. Már most sodrófával lassan kinyújtjuk s kevés liszttel behintjük. Aztán ismét háromszorosra hajtjuk össze és ismét kinyújtjuk. Végre is négyszeresen tesszük össze, nedves kendőbe burkoljuk s hűvös helyen egy óráig pihentetjük. Azután mégegyszer kinyújtjuk, összehajtogatjuk, s félóráig pihentetjük. Végre fél centiméternyi vastagra nyújtjuk s olyan tésztához használjuk, ami-

lyenre szántuk. Készíthetünk belőle haschét velővel vagy borjúhússal töltve, vagy dióval töltött kifliket, de ha semmivel sem töltjük meg, csak négyszögletes darabokra fölvágjuk, úgy is nagyon jó. A tetejét tojás sárgával kenjük meg.

— Vaj helyett zsírral is lehet igen jó *OMLÓS TÉSztÁT* készíteni, — folytatta tovább Katóka.

— Erre taníts meg engem, — szólott Rózsika, — anyuska úgyis mindig haragszik, ha sok vajat elprédálok a tésztákhoz!

— Hetvenöt deka liszthez félkiló zsírt veszünk, a lisztnek felét zsírral, kis sóval, cukorral és fahéjjal sodrófával összeállítjuk, csak egy tojásnagyságú darabot veszünk el belőle, kinyújtjuk félujjnyi szélesre és hidegre tesszük. A többi lisztből hat tojássárgával, három deka élesztővel kevert kovásszal, három kanál porcukorral és a félretett tojás nagyságú tésztával együtt finom, sima tömeget gyúrunk és meleg helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, finomra kinyújtjuk, a zsíros tésztát közepébe tesszük, összehajtjuk, kinyújtjuk és mint a vajás tésztát úgy kezeljük. Utoljára késhát vastagságúra kinyújtjuk, forró késsel lemezeket vágunk belőle, kifliket formálunk belőle, ezeket ismét tojással megkenjük, mandulás cukorral meghintjük és gyors tűznél megsütjük.

— Ez kitünő lehet, — mondta Rózsika. — Hát az *ERDÉLYI KIFLICKSKÉKET* ismered-e?

— Ismerem és melegen ajánlom mindenkinek; kitünőek! Negyedkiló vajat, negyedkiló finom lisztet, egy egész tojást 3 tojás sárgáját összegyúrunk; két fillérért élesztőt beáztatunk tejbe, liszttel fölverjük és kelni hagyjuk; az egészet pici sóval, kézzel a gyúrotáblán jó erősen kidolgozzuk addig, amíg a tészta el nem válik a deszkától. Kisujjnyi vastagságra kinyújtjuk, nagy fánkszakítóval az egészet kiszakítjuk, mákkal, dióval vagy lekvárral töltjük, egyik felét a másikra hajtjuk, kiflire formáljuk, kevés zsírral kikent tepsibe rakjuk és hűvös helyen két-harmadfél óráig pihenni hagyjuk. Tetejét tojásfehérjével megkenjük, forró sütőben pirosra sütjük és megcukrozva tálaljuk. A tésztába cukrot nem teszünk. Fahéjat, szegfűszeget vagy citromhéjat lehet hozzá tenni. Ez a tészta mákospatkónak is igen jó.

— Vasárnap nálunk vendégek lesznek ebédre, — szólalt meg most Jolán, — s nekem kell megkészíteni az egész ebédet. Taníts meg édes Katókám, hogyan készítsem el a báránysültet valami más módon, mert únom már az örökös kirántott bárányt!

— Nagyon jó és nem olyan általános a *GOMBÁS BÁRÁNY*. Negyed bárányt szalonnával szép pirosra sütünk. Ezalatt külön lá-

bosban karikára vágott illatos gombát vajban megpárolunk, kevés finomra vágott zöld petrezselyemmel, a bárány levébe adjuk és tálaláskor a fölszeletelt hús alá öntjük.

— Jó a

TÖLTÖTT BÁRÁNY

is. A bárány szügyét langyos vízben kiáztatjuk s a felső bőrétől elválasztjuk, úgy, hogy közte a töltésnek helyet hagyunk. Ekkor készítsünk töltelékét két vagy három áztatott zsemléből, melyből a vizet jól kinyomkodjuk s szitán áttörjük; finomra vágott petrezselymet zsíron megpárolunk, áttört zsemlét, három-négy tojás sárgáját, söt, borsot hozzáadunk, mindezt jól elkavarjuk s ezzel a bárány szügyét megtöltjük. A végét bevarrjuk, hogy a töltelék ki ne hulljon. Tegyük aztán a sütőbe s ha szép pirosra sült, asztalra adhatjuk.

— Igen finom a

ROSTON SÜLT BÁRÁNYKARAJ,

pármai sajttal. A szépen elkészített, besózott báránykarajkák mindkét oldalát tojás sárgájával megkenjük és pármai sajttal meghintjük. Ezután olvasztott zsírba mártjuk, majd pármai sajttal elvegyített metélt zsemlemorzsába a jégen megfagyasztjuk. Tálalás előtt roston sütjük és sonkás rizst adunk melléje.

— Előkelő ebédekre szoktak adni

BÁRÁNYLAPOCKÁT KACSAALAKBAN.

Három báránylapockát a térdcsontig levágunk, minden csontját, a lábszárát kivéve, kifejtjük. Megsózzuk és üregét kitöltjük borjúhús-töltelékkel, mihez ugyanannyi kockára vágott főtt sonkát és csiperkegombát veszünk. A nyílásokat bevarrjuk és az egészet kacsaszerű formára alakítjuk. Lábosba rakva annyi langyos vízzel öntjük le, hogy ellepje s betakarjuk. A vizet forrásig hevítjük, hogy a hús megduzzadjon. Ezután kivesszük, lecsöpögtetjük, hideg vízbe tesszük, ruhával jól megtöröljük és a felső részét, mely a kacsát képezi, szépen megtüzdeljük szalonnával, a fejét, nyakát pedig finoman göndörített szalonnával gazdagon földiszítjük. Egy lábos fenekét szalonnabőrrel és apróra vágott zöltséggel kirakjuk, a húst rátesszük, megsózzuk, bőven ellátjuk húslével és tűzön pároljuk lassan, két és fél óráig. Ha puha, kivesszük a lábosból, zsírját lecsöpögtetjük, sonkából kis kerek szögeket vágunk, a kacsaszemének a helyére szúrjuk és tálra téve, vagy saját levét öntjük rá, melyhez pár kanál bort forralunk, vagy gombamártást készítünk hozzá.

XXVII.

— Drága nagyanyus, — mondta Katóka, átölelve az ő jó nagyanyuskáját, — kérlek, segíts rajtam megint. Magyarázd meg nekem, hogyan kell készíteni a **HÓLABDÁT?**

Juliska már kétszer is kérdezte és én nem tudom!

— Kétféle receptet is tudok, — intett nagyanyus. — Az első a következő:

— Fél liter vizet diónyi vajjal fölforralunk, pici sót és annyi lisztet habarunk bele, hogy sűrű pép legyen. Addig főzzük, míg a kanálról leválik. A tűzről elvesszük és ha kihűlt, hat egész tojást és háromnak a sárgáját belekeverjük. Kanállal, melyet olvasztott zsírba mártottunk, gombócokat szaggatunk és forró zsírban kirántjuk. Vaniliás cukorral vagy reszelt csokoládéval meghintve tálaljuk.

— Másik mód a következő:

— Két deciliter tejből, három tojás sárgájával, három evőkanál tört cukorral, két kanál rummal, egy kanál jó tejföllel tésztát gyúrunk, diónagyságú gombócokat formálunk belőle, melyeket finoman kinyújtunk és hosszában, derelyemetélővel, háromszor megmetélünk, de úgy, hogy a széle összetartson. Azután dugjuk a főzőkanál szarát az első és harmadik vágásba, csúsztassuk a tésztát forró zsírba, süssük meg szép pirosra, szedjük ki itatópapírra és tálaljuk cukorral behintve.

— Köszönöm, édes nagyanyus. De most még valamire kérlek. Tegnap a halhoz a **TARTÁRMÁRTÁS**

nem nagyon jól sikerült. Kérlek, taníts meg, hogyan készítek igazi jó tartármártást?

— Ennek is többféle módja van. Melegen a következőképpen nagyon jó:

— Fél liter tejfölt üstbe teszünk, öt tojás sárgáját csapott kávéskanál liszttel folytonos keverés mellett fölfőzünk. Nagy lábosba vizet teszünk és azt a nyitott lyukra állítjuk s ebbe a habüstöt, amelyben a keverék van; így nem esik meg, hogy oda kozmásodik. Ez a tűzön-vízen való felfőzés. Ha fölforrt, levesszük a tűzről és keverünk hozzá két kanál cukrot, sót, egy késhegynyi hántott, törött magyar borsot és három kanál mustárt. Ecetet is keverünk hozzá, de hogy mennyit, azt kinek-kinek az izlése határozza meg.

— Ha hidegen akarjuk fölhasználni ezt a mártást, finom borral vagy igen finom táblaolajjal hígítjuk föl, mert különben, mire kihűlt, igen sűrű lesz.

— Egy másik mód a következő:

— Hat tojás sárgáját hat kanál finom táblaolajjal jól elkeverünk, ehhez adunk négy evőkanál francia mustárt, kávécsészével aszpikot és annyi törött cukrot, amennyit a mustár savanyúsága kíván. Az egészet negyedóráig keverjük és hidegen, mártástartóban adjuk az asztalra. Ez a kitűnő mártás nemcsak hideg és meleg halhoz, de hideg sültekhöz is igen jó, kivált borjúsülthöz.

— Nagyon jó az úgynevezett

TÁRKONY MÁRTÁS,

vagy zöld mártás is. Hat tojássárgát hat kanál jó tejföllel folytonos keverés közben fölforralunk. Egy kávéskanál mustárt, két kanál finom szitán átszitált cukrot jól elkeverünk, lassanként, szinte csöpenként, hozzávegyítünk egy kávéscsésze finom nizzai olajat és csak azután adjuk hozzá a fönt leírt keveréket. Ezalatt egyenlő mennyiségű zöld tárkonyt, zöld petrezselymet és turbolyát jó puhára megfőzünk, szitára tesszük és ha kihűlt, jól kifacsarjuk és a szitán áttörjük. Aki szereti, egy kis vöröshagymát is vegyíthet bele, de ezt el is lehet hagyni. A szitán áttört zöltséget a mártásba keverjük, ha nem elég zöld, kevés megfőtt, szintén szitán áttört spenótot is lehet hozzávegyíteni, végül pedig egy kis beáztatott reszelt torna levét keverjük bele és kész egyike a legjobb ízű, szép világoszöld színű mártásoknak.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Hát a *LONDONI SÜTEMÉNY* készítési módját tudod-e?

— Hogyne. Ez egy régidivatú, de igen jóízű sütemény. Húszt deka lisztet, tizennégy deka vaját, hét deka cukrot, két tojás sárgáját összegyúrunk. Kisodorjuk ujjnyi vastagságúra és tepsibe tesszük. Mielőtt a sütőbe tennénk, a következő tölteléket tesszük a tetejére: Két tábla reszelt csokoládét, tíz deka őrölt mandulát, három tojás keményre vert habját, három kanál cukrot jól összekeverünk s rákenjük a tepsiben levő tésztára. Tetejét behintjük hosszúkásra vágott mandulával. A sütőbe tesszük s közép fokú hőnél kisütjük, míg a teteje kemény lesz.

— Most jut eszembe még egy régi, igen jóízű tortarecept.

PALI-TORTÁNAK

hívják. Erre is megtanítlak:

— Tizenkét tojásfehérjét jó kemény habbá verünk, beleteszünk tizenkét evőkanál cukorport, aztán egyenként belekavarunk tizenkét tojás sárgáját, továbbá hat kanál lisztet és két tábla reszelt csokoládét. Két egyforma, meglehetősen nagy tortaformába tesszük, melyet előzőleg zsírral kikentünk és liszttel meghintettünk. Mikor kisült és teljesen kihűlt, éles késsel mindkét tortát ketté szeljük és a következő töltelékkel töltjük meg: Huszonöt deka finom, őrölt diót leforrázunk

egy deci fővő tejjel és elkeverjük, aztán félretesszük, hogy hűljön. Addig egy negyedkiló finom édes vajat habzásig dörzsölünk, két kanál vaniliás cukorport is beledolgozunk, mikor ez is megvan, a dióval összekavarjuk és a tortalapokat megkenjük vele. A torta oldalát és tetejét is bevonjuk vele.

— Ez kitűnő torta lehet, — örvendezett Katóka, — vasárnap meg is fogom próbálni! Még két nagyon jó süteményt tanultam az én kis Mancsi barátnőmtől, ezeket is legközelebb meg fogom próbálni.

— Melyek azok? — kérdezte nagyanyus.

CSOKOLÁDÉ-LEPÉNY.

Negyven deka vajat tíz tojás sárgájával, negyven deka porcukorral s húsz deka reszelt csokoládéval habosra keverünk. Mikor már fél-óráig kevertük, könnyedén, kanalanként belekeverünk húsz deka lisztet s tíz tojás fehéréből fölvert habot. Két egyforma tepsit zsírral megkenve, liszttel behintjük s a tésztát két egyenlő részre osztva, a két tepsibe tesszük. Mikor mind a két rész megsült, a széleit levágjuk, tetszés szerinti ízzel megkenjük, egymásra borítjuk s hosszúkás szeletekre elvagdálva, tálaljuk.

PÁRISI RUDACSKÁK.

Ötvenhat deka porcukrot, ötvenhat deka tisztított, finomra tört mandulát, egy egész citromnak apróra vagdalt héját, egy citrom levét, öt tojás fehérét gyúrotáblán összegyúrjuk s kidolgozzuk késsel vagy nyújtófával. Azután a tésztát szépen összetakarítva, a gyúrotáblát jól meghintjük porcukorral, a tésztát kinyújtjuk félujjnyi vastagra. Egy tojás fehérjéből kemény habot verünk s jól elkeverünk benne tíz deka porcukrot s ezt a már kinyújtott tésztára öntjük, rajta késsel egyenletesen elkenjük, s cukorba mártott késsel rudacskákat vágunk belőle. Középfokú tűznél kisütjük.

— Ez is jó csemege, — bölintott nagyanyus. — Hát a

MANDULA-SÜTEMÉNYT

ismered-e?

— Nem ismerem, — felelt Katóka.

— Huszonöt deka finomra tört mandulát ugyanannyi cukorral sokáig gyúrva megpuhítunk, azután négy kanál liszttel, fél kanál citromlével és kevés tojásfehérjével együtt keményre összeállítjuk, ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Ez meglévén, újabb tésztát készítünk, ugyanannyi mandulával, cukorral, citromlével és tojásfehérjével, de csak két kanál liszttel és nyolc kanál reszelt csokoládéval és ezt is keményre gyúrjuk. Azután a fehér tésztát alul, a barnát fölül újra kinyújtjuk, hosszú, keskeny darabokra vagdalkuk és viasszal megkent pléhen megsütjük. Ha félig megsült, fölül fényt adunk a sütemény-

nek azáltal, hogy egy tojásfehérjét kemény habbá verve cukorral vegyítjük és ezzel megkenve, újra sütőbe tesszük.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ez is nagyon jó sütemény lehet. Jaj, igaz, majd elfeledtem, Gizike kérdi a *VANILIÁS KIFLI* készítési módját. Légy szíves, édes nagyanyus, ezt is magyarázd meg, mert nem tudom.

— Tizennégy deka vajat, tizennégy deka lisztet, hat deka cukrot, hat deka hámozott, törött mandulát és két keményre főtt tojás sárgáját jól összegyúruk, kinyújtjuk, kifliket formálunk belőle és szép sárgára megsütjük. Darabokra vagdalt vaniliát cukorral kevés vízben sűrűre megfőzünk, a kisütött kiflit bekenjük vele és deszkán szárítjuk.

— Hát a *GESZTENYE-KIFLICKSKÉKET* hogyan kell készíteni, nagyanyus?

— Két fillér ára élesztőt föloldunk egy csésze tejben két darab kockacukorral. A gyúrótáblára teszünk huszonöt deka friss vajat, huszonöt deka lisztet, pici sót s ehhez hozzáadjuk a föloldott élesztőt, azután könnyű tésztát gyúrunk s ebből negyven-negyvenöt golyócskát készítünk, melyeket vagy két óra hosszágig pihentetünk. Ezalatt a következő tölteléket készítjük hozzá: Félkiló főtt, szítán áttört gesztenyét, huszonnégy kockacukorból készült, vastag szirupba teszünk, jól összekeverjük és hűlni hagyjuk. Ezután minden tésztagolyót kissé kinyújtunk, a gesztenye-tölteléket kis kolbászkákra alakítjuk s így minden kinyújtott tészta darabba teszünk egy-egy gesztenyetölteléket, azután kiflit formálunk belőle s kikent tepsibe téve, egész tojással megkenjük és szépen kisütjük.

XXVIII.

— Leányok, — mondta Katóka vidáman az ő kis leánypajtásainak, — régóta nem beszélgettem veletek! De most aztán annál több mondanivalóm van! És tele van a zsebem jobbnál-jobb receptekkel is!

— Jaj, de jó! — kiáltották a leányok, akik ma nagyon szép számmal gyűltek össze a Katóka szobájában. — De nekünk is van ám sok kérdezni valónk.

— Hát csak ki vele, — mondta Katóka, — szívesen felelek mind-egyiknek rendre.

— Én vagyok a legidősebb, — kiáltott Eszti, — legelőször nekem válaszolj! Hát nézd, édes Katókám, most van a teasütemények ideje; kérlek, taníts meg engem néhány jó édes és sós teasütemény készítésére.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka, — ezt azt hiszem ti is valamennyien szívesen veszitek, mert erre van most a legnagyobb szükség. Nagyon jó és könnyen elkészíthető a:

SÓS SZELETEK BURGONYÁBÓL.

Két vagy három szép lisztes burgonyát főzünk, áttörjük, ugyanolyan súlyú lisztet mérünk hozzá és ugyanannyi írósvaját, megsózzuk s egy széles késsel eldolgozzuk, nyújtófával kisujnyi vastagra kisodorjuk, tojás sárgájával megkenjük, köménymaggal és sóval meghintjük, azután egy jó éles késsel vagy még inkább a cifra téstametélővel kisujnyi széles szeletkékre vágjuk és szép világossárgára megsütjük. Lehet rudacskákat is sodorni belőle.

SÓS LEMEZEK.

Gyúrjunk össze sodródeszkán nyolc deka lisztet, négy deka vaját, egy deka cukrot, egy és fél tojás fehérjét, jól sodorjuk ki, vágjuk lemezekre, kenjük meg tojás sárgájával, hintsük meg sóval és süssük ki szép sárgára.

ÁNIZSSZELETEK.

Öt egész tojást habosra keverünk és apródonkint ötven deka porcukrot adunk bele, majd ötven deka szitált finom lisztet. Vajjal megkent pléhre egész vékonyra fecskendezzük, kerek formában és ánizzsal meghintjük. Egészen enyhe tűznél sütjük.

— De most valami édeset is kérünk, Katókám, — szólt közbe Zsófia.

— Egy nagyon csinos alakú, jóízű, omlós kis zsúrsüteményt írok itt le nektek, — szólt Katóka, — amelyhez azonban sok türelem szükségeltetik. Akarjátok megtanulni?

— Hogyne, nagyon szívesen, — kiáltották egyhangulag a leányok, — csak mondd el gyorsan.

ZSÚRSÜTEMÉNY.

Huszonöt deka lisztből, tizenkét deka vajból, egy kanálnyi zsírból, kevés cukorból, kis sóból, két tojás sárgájából, egy kevés fehér borral és annyi tejföllel, hogy a tészta jól összeálljon, késsel — és nem kézzel, — jó tésztát gyúrunk, háromszor kinyújtjuk s újból összeverjük. Két nagy almát nagyon apróra megvagdalva, kevés törött cukorral és fahéjjal puhára párolunk, a tészta elkészítésével egyidejűleg. Majd a tésztát félujnyi vastagra kinyújtjuk, kis négyszögeket vagdalunk belőle s a kihűlt almával megtöltjük, négy szélét összefogjuk, miáltal kicsinyített buktaalakokat nyerünk. Csak akko-

rának szabad lenni mindegyiknek, mint az egykoronásnak, tehát ehhez mértén vagdaljuk a négyyszögeket. Szép rózsaszínűre sütjük. A fönt leírt mennyiségből nagyon sokat kapunk; az asztalon nagyon jól mutat és sokáig eltartható kis sütemény.

— Jó az

IRISZ-KENYÉRKE

is teához. Tizenkét deka vaját könnyedén elkavarunk, hozzáadunk hat deka cukrot, fél kiló lisztet, hat deka mazsolát, hat deka aprószőlőt, kevés élesztőt langyos tejben föloldva és két tojást. Ezekből könnyű tésztát kavарva, megkelesztjük. Kelés után kenyérkéket formálunk a tésztából és ha ismét megkeltek, bekenjük tojás sárgájával és mézzel és szép sárgára kisütjük.

— Kitűnő még teához a

SÜTEMÉNY TOJÁS NÉLKÜL.

Tíz deka vaját habosra lekeverünk, egy tábla csokoládét a sütőben megmelegítünk, hogy az tányéron szétdőzrsölhető legyen (ezt sietve csináljuk, nehogy kihűljön, mert akkor ismét megkeményedik), a vajhoz adjuk, ezzel gyorsan összekeverjük és izlésünk szerint cukrot adunk hozzá. Most veszünk négyyszögletes karlszbadi ostyákat, kenünk rá a csokoládés keverékből s így három ostyát teszünk egymás fölé megtöltve. Így járunk el a többivel is, míg a töltelékben tart. Most az összerakott ostyák mindegyikét keresztben három darabba vágjuk és csokoládé-öntettel a kis darabokat bevonjuk. Ugyanezen ostyából csinálhatunk a következő módon is süteményt: Jó kemény tejszínhabot készítünk, vaniliás cukorral megédesítjük és apróra tört diót keverünk hozzá. Két ostya közé kisujnyi vastagon teszünk tölteléket a habos dióból, a megtöltött ostyát éles késsel két darabba vágjuk és kész a tészta.

— Ez mind nagyon finom, — szólalt meg Erzsike, — de én már alig várom, hogy azt is elmondd, amit én akarok kérdezni!

— És mi az? — kérdezte Katóka.

— Magyarázd meg nekem, kérlek, hogyan kell készíteni a jó

KRÉMES BÉLEST.

Én már annyiszor próbáltam és sohasem sikerült.

— Van nekem egy jó, kipróbált receptem, — szól Katóka. — Ime: Ötvenhat deka vaj, ötvenhat deka liszt, egy kis pohárka pálinka s egy csipet só kell hozzá. A vaj felét a fele liszttel, pálinkával és sóval összegyúrjuk s késfoknyíra elnyújtjuk. Ezután a másik fele vaját jól kikeverjük s késsel vékonyan a tésztára kenjük. Ezt ismételni kell mindaddig, míg vaj nem marad. Minden kenés után összehajtogatjuk, vigyázva, hogy egyfelé legyen hajtva s félóráig pihentetjük. Utoljára egész vékonyra kinyújtjuk s egyforma két tepsibe téve, a fönnmaradt tésztát körül elvágjuk. Mikor a tepsibe tettük, villával jó sűrűn megszurkáljuk s forró, de nem túlfűtött kemencében meg-

sütjük. Ha kisült, a következő töltelékkel töltjük meg: Félliter jó tejszínt a tűzhöz teszünk egy jó darab vaniliával és annyi cukorral, hogy elég édes legyen. Ha fölforrt, jól kikeverünk hat tojás sárgáját és egy kávéskanálnyi finom lisztet s a forró tejhez öntve addig habbarjuk, míg megsűrűsödik s félrehúzával kihülésig keverjük. Az egyik téstalapra rákenjük a töltelék s a másikat ráborítva, vigyázva vágjuk föl jó éles késsel s vaniliás porcukorral szórjuk meg.

— Ezt én is leírom magamnak, — szólalt meg most Emma, — én is nagyon szeretem a krémes bélest. De most arra kérlek, magyarázd meg nekem, hogyan készítik a *SALZBURGI GALUSKÁT*? Egyszer ettem ilyent, nagyon finom volt, de sejtelmem sincs róla, hogyan kell készíteni?

— Véletlenül tudom, mert ez egy nem mindennapi tészta. Nagyanyustól tanultam persze. Tizenennyolc deka vaját félóráig habosra kavarrunk, utána hat tojás sárgáját, tizennégy deka törött, szitált cukrot és hat deka finom lisztet adunk bele. Időközben fölvert apró galuskákat vízben kifőzünk s aztán egy serpenyőbe, melyben kevés vaj és egy liter tej van, beleadjuk a kifőtt galuskákat s mérsékelt tűzön kevés ideig pirítjuk; utoljára a fölmaradt hat tojás fehérjét habnak fölverjük, közéadjuk a félig pirított tésztához, még egy pillanatig a tűzön hagyjuk óvatos forgatás mellett, s aztán vaniliás cukorral meghintve egész frissen tálaljuk, csak úgy jó. A legfinomabb tészták egyike.

— Hát a *Ötven Széchenyi Könyvtár* *DIÓKRÉM-TORTÁT* hogy kell készíteni, Katókám? — kérdezte Rózsika.

— Tizenkét tojás sárgáját tizenkét evőkanál szitált porcukorral félóráig gyorsan kavarrunk, azután hat kanál finom lisztet, két tábla reszelt csokoládét szórunk bele, s könnyedén hozzávegyítjük a tizenkét tojás fehérjének habját is. A tortát két részben sütjük s kihülés után éles késsel keresztüljeljük, úgy, hogy négy lapunk legyen, melyeket a következő töltelékkel töltünk meg: Huszonöt deka őrölt diót leöntünk egy deci forró tejjel. Negyedkiló vaját jól kikeverve, adunk bele hat kanál vaniliás porcukrot s ismét jól kikavarjuk. A kihült diót is hozzáadva még félóráig kavarruk. A torta négy részét megtöltjük a töltelékkel s a tetejét és oldalait szintén bekenjük a krémmel, aztán vagdalt ostyával díszítjük. Az ostyát ollóval ferde, hosszas kockákra vagdalva a tortát fölül sűrűn beszurkáljuk, vagy behintjük.

— Hát a *MORZSA-TORTA* hogy készül, Katókám? — kérdezte Lujza.

— Nyolc tojássárgát háromnegyed óráig kavarrunk. Nyolc tojás súlyú porcukrot, ugyanannyi súlyú szitált kiylimorzsát lemérve, előbb a cukrot vegyük apránként hozzá, aztán a morzsát ugyanúgy s ez-

alatt folyton kavarjuk. Utoljára a nyolc tojás kemény habját vegyítjük könnyedén hozzá. Két részben kell megsütni s barackízzel tölteni, de tölthetjük a következő töltelékkel is: Tíz deka friss vajat habzásig keverünk, adunk bele tíz deka szitált porcukrot, hat és fél deka őrlött mandulát vagy mogyorót, két tábla reszelt csokoládét és kevés citromlevet. Az egészet nagyon jól kikeverjük s a két részben sültött tortát — kihűlés után — két-két részre vágva, a négy tortalapot megtöltjük vele. Ez a töltelék karlszbadi ostyából készült tortához is kitűnő; négy darab ostyához éppen elég.

— Katókám, lelkem, hát a KÁVÉKOCSONYÁT
 hogy kell készíteni? — kérdezte a kis Lola, aki már alig várta, hogy szóhoz jusson.

— Öt lap fehér zselatint egy deci forró vízben föloldunk, aztán hozzákeverünk egy deci forralt tejet, egy deci nagyon erős fekete-kávét, öt tojást s elegendő cukrot, aztán a tűzön addig habarjuk, míg emelkedni kezd, majd a tűzről levesszük s tovább kavarjuk. Ha kihűlt, két és fél deci habbá vert tejszínt vegyítünk bele és táblalajjal kikent formába töltjük. Hideg helyre vagy jégre tesszük. Két óra múlva meg van kocsonyásodva.

XXIX.

Nagyanyus kissé rosszul érezte magát s a divánon feküdt.

Katóka mellette ült és fölolvastott neki. Aztán mikor nagyanyus intett, hogy elég, becsukta a könyvet s beszélgetni kezdett.

— Nagyanyus, mikor is lehet csak vaddisznót kapni? — kérdezte egyszerre Katóka.

Nagyanyus meglepetve nézett rá.

— Hát neked hogy jut eszedbe ez a furcsa kérdés?

Katóka elmosolyodott.

— Ebben a regényben, amelyet most fölolvastam neked, az fordult elő, hogy Alfréd gróf vaddisznó-vadászatra ment. Erről eszembe jutott, hogy milyen pompás vaddisznó-pástétomot ettünk a télen az Erzsikéék házi bálján, s hogy te akkor megigérted nekem, hogy megtanítasz a készítése módjára. De azután elfelejtkeztünk róla, te is, én is.

— Most pedig bizony már késő, Katókám. A vaddisznó csak októbertől márciusig jó. De azért miután már éppen eszedbe jutott

most, hát írd föl a receptet; közönséges házi disznóhúsból is lehet készíteni, az is éppen olyan jó, mint a vaddisznó.

Már szaladt Katóka és hozta szakácskönyvét, nagyanyus pedig mondta, amint következik:

VADDISZNÓ-PÁSTÉTOM.

Egy kiló bepácolt és megfőzött vaddisznóhúst (de lehet rendes pácolt házi disznóhús is), egy kiló pácolatlan házi disznóhúst és fél kiló friss, kövér szalonnát, a húsőrlőn finomra megőröljük, apró kockákra vágott szarvasgombát, sót, borsot teszünk bele és jól összeelegyítjük. Külön megvagdalkunk hosszúkásan negyedkiló szalonnát, negyedkiló füstölt, főtt nyelvet és negyedkiló főtt sonkát. Most egy zsírral vagy vajjal kikent lábast vagy formát kibélelünk vékony porhanyó tésztával; aztán teszünk bele egy rend őrölt húst, erre egy rend sonkát és újból húst, reá a szalonnát, ismét húst, reá a nyelvet és így tovább, míg a forma megtelik. Ekkor a tetejét papírral befödjük és a sütő-csőben egy és negyedóraig sütjük. Ezután a formában hűlni hagyjuk. Ha meghűlt, fakanál nyelével lyukakat szúrunk bele, melyeket aszpiklével megtöltünk, megaludni hagyjuk és ha jól megkeményedett, kiborítjuk. Aszpikkal díszítve, ecetet adunk hozzá.

— Várj csak, Katóka, — szól nagyanyus, amint Katóka be akarta csukni szakácskönyvét, — most jut eszembe még valami, amit édesapád nagyon szeretett, mint fiatalember, de már régesrég nem készítettük.

PALACSINTA KÁPOSZTÁVAL.

Katóka lapozgatni kezdett szakácskönyvében s aztán olvasta:

— Nyers káposztát meggyalulunk, késsel összevagdalkjuk, zsírba megpároljuk, sót és borsot adva hozzá. A kisütött palacsintát kiterítjük, a káposztát hosszúkás csomóban reátéve, összezsavarjuk. Két végét levágjuk, behajtogatjuk, tojásba és morzsába mártjuk és zsírban kisütjük. Leves után adjuk.

— Így van, igen, — szól nagyanyus. — Holnap mindjárt meg is készítheted. Hanem Katókám, ma az a borjú-sült nem volt ám valami nagyon jó. Édesapa ugyan nem szólt semmit, de mindjárt láttam, hogy nem eszik olyan jóízűen, mint máskor. Különben én vagyok az oka, mert csak éppen hogy elmondtam neked, hogyan kell készíteni, te nem írtad le, s bizony egy ilyen kis leányfejből hamar kirepül a szakácstudomány. Tehát írd le:

BORJÚSZELET, TÖLTVE.

A borjúhúst szeletekre vágva kiverjük és a következő töltelékkel megkenjük: Borjúhúst és disznóhúst vagy szalonnát összevagdalkunk apróra, két tojássárgát, sót, borsot, petrezselyem zöldjét és egy kis darab eldörzsölt friss vaját összekeverünk, minden szeletet ezzel be-

kenünk, összecsavarjuk, zsírban pároljuk, azután pirúlni hagyjuk, de ügyelni kell, hogy ki ne száradjon, miként ma délben.

Katóka hűségesen beírta ezt is. De aztán elnevette magát és kihúzta.

— Ehhez a sült-höz lehet *HIDEG TORMAMÁRTÁST* is adni, — folytatta nagyanyus. — Tormát megreszelünk, úgyszintén egy nagy, jófajta almát is; azt összeelegyítjük, teszünk bele mustárt, ecetet, olajat, kevés cukrot és sót, mindezt jól összeelegyítjük és hidegen, sült mellé adjuk.

— Most pedig, miután ennyi unalmas dolgot leírtál, megtanítalak valamire, ami, tudom, tetszeni fog. Egy pár kitűnő édességre, amit ti, pipiske-leányok, többre becsültök mindenféle sültnél és főzeléknél. Majd a legközelebbi leány-uzsonnán büszkélkedhetsz vele barát-nőid előtt. Tehát írd:

TÖLTÖTT MALAGA-SZŐLŐ.

Hús szem szép, ép malaga-szőlőt cukros vízben főni teszünk és jól főzzük, míg megduzzadnak a szemek. Ekkor a cukros vízből kiveszszük s egy tányérra szétrakjuk. Középen föl-vágjuk s a magvát kiszedjük. Tizenkét deka héjalt mandulát és tizenkét deka pisztáciát együtt megőrölünk, tizenkét deka cukorporral és egy kevés tojás-fehérrel jól, de jól eldörzsöljük, úgy, hogy inkább kemény legyen, mint lágy. Ebből kis golyókat formálunk, a fölhasított szőlőbe illesztjük és gömbölyűre összenyomjuk. Száradni tesszük és azután egyenként kis papir-tokocskákba helyezzük. — Éppen így lehet datolyát is megtölteni. Ezt nem kell cukros vízben főzni, hanem csak fölhasítani, a magját kiszedjük, helyébe pisztácia-keveréket nyomunk s aztán sűrű meleg szirupban megforgatjuk. Aztán egyenként kiszedjük, száradni hagyjuk és hosszúkás papirtokocskákba helyezzük.

Katóka el volt ragadtatva.

MOGYORÓ-PIRÉT

— Hát a tudod-e, hogy kell készíteni.

— Nem tudom bizony!

— No hát, írd hamar azt is le. Ugyanannyi mogyorót, amennyi cukrot veszünk; a héjalt mogyorót sütőcsőben megmelegítjük, hártáját ruha között ledörzsöljük, megőröljük, cukorral és kevés tojás-fehérével összevegyítjük. Ebből aztán kis gömböcskéket formálunk töltelékné.

— Köszönöm, édes nagyanyus! De most arra kérlek, ismertess meg a nyúlnak többféle készítési módjával.

— Legáltalánosabb készítmódja: *NYÚL VADLÉRE.* Ehhez előbb bepácoljuk a nyulat. Először is gondosan megtakarítjuk, úgy, hogy a hús ne sérüljön meg, azután forró páclevet öntünk reá,

pár napig a pácban tartjuk s mindennap megforgatjuk a húst a páclében. Mikor meg akarjuk sütni, először szalonnával megtűzdeljük, azután tepsibe tesszük s a pácléből mintegy két decit öntünk alája. Addig süssük, amíg porhanyó lesz, de ne szárítsuk. A páclével mind-egy-re öntözgetni kell. Azután egy kávéskanál liszttel és két deci tejföllel habarást csinálunk, a nyúl levébe öntjük s pár percig forraljuk vele együtt. Ha a nyulat tálalni akarjuk, keresztbe vágjuk föl, hogy minden szelet csinos legyen. Tegyük hosszú tálba, öntsük a levét megszűrve reá, körítsük makarónival, fölül pedig diszítsük citromkarikákkal.

— Ha gyorsan van szükségünk

NYÚLPECSENYÉRE,

el lehet azt

PÁC NÉLKÜL

is készíteni és pedig ilyenformán: A nyúlnak a szőrös bőrét húzzuk le, a húsát tegyük deszkára és éles kis késsel szedjük le mindenünnen a rajta lévő hártyás bőrt, mert ha az rajta maradna, a hús kemény és szijjas lenne. Egy fazékba tegyünk egy liter nem igen erős ecetet, egy kanál sót, egy kis kávéskanál tört borsot, egy fej vöröshagymát, babérlevelet, öt szem szegfűszeget, kevés karikára vágott sárgarépát, petrezselymet és zellert. Mindezeket együtt forraljuk föl és öntsük a tálba helyezett nyúlra, fedjük be és hagyjuk ezt a levet félóráig a nyúlön; azután tűzdeljük meg jó sűrűn szalonnával, tegyük tepsibe, öntsük alá a páclevet s többször locsolva, süssük míg megpuhul. Mikor megsült, két deci tejfölbe tegyünk egy kanál lisztet, habarjuk el, öntsük a nyúl levébe és pár percig forraljuk föl együtt, azután szitán törjük át a puha zöldséget. A nyulat vagdaljuk föl, rendezzük el csinosan hosszú tálba, a levét öntsük alá, diszítsük citromszeletekkel és tegyünk melléje fölvert galuskát.

— Hát pástétomot lehet-e a nyulból készíteni?

— Hogyne. Kitűnő a

NYÚLPÁSTÉTOM.

Ehhez a nyulat bepácoljuk és pár nap múlva az elejét és a combját zsírban, fedő alatt, puhára pároljuk, míg a combokról a hús leválik. A csontokat kiszedjük s a húst apróra megvágjuk, vagy megőröljük. Két szép libamájat megsütünk és szeletekbe fölvágunk. Szalonnának egyik részét kockára vágunk s a többit a hús közé aprítjuk. Egy zsemlet tejbe áztatunk, kifacsarjuk és szitán áttörjük, jó sok citromhéjat, sót és borsot vegyítünk közé és három nyers tojást kézzel beleelegyítünk, jól összegyúrjuk és a fölvágott libamájat is közéje elegyítjük. Egy őzgerinc formát zsírral kikenünk, az egész beletesszük, egy óráig gőzbe főzzük, jól kihűtjük és csak azután borítjuk ki.

— No de most már elég volt a nyulból, — nevetett Katóka. —

Kérlek, taníts meg valami jó

GESZTENYETORTÁRA.

— Nagyon szívesen. 6 tojás fehérjéből habot verünk, 16 deka cukrot, 17 deka áttört gesztenyét s végül 6 tojás sárgáját hozzákeverjük. Az egészet két tortaformában sütjük meg vagy pedig egyben, de akkor ha kihűlt, két részre vágjuk s a következő töltelékkel töltjük meg: Egy darab tojás nagyságú vajat fölolvasztunk, belekeverünk hat deka áttört gesztenyét és vaniliás cukrot kedvünk szerint. A tortát azután csokoládéval bevonjuk, melyet úgy készítünk, hogy egy darab tojásnagyságú olvasztott vajba két és fél tábla csokoládét teszünk és azt addig keverjük a tűzön, míg folyékony lesz, de forni nem szabad. Azután a tortát ezzel behúzzuk; az asztalhoz külön üveg- vagy porcellán-tálban vaniliás-cukros tejszínhabot is adunk melléje.

— Ez pompás lehet. De most még egyre kérlek. Hogyan használjam föl a kissé romlani kezdő almákat, melyeket nem győzünk mind megenni?

— Készíts például

ALMA-PUDDINGOT.

Huszonöt almát meghámozunk, szeletekre vágjuk, húsz deka vajban és húsz deka cukorban puhára pároljuk. Ha kihűlt, tizenkét tojás sárgáját, negyedkiló tört mandulát, citromot, egy kávéskanál fahéjat adva hozzá, jól összekeverjük és azután tizenkét tojás fehérjéből vert habot hozzáadva, írósvajjal kikent formába öntjük és egy jó óráig gőzben főzzük. Tálra fordítva, málna- vagy barack-ízt adunk melléje.

— Nagyon jó az

ALMA BORSADÓVAL

is. Tizenkét közép nagyságú almát meghámozunk, a közepét kis kanállal kivágjuk, aztán citrommal és cukorral vízben kissé megpároljuk, kiszedjük, s a közepét apró és nagy mazsolaszőlővel megtöltjük. Előzetesen egy üvegtálat kockásan kirakunk piskótával, az almákat reáarakjuk, fölül szintén piskótát teszünk kockásan elrendezve, azután négy deci bort tíz tojás sárgájával, tizennégy deka cukorral jól elhabarunk, két deka vizahólyagot hozzáöntünk és meg-aludni hagyjuk.

XXX.

— Kedves Katókám, nálad mindig oly pompás kávé lehet inni, — mondta Erzsike a legmélyebb meggyőződés hangján, s kényelmesen hátradőlve a kis karosszékből, élvezettel szűröcsölte a párolgó, illatos kávé. — Nálunk a Kati szakácsnő sohasem tud ilyen jót készíteni! Mondd, mi ennek a jó kávékészítésnek a titka?

— Nem titok az, édes Erzsikém, — mosolygott Katóka, — talán

csak éppen annyi az egész, hogy magam készítem és nem bízom a szakácsnőre. A

KÁVÉ-KÉSZÍTÉST

még a legjobb cseléd sem végzi azzal az aprólékos figyelemmel és gondnal, amely szükséges hozzá. Először is, én a kávé-t sohasem pörköltöm túlságosan sötétre és csak éppen annyit, amennyi egy-két napra elegendő, úgy, hogy mindig frissen pörkölt kávé-t használók. Aztán nem teszek hozzá semmiféle pótkávé-t, cikóriát, frank-kávé-t, füge-kávé-t, vagy Isten tudja, még hányféle néven nevezett kávé-pótlékot, ami bizony egyik sem javítja, hanem ellenkezőleg, mind rontja a kávé eredeti jó ízét. Azután pedig, mikor felöntöm, mindig vigyázok arra, hogy a víz jól buzogjon, s egyszerre mindig csak keveset öntök reá s csak mikor az első víz már lecsöpögött, akkor töltök reá újból. Persze ez lassan megy, türelem kell hozzá, azért nem csinálják jól a cselédek, mert azok egyszerre akarják elvégezni. Igen és még azt is megjegyzem, hogy nem kávéaljat használók a felöntéshez, hanem tiszta vizet. Ez az én kávékészítésemnek az egész titka!

— Hát hiszen ez igazán elég egyszerű, én is megpróbálhatnám, — vallotta be Erzsike. — Holnap meg fogom lepni vele édesapát, úgyis zsémbel, hogy milyen gyöngye, rossz a kávénk. Persze, azt hiszem, Kati annyi frank-kávé-t tett bele, amennyi csak neki tetszett! Hát ez a pompás

PISKÓTA-TÉSZTA

hogy készül? Kérlek, mondd el.

— Nagyon szívesen, — felelt Katóka, — öt tojás sárgáját két evőkanál cukorral összekeverünk, öt tojás fehérjének nagyon kemény habját hozzá s azzal együtt keverjük félóráig. Ekkor egy kanál fehér lisztet és egy kanál krumplicisztet hozzákeverünk, zsírral vagy vajjal kikent, liszttel meghintett tepsibe lassú tűznél kisütjük, mikor kész van, barack-ízzel megkenjük s még melegen összezsavarjuk. Ha akarod, lehet csokoládé-mázzal is bevonni.

— Nagyon köszönöm, édes Katókám! Ugyan kérlek, taníts meg egy pár jó süteményre, olyan kedvem volna egy kissé sütni-főzni, és nem tudok semmit sem!

— Szívesen megtanítlak, éppen most tanultam én is néhány újabb dolgot. Különösen jó a következő: Kis, kerek

KARLSBADI OSTYÁKAT

megtöltünk a következő krémmel: Hat tojás sárgáját egy kevés tejszínnel és vaniliás cukorral a habverő-üstben krémmé fölverünk, de fölforrnia nem szabad; mogyorót, körülbelül negyven fillér árát, törött cukorban megpirítunk, miután előbb a csőben szárítottuk és barna héját ledörzsöltük. Ha a karamelben a mogyoró szép sárga lett, akkor hirtelen tányéron kihűtjük, mozsárban a karamelcukorral

együtt megtörjük, egy darabka teavaját habossá dörzsölünk, összekeverjük a krémes mogyoróval, az ostyákat megtöltjük és a felületét csokoládé-mázzal bevonjuk. — Ezzel a krémmel lehet csokoládé-tortát is tölteni.

Nagyon jó az úgynevezett

RÉJANE-SÜTEMÉNY.

Huszonkét deka lisztet, tizennyolc deka vaját, tíz deka fehér darált mandulát, hét deka cukrot összegyúrunk, a tésztából kis kocka vagy kerek-formát szaggatunk és könnyen kisütjük. Sütés után kettőt-kettőt vagy barack-ízzel vagy dió-krémmel összeragasztunk s vaniliás-cukorral meghintjük. A krémhez a diót megdaráljuk és kevés vajjal, vaniliával és tejjel péppé főzzük s ha kihült, a tésztába tesszük.

— Hát a

GESZTENYE-KIFLIT

ismered-e?

— Hogyne. Éppen a múlt vasárnap készítettem. Negyedkiló lisztet, negyedkiló vaját, egy marék törött cukrot, négy tojás sárgáját, két kanál tejfölt, kis sót a gyúródeszkán jól meg kell dolgoznunk késsel, azután hagyjuk két óráig pihenni a tésztát. Töltelékkül készítünk negyedkiló főtt gesztenyét, melyet szitán áttörünk és negyedkiló vaniliás cukorral és néhány csepp citromlével megkeverünk. A tésztát vékonyan kinyújtjuk s a töltelékkel megtöltjük és apró kifliket formálunk belőle, melyeket tojás sárgájával megkenünk s fölül cukros mandulával meghintünk.

— Azonban kedves Katókám, most jut eszembe, hogy én csupa édességet és süteményfélét tanulok most tőled, pedig az én drága jó apuskám azt meg se kóstolja. Ugyan kérlek, taníts meg egypár jó sültfélére is, hadd lepjem meg apuskát valami újjal és jóval!

— Szívesen, édesem. Hát ismered-e az

ERDÉLYI TÜZDELT BÉLSZINPECSENYÉT?

— Nem.

— Fiatal, tisztított bélszint friss szalonnával megtüzdelünk. Azután egy darab szárnyas sültet, egy sült libamáját és egy darab főtt sonkát hosszúkás darabokra vágunk és ezekkel is jól megspékéljük. Miután pedig ezt a tüvel nem lehet olyan jól behúzni, mint a szalonnát, egy hegyes kés segítségével szurkáljuk bele, minél sűrűbben. Megsózzuk, megborsoljuk kissé és egy lábosban, forró zsírban megpirítjuk. Ha megpirult, hozzáadunk 2—3 kanál jó borecetet és még egy félóráig sütjük fedő alatt, időnként egy-egy kanál vizet téve hozzá, hogy ne száradjon ki. Ehhez vajas tésztából készült meleg tésztácskákat (haschét) adhatunk föl.

Nagyon finom a

VESEPECSENYE LIBAMÁJJAL

is. Vesepecsenyét két ujnyi szeletekre vágunk, úgyszintén libamáját

is fölszeletelünk. Minden hússzelet közepébe vágást csinálunk s belé-helyezünk egy darab libamájat. A hús tetejét meghintjük zöld petre-zselyemmel, külön a húst és a májat megsózzuk, megborsoljuk, ki-sütjük zsírban, a zsírt leöntjük róla, paradicsom-mártással végig-öntjük s kis ideig még a csőben sütjük. Melléje körzetnek apróra vágott libamáját pirított zsemle-re kenünk.

— Istenem, mennyi jó dolog van a világon! — csapta össze a kezét Erzsike. — És ha elgondolom, hogy szegény apuska milyen megadással rája nap-nap után a kemény, ízetlen főtt marhahúst, melyet Kati előnkbe tesz! És hány-szor sóhajtotta: — Édes leányom, csak már te tanúlnál meg egyszer valami jót főzni, úgy, mint szegény édesanyád szokott hajdanában! ... Oh, Istenem, hogy meg lesz lepve apuska, ha holnaptól kezdve én főzök majd! Mit tudsz még, édes Katókám?

— Hát a

PÁROLT BÉLSZINT

ismered-e? Szép, gyenge bélszint megtisztítunk s két centiméter vastag szeletekre vágunk. Ezeket jól megvergetjük, megtűzdeljük s huszonnégy óráig pácban hagyjuk állni. A páchoz veszünk sót, bor-sot, babérlevelet, citromhéjat, hagymát, karikára vágva, gyenge tár-konyos ecetet s kevés finom olajat. Ebből a pácból egy tölcsérforma edény aljára öntünk, erre egy szelet húst teszünk, aztán ismét pácot, ismét húst, amíg meg nem telt az edény s fölül is a húst pác nem fõdi. Huszonnégy óra múlva a pácot a húsról lecsöpögtetjük és lapos serpenyőbe, forró vajba téve a szeleteket mindkét felükön, nyílt tű-zõn pirosra sütjük. Azután tálba rakjuk s külön edényben hozzá a következõ mártást találjuk: Öt tojás sárgáját harminc gram vajjal, sóval és borssal a tűz fölött keverünk, míg megsűrűsödik, elhúzzuk a tűzrõl s még harminc gram vajat keverünk hozzá; végre egy evõkanál finomra vagdalt tárkonyt s egy-két teáskanál tárkonyos ecetet keverünk hozzá. A mártás sűrű legyen és savanykás.

— Nagyon jó a

GOMBÁS CSIBE-PECSENYE

is. Csirkét vagy kappant champignonnal vagy szarvasgombával meg-tűzdelünk, tepsin a sütőben megsütünk, sütés közben tejföllel öntöz-zük. Külön kis lábosban apróra vagdalt gombát vízben párolunk, tá-lalás előtt a levéhez öntjük s mint külön mártást adjuk melléje.

— Igen szeretik még a férfiak a

LIBA- vagy KACSA-SÜLTET RÁCOSAN

elkészítve. Szép, kövér libát vagy kacsát lábosban félig puhára páro-lunk, aztán nagy tepsibe egy sor karikára vágott burgonyát, sót, re-szelt vöröshagymát, majd egy sor fölpuhított rizst, kevés tört-borsot, reszelt vöröshagymát s arra ismét egy sor karikára vágott burgo-

nyát rakunk. Erre tesszük a félig már puhára párolt libát vagy kacsát: a sütőben aztán puhára és pirosra sütjük, a levével folyton öntözve. — Süllőt és pontyot is lehet így sütni, de ezt tejföllel és vajjal kell öntözni, amíg sül.

— Holnap azonnal kivonulok a konyhába, — fogadkozott Erzsike ragyogó arccal, — s rendre mindent megpróbálok, amit ma tőled tanultam. Eleinte hiszem, hogy nehezen fog menni, de erős akarattal és kitartással majd csak belegyakorlom magam, s idővel talán én is olyan jó kis gazdasszony leszek, mint te, Katókám!

XXXI.

— Nézd csak, édes nagyanyus, hogy jártam, — szólt Katóka szomorúan, — ma vacsorára kolbászt vettem és most látom, hogy nem friss! Nem használhatom!

— Hát bizony, édes fiam, ezt akkor kellett volna megnézned, mikor megvetted. Különben is, ha Budapesten nincs is disznóölés, azért a **KOLBÁSZT** én mégis jobb szeretem itthon készíteni.

— Hogyan, nagyanyus, hát azt nem csak a hentesnél veszik készen, hanem otthon is lehet készíteni?

— Hát hogyne lehetne. A hozzávaló belet mindig lehet kapni, s azt tisztára kimossuk, előbb meleg vízben áztatjuk, s aztán két-három hideg vízből kimossuk. Fél kiló disznóhúst apróra megvagdunk vagy a húsörlővel megőröljük, kevés citromhéjat reszelünk bele, izlés szerint só, borsot teszünk bele, kevés vizet töltünk hozzá és lazán beletoljuk a bélbe. Hirtelen tűznél, fedővel leborítva ki-sütjük.

— Ezt mindjárt meg is fogom próbálni, nagyanyus. Bizony kár, hogy itt nem lehet jó falusias módon disznóölést tartani; milyen pompás ételeket készíthetnénk, s milyen vidám disznótort rendezhetnénk.

— Azért megtanúlhatnál egyet-mást elkészíteni, — mondta nagyanyus, — ki tudja, még lehet belőled falusi asszony s akkor jó hasznát veheted!

Katóka fülig pirult és nevetve ölelte meg nagyanyust.

— Hát csak taníts meg, édes nagyanyus, mindenre!

— Tudok például mindjárt néhány jóízű ételt, amit a kevéssé fölhasználható
SERTÉSMÁJBÓL
 készíthetünk:

1. Félkiló sertésmájat vékony szeletekre fölvagdalunk, egy lábosban jó kanál zsírban megpirítunk egy nagy fej vöröshagymát, tetszés szerint sót és paprikát teszünk bele, hozzáadjuk a fölvágott májat, négyszer-ötször fölforrni engedjük és betálaljuk.

2. Egy kanál zsírban fél fej apróra vágott vöröshagymát pirítunk, kevés paprikát, sót teszünk bele és fél kiló apró kockára vágott sertéshúst, a javából. Ha már puha a hús, félkiló vékony szeletekre vágott sertésmájat teszünk hozzá és még egypárszor fölforrni engedjük. Ezalatt egy kis lábosba félpohár vízzel kevert ecetet teszünk, melyben előzőleg egy nagy fej karikára vágott vöröshagymát megforralunk és mikor a paprikás májat és húst föltálaljuk, az ecetes, karikára vágott hagymás levet reáöntjük.

MÁJGOMBÓC.

Egy tenyérnyi nagyságú sertésmájat levakarunk a hártájáról, kevés só, borsot teszünk hozzá, pár szelet vöröshagymát, egy darabka kockára vágott szalonnát és bárdal összevágjuk az egészet oly finomra, mint a tésztát. Azután egy egész áztatott zsemlét teszünk hozzá, egy tojást és annyi lisztet, hogy gombócokat formálhassunk belőle, de azért a tészta kemény ne legyen. Húslébe vagy piros rántott levesbe főzzük be.

HIDEG MÁJAS-HURKA.

Négy darab tejeskiflit összeaprítunk és tejbe áztatunk; félkiló szalonnát apró kockára vágva összefőzünk a kiflikkel, folyton kavarva, hogy oda ne süljön. Azután kissé kihűtjük. Egy disznómájat lekavarunk az inakról, összevágjuk éles bárdal igen finomra, összekavarjuk a kiflis szalonnával, só, borsot teszünk bele és ezzel a keverékkel megtöltjük a szép, sima, de mindazáltal vastag beleket. Forró vízbe tesszük kifőzni, de vigyázzunk, hogy a hurkák ne forrjanak, inkább csak a forró lébe keményedjenek. Ha használni akarjuk, bő zsírban süssük meg és hidegen fölvágva, tormával vagy aszikkal ékítve adjuk az asztalra.

— Köszönöm, édes nagyanyus, le fogom mindezt írni magamnak, de...

— De, látom az orrod hegyéről, kis hamis, hogy inkább valami tésztaféle leírása kellene! Ugy-e? Nohát, ismered-e a

VAJASTÉSZTA-TEKERCS

készítési módját?

— Nem, édes nagyanyus; a vajastésztát ismerem, de tekercset sohasem készítettem belőle.

— Hát figyelj ide. A kész vajastésztából, melynek tudása már általános, forró késsel kétujjnyi széles szalagokat vágunk, melyeket a csövekre rézsút fölcavarunk, tojás sárgájával megkenünk, cukros, darabos mandulával meghintünk és megsütjük. Ezalatt medencében negyedkiló cukrot vaniliával és kevés vízzel nyúlósra főzünk; négy tojás fehérét kemény habbá verünk, beleverjük a forró cukorba, keveset még verjük a tűzön, s a medencét elvéve a tűzről addig verjük még a habot, amíg ki nem hűl. Ezzel a töltelékkel aztán megtöltjük a kisült vajastészta-tekerceket. Épp olyan jó, mint tejszínhabbal s ahol nehéz jó tejszínhez jutni, ott ez a töltelék jó szolgálatot tesz.

— Édes nagyanyus, hát valami jó *KÁVÉ-FÖLFUJTRA* nem tudnál-e tanítani? Vasárnap nálunk lesz ebéden a kis Micike, tudod, hogy ő mennyire szereti az olyan édes dolgokat.

— Tizenkét deka friss vaját fölolvasztunk egy lábosba, teszünk hozzá annyi finom lisztet, hogy olyan legyen, mint a rendes rántás, föleresztjük hideg tejjel és izlés szerinti mennyiségű feketekávéval; folyton kevergetve péppé főzzük és azután kihűtjük. Hat tojás fehérjét kemény habbá verünk föl, a hat tojás sárgáját három evőkanál cukorral habzásig dörzsöljük, hozzáteesszük a pépet a habbal együtt, könnyedén összekeverjük, vajjal kikent, meglisztezett formába tesszük, s egy lábas forró vízben, gőzben kifőzzük. Tálalás előtt medencébe teszünk három egész tojást, két evőkanál cukrot, kevés feketekávét és egy pohárnyi tejet, a tűzön fölverjük s a tálra fordított tésztát leöntjük vele s úgy adjuk föl az asztalra.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Hogy fog ennek Micike örülni.

— Még egy jó, *FINOM POGÁCSÁRA* is megtanítlak, édes Katókám. Tégy deszkára fél kiló finom lisztet, sózd meg. Áztass be kevés langyos tejbe, melyben egy kocka cukrot fölolvasztottál, hat fillér ára friss élesztőt, ha fölemelkedik, keverd össze pár kanál liszttel és tedd kelni. Ezalatt a lisztet dörzsöld össze nyújtófával annyi zsírral, hogy jóval zsírosabb legyen a közönséges gyúrt pogácsánál, üss bele egy tojássárgát, keverd bele a megkelt kovászt és annyi tejfölt, hogy kemény ne legyen a tészta. Szaggasd ki apró pogácsákra, vagdald meg a tetejét, tedd a sütőpléhre és langyos helyen két óra hosszáig hagyd kelni. Ha megkelt, kend be a tetejét tojás sárgájával és forró sütőben süsd meg.

— Ez jó lehet tea mellé is, ugy-e, nagyanyus?

— Hogyne. Hát *TEJFÖLÖS LEPÉNYT* tudsz-e készíteni?

— Nem tudok bizony.

— Pedig azt édesapa nagyon szereti. Nyolc tojás sárgáját habzásig eldörzsölünk nyolc evőkanál tört cukorral, egy citrom levét és

háját, két deci finom lisztet, négy deci jó vastag tejfölt adunk hozzá; nyolc tojás fehérjét kemény habbá verve összekeverjük a többivel, kikent, kilisztezett tepsiben kisütjük és forrón betálaljuk. A tetejét barack-ízzel kenjük be.

— Ezt holnap mindjárt megkészítem édesapának. Igazán nagyon sajnálom, hogy már hamarabb nem tudtam, hiszen nagyon könnyű étel.

— Hát a *FECSCFÉSZKET*
ismered-e, Katóka? — kérdezte nagyanyus.

— Amit a kinaiak szoktak enni? — kérdezte Katóka csodálkozva.

Nagyanyus elnevette magát.

— Nem. Ez nagyon jó előétel, melyet vacsorához vagy teához is lehet adni. Hat személyre veszünk hat tojást, huszonöt deka nyers sonkát, hatvan deka borjúszeletet és hét deka vajat. A keményre főtt tojást lehámozzuk, begöngyöljük egy szelet sonkával és egy szelet megveregetett és megsózott borjúhússal s cérnával átkötözzük. Vajban megsütjük s kevés víz hozzáadásával még 36—40 percig pároljuk. Ha kihűlt, hosszában kettévágjuk és sűrű majonéz-mártással és zöld petrezselyemmel meg piros és sárga aszpickal diszített tálra rakjuk.

— Ez nagyon szép, mutatós és igen jóízű étel lehet, — mondta Katóka.

— Bizony az. De mielőtt még elfelejteném, most egyúttal megtanítlak egypár ételre, amit maradékból készíthetünk.

1. HÚSSAJT.

Néhány keményre főtt tojás sárgáját tálba tesszük és elkeverjük néhány kanál finom táblaolajjal, egy kanál mustárral, kevés ecettel, sóval és borssal. A kemény tojás fehérjét sült vagy főtt húsmaradékkal és sonkával finomra vágva majonézzal összekeverjük. Nem szabad a keveréknek lágynak lennie, hanem olyan keménynek, hogy összenyomható legyen. Ha jól összeállt, fatányérral betakarjuk és kövel vagy vasalóval lenyomjuk. Ha másnap tálaljuk, szépen lehet diszíteni keményre főtt tojással, céklával és aszpickal. Nemcsak előételnek, de vacsorának is való, sült krumplit és vajat adva hozzá.

2. KEVERT ÉTEL.

Ez is maradékokból készül. Apróra vágott szalonnát vagy írósvajag hagymával párolunk, aztán főtt, hámozott és lehűlt burgonyát vékonyra vágva beleaprítunk, valamint sót és köménymagot is. Míg a burgonya fő, néha meg kell keverni, hogy oda ne égjen. Ezalatt maradék főtt húst, pecsenye- vagy baromfi-maradékot sonkával és zöld petrezselyemmel összemetéltünk. Tálaláskor tejfölt adunk a burgo-

nyára, sűrűn meghintjük vagdalt hússal és metélő-hagymával. Retekkel vagy egyébbel diszítve előételnek, vagy sült-höz mellékételnek adhatjuk.

— Készíthetsz egyszer

BORBAN PÁCOLT HÚST

is. Egy kilogram vastag fehér folsált szalonnával megtüzdelünk. Három fej vöröshagymát megpirítunk, három darab sárgarépát felszeletelünk és ha mindez megvan, a húst beletesszük a lábosba és jó puhára pároljuk. Ha már egészen puha a hús, a sárgarépát négy darab cukorral meg kell pirítani a vöröshagymával együtt. Ha jól megpirítottuk, teszünk bele három kanál lisztet, azzal jól összekeverjük és ekkor egy kis borral föleresztyük. Ezután átszűrjük és a levet ráöntjük a felszeletelt húsrá.

— Nagyon jó a

TÖLTÖTT VESEPECSENYE

is. Egy szép, tisztított vesepecsenyét elverünk laposra, behintjük ujjnyi szélesre vágott szalonna-, sonka- és füstölt, főtt nyelv-szeletekkel, összecsavarjuk és azután egy ugyanakkora darab szélesre vert borjúhús szeletbe göngyöljük, összekötjük és jól megsóva, fedő alatt kisütjük. Többféle körözettel tálaljuk.

— Hát a fasiozott tyúkot hogy kell készíteni?

FASIROZOTT TYÚK.

Egy öregebb tyúkot megtisztítunk, a hátán a bőrt fölhasítjuk, jó éles késsel vigyázva megnyúzzuk, a begyét azután kivesszük. A bőrét bevarrjuk, csak a hátán hagyunk nyílást. Harmincnyolc deka borjúhúst és a tyúk fehér húsát finomra megőröljük, egy jó kanál zsírt habosra elkeverünk, két egész tojást, egy citromnak a levét, kevés vagdalt citromhéjat, sót, kevés borsot, kis reszelt hagymát, egy vízbe áztatott zsemlet jól kicsavarva, az egészet jól összekeverjük. Közben négy tojást is megfőzünk keményre s megtisztítjuk a héjától. A bőrbe töltünk alul, a melle felé egy sor tölteléket, aztán a tojásokat, egyet a nyakához, utána még egyet, kettőt a két szárnyához, az üregbe egy-egy hosszúra vágott sonkaszeletet, főtt makarónit, és hosszúra vágott ecetes ugorkát, megint a tölteléket, sonkát, makarónit stb. Azután jól összevarrjuk, ruhába csavarjuk, ecetes zöldséges lébe, pár csöpp borral egy óráig főzzük, azután két deszka közé téve, lenyomtatjuk. Másnap kivesszük és vékony szeletekre vágva föladjuk.

Kitünő még a következő

KAPPAN-GALANTIN

is: Félkiló friss szalonnát vékony szeletekre vágunk és egy lábast kibélelünk vele. Egy nagyobb sárgarépát és egy kis fej hagymát szintén vékony szeletekre vágunk és a szalonnára rakjuk, fél kiló disznóhát-pecsenyét teszünk bele és a kacsának vagy kappannak (melyet előre megnyúztunk) a mellét, továbbá néhány szem borsot, pár babérlevelet és sót. A lábast tűzre tesszük, egy óráig pároljuk,

míg minden hús szétmállik, közben jó erős húslével töltjük föl. Megpirúlnia nem szabad. Mikor már elég puha, elfőzzük a levét és egy kisebb vagy nagyobb libamáját (aszerint, amint egy kacsába, vagy kappanba töltjük) teszünk még a lábasba, abban a párolt zsírban megsütjük, de csak fehérre, megpirúlnia nem szabad. Azután a májat félre tesszük, a húsokat kiszedjük, a szalonnát is, és mindent deszkán igen apróra összevagdalkunk és végül mozsárban megtörjük. Egy vízben áztatott zsemlet, két libamáját nyersen, a sárgarépának egy részét szitán áttörjük és a lábasban maradt zsírba keverjük, előbb azonban ebből a borsot és babérlevelet kivesszük. Egy percre föltesszük a tűzre, folytonos kavarással mellett, hogy a nyers libamáj is félig megsüljön, akkor hozzáadjuk az összetört húst, két tojást ütünk bele, borsot, fél kanál törött cukrot, pár kanál madeira-bort (ha van; ha nincs, úgysí jó). Az egészet jól összekeverjük. Most a májat, egy kis darab szalonnát, melyet a libamájjal együtt megpároltunk a lábasban, hosszúkás szeletekre metélünk és a kappan- vagy kacsa-bőrbe úgy töltjük, hogy egy réteg töltelékre mindig libamáját és szalonnát rakunk, míg az egész bőr megtelik; akkor jól bevarrjuk, asztalkendőbe kötözzük, és egy óráig sós vízben vagy húslében megfőzzük. Ha megfőtt, a levéből kivesszük, gyöngén lenyomtatjuk és ha kihűlt, főszeleteljük.

Nagyon jó előétek a

LIBAMÁJ ASZPIKKAL.

Libamáját és borjúvelőt sós vízben megfőzünk, szitára tesszük, hogy a víz jól lefolyjon róla, aztán szép vékony szeletekre vágjuk; tojást keményre főzünk és szintén fölvágunk. Egy szép formába alul aszpikot töltünk, rá csinos csillagot rakunk ki tojásból, ugorkából, szarvasgombából, céklából, erre ismét aszpikot, azután rakjuk a velőt, májat, tojást. Lehet füstölt, főtt marhanyelvet és sonkát is közétenni. Vastagon ne rakjuk, inkább több formába. Mikor jól megfagyott az aszpik, kiboríthatjuk a formát, de előzőleg pár percig meleg vízbe kell mártani.

Kitűnő a

MALAC-GALANTIN

is. A malacot a bőréből egészen kifejtjük, a töltelékhez kell három-negyed kiló borjúhús, a malac húsa, két vízbe áztatott zsemle, két egész tojás, kis darab szalonna, négy deka pisztácia vagy apróra vágott ecetes uborka, negyedkiló főtt sonka, egy szép nagy libamáj, só és fűszer. Ezt mind jól összevagdalkunk, megtörjük, összekeverjük, a malac bőrébe töltjük és bevarrjuk. Asztalkendőbe csavarjuk, sós vízben másfél óráig főzzük, ha kihűlt, fölvágjuk és aszpikkal diszítve tálaljuk.

XXXII.

— Jaj, kedves Katókám, de régen nem láttunk! — kiáltották a leányok, elébe futva Katókának, aki váratlanul belépett közéjük. — Hol voltál, mit csináltál olyan sokáig?

— Bizony, szomorú idöket éltem át, leányok, — felelt Katóka, — nagyanyus beteg volt, őt ápoltam éjjel-nappal. Most már, hál' Istennek, jól van egészen, hát eljöttem egy kicsit közétek.

— Szegény Katókám! Szegény nagyanyus! Hála Istennek, csak-hogy jobban van! Miért nem hívtál minket is, segítettünk volna ápolni!

— Köszönöm, édeseim, igazán nagyon kedvesek vagytok!

— Mennyire hiányoztál nekünk, Katóka! Tudod-e, hogy éppen most is téged emlegettünk. Képzeld csak, milyen nagy fába vágtuk a fejszénket! A karácsonyi szünidő alatt, ünnep másodnapján, batyu-bált rendezünk!

— Hiszen ez pompás dolog! És hol?

— Az igazgató néni oly szíves volt és átengedi az iskola dísztermét arra az estére. Természetesen jótékony célra lesz a bál. A szegény gyermekek ingyentej- és ingyenkenyér-boltja javára.

— Akárkié volt ez az eszme, mondhatom, igazán derék dolog!

— De most nagy ám a bökkenő! — kezdtek zsibongani a leányok. — Az a kérdés, hogy ki mit küldjön a vacsorához? Mert azt is elhatároztuk, hogy mindenki maga kell, hogy készítse. De mit készítsünk? És hogyan?

— No várjatok, leányok, mindjárt elrendezzük ezt is. Csak ne beszéljeteek mind egyszerre. Hát először is abban állapodjunk meg, hogy hideg vacsora lesz. Ez nem is lehet másképp, mivel otthon kell elkészítenünk mindent, lehetőleg még délelőtt. Tehát egyik küld halat, a másik hideg sültet, a harmadik pástétomot, a negyedik tortát, az ötödik krémet és így tovább. Mindegyikünk fölírja, amit magára vállal s aztán közöljük a többiekkel, akik nincsenek itt, hogy lehetőleg ne egyformát küldjünk aztán valamennyien. Tehát először is te Erzsike, ha kedved van, készíthetnél egy szép

KACSAPÁSTÉTOMOT.

— De hogyan kell azt készíteni? — álmélkodott Erzsike.

— Nagyon könnyű. Egy-két kacsát zsírral és mindenféle zölde-séggel puhára párolunk, mikor puha, a húst a csontokról leszedjük, egy darab tejbe áztatott kiflivel és a zölde-séggel együtt összetörjük, szítán átnyomjuk, három egész tojással, három evőkanál édes tej-

föllel, pástétomporral és sóval összekeverjük. Az egésznek a felét zsírral kikent formába tesszük, a közepébe egy szép libamájat, erre a többi vagdalékot és az egészet egy óráig gőzben főzzük. Diszíthetjük aszpikkal, tojással, zöld salátával, céklával.

— Pompás lesz!

— Te meg, Mariska, készíthetnél

HAMIS HALAT.

— Ugyan ne mondd, Katókám! Hát már a halat is hamisítják?

— Dehogy. Ennek csak a neve az. Következésképpen készítjük:

Szépen megtisztított borjúcombot jó páclében puhára megfőzünk; a levében hűlni hagyjuk, azután fölszeleteljük, aszpikkal, tojással és zöld salátával, vörös céklával szépen földiszítjuk és

HOLLANDI MÁRTÁST

adunk melléje. A hollandi mártáshoz veszünk hat tojás sárgáját, egy tojásnagyságú friss vajat, fél citromnak a levét, kevés fehér törött borsot, egy deci hideg húslevest és kevés sót; üstben addig keverjük a tűzön, míg hólyagos lesz. Hidegen is, melegen is használható.

— Hát én mit készítek, Katóka? — kérdezte Ella, a ceruzáját rágcsálva, amellyel jegyezni akart.

— Van-e kedved egy jó

NYÚL-GATEAUT

készíteni?

— Hogyne volna! Csak tudnám hogyan?

— Azt is elmondom szívesen. A nyulat bepácoljuk és pár nap múlva zsírban, fedő alatt puhára pároljuk, míg a csontokról a hús leválik. Közben két szép libamájat megsütünk és szeletekbe fölvágunk. Negyedkilő szalonnának a felét kockára vágjuk, másik felét a hús közé aprítjuk. Egy zsemlet tejbe áztatunk, kifacsarjuk és szitán áttörjük, a húshoz tesszük, jó sok citromhéjat, sót és borsot vegyítünk közéje és három nyers tojást egészben, jól összegyúrjuk és a fölszeletelt libamájat is közéje elegyítjük. Egy özgerinc-formát zsírral kikenünk, az egészet beletesszük, egy óráig gőzben főzzük, jól kihűtjük s csak azután borítjuk ki. Aszpikkal bevonjuk.

— Légy szíves, édes Katókám, — szólott Erzsike, — magyarázd el nekem, hogy készül a

MAJONNÉZ.

Az ilyen hideg pástétomfélékhez gyakran szokták azt is adni és én nem tudom, hogyan készül?

— Többféle módon is készítik. Például: Hat tojás sárgáját tűzön, forró víz fölött, jó sűrűre fölverünk, kevés táblaolajat keverünk bele, citromlével megsavanyítjuk és késhegynyi francia mustárt keverünk bele. — Vagy pedig: Nyolc tojás sárgáját a habverővel fölverünk, fél liter finom táblaolajat eleinte csöppenként, később bátrabban öntve hozzáadunk, ecettel savanyítjuk. Adunk bele egy evőkanál igen forró és tiszta húslevest, amit nagyon gyorsan kell belekeverni és izlés

szerint sót és borsot. Ha azonban a majonnéz hideg hal diszítéséhez kell, akkor a levest kihagyjuk belőle.

— Hát ez mind igen szép, leányok, — szól Mariska, — de még a legfontosabbat nem tudjuk! Milyen tortákat és süteményeket készítsünk? Tudsz-e valami újat, Katókám?

— Tudok ám! — felelt Katóka nevetve. — Most tanúltam éppen egy pompás

DIÓSKRÉM-TORTÁT!

Tíz tojás sárgáját, tíz evőkanálnyi finomra törött cukorral habosra keverünk, egy fél tábla csokoládét kevés vízzel puhára főzünk, jól szétkeverjük s az előbbihez hozzátesszük. Azután öt evőkanál finom lisztet vagy ugyanannyi finomra tört diót adunk hozzá, utoljára a tíz tojás keményre vert habját. Torta-formába öntjük, ha szépen megsült, két vagy három lemezre vágjuk s a következő töltelékkel töltjük meg: Huszonnyolc deka friss vaját habosra dörzsölünk, huszonnyolc deka finomra tört diót négy kanál meleg tejjel elkeverünk, ha egészen kihűlt, a vajjal jól eldörzsöljük és annyi vaniliát és cukrot teszünk hozzá, hogy jó édes ízű legyen. Ezt a tölteléket oly soká kell keverni, míg olyan lesz, mint a hab. A tortalapokat megtöltjük vele, egymásra tesszük s a torta tetejét és oldalát is megkenjük vele. De lehet fölül tejszínhabbal is bevonni.

— Hát én mit csináljak? — kérdezte Milike síránkozva, mert eddig még nem került reá a sor.

— Akarsz egy jó

CSOKOLÁDÉS TÉSZTÁT

készíteni?

— Bizony az jó lesz! — kiáltott örvendezve. — Csak mondd, hogyan készítem?

— Öt tojás nehézségű zsírt habzásig elkeverünk, hat tojás sárgáját hat tojás nehézségű cukorral szintén eldörzsölve a zsírhoz tesszük és félóráig keverjük. Ekkor négy tojás nehézségű lisztet és hat tojás fehérjének keményre vert habját tesszük bele, két részre osztjuk, egyik felét vajazott és lisztezett sütőpléhbe tesszük, a másik feléhez öt tábla reszelt csokoládét keverünk s a másik tészta tetejére tesszük és lassú tűznél kisütjük. Ha kihűlt, fölvágjuk. Lehet három részre is elosztani s az egyik rész tésztát piros tortafestékkel (droguistánál kapható) pirosra festeni. Csak pár csepp festéket kell közéje keverni.

— Én inkább szeretnék valami jó tortát készíteni, — szól most Mariska.

— Egy kitünő

HIDEG TORTÁT

tudok, — felelt készséggel Katóka. — Negyven deka hámozott és őrölt mandulát vagy diót harminc deka cukorporral összevegyítünk, hozzáadunk annyi tojásfehérjét, hogy kenhető legyen. Két dobozka

kandirozott gyümölcsöt apró darabokra vágunk. Egy hosszú, keskeny formába tiszta papírt helyezünk és erre piskótát rakunk, melyet előbb pár kanál víz, rum és finom likőrből készült keverékbe egyenként belemártunk, míg kellően átnedvesedik. Erre teszünk egy réteget az őrölt mandulából vagy dióból, ezt megkenjük igen finom ízzel, ekkor a kandirozott gyümölcsből egy rendet és ismét piskótát, addig, míg a forma tele lesz. A legtetejére ismét mandulát hintünk s az egészet a következő jéggel vonjuk be: Negyedkiló cukrot két tojásfehérrel és egy citrom levével addig dörzsölünk, míg a kanálról leválik. Ha készen van, bevonjuk vele a tortát, levesszük a papírról s csinosan földiszítjuk. Ezt a tortát használat előtt egy nappal kell elkészíteni.

— Hát egy jó akartok készíteni?

KÁVÉTORTÁT

— Hogyne, hogyne! — kiáltották a leányok egyhangulag.

— Három tojás sárgáját tíz deka porcukorral jól elkeverünk, aztán adunk hozzá tíz deka mandulát finomra megtörve, három és fél deka feketekávéval megnedvesített kiflimorzsát s utoljára három tojás fehérjének habját. Tortapléhbe öntve megsütjük és kávéjéggel, mely cukorporból és feketekávéból készül, bevonjuk.

Országos Széchényi Könyvtár

XXXIII.

— Kedves nagyanyus, — mondta Katóka, odaülve az ő rendes helyére, a kis zsámolyra, nagyanya mellett, — olyan régen nem tanítottál már engem semmire! Ha nem fárasztana, beszélgessünk kissé a konyháról és háztartási dolgokról.

Nagyanyus, aki nemrégiben gyógyúlt föl hosszas betegségéből, még kissé sápadt volt, de azért nyájasan mosolyogva símogatta meg Katóka fejét.

— Nagyon szívesen, kis leányom. Ez sokkal kevésbbé fáraszt, mintha olvasok, vagy harisnyát kötök. Sőt ellenkezőleg, szórakoztat.

— Édesapa említette, hogy jövő héten ebédre szeretné hívni néhány barátját; természetesen, csak ha te teljesen jól fogod magad érezni.

— Oh, én máris egészen jól vagyok, — bólintott nagyanyó. — És te persze szeretnél akkor kitenni magadért, ugy-e?

— Bizony, nagyanyus, lelkem, — nevetett Katóka, — valami nagyon finom jó ebédet szeretnék készíteni! Mivel kezdjük?

— Készíts először is: valódi

OLASZ LEVEST.

Az igen finom s apád nagyon szereti.

— Az ám, csak hogy olyan régen csináltam már, hogy elfeledtem!

— Mindenféle levesnek való zöldséget, közte kelkáposztát is, vagdaljunk finomra össze. Néhány friss és kövér csirke- vagy jérce-máját abáljunk meg forró vízben, szűrjük le, adjunk bele egy darab vajat, öntsük le húslevessel és főzzük készen, az összevagdalt zöldséggel együtt. Ezalatt makkarónit sóval és borssal főzzünk meg, szűrjük le és helyezzünk egy sort a leveses tál alá, rája egy sort az előbb elkészített vagdalkéból, hintsük meg valódi parmezán sajttal és folytassuk ezt a sorrendet addig, míg a leveses tál háromnegyed részig meg nem telt. Most öntsük tele jó húslevessel és tegyük 5—10 percre meleg helyre.

— Most már tudom. Hát a leves után mit adjunk?

— Legjobb lesz halat. Például *SÜLLÖT, FRANCIA MÓDRA.*

— Fehér borban, champignon-gombával, zöld petrezselyemmel, hagymával, vajjal és sóval megfőzzük a halat, egészben vagy szeletekben. Ha megfőtt, kivesszük, a levébe egy kanál Bechamel-mártást teszünk és jól megvajazzuk. A tálaló-tál alá készítünk egy jó burgonya-ágyat, vagyis burgonya-pürébe 1—2 tojássárgát, kevés tejet, vajat, sót és borsot keverünk. Egy ilyen aljra helyezzük rá a halat vagy a szépen elrendezett halszeleteket, bevonjuk az előbb elkészített mártással és megpirítjuk kissé a sütőben.

— Hogyan pirítjuk meg, nagyanyus?

— Oly módon, hogy csupán a teteje pirúljon meg. T. i. a halastál egy vízzel telt edényre tesszük, betoljuk az izzó sütőbe s néhány pillanat múlva kivesszük.

— Nagyanyus, hát a

VIN-BLEAU-

mártás hogy készül? Ezt se csináltam még soha!

— Egy merő-kanál Bechamel-mártást higítsunk meg fehér borral vagy pedig fehér borban főtt hal levével. Adjunk bele egy-két tojássárgát, habverővel keverjük szaporán, hogy a tojás sárgája darabos ne legyen, tegyük bele apródonként egy darabka vajat, sót és borsot. Ha pedig híg, adjunk még hozzá tojássárgát és vajat. A mártásnak krémesnek, könnyűnek kell lenni. Ha kész van, musselinon szűrjük át.

— Ez nagyon finom mártás lehet, nagyanyus.

— Francia konyhában mind ilyenfajta mártásokat használnak.

Tudok még nagyon sokat, alkalmilag megtanítalak reá. Igen finom ízt ad minden ételnek.

— Drága nagyanyus, te ma mind csupa finom dolgokra tanítottál. Most még végezetül valami jó tésztát vagy süteményt kérek.

— Legjobb lesz, ha valami könnyű tésztát készítsz. Például:

PISKÓTA-TÉSZTÁT MEGGYEL.

Hat tojás nehézségű cukorport elkeverünk habzásig öt tojás nehézségű vajjal. Egyenként beleteszünk hat tojássárgát, hat tojásfehér keményre vert habját, négy tojás nehézségű lisztet és egy pezsgőport. A sütőpléhet jól kikenjük vajjal, meglisztezzük, a tésztát beletöltjük és meggyel kirakjuk. Rendes tűznél kisütjük, ha kihült, szép egyenlő kockákra vágjuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Remélem, nem fogok szégyent vallani ezzel az ebéddel! A tészta után adunk még gyümölcsöt, sajtot és feketekávé. Olyan jó lesz minden, hogy jöhet akár a király is ebédre! De azonkívül van ám megint sok-sok kérdeznivalóm! Nézd, mennyi levelet kaptam a leányoktól! Mindegyiknek van valami kérdeznivalója s én egyedül nem tudok mindenre megfelelni.

— Na hát lássuk, — mondta nagyanyus, — mi mindent óhajtanak tudni a kis gazdasszonyok?

— Hát legelőször is Mariska azt kérdezi, hogy ha disznóölés van náluk, hogyan készíthetne ő néhány finom kolbászfélét, nem füstölni valót, hanem amit azonnal föl lehetne használni?

— Úgy látszik, Mariska jó kis falusi gazdasszony. Hát írd meg neki, hogy nagyon jó az úgynevezett *APRÓ ANGOL KOLBÁSZ*. Egy kiló sovány disznóhúst, egy kiló borjúhúst, egy kiló szalonnát a húsórlón leörölünk. Huszonöt deka beáztatott zsemelével, sóval, borsal, szegfűszeggel és finomra törött zöld csomborral, kevés pástétom-porral és reszelt hagymával összekeverjük. Vékony bélbe töltjük s ujjnyi hosszúságú kolbászkákba elköttözzük. Világos sárgára zsírban kisütjük és reszelt tormát adunk hozzá.

— Ezt itthon is meg lehetne próbálni, nagyanyus, falusi disznóölés nélkül is, — mondotta Katóka.

— Hát persze, — felelt nagyanyus, — valamint az

AGY-KOLBÁSZT

is. Az is nagyon jó. Fél kiló tiszta szalonnát vagy disznózsírt, egy kiló sovány, jó disznóhúst, néhány húslevesbe áztatott zsemlet a húsórlón leörölünk. Ezalatt két disznóagyat megmosunk, fővő vízbe föllobbantjuk, vékony bőrét és az ereket letisztogatjuk és egyenlő kockákra vágjuk. Sót, koriandert, reszelt hagymát, szegfűszeget, borsot, 1—2 tojás sárgáját jól összekeverünk, utoljára tesszük bele az agyat.

Bélbe töltjük és rostélyon megsütjük. Ha nem használjuk azonnal el, csak pár nap múlva, akkor a tojásokat elhagyjuk belőle.

— Nagyon jó a

HIDEG MÁJAS

is. Két nyers disznómájat leőrölünk a húsőrlőn és szitán átnyomjuk. Adunk hozzá negyedliter tejet, két tojássárgát, egy egész tojást, két reszelt zsemlet, kevés gyömbért, szerecsendiót, négy deka héjalt és megőrölt mandulát, egy kávéskanál cukorport, sót, borsot és huszonöt deka marhavesé-kövérséget, finoman összevágva. Ezeket jól összedörzsöljük, elvegyítjük, bélbe töltjük és nem igen hosszú darabokba elkötozzuk. Félóráig sós vízben főzzük és hidegen használjuk. Tizennégy napig is eláll.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Most lássuk a Sárika levelét. Ő néhány teához való borított zsemle és teasütemény leírását kéri.

— Ezzel is szolgálhatunk. Ime néhány:

1. SZARDELLÁS SZALONNA.

Huszonnyolc deka kemény, nagyon fehér füstölt vagy sózott szalonnát és huszonnyolc deka szálkájától megtisztított szardellát a húsőrlőn leőrölünk, jól összevegyítjük és piritott zsemleszeletekre kenjük.

2. SZARDINIÁS KENYÉRSZELETEK.

Tizenkét szép szardiniát meghántunk és a szálkáját kiszedjük. Apróra vagdaljuk, az olajból is töltünk hozzá, vajjal megkent kenyér- vagy zsemleszeletekre kenjük, a tetejére kevés petrezselyem zöldjét frissen, vagy zsírba kisütve hintünk.

3. TÚRÓS-SZELETEK.

Friss, puha tehéntúrót elkeverünk néhány tisztított és finomra vágott szardellával, adunk hozzá fehér és barna borsot, vagdalt kaprit és izlés szerint sót és kevés édes tejfölt, mindezt jól összekeverjük, vékony kenyér- vagy zsemle-szeletekre kenjük s a tetejére nagyon kevés finomra vágott párhagymát hintünk.

4. BORITOTT KENYÉR CSIRKEVAGDALÉKKAL.

Vékony kenyérszeleteket kenjünk meg vajjal. Maradék, puhára főtt csirkehúsból szedjük ki a csontokat, törjük meg mozsárban egy darab vajjal, nyomjuk át szitán, adjunk hozzá egy kevés tejszínt, sózzuk meg és kenjük rá a vajaskenyér-szeletekre.

— Hát teasüteményeket tudsz-e, nagyanyus?

— Tudok azt is. Ime:

TEA-PEREC.

Huszonnyolc deka vajat huszonnyolc deka cukorral és hat tojással habosra dörzsölünk, adunk hozzá tizennégy gram finomra tört fahéjat, reszelt citromhéjat, kilenc gram amoniumot (gyógyszertárban kapható) és annyi lisztet, hogy egy kicsit sűrű legyen; formáljunk belőle kis pereceket és süssük meg a sütőben.

APRÓ KIFLIK, TEÁHOZ.

Tíz és fél deka vaját elkeverünk öt tojássárgával, tíz és fél deka cukorral, adunk hozzá tizenhét és fél deka lisztet, vaniliát, formáljunk belőle apró kis kifliket, kenjük meg tojássárgával, hintsük meg apró darabos cukorral és süssük meg lassan a sütőben.

ANGOL TEASÜTEMÉNY.

Egy kiló tizenöt deka lisztet, fél kiló cukrot, kis darab vaniliát porrá törve, tizenöt deka vaját, negyed liter tejfölt, két kávéskanál bikarbona-szódát, öt egész tojást gyúródeszkán a sodrófával mindaddig dolgozunk, míg nem ragad, akkor kinyújtjuk olyan vékonyra, mint egy kés pengéje. Egy pléhlemezt zsírral megkenve behintjük liszttel, a tésztából különféle apróságokat vágunk és forró sütőben világosbarnára megsütjük. Meleg helyen kell tartani, úgy nagyon soká eláll. Hogy a sütemény tetszetősebb legyen, mikor kisodorjuk, gyöngén megnyomjuk a tészta tetejét egy reszelővel, azután vágjuk ki az alakokat.

KÁRTYÁCSKÁK.

Huszonnyolc deka lisztet eldörzsölünk tizenkét deka vajjal, adunk hozzá huszonnyolc deka törött cukrot, fél kávéskanál fahéjport; három tojás sárgájával s egy kevés tejföllel hirtelen meggyúrjuk és nyújtófával kinyújtva, kártyaalakokba fölvágjuk, kikent pléhre rakva habart tojással megkenjük, tisztított s laposan vagdalt mandulát rakva reá, csendes tűznél megsütjük.

— Köszönöm, nagyanyus, egyelőre elég a süteményből. Most lássuk, mit kíván Irmuska? Amint látom, néhány igen finom hideg vagy meleg előétel készítmódját szeretné tudni.

— Hideg előételnek igen jó a *LIBAMÁJ-PÁSTÉTOM*.

Vesünk, mondjuk, három darab libamájat, tisztára megmossuk, megtisztítjuk, az egyik májnak a szebb részét vékony szeletekre vágjuk, félretesszük, a többit pedig áttörjük egy szitán, medencébe tesszük, hozzáteszünk három szarvasgombát, vékony szeletekre vágva, kevés pástétomfűszert, sót, kis rumot és mindezt jól összekeverjük. Egy pástétom-formát kirakunk vékony szeletekre vágott szalonnával, a libamáj-keverék egy részét beletesszük; kanállal egyenesre simítjuk, reá rakunk 2—3 darabot a libamáj-szeletekből, erre ismét libamáj-keveréket és így mindaddig, amíg a pástétom-forma meg nem telik. Most jól betakarjuk a födelével és beletesszük egy másik nagyobb edénybe, mely körülbelül félig van hideg vízzel tele s csöndesen gőzöljük benne két óráig. Ha kész van, félretesszük a tűztől, de mielőtt egészen kihűl, egy kis fölolvasztott zsírt öntünk a tetejére, azután a födelével légmentesen elzárjuk és hideg helyre tesszük, hogy jól kihűljön. Mikor tálni akarjuk, kanállal óva-

tosan leszedjük róla a zsírt s egy ezüstkanalat forró vízbe mártva szépen kikanalazzuk a pástétomot a formából s a tálaló tálra toronyalakban elhelyezzük a szép szeletkéket. Aszpikkal, keményre főtt tojással, apró rákocskákkal díszíthetjük.

— Ez kitűnő lehet, nagyanyus! — mondta Katóka, — én is meg fogom próbálni!

— Próbáld meg a

SONKÁS-KOTLETTET

is, az is nagyon jó és könnyű. Leves után, vagy meleg vacsorához előételnek szokták adni. Negyven deka sovány, megfőtt finom sonkát a húsvágó-gépen kétszer átsajtolunk s egy mozsárban 2—3 evőkanálnyi Bechamel-mártással, két tojás sárgájával, egy egész tojással jól összetörjük s minthogy a sonka úgyis sós, nem teszünk bele egyebet. Ezután kezünkkel jól összegyúrjuk s szép kis szeleteket, kotletteket formálunk belőle, minden szeletbe egy-egy makarónit teszünk, zsemlemorzsában megforgatjuk és forró zsírban világosbarnára kirántjuk. Tálaláskor köralakban elhelyezve, közepén zöld borsóval díszítve tálaljuk föl.

— Nagyanyus, kérlek, hogy készítjük a Bechamel-mártást?

— Ha jól emlékszem, azt már egyszer, nem is olyan régen, elmondtam, de nem bánom, ismétlem, mivel a finomabb főzéshez nagyon gyakran szükségünk van az úgynevezett

BECHAMEL-MÁRTÁSRA.

Medencében fölolvasztunk egy darab vaját, kellő mennyiségű lisztet teszünk hozzá és egész világos rántást készítünk. Azután forró tejjel fölreesszük, a tűzön hagyva jól elkavarjuk, kevés só, egy káshégynyi kayenne-borsot és végre fölül egy kis darab vaját teszünk. A mártásnak sem híg, sem sűrűnek nem szabad lenni. Használatig a medencével együtt meleg vízbe helyezzük, hogy ki ne hűljön.

XXXIV.

— Nagyanyus, kedves nagyanyus, nézd csak, milyen öröm ért, — ujongott Katóka, egy levéllel kezében befutva a nagyanyushoz, aki csöndesen kötögetett a karosszékeiben, ülven a napsugaras ablak mellett.

— No, mi az, lelkem? — kérdezte nagyanyus nyájasan mosolyogva.

— Ágnes nénitől kaptam levelet. Jövő héten lesz a kis fiacs-

kájának a keresztelője és képzeld csak nagyanyus, ez a megtiszteltetés! Engem kér föl keresztanyának! Ugy-e, szabad elfogadnom?

— Hogyne, szívem. És hogy fogják hívni az új kis honpolgárt?

— Jenőkének. És arra is kér Ágnes néni, menjek egy-két nappal hamarabb el és segítsek a keresztelői lakoma elkészítésénél. Sőt még azzal is megbízott, hogy én állítsam össze az egész menüt.

— Micsodát?

— Az ételrendet, nagyanyus. Villásreggeli lesz, hús személyre. Jaj, édes nagyanyus, hát mit is lehet készíteni a villásreggelire? Valóságos lázban vagyok, szeretnék kitenni magamért és látod, milyen ügyetlenség tőlem, hirtelenében még azt sem tudnám megmondani, mit szokás villásreggelire adni?

— Hát bizony egy ilyen nagyobbbszabású villásreggeli majdnem ebédszámba megy. Csak éppen hogy inkább hideg ételek kerülnek asztalra. Legelőször is készítsél egy jó *BOUILLONT*. Ezt csészékben kell főlni.

— Nagyanyus, hogy is készítik csak a bouillont?

— Jó erős húslevest kell készíteni, a zsíráját leszedni és aztán tojássárgát belehabarni. Jó melegen kell tálalni. Azután adhatsz kaviár-lepénykéket és sonkás-kiflit, hideg halat, libamájpástétomot, azután gesztenyével töltött kappanpecsenyét és francia velős-csirkét s végül két-háromféle tortát, süteményt és gyümölcsöt.

— Oh, nagyanyus, — sóhajtott Katóka, — a tudományom cserbenhagy; sejtelmem sincs róla, hogyan készülnek ezek a dolgok. Kérlek szépen, mondd el, hogy fölírhassem, nehogy azután szégyent valljak!

Nagyanyus mosolygott és készséggel magyarázott Katókának.

A KAVIÁR-LEPÉNYKÉK

következőképpen készülnek: Élesztő-tésztát készítünk a következő módon: Langyos tejben élesztőt föloldunk, hét deka lisztet adunk hozzá és kovászt készítünk belőle, amelyet jól kelni hagyunk. Amikor jól megkelt, a gyűrődeszkára huszonegy deka lisztet teszünk, középebe négy tojás sárgáját verjük, hét deka jó vajat, fél kávés-kanálnyi sót és a megkelt kovászt hozzátéve, az egészből nem igen kemény, de nem is igen lágy tésztát készítünk, azt kézzel még jól keresztüldolgozzuk és ha esetleg a tészta kemény volna, langyos tejjel megpuhítjuk, ha pedig lágy, akkor egy kis liszt hozzádolgozásával keményebbé tehetjük. Ezt a tésztát, ha kész, ismét kelni hagyjuk. Amikor eléggé megkelt, diónagyságú darabocskákat vágunk belőle és kézzel szépen meggömbölyítjük, vajjal bekent sütőpléhre rakjuk és kézzel úgy lapítjuk le, hogy lepényke-alakot kapja-

nak; azután tojás sárgájával kétszer megkenve egy kissé még kelni hagyjuk, mire világosbarnára megsütjük. Amikor megsültek és kihültek a lepénykék, tetejét éles késsel egyenesre vágjuk s a tetejüket megkavart friss vajjal, amelyet jól megsóztunk, bekenjük s a megmaradt kavart vajat beletöltjük kis papírtölcsérbe és ezzel a lepénykékre kis koszorúcskát nyomunk reá, amelyek belsejét finom orsovai kaviárral kitöltjük és addig hideg helyre helyezzük, míg az asztalra föl akarjuk adni.

— A hideg halat már tudom, hogyan kell készíteni, hiszen azt már többször csináltam, — szólott közbe Katóka, aki szorgalmasan jegyezte a nagyanyus szavait, — hanem a gesztenyés-kappan, meg a francia velős-csirke ismeretlen előttem!

A GESZTENYÉS KAPPANHOZ

a következő töltelékét készítjük: Hús szem válogatott gesztenyét leforrázunk s negyedóraig főzünk, aztán megtisztítjuk s finomra törjük. Közben a kappan máját megpároljuk, finomra vagdaldjuk, a gesztenyéhez hozzáadjuk s nyolc deka friss vajjal, két tojással, két evőkanál zsemlemorzsával, egy kevés finomra vagdalt citromhéjával, ugyanannyi petrezselyemmel, sóval és reszelt szerecsendióval jól át meg átkavarjuk. Ezzel a töltelékkel aztán a kappant megtöltjük és nyárson vagy sütőben megsütjük. Ha megsült, szépen fölszeleteljük, a tálon megint összerakjuk, cukorral bevont gesztenyével körítjük s melléje salátát adunk.

FRANCIA VELŐS-CSIRKE

szintén kitünő. Jó húsos, de nem nagyon kövér csirkének távolítsuk el belső részeit és a mellcsontját és töltsük meg a következő töltelékkel: Vegyünk hús deka marhavelőt, törjük át szitán; vegyünk egy szelet száraz kenyérbelet, amelyet tejbe mártottunk; miután jól kinyomtuk, a kenyeret is áttörjük a szitán, hogy magába szívja a még rajta tapadó velőt. Készítünk sűrű Bechamel-mártást, beleteszük a velőt s a kenyeret, fűszerezzük sóval, borssal, tegyük bele egy-két finomra vágott champignon-gombát, keverjük mindezt két tojássárgával össze, a két fehérjéből verjünk kemény habot, töltsük meg az egésszel a csirkét és minden nyílást rajta óvatosan varrjunk el. Ezután a rendes módon tepsiben és sütőben megsütjük. Tegyük aztán tálra, vigyázva vágjuk föl a közepét, mint a galantint és rendezzük szépen el a tálon. Reszeljük aztán reá egy szarvasgombát, ez nagyon jó ízt ad neki. Champignon-gombával körítsük s csak akkor öntsük rá a mártást, ha a champignonok szépen el vannak rendezve a csirke körül.

— Ez igen finom lehet, — jegyezte meg Katóka. — De most jön aztán a legfontosabb. Milyen tortát készítsék?

— Azt hiszem, legjobb volna egy szép
ezt mindenki kedveli!

INDIAI TORTA,

— Igaz bizony s ezt igen jól tudom készíteni. Tizenhét deka megtört cukrot és tíz egész tojást habüstben, habverő segítségével gyenge tűz mellett addig habarunk, amíg jó sűrű és habos lett. Ezután a tűztől eltávolítjuk és még rövid ideig habarjuk. Most a habverő helyett főzőkanalat veszünk és tizennégy deka átszitált finom lisztet óvatosan belekeverünk és az egészet vajjal kikent, liszttel behintett kerek formába töltjük és gyenge hő mellett jól kisütjük. Ha a torta egészen kihűlt, felső részét lemetsszük, belsejét óvatosan kivesszük és a kivájt tortát egy fél liter habtejszínből készült habbal, melyhez tíz deka finomra tört vaniliás cukrot hozzákeverünk, jól megtöltjük és a lemetsezett felsőrészt megint reáhelyezzük. Végül az egészet szépen bevonjuk csokoládé-jéggel.

— Minthogy most a gesztenye ideje van, készíthetnél talán egy jó

GESZTENYE-TORTÁT

is, — mondta nagyanyus.

— Csakugyan, az is jó lesz, — felelt Katóka. — Ha jól emlékszem, következőképpen kell készíteni: Huszonegy deka áttört gesztenyét huszonnyolc deka cukorral és nyolc tojás sárgájával pelyhesen kavarunk; ebbe nyolc tojás fehérjéből készült sűrű habot, kis vaniliát, három és fél deka lisztet és utoljára tíz és fél deka fölölvasztott vajat lassan egymásután belekeverünk. Ezután az egészet két tortaformába töltjük és lassan megsütjük. Most hét deka megfőtt és áttört gesztenyéből, fél liter tejhabból, hét deka cukorból és kis vaniliából töltelékét készítünk, amellyel a két tortát összeállítjuk. Végre az egészet kávé-jéggel bevonjuk és fölül kis csokoládé-gesztenyével díszítjük.

— Hanem, édes nagyanyus, — folytatta tovább Katóka, — én valamiért annyira búsulok. Apuska pár nap óta nem eszik semmit, akármit készítek, nem izlik neki. Pedig tegnap is milyen pompás volt az a töltött káposzta! Meg sem kóstolta. Pedig nem beteg, hála Istennek!

— Bizony, édes leányom, ha az ember ideges, izgatott, hiába kínálják meg töltött káposztával. Apuskát ez a sok politikai izgalom nagyon megviselte, kimerítette, ő aki olyan tevékeny részt vett a nemzeti küzdelemben, most, hogy a béke helyreállott, érzi a fáradtságot, kimerülést. Egy jó háziasszonynak, — amint látod, — még a politikai viszonyokkal is számolni kell s ha nehéz, küzdelmes a férfiak nyilvános élete, amely egész idegrendszerüket megviseli, könnyű, finom, könnyen emészthető ételeket kell elébük tálalni, mert

mikor az ember nagyon izgatott, nem tud töltött káposztát s hasonló nehéz ételeket enni!

Katóka álmélkodva nézett nagyanyusra.

— No hát igazán sohasem hittem volna, hogy a politika még a konyhában is szerepet játszik!

— Pedig úgy van, — mosolygott nagyanyus, — próbáld csak meg, készíts ma apuskának például egy jó húslevest velős fánkkal, aztán bélszint tojással s utána egy omelette-souffléet és meglátod, milyen jóízűen fog enni!

— De édes nagyanyus, — szepegett Katóka, — ezek közül éppen egyiket sem tudom hogyan készítik! Milyen az a

LEVES VELŐS FÁNKKAL?

— Nagyon finom, jó leves. A borjúhúsnak csontos részeiből veszünk fél kilót s földaraboljuk a húst, de vigyázva, nehogy csontszilánk kerüljön bele. Most egy serpenyőben tojás nagyságú friss vajat vagy zsírt fölolvastunk s beleadunk egy jó, gyenge, nem fás, kockára metélt kalarábét, valamint a húst és sót s az egészet fedő alatt puhára pároljuk. Ha már puha, zsírára pirítjuk s adunk rá fél kanálnyi lisztet, még ezzel is pirítjuk néhány másodpercig, de vigyázva, mert könnyen lesül. Most adunk rá egy kis rózsapaprikát és egy kanálka paradicsomot, vízzel föleresztve jól felfőzzük és a következő módon készült velős fánkra öntve a levest betálaljuk.

VELŐS FÁNK.

Díonagyságú vajat eldörzsölünk negyedliter lisztben, majd egy borjúagyvelőnek a felét, melyet előbb megabáltunk, szitán áttörjük s a lisztbe adjuk, valamint két tojás sárgáját, sót és annyi finom tejfölt, hogy a tészta inkább lágy, mint kemény legyen. Az egészet meggyúrjuk s fél ujjnyira kinyújtjuk a nyújtófával s a legkisebb fánkzagatóval kiszagatva forró zsírban kisütjük s a fenti levesbe adva, tálaljuk.

— Hát a
hogyan készül?

BÉLSZIN TOJÁSSAL

— Ez egy olyan könnyű, finom sült, mit betegeknek is adhatunk, de az egészségesek is szívesen eszik gombás rizskörzettel és uborkasalátával. Fél kiló tisztított bélszint jól megverve megvagdálunk, megsózzuk s elosztjuk 6—8 részre. A táblán még minden egyes részt késsel megvagdálunk s ugyancsak késsel vékony szelet-alakot adunk neki. Most a szeleteket egymásután késsel ügyesen föl vesszük a tábláról, gyöngén lisztbe mártva lábasban sütjük, aztán megforgatjuk s pár másodperc múlva 5—6 kissé szét kavart és megsózott tojást öntünk rá, ekkor csaknem azonnal tálaljuk, nehogy a tojás megke-

ményedjék. A tojás összefogja a szeleteket, tehát tálalás előtt csinosan szét kell szeletelni.

— Ez nagyon izletes és finom sült lehet, — mondta Katóka, miközben szorgalmasan jegyezgetett. — Készítek melléje gombás rizskörzetet és sonkás makkarónit és almakompótot. Fogadni mernék, hogy apuskának nagyon fog ízleni. Hát az *OMELETTE-SOUFFLÉE* hogyan készül?

— Tizenkét deka vaját jó sokáig elkeverünk tizenkét deka törött cukorral. Adunk bele tíz tojás sárgáját, két és fél deci sűrű édes tejszínt és három deci lisztet, végül tíz tojás habját. Egy tepsit vastagon kikenünk vajjal, beleöntjük a tésztát és forró sütőben világosra kisütjük. Ha kihült, négyfelé vágjuk s barack-ízzel egymás tetejébe összeragasztjuk. Azután veszünk öt tojásnehézségű finom törött cukrot, kis vaniliát, a tojás fehérjét fölverjük kemény habnak s hozzáadjuk a vaniliás cukrot. Az omelettet egy pléhre tesszük, a habot a tetejére halmozzuk, késsel elsimítjuk és jól kihült sütőbe tesszük száradni mintegy húsz percre. Ha kész van, üvegtálra tesszük és cukrozott gyümölcssel diszítjük.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ezt is megtanulom. De most, ha már benne vagyunk a főzésben, kérlek, magyarázd meg nekem, hogyan kell a

HŰSOS-PITÉT

készíteni. Tegnap kérdezte tőlem Iluska és én nem tudtam neki megmondani.

— Pedig nagyon könnyű. Lisztből, egy tojásból és egy főzőkanálnyi langyos vízzel rétest gyúrunk, természetesen sóit is teszünk a tésztába s ha kinyújtottuk, a következő töltelékkel töltjük meg: Sült borjúhúst megdarálunk, hozzákeverünk egy tojás sárgáját és annyi tejfölt, hogy síma pépszerű legyen, izlés szerint megsózzuk és borsoljuk, belecsavarjuk a tésztába s szép pirosra kisütjük. Ugyanezzel a töltelékkel béles-tésztát is meg lehet tölteni, de akkor a tésztát késfoknyi vastagságú lepénnyé nyújtjuk s a töltelékkel közétesszük. Ha megsült, négyszögletű darabokra vágjuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Most még csak arra kérlek, taníts meg engem egy jó

BURGONYA-TORTA

készítésére. Aztán ma igazán nem kérdezek többet semmit.

Nagyanyus hitetlenül mosolygott. Hiszen tudta, hogy Katóka soha ki nem fog a kérdésekből. De azért szívesen és nyájasan felelt:

— Nyolc tojás fehérjét kemény habbá verünk, s abba egyenként beleütjük a nyolc tojás sárgáját. Ha ezzel elvegyítettük a habot, huszonöt deka törött cukrot és tizenhét deka burgonyalisztet adunk hozzá s óvatosan összekeverjük. Ezt a tésztát négy részre

osztva, lassú tűznél halványsárga színre sütjük meg. A kisütött és kihűlt tortalapokat diókrémmel töltjük meg, melyet a következő módon készítünk: harminc deka törött cukrot öt tojás sárgájával habzásig keverünk. Két-három kanál forralt tejszínt adva hozzá, fölforraljuk és tizenhét deka reszelt diót vegyítünk hozzá. Mielőtt a diót belevegyítenénk, tegyünk a krémből egy-két kanállal félre s a már elkészített torta tetejét és oldalát kenjük be vele és hintsük meg reszelt dióval. A torta tetejét díszíthetjük fél szem szirupba mártott dióval is.

XXXV.

Három kis lány állított be a napokban Katókához: Ilonka, Erzsike és Sárika. Mind a hárman egész sereg kérdeznivalóval jöttek s természetesen egyszerre kezdtek beszélni mind a hárman.

— Katókám lelkem, hogy készül a befőtt narancshéj?

— Édes aranyosom, a rokokó-tortára és az ördög piluláira taníts meg!

— Szivem Katókája, narancskrémeket ehetném s nem tudom elkészíteni.

— Egypár finom előételt nekem, Katóka, meg a Mikádó-tortát!

— Jaj! — nevetett Katóka, — hiszen egyszerre nem lehet mindent föltálatni. Tartsunk sorrendet, lányok. Ilonka, te vagy a legidősebb, lássuk, mit akarsz te megtanúlni?

— Katókám, a gombával töltött burgonyát, egypár finom előételt és a Mikádó-tortát.

— Te nagyon szerénytelen vagy, Ilonka, — kiáltotta Sárika és Erzsike, — ha neked annyi minden kell, akkor nekünk nem marad semmi!

— Dehogyan, — csillapította le őket Katóka. — Csak tartunk sorrendet. Tehát először is a

GOMBÁVAL TÖLTÖTT BURGONYÁT

következőképpen készítjük: Egy darab maradék hideg sültet, pirított gombát és spárgát vagdaljunk apró kockára; kevés zsírt a tűzhöz téve hagyjuk egy kis liszttel megsárgulni, öntsünk hozzá egy csésze húslevest, keverjünk bele egy kis tejfölt, tegyük hozzá a vagdalt húst, gombát, spárgát és sót, s hagyjuk forrni, míg a leve elfő. Addig főzzük meg úgy a burgonyákat, hogy szét ne hulljanak, hámozzuk meg s hagyjuk kihűlni. Alul-felül vágjunk el belőlük, hogy megálljanak a

tálban, egy kotró-késsel kaparjuk ki a közepét s töltjük meg az egybefőtt vegyülékkel. Ezután főtt rákfarkokkal dugdossuk be fölül a burgonyákat, hengerítsük meg fölvert tojás és liszttel vegyített zsemlyemorzsában, pirítsuk meg zsírban s petrezselyem zöldjével díszítve, tálaljuk föl. Készíthetünk alája tejfeles mártást is.

— Előételnek nagyon jó a

SAJTOS ELŐÉTEL.

Hat egész tojást fél deci tejben habverővel erősen verünk, hogy jól elvegyüljön; tetszés szerint só és borsot adunk hozzá, aztán tiz deka vajat mély lábasban olvasztunk, hat deka reszelt pármai sajtot adunk bele, a habart tojást beleöntjük és habverővel addig verjük a tűz fölött, amíg sűrű lett. Azután elhúzzuk a tűztől, tovább verjük két percig és kerek tálon kúpalakban főlhalmozzuk; ezalatt két zsemlyét szeletekre vágunk, félholdakat szúrunk belőle és forró vajban kisütjük. A tál szélére körülrakjuk és az étel tetejébe meg a holdacskák köreit rántott zöld petrezselyemmel díszítjük.

— Na, most még a Mikádó-tortára taníts meg, Katókám, azután már én nem kérek egyebet!

— A

MIKÁDÓ-TORTA

pontos és kipróbált módja a következő: Tiz tojássárgáját huszonnégy deka cukorral habosra keverünk, egy szelet csokoládét, tizenkét deka diót, tizenkét deka héjastól tört mandulát, két kanál szitált kávé s végül a tiz tojás kemény habját belevegyítjük s két tortalapot sütünk. A következő töltelékét készítjük hozzá: hat tojássárgáját hat kanál cukorral s nyolc kanál feketekávéval sűrűsödésig főzünk, ha kihült, huszonnégy deka habosra kevert vajhoz vegyítjük; a tortalapokat két-két részre vágjuk, megkenjük, összeállítjuk, a töltelékből annyit hagyunk, hogy a tortát kívülről is bevonhassuk, azután faragott csokoládéval behintjük.

— De most már én is szeretnék ám tudni valamit, még pedig nagyon sürgősen, — fontoskodott a kis Sárika. — Kérlek édes Katókám, taníts meg

BEFÖTT NARANCSHÉJAT

készíteni, meg narancskrém!

— Nagyon szívesen. A narancshéjről minden fehér belső részt eltávolítva, három napig hideg vízben áztatjuk, naponként a régi vizet leöntve róla és frissel helyettesítve. Ez arra való, hogy a keserűsége kiázzék belőle. Friss vízben puhára főzzük, aztán a vagdaló-késsel apróra vágjuk. Ugyanannyi cukrot mérünk le, amennyit a vagdalt héj nyom és ezt kis vízzel addig főzzük, míg szálát ereszt, akkor beletesszük a narancshéjat és sűrűre és átlátszóra főzzük.

— A

NARANCSKRÉM

meg én így készítem: tizenöt deka cukrot, melyet két narancshéján ledörzsöltünk, két deci vízben fölolvastunk, hozzányomjuk három

narancs levét és két és fél deka fölolvasztott fehér zselatint. A tűzőn fölforraljuk és ha kihűlt, fél liter tejszínből vert habot közéje keverünk, formába töltjük és jégre állítjuk. Ha megkocsonyásodott, kiborítjuk.

— Most még a

ROKOKÓ-TORTÁRA

taníts meg, édes Katókám, — esdekelt Erzsike, — a multkor Zsófi-káékánál ettem, olyan pompás volt, de ők cukrásznál rendelték.

— A rokokó-tortát következőképpen készítem: Hozzávalók: Háromnegyed kiló cukor, tizenöt deka finom liszt, nyolc friss tojás. A nyolc tojássárgát egymásután beleütjük a cukorba s egy fél óráig habosra keverjük, azután a tojásfehérje kemény habját a liszttel könnyedén belekeverjük. Most kenjük ki a tortaformát olvasztott vajjal, fordítsuk föl, hogy a fölösleges vaj kicsurogjon, hintsük be törött cukorral sűrűn, a fölöslegest ebből is rázzuk ki, aztán pár perc múlva ismét cukrozzuk be. Töltsük bele a tésztát, mihelyt készre kevertük azonnal, lassan, azután állítsuk hamuval félujjnyi vastagon behintett sütőpléhre s egy jól lehűlt sütőben süssük egy óra hosszat. Ha kisült, borítsuk vigyázva egy szitára, hogy alulról is hűlhessen. Hűlés után kettévágjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: Verjük föl keményre fél liter tejszínt és szitán törjünk bele pár szép főtt mogyorót és egy kevés vaniliás cukrot, amilyen édesen akarjuk csinálni. Az egész tortát vonjuk be vaniliás mázzal s a torta tetejére ragasszunk köröskörül 8—10 szem cukorral behúzott csokoládés cukorkát.

XXXVI.

Megint ott ült Katóka a nagyanyus szobájában, egy csomó levéllel a kezében.

— Oh, nagyanyus, — mondta csüggedten, — ma csupa olyan dolgot kérdeznek tőlem a leányok, amelyekre nem tudok megfelelni. Még azt fogják rólam hinni, hogy elfelejtettem főzni, vagy nem is tudtam talán soha!...

— Nono, ne búsulj olyan nagyon, kis Katus! Hát lássuk, mik azok a kérdések?

— Hát itt van mindjárt a Micike levele. Ő néhány finom előételnek a leírását kéri, de csupa olyanét, amelynek hírét se hallottam! Angol pástétom, Japán szeletek, Napoleon-előétel! Hát hogy készülnek ezek?...

— Véletlenül tudom mind a hármat. Irjad csak:

— Az

ANGOL PÁSTÉTOMHOZ

csinálunk jó erős húslevest és a zsírt leszedjük róla az utolsó cseppig. Egy liter levesbe teszünk huszonöt lap zselatint. Ha elfőtt, három tojás habnak vert fehérjét tesszük bele és habverővel erősen elkeverjük. A tűzhely szélén szép lassan főzzük félóra hosszat. Szitába szalvétát terítünk és azon átszűrjük. Szép formába öntünk belőle két ujjnyi magasságnyi és jégre állítjuk. Ha megkeményedett, beletesszük a formába kockára vágott sonkát, kemény tojást, szardiniát, sült libamájat, fogolynak a melle húsát és jó puhára párolt borjúhúst, úgy, hogy a forma tele legyen vele. A jégre állítjuk és annyi aszpikot öntünk rá, hogy egészen csordúltig legyen. Ha a jégen megkeményedett és tálalni akarjuk, egy pillanatra forró vízbe mártjuk és tálra borítjuk. A megmaradt aszpikot apróra összevagdaltjuk és a tál köré rakjuk.

— Ezt én ismertem, nagyanyus, — mondta Katóka, — csak más néven! Hát a

JAPÁN SZELETEKET

hogyan kell készíteni?

— Kell hozzá félkiló borjú- vagy sertés-hús darálva, egy libamáj szitán áttörve, egy áztatott zsemle, szintén szitán áttörve, három tojás sárgája, hat darab apróra vágott gomba, zöld petrezselyem igen finomra vágva, pástétompor, só, tört bors, három tojás habja. Mindezt összekeverjük, egy tepsit kizsírozunk, zsemlemorzsával meghintjük, a húst hosszúkasra megformálva beletesszük és megsütjük. Ha megsült, tejfölt öntünk reá, szép egyenlő darabkákra vágva a tálra tesszük s minden egyes darabra egy szép szelet libamáját teszünk. Adhatunk melléje áfonyát, mustárt vagy tatármártást. Lehet hidegen is, melegen is adni, csak ha hidegen adjuk, nem öntünk rá tejfölt, hanem csinosan földiszítjuk aszpikkal, tormával, céklával és ecetes uborkával.

— És a

NAPOLEON-ELŐÉTEL

hogyan készül?

— Szép, egyenlő, de nagyobbajta burgonyákat megtisztítunk és kivágunk, hosszában a két végén csinálunk rajta két lyukat, hogy keresztül fúrhassuk, ha keresztül átfúrtuk, jól kikaparjuk. Egy nagy, félig sült libamáját, jó nagy darab libaháját is, ha az nem volna, akkor szalonnát, megsóznak jól és a májjal együtt a burgonyába töltjük. Belerakjuk a tepsibe és jó ropogósra megsütjük. Hirtelen kell tálalni; zöld petrezselyemmel körülrakjuk, de sült libamájszeleteket is rakhatunk a tál köré.

— Nohát ez megvolna. Most lássuk, Erzsike mit kérdez. Hogy

készül a

ROTI Á LA DUCHESSE,

a Hercegnő-pecsenye! Sohase hallottam hírét.

— Én igen, — felelt mosolyogva nagyanyus. — Nagyon finom, izletes pecsenye. A borjú melléből kiszedjük a csontokat, azután húsvérővel jól ellapítjuk. Szalonnát apróra vágunk, sonkát darálunk, gombát finomra vágunk, zöld cukorborsót párolunk, négy tojást keményre főzünk és fölaprítunk, úgyszintén egy kisebb libamáját is. Mindezt összevegyítve rátesszük a szétterített húsrá, teszünk még zöld petrezselymet is bele és megsózzuk. Most összesodorjuk a húst, jól összekötözzük spárgával és puhára sütjük. A tetejét megkenjük tojással és megsózzuk zsemlemorzsával.

— Ez nagyon finom lehet. Hát a

VESEPECSENYE VAJAS TÉSztÁBAN

hogyan készül?

— Szép, vastag és teljesen letisztított vesepecsenyét besóznak, kevés borssal besózzuk, szalonnaszeleteket kötözünk reá és megsütjük folytonos öntözés mellett hirtelen, hogy belül kissé rózsaszínű maradjon. Ha megsült, deszkára téve félig-meddig kihűlni hagyjuk. Készítsünk leveles vajastésztát következőképpen: Negyedkiló vajhoz negyedkiló lisztet veszünk, a vajat a liszt harmadrészevel, kevés sóval, széles késsel vegyítsük össze és tegyük jégre, kétharmad részét pedig két tojás sárgájával, két kanál rummal s kevés sóval elegyítsük össze; a vajból hozzáteszünk fél tojásnyi darabot és ugyanannyi vizet, 2—3 kanál tejföllel vegyítve, hogy gyenge rétestészta legyen. Ha jól kidolgoztuk, kissé kézzel ellapítjuk, a közepére rátesszük a vajat, amelyet jégre tettünk volt, a tésztát ráborítjuk, kisodorjuk, újra összehajtogatjuk s hideg helyre vagy jégre tesszük. Negyedóra múlva ismét kisodorjuk és így járunk el vele háromszor, de már harmadszor nem hajtogatjuk össze, hanem olyan hosszúra és szélesre sodorjuk ki, mint amekkora a vesepecsenye. A kisodort tésztára rátesszük a pecsenyét, fölül összehajtogatjuk és spárgával rákötözzük oly módon, hogy a spárga minden ráhajtása egy-egy szelet lesz. Tojássárgával megkenjük és megsütjük. Tálaláskor mindig ott vágjuk föl, ahol a spárga bevágta a tésztát. Vigyázni kell, hogy le ne hulljon róla a tészta, mikor a tála rakjuk. A mártást külön csészébe tálaljuk hozzá.

— Hát a

MEXIKÓI HÚST

hogyan kell készíteni, édes nagyanyus?

— Ez is egy igen jóízű sült! Egy kiló rövid sertéskarmonádliból teljesen kifejtünk minden kis csontdarabkát, hogy tisztán a hús maradjon; most a hús közepén keresztültolunk egy hosszú kést, azt

bent úgy forgatjuk, hogy egy füstölt kolbászt, olyan hosszút, mint a hús, keresztülhúzhassunk. Ha a kést kivettük, spárgával átkötözzük, besózva fedő alatt pároljuk, míg puha lesz, azután a sütőben megpirítjuk, folytonos öntözgetés mellett. Tálaláskor igen szép, vékony szeletekre kell vágni. Ha hidegen akarjuk föladni, jégre tesszük. Ha jól áthűl, szépen föl lehet szeletelni, aszikkal díszíteni s mellé tatármártást adhatunk.

— Ez csakugyan nagyon jóízű lehet. Most aztán még csak néhány tortának a leírása kellene. Katinka valami nagyon jó

PUNCS-TORTA

leírását kéri.

— A jó pungs-tortához szükséges tizenkét tojás, háromnegyed kiló cukor, egy deci rum, negyedkiló liszt, egy kávéskanál tea, két darab csokoládé és piros festék (breton). Tíz tojás sárgáját tíz evőkanál cukorral habosra keverünk, hozzá öt jó tetézt kanál lisztet, a tíz tojás kemény habját s ismét öt kanál lisztet. Ezt mind összekeverjük, egy tortaformának a fenekére papírt teszünk, beleöntjük a keveréket és megsütjük. Ha megsült, a tetejét levágjuk szép vékonyra, levágunk még egy jó ujjnyi széles lapot is s azt összevágjuk kockákra. Most az egész torta belsejét kiszedjük és szintén összeaprítjuk. Azután főzünk két deci vízzel teát, azt két tojássárgával behabbarjuk és öntünk hozzá fél deci rumot. Negyedkiló cukrot negyedliter vízzel felfőzünk, úgy a fölaprított tésztát, mint a szirupot három egyenlő részre osztjuk, annak egyik részében két darab csokoládét fölolvasztunk és beletesszük az egyik kész fölaprított tésztát. A másik rész szirupba breton-festéket teszünk, a harmadikba pedig rumot öntünk s mindegyikbe beletesszünk egy-egy rész fölaprított tésztát. Most először a csokoládés részt kell a tortába tenni, utána a sárgát és legfölül a pirosat; szépen belenyomkodjuk, a tetejére ráöntjük a tojásos teát és a vékony tésztaalapot, amelyet először vágunk le, ráillesztjük. Fél kiló cukorból öntetet főzünk, breton-festékkel halvány rózsaszínűre festjük és az egész tortát bevonjuk vele.

— Nagyon finom a

DINNYE-TORTA,

meg a datolya-torta is. Az előbbihez kell nyolc tojás, félkiló cukor, két darab csokoládé, tizennyolc deka mandula, egy kanál morzsa, hús deka cukorban főtt dinnye. A nyolc tojássárgát nyolc kanál cukorral habosra keverjük, a mandulát megdarálva hozzáadjuk, azután a dinnyét fölaprítjuk, a csokoládét megreszeljük, a morzsát megszitáljuk, mindezt összekeverjük; legutoljára nyolc tojás habja jön bele. A tortaformát kikenjük, kilisztezzük, a tésztát beleöntjük s megsütjük. Ha kihűlt, csokoládéjéggel vagy fehér jéggel bevonjuk és dinnye-szeletkéekkel díszítjük.

— A

DATOLYA-TORTÁHOZ

negyed kiló apróra vagdalt datolya, negyed kiló darált mandula, két kifli morzsája és nyolc tojás fehérje szükséges. Először a tojás fehérjét jó kemény habbá verjük, azután belekeverjük a mandulát és a datolyát s utoljára a morzsát. Két ostyalapot tepsire teszünk, ráöntjük a keveréket és szép lassan megsütjük. Ha megsült és kihűlt, az egyik ostyát beföttel vagy csokoládékrémmel jól megkenjük, a másikat ráborítjuk és datolya-szeletekkel diszítjük.

— Ez mind nagyon jó lehet, nagyanyus. De nézd csak, Margitka küldött itt nekem egy leírást, *TUTTI-FRUTTI-TORTA* a neve, mit szólsz ehhez?

— Hadd lássam, milyen?

— Hat tojás sárgáját négy és fél tojás nehézségű cukorral és egy citrom reszelt héjával jól el kell keverni. A hat tojás fehérjét kemény habbá verjük és három tojás nehézségű finom lisztet adunk hozzá. Ekkor formába öntjük s lassú tűznél óvatosan megsütjük. Ha kihűlt, kétszer átvágjuk s egyik részét eper-, a másikat barack-ízzel megkenjük s összeragasztjuk a három lapot. Ezután fél liter cukrozott tejszínt nagyon kemény habbá verünk, tizenkét szem hámozott mandulát, tíz szem diót, húsz szem malagaszőlőt, tíz datolyát, egy darab citronádot, egy darab birsalmasajtót apróra összevágunk és belekeverjük a tejszínhabba. Ezzel a torta tetejét és oldalát vastagon megkenjük, a közepére meg jókora halmot teszünk belőle. Különféle cukorba főtt gyümölcszel még föl is diszíthetjük.

— Ez nemcsak nagyon szép, hanem igen kitűnő torta is, Katókám!

XXXVII.

Ketten ültek együtt a Katóka csinos, barátságos kis leányszobájában: Katóka és Erzsike, a legjobb barátnője. Erzsike előtt az asztalon egy nagy könyv volt, tele fehér lapokkal. A könyv külső címlapján szép nagy betűkkel, cifra rondírással rá volt írva: *Szakácskönyv*. De a könyv belül egészen üres volt, s Erzsike gondterhelt arccal hajolt a fehér lapok fölé.

— Tudod édesem, — mondta Erzsike komolyan, — én eddig mindig azt hittem, hogy én tudok főzni. De ha most arra gondolok, hogy Bandinak azt kell majd megenni, amit én főzök, hát rettegés

fog el! Tulajdonképpen én sohasem készítettem egyebet, mint tortákat és süteményeket. Szegény Bandi! Örökké csak nem adhatok neki tortát!

Bandi ugyanis, — akit az a veszedelem fenyegetett, hogy ezen túl mindig tortát fog ebédelni és vacsorázni, — a vőlegénye volt Erzsikének. Négy hónap múlva lesz az esküvőjük, s ezalatt a négy hónap alatt szeretne Erzsike egyetmást elsajátítani a Katóka tudományából.

— Hát bizony, édes Erzsikém, — mondta Katóka, — én azt hiszem legjobb lesz, ha leírod néhány jó sültnek, levesnek, főzeléknek a készítmódját, s ha délelőttönként eljössz hozzám, én nagyon szívesen megmutatom neked, hogy mi hogyan készül.

— Jaj, de kedves vagy, édes Katókám! Eljövök bizony, hogyne jönnék el! Az én édes jó anyuskám beteges, tudod, nem taníthat semmire, azért is nem főztünk otthon, hát igazán nem is volna alkalmam tanulni. De így már segítve lesz az én nagy bajomon.

— Na hát, kezdjünk mindjárt hozzá! Az én apuskám legjobban szereti az egyszerű, jó, izletes marhasülteket, s azt hiszem, a férfiak legnagyobb része is ezt szereti. Igen jó sültet lehet készíteni például a következő módon:

— Egy szép darab

FELSÁLT

megtűzdelünk apróra vágott szalonnával és sonkával, bedörzsöljük jól sóval és borssal s egy óráig így hagyjuk állani. Azután lábosba teszünk egy kanál zsírt, vöröshagymát és sárgarépat, erre rátesszük a húst és szorosan befödjük. Puhára pároljuk, többször megforgatjuk, közbe öntünk reá kevés bort és levest. Ha kellőleg megpuhult, szép szeletekre vágjuk, a levét reászűrjük és kirántott burgonyával tálaljuk.

— Jó a

VAGDALT HÜSTEKERCS

is, mártással. A marhaszeletet megőröljük a húsörlőn és egy tálba tesszük, teszünk bele tört borsot, sót, paprikát, egy áztatott zsemlet, egy-két egész tojást és jól összekeverjük. Most karikára vágott vöröshagymát zsírban megpirítunk. A már összekevert húst egy morzsával behintett deszkán ellapítjuk, most egy evőkanállal a hagymát és zsírt rálocsoljuk a húsrá és összehengerítjük, de előbb sóval, borssal megszórjuk s azután tepsibe tesszük. Karikára vágott vöröshagymát teszünk bele, babérlevelet és borsot, aztán zsírral meg vízzel addig hagyjuk párolni, gyakori locsolás közben, míg puha lesz. Azután a húst kivesszük a tepsiből, a mártást pedig áttörjük szitán. A tepsibe teszünk kevés zsírt, a húst kissé megsütjük és ha már a húst kivettük, a bennmaradt zsírba két kis kanál lisztet teszünk, megbarnítjuk és a mártással fölengedjük, megsózzuk, citromhéjat teszünk

bele, citromlével megsavanyítjuk, vagy aki ezt nem szereti, tehet bele ecetet. A tekercset karikákra vágjuk, egy tálra tesszük és a mártást körülöntjük.

— Igen izletes étel a

GÖZBENSULT

is. A marhahúst, lehetőleg feketepecsenyét, megverjük, megtűzdeljük szalonnával, törött bors, hagyma vagy aki szereti kevés fokhagyma és sókeverékkel és kívülről is besózzuk; megfelelő nagyságú fazéknak a fenekére egy-két kis csontdarabot teszünk, hogy le ne égjen, ha velős csont van, annál jobb, reá a húst, körülrakjuk két szál sárgarépával, két szál gyökérrel, fél zellerrel, egy földarabolt vöröshagymával és annyi vizet öntünk rá, hogy a húst ellepje. Most szorosan leföldjük, súlyosbítónak ráteszünk egy vasalóvasat és két és fél óráig lassú, de egyforma, gondos párolás után, ha puha, kiveszszük, fölszeleteljük s a levét áttörve hozzáadjuk. Lehet bele 10—15 szem kaprit is vágni. Tarhonyával, makarónival vagy kifőtt tésztával körítjük.

— Jó a

PÁCOLT MARHAHÚS

is. Keskeny, hosszú, sovány marhahúsdarabot beáztatunk pácba, mely egy rész víz, egy rész ecetből áll, s melyben néhány szétzúzott borókabogyó, vagdalt hagyma, citromhéj, bors, só, szegfűszeg, gyömbér és babérlevél ázik. Három-négy napig benne hagyjuk, naponként megforgatjuk. Negyedik napon kivesszük a húst, összezsavarjuk, megkötjük zsineggel, a páchoz még két rész bort töltünk és benne puhára főzzük. Hidegen is alhatjuk vacsorára, szép vékony szeletekre vágva, melléje ecetet és olajat, ha pedig melegen adjuk, akkor vaját olvasztunk föl, kis morzsát pirítunk benne, pár kanálnyi páccal fölhigítjuk és a hússzeletekre töltjük.

— Te, — szólott közbe Erzsike, — a minap említette Bandi, hogy ő szereti a

SERPENYŐS ROSTÉLYOST,

de nekem sejtelmem sincs róla, hogyan készül!

— Lábasban jó sok hagymát pirítunk kis paprikával s föleresztjük pár kanál vízzel. A kikalapált rostélyost besózva, hirtelen zsírban egyenként megsütjük. Mikor megsült, rárakjuk a hagymára. Öntünk rá kis paradicsomot és puhára pároljuk. Tisztított burgonyát hosszúkás gerezdekre vágunk és a puha rostélyos tetejére tesszük. Megkeverni nem szabad, csak meg-megrázni. Egy-egy kis vizet kell utána tölteni.

— Na hát most már egy-két levesre és főzelékre is megtaníthatnál, Katókám, — mondta Erzsike, — mert már a sok hússal jólaktam!

— Hát ird le a

RAGOUT-LEVEST,

ez igen jó. Liba- vagy kacsa-aprólékot húslevesben puhára főzünk.

Ha le van szűrve, belefőzünk nyolc deka finom apró kását vagy rizskását. Tálaláskor az aprólékot szépen fölaprítjuk, a csontokat kiszedjük, a zuzáját apróra metélve vágjuk, a májat megsütve szintén fölaprítjuk, a leveses tálban 4 deka vaját és 3 tojás sárgáját jól elhabarva, ráöntjük a levest. Tálaláskor az aprólékot külön adjuk be és úgy adjuk minden tányérra rámérve a levest.

— Általánosan kedvelt leves a

GULYÁS-LEVES

is. A húst, jó csontos darabokat, föltesszük főni egy fazékban, sóval. Nagy csomó zöldséget összekötünk tiszta fehér pamuttal és bele tesszük. Egy kis lábasban két fej hagymát kevés zsírban megpirítunk, teszünk rá egy kanál piros paprikát és föleresztjük egy kis levestel. Hagyjuk jól elfőni, aztán ráöntjük a levesre.

— A főzelékek közül ajánlom a

SZÉKELY GULYÁST.

Egy kiló sertéshúst, a combjából, föltesszünk, mint a pörköltet, jó sok hagymával, paprikával pároljuk, egy kiló káposztát másik lábasban kevés zsíron párolunk, de vigyázva, hogy barna ne legyen. Ha puha a káposzta és a hús is, összekeverjük, háromnegyed liter tejfölt egy kanál liszttel elkeverünk és a tetejére öntjük. Azonnal tálaljuk.

— Jó nyári főzelék a

TÖLTÖTT PARADICSOM.

A paradicsom tetejét vékonyan levágjuk, a magját kávéskanállal kiszedjük, vagdalt borjúhúst kevés zsírban zöld petrezselyemmel finomra vágunk, és tört bors meg só hozzáadásával megpárolva, azzal megtöltjük a paradicsomot. Lábasba rakjuk, egy tojásnyi vajat teszünk rá és tejfölt, egy kanál liszttel behabarva, felényi vízzel, mint a tejföl, fölhígítjuk, ráöntjük a paradicsomra és fedő alatt pároljuk. Igen izletessé teszi, ha paradicsom helyett tejfölben pároljuk és késhegynyi tört szerecsendiót teszünk a tejfölbe.

— Jó olcsó főzeiek a

PAPRIKÁS BURGONYA.

Tizenkét deka zsírban három fej hagymát finomra megvágva megpirítunk. Hozzáadunk késhegynyi piros paprikát és két kiló karikára vágott burgonyát meg sóval. Így pároljuk s ha a burgonya puhára főtt, fél liter tejfölt egy kanál liszttel elhabarunk, negyedliter vízzel föleresztjük és a burgonyára öntjük.

— Köszönöm, édes Katókám, — szólta Erzsike, aki már egészen elfáradt az írásba, — holnap reggel aztán eljövök s a konyhában gyakorlatilag is megtanulok egyet-mást. Legalább Bandinak nem kell majd mindennap tortát erni!

XXXVIII.

Nyár végével hazaszállingóztak mindenfelől a leányok, ki faluról, ki fürdőről s majdnem mindennap bekopogtatott egyik-másik Katókához.

Ma éppen Juliska volt nála, aki dicsekedve ujságolta:

— No, édes Katókám, most az egyszer én taníthatlak különféle finom dolgokra, amiket egy grófné szakácsától tanultam! Ismered-e a

HAMBURGI ANGOLNA-LEVEST?

— Nem bizony!

— No hát hallgass ide, mindjárt megtanítlak. Kell hozzá ötven deka angolna, egy liter erős barna húsleves, leveszöldség, két levél zsálya, két szál petrezselyem, két szál kakukfű, három kanálnyi zöldborsó, néhány szál paszternák, két salotthagyma, két evőkanálnyi borecet, fél kávéskanálnyi bors és egyéb fűszer, négy szem cukros fehér borban főtt körte. A besózott és földarabolt angolnát félretesszük. Ezalatt a zöldséget a húslevesben puhára főzzük, később a fűveket és borsot beletesszük. Az angolnát negyedliter ecetes vízben hagymával és fűszerrel megfőzzük, aztán a húslevesbe tesszük a főtt körteszeletekkel és néhány lisztgombóccal. Az angolna levét is beleszűrjük és föltálaljuk. Nagyon kellemes, fűszeres, savanykás ízű leves! Hát az

IRLANDI PUDDINGOT

ismered-e?

— Nem én. Sohasem voltam Írlandban!

— Én sem. De azért ismerem! Egy kiló marhafiléből, amelyet jól megveregettünk, kis szeletkéket vágunk, három vöröshagymát és két tányérnyi nyers, hámozott burgonyát is összevagdalkunk és formába rakjuk rétegenként. Legalul jön burgonya és hagyma vegyesen, erre vajdarabkák, aztán a megsózott, megborsolt hús egy-két babérlevéllel és így tovább. A felső réteg is burgonya legyen, vajjal megszórva, erre négy evőkanálnyi sűrű savanyú tejfölt töltünk és a formát forró vízbe téve, másfél óráig gőzben főzzük. Ha ki van főzve, nem borítjuk ki, hanem asztalkendőt csavarunk a forma körül és így tálaljuk be. Ez különben nemzeti eledel; sovány disznóhúsból és fiatal juh húsból is készíthető, de lehet vegyes húst is hozzá venni.

— Ez igazán nem lehet rossz étel. Meg fogom én is próbálni. Hát még miféle különlegességet tudsz?

— Tanultam még egy nagyon jó

AMERIKAI ELŐÉTELT

is. Szalonna sajttal. Húsos, füstölt szalonnából vékony szeleteket vágunk és rácsra téve tepsin a sütőben hagyjuk, míg omlós és barna

lett s ment minden zsírtól. Egy másik lemezre néhány szelet sajtot teszünk, mely, ha igen kemény volna, kis tejet adunk reá; ha ez is jó sima és puha lett, a szalonnaszeleteket ráhelyezzük és pirított vajjas kenyérrel azonnal forrón föladjuk.

— Tudod-e, hogy ez nagyon jó lehet villásreggelire is?

— Én is azt hiszem. De te, milyen nagyszerű tortát is tanultam!
 Úgy hívják, hogy *DANKOVSZKI-TORTA*.
 Ismered?

— Igen, azt én is tudom készíteni. De azért csak mondd el, hadd lám, olyan-e a recepted, mint az enyém?

— Hét tojás sárgáját tizennégy deka porcukorral nagyon elkeverünk, beleadjuk a tojás habját is és azzal együtt nyolc deka csokoládét részelve, tizennégy deka pirított őrölt mogyorót, három deka vajaskifli-morzsát, mindezt jól elkeverjük, vajjal kikent, lisztezett tortaformába tesszük és lassú tűznél megsütjük. Ha kihült, három szeletbe vágjuk és a következő töltelékkel töltjük meg: Huszonegy deka cukrot barnára pirítunk, tizennégy deka pirított mogyorót tovább pirítunk szép pirosra a cukorra! s ha kész, egy vajjal kikent tányérra öntjük, ha kihült, mozsárban megtörjük és megszitáljuk. Most veszünk négy egész tojást, két nagy evőkanál törött cukrot, azt sűrű krémmé főzzük, ha kihült, keverünk belé huszonegy deka habosra vert írósvajat és az átszitált mogyorót és megtöltjük a tortalapokat úgy, hogy maradjon a krémből a külsejének is. Aztán a tortalapokat egymásra tesszük, a maradék krémmel megkenjük a torta tetejét és oldalát és sűrűn beszórjuk a szitán maradt darabos pirított mogyoróval. Esetleg a tetejére is rakhatunk csokoládéjégbe mártott egész, pirított mogyorókból egy kört. Tálalásig hideg helyre tesszük.

— Éppen így készítem én is. Igen kitünő, izletes és szép, nagy torta.

— Hanem Katókám, lelkem, nagyon kérlek, taníts most már te is engem valamire. Képzeld csak, a minap a bácsikám azt mondta, hogy készíts nekik egy jó *TEJFÖLÖS HALPAPRIKÁST* és én bizony nem tudtam!

— Pedig nem olyan nehéz, — mosolygott Katóka. — Lehet akármilyen fajta halból készíteni, de legjobb kecsagéből, harcsából vagy süllőből, mert ezeknek alig van csontjuk. Egy kiló halat gondosan tisztítsunk meg; kívül késsel megvakargatjuk, a belét kiszedjük, azután földaraboljuk s megsózzuk. Egy lábasba tegyünk egy tojásnyi zsírt, a zsírba egy nagy fej apróra vágott vöröshagymát és egy kávéskanál szép, piros paprikát. Ezeket együtt kavarjuk össze, tegyük a halat a paprikás zsírba és kavarjuk jól össze; azután öntünk reá két deci vizet és két deci jó tejfölt; ezzel is keverjük össze

és akkor tegyük lángtűzre egy negyedórára, hogy gyorsan megfőjön. Ezután már többé nem szabad kavarni, mert széjjel omlana, rút pép lenne belőle. Az asztalra jó forrón, hosszú tálban csinosan adjuk föl, úgy, mintha egészben lenne a hal, s a levét öntsük alá!

— Nagyon jó a

TEJFÖLÖS, PAPRIKÁS CSUKA

is. Ezt következőképpen készítjük: Egy szép, nagy csukát megtisztítás után egyenlő darabokra fölvágunk és besózzuk. Ekkor teszünk egy kanál zsírt egy olyan nagy lábosba, hogy a hal beleférjen. Mikor a zsír forr, beleteszünk két fej vöröshagymát apróra vágva, két késhegynyi rózsapaprikát, a halat belerakjuk úgy, hogy a bőrével legyen lefelé, s szépen egymás mellé helyezve, minden darabot külön; egymásra tenni nem szabad; ekkor befödjük, hogy kissé puhúljon, aztán óvatosan minden darabot egyenként megfordítunk s fedő nélkül tovább hagyjuk puhulni. Mikor zsírjára sült, adunk hozzá jó tejfölt, ezzel föl hagyjuk forrni, tálba rakjuk, a levét rátöltjük és beadjuk.

— Nagyon köszönöm, édes Katókám. Mit tudsz még valami jót?

— Ismered a

TOJÁSOS CSIRKÉT?

— Nem. Hogyan kell készíteni?

— Egy szép, nagy csirkét megtisztítunk, földarabolunk és besózzunk. Lábasba egy főzőkanál zsírt teszünk, ha forró, belerakjuk a csirkét és befödjük; mikor puha, levesszük a fedőt és zsírjára hagyjuk sülni. Egy tányérba ütünk hat tojást sóval, borssal, vagdalt petrezselyemmel jól elhabarjuk és óvatosan a csirkére öntjük, hogy jól befődjé. Igen jó hozzá a zöld saláta.

— Hát a

CSIBE-CROQUETTE

tudod-e hogyan készül?

— Oh igen, az is nagyon finom. Ezt sült csibe maradékból is készíthetjük. A csibe húsát lefejtjük a csontokról, apró kockákra vágjuk, párolt gombával és főtt nyelvvel együtt. Hat deka vajból és ugyanannyi lisztből fehér rántást készítünk, húslével föleresztve sűrű mártássá főzzük, kis citromlevet csepegtetünk bele, majd három tojás sárgájával elhabarjuk. A csibe-vagdalékot a felébe belekeverjük, aztán az egészet pléhre kenjük, vágunk belőle ujnyi hosszú kis kolbászkákat, lisztbe, tojásba, majd finom zsemlemorzsába hengergetjük és forró zsírban kirántjuk. A tál közepére párolt rizst halmozunk föl, körülrakjuk a croquetteket és a mártás másik felét csészében adjuk hozzá.

— Ez is nagyon finom lehet. De most hadd mondjak még el neked két cifra ételt, amit a szakácstól tanultam. Az egyik a

RÁKFARK-FÁNK.

A megfőtt és kiszedett rákfarkot félretesszük, aztán hollandi mártás-

sal összekeverve (de már nem kell főzni) megtöltünk vele vajas tésztafánkot, melynek a belsejét kiszedtük. A hollandi mártás, mely olyan, mint egy sűrű majonéz, hat tojás sárgájából készül kis sóval, szegfűborssal, reszelt szerecsendióval és kis vajjal. Ezt egy kis bögrében kevergetjük, mely egy másik, forró vízzel telt fazékban áll; mikor már olvad és sűrűsödik, mindig még egy darabka vajat kell hozzáadni. Ha félős, hogy a mártás összefut, egy csöpp citromlevet, vagy hideg vizet kell hozzáadni. Használatig meleg helyen, gőzben kell tartani és gyakran megkeverni. A rákfarkkal megtöltött fánkocskákat egy lapos, kerek tálra izlésesen felhalmozzuk, gula alakban s a mártást külön csészében adjuk hozzá. A hollandi mártás különben mindenféle főzelékre és töltelékhez alkalmas; használat előtt finom szűrőn át kell szűrni.

— Ez nagyon jó lehet. Hát a *TENGERI RÁK-MAJONNÉZT* ismered-e?

— Igen, azt is készítettem már. De miután az egész, élő tengeri rák nálunk nagyon drága, lehet bádogdobozban eltett rákot is venni erre a célra. Egy szelence tartalmát ecetben, olajban, sóval és fehér borssal beáztatjuk és ezalatt egy tál közepére zöld salátát rakunk. A tengeri rák-szeleteket szitán lecsurgatjuk és szépen kúpalakra felhalmozzuk a salátára. A majonnézt két tojás sárgájából fél liter táblaolajjal (cseppenként beleadva) kis borecettel, sóval és fehér borral készítjük. A majonnézt egyenletesen rákenjük, aztán szépen földiszítjuk aszpikkal, kemény tojással, rákollókkal, madársalátával, a tetejére pedig egy-egy ajókgagyűrűt megtöltünk kaviárral. Így igen tetszetős és jóízű előétel, mely teához is adható.

— Hát a *CSIRKEGALANTINT* hogy kell készíteni?

— Két nagy csirkét megtisztítunk, felbontunk s egészben, cserép- vagy józománcú edényben két liternyi vízben tűzre tesszük. Egypár szál petrezselyemgyökeret, sárgarépat, fél fej vöröshagymát, sót s néhány szem borsot is adunk hozzá és lassan főzzük. Mikor a hús megpuhult, kivesszük a léből s hideg helyre tesszük. A leves közepedig egy deka vizahólyagot s izlés szerint ecetet vagy citromlevet teszünk. Néhány percig még főzzük. Akkor próbát teszünk egy kanálnyi lével, hogy megalszik-e már keményre; ha igen, akkor leszűrjük egy másik cserépedénybe és hidegre tesszük. Mikor a zsírájt föladta, leszedjük azt, a levet pedig ismét fölforraljuk, három tojás habjával összekeverjük és félórai állás után szűrővászonon átcepegetjük, úgy, mint a borjúláb-kocsonyát szoktuk. Mikor a csirke kihűlt, gondosan földaraboljuk és csakis a szép, húsos darabokat használjuk föl, de a bőrét leszedjük róla. A májat és zuzát pedig vékony

szeletekre vágjuk. Ezenkívül használhatunk hozzá sült vagy zöldséggel megpárolt liba, kacsza, vagy pulyka melle-húsát, bőrétől és kövérjétől megtisztítva és vékony szeletekre vágva; sült libamáját szeletekre vágva; karikára szelt főtt tojást; levétől fölszikkasztott párolt gombát; levétől fölszikkasztott apró ecetes uborkát. Mikor a kocsonya lecsepegett, egy alkalmas hosszas formába egy ujjnyi vastag réteg kocsonyát öntünk, azt jégre tesszük s ha megaludt, csinos rendben rakunk rá a főntebb elmondottakból egy sort, de úgy, hogy a forma oldalától, körül, egy ujjnyi hely üresen maradjon. Ekkor öntünk rá annyi kocsonyát, hogy egy kissé ellepje a húst is. És csak ha megaludt, folytatjuk tovább a rétegenként való berakást, míg a forma meg nem telt. Ezután jégen vagy hideg helyen megfagyasztjuk. Tálaláskor megfelelő hosszú tála borítjuk s forró vízbe mártott s kifacsart ruhát rakunk a formára addig, míg a forma a galantinról le nem emelhető.

— Ez kitünő lehet, Katókám, — szólta Juliska.

— Jó a

LIBAMÁJ-GALANTIN

is. Ezt következőképp készítjük: Egy vagy két szép nagy libamáját megszurkálunk szegfűszeggel és puhára megsütjük. Ha kihűlt, áttörjük szitán és kemény tejszínhabbal összekeverjük. Közévegyítünk egy evőkanál madeira-bort és egy-két evőkanál rumot. Egy formát kikenünk aszpikkal s addig forgatjuk, míg egyenletesen meg nem fagy, aztán beleöntjük a libamáját és jégre tesszük megfagyasztani. Ha jól megfagyott, kiborítjuk, szarvasgombával körülszurkáljuk és keményre főtt tojással s főtt apró sárgarépával diszítjük.

— Ez is nagyon jó; ezt okvetlenül fogom készíteni. Hát a

HIDEG ROAST-BEEFET

Katókám, hogyan kell készíteni? Ez is nagyon jó a teához.

— Egy angol barátnőmtől tanultam a roast-beef készítési módját s mondhatom kitünő, melegen épp úgy, mint hidegen. A hátszélből kell venni egy jó nagy darabot, négy-öt személyre nem sok egy kilogram, mert a csont sokat nyom. Lehet a bélszínt is venni, de jó hízott marhából legyen vágva és jégen kifagyasztott, vagyis állott hús legyen, különben nem porhanyós. Előzőleg jól behintjük sóval és törött borssal egy jó mély lábosban s kis deszkát vagy fedőt teszünk reá. Legalább hat óra hosszat kell így állania, de lehet esetleg tovább is, például előző napon besózni. Egy jó mély sütőlábosba bőven teszünk zsírt, körülbelül mint a kirántott csirkének és ha forró a zsír, beletesszük a húst egészben és mindkét oldalán hirtelen megsütjük. A hús nagysága szerint tíz-tizenöt perc elegendő. A külsejének szép ropogósnak kell lenni, belől pedig, ha föl vágjuk, ki-

buggyan a szép piros leve. Nagyon éles, finom késsel kell fölszelni és gyorsan elbánni vele, hogy forrón kerüljön az asztalra. Az angoloknak külön e célra van a hús alakjának megfelelő, mély skatulyaszerű edényük, amelyben aránylag kevés zsírral sokkal szebben sült a hús, mert abban a forró zsír egészen ellepi. Azonkívül ők az asztalnál szelnek belőle, nehogy előre kihűljön s ami egészben megmarad, hidegen sokkal szebben lehet fölvágni a teához. Melegen mustárt, tükörtojást és forró zsírban kisütött krumpliszeleteket adunk melléje, hidegen meg teához nagyon jó.

— Most még egy jó torta receptjét kérném, édes Katókám.
Például *NARANCS-TORTA.*

— Nyolc tojássárgát, négy egész tojást, tizenhét és fél deka cukrot üstben csekély fokú melegenél jól meghabarunk; azután egy narancshéj felét egy darab cukron könnyen ledörzsölünk és a cukrot hozzákeverjük. Most tíz deka lisztet és nyolc és fél deka fölolvasztott vaját főzőkanállal lassan hozzákeverünk. Az egészet két kis tortaabroncsba töltjük és közép fokú hőnél lassan megsütjük. Ha kihűlt, a két tortalapot barack-ízzel megtöltjük, összeragasztjuk s narancsjéggel bevonjuk. Narancs-cikkeket cukorsziruppal bevonunk s a tortára díszítésül körülrakjuk.

— Igaz, most jut eszembe, még egy jó *VAJAS POGÁCSÁRA* is volna szükségem!

— Kitűnő receptem van és könnyen készíthető. Huszonöt deka vajhoz, negyven deka liszthez, két tojás sárgájához veszünk négy fillér ára élesztőt, melyet belemorzsolunk; kellőleg megsózva, jó tejföllel meggyúrjuk a rendes pogácsakeményiségű tésztává. Hideg helyen állni hagyjuk egy éjen át s másnap, készítés előtt 8—10-szer gömbölyítve, kétujjnyi vastagságúra elnyújtjuk s kis pogácsákat szaggatva belőle, lassú tűznél kisütjük.

— Még egy-két jó teasüteményt kérek, édes Katókám, aztán békében hagylak mára!

JÓ TEASÜTEMÉNY

a következő: Négy tojásfehérjét kemény habbá verünk, adunk hozzá huszonnégy deka porcukrot, két evőkanál égetett és kevés vízzel föleresztett cukrot, tizenkét deci lisztet és egy szűk kávéskanál vaníliás porcukrot. Viasszal kikent pléhre, papírtölcsér segélyével betűket, pereceket, karikákat alakítunk, két óráig állni hagyjuk és megszárítjuk lassú tűznél. Igen jóízű, sokáig eltartható sütemény és ebből a mennyiségből készítve igen sok lesz.

— Hát a
Katókám ismered-e?

JÉGSÜTEMÉNYT

— Ismerem. Három tojásfehérjét negyedkiló cukorral habzásig dörzsölünk s akkor kétfelé osztjuk; az egyik feléhez hozzákeverünk félkiló törött mandulát vagy diót és lisztezett deszkára téve elnyújtjuk; a megmaradt jeget rákenve apró szeletekbe vágjuk s langyos kemencében megszárazítjuk.

XXXIX.

— Édes leányom, — szólta nagyanyus Katókához, — szeretném, ha egy kissé változatosabban főznél. A báránypecsenyét például az idén nem készítetted másképp, mint vagy sültve vagy rántva.

— Az igazat megvallva, édes nagyanyus, nem is tudom más készítési módját, — felelt Katóka.

— Majd én megtanítlak. Figyelj ide. Nagyon jól például a
BÁRÁNPAPRIKÁS PÁROLT RIZZSEL.

Fiatal bárányt fölaprítunk a csonttal együtt egyforma darabokra, mint a pörköltnek szokás. Ha friss vízben jól megmostuk, leforrázzuk fővő vízzel és pár percre benne hagyjuk. Egy jó kanál zsírt a tűzhöz téve, ha megolvadt, a húst belerakjuk, kevés apró vöröshagymát, tört borsot, sót és meglehetősen sok édespaprikát teszünk közéje. Befödve pároljuk, amíg a hús megpuhul, mindig kis vizet töltve alája, mert ha a zsírára sül, könnyen faggyúzt kap. Ezalatt fél kanál zsírba teszünk 4—5 kanál megmosott finom rizst és egy ideig kavargatjuk, fél citrom levét rácsavarva. A citrom azért jó, mert így a kásaszemek szép épen maradnak. Kevés húslevet időnként rátöltve, a kását puhára pároljuk. Mikor a bárány is készen van, akkor egy formát zsírral megkenünk és belerakunk egy sor rizst, egy sor húst, míg az edény megtelik és tálalásig forró vízzel telt edénybe helyezzük befödve. Most a megmaradt paprikáslevet készítjük el, amiből a húst kiszedtük. Egy vagy két tojássárgát a lé mennyisége szerint két-három kanál jó savanyú tejföllel elkavarunk. A forró zsírba előbb egy kanál hidegvizet töltünk, nehogy a mártás összemenjen, folyton kavargatjuk, amíg megsűrűsödik s kis szitán átszűrve vagy csészében adjuk föl, vagy a kiborított bárányra is tölthetjük.

— Igen jó a *BÁRÁNY BECSINÁLT* is, *KÖSZMÉTÉVEL.* Egy bárány elejét megmosunk és darabokra vagdalunk s két liter megsózott vízben megfőzzük. Ha a bárány már puha, tegyünk hozzá egy liter köszmétét, ha ezzel is fölforrt, készítsünk bele habarást tálban összekevert negyedliter tejföl és egy nagy fakanál lisztből. A

forró bárány levét öntsük lassanként a habarásra s folytonos keverés közben öntsük vissza a húsrá. Cukrot és zöld petrezselymet tegyünk még a köszméte közé, forraljuk föl és tálaljuk. Lehet befőzött köszmétevel is készíteni.

— Édes nagyanyus, hát a
hogyan kell készíteni?

KACSÁT GESZTENYÉVEL

— Ez nagyon izletes sült, jól teszed, ha megtanulod a készítési módját. Szép, nagyszemű gesztenyét meghámozva sós vízben megfőzünk és piritott cukorban kissé megforgatunk. A megtisztított és megsózott kacsza belsejét megtöltjük vele, bevarrjuk és zsírban megsütjük, néha vizet ráöntve. Ha megsült, a levét megsűrítjük kis lisztel, madeira-bort és gombát adunk bele. Kerek tálon szépen tálaljuk a kacsát, rátölthetjük a mártást, vajastészta-fánkkal s a benne sült gesztenyével körítjük.

— Legközelebb ha vendégeink lesznek, ezt meg is fogom csinálni. Hát az
nagyanyus, ismered?

ASZPIKOS SERTÉSKARAJT

— Hogyne. Vacsorára, előételnek kitünő. A sertéskarajról le-szedjük a csontot, kissé meglapítjuk, zöldséggel, babérlevéllel, fűszerrel, citromhéjjal megfőzzük, de nem túlságos puhára. Másik edényben egypár borjúlábát főzünk meg sós vízben, aztán hozzátöltjük a levet, miben a sertéshús főtt. Kis, gömbölyű bádögformákba rakjuk a szeleteket, sárgarépa-, uborka-, vörösrépa-szeletekkel földiszítjük, a levet habart tojással és annak héjával megtisztítjuk és kendőn át a formákba szűrjük, ahol megkocsonyásodik, előbb azonban kis ecettel vagy citrommal megsavanyítjuk. Kiborítva tálra csinosan elrendezzük s tatármártást adunk melléje. Ha nincsenek külön formáink, lábasban készítjük és az egyes szeleteket kereken kiszúrjuk kocsonyával együtt.

— Ez tea mellé is nagyon jó lehet, hideg vacsorához, — jegyezte meg Katóka.

— Hideg vacsorához igen jó a

TOJÁS MAJONNÉZZEL,

— szólta nagyanyus. — Minden tojásra, vagyis csak a sárgájára, egy evőkanál ecetet, egy evőkanál finom olajat s háromszorosára egy késhegynyi finom buzalisztet, kevés borsot és sót adunk s addig főzük folytonos keverés közt, míg sűrűsödik. Akkor hideg helyre állítjuk. Közben öt tojást keményre főzünk (ha két tojássárgánál többit készítettük a majonnézt, úgy tojást is többet főzünk), megtisztítjuk, felébe vágva tálra tesszük s leöntjük a majonnézzel. Körül egy koszorút teszünk salátából, melyhez díszül szardellát és kaviárt is adunk.

— Holnap estére mindjárt meg is fogom készíteni, — mondta Katóka.

— Igaz, mielőtt elfelejteném, édes leányom, holnap ebédre készíts *GOMBALEVEST, GOMBÓCCAL.*

Ezt édes apád nagyon szereti.

— És hogyan kell készíteni?

— Egy tányérka friss, apró gombát sós vízben megabálunk, leszűrve apróra megvagdadjuk. Most készítünk szép sárgás rántást vöröshagymával s főleresztés előtt zöld petrezselymet és édes paprikát adunk bele. Ezen rántással, mely inkább sűrű, mint ritka legyen, készítünk két és fél liter vízzel levest, megsózzuk s megfőzzük benne a gombának fele részét s a következő módon készült gombócot: a fél tányérka vagdalt gombához ugyanannyi összevagdalt maradéksültet adunk, veszünk hozzá egy egész tojást s egynek a fehérjét, sót, borsot s egy kis darab apróra vagdalt húsos füstölt szalonnát s annyi kiflimorzsát, hogy kissé keményes legyen. Jól kiverve kis gömböket formálunk belőle, s lisztben meghempergetve a levesben megfőzzük. Nyolcadliter jó tejfölt elhabarunk egy tojás sárgájával, beleadjuk a leveses tálba, ráöntjük a levest s kevés citrommal savanyítva betálaljuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus. De most még valamit kérdezek. Jövő vasárnap szeretnék fánkot sütni, de mikor utoljára készítettem, nem volt szép szalagos. Kérlek, taníts meg, tulajdonképpen hogyan kell a jó és *SZÉP FÁNKOT* készíteni?

— Fél kiló finom lisztet meleg helyen tartunk egy éjen át. Két darab burgonyát megtisztítva, puhára főzünk. Most három deka élesztőt kis tejben kevés liszttel elhabarva megkelesztünk. A lisztet tálba szítálva, beleadjuk az élesztőt. Két tojást meleg helyen elhabarunk s a liszthez adjuk, úgyszintén két tele kanál törött cukrot és kevés sót, diónyi nagyságú friss, de fölolvasztott vaját s a két darab burgonyát áttörve, szintén hozzávesszük. Most jóminőségű langyos tejjel kalácstésztakeményességű tésztát dagasztunk belőle, igen jól kidolgozva azt. Majd meleg helyen megkelesztjük, aztán kiszaggatjuk; mikor kiszaggattuk, ismét kelni hagyjuk, legalább egy óráig, akkor bő zsírban kisütjük, először fedő alatt s ha megforgatjuk, nem tesszük rá a fedőt. A zsír ne legyen túlságosan forró, hogy a fánkok csendesesen süljenek. Ha a zsírból kiszedjük, hintsük be törött cukorral. Tálaláskor külön csészébe barack-ízét adhatunk melléje. E kis mennyiségből két nagy tésztás tál gyönyörű szalagos és igen finom, izletes fánkot kapunk, amely kevésbe kerül és igen jó.

— Most még egy kipróbált, kitűnő

ALMÁSBÉLES

készítésmódjával ismertettek meg. Ime: Tizennégy deka vaniliás törött cukrot huszonhárom deka zsírral habosra keverünk, ekkor negyven deka finom lisztet teszünk közé; egy egész tojást, egy kávéskanál rumot s fél citrom levét, mindezt összegyúrjuk, kétfelé osztva almával megtöltjük. Az almát fahéjjal, mandulával, mazsolával és cukorral megszórjuk, a tészta felső részét pedig bekenjük tojással, darabosra tört mandulával, cukorral meghintjük és jól átsütjük.

— Édes nagyanyus, — mondta Katóka, — kérlek légy szíves, taníts meg engem még egy-két jó hamis-leves készítésmódjára. Mindennap nem lehet húslevest készíteni, s én bizony már kifogytam az én tudományomból.

— Nagyon szívesen, édes leányom, — felelt nagyanyus. — Most tavasz felé lehetne már valami friss zöldség-féle levest is készíteni. Például

FRANCIA ZÖLDSÉGLEVES.

Egy lábasban két kanál zsírt fölolvasztunk, teszünk rá egy kis fej vöröshagymát és egy cikk fokhagymát apróra vágva. Mikor ezek pirúlni kezdenek, reárakjuk a következő zöldségeket: egy sárgarépat, egy petrezselyemgyökeret, egy paszternákot, egy kis fej kalarábét, egy kis fej kelt vékony, hosszú szeletekre vágva, egy marék friss vagy száraz borsot, egy fél karfiolrózsát, egy fél zellert. Ezeket fedő alatt pároljuk, mikor minden puha, beszórjuk finom liszttel, adunk még egy kevés tört borsot és egy csipet majorannapelyvát reá, aztán hideg vízzel föleresztjük s néhányszor fölforraljuk. A levesestálban savanyú tejföllel egy-két tojássárgáját elhabarunk és arra tálaljuk. Adhatunk melléje pirított zsemlekockát is. Igen finom, jóízű leves.

— Igen jó a

GOMBALEVES

is. A szegfűgombát meleg vízzel többször kimossuk, borsólevest öntünk reá, s abban jól megfőzzük; ezután a levest más fazékba öntjük, a gombát vajban és zöld petrezselyemben megpároljuk, főzőkanálnyi lisztet hintünk reá, a borsólevest ráöntjük, kevés törött borsot s jó kanál tejfölt adunk rá és galuskával tálaljuk.

— Nagyon tápláló és jóízű a

FINOM RIZSLEVES,

amelynek még az a jó tulajdonsága is megvan, hogyha az embert váratlanul lepi meg vendég, negyedóra alatt elkészíthető és pótolja a húslevest. Következésképpen készül: A megmosott rizst zsíron kissé megpirítjuk, aztán vízzel puhára pároljuk, ha kész, föleresztjük kellő mennyiségű vízzel, adunk bele sót és törött borsot. Tálalás előtt a leveses tálban tejföllel két-három tojássárgáját elhabarunk, úgyszintén minden személyre számítva egy késhegynyi Liebig-féle húskivonatot. Ezekre öntjük a rizslevest, egyenletesen elkeverjük és citrommal savanyítjuk.

— Hát a

MÁJLEVES

édes nagyanyus, hogy készül?

— Egy negyedkiló sertéshúst darabokra s fél kiló májat és sertésvesét vékony szeletekre vágunk. Vízzel feltöltjük s puhára megfőzzük. Ekkor tesszük hozzá a hártájától megtisztított velőt egészben, mert egy forrás után úgyis szétmegy a levesben. Középsűrűségű piros rántást készítünk sok vöröshagymával, azután paprikát téve bele, a levest berántjuk; csak most teszünk bele sót és két babérlevelet. Tálaláskor ecetet öntünk hozzá, borsot hintünk a tetejére és citromszeleteket teszünk reá.

— Gyorsan elkészíthető s igen jó leves még a **KAPORLEVES** is. A savanyított (kovászos) uborka levéből annyit forralunk föl, amennyi levest akarunk főzni. Ha talán nagyon savanyú lenne, vizet kell hozzá adni s tehetünk bele néhány szem köményt is. Kevés lisztel s jó sűrű, savanyú tejföllel habarást csinálunk; ezalatt gyenge kaprot teszünk apróra vágdalva a levesbe, valamint kellő mennyiségű sót is. Most a habarást beleöntjük a fővő levesbe s mialatt fölforr, ezzel is folyton habarjuk. Utoljára annyi tojást ütünk egyenként a levesbe, ahány személyre főzünk. A tojással csak nagyon kis ideig főzzük, hogy a tojás kemény ne legyen.

— Jó tavaszi leves a

SÓSKALEVES

is. A megtisztított és megmosott sóskát megabáljuk és megvagdaljuk. Sűrű, halványszínű rántást készítünk hozzá s belerakjuk a sóskát, szétdörzsöljük és vízzel föleresztjük, de ne legyen nagyon ritka. Most megsózzuk és felfőzzük, adunk bele bőven jó sűrű tejfölt s pillanatnyi forrás után föltálaljuk, minden személyre egypár abált s karikára vágott virslit adva a levesbe.

— Végezetül megtanítlak még, hogyan kell jó **CSIRKELEVEST** készíteni galuskával. A szépen megtisztított csirkét megmossuk, ízekre vágva besózzuk; most egy nagyobb serpenyőben egy tojás nagyságú vajat olvasztunk s beleadunk egy nagyobb, vékony csíkba vágott kalarábét, egy répát, egy maroknyi zöld borsót s utoljára a csirkét; az egészet fedő alatt puhára pároljuk, ha ez megtörtént, a csirkét s zöldséget oldalra húzzuk a serpenyőben s a vajba adunk egy kis kanál lisztet és egy kevés rózsapaprikát s hagyjuk kissé pirúlni, majd föleresztjük vízzel, kellőleg megsózzuk s ha jól fölforr, főzünk bele finom zsemlegaluskát, melyet ekként készítünk: Egy fél zsemlet tejben megáztatunk, kifacsarunk, kis darab vajjal elkavarjuk, adunk bele két kis tojást s egy kávéskanál lisztet, sót, kevés tört borsot s apróra vágott zöld petrezselymet, az egészet jól kidolgozva befőzzük a levesbe s ha fölforrt, betálaljuk. Kitűnő minőségű leves s elég hat személyre.

— Édes nagynyus, még csak a *LUDAPRÓLÉKOS LEVEST* kérlek magyarázd el.

— Serpenyőben egy darab vajat, apróra vágott petrezselyemzöldjét negyedóráig párolunk s két jó kanál lisztet hintünk reá. A ludaprólékot puhára főzzük, megfelelő darabkákra vágjuk, a zuzát hosszában, még kissé felfőzzük s hosszúkás, pirított zsemledarabokra találjuk. A májat külön sütjük s apró darabokra vagdalva a levesbe tesszük.

— Igaz, most jut eszembe még egy kitünő leves, a

TOJÁSOS LEVES.

Öt-hat hagymát finoman összevágunk, vajjal, két-három összevagdalt paradicsommal (vagy befőtt paradicsommal), kevés sóval világosra pirítjuk s forró vízzel föleresztjük. Három tojássárgát kevés tejjel, néhány csepp ecettel elkavarunk. A forralt levest átszűrjük s lassan beleeresztjük a tojáskeveréket. Egy kerek szelet pirított kenyeret beleteszünk és rögtön föltálaljuk. Kenyér helyett vagdalt, keményre főtt tojást is tehetünk a levesbe.

— De most már elég a levesekből, ugy-e nagynyus, — mosolygott Katóka, — olyan sokat tanultam, hogy beérem vele jó ideig. Most még arra kérlek, légy szíves, mondd meg, hogyan kell készíteni a

RÁNTOTTÁS BORJUMÁJAT?

— Az egy igen jó előétel s nagyon könnyű a készítés módja, — felelt nagynyus, aki igazán mindent tudott. — Egy negyedkiló nyers borjúmájat lekaparunk, szitán áttörjük s tört majorannát és borsot adunk hozzá. Bő zsírban apróra vagdalt zöld petrezselymet párolunk s beleadjuk a májat is. Néhány másodperc múlva beleütünk öt tojást, megsózzuk, gyengén összekavarjuk s egy-két perc múlva kitálaljuk. Igen izletes előétel, különösen, ha libazsírban sütjük, de vigyázzunk, nehogy keményre süssük.

— Most még valami egyszerű, de nagyon jó ételre tanítalak meg, — mondta ismét nagynyus, — mert jó az ilyesmit is tudni.

BURGONYÁS CSUSZA.

Veszünk tizenkét darab burgonyát, meghámozzuk, kockára vágjuk, megmossuk s egy lábasba tesszük; öntsünk rá annyi vizet, hogy a burgonyákat ellepje s egy kanál sót hintünk még reá. Puhára főzzük, ha megpuhult, szűrő-kanállal kiszedjük egy tálba s betakarva meleg helyre állítjuk. Míg a burgonya fő, addig elkészítjük a tésztát. Keményebb tésztát gyúrunk egy liter lisztből, két egész tojásból, ha kell, egy kevés vizet is adhatunk hozzá és egy kis sót, jól keresztül gyúrjuk, kinyújtjuk, de nem igen vékonyra (úgy, mint a túrós csuszához), nagy csipetkét csinálunk belőle s befőzzük abba a vízbe, amelybe a burgonya főtt. Míg a tészta jól kifő, egy lábasba

teszünk bőven zsírt, három hagymát összevágunk szeletekre s a forró zsírba téve ropogósra pirítjuk; ha jó, levesszük a tűzről, megpaprikázzuk, hogy kissé csipős legyen és szép színt kapjon, jócskán adunk hozzá tejfölt s fölforraljuk. Ez idő alatt a tészta is megfőtt, kiszedjük a szűrőkanállal s a burgonyával, sóval vigyázva összekeverjük, hogy a burgonyák össze ne törődjének. Mindezek után a burgonyás tészta felét a tésztás tálba tesszük s a lének felét ráöntjük, most a többi tésztás burgonyát hozzáadva, a megmaradt levet is a tetejére öntjük és föltálaljuk.

XL.

— Úgy bizony, édes Katókám, falusi asszony lesz belőlem, — mondta Böske, a Katóka egyik legjobb barátnője, kipirult arccal s kedvtelve nézegette a kis karikagyűrűt az ujján. — Hidd meg, oly boldog vagyok, hiszen mindig az volt leghőbb vágyam, hogy falun lakjunk, sohasem éreztem jól magam a városban.

— Az bizonyos, hogy sokkal kellemesebb is a falusi élet, — válaszolt Katóka megölelve Böskét. — Úgy örülök, hogy olyan boldog vagy édesem!

— Csak egy aggaszt, — szolt Böske összeráncolva homlokát, — nagyon tapasztalatlan gazdasszony vagyok s félek, hogy egyre-másra követelek el mindenféle baklövést és Bandi majd nagyon ki fog nevetni!

— A tapasztalat és a gyakorlat megtanít majd mindenre, kedves Böském, s akiben az akarat és jószándék megvan, az sokkal gyorsabban beletanul mindenbe, mint aki csak ímmel-ámmal végzi a dolgát.

— Hiszen az akarat és jószándék megvan bennem, az bizonyos, de ez még nem elég például a pulykahizlaláshoz. Ehhez tudomány is kell! Ugyanis Bandi éppen tegnap este mondta, hogy majd karácsonyra pulykát fogunk hizlalni. Én csak bólintottam a fejemmel, de hidd el, még csak sejtelmem sincs róla, hogyan kell

PULYKÁT HIZLALNI.

— Nem olyan nehéz dolog az, — nevetett Katóka, — csak nagy gondot és vigyázatot igényel.

— Ugyan kérlek, taníts meg reá!

— Szívesen. A hizlalásra szánt pulykákat legjobb sötét helyen elhelyezett ketrecbe tenni, amelynek a külső részén vannak az etető és itatóedények, úgy, hogy a pulykák csak a fejükkel érhetnek hozzá. Ezeket az edényeket természetesen meleg vízzel mindig jól ki kell mosni, amint hogy a tisztaság a siker első föltétele. A hizlaláshoz használt eleség különféle. Egyes helyeken pohánkadarát, főtt és zúzott burgonyát tésztává gyúrnak s azt etetik a pulykával. Más helyeken árpa- vagy bablisztet tejjel gyúrnak tésztává s azt adják neki. Legjobb és legcélszerűbb a pulykákat naponta négyszer etetni és pedig reggel, délben és délután kétszer. Reggel adunk árpa- vagy zablisztet, tejjel keverve, délben duzzadt, tiszta tengerit, az első délutáni etetésnél zúzott, főtt burgonyát pohánkaliszttal tésztává keverve és este annyi főtt kukoricát, amennyit enni akarnak. Apróra vágott zöldség, naponta frissen adva föltétlenül szükséges, éppen így homok, finom kavicsstörmelék, mert ezek az emésztéshez jelentékenyen hozzájárulnak. Répát túlnagy mennyiségben nem célszerű fölétetni, mert a hús könnyen valamelyes mellékízt fog fölvenni. Dús etetés mellett azonban itatni is kell a pulykákat; ha módunkban van, ne mulasszuk el lefölezött tejjel itatni, mert a hizlalási eljárás ezzel jelentékenyen megrövidül és finomabb, ízletesebb húst nyerünk. Tizenegyedik-tizenhatodik nap után, ha a pulykákat sötét ketrecben tartjuk, be van a hizlalás fejezve; máskülönben húsz-huszonnégy napig is eltart. Amint a ludaknál szokásos, úgy némely helyen a pulykákat is tömik. A ludakat szokták főtt kukoricával is tömni, ezeknél is jobb azonban a pohánka, vagy esetleg tengeri- és árpalisztból, főtt burgonyából, tej hozzáadásával készült tésztával tömni. Ezt előbb tölcseren átnyomjuk és azután megszáritjuk. A tömés által hizlalt pulykák tíz-tizenkét nap alatt már piacra érettek és néha tizennégy-tizenöt kilogrammot is nyomnak. Fiatal, hízott pulyka igen keresett árúcikk s nagyon jó jövedelemre tehetsz szert, ha minél többet hizlalsz.

— Okvetlenül meg fogom tenni, — szól Böske ragyogó arccal, — meglásd, egész kis vagyont gyűjtök én magunknak a tej- és baromfi-kezelésből, meg a gyümölcs- és zöldség-termelésből! Hanem most édes Katókám, még egypár kérdésem volna, ha meg nem haragszol?

— Már hogy haragudnám? Csak ki vele gyorsan!

— Hogyan készítjük a *PALACSINTA-CROQUETTET*?

— Sütünk fél kiló húshoz tizenkét-tizenöt palacsintát, cukor nélkül. A tölteléket meg következő módon készítjük: Fél kiló borjúcomb apró kockára vágva besóznak, aztán zsíron halványsárgára sütünk egy fej vöröshagymát, beletesszük a húst, nagyon kevés ró-

zsapaprikát, egy nagy, vagy két kisebb szép pirosas sárgarépat karikákra szelve s egy kis ujjnyi petrezselyemgyökeret. Kevés víz hozzáadásával puhára pároljuk s ha jó puha, zsírára hagyjuk sülni, de nehogy odaégjen vagy túlpiros legyen, csak éppen hogy a zsíráját elsülje. Aztán ütünk rá négy egész tojást, s folytonos kavarással mellett olyanra sütjük rajta a tojást, mint a rántotta s elvéve a tűzről, ha kissé kihűlt, húsőrlőn megőröljük, megborsozzuk s izlés szerint még megsózzuk. Ezzel a töltelékkel a palacsintákat éppen olyanformán töltjük meg, mint a töltött káposztát, aztán tojásba, zsemlemorzzába mártva forró zsírban hirtelen kisütjük. Készíthetjük palacsinta nélkül is úgy, hogy deszkán zsemlemorzzával hosszúkás vagy gömbölyű pogácsákat formálunk belőle s forró zsírban gyorsan kisütjük. Ha palacsinta nélkül készítjük, adhatunk hozzá salátát, uborkát vagy pedig spárgamódra készített kelt, karfiolt, szemes zöldborsót, francia salátát vagy tatármártást.

— Jó előétel falun, ahol bőviben vagyunk a tojásnak, a

HIDEG TÖLTÖTT TOJÁS.

Négy vagy öt főtt tojást hosszában kettévágunk, a sárgáját kiszedjük, vajjal, vagdalt ajókéval, sóval, vagdalt sonkéval, vagy pecsenyemaradékkal elkeverjük, megtöltjük vele a fél tojásokat és zöld salátára helyezzük. Igen jó előétel vacsorára.

— Ugyan kérlek taníts meg még 1—2 finom előételre, amit nagy vacsorákhoz is lehet adni. Gyakran lesznek vendégeink s olyankor nem szeretnék szégyent vallani.

— Egy igen jó

LIBAMÁJPÁSTÉTOMRA

tanítlak meg. — Porcellántálban letakarva, hideg helyen állt libamáját vékony szeletekre vágunk és megtűzdeljük szarvasgombával. A máj- és gombahulladékot ugyanannyi súlyú szalonnával, s a kettőnek megfelelő súlyú borjúhússal fehér borban egy napra pácba tesszük, bors, só, petrezselyem-zöldjét adva hozzá. Másnap a pác levét leöntve, a máj- és gombahulladékot finomra vágjuk és szitán áttörjük. Egy megfelelő porcellánformát vékony füstölt szalonnaszeletekkel kibélelünk és úgy az oldalfalakra, mint az aljára szorosan egymás mellé rakjuk a megtűzdelt libamáját. A közepét az áttört hússal töltjük ki. Az egésznek a tetejére ismét vékony szalonnaszeleteket teszünk. A fedelet reátéve szorosan lekötjük, hogy a víz a fazékból, amelyben három órán át főzzük, be ne hatolhasson. A fazékban annyi víz legyen (mindig forrón hozzáöntve), hogy a forma magasságának a közepéig érjen. Hideg helyen kihűtjük. Így hosszabb ideig is eltartható a pástétom. Forró vízbe merített kanállal veszünk belőle s fölolvasztott aszpikba mártott lúdtollal meglocsoljuk. Azután tálban csinosan fölhalmozva jégre tesszük, hogy megfagyjon. Főtt sonka-

szelettel vagy nyelvvvel és hosszúkásra vágott főtt tojásfehér-szeletekkel díszítjük.

— Köszönöm, édes Katókám. Nagyon szeretném, ha néhány jó leves készítmódjára is megtanítanál.

— Szívesen. Írd le a könyvedbe, amint következik:

TÖLTÖTT TÁSKALEVES.

Készítsünk vajjal, vöröshagymás piros rántással, — melybe kevés paprikát is tettünk, — rántott levest. Gyúrjunk hozzá tojással és kevéske vízzel egy nem igen kemény tésztát s nyújtsuk ki szép vékonyra. Készítsünk hozzá töltelékét következőképpen: Egy darabka sovány, főtt sonkát finoman megvagdalkunk, elkeverjük tojással s kevés jó tejföllel; a tésztát most megkenjük tojás fehérjével, a sonkás-töltelékkel megkenjük s megtöltjük úgy, miként a derelyét szokás, derelye-metszővel kivágjuk és kissé állni hagyjuk a tésztát, hogy jól letapadjon. Ekkor a fővő levesbe belerakjuk s ha egyszer felfőtt, betálaljuk.

NÉMET LEVES.

Egy egész tojást és háromnak a sárgáját elhabarunk és hozzátesztünk öt deka finom burgonya- vagy rizs-lisztet, ugyanannyi reszelt pármái sajtot, picike paprikát és egy pohárnyi tejfölt. Ezt mind jól eldolgozva, ritka rostán vagy reszelőn át belecsöpögtetjük a forró húslevesbe, még pedig gyorsan, hogy megaludjék a tészta. Néhány perc múlva betálaljuk a levest s hozzá reszelt sajtot kínálunk még körül.

Igen jó

GOMBALEVES

a következő: Az aszalt gombát megmossuk, megabáljuk s apróra megvágjuk. Ezalatt halvány rántást készítünk vöröshagymával s kevés paprikával, föleresztjük s vízzel kellő mennyiségű levest készítünk belőle. Most szeletekre vágott füstölt vagy friss kolbászt adunk belé, a megvagdalt gombát és sót s az egészet főzzük még fél-óraig. Tálalás előtt kevés borecetet adunk bele, ha ezzel is felfőtt, a levesestálban néhány kanál jó tejfölt elkavarunk s erre tálaljuk a levest.

SONKÁS GOMBÓCLEVES.

Tizennégy deka friss édes vajat egy cseréptálban habosra verünk, lassan beleteszünk egy egész tojást, négynek a sárgáját, kis sót, végül tizenkét deka finomra összemetetelt sovány sonkát, aztán annyi finom, fehér kenyérmorzsát, hogy sűrű tészta legyen. Ebből most kis gombócokat formálunk és liszttel meghintett deszkára téve, használatig hűs helyen tartjuk. Húslevesbe befőzzük. Ha sós vízben kifőzzük, hús mellé is adhatjuk.

— Köszönöm, édes Katókám, most már elég volt a levesből. Nem tudnád-e megmondani, hogyan készítik a

PULYKÁT GESZTENYÉVEL TÖLTVE?

— Hogyne tudnám. A pulykát — kisebb fajta is lehet, — előkészítjük, mint rendesen és vagdalt hússal, melyet áztatott zsemelével, tojással, zöld petrezselyemmel elkevertünk és sült gesztenyével megtöltjük. Aztán becsavarjuk fehér papirossal, melyet megkentünk zsírral és párolt zöldséggel (hagyma, sárgarépa, kakukfű, babérlevél, kevés szalonna stb.), a sütőben vagy nyárson megsütjük. A levét külön adjuk hozzá és különfélekkel körítjük, például szarvasgombával, gesztenyével, apróra vagdalt húskolbászkával és karfiollal.

— Ez nagyon finom lehet. Hát hogyan kell készíteni a

GULYÁSHÚST SZEGEDI MÓDRA?

— A gulyás csak akkor jó, ha a marhahúst összeválogatjuk szíve gyökeréből, szegyből és vesepecsenyéből. A húst kockás darabokra vágjuk, kimossuk, a bognácsba rakjuk s öntünk reá annyi vizet, hogy a hús teljesen el legyen fődve. Ha az így főltett hús fölforr, elegendő mennyiségben hosszúra szelt vöröshagymát s jó édes szegedi paprikát keverünk bele; kavarjuk össze az egészet és betakarva hagyjuk főni, illetőleg két, két és fél órán keresztül a zsírjára hagyjuk pörkölni.

— Igen jó pecsenye még a **TÖMLŐSÜLT, ZÖLDBORSÓVAL.**

Borjú- vagy marhahúsból készíthetjük. Egy kiló húst (vagy szükség szerint többet vagy kevesebbet) minden hártájától megtisztítunk s vékonyra elverjük. De át ne lyukasszuk. Mindkét oldalon besózzuk. Két deci, cukor nélkül aszalt, vagy négy deci, cukor nélkül befőzött zöldborsót puhára főzünk. Akkor szitára öntjük, s ha megszikkadt, szitán áttörjük. Egy lábosban, kis tojásnyi zsírban, bőven, apróra vágott petrezselyemzöldjét párolunk. Fél áztatott és kicsavart zsemlet, apróra vágva, beleteszünk. Ha kissé megszikkadt, három tojást hozzáütünk, jól összekavarjuk, mikor kissé sűrűsödik, a borsót hozzáöntjük, azzal is elkavarjuk, ízet sóval, borssal megadjuk. A besózott húst kétrét hajtjuk. Egyik végét és végig az oldalát bevarrjuk, a nyitva hagyott végén a borsópépet betömjük, de csak lazán, nehogy a hús párolás közben kirepedjen. Azután a másik végén is bevarrjuk, egy jó kanál zsírral, karikára szelt zöldséggel, két deci vízzel, leborítva, pároljuk. Ha a hús még nem puha s levét elfőtte, meleg vízzel pótoljuk. Mikor a hús megpuhult és zsírjára sült, levét szitán átszűrjük s négy-öt kanál tejföllel fölforraljuk. Tálaláskor a fonalat kiszedjük, a húst szeletekre vágjuk, tálra rakjuk s levét ráöntjük. Igen izletes és nagyon mutatós sült.

Faluhelyen, ahol gyakran kerül

JUHHÜS

az asztalra, jó hasznát veszed, ha tudsz belőle özpecsenyét készíteni. A szép juhcombot ugyanis éppen úgy el lehet készíteni, mint az özcombot, ha előzőleg rendes páclébe bepácoljuk. Negyvennyolc óra múlva kivesszük a pácból, megtöröljük és megpároljuk, mint a vesepecsenyét, de csak rövid ideig, mert nagyon puha lesz a pácban. Finom borsos mártást, befőtt ribizkét, áfonyát, vagy csipkelekvárt lehet hozzá adni.

— Ennek bizonyára jó hasznát fogom venni, — mondta Böske.

— Még valamire megtanítlak, aminek szintén jó hasznát fogod venni.

KARFIOL-TÖLTELEK SÜLTEKHEZ.

Olyan karfiolból készíthetjük, amilyennel magunkat télire elláttuk. Lehet pincében, gőzben, vagy aszalva eltett karfiolt is használni. Egy kis tányér nagyságú fejnek megfelelő mennyiséget puhára főzünk (megjegyzem, hogy a frisset vagy az aszaltat előbb megabáljuk, azután másik sós forró vízben főzzük puhára), levét leszűrve, szitán áttörjük. Egy zsemle morzsájával, két egész tojással, sóval, borssal összekavarjuk. Félóráig állani hagyjuk, mialatt a morzsa felszívja a nedvességet s a töltelék nem lesz nagyon lágy. Akkor, ha tekercs-sülthöz használjuk tölteléknek, kiterítjük a már előre vékonyra elvert húst s rákenjük a tölteléket. Öt-hat deka írósvajat vagy fagyos zsírt apró darabokban rászórunk, a húst összesodorjuk és több helyen átkötjük. Ha pedig nem tekercs-sülthöz használjuk, a vajat vagy zsírt habosra kavarva elegyítjük a töltelék közé és úgy tömjük a húsba. A karfiollal töltött húsok igen izletesek és nagyon jól festenek tejfölös karfiollal és krumpli-pirével körítve.

— Jó lesz, ha azt is megtanulod, hogyan kell jó

KARÁCSONYI PUNCSOT

készíteni. Hat narancsból kisajtoljuk a nedvet és egy narancsot cukron ledörzsölünk, aztán olvasztunk egy kiló cukrot háromnegyed liter vízben. Ha eléggé fölforrt, akkor egy és fél liter jó fehér bort öntünk hozzá és addig hagyjuk a tűzön, amíg forrni kezd. Ekkor fél üveg finom rumot vagy arakot, a narancs levét, valamint a cukron lereszelt héját keverjük hozzá és tetszés szerint hidegen vagy melegen tálaljuk.

— Hanem most megtanítlak egy olyan süteményre, amelyhez ugyancsak kevés kell, s mégis annyi mindenfélét lehet belőle készíteni, hogy az csupa csoda. Ezért is hívják *CSODATÉSZTÁNAK*. Én a kedves, jó Irén nénikémtől tanultam, aki már annyi jó és hasznos dologra tanított engem. Tehát írd föl, amint mondom:

— Három tojásfehérjét sűrű habbá verünk, abba a három tojás sárgáját lassan belekeverjük, adunk hozzá negyedkiló cukrot s ezzel

még egy negyedóraig keverjük. Azután teszünk hozzá negyedkiló lisztet. Az így nyert tésztából aztán sokféle süteményt készíthetünk. Ha liszttel jól kihintett gyúrotáblára tesszük és belőle ujjnyi hosszú és ujjnyi széles rudacskákat vágunk s azt a jól kilisztezett tepsibe egymástól két-három ujjnyi távolságra rakjuk, akkor a föntebb leírt mennyiségből körülbelül hetven darab piskótát kapunk.

Ha ugyanezt a tésztát szétnyújtjuk és a közepébe dió- vagy mandula-darabokat teszünk és henger-alakra formálva megsütjük, ha kihült, vékony kerek darabkákat szeldelhetünk belőle.

Ugyanezt a tésztát rakjuk este kis kanállal egy kihintett tepsibe oly módon, hogy mindenik egy kis csókocskát képezzen. Hagyjuk reggelig langyos helyen állni. Reggel lassú tűznél süssük meg; igen szép és formás csókocskákat kapunk. Míg nyers a tészta, kömény- vagy ánizsmagot is szórhatunk a tetejére s akkor teához is igen jól ízlik.

Ha ugyanebbe a tésztába kevesebb lisztet teszünk és kis kanállal a kihintett tepsibe öntögetjük, akkor apró, kerek kis palacsinták képződnek, melyekre szintúgy szórhatunk ánizst vagy köményt. Ha a kis lepények megsültek, göngyölítsük hirtelen melegibe egy fakanál nyelére. Igen szép kis kürtöcskéket kapunk.

Ha pedig több lisztet teszünk a tésztába, akkor tenyerünk közt apró, egyenlő golyócskákat formálunk a tésztából és este a tepsire rakjuk. Langyos helyen áll egész éjjel s ha reggel forró sütőbe tesszük, igen szép formás gombák sülnek belőle, mert a teteje mint egy kis kucsma leválik az aljáról.

— No hát, ez igazán csodatészta, — mondta Böske, — mennyi mindenfélét lehet belőle készíteni!

— Hát a

KÁPOSZTÁS PALACSINTÁT

ismered-e? — kérdezte Katóka.

— Nem.

— Az is nagyon könnyen készíthető és igen jó. Rendes palacsinta-tésztába tegyünk apróra vagdalt és zsírban megpirított káposztát és úgy süssük meg a palacsintát. Igen jó és izletes s a férfiak rendszeren jobban szeretik, mint az édes ízzel vagy túróval töltött palacsintát.

— Nagyon jó előétel a

KIRÁNTOTT KEL

is. Szép kicsiny fej kelkáposztát négyfelé vágva, jól kimossuk, sós vízben megfőzzük s aztán lisztbe, tojássárgába és zsemlemorzsába forgatva zsírban kisütjük, mint a rántott csirkét. Éppen így lehet elkészíteni champignon gombát is. A szárát levágjuk, a felső vékony héját lehántjuk s aztán lisztbe, tojássárgájába, zsemlemorzsába forgatva, zsírban kisütjük. Kitűnő.

— Hát a
ismered?

— Dehogyan ismerem! Nem ismerem én semmit, — bölintott búsan
Böske.

— No hát ird le ezt is a szakácskönyvedbe. Minden személyre
egy zellert számítva, meghámozunk hat személyre ugyanannyi szép
zellerfejet, megmossuk és sósvízben félóra hosszat födetlenül főzzük.
Mikor a forró vízből kiszedtük és teljesen kihűlt, levágunk belőle egy
sipkát és a zellert teljesen kivájjuk. A zellerhulladékot aztán meg-
vagdadjuk nyolcad kiló főtt sonkával, melyhez még két kanál pármái
sajtot is adunk, kevés sót és kevés tört borsot. Ezzel a keverékkel
megtöltjük a zellert és rákötjük a tetejét. Most a zellert belerakjuk
egy pecsenyesütőbe, forró zsírba, tejfölt és vizet öntünk reá és be-
takarva sütjük. Két óra múlva kiszedjük, eltávolítjuk a cérnaszálakat
és tálra rakjuk. Az aljáról leszedjük a zsírt és lisztet kavarva a
levébe, még egy kevés tejjől hozzáadásával, mártásnak fölfőzzük.

— Nagyon jó a SAJTOS GOMBÓC
is, angol módra. Huszonöt deka zsemlemorzsát, húsz deka pármái
sajttal, kevés sóval és paprikával, tizenöt deka vajjal és négy tojás-
sárgával jól elkavarunk. Azután lapos gombócokat formálunk belőle,
megforgatjuk tojássárgában és zsemlemorzsában és forró zsírban
szép sárgára kisütjük.

— Ezek mind kitünő dolgok lehetnek, édes Katókám, — szólt
Böske, — de most kérlek, légy szíves, taníts meg néhány jó salátára
is, mert Bandi azt nagyon szereti.

— Igen szívesen, — felelt Katóka. Nagyon jó például az

ANGELA-SALÁTA.

Két sósvízben megfőzött zellergyökér, két savanykás alma, egy főtt
burgonya és egy főtt cékla kell hozzá. Ezt mind finom metéltre vág-
juk össze. Két citrom levét rácsavarjuk, sót, borsot és egy kanálnyi
vágott kaprot teszünk hozzá. Két keményre főtt tojássárgáját há-
rom kanálnyi olajjal jól elkeverjük és belevegyítjük.

— Jó a

SÁRGARÉPA-SALÁTA

is. Szép nagy sárgarépát meghámozva karikákra vágunk és sósvíz-
ben, kevés cukorral puhára főzzük. Ha kihűlt, sóval, borssal, ecettel
vagy citrommal és olajjal és ízlés szerint egy késhegynyi mustárral
a levét elkeverjük. Valamivel több ecetet vagy citromlevet adunk
hozzá, mint más salátához, mert a répa édeskes. Zöld salátával kö-
rítjük és zöld petrezselyemmel díszítjük. Egy órával tálalás előtt kell
készíteni.

— Jó továbbá a

ZÖLD SALÁTA CITROMMAL,

francia módra. Friss zöld salátát széjjel szedünk leveleire, jól meg-

mossuk s tálra tesszük. Félpohár vízhez két kávéskanál olajat, kevés sót, egy fél citromnak a levét tesszük, mindezt jól összekeverjük, a salátára rátöltjük. Az asztalnál mindenki a tányérjára tesz, összevagdálja és tetszés szerint megcukrozza.

— No és most végezetül írj le még egy jó ételt a szakácskönyvedbe.

TOJÁSOS CSIRKE.

Egy szép, nagy csirkét megtisztítunk, földarabolunk és besózzuk. Lábasba egy főzőkanál zsírt teszünk, ha forró, belerakjuk a csirkét és beföldjük. Mikor puha, levesszük a fedőt és zsírára hagyjuk sülni. Egy tányérba ütünk hat tojást, sóval, borssal, vagdalt zöld petrezselemmel jól elhabarjuk és óvatosan a csirkére öntjük, hogy jól befődjön. Pár perc múlva már tálalhatjuk. Igen jó hozzá a zöld saláta.

— Köszönöm, édes Katókám; de tudod-e, hogy még mit szeretnék tudni?

— Hogyne tudnám! Egy-két édesség meg torta készítési módját úgy-e?

— Persze, persze.

— Nohát írd le, amint mondom:

GESZTENYEFELFUJT.

Főzzünk meg egy kiló maroni-gesztenyét. Ha puha, szűrjük le, törjük át szitán, tegyük lábasba, tegyünk hozzá tíz deka vaját, ugyanannyi törött cukrot, négy kanál narancsvirágvizet, egy csipetnyi sót és öt tojás sárgáját; keverjük mindezt jól össze, adjuk hozzá lassanként az öt tojás kemény habját, öntsük egy vajjal kikent tűzálló tálba, tegyük huszonöt percre forró sütőbe, ha a teteje megpirult és jól feljött, tálaljuk ugyanazon tálba, amelyben sült, porcukorral meghintve forrón.

FAGYASZTOTT KÁVÉHAB.

Félliter habtejszínt fölverünk kemény habnak. Hat deka kávé megdarálunk s arra egy és fél deci vizet öntve, körülbelül egy deci kávé öntünk, azt tizenkét deka cukorral fölforraljuk és mikor kihűlt, a habhoz keverjük. Ha szeretjük édesen, lehet még cukrot hozzáadni. Formába öntjük, a forma tetejét jól rászorítjuk és a szélét köröskörül zsírral bekenjük, nehogy a só behatoljon. Három óra alatt fagy meg. Ha tálalni akarjuk, a zsírt lekaparjuk, a formát jól letöröljük, pillanatra forró vízbe mártjuk és kiborítjuk. A formát kikenni nem kell.

— Oh, édes Katókám, — sóhajtott a szomorúan Böske, — én úgy félek, hogy sohasem fogom megtanulni ezeket a dolgokat s akkor Bandi... Bandi mindig zsémbelni fog velem!

— Dehogy nem tanulod meg, — biztatta Katóka, — a főzés mestersége nem olyan nehéz tudomány, csak nagy figyelmet és

odaadó gondot kíván. Mikor az ember főz, olyankor nem szabad egyébbel foglalkozni. Aztán én most elmondok neked mindent, amit tudni kívánsz, te főlírod magadnak s mikor el akarod készíteni, csak előveszed a főljegyzéseidet. De meglásd, ha egyszer-kétszer elkészítettél valamit, már könyv nélkül fogod tudni? Hát lássuk csak, mit szeret még Bandi?

— Nagyon szereti a *PAPRIKÁS CSIRKÉT RIZSGOMBÓCCAL*, — sóhajtotta Böske.

— Nohát ez csak nem nehéz, — mosolygott Katóka. — Figyeld ide. A rendes módon megtisztított és földarabolt csirkét lábasha rakjuk, melybe zsíron pirított vagdalt vöröshagymát tettünk és ha már pirulni kezd, egy kávéskanálnyi rózsapaprikát keverünk bele, a megsózott csirkét belerakjuk, kis levet töltünk reá és betakarva puhára pároljuk, aztán két deci savanyú tejföllel még fölforraljuk. A rizsgombócot hozzá a következőképpen készítjük: Tíz deka kismzelt és megmosott rizst forró vízzel leforrázunk, aztán egy nyolcad liter vízzel és három és fél deka vajjal sűrűre főzzük. A tűzről levéve két egész tojást, sót, borsot, tetszés szerint reszelt szerecsendiót keverünk bele, ha már kihült, annyi zsemlemorzsát, hogy gombócokat lehessen belőle alakítani. A kis gombócokat aztán bő, forró sós vízben kifőzzük és szűrő kanállal kiszedve a csinosan kitálalt csirke mellé rakjuk.

Böske buzgón jegyezgetett, Katóka pedig folytatta:

— Készíts majd egyszer *TÜZDELT BORJÚMÁJAT* is, ez nagyon jó étel. Egy kiló borjúmájáról lehúzzuk a hárttyát és vékony szalonnadarabokkal, melyeket előzőleg pástétomfűszerbe mártottunk, megtűzdeljük. Lábasha teszünk tíz karika sárgarépát, öt karika petrezselyemgyökeret, egy babérlevelet, kis kakukfűvet, zöld petrezselymet és két deka vagdalt szalonnát; rátesszük a tűzdelet májat, töltünk reá negyedliter vizet s az egészet vajjal bekent fehér papirossal befödjük és rátesszük a fedőt, aztán lassan pároljuk másfél óráig. Ha a leve elfő, kis meleg vízzel pótoljuk, de a lének sűrűsnek kell lenni, tehát nagyon fölhigítani nem szabad. Később kivesszük a májat, bekenjük olvasztott vajjal és a sütőbe tesszük, hogy meleg maradjon. Ezalatt a levet áttörjük szitán és két deka írósvajtot belekavarunk s a szépen fölszeletelt májra töltve melegített tálra rakjuk. Nagyon jó ehhez a

ZELLER-PÜRÉE.

— Hát azt hogy kell készíteni? — kérdezte Böske.

— Hatvan deka megmosott zellergyökeret vékonyan meghámozunk és félliter húslevesben, melyhez két kanálnyi tejszínt, tizenöt deka fehér kenyérbelet és két kockacukrot adtunk, puhára főzzük. A levet leszűrjük, a zellert szitán áttörjük a zöldséggel és zsemle-

belével együtt s tíz deka írósvajtot belekeverünk. Ha nagyon sűrű, tejjel meghígítjuk és szépen fölhalmozzuk a tálra s köröskörül zsemleből kivágott háromszögeket tűzünk bele. Igen finom mellékétel.

— A multkor vacsorára
volt nálunk

**BORJÚNYELV
MAZSOLÁVAL.**

Úgy láttam azt is szívesen ette Bandi, — szólalt meg újra Böske.

— Az is egy igen egyszerű étel. A borjúnyelvet megfőzzük sós vízben és félretesszük. Ekkor a következőképp mártást készítünk hozzá: teszünk a tűzhöz egy nagy főzőkanál zsírt, közé teszünk három főzőkanál lisztet, egy nagy fej karikára vágott vöröshagymát és ezt megpirítjuk három vagy négy darab kockacukorral; ha szép barnapiros, felöntjük vízzel s ha jól megforrt, szitán áttörjük és visszaöntjük a lábasba, teszünk közé citromlevet vagy ecetet, ha szükséges még egy kockacukrot, továbbá két vagy három deka mazsolát és két deka tisztított és hosszúra vágott mandulát. Ekkor a bőrétől megtisztított borjúnyelvet vékony karikára vágva, szintén közé tesszük és ha jól összeforrt, zsemles gombóccal föladjuk. Lehet borjúnyelv helyett disznónyelvet is venni.

— Köszönöm, édes Katókám, — hálálkodott Böske, ezt is fölírtam.

— Ha a völegényednek ilyen egyszerű ízlése van, nem lesz nehéz majd a kedve szerint főznöd, — jegyezte meg mosolyogva Katóka.

— Hát az igaz, hogy nem válogatós, — mondta Böske.
— Csak azt kívánja, hogy minden jól el legyen készítve.

— Hiszen ez csak természetes, — szólott Katóka, — azt hiszem senki sem szereti a rosszul elkészített, megégetett, agyonsózott, elrontott ételt. Te sem ugy-e, Böském? Ird még föl azt is, hogyan készítik a

VESEPECSENYÉT MAGYAR MÓDRA.

Ez kedvelt eledele az én apuskámnak, azt hiszem, hogy Bandinak is ízleni fog. — Egy szép vesepecsenyét, mely hideg helyen huszon-négy óráig állott, a hártájától megtisztítunk és jól besózva pár órára félretesszük, aztán megtűzdeljük füstölt szalonnával. Lábasba egy kanál zsírt s 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 deci tejfölt s egy kis pohár bort. Hagyjuk kis ideig párolni, aztán kitálaljuk s a levét reá szűrjük. Melléje adhatunk töltött kelt, vagy kiborított burgonyasalátát.

— Hát ezt hogy kell készíteni?

— A

KIBORÍTOTT BURGONYASALÁTÁT

úgy készítjük, hogy a főtt burgonyát meghámozzuk és ha kihűlt, szép

egyenlő karikára vágjuk és egy kerek, sima forma fenekét és oldalait vele kirakjuk. A többi burgonyából finom salátát készítünk és kitöltjük vele a forma belsejét. Négy keményre főtt tojásnak sárgáját szétnyomva, elkeverjük négykanálnyi finom táblaolajjal, két-három kanálnyi borecettel, sóval, borssal és egy negyedliter langyos húszaspikkal s ezt a burgonyára töltve hideg helyre tesszük, ahol az egész megkocsonyásodik. Tálalás előtt kiborítjuk és szépen földíszítjük.

— Igaz, tanuld még meg a *TÖLTÖTT ROSTÉLYOST* is, bajor módra. Ez szintén igen jó sült. Szép rostélyos szeleteket jól kiverve besózzunk, aztán néhány szardellát szálkáitól megtisztítunk, kevés káprival, mogyróhagymával, zöld petrezselyemmel összeaprítjuk, egy darab írós vaját három-négy tojássárgájával habosra kavarrunk, a szardellavagdalékkal összevegyítjük s a kivert rostélyos szeleteket ezzel megtöltve, tiszta pamuttal összekötjük és lábasba téve annyi vizet öntünk reá, hogy félig lében legyen és egy jó kanál zsírt adunk hozzá. Húslével felöntve sokkal jobb. Ha már puha, a zsírt leöntjük róla, úgy, hogy egy kevés maradjon alatta és akkor hat-nyolc kanál sűrű savanyú tejfölt öntünk rá s kissé forrni hagyjuk. Azután lehet tálalni, citromhéjjal meghintve.

— Édes Katókám, taníts most meg valami pástétom-félére is. Jó azt is tudni.

— Nagyon szívesen. Tegnap készítettem éppen *TÖLTÖTT PÁSTÉTOMOT*.

Édes apa is, nagyanyus is igen megdicsérték. Vesszünk huszonnyolc deka szép darab, combjából vágott borjúhúst, ehhez még kevés vörshagymát és citromhéjat teszünk. Reszeljük le már most egy zsemle héját, a zsemletét áztassuk tejbe és nyomjuk ki jól s vágjuk a többivel együtt össze. Ezután három tojásból, egy darabka vajból, kevés tejből készítsünk lágy habarékot, törjük mind jól össze, keverjük hozzá két tojást és így tegyük félre. Készítsünk ragut főtt borjúkedszből és tögyből, mit két tojássárgával és citromlével kell összehabarni. Ezután készítsünk porhanyós tésztát s vegyünk egy pástétomos tálat, melynek fenekét ujjnyi vastag tésztával rakjuk ki. A tölteléket osszuk két részre, felét a tésztára tesszük, a ragut pedig fölébe, azután jön a tölteléknek másik fele, alakítsuk gömbölyűre és a maradék tésztából ujjnyi széles szalagokat vágva rátesszük, úgy, hogy a töltelék alul kilássék. Habart tojással bekenjük s három-negyed óráig sütjük. Nagyon mutatós és igen jóízű pástétom.

— Katókám, hát valami jó tésztára nem tanítasz-e meg?

— Hogyne, nagyon szívesen, — nevetett Katóka. — Készíts

egyszer például

OMLETTET CSOKOLÁDÉVAL,

ez bizonyára jól fog ízleni Bandinak. Öt kanál finomra törött cukrot öt tojássárgájával habosra keverünk, aztán hozzákeverünk egy tábla reszelt csokoládét, öt evőkanál tejszínt, az öt tojás keményre vert habját és öt kanál finom lisztet. Kikent és kilisztezett pléhen ujjnyi vastagra fölkenve megsütjük. Ha kiborítottuk, barackízzel gyorsan bekenjük s még melegen tekercsbe összehajtjuk és szalvétába begöngyölve egy negyed óráig állni hagyjuk. Azután fölszeletelve tálra rakjuk.

— Igen jó tészta továbbá a

MANDULÁS RÉTES

is. Huszonöt deka finom lisztet három-négy tojásfehérjével, hét deka vajjal, kis sóval és langyos vízzel megdolgozunk és félretesszük. Félliter tejből hat tojássárgájával, cukorral és fél rúd vaniliával sadót főzünk, ha kihült, két deci édes vagy savanyú tejföllel meghigítjuk és húsz deka vagdalt mandulát hozzákeverünk. A rétestésztát abroszszal beterített asztalon vékonyra kihúzzuk, a mandulás krémet ráhintjük, piskótamorzsával meghintjük és összesodorjuk. Kivajazott tepsiben 30—40 percig a sütőben sütjük, aztán cukrozott tejszínnel leöntjük és ha az befőtt, fölszeletelve betálaljuk.

— Köszönöm édes Katókám, — hálálkodott Böske. — Miután az esküvőnk csak szeptemberben lesz, addig még sokszor eljövök hozzád tanulni, hogy olyan jó gazdasszony legyen belőlem is, mint te vagy!

Országos Széchényi Könyvtár

XLI.

— Jaj, édes nagyanyus, — mondta Katóka, — most ugyan meg vagyok akadva! Miklós bácsi küldött egy gyönyörű szép lazacot és négy szalonkát s én nem tudom, hogyan kell elkészíteni!

— Majd én megmondom, — biztatta mosolyogva nagyanyus, — csak figyelj ide jól.

— A megkopasztott

SZALONKÁKBÓL

kivesszük a májat, a zuzát és a belét. A zuzát és májat jól megmosuk, összevagdaldjuk, teszünk bele kis sót, borsot és vöröshagymát, egy kis kanál zsírban megpároljuk és egy kanál morzsát, valamint három kanálnyi húslevest beleadva megfőzzük. Tálaláskor pirított zsemleszeletekre kenjük és a pecsenye mellé adjuk. A szalonkát megsózzuk, egészen beborítjuk vékony szalonnaszeletekkel s ezeket cérnával rákötjük. Tepsibe öntünk egy kis ecetet, borsot, vöröshagymát

és kis borókamagot teszünk bele s abban sütjük a szalonkát, míg szépen megpirul. A levélvel gyakran locsoljuk, hogy ki ne száradjon.

LAZAC

legjobb sültve, petrezselymes vajjal. A szép, nagy lazacot megtisztítjuk, szeletekre vágjuk, kendővel megtörölgetjük, aztán tálba rakjuk zöld petrezselyemmel, karikára vagdalt vöröshagymával és néhány kanálnyi táblaolajjal. Készítéskor az olajat serpenyőben főlhevítjük, a sóval, borssal és citromlével fűszerezett halszeleteket belerakjuk, gyorsan megpirítjuk mindkét oldalán, aztán még húsharminc percig sütjük. Tíz deka friss írósvajat egy kanálnyi vagdalt zöld petrezselyemmel, kis sóval, borssal és citromlével elvegyítünk, kis hurkát formálunk belőle és abból karikákat vágunk, melyeket a halszeletekre rakunk.

— Aki nem szereti az olajban sültött halat, az készítheti a

LAZACOT AMERIKAI MÓDON

így szintén igen jó. A lazacot megtisztítva földaraboljuk, egy csészényi vizet, kis sót, borsot, szerecsendió-virágot, három kockacukrot, kis hagymát és egy kanálnyi ecettel elkevert mustárlisztet hozzáadva, egyszer fölforraljuk, aztán hat hámozott paradicsomot felébe vágva és egy pohár bort is hozzáadva, háromnegyed óráig lassan pároljuk. Pirított zsemlekockákat adunk mellé. Télen friss paradicsom helyett pár kanálnyi paradicsomlevet önthetünk hozzá.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Mind a két módon meg fogom próbálni. Most még csak arra kérlek, légy szíves mondd meg, mit csináljak azzal a maradék sült csirkével, amely tegnap délről megmaradt?

— Készíthetsz nagyon finom

CSIBESALÁTÁT

belőle. A húst leszedjük a csontokról, kockákra vágjuk, tálba tesszük s hozzákeverünk egy csésze sós vízben főzött és kockára vágott zellert s egy csésze kockára vagdalt diót. Azután négy tojás sárgájából hat kanál ecettel, két kanál cukorral, egy kis kanál mustárliszttel, sóval és egy csipetnyi paprikával kettős edényben sűrű krémet főzünk. Mikor le akarjuk venni a tűzről, keverjük hozzá egy kanál vajat, szűrjük át és ha kihűlt, keverjük bele két csészényi tejszínhabot. Aztán a krémet a húshoz keverjük, salátás tálra halmozzuk és tejszínhabbal diszítve föladjuk.

— Ez nagyon jó lehet, édes nagyanyus, s azt hiszem, tejszínhab helyett diszíthetjük egyébbel is, például: főtt tojással, uborkával, céklával, ugy-e?

— Persze. Sőt talán úgy még jobb is. De még egy salátára taní-

talak most meg, mely szintén igen jó.

VELŐSALÁTA.

Szép, friss marhaagyvelőt megmosunk, a rózsahártyát gondosan leszedjük, levesben vagy sós vízben kifőzzük, ha megfőtt, szűrőkanállal kivesszük, egy mély tányéron francia villával jól eldolgozzuk, ha nem csomós, teszünk bele egy csöpp sőt, citromlevet, tetszés szerint s finom táblaolajat bőven. Ha jól átdolgoztuk, ami akkor van, ha szép fehér, reszelünk bele egy fél hagymát. Előételnek is nagyon jó s tea mellé, sandwich-kenyérre kenve is kitünő.

— Ezt még ma meg fogom próbálni! De most kérlek, figyelj csak ide, nagyanyus. Tudod, mit kérdezett tőlem ma Erzsike? Azt, hogy mondjam meg neki: hogyan kell készíteni a **SAKK-TORTÁT**? Hírét sem hallottam még ennek!

— Elhiszem. Ez egy különleges torta, melyet igen kevesen ismernek, pedig nem nehéz elkészíteni, föltétlenül sikerül és kitünő. Rendes piskótatortát készítünk, minden tojás sárgáját egy kanál cukorporral jól elkeverve, utóbb fél kanál liszt s a jó kemény hab jön hozzá. Természetesen, ahány tojásból készítjük, mindenből olyan arányban veszünk többet. Nyolc tojásból már igen szép tortánk lesz. Tehát a nyolc tojásból készült piskótátésztát osszuk négy egyenlő részre; két rész megmarad az eredeti színben, a másik két részhez keverjünk egy-egy tábla reszelt csokoládét, hogy két sárga és két barna lapunk legyen. Most csöndes tűznél megsütjük s aztán óvatosan gyúrotáblára borítjuk. Ha kihültek, egy barna és egy sárga lapot ujjnyi széles pálcákra vágunk hosszában. Most aztán összeállítjuk. Alulra tesszük az egész barna lapot, bekenjük valamely finom ízzel, rárakjuk a pálcákra szeletelt részeket válogatva, egy fehérret, egy barnát s ha egy sort beraktunk, ízzel megkenjük s ismét rakjuk a pálcikákat, még pedig úgy, hogy ahol az előbb világos volt, oda most sötéteket teszünk és viszont; így kapjuk meg a sakk-kockázást. Fölülrre a világos lap jön, de ne feledjük a rétegeket mindig ízzel bekenni, mert ez tartja össze. Az egészet csokoládé-mázzal bevonjuk s a torta kész. Megjegyzem, nem kerek, hanem a most divatos négyszögű, illetve hosszal alakú, keskeny pléhben sütjük.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Te igazán mindent tudsz! Ugy-e még néhány jó aprósüteményt is leírsz nekem, amelyet teához, kávéhoz lehet föladni.

— Nagyon szívesen, édes Katókám. Jó és igen könnyű

POGÁCSA

a következő: Hús deka zsírt két deci liszttel eldörzsölünk s kellően megsózzuk; akkor egy egész tojást és két deci jó kemény, savanyú tejfölt teszünk hozzá s összegyúrva elnyújtjuk, pici pogácsaszúróval

kiszaggatjuk, fölvert tojással megkenve nagyon forró sütőbe tesszük s szép pirosra kisütjük.

— Kitünő teasütemény és igen sokáig eláll a

BARACK-PERECKE.

Tizennégy deka hámozott, őrölt mandulát és tizennégy deka cukrot összegyúrunk annyi barackízzel, hogy ne nagyon kemény tészta legyen belőle. Kis pereckéket formálunk belőle, tojásfehérjébe és színes vagy fehér kristálycukorba mártva, langyos tűznél szárítjuk.

— Ez igazán könnyen elkészíthető. Hát a

GESZTENYÉS RUDACSKÁKAT

hogyan kell készíteni, édes nagyanyus?

— Hús deka sült és szitán áttört gesztenyéből, tizennégy deka lisztből, tizennégy deka vajból, tizennégy deka cukorból, egy egész tojásból és egy sárgájából nagyon finom tésztát gyúrunk, ujjnyi hosszú, széles és magas rudacskákat formálunk belőle és tojással megkenve, enyhe tűznél kisütjük.

— Jó a

MANDULÁS KÉTSZERSÜLT

is. Annyi cukrot mérünk, amennyit öt tojás nyom, az öt tojás sárgáját a cukorral habosra keverjük, aztán az öt tojás habjával is keverjük. Majd egy maréknyi hámozott és metéltre vagdalt mandulát, egy citrom reszelt héját, kis ánizst és annyi lisztet adunk hozzá, hogy olyan legyen, mint a gyúrott tészta. Cipókat alakítva, megvajazott papirosra megsütjük, ha kihűlt, vékony szeletekre vágva kissé megpirítjuk a kemencében.

— Kitünőek a

VANILIÁS PERECÉK

is. Egy pohárnyi tojás sárgáját, ugyanannyi édes tejfölt és vaniliás cukrot veszünk s annyi lisztet, hogy porhanyó keménységű legyen. Jól kidolgozzuk, kinyújtjuk s pogácsákat szakítunk belőle, közepét kisebb szaggatóval kimetsszük, hogy így perec képződjék. Egy órai pihenés után tojássárgával megkenve, szép pirosra sütjük.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ezeket is mind meg fogom próbálni. De most majdnem elfelejtettem a Zsuzsika kérdéseit is átadni. Ő ugyanis azt kérdezi, hogyan készül a Nougat, a Kaposvári dióhab, a Kávékrém és a Kávé-tálbanfőtt?

— Ezekre is mindegyikre válaszolunk.

NOUGAT.

Két és egynegyed deci mézet fölolvasztunk a tűzön, tizennégy deka cukrot hozzáadunk és addig főzzük, míg a két ujj között nyúlik. Ekkor levéve a tűzről kissé hűlni hagyjuk, aztán három tojás habját hozzákeverve, megint főzzük, míg húzódik. Most negyvenkét deka, darabosra tört diót keverünk hozzá és karlsbadi ostyákat töltünk meg vele.

A KAPOSVÁRI DIÓHAB

következőképpen készül: Három és fél tizedliter lisztből, két tojás sárgájából, egy darabka tojásnagyságú vajból, kevés tejszínből és néhány kanál cukorból jól kidolgozott rétestésztát csinálunk. Kinyújtva pléhre tesszük és félig megsütjük. Nyolc tojás fehérjébe negyedkiló cukrot teszünk és tűzön erős habot verünk belőle. Negyedkiló gerezdekre vágott diót adunk hozzá, az egészet a tésztára kenjük és megsütjük.

— Kitűnő a következőképpen készített

KÁVÉKRÉM:

Négy tojás sárgáját üstben habverővel kissé fölverünk, akkor hozzáöntünk négy deci erős tejszínkávét és sodónak megfőzzük s kihűlésig folyton verjük a habverővel. Ha teljesen kihűlt, két kanál tejben eláztatott két tábla zselatint szűrünk bele s közékeverjük könnyedén két tojás fehérjének kemény habját. Mandulaolajjal kikent formában jégre állítjuk. Vaniliás tejszínhabbal körítve adjuk föl.

— A jó

KÁVÉ-TÁLBANFÖTTHÖZ

két diónyi írósvajat lábasban fölolvastunk, ehhez három kis fakánálnyi nullás lisztet adunk s megpirítjuk a vajban, vigyázva, hogy meg ne pörkölődjék. Tejet főzünk vaniliával és beleadunk egy deci jó erős feketekávét; rendre beadogatjuk ezt a rántott lisztbe s folyton keverjük, mert különben megcsomósodik. Mikor jól összekevertük, tálra tesszük, tetszés szerint megédesítjük s jó félórát keverjük, akkor hat tojás sárgáját beleadjuk, ezzel is keverjük, a fehérjéből habot verünk s ezt is beleadjuk. Aztán formába tesszük s egészben kisütjük.

XLII.

Mult héten egy nagyon kedves levelet kapott Katóka egyik kis barátnőjétől, aki most lett menyasszony.

— Nagyon kérlek, kedves Katókám, — írta többek között, — taníts meg engem, hogy kell jó szilvalekvárt készíteni, továbbá tengeri és édesvizi halak többféle elkészítési módját. Azonkívül kérek tanácsot, hogy mit lehetne bőjti napokon adni hús helyett, — halat kivéve, — akkor is, ha vendégek vannak? Az én jövődöbelim tudniillik tengerésztiszt s mivel Pólában fogunk lakni, szeretném az osztrákoknak megmutatni, hogy milyen jók a magyar ételek!

Katóka örömmel vette kezébe a tollat s azonnal válaszolt:

— Nagyon szívesen írok meg mindent neked, amit csak tudok, de attól tartok, a

SZILVAIZ-FÖZÉSTŐL

az idén már elkéstél. De azért leírom azt is, hogy jövőre meglegyen a recepted.

— A jól megérett szilvát leszedjük, kiválogatjuk, kimagoljuk. Akkor az egészet a már előre elkészített, teljesen tiszta üstbe tesszük s egyenletes tűz mellett folytonosan kavargatjuk egy falapáttal, addig, amíg a szilva héja leválik. Ekkor sűrűn átlyukgatott cseréptálra szedjük ki egy nagy kanál segítségével és fakanállal áttörjük. Az üst belsejét hideg zsírral megkenjük, az áttört szilvaizet beleöntjük s egyenletes tűz mellett folytonosan, szünet nélkül kavarjuk a falapáttal, nagyon vigyázva, hogy oda ne égjen. Mindaddig kavarjuk, amíg a kellő sűrűségre befő, akkor cserépfazékba kitesszük. Ha az idén el is késtél már vele, jövőre legalább meglesz a leírásod. Így szokta az én nagyanyusom is készíteni, mondhatom, nagyon jó. Most pedig leírom neked néhány hálnak a készítési módját.

SZEGEDI HALÁSZLÉ.

Az igazi halászléhez mindig eleven halat vegyünk, mert csak így izletes a hal igazán. Vegyünk egy kisebb kecsegét, harcsát és pontyot. Tisztítsuk meg és mossuk meg addig, amíg föl nem bontottuk, mert a hal sokkal izletesebb, ha a vérével együtt főzzük meg. A megtisztított, megmosott halat két ujjnyi vastagságú darabokra szeljük. Három kisebb halhoz karikára vágunk három fej vöröshagymát, ezt sóval és néhány apró hallal megfőzzük, majd szitán áttörjük és vízzel föleresztjük; teszünk hozzá egy bádogkanál szegedi paprikát, egy kevés paradicsomot, belerakjuk a halat úgy, hogy a lé ellepje és gyors tűzön vagy húsz percig egyenletesen főzzük. Kavarani nem szabad, mert akkor széthull. Ha bográcsban főzzük, abban tálaljuk be, ha nem, úgy mély tálba hirtelen belefördítjük. A bográcsot egy kis fenyőgallyal föl lehet díszíteni.

TEJFÖLÖS PAPRIKÁS HAL.

Veszünk egy szép nagy csukát és ha megtisztítottuk, egyenlő darabokra fölvágjuk és besózzuk. Most egy kanál zsírt teszünk olyan nagy lábosba, hogy a hal beleférjen, minden darabot külön, egymásra rakni nem szabad; amikor forr a zsír, beleteszünk két fej vöröshagymát apróra vágva, két késhegynyi rózsapaprikát, a halat belerakjuk, úgy, hogy a bőrével legyen lefelé s ekkor befödjük, hogy kissé puhúljon, azután óvatosan minden darabot egyenként megfordítunk s fedő nélkül tovább hagyjuk puhulni. Mikor zsírjára sült, adunk hozzá jó tejfölt, ezzel fölforraljuk, tálba rakjuk, a levét rátöltjük és beadjuk.

HAL RÁCOSAN.

Egy és fél kiló pontyot megtisztítunk, jól kimossuk és azután bontjuk föl, de már ki nem mossuk, mindkét oldalán sűrű bevágásokat teszünk és kívül-belül megsózzuk. Egy tepsibe teszünk két-három tiszta, lapos fapálcát, ezekre fektetjük a halat, öntünk reá bőven tejfölt, behintjük apróra vagdalt vöröshagymával, paprikával és bors-sal és tojásmagyságú vajat aprítunk reá. A tepsit sütőbe téve, a halat többször meglocsoljuk; egy óra alatt kész. Petrezselymes burgonyával vagy hámozott, kettévágott sült burgonyával körözzük. Ehhez vegyünk középnagy, gömbölyű burgonyát, kettévágjuk, tepsibe rakjuk, úgy, hogy a lapos része alul jöjjön; mire megsült, olyan mint a fánk.

TÖLTÖTT CSUKA.

Ha a csukát megtisztítottuk, a fejét, farkát vágjuk le, sózzuk be és belül hintsük be törött borssal. Négy megtisztított szardellát és a csuka máját apróra vágjuk. Pici finomra vágott hagymát, zöldpetrezselymet, citromhéjat és kevéske zsemlemorzsát keverjük hozzá és ezzel töltjük meg a csukát, aztán varrjuk be. Süssük a csukát nyárson, vagy tegyük lábosba, öntsük le vajjal és tejföllel, fődjük be, süssük paráztűzön és a fedőre is tegyük parazsat.

KECSEGE ASZPIKKAL ÉS MAJONÉZZAL.

Miután a kecsagét megtisztítottuk, ugyanolyan páclében megfőzzük, mint a többi halat. Ha megfőtt, halastálra rakjuk és hűlni hagyjuk, aztán jó késhegynyi vastagon rákenjük a majonézt. Azután szép tiszta aszpikot készítünk, melynek egyik felét meghagyjuk fehéren, a másikat alkörmössel megfestjük pirosra s úgy fagyasztjuk meg. Ha megfagyott, kifordítjuk s vagy apróra elvagdalkuk, vagy cifra darabkákat vagdalkunk belőle s úgy díszítjük vele a halat. Még citrom- és uborkaszeletkét meg finomra metélt salátát is fölhasználunk dísznek.

FOGAS GOMBÁVAL.

A fogast megtisztítjuk, besózzuk, negyed óra hosszat állni hagyjuk a sóban, azután beletesszük a sütőbe, nyolc-tíz perc múlva kivesszük és lehúzzuk a bőrét. Újra visszatesszük a tepsibe, jól teleszórjuk gombaszeletekkel, vajjal megöntözzük és szépen megsütjük. Nagyon jó hozzá a tejfölös gombamártás.

BALATONI FOGAS VAJJAL.

Egy szép nagy fogast, miután rendesen megtisztítottuk, vagy negyedóra hosszat főzzük sós vízben. Ezalatt vajban megpirítunk kevés nagyon finomra vágott zöldpetrezselymet. Ha a fogas megfőtt, halastálra tálaljuk, körülrakjuk sós vízben főtt apró burgonyával és a petrezselymes vajat ráöntjük.

— Ami a

TENGERI HAL

készítését illeti, legjobb, ha miután nagyon gondosan megtisztítottuk és megmostuk, hogy sós vízben kimossuk megfőzzük és tálaláskor forró vajjal leöntjük, melyben kevés finomra vágott zöldpetrezselymet pirítottunk. Kitűnő a roston sült tengeri hal, melyhez citromszeletet adunk. Jó a rántott tengeri hal, sőt még paprikásan is készítik tejföllel. De tanácsos, hogy ne főzzünk nagy halat, mert a kisebbje sokkal izletesebb.

Hogy a tengeri hálnak az erős szagát elvegyük, a legtöbb esetben elég, ha beáztatjuk erősen sós vízbe, melybe kevés ecetet is tetünk és ebben a vízben főlforraljuk, azután friss tiszta vízben főzzük puhára. Még ennél is jobb, ha éjszakára beletesszük hideg, sós vízbe.

— Böjti eledetek közül igen jók a következők:

KARFIOL-KOTLETT.

Közepes nagyságú karfiolt negyedóraig sós vízben főzünk és szitán áttörjük. Ezalatt négy-hat finomra vágott, friss, fiatal gombát kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel két deka vajban pároljuk, amíg meg nem puhul. Kevés vöröshagymát is megpirítunk, beáztatunk egy egész zsemlet, aztán jól kinyomkodjuk és az egészet mind együtt elvegyítjük. Ezután még két marék zsemlemorzsát pirítunk vajban, két tojás sárgájával szintén a főnti keverékhez adjuk. Ha az nem elég sűrű, zsemlemorzsával sűrítjük. Ha kihűlt, kotletteket formálunk belőle, tojásban, zsemlemorzsában megforgatjuk és vajban megsütjük.

REFORM-SZELET.

Egy tányér gombát megtisztítunk, megmosunk, finomra megvagdalkuk és vajban, kevés vöröshagymával és zöldpetrezselyemmel megpároljuk. Ezalatt egy zsemlet megáztatunk, jól kinyomkodjuk, egy-két tojás sárgájával eldörzsöljük, megsózzuk, kevés majorannát is adunk bele s annyi zsemlemorzsát, amíg sűrű pép lesz belőle. Ezután a szeleteket megformáljuk, tojásban, zsemlemorzsában megforgatjuk és megsütjük.

SAJTOS GOMBA.

Négy tojás fehérjéből kemény habot verünk, hozzákeverünk fél kilogram reszelt pármai sajtot, sőt és törött borsot. A keverékből apró golyókat formálunk és öt percig forró, bő zsírban megsütjük. Itatós papírra rakjuk, hogy a zsírja lecsöpögjön s tálaláskor meghintjük reszelt sajttal. Pirított zsemleszeleteket adunk hozzá.

POLENTA.

Hat tojássárgát tizennégy deka vajjal jól elkeverünk, két evőkanál tejfölt, sőt, huszonnyolc deka áttört, kihűlt, főtt burgonyát hozzákeverünk, végül négy tojásfehérjéből keményre fölvert habot gyön-

gén belekeverünk. Kikent formában háromnegyed óráig főzzük, kiborítjuk, pármái sajttal behintjük és olvasztott vajjal leöntjük.

TÖLTÖTT BURGONYA.

Egyforma szép sárga burgonyát meghámozunk, minden személyre kettőt számítva, azután egymás mellé rakjuk és puhára főzzük, de nem annyira, hogy széjjelfőjjön. Ezután a felső végét levágjuk s a burgonyát kivájjuk. A belét borssal, sóval, vajjal elkavarjuk — öt burgonyára egy sárgát s egy kanál tejfölt számítva — s megtöltjük vele. Miután a burgonya tetejét visszaillesztjük, az egészet leöntjük forró vajjal és forró sütőben megsütjük. Tálaláskor a tetejére is hintünk pármái sajtot. A burgonya alsó végét vágjuk laposra, hogy szépen megálljon s úgy süljön.

— Ezeken kívül még egy egész sereg bőjti eledelt tudnék neked elősorolni, de azt hiszem, te is megúntad már olvasni levelem. De legközelebb ha még kívánod, ismét leírok neked néhány nagyon jó receptet, mert bizony én is szeretném, ha megmutatnád az osztrákoknak, hogy milyen jó kis gazdasszony vagy te, s hogy milyen jók a magyar ételek!

XLIII.

Országos Széchényi Könyvtár

Három kislány kereste föl egy délután Katókát; Klárika, Nóra és Lujzika. Mind a háromnak tele volt a zsebe — kérdésekkel. Alighogy megölelték, megcsókolták Katókát, máris ostromolni kezdték.

— Kedves, aranyos Katókám, — szólott Lujzika, — segíts rajtam, mert nagy bajban vagyok. A bácsikám küldött egy nyulat és négy foglyot és én nem tudok velük mit csinálni, pedig apukám nagyon szereti, s még valami nyúlpestétomot is emlegetett, amit nekem most el kell készítenem, csak azt nem tudom, hogyan!

— Nagyon szívesen megtanítlak a nyúl többféle készítésének módjára, — felelt Katóka. — A nyúlról minden bőrt és hártját tisztára le kell húzni, hogy a csonton csak a hús maradjon. Pecsényének csak a gerince és a két hátsó combja alkalmas, de azért a többi részét is el lehet használni, majd később elmondom, hogyan. A lehúzott, megtisztított nyúlgerincet kissé bevagdadjuk, hogy sülés után szétszabdalthassuk, azután mély tálba tesszük és páclével leöntjük. A pácot ecetből és vízből készítjük, hogy kellemesen savanyú legyen. Egy nyúlra körülbelül két liter páclevet számítunk. Beleteszünk egy

karikára vagdalt sárgarépát, egy fej vöröshagymát és vagy tíz szem feketeborsot. Ezt jól fölforraljuk és forrón öntjük a nyúlra, melyet fedővel betakarva, hideg helyre teszünk. Ha szükséges, egy hétig is benne hagyhatjuk a pácban, csak mindennap meg kell forgatni benne s ügyelni kell, hogy a leve teljesen belepje. Ha el akarjuk készíteni, kivesszük a teljesen sóatlan pácból, besózzuk és vékony szalonnával megspékkeljük. A lábosba, vagy a tepsibe, amelyben pácoljuk, a nyúl alá vékony szeletekre vágott szalonnát, egy fej frissen vágott hagymát és egy sárgarépát teszünk, a nyulat ráhelyezzük és fedő alatt, lassú tűznél puhára pároljuk, néha egy-egy kanál páclevet, vagy tiszta vizet öntözgetünk reá. Ha puha, tepsire tesszük és a sütőcsőben kissé megpirítjuk a szalonnáját, de nagyon ügyelünk, hogy ki ne szárítsuk. Közben elkészítjük a levét. A puhára párolt zöldségre egy kis kanálka lisztet hintünk, ha ez jól elpárolódott, egy-két kanál levessel vagy zsírral és egy-két kanál jó tejföllel föleresztjük és ha fölforrt, szitán áttörve, ráöntjük a pecsenyére. De ezt csak azok tegyék, akik szeretik a bőséges lét, ha nem, hát csak egy-két kanál tejfölt öntünk a zöldségre és ezzel verjük szitán keresztül. Tálaláskor a nyúlgerinc minden darabjára egy-egy vékony szelet citromot, erre pedig néhány szem kaprit teszünk. Tudni kell, hogy a fiatal nyúl sokkal hamarabb megpuhul, mint az öreg, erre vigyázni kell, nehogy a húsa szételessék.

— Köszönöm, édes Katókám, — mondta Lujzika, — és mondd csak, mit csináljak aztán a nyúl elejével és az aprólékjával.

— Ezt legjobban lehet fölhasználni **NYÚLPAPRIKÁSNAK**, ami szintén nagyon izletes. A nyúl elejét vagdaljuk föl apró darabokra és mossuk jól ki a vértől. A lábosba tegyünk egy tojásnyi zsírt, amely ha forr, rakjunk bele két fej apróra vágott vöröshagymát és egy bádogkanál paprikát. A lábost fedjük be. Ha a levét elfőtte, lehet rá keverés közben néhány kanál vizet is önteni. Más különben hamar megpuhul így a hús, de arra ügyelni kell, hogy nemcsak zsírja, hanem egy kevéske leve is legyen. Tálaljuk hosszútálban és adjuk föl tarhonyával körítve.

— Hát a **NYÚLPÁSTÉTOM**, Katókám? — kérdezte Lujzika.

— A nyulat bepácoljuk és pár nap múlva az elejét és a combját zsírban, fedő alatt puhára pároljuk, míg a csontokról a hús leválik. A csontokat kiszedjük s a húst apróra megvágjuk vagy megőröljük. Két szép libamájat megsütünk és szeletekre föl vágunk. Hús deka szalonnának felét kockára vágjuk s a többi a hús közé aprítjuk. Egy zsemlet tejbe áztatunk, kifacsarjuk és szitán áttörjük; jó sok citromhéjat, sót és borsot közéje vegyítünk és három tojást egészben

kézzel beleelegyítünk, jól összegyúrjuk és a fölvágott libamáját is közéje elegyítjük. Egy özgerinc-formát zsírral kikenünk, az egészet beletesszük, egy óráig gőzöljük, jól kihűtjük és csak azután borítjuk ki.

— No most még csak a fogoly készítési módját kérem, aztán átadom a szót másnak, — mondta Lujzika.

A FOGLYOT

többféleképpen is lehet készíteni. Elmondok belőle egypárt. A megtisztított és besózott foglyot vékonyra szeletelt szalonnával beburkoljuk, lábosba egy jó darab vajat teszünk, egy pohár fehér ó-bort és egy deci tejfölt öntünk, ebben a foglyot puhára pároljuk fedő alatt. Ha már puha, akkor engedjük egy kicsit megpirúlni, aztán tálra szedve melegre tesszük, míg a levét elkészítjük. A lábosból, amelyben a foglyokat pároltuk, tisztára leöntjük a kisült zsírt, egy kis friss teavajat és néhány kanál tejfölt öntünk bele és fölforraljuk. A foglyokat hosszában kettévágjuk, megint összerakjuk, hosszú tálra tálaljuk s a levet ráöntjük.

FOGOLY RIZSKÁSAVAL.

Miután a foglyot megtisztítottuk, éjjelre jégre tesszük. Mikor már el akarjuk készíteni, besózzuk s egy óráig állni hagyjuk. Majd szalonna-szeletekbe bekötjük és pirosra megsütjük. Azalatt míg sül, készítünk hozzá rizst a következő módon: Két kanál vajat egy edényben a tűzön megolvasztunk; megpárolunk benne vagy tíz deka rizskását, kevés húslevet öntünk rá és puhára főzzük. Ha megpuhult, egy kanál tejfölt is keverünk közéje, meg egy kanál reszelt pármajszotot. A rizst tálaláskor a tál fenekére rakjuk s föléje szép sorjában a foglyot. A szalonna-szeleteket pirított zsemle tetejére téve, a tál köré tesszük.

FOGOLY LENCSEVEL.

A jól megtisztított fogolynak fejét levágjuk, a szárnyát visszahajtván megsózzuk s vékony fapecekkel ellátjuk. Nagyszemű lencsét puhára főzünk, úgy, hogy a szem egészben maradjon, aztán a vizet leszűrjük, a lábosba kevés vajat, apróra vagdalt vöröshagymát teszünk, aztán a lencsét is beletesszük s pároljuk. A foglyot megsütjük vagy pároljuk szalonnával, citrommal, vöröshagymával és kevés borral. A fogoly mártását a lencsére öntjük s még együtt rövid ideig pároljuk. Tálaláskor a foglyokat a tál közepére helyezzük el, s a lencsét koszorú alakjában köröskörül.

— No, csakhogy most már rám is kerül sor, — szólalt meg most Nóra. — Kérlek, édes Katókám, légy szíves, mondd meg nekem, hogyan kell készíteni a

GESZTENYE-PIRÉT?

— Egy kiló szép, egészséges gesztenyét meghámozzunk, puhára

megfőzünk és melegiben szitán áttörjük. Azután izlés szerint megcukrozzuk és egy kis kanál rumot és két szelet csokoládét keverünk bele. Ha cukorral és rummal jól elkevertük, újra áttörjük vagy tarhonya-rostán, vagy ha ez nincs, lehet lukacsos tésztaszűrőn is, hogy szép, vastag, rövid metélthez hasonlóan hulljon az üvegtálba. Ha készen van, félliter tejszínből kemény habot verünk, vaniliás cukrot teszünk bele és a tál közepére halmozott gesztenye-metéltet körülvesszük vele.

— Köszönöm, kedves Katókám. Hát az *ISLI FÁNKOT* hogyan kell készíteni?

— Gyúródeszkára teszünk 14 deka kemény vajat, 7 deka cukrot, 7 deka barna mandulát, 14 deka lisztet, kevés fahéjat meg citromhéjat. Az egészet jól összegyúrkuk, ujjnyi vékonyra kisodorjuk, kis fánkászúróval kiszúrkuk és középfokú melegenél megsütjük. Ha kihűlt, egyet barack-ízzel megkenünk, kettőt összeragasztunk, csokoládémázzal bevonjuk. A csokoládé-máz következőképpen készül: Négy szelet finom csokoládét összevágunk, három kanál porcukorral, kevés vízzel folytonos keverés mellett sűrűre főzzük s a fánkokat áthúzzuk vele.

— No de most aztán reám kerül a sor, — szolt most Klárika. — Én a diós-kenyér és a gyümölcsös rudacska készítési módját szeretném tudni. Elmondod-e nekem, édes Katókám?

— Nagyon szívesen. A *DIÓS KENYÉR* következőképpen készül:

— Három tojás sárgáját tizennégy deka cukorral habosra keverünk, azután belevegyítünk két-három evőkanál vizet, három tábla puhított csokoládét, hét deka lisztet, tizenöt deka diót gerezdekbe vágva s végül a három tojás fehérjének keményre vert habját. Hosszú, keskeny tepsiben sütjük, s ha megsült, hosszúkás darabokra vágjuk.

— *GYÜMÖLCSÖS RUDACSKA.*

Tizennégy deka vajat habosra keverünk, beleteszünk tizenkét deka cukrot, három tojás sárgáját, hét deka mazsolát, egy darabka citrónadot kockára vágva és két tábla puhított csokoládét, aztán tizennégy deka lisztet s végül három tojás fehérjének keményre vert habját. Vajjal kikent tepsibe ujjnyi vastagon beletöltjük s lassú tűznél sütjük. Ha egypár napig állt, sokkal jobb ízű, mint frissen.

XLIV.

Egy napon Katóka elővette az ő írott szakácskönyvét, amelybe évek óta följegyezgetett minden jó dolgot, amit nagyanyustól, meg másoktól tanult.

Terjedelmes, vaskos könyv volt bizony az, szépen betűrendbe írva benne az összes receptek, megszámozva a lapok, tartalomjegyzék is volt hozzá, éppen, mint a nyomtatott könyvekben. És ami fő, tiszta, rendes volt a könyv, bár látszott rajta, hogy sokat forgatták, de azért nem volt zsíros, pecsétetes, gyűrődött, piszkos, mint a legtöbb szakácskönyv! Katóka figyelmesen lapozgatott a könyvében, aztán egyszerre összecsapta és szaladt vele nagyanyushoz.

— Édes nagyanyus, — mondta, — valami furcsa dolgot fedeztem föl a szakácskönyvemben!

— Ugyan mit? — kérdezte nagyanyus, ölébe téve kötését s mosolyogva nézett Katókára.

— Hát, — mondta Katóka, — az én szakácskönyvemben föl van jegyezve vagy kétszáz torta-recept, százötven sütemény, fagy-lalt, parfait; édesség, nyaláncság — és leves, sült, meg főzelék alig akad benne! . . .

Nagyanyus nevetett.

— Hát hiszen ez az igazi fiatal leányok szakácskönyve! Azt hiszem, kivétel nélkül valamennyien úgy vagytok vele, hogy szívesebben elkészíttek egy csokoládé-tortát, mint egy malac-pörköltet. Végre nem is olyan nagy hiba ez. A malacpörkölték és a babfőzelékek ideje is eljön; a fő az, hogy szeressetek a konyhában foglalatostkodni s én azt hiszem, ha eleinte nem engedtelek volna téged mindennap egy tortát vagy apró süteményt elkészíteni, nem is lett volna belőled olyan jó kis gazdasszony, mint most vagy.

Katóka egészen belepirúlt ebbe a dicséretbe s szeretettel csókolt meg érte nagyanyus kezét.

— Azért mégis szeretném most néhány jó' leves és főzelék készítmódját is följegyezni, — mondta aztán, — még pedig leginkább hamislevest, mert a húislevest tudom, hogyan kell készíteni. Ugy-e, édes nagyanyus, segíteni fogsz?

— Hogyne, nagyon szívesen, — felelt nagyanyus. — Ird föl mindjárt a

KOLDUSTÉSZTA-LEVEST.

Apró kockákba vágott hagymát bő zsírban sárgára párolunk, egy tojásból, kevés vízből és lisztből tésztát gyúrunk s vékonyra kinyújtjuk. A hagymát a tészta egyik felén apró halmocskákba rakjuk, a

másik felét a tésztának ráhajtjuk s derelyemetszővel kis táskákra kivágjuk. A visszamaradt hagymás zsírba paprikát teszünk, vízzel föleresztjük, sőt, apróra vágalt zöld petrezselymet teszünk bele, ha felfő, a táskákat belevetjük s még pár percig főzzük.

— Igen jó a

TAVASZI LEVES

is. Kis diónyi vaját egy fazékban fölolvasztunk; mikor forró, két marék vágott sóskát beleteszünk. Ha jól párolódott, két kanál liszttel meghintjük és pár perc múlva hideg vízzel föleresztjük. Mikor jól forr, két deciliter gyöngye, kiszemezett zöld borsót beletéve, addig főzzük, míg a borsó majdnem puha. Megsózzuk izlés szerint s egy negyedkiló hámozott spárgának a fejét és gyenge részét is belevagdaldjuk. Míg a leves fő, a levesestálban két tojás sárgáját két deci tejföllel elkeverünk, a kész levest belehabarjuk, óvatosan, hogy a tojás össze ne fusson. Így föltálaljuk. Tehetünk bele néhány csepp húskivonatot is.

— Hát a hal-bouillont hogyan kell készíteni, nagyanyus?

— Mindjárt elmondom azt is, — felelt nagyanyus, — csak még előbb a

NYÚLPÜRÉ-LEVEST

jegyezd föl, az is igen jó.

— Egy-két nyúl aprólékját darabokra vagdalunk, egy kis vékonyra metélt hagymán szalonnát párolunk, egy sárgarépát, egy babérlevelet, sőt s néhány szem borsot adunk hozzá s a húst egy kis vízzel vagy húslével öntözve, puhára pároljuk. A nagyobb csontokat és porcokat külön vízben főzzük. A megpuhult húst lehűtjük, a csontokról lefejtjük s mozsártörőben összezúzzuk. Külön vajból s néhány kanál lisztből finom, világosbarna rántást az átszűrt és zsírájától lefölözött lével föleresztünk, a külön főtt csont levét hozzáelegyítjük. Ezt a levest felfőzzük, majd az összetört húspürét is belekeverjük. Az egészet még egy negyedóraig főzzük, aztán szitán átszűrjük, egy pohár vörösborral még egyszer felfőzzük és pirított zsemelével tálaljuk.

HAL-BOUILLON.

Egy fej hagymát, egy gerezd fokhagymát s kevés zöldséget finomra vágunk s vajban vagy finom olajban világosra pörkölünk. Adunk hozzá egy liter vizet s egy kiló darabokra vágalt halat, vizát vagy tokot s négy darab szegfűszeget, tizenkét szem egész borssal, petrezselyemmel, zsályával, majorannával vagy babérlevéllel húsz percig főzzük. Aztán a levét átszűrjük s pirított kenyérszeleteken tálaljuk.

— Nagyon jó a

KARFIOL-LEVES

is. Szép, nagy karfiolt (kelvirágot) megmosunk, apró rózsákba szedünk szét s egy fazék vízben puhára főzzük. Adjunk hozzá egy apró kockákba vágott kisebb burgonyát és egy kanál rizskását. Egy kanál

vajból és lisztből zsemleszínű ritka rántást keverünk s öntünk föl a megpuhult kelvirág levével. Néhány szebb kelvirágrózsát félrete-szünk, hogy minden tányérba jusson, a többit burgonyával, rizs-kásával szitán áttörjük és a berántott s átszűrt levéhez adjuk, kel-lően megcukrozva és megsózva. A levesestálban egy tojás sárgáját két-három kanál tejföllel elhabarunk, a levest hozzáöntjük s így tá-laljuk föl. Sült libamáj-szeleteket is adhatunk hozzá.

— Köszönöm, édes nagyanyus, — mondta Katóka. — Most még néhány jó főzelékféle leírását is kérem. Például a cukorborsó és ká-posztafőzeléket nem tudom jól készíteni, meg a töltött paradicsomot sem.

— Valamennyit nagyon könnyű elkészíteni, — mondta nagy-anyus, — csak arra kell ügyelni a főzeléknél, hogy a hagymát meg ne pörköljük s a rántást igen barnára és túlsűrűre ne készítsük. Ren-desen a rántással rontják el a főzeléket. Azért, ahol csak lehet, jobb is inkább egy kis liszttel meghinteni.

CUKORBORSÓ-FŐZELÉK.

A gyenge, fiatal cukorborsót megválogatva megsózzuk és leforráz-zuk, pár percig az edényben hagyjuk. Utána többször hideg vízben kimossuk. Ezalatt egy-két kanál forró zsírba egy kis kanál finomra vágott petrezselymet dobunk s amint fölforrt, beletesszük a cukor-borsót. Vízben felfőzött borjúcsontlevet szűrünk a borsóra s puhára pároltatjuk. Ekkor egy kanál lisztet hintünk reá, kissé pároljuk, aztán jól elkeverjük, elegendő hús- vagy csont-lével felöntjük s tálalás előtt néhány kanál törött cukrot adunk hozzá.

— Igen jó a

ZÖLDBORSÓ OLASZOSAN.

Félliter zöldborsót egy kanál zsírban két kocka cukorral lassú tűz-nél negyedóra hosszat pároljuk. Külön edényben, zsírban megpáro-lunk kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel tíz deka rizst; az-után a rizst a zöldborsóval összevegyítjük, kevés liszttel meghint-jük, vízzel vagy húslével föleresztjük, megsózzuk s ha megpuhult, tálalás előtt négy kanál édes tejszínt adunk bele.

— Kitünő a vegyes zöldfőzelék is olaszosan, melynek olaszul

MINESTRONE

a neve. Vegyünk egy fej karfiolt, daraboljuk föl s ugyanazt tegyük egy fej kelkáposztával is. Egy szál sárgarépat, egy darab fiatal tö-köt, egy zellert apró kockába vágunk; megvagdalunk néhány szép friss vagy szárított gombát; veszünk hozzá néhány spárgafejet, egy marék kiszemzett zöld borsót, ugyanannyi gyöngye kiszemezett babot s bő vajban megpároljuk. Azután teszünk hozzá külön megpárolt disznóbörkét, csibemáját, zuzát és borjúvesét. Külön lábasban meg-párolunk ugyancsak vajban nyolcadkiló rizst s ha kissé megpuhult,

ezt is a többihez adjuk; mindezt összekeverjük, egypár kanál paradicsom- meg húslevet öntünk reá, megsózzuk s együtt is főzzük, de csak annyira, hogy szét ne máljék a zöldség s a rizs túlságosan meg ne puhuljon. Adhatunk bele egy darab pármai sajtot is, de a tetejét mindenesetre bőven meg kell hinteni vele.

KÁPOSZTA FŐZELÉKEKET

többféleképpen is készítik, most egyelőre csak a paradicsomos-káposztát mondom el. A fejeskáposztát vékonyan fõlszeletelve forró sósvízben leforrázzuk. Ha hordóbeli káposztából készítjük, úgy igen sok friss vízben jól kimossuk. A vízből kicsavarva forró zsírba tesszük. Előzetesen a zsírba félfej vágott vöröshagymát sárgára pirítunk. Azután annyi szitán áttört paradicsomot öntünk a káposztára, hogy ellepje. Tetszés szerint egy-két kanál cukrot is adhatunk bele s egy darab disznóoldalt is teszünk hozzá. A káposztát addig főzzük, míg a paradicsomot egészen elfõtte, akkor félliter tejfõlt öntünk reá, jól fölforraljuk s a hússal együtt tálaljuk.

— Édes Katókám, — mondta később nagyanyus a kis gazdasszonynak, — készíts nekem holnap ebédre egy kis

KENYÉR-LEVEST.

Olyan régen nem ettem azt.

— Nagyon szívesen, drága nagyanyus, — felelt Katóka, — de... de nem tudom hogyan kell készíteni? Kérlek szépen magyarázd meg.

— Jó házikenyeret igen vékony szeletekre vagdalunk, lábasba kevés zsírt vagy vajat teszünk s megmelegítjük. Adunk bele kevés apróra vagdalt vöröshagymát, fölforraljuk, a vagdalt kenyeret belevetjük, ezt is kissé megpirítjuk, húslevest öntünk reá, kevés tört borsot adunk bele s a levest jól fölfőzzük, de ügyelünk, hogy a kenyér szét ne máljon. Tálalás előtt minden személy számára egy tojást teszünk a forró levesbe (a tojásnak nem szabad keményre főni), darabokra szeldelt kolbászt, valamint csinosan vagdalt zöldséget is rakunk bele s apróra metélt hagymával hintjük be.

— Hát a

RIZOTTO-LEVEST

tudod-e készíteni, Katókám?

— Bizony nem tudom azt sem. Kérlek taníts meg rá.

— Tegyük a tűzre egy lábasban finom csontvelõt és vajat, együtt tizenöt dekát, s ha forró, tegyük bele finomra vágott hagymát, pirítsuk meg szép sárgára, azután tegyük bele negyven deka tisztított, de meg nem mosott rizst. Ha a rizs a vajat beitta, öntsünk rá négy deci húslevest; ezt többször ismételjük mindaddig, míg a rizs meg nem puhul. Tálaláskor hét deka pármai sajtot keverünk hozzá s külön tálaljuk a rizst és külön a szép tisztán leszűrt húslevest. A

rizst lehet sült libamájjal díszíteni és külön még reszelt sajtot melléje adni.

— Hát a

TÖRT BORJÚHÚS-LEVEST

nagyanyus, hogyan kell készíteni?

— Negyed kilogramm jó zamatos borjúhúst apró darabokra vágunk, lisztben megforgatjuk és bőséges vajban fél fej vöröshagymával, egy szál kisebbfajta tisztított sárgarépával és néhány szelet kemény zsemelével együtt megsütjük. Mindezt azután mozsárban nagyon finomra megtörjük és sűrű szitán áttörjük. Ezalatt jó borjú- és marhacsonból, zöldséggel, rendes húslevest főzünk, amelyet még egy kis húskivonattal is megerősítünk. Ezt is megsűrjük és a húspürére öntjük. Ha mindez együtt jól fölforrt, két lekevert tojássárgára tálaljuk és ropogósra pirított zsemlekockát adunk hozzá.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Mos még egypár jó sültnek a készítési módját is megkérdezem tőled. Kérlek magyarázd meg nekem, hogyan kell készíteni a gombával töltött felsált, a töltött fehér pecsenyét, a jó ramszteket és a párolt szardellás húst.

— Nagyon szívesen, édes Katókám. Tehát először is:

GOMBÁVAL TÖLTÖTT FELSÁL.

Egy kiló felsált veszünk és két vékony szeletet vágva belőle, vékonyra kiverjük, a többi részét pedig apróra megvágjuk vagy megőröljük. Azután nyolc darab szép gombát leforrázunk vízzel, negyedóraig benne hagyjuk s akkor több hideg vízből megmosva, apróra vagdaljuk. Egy kanál zsírban fél fej vöröshagymát apróra vágva, megpárolunk és a gombát beletéve, kevés vízzel puhára pároljuk. Adunk hozzá kevés sót és borsot, öt deka apróra vágott szalonnát, egy egész tojást, két kanál zsemlemorzsát s egy kanál tejfölt, a vágott hús közé öntjük s azzal jól elvegyítjük. Ha ez megtörtént, a töltelék az egyik szelet pecsenyére egyforma vastagon rákenjük, a másik szeletet pedig ráborítjuk és pamuttal körülvarrjuk. Végül kevés sóval a hús külső részét is behintjük és a sütőben egy óra hosszát sütjük, miközben gyakran öntözgetjük.

TÖLTÖTT FEHÉR PECSENYE.

A fehér pecsenyét jól megverve és megsóзва, huszonnégy óráig hűvös helyen hagyjuk, azután négy szardellát, kevés szalonnát, zöldpetrezselymet, sárgarépát vágunk együtt apróra; a fehér pecsenyét hosszában föl vágjuk s a vagdalékot beletöltjük, bevarrjuk és finomra vágott szalonnával spékkeljük. Aztán lábosba szeletekre vágott szalonnát, vöröshagymát, sárgarépát és petrezselyemgyökeret teszünk, arra a fehérpecsenyét, kevés ecetet és levet öntünk reá, citromhéjat, egész borsot és két babérlevelet adunk hozzá s addig pároljuk, míg elég porhanyó lesz. Ekkor kivesszük, kanálnyi lisztet

hintünk a zöldségre s barnára pároljuk; jó levessel föleresztjük, kevés ecetet és egy kockacukrot adunk hozzá, a fehér pecsenyét ismét beletesszük s tálalás előtt még egy darabig pároljuk.

RAMSZTEK.

A ramszteknek való húst használat előtt egy-két nappal télen hidegre, nyáron jégre kell tenni. Sütés előtt a szeleteket besózzuk, egy kis borssal bedörzsöljük és olvasztott vajba mártjuk. Amikor a zsír jó forró, a ramsztek-szeletet hirtelen lisztbe mártjuk és a forró zsírba tesszük. Ha egyik fele szép piros, a másikra fordítjuk. A sütés fokozata aszerint történik, ki ahogyan szereti, angolosan, félangolosan vagy egészen kisütve. Sok helyen a zsírba egy-két vastag szelet hagymát is tesznek, hogy egy kis pikáns íze legyen tőle a húsnak. A zsírral nem szabad fösvénykedni; a jó vastag szeletnek legalább feléig érjen, amikor belevetjük.

PÁROLT SZARDELLÁS HÚS.

Egy szép, nagy darab felsárt jól besózzuk; megmossuk és a csontjától megtisztítunk hat szardellát és kevés vöröshagymával, zöldpetrezselyemmel nagyon finomra megvágjuk. A húsba hegyes késsel lyukat vágunk több helyen és az előbbi vagdalékot beletömjük. Egy lábast kirakunk szalonnaszeletekkel, mindenféle karikára vágott zöldséggel, beletesszük a húst, amelyhez szemes borsot is adunk; öntünk rá félliter vörösbort és negyedliter ecetet, valamint egy kis pecsenyelét meg levest és néhány óráig lassan sütjük. A mártásba még egy kis kenyérhéjat is adunk és vagy nyolc fölaprózott szardellát. Tálaláskor makaronit adunk a hús mellé, a mártást pedig szitán át-törjük.

— Hát a

BORJÚHÚST BECHAMEL-MÁRTÁSSAL

tudod-e készíteni, Katókám? Nem? Figyelj ide, azt is elmondom.

Egy szép darab borjúcombot gondosan letisztítunk, megsózzuk, összegömbölygetünk, spárgával átkötjük és egészben a sütőben megsütjük; aztán kivesszük és hűlni hagyjuk. Ezalatt egy lábasban öt deka vaját fölolvasztunk, adunk bele három kanál lisztet s a tűzre téve főzzük, amíg meg nem sűrűsödik; azután levesszük a tűzről és folytonos kavarás között kihűtjük. Most a húst deszkára helyezve vékony szeletekre vágjuk s minden szeletet késsel vékonyan bekenünk a fent leírt főtt keverékkel. Azután ismét egyberakjuk a bekent szeleteket, rátesszük egy tepsire, a tetejét a maradék tésztával bekenjük, dúsan meghintjük reszelt pármai sajttal és teszünk rá egy-két darabka vaját. A sütőbe tesszük s rövid ideig még sütjük. Tálaláskor a következő mártást adjuk hozzá: öt deka vaját lábasban fölolvasztunk, adunk belé kis sót, kevés lisztet, félliter tejszínt s kissé megsűrítjük a tűzön. Ha kihűtöttük, adunk bele két-három szelet finom

sonkát, apróra összevagdálva. A mártás felét a hústra öntjük, a másik felét mártásos csészében adjuk be.

— Köszönöm édes nagyanyus, ezt holnap mindjárt megpróbálom, nagyon jó lehet!

— Végezetül még, kedves Katókám, megtanítlak, hogyan kell készíteni a jó olasz rétest és diós lepényt. Ezeket sem ismered ugy-e?

— Nem bizony.

— Tehát az

OLASZ RÉTESHEZ

huszonnyolc deka vaját tálban igen jól kidolgozunk s négy darabra vágva, lehető vékonyan liszttel kinyújtjuk és hidegre tesszük. Ezután huszonnyolc deka lisztből egy tojássárgájával, egy kanál ecettel, kevés sóval, egy kávéskanál cukorral s egy pohár hideg tejjel tésztát gyúrunk s igen jól kidolgozva és cipóba formálva fél óráig pihenni hagyjuk. Ekkor jó vékonyra kinyújtjuk, a vajat beletéve összehajtjuk és a nyújtást háromszor ismételjük. Negyedszer igen vékonyra nyújtva kétfelé vágjuk, egyik részét a pléhre tesszük és a következő töltelékkel töltjük meg: tizenkét deka tisztított mandulát puhára őrölve, tizenhat deka porcukorral és három tojás sárgájával félóráig keverünk, akkor a tojás habját keményre verve, néhány szem mazsolaszőlővel könnyedén összevegyítjük és a tésztára rákenjük. Ekkor a másik tésztát ráborítjuk, tojásfehérjével megkenjük, hosszúra vágott cukros mandulával meghintjük s aztán megsütjük. Jó fél óráig meleg csőben kell sütni.

DIÓS LEPÉNY.

Megtisztítunk negyvenkét deka diót, megtörjük s hozzáadunk egy kávéskanálnyi tört fahéjat, egy narancsnak és egy citromnak finomra aprított héját és mindezt jól elkeverjük. Tegyük most huszonnyolc deka cukrot lábosba és öntsünk két deci vizet reá, mellyel aztán mindaddig főjjön, míg a cukor egészen föl nem olvadt. Ezután tegyük a fönnebbieket is hozzá, de a tűzön mindaddig maradjon, míg a dió jól megdagadt és egész sűrű péppé nem lett. Eközben készítsünk porhanyó tésztát, melyet két részre osztva és késfoknyi vastagra kisodorva, az egyik felét egy erre való tálra tesszük és a kész töltelékkel ujjnyi vastagon megkenjük. Hintsük meg huszonegy deka mazsolaszőlővel, takarjuk le a másik lepénnyel, melyet az elsőnek a széleihez nyomkodunk s kenjük meg tojás fehérjével. Ekkor tegyük kemencébe, süssük meg szép pirosra, de vigyázzunk, hogy a tölteléke ki ne száradjon. Ugyanígy mandulából is készíthetjük, csak hogy akkor a mandula ne legyen leforrázva, hanem héjával együtt törjük meg. A töltelék pépes legyen, nem híg s legalább ujjnyi vastagra kell bekenni. Ez a tészta sokáig megmarad.

— Kedves nagyanyus, — mondta Katóka, — kérlek, légy szíves, magyarázd meg azt is, hogyan kell készíteni a

SAVANYÚ LIBAMELLET.

Apuska mondta ma, hogy már egyszer azt is készíthetnék, de én nem ismerem.

Nagyanyus szíves készséggel felelt:

— Egy nagy, a bőrétől lenyúzott libamellet szalonnával megtűzdelünk és besózzuk. Másnapig is sóban hagyhatjuk. Akkor egy lábasba zsírt teszünk, egy fej vöröshagymát, egy szál sárgarépát, egy szál gyökeret, mindezt vékony karikára vágva, továbbá egy szál babérlevelet, vagy tíz-tizenöt szem magyar borsot, egy darabka citromhéjat a lábasba teszünk, egy deci ecetes vizet és két kockacukrot teszünk még közé és akkor ráhelyezzük a libamellet. Ha elfőtt az ecetes víz, mindig másikkal pótoljuk mindaddig, míg a libamell is s a gyökerek is teljesen megpuhultak. Ekkor a mellet egy tányérra helyezzük s a zöldséget kissé pirítjuk még. Ha megpirült, áttörjük szitán és újra visszaöntjük a lábasba. Ekkor meghintjük lisztel, kissé úgy hagyjuk pirúlni, feltöltjük vízzel, még két kockacukrot, egy evőkanál rumot, egy evőkanálnyi apróra vágott káprít s kevés ecetet adunk hozzá. Most a húst vékony szeletekre levágjuk a csontról, a mártásba rakjuk és megtejfőlözve, zsemlés gombóccal főladjuk.

LIBAMELL PÁCOLVA

szintén nagyon jó. A libamellre, amelyről előbb leszedtük a zsírt, öntsünk forró páclevet és hagyjuk másnapig benne. Azután szalonnával jól megspékkeljük, öntsünk rá egy keveset a pácléből, tegyünk hozzá egy kanál zsírt és gyakori öntözgetés közben süssük meg szépen. A fölmaradt páclét szitán áttörjük, föleresztünk vele gyöngé rántást, melybe egy kevés cukrot tettünk, habarunk bele két kanál tejfölt és tálaljuk külön csészébe a libamell mellé, melyet tálon szépen elrendeztünk. Citromszelettel díszítjük.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Mind a kétféleképpen megpróbálom, meglátom melyik ízlik majd jobban apuskának.

— Még egy módját följegyezheted, — szólt nagyanyus. — A

VAGDALT LIBAMELL

szintén nagyon jó. A libamellről leszedjük a zsírt, a húst lefejtjük a csontról és a húsdarálón megőröljük. Azután adjunk bele kevés zsírban pirított vöröshagymát és finomra vágott zöldpetrezselymet, egy tejbeáztatott és jól kinyomott zsemlét, egy egész tojást, a mellcsontját tojásfehérjével megkenjük, a vagdalékot szépen ráillesztjük mellformában, a tetejét újra megkenjük tojásfehérjével, szalonnaszeletekkel megtűzdeljük, pecsenyesütőbe tesszük, vizet és zsírt adunk alája és gyakori öntözgetés közben szépen megsütjük.

— Köszönöm édes nagyanyus, — mondta Katóka, — most még arra kérlek, magyarázd meg nekem, milyen az a

GYÖNGYTYÚK-KAPITOLAD?

— A gyöngytyúk húsát vigyázva leszedjük a csontokról, vékony szeletekre vágjuk, lerakjuk egy lábosba, minden réteget petrezse-lyemzöldjével, vöröshagymával, póréval és gombával behintünk, adunk hozzá sót és borsot, egészen körülrakjuk szalonnaszeletekkel, egy ivópohár fehér bort öntünk reá és lassú tűznél főzzük. A főzés vége felé két kanál finom olajat öntünk bele, a gyöngytyúk máját széjjelnyomjuk és a mártás közé keverjük, tálaláskor citromlevet adunk a mártásba. Ugyanígy készíthetjük a galambot is.

— Hát az ÚRI PECSENYÉT,
édes nagyanyus, hogyan kell készíteni?

— Az úgynevezett úri pecsenye többféle húsból készül. Veszünk marha-, borjú-, ürü- és sertéshúsból egy-egy szép szeletet, tisztítsuk meg a hártyájától, intől és lapítsuk meg késháttal. Sózzuk be és tegyük egymás fölé. Sodorjuk össze kolbászmódra, kössük át vastag zsineggel s pároljuk puhára zöldséggel, kis ecettel és vízzel. A zöldséget pirítsuk meg; szardella-vajjal és mustárral keverjük össze, pirítsunk hozzá cukrot és tejföllel elegyítve, szűrjük a főszeletelt hús fölé. Körítsük rizzsel és zsírban sült krumplival.

— Ez nagyon finom lehet, — jegyezte meg Katóka.

— Ha már a sülteknél vagyunk, — mondta nagyanyus, — még valamire megtanítalak, amit nem mindenfelé ismernek.

ERDÉLYI FATÁNYÉROS.

Vegyünk egy kiló szép disznóhúst vagy bélszínt. A takaréktüzhelyből szedjük ki a tüzhely lapjára jó nagy rakás parazsat, — megjegyzem csakis faszenet lehet erre a célra használni, köszén nem jó. Egy, erre a célra készült alacsony, négylábon álló dróthálót tegyünk a parázs szénre. A húst daraboljuk föl tányérnyi nagyságba, sózzuk meg és rakjuk egymás fölé sorjában. A drótháló alatt folyton élesszük a tüzes parazsat, mert a húsnak erős tűzön kell sülnie. A hússzeleteket hirtelen forró zsírba mártjuk s aztán rátesszük a dróthálóra. Ha egyik fele szép pirosra sült, fordítsuk meg; ha mindkét fele megpirult, szedjük le csinos, apró, fehér fatányérokra. Ezen szokás ezt a húst föltálalni, mindenkinek külön-külön, azonmód frissen és forrón, ahogy sül. Süthetjük jó juhda-gadóból is, az sokkal puhább, de lehet szép nagy marha-rostélyosból is készíteni. Ha a hús kövér, annál jobb.

— Hát a FEHÉRBÉLŰ PECSENYÉT
ismered-e?

— Nem készítettem még soha.

— Ez is nagyon jó. Egy vagy félkiló felsárpecsenyét jól összevagdalunk, hogy semmi inas vagy csomós darab ne legyen benne. Tegyük e vagdalt húsba sót és kevés tört borsot, egy kis kanál fagyos zsírt és három főtt tojás sárgáját. Aztán gyúrjuk jól össze, tegyük a húst egy meglisztezett deszkára, amelyen nyújtófa segítségével laposítsuk ki két arasz hosszú és egy arasz széles lapformára. Ebbe a következő módon készült tölteléket tegyük: Egy vagy két fehér zsemlet hideg vízben áztassunk meg; ha jól megázott, csavarjuk ki a vizet belőle s tegyük tálba. A három megfőtt tojás fehérjét vagdaljuk össze lehető apróra, ezt is tegyük a megáztatott zsemle közé, egy egész nyers tojást is üssünk bele, aztán még sót, egy kevés borsot, valamint kevés apróra vagdalt zöld petrezselymet. A keveréket gyúrjuk kézzel össze, amíg tésztaforma nem lesz. Ezután lisztes deszkán formáljunk belőle kolbászalakot, olyan hosszúságút, mint a vagdalt pecsenye, hogy az egész húsnak belső részét képezze. A vagdalt pecsenyét sodorjuk össze olyanformán, hogy a fehér kolbász a vagdalt húsnak éppen a közepébe essék. Egy tepsit kenjünk meg zsírral, tegyük a vagdalt húst a közepére, hosszban, egyenesen elnyújtva, ügyesen formáljuk egyenlő vastagságúra, egy kis liszttel hintsük meg felül és kevés zsírral locsoljuk meg; sok zsírt nem kell rátenni, mert akkor a hús meghasad és nem lesz szép; ha így elkészítettük, tegyük sütőbe, egy óra alatt megsül. Ha a pecsenye szép piros, vegyük ki, tegyük a deszkára, vagdaljuk föl késsel szép, egyenlő szeletekbe, aztán rakjuk úgy a sültes tálba, mintha el sem volna vagdalva s körítsük zsírban piritott burgonyával. Öntsünk a tepsiben levő zsírára négy kanál jó tejfölt és ezt a levet forrón öntsük a pecsenyére.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ez is nagyon jó pecsenye lehet s ami fő — puha! De most még arra kérlek, taníts meg, hogyan kell készíteni egy jó
MOGYORÓ-TORTÁT
krémmele?

— Veszünk huszonöt deka mogyorót, megpirítjuk s ha kihült, megdaráljuk. Most leütünk nyolc tojást, a sárgáját hús deka porcukorral félóráig kavarjuk, akkor közéteszünk fele mogyorót és fele habot, mit a nyolc tojás fehérjéből vertünk. Jól összekeverjük az egészet, ha síma, beleadjuk a mogyoró másik felét és a többi habot. Ekkor egy vajjal kikent, zsemlemorzzával kihintett tortaformába tesszük és megsütjük. Mialatt sül, krémet készítünk a következőképpen: Hús deka vaját, négy tojás sárgájával habosra keverünk, hús fillér árú vaniliát porrá törve, kis cukorral beleadunk. Ha a torta kihült, felébe vágjuk és a fele krémet reákenve, összeborítjuk a másik felével. A tetejét és oldalát bekenve, tört ostyával teleszórjuk.

XLV.

— Édes nagyanyus, — szólt Katóka, — úgy szeretnék az idén nagyon sok befőttet és cukros gyümölcsöt eltenni télire, csak úgy ne járjak, mint tavaly, mikor mindennek a fele megromlott!

— Egyrészt a gyümölcs is volt annak az oka, — felelt nagyanyus, — azért kell mindig teljesen hibátlan, szép gyümölcsöt venni a befőzéshez. Rossz takarékoság az, ha olcsóbbfajta gyümölcsöt veszünk a befőzéshez, mert arra csak ráfizetünk.

— Meg aztán te nem is voltál itt, édes nagyanyus s a te tanácsaid nélkül készítettem el mindent, — sóhajtott Katóka. — Istenem, hány üveggel dobtam ki a sok mindenfélét!

— No, azért nem kellett volna mindjárt kidobni, — mondta nagyanyus, — lehet azt azért fölhasználni. Akinek sok a befőttje, gyakran nézze meg az üvegeket, mert bárminő gondosan készítjük, mindig akad közötté néhány romlani készülő. Ezeket három-négy üvegenként összegyűjtve, ne várjunk vele addig, míg megpuhulnak s penészízűek lesznek. Akár magvas, akár mag nélkül való is a gyümölcs: egy tiszta, nagyobb lábasba összeöntjük, tűzhöz tesszük s félóráig jól forraljuk. Öntsük ezután szitára s a gyümölcs húsát törjük át a levébe. Főzzük a híg anyagot újra egy darabig s ha talán nem lenne elég édes, tegyünk bele egy darab cukrot. Forraljuk folytonos kavarás közben, mert könnyen leég, addig míg kissé megsűrűsödik. Öntsük ezután üvegbe, kössük be jó szorosan s vízben ruha között pároljuk ki, mint a befőttet szokás. Ezt az ízt bárminő finom süteményhez használhatjuk. Kellemes, vegyes gyümölcsíze van.

— Így fogok ezentúl tenni, édes nagyanyus. Most pedig, kérlek szépen, magyarázd el nekem egészen részletesen, hogyan kell készíteni a

CSERESNYEBEFÖTTET?

— Szép, nagy, keményszemű cseresnyét kiválogatunk, hogy törődött vagy romlott egy se legyen közötté. A pirosas-sárga színű cseresnye rendesen jobb és szebb a befőzésre, mint a fekete színű. Már csak azért is ajánlatosabb a piros cseresnye, mert a fekete levelesebb, puhább és a meggyel könnyen összetéveszthető. Szép, tiszta, egyforma nagyságú üvegeket jól ki kell törölgetni. A megmosott cseresnyét rakjuk az üvegbe, hogy jól tele legyen. Közben kétszer is meg kell rázni, mert ha a levelet rátöltjük és fölforraljuk, félig üres marad az üveg, ez pedig káros és nem is szép. Ha az üvegeket mind teleraktuk, forraljunk hozzá a következő módon készült cukros vi-

zet: Minden nyolc üveg cseresnyéhez öntsünk tiszta lábasba négy, nem teleöntött üveg vizet és egy kiló cukrot. A cukros vizet forraljuk jól föl s azon forrón öntsük a cseresnyére. Ne tartsunk attól, hogy az üveg elpattan, mert ha tele van, a buzgó, forró víztől sem pattan el. A még forró üvegeket gyorsan kössük be marhahólyaggal, amely alá egy kis vékony fehérruhát tegyünk, hogy főzés közben esetleg a hólyaghoz ne érjen a gyümölcs. Vékony zsineggel nagyon szorosan kössük le a hólyagot, mert csak a levegőtől mentes gyümölcs áll el sokáig. Ha ezzel is megvagyunk, egy nagy fazékba rakott néhány réteg ruhára tegyük az üvegeket, lehetőleg úgy, hogy az üvegek közé is jusson a ruhából, nehogy a főzés közben összekoccanjanak és eltörjenek. Fölül is takarjuk be vastag ruhával és öntsük a fazekat nem éppen tele meleg vízzel. De arra nagyon ügyeljünk, hogy a víz el ne lepje az üvegeket. Egy tenyérynire kell, hogy kimaradjanak, mert forrás közben a víz megdagad és sokszor megesik, hogy a köteléken és hólyagon át is beszivárog a víz a befőttbe, amely biztosan megromlik. Ezen a módon és gyorsan járva el a gőzben főtt gyümölccsel, nagyon szépen megmarad a színe és az íze is. Ezért szükséges a meleggel való kezelés. Ha a víz csak egyet forr is a fazékban, azonnal vegyük el a tűztől, mert így melegen kezelve sokkal kevesebb gőz kell a befőtteknek, míg ha hideg vízzel tesszük föl és sokáig főzzük: megpuhul és megráncosodik a gyümölcs. Végül vegyük el a tűztől a fazekat, tegyük betakarva félre s addig ne szedjük ki belőle az üvegeket, míg teljesen ki nem hűlt.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Így fogok az idén eljárni, bizonyára jobb lesz, mint múlt évben. Hát a *CSERESNYÉT CUKORBAN* hogyan kell eltenni?

— Nagyszemű fehér cseresnyét megmosunk és magját kitoljuk. Vele egyenlő súlyú cukrot vízzel gyenge szirupnak főzzük. A cseresnyét beletesszük és egyszer fölforraljuk s óvatosan megkeverjük, hogy a gyümölcs össze ne törjön. Másnap ismét felfőzzük a cukrot a gyümölccsel együtt. Ha a leve sűrűsödni kezd, már nem folyós, a tűzről levesszük. Még melegen üvegbe tesszük, lekötjük és kifőzzük. Ugyanígy tesszük el a meggyet is.

— Hát az *ANANÁSZEPER-BEFÖTTET*
 hogyan kell készíteni?

— Általában nem igen tanácsos az ananász-epret gőzbe főzni, mert nagyon sok benne az erjedésre való hajlam és kevés cukorral párolva, alig lehet eltartani. A legszebb, első termésű nagyszemű epret gondosan le kell fejteni a zöld száráról. Minden egyes szemet kezünkkel külön le kell vízben öblíteni, mert az ilyen földhöz közel termő gyümölcs homokos s mosatlanul a fog alatt recsegős lenne.

A kénvirággal gondosan kifüstölt üvegbe szemenként kell az ananász-epret rakni. Ha valamennyi üveget megtöltöttük eperrel, öntsünk reá olyan forró cukorszirupot, amely nyúlós és sűrű. Ezzel a sűrű sziruppal nem kell teleönteni az üvegeket, mert akárhogy megtöltjük és rázzuk is a gyümölcsöt az üvegben: leves volta miatt félig sem lesz az üvegben a főzés után. Az eperbefőttbe kevés szalicilsavat is kell tenni és marhahólyaggal kössük be, azután ruha közé rakva, főzzük ki vízben, nagyon rövid ideig, hogy szét ne omoljon.

— Hát hogyan kell eltenni az *ANANÁSZ-EPRET CUKORBAN*, nagyanyus?

— A teljesen ép, nagyszemű szép epernek a szárát eltávolítjuk és azután leforrázzuk. Amíg az eper a szitán áll, addig vele egyenlő súlyú cukrot, vizet öntve reá felfőzzük. (Az arány: egy kiló gyümölshöz fél liter víz.) A cukornak oly sűrűre kell főni, hogy ha cseppentünk belőle, az szét ne folyjék. Ekkor az epert a forró cukorba öntjük és levesszük a tűzről. Körülbelül három óra múlva, ha már teljesen kihűlt, az epert a cukorral ismét föltesszük főni és addig főzzük, míg forrni kezd, amit arról ismerhetünk föl, hogy a szélén a lé gyöngyözni kezd. Ekkor levesszük a tűzről, s ha teljesen kihűlt, ismét a tűzre tesszük, s még egyszer fölforraljuk. Egy kiló gyümölcsöt körülbelül 15—20 percig hagyunk forrás alatt. A gyümölcsöt néha kissé összerázzuk. A szélén a megkeményedett habot óvatosan lekanalazzuk, de vigyázzunk, hogy az eperhez a kanállal hozzá ne érjünk, mert lágyágánál fogva könnyen szétesik. A lének szintén oly sűrűnek kell lenni, hogyha cseppentünk belőle, az szét ne folyjék. Ekkor levesszük a tűzről, kissé összerázzuk, ha volna még habja, eltávolítjuk, üvegbe tesszük és ha pár óra múlva a tetején bőr képződött, nedves hólyaggal leköttjük.

— Hát a
édes nagyanyus, hogyan készítsem?

KÖRTEBEFÖTTET

— A nyári körték közül legjobb befőttnek az úgynevezett apró citrom- és muskotály-körte. Egy liter vízben főzzünk föl hat deka timsót, vegyük el a tűztől és öntsünk bele még egy liter tiszta vizet. (Ilyen timsós vízben a befőttes üvegeket is kimoshatjuk.) Ebbe a timsós vízbe dobjuk bele a gondosan meghámozott körtéket egészben, vagy ha a gyümölcs nagyobb, kettőbe vágva. Az utóbbi esetben a torzsáját ki kell venni. A megtisztított körtét a timsós vízből kiszedjük, tiszta vízben néhányszor jól leöblítjük, aztán üvegekbe rakjuk. Minden üvegre fél citrom levét facsarjuk, ami után azonnal a rendes, édes, forró cukorlevet öntsük rá. Hólyaggal bekötve épp úgy főzzük ki, mint a többi befőttet szokás. A körtét nagyon szép

fehéren el lehet tartani, ha a timsós víz helyett rostára téve kénvirág füstje fölé tartjuk, öt percig forgatva. Ezután több vízből jól ki kell mosni s szárazra letörülve, önthetjük reá a cukrosvizet.

— Hát az

EPER-KOCSONYÁT

édes nagyanyus, hogyan kell készíteni?

— Az eper-, málna-, egres- és ribizli-kocsonya készítési módja ugyanegy. A megtisztított, megmosott gyümölcsre annyi vizet öntünk, hogy ellepje s addig forraljuk, míg megpuhul. Ezután kifeszített tiszta szalvétára öntjük. Ha átcsepegetett a leve, megmérjük. Mindig pár dekával kevesebb legyen a cukor súlya, amit hozzá adunk. Egy cseréptálban a gyümölcsöt a cukorral együtt főzzük, folytonosan keverve, míg a kanálról többé nem csepeg le, hanem darabonként válik le róla. Forralás közben citromsavat adunk hozzá, egy kilóra egy babszemnyit számítva. Nagyobbszájú üvegbe tegyük el, mivel az üvegekben megkocsonyásodik s így könnyebben kivehető. Lekötve eltesszük. A szalvétán maradt gyümölcsöt szitán át-törjük és megmérjük. Sűrű szirupba keverve főzzük. Jó lekvárt nyerünk belőle.

— Szeretnék

MALNASZÖRPÖT

is készíteni az idén, nagyanyus. Kérlek szépen, taníts meg arra is.

— Kétféleképpen is lehet készíteni. Ime az egyik készítmódja: Huszonnyolc órára pincébe vagy egyéb hűs helyre állítjuk cserépedényben a málnát. Jól összenyomjuk kanállal, hogy ép szem ne maradjon közte és naponta egyszer jól elkeverjük. Ha jól megforrott, szitára öntjük, hogy lecsepegjen. Ha átcsepegett, néhány órára ne mozdítsuk meg a szita alatt a tálat, hogy a gyümölcsle szálljon a fenekére. Akkor a levet lassan leöntjük róla és megmérjük. Ugyanannyi súlyú cukrot adunk hozzá. A levet a cukorral együtt fölforraljuk és a habját leszedve, azon melegen üvegekbe öntjük.

— A másik készítmódja a következő:

— Egy nagyobb üvegben a málnát új fakanállal összetörjük és meleg helyen addig hagyjuk állani, míg forni kezd a gyümölcs, ami két-három nap után szokott bekövetkezni. Azután egy tiszta konyharuhán átnyomjuk és hosszúnyakú üvegbe öntjük. Kilenc napon át a napon hagyjuk állani. Az üvegeket ne töltsük tele. Ha habzik a gyümölcs, azaz fölforr, egyik üveggel a másikat felöntjük. A málna ekképp az üveg aljára száll és szép tiszta lesz a leve. Egy kifeszített szalvétára öntjük az egészet s ha lecsepegett, megmérjük. Egy liter málnaléhez egy kiló és tizenöt deka finomra tört cukrot keverünk és 5—8 percig forraljuk. Ez különben a mennyiségtől függ. A tűzről le-

véve langyosra keverjük és hosszúnyakú üvegbe öntjük. Jól bedugaszoljuk és legyantázzuk.

— Köszönöm, édes nagyanyus, mára azt hiszem elég lesz, már nagyon kifáradtál, ugy-e? De legközelebb majd elmagyarázod nekem a többi befőtt és íz készítési módját is? Igen?

— Nagyon szívesen, édes Katókám, — felelt nyájasan mosolyogva nagyanyus.

XLVI.

A napokban két egészen ismeretlen leányka állított be Katókához.

— Én Ilona vagyok, — mondta a nagyobbik, — ez meg itt a barátnőm, Margitka. Hallottuk, milyen jó kis gazdasszony vagy, édes Katóka, hát eljöttünk hozzád, hogy megkérdezzünk egyet-mást, mert mi is nagyon szeretünk ám gazdasszonykodni.

Katóka igen szívesen fogadta a kis leányokat, leültette őket és aztán megkérdezte, hogy mit akarnak tőle megtudni?

— Oh, nagyon sok mindent, — felelt mosolyogva Ilonka, — tele van a zsebünk kérdésekkel. Először is *SZILVABEFŐTTET* kellene eltennem télire és nem tudom az eltevési módját.

— Attól tartok, hogy ettől már egy kissé elkéstél, édesem, — válaszolt Katóka. — Ehhez nem jó a túlérétt szilva. De talán fogsz még a kertetekben megfelelőt találni. Én következőképpen szoktam készíteni: Félérett szép, nagyszemű besztercei szilvát meghámozunk, egyenkint azonnal hideg vízbe dobjuk, különben hamar megfeketedik. Közben egy kanál oltott meszet két liter vízbe föloldunk, a szilvát beledobjuk, két óráig benne állani hagyjuk, aztán többszörös vízből jól kimossuk s szitára tesszük, hogy a leve lecsurogjon. Ekkor a magvát szurkálóval vagy kis késsel kiszedjük, cukorral egyenlően lemérjük, a cukorból sűrű szirupot főzünk, a szilvamag helyébe hámozott diócikket vagy fél mandulát teszünk bele. A szirupban a szilvát egyszer föllobbantjuk s félre tesszük. Másnap újra felfőzzük, de vigyázva, mert a szilvának nem szabad ellágyulni. Ha a szirup nem elég sűrű, a szilvát kiszedjük, üvegekbe tesszük, a szirupot kellő sűrűségűre befőzzük, a szilvára rátöltjük s ha kihűlt, bekötözzük.

— Szokták eltenni *ECETBE is a SZILVÁT*, ugyebár? — kérdezte Ilonka.

— Igen, sült mellé nagyon jó. Egy liter gyenge ecetet mégegy-

szer annyi cukorral felfőzünk, beleteszünk egy darabka fahéjat s három-négy szegfűszeget. Mikor főni kezd, teszünk bele hat-hét liter megmosott, megválogatott, szép, hibátlan besztercei szilvát, egyszerre mindig csak tíz-tizenöt szemet. Ha megfőtt, szűrőkanállal kiszedjük tálba és más szilvát dobunk az ecetbe. Mikor mind megvan, a levét felfőzzük, reátöltjük a szilvára és másnapig állani hagyjuk. Másnap a levét ismét felfőzzük és megint reátöltjük. Ha kihűlt, üvegekbe tesszük és bekötözzük.

— Nagyon jó a

SZILVAKOLBÁSZ

is. Egy kiló cukrot egy citrom és egy narancs levével megfőzünk, míg fonál húzódik belőle. Ekkor teszünk hozzá hét kiló hámozott szilvát, magva nélkül és addig főzzük, míg jó sűrű lesz. Ekkor hozzáadjuk egy citromnak és egy narancsnek a reszelt héját s ezzel is jól felfőzzük. Utoljára teszünk bele három deka pisztáciát, három deka mandulát s három deka citrónádot, mindezt meghéjálva és hosszúkásra vágva s a szilvával jól elkeverjük. Deszkát jól megcukrozunk és a félig kihűlt szilvából egy vagy két kolbászt formálunk. Melegben megszáritjuk, s mindig csak akkor vágunk belőle, mikor használni akarjuk. Teához igen jó.

— Igaz, most jut eszembe, még egy egyszerű és igen jó módja van a

SZILVA

eltevésének. Szép, hamvas, ép szilvát hámozatlanul üvegekbe rakjuk, jó bőven porcukrot hintünk reá, fölül szalicilt teszünk, lantornapapírral bekötjük és gőzben kifőzzük.

— Köszönöm, édes Katókám, — szólt hálásan Ilonka, — remélem, még nem késtem el mindentől!

— Most aztán én kérdezek valamit, — szólalt meg Margit, — kérlek, légy szíves, mondd meg nekem, hogyan kell eltenni az

UBORKASALÁTÁT

télire?

— Ez igazán nem nehéz, — válaszolt Katóka, — az uborkasalátának az íze, szaga, színe tökéletesen frissen s jól megmarad, ha a következő módon tesszük el: Miután a közép nagyságú uborkát a héjától megtisztítottuk, gyalúljuk meg, vagy éles késsel vágjuk föl, egészen vékonyra. Nagy tálban hagyjuk fél napig sóban s aztán csavarjuk ki nagyon erősen s abrosszal leterített asztalra teregezzük szét, hogy kissé szikkadjon. Egy böszájú üvegbe legalól tegyünk egy ujjnyi vastagon darabos sót, azután a sóra rakjunk egy rend, két ujjnyi magasságú, jól kicsavart uborkát s ismét egy ujjnyi sót. Ezt az eljárást mindaddig kell ismételni, míg az üveg megtelik. Ha áll, magapad, de hetek múlva is szaporíthatjuk, mert az nem árt, ha nem egyszerre készül is, csakhogy legfőképpen mindig sóréteg legyen.

Az uborkás üveget nem is kell bekötni, csak befödni szükséges. Télen aztán a szükséges mennyiséget szedjük ki az üvegből és tegyük friss hideg vízbe. Ha délre szükséges, már reggel, ha estére, akkor délben kell beáztatni. A vizet mindaddig változtatni kell rajta, amíg csak a kellő jó és sós ízét meg nem kapja. Végül ecetet, borsot, paprikát és kevés vöröshagymát tegyünk reá, mikor tálalni akarjuk. Az ilyen módon eltett uborkasaláta éppen olyan izletes, mintha friss volna.

— Hát a

PAPRIKÁT PARADICSOMBAN

hogyan kell eltenni? — kérdezte Margitka.

— Szép, hibátlan, édespaprikának a tetejét levágjuk, kihüvelyezzük, jól kimossuk, sós vízzel leforrázzuk s egymásba nyomkodva üvegekbe rakjuk. Közben paradicsomot főzünk, szitán áttörjük s a paprikára rátöltjük. Az üvegeket hólyagpapírral bekötözzük s gőzben kifőzzük. Használatkor éppen úgy megtöltjük vagdalt hússal, mint a friss paprikát s ha a paradicsom nem elég, tehetünk még hozzá üvegben eltett paradicsomot.

— Köszönöm, édes Katókám, — mondta Margitka. — Hát a

PAPRIKASALÁTÁT KÁPOSZTÁVAL

meg tudnád-e mondani, hogyan kell eltenni?

— Zöld, piros és sárga, nagy, húsos paprikát leforrázunk sós vízzel, a levében kihütjük, a tetejét levágjuk, a magját kiszedjük és két-három vízből jól kimossuk. Közben zöld és piros káposztát meggyalulunk, besózzuk, félóráig a sóban állani hagyjuk, kicsavarjuk és jól megcukrozzuk. Ezzel a paprikát megtöltjük, a tetejét rátesszük, szorosan üvegbe rakjuk és cukorral vegyített fele ecet, fele vizet rátöltjük. Hólyagpapírral bekötözzük s tálaláskor szépen karikára vágjuk.

— Nem tudnád-e még azt is megmondani, kedvesem, hogy a

TÖKKÁPOSZTÁT

hogyan kell eltenni télire?

— Hogyne tudnám! Éppen tegnap tettem el én is. Gyöngé, kifejlett tököt nem igen vékonyan vágó gyalúval megvagdalunk. Természetesen előbb a héjától és belétől meg kell tisztítani. A megvágott tököt sózzuk meg, hagyjuk egy óráig a sóban s azután a kezünk között facsarjuk ki. Egy literes nagyságú üveg fenekére kevés sót hintsünk, tenyérnyi szélesen rakjunk bele tököt, sózzuk meg s így rendenként rakjuk tele az üveget. Legfölül bőven meg kell sózni és jól megnyomkodni, hogy egészen tele legyen az üveg. Ha jól besóztuk, nem romlik el. Az üveg száját hólyagpapírral bekötve, tegyük öt napig napos helyre, hogy megsavanyodjék, aztán helyezzük el télire száraz kamrába. Ha a tök téli használatkor nagyon sós lenne,

hideg vízben ki kell áztatni s úgy elkészíteni, mint nyáron a nyers tökök szokás.

— Köszönöm, édes Katókám, de most még egyet kérdezek tőled. A

SZULTÁNKENYÉR

vagyis a török-puliszka készítési módját.

— Hetvenöt deka cukrot egy liter vízzel addig főzünk, míg egy kevés habja lesz. Ezalatt tizennégy deka rizslisztet félliter vízzel föloldunk, belecsavarjuk egy citrom levét s midőn a szirup fő, közékavarjuk. Folytonos kavarás közt keménnyé főzzük, egy csöpp rózsalajat és tizenkét deka hámozott és hosszúra vagdalt mandulát keverünk hozzá. Felét fehéren hagyjuk, felét álkörmössel rózsaszínűre festjük. Egy tálat mandulaolajjal nagyon vékonyan bekenünk s ebbe öntjük bele az elkészített anyagot. Meleg helyen két-három napig száradni hagyjuk, aztán csinos kockákra fölvagdaljuk s porcukorban meghengergetjük.

XLVII.

— Édes nagyanyus, — mondta Katóka az ő mindenttudó nagyanyjának, — kérlek, légy szíves, magyarázd meg nekem, hogyan kell eltenni a

BARACKOT KONYAKBAN.

Erzsike kérdezte tőlem s én nem tudtam megmagyarázni.

— Nagyon szívesen megmagyarázom, — felelte nagyanyus. — Egyáltalán, miután most van a gyümölcseltevés ideje, szívesen elmondok egyetmást, amit nem tudsz. Tehát a barackot konyakban következőképpen tesszük el:

— A szép, válogatott barackot tüvel megszurkáljuk és kitoljuk a magvát, úgy, hogy a gyümölcs egészben maradjon. Egy edényben ráborítunk híg cukorszirupot és csak éppen hogy megmelegítjük. Másnap leöntjük a levét, fölforraljuk, a habját leszedjük és forrón öntjük a gyümölcsre. Két napig pihentetjük így, aztán egészen sűrűre főzzük a cukrot, lehabozzuk és megint forrón öntjük a gyümölcsre. Utoljára a barackot is vele forraljuk a cukorral, de csak éppen, hogy egyet forrjon; félig kihűlve üvegekbe töltjük, a cukrot fölforraljuk, lehabozzuk, a gyümölcsre jó konyakot töltünk félig, arra a szirupot és hólyaggal jól lekötjük.

— Hát a zöld ringlő-befőttet hogyan kell készíteni, édes nagyanyus, meg a gesztenye-befőttet?

ZÖLD RINGLÓ.

Minden szem ringlót gombostűvel jól megszurkálunk és lobogó, forró vízbe tesszük, amelybe kevés timsót s pár kanál ecetet teszünk. Ha a gyümölcs jól átmelegedett, szedjük ki tiszta meleg vízbe és fedővel úgy nyomtassuk le, hogy mind a víz alatt legyen, mert amelyik kimarad, rögtön csúnyán megbarnul. Ebben a vízben hagyjuk másnapig, aztán rakjuk jó szorosan üvegbe és azonnal öntsük rá a sűrűre főtt cukros levet. Kössük be hólyagpapírral és főzzük ki csendesen forró vízben. Csak addig főzzük, amíg a leve egyszer föl nem forrt.

GESZTENYE-BEFÖTT.

Jóíajta, szép maróni gesztenyét külső héjától megtisztítva leforrázunk, a belső hártóját levonjuk és timsós vízben párszor felfőzzük. Azután cukros vízben félig puhára főzzük és üvegbe rakva langyos cukorszörpöt öntünk reá, melybe előzőleg egy kis vaniliát tettünk. A vaniliát aztán kivesszük s az üvegeket hólyagpapírral lekötve, gőzben főzzük tíz percg.

— Köszönöm, édes nagyanyus, ez kitünő lehet. Alig várom, hogy megpróbáljam.

— Hát az ÁFONYA- ÉS KÖKÉNYBEFÖTTET tudod-e készíteni, Katókám?

— Bizony, édes nagyanyus, még sohasem készítettem.

— Hát figyelj ide. Öt liter áfonyára fél liter édes asszúbort, egy kiló cukrot, egy darabka fahéjat és hat szegfűszeget számítunk. Először a bort a cukorral és fűszerrel fődött edényben tíz percg forni hagyjuk és csak aztán öntjük bele az áfonyát és ezt is jól fölforraljuk. Ha ez megvan, leemeljük a lábast a tűzről és néhányszor megkeverjük a beföttet, hogy gyorsabban hűljön. Aztán üvegekbe töltjük. Az így elkészített áfonya nem penészedik soha és mindig megtartja friss ízét.

— Kökény-befőtt. A kökényt is csak azután szedjük le, ha már megcsípte a dér. A jól megérett kökényt hibátlan zománcos fazékba rakjuk, olyanformán, hogy egy sor gyümölcsöt, egy sor cukrot rakunk. Ezután a fazekat jól bekötjük és még agyaggal is betapasztjuk, hogy föltétlenül légmentesen legyen elzárva. Ezután néhány órára vagy akár egész napra is beállítjuk nem túlságos meleg sütőbe vagy kemencébe. Ha télen kibontjuk a fazekat, szinte meglepő, milyen kitünő beföttet kaptunk a különben nem igen keresett kökényből.

— Hát ezt okvetlenül meg fogom az idén próbálni, — mondta Katóka, — magam is kíváncsi vagyok rá, hogy milyen, mert még sohasem ettem. Hát a

SZEDRET

hogyan kell készíteni, édes nagyanyus?

— Szép nagy és teljesen feketére érett szedret kiválogatunk és minden kiló gyümölcsre háromnegyed kiló cukrot főzünk. Ha a cukor megfőtt, belevetjük a szedret, kezdetben lassan főzzük, miközben a habját leszedjük. Kavarni a gyümölcsöt nem szabad. Ezután főzzük kissé erősebben és ha a gyümölcs már kezd leszállani és habja sincs több, óvatosan kiszedjük, ha kihűlt, üvegbe rakjuk és a kihűlt cukrot ráöntjük.

— Még egyet kérdezek, édes nagymama. Hogyan kell készíteni a
NASPOLYÁT CUKORBAN?

— A naspolyát vagy addig hagyjuk a tövin, míg a dér megcsípi, vagy ha korábban szedjük le, szalmára rakjuk és ott hagyjuk, amíg érettre puhul. Az érett naspolyát megtisztítjuk a felső végén a száraz virágjától, jól ledörzsöljük a külső héját, tüvel megszurkáljuk és addig főzzük cukros vízben, amíg fogpiszkálóval keresztül szúrhatunk rajta. Azután szitára rakjuk, hogy lecsöpögjön. Fél kiló gyümölcsre teszünk fél kiló cukrot, háromnyolcad litert abból a léből, amelyben a gyümölcs főtt és negyed citromnak vékony héját. A naspolyát ezután lábosba rakjuk, a sűrűre főtt cukrot ráöntjük és huszonnégy óra hosszát állni hagyjuk. Azután leöntjük róla a levét, újból sűrűre főzzük, megint a gyümölcsre öntjük, ezt harmadnap megismételjük, egyszer fölfőzzük a naspolyát a cukorban, azután a lyukas kanállal kiszedjük, üvegbe rakjuk s a sűrűre főtt levét, ha kihűlt, ráöntjük. Az utolsó főzésnél egy pohárka konyakot is adhatunk hozzá.

— Hát a görögdinnyét és sárgadinnyét hogyan kell készíteni? Ezt is szeretnék az idén eltenni.

GÖRÖGDINNYE CUKORBAN.

Vastaghéjú görögdinnyének letisztítjuk a külső héját és hagyunk az így megmaradt fehér héjához egy ujjnyi vörös bét is. A héját lehetőleg más késsel vegyük le. Azután vágjunk belőle jókora darabokat és meszes vízben áztassuk huszonnégy óráig. Másnap főzünk cukros vizet, mint a rendes befőtthöz szoktuk és abban főzzük a dinnyét; citromszeletet is téve bele egynéhányat, addig, míg a dinnye szépen megüvegesedik. Akkor szitára szedjük s a léhez még cukrot adva, egészen sűrűre főzzük. Ha a dinnye kihűlt és a leve egészen lecsöpögött, üvegbe rakjuk, s a sűrű levét is ráöntjük, de csak ha kihűlt. Egypár napig nem kötjük be, mert ha levét ereszt a dinnye, a lét újra át kell egy kis cukorral főznünk. Ha már nem ereszt több levét, hólyagpapirossal bekötjük és hűvös helyre tesszük.

SÁRGADINNYE.

A jó, keményfajta ananászdinnyét, ha már érett, de még nem puha, a külső héjától szépen megtisztítjuk, a magvát kikaparjuk és cifra

késsel jó nagyocska szép szeletekre elvágjuk. Ezalatt egy rész ecetet három rész vízzel fölforralunk s ha jól forr, a dinnyét beletéve, öt percig főzzük. Azután hideg vízbe kiszedjük és a vizet szitán lecsöpögtetjük róla. Ezalatt egy kiló cukrot igen sűrűre főzünk, hogyha már kezd hólyagot vetni, a dinnyét beletesszük és fölforraljuk. Ekkor a tűzről levesszük és másnapig állni hagyjuk. Ekkor a levét leszűrjük, fölforraljuk és vele a dinnyét leforrázzuk, harmadnap ezt ismétjük, negyednap pedig üvegekbe rakjuk és a levét szitán át rászűrjük. Végül lekötjük s gőzbe tesszük.

— Most még csak egyet kérdezek, édes nagyanyus. Hogyan kell készíteni jó *BIRSALMASAJTOT.*

— Jó érett birsalmát veszünk és vízzel addig főzzük, míg meg nem puhul. Ekkor leszűrjük, meghámozzuk és szitán áttörjük. Ezután megmérjük a gyümölcsöt és ugyanannyi finomra tört cukrot adunk hozzá. Előbb a birsalma-kását tesszük tiszta lábosban a tűzre és háromnegyed óráig hagyjuk forni. (Biztosság okáért dupla lábosba tesszük, t. i. a kásás-lábost egy nagyobb, forró vízzel kétujjnyira töltött lábosba tegyük, mert csak így lehet a kozmásodástól és elégéstől megóvni.) Aztán keverjük bele a tört cukrot és ezzel folytonos, lassú keverés mellett negyedóráig forraljuk. A kása felét pirosra lehet festeni alkörmőssel. Ha kész, kanállal kis tányérkákba osztjuk és huszonnégy óráig hűlni hagyjuk. Ha teljesen kihűlt, cukorral meghintett, tiszta papírra borogatjuk, deszkán száradni hagyjuk és ha kiszáradt, szélesszájú üvegbe rakjuk. Használatkor vékony szeletekre vágjuk.

— Jaj, kedves nagyanyus, — mondta Katóka, megölelve a jó öreg nagyanyust, — milyen fogas kérdést adott föl nekem Ella és Mariska! Ha te nem segítesz, igazán nem is tudok megfelelni nekik!

— No, mi az? — kérdezte mosolyogva mindentudó nagyanyus s ölébe tette a kötését.

— Azt írja Ella, hogy az idén olyan sok alma termett náluk, hogy nem tudnak mit csinálni vele. Tőlem kérdi, hogy mi mindenre lehet fölhasználni az almát? Mariska meg a birsalma különféle elkészítési módja iránt érdeklődik.

— Hát ird meg Ellának, hogy az almát nagyon sokféleképpen lehet fölhasználni. A szép, ép, téli fajalmát természetesen száraz, szellős pincében, polcokra rakva egész tavaszig épen lehet megtartani; minden két-három hétben utána nézünk s a hibásakat, rothadtakat kiválogatjuk. A hullott almát megaszaljuk. Lehet továbbá igen kitűnő

ALMAIZT

készíteni a következő módon:

— Szép masánszki almát meghámozva, négyfelé vágunk, vízben

puhára főzünk és szitán áttörünk. Fél kiló almához háromnyolcad kiló cukrot szörppé főzünk, az almapépet kis reszelt citromhéjjal addig főzzük vele, míg a tányérra ejtett csepp már nem folyik szét. Lehűlés után üvegekbe töltjük.

— Jó az

ALMAKOCSONYA

is. Jól törülgetett savanyú almát hámozatlanul, magházastól négyszögletesen vágva erősen megfőzünk vízzel, aztán a levét finom szőrszítán átsurgatjuk és ugyanannyi súlyú cukorral addig főzzük, míg a lé a kanálról foszlányokban hull le. Szép tiszta, átlátszónak kell lennie; még melegen az üvegekbe töltjük, de csak akkor kötjük be, ha kihűlt.

ALMABEFŐTT.

Érett szép apró piros almát megmosunk, szárát kissé megkurtítjuk, a tövén levő apró szálatokat kikotorjuk és tüvel megszürkáljuk. Vele ugyanoly súlyú, gyenge szirupban puhára főzzük, a lábast a fővés alatt befödve. Az almát azután üvegekbe tesszük és a szirupot három napon át a gyümölcsről leszűrve, háromszor fölforraljuk és minden alkalommal leforrázzuk vele az almát az üvegben. Negyedik nap rendes hólyagpapírral bekötjük.

— Lehet továbbá

ALMAPÉPET

is készíteni. Hámozzuk meg és vágjuk négy részre az almát, lábosba téve adjunk elegendő cukrot hozzá és kevés citromhéjat és öntsünk hozzá két-három kanál vizet, hogy le ne égjen. Ha puhára főtt az alma, szitán áttörjük és tálba téve tetejére porcukrot hintünk. A cukrot ha akarjuk, tüzesített vaslapáton megpiríthatjuk.

— Hát az

ALMAKOMPÓTÓT

ismered-e?

— Oh hogye, — felelt elégedetten Katóka, — már nagyon gyakran készítettem. Hámozzunk meg hat nagy almát, vágjuk ki ügyesen nemcsak a csutkáját, hanem az alma belsejét is, úgy, hogy az alma azért egyben maradjon. Azután ketté vágott citrommal bedörzsöljük és hidegre tett gyenge szirupba rakjuk az almát. Lassú tűznél óvatosan forgatva főzzük meg. Más hat almát szintén meghámozva vágjuk nyolc darabba és friss vízben főzzük puhára. Megszűrjük a levét és az előbbi almasziruphoz öntjük. Aztán az egész almát a szirupból kiszedjük és befőtt meggyet teszünk a belsejébe. Rakjuk üvegtálra s körülötte a szeletekre vágott, megfőtt almákat is. A levét húsz deka cukorral sűrűre főzzük és ráönthetjük. Azután diszítsuk föl cukorban eltett fekete dió, zöld mandula és narancs-szeletekkel.

Nagyanyus helyeslőleg bólintott.

— Lehet azonkívül még *ALMA-BEFÖTTET* is készíteni, — szólta aztán. — Szép, fehér fajalmát megtisztítunk, cikkekre vágunk, aztán megfőzzük puhára, szitán átszűrjük a levét, s annyi cukrot, mint az alma, kevés vízzel sűrűre főzzük, belekeverjük az almát és folytonos keverés mellett negyedóráig főzzük, végül üvegbe rakjuk. Egy részét bretonnal meg szokták festeni szép halványpirosra. Ha kissé tovább főzzük, lehet formába önteni, mint a birs-sajtot és folszeletelhetjük.

— Igen jó még az *ARANYALMA CUKORBAN*. A szép, hibátlan kis aranyalmát megmossuk, szárának a felét levágjuk és forró vízben egyszer fölforraljuk. Aztán megmérjük és annyi cukrot, mint a gyümölcs, kevés vízzel sűrűre főzünk s az almát benne átfőzzük, hogy jól keresztül főjjön. Másnap csak a cukrot főzzük föl, ismét beletéve az almát. Harmadik nap az alma már üvegbe kerül, de a cukrot már felfőzve öntjük reá és bekötve kifőzzük gőzben.

— No, azt hiszem, Ella meg lesz elégedve, ha ezt a sok jó receptet elküldöm neki, — mondta Katóka. — Hát most lássuk a Mariska dolgát. A *BIRSALMA-SAJT*

készítési módját magam is ismerem, hiszen minden évben szoktam készíteni. A birsalma ne álljon sokáig, ha már szépen megsárgult, mert akkor nem lesz olyan szép sajt belőle. Megtörülgetjük, vízben fölrakjuk főni; ha puha, szitán áttörljük és az üres edényt, amelyben főzni akarjuk, megmérjük és amennyi a birs, épp annyi cukrot sűrűre főzünk, beletéve a birsalmát, folytonos erős keverés mellett addig főzzük, míg nem esik le a főzőkanálról. A formákat, amelybe önteni akarjuk, nem kell semmivel se kikenni, csak megvizezni, de ne maradjon egy csepp víz se benne. Azután beleöntjük kanállal a birsalmát, tetszés szerint vagy tört mandulát keverünk bele, vagy pedig a formákat kirakjuk tisztított fél mandulával. Télen, mikor hideg van, egy óra múlva már szépen kiboríthatjuk a formából a sajtot.

— Helyes, — mondta nagyanyus, — látom, nem feledted még el. Hát a *BIRSALMA-IZT* ismered-e?

— Nem, még sohasem készítettem, — mondta Katóka.

— A birsalmát kettévágjuk és sok vízben puhára megfőzzük, ha a víz felére elfőtt, az almát kivesszük belőle s a levét leszűrjük, megmérjük és ugyanannyi súlyú cukrot adunk hozzá. Addig főzzük, míg az ezüstkanál, mellyel keverjük, enyves marad, ekkor hidegre keverve üvegekbe öntjük, bekötjük és kifőzzük.

— Jó a

BIRS-KOCSONYA

is. Olyanforma ez is, mint a birsalma-sajt. A birsalmát vízben addig főzzük, míg megpuhul, de bőre föl ne pattanjon. Ekkor szitán áttörjük és megmérjük. Ugyanannyi súlyú cukorból jó sűrű szirupot főzünk és az áttört gyümölcsöt hozzátéve, addig főzzük folytonos keverés közt, míg hólyagokat ver a fővés alatt. Egy kiló birshez egy citromnak a levét nyomjuk. Ekkor vizes porcellán-tányérokba vagy vizes tepsibe öntjük, amelybe előzőleg apróra vágott diót hintettünk. Meleg helyen állni hagyjuk néhány napig, amíg megkeményedik.

— A fővéskor fölmaradt

BIRSALMA HÉJÁBÓL IGEN FINOM BIRSALMA-KOCSONYÁT

lehet készíteni a következőképpen: A birsalma héját, magvát, csutkáját beletesszük egy fazékba, teszünk még hozzá hat-nyolc közönséges almát földarabolva, ezt feltöltjük jól vízzel és félig lefőzzük. Ha megfőtt, beöntjük egy tiszta ruhába, bekötjük s egy tálat teszünk alája, amelybe másnapig szépen lecsöpög. Egy félliter léhez veszünk harminckét deka cukrot, ezzel megfőzzük, míg elég sűrű. Nagyon szép és jó íz lesz belőle. A ruhában visszamaradt pépszerű tömeget szitán áttörjük, négy-öt deci vízzel s húsz-huszonöt deka cukorral megfőzve, használhatjuk szilvalekvár helyett. Megjegyzendő, hogy a birs héját jól meg kell törülgetni s megmosni, mielőtt megfőzzük és meghámozzuk.

— Hát a

MUSTBAN FÖTT BIRSALMA-SAJTOT

hogyan kell készíteni, édes nagyanyus?

— Öt liter jó édes mustot elfőzünk annyira, hogy ne legyen több, mint másfél vagy két liternyi. A főtt mustba annyi megfőtt, meghámozott és megreszelt birsalmát teszünk, hogy az egész jó kemény legyen. Tegyük a keverékbe egy kevés tört és átszitált fahéjat és szegfűszeget és folytonos keverés közben főzzük egy-két óráig. Ha a birsalma egészen sűrű, vegyük el a tüztől, kenjük egy ujjnyi vastagon deszkára és tányérokra és a kályha körül tegyük meleg helyre, hogy megszikkadjon. Ha a deszkától elválík, vagdaljuk csinos rudakba s szúrjunk ki belőle apró, cifra formákkal pereceket, csillagokat, stb. Gyermekeknek nagyon jó és tápláló csemege, sőt a süldő-leányok sem vetik meg, tudom. Vendégeknek is föladhatjuk, cukorban főtt világos és rózsaszín birsalma-sajttal vegyesen. Olyan a színe, mintha csokoládéból volna s ha félujjnyi vastagra öntjük s például apró félholdakat szúrunk ki belőle, nagyon szépen diszíthetjük vele a fehér mázzal bevont tortát.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Azt hiszem, Mariska is meglesz elégedve a sok jó birsalma-recepttel! De képzeld csak, Mar-

gitka, aki pedig falun lakik, tőlem, a városi leánytól kérdezi a

RIBIZLI-BOR

készítési módját! Én pedig ennek, az igazat megvallva, soha hírét sem hallottam!

— Hát írd meg Margitkának a következőt:

— Jó érett ribizlit szárástól, héjastól megmosunk, aztán szitára tesszük, a vizet lecsurgatjuk róla s jól kipréseljük. Ha mind kipréseltük, megmérjük a levét. Ahány liter a szőlő-lé, annyi liter vizet és annyi kiló cukrot teszünk hozzá. Tehát a mérték: egy liter ribizli-lé, egy liter víz, egy kiló cukor. Ha mind össze van vegyítve, széles szájú, nagy uborkás üvegekbe öntjük, tüllel lekötjük és negyven napig nyugodtan állani hagyjuk. Ekkor sűrű ruhán átszűrjük, boros üvegekbe töltjük, jól bedugaszoljuk s szurokkal lepecsételjük, vagy hólyag-papírral lekötjük.

— Hát ezt igazán nem nehéz készíteni, nagyanyus, én is készíthetnék ilyent.

— Inkább csak ott érdemes készíteni, ahol bőven terem ribizli, ha az embernek a vásárcsarnokban kell vásárolni a drága gyümölcsöt hozzá, akkor igen sokba kerül.

— Igazad van, édes nagyanyus, mint mindig. De még valamit kérdez tőlem Mariska, amire szintén nem tudok feleletet adni. Ugyanis azt írja, hogy az idén az ő vidékükön rendkívül sok

GOMBA

termett, mindenféle jófajta, s tőlem kérdezi, hogyan kell azt *TÉLIRE* eltenni?

— Lehet azt többféleképpen is. Például igen jó gőzbe eltenni. Kicsiny, kemény, bármilyen fajta jó gombának a héját késsel vékonyan lekaparjuk és azonnal egyenként vízbe dobjuk. Azután vízzel, kis darab vajjal, kevés, csomóba kötött petrezselyem zöldjével és sóval pár percig főzzük, aztán hűlni hagyjuk. Ha kihűlt, kis befőttes üvegekbe rakjuk, a levét megsűrjük, rátöltjük, öntünk rá annyi tiszta, friss disznózsírt, hogy ujjnyi vastagon befődjé. Lantornapapírral vagy hólyaggal lekötjük és gőzben kifőzzük.

— Nagyon jó a

GOMBA ECETBE

is eltéve. Az úgynevezett csiperke-gombát jól megmossuk, fél liter vizet három citrom levével, egy kanál sóval és egy deci ecettel főlfőzzük, s abba a gombát beletesszük, de csak egy sorral. Azután befődjük és tíz percig főni hagyjuk. Akkor szitára szedjük és friss gombát teszünk a vízbe, de mindig kevés sót, citromlevet és ecetet adunk a vízhez. Azután üvegbe rakjuk a gombát és borecetet töltünk reá, amelyet következőképpen készítünk el: Fölforralunk egy liter borecetet két kávéskanál sóval, fél kávéskanál szemes borssal, egy

babérlevéllel, zöld kaporral és csomborral, — amely vidéken ismerik a csombort. Forrón a gombára töltjük, azonnal hólyag-papírral bekötjük és hűvös helyre tesszük. Egy hét múlva kibontjuk, az ecetet fölforraljuk és forrón a gombára töltjük, bekötjük és használatig hűvös helyen tartjuk. Sülthöz adjuk, saláta gyanánt.

— Szokták azonkívül a

GOMBÁT ASZALNI

is. A szép ép gombákat deszkára rakjuk, úgy, hogy egymást ne érintsék s három-négy napig meleg helyen szárítjuk. Azután koszorúba fűzzük és tovább szárítjuk. Télen át szellős, hűvös helyen tartjuk, vigyázva, hogy nedvesség ne érje, mert akkor megpenészedik.

— Még egypár ilyen hasznos tanácsot kérnek tőlem a leányok, nagyanyus, — szólalt meg ismét Katóka. — Mártha ugyanis azt kérdezi: hogyan tartható el a tojás legjobban, meg hogyan kell zöldséget szárítani?

A TOJÁSNAK

egy nagyon egyszerű és jó eltevési módját ismerem. Ugyanis a nyári hónapokban összeszedett tojásokat ruhakosárba téve, az udvarba vagy mosókonyhába tesszük, ahol a víz lefolyhat. A kosarat két darab fára vagy téglára állítjuk, vizet forralunk és mikor lobogva forr, reáöntjük. A víz rögtön lefolyik s akkor újra leöntjük forró vízzel. Most a kosarat kitesszük a levegőre, hogy a tojások jól megszáradjanak. Azután eltesszük szellős kamrába, hol egy évig is eláll, habot is lehet verni a fehérjéből, mert a forró víztől azok az apró lyukacsok betömődnek, melyek a tojás héján vannak s így levegő nem éri. Ez a legbiztosabb módja az eltevésnek.

ZÖLDSÉGET

meg a következő módon száríthatunk: Szépen megtisztítva és fölvagdalva a zöldséget edénybe tesszük, forró vizet öntünk reá, pár percig hagyjuk benne állani; aztán kivesszük s ha van vesszőből font szárítókosarunk, arra rakjuk, ha nincsen és nem sok a zöldség, úgy szitára téve szellős helyre tesszük. De nem a napra, mert attól elveszti szép színét, szintúgy ha kemencében szárítjuk, sőt attól még valami különös ízt is kap. Ha jól átszáradt, zacskóba tesszük és szellős kamrában fölakasszuk. Nagyvárosban, ahol nem lehet a pincében elrakni, igen alkalmas az ily módon eltett zöldség, mert éppen olyan jól használható, mint a friss; és nyáron olyan olcsó a zöldség, hogy sokat meg lehet takarítani azzal, ha akkor télire elteszünk belőle.

— Bizony, igazad van, édes nagyanyus, az ilyen apró gondosságokkal nagy összegeket lehet ám megtakarítani.

— Ügy ám, kedvesem. Tudod-e, hogy még a

PARADICSOM HÉJÁT

sem kell eldobni, azt is föl lehet használni. Mikor befőzzük a paradicsomot, a héját, ami a szítán megmarad, megszáritva eltesszük zacskóba, és ha télen húslevesbe félmarékkaal beleteszünk belőle, szép színt és ízt ad a levesnek.

— Ezt én is meg fogom próbálni, nagyanyus. Igen, még azt is meg akartam kérdezni az előbb, mikor a **ZÖLDSÉGRŐL**
volt szó, hogyan lehet pincében eltartani **EGÉSZ TÉLEN ÁT?**

— A pincének szellősnek és tisztának kell lenni, a homokot pedig jól átrostálni, a zöldség zöldjét letisztítjuk, csak éppen a leggyöngébb belső kis leveleket hagyjuk rajta. Természetesen külön teszünk el minden fajtát. A homokot minden évben át kell rostálni és ha lehet, frissel keverni. A pincében a fal mellett elkezdjük, például a sárgarépát. Leteszünk tenyérnyi homokot, arra félkörben lerakjuk a répákat, úgy, hogy a vége, ami a földben alul van, itt befelé legyen a fal felé, a tetejére tenyérnyi homokot teszünk, ismét répát s így lehet egymás tetejére nyolc-tíz sort rakni. Legfölül jól be kell takarni homokkal. Azután kezdjük mellette a zellert, petrezselymet; ezt néha meg lehet fecskendezni vízzel, ahol kint van a homokból. Ha jó a pince s nem nagyon sötét, a petrezselyem szépen kizöldül, aminek jó hasznát veszi télen a jó gazdasszony.

— Kár, hogy a mi nagyvárosi kis pincénk nem alkalmas erre a célra, — mondta Katóka, — milyen szívesen tennék én is így el zöldséget.

— Hát a **Őszi és Széchenyi Könyvtár** **VAJAS KIFLI**
hogyan készül, édes nagyanyus?

— Egy negyedkiló lisztet, egy negyedkiló vaját két csapott kávéskanál cukorral, kevés sóval és nyolc tojás sárgájával összegyúrunk, körülbelül ötven gombócot formálunk belőle és négy óráig pihenni hagyjuk. Akkor a gombócokat kinyújtjuk, hat tojás fehérjének habját negyedkiló őrölt mandulával és izlés szerinti cukorral összekeverünk, a kisodort tésztadarabokat azzal megtöltjük, kifliket alakítunk belőle és megsütjük.

XLVIII.

— Édes, aranyos kis Katókám, — mondta Bözsike egyenesen a nyakába borúlva Katókanak, — azt ígérted a minap, hogy megtanítasz a főzelékek eltevési módjára is! Most szavadon foglak! Kérlek, kezd meg az első leckét!

— Nagyon örülök, édesem, hogy valamivel szolgálatodra lehe-

tek. Szívesen megtanítlak mindenre, amit magam is tudok. A téli főzelékek között nagy szerepet játszik a

ZÖLD BAB.

Ezt többféleképpen is lehet eltenni, aszalva, gőzben kifőzve, ecetbe, salátának is nagyon jó. Én a következőképpen szoktam készíteni:

— A babot tetszés szerint hosszú metéltre vágva vagy tördelve, forró sósvízbe főltesszük és puhára megfőzzük. Ha kiszedtük a vízből, üvegekbe rakjuk és gyöngye ecetes vízzel színültig öntjük az üvegeket. Hólyagpapírral jó erősen lekötjük és egy nagyobb edénybe rakjuk, amelybe annyi vizet öntünk, hogy az üvegek 3—4 ujjnyira legyenek csak ki a vízből. Lefedjük és hagyjuk erősen forni negyed óráig. Ekkor félretesszük és addig hagyjuk a vízben lefödve, míg csak egészen ki nem hült.

— Úgy is el lehet tenni a babot, hogy nem tördeljük szét, hanem kiválasztva a szép, egyenes, hosszú szálakat, szintén sós, forró vízben megfőzzük; azután az üvegekbe szépen hosszába fölállítva berakjuk, ecetes vízzel felöntjük és hólyagpapírral bekötjük. Gőzben kifőzzük, s télen, használatkor éppen úgy készítjük el, mint a spárgát.

SALÁTÁNAK

következőképpen tehetjük el: a babot szép, vékony metéltre vágva forró, sós vízben kissé megfőzzük. A vízből kiszedve, szitára tesszük, hogy minden víz lecsurogjon róla. Ha kihült, üvegekbe rakjuk, úgy, hogy alul teszünk 2—3 ujjnyi magasságra babot, reá mintegy két ujjnyi sót, aztán ismét babot, ismét sót, mindaddig, míg az üveg tele lesz, legfölül sót teszünk. Lekötjük papírral, s így eltarthatjuk tavaszig. Ha télen kivesszük a sóból, ki kell áztatni s ecettel, olajjal, tört borssal, kevés mustárral keverve, salátának föladjuk.

— Ilyen babsalátát gyakran ettem már Terka néninél, — szólt közbe Rózsika, — nagyon jó volt, s én magamban mindig csodálkoztam: honnan vesz Terka néni télen friss zöld babot! Most már tudom!

— Hát a

ZÖLD PAPRIKÁT KÁPOSZTÁVAL

ismered-e? Ez is nagyon jó téli saláta.

— Nem ismerem, mondd el, kérlek!

— A paprikából a száránál levágunk annyit, hogy szépen ki lehessen szedni a magját és az úgynevezett ereit, mert az legtöbbször nagyon erős. Leforrázzuk és állni hagyjuk a forró vízben. Ezalatt káposztát vágunk vagy gyalulunk finomra, azt besózzuk és ha állt egy óráig a sóban, szintén leforrázzuk, de azonnal leszűrjük róla a forró vizet; azután kicsavarjuk és a paprikákat megtöltjük vele és üvegekbe rakjuk. Ecetet forralunk borssal, sóval, két-három babérlevéllel, három kockacukorral, egy késhegynyi szalicillal és ha ki-

húlt, ráöntjük. Négy-öt napig nem kell lekötni, mert megapad az ecet, s föl kell önteni és csak azután lekötni.

— Nagyon jó a

ZÖLD PAPRIKA PARADICSOMBAN.

Ezt télen töltött paprikának használjuk. Ennek is a szárát levágjuk, kitisztítjuk a magjától és leforrázzuk. A paradicsomot szitán áttörjük, de nem kell sűrű paradicsom, mert ha télen töltjük a paprikát, úgy nem lehet azt a paradicsomot használni. A paprikákat üvegbe rakjuk, szépen egymás tetejére állítva, a paradicsomot ráöntjük, színiültig töltve az üvegeket, lekötjük és gőzben kifőzzük.

— Ajánlom, hogy

PIROS PAPRIKA-BEFÖTTET

is tegyél el, ennek is jó hasznát fogod venni. Szép piros, húsos, édes paprikát megtisztítunk a magjától, jól megmossuk és föltesszük egy fazékba főni. Öntünk reá vizet és főzzük, míg egészen puha. Szitán áttörjük, egy negyed annyi áttört paradicsomot keverünk hozzá, kis üvegekbe rakjuk és lekötve kifőzzük. Télen minden hamisleveshez, pörkölthöz lehet használni, mert szép színt és jó zamatot nyer tőle minden étel. Azért tesszük kis üvegekbe, mert ha már fölbontottunk egy üveget, nem áll el sokáig fölbontva.

— Istenem, mennyi mindenre is kiterjed egy jó gazdasszony figyelme, — sóhajtott a Bözsike, — hogy is fogom én mindezt megtanulni!

— Oh, majd belegyakorlod magad, — biztatta Katóka, — hiszen nem boszorkányság az egész. Csak gondolni kell mindenre s észszerűen beosztani mindent, akkor szinte magától megy a többi. Hanem ne feledd el

TÖKÖT

is eltenni, főzeléknek; az szintén nagyon jó.

— Hát azt hogyan kell eltenni?

— A tököt meggyaluljuk, besózzuk, két óráig hagyjuk állni, azután kicsavarjuk és üvegekbe rakjuk. Nem szabad megnyomni, csak úgy szép könnyen belerakni, közbe két-három szál zöld kaprot is tehetünk bele, továbbá néhány szem magyar borsot. Gyöngye ecetes vízzel felöntjük és lekötve éppen úgy kifőzzük gőzben, mint a zöld babot.

— Még egy más módon is lehet eltenni a tököt; úgy szintén nagyon jó. Ehhez az úgynevezett spárgatököt vesszük. Ha a tök meg van tisztítva, fölvgadjuk két ujnyi széles és körülbelül tíz centiméter hosszú darabokra, szépen belerakjuk üvegekbe és sós, ecetes vízzel felöntjük. Ebbe kapor nem kell, hanem szintén gőzben kifőzzük és télen úgy készítjük el, mint a spárgát.

— Hát az

UBORKÁT

hogyan kell eltenni, édes Katókám?

— A válogatott, ép, apróbb fajta uborkát jól megmossuk, de leg-

alább is két-három vízben erősen dörzsöljük ujjunkkal, hogy semmi tisztátalanság rajta ne maradjon; szépen hosszában, a szárával fölfelé az üvegbe rakjuk, azonban előbb az üveg aljára kaprot, egy-két szőlőlevelet, egy szál vasfüvet, néhány meggyfalevelet teszünk és úgy a közepetáján az üvegnek köröskörül kisujjni hosszú torma-darabokat rakunk, természetesen vékonyra hasogatva. Ha az üveg egészen tele van, arra kell ügyelni, hogy a legfelső uborkák szorosan legyenek berakva, nehogy majd később fent uszkáljanak az ecet fölött. Az üveghez arányítva, fele ecetet, fele vizet fölteszünk fazékba, abba minden literre egy evőkanál sót és két kockacukrot, tíz szem fekete borsot, két babérlevelet, egy citromlevelet, négy szem hosszú borsot, egy darab babszem nagyságú gyömbért teszünk; az üveg aljába még egy darabka timsót is jó tenni. Mindezt az ecettel fölforraljuk s egészen forrón az uborkára öntjük. Az ecetből hagyunk egy keveset, mert ha másnapra elapad, az üvegeket újra föl kell tölteni és csak azután lekötöni. Ha van marhahólyag, akkor csak azzal legjobb lekötöni.

— Hát a

SÓS UBORKÁT

hogyan kell eltenni, édes Katókám? Az még sokkal jobb, mint az ecetes!

— Bizony, ehhez kevés háztartásban értenek. Mondhatom, száz gazdasszony közül tíz ha tud télen tökéletes, kemény és kifogástalan sós uborkát adni az asztalra.

— De hát miért?

— Mert a legtöbb helyen zsemlével és kenyérrel rakják el, ami puhítja és penészt hoz reá. Én a következőképpen szoktam eltenni és mondhatom, mindig kitűnő volt. Lehetőleg apró, csinos, hibátlan uborkákat jól megmosunk s két-három literes, bőszejű üvegekbe rakjuk, közbe kaprot, szemes borsot és szőlőlevelet vegyítve; legfőkéül is levelek legyenek. Most erősen fővő, jó sós vizet kanalanként ráöntünk az uborkára, nem kell attól félni, hogy az üveg megreped, — a jó, hibátlan üveg nem reped egykönnyen meg, — mert csakis forró, buzogó vízzel sikerül jól. Azonnal lekötjük hólyaggal légmentesen és a kamrába tesszük, árnyékos, hűvös helyre. Mikor télen használjuk, nem szükséges többet oly szorosan lekötöni, nem romlik meg; ropogós, kemény és olyan jóízű, hogy még a nyárinál is többet ér.

— Nagyon kedvelt az angol saláta is, amelyet *MIXED-PIKLES*-nek neveznek. Egészen apró, kis uborkákat, apró paprikát, kicsi zöld paradicsomot, kis szegfűgombát, egészen pici cső kukoricát, karfiolt apróra széjjelszedve, mogyoróhagymát, áfonyát, egy szál tárkonyt, kevés kaprot, sárgarépból színes rózsákat kivágva, egy-

két egészen apró dinnyét széjjelhasítva és magyar borssal megszurkálva, szépen üvegekbe rakjuk, ügyesen, izléses változatossággal elrendezve. Az üvegekhez képest egy vagy két liter vízbe sót, borsot, babérlevelet, egy kanál szalicilt teszünk, fölforraljuk, s ha kihűlt, ráöntjük és másnap lekötjük.

— Köszönöm, édes Katókám! Ha mindent el fogok készíteni, amit most tőled tanultam, nem lesz üres a kamráim télen!

XLIX.

Egy csinos, fiatal asszony ül Katóka mellett a kis divánon és igen-igen szomorú arcot vág. Ez a fiatal asszony Böske, a Katóka legjobb barátnője, aki már néhány hónapja, hogy férjhez ment, de aki azonnal csak Katókához szalad tanácsért, ha a gazdasszonykodásban megakad, mert tudja, hogy Katóka szívesen segít rajta és nem neveti ki.

Most is, hogy kiöntötte szíve bánatát Katókának, megkönnyebbültén sóhajt föl s Katóka mosolyogva vigasztalja meg.

— Majd segíünk rajtad, Erzsikém, — mondja szeretettel átölelve a fiatal asszonyt. — Igaz, hogy én a nyáron nem leszek itthon, mert nagyanyussal fürdőre kell, hogy menjek, de pontosan leírom neked mindazoknak a befőtteknek készítési módját, amelyeket az urad szeret s meglátod, nem lesz olyan nehéz az elkészítése.

— Istenem, Istenem, — sóhajtotta Böske, — ki gondolta volna, hogy Bandi olyan nagy súlyt helyez a befőttekre! Te, ha láttad volna, milyen komoly arcot vágott, mikor azt mondtam neki, hogy majd veszünk készen a cukrásztól, amennyire szükségünk lesz a télen! Azt mondta, hogy akkor inkább nem eszünk befőttet, mert azt a pazarlást csak milliomosok engedhetik meg maguknak.

— Hát hiszen abban körülbelül igaza is van az uradnak. Sőt nemcsak a befőttekre lesz szükséged a télen, ha azt akarod, hogy tele legyen a kamrád és olcsóbban éljete, hanem még inkább a zöldség- és főzelékfélékre. Azokról is kell ám előre gondoskodnod, Bösikém!

— Jaj, — sóhajtott Böske keservesen. — Hát csak segíts hozzá, lelke! Mert én bizony magamtól nem tudok semmit.

— Nem olyan nagy dolog az egész. Arra ügyelj mindig a befőtt készítésnél, hogy az üvegek nagyon tiszták legyenek. Minden egyes

befőttés üveget gondosan meg kell mosni, azután tiszta vászonruhával kitörölgetni. Miféle befőtteteket szeret az urad?

— Először is cseresnye-befőttet, aztán barackot, körtét, szilvát és epret és diót, meg narancsot cukorban, meg azt az apró aranyalmát...

— Várj csak, várj, lelkem, menjünk sorjában! Hát lássuk először is a *CSERESNYEBEFÖTTET*.

A szép, nagy és keményszemű cseresnyét ki kell válogatni, hogy törődött vagy romlott ne legyen közöttte. A pirosas-sárga színű cseresnye rendesen jobb és szebb a befőzésre, mint a fekete színű. A megmosott cseresnyét rakjuk az üvegekbe, hogy jól tele legyen. Közben kétszer is meg kell rázni, mert ha a levét rátöltjük és fölforraljuk, félig üres marad az üveg, ez pedig káros és nem is szép. Ha az üvegeket mind teleraktuk, forraljunk hozzá szirupot, töltsük rá, kössük be az üvegeket és gőzöljük ki.

ANANÁSZEPRET

következő módon teszünk el: A legszebb, első termésű, nagyszemű kerti epret gondosan le kell fejteni a zöld száráról. Minden egyes szemet kezünkkel külön le kell vízben öblíteni, mert az ilyen, földhöz közel termő gyümölcs homokos. A kénvirággal gondosan kifüstölt üvegbe szemenként kell az epret rakni. Ha valamennyi üveget meg-raktuk eperrel, öntsünk reá forró cukorszirupot, amely nyúlós és sűrű. Ezzel a sűrű sziruppal nem kell teleönteni az üvegeket, mert akárhogy megtöltjük és rázzuk is a gyümölcsöt az üvegben, leves volta miatt félig sem lesz tele az üveg főzés után. Az eperbefőttbe kevés szalicilsavat kell tenni és marhahólyaggal kössük be, azután ruha közé rakva főzzük ki nagyon rövid ideig.

— Hát az

ARANYALMÁT

hogyan kell készíteni, ezt különösen szereti az uram.

— Az aranyalmákat leszedés után kissé meg kell a szárától s a végénél tisztítani. Megmosása után tálba tesszük s gyengén cukros vízzel leforrázva, fedjük be. Ha kihűlt, szedjük ki a vízből s rakjuk üvegbe. Ha a vize tiszta, abba lehet a cukrot tenni, ha azonban zavaros, ne használjuk a tiszta színű befőttre. Miután ez a befőtt savanyú, hat üvegre kell egy kiló cukor. Kössük be az üvegeket hólyaggal s a szokott módon főzzük ki gőzben.

— Hát ez igazán nem is olyan nehéz dolog, — jelentette ki Böske vígan, — legalább húsz üveggel teszek el belőle.

— Az kissé sok lesz, — nevetett Katóka, — elég lesz hat üveggel is. Hanem ne feledj el Erzsikém

MEGGYET

eltenni. Ennek veszed majd leginkább hasznát, mindenféle sült mellé adhatod, s betegség esetén is — amitől Isten őrizzen, — leginkább

meggykompótot szabad a lábbadozónak enni. A jól megérett, válogatott szép meggyet megmossuk, üvegekbe rakjuk, jó szirupot töltünk reá, hólyaggal bekötözzük s a rendes módon főzzük ki gőzben.

— Ez igazán nagyon jó lehe! Hát az **ŐSZI BARACK** hogy készül?

— Érett, de kemény őszi barackot meghámozva kétfelé vágunk s a magját kiszedjük. A duráncai barackot míg meghámozzuk, egyenként lökjük vízbe. Ha mind meghámoztuk, vegyük ki a vízből s ruha között szárítsuk meg. Egy vaslapátra tett szénre tegyünk egy kevés kénvirágport s ennek a füstje fölött lóbáljuk meg néhányszor a rostára vagy szitára rakott barackot. Mossuk meg aztán jól hideg vízben, rakjuk üvegekbe s öntsünk reá forró szirupot. Kössük be az üvegeket hólyaggal s a szokott módon főzzük ki gőzben.

L.

Vasárnap délután volt. Együtt ültek megint, mint régen, a rózsaszínű kis leányszobában, Katóka és az ő legkedvesebb pajtásai: Erzsike, Olga és Milike. Mindenféle terefere után természetesen nem-sokára a gazdasszonykodásra, sütés-főzésre került a szó.

— Leányok, — mondta Katóka, — olyan pompás

DINNYEBEFŐTTRE

foglak most megtanítani, milyent még sohasem ettetek.

— Oh, én is tudok egy receptet, — kiáltott szelesen Milike, — olyan finom, hogy a király is megeheti.

— Na hát csak halljuk, — nevettek a leányok. — Előbb a Milikéét, azután a Katókáét, mert az biztosan jobb!

— A sárgadinnyének jó vastag és kemény héját meghámozzuk, szeletekre fölvágjuk, aztán citromsót vízben fölolvasztunk s a dinnyét abban felfőzzük. Azután hideg vízbe tesszük s a vizet kétszer változtatjuk. Fél annyi cukorból, mint amennyit a dinnye nyom, szirupot főzünk, a dinnyét beletesszük és újra felfőzzük. Másnapig állani hagyjuk és másnap a kellő puhaságig és sűrűségig főzzük. Ekkor, ha kihűlt, üvegekbe tesszük. Kis vaniliát is lehet közéje tenni.

— Hát ez nagyon jó, az igaz, de az én receptem igazán mégis jobb, — mosolygott Katóka. — FigyeljeteK ide, leányok és tanácsolom, jegyezzéteK valamennyien föl és készítséteK még az idén ilyen dinnyebefőttet, nem fogjátok megbánni!

— Szép és jó finom fajta

DINNYÉT

szeletekre vágunk és meghámozzuk s estétől reggelig meszes vízbe áztatjuk. Azután a mésztől jól kimossuk és ecetes vízben megfőzzük, még pedig fele víz, fele ecet; ha nagyobb szeletek, egy óráig lehet főzni, ha kisebbek, háromnegyed óráig. A főzés vége felé szeletenként hideg vízbe dobjuk s ismét vissza az ecetes vízbe. Főzés után rögtön egy nagy tál hideg vízbe tesszük, ha a víz fölmelegedett, le-töltjük róla s ismét friss hideg vizet öntünk reá; ezt addig ismétel-jük, míg a dinnye egészen kihűlt. Közben lemérünk annyi cukrot, amennyit a dinnye nyom, ennek felével szirupot készítünk, a dinnyét megkénezzük, jól kimossuk és a szirupban pár percig főzzük. Főzés után félretesszük és másnap a másik rész cukorral együtt a levét fölforraljuk s a dinnyét leöntjük vele. Ezt háromszor-négyszer ismét-eljük, azután üvegbe rakjuk, lehet közbe narancsszeleteket is tenni, hólyagpapírral lekötözzük és gőzben kifőzzük.

— Leírás után ítélve, ez igazán pompás lehet, — mondta Olga. — Okvetetlenül meg fogom próbálni. De mondd csak, édes Katókám, nem tudnál-e valami hasonló jó módot a birsalma eltevésére is? Az én apuskám nagyon szereti a

BIRSALMA-KOMPÓTOT

sült mellé, s én nem tudom, hogyan kell készíteni, pedig az idén az összes befőttet én kell, hogy eltegyem.

— Nagyon szívesen megtanítlak reá. A szép, hibátlan birsalmát héjastól puhára főzzük. Azután meghántjuk és fölszeleteljük. Ezalatt ötvenhat deka cukorból jó sűrű szirupot főzünk, azután beleteszünk egy fél liter vizet, egy kanál borecetet, kevés szegfűszeget, darabka fahéjat, fél citromot szeletekbe vágva, utoljára a cikkelybe vágott birsalmát és egyszer felfőzzük. Azután üvegekbe rakjuk és a sziru-pot rátöltjük.

— Hát a

SZILVABEFŐTTET

ismered-e, Katókám?

— Hogyne. Az is nagyon jó. Én a következőképpen szoktam ké-szíteni: Félérett szép szilvát meghámozunk és azonnal hideg vízbe dobjuk, különben megfeketedik. Ekkor egy kanál oltott meszet két liter hideg vízben föloldunk, a szilvát beledobjuk és két órán át benne állani hagyjuk. Azután több léből jól kimossuk és szitára tesszük, hogy a leve lecsurogjon. A magvát kiszedjük és cukorral összemér-jük s a cukorból, kevés vaniliával sűrű szirupot főzünk. A szilvماغ helyébe hámozott mandulát vagy egy-egy cikk diót teszünk. A szil-vát a szirupba rakjuk és egyszer fölforraljuk. Másnap újra felfőzzük, de a szilvának nem szabad meglágyulni. Ekkor a szilvát kiszedjük, a szirupot kellő sűrűségűre befőzzük, a szilvára ráöntjük és ha ki-hűlt, üvegekbe tesszük.

— De most már én is tanítlak ám valamire, — szólott Erzsike. — Tudjátok-e, hogyan kell eltenni a *KÖRTÉT ECETBE?* Nem, ugy-e? Na hát elmondom. Én is most tanultam.

— Három kiló zamatos jó körtéhez kell másfél liter finom bor-ecet, hetvenöt deka cukor és fél deka fahéj. A meghámozott körtét felébe vágjuk, magházát kiszedjük és citromos vízbe rakjuk. Az ecetet a cukorral és fahéjjal megfőzzük, lehabozzuk, aztán a körtét is puhára főzzük benne és üvegbe rakjuk, a levét még kissé főzzük és rátöltjük. Sült mellé adhatjuk, nagyon jó.

— Én ismerem, — mosolygott Katóka, — tavaly már tettem el így körtét és igen jól sikerült. Sült mellé különben gyakran szoktam *ALMA-KOMPÓTOT is adni, RIBIZKÉVEL,* az is nagyon jó.

— Hát azt hogy készítik? — kérdezték a leányok.

— Nyolc szép renettalmát kiválasztunk, meghámozzuk, a közé-pét kivágjuk és gyöngén cukros vízben, melybe egy kávéskanálnyi ecetet adtunk, megfőzzük. Szitára rakjuk, aztán ha meghült, üveg-tálba tesszük, húsz fokos cukorszörppel, melyben az alma héja és magháza főtt, leöntjük, a belsejét megtöltjük ribizke-kocsonyával és szépen földiszítjuk valami zöld cukorbefőttel. A zöld befőtt lehet zöld mandula, angelika-gyökér, vagy zöldbab cukorban.

— Ilyen jó és olcsó kompót a *VAJAS SZILVA* is. Ehhez másfél kiló nagyszemű kaliforniai, boszniai vagy francia aszalt szilvát fél kiló törött cukorral, egy fölszeletelt citrommal, két liter vízben huszonnégy óráig áztatunk. Ekkor lábosban a tűzön puhára főzzük és szűrő-kanállal kiszedve üvegtálra rakjuk. A levét még egy ideig pároljuk a citrommal és egy tojásnyi vajjal együtt. Azután a mártást a szilvára töltjük, mely szép fényes és jó-ízű lesz s melegen vagy hidegen adjuk föl. Télen egy hétig is eláll hideg helyen.

— Ez nagyon szép és jó is lehet, Katókám, — szólott Milike, — de most inkább egy s másnak a befőzésére taníts, aminek még itt az ideje.

— Nagyon szívesen, kedveseim, — felelt készséggel Katóka. — Akarjátok-e tudni, hogyan kell eltenni a

ZÖLD ŐSZIBARACKOT CUKORBAN?

— Persze, hogy akarjuk, — mondták a leányok.

— Tehát figyeljete ide. A még éretlen, zöld őszibarackot jól megszürkáljuk villával, aztán üstbe tesszük, hideg vízbe és a tűzre tesszük. Mikor a gyümölcs kezd fölfelé szállni, elvesszük a tűzről és ki hagyjuk hűlni. Délután ismét a tűzre tesszük, de nem hagyjuk fölforni, aztán kiszedjük, lecsurgatjuk és híg cukroslével leöntjük.

Másnap délelőtt fölforraljuk a levet, hozzáadva egy kis cukrot és mikor már langyos, a barackra töltjük. A cukrot folyton sűrítve, délelőtt, délután ismétéljük az eljárást hatszor, míg a cukorszörp harminckét fokos sűrű lesz. Az utolsó főzésnél a gyümölcsöt belerakjuk és egyszer hagyjuk fölforrni, aztán üvegekbe rakjuk.

— Kedves Katókám, — kérdezte Olga, — hát a

CSÁSZÁRKÖRTÉT

hogyan kell eltenni?

— A szép, hibátlan körtét meghámozzuk. Négy cikkbe szeleteljük s torzsáját kivágjuk. Egy tál vízbe két citrom levét belefacsarjuk és a körtecikkeket azonnal, mihelyt fölvágtuk, egyenként belerakjuk. Mikor mind megvan hámozva, kiszedjük a vízből, szitára rakjuk és kénszalaggal megfüstöljük. Azután rögtön üvegbe rakjuk. Ezalatt a citromos vizet megszállni hagyjuk, megszűrjük s cukorral jó édes szirupot főzünk belőle. A körtére szalicilt teszünk s a szirupra rátöltjük, hogy ellepje. Hólyagpapírral jól lekötözzük s gőzben kifőzzük.

LI.

— Kis leányom, hát az idén elfelejtkezel a téli uborkáról? — kérdezte nagyanyus Katókat.

— Világért sem, nagyanyus, — felelt Katóka, — de úgy gondoltam, legjobb lesz szeptemberben.

— Akkor már sokkal drágább lesz minden. Csak menj ki holnap korán reggel a piacra és vásárolj meg, amire szükség van.

— Jól van, édes nagyanyus, holnap kimegyek. Tegyük el

VIZES UBORKÁT

is az idén?

— Mindenesetre. Emlékezel-e még reá, hogyan kell eltenni?

— Oh igen. A szép, egészséges, válogatott uborkát lobogó vízzel leforrázzuk, azután tiszta ruhára vagy abroszra szétrakogatjuk és jól megszáritjuk. Bőszájú üvegbe alul kaprot teszünk, reá két rend uborkát, megint kaprot és így tovább, míg megtelik az üveg. Azután jó sós vízzel teleöntjük az üveget és a tetejére egy kis szalicilt teszünk. Hólyagpapírral jó szorosan lekötjük s hét-nyolc napra tegyük ki az üveget jó napos helyre, a hólyagra pedig borítsunk nedves ruhát. Ahányszor a ruha megszárad, annyiszor kell mindig megned-

vesíteni, mert az uborka, ha érik, forr s a megduzzasztott száraz-hólyagot könnyen kipukkanthatná.

— Hát az

ECETES UBORKÁT

nem felejtetted még el, hogyan kell eltenni?

— Dehogyan feledtem. Válogatott szép, apró uborkát megmosás után huszonnégyszerig kellemes sós ízű vízbe beáztatjuk. A sós vízből kivéve megtörölgetjük. Azután üvegbe rakjuk, paprikát, tárkonyt és zöld paradicsomot teszünk közéje. Jó ecetes vízhez kevés cukrot teszünk, sót és szemes borsot, felfőzzük s mikor fő, a berakott uborkára töltjük és jól bekötözzük.

— Nagyon helyes. Hát a többi, télire való holmi eltevését tudod-e még?

— Azt hiszem, igen. Most már lehet

ZÖLD PASZULYT

is eltenni. A szép, fiatal paszulyt megtisztítjuk, föl vágjuk, sós vízben kifőzzük s szitára téve a levét lecsurgatjuk. Üvegekbe jó szorosan berakjuk, gyenge ecetes vizet forralunk, reátöltjük, hólyagpapírral bekötjük és kigőzöljük.

— Hát a

PAPRIKÁT PARADICSOMBAN

hogyan teszed el?

— Szép, hibátlan édes paprikát kihüvelyezzük, sós vízzel leforrázzuk, egymásba nyomkodva üvegekbe rakjuk, paradicsomot töltünk reá, hólyagpapírral bekötjük és szintén kigőzöljük.

— Hát

PAPRIKASALÁTÁT

nem teszel el?

— De bizony igen. Apuska azt is szereti. Jó édes paprikát karikára vágunk, fele ecet fele vízzel leforrázzuk. Szitára borítjuk, hogy megszikkadjon, azután üvegekbe rakjuk. Közben ecetet forralunk föl, amelybe sót, babérlevelet, egész borsot és annyi cukrot teszünk, hogy jó édes legyen. Ha kihűlt, a paprikára töltjük s az üvegeket jól bekötjük.

— A multkor említetted nagyanyus, hogy is kellene eltenni. Itt van már az ideje?

SÓSKÁT

— De még mennyire! Legjobb télire a sóskát augusztusban eltenni. Igen nagy mennyiség kell belőle, mert erősen összeesik. A gyöngye leveleket egészben lehet használni, de az érettebbeket le kell szagatni a középső bordáról. A megmosott sóskáról lecsurgatjuk a vizet, de nem nyomkodjuk össze, mert akkor csúnya feketés színe lesz, aztán fazékban addig kevergetjük a tűzön, amíg nincsen semmi leve. Akkor üvegekbe vagy cserép-bödönbe töltjük, vaját vagy zsírt öntünk a tetejére és hólyagpapírral bekötjük.

— Ezt is meg fogom próbálni, nagyanyus! Na, holnap reggel lesz ám mit vásárolni!

— Kis leányom, — folytatta tovább nagyanyus, — én az idén nem tudom enni a nyers gyümölcsöt. Látod, látod, még ahhoz is igen öreg vagyok már.

— Oh édes nagyanyus, dehogy vagy te öreg! Csak gyöngébb kissé a gyomrod, mint tavaly. Majd megerősödöl, meglásd. Addig pedig majd főzök neked meggyet meg szilvát cukorba, az teljesen pótolja a nyers gyümölcsöt.

— Jól van, Katókám. Készíthetsz néha egy kis

VEGYES KOMPÓTOT

is, az is nagyon jó.

— Hogyan készítsem, nagyanyus?

— Egyik lábosban párolunk nagyszemű fehér cseresnyét, szár nélkül, cukros vízben és citromlében; másik lábosban nagyszemű meggyet szintén szár nélkül, vízzel és cukorral. Azután olyan apró körtéket hámozunk, amelyek éppen mostanában érnek s azokat szárástól vízzel és cukorral külön pároljuk. Ha puhák, kanálnyi rumot adunk hozzá, még néhány percig főzzük s aztán kihűtjük. Végre tíz deka cukrot főzünk kávéscsésze vízzel addig, míg a cukor sűrűsödni kezd. Négy nagy barackot tisztán megtörölünk, közepén kettévágjuk, magját kivesszük, a cukorba mártjuk s addig főzzük, míg a cukor egészen bevonja, de vigyázzunk, hogy szét ne hulljanak. Üvegtálra szépen kitálaljuk úgy, hogy a fehér cseresnyét a tál közepén magasra halmozzuk, a meggyet koszorú alakjában a cseresnye körül és aztán jön a barack. Végül a kis körték, melyeket egészben hagyunk és hogy szép fehérek legyenek, meghámozás után citromlével bekentünk. Ezeket úgy rakjuk a tál körül, hogy a száraik felfelé álljanak.

— Nagyanyus, hiszen ez nemcsak pompás kompót, hanem nagyon szép is lehet. Akármilyen nagy ebéden vagy vacsorán föl lehetne adni.

— Persze, hogy lehet. Aztán készíthetnél egy kis *MÁLNALET* is nekem. Az nagyon jól enyhíti a szomjúságot. Néhány maroknyi málnát szétnyomunk, hozzáadunk egy maroknyi törött cukrot és szőrszítán áttörjük. Félliter léhez egy kis darabka citrom vagy narancshéjat veszünk, aztán harminc deka vízbe mártott kockacukrot, meghígítjuk vízzel és üvegbe töltve jégben tartjuk fogyasztásig.

— Holnap azonnal készítek neked ebből, nagyanyus. Ez bizonyára jobban enyhíti majd a szomjádát, mint a víz.

— Igaz ni, hogy sikerült az amelyet a mult hetekben tettél el?

EPER,

— Nagyon jól. Olyan szép, tiszta, átlátszó és egyetlenegy szem

sem főtt széjjel. Úgy látszik, nagyon jó módszer, amelyet most tanultam Mariskától.

— Hát hogy készítetted?

— A szép hibátlan epret megtisztítjuk, de vigyázni kell, hogy egyetlen szem se legyen túlérlett. Azután egy tál hideg vízbe dobjuk és legalább egy és fél óráig benne hagyjuk. Ekkor vigyázva, kézzel kiszedjük és szitára téve, a vizet lecsurgatjuk róla. Ezalatt főzünk jó sűrű szörpöt, egy kiló eperre ugyanannyi cukrot veszünk, kevés vizet öntünk reá, hogy jól elolvadjon, de meg ne barnúljon. Az epret egy mély lábosba tesszük és a jól fővő cukrot ráöntve, fedővel betakarjuk és hűvös helyre tesszük. Másnap a levét ismét leszűrjük és ismét ráöntjük, ötször egymásután. Az utolsó forrázásnál már nagyon sűrűre főzzük be a cukrot. Másnap aztán üvegbe tesszük és hólýagpapírral jól bekötjük.

— Igen, ismertem ezt a módszert is. Így az eprek mindig épek és különválva maradnak, s ami fő, szép pirosak és kemények lesznek. Hát

EPERKOCSONYÁT

készítettél-e?

— Bizony nem, nagyanyus. Sőt azt sem tudom, hogyan kell készíteni?

— Szép, egészen érett erdei epret áttörünk nyersen olyan sűrű szitán, hogy a magva ne kerüljön a lé közé. Az áttört levét aztán megmérjük. Egy kiló eperléhez vegyünk másfél kiló törött cukrot. Egy nagyobb, mély tálba öntsük a törött cukrot és az eperlevet s egy tiszta új fakanállal keverjük egy óra hosszáig folytonosan. Ez bizony kissé fárasztó munka, de többen fölváltva jobban elvégezhetik, mert az eperpépet habzásig el kell dörzsölni. Ha jól eldolgoztuk, üvegekbe rakjuk, bekötjük és hűvös helyen tartjuk. Ezt nem szabad se megfőzni, se megpárolni. Így készítve az epernek teljes zamatja megmarad és a színe is szép rózsaszín lesz, akármennyi ideig áll is.

— Azt hiszem, a

MEGGY-KOCSONYA

is ilyenformán készül.

— Nem egészen. Egy csomó meggyet megmagolunk s szár nélkül, nyersen tüzhöz tesszük. Ha jó tűz mellett gyorsan puhára főztük, öntsük szitára s ha kissé meghűlt, törjük át a húsos részét és mérjük meg. Egy kiló meggyléhez vegyünk két kiló törött cukrot, tíz percig főzzük föl a tűzön s öntsük üvegekbe. Az üvegeket kössük be hólýagpapírral és a szokott módon főzzük ki vízben.

— Éppen van körülbelül két kiló nagyon érett meggy itthon, amelyet befőzni már nem lehet, az éppen jó lesz kocsonyának.

— Tedd el még azonkívül a következőket is télire, — mondta nagyanyus:

VEGYES ZÖLDSÉGSALÁTA.

Egy körülbelül öt literes uborkás üvegbe rakjunk alul meggyfa-levelet, szőlőlevelét, kaprot, borsfüvet, kevés tormát és egy borsószemnyi timsót. Erre rakjunk egy sor igen szép, apró uborkát, az uborka fölé tegyünk apró, de szépen megtisztított sárgarépát, fehér petrezselyemgyökeret, apró, kicsi, fehér és tisztított hagymákat és sárga meg zöld színű fiatal paszulyt. A vegyes zöldségre rakjunk újra szintén uborkát, az üvegbe szerte széjjel hintsünk egész szem borsót, itt-ott diszítsuk friss, apró, piros paprikával. Így rakjuk tele az egész uborkásüveget és arra különösen vigyázzunk, hogy szépen legyen elrendezve, mert úgy nagyon jól mutat. Mikor az üveg tele van, töltjük színig gyöngye ecettel, sózzuk meg egy kanálnyi sóval, azután kössük be szorosan hólyagpapírral és végül főzzük ki gőzben, éppen úgy, mint a befőttet szoktuk.

KUKORICA ECETBEN.

A fiatal, még szemmel nem bíró kukoricacsövekről szedjük le a csuháját. A kukorica ne legyen vastagabb, mint egy egészen pici uborka. A megtisztított kukoricát főzzük föl sós vízben, hagyjuk kihűlni, azután öntsünk reá fölforralt ecetet, amelybe előbb tegyünk kevés fekete borsot, sót, egypár babérlevelet, kaprot, borsfüvet. A forró ecetet öntsük a kukoricára, kössük be s tegyük száraz, hűvös helyre. Télen nézzük meg többször s ha zavarodna az ecet, le kell róla szűrni és friss, forró ecettel újra teleöntjük és jól lekötjük.

PAPRIKÁS PIROS-KÁPOSZTA.

Jó kemény, kisfejű piroskáposztát apró, de a torzsája által összetartott cikkekbe kell vagdalni. Az így fölvagdalt káposztát szép rendben uborkásüvegbe kell rakni. Ha az üveg megtelt, hintsünk a tetejére egy kanál tört rózsapaprikát és egy marék sót. Nem nagyon erős ecetet forraljunk föl és egészen forrón öntsük az üvegbe. A káposzta tetejére tegyünk kaprot, borsfüvet; kössük be az üveget hólyaggal s nagyon kevés ideig tegyük vízbe, hogy tizenöt percig főjjön.

— Nem szabad hiányoznia egy jó háziasszonynak a kamrájából télen a

PARADICSOMNAK.

Én ezt a következőképpen szoktam eltenni. Szép, érett, hibátlan paradicsomot megmosva cserépfazékba tesszük kissé összetörve. A tele fazekat tegyük jó tűzre főni; de folytonosan kavargassuk, különben hamar megkozmásodik. Főzzük addig, míg a paradicsom héja teljesen összezsugorolik, akkor öntsük ki szitára s törjük jól át. A tiszta levét azon melegen öntsük szükségjü üvegekbe, dugjuk be rögtön parafadugóval és kössük be hólyagpapírral. Azon melegen

tegyük ruha közé vízbe és forraljuk föl jó tűznél legalább is egy óra hosszáig, mert csak így biztos az eltartása.

KITÜNŐ SZILVAIZT

lehet a következő módon készíteni: Nagyon érett és kimagolt beszteceri szilvát minden hozzáadás nélkül olyannyira megfőzünk, hogy egy középszerű réz-rostán át lehessen törni. Három kilónyi áttört szilvához vegyünk félkiló cukrot, melyet előbb kétnyolcad liternyi borecetben föloldottunk. Az ecetben így föloldott cukrot az áttört szilvába öntve, az egész keveréket ismét gyöngye tűzre tesszük és még egy félóráig főzzük. Lehet bele valami kellemes fűszert, úgy-mint vaniliát vagy fahéjat tenni.

— Van még egy módja a készítésének, ez

SZILVAIZ FINOMABB.

Hibátlan, érett, kimagolt szilvát igen kevés vízzel tűzre teszünk, puhára főzzük és durva szitán áttörjük. Egy kiló áttört szilvához hetven deka porcukrot adunk, tetszés szerint kevés fahéjat és szegfűszeget is, az ízt sűrűre főzzük és ha lehűlt, cserépfazékba töltjük, melyet hólyaggal bekötünk.

— Édes nagyanyus, kérlek, taníts meg valami jó

KÁPOSZTASALÁTÁRA is.

— Szívesen. Fél fej fehér, fél fej piros nyers káposztát finomra legyalulunk vagy föl vágunk, össze nem keverve, hanem külön lesózzuk, ecetet, olajat öntünk reá, hogy jól átjárja a káposztát, aztán salátás tálra a kétszínű káposztát izlésesen elrendezzük, ismét öntünk rá ecetet, olajat és a tetejére vékony karikára vágott vöröshagymát teszünk.

— El lehet tenni

TÉLIRE KÁPOSZTASALÁTÁT

is, a következő módon: Fehér vagy piros káposztát meggyalulunk, megsózzuk s másnapig állani hagyjuk. Aztán kicsavarjuk, deszkára szétteregetjük, köménymaggal behintjük, ha akarunk cukorport is hinthetünk reá. Közben vízzel vegyített ecetet felfőzünk, meghűtjük, a káposztát üvegekbe rakjuk, a hideg ecetet rátöltjük s pergamentpapírral bekötözzük.

— Hát a cukorral aszalt gyümölcs hogyan készül?

A CUKORRAL ASZALT GYÜMÖLCS

mind egyformán készül. Őszi barackot, körtét, szilvát, ringlót, fügét, mind tehetsz el a következőképpen: Egy kiló cukorra öntsünk igen kevés vizet, főzzük föl s ha buzog, öntsük rá a födeles, leveses tálba rakott gyümölcsre. Ha barackot aszalunk, annak sem nagyon érettnék, sem nagyon zöldnek nem szabad lenni, hámozzuk meg s a magvát gondosan taszítsuk ki, de úgy, hogy a barack szét ne essen. A forró cukrot a gyümölcsre kell tölteni és azonnal befödve, másnapig

hidegen hagyjuk. A levet másnap leszűrjük és megsűrítve forrón ismét a gyümölcsre öntjük. Ezt két napig kell ismételni, amíg leve már nem is lesz. Ekkor a gyümölcsöt deszkára kirakva jó forró napra tesszük, hogy egészen megszáradjon. Ha megszáradt, rakjuk üvegbe és vékony ruhával kössük be. Mindenféle nagyobb gyümölcsöt lehet így megszáritani.

— Ez pompás lehet. Mondd csak nagyanyus, lehet-e a

KAPROT ELTENNI TÉLIRE?

— Hogyne lehetne! Egy nagy csomó friss, fiatal zöld kaprot jól megmosunk, aztán ruha között megsziikkasztjuk. Mikor száraz, vágókéssel jól összevagdaldjuk, szélesszájú kis üvegbe belenyomkodjuk és marhahólyaggal szorosan bekötözzük az üveg száját. Aztán ruha közé csavarva lábosba tesszük és annyi vizet öntünk reá, hogy elérje az üveg kötését. Fölforraljuk félóráig tűzön, majd vegyük el az edényt a tűzről, fedjük be ruhával s hagyjuk kihűlni. Ha kihült, kivesszük az üveget, s használatig hűvös helyen tartjuk.

LII.

Vigan beszélgettek együtt egész délután Katóka és Erzsike. Volt mind a kettőnek elég mondanivalója. A nyaralásból hazatérve megtalálkoztak először. Katóka egy kis erdélyi fürdőben töltött édesapjával egypár hetet, Erzsike meg falun volt a nagynénjénél.

Erzsike most a Katóka befőttjeire volt kíváncsi. Katóka készséggel vezette el barátnőjét az éléskamrába. Erzsike gyönyörködve nézegetett meg mindent s aztán szomorúan sóhajtott föl:

— Bizony, őszintén bevallom, az enyimek nem ilyen szépek. Különösen azért búsulok, hogy a befőttek egészen megráncosodtak. Nem tudod, édes Katókám, mi lehet annak az oka?

A BEFŐTT RÁNCOSODÁSÁNAK OKA

az, hogy a gyümölcs nincs kellőképp megfőzve. Befőzött készítésének egyik legfőbb kelléke a helyes főzés. A bekötözött üvegeket, mikor kigőzöljük, fedővel vagy tállal beborítható edénybe rakjuk, hogy a gőz ne párologhasson el. A tűzre különösen gondoljunk, hogy az mindig egyenletesen égjen, mert csak úgy lehet biztosan, jól főzni a gyümölcsöt. Egyik gyümölcsöt tovább, másikat rövidebb ideig hagyjuk a tűzön; fölforrás után azonban egyiket sem szabad tovább főzni. Kemény cseresnyét, ringlottát, körtét (ha éretlen, kemény) s

birsalmát addig hagyunk a tűzön, míg a víz egyetlen egyszer fölforrt, akkor vegyük le az edényt és beborítva hagyjuk kihűlni s csak azután szedjük ki az üvegeket. A többi, puha természetű gyümölcsöt, mint például a meggy, szamóca, barack stb. csak addig hagyjuk a tűzön, míg a fazékban körül a víz nem pezseg, tehát közvetlenül a teljes fölforrás előtt vesszük le a tűzről s szintén beborítva hagyjuk kihűlni. Így sem fövetlen nem marad a gyümölcs, sem pedig lágy és ráncos nem lesz.

— Köszönöm, édes Katókám. Bizony az ilyen látszólagos csekélységeken fordul meg néha minden. De tudod-e, még mi a bajom? Az idén, hogy olyan drága volt a sárga barack, csak éppen egy üveggel tettem el barack-ízét, az pedig nem lesz elég télire. Ugyan mondd, mit lehetne most már csinálni?

— Tégy el alma- és ringlotta-ízt. Azzal még nem késtél el.

— De hogyan kell eltenni?

— Az

ALMA-ÍZT

a következőképpen: Két rész érett, borízű almát, egy rész jó érett és édes körtét meghámozáván szeletekre vágunk, agyagedényben tűzre tesszük. Mikor jól fölforrt, szitán áttörjük, ismét tűzre tesszük s egész sűrűre főzzük. Ekkor izlés szerint teszünk hozzá porcukrot s törött fahéjat, ezekkel még 5—6 percig főzzük s ha langyosra hűlt, üvegbe rakjuk. A körtével főzött alma-lekvár sokkal ízletesebb, mintha csupán almából főzzük.

— És a

RINGLOTTA-ÍZ

hogyan készül?

— Érett ringlottákat szitán áttörünk. Az áttört pépet megmérjük és minden félkiló ringlottára tizenöt deka törött cukrot számítunk, folytonos keverés közben sűrűre főzzük s kihűtve üvegekbe tesszük.

— Ezt meg fogom próbálni. Úgyis minden egyébtől elkéstem már.

— Dehogy, még szilvát tehetsz el amennyit akarsz s az egyike a legízletesebb gyümölcsöknek télen. Sőt az *ECETES SZILVÁT* édesapa jobban szereti minden cukros, édes befőttnél.

— Hogy kell azt készíteni? Kérlek, mondd el!

— Egy rész ecetet két rész vízzel bőven megcukrozzunk, fahéjat, szegfűszeget teszünk bele izlés szerint s fölforralljuk. A szilvát meghántva vagy héjastól, kimagolva vagy magvastól üvegekbe rakjuk, a cukros ecetes vizet rátöltjük, jól lekötözzük s kigőzöljük.

— Cukorral még a következő módon szoktam készíteni: Szép, nagy, hamvas, nem túlérrett szilvát üvegekbe rakjuk, bőven törött cukrot hintünk reá s kevés szalicilt közéje, hólyagpapírral bekötözzük s a szokott módon kigőzöljük.

— Vagy pedig:

— A szilvát meghámozzuk, hideg vízbe tesszük, azután két óráig meszes vízben állani hagyjuk. Ezalatt cukorból rendes szirupot főzünk, a szilvát 3—4 lében kimossuk s szitára rakjuk, hogy a víz jól lecsapegjen róla. Azután üvegekbe rakjuk, sziruppal annyira megtöltjük, hogy ellepje, egy kis szalicilt teszünk reá, hólýagpappírral lekötjük s kigőzöljük.

— Nagyon jó a *SZILVABEFŐTT DIÓVAL* vagy *MANDULÁVAL* is. Félérett, szép, nagyszemű besztercei szilvát meghámozunk s egyenként azonnal hideg vízbe dobjuk, különben hamar megfeketedik. Egy kanál oltott meszet két liter vízben föloldunk, a szilvát beledobjuk, két óráig benne állani hagyjuk, azután több lében jól kimossuk s szitára tesszük, hogy a leve lecsurogjon. Ekkor a magvát szurkálóval vagy kis késsel kiszedjük, cukorral egyenlően megmérjük, a cukorból sűrű szirupot főzünk s a szilvamag helyébe hámozott dió cikket vagy mandulát teszünk. A szirupban a szilvát egyszer fölforraljuk és félretesszük. Másnap újra felfőzzük, de a szilvának nem szabad ellágyúlni. Ha a szirup nem elég sűrű, a szilvát kiszedjük, a szirupot kellő sűrűségre befőzzük, a szilvára ráöntjük, üvegekbe töltjük s ha kihűlt, bekötözzük.

— Köszönöm, édes Katókám! Ezeket mind meg fogom próbálni. Nem tudnád-e nekem még azt is megmondani, hogyan kell

GYÜMÖLCSÖT SZALICILLAL

eltenni, kigőzölés nélkül.

— Két és fél liter gyümölcshöz szükséges fél kilogram cukorpor. A gyümölcsöt soronként a cukorral üvegbe rakjuk, kevés hideg vizet töltünk reá és tíz fillérért szalicilt egy evőkanál rummal eldörzsölve, ráöntünk. Jól lekötjük, kifőzni nem kell. Megjegyzem, hogy én még eddig csak meggyet próbáltam így eltenni. Nagyon jó ízű volt, csak egészen összeráncosodott.

— Én meg fogom próbálni a szilvát is így eltenni s aztán majd elmondom neked, hogy sikerült. Csak még egyet kérdezek, édes Katókám, aztán már megyek. Hogyan kell készíteni a

MÁLNAKOCSONYÁT?

— Frissen szedett, érett és kiválogatott málnát egy harmadrész szemes ribizkével (három liter málnára egy liter ribizkét számítva) mázas fazékba öntjük, új fakanállal kissé szétnyomkodjuk, a fazekat hólýagpapirossal bekötve, nagyobb fazékba állítjuk, mely félig forró vízzel van megtöltve. Ott addig hagyjuk a málnát főni, míg minden levét kiadta. Aztán nagyon lassan hagyjuk a levét aszalkendőn, vagy muszlinnal betakart sűrű szitán át csurogni, de nem nyomjuk össze a szemeket. Fél liter lére fél kiló cukrot számítunk,

ezt mindjárt a lével összefőzhetjük, vagy pedig előbb vízzel sűrű szörppé főzzük s csak azután vegyítjük hozzá. Ha aztán a gyümölcslé forrni kezd, szorgosan lehabozzuk és addig hagyjuk főni, míg darabonként lecsúszik az ezüstkanálról, mellyel kevertük és a tányérra hullt csepp már nem folyik szét, hanem megkocsonyásodik. A kocsonyát forrón, előre megmelegített üvegekbe töltjük és kihülés után kötjük be. Hirtelen tűznél kell főzni, de folytonos keverés közben, hogy oda ne égjen, mert a cukor könnyen megpörkölődik.

— Köszönöm, édesem, de most már igazán elég volt. Meg is űnhattad már, hogy annyit kérdezősködtem!

— No várj csak, még valamire tanítalak. Most van a dinnye ideje, elmondom, hogyan kell jó *DINNYE-FAGYLALTOT* készíteni. Vegyük egy szép kantalup-dinnyének a felét, hámozzuk meg és törjük át a belét finom szitán. Négy deci dinnyehúshoz vegyünk négy deci harminc fokos lehűlt cukorszörpöt, keverjük el vele, adjuk hozzá két citromnak a levét és kevés héját, ezt ismét átszűrjük és a fagyasztó-gépben megfagyasztjuk.

LIII.

— Kedves nagyanyus, — mondta Katóka, — úgy veszem észre, hogy én tavaly óta szörnyen feledékeny lettem. Szeretnék holnap

ZÖLD PASZULTY ELTENNI

télire és sehogy sem jut eszembe, hogyan kell?

— Szívesen elmondom, fiam, csak kérlek, jegyezd föl a kis könyvedben, hogy máskor aztán tudjad, mert az életben nem lesz mindig nagyanyus melletted, akitől megkérdezheted.

— Szép, gyönge, fiatal zöld paszulyt megtisztítunk, a két végét levágjuk s a hüvelyeket egészben hagyjuk. Egy nagy fazék vizet fölforralva, a buzogó víz felét öntsük a paszulyra. A forró lében forgaszuk meg kanállal s az összes paszulyt egyszerre rakjuk bele a forró vízbe és hagyjuk a jó tűzön, míg a paszuly teljesen megpuhul, de nagyon lágy és széjjeifőtt ne legyen. Ha puhán, de egészben maradva megfőtt, borítsuk ki nagy szitára s ha a leve lecsurgott, rakjuk a paszulyt tiszta üvegekbe. Öntsünk reá jó sós, a paszuly levével hígított, de nem igen gyönge ecetet és fölül töltsünk reá olvasztott zsírt, úgy, hogy a paszuly levén fölül két ujjnyi vastag legyen. Kössük le az üveget hólyaggal, forraljuk föl vízben, mint a gőzbefőttet

szokás, s tegyük hűvös, száraz helyre használatig. Ha télen elővesz-
szük, kissé hideg vízben ki kell mosni, új, gyöngye ecetet, sőt tegyük
reá, ha erős lenne, kevés cukrot is lehet az új ecetbe tenni. Főzelék-
nek a rendes nyári használat szerint készítjük el.

— Kedves nagyanyus, nagyon szépen kérlek, mondd el még a
ZÖLDBORSÓ

eltevési módját is.

— Szép, gyöngye zöldborsót megmosva s a vízből kiszedve, egy
tálba tesszük és ott kissé megsózzuk. Félóraig hagyjuk a sóban, az-
után egy tiszta ruhával töröljük le a sót a borsóról. Rakjuk üve-
gekbe, öntsünk rá cukros vizet. A cukros víz csak olyan édes legyen,
mint ahogy édesféle gyümölcsre szoktunk önteni. A borsót épp úgy,
mint a befőttet, teleöntjük lével, az üvegeket bekötjük hólyaggal s a
szokott módon ruha között gőzben kifőzzük.

— Hát tudod-e, hogyan kell a **SPÁRGÁT TÉLIRE**
eltenni?

— Jaj, dehogy tudom, nagyanyus, dehogy tudom!...

— Kora tavasszal, amikor még gyöngye és a legvastagabban
kifejlődött spárgák vannak, vegyünk annyit, hogy egy háromliteres
üveg tele legyen vele. A vastagabb részét vágjuk le egészen addig,
míg csak némi fás rész van rajta. Azután húzzuk le a spárgáról a
külső kérget, ameddig csak lehet, s rakjuk hosszában a tisz-
tára kimosott és törölt üvegbe, gondosan elhelyezve, hogy a spárga-
fejek fölfelé álljanak. Az üveget fölforralt, jó sós vízzel öntsük tele. A
víz közé néhány kanál szalicilos vizet is öntsünk. Kössük be az
üveg száját hólyaggal és meleg vízben, ruha között addig pároljuk,
míg a víz fölforr. Télen ha kibontjuk és nagyon sós lenne, kiáztathat-
juk és a nyári mód szerint készítjük el.

— Hogy fog majd örülni édesapa a friss spárgának télen! Meny-
nyire szereti!

— Meglátom, Katus, hogyan fog a **SÓS UBORKA**
sikerülni az idén?

— Remélem jól, édes nagyanyus. A múlt évben is jó volt. Az
idén is úgy fogom eltenni. A szép, ép, hibátlan uborkát jól megmos-
suk és megforrázzuk, a vízből hamar kivesszük és abroszra tesz-
szük, hogy szikkadjon. Aztán üvegekbe rakjuk, alul kaprot, kevés
csombordot vagy vasfüvet, közibe szőlő-egrest vagy vadalmát és
fölül ismét kaprot. Aztán jó sós, hideg vizet töltünk reá, kötetlen
hagyjuk s nyolc napig forgatjuk, azaz leszűrjük a levét és ismét rá-
töltjük. Aztán pergament-papírral jó szorosan leköttjük.

— Hát **ECETES UBORKÁT?**

— Oh, az nagyon könnyű s rendesen jobban is eláll, mint a sós.

Szép apró, egyenlő kis uborkákat megmosunk, fele ecet, fele vízzel leforrázzuk, üvegekbe rakjuk s közéje paprikát és apró zöld paradicsomot is tehetünk. Az ecetbe sót, cukrot, néhány egész borsot fől-főzünk, ha kihült, rátöltjük s jó szorosan leköttözzük.

— Hát az

ASZALT KUKORICÁT

tudod-e hogyan kell eltenni?

— Nem tudom, nagyanyus.

— Sok babrálás van vele, de nem kell a fáradságot sajnálni, mert igen jó és kellemes ízű csemege. A már ehető és nem igen gyöngye vagy erős szemű kukoricából összeszedünk egy csomót s a külső héjától, egy rend csuha híján megtisztítjuk. Az egy sor takarót azért kell rajta hagyni, hogy a téli főzéskor édesebb legyen. A megtisztított kukoricacsöveket nagy fazékba tesszük, teleöntjük vízzel s félóráig főzzük jó tűznél. A vízből kiszedve a kukoricacsöveket, szárító-deszkára vagy nagy vastepsire rakjuk. De ha vastepsire tesszük, tiszta fehér papírt tegyünk a csövek alá, mert a kukoricát megfeketíti a vas. Tegyük ki napra vagy sütőkemencébe, kenyér után, egyenlő jó erős melegre. Többször meg kell forgatni, igyekezve azonban, hogy két-három nap alatt megszáradjon, mert ha sokáig szárad, elpenészedik vagy megsavanyodik. Ha jól kiszáradt, rakjuk tiszta vászonzacskóba s tegyük a padláson valami szellős helyre. Téli használatkor öntsünk egy fazékba vizet, a vízbe tegyünk néhány darab kockacukrot, hogy az aszalás alatt elveszített édességének egy részét visszanyerje. A vízbe rakjuk be az aszalt kukoricát, főzzük jó tűzön két óráig, míg megpuhul és szépen kidagad az egész cső kukorica. Tálalás előtt a vele együtt megfőtt csuháját le kell fejteni a csövekről.

— Igaz, nagyanyus! Hogyan kell eltenni a barackot konyakban?

— *ŐSZI BARACKOT KONYAKBAN*

a következő módon kell eltenni: Egy kiló barackhoz veszünk egy kiló cukrot. A barackot, amely érett legyen, de azért kemény, tiszta ruhával megtörülgetjük, ezalatt a cukrot annyi vízzel amennyit fölvesz, felfőzzük míg gyöngyözik. Ekkor beletesszük a barackokat, három percig főzzük benne, aztán a tűztől elvesszük s a barackokat jól megforgatjuk, hogy egyformán cukrosak legyenek. Tegyük hűvös helyre s három nap múlva a gyümölcsöt szedjük ki, a cukrot pedig erősen főzzük el. Azután a barackot tiszta, száraz üvegbe rakjuk, a cukrot forrón reáöntjük, úgy, hogy az üvegben mintegy öt cm. üres hely maradjon, azt megtöltjük jó erős, finom konyakkal, aztán az üveget hólyaggal bekötve hűvös helyre tesszük.

— Hát

ŐSZIBARACKOT ECETBEN

hogyan kell eltenni? — kérdezte Katóka.

— Vegyünk érett, de még kemény barackot, a hamvát tiszta ruhával töröljük le, szűrjünk mindegyik barackba öt szem szegfűszeget, s rakjuk jó szorosan a mély tálba és öntsünk rá annyi ecetet, hogy elfődjé. Aztán az ecetet leöntjük egy lábosba, egy liter ecethez veszünk fél kiló cukrot, adunk hozzá annyi gyömbért és fahéjat, hogy ne érezzék erősen rajta, s ha forr, rá kell önteni a gyümölcsre; moll- vagy tüll-kendővel bekötjük és tíz napig úgy hagyjuk. Tíz nap múlva ismét felfőzzük s forrón a gyümölcsre öntjük; ha kihült, üvegekbe rakva lekötjük. Ez soká elálló gyümölcs és nagyon jó.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Még ma el fogom készíteni.

— A dióból is főzhetsz be, Katóka.

— De nagyanyus, hiszen ez már nem zöld dió, hanem érett dió. Olyan kemény annak a héja, mint a fa! Három hétig főzhetem, mégsem puhul meg soha!

— Oh, Kató, Katóka! — nevetett nagyanyus, — nem héjastól kell az érett diót megfőzni, hanem csak a belét! Szép, nagy dióbelek a külső hártájától megtisztítunk és ugyanannyi cukrot, mint amennyi a dió, szörppé főzünk; a diót ruha között megszáritjuk, azután a szörpben, melybe citrom-szeleteket és vaniliát is teszünk, felfőzzük. A diót csak egyszer szabad fölforralni, aztán félre kell tenni. Másnap a levét ismét fölforraljuk és ha kihült, üvegbe töltjük a dióra s jól lekötjük.

Katóka már tisztította is a diót, hogy buzgóságát kimutassa.

— Édes nagyanyus, — kérdezte közben, — kérlek, légy szíves, mondd el nekem valamely jó körtelikörnek is a készítési módját. Miklós bácsi nagyon szereti a körtelikört s én szeretnék neki küldeni. Most van a körte ideje, készíthetnék egypár üveggel.

— Szívesen, — felelt nagyanyus mosolyogva. — Kitűnő

KÖRTELIKÖRT

lehet készíteni következő módon: Tizenöt darab körtét jól összetörünk vagy ha lehet gyalulni, úgy is jó, ezt egy tágas edénybe tesszük, legjobb uborkás üvegbe, s öntünk reá három liter jó minőségű pálinkát. Adunk bele egy kilogram cukrot, kevés vaniliát, öt gram keserű mandulát, két gram szegfűszeget, kevés fahéjat, mindezt jól összekeverjük és jól lekötve tizennégy napig állni hagyjuk, de mindennap jól föl kell rázni. Tizennégy nap múlva asztalkendőn átszűrjük és üvegbe öntve bedugaszoljuk. Hogy olcsóbb legyen, pálinka helyett finomított szeszt is lehet venni és egy liter szeszhez két liter vizet vegyíteni, vagy ha erősebbre akarjuk készíteni, másfél liter szeszhez vegyünk ugyanannyi vizet.

LIV.

— Mi bajod, Katóka? — kérdezte nagyanyus Katókát, aki kipirúlt arccal, lecsüggesztett fejjel lépett be a szobába. — Olyan szomorú képet csinálsz, mintha elrontottad volna a mai ebédet.

— Rosszabb annál! — szólt Katóka keservesen sóhajtva. — Oh, nagyanyus, még gazdasszonykodásom első napjaiban sem történt velem ilyesmi!...

— No, mi az? Ki vele!

— Azt tudod, ugy-e nagyanyus, hogy a napokban tökkáposztát tettem el télire, főzeléknek. Erzsikétől egy új módját tanultam; ugyanis a megvágott tököt be kell sózni, egy óráig a sóban hagyni s aztán a kezünk közt kicsavarni és rendenként besózva, üvegbe tenni. A tetejére néhány kanálnyi friss táblaolajat öntünk, s az üveg száját bekötve öt napig napos helyen hagyjuk állani, hogy meg-savanyodjék.

— No, hiszen ez eddig jól van. Valamit tán kifelejtettél?

— Dehogy. Mindent úgy tettem, ahogy kell. És miután az én kis szobám ablakán egész délelőtt besüt a nap, oda állítottam szépen sorjában mind a hat üveget az ablakpárkányra. És képzeld csak, nagyanyus, az olaj mind kiszivárgott az üvegekből és mire észrevettem, az egész ablakpárkány olajos lett, még a szőnyegre is lecsöpögött... Az én szép szőnyegem!...

Bizony maidnem sírva fakadt Katóka s nagyanyus is fejét csóválta.

— Kár bizony azért a szép szőnyegért. Be voltak kötve az üvegek?

— Be; pergamentpapirossal, jó szorosan.

— És nem gondolod, miért szivárgott ki belőle az olaj?

— Fogalmam sincs róla.

— Mert az üveg tele volt s a tökkáposzta levét ereszt; arra nem hagytaál helyet s így természetesen kiszivárgott belőle az olaj, ami fölül volt. Jobb is a tökkáposztát ecetbe eltenni.

— Hogyan, nagyanyus?

A TÖKKÁPOSZTÁT

meggyaluljuk, megsózzuk, s aztán kézben jól kicsavarva üvegbe tesszük, gyöngye ecetet töltünk reá és kigőzöljük, mint a befőttet szokás.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Most föl is írtam, hogy máskor ne feledjem el. Szeretnék még *ZÖLD PASZULYT* is eltenni, főzeléknek, meg salátának. Vajjon nem késtem-e még el vele?

— Még nem; csakhogy egészen fiatal paszulyt kell keresned. A főzeléknek valóhoz legjobb a szép, sárga, úgynevezett viasz-paszuly. Szépen megtisztítjuk, fölvágjuk, sós vízben kifőzzük s szitára téve a levét lecsurgatjuk. Üvegbe jó szorosan berakjuk, gyenge ecetes vizet forralunk, rátöltjük, pergament-papírral bekötve kigőzöljük.

— És a *SALÁTÁNAK VALÓT?*

— Ahhoz egész fiatal, vékonyszálú zöld paszulyt veszünk, megfőzzük, miután félig megfőtt, sót és ecetet teszünk hozzá s azzal tovább főzzük; de a paszulynak nem szabad teljesen szétfőni, hanem szép egészben kell maradnia. Mikor megfőtt, szitára borítjuk és hűlni hagyjuk. Aztán üvegekbe rakjuk, alul és közbe is egész borsot teszünk, a levét rátöltjük, ha nem elég savanyú, még egy kis ecetet tölthetünk hozzá. Hólyag-papírral bekötjük és kigőzöljük. A tetejére zsírt töltünk. Használatkor apróra vagdalt hagymát hinthetünk rá.

— Köszönöm, édes nagyanyus. Hát *PAPRIKASALÁTÁT* tegyek-e el? Annak is most van az ideje.

— Hogyne. Még pedig káposztával töltve, meg fölvagdalva is. A jó édes, húsos, zöld, piros meg sárga paprikát karikára vágjuk, fele ecet, fele vízzel leforrázzuk. Szitára borítjuk, hogy megszikkadjon s aztán üvegekbe rakjuk. Aztán ecetet forralunk föl, melybe sót, babérlevelet, egész borsot és annyi cukrot teszünk, hogy édes legyen. Ha kihűlt, a paprikára töltjük s jól bekötjük.

— Hát *KÁPOSZTÁVAL* hogyan készül?

— Zöld, piros és sárga, édes, húsos, nagy paprikát leforrázunk sós vízzel, a levében kihűlni hagyjuk, a fejét levágjuk, a magját kivesszük és 2—3 léből kimossuk. Azalatt zöld és piros káposztát megvágunk, besóznak, félóráig állani hagyjuk, kicsavarjuk és jól megcukrozzuk. Ezzel a paprikát megtöltjük, a fejét rátesszük, szorosan üvegekbe rakjuk és fele ecetet, fele vizet cukorral vegyítve töltünk rá. Pergament-papírral bekötjük és használatkor szépen karikára föl-vágjuk.

— Nagyanyus, szeretnék az idén ismét *ECETES UBORKÁT* is eltenni. Talán jobban sikerül, mint a múlt évben, mert akkor bizony mind ellágyult. Taníts meg valami új módra.

— Az *ECETES UBORKÁT*

tedd el az idén a következő módon: A szép, apró uborkát hideg vízben megmossuk, tálba rakjuk és jól megsózzuk. Két órán át így hagyjuk, azután kiszedjük és jól megdörögöljük. Üvegekbe alul meggyfalevelet, szőlőlevelet és borsot teszünk, s az uborkát bele-rakjuk. Aztán ecetet főzünk föl, ha az ecet erős, akkor másfél liter ecethez négy deci vizet töltünk. Ha kihűlt, az uborkára öntjük s per-gament-papírral jól bekötözzük.

LV.

— Oh, milyen jó, hogy jössz, Katóka! — kiáltott Erzsike, kit Katóka egy délután meglátogatott.

— No, mi a baj, kis pinyókém? — kérdezte Katóka, mert Erzsike olyan szomorú képet vágott, mintha legalább is egy négyesre nem kapott volna táncost a bálban. — És mit jelentsen ez?

Erzsike ugyanis a földön ült és körülötte egy halom befőttes üveg.

— Hogy mit jelentsen? — sóhajtott Erzsike. — Hát sem többet, sem kevesebbet, mint hogy ezeket az üvegeket mind nekem kell ki-törölgetni!

— No, hiszen az még nem olyan nagy szerencsétlenség, — vi-gasztalta Katóka, — majd inkább én is segítek neked!

Azzal kis számoltyt vett elő, leült Erzsike mellé és szíves buzga-lommal segédkezett neki.

— Oh, te jó lélek! — hálálkodott Erzsike, — nagyon köszönöm! De nem is ez az én tulajdonképpeni bajom, hanem — nézz oda!...

Tizenkét üveg meggy-befőtt állt az asztalon, sorba, mint a ka-tonák. Valamennyin ujnyi vastag penészszerűség.

— Tavaliaiak? — kérdezte Katóka.

— Nem, — felelt Erzsike lekonyult fejjel. — Az idén tettem el. Alig három hete...

— De hát hogyan lehet az? — csodálkozott Katóka. — Talán a gyümölcs volt romlott?...

— Nem... — folytatja tovább gyónását lesújtva Erzsike. — A meggy gyönyörű szép, ép volt. Hanem — kifelejtettem a cukrot belőle és nem gőzöltem eléggé ki. Nagyon siettem, mert sétálni akar-tam menni... Most aztán büntetésül anyuskám kijelentette, hogy a zsebpénzemből kell más meggyet vennem!

— Baj, baj, — sóhajtozott őszinte részvétellel Katóka, s visszaemlékezett gazdasszonykodása első idejére, mikor az ő befőttjei is sorra romlottak meg, hol ezért... hol azért...

— Most aztán arra akarlak kérni, édes Katókám, mondd el nekem, hogy teszed el a különféle befőtteket és salátákat télire, hogy nem romlanak meg. Hadd tanuljak tőled!

— Nagyon szívesen, édes Erzsikém. Ámbár az igazat megvallva, én sem tudok sokat, mert nagyanyustól tanulok még mindig. Arra figyelmeztetett nagyanyus különösen, hogy egyik legfontosabb kellék a befőtt készítésénél, hogy az üvegeket nagyon tisztán kezeljük. Minden befőttes üveget gondosan meg kell mosni, azután tiszta vászonruhával gondosan kitörölgetni, — úgy, miként mi most, ni! A pamutruha azért nem jó, mert apró szőszöket hagy az üvegen. Ha valamennyi üveg tiszta, egy vaslapátra tüzes szénre teszünk s egypár csipet kénvirágot dobunk a parázs szénre, aztán gyorsan, míg a füst el nem száll, tartsuk a kénvirág füstje fölé az üres üvegeket, hogy az üveg belső része elteljen a kénvirág füstjével. Ha ez megvan: rakjuk az üvegekbe a gyümölcsöt. Bárminő fajú legyen is a gyümölcs, a kénvirág elősegíti színének megtartását, a gyümölcs keménységét és állandóságát, anélkül, hogy idegen ízt hagyna maga után.

— Ez mind nagyon szép, — szólta Erzsike, — csak bekötözni ne kellene az üvegeket! Ez a legunalmasabb mesterség!

— Bizony nem éppen mulatságos, de nagyon fontos! És még csak nem is szabad kímélni a kezünket. Mert mind megtehetünk akármit, ha gondtalanul, hanyagul, lazán kötözzük be az üvegeket, megromlik a legjobb gyümölcs is, mihelyt levegő férközik hozzá. Én ahogy a forró szirupot rátöltöm a befőttre, azonnal lekötözöm, még pedig marhahólyaggal, mert az a legjobb. A pergamentpapiros sem rossz, ha kettősen tesszük. Ha mind lekötöztük, egy nagy fazékba néhány réteg ruhát teszünk, rá az üvegeket, lehetőleg úgy, hogy közéjük is jusson a ruhából, nehogy a főzés közben összekoccanjanak s eltörjenek. Fölül is takarjuk be ruhával és öntsük a fazekat nem éppen tele jó meleg vízzel. De arra nagyon ügyeljünk, hogy a víz el ne lepje az üvegeket. Egy jó tenyérnyire kell, hogy kimaradjanak, mert forrás közben a víz megdagad és sokszor megesik, hogy a köteléken és hólyagon át is beszivárog a víz a gyümölcsbe, amely aztán biztosan megromlik. Ha a víz csak egyet forr is a fazékban, azonnal vegyük el a tűztől, mert így melegen kezelve sokkal kevesebb gőz kell a befőtteknek, míg ha soká főzzük, megpuhul és megráncosodik a gyümölcs.

— Hát szalicilt szoktál-e használni?

— Egypár év óta szoktam és neked is ajánlhatom. Tíz gram szalicilkristályt egy liter vízben főzünk; ha jól fölolvadt, vegyük el a tűztől, hagyjuk kihűlni s aztán töltsük más edénybe. Ha a főző-edény fenekén holmi föl nem olvadt anyag maradna, azt nem kell használni. Egy üveg befőthöz egy evőkanálnyi szalicilvizet tölthetünk.

— Hej, — sóhajtott Erzsike — és ha mindennek dacára mégis megromlik a sok drága befőtt, akkor kidobhatjuk mind!

— Dehogy dobjuk, — nevetett Katóka. — Arra is megtanítlak, hogyan

ÉRTÉKESITSÜK AZ ELROMLOTT BEFÖTTET.

Mert akármilyen gondosan készítjük is, mindig akad közötté néhány romlani készülő. Éppen ezért gyakran kell megnézegetni az üvegeket, s ha 3—4 megromlott összegyűlt, ne várjunk vele addig, míg megpuhúlnak s penészszerűek lesznek. Akár magvas, akár mag nélküli való is a gyümölcs, egy tiszta, nagyobb lábosba összeöntjük valamennyit, tűzhöz tesszük s félóraig jól forraljuk. Öntsük ezután szitára s a gyümölcs húsát törjük át a levébe. Főzzük a híg anyagot újra egy darabig s ha talán nem lenne elég édes, vessünk bele egy-két darab cukrot. Kavargassuk forrás közben, mert könnyen leég, addig, míg kissé megsűrűsödik. Öntsük ezután üvegekbe, kössük be jó szorosan s vízben, ruha között pároljuk ki, mint a befőttet szokás. Ezt az ízt bárminő finom süteményhez használhatjuk; kellemes, vegyes gyümölcsíze van.

— De hiszen akkor ezeket sem kell kidobni! — kiáltott Erzsike örvendezve, a befőttjeire mutatva.

— Persze, hogy nem, — felelt Katóka, — mind fölhasználhatod, csak ne várd, míg meglágyúlnak vagy megecetesednek.

— Mondd csak, Katókám, hogy szoktad te eltenni a **ZÖLD DIÓ**-befőttet?

— A közép nagyságú, szép, ép zöld diókat beáztatjuk hideg vízbe, de előbb kötőtűvel szurkáljuk össze a négy oldalát. Reggel és este mindig friss vizet öntünk reá. Tíz-tizenkét napig áztatva szépen megbarnúl és elveszti erős keserűségét. Ekkor minden dióba szúrjunk egy szegfűszeget, egy darabka fahéjat, egy kis citrom- és narancs-héjat. Ha mind elkészítettük, főzzük föl kevés ideig vízben, de ügyeljünk, nehogy igen megpuhúljon vagy megráncosodjék. Szedjük ki a vízből és tegyük másfél kiló cukorból főzött, egészen sűrű szirupba; ebben is főzzük föl kevésbé. Hagyjuk így befödve egy egész éjen át, azután a diót rakjuk üvegbe és a levét sűrítjük addig, míg mézformán fonódik. Aztán öntsük az üvegben levő dióra, az üveget kössük be hólyaggal, forraljuk föl vízben s hagyjuk abban kihűlni.

Nagyon jó a

HÁMOZOTT DIÓ-BEFŐTT

is. Ehhez gyenge, de nagy diót meghámozunk a külső zöld héjától s hogy meg ne barnúljon, jó savanyú, citromos vízbe dobjuk. Ha mind meghámoztuk, főzzük föl kissé cukrosvízben s mikor félig puha lett, tegyük közé citrom- és narancs-héjat, szegfűszeget és fahéjat. Mindezt üvegbe rakva öntsünk reá egészen sűrű szirupot, kössük be s főzzük föl meleg vízben, mint egyéb befőttet szokás. Így nemcsak szép világos lesz a dió, hanem jó is.

— Ezt holnap mindjárt meg fogom próbálni, — szólta Erzsike, — most még elég gyöngye hozzá a dió. Hát a *RUMOS GYÜMÖLCS* készítési módját ismered-e? Ezt annyit hallottam emlegetni, hogy milyen jó, de sejtelmem sincs róla, hogyan készül?

— Ehhez bizony már a nyár elején hozzá kell kezdeni, hogy mindenféle gyümölcsöt összerakhassunk. Egy nagy uborkás-üveget tisztán kimosva, tegyük a kamrában jó hűvös, árnyékos helyre. Az üveg aljára két marék cukorport öntünk, erre tegyük két ujjnyi szárától megtisztított cseresznyét, hintsük meg fölül kevés cukorral, aztán tegyük fölébe ugyanannyi nagyszemű epret, arra köszmétét, aztán málnát, meggyet, ribizlit, apró muskotály-körtét. Mindezeket soronként kell behinteni cukorporral, s annyi rumot reátölteni, hogy a gyümölcs mindig el legyen lepve. Kajszinbarackot, szilvát, körtét, ringlótát, őszi barackot, szőlőszemeket — szóval, amint a nyár halad és a gyümölcsök sorba következnek, mindenből kell rakni az üvegbe. Folyton jól megcukrozva és rummal ellepetve. Az üveget csak fedővel kell betakarni, mert az a gyümölcs nem romlandó. Ha enni akarunk belőle, akármikor szedhetünk ki az üvegből kanállal. A gyümölcsön levő rum a legfinomabb ital, melyet, miután jó édes, különösen mi lányok igen kedvelünk.

— Mennyi minden jót is tudsz te, Katóka! Még csak a

GÖRÖGDINNYE- és SÁRGADINNYE-HÉJ

befőttet szeretném tudni. Elmondanád-e azt nekem, édesem?

— Hogyne, nagyon szívesen. Ehhez a befőtthez csak a legkeményebb és a legvastagabb héjú sárgadinnye jó. A vastag héját tisztítsuk meg külső kérgétől s vagdaljuk föl szép, csinos, hosszúkás darabokra. Egy kiló cukorra csak annyi vizet töltsünk, amennyit a cukor fölszívhat. Ezt a vizes cukrot tegyük a tűzhöz egy körülbelül kétliteres, porcellánózott vaslábosban. Mikor a cukor elolvad és forrni kezd, azonnal tegyük bele egy tányérnyi fölvagdalt dinnyehéjat, kavargassuk föl a cukros lében és fedjük aztán be. Hagyjuk így befödve jó tűznél föni félóra hosszáig. Azután vegyük el a tűztől és befödve hagyjuk kihűlni. Másnap szedjük ki szűrőkanállal a dinnyét a levéből. A dinnyelevet főzzük megint gyors tűznél egész

addig, míg sűrű lesz. Ekkor ismét tegyük bele a kiszedett sárgadinnyét s megint fedjük be és hagyjuk kihűlni. Ha újra sok levet eresztene, megint úgy járunk el vele, mint az előbb. Harmadszor már egyenesen az üvegbe kell rakni a dinnyehéjakat, szépen díszesen sorba és úgy kell az üvegbe forrázni a sűrű, cukros levet. Kössük be ezt is azon melegen, hólyaggal jó szorosan és meleg vízben gőzöljük ki.

A GÖRÖGDINNYE-BEFÖTTHÖZ

egy egészen tiszta, három literes porcellánózott belsejű lábosba tegyünk egy liter vizet és egy kiló cukrot. Szép pirosbélű, de vastaghéjú görögdinnyének a héját tisztítsuk meg a külső, kemény, zöld kérgétől, aztán vagdaljuk föl nagy, egyenlő kockákba. Egy jókora tányér kockára vagdalt dinnyehéjat tegyünk a hideg cukros vízbe, tegyünk még közéje egy-egy citromot és narancsot, karikákba vágva, továbbá egy darabka apróra vagdalt vaniliát is. Arra ügyelni kell, hogy a cukros víz egészen ellepje a dinnyehéjat. Miután mindent így hidegen összeraktunk, fedjük le és tegyük egyenlő, de erős tűzre. Hagyjuk főni két-három óráig is. Mikor a dinnye színe kezd üvegedni, átlátszóvá válik, még egy kevés ideig főzzük, aztán ha a leve olyan lesz, mint a csurgatott méz, levehetjük a tűzről, rakjuk be üvegbe s pároljuk ki a szokott mód szerint.

— Nagyon köszönöm, édes Katókám. Mindent meg fogok próbálni, s remélem, hogy jól sikerül.

LVI.

— Kedves Katókám, — szólt egy napon nagyanyus az ő kis gazdasszony unokájának, — sok mindenre megtanítottad már a te kis barátnőidet. De szükségesnek tartom, hogy főleg azoknak, akik most kezdenek főzni tanulni, megmagyarázzad, hogy tulajdonképpen hogyan kell hozzákezdeni a főzéshez, mi az a sok apró-cseprő titka és művészete a főzés tudományának, ami nélkül egyáltalán nem boldogulhat sem a kezdő, sem a tapasztalt gazdasszony.

Hogy elsősorban a konyhának ragyogni kell a tisztaságtól, az magától értődik. Épp úgy minden edénynek is, amelyben főzni akarunk, valamint a szakácsnénak is. Előtte hófehér nagy kötény s jó a fejét is bekötni kis könnyű fehér kendővel. A vízvezeték mellett tiszta törülköző fölakasztva, hogy minden percben megmoshassuk és megöröklhessük a kezünket.

A lábasok, fazekak természetesen hibátlan zománcuak. A fölpatogzott zománc, mely könnyen az ételbe kerül, kész veszedelem. Tejes lábosban sohasem szabad zsíros ételt főzni. A tejes lábasokat egészen külön kell tartani, valamint a teavízhez valót is. Mikor tüzet rakunk a tűzhelyben, azonnal töltsük meg az üstöt vízzel, valamint egy tiszta fazekat is tegyünk föl tiszta vízzel, hogy főzés közben legyen mindig meleg vízünk.

Ha jó, erős levest akarunk készíteni, akkor mindig hideg vízbe tegyük föl a húst, lassan főzzük föl, a habját szedjük le s mikor már nem képződik több hab a fölületén, megsózzuk s a megtisztított, föl-vagdalt zöldséget beléje tesszük. Hogy szép színe legyen a levesnek, egy darabka májat is teszünk beléje és zsírban pirított reszelt sárgarépát. Ha nem a leves a fontos, hanem a jó hús, akkor fővő vízben tesszük föl. Egyébként az eljárás ugyanolyan. Gyengébb levest úgy lehet izletesebbé tenni, hogy tálaláskor egy tojássárgát habarunk bele, vagy egy kanál Liebig-féle húskivonatot, vagy rizst és gombát főzünk bele, tojássárgát és tejfölt keverünk hozzá s tálaláskor reszelt parmezánsajtot és citromot adunk melléje.

Leveshúst rendszeren egy fél kilót számítanak négy személyre. Fiatal kis csirkéből egy felet, nagyobból egy negyedét egy személyre. Egy pulyka nyolc embernek elég. Ha darát, rizst főzünk a levesbe, minden személyre egy kis marékkal veszünk.

Ha zsírban rántunk ki valamit, arra ügyeljünk, hogy a lábosban mindig elegendő zsír legyen, annyi, hogy a kisütni való darabok úszhassanak benne és a zsír jó forró legyen. Egyszerre csak keveset tegyünk bele, hogy a darabok egymáshoz ne érjenek. A kirántott darabokat villával, vagy szűrőkanállal kiszedjük s szitára tesszük, melyre itatós papírt helyeztünk. Kirántott ételt sohasem szabad a tűzhelyen vagy a sütőben melegen tartani, mert megpuhul és megromlik. Azonnal be kell tálalni.

Hogy a zsír elég forró-e, arról úgy győződünk meg, hogy egy darabka kenyeret belemártunk egypár másodpercig. Ha ezalatt a kenyérdarabka szép egyenletes világosbarnára sül, akkor a zsír éppen elég forró.

Ha panirozunk valamit, — t. i. lisztbe, tojás sárgájába és zsemlemorzsába forgatva kisütünk, — mindig sokkal szebb színe lesz a rántott csirkének, vagy sültnek, ha a tojás sárgájába egy kis édes rózsapaprikát keverünk.

Ha serpenyőben sütünk ki húst, nem szabad a villát beledöfködvé megnézni, hogy megpuhult-e már? A szúrt nyílásokon kiszivárog a hús nedve s az izletes, erőteljes lé a serpenyőt tölti meg, míg a hús összezsugorodik, száraz és kemény lesz. Hogy elég puha-e, azt in-

kább úgy vizsgáljuk meg, hogy a villa vagy a kés lapjával megnyomkodjuk. Ha jó zsíros, úgynevezett „rozsdás levet“ akarunk a sült mellé nyerni, azt úgy érhetjük el, hogy a sültet, mikor már készen van, kivesszük a tepsiből, amelyben sült, tálra kitálaljuk, a tepsit a tűz fölé tesszük, hogy a maradék zsiradék jól átforrósodjék benne, aztán félrehúzzuk és egy kevés hideg vizet töltünk rá, jól megkevergetjük, átforrósítjuk s aztán hamar a fölszeletelt sültre töltjük.

Jó tejfölös mártást úgy készíthetünk, ha a forró zsírba hatnyolc kanál tejfölt két-három kanál vízzel elkeverve hozzáöntjük, kevés sót, paprikát adunk bele, egyszer fölforraljuk s a sültre rá-töltjük.

Minden sült izletesebb és porhanyósabb lesz, ha sütés előtt egy kis finom táblaolajjal bedörzsöljük.

A pecsenyének szánt hús ne legyen nagyon friss; egy-két napig jégen kell tartani, mert csak így lesz belőle porhanyós, jóízű sült. Minden sülthöz, kivéve a zsíros liba- és sertés-sültet, melyet kevés vízzel kell a tűzre tenni, bőségesen kell zsírt venni. Egész darabban süttött húst előbb kendőbe téve jól meg kell ütögetni.

Ha a forró zsír már jól beleivódott a húsbba, akkor időről-időre kevés forró vizet vagy húslevest öntünk a serpenyőbe, gyöngén megsózzuk a húst s minden nyolc-tíz percben megöntözzük megolvasztott vajjal, vagy ha a hús zsíros, a serpenyőből lefölezött zsírral. Ha a sült túlságosan gyorsan barnul meg, akkor néhány szalonna-darabbal vagy egy vajba mártott papirossal borítjuk be.

A pecsenyelé izletesebb lesz, ha néhány szelet karikára vágott sárgarépát és szárított gombát teszünk bele a serpenyőbe, borjúsülnél pedig néhány szelet sonkát.

Hogy mennyi ideig kell a húsnak sülnie, az sok minden körülménytől függ. Függ attól, hogy fiatal vagy öreg-e a hús, sovány vagy zsíros-e, hogy hideg vagy meleg időben sütjük-e? Télen tovább tart, míg megpuhul, mint nyáron. Egy nagy kacsának a megsütéséhez elég egy óra. A libát két, és ha nagyon zsíros, legfőlebb harmadfél óráig kell sütni. Az apró szárnyas és vad sütésénél különösen arra kell ügyelni, hogy sűrűn öntözzük, mert különben száraz és íztelen lesz. Fogoly, szalonka és más vadszárnyasok csak akkor jóízűek, ha sütés után azonnal tálaljuk őket.

A nyúlpecsenye is nagy gondot igényel, mert a nyúl húsa száraz és túlságosan soká sütve íztelen lesz. Öreg nyulat sütni nem szabad, csak párolva jó. A fiatal nyúl húsát legfőlebb egy óráig kell sütni és a gerince belül, a szét darabolásnál, ha nem is éppen pirosas, de jó nedvdús legyen.

Roston való sütéshez csak jóminőségű faszenet használjunk tü-

zelésre és jó erős, izzó legyen a szén. Ha csak pislákol a szén, a sült kemény lesz. Négy-öt perccel használat előtt a rostélyt a tűz fölé tesszük, hogy megmelegedjék. Azután levesszük és papirossal tisztára töröljük.

A sütemény- és tészta-félék készítésénél különösen arra kell ügyelni, hogy minden hozzávaló, amit használunk: vaj, tojás, liszt, tej, élesztő stb. kifogástalan jó és friss legyen. Ajánlatos különösen télen mindent előre behelyezni a konyhába vagy szobába, hogy ne legyen túlhideg. A tészta készítése és kelése is meleg helyen történjék, kivéve a vajas tésztát, melyet hűvös helyen kell készíteni, s hűvös helyen letakarva pihentetni.

A tojás habot is hűvös helyen kell készíteni, s a tojás fehérjét addig, amíg fölverjük belőle a habot, szintén hűvös helyen kell tartani, valamint a tejszínt is, amelyből habot akarunk verni.

Cukrot jobb mindig egész cukrot venni, s megtörni, megszitálni, mint a kész porcukrot a boltból, amelyet rendesen hamisítanak. A lisztet is mindig meg kell szitálni használat előtt.

Ha a tojás fehérjéből habot akarunk verni, vigyázzunk, hogy ne keverődjék beléje a sárgájából, mert akkor nem lehet fölverni. A tojást sohase törjük a tészta fölött szét, mert esetleg romlott akadáhat közte, meg tojáshéj darabka is észrevétlenül belekerülhet a tésztába.

A süteményekhez a legfinomabb minőségű lisztet és cukrot veszünk. A cukrot a tojás sárgájával elkeverjük, aztán a jó keményre vert habot hozzá, vagy egész tojást, s a medencében a habverővel addig verjük vagy kavarjuk, míg jól megvastagodik. A lisztet utoljára tesszük hozzá. Fontos, hogy a keverés mindig egy irányban történjék, jobbról-balra, vagy balról-jobbra, ne pedig hol ide, hol oda, mert ez elrontja a tésztát. A fakanalat fogjuk meg mind a két kezünkkel, ülünk le s a tálat tartsuk a térdünk között, így nem fáradunk el olyan hamar, mintha állva dolgozunk, egyik kézzel a tálat tartva, a másikkal kavarva. Élesztős tésztához, fánkhoz, kalácshoz, fődolog, hogy az élesztő jó friss és jóminőségű legyen. Rossz élesztővel hozzá se kezdünk, mert nem fog sikerülni a tészta. Minden hozzávaló, amit az élesztős tésztához használunk, langyos-meleg legyen. Az élesztőt föloldjuk kevés meleg tejjel, liszttel péppé keverjük, s a tűzhely mellé tesszük, amíg megkel. Csak mikor már jól megkelt, dolgozzuk hozzá a megszitált liszthez.

Ha jó tejsadót akarunk készíteni, hogy ne túrósodjék meg, a tojássárgát először jól elkeverjük a cukorral, azután hozzáöntjük a fölforralt tejszínt, azzal is elkeverjük, s aztán medencében a tűz fölött habverővel addig verjük, amíg habozni kezd és felnő. Akkor

elhúzzuk a tűzlángról és verjük tovább, amíg jó sűrű és habos lesz, mikor is mindjárt tálalni kell. Ha hidegen akarjuk tálalni, akkor a medencét hideg vízbe állítjuk s addig verjük, amíg kihűl.

A tortára való csokoládémáz akkor lesz szép fényes, ha a csokoládéhoz, mikor már a máz kész van, egy kis darab vaját keverünk hozzá és a hideg mázzal bevont tortát, miután bevontuk a mázzal, kis időre betesszük a mérsékelt meleg sütőcsőbe, s addig hagyjuk ott, míg a fölülete megbőrödik. Akkor kivesszük s a levegőn megszárítjuk. Ha a sütőcső igen meleg, megrepedezik. A máz úgy lesz szép egyenletes a torta fölületén, ha mikor rátöltjük, egy kis ecsettel vagy a kés lapjával szépen elsimítjuk.

Gyakorlatlan szakácsnéknak legnehezebb a torták, sütemények kisütése. Hiába készítenek el mindent a legpontosabban, legjobban, a sütéssel elromlik. Vagy megég, vagy nyers marad, vagy kiszárad, vagy egyik fele megbarnul, a másik fehéren marad, vagy alul megsül, a közepén sületlen marad.

Hogy mindez ne történjék meg, ahhoz elsősorban is ki kell ismerni a sütőnket. Mert a takaréktűzhelyeknek is megvan a maguk „egyénsége“. Az egyik több tüzet kíván, a másik kevesebbet, az egyik gyorsabban süt, a másik lassabban. Az alsó sütőben rendszeren gyorsabban kisül a tészta, mint a felsőben. Hogy a tepsi egyenletesen álljon, ajánlatos kis vas háromlábba tenni. A tűzre mindig legyen gondunk, s annyi fát vagy szenet tegyünk rá mindig, amennyi szükséges. Hogy a sütőben elég nagy-e a meleg, arról úgy szerezhetünk meggyőződést, hogy egy darabka papirost teszünk bele. Ha a papiros gyorsan megsárgul, akkor bele lehet tenni az élesztős vagy vajas-tésztát. A legtöbb süteménynek azonban akkor legalkalmasabb a meleg a sütőben, ha a betett papiros lassan sárgul meg. Az apró süteményeknek kevesebb meleg kell, mint annak, amelyet egészben sütünk meg.

Legyen gondunk rá, hogy idejében megfordítsuk mindig a pléhet. A sütő ajtaját nem jó igen gyakran kinyitogatni, mert a tészta könnyen összeesik. Hogy eléggé ki van-e már sülvé, azt úgy lehet megismerni, hogy egy vastag tűvel beleszúrunk. Ha nem ragad hozzá semmi, akkor ki van sülvé.

Egyebekben pedig a gyakorlat hozza meg a tudást és az apróbb-nagyobb balesetek főként akkor kerülhetők el, hogyha minden gondolatunk ott van a munkánknál, s nem vagyunk szórakozottak, feledékenyek. Mert — mint egy jó gazdasszony mondta, — az ételt is gondozni kell, mint a kisgyermeket!

Betűsoros tartalomjegyzék.

Torták, tészták, sütemények, teasütemények, fagyaltok, parfék.

A.	Oldal		Oldal
Almásbéles	167	Csokoládé-csók más módon	49
Alma, borsadóval	125	Csokoládé-torta töltve	76
Almáspite, finom	93	Csokoládékrém-torta	71
Alma-pudding	125	Csokoládé-parfé	30
Alma-konfekt	43	Csokoládémáz	65
Almás-rizs	35	Csokoládé-süvegek	60
Alma-torta	30	Csokoládé-krém	34
Almapép	35	Csokoládé-krém más módon	57
Amerikai torta	59	Csokoládé-piskóta	56
Angol pudding	106	Csokoládé-tekercs	55
Ananász-parfé	70	Csokoládé-praliné	43
Angol sütemény	25	Csokoládé-torta	41
Angol teasütemény	142	Csokoládé-torta más módon	50
Angol krém	20	Csokoládé-cukorka	18
Ánizs-szeletek	118	Csokoládé-bonbon	10
Apró kiflik téához	142	Cukrozott narancshéj	86
		Cukrozott mogoró és mandula	11
		Cukros gesztenye	21
B.		D.	
Barack-fagyalt	107	Dankovszki-torta	160
Barack-perecke	186	Datolya-csemege	59
Barna csók	57	Datolyás csók	32
Barna linci-torta	13	Datolya-torta	155
Barack-csemege	11	Deák-torta	53
Barackbefőtt kirántva	58	Dinnye-torta	154
Bomba-torta	58	Diókrém-torta	120
Bomba-torta más módon	65	Diókrém-torta más módon	137
Burgonyás csusza	170	Diós-mákos-patkó	31
Burgonya-torta	24	Dió-csemege	84
Burgonya-torta	148	Dióskenyér	194
Burgonyakrém-rétes	93	Dióslepény	201
Burgonya-pogácsa	37	Diósrudacskák	81
Burgonya-pogácsa más módon	85	Dió-torta csokoládéval	79
Burgonya-omlette	76	Dió-torta tejszínmártással	79
Burgonyás rudak	41	Dió-hab torta	79
Burgonya-fánk	40	Diós sütemény	48
Burgonyaliszt-torta	39	Diós-torta	46
Burgonya-sütemény	16	Diós-lekváros-rétes	26
Burgonyás teaszeletek	9	Diós-rétes	26
C.		Dió-torta csokoládé-krémmel	22
Crème-bouchée	46	Dió-csók	17
Croque-en-bouche	91	Dobostorta	14
Császár-krém	20	Dominó-szeletek	84
Csodatészta	176		
Csokoládégolyók	64	E.	
Csokoládés tészta	61	Eperkrém-torta	92
Csokoládés tészta más módon	137	Eperfagyalt	107
Csokoládé-lepény	116	Erdélyi kiflicske	112
Csokoládé-szalámi	34	Édes sonka	11
Csokoládé-szalámi más módon	87	Égetett cukor-fagyalt	107
Csokoládégolyók dióval	20	Égetett cukor-krém	54
Csokoládé-sütemény	81		
Csokoládé-csók	29		

	Oldal		Oldal
F.		Hólabda más módon	114
Fánk	167	Huszár-csók	81
Fagylalt készítése	106	Huszárfánk	25
Fagyasztott szamóca-pudding	105	Hús-tea	35
Farsangi tortácskák	53	Húsos-pite	148
Fagyasztott kávéhab	179		
Farsangi fánk	19	I.	
Fánk tejszínhabbal töltve	79	Indiáner	104
Finom pogácsa	131	Indián-fánk	87
Fűszeres-tészta	47	Indiai fánk	33
Francia mokkatorta	95	Indiai torta	68
Francia torta	55	Irisz-kenyérke	119
		Iróstészta	111
G.		Isli fánk	194
Garibaldi-torta	56		
Génuai szeletek	95	J.	
Gesztenye cukorban	82	Jégsütemény	164
Gesztenyefőlfűjt	100	Jó teasütemény	164
Gesztenyefőlfűjt más módon	179		
Gesztenye-kifli	117	K.	
Gesztenye-kifli más módon	127	Kaposvári dióshab	187
Gesztenye-golyók	44	Kapucinus-kenyér	70
Gesztenye-kрем almával	52	Karlszbadi ostya töltve	126
Gesztenye-kрем	88	Kártyácskák teához	142
Gesztenye-lepény	101	Káposztás palacsinta	177
Gesztenye-piré	7	Káposztás-rétes	26
Gesztenye-piré csokoládéval	193	Kávéfőzés	126
Gesztenye-pudding melegen	105	Kávé-főlfűjt	131
Gesztenye-pudding hidegen	105	Kávé-kрем	63
Gesztenye-rudacska	186	Kávé-kрем más módon	187
Gesztenye-torta	14	Kávé-tálbanfőtt	187
Gesztenye-torta	23	Kávé-kocsonya	121
Gesztenye-torta	51	Kávé-pudding	100
Gesztenye-torta	56	Kávé-jég	69
Gesztenye-torta	68	Kávé-torta	50
Gesztenye-torta	82	Kávé-torta	138
Gesztenye-torta	83	Kaviár-lepénykék	37
Gesztenye-torta	100	Kenyér-torta	83
Gesztenye-torta	124	Kenyér-torta	109
Gesztenye-torta	146	Kevert linci torta	101
Gyors pite	48	Kinai mandula-sütemény	71
Gyümölcs-kenyér	25	Kosárcák vese-velővel	90
Gyümölcs-kenyér más módon	25	Kossuth-torta	109
Gyümölcs-kрем	23	Köménymagos sós-szeletek	30
Gyümölcskrém-torta	103	Krémes-béles	15
Gyümölcs-rizs hidegen	34	Krémes-béles más módon	119
Gyümölcs-omlett	63	Krémes-pite	110
Gyümölcs-szelet	75	Krémes-rétes	73
Gyümölcs-rudacsok	88	Krémes vajastészta	96
		Krémes-tészta	13
H.		Krumpli-fánk	100
Habcsók	80	Kuglóf	72
Habcsók más módon	110	Kunka-torta	75
Habpudding	43		
Habos-torta	83	L.	
Haché	64	Linci perec	41
Hercegné-pudding	105	Linci szeletek	95
Hideg gyümölcs-rizs	34	Linci torta	101
Hideg torta	137	Linci torta	13
Hólabda	114	Londoni sütemény	115

	Oldal		Oldal
M.			
Macskanyelv	68	Pischinger-torta	13
Mandulás kétszersült	186	Pogácsa teához	185
Mandula-sütemény	116	Pogácsa sajttal	102
Mandulás-rétes	183	Polenta	190
Mandulás-tészta	60	Pozsonyi kifli	32
Mandula-csók	56	Pozsonyi diós- és mákos-patkó	60
Mandula-torta	39	Praliné-torta	91
Maroni-torta	59	Princesz	29
Mikádó-torta	150	Provencei torta	59
Mézeskalács	32	Puncs	32
Mézes-torta	64	Puncs à la glacé	8
Mogyoró-piré	123	Puncs-lepény	108
Mokka-parfé	72	Puncs-torta	154
Mokka-torta	23	Pudding à la Nesselrode	72
Mokka-torta más módon	68	Püspökkenyér	38
Mogyoró-golyók	44	R.	
Mogyoró-krém	9	Rántott barack	60
Mogyoró-krém más módon	54	Réjane-sütemény	127
Mogyoró-torta	50	Rokokó-torta	151
Mogyoró-torta krémmel	204	Royal-torta	69
Mogyoró-szálak	41	S.	
Morzsa-torta	120	Sacher-torta	20
Moskowitz	8	Sacher-torta más módon	71
N.		Sakk-torta	185
Napoleon-torta	27	Salzburgi galuska	120
Narancs-fagylalt	29	Schlauch-torta	27
Narancs-krém	150	Sajtos rudak	41
Narancs-torta	49	Skarnicli-tészta	37
Narancs-torta	99	Sós szeletek burgonyából	118
Narancs-torta	164	Sós lemezek	118
Nelson-torta	39	Sonkás kifli	38
Non-plus-ultra-sütemény	68	Sonkás kifli más módon	67
Nougat	186	Sonkás tészta, finom	96
Női szeszély	97	Sonkás fánk	90
O.		Sonkás rudacskák	85
Omlette csokoládéval	183	Sonkás omlette	63
Omlette-soufflé	35	Sós rudak	18
Omlette-soufflé más módon	148	Sós rudak más módon	41
Omlós tészta zsírral	112	Sós sütemény	29
Olasz rétes	201	Stefánia-torta	27
Orosz tea-kifli	17	Stefánia-torta más módon	104
Orosz torta	27	Sütemény tojás nélkül	76
Orosz torta más módon	64	Szamócás vajas tészta	96
Orosz tea-krém	54	Szappanfőzés	33
P.		Szikits-torta	26
Pali-torta	115	Szőlő-torta	103
Palacsinta káposztával	122	Szultán-kenyér	212
Párisi bomba-torta à la crème	45	Szalón ananász-cukorkák	24
Párisi rudacskák	116	T.	
Parmezán-rudacskák	85	Tejfölös lepény	131
Parfait de chocolat en surprise	67	Teasütemény	84
Parmezán-szálak	67	Teafőzés	6
Perecek	17	Tea-perc	141
Piros mandula	44	Tirolai rétes	94
Piskóta-csók	81	Töpörtös pogácsa	98
Piskóta-tészta	126	Töpörtös pogácsa	26
Piskóta-tészta meggyel	140	Töltött datolya	123
		Töltött malagaszőlő	123

	Oldal		Oldal
Töltött palacsinta	78	Vajas pogácsa más módon	102
Túrós-táska	62	Vajastészta-tekercs	130
Túrós lepénykék	104	Vaniliás kifli	117
Tutti-frutti krém-szeletek	87	Vanília-fagylalt	107
Tutti-frutti-torta	155	Vanília-perecek	186
U.		Vaniliás kétszersült	9
Új sütemény	38	Vanília-koszoru	80
V.		Vanília-parfé	70
Vajas pogácsa	102	Vaniliás kenyér	17
Vajas pogácsa	7	Vanília-krém	48
Vajas pogácsa	164	Vanília-szeletek	41
Vajtorta	53	Vörös szágó-torta	53
Vajas kifli	221	Z.	
		Zsemlye-pudding	106
		Zsúr-sütemény	118

Leves, főzelék, sült, előételek, saláták, mártások, halak.

A.	E.
Agy-kolbász	Erdélyi fatányéros
Amerikai előétel	Erdélyi tűzdelt bélszín
Angela-saláta	F.
Angol bélszín	Fasírozott tyúk
Angol pástétom (előétel)	Fácán
Apró angolkolbász	Fecskefészek (előétel)
Aszpik	Fehérbélű pecsenye
Aszpikos sertéskaraj	Felsál
B.	Finom rizsleves
Bableves à la Condé	Fogas vajjal
Balatoni fogas vajjal	Fogas gombával
Borjúbecsinált	Fogoly
Báránbecsinált köszmétével	Fogoly lencsével
Báránkaraj rostos sült	Fogoly rizsszel
Báránlapocka kacsasalakban	Földvidéki vadízes vagdalt pe-
Báránypaprikás párolt rizsszel	csenye
Bárány töltve	Francia borju-kotlett
Bélszín tojással	Francia káposzta
Besamel-mártás	Francia saláta
Borban pácolt hús	Francia velős-csirke
Borított kenyér csirkevagdallékkal	Francia zöldségleves
teához	G.
Borjú-kotlett francia módra	Gesztenyés kappan
Borjúszelet töltve	Gombás bárány
Borjúnylev mazsolával	Gombaleves
Borjúnaj tűzdelve	Gombaleves más módon
Borjúhús besamel-mártással	Gombaleves gombóccal
Bouillon	Gombás csibe
Burgonyamártás	Gombával töltött burgonya (elő-
Burgonyasaláta kiborítva	étel)
C.	Gombás tekercs
Cukorborsó-főzelék	Gombával töltött felsál
Csibe-kroket	Gulyáshús szegedi módra
Csirke-galantin	Gulyásleves
Csirkeleves	Gőzbensült
Csibe-saláta	Gyöngytyúk-kapitolád
D.	H.
Demiglaze-mártás	Halbouillon
Disznóhús vaddisznó-módra	Halpaprikás tejfölösen

	Oldal
Hamburgi angolna-leves	159
Hamis hal	136
Hal rácosan	189
Hercegné-pecsenye (Rôti à la duchesse)	153
Hideg májas	141
Hideg hal majonézzel és tartár-mártással	62
Hideg roast-beef	163
Hollandi mártás	136
Húsos pite	148
Hússajt (előétel)	132

I.

Irlandi pudding	159
---------------------------	-----

J.

Japán szeletek (előétel)	152
Júhúsból özpccsenye	176

K.

Kacsa gesztenyével	166
Kacsasült rácosan	128
Kacsapástétom	135
Kappan-galantin	133
Kaporleves	169
Karfioltöltelék sütekhez	176
Karfiol-kotlett	190
Karfiol-leves	196
Káposztafőzelék	198
Kaviár-lepénykék	144
Kecsege aszpikkal	189
Kenyérleves	198
Kevert étel (előétel)	132
Kirántott kel	177
Kolbász-készítés	129
Koldustészta-leves	195

L.

Lazac	183
Lazac amerikai módon	184
Libamáj aszpikkal	134
Libamáj-galantin	163
Libamáj-pástétom	78
Libamáj-pástétom	142
Libamell pácolva	202
Libasült rácosan	128
Lúdaprólék-leves	170

M.

Malactekercs	40
Majonnéz	62
Majonnéz más módon	136
Májleves	169
Májgombóc	130
Malacgalantin	134
Mexikói hús	153
Minestrone	197
Májas hurka	130

N.

Napoleon előétel	152
Német leves	174

Oldal

Nyúlpástétom	45
Nyúlpástétom	93
Nyúlpástétom más módon	124
Nyúl pácolva	191
Nyúl pác nélkül	124
Nyúlpaprikás	192
Nyúl-gateau	136
Nyúlpüré-leves	196
Nyúl vadlére	123

O.

Olasz costoletta	51
Olasz leves	139
Olasz saláta	90
Öz-pástétom	45
Öz-szeletek	45

P.

Pácolt marhahús	157
Palacsinta-krokkett (előétel)	172
Palancsinta káposztával (előétel)	122
Paprikás burgonya	158
Paprikás csirke rizsgombóccal	180
Párolt szardellás hús	200
Párolt bélszín	128
Pulyka gesztenyével töltve	175
Pulyka hizlalása	171

R.

Ragout-leves	157
Ramsteak	200
Rákfark-fánk	161
Rántottás borjúmáj	170
Reform-szelet	190
Rizotto-leves	198
Rizsleves, finom	168
Rost-beef hidegen	163

S.

Sajt-souflé (előétel)	77
Sajtos előétel	150
Sajtos gombóc	178
Sajtos gomba	190
Savanyu libamell	202
Savanyu tojásleves	35
Sárgarépa-saláta	178
Serpenyős rostélyos	157
Sertésmáj fölhasználása	130
Sonkás pudding (előétel)	77
Sonkás kotlett (előétel)	143
Sonkásbisquit-leves	40
Sóska-leves	169
Sonkás gombóc-leves	174
Spanyol mártás	66
Spárga	74
Spárga-leves	73
Spárga jegesítve	74
Spárga más módon	74
Süllő francia módra	139
Szalonka	183
Szardiniás kenyér-szeletek teához	141
Szardellás szalonna teához	141

Szegedi halászlé	Oldal 188
Székely gulyás	158

T.

Tavaszi leves	196
Tartármártás melegen	114
Tartármártás más módon	115
Tárkony-mártás	115
Tengeri hal	190
Tengeri rák majonézzel	162
Tejfölös halpaprikás	160
Tejfölös paprikás csuka	161
Tejfölös paprikás hal	188
Tojásos csirke	161
Tojás majonézzel (előétel)	166
Tojásos leves	170
Töltött bány	113
Töltött burgonya	93
Töltött burgonya más módon	191
Töltött jurgita	74
Töltött kelkáposzta	57
Töltött csuka	189
Töltött paradicsom	158
Töltött fehérpecsenye	199
Töltött táskafeles	174
Töltött rostélyos	182
Töltött pástétom	182
Töltött tojás hidegen	173
Töltött vesepecsenye	133
Töltött zeller	178
Tömlősült zöldborsóval	175
Tört borjúhúsleves	199

Torma-mártás hidegen	Oldal 123
Túrós szeletek	141
Tüzdelt borjumáj	180

U.

Üri pecsenye	203
------------------------	-----

V.

Vadász-sült	97
Vaddisznó-pástétom	122
Vagdalthús-tekeres	156
Vagdalt libamell	202
Vegyes szeletek	77
Velőgombóc-leves	89
Velősfánk-leves	147
Velős-fánk	147
Velő-saláta	185
Velő-tekeres (előétel)	78
Vesepecsenye vajás tésztában	153
Vesepecsenye libamájjal	127
Vesepecsenye magyar módra	181
Vin-bleau-mártás	139

W.

Wellington-vesepecsenye	66
-----------------------------------	----

Z.

Zeller-püré	180
Zöldborsó olaszosan	197
Zöld saláta citrommal	178

Befőttek, kocsonyák.**A.**

Aranyalma	226
Aranyalma cukorban	217
Aszalt kukorica	241
Almakompót ribizskével	229
Ananászper	226
Ananászper befőtt	206
Ananászper cukorban	207
Alma eltevése télire	215
Almabefőtt	216
Almabefőtt más módon	217
Almakompót	216
Almapép	216
Almaíz	239
Almaíz más módon	215
Almakocsonya	216
Afonyabefőtt	213

B.

Barack konyakban	212
Befőtt narancshéj	150
Befőtt földhasználása	205
Befőtt eltevése	246
Birsalmasajt	215
Birsalmasajt	217
Birsalmaíz	217
Birsalma-kompót	228

Birsalmasajt mustban főve	218
Birsalmahéjból kocsonya	218
Birsalma-kocsonya	218
Befőtt ráncosodásának oka	236

C.

Császárkörtebefőtt	230
Cseresznyebefőtt	205
Cseresznye	226
Cseresznye cukorban	206
Császárkörte	36
Cukorral aszalt gyümölcs	235

D.

Dinnyebefőtt	227
Dinnyebefőtt más módon	228
Dióbél cukorban	242
Dióbefőtt hámozva	248
Dinnyefagylalt	239

E.

Ecetes szilva	237
Ecetes uborka	223
Ecetes uborka	231
Ecetes uborka	240
Ecetes uborka	244
Eperkocsonya	208

	Oldal		Oldal
Eperkocsonya más módon	233	R.	
Eperbefőtt	232	Rumos gyümölcs	103
Elromlott befőtt értékesítése	247	Rumos gyümölcs	248
F.		Ringlotta-íz	237
Finom szilvaíz	235	Ribizli-bor	219
G.		Rózsabefőtt	36
Görögdinnye cukorban	214	S.	
Görödinnye-befőtt	249	Sárgadinnye	214
Gesztenye-befőtt	213	Sárgadinnyehéj-befőtt	248
Gyümölcs szalicillal	238	Sárgadinnye rumban	104
Gomba télire	219	Sós uborka	224
Gomba ecetben	219	Sós uborka más módon	240
Gomba aszalva	219	Sóska télire	231
H.		Szappanfőzés	33
Hámozott dióbefőtt	248	Szeder-befőtt	213
K.		Szilva-befőtt	209
Kapor télire	238	Szilva-befőtt	238
Káposzta-saláta télire	235	Szilva-befőtt dióval	238
Káposzta-saláta	235	Szilva cukorral	210
Körte-befőtt	207	Szilva ecetben	209
Körte ecetben	229	Szilvaíz, kitünő	235
Körte-likőr	242	Szilvaíz, finom	235
Kökény-befőtt	213	Szilvaíz-főzés	188
Kukorica ecetben	234	Szilva-kolbász	210
M.		Szilva szalicillal	210
Málna-kocsonya	238	T.	
Málnalé	232	Tökkáposzta	211
Málnaszörp	208	Tökkáposzta	223
Málnaszörp más módon	208	Tökkáposzta	243
Meggy-kocsonya	233	Tök, spárgamódra	223
Meggy-befőtt	226	Tojás eltartása	220
Mixed-pikles	225	U.	
N.		Uborka-saláta	210
Naspolya cukorban	214	Uborka	223
Narancs-kompót	86	V.	
Narancs cukorban	86	Vajas szilva	229
Narancs- és citrom-befőtt	86	Vegyes kompót	232
O.		Vegyes zöldségsaláta	234
Őszibarack-befőtt	227	Vizes uborka	230
Őszibarack ecetben	241	Z.	
Őszibarack konyakban	241	Zöld bab	222
P.		Zöld bab más módon	222
Paprika paradicsomban	211	Zöld bab más módon	244
Paprikasaláta	231	Zöldbab' salátának	222
Paprikasaláta káposztával	211	Zöldbab salátának	244
Paprikás piros káposzta	234	Zöld borsó	240
Paradicsom télire	234	Zöld dióbefőtt	247
Piros paprika-befőtt	223	Zöldség eltartása	221
Paradicsom cukorban	36	Zöld paprika káposztával	222
Paradicsom héja	220	Zöld paprika paradicsomban	223
		Zöld paszuly	239
		Zöld paszuly	231
		Zöld őszibarack cukorban	229
		Zöld ringló	213
		Zöldség szárítása	220

Világhírű különlegességek.

Eredeti karlsbadi „Sprudel“-kétszersült

egészséges sütemény tejhez, tea-
hoz, kávéhoz, orvosok ajánlják.



Ostya el nem ért jó
minőségben.

:: Mintaküldemények
4 koronától feljebb.

Karl Bayer, Karlsbad
csász. és kir. udv. szállító. Alapítási év 1867.

Cirine

a parket és linoleum

részére 1901 óta fényesen bevált, mert : a kefézés, dörzsölés és a fémgörács használata elesik, évente kétszeri beeresztés elegendő és a padló mosható és világos marad. Mindenütt kapható. $\frac{1}{1}$ üveg 3 kor., $\frac{1}{2}$ üveg 1 kor. 70 fillér.

Az Önök »Cirine«-jével való kísérlet fényesen sikerült, aminek nagyon örülök. Mióta »Cirine«-t használok, szobáim tükörfényesek és cselédeknek fél annyi dolguk van. »Cirine« nagyon takarékos a használatban és nem ajánlhatom eléggé. A parket és a linoleum mellett »Cirine« a butor, bőrszék stb. részére is jó.

Budapest, 1912 március 1.

Verő J-né.

A »Cirine«-nel nagyon meg vagyok elégedve, igen jó a padló és a butor részére, ismerőseimnek melegen fogom ajánlani.

Budapest, 1908 október 8.

Heinrich Flora.

Az Önök »Cirine«-jét kitűnőnek találom. Igen sok munkát takarítok meg vele. Kérek ismét 5 kilót.

1902 március 7.

Kugler L-né Budapest III/22.

A »Cirine«-vel rendkívül meg vagyok elégedve. Igen jónak bizonyult a parket, linoleum, butor és márvány részére. Ezzel az eljárással idő és fáradság takarítható meg. Münster (Westfalen) 1906 október 2.

Heising kormánytanácsosné.

A parket és a linoleum tisztítására használjunk „CIRINE“-SZAPPANT!

Egyedüli készítő: J. LORENZ & CO. EGER (Csehország.)

Társgyár Németország és kivitel részére: BÖHME & LORENZ, CHEMNITZ i. Sachsen.

Singer és Wolfner kiadása, Budapest

Cilike viszontagságai

Irtā: Tutsek Anna.

Valóságos fogalom lett már a fiatal lányok között Cilike. A derült, vidám, pajkos, szeleburdi kis lány fogalma, akivel mindig történik valami mulatságos baleset, süldő kis lány korától kezdve – elfjegyzése napjáig. Aranyos humor, derüs napfény sugározza be Cilike egész alakját s életének minden egyes epizódja mély rokon-szenvet, élénk visszhangot kelt a fiatal lányok körében. Cilike viszontagságaiból eddig három albumalakú illusztrált kötet jelent meg. :::

1. Cilike rövid ruhában

Wolf Károly *rajzaival.*

Diszkötésben 7 K

II. Cilike menyasszony lesz

Mühlbeck Károly rajzaival.

Diszkötésben 7 K

III. Cilike mátkasága

Mühlbeck Károly rajzaival.

Diszkötésben 7 K

Magyar Lányok



***Képes hetilap
fiatal lányok
számára ::***

Szerkeszti :

TUTSEK ANNA.

Minden száma kedves és kellemes, szórakoztató olvasmány. Közleményeinek nagyrésze a háztartás, a kézimunka, a női foglalatosságok körébe vág, választékos szépirodalmi részét pedig jeles írók írják. Igazán fiatal lányok képes lapja, melynek minden sora nekik íródik. Előfizetési ára negyedévre 3 K. Kiadóhivatal: Budapest, VI. ker., Andrássy-út 16. szám. Mutatványszám kérésre ingyen.

Knoorr minden konyhába való! :: ::

Knorr-féle zab-készítmények, zabliszt, zabdara, zabkalács.

Knorr-féle leves-betétek, borsóliszt, pohánkaliszt, tapióka, rizsliszt, tengeri liszt stb.

Knorr-féle tésztaemlék, makkaroni, metélt minden háztartásrészére ajánlhatók.

Jutalom-jegyzék, szakácskönyvek, prospektusok, ingyen minták közvetlenül a gyártótól kaphatók.

C. H. KNORR

Ges. m. b. H,

Wels, Ober-Oesterreich.



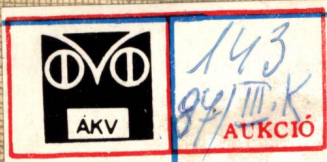
**Egy
csésze
kávéban
sem**

Gyár
KASSÁN

szabad a pompás „Valódi” Francck kávépótléknak hiányozni, mely fűszeres ízt és szép színt ad. A minőség kiadóságot, olcsóságot és izletességet tartalmaz. ::

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

