

KÉPES PESTI
SZAKÁCSKÖNYV
IRTA ST. HILAIRE JOZÉF.



XXX-IK
KIADÁS.

AZ ATHENAEUM IROD. ÉS
NYOMDAI R.-T. KIADÁSA.

ÁRA KÖTVE
5 KORONA.

FIGYELMEZTETÉS. Csak az ilyen borítékkal éhatott kiadás
az igazi „St. Hilaire-féle Képes Pesti
Szakácskönyv“, minden más, habár hasonló cím alatt hirdetett szakács-
könyv, annak csak tökéletlen és hiányos utánzása.

ST. HILÁRE JOZEF

Pest

szakácskönyv

OSZK

.....
269.156

OSZK

.....

ST. HILAIRE JOZÉFA-FÉLE
KÉPES PESTI SZAKÁCSKÖNYV

Szíves figyelmeztetésül.

Az utóbbi években tapasztaltuk, hogy a már régente jó hírnévnek örvendő St. Hilaire-féle »Képes pesti szakácskönyvünk« többféle utánzásban forgalomba hozatott. Ez okból tehát kérjük ennek vásárlásánál arra ügyelni, hogy minden példányban a címlapja előtti oldalán megvan-e a szerzőné sajátkezű névalírásának hasonmása.

Josephine St. Hilaire

Minden más, habár hasonló cím alatt legyen is hirdetve, annak csak tökéletlen és hiányos utánzása.

A kiadó.

A VALÓDI SZAKÁCSSÁG
VAGY
LEGÚJABBAN ÁTVIZSGÁLT ÉS TÖKÉLETESÍTETT
KÉPES PESTI
SZAKÁCSKÖNYV

SAJÁT SOKSZORI KÍSÉRLETEK UTÁN
ÉRTHETŐEN ÉS PONTOSAN LEÍRTA ÉS KIADTA

ST. HILAIRE JOZÉFA

HUSZONKILENCEDIK, A LEGÚJABB SZAKÁCSVÉNYEKKEL, A FELSZELDELÉS
MESTERSÉGÉVEL, VALAMINT A MODERN ASZTAL TERÍTÉSÉVEL BŐVÍTETT KIADÁS

GONDOSAN ÁTDOLGOZTA ÉS BŐVÍTETTE

WIESNER EMIL

KONYHAFŐNÖK,

AZ ORSZ. NŐKÉPZŐ-EGYESÜLET FŐZŐISKOLÁJÁNAK TANÁRA



SZÁMOS, A SZÖVEG KÖZÉ NYOMTATOTT ÁBRÁVAL

BUDAPEST
AZ ATHENAEUM IRODALMI ÉS NYOMDAI R.-T. KIADÁSA

1909

OSZK

R
2

269 156

ORSZÁGOS SZÉCHENYI KÖNYVTÁR	
B 3832	1587
LELTÁRI SZÁM	

Budapest, az Athenaeum r.-t. könyvnyomdája.

ELŐSZÓ

A HUSZONKILENCEDIK KIADÁSHOZ.

Ezen szakácskönyv eddigi huszonnyolc kiadásának gyors kelendősége, mely közel 80,000 példányt elért, legjobban szól annak hasznavehetősége és szükségessége mellett. Ez okból kötelességemnek tartottam a mostani kiadást ismét alapos vizsgálat alá venni és mindenütt a legcélszerűbb javításokat eszközölni.

Minthogy azonban a szakácsművészetnél, éppúgy mint akármelyik más téren, a haladással lépést tartani szükséges, törekvésem oda irányult, hogy kipróbált tapasztalataimból a legújabbat és legjobbat vegyem fel, melyek között számos kedveltebb nemzeti étel fordul elő.

St. Hilaire Jozéfa.

Az előttünk fekvő szakácskönyv, mely már első megjelenése alkalmával a hölgyközönség általános tetszését megnyerte, az évek folyamán többször esett utánzásoknak áldozatul, melyek azonban mindannyiszor a kiérdemelt feledésbe merültek.

Ennélfogva a t. közönséghez azon kérelmet intézzük, hogy a *Képes Pesti Szakácskönyv* vásárlásánál arra ügyeljen, miszerint az a régebben az *Eggenberger-féle könyvkereskedés*-ben és most újabban az *Athenaeum r.-társulat* kiadásában megjelent legyen, melynek minden példányán, a címlap előtt, a szerzőnő *sajátkezű* aláírásának hasonmása olvasható. Nem kevésbbé emeli ezen legújabb kiadás értékét, hogy azt a szakácsművészetben kiváló jártasságú szakférfiu gondosan átdolgozta és számos kitűnő ételnek készítési módjával kibővítette.

Csakis az itt leírt kiadás a valódi, s minden más annak csak silány és megbízhatatlan utánzása.

*Az Athenaeum r.-t. könyvkiadó-
hivatala.*

BETÜRENDES TÁRGYMUTATÓ.

(A számok azon lapot jelölik, melyen az illető szakácsvény előfordul.)

A.

Agyvelőpép (Hirnpüré) 33.
 Áfonyátbefőzni 425.
 Ákác- vagy bodzavirág ki-
 rántva 255.
 Ál-komiszkenyér 350.
 Álkörmösnedv 429.
 Ál-nyúlgerinc 63.
 Ál-osztriga 46.
 Ál-szalonka-vagdalék (szal-
 mi) 110.
 Ál-vajas szeletek 351.
 Alma habbal 190.
 Alma, írósvajas tészta
 szalagokkal 230.
 Almakása 195.
 Almakása franciában 195.
 Alma krémmel 231.
 Alma pongyolában 274.
 Alma pongyolában befő-
 zöttel töltve 274.
 Almaszeletek pisztáciákkal
 345.
 Alma-torta 317.
 Almás-étel másképen 231.
 Almás-lepény 216.
 Almás-mártás 60.
 Almás-rétes 224.
 Almás-szeletek spanyol-
 csigákkal 345.
 Almástészta 244.
 Amerikai mártás 63.
 Ananász-krém 381.
 Ananász-fagylalt 400.
 Ananász-kocsonya 384.
 Ananász-parfait 382.
 Ananász-pudding 188.

Ananász-szeletek cukorban
 423.
 Angol gesztenye-pudding
 191.
 Angol hopsz 393.
 Angol lepény 356.
 Angolna, angol módon
 146.
 Angolna rostélyon sütve
 146.
 Angol puncs 410.
 Angol rizskása 199.
 Angol roastbeef (oldal-
 as sült) 281.
 Angol tésztás 234.
 Angol zöldség (mixed-pik-
 les) 440.
 Angol zellersaláta 313.
 Ánizs-cipócskák 262.
 Ánizs-ivecskék 343.
 Ánizs-kenyér 352.
 Ánizs-lemezek bor mellé
 353.
 Ánizs-lepény 376.
 Ánizs-perecek 352.
 Apáca-fánkocskák 370.
 Apostolkalács (brioche)
 260.
 Apró muskatál-körték pá-
 rolva 437.
 Apró csőfánkok tejszin-
 habbal 371.
 Apró ürü-filék (mignons)
 123.
 Aprószőlő (Weinschirl)
 zselé 416.
 Aprószőlő-kocsonya (Wein-
 schirl) 391.

Ártalmatlan festőszerek ét-
 kek, kocsonya, hab és
 krémek színezéséhez 397.
 Articsóka 79.
 Articsóka és zöld borsó
 saláta 311.
 Articsóka-saláta 311.
 Aszalt őszi barack 432.
 Aszalt rántott szilva 277.
 Aszalt szilva bortésztával,
 v. lakatos fickók 278.
 Aszalt vagy berakott szá-
 raz gyümölcsök 430.
 Aszpikot készíteni 142.
 Átvont szalonkaleves 8.
 A baromfi elkészítéséről 96.
 A befőzött gyümölcsökről
 420.
 A borjufej fölszeldelése
 450.
 A borjuvesés fölszeldelése
 449.
 A bőjti levesekről 19.
 A buktákról és ívekről
 338.
 A cukor készítéséről álta-
 lában 418.
 A fagylaltokról 398.
 A fölszeldelésről 448.
 A halakról 144.
 A halakról általában 144.
 A hideg édes levesekről
 27.
 A hideg italokról 412.
 A husevónapi előételekről
 (assiette) 28.
 A huslevesekről 1.
 A kávé készítéséről 408,

A készletek eltartásáról általában 438.
 A lepényekről 216.
 A malac fölszdelése 450.
 A marhahusról 56.
 A marhasültekről 279.
 A meleg italokról 408.
 A sódar fölszdelése 451.
 A szegyej fölszdelése 453.
 A püréről 73.
 Arany-metelt 264.
 A rétesekről 224.
 A szárnyas állatok levágatása és elkészítéséről 283.
 A sütés eljárásáról 279.
 A serelésztős tészta készítéséről 258.
 A vegyes tésztások 230.
 Az alapmártások (mártalékok) készítmódja 71.

B.

Barack-lepény 269.
 Barátfüle, párna-csúcs 243.
 Báránycomb à la maréchale 121.
 Bárányhát 121.
 Bárányhát és comb fölszdelése 452.
 Bárányhús 290.
 Bárányhús tárkony- (Bertram) mártásban 122.
 Báránykotlettek à la duchesse 122.
 Barna leves 2.
 Barna linci torta 329.
 Barna mézes-kalács 365.
 Barnára párolt kelrépa 85.
 Barnára párolt savanyú káposzta 88.
 Baromfi-becsináltakról 96.
 Baromfi elkészítéséről 96.
 Baromfisültekről 283.
 Bearnaise mártás 61.
 Bearnaise mártás halakhoz 62.
 Becsinált kappanak 104.
 Beefsteak angol módon 281.
 Beefsteak vakart húsból (betegek számára) 282.
 Beefta leves 18.
 Befőzött gyümölcs 420.
 Berakott aszpick 142.
 Besámel 72.
 Besámel kása 200.

Beszózott borjúhus (hidegen teához) 111.
 Békacombok bőjti pecsenyeként 169.
 Békacombok kis ragúval 169.
 Békák, rákok, szárcsák, teknősbékák és csigákról 169.
 Békakarbonád burgonyával 29.
 Békaleves 22.
 Békák petrezselyemmártásában 169.
 Bibictojás 53.
 Bibornok 413.
 Birsalma hengerostyák 344.
 Birsalma-kása 206.
 Birsalma-kocsonya kompót disztzésére 385.
 Birsalma-kolbászka 278.
 Birsalma-kompót 309.
 Birsalma-mártás 68.
 Birsalma-nedvet befőzni 423.
 Birsalma párolva 438.
 Birsalma-szeletek 348.
 Birsalma-torta 333.
 Birs-fagylalt 404.
 Birs-kocsonya 392.
 Birs-lekvár 417.
 Birs-lemezek 369.
 Birs-salt 418.
 Birs-szeleteket becsinálni 433.
 Birs-szeleteket befőzni 421.
 Bitta (huslepény) 247.
 Boeuf à la mode 56.
 Boeuf à la mode fölszdelése 454.
 Boeuf à la mode másféleképen 56.
 Bombe à l'archiduc 383.
 » » l'orientale 383.
 Bordeaux-mártás 61.
 Bor-ecet készítése 446.
 Borított töltött (fasirozott) kelrépa 86.
 Borjú-, bárány-, disznó-pecsenyék és sült malac 289.
 Borjúcomb fölszdelése 448.
 Borjúcomb füstölt nyelvvél pékelve 118.

Borjúcomb sülve 289.
 Borjúdarabok ürünpürepel 116.
 Borjú-dió à la Provençale 115.
 Borjú-eszkalop 116.
 Borjúfej angol módon 112.
 Borjú- és ürühús becsináltakról, ragúkról 111.
 Borjúfej frikasszéban 118.
 Borjúfej román módon 111.
 Borjú-frikandó à la jardinière 115.
 Borjú füle à la financière 119.
 Borjúfül vagdalékkal (ragúval) 121.
 Borjúhát 118.
 Borjúhús-göngyöleg (croquette) 312.
 Borjúhús-meridon 36.
 Borjúhús pikáns mártással 112.
 Borjú-kotlettek à la royale 113.
 Borjú-kotlettek hálóban (crepinette) 113.
 Borjúkedsz finom füvekkel 35.
 Borjúkedsz franciásan 34.
 Borjúmáj à la Turbigette 129.
 Borjúmáj velencei módon 129.
 Borjúmell citromlében 114.
 Borjúmell glászszal 114.
 Borjúmell szarvasgombával 114.
 Borjúoldalas 449.
 Borjúoldalszeletek barnára párolva 117.
 Borjúaprikás galuskával 116.
 Borjúpörkölt 117.
 Borjú-steak 112.
 Borjúszegy 450.
 Borjúszelet à la Tortue 116.
 Borjúszelet paprikásan 114.
 Borjútüdő citrommal 122.
 Borjú- vagy bárányfej töltve 120.
 Borjúvelő citromlében 117.
 Bor-kása 214.
 Borleves 25.
 Borsmártás 72.

Borsó-püré 24.
 Borsó-püré leves friss zöld
 borsóból 17.
 Borsóviz, bőjti ételekbe és
 bőjti levesekbe haszná-
 landó 20.
 Borszelétkék 245.
 Boszorkány-krém 376.
 Bőjti assiettekről 45.
 Bőjti consommé pizstráng-
 szeletekkel 20.
 Bőjti leves gyökerekből
 20.
 Bőjti leves tengeri rákból
 (uraknak) 21.
 Braunschweigi lepény kávé-
 hoz 270.
 Brioche (apostolkalács) 258.
 Brünni leves — Potage à
 la Brunnoise 15.
 Burgonya à la maître d'ho-
 tel 76.
 Burgonya-bukta 338.
 Burgonya-főzelék majo-
 ránával 77.
 Burgonya-gombóc 249.
 Burgonya-kása 197.
 Burgonya-kása pástétom-
 kákban 178.
 Burgonya lyoni módon 76.
 Burgonya-metélt 236.
 Burgonya-polenta 246.
 Burgonya-pudding sódaral
 192.
 Burgonya-rétes 225.
 Burgonya rostélyossal 77.
 Burgonya-saláta mayonéz-
 zel 315.
 Burgonya-torta 324.
 Buvár sülvé 295.

C.

Cabinet-pudding angol mó-
 don 190.
 Cardon- (vad articsóka-)
 püré 73.
 Champignonok ragúval
 töltve 126.
 Champignon-püré 73.
 Charlotta sodóból 394.
 Charlotte à la parisienne
 383.
 Chartreuse fiatal kacsákból
 102.
 Chateaubriand 135.

Chateaubriand à la mate-
 lote 135.
 Chateaubriand à la minute
 135.
 Consommé à la Monaco —
 Tápleves kirántott zsem-
 lyekarikákkal 5.
 Consommé à la Orleáns 14.
 Côte de boeuf braisée (foj-
 tott marhaborda-darab)
 139.
 Crème patissière 333.
 Crevette-mártás (halszele-
 tekhez) 65.
 Cromesguis 30.
 Croquebouché pálmagyü-
 mölcsből 336.
 Császár-kása 206.
 Császár-küglóf 265.
 Császármadár 295.
 Császármadár tejföllel ké-
 szítve 299.
 Császár-morzsóka 240.
 Császár-pudding 192.
 Császár-szelet 113.
 Cseh pimasz (Dalken) 262.
 Cseh pimasz burgonyából
 263.
 Cseresznye égett borban
 (pálinkában) 431.
 Cseresznye-lepény 220.
 Csigák 174.
 Csipkebogyó-mártás 60.
 Csiperkegombát befőzni
 441.
 Csiperkegombát különféle
 karimázásra használva 95.
 Csiperke- vagyis galóca-
 mártás 61.
 Csirkefilék normandi mó-
 don 97.
 Csirkék frikasszéval 100.
 Csirkék írósvajas lében kar-
 fiollal 97.
 Csirkék kirántva 285.
 Csirke mayonéz 44.
 Csirkepaprikás tejföllel 101.
 Csirkepörkölt tarhonyával
 101.
 Csirke rizsszel 102.
 Csirkék vérmártással 97.
 Csirkék zöld borsóval és
 rákfarkacskákkal 98.
 Csitke vagy csipkerózsa-
 befőzött 421.

Citronát-kása 202.
 Csokoládé-csököcskák 366.
 Csokoládé-csók vaniliával
 351.
 Csokoládé-fagylalt 401.
 Csokoládé-fánk habtejjel
 töltve 357.
 Csokoládé-habkása 203.
 Csokoládé-ívek 340.
 Csokoládé-kása 202.
 Csokoládé-kása máskép
 202.
 Csokoládé-kenyér 355.
 Csokoládé-kocsonya 384.
 Csokoládé-krém 379.
 Csokoládé-lemezek 357.
 Csokoládé-öntet tortára és
 apróbb süteményekre
 324.
 Csokoládé-rétes 224.
 Csokoládés mandola-pud-
 ding berlini módon 190.
 Csokoládé-szeletek 346.
 Csokoládé-torta 323.
 Csokoládé-leves 19.
 Csuka-filé finom füvekkel
 155.
 Csuka-göngyöleg (croquet-
 tes) 155.
 Céklát befőzni 443.
 Citrom-fagylalt 402.
 Citrom-ívek 341.
 Citrom-kása 207.
 Citrom-kása másképen
 208.
 Citrom-kocsonya 386.
 Citrom-mártás 64, 68.
 Citrom-szeletek 348.
 Citrom-víz (Limonade)
 412.
 Citronát-bukta 338.
 Citronát-rétes 224.
 Citronát-torta 318.
 Cukoröntet v. jegedés 359.
 Cukor-torta 335.

D.

Dalmáciai nyelv 445.
 Dámvad-cimer (fartó) an-
 golosan 297.
 Darahaluska tejben 239.
 Dara-kása 205.
 Dara-morzsóka 235.
 Derellye 246.
 Dinnye ecetben 438.

Dinnyehéjat befőzni 423.
 Dinnye párolva (befőzve) 436.
 Dió-csemege (crème) torta 331.
 Dió-kása 201.
 Dió-szeletek 353.
 Diós-tészta almával 243.
 Dió-torta 331.
 Diós lepény 218. 271.
 Diós metélt 237.
 Diósrétes magyarosan 225.
 Diplomata (Dobos-torta) 333.
 Diplomata-mártás 71.
 Diszebéd 25 személyre 462.
 Disznócomb francia módon készítve 291.
 Disznósajt (Presswurst) 130.
 Disznósült 291.
 Dobos-torta (Diplomata) 336.

E.

Ecetes dinnye-saláta 315.
 Édes káposztás-rétes 230.
 Egészségi kuglóf 267.
 Egész spanyolmeggyet befőzni 426.
 Égő pudding 189.
 Egres- (pizske) lekvár 417.
 Egres-mártás 60.
 Egyéb ajánlatos levesek betegek számára 18.
 Egyszerű, könnyű írósvajas tészta 177.
 Egyszerű fehér mártás 59.
 Egyszerű ujjnyi hengerostyák 343.
 Élesztős tésztakoszorú kávéhoz 270.
 Entrecôte à la royale 139.
 Entrecôte nyáron sütvé 139.
 Eszkalop disznócombból 282.
 Étlapok 465.

F.

Fácán 292.
 Fácán fölszeldelése 459.
 Fácán francia módon 292.
 Fácán sült 292.
 Fácán szarvasgombával 293.

Fácán vagy fogoly szürem 97.
 Fagyaltokról általában 398.
 Fagyalt befőzött nedvekből 401.
 Fagyalt pongyolában 405.
 Fagyalt téglalakban 407.
 Fahéj-hengerostya 344.
 Fahéj-kártyák 363.
 Fánk kerekcsével szagattott rákvajban és tejfölben 238.
 Fánk mandolatejből 253.
 Farsangi fánk 251.
 Fasirozott óz-kotelettek 298.
 Fehér áttört bőjti leves osztrigával 21.
 Fehéren becsinált osztrigák 45.
 Fehér-kocsonya 392.
 Fehér-kocsonya kávéval 393.
 Fehér mandola-ívek 342.
 Fehér mandola-krém 380.
 Fehérpecsenye disznóból 283.
 Fehérpecsenye en crépinette 283.
 Fehérrépa 88.
 Fejedelmi kenyér rummal 358.
 Fejes-saláta 95.
 Fekete cseresznyét befőzni 422.
 Fekete gyöker-saláta 311.
 Fekete kávé-kocsonya mandolatejjel 390.
 Felforrt bor 411.
 Felfújt tejfölös haluska 240.
 Fenyőbogyó-mártás 67.
 Fenyőrigó fölszeldelése 460.
 Fenyvesmadár 298.
 Fenyvesmadarak nyáron sült 299.
 Fenyvesmadarak szálmival 299.
 Fiatal csirkék sült 285.
 Fiatal pulykából oldalszeletek frikandóban 105.
 Fiatal pulyka zsákszával 288.
 Filets sautés naturels 135.
 Finom csemege-kenyér 364.

Finom hús-aszpic (kocsonya) 41.
 Finom kuglóf meggyel 267.
 Finom mák-patko 271.
 Finom orosz-tésztás 354.
 Finom ragú à la Riche-lieu 32.
 Finom serélesztős-rétes 226.
 Finom serélesztős szarvas. 264.
 Finom serélesztős tészta 260.
 Finom tengeri rák ragú 127.
 Finom tengeri rák saláta 54.
 Finom turós-lepény 269.
 Finom ujjnyi hengerostyák 343.
 Fogas à la Chambord 148.
 Fogas a sütőben gratinrozva 149.
 Fogas csőben sütvé 148.
 Fogas hidegen 150.
 Fogas rostélyon sütvé 149.
 Fogasszeletek à la crème 149.
 Fogasszeletek à la normande 149.
 Fogasszeletek à la l'américaine 149.
 Foglyok barna öntettel 42.
 Fogoly fölszeldelése 459.
 Fogoly sült 300.
 Földieper-fagyalt 401.
 Földieper-hab 395.
 Földieper-kása 204.
 Földieper-szeletek vagy kockák 347.
 Fölsál à la Chambord 141.
 Fölsálszelet magyar módon 141.
 Fölsál vagy fehérpecsenye 453.
 Főtt articsóka 78.
 Főtt dara-rétes 227.
 Főtt marhahús fölszeldelése 453.
 Főtt tojás 148.
 Főtt torta 325.
 Főzélekekről 74.
 Főzeléket főzni 74.
 Francia-krém 380.
 Franciás írósvaj - metélt 236.
 Francia ívek 340.

Francia kása 205.
Francia kétszersült 374.
Francia leves 3.
Francia mártás 68.
Francia polgár-leves, ugy-
nevezett pot au feu 3.
Francia roastbeef 281.
Francia rostélyos 136.
Francia saláta 311.
Frigy-torta 318.
Friss sült osztrigák 45.
Friss ugorka-mártás 62.
Friss vagy gőzben befőzött
meggykása 214.
Füge cukorban 436.
Függelék a fagylaltokhoz
406.
Függelék a jó marhahúshoz
59.
Függelék a töltött édes ká-
posztához 93.
Függelék az agyvelőpéphez
34.
Füleves (Turbolya) 4, 22.
Fürjek dominóban 303.
Fürjek sülve 303.
Fürjek vadászosan 303.
Fürj fölszdelése 460.
Fürj-pástétomkák 38.
Fürj rizsszel 38.
Fürj zöld borsóval 303.
Füstölt lepény 218.
Fűszeres lemezek 361.
Fűszerezett ívek 341.
Fűszerezett torta 326.

G.

Gadóc à la crème 167.
Gadóc-gerinc flandriai már-
tással 168.
Galambmellek à la Pom-
padour 199.
Galamb papirtekercsben 38.
Galamb sülve 288.
Galamb zöld borsóval 110.
Galambok fölszdelése 454.
Galambok spárgahegyekkel
110.
Galóca a csőben sütvé 158.
Galóca kékre forrázva 158.
Galóca kocsonyában 158.
Gazfickók (Spitzbuben)
257.
Genois 362.
Genuai tészta 257.

Gesztenyét befőzni 433.
Gesztenye-csókocskák 351.
Gesztenyék cukorral bur-
kolva 364.
Gesztenye-fagylalt 492.
Gesztenye-kása v. püré 215.
Gesztenye-kрем 379.
Gesztenye-püré tejszinhab-
bal 394.
Gesztenye-torta 328.
Gombát szárítani 441.
Gombóc-sütemény 354.
Görögdinnye cukorban
437.
Görög saláta 314.
Graham- v. korpakenyér
273.
Gratin pacsirtából 300.
Grog 411.
Gyalú-sziács 364.
Gyermek-kása vanilia-
léllet (liqueur) 206.
Gyermekpép-rétes 226.
Gyömbérsütemény teahez
363.
Gyümölcsétkekről 274.
Gyümölcs-kremek készítése
378.
Gyümölcsnedvet eltenni.
427.
Gyümölcspudding 192.
Gyümölcs rumban 431.
Gyümölcsös-lemezek 353.
Gyümölcsös rizs 235.
Gyümölcsöt aszalni 441.

H.

Habanyag kisebb spanyol
süteményekhez 334.
Habarc vanilia - krémmel
234.
Habart darázsfszék 268.
Habart kuglóf 266.
Habart linci torta 329.
Habart meggy-lepény 219.
Habart serélesztős tészta
261.
Habgaluska krémmel 193.
Hab-kása 204.
Hablabdacsok 256.
Habos citrom-kása 208.
Habos-tej csokoládéval 396.
Habos-tej földieperrel 397.
Habos vanilia-fagylalt 406.
Hab-sütemény 350.

Hagyma ecetben eltéve
441.
Hagyma-püré 73.
Hajdukáposzta 92.
Halakról általában 144.
Halikrás-leves 21.
Halleves magyarosan 19.
Hal-mayonéz 47.
Halpaprikás halászosan 152.
Halszeletek szarvasgombá-
val 151.
Haluska kitolótésztával pá-
rolva 241.
Harcsa angolosan 164.
Harcsa pörköltve 165.
Harlequin-lepény 220.
Henger-fánk 250.
Henger-fánk, de apróbb
251.
Hengerostyák 343.
Hengerostyák és szeletekről
343.
Herceg-kenyér 250.
Héringek rostélyon sülve
47.
Héring hideg mustár-már-
tással 48.
Hideg ananász-leves 27.
Hideg citromrizs 194.
Hideg fácán-pástétom 185.
Hideg fogoly-pástétom
szarvasgombával 184.
Hideg eper- vagy szeder-
leves 27.
Hideg galantine 143.
Hideg gyümölcs-rizs 193.
Hideg hal aszpikkal és
mayonézzel 47.
Hideg málnaleves 27.
Hideg marhahús 137.
Hideg mustár-mártás 65.
Hideg mustár-mártások 66.
Hideg nyúlpástétom 183.
Hideg őszi barackleves 27.
Hideg őz-pástétom 184.
Hideg pástétom 181.
Hideg pulyka aszpikkal
228.
Hideg pulyka-pástétom 185.
Hideg ribizskeleves 27.
Hideg serélesztős tészta
262.
Hideg sodó almával 393.
Hideg torna 64.
Hideg vajás-mártás 71.

Hófajd 295.
 Hollandi mártás 68.
 Hollandi mártás spárgához
 vagy karfiolhoz 69.
 Hollandi tojás 52.
 Homok-torta 317.
 Hospot készítése 81.
 Hospot másféleképen 81.
 Húslepény (bitta) 249.
 Húslevesekről 1.
 Húsos tészták 186.
 Húspüré 295.
 Húst eltenni 444.
 Huszár-fánkocskák 350.

I.

Ibolya-konzerv 415.
 Ibolya-kocsonya 391.
 Ibolyanedv 429.
 Irish-Stew 121.
 Iróstészta-tok 32.
 Írósvajat hosszabb időre
 eltenni 446.
 Írósvaj-fagylalt 400.
 Írósvajas pástétom ragú-
 val 178.
 Írósvajas tészta készítése,
 minden koszorúzáthoz
 stb. alkalmazható 176.
 Írósvajas tészta máskép
 177.
 Írósvaj-torta lepényekben
 332.
 Italok betegek számára 411.
 Ivek írósvajas tésztából
 340.
 Ivek narancs-jegedésből
 342.

J.

Javított húsleves 2.
 Javított leves, úgynevezett
 consommé 2.
 Jászkeszeg héringgel 46.
 Jeges bábkálacsok 361.
 Jeges fánkocskák 361.
 Jeges kávé 413.
 Jeges puncs 410.
 Jókai-torta 328.
 Jó kalácsot sütni 272.

K.

Kabinet-pudding 395.
 Kacsa fölszeldelése 457.
 Kacsa sült 287.

Kacsák fehér répapürével
 103.
 Kacsák húsfással és kol-
 bászszal töltve 103.
 Kádka (pite) ragúval vagy
 szalmával 40.
 Kalácsot sütni 270.
 Kaporna-mártás 62.
 Káposzta csikkal 91.
 Káposzta-saláta 92.
 Káposzta-saláta szalonná-
 val 313.
 Káposztás fogoly 87.
 Káposztás-rétes 226.
 Kappan à la Morland 108.
 Kappan fölszeldelése 455.
 Kappan kemencében sütve
 285.
 Kappanmell osztrigával 34,
 107.
 Kappan osztrigával 107.
 Kappan-ragú chipolatával
 107.
 Kappan-ragú Poulouse-al
 106.
 Kápri-mártások 63.
 Karamel-fagylalt 402.
 Karfiol írósvajjal 83.
 Karfiol írósvajas lében 83.
 Karlsbadi perecek 256.
 Karfiolleves 7.
 Kártyák fűsz. tésztából
 362.
 Kártyák piskóta-tésztából
 363.
 Kása rizslisztből 210.
 Kauili-saláta 312.
 Kávé-fagylalt 401.
 Kávé-hab 396.
 Kávé-hab, erősebb nemű
 396.
 Kávé-kása 205.
 Kávé-kása másképen 205.
 Kávé-kocsonya tejszínnel
 386.
 Kávé-lepény 355.
 Kávés fánkocskák 238.
 Káviár jégtömbben 55.
 Kávé-torta 327.
 Kecsege à la régence 166.
 Kecsege au four 165.
 Kecsege citrommártásban
 166.
 Kecsege frikasszirozva 165.
 Kecsege-pörkölt 166.

Kék káposzta almával 92.
 Kék kelkáposzta geszte-
 nyével 84.
 Kékre párolt pizstráng 153.
 Kelhajtások 88.
 Kenyér-kása 201.
 Kenyér-leves 2.
 Kenyér-torta 322.
 Kéreg pástétomkák à la
 maréchale 54.
 Kiborított saláta aszpickban
 312.
 Kiborított rizs vadhússal
 181.
 Kirakott máglya 245.
 Király-lepény 272.
 Király-palacsinta 199.
 Kirántott almaszeletek
 278.
 Kirántott bodza vagy akác-
 virág 277.
 Kirántott burgonya 76.
 Kirántott gesztenyék 276.
 Kirántott kelkáposzta 84.
 Kirántott mandola 276.
 Kirántott meggy 277.
 Kirántott menyhal 163.
 Kirántott osztrigák 45.
 Kirántott sárgabarack 277.
 Kirántott szilva 278.
 Kis pástétomkák à la reine
 33.
 Kis pástétomkák szalpi-
 konnal 182.
 Kis pástétomok (au natu-
 rel) 182.
 Kis pástétomok lúdmájjal
 és szarvasgombával 182.
 Kiszedett tekert sült 290.
 Kiváló szardella-vaj fűsze-
 rekkel 447.
 Kocsonya-sodó 386.
 Kocsonyák befőzött ned-
 vekből 393.
 Kocsonyákról, parfait-król,
 krémeokról, és habtejről
 377.
 Kocsonyás cseh ponty 161.
 Kocsonyás kompót 307.
 Kocsonyás kompót befőzött
 gyümölcsből 307.
 Kocsonyásított borjúfej
 143.
 Kocsonyásított pizstráng
 152.

Kocsonyásodott dió- vagy
mogoró-krém 379.
Kocsonyásodott rizs 892.
Kocsonyásodott saláta ma-
cedoinként 314.
Kocsonyásodott tejszín és
csokoládéhab szeletekben
394.
Kocsonyás-tej piskótával
töltve 392.
Kocsonyázott alma 306.
Kocsonyázott csuka vagy
kecsege 160.
Kocsonyázott torta 325.
Kockás-fánk 345.
Kolozsvári káposzta 90.
Kolozsvári káposzta más
módon 90.
Kompót almából 305.
Kompót almából vagy kör-
téből másképen 306.
Kompót alma-péppel 309.
Kompót aszalt meggyből
310.
Kompót őszibarackból
309.
Konzervekről, befőzött
nedvekről és lekvárokról
414.
Korhyleves 26.
Korhyleves más módon
26.
Korpa-torta 328.
Kossuth-tészta 222.
Kotlettek őzhúsból 128.
Könnyű csirkepüré-leves
betegeknek 181.
Közmakár rostélyon sütve
164.
Kötött saláta írósvajas lé-
vel 80.
Közönséges bajor párolt
metélt 263.
Kövi vagy legnagyobb fél-
szeguszó angolosan 175.
Kramppuli 411.
Krém-bukta 338.
Krém-fánk 253.
Krém-szeletek 349.
Kucsmagomba-mártás 69.
Kucsmagombaleves 24.
Kugler-féle cukorkák 374.
Kukórica-málé 246.
Különfélék becsinálása és
eltartása 438.

Különféle apró cukor- sü-
teményekről 350.
Különféle kásákról (Koch)
195.
Különféle kompótokról 305.
Különféle salátákról 311.
Különféle tésztákról, író-
svajas süteményekről, por-
hanyó tésztákról és pás-
tétomokról 176.

L.

Láng (teasütemény) 375.
Lazac à la royale 157.
Lazac hidegen 156.
Lazac mártással 156.
Lazac mayonézzel 167.
Lazacszeletek 157.
Leforrázott csuka tormával
158.
Leforrázott halak 146.
Legirozott mártás 60.
Legirozott metélt 240.
Lekvár arany renet-almá-
ból 416.
Lekvár földieperből 416.
Lemez-kenyér 371.
Lencse foglyokkal 86.
Lencseleves 23.
Lencse-püré 23.
Lengyel mártás (nyelvhez)
63.
Lencse sült 129.
Lenolajos káposzta 316.
Lepénykék cukortésztából
374.
Lepény-torta 320.
Lepény-torta franciás 321.
Lepény vagy rác bitta
219.
Lép-szeletek 39.
Leveles tészta 200.
Leveles tészta másképen
203.
Leves agyvelőgombóccal 11.
Leves bekötéttel 10.
Leves csiperkegombával
(champignon) 14.
Leves csontvelő-gombóccal
13.
Leves dara-galuskával 9.
Leves dörzsölt daragom-
bóccal 11.
Leves dörzsölt szalonnás
gombóccal 14.

Leves libaaprólékkal 10.
Leves lisztes hablepénnyel
13.
Leves májas hablepénnyel
12.
Leves májgombóccal 11.
Leves májrizsszel 12.
Leves rizspogácsával 13.
Leves royal-lal 4.
Leves sonkagombóccal 11.
Leves spárgapogácsával
17.
Leves tüdőtáskával 12.
Leves tyúkpogácsával (ro-
yal) 9.
Leves vagdalékfánkkal 11.
Leves vagdalék (ragú) gom-
bókákkal 13.
Leves vajas-galuskával 9.
Liba fölszedelése 456.
Linczi kenyér 367.
Linczi torta tojás nélkül
329.
Lúdmájjal töltött kappan
108.
Lúdmájkása (mous hide-
gen 43.
Lúdmájkása (mous) mele-
gen 36.
Lúdmájszeletek barna és
fehér öntettel 43.

M.

Madeira-mártás 62.
Magdolna-szeletek 349.
Máglya 245.
Magyar borjómell paradi-
csommal 115.
Magyar csirke paradicsom-
mal 98.
Magyar mártás halhoz 69.
Magyar túros-galuska 247.
Májlepény (gâteau) 31.
Májleves marhahúsleves
nélkül 9.
Májusi bor 413.
Mák-kása 202.
Mákos metélt 237.
Mákos rétes 228.
Mák-tortácskák 337.
Makaróni sajttal és hússa
247.
Malacot megsütni 291.
Malac-paprikás 130.
Málna-ecet 430.

- Málna- és ribiszke-nedv befőzése 428.
Málna-fagylalt 401.
Málna-kocsonya 385.
Málnának, ribizskének és meggynek nyers nedvei fagylaltra és kocsonyákra 427.
Málnanedvet ecettel befőzni betegek számára 428.
Málnát befőzni 422.
Mandola-barátfül 349.
Mandola-bukta 339.
Mandola-csók 351.
Mandola-csókocskák 367.
Mandola-kása friss meggyel 209.
Mandola-kása pisztáciákkal 209.
Mandola-kása töltött almával 208.
Mandolakenyér szögecskékkel 367.
Mandola-kocsonya 387.
Mandola-kocsonya vizaholyag nélkül 387.
Mandola-lepények 270.
Mandola-lepény habarva 217.
Mandola-lepény nyujtva 217.
Mandolaleves habosan 24.
Mandola pirítva 369.
Mandola pongyolában 368.
Mandola-pudding berlini módon 189.
Mandola-szarvacskák 368.
Mandolatej 412.
Mandolatej-lél 429.
Mandola-torta habarva 330.
Mandola-torta szárítva 330.
Mandola-torta szögecskékkel 330.
Mandola-torta tejszinhabbal 331.
Mandolás csuka 155.
Mandolás torma 64.
Maraszkinó-fagylalt 402.
Marcafánk 257.
Marhacsúcs 140.
Marhacsúcs barnára párolva 141.
Marhacsúcs westpháli módon 141.
Marhafark 134.
Marhafrikandó mint szalonnás pecsenye 141.
Marhahús à la jardinière 56.
Marhahús nedv (jus) 5.
Marha- vagy angolsült fölszeldelése 453.
Marhaszeletek à la duchesse 134.
Marhahúst ízletesen elkészíteni 58.
Marhahúst megbarnítani 58.
Marhapecsenye görög módra 137.
Marhahús zöldségkéreggel 57.
Marha- és bányahús becsináltokról, rostélyosokról, combokról és aszpikokról 131.
Marinírozott fajdtyúk 293.
Mártásokról 59.
Mártás vadhúshoz 67.
Masseduan 387.
Matelote galambokból 108.
Mayonéz 70.
Mazsolás patkók 271.
Medaillonok borjúhúsból 116.
Megfordított tojás 51.
Meggy-bukta 339.
Meggy-ecet 430.
Meggy ecetben eltéve 434.
Meggy-fagylalt 406.
Meggy-kása 214.
Meggy-kocsonya 391.
Meggy-kolbászkák 278.
Meggy-lepény 268.
Meggy-lepény serélesztős tésztával 221.
Meggy-lepény másképp 221.
Meggynedvet befőzni 429.
Meggy-rétes 229.
Meggy-rétes serélesztő tésztából 229.
Melegen felvert mustár-mártás 71.
Meleg sódar fölszeldelése 452.
Meleg tojásos puncs 410.
Menyhal osztrigával 162.
Menyhal kifejtett csigákkal és szarvasgombával 163.
Menyhal rostélyon sült 164.
Meridon, pudding és más apró tésztásokról sodóval 187.
Metélőhagyma-mártás 67.
Mézesbáb-lepény 365.
Mézes diók 361.
Mignonok borjúhúsból párizsi módon 117.
Minták, tésztakérek, pástétomok kirakatasára 177.
Mock-Turtel-leves 119.
Modern asztal terítése 460.
Mogyoró csókocskák 354.
Mogyoró-fagylalt 401.
Mogyoróhagyma mártás 67.
Mogyoró-lemezek 352.
Mogyoró-parfajt 378.
Mogyoró-torta 323.
Mogyoró- vagy diókrém 379.
Morzsa-torta 322.
Mousseline-mártás 69.
Mousseline-mártás halhoz 69.
Muskatályborból kocsonya 390.
Muskatályfürt-fagylalt 405.
Muskázonák 368.
Mustár készítése 446.
Mustár-vaj 447.
Mutton chops 124.
N.
Napoleon-torta csokoládé jegesedéssel 332.
Narancs-csemege (crème)-torta 332.
Narancs-csók 351.
Narancs-fagylalt 403.
Narancs-hab 397.
Narancs-kása 209.
Narancs-kocsonya 338.
Narancs-mártás 61.
Narancsot befőzni 423.
Narancs-torta 332.
Narancs-virágok 429.
Nedvek 427.
Normandi tojás 48.
Nyálkahal borral 166.

Nyárson sült csirkék 101.
Nyelvet beszözni 445.
Nyers káposzta-saláta 313.
Nyírfajd 295.
Nyomott birs-csemege 432.
Nyomott körték 430.
Nyúlmaradék csiperkegom-
bával 37.
Nyúl sülve 295.
Nyúlseletek barna öntettel
43.
Nyúl- vagy ózhát szalmival
128.

O.

Oglióleves 7.
Olasz makaróni 247.
Olasz mártás 63.
Olasz polenta 246.
Olasz rizskása 246.
Olasz rizs (Risottó) 246.
Olasz rizs levesbe 15.
Olasz saláta 314.
Omelette à la Parisienne 52.
Omelette elkészítése 243.
Omelette kaviárral 52.
Óriási habfánk 358.
Ostyás (Schmankerl) fagy-
lalt 405.
Ostyá-fánkocskák zsírban
sült tésztával 258.
Ostyá-fánkocskák morzsá-
val behintve 258.
Osztrigák és kagylók elké-
szítéséről 173.
Ökörszem finomfűvekkel
53.
Öntetek és mártalékok tész-
tákra 194.
Ördög pilulái 361.
Ósziparack-fagylalt 403.
Ósziparack-lekvár 417.
Ósziparackot befözni 424.
Ósziparack pongyolában
273.
Ósziparack-sajt 432.
Ósziparack-seletek 347.
Özcomb sülve 296.
Özcímer fölszeldelése 457.
Özcomb fölszeldelése 457.
Ózhát sülve 297.
Ózhát-tészta 365.
Ózragú francia módon
129.
Öz-seletek (cotelette) 298.

P.

Pacsirta rostélyon sülve
299.
Pacsirtva töltve 304.
Pain de poulets à la Bona-
parte 98.
Palacsinta gőzben 199.
Palacsinta gyermekkásával
197.
Palacsinta habart mando-
lástésztával 232.
Palacsinta (omelette) sod-
ralék vaddal 40.
Palacsinta porhanyó tész-
tában 199.
Palacsinta rizksásával 198.
Palacsinta szilvatöltelék-
kel 233.
Pani d'orange frappé (az
udvartól) 338.
Panírozott vajban sült csir-
kék 100.
Paradicsomalma - mártás
64.
Paradicsomalmát másképen
443.
Paradicsomalmát párban
egy évig eltenni 443.
Paradicsomalmát télre el-
tenni 443.
Paradicsom-káposzta 90.
Paradicsomleves 26.
Paradicsom-saláta 313.
Paraj 95.
Paraj apró formákban 80.
Parasztleves kirántott me-
télttel. Potage à la pay-
sanne 16.
Parasztleves más módon
17.
Parfait à la parisienne 382.
Parfait à la princesse 381.
Parfait de chocolate en
surprise (az udvartól)
382.
Parfait hongrois 383.
Parfait készítmódja 381.
Párolt (befőtt) meggy 435.
Párolt cseresznye csokolá-
déval 275.
Párolt dāmivad-címer (far-
tő) 297.
Párolt galamb 109.

Párolt (gőzben főzött) gyü-
möles készítése 434.
Párolt kacsá apró vörös-
hagymával 103.
Párolt libamáj 110.
Párolt marhahús 58.
Párolt metélt 263.
Párolt (befőtt) ósziparack
435.
Párolt reszelt árpakása 241.
Párolt savanyú káposzta
rizksásával vagy burgo-
nyával 89.
Párolt savanyú káposzta
másféleképp 89.
Párolt vesepecsenye 132.
Párolt vesepecsenye sava-
nyú ugorkával 133.
Pástétom főzelékkel 183.
Pástétomkák orosz módon
180.
Pástétomkák párizsi mó-
don 180.
Paulai lepénykék 369.
Pép-fagylalt 403.
Pesti almás-lepény 216.
Pezsgő-puncs 410.
Pilaw hússal 58.
Pilaw (olasz módon) 37.
Pirított haluska tejben
240.
Pirított ívek 340.
Pirított liba strassburgi
módon 286.
Pirított metélt 242.
Pirított torta tejszínhabbal
326.
Piskóta-ívek 341.
Piskóta-kása 201.
Piskóta papirostokban 355.
Piskóta-tésztás 233.
Piskóta-torta 318.
Pisztráng nyárson sütve
152.
Pisztráng rostélyon sütve
152.
Pisztrángseletek vajban
153.
Ponty à l'américaine 161.
Ponty à la matelote 159.
Ponty à la Chambord 160.
Pontycsavarékok 158.
Ponty kéregben 160.
Ponty magyar módra 158.
Ponty zöld mártásban 160.

Porhanyó tészta készítése 178.

Potage à la régence 17.

Poulard 284.

Poulards à la macédoine 99.

Poulardok mustárral, sütve 284.

Poulardok rostélyon sütve 284.

Pudding à l'orientale 187.

Pudding angol módra 191.

Pudding száraz borsóból 95.

Pulard-pástétom 183.

Pulyka angol módon 105.

Pulyka fölszeldelése 455.

Pulyka francia módon 104.

Pulyka-hasé tojással 106.

Pulykamell - ragú Godard-dál 106.

Pulyka paprikásan 106.

Pulyka zsidó módon 287.

Puncs 410.

Puncs à la glace 404.

Puncs-fagylalt 404.

Puncs-fánk 358.

Puncs-kocsonya 389.

Puncs Romain 413.

Puncs-torta 337.

Püspök 411.

Püspök-kenyér 353.

R.

Rabarbara befőzve 438.

Ráchal készítési módja 161.

Rácürmös készítése 445.

Radetzky-rizs 236.

Ragú borjúhúsból 125.

Ragú borjúvelőből csigákban 125.

Ragú csigákból 147.

Ragú kagylókban 35.

Ragú nyúlból 126.

Ragú teknősbékaírókról 172.

Rák főve 169.

Rák-kolbászkák 238.

Rákleves halgombóccal.

Potage à la cardinale 15.

Rákleves húsevő napokon 6.

Rákmártás 64.

Rák-meridon 187.

Rák-ragú 170.

Rák-ragú csigákban 126.

Rák-paprikás 169.

Rák-pástétomkák 180.

Rák-rétes 227.

Rákvaj 447.

Rák-zephir à l'américaine 170.

Renet-almából zselé 416.

Rántott palacsinta almával töltve 232.

Rántott pisztráng 153.

Rántott tésztások 250.

Rántott tojás spárgával és rákfarkacskákkal 50.

Ravigote-mártás 70.

Reggeli asztal 14 személyre 460.

Reichenau kétszersült 375.

Remény-torta töltve 328.

Remoulade-mártás 70.

Rendjel 370.

Rétestészta készítése magyarosan 225.

Ribiszke-fagylalt 404.

Ribiszke-zselé 415.

Ribiszke-kocsonya 389.

Ribiszke-mártás 61.

Ribiszkrét befőzni 425.

Ringlót égett borban 433.

Ringlót (Reines-claude) befőzve 436.

Ringlót vagy mirabellákat, azaz dobzószilvát befőzni

Risi-pisi (Rizs borsóval) 78.

Ritset libacombbal 247.

Rizolok 181.

Rizs csokoládéval és tejsodóval (chaudeau) 210.

Rizs-fagylalt 403.

Rizskádka írósvajas tésztában 244.

Rizskása csokoládé-öntelékkel 211.

Rizs-karimás lúdmáj 30.

Rizskása töltve 211.

Rizs körtével 235.

Rizsleves csirkével 9.

Rizs-meridon 187.

Rizs-meridon másképen 188.

Rizs-morzóka vagyis gálica 244.

Rizs-rétes 288.

Róbert-fánkocskák 376.

Rostbeef angolosan 136.

Rostélyon sült filék vagy beefsteakok 135.

Rostélyos 282.

Rostélyos fölszeldelése 454.

Rostélyos magyarosan 140.

Rostélyos szerb módon 140.

Rózsa-fánk 254.

Rózsa-fánk másképen 254.

Rózsa-kocsonya 384.

Rösztyölt cseresznye 276.

Ramsteak à la maître d'hôtel 139.

S.

Sacher-torta (az udvartól) 336.

Saint-Honoré vaniliás krémmel 213.

Sajt-lepény (teához) 223.

Sajtot eltenni 446.

Saláták gyökerekből és főzelékekből 315.

Sálszeletet ízletesen elkészíteni 136.

Salzburgi haluska 233.

Sárgabarack - fanyalt 403.

Sárgabarack - kása 214.

Sárgabarack-kocsonya 387.

Sárgabarack - lekvár 417.

Sárgabarack - lepény angol tésztából 221.

Sárgabarackot befőzni 423.

Sárgabarackot másképen befőzni 424.

Sárgabarack párolva (befőzve) 436.

Sárgabarackperekék 368.

Sárgabarack-szeletek 347.

Sárgadinnye-lekvár 417.

Sárga Remoulade-mártás 71.

Sárgarépa kelrépával 82.

Sárszalonka (Becassin) 459.

Sauce veloutée 60.

Sauce Robert (nyelvhöz v. borjúfejhez) 64.

Savanyú káposzta csukával 91.

Savanyú káposztát elkészíteni 439.

Savanyú tökkáposzta 93.

Schmankerl-kása 211.

Schmankerl-kása, habart 212.

- Serélesztős kádka mákkal 267.
- Serélesztős szarvasok ániszszal 266.
- Serélesztős tésztásokról 258.
- Serélesztős torta mandola-töltelékkel 260.
- Serlegecskék habart mandolatésztából 355.
- Serlegek piskóta-tésztából tejszínhabbal 370.
- Serleves 19.
- Sertéshús tormával 130.
- Sertéspecsenye 451.
- Sódar 130.
- Sódar beszózása 444.
- Sódar-kádka 38.
- Sódaras tészta 248.
- Sódar-pástétom 185.
- Sódar-püré 74.
- Sódar-rétes 228.
- Sodó-fagylalt 400.
- Sodralék (roulade) csiperke-gombával 37.
- Sodralék kappanból 107.
- Sodralék mandolatésztával 256.
- Sodralék palacsintából 40.
- Sodralék piskótátésztából 319.
- Sodralék sonkából 42.
- Sole à l'américaine 151.
- Sole kirántva (Hat bibircsós félszeguszó) 151.
- Sole-szeletek fehér borral 151.
- Somot befőzni 426.
- Sonkasodralék 45.
- Sonka-szarvacskák teához 185.
- Sorbet 413.
- Sóska-mártás 65.
- Sóslemezek teához 375.
- Spanyol-csiga torta 334.
- Spanyol gyümölcs-kása 212.
- Spanyol kenyér 193.
- Spanyol mártás 60.
- Spanyolmeggyet aszalni 434.
- Spanyolmeggyet ecettel befőzni 426.
- Spanyol saláta 312.
- Spárgahegyek húshoz 75.
- Spárga írósvajas lében 93.
- Spárgaleves 27.
- Spárga mousseline-mártással 75.
- Spárgapüré - leves spárga-hegyekkel 18.
- Spárga-saláta 314.
- Spárgát befőzni 440.
- Spékelt harcsa 164.
- Spékelt (tüzdelt) máj 128.
- Spékelt vesepecsenye 132.
- Stephania-torta 316.
- St. Genois-mártás lazac-hoz 70.
- Stibitzek 355.
- Stoffádok 247.
- Strassburgi fánk 254.
- Strassburgi szarvasgombapástétom 44.
- Stuttgarti almás - kalács 275.
- Stiriai kappan rizsszel 286.
- Suhantott leves tarhonyával 26.
- Süllő leforrázva 162.
- Süllő mayonézszel 162.
- Süllő zöldpetrezselyemmel 162.
- Sült csirke fölszeldelése 454.
- Sült házi nyúl fölszeldelése 459.
- Sült csuka mártással 155.
- Sült liba 286.
- Sült liba, rác módon 286.
- Sült nyúl fölszeldelése 458.
- Sült szarvasok (kiflik) 36.
- Sült tészta 250.
- Sütött nyálkahal mártással 165.
- Svéd saláta 315.
- Szaggatott csuka savanyú káposztával 156.
- Szágóleves 13.
- Szalagos kocsonya 385.
- Szalámi 365.
- Száلمي 128.
- Száلمي nyúlból vagy ózhúsból 127.
- Száلمي szárcsákból 171.
- Szalón-cukorkák készítési módja 354.
- Szalónka fölszeldelése 459.
- Szalónka-, fogoly-, fácán-és vadkaca-püré 73.
- Szalónkák kenyérszeleteken sültve 302.
- Szalónkák sültve 300.
- Szalonnás gombóc-leves 10.
- Szalonnás káposzta 91.
- Szárcsák 294.
- Szárcsa barna mártásban 171.
- Szárcsák más mártásban 171.
- Szárcsa sültve 300.
- Szardella-mártás 65.
- Szardella-saláta mint asziette 47.
- Szardella-töltelék 41.
- Szardínák kocsonyásított olajmártalékban 55.
- Száritott körték 431.
- Szárnys-püré 73.
- Szarvascímer fölszeldelése 457.
- Szarvascomb fölszeldelése 457.
- Szarvasgombát befőzni és eltenni 441.
- Szarvasgomba-mártás 61, 66.
- Szarvasgomba-mártások (más módon) 66.
- Szarvasgomba-pástétom (lúdmájból) 143.
- Szarvaskák spanyolcsigatésztából fagylalthoz 366.
- Szarvas-kása málnaöntelékkel 207.
- Szász káposzta 90.
- Szegedi tejfölös-lepény 223.
- Szegyfej tormával borítva 57.
- Szeletek (Steak) disznó-combból 282.
- Szent-Jánoskenyér csókocskák 366.
- Szerb omelette 53.
- Szilva-kása 207.
- Szilva-kompót 310.
- Szilva-lepény 209.
- Szilvás gombóc 249.
- Szilvás koka 278.
- Szilvás rétes 230.
- Szilvát ecettel befőzni 426.
- Szüprém fiatal csirkékből 96.
- Szüprém-mártás 69.

T.

Tálba ütött tojás (Gesetzte Eier) 50.
 Tál-pástétom 181.
 Táplálé halgaluskával 5.
 Táplálé szárnyas gombóccakkal Harlekin módra 5.
 Tápleves kirántott hagymakarikákkal 3.
 Tarattyús torta 317.
 Tárkony-ecet 430.
 Tatár-mártás 70.
 Tavaszi leves 3.
 Tea 409.
 Tea-cipókák 259.
 Tea-kenyér 375.
 Teasütemény mandolából 355.
 Tea-szeletek 349.
 Tejszokoládé 409.
 Tejfölves 26.
 Tejfölös fánk (Dalkerli) 244.
 Tejfölös farsangi fánk 252.
 Tejfölös haluska rákfarkakkal 239.
 Tejfölös lepények 270.
 Tejfölös rétes 227.
 Teknősbéka-leves 25.
 Teknősbékák kocsonyában 172.
 Teknősbéka-pástétom 184.
 Teknősbékák saját teknőjükben 172.
 Teknősbéka vérmártásban 172.
 Tengeri halak készítési módja 150.
 Tengeri nyúl sültve 296.
 Tengeri rák kocsonyásított olajmártalékban 54.
 Tengeri rák-mártás 65.
 Tengeri rákok 173.
 Tésztás almával 232.
 Tésztás almából gyermek-kásával 196.
 Tésztás reszelt árpa-kásából 239.
 Timbales à la Romaine 29.
 Tirolai kenyér 373.
 Tirolai rétes 228.
 Tiszta halles 19.
 Tiszta leves fás galuskával 4.
 Tojás à la Javel 52.

Tojás à la Polignac 50.
 Tojás burgonyával (angol krumpli) 49.
 Tojás magyaros 49.
 Tojás pohárkák 54.
 Tojás ragúval 53.
 Tojássárga-kása 204.
 Tojást eltenni 445.
 Tokok kenyértorta-tésztából 362.
 Tolófánk másképen 250.
 Tortákról 316.
 Tortácskák 372.
 Tortácskák fehér lincitésztából 372.
 Tortácskák masánszki-al-mából 373.
 Tortácska málnahabbal 337.
 Torta tisztázott cukorban 335.
 Tókehal szardellával 167.
 Tókehal más módon 167.
 Tök mint kompót 310.
 Tököt eltenni 444.
 Tök spárga módon elkészítve 94.
 Töltött alma 277.
 Töltött bordarész 57.
 Töltött burgonya 76.
 Töltött csiga 53.
 Töltött csirkék 99.
 Töltött csirkék lengyel módon 100.
 Töltött csirkék szarvasgombával 100.
 Töltött csuka 154.
 Töltött cukorsüvegecskék rizsből 257.
 Töltött fácán (Galantine) 293.
 Töltött fahéj-fánk 255.
 Töltött fehérpecsenye 133.
 Töltött fenyves madarak 299.
 Töltött galamb 109.
 Töltött jurgita-tök 94.
 Töltött (fasirozott) édes káposzta 92.
 Töltött (fasirozott) malac 41.
 Töltött káposzta 90.
 Töltött kelkáposzta 84.
 Töltött kelrépa 85.
 Töltött metélt 242.

Töltött narancskompót 307.
 Töltött paprika 81.
 Töltött paradicsomalma 94.
 Töltött pástétom 179.
 Töltött pisztráng 149.
 Töltött poulardok 284.
 Töltött pulyka 104.
 Töltött rostélyos 136.
 Töltött tojás 50.
 Töltött tök 75.
 Töpörtös pogácsa 186.
 Töpörtös pogácsa más módon 186.
 Török krém 380.
 Tört csirkeleves 3.
 Tört leves 22.
 Tört májleves 3.
 Tört pudding 192.
 Turbolya (fűleves) 4, 22.
 Túrós-gombóc 249.
 Túrós-lepény 223, 268.
 Túrós-metélt 237.
 Túrós-rétes 226.
 Tutti-frutti fagyalt 406.
 Túzok 294.

U.

Ugorka-mártás 62.
 Ugorka-saláta 312.
 Ugorkát eltenni 442.
 Ugorkasalátát eltenni 443.
 Ugorkát sósvízben télen át eltartani 442.
 Utasítás a zselék, kocsonyasodott nedvek és lekvárok (marmelade) készítéséről 414.
 Utasítás az illatok és izek készítésére, sodó-, krémek-, kocsonyák és tejszínhabhoz 377.
 Űrcomb fölszeldelése 452.
 Űrcomb francia módon 138.
 Űrühát à la crème 125.
 Űrühát amerikai módon 124.
 Űrühús különféle módon 124.
 Űrü- kotlettek francia módon 123.
 Űrü- kotlettek 122.
 Űrü-negyed pörköelve 137.
 Űrü-ragú à la Nelson 129.
 Űrü-sült 290.

V.

Vadak 292.
Vaddisznó combját fölszel-
delni 458.
Vaddisznófej 140.
Vaddisznófej fölszeldelése
458.
Vaddisznóhús elkészítése
139.
Vaddisznóhúst befőzni és
eltenni 445.
Vadgalamb sültve 304.
Vadhúsleves lencsével 7.
Vadhús-mártás más módon
67.
Vadhús-nedv (jus) 6.
Vadkacsa tüzdelve és sültve
302.
Vadlúd fölszeldelése 456.
Vagdalék-leves 15.
Vagdalt mandola-ostya 344.
Vagdalt metélt-lepény 217.
Vajas pogácsa 187.
Vajastáska vagdalékkal
(rissole) 39.
Vajban sült tojás 51.
Vakart beefsteak görög
módon 282.
Valódi marcipán 376.
Vanília-krém 379.
Vanília-fagylalt 406.
Vanília-ívecskék 342.
Vanília-kocsonya 390.
Vanília-kocsonya henger-
ostyákkal megrakva 391.

Vanília-koszorúcskák 373.
Vanília-krém más módon
380.
Vanília-lepénykék 374.
Vanília-szarvacskák 266.
Vaniliás fansett 339.
Vaniliás torta tojás nélkül
317.
Vaniliás- vagy piskótake-
nyér 318.
Vegyes befőzött 421.
Vegyes főzelék 75.
Vegy-kompót 306.
Vegy-kompót aszalt gyü-
mölcsből 309.
Velő-göngyöleg (croquette)
28.
Velő-göngyöleg sóskaival
29.
Velő-tésztások 237.
Vesepecsenye à la Marengo
132.
Vesepecsenye en crêpinet-
tes 131.
Vesepecsenye-filéek májsze-
letekkel 133.
Vesepecsenye fölszeldelése
454.
Vesepecsenye hidegen fel-
szelelve 132.
Vesepecsenye strassburgi
módon 131.
Vesepecsenye-szeletek à la
flamande 134.
Vezuv-torta 197.
Villám-lepény 350.

Vinaigrette-mártás 70.
Vizi szalonkák kenyérké-
regben 301.
Vol-au vent à l'Orientale 34.
Vonalzott narancs-kocso-
nya 389.
Vöröshagymaleves galus-
kával 26.
Vöröshagyma-mártás 68.

Z.

Zellerleves 21.
Zeller-saláta 312.
Znaimi pecsenye 58.
Zöldbab 81.
Zöldbab-saláta 315.
Zöldbabot másképen el-
tenni 440.
Zöldbabot télen át eltar-
tani 439.
Zöldborsó 77.
Zöldborsó angol módon 78.
Zöldborsó-leves 20.
Zöldborsó párolva 439.
Zöldborsót eltenni 439.
Zöld és fehér karfiol 82.
Zöld hüvelyes borsó 78.
Zöld mandolát befőzni 422.
Zöld-mártás 68.
Zöld olasz diót befőzni 424.
Zöld remoulade-mártás 71.
Zsemlye-leves 10.
Zsemlye-pudding 190.
Zsemlyéstorta-mártás 65.
Zsírban sült csirkék fran-
cia módon 101.



ELSŐ RÉSZ. — I. SZAKASZ.

A húslevesekről.

A fazék, melyben marhahús szokott főni, naponkint tisztán kiöblítendő; mert minden edény, mely egy vagy több napig áll, oly szagot szokott kapni, mit finomabb ízlésű egyének mindjárt megéreznek az ételeken. Ha a hús tisztán jön a mészárszékből: nem szükséges azt megmosni, még kevésbé pedig a vízben állani hagyni. Némelyek úgy vélekednek, hogy csak kövér hús adhat erős levest; de a tapasztalás e véleményt nem igazolja. Következő darabok adnak jó erős levest, úgymint: vén tyúkok, kakashús, borjúlábak és minden állat mája, — ha a marhahússal együttfőzetnek; legjelesebbek pedig a következő húsnemek: a fartő, a hátszin és az úgynevezett felsár. A leves jó ízét s erejét növelendők, hozzá petrezselymet, sárgarépat, zellert, párhagymát, egy kevés kalarábét és egy fej kelkáposztát szoktunk venni. A jó erős leves főzésének módja következő: először a hús, csontok és a máj, mikből a leves főzendő, tiszta hideg vízzel megtöltött fazékba tétetnek; e végre a tiszta folyóvíz jobb a közönséges kútvíznél, mivel a hús a lágy folyóvízben sokkal parászsabb (puhább) és ízletesebb lesz. Ha a főzet forrni és habzani kezd: habja tisztára leszedetvén, úgy lassan tovább főni hagyatik, és csak aztán, ha felszínén semminemű tisztátalan dolog nem mutatkozik, tétetnek belé a zöldség, a só és gyökerek, mivel utóbbi különben igen puha lenne és lehabzáskor a jobb alkatrésze elveszne; levesnek csak lassan kell főni, mert csak úgy nyer szép tiszta színt és jó ízt. A leves vagy húslé használata sokféle; tudvalevő dolog az, hogy különféle tészta ételek főzetnek benne, valamint becsínáltak és több más ételek készítésére is fordítatik.

1. Javított húsleves.

Tegyünk egy fazékba 2 liter vizet, $\frac{1}{2}$ kiló levescsontot, 1 kiló tisztán megmosott marhahúst és állítsuk a nyílt tűzre, hogy tartalma mielőbb felforrjon. Azután húzzuk félre a fazekat, hogy a leves lassan, körülbelül egy fél óráig tovább forrjon, miután egy merőkanállal leszedtük a zsíráját. Ha ez megtörtént, beletesszük a megtisztított és felaprított zöldséget, úgymint: 2 sárgarépát, petrezselymet, zellert, póré, egy kalarábét, egy kelkáposztafejet, hagymát, néhány borszemet, egy kevés paradicsomot és egy kevés sót — és tovább hagyjuk forrni, míg a hús eléggé megpuhult. Ezután leszűrjük a levest, tetszés szerinti tésztát főzünk bele és izlés szerint megsózva, asztalhoz adjuk.

2. Barna leves.

Vágj nagy szalonnaszeleteket s rakd azokat serpenyőbe (kon-dérba) vagy lábasba, adj hozzá egy darab nedvdús húst, májat és össztört jó csontokat, továbbá két fej vöröshagymát, egy pár sárgarépát, karalábét, kelkáposztát, petrezselymet és zellert, mindent kerek szeletekkére vagdalva; tégy hozzá még egy kevés közönséges egész borsot és szegfűborsot; a serpenyőt vagy lábast fedd le, hagyd az egészet párolni mindaddig, míg szép barna nem lesz. Hogy pedig meg ne kozmásodjék, nedvesítsd meg néha egy kevés húslével, de soha se kavard fel, hogy a leves tiszta legyen. Használat előtt egy órával tölts rá húslevet, hadd főjjön így tovább lassan az egész, hogy a leves erős legyen: azután szűrd le, csinálj és adj belé húscombócot, vagy ami tetszik.

3. Javított leves, úgynevezett consommé.

Ugyanaz, mint az 1. sz., csak hogy ha a levest leszűrtük, a következő klarifikációt (tisztítást) eszközöljük. $\frac{1}{2}$ kiló fősálnak levágjuk zsíráját és a fasiozó géppel megfasiozzuk, egy fazékba tesszük, 3 tojás fehérét reá ütjük, egy kevés sárgarépát és egy csontostól összevagdalt fél kis csirkét, valamint 2 deciliter hideg vizet teszünk hozzá és az egészet egy főzőkanállal jól összekavarjuk. Ekkor reászűrjük a lét, megsózzuk, mire még egy fél óráig forraljuk, ezután szőrszítán átszűrjük és leveses csészékbe tálaljuk.

4. Kenyerleves.

Vágj jó házi kenyeret vékony szeletekre, főzd be erős húslébe, habard fel és törd át szűrőszítán. Egy darabka írósvajat olvass meg vasserpenyőben, az áttöröttet tedd belé és forrald fel. Azután főzz annyi tojást, ahány személy van az asztalnál, azon módon, mint szokás a tojást lágyra főzni; az így megfőtt tojásokat hámozd meg, de vigyázva, hogy egészen maradjanak; melegítsd meg néhány másodpercig forró lében és a kenyérlevessel add fel az asztalra.

5. Tápleves kirántott hagymakarikákkal.

Fehér kis hagymákat lehámozunk és igen apró karikákba vágunk, könnyen lisztbe forgatunk és friss vajban vagy tiszta zsírban aranyसरgára kirántunk. A kirántott karikákat tiszta ruhára helyezzük, hogy ne maradjanak zsírosak, a levesestálba tesszük és a forró consommét reá tálaljuk. Gömbölyűre kiszakgatott kenyérhéjat adunk hozzá.

6. Francia leves.

Vég egy szép kemény kelkáposztafejet, karalábét, sárgarépát, mindenikből egyenlő részt; metéld el és adj hozzá négy-öt csiperkegombát írósvajban; tégy egy darab írósvajat vagy lúdsírt rézserpenyőbe, és tedd belé az elmetélt zöldséget, hadd pároljon egy jó fél-óráig; azután vess belé szerecsendióvirágot és kevés borsot; ereszd fel húslével és főzd mindaddig, míg a zöldség meg nem puhul; ekkor tálald ki hosszukásan szeldelt pirított zsemlyére.

7. Francia polgári leves, úgynevezett pot au feu.

1 kiló marhahúst a hegyéből, valamint egy több darabra vagdalt borjúcsontot a combjából, 2½ liter friss vízzel fölforralunk, tisztán lehabozunk és megsózunk. Ezután 3 sárgarépát, 3 kis petrezselyemgyökeret, 2 pórét, egy zellert és egy fél fodorkelfejet megtisztítunk, szép egyenletes, nem nagyon nagy karikákba vágunk és a lébe teszünk. Ezenkívül még néhány jól megmosott egész champignon és 2 hamuban sült hámozott hagyma jön belé. A fazekat jól befedjük és félrehúzáva lassan hagyjuk forni, míg a hús teljesen megpuhult. Ekkor kivesszük, szép egyenletes darabokra szeleteljük, a levesestálba tesszük és a levest mindenestől reá öntjük. Ezen levest nem szabad lefölnözní, hogy tetején zsírgyöngyök képződjének. Kellőleg megsózva adjuk asztalra ezen — Franciaországban igen kedvelt — levest.

8. Tört csirke leves.

Ránts ki zsírban egy fiatal tyúkot és darabokra szeldelt fél zsemlyét; törd össze mozsárban mindkettőt apróra, tedd aztán fazékba, ereszd föl jó húslével és hagyd főni egy óráig; ekkor törd át szitán; de vigyázz, hogy a leves igen sűrű ne legyen; ez utóbbi esetben önts rá még egy kis tiszta levest. Tálaláskor tégy belé puhára főtt aprított zuzát, rántott májat és zsemlyét.

9. Tavaszi leves.

Forralj 10 percig sós vízben 3 egyenletes kockákba vágott sárgarépát, 1 jó kalarábét, ½ pórét, 1 pásztinákat, 1 szétoztott karfiol-rózsát, néhány igen apró kelkáposztahajtást, 2 deciliter zöldborsót és néhány igen gyenge zöld babot. Ezután szűrd le a vizet a zöldségről,

öntsd le jó erős levessel és hagyd lassan tovább forrni, amíg eléggé megpuhult, de ügyelj rá, hogy szét ne főljön. A levest mindenestől forrón öntsd a levesestálba és annyi pochirozott tojást tálalj belé, ahány személy van az asztalnál.

10. Füleves. (Turbolya.)

Mosd meg tisztán a levesnek való füveket hat személyre és vagdald apróra, olvassz egy darab írósvajjat és párold vele a füveket, hints rá egy kevés lisztet, önts rá húslevet, sózd és fűszerezd meg, s hagyd jól megfőni. Habarj össze aztán három tojás sárgáját, egy kis tejfölt és egy darab írósvajjat, öntsd rá a levest, tedd tűzhöz, habard mindaddig, míg sűrűdni kezd és ekkor tálald ki pirított zsemlyeszeletekre.

11. Tiszta leves fás galuskával.

Végý $\frac{1}{2}$ kiló tisztán leborözött borjúhúst a combjából, vágd egyenletes szeletkékre, és fasirozd meg 2—3-szor a fasírozó géppel. Ezután tégy egy kis kasztrólbá 3 deciliter vizet, $2\frac{1}{2}$ deka friss vaját, egy kevés sót, hagyd jól felforrni és keverj gyorsan 10 deka lisztet belé, úgy hogy az összeg sima legyen, tedd egy tányérra, nyomd laposra belé és hagyd kihűlni. Ezalatt törd meg a fasírozott húst oly finomra egy kőmozsárban, hogy a mozsárhoz tapadjon, ekkor tedd a kihűlt összeget hozzá és törd még 10 percig jól meg. Ha ez megtörtént, még 2 egész tojással lehet e húspürét megtörni, miután 2 tojás sárgájával összevegyítve paszírozd szőrszítán át egy medencébe. Sózd meg és tégy egy kevés szerezsendiót hozzá. Most verj kemény habot 2 deciliter tejszínből és keverd lassan a borjufásba, melyet különböző módon lehet felhasználni. Kanállal galuskát szakíthatsz belőle, vagy pedig papírtölcsérből tetszésszerinti alakokat nyomhatsz egy vajjal kikent pléhre. Forrázd le őket és hagyd felforrni, szűrd le, tedd néhány percig hideg vízbe és hagyd pár pillanatig szítán lecepegni. Tedd a galuskát a levesestálba és öntsd a jól megsózott forró táplálét tetejükbe.

12. Leves »royal«-lal.

Habarj el fazékban tíz tojás sárgáját, önts rá 4 deciliter jó húslevet és habard jól össze a tojással, azután kenj meg írósvajjal egy rézserpenyőt, töltsd belé az egészet s párold. Eközben tisztíts meg egy kemény fej kelkáposztát, két kalarábét, két sárgarépat, s ezt rövid metélt alakjában összevágván, párold meg egy kevés vajjal, de ne barnára, minek elkerülése végett gyakran levessel meg kell önteni. Végre egy zsemlye hasonló darabokban összevágatván, az disznózsírban gyorsan kisüttetik. Ha a royal megkeményedett, borítsd ki, szurdald ki egy kis fánkmeteszóvel félhold vagy kerek szeletekre. Erre a zöldséget, a sült zsemlyét és a royalt levesesfazékba teszed, s barna levest öntesz rá.

13. Táplalé halgaluskával.

Ugyanazon eljárás mint a borjufásnál, csak azon különbséggel, hogy egy süllőt vagy fogast veszünk a borjuhús helyett. Miután a halat jól megtisztítottuk és kibeletztük, leválasztjuk a csontvázról, azaz elfelezzük. A hasrész felőli szálkákat szintén leválasztjuk és a bőrt óvatosan lehúzzuk. Ezután, ép úgy mint a borjufásnál, a galuskákat egy vajjal kikent pléhre tesszük, forró lével leöntjük, ezzel jól felforraljuk, mire néhány percig állni hagyjuk, a leveses tálba tesszük és a kellőleg megsózott forró consommét reá tálaljuk.

14. Consommé à la Monaco. — Táplaleves kirántott zsemlyekarikákkal.

A leírt módon táplálékot készítünk és a klarifikációnál (tisztítás) egy kávéskanálnyi mullagatawny port teszünk belé, mely a levesnek igen kellemes ízt kölcsönöz. A zsemlyekarikákat következőképen készítjük: 3 kétnapos zsemlyéről alsó és felső kérgét levágjuk, 4 egyenletes részre osztjuk és úgy vágjuk szét, hogy a szép gömbölyű oldalai felül kerüljenek. Egy fánkcsakgatóval egész kis karikákat szakítunk belőlük, melyeket úgy töltünk meg, hogy az előkészített borjufással egyet-egyet bekenünk és kettőt összeillesztünk. Ha mind meg vannak töltve, egy alacsony edénybe tesszük egy 3 deciliter tej, 4 tojás sárgája és kevés sóból készült keverékkel, melyet a habverővel jól összevertünk, leöntjük és egy félóraig állni hagyjuk. Ezután a szeleteket egy tiszta ruhára kirakjuk, megfordítjuk és forró zsírban világosbarnára kisütjük, mire itatóspapíron meg hagyjuk szikkadni. Leveses tálba tesszük és a kellőleg megsózott consommét reájuk öntjük.

15. Marhahús nedv (jüs).

A kasztrol feneke vesezsírral és újjnyi vastagságra vágott vereshagymaszeletekkel egészen betérítették; erre adj $\frac{1}{2}$ kiló darabokra vagdalt ökörhúst; egy darab sovány nyers sonkát, önts rá egy merőkanálnyi könnyű húslevet, tedd a kasztrolt a tűzhöz és hagyd a nedvet (jüst) lassan sülni, míg a zsír, hagyma és a húsnak alsó része gyengén barnult. Ha a barnításnak ezen foka eléretett, önts rá 6 liter gyenge húslevet, fűszerezd néhány sárgarépával, egy zellerrel, 2 poréahagymával, 2 petrezselyemgyökérrel, egy kis fehér répával, 1 babérlevéllel, néhány borsszeggel, s hagyd az egészet lassan főni 3 óráig. Mikor a nedv a zsírtól jól megtisztított, azt tányérkendőn át fazékba kell szűrni és további használatra eltenni. A lé fekete-barna színű, tiszta és minden pörzsszagtól ment legyen. Ezen nedv a levesek és mártások színezésére szolgál és azért minden nagyobb konyhában mellőzhetlen.

16. Vadhúsnedv (jüs).

Ez épen oly módon készítettik, mint a marhahúsnedv, csak hogy vadhús veendő hozzá; legalkalmasabb a szarvashús, továbbá efféle sülték és vadmadarak maradékai is. A fűszerezés ugyanaz marad, csak hogy egy babérlevéllel és borsszemmel még szaporíttatik és azonkívül egy csomócska bazilikom is adandó hozzá. Ezen nedv a vadlevesek és mártások színezésére szolgál.

17. Rákleves húsevő napokon.

Mintegy hat személyre harminc rákot kell tisztára mosni és marhahúslevesben megfőzni, melyek



A rák.

aztán ollóiktól és farkaiktól megfosztatván, héjastulegyütt mozsárban finomra megtöretnek. Ekkor aztán olvassz egy darab írósvajat, vedd belé a megtört rákhéjakat és hagyd egy ideig a vajban pörkölődni, végre szűrd át a rákvajat vékony ruhán; a megmaradt rákhéjat tedd vissza ugyanazon levesbe, melyben a rákok főttek és hagyd jól megfőni vele. A kinymott rákvajat melegítsd meg, tégy belé két kanálnyi lisztet, hadd pörkölődjék egy kissé, de meg ne barnuljon; ereszd fel ugyanazon levestel, melyben a rákhéjak főttek, sózd meg, tégy hozzá egy kevés cayenne borsot és 1 deciliter fehér bort, szűrd át szitán és tálald ki pirított zsemlyére.

A rákfarkakat és ollókat, halfásgaluskák kíséretében rakd a levesbe.

18. Táplálé szárnyas gombóckákkal Harlekin módra.

Tisztítsunk meg egy szép húsos levestyúkot, válasszuk le a mellhúst, valamint a combokét a csontokról, húzzunk le minden bőrt és ínt és készítsünk belőle szárnyasfást ugyanoly módon mint a borjufás készítése történik. Ha a fás készen van, négy részre osztjuk: az első részt parajcseppekkel zöldre, a másodikat bretonnal vörösre festjük,

a harmadikat fehéren hagyjuk, míg a negyedik, a zsírban való kisütés által, sárga színt nyer. Mind a négy részből, két kávéskanálka segélyével, egyenlő kis gombócokat alakítunk, melyeket egy vajjal megkent fődőre kirakunk. Rövid idővel a tálalás előtt a zöldeket és fehéreket egy kevésbé sózott lében három percig lassan forni hagyjuk, azokat, melyeknek sárga színt akarunk adni, forró zsírban ilyen színűre kisütjük. A negyedik (vörös) részt rövid lében hagyjuk felforralni, mire az összes gombóckákat a leveses tálba tesszük és jó erős, kellőleg sózott szárnyas consomméval leöntjük.

19. Kartifiolleves.

Végý három közepszerű szép fehér kartifiolrózsát, tisztítsd meg és vagdald el egyenlő darabokra s főzd jó marhahúslevesben; aztán tégy lábasba egy darab írósvajat, olvaszd meg, adj hozzá két főzőkanálnyi lisztet, hagyd kissé megbarnulni és öntsd rá a levest a kartifiolról, ha ez megpuhult; végý hozzá egy kis apróra vágott szerezsendióvirágot is és két kanálnyi tejszínt. Mielőtt kitalálnád, tedd belé a kartifiot, habarj hirtelen a levesbe két tojás sárgáját és tálald ki pirított zsemlyére.

20. Vadhúsleves lencsével.

Végý $\frac{1}{4}$ kiló vagy $\frac{1}{2}$ liter jól tisztított lencsét, mosd meg és főzd puhára egyszerű húslevessel és többféle levesfűszerrel, melyet előbb finomra vagdalni és vajban párolni kell. Ezalatt 1 kiló vadhús, mely még nem feküdt ecetben, darabokra vagdaltatik, tisztára mosatik, letöröltetik és egy kasztrolba tétetik néhány szelet szalonnával, egy vereshagymával, egy sárgarépával, egy babérlevéllel, néhány egész borsszemmél és a hozzá szükséges sóval és egy kevés zsíros levessel együtt puhára pároltatik, finomra vágatik és töretik, zsírtalan vadhús-üledékkel a lencséhez adatik, jól keverve szítán átszüretik, jó marhahúslevessel és egy kanál nedvvel (jüs) sűrű levessé kevertetik és még egyszer szítán egy illendő kasztrolba szüretik. Tálalás alkalmával a levest meg kell sózni és gömbölyűre kivágott és pörkölt kenyérmorzsára forrón önteni.

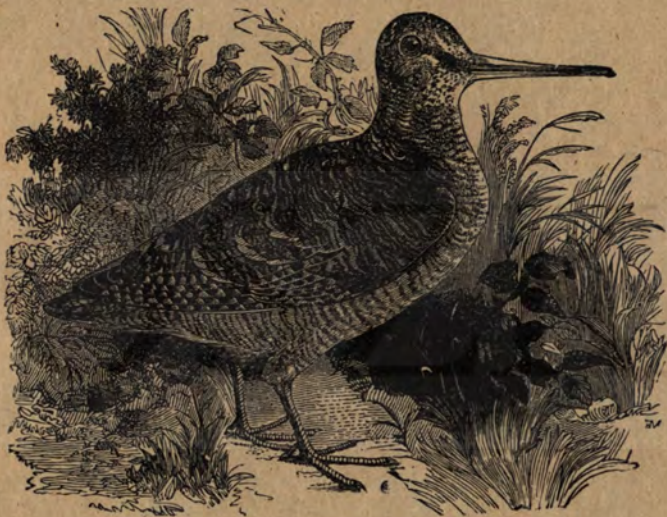
21. Oglioleves.

Rakj ki egy rézserpenyőt szalonnaszeletekkel, végý egy nagy vöröshagymát, egy kalarábét s két sárgarépát s mindezt kerek szeletekre vagdalva, továbbá két kemény kelkáposztafejet négyfelé vágva, néhány szem közönséges borsot és szegfűborsot, aztán 84 deka zsíros húst, két borjulábat, egy kappant, mindezeket darabokra vagdalva; hagyd párolni lassan páratűzőn rézserpenyőben, míg feneke szép barna nem lesz; eközben önts rá gyakrabban egy-egy kanálnyi húslevet, hogy meg ne kozmásodjék; ereszd fel aztán jó húslével, hagyd főni másfél óráig, ekkor tedd félre, hogy megtisztuljon, szűrd

le s töltsd csészékbe, mikben az asztalra adatik. Ezen levesből száraz kocsonyát is (glasz) csinálnak, csakhogy a zsírtól jól meg kell tisztítani s mindaddig főzni, míg meg nem sűrűsödik, mit aztán, ha meghűlt, vágni és eltenni lehet.

22. Átvont szalonkaleves.

Ehhez rendesen nagyon meglótt vagy sovány szalonka veendő, melyet süelve nem jó sikerrel találhatni; miután négy szalonka jól megtisztított, nyáron sütendő: belük, a gyomor eltávolítása után,



Az erdei szalonka.

finoman összevágandó, kevés petrezselyem-, só- és szerecsendióval párolandó, és ha a szalonkától az egész hús elválasztott és finomra vagdaltatott, azt a béllal finomra törni kell; ezalatt a csontokat 2 liter jó barna húslevesben kifőzni; kis darabokra vágott s vajban világos barnára párolt zsemlyére önteni, jól megfőzni, a tört szalonkahússal vegyíteni, szörkendőn átvonni és ha esetleg nagyon sűrű lenne, hígítva kevés só-, egy darabka száraz kocsonya- (glasz) és szerecsendióval ízletesebbé téve, apró kockára vagdalt sült szalonkaszelet-mellecskékre párolt gömbölyű kenyérmorzsával a levesfazékba forrón tálalendő. Fenyőrigók-, fűrjek- és pacsirtákkal ép úgy kell bánni, csakhogy ezekből nagyobb mennyiség szükséges. — Ehhez hasonló és minden más szárnyasvad-leveshez az érintetlen maradt asztalmaradékok efféle sültekből fordítandók.

23. Rizsleves csirkével.

Végý két jól megtisztított fiatal tyúkot, vágd kis darabokra, sózd meg, de csak igen keveset és hagyd a sóban állani; aztán végý egy darab írósvajat, olvaszd meg, tégy belé egy kevés, apróra vagdalt zöld petrezselymet és hagymát is, meg a tyúkokat, hadd pároljon, de igen lassan; hogy pedig szép fehérek maradjanak, gyakrabban kell rá egy kis húslevet tölteni, míg nem puhulnak; ekkor önts még rá egy pár merőkanálnyi húslevet s hagyd még egy keveset párolni, aztán végý 14 deka tisztán kiválogatott rizst, mosd ki néhányszor lágy meleg vízben; tálalás előtt fél órával tedd tűzhöz jó marhahúslevessel és egy darabka vajjal, főzd lassan, hogy puha legyen, de mégis egész maradjon; vess belé egy kis szerecsendióvirágot is; végre üss egy csuporba három tojás sárgáját, habard meg jól egy kis levessel, tedd a tyúkokat a rizsszel együtt a levesfazékba, add hozzá e letöltött levest, keverd jól össze s add fel kellőleg megsóva az asztalra.

24. Májleves marhahúsleves nélkül.

Végý $\frac{1}{2}$ kiló borjumáját, vakard finomul, vágj hagymát, sárgarépat és petrezselymet kerek szeletekre és egynéhány kanál írósvajat egy kasztrolban forróvá téve, add be az egészet, hagyd két óráig párolni aztán végý hozzá egynéhány kanál bearnaise-mártást, sót, borsot és egy kevés mulagatowny port, valamint néhany kanál Madeira-bort, töltsd tele vízzel, hogy még félóráig forrjon. Ekkor szűrd át szitán, habarj belé három tojás sárgáját, valamint egy kevés tejszínt és tálald ki pirított zsemlyével.

25. Leves dara-galuskával.

Dörzsölj el 10 deka írósvajat, habarj belé három egész tojást és két tojás sárgáját, aztán tégy belé 4 deciliter darát, kissé megsóva; mindezt jól összekevervén, a galuskát tetszésed szerint evőkanállal rakd a forró levesbe.

26. Leves vajas-galuskával.

Végý 7 deka írósvajat, dörzsöld el jó habosan, aztán habarj belé egymásután négy tojás sárgáját; add hozzá négy tojás fehérének havát, egy kis sót és négy kanálnyi finom lisztet. Próbául befőzhetsz egy galuskát forró húslevesbe; ha szétomlik, végý hozzá még egy kis lisztet; azután a galuskát evőkanállal rakd a forró levesbe, fedd be, hagyd főni fél fertály óráig, ekkor hányd egyenkint a levesfazékba és tölts rá jó levest.

27. Leves tyúkpogácsával (royal).

Végý két szépen sült tyúkot és egy darab sült barjuhúst, vagdald szét és törd össze mozsárban finomul; apróra törtétvén, önts rá 7 deciliter erős tyúklevest, törd át szitán és habard el kilenc tojás székével,

és ismét törd át ; a formákat vagy mintákat kend ki írósvajjal s mind-egyiket tört vagdalékkal (royal) megtöltve, tedd gőzbe ; ha a royal összement, borítsd ki a levesfazékba és tölts rá világosbarna levest. A párolást következőképen kell érteni : egy mély lábasba annyi víz töltetik, hogy a mintának valamivel több mint felét ellepje ; ha forr a víz, belététezik a minta ; a lábas, melyben a víz van, tiszta papirossal, ez pedig fedővel betakartatik s a takaréktűzhely sütőjébe tétetik. Nagyobb mennyiségű ételnek sokszor tovább kell egy óránál a vízben főnie ; miért is, ha a víz lefőtt, forró vizet szükséges utántölteni, de a minta említett magasságát soha sem szabad meghaladnia.

28. Leves bekötettel.

Végy sült borjúhúst, sült kappan- vagy pulykamellett, vagdald apróra, áztass egy zsemlyét tejbe, nyomd ki, csinálj három tojásból habarékot és vágj össze apróra egy kevés zöld petrezselymet ; dörzsölj el aztán 7 deka írósvajjat habosan, tedd belé a vagdalékot, üss belé egymásután 3 tojást ; adj hozzá sót, borsot, egy kis zsemlyemorzsát és két kanálnyi jó tejfölt ; kavard össze jól mind ; kenj meg egy asztalkendőt írósvajjal, rakd rá a fentebbieket, kösd össze, tedd forró sós-vízbe s hagyd főni félóráig. Azután vedd ki, de vigyázva, tedd a levesfazékba s önts reá barna levest.

29. Leves libaaprólékkal.

Tégy lábasba egy darab írósvajjat, egy kevés apróra vágott hagymát, zöld petrezselymet, hat csiperkegombát szeletekre vagdalva és párold egy óranegyedig ; aztán hints rá két kanálnyi lisztet, hagyd párolni egy kevéssé s önts rá húslevest ; de előbb a liba aprólékját főzd meg a levesben, és ha elég puha, vagdald kellő darabokra, a zuzát pedig hosszukásra ; adj hozzá egy kis, apróra vágott szerezsendióvirágot, forrald fel még egy kevéssé s tálald ki hosszukásan szeldelt pirított zsemlyére. A máj rántva és darabokra vágva adatik hozzá.

30. Szalonnás gombóc-leves.

Végy friss szalonnából 14 dekát, vágd azt apró kockákra, tedd lábasba és süsd ki sárgára. Tégy közé négy kockára vágott zsemlyét s evvel együtt pirítsd meg. Végy hozzá apróra vágott vöröshagymát és hagyd meghűlni. Addig keverj le $\frac{1}{4}$ kiló lisztet 3 tojással, hagyd folyékonyra, tedd közé a pirított zsemlyét és szalonnát, sózd és keverd el jól. Készíts belőle szép gömbölyű gombóckákat és a leszűrt levesbe főzd be.

31. Zsemlye-leves.

Reszeld le 3 friss császárszemlyéről a héjat, vágd azokat nagy kockákra, szárítsd és add egy arravaló kasztróba, töltsd meg húslevessel

és hagyd főni egy negyed óráig. Tálaláskor a zsír eltávolíttatik, a szükséges só hozzáadatik és 4—5 tojássárgával és egy kanál tejföllel habarva, add fel az asztalra.

32. Leves dörzsölt daragombóccal.

Dörzsölj el 10 deka írósvajat tajtékosan, üss belé lassankint négy egész tojást és kavard fel végre vele 4 deciliter darát. Szükséges egyéb-iránt egy gombóccal próbát tenni, mivel a gombócok könnyen igen lágyakká vagy igen keményekké lehetnek ; ha kiállják a próbát, csinálj apró gombócokat, főzd meg jó húslében, s megfővén, egy jó óránegyedig hagyd befedve, azután rakd a levesfazékba és öntsd rá a leszűrt levest.

33. Leves vagdalékfánkkal.

Végy egy darab maradéksültet ; evégre különösen jó a pulykamell ; végy továbbá egy pár csiperkegombát, tejbe áztatott fél zsemlyét, zöld petrezselymet és egy kis szerecsendióvirágot ; mindezt apróra összevágván, tégy belé egy kevés sót is és két tojás sárgáját, s kavard mind jól össze. Hints aztán deszkára finom zsemlyemorzsát, tedd rá a vagdalékot, nyujtsd el kisujjni vastagságúra és szurdalj ki gyűszűnyi nagyságú fánkmetszővel apró fánkokat, süsd ki zsírban világosbarnára, rakd a levesfazékba, önts reá forró barna levest s add fel mindjárt az asztalra.

34. Leves agyvelőgombóccal.

Végy egy borjuagyvelőt, mosd tisztára, főzd meg sósvízben, húzd le hártóját, vágd össze zöld petrezselyemmel apróra, adj hozzá sót és egy kis törött borsot, pirítsd meg írósvajjal ; tedd aztán mozsárba, tégy még hozzá tejbe áztatott fél zsemlyét és törd össze apróra ; dörzsölj el jól 5 deka írósvajat, kavard közé az agyvelőt, üss két egész tojást és két tojás sárgáját belé, adj hozzá egy kevés zsemlyemorzsát, csinálj belőle apró gombócokat és főzd meg jó húslében ; rakd aztán a levesfazékba és tölts rá barna vagy fehér tört levest.

35. Leves májgombóccal.

Vágj apróra 28 deka borjumáját és törd át szitán, aztán vagdalj egy tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, egy kis jó petrezselymet és egy mogyorónyi nagyságú darabka vöröshagymát. Ekkor dörzsölj el 7 deka írósvajat tajtékosan, kavard közé két egész tojást meg egy tojás sárgáját, tedd belé a májat, sót, borsot, zsemlyét és csak annyi megszitált zsemlyemorzsát, hogy szép kis gombócokat csinálhass belőle és főzd ki egyszerre jó húslében.

36. Leves sonkagombóccal.

14 deka írósvaj habzásig dörzsöltetvén, tégy belé három tojás sárgáját, három egész tojást, továbbá egy kevés sót, borsot és sze-

recsendiót. Ehhez végy még 28 deka finomra vágott ösztövér sonkát s végül egy maroknyi szép fehér zsemlyemorzsát. Félórával a tálalás előtt kézzel kis gombócokat alakíts, tedd ezeket egy zsemlyemorzsával behintett deszkára s főzd meg egyszerre a forraló vízben.

37. Leves májas hablepénnyel.

Végy egy lúdmájat, vakard le hártáját s törd át szitán ; dörzsölj el 7 deka írósvaját tajtékosan, üss belé két egész tojást és két tojás sárgáját, egyiket a másik után jól elkavarva ; reszeld le két zsemlyéről a héjat, áztasd azokat tejbe, végy egy kevés, apróra vágott zöld petrezselymet, vöröshagymát, sót és egy kis törött borsot, úgyszinte az áztatott zsemlyéket is, egy kevés finom zsemlyemorzsát hozzá. Mindezt jól elkavarván, tedd hozzá három tojás fehérének havát ; kenj ki egy rézserpenyőt írósvajjal, hintsd meg finom zsemlyemorzsával, tedd belé a kavarékot és süsd meg, vágd kockára és tölts rá tört májlevest. Miután most nagyobbára minden ház takaréktűzhellyel vagy az úgynevezett főzőgéppel van ellátva, azért mindazon tésztás, mely süttetik, annak sütőcsövébe tétetik, kivéve azon tárgyakat, melyeket vízgőzben párolni szükséges.

38. Leves májrizsszel.

Ehhez a keverék úgy készíttetik, mint az előbbi májas hablepényhez, azon kivétellel mindazáltal, hogy itt a tojás havának el kell maradnia, s helyette másfél főzőkanálnyi liszt adatik hozzá. Főzd be e keveréket nagyobbacska reszelőn át a főzőkanál segedelmével forró fehér levesbe ; mi — hogy a rizs szép, egész és egyenlő alakú maradjon — rézserpenyőben vagy lábasban történik ; ezen rizs, amint lassankint főzetik be, szintűgy szedetik ki sütőkanállal, levesfazékba rakatik és barna leves töltetik rá.

39. Leves tüdőtáskával.

Végy egy borjutüdőt szivestől, főzd puhára, vágd le róla a gégét, a többit pedig aprítsd össze. Aztán olvassz egy darab írósvaját, adj hozzá törött borsot, apróra vágott zöld petrezselymet és egy kevés vöröshagymát, kissé barnítsd meg, tedd bele a vágott tüdőt, sózd meg és pörköld egy keveset, kavard meg jól, üss rá két jól összekavart tojást, vedd el a tűztől és hagyd kihűlni. Továbbá csinálj közönséges rétestésztát, húzd ki vékonyra és rakd rá az aprólékot, úgy mindazonáltal, hogy a kihúzott tészta közepén másfél arasznyi hely üresen maradjon, melyet középen keresztül kell vágni ; aztán göngyöld össze a tésztát mindkét felől, hogy az üres tésztával a töltött tésztát néhány-szor körültekerhesd. Nyomkodd el végre lisztbe mártott főzőkanálnyal kisujjnyi hosszúságra, vágd ketté késsel, szorítsd össze a végeket, főzd meg fehér levesben, add aztán fazékba s önts rá barna levest.

40. Szágó-leves.

7—8 deka szágóra 5 deka vajat tégy a serpenyőbe, melegítsd meg, de vigyázz, hogy forró ne legyen; erre add belé a szágót s párold egy kevésbé folytonos kavarás közben, de úgy, hogy szép fehér maradjon, aztán hints rá egy főzőkanálnyi finom lisztet, kavard szorgalmasan s párold még egy kis ideig. Erre adj rá kihült, jó fehér levest s főzd addig, míg a magok nagyok és üvegfényűek lesznek, ami megtörténik, ha a szágóra nem forró, de kihült levest öntünk. Adj aztán két tojás sárgáját s egy jó kanálnyi friss tejfölt, amidőn tálatatik.

41. Leves csontvelő-gombóccal.

Tisztíts ki 14 deka velőt a csontokból, vágd harmadrészét apró kockákra, a többit pedig szeletekre, tedd cseréptálba és kissé olvadni hagyván, dörzsöld el tajtékosan; azután két lereszelt és tejbe áztatott zsemlyét, két egész tojást s két tojás sárgáját lassankint kavard belé, hintsd meg sóval és egy kevés finom zsemlyemorzsával, add hozzá a kockára vágott velőt is, keverd össze mind jól, csinálj belőle apró gombóckákat, főzd be ezeket jó tyúklevesbe, s ha megfőttek, add fel az asztalra.

42. Leves lisztes hablepénnyel.

Vég 14 deka írósvajjat, dörzsöld el tajtékosan, üss belé két egész tojást és négy tojás sárgáját egymás után, jól megkavarva, s tégy hozzá annyi lisztet, hogy könnyű tészta legyen belőle; add hozzá négy tojás fehérének havát, sózd meg, kenj ki jól egy tepsit vagy lapos rézserpenyőt írósvajjal, tedd belé a tésztát és süsd szép zsemlyeszín-sárgára; ha megsült, tedd deszkára és kis fánkmetszővel szurdald ki szépen, rakd levesfazékba és tölts reá kartifiol-levest.

43. Leves vagdalék- (ragout) gombóckákkal.

Vég egy pár borjuszegyet és egy tölgyet, abárold meg egy kissé s vágd apró kockákra; vég továbbá egy kevés kucsmagombát, aprítsd meg, olvassz egy darab írósvajjat, tedd belé a vagdaléket és párold; vég végre egy kevés tejet, tégy belé három tojás sárgáját, habard el jól és öntsd rá, adván hozzá egy kis szerezsendióvirágot és sót, és mind jól összekavarván. Vágj négyszögű ostyákat, kend meg tojás fehérével, tégy rájuk fél kanálnyit a vagdalékból, csinálj belőlük szép kerek gombóckákat, hömpölygesd ezeket fölvert tojásba, azután pedig finom zsemlyemorzsába, és süsd ki forró zsírban, rakd a levesfazékba és önts rá fehér tört levest; bőjti napon szegy és tölgy helyett vég sósvízben főtt tejeshal-aprólékot.

44. Leves rizspogácsával.

14 deka rizst megmosván, szárítsd meg ruhán és törd meg mozsárban, de ne apróra, és erős fehér húslében párold péppé, s hagyd kihűlni.

Ekkor dörzsölj el 7 deka írósvajjat, kavarj belé egy egész tojást s négy tojás sárgáját a péppel együtt; kissé sózd meg és három tojás fehérének kemény havával keverd össze. Azután kend ki a mintákat írósvajjal és töltsd meg, de nem egészen teli, a keverékkel; rakd a pogácsákat hosszú pléhre és süsd meg vagy tedd lapos rézserpenyőben gőzbe, aztán borítsd ki és önts reá barna levest.

45. Leves dörzsölt szalonnás gombóccal.

Végy négy régsült zsemlyét, reszeld le rólok a héjat, vágd apró kockákra a zsemlyéket; végy továbbá négy tojás sárgáját, 2 deciliter tejsűrűt, habard el jól a tojással és töltsd a zsemlyére; végy aztán 21 deka friss szalonnát, vágd össze késsel finomul, tedd cseréptálba és dörzsöld el két egész tojással és szintén négy tojás sárgájával jó tajtékosan, keverd belé lassan az áztatott zsemlyekockákat és egy kis maroknyi lisztet, de csak annyit, hogy a



Csiperkegomba.

zsemlyekockák a levesben szét ne omoljanak; csinálj belőlök gombócokat és rakd jó fehérlevesbe. Ezen gombócot mellékételül savanyú káposztához is lehet használni.

46. Leves csiperkegombával (Champignon).

Végy e végre néhány csiperkegombát, tisztítsd meg ezeket, és metéld vékony szeletekre; párold egy kis írósvajban kevés apróra vágott petrezse-lyemmel, hints rá egy kis lisztet, s ha mindez jól megpárolódott, önts rá

annyi húslevet, hogy hígbecsinált mártalékhoz hasonlítson, tégy belé kevés szerezsendióvirágot, egy főzőkanálnyi tejsűrűt és 3 tojás sárgáját is; hagyd még egy kissé főni, és tálald ki lisztlepenyre vagy pirított zsemlyére.

47. Consommé à la Orléans.

Miután egy jó, klarifikált táplalé készen áll, tégy egy kasztrolba $\frac{1}{2}$ liter paszírozott paradicsomot és hagyd kevesebbire mint felére beforrni, adj neki szép vörös színt, és hagyd kihűlni. Ezalatt tégy 8 tojás sárgáját, 2 deciliter kihűlt lét, egy kevés sót, egy kevés szerezsen-

diót, $1\frac{1}{2}$ deka törött cukrot, 3 evőkanál tejszínt egy medencébe, tedd a kihűlt paradicsomot hozzá és keverd a habverővel jól össze. Ekkor töltsd az egészet egy vajjal kikent formába és főzd meg körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig gőzben, míg eléggé megkeményedett. Ha ez megtörtént, tedd ezt az úgynevezett »paradicsom-royal«-t hidegre, vedd óvatosan ki a formából és vágj belőle hosszukás hegyes négyszögeket, tedd ezeket a levesestálba és tálald a kellőleg megsózott forró táplálék reájuk.

48. Olasz rizs levesbe.

Megmosván 28 deka rizst, tisztíts három sárgarépat, három kalarábét és két fej kelkáposztát, s metéld el hosszúra; aztán egy sült kappan vagy pulyka mellét és egy nagy sült lúdmájnak felét szintúgy metéld el, kissé sózd meg és fűszerezd kevés borssal és szerezsendióvirággal. Most kenj ki egy rézserpenyőt friss írósvajjal vagy lúdzsírral, rakj belé egy réteg rizst, erre egy réteg zöldséget s végre húst és májat, azután ismét rizst s így tovább, míg rétegenként az egész edény meg nem telik; ezután takard be rizsszel, rakj rá néhány darabka írósvajat, és locsold meg fél merőkanálnyi jó húslével. Ekkor a rézserpenyőre tégy alkalmas fedőt és tedd azt a sütőcsőbe s hadd párolni mindaddig, míg a rizs és zöldség meg nem puhulnak, a rizs azonban mind egész maradjon, de teljességgel ne legyen leveses; ellenkező esetben pedig még valami kevés húslevest kellene rátölteni. Takard be most a serpenyőt egy összehajtogatott asztalkendővel és add fel szűrt húslével.

49. Vagdalék-leves.

A maradékot sült borjúhúsból egészen apróra vagdalván, azt vajban fonnyasztott petrezselyembe adjuk, és ha egy ideig párolódott, hintsük be két főzőkanálnyi liszttel, és öntsük rá a levest, tálalás előtt még egy tojás sárgáját kell bele kavarnunk és zsemlyével feladni. Vagy forraljunk fel vagdalék maradékot híg becsinált levesben.

50. Brünni leves — Potage à la Brunnoise.

Vágj apró kockákra egy-egy maréknyi sárgarépat, fehért, póré, petrezselymet, valamint egy fél marék zellert, melegíts meg jól egy lábasban 20 deka friss vaj, tedd belé a vágott zöldséget és párold 20 percig. Ekkor önts reá $2\frac{1}{2}$ liter erős húslét és hagyd az egészet körülbelül $\frac{3}{4}$ óráig tovább forrni. Tálalás előtt sózd meg a levest és öntsd kockára vágott pirított kenyérhéjra.

51. Rákkeves halgombóccal — Potage à la cardinale.

Körülbelül 30 darab szép levesrákot sóval, egy kevés zöld petrezselyemmel és köménymaggal forró vízbe teszünk, jól fölforralunk és azután $\frac{1}{2}$ óráig állni hagyunk. Ekkor leszűrjük a rákokat és kifejtjük

a farkokat és ollókat, melyek dísznek maradnak (a hasak és lábak hasznavehetlenek), míg a többi rákvaj készítéséhez használjuk fel. A rákvaj oly módon készül, hogy a hátramaradt testeket mindenestől egy mozsárban körülbelül 30 deka friss vajjal igen finomra megtörjük, egy kasztrolba tesszük és széntüzön fojtjuk. Ha ez megtörtént, 2 deciliter paradicsomot és 2 liter jó húslét öntünk reá, mellyel 10 percig forni hagyjuk, azután félre húzzuk, hogy a rákvaj a felületre szálljon. Ha néhány percig kihült, merőkanállal leszedjük a rákvajat és egy szűrőn át egy hidegvizes edénybe nyomjuk. A leszedett rákvajat hidegre tesszük, hogy megkeményedjék, a visszamaradt levest leszűrjük és félreállítjuk, hogy a rákok pora leülepedjék. Most a már leírt módon halfarce-ot készítünk, egy fődőre ujjnyi vastagon felkenjük és apró gombócokat alakítunk belőle. Minden kis gombócra egy ollót és egy farkot teszünk, forró lével megöntözzük és igen lassan pároljuk, mire egy szőrszitára rakjuk. Ekkor a rákvajat egy kasztrolba tesszük, jól megmelegítjük, 3 kanál liszttel meghintjük és jól dagadni hagyjuk. A visszamaradt lét reáöntjük, jól elkeverjük és sót, egy késhegynyi cayenne-borsot, egy kevés madeira-bort és egy deciliter jó fehér bort hozzáadva, $\frac{1}{2}$ óráig lassan forni hagyjuk. Ezután egy vegyületet készítünk 2 deciliter jó tejszín, 6 tojás sárgája és 5 deka vajból, melyet a habverővel jól összekavarunk s melyre folytonos keverés mellett néhány kanál ráklevest öntünk. A többi levest hozzá töltjük, a kis gombócokat a levestálba rakjuk, és a levest egy szőrszítán át reájuk szűrjük.

52. Parasztleves kirántott metélttel. Potage à la paysanne.

1 kiló marhahúsból a már leírt módon levest főzünk. 3 tojás sárgájából gyurott tészta készítésére tesszük, melyet négy részre osztunk, egy ideig pihentetünk, nem nagyon vékonyra kisodrunk és a leveleket kissé száradni hagyjuk. Ezekből három ujjnyi széles sávokat vágunk, melyeket egymásra helyezünk és középvastagságú gömbölyű metéltté vagdalunk. Ezt forró tiszta zsírban kirántjuk, mire egy meleg helyre itatóspapírra tesszük, hogy ropogós maradjon. Ezalatt egy kasztrolban 20 deka friss vajat megmelegítünk, 4 főzőkanálnyi lisztet beledünk és szép világossárga rántást készítünk. Erre reá szűrjük a lezsírozott levest, jól elkavarjuk a rántással, szerecsendiót, egy kevés tört fehér borsot teszünk belé és többszöri lehabszás mellett $\frac{1}{2}$ óráig tovább főzzük. Ekkor 2 deciliter tejszín, 3 tojás sárgája és 5 deka friss vajból egy keveréket csinálunk, melyet szőrszítán át a levesbe szűrünk, folytonos kavarással a levest még egyszer jól felmelegítjük, megsózzuk és a kirántott metélt fölé a levesestálba öntjük.

53. Parasztleves más módon.

Ugyanazon étel mint a fentebbi, csakhogy a kirántott metélt helyett eresztettet készítünk. Az eljárás a következő: Téggy egy medencébe 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját, egy kevés sót, 3 deka törött cukrot, 3 evőkanál vizet, úgymint 10 deka lisztet és kavard az egészet jól össze. Most téggy egy serpenyőbe tiszta zsírt s ha jó forró, folyasd belé egy fehér papirosból készült tölcserből, melynek hegyét levágtad, az ilyen módon készült tésztát. Ezen eresztettet világos sárgára sütjük, azután száradás céljából itatóspapírra helyezzük és a forró levesbe tálaljuk.

54. Potage à la régence.

Készíts 1 kiló marhahúsból jó levest. Végy egy jól tisztított levestyúkot, húzd le melléről a bőrt, válaszd le a csontot és vágj belőle szép szeleteket, verd meg egy kicsit, sózd meg és tedd egy vajjal kikent lábasba. A hússzeleteket felül is kend meg olvasztott vajjal és süsd meg hirtelen 6 percig a sütőben. Ezután tedd félre. A tyúk többi részeit jól vagdald össze, tedd egy kasztrólba, 3 tojás fehérje, 2 deciliter víz, 1 kávéskanál mulagatawny-por és egy szeletekbe vágott sárgarépa kiséretében kavard mindezt jól össze, szűrd reá a levest és hadd egy órán át lassan forrni. Ezalatt végy egy apró darabokra osztott karfiol-rózsát, 2 sárgarépát, egy kalarábét, 6 darab szép champignon-t, egy nagy petrezselyemgyökeret és ha mindezt megtisztítottad, vágd a gombát levelekre, a többi zöldséget pedig $\frac{1}{2}$ cm széles sávokra és szurkálj egy kis szakítóval apró félholdokat belőle. Tedd az egészet egy kasztrolba, öntsd le 1 liter lével, sózd meg kissé, és főzd amíg teljesen megpuhult, mi után tedd félre. Ezenkívül blanchirozz meg sósvízben 4 deciliter tisztított zöld borsót, szűrd le és tedd a többihez, valamint 3 finom metéltté vágott szarvasgombát és 1 deciliter madeira-bort. Most készíts 14 deka vajból világos rántást, szűrd reá a klarifikált (tisztított) levest és hadd $\frac{1}{2}$ óráig forrni. A már többször leírt módon készíts tojáskeveréket, vegyítsd a kész leveshez és öntsd ezt szórszítán át a leszűrt zöldségre úgy mint a vágott szarvasgombára és csirkemell-darabokra a levesestálba.

55. Borsópüréleves friss zöld borsóból.

1 kiló marhahúsból erős levest készítünk, ezalatt 1 liter tisztított friss zöld borsót 2 liter forró lében kásával főzünk, melyet egy szórszítán átkenünk és félreállítunk. Most 15 deka vaj és egy főzőkanál lisztből világos rántást készítünk, folytonos keverés mellett hozzátesszük a borsópürét, reászűrjük a levest és miután kissé megsóztuk és 4 deka törött cukrot, egy kevés szerecsendiót és 1 deciliter madeira-bort vegyítettünk hozzá, többszöri lehabzás mellett egy óráig lassan forraljuk. Ekkor 3 tojás sárgáját egy darabka vajjal és 2 deciliter tejszínnel jól

elkavarunk és ezen keveréket a leveshez tesszük. Az egészet szőrszítán átszűrjük és még egyszer felforraljuk. Ezen levest piritott zsemlyehéjacsákákra és néhány egész blanchirozott zöld borsóra tálaljuk.

56. Spárgapüré leves spárgahegyekkel.

Miután erős marhahúsleves készen áll, néhány csomó spárgát tisztít és moss meg jól, hegyeit 3—4 centiméter hosszú darabkákra vágd le és blanchirozd sós vízben amíg megpuhultak. Ekkor szűrd őket le és egy kevés levessel tedd félre. A visszamaradt spárgarészeket vagdald tetszés szerint össze, tedd egy kasztrolba, öntsd le 1 liter lével és főzd el kásává. Most készíts 15 deka friss vajból világossárga rántást, tedd a pürét bele, ereszd fel lével, míg a leves a kellő sűrűséget elérte, kavargd hozzá sót és egy kevés cukrot és hagyd egy óráig forni. Végül legirozd a levest 3 tojás sárgája, egy darabka vaj és 2 deciliter tejszínnel és szűrd a spárgahegyecskéket, valamint hosszukásra vágott piritott zsemlyedarabkák fölé a levesestálba.

Betegeknek való levesek.

57. Beaftea-leves.

Végig 40 deka sovány marhahúst, vágd meg egész finomra és tedd az arra való fazékba, melynek teteje srófra jár, és mely légmen-tesen elzárható. Tégy egy kevés karikába vágott sárgarépát, egy kevés petrezselyemgyökeret, hagymát, valamint egy kevés sót és 2 borsszemet hozzá, srófold reá a tetőt a fazékra, tedd ezt egy nagyobb edénybe gőzbe, úgy hogy a víz majdnem a belső fazék tetejét érje és hagyd egy óráig jól forni. Ekkor szűrd az így készült húskivonatot egy leveses csészébe, habarj el benne egy tojássárgát és szolgálj fel a betegnek. Csontostól összevagdalt csirkehúst is lehet vele forralni, miáltal ezen leves még ízle-tesebb lesz.

58. Könnyű csirkepüré-leves betegeknek.

Egy fél kis csirkét jó lében puhára megfőzünk, bőrét lehúzzuk és a csontokkal együtt kásává összevagdalkjuk. Ezután egy kis lábas-ban körülbelül 2 deka vajat jól megmelegítünk egy főzőkanálnyi lisztet szórunk bele, egy kicsit forni hagyjuk, beletesszük a csirkevagdálékot és a visszamaradt lével felöntjük, mire még egy fél óráig forni hagyjuk. A levest finom szőrszítán átszűrjük, leveses csészébe öntjük és esetleg még egy tojássárgát habarunk el benne, melytől a leves sűrűbb lesz.

59. Egyéb ajánlatos levesek betegek számára.

Köménymagosleves. — Árpadaraleves. — Tört árpadaranyák-leves. — Erős bouillon. — Könnyű csirke ragout leves. — Paszirozott rizs-nyákleves. — Cukorbetegségben szenvedőknek különösen ajánlatos egy zöldség nélkül, csupán csont, só, néhány borsszem és egy kevés paradicsomból készült táplálé.

ELSŐ RÉSZ. — II. SZAKASZ.

A bőjti levesekről.

60. Tiszta halles.

Tégy egy rézserpenyőbe 10 deka írósvajat, adj hozzá párhagymát, vöröshagymaszeleteket, sárgarépat, petrezselymet, zellert, halaprólékot és 1 kiló pikkelyes halat, kibelevve, apró darabokra vágva, de nem megmosva, — legjobb, ha különfélenemű, mint: ponty, compó, csuka, angolna vagy más kövér, nyálkás és sovány hal (édesvizi halak hiányában tengeri hal is vehető), ezután egy merítőkánálnyi vizet, hagyd lassan párolni, míg a vöröshagyma megbarnult, tölts rá 3 liter vizet, adj hozzá sót és egy kevés safrányt, és főzd két óráig, szűrd át asztalkendőn cserépfazékba, ha kihűlt, a zsiradék eltávolítandó. Ha e leves még nem lenne eléggé tiszta, akkor tisztítsd azt 2 tojás fehérének habjával, — mint az aszpickot és szűrd le szintoly módon. E tiszta halles époly ételek befőzésére használtatik, mint a marhahúsle, szint-úgy halmártások elkészítésére is.

61. Halles magyarosan.

Többféle halból apró darabokat vágsz és besózod. Készíts vékony rántást apróra vágott vöröshagymával és csörmepaprikával. Ereszd föl vízzel, tégy belé kevés ecetet, egy darab babérlevelet; hagyd jól felforrni, tedd belé a darabokra vágott halat és ezzel forrjon, míg a hal megfőtt. Ha föltálad, savanyú tejfölt, valamint pirított zsemlyét is lehet hozzá adni.

62. Serles.

Végy $1\frac{1}{2}$ liter fehér sert, egy kevés fahéjat, citromhéjat és annyi cukrot, hogy elég édes legyen; főzd meg jól; üss fazékba nyolc tojás-sárgáját, önts bele lassankint 2 deciliter jó forró tejsűrűt, habard el jól; aztán töltsd hozzá a forró sert, habard meg ismét jól, és öntsd hosszúra metélt zsemlyére, mely elébb pirított.

63. Csokoládéles.

Végy négy kanál fehér lisztet egy kasztrólba, hogy barnuljon, csak ne legyen keserű, ereszd föl $1\frac{1}{2}$ liter forró tejjel és adj hozzá 2 táblácska vaniliás csokoládét néhány darab cukorral, hagyd jól megfőni és tálad ki pirított zsemlyeszeletekre; ily módon kevés csokoláddal jó levest készíthetni.

64. Bőjti leves gyökerekből.

Végy petrezselymet, zellert, sárgarépát és párhagymát; tedd mind egy fazékba, töltsd meg borsóvízzel és főzd két óráig; azután olvassz egy darab írósvajat, tégy belé két kis főzőkanálnyi lisztet s pörköld sárgára; adj hozzá egy kevés, apróra vágott zöld petrezselymet, párold meg és a fentebbi lével föleresztvén, hagyd főni még fél óráig; végre szűrd át szitán. Most csinálj dörzsölt galuskát és főzd be. Ugyanazon levesbe piritott reszelt tésztát is tehetni, mely következő módon készül: csinálj közönséges reszelt tésztát, olvassz egy darab írósvajat, vess belé egy kevés, apróra vágott zöld petrezselymet és hagyd párolódni; azután add hozzá a reszeltet, és többszöri kavarás közben pörköld szép sárgára; ekkor töltsd rá a levest és hagyd megfőni.

65. Bőjti consommé és pisztrángszeletekkel.

6 darab friss pisztrángot kibelezünk, jól megmosunk és hosszában közepén ketté osztunk, bőrét lehúzzuk, a gerincét leválasztjuk és minden felet 5 egyenletes darabra vágunk, melyet egy kevésbé megsóznak, friss vajban a tűzhelyen hirtelen megsütünk és melegre teszünk; 2 zsemlyének héját lereszeljük, szeletekbe vágjuk és kerek croutonokat szurkálunk belőlük, melyeket halfással bekenve, egy alacsony kasztrólba egymás mellé helyezünk. A croutonokat tiszta vajjal megcsepegtetve és pármai sajttal behintve a csőben világossárgára sütjük. Megjegyzendő, hogy a visszamaradt gerinceket és fejeket a bőjti lével kell főzni, mivel annak igen jó ízt kölcsönöznek. Tálalásnál a pisztrángszeleteket, valamint a croutonokat a levesestálba helyezzük és a kellőleg megsózott bőjti consommét ezekre szűrjük.

66. Zöldborsóleves.

Végy gyöngye borsót hüvelyestül, párold puhára írósvajban és törd össze apróra néhány rántott zsemlyeszelettel és két-három darabka rántott csukafővel; ez megtörténvén, tedd lábasba, önts rá jó tiszta borsólevet, sózd és fűszerezd meg szerecsendióvirággal, hagyd jól megfőni, törd át szitán, töltsd aztán fazékba, forrald fel még egyszer és öntsd rántott lisztlepenyre vagy rántott zsemlyekockákra.

67. Borsóvíz bőjti ételekbe és bőjti levesekbe használandó.

Tégy fazékba 4 deciliter száraz borsót, tölts rá $1\frac{1}{2}$ liter tiszta folyóvizet, és megfőzvén, adj hozzá sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, néhány rántott zsemlyeszeletet és egy kis szerecsendióvirágot, hagyd aztán csöndesen tovább főni, és használd, amire szükséges.

68. Fehér áttört bőjti leves osztrigával.

10 deka friss vajat kasztróiban megmelegítünk és benne 2 főzőkanálnyi lisztet világossárgára pörkölünk. A szokott módon halfejek, $\frac{1}{2}$ citrom, egy levelekbe vágott sárgarépa, egy hagyma, egy babérlevél, és egy kevés majorannából hallét készítettünk, melyet leszűrünk, lezsírozunk és melyből $1\frac{1}{2}$ litert a rántásra öntünk, jól megkavarunk és 1 óráig lassan tovább forralunk. Ekkor a levest lehabozzuk, egy szórítán át egy kasztróba kenjük és melegre tesszük. 50 darab osztrigát a kagylóból kiveszünk, a levükkel együtt egy kasztróba teszünk, egy citrom levét reájuk nyomjuk és 1 deciliter jó fehér borral 4 percig gyorsan forraljuk. Ekkor egy szitára kirakjuk, a visszamaradt, fondnak nevezett, lét pedig a leveshez szűrjük. Ezután az osztrigákról a fekete szakállakat tisztára levágjuk és az osztrigákat, valamint a kiszurkált zsemlyedarabokat a levestálba rakjuk, a levest pedig tálalás előtt felforraljuk, egy darabka igen friss vajjal elhabart 4 tojás sárgájával összevegyítjük és az osztrigákra és zsemlyedarabkákra öntjük.

69. Zellerleves.

Ezen leves kivált akkor alkalmas, ha marhahús-leves maradt. Egy nagy zeller kockákra vágva kasztróiban zsírban pároltatik és ha már puha lett, egy kanál liszttel behintetik, a megmaradt húsleves vízzel vegyítetik és azzal főleresztve, még félóráig főzendő. Rántott zsemlyét is beleadhatsz.

70. Halikrás leves.

Tölts fazékba $1\frac{1}{2}$ liter vizet, 2 deciliter ecetet, tedd belé a halnak jól megmosott és darabokra vágott belrészét, úgyszintén jókora mennyiségű halikrát, két babérlevelet, kakukfűvet, egy fej vöröshagymát négyfelé vágva, sót, szerecsendióvirágot és egy kevés borsot; főzd mind ezt két óráig; csinálj azután vékony, sárga rántást írós- vagy jó főtt vajból, ereszd föl a levessel és főzd meg fél óráig. Végre tégy bele egy pár kanálnyi jó tejfölt; de mielőtt pirított zsemlyére tálalnád, gondosan szedd ki belőle a vöröshagymát, kakukfűvet és babérlevelet, s adj hozzá rántott csukamájat.

71. Bőjtileves tengeri rákból (uraknak).

Vég egy szép tengeri rákot (homard) avagy langouste-ot, mosd meg jól, igazítsd egy illó kasztróba, sózd meg és önts reá 2 liter jó fehér bort, 1 liter vizet, valamint 2 deciliter konyakot, tégy néhány borsszemet és levelekbe vágva 2 sárgarépát, 2 petrezselyemgyökeret, 2 hagymát, 1 pasztinákat és $\frac{1}{2}$ zellert hozzá. Forrald mind ezt jól $\frac{3}{4}$ óráig, vedd ki a rákot, hadd kihűlni és forrald a visszamaradt lét

lassan tovább. Ha a rák kihült, törd ki farkát, vágd le ollóval annak végét és széleit, a húst pedig vedd ki, mosd meg a rákteknőt (carcasse) és törd meg 20 deka friss vajjal — úgy mint 51. sz. alatt leiratott — rákvajjá, melyet mihelyt kihült, egy kasztrolban megmelegítünk és 3 kanál liszttel berántunk. A lét szűröd a rántásra, kavard jól össze és hadd 1 óráig tovább forni. A fekete béltől megtisztított farkot vágd egyenletes kockákra, tedd egy kis kasztrolba 3 hámozott szarvasgomba és néhány jó kemény champignon kíséretében, öntözd meg 1 deciliter fehér borral és párold egy diónagyságú darabka vajjal és egy késhegynyi cayenne-borssal jó puhára. Ezt a kis ragout-t, valamint kockára vágott vajon pirított zsemlyedarabkákat tedd a levesestálba, legirozd a levest 4 tojás sárgája és 1 deciliter tejszínnel, sózd meg kellően, fecskendezd meg konyakkal és tálald szőrszítán át a levesestálba készített fark- és zsemlyedarabokra.

72. Békaleves.

Nyúzd meg a békákat, válaszd el az elejét a hátuljától óvatosan és mosd ki bő vízben. (Megjegyzendő, hogy a békának csak a combját lehet fölhasználni.) Aztán olvassz föl lábasban egy darab írósvajjat, tégy belé apróra vágott petrezselyemzöldjét, tedd belé a jól kiáztatott és megtisztított békacombokat s párold meg kevésbé, szórd meg egy kevés liszttel, tégy belé söt és kevés szerecsendióvirágot, ereszd föl borsólével, ha fölforrt, tégy belé két kanál tejfölt, öntsd finomra vágott vajas szarvaskákra vagy pirított zsemlyére és tálald föl.

73. Tört leves.

Ez épen úgy készül mint húsevőnapokban, csak hogy a tyúk helyett egy nagy halfejet kell kirántani és a húslé helyett borsóvizet venni. Ezen leves csukagombócokra tálaltatik, melyek következőképen készíttetnek: Végy egy szép darab csukát, 28 dekát, főzd meg ezt sós vízben, szedd ki szálkáit és bőrét húzd le, végy két lereszelt s tejbe áztatott és kinyomott zsemlyét, három tojás habarékát, zöld petrezselymet és aprítsd mind össze; dörzsölj el 7 deka írósvajjat tajtékosan, rakd belé a vagdalékot, kavard meg jól, üss belé egy tojást és három tojás sárgáját, mindeniket jól meghabarva, adj hozzá kevés szerecsendióvirágot és söt; a tésztát nem igen keményre gyúrván, csinálj belőle apró gombóckákat, hömpölygesd finom zsemlyemorzsába és rántsd ki zsírban.

74. Füleves (Turbolya).

Végy levesnek való közönséges füveket, mint húsevő napokon, válogasd és mosd meg, aztán vágd minél apróbbra, rakd lábasba egy kis írósvajjal, fedd be, és párolódní hagyván, kavard belé egy kanál lisztet, hagy meg kissé párolódní, tölts rá 1½ liter borsólevet, adván

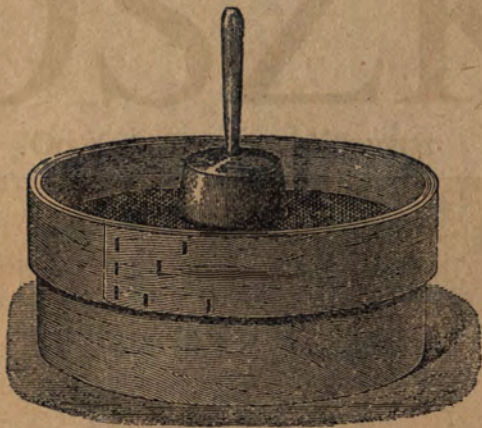
hozzá egy kis sôt és szerecsendióvirágot. Mielõtt kitálnád, végy öt tojás sárgáját, két kanál tejfõlt, egy darab írósvajat, s mind habard össze jól ; öntsd rá a forró levest és tálald ki pirított zsemlyeszeletekre ; rakhatsz rá kirántott pontyfejet vagy csukamájat szeldelve.

75. Lencseleves.

A kiválogatott lencsét tisztán megmosván, fõzd és sózd meg ; csinálj aztán barnalevest, vevén hozzá egy sült csukát, compót vagy pontyfejet ; törd meg vajban rántott zsemlyeszeletekkel együtt jó apróra, csinálj aztán írósvajjal barna rántást, töltsd rá a lencsét s a törötteket a lével együtt jól fõzd és kissé savanyítsd meg, törd át szitán, sózd meg, és tálald ki rántott csukamájra és pirított zsemlyeszeletekre.

76. Lencsepüré.

Veszünk $1\frac{1}{2}$ liter világossárga, nagyszemû lencsét az utolsó termésbõl, — általában a pürékhez való fõzelékek kell hogy ezéviék legyenek — a lencsét megmosván, azt $1\frac{1}{2}$ liter vízben, $3\frac{1}{2}$ deka egész hagy-



Szita a pürékhez.

mával, 1 deka zeller, $3\frac{1}{2}$ deka sárgarépa és 1 deka sóval egy kasztrólba tesszük ; miután a lencse fõlforrt, elhúzzuk és lassan tovább hagyjuk fõni, míg puha lesz. A puhaságról meggyõzõdhetünk, ha egy szemet ujjaink közé veszünk és azt szétnyomhatjuk. A lencse gyorsabb fõvését elõmozdíthatjuk, ha félóránként egy-egy fõl pohárnyi hideg vizet] öntünk a kasztrólba és a vizet mindjárt összekavarjuk a kasztról tartalmával. A puhára fõtt lencsét egy átverõ edénybe tesszük és a vizet

le hagyjuk csöpögni. Az így nyert levet félretesszük egy edénybe, míg a lencsét egy finomszemű ércszitán áthajtjuk egy tálba, mialatt a félre tett levet lassanként ráöntjük. A pürét egy kasztrólba tesszük s abban $\frac{1}{2}$ óráig csendesén főni hagyjuk, mialatt fakanállal szorgalmasan kavargatjuk, nehogy a kasztrólhoz tapadjon. Ekkor $1\frac{1}{2}$ deka kenyeret vágunk a leveses tálba, 6 deka vajat teszünk belé, ezekre ráöntjük a pürét és egy kanállal addig kavargatjuk, míg a vaj egészen fölolvadt. Ezzel kész a lencsepüré.

77. Borsópüré.

Vesziünk $1\frac{1}{2}$ liter szárított borsót, ráöntünk ugyanannyi vizet, hozzáadunk 5 gramm sót és egyebekben úgy járunk el mint a lencsepüré készítésénél. Megjegyzendő, hogy az itt elsorolt pürék húslével is készíthetők; amikor a víz helyett húslét használunk, de mindig azon arányban, hogy 1 liter 4 személyre való leveshez számíttatik.

Általános jegyzet a pürélevesekhez. Jóllehet az arányok kellőleg megjelöltettek, melyek szerint a pürék készítenők, ezek egyes esetekben mégsem lehetnének teljesen mérvadók, miután némely hüvelyes főzelék nagyon földagad, könnyelven igen szapora, tehát sokkal sűrűbb pürét ad. Ily esetekben a főzelék levéből valamivel többet töltünk a leveshez. Még arra a különbségre is kell az olvasót figyelmeztetnünk, hogy a főzeléknek szánt püré sokkal sűrűbb kell hogy legyen.

78. Mandolaleves habosan.

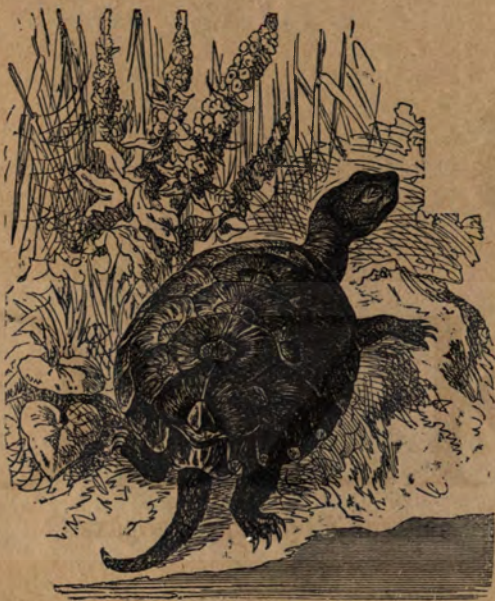
Végy 7 deciliter tejet, 14 deka cukrot, egy kis vaniliát és felforraltván, adj hozzá 12 deka hámozott és finomra tört mandolát, s forrald fel ismét. Mielőtt tálalnál, üss fazékba 4 tojás sárgáját, és öntsd rá a forró tejet; rakj levesfazékba pirított zsemlyeszeleteket, öntsd rá felét a levesnek; a többit habverőgéppel csináld habbá, melyet a kitálalt szeletekre tölts mindaddig, míg a levesfazék tele nem lesz habbal; ezután a többit oldalaslag öntsd a levesfazékba, minek azonban tűzserpenyőn kell megtörténni.

79. Kucsmagombaleves.

Mosd a kucsmagombát több ízben mindaddig, míg egészen tiszta nem lesz, azután vágd apró darabokra, és párold írósvajban, apróra vágott zöld petrezselyemmel; megpárolódván, hints rá egy főzőkanálnyi lisztet és hagyd ismét egy kissé párolódni; ezután tölts rá annyi borsólevet, amennyi levesre szükséged van, sózd és főzd meg jól; tálalás előtt adj hozzá egy kanál tejfölt és tálald ki vajban pirított zsemlyeszeletekre.

80. Tekenősbékaleves.

Végy három vagy négy tekenősbékát, vágd el fejüket, lábaikat és farkukat, forrázd le és fejtsd ki, aztán szép apróra eldarabolván, főzd sósvízben; tégy lábasba egy darab írósvajat és apróra vágott zöld petrezselymet, add hozzá a tekenősbékákat és hagyd jól párolni,



Tekenősbéka.

hintsd meg egy kevés liszttel, és önts rá annyi borsólevet, amennyi szükséges; adj hozzá azután egy kis borsot, szerecsendióvirágot, s két kanál tejfölt, s még egy kissé főni hagyván, tálald ki pirított zsemlyére.

81. Borleves.

Végy hét deciliter jó fehér bort, adj hozzá egy kávéfındzsányi vizet, hogy nagyon erős ne legyen, aztán egy darab cukrot, egy kis töretlen fahéjat és citromhéjat s főzd mind együtt egy fél óráig. Mielőtt fel akarnád adni az asztalra, vedd ki belőle a fűszert, üss fazékba öt tojás sárgáját, adj hozzá két kanálnyi édes tejfölt, habard össze jól, öntsd a bort forrón, de csak lassan rá, és töltsd a levesestálba, rakj reá szépen metélt, finom cukorral jól meghintett és tüzes lapáttal zománcozott zsemlyeszleteket, és vidd a levest hamar az asztalra, hogy a szletek meg ne puhuljanak.

82. Tejfölleves.

Adj két deciliter tejfölbe három evőkanálnyi lisztet, kevés sót, ecetet és köménymagot, kavard meg jól, keverj hozzá $1\frac{1}{2}$ liter forró vizet, hagyd főni, adj bele tálalás előtt még két deciliter tejfölt és tálald piritott szarvasszeletekre.

83. Korhelyleves.

Végj jó savanyú hordóbeli káposztalevet és kevés káposzta is legyen benne, főzd darab hasi szalonnával és disznóhússal. Erre, rántsd be vöröshagymás rántással, s rakj e levesbe most egy-egy szál friss kolbászt gyengén megsütve s ujjnyi hosszú darabokra metélve. Ez összesen még egyszer felforraltatván, tálaltatik.

84. Korhelyleves más módon.

Végj egy kevés káposztát, káposztalevet vízzel elegy, hogy nagyon savanyú ne legyen. Tedd fel főni. Készíts vékony rántást vöröshagymával és csörme-paprikával, öntsd fel a már főtt káposzta levével, aztán vágj füstölt kolbászt (vagy virslit) karikákba, tedd a levesbe s hagyd jól fölforrni. Tálalás előtt üss bele néhány tojást és kavard el benne egy kevés savanyú tejfölt.

85. Suhantott leves tarhonyával.

Végj egy darab friss szalonnát, vágd azt apró kockákra, pirítsd sárgára. Végj hozzá apróra vágott vöröshagymát, egy kanál csörme-paprikát, pirítsd meg és ereszd föl sós vízzel. Aztán főzz bele négy kanál tarhonyát, főzd puhára, végj hozzá három kanál tejfölt és tálald föl.

86. Paradicsomleves.

Tégj föl szép érett paradicsomokat vízzel, hagyd elfőni, szűrd át szitán, készíts vékony rántást apróra vágott vöröshagymával, ereszd föl a paradicsomlével, hagyd forrni, főzz belé rizst, s midőn a rizszemek már föl pattantak, sózd meg, cukrozd meg és tálald föl.

87. Vöröshagymaleves galuskával.

Két fej vöröshagymát vágj karikába, pirítsd meg zsírban, végj hozzá kevés lisztet, tégy belé fél kanál csörme-paprikát, pirítsd meg, ereszd föl sós vízzel és hagyd forrni. Azalatt kavard le egy kanál vaját két tojással, $\frac{1}{4}$ kiló liszttel, verd el kanállal jól, ebből készíts apró galuskákat, főzd a már fölforrt levesben puhára, adj hozzá tejfölt és tálald föl.

ELSŐ RÉSZ. — III. SZAKASZ.

A hideg édes levesekről.

(Nagy úri házaknál nyári időben második leves gyanánt tálaltatnak).

[88. Hideg málna leves.

Válassz ki egy liter szép érett, jól megmosott erdei málnából 10—10 szemet személyenként, tedd leveses csészékbe, szórd meg törött cukorral és állítsd a jégre. Ezalatt főzz meg fél kiló cukrot (nagy darabokban, a süvegből) négy deciliter vízzel szörppé, öntsd a többi málnára és törd az egészet két deciliter rajnai borral és egy kevés citromlével egy szőrszítán át. Ezzel töltsd meg a csészéket és hadd tálalásig a jégen.

89. Hideg eper- vagy szederleves.

Ugyanúgy készül mint a hideg málnaleves, csak ha az áttört nedv nem volna elég édes, egy kevés tisztított cukorszörpöt adhatunk hozzá.

90. Hideg ribiszkелеves.

Egy kosárka tisztán megmosott, száráról leszedett ribiszkének felét a leveses csészékbe tesszük és ezeket jégre állítjuk. A visszamaradt részt két deciliter vízzel és fél kiló cukorral forró cukorszörpbe öntjük és egy kevésbé pároljuk. Ezután két deciliter rajnai borral és fél citrom levével egy finom szőrszítán át a leveses csészékbe nyomjuk, melyek tálalásig jégen maradnak.

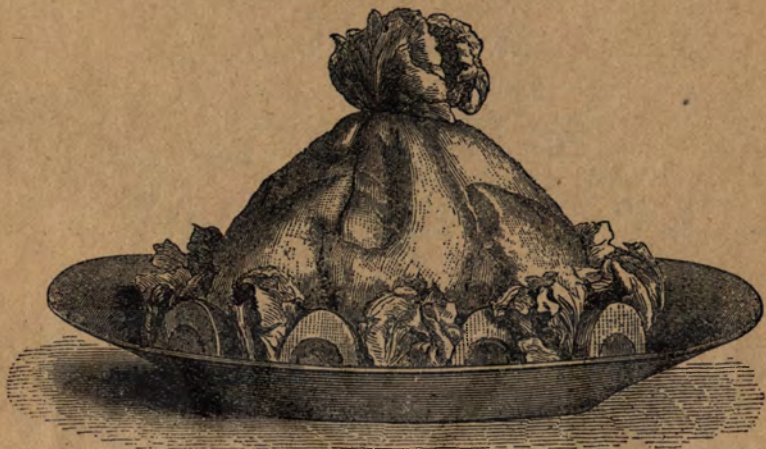
91. Hideg ananászleves.

Egy jól megmosott, szép érett ananászt, melynek nem kell nagy lennie, lehámozzunk és felét héjával együtt egy darab cukorral mozsárban megtörjük. Ezután egy kasztrólba tesszük és egy kevés tisztított cukorszörppel jól felforraljuk. Ezen összeget egy citrom levével és két deciliter rajnai borral összevegyítjük, egy finom szőrszítán egy más kasztrólba nyomjuk és a visszamaradt kockára vágott fél ananással még egy fél óráig lassan főlni hagyjuk, mire a leveses csészékbe tálaljuk és használatig jégre állítjuk.

92. Hideg őszi barackleves.

Hámozz meg 15 darab szép érett, zamatos őszi barackot, vágd felébe, vedd ki magját és apríts 15 felet vékony szeletekbe. Töltsd ezekkel meg félig a leveses csészéket, fecskendezz mind-egyikbe egy kevés rajnai bort, valamint három csepp rumot és

szórd meg törött cukorral. A többi barackfeleket törd meg mozsárban, öntsd le forró cukorszörppel, nyomd át szőrszítán és vegyítsd annyi vízzel, hogy híg, nem túlságos édes folyadékká váljék. Ezzel töltsd meg az előkészített leveses csészéket, tégy beléjük egy-egy vékony citromszeletet és hadd tálalásig jégen.



Mayonéz csirkével.

ELSŐ RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

A húsevőnapai előétkekről (assiette).

93. Velőgöngyöleg (croquette).

Egy friss borjúvelőt lebörözzünk, egy kis kasztrólba teszünk és egy kevés sóval s egy citrom levével hideg vízben a tűzre állítunk és fölforralunk, mire hideg vízbe tesszük, hogy kihűljön. Ezután egy finoman vágott hagymát hét deka vajban aransárgára megpirítunk, egy kevés vagdalt zöld petrezselymet, valamint néhány levelekbe vágott champignont, egy kevés sót és fehér borsot teszünk hozzá, az egészet kissé pároljuk, egy főzőkanálnyi liszttel meghintjük és egy kissé pirulni hagyjuk. Az előkészített velőt egy kendőn megszárazítjuk, a rántásba tesszük, elkeverjük és végre egy deciliter tejszín, négy tojás sárgája és egy deciliter lével a tűzön addig habarjuk, míg az egész szép simává és egyenletessé válik. Az így elkészített anyagot jégre állítjuk és ha megkeményedett, szép egyenletes croquetteket

alakítunk belőle, melyeket először finom zsemlyemorzsába göngyöltünk, azután tojásba mártunk és ismét finom zsemlyemorzsába forgatunk. Ezután forró zsírban világos sárgára kirántjuk, itatós papíron megszáritjuk és kirántott zöld petrezselyemmel és citromdarabokkal diszítve, egy asztalkendővel ellátott gömbölyű tálra tálaljuk.

94. Velőgöngyöleg sóskaival.

A fentebbi ételhez finom sóska-pürét is adhatunk, mely következőleg készül: egy tálra számított mennyiségű sóska a vastag és keserű szákról letördelünk, jól megmosunk, leszűrünk, jól kinyomunk és egy deszkán igen finoman megvágunk. Egy fehér edényben egy kevés hagymát 10 deka friss vajban megpirítunk, beléteesszük a sóska, jól pároljuk, egy főzőkanálnyi liszttel meghintjük, két deciliter tejszínnel és egy kanál lével vegyítjük, megsózzuk és tovább pároljuk. Az így készült sóska-pürét mély, gömbölyű tálban adjuk asztalhoz.

95. Béka-karbonád burgonyával.

Véggy több nagy békát, vagdald le combjaikat és szedd ki ezekből a csontokat; véggy továbbá kettőt-kettőt a combokból, vagdald össze és csinálj belőle kis karbonádokat; hátulsó részébe dugd be ismét a belőle kifejtett csontot, kend meg a karbonádokat olvasztott írósvajjal és finom zsemlyemorzsában megforgatván, locsolgasd olvasztott írósvajjal, míg szép zsemlyeszínbarnák nem lesznek. Azután véggy főtt burgonyát, hámozd meg és vagdald diónyi nagyságú darabokra, ezeket pedig gömbölyítsd meg; tégy rézserpenyőbe vagy lábasba néhány darabka szalonnát és sódart, meg néhány karika vöröshagymát, sárgarépat és a burgonyát is hozzá; mindezt párold csöndesen, és locsants rá többször egy-egy kanál húslevet, hogy szép barna és puha legyen; ha már ilyen, szedd ki, hints rá egy kávéfındzsányi húslevet és forrald fel jól, adván hozzá egy citrom levét; ezután a burgonyával rakd körül a tálat abroncs-alakban, szúrd rá szítán a mártalékot, a karbonádokat pedig rakd két sorban a tál közepére; a karbonádoknak azonban nem szabad a mártalékot ellepni; miért is tálalás végett egy kis, hosszú tálat véggy s úgy rakd a karbonádokat, hogy mindegyikből kilássék a csont; a mártaléknak is oly kicsinynek kell lenni, hogy se a burgonyát, se a karbonádokat el ne borítsa.

96. Timbales à la Romaine.

Készíts 15 deka friss vajból és 15 deka lisztből vajás tésztát (l. vajás tésztát). Ezen tésztát sodord ki és rakd ki vele a timbales (pohárka) formákat, melyeket száraz babbal tölts meg és egy pléhre állítva a sütőben világos sárgára süss meg. Ha ez megtörtént, üritsd ki a babot a formákból, a tésztát pedig hagyd bennök. Ezalatt készíts a következő módon ragout: egy tyúkot főzz meg levesben, válaszd le

mellét és combjait a csontokról, vágd apró kockákra, vegyítsd össze kis darabokra vágott borjúvelővel, borjúkedesszel, valamint 15 darab champignon, néhány kakastaréj, kakasvese és szeletekbe vágott szarvasgombával, párold mindezt át, tedd az egészet egy serpenyőbe, öntsd le vastag vajas mártással, egy kevés madeira-bor és egy pohár konyakkal, tégy egy késhegynyi cayenne-borsot hozzá, sózd meg és hagyd felforrni. Ekkor vegyíts a ragouthoz 1 deciliter tejszínnel jól elhabart 3 tojás sárgáját és egy darabka vaját és kavard gyorsan a tűzön. Az így elkészített ragout-val töltsd meg a pohárkákat, süsd meg 5 percig a csőben, borítsd ki a formákból, kend meg felül felolvasztott leves glace-al és tálald körben gömbölyű tálra.

97. Rizs-karimás lúdmáj.

Végy egy szép lúdmájat, mosd és sózd meg s tedd azután réz-serpenyőbe; tégy a máj alá kilenc-tíz karika vöröshagymát és szeletekre vágott sárgarépát; tüzdeld meg a májat szegfűvel, önts rá $\frac{2}{10}$ liter tejfölt, hintsd meg egy maroknyi zsemlyemorzsával és néhány apró darabka írósvajjal és borítsd be vasfödővel; rakj alul, felül pár tüzet, hadd süljön egy jó óráig, azután vedd ki és szedd le a zsírt a mártalékról; a megmaradt gyökerekre önts néhány kanál húslevet s forrald fel hirtelen; a májat aztán tedd a tálba, hol a karimának már készen kell lennie és szűrd rá a kis mártalékot.

A hozzá tartozó rizs-karima ily módon készül: Olvassz egy darabka írósvajjat, tégy belé apróra vágott zöld petrezselymet, aztán moss meg 28 deka rizst és tedd a vajba; vágj egy kis fej spanyol vöröshagymát négyfelé s egész borssal együtt add hozzá; párold mindezt csöndesen s időnkint locsants rá egy-egy kis húslevet, hogy a rizs meg ne barnuljon: mihelyt megpuhul a rizs, szedd ki a vöröshagymát és borsot. Azután olvassz egy másik rézserpenyőben egy darab írósvajjat, tégy belé egy kevés apróra vágott zöld petrezselymet, meg néhány csiperkegombát darabokra vágva és párold egy kevés törött borssal együtt; ha mártalékát elfőtte, hints egy kis lisztet s tégy egy vagy két kanál tejfölt reá és hagyd ismét párolódni mindkettőt. A fentebbi rizsből alakíts karimát a tálra és rakd meg azt egészen a párolt csiperkegombával és rákfarkakkal, de mindig hagyj két ujjnyi hézagot, hogy az egész olyannak lássék mint egy szalag s tedd középre aztán a lúdmájat.

98. Cromesguis.

Két szarvasgomba, néhány champignon, füstölt marhanyelv és egy csirke melléből erős salpicont csinálunk, azaz mindent külön-külön elkészítünk, apró kockákra vágunk, egy serpenyőben vágott hagymát és petrezselymet megpirítunk és az elkészített kockákat belé tesszük. Egy kevés barna mártással leöntve, addig pároljuk,

míg egy kissé megkeményedett. Ekkor megsózzuk, egy kevés borsot teszünk hozzá és félre állítjuk. Most rántó tésztát készítünk, amennyiben hét deka lisztet egy főzőkanálnyi táblaolajjal, egy deciliter fehér bor, egy kevés cukor és egy kevés sóval jó simára elkavarunk, végül három tojásfehérje habját vegyítjük hozzá. Ha a salpicon kihült, négy centiméter hosszú, ujjnyi vastagságú croquetteket alakítunk belőle, finomra vágott sovány sonkába hengerítjük, a rántó tésztába mártjuk és forró zsírban világos barnára sütjük. Kirántott zöld petrezselyemmel díszítve, forrón adjuk asztalhoz.

99. Máj-lepény (gataeu).

Egy borjúmáj vagy lúdmáj finomra vagdaltatik és átszűretik, ezután nyolc tojásból rántotta készítendő vöröshagymával, mely három áztatott zsemlyével együtt áttörendő; tégy belé borsot, sót és egy pohárka rumot, kend meg jól zsírral és süsd meg lassan, azután borítsd ki vagy vágd össze tetszés szerinti darabokra.

100. Borjúhús-göngyöleg (croquette).

Végy 84 deka borjúhúst s tisztán megmosván s kissé megsóván, vágd nagy darabokra; szeldelj 10 deka szalonnát, egy közép nagyságú sárgarépat és egy kis fej vöröshagymát; tedd mindezeket rézser-



Borjúhús-göngyöleg.

penyőbe és párold csöndesen mindaddig, míg a vöröshagyma és sárgarépa egészen meg nem puhul és a borjúhús világosbarna nem lesz; hogy pedig az edény fenekéhez ne égjen, loccsants reá időnkint egy-egy kis húslevet; jól befojtódván, üss belé hat egész tojást, tedd félre a tűztől, s anélkül, hogy megkavarnád, hagyd kihűlni, midőn is

a tojások összeállanak, anélkül, hogy megkeményednének. Meghűlvén pedig, tedd a szalonnával és vöröshagymával együtt mind egy deszkára, aprítsd össze vágókéssel, tedd ismét a rézserpenyőbe, tölts rá néhány kanálnyi jó barna vagy fehér vajmártalékot, főzd sűrűre s hagyd kihűlni; ha már hideg, márts néhány ostyát hirtelen friss vízbe, tégy középre egy evőkanálnyi tölteléket, göngyöld össze jól, hömpölygesd habart tojásba és finom zsemlyemorzsába és süsd ki forró zsírban.

A tál fenekére csinálj vagdalékot (ragout) borjúszegeyből és spárgából vagy ennek hiányában kartifolból, csiperkegombákból és rákfarkakból, rakd rá rétegenként magasan az ostya-göngyöleget, és sült zöld petrezselyemmel cifrázd fel.

101. Finom ragout à la Richelieu.

Egy fél kiló borjúhúsból a már leírt módon borjúfást készítünk. Kis cotelette-formákat vajjal kikenünk, egy kevés fást teszünk beléjük, melyet úgy mint a formát, tojás fehérével megkenünk, az ehhez használt kávéskanálkával közepén egy kis mélyedést nyomva. Ezt fines herbes-el megtöltjük, fással vastagon átkenjük s a szélek felé szépen legömbölyítjük. Az így elkészített formákat egy mély pléhben félreállítjuk. Ekkor hét deka vaj, három kanál liszt, öt deciliter húslé és két, levelekre vágott champignonból vajas mártást készítünk, melynek jól fel kell fornia. Most 10 darab rákot megfőzünk, kifejtünk és rákvajat készítünk, melyet hidegre teszünk. A kitört rákfarkak, 10 darab párolt champignon, 5 darab nagy, kockákra vágott szarvasgomba és néhány kakasveséből, egy kevés madeira bor és egy kevés konyakkal egy ragout készítünk, melyet a tűzhelyen félrehúzva állni hagyunk. Tíz perccel a tálalás előtt az előkészített coteletteket meleg vízzel leöntjük, megsózzuk, felforraljuk és félretesszük. A mártást egy szórszítán átszűrjük, két részre osztjuk, az egyik egy deciliter tejszínnel elhabartatván, melegre tétetik, míg a másik részt a rákvajjal a tűzön felforraljuk, egy késhegynyi cayenne-borsot és sót adván hozzá, a magasan kitálalt ragoutra öntjük. A kis coteletteket, miután szítán leszűrtük, a ragout közé rakjuk és fehér mártással behúzzuk. A ragout-t rákmártással megöntözzük és ebből egy saucière-rel szintén feltálalunk.

102. Íróstészta-tok.

Miután az íróstészta-t azon útmutatás szerint elkészítetted, mint az a IV. részben az 564. szám alatt foglalva van, nyújtsd ki egy jó késfoknyi vastagságra és egy négyszögű mintába helyezd be szép simán, minden ránc nélkül, aztán töltsd ki tiszta papirossal és süsd meg hirtelen. Eközben csinálj habarékot nyolc tojásból, melybe bőjtí napokon kavarj rákfarkakat, csak közepén kettévágva, húsevőnapokon pedig nagy kockákra szeldelt sódort rakj belé. Megsülván a tok, vedd ki belőle a papirost, és a tokot borítsd ki a mintából, tedd hosszú tábla

töltsd meg habarékkal, rakd rá szépen a rákfarkakat vagy sódart, a tál karimáját pedig borítsd be vékony nyelv- és kolbászszeletekkel, vagy bőjti napokon béka-karbonáddal.

103. Kis pástétomkák à la reine.

Készíts $\frac{1}{2}$ kiló vaj és $\frac{1}{2}$ kiló lisztből íróstésztát (lásd íróstésztát), 2 puhára főtt és kihűlt levestyúknak válaszd le mellét és vágd meg finomra. 5 deka vaj, 3 főzőkanál liszt, valamint $\frac{3}{4}$ liter léből készíts jó mártást és hagyd tovább forrni. Most piríts egy kasztrólban egy kevés apróra vágott hagymát és zöld petrezselymet egy darabka vajon, tedd belé a csirkehúst, valamint 3 hosszukás darabkákra vágott borjúkedszt, néhány párolt champignont és 2 szarvasgombát (metéltté vágva), öntözd meg egy kevés vajas mártással, kavard jól meg és tedd félre melegre. A kisodort íróstésztából apró kerek pástétomokat szurkálunk, valamint ezekre való tetőcskéket is, világosbarnára sütjük, az elkészített anyaggal megtöltjük, a tetőcskéket rájuk tesszük és a megszózott, megszűrt vajas mártással leöntve, a pástétomkákat egy gömbölyű tálra rakjuk és a mártással megtöltött saucière-rel együtt igen melegen adjuk asztalhoz.

104. Agyvelőpép (Hirnpüré).

Egy vagy két borjúfejéből az agyvelőt főzd meg sós vízben, rostos részeit tisztán szedd ki, a többit vagdald apróra; azután olvassz egy darab írósvajjat, tégy belé egy kis zöld petrezselymet s egy kevés, apróra vágott vöröshagymát, s pirítsd egy kissé; add hozzá aztán a velőt, egy kis sót és egy parányi törött borsot, meg egy vagy két szarvas (kifli) morzsáját, aszerint, amint sokat vagy keveset akarsz készíteni; a velőből mindig kétannyinak kell lenni mint a morzsából; tölts rá egy kis jó levet, főzd és aztán hűtsd ki; kavard belé két egész tojást; kenj ki egy kis mintát írósvajjal, hintsd meg finom zsemlyemorzsával, rakd belé a velőt és tedd gőzbe, hol jó fél óráig kell maradnia, mindig egyenlő tűznél. Azalatt vagdald apróra egy darab borjúhúst és csinálj belőle széles késsel nagy eperlevél alakú karbonádokat, miket egy széles kés segédelmével, mely többször vízbe mártatik, könnyen lehet alakítani. Ha már mind készen és besózva vannak a karbonádok, kend be jól azokat, olvasztott írósvajjal, hintsd meg finom zsemlyemorzsával, rakd zsírral kent rézserpenyőfedőre és süsd meg szép barnásra. Tálaláskor borítsd ki az agyvelőpépet kerek tálba, a karbonádokat pedig körülré, félegyenes helyzetben, mindig úgy, hogy egyik a másiknak felét betakarja és lapjának egyik része az agyvelőn legyen, hol aztán szép koszorút képezend. Vagy pedig vagdald ki középszerű fánkmetszővel nagy holdalakokat, kend meg tojás fehérével, süsd szép zsemlyeszín-barnára, borítsd ki az agyvelőpépet a tálra, felületét zománcold meg (lásd el glace-szal) és a tál karimáját rakd ki a holdacskákkal. Ha két borjú agyvelejéből csinálod a pépet: két vagy négy tojást habarj.

Függelék az agyvelőpéphez.

A hasonló módon készített agyvelőpépet egy írósvajjal kikent tepsibe is szokták kisujjnyi vastagra tölteni, és kemencében szép sötétsárgára sütni; ha megsült, kétforintos, tallér nagyságú fánk-metszővel kivagdaltatván, vagdalék (ragú) bekerítésére használtatik, mely alkalommal a vagdalék magasan felhalmozva a tál közepére rakatik és a kimetszett levelekkel megkoszoruoztatik.

105. Vol-au-vent à l'Orientale.

Készíts $\frac{1}{2}$ kiló vaj és $\frac{1}{2}$ kiló lisztből íróstésztát, sodord ki elég vastagra és szúrj egy tortakarikával két kerek lapot belőle. Az egyiknek, mely fenékül fog szolgálni, szélét kend meg tojással és tedd egy pléhre. Tégy egy marék papirszeletet egy lap itatóspapirba és alakítsd egy golyóvá, tedd ezt az első megkent tésztalap közepébe és takard le a második tésztalappal. Húzd meg ennek széleit, úgy hogy a bekent alsó lapra érjenek. Ezen formát kend be összevert tojással, a megmaradt tésztából vágj ujjnyi széles hosszú sávokat, tedd ezeket beosztva a félgömb fölé, kend ismét meg tojással és körítsd az egészet egy tézsztasávval. Ezen tézsztagömböt tetszés szerint fel lehet kiszurkált alakokkal díszíteni, mire ismét meg kell kenni és a sütőben világosbarnára sütni. Ha ez megtörtént, a felsőrészt egy éles késsel levágjuk és a papirgolyót óvatosan kivesszük. Az üreget finom csirkeraguval megtöltjük és egy gömbölyű tálra tálalván ezen ételt, jó melegen, rákmártással adjuk asztalra.

106. Kappanmell osztrigával.

Vágd egy kappan vagy fiatal pulyka mellét apró szeletekre, fejsd ki az osztrigákat, aztán kenj ki egy rézserpenyőt írósvajjal, tégy belé egy darabot a húsból és egy kifejtett osztrigát, s folytasd így mindaddig, míg az egész meglevő mennyiséget ekképen be nem raktad. Ekkor tégy apró citromhéjszeleteket és facsard egy vagy két citrom levét reá, hintsd meg finom zsemlyemorzsával, rakj rá apró írósvajdarabkákat, alül-felül pedig pártüzet, hadd fojtódjék csöndesen mindaddig, míg csak kevés mártaléka nem marad.

107. Borjukedesz franciásan.

6—8 darab szép friss borjukedeszt válassz le a gégeről, tedd hideg vízben egy kasztróba, sózd meg, nyomd reá egy citrom levét és hagyd néhány percig forni. Kihűtés céljából tedd hideg vízbe, azután tiszta kendőre, tüzdeld meg vékonyra vágott szalonnával, sózd meg még egyszer, szórj egy kis borsot reája, tedd egy pléhre és süsd a sütőben szép barnára. Ha ez megtörtént, vedd ki, tedd egy más edénybe, a vissza-

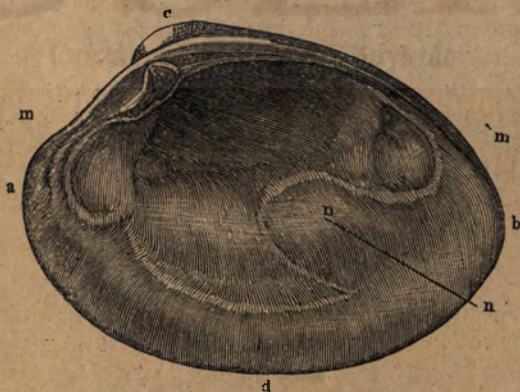
maradt léhez önts 2 deciliter barna mártást, 2 deciliter húslét és egy kevés madeirabort és hadd még $\frac{1}{4}$ óráig tovább forrni. Ezután szűrd meg a mártást szőrszítán, öntsd a borjúkedeszekre, ezeket ezen mártásban kissé párolván. Tálald gömbölyűen egy rizskéregre, öntsd le a mártással és jó melegen add asztalhoz.

108. Borjúkedsz finom füvekkel.

Végy 6—8 darab borjúkedszt és kezeld úgy mint 107. sz. alatt leírtuk. Ezután melegíts meg jól egy darabka vajat egy kasztrólban, piríts meg benne aranyárgára finoman vágott hagymát, tégy néhány apróra vágott champignont és egy csomó vagdalt petrezselymet hozzá és hadd párolni. Most önts hozzá 2 deciliter jó vörös bort, valamint 3 deciliter barnamártást és forrald lassan tovább, habját többször leszedve. Ezen mártást öntsd a borjúkedeszekre és párold őket jól benne. Máj-szalmival bekent zsemlyehéjakra tálald a kedeszeket, vond be a mártással és add asztalhoz jó melegen.

109. Ragú kagylókban.

Főzz négy borjúkedszt (Briesel) sósvízben és vágd apró kockákra, olvassz egy kis írósvajjat, piríts meg benne, de csak egy kevésbé, egy kávéskanálnyi lisztet. Azután adj hozzá egy kis zöld petrezselymet



A kagyló.

és egy mogyorónagyságú vöröshagymát, mindkettőt apróra vágva, úgyszintén a vágott kedszt (Briesel), egy kis levét, valami kevés vágott citromhéjat, fél citrom levét s két kanál tejfölt; végre üss rá két tojás sárgáját, s mindezt jól elkavarván, azonnal vedd el a tűztől. A kagylókat, melyeket fűszerboltokban vehetni, kend be írósvajjal,

töltsd meg a ragúval, felül kissé hintsd meg finom zsemlyemorzsával, erre pedig rakj apró írósvajdarabkákat, a kagylókat továbbá rakd pléhre, tedd kemencébe és hagyd ott, míg a vaj el nem olvad és a zsemlyemorzsa kissé meg nem keményedik s világossárga nem lesz; azután rakd ezen kagylókat egy asztalkendővel szépen beterített tálba.

110. Borjúhús-meridon.

$\frac{1}{2}$ kiló borjúhúst tisztán megmosván és besózván, néhány szelet szalonnával és szintén szeletekre vágott vöröshagymával és sárgarépával együtt, rézserpenyőben fojtsd be, de folyvást töltögess rá egy kevés levet, hogy meg ne barnuljon; eleget fojtódván már a hús, vágd apróra, adj hozzá egy kevés mogyoróhagymát és zöld petrezselymet is, aztán fojtsd egy kis írósvajjal, add hozzá a vagdalékot, és hagyd még egy kevésbé fojtódni; csinálj 5 deka írósvajból, két kanál lisztből és 4 deciliter tejből tejmartalékot (bechamelle), kavard belé a vagdalékot, sózd meg, üss belé egy egész tojást és szintén egy tojás sárgáját, kavard meg jól, kenj ki jól egy rézserpenyőt írósvajjal, töltsd belé a vagdalékot hüvelyknyi magasra, a serpenyőnek egész kerületét is rakd be ujjnyi vastagra a vagdalékkal. Csinálj elébb ragút borjúhúsból, néhány borjúkedszből, spárgából, rákfarkakból és csiperkegombából, melynek levét jól elfőzvé, vegyítsd és habard össze két tojássárgával, töltsd a ragút a már kibélelt serpenyő közepére, borítsd be ismét hüvelyknyi magasra a megmaradt vagdalékkal és tedd gőzbe egy óráig; kiborítván a tálba, körülrakhatod agyvelőkarbonáddal. — Ugyanezen módon készül a rizsmeridon is. Főzz t. i. 14 deka rizst vastagra jó fehér lében, azután hűtsd ki és egy egész tojással, meg egy tojás sárgájával kavard el, béleld ki vele a rézserpenyőt, közepét töltsd meg a ragúval, felül pedig borítsd be a megmaradt rizzsel és tedd gőzbe.

111. Lúdmájkása (mous) melegen.

Végy 2 szép lúdmájat, mosd meg jól, vágd ki keserű epés részét, aprítsd össze, tedd egy kasztrólba, sózd és borsozd meg, tégy hozzá egy kevés szerecsendiót, egy karikára vágott hagymát, majorannát, egy összevágott zsemlyét, valamint egy kevés Madeira-bort és hadd párolni. Ezután nyomd át szőrszítán egy kasztrólba, üss reá 3 egész tojást, 3 tojás sárgáját, kavard belé 3 evőkanál jó tejszínt, szórj belé néhány kockára vágott szarvasgombát és champignont és töltsd ezen összeget egy vajjal kikent formába. Főzd $\frac{1}{2}$ óráig gőzben, borítsd ki egy gömbölyű tálra, körítsd vajban santirozott csirke filet-kel, valamint apró champignonok és szarvasgomba-szeletekkel, önts le jó Madeira-mártással és forrón tálald föl.

112. Pillaw (olasz módon).

Végy vöröshagymadarabokat, pirítsd egy kevésbé 12 deka írósvajban, azután szedd ki ismét, még mielőtt 25 deka rizst a zsírba adtál volna, önts rá egyúttal $\frac{7}{10}$ liter forró vizet vagy baromfi-levet és főzd 8 percig erős tűzön, míg a leve egészen el nem fő; ha szükséges, önts rá még egy kevés levest, de azért mégis a rizsnek fehérnek és ropogós-nak kell maradnia. Ezután keverd hozzá egy főtt tyúknak a húsát — miután csontjait eltávolítottad — vagdald apróra, a zúzat metélt alakban, a májat piritva és aztán szeletekre vágva, sajttal együtt add fel az asztalra.

113. Sodralék (roulade) csiperkegombával.

Vágj borjúcombból vékony szeleteket, veregesd vagy puhítsd meg jól, végy egy kis maradéksültet, egy darabka szalonnát, egy darab főtt sódart, zöld petrezselymet, metélőhagymát, valami kevés szarvasgombát; vagdald össze mind apróra, adj hozzá egy kis sót, borsot, két tojás sárgáját, meg két kanál tejfölt, és mindezt keverd össze jól, kend be vele az említett szeleteket és sodort össze. Azután tégy rézserpenyőbe néhány szelet szalonnát, rakd rá a sodraléket, fedd be szalonnaszeletekkel, tedd a serpenyőbe a fedőt, és hagyd fojtódni gyenge pártúznél két óráig. Ez megtörténvén, szűrd le róla a zsírt, metéld el hosszában a sodraléket és rakd a tálba, úgy hogy a töltelék kilássék; végy aztán apró csiperkegombákat, mosd meg tisztán, olvassz egy darab írósvaját, vess belé zöld petrezselymet és a csiperkegombát is fojtódni hagyván mindaddig, míg leve egészen el nem fő; ekkor hints rá egy kis lisztet, hagyd ismét fojtódni, végre tölts rá fél kávéfőndzsányi fehér bort, ugyanannyi húslevet s két kanál tejfölt, s főni hagyván mindaddig, míg csak igen kevés leve marad, szűrd le a kevés léről tisztán a zsírt, a csiperkegombából csinálj karimát a tál szélére, a sodraléket pedig rakd a tál közepére.

114. Nyúlmaradék csiperkegombával.

Ehhez egy olyan tál szükséges, mely a sütőkemencébe állítható. A nyúl maradékait takaros, ujjnyi hosszú darabokra kell vágni, a csiperkegombákat pedig hámozni és egy kevés petrezselyemmel és vöröshagymával összevagdalni. Ezután friss szalonna kockákra vagdalva, írósvajon áteresztetik és azzal a tál fenekét kirakva, reszelt fehér kenyérrel behintetik; erre aztán csiperkegombát kell adni és azután csak a nyúlhús, borssal s sóval fűszerezve következik; önts rá egy kevés húslevest és egy citromnak a nedvét, hintsd be reszelt fehér kenyérrel, tégy ide s tova egy darabka írósvaját, tedd a sütőkemencébe, süsd sárgára és tálald ki.

115. Sódar-kádka.

Süss palacsintát és vagdald apró laskákra; végy egy darabot főtt ösztövére sódarból, vagdald a vágókéssel apróra és add a fentebbi laskákkal együtt egy nagyobb medencébe; ezután kavarj meg jól 3 tojás sárgáját $\frac{2}{10}$ liter friss tejföllel és add hozzá. A felhasználandó mintákat kend ki jól vajjal és hintsd be apróra vagdalt sódarral, a sódarlaskákat rakd bele és tedd gőzbe.

116. Fürj rizzsel.



A fürj.

Rakd a megtisztított fürjeket rézserpenyőbe, és adván hozzá néhány szelet szalonnát, egy darab borjúhúst, egy kevés zöld petrezselymet, metélőhagymát, egy kis sót, fél pohár fehér bort s néhány kanálnyi jó húslevest, hagyd párolódni; ez megtörténvén, szedd ki a fürjeket, tisztítsd meg a mártalékot minden zsírtól és szűrd át szitán; a fürjeket pedig rakd a tál közepére, öntsd rájuk a kevés mártalékot és foglald azokat rizskarimába, mikép ezt a 97. számban találod.

117. Galamb papirtekercsben.

Végy két vagy három galambot, tisztítsd meg és vágd mind-egyiket hosszában két darabra, sózd meg és veregesd meg késsel, hogy kissé szétterüljön; végy továbbá zöld petrezselymet, mogoróhagymát, csiperkegombát, a galambok máját, borsot s néhány szardellát s vagdald össze mind apróra; végy végre egy darab szalonnát, vágd vékony szeletekre, rakd a galambokat fehér papirosra, e galamboknak belső felét kend be vagdalékkal (fasch), s folytasd e munkát, míg vagdalék és galamb van; ez megtörténvén, vágj még néhány szelet szalonnát, s borítsd be vele a húst; tekerd aztán össze a papirost, s mindkét végét szépen vagdald ki; ahány fél galamb van, ugyanannyi tekercset kell csinálni, mely tekercseket rostélyra tévén, kend meg írósvajjal, süsd meg csöndesen, és betekerve add fel az asztalra.

118. Fürj-pástétomok.

Kellő mennyiségű szép fürjek, ahány pástétomot épen készíteni kell, óvatosan megtisztítatnak, a csontocskák a húsból kiszedtetnek, de gondosan, hogy a bőr ne szenvedjen sérülést. Ezután a fürjek egy abroszra kiterítettnek, egy medencébe adatnak, megsóztatnak és egy

citrom levével, kevés többféle szárított fűneművel, egy evőkanálnyi olajjal, szeletekre metszett vöröshagymával és] egy darab petrezselyemmel beecetetzetnek — néhány óráig. Ezután a gerincezetek, ha a zúzák eltávolítottak, egy darab írósvajjal sárgásbarnára piríttatnak, kevés barnalevessel sűrűn befoztetnek, azután finomra töretnek, szőrszítán átszűrve, egy tálba adatnak, hogy kihűljenek. Együttal borjúhúsból és füstmentes szalonnából vagdalék készíttetik és ebbe a fűrpüré jól bekevertetik. Most szedd ki a madarakat e vegyléből, rakd széjjel egy kendőre, tölts minden fűrjbe a szükséges vagdalékot, a közepibe pedig nyomj egy »glász«-ban elkészített szarvasgombát és add régi alakjukat vissza. Ezalatt a pástétomkákat porhanyós tésztával kirakjuk és azokat mindannyiszor ugyanazon vagdalékkal késvastagságnyra bekenjük. Most mindegyikbe egy fűrj adatik és teteje vagdalékkal bekenve, egy szelet szalonnával betakartatik. Tálalás előtt egy félórával mérsékelt melegségű kemencében szépen kisüttetnek, miután a szalonnaszeletek eltávolítottak — a mintából kiszedetnek és tálba rakva, asztalra adatnak.

119. Pilaw.

Vég egy darab disznóhúst a combjából és egy szép ürüoldalast, melyről a hátgerinc levágotott, aprítsd kis darabokra és párold zsírban borssal és vöröshagymával. Ha félig megpuhult, tégy belé $\frac{1}{2}$ kiló rizskását és néhány merítőkanálnyi húslevest, takard be fődővel, mely jól illik az edényre, mindaddig, míg a rizskása puha lett. Ezután mintába teheted és megint kiboríthatod, mielőtt az asztalra felteszed.

120. Vajastáska vagdalékkal (rissole).

$\frac{1}{2}$ kiló borjúhúst befojtván, de meg nem barnítván, vagdald apróra, úgyszintén egy kis zöld petrezselymet és egy kis fej vöröshagymát is. Azután olvassz egy kis írósvajjat vagy lúdzsirt, kavarij belé egy kis főzőkanálnyi lisztet; a vágott petrezselymet és vöröshagymát pedig kissé pörköld meg; végre a vagdalt borjúhúst tedd belé, s félmerőkanálnyi húslevet öntvén rá, hadd főni az egészet mindaddig, míg vastag kása nem lesz belőle. Most gyúrd vajasztésztát, nyujtsd ki ezt vékonyra, vagdald el tenyéryni szélességű s jó ujjnyi hosszúságú darabokra, melyeknek egyik szélét kend meg tojásfehérével, töltsd meg aztán hosszában a vagdalékkal, göngyöld össze, nyomkodd meg mindkét szélüket, hogy sütés közben szét ne váljanak; ekkor kend be egészen tojásfehérével, hintsd meg finom zsemlyemorzsával és süsd meg forró zsírban szép világossárgára, aztán rakd itatóspapírosra, hogy ez magába szíja belőlük a zsírt; halmozd fel rétegenként a tálra és cífrázd meg sült petrezselyemmel.

121. Kádka (pite) ragúval vagy szalmival.

Gyurj vajastésztát, nyújtsd ki késfoknyi vastagra, bélelj ki vele kerek vagy tojásdad kádka-mintákat szép simán, hogy a tésztán legkisebb ránc se legyen és e mintákat puha papirossal töltsd ki könnyedén. A mintára csinálj fedőt, úgy hogy a nyílást szorosan befogja; ha kerek a minták, a fedőt fánkmetszővel vágd ki, ha pedig tojásdadok, meleg késsel, a minták nagyságához mérve; aztán cifrázd meg a fedőt vajastésztából készült kemény csíkokkal; minden fedő közepére egy kis gomb jó tésztából, melyet kis kockaformára kell metszeni, s tojásfehérével a fedő közepére ragasztani. Most már a fedőket kend meg tojásfehérével és süsd meg szépen a kádkával együtt. Azalatt készis vagy ragút borjúhúsból, csiperkegombából, spárgából vagy rákfarkakból, vagy pedig szalmít, minő a 419. szám alatt található. Megsülvén a kádka, a papirost vedd ki hamar és vigyázva a mintákból, töltsd be a ragút vagy szalmít, tedd rá a fedőt, rakd a tálba és add forrón az asztalra. Hogy a kádkát megtöltés előtt kell kiborítani, önként értetik.

122. Sodralék palacsintából.

Fojts be $\frac{1}{2}$ kiló borjúhúst, fél kis fej vöröshagymával s egy kevés zöld petrezselyemmel, apróra vagdalva. Azután olvassz egy kevés lúdsírt vagy írósvajat és piríts benne egy kanál lisztet: tedd bele a vagdalékot, önts rá fél levesmerőkanálnyi jó húslevet és főzd sűrűre. Azalatt süss vékony palacsintákat, vágd négyszögű darabokra, kend be egészen a vagdalékkal, göngyöld vagy sodord össze, mártsd levert tojásba, forgasd meg finom zsemlyemorzsában, és süsd ki zsírban. Tálaláskor rakd fel a tál közepében gúla (pyramis) alakban.

123. Palacsinta (omelette) sodralék vaddal.

Süss szép egyenletes palacsintákat, vágj össze felmaradt nyúlpecsenyét vagy őzcombot (húsát) apróra s kevés citromhéjat. Azonkívül hámozz le egy tejeszsemlyét, felét áztasd tejben, nyomd jól ki s vágd össze a vaddal apróra s add mindezt egy mintába, valamint egy fél citrom levét, egy vagy két tojás sárgáját, aszerint, amint több vagy kevesebb vagdalék van; a vagdalékot lehessen kenni, de ne legyen nagyon vékony vagy hig. Azután tégy mindegyik omelettebe annyit a vagdalékból, hogy meglehetősen töltött legyen, de ne nagyon teli; kend szét egyenletesen, de nem egészen a szélekig, tekerd össze és vágd le a széleket. Végre mártsd a palacsintákat egy gyengén sózott tojás fehérébe, hömpölygesd finom zsemlyemorzsába, s gyorsan süsd meg disznózsírban. Megsülvén, magasra rakd a tálba és tégy rá sült petrezselymet.

124. Töltött (fasírozott) malac.

Miután a malac tisztára megtisztítottatott, vágd le a fejét és lábait, a húsát pedig hosszában hasítsd fel; ezután a húsát és csontjait éles késsel kell kifejteni, de úgy, hogy a bőre meg ne sértsék és a hústól egészen megtisztíttassék. Ez megtörténvén, 84 deka borjúhúst (combjából), 14 deka velőt s két tejbe mártott zsemlyét vagdalj össze, s mindez egy mozsárban megtörtvén, üss hozzá négy egész tojást, s folytatva a törést, só, kevés törtbors és szerecsendió virágja adassék hozzá, s miután szítán átszűrted, hüvelknyi vastagon kenetessék a malacbőr belsejére. Már előbb azonban készítve legyenek besózott vagy füstölt nyelvből kisujnyi vastag lemezek, valamint ecetbe savanyított szép uborkákból is, melyek aztán a tört töltelék fölé ujjnyira egymástól rakassanak; ez is meglévén, a malac bőre, mint a rétes összesodortatik, s egy tiszta asztalkendőbe takarva s két végénél erősen megkötve, egy hosszú rézserpenyőben — melybe vékony leveles szeletekre sárgarépa és vöröshagyma lón aprítva, hozzátétetvén még töretlen magyar- és szegfűbors a levágott lábakkal és fejjel együtt — két liter fehér ó-bor és négy deciliter ecetben, megsózva és befödve mindaddig főzessék, míg a fej meglágyul; aztán meg kell hagyni hűlni, s ha a lenyomatás alatt meghűlt, a felforralt leve öntessék rá, miután további használatra eltételek. Feltálalás előtt az asztalkendőből ki kell venni, tisztára megszáritani és vékony szeletekre felvagdalni. A tál közepébe vékonyra vagdalt hideg vaddisznóhúst rakjunk, mely símára igen szépen e célra készített kenéccsel vonatik be, ezután a körszeletekre vagdalt malacból képezzünk egy karimát, mely ismét darabosra aprított aszpikkal koszoruztatik körül. Ezen éték assiette gyanánt, sőt vacsora alkalommal is feladható, egyébiránt besózott nyelvet, mustárral kolbászt, kirántott csirkét és sódart is lehet aszpikkal assiette-nek föltenni.

125. Szardella-töltelék.

Vége 14 deka, vízben jól megtisztított, tisztán kocsonyázott és szálkáiból kiválasztott szardellát, keverd hét deka friss vajjal és egy kevés szerecsendióval, mit egy kevés rákvajjal, 3½ deka áztatott zsemlyével és három tojás sárgájával finoman és gyengén kell törnöd, rakd azután porcellán-csészébe, takard be írósvajjal bekent papírral és tedd el hűvös helyen. Épen ily módon töltelék héringből, füstölt lazacból és szardiniákból is készíttetik.

126. Finom húszaspik (kocsonya).

Két-három tiszta borjúláb kevés zöldséggel és borssal tűzre tétetik, habja folyton leszedetik, s a lé felényire befőzetik. Erre hadd kihűlni s törd finom szítán keresztül. Egy minta fenekére rakj apróra vágott

uborkákat, közbe néhány citromszeletet is, önts rá keveset a léből s engedd leülepedni. Azután adj hozzá finom lúdmájat, sült tyúk- vagy borjúhúst s szétvágott, keményre főtt tojásokat, s ezt addig kell váltogatni, míg a minta megtelt. Tálaláskor csak forró vízbe kell tenni a mintát s akkor tartalmát csakhamar ki lehet bontani.

127. Sodralék sonkából.

Habarj hat tojást egy fazékba, sózd meg, olvassz egy kevés írósvaját a palacsintaserpenyőben, önts a tojáshabarékból annyit bele, hogy az a serpenyőben vékony kerek szeletté széjjelfolyjék és süsd úgy mint a palacsintát; ezután végy apróra vagdalt főtt ösztövér sódart és keverd annyi friss tejföllel, hogy könnyen kikenhető legyen, ezután kenjed késhegynyi vastagon a kisütött lepényekre, sodord össze, vágd le a széleket, hogy egyenlők legyenek és minden egyes sodralékot a közepén ketté, kenj ki egy hosszúkás vagy kerek mintát írósvajjal, tégy bele a kész tojáslepényekből és rendezd reá a sodralékokat egyenesen egymás mellé a mintában. Ezt megelőzőleg kevés írósvajas mártás készítenendő, abba tégy kockára vágott sült húst a pulykamellből vagy borjúsültből, melyről minden barna rész leszedendő, ezután sósvízben főtt karfiolt, de melyből néhány bimbót visszatartani kell, három apró tisztított csiperkegombát és 15—20 kis kockákra vágott rákfarkacskát, mindez addig párolandó, míg a mártalék rövidre befőtt; ezután két tojássárgájával ötvéyezendő és tedd félre. Ha a minta a sodralékokkal berendezve lett, az ragúval megtöltendő és hagyd párolni. Tálaláskor tálra boríttatik, a lepénykék felülről leszedetnek, és a ragú rákfarkacskákkal és karfiólbimbókkal csinosan körözendő. A sodralékok vagdalt agyvelővel tölthetők.

128. Foglyok barna öntettel.

(Chaud-froid de perdreaux).

Két darab fiatal húsos foglyot tisztára megkoppasztunk és miután borsesz lángon lepörköltük, kibeletük és megmostuk, egy dreszirozó tűvel összeigazítjuk, megsózzuk, szalonnaszeletekbe takarjuk és egy kasztrólba helyezzük. Egy kevés karikába vágott sárga répát, petrezselyemgyökeret, egy hagymát, egy babérlevelet, néhány borsszemet, egy kevés zsírt és négy deciliter lét teszünk reájuk, és a sütőben jól letakarva, gyakran megöntözvén lassan pároljuk, amíg megpuhulnak. Ekkor kivesszük a kasztrólból, a combokat leválasztjuk, a bőrt lehúzzuk, a lábakat és hátakat levágjuk és az így fenmaradó melleket a csontokról leválasztván, szép szeleteket vágunk belőlük. A kasztrólból maradt zöldséget jól felmelegítjük, két kanál lisztet hintünk belé és világos rántást csinálunk, melyet egy liter lével feleresztünk s egy kevés paradicsomot adunk belé. A fogolycsontokat is ezen mártásba

tesszük, egy kevés madeira-bort öntünk hozzá és egy óráig jól forraljuk. Ekkor leszírozzuk, egy szőrszítán át egy kasztrólba szűrjük és ismét tovább hagyjuk forrni. Most tíz lap gelatine-t hideg vízbe mártunk, leszűrünk és a mártásban jól elkeverünk, melyet jégre állítva tovább kell keverni, amíg sűrűsödni kezd. Ekkor a fogolymelleket és esetleg a combokat is ezen sauce-ba mártjuk, egy pléhre tesszük, melyet jégre állítunk, amíg a mártás a húsdarabokon megfagy. Ezalatt a többi mártás is megkeményedett, mire a tűzön ismét felolvasztjuk és az eljárást ismételjük. Ha a bevont hússzeleteken a mártás ismét megfagyott, egy rizstalapzatra tálaljuk, aszpikkal diszítjük és egy csészében áfonyát kínálunk hozzá.

129. Nyúlszeletek barna öntettel.

Egy friss nyúl hátáról a húst mindkét oldalon egészben elválasztjuk, lebőrözzük, megsózzuk, szalonnaszeletekbe takarjuk és vékony spárgával összekötjük, mire egy pléhbe helyezzük, levelekre vágott zöldséget adván hozzá. A sütőben fél óráig pároljuk és gyakran öntözzük. Ezután a húst kivesszük, a szalonnát eltávolítjuk és jégre tesszük. Ezalatt ugyanolyan mártást készítünk mint a 128. szám alatt leíratott. Ha a nyúlhat kihűlt, ujjnyi vastag, hosszúkas szeleteket vágunk belőle, a sauce-ba mártjuk és ugyanúgy járunk el mint a foglyokkal. Egy rizstalapzatra tálalva a nyúlszeleteket, aszpikkal és zöld petrezselyemmel diszítjük és áfonyát adunk hozzá.

130. Lúdmájszeletek barna és fehér öntettel.

Három darab szép lúdmájat moss meg jól, vágd ki epés részét, szárítsd le kendőn és vágj félujjnyi vastag szeleteket belőlük, sózd meg jól, szórj borsot rájuk. Egy serpenyőben párolj egy kevés vajon vágott hagymát és zöld petrezselymet, tedd belé a májszeleteket és párold öt percig a sütőben. Vedd ki, tedd egy kendőbe, a visszamaradt léből készíts fehér vajas mártást, egy kevés lisztet adván belé, valamint húslével eresztvén fel. Tégy belé két, levelekre vágott champignont, forrald jól, szedd le zsírját, olvassz el benne öt lap vízben puhított gelatine-t, szórd át szőrszítán és tedd a jégre vagy hideg vízbe. A májszeletekből szurkálj egy cotelette-szakítóval apró coteletteket, melyeknek felét mártsd ki fehéren, felét barnán. Vegyítve rendezd szépen egy gömbölyű tálra és aszpikkal diszítve add asztalhoz.  

131. Lúdmájkása (mus) hidegen.

Két darab lúdmájat moss meg jól, vágd ki epés részét, aprítsd össze, tedd egy kasztrólba, sózd és borsozd meg, tégy egy kevés szerecsendiót, egy kevés majoranát, egy szeletekre vágott hagymát hozzá,

takard le és párold fél óráig. Ha ez megtörtént, törd át mindjárt szitán egy medencébe, kavard 15 deka vajjal jó habosra, kend ujjnyi vastagon egy pléhre és hadd jégen, amíg jól megkeményedett. Ekkor vágd le vékony késsel a pléhről, szúrj ki belőle szép kerek szeletkéket, melyeket 2—3-szor önts le felolvasztott hideg aszpikkal és tálald szép gömbölyűen friss zöld petrezselyemmel díszítve.

132. Csirke-mayonéz.

Tisztíts meg egy jó húsos tyúkot, főzd meg puhára levesben, vedd ki és hadd egy vízbe mártott asztalkendőbe takarva kihűlni. Végy hat darab megmosott champignont, hámozd meg, vágd meg finom metéltté és párold egy kevés vajban és sóban jó puhára, azután tedd félre. Most készíts három tojás sárgájából könnyű mayonézt, tégy belé egy kevés tárkony-ecetet, húzd le a tyúk bőrét, válaszd le a húst a csontokról, vágd föl és tedd két, metéltté vágott szarvasgombával egy medencébe, tégy hozzá egy kevés mayonézt és ha mind-ezt jól összekavartad, tálald magasan egy üvegtálra, a többi mayonézzel pedig úgy takard be, hogy az egésznek félgömb alakja legyen. A csirke-mayonézt vágott ugorkával díszítve tálaljuk fel.

133. Strassburgi szarvasgomba-pástétom.

Végy öt darab szép fehér lúdmájat, vágd ki gondosan az epés részt, mosd meg őket tisztán, szárítsd meg kendőn és vágd mind-egyiket két részre. A kisebb részeket törd meg jól mozsárban $\frac{1}{4}$ kiló vagdalt szalonnával, nyomd át szitán egy medencébe, tégy törött borsot, egy kevés szerecsendiót, sót és $\frac{1}{2}$ deciliter jó tejfelt hozzá. A másik májrészeket vágd be felső felükön, sózd meg, szórd meg fehér borssal és tüzdeld meg jó szarvasgomba szeletekkel. Most rakj ki egy pástétom-formát vékony szalonnadarabokkal, tégy egy kevés májpürét bele, rakj erre két darab májat, tégy ismét pürét reá és így tovább, míg a tégely megtelt, mire legfölül egy szalonnalapot teszünk. A tégelyt tedd jól becsukva egy megfelelő edénybe $2\frac{1}{2}$ óráig gőzbe, melyben a pástétomnak csak lassan szabad párolódnia. Ha a tégelyt kivetted, fordítsd egy szitára, hogy a benne összegyűlt víz kicsepegjen és tedd jégre, míg a pástétom kihült. Ekkor kézzel jól lenyomjuk, felül szépen elsimítjuk és a tégelyt forró, tiszta zsírral teleöntjük, mely módon elkészítve a pástétom igen sokáig eltartható. Használatkor egy forró vízbe mártott kanállal szép darabokat szelünk ki belőle.

ELSŐ RÉSZ. — V. SZAKASZ.

Bójtí assiettekről.

134. Fehéren becsinált osztrigák.

A leírt módon bójtí consommé-t készítünk. 50—60 darab osztrigát megmosunk, kagylóikból kivesszünk, egy kasztróba helyezünk és sót, egy deciliter fehér bort, egy citrom levét, két deciliter bójtí consommét és hét deka vajat adván hozzá, gyorsan felforraljuk. Ezután egy szitán leszűrjük levüket, hét deka vaj és két kanál lisztből fehér rántást készítünk, az osztrigák levét hozzáöntjük, megsózzuk, egy kevés zöld petrezselymet teszünk belé és ezen mártást még egyszer jól felforraljuk, mire szórszítán át egy kasztróba szűrjük és melegre tesszük. Öt perccel a tálalás előtt az osztrigákat a mártásba tesszük, ebben jól felforraljuk és egy mély tálban adjuk asztalhoz, pirított zsemlyeszeleteket kínálván hozzá.

135. Kirántott osztrigák.

Ötven darab friss osztrigát moss meg jól, vedd ki őket kagylójukból, tedd egy kasztróba, sózd meg, nyomd rájuk egy citrom levét, öntsd le forró vízzel és hadd gyorsan felforrni. Ezután tedd szitára, hagyd kihűlni, sózd meg még egyszer kissé, forgasd könnyen lisztbe, mártsd összevert tojásba, göngyölítsd finom zsemlyemorzsába és rántsd ki forró vajban világos sárgára. Tedd egy asztalkendőre, hogy a beszívódott vajtól megszikkadjanak, tálald egy asztalkendővel befödött tálra és díszítsd citromszeletekkel, valamint kirántott zöld petrezselyemmel.



Egy felnyitott osztriga belseje.

136. Friss sült osztrigák.

Ezek friss osztrigákkal együtt a vendégeknek kiválasztásra nyújtanak; egy-egy személyre 10—12 darabot számíthatni. Eszerint a szükséges mennyiségű osztrigák jól megmosandók, hogy a kinyitásnál semmi tisztá-

talanság hozzá ne férjen, egy kendőre teendők, óvatosan kinyitandók, úgy pedig, hogy a teknőjükben levő vízből egy csepp se vesszen el, ezután egyik a másik mellé rostélyra rakatik, és egyenkint egy fél kávéskanálnyi melegített szardella-vajjal megöntöztetik. Ezután tégy egy maroknyi finom, törött barna kenyeret a szitába, hintsd be azzal könnyedén az osztrigákat fölülről és csöpögtesd meg ismét egy kevés olvasztott írósvajjal. Öt perccel a tálalás előtt paráztűzön gyorsan sütendők, fölibe pedig izzó lapátot kell tartani, hogy gyengén barnuljanak meg.

137. Ál-osztriga.

Füstölt ángolnának a bőre eltávolíttatván, vagy egy darab hálnak a húsból a szálkák kiszedtvén, mire apró darabokra vágandó. Ezután hints kevés lisztet olvasztott írósvajba, hogy barnuljon, tedd bele az aprított húst a halból, önts reá levest és hagyd egy ideig párolni. A haldarabkák csak rövid, híg nyálkás mártásban legyenek. Míg a hús kihűl, készíts szardella-vajat, mellyel az üres osztrigákat kikenni, és minden egyes osztrigába egy-egy haldarabkát tenni kell, azután csöpögtesd meg mindegyiket olajjal és citromlével és tégy fölibe egy darabka szardella-vajat. Most az osztrigák pléhre adatnak és tíz percig a sütőben főzendők.

138. Jászkeszeg héringgel.

Végy egy szép darabot jászkeszeg halból, sózd meg s hagyd a sóban óra folyásig; ezután főzd meg $\frac{7}{10}$ liter fehér ecetben s szintannyi vízben, adj hozzá vöröshagymát, petrezselymet, sárgarépat, kerti kakukfűvet s babérlevelet; ha megfőtt, vékony szeletekre kell elvagdalni s egy serpenyőbe egy sor keszeget, azután egy sor héringet rakj, — a héring azonban előbb jól kiáztattassék és a bőre levonassék, szálkáitól pedig megtisztíttassék s hosszúkás szeletekre vágassék, — fölé egy kevés zsemlyemorzsa és egy jó kanálnyi tejföl tétetik; ezután ismét egy réteg keszeg és egy réteg héring jó, de mely rétegek mindegyike citromlével és tejföllel öntöztessék meg, s ezt folytasd mindaddig, míg a serpenyő megtelik. Ha eszerint el van rendezve, a serpenyőt főd be s egy óra folyásáig hadd párologni, mi után vigyázva a serpenyőből a tálra boríthatod ki, de úgy, hogy szét ne omolják az étek. A tál karimája körül vajastésztából egy gyűrű alakíttatik, mely késfoknyi vastagra kisodortatván, egy közép nagyságú fánkmeteszővel kilyuggatassék; a kilyuggatás által nyert téstalepény széle tojásfehérével megkenve, a második kikörített lepény ráillesztetik, de úgy hogy az elsőnek csak felét takarja el; eszerint következik a harmadik lepény s így tovább, míg egy egész koszorú alakuland, mely a tál közepén levő étket csinosan körülfogja.

139. Héringek rostélyon sütve.

Egy nappal használat előtt 6—8 darab tejelő héringet tejbe és vízbe teszünk és éjjelen át ázni hagyunk. Egy kendőn megszáritjuk, mindkét oldalon kissé bevágjuk és finom olajba mártván, rostélyon gyorsan megsütjük. A sütésnek nem szabad nyolc percet meghaladnia. Kirántott zöld petrezselyemmel tálaljuk és hideg ravigote-mártást (l. ravigote-mártást) kínálunk hozzá.

140. Hideg hal aszpikkal és mayonézzel.

Középrésze egy szép csukának vagy süllőnek, miután megtisztított és besóztatott, egy felényi vízben és ugyanannyi fehér ecetben, kevés egész vöröshagymával, sárgarépával és néhány szem magyar- és szegfűborssal megfőzetik, s miután kihűlt s ujjnyi vastag darabokra elaprítottatott, egy kerek tál közepén szépen és egyaránt felhalmozva, mayonézzel egy széles kés segítségével símára bevonandó és pedig úgy, hogy a halból semmi se lássék ki. Az aszpik egy széles kasztróba öntessék, s ha ez megkocsonyásodott, ki kell borítani, ezután pedig egy késsel kisujjnyi szép háromszögű darabokra vágassanak ki, melyekkel a tál széle lesz körülkerítendő, s pedig úgy, hogy a háromszögnek szélesebb oldala a mayonézre támaszkodjék, hegye pedig a tál széle felé legyen irányozva. Fölről a mayonéz közepére egy aszpikból kivágott csillag teendő, mitől az egész igen csinos alakot nyerend.

141. Szardella-saláta mint assiette.

Tizenkét személyre való salátához 28 deka szardella szükséges; ezeket tisztán kimosni, mindakét oldalán kendővel letörülni, hosszában felhasítani és szálkáit kiszedni, azután minden egyes felét csigamódra össze kell göngyölni, úgy hogy csak egy tollszárnyi nyílás maradjon. Továbbá füstölt rajnai lazacból és braunschweigi kolbászból két evőkanállyal apró szeletekre vágandó és egy csészében betakarva félreteendő. Három tojás keményre főzetik, sárgája a fehérből kivájjatik és mindegyik külön apróra vagdaltatik; a vagdalt szeletekhez egy evőkanállyal finom olajat és egy kanállyal jó ecetet kell adni és lapos csészén tálalni. Erre a szardellák gömbölyű csiga-alakokban csinosan tálaltatnak, e szardellák közepébe felváltva kapor, vagdalt fehér és vagdalt sárga tojásból adatik, az egész még citromszeletekkel körülrakatik és végül még egy kevés ecet és olajjal könnyen leöntendő.

142. Hal-mayonéz.

Miután egy fogast vagy szép csukát megtisztítottunk és kétujjnyi széles darabokra vágtunk, azt sósvízben megfőzzük és ha kihűlt: ecettel, olajjal, mustárral és kevés borssal és sóval beecetesítjük. A mayonézhez kell vennünk két friss tojás sárgáját, egy késhegynyi

sót egy kis medencébe, és folytonos keverés alatt annyi finom olajat kell belecsepegtetni, mennyi elegendő mártásnak; ezután még mustárt és citromlevet adunk hozzá; most a halat zöld salátára fektetjük és a mártást ráöntve — tálaljuk.

143. Héring hideg mustár-mártással.

Négy darab jól kiáztatott héringnek a bőre levonatik, hosszában két félre vágatik s szálkáitól megtisztítatik; ezután a két fele ismét összezteendő, és a héringnek a fej- és farkuszonynak odaillesztésével természetes alakja visszaadatik. Ezek azután ujnyi szélességű darabokra vágatnak, kettenként jól elkészített mustár-mártásra egy assietára tálaltatnak. Ezen mártás ily módon készítették: négy tojás keményre főzendő, a sárgája kiveendő, négy evőkanálnyi finom olajjal jól keverendő, az egészre négy evőkanálnyi kremsi mustár és szintén annyi ecet öntendő, hogy lévé válják.

144. Normandi tojás.

Kétszer annyi tojást, mint ahányan asztalnál vannak, $1\frac{1}{2}$ liter vízben egy kevés sóval és $\frac{1}{4}$ liter ecetben oly módon főzünk meg, hogy egyenként a habzó kanálba üjtük és addig tartjuk a folyadékba míg fehérjük kissé megkeményedik. Mire hideg vízbe tesszük. Ezután 4 deka vajból és 2 főzőkanál lisztből világos rántást készítünk, $\frac{1}{2}$ liter jól megsózott húslével felöntjük, 4 darab levelekbe vágott champignont adunk belé és a mártást 1 óráig lassan forraljuk. Ekkor leszedjük zsírját és egy kevés szerecsendiót teszünk belé. Ezalatt keveréket csinálunk 5 tojássárgája és 4 deciliter tejszínből, melyet a mártáshoz vegyítünk, ezt pedig egy szőrszítán át egy kasztrólba szűrjük és folytonos keverés mellett jól meg hagyjuk sűrűsödni. Ha a tojásokat egy asztalkendőn leszárítottuk, a forró mártásba mártjuk és azonnal pléhre tesszük, melyen lehetőleg gyorsan kell kihűlniök, hogy a mártás kemény kérget képezzen rajtuk. A tojásokat ezután vékony késsel a pléhről leválasztjuk, könnyen finom zsemlyemorzsába göngyölítjük, összevert tojásba mártjuk, ismét finom morzsába hengerítjük és forró zsírban világos barnára kirántjuk. Kirántott zöld petrezselyemmel díszítve, jó forrón adjuk asztalhoz.

145. Főtt tojás.

Lágyra főtt. A tojást forró vízben kell tűzhöz adni, ott körülbelül két percig főni hagyjuk, ezután vegyünk ki egyet, és ha ez már annyira forró, hogy alig bírjuk a kézben tartani és a héja rögtön megszárad, akkor eléggé megfőtt és a vízből azonnal kiszedendő. *)

*) Hogy a tojás korábban vagy később lesz lágy, erre nagy befolyást gyakorol annak kora és héjának vastagsága.

A magvaslággyra főtt tojást valamivel keményebbre kell főzni — körülbelül 4 percig — és azután rögtön hideg vízbe adni, hogy gyorsan kihűljön, úgy hogy hámozhassuk, de a sárgája még lágy legyen.

Keményre főtt tojás körülbelül 10 percnyi forrás után a vízzel együtt félreteendő a tűztől, — ennél szükséges, hogy a sárgája is kemény legyen.

146. Tojás-croquettek à la bechamel.

10 darab friss tojást keményre főzvé, lehéjazzuk és hideg vízben kihűtjük. 2 deka vajból, 3 főzőkanál lisztből és 3 deciliter zsírtalan léből vastag bechamelt készítünk, jól összekavarjuk és jól felforraljuk. A tojásokat kivesszük a vízből, hosszában elosztjuk, vékony levelekbe vágjuk és a forró bechamelbe tesszük, megsózzuk, zöld petrezselymet szórunk reá, egy pléhre ujjnyi vastagon felkenjük és hidegre tesszük. Ezen összegből hegyes croquetteket formálunk, bepanirozunk és forró zsírban világosbarnára sütünk. Kirántott zöld petrezselyemmel diszítve tálaljuk fel.

147. Tojás burgonyával. (Angol krumpli.)

Tetszés szerint főzzünk meg burgonyát, vagdaljuk szeletekre és amennyi a burgonya volt, épen annyi tojást kell keményre főznünk, melyek szintén felszeletelve, néhány darabka írósvajjal és néhány kanálnyi tejföllel úgy rakassanak rétegenként, hogy egy sor burgonya után egy sor tojás következze; mindezt meg kell sózni sor szerint, kevés írósvajjal és tejföllel öntöztetvén meg minden réteg mindaddig, míg a tál megtelt. A burgonyának kell azonban a legfelsőbb réteget képezni. Ha ez megtörtént, az egészet jól gazdagon tejföllel kell megöntöznünk, mi fölé néhány darabka írósvaj tétetvén s finom zsemlyemorzsaival meghintetvén, az egész szép sárgára kisütendő.

148. Tojás magyarosan.

15 darab friss tojást főzz meg 4 percig forró vízben, héjazd le óvatosan és tedd hideg vízbe. Végy 15 darab szép egyenletes paradicsomot, szúrd ki gömbölyűen szárát, úgy hogy egy tojást reá lehessen állítani. A paradicsomokat sózd meg, töltsd meg finom füvekkel, állíts egy-egy tojást reájuk és rakd ki egy vajjal kikent pléhre, öntsd le jó paprikás mártással és tedd rövid idővel a tálalás előtt a sütőbe, melyben lassan párold. Ügyelj arra, hogy a paradicsomok túlságosan meg ne puhuljanak. A tojással tetézt paradicsomokat szép gömbölyűen tálaljuk és a mártással — melyet egy kicsit forni hagyunk, szükség esetén feleresztettünk és megsóztunk — leöntve adjuk asztalhoz.

149. Rántott tojás spárgával és rákfarkacskákkal.

Üss tizenkét tojást egy bögrébe, mi megsóztatván, jól habartassék össze; ezután végy sósvízben megfőzött spárgát, vágd össze hosszas szeletekre, s húsz rák farkát kihüvelyezvén, mindegyiket vágd kétfelé; mindezt pedig vegyítsd a tojáshabaráék közé s habard mind jól össze. Ezután melegíts föl egy darab rákvajat, tedd bele az egész tömeget, mely több ízben jól felkeverendő és kisebb darabkákra szétverendő. Amidőn már most asztalra akarnók adni, egy gömbölyű kis tálra találjuk ki, olyformán, hogy a közepe felmagasíttassék s széle rákfarkakkal körülakassék.

150. Tojás à la Polignac.

Pochirozz meg a már leírt módon 15 darab friss tojást, vágj ugyanannyi zsemlyeszeletet, süsd ki forró zsírban szép világossárgára és rendezd egy vajjal megkent pléhre. Most készíts egy ragút, azaz melegíts meg jól egy darabka vajat egy kis serpenyőben, piríts meg benne egy kevés vagdalt hagymát, tégy belé vágott zöld petrezselymet és néhány kockára aprított champignont, valamint néhány szarvasgombát, sőt és egy kevés törött borsot is. Ha ezt jól pároltad, tedd még 15 ráknak farkát és ollóit a ragúba. Rövid idővel tálalás előtt habarj el 5 egész tojást egy kevés tejjel, sózd meg és öntsd a ragúhoz, mely ezzel elkészíttetik. A pochirozott tojásokat melegítsd meg vízben, a kész ragút kend a zsemlyekérgekre, nedvedz be kissé madeiraborral és melegítsd meg jól a csőben. Ekkor szűrd le a tojásokat és helyezd őket a zsemlyeszeletekre, melyeket szépen rendezz el egy gömbölyű tálon és felolvasztott forró rákvajjal leöntve, tálald fel.

151. Tálba ütött tojás. (Gesetzte Eier.)

Egy tál írósvajjal megkenetvén, hat kanálnyi tejfölt teszünk bele; üssünk hozzá tizenkét tojást, de nagyon ügyelve arra, hogy a tojások egészen maradjanak. Ezután vegyünk jól kiázott hat szardellát, miket szálkáiktól kitisztíttatván, vagdaljuk hosszú szeletkékre, melyek így a tojások közé rakandók; savanyított ugorkából hosszúkás levelek vágassanak, a tál szélén körülakatnak és most megfőzetnek, de úgy, hogy meg ne keményedjenek.

152. Töltött tojás.

Főzzünk hat tojást s vágjuk hosszában kétfelé, vegyük ki sárgáját s ezt törjük mozsárban össze; azután egy fél zsemlye, mely tejbe volt áztatva, egy darabka írósvaj mintegy féltojásnyi nagyságú, összeaprított zöld petrezselyem, az összetört tojás sárgája a tejben

áztatott zsemlyével két kanálnyi tejföllel jól összevegyítettetik, mellyel a kívájt tojások megtöltendők és egy tálba több apró darabka írósvaj



Töltött tojás.

rakatkán, ebbe a tojások helyezendők, melyek fölé tejföl öntetvén s erre ismét néhány darabka írósvaj, végre alulról s elülről ízzó tűzön szép barnásra süssük meg.

153. Vajban sült tojás.

Végy tetszés szerinti mennyiségben tojást; főzd meg keményre s alulról egy darabkát vágj le belőlük, hogy a tányéron maguktól megállhassanak; felső részéről a tetejét vágd le és a sárgáját vágd ki, mit egy mozsárban kell összetörnöd finomra; azután törj össze írósvaját, tégy közibe aprított zöld petrezselymet, néhány aprított szardellát, a megtört tojássárgáját, néhány kanálnyi tejfölt, egy maroknyi zsemlyemorzsat, sót, mindezt vegyítsd jól össze és ezzel a kiürített tojásokat töltsd meg, miután az így megtöltött tojások habbá vert tojásba mártatkán s fele zsemlyemorzzával és fele lisztel meghintetvén, vajban lesznek kisütendők. Készíts egy kevés mártást citromléből, szardellából, zöld petrezselyemből és metélt hagymából, mely sárgás rántásba tétetvén, borsóvízzel eresztessék föl; tétessék hozzá néhány kanálnyi tejföl, s mind igen csekély mártásra lefőztetvén, a tojásokat egy tálra rakjuk, melyre a mártás ráöntendő s így az éték kész.

154. Megfordított tojás.

Hat tojást kell keményre főzni, melyek kétfelé vágatnak; azután aprított rákfarkacskákat, egy tejben ázott zsemlyét, egy egész tojást, három kanálnyi tejfölt, egy kevés sót, kis darabka rákvaját törjünk mozsárban finoman össze. Ez meglévén, kenjünk meg egy tálat rák-

vajjal, hová a főnnebbi vegyüléknek fele teendő; azután készítsünk ragút apróra szagगतott csukából, hosszúkásra vagdalt rákfarkakból, kevés csiperkegombából, s ezután egy kevés zöld petrezselyem és zöldbab írósvajban pároltassék meg; ezután hozzáadatnak a rákfarkak és a csuka is; mi meglévén, mind jól összepároltassék, miután megsóztatván és egy kevés magyarbors is adatván hozzá, a tojások már most tátra rakatnak, melyek fölé a vegyüléknek másik fele lesz öntendő néhány kanálnyi tejföllel, kevés rákvajjal, miután finom zsemlyemorzsával hintetik meg. Most a csőbe tétetvén, felforrni hagyatík.

155. Tojás à la Javel.

Tojás mustármártalékban, ú. n. ördögtojás.

Pochirozz meg 20 darab friss tojást és tedd hideg vízbe. Készíts jó vajasmártást és tégy hozzá 3 evőkanál jó asztali mustárt és néhány csepp égetett cukrot, sózd meg és hadd jól megforrni. A tojásokat szárítsd le egy kendőn, halmozd szépen fel egy gömbölyű tátra, önts le az átszűrt mustár-mártással és barnítsd hirtelen a sütőben, úgy hogy igen sötétbarna színt nyerjenek.

156. Omelette kaviárral.

Kétszerannyi tojást mint ahány személy van az asztalnál, tégy egy edénybe, sózd meg, tégy hozzá vagdalt zöld petrezselymet és egy darabka vaját, és verd meg mindezt jól a habverővel. Egy omelette-serpenyőn melegíts meg jól egy darabka vaját, tégy reá egy-egy omelette-hez egy merőkanálnyi a tojásahabarákból, keverd meg kissé villával, töltsd meg közepét kaviárral, csavard össze és ismételd az eljárást, míg a tojáskeverék elfogyott.

157. Omelette à la Parisienne.

10 tojásból omelette-keveréket készítünk, úgy mint a 156. sz. alatt leiratott. Ragút készítünk, amennyiben 10 darab kemény kis champignon egy kis kasztrólban egy darabka vajjal, egy fél citrom levével, 1 deciliter fehér borral és egy kevés sóval puhára párolunk. Egy kis tengeri rákot megfőzünk és ha kihült, farkát és ollóit kifejtjük, darabkákra vágjuk, 2 szarvasgombát is apró kockákra vagdalunk és ezeket a párolt champignonokhoz vegyítjük. Végre az egészet jó barna mártással elkavarjuk és melegre tesszük. Rövid idővel tálalás előtt az omeletteket ezen ragúval megtöltjük, összesodorjuk és néhány percre a csőbe állítjuk, hogy kissé megdagadjanak. Hosszúkás tátra helyezzük és rendesen ezen mennyiségből csak két omelettet készítünk.

158. Hollandi tojás.

Főzzünk keményre hét tojást s vágjuk középen kétfelé. Ezután áztassunk ki jól egy nagy héringet, húzzuk le bőrét s vagdaljuk darab-

159. Szerb omelette.

160. Bífieto-jás.

161. Tojás ragúval.

162. Ökörszem finom füvekkel.

163. Töltött esiga.

Válogattassanak ki szép nagy csigák, főzzük meg s házaikból vonjuk ki; ezután megsóztatnak és a sóban egy ideig hagyatnak; most már házaik tisztára megmosatnak; a csigák pedig a nyáltól meg-

tisztítottván, farkaik levágnak; vegyünk ezután zöld petrezselymet, egy rész szardellát — mely azonban előbb kimosattassék és tisztíttassék — s egy kevés citromhéjat, azután egy rész csigát, mi mindössze apróra vagdaltassék. Már most törjünk össze egy darab írósvajat, s a fönnbbi vagdaltat tegyük bele egy kevés citromlével s egy kis maroknyi zsemlyemorzsával, mindez pedig vegyíttessék jól össze. Ebből kell azután a csigaházakat megtölteni, a csigának felét is hozzátevén, mire ismét a töltelék jó, míg tudniillik a ház tele lett; az így megtöltött csigák már most pléhtálra rakatnak s a sütőcsőbe adatván, egy kissé megpirítva föltálaljuk.

164. Kéregpástétomkák à la maréchale.

Egy készenlevő íróstésztával, melyet vékonyra kell kisodorni, apró croustade-formákat jól kibélelünk, száraz babbal megtöltjük, egy pléhre tesszük és világossárgára megsütjük. Ekkor a babot óvatosan kiborítjuk és a megsült pohárkákat egy pléhre állítjuk. Most 50 darab jól megfőzött ráknak kivesszük farkát és ollóit, egy kasztrólba tesszük, egy megfőzött levestyúknak kockára vágott húsát hozzáadjuk, valamint 12 darab champignont, egy szép borjúkedeszt és néhány vágott kakasvesét és taréjt is hozzávegyítünk és mindezt pároljuk. Ezalatt rákvajból jó rákmártást készítünk, a ragút leöntjük vele és ezt a kisült kérgékbe töltjük, melyeket egy kevés mártással megöntöztvén, egy-egy szarvasgombaszelettel díszítünk.

165. Finom tengeri rák-saláta.

Egy kis tengeri rákot főzz meg sós vízben, amelyben egy kevés köménymag is van, 20 percen át. Ekkor tedd félre, hadd egy negyed-óráig levében, vedd ki és tedd jégre. 3 tojás sárgájából és $\frac{1}{2}$ liter táblaolajból keverj jó mayonézt, higítsd fel kissé tárkonyecettel és hadd állni. A tengeri rák farkát és ollóit fejtsd ki, vágj belőlük 8 szép kerek szeletet, a többi rákrészeket, valamint 4 articsókafeneket, egy nagy főtt burgonyát és 2 keményre főtt tojást, melyből egyik díszítésre használtatik, továbbá 3 kis kockára vágott ecetes uborgát vegyíts amayonéz felébe. Egy kevés zöld borsót is tehetsz hozzá. Az egészet kavard el jól és egy kis mustárt hozzáadva, csinálj jó pikánssá a salátát, melyet tégy a táltra. A többi mayonézhez vegyíts a rákteknőből készült rákvajat, valamint kaviárt és önts le vele a salátát. A rákszeletekkel, tojással, valamint szarvasgombakarikákkal díszítsd fel és zöld salátát is alkalmazhatsz dísznek.

166. Tengeri rák kocsonyásított olajmártalékban.

Főzz meg egy tengeri rákot a 165. sz. alatt leírt módon, vágd szép egyenlő félujjnyi széles szeletekre és fejtsd ki a farkát. 3 tojás sárgájából, finom olajból és hideg felolvasztott aszpikból keverj jégen egy üstben

jó mayonézt addig, míg ezen olajmártalék kissé vastagosnak látszik. Ekkor vagdalt zöld petrezselymet tégy belé, fűszerezd, hogy pikáns legyen és mártsd ki a szeleteket belőle, tedd egy pléhre jégre, míg a mártalék megfagyott. A szeleteket a rákteknőre tálaljuk, aszpikkal diszítjük és jó remoulade-mártást adunk hozzá.

167. Szardinák kocsonyásított olajmártalékban.

1—2 dobozból vedd ki óvatosan a szardinákat, tedd egy kendőre, fecskendezd meg 2 citrom levével és hadd kissé állni, hogy a citromlé beléjük szívódjék. Ezután rakd egy pléhre és állítsd hideg helyre, hogy megmerevedjenek. Készíts olajmártaléket, mint a tengeri rákhoz a 166. sz. alatt leíratott, a halakat egy vékony kés segítségével emeld fel, márts be, tedd egy más száraz pléhre s tedd jégre. Farkukkal felfelé, egy gömbölyű tálra rendezd, kaviárral és citromszeletekkel diszítsd és valamely apró salátafajból zöld koszorúval körítsd.

168. Kaviár jégtömbben.

Három órával tálalás előtt egy puddingformát, melynek csappal, valamint igen jól záródó tetővel kell bírnia, megtöltünk apróra zúzott, tiszta jéggel és tiszta avagy tejes vízzel szíinig öntjük, reáteesszük tetejét és a hasadékokat vajjal igen jól bekenjük. A formát zúzott és jól megszózott jégbe állítjuk, jéggel egészen befedjük és hideg helyen hagyjuk. Rövid idővel tálalás előtt apró zsemlyeszeleteket vajjal megkenünk és néhány citromot negyedekbe vágunk. A formát egy pillanatig forró vízbe mártjuk s a jégtömböt egy asztalkendővel beterített gömbölyű tálra kiborítjuk, a mélyedést kaviárral megtöltjük, a vajaszemlyéket és citromnegyedeket pedig szépen körülálaljuk.



MÁSODIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

A marhahúsról.

169. Marhahús à la jardinière.

Főzz meg egy szép darab marhahúst jó puhára, vedd ki a fazékból, tedd egy serpenyőre, öntsd le barna szárnyaslével és gyakori öntözés mellett süsd $\frac{1}{4}$ óráig a sütőben. Különböző zöldségfurókkal vágj mindenféle zöldségből, úgy mint sárgarépa, kalarábé, petrezselyemgyökérből tetszetős kis formákat és főzd jó lében egy marék apró kelkáposztahajtás és ugyanannyi zöld borsóval együtt puhára. Ezután hagyd mindezt egy pikáns vajmártásban felforrni. A felszeldelt húst szépen rendezd a tálra, diszítsd ennek szélét kiszurkált vörös répával, a húst is répadarabkákkal rakd meg, a pikáns mártással öntsd le, és hegyesre vágott, vajban sült burgonyával, melyet a tál két végén halmozz fel és zöld petrezselyemmel szórj meg, jó forrón add asztalhoz.

170. Boeuf à la mode.

Hozassunk egy szép darab marhahúst a fölsálból, de mely csont nélkül legyen; spékeljük vagyis tüzdeljük meg általában az egész darabot egy rész sódarral s egy rész szalonnával; mindkettő kisujjni vastagra és hosszúra metszetvén. Előbb azonban aprítsunk egy kevés zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, néhány csiperkegombát jó apróra; tegyük hozzá egy kevés sót és magyarborsot is, azután mind jól összevegyítendő; ezzel már most a metélt szalonna borogattatik be s ezzel kell aztán a marhahúst, valamint a sódarral is megspékelni, azaz tüزدelni. Tegyük már most a húst egy kasztrólba, melynek azonban nagyobbnak nem szabad lennie, mint mekkorában a hús kényelmesen elférhet. A kasztrólba először is tegyük néhány szelet szalonnát, vöröshagymát, sárgarépát, vékony levelekre vagdalva; ezután tegyük bele a húst, földjük be jól és gyenge tűznél lassan hagyjuk párolni, forgatni azonban többször szükséges, hogy meg ne kozmásodjék; ezután öntsünk rá 4 deciliter bort és épen annyi levest, mindaddig hagyjuk párolni, míg a hús elegendőképp megpuhuland; a párlét szitán kell átszűrni, mely aztán a kitálalt húsra öntendő s eszerint kész. E boeuf à la mode-t hidegen is feladhatni.

171. Boeuf à la mode másféleképen.

A marhahús épen aszerint, mint a 170. sz. alatt, általában göngyölt szalonnával és sódarral, valamint sárgarépa- és ecetes ugorkaszeletekkel tüzdeltetik meg, a kasztról szalonnaszeletekkel, vöröshagy-

mával és sárgaréppával rakatik meg, mihez egy kevés egész magyarbors és szegfűbors is adatik; a hús pedig erre tétetvén, gyenge ízzótűzőn öt vagy hat óra folyásaig párolog; ezalatt azonban néhányszor levest kell ráöntözgetni, hogy meg ne kozmásodjék és kemény hártját ne kapjon. Amidőn puhulni kezd, öntsünk rá 4 deciliter fehér bort és két merőkanálnyi levest, azután mindaddig hagyjuk párolni, míg tökéletesen megpuhuland; ezután a párlevet szűrjük át szítán és a zsírtól tisztítsuk meg. Mikor pedig asztalra fel akarjuk adni, párolt kelkáposztával cifrázzuk fel körét.

172. Marhahús zöldségkéreggel.

Egy szép darab marhahúst főzz meg a levesben igen puhára; vágd szép szeletekre és tedd a tálra. Egy-egy mennyiségű sárgaréppát, fehértörpét, champignont, kábarábét — mindezt finom metéltté megvágva — párold egy kasztrólban egy darabka vajon, önts vastag vajasmártást reá, vegyíts hozzá egy 3 tojás sárgája és 1 deciliter tejszínből készült keveréket s kend mindenestől a húsrá, ezt ezen mártással teljesen bevonván. Szórd meg vagdalt zöld petrezselyemmel, sózd meg és takard be könnyedén finom zsemlyemorzsával. Egy darabka vajat reá téve, süsd a sütőben, amíg a kéreg szép világosbarna színt nyert. Pármai sajttal meghintett makaronit csinálj ezen húshoz.

173. Szegyej tormaával borítva.

3—3½ kiló igen szép szegyejet szokás puhára megfőzni, ezután kivéttetik levéből és leszüretik; ez meglévén, készítsünk mandolatorma mártást, csakhogy sűrűbb legyen annál, melyet a marhahúshoz adni szoktak, habarjunk már most négy tojássárgát össze, mellyel aztán a szegyej ujjnyi vastagon bekenetik; ezután pedig felolvasztott írósvajjal öntessék le, finom zsemlyemorzsával hintetvén be. Tálalás előtt félórával tegyük kemencébe, hol szép zsemlyesárgaságot nyerend; ezután zöldborsóval és sárgaréppával koszorúztatván körül, rögtön adassék föl.

174. Töltött bordarézs.

Végy egy körülbelül 2 kilós darabot a hátszíjból, fejtse ki a bordákat, vágd le az ínt egy sávban róla, közepét három ujjnyira vágd be, szúrj át rajta egy vékony sodrófát és készíts 2 tejbe áztatott kinyomott zsemlye, só, törött bors, kockára vágott nyelv, 1 ugorka, 1 szardina, 1 keményre főtt tojás, néhány champignon, szalonna és egy marék zsemlyemorzsából jó tölteléket, melyet 2 egész tojással kavard el. Töltsd meg vele a húst és varrd egy dresszirozótűvel össze, tedd egy kasztrólba jó braisebe, egy kevés paradicsomot adván hozzá és szorgalmas öntözés mellett párold három órán át.

175. Párolt marhahús.

Végy egy szép darab marhahúst, füstölt nyelvet és szalonnát; a nyelv és szalonna hosszúkásra szeleteltetik, mellyel a hús megspékelendő és azután megsózandó. Ezután szeletelj föl friss szalonnát, vöröshagymát, sárgarépat, kevés citromhéjjal együtt, s vegyítve hozzá egész magyarborsot és kakukfűvet, a marhahúst tedd rá; önts rá 7 deciliter bort és kevés ecetet vízzel; mi után befödve hagyd jól párolni. Ha már jól megpuhult, vedd ki a húst s zsíráját tisztára szedd le, a gyökérneműeket pedig hagyd jól lepárolni. Mielőtt betálalnád, a hús a lábasba visszatétessék, hogy egy kissé hadd párologjon át. Ezután tedd tálra; levének pedig egy részét ereszd át szítán, a lé másik részét pedig csészében add föl.

176. Znaimi pecsenye.

Tüzdelj meg egy tetszés szerinti nagyságú darab marhahúst (a fartóból) hosszúkásra vágott ugorkaszeletekkel, sózd és borsozd meg, tedd egy serpenyőbe, öntsd le egy kevés zsírral és süsd a csőben, amíg szép színe van. Akkor tedd a húst egy kevés braisebe, öntözd 1 liter lével és hadd párolni, amíg teljesen megpuhult. 4 deciliter savanyú tejfelben kavargatj el egy főzőkanál lisztet, öntsd le vele a húst, egy kevés jó ecetet is önts reá és hadd még kissé párolni. A mártást szűrd át szőrszítán és tálald a felszeldelt hús fölé.

177. Marhahúst izletesen elkészíteni.

A marhahús egy órával a tálalás előtt a levesből kivéttetik, egy kasztrólba kevés zsír tétetvén, és ha forró meleg lett, vöröshagyma, paprika és néhány darab kockásra vagdalt szalonna is hozzáadatik. Ha a vöröshagyma már szépen megsárgult, a hús beletétetik és gyengén barníttatik. Időnként egy kevés leves ráöntendő.

178. Marhahúst megbarnítani.

A marhahús, mint szokás, főzessék meg; ezután tegyünk egy kasztrólba egy darab cukrot kevés borral, és a cukrot mindaddig hagyjuk főni, míg gesztenyebarnás színt nem mutat; vegyük ki már most a marhahúst a fazékból, töröljük meg jól szárazra, miután a cukorban minden oldalról barnává lenni hagyjuk; ezután öntsünk rá marhahúslevest, valamint egy kis lisztbe burkolt darabka kis írósvajat s aprított citromhéjat is, s ezzel engedjük a mártást befőni. Már most betálalhatni a húst egy tálba, zsírossága pedig előbb leszedendő és a befőtt mártás szintén átszűrendő.

179. Pilaw hússal.

Végy jó marhahúst, vagdald nagy kockákra, sózd meg és süsd puhára finom vagdalt vöröshagymával zsírban; ezalatt öntsd meg

többször egy kevés vízzel és adj hozzá rizst és vizet, hogy pároljon, mire az egészet halom-alakban tálalhatod.

Függelék a jó marhahúshoz.

Minthogy mind a főtt, mind a párolt marhahús főzelékkel koszorúztatik, azért tekintettel kell arra lenni, hogy a főzelék színe a húshoz ne hasonlítson ; p. o. ha a hús barnára van párolva, akkor zsenge zöld-borsó s sárgarépa, mindegyik egy-egy fél koszorút alakítva, igen szép szegélyzetül szolgálnak. Szintúgy adhatunk szalonnában és ecetben kipárolt vörös káposztát vagy párolt kelkáposztát, vagy végre barnára párolt káposztát vajjal leöntött makkaronival, mely utóbbiak finomra vágott sonkával sűrűn meghintendők.



MÁSODIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

Mártásokról.

180. Egyszerű fehérmártás.

Egy mély lábasban 7 deka friss vaját jól megmelegítünk, egy főzőkanálnyi lisztet hintünk belé, kissé dagadni hagyjuk és folytonos kavarással mellett 4 deciliter jó lét öntünk bele, megsózzuk, egy kevés szerecsendiót is teszünk hozzá és a mártást félrehúzáva, lassan forni hagyjuk. Többszöri lezsírozás, lehabzás után egy szőrszítán átszűrjük.

181. Sauce veloutée.

Ugyanúgy készül mint az előbbeni szám alatt leírt egyszerű fehértartás, csak hogy az egyenlő mennyiségű szárnyaskivonattal vegyítjük, félrehúzzuk és letakarva forni hagyjuk. A mártást jól lezsírozván és megsózáva, 1 deciliter jó tejszínt keverünk belé és különböző ragúkhhoz használjuk.

182. Legirozott mártás.

Ugyanaz mint az előbbeni, csak hogy 4 tojás sárgáját habarunk el benne és egy citrom levével savanyítjuk.

183. Spanyolmártás.

Csinálj barna rántást, tégy belé egy kevés levelekre vágott sárgarépat, hagymát, egy babérlevelet, néhány borsszemet, egy darabka cukrot, valamint egy kevés paradicsomot és hadd folytonos keverés mellett jól dagadni. Vegyíts belé jó húslét, facsard belé egy citrom levét, tégy hozzá egy kevés vagdalt champignont és hadd e mártást jól beforni. Lehabozván és lezsírozván, szűrd át szőrszítán és használd különböző barnamártások készítéséhez.

184. Almásmártás.

Végy két vagy három puhás savanyú almát, hámozd meg és vagdald apró szeletekre; azután egy kis írósvajban gyengére párold meg; hints már most rá egy kanálnyi lisztet, hagyd feldagadni, hozzáadván egy merőkanállal tehénhúslevet, egy fél citromnak hosszúságára vagdalt héját, egy kevés citromlevet s épen annyi cukrot, mennyi elegendő édességet adhat az egésznek; végy végre két kanál tejfelt, mely egy kissé fölforralandó az egészszel és így a mártás kész.

185. Egresmártás.

Az egres megtisztíttatik és mosatik; azután egy kevés írósvajban vagy lefőlözött zsírban gyengéden párold meg és hintsd be annyi liszttel, mennyit az egres mennyisége mártásul megkíván. Ha már most elegendőképp az egres megpárolt, tégy hozzá marhahúslevet, cukrot s végre három vagy négy kanál tejfölt s hagyd mindaddig forni, míg az egres tökéletesen megpuhul, de egészen maradjon. — Az egrest azonban átszűrhetni is.

186. Csipkebogyómártás.

4 deciliter friss vagy aszalt csipkebogyó 4 deciliter vízben puhára főzendő, ezután 3 deciliter erős fehér borral szítán átszűretik és újra a tűzhöz adatik; párold egy fél főzőkanálnyi lisztet egy kevés írósvajban sárgára, tedd azt egy darab cukorral, egy kevés apróra vagdalt citromhéjjal és tört fahéjjal a mártásba, s miután egy kissé felforrt, kész.

187. Ribiszkemártás.

4 deciliter ribiszke megtisztítatik és mosatik, azután 17 gramm felforrt zsírba tétetik, melyben egy kevés leves hozzáadása után pároltatik. Ha a ribiszke már megpuhult, adj bele cukrot és néhány kanál fehémártást. (180. sz.) A mártást egy kevés marhahúslevessel is megritkíthatni.

188. Narancsmártás.

Sárgás rántás egy főzőkanálnyi lisztből egy darab írósvajban készítendő, 2 deciliter bor ugyanannyi vízzel beleöntetik és egy reszelőn lereszelt narancsnak a héja és leve hozzáadandó, azután keverj egy magas edényben hat tojás sárgáját jól össze, önts rá lassan a főtt mártást, tedd vissza az előbbi edénybe és hagyd folytonos keverés alatt jól melegedni, de semmi esetben többé forrni.

189. Szarvasgombamártás.

Készíts spanyolmártást; tégy egy kasztróba egy darabka levesglaszt, 1 deciliter madeirabort, néhány kockára vágott szarvasgombát és champignont, hadd néhány percig párolni és öntsd a kész átszűrt spanyolmártást reá és egy kevés fehér bort is kavarj el benne. Ezen mártásnak igen jól meg kell forrnia és nagyon jól is kell zsírját és habját leszedni, hogy szép fényes és sima legyen.

190. Bordeaux-mártás.

Tégy egy kasztróba egy darabka vajra egy karikába vágott hagymát, valamint néhány borsszemet és párold kissé. Tégy hozzá $\frac{1}{2}$ liter jó Bordeaux-bort és egy darabka levesglaszt és 10 percig párold tovább. Kész spanyolmártást, egy késhegynyi cayenne-borsot, egy kevés sót vegyíts belé, szűrd át szőrszítán és savanyítsd a mártást $\frac{1}{2}$ citromlevével. Ezen igen jó ízű pikáns mártást különösen illik marhasültek és vesepecsenyékhez.

191. Csiperke- vagyis galócamártás.

Tisztítsunk meg hat vagy hét szép csiperkegombát; belsejét vájjuk ki, a többit pedig szeletekre vagdaljuk össze, miután írósvajjal s aprított zöld petrezselyemmel megpárolandó, azután pedig egy kis liszttel behintendő. Ha már most kellőleg megpárolt, tegyük rá egy merőkanállal jó marhahúslevest, azután három-négy kanálnyi tejfölt vagy tejszínt; s ezzel még egyszer hagyjuk gyengéden felforrni.

192. Bearnaise-mártás.

Pároldj egy kasztróban egy vagdalt hagymát, néhány borsszemet, egy késhegynyi cayenne-borsot egy kevés tárkonyecettel. Egy más kasztróban verj össze a habverővel egy darabka vajat, 3 tojás sár-

gáját, egy kevés vagdalt tárkonyt vagy zöld petrezselymet, öntsd ezt, úgy mint a barna spanyolmártást, az első kasztróba, sózd meg és tálald angolos húsokhoz.

193. Bearnaise-mártás halakhoz.

Tíz személyre végy 10 deka vaját s egy főzőkanál lisztet, vegyítsd ezt össze hidegen és készíts egy fond-ot, úgy mint a 192. sz. alatt leírtuk. Tedd az egészet egy habüstbe és verd 4 tojás sárgájával, sóval, 2 kanál hallével és 1 deciliter jó tejszínnel a tűzön sűrű krémmé. Ha túlságos vastag volna, hallével lehet felereszteni, mire rövid idővel tálalás előtt ismét 10 deka friss vaját s egy kevés vagdalt zöld petrezselymet verj el ezen mártásban, melyet halakhoz kínálj.

194. Kapornamártás.

A kaporna tisztára megmosatik s valamint a káposztához, aszerint megapríttatik; már most leföldrőzött zsírban hagyjunk egy merőkanál lisztet feldagadni, s tegyük ebbe bele a kaprot, miután marhahúslével lesz feleresztendő; s ha már ez kellőleg befőtt, tegyük hozzá három vagy négy kanál tejfölt s így hagyjuk még egyszer felforjni, miután a mártás kész. Ha e mártást savanyúnak szeretnők, egy kevés tárkonyecettel hagyjuk felforjni.

195. Ugorkamártás.

Vágj apró szeletekre savanyú ugorkát. Készíts barnarántást, ereszd föl húslével, adj bele néhány kanál tejfölt, a vágott ugorkát, kevés sót s hagyj összeforjni.

196. Friss ugorkamártás.

Végy egy nagy friss ugorkát, hámozd és vágd fel finom kerek szeletekre és hagyd egy fél óráig besózva érintetlenül. Csinálj ezután világosbarnára rántást, tedd az ugorkát belé és hagyd egy ideig párolni. Tégy reá egy merítőkanálnyi levest, egy pár kanál tejföllel és finomra aprított kapornát, valamint egy kevés ecetet.

197. Madeira-mártás.

Tégy egy kasztróba 7 deka levesglaszt, valamint $\frac{1}{2}$ liter Madeira-bort és hadd betakarva lassan párolni, míg a bor jól beforrt. Ezután önts hozzá $\frac{1}{2}$ liter spanyolmártást, savanyítsd egy fél citrom levével, tégy egy kevés jó fehér bort hozzá és hadd a mártást lassan továbbforjni, de ügyelj reá, hogy nagyon meg ne sűrűsödjék. Jól habozd le, szúrd át szőrszítán és állítsd használatig egy meleg vizes edénybe.

198. Olaszmártás.

Főzzünk keményre három tojást; ennek fehére apróra összevagdaltassék; vegyünk ezután friss szardellát vagy héringet, de melyek előbb a sóból kiázattak s kimosattak; ez is aprítottassék kockásra. Már most a tojás sárgáját jó olajjal összehabarván, tegyünk hozzá két evőkanálnyi apróra vagdalt metélőhagymát, hozzávegyítvén ezután mind; s ha mindezt fehér ecettel megritkítottuk, vegyítsük még egyszer jól össze s így kész.

199. Amerikai mártás.

Készíts cukrozatlan paradicsommártást, tégy néhány borsszemet és egy kevés cayenne-borsot belé, sózd meg kellőleg és hadd a mártást jól megforrni, mi után szűrd át és tedd melegre. Most végy 10 darab apró hámozott mogyoróhagymát, vagdald össze igen finomra, tedd 7 deka felelesztett vajba és pirítsd szép aransárgára, önts reá 2 deciliter jó fehér bort és 1 deciliter francia konyakot és párold jól a hagymákat. Ezután öntsd reájuk a paradicsommártást és hadd az egészet egy kicsit forrni. Tálalás előtt tégy 10 deka vajat belé, öntözd meg ezen mártással a halat, a többit pedig egy csészében kínáld hozzá.

200. Kápri-mártások.

Készítsünk világosbarna rántást, vágjunk 7—10 deka káprit vágókéssel darabosan össze; tegyük ezt a rántásba s egy pár másodpercig hagyjuk párolni; öntsünk ezután rá egy kisebb merőkanállal marhahúslevet, két-három kanál tejfölt s jól felforrván, kész.

Keményre főtt tojás sárgájával. Egy maroknyi kápri, ép annyi turbolyafű vagy petrezselyem leforráztatik, ezután törjük meg egy mozsárban 3 törött szardellával és 2 keményre főtt tojás sárgájával, mire olaj- és tárkonyecettel sűrű mártalékká keverendő.

Nyers tojás sárgájával. 3 nyers tojás a jégen jól kavarándó, tégy 2 áttört szardellát, 2 kanálnyi finomra vagdalt káprit, sót, borsot és csöppenként 2 deciliter olajat, 2 kanál aszpikot és tárkonyecetet hozzá és keverd mindaddig, míg sűrűvé lett.

Tojás sárgája nélkül. 6 deka finomra vágott kápri összekeverendő 6 deka áttört szardellával, 1 deciliter olajjal és 1 citrom levével.

201. Lengyelmártás (nyelvhez).

7 deka mandulát hosszúkásra vágunk és egy kis lábasban cukros vízben párolunk, 7 deka tisztán megmosott hagymát teszünk belé, mire ismét tovább pároljuk. Jó világos spanyolmártással felelesztjük, egy kevés fehér bort, egy fél citrom levét, egy kevés sót és esetleg tárkonyecetet is teszünk belé és ezen édeskes pikáns mártást a nyelvre öntjük.

202. Citrommártás.

Sárgás rántás készítettén, tegyünk hozzá apróra vágott vöröshagymát; ha ez egy kissé megdagadott, annyi marhahúslevest öntünk rá, míg kellő sűrűséget nyert; ezután egy citromnak héját szépen hosszúkasra vagdaljuk el; tegyünk hozzá levet is, s így hadd forrjon jól, végre keverjünk közibe két kanállal jó tejfölt s így elkészült.

203. Hideg torma.

Reszelj jó édes tormát és vegyítsd egy szintén reszelt főzött burgonyával, ha egy kevés jó borecetet, egy kanálnyi vizet és egy kanálnyi finom olajat belekevertél, kész.

204. Mandolás torma.

Végy 4 deciliter jó tejfölt, egy kis kanállal lisztet s keverd ezt mind jól össze; önts ezután egy kis merőkanállal marhahúslevet; törj össze egy maroknyi leforrázott mandolát s tedd egy darab cukorral a mártásba, mihez végre egy kevés reszelt torma adatván, a mártás kész.

205. Paradicsomalma-mártás.

Hat-hét paradicsomalmát megmosunk és tisztítunk; mindegyikét több részre vagdaljuk, miután egy kasztrólba vagy kis lábasba tesszük, hol párologni hagyatik. Ezután melegítsünk föl egy darab írósvajat, mibe egy kanál lisztet keverjünk, mi megdagadván, a párolt paradicsomalmát szűrjük át szitán, mely nedvvel lesz aztán a rántás föleresztendő; ha pedig igen sűrű találna lenni, adjunk hozzá egy kevés marhahúslevet és egy darab cukrot, végre néhány borsszemet, zöld petrezselymet és citromlét.

206. Sauce Robert (nyelvhez vagy borjufejhez).

Ez is spanyolmártással készül. Finomra vágott hagymát egy darabka vajon aranysárgára megpirítunk, a kellő mennyiségű barnamártást reáöntjük, 2 evőkanál jó mustárt, egy kevés cukrot, 3 deciliter fehér bort, egy kis tárkonyecetet és egy darabka vajat adunk belé és jól forni hagyjuk. A mártást jól lezsírozzuk és lehabozzuk s egy szórszítán átszűrve, a nyelvre öntjük.

207. Rákmártás.

30 darab szép rákból rákvajat készítünk; egy kasztrólban feleresztjük, 3 kanál lisztet hintünk belé és kissé dagadni hagyjuk. A visszamaradt levessel felöntjük, megsózzuk, egy kevés fehér bort és egy káposztaleveles cayenne-borsot teszünk hozzá és jól forraljuk. 1 deciliter tejszínt habarunk el a mártásban, melyet szórszítán át szűrünk és a felébe vágott rákfarkokkal vegyítve adunk asztalhoz.

208. Tengerirák-mártás.

Egy kis tengeri rákot megfőzünk, farkát és ollóit kifejtjük és rákvajat készítünk belőle. A különbeni eljárás ugyanaz mint a fentebbi rákmártásnál.

209. Crevette-mártás (halszeletekhez).

A hal visszamaradt gerincét és fejét levelekre vágott sárgaréppával, egy kis hagymával, egy babérlevél, néhány borsszem, egy petrezselyemgyökér, három deciliter bor és $\frac{3}{4}$ liter könnyű húslével jól megforraljuk és ezen lét megszűrjük. Tíz deka vajból és két kanál lisztből világos rántást készítünk, a hallével feleresztjük, megforraljuk, megsózzuk, egy szórszítán átnyomjuk és egy kasztróiban melegre tesszük. Időközben $\frac{1}{4}$ kiló crevettekből, melyeknek farkát kitörtük, rákvajat készítettünk, és tovább úgy járunk el, mint a 207. számú rákmártásnál leiratott.

210. Szardella-mártás.

Hét deka szardellának bőre lehuzatik, megmosatik s a szálkától megtisztítatik; ez meglévén, a szardella kevés zöld petrezselyemmel s kevés vöröshagymával aprították össze. Készítsünk már most sárga rántást, a vagdaltat tegyük hozzá, s miután megpárolt vagy feldagadt, öntsünk rá marhahúslevest, egy kevés tört magyar borsot s két kanál tejfölt. Citromlével is megsavanyíthatni, s egy kevés citromhéjat is adhatni hozzá.

211. Sóska-mártás.

Melegítsünk föl lúdsírt; vágjunk föl egy tányérral sóskát; s miután megmosatott, vágókéssel finomra kell összeaprítani; ezután tegyük a fölmelegített zsírba és pároljuk meg benne; már most egy kis kanállal hinthetni hozzá lisztet és ismét párolni hagyatik; ekkor öntsünk rá kevés marhahúslevest s egy kávéscsészényi jó friss tejfölt, sózzuk meg, tegyünk egy darabka cukrot bele, s miután egy kissé felforrt, kész.

212. Zsemlyés tormamártás.

Egy zsemlyének héját le kell reszelni, és áztassuk meg jó marhahúslében, aztán főzzük meg s habarjuk meg úgy, hogy darabos ne legyen; már most egy kevés friss írósvajat melegítsünk föl, ebbe tévén a zsemlyét a reszelt tormával, sóval s egy kevés leforrázott fokhagymával együtt; s ha néhány pillanatig felforrt, kész.

213. Hideg mustár-mártás.

Főzzünk keményre négy tojást, három szardella bőrtől és szálkáitól megtisztítva, kevés vöröshagymával, zöld petrezselyemmel és a négy tojással együtt igen apróra összevágatik, tegyük ezután egy csészébe, hol mustárral, cukorral és tetszés szerint fehér ecettel készíttetik el.

214. Hideg mustár-mártások.

Angol mártás. Adj két kanál növénymustárhoz mogyoróhagymát és petrezselymet törve és szűrd át szítán egy citromnak a levét, egy kanál cukrot, sót, borsot, négy kanál olajat, tárkonyecetet és négy áttört és keményre főtt tojássárgáját — ezután jégen finom mártalékká kevertetik.

Hogy *indiai mártást* (remoulade indienne) nyerhessünk, a fentebbi mártáshoz még egy kávéskanálnyi felolvasztott indiai sáfrányt és kevés paprikát kell venni, és jól megkeverve adjuk a jégre.

Káprival (sauce tartare). Végy egy kanálnyi finomra vagdalt káprit, egy kanállal átszűrt füveket, egy kanállal szardellát vagy anchovits, három kanál mustárt, borsot, sót és három átszűrt tojás sárgáját, keverd jégen 14 deka olajjal, egy deciliternél több hideg ászpikkal és tárkonyecettel sűrű mártalékká és add fel vad vagy hal mellé.

A friss füvek ideje alkalmával az egész évre gyűjthetni készletet és ezen mártást hideg sült, keményre főtt tojásokhoz, teánál, salátához stb. alkalmazhatni. Vegyünk két maroknyit a finomra vagdalt füvekből, négy deka vagdalt káprit, 14 deka átszűrt szardellát, két deciliter tárkonyecetet, 17 gramm sót, három deka cukrot, négy gramm magyar borsot, keverjük jól össze — ezután töltsük üvegekbe vagy mustár-tégelyekbe és tegyük el légmentesen elzárva hűvös helyre. Használatkor keverjük hozzá körülbelül egy nyolcadrészhez egy keményre főtt és átszűrt tojássárgáját.

215. Szarvasgomba-mártás.

Tisztíts két szarvasgombát, nyolc friss csiperkegombát és vagdald apró kockákra, hét deka írósvajjat, egy citromnak és egy narancsnak a levét, a sárgáját pedig cukorral dörögöld le, tégy hozzá egy kanálnyi lisztet, önts rá levest, adj egy kevés szerecsendióvirágot és egy kevés Madeira-bort belé és hadd forrjon jól; — ha szítán átszűrted, a mártás kész. Ezen mártás különféle ételnél alkalmazható.

216. Szarvasgomba-mártások más módon.

Petrezselyemmel. Hámozott, finom szeletekre vágott szarvasgombák párolandók írósvajjal, mogyoróhagymával, petrezselyemmel, egy kevés sóval és borssal hintsd be és adj hozzá levest (vagy húslét).

Vörös borral. Párold a kerek szeletekre vágott szarvasgombát vörös borral és forrald fel spanyol mártással.

Madeira-borral. A szarvasgomba hulladékai hígított spanyol mártással főzendők, szűrd át és add belé a Madeira-borban főzött metélt alakra vágott szarvasgombákat. A szarvasgombák vajjal vagy

húslével párolva, a Madeira-borral elkészített spanyol mártáshoz is adhatók.

Szarvasgomba-héjakból. Főzd ki a szarvasgombák héjait és hulladékait, melyeket spékülésre stb. használtál, spanyol mártásban Madeira-borban és egy kevés leves-glasszal és szűrd át.

217. Metélőhagyma-mártás.

Főzzünk keményre három tojást; ennek fehéré összeaprítottassék jól; vegyünk már most három friss szardellát vagy egy héringet, melyet a sótól kimosni és kockára aprítani kell. Ezután a tojás sárgája jó olajjal veretik össze, mely közé két evőkanállal tétessék apróra vagdalt metélőhagyma a főntebbiekkel együtt; higítsuk most már fel fehér ecettel, mi után mind jól összevegyítendő. Lehet egy kevés cukrot is hozzáadni.

218. Mogyoróhagyma-mártás.

Főzz néhány négy darabra vágott mogyoróhagymát néhány borsszemmel, egy babérlevéllel, egy pár kanál borecettel és levessel, míg ez elfőtt; ezután főzd meg barna erős mártalékkal és szűrd át szítán.

219. Fenyőbogyó-mártás.

(Hideg vadhúshoz.)

Vágj egy fej vöröshagymát apróra és törd két keményre főtt tojás-sárgájával, tíz szem fenyőbogyóval, kevés vágott citromhéjjal és egy darab cukorral egy mozsárban. Ezután keverd borecettel, néhány kanál olajjal és egy citrom levével, sózd és tálald föl mustármártás-csészében.

220. Mártás vadhúshoz.

Különböző vadhúsmaradékot levelekre vágott hagymával, zöldséggel, néhány borsszem, egy babérlevél és néhány borókaszemmel egy kevés zsírban a sütőben világosbarnára pirítunk. Egy kasztróiban barna rántást készítünk, mint a spanyol mártáshoz szokás, a pirított vagdalékokat beléteesszük és levessel, valamint fél liter jó fehér borral feleresztjük. Folytonos keverés mellett egy fél citrom levét belécsepegtetjük és gyakori lehabozás és lezsírozás, valamint jó forralás által szép sima, fényes mártássá főzzük. Végül megsózzuk, egy szőrszítán átszűrjük és mindennemű vadhoz feladhatjuk.

221. Vadhúsmártás más módon.

Ha a vad a sütőben már elég szép színt nyert, kivesszük a serpenyőből és ezt a visszamaradt húslével a tűzre tesszük, két kanál lisztet hintünk belé, kissé dagadni hagyjuk, azután 4 deciliter tejfelt és egy kevés húslét vegyítünk hozzá és a mártást folytonosan keverve, jól be hagyjuk forrni.

222. Zöld mártás.

Készíts erős világos mártalékot és hadd jól felforrni, készíts füvekkel zöld vajat, melyhez tárkonyecetet (esztragon) is vegyíthetsz és add kevésbé tálalás előtt a mártásba.

Ötvélyezett zöld mártás. Fentebbi zöld mártáshoz, tálaláskor vegyíts még a zöldvajon kívül egy tojás sárgáját, szardellavajat és citromlevet és add fel szárnyas állatokhoz vagy halakhoz.

Vajas mártás. A vajas mártást borssal és szerecsendióval kell fűszerezni és kevéssel tálalás előtt egy darab, füvekből készített zöld vajjal és kevés citromlével vegyíteni.

Savanyú zöld mártás. Erős, világos mártalékhoz végy ecettel és magyar borssal főtt mogyoróhagymát, és ha jól megfőtt és átszűrve lett, adj hozzá még tálaláskor tisztított és áttört füveket, hogy tőlük szép zöld színt nyerjen.

Tojás sárgájával. Végy a füvek mellé még sóskát és metélőhagymát, törd és szürd át két keményre főtt tojás sárgájával és keverd meg jól ecettel, olajjal, sóval és borssal.

223. Francia mártás.

Négy evőkanálnyi tejszín, két friss tojás sárgája, hét deka szardellavaj, egy kávéskanálnyi liszt, kakukfű, citromlé és héja és egy kevés hallé krémszerűleg kavartatik és gyorsan szárnyas állatra vagy halra öntendő.

224. Hollandi mártás.

(Halételhez.)

Néhány kanál hallé vagy leves, egy kanál citromlé, két kanál ecet, kilenc deka írósvaj, öt nyers tojás sárgája, só és fehérborssal a tűzhelyen csak addig habartassék, míg a mártás sűrűvé és habossá vált, mire félretesszük, aztán keverjük még egy keveset és tálaljuk fel meleg hallal, vagy adjuk külön mártáscsészében leforrázott hal mellé az asztalra.

225. Citrom-mártás.

Sárga rántás barna levessel felöntetik és citromlével és finomra vagdalt héjával kevertetik.

Vagy pedig: Hagyj kevés cukrot olvasztott vajban főni, kevés lisztet és morzsát megdagasztani, és adj hozzá bort, citromlevet és héjat.

226. Vöröshagyma-mártás.

Két fej vöröshagymát vágókéssel vagdalván össze, a tűzön egy kevés zsírt eresztünk ki: tegyük hozzá egy kávéskanállal cukrot, mely összekevertetvén, hagyjuk megbarnulni szépen; ezután a vöröshagymát tegyük belé s mindaddig hagyjuk párolni, míg ez is megbarnult, de

elégni ne engedjük ; ezután hintsünk rá egy kanál lisztet, mi szintén megbarníttatik, eresszük föl végre barna levessel, s miután egy kanál jó erős ecetet vegyítettünk hozzá, jól felforraltassék, ezután pedig szítán szüressék át.

227. Kucsmagomba-mártás.

Puhíts szárított kucsmagombákat egy fél óráig forró húslében. Készíts vajjal világos rántást, öntsd belé a gombalét (fondot), kavard jól el, sózd meg, tégy fehér borsot, valamint két deciliter tejfelt belé és hadd a mártást egy óráig lassan forrni.

228. Suprême-mártás.

Öt darab, levelekre vágott champignont és egy ugyanígy felszelelt szarvasgombát jó fehér vajasmártásban, melybe sót, egy deciliter fehér bort, valamint egy kevés szerecsendiót teszünk, egy óráig lassan főzünk. Ezután szórszítán át egy kasztrólba törjük és egy, három tojás sárgája, két deciliter tejszín és hét deka vajból készült keverékkel habarjuk össze. Tiszta vaj helyett rákvajat is használhatunk.

229. Mousseline-mártás.

Hét deka friss vaját egy kanál liszttel egy kasztrólban hidegen jól elnyomkodunk, három deciliter spárgalét öntünk rá és a tűzön habverővel világos krémme verjük ; két deciliter jó tejszínt teszünk belé, megsózzuk, kissé megcukrozzuk s egy szórszítán átszűrjük. Tálalásig melegre tesszük és mielőtt asztalra adjuk, ismét tíz deka vaját verünk belé a habverővel.

230. Mousseline-mártás halhoz.

Ugyanúgy készül mint az előbbeni, csak hogy spárgalé helyett hallét használunk, s a mártásnak tárkonyecet és egy kevés cayenne-bors által pikáns ízt adunk.

231. Hollandi mártás spárgához vagy karfiolhoz.

Keverj ki jól egy főzőkanál lisztet tíz deka friss vajjal, önts erre két decilitert a léből, melyben a karfiol vagy a spárga megfőtt, két deciliter jó tejszínt, sót és egy kevés szerecsendiót is adj hozzá és verd az egészet a habverővel tűzön világos krémme. Vegyíts a mártáshoz három tojás sárgáját és egy darabka vaját, szűrd szórszítán vissza egy kasztrólba, verj ismét három deka vaját (vagy rákvajat) belé és tégy tetszés szerint kucsmagombát és rákfarkakat belé.

232. Magyar mártás halhoz.

Tégy egy kasztrólba kockára vágott szalonnát és egy kevés zsírt, és piríts benne vagdalt hagymát aranysárgára ; keverj paradicsomot,

egy kevés paprikát és egy kanál lisztet belé és ereszd fel hallével. Ezután sózd meg, forrald fel, két deciliter jó savanyú tejjel, szűrd át szőrszítán és kínáld halakhoz.

233. St. Genois-mártás lazachoz.

Forralj egy liter vörös bort, egy csomó petrezselyem, babérlevél, kakukfű, tárkony, néhány borsszem és egy fél citromhéjával. Öntözd ezt jó vajas mártással, tégy belé néhány passzírozott anchovist és egy késhegynyi cayenne-borsot s hadd jól megforrni. A mártást lehabozván, kend át szőrszítán és állítsd tálalásig melegvízfürdőbe.

234. Mayonnéz.

Hat tojás sárgájához egy liter finom olaj számítandó. A tojássárgákat tedd egy kevés sóval egy porcellán-medencébe, s a habverővel folyton keverve cseppenként tedd belé az olajat. Ha a mayonnéz már sűrű, egy citrom levét is csepegtesd belé és csepegtesd tovább az olajat, míg elfogyott. Utoljára egy kevés tárkony-ecetet keverj a mayonnézbe s állítsd használatig jégre.

235. Tatár-mártás.

Készíts három tojás sárgájából, a lentebb leírt módon, mayonnézt, tégy belé 4 evőkanállal fűmustárt, egy kevés törött cukrot, egy likőrös pohárnyi jó rumot és egy kevés sót és vegyítsd mindezt jól el. Ha a mártás sűrű talál lenni, higítsd fel jó fehér borral.

236. Remoulade-mártás.

A fentebbi 235. szám alatt leírt tatár-mártáshoz (finomra megvágva) egy ecetes ugorkát, egy kevés káprít, zöld tárkonyt, zöld petrezselymet, néhány mogyoróhagymát, metélőhagymát vegyítünk és fehér borral higítjuk.

237. Ravigote-mártás.

Ugyanúgy készül mint a remoulade-mártás, csak hogy néhány tisztított, összevagdalt és szítán áttört szardellát, valamint két deciliter habszint vegyítünk belé és egy kevés cayenne-borssal fűszerezzük.

238. Vinaigrette-mártás.

Egy főtt, hámozott burgonyát, két kemény tojás sárgájával szítán egy medencébe áttörünk. A tojások fehérét jó sok metélőhagymával, zöld petrezselyemmel, néhány szardellával és egy hagymával finomra vagdaljuk és a mayonnézbe vegyítjük, melyet ezután még jól kikeverünk. A mártásnak tárkonyecet és bors által pikáns ízt adunk.

239. Diplomata-mártás.

Három tojás sárgájából jó mayonnézt keverünk, négy evőkanál mustárt és egy kevés metélőhagymát vegyítünk belé, fehér borral felhigítjuk és végül tíz deka kaviárt, egy kevés cayenne-borsot, valamint citromlét teszünk hozzá.

240. Melegen fölvert mustármártás.

Tégy egy habüstbe hat tojás sárgáját, egy deciliter borecetet és egy kanál hallét és verd a tűzön könnyű krémmé, de ne hadd felforrni. Ezután öntsd át egy más edénybe és keverd amíg kihült. Ekkor vegyíts belé három kanál mustárt, egy kevés finomra tört cukrot, egy pohárka rumot és négy deciliter savanyú tejfelt, valamint egy kevés sót is és keverd még jól össze. Ezen mártást add fel halhoz vagy marhahúshoz.

241. Hideg vajasmártás.

Készíts öt darab szépen letisztított szardellából és tíz deka vajból szardellavajat, tedd ezt egy habüstbe és verd a tűzön három kanál jó borecettel, amíg megsűrűsödött, és tovább míg kihült. Ekkor tégy belé cseppenként 1 deciliter olajat, s ha a mártás jó sűrű, kend be vele a halat.

242. Zöld remoulade-mártás.

Kavarj el két evőkanálnyi vagdalt zöld füveket egy főzőkanál mustárral; tégy belé söt fehér borssal, egy pohár olajat, néhány evőkanál jó ecetet, egy kevés savanyú tejfelt, és annyi paraj zöldjét, hogy a mártás szép világoszöld legyen.

243. Sárga remoulade-mártás.

Törj meg jól öt keményre főtt tojás sárgáját és keverd ki öt kanál legfinomabb olajjal. Ezután vegyíts belé egy evőkanál felolvasztott indiai sáfrányt, egy késhegynyi cayenne-borsot, egy pohár tárkonyecetet, két evőkanál füves mustárt, egy kevés cukrot és egy kis sót, kavard mindezt jól össze, kend a mártást finom körszítán át, és állítsd jégre.

Függelék.

244. Az alapmártások (mártalékok) készítmódja.

Vaj-mártás. Egy darab vajat liszttel jól meg kell kavarni főzőkanállal, és ha ez megtörtént, hideg levessel kevertetik, míg finom és híg lett, ezután folytonos keverés mellett hagyjuk felforrni és fűszerezzük most borssal és szerecsendióval.

Vagy: Olvasszunk fel írósvaját s keverjünk hozzá annyi lisztet, amennyit a vaj nedvesíteni bír, és ha ez megdagadt, öntsünk rá folytonos keverés mellett először hideg, azután forró levest és hagyjuk jól megfőzni.

Erős világos mártás. Borjúhúshulladékok, bőr és csontok, vöröshagyma, répa, zeller, petrezselyem, champignon, szeletekre vagdalandók, és kevésbé írósvajban süttetnek, ezután levesben kifőzetnek; most szitán átszűrve, önts föl velük egy világos vajas becsináltat. Ebből ízletes mártalék válik, melyet szitán átszűrve, mindaddig kell keverned, míg kihűl, hogy bőrt ne kapjon — és melyet mindenféle mellékadálékkal ragúhoz, becsinálthoz, főzelékhez és frikasszéhoz felhasználhatni.

Erős barna mártás. Hús és gyökerek, úgy mint a világos mártásnál, szép barnára sütendők, mire annyi liszttel meghintendők, amennyit a zsír elbír, hagyjuk szép barnára megdagadni — és levessel fölöntve — jól megfőni; ezután átszűretik. Ezen mártást ecettel, citromlével és másnemű adalékkal sok ízben használhatni.

245. Besámel.

Besámel tészták számára. Keverj öt deka írósvajba vagy vajba tíz deka lisztet, míg habos lesz, de ne hagyj sárgulni, önts rá lassankint $3\frac{1}{2}$ deciliter tejfölt és kavard kezdetben visszahúзва, aztán a tűz fölött mindaddig, míg finom tésztává lesz, mely a kanáltól elválk.

Zsemlye-besámel. Finom zsemlyékről reszeld le a héjat és áztasd meg jól hideg, édes tejföllel, nyomd össze, ha puhák lettek és keverd mindaddig forró írósvajban, melyben főzendők, míg finom, síma, de nem száraz tésztává lett, mely azonban a kasztróltól leválik.

Hús-besámel. Végy maradékot borjúhúsból és baromfiból, darabokra vagdalt gyökereket, néhány szem borsot és szegfűborsot, egy babérlevelet és párold az egészet mindaddig egy kevés zsíros, jó levesben, míg a lé beszívárgott. Ezután főzd ki az erejét, két deciliter levesben és szűrd le. Már most hagyj 35 gramm lisztet, 17 gramm írósvajban átdagadni, keverd a kihűlt levest és épen annyi édes tejfölt hozzá és főzd be vastagocskán, mint fentebbit. Némely étel készítéséhez meg lehetősen hígan is használják.

Hal-besámel. Haldarabokat írósvajjal, gyökerekkel és fűszerrel párolván, hintsük meg liszttel, öntsünk rá tejfölt és hagyjuk átszűrés után jobban befőni.

Rák-besámel. Tégy öt deka rákvajba vöröshagymaszeleteket és 35 gramm lisztet, ezután $3\frac{1}{2}$ deciliter tejfölt, vond át szitán és főzd be vastagocskán.

MÁSODIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

A pürékről.

246. Hagyma-püré.

8—10 darab fehér hagymát finom szeletekre vágunk s egy kasztróiban 20 deka vajjal, egy darab sovány sódarrral és egy kevés húslével nagyon puhára párolunk. Ezután 3 deciliter besámelt, egy kevés sót és egy késhegynyi borsot vegyítünk belé, mire az egészet jól megforraljuk. Egy szórszítán áttörjük, meleg vízfürdőbe állítjuk, s ezen pürét ürü- vagy marhahúshoz tálaljuk.

247. Cardon- (vad articsóka-) püré.

A vad articsókákat mosd meg, tisztítsd meg, dörzsöld meg konyhasóval, vágd darabokra és főzd meg húslében jó puhára. Ekkor vedd ki, tedd egy ruhára, vágd össze még apróbbra és főzd jól $\frac{1}{2}$ liter besámelt, egy kevés só és egy kevés fehér borssal. Szűrd át szórszítán egy kasztróiba és állítsd meleg vízfürdőbe. Ezen pürét különösen angolos húshoz szokás feladni.

248. Szárnyas-püré.

2 fiatal szép csirkét süss meg nyáron és tedd hidegre. Ha kihültek, húzd le bőrüket, a mellekből és combokból távolítsd el minden csontot és a húst vágd meg deszkán igen finomra. A csirkék többi részét vágd darabokra, önts reá 1 liter húslét, hadd jól kifőni, zsírozd le és törd át szórszítán. Ezután készíts 10 deka vajból és 2 főzőkanál lisztből világos rántást, ereszd fel a szárnyaslével, kavard jól meg és sőt, valamint kevés szerecsendiót belétéve, hadd lassan forni. A finomra vágott húst törd meg mozsárban, tégy egy keveset a táplalékból reá és törd azzal is jól meg, tedd az egész táplalébe bele, ötsd le 1 deciliter jó tejszínnel és folytonos kavarással mellett hadd a tűzön megsűrűsödni. Törd át szórszítán és tégy egy darabka vajat belé.

249. Szalonka-, fogoly-, fácán- és vadkacsa-püré.

Ugyanúgy készül mint a fentebbi csirkepüré.

250. Champignon-püré.

Tisztíts és moss meg 30 darab szép fehér champignont, tedd szitára, hogy leszáradjanak, ezután pedig egy kasztróiba. Tégy reájuk 15 deka vajat, egy kanál jó lét, sőt és egy kevés fehér borsot és hadd betakarva

jól párolni. Ezután hints reájuk 2 főzőkanál lisztet és öntsd le $\frac{1}{2}$ liter friss tejfellel, mellyel hadd felforrni. Ha kész, állítsd meleg vízfürdőbe. Ezen püré figyelmet és gyors kezelést igényel.

251. Sódar-püré.

30 deka főtt sovány sódarról vágj le minden zsírt, vagdald össze igen finomra és párold egy kasztróiban 15 deka vajjal. Ezután hintsd meg, és továbbá úgy járj el mint a fentebbi champignonpürénél. Ezen püré különösen jól illik borjúhúshoz és mindennemű kotlettekhez.



MÁSODIK RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

Főzelékekről.

252. Főzeléket főzni.

Miután a leveleket tisztán kiválogattuk vagy pedig vagdaltuk és megmostuk, főzzük meg sósvízben puhára. Oly főzeléknél, mely zöld színű maradjon, sok vizet kell venni s jól megsózni és azt csak annyi ideig befödve hagyni, míg forr és hirtelen fől. Ezután szűrjük le és öntözzük meg hideg vízzel. Felpuffasztó főzelék, minő a kelkáposzta,

koszmacska, fehérrepa, csöves- és téli saláta stb. — főzés előtt forró vízzel leforrázandó és egy ideig befödve állva hagyandó, ezután szűrjük le és adjuk más vízzel a tűzre és befödve főzzük meg.

253. Spárgahegyek húshoz.

A megtisztított spárgát vágd el ujjnyira feje alatt el és apró kockákra, tedd a tűzre hideg sós vízben, melybe egy darab cukrot is tégy. Főzd meg puhára, szórd le, tedd egy pléhre, öntsd le sűrű vajas mártással, szórd meg vagdalt petrezselyemmel és tedd tálalásig melegre.

254. Spárga mousseline-mártással.

A lehámozott spárgát tedd friss vízbe, azután vedd ki ebből, kösd össze egy fehér szalaggal, vágd szárait egyformára s egy megfelelő edénybe téve sózd meg, cukrozd meg s hideg vízben tedd a tűzre. Ha jól megpuhult, szép egyenletesen halmozd a tálra és a 229. sz. alatt leírt mousseline-mártást kínáld hozzá.

255. Töltött tök.

Végy apró egyenlő hosszúságú tököket, hámozd le zöld héjukat, vágd le végeiket és szedd ki a magokat belőlük. Most készíts hozzá jó tölteléket: Egy darab borjúhúst és egy darab disznóhúst párolj vajban jó puhára, fasiozd meg a fasiozó gépben, tedd egy medencébe és vegyíts belé sót, törött borsot, 5 deka párolt rizst, valamint egy vagdalt hagymát és pirítsd ezen tömeget egy kevés zsírban. Ezután kavarj el benne egy kevés zöld petrezselymet és néhány egész tojást, töltsd meg a tököket vele és helyezd ezeket egy megfelelő kasztrólba, öntsd le fehértöltéssel és párold, amíg teljesen megpuhultak. Ekkor vedd ki, vágd egyenletes darabokra, öntsd le a mártással és tálald bármelynemű húshoz, vagy add fel előételnek.

256. Vegyes főzelék.

(*A la jardinière*) kertész módon, nevezik azon koszoruzást többféle főzelékből, ha mindegyiket színre és alakra nézve oly természetesen, amennyire csak lehet — elkészítve, halmocskákban a hús körül rakjuk.

Chartreuse-nek nevezzük pedig azon farszirozott hússal töltött és kiborított főzeléket, melyet vagy külön ételként a marhahús után feladunk, vagy kis serlegalakú mintákba készítve — körítésre használunk.

257. Burgonyagöngyöleg (*croquette*).

10 darab sárga burgonyát hámozz meg, vágd negyedekbe és főzd meg sós vízben jó puhára. Ezután kend szitára, hogy a víz jól lecsepegjen és melegen törd át egy mély tálba, üss reája 2 egész tojást,

tégy reá 5 deka friss vaját, valamint sót, egy kevés szerecsendiót és egy marék finom zsemlyemorzsát. Mindezt kavard jól össze és alakíts belőle szép croquetteket, melyeket forgass zsemlyemorzsába és süss ki forró zsírban világossárgára.

258. Burgonya lyoni módon.

10 darab burgonyát főzz meg héjastól, hámozd le, vágd vékony szeletekre, tedd egy vajjal megkent pléhre, sózd meg és borsozd meg. Egy karikára vágott hagymát süss ki aranyásárgára forró zsírban, tedd egy kevés petrezselyemmel a burgonyára, öntsd ezt le 2 deciliter jó vajasmártással és tedd 10 percre a sütőbe. Az így készült burgonya borjúpecsenyéhez tálalandó.

259. Burgonya à la maître d'hôtel.

Tégy forró írósvajba vagdalt vöröshagymát, finomra vágott petrezselymet, sót és borsot és a megfőtt levesre vágott burgonyát, miután felrázogattad, önts reá 2 deciliter tejet, hadd egy kissé beforrni és add fel az asztalra.

260. Kirántott burgonya.

(Pommes de terre frites.)

Hámozz meg nyers burgonyát, mosd meg hideg vízben és vágd 2 késhegynyi vastag szeletekre. Tölts két drót-szitákkal ellátott serpenyőbe harmadrészig zsírt és tedd a tűzre. Most az egyik serpenyőbe a burgonya-szeletek a forró zsírba adatnak, melyben folytonos rázogató mellett mindaddig maradnak, míg rajtuk vékony kéreg képződött. Ezután emeld ki a szeleteket szitástul, sózd meg és öntsd a másik serpenyőbe, az addig szinte forró meleggé vált zsírba, mire a burgonya-szeletek folytonos rázogató mellett világosbarnára kisütendők, ezután tedd itatóspapírra, hogy a zsír leszűrődhessék és add fel gyorsan az asztalra.

261. Töltött burgonya.

Főzzünk meg jó fajú burgonyát és hámozzuk meg s így hagyjuk meghűlni. Vágjunk ezután belőle egy darabkát le, hogy eszerint a tálon megálljon ; fölsejéből is egy darabkát s jól vigyázva vágjuk ki a közepét. Ha ez megvan, vegyünk egy darab borjúhúst s messük apró kockásra össze ; készítsünk egy kevés írósvajas mártást, tegyük a borjúhúst bele, hozzávegyítvén spárgát és rákfarkacskákat felvagdálva, valamint szerecsendió-virágjából is egy keveset. Főzzük ezt mind jól össze s pedig úgy, hogy levét tökéletesen lefőjje ; ezzel kell már most a kivájt burgonyát megtölteni, levágott födelét pedig rátenni. El kell ezután

a tálon rendezni s tegyük rá tejfölt és írósvaját; állítsunk már most alája és föléje ízzó tüzet, min mindaddig sül, míg szép sárga színt kap; a tál körét kolbásszal lehet koszoruzni.

262. Burgonya rostélyossal.

Hozassunk 1 kiló igen szép rostélyost, a csontokat fejtsük ki, verjük és sózzuk meg, így hagyván fél óráig. Azután egy lábasba tégy kevés zsírt, két fej vörshagymát megaprítva és a rostélyost hozzá; hagyjuk ezt már mindaddig kövesztetni, míg a hús puha lesz, azonban a megforgatást több ízben elmulasztani nem szabad. Ha elegendőleg puha lett, vegyük ki és vagdaltuk egyforma hosszukás darabokra; tegyük ezután ismét a lábasba, hová 2 deciliter jó tejföl adatván, még egy ideig pároltassék. Vegyük ezután a megfőtt burgonyát, szeleteljük föl s miután a tál írósvajjal vagy egyéb zsírral megkenetett, hozzáadván egy kevés tejfölt, erre rakjunk egy réteg rostélyost párolt vörshagymával, azután pedig egy réteg burgonyát s így folytassuk a rétegzést, míg minden benn van; végre tegyük mind e fölé tejfölt és néhány darabka írósvaját, mit azután zsemlyemorzsával hintsünk be; már most alkalmazzunk alól-felül ízzó tüzet s hagyjuk szépen megsárgulni. A burgonyát a kasztrólban is e mód szerint elrendezhetni, de a kasztról írósvajjal jól kikenendő és az ízzó tüzön való sütés helyett gőzölögtető módra készíttetik el, azaz megfőzetik.

263. Burgonyafőzelék majoránnával.

Válassz szép nagy burgonyát, hámozd és vágd kockákra, főzd puhára sósvízben, készíts világos rántást, tedd bele a burgonyát egy kevés majoránnával és borssal és hagyd fél óráig főzni. Tálalás előtt egy pár kanálnyi tejfölt vegyítvén hozzá, kész.

264. Zöldborsó.

Egy darab írósvaj tétetik egy lábasba s felmelegíttetik, tegyük bele aprított zöld petrezselymet s válogatott, tisztán megmosott zöld borsót; hagyjuk együtt párolni többszöri fel-felkeverés közt, hogy meg ne barnuljon, azután pedig hintsünk rá kevés lisztet. Ha a liszt is elnedvesült, öntsünk rá kevés marhahúslevest, egy darab cukrot is adván hozzá. Lehet ezt apróra vagdalt kolbászokkal körülcifrázni; készítése a következő: Vegyük egy darab borjúhúst és kevés baromfisültet; áztassunk $\frac{1}{10}$ liter tejben zsemlyét, mi aztán egy kevés vörshagymával, zöld petrezselyemmel, a hússal együtt összeapríttatik apróra; sózzuk meg és tegyük már most egy medencébe egy kanál tejfölt és két tojás sárgáját adván hozzá, miután mind jól összevegyi-

tendő. Ezután tegyük e vegyületet lisztezett deszkácskákra ; csináljunk belőle apró kolbászokat, ezeket pedig mártsuk be habbá vert tojásba és forgassuk meg részint zsemlyemorzsában, részint lisztben s már most szép barnássárgára lesznek zsírban kisütendők. Hogy pedig a zöld borsó szép zöld maradjon, megfőzessék, de ne fődött edényben, hanem a fazék, amelyben főzetik, mindig nyitva legyen, azaz fődetlen. Ha megfőtt jól, ekkor szüressék le rögtön, öntsünk rá hideg vizet s azalatt a levét készítsük el, melybe aztán teendő ; e célra tehát olvasszunk föl egy darab írósvajat, mihez egy kis kanálnyi lisztet vegyítsünk s ha a liszt átdagadt, ekkor tegyünk bele finomra aprított zöld petrezselymet, mi után ismét dagadozni hagyassék pár pillanatig : eresszük föl jó marhahúslével, melybe forrni engedtetik ; már most kell végre a zöld borsót két kanál tört cukorral együtt betenni s miután több ízben felrázogattuk, többé nem kell soká forralni, hogy színét el ne veszítse.

265. Zöldborsó angol módon.

Végý friss kiválasztott borsót, tedd forró sósvízbe egy kevés cukorral, hagyð néhányszor felforrni, vedd ki habszedőkanállal és tedd egy táltra, hints reá finom zsemlyemorzsát és önts friss olvasztott írósvajat az egészre.

266. Zöld hüvelyes borsó.

Végý friss zöld hüvelyes borsót, mosd meg hideg vízben, melegíts egy kasztróiban 2 kanálnyi vajat, tégy bele egy kevés aprított petrezselymet, néhány darabka cukrot, sőt és a zöld hüvelyes borsót és hagyð párolni, míg megpuhul ; ha eleget pároltad, hints rá 1 kanál lisztet és ereszd föl csak egy kevés marhahúslével, hogy ne legyen nagyon leveses. Ezután koszorúzd körül kirántott libamájjal és add asztalra.

267. Risi-bisi. (Rizs borsóval.)

Metéljük szalonnát, petrezselymet és vöröshagymát oly finomra, hogy tésztához hasonlítson és pirítsuk sárgára, tegyünk bele 1 liter zöld borsót, hagyjuk párolni, mire 28 deka rizst és a kellő levest is hozzáadjuk és főzzük még $\frac{1}{4}$ óráig, oly sűrűre mint az olasz rizst (risotto).

268. Főtt articsóka.

Az articsóka külső leveleit leszedjük, a többieket rövidítjük, a szárát $\frac{1}{2}$ citrommal jól bedörzsöljük, mire forró vízben, sóval és citromlével félpuhára főzzük, ezután a belső szálakat és érdes részeit

kiszedjük, mire egészen puhává megfőzzük. Főzés után lecsöpögtetjük, mindegyiket kétfelé vágjuk, anélkül, hogy elválasztanók és



Főtt articsóka.

tálaljuk felborítva a tálra. Ezen étel mellé akár vajasmártást, vagy hollandi mártást, vagy pedig csak ecetet és olajat adhatni.

269. Articsóka zöld borsóval.

Az articsókák sós vízben főzetnek meg; ezután belük tisztára vétessék ki; már most pároljunk meg zöld borsót írósvajjal és zöld petrezselyemmel s csináljunk egy kevés írósvajas mártást; vágjunk ezután jól megsült borjúhúst apró kockákra és adjunk ehhez az írósvajas mártásból egy kicsit, valamint a zöld borsót is szerecsendió virágjával; töltsük ezután ezzel meg az articsókákat, melyek eszerint az írósvajas mártásba teendők s ha jól felforrt, kész. Körülkoszorúzhatni kirántott lúdmájjal.

270. Articsóka olasz módon.

A kellő mennyiségű articsókák szárukon levágatnak, a külső levelek leszedetnek, a felsők leboríttatnak, az articsóka ketté vágatik, belsejéből a levelek és a szakála elválasztatik és főzzük meg félpuhává forró vízben sóval és citromlével, ezután hideg vízbe adjuk, onnan ismét szitára fektetjük; már most melegítsünk egy darab írósvajat és kevés olajat egy kasztróiban, adjunk hozzá 2 kanálnyi vagdalt vöröshagymát és petrezselymet, pirítsuk kevésbé és rakjuk bele a kettévágott articsókát egymás mellé, mire megsózzuk; most öntsünk reá újra írósvajat, takarjuk be, mire többszörös megöntés mellett a sütőcsőben megsütendő.

271. Articsóka.

Vágd le a levelek hegyét ollóval, forrald le vízzel, szedd ki belőlök a rostos és érdes részeket s add hideg vízbe, ezután annyi forróba (melybe só, írósvaj és citromlé is adandó), hogy egészen

elfedve legyen — és főzd a nagyobbakat körülbelül 2 óra hosszan (míg egy levelet kihúzhatni), tedd egy tála és zsírozd meg forró írósvajjal vagy finom olajjal. Spárgahegyekből is lehet beléjük töltelékét készíteni és zöld petrezselymes vajasmártás tálalható hozzájuk.



Articsóka.

A tengeri tatorján szárait, valamint a fehér cukorrépát (ha lehámoztuk) épen oly módon mint a spárgát vagy kardi-articsókát elkészítjük.

272. Paraj apró formákban.

Egy kis kosár parajt tisztíts és moss meg, a vizet nyomd ki belőle és főzd puhára forró sósvízben. Ezután szűrd le és nyomd át szőrszítán. Készíts 5 deka vajból és egy kanál lisztből világos rántást, tedd belé a parajt és hadd 2 deciliter húslével folytonos kavarással megforrni. Néhány percig hadd kihűlni, kavard belé sót és egy kevés borsot és ha ezen püré hideg, üss belé 2 egész tojást, 3 tojás sárgáját, vegyítsd az egészet jól össze, töltsd vajjal kikent apró formákba és állítsd gőzbe, míg a püré eléggé megkeményedett. Ekkor borítsd ki és tálald fel fojtott sódarhoz.

273. Kötött salátá írósvajas lével.

E célra keressünk ki szép sárga kötött salátát; zöldjét vagdaljuk le s minden fejet négy részre hasítsunk el; ez aztán vízben többször lesz kimosandó s ha ez megtörtént, főzzük meg sósvízben, de igen puhává ne főzessék; ezután a víz szűressék le s ha egy tálat írósvajjal kikentünk, erre rakjuk a salátát, rá négy-öt kanálnyi tejföl és írósvaj adatván, ezután ismét salátá, mindaddig, míg elég; végre az egésznek fölébe tegyünk ismét tejfölt és több darabka írósvajat, hintsük azután be zsemlyemorzsával, tegyük a sütőcsőbe, mely közt felforraltassék. Koszorúzása borjú-odalszeletekkel eszközöltetik.

274. Zöld bab.

Gyenge zöld babot tisztítsunk meg és vagdaljuk szeletekre, mint szokás, s azután forrázzuk le forró vízzel, mi után így hagyandó. Olvasszunk már most föl két kanálnyi zsírt, mihez jómennységű zöld petrezselymet, kevés vöröshagymát és egy kevés foghagymát aprítva vegyítsünk s ha a bab jól leszűretett, adjuk azt is hozzá s többszöri keverés alatt hagyjuk puhára párolni. Ezután hintsünk rá egy kevés lisztet, mellyel együtt újra párolandó; ez is meglévén, eresztjük föl jó marhahúslével s két vagy három kanálnyi tejfölt vegyítvén hozzá, koszorúzzuk körül sertésoldalszeletekkel.

275. Töltött paprika.

Főzd az édes paprikát néhány pillanatig, azután vágd le a tetejét, szedd ki a belét és töltsd meg a következő vagdalékkal. Végy 8—10 paprikához fél kiló sertéshúst, vagdald finomra össze, sózd meg, vegyíts össze 3 rész húst, 1 rész rizst és kevés vagdalt szalonnát, mire ezen töltelékkel a paprika sűrűn megtöltendő. Azután készíts híg paradicsommártást egy lapos serpenyőben, cukrozd meg, tedd bele a töltött paprikát és hagyd fél óráig főni. Arra ügyelni kell, hogy a paprika teteje fölül legyen, nehogy a húsvagdalékból főzés alatt valami a mártásba hulljon. Kitálalva sűrű paradicsommártással kell leönteni.

276. Hospot készítése.

Vágjunk igen csinosra kelrúpát, sárgarúpát és kerek-rúpát s mind-egyiket különösen pároljuk meg puhára egy kevés írósvajjal; aztán hintsünk lisztet rá, egy kevés marhahúslével eresztvén föl; fel kell azonban jól rázogatni, hogy el ne omolják; ez meglévén, kenjünk meg egy mintát vagy formát lúdzsírral, fenekére vékony szalonnát rakván; erre egy réteg kelrúpát és egy réteg megfőtt, besózott nyelvet tegyünk, mely vékony szeletekre lesz vagdalandó, azután ismét egy réteg kelrépa jöjjön s ismét egy réteg nyelv; ezt kövesse ismét a sárgarépa, mire szintén nyelvréteg rakandó, végre a sor a kerek-rúpára kerül. Ezután a mintát, vagyis formát, negyedóráig gőzöltetni hagyjuk s egy tálra kiborítván, ennek karimáját szépen szeletelt sódarrral rakjuk meg és gyorsan adjuk asztalra; a szalonna, mely a forma fenekén alul volt és most felülre esett, leszedendő.

277. Hospot másféleképen.

Vegyünk gyenge kelrúpát és sárgarúpát s miután meg lettek tisztítva és mosva, egy vájó segítségével apró golyók tűzdeltessenek ki belőlük. Már most mindegyikéből egyforma mennyiség és épen annyi zöld borsó főzzék meg néhány percig sósvízben, mi után leszűrendő.

Ezután olvasszunk egy darab írósvajat, melybe egy főzőkanálnyi liszt vettetvén, ezzel egy kissé néhány másodpercig feldagadni hagyatik ; most ezt eresszük föl jó marhahúslével s tegyük a sárgarépát bele, hozzája egy darabka cukrot s így többszöri fölrazás közt hagyjuk puhára párolni ; ehhez kell azután a zöld borsót is adni és levét hagyjuk tökéletesen befőni ; de arra ügyeljünk, hogy a főzelék eredeti színében és egészen maradjon s meg ne barnuljon. Ezután szép fehér karfiolt szaggassunk szét apró rózsákra s főzzük meg puhára marhahúslében, szintén arra ügyelvén, hogy a rózsácskák egészen maradjanak. Tálalás-kor a főzelék a tál közepére jön, hegy alakban felhalmozva ; a karfiollal a tál karimája lesz megrakandó, úgy hogy koszorút képezzen. Ehhez szokás szerint vagy rántott csirkét vagy borjúoldalszeleteket adunk.

278. Sárgarépa kelrépával.

A sárgarépát a kelrépával együtt meg kell tisztítani és szeletekre felaprítani ; ezután egy vájóval apró holdacskák szúratnak ki mind-egyikből egyforma mennyiségben. Melegítsünk föl már most egy tojás nagyságú írósvajat, mihez aprított zöld petrezselyem és a répa is adatván, mindaddig párolni hagyassék, míg megpuhuland, de barna még se legyen ; hintsünk ezután rá egy kanál lisztet s még egy kissé pároltassék, ez meglévén, eresszessék föl jó lével s tegyünk hozzá egy darab cukrot, mellyel aztán jól befőzendő. Koszorúzása kirántott velő-kolbászkákkal történik meg, melyek ily módon készíttetnek : Miután a velő sós vízben megfőzetett, friss vízbe tétessék, s hártyáitól tisztí-tassék meg ; ezután megapríttatik ; ezalatt azonban felmelegítünk egy darab írósvajat, melybe aprított zöld petrezselymet, néhány maroknyi zsemlyemorzsát és kevés levet tevén, a velőt is megsózva s törött magyarborssal megborsozva ebbe tesszük, hol jól befőni hagyas-sék ; ezután vegyünk ostyát, vágjuk kétfelé s mártsuk friss vízbe s erre tegyük a velőnek egy részét és az ostyát göngyölgessük össze, mártsuk ezt azután lisztbe, tojáshabarékba és zsemlyemorzsába, így kezelvén aztán a többi velőt is, minden göngyöleget végre zsírban rántsuk ki.

279. Zöld és fehér karfiol.

Miután a karfiolt megmostuk, szárait röviden elvágtuk, főzzük meg jól megsózott marhahúslében, de úgy, hogy a rózsák egészen maradjanak. Erre kis vajmártás készíttetik. A levágott szárai a karfiol-nak húslében oly puhára főzetnek, hogy ritka szítán átszűrhetők, mi megtörténvén, azok ilyen átszűrt alakban a vajmártással össze-kevertetnek s vele együtt néhány pillanatig felfőzetnek, hogy gyermek-pép összeállást nyerjenek. Ezt a tál fenekére adjuk, középre elhe-lyezzük a zöld karfiol rózsákat, a fehéreket pedig melléjük, úgy hogy csak egy rózsát képezzenek. A tál szélét vagy finomra vágott füstölt

nyelvvel vagy sonkával, melyből e célra finom darabok vékony szalonnával vágatnak, koszorúzzuk meg. E sonkaszeleteket gyöngén behajtva húsos szélük egy késsel a rózsza alá tűzetik, szalonnás széle pedig szabadon marad s szalagszerű kinézést nyer.

280. Karfiol írósvajas lében.

Tisztítsunk karfiolt s ha rózsái nagyok, vágjuk szét négyfelé, mit aztán sósvízben megfőzünk; melegítsünk föl már most egy darab írósvajat, mibe két kanálnyi liszt vegyítendő s egy kissé megpirítandó; eresszük föl jó marhahúslével, mihez két vagy három kanálnyi tejfölt és egy kevés tört szerecsendió-virágját adunk. A karfiolnak szárait vagdalgassuk rövidre le s szép rendben helyezzük el a tálban olyformán, hogy rózsaaalakot mutasson s jól lefőtt mártását most öntsük rá s hagyjuk még egyszer felforrni s ezzel kész. Tálaláskor arra kell ügyelnünk, hogy a rózsák szépeknek mutatkozzanak; körülkoszorúzása rántott csirkével vagy borjúoldalszeletekkel eszközölhető. A tálra terített szerviettán a karfiolt rózsaaalakban elhelyezzük, a melegített írósvaj pedig külön mártástartóban adandó hozzá.

281. Karfiol írósvajjal.

A karfiol, mint a 280. szám alatt készítettetik el, s ha megfőtt s vize jól leszűretett, igen csinosan egy melegített tál közepére nagy rózsza alakjában illesztessék össze; ezután elégséges írósvaj melegít-



Karfiol.

tessék föl, mely egy kanállal a karfiolrózsára egyaránt öntözendő, ami után rögtön feladhatni. Lehet egyszersmind a karfiolt arany-sárgára szárazra piritott káposztakoszorúval körülfogni, miáltal igen csinos alakot nyerend az étel.

282. Kék kelkáposzta gesztenyével.

A kék kelkáposztát meg kell tisztára mosni és kétszer forróvízzel leforrázni, puhára főzni s vizét leszűrni. Készítsünk ezután sárgabarnás rántást s ebbe tegyük a kelt, de mely előbb vágókéssel megaprított s a rántással együtt hagyjuk párolni; öntsünk már most két merőkanálnyi jó marhahúslevet, adjunk egy kis cukrot hozzá s hagyjuk még egy órafolyásig párolni. Jó olaszgesztenyét kell már most — nyolc vagy tíz vendégre fél kiló gesztenyét számíthatni — egy serpenyőben megsütnünk; melyek aztán héjukból kifejtetvén, 14 deka cukorban, de mely előbb vízben annyira főzendő, hogy a fogak alatt ropogjon és ne ragadjon. A gesztenyéket fanyársakra tűzdelve mártsuk a cukorba és tegyük egy vajjal kikent pléhre. Ezután állítsuk fel a gesztenyét a tál közepére egy magas halmazban, mi körül jövőnd végre koszorúalakban a kék kelkáposzta, végre karimázzuk körül a tálat kolbásszal.

283. Kirántott kelkáposzta.

Jó kemény kelkáposztát főzzünk meg sós vízben, szűrjük le s ha puhára megfőtt, hagyjuk kihűlni. Ezután mindegyik kelkáposztafejet négy részre vágjuk szét, habarjunk meg jól két tojást, mártsuk a káposztát bele, forgassuk meg félmenyiségű zsemlyemorzsában és félannyi lisztben, mi után szép világosbarnára sütendő meg zsírban. Tegyük már most egy tálba több apró darabka írósvaját s tegyük a sült káposztát rá, fölibe öntvén jómenyiségű tejfölt s ismét írósvaját s rövid fél óráig hagyjuk főni. Tálalás előtt velős zsemlyeszeletkével koszorúztassék körül; ezek pedig ekkép készítvék: miután a velő megfőzetett, hártáitól tisztítsuk meg jól; vágjunk ezután mogyoróhagymát össze, valamint zöld petrezselymet is, tegyük egy kasztrólba kevés írósvaját, mely fölmelegítettvén, ebbe kell a velőt a hagymával és zöld petrezselyemmel együtt tennünk, megsózáva és tört magyarborssal megborsozáva az egészet s ha jól megkevertük, hagyjuk a tűzön egy kissé pirulni. Ezalatt vágjunk félujjnyi szeletkékre két zsemlyét össze s idomítsuk szép gömbölyűre vagy akár négyszögűre és késfokvastagságnyira kenjük rá a velőt, ezt takarjuk be egy másik zsemlyeszelettel, mit mindaddig folytatunk, míg annyi kettősen összerakott s velővel töltött zsemlyeszeleteket készítettünk, amennyire szükségünk van; ezen töltött szeletké már most gyorsan tejbe mártandók és egy tálra rakandók s ha két vagy három tojást jól meghabartunk, ezen szeletkéket mártsuk bele, hintsük meg zsemlyemorzsával s rántsuk ki zsírban szép sárgára.

284. Töltött kelkáposzta.

Gyenge, de elégséges nagyságú és nem is igen nagy, szép kelkáposztafejek megtisztítottván s tisztára megmosatván, a fejek sós vízben főzetnek meg egész alakjukban; a víz ezután leszűrendő, a

fejek pedig szitára rakandók, hogy eszerint a víz tökéletesen leszivárog-hasson. A tölteléket ekkép készítsük: Vegyünk egy darab sült borjú-húst, fél lúdmájat, de mely előbb zsírban lesz kirántandó; vegyünk szintén egy tejben ázott zsemlyét, a tejet belőle nyomjuk ki jól, vegyünk ezután egy kevés zöld petrezselymet, fél diónagyságú vöröshagymát, s aprítsuk mind jól össze s tegyük egy kasztróba, hozzávegyítvén sót s kevés magyarborsot, fél merőkanálnyi jó marhahúslevet, s hagyjuk főni, tégy még két tojást bele s kavard mindaddig, míg kemény tömeggé vált, mi után meghülesztendő. Ebből formáljunk már most vastag kolbászt, s széthajtogatván a káposzta leveleit, a kolbászt közébe rakjuk, a káposztalevelek pedig ismét szépen rájuk borítandók azért, hogy oly alakot nyerjen, mint egy egész kelkáposzta a kertben; ezután kös-sük meg cérnával s tegyük a kész mártásra. Tálaláskor a kétfelé vágott káposztafej a tál közepére tétetvén, s mártása ráöntetvén, kirántott borjúlábakkal rakatik körül.

285. Barnára párolt kelrépa.

Miután a kelrépa tisztára hámoztatott, egyforma kockákra aprít-tatik össze; s miután egy darab cukor írósvajban vagy fölözött zsírban megbarníttatott, ebbe kell a kelrét is tenni s mindaddig hagyjuk párolni, míg szép barna leend. Már most hintsünk rá egy kevés lisztet s hagyjuk jól elpárlani, marhahúslevet pedig csak annyit öntsünk rá, hogy nagyon leves ne legyen s ezzel lesz befőzendő. Amidőn asztalra föladjuk, kirántott borjúpacallal koszorúzzuk körül, melyet ekkép készítünk: vegyünk szép fehér borjúpacalt, amennyire szükségünk van; forrázzuk le egy kissé és mindegyikét két vagy három darabra vágjuk el, sózzuk meg s mártuk be habart tojásba, ezután finom zsemlyemorzsába, s ha így el van készítve, zsírban rántsuk ki szép ropogásra.

286. Töltött kelrépa.

A gyenge kelrépa sósvízben főzzék meg úgy, hogy félig-meddig puha legyen; vágjunk le róla ezután egy kis födelecskét, vájuk ki közepét, mely a következő töltelékkel megtöltendő: Aprítsunk össze egy darab sült vagy főtt borjúhúst jó apróra, keverjük aztán ehhez kevés zöld petrezselymet, mogyoró nagyságú vöröshagymát, s ha egy kis kanálnyi lúdzsír fölmelegítettünk, melybe egy kanálnyi liszt is adassék, keverjük össze jól, s pár pillanatig hagyjuk pirulni, mi után az aprított petrezselyem és vöröshagyma is hozzákeverendő; s ha ez is megpirult egy kissé, már most az aprított borjúhúst vegyítjük bele, mit jól elkevervén, öntsünk rá egy kevés levet, s miután ez jól befőtt, a kivájt kelrét e töltelékkel töltjük meg, mely a már kész írósvajas mártásba teendő, melyben többszöri felrázogatás közt még negyedóráig főzetik. Ezután szép sorozatban tálaltatnak ki egy tála, mely kirántott csirkével vagy lúdmájjal lesz körülkarimázandó.

287. Fehéren párolt kelrépa.

Hámozzunk és késfoknyi vastag szeletekre vagdaljunk meg szép gyenge kelrúpát, már most egy vájóval szúrjunk ki gömbölyű leveleskéket, pároljuk meg egy kevés aprított zöld petrezselyemmel vajban, miközben egy kis lé lesz hozzáöntendő azért, hogy megpuhuljon a kelrépa, és mégis fehér maradjon; ezután tisztítsunk meg egy vagy két csirkét, melyek eldaraboltatván, szintén fölözött zsírban kövesztessenek meg, s ha egy kevés lisztet ráhintettünk, s ezzel egy kissé megpirult, már most annyi levet adjunk hozzá, hogy kellő sűrűségét megkapja, továbbá egy kevés szerecsendió virágját, s hagyjuk addig főni, míg a csirkék puhák lettek; ez meglévén, kelrúpát adunk hozzá egy kanál jó tejföllel; s ha mind puhára pároltatott, ekkor a kelrúpát a tál közepére tálaljuk, a csirkéket pedig ildomosan és csinosan köröskörül.

288. Borított töltött (fasirozott) kelrépa.

Meghámozzván s megmosván szép gyenge kelrúpát, főzd meg vízben míg puhulni kezdenek; akkor szűrd le azokat s vágd szét késfoknyi szeletekre. Most olvassz meg írósvajat egy kasztrólban, kavarj bele gyorsan egy evőkanálnyi friss tejszínt, tedd bele a vágott kelrúpákat, s párold meg gyakori kavarással közben egy fél negyedóráig; tekintettel kell lenni azonban arra, hogy fehérek maradjanak. Eközben jó töltelék készítettetik el, minő például a töltött kelkáposztához használtatik; kenj meg most egy kasztrólt vajjal s fedd be a fenekét felváltva egy szelet kelrúpával s hasonló nagyságú finomra vágott, puhára főtt füstölt nyelvszeletekkel. Ha az első réteg kész, akkor kend rá símán a tölteléket s erre rakj újra kelrúpaszeleteket, de füstölt nyelvet többé nem; erre újra tölteléket, s így tovább, míg az egész készlet el nem fogyott. Akkor felhabarunk három tojás sárgáját egy kávéscsésze friss tejföllel s kevés sóval s ráöntjük az előbbi készletre, melyet így egy óráig párolunk. Tálaláskor a tálra boríttatik, melynek fenekén néhány kanálnyi vajasmártás van, melyben néhány darab hámozott s vágott kelrépa főtt. Karimája füstölt nyelvszeletekkel körülszегélyeztetik.

289. Lencse foglyokkal.

A foglyok megtisztíttatnak, fejeik levágnak, szárnyaik meghajtatnak, megsóztatnak s vékony pecekkel elláttatnak. Vegyünk ezután szép nagyszemű lencsét, főzzük meg puhára, úgy azonban, hogy egészen maradjanak; a vizet már most le kell szűrni; olvaszszunk ezután egy lábosban egy kevés írósvajat föl, és ebben a lencsét aprított vöröshagymával pároljuk meg. A foglyok megsüttesenek, vagy megkövesztessenek szalonnával, egy kevés citromlével, vörös-

hagymával és egy kevés borral ; ezután a foglyok levét a lencsére öntsük, s ezzel még egy kis ideig párolandó. Tálaláskor a foglyok a tál közepére rakatnak, a lencse pedig koszorúalakban köröskörül.

290. Káposztás foglyok.

Készíts el teljesen két foglyot és tűzd meg lábait ; spékeld meg azokat fél centiméter hosszú szalonna-szeletkéikkel, mellüket belülről is spékeld meg, de ügyelj arra, hogy a szalonna ki ne nyúlják ; tisztíts meg egy kiló káposztát ; áztasd egy óra hosszáig ; engedd a vizet róla lecsepegni, vedd ki belőle a csutkákat és szoríts ki minden vizet, azután helyezd el egy 4 literes kasztrólba ; helyezzük el a két foglyot a káposzta közé, hogy azok teljesen beborítva legyenek ; tegyünk most hozzá



Káposztás foglyok.

20 deka vékony és 20 percig áztatott szalonnát, 10 deka nyers kolbászt, 20 deka sárgarépát, 20 deka vörös hagymát, egy szegfűszeget, mely a hagymába tűzendő ; önts rá húslevest, hogy az két centiméter magasságban a káposztát borítsa ; tégy hozzá két deciliter megolvasztott és áttört leves-zsírt ; borítsd az ekképen elkészült káposztát kettős papírral, zárd el jól a kasztrólt és forrald. Mihelyt az forni kezd, pároltasd azt igen gyengén $1\frac{3}{4}$ órán át. Ha ekkor a foglyok már eléggé párolvák, szedd ki azokat, valamint a kolbászt és a szalonnát, a káposztát párold tovább. Mihelyt a káposzta meg van főzve, engedd azt lecsepegni és szárítsd meg azáltal, hogy élénk tűz fölött egy kasztrólba teszed : sóval és borssal fűszerezvén a káposztát, addig forgatod, míg többé folyadékot nem foglal magában. Most a tál alján egy 4 centiméter vastag réteget képezz a káposztából, rakd reá a foglyokat mellükkel szabadon ; vágd a szalonnát 4 centiméter hosszú és 2 centiméter vastag

szeletekre, a kolbászokat pedig 1 centiméter vastag korongokra, a répákat pedig hasítsd el hosszukban; szereld fel a foglyokat a szalonnával, kolbásszal és sárgarépával; készíts mártást 25 gramm vajból és 20 gramm lisztből; tedd tűzre 3 percre és kavard egyre kanállal, ezután ereszd föl 4 deciliter marhahúslevessel; 10 percre engedd sűrűsödni, azután törd át szitán és tálald föl mártástartóban a fogolyhoz. (Tálalási módját lásd 289. sz. alatt.)

291. Kelhajtások.

A gyenge hajtások levelei a vaskosabb levelektől megtisztítatván és megmosatván, sósvízben puhára megfőzetnek, jól leszűretnek és a már e célra elkészített vajasmártásba adatnak. A mártást sűrűen befőni hagyjuk, megsózzuk és borsot teszünk belé, kivált ha marhahúst akarunk vele koszorúzni.

292. Fehérrépa.

Ha gyenge fehérrépa meghámoztatott s mosatott, mindegyike öt- vagy hatfelé daraboltatik s holdhoz hasonló darabocskákat alakítunk belőlük; e szeletei kisujjnyi hosszúak legyenek s vastagságuk is olyan. Ezután melegítsünk föl egy darab írósvajot, tegyünk hozzá két kanálnyi tört cukrot s hagyjuk szép aranyásárgára pirítani; tegyük már most bele a répát s ha ez a cukorral összevegyítettet, öntsünk rá egy fél merőkanállal barna levét, rázzuk össze jól s mindaddig hagyjuk főni, míg a répa megpuhuland, de szétomlania nem szabad; végre egy merőkanálnyi glászt, vagyis kocsonyás levét adunk hozzá, mit sűrűen befőni hagyván, a répa ezalatt minden oldalra megforgattatik; a befőtt levét már most a tálba kell öntenünk, a répát pedig egy villa segítségével háromsorú koszorú alakban tálaljuk ki, karimázatát vékonyra szeletelt sódaralal cifrázván föl.

293. Barnára párolt savanyú káposzta.

Tegyünk egy lábasba két kanálnyi zsírt, hadd melegedjék meg; ezután tegyünk bele három kanálnyi tört cukrot, midőn ez szépen megbarnult, tegyünk hozzá egy kevés aprított vöröshagymát, mi megpiríttatván egy kissé, a káposzta savanyú leve kinyomása után tétessék a pirított cukorba, s ismételt felkeverés közt lassan mindaddig párolni hagyassék, míg szép barna színt nem kapott; ezután hints rá kevés lisztet s hadd párolni; adj már most hozzá egy kevés jó levét, csak hogy nagyon leveses ne legyen, s ezzel még egy kis ideig tarthat a párolás.

294. Párolt savanyúkáposzta rizskásával vagy burgonyával.

Egy kevés lúdzsirt melegítsünk fel egy kasztróiban, mihez két kanálnyi tört cukor adassék, mely gyors kavargatás közt szépen barnuljon meg. Már most a kinyomott káposzta jön bele, mely szintén ismételt keverés közt, mi egy hosszú villával történik, szép aranybarnává pároltatik meg. Eközben párolunk meg szintén 14 deka rizkását kevés írósvajban vagy lúdzsirban, félfej tisztított vöröshagymával, de melynek egésznek kell maradnia. Ezután egy kasztról megkenetik írósvajjal, feneke pedig rakassék meg háromszögletű sódarszeletekkel hogy feneke ne lássék; erre rakjunk egy réteg rizkását, mely azonban apróra vagdalt sódarral sűrűn meghintve legyen, ezután jön egy réteg barnított káposzta, mely szintén aprított sódarral hintve legyen, és így felváltva folytatván a rétegezést, a kasztról megtöltessék; ezt már most ráálló fődővel betakarván, félóráig hagyassék párolni.

Ha a rizkása helyett burgonyát akarunk, ekkor a burgonyát meg kell főzni, hámozni és felszeletelni; azután pedig, szintén úgy mint a rizkását, a káposztával kezelni, csak hogy minden burgonyaréteg friss tejföllel lesz megöntözendő, hogy így igen száraz ne legyen. Végre kiborítottik egy tála s kolbásszal vagy besózott nyelvvvel díszítettik fel.

295. Párolt savanyúkáposzta másfélekép.

Egy vagy két fej kemény káposzta külső leveleitől megtisztítván, finomra vágassék meg, tegyük ezután egy medencébe, sózzuk be s így hagyjuk a sóban egy-egy órafolyásig, melegítsünk föl már most egy jókora kanálnyi lúdzsirt, melybe egy kanálnyi tört cukor s egy vöröshagymának fele megaprítva adatván, a cukor barnára piríttassék meg; s ha ez gyors keverés közt megtörtént, a káposzta levéből kinyomatván, a lábasba jön s a sütőcsőbe tétetik, vagy pedig többszöri felkeverés közt villával piríttatik s ha megbarnult szépen, hintsünk rá egy kiskanálnyi lisztet, mi után ismét kis ideig piríttassék; ez meglévén, már most öntsünk rá két evőkanálnyi jó fehér ecetet, és ezzel kell még a káposztának néhány percig párolni; ez is megtörténvén, öntsünk rá pár kanálnyi tejfölt és ugyanannyi levet, mellyel aztán addig párolgjon, míg a leve befőtt. A káposztának ugyan puhának kell lennie, de ne legyen épen kásás, hanem szálai szép egészek maradjanak, miért is villával kell mindig felkevergetni.

Ha ezt fácánnal akarnók adni, akkor a fácán szépen megtisztítva, besózva, melle pedig megspékelve hirtelen süttetik meg, de úgy, hogy kívülről ugyan barna, de mégis átsülve egészen ne legyen. Ezután a fácánt a kész káposztába kell tenni s ezzel félóráig párolni hagyatik. Tálaláskor a fácánt a tál közepére tesszük, a káposztát pedig körüle. Fácán hiányában, kappant is e mód szerint alkalmazhatni.

296. Kolozsvári káposzta.

Közönséges káposztát töltünk 20-at vagy 30-at, ekkor veszünk egy fazekat, melyet zsírral kikenünk s kevés liszttel meghintünk, a fazékba alól teszünk gyalult káposztát, rá néhány kis darab marhahúst, erre egy sor töltött káposztát, ismét kevés gyalultat, rá néhány darab kappan- vagy tyúkhúst, ismét töltött káposztát, erre füstös és friss disznóhúst, ismét gyalultat, újra valami majorsági húst és szalonnát, s befedezőül töltött és gyalult káposztát; teletöltjük a fazekat vízzel, néhány egész borsot teszünk hozzá és puhára főzzük, rántás nem kell hozzá, mert a fazékba hintett liszt adja meg a kellő sűrűséget, tálalás előtt tejfel jön hozzá.

297. Kolozsvári káposzta más módon.

Tégy egy tányérnyi savanyított káposztát egy fazékba, végy $\frac{1}{2}$ kiló sertéshúst a combjából, 20 deka nyers sódart, 14 deka szalonnát, vágd össze apró darabokra és tedd egy fazékba, töltsd tele vízzel és főzd puhára. Ha megpuhult, a káposztát világos rántással kavard el jól hagyd forni és tégy bele 2 deciliter tejfölt a tálalás előtt.

298. Szász káposzta.

Végy egy szép fej káposztát, vágd össze apró darabokra és add egy fazékba 14 deka füstölt szalonnával és $\frac{1}{2}$ kiló disznóhússal, tégy sót és köménymagot bele és főzd meg jól; ezután kavard egy pár kanálnyi lisztet $\frac{4}{10}$ liter tejföllel össze, add a fentebbihez és hagyd még egy keveset forni; ha tálalod, a tetejébe rakd a vékony szeletekre vágott szalonnát s szintúgy a húst.

299. Paradicsomkáposzta.

Vágj friss káposztát, sózd be, tedd kasztrólba és párold zsírban, ez idő alatt 6—7 paradicsomalma, petrezselyem és vöröshagymával főzendő, törd át szitán és öntsd, ha a káposztát behintetted, reá, hagyd egy ideig még jól főni, adj hozzá egy kevés tejfölt, és karimázd sült disznó-oldalszeletekkel.

300. Töltött káposzta.

Vágjunk 1 kiló sertéshúst egy darab szalonnával apróra; adjunk hozzá egy jó maréknyi megmosott rizst, két egész tojást, finomra tört magyar- és szegfűborsot, mindezt keverjük el jól. Ekkor vegyünk egy savanyított káposztafejet, szedjük le leveleit, vágjuk vékonyra a levél közepén levő bordákat; ha nagyok a káposztalevelek, ketté lehet vágni. Tegyük minden darab káposztaleveleire egy jó kanállal

a töltelékből, hengerítsük össze, de úgy, hogy végei üresen maradjanak, melyeket ujjaikkal befelé gyűrögetünk, hogy a töltelék főzés közben ki ne hulljon. Most adjunk a fazékba szép szálas savanyított káposztát, adjuk rá a töltöttet, fölül ismét káposztát, öntsünk rá annyi lét, hogy elfődjé, azután adjuk tűzre és főzzük két óra hosszat. Ekkor vékony rántás készítendő, apróra vágott vöröshagymával és paprikával. Eresszük föl a káposztával, de mielőtt ezt tennők, szedjük ki a töltött káposztát, hogy az kavarás közben össze ne törjön. A káposztát a rántással kavarjuk el jól és hagyjuk forni. Tálalás előtt rakjuk bele a töltött káposztát, de ne legyen nagyon sűrű; azután néhány kanál tejfölt kell hozzá adni, kis apróra vágott kaporral. Tálaláskor a tetejébe rakjuk a töltötteket és a tál körül sült kolbászt.

301. Savanyúkáposzta csukával.

Ha a káposzta igen savanyú, öblítsd meg néhányszor hideg vízben, tedd fazékba s öntsd fel félig forró vízzel, félig húslevessel, azután állítsd a tűz mellé, adj hozzá egy kanál lúdzsirt vagy egy darab szalonnát és főzd meg. Ha megfőtt, készíts lúdzsírbel vöröshagymával félbarna rántást, tedd a káposztába. Önts bele akkor egy pohár jó bort, főzd meg egy óráig. Tisztítsd meg a csukát, vagdald darabokra, de a feje egészen maradjon, s főzd meg a sós vízben. Vond le a bőrét, és szállkáit kiszedvén, húsát szagasd apró darabokra, azután rakj egy tálba egy sor káposztát, állítsd közepére a csuka fejét, szájába tedd megfőtt máját, rakd körül egy sor csipkedett csukával, adj felibe egy sor káposztát, újra csukát, de legfelül a káposztának kell jönni. Öntsd reá a káposzta levét, hintsd meg zsemlyemorzsával, adj felibe vékonyra szelt írósvaj-darabokat, tedd sütőbe és süsd, míg teteje szép sárga lesz.

302. Szalonnás káposzta.

Vágj föl egy darab szalonnát kockásra, tedd egy lábasba, hagyd megpirulni; ekkor vágj föl egy szép fej káposztát finom szálakra, sózd be s tedd a zsírba. Tégy rá tört borsot és ecetet, hagyd puhára párolni, tégy hozzá tejfölt, tedd a tál közepére nagy halmazba és sertés-szeletekkel ékesítsd a tálát körül.

303. Káposzta csíkkal.

Nyakazd meg a csíkot és mosd meg tiszta vízben, azután főzd meg a káposztát mint közönségesen, rántsd be vöröshagymával, de nem oly sűrűn mint közönségesen szokás, hanem hogy egy kis leve legyen, aztán adj rá egy kis sáfránt és néhány egész borsszemet, tedd bele a csíkot és főzd meg benne, de gondosan, hogy széjjel ne főljön, és szép kék színét el ne veszítse, végre tálald ki oly módon, hogy a csíkok fölül legyenek.

304. Hajdukáposzta.

Tégy a tűzhöz egy lábasha kevés zsírt, tégy bele két kanál tört cukrot, egy tányér kinyomott savanyúkáposztát, sót, borsot, hagyj megbarnulni, hintsd meg egy kanál liszttel, ha barna, önts rá kevés vizet, hagyj azzal jól elforrni. Ha föladed, tégy a tál közepére egy darab sült sertés-gerincet, a káposztát rakd szépen a tál körül koszorúba.

305. Káposztasaláta.

Vörös vagy fehér káposztafej finom metélt alakban vágassék és adassék a kasztrólba, melyben kockásan vágott szalonna vagy zsír felolvasztatott. A káposztát a tűzön szorgalmasan kell keverni, ha forró meleg lett, adj sót, törött borsot és ecetet hozzá, forgasd föl egynéhányszor és add az asztalra.

306. Kékkáposzta almával.

Négy darab szép káposzta finoman felvágatván, egy befedett kasztrólban 4 deciliter jó borral s nagy darab vajjal pároltatik. Eközben hámozz meg 15 almát, ezek egészben is maradhatnak, vagy szét is vágatod azokat (csak hogy a magvas közepét vedd ki) s tedd 2 deciliter cukros vízbe, hová egy citrom leve is kinyomatott s párold abban, de ne puhára; azután rakd ki tálra, cukrozd meg; a főtt cukros levet öntsd a káposztára, melyet gyakran megfordítasz, hogy szép színe és fénye legyen.

Tálaláskor a káposzta a tál közepére jön, az almák pedig köröskörül rakatnak.

307. Töltött (fasirozott) édeskáposzta.

Egy gyöngye káposztafej, miután jól megtisztítottuk és megmostuk, sósvízben felforraltatik, kihütendő és levelekre szétszedendő, időközben következő tölteléket készíts: Végy 28 deka párolt borjúhúst, $\frac{1}{2}$ lúdmájat, mely darabokra vágva és zsemlyemorzsával behintve és kisütve lett; kevés zöld petrezselymet, $\frac{1}{2}$ fej apróbb vöröshagymát, $\frac{1}{2}$ ledörzsölt zsemlyét, mely tejben áztatva és azután kinyomkodva lett; mindezt vagdald a vágókéssel jól apróra össze, tedd egy tálba, fűszerezd kevés sóval és törött borssal; tégy hozzá 1—2 kanál tejfölt és 3 tojás sárgáját, keverd jól össze és ha a mintát írósvajjal kikented, helyezd belé a felforralt káposztaleveleket, add rá egy részét a vagdaléknak és kenjed széjjel szép simára, tégy ismét káposztalevelet fölibe; ez mindaddig ismétlendő, míg a minta megtelt; végül takard be felül a káposztalevelekkel és hagyj $\frac{5}{4}$ óráig párolni, ezután borítsd az egészet a tálra; ehhez még mártás is adandó, mely következő módon

készül: olvassz $\frac{1}{2}$ tojásnyi nagyságú darab írósvaját, keverj belé 1 evőkanálnyi lisztet, pirítsd sötétsárgára, önts rá egy merőkanálnyi levest és tégy még 4—5 borsszemet, egy kevés szerecsendió virágját és 2 kanálnyi barnalevest hozzá, hagyd jól főni, szűrd át szitán és főzd rövid mártássá; ha ez kész, öntsd a tálba és borítsd a töltött káposztát a tál közepébe, mire még csinosan formált szeletekkel körülrakod.

Függelék a töltött édeskáposztához.

6—8 személyre 2 nagy káposztafejet veszünk. A töltelék oly módon készül mint már előírtuk, csak hogy még 15 egész 20 darab sós vízben főzött és kiszedett rákfarkacskát és ollót, és valamit a sós vízben főzött káposztából hozzáveszünk és a többi, a töltelékhez készített tárgyakkal együtt, apróra vagdaljuk. Azonkívül még a főtt káposztából kivágott bordák is a káposztához készített mártásba tétetnek, azzal jól megfőzzük, hogy a mártás tőlük ízletesebbé váljék.

308. Spárga írósvajas lében.

Ha a spárgát szépen megtisztítottuk, sós vízben főzzük, de ne nagyon puhára; ezután tegyük bele írósvajas lébe, vagy rakjuk keresztbe fejükkel befelé egy tála; erre már most öntsünk 2 deciliter tejfölt,



Spárga.

hintsük meg finom zsemlyemorzsával, tegyük rá néhány darab írósvaját s így elkészítve forraljuk föl. Lehet a spárgákat leforrázva is a tála rakni, mire azután zsemlyemorzsa hintetvén, forró írósvajjal öntessék le.

309. Savanyú tökkáposzta.

A tököt, ha meghámoztad és magvától megtisztítottad, gyalulod föl vékony metéltnek, sózd be és hagyd pár óráig a sóban. Ekkor készíts fehér rántást vöröshagymával, csavard ki a tököt levéből, tedd a rán-

tásba, ereszd föl vízzel, tégy bele ecetet és hagyd forrni egy óráig. Mikor fölereszted, sűrűre hagyd, mert a töknek azon tulajdonsága van, hogy minél többet forr, annál hígabb lesz. Ha már kész, tégy bele tejfölt és add föl sült borjúlábbal, amely következőkép készül : két vagy három tisztított gyöngye borjúlábat meg kell sósvízben puhára főzni, ekkor szedd le a csontról a húst, gömbölyítsd lisztbe, onnan fölvert tojásba és végre zsemlyemorzsába. Süsd ki forró zsirban szép pirosra és ha föladod, rakd a savanyú tökre.

310. Tök spárga módon elkészítve.

Meghámozván a hosszú fehér tököt, vágd vastag spárga módra, főzd meg sósvízben és ha megpuhult, vedd ki és add szitára és hagyd jól lecsepegni. Ezután egy lapos tálat jó tejföllel, melyben 4 tojás sárgáját habarj el, kenj be, tedd a tökkáposztát szépen soronként rá, a tetejét ismét jó tejföllel megöntvén, hintsd be egy kevés cukorral és finomra reszelt zsemlyemorzsával. Ezután rakj az egészre írósvaj darabkákat, add egy negyedórára a sütőcsőbe és süsd meg.

311. Töltött jurgita-tök.

Végy a kisebb fajta jurgitából, tisztítsd le héját, vágd ketté, szedd ki magvát. Ekkor végy egy darab borjú- vagy sertéssültet, vagy ha ez nincs, nyers húst, vágd apróra, párold meg zsíron vörshagymával, külön párold meg rizst is és ha a hús puha, kavard bele a rizst, két egész tojást, sőt és borsot, mindezt kavard el jól, töltsd meg vele a jurgitát, készíts vékony fehérrántást petrezselyemzöldjével, ereszd föl húslével vagy vízzel, rakd bele a töltött jurgitát, hagyd lassan párolni egy óráig s ha föladod, keverj hozzá tejfölt és rakd meg borjúszeletekkel.

312. Töltött paradicsomalma.

Végy 12 egyenlő nagyságú nyers paradicsomalmát, vájd ki óvatosan a húsát egy kávéskanállal, hogy a paradicsomalma alakja ép maradjon, végy 14 deka rizskását, mit egy kevés petrezselyemmel és vörshagymával kell párolni hagynod, adj hozzá 28 deka már előbb sült és finomra vagdalt borjúhúst és töltsd ki vele a paradicsomalmákat. Főzd a kivájtat a paradicsomalmáktól vörshagymával és szűrd át szitán. Vegyíts 4 deciliter tejfölt, melybe egy kanál liszt keverendő, sózd meg és keverd az átszűrt paradicsomba. Ezután rakd a töltött paradicsomalmát lapos tála, öntsd le a mártással és írósvaj-darabkával, és hagyd a sütőcsőben még egy ideig óvatosan párolni. A mártást cukrozni is lehet.

313. Paraj.

Ha a parajt gondosan kiválasztottuk és 2—3-szor jól megmostuk, jól forró és megsózott vízbe tesszük és betakaratlanul csak 8—10 percig főzzük, azután szűrőbe öntjük, evvel azonnal hideg vízbe állítjuk, vagy evvel leöntjük, mire jól kinyomkodjuk, finomra vagdaljuk és húslében megfőzzük. Egy kanálnyi liszttel a parajt sűrítjük, sózzuk és borsózzuk meg jól, mire keményre főtt tojással, kolbásszal, szeletekkel, marhanyelvvel stb. karimázva tálaljuk fel.

314. Fejessaláta.

Gyöngye fejessaláta mint főzelék ugyanoly módon elkészítetik mint a paraj, csak hogy jobb, ha a rántás hozzá zsírból, nem pedig írósvajból készül és a leveleket nem összevagdaltjuk, hanem csak vastag bordáit eltávolítjuk, a legbelső tojásnyi nagyságú magvát (a szívét) pedig csak egész hosszában 4 részre vágjuk.

315. Pudding száraz borsóból.

Vég egy liter szép száraz borsót, főzd puhára s szőrszítán törd által; melegíts ezután föl egy darab írósvajjat, melybe egy főzőkanállal vegyíts lisztet, mit jól elkevervén, sárgásra pirítsd meg; tégy rá már most egy tálalókanállal jó marhahúslevet, ezt aztán mindaddig hagyd forni, míg világosszínű kásává leend; ezután hagyd kihűlni; kenj ezután egy kasztrólt írósvajjal s töltsd bele egy hüvelyknyi magasra a borsót; tégy erre rá egy sor besózott nyelvet, mely előbb már puhára volt főzve és finom szeletekre aprítva; ezután ismét tégy egy réteg borsót és egy szép barnára sütött kolbászt, mely darabokra legyen vagdalva, hosszában pedig átmetszve; végre ismét egy réteg borsó jön és besózott nyelv: mi aztán mindaddig folytattatik, míg a kasztrólt megtelt. Hadd ezután egy félóraig párolni; s miután a tálra szépen kiborítottad, cifrázd föl finomra szeletelt besózott nyelvvel. E mód szerint párolt rizskásából is készíthetni puddingot.

316. Csiperkegombát különféle karimázásra használva.

Vég egy kis kosárával szép csiperkegombát, vájd ki és vágd levelenként, párolj petrezselymet és vöröshagymát és add belé a gombát, hadd párolni, míg sűrűsödnek, de azért egészben maradjanak, ezután még tejföl és egy kevés törött bors adandó hozzá.



HARMADIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

Baromfi-becsináltakról.

317. A baromfi elkészítéséről.

Ha pulykát, kappant és nagy csirkét puhán és húsát fehéren kívánod, főkép arra kell ügyelned, hogy egy nappal használat előtt leölessék és éjen át hideg vízben feküdjék ; ha ez nem lehetséges, azzal is segíthetsz, hogy azt, miután megtisztított és vízbe egy óráig adod, ami a nyúlós baromfit is megpuhítja ; továbbá a zsíron kívül néhány kanálnyi hideg vizet is hozzá kell adni és azt sütés alatt gyakran megöntözni — ily módon tökéletes jó pecsenye előállítandó.

318. Szüprém fiatal csirkékből.

Annyi fiatal csirkét veszünk, ahány személy van az asztalnál ; megtisztítjuk, a mellet a szárnycsonttal leválasztjuk, az apraját eltávolítjuk és a húsdarabokról a bőrt egy vékony kés segélyével óvatosan lehúzáván, egy kissé megverjük és szép filéket alakítunk belőlük. Ezeket egy kivajazott kasztróba rendezzük, minden filére egy tojás fehérjébe mártott szarvasgombát ragasztunk, megsózzuk, felolvasztott vajjal

jól bekenjük és a sütőben néhány percig hirtelen sütjük, míg kellőleg megpuhultak. Az így elkészített filéket finom csirkeragúval egy kerek tála tálaljuk, s az egészet szüprémmártással (lásd ezt) bevonjuk. Egy ezzel megtöltött csészét szintén asztalhoz adunk.

319. Fácán vagy fogoly-szüprém.

Ugyanazon étel, mint a fentebbi, csak hogy vadhús-ragú tálatatik hozzá és az egész barna vadmártással vonatik be, mellyel egy csésze megtöltendő és szintén asztalhoz adandó.

320. Csirkék vérmártással.

Leöletvén a csirkék, egy bögrébe, melybe kevés ecetet tettünk, fogjuk föl a vért s ezt az ecettel jól elvegyítjük, hogy meg ne aludjék. Ha már most a csirkék jól megtisztítottak, egy kissé megsóztatnak s szépen elkészíttetnek. Ezután egy kasztróba tegyünk néhány szelet szalonnát és egy vöröshagymát, középen elvágva, hozzáadván egy kevés magyarborsot és szerecsendió virágját a csirkékhez, mindezekkel pároljuk össze, barnára azonban nem kell engedni; ezután a kasztrólból a csirkék vétessenek ki s meghintvén két kanál lisztel, megbarnítjuk s ha lével föleresztettük, tegyünk hozzá egy kevés citromlevet, mi után jól befőzendő; a lé már most szítán eresztessék át, melybe a csirkék tétetvén, addig főzetnek, míg kellően megpuhultak. Ezután kevertessék a vér a lével jól össze s néhány percig forni hagyassék.

321. Csirkék írósvajas lében karfiollal.

Végny megtisztított apró csirkéket, bontsd föl és vagdald össze; melegíts föl ezután egy darab írósvajat, de igen forrónak lenni nem szabad, hanem csak hogy felolvadjon; tégy bele két kanál lisztet, mely ha egy kissé megpirult, ereszd föl jó lével, adj hozzá még két kanál tejfölt is s hagyd főni együtt. Ezután szűrd le a levét, tedd bele a csirkéket, de melyeknek el kell darabolva lenniök s mindaddig engedd főni, míg kellően megpuhultak. A karfiolt már most meg kell tisztítani és sósvízben megfőzni; a rózsákat, ha aprók, egészen meg kell hagyni, ha pedig nagyobbacskák, két- vagy négyfelé osztassanak; tedd a lébe, hadd főjön benne; tálaláskor a csirkéket a tál közepére rakd, a karfiolt pedig köröskörül; legirozd meg ezután a mártást két tojás sárgájával és add a karfiol és csirkék fölé.

322. Csirkefilék normandi módon.

Készíts ugyanolyan filéket fiatal csirkekből, mint a 318. szám alatt leiratott. Ezután csinálj jó pikáns, cayenne-borssal fűszerezett rákmártást, és a megmaradt rákfarkak és ollók néhány kockára vágott

champignon és szarvasgomba, valamint egy pár kakastaréj és kakasveséből — finom ragút. Hálmozd a ragút egy gömbölyű tál közepére és rakd a rákmártással bevont csirkefiléket szépen körül. A szószos csészét töltsd meg rákmártással, melybe metéltté vágott szarvasgombát és hosszába vagdalt rákokat tégy.

323. Csirkék zöld borsóval és rákfarkacskákkal.

Apríttassanak össze apró csirkék négy részre; készítsünk írósvajas levet, melybe a csirkék azután belerakotnak. Már most pároljunk meg 4 deciliter zöld borsót írósvajjal és zöld petrezselymet; s ha a borsó megpuhult, a csirkék adassanak hozzá, valamint a kihüvelyezett rákfarkacskák is, mi után még $\frac{1}{4}$ óráig főzendő. Mielőtt asztalra adnók, a csirkék a tál közepére helyeztetnek el, a borsó pedig köröskörül, mely a rákfarkacskákkal lesz feldisztendő, úgyhogy a borsó felváltva két ujjnyira berakatlan maradjon.

324. Pain de poulets à la Bonaparte.

Tíz személyre 4 fiatal csirke számítandó. Vágd le ezeknek mellét, bőrozd le, tűzdeld meg finom szarvasgombaszeletekkel, alakítsd szép filékké és oly módon rakd le egy vajjal kikent síma bombaformába, hogy a filék hegyei a forma fenekén, középen szépen összeérjenek. A visszamaradt combokról húzd le a bőrt, a húst válaszd le a csontokról és fasiozd, úgy mint fássá elkészített 30 deka borjúhúst, néhányszor a fasiozó-gépben. Ezután törd meg mozsárban 15 deka liszttel, 2 deciliter vízzel és egy diónagyságú darabka vajjal igen finomra, vegyíts belé forrón kevert panádlit (kenyérleves), valamint 4 tojás sárgáját és törd ismét. Nyomd át szórszítán egy medencébe, sózd meg, tégy belé egy kevés szerezsendiót és 1 deciliter felvert tejszínt és kavard jól meg. Ezen tömeggel úgy kend ki a formát, hogy közepében egy kis mélyedés maradjon, melybe, ha a fás kihűlt, sűrű rákragú töltendő. Ezt ismét fással be kell takarni és a formát $\frac{3}{4}$ óráig gőzbe állítani. Ezután borítsd ki a paint egy kerek táltra, vond be rákmártással és kínálj jó meleg szüprémártást hozzá.

325. Magyar csirke paradicsommal.

Tisztíts meg két csirkét, beleiket vedd ki, mosd, sózd s bontsd szét. Rakd meg ezután vékony szalonnaszeletekkel s párold meg egy kasztrólban. Azután moss meg nyolc paradicsomalmát, vágd szét s főzd meg zsíros levessel egy kasztrólban; továbbá futtass meg egy kis lisztet vajjal sárgára, keverd azt a paradicsomalmák közé, tölts ehhez még

marhahúslevet, sózd meg s adván hozzá még egy félkanálnyi cukrot, főzd az egészet lassan. Ha a csirkék megfőttek, szűrd le a levöket, melyről a zsírt le kell szedni s add a levet a paradicsommártásba. Ezt meg habozd le, törd át szítán s főzd folytonos lehabzás alatt addig, míg szép világosvörös lesz. Akkor tedd a csirkéket a tálra s öntsd rájuk a mártást.

326. Poulards à la macédoine.

Három személlyre 1 poulard (kappan) számítandó. A megtisztított, előkészített poulardok mellét szalonnaszeletekkel betakarjuk, pecsenyelével megöntözzük, megsózzuk őket, karikára vágott, kissé megpirított zöldséget teszünk rájuk és a zöldség levét, valamint 3 deciliter húslét rájuk öntvén, a sütőben pároljuk, amíg teljesen megpuhultak. Ezalatt egy kevés sárgarépat, kalarábét, petrezselymet és néhány zöldbabot hosszukás darabkákra vágunk és egy pár zöld borsóval sós vízben puhára főzünk, mire hideg vízzel leöntjük és félre állítjuk. Néhány champignonnt levelekre, vajba aprítunk és könnyű vajsmártást készítünk, melyhez hozzáadjuk a vágott zöldséget, valamint 1 deciliter Madeira-bort is, melyet melegre teszünk. A megpuhult poulardokat negyedekbe osztjuk (a melleket szépen felszeleteljük) és egy rizskéregre, pecsenyetálra tálaljuk. A megmaradt braiset (pecsenyelét) kissé le hagyjuk forrni, feleresztjük, szőrszítán átszűrjük és ezen fondot lezsirozván, a macédoinehez töltjük, ezzel jól összekeverjük és a poulardokat leöntjük vele.

327. Töltött csirkék.

Végy szép húsos csirkéket s miután megtisztítottattak, egy ideig vízben kell állatni. Ezután a hátgerincen aláfelé vágd kétfelé, a csontokat fejtsd ki, a combok és szárnyakon kívül. Végy már most egy darab borjúhúst, tisztítsd ezt meg minden hártás és szálkás részekről és kevés szalonnával együtt vagdald meg jó apróra; végy ezután egy fél lereszelt és tejben áztatott zsemlyét, melyet kinyomván, üss rá két tojást a tűzön s mindaddig habard, míg kellő sűrűséget kap; már most ezt is a hússal együtt törd meg jól apróra egy mozsárban, amihez kevés szerezsendió virágját és sót adván, miután a csirkéket jó szárazra megtörülgetted egy kendővel, e töltelékkel töltsd meg, bőruket pedig a hátgerincen varrd s idomítsd kellő csirkealakban össze, már most vékony szalonnaszeletekkel rakd meg és sárgarépával együtt tedd egy kasztróba, egy vagy két merőkanálnyi marhahúslé öntetvén rájuk, hagyd félóráig lassúdan párolni, mihez aztán csiperkegombamártás készítenéd. Tálaláskor a szalonnaszeletek a csirkéről leszedessenek s a csirkék a tálba tétetvén, a mártással öntsd le.

328. Töltött csirkék szarvasgombával.

(Poulets farcis.)

Néhány fiatal csirke melléről húzd le óvatosan a bőrt egészen a combokig. Sózd meg őket és tedd félre. Két szép (nem zsíros) lúdmájat moss meg jól, távolítsd el az epés részt és törd át szőrszítán egy medencébe, sózd meg, szórd meg finom borssal és önts reá egy pohárka konyakot. 2—3 vagdalt szarvasgombát, néhány levelekre vágott champignont és egy kevés zöld petrezselymet is vegyíts belé, és töltsd meg ezen összeggel a csirkéket. Helyezd ezeket szépen egy pléhbe, sózd meg, takargasd le szalonnaszeletekkel, öntsd le felolvasztott zsírral és süsd meg puhára.

329. Töltött csirkék lengyel módon.

Végy 3 fiatal csirkét és készítsd őket elő, mint az előbbeni szám alatt leíratott. 3 száraz zsemlyét áztass tejbe és nyomd ki; egy darabka vaját keverj ki jól 3 tojás sárgájával és egy egész tojással, sózd meg, tégy egy kevés szerecsendiót belé, vegyítsd össze 15 deka mozsárban finoman megtört borjúhússal, tedd belé a kinyomott zsemlyéket, 3 levél apróra vágott champignont és 3 levelekbe vágott kemény tojást, valamint egy kevés vagdalt zöld petrezselymet is kavarj hozzá. Töltsd meg ezzel a csirkéket, takard be mellüket szalonnaszeletekkel, öntözd meg zsírral és süsd meg szépen.

330. Csirkék frikasszéval.

Az apró csirkék szokott módon megtisztítatván, olvassunk föl egy darab írósvaját, melyhez aztán két kanál liszt, egy egész fej vöröshagyma, egy csomócska zöld petrezselyem, marhahúslé és kevés szerecsendió virágja adatván, hagyjuk a levet jól befőni s miután ezt leszűrjük, tegyük bele a csirkéket, melyek mindaddig főzendők, míg jól megfőttek. Ha feltálalni akarjuk, tegyünk egy bögrébe két tojás sárgáját, habarjuk jól össze s a mártást is öntsük hozzá, mit aztán folytonos keverés közt izzó tűzön hagyjunk megsűrűsödni; a csirkék már most a tálba tételnek és a mártás rájuk. Lehet őket aszerint, mint a frikasszirozott borjúfejet, savanyús mártással is ellátni.

331. Panirozott, vajban sült csirkék.

3 megkoppasztott fiatal csirkét moss meg hideg vízben, vágd át bőrüket a háton hosszában, fejtsd ki a hátat és mellet a combokig, belezd ki, mosd meg még egyszer és hadd forró vízben 2 percig állni. Egy puha kendővel leszárítván, sózd meg a csirkéket, mártsd könnyedén lisztbe, forgasd tojásba és finom zsemlyemorzsába, tedd egy serpenyőbe,

öntsd le felolvasztott vajjal és állítsd a nem nagyon forró sütőbe, amelyben gyakori vajjal való megöntözés mellett süsd szép világosbarnára. Tálalásnál szeld át a csirkéket középen, ezen feleket vágd ismét ketté, halmozd szépen a tálra és díszítsd kirántott zöld petrezselyemmel.

332. Csirkepaprikás tejföllel.

Két csirkét ízekre kell vágni. Tégy egy lábasba egy kanál zsírt, piríts meg benne 2 kis fej hosszúra vágott vöröshagymát; ha a hagyma piros, tégy bele egy kanál csörmőpaprikát, kavard el a hagymával, tedd bele a csirkét, sózd meg, kavard el jól és hagyd letakarva lassan párolni, lehet egy kanál vizet is ráönteni, hogy el ne égjen s midőn már puha, tégy $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, melyet egy kanál liszttel habarj össze, bele. Ha kitálalod, tedd a paprikáscsirkét a tál közepére és rakd körül csipedettel vagy burgonyával.

A csipedett közönséges gyúrott tésztából tojással készíttetik, ha meggyúrtuk, félujjnyi vastagra kinyújtjuk, ugyanolyan vastag csíkokra felvágjuk és azt akkorára mint egy babszem elcsípjük, ujjaink közt meggömbölygetjük, ekkor sós vízben kifőzzük, leszűrjük és lezsírozuk, vagy lehet a paprikás közé kavarni és abba megfőzni.

333. Csirkepörkölt tarhonyával.

A csirkéket szintén ízekre vágod, vöröshagymát zsírban megpirítasz; ekkor tégy bele egy kanál csörmőpaprikát, tedd bele a csirkét, 3 kanál sót, keverd el jól, hagyd így pörkölni, tégy egy kevés paradicsmot reá, néha-néha eressz alá egy kis vizet, hogy le ne égjen s mire a csirke megpuhul, egész zsírjára kell pörkölni hagyni. Ekkor készíts pörkölt tarhonyát. Tégy egy kanál zsírt egy lábasba, pörkölj meg benne 28 deka tarhonyát, önts rá forró vizet, hogy ellepje; hagyd elfőni és 2 csipet sóval megsózod. Ha tálalod a csirkét, tedd a tarhonyát körülötte.

334. Zsírban sült csirkék francia módon.

A megtisztított és szépen előkészített csirkéket sózd meg. Egy mély serpenyőben melegíts meg jól tiszta zsírt, tedd belé a csirkéket és gyakran megfordítván őket, süsd ki világos barnára, oszd szép darabokra, tálald fel és öntsd le jó peccsenyelével vegyített, felolvasztott vajjal.

335. Nyárson sült csirkék.

A megfelelő számú csirkéket megtisztítjuk, szalonnaszeletekkel megtűzdeljük, megsózzuk és a nyársra húzzuk, melyet folytonosan forgatván, a csirkéket gyakran megkenvén, ezeket lassan sütjük,

amíg jól megpuhultak és szép világosbarna színt nyertek. Tetszetősen felosztva egy pecsenyetálra tálaljuk, leves-glasszal bevonjuk és jó forrón adjuk asztalhoz.

336. Csirke rizzsel.

A csirkét főzd meg sósvízben petrezselyemzöldjével puhára; ezalatt tégy 28 deka rizst; ha megmostad, párold meg apróra vágott vöröshagymával és petrezselyemzöldjével zsírban. Ereszd föl a csirke levével, sózd és borsozd meg, tedd bele a csirkét; de vigyázni kell, hogy a rizs ne legyen nagyon elpuhulva.

337. Fehérré párolt csirkék.

Miután a csirkék jól megtisztítottak, mellcsontjaik kivételnek. Rakjunk meg ezután egy kasztrólt szalonnával, petrezselyemgyökérrel, sárgaréppával, egészszemű magyar borssal s kevés szerecsendió virágjával, mire már most a csirkék jövőn, ezeket vékony szalonnaszeletekkel borítgassuk be; s ha két merőkanállal levet öntöttünk rá, a kasztról fölé fehér papirost tegyünk, mire a kasztról födele jövőn, hagyjuk lassúdan párolni. Ezután vegyük ki a csirkéket s földjük ismét szalonnával azért, hogy fehéren maradjanak; hintsünk már most egy kevés lisztet a párolt gyökérneműekre s eresszük föl annyi lével, amennyi elégséges; s ha ez jól befőtt, a mártást szűrjük át s tegyünk hozzá csiperkegombát; ezután a szalonnaszeletek a csirkékről vétessenek le, tegyük a kasztrólbá s még egyszer hagyjuk felforrni.

338. Chartreuse fiatal kacsából.

Tisztíts meg két fiatal kacsát, mosd meg, készítsd szépen össze, helyezd zöldség-braisebe egy megfelelő kasztrólbá, öntsd le 2 deciliter húslével és párold a sütőben, amíg teljesen megpuhultak. Ekkor vedd ki, válaszd le a melleket és combokat a csontokról, a visszamaradt braiset öntsd fel ismét 1 deciliter húslével, hadd kissé pirulni és szűrj át szőrszítán egy kasztrólbá. Ha még sűrű találna lenni, tégy újból egy kevés húslét és egy darabka vajat hozzá és hadd lassan forrni. Ezalatt párolj egy kávéscsészényi válogatott legfinomabb rizst ugyanannyi húslével és 7 deka vajjal; ha megpuhult, vegyíts belé szeletekre vágott és szintén puhára párolt sárgaréppát, kalarábét, pasztinákat, néhány zöld borsót, zöld babot, egy hámozott mogyoróhagymát és néhány vagdalt champignont, valamint sót is. Egy vajjal kikent formát, felváltva egy sor kacsa hússal és egy sor zöldség-rizzsel, megtöltünk, ezt egy kevés húslével leöntjük, néhány darabka vajat teszünk reá és a sütőben $\frac{1}{4}$ óráig pároljuk. Ezen finom húsételt egy kerek tála borítjuk ki, az először említett lével bevonjuk és forrón adjuk asztalhoz.

339. Párolt kacsa apró vöröshagymával.

A kacsák, miután megtisztítottak, megsóztatnak s szépen elidomítatnak. Ezután egy kasztrólba néhány szalonna-, sódar-, vöröshagyma- s sárgarépaszeletek tétetvén, tegyük rá a kacsákat és pároljuk lassúdan, míg megpuhultak és minden oldalról megbarnultak. Ezután a kacsák kivételnek, két kanál lisztet hintünk rájuk, mellyel megbarnítván, jó lével eresszük föl, mihez kevés fehér ecet is adatván, azután jól befőni hagyjuk; az így jól befőtt mártás pedig szítán szűressék át, melybe ismét a kacsák teendők kevés citromhéjjal egyetemben s miután még egy kissé párolgott, vegyünk harminc vagy negyven mogyoróhagymát; vágjunk belőlük alul és fölül egy szeletecskét le s hagyjuk néhány pillanatig vízben forni; ezután hideg vízbe rakatnak s egy ideig benne hagyatván, külsejük fele hámoztassék le. Ezalatt melegítsünk föl egy darab írósvajat, melybe a vöröshagymák teendők, hol ismételt kavarás közt általánosan szépen s minden oldalról megbarníttatnak; ezután öntsünk rájuk egy kevés barnalevest, sőt is tévén bele s hagyjuk puhára főni, szétomlaniok azonban nem szabad. Amidőn már most asztalra akarjuk adni, a kacsák a tál közepére jönnek és a vöröshagymák körül koszorúalakban. A vadkacsák is ekképpen kezeltetnek, csak-hogy a párolt vöröshagymákat elhagyhatni, mivel a vadízhez nem épen alkalmazhatók.

340. Kacsák fehérrépa-pürével.

A lepörkölt, kibelezett és tisztán megmosott kacsákat készítsd össze, sózd meg és helyezd braisebe, amint 338. szám alatt leiratott, öntsd le egy kevés szárnyas zsírral és fojtsd a sütőben, amíg jól megpuhultak és világosbarna színt nyertek. Ekkor vedd ki, oszd szép darabokra és tálald körben egy halmaz répapüré körül, öntsd le a megmaradt braise-zel, melyet szintén úgy készíts el, mint a 338. szám alatt leiratott.

341. Kacsák húsfással és kolbásszal töltve.

A kacsákat gondosan lepörkölvén, belezd ki, mosd meg és szárítsd le egy tiszta ruhán. A már leírt módon készíts $\frac{1}{2}$ kiló borjúhúsból borjúfást, süss meg egyidejűleg tiszta zsírban $\frac{1}{2}$ kiló kolbászt, húzd le ennek bőrét és szeleteld fel ujjnyi vastag darabokra, és ha kissé kihültek, vegyítsd a borjúfásba, de óvatosan, hogy a kolbászdarabok egészek maradjanak. Ezzel töltsd meg a kacsákat, helyezd őket braise-re egy megfelelő kasztrólba, öntsd le húslével és fojtsd a sütőben szép világosbarnára. Vedd ki, osszd fel szép darabokra, halmozd egy kerek tál közepére és körítsd párolt vörös káposztával. A visszamaradt braise-zel készült lével öntsd le és ezen ételt jó forrón add asztalhoz.

342. Becsinált kappanok.

Miután a kappanok megtisztítottak, idomítottak és megáztatva szépen feldaraboltattak, e következő mártást kell készítenünk : 7 deka írósvaj olvasztatik föl két kanál liszttel, két tojás sárgájával, két kanál tejföllel, mely mind egy citrom levével habartatik jól össze. Már most a kappanok, melyeknek azonban előbb marhahúslében kellett megfőzetniök, e mártásban folytonos keverés közt pároltatnak meg. Ugyanekkor formáltassanak borjúhúsból szép oldalszeletké, melyek szintűgy barnára párolandók, levének azonban csak kevésnek szabad lennie. Most már a kappanok a tál közepén magasra helyezendők, mártással leöntendők és az oldalszeletké saját nedvökben a tál karimájára helyezendők.

343. Pulyka francia módon.

Egy tisztán lekoppasztott, megmosott és szépen összeigazított fiatal pulykának tüzdeld meg mellét és combjait szalonnával, öntsd le tiszta zsírral és süsd a sütőben, amíg szép világosbarna színt nyert. Ezután tedd egy kasztrólba, öntsd le jó húsfással és gyakran megöntöztvén, párold a sütőben. Ezalatt végy 2 fej vörös káposztát, tisztítsd meg, vágd át középen, távolítsd el torzsáját és vágd metéltté, tedd egy medencébe, öntsd le forró vízzel és hadd néhány percre benne állni, mi után szűrd át szőrszítán. Egy vagdalt hagymát piríts meg tiszta zsírban aranyásárgára, a káposztából nyomd ki a vizet, tedd a káposztát a piritott hagymába, önts hozzá egy kevés ecetet, valamint 3 deciliter jó vörös bort, sózd meg, tégy egy kevés köménymagot belé, és hadd igen puhára párolni. Ha a pulyka jól megpuhult, osszd el apró darabokra és tálald felváltva egy sor káposztát és egy sor húst egy kerek tála, öntsd le a visszamaradt lével és jó forrón add asztalhoz.

344. Töltött pulyka.

Vágj le egy fiatal, de jókora nagyságú pulykát, áztasd ki jól és bőrét a hátán előlről hátulja felé hasítsd fel ; csontjait pedig egy éles késsel vágd vagy fejtse ki, a combokat és szárnyakat épen hagyván. Ez azonban ügyesen történjék, hogy a bőr sértetlen maradjon. Végy ezután 28 deka borjúhúst, áztasd ki ezt is és egy lúd májával, szalonnával együtt mintegy borsónagyságnyira aprítsd össze ; apríts szintén néhány friss szarvasgombát csiperkegombával együtt ; párold meg írósvajjal, egy kevés zöld petrezselyemmel, kevés vágott metélőhagymával, sóval és magyar borssal ; tedd ezután mindezt egy medencébe, s ha egy egész tojást és egy tojás sárgáját ráütöttél, keverd jól

a többivel össze mind, s e töltelékkel töltsd meg a pulykát; töltés után bőrét a hátán varrd össze. Már most vékony szalonnaszletek vágassanak, és ezzel a pulyka megrakattván, cérnával kell körülkötnözi jól, mi után a kasztrólba teendő, mely azonban nagyobb ne legyen mint maga a pulyka; önts azután rá három merítőkánálnyi jó levet és 2 deciliter fehér bort; s ha kevés zöld petrezselymet és metélőhagymát adtál hozzá, engedd lassúdan főni. Ha a pulyka kellően megpuhult, vegyük ki, és oly helyre tegyük, hol ki nem hülhet, levéről pedig a zsírt szedjük le, s e levet átszűrven, hagyjuk jól befőni. Ezután a pulykáról kell a szalonnát leoldozni, s tálba tevén azt, ama lefőtt kis levet öntsük rá; a tál karimáját apró párolt burgonyával díszíthetjük föl.

345. Pulyka angol módon.

A jól megtisztított pulykát igazítsd össze szépen, sózd meg és főzd meg fehér húslében jó puhára. Ezalatt fúrj ki 10 darab champignon-t egy zöldségfúróval s néhány sárgarépa és fehér répából is szurkálj ki kis golyókat és főzd meg sós vízben egy darabka vajjal. Tíz darab közép nagyságú hagymát, 4 kisebb karfiolrózsát is főzz meg — persze mindegyiket külön-külön — és tedd félre. A pulykát szép darabokra osztva tálald magasan, körítsd szépen a különböző zöldséggel, önts alája egy kevés szárnyas lét, és kínálj legirozott vajasmártást hozzá.

346. Fiatal pulykából oldalszeletek frikandóban.

A fiatal, jó nagyságú pulyka, ha jól megtisztítottatott, sós vízben megáztatatik; ezután combjai jó nagyocskára, amekkorára csak lehet, kimetszetnek, a szárnyak is eszerint, úgy hogy mellét mindkét oldalról kivehessük, a szárnyak pedig oldalszeletalakúak legyenek. A combokból a csontok fél tagig fejtsenek ki, de igen szépen; a combnak azonban felső része maradjon meg. Ezután finomra vágott szalonnával sűrűn kell megspékelní, mi után a szalonna nyírendő, hogy szép fodrosnak lássék. Már most tegyük egy kasztrólba egy darab sódarral, egy borjúlábbal és egy kevés metélőhagymával, s miután három vagy négy merítőkánálnyi barna lével föleresztettük s befődtük, izzó tűzön mindaddig párolgassuk, míg az oldalszeletek megpuhultak kellően; ezután vegyük ki s levét átszűrven szítán, zsírját pedig leszedvén, mindaddig főzzük, míg sűrű glasszá nem lett. Ebbe kell már most az oldalszeleteket rakni, s rányomatván egy citrom leve, az oldalszeletkéek a glaszban jól megforgatandók. A tálalás egy tálra történik s a mártás ráöntetvén, írósvajas tésztával koszorúztassék körül; lehet sóska-mártásba is adni.

347. Pulyka paprikásan.

Egy szép tisztított pulykát darabokra kell vágni. Tégy aztán a tűzhöz két kanál zsírt, belé hosszúra vágott vöröshagymát, ha ez piros, egy kanál csörmepaprikát, a hagymával keverd el és tedd bele mindjárt a pulykahúst. Sózd meg, kavard össze és hagyd letakarva lassú tűzön párolni. Később önts alá egy kanál vizet, hagyd azt is elfőni, míg egész zsírjára sül, hogy a húsa piros legyen.

348. Pulykamell-ragú Godard-al.

Egy szép fiatal pulykát tisztíts meg, tűzdeld meg mellét finom szalonnaszeletekkel és egy órával tálalás előtt, nagyon sok lét tevén reá, süsd meg nyárson. A következő ragút készítsd hozzá: Néhány egész champignont, néhány levelekre vágott szarvasgombát, két borjúkedszt, néhány kakastaréjt és vesét, valamint 20 ráknak farkát és ollóit készítsd el, úgy mint ragúhoz szokás. Mindezt jó barna vajasmártással öntsd le és tedd egy ragú-tálba. A szép filékké felvágott pulykamellett rendezd ennek tetejébe, vond be kissé barna vajasmártással, és egy csészét ezzel megtöltvén, jó forrón add asztalhoz.

349. Pulyka-hasé tojással.

A nyárson sült és kihűlt pulykának mellét leválasztjuk és finom metéltté vágjuk. Öt deciliter fehér mártást, három deciliter tejszínnel és egy kis adagnyi szárnyas-kivonattal egy kasztróiban hirtelen forralunk, egy kevés szerecsendiót és egy kevés Madeira-bort adunk hozzá, és elég sűrű mártássá főzzük. Vajon párolt, levelekbe vágott champignont és zöld petrezselymet teszünk belé s a metéltté vágott pulykamellet is belevegyítvén, egy kissé pirulni hagyjuk. A hasét egy kerek tála tesszük és posírozott tojásokkal koszorúzzuk.

350. Kappan-ragú Poulouse-al.

Egy hízlalt, nagy, de fiatal kappan, mely pár nappal előbb öletett le, az apró tollaktól borszeszlángon megfosztatik, kibelesztetik és tisztán megmosatván és letörültetvén, megsóztatik. Mellét szalonnaszeletekkel befödjük és a pulykát zöldség-braisebe tesszük, egy kevés húslét, valamint egy kevés zsírt öntvén reá, a sütőben szép világosbarnára fojtjuk. Ezalatt néhány egész champignon, kakastaréjok és vesék, néhány szépen alakított fás galuska, néhány szeletekbe vágott szarvasgomba és két borjúkedszből, minden kellőleg meg lévén párolva, nagyobb ragút készítünk jó legirozott vajasmártást öntünk reája, megsózzuk, egy kevés fehér borsot hintünk belé és az egészet jól összevegyítjük.

Ezen ragút laposan találjuk egy kerek ragú-tálra, a szépen felosztott kappant a ragúra rendezzük, a visszamaradt braiseből és egy darabka vajból készített vastagos lével a kappant leöntjük és jó forrón adjuk asztalhoz.

351. Kappan osztrigával.

Egy szép nagy kappant, egy kissé megsózva és idomítva, szép barnára süssünk meg, de úgy, hogy nedvében megmaradjon. Készítsünk ezután sárga rántást, melybe egy kevés zsemlyemorzsa piríttassék meg; ezenkívül adjunk hozzá néhány szardellát, kevés zöld petrezselymet, citromhéjat és egy kevés vöröshagymát, de mind megaprítva; eresszük már most föl jó lével és két deciliter fehér borral, mi után egy ideig forralandó. Végy ezután friss osztrigát, melyek borral kiöblítettven, az öblintéket a sült kappannal együtt tegyük a rántásba, hol még egyszer felforrván, tálba kitálaltatik az osztrigával és a mártással együtt.

352. Kappan-ragú chipolatával.

Egy szép fiatal, zsíros kappant igazíts szépen össze, tüzdeld meg mellét szalonnával, húzd nyársra és igen bőven megöntözvén fél óráig süsd szép világosbarnára. Készíts ugyanolyan ragút mint a 350. szám alatt leiratott, csak hogy apróra vagdalt kolbászt vegyíts belé. A ragút tedd egy kerek tálra, a felszeldelt kappant tálald tetejébe és húslével felhígított leves-glasszal bevonván, jó melegen add asztalhoz.

353. Sodralék kappanból.

Egy meghevert, tömött kappan megtisztítottván, hátán felvágatik s egy késsel a bordázat vigyázattal kifejtetik, de úgy, hogy a bőr se sérüljön meg. Lábszárai a térden alul a testbe dugatnak s szárnyaiból csak az első izület kifejtetik, a többi levágatik s az egész kappan egy tiszta deszkára tétetvén, lehető laposra nyomatik. Akkor vágd finomra a kappan mellét, 7 deka velőt, két kanálnyi finom füveket s törd össze kevés sóval egy mozsárban tésztára. Tedd azt azután egy medencébe s keverd meg egy maroknyi kaprival, szintén annyi laskaalakba vágott sózott nyelvvél, meg hasonló mennyiségű szarvasgombával s töltsd meg ezzel a kappanbórt. Ezt már most göngyöld be egy vajjal megkent vászonba, kösd meg erősen s főzd savanyú gyökérlében másfél, egész két óráig, ezután hűtsd ki. Használatkor kivévetik a kappan levéből s felbontatván, finom szeletekre vágatik s egy hosszú tálon kivágott húskocsonyaszeletekkel körülszegélyeztetik. Hasonlókép készülnek a sodralékok fácánból, fogolyból, császármadárból s más enemű madarakból.

354. Kappan à la Morland.

Egy szép, zsíros kappant tisztíts meg gondosan, dresszirozd, hogy melle jól kidomborodjék, főzd meg félpuhára, jó szárnyaslében, tedd egy kendőre, hogy ne maradjon zsíros, és mellét szép rendszeresen úgy tűzdeld meg szarvasgombaszeletekkel, hogy azok egy kissé előálljanak. Ezután helyezd egy megfelelő kasztrólbba, öntsd le ismét erős barna szárnyaslével és főzd, amíg teljesen megpuhult. A kappant tálald egy kerek ragú-tálra, és körítsd tűzdelt és bevont borjúkedeszekkel, hámozott szarvasgombákkal, néhány barnára párolt champignonnal, valamint néhány szárnyas fásból készült galuskával, melyeket szintén diszíts kiszurkált szarvasgombaszeletekkel. A kappant előzetesen vond be húslével feleeresztett glasszal, és egy csészét ugyanevvel megtöltve, kínálj hozzá.

355. Lúdmájjal töltött kappan.

Egy fiatal, zsíros kappan gondosan megtisztíttatván, megmosatván, összeigazíttatván és megsóztatván, félretéteik. $\frac{1}{4}$ kiló borjúhúsból borjúfást készítnék és két szép lúdmájat megmosunk, az epés részt eltávolítjuk, s a májakat ketté osztjuk. A nagyobb részeket bevagdaltjuk, sóval és borssal megszórjuk és szarvasgombával megtűzdeljük, a kisebb részeket pedig egy szőrszítán áttörjük, a passzirozott borjúfással összevegyítjük és só, egy kevés szerecsendiót, két egész tojást, kockára vágott champignont, szarvasgombát és egy kevés nyelvet adván belé, az egészet jól összekavarjuk. A kappant ezen tömeggel megtöltjük, a májat beléteesszük és ismét egy kevés fást teszünk ezután. A nyílást egy dresszirozó-túvel összehúzzuk, a kappan mellét szalonnaszeletekkel megtűzdeljük, s a kappant egy megfelelő kasztrólbba helyezvén, egy kevés szárnyas-zsírral leöntjük, s gyakran megöntöztvén, a sütőben egy jó óráig világosbarnára pároljuk. Tálalásnál a kappant középen óvatosan ketté vágjuk, a mellét filékké felszeldeljük, a combokat a töltelékkel egészben hagyjuk, s a mell-darabokat ezekre helyezzük. A párolásnál maradt lével leöntjük és ezen étket jó forrón adjuk asztalhoz.

356. Matelote galambokból.

Néhány fiatal galambot koppassz meg, belezz ki, moss és sózz meg és braisebe tevé, öntsd le két deciliter fehér borral és gyakran megöntöztvén, párold lassan a sütőben, amíg kellőleg megpuhultak. Ekkor vedd ki a kasztrólból, oszd fel és tálald egy finom rákragú tetejébe, glasszirozd felül, és forrón add asztalhoz.

357. Töltött galamb.

Miután a galamb jól megtisztítottatott, kiáztatattott s bőre a hústól jól elválasztatott, a hátgerincen metszessék föl; húsa vétessék ki, a combokat, szárnyakat és a fejet kivéve. E kivájt húshoz már most vegyünk egy kevés velőt, aprított zöld petrezselymet, citromhéjat, tejben ázott zsemlyét, és két tojás habarékát, aprítsuk ezt mind jól össze, s egy medencébe tevén, vegyítsünk közibe néhány kihéjazott rákfarkacskát kockásan fölaprítva, és ezzel töltjük meg a galambot s varrjuk össze, hogy előbbi alakját visszanyerje. Ezután egy kasztrólba tegyünk kevés szalonnát, vöröshagymát, sárgarépat mind szeletekre vagdalva; erre tegyük már most a galambot vagy galambokat s földjük be írósvajjal megkent papirossal és a szokott földővel, mi után jól megpárolandó; azonban ismételve öntögessünk rá levet, hogy a galamb színetlen maradhasson. Vegyük ki már most, s miután a kasztrólban maradt fűnemeket barnára befőni engedjük, ráhíntvén egy kevés lisztet, eresszük föl jó lével, mely ismét elpároltatván, a lé szitán szűretik át, melybe jön végre a galamb s ezzel feltálaltatik.

358. Galambmellek à la Pompadour.

6—8 fiatal galambot tisztíts meg, húzd le mellükről a bőrt, a melleket válaszd le a csontról és egy konyhakés segélyével verd kissé szélesre, sózd meg, tedd egy kasztrólba és feleeresztett vajjal megöntöztvén, süsd hirtelen a sütőben körülbelül nyolc percre, amíg teljesen megpuhultak. Ekkor vedd ki, tedd hidegre, s ha a galambfélék kihültek, kend meg mindkét oldalon könnyű szárnyasfással, melybe két apróra vagdalt szarvasgombát vegyítettél. Forrázd le sósvízzel, tedd egy kasztrólba és sautirozd még egyszer pár percre feleeresztett vajban. Ezután tedd egy kendőre, fordítsd is meg, hogy egyik oldal se maradjon zsíros és tálald a galambszeleteket tetszetősen egy rizs- vagy kenyérkéregre. Középen halmozz fel egy, lúdmáj, champignonok és szarvasgombaszeletekből készült ragút, és az egészet vond be pikáns barna vajasmártással.

359. Párolt galamb.

Két vagy három galambot besózunk és szépen elidomítunk. Ezután egy kasztrólba néhány szelet szalonnát, vöröshagymát, sárgarépat felszeletelve teszünk. Erre jön már most a galamb, melyet mindaddig párolni hagyunk, míg szépen megbarnult. Ezután vegyük ki a kasztrólból s hintsük meg kevés lisztel; barnítsuk meg ismét és eresszük föl jó lével s kevés jó ecettel, hozzátevéen egy kevés citromhéjat is s egész magyarborsot, és eszerint hagyjuk a levet jól befőni. Ezután a befőtt szitán szűressék át, s tegyünk hozzá apró káprit és két kanál tejfölt; és ha a galambot beletettük, még egy kis ideig hagyjuk párolni; tálaláskor pedig írósvajas tésztával koszorúztassék körül.

360. Galambok spárgahegyekkel.

Néhány fiatal galambot megtisztítunk, megmosunk, szépen dreszszírozunk, és kellően megszóván, friss vajban, két deciliter húslével és néhány levelekbe vágott champignon-al puhára pároljuk. Hosszú-kásán rendezzük a galambokat a tálra, fehér champignonos vajasmártással leöntjük és a puhára főtt spárgahegyeket koszorúban körülök tálaljuk. Ezeket vajban piritott zsemlyemorzsával megszórjuk és ezen étket jó forrón adjuk asztalhoz.

361. Galamb zöld borsóval.

Miután több gyenge galambot jól megtisztítottál, dugd lábukat bőruk alá, áztasd meg gyorsan, hűtsd le, fojtsd azután erős levesben puhára, emeld ki, és tedd hűvös helyre. A levest, mely most leszűrendő és melyből a zsírosság tisztán leszedendő — főzd be fehér mártással, törd át szítán a mártáscsészébe és tedd a tűzre. Ez idő alatt főzz 7 deciliter igen finom zöld borsót 5 percig sósvízben és hagyd szítán lecsepegni. Ezután vágd a galambokat két részre, idomítsd szépen és add egy lapos kasztrólba, hagyd a borsót a szükséges mártással és egy kevés cukorral még egyszer felforralni, sózd meg, és miután a galambokat a tálra koszorú alakban tálaltad, rakd a borsót a tál közepébe.

362. Párolt libamáj.

Egy nagy vagy több kisebb libamáj kis, finom szeletkékre vágatik. Melegítsünk azután egy kasztrólban egy kanál zsírt, adjunk hozzá hosszúkásra vágott vöröshagymát, kevés paprikát és borsot, ha azután a vöröshagyma megbarnult, tegyük a májat a kasztrólba és pároljuk meg gyorsan; ez éték csak tálalás előtt sózandó meg.

363. Álszalonka-vagdalék (szalmi).

Vakarj 14 deka lépet finomra, párold vöröshagymával, petrezselyemmel és finomra vagdalt szardellákkal, egy kevés törött borssal, két káprival, néhány törött fenyőbogyóval és finomra vagdalt citromhéjjal. Tégy belé egy kevés tejfölt, finom zsemlyemorzsát, és párold jól. Ezalatt vágj szeleteket császárszemlyéből, pörköld meg zsírban, míg megmerevednek, és kend be vele a szeleteket. Sült csirkék karimázására igen alkalmazhatók.



HARMADIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

Borjú- és ürühús-becsináltakról és ragúkról.

364. Besózott borjúhús (hidegen, teához).

Végy $1\frac{1}{2}$ kiló borjúhúst a combjából, tedd egy tálba, dörzsöld be jól a húst köröskörül salétrommal vegyített sóval, végy 12 szem kórmagot, egy maroknyi fenyőbogyót, törd össze egy mozsárban, és hintsd be evvel is a húst, adj kevés vizet rá és takard be. Így azt öt napig is hűvös helyen állva hagyhatni, csak a húst kell naponta egyszer megfordítani. Ezután főzd meg puhára, és vágd fel hidegen finom szeletekre. E hús igen jóízű, és hűvös helyen egy hétig is eltehető.

365. Borjúfej román módon.

Egy szép friss borjúfejet ketté vágunk, a velőt és nyelvet kivesszük, a bőrt óvatosan lehúzzuk és a fejet rövid időre forró vízbe tesszük. Azután egy kendőn leszárítjuk, a nyakos részeket kivágjuk és a nyelvet ezalatt puhára főzzük. Fél kiló borjúhúsból jó borjúfást készítünk, szitán áttörjük, megsózzuk, néhány kockára vágott szarvasgombát, néhány champignont vegyítünk hozzá és a puhára főtt borjúnyelvet is belévegyítjük. Néhány csepp rummal ezen vegyüléknek jó ízt adunk, és vele a borjúfejeleket megtöltjük. Ezután a részeket összevarrjuk, szalonnaszeletekkel betakarjuk, ezeket lekötöztvén, a fejet egy kasztrólba braisebe tesszük és gyakran megöntöztvén a sütőben lassan

pároljuk. Tálalás előtt a szalonnát levesszük a borjúfejről, egy kasztrólba tevén a feleresztett braise-el és egy darab leves-glasszal leöntjük és barnítás céljából néhány percre a sütőbe állítjuk. A borjúfejet egy kiborított risi-bisire magasan tálaljuk és egy csészében demi-glaszt kínálunk hozzá. A leborított és sósvízben megfőtt velót tojásba lehet mártani, forró zsírban kisütni és szintén a borjúfejhez adni.

366. Borjúfej angol módon.

Egy szép, jól megtisztított borjúfejet a koponyáig kiürítünk, citromlével és sóval bedörzsölünk, és szalonnaszeletekkel betakarván egy asztalkendőbe kötjük s jó húslével leöntvén, puhára főzzük. A velót sósvízben blanchirozzuk, barna mártással leöntjük, és 5 percre a sütőbe állítjuk. A nyelvet is sós vízben kell megfőzni, bőrét lehúzni, mire a nyelv négy hosszúkas darabra osztandó. Tálalás előtt a borjúfejet az asztalkendőből kivesszük, egy száraz ruhára tesszük, hogy ne maradjon zsíros, és kerek szeletekbe vágjuk, melyeket egy hosszú tálra kenyérhéjakra tálalunk. A nyelvdarabokat tetejébe tesszük és a velót a sütőből kivevén, hosszúkas darabokra vágjuk és szintén a borjúfejszeletekre helyezzük. Az egészet egy angol mustárral készült mártással, melybe egy kevés citromlét is teszünk, bevonjuk, és friss vajban aranysárgára pirított zsemlyekockákkal behintjük. Egy csészében a megnevezett mártásból is adunk asztalhoz.

367. Borjúhús pikáns mártással.

A gyöngye borjúcombot verd, mosd és sózd meg, aztán szűrj a húsba kellő számú lyukat, hogy azokat kisujnyi vastagra és hosszúra vágott szalonnával, nyelv- és sódardarabokkal megtölthesd, de fűszerezd előbb sóval és borssal. Már most párold fel tűz mellett a combot szalonnával, vöröshagymával, egy gerezd foghagymával, kevés citromhéjával, borssal, szegfűborssal és levessel, és öntözd meg többször ezen lével. Ha megpuhult és szép színt kapott, a combot ki kell venni és az átszűrt lével melegen tartani, ellenben a zsírt a kasztrólba visszatéve, két evőkanálnyi liszttel kevés világosbarna mártalék készítendő, és hagyd levessel, borral, kevés citromlével és néhány kanál savanyú tejföllel felforrni és szürd rá a combra.

368. Borjú-steak.

Vágj borjúcombból ujjnyi vastagságú gömbölyű szeletkét, készítsd elő úgy mint beefsteaket szokás, fűzd sorban nyársra, sózd meg és süsd lassan. Koszorúzd burgonyapürével, mogyoróhagymával, ökörszemmel (tojással) stb.

369. Császár-szelet.

Az ujjnyi vastagságú szeleteket sózd és verd meg és befödve süsd meg kevés írósvajjal. Ezután önts rá néhány kanálnyi tejfölt és hagyd vele felforrni ; lehet citromhéjat és levét is hozzáadni.

370. Borjúkotlettek hálóban (crepinette).

Számíts két kotlettet egy-egy személyre. Vágd le a kotletteket a hátcsonttal a kotlette-részről, rövidítsd kissé a csontot, vakard le a bőrt, és a húst kissé megvervén, igazítsd össze szépen és sózd meg kellőleg. Ezután készíts vajon pirított hagymából, champignonból és zöld petrezselyemből egy finom vagdalékot, mellyel szórd meg a kotlettek rózsáját. Ezeket helyezd most egy jól kimosott disznócsepleszbe, úgy hogy egyszerűen belé legyenek takarva, tedd egy vajjal megkent serpenyőbe, és forró vajjal le is öntvén, süsd hirtelen 10 percig a sütőben. Tálalásnál vond be jó barna mártással és egy hosszúkás tálra tevén a kotletteket, karimázd tetszés szerinti főzelékkel, a csontocskákat pedig csavard csinos papírrózsákba.

371. Borjúkotlettek à la royale.

Néhány borjúkotlettet sózz meg, szórj meg borssal és süss meg hirtelen forró vajban, amíg teljesen megpuhultak. Ekkor készíts tojás-tömeget, mint omelettehez szokás, azaz verj össze néhány tojást egy darabka vajjal és vagdalt zöld petrezselyemmel, melegíts meg jól egy darabka vajat egy kasztróiban és tégy egy keveset ezen összegből belé. Tégy egy kotlettet reá, fordítsd meg, de úgy, hogy a csont tiszta maradjon, és ha a kotlettek mind elkészültek, tedd koszorúban egy kerek tálra, és ennek közepére tégy jó zöld borsót vagy spárgahegyeket. A kotletteket barna öntelékkel vond be és jó forrón add asztalhoz.

372. Kirántott borjúkotlettek.

A kotletteket igazítsd szépen össze, sózd meg és süsd meg hirtelen felolvasztott zsírban finomra vágott hagymával és zöld petrezselyemmel. Ezután vedd ki és szárítsd le egy asztalkendőn. Ezalatt csinálj világosan berántott vajas mártást, ereszd fel húslével, tégy belé néhány szeletekre vágott champignont, sózd meg, legirozd a mártást tojássárgájával és ha kihült, szűrd át szőrszítán egy kasztróiba. Folytonosan kevervén, vegyíts Madeira-bort hozzá és hadd kissé sűrűsödni. Ezután vedd le a tűzről, a kotletteket mártsd ki ezen mártásból és tedd egy pléhre, hidegre. Ha a szósz a kotletteken keményre fagyott, válaszd le őket óvatosan a pléhről, fordítsd könnyedén lisztbe, panirozd tojásba és zsemlyemorzsába, és süsd ki forró zsírban. Tálald ki, körítsd különböző főzelékkel és tölts meg egy mártásos csészét champignon-pürével, kínáld ezen étekhez és ezt forrón add asztalhoz.

373. Borjúszület paprikásan.

A gyöngye borjúcombból vékony szeleteket kell vágni, símára elverni és besózni, ekkor hosszúra vágott hagymát kell pirítani zsírban. Aztán kevés paprikát belekeverni, a borjúszületet belerakni és azt betakarva párolni hagyni; ha megpuhult, tejfölt kell rátenni. Tálaláskor galuskát lehet a tál körül rakni.

374. Borjúmell szarvasgombával.

Egy szép friss melldarabot moss meg, alsó részéből húzd ki a mellesontokat, a porcogó csontokat vágd egyenlőre, egy vékony késsel vágd be a bőrt, úgy hogy a megtöltéshez alkalmas legyen és sózd meg. Készíts borjúfást, vegyíts belé egy jól megmosott lúdmáját, melynek epés része kiszedtetett, és az egészet törd át szőrszítán, sózd meg és tégy belé borsot. Ezután csinálj egy kis vagdaléket egy fél hagymából, néhány champignon és zöld petrezselyemből, pirítsd ezt vajban, kavard a fásba és tégy még három apróra vágalt szarvasgombát belé. Az így megjavított fással töltsd meg a borjúmellet, varrd össze egy tűvel, helyezd egy serpenyőbe, sózd meg még egyszer és zsírral leöntvén, gyakori öntözés mellett süsd egy óra hosszágig. Szépen tálald ki, a húslét sűrűsítsd egy darabka vajjal, öntsd le vele a borjúmellet és karimázd tetszés szerinti főzelékkel.

375. Borjúmell glásszal.

Egy szép borjúmellből a bordák kivételén, a címere vágassék le, áztattassék ki, azaz: forró vízbe tegyük és néhány pillanatig forni hagyjuk; ezután vegyük el a tűztől s néhány percre hideg vízbe teendő. Ezután öt vagy hat sorban spékeljük vékony szalonnával s ha a spékelés megtörtént, a szalonna egy éles késsel megkurtíttatik azért, hogy az egész spékelt mell tüskés disznóhoz hasonlítson. Ez is meglévén, tegyük egy kasztrólba s adjunk hozzá néhány darab sódart, mogyoróhagymát vagy metélt hagymát; töltsük a kasztrólt barnalevessel tele, s befődvén, mindaddig hagyjuk párolni, míg megpuhult. Ekkor a mellet kivegyük, levét pedig szűrjük át szítán; s ezt ismét kasztrólbba öntvén, mindaddig engedjük főni, míg igen kevésre lefőtt. Már most a mellet tegyük e glászba és forgassuk meg benne jól, hogy minden — kiváltképp azon oldalról, hol spékelve van, glásszal legyen befoglalva; ezután a mellet egy tálba kell tennünk, melyre ama lefőtt lé lesz öntendő; koszorúzatát pedig ekkép készítsük: Csináljunk jó tölteléket 28 deka borjúhúsból, reszelt és tejben ázott zsemlyéből, aprítsuk ezt jól össze, s mozsárban törjük meg finomra; tegyünk ezután hozzá két vagy három tojássárgát, hogy így tésztává váljék; végre tegyünk hozzá aprított mogyoróhagymát és kevés aprított zöld petrezselymet s miután e gyúrmát lisztezett deszkára tettük, csináljunk belőle egy vastag kolbászt;

mit már most meg kell főzni marhahúslében s ha megfőtt jól, késfoknyi vastag szeletekre vagdaltatva, ezzel lesz a tál karimája szép sárga koszorúalakban földiszítendő.

376. Borjúmell citromlében.

A borjúmell forró vízben megáztattatván, néhány pillanatig hideg vízbe tétessék, habossága jól leöblíttessék s vágjunk belőle vékony hasábokat. Tegyük ezután egy darab írósvajat egy lábasba, mely fölmelegítettvén, két kanál liszt adandó hozzá; hagyjuk ezt megpirulni, de ne barnára; már most eresszük föl jó lével; tegyük bele a borjúmellet egy kevés citromhéjjal s egy citrom levével, mi aztán mindaddig főzendő, míg tökéletesen megpuhult.

377. Borjú-dió à la Provençale.

Egy szép fehér borjúcombból vedd ki a diót, bőrd le igen gondosan és oszd három részre, de ne vágd át, hogy egy síkban maradjon és verd jól meg, arra ügyelvén, hogy a hús el ne szakadjon. Készíts ugyanolyan töltelékot, mint 374. szám alatt leíratott, sózd meg a laposra vert húst, körülbelül felét kend be fással, tégy reá néhány lúdmájszeletet, csavard össze mint egy rétest és kend be felül a többi fással, mire ezen húscsavarékot göngyöld be kétszeresen egy jól megmosott disznócepleszbe. Ezután tedd egy serpenyőre, öntsd le forró zsírral, valamint egy kevés paradicsomkásával, tégy hozzá néhány felszeletelt sárgarépát, és gyakran megöntöztvén, párold egy óráig a sütőben szép világos barnára. Tálald főzelékekkel és egy madeiramártással töltött csészét kínálj hozzá.

378. Borjú-frikandó à la jardinière.

Egy szép borjú-frikandót moss meg tisztán, húzd le egy vékony kés segélyével a felső bőrt, tüzdeld meg szalonnával, tedd egy serpenyőbe, öntsd le egy kevés zsírral, és párold amíg szép világosbarna színt nyer. Ekkor vedd ki és párold borjúcsontokból készített barna mártásban, amíg teljesen megpuhult. Ezalatt vágj sárgarépából, fehér-répából és kalarábéból különféle csinos alakokat és főzd meg sós vízben puhára, szűrd le és tedd néhány zöld borsóval a mártásba. A borjú-frikandót vágd szép szeletekre, tálald egy burgonyakéregre, a zöldséges mártást szűrd át, a zöldséget szépen rendezd el a tálon, a húst vond be könnyen a mártással és jó melegen add asztalhoz.

379. Magyar borjúmell paradicsommal.

Főzd meg a mellet présben s fedd be valami lapossal, s mihelyt meghűlt, darabold fel szép szeletekre. A szeletek gyengén megsóztatván, tojásban és zsemlyemorzsában megforgattatnak s vajban hevenyén ki-süttetnek. A tálra köralakba tétetnek s közepük paradicsommártással kitöltetik.

380. Borjúpaprikás galuskával.

A borjúhúst apró darabokra föl kell vágni és megmosni; ezalatt piríts meg lábasban egy hosszúra vágott vöröshagymát zsírban, kavard belé törött paprikát, tedd rá a kimosott borjúhúst, sózd meg és hagyd letakarva főni, néha-néha önts alá egy kanál vizet, hogy a hús le ne égjen. Ha a paprikás megfőtt, tégy rá tejfölt és ha evvel fölforrt, tálald meg és galuskával add föl.

381. Borjúszelet à la Tortu.

A borjú-dióból vagy fölsálból vágj néhány szép szeletet, verd ki jól, sózd meg, hintsd meg liszttel és süsd meg hirtelen forró zsírban. Készíts ragút, amennyiben felszeletelt champignonokat, néhány szarvasgombát, egy fél borjúfejet és egy borjúnyelvet felaprítva és elkészítve egy kasztrólba tégy és barna madeira-mártással vegyíts össze. Fűszerezd a ragút egy késhegynyi cayenne-borssal és tedd belé a borjúszeleteket. Ezeket tálald egy rizskéregre, öntsd le a ragúval és angolosan készített zöldbabbal add asztalhoz.

382. Borjú-eszkalop.

Ehhez is borjúcombhús használandó, melyet két kerek szeletre vágunk, kissé kiverünk, megsózzunk, lisztbe mártunk és zsírban hirtelen kisütünk. A húst barna vajlével leöntve, finom zöld borsóval tálaljuk fel.

383. Medaillonok borjúhúsból.

Egy szép darab borjúkarrénak vágd ki rózsáját, bőrozd le gondosan és szeleteld kisujnyi vastag medaillonokba, verd meg kissé késsel, vágd át közepén, töltsd meg egy előkészített sonkapürével, illeszd a szeleteket ismét egymásra és igazítsd úgy, hogy szép kerek alakjuk legyen. Ekkor sózd meg és vajjal kikent serpenyőbe helyezvén, sautirozd 10 percig a sütőben. A medaillonokat tálald egy rizskéregre, karimázd többféle főzelékkel, öntsd le jó barna madeira-mártással, és jó forrón add asztalhoz.

384. Borjúdarabok ürüporréval.

Ehhez a vese alatt fekvő puha húsrészt használjuk, mely a sertésnél a vesesültet adja. A húst levesszük a hátgerincről, lebőrözzük, szalonnával megtüzdeljük és egy kasztrólba feleresztett vajba téve, megsózzuk, egy pohár Madeira-bort öntünk rá, és a sütőben pároljuk. Tálalásnál a húst feleresztett levesglásszal bevonjuk, az ürüporréját a tál közepén magasra halmozzuk és a szép szeletekre vágott húst köréje rendezzük. A visszamaradt fondot egy kevés ürüleves-glásszal ismét meg hagyjuk sűrűsödni és ezzel az egész ételt bekenjük.

385. Borjúpörkölt.

Végy egy kiló borjúhúst az elejéből, vágd apró darabokra, egy kasztróiban melegíts egy kanál zsírt, piríts benne két finomra vágott vöröshagymát, és adj hozzá jócskán törött paprikát. Most tedd belé a besózott húst, és önts csak annyi vizet alá, hogy rövid lében legyen. Ha a hús puhára főtt, kis vajas galuskával vagy tarhonyával vagy zöld salátával adjuk fel.

386. Borjúvelő citromlében.

Miután egy darab írósvajot fölmelegítettünk, tegyük hozzá egy kanál lisztet, mely megpiríttatván kissé, vágjunk egy vöröshagymát kétfelé és ezt is tegyük hozzá, ami után jó lével eresztessék föl. — Amidőn e mártás jól befőtt, vegyük ki belőle a vöröshagymát s tegyük bele citromhéjat és egy citrom levét. A velő már most sós vízben forráztassék le, s miután hártyájától megtisztítottuk s egyenlő darabokra elvagdaltuk, tegyük a mártásba, melyben néhány percig forrván, az asztalra adható.

387. Borjúoldalszeletek barnára párolva.

Végy borjúoldalszeleteket kellő mennyiségben ; mosd ki jól tisztára ; hártyáját csontjairól jól fejtsd le, úgy hogy a csont egész addig, hol a hús kezdődik, egész tiszta legyen ; ezután jól apróra verd meg, s belőle egy széles késsel gömbölyded karbonádokat formálj, ezután sózd meg. Már most egy kasztróiba tégy néhány szelet szalonnát, felszeletelt vöröshagymát és sárgarépát, tedd ezekre rá az oldalszeleteket s hagyd lassan párolni ; azonban meg-megforgattassanak, hogy szépen, minden oldalról megbarnulhassanak ; ezután vedd ki s a mártásba hints két kanál lisztet s ezt is hagyd megpirulni szép barnára ; ereszd föl már most jó lével s hadd forrjon így, míg jól befőtt, mintegy félóráig ; már most e levet szűrd át szitán, zsirját pedig szedd le, s tedd ebbe a karbonádokat kevés citromhéjjal és egy citrom levével ; végre tálald ki koszorúalakban egy tálra, a mártást pedig öntsd rá.

388. Mignonok borjúhúsból párisi módon.

Vedd ugyanazt a húsrészt, mint a 382. számú ételhez. Mosd meg, bőrozd le, vágd apró filékké, melyeket egy kissé verj meg, vágd át középen feléig és tüzdeld meg vajban sautirozott kis lúdmájszeletekkel. A filék felső felületét kend meg tojás fehérével és szórd meg őket vagdalt szarvasgombával, öntözd meg feleresztett vajjal, tedd egy kasztróiban a sütőbe és párold, amíg teljesen megpuhultak. Fehér vajas mártással vond be a mignonokat és megfelelő szalmával megkent zsemlyekérgekre tálald ezen ételt. Karimázd finom főzelékekkel és az egészet még egyszer bevonván, forrón add asztalhoz.

389. Borjúcomb füstölt nyelvvél spékelve.

Végý középnyagyságú borjúcombot, mosd és sózd meg; ezután készíts megfótt füstólt nyelvet, valamint egy kevés csontvelótt is, vágd ezeket mind hosszúkásra össze, és egy keskeny késszel a combban lyukakat csinálván, tüzdeld meg felváltva nyelvvél, azután pedig velóvél. Már most szükség, hogy egy kasztrólt vagy lábást írósvajjal rakj meg, hozzátevén egy szegfűszeggel megtüzdelte vöröshagyma fejet, fél citromhéjat és levét, erre tedd a borjúcombot; önts ezután rá 4 deciliter bort és félennyi jó levét, fődd be jól, s alul-fölül ízzó tüzet rakván, két óráig hagyd párolni. El nem kell azenban mulasztani a megforgatást. Ha már tökéletesen átpárolgott és megpuhult, vágj három deka káprít, tedd a combot más kasztrólbá, szűrd rá a levét s néhány kanál tejfóllel add belé a káprít, ami után ismét még kissé pároltassék; a comb végre egy tálra tálaltatik, ráöntvén levét, ezután az asztalra feladandó.

390. Borjúhát.

Egy szép fiatal borjú hátát készítsd elő, a felső bőrt egy vékony kés segélyével válaszd le a rózsájáról, sózd meg, tégy reá szalonna-szeleteket és kösd le helyenként egy zsinórral, öntsd le zsírral és gyakran megöntözvén, süsd egy óráig. Tálalásnál vedd le a szalonnát, a rózsát fejtsd ki, a gerincet tedd egy hosszú tálra, a rózsát apró szeletekre vágván a mélyedésbe illeszd belé. Vond be jó barna pecsenyelével, néhány töltött champignont helyezz reá, a húst körítsd ízlésesen zöld főzelékkel, vond be még egyszer, és egy csészét tölts meg jó madeira-mártással.

391. Borjúfej frikasszéban.

Főzd meg a borjúfejet sósvízben, s ha megpuhult jól, vedd ki s tedd hideg vízbe. Ezután melegíts föl egy darab írósvajat, mibe két kanál liszt hintessék s kissé megpiríttassék; ezután tégy bele egy fej kétfelé vágott vöröshagymát, kevés zöld petrezselymet, s miután lével föleresztetted, e levét hagyd jól befőni. Már most a borjúfejet vagdald el egyenlő darabokra; s ha kasztrólbá tetedd, szűrd rá a levét, s hozzátevén tört szerecsendió virágját, de nem sokat, hagyd forni együtt. Mielőtt asztalra adnók, vegyünk egy bögrébe három tojás sárgáját, habarjuk meg jól és a mártást öntsük rá; a bögrét már most ezzel a takaréktűzhelyre tesszük s folytonos kavarás közt hagyjuk megsűrűsödni. A borjúfej ezután a tálba tétetvén és a mártás ráöntetvén, a tál karimája írósvajas tésztával lesz körülkoszorúzendó.

Ugyanily módra lehet a borjúfejet egészen is feldarabolatlanul hagyni; mártását pedig citromlével megsavanyítva, és citromhéjjal együtt megfőzni, de ekkor a zöld petrezselyem és szerecsendió virágja elmarad. Azonban pirítsunk meg zsemlyemorzsát írósvajban s ha a

mártás, mint föllebb mondatott, a tojással kész, ekkor a borjúfejet egy hosszú tálba tévén, a mártást öntsük rá, az egész fejet pirított zsemlyemorzsával hintvén be. Lehet zsemlyeszeleteket is nagy háromszögűre vágva zsírból kirántani és a tál karimáját velük körülrakni. (Lásd a 111. lapon levő ábrát.)

392. Mock-Turtel-leves.

(Ál-teknősbékaleves.)

Végy egy fél borjufő, mosd meg tisztára és távolíts el belőle minden vért; ezután a hús a csontoktól elválasztatik, mire a hús egy tiszta kendőbe kötve a csontokkal együtt egy kasztrólba adandó, mely $4\frac{1}{2}$ liter hideg vizet tartalmaz. Erre a kasztról a tűzhöz teendő és fél kanál só bele adandó és a tartalma forni hagyandó. Amint a lé forr, azt gondosan lehabozni és a kasztrólt a tűzhelynek kevésbé meleg oldalán (vagy három óráig) nyugton állva kell hagyni; holott többszöri utánnézés mellett habját rendesen leszedjük. Ezen idő letelte után a borjufőt kivesszük s a levest egy tálba szűrjük; ezután gondosan a zsírt leföldrözzük róla és félretesszük.

Most végy hat csiperkegombát, egy vöröshagymát és egy kelrépát, tisztítsd meg és vágd darabokra, valamint egy sárgarépát, fél zellert és egy póré, ez utóbbiról azonban a zöld levelek eltávolítandók, és vágd ezt is apró darabokra; 14 deka ösztövé sódar apróra összevagdaltassék. Melegítsünk 4 deka írósvajat egy kasztrólban, tegyük bele azután a sódort, az összevagdalt gyökereket és még egy hámozott mogoróhagymát, egy gerezd fokhagymát, egy levelet a szerecsenzsályából, hat szem szegfűborsot, kevés kakukfűvet, majoránnapolyvát, petrezselymet és néhány babérlevelet. Mindezt rendes keverés mellett mintegy tíz percig az írósvajban pirítani hagyjuk. Ezen idő után még tíz deka lisztet folytonos keverés közt hozzáadunk.

Most öntsük rá a levest és addig keverjük, míg forni kezd, azután félrevonjuk, és még vagy tíz percig folytonos habozás mellett gyengén forni hagyjuk.

Ezen leves most egy másik kasztrólba adatik. A borjufőt a kendőből kivesszük és keskeny csinos darabokra összevágjuk, azután tegyük bele két deciliter óborral együtt a levesbe, és hozzá az agyvelőgombócokat (melyek a 34. számú vény szerint már előre elkészítve legyenek) és egy fél citrom levét. Amint a leves felforrott, öntsük a tálba és adjuk fel.

393. Borjú füle à la financière.

Négy borjúfül készítendő el, miként 395. szám alatt; hasítsuk ujjnyi széles fodrokra a fülkagylókat. A tál közepén erősítsünk meg egy öt centiméter hosszú és széles, de nyolc centiméter magas darab pirított kenyeret; a kenyérdarab mindegyik oldallapjához egy-egy

borjúfület helyezünk. Két-két borjúfül között húsvagdalékból egy-egy halmazt képezünk; ez a vagdalék a borjúfejeknek kiszedett húsából, olajbogyókból, gombából (legcélszerűbben szarvasgombából), lehámozott és lemezekbe szeldelt uborkából készül; végül az ekképen elkészí-



Borjú füle à la financière.

tett vagdalék madeira-mártással leöntendő. Mindegyik húsvagdalék-halmaz tetejére egy-egy nagyobbacska főtt rákot helyezünk el, úgy hogy azok farkaikkal összeérve keresztet képezzenek. Az egész leg-tetejére pedig egy jókora szarvasgombát helyezünk el. A madeira-mártásból (készítési módját l. 62. lapon) még külön is föl kell tálalnunk.

394. Borjú- vagy bárányfej töltve.

Ha a tisztított fejet alulról felvágta, a hús és a csontok óvatosan kiszedendők, hogy a bőre el ne szakadjon. Miután a feketét a szemeknél kivágta, varrd be azokat. Ezután készíts a fejhúsból finom füvekkel töltelék (farce), kend meg vele a bőrt, adj a töltelékre hideg ragút, mely a fej húsának puhára főtt nyelvéből, füstölt ökörnyelvből, kedesz-ből és csiperkegombából készítették — és vond be újra töltelékkel (farce). Már most a bőr összevarrandó és a fej természetes alakjába visszaidomítandó, miután a nyaknak azon helye, hol a fej levágatott, egy darab szalonnabőrrel bevarratott. Citromlével dörzsöltetvén, szalonnával egy asztalkendőbe fűzetik és levessel, borral és gyökerekkel pároltatik. Kibontva tedd tátra, és borsóval körülkoszorúzva add az asztalra világos mártalékkal egy külön csészében.

395. Borjúfül vagdalékkal (ragúval).

A füleket egyenlő nagyságú darabokra kell vágni, hogy egyenesen állhassanak — és ameddig vékonyak, a rézkarikával felhasítandók, hogy a főzés alatt göndörödjének; ezután sós vízben gyökerekkel főzendők. Tálaláskor a tál közepére állítandók és csiperkegomba-vagdalékkal, farce-gombóckákkal, karfiollal és borsóval körülrakandók.

396. Irish-Stew.

(Egy neme az angol gulyáshúsnak.)

Végy $1\frac{1}{2}$ kiló ürükotlettet, szedd ki a bordacsontokat, verd meg a húst és adj minden kotlettnak egy éles kés segítségével egy gömbölyű alakot. Az ezen módon előkészített kotlettek egy kasztrólba adatnak, mire teakanálnyi sóval és majdnem ugyanannyi törött borssal behintendők; végül még $1\frac{1}{2}$ liter friss vízzel megöntözzük. Most tedd a kasztrólt a tűzre, és ha forrni kezd, a habot le kell szedni. Ezután a kasztrólt a tűzhely kevésbé meleg oldalára vonjuk és hagyjuk a tartalmát egy óra hosszáig gyengén főni, míg többször lehabozni és egész zsíráját lefölnözni kell. Ez idő alatt végy hat burgonyát, mosd és hámozd le és vágd egyenkint 2—3 részre. Erre végy 12 apró vagy két nagyobb vöröshagymát és hámozd meg. Mindezt add a húshoz és hagyd újra egy óráig főni. Ezen idő letelte után a villával megkísérlendő, vajjon a növények eléggé puhák-e. Most a szeleteket egy meleg tálon körülrakjuk, a levét a hús körül öntjük, a burgonyákat pedig a közepébe elhelyezzük.

397. Barányhát.

Ugyanúgy készül, mint a 390. szám alatt leírt borjúhát, csak-hogy sütés közben igen gyakran megöntözendő, és tálalásnál kisebb adagokba osztandó.

398. Baránycomb à la maréchale.

Fejtsd ki a szárcsontot a báránycombból, sózd ezt meg kívülből, takard szalonnaszeletekbe és tedd zöldség-braisebe, öntsd le egy kevés húslével és párold $\frac{3}{4}$ óráig. Ekkor vedd ki és tedd hidegre. Ezután készíts champignonból, hagymából és egy kevés zöld petrezselyemből finom vagdalékot, pirítsd meg vajban, sózd és borsozd meg, kavargd egy kanál lisztet belé és hadd két deciliter tejszínnel jól felforrni. Ezzel kend be mindjárt a kihűlt báránycombot és csavard ezt egy elkészített és kisodort íróstésztába (lásd ezt), melyet előzetesen kenj be tojással. Helyezd ezután a combot egy pléhre, kend be felül tojással, diszítsd íróstésztaszavokkal és süsd meg a sütőben szép világosbarnára. Vágj belőle vékony szeleteket, rendezd ezeket szépen a táltra, körítsd zöld főzelékfélékkel és kínálj champignon-pürét hozzá.

399. Barányhús-tárkony (Bertram) mártásban.

Egy bárány mellecskéje leforráztatván, darabokra szabdaltatik. Ezután egy darab írósvaját fölmelegítvén, egy kanál lisztet teszünk hozzá s miután ez megpirult, egy négy darabra vágott vöröshagymát és egy csipet tárkonyt teszünk hozzá; eresszük már most föl lével, öntsünk rá kevés fehér ecetet, két kanál tejfölt, s ha ebbe a bárányhúst beletettük, mindaddig hagyjuk forni, míg a hús megpuhult. Mielőtt feltálalnók a bárányhúst, a tálba tegyük s ha levét megszűr-tük s aztán ismét felforraltuk, habarjunk meg két tojás sárgáját egy bögrében, tegyük hozzá a mártást és ezzel öntsük le a tálba tett bárányhúst.

400. Báránykotlettek à la duchesse.

Végy egy jó húsos bárányhátat, vágd el közepén két részre, húzd le felső bőrét és vágj két-két csontból egy kotlettet. Az egyik csontot fejtsd ki, a másikat tisztítsd le szépen és hagyd a kotletten. Készíts egy darab sovány bárányhúsból fást, ugyanúgy mint borjúhúsból szokás, törd át szőrszítán egy medencébe, sózd meg, fűszerezd egy kevés szerecsendióval, vegyíts néhány finomra vágott szarvasgombát belé, és egy deciliter felvert tejszínnel elkavarván, kend be vele a kotletteket. Ezeket tedd feleresztett vajjal egy kasztrólba és sautirozd 8—10 percig a sütőben. Tálald kereken egy rizskéregre, középen halmozz fel jó cukorborsót, a kotletteket vond be pikáns barna mártással, a csontocskákat lásd el papillottokkal és sonkapürét forrón tálalj ezen húsételhez.

401. Kirántott bárányhús francia módon.

A báránymellet blanchirozd sós vízben, hűtsd ki hideg vízben, szárítsd le és főzd meg húslében jó puhára. Ezután tedd két deszka közé, nyomd jól le, míg egészen kihűlt. Ezalatt tisztíts meg egy hagymát, egy sárgarépat, egy pasztinákat és egy pórégyökeret, vágd levelekre és párold húslében jó puhára. Ezen zöldségeket öntsd le, három tojással legirozott vajás mártással, csepegtess citromlét belé, törd át szőrszítán, tedd ismét egy kasztrólba és folytonosan kevervén, hadd megsűrűsödni. A báránymellet vágd ujjnyi vastag kockákra és vond be egészen vajás mártással. Ezután forgasd tojásba, panirozd zsemlyemorzsa-ba és süsd ki forró zsírban szép világosbarnára. A báránymellet zöld petrezselyemmel díszítve jó forrón add asztalhoz.

402. Ürükotlettek.

Sülve, mustárral; fiatal állott ürüoldalasból szeleteket kell vágni és elverni, mire megszóvandók és néhány óráig állva hagyandók; ezután serpenyőben hirtelen zsírba kisütendők és kevés levessel párolandók, mire mustárral tálaltatnak.

Paradicsomalmával. Párold az elvert szeleteket és öntsd a levét egy rövid, híg paradicsom-mártással és borssal reá, s hagyd fölforrni.

Sajttal. Az elvert és megszózott oldalszeleteket finomra vagdalt petrezselyemből, vöröshagymából és szardellákból álló vegyülékkel



Ürükotlettek.

megkenendők és puhára pároltatnak. Ha már barnulni kezdenek, reszelt pármái sajttal behintetnek, tejföllel felöntetnek és annyi ideig a sütőben hagyandók, míg zománcos (glazírt) kinézésűvé válnak.

403. Ürükotlettek francia módon.

Egy szép fiatal ürü hátából (mely ne legyen frissen vágott) kotletteket vágunk, kellően elkészítjük, megsózzuk, megborsozzuk és egy fél óráig állni hagyjuk. Ezután olajba mártjuk, finom szemlyemorzsával besórzuk és gyakran megkenvén, rostos óvatosan megsütjük. Tálalás előtt a kotletteket egy kendőre rakjuk és egy tálon szép kereken rendezzük el, ennek közepére hosszúra vágott angol babot halmozunk, a kotletteket felolvasztott leves-glasszal bevonjuk és jó forrón adjuk asztalhoz.

404. Apró ürü-filéek (mignons).

Egy jó húsos ürühátnak mindkét oldalt levágjuk rózsáját, melyet igen gondosan minden bőrtől letisztítunk és ujjnyi vastag apró filékbe osztunk. Ezeket egy kicsit megverjük, megsózzuk, borssal meghintjük és egy vajjal kikent kasztrólba igazítjuk; felül is megkenjük feleresztett vajjal és a sütőben 10 percig sautirozzuk. Azután barna madeiramártással leöntjük és májszálmival bekent articsóka-fenekre tesszük. Ha a filék már ki vannak tálalva, ismét egy kissé bevonatnak és zöld főzelékkel karimáztatnak. Egy csésze madeiramártással forrón adatnak asztalhoz.

405. Ürühús különféle módon.

Ürűpaprikás. Az ürühúst darabokra kell vágni, úgy, mint paprikásnak szokás, megmosni és föltenni egy bográcsba sóval és vízzel. Hagyd vizét elfőni, úgy hogy zsírjában pörkölődjék. Ekkor tégy rá vékonyra vágott vöröshagymát, hagyd ezzel is pörkölődni; tégy hozzá törött paprikát, önts alá vizet és hagyd többszöri rázás közt addig főni, míg puha lesz. Lehet kockásra vágott burgonyát belefőzni, melyet a hús közé kell keverni és így bográcsostul föladni.

Ürűszelet paprikásan. Az oldalasból vagy combjából szeleteket kell vágni, megverni és sóval meghinteni. Ekkor vöröshagymát kell zsíron pirítani, kevés paprikát beletenni, tedd rá a szeletet és hagyd betakarva puhára párolni. Ekkor szórj rá kevés lisztet, tégy rá levest és tejfölt, hagyd még felforrni és add föl párolt rizsszel.

Ürühús édes káposztával, magyarosan. Az ürühúst vágd föl darabokra, főzd meg sósvízben csöves-paprikával, az édes káposztát szeletekbe kell vágni és köménymaggal megfőzni; ha már a hús és káposzta puha, készítsünk vékony rántást törött paprikával, eresszük föl a hús levével, tegyük bele a húst, káposztát és a tejfölt s hagyjuk jól elforrni, hogy a zsírját föladja. Tálaláskor a húst rakd fölül.

Ürühús kápri-mártással. Egy jól elvert combnak vagy oldalnak a bőre lehúzendó, tűzd körül a húst finomra vágott fokhagymával vagy mogyoróhagymával, és párold meg, készíts szintén behintett barna mártást, add hozzá a pároltnak a levét, szűrd át és tégy rá savanyú tejfölt, káprit és citromhéjat, s hagyd a húst vele forrni.

406. Mutton chops.

Egy jó állott ürücombból húzd ki a csontot és a fölsálból és dióból vágj olyan nagyságú szeleteket, hogy egy-egy személyenként elegendő legyen. Ezen szeleteket verd meg jól, azután igazítsd ismét beafsteak formába, tűzz át rajtuk kis fapálcikát, sózd meg, borsozd meg, mártsd finom olajba és süsd meg óvatosan, angolosan roston. Ha a hús ki van tálalva, tégy rá néhány darabka finom fűvajat, vond be feleresztett leves-glasszal és köritsd főzelékkel.

407. Ürühát amerikai módon.

Egy ürühátat tisztíts le, vágd le óvatosan mindkét oldalt rózsáját, sózd ezt meg, szórd meg bórrsal, fedd be egy pirított hagymából, champignonból és zöld petrezselyemből készült finom vagdalékkal, takard egy disznócepleszbe és forró zsírral leöntvén, süsd meg angolosan a sütőben, gyakori megöntözés mellett. A visszamaradt gerincesontot szintén sózd és borsozd meg és gyakran megöntözvén süsd meg azt is. Tálalásnál tedd a csontot a tálra, a húst vedd ki a sütőből, vágd szép

szeletekbe és rendezd ezeket szépen a gerinc mélyedéseibe. Barnamártással vond be az így összeállított hátat, karimázd finom főzelékekkel és egy csésze amerikai mártást kínálj hozzá.

408. Ürühát à la crème.

Egy állott ürühátat vagdalj jól körül, tisztítsd le róla a zsírt, sózd meg, szórd meg borssal, kösd össze és gyakran megöntözvén, süsd meg hirtelen a sütőben. Ezután tedd egy már elkészített zöldségbraisebe, tégy hozzá két deciliter fehér bort és három deciliter barna mártást és párold ebben, amíg teljesen megpuhult. Ekkor vedd ki a húst; a braiset hadd jól megforrni, önts reá két deciliter tejfölt, mellyel ismét forrald fel, szűrd át szőrszítán, mire újból tedd a tűzre. Ezalatt hámozz le egy citromot igen finoman, nyomd levét a crèmemártásba, a finom héjat vagdald néhány kápri-bogyóval igen apróra és szintén tedd belé. Miután még egy pohárka Madeira-bort és egy darab leves-glaszt tettél a mártásba, hadd gyakori lehabzás mellett jól kiforrni. Tálalásnál vágd a rózsát szép hosszúkas szeletekbe és helyezd ezeket vissza a gerincre, ezt pedig a tálra, melyen kirántott burgonyaszeleteket és párolt rizst is rendezz szépen el. A pikáns crèmemártást öntsd részben a hústra, részben egy csészében add hozzá.

409. Ragú borjúvelőből csigákban.

Három borjúvelőt áztass ki egy kissé, bőrozd le és hadd sós vízben egyszer forrni, ami után tedd marinadeban félre. Ezután hagyj fél liter fehér húslét egy rész lezsirozott marinade-dal és egy piritott hagyma, champignon és zöld petrezselyemből készült finom vagdalékkal három deciliterre beforni. Olvassz fel egy kasztrólban egy darabka vaját, hintsd meg egy kanál liszttel, ereszd fel a forralt lével, tégy sórt és egy kevés szerecsendiót belé, s hadd ismét kissé sűrűsödni. A velőt vágd kockákra, sózd meg, tedd a csigákba vagy ragú-csészékbe, öntsd le kissé a mártással, szórd meg finom zsemlyemorzsával, rakd meg néhány darabka vajjal és tedd a sütőbe, míg jól megmelegedett és felül szép világosbarna színt nyert. A csigákat állítsd egy tálra és úgy kínálj.

410. Ragú borjúhúsból.

Vége egy darabot sült hideg borjúhúsból, vágd össze nagy kockásan, s csinálj egy kis írósvajas mártást a következőkép: Egy tojásnagyságnyi írósvaját melegíts föl, s ha egy kanál lisztet adtál hozzá, hagyd megpirulni, ereszd föl aztán lével, s tégy belé egy kanál tejfölt, kevés tört szerecsendió-virágját. Ha e mártás kész, ekkor a borjúhúst tedd bele huszonöt vagy harminc spárgával és aprított csiperkegombával együtt, de melyek előbb írósvajban zöld petrezselyemmel párolvák; mindezt összesen engedd jól befőni, hogy így semmi lé ne maradjon.

Már most egy gömbölyű tábla domborított alakban táltassék ki, mi körül írósvajas tésztából csinálj koszorúzatot. Ha ezen étek oly évszakban készítettik, melyben spárga nincsen, ehelyett kauli vétéssék, mely előbb sós vízben forraltatott meg és darabokra aprítottatott.

411. Rákragú csigákban.

Főzz meg 30 darab szép rákot, fejtsd ki és készíts a visszamaradt testekből rákmártást. A ragút úgy készítsd, hogy három borjúkedszt, 15 darab champignont, egy puhára főtt levestyúk mellét, néhány szarvasgombát és néhány borjufás galuskát vagdalj apró kockákba és kavard el jól pikáns rákmártással. Ezen ragúval töltsd meg a csigákat, vond be felül rákmártással, szórd meg finom zsemlyemorzsával, vond ismét be rákvajjal és tedd a sütőbe, amíg a ragú szép világosbarna színt nyer. Ekkor vedd ki a csigákat és egy kerek tálon elrendezve, egy csésze rákmártással add fel.

412. Ragú nyúlból.

Vágj a combból és a gerincből illő darabokat, fejtsd le a bőrét és spékeld meg, tedd egy deszkára, hintsd le borssal, szegfűborssal és egy kevés liszttel, végy 14 deka írósvajat és olvaszd fel egy széles edényben, rakd be a darabokat a széles oldalára, hintsd be liszttel felülről is, vagdalj egy vöröshagymát és három deka szalonnát apróra és add a nyúlseletekre, ha mindkét oldaluk megsárgult, hagyd egy kevés ideig együtt párolni, ezután egy fél merítőkanálnyi húsleves, néhány citromszelet és egy babérlevél, még később négy deciliter savanyú tejföl, egy fél evőkanálnyi kapornával hozzáadandó, jól befődve, addig főzendő, míg a nyúl megpuhult.

413. Champignonok ragúval töltve.

Ezen ételhez szép, nagy, kemény champignonokat választunk és minden személyre két darabot számítunk. A gombákat tisztán megmossuk, száraikat kitördeljük és egy fúróval kissé kifúrjuk. Mire megszóva és megborsozva félretesszük. Ezalatt ragút készítünk, amennyiben két borjúkedszt, egy darab puhára főtt besózott marhanyelvet, egy csirkemellet, három kemény tojást és két szarvasgombát, mindent elkészítve, apró kockákra vágunk és egy sűrűre befőtt, néhány tojás-sárgájával legirozott vajsmártással jól összevegyítjük. A champignonokat ezen ragúval megtöltjük, a mártással kissé bevonjuk, vagdalt zöld petrezselyemmel és finom zsemlyemorzsával beszórkuk, s feleresztett friss vajjal bekenvén, a gombákat a sütőben hagyjuk, amíg teljesen megpuhultak. Kerek tálra rendezzük és jó forrón adjuk asztalhoz.

414. Finom tengeri rákragú.

Egy szép, friss tengeri rákot főzz meg, ha kihűlt, fejtse ki teknőjéből, igazítsa szépen össze, a szétomlott részeket vagdald mindjárt el, a farkat pedig tedd egy kasztróiban félre. Tizenöt darab szép, kemény champignonnak tördeld ki szárait, mosd meg és párold egy fél citrom levével, egy deciliter fehér borral és egy darabka vajjal jó puhára. Ezután vegyítsd a vagdalt tengeri rákot hozzá, úgy mint az elkészített kakastaréjokat és veséket, felszeletelt szarvasgombákat, két, ugyanígy felvágott borjúkedszt és egy vajban párolt és szintén szeletekre vágott lúdmáját is adj belé, mire ezen tömeget tedd félre. Ekkor készíts a tengeri rák maradványaiból előállított és megkeményedett rákvajból jó erős rákmártást, melyet fűszerezsz erősen s egy kevés cognacot is tégy belé. Szűrd át szőrszítán és öntsd le vele úgy a ragút, mint a rákfarkat, sózd meg és tedd megre. A ragút tálald egy ragútálba, a tengeri rák farkát vágd fel szép vékony szeletekre és rakd koszorúban a ragú fölé. Egy csésze rákmártást adj fel hozzá.

415. Szalmai nyúlból vagy őzhúsból.

Miután a nyúl vagy az őzből egy darab, mint szokás, megsüttetett, a legszebb gerincdarab két késnyi vastag darabban kivágatik és további kezelés végett félretéttetik, a többi pedig fejtessék le a csontokról és apríttassék össze. Egy egész nyúlra két egész zsemlyét aprítunk vastag szeletekre; ezeket zsírból kell kirántani, és miután az aprított hússal együtt egy mozsárban oly finomra törtük meg, hogy ezáltal tiszta anyag lett, egy kasztróiba tesszük. Ugyanekkor a csontok is, melyekről a hús lefejtetett, néhány szalonnaszelettel, sárgaréppával és vöröshagymával helytessenek egy kasztróiba s tűzre tétetvén, mindaddig párologtassanak, míg szépen megbarnultak; s ha ezután egy kanál liszttel meghintettük, s ez is megbarnult, párologtassuk el egy rész fehér borral és két rész jó erős lével, mely leszűretvén, e mártásnak egy részét öntsük a tört gyúrmára, vagyis tésztává tört anyagra, s ezt fölforralván, erősen megkavarván és ismét átszűrven, ebbe kell a gerinchússzeleteket tenni, hogy így néhány percig forrásban legyenek. A szalmai kása sűrűségű legyen. Mindenkelőtt azonban írósvajas tészta készíttessék, melyből vágassék ki egy tál nagyságú gömbölyded lepény, s melynek nem éppen a legszéle tojásfehérvével megkenetvén, erre egy három ujjnyi széles szalag formájú vágott tészta tétessék; ezután ez is megkenetvén, a még maradék tésztából egy egyforintos nagyságú fánkmeteszóval szúratnak ki formák és ezekkel rakassék körül a szalag olyformán, hogy a második fánkocskának fele mindenkor az első fánkra essék, úgy hogy a koszorú, melyet képeznie kell, szép magas legyen, miután az egész vigyázva, tojással lesz bekenendő a

ezután szépen megsütendő. Mihelyt a kemencéből kivesszük, a szalmit a koszorú közepébe töltjük, a metszvényeket pedig körülrakván, rögtön adjuk föl.

416. Nyúl- vagy őzhát szalmival.

A jó állott hátat szalonnával finoman megtűzdeljük, megsózzuk, megborsozzuk, zöldség-braisebe, zsírral leöntve a sütőbe tesszük, melyben gyakran megöntöztvén, egy fél óráig sütjük, úgy hogy még kissé angolosan maradjon. Ekkor a húst (rózsát) mindkét oldalon levágjuk a csonttól, a gerincet bekenjük szalmival, a húst szép szeletekre vágjuk, a gerincszontra visszahelyezzük, szalmival ismét bekenjük és jó barna madeira-mártással bevonjuk. Egy csésze áfonyával jó forrón adjuk asztalhoz.

417. Kotlettek őzhúsból.

Egy szép, állott őzhátnak, melyet tisztán leboróztél, vágd le rózsáját, szeleteld fel kotlettszerűen, verd kissé laposra, és igazítsd szépen össze a szeleteket. A visszamaradt húst, mely kotlettekre nem használható, törd fássá, törd át egy szórszítán és keverd jól el 1 deciliter jól felvert tejszínnel, sóval és szerecsendióval. Az előkészített kotletteket sózd meg, szórd meg borssal és kend meg felül fással. — A gerincből vágj ki vékony kotlettsontokat, tűzd a kotlettek hegyébe, tégy mindegyikre egy szarvasgombaszeletet, rendezd feleresztett vajjal egy kasztrólba és párold a sütőben, míg teljesen megpuhultak. Ekkor vond be barna madeira-mártással, rendezd körben egy tálra, melynek közepére halmozz vadhús-ragút. Egy csésze magnélküli ribizkét — melybe vegyíts egy kávéskanál mustárt, egy pohárka fehér bort, egy fél narancs levét is beleadván — adj fel hozzá.

418. Spékelt (tűzdel) máj.

A borjú- vagy lúdmájnak ujjnyi vastagságú szeleteit tűzd meg szalonnával vagy nyelvvvel, tégy egy lábasba szalonnát vagy írósvajat és vöröshagymát és hagyd a májat sülni, és a zsírt egy kevés levessel felforrni; öntsd ezen mártalékot tálaláskor a májra és karimázd körül rizksásával vagy makarónival.

419. Szálmi.

Néhány szép, nem zsíros lúdmájat moss meg jól, távolítsd el az epés részt belőlük és vágd fel tetszés szerinti darabokra. Egy karikába vágott hagyma, egy levelekre vágott sárgarépa és egy fehérrépával tedd a feldarabolt májakat egy kasztrólba, tégy néhány borsszemet, egy babérlevelet, egy kevés sót és egy deciliter Madeira-bort hozzá s hadd az egész párolni, míg a zöldség kelően megpuhult. Jó forrón törd át a szalmit szórszítán és használd mindenféle húshoz.

420. Börjómáj à la Turbigette.

A borjómáját vágd fel vékony szeletekre és készítsd el félig forró olajban. Ha ez megtörtént, öntsd le az olajat, hints 2 kanál vajban pirított finom füveket reá és tégy egy darab metéltté vágott szalámit, néhány felszeletelt champignont és egy merőkanál barna mártást hozzá. Ezen keveréket hadd gyakori megkavarás mellett addig párolni, míg minden teljesen megpuhult. Rövid idővel tálalás előtt nyomd reá egy fél citrom levét, sózd és borsozd meg, és tálald egy champignonokkal párolt, kerek rizstalapzatra. Vond be az egészet felelesztett leves-glasszal és mindjárt add asztalhoz.

421. Borjómáj velencei módon.

Egy friss borjómáját vágj vékony, kerek szeletekbe és sautirozz néhány percig egy serpenyőben felelesztett vajban. Ezután vágj metéltté egy darab párolt borjúhúst, egy darab sonkát, néhány champignont, néhány puhára párolt aranyrépát és egy ecetes ugorkát, tedd mindezt egy serpenyőbe s melegítsd meg jól egy darabka finom fűvajjal. A sautirozott, megsózott és megborsozott borjómáj-filéket tedd koszorúban egy kerek tálra, az elkészített vegyes metélttel halmozd fel középen, az egészet vond be forró, pikáns, barnás vajasmártással és mindjárt add asztalhoz.

422. Őzragú francia módon.

Egy szép, fiatal őz combját bőrozd le, fejsd ki belőle a csontot és vágd egyenlő nagyságú kockákra, sózd és borsozd meg, tedd egy serpenyőbe, öntsd le finom olajjal és párold a sütőben, amíg teljesen megpuhult. Ekkor öntsd le az olajat, a húst tedd egy kasztróba, önts reá 1 liter főzött húslémártást és $\frac{1}{2}$ liter vörös bort, tégy bele néhány zsírban barnára kisütött mogyoróhagymát, hadd az egészet kissé párolni. Szűrd át a lét szőrszítán, a kockákat tálald egy ragútálba és tedd megre. Az átszűrt mártásba nyomd bele egy fél narancs levét, tégy bele sót, néhány egész kápribogyót és hadd még egyszer jól felforrni. Öntsd le vele a ragútálba kitálalt húst s diszítsd az egészet szarvasgomba-szeletekkel, champignonokkal és íróstésztából kiszurkált félholdakkal.

423. Ürüragú à la Nelson.

Egy jó állott ürücombból vágd ki a fősált és diót, vágj le a húsról minden zsírt és bőrt és szeldeld fel szép egyenlő kockákra, melyeket tégy egy kasztróba, előzetesen elkészített zöldségbraisebe. Tégy hozzá 2 kockára vágott ürüvesét, sőt és borsot és öntsd le az egészet 3 deciliter vörösborral; párold félpuhára, hints 2 főzőkanál lisztet belé s hadd kissé dagadni. Ezután önts reá 1 liter jó húslét és forrald az egészet amíg minden teljesen megpuhult. Öntsd a ragút egy szitára, a húst

szedd róla egy ragútálba, míg a zöldséget törd át rajta s az átcsepegett mártásba néhány párolt champignont, citromlét és egy késhegynyi cayenne-borsot tévén, forrald fel és öntsd le vele a húskockákat. Szórd meg a kész ragút vagdalt zöld petrezselyemmel, hagymával és kockára vágott vajban pirított szarvasgombával, mire azonnal tálald fel.

424. Malacpaprikás.

A malac jól megtisztítottván, apró darabokra vagdaltatik. A feje csak két részre vágatik, az agyvelő pedig azonnal besózandó és borssal behintendő. Egy 1½ kiló malachoz 14 deka szalonna szükséges, melybe, ha felolvasztatott, a hús adandó, sóval és tetszés szerinti paprikával fűszerezve. Két kanálnyi vizet ráadván, hagyd lassan párolni; a húst nem szabad keverni, hanem csak időnként rázd föl. Ha már barnulni kezd, a feje ismét összeillesztetik és így tálaltatik.

425. Sódar.

Ha a sódart egészen földadni szándékozzuk, akkor a bőrből addig, míg meleg, kell cifra alakokat vágni, melyek díszítményként a szalonnán maradnak, míg a többi bőrt elválasztjuk. A szárcsontot pedig a tagnál kifejtjük. Lehet még a bőrnek egyik részét a szélesebb oldalán levágni, miután a maradékot csipkésen kimetszettük és készítsünk a csont körül papírból kézelőt. Ha fölszeldeljük, arra ügyeljünk, hogy a szeletek lehető vékonyak és egyenlő nagyságúak legyenek. Ha a tálba rakjuk, a szalonna és hús szabályszerűen felosztandó. A tálát vakart tormával vagy aszpikkal, retekéből vagy vajból készített virágokkal vagy zöld petrezselyem levelével stb. körülkarimázzuk. Vagy készítsünk vékonyra szeldelt sódarhúsból csuklyát, töltsük meg aszpikkal vagy tormával és rakjuk csinosan asztalkendőre, vagy koszorúzzuk a húst vagy írósvajtat.

426. Sertéshús tormával.

A sertés fejéből, lábai és hasrészekből tetszés szerint kell sósvízben szemes borssal (és annyi ecettel, hogy éppen csak kellemetes savanyús íze legyen) puhára főzni, ezután vágjuk kockás darabokra, rakjuk tálba, szűrjük rá a levét és hintsünk a tetejébe reszelt tormát.

427. Disznósajt. (Presswurst.)

Végý 1 kiló friss sertéshúst, a sertés füleit és ½ kiló füstölt sódart vagy nyelvet, főzd meg mind és vágd kockásan hosszúkás darabokra, keverj hozzá vöröshagymát, sót és borsot és 28 deka melegített, kockákra vágott szalonnát, tölts meg ezen keverékkel egy disznó-pucort és kösd össze mind a két végét. Ezen hurka 2 óráig vízben, jó ecettel, babérlevéllel és citromhéjjal főzzék. Ha a forró vízből kivetted, szorítsd két lapos deszka közé, mire kihült, vágd finom szeletekre és karimázd körül aszpikkal, ecet- és olajjal.



Ürü-gerinc.

HARMADIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

Marha- és bárányhús-becsináltakról, rostélyosokról, combokról és aszpikokról.

428. Vesepecsenye en crépinettes.

Egy jó, régen állott vesepecsenyéről tisztíts le minden bőrt és zsírt, mosd meg kissé, szárítsd le tiszta kendőn, sózd és borsozd meg s hadd egy fél óráig állni. Ezalatt készíts egy hagymából, 10 darab tisztán megmosott champignonból és egy kis csomó zöldpetrezselyemből finom vagdalékot, melyet piríts meg vajban, s megszóván és megborsozván, hadd kihűlni. Ezután moss meg jól egy disznócseplest hideg vízben, terítsd az asztalra, a vesepecsenyét kend be egyenletesen a finom vagdalékkal s takard kétszeresen a disznócsepleszbe. Az így becsavart húst helyezd egy sütőpléhre, öntsd le forró zsírral s gyakran megöntözvén, süsd egy fél óráig a sütőcsőben. Szeldeld fel vékony szeletekre, rendezd ezeket hosszukásan a tálra, körítsd különféle főzelékekkel s barna madeira-mártással leöntvén, egy ugyanazon mártással megtöltött csészével add asztalhoz.

429. Vesepecsenye strassburgi módon.

Egy szép vesepecsenyét, mely néhány napig jégen volt, tisztíts meg és készítsd a következő fást. 2 lúdmájat és egy darab borjuhúst törj meg mozsárban s nyomd át szórszítán egy medencébe. Keverj belé 4 tojás sárgáját, 2 apróra vagdalt szarvasgombát és 2 evőkanál vajban pirított finom vagdalékot különféle füvekből, valamint sót és borsot is tégy hozzá. Kavard jól meg ezen fást és kend vastagon a meg-

sózott vesepecsenyére, melyet csavarj kétszeresen egy tiszta disznó-csepleszbe. Tedd egy serpenyőbe, öntsd le forró zsírral és süsd $\frac{3}{4}$ óráig. Tálald hosszúkásan, vond be főzelékekkel és madeira-mártással add asztalhoz.

430. Párolt vesepecsenye.

A vesepecsenyének elejéről a hártya lehuzatván, megsóztatik. Ezután egy lábasba vagy egy kasztrólba szalonna, vöröshagyma, sárgarépa mind felszeletelve, azután pedig a vesepecsenye is tétetvén, lassan hagyassék párolni; időről-időre azonban kevés lével lesz megöntözendő, hogy meg ne égjen, vagyis kozmásodjék és kérget ne kapjon. Amikor már szépen megbarnult és puha lett, kevés ecetet és egy pár kanál tejfölt adunk rá s így még kissé pároltassék. Már most vegyük ki, szeleteljük föl s tegyük hozzá finomra aprított zöldpetrezselymet, egy nagy fej vöröshagymát és egy gerezdecske foghagymát szintén aprítottan. Ezután egy lábasba teszünk néhány kanál tejfölt és kevés írósvajat, s ebbe már most rakjunk egy réteg vesepecsenyét, melyet meghintünk a főnebb érintett s aprított szerekekkel, s miután tejföllel és vajjal is megöntöztük s egy kanál ecettel is, ismét egy réteg vesepecsenyét rendezünk, s eszerint mindaddig tart a rétegezés, míg mind a lábasba berakatott; végre a sütőbe jön, hol lassan párolandó.

431. Vesepecsenye à la Marengo.

Egy tisztára leborzított vesepecsenyét sózz és borsozz meg és süsd meg félig. 2 petrezselyemgyökeret, 2 sárgarépat és 3 hagymát vágj vékony szeletekbe, pirítsd forró olajban szép aranysárgára és tedd néhány felszeletelt friss paradicsommal a vesepecsenyére, melyet párolj barna spanyolmártással és egy fél üveg vörösborral jó puhára. Tálald egy rizstalapzatra és karimázd felváltva töltött paradicsommal és olajban kisütött tojással. A mártást szűrd át szőrszítán és öntsd le vele a húst.

432. Vesepecsenye hidegen felszeletelve.

Egy szép egész vesepecsenye előbb hideg helyen jó soká állni hagyassék, hogy porhanyóssá váljék, azután besózva és négy sorban finoman megspékelve egy cserép-tepsibe adva, 2 deciliter forró zsírral megöntöztetik; ha egy ideig így süttetett, kezdjük néhány kanálnyi tejföllel megöntözni, mit — ha elpárolt — ismételni és mindaddig kell folytatnunk, míg a vesepecsenye megpuhult. Ily módon elkészítve igen ízletes ételt nyerünk, melyet melegen épúgy mint hidegen theával az asztalra adhatunk.

433. Spékelt vesepecsenye.

Egy jól megtisztított vesepecsenye vastag részét sűrűn megtűzdeljük szalonnával, megsózzuk, megborsozzuk, 2 felszeletelt sárgarépat, 1 fehér répat, 2 hagymát, néhány borsszemet, egy babérlevelet, néhány

marhacsontot teszünk hozzá és zsirral, valamint 2 kanál húslével leöntvén, a sütőben pároljuk, amíg teljesen megpuhult. Ekkor a braiset átöntjük egy kasztróba, leszedjük róla a zsírt és 2 deciliter vörösborral, 2 deciliter lével és egy darabka vajjal a sütőben tovább pároljuk. Azután átkenjük egy szórszítán s a vesepecsenyére öntjük, melyet szépen felszeletelve hosszúkásan találunk, mártással ismét leöntünk s hozzá száraz főzelékeket kínálunk.

434. Vesepecsenye-filéek májszeletekkel.

Egy előzetesen jégen állott, tisztított vesepecsenyéből ujjnyi vastag filéket vágván, ezeket kissé kiverjük, félig bevágjuk, vajban pirított finom vagdalékkal megszórjuk és a sütőben, vajban sautirozott májszeletekkel megrakjuk. Ezután a filéket összeillesztjük, megsózzuk, megborsozzuk és feleresztett vajjal megkenvén, szép, kerek beafsteak-formába igazítva, egy kasztróba tesszük. Felül is megkenjük vajjal és a sütőben hirtelen megsütjük. A kitálalt filéket jó barna mártással bevonjuk, egy csészét ezen pikáns barna mártással megtöltünk és zöld főzeléket adunk hozzá.

435. Párolt vesepecsenye savanyu ugorkával.

Miután egy szép darab vesepecsenye megmosatott és lehártyáztatott, kövérségétől és csontjaitól megtisztított és megsózott: öt sor vékonyra vágott szalonnával megspékeltetvén, egy oly kasztróba tétessék, melynek feneke szalonna-, vöröshagyma- s sárgarépa-szeletekkel, három vagy négy szegfűborssal és éppen annyi magyar borssal van megrakva, s pedig olyformán, hogy spékelt oldala fölülről essék; erre már most jön a fődó, s ha alúl-fölül izzó tüzet tettünk, mindaddig pároltassék, míg szép barna lett. Ekkor vegyük ki, s ha két kanálnyi lisztet hintettünk rá, mely többszöri keverés közt megpirítandó, eresszük föl két merőkanál jó lével, két kanál jó ecettel és éppen ennyi tejföllel s hozzávegyítvén citromhéjat, miután jó forrni s befőni hagytuk, a levet pedig átszűrtük, a vesepecsenyét tegyük bele, melyben félóráig párolandó. Már most a léből vegyünk egy kávécsészényit egy másik kasztróba; vágjunk össze 6—8 savanyú, nagyobbszerű ugorkát szeletesre, tegyük a mártásra és hozzátevéen egy kisebb csészényi jó tejfölt, többszöri felrázogatás közt mindaddig főni hagyjuk, míg a mártás jól megsűrűsödött; az ugorkának azonban egésznek kell maradni. Tálaláskor a vesepecsenye a tál közepére, jó, s erre a sűrű mártás, az ugorkák pedig koszorú alakban a tál karimája körül.

436. Töltött fehérpecsenye.

Egy szép darab fehérpecsenye jól megveretvén és kellően megsóztatván, egy napig hús helyen állni hagyandó. Ezután vágjunk össze

négy szardellát, kevés szalonnát, zöld petrezselymet és kevés vöröshagymát, a fehérpecsenye már most hosszában felhasítottván, a főnnebbi töltelékkel megtöltjük és bevarrjuk, végre pedig finom szalonnadarabkákkal megspékeljük. Egy lábasba már most néhány szalonnaszeletet, aprított vöröshagymát, sárgarépát és petrezselyem-gyökeret tévén, a pecsenyét is beléhelyezvén, kevés ecetet és levet öntvén rá, mihez citromhéj, egész magyar bors és néhány babérlevél is vegyítetvén, mindaddig pároltassék, míg kellően megpuhult. Ezután a hús vétessek ki, s ha a gyökérneműekre egy kanál lisztet hintettünk, pirítsuk ezt meg s miután jó lével s kevés ecettel föleresztettük, hagyjuk jól befőni: a levet pedig szűrjük át; s ha egy kanál tejfölt és kevés citromhéjat hozzáadtunk, a fehérpecsenye ismét ebbe teendő, és még egy ideig párolandó.

437. Marhafark.

A marha farkát vékony szeletekre összevagdaltván, meleg vízben jól mosassék ki és sózassék be. Tegyük ezután egy fazékba vöröshagymát, sárgarépát, citromhéjat, egész magyar borsot, kevés babérlevelet, kakukfűvet és egy kevés szegfűborsot; töltsük meg már most a fazekat vízzel és ecettel, melyben eszerint a marhafark megfőzendő, és pedig úgy, hogy félig-meddig megpuhuljon. A zsírt már most erről le kell szűrni jól. Ezután egy darab zsírt fölmelegítvén, két kanál liszttel megpirítjuk s ezzel a főnnebbi mártást föleresztvén, de mely előbb megszűrve legyen, ebbe tesszük a marhafark-szeleteket 3 kanál tejföllel együtt, mire jó puhára pároltassanak meg. Lehet azonban egy kasztrólpástétomba is tenni, mely sörélesztős tésztából készült.

438. Marhaszeletek à la duchesse.

Egy jó állott vesepecsenyéből vágj kis beafsteakeket, sózd és borsozd meg és lúdmájból szurkálj ugyanakkora kerek medaillonokat. tedd ezeket úgy mint a hússzeleteket feleresztett vajjal egy kasztrólbá és süsd hirtelen a sütőben. Articsóka-fenekekből is vágj ugyanolyan nagyságú kerek szeleteket, sózd és borsozd meg, tedd egy pléhre és finom olajjal leöntvén, sautirozd a sütőben. Tálalásnál először az articsóka-fenekeket rendezd a táltra, illessz mindegyikre egy kis beafsteaket és legfelül tedd a lúdmáj-filet-ket. Az egészset vond be pikáns barna mártással és főzelékfélékkel karimázva jó forrón add asztalra.

439. Vesepecsenye-szeletek à la flamande.

A jól megtisztított vesepecsenyét tüzdeld meg sűrűn vékony szalonnával, sózd meg és gyakran megöntöztvén, süsd $\frac{1}{2}$ óráig angolosra a sütőben. Tálald egy rákfarkakkal és zöld borsóval vegyített rizs-

kéregre, körítsd a tálat különböző bogyóformára szurkált zöldséggel és a húst pikáns barna mártással leöntvén, jó forrón add asztalhoz és főzeléket kínálj hozzá.

440. Filets sautés naturels.

Egy jó állott vesepecsenyéből, személyenként kettőt számítván, filéket vágunk, melyeket kissé kiverünk, megsózzuk, megborsozzunk és feleresztett vajjal egy kasztrólba igazítunk, mire a sütőben 10 percig sautirozzuk. A hússzeleteket egy rizskéregre tálaljuk, felolvasztott leves-glasszal bevonjuk és főzelékfélékkel diszítve jó melegen adjuk fel.

441. Rostélyon sült filék vagy beafsteakek.

Egy jó állott vesepecsenyéből filéket vagy beafsteakeket vágván, ezeket kissé megverjük, megsózzuk és borsozzuk, egy kevés zöld petrezselyemmel és néhány borss emmel egy tálba tesszük és finom táblaolajjal leöntvén, a hússzeleteket gyakran megfordítván, rostélyon megsütjük. Ha ki vannak tálalva, néhány darabka finom fűvajjal megrakjuk, jó pecsenyelével leöntjük és főzelékfélékkel karimázva jó forrón adjuk fel.

442. Chateaubriand.

Egy állott vastag vesepecsenye közepéből vágj egy kettős beafsteaket, sózd és borscszd meg és hadd $\frac{1}{2}$ óráig így állni. Egy kasztrólban forralj fel jó sok zsírt és a Chateaubriand-t többször megfordítván, süsd ki benne, arra ügyelvén, hogy eléggé angolos maradjon. Tálald fel főzelékekkel.

443. Chateaubriand à la matelote.

Ugyanúgy készül mint a fentebbi, csakhogy a húst ezüst-nyársokra tűzött rákokkal, rákragúval és töltött champignonnal körítjük, néhány rákfarkat és ollót teszünk reá és pikáns barna finom fűmártással leöntve, valamint kockára vágott kirántott burgonyával tálaljuk fel.

444. Chateaubriand à la minute.

Az állott, letisztított egész vesepecsenyét megsózzuk, megborsozzuk, szalonnaszeletekkel megrakjuk, többször körülkötjük és forró zsírral leöntvén, 20 percig sütjük, mire melegre tesszük. Tálalás előtt a szalonnát leszedjük a vesepecsenyeről, egy serpenyőben egy kevés zsírt megforralunk és a három ujjnyi széles szeletekre vágott húst benne mindkét oldalon hirtelen kisütjük. Szépen kitálalva, főzelékfélékkel körítjük, finom fűvajjal megrakjuk és barna mártást adunk hozzá.

445. Rostbeaf angolosan.

Egy szép állott darab hátszélről vágd le a csontot és az erős ínt, vagdald be többször, sózd és borsozd meg és hadd így egy óráig állni. Egy órával tálalás előtt forralj fel egy serpenyőben a sütőben egy kevés zsírt, tedd belé a húst és egyszer megfordítván, süsd $\frac{1}{2}$ óráig erős tűznél. Ezután vedd ki és tedd tálalásig melegre.

446. Francia rostélyos.

A rostélyosnak csontját és kövérségét levágván, kés fokával veregessük meg jól és sózzuk meg. $1\frac{1}{2}$ kiló rostélyoshoz végy 17 gramm kaprit, két fejecske vöröshagymát, kevés zöld petrezselymet és citromhéjat; aprítsd ezt mind össze; olvassz föl már most egy darab írósvajat, melybe az összeaprítottak teendők; hagyd ezt ezután egy kissé megpirulni. Ugyane töltelékkel töltsd meg a rostélycsokat, sodord össze, tedd egy kasztróba s hagyd lassú párolás alatt megbarnulni; önts már most rá 4 deciliter tejfölt és két kanál fehér ecetet, s miután még fél óráig párolt, zsíráját leszűrve tálald ki csinosan egy tálba.

447. Töltött rostélyos.

Vegyünk szép rostélyost, annyit, mennyi szükséges; vagdaljuk le a csontokat és a kövérséget; veregessük meg kés fokával és sózzuk meg. Ezután egy darab rostélyost apróra vagdaljunk össze, mihez zöld petrezselyem, kevés vöröshagyma és citromhéj is vegyítendő, s ha megsóztuk, e töltelék tejfölbe kevertessék össze, úgy hogy kenni lehessen. Már most a rostélyosok egymásután ily töltelékkel lesznek bekenendők késfoknyi vastagon, peckézzük mindegyikét eszerint négyrészből össze. Már most egy kasztról néhány szelet szalonnával, sárgarépával, kakukfűvel és babérlevéllel megrakatkván, a rostélyosok helyezettessenek bele, s némelyikére tegyünk néhány egész magyar borsot s szegfűborsot, mi után míg megpuhultak, párolandók. Kítálaláskor tálra jónak. Mártását szépen világosbarnára hagyjuk befőni, s hintsünk rá egy kanál lisztet, s ha ez is megsárgult, egy merőkanálnyi levet öntvén hozzá, a rostélyosokra lesz rászűrendő s még egyszer hagyjuk fölforrni.

448. Sálszeletet ízletesen elkészíteni.

Végy 1 kiló sál-húst és verd porhanyóssá, sózd meg, spékeld meg néhány sorban finoman vagdalt szalonnával, rakd egy kasztróba, adj két vagdalt vöröshagymát, egy kevés ecetet, egynéhány borszemet és 4 deciliter vizet hozzá; hagyd több óráig jól párolni, míg az egész nedve bepárolt és a szeletek puhák és szép sárga színt nyertek; ezután szedd le a zsíráját, öntsd meg 4 deciliter tejföllel és hagyd még egynéhányszor felforrni. Ily módon készült étel igen ízletes lesz.

449. Marhapecsenye görög módra.

Egy szép $3\frac{1}{2}$ kiló darab hús erősen megveregettetik, s egész hosszában egy négy ujjnyi széles vágás tétetik, s azonkívül több helyütt éles késsel átszurkáltatik. Ezen nyílásokba adunk szalonna-szeleteket, borsot, sót; a húst spárgával összekötven, köröskörül megkenjük sóval és borssal. Erre egy kasztrólba 3 liter jó bort teszünk s beléje a húst, valamint apróra vágott zöldséget is, az egészet 2 óráig forni hagyjuk; akkor a húst kivesszük, s a levét átszűrven, benne pároljuk, míg egészen puha nem lőn.

Eközben apróra vágunk 1 kiló marhahúst, s hozzáadván 14 deka puhára párolt rizst, 56 deka kockás és kevésbé barnított szalonnát, továbbá borsot és sót, csináljunk ezen gyurmából kézzel 14 körtét, mártsuk be vert tojásba, lisztbe és zsemlyemorzsába és süssük meg forró zsírban, mi megtörténvén, vastagabb végökbe egy szegfűbors, a vékonyba pedig egy petrezselyemágcsa szúratik. Ez egyenletes darabokra vágott pecsenye 28 deka párolt rizzsel körülszegélyeztetik, mire a körték helyeztetnek el; ehhez savanyított ugorka és mustár is adható.

450. Hideg marhahús.

Jó porhanyós marhahús vagy vesepecsenye megsóztatik, verd és tüzeld meg harántosan szalonnával, sonkával, nyelvvel, füstölt kolbászkákkal és ecetes ugorkákkal, tedd összevagdalt borjúlábakra gyökérrel és zöldséggel, adj hozzá levest, bort és ecetet és párold meg lassan. Ezután hadd kihűlni az átszűrt és ráöntött lével, vágd szeletekre és karimázd körül kocsonyával.

Angolsült vagy egész darabokban, vagy szeletekre vágva tálatatik és mixed-pikles-szel körülkoszorúztatik.

Vagy pedig párolj foghagymával és szalonnával tűzelt hosszú sált, karimázd körül hideg burgonya-pürével, kis ugorkával és berakott gombákkal, mire ecettel és olajjal tálaljuk.

451. Ürü-negyed pörköelve.

Végý egy ürücombot hátrészével együtt egész a szeletekig; szedd ki a hátrésznek, valamint a combnak csontjait egész a térdcsuklóig, sózd meg belül a húst és kösd azt hosszúkás alakban össze, tedd a sültet egy hosszúkás lábosba egy réteg szalonna és gyökérfélékkel, sózd meg és önts annyi levet fölibe, míg a húst ellepte, azután tedd a tűzre; ha forni kezd, húzd a tűzhely szélére és hagyd lassan 4—5 óráig pörkölni. Ha a hús kellőleg megpuhult, a folyadék felényire befőtt. Most vedd ki a húst a léből, az utóbbi szítán átszűretvén, szedd le róla a zsíradékot, önts rá még egyszer erős levet és hagyd újra jól főni. Erre az ürühús,

mint az ábrán látható, darabokra szeldelve tálaltatik, a térd papirossal körültekertetik, a sült hús pedig apró bekent hagymákkal környezve,



Ürű-negyed pörköelve.

szintúgy az ürühúst is egy ecsettel bevonjuk, a mártaléknak egyik részét a tálba, a másik részét pedig külön feladjuk. A tálat pedig, amint azt az ábra is mutatja, melegtartóra állítjuk.

452. Ürűcomb francia módra.

Az ürűcombról a csont és kövérség ki- és lefejtetvén s megsóztatván, vagdaljunk össze zöld petrezselymet, metélthagymát és kevés kakukfűvet, tegyünk hozzá kevés tört magyarborsot, s ha hosszúkás szalonnaszeleteket vagdaltunk, ezeket a fönnebbi vagdalttal borítsuk be jól; már most egy hegyes késsel a juhcombba lyukakat szúrdaljunk és az egészet spékelyük szalonnával egy sorban és egy sorban sódarral; ezután tekergessük körül cérnával, hogy a szalonnadarabok ki ne hullhassanak. Már most tegyünk egy kasztrólba petrezselymet, metélthagymát és néhány egész magyar borsot, ebbe helyezzük azután a combot; s ha barna lével feltöltöttük s befődtük, mindaddig hagyjuk főni, míg tökéletesen megpuhult. Már most vegyük ki, levét pedig szűrjük meg, s hagyjuk mindaddig főni, míg a léből csak egy kanálnyi maradt; ebbe tesszük ezután a combot és e kevés lében ismételten forgassuk meg. Ezután hat vagy hét vöröshagyma darabosan aprítottván meg, ezt egy darab felolvasztott írósvajba tesszük kevés tört magyar borssal, s miután szépen sárgára megpirítottuk, több ízben lével öntvén fel, hogy meg ne égjen, egy kanál liszttel hintsük be; mit szintén megpirítván rajta, még egy fél merőkanál lével szaporítsuk meg; ez is meglévén, már most még félóráig hagyatik forrni; e mártás végre a tálba tálaltatván ki, erre adassék az ürűcomb.

453. Rumsteak à la maitre d'hôtel.

Egy jó állott hátszélből ujjnyi vastag darabokat vágunk, melyeket kissé megverünk, megsózzunk, borssal meghintünk s egy tála téve olajjal megkeverünk és ebben 2 óráig állni hagyunk. Egy negyedórával tálalás előtt egy kevés tiszta zsírt egy serpenyőben jól megmelegítünk, s az olajból kivett hússzeleteket egy kendőn kissé leszívatván, benne angolosan megsütjük. Ezen szeletek rostélyon is süthetők. Szépen kitálalván, maitre d'hôtel vajjal megrakjuk és főzelékkel tálaljuk fel.

454. Entrecôte nyárson sütve.

Ehhez is hátszéldarabot használunk, csakhogy a szeleteket vastagabbra vágjuk. A készítési mód ugyanaz mint a fentebbi rumsteak-nél, de a hús nyárson igen bő lével süttetik.

455. Entrecôte à la royale.

Az eljárás ugyanaz mint az előbbeni szám alatti. Tálalásnál a húst demi-glace-al bevonjuk és töltött kalarábéval, szarvasgombával, champignonnal, néhány töltött paradicsommal és metéltté vágott zsírban kisütött burgonyával körítve adjuk az asztalhoz.

456. Côte de boeuf.

Egy jó állott rostélyosból vágj ki a csonttal együtt egy 4 személyre elegendő darabot, verd meg jól és alakítsd szép kotletté, sózd és borsozd meg és hadd 2 óráig olajban állni. Ezután a húst hirtelen zsírban, vagy pedig a rostélyon angolosan megsütjük, kitálaljuk, finom fűvajjal jól bekenjük és angolosan elkészített zöldséggel adjuk asztalhoz.

457. Côte de boeuf braisée (fojtott marhabordadarab).

Ugyanúgy készül mint a fentebbi, csakhogy a húst nem tesszük olajpácba, hanem apróra vagdalt marha- és borjúcsontokkal zöldség-braisebe helyezzük és gyakran megöntöztvén, valamint paradicsompürét adván hozzá, a sütőben teljes megpuhulásig fojtjuk. Ezután a braiset átöntjük egy kassztrólba, egy kanál liszttel meghintjük, egy kissé pirítjuk és $\frac{1}{2}$ liter lével, valamint 2 deciliter fehér borral feleeresztvén, jól megforraljuk, lezsirozzuk és egy szőrszítán át a húsdarabokra öntjük, melyeket benne ismét egy kevésbé fojtva párolunk. A húst tálalásnál néhányszor átvágjuk és levelekbe vágott champignonokkal körítjük s a mártással leöntvén, a csontot szép papirrózsába csavarván, melegen adjuk fel.

458. Vaddisznóhús elkészítése.

Ha a vaddisznóhús jól kiázott, akkor tegyük egy fazékba, öntsünk rá két rész vörösbort és egy rész ecetet, tegyük hozzá sót, babérlevelet, vöröshagymát és kevés citromhéjat, sárgarépat s végre minden

mint az ábrán látható, darabokra szeldelve tálaltatik, a térd papirossal körültekertetik, a sült hús pedig apró bekent hagymákkal környezve,



Ürü-negyed pörköelve.

szintúgy az ürühúst is egy ecsettel bevonjuk, a mártaléknak egyik részét a tálba, a másik részét pedig külön feladjuk. A tálat pedig, amint azt az ábra is mutatja, melegtartóra állítjuk.

452. Ürücomb francia módra.

Az ürücombról a csont és kövérség ki- és lefejtetvén s megsóztatván, vagdaljunk össze zöld petrezselymet, metélőhagymát és kevés kakukfűvet, tegyünk hozzá kevés tört magyarborsot, s ha hosszúkás szalonnaszeleteket vagdaltunk, ezeket a fönnebbi vagdalttal borítsuk be jól; már most egy hegyes késsel a juhcombba lyukakat szúrdaljunk és az egészet spékelyük szalonnával egy sorban és egy sorban sódarrral; ezután tekergessük körül cérnával, hogy a szalonnadarabok ki ne hullhassanak. Már most tegyünk egy kasztrólba petrezselymet, metélőhagymát és néhány egész magyar borsot, ebbe helyezzük azután a combot; s ha barna lével feltöltöttük s befőttük, mindaddig hagyjuk főni, míg tökéletesen megpuhult. Már most vegyük ki, levét pedig szűrjük meg, s hagyjuk mindaddig főni, míg a léből csak egy kanálnyi maradt; ebbe tesszük ezután a combot és e kevés lében ismételten forgassuk meg. Ezután hat vagy hét vöröshagyma darabosan aprítottván meg, ezt egy darab felolvasztott írósvajba tesszük kevés tört magyar borssal, s miután szépen sárgára megpirítottuk, több ízben lével öntvén fel, hogy meg ne égjen, egy kanál liszttel hintsük be; mit szintén megpirítván rajta, még egy fél merőkanál lével szaporítsuk meg; ez is meglévén, már most még félóráig hagyatik forni; e mártás végre a tálba tálaltatván ki, erre adassék az ürücomb.

453. Rumsteak à la maître d'hôtel.

Egy jó állott hátszélből ujjnyi vastag darabokat vágunk, melyeket kissé megverünk, megsózzunk, borssal meghintünk s egy tála téve olajjal megkeverünk és ebben 2 óráig állni hagyunk. Egy negyedórával tálalás előtt egy kevés tiszta zsírt egy serpenyőben jól megmelegítünk, s az olajból kivett hússzeleteket egy kendőn kissé leszívátván, benne angolosan megsütjük. Ezen szeletek rostélyon is süthetők. Szépen kitálalván, maître d'hôtel vajjal megrakjuk és főzelékkel tálaljuk fel.

454. Entrecôte nyárson sütve.

Ehhez is hátszél-darabot használunk, csakhogy a szeleteket vastagabbra vágjuk. A készítési mód ugyanaz mint a fentebbi rumsteak-nél, de a hús nyárson igen bő lével süttetik.

455. Entrecôte à la royale.

Az eljárás ugyanaz mint az előbbeni szám alatti. Tálalásnál a húst demi-glace-al bevonjuk és töltött kalarábéval, szarvasgombával, champignonnal, néhány töltött paradicsommal és metéltté vágott zsírban kisütött burgonyával körítve adjuk az asztalhoz.

456. Côte de boeuf.

Egy jó állott rostélyosból vágj ki a csonttal együtt egy 4 személyre elegendő darabot, verd meg jól és alakítsd szép kotletté, sózd és borsozd meg és hadd 2 óráig olajban állni. Ezután a húst hirtelen zsírban, vagy pedig a rostélyon angolosan megsütjük, kitálaljuk, finom fűvajjal jól bekenjük és angolosan elkészített zöldséggel adjuk asztalhoz.

457. Côte de boeuf braisée (fojtott marhabordadarab).

Ugyanúgy készül mint a fentebbi, csakhogy a húst nem tesszük olajpácba, hanem apróra vagdalt marha- és borjúcsontokkal zöldség-braisebe helyezzük és gyakran megöntözvén, valamint paradicsompürét adván hozzá, a sütőben teljes megpuhulásig fojtjuk. Ezután a braiset átöntjük egy kasztróba, egy kanál liszttel meghintjük, egy kissé pirítjuk és $\frac{1}{2}$ liter lével, valamint 2 deciliter fehér borral feleeresztvén, jól megforraljuk, lezsírozzuk és egy szőrszítán át a húsdarabokra öntjük, melyeket benne ismét egy kevésbé fojtva párolunk. A húst tálalásnál néhányszor átvágjuk és levelekbe vágott champignonokkal körítjük s a mártással leöntvén, a csontot szép papirrózsába csavarván, melegen adjuk fel.

458. Vaddisznóhús elkészítése.

Ha a vaddisznóhús jól kiázott, akkor tegyük egy fazékba, öntsünk rá két rész vörösbort és egy rész ecetet, tegyünk hozzá sót, babérlevelet, vöröshagymát és kevés citromhéjat, sárgarépat s végre minden

fűszerből egy keveset, mi után mindaddig főzessék, míg megpuhult. Ezután készítsünk befőzött ribiszkéből vagy csipkebogyóból mártást, a disznóhúst pedig tálaljuk ki egy tálba, s ha a forró léből egy keveset ráöntöttünk, s a húst citromhéjjal fölcifráztuk, a befőzött mártás egy csészében külön adassék föl.

459. Vaddisznó-fej.

Ha a fej néhány óráig vízben volt ázva, öntsünk rá forró vizet, bőrét húzzuk le nyelvéről, a fejet pedig tisztítsuk meg lehetőségig. Kössük már most egy kendőbe, s ha egy fazékba tettük, öntsünk rá ecetet, vizet és kevés bort, sózzuk meg s tegyünk hozzá vöröshagymát, sárgarépat, citromhéjat, kakukfűvet, 2—3 babérlevelet néhány egész magyar borssal, mi után jól megfőzendő. Már most ezután vegyük ki, hajtogassunk össze egy asztalkendőt, erre tegyük a disznófejet ; oldalvást zöld babérlevelet rakjunk, felülről pedig ecetben elkészült vörösrépat adunk, valamint egy kemény tojás fehérének vékony szeleteit, zöld petrezselymet és megapírt citromhéjat is rakjunk csinosan rá ; tegyük ezután édes befőzött-mártást vagy hideg tormát magányosan, vagy ecettel, olajjal hozzá.

460. Rostélyos szerb módon.

Egy jól kivert rostélyost sózz és borsozz meg és tedd félre. Hagyma-
karikákat piríts meg zsírban aranyárgára, tégy egy kevés metéltté
vágott zöldpaprikát és 2 felszeletelt paradicsomot hozzá, sózd és borsozd
meg, és párold a sütőben. Tálalás előtt süsd ki a rostélyost hirtelen
nyers burgonyaszeletekkel, tálald ki szépen, öntsd le saját levével s a
hagymát, paradicsomot és paprikát tedd reá.

461. Rostélyos magyarosan.

Néhány rostélyost verj ki, de ne nagyon vékonyra, sózd meg és
igazítsd egy kevés finomra vagdalt hagymával, egy kevés paprikával
és paradicsom-pürével egy kasztróba, öntsd fel többször vízzel és párold,
amíg jól megpuhult. Ekkor ismét öntsd fel, és apró kockákra vágott
burgonyával hadd jól megforrni, ezekkel ki is tálalván.

462. Marhacsúcs.

Egy szép darab marhahúst a csúcsból verj ki és ha a csontot is
kivetted belőle, csavard össze, kösd meg többször egy vékony zsinórral
és főzd meg a marhahúslevesben igen puhára. Ekkor vedd ki, és a
zsinórt is lebontván róla, vágd le zsíráját és szeleteld fel szépen. A ki-
tálalt húst vond be levesben felolvasztott leves-glasszal és egy tetszés
szerinti mártást kínálván hozzá, add fel.

463. Marhacsúcs barnára párolva.

Egy szép marhacsúcs-darabból vedd ki a csontokat, verd és sózd meg s kösd jól össze. Zsírral leöntve állítsd a sütőbe és gyakran megöntöztvén, süsd szép világosbarnára. Egy zöldség-braiset piríts meg kissé, és 1 liter lével, valamint 2 deciliter vörösborral feleresztvén, tedd belé a marhacsúcsot, öntsd le saját levével, tégy $\frac{1}{2}$ liter paradicsom-pürét hozzá és állítsd ismét a sütőbe. 3 deciliter barna mártást reá tévén, avval teljes megpuhulásig párold tovább. Ha a marhacsúcsot a sütőből kivetted, vedd le róla a zsinórt, szedd le zsíráját, a húst szeleteld szépen fel, rendezd a tálra és karimázd főzelékfélékkel. A mártást szűrd meg, öntsd le vele a húst, a többit pedig egy csészébe töltvén, add a pecsenyével együtt fel.

464. Marhacsúcs westpháli módon.

Egy szép marhacsúcsdarabot megverünk, ujjnyi vastag, hosszú sonkaszeletekkel megtűzdelünk, megsózzunk, megborsozunk s egy zsinórral összekötvén, braise-be tesszük s a sütőben puhára pároljuk. Szépen ki lévén tálalva, a húst a lezsírozott és átszűrt levével leöntjük és sonkapürét (lásd ezt) adunk hozzá.

465. Marhafrikandó mint szalonnás pecsenye.

Egy szép darab marhafrikandót jól megverünk, ujjnyi széles hosszú szalonnadarabokkal megtűzdeljük, megsózzuk, és a sütőben zöldség-braiseben barnára és puhára pároljuk, gyakori megöntözés mellett. Ha a húst szépen kitálaltuk, a saját lezsírozott és átszűrt levével bevonjuk és szépen diszítvén fel, jó forrón adjuk asztalhoz.

466. Fölsál à la Chambord.

Egy szép darab fölsált a levesben puhára főztvén, egy elkészített zöldségbraisebe a sütőbe tesszük és gyakran megöntöztvén, teljes megpuhulásig pároljuk. Ezalatt egy kasztróiban 7 deka friss vaját feleresztünk, 8—10 darab levelekre vágott champignont és egy kevés vagdalt zöld petrezselymet teszünk belé, ezt puhára párolván, egy kanál liszttel meghintjük és 4 deciliter tejszínnel s egy merőkanál húslével feleresztjük. A mártást megsóztván és megborsoztván, jól ki hagyjuk forni. A fölsált kitálaljuk, vajban kirántott kifliburgonyával körítjük és a mártással leöntve adjuk asztalhoz.

467. Fölsálszelet magyar módon.

Néhány fölsálszeletet verj ki vékonyra, sózd meg, süsd ki egy kevésbé zsírban és igazítsd egy kasztróiba. Ezután készíts jó paprikalét, amennyiben 3 apróra vagdalt hagymát piríts meg zsírban aranysárgára,

keverj el benne egy evőkanál paprikát és 2 deciliter vízzel, valamint 2 deciliter paradicsom-pürével leöntvén, tégy hozzá egy szétvágott húsos vörös paprikát és hadd az egészet jól megsűrösödni. Ezután még egy kanál vizet adhatsz hozzá, és ha a mártást egy szőrszítán átszűrted, öntsd le vele a fűszerszeleteket és hadd benne párolni, amíg teljesen megpuhultak. A kitálalt húshoz sós vízben főtt burgonyát, vagy apró galuskát tálalhatsz fel.

468. Aszpikot készíteni.

Vegyünk 1 kiló friss disznóbőrét, melyet néhányszor meleg vízbe ha jól kimostunk, tisztítsuk meg minden kövérségtől és egy darab vagdalt borjúlábbal együtt tegyük egy fazékba ; öntsünk már most rá 3 liter friss vizet s megsózáva s gyökérneműeket adván hozzá, folytonos habozás közt féligre hagyjuk befőni ; ezután a fazekat ismét töltjük fel meleg vízzel, mindaddig hagyjuk már most főni, míg a bőrkék szétmorzsolhatásig megpuhultak és az aszpik 1 liter 8 deciliterre befőtt. E közben készíttessék el egy kasztról néhány szelet szalonnával, 1 kiló nedvteljes hússal, kevés vöröshagymával, sárgarépa- és kelrépával, két kelkáposztafejjel, mely mind fűszerezve, és néhány szem magyar borssal és szegfűborssal elláttatván, jól befödve mindaddig többszöri keverés közt pároltassék, míg szépen megbarnult ; azonban megégnie vagy kozmásodnia nem szabad ; sőt igen barna se legyen ; már most ugyanazon lével, melyben a bőrkék megfőzettek, öntessék föl, adj 4 deciliter tárkony-ecetet hozzá és azon bőrkét is, mely még meg nem puhult tökéletesen és az egész mindaddig főzessék, míg magát 1½ literre befőtte. Már most egy bögrében négy tojás fehéré habzóvesszővel habbá veretik és egy egész tisztára mosott tojás héjával együtt töressék közibe, ezután pedig a már félretett, átszűrt, de még meleg aszpik a tojásra öntetvén, a habzóvesszővel a ráöntés közt veressék jól össze ; s ha ezután három óráig langyos helyen nyugodni hagyjuk, szűrjük le lassan, s végre egy asztalruhán át tisztítsuk meg tökéletesen. Ha pedig mind e mellett is nem lenne tökéletesen átlátszó, öntsük ismét föl és szűrjük át. Már most helyezzük el egy hideg helyre, hol meg fog kocsonyásodni ; így alkalmazzuk azután tetszés szerint : vagy hogy bele többnemű húst rakjunk, vagy mayonéz gyanánt, vagy végre a hideg étkek földiszítéséhez.

469. Berakott aszpik.

A 468-ik éppen előbbi számú aszpik szerint készítjük ezen aszpikot is ; s ha megtört, egy hüvelyknyi magasra öntünk belőle egy kasztrólba és jégen hagyjuk megkocsonyásodni. Ha már kemény, ekkor rakjunk a kasztrólba egy réteg finomra szeletelt veronai szalámit, úgy hogy a kasztról feneke vele borítva legyen ; erre ismét öntsünk egy hüvelyknyi

aszpikot, mely ismét kocsonyásodni hagyassék jégen, melyre ismét egy sor finomra szeletelt fogoly- vagy fácánhús, vagy ennek hiányában pulykahús jó; ismét aszpik, de ismét kocsonyásodva.

470. Hideg galantine.

Vad- vagy házi szárnyasállatokból a csontok a következő módon kibontandók: a tisztított állat hátának hossza után felvágatik és kiszedetik. Ezután egy kis, de éles késsel a hús a gerincezettől lehámoztatik, mely alkalommal arra ügyeljünk, hogy a bőr meg ne szakadjon. A nyak, valamint a szárnyak és a combcskák első tagjai levágnak, a másodikból a hús és csontok kiszedetnek, mire a lábak és szárnyak bőrét bevonjuk, a húst pedig mindenütt egyarányos vastagságban hagyjuk és a vékonyabb helyeket más oldalról elvágott húsdarabkákkal kiegészítjük. Most készíts a csontokról lehámozott húsból, a májából, a borjúhúsból, kevés zsemlyekásából, csontvelő vagy szalonnából, finom füvekből vagy más fűszerekből és sóból törött és átszűrt (fasch) vagdaléket. E vagdalékkal a bőr megtöltendő, mely a hátán összevarratik. Ezután takard be szalonna-szeletekkel és süsd meg, vagy csavard a galantine-t vászonba, kösd be háló módon spárgával és párold meg szalonnára téve gyökerekkel, kis hulladékkal és lével. Ha egy spékeltűvel megszűrod és az könnyen kihúzható, megtudjuk, hogy megfőtt. Minden ily módon készített szárnyasállat hidegen felszedelhető. Ezen étket télen cserépedényben, borjúlábakból készített kocsonyában és fölolvasztott írósvajjal befödve — ujjnyi magasságra több hétig eltehetni.

471. Kocsonyásított borjúfej.

Egy borjúfej a közepén kettáhasíttatik és sósvízben zöld petrezselyemmel, sárgarépával, 2 fej vöröshagymával és egy kevés citromhéjával megfőzetik; hagyjuk annyi ideig főni, míg jól megpuhult, ezután vegyük ki, tegyük hidegvízbe és hagyjuk egy ideig benne. A levét, melyben a borjúfejet főztük, egy borjúlábbal, egynéhány egész borsszemmel és szegfűborssal addig hagyjuk főzni, míg az $\frac{1}{2}$ literre befőtt, azután adjuk egy citromnak a levét hozzá, szűrjük finom szitán át és hagyjuk ezt a mártást egy ideig állni. Most a borjúfejet a csontjától elválasztjuk, vágjuk hosszúkas szeletekre, tegyük egy mintába, a mártást újra tiszta kendőn átszűrjük és öntsük rá, tegyük hűvös helyre míg kocsonyásodik. Ha már megkeményedett, kiboríttatik. Ezt a borjúfejet berakott aszpikhoz is felhasználhatni.

472. Szarvasgombapástétom (lúdmájból).

Áztassunk 2 szép lúdmájat 1 óráig tejben, ezután a nagyobb májnak az egyik felét levágjuk, vegyünk egy kis üveg befőtt szarvasgombát, vágjunk néhány darabot belőlük finom szeletekre, csináljunk

a fél májba bevágásokat és rakjuk ezekbe a szeletkéket, a májnak többi részét szitán áttörjük, ebbe öntsük a szarvasgomba levét és keverjük hozzá a szükséges sót, néhány törött szegfűszeget és mintegy 20 szem törött fehér borsot. Most a pástétommintát félig az átszűrt töltelékkel megtöltjük, erre a csiperkegombával spékelt májat, és végül az áttört májat beletesszük és betakarjuk, ezután tegyük a mintát egy félig vízzel telt fazékba és hagyjuk a sütőcsőben 3 óráig gőzben főni; amint a víz elpárolog, óvatosan utána töltendő, nehogy a víz a mintába hasson. Ha a pástétom kihült, felül tiszta olvasztott disznózsírral megöntözzük, mire azt hűvös helyen több hónapig is eltehetjük. Használatkor a kívánt adagot meleg vízbe mártott kanállal kivesszük.



Ponty, angolna, csuka.

HARMADIK RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

A halakról.

473. A halakról általában.

A halak használatig vízben hagyandók, a nagyokat néhány napig hideg helyen hagyhatni, de ezeket is előbb fölbontani és megsózni kell, mielőtt hidegre tesszük. Állóvízi halak, mielőtt megöletnek, néhány napra folyóvízbe adassanak, hogy sárszagukat elveszék, vagy három

napra friss forrásvízbe, melybe sötét és vörös borban áztatott árpát teszünk. Ha halvért leveshez vagy mártáshoz veszünk, a halak leszúrandók, egyébként a fejre alkalmazott ütéssel szokták megölni.

A pisztrángot stb. efélét, ha megöljük, csak a nyakuszonynál kell tartani, hogy a bőrét meg ne sértsük. A hasát hosszában kell felvágni, ebből a belet óvatosan kiszedni, hogy az epe épen maradjon, és adjuk vagy vízbe, vagy nedves deszkára, ha a halat kékre párolni akarjuk, hogy a nyák el ne vesszen. Egészben vagy darabokra vágva többször friss vízbe adjuk, miáltal a hús velősebbé válik. Epe és belek eldobatnak, a többi belekből (vese) kivált a pontyéból, barna levest készítenek, ehhez a halfejet is vesszük. Ha a halat pikkelyeitől letisztítjuk, azt deszkára tenni, farkánál tartani, és a kés élével a fej felé vakarni kell, míg köröskörül a pikkelyek eltávolítottak. Azon halat, mely leforrázandó, a lepikkelyezés után többé mosni nem szabad. ³Süllő- és



Az angolna.

sügértől a pikkelyeket reszelővel eltávolíthatni, vagy a halat leforrázni és levakarni kell. Nagy halak nagyon lassan főzendők.

A galóca és csuka igen kedvelt asztali halmemek és sokféleképen főzhetők, minthogy szálkáik könnyen elválaszthatók. A csuka és a menyhal mája kitűnő eledelt képez.

Hogy a bőrt a halakról könnyebben levakarhassuk, azokat néhány percre forró vízbe, azután hidegbe kell adni. A süllőt amint megöltük, egy órával később igen hideg vízbe, vagy besózva éjjelre hideg helyre kell adni, hogy húsa oly könnyen szét ne essék. Tengeri vagy más halakat, melyek hosszabb útra besózva lettek, néhány órára vízbe kell tenni, hogy a sötét kiszívja, és a pikkelyek könnyebben eltávolíthatók legyenek.

Friss angolnát kendővel kell tartani, hogy leölhessük, különben kisiklik. Hogy a bőrt lehúzhassuk, meleg hamuba adjuk, forgassuk minden oldalon, vegyük ki onnan durva kendővel, és vonjuk a bőrét könnyedén le. Kis angolnákról a bőrt nem kell lenyúzni. Sütés- és kékre főzéskor a bőr rajta marad, és csak a nyakosat előbb homokkal, azután sóval kell jól ledörzsölni és tisztára megmosni, mielőtt meleg ecettel leforrázzuk. Ecetezett (marinírozott) angolnának a bőrét le kell húzni, ami azonban nagyon könnyen történik.

Besózott heringnek a fejét és farkának egy részét kell levágni.

Ha pikkelyeit levakartuk, egy ideig édes tejben hagyják, hogy az éles sós ízét elveszítse, csak ezután mosatnak ki. Némely használatra a bőrért le kell húzni.

Ecetezett szardellákról a bőrt a pikkelyekkel együtt késsel levakarjuk és a középső szálkát a fejfelé és uszonnyal együtt leoldjuk; ha nagyon csipősek, kimossuk.

Füstölt halak forró vízbe adatnak, míg megmelegednek, — ez után a bőrt le kell húzni.

474. Angolna rostélyon sütve.

A lehúzott angolnát kibelevük, hosszúkás darabokra vágjuk, jól megsózzuk és megborsozzuk s finom táblaolajjal leöntvén, ebben egy óráig állni hagyjuk. Ezután kitesszük egy ruhára, zsemlyemorzába hengerítjük, s a forró rostélyra helyezvén és többször olajjal megkenvén, óvatosan megsütjük. Az angolnát tálra téve, rák- vagy szardella-vajjal megkenjük és vajon párolt vagdalt zöld petrezselyemmel meghintett kis kifli-burgonyát adunk hozzá.

475. Angolna, angol módon.

A lehúzott és kibelevett angolnát vágd egyenlő darabokra, sautirozd egy serpenyőben feleresztett vajjal, sózd és borsozd meg, és párold amíg teljesen megpuhult. Ekkor öntsd le egy kevés barnamártással, néhány darabka szardella-vajat és egy kevés cayenne-borsot is téve hozzá, forgasd meg jól a halat ezen mártásban, tálald ki és a visszamaradt fond-al még egyszer leöntvén, adj kis sósvízben főtt burgonyákat hozzá.

476. Leforrázott halak.

Kékre párolásra oly halak alkalmasak, melyek csak igen apró pikkelyűek. Ilyenek: a pisztráng, lazac, szemling, csuka, sügér, menyhal, angolna stb. más hal. Ezek is csak akkor nyernek szép kék színt, ha utolsó pillanatig használat előtt élve hagyjuk, és csak akkor öljük meg, mikor a pác már forró. A deszkát, melyen a halak felhasíttatnak, friss vízzel jól meg kell áztatni, hogy a nyák a bőrről le ne törültesse, ezek, anélkül hogy kimossuk, egy tálba vagy oly edénybe adandók, melyeken semmi csorba sem található, háttal felfelé irányítva. — A pisztrángok vagy más apró halak sűrűn egymás mellé rakatnak, sóval behintetnek és meleg, erős borecettel felöntetnek, mitől a bőr megkékül, ezután a meleg páccal, és $\frac{1}{4}$ óráig befödve hagyandók. Ezen pác ily módon készül: Főzzünk sósvizet ecettel, vegyítsünk hozzá vöröshagymaszéletet, petrezselymet, babérlevelet, magyar borsot és kiválasztott diót (minden pisztrángra egy diót számítva), ez a kékre

színezést előmozdítja. Ha a pác $\frac{1}{4}$ óráig állva hagyatott, ismét forróvá tesszük, mire ujonnan a pisztrángokra öntjük, és ezen le- és felöntést háromszor ismételjük, míg a szemek, mint fehér gyöngyök kimerednek, annak jeléül, hogy a halak már megfőttek. Melegen tálatatnak és kihülésre félre teendők.

Nagyobb hallal, pl. csukával, galócával stb. szintén oly óvatosan kell bánunk, nem mossuk, még ha lepikkelyeztük se, és csupán az uszonyainál kell megfogni, anélkül, hogy a bőrét megérintenők, ha egy hal-kádnak a szélére fektetjük. Hogy azon könnyebben megtarthassuk, áztatott túlldarabokkal odaköthetni. Középnagyságú halakat hajlítani is lehet, hogy kerek edényekben is főzhessük, mialatt farkát egy tűvel és cérnával a szájához megerősítjük. A megsózott halat forró borecettel és oly páccal (fentebbi módon) öntözzük, egy kiló halhoz négy kanálnyi sót számítunk. Amint a lé a hallal ismét felforr, az



A folyami sügér.

edényt egy keveset visszahúzzuk, mert ha nagyon forr, a halnak bőre és húsa elszakad. Hogy azonban a hal belül is megfőljön, a halat annyi ideig kell betakarva hagyni, míg szükséges, hogy szemei kimeredjenek.

Ha esetleg nincs oly nagy edényünk, amilyen egy halhoz szükséges, akkor azt széjjelvágjuk — és főzés után a tálon összeillesztjük, mintha egész lenne, néhány fapeckekkel összetűzdelve, hogy egyarányos maradjon, ezután a bőr szakadásait zöld petrezselyemmel, vagy ha a hal hideg, aszpikkal betakarjuk, mit diszítványként úgyis felosztanunk kell.

A lazacot vagy más nagyobb halat hosszában kell széjjelvágni, mire négy ujjnyi széles darabokra metszve besózandó, azután főzzük meg felényi vízzel és felényi borral, kevés írósvajjal, két vöröshagymával, egész szegfűvel, egy babérlevéllel és egy zsályalevéllel. Ha $\frac{1}{4}$ óráig állva hagytuk, a haldarabokat tálra rakjuk, locsoljuk meg ecettel, a léből egy meritókanálnyit a tálba adunk és mártalékot hozzá.

A viza, harcsa stb. leforrázásánál a vöröshagymát szegfűszeggel tűzdeljük, bort és majoránát is hozzáveszünk.

A *pikkelyezett halat* savanyított, gyökerek- és fűszerekkel vegyített sósvízben főzzük, úgy mint a kékre forrázottat, de ecet nélkül, ha meleg halmártalékot adunk hozzá.

Ecettel és olajjal. A léből melegen kiszedett, kékre párolt vagy egyszerűen főzött halat hátával fölfelé egy tálra rakjuk, petrezselyem zöldjével diszítjük, és ecettel, olajjal, sóval és borssal feladjuk.

Hideg mártalékkal. Meleg halat tojással, szardellával, citromszeletekkel stb. efélével körülkarimázhatni — és hozzá hideg tojás-, füvek- vagy kápri-mártást adhatni.

Meleg mártalékkal. Diszítsunk egy melegen a forró vízből kivett halat a tálon petrezselyemmel, vagy karimázzuk körül karfiollal és tálaljunk egy csészére *hollandi mártalékot* vagy még melléje ecetet és olajat.

Egy tálra melegen kirakott, kékre párolt, vagy ecet nélkül főtt, meleg írósvajjal felöntött halat kis burgonyával körülkarimázzuk, vagy finom főzelékkel à la jardinière, vagy zsírral fonnyasztott zöld borsóval, rákfarkacskákkal, töltött csiperkegombával stb., és adjunk mellé írósvajas mártást à la maître d'hôtel, vagy vegyített füvekből készített mártást egy külön csészében.

Vagy karimázzuk a halat rizspitével, rákkolbászkával, karfiollal, rántott békacombbal stb., és adjunk hozzá *csiperkegomba-*, vagy *rák-* vagy *francia mártást*.

A felöntendő írósvajba petrezselyem helyett finomra vagdalt petrezselymet citromlével vagy szardellával vehetni, burgonyával körülkarimázni és tejföl-mártást hozzá tálalni.

Körülkarimázott meleg halhoz osztriga-mártást adhatni, vagy pároljunk héjából kiszedett osztrigát írósvajban, adjunk hozzá zsemlyemorzsát és ha megdagadtak, az osztrigás vizet, savanyú tejfölt, citromlevet és héjat, és ha felforrt, öntsük a főtt darabokra.

477. Fogas csőben sütve.

A fogasnak tisztítsd le pikkelyeit, belezd ki, mosd meg tisztán, vágd be mindkét oldalán, sózd és borsozd meg, s friss vajjal egy serpenyőbe téve, süsd gyakran megöntözvén, $\frac{3}{4}$ óráig a sütőben, míg szép világosbarna színt nyert. Ezután öntözd meg egy citrom levével, tálald egy hosszú halastálra, diszítsd zöld petrezselyemmel és karimázd apró burgonyával. Egy csésze rákmártást adj fel hozzá.

478. Fogas à la Chambord.

A pikkelyeitől jól megtisztított, kibelezett és megmosott fogast vágd hátán hosszában széjjel, vagdald be többször kétoldalt, sózd és borsozd meg és tedd egy pecsenyepléhre. Ezután tisztíts meg 20 darab champignont, vagdald vékony szeletekre, melyeket szórj a halra s

rakd meg sűrűn friss vajdarabokkal. Így előkészítvén és gyakran megöntözvén, süsd meg a sütőben amíg teljesen megpuhult, tálald ki, diszítsd zöld petrezselyemmel és egy csésze champignon-mártással (lásd ezt), jó forrón add asztalhoz.

479. Fogas-szeletek à la normande.

A megtisztított fogast oszd ketté, fejtsd ki belőle a gerincet, válaszd le egy vékony kés segélyével a bőrt róla és vágd szép egyenletes szeletekre, melyeket sózz és borsozz meg s feleresztett vajjal egy serpenyőbe igazítván, tégy minden filére egy kerek szarvasgombaszeletet. Néhány perccel tálalás előtt sautirozd a halszeleteket a sütőben, tálald ki szépen, rakd meg főtt rákfarkakkal és öntsd le jó rákmártással. Egy ugyanezen mártással megtöltött csészével add asztalhoz.

480. Fogas-szeletek à l'américaine.

Ezen filék ugyanúgy készülnek, mint a fentebbi szám alatt leírtak, csak hogy amerikai mártással vonatnak be s egy, ugyanezen mártással megtöltött csészével adatnak asztalhoz. (Lásd amerikai mártást.)

481. Fogas-szeletek à la crème.

Ugyanolyan filéket készítünk elő, mint a 479. szám alatt leíratott s megsóзва, megborsozva a deszkán hagyjuk. Ezután jó halfarce-ot készítünk, amennyiben a maradékot félannyi tűzön kavart lisztes tésztával és három tojás sárgájával mozsárban jól megtörjük, szór-szítán átkenjük, s megsózván, két deciliter felvert tejszínnel jól elkeverjük. A fogas-szeleteket ezen crème-el ujjnyi vastagon bekenjük, s egyenként feleresztett vajjal egy serpenyőbe igazítván, 7—10 percig sautirozzuk. Egy halastálra szépen sorban tálaljuk s pikáns sauce hollandaise-el bevonván, egy ugyanezen mártással megtöltött csészével adjuk asztalhoz.

482. Fogas rostélyon sütve.

A jól megtisztított fogas ketté lesz osztva és három ujjnyi széles darabokra vágva. Ezek egy kis késsel két-háromszor bevágatnak, s megsóztatván és megborsoztatván, tiszta táblaolajba mártatnak, mire zsemlyemorzsával megszórátván, a forró rostélyon óvatosan megsütetnek. Egy asztalkendővel beterített tálra rendezzük a sült szeleteket, zöld petrezselyemmel diszítjük és tatár-mártást kínálunk hozzájuk.

483. Fogas a sütőben, gartinirozva.

Egy jól megtisztított fogast ossz középen ketté, vagdald néhányszor be, sózd és borsozd meg és tedd egy ezüsttálra. Ezután készíts jó crème-mártást, amennyiben néhány levelekre vágott champignont hét deka

vajjal egy kasztróiban puhára párolsz. Kavargj belé két főzőkanál lisztet, ereszd fel a mártást két deciliter húslével és három deciliter tejszínnel, tégy sőt és borsot belé és jól megkavargván, hadd egy kissé sűrűsödni. Ezután legirozd három tojás sárgájával és egy darabka vajjal és végül kend át egy szőrszítán. Ezen mártással öntsd le a kettévágott fogast, melyet szórj meg finom zsemlyemorzsával, tégy reá néhány darabka vajat és süsd egy jó fél óráig a sütőben, amíg szép világosbarna színt nyert. Arra különösen ügyelj, hogy a hal tökéletesen át legyen sülvé.

484. Fogas hidegen.

Egy jól megmosott, kibelezett szép fogasnak vágd le fejét és a halat hasítsd hosszában ketté. A gerincet és szálkákat fejtsd ki óvatosan s az így előkészített két halrészt helyezd bőrével lefelé a halaskád betétjére, sózd meg és hadd egy óráig állni. Ezután tedd bele a halaskádba, öntsd le három rész vízzel és egy rész ecettel, tégy néhány borsszemet, egy babérlevelet, egy felszeletelt sárgarépat, egy hagymát és ismét egy kevés sőt hozzá s hadd jól felforrni. Ha ez megtörtént, hadd 15 percig félrehúzva állni, mi után vedd ki, tisztítsd le a zöldséget róla és tedd jégre. A forratot is tedd hidegre és ha a hal megkeményedett, válaszd le óvatosan, tedd ismét a hideg forratba, azután vedd ebből ki, vágd vékony szeletekre és aszpikkal tálald szépen egy halastálra. Majonézzel megfecskendezvén, hideg mustármártást adj fel hozzá.

485. Tengeri halak készítési módja.

Azon tengeri halfajtákból, melyek hozzánk kerülnek, a következők alkalmasak leforrázásra: a brancin és kövi vagy tuskés félszeg úszó (rombo); ezekről a pikkelyek eltávolíttatnak, besóztatnak és sósvízben gyökérfélékkel megfőzetnek, de hosszabb időt vesznek igénybe a főzésnél, mint az édesvízi halak, azaz addig, míg a szemek kimeredeznek és a hús leválik. *Olasz módon* így készülnek: meleg olaj citromlével fölforralandók, só- és borssal hintsd meg, azután öntsd a főtt halra. Sütés vagy kirántásra legalkalmasabb a hat bibircsós félszegúszó (Platais, sfolio), ezen halat néhány órára vízbe tesszük, azután lepikkelyezzük, a belsejét kiszedjük, megmossuk és besózzuk, mire liszttel behintjük és olajban kisütjük; vagy pedig tojás- és zsemlyemorzsában forgatva, gyorsan forró zsírban kirántatnak, s hintsünk be sóval és borssal. Nagy sós *swardellák* megmosatnak, a szálkái kiszedetnek; önts fölibe ecetet és olajat és karimázd keményre főtt és négyrétre vágott tojással.

Küsz-halnak (Sprotten) a bőrét leszedjük, sózzuk meg, hintsünk rá borsot és adjuk fel vajaskenyérrel.

486. Sole kirántva. (Hat bibircsós félszegűszó.)

A halakat vakard kissé késsel farkuknál, míg a felső bőr elválík, ekkor fogd meg kendővel és húzd le mindkét oldalon. A fejet, valamint a has egy részét a belekkel együtt vágd le egészen a fehér húsig és a farkat, úgy mint a hátuszonyt nyírd le s az így letisztított halat áztasd egy fél óráig tejben. Ezután szárítsd le egy kendőn, sózd meg, mártsd lisztbe és összevert tojásba, utoljára pedig finom zsemlyemorzsába és süsd ki forró zsírban világosbarnára. Egy kendőn a zsírtól meg hagyván szikkadni, tálald egy asztalkendővel beterített tála, és adj citromszeleteket hozzá.

487. Sole-szeletek fehér borral.

A halak úgy készítendőek elő, mint a fentebbi szám alatt leiratott. Ha a megtisztított sole-okat a tejből kivetted, válaszd le egy kis kés segélyével mindkét oldalt a húsos részt a gerincről, s a halszeleteket egy tiszta ruhán leszárítván, sózd és borsozd meg és egyszer összehajtván, igazítsd friss vajjal egy megfelelő serpenyőbe, mi után tedd félre. A visszamaradt gerinceket és fejeket tedd egy kasztróba, egy felszeletelt sárgarépát, egy fehérrépát s ugyanígy felvágott hagymát és néhány borsszemet adván hozzá és forrald az egészet $\frac{1}{2}$ liter húslével és $\frac{1}{2}$ liter rajnai borral. Ha ez megtörtént, szűrd át és zsírozd le. Melegíts meg egy kasztróba 15 deka vajat, hintsd meg három főzőkanál liszttel, hadd ezt kissé dagadni, öntsd reá a hallét, sózd és borsozd meg és gyakran megkavarván, hadd jól megforni. Tíz perccel tálalás előtt sautirozd a halszeleteket a sütőben; a mártásnak adj pikáns ízt egy citrom leve által és legirozd két deciliter tejszínnel, mi után szűrd át szórszítán egy kasztróba és tedd megre. Ha a halfilé kisültek, tálald hosszan egy halastálra, öntsd le a mártással és egy ugyanezen mártással megtöltött csészével add asztalhoz.

488. Sole à l'américaine.

A halak ugyanúgy készíttetnek elő, mint a fentebbi szám alatt leiratott, csak hogy a kitálalt szeletek amerikai mártással (lásd ezt) vonatnak be és ugyanezen mártás kínáztatik hozzájuk.

489. Halszeletek szarvasgombával.

Süllő, viza, vagy más ilynemű halból vágott vékony szeleteket félig szalonnával, félig szegalakba metszett szarvasgombával kell tűzdelni (spékelní), mire megsózzuk és törött borssal meghintjük, erre egy óráig állva hagyjuk és írósvajban megsütendőek. A már előbb megfőtt szarvasgombák hulladékát finomra vagdalva párolt rizksásával vegyítjük — és ezzel a szeleteket körülkarimázzuk.

490. Halpaprikás halászosan.

A halpaprikáshoz többféle halat: kecsagét, potykát, harcsát kell választani, ha azt akarjuk, hogy ízletes legyen; ezeket meg kell tisztítani, megmosni és aztán felbontani. Vérének egy tálba eresztetni. a halat darabokra vágni és a vérevel együtt bográcsba vagy lábasba tenni és annyi vizet ráönteni, hogy a halat ellepje; ekkor tűzre tenni s ha fölforrt, karikába vágott vöröshagymát, sötét és paprikát rászórni, ezzel fölrázva egy óráig forni hagyjuk, de kavarni nem szabad, csak fölrázni, hogy a haldarabok egészben maradjanak. Ezen halpaprikást hosszú lével kell hagyni; ha a hal bográcsban főtt, avval adjuk az asztalra, a bográcsot fából készült koszorúra állítva, belőle a háziasszony szedjen minden vendégnek néhány darabot a tányérjába. Ha halászosan kívánjuk a halpaprikást főzni, akkor a szabadban a földre kell tüzet rakatni, mire a szolga-fát állítjuk, melynek tetején egy vashorgonynak kell lenni, amelyre a vashográcsot akasztjuk és a föntebb írt mód szerint azt elkészítjük.

Halpaprikás más módon. Két- vagy háromféle halat, ha megtisztítottál, darabokra kell vágni. Azután vöröshagymát zsírban megpirítani, ebbe egy kanál paprikát kavarni és azt vízzel föleresztetni. Ha fölforrt, bele kell rakni a halat, besózni és főni hagyni egy óráig; többször föl kell rázni, és ha megfőtt, föltálalni.

491. Pisztráng nyárson sütve.

Néhány friss pisztrángot belezz ki, vakard ki egy kanállal a vért belőlük, vágd be oldalt néhányszor, sózd meg, húzd a nyársra és finom olajjal megcsepegtetvén, süsd meg óvatosan. Helyezd szépen egy tálra, adj hideg remoulade-mártást hozzájuk és esetleg citromot is adj fel velük.

492. Pisztráng rostélyon sütve.

A pisztrángok ugyanúgy készíttetnek elő, mint a fentebbi szám alatt leíratott, csak hogy ha megsóztak, finom olajba mártatnak és zsemlyemorzsába hengerítetvén, rostélyon óvatosan megsüttetnek. Ha ki vannak tálalva, citromszeletekkel és zöld petrezselyemmel díszítjük és hideg zöld ravigote-mártással adjuk fel.

493. Kocsonyásított pisztráng.

Ehhez egészen kis pisztrángok választandók, melyek, hogy a főzés alatt fel ne pattanjanak, igen nagy figyelem mellett kékre pároltatnak és hidegre adandók. Ezután egy tojásdad alakú mintát adunk a jégre, melybe tollszárnyi vastagságra igen tiszta aszpikot öntünk, mely ha megkocsonyásodott, rákfarkacskákkal, kápri-, szarvasgombákkal és néhány keményre főtt tojás fehérjével ízlésteljesen megkarimáztatik, erre is aszpikot öntvén, ezt is jól kocsonyásodni hagyjuk. A pisztrángok

ha kihültek, egymás mellé tiszta kendőre rakatnak és pedig úgy, hogy a minta szélét meg ne érintsék, ezután berakva, félig aszpikkal megöntjük, és ha ez is megkocsonyásodott a pisztrángok egészen megöntetnek. Rendesen olyan mélységű mintát kell választani, melybe két sor pisztrángot rakhatni és a második sor is egészen megkocsonyásítható, azaz aszpikkal tele tölthető. Tálalás előtt a mintát langyos vízbe mártjuk, gyorsan letöröljük és egy lapos fődélre borítjuk, és ezután csinos tállal az asztalra adatik.

494. Kékre párolt pisztráng.

A pisztrángok, melyeket leforrázni akarunk, előbb a vízből ne vétessenek ki, mint midőn használni kell. Ekkor üssük főbe, bontsuk föl, s vegyük ki belsejét; mossuk ki gyorsan tisztára, hogy a vére



A pisztráng.

kifolyhasson, s ezután fecskendezzük be jó borecettel. Már most vegyünk felényi vizet és felényi ecetet, s tegyük hozzá sót, vöröshagymát, babérlevelet, citromhéját és kevés egész magyarborsot, mindez hadd forrjon föl; amidőn pedig forr, a pisztrángot tegyük belé, melyben fölforralandó; ezután vegyük el a tűztől s ha még egyszer friss borecetet öntöttünk hozzá, a pisztrángot fődjük be, miután tetszés szerint hidegen vagy melegen adható asztalra. Ha hidegen adjuk, ekkor forratában kell meghűlni hagyni és ecettel, olajjal az asztalra föladni.

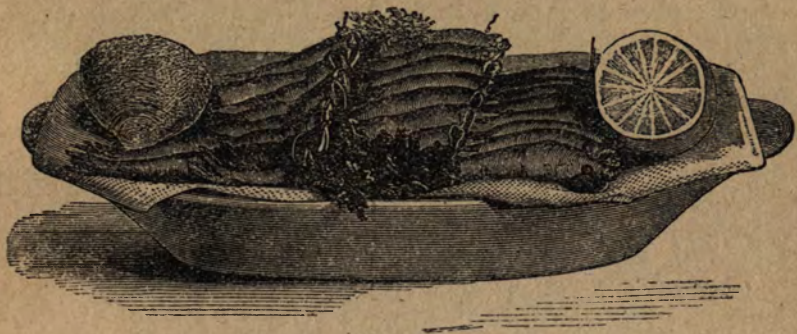
495. Rántott pisztráng.

Apróbb pisztráng, mely nem annyira alkalmas főzésre, 15—18-ával rántott ponty módjára, de egészben elkészíthető. Azután zöld petrezselyemmel és két fél citrommal azon módon föltálalható, mint a 154. lapon levő ábra mutatja.

496. Pisztráng-szeletek vajban.

Két szép pisztrángot belezz ki, fejtsd ki belőlük a gerincet, húzd le bőrüket és vágd mindegyiket 2—3 szép szeletbe. Ezeket megsózáván,

mártsd lisztbe és egy serpenyőbe helyezvén, sautirozd forró vajban. Sütés közben fordítsd is meg a filéket, hogy mindkét oldalon egyenlő



Apróbb pisztrángok kirántva.

szépek legyenek. Ha kitálaltad, öntsd le a vajjal, melyben elkészültek, s egy csésze jó vajas champignon-mártással és sósvízben főtt, petrezselymes burgonyával add asztalhoz.

497. Töltött csuka.

A pikkelyeitől megtisztított csuka hátán két részre vágatik s az összes hús a szálkákkal együtt kivétetik, de a fej meg a fark megmarad a gerincen, valamint a bőrnek is sértetlennek kell maradnia. Most megszabadítván a húst szálkáitól, vágd meg apróra, hagymával, zöld petrezselyemmel, néhány bőruktól és szálkáiktól megtisztított



A csuka.

szardellával s kevés citromhéjjal adj hozzá egy felületén megreszelt, tejben áztatott s újra kinyomott zsemlyét, egy darab vajat, kevés szerecsendióvirágot, borsot, sőt és három tojást s habard az egészet tészta módra. Ezen töltelékkel töltsd meg most a csuka bőrét s varrd össze a hátán. Most kenj meg erősen egy sütőt vajjal, tedd be a csukát s süsd meg szép aranyárgára, azt a sütés közben ötször-hatszor friss tejföllel s vajjal felöntvén. Megsülvén a hal, vigyázattal egy tálra

tétetik, éles késsel egyenlő darabokra vágatik, a mártással felöntetik s vékony citromhéjszeletekkel meghintetik. Süllőt is hasonlóképp szoktak elkészíteni, s ha pontyot akarnánk e célra használni, akkor a tejfölnek és citromhéjszeleteknek el kell maradniok s a hal sütés közben csak olvasztott vajjal öntetik fel s így tálaltatik.

498. Mandolás csuka.

Egy nappal használat előtt tisztítsd meg a csukát, vágd fel a fej alatt s óvatosan húzd ki beleit, hogy az epe el ne fakadjon. Szeld át $1\frac{1}{2}$ ujjnyi széles szeletekre, mosd ezeket meg és megsózáván, tedd éjjelen át jégre. Másnap készíts halforratot két liter vízből, melybe tégy egy-egy felszeletelt sárgarépat, fehértépát és hagymát, két fokhagymát, néhány borsszemet s egy darabka gyömbért és hadd ezt jól megforrni. Ezalatt törj meg mozsárban 20 deka fehér mandolát igen finomra, tedd egy medencébe, tégy egy kanál lúdzsirt, három kanál lisztet s egy kevés törött fehér borsot és gyömbért hozzá. A halforratot szűrd egy kasztrólbá, tedd belé a halszeleteket, a mandolát kavard el valamennyi halforrattal s ezt is öntsd reájuk. Zöld petrezselymet szórván még a halra, főzd amíg teljesen megpuhult. Tálald az ezen módon készített csukát egy mély tálba, öntsd le jól a mártással és egy csésze reszelt nürnbergi tormával add asztalhoz.

499. Sült csuka mártással.

Végy $1\frac{1}{2}$ kiló csukát, tisztogasd meg jól és sózd meg, a sóban egy óráig hagyandó; ezután vágj négy szardellát, kevés zöld petrezselymet, fél fej vöröshagymát mind apróra össze, habarj ezután egy kis írósvajat, mi után az aprított szerek beletétessenek, vegyítsd ezt mind jól össze és a halnak belsejét a vegyíték felével kend be, tűzd ezután a felhasított részén a halat össze, húzd nyársra, kötözd rá valami köteléssel és süsd meg szépen. Sütés alatt mindig tejföllel és a vegyíték megmaradt részével öntözd meg. Ha megsült, tedd tálba és a mártást alája.

500. Csuka-filé finom füvekkel.

Egy, körülbelül $1\frac{1}{2}$ kilós csukát tisztíts meg, oszd el hosszában ketté, fejtsd ki a gerincet és szálkákat és vágd két ujjnyi széles darabokra. Ezeket megsózáván és megborsozáván, igazítsd 30 deka friss vajjal egy kasztrólbá, tégy három evőkanál finom fűvet hozzájuk és párold a sütőben. Tálalásnál öntsd le a vaj egy részét, a haldarabokat rendezd szépen a tálra és a visszamaradt finom füves vajjal leöntvén, add asztalhoz.

501. Csuka-göngyöleg (croquettes).

A sósvízben megfőtt és ismét kihűlt csukának húzd le a bőrét, fejtsd ki a gerincet belőle és vegyítsd a halat egy sűrű, tojás sárgájával

legirozott besámelbe, sózd meg és tedd jégre. Ezen tömegből alakíts egyenlő nagyságú croquetteket, melyeket hengeríts finom zsemlyemorzsába, összevert és megsózott tojásba és ismét zsemlyemorzsába. Egy negyed órával tálalás előtt süsd ki forró zsírban szép világosbarnára, rendezd koszorúban egy tálra és díszítsd kirántott zöld petrezselyemmel, valamint kockára vágott citrommal.

502. Szaggatott csuka savanyúkáposztával.

A káposzta szokás szerint elkészítettén, egy kevés vöröshagymával rántatik be, és így a rántással együtt elfőni hagyatik. A csukát sósvízben főzzük, s miután szálkáitól megtisztítottuk, tépjük, vagyis szaggassuk apró darabokra. Ezután kevés írósvaját fölmelegítvén, metélt alakúra aprítsunk össze két fej vöröshagymát, tegyük ezt az írósvajba s pirítsuk meg szép sárgára. Ezután egy tálba több kanálnyi tejfölt, kevés írósvaját és a szaggatott csukának egy részét tesszük, sózzuk meg s ha pirított vöröshagymából egy keveset szintén hozzátettünk, rá pedig ismét három vagy négy kanál tejfölt, egy kanál zsemlyemorzsát, és a halból ismét egy részt, folytassuk eszerint a rétegezést mindaddig, míg mind a tálba berakva lesz. Az utolsó sor vagy réteg jó tejföllel és a pirított vöröshagymával öntessék le, s a zsemlyemorzsára néhány darabka írósvaj adatván, a sütőcsőben negyed óráig hagyassék forrni és így a káposztával együtt adassék asztalra. A tőkehal szintén e mód szerint készítettetik el, csak hogy előbb vízben kell jól kiáznia. Sósvízben csak néhány pillanatig hagyassék, s ezután a tányérra jó, mert főzés alatt mindinkább megkeményedik.

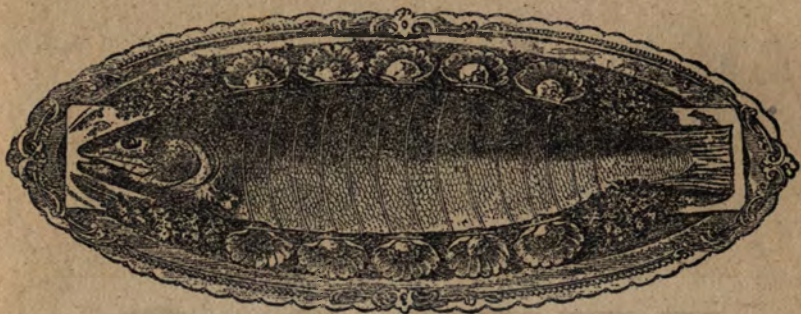
503. Lazac hidegen.

Egy szép darab lazacot tisztíts meg, fejtsd ki belőle a szálkákat és egy zsinórral többször átkötvén, tedd jól megsóva a halaskádba és hadd 2—3 óráig a sóban állni. Ezután öntsd le hideg vízzel és egy üveg fehér borral, hadd felforrni és egy fél óráig félrehúzva a tűzhelyen állni. Ekkor vedd ki a forratból a halat és tedd jégre, ha a lé kihűlt, tedd a halat ismét néhány órára belé. Végül vágd fel egy vékony éles késsel s a szeleteket szépen a tálra rendezvén, díszítsd aszpikkal és valamilyen hideg mártást kínálj hozzá.

504. Lazac mártással.

Egy jókora, 5—6 kilónyi lazacot tisztítsd meg pikkelyeitől, azután a kopolyuk aljától kezdve vágd szét egyenlően vastag szeletekre, melyek most a belektől megtisztítandók; helyezd el azokat serpenyőbe, sózd meg kellőleg, önts hozzá kevés vizet és engedd mintegy 25 percig a sóban ázni. Tölts meg háromnegyed részében a hal arányához alkalmazott halas serpenyőt húslével és fehér borral és forrald.

föl a levét. Tizennyolc perccel előbb, hogysem a halat föltáladod, helyezd el a lazacszeleteket rostélyra és azzal mártsd a forró lébe; engedd 5—6 percig forni, azután tedd el a halas serpenyőt az erős tűzről, de hadd oly meleg helyen, hogy tovább buborékokat vessen, de ne forrjon. Emeld ki aztán a rostélyt a léből, engedd róla a folyadékot lecsepegni; helyezd el a lazacot szalvétával leborított tálba termé-



szetes alakjában összerakva, megjegyzendő, hogy a fejet és farkat külön edényben kell főzni. Midőn a hal így elkészült, diszítsd fel (lásd az ábrát) a tál széléit zöld petrezselyemmel és kagylókkal, melyekbe húsvagdalék vagy homármártás helyeztetett. Közvetlenül a tálalás előtt vond be a halat finoman vajjal és tálalj melléje barna (vagy egyéb alkalmas) mártást.

505. Lazac-szeletek.

A jól megtisztított lazacnak fejtsd ki gerincét, húzd le a bőrét, vágd át hosszában és szeleteld ujnyi vastag filékre. Ezeket sózd meg, igazítsd feleresztett vajjal egy serpenyőbe, felül is kend meg jól vajjal és 10 perccel tálalás előtt sautirozd a sütőben. Ha a tálon elrendezted, vond be sárgás vajasmártással, melybe bort és citromlét tettél és egy, ugyanezen mártással megtöltött csészét adj fel hozzá.

506. Lazac à la royale.

Egy rajnai lazacból vágj a has felett egy szép darabot, tisztítsd meg, vakard ki belőle a vért, mosd, sózd és borsozd meg s egy zsinórral jól összekötve, helyezd egy megfelelő edénybe. Ezután kend be jól vajjal, öntsd le 5 deciliter fehér borral és 5 deciliter lével és gyakran megöntöztve, párold puhára. Ezalatt készíts néhány champignonból, szarvasgombából, rákfarkból és halfás-galuskából finom ragút, melyet önts le rákmártással; tálald a lazacot egy hosszú halastálra és öntsd le a ragúval. Feleresztett leves-glasszal bevonván, rákmártással add asztalhoz.

507. Galóca kékre forrázva.

Ugyanúgy készül, mint a közönséges pizstráng (494. szám), csak hogy a forratnak jobban át kell ennie, mert sokkal nagyobb mint amaz. Tetszésszerinti mártás adható hozzá.

508. Galóca a csőben sütvé.

Ha a galócát megtisztítottad, vágd be többször oldalt, sózd és borsozd meg s vajjal megrakván, süsd körülbelül fél óráig a sütőben. Tálald ki és pikáns crevette-mártást adj fel hozzá.

509. Leforrázott csuka tormával.

1½—2 kilós szép csuka megsóztatván, a sóban egy óráig hagyassék. A halat egészen hagyhatni, vagy szét is darabolhatni; ezután tegyük egy lábasba, s miután rája egy rész fehér ecetet s három rész vizet öntöttünk, s mindennemű gyökeret, citromhéjat, vöröshagymát, egész magyar borsot, két babérlevelet is vegyítettünk hozzá, lassan engedjük fölforrni. Ha megfőtt, forrásból rögtön tála jó, melyre egy nagy rész reszelt torma hintetvén és azon léből, melyben a hal főtt, egy keveset ráöntvén, egy másik tállal takartatik be, s így egy kis ideig betakarva hagyatván, az asztalra föladatahatik.

510. Ponty-csavarékok.

Egy körülbelül 2½ kilós pontyot tisztíts meg, fejtse ki gerincét, sózd meg és kend be egy füves halfarce-szal, a két részt csavard egyenként össze és többször megöntöztvén, párold vajban jó puhára. — A részeket apróbbra osztván, tálald ki a halat egy hosszú halastálra, öntsd le pikáns barna béarnaise-mártással, rakd körül töltött tojásokkal és szintén béarnaise-mártást adj fel hozzá.

511. Ponty magyar módra.

Tisztítsunk meg egy ponty közepét, sózzuk meg s tegyük egy kasztrólba vízzel és ecettel, hogy a folyadék alig fődje és főzzük lassanként. Azután párold meg finomra szeletelt hagymát sárgára vajban, adj hozzá egy fél kávéskanálnyi paprikát, mely szintén pároldjon, tölts rá kevés húsleveset, két deciliter tejfölt, főzd, habozd le és szűrd át a mártást. A ponty egy tála rendeztetik felöntve egy kis mártással, melynek maradéka egy mártás-csészébe (saucière) külön adatik fel az asztalra.

512. Galóca kocsonyában.

Egy kékre forrázott és kihűlt galócának vedd ki gerincét és szálkáját és vágd a halat szép hosszúkás szeletekre és fecskendezd meg ecettel, olajjal és sósvízzel. Egy tesztós formát igazíts apróra tört jégbe, önts egy ujjnyi aszpickot belé, hadd megfagyani, díszíts kiszurkált

szarvasgomba-, sárgarépa-, vörösrépa- vagy tojáskarikákkal, rendezd belé a galóca-szeleteket és öntsd a formát tele felolvasztott hideg aszpikkal. Ha megfagyott, borítsd ki az egészet egy tálra, díszítsd zöld petrezselyemmel vagy madársalátával és egy csésze tatármártást adj fel hozzá.

513. Ponty à la matelote.

Végj jókora pontyot és tisztítsd meg beleitől a kopoltyúkon át, ezáltal a hal alakja nem szenved változást; fűzd fel fejénél fogva és főzd fűszerrel és vörös borral; az angolna húsából, gombából (leg-



helyesebben szarvasgombából) és rákfarkakból készíts vagdalékok; készíts továbbá a ponty ikrájából, rákokból, szarvasgombából és nagy csiperkegombából mellékletet; miután a ponty megfőtt, engedd róla a folyadékot lecsepegni és azután pirítsd meg egy kevésbé a csőben; a hal főzése után fennmaradt folyadékot törd át szitán és sűrűsítsd azt; tégy hozzá egy liter barnamártást; sűrűsítsd meg újra és törd át újra a szitán. Tálalás végett készíts a tál fenekén rizsben egy réteget, melyre a ponty helyezendő; a mártással áztasd meg a vagdalékokat és rakd azt a rizs köré; a készített melléklettel pedig környezd a pontyot; végül rákból, szarvasgombából és csiperkegombából készíts el négy apró, feldíszített tüt, melyek a halba illesztendők (l. a fennebbi ábrát). A fölös vagdalék külön föltálalható.

514. Kocsonyázott csuka vagy kecsége

Ugyanoly módon készül, mint a fentebbi galóca, csakhogy ezen halaknak bőrét le kell húzni mielőtt a formába rakatnak.

515. Ponty zöld mártásban.

Miután a ponty egy óráig sóban feküdt, fél rész ecettel, fél rész vízzel, kakukfűvel, egész magyar borssal, szegfűborssal és néhány szegfűszeggel leforráztassék, azután pedig kihűlesztessék. Mártása következő módon készül: Főzzünk puhára egy maroknyi zöld petrezselymet és



A ponty.

épen annyi turbolyát, de a vizet belőle jól kinyomjuk; már most öt kiáztatott szardellának szálkái kiszedtetvén, tegyük hozzá hasonló mennyiségű káprit, valamint három keményre főzött tojást; mindezt egy mozsárban törjük meg finomra s eresszük át szitán; s ha ezt néhány kanálnyi legfinomabb faolajjal és kevés ecettel jól összevegyítettük, öntsük a halra.

516. Ponty kéregben.

Egy 2—2½ kilós pontyot pikkelyezz le, belezz ki, moss meg tisztán, vedd ki gerincét és egy vajjal kikent serpenyőbe helyezvén, vagdald be néhányszor, sózd és borsozd meg, öntsd le sűrű tojássárgájával legirozott, champignon-besámellal, szórd meg finom zsemlyemorzásával és süsd egy jó fél óráig világosbarnára a sütőben. Egy hosszúkás tálra rendezvén, add asztalhoz.

517. Ponty à la Chambord.

Egy szép friss pontyot tisztíts meg, vedd ki gerincét, vagdald be néhányszor és sóval és borssal megszórván, tedd egy vajjal kikent serpenyőbe. Levelekre vágott champignonokkal és néhány darab friss vajjal jól megrakva és 4 deciliter tejszínnel leöntve, süsd gyakran megöntözvén, egy jó fél óráig a sütőben. Tálald ki, öntsd le a visszamaradt lével és jó chambord-mártással add asztalhoz.

518. Kocsonyás cseh ponty.

1½ kiló eleven ponty megtisztítatván, fölbontatván és vére egy bögrébe, melyben fél kávéscsészényi erős ecet van, összegyűjtetván, nagy darabokra daraboltassék szét, s miután megsóztatott, félretétessék. Már most egy nagy gyökér sárgarépa, egy fejecske spanyol vöröshagyma, egy gyökér petrezselyem és darabka zeller metéltalakura aprítatván össze, egy serpenyőben lángtűzön folytonos keverés közt szép sárgára piríttassanak meg. Ez ha megtörtént, tegyük egy kasztrólba vagy lábasba, és töltsük föl 1 liter forró sörrel, mihez egy jó kanálnyi mézet, néhány szegfűborsot, néhány szegfűszeget, darabokra tört magyar borsot és ½ citromhéját, mely szögalakura legyen vagdalva, is tegyünk. Tegyük ebbe a halat, öntsünk rá kis kávéscsészényi ecetet, mi után a hal jól megfőzendő. Már most a haldarabok egy mély tálba jönnek; fejét azonban még hagyjuk tovább is főni. Egy másik kasztrólba ezután két jókora kanálnyi mézet és kevés cukrot barnítsunk meg, és ha megbarnult, ezt jó maroknyi darabosra tört dióval, és a fölfogott vérrel tegyük a lébe s hagyjuk így még néhányszor felforrni, ezután pedig öntsük e levet a halra, mire hűvös helyen kocsonyásodni hagyassék.

519. Ponty à l'américaine.

Egy szép friss ponty meg lévén tisztítva, ketté osztjuk, két ujjnyi széles darabokra vágjuk és ezeket feleresztett vajjal egy serpenyőbe igazítjuk. Megsózván és megborsozván, a haldarabokat ismét megcsepegtetjük feleresztett vajjal, és a csőben megsütjük. Ha kitálaltuk, zöld petrezselyemmel díszítjük és pikáns amerikai mártással vonjuk be, egy csészében ugyanezt kínálván hozzá.

520. Ráchal készítési módja.

Végig egy szép nagy pontyot, tisztítsd meg, vágd ketté gerince hosszában és jól sózd meg. Tégy ezután emaillozott tepsinek fenekére keresztbe 2 ujjnyi távolságban egymástól tiszta fenyőfa-pálcikákat. Most a hal-felek felső, meg nem metszett oldalát egy ujjnyi távolságra egymástól keresztbe vagdosd be, de úgy, hogy azért az egész egyben maradjon; erre oly hosszú szalonna-szalagokat, mint amilyen széles a hal, márts be paprikába és sóba, s fektesd be egyenként e haránt bemetszésekre. A halfeleket egymás mellé a tepsi fenekére tett fenyőpálcikákra fektesd le, s reájok kerek szeletekbe vágott vöröshagymát, egyes szalonnadarabkákat s kis paradicsomszeleteket rakosgass, az egészet paprikázd meg s önts reá bőven tejfölt s süsd ezt körülbelül egy óráig, s mielőtt betáladod, még kevés tejfölt tégy hozzá, s kissé újból melegítsd, de úgy, hogy be ne száradjon s betáladva is lében ússzék a hal.

521. Süllő zöld petrezselyemmel.

Végy egy süllőt, tisztítsd meg s hagyd sóban egy óráig ; főzd ezután meg sós vízben többnemű gyökerekkel, de ennek vigyázva kell történnie, hogy szét ne omolják. Ezután tedd egy hosszú tálba, hintsd be zsemlyemorzsával, s miután mintegy 10 deka írósvajjat fölolvasztottál, tégy bele aprított zöldpetrezselymet, és ezzel a halat öntözd meg. A tál karimája körül írósvajban pirított apró burgonyákat rakhatni.

522. Süllő majonézzel.

Egy másfél kilós süllő megtisztítván, két ujjnyi széles szeletekre vágatik, sóval és borssal meghintetik, vajban kipároltatik s kihűtetik. Használat előtt a halszeletek koszorúalakban tételnek a tálra s következő majonézzel felöntetnek. Törd négy darab tojásnak megfőtt székét szitán keresztül, s keverd meg összezúzott jégben egy kávémérőnyi aixi olajjal, egy kevés citrom levével, egy merőkanálnyi aszpikkal s tárkony- (Bertram-) ecettel. Ezzel kend meg a halszeleteket, s a tál szélét szegélyezd körül apróra vágott aszpikkal, mely utóbbi apró fánk-alakú is lehet.

523. Süllő rostélyon sütvé.

Egy friss süllőt pikkelyez le, belezz ki, vágj be oldalt néhányszor, sózz és borsozz meg, és finom táblaolajba mártván, valamint zsemlyemorzsába hengerítván, süsd meg óvatosan a rostélyon. A halat többször meg kell sütés közben fordítani. Tálald egy asztalkendővel bekerített tálra, díszítsd citromszeletekkel és hideg mustármártást adj fel hozzá.

524. Süllő leforrázva.

Egyenlő mennyiségű sárgarépat, fehérrépat, egy kis hagymát és egy kevés citromhéjat vágj metéltté, és tedd mindezt néhány borsszemmel egy kis kasztróba. 3 deciliter lét és egy kevés tárkonyecetet öntvén belé, megsózzuk és jól megforraljuk. A hal sós vízben meg lévén főzve, kitálaljuk s az ecetes forrattal leöntve adjuk asztalhoz.

525. Menyhal osztrigával.

Miután a menyhal fölbontatott, besóztatik és kipeckéztetik, hogy így alakját megtarthassa és jól keményre megfőzetik. Már most az osztrigák csigáikból kivétetvén, vegyünk megfőtt csukamáját, mely szintén, mint az osztrigák, megapírtatván, adjuk az osztrigákhoz s mindkettőt pároljuk össze írósvajban, ezután pirítsunk meg egy maroknyi zsemlyemorzsát írósvajban, öntsünk rá két merőkanálnyi borsólevet, egy citromnak levét és a héját s két kanál tejfölt. Már most a menyhal egy tálra tálaltatván, miután mártása is ráöntetett, egyszeri forrás után az asztalra adatik föl.

526. Menyhal kifejtett csigákkal és szarvasgombával.

Miután egy szép menyhal fölbontatott, kimosatott és besóztatott, koszorúalakra idomíttassék; ezután egy darab írósvajat olvasszunk föl, tegyünk abba két kis kanál lisztet, mellyel jól összekevertetvén, egy kissé pirítsuk meg; már most adjunk hozzá fél vöröshagymát és darabka citromhéjat, és ez borsólével, melyben gyökerek főttek, eresztessék föl; ebbe jön ezután a menyhal, melyben megfőzetik, de úgy, hogy szép egész maradjon. Már most szűrjük le levét, mihez egy kis citromnak leve adatik s ezzel még egyszer kevésbé forraltassék föl. Eközben hüvelyezzünk ki huszonöt csigát, vagdaljunk levesre hat vagy nyolc szarvasgombát, mely mind friss írósvajjal és kevés finomra



Menyhal.

aprított zöld petrezselyemmel pároltassék meg; már most tegyünk hozzá fél kávéscsészényi jó bort és három vagy négy kanál tejfölt és a kihüvelyezett csigákat; hagyjuk ezeket együtt párolni; ezután egy kis bögrében két tojás sárgáját jól meghabarván, a menyhal levét öntsük hozzá, tegyük a bögrét izzó tűzhöz és folyvásti keverés közt hagyjuk besűrűdni. Ezután a menyhal egy tál közepére tétessék, a sűrűdött mártás pedig rája; a csigákból és szarvasgombából pedig, de melyek se levesesek, se nagyon szárazak ne legyenek, a menyhal körül formáljunk koszorút.

527. Kirántott menyhal.

Három menyhalat megtisztítván, vágd a májakkal együtt egyenlő darabokra, sózd meg és hadd egy óráig olajból, citromléből, zöld petrezselyem és hagymából előállított marinádban. Ettől azután a haldarabokat egy asztalkendőn leszárítván, sózd őket meg jól, hintsd meg liszttel, mártsd összevert tojásba, hengerítsd finom zsemlyemorzsaiba, és egy jó negyedórával tálalás előtt, süsd ki forró zsírban szép világosbarnára. Tálald ki, koszorúzd körül kirántott hagymakarikákkal és citromszeletekkel add asztalhoz.

528. Menyhal rostélyon sütvé.

Két-három szép menyhalat belezz ki, moss meg és jól megszóván, hadd egy óráig állni. Ekkor szárítsd le ruhán és tedd olajba, vagdalt zöld petrezselymet, valamint felszeletelt hagymát is adván belé. Egy negyedórával tálalás előtt süsd meg a menyhalakat rostélyon, helyezd a tála, s hátukon egy bevágást eszközölven, tégy belé egy kevés ancho-vis-vajat, és a halakat jó mártással leöntvén, forrón tálald fel.

529. Közmakár rostélyon sütvé.

Néhány közmakárt belezz ki, moss meg és kezelj tovább úgy, mint a fentebbi szám alatt leírt menyhalakat. Tálald egy rákfarkakkal és rákvajjal párolt rizskéregre, koszorúzd zöld petrezselyemmel, és öntsd le tálalás előtt rákvajjal.



A harcsa.

530. Harcsa angolosan.

Egy kis harcsát fahamuval egy kefe segélyével jól ledörzsölünk, a nyákot róla alaposan lemossuk, s kibelevén és ismét jól megmosván, besózzuk és egy zsinórral többször körülkötve a halaskádba tesszük, melyben egy óráig állni hagyjuk. Ekkor hideg vízzel leöntvén a tűzre állítjuk és ha rövid ideig forrott, félre tesszük, hogy a forrat jól áthúzódjék rajta. Tálalásnál a halat megcsepegtetjük felolvasztott vajjal, és sósvízben főtt petrezselymet, kifli-burgonyát rendezünk el körülötte. Egy csésze béarnaise-mártást adunk fel hozzá.

531. Spékelt harcsa.

Egy nagy darab harcsa, miután kimosatott, besózatott és egy óráig a sóban hevert, spékeltessék meg öt vagy hat sorban finomra szeletelt szalonnával; tegyük ezután egy kasztrólba, melybe még

néhány darab vékony szeletekre vágott borjúhús, néhány darab sódar, egy csomócska zöld petrezselyem, metélőhagyma, kevés magyar bors, 2 deciliter fehér bor és ép annyi víz is jön; fődjük be már most s hagyjuk lassan főni. Miután a hal megfőtt, vegyük ki, levét szűrjük át szitán, zsírájától tisztítsuk meg, s hagyjuk e levét mindaddig főni, míg 2 deciliterre befőtte magát; már most a halat ismét tegyük bele, hogy általában átmelegüljön; s ha kitálaltuk, mártását öntsük rá.

532. Harcsa pörköelve.

Ezen ételhez egy nagy harcsa farkát szoktuk használni, melyet ujjnyi vastag szeletekre vágunk, s melyeket megsózáva és megborsozáva, egy fél óráig állni hagyunk. Finom olajba mártva és zsemlyemorzsába forgatva, a halszeleteket rostélyon mindkét oldalon óvatosan világosbarnára sütjük. Ha szépen kitálaltuk, pikáns barna mártással vonjuk be, és zöld petrezselyemmel, valamint citromszeletekkel díszítve, adjuk asztalhoz.

533. Sütött nyálkahal mártással.

Egy nagy nyálkahal megtisztítatik és hosszában bemetszetik, de át ne hasson a metszés, hogy így a hal egész maradjon. Már most keverj össze egy kevés tört magyar borsot sóval, s a halat ezzel sózd meg, ezután kend meg olvasztott írósvajjal és süsd meg a rostélyon. Miután már jól megsült, tegyük egy tálra, rakjunk rá néhány darab írósvajat, öntsük meg 2 deciliter tejföllel s nyomjunk egy citrom levét rá, valamint aprított citromhéjat is vegyünk hozzá, nemkülönben kevés káprít, egy maroknyi zsemlyemorzsát s néhány darabka írósvajat; tégy alá és fölé izzó tüzet, s miután jól fölforrt, asztalra adhatod.

534. Kecsege au four.

Egy szép nagy kecségét nyiss fel hasán, belezz ki, s egy villa segítségével vedd ki a gerincvelőt, mosd meg a halat, húzd le óvatosan bőrét, sózd és borsozd meg, tedd egy sütőpléhbe, és forró vajjal leöntvén, valamint egy citrom levét csepegtetvén rá, süsd egy fél óráig a sütőben. Ha kitálaltad, vond be pikáns barna tárkonymártással, és töltött champignonokkal szegélyezve egy csésze barna tárkonymártással add asztalhoz.

535. Kecsege frikasszirozva.

Olvasszunk föl egy darab írósvajat, tegyük hozzá egy kanál lisztet s ha megpirult, tegyük még bele egy négy részre vágott vöröshagymát, kevés citromhéjat, azután pedig eresszük föl borsólével, mellyel jól befőzendő. Már most vegyítsük egy citrom levét hozzá, és ebben az így elkészült vegylében hagyjuk a kecségét főni, de úgy, hogy

szét ne omolják. Mielőtt a kecseget asztalra adnók, egy bögrében két tojás sárgáját szükség ütni, habarjuk jól össze, a fönnebbi levet pedig öntsük rá, s miután izzó tűznél folytonos keverés közt sűrűdni kezd, a tálba kitálalt kecsegére kell önteni és rögtön föladni.

536. Nyálkahal borral.

Egy igen szépajú nyálkahal (cigányhal), nagyobbszerű, megtisztítatik és általán hosszában megmetszetik, de a metszés át ne hasson; ezután megsóztatván, így hagyjuk egy óráig sóban állni; már most vegyünk egy hosszú kasztrólt, és a halat ebbe tegyük, vágjunk bele kevés zöld petrezselymet, metélőhagymát, öt vagy hat csiperkegombát, mind apróra össze; és ezt tört magyar borssal, egy fél tojás-nagyságnyi írósvajjal tegyük a kasztrólbá. Öntsünk rá ezután 2 deciliter fehér bort, s miután a födelét ráillesztettük, alul és fölül izzó tüzet helyezvén, a lének több ízben ráöntése közt a halat főzzük meg; ha megfőtt, tegyük tálba és sűrűdött levet rá.



Kecsege.

537. Kecsege à la régence.

Az eljárás ugyanaz, mint az a 534-ik szám alatt leiratott, csak hogy tálalásnál a hal bőven megrakatik rákfarkokkal, champignonokkal és szarvasgombaszeletekkel és jó rákmártással vonatik be. Ugyanezen mártás adandó fel hozzá.

538. Kecsege-pörkölt.

Néhány friss kecseget forgass a forró tűzhelylemezen, míg bőrüket lehúzhatod. Ezután vágd be a fej alatt, belezd ki és oszd fel egyenlő darabokra, melyeket még kissé utántisztítván és megmosván, sózz meg és hagyj egy óráig állni. Ezalatt vagdalj 2 szép feké hagymát igen apróra, pirítsd meg vajban aranysárgára, tégy 1 evőkanál paprikát, egy kevés paradicsomkását és egy kis vizet hozzá, s hadd jól bepárolódni. Ezen mártást kend át szőrszítán egy kasztrólbá, tedd belé a haldarabokat és hadd forrni, míg teljesen megpuhultak. Apró halfás-gombócokat tálalj a pörköltöz.

539. Kecsege citrommártásban.

Miután a kecsege megtisztított s megsóztatott, fél óráig hagyassék sóban. Ezután egy kasztrólbá tegyünk írósvajat, mely fölolvastandó; vegyítsünk már most hozzá két kanálnyi lisztet és sárgára

pirítsuk meg ; vágjunk ezután egy vöröshagymát négy felé, tegyük bele, s miután borsólével föleresztettük és a kecségét e lébe beletettük, mindaddig hagyjuk főni, míg megfőtt, még citromhéjat is adván hozzá. Mielőtt kitálaljuk, még egy citrom levét nyomjuk rá.

540. Tőkehal szardellával.

Vegyünk 1 kiló tőkehalat, főzzük meg sósvízben ; vagdaljunk össze nyolc szardellát, zöld petrezselymet és kevés káprít ; ezután egy tálba tegyünk néhány darab írósvaját, pár kanálnyi tejfölt s holmi aprított vegyületet ; már most a tőkehal darabokra szaggatandó, melynek egy részét ezután egy tálba helyezzük el ; erre jön a fönnebbi vegyből ismét egy réteg kevés zsemlyemorzsával és néhány kanál tejföllel s egy pár darabka írósvajjal ; ez pedig folytattassék mindaddig, míg a tál megtelt ; az egész már most zsemlyemorzsával behintetvén, erre ismét tejföl és írósvaj jön, mi után ízzó tűzön szép sárgára pirítandó.

541. Tőkehal más módon.

Egynéhány darab a tőkehalból forró sósvízbe egy kevés tejjel adatik és ha ez ismét forni kezd, a haldarabok a tűztől elvétnének és egy óráig jól betakarva állva hagyandók. Ha ezen idő lefolyt, a haldarabok habzókanállal kiszedethetnek és szitára lecsepegés végett rakatnak, a szálkák kiszedethetnek és ezután egy darab igen friss írósvajban, melyben egy evőkanálnyi finomra vagdalt vöröshagyma pirítatott, a tűzön gyorsan pároltatnak, ezután tálatatnak és írósvajban pirított zsemlyemorzsával behintetnek. Pirított burgonyák és jól párolt savanyúkáposzta külön tálakon mellé adandók.

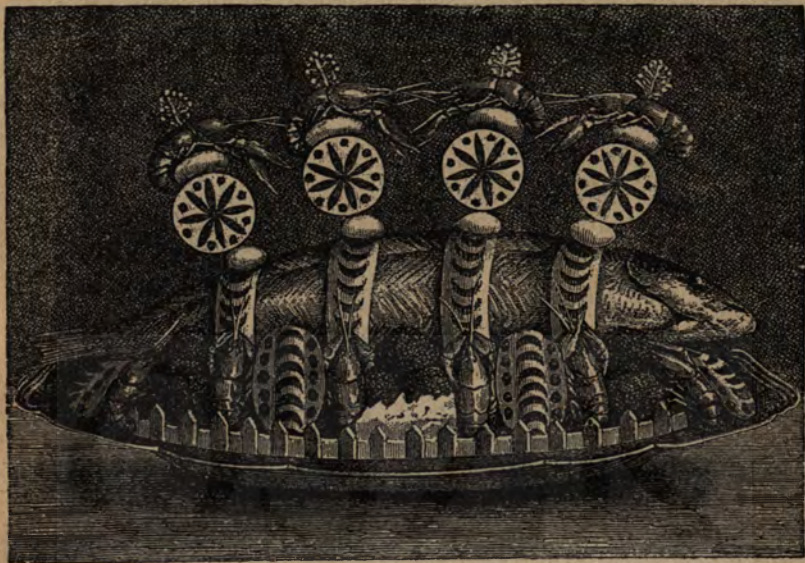
542. Gadóc à la crème.

Egy kis gadócot belezz ki tisztán, ossz hosszában ketté és áztass ki jól vízben. Egy kendőn leszárítván, vagdald be néhányszor, tedd egy vajjal kikent serpenyőbe, sózd és borsozd meg, rakd meg friss vajdarabkákkal, valamint champignon-szeletekkel és süsd kissé a sütőben. Ezután öntsd le néhány tojássárgájával legirozott vajas champignon-mártással, valamint 2 deciliter tejszínnel és ebben süsd a halat, amíg kellőleg megpuhult és világosbarna lett. Ekkor tedd a tálra, a visszamaradt fondhoz vegyítsd egy citrom levét, mi után szűrd át szőrszítán ezen mártást és öntsd a halhoz, melyet zöld petrezselyemmel díszítve tálalj fel.

543. Lazac majonézzel.

Készíts jókora lazacot, és főzd erős húslében és fehér borban ; ha megfőtt, hagyd a folyadékban kihűlni ; engedd azután róla a folyadékot lecsepegni és rakd feldíszített talapzatra (lásd az ábrát) ; borítsd le a talapzatot zservétával és környezd azt zöld petre-

zselyem-koszorúval; környezd a halat zöld petrezselyemmel, rákokkal és díszítsd föl azt a törökkel, melynek dísze apró rák (ha akad apró tengeri rák) és sült burgonya. A majonézt tálald fel külön.



544. Gadóc-gerinc flandriai mártással.

Vágjunk ki egy nagy gadóc közepéből mintegy 20—25 centiméternyi hosszú darabot; vágjuk be mindkét oldalán keresztmetszésekkel és hagyjuk azután 25 percig a sóban, mire a húst vízzel leöblítjük és a hasüreget sárgarépával megtöltjük, de ne erősen, tegyük azután a halkasztról-rostélyra, de úgy, hogy a hasüreg alul jöjjön; most töltsük tele a kasztrólt hideg vízzel, tegyünk sót és kevés zöld petrezselymet hozzá és tegyük a tűzre. Amint forni kezd, betakarjuk, vonjuk a tűzhely szélére és hagyjuk 30—40 percig állni. Most a halat lecsöpögtetjük, vágjuk szeletekre és tálaljuk asztalkendőre, miután zöld petrezselyemmel díszítettük és adjunk hozzá sós vízben főtt burgonyát, valamint a következő mártást külön csészében.

Flandriai mártás: olvasszunk 30—40 deka írósvajat; ha már nagyon meleg lett, eresszük egy másik kasztrólbába és tegyünk hozzá folytonos keverés mellett 3 kanál jó mustárt, 2—3 citromnak levét, egy kevés sót, szerecsendiót és egy csipetnyi finomra vagdalt petrezselymet.

Békák, rákok, szárcsák, teknősbékák és csigákról.

545. Békacombok kis ragúval.

Számíts személyenként 4 békacombot; húzd le róluk a bőrt, mosd meg, szárítsd le ruhán és megborsozván, párold egy kasztróiban feleresztett vajjal jó puhára. Ez alatt készíts néhány champignonból, szarvasgomba-szeletből, borjúkedszéből és néhány kakasveséből egy finom kis ragút, amennyiben mindezt, ha kellőleg meg van főzve vagy párolva, egy tojás sárgájával legirozott vaj-mártásba vegyítsd. A párolt békacombokat tálald egy rizskéregre szép koszorúban, halmozd a ragút középre és az egészet vond be a forró mártással.

546. Békacombok bőjti pecsenyeként.

A békacombokat ugyanúgy készítjük elő, mint a fentebbi szám alatt leíratott, csak hogy ha leszárítottuk, jól megsózzuk, lisztbe forgatjuk és összevert tojásba mártván, valamint zsemlyemorzsa-ba forgatván, forró zsírban világosbarnára sütjük. Zöld petrezselyemmel díszítve tetszés szerinti salátával adatk az asztalhoz.

547. Békák petrezselyemmártásban.

Miután a békák kellően megtisztítottak és kiáztattak, első lábaik elvágatván, a két hátulsó lábaik egymásba dugatnak s megsóztatnak. Ezután készítsünk mártást egy darab írósvajból, kanál lisztből és kevés aprított zöld petrezselyemből, s miután borsólével föleresztettük, a békákat tegyük bele s ebben fölforralván, asztalra adhatók.

548. Rák főve.

A rákot kefével tisztára mosod. Tégy a tűzhöz bőven vizet, tégy belé sót, petrezselyem zöldjét, köménymagot és magyar borsot, ha forr, tedd bele a rákot, hagy négy percig főni, aztán szűrd le vizét és takard be tálalásig. Ekkor tedd a rákot a tálba, de úgy hogy mind fölfelé álljon. A levéből egy keveset önts alá és zöld petrezselyemmel ékesítve add föl. Nagyobb vendégségek alkalmával e célra korona alakú abroncsokból készült állványt használnak, mely a tálra jön és ezen helyezik el a rákot. (Lásd a túloldali ábrákat.)

549. Rák-paprikás.

Személyenként 10 rák számítandó. A rákokat mosd meg tisztán és főzd kissé sósvízben, de csak úgy, hogy még majdnem nyersék és kifejthetők legyenek. A farkakat és ollókat fejtsd ki, a visszamaradt részekből pedig készíts rákvajat. Ezután piríts finomra vágott hagymát vajban, tégy egy kanál paprikát belé, ereszd fel egy kevés vízzel és hadd jól bepárolódni. Ha a rákfarkokat és ollókat belétetted, sózd

meg és tedd félre. Tálalás előtt önts a rákpaprikához 2 deciliter tejfelt, mellyel hadd egy kicsit a tűzön állni. Tálald egy mély tálba, öntsd le feleresztett vajjal és apró halfásgaluskákkal add asztalhoz.

550. Rák-ragú.

Ha hatvan szép rákot tisztára megmostunk, egy kevés sóval és vízzel 10 percig izzó tűz mellett megfőzzük, farkácskáit és ollóit kitörjük, megtisztázzuk, apró kockákra vagdaljuk és így adjuk egy kasztrólba. Most a rákok maradékának feléből és 28 deka friss írósvajból



Allvány a főtt rákok számára.



rákvajat készítünk ; ebből 10 deka felolvasztatik, hozzá két főzőkanálnyi lisztet adunk és hagyjuk ezt egy egész vöröshagymával egy pár percig lassan párolni, keverjünk 4 deciliter tejfelt belé és főzzük be sűrűre e rák-besámlt, ezután sózzuk meg és ha a vöröshagymát kivettük, a mártást szitán át fölibe öntjük. Ha a mártás nem igen szép vörös találna lenni, miután befőzetett, egy kevés rákvajat kell belekeverni. Ha a rákvajból valami fenmaradt, azt hűvös helyen eltehetjük, de előbb labdaalakúra formálandó ; az egyik felét a rákok maradékából pedig ráklevesre felhasználhatjuk.

551. Rák-zephir à l'américaine.

Készíts 1 kiló fogasból, miután bőrét lehúztad és szálkáit kifejtetted, halfarce-ot, következőképpen járván el. A halat vagdald össze, vegyíts hozzá félannyi »panádli«-t, mely 2 deciliter víznek egy dió-

nagyságú darabka vajjal való felforralása és liszttel való elkavarása által állíttatik elő, mire ezen tészta, ha kihült, szőrszítán áttörendő és bele só, szerecsendió és 2 deciliter tejszín vegyítendő. Az elkészített halfarce-ot tedd félre. 30 darab rák ki lévén fejtve, egy vajjal kikent bombaformát rakj ki szépen szarvasgomba-szeletekkel és rákfarkakkal és kend belé a halfarce-ot, középen egy kis mélyedést hagyva. A fenmaradt rákfarkakat és ollókat kavard egy kissé a tűzön, forró sűrű rákmártásba, sózd meg, adj nekik erős ízt cayenne-bors és egy kevés cognac által és töltsd meg velök a kis mélyedést, melyet a formában hagytál. Ezt kend egészen teli halfarce-szal és főzd lassan egy óráig gőzben, mire igen óvatosan borítsd ki egy táltra, amerikai mártást adván fel hozzá.

552. Szárcsa barna mártásban.

A szárcsának bőre lehúzatván, több részre daraboltassék fel; s ha jól kimostuk, készítsünk pácot eszerint: vegyünk egy rész ecetet s annyi vizet, azután kakukfűvet, citromhéjat, vöröshagymát és sót; s midőn a pác forr, a szárcsa beleteendő s ismét ízzó tűzre helyezendő, míg teljesen megpuhult. Készítsünk már most barna levet; vegyünk egy lábasba írósvajot s csináljunk kevés rántást és ezt eresszük föl azon páccal, melyben a szárcsa főzetett; ehhez szintén öntsünk ugyanannyi borsólevet s ha felforr, higítsuk meg borral, a szárcsát pedig ekkor tegyük bele, miután ismét egy kissé felforralandó. A mártás már most szítán áteresztetvén, miután a szárcsát táltra helyeztük, a barna mártást is öntsük rá.

553. Szalmi szárcsákból.

A szárcsáknak húzd le bőrét, combjaikat válaszd le és vágd be az izületen. A mellhúst fejtsd le a csontról, sózd meg, tedd zöldségbraisebe és zsírral leöntetvén, párold puhára a sütőben. Ezalatt készíts lúd-májból a 419. szám alatt leírt módon jó szalmit, a visszamaradt csontokból pedig erős barna mártást. Ha a szárcsák megpuhultak, oszd fel, tálald egy rizskéregre s a szalmit egy papirzacskóba töltve, fecskendezd be vele őket. Az egészet öntsd le a barna mártással és ugyanezt add is fel hozzá.

554. Szárcsák más mártásban.

Miután a szárcsák bőre lehúzatott, több darabokra vagdaltassanak szét; mossuk ki jól; ezután egy kasztról írósvajjal kikenetvén és bele sárgarépa, petrezselyemgyökér, spanyol vöröshagyma, citromhéj, szegfűszeg és egy babérlevél rakatván, erre tegyük a szárcsákat és hagyjuk párolni. Már most öntsünk rá ecetet és borsólevet, forraljuk

ezzel föl, s ha sárgás rántást készítettünk, a párolt szárcsák levét egy kevés borral a rántásba öntsük, s miután fölforrott, a tálba tálalt szárcsákra lesz ráöntendő, de előbb átszüressék.

555. Teknősbékák kocsonyában.

A sósvízben főtt, májoktól kitisztított teknősbékák 4 részre vágatnak és egy fehérboros zöldség-braiseben sóval és néhány szem fehérborssal puhára pároltatnak. Ha kihültek, sorban tűzdeljük szög alakú szarvasgombával és egy formába rendezzük, melyet felolvasztott aszpikkal töltünk meg. Ha az aszpik megfagyott, a formát meleg vízbe mártjuk és a teknősbéka-kocsonyát óvatosan kiborítjuk. Valami zölddel díszítve, mustár-mártással tálaljuk fel.

556. Teknősbéka vérmártásban.

A teknősbékák, miután elvérzettek, friss sósvízben tűzhöz tétesenek; véröket egy edénybe kell félretenni. A teknősbékák mindaddig főzessenek, míg a teknőjük leválik, mivégezt a levevést több ízben kell megpróbálni. Eszerint mind a két teknő levétetvén, húsáról a külső bőr tisztára vonassék le; ezután beleit is szorgalmasan kivevén, tetszés szerinti darabokra vagdaltassék el. Készítsünk most írósvajjal kevés barna rántást, tegyünk bele egy szegfűszeggel tűzdelt fél vöröshagymafejet, eresszük föl jó marhahúslével vagy vízzel, de melyben a teknősbékák főttek; adjunk még hozzá kevés citromhéjat és egy fél citrom levét; már most ebbe lesznek a békák teendőik s miután egy ideig forrt, feltálalható.

557. Ragú teknősbékákról.

A teknősbékák sósvízben mindaddig főzetvén, míg megpuhultak, a teknők kétfelé töretnek és a békák a teknőkből kivétnek; már most lábaikról s minden részéről a fekete bőr lehúzatván, beleik és májaik szorgos vigyázattal vétetnek ki, hogy az epe szét ne fakadjon. Ezután a békák négyfelé vágatván, készítsünk kevés írósvajas-mártást, mely borsóvízzel lesz föleresztendő. Ezután pároljunk meg írósvajban kevés zöld petrezselymet, 2 deciliter gyenge zöldborsót, tizenkét megapritott csiperkegombát, tizenöt vagy húsz rákfarkacskát, s miután mindez megpároltatott, tegyük a teknősbékákhoz; s mind hadd főjön együtt. Mártása csak kevés maradjon, amidőn asztalra feladható; körülkarimázásnak írósvajas tésztából lehet koszorút alakítani.

558. Teknősbékák saját teknőjükben.

Sósvízben jól puhára főzetnek meg a teknősbékák; s miután teknőjükből kibontottuk, négy darabra vagdaltatnak össze; már most azon lé, mely a teknőben találtatik, szorgalmasan félretétnék; ezután a máj

az epétől szépen elválasztatván, úgy hogy az epe szét ne folyjon, tegyük a teknőbe néhány darab írósvajat és ehhez öntsük a teknőben talált, de félretett levét; már most a bőrtől megtisztított teknősbékák jönnek bele, kevés zsemlyemorzsával meghintve, néhány darab írósvajat, aprított citromhéjjal és egy citrom levével. Tegyük ezt ezután egy lábasba s hagyjuk jól fölforrni, mi után kész.

559. Osztrigák és kagylók elkészítéséről.

Osztrigák. Csak akkor frissek, ha erősen zárvak, úgy hogy késsel kell felfeszíteni. Mártalékokhoz, ragúk stb.-hez rendesen teknőjükből kisedetnek s saját levükkel és citromlével főzetnek. Vagy pedig főzzük meg egészben borral, ezután szűrjük ismét le és vágjuk el fekete szakálukat.

Kagylók (kagylócskák). Mossuk ki vízben, főzzük meg a zárt kagylót borral, petrezselyemmel és vöröshagymával, míg fölnyílnak, ekkor szedd le az üres teknőt és add a tele részt a mártalékba; rendesen a legszebbeket szokás kiválasztani körülkoszorúzásra, a többieket kisedve, a mártásba adjuk. Nagy kagylókból, ha fölnyitottuk, közepéből a hegyes porcikákat is ki kell szedni.

Üres kagylók tisztítása kisebb ételneműek számára. Olynemű osztrigakagylók kiválasztandók, melyek jó mélyek és melyek, ha felállítjuk, egyenesen állva maradnak, ezután meleg vízben kefécskével tisztán megmossuk, hideg vízbe adjuk rövid időre és aztán megszáritjuk. Némely ételhez a sima fehér tengeri kagyló alkalmasabb. Hasonló teknőket porcellánból kaphatni.

560. Tengeri rákok.

Ha még nincsenek beecetesedve és megfőve, mikor vesszük, akkor ecetben és erős sósvízben kell megfőzni.

Melegen. Vegyünk olajat és citromlevet, főzzünk vele petrezselymet, mogyoróhagymát, metélőhagymát és borsot, vágjuk a rákot hosszában két részre, miután ollóit eltávolítottuk — mire a fentebbi mártalékfélét a rák húsos oldalára öntjük, vagy pedig vágjuk darabokra a kisedett húst, hagyjuk a mártással egyszer főni és merítsünk rá többször belőle.

Hideg mártással. Az ecetesedett tengeri rákból a húst kivájjuk, ezután összeillesztjük, mintha egyben lenne, vagy pedig szeletekre vágjuk. A testből a barna zsiradékot, a kis húsdarabokat, a tojást és a keményre főtt sárgát törjük és szűrjük át — ezután keverjük francia mustárral, citromlével, olajjal, sóval és borssal sűrű mártássá, melyet a rákhústra öntünk. Mustár helyett tárkonyecetet, finomra vagdalt füveket és káprít vehetünk, a tálat pedig tok-halikrával (kaviár) megkent pirított zsemlyeszeletekkel körükarimázzuk.

Vagy: a farkakból kiválasztott húst a rák-teknőbe adjuk és asztalkendőre petrezselyemmel diszítve — a fentebbi, vagy hideg mandolamártással — egy külön csészébe feladjuk.

Majonézzel. A finomra tört tojásokat fehér majonézzel vegyítjük, miáltal ez halaványpiros színt nyer, ezt a kocsonyásodott aszpikra fektetett rákhúsra kenjük — és rakjunk még egy réteget fölibe, miután az első már jéggé kocsonyásodott. Kívül azután keményre főtt felezett tojásokkal körülkarimáztatik, ezt ismét aszpikkal körülrakjuk, mire a majonézt a tojások mögött rákfarkacsakkal, olajbogyókkal és szardínákkal megrakjuk.

561. Ragú csigákból.

30 darab szép csigát moss meg tisztán langyos vízben és főzz egy fél óráig sós vízben. Leszűrven, egy spēkelőtű segélyével húzd ki őket óvatosan házukból, a belet és követ távolítsd el egy kis késsel és párold



A csiga.

őket egy darabka friss vajban. Ezalatt párold szintén néhány champignont, 2 borjú-kedeszt, 2 szarvasgombát és egy darab füstölt marhanyelvet. Ha mindez elkészült, vagdald össze kockákra, tedd ezeket a csigákkal együtt egy kasztróba, öntsd le tojással és tejszínnel legirozott mártással és hadd jól forni. A ragút egy mély tálba tálalván, vond be még egyszer mártással és add asztalhoz.

562. Csigák.

A csigák addig ehetők, míg házukban elzárva maradnak. Megmosatnak és 1 óra hosszat sós vízben főzetnek, míg spēkelőtűvel könnyen kihúzhatjuk, minek addig kell történnie, míg melegnek. Ha későbbre

felhasználni akarjuk, fejük és farkuk levágattassék és a házuk eldobandó.

Csiga házban. Leszűrve, asztalkendőben tálra adatnak és hozzá savanyú tormát vagy meleg írósvajat citromlével megfőve külön találunk.

Töltve. 25 csigához, melyeket főzni és kihúzni kell, körülbelül 5 deka vaját, 4 törött szardellát veszünk, ha elolvadt, vegyünk egy maroknyi morzsát, mogyoróhagymát, petrezselymet, borsot és 2 kanálnyi savanyú tejfölt hozzá. Ebből a kimosott csigaházak mindegyikébe valamit töltünk reá, azután a kihúzott és megtisztított csigát fedjük be morzsával és adjuk egy kasztróiban a sütőcsőbe.

Fokhagymával. Adjunk a csehpimaszsütő-minta minden mélyedésébe kevés aïoli olajat és egy darab írósvajat, kevés foghagymát és három főtt, kiválasztott csigát, hintsük be zsemlyemorzsával, csöpögtessünk reá zsírt, főzzük a sütőcsőben és tálaljuk savanyú káposztához.

Szardellával. Melegítsünk tojás-serpenyőben vaját, adjunk hozzá feldagasztás végett petrezselymet, vöröshagymát és morzsát, ezután finomra vágott csigát és szardellát és hagyjuk felforrni.

Ecettel és olajjal. A főtt csigák metélt alakban szardellával keményre főtt tojással s egy mogyoróhagymával finomra aprítandók, ezután ecettel, olajjal és borssal elkészítetnek.

563. Kövi vagy legnagyobb félszegúszó angolosan.

A hal uszonyait vágd le és fejénél a sötét oldalán vágd kissé fel. A beleket és megaludt vért vakard ki, egy izületet a hátán szúrj ki és tedd a halat, ha megmostad, egy fehér edénybe sós tejbe, úgy hogy a barna oldala felül kerüljön és hadd éjjelen át ázni. Másnap vedd ki a tejből, tedd úgy a halas kádba, hogy most fehér oldala kerüljön felül és hideg vízzel leöntvén, valamint jól megsózván, hadd felforrni, de ha ez megtörtént, azonnal vedd le a tűzről és hadd $\frac{1}{2}$ óráig, tálalásig a forratban állni. Ha egy halas tálra kitálaltad, rakd körül crevettekkel és champignonokkal s egy csésze crevette-mártással (lásd ezt) add asztalhoz.



Írósvajas tészta harmadik kisodrás után.

NEGYEDIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

Különféle tésztákról, írósvajas süteményekről, porhanyó tésztákról és pástétomokról.

564. Írósvajas tészta készítése, mely minden koszorúzathoz, karimázathoz és pástétomhoz alkalmazható.

Vegyünk 28 deka lisztet egy sodródeszkára, sózzuk meg, üssünk bele egy tojást, tegyünk hozzá két kanál tejfölt, egy jó kanálnyi fehér ecetet, vagy kanál fehér bort ; s ha ez nem elegendőleg nedvesített, kevés vizet is önthetünk hozzá. E tésztának keményebbnek kell valómivel lenni mint a rétestésztának ; már most e tészta mindaddig dolgoztatik át, míg a kézről szépen lefejlík ; ezután egy kis gömbölyegre összecsinálván, de mely csináláskor is folyvást gyúrassék, fertály óráig hagyjuk egy ruhával befödve nyugodni ; már most sodorjuk ki késfoknyi vastagra s vegyünk 28 deka írósvajat, dolgozzuk ezt jól át és verjük laposra ; már most e laposra vert írósvajat tegyük a tésztás közepébe és a tésztát négyrét hajtogassuk rá ; ezután a sodródeszkát egy kissé meglisztezvén, a tészta oly vékonyra, minőre csak lehet, sodortassék ki ; ezután ismét ugyanezen oldalra négyrétűre hajtogatassék össze, és a liszt róla poroztassék le ; mindenesetre a lisztezéstől óvakodnunk kell, hogy minél kevesebb liszt jöjjön hozzá. Hogy pedig

a tészta ne ragadjon, könnyű kézzel gyúrassék meg és így hagyjuk $\frac{1}{4}$ óráig nyugodni, hűvös helyre tétetvén, kivált nyáron két tál között jég közé. Most ismét szétsodortatik, pedig háromszor; negyedszer aztán amit akarunk készíthetünk belőle. (Lásd az ábrát a 176. lapon.)

565. Egyszerű, könnyű írósvajas tészta.

Végý a deszkára 28 deka jó kemény vaját és ugyanannyi lisztet. A lisztnek negyedrésztét dolgozd a vajjal össze és nyomd ezt laposra. A széleket ujjnyi szélesen vágd le és tedd a többi liszthez, egy kevés sót adván belé. Készíts ebből kellő mennyiségű vízzel kissé kemény rétestésztát, addig dolgozván, míg a kéztől elválík. Egy késsel a deszkáról letisztítván, gyúrd össze egy golyóvá, melyet vágj be felül néhány-szor, s hideg helyen hagyj egy fél óráig pihenni. Ekkor sodord ki a tésztát négyszegletesre, takard belé a vaját és hajtsd kétszer egymás-után háromszorosan össze. Ha egy fél óráig ismét pihent a tészta, ismételd az eljárást és hadd újra pihenni. Ezután tetszés szerint fel használható.

566. Minták, tészta-kéreg^{ek} és pástétomok kirakatásáról.

Öblösen kisütve. A kis és nagy minták kirakatása fentebbi módon — vagy porhanyós tésztával, vagy morzsa- vagy omlós-tésztával — történik, ezután a belső ürességet tiszta írópapírral kibéleljük és száraz babbal megtöltve, mérsékelt meleg mellett megsütjük. Ezután a töl-teleket kiszedjük, a mintát még egy időre a csőbe tesszük, hogy a tészta belül is szép színt kapjon. A kifordított kéreg kívülről tojással bekenve, a kemencében szárítandó.

Írósvajas tésztából készített kéreg kalács és pástétomokra. A tésztát 3 keshátnyi vastagságra kisodorva tortapléh után oly nagyságú kerek lemezre (lapra) vágjuk, amilyen a kalács legyen, ezután ebből egy hüvelyknyi szélességű karikát leválasztunk, mire a belső közepéből vett kisebb lemez oly szélesre kinyújtandó, minő az előbbi lemez volt. Ezután rakjuk pléhre, mely több réteg papírral előbb betakartatott, kenjük be tojással, mire a karimát óvatosan fölibe tesszük, egy keveset odanyomjuk és a tetejét tojással bekenjük. Ezután a széle egyenlő kétujjnyi távolságban késkeggyel felhasíttatik, hogy a tészta könnyeb-ben keljen, mire nagy hőségben szép barnára sütendő.

567. Írósvajas tészta máskép, mely a szokás szerinti tésztások beléül alkalmazható.

A sodródeszkára 28 deka liszt tétetvén, s ha megsóztuk és két részre osztottuk, feléből csináljunk könnyű tésztát, de valamivel kemé-nyebb legyen a rétes-tésztánál; ehhez tehát vegyünk két tojás sárgáját, egy kanál tejfölt és fél citrom levét; ezzel már most a tészta mindaddig

gyúrassék, míg a kézről könnyen lefejlík ; s ha gömbölyded alakura formáltuk, tegyük félre. A lisztnek másik felébe 28 deka írósvajat teszünk, mely mindaddig a liszttel és sodrófával sodortatik, míg az írósvaj a liszttel tökéletesen egyesült. Már most a tésztát késfoknyi vastagra kell kisodrani, s az írósvaj is hasonló hosszúkásra kisodorva a tészta közepébe tétessék és fölibe a tészta négyrétüleg mind a négy részről összehajtatik ; már most a sodrófával verjük laposra e tésztát és oly vékonyra, minőre csak lehet, sodorjuk ki ; hajtsuk ezután ismét össze, mit háromszor ismételvén — a túlzott liszthintegtetéstől azonban óvakodnunk kell — negyedszer sodorjuk ki végre finomul, s tetszés szerint használjuk föl.

568. Porhanyó tészta készítése.

Vegyünk 28 deka lisztet, sózzuk meg, vágjunk közibe 28 deka írósvajat szeletelve ; az írósvaj sodrófával jól összevegyítettik a liszttel, de kézzel ne érintsük ; már most üssünk hozzá két tojás sárgáját, és annyi tejfölt egy kanál borral, hogy a tészta átnedvesüljön kellően ; egy nagy késsel kell ezután átdolgoznunk, hogy mindenkép jól összevegyüljön. A tésztának keménynek lenni nem szabad, és amennyire lehet, óvakodnunk kell a tésztát kézzel érinteni. Sodróása háromszor történik és pedig oly vékonyra, aminőre csak lehet, összehajtogatása pedig mindig ugyanazon egy oldalára négyrét történjék, liszt se hintessék több rá mint mennyi kívántatik. Ezután e tésztát alkalmazhatni, bármire akarjuk. Megjegyzendő, hogy az írósvajnak e porhanyó tészta-hoz lágynak kell lennie.

569. Burgonyakása pástétomkákban.

10 darab burgonyát héjukban megsütvén, belsejüket egy kávéskanállal kivesszük és azonnal szőrszítán át egy medencébe törjük, melyben 1 egész tojással, 4 tojás sárgájával, 1 deciliter tejfellel és egy darab finomra vagdalt sonkával összevegyítjük, 4 deka friss vajat és egy kevés szerecsendiót kavarván szintén a tömegbe. 20 darab apró, kerek mélyedéssel és dugóval ellátott vajtészta-pástétomkának már készen, melegen kell állni, s ezeket papirzacskóból tele töltjük a burgonyakásával. A kis dugókat a pástétomokra helyezvén, ezeket 8—10 percre a sütőbe tesszük és jó fehér vajas mártással bevonva adjuk asztalhoz.

570. Írósvajas pástétom ragúval.

Készítsünk az 567-ik szám szerint írósvajas tésztát és mintegy három késfoknyi vastagra sodorjuk ki ; vágjunk ezután belőle le egy gömbölyű vagy négyszögű szeletet, melynek külső széleazete tojásfehérével kenessék meg. A másik szelet éppen így kisodorva tétessék rá. Ha a szelet gömbölyű, ekkor egy kis fánktűzdelővel egy-egy forintos

nagyságú leveleket tűzdeljünk vagyis szúrjunk ki, s ezekkel kell a pástétom széleit megrakni, úgy hogy mindenkor a második levélke az elsőnek közepére essék. Ha pedig négyszegű, vágjunk egy meleg késsel kétujjnyi vastag tésztaszalagot, tegyük ezt a szélzetre, s mindenik saroknál vágjuk el szépen. A pástétom közepébe egy meleg késsel vágjunk köralakú bevágást, mely egy ivópohárnyi körületű legyen; csináljunk a tésztából kettős gombot fölibe, s ha a pástétomot tojásfehérével megkentük, süssük meg kemencében szép ropogósra. Ha megsült, vágjuk ki egy éles késsel a már bevágott födelet, s vegyük fel vigyázva, hogy szét ne omolják, és egy késsel fejtsük ki rögtön azon zsendicés tésztát, mely a két szelet között mutatkozik; már most a pástétom az e végre elkészített ragúval megtöltetik; mihez 28 deka borjúhúst, három-négy borjúkedszt, megfőzve mindkettőt, hat csiperkegombát aprított zöld petrezselyemmel megkövesztve, hús vagy harminc rákfarkacskát, kissé sósvízben főzött spárgát vagy kaulit, mind kockásra aprítva lehet venni; tegyünk még hozzá kevés szerecsendióvirágot, mely mind egy kevés írósvajas lében mindaddig pároltassék, míg a lé egészen befőtte magát. A ragú már most kellő vigyázattal a pástétomba töltessék, s födele rátétetvén, asztalra adassék. E pástétomot szalmival nyúl- vagy ózhúsból megtölthetni.



571. Töltött pástétom.

28 deka szép darab combjából vágott borjúhús, a vese kövérségével együtt vétetvén, ehhez még kevés vöröshagyma és citromhéj is alkalmaztatik. Reszeljünk le már most egy zsemlye héját, e zsemlyét áztassuk tejbe és nyomjuk ki jól; vágjuk ezután ezt is a fölebbiekkel

együtt össze ; s ha jól megapráttatik, a vékony hárttyácskák és rostok válogattassanak ki. Ezután egy egész tojás és 3 tojás sárgájából, egy darabka írósvajból, kevés tejből készítsünk lágy habarékot, törjük mind jól össze, vegyük ki, keverjük hozzá két tojást és így tegyük félre. Készíthetni ragút főtt borjúkedeszből és tőgyből, mit két tojás sárgájával és citromlével kell frikaszirozni vagy összehabarni. Már most csináljunk az 568-ik szám szerint porhanyó tésztát ; vegyünk ezután egy pástétomos tálat, melynek fenekét kisujnyi vastag tésztával rakjuk meg. Ezután tegyük a tölteléknek felét ebbe, a ragút pedig fölibe, azután jó a tölteléknek ismét fele, alakítsuk gömbölyűre és a maradéktésztából ujjnyi széles szalagok vágatnak cifrázó kerekcskével, melyek a töltelékre teendők rostélyzat formában, úgy hogy alóluk a töltelék kilássék. Ezt már most habart tojással kell megkenni és háromnegyed óráig süttessék kemencében. Mielőtt a pástétomot asztalra feladnánk, a rostélyzat közeit spárgafejecskékkel és rákfarkakkal tűzdelhetni meg.

572. Pástétomkák párizsi módon.

28 deka vajból és ugyanannyi lisztből jó vajastésztát készítünk, melyet félujnyi vastagra kisodorunk, apró pástétomkákat szurkálunk belőle és ezeket a sütőben világosbarnára sütjük. Ezalatt egy levesben főtt csirkemellet, néhány puhára párolt champignont, 2 szarvasgombát és egy darab füstölt marhanyelvet metéltté vágunk, néhány rákfarkot is hosszában felaprítunk, s mindezt egy kasztrólba téve, jól legirozott vajás champignon-mártással elkavarjuk. A pástétomkákat melegen töltjük meg ezen ragúval, rövid időre visszatesszük a sütőbe, s a mártással könnyedén bevonva, forrón tálaljuk fel.

573. Pástétomkák orosz módon.

A pástétomkák ugyanúgy készülnek mint a fentebbiek ; csak hogy ízetesen elkészített, párolt vörös vagy fehér káposztával töltetnek meg, egy szeletke csirkehús tétetik felül reájuk és erős madeira-mártással bevonva, forrón adatnak asztalhoz.

574. Rák-pástétomkák.

Töltött levélkék. Végy 18 deka lisztet, épp annyi rákvajat, 2 tojás sárgáját, 2 kanál bort, sót és savanyú tejfelt, készíts belőle tésztát, hagy nyugodni, ezután sodord ki és hajtogasd össze mint az írósvajas résztát. Már most sodord ki újra késfoknyi vastagságra, tűzdeld ki fánkSZURDALÓVAL, adj az egyik felére rákvagdalékot, a szélit kend meg tojással és takard be a tészta másik felével, miután felül rákvajjal megkenve lett, süsd meg — de ne nagy melegben.

575. Rizolok.

Készíts 21 deka lisztből, 14 deka vajból, 2 tojás sárgájából, só és 2 kanál hideg vízből gyorsan porhanyós tésztát, szaggasd darabokra, gyúrd újra össze, és hagyd egy óráig nedves kendőben hajtogatva nyugodni, mire vékonyra kisodortassék. Ezután adj rá két ujjnyi távolságban diónagyságú golyócskát sűrűre befőtt s hideg hús- vagy bőjti ragúból vagy (hadzsizs) vagdalékból, vagy főtt húsnak finom vagdalékát, vagy pedig szárnyas vadhúsból készült pürét, karikázd le a szélit felhajtogatva köröskörül, mint a nyelőfánkocskáknál és hagyd befödve hűvös helyen; használat előtt zsírban megsütendők. Miután itatóspapíron száríttatik, kend be rákvajjal, tálald asztalkendőre és adj közepére kirántott petrezselymet. Ha a kirántásra szükséges tojás- és zsemlyemorzsával behintetted, mely megint pármai sajttal vegyítettett, akkor ezen ételt »à la Villeroi«-nak nevezzük.

576. Tál-pástétom.

Vágd apró darabkákra a csirkének vagy galambnak, kivált azon szárnyas vadnak a gyenge húsát, hintsd meg sóval, borssal, finomra vágott mogyoróhagymával, petrezselyemmel, csiperkegombával és citromhéjjal, adj hozzá kevés jó bort és hagyd befödve éjszakán át állva. A következő napon adj egy réteget a levelestésztából a pástétomtálba, de úgy, hogy abból az abroncsnak külső szélén egy keveset kilógjon, ezután rakd meg a fenekét szalonnaszeletkével, és add hozzá a beecetezett húst. Ezután hintsd meg szalonnakockával és zsemlyemorzsával, vagy rakj reá nyers sódarszeleteket, mire egy réteg írósvajas tésztával befedendő, a szélit pedig tésztakoszorúval ellátjuk, ezután a fedelét cifrázd fel, kend meg tojással, mint a többi pástétomot szoktad, és tedd a tálat a sütőcsőbe. Süsd meg 1—2 óráig, de ne nagyon melegen; ezután a tészta $\frac{1}{2}$ óra után írósvajjal bekent papírral beboríttatik, mire erős mártalékkal az asztalra adandó.

577. Kiborított rizs vadhússal.

A rizs írósvajjal és finomra vagdalt vöröshagymával piríttatik, ezután kevés levessel pároltatik, és keverj párolt, összevágott csiperkegombát bele. Az írósvajjal bekent kúpalakú minta nyelvekkel csinosan kirakandó, mire a rizskását ujjnyi vastagon belenyomkodni és az üres helyet sűrű szárnyasvad-ragúval vagy vadhús-darabkákkal, s ugyan-ezen húsnemből készült pürével megtölteni kell. Rizsszel betakarva egy ideig add a csőbe, ezután borítsd ki.

578. Hideg pástétom.

Vegyünk 28 deka szalonnát, egy sült őzhátat vagy nyúlhátat; a húst a csontokról fejsük le s mindezt apróra aprítsuk meg. Ezután öt zsemlyének héja lereszeltetvén, béle pedig kásával főzetvén jó

marhahúslében, ebbe tegyük az aprított húst a szalonnával együtt és jól vegyítsük össze. Már most egy bögrében öt tojás sárgája a kására főzött zsemlyével és aprított hússal és szalonnával jól összehabartatik, szitán átszűretik, hozzá vegyítvén még tört magyar borsot, kevés szerecsendióvirágot és sót; ezután pároljunk meg három lúdmájat írósvajban, süssünk meg két fácánt és két foglyot, aprítsuk össze, a csontokról a húst szedjük le, és ezután vagdaljunk össze tíz-tizenkét szarvasgombát körszeletekre és mindez kevés írósvajban zöld petrezselyemmel pároltassék meg. Ezután 1 kiló írósvajból kell e hideg pástétomnak az 568-ik szám szerint porhanyó tésztát készíteni, azonban e tésztának nem szabad oly porhanyónak lenni, mint az 568-ik szám alatt, mert különben elporlanék; éppen azért 14—18 dekával a liszt több legyen mint az írósvaj; például: $\frac{1}{2}$ kiló írósvajra jó 70 deka liszt vétessék; egyszersmind a tészta is keményebb legyen, mint az 568-ik szám alatt; az első tésztának lágyabbnak kell lennie, a másodiknak inkább keménynek mint lágynak, különben a töltést nem bírja meg; e tésztából készítettessék tehát a pástétom szokott alakura, csakhogy a koszorúzat sokkal magasabb legyen, ezután egy sor töltelék, közbe kevés szarvasgomba, ezután a párolt lúdmáj megaprítva, ismét rá kevés szarvasgomba és ezután a töltelék; ezt követi a fogoly és fácán, mely rétegezés mindaddig eszerint folytatandó, míg mind el nem fogyott. Ezután, mint szokás, tésztával födetik be, sőt lehet tésztával is fölcifrázni; kenjük meg már most tojás fehérével és folytonos hőségben hagyjuk két óráig sülni. Ha a kemencéből kivettük, hagyjuk kihűlni; a fődélét már most jókora nagyságúra vágjuk föl, miután a pástétom belsejét aszpikkal rakjuk meg.

579. Kis pástétomok (au naturel).

56 deka vaj és 56 deka lisztből leveles tésztát készítünk (ennek módja az 567. sz. a. adatik elő) $\frac{1}{2}$ cm vastagra, abból egy tészta-szűrővel 24 darab $4\frac{1}{2}$ cm nagyságú darabot vágunk ki, a kieső részeket ismét összegyúrjuk és szintén $\frac{1}{2}$ cm vastagra nyújtván, ismét 24 darabot vágunk ki belőle $4\frac{1}{2}$ cm nagyságban. — Ekkor egy kikent tepsibe rakjuk az utóbb vágott 24 darab tésztát és mindegyikre egy-egy szárnyas-vagdalékból készített gombóckát téve, azokat a másik 24 darab tésztával leborítjuk és a pástétomokat egy $3\frac{1}{2}$ cm nagyságú tészta-szűrő hátlapjával lenyomván és tojás fehérével megkenvén, élénk tűzön megsütjük.

580. Kis pástétomok lúdmájjal és szarvasgombával.

(Ügynevezett Mouglass-pástétomok.)

30 deka vaj, 56 deka liszt, 2 tojás és 1 deka sóból, 2 deciliter vízzel puha és simulékony tésztát készítünk és egy órán át állni hagyjuk. Ekkor a tésztát elnyújtjuk és azzal kitöltjük 18 darab 4 cm hosszú és

5 cm magas forma fenekeit és oldalait, s aztán azokat liszttel töltvén meg, egy tésztafedelet teszünk rájuk és megkenvén tojás fehérjével, megsütjük. — Mihelyt a pástétomok kisülnek, a tésztafedőt vigyázva levesszük és a lisztet kiöntvén, a pástétomok belsejét kikeféljük, azután pedig kívül és belől megkenvén tojás fehérjével, a kemencében pár perc alatt megszáritjuk és azok belsejét lúdmájjal és szarvasgombával töltjük meg. Ezt sűrített spanyol mártással öntjük le.

581. Pástétom főzelékkel.

Az 580-ik szám szerint készítünk 18 darab pástétomot és kitöltjük azok belsejét vegyes főzelékkel, melyet sárgarépa, spárga, zöldborsó és zöldbabból készítettünk. Azután tejföl-mártással öntjük le.

582. Hideg nyúl-pástétom.

Vadpástétomhoz vágd egy sült nyúlnak a gerincét szeletekre, és készíts a többi húsból éppen annyi szalonnával és sűrű vadmártással, jó savanyú tejföllel, 2 tojás sárgájával, a szükséges só és fűszerrel a tölteléket (farce), ezt a hússal és borban főtt szarvasgombával béleld ki. A hulladékot levesben kell kifőzni, mire ezen erőleiből néhány kanálnyival a pástétomba öntesz, még mielőtt azt kihűlni hagyod.

583. Pulard-pástétom.

3 pulardot vagy kappant tisztíts meg és pörkölj le. A mellekről húzd le a bőrt, alakítsd szép szeletekké, melyeket egy kicsit verj meg. A combhúsból fejsd ki a csontokat, és törd meg a húst egy darabka szalonnával, egy kevés panádlival, 2 egész tojással és 2 tojás sárgájával, finom fással. Ezt tedd ezután egy medencébe, sózd meg, fűszerezd egy kevés szerecsendióval és kavargatd el benne jól 1 deciliter tejszínt. Egy formát bélelj ki pástétomtésztaival, kend ki fással és rakd ki szépen a csirkeszeletekkel, szarvasgombával, tűzdelt lúdmájdarabokkal és puhára párolt champignon-karikákkal, közte-közte mindig egy kevés fást kenve. Ha a forma tele van, a tetőt is kend meg, csukd rá és süsd a pástétomot egy jó óráig a sütőben. — Egy tálra kiborítván, rakd körül töltött champignonokkal és forró szüprém-mártást (lásd ezt) adj fel hozzá.

584. Kis pástétomkák szalpikkal.

Néhány szarvasgombát, champignont, egy darab füstölt marhanyelvet, néhány kakastaréjt és egy levesben főtt csirkemellet apró kockákra vágunk. Egy kasztróiban igen finomra vagdalt hagymát aranyárgára pirítunk egy kevés vajban, 2 evőkanál tejfölt és vagdalt zöld petrezselymet teszünk belé s a kockára vágottat is belé vegyítjük.

Mindehhez 2 deciliter barna mártást, valamint egy pohárka Madeira-bort kavarunk és sót is adván belé, pároljuk, amíg elég sűrű lett. A csőben sült pástétomkákat ezen szalpikonnal megtöltjük, és kissé bevonva, forrón tálaljuk fel.

585. Hideg őz-pástétom.

Egy szép őzcombból fejsd ki a diót és fölsált, bőrozd le, végy ki minden ínt, s megsózván és megborsozván, rakd meg szalonnaszeletekkel és párold zöldség-braiseben a sütőben jó puhára. — Ezután vedd ki a húst és fasiozd meg a fasiozó gépben. A visszamaradt braiset zsírozd le, hadd kissé barnulni, és 2 főzőkanál liszttel meghintvén, valamint 1 liter lével s egy pohár Madeira-borral feleresztvén, hadd jól megsűrösödni. Ha áttörted szőrszítán, vegyítsd össze a fasiozott őzhússal és törd meg az egészet mozsárban 2 egész tojással és 2 tojás ságájával. Most már vedd ki a tömeget a mozsárból, sózd és borsozd meg, vegyíts belé egy kevés apró kockákra vágott szalonnát és néhány zöld pisztácot, rakj ki egy formát szalonnaszeletekkel, töltsd meg és főzd a pástétomot egy óráig gőzben a sütőben. Kiborítván, szedd le róla a szalonnaszeleteket, és használatig hadd hideg helyen állni.

586. Teknősbéka-pástétom.

Az 564-ik vény szerint kell írósvajas tésztát készíteni, mely minden pástétomhoz való; sodorjuk ki két késfoknyi vastagra és csináljunk belőle tálpástétomot, kenjük meg tojás fehérével és süssük meg szépen. Ezután a teknősbékák tisztítottasának aszerint, mint már írva van; főzzük meg sósvízben és szétterjesztvén lábait, készítsünk kevés írósvajas levet, melybe főtt spárgát, kihüvelyezett rákfarkacskákat, csiperkegombát teszünk a teknősbékákkal együtt s mindezt hagyjuk egy kissé párolni. Midőn a pástétom megsült, adjuk egy tálra, vágjuk föl födelét és belsejébe szép csinosan tegyük a vegyítéket, miután födelével befődtük, gyorsan adjuk asztalra.

587. Hideg fogoly-pástétom szarvasgombával.

5 darab tisztított fogolyból vedd ki a csontokat. Belső részüket sózd meg, rakd meg sonkasávkokkal és csavard össze. A melleket tüzdeld meg vékony szarvasgombaszeletekkel és tedd félre. Ezután készíts egy nyúlhátból s a fogolymájakból finom fást, melyet törj meg mozsárban 4 deka apróra vagdalt szalonnával, 4 diónagyságú darab panádlival, 2 egész tojással és 2 tojás ságájával. Ezen tömeget egy medencébe áttevén, vegyíts belé sót, borsot és egy pohárka rumot. Egy pástétom-formát kenj ki hideg vajjal: a 14 deka liszt, 7 deka vaj és 5 tojás ságájából készült és kellőleg pihentetett, késfoknyi vastagságra kisodort tésztával béleld ki és kend ki a fással. Az előkészített fogolydarabokat rendezd fással váltakozva a formába és 3—4 kanálnyi finom

füvet szórj közte-közte belé. A formát tetejével becsukván, süsd a pástétomot egy óráig lassan a sütőben, és kiborítván, tedd hidegre. Egy kerek tálon szépen diszítve add asztalhoz, s egy csésze áfonyát kínálj hozzá.

588. Hideg fácán-pástétom.

Három jól megtisztított fácánnak válaszd le mellét és tüzdeld meg szarvasgombaszeletekkel. A combokból vedd ki a csontokat és tedd a húst nyúlhátból előkészített fáshoz. A különbeni eljárás ugyanaz, mint a fentebbi szám alatt leíratott.

589. Hideg pulyka-pástétom.

Ezen pástétomhoz egy fiatal pulykát használunk, melynek azonban csak mellét szeleteljük fel és szalonnával, valamint sonkával megtüzdelvén, rakjuk a formába, míg a combokból jó fást készítünk. Tovább úgy járunk el, mint a fentebbi pástétomoknál.

590. Sódar-pástétom.

60 deka főtt sódarról a szalonnást levagdalván, a vágókéssel apróra megapríttatik. Ezután két deciliter tejből és két tojásból palacsinták készülnek, melyek valamivel szélesebbre vagdaltatnak mint a kurta metéltet szokás; tegyük már most egy medencébe, mihez az aprított sódarnak nagyobb része is jó; ezután egy jókora kávécsészében habarjunk meg jó tejfölt, de úgy, hogy folyós ne legyen; ezután béleljünk ki egy kasztrólt írósvajas tésztával, minő az 568-ik szám alatti, de a kasztról előbb írósvajjal kenessék ki; a tészta vékony késfoknyira lesz kisodrandó, melyből t. i. a kasztról bélése állandó; a bélés azonban oly sima legyen, hogy ráncok ne mutatkozzanak rajta; a bélés feneke ezután aprított sódarral hintessék meg; a habart palacsinta is belöntetik és sódarral meghintetik; már most a fődél jó rá tésztából, miután folytonos melegben megsütendő.

591. Sonka-szarvaskák teához.

Vég 28 deka kemény írósvajat, 42 deka finom lisztet, kevés sót, négy kanál tejfölt egy sodródeszkára, készíts belőle tésztát, dolgozd meg jól egy késsel, és verd a sodrófával mint az írósvajas tésztát. A tésztát hagyd ezután hűvös helyen egy óráig nyugodni. Azután oly vékonyra sodortassék, amennyire csak lehet, szúrj ki egy kis fánkSZURDALÓVAL lepénykéket, töltsd meg sonkavagdalékkal, formálj kis szarvaskákat, kenjed be tojássárgájával, és süsd ki gyorsan. A szarvaskáknak csinos alak adandó, mire hidegen tea mellé asztalra adjuk.

592. Húsos tészták.

Egy szép kappannak vagy pulykának melle kivágatván s a csontokból kifejtetvén, megaprítottatik. Már most másfél zsemlyének héja lereszeltetvén, fölszeleteltetik, s miután két deciliter tejjel megnedvesítettetett, $8\frac{1}{2}$ deka írósvajjal ízzó tűzre tétessék, hol folyvásti keverés közt, miközben három egész tojás is egymásután üttetvén, sűrű péppé, melynek azonban a kanálról le kell válni, főzetik, aztán pedig kihülesztetik. Már most ez az aprított kappan-mellel, kevés sóval és szerecsendióval egy nagy mozsárban finomra összetöretik és szítán áttöretik. A kappan többi része egy kasztrólban kevés írósvajjal, néhány szelet sárgarépával, kevés vöröshagymával világosbarnára pirítottatik meg, melyre időről-időre kevés lé öntessék; miután pedig a hús megpuhul, a csontokról ez is fejtessék le és metélt alakúra aprítottassék össze. Ezután a töltelék egy medencébe jön, hol öt tojás sárgájával habbá veressék; ehhez kell végre öt tojásból vert kemény habot is vegyíteni, mellyel a hús jól összevegyülvén, egy kasztróba jó, mely azonban írósvajjal kenettessék ki; s miután egy óra folyásig gőzben állott, ki kell borítani és azon lével, melyet a kappan párolás alatt csinált, zsírájától megtisztítva öntessék le.

593. Töpörtös pogácsa.

Fél liter liszt, hasonló mennyiségű finomra vágott töpörtővel s kevés sóval a sodródeszkán sodrófával jól összekevertetik. Most adj hozzá két tojás sárgáját, három kanál tejfölt, két kanál bort s 17 gramm tejben feloldott élesztőt s az egészet addig dolgozd át kézzel, míg szép síma tésztává válik, melyet lehetőleg finomra sodord ki, újra hajtsd meg, újra sodord ki, míg a *negyedik* sodrásnál egy kisujjnyi széles lepény marad, mely egy kis fánkmeteszővel kiszuratik, a pogácsák most a sütőpléhre elhelyeztetvén, meleg helyen éledni hagyjuk. Midőn egy keveset kelni kezdenek, felületüket hosszában és széltében megvagdaltjuk, vert tojással megkenjük s azután szép aransárgára kisütjük. Ezen igen egyszerű étel melegen és hidegen ehető s különösen férfiaknak kedvenc étele, annyira, hogy kedvükért még a legfényűzőbb ételt is cserben hagyják.

594. Töpörtös pogácsa más módon.

Végy egy tányér jó friss töpörtőt, vágd meg a nyújtódeszkán finomra, végy hozzá egy kilogramm lisztet s keverd össze a töpörtővel; ekkor söpörd össze kezdeddel, csinálj közepébe gödröt, üss belé két egész tojást, $3\frac{1}{2}$ deka élesztőt, melyet kevés tejben megáztatasz. Tégy bele tejfölt amennyit kíván, gyúrd össze és hagyd keményre; ekkor nyújtsd ki, hagyd ujjnyi vastagra, szaggasd ki pogácsa-szaggatóval, vágd meg könnyedén keresztben és hosszában késsel, rakd sütőpléhbe tedd meleg helyre és hagyd kevésbé megkelni. Ekkor kend meg fölvert tojással, tedd a sütóba és hagyd ropogásra megsülni.

595. Vajas pogácsa.

1½ liter lisztet 28 deka írósvajjal jól átdolgozunk a sodródeszkán, mihez csak annyi tejfől adatik, hogy jó kemény tésztát gyúrhassunk belőle. Ebből már most apró fánkot vágjunk ki, ezeket vert tojással megkenve, gyorsan kisütjük.

NEGYEDIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

Meridon, pudding és más apró tésztásokról sodóval.

596. Rák-meridon.

Két zsemlyét kell morzsává reszelni, s ha két deciliter tejszint öntöttünk rá s átázott, verjünk habbá 8½ deka rákvajat; ezután a morzsát nyomjuk ki jól, tegyük hozzá negyven vagy ötven ráknak farkacskáit s kihüvelyezett ollóival együtt, ollóik csak középen legyenek átmetszve; ezután jó hozzá két deciliter gyenge zöldborsó, de mely előbb írósvajban legyen megkövesztve, és úgy, hogy színét ne veszítse; kevés só, egy egész tojás és öt tojás sárgája egymásután lassankint hozzátéve; s ha mind habbá veretett, három tojás fehéréből vert jó kemény hab vegyítették hozzá; ez meglévén, már most a forma rákvajjal kenetvén meg, rakassék ki csinosan rákfarkacskákkal, zöldborsóval vagy spárgafejecskékkel és hagyjuk egy órafolyásig gőzben.

597. Rizs-meridon.

Miután 14 deka rizst, tisztára megmosatván előbb, hét deciliter tejben vagy jó marhahúslében megfőztünk puhára, hagyjuk kihűlni. Ezután verjünk habbá 10½ deka írósvajjat, tegyük a rizst bele, mi közé egy egész tojás és öt tojás sárgája is lassankint keverés közt jön; már most harminc kihüvelyezett rákfarkacska ollóival együtt két vagy három puhára főzött pulyka- vagy lúdzúza s egy kevés főtt borjúfej hosszúkásra aprítva, nemkülönben kevés só, és végre három tojás fehérének habja vegyítették hozzá. Kenjünk ezután meg egy kasztrólt írósvajjal, a kasztról fenekére fehér papirost tegyünk, mely úgy legyen vágva, hogy tökéletesen beleilljék; ezt is kenjük meg írósvajjal és rakjuk meg csinosan rákfarkacskákkal és sósvízben forrott spárgafejecskékkel; már most tegyük bele a rizskását és így hagyandó egy órafolyásig gőzben. Ezután borítottassék ki vigyázva egy tála, vegyük róla le a papirost és így rögtön asztalra adandó.

598. Pudding à l'orientale.

Kavarj ki egy medencében hét deka cukrot négy tojás sárgájával jó habosra. Négy tojás fehéréből verj kemény habot és keverd könnye-

dén, citromízt is adván hozzá a fentebbi összegbe, utoljára pedig kavarj az egészbe hét deka finom lisztet. Ezen tömeget kend ujjnyi vastagon egy lap fehér papírra és süsd meg a sütőben, de úgy, hogy ki ne száradjon. Vágj belőle kétujjnyi széles kockákat, melyeket márts marasquinós forralt cukorba. Ezen kockákat rendezd oldalt egymáshoz illesztve egy puddingformába, melynek közepén üresnek kell lennie, mire tedd félre. Egy medencében kavarj ki már most jó habosra 10 deka porcukrot hét deka vajjal, tégy belé egyenként négy tojás sárgáját és ezután egy deciliter áttört málnát, végre pedig kavard belé négy tojás fehérének, négy deka liszttel és négy deka finom zsemlyemorzsával összevegyített habját. A formát töltsd meg ezen tömeggel, melyet süss egy jó félóráig a sütőben. Egy tála kiborítván, málnaöntelékkel bevonva, add asztalhoz a puddingot.

599. Rizs-meridon másképpen.

14 deka rizskása tejben ha megfőzetett s ha kihűlt, 10½ deka írósvajjal, egy egész tojással és öt tojás sárgájával habartatik össze, s ha megsóztatott, végre három tojás fehér habjával vegyítettetik. Eközben készítsünk kevés írósvajas levet, de melynek nem szabad egy kávéscsészényivel többnek lenni; ebbe jöjjön már most három főtt borjúkedsz, 15—20 kihüvelyezett rákfark, hat írósvajban párolt csiperkegomba és kevés sósvízben forrott spárga vagy kauli; mindez pedig nagy kockákra vagdalva, az írósvajas lében jól megforraltatik. Miután már e kis lé jól beforrta, vagyis befőtte magát, habarjunk két tojás sárgáját két evőkanálnyi hideg marhahúslével és keverjük a ragúval össze, s ha egyszer fölforrott, azonnal kihűlni hagyjuk. Ezután kenjünk meg belülről egy kasztrólt jól írósvajjal; ennek fenekét pedig rakjuk meg szép csinosan rákfarkacskákkal és tegyük a habart rizsnek felét bele, ennek közepére már most jön a ragú s rája a rizsnek másik fele; miután gőzben állott háromnegyed óráig, az éték kész.

600. Ananász-pudding.

Verj a tűzön egy habüstben 15 deka finom cukorba hét egész tojást és négy tojás sárgáját, míg ezen vegyülék igen meleg, s ekkor húzd el és verd, amíg egészen kihűlt. Most már tedd belé egy fél citromnak ledörzsölt héját és hét deka feleresztett vajat, valamint 14 deka lisztet kavarj el benne. Töltsd ezen tömeget egy vajjal kikent formába és süsd meg könnyüre. Ha a tészta kihűlt, vágd kockákra, úgy mint a cukorban párolt ananászt is. Ezután kavarj ki egy medencében négy deka vajat, négy deka cukrot és három tojás sárgáját jó habosra, vegyítsd belé a kockákat, s utoljára tedd hozzá három tojásnak kemény habját. Egy vajjal kikent pudding-formát tölts meg ezzel és állíts egy óráig gőzbe. A kiborított puddingot öntsd le feleresztett barackbefőtt, ananász-kockák és ezeknek levével készült öntelékkel, s ugyanezt kínálván hozzá, jó forrón tálald fel.

601. Égő pudding.

Reszeljünk meg másfél zsemlyét morzsára, öntsünk rá négy deciliter jó tejszínt, adjunk hozzá hét deka leforrázott s finomra tört mandulát és éppen annyi cukrot, hogy kellő édességet nyerjen, ezután folytonos keverés közt hagyjuk péppé válni és kihűlni. Már most vegyünk hét deka írósvajat, két egész tojást és három tojás sárgáját lassan egymásután hozzávegyítve; ehhez jöjjön még nagy kockásan aprított $5\frac{1}{2}$ deka citromhéj, befőzött zöld dió, zöld szilva, magjától kifejtett meggy és som, mindegyikéből egyenlő mennyiség s pedig annyi, hogy a zsemlyéből kevés lássék ki; végre veressék habbá három tojás fehére, mely szintén hozzákeverendő. Ezután vegyünk egy gömbölyű, vagyis abroncsmintát, kenjük meg írósvajjal és a puddingot töltsük bele,



Égő (Plum-) pudding.

miután egy órafolyásig párolni hagyassék. Tálaláskor ki kell borítani; azon nyiladék, mely a puddingban mutatkozik, azon pillanatban, melyben asztalra adatik, jó rummal töltsék meg, melybe néhány darab cukor tétetvén és a rum meggyújtatván, így égve rögtön adassék asztalra. E tészta jelesen estebédre való; a rumot, mielőtt a puddingba öntetik, meg kell melegíteni. E mintának feneke citromhéjakkal, melyek félholdalakban vannak metszve, és forrázott, széthasított mandolákkal cifráztassék fel. A puddinghoz egy csészében vagy narancslé, mely cukorral ízzó tűzön sűrűre befőzendő, vagy borsodó adandó. (Lásd a fentebbi ábrát.)

602. Mandola-pudding berlini módon.

Törj meg egy mozsárban 20 deka hámozott mandulát két deciliter tejjel igen finomra, tedd át egy medencébe és kavard 25 deka cukorral, 10 deka friss vajjal és 12 egyenként beleadott tojássárgájával szép habosra. Ezután verj 12 tojás fehéréből kemény habot, és vegyítsd

úgy, mint citromízt és 10 deka liszttel összekevert 10 deka finom zsemlyemorzsát a fentebbi összeghez. Kenj ki egy üresközepű pudding-formát vajjal, töltsd meg a kész tömeggel, melyet főzz egy óráig gőzben. Ha a puddingot kiborítottad, öntsd le tetszésszerinti gyümölcsönteléssel és jó forrón add asztalhoz.

603. Cabinet-pudding angol módon.

Vége egy 1 liter nagyságú mintát és kend meg belül írósvajjal. Azután a fenekét rakd ki csillagalakban mazsolaszőlővel és befőtt gyümölccsel, mely egy diszitményt (ornamentet) képezzen, a minta széleit pedig kettévágott piskótával kell kitölteni.

Most keverj egy medencébe négy tojás sárgáját és két tojás fehérét, ezután 3—4 deka törött cukrot és vegyítsd lassan össze, ehhez keverj még fél liter tejet és fűszerül vagy 15 csepp vanília-esszenciát. Ezen keveréket öntsd egy, e célra készen tartott mintába és takard be azután írósvajjal átitatott papírral. Most tedd a mintát egy félig forró vízzel töltött kasztrólba, és hagyd a puddingot $\frac{3}{4}$ —1 óráig lassan gőzölni. Tálaláskor a pudding óvatosan meleg táltra borítandó.

Ha a cabinet-pudding hidegen tálalendő, akkor nem szabad tojásfehérét belekeverni, és a tojás- és tejvegyíték sem adatik azonnal a mintába, hanem egy bögrébe, és főzzük szintén egy meleg vízzel töltött kasztrólban lassú keverés mellett — mindaddig, míg tejfölsűrűvé vált, de ne hagyjuk forrni, ezután tedd hideg helyre. Most $1\frac{1}{2}$ —2 deka galantine olvasztassék egy kanálnyi vízben és a hideg puddingba szürendő. Ehhez 1—2 deciliter tejföl, egy teáskanálnyi vanília-lél és egy evőkanálnyi törött cukor adatik, és öntsd az egészet a fentebbi mód szerint előkészített mintába és tedd a jégre. Amint a pudding megszűrösödött, föladható és hideg eper- vagy málnaöntelék kínálható hozzá.

604. Csokoládés mandola-pudding berlini módon.

Ugyanazon mennyiségekből, s ugyanoly módon készül mint a 602. számú mandola-pudding, csak hogy ha a tömeg jó habosra ki van keverve, öt táblácska, pléhen összenyomkodott csokoládé vegyítetik bele, mellyel ismét jól elkavartatik. Utoljára a kemény habot, finom morzsát és lisztet tesszük a tömegbe, melyet egy pudding-formába töltünk s egy órára gőzbe, a sütőbe állítunk. A kiborított puddingot csokoládéöntelékkel bevonva tálaljuk fel.

605. Zsemlye-pudding.

Két zsemlyéről a héját le kell reszelni, áztassuk tejbe, ezután forrázzunk le $10\frac{1}{2}$ deka mandolát és törjük össze; ezután 14 deka mazsolaszőlóból a magvak szedessenek ki és apríttassanak össze; az

aprószlóból pedig 7 deka jól tisztára válogattassék ki. Ezután habarjunk habbá 7 deka írósvajat ; a zsemlyék jól kinyomassanak és vágókéssel jó finomra aprítsuk össze ; tegyük ezt már most a habbá vert írósvajba, hová még két egész tojás és négy tojás sárgája ütessék, egyik a másik után, miután jó negyedóráig keverendő ; már most a mandolát, mazsolát és aprószlót kevés citrommal vagy narancssal dörzsölt cukorral együtt keverjük hozzá, mi minden jól összevegyítendő. Ezután kenessék ki egy kasztról írósvajjal, rakjuk ezt meg csinosan egész mazsolaszölővel, forrázott és hasogatott mandolával s miután a fönnebbi anyagot hozzátettük, hagyjuk egy óráig párolni. A pudding már most egy tálra kiborítandó ; a papirost róla vigyázva kell levenni, miután a kész sodó körülöntendő, mely ekképpen készül : 14 deka cukor egy citrommal ledörzsöltetik és megtöretik ; ezután tegyünk tíz tojás sárgáját a cukorral együtt egy bögrébe, minden tojás sárgájára pedig két kanálnyi jó fehér bort ; mindez habartassék össze és a bögrét tegyük izzó tűz közé ; a sodó már most folyvást habartatik mindaddig, míg megsűrűdni és emelkedni kezd ; ekkor rögtön el kell venni a tűztől, s miután néhány pillanatig a bögrében hagytuk, miközben folyvást habarandó, a tálba táltassék ki.

606. Pudding angol módra.

Forrázzunk le $17\frac{1}{2}$ deka mandolát, törjük meg finomra, törés közt pedig kevés hideg vízzel nedvesítsük meg, vagy kevés tojásfehérével, hogy olajossá ne legyenek. Ezután törjünk $17\frac{1}{2}$ deka cukrot finomra, reszeljünk 7 deka morzsát jó fekete kenyérből, mit egy evőkanálnyi malaga vagy ménesi borral megnedvesítvén, ezután nyugodni hagyandó. Már most messük egy citromnak héját apróra össze, tegyünk hozzá tört fahéjat, mi aztán mindössze egy medencébe jöven, üssünk rá egy egész tojást, hat tojás sárgáját lassankint egymásután, és keverjük mindaddig, míg jó habosnak nem mutatkozik, mihez félóra elégséges ; végre hozzákeverendő öt tojás fehéréből vert hab. Ezután kenjük ki egy kasztrólt írósvajjal, öntsük bele a puddingot és tegyük párolásba ; háromnegyed óra alatt jól megpároltatott ; s miután egy tálba kiborítottat, öntsünk rá bor-sodót, minő a zsemlye-puddingnál 605. szám alatt olvasható.

607. Angol gesztenye-pudding.

Piríts a sütőben egy kiló gesztenyét, többször felrázván őket, míg külső, előzetesen bevágott héjuk szétreped és könnyen lehámozható. Válogasd ki a szép gesztenyéket az összmennyiségből, úgy hogy fele megmaradjon s ezt törd meg 22 deka friss vajjal s nyomd át szórítán. Ezen gesztenyekását tedd egy medencébe és kavard ki jó habosra 30 deka cukorral. Ezután vegyíts belé 10 deka malaga-szlót, melynek magjait kiszedted, 10 deka citrónadot, a négy részre vágott szép

gesztenyéket, és négy darab kockára vágott, tejbe áztatott zsemlyét. Utoljára habarj el 6 tojást, és tedd úgy mint egy pohárka rumot, egy kevés marasquino-likőrt és finom zsemlyemorzsát a tömegbe. Kösöd ezt egy asztalkendőbe és főzd meg félóráig vízben, mire kitálalván, tetszésszerinti gyümölcsönteléssel vond be, s egy csészében ugyanezt kínáld hozzá.

608. Burgonya-pudding sódarral.

Reszeljünk meg 28 deka főtt, de lisztes burgonyát a közönséges reszelőn; habarjunk habbá 10½ deka írósvajat, üssünk hozzá lassankint három egész tojást és három tojás sárgáját; ebbe tegyük már most a reszelt burgonyát 28 deka aprított sódarral egyetemben; sózzuk meg és egy ideig kevergessük jól meg. Kenjünk ezután meg egy kasztrólt írósvajjal, a föntebbi keveréket pedig töltsük bele, mi után párolni hagyassék. Óralefolyás mulva vegyük ki a puddingot, borítsuk ki tálba s ha parmezán-sajttal meghintettük, forró írósvajat öntsünk rá.

609. Tört pudding.

Vég 14 deka írósvajat, 14 deka cukrot és éppen ennyi mandolát; mindegyiket jól törd össze finomra. Ezután egy citrom héja megapríttatik, s ha egy zsemlye héját lereszelted, a zsemlyét áztasd tejbe, azután pedig nyomd ki jól; mindezt már most egy mozsárban törd össze s tedd egy medencébe, hová nyolc tojás sárgáját egymásután ütven közibe, keverd félóráig; végre tégy négy tojás fehér habját hozzá; kenj meg egy kasztrólt írósvajjal, tedd a törtet hozzá s hagyd párolni, miután rája bor-sodó öntendő.

610. Császár-pudding.

Miután 9 deka írósvajat jó habossá vertél, vágj a vágókéssel 17½ deka cukrot vaniliával és éppen annyi mandolával, — de melyek előbb forrázva s finomul megtörve, a törés közt pedig kevés hideg vízzel nedvesítve legyenek, hogy így ne olajosodjanak meg, — és 10½ deka citromhéjat össze. Ez már most mind a habart írósvajba adandó; keverj hozzá egy egész tojást, öt tojás sárgáját és végre négy tojás fehér habját; kenj meg ezután egy mintát írósvajjal, melynek feneke csinosan citromhéjjal kirakandó; öntsd a föntebbi vegyítéket hozzá és hagyd három óranegyedig párolni; ha ebből ezután kiborítottad, körüle bor-sodót (605. szám) öntendesz.

611. Gyümölcs-pudding.

Szarvaskákból. Tégy jó 3 deciliter tejszínbe 7 deka cukrot, 14 deka tört mandolát és annyi reszelt szarvasgembát, amennyit a tejszín elbír. Ez folytonos keverés mellett sűrűre főzendő, mire kihűlni hagyandó. Ezután 5 deka írósvajjal, 5 tojás sárgájával és egy kanálnyi sárga-

barack-befőzöttel kavartatik, vegyíts hozzá 4 deka befőzött zöld diót, 3 deka kiválasztott cseresznyét, hosszukásra vágott cukrozott narancsot és 3 tojás fehérének a habját, főzd egy csapmintában gőzben, és tálald a puddingot égre.

Piskóta-kenyérből. Ezt kockásra kell vágni és egy tojással habart tejszínnel megáztatni, mire birsalmasajtot, befőzött diót, sárgabarackot stb. szintén kockaalakban vágni és cukrot tojássárgájával keverni, a habot hozzávegyíteni kell a többivel együtt, ezután gőzben főzve öntettel ellátjuk.

612. Hideg gyümölcs-rizs.

Végy egy kávéscsészényi rizst, cukrozd meg és hagyd addig főni 7 deciliter tejben, míg megpuhult, de a kása még folyékony legyen és hadd kihűlni. Készíts jég fölött 7 deciliter habtejszínből habot, édesítsd vaniliás cukorral és ha a habnak felét, valamint különféle cukorban elrakott gyümölcsfelét a kásába (kochba) gyengén belekeverted, add egy tálba; most a másik felét rakd rá, újonnan gyümölccsel dúsan keverve, mire néhány óráig a jégen hagyandó.

613. Spanyol kenyér.

Hosszukás zsemlyékből késfoknyi szeletek metszetnek, kenessenek be ezek sárgabarack-befőzöttel s tegyünk rá egy másik szeletet s miután jól megcukrozott borban mindaddig áztatgattuk, míg egészen átlágyultak, mártsuk be habart tojásba, hengergessük meg zsemlyemorzsaiban és süssük ki zsírban, de hirtelen, mi után cukorral és fahéjjal meghintendők.

Spanyol kenyér másfélekép. A zsemlyék, mint fentebb, szeletekre vágatnak és befőzött ribizskével töltetnek meg, mi után megcukrozott vörös borból áztatandók; ezután csináljunk vörös borból, lisztből, cukor- és fahéjból vékony tésztát, mártsuk ebbe a töltött zsemlyéket és süssük ki zsírban; ezután tüstént hintsük be gazdagon tört cukorral s barníttassanak meg forró lapáttal. Meg kell azonban jegyezni, hogy e zsemlyeszeleteknek nem szabad oly erősen borból áztatva lenniök mint fentebb, mert különben szétomlanak és sok zsírt szíznak be.

614. Habgaluska krémmel.

4 tojás fehérének habját nagy galuskaalakban, $\frac{1}{2}$ liter forró és cukrozott tejszínbe lapos kasztróba kell rakni. Ha az utóbbiak befőttek, az előbbieket kiveheted. A tejszín maradéka átszüretik és hozzá még annyi öntendő, hogy az $3\frac{1}{2}$ decilitert kitegyen, ez ezután 6 tojás sárgájával, 1 kávéskanálnyi liszttel és égetett cukorral krémmé kavartatik, mire a galuskák közibe rétegenként rakatnak és tálban az asztalra adandó.

615. Hideg citrom-rizs.

Főzz 10½ deka rizst sűrűre, de ne nagyon puhára és egyúttal 14 deka cukrot is kevés vízzel, míg fonóssá válik, mire a rizst hozzá kevered és ha kihűlt, még 1 citrom levét és vanília-szeszt (likőrt) is. Ezután mandolaolajjal kikent mintába nyomandó, hogy végkép kihűljön. Néhány óra múlva borítsd ki (ez okból a minta meleg vízbe mártandó) — ezután koszoruzd körül befőtt gyümölccsel és add föl.

616. Öntetek és mártalékok tésztákra.

Sodó és krém minden nevezett illattal vegyítve, mint öntet használható. Kevesebb tojássárgával, hígabb lévén, puddingra s másfélére vétetik, miután azt mártáscsészében feladjuk. Ha ezen krémek mártalékként tészták mellé adatnak, tejszínhabot kell hozzávegyíteni és az egészet jégre tenni.

Fekete csokoládé-öntet. Végy 14 deka apróra reszelt csokoládét, 14 deka törött cukrot és főzd 4 deciliter vízben, keverd finomra s ha sűrűsödött és áthűlt, öntsd a kiborított kására.

Caramel-öntet. 21 deka cukrot vízbe mártani, olvadni, azután addig főzni kell hagyni, míg barnulni kezd ; mire rögtön más edénybe öntendő vagy vízbe állítjuk, míg vele a kiborított tésztát megkenhetni.

Narancs-öntet vagy mártalék. 2 narancs- és 1 citromnak a levét 10½ deka vízben felolvasztott cukorral és narancsillattal fölforralunk és adjuk tésztára vagy külön mellé.

Puncs-mártalék. Készíts gyenge narancs-sodót, melybe tetszés szerint rumot keverhetsz.

Bor-mártalék. 1 kávéskanállal lisztet, 17 gramm írósvajat, 10½ deka cukrot, 3 tojás sárgáját és egy cseppnyi sőt egy pohár Madeira-borral keverj, kavard addig a tűzön, míg forró lett és folytasd még egy ideig.

Szőlő-mártalék. Édes szőlőt fürtjeiről leszedvén, párold fél óráig fahéjjal, citrom- és narancshéjjal és szegfűszeggel ; hagyj cukrot és kevés reszelt szarvashéjat forró zsírban sárgulni, add hozzá a főtt levet s ha felforrt, szűrd át szitán és herócéhez (hólabdához) vagy másféléhez add fel.

Őszibarack-mártalék. Cukrozott bort és őszibarack-befőzöttet vagy friss átszűrt őszibarackot együtt fölforralunk.

Meggy-mártalék. Vörös bort meggyel, cukorral, és egy darab fahéjjal főzni, ezután átszűrni kell.

Kajszinbarack-mártalék. 2 kanálnyi sárgabarack-befőzöttet 2 narancsnak a levével vagy fehérborral és kevés cukorral fölforralunk és mártás-csészében a tésztához adjuk fel.

Gyümölcslé. Befőzött gyümölcslévet a kiborított kására vagy külön csészében adhatni föl. *Friss kisajtott levét* számóca, ribiszke vagy másféle gyümölcsből éppen annyi súlyú törött cukorral főzés nélkül jól kell összekeverni, hogy a gyümölcs színét és ízét megtartsa.

Gyümölcs-hab. Verj 2 tojás fehéréből kemény habot, egyúttal befőtt gyümölcslével cukrot kell forralni, melyből lassankint annyit önts a habba, hogy ez színt és ízt nyerjen, de még elég sűrű maradjon, mire a kását körülkoszorozod vele.

Hideg íz-hab. Málna-, őszibarack- vagy sárgabarack-befőzöttet cukorral kell keverni, 3 tojás fehérének kemény habját hozzávegyíteni és evvel a kiborított tésztát megkenni.

Hideg sárgabarack-hab tejszínnel. 2 kanálnyi sárgabarack-íz 2 kanálnyi cukorral jó soká kevertetik, ezután lassankint 2 deciliter habart tejszín hozzávegyítendő.

Fehér vaniliás-hab. 15 deka vízbemártott cukrot addig kell főzni, míg nyúlós lesz, ezután forrón, folytonos kavarás közt 3 tojás fehérének kemény habjába vaniliás-cukorral együtt kevertetik, mire az egészet kiborított kására adhatni. Vagy pedig keverjük a cukrot és vaniliát kemény tejszín-habba és koszoruzzuk vele a kihűtött tésztát.

NEGYEDIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

Különféle kásákról (Koch).

617. Almakása.

Hámozzunk meg öt savanyús ízű almát, vágjuk apróra össze és cukorral mindaddig hagyjuk párolni, míg kásává lettek. Ezután reszeljük két vajas szarvast morzsára, mit aztán tejszínnel nedvesítsünk meg; vegyünk már most 9 deka finomra tört mandolát és éppen annyi tört cukrot, egy aprított citromhéjat, verjünk habbá 7 deka írósvajjat, tégy hozzá két egész tojást és négy tojás sárgáját, de mindegyiket egymásután s jól habarjuk el, ebbe jó már most az almakása a többivel együtt, mi aztán egy fél óráig habarandó; végre négy tojás fehéréből verjünk kemény habot és a fentebbi veggyel keverjük össze; ezután egy mintát kenjünk ki írósvajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával s miután a kását beletettük, süttessék meg lassan. E kásának egy kissé tovább kell a sütőcsőben maradni mint egyéb kásának, mert az almának több nedvessége van mint egyébnek.

618. Almakása franciásan.

Tíz vagy tizenkét masánszki alma meghámoztatván, ujjnyi vastag szeletekre apríttatik; ezekhez adatik három vagy négy kanállal barack-marmelád (kocsonyásodott barack), $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukor kávéscsészényi vízzel fölhígítva és ezt már most tűzön többszöri fölrázás közt hagyjuk megpuhulni; azonban szétomlaniok nem szabad, hanem alakjokat meg kell tartaniok. Eközben törjük meg 12 deka rizskását darabosan, $10\frac{1}{2}$ deka mandolát pedig forrázzunk le s szintén törjük meg s miután a rizskását kimostuk, a rizst és a mandolát 7 deciliter tejszínben kell megfőznünk és folyvásti keverés közt hagyjuk kásává sűrűdni; már most a tűztől vegyük el s eközben, míg meleg, 7 deka írósvajat tegyük hozzá s ha kihűlt, annyi cukor és vanília keve-



Almakása franciásan.

rendő bele, hogy kellő édes legyen, mi után egy egész tojással és öt tojás sárgájával $\frac{1}{4}$ óra folyásig habartassék jól össze; végre kemény habbá vert tojásfehére vegyítették hozzá. Már most kenjük ki írósvajjal egy kasztrólt és a föntebbi vegykásának felét öntsük bele; az almaszeletek ezután elosztatnak, a kevésbbé szépek egyarányulag a kásaanyagra adassanak, a másik fele pedig a kásának erre tétessék, mi után lassan megsütendő. A még hátralevő almaszeletek melegen tartatván, ezeknek leve sűrűre főzessék meg és ha a kása megsült, egy tála kiborítván, e nedvvel vonassék be, az almaszeletekből pedig kétszeres koszoru alakíttassék s ha cukorral behintettük, rögtön asztalra föladásassék.

619. Tésztás almából gyermekkásával.

Csináljunk 4 deciliter tejből sűrű gyermekkását, verjünk habosra 5 deka írósvajat; tegyük ebbe a kihűlt gyermekkását, hozzája hat

tojás sárgáját s mindegyikét jól megkevervén egyenkint, tegyünk még hozzá $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot, mely egy citromon dölzsöltetett le és végre négy tojás fehérének kemény habját. Hámozz már most hat masánszki almát s vagdald el kis hosszú szeletekre, mi után a kásába vegyítendő. Ezután egy tortapléh írósvajjal megkenetvén és finom zsemlyemorzsával meghintetvén, tegyük bele a vegykását és süssük meg kemencében s miután kiborítottatott egy táltra, cukroztassék meg.

620. Vezuv-torta.

Keverj le 5 deka írósvajat 6 tojás sárgájával, $10\frac{1}{2}$ deka cukorral és $10\frac{1}{2}$ deka törött mandolával, keverj bele tejszínben áztatott szarvasmorzsát, míg sűrűdni kezd és három tojás fehérének a habját. Már most 4 részre kell osztani és az egyiket csokoládéval, a másikat alkörmössel, a harmadikat spinóttúróval festeni: töltsd egymás mellé egy csap-formában, ostyákkal elválasztva és főzd meg gőzben. Ha kiborítottad, hintsd meg jól cukorral, tégy rummal nedvesített cukrot a csapba és gyujtsd meg közvetlenül a tálalás előtt.

621. Burgonya-kása.

Vegyünk 14 deka jó lisztesre főzött burgonyát, 7 deka írósvajat; mindkétfelét egy mozsárban törjük össze; ezután egy medencébe üssünk nyolc tojás sárgáját lassankint egymásután s tegyünk hozzá 7 deka finomra tört mandolát, mely közt keserű mandola is találkozzék, azután $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot és egy citromhéjat megapritva s mindezt már most mindaddig kell keverni, míg jól kihabosult. Végre keverjünk e közé négy tojás fehéréből vert kemény habot; kenjük meg ezután egy tortapléhet írósvajjal, öntsük rá a föntebbi vegyet s hagyjuk lassan megsülni. Ha szépen megsült, a tortapléh abroncsát vegyük le, hintsük a tésztást be cukorral és adjuk föl rögtön asztalra.

622. Palacsinta gyermekkásával.

Süssünk tizenkét vagy tizenöt palacsintát, vagy úgynevezett fridatti lepényt; vegyünk egy kasztrólba három kanálnyi lisztet, keverjük ezt tejjel jól össze finomul s ha ezután ízzó tűzre tettük, mindaddig keverjük, míg sűrűdni kezd; ezután hagyjuk egy kis ideig főni; már most öntsük ki tányérra és hagyjuk kihűlni. Verjünk már most 7 deka írósvajat habosra, tegyük a kását bele, keverjünk hozzá két egész tojást és három tojás sárgáját, egyiket a másik után jól belekavarván; ezután tegyünk egy maroknyi forrázott s finomra tört mandolát, 7 deka tört cukrot és kevés finomra tört vaniliát hozzá, mi után még negyedóráig keverendő. Ezután kenjük rá a palacsintákra, sodorjuk össze és vagdaljuk négyszögletű darabokra össze, már most megkenvén egy kasztrólt írósvajjal, ezen eldarabolt palacsintákat

egyarányú rétegekben rakjuk bele; habarjunk ezután három tojás sárgáját 2 deciliter tejszínben, kevés cukorral és vaniliával jól össze, öntsük rá, mi után félóráig párolni hagyandó.

623. Palacsinta rizskásával.

Főzzünk meg 12 deka megmosott rizkását 7 deciliter tejben mindaddig, míg elegendő puha lett; főzés közt tegyünk bele $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört mandolát s hagyjuk besűrüdni, azután pedig kihűlni. Már most 7 deka írósvaj veressék habosra, a rizst tegyük bele és félóráig kevergessük jól; cukrot is annyit tegyünk hozzá, mennyi édesíté-



Palacsintaserpenyő.

sére elegendő. Ezután ezen anyagot osszuk háromfelé; mely egy rész úgy marad mint van, csakhogy egy narancshéjat, mely cukron volt ledörzsölve, teszünk hozzá; a másik részbe 2 tábla finomra reszelt csokoládét vegyítünk s végre a harmadik részbe három kanál sárgabarack-befőzött jó, de mely előbb jól megtöressék keverés által, mibe aztán a rizkása teendő s vele jól összevegyítendő, hogy színét megkapja. Végre négy tojás fehéréből kemény hab veretvén s mind a három részbe egy rész a habból adatván, ezután egy gömbölyű minta írósvajjal kenessék ki; a palacsintákat, amint csak lehet, vékonyra süssük és az egész mintát rakjuk meg velük; ebbe már most tegyük a narancsízű részt és ezt takarjuk be ismét palacsintákkal; ezután tegyük rá a csokoládéízűt, és erre ismét palacsintát s végre jó a kásának harmadik része, mely ismét palacsintával födetvén be, süssük meg szép barnára a sütőcsőben. Ha jól kisült, borítottassék ki egy tátra és azonnal adassék föl asztalra.

624. Király-palacsinta.

A palacsintát vékonyra megsütöd. Ekkor kavargat le egy kanál írósvajag 4 tojás sárgájával, keverj bele egy kis csésze friss túrót, egy csésze tejfölt, két kanál zsemlyemorzsát, ugyanannyi cukrot, kevés mazsola- és aprószőlőt és keverd el jól. Tedd még hozzá a 4 tojás habbá vert fehérjét, tégy ezen keverékből egy evőkanállal a palacsintára, kend el rajta, tekerd össze, s ha ily módon mind meg van töltve, rakd egymás mellé a kikent tepszibe, tedd a sütőbe és süsd pirosra. Ekkor rakd a tésztástálra és add föl cukorral meghintve.

625. Palacsinta porhanyó tésztában.

Süssünk tizenhat vagy húsz palacsintát, vagdaljuk össze metélt alakra; forraljunk föl 5 deciliter tejszínt, mibe 9 deka finomra tört mandolát, egy darab cukrot, kevés vaniliát és az elmetélt palacsintát adván, hagyjuk jól elfőni, azonban kásával ne legyen, hanem a metéltek megtartsák alakjukat. Ezután hagyjuk kihűlni, üssünk már most négy tojás sárgáját hozzá és kevertessék vele jól össze. Megjegyzendő azonban, hogy sűrűbb legyen a közönséges kásánál. Ezután csináljunk porhanyó tésztát az 568-dik szám szerint; sodorjuk ki oly vékonyra, mint a metéltnek való tésztát; tegyük kasztróba vagy valami formába, úgy hogy ráncokat ne csináljon; tegyük ebbe a palacsintametéltet s hasonló tésztával borítsuk be, miután folytonos melegnél süssük meg; ha megsült, egy tálba lesz kiborítandó.

626. Palacsinta gőzben.

A süttött palacsinták metélt alakra vagdaltatván el, miután egy kasztrólt kikentünk írósvajaggal, hintsük meg sűrűn palacsintametélttel; a többi ezután tegyük szintén a kasztróba, úgy hogy a kasztróba csak egy ujjnyira maradjon üres; ezután 7 deka forrázott és tésztává tört mandola, 10½ deka cukor kevés vaniliával, hat tojás sárgája jön egy bögrébe 4 deciliter tejszínnel együtt, melyben mind jól meghabartatván, a palacsintára öntessék és párolni hagyassék. Tálaláskor egy tálra borítatik ki s miután 2 deciliter átszűrt földiepret, málnát és ribiszkét 10—14 deka cukorral sűrűre befőztünk, ezzel kell a tésztának fölét szép símára bekenni.

627. Angol rizskása.

18 deka rizskása negyedóráig meleg vízben lágyulni hagyatván, egy rostára tétessék; tisztítsunk meg ezután 7 deka mazsola- és 5 deka aprószőlőt, mossuk ki s szárítsuk meg; hámozzunk meg már most négy porhanyó borízú almát, melyek vékony szeletekre aprítandók; törjük végre 18 deka cukrot s szitáljuk ezt meg. Most már egy kasztróba friss írósvajaggal kikenetvén, ennek feneke sűrűn almaszeletekkel rakassék meg, erre jön egy réteg gazdagon megcukrozott rizskása, erre kevés

mazsola- és aprószőlő, ezután ismét egy réteg almaszelet, cukor, rizs és erre egy réteg befőzött meggynek húsa ; ezután ismét következnek az almaszeletek, a mazsola- és aprószőlő-maradék ; végre a legutolsó réteget a cukrozott rizskása képezendő s miután a kasztról befőzött gyümölcsnek levélvel, úgymint sárgabarack, őszibarack, meggy vagy cseresznye levélvel, vagy ezek hiányában jó aszuborral, mely jól megcukroztassék, megtöltetett, olyformán, hogy a lé a rizst befődte, meleg sütőbe tegyük a kasztrólt, melyben mindaddig hagyandó, míg a lé tökéletesen beszívódott. Eközben süssünk szép tölcseralakú tésztákat, s ha a rizst a tála kiborítottuk, ezekkel kell csinosan földiszíteni.

628. Leveles tészta.

Egy szép nagy citromon dörzsöljünk le 28 deka cukrot, törjük meg finomul ; verjünk habosra 28 deka írósvajat, üssünk közibe hat tojás sárgáját, lassan egyiket a másik után, s miután a tojások jól összevegyítették, tedd már most hozzá a fennebb meg tört cukrot és keverd negyedóráig ; ezután adj hozzá 28 deka lisztet és ugyanegy időben a kemény habbá vert hat tojás fehérét : ezután három egyforma nagyságú tortapléhet abroncsával együtt kenjünk meg írósvajjal, és a tésztát a tortapléhek közé oszd el háromfelé ; s miután szép zsemlyesárgára megsültek, ki kell hűlni hagyni, s ha kihültek, az egyik tortapléhen maradjon, a másik kettő pedig tétessék szitára ; s miután kihültek, mindegyik levél befőzöttel töltsék meg, a felső üres maradjon. Negyedórával előbb a tálalásnál öt tojás fehéré veressék kemény habbá, s tegyük egy medencébe két evőkanálnyi barack-marmeládót $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral, ebbe keverjük már most a kemény tojáshab egy részét lassankint s miután ezzel a tésztának felszíne és oldalai is egy kés segítségével szép simára, késfoknyi vastagra megkenetett, a még megmaradt hab spanyol-szélőcskendőbe töltetik, s a felső résztának karimája körül egy olasz dió nagyságú nyomatik háromszorosan ; a tésztás közepébe egy nagy gombalakú nyomassék, melyre még kisebb spanyol-szulákok nyomatnak kétsorosan, mint minők a karimára nyomattak ; ezeknek a gombhoz kell támaszkodniok s noha aprók, de szép magasak legyenek ; ennél fogva fölötte ajánlandó a könnyű és biztos kéz nyomása ; ezután finom cukorral hintessék be, és egy hűvös sütőcsőbe tétessék, hogy így a hab színét megtarthassa és meg ne keményedjék nagyon.

629. Besamel-kása. (Beschamel-Auflauf.)

Olvasszunk meg egy kasztrólból 14 deka vajat, adjunk hozzá 12 deka finom lisztet s futtassuk meg. Midőn a liszt habzani kezd, akkor folytonos keverés mellett 7 deciliter tejfölt vagy jó tejet öntsünk bele, s mindezt addig habarjuk, míg a gyurma a kasztról falaitól el nem válik, mit elérvén, megfőzzük s egy tálon kihűtjük. Akkor egy meden-

cében tíz tojás sárgájával habosan megverjük, közéje keverünk vaniliával tört s átszitált 12 deka cukrot s végre könnyedén hat tojás fehérének havát. Most egy minta vajjal jól megkenetvén, beléje töltetik az egész gurma s vagy három negyedóráig gőzben főzetik vagy világossárgára sütőcsőben megsüttetik. Végre egy tálra boríttatván, tetszésszerű barack- vagy málnalével, vagy pedig bor- vagy tejsodóval körítjük, mi különben külön is feltálalható egy csészében.

630. Piskóta-kása.

14 deka cukor egy citromon vagy narancson ledörzsöltetvén könnyedén, megtörtetvén s megszitáltatván, két tojás sárgával együtt egy medencébe tétessék, hol három negyedóráig keverendő. Ezután keverjük közibe hét deka finom rizsport vagy keményítőlisztet, de mely utolsó megtöressék és szitált legyen: ezután öt tojás fehérével kemény hab veretvén s hirtelen hozzávegyítettvén, egy minta írósvajjal kenessék ki s ebbe kell már most a vegyületet tölteni és három negyedóráig párolni; fölülről azonban sok izzó tűz ne tétessék, hogy így meg ne barnulhasson, hanem csak átpárologjon. Amidőn asztalra adjuk, borítsuk ki tálra, s a kása körületére tegyünk meggy- vagy ribiszke-befőzöttet, mely cukorban főzetett meg. Lehet egyéb-iránt csokoládéhabot is, mely tejszínben megfőzetett, széles koszu alakban felhalmozva tenni, úgy hogy csak az éték közepe legyen valamivel a habnál magasabb, s hogy a kása szép sárgája tűnjék föl s emelkedjék ki.

631. Kenyér-kása.

Forrázzunk le 14 deka mandolát, mely megtörtetvén, ehhez szintén ennyi cukor is törendő. Már most egy citrom héja megapríttatván, kevés tört fahéj, apróra vagdalt citonát s 5 deka kenyérmorzsa, de jó kenyérből, mely savanyú ne legyen, jó ménesi borral nedvesíttessék meg; már most mindez hat tojás sárgájával együtt félóráig kevertetvén, végre négy tojás fehéréből vert kemény hab vegyítettetik hozzá; s miután a minta írósvajjal kikenetett, ebbe lesz a kása töltenő és három negyedóráig gőzben párolandó; miután kiboríttatott, bor-sodóval a 605. szám szerint lehet körületét földiszíteni.

632. Dió-kása.

Vegyünk 14 deka finomra tört diót, ezután nyolc tojás sárgáját és keverjük 14 deka finomra tört cukorral és a dióval együtt egy jó félóráig folyvást. Tegyünk hozzá még egy kávéskanálnyi lisztet, habarjuk a nyolc tojás fehérét kemény habra és keverjük gyengén belé. Megjegyzendő, hogy miután ezt igen jól kikent mintába adtuk, két óra hosszáig hagyjuk párolni, hogy nyers ne maradjon.

633. Mák-kása.

Végy 5 deka vaját, 4 tojás sárgáját, 7 deka cukrot vaníliaillattal, 5 deka tört mandolát, 7 deka tejben áztatott finom zsemlyebélt, gyenge 2 deciliter finomra törött mákot és készíts belőle keveréket, mihez még 2 tojás fehérének a habját kell venni és gőzben főzd meg.

634. Citronát-kása.

Reszeljünk meg három régsült vajas szarvast morzsára, s öntsünk rá kávéscsészényi tejszínt. Verjünk ezután habosra 7 deka írósvaját, tegyük a morzsát bele, valamint 7 deka forrázott és finomra tört mandolát is, azután szintén egy egész tojást és 5 tojás sárgáját lassankint vegyítvén hozzá, nemkülönben $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot, 7 deka metélt alakra vagdalt citronátot s végre három tojás fehéréből vert habot, mely mind gyengéden összevegyítendő. Kenjünk ezután meg egy kasztrólt írósvajjal, vágjunk fehér papirost oly nagyra, hogy a kasztról feneke vele beboríttathassék; ezt is kenjük meg szintén írósvajjal s miután egy friss citronátból vékony szeleteket szeltünk, a kasztról fenekén kétszerű csillagot formáljunk belőlük; erre ezután a vegyet öntsük rá lassan, és három negyedóráig hagyjuk párolni. Már most borítsuk ki egy tálra, a papirost pedig késsel szépen fejtsük le, hogy a csillag meg ne sértessék és adassék föl rögtön asztalra.

635. Csokoládé-kása.

Vegyünk 14 deka apróra tört mandolát és $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot egy medencébe, tegyünk hozzá lassankint 6 tojás sárgáját, s keverjük egy óra hosszáig folyvást. Ezután vegyünk 7 deka finomra reszelt csokoládét, kevés finomra tört vaniliát, keverjük ezt mind jól össze; végre vegyítsük hozzá három tojás fehérének habját, mely vegy ezután egy írósvajjal kikent mintában szépen megsütendő.

636. Csokoládé-kása másképpen.

Törjünk össze finomra 14 deka cukrot, vegyünk hozzá 14 deka forrázott s lehártyázott mandolát, melyek törés közben több ízben nedvesíttessenek meg, hogy olajosak ne legyenek. Ezután egy medencébe tegyünk 14 deka finom csokoládét, tegyük ezt mindaddig kihűlt kemencébe, míg a csokoládé megpuhult; s míg puha, keverjük hozzá $10\frac{1}{2}$ deka írósvaját és a főntebb érintett cukrot és mandolát. Ezután jön hozzá lassankint nyolc tojás sárgája s ha ezek habosra összevegyítetttek, ehhez kell az öt tojás fehéréből készült kemény habot is hozzákeverni. A minta, mely mély és magas legyen, már most írósvajjal kenessék ki, melybe ezután a vegy öntessék és gyengéd tűznél süttessék meg. Tálalás előtt félórával boríttassék ki és hagyassék

kevéssé kihűlni. Eközben verjünk négy tojás fehéréből kemény habot ; s habarjunk két kanál sárgabarack-marmeládot éppen annyi finomra tört cukorral habosra és ezzel a kemény habot kanalankint vegyítsük össze ; töltsük bele a spanyol-fecskendőbe, s ha a mintának bevágásai vannak, minden bevágásba nyomjunk egy vonal habot ; alulról nagy spanyol-szulák alakú koszoruzatot nyomjunk ; fölfelé mindinkább kisebbet, hogy így ananászalakot nyerjen ; ezután mindaddig a kemenében hagyandó, míg a hab megszáradt, mi után rögtön föladatik. Megjegyzendő, hogy e kása lapos tányérra borítandó, mely aztán egy tátra jön, mely csinosan asztalkendővel van beborítva.

637. Csokoládé-habkása.

Keverj 8 deka cukrot és $10\frac{1}{2}$ deka reszelt csokoládét 5 tojás sárgájával, keverj bele 4 tojás fehérének a habját és mintába töltve, főzd meg gőzben. Ezt azután piskótával kirakhatni.

Főzött cukorból. Hét deka cukor két kanál vízben megfőzetvén, hozzá 8 deka reszelt csokoládé adatván, mi folytonos keverés mellett kihűtő alkalmával hat tojás sárgájával és hét deka törött cukorral vegyítették, hozzá négy tojás fehérének habját adván, írósvajjal kikent tálban megsütendő. Ép úgy tojássárgája nélkül is, de két tojás fehérével többet kell venni.

638. Leveles tészta másképpen.

Ha 7 deka írósvajjat fölmelegítettünk, tegyünk bele négy jókora kanállal finom lisztet, s gyorsan keverjük össze, s folyvásti keverés közt 5 deciliter tejjel mindaddig ízzó tűzön hagyjuk, míg jól összefőtt, szép síma és sűrű kásává lett ; ezután hagyjuk kihűlni ; már most adjunk hozzá annyi cukrot, hogy megédesülhessen és finomra tört vaniliát is ; keverjük ezután közibe 6 tojás sárgáját lassankint, s végre négy tojás fehérének keményre vert habját. Már most kenjük ki jól írósvajjal két gömbölyű megcinezett réztálat, melyeknek két-ujjni széles karimájuk van ; a kását mintegy ujjnyi vastagon tegyük bele, miután gyengéd tűzön megsütendő. Miután jól megsült, borítsuk ki egy deszkára és egy közép nagyságú fölborított kasztróllal öt vagy hat levelet szúrjunk ki belőle ; az első levelet tegyük egy tátra és kenjük meg befőzöttel ; a másik levelet tegyük erre rá és ezt is kenjük meg másnemű befőzöttel ; és így tovább, míg minden levél megtöltetett és fölhalmoztatott. Eközben három tojás fehéréből verjünk kemény habot, keverjük gyorsan hozzá 14 deka finomra tört és szitált cukrot, kevés vaniliát a habverő-vesszővel ; ezzel vonjuk be a tésztást szépen símára ; a maradékot pedig töltsük spanyol-fecskendőbe, melyből nyomjunk szép sorban a tésztásra apró spanyol-szulákokat olaszdió-nagyságban. Előbb el legyen készítve $3\frac{1}{2}$ deka forrázott mandola, melyek kendővel

jól letörülendők, s miután vágókéssel összeaprítottak, keverjünk hozzá éppen annyi cukrot, hintsük meg ezzel a tésztát, s ezután egy meleg csőben vagy kissé kihűlt kemencében világos zsemlyesárgára süttessék meg.

639. Földieper-kása.

Válogassunk ki 7 deciliter szép földiepret és megtörve szűrjük át; ezután forraljunk 21 deka cukrot három kanál vízben mindaddig, míg a cukor nyúlósodni kezd; ebbe tegyük már most az átszűrt epret, melyben mindaddig főzendő, míg megsűrűsödött; ezután tegyük medencébe, s ha itt kihűlt, fél citrom leve nyomassék közibe, egy kanál cukor adatván még hozzá, mindez félóráig keverendő. Már most hat tojás fehéréből kell kemény habot verni, mely szintén a föntebbihez folyvásti keverés közt vegyítettessék; igazítsuk el már most egy tálon szép magasra, és egy nem éppen kihűlt kemencében félóráig hagyjuk sülni, miután hirtelen asztalra adandó, mert különben könnyen összeesik.

640. Tojássárga-kása.

Végig hat keményre főtt tojás sárgáját, 14 deka forrázott és tisztított mandolát, s törd meg mindegyiket magában jól finomra össze; ezután verj habosra hét deka írósvajat és a törtet tedd bele, valamint egy egész tojást s négy tojás sárgáját, de mindegyiket jól belekeverve; ezután tégy hozzá tört cukrot, kevés tört vaniliát tetszés szerint, végre pedig három tojás fehéréből vert kemény habot; igazítsd el ezután egy írósvajjal kent tálon, csinálj körüle abroncsot, és süsd meg szépre lassan.

641. Hab-kása.

Hat tojás fehéréből verjünk habverő-vesszővel kemény habot. Ezután tegyünk egy medencébe 9 deka befőzött sárgabarackot, 7 deka tört cukrot, s ez egy negyedóráig kevertessék; nyomjunk már most hozzá egy citrom levét, s miután ez jól elvegyítettett, a vert kemény hab kanalankint egymás után kevertetik bele. Ezután egy tál írósvajjal kikenendő, a habot tegyük ennek közepébe, és mint egy hegyet, domborítsuk föl; már most egy kártyának sarkával öt vagy hat mély bevágást csináljunk arány szerinti távolságra egymástól a feldomborított habhalmazba és pedig hosszában; a hab csúcsán formáljunk a habból egy gömböt és egy jól kihűlt kemencében süssük meg; félóra alatt megsült, mi után rögtön asztalra adandó, mert igen hamar összeesik s mind szépségét, mind pedig jóságát elveszti. Minden habkása nagyobb biztonságga gőzben vagy párban főzetik meg; de ekkor a kását porcellán- vagy ezüstkasztrólba kell tenni és egy kanállal szép csinosan fölmagasítani, mi után, ha a gőzből kivétetett, rögtön föl-adassék.

642. Francia kása.

Készítsünk négy deciliter tejből közönséges palacsinta-tésztát és hagyjuk ezt egy kissé nagyobb lyukú habzókanálon keresztülfutni forró zsírba; ezután az így szépen megsült tésztaborsót vegyük ki; folytassuk ezt mindaddig, míg a tészta mind felsültetett. Vegyünk ezután 14 deka cukrot és nyolc tojás sárgáját; kavarjuk össze egy kis bögrében, ezután tegyünk hozzá 8 deciliter tejszínt és apróra tört vaniliát. A zsírban kisütött tésztaborsók egy kevés tejjel megnedvesítettnek és egy írósvajjal megkent formába tétetvén, a tejszín pedig a tojásokkal együtt ráöntetvén, félóráig párban főzendő, ami után kiborítva az asztalra adandó.

643. Dara-kása.

Tegyünk nyolc deciliter tejszínt egy lábasba és ebbe annyi darát főzzünk be, hogy sűrű kása legyen. Ha jól kifőtt, hagyjuk kihűlni. Ezután verjünk össze hét deka írósvajjat nyolc tojás sárgájával igen jól, és e közé tegyük a darakását, mi után még egy ideig keverendő. Végre keverjünk hozzá $10\frac{1}{2}$ deka törött cukrot és kevés vaniliát. Már most egy alkalmas lábast kenjünk meg jól írósvajjal, vegyünk szélteben finomra vágott citrónátot, melyből a kasztról fenekén egy csillag formálandó; erre már most a vegynek egy részét tegyük, és töltsük meg befőzött ribiszkével; ezután tegyük rá a vegynek másik részét, és hagyjuk gőzben párolni, mi után egy tálra kiborítatván, asztalra föladandó.

644. Kávé-kása.

Miután 14 deka kávé megpörköltünk és forrón a serpenyőből nyolc deciliter forró tejszínbe tettük, fődjük be jól és félóráig hagyjuk nyugodni, hogy így a tejszín a kávé szagát magába szívhassa. Ezután tegyünk egy lábasba két főzőkanálnyi lisztet, szűrjük a tejszínt egy szitán keresztül, öntsük a lisztre, s keverjük vele jól össze; ezután helyezzük a masinára, melyen az mindaddig kavartassék, míg forni kezd; s miután pár percig forrott, hagyjuk kihűlni. Ezalatt verjünk $10\frac{1}{2}$ deka írósvajjat habossá, tegyük a kihűlt kását hozzá, valamint nyolc tojás sárgáját, mindegyikét jól bekeverve, azután pedig annyi tört cukrot, hogy elég édes legyen; s ha még félóráig kevertük, vagy négy tojás fehéréből vert kemény hab elegyítették hozzá. Ezután egy tortapléh kenessék meg írósvajjal, tegyük az abroncsa közé a készített kását, süssük félóráig, de ne hirtelen; s miután abroncsát levettük a pléhnek, hintsük meg a kását tört cukorral, s adjuk rögtön asztalra. Ezen kását gőzben is párolhatjuk.

645. Kávé-kása másképpen.

Csináljunk jó erős kávé és vegyítsük tejszínnel; hét deciliter tejszínre két findzsa kávé adatik. Ezután egy kasztróiban 9 deka írósvajjat

vaj olvasztassék föl, mellyel négy főzőkanálnyi finom liszt vegyítetvén össze, a forró tejszínnel vegyített kávéval folyvásti keverés közt szép síma kásává főzessék. Megjegyzendő itt, hogy a kávé csak lassankint öntetik hozzá, s ha már most jól elfőtt, hagyjuk kihűlni s annyi tört cukrot adjunk hozzá, hogy elég édes legyen; már most vegyítsünk hozzá egy egész tojást és öt tojás sárgáját lassankint egymásután, végre pedig a három tojás fehéréből vert kemény habot. Kenjünk meg ezután egy formát vagy kasztrólt írósvajjal, melybe a kását töltvén, lassúdan süssük vagy gőzben pároljuk meg.

646. Császár-kása.

Daraboljunk össze 28 deka cukrot, tegyük egy rézbögrébe, öntsünk rá 2 deciliter vizet, miután egy ideig állni hagyandó. Ezután tegyük izzó tűzre, melyen mindaddig forrni hagyassék, míg nehéz cseppekké nem válik. Már most vegyünk 28 deka átszűrt friss málnát, tegyük a forralt cukorba, melyben sűrűdésig hagyassék; ezután vegyük el a tűztől s hagyjuk kihűlni. Ezután 5 deka írósvajat kell habossá vernünk, tegyük bele 14 deka forrázott és tisztított, finomra tört mandolát, 7 deka írósvajas szarvaskák morzsáját tejszínnel nedvesítve, nemkülönben két egész tojást és négy tojás sárgáját, mi mind együvé félóráig keverendő. Végre tegyük hozzá három tojás fehéréből vert kemény habot, kenjünk meg egy tortapléhet írósvajjal, abroncsai közé beleöntvén a kását, süssük meg szépen.

647. Gyermekek-kása vanília-lélel (likőr).

Kavarjunk meg jól hat főzőkanálnyi lisztet hét deciliter tejszínnel; a tejnek hidegnek kell lennie, s csak lassankint vegyítettessék a liszttel össze, hogy így darabos ne legyen; tegyük ezután izzó tűzre, kevergessük folyvást, míg megsűrűdött, mi után kihülesztendő. Ezután hét deka írósvajat verjünk habosra, tegyük a kását bele, keverjünk hozzá egy egész tojást és hat tojás sárgáját, cukrot és vaniliát törve annyit adjunk bele, hogy kellőleg édes legyen, mi után még félóráig keverendő. Végre négy tojás fehéréből verjünk kemény habot, mely szintén a főntebbihez vegyítendő. Már most kenjünk ki egy kasztrólt írósvajjal, tegyük bele a kását, fődjük be és főzzük párolgással meg. Készítsünk ezután ostya-, vagyis holipp-tészta, melyből kis tölcseralakúak formáltatván, sütés után ezek is szintén úgy, mint a holippek kezeltetnek, csak hogy a gömbölyű sodrófa helyett oly sodró vétessék, mely aláfelé hegyesebb legyen; egyszersmind a lepények kisebbre süttessenek, s miután az ily sodrófára ráhajtattak, belőlük apró tölcserék formáltassanak. Miután a kása kipárolt, a vanília-lélt melegítsük föl; borítsuk ki a kását egy tálra, öntsük már most a vanília-lélt rája, mi után a tölcseralakú ostyákkal csinosan földiszítendő.

648. Szarvas-kása málnaöntelékkel.

Öt vajas szarvasnak héja könnyedén lereszeltetvén, keretekre két-felé vágatván, lábasba tétetnek; ezután $10\frac{1}{2}$ deka forrázott s lehéjazott, egyszersmind finomra tört mandola, $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral s kevés vaniliával, s fél liter hideg tejszínnel ízzó tűzre tétessék, mely, miután folytonos keverés közt híg kásává megfőtt, a tűztől elvétetik, s míg meleg, keverjünk hozzá hét deka írósvajat, mi után kihütendő. Midőn már egészen kihült, keverjünk hozzá lassankint egymás után hat tojás sárgáját, végre pedig négy tojás fehérének keményre vert habját. Kenjünk ezután meg egy kasztrólt írósvajjal, a kasztról fenekére pedig egy pontosan illő papirosdarabot, mely ismét írósvajjal megkenetvén, a kasztrólfeneké karimáját vékonyra szeletelt citrommal koszorualakban, rakjuk meg; ennek közepébe tegyünk szintén koszorualakban befőzött egész meggyaszemeket vagy somot; öntsük rá a kását egy tálalókanállal vigyázva, mi után párolni hagyandó. Amidőn a friss málnaöntelék készíttjük, előbb megtisztítatik a málna, és egy ruhán keresztüleresztetik; már most ennek fél liter leve $17\frac{1}{2}$ deka cukorral mindaddig főzessék, míg a lé egy kissé sűrűdni kezd; már most a kása borítottassék vigyázva a tálra, s ha a papirost is róla szépen és sértetlenül levettük, öntsük a tál fenekére a levet, mi után fölradandó.

649. Szilva-kása.

Miután hét deka írósvaj habosra veretett, keverjünk 56 deka szilvalekvárt jól bele, tegyünk hozzá 9 deka piskótát, mely darabosra legyen törve, mihez ezután 7 tojás sárgája egymásután vegyítettessék, valamint 14 deka cukor is, mely egy citromon dörzsöltessék le; s miután mindez habossá kavartatott, vegyítsünk hozzá öt tojás fehéréből vert kemény habot; s ha a minta írósvajjal kikenetett, háromnegyed óráig párolni hagyandó.

650. Citrom-kása.

Vétessék 14 deka mandola, mely leforráztatván és meghéjáztatván, miután összetöretett, tétessék egy medencébe és nedvesítettessék meg fél citrom levével. Ezután törjünk össze 14 deka cukrot darabosan, öntsünk rá két evőkanálnyi vizet, mi után addig forralandó, míg megsűrűsödött; már most forrón öntsük ezt a mandolára, keverjük jól össze, mi után kihütendő. Hogyha jól kihült, ekkor hat tojás sárgáját egyiket a másik után üssünk bele, mi aztán három negyed-óráig keverendő. Már most három tojás fehéréből kemény habot kell verni, és ez is vegyítettessék a fönnebbivel össze, tegyünk egyszersmind citrátot és fél citromhéjat hozzá, de finomra aprítva. Végre egy kasztról írósvajjal megkenetvén, a kása töltesse bele és süttessék meg szép lassúdan.

651. Citrom-kása másképpen.

Mintegy négy személyre egy jól megérett citrom elegendő. Ezt főzzük meg jó puhára, főzés alatt azonban a vizet ötször vagy hatszor meg kell változtatni, hogy így keserűségét egészen elvesztse. Miután szétnyomhatásig megpuhult, vágjuk el több darabra, szedjük ki magját és törjük át szitán; már most tegyük egy medencébe $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral, s habarjunk vele jól össze két tojás sárgáját, végre pedig hat tojás fehérének kemény habját lassankint vegyítsük hozzá; kenjünk ki ezután egy porcellánkasztrólt írósvajjal és gyengéd tűznél kemencében vagy gőzben süssük meg. Megjegyzendő azonban, hogy mihelyt e kása megsült, azonnal asztalra adandó, mert különben könnyen összeesik.

652. Habos citrom-kása.

$17\frac{1}{2}$ deka cukrot kell egy citromon ledörzsölni könnyedén, azután pedig törjük meg; tegyük már most egy kasztrólbba s két citrom levét nyomjuk rá, s izzó tűzhöz alkalmazván, mindaddig hagyjuk rajta, míg a cukor fölolvadt, ezután pedig vegyük el a tűztől. Ha meghült, nyolc tojás sárgája egyik a másik után jól habartassék belé, miután ismét tűzre teendő s folyvásti keverés közt addig hagyjuk a tűzön, míg gőzölni és kissé sűrűsödni kezd; már most vegyük el a tűztől s habarjunk mindaddig, míg meghült. Ezután nyolc tojás fehérre habverővesszővel kemény habbá veressék és ez könnyedén vegyíttessék a többihez; a porcellánkasztrólbba pedig domboríttassék föl és egy széles késsel simára fenetvén, egy kávéskanállal csigaforma tekercseket csináljunk, fölül pedig egy gömböt, s ha cukorral meghintettük, gyengéd tűznél vagy párban süssük meg. Amint világosbarna, azonnal adassék föl az asztalra, mert a kása gyengéd lévén, hamar összeesik. Ugyan enemű kását narancsból is készíthetni; nyolc tojásra egy nagy, leveses narancs vétessék; a cukor rajta gyengéden dörzsöltessék, és nyomjunk rá egy narancs és egy citrom levét, a többi aszerint kezeltetvén, mint a citromkásánál.

653. Mandola-kása töltött almával.

$17\frac{1}{2}$ deka mandola leforráztatván és hámoztatván, s éppen ennyi tört cukrot és 5 deka morzsát vevén, egy citromhéjat aprítsunk meg apróra, tegyük mindezt egy medencébe, félórát habarván két egész tojással és négy tojás sárgájával; végre négy tojás fehéréből habot vervén, ez is vegyíttessék hozzá. Előbb azonban vegyünk nyolc vagy tíz masánszki almát, hámozzuk meg és vágjuk ki, miután néhány pillanatig vízben fölforralandók; ezután egy porcellánedénybe jönnek, melyben az asztalra is föladatnak, de előbb tetszés szerint töltsük meg befőzőttel, hintsük meg cukorral, s ha a kását ráöntöttük, tegyük kemencébe. Miután kisült, hét tojás fehéréből verjünk kemény habot

és sárgabarackból készítsünk habkását, mint a 641. szám alatt láthatni; rakjuk meg a tál körét vele és egy késsel fenjük koszoruvá, miután egy kávéskanállal ebbe köröskörül benyomásokat tettünk kétujjnyira egyiket a másikatól, hogy a koszoru tekercsalakot mutasson; ezután tegyük ismét kemencébe, hol még félóráig sütendő.

654. Mandola-kása pisztáciákkal.

Verjünk habbá 14 deka írósvajat, tegyük hozzá szintannyi finomra tört mandolát, tíz tojás sárgáját egyiket a másik után és keverjük mind jól össze, úgy hogy a keverés egy egész óráig tartson. Ezután forrázzunk le hét deka pisztáciát (szíriai pimperdió), hámozzuk meg és hét deka citronáttal hosszúkásra aprítsuk össze. Már most ezeket is 14 deka finomra tört cukorral a habart kásához vegyítsük, miután csak annyira habarandó meg, hogy jól összevegyülhessen. Ezután egy írósvajjal kent tortapléhre és abroncsa közé töltsék és egyarányú tűzön süttessék meg.

655. Mandola-kása friss meggyel.

21 deka mandola leforráztatván, szintén ennyi cukor töressék és szitáltassék meg; vágjunk ezután fél citromhéjat össze apróra, tegyük mind egy medencébe, üssünk hozzá egy egész tojást s hat tojás sárgáját, de melyek csak egyik a másik után habartassanak belé; az egész pedig fél óráig kevertessék. Előbb azonban jól megérett meggynek csutkái leszedetvén, a meggy megmosassék, s miután megszáritattak, cukorban kell kevésbé átpárolni, de úgy, hogy szép egészek maradjanak. Ezután egy minta írósvajjal kenessék ki, tegyük ennek fenekére pontosan ráilló fehér papirost, ez is kenessék meg írósvajjal; már most az egész mintafenék meggyel rakatik meg, de a meggy leve jól lecsurogtassék róluk, azután töltsük rá a mandola-kásának felét, mi után párolásba tegyük. Öt vagy tíz perc múlva, midőn a tészta már oly kemény, hogy a meggy bele sem süpped, a meggynek másik fele rakassék rá, és erre a tésztának szintén másik fele. Ennek mind gyorsan kell történnie, anélkül, hogy a minta a párolgásból kivetetnék; ezután a minta ismét befödessék és így egy óra folyásig pároltassék.

656. Narancs-kása.

Ha 21 deka mandolát megtörtünk, de törés közt kevés friss vízzel locsolgassuk meg, hogy olajat ne eresszen, ezután 21 deka cukrot dörzsoljunk le két narancsal; a cukrot ezután törjük meg finomra, és a tört mandolával együtt tegyük egy medencébe, üssünk hozzá egy egész tojást és négy tojás sárgáját s mindezt két narancs levével együtt habarjuk jól össze egy óra folyásig; végre négy tojás fehérének keményre vert habja adassék hozzá. Ezután egy tortapléh írósvajjal kenetvén

meg, tegyük abroncsai közé a kását és süssük meg. Majd midőn már megsült, vegyünk hét deka tört cukrot, két kanál málna-marmeládot, de mely a cukorral előbb jól habosra veretett; ezután négy tojás fehérének habja, melynek azonban vizenyősnek lenni nem szabad, kanalankint habartassék hozzá; már most a tortapléh abroncsa vétessék le, csináljunk a habból koszorút a kására, azt késsel szép egyformára fölmagasítva, egy kártya sarkával pedig minden kétujjni távokra nyomjunk bemetszéseket, hogy így a koszorú tekercs alakú legyen; ezután hintsük be cukorral és tegyük ismét kemencébe. Mindez gyorsan történjék, hogy a kása össze ne omoljék.

657. Kása rizslisztből.

14 deka rizskása megmosatván, megszárittatván, ezután pedig lisztté töretvén, egy kasztrólba tétessék, melybe 7 deciliter hideg tej lassankint kevertessék, hogy így szép síma legyen. Ezután ez hét deka forrázott és finomra tört mandolával együtt izzó tűzre jön, hol folyvásti keverés közt sűrű péppé főzessék. Már most vegyük el a tűztől s míg meleg, vegyítsünk hozzá $10\frac{1}{2}$ deka írósvajjat, ugyanannyi cukrot, mely egy narancs héján ledörzsöltetett, s tegyük hűlésre, ezután hat tojás sárgája kevertetik hozzá, valamint négy tojás fehérének kemény habja is. A minta vagy kasztról már most írósvajjal kikenetvén, ennek feneke befőzött spanyol-meggyel és birsalmasajttal kettős csillag alakban rakassék ki; erre ezután a kása vigyázva öntetik és három óranegeyedig pároltatik; s miután kiborítottatott, köre a kásának cukorban sűrűen befőzött meggy- vagy málnanedvvel rakassék meg.

658. Kása rizslisztből.

Főzzünk meg öt birsalmát puhára, húzzuk le bőrét és törjük át szitán, ezután tegyük medencébe, hogy kihűljön. Miután tökéletesen kihűlt, tegyük hozzá 21 deka finomra tört cukrot, keverjük ezt negyed óráig; ezután kilenc tojás fehéréből verjünk kemény habot, ezt is habarjuk a birsalma közé; meg kell már most kenni egy porcellán-kasztrólt írósvajjal, s töltessek bele a főntebbi habarék, mely aztán egy széles késsel halomra domborítandó; csináljunk rajta hat bemetszést, fölül pedig alakítsunk egy jókora gömböt; ezután tegyük párolásba, hol fél óráig főzendő. Megjegyzendő még, hogy a vasfedő a kását ne érje, különben nagyon megbarnul.

659. Rizs csokoládéval és tej-sodóval (chaudeau).

Miután 21 deka rizs megválogattatott és leforráztatott, főzzük meg egy liter tejszínben, tegyük hozzá négy szelet reszelt csokoládét, 9 deka forrázott, finomra tört mandolát és $10\frac{1}{2}$ deka cukrot; mindezt mindaddig hagyjuk lassan főni, míg a rizs megpuhult, de azért egész-

szemű maradjon. Ezután egy tálnak közepén magasra földomboríttassék; egész szemű befőzött meggyel csinosíttassék föl, miután egy félig kihűlt kemencében megsütendő. A sodó ekkép készül: 4 deciliter tejszín öt tojás sárgájával $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral és kevés vaniliával jól összehabartatik és ízzó tűzre tétetvén, folyvásti habarás közt mindaddig hagyandó, míg sűrűsödni kezd; ekkor a tűzről azonnal vegyük le, hogy össze ne fusson, mi aztán a sült rizs közé jön.

660. Rizskása töltve.

Forraljunk meg 7 deciliter tejszínt, tegyük belé 12 deka tisztára mosott rizskását s főzzük puhára. Ezután vegyük el a tűztől, s hagyjuk kihűlni, mire egy mozsárban finomra összetörendő. Ezután verjük habosra $10\frac{1}{2}$ deka írósvajat, tegyük bele a rizst, azután vegyítsünk hozzá hat tojás sárgáját, 7 deka tört mandolát, kevés vaniliát, és $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot; verjük már most négy tojás fehéréből kemény habot, és ezt is könnyedén vegyítsük bele. Ezután egy minta kikenetvén írósvajjal, hintsük meg zsemlyemorzsával, tegyük bele a kása felét, és töltsük meg sárgabarack-befőzöttel, vagy amivel tetszik, tegyük rá a kása másik felét és lassan süssük meg.

661. Rizskása csokoládé-öntelékkel.

A rizskása a 660. szám szerint kezeltetik, csakhogy meg nem töltetik, hanem tej-sodóval láttatik el, vagy csokoládé-öntelékkel, mi végre gőzben főzendő meg. Ha a kása a gőzből kijön, a csokoládé-öntelék a kása közé öntessék, mely öntelék ekkép készítendő: főzzünk meg fél liter jó tejszínben négy szelet finom csokoládét, s hagyjuk mindaddig főni, míg sűrűsödni kezd; tegyük három tojás sárgáját kevés tört cukorral egy bögrébe, habarjuk össze jól és folyvásti habarás közt öntsük erre a csokoládét, tegyük ízzó tűzhöz, hol mindaddig habarandó, míg jó habossá lesz, ekkor az említett öntelék kész.

662. Schmankerl-kása.

Tegyük egy lábasba hat nagy kanállal lisztet, öntsünk rá fél liter tejszínt lassankint, és keverjük jól össze, mert különben könnyen darabos maradhatna; tegyük hozzá ezután kevés cukrot, és ízzó tűzön folytonos kevergetés közt hagyjuk fölforrni; miután sűrű lett, tegyük a masina lemezére; ha ez jól megmelegült, kenjük meg egy részét írósvajjal, mi gyorsan történjék, s tegyük rá néhány kanállal a kásából s pillanatig hagyjuk sülni; ezután erről egy késsel simítsunk le s csak annyit hagyjunk a fődön, hogy mintegy vastag papirosnak lássék; ez már most a fődön addig hagyandó, míg megbarnult; kenjük meg ezután írósvajjal, vagdaljuk darabokra, feszegessük le a fődőről késsel s holippeket göngyölgessünk belőle. Mindez igen gyorsan

kezeltessék, hogy meg ne égjen; ami nem hagyja magát összegöngyölgetni, késsel feszítettessék le darabokra; a holippekből és darabokból süssünk meg annyit, mennyit csak lehet, mi után oly helyre teendők, hol ki nem hülhetnek. Már most egy lábasban melegítsünk föl annyi írósvajat, hogy öt vagy hat kanál lisztre elegendő legyen, tegyük a lisztet bele s folytonos kevergetés közt pirítsuk meg, barnának azonban nem szabad lenni; ezután öntsünk hozzá egy liter meleg tejet, de lassanként, minek folyvásti keverés közt kell megtörténnie, hogy darabos ne legyen; vessünk bele egy darab cukrot, 9 deka finomra tört mandolát s kevés vaniliát, s hagyjuk jól elfőni. Már most tálaljuk ki egy tálra, hintsük ama darabos tésztát rá, és a holippeket rakjuk körben szép renddel, hintsük meg finom cukorporral, mi után kész. Megjegyzendő azonban, hogy a másodszor készült kása ne legyen oly sűrű mint szokás szerint; az először készült azonban, melyből a holippek készülnek, ha a fődőre történt többszöri fölkenegetés miatt nagyon megsűrűdnék, tejjel lesz hígítandó és fölmelegítendő, hogy így szép vékonyra felkenhetővé válják.

663. Schmankerl-kása habartan.

A tölcserkék finom ujj-holipp-tésztából készíttetnek, de ezekből egyelőre csak annyi süttessék, mennyi tüzdelésre elegendő leend, darabosa pedig több legyen mint egyéb kásához venni szoktunk. Ezután négy deciliter tejből besamelt készítsünk, ehhez jön a darabos tészta, melynek még egyszer annyinak kell lenni mint az ostya-tésztának; vegyítsünk még hozzá 10½ deka finomra tört mandolát, annyi cukrot, hogy elegendő édes legyen, kevés tört vaniliát, s mindezt már most egy kasztrólba tévén, öntsünk rá 4 deciliter tejszínt, tegyük ízzó tűzhöz, hol folytonos kevergetés közt péppé hagyjuk sűrűdni; ha nagyon sűrű találna lenni, hígítsuk föl kevés tejjel, azután pedig hagyjuk kihűlni. Miután tökéletesen kihűlt, üssünk egymás után bele hat tojás sárgáját, s mindaddig kevergezzük, míg jó habos lett; végre négy tojás fehéré kemény habbá veretvén, ez is könnyedén vegyítettessék hozzá. Az ehhez alkalmas minta már most írósvajjal megkenetvén, s ha e minta feneke a darabos tésztával egészen meghintetett sűrűen, mi végett egész tállal kell ily darabos tésztát sütnünk, a kása öntessék a mintába, és három óranegyedig hagyjuk párolni. Tálaláskor borítsuk ki a tálra, és a tölcseralakú tésztával szépen csinosítsuk föl; e tölcserkék pedig befőzöttel töltsenek meg, mi után asztalra föladható.

664. Spanyol gyümölcs-kása.

Késfoknyinál valamivel vastagabbra vágjunk néhány szelet zsemlyét, melyek aztán malagai, vagy ha ez nincs, ménesi borral nedvesítettessenek meg. Kenjük meg ezután egy kasztrólt írósvajjal, s ezt egészen olyformán rakjuk ki a nedvesített zsemlyeszeletekkel, hogy

semmi üresség a lábas fenekén ne mutatkozzék. Már most hámozzunk meg szép érett sárga barackot, vágjuk szeletekre, cukrozzuk meg jó gazdagon, és ez egy réteggel rakassék a kasztróba; erre jön ismét egy réteg zsemlyeszelet, azután egy réteg befőzött zöld gyümölcs, vagy akármiféle befőzött, csakhogy marmelád ne legyen, és így folytassák a rétegezés, míg a kasztról megtelt; ezután a zsemlyeszeletekkel fődöztessék be, mi után szépen megsütendő; s ha vigyázva tála borítottuk s megcukroztuk, asztalra föladható. Ezen étket ugyane mód szerint őszi barackból és jó almából is készíthetni.

665. Saint-Honoré vaniliás krémmel.

Készíts vajas tésztából korongot; annak szélére rakj koszorút, melyhez a tészta következőleg készítendő: egy lábasba tégy $\frac{4}{10}$ liter vizet, 10 deka vaját, $2\frac{1}{2}$ deka törött cukrot; tedd e keveréket tűzre és az első forrásnál vedd el onnan; ezután önts beléje 25 deka lisztet,



törd át szitán és kavard jól össze, tedd ismét tűzre mintegy 4 percig és kavard jól, de ügyelj, hogy a tészta ne ragadjon a kasztról fenekéhez; ha ez mégis megeshet, kasztrólt kell cserélni; most folytonos kavarás közben egész tojásokat kell belegyúrni, még pedig addig, míg a gyúrma nyúlóssá nem válik (6—8 tojás elegendő). E tésztának fennmaradt részéből golyókat készíts. A koronás korongot és golyókat süsd meg a csőben, azután engedd kihűlni. A korongot cukros mázzal (úgynevezett jéggel) vondd be, úgyszintén a golyókat; az utóbbiakat helyezd el (lásd a fentebbi ábrát) a koszorún egymás mellett sorban és töltsd meg az egészet vaniliás krémmel.

Ugyancsak kávé krém vagy csokoládés krém is használható.

666. Meggy-kása.

Habarj fel 28 deka írósvajat habosra s keverj bele egymás után nyolc tojás sárgáját és három egész tojást, valamint finomra tört vaniliát s 28 deka finomra tört cukrot. Végre még 28 deka igen finom liszt is kevertetik hozzá, ezen gyúrma felét tedd rögtön egy jól kikent mintába, rá egy réteg szép meggyet megcukrozva, fedd be a gyúrma másik felével és süsd egy óráig.

667. Friss vagy gőzben befőzött meggykása.

Mosassék meg $1\frac{1}{2}$ liter meggy, s ha megszáráttattak, száraiktól s megvaiktól megtisztítottattak, pároltassanak meg; a lé szűressék le és a meggy maga gorombára a vágókéssel aprítottassék meg. Ezután két vajas szarvas morzsára reszelendő, és a leszűrt lével leöntendő; e mennyiséghez már most vegyünk $10\frac{1}{2}$ deka forrázott s finomra tört mandolát, fél citrom héját megaprítva, s annyi cukrot, mitől elegendő édes lehessen. Már most verjünk habosra 7 deka írósvajat, üssünk hozzá hat tojás sárgáját s ha jól összehabartuk, tegyük bele a meggyet, mandolát és a vajas szarvasmorzsát, miután még negyed óráig keverendő; végre vegyítsünk közibe négy tojás fehérének keményre vert habját; kenjünk meg egy mintát írósvajjal, hova a habarékat öntetvén, folyvásti tűznél süssük meg.

668. Bor-kása.

Mintegy 5 deka írósvaj fölmelegítettvén, reszeltessék 4 zsemlye morzsára, s miután ezt ezen írósvajban megpirítottuk — barnának azonban lenni nem szabad — eresszük föl fél liter jó fehér borral, mi után folytonos kevergetés közt forralandó, azután kihülesztendő. Már most verjünk hét deka írósvajat habosra, keverjünk hozzá egy egész tojást és öt tojás sárgáját egyiket a másik után, egy citrom héját megaprítva, valamint 14 deka tört cukrot is; ha mindez habosra habartatott, négy tojás fehérének keményre vert habja könnyedén vegyítettessék hozzá; ezután a minta megkenetvén írósvajjal, finom zsemlyemorzsával meghintetvén, a kásavegy töltessék bele és szépen megsüttetik.

669. Sárgabarack-kása.

Tizenhat jó érett, nagy sárgabarack meghámoztatván, s magvai kivétetvén, a barackok kasztróiban izzó tűzön ismételt felrázogatás közt annyira pároltatnak, hogy megpuhuljanak; mi után szítán átöretvén, kihülesztetnek. Ezután két császárszemlye héja lereszeltessék, a zsemlyék tejbe mártandók és aztán a tej jól kinyomandó, mi után aprítottassanak meg. Már most $10\frac{1}{2}$ deka mandola leforráztatván, finomra megtöretik; s miután 7 deka írósvajat habosra vertünk, és ebbe hat tojás sárgáját egyiket a másik után belehabartunk, mindenekelőtt a sárgabarack lesz belekeverendő, azután pedig a mandola

és a zsemlyék, annyi tört cukorral, hogy elegendő édes lehessen; s ha az egész összehabartatott, vegyítsünk hozzá négy tojás fehérének keményre vert habját, mely azonban könnyedén közibe keverendő; az erre szánt kasztról pedig írósvajjal kikenetvén, ebben lassan sütessék meg.

670. Gesztenye-kása vagyis püré.

Süssünk meg szép gyengédre 56 deka olasz gesztenyét, úgy hogy barna foltok rajta ne mutatkozzanak; ezután hégazzuk ki és még melegen mindaddig törjük, míg tésztává lett; tegyük ezt már most egy lábasba, és habarjuk össze két deciliter jó sűrű tejszínnel; s miután izzó tűzre tettük, folvásti keverés közt hagyjuk jól befőni. Eközben tisztítsunk meg 8 deka édes mandolát és törjük ezt is tésztává. A püré, vagyis áttört kása a mandolával együtt szitán eresztessék át, mihez ezután 21 deka szitált cukor s néhány kanál hideg tejszín adatván, mindez egy kasztrólba jó, melyben folyvásti keverés közt sűrű péppé főzetik be. Ezután vegyük el a tűztől, s míg meleg, vegyítsük össze 5 deka friss írósvajjal, mi után kihütendő. Már most vegyítsünk bele öt tojás sárgáját egyiket a másik után és három tojás fehérének keményre vert habját. A minta írósvajjal kenendő ki; s miután tíz darab szépen sült gesztenyét kihüvelyeztünk, 10½ deka cukrot fél kávéscsészényi vízben addig forraljunk, míg nyúlósodni kezd, s forrás közt nagy buborékokat hány, ekkor mártjuk a gesztenyéket bele, egy márványlapra rakván azután őket, hol kihülendnek; ezután ketté hasíttassanak a közepén; ezzel a minta szépen kirakandó, de úgy, hogy azon része a gesztenyének, mely cukorral bevonatott, a kasztról oldalára essék; ezután töltsük rá a kását és hagyjuk egy órafolyásig párolni. Már most két narancs és fél citrom leve kinyomatván, megszüretvén és 14 deka cukorral mindaddig főzetvén, míg nagy buborékokat vetend, ez, miután kihülesztés által kocsonya alakuvá lett, a kására lesz öntendő, miután már a mintából kiborított.

Mint felfújt: 14 deka nyers gesztenye meghámoztatván, forró vízbe adatnak és abban mindaddig hagyandók, míg a belső hártyájukat lehúzhatjuk, mire tejet ráönteni, hozzá egy kevés vaniliát adni, puhára főzni és átszűrni kell. Keverd ezen pürét 4 deka írósvajjal, 5 tojás sárgájával, 9 deka cukorral, 2 kanál maraschinóval, keverd hozzá az öt tojás fehérének a habját és süsd meg egy cukorral behintett tálban.

Vagy: Süssünk meg szép gesztenyét, ezután hámozzuk és törjük meg, mire egy tojás fehérével megnedvesítjük, egy fél citromnak a levét hozzákeverjük és törjük át szitán. Most öt tojás sárgájával és 8 deka cukorral összekeverjük, és a négy tojás fehérének a habját hozzáadjuk.

NEGYEDIK RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

1. A lepényekről.

671. Almás-lepény.

Csináljunk porhanyó tésztát az 508-ik mód szerint; sodorjuk ki késfoknyi vastagra, tegyük egy lapos nagy tálra; ezután az almák hámoz tassanak meg és szeldeltessenek el vékony szeletkékre; ezzel már most a tésztával beborított tálnak fenekét, de a tésztára rá, a fölszeletelt almával rakjuk meg, s hintsük meg tört cukorral s kevés vaniliával. Ezután forrázzunk le 14 deka mandolát, mely finomra aprítva, az almaszeletkékre hintendő; ezt ismét hintsük meg kevés tört cukorral, s erre tegyünk már most egy másik kisodrott tészta-lepényt, mely szintén ne legyen vastagabb az elsőnél, s nyomjuk az elsővel jól össze, úgy hogy egymástól el ne válhassanak; ezután a lepény felső lapját kenjük meg tojásfehérével, mely aztán folytonos tűznél süttessék meg. Ugyanezt másképen is készíthetni; például: az almák kockásra vágattathatnak, a mandola szintén így hártájával együtt, s mindehhez fahéjat és cukrot keverünk, az alma a mandolával s 28 deka magvatlan mazsolával hintessék az első lepény be, mire a másik lepény jöven, szépen süttessék meg.

672. Pesti almás-lepény.

Vegyünk egy liter finom lisztet, 10½ deka írósvaját, egy egész tojást, s csináljunk tejjel rétestésztát; dolgozzuk át jól; csináljunk ezután belőle huszonöt cipócskát, s földjük be meleg kendővel, miután fél óráig nyugodni hagyandó. Ezután 14 deka forrázott mandola finomra aprítatván, tisztítsunk meg 21 deka mazsolát, mi szintén darabosra aprítatván meg, törjük össze 14 deka cukrot finomra, valamint kevés fahéjat is, s miután mindezt jól összevegyítettük, tegyük félre. Már most hámozzunk meg borízú porhanyó almát, szeleteljük föl vékonyra, s miután egy ehhez rendelt lapos tálat írósvajjal megkentünk, a föntebbi tészta-cipócskákat szép vékonyra nyújtjuk ki a tálra, minden lepényt felolvasztott írósvajjal kenvén meg; mi aztán eszerint folytatandó, míg mind a nyolc tésztagömbölyeg ki nem nyújtatott. Ezután rakjuk meg szeletelt almával, és a másik tölteléknek felével, ezután ismét nyolc lepény jön a töltelékre, melyeknek (azaz: a lepényeknek) mindegyike írósvajjal kenessék be; erre már most szintén almaszeletek és a töltelék adassék, mire végre a még hátralevő kilenc lepény jön; s miután a tálról lefüggő lepény szélei a sodrófával lenyomatnak, hogy így erősen egymáshoz ragadva maradhassanak, a lepény felső lapját

tojásfehérével kell megkenni; s ha egy finom villával a tésztát megszürkáltuk, hogy sütés közt ne emelkedjék, tegyük kemencébe és süssük meg szépen. Ha a lepény megsült, hintsük meg cuporkorral és adjuk föl asztalra; ezt azonban hidegen is föladhatni.

673. Mandola-lepény habarva.

Csináljunk porhanyó rétestésztát, mint a 672. sz. alatt olvasható; osszuk föl husz apró cipőcskára; s miután félóráig meleg ruhával be volt takarva, az ehhez rendelt tál kenessék meg írósvajjal, melyre aztán a tészta lehető legfinomabbra, vagyis legvékonyabbra nyujtassék ki; mindegyik lepény olvasztott írósvajjal megkenendő; s így rakjunk hat lepényt egyiket a másikra; a hetedik lepénybe töltelék jön, mely ekképen készül: 21 deka mandola, mely közt néhány szem keserű is találkozozék, megforráztatik és megtöretik finomra; ehhez jó azután épen annyi tört cukor és egy citromnak finomra aprított héja; mindez már most egy medencébe tétetvén, két egész tojással és négy tojás sárgával — egyiket a másik után — belehabarván és addig kevergetvén, míg jó habosnak nem mutatkozik, ezen tölteléknek felével lesz a hetedik lepény megtöltendő; erre ezután ismét hat lepény jöjjön, melyeknek mindegyike olvasztott írósvajjal megkenendő, miután a töltelék felének ezekre kell simíttatni; már most végtére a még maradék lepények jönek mind amazokra kinyujtva; a tésztának széle lemetsetik, fölülről ismét írósvajjal megkenetik, miután szép lassacskán megsütendő, olyformán, hogy a tészta ropogós és arany-sárga legyen.

674. Mandola-lepény nyujtva.

A tészta szintén akkép készül, mint a 672. sz. alatt; tölteléknek mandola és mazsola vétessék, mindegyikéből 14 deka, cukor és mandola is hasonló mennyiségben. Ezután megjegyzendő, hogy a mandola-lepény megkenéséhez kevés tejföl is vegyíttessék az írósvaj közé. A mandola tehát leforráztatván és apróra megvágatván, a mazsola magjai szedessenek ki és szintén apríttassanak meg; ezután egy darab cukor finomra törendő; az illatot tetszés szerint adhatni meg; az egész vegyíttessék mind össze és a 672. sz. mód szerint töltsessék meg; amidőn már az utolsó lepények is föl rakva vannak, a legfelsőbb lepény lapja tojásfehérjével megkenendő, hintsük meg finomra tört cukorral és gyengéd melegségnél kemencében süssük meg. Miután szépen megsült, tegyük hozzá tört cukrot és vaniliát.

675. Vagdalt metélt-lepény.

Vegyünk 28 deka forrázott és lehéjazott mandolát; ennek felét finomra törjük meg s nedvesítsük citromlével; másik fele hosszúkásra vágassék meg. Ezután tegyük egy medencébe 21 deka tört cukrot,

tegyük ehhez a finomra tört mandolát és hat tojás sárgáját, mi után félóráig jól keverendő; már most három tojás fehéré kemény habbá veretvén, ez így belevegyítettik; ezután egy tojásból, egy tojás sárgájából, kevés cukorból és lisztből metéltet csináljunk, süssük meg szép sárgára zsírban, tördeljük össze kurtára és ezt a hosszúkásra vágott mandolával együtt szintén a főnnebbiekhez vegyítsük; illatadás végett egy kis fahéjat vagy citromhéjat adhatunk, miután mind jól összekeverendő; már most kenjük meg egy kasztrólt írósvajjal, béleljük ki az 567. sz. alatti írósvajas tésztával, tegyük a habarékot bele és földjük be kerekre vágott írósvajas téstalepénnyel, miután lassan, szépen megsütendő; ezután borítottassék ki egy tálra s cukorral meghintve adassék fel.

676. Diós-lepény.

42 deka megtisztított dió töressék meg, tegyünk hozzá egy kávéskanálnyi tört fahéjat, egy narancs és egy citromnak finomra aprított héjait, mi után mindez jól összekeverendő. Tegyük már most 28 deka cukrot egy kasztrólbá és 2 deciliter vizet rá, mellyel aztán mindaddig hagyassék főni, míg a cukor egészen fölolvadt; azután tegyük a főnnebbi törteket is hozzá, miután a tűzön még addig hagyassék, míg a dió jól megdagadt és az egész sűrű péppé lett. Eközben az 568. szám szerint készítettessék porhanyó tészta, mely két részre osztatván és késfoknyi vastagra kisodortatván, az egyik lepény egy ehhez rendelt tálra teendő, miután a kész töltelékkel kenessék meg ujjnyi vastagon, ezután hintsük meg 21 deka mazsolaszőlővel; már most erre jön a másik lepény takaróul, mely az első lepény széleihez nyomtatván és tojásfehérével megkenetvén, süttessék meg; de csak addig legyen kemencében, míg a tészta ropogóssá sült, de töltelékének kiszáradni nem szabad. Szintén e mód szerint lehet mandolából is készíteni, csak-hogy ekkor a mandola ne legyen leforrázva, hanem héjával együtt töressék meg. E tésztának jósága mellett még azon érdeme is van, hogy sokáig el lehet tenni. Megjegyzendő még, hogy a fennírt diómennyiség csak közép nagyságú tálra van számítva; egy nagy tálhoz 84 deka dió szükséges és ily arányban vétessék a cukor is a mazsolával együtt, mert a tölteléknek legalább is egy ujjnyi vastagon kell fölkenetni; a töltelék leves ne legyen, sőt oly pépes, hogy fölkenése kissé erővel menjen.

677. Füstölt lepény.

28 deka írósvajból készítsünk az 568. sz. szerint porhanyó tésztát, sodorjuk ki késfoknyi vastagra és tegyük egy tálra, s miután villával megszurdaltuk, hogy sütés alatt ne dagadozzon, tegyük kemencébe és hagyjuk színleg megsülni; ezután tegyük rá annyi friss meggyet, hogy egészen borítva legyen, hintsük meg tört cukorral gazdagon s süssük meg szépen. Miután a tészta szépen átsült, egy közép nagy-

ságú tálra tíz-tizenkét személyre számítva 7 deciliter tejszint, 14 deka cukrot, kevés vaniliát és tíz tojás sárgáját habarjunk egy bögrében mindaddig, míg sűrűdni kezd; ezután ennek fele vigyázva a gyümölcsre öntendő s gyorsan a kemencébe teendő, hogy megkeményedjék; ezután öntsük rá a másik felét is és ismét tegyük a kemencébe. És ha ez is megkeményedett, vegyük ki, hűlesszük kissé ki, és kockásra összevagdálva adjuk föl asztalra. — Szintén e mód szerint lehet lepényt sárgabarackból, őszibarackból vagy málnából is készíteni. A sárgabarackok vagy ősziek meghámozottassanak és középen szétvágassanak, s ezzel rakassék meg a tészta, s miután jól megcukroztuk, süttessék meg. Ha megsült, rá ugyanazon fönnebbi öntelék jön. Megjegyzendő, hogy a tálnak belső karimája tojásfehérével jól kenessék meg és a két tésztalepény szélei jól nyomassanak össze, különben a tálkarimáról leeshetnek; az öntelékhez egy kávéskanálnyi tört vaniliát is kell keverni.

678. Lepény vagyis rác-bitta.

Vegyünk 23 deka mandolát, forrázzuk és héjazzuk le; törjük apróra; ezután 28 deka mazsola magvai kisedetvén, azután hosszúkásra megvágatván, vegyünk 14 deka aprószőlőt és épen ennyi tört cukrot, kevés tört fahéjat, s keverjük mind jól össze. Csináljunk ezután a 672. sz. szerint porhanyó tésztát; s miután a tésztát kinyújtottuk, megtöltöttük és a lepény a tojásfehérével leendő kenésig kész, egy éles késsel a lepényt nagy, úgynevezett sifli-szeletekre vagdaljuk meg; süssük meg kemencében gyengéd melegnél; mihelyt kisültek, azonnal vegyük ki a tálból, mert különben meglágyulandnak s ezáltal szépségüket veszítendik el; már most a sifliket vágjuk egészen keresztül, rakjuk csinosan kettős csillagként egy táalba, mi után cukorral meghintendő. E lepényhez a fölolvasztott írósvaj közé egy kávéscsészényi friss tejföl is tétessék a lepények megkenése végett, mert különben igen szárazak lennének.

679. Habart meggy-lepény.

Tegyünk egy medencébe 14 deka forrázott és lehéjazott mandolát, épen ennyi cukrot, egy kis citromnak finomra aprított héját, 5 deka vajasszarvas morzsáját, de melyek igen régen sülték ne legyenek, csak hogy reszelni lehessen, egy egész tojást és 6 tojás sárgáját; ezt már most habarjuk össze jó félóráig, ezután pedig 5 tojás fehérének keményre vert habját vegyítsük hozzá, s miután egy kasztról írósvajjal kikentett, feneke meggyel kirakatott, e habaréknak felét tegyük bele, s kemencében mindaddig hagyjuk sülni, míg a tészta oly kemény leend, hogy a meggy rajta be nem süppedez: ekkor a kasztrólt kissé kihúzzuk, de azért a kemencéből ki ne vegyük, és az így színesleg sült tésztát rakjuk meg egészen meggyel, tegyük rá a tésztának másik felét, mi után tökéletesen megsütendő.

Ha ugyane lepényt ribiszkéből vagy málnából akarnók készíteni, ehhez vegyünk 10½ dekát e gyümölcsnemekből, de melyek válogatott szépek legyenek, s miután megmosattak, egy szitán addig hagyassanak, míg megszáradtak, és épen azon pillanatban, melyben a lepényeket a kemencébe akarjuk adni, keverjük gyorsan a tészta közé, mit aztán az írósvajjal kikent kasztrólba tevén, azonnal tegyük kemencébe, hogy eszerint a gyümölcsök a fenékre ne sülyedjenek. Könnyű gyümölccsel, mint például a ribiszke vagy málna, könnyű bánni, de a meggy már nehezebb. Ezután a gyümölcsből, melyből a lepény készül, nyomjunk ki 2 deciliter nedvet, főzzük 14 deka cukorban mindaddig, míg sűrűdni kezd, hagyjuk kissé kihűlni, borítsuk ki a lepényt a tálra és e nedvvel öntsük le, mely olyan legyen, mint valami gyöngéd kocsonya; e lepényt párolni is lehet, valamint megsütni.

680. Cseresznye-lepény.

Vegyünk 28 deka mandolát, melyet héjával együtt finomra kell törnünk, és épen ennyi cukrot. Ezután vegyünk 8 egész tojást, habarjuk a cukorral és mandolával egy jó félóráig össze. Vaniliát és citromhéjat tetszés szerint adhatni belé. Most egy kis tányérni szép fekete cseresznyét gyengén belekeverünk, és az egészet egy jól kikent mintára rakva — lassan sütni hagyjuk.

681. Harlequin-lepény.

Holipp tésztából holippsavval tíz vagy tizenkét kerék tészta süttessék; ezután készítsünk írósvajas tésztát az 567. sz. szerint, mely aztán vékony metéltre valónak sodortassék ki; ezzel béleljünk ki már most egy lapos kasztrólt szépen. Ezután forrázzunk és héjazzunk le 21 deka mandolát, törjük meg, törés alatt azonban kevés vízzel nedvesítsük meg; ezután törjünk épen ennyi cukrot, szítáljuk meg; tegyük mindkettőt egy medencébe, s adjunk hozzá 8 tojás sárgáját, s mindaddig keverjük, míg fehér habos leend; osszuk ezt már most háromfelé; az elsőbe tegyünk három kanálnyi narancson ledörzsölt tört cukrot; a másodikba finomra tört csokoládét; a harmadikba végre 3½ deka zöld mandolát és épen ennyi vörös birsszeleteket, cukorban főzötteket, négy vagy öt szintén befőzött zöld diót, s mindez kockásra aprítatván össze, keverjük a mandola-anyaghoz; miután pedig hat tojás fehérével kemény habot vertünk, osszuk ezt a három részre osztottakhoz, hova gyengéden lesz keverendő. Már most azon rész, melyben a narancscukor van, a kibélelt kasztrólba adassék, megsimíttassék és a holipp-lepényekkel takartassék be; azután jön a csokoládés rész, mely szintén holippekkal fődendő be; a berekesztést a gyümölcsös harmadik rész teszi; ezután rögtön tegyük kemencébe, ahol gyöngéd, de egyforma melegségnél süttessék meg. Ha megsült, kiboríttatik; s miután kissé kihűlni hagytuk, hintessék be cukorral s adjuk föl asztalra.

682. Meggy-lepény serélesztős tésztával.

Ha 14 deka írósvaját habosra vertünk, üssünk bele 9 tojás-sárgáját egymásután, de egyenkint, s habarjuk jól össze; ezután adjunk hozzá $10\frac{1}{2}$ deka forrázott s finom tésztává tört mandolát, három kanál tört cukrot, a mandola a cukorral s tojással jól összevegyíttessék, — tegyünk még hozzá 2 deciliter jó tejszínt, két jókora kanál serélesztőt, mely a tejjel jól összehabartassék, ezután sózzuk meg keveset, és adjunk annyi lisztet hozzá, hogy vékony tészta legyen belőle; folyania azonban nem szabad, de kemény se legyen, s azért a liszttel mindaddig kevertessék, míg a tészta a kanálról levál; ezután a minta vagy kasztról írósvajjal kenetvén ki, a meggy előbb csutkáitól tisztíttassék és mosassék meg, s miután tört cukorral átpároltuk, szűrjük le a levét s a meggyel rakjuk ki a mintát, és a tésztának kisebb felét tegyük rá, ezután hagyjuk jól megkelni; a tésztának másik felét tegyük félre, s hagyjuk szintén kelni; amidőn tehát a tészta a mintában megkelt, tegyük a kemencébe, hol csak felületesen süttessék meg annyira, hogy a ráarakandó meggy lesüppedhessen; már most a minta huzassék előbbre, de a kemencéből ki ne vegyük, és rakjuk a meggynek másik felét reá, erre aztán tegyük a tésztának még hátramaradt részét, mi után szépen megsütendő, sütés után pedig kiboríttatván, cukorral meghintendő.

683. Meggy-lepény másképpen.

Miután 7 deka írósvaját habosra vertünk, üssünk bele nyolc tojás sárgáját, egyiket a másik után egyenkint összehabarván; adjunk aztán hozzá 14 deka finomra tört mandolát, épen ennyi cukrot és négy tojás fehérének kemény habját, mindezt jól összevegyítvén, a vegyítés egy óra folyásig tartson, ezután keverjünk hozzá lassankint vajasszarvasnak $3\frac{1}{2}$ deka finom morzsáját, végre 56 deka megérett friss meggy jön hozzá, mely a többivel gyorsan vegyíttessék össze. Kenjünk meg már most egy tortapléht írósvajjal, hintsük meg vajasszarvasmorzsával, töltsük a fönnbbi vegyet bele, mi után félórát sütendő.

684. Sárgabarack-lepény angol tésztából.

Tegyünk egy sodródeszkára 28 deka finom lisztet; törjünk átszítán keményre főtt három tojás sárgáját, s keverjük ezt kevés sóval, két kanál tört cukorral együtt a lisztbe, a lisztnek közepére egy darabka írósvaj teendő, mely mintegy diónagyságú lehet; csináljunk ebből két nyers tojással és kávéscsészényi friss tejföllel tésztát; s ha tán nem lenne a nedvesség elegendő, önthetünk hozzá egy kis vizet is, a tészta tehát úgy készül, mint az írósvajas tészta, azonban a rétestésztánál

keményebb legyen ; tenyérrel mindaddig kell átdolgozni, míg a tenyér-ről lefejlik ; ezután csináljuk össze, takarjuk be kendővel s hagyjuk nyugodni félóráig ; már most sodorjuk kisujjnyi vastagra ; ezután 28 deka írósvajat, mely kemény legyen, mi végett nyáron a földolgozás előtt tiszta edényben jég közé ásassék, dolgozzuk jól át és kézzel hosszúkásra nyujtván, a tésztába tegyük, a tésztát pedig négy szélről ráhajtván, mint az írósvajas tésztát befödve negyedóráig nyugodni hagyjuk (nyáron két tányér közé jégre tegyük) ; már most lehetőségig minél vékonyabbra sodorjuk ki, hajtogassuk ismét össze, mi után ismét nyugodni hagyassék ; és így megy ez háromszor, liszt azonban minél kevesebb hintessék rá ; végre negyedszer jó vastag késfoknyira lesz kisodrandó ; vágjunk ezután belőle meleg késsel öt vagy hat kerek lepényt, de úgy, hogy mindegyik lepény a másiknál kisujjnyival az átmérőben kisebb legyen ; csináljunk már most e lepényekbe ugyanazon késsel hüvelyknyi széles és mély bemetszéseket ; a bemetszések széleit kenjük meg kevés tojásfehérével, és a bemetszések mindkét végeit fölfelé hajtsuk egymásra, úgy hogy így mint fogak látszassanak és az egész lepény oly alakú legyen, mintha nagy fogakkal volna összefonva ; ezután kenjük meg tojásfehérével és süttessék meg szép zsemlyesárgára. Egy órával előbb jó érett sárgabarack — de lehet befőzött is — hámoztassék meg, vágassék kétfelé, mava pedig vétessék ki ; ezután tegyük a barackot egy tálba, cukrozzuk meg gazdagon, miközben több ízben forgassuk meg ; a gőzben főzött barackoknak leve pedig leszűretik és a barackok tört cukorral jól meghintetvén és megforgattatván, miután a lepények szépen megsültek, egész a fogakig a lepény rakassék meg barackkal, s miután jól megcukroztuk, öt vagy nyolc perczig ismét tegyük kemencébe ; a barackok nedve cukorral egy kasztróiban folyvásti keverés közt mindaddig főzetik, míg gyengéd kocsonyává válik ; ezután a töltött vagyis barackkal megrakott lepények elrendeztetnek egy asztalruhával takart tálon, úgy hogy legalul jön a legnagyobb átmérőjű lepény, a legkisebb lepényre rakassanak a legszebb barackok ; már most a barackok egy késsel a kocsonyasodott lével vonatnak be, mi után az egész cukorporral hintessék be és melegen adassék asztalra. Lehet e lepényt őszibarackokból vagy meggyből is csinálni ; a meggynek azonban magvai kiszedettessenek.

685. Kossuth-tészta.

Végy a nyujtódeszkára 1 kiló lisztet, dörzsölj föl vele $\frac{1}{2}$ kiló írósvajat, adj hozzá 12 tojás sárgáját, 3 deka tejben áztatott élesztőt, 3 kanál tört cukrot és egy csipet sót ; keverd jól el egy széles késsel ; ha összeállítottad, tedd meleg helyre és hagyd jól megkelni ; ekkor nyujtsd ki félujjnyi vastagra, kenj rá ribizli-lekvárt és tedd tepsibe.

686. Túrós-lepény.

Végý egy kiló finom lisztet nyujtódeszkára, tégy hozzá $\frac{1}{2}$ kiló vaját s a liszttel dörzsöld el. Tégy belé négy tojás sárgáját, 16 filléren tejben áztatott élesztőt, kevés sót és tejet, amennyit kíván, hogy az oly kemény legyen, mint a közönséges élesztős tészta. Jól elgyúrván, csinálj belőle cipókat és tedd félre meleg helyre kelni. Ezalatt végý a töltelékhez 1 tányér friss túró, nyomd ki jól savójától, törd át szítán, tedd egy tálba, tégy belé 10 tojást, 1 liter édes tejfölt, kevés sót, finomra tört cukrot, de csak egy késheggyel s négy kanál lisztet. Mind-ezt jól összekavarod. Ekkor a tésztát kinyujtod félujjnyi vékonyra, tedd kikent tepsibe, a töltelékét simára kend rá, úgy hogy az ujjnyi vastagon legyen. Kend meg tojássárgájával lekevert tejföllel, széleit hajtsd be keskenyre, ujjaiddal nyomd meg, hogy cikkes legyen. Hagyd sülni háromnegyed óráig. Ha megsült, vágd föl négyszögletes darabokra és add föl melegen. Megjegyzendő, hogy e tésztának nem szabad édesnek lenni, a csipetnyi cukrot csak azért tesszük bele, hogy a túró savanyúságát elvegye.

687. Szegedi tejfölös-lepény.

Végý a nyujtódeszkára $\frac{1}{2}$ kiló finom lisztet, morzsolj el benne 28 deka írósvajat, adj hozzá 3 egész tojást, 4 filléren tejbe áztatott élesztőt, kevés sót és annyi tejet, hogy kemény tésztát készíthess belőle. Ekkor takard be és tedd meleg helyre, hogy megkeljen. Ezalatt végý 1 liter édes tejfölt, tégy bele 12 egész tojást, 28 deka finom lisztet, kevés sót s keverd össze ezt jól. Ekkor nyujtsd ki a tésztát félujjnyi vékonyra, tedd egy kikent tepsibe, tedd rá a kavart tejfölt, kend el szép simára, kend meg tetejét tojással habart tejföllel, széleit nyomkodd meg ujjaiddal, tedd a sütőbe és $\frac{3}{4}$ óráig hagyd sülni, ha megsült, vágd szögletes darabokra és add föl melegen. Lehet mellé cukrot is föladni.

688. Sajt-lepény (teához).

Tégý egy kasztrólba $\frac{1}{4}$ liter tejet és 8 deka vaját, hagyd együtt jó melegre forni, keverj azután 16 deka lisztet hozzá, és keverd a tűz mellett mindaddig, míg a tészta a főzőkanáltól lefejlik. Most adjuk a tésztát egy cserépmedencébe, keverjük mindaddig, míg kihült, mire lassankint 3 egész tojással, 12 deka reszelt pármái sajttal és kevés sóval összekevertetik. Ezen tésztából írósvajjal bekent pléhre ujjnyi szélességben dionagyságú darabokat rakunk, tojássárgájával bekenjük, mire mérsékelt meleg csőben sütendők. Tálaláskor reszelt pármái sajttal behintetnek és melegen teával feladatnak.

2. A rétesekről.

689. Almás-rétes.

Készítsünk szokott mód szerint rétestésztát, csakhogy kevés írósvaj is vétessék hozzá; hagyjuk nyugodni s ezután nyujtsuk lehető finomra ki; öntözzük meg kevés felolvasztott írósvajjal. Ez előtt azonban még négy nagy borízű alma meghámoztatván, apró kockákra vagy szeletekre összevágatván, forrázzunk le $10\frac{1}{2}$ deka mandolát és törjük meg, s miután $10\frac{1}{2}$ deka szitált cukorral összevegyítettük, tisztítsunk meg 14 deka mazsolát, mossuk meg és egy kendővel szárítsuk meg. Már most a kinyújtott és írósvajjal megöntözött tésztára először is az almát hintsük el, azután a mandolát és cukrot, végre a mazsolát, hajtsuk már most a tésztát tágan össze, formáljunk belőle rétest, s miután felülről felolvasztott írósvajjal megkentük, tegyük egy lapos, írósvajjal kikent kasztróba, mi után vagy kemencében, vagy pedig vasfödőt tevén a kasztróba, szépen süssük meg. Főladáskor tört cukorral kell behinteni. A töltelékebe fahéjt és citrátot is lehet adni.

690. Csokoládé-rétes.

A 689. szám szerint készítsünk rétestésztát; nyujtsuk ki finomra, s hagyjuk megszáradni; ezután reszeljünk három szelet csokoládét, 14 deka forrázott s lehéjazott mandolát finomra aprítsunk meg, mely azután $10\frac{1}{2}$ deka cukorral vegyítettven össze, a tészta néhány kanál fölolvasztott írósvajjal öntöztessék meg, hintsük meg ezután csokoládéval és mandolával, öntözzük meg öt kanál jó tejszínnel, göngyölgessük össze és egy lábasba egy íznyi magasra tejszínt öntvén, a rétest pedig bele helyezvén, szokott módra süssük meg jó ropogásra.

691. Citrát-rétes.

Vegyünk 7 deciliter finom lisztet, egy egész tojást és egy tojás sárgáját, 7 deka írósvajat, kevés sót, és tejjel csináljunk rétestésztát; dolgozzuk át jól, és azután egy ideig hagyjuk nyugodni. Már most törjünk meg 28 deka mandolát darabosra, nedvesítsük meg egy citrom levével s héját is aprítsuk meg finomra s tegyük bele 14 deka finomra tört cukorral, $10\frac{1}{2}$ deka citrátattal és 5 deka pisztáciával, mely vékonyan szeleteltessék fel; kenjük meg felolvasztott írósvajjal, hintsük a töltelékét szépen rá, göngyölgessük össze, s miután egy tortapléhet írósvajjal megkentünk, tegyük abroncsai közé a rétest, öntözzük meg felszínét olvasztott írósvajjal, hintsük meg cukorral és süssük meg szépen.

692. Burgonya-rétes.

Reszeljünk meg 17 deka lisztes, de főtt és kihűlt burgonyát, habarjunk meg habosra 14 deka írósvaját, tegyük bele a burgonyát, vegyítsük össze hat tojás sárgájával, valamint 7 deka finomra tört mandolával, $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral, egy citromhéjával, de finomra megaprítva, végre jön három tojás fehérének keményre vert habja; már most ezt félóráig kell kevergetni. Ezután csináljunk rétestésztát, mint fönebb; nyujtsuk ki finomra, tegyük rá a tölteléket, simítsuk szét késfoknyi vastagra, mi után kemencében szokott módra süttessék meg. Azt kell azonban még megjegyezni, hogy e rétes, mihelyt megsült, azonnal adassék föl, mert különben összeesik.

693. Rétestészta készítése magyarosan.

Végý $\frac{1}{2}$ kiló lisztet, tedd a gyúródeszkára s dörzsölj el benne egy evőkanál zsírt. Ekkor csinálj kezedd a liszt közepébe egy gödröt, tégy bele két tojást, két evőkanál tejfölt, kevés só és langyos vizet; dolgozd el kezedd addig, míg a tészta hólyagos kezd lenni; tedd lisztes helyre, tisztítsd meg kezedet a tésztától és gyúrd a félretett tésztát egy cipóba, tedd liszttel jól meghintett helyre, takard be egy meleg abrosszal vagy melegített tállal s hagyd így félóráig pihenni. Ekkor teríts be tésztaabrosszal egy asztalt, hintsd meg liszttel, kend meg a tésztát olvasztott zsírral, vedd föl a kezedd óvatosan és tedd a beterített asztalra; nyujtsd ki, de úgy, hogy mindig kezéd feje legyen a tészta alatt, mert másképp ujjaiddal kilyukasztod; ha már vékonyra ki van nyujtva, a szélét vágd körül ollóval vagy szedd le kezedd. Ekkor hagyd a tésztát $\frac{1}{4}$ óráig szikkadni s töltsd meg, amivel épen akarod. A magyar réteseknek csak szélét szokták megtölteni; a tésztát zsírral meglocsolgatni, három szélét fölhajtani, azt is meglocsolni, könnyedén összesodorni és vagy kerek tepsibe csigaalakba, vagy pedig hosszú tepsibe tesszük oly hosszú rudakba vágva, mint a tepsí. Ekkor tojássárgáját tejföllel lekavarunk s ezzel megkenjük. Így a sütőbe kell tenni s ropogósra megsütni.

694. Diós-rétes magyarosan.

Készíts rétestésztát, mint fönebb meg van írva. Ezalatt törj föl vagy száz egészséges diót, szedd ki belét, vágd meg a tőkén vágókéssel finomra, szórd meg vele a már kinyujtott és megszikkadt tésztát arasznyi szélesre, hintsd rá tört cukrot, tört fahéjat, szegfűszeget, citromhéjat, mazsolaszóllót. Ekkor hajtsd föl szélét, locsold meg olvasztott zsírral és könnyedén hengerítsd össze. Tedd kikent tepsibe és a sütőben süsd szép pirosra. Aztán darabokra felvágva, cukorral meghintve add föl.

695. Túrós-rétes.

Édesen: Készíts rétestésztát, húzd ki egy leterített asztalon vékonyra. Azalatt keverj le egy kanál írósvaját 6 tojás sárgájával, keverj bele egy kis tányér friss túrót, melyet előbb savójától ki kell nyomni, $\frac{1}{4}$ liter tejfölt, 2 evőkanál zsemlyemorzsát, a habnak vert tojás fehérét; ekkor tedd a rétesre, kend el késsel vékonyra, hintsd meg cukorral, fahéjjal és mazsolaszóllóval, hajtsd föl széleit, locsold meg olvasztott zsírral és süsd meg szép pirosra.

Túrós-rétes kaporral. Ha a túrót a föntírt módon lekavarjuk, finomra vágott kaprot és sót kell közé kavarni. Ekkor a kinyújtott tésztát vékonyan meg kell vele kenni, zsírral meglocsolni és összehengeríteni, tepsibe tenni s tejföllel megkenve, a sütőben ropogósra sütni.

696. Káposztás-rétes.

Készíts rétestésztát, nyujtsd ki vékonyra, locsold meg olvasztott zsírral és hagyd megszikkadni. Azalatt végy egy kemény fej káposztát, szeld föl, sózd be és vágd meg finomra. Ekkor apróra vágott vöröshagymát piríts zsírban; ha már sárgul, csavard ki a káposztát levétől, tedd a zsírba és hagyd pirosra pörkölni. Tégy rá borsot és sót, s tedd félre, hogy meghűljön. Ekkor kend el vékonyan a tésztán, hengerítsd össze és süsd meg ropogósra.

697. Finom serélesztős-rétes.

Évégre a serélesztős tészta ekkép készül: Verjünk 7 deka írósvaját jó habosra, adjunk hozzá hat tojás sárgáját, ezután vegyünk 2 deciliter édes tejfölt, 25 gramm tejfölben olvasztott friss élesztőt, két kanál tört cukrot s kevés sót, s keverjük ezt jól össze; ezután vegyünk annyi lisztet, hogy a tészta pástétomnak legyen alkalmas, keverjük a többivel gyorsan össze s hagyjuk meleg helyen megkelni; már most késfoknyi vastagra sodortassék ki és aprított mandolával, citronáttal, mazsolával, de melynek magvai kiszedessenek és aprószóllóval hintessék meg; ezután sodorjuk össze, tegyük egy írósvajjal megkent tortapléhre, s miután ismételve kelni engedtük, süttessék meg szépen.

698. Gyermekpép-rétes.

Csináljunk a 689. sz. szerint rétestésztát; készítsünk ezután gyermekpépet; s ha 7 deka írósvaját habosra vertünk, vegyítsük bele a gyermekpépet; tegyük már most hozzá 7 deka finomra tört mandolát, két egész tojást, négy tojás sárgáját, mi után félóráig keverendő. Ezután dörzsöljünk le $10\frac{1}{2}$ deka cukrot egy citrommal, s ezt is tegyük bele, végre adjuk hozzá négy tojás fehérének kemény habját.

Már most, ha a tésztát finomra kinyújtottuk, a gyermekpépet kés-foknyi vastagon kenjük rá és göngyölgessük össze. Mi után pedig egy lábast írósvajjal kikentünk, tegyük a rétest bele és süssük meg szépen, s ha megsült, hintessék meg cukorral, mi után asztalra föladható.

699. Főtt dara-rétes.

28 deka lisztből, egy tojásból s kevés enyhe meleg vízből valamivel szilárdabb rétestésztát csinálunk. Míg ez pihen, meghabarunk 7 deka vajat s belé verünk két egész tojást s 3 tojás székét, mind-egyiket jól összekeverve, miután mindezt jól megkevertük, adjunk még hozzá 4 deciliter tejfölt s 3 deciliter darát. Most a tésztát oly vékonyra nyújtjuk, mint csak lehetséges, a töltelékkel megkenjük s összegöngyölítjük. Most egy meglisztezett kanál nyelével egyenlő részekre osztjuk s a benyomások helyét éles késsel keresztül vágjuk s a darabok végei az ujjakkal szilárdan összenyomatnak. Erre forró vízben befőzetnek a rétesdarabok, de nem főzetnek tovább, mint csak épen szükséges, mert különben az egész elromolnék. Erre a darabokat vajban pirított finom kiflimorzsával meghintvén, tálra tesszük.

700. Rák-rétes.

Hüvelyezd ki negyven rák farkát és ollóit, vagdald össze darabosra, reszelj vajasszarvast morzsára, nedvesítsd meg tejszínnel, verj egy darab rákvajat habossá, keverj közé egy egész tojást és két tojás sárgáját, tedd bele a megnedvesített morzsát és a megapirított rákfarkát négy vagy öt kanál friss tejföllel együtt s mindezt keverd jól össze. Már most készíts a 689-ik sz. szerint rétestésztát, nyujtsd ki finomra s hagyd megszikkadni; ezután öntözd meg olvasztott rákvajjal, kend meg a tésztát a töltelékkel, s ha jól lazán összegöngyölgetted, fől színét kend meg szintén fölolvasztott rákvajjal és süsd meg szépen.

701. Tejfölös-rétes.

A tészta a 689-ik sz. szerint készül, s miután kinyújtottad, hagyd félnegyedóráig szikkadni; ezután veressék $10\frac{1}{2}$ deka írósvaj 4 tojás sárgájával habosra, vegyítettessék hozzá $3\frac{1}{2}$ deciliter tejföl, azután pedig négy tojás fehérének keményre vert habja, ezzel lesz már most a kinyújtott tészta bekenendő. Végy ezután 14 deka mazsolát, 7 deka mandolát vagy finom morzsát, 7 deka tört cukrot, s miután a többi darabosra töretett, hintsd be e veggyel a tésztát, úgy hogy a tészta arasznnyira körül üres maradjon; már most göngyölgesd össze és egy írósvajjal kikent kasztrólba vagy lábásba tétetvén a rétes, ezt is fől színéről kend meg írósvajjal; süsd meg lassan. Cukrozott s tojással leöntött tejet is adhatni hozzá.

702. Mákos-rétes.

14 deka írósvaj habosra veretvén, üss bele nyolc tojás sárgáját és egyiket a másik után habard el jól, tégy ezután hozzá egy kanál tört cukrot, 2 deciliternél valamivel több tejszínt és 3 deka felolvasztott serélesztőt, kevés sót és végre 7 deciliter lisztet; vegyítsd ezt mind jól össze, dolgozd a tésztát finomra meg, miután kissé pihentessék. Ha a tészta megkelt, tedd egy jól meglisztezett sodródeszkára s kés-foknyi vastagra sodord ki. Előbb azonban $\frac{1}{2}$ liter mák töressék finomra, mit aztán 17 deka tört cukorral, kevés fahéjjal, fél citrom héjával és fél narancs héjával, de megaprítva, vegyítsd jól össze, s ezzel hintsd már most a tésztát sűrűn meg, s ha nyolc kanál jó tejszínnel megöntözgetted, göngyölgesd össze, tedd egy lapos, írósvajjal kikent tálba, melyben hagyd kelni; kend ezután meg írósvajjal, mi után folytonos melegnél megsütendő, s ha cukorral meghintetted, asztalra föladható.

703. Rizs-rétes.

Készíttessék a 689-ik sz. szerint tészta; főzzünk meg aztán 7 deciliter tejben 14 deka rizskását puhára; verjünk 7 deka írósvajjat habosra, üssünk hozzá öt tojás sárgáját és három tojás fehérének kemény habját, adjunk szintén bele tört cukrot, kevés vaniliát, s ezzel lesz megtöltendő a kinyújtott tészta; göngyölgessük ezután össze, tegyük egy írósvajjal kikent lábasba, s szépen megsütvén azt, adjuk föl asztalra, de előbb tört cukorral meghintendő.

704. Sódar-rétes.

Készítsünk a 689. sz. szerint rétestésztát; csakhogy a tésztához kevés írósvaj is vétessék, hogy porhanyó legyen; ezután, ha jól átdolgoztatott, egy meleg kendővel födessék be és nyugodjék egy kis ideig. Ezalatt ösztövére sódart aprítsunk meg jó apróra; a tésztát nyujtsuk ki finomra, kenjük meg fölolvasztott írósvajjal; ezután habarjunk össze két egész tojást 2 deciliter tejföllel, öntözgessük meg ezzel a tésztát mindenütt, és fenjük szét jól; hintsük már most rá a sódart, s ha tágan összegöngyölgettük, tegyük egy írósvajjal kikent lábasba, a rétest pedig főlészínesen kenjük meg fölolvasztott írósvajjal, mi után szépen megsütendő.

705. Tiroli rétes.

Készíttessék írósvajas tészta az 564-ik sz. szerint, sodorjuk ki inkább hosszúra mint széltére, úgy mint a metéltnek szánt tésztát; ezután forráztassék le 28 deka mandola és töressék meg finomul; törjünk ezután szintén annyi cukrot, aprítsunk meg egy narancs és egy citromhéját, s mindezt egy medencébe tevén, üssünk hozzá két egész tojást és négy tojás sárgáját miután félórát keverendő, hogy

így jó habos legyen ; tegyük már most ezt az írósvajas tésztára, fenjük szét rajta egy késsel, hintsük meg $10\frac{1}{2}$ deka aprított citrónáttal, s ha ezután összegöngyölgettük, tegyük egy írósvajjal kent tortapléhre s megkenvén a rétes fölét tojásfehérével, folytonos melegségnél süssük meg.

706. Meggy-rétes.

A rétetészta a 689-ik sz. szerint készítendő ; töltelékül vegyünk $1\frac{1}{2}$ liter szép megérett meggyet ; szedjük ki magvait és pároljuk meg egy kissé ; levét ezután szűrjük le s hagyjuk kihűlni. Már most törjünk darabosra össze 14 deka mandolát, törjünk meg szintén 14 deka cukrot, reszeljünk meg morzsára egy vajasszarvast, aprítsunk össze egy citromhéjat, s mindezt keverjük jól össze. A tészta már most finomra kinyújtandó ; kenjük meg fölolvasztott írósvajjal, tegyük egyformán a meggyet rá, miután a többi is mind ráhintendő, s ha tágan összegöngyölgettük, tétessék egy írósvajjal kikent tortapléhre, s fölül megkenvén írósvajjal, süssük meg.

707. Meggy-rétes serélesztő tésztából.

$8\frac{7}{10}$ deka írósvaj habosra veretvén s ha hat tojás sárgáját lassankint egyiket a másik után belekavartuk, tegyünk hozzá két kanál leszűrt serélesztőt, két kanál tört cukrot, sót, 2 deciliter langyos tejszínt és annyi lisztet, hogy a tészta kemény ne legyen ; azonban folynia sem szabad ; 1 liter liszt elegendő lehet, mert minden lisztnek tulajdonsága nem egy, eszerint tehát a szem és a kéz határozzon ; minden esetre tanácsosabb a lisztet lassabban vegyíteni ; a tészta ezután mindaddig dolgoztatik, míg a kanálról önként leválik ; ezután egy kissé megveretik, befödetik és jól kelni hagyatik. Eközben azonban 14 deka leforrázott mandola töressék meg s szintén annyi cukor ; s miután hét deciliter gőzben befőzött meggy, melynek leve leszűrendő, magvaitól megtisztított, s miután a tészta elegendőleg megkelt, egy lisztrel jól behintett abroszra tétessék és kézzel gyorsan és könnyedén csináltassék össze, mi után késfoknyi vastagra sodortassék ki. Azon pillanatban, melyben használni akarjuk, a mandolát és cukrot vegyítsük jól össze, hintsük ezzel meg a tésztát, rakjuk rá a léről leszűrt meggyet, hintsük ezt is meg tört cukorral, végre a tésztát göngyölgessük össze, de melynek egész szélezetéig megtöltve lenni nem szabad. A tészta hosszában inkább mint szélességében sodrott legyen, hogy a rétes vastag ne legyen ; ezután tegyük egy írósvajjal kikent pléhre, hagyjuk még negyedóráig kelni, kenjük meg tojásfehérével és hintsük meg tört cukorral, miután gyengén, de egyarányos melegségnél süttessék meg. Ha megsült, tegyük egy szitára s hagyjuk kihűlni, miután cukorral beporozottan asztalra adandó.

Szintén eszerint lehet ezt tört dióval, cukorral, vaniliával és aprított mazsolával is készíteni.

708. Szilvás-rétes.

Készíttessék rétestészta a 689. sz. szerint. Ezután vegyünk harmincöt érett friss szilvát, vágjuk héjastól vékony gyűrűszeletekre; törjünk 8 deka mandolát, 10½ deka cukrot és kevés fahéjat össze; aprítsunk meg egy citromhéjat apróra, valamint egy vajasszarvas is morzsára reszelendő. Már most a tészta nyujtassék ki finomra; öntözzük meg fölölvasztott írósvajjal, hintsük rá a szilvát és a többbit, göngyölgessük össze tágasan, mi után egy írósvajjal kikent lábasba teendő; kenjük meg fölét írósvajjal és süttessék meg szépen; miután pedig megsült, cukorral meghintve adassék asztalra.

708/a. Édes káposztás-rétes.

Készítsünk rétestésztát a 689. sz. szerint, csakhogy írósvaj helyett disznózsír veendő; töltelékül egy friss és jó kemény káposztát veszünk, szeldeljük fel és sózzuk be, mire finomra összevágandó. Most pirítsunk meg tört cukrot zsírban, és ha megpirult, tegyünk hozzá igen kevés apróra vágott vöröshagymát; ha már sárgul, a káposztát levétől kicsavarjuk, tegyük a zsírba és pörköljük pirosra. Most borsozzuk meg és tegyük félre, hogy kihűljön. Ekkor a káposztatölteléket vékonyan a fél tésztára kenjük, hengerítsük össze, de gyöngéden, kenjük meg fölül zsírral és süssük meg ropogósra.

3. A vegyes tésztások.

709. Alma, írósvajas tészta szalagokkal.

A masánszki almák meghámoztatván s amennyire lehet kivájtván, úgy hogy az egész alma üres legyen, az üredéknek azonban áthatni egészen nem szabad, mert vékony feneket kell rajtok hagyni; ha mind eszerint kivájtattak, ekkor három vagy négy más alma hámozassék és kockásra apríttassék meg s ez már most 5 deka finomra aprított citrónáttal, 7 deka cukorral és jókora kanálnyi sárgabarackbefőzöttel s kevés vízzel tétessék egy kasztrólba, melyben ízzó tűzön mindaddig pároltassék, míg marmeláddá nem lett; ezen töltelékkel kell már most a kivájt almákat megtölteni, s ha tojásfehérével megkentük, cukorporral meghintettük és keskeny írósvajas tészta-szalagokkal csigaformára körülfontuk, a szalagokat pedig tojásfehérével megkentük, süssük meg szépen, mi után egy tálra kiboríttatván s cukorral meghintetvén, minden szalagra befőzött meggyet szárával együtt tegyünk.



710. Alma krémmel.

Hámozzunk és vékony szeletekre vagdaljunk meg hat masánszki almát, tegyük jól megcukrozva egy porcellán- vagy ezüst-kasztróba ; egy kasztróba pedig tegyünk három kanál lisztet, melyet hat tojás sárgájával szépen habarjunk egyenlőre össze, tegyünk hozzá $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot kevés vaniliával, töltsük föl $\frac{1}{2}$ liter tejszínnel, mely lassankint liszttel és a tojás sárgájával szépen egyenlőre összekeverendő ; tegyük azután izzó tűzre, melyen mindaddig főzessék, míg kásává nem lett ; már most öntsük az almára és süssük meg negyedóra alatt a kemencében. Eközben öt tojás fehérre kemény habbá veretvén : verjünk három kanál sárgabarack-lekvárt $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral habosra és kezeljük akként mint a habkását, és a krémre csináljunk ujjnyi széles és épen ily magas koszorút, úgy hogy a krémet közepén lehessen látni ; már most a koszorút egy késsel símára kell fenni és egy kávéskanállal nyomjunk bele mély bemetszéseket, hogy fodrosnak lássék, hintsük meg cukorral s tegyük félig kihűlt kemencébe, mi után rövid negyedóra múlva asztalra adható.

711. Almásétel másféppen.

Reszeljünk fehér házi kenyérből morzsát, nedvesítsük meg jó borral, tegyünk hozzá néhány kanálnyi tört cukrot, kenjünk meg egy kasztrólt írósvajjal, s ujjnyi vastagon tegyünk a nedvesített kenyérmorzsából bele ; már most rakjuk ezt meg apró darab írósvajjal, erre

pedig a finomra szeletelt s jól megcukrozott jó fajú almák jöjjenek, végre tegyünk hozzá aprított mazsolát, mandolát, citromhéjat, aprószőlőt és kevés tört fahéjat, ezután ismét kenyérmorzsát, mely borral nedvesítettet meg, s ismét írósvajdarabkákat, almát, mazsolát, mandolát, citromhéjat, aprószőlőt és fahéjat; és folytassuk ezt mindaddig, míg a kasztról megtelt. Tegyük ezután kemencébe, és háromnegyed óráig hagyjuk sülni. Ha kisült, borítsuk ki tálra, és porozzuk be cukorral.

712. Tésztás almával.

Végý tizenöt masánszki almát vagy nyolc másféle nagy almát, de olyakat, melyek nem édes ízűek; hámozd meg és aprítsd össze finomra, s hagyd cukorral gyengéden párolni, hogy megpuhuljanak. Ezután törj 7 deka forrázott mandolát, 14 deka cukrot és 7 deka citromátot, vagdald meg apróra, szintén reszelj meg fél zsemlyét morzsára, keverd mindezt jól össze négy tojás sárgájával, végre pedig négy tojás fehérének kemény habját is vegyítsd bele. Már most, ha egy kasztrólt írósvajjal kikentél, hintsd meg ezt finom zsemlyemorzsával, töltsd a vegyet bele és süsd az egészet háromnegyed óráig; ezután borítsd ki tálra és megcukrozva add föl asztalra.

713. Palacsinta habart mandolás-tésztával.

Süss mintegy tizennyolc palacsinta-lepényt lehető vékonyra; forrázz, tisztíts és törj 14 deka mandolát finomra, vagdald apróra egy citrom héját és törj 14 deka cukrot össze, tedd ezeket mind egy medencébe, üss rá egy egész tojást és három tojás sárgáját egyenkint és keverd mindaddig, míg habossá lett; már most ezen mandola-tésztát kend a palacsinta-lepényekre, göngyölgesd össze és kisujjnyi hosszú darabokra vagdald össze. Ezután kenj ki egy kasztrólt vagy porcellán-tálat írósvajjal, állítsd a palacsintákat körben függőlegesen két- vagy háromszorosan; adj már most négy tojás sárgáját, kevés tört cukrot, és 2 deciliter tejszínt egy bögrébe, habard össze jól, és öntsd a palacsintára; tedd ezután kemencébe, hadd süljön meg szép világosbarnára. E mód szerint lehet a palacsintákat aprószőlővel és mazsolával is megtölteni, sőt befőzött meggy húásával, vagy tört dióval, cukor és fahéjjal.

714. Rántott palacsinta almával töltve.

Süssünk 4 deciliter tejből finom palacsintákat, vagyis az úgynevezett fridattikat; vegyünk ezután borízú porhanyó almákat, hámozzuk meg és szeldeljük vékony szeletekre, tegyük föl izzó tűzre, hagyjuk párolni, cukrot pedig annyit tegyünk bele, hogy elegendő édes lehessen; tegyünk már most hozzá egy kanál befőzött sárgabarackot, mi

után a tűztől elveendő és kihülesztendő. Ezután 7 deka mandola leforráztatván, 7 deka mazsolával együtt hosszúkásra aprítottatván, az almával kevertessék össze. Töltsük már most a palacsintákat ezzel meg, úgymint: minden palacsintára a tölteléknek egy része jöven, késsel simítsuk el, göngyölgessük össze, közepén vágjuk kétfelé, valamint két egyenetlen végeit metszük le, mártsuk ezután habart tojásba, hintsük meg zsemlyemorzsával és rántsuk ki szép sárgára zsírban; s ha meghintettük, cukorral adjuk föl asztalra.

715. Palacsinta szilvatöltelékkel.

$\frac{1}{2}$ liter tejből és három tojásból készíttessék a palacsintatészta; a palacsinták pedig szép vékonyra süttessenek. Ha a lepények készek, töltsük meg vékonyan szilvabefőzöttel; göngyölgettsék ezután össze, s miután közepén kétfelé vágtuk, alsó és felső végeit levagdaltuk, tegyünk egy tálra kevés írósvajat és jó tejfölt, s rakjuk a palacsintákat csillagformában sűrűen a tál fenekére, erre ismét jön egy kis tejföl és ismét egy réteg palacsinta s így mindaddig, míg mind elrendeztetett; végre a legfelső rétegre kevés tejföl és apró írósvaj-darabkák jönnek; hintsük ezután meg zsemlyemorzsával, s a sütőcsőbe adván, miután kissé felforrt, cukorral behintés után asztalra adandó.

716. Salzburgi haluska.

Tegyünk fel egy kasztróiban 4 deciliter tejszínt és tegyünk bele 17 gramm írósvajat, s ha forr, keverjük hozzá annyi lisztet, míg az kemény rántással nem válik; már most ebbe, míg meleg, verjünk hat tojás sárgáját és 3 tojás fehérének keménnyé vert habját, egy kevés sót, 3 deka tört cukrot és kevés vaniliát, mely mind jól összekeverendő. Ezután tegyünk tűzre 4 deciliter tejszínt és midőn forr, szaggassunk mogyoró nagyságú apró haluskákat bele; s ha egy rétegre való megfőtt, vegyük ezt ki, tegyük egy tálra, tartsuk melegen, és ezután ismét szaggassunk másik haluskarétegre valónyit, mit folytassunk mindaddig, míg mind megfőtt és kész. Ezután egy bögrében 6 tojás sárgája kevés hideg tejszínnel habartassék jól össze, tegyük hozzá a még fönnebről megmaradott tejszínt is, melyben t. i. a haluskák főzettek meg, és végre cukrot és vaniliát. Már most egy kasztról írósvajjal kenetvén ki, tegyük ebbe a haluskát, az önteléket pedig rá, miután $\frac{1}{2}$ óráig pároltatott, kiboríttatik s az asztalra adatik.

717. Piskóta-tésztás.

Habarj el 14 deka finomra tört cukrot négy tojás sárgájával; s miután habos, négy tojás fehérének kemény habját és egyszersmind e habbal $10\frac{1}{2}$ deka szárított finom lisztet keverj hozzá. Már most egy

kasztrólt kenj meg írósvajjal; tedd bele a tésztát és süsd meg lassan. Miután tökéletesen kihült, a barna héja egy vékony késsel szépen levághatott, az egész tészta, mint a kétszersült, összeszeletelendő. A piskóta tésztája használás előtt egy nappal készíttessék, mert így könnyebben szeletelhető. Hozzája a minta közepén, szintúgy mint a pudinghoz, erős üreg legyen, hogy eszerint széles magas koszorúalakot képezzen; e minta írósvajjal jól kenessék ki; feneke cukorban főzött meggyel vagy sommal rakassék ki, ezután erre háromszögösen finomra szeletelt birssajt jöjjön, és tisztított, de közepén elhasított mandolával vagy pisztáciával csinosíttassék föl; már most rakassék meg az egész minta felszeletelt piskótával, úgy mint egy erős falazat; a piskótának maradéka, valamint a birsalmasajté is, kockásra apríttatván és kevés mazsolával összevegyítettén, miután ezzel a minta egészen megtöltetett, gyengéden nyomassék le. Tálalás előtt félórával 2 deciliter tejszín öt tojás sárgájával, kevés tört cukorral és vaniliával jól összehabartatván, öntessék rá, miután párolni hagyandó. Tálalás előtt még két kanálnyi sárgabarack-befőzött éppen annyi tört cukorral, s négy tojás sárgájával egymásután összehabartatván öt evőkanálnyi jó fehér borral, miután tűzre tettük, habvesszővel mindaddig veressék, míg sűrűvé lett. Ezután boríttassék ki és középürege francia krémmel töltessék meg; a maradék koszorúalakban a tésztás körül idomíttassék el.

718. Habarc vanília-krémmel.

Hét tojás sárgájából készíttessék híg habarc; ezután $\frac{7}{10}$ liter tejszín fölforraltatván, tegyünk bele egy darab cukrot és kevés tört vaniliát; amidőn forr, már most a habarcot finoman főzzük be, s miután pár pillanatig forrott, a habzókanállal kell kiszedni. Miután a habarc eszerint mind megfőtt, egy mély tányérra magasan rakassék föl, de minden réteg cukorral, vaniliával és finomra megtört mandolával lesz megtüzdelendő, miután ismét cukorral hintessék meg. Ezután alkalmazzunk alá és fölé ízzó tüzet, de alulról kevesebbet, és hagyjuk szép sárgára megsülni. Ha megsült, a tál karimája körül vanília-krém jön.

719. Angol tésztás.

Vég 21 deka finom teához való piskótát; a piskótaszeleteket felényire sárgabarack- vagy málna-befőzöttel kend meg, tégy aztán egyenkint mindegyik szeletre egy másik szeletet, s ha eszerint mind megtöltettek, szép rendesen egy írósvajjal kikent mintába teendők; s miután 7 deciliter jó tejszínnel kilenc tojás sárgája, 14 deka tört cukorral s kevés vaniliával jól összehabartatott, öntsd e habarékot rá, miután egy óra folyásig félreteendő, hogy így a piskótaszeletek

jól megszívhatják magukat; ezután párold meg, háromnegyed óráig hagyván párban. Tálaláskor a táltra borítandó, a karima körül pedig tejsodó jön, vagy csokoládé-öntelék is lehet.

720. Dara-morzsóka.

Négy órával használat előtt 4 deciliter legszebb fajtájú dara fél liter tejben áztatik s aztán félretételek. Most öt egész tojást habarunk fel 2 deciliter tejfel s egy kanál tört s megszitált vanília-cukorral s azt összekeverjük az áztatott darával; most olvasszunk fel egy széles lapos kasztróiban 14 deka vaját, tegyük az egész gyurmát ebbe, s pároljuk meg szép aranyárgára, miközben egy morzsa só is adatik hozzá. Ha a mazsolaszőlőt kedvelik, akkor ebből 14 deka száraitól megtisztítatik, enyhe vízben egyszer kimosatik s a párolás vége előtt beadatik. Minden morzsóka úgy készüljön, hogy elkészülvén, rögtön tálalható legyen; mert a soká forrón tartás igen csökkenti jóságát. Minden rétegét cukorral meghintve, magasra szokás a morzsókat feltálalni.

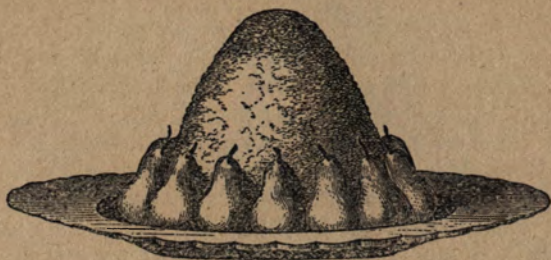
721. Gyümölcsös rizs.

7 deciliter tejfőiben főzz meg 12 deka tisztán válogatott, enyhe vízzel többször kimosott rizst puhára, adj hozzá 10 deka tört cukrot, aztán egy morzsa sót s hűtsd meg. Eközben habarj fel 3 jó evőkanálnyi barack- vagy málna-marmeládót $8\frac{7}{10}$ deka narancssal vagy citrommal, keverj közé tört és átszitált cukrot, meg egy kis citrom felének levét; végre elegyítsd még mindehhez 6 tojás fehérének keményre vert havát lassan egymás után. Most kenjünk meg egy porcellán-kasztrólt írósvajjal s beléje adjuk a rizs harmadrészét, azt szép egyenletesen szétkenvén, s felületét befödjük becsinált gyümölcsökkel, például őszibarack-, narancs-, dinnye-szeletekkel, ananással, királyszilvával, spanyolmeggyel s nagy fekete cseresznyével. Most erre a rizs másik fele kenetik és újra gyümölcsökkel betakartatik s végül a rizs maradékával. Most alakíts ezüstkanál segítségével barack- vagy málnahabból egy dombot a rizs felett s süsd az egészet enyhe tűznél egy fél óráig a sütőcsőben, miután rögtön föltálalendő. Ha az étel sikerült, akkor igen szépen néz ki s felségesen ízlik.

722. Rizs körtével.

12 egyenlő nagyságú körtéről a gömbölyű oldalán a csutkát eltávolítjuk, a szárazakat rövidebbre vágjuk, és mint a kompóthoz pároljuk; mire lecsöpögtetjük, egy tálba tesszük és sűrű szörppel megöntözzük. Ezután főzzünk néhány más vajonckörtéből, cukorral és egy rudacska vaniliával sűrűbb ízt (marmeládót). Most egy kúp alakú mintát írósvajjal bekenünk, mire egy réteg rizzsel, mely írósvajjal és néhány

tojással összehabartatott — bevonatik, töltsük meg az üres helyet a marmeláddal és takarjuk be ismét egy réteg rizzzsel. Ezután tegyük a mintát 25 percre egy félig meleg vízzel töltött medencébe. Tálaláskor



a minta meleg tála borítandó, és a körtékkel körülkarimáztatik, melyek egy ecsettel szörppel és kevés almagelée-vegyüléssel bekenetnek. Végül a tál fenekére adjunk néhány kanál szörpöt, vaníliaillattal.

723. Radetzky-rizs.

28 deka rizs vízben puhára főzendő, de úgy, hogy egészen maradjon; egy narancs és két citromnak a leve kipréselendő, egy kanálnyi írósvaj felolvasztandó, és ha forró, a leve a narancs héján dörzsölt cukorral együtt beleteendő, mely mindaddig kevertessék, míg nyúlósodni kezd, ezután a rizzzsel keverendő össze s hagyjuk kihűlni. Ha kihült, az egyik fele tála adandó és töltelékkel bekenendő, ezután a másik fele ráadandó, készítsünk 3 tojásból spanyol csiga-tésztát és öntözzük meg a fölét egészen; adjuk végül a sütőcsőbe és hagyjuk lassan szép sárgára sülni.

724. Burgonyametélt.

Összenyomván a burgonyákat forrón, abból 1 és $\frac{4}{10}$ litert veszünk s $\frac{7}{10}$ liter liszttel összekavarjuk. Ebből dagassz két tojással s egy kevés sóval tésztát, vágd meg apró darabokra, melyek mindegyikét metélt alakra idomítod, s főzd meg őket sósvízben, mikor pedig a felszínre szállnak, mindannyiszor alámerítjük. Most szűrd le őket, önts rájuk újra friss hideg vizet, újra szűrd őket meg, s megpirítván zsemlyemorzsat vagy darát disznósírban vagy vajban, tedd a metéltet bele, párold meg egy keveset s add fel.

725. Franciás írósvajas metélt.

Vegyünk $\frac{7}{10}$ liter finom lisztet egy sodródeszkára; vágjunk bele 7 deka írósvajat vékonyra szeletelve, mi után a sodrófával jól dolgozzuk át, ezután sózzuk meg; már most ebből négy tojással, egy evő-

kanálnyi tejföllel, kevés borral csináljunk tésztát, melynek azonban nagyon keménynek lenni nem szabad; dolgozzuk s gyúrjuk jól át, belőle azután kézzel sodrott metéltet (Schupfnudeln) csináljunk; főzzük már most tejszínben, mi után kihülesztendő. Ezután verjünk habosra 7 deka írósvajat, üssünk bele egyenként négy egész tojást, s habarjuk jól össze; tegyük már most ebbe a metéltet $10\frac{1}{2}$ deka tört cukorral és vaniliával; keverjük ezt mind jól össze, kenjünk meg egy kasztrólt írósvajjal, töltsük meg a metélttel, mi után párolandó.

726. Mákosmetélt.

Sodord ki a metélt tésztát késfoknyi vastagra, engedd egy kicsit szikkadni s vágj belőle metéltet, főzd meg sós vízben s szűrd le. Most adj egy kasztrólbába kevés vajat, néhány kanál tejet, mézet vagy cukrot, kevés citromhéjat, fahéjat, a mákkal jól forrald fel, add bele a metéltet, kavard meg jól s tálald fel.

727. Diósmetélt.

Ezek úgy készülnek mint a fönnebbiek; csakhogymák helyett finomra tört diót kell adni.

728. Túrósmetélt.

A metéltet úgy készítjük mint fönnebb. Mihelyt a sósvízből kikerült, pároljuk meg disznózsírral vagy vajjal, keverjük meg túróval, s feltálalva azt, hintsük meg sült szalonnakockákkal.

729. Velő-tésztások.

$10\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott írósvajban piríttassék meg kissé három jó nagy kanál liszt, s miután ez $\frac{1}{2}$ liter forró tejjel folytonos keverés közt lassacskán föleresztetett, mindaddig hagyassék forni, míg sima kása lett belőle; ezután vegyük le a tűzről s hagyjuk kihűlni. Már most verjünk habosra hat tojás sárgáját, mit kissé megsóván, keverjünk hozzá három tojás fehéréből vert kemény habot; s miután egy nagy lapos tálat, melynek karimája két ujjnyi széles legyen, írósvajjal megkentünk, az említett kásának három része tétessék bele és süttessék meg szépen. Eközben egy és fél borjúfejnek veleje sós vízben megkövesztetvén, megtisztítatván, vékonyra megapíttatván, finomra vágott vöröshagymával és zöldpetrezselyemmel megpároltatván, ha csiperkegomba van kéznél, ebből néhány fölszeletelve és megpárolva a velőhöz vegyítendő s ezután megsózendó és magyarborssal megfűszerezendő. Már most egy kasztról kenessék meg írósvajjal; s miután ez megvan, a süttött kása a kasztról nagyságához képest három egyenlő részre osztassék föl; ebből az első szelet tétessék a kasztrólbába és töltsük meg a velővel; erre jön azután a második lepény, mely

ismét megtöltendő, végre pedig a harmadik, mely hasonlóképen megtöltetvén, már most a még sületlen negyedikkel fődessék be ; s miután ez jó erős kétnegyedőráig pároltatott, boríttassék tálra és rögtön adassék föl. Ha e tésztát édesen akarjuk, akkor a velő helyett friss, de gazdagon megcukrozott gyümölcs jön. Például : meghámozott és felszeldelt sárgabarackkal rakassék meg sűrűen, a sütés után pedig cukroztassék meg jól. Szintén a kása is a sózás helyett vanília-cukorral édesíttessék meg.

730. Fánk kerekcsével szaggatott rákvajban és tejfölben.

Ha két tojásból metélt-tésztát készítettünk, sodorjuk ki vékonyra és ebből aztán a forgácsfánk-kerekcsével csináljunk szaggatottat ; főzzük ki már most sósvízben és szűrjük le. Ezután kevés rákvajot melegítsünk föl, tegyük a szaggatott tésztást bele, kavargatjuk meg jól, mi után egy rákvajjal kent tálra teendő. Ezután három tojás sárgája 2 deciliter tejfölben habartassék meg, tegyünk hozzá négy kanál rákvajot, habarjuk jól át, a rákfarkacskákat pedig kockásra aprítsuk össze, hintsük a tésztásra, s miután a tejfölt ráöntöttük, rakjuk meg egészen rákfarkacskákkal ; tegyük már most a sütőcsőbe, hol negyedőráig sütendő.

731. Kávés fánkocskák.

$\frac{7}{10}$ liter forró tejszínbe tégy $10\frac{1}{2}$ deka meleg pörkölt kávét s miután ezt befődted s negyedőráig pihentetted, szűrd meg, hagyd kihűlni, ezután pedig hat kanál finom liszttel és hét tojás sárgájával meghabarva, tedd tűzhöz, hol folyvásti keverés közt kásává főzendő, cukrot pedig annyit tégy hozzá, hogy kellő édes legyen. Midőn jól befőtt, vedd le a tűzről és hagyd kissé kihűlni. Már most két nagy tortapléht kenj meg írósvajjal és a kását két késfoknyi vastagra kend rá, miután tökéletesen kihülesztendő. Ezután a tortapléhet ízzó tűzre tedd, hogy az írósvaj felmelegülhessen, a kását egy lisztezett deszkára borítsd ki és egy középnagyságú fánkuszurdalóval szurdald ki, s miután ezeket habart tojásba mártottad és finom zsemlyemorzsában megforgattad, forró zsírban lesznek kisütendők ; ezután hintsd meg vastagon cukorral és tűzes lapickával égesd meg. Szintén eszerint lehet csokoládéból is készíteni, miből öt szeletet kell 7 deciliter tejszínben megfőzni ; miután pedig jól befőtte magát vele, éppen úgy kell bánni mint a kávés fánkocskákkal.

732. Rák-kolbászkák.

Süssünk közönséges tojáslepénykéket, s miután ezek kihültek, mindenik lepényke több részre vágassék el, úgy hogy a kolbászkák ujjnyi hosszúak legyenek. Ezután csináljunk kövesztett spárgafejek-

ből, kövesztett kucsmagombából, rákfarkakból és egy tépett csukából májával együtt — de melyek előbb mind megsütsessenek és apróra megvágassanak — tölteléket ; ezután olvasszunk föl rákvajat, tegyünk bele kevés lisztet, azután pedig az aprítottat bele, s miután kissé párolgott, tegyünk hozzá egy egész tojást és egy tojás sárgáját ; keverjük mind jól össze, vegyük el a tűztől, miután kissé kihülesztendő. Már most késfok vastagságra kenessék az elvagdalt lepényekre, göngyöltessük össze, mi után szép rendben egy írósvajjal kikent kasztrólba teendők. Tálalás előtt félórával habarjunk meg jól 2 deciliter tejszín-nel négy tojás sárgáját, öntsük rá és tegyük párolás alá.

733. Tésztás reszelt árpakásából.

Két tojással csináljunk reszelt árpakását, főzzük meg 7 deciliter tejbe s ha jó sűrű lett és kifőtt, vegyük el a tűztől, miután kihülesztendő. Már most 7 deka írósvajat verjünk habosra, tegyünk bele 7 deka finomra tört mandolát és hét tojás sárgáját, valamint $10\frac{1}{2}$ deka tört cukrot, mely egy citromon vagy narancson dörzsöltetik le ; kavargassuk félóráig, tegyük bele ekkor a kihülesztett árpakását és végre négy tojás fehérének keményre vert habját. Már most kenessék meg írósvajjal egy kasztról, melybe a fönnebbi vegynek fele teendő, s ha ezt ribizkebefőzöttel megtöltöttük, a másik felét is tegyük rá ; süssük meg szépen és jól megcukrozva adjuk föl asztalra.

734. Tejfölös haluska rákfarkakkal.

Miután 7 deka írósvajat habosra vertél, üss hozzá egyenkint négy tojást, tégy hozzá négy kanál tejfölt, kevés sót és annyi lisztet, hogy kellő kemény lehessen. Forralj már most föl 7 deciliter tejet, szaggasd bele egy evőkanállal a haluskát, mi után megfőzendő. Ha kivetted, tedd írósvajjal megkent tálra, közibe rákfarkacskákat és kevés tejfölt. Legfőlü ismét rákfarkak jöjjenek, mi után alul és fölül ízzó tűz alkalmazzatván, szép ropogásra süttesd meg.

735. Darahaluska tejben.

Forralj fel 7 deciliter jó tejben 14 deka cukrot, egy darabka fahéjat és kevés sót, adj folytonos keverés alatt 35 deka darát bele és mindaddig keverd a tűzön, míg a dara sűrűre befőtt. Most tedd egy tálba és habard jól össze $10\frac{1}{2}$ deka írósvajjal, négy egész tojással és nyole tojás sárgájával. Forralj fel újonnan 14 deka cukorral és szint-annyi írósvajjal 7 deciliter tejet lapos kasztrólban, szaggasd egy evőkanállal a haluskát sorjába belé, tedd a kasztrólt a tűzre, takard be jól, helyezz parázstüzet a fődélre, és hagyd világosbarnára megsülni. Tálaláskor kiszúratnak, és lapos tésztatálra adatnak, ezután vaniliás tej mártással vagy fahéjöntelékkel az asztalra földandó.

736. Császármorzsóka.

7 deka vaj habosra veretvén, adjunk hozzá lassankint 6 tojás sárgáját és keverjük meg azt kanalankint nyolc kanálnyi tejszínnel; most tegyünk hozzá 7 deka citromon gyengéden dörzsölt s tört cukrot, egy morzsa sót s hat kanál legfinomabb lisztet; s összekevervén mindezt jól, még hat tojás fehérének kemény habját. Most kenj meg egy kasztrólt vajjal, add belé a vegyüléket s megsütvén azt szép aransárgára a sütőcsőben, szaggasd szét két késsel. Halmozd fel a tátra, meghintve cukorral. A császár-siflik ugyanezen gyurmából készülnek; e célra az egy megkent kasztrólból adatván s aransárgára megsülvén, éles késekkel ferde kockákra vágatik, felül egy keresztmetszéssel, azután forró disznózsírban aransárgára kisüttetik, a bevágány tetszés szerinti befőttel kitöltetik s cukrozva föltálaltatik.

737. Felfujt tejfölös haluska.

Vegyünk 4 deciliter tejfölt és 6 egész tojást, habarjuk jól össze; csináljunk ezután 28 dekanál valamivel több lisztből, mely megsóztatván, a fönnebbi tejföl és tojással haluska-tésztát; már most egy lábasban forraljunk föl 7 deciliter tejet, és ebbe szaggassuk kanállal a haluskát, melyben ezután kifőzendők; vegyük már most ki egy vaskanállal, hogy így szép egészek maradjanak; kenjünk meg egy tálat írósvajjal, s miután ezt finom zsemlyemorzsával meghintettük, tegyük rá a haluskára, s hintsük meg ezt is fölül zsemlyemorzsával, s ha felolvasztott írósvajjal megöntöztük, a sütőcsőben szép sárgára kell megsütni. Asztalra megcukrozva adassék föl.

738. Pirított haluska tejben.

7 deka írósvajjat habosra vervén, egyenkint keverjünk közibe két egész tojást és három tojás sárgáját, sózzuk meg és annyi lisztet adjunk hozzá, mennyi a tészta kellő összeállítására szükséges, csak hogy igen keménynek lennie nem szabad. Ezután forralj 7 deciliter tejszint, tégy közibe kevés cukrot, miután a haluska evőkanállal egyarányú nagyságban szaggattassék bele. Miután megfőtt, vegyük ki, tegyük mély porcellántálba vagy kasztrólból; ezután tegyünk egy kis bögrébe négy tojás sárgáját, kevés tört cukrot és vaniliát; öntsük hozzá a tejszint és kavargassuk meg jól, mi után a haluskára öntendő. Már most helyezzünk alúl-fölül ízzó tüzet, hogy a haluska megbarnuljon és a tejszín sűrűre befőjön, mi után a tállal vagy kasztróllal együtt megcukrozva asztalra adandó.

739. Legirozott metélt.

Készíts két tojással finom metélt tésztát, sodord ki és vagdalj belőle szép széles metéltet; ezután főzd meg 1 liter forró tejben; s ha már jó sűrűre befőtt, vedd el a tűztől s vegyíts hozzá 5 deka írós-

vajat, ezután lapos s írósvajjal megkent lábasba teendő, és négy tojással összehabart $\frac{1}{2}$ liter tejszínt öntvén rá, tedd alúl-fölül ízzó tűzre, s ha szép világossárga, cukorral és vaniliával meghintve add föl asztalra. Ugyanílykép lehet a habart liszt- vagy darakását is kezelni.

740. Párolt reszelt árpakása.

Ha két tojással reszelt tésztának valót csináltunk, miután megreszeltük reszelőn, főzzük be 7 deciliter forró tejbe, hol mindaddig forraljuk, míg egészen sűrűre főtte magát. Ezután egy másik lábasban forróra olvassunk föl $10\frac{1}{2}$ deka írósvajat, tegyük bele a kását és szurkáljuk meg több ízben, miután ismételt fölkeverés közt párolandó. Tálaláskor vanília-cukorral meghintendő.

741. Haluska kitolótésztával párolva.

Miután $10\frac{1}{2}$ deka írósvajat habosra vertünk, üssünk hozzá egyenkint egy egész tojást és négy tojás sárgáját; s ha kissé megsóztuk és annyi lisztet kevertünk hozzá, hogy lágy haluskatészta lehessen, töltsük e tésztát egy tészta- vagy spanyol-fecskendőbe, csakhogy ez utóbbi ne bevágott csővű, hanem sima legyen. A fecskendő előbb meleg tejjel nedvesíttessék meg, hogy így a tészta bele ne ragadjon és így a haluska forró tejbe, melybe előbb egy darab cukor tétetik, főzetik be; a tészta mindig késsel metszessék le nyomás közt, mert arra ügyelni kell, hogy mind egyenlők legyenek. Ha megfőttek, egy habzókanállal vétessenek ki és azután tétessenek félre. Ezután fél liter tejből és néhány kanál lisztből kevés cukorral sűrű pép vagy gyermekkása készíttessék, mely mindig keverendő, hogy szép sima legyen; midőn már jól elfőtt, tegyünk egy nagy kasztrólfödőt háromlábra, tegyünk alája erős ízzó tüzet, és ha e fődőnek cinezett oldala, mely fölfelé legyen fordítva, jól megmelegedett, ekkor gyorsan egy darab írósvajjal kenessék meg, ezután pedig tegyünk rá egy kanálnyi gyermekkását, mely, miután az egész fődő területén elsimíttatott, hagyassék néhány pillanatig rajta, míg a fenékre tapadhatott; már most egy széles késsel úgy simíttassék e tésztának egy része le, hogy a fődő területén csak papiros vastagságú tészta maradjon. És ha ez barnulni kezd, kenessék meg írósvajjal; ezután pedig négyszögű lepényekre vágatván és egy fahengerecskére — mely hosszában kisujjnyi vastag, fölülről azonban vastagabb, alulról pedig vékonyabb alakú legyen, — rögtön göngyölgettessenek, úgy hogy tölcserke alakúvá legyenek; így folytatandó a sütögetés, míg annyi tésztát süttöttünk meg, hogy az étket vele gazdagon megtűzdelhessük. A többiből gömbölyded szeletek formáltatnak, melyek akkorák legyenek, mint a kasztról, melybe rakni akarnók. Ez megtörténvén, kenjük meg egy kasztrólt jó bőven írósvajjal és tegyünk ennek fenékre egy gömbölyded lepényt, erre jön egy réteg haluska, mely cukorral és vaniliával

és $8\frac{1}{2}$ deka finomra tört héjas mandolával meghintendő; ezután következik ismét egy lepény és haluska, mely rétegezés mindaddig folytatandó, míg az egész kasztról megtelt. Végre habarjunk össze 2 deciliter tejszint — vagy ha a kasztról nagyobbacska, valamivel többet — kevés cukorral, vaniliával és öt tojás sárgájával, mely ráöntetvén, párolni hagyassék háromnegyed óráig; már most borítsuk ki és szép rendben a tölcsérekkel tűzdeljük meg; a tölcsérek sárgabarack- vagy ribizke-befőzöttel töltsenek meg.

Szintén lehet eszerint a rizkását is készíteni és éppen e mód szerint süttetnek a tölcsérek is. A rizkása jó tejben főzetik meg, mihez $10\frac{1}{2}$ deka tisztított, leforrázott és tört mandola is jön annyi cukorral, hogy kellő édes legyen; miután a rizkása megpuhult, hűlesztessék ki; s miután 7 deka írósvaj habosra veretett, ebbe tegyük a kását; 14 deka rizkására két egész tojás és négy tojás sárgája kevertessék lassankint hozzá; végre négy tojás fehéré kemény habbá veretvén, ez is öntessék bele. Már most a kasztról írósvajjal kenetvén ki, ennek fenekére jön egy gömbölyded lepény, rá egy réteg rizkása, erre pedig sárgabarack-befőzött; következik ezután rá ismét lepény és rizkása, mi mindaddig folytatandó, míg a kasztról egészen megtelt; ezután párolgásba jön, hol 1 óra folyásig folytonos forrásban tartassék. Tálaláskor a tálnak fenekére előbb vízzel hígított és a tűzön fölolvasztott sárgabarack-befőzött öntessék és erre boríttassék ki, miután a tölcsérekkel lesz kitűzdelendő. E tésztás igen szép alakú és fölötte jóízű.

742. Pirított metélt.

$\frac{1}{2}$ liter lisztből, 1 egész tojásból és 2 tojás sárgájából készíts közönséges metéltnek való tésztát, melyet ha kisodortál, metélj belőle széles metéltet, ezután 1 liter forró tejszínben főzd meg; tégy hozzá $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört mandolát, cukrot és kevés vaniliát, mi után addig főzd, míg a tej egészen befőtte magát; ezután tedd ezt egy írósvajjal megkent pléhre, simítsd el ujjnyi vastagra és hagyd kihűlni. Már most borítsd ezt egy lisztezett deszkára; s miután fánkSZURDALÓVAL fánkocskákat szúrtál ki belőle, mártsd be habart tojásban, forgasd meg lisztben és zsemlyemcrzsában, mi után szép sárgára zsírban kisütendők; s midőn asztalra adandó, cukorral és vaniliával hintsd meg.

743. Töltött metélt.

Forraljunk föl egy lábasban 1 liter tejet s csináljunk 3 tojásból kurta metéltet, főzzük meg a forró tejben, s miután megfőtt, hagyjuk kihűlni. Kenjük meg már most egy tálat írósvajjal, tegyünk bele néhány darabka rákvajat, valamint rákfarkakat is; már most verjünk habosra egy darabka tojás nagyságú rákvajat; ezután keverjük hozzá tejben ázott zsemlyebelet rákfarkacskákkal együtt; s ha ez megvan,

a metéltnek fele a tálba jön, erre pedig a fönnebbi habarék, ezután a metéltnek másik fele, melyre szintén kevés rákvaj tétetvén, süssük meg szépen. Ha megsült, cukorral meghintve adjuk föl asztalra.

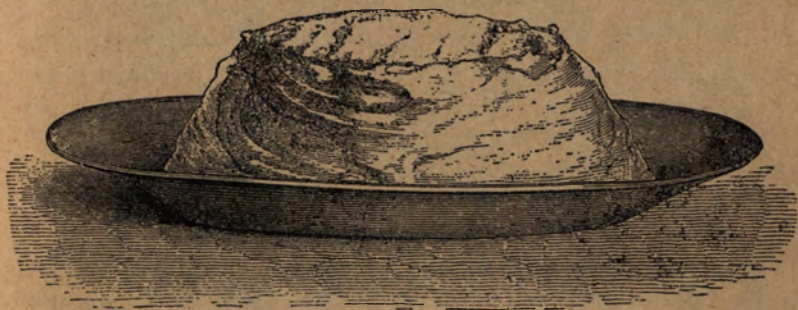
744. Barátfüle vagy párnacsúcs.

Végy 7 deciliter lisztet, 2 egész tojást és 1 tojás sárgáját, két evőkanálnyi tejfölt, tojásnagyságú írósvajat és egy kevés vizezett bort, készíts ebből egy deszkán (de gyorsan) tésztát, és hajtsd be háromszor, mint az írósvajas tésztát. Jól teszed, ha minden behajtásnál a tésztát egy kevés zsírral bekened. A tésztát sodord ki keshátvastagságyira, metélj belőle kis háromszögű laskát, adj egy kevés gyümölcslekvárt bele, kend be a szélén tojásfehérével, és hajtsd ismét be, nyomd a szélüket jól össze, süsd meg szépen zsírban, ezután hintsd meg cukorral, vaniliával és add asztalra.

745. Diós-tészta almával.

Egy fölmelegített, tojás nagyságú írósvajba tetéztet kanálnyi liszt vegyítettvén, jól összekevertessék, s hogy szép síma legyen, folytonos keverés közt $\frac{1}{2}$ liter meleg tejjel eresztessék föl, miután folyvásti kavarás közt jól befőni hagyatván, kihülesztetni hagyassék. Miután kihült, tegyünk egy medencébe négy masánszki almát, de meghámozva és kockásra vágva, húsz darabosra tört diót, cukrot annyit, hogy édes legyen; ezután üssünk hozzá kilenc tojás sárgáját egyenkint, mi után mindaddig keverendő, míg habossá lett. Végre verjünk öt tojás fehéréből kemény habot, mely lassan szintén hozzá vegyítettvén, az egész egy írósvajjal jól kikent mintába teendő, hol egy óra alatti párcolás után kész.

746. Omelette elkészítése.



Végy egy medencébe 4 tojás sárgáját, 4 jó evőkanálnyi tört cukrot, (esetleg 1 kanál finom lisztet is) és keverd le jól, habosra; ezután keverd bele a 4 tojás fehérének keményre vert habját; ez idő alatt

kenj ki egy omelettesütőt vajjal, öntsd bele a tésztát és középmelegen süsd meg; azon légy, hogy jó magasra keljen, mire gyorsan befőzöttel asztalra kerül.

747. Rizsmorzsóka vagyis gánica.

Tisztítottassék meg 28 deka rizskása, mosassék meg és $1\frac{1}{2}$ liter tejben nem egészen puhára főzessék meg. Veressék ezután 21 deka írósvaj habosra, s miután ehhez négy tojás sárgája egyenkint vegyítetett, tétessék hozzá a kihült rizskása és $10\frac{1}{2}$ deka cukor vaniliával vagy citromízzel is. Már ezután nagyon kevergetni nem szabad, hogy a kása szeme egész maradjon. Már most kenessék ki egy lábas írósvajjal, melybe a habart rizskása teendő; tedd ezt aztán a mérsékelt forró csőbe, hol szép barnasárgára süttessék meg; ezután töressék össze, mi után megcukrozza asztalra földadható. Vegyíthetni e tésztát mazsolával és aprószőlővel is.

748. Rizskádka írósvajas tésztában.

Miután 14 deka rizskását 7 deciliter jó tejben megfőztél, tégy hozzá 8 deka tört mandolát, s miután vele egy kissé főtt, amidőn a rizs kellőleg megpuhult, vedd el a tűztől és hagyd kihűlni. Ezután egy darab írósvajat verj habosra, tedd bele a rizkását, dörzsölj $10\frac{1}{2}$ deka cukrot egy narancs héján le és e cukrot tedd hozzá, mi után az egész habosra verendő; keverés közt pedig tégy hozzá egy egész tojást és négy tojás sárgáját. Már most csinálj az 564-ik sz. szerint írósvajas tésztát, sodord ki mint a metéltnek valót; s miután egy hosszúkás lapos medencét szép símára írósvajas tésztával kibéleltél úgy, hogy ráncokat a tészta ne vessen, tedd bele a habart rizkását és takard be ismét tésztával, miután szépen megsütendő.

749. Tejfölös fánk (Dalkerli).

Végy 4 deciliter friss tejfölt s adj belőle három kanállal egy bögrébe, keverj most ebbe egymásután hat tojás sárgáját, és hat teljes evőkanálnyi lisztet, továbbá kevés cukrot és a többi tejfölt. Ha mindent jól meghabartad, add még hozzá hat tojásnak kemény havát és süsd meg az ehhez használt mintában, mi után az befőttel megtöltve az asztalra adatik.

750. Almástészta.

Hámozzunk meg 12 vagy 15 masánszki almát és vagdaljuk össze kisujjnyi vastag szeletekre. Ezen alma mennyiségére 4 vagy 5 kanálnyi sárgabarack-befőzött, $10\frac{1}{2}$ deka cukor és kis kávéscsészényi víz vétetik egy kasztrólba, s miután tűzön folyvásti kavarással közt mindaddig pároltatott, míg az alma megpuhult, de mégis egész maradott, a sárgabarack-befőzött pedig az almával jól összevegyült, vágjunk zsemlyé-

ből hosszú, késfoknyi vastag szeleteket, és ezekkel a kasztrólt rakjuk ki; erre már most jön egy réteg alma, ismét egy réteg zsemlye, mely olvasztott írósvajjal öntözendő meg; a rétegezés pedig eszerint addig folytatandó, míg a kasztról megtelt; fölül zsemlyeszeletekkel födössék be, mely szintén írósvajjal megöntöztetvén, a sütőcsőben süttessék meg úgy, hogy a zsemlyeszeletek, melyekkel egészen borítva van, szép aranyárgák és ropogósak legyenek, mi után kiborítandó és cukorral meghintendő.

751. Borszeletké.

Végý 7 deka finom porrá törött cukrot, szintannyi lisztet, citromhéjat és törött szegfűszeget és gyúrd erős borral kemény tésztává. Ha kisodortad, vágd vékony szeletekre, rakd meg hámozott mandolával és süsd meg viaszkkal kikent pléhtálban. Sütés előtt azonban cukorvízzel bekenendő, hogy fényes kérget kapjanak.

752. Máglya.

Vegyünk vajas-szarvasokat; s ha ezeket hosszúkás darabokra elaprítottuk, nedvesítsük meg tejszínnel. Ezután kenjük meg írósvajjal egy porcellán-kasztrólt, hintsük meg fenekét és oldalait apróra vágott mandolával, mazsolával, aprószőlővel, tört cukorral és vaniliával; ezután jön egy réteg áztatott vajas-szarvas, mely szintén a fönnebiekkel meghintendő; mely rétegezés már most addig folytatassék, míg a kasztról megtelt. Már most vegyünk 2 deciliter jó tejszínt, mely három tojás sárgával, cukorral és vaniliával összehabartatván, öntessék a máglyára; ezután tedd a csőbe, hol szépen megsütendő.

753. Kirakott máglya.

Vagdaldj jó kalácsot vékony hosszúkás szeletekre, öntsd le tejben tejszínnel, melyben mindaddig hagyandó, míg a tejszín jól fölszívott. Már most egy dinnyemintát kenj ki írósvajjal; ezután ennek egyik rétege tisztított aprószőlővel sűrűen hintessék meg, a másik rétege, vagyis szelete tisztított és fölhasogatott mandolával rakassék ki, a harmadik réteg mazsolával, de melynek magvai kiszedve legyenek, a negyedik pisztáciával, s végre ismét aprószőlővel, s eszerint mindaddig, míg az egész mintának minden szeletmélyedése kirakatott a szerekkel. Már most a mintába egy réteg ázott kalács jön, mely tisztított mandolával, cukorral és vaniliával bőven meghintendő; erre ismét kalács jön, s így mindaddig, míg a minta egészen megtelt; végre $\frac{3}{10}$ liter tejszín, $10\frac{1}{2}$ deka cukor, egy kevés vanília, öt tojás sárgája jól összehabartatván, öntessék rá és tétessék párolásba, hol félóráig folytonos forrás közt befőni hagyandó; ezután vigyázva boríttassék ki, és vagy így szárazon, vagy pedig karimája tejsodóval körülöntve adassék asztalra.

754. Olasz polenta.

Végy kellő mennyiségű polenta- vagy kukoricalisztet; tégy egy serpenyőben 2 liter sózott vizet tűzhöz, s midőn forr, a fönnebb említett lisztből, mely darához hasonló, de sárgás, főzz annyi bele, hogy jó sűrű tészta legyen; e tésztát már most egy kanállal lehető finomra dolgozd át, mi után egy deszkára kiöntendő, mely egy gömbölyded cipóvá alakíttatván, borítsd be egy asztalkendővel, mi után állni hagyandó. Ezután végy egy erős cérnaszálat, és ezzel késfoknyi szeleteket vágj le a tésztából; kenj meg egy kasztrólt jó vastagon írósvajjal, hintsd meg reszelt páрмаi sajttal, ezután végy egy szelet tésztát s tedd bele, miután ismét páрмаi sajttal és szagगतott apró darabka írósvajjal meghintendő; ezt pedig mindaddig folytasd, míg mind berétegezted, és a legfelső sajtréteget is tésztával befödted. Ezután süsd meg 1 óráig erős tűznél. Tálaláskor a zsírt szűrd le róla tisztára és a sültet köröskörül egy késsel szabadítsd föl, borítsd ki, s add föl asztalra. E polenta színe világosbarna és ropogós héjú legyen.

755. Burgonya-polenta.

Legelőször is készítsünk burgonya-pudingot sódarral a 608. sz. szerint. Ha megfőtt és kihült, ugyanazon mód szerint vagdaljunk szeleteket vagy pedig kerek szeletekéket és a polentát, aszerint amint a fönnebbit, sajttal intézzük el, mi után szintén megsütendő.

756. Olasz rizskása.

Mossunk meg 56 deka szép fehér karolinai rizst, és vízben főzzük addig, míg a szemek megdagadva könnyen szétmorzsolhatók lettek; ezután a nyálkás víz róla leszűretvén, még egyszer áztattassék ki hideg vízben, míg a víz teljesen tisztán jön le róla s nem fehéren, mi után jól leszűrendő. Tálalás előtt a rizskása egy lábasba 14 deka írósvajjal tétetvén, megsóztatván, s megborsoztatván, izzó tűzre teendő. Midőn már forró, tegyünk bele 28 deka reszelt parmezánsajtot, s ha kissé párolt, és a sajt kissé nyúlósodni kezd, ekkor a rizst egy tálba kell tálalni, s kevés forró írósvajjal leöntvén, adassék asztalra.

757. Kukorica-málé.

1½ liter liszt 2 liter forró tejjel mindaddig kavartassék, míg a liszt minden csomótól ment, ezután adjunk bele három tojást, 14 deka felolvasztott írósvajat vagy zsírt, 10½ deka cukrot; egy sütőpléh írósvajjal bekenetik, a föntebbi beleöntetik, fölibe egynéhány apró darabka írósvaj adatik és jó meleg kemencében szép sárgára sütendő.

758. Olasz rizs (Risotto).

Végy 10½ deka friss írósvajat és éppen annyi velőt, tégy bele finomra vagdalt vöröshagymát és hagyd benne gyengén sárgulni,

adj hozzá 7 deciliter mosatlan rizst a legfinomabb fajtából és éppen csak $1\frac{1}{2}$ liter forró húslevest, főzd födetlenül ízzó tűzön, anélkül hogy kevernéd. Ha az egész leve befőtt, a rizs jó; keverj $10\frac{1}{2}$ deka pármaji sajtot bele, röviden tálalás előtt nyomd egy írósvajjal kikent mintába, abból egynéhány perc után borítsd ki, anélkül hogy újra tűzre adtad volna, és karimázd dúsasan kivájt rákfarkacskákkal.

759. Ritset libacombbal.

Főzz 2 deciliter árpakását 2 deciliter babbal, ezután melegíts fel kevés zsírt, tégy bele vöröshagymát, petrezselymet és 2 kanál lisztet, hagyd benne megdagadni, ezután tedd bele az árpakását és babot, önts hozzá annyi levest vagy vizet, amennyi szükséges és hagyd elfőni, mert ezt az ételt sűrűre kell főzni, ezután főzzük az árpakásával és egy kevés kockásra vágott szalonnával a libacombot vagy libaprólékot és tálaláskor rakjuk a tálra.

760. Olasz makaroni.

Ezek metélt tésztából vékony üres csőalakban készülnek. A nápolyiak legelőszerűbbek; sósvízben mindaddig főzessenek, míg megpuhultak; a meghülesztés hideg vízzel történik; ezután szüressék le és tétessék lábasba. 56 makaronira 14 deka írósvaj és 14 deka pármaji sajt veendő, mi után úgy kezeltessek mint a rizskása.

761. Makaroni sajttal és hússal.

Főzzünk makaroniból, mint fönnebb említettett, csak 28 dekát; s ha van még a boeuf à la modeból egy darab maradék mártásával együtt, ekkor kenjünk meg egy tálat írósvajjal, vágjuk föl a húst apró hosszúkás szeletekre, és rakjunk ezután egy réteg makaronira egy réteg húst írósvajjal közébe; s miután a rétegezést elvégeztük, legvégre a boeuf à la mode-nak mártását öntsük rá, s hintsük meg még egyszer sajttal, s ha negyedóráig ízzó tűzön forrott, asztalra adassék föl.

762. Magyar túrósgaluska.

Elkészítvén metélt tésztát, sodord ki késfoknyira s szaggass ki belőle meglehetősen nagyságú szegletes darabokat (galuskát). Megfőzván ezeket sósvízben, szűrd le; tégy azután egy kasztrólba kevés vajat, néhány kanál tejfölt, forrald föl, add a galuskát bele. Végre rendezz a tálba egy réteg galuskát; ezután rá tejfölt, rá reszelt túrót s így folytasd, míg a tál tele lesz. Legfelül kockás, sárgára pirított szalonnát adhatni.

763. Stoffádok.

Vég 56 deka vesepecsenyét, tisztítsd meg minden hártás részeitől, s miután megmostad, aprítsd össze apróra, mint gulyáshúshoz

szokás; tégy ezután egy lábasba néhány apró szelet szalonnát, 1 fej vöröshagymát apróra vagdalva, a húst is tedd hozzá, mi után többszöri fölkeverés közt fődve hagyd puhára párolni. Miután szép barna és puha lett, hints rá főzőkanálnyi lisztet, s hagyd mindaddig ismét párolni, míg barnás lett; ezután ereszd fel jó lével, mi után a lé befőni hagyandó. Ezután tégy hozzá 1 kis babérlevelet, kis csomócska kakukfűvet s ezután ismét forrni hagyássék. E közben lánglisztből és három tojás sárgájából készíts metéltnek való kemény tésztát s miután ez jól meggyúratott, vagdalj belőle darabokat, és tenyereddel sodorj belőlük hosszúkás egy arasznyi metélteket, minők a giliszták; főzd meg sósvízben, s miután leszürettek, öntsd le hideg vízzel, mi után ismét leszürendők; ezután a babérlevelet és kakukfűvet vedd ki a húsból, tedd bele a metéltet, s hagyd párszor fölforrni, mit aztán nem soká hagyván állani, add föl asztalra.

764. Sódaras tészta.

Süssünk palacsintát; válogassunk ki belőlük ötöt, de a legnagyobbakat és legszebbeket; kenjük ki ezután egy mintát írósvajjal és ezt a palacsintával béleljük ki egészen; a többi palacsinta nagy kockásra apríttassék; s ha 28 deka ösztövére sódart apróra összevagdaltunk, vegyíttessék ez a kockásra aprított tésztával össze két deciliter jó tejföllel egyetemben; s miután az említett mintába töltetett s palacsintával befödett, hirtelen süttessék meg szépen, mert kívülről szép barnának, belülről pedig nedvesnek kell lennie.

Sódartészta másképen. Készítsünk tojás sárgájával kemény metéltnek való tésztát, sodorjuk ki szépen, hagyjuk kissé kiszáradni, mi után nagyobb kockákra vágandó össze; már most sósvízben kell megfőzni s ha leszüretett, öntsük le hideg vízzel. Már most egy tojás-nagyságú írósvajjat kell felolvasztani, tegyük ebbe a kockás tésztát, valamint 28 deka ösztövére, de összeaprított sódart, azután pedig két deciliter friss tejfölt; egy kasztról vagy minta pedig béleltessék ki porhanyó tésztával, mely oly vékonyra legyen kisodorva, mint a finom metélt tészta; töltsük bele a sódarral vegyített kockás tésztást, felülről pedig borítsuk be ismét egy tésztalepénnyel, miután hirtelen szépen megsüttessék.

765. Derellye.

a) *Túrós derellye.* Készíts 25 deka lisztből és 3 tojásból gyúrott tésztát, nyujtsd ki olyan vékonyra, hogy átláthass rajta. Ekkor végy egy kis tányér túrót, 4 tojás sárgáját, vágott kaprot, sót, 8 kanál tejfölt, s ezt egy kanál liszttel kavard el jól. A tésztát simítsd el nyújtódeszkán; kenj be egy darabot tojás fehérével és rakj rá kétujjnyi távolságban egy-egy kávéskanállal a lekavart túróból. Ekkor borítsd le kinyújtott tésztával, nyomd le és csörgőmetélővel vágd le a túró körül a tésztát, úgy hogy szép szögletes táskákat kapj; így megtöltve az

egész tésztát, főzd meg sós vízben. Ha megfőtt, öntsd szitára, hogy a víz jól lecsurogjon róla, tégy egy lábasba zsírt, tedd bele a derellyéket; sózd meg és rázd föl jól, hagyd még egy kevésbé tűzön, azután tetejét túróval meghintve, add föl.

b) Lekváros derellye. A gyúrott tésztát ugyanazon módon kell elkészíteni, mint az a túrósnál előírva volt; töltsd meg túró helyett szilvaízzel és ha megfőtt, piríts meg zsírban zsemlyemorzsát. Tedd bele a főtt derellyét, s ha föltálad, hintsd meg tetejét törött cukorral.

766. Húslepény (bitta).

Süss egy nappal előbb — mielőtt a bittát elkészítened kell — 1 kiló disznóhúst, vagdald finoman össze, párold zsírban és zöld petrezselyemben, öntsd meg 4 deciliter tejföllel, hints rá egy kevés borsot és hagyd szárazra bepárolni. A többit készítsd az almáslepényről szóló vény szerint. Megjegyzendő, hogy sültmaradékot igen jól felhasználhatsz.

767. Túrógombóc.

Ha 8 deka írósvaj habosra veretett, kevertessék bele egy egész tojás és négy tojás sárgája egyenkint; ezután vegyítsünk hozzá egy tálnyi jól összemorzsolt túró s végre egy kis maroknyi finom zsemlyemorzsát, s ha megsóztatott és közép nagyságú gombócok formáltattak belőle, sós vízben főzessenek meg; tedd ezután tálra és írósvajban pirított zsemlyemorzsával öntsd le.

768. Szilvágombóc.

7 deka írósvaj 7 deciliter liszttel morzsoltatik és egy tejbe áztatott kis zsemlyével meglágyíttatik. Ez 1 tojással és 2 tojás sárgájával kevertetik — hozzá sót és a lemorzsolt tésztát adva — meglehetősen vastag tésztává gyuratik. Vágj belőle akkora szögletes darabokat, hogy egy szilvát beletakarhass gombóc módra, ebből mindegyikbe takargass egy szilvát és főzd meg sós vízben. Ha megfőttek, kanállal óvatosan szedd ki, hogy a fenekére ne tapadjanak, ezután vedd ki sütókanállal, tedd egy kasztrólba forróvá lett írósvajba és hagyd az egyik oldalán barnulni. Az írósvajban előbb cukrot is barnítani és zsemlyemorzsát pirítani lehet, vagy csak a morzsát egyedül, mire a gombócot felrázni és rögtön tálalni kell.

769. Burgonyagombóc.

Végy 8—10 közép nagyságú burgonyát, főzd meg és törd át szitán, keverj hozzá 1—2 tojást, kevés sót és annyi lisztet, hogy lágy tésztává váljék, ezután nyujtsd ki sodródeszkán ujjnyi vastagságra, vágj belőle négyszögletű darabokat, töltsd meg szilvaízzel (lekvárral), mire a sarkok felhajthatók és formáld gombócokra; vagy pedig piríts

zsemlyemorzsát írósvajban, hintsd a kinyújtott tésztára, göngyölgesd rétesmódra, vágd fel a tésztát darabokra, hajtsd be a szélét és készíts belőlük gombócot. Most főzd meg sós vízben, és öntsd le írósvajban vagy zsírban pirított zsemlyemorzsával.

NEGYPEDIK RÉSZ. — V. SZAKASZ.

Rántott tésztások.

770. Sült tészta.

$\frac{1}{2}$ liter tejbe 4 deciliter finom liszt folyvásti keverés közt, hogy meg ne csomósodjék, főzessék be, mely szép simára keverendő ; miután a tészta a kanálról leválik, tétessék el a tűztől és hűlesztessék ki. Ha a tészta hideg lett, 4 egész tojással egy mozsárban töressék össze, s miután egy medencébe tettük s kissé megsóztuk, vegyítsünk hozzá egy evőkanálnyi tört cukrot és négy tojás sárgáját egyenkint. Ha a tészta kemény lenne még, akkor még egy tojást vehetünk hozzá ; s miután szép simára kevertetett, egy főcskendővel forró zsírba nyomogassunk tésztát, hol szép barnára kisütendő.

771. Toló-fánk másképpen.

Ehhez 4 deciliter forró tejure 4 deciliter finom liszt vétessék és a főnnebbi mód szerint főzessék be egy darabka írósvajjal folyvásti keverés közt, úgy hogy síma, de sűrű pép legyen. Ha ez kihült, tíz tojás sárgáját kell egyenkint hozzáütni és belehabarni, s ha kissé megsóztuk, és egy kanál tört cukrot adtunk bele, miután végre hat tojás fehérének keményre vert habjával összevegyítettük, a főnnebbi mód szerint kezelendő.

772. Herceg-kenyér.

Készíts sütőtésztát $3\frac{1}{2}$ deciliter tejből, 7 deka írósvajból, 2 deka cukorból, 16 deka lisztből és sózd meg. Ha kihült, habard 5 tojással és 3 tojás sárgájával, vaniliás cukorral és 1 evőkanálnyi tejföllel. Ebből rakj az írósvajjal megkent és meglisztezett pléhre kis rakásokat evőkanállal, s miután tojással megkented, hintsd be vagdalt mandolával és cukorral. Mérsékelt meleg mellett körülbelül 20 percig sütendők, mert melegen tálatatnak, miután oldalvást egy rést vágva, azt barack-izzel bekentük.

773. Henger-fánk.

Vegyünk 28 deka lisztet, 1 deciliter langyos tejszínt, 3 deka tejszínben lágyított serélesztőt, valamint 7 deka fölolvasztott írósvajjat,

két egész tojást és két tojás sárgáját ; ezután sózzuk meg és e tésztát jól dolgozzuk át, mi után kelni hagyandó. Ha egy kissé megkelt, tegyük egy lisztezett sodródeszkára, és sodorjuk ki ujjnyi vastagra ; ezután a formakereksével ujjnyi széles lemezeket kerekezzünk ki ; a henger kenessék meg vajjal s ha megmelegítettük, a tésztalemezt tekergessük és kezeinkkel gyengéden nyomogassuk rá, hogy le ne eshessék. Sütés közben a tészta írósvajjal kenessék meg, mi után szép sárgára lassan sütendő ; s miután félig megsült, hintsük meg aprított mandolával, tegyük ismét tűzhöz és süssük meg tökéletesen ; ezután vegyük le a hengerről, s miután melegen megcukroztuk, a sütés folytattassék mindaddig, míg minden tésztát megsütöttünk.

774. Henger-fánk, de apróbb.

Miután $\frac{1}{2}$ kiló finom liszt 17 deka friss írósvajjal, mely levelesen apríttatik a liszthez, előbb kissé megsózáván, jól átdolgoztatott, azután pedig ezt 28 deka lehető apróra tört mandolával, kevés tört fahéjjal, egy finomra aprított citromhéjjal, 14 deka szintén tört cukorral meghintettük, s a liszttel jól összevegyítettük, vegyünk egy egész tojást és négy tojás sárgáját hozzá, és a tésztát egy nagy széles késsel jól átdolgozáván, késfoknyi vastagra sodortassék ki ; már most hosszában és széltében kerekezzük ki akkorára, mekkora a pléhe ; ezután tegyük zsírt egy kis bögrébe, de melynek forrónak lenni nem szabad, s a tésztát zsineggel kössük a pléhre, mi után szép sárgára megsütendő, s még melegen megcukrozandó.

775. Farsangi fánk.

Mivel e fánkot nagyobb részt csak farsangon szokás készíteni, s többnyire csak meleg kályha mellett kelhet meg, évégett fölötte szükséges, hogy a liszt használat előtt egy nappal fűtött kályha közelébe



tétessék, hol jól kiszáradhasson és langyos meleg lehessen. Vegyünk tehát 42 deka szitált legfinomabb lisztet egy medencébe, sózzuk meg, mi után egy kanálnyi tört cukor vegyítettessék hozzá ; vegyünk ezután

2 deciliter langymeleg tejszínt, 5 tojás sárgáját, 8 deka fölolvasztott írósvajat és 25 gramm serélesztőt, s mindezt habarjuk össze jól ; a lisztből azután annyit kell elvenni, mennyi a fánk mennyiségéhez elegendő. Miután pedig a liszt nem egyenlő tulajdonságú, ennélfogva tanácsosabb kissé többet belőle kivenni, hogy így a tészta igen kemény ne legyen, később mindig lehetővé lisztet hozzávegyíteni, ha a szükség úgy hozná magával ; ezután a főntebbi anyag szitán szüressék egy medencébe, hol a liszttel mindaddig kevergettesék, míg a tészta a kanálról lefoszlik, mi után még pár pillanatig jól megkeverendő. Megjegyzendő, hogy a tésztának keménynek lenni nem szabad, habár a fánk kiszaggatása bajjal járna is. Már most egy sodródeszka hintessék meg liszttel jól, tegyük rá a tésztát s miután késfoknyi vastagra kisodrottuk, a fánkiszurdalót mártsuk be jól lisztbe és szurdaljuk ki a fánkokat, melyek egy liszttel meghintett deszkára rakandók és egy asztalkendővel betakarandók, hogy így a tészta ki ne száradhasson ; tegyük ezután meleg kályha mellé és hagyjuk itt jól kelni, úgy hogy még egyszer oly magasak legyenek a kiszurdalt fánktészták, mint kiszurdalásukkor voltak ; a tészta pedig egyáltalán keményebbre ne készíttessék, mint a mikép előírva van, mert különben nem lesznek könnyűek a fánkok és fölötte sok zsírt kapván, nem lehetnek oly jók és szépek, minőknek lenniök kell. Megjegyzendő még az is, hogy sütés alkalmával a zsírnak igen forrónak lenni nem szabad, és hogy a lábas, melyben süttetnek, mihelyt a fánkok belerakatnak, azonnal fődessék be, és fődve maradjon mindaddig, míg egy oldalukon a fánkok megpirultak, azután azonban fődve tartani nem kell. S ha már most mindkét oldalukról szép egyformára megsültek, vegyük ki, tegyük itatós papirosra egy szűrőbe, hogy így a zsír egészen róluk lefolyhasson ; azonban melegen kell tartani folyvást, mi után megcukrozva asztalra adandók. E fánkok szép magasak legyenek és középen fehér övük legyen. De meg is tölthetni a fánkot szintén bárminő befőzöttel, csak-hogy ekkor a tészta vékonyra sodortassék ki ; a fánk közepébe tehát egy kevés befőzött tétetvén, tétessék rá egy másik kiszurdalt tészta, mely aztán egy kisebb fánkiszurdalóval ismét kiszurdaltatik. Egyéb-iránt a kezelés szokott mód szerint történik.

776. Tejfölös farsangi fánk.

Vegyünk 4 deciliter jó édes tejfölt, hagyjuk langyossá lenni, és tegyünk hozzá tíz tojás sárgáját, 3 deka tejszínben lágyult serélesztőt, egy kanál tört cukrot, mi után jól összekeverendő. Ezután egy medencébe tegyünk 1 liter finom száraz lisztet ; sózzuk meg és szűrjük a főntebbi anyagot rá ; a tésztát fölöslegesen nem kell ez alkalommal kevergetni vagyis átdolgozni ; tegyük egy lisztezett deszkára s ha két késfoknyi vastagra kisodortuk, épúgy kezeltessek mint a 775-ik sz. alatti fánk.

777. Krém-fánk.

6 jó főzőkanálnyi finom liszt 7 deciliter tejszínnel, 8 tojás sárgájával és 14 deka tört cukorral és vaniliával egy kasztróiban finomul összehabartatván, ízzó tűzön folytonos kevergetés közt síma péppé főzessék s ha kihülesztetett, egy vízbe mártott széles késsel írósvajjal megkent tortapléhre ujjnyi vastagon simíttassék el; és ha tökéletesen kihült, e tortapléhek melegíttessenek kissé föl, mi után a krém vigyázva boríttassék ki egy deszkára, ezután pedig egy szurdalóval forint nagyságúak szurdaltatván ki belőle, s egy toll segítségével habart tojással kenetvén be, finom vajasszarvas-morzsával bőven hintessenek meg, azután egy széles késsel megforgattatván, a másik oldalon is habarék tojással és morzsával lesz meghintendő. Egyébiránt megjegyzendő, hogy a fánkocskákat egyáltalában pusztá kézzel érinteni nem szabad, mert oly gyengédek, hogy ezáltal a morzsák a krémbe nyomtatván be, mind jóságukból, mind pedig szépségükből veszíteni fognak. Amidőn tehát eszerint mind elkészült, hirtelen forró zsírban süttessenek meg szép sárgára, s ha a zsír róluk jól leszűrődött, vaniliával és cukorral jól meghintettek, rögtön asztalra adandók.

778. Fánk mandolatejből.

Tegyünk egy levestálba 21 deka tisztított és gyurma finom-ságra tört mandolát, öntsünk rá $\frac{1}{2}$ liter vizet, mi aztán folytonos fölkevergetés közt egy óráig állni hagyandó; ezután szűrjük át egy asztalkendőn; az átszűrt mandolát pedig újólág törjük meg, s ha mandolatejjel ismét föleresztettük s jól megkevertük, másodízben szüressék át, hogy eszerint a mandolatej lehető erős legyen; már most keverjünk hozzá annyi tört cukrot, mennyi kitűnő édességet képes legyen adni. Már most 3 főzőkanálnyi legfinomabb liszt tétessék egy kasztróiba, és ez a mandolatejjel lassankint finomra vegyíttessék össze; tegyük ezután ízzó tűzre, hol folytonos kevergetés közt sűrű péppé főzendő. Miután pedig ez jól megfőtt, és szép síma, egy írósvajjal kent pléhre ujjnyi vastagon kenendő, s miután kihült, egy liszttel hintett deszkára vigyázva boríttassék ki; mi megtörténvén, már most egy lisztbe mártott fánkuszurdalóval oly formák szurdaltassanak ki, mint aminő alakú a hold első negyedben; már most ezek habaréктоjással kenessenek meg, s valamint az előbbieket, úgy ezek is morzsával hintetvén meg, zsírban süttessenek meg szépen sárgára, mi után bőven szitált cukorral meghintendők. Ha ezt még cifrábban akarnók asztalra adni, akkor a következő fánkocskákkal elegyíttessék: vegyünk 6 főzőkanálnyi finom lisztet, melyet egy kasztróiban $\frac{1}{2}$ liter tejjel kell lassankint hozzáöntözgetéssel folyvást kevergetés közt vegyíteni; tegyük hozzá ezután 4 szelet csokoládét, $10\frac{1}{2}$ deka cukrot, mely mind ízzó tűzhöz alkalmaztatván, mindaddig kevergetessék, míg belőle sűrű pép vált, mi után

kissé kihülesztendő. Már most vegyünk egy nagy írósvajjal kikent tortapléhet, melyre aztán e pép még melegen egy vízbe mártogatott késsel egyformán simíttassék el; s ha ez tökéletesen meghült, melegítettessék egy pillanat alatt ismét föl, s miután ezt vigyázva lisztezett deszkára borítottuk, gömbölyded szurdalóval holdacskákat szurdaljunk belőle, melyek habaréktójjással megkenetvén s finom morzsalékkal és liszttel meghintetvén, forró zsírban szépen süttessenek meg; s ha róluk a zsír leszűrődött, forróan finomra reszelt csokoládéval hintessenek meg és felváltva a mandolajtejes fehér fánkocskákkal soroztatván el a tálon, rögtön adassék föl.

779. Rózsa-fánk.

Végý 2 egész tojást és 2 tojás sárgáját, 2 kanálnyi tört cukrot, 2 kanálnyi tejfölt és kevés sót; tedd ezt mind egy bögrébe és habard össze jól; végý már most egy sodródeszkára finom lisztet, csinálj belőle könnyű tésztát és sodord ki vékonyra. Mindazáltal elővigyázattal történjék, hogy a tészta lyukat ne kapjon. Ezután hajtsd össze kétrétüen és egy rózsaformával, vagy ennek nemlétében középszerű fánkuszurdalóval, szűrj ki leveleket és ezután tégy ötöt belőlük egymásra, melyek eszerint a fánkot képezik; minden levél azonban közepén kevés tojás fehérével megkenendő, és így közepén egy ujjal nyomassanak össze; ezután minden fánk, ha levelei fánkuszurdalóval szurattak ki, egy meleg késsel szélein öt helyütt vágassék be egy ujjnyira, hogy ezen vágások által képeztesse a rózsalevelek, mi után egy kendővel betakarandók, hogy ki ne száradjanak. Már most süsd meg szép sárgára, de nem igen forró zsírban, sütés közt azonban több ízben megforgatandók, hogy színük egyenlő legyen. Miután nagy vigyázattal kivétettek, itatós papírcsra egy szitába teendők. Ha ezen mód szerint mind megsüttetett, mindegyik fánk közepére egy szem befőzött meggy vagy ribiszke tétesék és hintsd meg kevés cukorral, és csinosan tálba rakva add föl.

780. Rózsa-fánk másképpen.

7 deciliter lisztbe szeletelj föl 7 deka írósvajjat, mely aztán sodróval jól összesodortassék; ezután vegyünk 6 evőkanálnyi tört cukrot, 12 tojás sárgáját, 3 kanálnyi tejfölt és kevés sót; már most csinálj meg a tésztát egy széles késsel és lehetőleg dolgozd át, mi után a fánkok aszerint kezelendők, mint az előbbiek.

781. Straszburgi fánk.

28 deka kemény írósvaj, 8 tojás sárgája, 5 deka tejben olvasztott és habart serélesztő, egy kávéscsészényi tejszín, 7 deka egy citromhéján ledörzsölt és finomra tört cukor, végre kevés só a medencébe tétetvén, főzőkanállal mindaddig verendő, míg minden jól összevegyült

s mint a kása úgy néz ki. Meg kell azonban jegyezni, hogy e tésztát nem kell keverni, hanem a főzőkanállal csak veregetni, míg minden jól összevegyült. Ha ez megtörtént, tegyünk bele annyi lisztet, mennyitől a tészta kalácstésztává leend. A lisztet szintén csak az előbbi mód szerint kell belecsapkodni vagyis veregetni, nem pedig keverni, míg a tészta finomra átdolgozva lett; ezután kelni hagyandó. Végre lisztezett deszkára tétessék és tojásnagyságú darabok vagdaltassanak belőle, melyek gömbölyded alakú cipócskákra formáltatván, írósvajjal kent papirosra teendő, s miután 1 tojás fehéréből kemény habot vertünk, ezzel kenjük meg, ezután hintsük meg tisztított s darabosra vagdalt mandolával, cukorral és vaniliával, melyek előbb azonban egymással jól összevegyítendő, mi után gyengéd tűznél lassan süttessenek meg. E tésztából kétszersültet is készíthetni, mely a pozsonyinnál jobb.

782. Töltött fahéj-fánk.

Vegyünk 28 deka írósvajjat, 42 deka lisztet, ezután 14 deka tört cukrot egy deszkára és dolgozzuk át jól sodrófával; tegyünk már most hozzá három tojás sárgáját és annyi édes tejfölt, hogy így a tészta elég szilárdságot kaphasson; dolgozzuk át ezt ismét egy széles késsel finomul, pusztá kézzel azonban érinteni nem szabad; már most csináljuk össze és háromszor sodorjuk ki, mint az írósvajas-tésztát szokás. Legutószor a tésztának fele egy kissé vastagabbra kisodrandó, mint a metéltnek való tészta, mit aztán kenjünk meg sárgabarack-befőzöttel, a tésztának másik fele pedig szintén eszerint sodortassék ki, mely az elsőre pontosan illesztendő. Ezután vágjunk négyujjnyi széles négyszögű lepényeket, melyeket a fahéj-fánk bádogcsőre zsineggel felkötöztvén, süssük meg zsírban, mi után cukorral és kevés fahéjjal jól meghintendők. Meg kell még jegyezni, hogy e lepények ne kenetessenek meg befőzöttel egész karimáig, hogy sütés közben ki ne folyjon a befőzött; mi végett tanácsosabb a kimetszett lepényeket, mindegyiket magában megtölteni, legvégső széleit tojás fehérével megkenni, és ezután a másik lepényt ráilleszteni, mi után szélei összenyomandók.

783. Akác- vagy bodzavirág kirántva.

Tégy egy mély tálba $\frac{1}{2}$ liter finom lisztet, önts folytonos keverés mellett $\frac{1}{2}$ liter fehér bort és 1 pléhkanálnyi forró meleg finom olajat és keverd egy késhegynyi sóval síma tésztává. Ha ez megtörtént, négy tojás fehérének a havát könnyedén belekeverjük; mártsd az akácvirágot néhányszor hideg vízbe és tedd az abroszra, hogy a víz leszikkadhasson, azután a virágot szárukig a tésztába mártjuk és forró zsírban kirántjuk; ha világosbarna színt nyertek, a habszedő kanállal kiszedjük és rakjuk magasan egy táltra, mire cukorral jól behintetnek. Ugyanily módon a bodzavirágot is kirántjuk.

784. Karlsbadi perecekék.

Dagasszunk szilárd kalácstésztát $1\frac{4}{10}$ kiló lisztből, $\frac{1}{2}$ liter tejszínből, 7 deka serélesztóból és egy evőkanálnyi tört cukorból, előbb azonban a serélesztő a tejszínnel és cukorral jól összevegyíttessék. A tésztá megsózendő; ezután a tészta mennyiségéhez képest, miután már jó hosszú ideig dagasztatott, úgy hogy a tészta a kézről lefoszlik, dagasszunk hozzá darabonként 35 deka írósvajat. Miután az írósvaj mind bele ment és finomra megdagasztatott, formáljunk e tésztából apró pereceket és tegyük meleg helyre, hol kelni hagyandók. Ezután felolvasztott írósvajjal kell megkeneketni és egy kissé kihült kemenében süttessenek meg. E pereceket kávéhoz és teához használhatni.

785. Sodralék mandolatésztával.

Csináltassék az 567. sz. szerint írósvajas-tészta. Előbb azonban $10\frac{1}{2}$ deka mandolát kell megtisztítani s lehéjazni, azután pedig finom tésztává megtörni; ezután egy citromon ledörzsölt $10\frac{1}{2}$ deka cukor megtörtén, 3 deka friss írósvajjal, négy tojás sárgájával és a mandolával mindaddig törendő, míg az egész tésztává lett. Már most az írósvajas-tésztát sodorjuk ki vékony késfoknyira, mi után belőle négyszögű és hosszú lepények vagdaltassanak melegített késsel; ezeknek széle tojás fehérével kenessék meg és a mandolatésztát egy késsel szépen rájuk simítván, de nem egészen a szélekig, sodorjuk össze; a sodralékoknak mindkét vége késfokkal lesz kissé lenyomtatandó, mi után zsírban süttessenek ki; a zsír azonban fölötte forró ne legyen, hogy így a sodralékok szép lassacskán világossárgára sülhessenek meg; ezután hintsük meg vaniliacukorral, mi után egy asztalkendőn egy tálban csinosan elrendezendők.

786. Hablabdacsok.

Sózzunk meg kissé 28 deka finom lisztet, s keverjük össze jól egy kis kanál tört cukorral; ezután vágjunk szeletenkint 14 deka írósvajat közibe, mi után egy sodrófával jól átdolgozandó. Ezután vegyünk két tojás sárgáját és annyi édes tejfölt, mennyi a nedvesítéshez elegendő, a tésztát pedig egy széles késsel verjük össze, sodorjuk ki, és háromszor hajtogassuk össze mint az írósvajas-tésztát szokás; ezután daraboljuk szét több apró részekre, sodorjunk belőlük gömbölyű lepénykéket, melyek ezután egy fánkkereksével bemetszetván, süttessenek meg, úgy mint a közönséges hablabdacsok, mi után cukorral meghintve adassanak föl asztalra. Ha azonban tésztával akarjuk használni, ekkor egy tálban halmozattassanak föl magasra és finomra aprított mandolával, mihez 7 deka elegendő, hintessenek be; ezután 4 deciliter tejszín öt tojássárgával, cukorral és kevés vaniliával jól összehabartatván, ezzel öntessenek le, a sütőcsőben fél negyedóraig tartatván, adassanak föl asztalra.

787. Marcafánk.

(Arany János hátrahagyott munkáiból.)

Üss egy csuporba (például) két tojást. Bele egy kevés sót, cukrot. Verd össze jól. Önts hozzá $3\frac{1}{2}$ deciliter tejet; annyi lisztet, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen. Akkor tégy zsírt tepsibe, egyujjnyi vastagon s ezt forrald fel. Mikor legjobban forr, a tésztát kanalankint rakd belé, egy-egy kis kanállal egy helyre és pirosra süsd meg.

788. Töltött cukorsüvegecskék rizsből.

17 deka rizskása főzessék be 7 deciliter tejszínben; tegyünk hozzá 7 deka finomra tört mandolát és annyi cukrot, hogy elég édes lehessen. Miután a rizs kellő puha, kissé hűlesztessék át, s ezután egy lisztezett deszkára kanalankint tétessék a rizskása, már most háromszögű lepények nyomassanak kézzel vékonyra, melyek sárgabarack-befőzöttel töltsenek meg; s e lepények szélei tojás fehérével megkenetvén, cukorsüveg alakra göngyölgettsenek össze, s miután tojáshabarekba és finom zsemlyemorzsálékba bemártogattuk, zsírban süttessenek ki. Azon pillanatban, melyben a serpenyőből kivétettek, reszelt csokoládéval vagy finom tört cukorral hintessenek meg és így adassanak föl asztalra egy tálon.

789. Gazflekók (Spitzbuben).

7 deciliter finom liszt kevésbé megsóztatván, 28 deka kemény disznózsírral összekevertetik. Adjunk erre hozzá 21 deka finomra tört cukrot, egy citromnak finomra vágott héját, egy kávéskanálnyi fahéjt s kevés tört szegfűborsot, s keverjük meg mindezt sodrófával. Erre az összesnek közepében mélyedést csinálunk, melybe egy nagy tojás veretvén, nagy késsel, szorgos megdolgozással finom tésztát csináljunk, melyet kisujjnyi vastagságra kisodrunk, egy sütőlemezen tetszés szerinti befőzöttel megkenünk, vékony tésztahengerekkel megrostélyozzuk s végre vert tojásfehérrel megkenve, szép világosbarnára megsütjük. Mihelyt a csőből kivettük, vágjunk belőle apró négyszögeket s rendezzük azokat szépen a tálban. E sütemény desszerthez is igen alkalmas.

790. Genuai tészta.

56 deka igen friss írósvaj fölolvasztatik, ezután finom szitán egy más kasztrólba szűretik és langyos helyre tétetik. Továbbá 56 deka finomra tört cukrot egy citromnak ledörzsölt sárgájával keverjük, üssünk 8 egész tojást és 8 tojás sárgáját egyiket a másik után belé, s kavarjuk egy félóráig jó habosra; ha ez eléretett, egy font finom

liszt hozzáadandó és a meleg fölolvasztott írósvajjal — mely lassanként beleöntendő és az egészbe keverendő — igen finom tészta készíttetik, melybe még 12 tojás fehérének keményre vert habját lassankint belekeverünk.

791. Ostya-fánkocskák zsírban sült tésztával.

Kenjél sűrűre befőtt csipkebogyó-lekvárból egy-egy adagot négyszögű alakra vágott ostyákra, takard be felül hasonló nagyságú ostyával és nyomkodd meg csak annyira, hogy az ostyák közt minden oldalról egy kis hézag maradjon, ezután mártsd be mind a négy oldalát tojással hígított fánktésztába, úgy hogy az ostyák jól zárjanak, mire zsírban megsütjük. A lekvár a sárgára sült ostyán át piros, a tészta ellenben világosbarna színt mutat.

792. Ostya-fánkocskák morzsával behintve.

Keverj 10½ deka cukrot citromhéjjal és kevés citromlével és egy tojás fehérével fagylalt módon, adj hozzá 10½ deka törött mandolát, kenj be ezzel hosszukásra vágott ostyadarabokat, göngyöld össze, forgasd ezen kolbászkákat tojásban és morzsában, mire mindegyik egyenlően zsírban megsütendő, nehogy megpuhuljanak.

NEGYEDIK RÉSZ. — VI. SZAKASZ.

Serélesztős tésztásokról.

793. A serélesztős tészta készítéséről.

Vert serélesztős-tészta. Igen fontos, hogy ezen tésztához finom és száraz liszt, valamint igen jó írósvaj vagy zsír vétessék. 1 liter lisztre 2 deka jó serélesztőt kell venni.*) Az egyenlőtlen tojás- és zsírmennyiségtől függ a tésztának különböző finomsága is, minthogy 1 tojástól 5 tojás-sárgáig és az írósvajból vagy zsírból 3½—10½ dekáig vehetni. A tej mennyiségét pontosan meg nem határozhatni, minthogy az a liszt szárazságától függ. Szükséges, hogy mindaz, ami a tésztához véte-tik, langyos legyen, ez okból a lisztet, mielőtt feldolgozzuk, kályhára vagy más meleg helyre tenni kell. A serélesztőt langyos tejben felolvasz-

*) Ha nagyon sok élesztőt veszünk, a tészta nagyon nagy likacsokat kap; evégett oly tésztához, mely igen finommá váljék, ennél még kevesebb serélesztőt veszünk, de annál hosszabb ideig kelni hagyassék.

tani és a lisztnek egy részével együtt kásává keverni és a tűzhely szélére kell tenni, míg kelésnek indul. Addig a többi lisztet egy melegített mély tálba szitáljuk, kevésbé megsózzuk, a tojás sárgáját kavargatjuk, a zsírt felolvasztjuk és mindkettőt — a kelt serélesztővel és a még szükséges tejjel együtt — a lisztbe adjuk, és egy nagy főzőkanállal mindaddig meglehetősen puha tésztává keverjük; mert ha már egyszer összekevertetett, folyó tárgyat hozzáadni nem szabad, inkább egy kevés lisztet — ha a tészta még nagyon lágy lenne. Most kezdjük a tésztát jól leverni, t. i. a főzőkanál hátulsó részével, a tésztából mindig valamit az ölbe vett tálban magunk felé nyomkodunk mindaddig, míg az egész tésztát ezen oldalra hoztuk, mire a tálát megfordítani és újra ezen eljárást végrehajtánunk kell mindaddig, míg a tészta hólyagossá válik és a kanálról lefoszlik. Ezután ezen tésztát — hogy kelhessék — meleg helyre adni, és belisztezett és melegített abrosszal betakarni kell, vagy mindjárt mintába is adható és felhasználható. A tésztánál ügyelnünk kell, hogy kétannyi magasságúvá keljen, t. i. hogy egy félig megtöltött minta egészen megteljék.

Sütés után a sütőcsőből kivesszük és kiborítjuk, kihüléskor pedig a serélesztős tésztát egy kendővel betakarjuk.

Ha a serélesztős tészta kiszuratik, akkor tanácsosabb, hogy csak a széleken köröskörül lisztes kézzel széjjelnyomjuk; mert ha sodrófával kezeljük, akkor a tészta nagyon lapíttatik és könnyen odatapad. Zsírban sült ételekhez egy kevés rumot vagy pálinkát is adhatni, mi által nem válnak oly zsírosakká.

Habart serélesztős tészta. Habarj 14 deka írósvajat vagy $10\frac{1}{2}$ deka zsírt 4 tojás sárgájával és 4 deka cukorral jól pelyhessé össze, ezután keverj 7 deciliter lisztet, 1 deciliter tejszínt és a kelt serélesztőt, 2 deka, hozzá, verd le $\frac{1}{2}$ óráig, keverj hozzá 2 tojás fehérét és tedd a tésztát meleg helyre, hogy kelhessen, mielőtt felhasználod.

Porhanyós serélesztős tészta. $15\frac{1}{2}$ —21 deka írósvajat 30 deka száraz, de nem melegített liszttel lemorzsolódnak és keveset sóznunk kell, ezután a közepén egy kis gödröt készítünk, ebbe 2—4 tojás sárgáját adunk és kelni hagyott 2 deka élesztőt 5 kanál tejszínben felolvasztva, 2 kanál cukrot és 2 kanál gyenge tejfölt, vagy ha szükséges, jó tejszínt. A lisztet egy késsel jól hozzákeverjük, a tésztát pedig kézzel jól megdolgozzuk, ezután kihajtogatjuk, újra összehajtogatjuk, mint szintűgy mint az írósvajas tésztánál, háromszor ismételnünk, mi után meleg edénnyel befödve nyugosztjuk, feldolgozzuk és hogy kelhessen, meleg helyre tesszük.

794. Tea-cipókák.

Kis felhasított cipócskák. Végy 21 deka cukrot, 42 deka lisztet, 4 tojás sárgáját és $3\frac{1}{2}$ deka serélesztőt. Az utóbbinak felét hideg tejben olvasztani és minden többinek a felével sűrű kásává vegyíteni és

éjszakán át a konyhában kell hagyni. Reggel az egész langyos tejjel ne nagyon kemény tésztára gyúrássék, miből több kis cipót formálj, melyeket pléhen meleg helyre kell tenned. Ha lehetőleg puhára kelttek, tedd a pléht hideg helyre, kenj tojás sárgáját a cipókra és hasítsd fel a cipókat hosszában egy vágással — mire a sütőcsőbe adatnak.

795. Apostol-kalács (brioche).

Vegyíts 28 deka lisztet, 4 deka élesztőt tejjel vagy vízzel kásával, és míg azt mérsékelt meleg helyen kelni hagyod, készíts gyúródeszkán tésztát $\frac{1}{2}$ kiló lisztből, 8 tojással, 2 deka cukorral, 1 deka sóval, néhány kanálnyi tejszínnel és 42 deka levelesre szeldelt írósvajjal, add hozzá az élesztőt, gyúrd meg jól mindaddig, míg a tészta kész és a deszkáról könnyen lefoszlik. Ezután add egy liszttel behintett és kevésbé melegített edénybe, takard be meleg kendővel és fedővel, mire 10 óra hosszát nyugodjék. Már most szúrd meg gyengén, s miután a tésztából egy negyedrészt elválasztottál, formálj a nagyobbikból gömbölyű kenyeret, melynek közepébe mélyedést kell nyomnod és abba, ha tojással kikented, a tojásalakra formált kisebb részt tedd, melyet szintén tojással megkenve, ebben háromujjnyi szélességben harántos bevágásokat kell tenned, ezután a tészta (brioche) a sütőkemencébe adatik, melyet előbb fölnyitni nem szabad, míg a sütemény megkelt. Ezen kalács megsütésére egy óránál többet kell fordítanod; kell hogy világosbarna és ropogós kérge legyen, hogy kétszer nagyobbá váljék és hogy könnyű legyen. Éppen ily módon kis kalácsot is hasonló alakban készíthetni, csak hogy azt gyorsabban sütni és leginkább langyosan tálni kell.

796. Finom serélesztős tészta.

Vegyünk 56 deka lisztet egy deszkára, és szeldeljünk bele 28 deka írósvajat, mi után jól összesodrandó, s ha megsóztuk, vegyítsünk hozzá evőkanálnyi tört cukrot, 8 tojás sárgáját, 3 evőkanálnyi tejfölt, $3\frac{1}{2}$ deka serélesztőt, 1 deciliter hideg tejszínnel lágyítva; a tészta már most egy széles késsel jól dolgoztassék át, melyből ezután lemez-torta, szarvaskák, vagy más egyéb tetszés szerint formálandó.

797. Serélesztős torta mandolatöltelékkel.

Készíts 28 deka lisztből porhanyós tésztát, sodord ki késfoknyi vastagságra, add a felét gömbölyűre vágottan pléhre, kend rá a mandolatölteléket, hintsd meg reszelt csokoládéval, készíts tésztából fölibe rostélyt, a tortakarikát pedig add rá, és hagyd kelni. Sütés előtt a rostélyt tojással kell megkenni és hintsd rá cukrot.

798. Habart serélesztős tészta.

Ha 28 deka írósvaját habossá vertünk, vegyünk 2 deciliter friss tejfölt, 5 tojás sárgáját, $3\frac{1}{2}$ deka néhány kanálnyi tejszínben lágyított serélesztőt s mindezt jól habarjuk össze; szűrjük aztán át szitán, mi után kanalankint habarjuk a habosra vert írósvaj közé, és nem is szabad egyszerre egy kanálnál többet belehabarni, s miután minden kanálnyi jól elhabartatott, lehet csak másik kanállal beletenni, egy-szersmind kevés só és cukor tétessék hozzá. Ha már most az egész benne van, vegyítsünk hozzá $\frac{1}{2}$ kilónál valamicskével kevesebb lisztet, s keverjük vele jól össze, melyből aztán lemez-torta formálandó: azaz a tortapléh írósvajjal megkenetik, hüvelyknyi vastagságra sodrott tésztával kirakatik, melyre befőtt ribiszkét vagy meggyet adhatni, mire a lepény körül egy abroncs vonandó tésztából, ezután folytonos tűznél süttessék meg. Mielőtt azonban kemencébe tennők, kelni kell hagyni, mint minden serélesztős tésztát, és tojás fehérével megkenni, valamint tört cukorral és megaprított mandolával sűrűen meghinteni.

799. Vert serélesztős tészta.

28 deka finom liszt két részre osztatván, a nagyobb részből két deciliter tejszínnel, öt tojás sárgájával és 8 gramm lágyított serélesztővel, egy kanál tört cukorral s kevés sóval egy deszkán tészta készí-tessék, mely valamicskével a rétestésztánál szilárdabb legyen; e tészta kézzel mindaddig gyúassék, míg a kézről önkéntesen lefoszlik, mi után cipóalakra összecsináltatván s kendővel betakartatván, félreteendő. A lisztnek másik része kissé sózassék meg és tegyünk közepébe 28 deka jó kemény írósvaját, mely aztán liszttel jól fődessék be; már most a sodrófával ez mindaddig sodrandó, míg a liszt az írósvajjal tökéletesen egyesült; az írósvaját azonban kézzel érinteni nem szabad, hanem egy széles kés segítségével kell lefejtetni és így egy hosszú-kas vonalalakura sodrani. Ha ez megtörtént, a tészta egy lisztezett deszkára teendő és két késfoknyi vastagra kisodrandó; az írósvaj a közepébe tétessék és a tészta négyrétüleg hajtassék össze, miután, valamint az írósvajas-tészta, egymásután négyszer kisodrandó és összehajtogatandó. Meg kell azonban jegyezni, hogy e tésztának nyugodni nem szabad, hanem gyorsan kell egymásután kisodrani. E tészta különösen kasztról-pástétomnak alkalmas, valamint serélesztős tortának is, főképpen pedig szarvasoknak, mi végett késfoknyira sodor-tatnak ki és miután egy nagy szurdalóval gömbölyű lepényekre kiszur-daltattak s ezek szélei tojás fehérével megkenettek, sárgabarack-befő-zöttel, ribiszkével vagy mákkal megtöltettek, göngyölgettessenek össze és formáltassanak belőlük szarvaskák, melyek pléhre tétetvén, kelni hagyandók. Eközben tisztíttassék és héjaztassék le kevés mandola, s miután egy kendővel megtörülgettetett, vágókéssel apríttassék apróra

és vegyítettessék éppen annyi cukorral, s miután a szarvaskák megkeltek s tojás fehérével megkenettek, valamint mandolával és cukorral is jól sűrűen meghintettek, süttessenek meg, miután ismét megcukrozandók és így asztalra föladhatók. Megjegyzendő azonban, hogy csak azon szarvaskák, melyek befőzöttel töltvék, hintessenek meg mandolával.

800. Hideg serélesztős tészta.

Végý egy kávéscészényi tojássárgát, éppen annyi fölolvasztott írósvajat, szintén annyi langymeleg tejszínt, $3\frac{1}{2}$ deka serélesztőt és kevés sót. Lisztből pedig, de melynek előbb egy medencében meleg helyen kellett állnia, annyit végý, mennyit a fönnbbi vegý által megnedvesíthetni; a tésztás valamivel szilárdabb legyen a közönséges rétestésztánál. Már most ez mindaddig gyuratik, míg szép síma; ezután kenj meg egy asztalkendőt írósvajjal, tedd bele a tésztát, kösd össze, de tágan s tedd hideg vízbe, hol mindaddig hagyandó, míg a tészta a víz színére emelkedik. Vedd ezután ki, tedd egy jól meglisztezett deszkára s sodord ki félujnyi vastagra, melyből ezután szarvasok formálandók, melyek befőzöttel töltsenek meg vagy akármivel tetszés szerint; kend meg már most tojás fehérével, hintsd meg cukorral és aprított mandolával, mi után langyos kemencében megsütendők.

801. Ánizs-cipócskák.

Miután 28 deka írósvajat jó habosra vertünk, 10 tojás sárgáját egyenkint hozzá vegýítettünk, 3 deka meleg tejszínben felolvasztott serélesztővel, 2 deciliter langyos tejszínnel szintén megsaporítottuk, megsóztuk s két kanál tört cukrot és annyi lisztet adtunk hozzá, hogy a tészta sűrű habart haluskatésztává lett, e vegýet mindaddig kell kevergetni, míg a kanálról önként lefoszlik, mi után meleg helyre tétetvén, kelni hagyandó. Már most egy írósvajjal kent pléhre fognak rakatni a gömbölyded cipócskák, melyek tojás fehérével ezután megkenendők és tört ánizzsal s cukorral bőven meghintendők; lehet azonban cukorral és aprított mandolával is meghinteni, mi után süttessenek meg.

802. Cseh-pimasz (Dalken).

Tegýünk egy bögrébe hat kanálnyi lisztet, sózzuk meg; már most 4 deciliter tejszínt, 4 tojás sárgáját, mindegyiket jól keverve, $3\frac{1}{2}$ deka cukrot és 17 gramm friss serélesztőt habarjunk össze jól, szűrjük ezt ezután át szintén a lisztbe, mellyel aztán mindaddig habarandó, míg a tészta nem darabos, végül a tojás fehérjéből kemény habot; ezután meleg helyre kell tenni, hol addig hagyassék kelni, míg még egyszer annyi lett. Már most az e célra rendelt pléhformában süttessenek meg, s miután befőzöttel megkenettek és cukorral meghintettek, melegen adassanak asztalra.

803. Cseh-pimasz burgonyából.

Főzzünk 6 nagy, de lisztes burgonyát; hámozzuk le és egy reszelőn reszeljük meg; ezután egy tojás nagyságú írósvajat verjünk jó habosra, üssünk bele egy egész tojást és három tojás sárgáját, s ha mindezt jól összekevertük, tegyük hozzá a burgonyát is és sózzuk meg, miután egy ideig keverendő. Ha a tészta talán fölötte kemény lenne, ekkor hozzávehetni még egy egész tojást, mert e tésztának nem szabad keményebbnek a fölnebbinél lennie; sütése akkép történik, mint föllebb, ezek után a marhahús vagy párolt húsoknak vagy becsínáltnak karimázására alkalmaztathatnak.

804. Párolt metélt.

Egy medencében 42 deka lisztet hagyunk langymeleggé lenni; sózzuk meg és tegyük hozzá egy kanálnyi tört cukrot is. Ezután végy 2 deciliter langyos tejszínt, öt tojás sárgáját, 7 deka fölolvasztott írósvajat és 25 gramm lágyított serélesztőt; már most mindezt habard össze jól. A lisztből annyit vehetünk ki, mennyi a tésztához elegendő; ezután az egész vegyet szintén átszűrjük a lisztre, mellyel mindaddig habarandó, míg a tészta a kanálról önként lefoszlik, de ezután még kis ideig a habarást folytatni kell; azonban a tésztának igen keménynek lenni nem szabad, habár elkészítése bajjal járna is; már most a deszka hintessék meg liszttel, tegyük rá a tésztát és két késfoknyi vastagra sodorjuk ki; ezután egy közép nagyságú forgácsfánk-kereksével a párolt metélt kimetszetvén, kelni hagyandó. Ezután egy lapos fenekű lábasba egy darab tojás nagyságú írósvajat kell tenni és éppen ennyi cukrot és hüvelyk magasan tejszínt; forraljuk ezt föl, melybe aztán a metélt, miután megkelt, teendő. Tegyük már most rá tiszta papirost és erre a vasfödőt, mely jól ráillik; ezután pedig tegyük alája és fölé ízzó tüzet, mi után félóráig sütenendő. Ezalatt készítsünk következő önteléket: tegyük egy bögrébe öt tojás sárgáját, 10½ deka tört cukrot, kevés vaniliát, 4 deciliter forralt tejszínt, s mindezt habarjuk össze, s ha ízzó tűzre tettük, kevergessük folyvást mindaddig, hogy össze nem futhatván, sűrűdni kezdjen. Ezután öntsük egy csészébe, a metéltet pedig igazítsuk el a tálon, s megcukrozván, a fölnebbi öntelékkel adjuk föl asztalra.

805. Közöséges bajor pároltmetélt.

Végy egy medencébe ½ kiló langymeleg lisztet; csinálj egy kevés langymeleg tejjel és 3½ deka lágyított friss serélesztővel kovászt; hagyd egy kis ideig állni, míg jól megkelt; ezután egy tojás nagyságú írósvajat hagyd fölolvadni; végy aztán kellő mennyiségű tejet a tészta

megnedvesítésére ; egy tojást és két tojás sárgáját, s ezzel készítsd meg a tésztát, mely mintegy lágy kenyértészta keménységű legyen ; ezután verd össze jól, sózd meg egy kissé és meleg helyen betakarva hagyd kelni. Miután már most félig megkelt, tedd egy lisztezett deszkára, sodord ki két késfoknyi vastagra és készíts belőle metéltet, mi után ismét befödve kelni hagyandó. Ezután tégy egy lapos fenekű lábasba hüvelyknyi magasan tejet, valamint kevés írósvaját is ; hagyd fölforrni, s tedd bele a metéltet ; már most egy vasfödő alá, melynek a lábasra pontosan illenie kell, tégy tiszta papírost, tedd a sütőcsőbe, mi után jó negyedóraig sülni hagyandó.

806. Arany-metélt.

Ehhez a tészta szintén akkép készül, mint a 804. szám alatti párolt metélthez. Sodortassék ki két késfoknyi vastagra és egy kis fánkSZURDALÓVAL korona nagyságú metélt szurdaltassék ki ; ez alkalommal a szurdalót nem szükséges, mint szokás, lisztbe mártogatni, hanem olvasztott zsírba. Már most egy tortapléh kenettessék meg abroncsaival együtt írósvajjal : vegyünk ezután 8 deka mandolát, tisztítsuk meg egy kendővel és hüvelyesen aprítsuk meg finomra ; már most 14 deka mazsola tisztítottassék meg magvaitól, mely szintén megaprítottván és mindez összevegyítettván 8 deka cukorral és kevés fahéjjal, a szurdalt fánkok a tortapléhre rakassanak, de úgy, hogy egyik a másiknak a felét takarja csak, mi aztán folytatózandó mindaddig, míg a tortapléh feneké egészen berakatott ; már most hintsük meg e réteget a föntebb készített vagdalékkal, s erre ismét egy réteg fánk jöjjön, mely a vagdalékkal meghintendő ; erre pedig még egy réteg fánk jön, mi után meleg helyre tétetvén, kelni hagyassék. Kenjük ezután meg tojás fehérével s folytonos melegnél süttessék meg, mert e tésztás több időt és meleget követel, mint más tésztások.

807. Finom serélesztős szarvas.

Ehhez 7 deciliter lisztbe 28 deka írósvaj szeleteltessék, sodrófázzuk el jól finomra, sózzuk meg, vegyünk három kanálnyi tört cukrot, kevés finomra tört vaniliát, hat tojás sárgáját, 25 gramm lágyított friss serélesztőt és kevés tejszínt ; a tésztát csináljuk meg egy széles késsel, de melynek igen keménynek lenni nem szabad ; sodorjuk ki két késfoknyi vastagra, vagdaljunk belőle négyszögletű lepényeket, töltsük meg sárgabarack-befőzőttel vagy ribizskével, göngyölgessük össze, mi után kelni hagyandók. Ezután kenjük meg habaréktójással s miután tört cukorral és aprított mandolával meghintettük, gyengéd tűz mellett megsütendők.

808. Császár-kuglóf.

Miután $20\frac{1}{2}$ deka írósvajot habosra vertél, hat tojás sárgáját egyenkint hozzá kevertél, tégy kevés sót, egy kanál cukrot, 25 gramm tejben lágyított serélesztőt, 2 deciliter langy tejszínt egy bögrébe, melyben jól összevegyítettén, mindaddig pihentessék, míg az írósvaj a tojással összehabartatott és a serélesztő emelkedni kezd; ezután szűressék meg s lassankint az írósvajjal habartassék össze, ezután tégy hozzá annyi lisztet, hogy belőle híg tészta legyen, de mely folyékony még se, csak mintegy fánk-tészta legyen; már most, ha addig kevertetett, hogy a kanálról önként lefoszlik, s miután még egy kissé



habartatott, fődessék be és meleg helyen hagyassék kelni. Ezalatt 8 deka mandola egy kendővel törülgettessék le, mi után megtörendő hártástul és ezután ugyanennyi tört cukorral, kis késhegynyi tört fahéjjal és $10\frac{1}{2}$ deka aprított mazsolával vegyíttessék össze. Ha tehát már most a tészta kissé kelni kezdett, a minta kenessék meg írósvajjal és a tésztának fele töltsék bele; már most ezt egy lisztbe mártott kanállal kell szép egyenlő símára nyomkodni, miután az mandolával és cukorral meghintendő, mire aztán a mazsola jó; már most öntsük erre a tésztának másik felét s ha meleg helyre pihenni tettük, és itt kellőleg megkelt, folytonos gyengéd tűznél süssük meg, mi után egy szitára borítandó és melegen, tört cukorral gazdagon meghintendő. (Lásd az ábrát.)

 Egy igen kitünő kuglóf, mely egyszersmind igen kedvelt kávé-sütemény, következőleg készül: Habosra vervén 14 deka friss írósvajot, habarj bele egymásután 6 tojás sárgáját, 7 deka szitált cukrot, 3 deka tejfölben felolvasztott serélesztőt, továbbá valamivel több

mint 4 deciliter tejfölt, de csak kanalankint; végre keverd az egészet jól 1 liter finom lisztel s kevés sóval addig, míg a kanál tiszta, mire még néhány percig kicsinyre veretik. Most 5 tojás fehérének kemény hava vegyítették hozzá. Erre kenj meg egy nagy, vagy két kis dinnye-mintát friss vajjal, hintsd meg szitált vajas szarvas-morzzával, s töltsd meg a tészta felével, de ne várj, míg a tészta annyira kelt, hogy a mintát kitöltsi, hanem valamivel korábban süsd meg forró csőben aransárgára. Hogy vajjon egy magas élesztő-tészta megsült-e, azt úgy tudhatjuk meg, ha egy kötőtűt szúrunk közepén keresztül egész fenéig; ha a tű tiszta marad, akkor a kuglóf egy szitára boríttatik; ha nem, úgy tovább süendő. Meghűlvén, a barackbefőttel adjuk fel, mely utóbbi egy csészében külön forrón tálaltatik. Aki a vanília-ízt szereti, az válassza ezt finom tészták meghintésére cukorral törve és szitálva, kávéval és teával kitűnően ízlik ezen kuglóf, csak e célra rendesen ki kell hűlnie. A mazsolaszőlő kedvelői számára bizonyos mennyiségű mazsolaszőlő is keverhető finomra vágva a tésztába.

809. Serélesztős szarvasok ánizzsal.

Egy deszkára 28 deka liszt veretvén, vágjunk ebbe szeletesen 21 deka írósvajat, s miután ezt a sodrófával jól átdolgoztuk, sózzuk meg, s vegyünk egy tojást és két tojás sárgáját, 25 gramm néhány kanálnyi tejszínben lágyított serélesztőt, öt kanál tejfölt; készítsünk ezzel tésztát, mely kétszer lesz sodrandó; ezután vagdaljunk belőle háromszögű lepényeket; töltsük meg aprószőlővel, mazsolával, aprított mandolával, citrónáttal és cukorral, göngyölgessük össze, mi után tojás fehérével megkenendők, s ha egy pléhre elsoroztuk, hagyjuk lassan kelni. Csináljunk rá cukorrizst, hintsük meg ánizzsal, tegyük ismét a csőbe, hogy itt kiszáradhasson.

810. Vanília-szarvaskák.

Verj habosra 28 deka írósvajat, keverj hozzá egyenkint nyolc tojás sárgáját, 7 deka cukrot, 1 darab tört vaniliát, 25 gramm lágyított friss serélesztőt, 3 deciliter tejszín, kevés sót és kellő mennyiségű lisztet; s miután ezt egy kissé összevegyítettük, hagyd a tésztát kelni. Ezután vedd e tésztát egy lisztezett deszkára, sodord ki és vagdalj belőle háromszögletű lepényeket, melyek aztán barackbefőzöttel vagy ribizskével megtöltetvén, összegöngyölendők; s ha ezután tojásfehérével megkentük és cukorral meghintettük, süssük meg szépen. Mindegyik szarvaskát, hogy szép csinos alakú legyen, egy nagy fánkszurdalóval kell kiszurdalni.

811. Habart kuglóf.

Verjünk habosra 14 deka írósvajat, keverjünk aztán hozzá tíz tojás sárgáját egyenkint; ezután tegyünk 1 deciliter langy tejszínbe

25 gramm lágyított friss serélesztőt, mely lassan a fönnebbihez keverendő; ezután sózzuk meg kissé; s ha egy citrom héján egy darab cukrot ledörzsöltünk, törjük meg ezt és 24 deka finom liszttel keverjük hozzá, mi után mindaddig keverendő, míg a liszt kellőleg összeegyedett. Ezután kenjük meg egy melencét írósvajjal, hintsük meg kisült mandolával és zsemlyemorzsával, s miután a melencét félig megtöltöttük, meleg helyen hagyassék kelni; ezután a kuglóf süttessék meg lassan, s végre gazdagon cukroztassék meg.

812. Finom kuglóf meggyel.

Verjük 12 deka írósvajjat habosra és keverjük bele 7 tojás sárgáját egyenkint; ezután 2 deciliter tejszín, 17 gramm serélesztő, egy kanálnyi tört cukor a serélesztővel és tejszínnel összevegyítettén, mindaddig állni hagyassék, míg a serélesztő emelkedni kezd; már most mindezt egyenkint, de megszűrve vegyítsük a habosra vert írósvajba, s ha kissé megsóztuk s annyi lisztet adtunk hozzá, melyből könnyű tészta válhatik, mindaddig kevertessék, míg a tészta a kanálról önként lefoszlik, mi után még egy kissé habarandó. Már most kenjük meg egy mintát írósvajjal, hintsük meg aprított mandolával, töltsük bele a tésztának felét, s ha lisztbe mártott kanállal kiegyenlítettük, tegyük rá cukorba főzött meggyet; ezután öntsük rá a tésztának másik felét, hagyjuk kelni, mi után gyengéd melegnél süttessék meg. Ha megsült, azonnal kiborítandó és cukorral meghintendő.

813. Egészségi kuglóf.

Verjük $10\frac{1}{2}$ deka vajat habosra, tegyük hozzá 5 gramm kettős szénsavas nátriumot; vegyítsünk hozzá folytonos kavarással mellett 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját felváltva 1 kanál cukorral, végül 28 deka lisztet, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 10 gramm feloldott borkövet, továbbá keverjük hozzá gyorsan még mazsolaszőlőt, adjuk a tésztát a megkent mintába, mire egy óráig lassan megsütendő. Ha a tésztába szűrt kötőtű száraz marad, akkor a kuglóf megsült.

814. Serélesztős kádka mákkal.

Ha $10\frac{1}{2}$ deka írósvajjat habosra vertünk, 5 tojás sárgájával jól összekevertük, megsóztuk, 1 kanál tört cukorral megcukroztuk, 25 gramm lágyított friss serélesztőt és 4 deciliter langy tejszínt vegyítettünk hozzá, keverjük annyi lisztet, hogy tőle a tészta inkább híg mint kemény legyen, mi aztán addig keverendő, míg a kanálról önként lefoszlik. Már most törjük meg jól finomra 2 deciliter mákot, valamint egy citrom héja is késfoknyi fahéjjal apríttassék és töressék meg; mi után mindez 14 deka cukorral együtt a mákkal összevegyítettén, forraltassék föl egy kávéscsészényi tejszínnel. Már most a melence

kenetessék ki írósvajjal és öntsünk bele a tésztából keveset, mely aztán mákkal megtöltendő; ezt pedig fődjük be ismét tésztával, de úgy, hogy a melence meg ne teljék egészen, mi után meleg helyen kelni hagyandó, azután pedig szépen megsütendő. Miután megsült, borítsuk ki, és ha egy tálon szépen elrendeztük, hintsük meg cukorral.

815. Habart darázfészek.

Ennek tésztája szintén az előbbi mód szerint készül s ha jól megkelt, tegyük egy lisztezett deszkára, sodorjuk ki erős késfoknyi vastagra és fánkkerekcsével tenyérnyi széles és arasznyi hosszú lemezek metszessenek ki; töltsük meg ezeket sárgabarack-, ribiszke- vagy meggybefőzöttel vagy tört dióval, cukorral és mazsolával, vagy pedig mákkal, de mely előbb megtörve, finomra aprított citrom- vagy narancshéjjal, néhány kanálnyi tejszínnel sűrű péppé legyen vegyítve, már most a kerekcsézett tésztalemezek ezek közül valamelyikével kenessenek be, és miután összegöngyöltették, egy írósvajjal kikent kasztróba vagy tortapléhre függőlegesen fölállítva rendeztetnek el és mindegyik tekercs írósvajjal kenetik meg, hogy eszerint ha megsültek, egymástól elválasztathassanak; már most sütés előtt így a kasztróban elrendezve, meleg helyre állíttassanak, hogy megkelhessenek, mi után gyengéd, de folytonos melegnél süttessenek meg.

816. Túróslepény.

Készítsünk az 568-ik sz. szerint írósvajas tésztát, sodorjuk ki két késfoknyi vastagra s tegyük egy fehér pléhre vagy lapos réztálra, mely süteményekre szokott használtatni. Már most veressék habosra 7 deka írósvaj, keverjünk hozzá 2 tojást és 3 tojás sárgáját, reszeljünk meg egy darab zsemlye nagyságú túrót, tegyük bele a habarékba 2 deciliter jó tejjel és kevés sóval. Ha ez jól összevegyült, e töltelék tétessék a tésztára és kés segítségével simíttassék rajta el, mi után kemencében szépen megsütendő. Mire a tészta megsült, meggyújtunk föl kávéscsészényi édes tejjel, tegyük bele egy darabka írósvajjat s öntsük a túróra, mi után ismét kissé a kemencébe teendő és így a túróslepény kész. Lehet azonban apróra vágdalt kaprot is a töltelék közé vegyíteni és az írósvajas tészta helyett a 799. szám szerinti serlésztós tésztát is alkalmazni; s ha azt akarjuk, hogy szép csinos legyen, az egész lepényt egy közepszerű fánkszurdalóval szurdaljuk ki, mi után egy tálra szépen elrendezendő.

817. Meggylepény.

E lepényhez az 568. szám szerint készüljön az írósvajas tészta, mely három késfoknyi vastagra kisodortatván, egy pléhre helyezzessék, szélei ujjnyi szélesre vágassanak be és köröskörül ujjnyi széle-

sen hajtassék föl. Ezután vegyünk szép érett meggyet, magvait szedjük ki, levét pedig szűrjük le ; már most a meggyet rakjuk a lepényre és cukrozzuk meg jól, a tésztának felhajtogatott széleit pedig kenjük meg tojás fehérével, mi után szépen megsütendő. Ha megsült, az egész lepény egyarányú szeletekre vagdaltassék, hintsük meg cukorral, mi után egy tálra szépen elrendezendő.

818. Szilvalepény.

A 796. szám szerint készítettessék el a serélesztős tészta, mely aztán ujjnyi vastagra kisodortatván, egy pléhtálra tétessék. Ezután vegyünk érett szép szilvát, hámozzuk meg és vagdaljuk kétfelé ; rakjuk ezután sűrűen egymás mellé a tésztára, hintsük meg tört cukorral, fahéjjal és aprított citromhéjjal ; hagyjuk megkelni, mi után süssük meg szépen. Ha megsült, ez is, mint az előbbi, feldaraboltatik, s cukorral meghintetvén, egy tálon a darabok csinosan elrendeztetnek.

Igen jó tésztások még a következők : Meghabarva 14 deka vajat habosra, adj hozzá egy egész tojást, s 4 tojás sárgáját egymásután ; keverj bele aztán apródonként 17 gramm 6 kanál enyhe meleg tejszínben felolvasztott élesztőt, azután 7 deka szitált cukrot, 24 deka lisztet s kevés sót, s mindezt jól keverd egymással össze. Már most kenj meg egy sütőlemezt olvasztott vajjal, kend rá a gyurmát egyenletesen egy nagy késsel, engedd kelni ; kend meg vert tojással, s ráhíntvén finomra vágott mandolát, meg durvább szemű cukrot ; süsd meg egy nem igen forró csőben aranysárgára ; mi után kihült, vágj belőle négyszegletű darabokat s töltsd meg tetszésed szerinti marmeláddal.

819. Baracklepény.

Ehhez az 564. szám szerint készíts tésztát, mely aztán vastag késfoknyira sodortassék ki ; ebből már most kávéscsésze nagyságú kerek lepényeket formálj és rakd meg hámozott és kétfelé vágott sárgabarackkal, de melyek előbb tört cukorral jól beporozva legyenek ; a tésztának szélei ujjnyira vágassanak be és aztán hajtogatassanak fölfelé, mi által koszorukarimát nyerendenek ; ezeket már most kend meg tojással, s ha megsültek, cukorral meghintve add föl asztalra.

820. Finom túróslepény.

Egy tojásnagyságú vajban habarj fel jól 3 tojás sárgáját, s 17 gramm serélesztőt, tejet, lisztet és sót hozzáadván, dolgozd meg jól s engedd kelni ; eközben készítsd a tölteléket ; a túró megsózotván, egy darabka vajjal, öt tojás sárgájával s annyi jó tejföllel, hogy ne

nagyon puha legyen, végre öt tojás kemény havával összehabartatik. A jól kelt tészta erre késfoknyira kisodortatván, sütőpléhre tétetik, a töltelékkel megkenetik s a széle mindenütt zig-zugosan behajtatik.

821. Élesztős tésztakoszorú kávéhoz.

56 deka finom lisztet a habarótálba tevén, adj a közepére 17 gramm serélesztőt, egy csésze enyhe meleg tejet, kevés sót meg cukrot; mindez összekevertetvén, befödetik s kelni engedtetik. Erre habarj közé egy egész tojást, 2 deciliter hideg tejfölt, s most a sodródeszkára jöven a tészta, dolgozd meg 14 deka írósvajjal jól át, hozzáadva egymásután 14 deka mazsolaszőlőt. Most oszd el a tésztát három részre, mindegyiket sodord ki hosszúra, fonj belőlük koszorút s engedd újra kelni. Ezután megkenvén azt vert tojással, hintsd meg gazdagon tört mandolával és cukorral és süsd meg nagyobb hónél.

822. Braunschweigi lepény kávéhoz.

21 deka írósvaj habzásig habartatván, hozzáadatik még négy tájas sárgája, 7 deciliter tejföl, négy kanálnyi serélesztő, kevés só s egy kanál tört cukor, később 7 deka mazsolaszőlő, s az egész addig kevertetik, míg a kanál egészen tiszta marad. Erre alakítunk a tésztából ujjnyi vastag kerek lepényeket s vajjal kent sütőlemezekre tevén őket, kelni hagyjuk. Erre megszurkáljuk őket egy tompa fadarabkával s megkenve vert tojással, meghintjük cukorral és mandolával.

823. Tejfölöslepények.

Közönséges könnyű élesztős tészta jól megkelvén, ujjnyira kisodortatik s egy sütőpléhre tétetik. Eközben csináljuk meg a töltelékét következőképpen: egy mély tálban habarj össze tizenkét tojás sárgáját, három kanál finom lisztet, két maroknyi friss túrót, kevés sót, 7 deciliter jó tejfölt, s rákenvén ezt a lepényre, egyenletesen süsd meg. Ha a tészta félig sült, csöpögtesd meg olvasztott vajjal.

824. Mandolalepények.

7 deciliter liszt, 56 deka vaj, hat tojás sárgája, három kanál friss tejföl s kevés erős bor sodródeszkán a sodróval jól megdolgoztatván, a tészta négyszögű darabokra vágatik s következő töltelékkel megtöltetik: végy öt tojás sárgáját, 14 deka hámozott finomul vágott mandolát, 10½ deka cukrot s kevés citromhéjat, s mindezt jól habard össze. Ebből tölts már most mindegyik tésztarészletbe egy kávéskanálnyit; a széleket illeszd össze s a felületét kend meg vert tojással.

825. Finom mákpatkó.

Vegyünk 18 deciliter száraz lisztet egy deszkára, sózzuk meg és vagdadjunk szeletelve bele 42 deka írósvajat; sodorjuk jól össze sodrófával; már most adjunk hozzá tizenkét tojás sárgáját, egy evőkanálnyi tejfölt, öt kanálnyi jó serlésztót, egy kanálnyi tört cukrot és kevés langyos tejszínt; csináljunk egy széles késsel belőle tésztt, de kemény ne legyen; óvakodjunk azonban e tésztt pusztá kézzel érinteni. Ha a tészta összeállott, csináljunk belőle apró cipócskákat, — már amint t. i. a patkókat nagyobbakra vagy kisebbekre akarjuk, — földjük be kendővel, mi után jól kelni hagyandó. Ez alatt készítsünk oly töltelék, minőt a mákrétesnél a 702-ik szám alatt olvashatni, de nagyobb mennyiségben; ezután sodorjuk ki a cipócskákat egyenkint késfoknyi vastag és hosszúkás lepényekre; már most a töltelék kenjük rájuk szintén késfoknyi vastagon, mi után összegöngyöltendők és írósvajjal kent papirosra patkó formára hajtva rakandók; hol, ha kissé megkeltek és végre habart tojással megkenettek, süttesenek meg szépen. Vagy pedig diótöltelékkel is megtölthetők, úgy mint: miután a dió megtisztított héjától, a vágókéssel apríttassék meg apróra; ezután szűrjük meg szép tiszta fehér mézet és tegyük ebbe a tört diót és annyi tejet hozzá, hogy így magát kenni hagyja; adjunk ezután hozzá megapított citromhéjat és kevés tört vaniliát, mi után kissé párolni hagyandó, azután pedig kihülesztendő, de nem egészen, mert különben nem hagyná magát felkenni.

826. Mazsoláspatkók.

Vég 2 liter lisztet, 56 deka írósvajat, hat kanál leszűrt serlésztót, hat kanál tejfölt, tíz tojás sárgáját, kevés langyos tejszínt és kellő mennyiségű sőt, mi után a tésztt akkép kezeled, mint az előbbeni kezeltetett. Tölteléknek 1 kiló mag nélküli mazsolát vég, mely vágókéssel apróra vagdaltatván, 14 deka cukor két kanálnyi vízzel mindaddig főzessék, míg a cukor nyúlósodni kezd; ezután tedd bele a mazsolát 7 deka aprított citromáttal, mi aztán mind jól összevegyítettven és kihülesztetven, töltsd meg vele a patkókat. Tehetni hozzá aprított citromhéjat is.

827. Dióslepény.

14 deka liszt 7 deka vajjal jól összekevertetven, 3 evőkanálnyi tört cukorral s tojás sárgájával tészttává gyuratik, kisodortatik s a csőben kicsit kiszárittatik. Eközben készül a tölték; 28 deka finoman vágott dió, ép annyi tört cukor s 7 tojás sárgája addig főzetik, míg sűrűdni kezd az egész. E tölték kihűlvén, azzal töltünk. E tésztt étket kihülése után szokás szétvágni.

828. Király-lepény.

56 deka írósvaj habosan összehabartatván, bele adunk kanalan-kint 42 deka tört cukrot, 56 deka finom lisztet, tíz tojás sárgáját, 28 deka mazsolaszőlőt, egy citrom lehámozott héját, 7 deka finomra vágott citrátót s végül tíz tojás kemény havát. Ezen tészta egy vajjal kent mintában süttetik.

829. Jó kalácsot sütni.

Minden 7 deciliter tejre $1\frac{1}{2}$ liter lisztet számíthatni; mindazáltal tapasztalásom szerint nem tökéletes biztos, mivel a lisztnek külön-félék, éppen ezért szemmérték határozza ezt el. A tésztának kenyér-tészta-keménynek lenni nem szabad, de folyékonynak se, minden-esetre inkább lágy, mint kemény legyen. A kovász négy deciliter langyos tejjel és 3 deka serélesztővel egy medencében készíttessék, jól megkavartassék, azonban nem kell több lisztet hozzávegyíteni, mint mennyit 4 deciliter tej megnedvesíthet; ezután tétessék meleg helyre s ha jól megkelt, tétessék el a tészta. A tej megmelegíttetik, mire két kanál tört cukor jön hozzá; a liszt pedig sózassék meg, mi után a tészta a tejjel elkészítendő. Ha a tészta már jól átdolgoztatott, úgy hogy már sem lisztet, sem tejet többé hozzávegyíteni nem szükséges, a kovász e tésztának középebe tétessék és beledagasztassék; dagasztáskor főleg arra ügyeljünk, hogy e tészta nem összeszorított marokkal dagasztassék, hanem nyitott ujjal szaggattassék és a tészta mindenkor megcsavartassék; miután már most eszerint egy ideig dagasztottuk, tegyünk a tésztába egy tojás sárgáját, mi után ismét egy ideig dagasztandó; amidőn pedig a tészta feloszlani kezd, ekkor a tésztát a teknőnek egyik oldalára kell tenni, s a teknő jól megtisztíttatván, e mennyiségre vegyünk 17 deka felolvasztott írósvajat, kenjük meg ezzel a teknőt és kezeket, mi után a tészta ismét dagasztandó; ezután kenessék meg szintén a teknőnek másik része, mi után a dagasztás mind-addig folytatandó, míg mindazon írósvaj beledagasztatott és a tészta szép hólyagokat vet; ezután pár pillanatig összeszorított ujjakkal dagasztassék, ezután hajtsuk össze, hintsük meg liszttel, s ha betakar-tuk, hagyjuk jól kelni. Miután jól megkelt, apró cipócskákat formáljunk e tésztából és hagyassanak félóráig nyugodni; ezután fonassanak belőlük kalácsok; akkor mikor a tészta kel, kezdessék a kemence fűtetni, hogy addig kellő meleg legyen, míg a kalácsok elkészültek. Ezután csak fél negyedóráig hagyatnak a font kalácsok nyugodni; egyébiránt tudva van, hogy zsírral kent papirosra jönnek, s mielőtt a kemencébe tétetnek, habaréktójással kenetnek meg.

Ha pedig még finomabb kalácsot akarnánk sütni, ekkor 3 liter liszthez $1\frac{1}{2}$ liter tejet kell venni. A kovász is 4 deciliter tejjel és 4 deka serélesztővel tétessék; s miután kellőleg megkelt, a liszt sózassék és

jól cukroztassék meg; egyszersmind a kovászhoz egy egész tojás és két tojás sárgája is jön; a többi tejjel a tészta készítettetik el. Dagasztáskor 28 deka írósvaj három osztályzatban tétessék a tésztába, mi után a tészta a fönnebbi mód szerint kezelendő. — Igen olcsó és jó kalácsok a következők: 1 liter finom lisztet egy medencébe tevén, megsózzuk: erre egy bögrébe adunk egy egész tojást, egy tojás sárgáját, egy evőkanálnyi tört cukrot s habarjuk meg az egészet jól; erre hozzáteszünk 17 gramm kissé cukrozott, tejben felolvasztott serélesztőt, s megint keverjük meg az egészet; végre jön még 4 deciliter enyhe meleg jó tej, mire az egész a lisztbe öntetik s a jobb kézzel addig gyuratik, míg a tészta síma lesz. Most 7 deka tiszta hideg disznózsírt adunk hozzá, s az is a tésztával addig gyuratik, míg a kéz egészen tiszta lesz s a tészta apró hólyagokat ereszt. Most befedjük egy vászonneművel s meleg helyen kelni engedjük. Erre az egész egy nagy lisztes deszkán négy részre osztatván, belőlük kalács fonatik, melyeket egy disznózsírral megkent sütőpléhre téve, újra kelésnek indítunk; aztán vert tojással megkenve, egy forró sütőcsőben szép világosbarnára megsütünk.

830. Graham- vagy korpakenyér.

Ezen kenyeret csak darabosra őrölt gabonából, kovász nélkül készítjük. Liebig utasítása szerint adj 1 kiló rozs- és $\frac{1}{2}$ kiló buza-korpát egy tálba, ennek ötödrészét pedig a gyúródeszkára, keverj a tálban levőhöz 15 gramm dupla szénsavas nátriumot és 30 gramm konyhasót, 1 kiló meleg vizet, melybe 70 gramm tisztán hígított só-savat adtunk. Ezt a tésztát a deszkára tett korpával jól meggyúrjuk és formáljuk apró cipókká. Ezeket meglehetősen melegben megsütjük, még pedig sokkal hosszabb ideig, mint a hasonló nagyságú más kenyeret szoktuk. Mielőtt a kemencébe tesszük, vízzel bekenjük és szegjük meg. Egyszerűbben készíthetni a korpakenyeret, ha rozs- és buza-korpát összevegyítünk, forró vízzel összekeverjük, dagasztjuk, kis cipókat készítünk és ha 2 óráig állni hagyjuk, megsütjük, mint a fennebbit.



NEGYEDIK RÉSZ. — VII. SZAKASZ.

Gyümölcsétkekről.

831. Alma pongyolában.

Csináljunk porhanyó tésztát az 568-ik szám szerint; sodorjuk ki késfoknyi vastagra és vagdaljunk belőle négyszögletű lepényeket. Ezután hámozzunk meg öt vagy hat borízú almát és aprítsuk meg kockára, mi után egy lábasba teendők 8 deka cukorral és kevés tört vaniliával, melyben jól elpárolandók. A tészta már most mind a négy sarkain kenessék meg tojásfehérével és e lepények közepébe annyi tölteléket tegyünk, mennyi a lepényeken elférhet; ezután a két átellenes szögleit a lepényeknek ragasszuk egymásba; kenjük meg tojásfehérével és szép sárgára süssük meg, s ha megcukroztuk, adjuk föl asztalra.

832. Alma pongyolában befőzöttel töltve.

Az írósvajas tészta az 564-ik sz. szerint készül. Hámozzunk meg aztán apró, de egyforma nagyságú masánszki almát; és ha kivájtuk s magvait tokjával együtt kivettük, egy vagy két hámozott almát egy kevés cukorral pároljunk meg, ezután szűrjük át szitán, keverjük

össze ribiszke- vagy meggy-befőzőttel, mely aztán a kivájt almákba töltendő; más almából már most kerek szeleteket vagdaljunk és tegyük a kivájt alma lyukjára; azután az írósvajas tésztát kell késfoknyi vastagra kisodrani, melyből négyszögletű lepények metszendők; sarkokat kenjük meg tojásfehérével, tegyük ezek közepére a töltött almákat, az átellenes sarkokat pedig borítsuk rájuk össze, s ha tojásfehérével ismét megkentük, süssük meg zsemlyeszínre.

833. Stuttgarti almás-kalács.

28 deka írósvajjal készíts az 568. szám szerint porhanyós tésztát, késfoknyi vastagra sodord ki, rakd sütőpléhre, ezután szeldelj 4—5 nagy, savanyú almát vastag szeletekre, tedd a tésztára sűrű rétegekben, hintsd be tört cukorral és vaniliával, locsold meg rummal, ezután kavard 14 deka cukrot 4 tojás sárgájával habosra, 14 deka áztatott és törött mandolával, valamint 4 tojásnak a habját hozzá, kend meg az almát ezen keverékkel, hagyd lassan sülni. Ezen kalács finom íze által kitűnik.

834. Őszibarack pongyolában.

28 deka írósvajjal készíts az 564-ik sz. szerint írósvajas tésztát és miután háromszor összehajtogattattott, késfoknyi vastagra sodord ki, s meleg késsel vagdalj belőle négyszögletű egyforma lepényeket. Már most szép nagyfajú őszibarackok hámoztassanak meg; vágd őket középen kétfelé, vedd ki magvait, s minden fél barack tört cukorban forgattatván meg, a tészta-lepények közepébe jönnek; s miután a lepény négy átellenes sarkait összehajtottad, kend meg tojásfehérével, mi után megsütendők, meleg cukorral meghintendők. Ha gőzben befőzött barackból akarjuk csinálni, ekkor a barackok negyedórával előbb kivétessenek az üvegből, levők pedig szüressék le róluk, és abban a pillanatban, melyben a lepényekre tesszük, forgassuk meg cukorban, nedvők pedig cukorral sűrűre főzetvén be, a lepényekre, ha szépen megsültek, mivel sütés alkalmával mindig marad rajtuk egy kis üredék, ezen üredékekbe kell a kocsonyázott lét kávéskanállal öntögetni, s ha megcukroztuk, rögtön s melegen adjuk asztalra.

835. Párolt cseresznye csokoládéval.

Vegyünk jó leves fekete cseresznyét, száraitól tisztítsuk meg, s ha leöblítettük, egy kasztróiban vagy lábasban addig pároljuk, míg megpuhultak. $1\frac{1}{2}$ liter cseresznyére 2 deciliter tej főzessék a cseresznyével együtt; ezután reszeljük meg egy szelet finom csokoládét reszelőn, tegyük ezt is hozzá, mi után addig főzendő, míg a csokoládé elfőtt. Tálaljuk ki ezután egy tála, cifrázzuk föl kétfelé vágott piskótákkal, melyek a tál karimája körül tűzdeltetnek el.

836. Rösztölt cseresznye.

Mintegy 3 liter jó, leves fekete cseresznyét száraitól tisztítsunk meg, és ha leöblítettük, egy kasztróiban tűzhöz adva, annyi vizet ráöntünk, hogy a cseresznyék épen befedve legyenek, ezután 7 deka cukrot és egy késhegynyi sót hozzáadunk; ha már puhára, de ne nagyon puhára párolva lettek, $\frac{1}{2}$ liter jórávaló tejfölbe egy evőkanálnyi lisztet a legfinomabbikból belehabarunk, s öntsük, míg a cseresznye forr, reá, mire óvatosan keverjük, ezután fölforrni hagyván, porcellántálba adjuk és köröskörül a már előkészített zsemlyeszeletekkel megrakjuk. E szeletek következő módon készítenők: végy 3 friss sült császárszemlyét, mesd ketté, vágj belőlük félujjnyi vastagságú szeletekét és pirítsd írósvajban aranyossárgára, ezután a tál szélére a még meleg rösztölt cseresznyébe szurdalandók, hogy a nedvből egy keveset felszíjanak és kemények ne maradjanak. A rösztölt cseresznyének leve se nagyon sűrű, de nagyon híg sem legyen. Ezen étket hidegen vagy legalább kihűlve asztalra feladjuk.

837. Kirántott gesztenyék.

Mintegy hatvan olasz gesztenyét kell szépen megsütni, s kihéjázván, mindegyikének barna feltjai finom késsel elvágandók; ezután középen vágjuk kétfelé és a szebbik fele finomra töretvén össze, hét deka írósvajjal elvegyíttessék és aztán szítán töressék át. Már most ezen tészta $3\frac{1}{2}$ deka írósvajjal, 14 deka tört cukorral és 2 deciliter tejszínnel egy kasztróiban vegyíttetik össze, mi után gyenge izzó tűzön folyvást mindaddig kevertessék, míg a tészta kissé keményedett, ezután egyenkint hat tojás sárgáját tegyünk hozzá, és még néhány percig hagyjuk forrni, de folyvásti keverés közt. Már most kenjünk meg egy tiszta deszkát írósvajjal, tegyük rá a tésztát, hol kihülesztendő. Ha tökéletesen kihült, a tésztából akkora halmazok csináltatnak, mekkorát a gesztenye feléből elvettünk; a tészta ezután szétnyomatik, a gesztenyék közepére rakatnak, és ezután a tésztának másik felével befödetik s így folytatatik, míg mind elkészült. Végre néhány tojás meghabartatván, ebbe kell a gesztenyéket gyorsan mártogatni, finom zsemlyemorzsával meghinteni és forró zsírban megsütni; s ha cukorral és vaniliával meghintettük, melegen adjuk föl asztalra.

838. Kirántott mandola.

Tegyünk egy deszkára 17 deka finom lisztet, 14 deka tört cukrot és épen ennyi hüvelyestől tört mandolát, 8 deka írósvajat és kevés tört fahéjat; mindezt már most sodrófával jól dolgozzuk át, üssünk bele négy tojás sárgáját, miután ismét jól átdolgozandó, ezután pedig kisujjnyi vastagra kisodrandó; ezután kellő formával szúrdaljunk ki belőle mandolát és süssük meg szépen sárgára zsírban, tálaljuk föl tálra és megcukrozva és fahéjazva adjuk föl asztalra.

839. Töltött alma.

Kis tafota-almát hámozz meg, s ha magházát kivájtad, készíts almadarabokból mindegyikhez 2 dugót, melyből az egyiket alant az alma fenekére kell adnod, töltsd tele birsalma, sárgabarack- vagy befőtt meggyel, add reá fölül a másik almadugót, hengerítsd az almát lisztben, azután tojás- és morzsalékban, s ha zsírban kirántottad, hintsd meg vaniliás cukorral.

840. Kirántott bodza- vagy akácvirág.

Bodzavirágot vagy fehér akácvirágot vízbe kell tenni, s ezután, ha a víz kiszikkadt, egy csomó a másik után a száráig sör- vagy morzsóka-tésztába mártandó és forró írósvajban megsütendő és szárukkal fölül gyakran forgasd, anélkül, hogy megfordítanád, mire cukorral meghintve add föl asztalra.

841. Kirántott sárgabarack.

Ha szép s nagy sárgabarackot meghámoztál s magvait kivetted, néhány barackot citrónáttal és citromhéjával apríts össze, végy hozzá egy darab cukrot, mi után párolni hagyandó; ezzel töltsd meg a barackokat és apró pecekkel tűzdeld össze. Ezután készíts borból, cukor és lisztből lágy tésztát, mártsd bele a barackokat, miután szép sárgára gyorsan zsírban megsütendők; ezután hintsd meg bőven cukorral s add asztalra melegen.

842. Kirántott meggy.

E végre szép érett meggy négy-négyenkint csomókba köttetvén, száraik egyirányúra taszítatnak. Ezután lisztből, cukorból és borból sterc sűrűségű tészta készüljön; ezután a meggy-csomócskákat ujjaink közé fogván, mártsuk e tésztába jól, s tegyük forró zsírba és rázzuk meg a serpenyőt, hogy fenekére ne ülhessenek, mi után egy szűrőre teendők, melybe előbb itatós-papiros vala téve, hogy a zsírt magába szíhassa; hintsd ezután meg jól cukorral, s ha tálra elraktad száraikkal fölfelé, add föl melegen asztalra.

843. Aszalt rántott szilva.

A szilvák tisztára megmosatván, addig főzessenek, míg megpuhultak, de azért egészeknek kell maradniok; ezután magvaik szedessenek ki és ezek helyett mandola tétessék beléjük, de melyek előbb leforrázva hártáiktól tiszták legyenek. Már most készítsünk egy tésztát, minőt a rántott meggyhez csináltunk, lisztből, borból és tört cukorból; s ebbe mártsuk a szilvákat egy villa segítségével, mi után forró zsírban szép sárgára süntendők; ezután rakjuk egy tálba s jól cukrozzuk meg.

844. Kirántott almaszeletek.

4 deciliter fehér borból, 4 tojás sárgájából és néhány kanál liszt és cukorból könnyű boros-tészta kavartatik, nagy savanyú almák hámozandók, szeletekre vágatnak és magházuk szúrdalóval kiszúratik, a tésztába mártva forró zsírban kirántatnak, leszüremlés miatt itatós-papírra adatnak és befőzött meggyel töltve, cukorral meghintve tálaltatnak. Lehet még meleg cukrozott vörös bort is mellé feladni.

845. Kirántott szilva.

A boros-tészta oly módon készítettetik, mint az almaszeleteknél; törj 7 deka mandolát, 5 deka cukrot, vágjál $2\frac{1}{2}$ deka citrónátot és add mind össze egy kasztróba, hogy melegedjen. A szilvából a magot kiválasztani és a töltelékéből helyébe adni kell, ezután szorítsd ismét össze, mártsd be a tésztába, süsd meg szép sárgára a zsírban s hintsd meg cukorral.

846. Szilvás kocka.

56 deka aszalt szilvát kevés fahéjjal, cukorral és szegfűszeggel puhára kell főzni, a magot kiszedni, finomra összevágni, 5 deka írósvajat habosra kavarni és 1 egész tojással, 1 tojás sárgáját, 14 deka dagasztott finomra tört mandolával, citromhéjjal és tejben áztatott zsemlyével kinyomni, és az egészet finomra összekeverni; ezután kanalankint deszkára finom morzsákkal kockákat formálni, kavart tojásba mártani, ezután ismét morzsába — és zsírba — kirántani, mire cukorral behintve feladhatni.

847. Birsalma-kolbászka.

Puhára főtt vagy sütött birsalmának a húsa összenyomatik, cukor és fahéjjal vagy citromhéjával összekevertetik, végy 1 tojást és annyi morzsát hozzá, hogy összeálljon, formálj kolbászkákat belőle, ezeket tojásba és morzsába mártani és zsírban kirántani kell, mire cukorral behintve feladjuk.

848. Meggy-kolbászkák.

Puhára főtt aszalt meggyek igen finomra összevágatnak és oly módon készítettnek el, mint a birsalma-kolbászkák, ostyákba forgatnak, azután tojásba és morzsába, mire megsütendők.

849. Aszalt szilva bortésztával, úgynevezett »lakatos-fickók«.

Miután szép nagy aszalt szilvát főztél, a magvak kiválasztandók és helyébe egy-egy hámozott mandolamag adandó. Ezután mártsd egyenkint bortésztába, süsd meg zsírban és hintsd meg cukorral vagy csokoládéval. — A bortészta ily módon készítettetik: $3\frac{1}{2}$ deciliter finom liszt ép annyi jó fehér borral símán abáltatik, a gyümölcs gyorsan bemártandó, mire a sütést azonnal megkezdhetni. Így sokkal ropogósabb lesz, mintha tojáshab adatnék hozzá.



Pulyka sülve.

ÖTÖDIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

1. A marhasültekről.

850. A sütés eljárásáról.

E helyt a rostélyon való sütésről, zsírban sütésről és a zsírban való sütés eljárásáról szükséges szólnunk.

A rostélyon való sütés egy sík felületen történik, melyen a rostély minden oldala felől 6 cmnyire kiálló hamu és izzó szénréteg van. — Először egy vékony réteg hamut szórunk el s arra egy réteg izzó sze-



A rostély.

net teszünk, 4 cm vastagon, ha erős tüzet, 2 cm vastagon, ha gyenge tüzet akarunk. De úgy az erős, mint a gyenge tűznél a szénnek mindenütt egyformán izzónak kell lenni.

Közönséges konyhákban a rostélyt vaslemezre szokták helyezni. Egy 30 dg súlyú húsdarab parázssá váltához élénk tűz mellett kíván-

tatik 10 perc. Egy 20 deka súlyú beefsteaknál élénk tűz mellett kíván-
tatik 7 perc. Egy ürü-cotelettnél (mely rendszerint $12\frac{1}{2}$ deka súlyú),
élénk tűz mellett 7 perc. Egy 20 deka súlyú borju-cotelettnél, élénk
tűz mellett 9 perc. Egy 20 deka súlyú disznó-cotelettnél pedig 10 perc.
Panirozott (kenyérmorzsával behintett) ürü-cotelettet csak gyenge tűz
felett szabad sütni és azon aztán hosszabb ideig mint az egyszerű ürü-
cotelettet. Ugyanez áll a panirozott borjú- és disznó-cotelettekre is.

Zsírban sütés. Ehhez legjobb, ha a húsléről mert, vagy pecsenye-
zsírt használunk. Ennek hiányában lehet helyébe a marhavese zsíráját



Sütő-serpenyő rostéllyal.

is használni, melyet kis darabokra vágván, gyenge tűz fölött meg
hagyunk olvadni. Ha a zsír teljesen megolvadt, egy negyedóráig hűlni
hagyjuk és ez idő elteltével áthajtjuk egy kínai szitán. Kevésbé zsiros
eledelek sütéséhez vaját használunk, aminél ügyelni kell azon körül-
ményre, hogy a vaj hamarabb forró lesz a zsírnál s hogy tehát eszerint
kevésbé erős tüzes is kíván. Olajat is lehet sütéshez használni; azon-
ban ez különös óvrendszabályokat kíván. Az olajat legalább 25 percre
enyhe tűznek kell kitenni. A zsírt csak addig lehet sütéshez használni,
míg sötétbarna színt nyert, ezen túl az ételek kellemetlen mellékíz-
nyernek tőle.

Eljárás a zsírban sütésnél. A sütő-serpenyőt mindig csak leg-
följebb feléig töltjük meg zsírral. A zsír kevésbé vagy inkább meleg
kell hogy legyen, aszerint amire azt használjuk. Hogy a zsír nagyon

is forró legyen, azt minden körülmények közt kerülni kell. A zsír kellő hőfokáról akként győződhetünk meg, hogy egy mogyorónyi nagyságú kenyérmorzsát vetünk a serpenyőbe. Ha a morzsa körül nagy hólyagok képződnek, úgy a zsír elérte a kellő hőfokot. Ha pedig azt akarjuk, hogy a zsír csak közepes meleg legyen, úgy a morzsa körül csak kis hólyagoknak kell képződniök. A jó sütés ismerve, hogy az ételek világos arany színűek legyenek, tiszták a zsirtól és erősen megsülve (cquant).

851. Angol Roastbeef. (Oldalas sült.)

Vég egy jó hizott marhából való 5 kiló 4—5 napos hátszél. (Télen 8 napos is lehet, s ha jégen feküdt, még jobb.) Szedd ki csontját, ezután sózd be és hadd egy-két óráig így feküdni. Ha ez megtörtént, tégy reá néhány kanál tiszta zsirt s tedd egy mázos pecsenyesütőbe. Süsd egy órán át jó meleg tűzhely sütőcsövében gyakori locsolás mellett. Ha levét nagyon beforrja, hát pótolj egy kis marhahúslevessel. Csak azt kell figyelembe venni, hogy tálalás előtt vagy öt percig ne legyen locsolva és a tálalásnál leve ne reá, de mellé töltve legyen, hogy megmaradjon a bőrke ropogóssága. Ajánlom az illető szakácsné figyelmébe, hogy éles kése legyen és mentül finomabb szeleteket vágjon. A roastbeef jóságának ismertető jele az, ha az szép, egyforma rózsaszínű s közepe még kissé véres.

Ehhez rendesen sós vízben főtt, vajjal leöntött apró burgonyát, angol mustárt és apró ecetes ugorkákat szoktak tálalni.

852. Francia roastbeef.

Vég egy jó hizott marhától egy szép darab hátszél, mely már néhány napig jégen feküdt. Szedd ki csontját és vágd le a vastag írtól, sózd és borsozd meg és süsd át egy kissé zsírban a sütőben. Ezután tedd át pirított zöldség-braisebe egy kasztrólba, öntsd reá a visszamaradt zsirt s tégy hozzá annyi lét, hogy a hús be legyen fedve, és párold egy óráig. Most már habarj el 3 főzőkanál lisztet $\frac{1}{2}$ liter paradicsomkásával és $\frac{1}{2}$ liter vörös borral, öntsd le ezzel a húst és párold tovább körülbelül három óráig, amíg teljesen megpuhult. Kitálalván, add reá az átszűrt mártást, és főzelékkel karimázva add asztalra.

853. Beefsteak angol módon.

Egy szép vesepecsenyének¹ hártýája lehuzatván, meglehetősen vastagságú darabok vágatnak, jól megveretnek, megsóztatnak és ezután egy kevés tört borssal és zöld petrezselyemmel behintendők. Egy serpenyőben írósvajat forróvá teszünk, és abban a beefsteak gyorsan kisütendő, úgy pedig, hogy — ha a villával megsúrjuk — még

¹) Csak fiatal hizott marhából nyerünk szaftos beefsteaket.

egy kevés nedv kicsurogjon, ezután karimázzuk tört burgonyával, kapart tormával, mely közé vörösrépa és zöld levelek is tehetők és rákvajjal; természetesen — ha kíváncsiak — a beefsteakot jobban is kisüthetjük.

854. Beefsteak vakart húsból (betegek számára).

Egy szép darab vesepecsenyéből vakarj le annyi húst, hogy egy jó nagy beefsteak kerüljön ki belőle. A vakart húst vagdald még át késsel, vegyíts belé 1 tojás sárgáját, valamint 2 evőkanál tejet, és alakítsd egy tányéron szép kerek beefsteakké, melynek közepébe nyomj egy kis gödröt. Tégy ebbe egy friss tojás sárgáját s a beefsteaket kissé megsózáván, kínáld nyersen a betegnek.

855. Vakart beefsteak görög módra.

Az eljárás ugyanaz mint a fentebbi; csakhogy a vakart húshoz egy kevés vagdalt hagyma, zöld petrezselyem, 4—5 zöld kápri, valamint egy kávéskanál francia mustár s 1 tojás sárgája vegyítették, és a beefsteakbe nyomott gödröcske kaviárral töltetik meg.

856. Szeletek (steak) disznócombból.

Ne nagyon kövér disznó combjából csinos szeletek vágatnak ki, jól megveretnek, besóztatnak és kevés borssal és igen apróra vágott vöröshagymával behintve csinos gömbölyű szeletek (steak's) formáltatnak, egymásra rakva és betakarva egy óráig állva hagyatnak, azután mindkét oldalukon liszttel behintve, gyorsan forró zsírban kisütendők. Ezen szeletek igen jól pótolják a nem mindig beszerezhető vesepecsenyéből készítenendőket. Szintúgy készíthetünk ily szeleteket jól állott szarvashúsból is. A karimázást hozzá tetszés szerint adhatni.

857. Rostélyos.

A rostélyos jól megveretik, megsóztatik s rostélyon vagy serpenyőben égő parázson vagy égő tűzön hirtelen megsüttetik. Ha az egyik felén megbarnult, hamar megfordítatik. A szeletek közé tála-láskor finomra vagdalt petrezselyem vagy szardellavaj tétetik. A tálnak jól megmelegítve kell lenni s az ételnek rögtön az asztalra adatnia.

858. Escalope disznócombból.

Egy disznócombból fejtse ki a diót és vágj belőle 3 ujjnyi széles, kerek szeleteket, melyeket verj meg kissé, sózz meg, hints meg liszttel és süss ki hirtelen forró zsírban. Káposztával kitálalván, öntsd le a húst, saját föleresztett levéllel.

859. Fehérpecsenye disznóból.

A disznóoldalasból végy körülbelül 4—5 úgynevezett fehér vagy szűzpecsenyét s a bőrt róla lehúzáván, tüzeld meg ezen szép darab húst jó sűrűn szalonnával. Megsózáván, tedd zöldség-braisebe, öntsd le zsírral és süsd ki a sütőben. Ezután helyezd át egy kasztróba, a visszamaradt braisét hadd kissé a tűzön dagadni, ereszd fel $\frac{1}{2}$ liter húslével, tégy belé 3 deciliter tejfölt, egy kevés citromhéjat, citromlét és néhány káprít s hadd mindezzel jól sűrűsödni. Ha szőrszítán átszűrted, öntsd le vele a húst, melyet hagyj benne párolódni, míg teljesen megpuhult. A pecsenyét szeldeld fel szépen, tálald egy rizskéregre és krémmártással bevonva, egy csésze ugyanily mártással add asztalhoz.

860. Fehérpecsenye en crepinette.

Néhány fehérpecsenyét bőrozz le, sózz és borsozz meg, szórd meg vajon pirított finom füvekkel, és takard be kétszeresen egy jól kimosott disznó-csepleszbe. Tedd a húst egy serpenyőbe, öntsd le forró zsírral és süsd egy negyedóráig a sütőben. Tálald egy burgonyakéregre, vond be jó madeira-mártással és angolosan készített cukorborsót adj hozzá.

2. Baromfi-sültekről.

861. A szárnyas állatok levágatása és elkészítéséről.

Ha kappant, tyúkot vagy csirkét stb. levágunk, szárnyuknál tartjuk, nyakukat hátrafelé hajtjuk és azt a fej közelében oly mélyen bevágjuk, hogy a vér kifolyjék. Fiatal csibéket közvetlenül levágatásuk után használatba vehetni, ha hideg vízzel telt nagy tálba adjuk és ott kihűlni hagyjuk. Megkopasztás végett forró vízbe mártogatjuk, mire tollazatuk könnyen a kézzel eltávolítható. Idősb tyúkok vagy kappanok, ha akarjuk, hogy omlósak legyenek, szárazon kopasztatnak, amíg melegek, és néhány napig hűvös szellős helyen lógva hagyandók, miután beleit és gelyváját kiszedtük. Hogy a beleket kivehessük, a süveg oldalán egy vágást fölfelé alkalmazunk, a beleket, valamint a zuzát és máját kivesszük, mely alkalommal ügyelnünk kell, hogy az epét össze ne nyomkodjuk, ezt óvatosan kell a májtól elválasztani és ettől minden zöldet elvágunk. A zuza a közepén kettévágatik és a belső hártyája eltávolíttatik. A lábakat térdük-nél levágjuk, szemük kiszúrandó, a csőrnek alsó részét letépjük és a bél végét a fartól elvágjuk.

A *liba* minden szárnyas állat közt a legjobb ízű és leghasznosabb, már a tolla miatt is. Csak jól kihízott libákat vegyünk, de soha öregebbet egy évesnél. Hogy megkülönböztethessük az öreget a fiatal-tól, erre vonatkozólag megjegyzendő, hogy az öreg libának lábai sötét-

sárgák és kemények, s a szemei körül sárga vonal van; ellenben a fiatal libának lábai világosak és nem oly kemények; szemei körül fehér és csőre világossárga. A jól táplált libának nagy és fehér mája van. A fiatal *kappanokat* meg lehet ismerni rövid és gömbölyű sarkantyújokról. A *galambok* szintén akkor ízletesek, ha fiatalok; a *racstak* és *fenyümadarak* csak ősszel élvezhetők aratás után; mindig arra kell ügyelni, hogy húsosak és frissek legyenek. A *fogoly* szintén csak aratás után jó. Mindig fiatalat kell választani, mert ha a fogoly egy évnél öregebb, húsa kemény és száraz. A *vadlúd* is csak addig jó, míg nem tojt; különösen arra kell ügyelnünk, hogy lövés után használjuk föl; valamint a *vadkacsa* is csak akkor jó húsos és kövér, ha jó aratás volt.

Minden ilyenmű szárnyas állatnak használás előtt egy napig állnia kell, hogy húsa omlós legyen.

A szelíd libákat és kacsákat fején vágjuk meg. A pulyka fejét egészen levágjuk. Libát, kacsát, pulykát, foglyot, szalonkát, fenyümadarat, valamint galambot is szárazon kell megtisztítani, de vigyázva, hogy bőrét föl ne szaggassuk.

862. Poulard.

A finom poulardokat pörköld le, belezd ki, sózd meg, igazítsd szépen össze, és szalonnával megtűzdelvén, süsd mint a stájer kappanokat szokás. Tálald mellükkel fölfelé, öntsd le a forró pecsenyélével s add asztalhoz salátával vagy kompóttal.

863. Töltött poulardok.

A poulardok ugyanúgy készíttetnek elő, mint a fentebb leírtak, és vagy a mellbőr alatt, vagy pedig a hátsont kifejtetvén, töltetnek meg borju- és máj-fással, melybe szarvasgomba, champignon és májszeleteket, valamint finom füveket vegyítettünk. Ha a poulardok meg vannak töltve, összevarratnak, szalonnával megtűzdeltetnek és a sütőben lassan pároltatnak.

864. Poulardok rostélyon sütvé.

A megkopasztott poulardokat pörköld le s fejtsd ki belőlük a nyak-, hát- és mellsontot s kimosván, dresszirozd össze laposan. A melleket tűzdelj meg szalonnával, csepegtesd jól meg föleresztett vajjal, s az állatokat többször megfordítván, süsd meg óvatosan a rostélyon. Kitálalván, öntsd le egy kevés pecsenyélével vegyített levesglasszal és add asztalhoz.

865. Poulardok mustárral sütvé.

A tisztán kibelezett és összeigazított poulardokat sózd meg és kend be egészen mustárral; tedd egy kasztróba, öntsd le zsírral, és gyakran

megöntözvén, süsd a sütőben jó barnára. Oszd szép darabokra, tálald ki, s a mustármártással, melyet hagyj egy darabka vajjal kissé sűrűsödni, önts le.

866. Fiatal csirkék süleve.

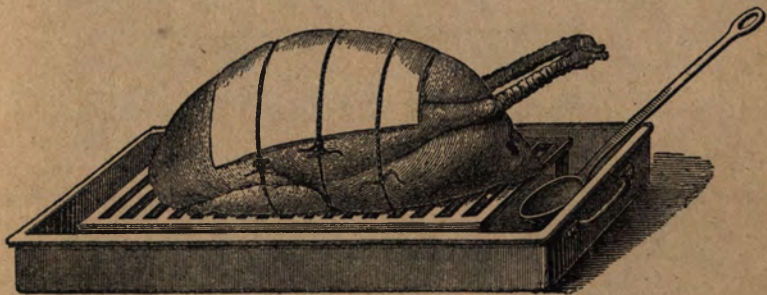
Miután a csirkék megtisztítottak, mellesontjuk horpasztassék be és vétessék ki, sózzuk meg, hajtsuk be lábaikat és süssük meg gyors tűznél nyárson; több ízben írósvajjal csepegtessük le, és ha tetszik, zsemlyemorzsával is meghinthetjük, mellyel aztán még egyszer át-süttetvén, gyorsan adassék föl asztalra. Megspékelhetni szalonnával is. Megjegyzendő itt, hogy csirkék, épen úgy mint kappanak és pulykák, sokkal ízletesebbek, ha egy nappal a használat előtt levágatván, huszonnégy óráig hideg vízben hevernek; sőt puhábbak is, mint mikor rögtön a kivérzés után süttetnek.

867. Csirkék kirántva.

A csirkék megtisztítottván és eldaraboltatván (de ha nem épen kicsinyek, ekkor a combok és melle is két darabra vágassanak), miután egy ideig sóban feküdtek, mindegyik darab lisztben forgattassék meg, ezután mártsuk be tojásba és vízbe, s miután zsemlyemorzsával meghintettük, rántsuk ki zsírban, tegyük tálra és ha rántott zöld petrezselyemmel meghintettük, adjuk föl melegen asztalra.

868. Kappan kemencében sütve.

Ha nincs alkalmunk a sültet nyárson sütni, akkor legcélszerűbb azt következő módon eszközölni: A kappant oly rostélyra tesszük, mely a sütőserpenyőben létezik és oly módon megsütjük, hogy a zsírba



Kappan kemencében sütve.

ne jöjjön. Ilyen eljárás mellett ép oly ízletes sültet nyerünk, mintha nyárson sült volna, csak azt nem szabad elmulasztani, hogy a peccenyét többször megforgassuk és vajjal vagy zsírral a serpenyőben meg-

öntözzük ; különösen pedig arra kell ügyelnünk, hogy a vaj vagy zsír meg ne kozmásodjék ; inkább öntsünk közbe-közbe egy kevés meleg vizet még hozzá.

869. Styriai kappan rizzsel.

28 deka rizst 7 deka vajjal, 4 deciliter marhahúslével puhára párolunk ; ebbe jön még néhány finomra vágott csiperkegomba, a kappan mája és gyomra, s mindez képezi azon tölteléket, mellyel a már megtisztított s besózott kappan belseje kitöltetik. Megtörténvén ez, a nyílás összevarratik, mellére, hogy még porhanyóbb legyen, szalonnaszletek köttetnek. Így elkészítvén, megsüttetik s 28 deka párolt rizzsel körülszegélyezve feltálaltatik.

870. Sült liba.

E célra kinőtt fiatal libát vegyünk ; kopasszuk és mossuk meg szépen, belülről dörzsöljük be sóval, majoránnal, sózzuk meg kívülről is, és tegyük sütőpléhbe ; eleinte öntsük meg egy kevés zsírral és hagyjuk másfél óráig lassan sülni, hogy aranyzárga, ropogós bőrt kapjon. Ezután szépen felszeldelve és frissen sülvé asztalra adatik.

871. Sült liba rác módon.

Egy kasztról fenekét rakd ki ujjni vastagon hagymaszletekkel, tégy erre $\frac{1}{4}$ kiló jól kimosott finom rizsből egy réteget, s erre egy réteg paradicsomszeletet és zöld paprikát, mire ismételd ezen rétegeket, $\frac{1}{2}$ liter lét öntvén reájuk. Minderre tégy egy jól megtisztított hízott libát, és gyakran megfordítván, süsd a sütőben jó puhára. A vegyes aljat tálald ki, s a felosztott libát rendezd reája.

872. Pirított liba straszburgi módon.

Egy kövér libát kibelezünk, megtisztítjuk és mellét következő töltelékkel — mely vagdalt disznóhúsból, áztatott zsemlyékből, apróra vagdalt zöld petrezselyemből készül, azután sózva és jól fűszerezve lesz — megtöltjük, ezután összevarrjuk. Az apróléka a szárnyak- és lábakból a térdcsuklónál levágtatik ; ha a liba idomított (dressziroztatott), adassék a kasztróba, melynek fenekét zsírral és szeletekre vágott gyökérfélékkel kirakjuk, ezután öntsünk $\frac{1}{2}$ liter levest reá, sózzuk meg és hagyjuk hirtelen meleg mellett addig forni, míg a lé egészen elpárologott ; ezután öntsünk a kasztróba egy fél butéllia bort és ugyanannyi levet, mihez még finom fűszert adunk. Most huzzuk a kasztrólt félre, a libát pedig takarjuk le egy ív írósvajjal bekent papírral és süssük meg gyöngye tűz és többszörös megöntözés mellett 3 óráig. Egy negyedórával tálalás előtt a folyadékot lecsöpögtetjük, szűrjük át a szitán, szedjük le a zsíráját, melyet a

libával együtt visszateszünk, a többi folyadékot még egyszer felforraljuk, hozzá erős, barna levet vegyítünk, szintűgy $\frac{1}{10}$ liter ($\frac{1}{2}$ pohár) fehér bort, forraljuk fel még egyszer és tegyük egy »bain-Marie«-be.



Pirított liba straszburgi módon.

Tálalásnál a libát darabokra felszeldeljük aztán ismét összeállítjuk, a térdcsontok pedig papirmanzséttákkal feldiszipitetnek. A sültet apró főzött kolbászkákkal (wurstli) körülkoszorúzzuk, valamint a lében főtt és bevont (glaszirt) olasz gesztenyékkel. A libát a lének egyik részével, mely már elkészült, megöntözzük, a többit külön mártás-csészében mellé adjuk.

873. Kacsa sülvé.

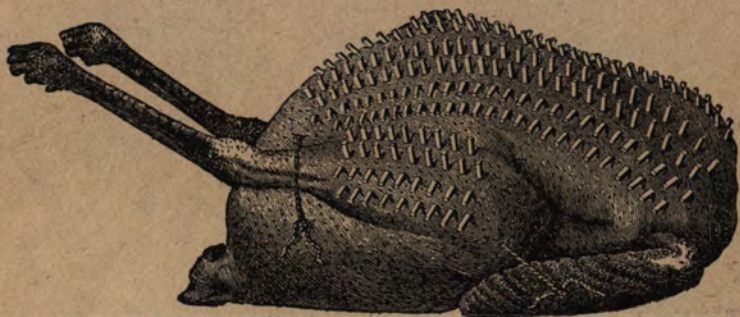
Egy hízott fiatal kacsa, ha szárazon megkopasztatott és néhány napig fekvé hagyandó, megmosatik és sóval és majorannával dörzsölendő. Sütésnél gyakran levestel és vajjal vagy zsírral megöntendő. A lecsöpögtetett és leszedett zsírban apró burgonyát pörkölhetni, vagy rövid, vastag metéltet és ezzel a kacsát körülsegélyezni. Vagy pedig salátával vagy befőtt körtével, almakompóttal vagy másfélével tálaljuk. (A kacsát, úgy mint a csirkét, leöljük, vagy pedig a fején átszúrjuk. Nedvesen megtisztítatnak vagy szuokkal behintetnek és forró vízzel leöntetnek, ledörzsöltetnek, ha fiatalok és porhanyósak, vagy szárazon megkopasztatnak és néhány napra felakasztatnak, felbontatnak és előkészítetnek, mint a csirkék. Leggyakrabban, mint a libánál, nyakuk és szárnyuk levágatik és zuzájuk és májuk — kacsaprólék megnevezés alatt — külön elkészítetnek.)

874. Pulyka zsidó módon.

Egy fiatal tisztított pulykát igazíts össze s megsózá, hadd egy óráig állni. — Ezután főzd meg lében jó puhára, vedd ki, sózd meg újból, szórd meg finomra tört gyömbérrel, s kösd egy hideg vízzel megnedvesített asztalkendőbe, melyben hadd kihűlni. — Tálald ki szépen egy pecsenye-tálra, vond be vékonyan felolvasztott leves glaszszal s aszpikkal és madársalátával diszítve, add asztalhoz.

875. Fiatal pulyka zsázsával.

Egy fiatal pulyka kibelesztetik, megtisztítatik és idomíttatik, melle és combjai spékeltetnek; sütés alatt csak írósvajjal öntözzük meg és egyenletes tűz mellett 30—40 percig sütendő; végül megsóz-



Fiatal pulyka zsázsával.

zuk, a nyársról levesszük és a kötelekeket eltávolítjuk; azután adjuk a tálra és öntözzük meg a mártalékkal, melybe előbb még egy kevés erős levet vegyítünk. Egy külön tálban pedig megsózott, ecettel és olajjal elkészített zsázsa-saláta adandó fel.

876. Galamb sülve.

E célra fiatal, húsos galambot vegyünk, fujjuk egy tollal föl, kopasszuk és tisztítsuk meg szépen, sózzuk be, mi után félóraig állni hagyandó. A töltelék két galambra ekkép készül: Verjünk habosra egy darab írósvajat, reszeljük le másfél zsemlyének héját, belét pedig áztassuk be tejbe, s ha jól kinyomtuk, tegyünk hozzá aprított zöld petrezselymet, s kevés sót, mi után mindez vegyíttessék jól össze, üssünk ezután hozzá két egész tojást és egy tojás sárgáját, s ha egy ideig ezzel is kevergettük, egy tölcsér segítségével töltjük meg a galambokat, ezután kössük be s ha egy vékony nyársra fölhúztuk, félóraig lesz sütendő, de sütés alatt írósvajjal öntözzessük meg. (Galamboknál a karmok félig levágnak és a visszahajtott lábak csuklói, miután bőrkéjük pörzsölés által érdeessé lett és lehámoztatott, a bőr alá dugatnak, mi által úgy látszik, mintha a testben lennének és csak a koronájuk látszik ki. A szárnyak becsavartatnak, anélkül, hogy levarratnának.)

877. Hideg pulyka aszpikkal.

Egy szép pulykának a mellét zsemlyetöltelékkel megtöltjük, papirosba takarva jól megsütjük, ezután hűvös helyre tesszük. Lábai

a térdcsuklóknál levágnak és papir-manzsettákkal körülvétnak. A mell mindkét végén a varrás eltávolítandó, a mell maga pedig darabokra szeldeltetik és ismét összeillesztetik, most (glaszirozzuk) vonjuk



Hideg pulyka aszpikkal.

be ecettel a pulykát, tálaljuk a tálra és diszítsuk fel köröskörül csinos aszpikdarabkákkal. A tál két végére pedig rakjunk egy-egy boglyát zsályából.

A combjait, ha le akarjuk vágni, leszedendők, vágjuk mindegyiket 3 részre, azután illesszük ismét össze, de szükséges, hogy minden darabot egy ezüst spékkelő tűvel megerősítsünk, ami igen jól sikerül.

3. Borjú-, bány-, disznó-pecsenyék és sült malac.

878. Borjúcomb sülvé.

Ha a borjúcomb tisztára megmosatott és besózatott, hagyd két óra folyásig így nyugodni. Ezután húzd föl nyársra, úgy hogy felső része gömbölyű legyen és a csontját kellő módon a nyárshoz lehessen kötni.



Borjúcomb sülvé.

Folytonos tűznél süsd meg, vagy vas csőben is, sütés közben azonban levélvel és írósvajjal öntözgesd meg, végre friss írósvajjal csepegtesd meg, hogy e surmi szép szint kapjon, mi után mintegy habosan asztalra adandó levélvel együtt. Nagyobb mennyiségű lével is tálalhatni.

879. Kiszedett tekert sült.

A borjúszügynek belső részéből a gerinccsontokat ki kell szedni, ezután fölszeded kezeddél — és töltsd meg nyers borjúhúsna finom vagdalékával (farce) és kend meg vele a gerinc oldalát is. Ezt azután hosszú szeletekkel szalonnából, sódarból és nyelvből megrakod és kend meg a vagdalékkal. Már most a szügyet rétes módra tekerd össze, mely alkalommal a porcoknak kívül kell jönniök, a végén varrd össze és hagyd szépen barnára s ropogósra sülni. Ezután vedd el óvatosan a fonalat és vágd fel szeletekre.

A vesepecsenyéből épen ily módon kiszedhetők a csontok, mire összetekerhetni, egy fonallal összekötni és varrni — és ha köröskörül szép barnára sült — szeleteket vágni lehet.

880. Bárányhús.

Sülve. Végy egy szép hátulsó negyed bárányt, sózd be, tedd tepsi-ben kevés zsirral a sütőbe és hagyd egy óráig többszöri öntözés közt pirosra sülni.

Bárányhús töltve. Végy egy hátulsó negyed bárányt, tedd langyos vízbe és válaszd el húsától bőrét, úgy hogy combjáig szabadon legyen. Ekkor töltsd meg. A tölteléket ily módon készítsd: végy két áztatott és kifacsart zsemlyét, piríts meg zsirban apróra vágott petrezselyem-zöldjét, tedd bele az áztatott és kifacsart zsemlyét, adj hozzá egész tojást és három tojás sárgáját, sót, borsot, kevés sáfránt, mind-ezt jól kavard el és töltsd meg vele a szügyet. Ahol megtöltöt-ted, varrd be és a sütőben süsd meg.

881. Ürü-sült.

Végy ürüoldalast (gerincet) és készítsd özgerinc módra, úgy hogy a bordacsontokat a hús mindkét oldalán levágod. Már most a húst be-dörzsölöd sóval és borssal, mire néhány óráig állni hagyandó, azután tedd egy edénybe, hozzá szalonnát, sok vöröshagyma-szeletet, gyökér-féléket, borsszemet, egy babérlevelet és 1 gerezd foghagymát, önts rá egy merítő kanálnyi levest, betakarva az edényt a sütőcsőbe kell adnod, önts meg többször levélvel és miután 2—3 óráig sütni hagyta-d, főzd meg a gyökerekből való lében, mire átszűröd és — zsíráját leszedve — a tálalt pecsenyére öntve feladhatod.

882. Disznósült.

Egy szép fiatal $1\frac{1}{2}$ —2 kilós darab disznóhús, miután besózatott és köröskörül foghagymával bedörzsöltetett, cseréptepsibe teendő, egy merítókanálnyi hideg víz, egy kevés ecet és köménymag hozzáadandó és csak lassan sütendő. Sütés alatt gyakran megforgattassék. Ha a lé, még mielőtt a sült megpuhult, bepárolódna, akkor még egy kevés vizet öntsünk rá, hogy mindig szép színű leve maradjon, mellyel tálaláskor a sültet megöntöznünk kell; és adjuk föl káposzta-salátával az asztalra.

883. Disznócomb francia módon készítve.

A combot jól besózzuk, egy kasztrólban kevés disznózsirt felolvasztunk, ebbe meglehetősen sok hosszukásan vágott spanyol hagymát adunk — és egy evőkanálnyi törött cukorral jól barnulni hagyjuk, gyökerekből vágjunk szeleteket és tegyük a combbal együtt a kasztrólba, hintsünk keménymagot fölibe és hagyjuk félóráig párolni, ezután önts rá néhány merítő kanálnyi levest és 2 deciliter ecetet, hagyj 2 óráig párolni, mire a gyökérféléket átszűrjük és tálaljuk.

884. Malacot megsütni.

Ha a malacot magunk öltük meg és forráztuk le, meg kell jegyezni, hogy a víz forróbb ne legyen, mint mennyire ujjunk megszenvedi. Miután tehát a malac szépen fölbontatott s kimosatott, belülről tört magyar borssal kenjük be, hátulsó lábait terpeszük ki és a forgócsontnál egy fapecket szúrunk rajta keresztül, hogy így combjai terpesztve tartassanak; combszárait azonban egy zsineggel befelé kössük, hogy hátra fekve álljanak, mi után zsineggel összekötendő, hogy természetes fekvésbe hozassanak; már most a nyárs hosszában üttessék rajta át, úgy hogy a malac száján jöjjön ki, hogy így semmi lyuk ne csináltassék rajta, a malac hasába ezután egy tiszta kendő tétetik, mi után bevarrandó; már most középszerű tűznél egy óra folyásig süttessék, sütés közt azonban egy lebőrözött szalonnával igen szorgalmasan kenegtettsék, minden kenés után pedig pár perc múlva tiszta ruhával törülgettsék meg s így gyors, vagyis sebes forgatással süttessék, hogy hólyagokat ne kaphasson a bőre. Bőrének sárgabarnának kell lenni, porcogósnak s üvegtörékenységűnek. Ha megsült, a pecsek kihúztatik, a zsineg leoldatik és gyorsan asztalra adatik.

Ha a nyársat kihúztuk — a nyak alatt ujjnyi mély vágást kell tennünk, hogy a gőz kimehessen — ekkor bőre porcogós marad. |



4. Vadak.

885. Fácán.

Ezen nemes vadnál arra kell ügyelnünk, hogy azon időt eltaláljuk, melyben használatra érett, mert ha ezt az időpontot el nem találjuk és a fácánt, például az első 3 napon meglövése után, enni akarók, az semmi kitünőt nem tartalmazna. Ézelőtt farktollainál szokták volt felakasztani és akkor tartatott érettnék, ha magától leesett; ez azonban nem biztos jele az érettségnek, mert lehet túlérrett és azért mégsem esik le; a legbiztosabb jele az érettségnek az, ha a has színe zöldülni kezd, mi rendesen 8—9 nap után szokott bekövetkezni.

886. Fácán sültve.

Miután a fácán tisztára megkoppasztatott, béle kivétetett, kimosatott, jól besózatott, csinosan szalonnával megtűzdeltetett, lassan nyársan megsüttetett és többször írósvajjal megöntözgettetett, ha jól kisült, citromhéjjal fölesinosítván és levével leöntvén, asztalra föl-adható.

887. Fácán francia módon.

A megtisztított, lepörkölt fácánt belezd ki, mosd meg jól, oszd negyedekbe s megsózáván, párold vajon egy kasztrólban jó puhára. Egy kerek tálon úgy rendezd el, hogy felváltva egy réteg káposzta s egy réteg hús legyen és párold champignonokat adj hozzá.

888. Fácán szarvasgombával.

Egy fiatal fácán le lévén koppasztva és pörköelve, a hátcsont belőle óvatosan egészen a combokig kivéttetik s megsóztatván szarvasgombás májféssal megtöltetik, minél úgy járunk el mint a 863-ik számú poulardnál leiratott. A töltött fácánt összevarrjuk, idomítjuk, szalonnaszeletekkel megtűzdeljük s gyakran megöntözvén, egy jó óráig a sütőben megsütjük. Mellével fölfelé tálaljuk és barna levével leöntve adjuk asztalra.

889. Töltött fácán (Galantine).

A fácán sóval és fűszerrel behintetik és lúdmájtöltelékkel ujjnyi vastagságra bevonatik, a töltelékre félújjnyi vastagságú szeletek lúdmáj- és főtt ökörnyelvből adandók, továbbá szarvasgomba dúsásan, egynéhány pisztácia pedig gyengén nyomassék bele, erre ismét ujjnyi vastagon töltelék (farce) rakassék, ezután megint a szeletek, mit mindaddig folytatnunk kell, míg a fácán megtelt; most összevarrjuk és a mellét citromlével bedörzsöljük, sózzuk meg kívülről, földjük be szalonnaszeletekkel, tekerjük be írósvajjal bekent tányérkendőbe és ha a tekerceset cérnával összekötöttük, tegyük a fácánt minden hulladékaival együtt egy edénybe, adjunk hozzá még egy darab marhahúst, vagdalt borjúhúst, vöröshagymát, sárgarépat, babérlevelet, egynéhány szegfűszeget, magyar borsot és sót, 4 deciliter bort és éppen annyi húslevet és hagyjuk körülbelül két óráig igen lassan párolni, hogy megpuhuljon, de a próbát el ne mulasszuk, mely abból áll, hogy ha egy nagy tűvel beleszúrunk és ha azt könnyen kihúzhatjuk, anélkül hogy a fácánt fel-emelnők, az elegendő puha; éjen át saját levében hideg helyre adandó, ezután vegyük ki és ha a tányérkendőből kibontottuk és megtisztítottuk, azt minden oldalon zománccal (glasz) kenjük be, fektessük vagdalt aszpicra, koszorúzzuk meg köröskörül aszpikkal és adjuk fel az asztalra, finom mártást vagy salátát hozzáadva. A töltelékhez egy fél kiló lúd- vagy marhamáját vagdalunk és éppen annyi szalonnát, törjük ezt egy kevéssé sóval és egy kanálnyi finomra vágott és írósvajban puhára párolt mogyoróhagymával egy mozsárban, magyar borsot és szegfűszeget hozzá adva, aztán szűrjük át szitán. Azon levet, melyben a fácán elkészült, az aszpikhoz felhasználhatjuk.

890. Marinirozott fajdtyúk.

A fajdtyúk fejét vágd le nyakastól, úgy mint szárnyait az izületnél. Ezen részek diszül eltétetnek. Azután kopaszd le, pörköld le finom pelyheit borseszéslángon, belezd ki, mosd és töröld meg, idomítsd szépen és tűzdeld meg dúsán hosszúkás szalonnaszeletekkel, mi után sózd meg és szórd meg borssal, babérlevéllel és petrezselyemmel. Ekkor tedd egy cserépedénybe és felszeletelt sárgarépat, petrezselymet, hagymát, babérlevelet, kakukfűvet és koriándromot adván hozzá, öntsd

le egy palack fehér borral s egy citrom levével, mely pácban a fajdtyúknak 4—5 napig kell maradnia, időközben többször megfordíttatván. — Ha el akarod készíteni, rakd ki egy csukódó kasztról fenekét szalonnaszeletekkel, tedd belé a fajdtyúkot, öntsd le a páccal, valamint egy



Fajdtyúk.

kevés peccsenyével és gyakran megöntözvén : párold 3 órán át. — Tálald mellével fölfelé, illeszd hozzá a fejet és a szárnyakat, s a visszamaradt fondot egy kevés barna mártással felöntvén és jól felforralván, öntsd le vele a fajdtyúkot, melyet jó melegen adj asztalhoz.

891. Túzok.

Ezen állatot, szintúgy mint a fajdtyúkot, jól kell pácolni (lásd 890. sz. alatt) vagy párolás által puhítani, ezután lehúzzatik a bőre, és csak a melle sütendő, a többiből száلمي készült, vagy pedig az egészet barna mártalékba adhatni.

892. Szárcsák.

Barna mártalékkal. A bőrük leszedendő, néhány óráig vízben és néhány napig pácban hagyandók, mire vajjal sütendők, újonnan készített páccal és tejföllel öntözgettetnek és vadmártalékkal tálaltatnak.

Szardellával spékelve. Ép oly módon kezelt szárcsák szardellával spékkelendők, belül szegfűborssal és sóval megdörzsöltetnek és sütés alkalmával írósvajjal, páccal és tejföllel öntözgettetnek.

893. Nyírfajd.

A fiatal nyírfajd egy csukott, szalonnával kirakott kasztróiban fojtható a sütőben, amíg megpuhult, mint egy kappan, de ha öreg, párolni kell és tovább úgy kezelni, mint a fajdtyúkot.

894. Császármadar.

A császármadarat megkoppasztván és pelyhét lepörkölvén, kibelevük, karmait levágjuk, megmossuk, szépen idomítjuk s megsózzván és szalonnával megtűzdelvén: a sütőben zsírral megsütjük, mint a csirkét szokás. — Tálalásnál saját levével öntjük le s a fejet és szárnyakat, díszül a tála helyezzük.

895. Hófajd.

A nálunk elég ritka hófajd húsa ugyan épen nem rossz, de kissé kesernyés mellékizű. Ezen madarat ép úgy koppasztjuk, lepörköljük, kibelevük, idomítjuk, szalonnával tűzdeljük és sózzuk, mint más szárnyasokat és ugyanoly különböző módon készíthetjük, mint a foglyot.

896. Buvár sülvé.

Megkoppasztatván a buvár, kissé a tolla pörköltessék le s miután megmosatott, bele kivéttett, sózassék be jól. Ha az idő megengedné, hagyjuk egy napig pácban fekve; s ha ezután megspékeltetett, nyáron süttessék meg zsemlyebarnásra, mialatt a páccal és tejföllel többször megöntözendő. Már most olvassunk föl kevés írósvajat, tegyük hozzá kevés lisztet, hagyjuk megpirulni, azután a buvár máját megpirítva téven bele, párolni hagyandó, azután pedig a pácból öntsünk hozzá keveset, valamint azt is, mely a buvár sütésénél lecsepegett, pár kanálnyi tejföllel és kaporral; a buvár már most egy tálba teendő, melyre a levet ha ráöntöttük, asztalra föladandó.

897. Nyúl sülvé.

Miután a nyúl lefejtetett, megmosatott, kékes hártyaítól szorgalmasan megtisztított és jól besóztatott, tétessék ecet, víz, vöröshagyma, citromhéj, némi gyökerek és egész magyar borsból előbb fél óráig forrt pácba, mellyel t. i. forróan öntessék le a nyúl, mi után benne egy vagy két napig állni hagyandó, hogy így kellő porhanyó legyen. Mielőtt nyársra huzatnék, a háta és combjai csinosan tűzdeltesse meg szalonnával, azután nyáron lassan süttessék meg, de sütés közben többször öntöztessék le a páccal. Amidőn pedig a nyúl félig megsült, öntsünk rá néhány kanállal tejfölt; és ha tökéletesen megsült és a tálba csinosan

elhelyeztetett, rakjuk meg vékonyra szeletelt citrommal, — de mag nélkül — egyik szelet a másikra hosszában idomítva van el. Végre leve leszűrtvén, a sült alá öntendő.



A mezei nyúl.

898. Tengeri nyúl sültve.

A tengeri nyúl akkép készül el, mint a közönséges nyúl; egy igen helyes elkészítési módja a következő: a tengeri nyulat — anélkül hogy ecetben pácoltuk volna — spékeltjük és öntsük le jó forró vízzel, hogy a pórusok összehúzódjanak; a vizet ezután mindjárt leszűrjük; a tengeri nyúl írósvajban, savanyú tejföllel, mely az írósvajjal együtt hozzá adatik, gyakori megöntözgetés mellett jól nedvesre süthető.

899. Tengeri nyúl-szeletek champignon-kásával.

3—4 tengeri nyúl hátáról fejtsd le a húst, s a bőrt róla lehúzáván, vágd szép egyenletes filékre. Ezeknek egyik részét tüzdeld meg szalonnával, a másikat pedig szarvasgomba-szeletekkel, mi után igazítsd feleresztett vajjal egy kasztróba, sózd és borsozd meg és süsd néhány percig hirtelen a sütőben. Tálald a nyúl-szeleteket szép koszorúban, vond be barna mártással s a tál közepére halmozz sűrű champignon-kását.

900. Őzcomb sültve.

Minthogy a vadhús annál jobb, minél frissebb, ennél fogva mint az őzcomb, mint az őzhát tisztán kimosatván, lehártyáztatván, besóztatván és szépen megspékeltetvén, a következő pác készíttessék hozzá:

Vég egy rész ecetet és három rész vizet, néhány szem szegfűborsot, egy vöröshagymát, néhány szelet sárgarépat, kevés citromhéjat, kevés sót, s mindezt hagyj forrni és így forróan öntsd a hústra ; ezután húzd nyársra és sütés közt öntözd meg e páccal több ízben, mely egy serpenyőben a pecsenye alatt álljon, hogy ebbe a szalonnazsír bele csepeghessen ; ehhez már most, ha lassan jól átsült, négy kanál tejfölből, egy kis kanál lisztből jól összehabart mártás készítettessék, habartassék a páccal jól össze, hogy sűrű legyen ; ezután a pecsenye öntöztessék meg vele néhányszor s ha e mártás a tálba öntetett, tegyük a pecsenyét rája.

901. Őzhát sültve.

Az őzhát is akkép készül el mint az őzcomb, t. i. ecet- és vöröshagyma-pácban, mi után egy vagy két nap a pácban hagyandó. Ezután vonassék le a hártájaja, spékeljük meg szépen szalonnával, körögzessük be papirossal és nyárson süssük meg lassan, sütés közben azonban néhányszor a páccal és tejföllel megöntözendő. Ha jól kisült, tálaljuk ki és diszítsük fel aszerint, mint az őzcomb.

902. Dámvad-címer (fartő) angolosan.

Készítsd el és spékeld a dámvad-címert, de a kövérjét el ne vedd, sózd meg ; azután burkold zsíros papirosba és süsd meg, de gyakran zsírozd meg. Ha a hús kellőleg megsült, szedd le a papirost, vágd szele-



Dámvad-címer (fartő) angolosan.

tekre, de a tálban úgy helyezd el, hogy egésznek lássék (l. az ábrát). A pecsenye levét öntsd a tál aljára. Külön mártáscsészében szolgáltass fel vagy egresmártást, vagy bármely idő szerint alkalmasosat.

903. Párolt dámvad-címer (fartő).

A címert kissé megverjük, a bőrt róla lehúzzuk és néhány napra ecetes pácba tesszük. Használat előtt letörölvén, valamint sóval és borssal bedörzsölvén, szép sorokban megtüzdeljük szalonnával, egy szalonnaszeletekkel kirakott pléhbe tesszük és mindkét oldalon lassan sárgára sütjük. A páchoz egy kevés húslét öntünk és egy darab fekete

kenyérhéjat teszünk, melyet igen puhára főzünk s ezen lébe még egy darabka vajat és 1 deciliter Madeira-bort adunk. A címert tálra tevén, bevonjuk a kissé megsűrösödött és beszírozott lével, mire egy csésze áfonyával asztalra adjuk.

A dāmavad többi részeit ugyanúgy készítjük el, mint a címert.

904. Őz-szeletek (Cotelette).

Egy gyenge őznek hátából kellő mennyiségű szeletek kivágnak; ezek besóztatván, cseréptálba rakatnak s a legfinomabb olajjal, egy citrom levével, egy kevés magyar borssal és zöld petrezselyemmel néhány óráig beecetездő (marinirt). Tálalás előtt ízzó tűzön gyorsan levesre sütendők, koszorúalakban tálalandók és hogy kellemes savanyú ízűek legyenek, egy kevés citromlé ráöntendő. Ezen szeletek igen finom ízűek, könnyen emészthetők és nagyon kedveltek; azonban megjegyzendő, hogy az őzhát ne adassék ecetbe, hanem szellős, száraz helyen akasztassék fel.

905. Faszírozott őz-cotelettek.

Egy őzhátról lefejtjük a húst s a faszírozógépben megőröljük. Ehhez félannyi mennyiségű »panádlit«, azaz forró vízben egy darabka vajjal elkavart lisztpepet teszünk s annyi vajat adunk hozzá, mint körülbelől a tészta fele. Mindezt egy mozsárban 2 egész tojással és 3 tojás sárgájával finomra megtörjük, egy szórszítán átnyomjuk egy medencébe és sóval, szerecsendióval és 2 deciliter felvert tejszínnel jól elkavarjuk. Ekkor próbát teszünk forró sósvízben és ha a fás nagyon puha, 5—6 tojás sárgáját, ha pedig kemény, még tejszínt adunk hozzá. Ezután egy belisztezett deszkára tesszük és egyenlő nagyságú coteletteket formálunk belőle, melyeket sós vízben megfőzünk és mindjárt hideg vízbe teszünk át. Leszáritás céljából egy szitára rakjuk a coteletteket, azután lisztbe, összevert tojásba és finom morzsába mártjuk, macaróniból dugunk mindegyikbe egy ilyen csontutánzatot és forró zsírban kirántjuk. Koszorúban rakván a tálra, ennek közepére spárgahegyeket halmozunk s egy csésze jó vadmártást adunk fel hozzájuk.

906. Fenyvesmadár.

A belek kiszedtetnek, a májacska és zúzaja a testbe visszaadatnak és ha a madarat megsóztuk s a fejbőre lehúzatott, szemei kiszúratnak és csőrének alsó része kiszakittatik. Ezután a mellre vagy az egész testre szalonnaszeletek köttetnek és $\frac{1}{4}$ óráig nagy meleg mellett gyorsan megsütendők, mialatt gyakran levessel, később a lecsepegett lével megöntözendő. A serpenyőbe néhány fenyőbogyót kell adni és levét tálaláskor a madarakra önteni. Kettévágva, sült zsemlyeszeleteken is szokták asztalra adni.

907. Fenyvesmadarak nyárson sülvé.

Miután a madarak megkopasztattak, fejük és szárnyuk első ízig elvágatnak, besóztatnak, lábaik kipecskéztetnek és a nyársra keresztbe húzatnak föl; mindegyik madár közt két vékony szelet szalonna és a két szelet szalonna közt egy-egy vékony szelet zsemlye is legyen; sütés közben írósvajjal csepegtessenek le a madarak s mielőtt tökéletesen kisültek, zsemlyemorzsával hintessenek meg és csak ezután süttessenek meg tökéletesen.



908. Töltött fenyvesmadarak.

A fenyvesmadarakat kopaszd és pörköld le, belezd ki, májukat törd meg borjúfással és só, 3—4 evőkanál finom füvet, valamint néhány törött borókabogyót vegyítvén belé, töltsd meg vele a fenyvesmadarakat. Idomítsd ezeket szépen, spékeld meg és süsd meg zsírban a sütőben. Egészben tálatatnak, valami zölddel díszítettnek és pecsenyelével leöntve adatnak asztalhoz.

Fenyvesmadarak nyárson sülvé.

909. Fenyvesmadarak szálmival.

A lekoppasztott, lepörkölt és megmosott fenyvesmadarakat megsózzuk, szalonnaszeletekkel megrakjuk, összedresszírozzuk és egy kassztrólban egy kevés zsírban puhára pároljuk. Ketté osztva egy rizskéregre tálaljuk, szálmival megfecskenjük, Madeira-mártással bevonjuk és egy csésze Cumberland-mártással adjuk fel.

910. Császármadár tejföllel készítve.

A császármadár gondosan megkopasztatván, megperzseltetvén, belei kiszedetvén, de meg nem mosatván, csak egy kendővel kitörül-tetik, a melle sűrűn megspékeltetik, sóval behintetik, azután serpenyőben gyakori zsírral és tejföllel való öntözés mellett 25 percig sütendő. Tálaláskor minden egyes madárkának a csőrébe egy-egy zöld galyat dugunk. A mártalékba még tejfölt egy kevés liszttel belekeverünk, ezt fölforrni hagyjuk, mire a madarak fölé átszűrjük.

911. Pacsirta rostélyon sülvé.

A pacsirták megkopasztatván, miután fejeik levágattak, belecskéik vigyázva kiszedettek, nehogy benső zsírok is kivéssék, negyed óráig vízbe teendő; ezután besóztatván, pacsirtanyárson rostélyon süttessenek meg, de sütés közben írósvajjal szorgalmasan öntöztes-senek le és zsemlyemorzsával hintessenek meg.

912. Gratin pacsirtából.

A koppasztott, lepörkölt pacsirtákból kifejtjük a csontokat, megsózzuk, megborsozzuk és egy kevés pacsirta-puréeval vegyített lúdmáj- vagy szárnyasfással megtöltjük őket. — Ezután egy ugyanezen fással bekent tálra rakjuk szép koszorúban, a tál közepét néhány darab kenyérrel kitöltjük s a pacsirtákat szalonnaszeletekkel betakarván, $\frac{1}{2}$ óráig a sütőben megsütjük. Tálalásnál a kenyeret kivesszük a közepéről, a tálról letisztítjuk a zsírt, a gratint bevonjuk s a közepét lúdmáj, champignon és szarvasgombából készült salpiconnal megtöltjük.

913. Fogoly sülve.

Ha a foglyok szépen megtisztítottak s megmosattak, sózattasanak meg; ezután szeleteljünk föl vékonyra szalonnát egy tenyérnyi nagyságra, a foglyok szárnyait és lábait hajtsuk meg s így szépen



Fogoly sülve.

összeidomítván őket, a fönnebbi szalonnaszeletekbe burkoljuk és süssük meg nyárson. Sütés közben le kell őket írósvajjal csepegtetni több ízben. Lehet a foglyokat, ahelyett, hogy szalonnaszeletekbe burkolnók, szalonnával is megspékelní és azután megsütñi.

914. Szárcsa sülve.

A szárcsáknak külső bőruk lehúzendó; s miután egy óra folyásig vízben állottak, pácoljuk be, melyben egy napig hagyandók. Ha megsóztuk, idomítsuk össze és süssük meg szépen. Sütés közben a páccal több ízben le kell öntenünk, végre pedig tejfőllel és írósvajjal is. Miután kisültek, tegyük tálba, mártását pedig rája.

915. Szalonkák sülve.

Miután a szalonkák megtisztítottak, belecskéjük vétessék ki; e belecskék azonban májjal együtt tétessenek félre; a szalonkák már most mosattassanak ki tisztára, sózassanak be s idomíttassanak össze

szépen; melleikre szalonnaszeletek köttessenek és kis nyársra húzasanak fel. Eközben a belecskék a májjal együtt finomra összeapríttatnak, kevés vöröshagymával és zöld petrezselyemmel együtt; már most egy kevés írósvajat vagy lúdzsirt melegítsünk föl, tegyük a vöröshagymát és zöld petrezselymet bele s hagyjuk pár percig pirulni, tegyük ezután hozzá az összeaprított belecskéket májjal, kevés sóval és kis késhegynyi tört magyarborssal együtt s miután fölpárolni hagytuk, vágjunk késfoknyi vastag zsemlyeszeleteket, süssük ki zsírban, a szalonkákat pedig találjuk ki, a zsemlyeszeleteket a párolt belecskével kenjük meg, melyekkel végre a tál karimája körülakandó.

916. Vizi szalonkák kenyérkéregben.

Régebben sült fekete kenyérből vágjunk 10 darabot szívalakban, egyik végét hegyesre, a másikat gömbölyűre, 2 centiméter magasra,



Vizi szalonkák kenyérkéregben.

egy darab egészen kerekre vágatik, pörköljük meg írósvajban, csöpögtessük le és vágjuk ki a közepét.

10 viziszonkát kibevezünk, megsóznak és ezen töltelékkel megtöltünk; 25 deka libamáj lekavartatik és a tűzhelyen szalonnadarabokkal összekevertetik, a viziszonka belei hozzáadtnak; szintűgy vágjunk finomra 1 kisebb vöröshagymát, kevés sót, fűszert és szarvasgombahulladékot; ha mindezt jól összekevertük, félre tesszük, hogy kihüljön; ha ez megtörtént, félannyi apróra vágott szalonnával, mint a többi töltelék, töretik és 2—3 apróra vágott szarvasgombával vegyítetik. Ezen vegyülékkel töltjük meg a szalonkákat, göngyölítsük hosszúkás alakba és takarjuk be papirosba és így rövid ideig zsíros mártalékban pároltatnak. Ezután a papirost eltávolítjuk és minden szalonkát egy-egy elkészített szeletbe rakunk. Most a szalonkákat egy ecset segítségével a hátramaradt töltelékkel bevonjuk, még kevés időre a sütőcsőbe tesszük, ezután a kenyérszeleteket koszorú alakban asztalkendőre rakjuk, fölül a középén pedig a kerek szeletet elhelyezzük.

917. Szalonkák kenyérszeleteken sülvé.

Két nagy szalonkát kibelezünk, nyakát úgy igazítjuk, hogy fejével a mell nyílását betakarhassuk; ezután dresszírozzuk, a fejét is lekötjük, hogy formáját megtarthassa; a szalonkákra szalonnaszeletek erősítendőek és azután nyársra húzzuk. A beleket írósvajjal összekeverjük,



Szalonkák kenyérszeleteken sülvé.

törjük és vonjuk át szitán, míg 2 kanálnyi hideg tölteléket (farce) és ugyanannyi olvasztott húskocsonyát hozzávegyítünk. Ezen vegyítéssel a hosszúkás alakra vágott és írósvajban pirított kenyérszeleteket megkenjük.

A szalonkát 14—15 percig, hirtelen tűzön a kenyérszeletekre rakva, megsütjük, ezután megsózzuk, a nyársról levesszük és a köteleket eltávolítjuk. Most a kenyérszeleteket hosszúkás tálra rendezzük, a szalonkákat fölibe, de úgy hogy a mellük a tál végére kerüljön, ezután bevonjuk (glaszírozzuk) és a bevont kenyérszeletekkel körülcsozoruztatnak, a közepét és a két végét pedig kerti zsázsával feldiszítjük.

918. Vadludat elkészíteni.

A vadlúd csak addig vehető sültnek, míg egészen gyenge. Öreg vadlúd csak akkor válik emészthetővé, ha néhány nappal előbb — mint a fajdtyúkot — pácba adjuk, ezután pedig pároljuk. Spékeltetnek és barna mártással elkészítettnek, mint a többi vad. A gyenge vadlúd egy pár napig függve hagyandó, hogy porhanyóbb legyen, míg megsütjük.

919. Vadkacsa tűzdelve és sülvé.

A vadkacsák, miután megtisztítottak, néhány napig pácban álljanak s megsóztatván és mellükön négy vagy hatsorosan megspékeltetvén szalonnával s nyársra húzatván, sütés közben többször tejföllel és a páccal csepegtessenek le és azon mártással, mely róluk lecsepegett, tálalandók.

920. Fürjek sülve.

Megtisztítottván a fürjek, kimosatnak jól és megsóztatnak, melyben egy kis ideig állni hagyandók. Ezután öntsünk rájuk 7 deciliter bort és 7 deciliter ecetet, tegyünk hozzá néhány szegfűszeget és hagyjuk őket egy éjjel a pácban, mi után szépen megsütendők. E pácból egy kevés mártást is készíthetni.

921. Fürjek dominóban.

A megtisztított, lepörkölt fürjeket belezd ki és tedd hideg vízbe. Mellükön a bőrt felemelvén, rakd meg szarvasgombaszeletekkel, idomítsd szépen, takard szalonnába s belsejüket töltsd meg májfással, melybe finom füveket és vagdalt szarvasgombát vegyítettél. Az így előkészített fürjeket süsd meg a sütőben; ketté osztva rendezd a táltra, az egyes részek közé tégy szarvasgombaszeleteket és puhára párolt champignonokat és a fürjeket vastagos lével leöntvén, add asztalhoz.

922. Fürjek vadászosan.

A megtisztított fürjeket dresszírozd szépen és igazítsd vajjal, finomra vagdalt hagymával, petrezselyemmel és levelekre vágott champignonokkal egy kasztróba. Egy negyed órával tálalás előtt önts le egy kevés barna mártással s egy pohár vörös borral, süsd meg hirtelen és vegyíts közéjük egy darabka levesglaszt. A fürjeket ezen jóízű mártással leöntve, add asztalhoz.

923. Fürj zöld borsóval.

A tisztított fürjek hátrahajlított lábakkal lekötöztetnek és lapos kasztróiban szalonnára és szeletekre vágott zöldségre adatnak; most



Fürj zöld borsóval.

öntsünk rá — magasságra erős zsíros levet és hagyjuk gyenge meleg mellett sülni. Ha a fürjek megsültek, lecsöpögtetjük, a köteléket eltávolítjuk, rakjuk koszorú alakban egy halmaz zsemlyetöltelékre, a

közepébe pedig zöld borsót, melyet írósvajjal vegyítettünk, felhalmozunk. A fürjek jó ízletes mártalékkal leöntetnek, melyet külön is melléje tálalunk.

924. Pacsirta töltve.

Végy szép húsos pacsirtákat, tisztítsd és sózd meg, csavard a fejét szárnya alá, lábait vágd le, vedd ki belét, vedd el a zúzát, a többi részét kevés szalonnával, 28 deka nyers borjúhússal, citromhéjjal, egy fél áztatott zsemlyével, vágd finomra. Tégy hozzá tejfölt, tört borsot, sót, szerecsendió-virágot, keverd mind jól el, töltsd meg vele a pacsirtákat; ekkor tégy egy tálba szalonnaszeleteket, tedd rá a maradék-tölteléket, erre egy tucat pacsirtát szorosan egymás mellé, takard be szalonnaszeletekkel és tedd a sütőbe sülni. Ha betálalod, vedd el a szalonnaszeleteket, valamint fölösleges zsíráját is szedd le és tálastól add föl.

925. Vadgalamb sülve.

Ha a vadgalambokat megtisztítottuk, megmostuk és besóztuk, készítsünk ecetből, borból, vöröshagymából, babérlevélből és citromhéjból pácot; ezután a galambokat, kivált ha vénecskék, két-három napig hagyjuk benne; már most spékeljük meg szalonnával és süssük



Vadgalamb sülve.

meg lassan nyárson; sütés közben azonban szükség többször páccal és tejföllel megöntözgetni. Már most a következő mártás készíttessék hozzá: Tegyük egy darabka írósvajjat egy kasztrólból, tegyük hozzá egy kanálnyi lisztet s hagyjuk kissé pirulni; ezután öntsünk hozzá annyi pácot, hogy kellő sűrű legyen; már most a galambokról lecsepegett levet vegyítsük hozzá egy kevés tejföllel együtt, mi után jól forraltassuk föl. Ha a galambok megsültek, tétessenek tálba és e mártás öntessék rájuk.



ÖTÖDIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

Különféle kompótokról.

926. Kompót almából.

Egyforma nagyságú masánszki almák meghámoztatván, de úgy, hogy csutkáik rajt maradjanak, habarjunk 2—3 kanálnyi sárgabarack-befőzöttet vízzel össze és higítsuk meg annyira, hogy kellő mennyiségű mártás váljék belőle, és ebben pároljuk már most meg a lehámozott almákat; tegyünk egyszersmind hozzá egy darab cukrot és egy citromnak levét, s miután az almák beletétettek, hagyjuk forni, azonban vigyáznunk kell, hogy az almák szét ne omoljanak; végre tálaljuk ki és a mártást öntsük rájuk.

(Ha *friss gyümölcsöt* hámozunk, minden egyes darabot friss vízbe adunk, mindaddig, míg forró cukorvízbe betesszük. Ha a lé a gyümölcs kivétele után még nagyon híg, akkor azt jobban befőzni hagyjuk és kihülve öntsük kompótra. Diszítésre a kocsonyásan befőtt nedvek (geléek) igen alkalmasak. Üveges kompót-tálakba csak azután rakhatni a főtt gyümölcsöt, ha már kihűtve lett.)

927. Kompót almából vagy körtéből másképen.

Meghámoztatván az almák vagy körték, vágassanak kétfelé, magvaik szedessenek ki és egy pohár vízzel, egy citrom levével és egy darab cukorral pároltassanak meg. Ha van meggy- vagy málnalevünk, ebből is vegyíthetünk hozzá két kanálnyit; s már most tegyük az almákat vagy körtéket egy tálba, a mártást pedig rája.

928. Kocsonyázott alma.

Hámoztassanak meg a masánszki almák, közepük pedig vájassék ki; már most vegyünk két rész valódi francia pezsgóbort, egy rész vizet, 21 deka cukrot és ebben hagyjuk az almákat párolni, de úgy, hogy szét ne omoljanak. Ha kellőleg megpuhultak, tálra kell őket rakni; mártása pedig, mely 7 deciliter legyen, ismét ízzó tűzre teendő, melyhez 3 deka felolvasztott vizahólyag tétessék. Ha pedig jeget kaphatunk, ekkor 25 gramm is elegendő; ezután vegyítsünk hozzá alkörmös levet, hogy szép színt kapjon, miután a kocsonya egy asztalkendőn és itatóspapíron áttörtetett, az almák befőzött egész meggyel töltenek meg, melyekre aztán a kocsonya öntendő, de vigyázva, hogy az almák tőle színt ne kapjanak, hanem fehéren maradjanak. Valódi francia pezsgő nemléte esetében pedig csupán csak 7 deciliter víz, két leves citromnak leve, és annyi cukor vétessék, hogy az egésznek kellő édessége lehessen. Nyáron azonban, ha friss gyümölcsünk van, masánszki alma nem létében, egyéb apró almákat is használhatni, pezsgóbor helyett pedig friss málna- vagy ribizskelevet is.

929. Vegy-kompót.

Vegyünk nagyszemű fehér cseresznyét, melyek egy kevés cukros vízben és citromlében pároltassanak meg. Ezután nagyfajú meggyek száraiktól megtisztítatván, egy másik edényben kevés vízben és cukorral szintén pároltatnak. Már most vegyünk apró körtécskéket, melyek épen ezen időtájban érnek, hámozzuk meg őket, úgy hogy csutkáik rajt maradjanak és ezek is vízben és cukorral pároltassanak meg; ha megpuhultak, vegyítsünk hozzájuk egy evőkanálnyit rumot, miután még pár percig forralandók, azután pedig kihűlesztendők. Végre 8 deka cukor egy kávéscsészényi vízzel mindaddig forralandó, míg a cukor nyúlósodni kezd. Már most öt nagy sárgabarack szép tisztára megtörülgettetvén, középett vágattassanak kétfelé, magvaik vétesse ki és tétessenek a nyúlósodni kezdett cukorba, melyben csak addig főzendők, míg teljesen cukorral befödettek; szétomlaniok azonban nem szabad. Amidőn a kompót kitálaltatik, a fehér cseresznyék a tál közepére ejtendők, s ott fölmáglyázandók; a meggy képezendi az első koszorút a cseresznye körül, a sárgabarackok a második koszorút, s csak az apró körtécskék, melyek egészen hagyandók, hogy ha meg-

hámoztattak, hogy szép fehérek maradjanak, mielőtt megfőzettek, citromlével kenetnek meg és képezendik az utolsó koszorút; és így csutkáikkal együtt fölfelé állítva rakatnak a tálra.

930. Töltött narancs-kompót.

Nyolc egyenlő nagyságú szép narancsnak a teteje levágatik, a narancs óvatosan kivájandó és a kivájtnak a leve gyengén kipréseltetik. Továbbá más nyolc narancs hámoztatik, a finom bőrke róluk óvatosan eltávolíttatik, magvai kiszedendők, a narancsok pedig apró darabokra vágatnak; ezek egy csészébe adandók és épen annyi vágdalt becsinált ananász-szeletkével és ép annyi jól lecsepegtetett befőtt meggyel összevegyítendők. A narancsok leve 28 deka finomra tört cukorral összekevertetik, az egészre felöntetik és betakarva jégre adandó. Röviden tálalás előtt a narancsok megtöltetnek, a tetejök ráadatik és kristálycsészébe rendeztetnek.

931. Kocsonyás kompót.

Hét deciliter tejszín fölhaboztatván, amennyire lehetséges, a hab tétessék szitára, hogy ott jól leszüremkedhessék. Ezután verjünk össze három evőkanálnyi barackbefőzöttet $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukorral, melybe fél citrom leve nyomandó; s miután mind jól összevegyült, a habbá vert tej kanalanként adassék hozzá. Már most 17 gramm vizahólyag felolvasztva vegyítettessék a fennebbihez, mit aztán tegyünk egy kasztrólba és hagyjuk jégen kocsonyásodni. Ez is megtörténvén, vegyünk birs- vagy masánszki almákat; az elsőt cukorral és vízzel, az utóbbit pedig cukorral, vízzel és citrommal kell megfőzni. Ezután 3 narancsnak a héja, a fehér bőrével együtt, kevés részben lehámoztatván és hoszúkás metéltre megvágatván, vízben mindaddig főzetik, míg megpuhuland. Főzzünk ezután egy kasztrólban $8\frac{1}{2}$ deka cukrot kevés vízben mindaddig, míg nyúlósodni kezd; a narancshéj már most szüressék le és egy villával, hogy össze ne töredezzék, a nyúlósodott cukorba jól bemártatván, egy pillanatig fölforrni, azután pedig kihűlni hagyandó, maga a narancs szeletekre szaggatandó, ezek a nyúlósodott cukorba mártandók, ezután pedig kihülesztendők, tálaláskor pedig rétegenként elvegyítendők. Legfőlé jó a kocsonya, mely kiboríttatik, egy fánkuszuróval, mellyel a kompót megrakatkán, erre a narancshéjak csinosan rendeztetnek el.

932. Kocsonyás kompót befőzött gyümölcsből.

Miután $3\frac{1}{2}$ deka vizahólyagot jól megpuhítottunk és apróra szaggattunk, mossuk ki jól hideg vízben, mely minden esetre 4 decilernél valamivel több legyen; miután pedig ebben néhány óráig ázott, főzzük ízzó tűzön mindaddig, míg fölolvadt. Végül a főzés

alkalmával vegyítsünk hozzá két tojás fehérét, mellyel aztán pár per-cig forrván, vétessék el a tűzről, s ha leülepedett, tisztája egy ruhán szüressék át. Ezen anyagot már most négy részre kell elosztani és használatig meleg helyre tenni. Ezután vegyünk közepszerű két üveg befőzött sárgabarackot s válogassunk ezekből legszebb tizenkét barac-kot, melyek tálra rakandók és cukorral beporzandók igen jól; s ha néhányszor megforgattuk s levét lefolyni hagytuk, ismét cukrozzuk meg, hogy így a cukor tökéletesen behathasson; a többi barackot a lével együtt tegyük egy levesestálba, azután forraljunk 14 deka cukrot 4 deciliter vízben mindaddig, míg fölolvadt és így forróan öntsük a leveses tálban levő barackra, mi után néhány óráig állni hagyandó. Már most minden nyomkodás nélkül szüressék át egy szítán, nyom-junk egy kis citromlevet bele, valamint a vizahólyag egy negyedrésztét is vegyítsük hozzá, mi után ismét egy asztalkendőn lesz átszürendő; ennek fele most már egy kasztróba jó, mely jég közé ásassék be, hogy megkocsonyásodhassék. Midőn már jól megfagyott, ezen cukorban feküdt barackok rendeztesen el szépen s már most öntessék rá a lének másik fele, mely szintén kocsonyásodni hagyassék. Eközben vegyünk egy kis üveg befőzött muskotály körtét, melyek szebbjei feltétetvén, a többi egy leveses tálba teendő. Ezután forraljunk föl 10½ deka cukrot 2 deciliter vízben és a befőzött körték levében mint főnnebb, s forróan öntsük a levesestálban levő körtékre, mi aztán egy ideig állva hagyandó. Már most másfél citromnak levét vegyük hozzá és a vizahólyagnak ismét egy negyedrésztét s ezt is, mint a barack-kocsonyát, egy kifeszített asztalkendőn átszűrven, öntsük a barack-kocsonyára rá, mi aztán úgy kezelendő, mint főnnebb. Ezután követ-kezik egy üveg befőzött spanyol meggy, melynek nagyobb része szin-tén tálra teendő, megcukrozandó és leve leszürendő; a többi pedig egy levesestálba jön; s miután 14 deka cukrot egy pohár vízben föl-olvasztottunk tűzön, öntsük forróan a levesestálban levő meggyre, mihez aztán a vizahólyagnak harmadik negyede adatván, ezt is kife-szített asztalruhán szűrjük át és öntsük a kocsonyásodott körtére, melyre aztán a félretett meggyek rakandók. Végre vegyünk egy üveg befőzött őszibarackot, melyek közül a szépe ismét, tíz vagy tizenkettő, válogattassék ki és egy tányéron cukroztassanak meg jól és ezeket is aszerint kezeljük mint már főnnebb a sárgabarackokat. A többi ősz-i-barack levébe jön egy citromnak leve és a vizahólyag utolsó negyed-része, mely aztán kifeszített asztalruhán átszüretvén, miután a meggy-kocsonya már megkeményedett, erre öntsük és a válogatott barackokat is rakjuk rá. Megjegyzendő azonban, hogy azon kocsonyának gyü-mölcse, mely utoljára jön, mint itt például az őszibarack, a meggy-kocsonyára rakandó és csak egy kávéscsészényi kocsonyával öntendő le, mi után békével hagyassék a jég közt, míg tökéletesen megfagyan-dott; legvégre már most öntessék rá a kocsonyának maradéka, mert különben a gyümölcsök a kocsonya által nem tartatván le, fölemel-

kednének és a többivel összevegyülnének. Mindez már most használatig a jég közt hagyandó. Kiborításkor azonban vigyázat és gyorsaság ajánlatik.

933. Kompót őszi barackból.

Az őszi barackok néhány pillanatig forró vízben fölforralandók, ezután hideg vízbe tétessenek; ha némileg kihültek, bőruk huzassék le, vágassanak kétfelé és magvaik vétessenek ki. Mintegy 8 barackra 10½ deka cukrot fél pohárnyi vízben főzhetni meg; s ha a cukor jól fölolvadt, tegyük bele a barackokat, mi után mindaddig főzessék, míg mindkét oldalról a cukrot magukba beszítták, ezután rakjuk őket szép renddel a csészébe s a cukorszörpöt még egy ideig forni hagyván, tegyünk bele egy kanálnyi rumot, s ha e lé sűrüdni kezd, öntsük a barackokra, tegyük aztán jégre vagy pedig pincébe.

934. Birsalma-kompót.

Ha 3 vagy 4 nagy birsalmát vízben néhányszor fölforrni hagyunk s aztán hideg vízbe tettük, hogy kihülhessenek, húzzuk le bőruket, az almákat pedig négy darabra vágjuk el és magvaikat szedjük ki. Már most főzzünk 21 deka cukrot 2 deciliter vízben mindaddig, míg a cukor nehéz cseppeket vet. Tegyük ebbe bele a birsalmákat, több ízben megforgatván őket, hogy minden részről kellőleg megpuhulhassanak, de szét ne omoljanak; ezután rakjuk a birsalmákat szép rendben egy tálra, melyre a kész mártás öntendő.

935. Kompót almapéppel.

Hámozzunk meg 8—9 legjobb fajú almát, szedjük ki magvaikat, melyeket aztán nagyobb darabokra vágdalván, 17 deka tört cukorral egy kasztróiban folytonos keverés közt sűrű, sima péppé főzzünk meg, mi után kihülesztendő. Már most vegyünk egy kompót-csészét és e pépet a csésze közepén cukorsüveg formára simítsuk föl egy széles késsel; ezután vegyünk befőzött szép spanyol meggyet, melynek leve kellő mennyiségű cukorral befőzetvén, a meggyek koszorú alakban rakatnak el; a pép maga befőzött sárga barackkal és ringlottákkal ízletesen díszíttessék föl, a legszebb pedig legfölé tétessék.

936. Vegy-kompót aszalt gyümölcsből.

Főzzünk vagy aszalt spanyol meggyet, vagy apró brünni szilvát vízben, cukorral és kevés citromhéjjal, azután pedig aszalt barackot s aszalt és sajtolt körtét. Tálaláskor a meggy vagy brünni szilva a tál közepére máglyáztatik föl, ezután jó a barack és körte csutkáikkal fölfelé állogatva.

Más módon: Őszi barack- és almaszeletek, valamint a som kimosatnak vízzel, borral és cukorral puhára főzetnek. Préselt körtét vízzel és cukorral főzzük, hogy rövid leve legyen. A hámozott préselt szilva vízzel és cukorral főzetik. Közönséges aszalt szilvát megmosva adjuk oly fazékba, mely félig a meghatározott mennyiséggel megtelik, mire annyi vizet öntünk, amennyi befér és addig főni hagyjuk, míg a víz egészen befőtt, ezután a maradt lével tálalendő és cukorral behintetik. A szilvát azonkívül cukorral, fahéjjal, citromhéjjal és borral is főzhetni.

937. Kompót aszalt meggyből.

7 deciliter aszalt meggyhez, miután több ízben jól kimosatott, végy 14 deka cukrot, egy pohár fehér bort, két pohár vizet, kevés citrom- és narancshéjat és mindezt főzd addig, míg megpuhult; ez után vedd ki a meggyet egy lehabzó-kanállal és rendezd el egy tálon; levét pedig hagyd még egy ideig főni, melyhez még egy narancsnak levét is adjad; szűrd ezután egy kendőn keresztül és öntsd a meggyre, mi után hűvös helyre teendő. Mielőtt asztalra adnád, hosszúkásra aprított narancshéjjal hintsd meg. Eszerint lehet az aszalt szilvát is kezelni, csakhogy a legjelesebb fajuak legyenek.

938. Szilva-kompót.

Végy friss szilvát, hámozd meg vékonyan, tedd egy kasztrólba, és ha kevés vizet öntöttél rá, tégy hozzá egy darab cukrot, mellyel aztán néhányszor fölforrni hagyandó. Már most egy alkalmas csészébe tálald ki, levébe pedig citromhéjat tégy és addig hagyd még forrni, míg megsűrűsödött; ezután szűrd át és öntsd a szilvára, mely hidegen lesz asztalra adandó. Az utóbbi két kompótot igen csinosan tálaljuk fel, ha körül vesszük azt egy sor fehér s egy sor vörös narancs-szeletekkel, melyekből a magot kiszedtük.

939. Tök mint kompót.

Miután a tököt jól megtisztítottuk, ujjnyi hosszú és ujjnyi vastagságú szeletekre vágjuk és 24 órára ecetbe adjuk. (Ehhez csak jó borecetet veszünk, melyhez 7 deciliter ecet után 4 deciliter vizet hozzá öntünk. Ezután 2½ kiló tökre — melyet előbb megmérünk, mielőtt ecetbe rakjuk — 2 kiló cukrot adunk, mely öt pohár vízzel addig főzendő, míg jól nyúlósodik, ekkor a tököt az ecetből kivesszük, egy-néhány percre szitára adjuk, onnan a nyúlósodott cukorba, hol addig főzendő, míg minden darabka zománcozott — tehát átlátszó lett — ezután szedjük ki, és hagyjuk a cukrot újonnan főlni, míg nyúlóssá lett, adjunk hozzá két narancs- és egy citromnak finom hosszúkás darabkáira vágott héját, de a hámozásnál jócskán a fehér héjából

is vehetünk, mit öt percig a cukorban főzni hagyunk, mire ismét a tűkszeletek beleadatnak és egy ideig a tűzön állni hagyjuk, azután félretesszük; ha kihült, töltsük üvegekbe és kössük be papírral. Így évekig eltart.

ÖTÖDIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

Különféle salátákról.

940. Francia saláta.

A hozzá szükséges zöldséget sós vízzel leforrázzuk, az erősebbet gyengén megfőzzük, a zöldséget hagyjuk kihűlni, a saláta-tál közepébe a zöld babot rakjuk és egyenlő halmokban sárgarépból, vörösrépből, spárgából stb., hintsük be azokat egy evőkanálnyi finomra vagdalt fűszeres füvekkel (kerti zsázsa, turbolya, baraboly) és öntsük le az egészet ecettel kavart olajjal, vagy ha kéznél van, tatármártással vagy mustármártással.

941. Feketegyökér-saláta.

Nem nagyon vastag feketegyökeret tisztíts és moss meg jól, vágj apró kockákra és főzz meg ecetes sós vízben puhára, mire tedd hidegre. Ezalatt törj át 6 keményre főtt tojássárgát egy szitán, tégy 1 kávéskanál törött cukrot, egy kevés borsot és sót hozzá és kavard el annyi olajjal és ecettel, hogy sűrű, de folyékony mártássá váljék. Kavard ebbe a feketegyökeret, tálald a salátás tálba és díszítsd madársalátáival.

942. Articsóka-saláta.

Az articsóka, mint közönségesen szokás, tisztán megmosatván, tövisei vágassanak el; ezután főzessenek meg puhára, a durva és rostos részei pedig tisztítottassanak ki belőle; ezután egy kent rostélyra helyezvén, finom olajjal megöntözvén s ha vegy-fűszerekkel meghintettük, süssük meg lassan, mi után tálra rakandók, hol ecettel és olajjal kell elkészíteni és hidegen asztalra adni.

943. Articsóka- és zöld borsó-saláta.

Tizenkét—tizenöt szép egyarányos nagyságú articsóka teteje igen tisztára és egyenlő nagyságra vágandó, citromlével, egy darab írósvajjal, sóval és vízzel puhára párolandó és hűvös helyre teendő. Ez alatt

egy lapos csésze fenekét aszpikkal megtöltünk és megkocsonyásodás végett hideg helyen jégre tesszük. Az articsóka-tetők ezután, ha kihültek, a léből kiszedtetnek, letöröltetnek és félórára ecetbe és olajba adandók; továbbá 1½ liter zöld borsó meghántatik, vízzel lehűtve salátának elkészítjük, az articsóka-tetők a zöld borsóval megtöltendők, a salátatálon az aszpikra felállítandók és az egészre még ecet és olaj csepegtetendő. Ily módon töltött articsókákat, melyek igen csinosan néznek ki és igen jóízűek, hideg húsétek karimázására is alkalmazhatjuk.

944. Ugorka-saláta.

Az ugorkák meghámoztatván, vékonyra szeleteltessenek meg, sózzuk meg és egy órafolyásig hagyjuk állni; ezután szűrjük le róla a sósvizet és vegyítsünk az ugorkához aprított foghagymát; ezután készítsük el finom olajjal és ecettel, mellyel miután jól összevegyítettük, tört magyarborssal hintsük meg.

945. Kiborított saláta aszpikban.

Egy bomba-formát jégre állítunk, egy kevés felolvasztott aszpikot öntünk belé s a formát folyton ide-oda forgatván, addig töltünk aszpikot belé, míg köröskörül egy ujjnyi vastag réteg béleli. A saláta zöld borsóból, zöld babból, kockára vágott sárga- és vörösrépából, valamint zellerből áll (mindez puhára lévén főzve), mire majonnézzel, mustárral és egy kevés föleresztett aszpikkal kevertetik el. Az aszpikkal kiöntött formát megtöltjük vele és használatig jégen hagyjuk. Tálalás előtt egy pillanatig forró vízbe mártjuk s tartalmát óvatosan egy salátás tála borítjuk. Apró salátával szegélyezzük a tálalást s tojásokat is alkalmazván díszül, peccsenyéhez adjuk asztalra.

946. Kauli-saláta.

A legszebb fehér kaulinak (karfiol) rózsái sós vízben forráztatnak meg és ha elegendőleg puhák lettek, szüressék le róluk a víz, s miután friss vízzel leöblítették, hogy szép fehérek maradjanak, kissé sózassanak meg, végre pedig egy tála csinosan elrendeztetvén, ecettel és olajjal készíttessenek el.

947. Spanyol saláta.

Végzöld borsót, zöld babot, kockára vágott sárgarépát, vörösrépát, zellert és champignont és blanchirozd mindezt jó puhára. Két héringnek húzd le bőrét és fejtsd ki gerincét s vágd őket is apró kockákra, melyeket vegyíts a többihez. Ezután kavard 3 tojás sárgájából és a szükséges olajból jó majonnézt, melyet savanyíts tárkonyecettel és egy evőkanál mustárt is tévén hozzá, kavard belé a kockákat.

Adj még hozzá sőt és egy kevés felolvasztott aszpikot és töltsd az egészet egy formába, melyet tégy jégre. Tálalás előtt mártsd a formát egy pillanatig forró vízbe, borítsd ki a salátát, diszítsd szépen zölddel és tojással és öntsd le egy kevés ecettel és olajjal összekevert majonéz-maradékkal.

948. Angol zeller-saláta.

Szép zöld zellert tisztíts és moss meg, leveleit tedd el dísznek, a többit pedig vágd apró kockákra és blanchirozd meg sós vízben. A zellerkockákat vegyítsd tárkonyecettel savanyított majonézbe, tégy hozzá egy kevés mustárt és szórd meg vagdalt zöld petrezselyemmel. Ha kitálaltad, diszítsd kaviáros tojáskarikákkal, valamint a zöld zellerlevelekkel s öntsd le az egészet összekevert ecettel és olajjal, melybe sőt, borsot és cukrot vegyítettél.

949. Káposzta-saláta szalonnával.

E salátához gyengéd vörös káposztafejecskék vétessenek, melynek erős gerincei levelestől kiváгатván, a levelek keményre göngyöltessenek össze és lehetőségig legfinomabbul vágattassanak meg. Ezután vágjunk egy darab szalonnát apró kockákra, mely serpenyőbe szép sárgára piríttatván, a szalonnát vegyük ki, a kiolvosztott zsírjához már most fehér ecet öntendő, mellyel felforralni hagyjuk. Ezután a vágott káposztát kell egy medencébe tenni, sózzuk meg és a forró ecettel öntsük le, mi után a káposzta azonnal betakarandó és kis ideig állni hagyandó; már most szűrjük le róla az ecetet, melyet ismét forraljunk föl és ezzel a káposztát ismét öntsük le, mint először; és ha ezt még egyszer vagy kétszer ismételtük, tálaljuk ki a káposztát egy meleg tálra, a pirított szalonnát pedig tegyük rá s mi után ehhez még kevés ecetet öntöttünk, a saláta kész, mely azonnal föladandó.

950. Nyers káposzta-saláta.

Két közép nagyságú vörös káposztafejnek a szélső levelei és gerincei eltávolíttatnak, a csutkájuk kiváгатván, a káposzta késsel vagy gyaluval finomra vágatik, ezután 5 percig forró vízben leforrázzuk, 3 deka sóval vegyítjük és hagyjuk néhány óráig állni. Ha a káposztát kifacsartuk, finom olajjal és hasonló mennyiségű ecettel leöntjük, végre egy tálra csinosan elrendezzük és adjuk fel.

951. Paradicsom-saláta.

Végv néhány szép kis paradicsomot, mosd meg, szeleteld fel, sózd és borsozd meg és tálald szép magasan egy salátástálra. Ezután keverj 2 tojás sárgájából s a szükséges olajból majonézt, melyet higíts fel

jó tárkonyecettel, tégy egy kevés finomra vagdalt zöld petrezselymet és törött borsot belé és ötsd le vele a paradicsom-szeleteket. Dísznek alkalmazz tojást és madársalátát.

952. Spárga-saláta.

A spárga, mint szokás, megtisztítatik és csomóba köttetik, azután puhára megfőzetvén, miután a víz róla leszűretett, úgy igazítatik el a tálon, hogy fejeik befelé álljanak, mi után tökéletesen kihűlesztetnek. Vegyünk ezután szép sárga kötött-salátát, mossuk meg tisztára és csillagalakuan rakjuk el tálban a spárgához ; sózzuk meg s erre finom ecettel összevegyített finom olajat öntsünk negyed órával előbb, mielőtt asztalra adnók.

953. Görög saláta.

Többféle marinírozott halat, melyeknek bőrét és gerincét eltávolítottuk, egyenlő darabokra vágunk s a visszamaradt tejet, bőroket és gerinceket cukros ecettel s egy kanál majonnézzel, önteléknek jól elkavarjuk, mire ezt félre tesszük. Ezután egy kevés francia salátát készítünk, ebből egy réteget a tál fenekére teszünk, ennek tetejébe egy sor haldarabot rakunk, mi után egy réteg jól megtisztított narancs-szelet következik. Erre ismét francia saláta teendő, erre pedig egy réteg almaszelet. Ha mindent szépen egymásra raktunk, madár- vagy fejessalátából csinálunk koszorút körülé, az egészet megszórjuk 2 vagdalt kemény tojással és leöntjük az előkészített átszűrt keverékkel.

954. Olasz saláta.

Vegyünk többfajú zöld salátát, néhány főtt burgonyát, egy darab angolnahalat, egy nagy héringet, de mely előbb jól kiáztattassék és tisztítottassék és néhány orsóhalat is. Mindezeket vagdaljuk össze szeletekre és rakjuk el csinosan a salátás tálban ; ezután főzzünk néhány tojást keményre, sárgáját vegyük ki és törjük át egy szitán ; fehérét pedig vagdaljuk szeletekre és kis szurdalóval apró holdacskákat szurdaljunk belőle ; adjunk már most hozzá apróra vágott vörösrépát, mellyel a saláta szép ízletesen felcsinosítandó. Három koszorúzatot is alakíthatni ; az elsőt a tojássárgából, a másodikat vörösrépából, végre a harmadikat tojás fehéréből ; a saláta közepébe aszpic teendő.

955. Kocsonyásodott saláta macedoinként.

Ha a kerekmintát beöntött kocsonyán csinosan kiraktad és hozzá babot, saláta-halakat majonnézzel vegyítettél, töltsd meg és önts fölibe (ha megkeményedett) kocsonyát. Ha a karikát kiborítottad, adj közibe — salátává vegyítve — karfiolt, kelbimbót, zöld babot, spárgát stb. effélét.

956. Svéd saláta.

Készíts jó majonnézt; vágj 5 kis ecetes ugorkát levelekre, úgy mint néhány párolt champignont, darabolj fel néhány különféle marinírozott halat és néhány keményre főtt tojást és vagdalj apró kockákra vörös répát és zöld babot. Tedd mindezt egy medencébe és kavard össze a majonnézzel, mustárral, citromlével és egy kevés felolvasztott aszpikkal. — Egy jégben állott formát rakj ki, kiszurkált vörösrépával, champignon-darabkákkal és tojásszeletekkel, töltsd belé a salátát és tedd ismét jégre. Ha a saláta megfagyott, a formát meleg vízbe mártván, borítsd ki egy salátás tálra, díszítsd zölddel és öntsd le olyan keveréssel, mint a 953-ik szám alatt leíratott.

957. Ecetes dinnye-saláta.

Két zöld ecetes dinnyét vágj egyenlő részekre, s meghámozván rendezd szépen egy tálra, melyet tégy jégre. Vond be a dinnyéket kissé aszpikkal és öntsd le pikáns olajos mártással. Ezután olvassz fel a habüstben egy darab aszpikot s az üstöt jégre állítva, kavard folytonosan lassan a habverővel, eközben 1 deciliter táblaolajat vegyítvén belé. Ha az olaj és aszpik kocsonyásodni kezd, vagdalt zöld petrezselymet adj belé és öntsd le vele az előkészített dinnyéket.

958. Burgonya-saláta majonnézzel.

A burgonyák, miután megfőzetnek és meghámoztatnak, szeletekre vágatnak és még melegen ecettel megáztatnak, mire az egészet kihűlni hagyjuk, öntsük meg majonnéz-mártással és tálaljuk.

959. Zöld bab-saláta.

Zöld hüvelyes babot szálkáitól tisztítsuk meg, vágjuk hosszúkásan, főzzük félig puhára sósvízben és hagyjuk lecsepegni. Miután kihült, öntsük meg ecettel és olajjal és kevés borsot reá, mire a saláta kész.

960. Saláták gyökerekből és főzelékekből.

Céklából: A céklát megmossuk, anélkül, hogy finomabb gyökereit letörnők, nehogy a vörös leve kifolyják — megfőzzük vagy megsütjük, hámozzuk, szeletekre vágjuk és egy cserépedénybe rakjuk, minden sorra köménymagot, meg néhány tormaszeletet hintünk és annyi ecetet öntünk fölibe, hogy eltakarva legyen. Ha legalább egy napig állva hagytuk, tegyünk belőle egy csészébe egy kevés ecettel és hintsük meg tormával. Az ecetet előbb néhány darab cukorral megfőzzük és ha kihült, ráöntjük.

Céklát és burgundi répát megfőzni, langyosan felszeletelni, ecettel, olajjal és borssal elkészíteni kell és azonnal feladni.

A *pozdort* lehántjuk, megfőzzük, darabokra vágjuk, mire ecettel, olajjal, sóval, borssal és petrezselyemmel elkészítjük — és tálaljuk.

Murokrépát, mohrépát (pasztinát) *édes v. német murkot, bakszakállt* lehántjuk, sós vízben megfőzzük, darabokra vagy rézsentes szeletekre vágjuk és mint a pozdort elkészítjük.

A *fekete retket* csak megmossuk, vékony szeletekre vágjuk vagy reszeljük, azután ecettel, olajjal, sóval és borssal elkészítjük.

A *lencsét* folyóvízben puhára főzzük és hagyjuk kihűlni, azután tárkonyecettel és olajjal leöntjük, finomra vágott zöld petrezselyemmel behintjük — vagy diszítjük keményre főtt és apróra vágott tojással, vagy szárdellával, zsázásával vagy raponccal és felvágott, fél lágyra főtt tojással.

A *száraz babot* puhára főni és kihűlni hagyjuk, ezután leszűrjük és készítsük el ecettel és olajjal, raponc- és endivia-katánggal, diszítjük fel hosszúkásra vágott szárdellával és negyedekre vagdalt főtt tojással, vagy hintsünk rá reszelt tormát vagy fekete retket.

961. Lenolajos káposzta.

Végý friss besavanyított káposztából egy tányérra, de a levét is hozzá, adj rá szeletekre vágott kemény tojást és egy darabokra vágott heringet. Öntsd meg jól a káposztát friss, hidegen sajtolt lenolajjal és add a salátát az asztalra.

HATODIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

Tortákról.

962. Stephania-torta.

14 deka cukor, 8 tojás sárgája, 14 deka liszt és 7 deka írósvaj egy medencében összekevertetik; ezután 8 tojásnak a habját lassanként beledadjuk. Ha az megtörtént, egy lapos pléh írósvajjal megkenendő, mire késfoknyi vastag szeleteket kenünk; ezt a sütőcsőben világossárgává megsütjük, melegen a pléhről leszedjük és hagyjuk kihűlni. Most tégy a medencébe 42 deka írósvajat, keverd el jól, ezután 28 deka cukor, 6 tábla csokoládé, mely egy kevés vízben a tűzön felolvasztatott — az írósvajba adatik. — Ezután vegyük a szeleteket, kenjük meg egyenként kisujjnyi vastagra a csokoládéoldattal és vonjuk be végül a tortát caramel-öntettel.

963. Vaniliás torta tojás nélkül.

21 deka vajból, 17 deka lisztből, $10\frac{1}{2}$ deka cukorból, sok vaniliával és $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört mandolából tészta készíttessék, melyet 3 egyenlő lepényre kisodorni és egyet köztük cukorral és mandulával meghinteni kell. Ha megsüttettek, kettőre befőzöttet kenünk és a harmadikat, mely mandulával meghintetett, ráillesztjük és vaniliás cukorral beporozzuk.

964. Tarattyús-torta.

Hét deka írósvaj 5 tojás sárgájával és $10\frac{1}{2}$ deka cukorral kevertessék, hozzá 3 tojás fehérének a habját, $10\frac{1}{2}$ deka süteménymorzsát és szágót vegyítvén. Két kerekmintában megsütvén, a torta gyümölcsízzel összeillesztetik és jegedéssel bevonatik.

965. Homok-torta.

Vegyíts 14 deka finomra tört cukrot 14 deka burgonyaliszttel és oszd 4 egyenlő adagra. Ezután 14 deka írósvaj 4 tojással kevertetik és adj minden tojásnál egy adagot a fentebbi vegyüleből hozzá, mire ismét 10 percig keverd. Már most önts 1 kanálnyi rumot közé és töltsd meg vele az írósvajjal kikent és burgonyaliszttel meghintett mintát, mire mérsékelt melegben 1 óráig sütni hagyod. Ha a tortát kiborítotad, hintsd meg vaniliás cukorral.

966. Alma-torta.

Végý 21 deka finom lisztet, 14 deka finomra tört cukrot, kevés finomra aprított citromhéjat egy deszkára és keverd jól össze. Már most egy sodrófa segítségével e fönnebbi szerekkel együtt 21 deka írósvaját dolgozz össze ; ezután tégy közibe egy egész tojást és egy tojás sárgáját



és annyi tejfölt, mennyi a gyurma megnedvesítéséhez elégséges, de melynek igen keménynek lennie nem szabad ; ezután egy széles késsel dolgozd át jól, csináld össze és hajtogasd háromszor egymásra, úgy mint az írósvajas tésztát szokás. Ezután öt vagy hat nagy jófajú almát hámozz meg és szeleteld föl és fél kávéscsészényi vízzel, darab cukorral

és kevés tört vaniliával mindaddig főzd, míg péppé nem vált. A tészta már most késfoknyi vastagra sodortassék ki, mi után tortapléhre teendő; ha az almapép kihült, ujjni vastagon kenessék e tésztára, azután a tésztalepény körül egy hüvelyknyi széles tészta-szalag időmíttassék, hogy így az almapép ki ne folyhasson; ezután az egész torta tészta-lemezekkel fonassék be, melyek tojásfehérével megkenetvén és a torta cukorral meghintetvén, $\frac{3}{4}$ óráig folytonos tűznél süttessék meg. (Lásd az ábrát.)

967. Citronát-torta.

Keverj 28 deka cukrot 4 tojás sárgájával és 4 egész tojással 1 óra hosszant, mihez 28 deka mandulát, 14 deka pisztácot, 21 deka citrónátot, 2 citromnak a héját, mindezt finomra vágva — adandó, tedd tortapléhre és hagyd sülni. Ezután a tortát narancsöntettel bevonod és gyümölcssel díszíted.

Vagy pedig: Készíts 6 tojásból, 14 deka cukorból, 14 deka mandulából — mely héjával törendő, — $10\frac{1}{2}$ deka citrónátból, 3 deka aranciniból és 28 deka süteménymorzskákból és fűszerből tortát.

968. Frigy-torta.

Többféle torta lapjai finom szesszel megnedvesíttetnek és különféle befőtt gyümölcsízzel megkenetnek, mire a felső lapra papirtölcsérrrel spanyol csigatésztából többféle karikát nyomunk, melyek mandulával és cukorral meghintetnek — ezután hűvös kemencében megszáritva, a gyűrűk üregei többféle befőttel kitöltetnek.

969. Vaniliás- vagy piskótakenyér.

Keverj össze négy tojás sárgáját 14 deka cukorral és kevés vaniliával, vegyíts hozzá 4 tojás fehérének a habját és 12 deka lisztet, tölts meg vele egy írósvajjal megkent és papírral kirakott hosszúkás mintát, süsd meg hűvösen; használatkor vágd fel vékony szeletekre, melyek — ha régensültek — cukorral behintetnek és tortaplében piríttatnak.

970. Piskóta-torta.

Reszeljünk le 42 deka cukrot egy narancson, törjük és szitáljuk meg, mi aztán egy medencébe teendő, hol ez 22 tojás sárgájával egy óra folyásig egyaránt kevertessék. Ezután vegyítsünk hozzá könnyedén 24 deka rizsport vagy finom lisztet, de melynek megtörve és átszitálva kell lennie. Verjünk már most 12 tojás fehéréből kemény habot és ezt vegyítsük könnyedén közibe. Ezután vegyünk három egyforma nagyságú tortapléhet abroncsaival együtt és kenjük meg írósvajjal; a tésztát pedig osszuk három részre, mi után gyenge tűzön megsütendő. Ha jól kisült, a pléhekről a tészta egy szitára boríttassék és kihülesztessék;

ezután mindegyik lepény kenessék meg más-másféle befőzöttel és hasonló irányzatban boríttassanak egymásra és vagy puncs vagy csokoládé-konzervvel, vagy friss málnajegedéssel vonassék be. A málna-jegedés vagy a földieperé ekkép készíttetik : a földiepernek az apró vörös fajából választassék ; töressék ezután 17—21 deka cukor és szitáltassék meg. A gyümölcsök egy tiszta kendőn nyomassanak át és kanalankint kevertessenek a cukorba, hogy így a jegedés igen híg ne legyen. Ha már most a jegedés habosra veretett, ezzel a torta egy késsel szép simára és egyaránt bevonassék és némileg kihülesztett kemenczében száríttassék meg, mi végre egy óranegyed elegendő. De ha a torta citrom- vagy puncs-konzervvel vonatik be, ekkor egy ív fehér papirosra állíttassék és ha a konzerv már jó, öntessék a tortára és egy kés segítségével a tortának mind föle, mind oldalai simíttassanak vele be egyaránt, mi után megkeményedni hagyandó. Ha a konzerv megszáradt, ekkor egy vagy két kávéskanálnyi szép sárgabarack befőzöttet cukorral összevegyítve, miután kellő finom lett, egy vékony fecskendővel koszorú alakban a konzervre lehet fecskendezni, mely rajta csakhamar meg fog száradni.

Piskóta-torta más módon. 28 deka szagosított cukor 12 tojás sárgájával $\frac{1}{4}$ óra hosszan folyvást kevertetik, keverj hozzá még 10 tojás fehérének habját, 17 deka piskótalisztet vagy finom fehér lisztet, töltsd meg vele a mintát, süsd meg gyenge melegnél és vond be (glazirozd) tetszés szerint. Ha a torta megsült, levelekre metszendő, vagy mindjárt levelekben süthető, akkor azután befőttel bekenjük, egymásra rakjuk és öntettel bevonjuk.

Piskóta-torta csokoláddal. Ehhez a fent leírt anyagban 14 deka csokoládé a tojásfehérhab előtt még belekeverendő, másképen pedig mint a fentebbi készíttetik el.

971. Sodralék piskótatésztából.

E végre is a tészta a 970-ik szám szerint készítendő 14 deka cukorból, 10 vagy 12 személyre elegendő. Miután már a fent érintett mód szerint a piskótatészta elkészült, kenessék meg egy hosszú süteményes pléh írósvajjal, a tészta pedig öntessék rá, mely aztán egy késsel késfoknyi vastagra egyaránt elsimítandó és gyengéd melegnél mindaddig sütendő, míg a tészta sötétsárga lett. Ezután kenjük rá sárgabarack- vagy málnabefőzöttet és néhány pillanatig tegyük a kemencébe vissza, hogy a tészta megpuhuljon és összesodrani lehessen, hogy eszerint a sodralék szép vastag legyen : ezután tegyük ismét a némileg kihülesztett kemencébe s mintegy tíz percig hagyjuk benne ; ennek lefolyta után vegyük ki és hagyjuk tökéletesen kihűlni és megmeredni ; már most egy éles késsel a sodralékokat késfoknyi vastag szeletekre metélvén, egy tálon három vagy négy koszorúzatban rendezzük el. Mielőtt azonban a sodralékok összeszeleteltetnének, egy tiszta tollal

általában habbal kenessenek meg és hengergessük meg durván tört cukorban s tegyük ismét egy kihűlesztett kemencébe, de csak addig hagyandók benne, míg megszáradhatnak, miután pedig kihűltek, azután vagdalandók össze.

972. Lepény-torta.

Készíttessék ötször hajtogatott írósvajas tészta, mint majd alább láthatni; sodortassék aztán késfoknyi vastagra; azután vegyünk 28 deka tortalepényt és négy akkora levelet vágjunk, mekkora a torta-lepény; kenessék ezután meg mindegyike tojás fehérével s mindegyikét különösen tegyük a pléhre, mi után lassan megsütendők, de úgy, hogy szép fehéren maradjanak; már most vegyük az egyik lepényt és ribizke-befőzöttel kenjük meg; takarjuk ezt be a másik lepénnyel, ez pedig sárgabarack-befőzöttel lesz megkenendő; már most erre jön a harmadik lepény, mely szintén csipkebogyó- (Hetschepetsch) befőzöttel simittassék be; végre jön legfelül az utolsó lepény borítécul, melyre a következő jegedés öntendő: Verjünk egy tojás fehérével kemény habot; tegyük egy kis medencébe, mi után annyi tört cukrot tegyünk hozzá, hogy belőle vékony tészta váljék s keverjük mindaddig, míg a jegedés szép fehér lett; ezután tegyük egy kis fecskendőbe, mely szép csinosan a tortára nyomandó. A jegedést alkörmöslével pirosíthatni meg, mi után a torta némileg kihűlesztett kemencébe teendő, hogy itt a jegedés megszáradhasson.

Az írósvaj-tészta ekkép készítendő: Szítáljunk meg 56 deka finom lisztet, sózzuk meg kissé és azután egy fél tojás nagyságú írósvajjal, három tojás sárgájával és igen kevés vízzel gyúrjuk könnyű kézzel mindaddig, míg apró hólyagok mutatkoztak rajta; ha azonban a tészta kemény találna lenni, mi sokszor a liszt tulajdonsága miatt meg szokott történni, ekkor kevés vizet vegyünk hozzá, mert e tésztának a rétestésztánál keményebbnek lenni nem szabad. Mi után tehát a tészta tökéletesen elkészül és gömböccé összealakított, lisztezett helyre teendő és kendővel betakartan nyugodni hagyandó. Már most gyúrjunk meg (kivált télen) 56 deka írósvajjat lágyra, a tészta pedig ujjnyi vastagra négyszögletesen sodortassék ki és az írósvajjat ebbe pontosan behajtogatván, hagyjuk hideg helyen állani. Öt perc múlva a tészta négy arasznyi terjedelmű négyszögben vigyázva sodortassék ki, azután alulról fölfelé és fölülről aláfelé három rétegre hajtassék össze egymásra, mi után a sodrófával gyengéden lenyomandó, úgy hogy a tészta három rétegben lévén összehajtvá, mindenkor három oly hosszú mint széles réteget adjon; az összehajtás e hosszú rétegeknél is háromszorosan történjék és a tészta ismét egy négyszöget képezend, mely aztán egyszer hajtogatott tésztának neveztetik. Eszerint kell a tésztát ötször összehajtogatottnak készíteni s csak ezután lehet süteményeket belőle készí-

teni. Nyáron, midőn a hőség miatt a tésztának ismételt érintése kézzel azt puhává teszi, az írósvaj jóval az alkalmazás előtt hideg vízbe tiszta jéggel legyen behűtve; azután gyúrássák meg jól és szikasztassák meg egy kendővel, minden összehajtogatás után pedig, minek gyorsan kell történni, két cintányér közt tört jég fölé vagy pedig hűvös pincébe teendő; néhány perc múlva aztán fordítottassák meg és ugyanannyi idő múlva ismét hajtogatassák össze, mely hajtogatásnak azonban lehető legnagyobb gyorsasággal s vigyázattal kell történnie, hogy a tészta ki ne száradjon és emiatt ne szakadozzon; kisodrás közt a lisztezéssel gyéren bánjunk, mert ezzel a sütemény szépsége fogna vesztetni.

973. Lepény-torta franciáisan.

Ehhez is, mint a fönnebbihez, ötször hajtogatott írósvajas tészta szükséges, mintegy 84 deka írósvajjal készítve. Ezután a tészta 3 lepényre 2 késfoknyi vastagon sodortassák ki és két egyforma gömbölyűségű s 28 deka tortalepény nagyságú tésztalepény vágassák ki belőle egy melegített késsel, közepén pedig egy nagy fánkszurdalóval szurdaljuk ki, úgy hogy csak lapos szélek, mintegy tenyérnyi szélességűek maradjanak; azután vágjunk ismét két egyforma lepényt belőle és ezeket is ugyanazon szurdalóval szurdaljuk ki, mi már most mindaddig folytatandó, míg nyolc pár lepényt készítettünk eszerint el, melyeknek mindegyike a másíknál csak ujjnyival legyen kisebb; ezután mindegyik lepény habbá vert tojással kenessék be és késheggyel szurkáltassák meg s ha cukorral beporoztuk, némileg kihülesztett kemencében megsütendő. Ha megsültek, az egyik nagyobb lepény késfoknyi vastagon sárgabarack-befőzöttel kenessék be, mire aztán az ennek megfelelő párja borítandó; mi aztán mindaddig folytattassák, míg mind a nyolc pár párosan megtöltetett. Ezután négy tojás fehéréből verjünk habos jegedést s ezzel az összeragasztott lepények szélei késfoknyi vastagon vonassanak be és azután aprított s egy ív papiroson vastagon kent pisztáciák hengergettesenek át, úgy hogy a lepények szélei zöldporozottak maradjanak; a második lepény szintén eszerint kenessék be és darabosan tört cukor hengergettesék rajta keresztül; a harmadik lepény ismét pisztáciákkal lesz áthengerezendő és így tovább, míg mind a nyolc pár eszerint beporoztatott. Ezután ismét kemencébe tétetnek, de mely egészen hűlt legyen és csak addig hagyatnak benne, míg a habos jegedés megszáradt; a cukor egészen fehér, a pisztáciák pedig zöldék maradjanak. Miután kihültek, a két legelső összeragasztott lepény egy alkalmas tálra tétetik és sárgabarack-befőzöttel megkenetik; erre már most jön a másik pár, mindazáltal úgy, hogy középre essék s ennek is föle sárgabarack-befőzöttel lesz megkenendő s így folytattassék ez mindaddig, míg mind a nyolc pár egymásra rakatott. Az utolsó pár befőzött egész meggyel diszítettessék föl.

974. Morzsa-torta.

Végý 28 deka írósvajat és 42 deka lisztet s egy sodrófával dolgozd át jól; ezután forrázz le és törj össze finomra 28 deka mandolát és épen annyi cukrot, aprítsd apróra egy citromnak héját s mindezt egy citrom levével és egy egész tojással összevegyítve, csinálj tésztát, olyant, mely összeálljon jól és sodord ki egy ujnyi vastagra; ezután tedd e tésztát egy tortapléhre, töltsd meg meggy- vagy ribiszke-befőzöttel és tésztalemezekből húzz rá rostélyt s miután a pléh körül az abroncsot megerősítetted, kend meg a tésztát tojásfehérével, hintsd meg darabosra tört cukorral és süsd meg gyengéd melegségnél szépen.

975. Kenyér-torta.

Forráztassék 28 deka mandola, azután törjük meg finomra, törés közben azonban kevés vízzel nedvesítendő; ezután töressék meg finomra 28 deka cukor és egy citrom héja kicsire megvágatván, nemkülönben késfoknyi tört fahéj és mintegy három tört szegfűbors tartassék készen. Már most reszeljünk le feketé, de jól kisült s nem savanyú kenyérből 10½ deka morzsát, mely aztán ménesi vagy malaga borral megáztatandó, igen nedvesnek azonban ne áztassuk, hanem csak hogy kissé ivódott legyen. Mindezt már most tegyük egy medencébe és egyenkint üssünk bele egy egész tojást és nyolc tojás sárgáját, mi után fél óráig habarandó, hogy így fehér s habos legyen; ezután csináljunk négy tojás fehéréből kemény habot, mely szintén könnyedén lesz hozzá keverendő; már most egy kasztrólt vagy mintát kikenvén írósvajjal, az egész anyag öntessék bele és süttessék meg, de ne fölötte hirtelen melegnél. Ha jól kisült, borítsuk ki és vonjuk be narancsjegedéssel, mely ekkép készítendő: egy narancson dörzsöltessék 21 deka cukor, mit ha megtörtünk és megszitáltunk, tegyük egy medencébe; tegyünk ehhez fél narancs levét, mit egy kissé megkevergetvén, vegyítsük a narancs másik felének levét is hozzá; ha a jegedés nem elegendő vékony, még vegyíthetni hozzá egy kis levet, mi után még fél óráig habarandó; midőn már jó habos, ezzel vonassék be a torta és tétessék félig kihült kemencébe, hogy így a jegedés lassan megszáradjon.

976. Írósvaj-torta lepényekben.

Készítsünk írósvajas tésztát a 972-ik szám szerint, sodorjuk késfoknyi vastagra, vágjunk belőle három lepényt, melyek egy meleg késsel szép karimásan vágassanak ki, kenjük meg tojásfehérével, de nem egészen a karimákig, különben a tészta nem fogna emelkedetni; ezután forrázzunk le 8 deka mandolát és finomra vagdaljuk meg s mi után 8 deka finomra tört cukorral összevegyítettük, hintsük meg a lepényeket vele, mi után folytonos melegnél megsütendők. Ha

megsültek, mindegyik lepény más-más befőzöttel kenessék meg és tétessenek egymásra pontosan; az utolsó lepényre befőzött meggyet tehetni, vagy jegedéssel is földiszíthetni.

977. Mogyoró-torta.

Törülgess le egy kendővel 28 deka kihüvelyezett mogyorót s törd meg finomra; ezután törj 28 deka cukrot és szitáld meg; már most a cukor 11 tojás sárgájával egy medencébe jön, hol mindaddig kevertessék, míg fehér lett és habosnak mutatkozik; ezután tedd bele a mogyorót, keverd össze jól, öt tojás fehérének kemény habját vegyítvén hozzá. Már most 3 egyforma nagyságú tortapléhet abroncsával együtt kenj meg írósvajjal, melybe a fonnebbi anyag öntendő és gyöngé tűznél megsütendő. Hogy pedig kisülése biztosan eszközöltessék, fél óra múlva egy nagy tűvel a torta közepét szúrd meg; ha kihúzáskor a tű tisztán marad, ekkor a tortát egy szitára borítsd és hűleszd ki. Tökéletes kihülés után a tortának elseje sárgabarack-befőzöttel töltetvén meg, erre jó a második tortalepény, mely málna-befőzöttel töltetvén meg szintén, ez a harmadik tortalepénnyel takartassék be, mi után az egész torta egyaránt citrom-konzervvel vonattassék be. Mindenekelőtt azonban birsalma-sajtból vagy cukorral befőzött birsalmákból vagdaljunk keskeny szalagú, széles, hosszúkás szeleteket, ezután vagdaljunk zöld mandulát keresztben vékony levelekre; ezen utolsóból már most a torta közepén csillag formáltassék, ezen csillag közepébe pedig egy befőzött egész sárgabarack helyeztessék, vagy befőzött szép almácska. A birsalma-szeletkéik már most ujjnyi távolságra egymástól a torta karimázata körül úgy rakassanak, hogy a zöld mandula leveleskéiknek, melyek koszorú alakban a birsalma-szeletkéik mindkét végeikhez szorosan csatlakozzanak, — száraikat képezzék. Végre egy tál csinosan hajtogatott asztalkendővel láttatván el, a torta erre teendő.

978. Csokoládé-torta.

Tisztogassunk meg egy kendővel 42 deka mandolát és hártyájával törjük finomra, mit aztán egy ritka szitán átszitálván, a szitában maradottat töressük meg még egyszer, mi eszerint mindaddig folytatandó, míg mind a szitán át nem ment. Törjük ezután 42 deka cukrot össze kevés vaniliával s szitáljunk át 5 deka porhanyó morzsát és vegyítsük össze; ezután törjük 28 deka csokoládét, mit kávéscsészényi vízzel egy rézserpenyőben folytonos keverés közt mindaddig főzünk, míg egészen sima s gyermekpép sűrűségű lett, mi után félreteendő. Már most 17 deka írósvajat verjünk habosra, tegyük a mandolát, cukrot és mind a többit hozzá, valamint egy egész tojást és 15 tojás sárgáját is, mi után mindez fél óra folyásig keverendő, végre pedig tegyük hozzá a kihülesztett csokoládét s ha ez is jól elkevertetett,

vegyítsük hozzá könnyedén hét tojás fehérének keményre vert habját ; ezután két egyforma nagyságú kasztrólt kenjünk ki írósvajjal s mind-egyikbe a fönnebbi anyagnak felét öntsük be, mi után gyengéd, de folytonos melegnél $\frac{3}{4}$ óráig sütendő, már most egy kötőtűvel tétessék a próba, mely a tortának egész fenekéig szúrandó, mely ha száraz marad, akkor a torta megsült ; ezután hagyjuk néhány percig áthűlni, borítsuk szitára és hagyjuk tökéletesen kihűlni ; már most egy akkora nagyságú papirosra a tortának egyik része teendő, mely aztán sárgabarack-befőzöttel vagy málnával töltsessék meg s erre jön már most a tortának másik része, mely végre csokoládé-öntettel, mint ezt a 979-ik sz. alatt láthatni, látandó el.

Csokoládé-torta kenyérrel. Keverj 28 deka vaniliás cukrot 16 tojás sárgájával $\frac{1}{2}$ óráig, azután keverj 14 deka reszelt házikenyeret 19 deka reszelt csokoládéval, vegyíts hozzá könnyedén 8 tojás fehérének a habját, töltsd a mintába és süsd meg lassan gyenge tűzön és végül vond be öntettel.

979. Csokoládé-öntet tortára és apróbb süteményekre.

Egy torta leöntésére 21 deka jó csokoládé és 17 deka finom cukor darabosra törtetvén, egy cukros serpenyőben 2 deciliter vízzel folytonos kavarás közt mindaddig főzessék, míg forrás közt nagy hólyagokat vetni nem kezd és gyermekpép sűrűvé lett ; ezután vegyük el a tűzről s kezeljük aszerint, mint a puncs-konzervet, gyorsan és szünetlenül mindaddig, míg a próbát kiállandja, t. i. hogy a csepp, mely papirosra lecseppentetik, szét ne folyjon, hanem azonnal megdermedjen ; ezután tegyük a tortát egy ív papirosra, az öntetet pedig szép egyformán öntsük rá s mi róla lefoly, gyorsan a torta oldalaira simítandó, úgy hogy vele egészen bevonva legyen, mi után néhány óra folyásig állni hagyandó. Már most a tortát egész gyümölcsökkel fölékesíthetni, vagy pedig a következőképen is : vegyünk egy kanálnyi szép sárgabarack-befőzöttet és keverjük össze két kávéskanál tört és szitált cukorral, mit aztán egy kis fecskendőbe tevén, mi után a csokoládé- vagy citrom-konzerv megdermedett, vagy ív alakban vagy csilagosan nyomjuk rá ; lehet még e cifraságokat sárgára barack-befőzöttel vagy vörösre málna-befőzöttel csinálni, vagy pedig két-színűre is.

980. Burgonya-torta.

A legjobb fajú lisztes burgonyából, miután megfőttek és kihültek, 21 deka reszeltessék meg és ez 14 deka tört cukorral és kevés vaniliával, $10\frac{1}{2}$ deka leforrázott és tört mandolával és egy narancsnak aprított héjával tétessék egy medencébe, mihez vegyítsünk azután négy egész tojást, nyolc tojás sárgáját, de egyiket a másik után, mi után mindez fél óráig folyvást keverendő, mely alatt az anyag szaporodik és habossá

lesz. Eközben három hasonló nagyságú tortapléh abroncsaival együtt írósvajjal kikenendő, melyekbe aztán a tortatészta három egyforma részben öntessék és világos barnára szépen süttessék meg; ezután vegyük le őket a pléhről és tegyük egy szitára, hol kihülesztendő. Már most a három lepénynek kettejét töltsük meg tetszés szerinti befőzöttel, tegyük vagyis illesszük pontosan egyiket a másikra: a legfelső lepényt ízlésük szerint cifrázzuk fel. Megjegyzendő, hogy noha a torta jó ízű, mindazáltal csak azon a napon készíttessék, melyen fölhasználandó, mert különben igen száraz lesz.

981. Főtt-torta.

28 deka cukrot tégy egy kasztrólba, önts rá egy kávéscsészével vizet és izzó tűznél hagyd mindaddig forni, míg nyúlósodni kezd; ezután 28 deka leforrázott és megtört mandola, fél citromnak aprított héja és ennek leve, valamint egy tojásból vert kemény hab is tétessék a nyúlósodott cukorba, mellyel jól összevegyítettven, mindaddig hagyandó forni, míg szívós anyaggá nem vált. Azután egy domború alakú torta-formát írósvajjal kikenven, rakjuk meg ostyával és a forrt anyagnak felét kenjük rá, mi után gyengéd melegnél megsütendő. Az anyagnak másik feléből koszorúk készíttetnek, melyek szintén megsütendőek és ha mindkettő a kemencéből kivéttetik, a koszorúk nyúlósodott cukorral a tortára ragasztandók. Mindenik koszorúba egy befőzött szilva jön; végre a torta jegedéssel lesz földiszítendő.

982. Kocsonyázott torta.

Vég 42 deka cukrot egy rézedénybe, melyre víz helyett narancs- és citrom-levet önts, mi után addig forralandó, míg a kanálról csepegtetve nyúlósodik; ezután vég 28 deka hámozott masánszki almát szeletekre vagdalva, tedd a nyúlósodott cukorba és forrás közben mindig kevergesd föl, hogy így kásává váljék, de meg ne kozmásodjék. Már most vedd el a tűzről és a következő szereket keverd hozzá: nagy kockásra vágott egy narancs és egy citrom héját, ezután 7 deka pisztáciát, 7 deka leforrázott és lehámozott mandolát, 7 deka befőzött citrátot és 14 deka befőzött diót s mindez darabokra aprítatván, miután az almakása már kellő sűrű lett, elvevén a tűzről, vegyítsd közibe jól. Már most egy tortapléhet rakj meg ostyával, csinálj körbe abroncsot és ezt is vond be ostyával, mi után a fönnebbi kocsonya beleöntendő három ujjnyi vastagságra; ezután vízzel kell megsimítani és tört cukorral behinteni; már most tedd egy langyos kemencébe, hogy lassan megszívódhassék, mi után éjen át állni hagyandó. Vedd el ezután az abroncsot és ha a torta megkeményedett és kihült, citrom-konzervvel vonassék be és befőzött zöld szilvával vagy sommal csinosíttassék föl.

983. Fűszerezett torta.

Megtörtetvén finomra 42 deka cukor és épen annyi le nem hátyázott mandola, miután egy citrom és fél narancs héját megapritottunk s egy teakanálnyi tört fahéjat, mely közt két vagy három szegfűszeg is lehet, vettünk volna, mindez jól vegyítettessék össze, mi után egy deszkán tojásfehérével kés segítségével fogva kissé keményes tésztává gyúrandó; mindazáltal a tojásfehérének összevegyítése vigyázva történjék, hogy a tészta igen lágy vagy folyékony ne legyen. Ha pedig már jól átdolgoztatott, lisztezzük meg a deszkát és a tésztát finom cukorral meghintvén, ujjnyi vastagra sodorjuk ki, melyből aztán három egykora lepény vágatván; egy viasszal vagy írósvajjal megkent süteménypléhre teendők és némileg kihült kemencében lassan megszáritandók. A három lepény egyikére, mielőtt még a kemencébe tétetik, spanyol csiga-tészta lesz kellő fecskendővel rostély alakra, mint azt a linci tortán tenni szokás, nyomandó; a habnak, mely ehhez való, igen keménynek kell lennie, és ez is úgy legyen cukorral és vaníliával vegyítve, mint a csiga-tortánál szokás; a lepénynek szélére apró spanyol csigák nyomandók, hogy eszerint a rostélyzat karimája koszorú alakot mutasson. Ha a lepények megszáradtak és a rostélyzat megkeményedett, mindegyik lepény más-más befőzöttel töltessek meg és aztán egymásra pontosan összeillesztessenek; a rostélyzatos lepény legfölül jön, mely végre cukorral és befőzött gyümölcsökkel lesz földiszítendő.

984. Pírtott torta tejszínhabbal.

Miután 56 deka cukor finomra megtörtetett és épen ennyi mandola leforráztatván, szegecske formára megaprittatott, tegyük csak a mandolát bele egy langyos kemencébe, hol megszáradni hagyandó. A tört cukrot pedig egy rézedénybe tevén, sütő kemencében vagy erős izzó tűznél főzőkanállal mindaddig keverendő, míg minden göröngyei, melyek szokás szerint képződnek, széttörve lettek, a cukor tökéletesen szétolvadt és kezd sárgulni; már most vegyítsük hozzá a szárított mandolát, mellyel aztán mindaddig keverendő, míg a mandola és a cukor jól össze nem vegyült és világos zsemlyesárgás színt nem kapott. Már előbb szükséges egy mintát, mely díszedény (Vase) vagy kosáralakú legyen, friss mandola-olajjal szorgalmasan kikenni, melybe azután pírítás végett gyorsan öntendő és egy citrommal az egész minta vékonya megnedvesítendő. Ha tökéletesen kihült, vigyázva kell kiborítani és ha egy asztalkendőt csinosan egy tálon elrendeztünk, e díszedény- vagy kosáralakú tortát tegyük rá és egész üredékét tejszínhabbal domborúra töltsük meg, melynek aztán igen szép kinézése leend.

985. Kávétorta.

28 deka cukor egy narancson gyengén ledörzsöltetvén, megtöretik és átszitáltatik; ugyanez történjék 15 deka finom keményítővel. A cukor egy tálba jó, hol 14 tojás sárgájával húsz percig jól kevertetik, míglen fehér lesz és kelni kezd; erre tíz tojás fehérre kemény habbá veretik s ebbe adjuk először a keményítőt, könnyedén meghabarva azt; azután a havat, melyet a többivel gyorsan kell összekeverni. Mindenekelőtt azonban egy cifrázatlan gyűrűs minta vajjal jól kikenetik, finom liszttel könnyen meghintetik; hasonlóképp egy sütőpléh is vajjal kenetik meg. A gyűrűs minta a piskótatésztával úgy megtöltetik, hogy hüvelyknyi szélességben üres marad; a tészta maradéka széles késsel a sütőpléhre késfoknyi vastagságra egyenletesen és finoman szétkenetik s mindkettő kemencében vagy csőben enyhe hőnél zsemlyesárgára megsüttetik. Ennekutána kivesszük a sütőpléhet gyorsan s éles késsel két kerek levelet vágunk, melyek a gyűrűs mintára tökéletesen illenek; erre újra néhány pillanatra a kemencébe tesszük a gyűrűs mintát, kiborítjuk s késsel levevén a leveleket a sütőlemezről, mindkettőt papírra tesszük, azokat a meleg kemence közelében hagyván. Ez előtt azonban 35 deka cukrot törünk meg s szítálunk át, főzzünk egy csésze legjobb kávé s tegyük azt, valamint 5 deciliter habos tejfölt jég közé. Most a piskótatésztás gyűrű az említett lemezek egyikér tétetik, úgy hogy tökéletesen ráillik; a készített cukor 21 dekájából s a kávéból, melyet azonban csak kanalankint s vigyázattal kavarnunk bele, könnyű jeget csinálunk, de ne legyen folyékony, hogy vele a torta gyűrűjét, meg a másik levelet, melyet fedőül használunk, egyenletesen megkenhessük; csak igen keveset tartunk belőle vissza. Ha a jég megszáradott, mi takaréktűzhelyeknél igen gyorsan megy, mert közelébe egy szita alá tehető; akkor a kihűtött tejfölből, melyet egy hómedencében jégre állítunk, a habverővel kemény hab veretik. Megtörténvén az, akkor vesszünk 17 deka cukrot s annyit a jégbe hűtött kávéból, hogy a hab sárgás színt nyer s a kávé íze túlnyomó lesz. A kávé meg cukor a habverővel keverendő össze a habbal, mely habbal azután a tortagyűrű ürege kitöltetik (mely addig kiszáradt), a fedő rátétetik s a megmaradt jéggel a vékony rés gyorsan bevonatik. Most egy szépen vágott papírra tesszük a tortát s azzal egy tálra, melyet egy asztalkendővel letakartunk s feltálaljuk. A kávé-hab csak azon pillanatban töltetik be a torta, midőn ez az asztalra jó, mert különben a gyűrű megpuhulna. E torta különben fedő nélkül is feltálalható, mikor a hab a tálalás idejében belé magosan felhalmoztatik.

986. Gesztenye-torta.

Végý 15 szépen sült gesztenyét, hüvelyezd ki és vagdald apróra ; ezután verj 21 deka írósvajat habosra, tégy hozzá 21 deka tört cukrot, a gesztenyét és 14 deka finomra tört mandolát, három egész tojást és öt tojás sárgáját, de egyenkint ; s miután mindezt jól összevegyítetted, végre tégy hozzá még hosszúkásra vágott kevés citrátót s ha ez is jól elvegyült, már most egy tortapléh írósvajjal megkenetvén, az egész vegy öntessék bele, mi után szépen megsütendő.

987. Reményi-torta töltve.

52 deka hámozott mandola finomra összevagdaltatik és a csőben száríttatik, azután újra finomra megtörendő. Erre 3 tojás fehéréből és törött cukorból sűrű jegedés keverendő, a mandolát pedig lassankint beleadjuk. Most az egész anyagot egy sűrűn cukorral bekent deszkára tesszük és 5 részre osztjuk, minden rész egy viaszkkal bevont tortaplékre sodortatik és lassan világos sárgára sütendő. Megjegyzendő, hogy minden egyes lepény közepébe egy lyukat csinálunk. A lepények, ha kihültek, befőtél megkenve, egymás fölibe rakatnak és a középső üres hely tejszínhabbal és vaníliával vegyített cukorral megtöltendő.

988. Jókai-torta.

Nyolc tojás súlyu cukor, 6 tojás sárgája és 2 egész tojás, 6 tojás súlyu liszttel jól összekevertetik, mire 6 tojás súlyu olvasztott írósvajjal beleszüretik. Miután az egész vegyíték $\frac{3}{4}$ óráig kevertetett, 6 tojásnak a habja könnyedén beleadandó és igen lassan $\frac{3}{4}$ óráig sütendő. Ha kihült, vágd rézsente keresztül egy késsel és töltsd meg kávéskrémrel, mire a másik felét ismét szépen reáilleszteni, ezután csokoládéjeggéssel bevonni és apró spanyol csigákkal körülkoszorúzni kell.

989. Korpa-torta.

28 deka mandolából 7 deka leforráztatván és szegecskékre megapríttatván, a többi mandola egy kendővel törülgettetik le és hártástól töretik meg ; már most törjünk meg szintén 28 deka cukrot, mit aztán a tört mandolával együtt egy medencébe tegyünk ; üssünk ezután hozzá két tojás sárgáját, a tojás fehéréből pedig kemény habot vervén, ezt is a tojássárgával együtt a medencében levő anyaggal keverjük egy ideig, ezután ismét két tojás sárgája és fehéréből kemény habot vervén, ezzel együtt vegyítsük hozzá és így folytatandó mindaddig, míg tíz egész tojást bele nem vegyítettünk és a tészta addig nem kevertetett, míg habossá lón ; már most két reszelt csokoládészelet és a szegecskékre vágott mandola jön bele 7 deka hosszúkásra vágott citrátóval együtt ; a tortapléh pedig abroncsával együtt írósvajjal megkenetvén, az egész öntessék bele, mi után megsütendő.

vajjal megkenetvén, az egész vegyíték öntessék bele és azonnal kemencébe teendő, hogy így a mandola és citromát fenékre ne üledhessenek le; a sütés tehát gyengéd, de folytonos melegnél három-negyed óráig történjék, azután narancsjegedéssel vonassék be és zöld befőzött gyümölccsel cifráztassék föl.

990. Linezi-torta tojás nélkül.

Leforráztatván 28 deka mandola és megtöretvén finomra, törés közt kevés vízzel nedvesítendő, hogy olajos ne legyen; ezután törjünk még 28 deka czukrot finomra kevés vaniliával, mi után egy citrom héja apróra vagdalandó. Már most verjünk 28 deka írósvajat habosra, verés közben azonban egy kanálnyi hideg vizet öntsünk hozzá, valamint egy citromnak levét is és végre a mandolát cukorral együtt. És ha mindez jó habosnak mutatkozik, gyengéden keverjünk bele 28 deka lisztet, lehet ebből lemez- vagy lepénytortát készíteni; első esetben befőzöttel lesz megtöltendő és a lemezek szépen összefonandók, az abroncs körül teendő és tojásfehérével megkenendő, végre pedig cukorral meghintendő, mi után folytonos melegnél süttessék meg. E tésztát kisebb süteményekre is felhasználhatni, úgy mint tortácskákra, perecekre stb.

991. Habart linci-torta.

Miután 28 deka mandola leforráztatott és finomra megtöretett, törés alkalmával pedig vízzel meglocsoltatott, hogy olajos ne legyen, szintén ennyi cukor és kevés vaniliával töressék meg, egy narancs héja pedig apróra vagdaltassék meg. Ezután verjünk 28 deka írósvajat habosra, nyomjunk ebbe egy citromlevet és egyenkint vegyítsünk hozzá egy tojás sárgáját, ezután pedig habarjuk bele a mandolát, cukrot és citromhéjat, végre pedig 28 deka finom lisztet. Már most vagy egy torta lesz lemezekkel szépen fonva, vagy három lepényből lesz a torta készítendő, melyek tojásfehérével megkenve, szépen süttessenek meg. Ha már most némileg kihültek, mindegyik lepény más-más befőzöttel töltsék meg, mi után egymásra illesztendők és a legfelső vagy narancs-jegedéssel, vagy pedig befőzött zöld gyümölccsel feldisztítendő. Ha pedig lemeztortát akarunk készíteni, akkor a lepény körül egy abroncs teendő, mert különben a tészta szétfolyna.

992. Barna linci-torta.

Törj finomra 28 deka mandolát hártájával együtt; előbb azonban a mandolát kendővel kell letörülni; ezután törjél 28 deka cukrot finomra, apríts meg egy citrom héját, végre pedig 9 gramm fahéjat és néhány szegfűszeget törj meg. Végy már most egy deszkára 28 deka finom lisztet és szintén ennyi írósvajat szeldelj bele levelesen; s ha

ezután ezzel a lisztet jól átgyúrtad és dolgoztad, a fölnebbieket vegyítád hozzá, valamint 3 tojás sárgáját is és annyi jó tejszínt, hogy a tészta kellő nedves legyen; ezután a tésztát egy széles késsel csináld össze. Ebből lemeztortát befőzőttel töltve készíthetni; mindazáltal lepényeket sütni és tölteni legjobb. A tésztának nem szabad szívósabbnak lenni mint hogy belőle könnyen dolgozhassék az ember.

993. Mandola-torta habarva.

28 deka megabárlott, azaz leforrázott mandola finomra töretvén meg, egy narancs vagy citrom héja apríttassék meg és 28 deka cukrot is finomra törjünk meg s tegyük mind egy medencébe, melybe két egész tojás és hat tojás széke egyenkint vegyítettvén, fél óráig keverendő. E keverés idejét ugyan pontosan meg nem határozhatni, mindazáltal megjegyzendő, hogy a keverés csak akkor elegendő, ha a tészta fehér lett és a medencében emelkedni, vagyis kelni kezdett s mintegy szaporodni látszik. A keverésnek azonban oly hosszan tartani sem szabad, hogy a tészta megcsappanni, vagyis összeesni kezdjen, mert az esetben a torta igen kemény lenne. Ha tehát a tészta jó lett, akkor három tojás fehéréből kemény habot vervén, vegyítsük ezt könnyedén a tészta közé. Már most a formát írósvajjal kikenvén, tegyük a habarékot bele és lassan süssük meg. Az ily habart torta soha ne tétessék hirtelen melegbe; ha kisült, mit egy hosszú tüvel könnyen megtudhatni, borítsuk ki, hagyjuk kihűlni és csokoládéöntettel, mint azt a 979-ik sz. alatt láthatni, öntsük le.

994. Mandola-torta szögecskékkal.

Leforrásván 56 deka mandolát, vagdaljuk össze szögecskékre; ezután 42 deka cukrot 2 deciliter vízben mindaddig főzzünk, míg a cukor nyúlósodni kezd; tegyük bele a mandolát 7 deka aprított pisztáciával, 10½ deka citronáttal, egy citrom aprított héjával és levével együtt; hagyjuk kis ideig megpirulni, vegyük el a tűzről, mi után kihűlni hagyandó; ezután keverjünk hozzá három tájas sárgáját s ha a tortapléht ostyával megraktuk, alakítsuk rá a tortát, mi után gyengéd melegnél megsütendő és végre színezett jegedéssel és zöld gyümölcsfélékkel feldiszitendő.

995. Mandola-torta szárítva.

Leforráztatván a mandolából 28 dekát, épen ennyi cukrot törjünk meg és tegyük egy rézedénybe, mi után ízzó tűzön folytonos keverés közt mindaddig szárítsuk, míg össze nem állt; ezután egy szép citrom héját egy reszelőn finomra lereszelvén, tegyük levével együtt a fölnebbi edénybe; már most 3 deka citronátot darabosra vagdalván, ezt is, valamint végre egy egész tojást és két tojás sárgá-

ját keverünk hozzá s elegyítsük jól össze; már most egy domború tortapléh ostyával rakatván meg, a tésztának három részét öntsük rá; a többi maradéktésztából pedig készítsünk koszorúcskákat és szép rendben a tortalepényt rakjuk meg velök; kenjük meg aztán tojásfehérével és hintsük meg tört cukorral, mi után gyengéd melegen megsütendő. Végre a torta, ha kisült, jegedéssel csinosíttassék föl; a koszorúcskák pedig egész meggyel csutkásan díszíttessenek föl.

996. Mandola-torta tejszínhabbal.

Miután 28 deka mandolát leforráztál és megtörtél, 28 deka citromon ledörzsölt cukrot törj meg finomra és mindkettőt tedd egy medencébe, hol aztán két egész tojással és két tojás sárgájával mindaddig keverd, míg jó habos nem lett, mivége félórai keverés elegendő; már most tégy hozzá 3 deka szitált zsemlyemorzsát és végre négy tojás fehérének keményre vert habját; kenj meg ezután két egyenlő tortapléhet abroncsával együtt írósvajjal, mi után lassan süsd meg. Mielőtt a torta asztalra adatnék, készíts 7 deciliter legjobb tejszínből kemény habot, vegyís hozzá annyi cukrot és vaniliát, hogy elegendő édes legyen s miután a mandolalepények kihültek, tedd az egyiket egy tálba és a tejszínhabnak felét öntsd rá; már most tedd rá a másik lepényt és erre a tejszínhab maradékát, mely legfelső lepény karimája ezután nagy spanyolcsigakoszorúkkal díszíttessék föl és adassék föl rögtön.

997. Dió-torta.

14 deka dió vágókéssel apróra vagdaltatván, forrázzunk le épen ennyi mandolát és törjük meg ezt is; mindezt pedig tegyük egy medencébe s miután hozzá tizennégy tojás sárgáját ütöttünk, fél óráig kevergessük egyaránt; végre tegyük hozzá tíz tojás fehérének keményre vert habját, de az elegyítés gyengéden történjék; s ha két egyenlő tortapléhet abroncsaival együtt írósvajjal megkentünk, a tésztának felét töltsük mindegyik pléhbe be, mi után gyengéd melegen megsütendő. Ezután borítsuk ki egy szitára és tegyük erre rá a másikat, mi után citrom- vagy narancs-konzervvel vonandó be. A dió-tortánál megjegyzendő, hogy a lepények igen vastagok ne legyenek, mert különben zsengések és nehezek lennének; ellenben ha igen vékonyak, akkor igen könnyűek és porhanyók lesznek; általában a diót sem szabad megtörni, hanem csak megapritani.

998. Dió-csemege- (crème) torta.

Keverj 42 deka szitált cukrot 10 tojás sárgájával fél óráig, ezután vegyís könnyedén 42 deka reszelt diót, 6 deka szitált szarvasmorzsát, kevés vaniliát, 1 kis kanálnyi rumot és végül 8 tojásnak a habját hozzá. A torta négy részben sütendő, a mintát pedig a csőben időn-

kint forgatjuk, hogy egyenlően jól kisüttethessék. A tortához való krém következő módon készíttessék: Egy tortára végy 3 deciliter habos tejszínt jó kemény habra verve, 14 deka reszelt mogyorót és vegyíts hozzá ugyanannyi tört cukrot és töltsd vele a tortaleveleket; a krém maradékával a torta kívülről bevonatik. Azután diszítsd föl apró spanyol habcsigákkal.

999. Napoleon-torta csokoládéjegyedéssel.

28 deka csokoládét meleg sütőcsőben megpuhítván, dörzsöljük egy medencében egy darab vajjal finoman, mire ismét egy darab vajat hozzá téve, újra dörzsöljük s így folytatjuk azt, míg az egész 28 deka vajat a csokoládéval össze nem kevertük. Ehhez jön még 28 deka héjastul megtört és átszitált mandola, továbbá 28 deka vaniliával tört és átszitált cukor s egymásután 16 tojás sárgája. Az egész gyurma félóráig habosra habartatik, végre a tojások fehérének kemény habjával s 14 deka keményítővel összeelegyítetik s négy egyenlő torta-mintába, melyek alacsony gyűrűkkel bírnak, s vajjal megkenvék s liszttel meghintvék, öntetik, s egy gyengén fűlt kemencében megsütetik. Megsülés után egy szitára kiboríttatnak, kihűttetnek s egy ív papírra helyezve, barack-marmeláddal megkenetnek, egy lepény a másik fölé helyeztetik s csinosan körülvágtatik. Erre csokoládéöntet készül, mellyel a torta egyenletesen megöntetvén, száradásnak tétetik ki. Miután a konzerv teljesen megszáradt, akkor a torta csinosan befőtt gyümölccsel megrakatik.

1000. Narancs-torta.

Végy 28 deka forrázott és finomra tört mandolát, ugyan annyi szitált cukrot; dörzsöld le ezután két nagy vagy kicsiny narancsnak héját és egy mozsárban hat kemény tojássárgával együtt törd meg. Ezután verj habbá 5 deka írósvajjat és elegyíts egyenkint hozzá három tojás sárgáját, valamint a tört mandolát is és keverd fél óráig; ezután tedd a cukrot is hozzá, mi után még $\frac{1}{4}$ óráig keverendő. Már most végre jön a narancshéj a tojás sárgájával és 3 deka finom liszt, mi azonban úgy kevertessék el, hogy jól összeelegyedjék; már most egy torta-pléht kenj ki írósvajjjal és a tészta két részét tedd bele, miután ezt egy késsel szépen elsimítottad, töltsd meg meggybefőzőttel; a tészta harmadik része gyűrű alakban a tészta karimája körül fecskendezendő és a torta tojásfehérével megkenendő; ez is meglévén, darabosan tört cukorral hintsd meg, süsd meg szépen és csinosítsd föl jegedéssel.

1001. Narancs-csemege- (crème) torta.

Ezen tortához három egyenlő nagyságú lepény genuai tésztából a legszebb színűre süttessék meg, és hogy kihűljön, papírra adandó. Ezalatt crème patissière (pástétomsütő-csemege) készíttendő. Továbbá

hat szép narancsot a héjából kiveszünk, a belső fehér bőrkéje lehámozandó, a narancsok pedig, miután magvait kiszedtük, finom kerek szeletekre vágatnak, melyeket egy csészébe téve, finomra tört cukorral behintünk. Ezután egy lepény sárgabarack-marmeláddal bekenetik és ennek fölibe a krémből vágatik; erre már most a narancsszeleteknek a felét szépen elhelyezzük és az egészet a második lepénnyel befödjük; fölibe ismét marmeládót kenünk, a krémet ismételjük és a narancsszeletek második részét fölibe rakjuk. Az egészet a harmadik lepény bezárja. — A tortát csinosan idomítjuk és narancs-jegedéssel bevonjuk; ha a torta megszáradt, azt csinosan megfecskendezzük és ízlésesen berakott gyümölcsnemüvel megrakjuk.

1002. Crème patissière.

Ezt ily módon készítsd: Végy egy darabka friss vaniliát, vagdald apró darabkákra, add 7 deciliter forró tejfölbe, ezt betakarva, a szélkemence oldalára állítsd, hogy a tejföl a vanília szagát magába szívja. Ezalatt keverj két evőkanálnyi lisztet nyolc tojás sárgájával és egy kevés tejföllel jól össze, mire a vaniliás tejfölt asztalkendőn keresztül ráöntöd és az egészet folytonos keverés közt ízzó tűzön csemegevé (krém) főznöd kell, mely azután egy csészébe borítandó. Erre azonkívül 14 deka finomra tört cukor, $10\frac{1}{2}$ deka törött és szitált makaroni és $10\frac{1}{2}$ deka forró, pirossá vált igen friss írósvaj és egy szemernyi só adassék. Az egészet, míg kihült, igen gyakran kell kevergetned.

1003. Birsalma-torta.

Főzz 56 deka cukrot 2 deciliter vízzel egy rézedényben mindaddig, míg nyúlósodni kezd és nagy hólyagokat vet. Ezalatt készítsd el 56 deka jó érett birsalmavelőt, melyet főzz meg és egy szitán szűrd át, ezután tedd bele a főtt cukorba forrázott és finomra tört 17 deka mandolával, $10\frac{1}{2}$ deka aprított citrónáttal és egy citromnak aprított héjával és levével együtt; már most mindezt ízzó tűzön ismételt fölkevergetés közt mindaddig kell főni hagyni, míg kocsonyásodni kezd. Ezután ostyátésztából nagy kerekded táblák süttetvén, rakassék meg ezekkel egy tortapléh, melyre aztán a tészta ujjnyi magasra megnedvesített késsel simíttassék föl, s ha darabos cukorral meghintetted és egy kihült kemencében huszonnégy óra folyásig hagyta, vond be citrom-konzervvel, széle körül pedig nagy spanyol csigákkal, nyúlósodott cukorral ragasztván fel őket, rakassanak meg és a torta befőzött zöld gyümölcscsel diszítessék föl. A citromkonzerv szintén akkép készíttetik, mint a puncskonzerv, csak hogy kevés cukrot kell egy citrom héján ledörzsölni, finomra megtörni és ha a konzerv már jól átdolgoztatott, tiszta és sűrű lett, ekkor kell a ledörzsölt cukrot belevegyíteni, mihez még két kávéskanálnyi citromlé is járul, mit

szintén jól el kell vegyíteni. Ezután a próba eszerint történjék: a konzervből cseppentsünk egy cseppet tiszta papirosra, — ha szét nem foly s pár perc múlva megkeményedett, hogy a papirosról sértetlenül levehetni, akkor jó; ha pedig e próbát ki nem állja, ez esetben még tovább kell átdolgozni. A narancs-konzerv is ekkép készítettik, csak-hogy a cukor egy narancs héján lesz ledörzsölendő és nem citromlé, hanem narancslé vétessék hozzá. Óvakodjunk azonban a cukrot a tűzről korán elvenni, hanem azt mindaddig hagyjuk forrni, míg megsűrűdött, mintha nyúlósodni akarna és nagy hólyagokat kezd vetni és csak ezután kezdjük alkalmazni.

1004. Habanyag kisebb spanyol süteményekhez.

Végý 4 tojás fehérét, 42 deka cukorlisztet, törött vaniliát, egy kanálnyi ecetet és keverd egy rézmedencében majdnem egy óráig. Ezután végý egy idomítózsákot, melybe különféle mintát illeszthetni, töltsd a habanyagot bele, szorítsd fent a zsákot össze, nyomkodj gyengén rajta, mire könnyedén gyűrűket, szarvaskákat, csókocskákat és csigákat formálhatni; ha rózsaszínűre kívánjuk festeni, keverjünk kevés alkörmös nedvét bele. A sütőpléh, melyen idomítunk, előbb melegíttessék, azután viaszkkal bekenendő, mire ismét kihűlni hagyjuk. A sütőcső ne legyen nagyon meleg, a sütemény addig hagyassék a csőben, míg a szükséges sárgás színt felvette. Ezen anyagból koszorúkat is formálhatunk, melyek tetszés szerinti habbal megtölthetők.

1005. Spanyol csiga-torta.

Törjünk meg 56 deka cukrot fél nehezék vaniliával és szitáljuk meg; már most tizenegy tojás fehérét egy rézmedencében verjünk kemény habbá, melynek oly keménynek kell lennie, hogy kiborításkor mozdulatlan maradjon. Ha ez így kész, — de amit elérni csak úgy lehet, ha a habverő vesszővel a tojás fehéré verés közt fölhalmoztatik s midőn a hab keményedni kezd, annál gyorsabban és erősebben verjük — mondom, ha ez így kész és a hab kemény, ekkor a cukor a vaniliával együtt a habverő vesszővel gyengéden közibe vegyítendő. Ezután két ív fehér papirosra négy kerime rajzoltatik, de mindegyikének átmérője kisujjnyi vastagsággal a másiknak átmérőjénél kisebb legyen; a tészta már most egy késsel ujjnyi vastagra a nevezett kerimékre kenendő. A habmaradék egy alkalmas fecskendőbe tétessék és ezzel gyengéden a levelek karimájára apró spanyol csigák nyomassanak. A negyedik levelet, mely a legkisebb legyen, mert legfölül jön, a következőleg csinósítsuk föl: a fecskendővel csináljunk rá négy finom lemezt, úgy hogy egymáson keresztbe essenek; az összevágó középre pedig alakítsunk egy magas gömböt, melynek egész teriméje egészen kis spanyol csigákkal borsószem nagyságban rakatik meg. A levélnek üres helyeire, hová a fecskendett lemezek nem estek, szín-

tén apró spanyol csigák nyomandók, de melyek mogyoró nagyságnál nagyobbak ne legyenek; ezek egymás mellé nyomatnak; a levélnek karimájára szintén ilyenek nyomassanak, a levelek már most finom cukorporral behintendők, mit organdin-zacskó segítségével teszünk, mi után egy félig kihűlt kemencében süssük meg; két óra mulva aztán egy vékony késsel a papirosról leoldozhatjuk. Már most e levelek vagy lepények befőzöttel töltsenek meg s legelőször is a legnagyobbik, azután rá a kisebbik, végre pedig a legkisebb legfölül jön, mely aztán befőzött gyümölcszel cifráztassék föl. Sütésnél megjegyzendő, hogy a kemence igen forró ne legyen, de igen kihűlt sem; ennek legjobb próbája, hogyha meztelen karunk a meleget a kemencében könnyen elszenvedheti. A spanyol csigatésztának kezelése, ha akarjuk, hogy sikerüljön, igen gyorsan és könnyű kézzel történjék; késni vele soká nem szabad, egyszersmind hűvös helyen készítenő. Forró nyárban a tojások több óra hosszáig használás előtt jégre teendő vagy hideg vízbe. Lehet e tortát tejszín- vagy földieperhabbal is megtölteni. De ha fagylalttal akarnók e tortát megtölteni, akkor a habból három egyenlő koszorú készíttetik papirosra, mi után kétujjnyi vastagon felkenendők egy késsel; az egyik levél ezután egész körében spanyol csigákkal karimázandó körül, mi után cukorral hintessék és süttessék meg. Amidőn asztalra adjuk, a fagylalt egy gömbölyű tálra borítandó, a koszorúk téessenek rá, úgy hogy a fagylalt a koszorúk közepén ki-domborodjék. Ugyanezért a koszorúk nyílásának mindig nagyobbak kell lenni mint a fagylaltszelencének feneké. Így az asztalra föladvá, igen szépet mutat, kivált ha a fagylalt málnából, ribiszkéből vagy meggyből készült.

1006. Torta tisztázott cukorból.

Vegy 56 deka cukrot és ezt egy rézedényben 2 deciliternél valamivel több vízzel tisztítsd meg; ha a cukor annyira befőtt, hogy már nyúlósodni kezdene, ekkor készíts el 28 deka leforrázott s aprított mandolát, 7 deka aprított citrátot, 7 deka birsalmabefőzöttet, négy befőzött diót és két citrom héját és ezt mind aprítottan vegyítsd a tisztázott cukorba és mindaddig keverd, míg keménykedni kezdett; ezután rakj meg egy tortapléhet ostyával, tedd a kevert anyagot szép gömbölydeden rája, hagyd kihűlni, hintsd meg cukorral és végre cifrázd föl befőzött gyümölcsökkel.

1007. Cukor-torta.

Vegyünk 28 deka írósvajat, épen ennyi lisztet és ugyanennyi tört cukrot. A liszt a cukorral, melybe kevés vanília jön, egy citromnak aprított héjával és öt keményre főtt tojás sárgájával, de melyek egy szitán előbb áttörendők, jól összevegyítetik; a vaj ezután középre téessenék és ezután sodróval jól összegyúrássák; már most tegyünk hozzá három tojás sárgáját és annyi tejszínt, mennyi a tészta nedve-

sítéséhez elegendő, mi után egy széles késsel a tészta összezsínálandó. Már most e tésztát kisujjnyi vastagra sodorjuk ki és vágunk belőle három egyenlő lepényt, süssük meg szépen és hagyjuk kihűlni. Minden lepény ezután más-más befőzöttel megtöltendő és citromjegedéssel bevonandó, mely ekkép készítették: 21 deka cukor finomra megtörtetvén és megszitáltatván — előbb azonban a cukornak citromon kellett ledörzsöltetnie, de oly vigyázva, hogy a citrom héja ne igen nagyon dörzsöltessék, mivel ekkor kesernyés lesz, — szitálás után egy medencébe jön és tegyünk hozzá fél citrom levét és kevés tojásfehérét, de mindig szorgalmasan kell kevergetni; és ha e jegedés nem elegendő híg lenne, akkor még kevés nedvet tehetünk hozzá, a kevergetés pedig fél óráig szorgalmasan történjék és ha jó parázs, vagyis habos lett, ezzel kell a tortát bevonni, mi után ismét egy kemencébe teendő, hogy a jegedés megszáradjon.

1008. Dobos-torta (Diplomata).

10 tojás sárgája $10\frac{1}{2}$ deka törött cukorral jól összekevertetik és ha az anyag kezd kelni, $10\frac{1}{2}$ deka liszt és a tojás fehérének keményre vert habja lassankint hozzákevertetik. Az egész anyag 10 levélben megsütendő. — A hozzá való krém ily módon készítettessék: 8 egész tojás 16 deka törött cukorral, kevés vaniliával habverő medencében tűz fölött a habvesszővel keményre verendő, míg sűrűsödik és hólyagot vet, most jégen addig keverendő, míg kihült. Most 12 deka írósvaj pelyhesre habartatik, 5 darab olvasztott csokoládé belekevertetik és adjuk a jégre, míg a krém összemegy. Ezután az egyik levél 14 deka karamel-cukorral leöntetik, a többi tortalevelek is egymásután jól megtöltendők, a karamel-cukorral bevont levél pedig legfölül reá fektessék. Végül tegyük a tortát hűvös helyre, ahol hosszabb ideig is friss és ízletesen eltartható.

1009. Sacher-torta. (Az udvartól.)

28 deka írósvaj, valamint 28 deka a csőben olvasztott csokoládé összekevertetik és pelyhesre habartatik, ezután tégy hozzá 28 deka törött cukrot 12 tojás sárgájával, valamint egy porhanyós szarvasnak szitált morzsáját, végül 8 tojás fehérének a habját, keverd össze jól, süsd meg 3 levélben igen lassan, a tészta negyedik részét nyersen kell hagynod, ezzel töltsd meg a 3 sült tortalevelet, öntsd le csokoládéöntettel és koszorúzd körül befőtt ribiszkével.

1010. Croquembouche pálmagyümölcsből.

50—60 pálmagyümölcsöt ketté vágunk és ha megszáritottuk, belülről egy kevés ribiszke-geléével megkenjük, egy fél mandolát beleteszünk és minden pálmagyümölcsöt egyenkint egy faszálkára

tüzdelünk. A pálmagyümölcsök nyúlósodott cukorba mártatnak, mire kihűlni hagyjuk, azaz a fácskákat nagyobb drótszítára álló helyzetben tűzdeljük. Már most egy illó kerek alakú borítómintát mandolaolajjal könnyen bekenünk és rézsutosan a pálmagyümölcsből koszorút alakítunk, de azokat egyenkint még egyszer nyúlósodott cukorba mártanunk kell. Ha az első berakás megtörtént, a második sor pálmagyümölcsöt ellenkező irányban ráadjuk, mit mindaddig folytatunk, míg a minta megtelt. Legvégül a teteje épen ilyen módon kitöltendő; az egész művelethez, hogy csinos legyen és sikerüljön, türelem és helyes bánásmód szükségeltetik. Ha a croquembouche kihült, csinosan felcírázott kemény cukortésztából készített lepényre borítandó, kívülről tejszínhabbal karimázandó és fölibe egy csinos szultána fonott cukorból adandó.

1011. Puncs-torta.

Genuai tésztából kenjünk négy egyenlő nagyságú keshátvastagságú lepényt két tortapléhre; ezek középmelegségű kemencében világos barnára sütendők és még meleg állapotban vékony késsel és lapos kasztrólfödéllel leoldandók. Ha kihültek, finom alma-marmeládéval, melybe egy kevés rum és cukorral dörzsölt narancssárgája kevertetett, összeállítandó. A torta csinosan körülvágatik, puncs-jegedéssel bevonatik, lassan szárítandó és befőtt gyümölcsökkel ízlésesen karimázandó és hegyezendő.

1012. Tortácska málnahabbal.

Végy a gyúródeszkára 28 deka vaját s dörzsöld el a nyújtófával 28 deka liszttel; tégy hozzá ugyanannyi tört cukrot, egy egész tojást és egynek sárgáját, tört fahéjat, reszelt citromhéjat, gyúrd össze, de csak épen hogy összeálljon. Ekkor nyújtsd ki félujjnyi vastagon, rakd bele az apró formákba, nyomd bele jól és tedd kemencébe, hogy megsüljön. Ha megsült, verj föl tejszínt habnak, keverj bele cukrot és málnát, töltsd meg vele a kihült tortácskákat és add föl.

1013. Mák-tortácskák.

Az apró formákat a 974-ik szám szerint készítendő morzsatésztával kibéleljük és töltelékkel megtöltjük, mire gyenge melegségű sütőcsőben megsütendők; ha kiborítottak és kihültek, a tortácskák vízjegedéssel bevonandók. A töltelékét ily módon készítjük: 3 tojás sárgája 10½ deka cukorral, 14 deka finomra törött mákkal, 5 deka tisztított langyos írósvajjal, 3 kanálnyi igen jó tejszínnel, 7 deka aprószőlővel, fahéj- vagy vaniliával és tojásfehérének a habjával összekevertetik.



Vaniliás fansett.

HATODIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

A buktákról és ívekről.

1014. Citronát-bukta.

Készíts az 564-ik sz. szerint írósvajas tésztát, vágj 7 deka citrónátot, 7 deka mandolát, 3 deka pisztáciát hosszúkásra össze; ezután törjél még 14 deka cukrot finomra, melynek felét aztán egy medencébe téven, 7 deka finomra tört mandolával együtt; a többi 7 deka cukrot pedig vegyítsd össze a fönnebbi aprítottakkal, üss bele egy egész tojást és három tojás sárgáját, miután habosra, vagyis parázsra verendő; az írósvajas tésztát pedig késfoknyi vastagra sodord ki és ebből a bukták elkészülvén, mindegyik buktába tégy az aprítottakból keveset, tetejébe pedig a habbá vertből valamicskét, mi után langyos kemencében megsütendők.

1015. Burgonya-bukta.

Főzz meg jó lisztes burgonyákat és hámozd meg, ha kihültek, reszelj belőlük 17 dekát s add ezt, valamint 14 deka finomra tört cukrot, 7 deka forrázott s finoman tört mandolát, egy citromnak apróra vágott héját, két egész tojást s hat tojás sárgáját egy medencébe s habard az egészet addig, míg jól habos nem lett; végre vegyíts közé négy tojás fehérének kemény habját, kend meg a mintákat vajjal, töltsd meg felüknél magasabbra és süsd meg a buktákat enyhe melegenél. Ezen gyúrmából tésztást is lehet csinálni, melyet aztán bor-sodóva (chaudeau) tálalunk.

1016. Krém-bukta.

Szép tojásdad buktaformák porhanyó tésztával, minőt az 568-ik szám alatt találhatni, miután késfoknyi vastagra kisodortatott, szép simára kibéleltetnek és aranyfüst-papirossal, könnyű labda alakban,

minő a buktaforma, töltetik ki és zsemlyesárgája a kemencében megsüttetik. Eközben 4 deciliter tejszínből, hat tojás sárgájából, cukor és vaniliából, mely egy bögrében jól összehabartatott és folytonos keverés közt mindaddig hagyatott izzó tűznél, míg sűrűdni kezdett, krémet készítvén, tétessék félre. Miután a bukták megsültek, a papiros vétessék ki és mindegyik buktába cukorban főzött négy vagy hat egész meggyet vagy gőzben főtt meggyet, — de mely levétől leszűremkedett és cukrozott legyen, — tegyünk és a krémmel töltsük meg, mi után ismét annyi időre a kemencébe teendők, míg a krém megkeményedett. Tálaláskor kiboríttatnak, vaniliás cukorral beporoztatnak és a tálba úgy rendeztetnek el, hogy a bukták héjat lássanak képezni, melybe a krém töltve van.

1017. Mandola-bukta.

Vég 14 deka forrázott és tört mandolát, 14 deka tört cukrot, üss bele 2 egész tojást és 3 tojás sárgáját s miután ez jól parázsra, vagyis habosra veretett, tégy hozzá aprított citromhéjat, vegyítsd össze jól, kend meg a buktaformát írósvajjal s ha a vegyületet beletöltötted, gyenge tűznél süsd meg.

1018. Meggy-bukta.

Vegyünk 14 deka szitált cukrot, 7 deka forrázott és finomra tört mandolát, 4 egész tojást és négy tojás sárgáját; ennek fehérét verjük kemény habbá és mindezt egy óra hosszáig kevergessük jól; végre tegyük hozzá egy citromnak aprított héját és 7 deka szarvasmorzsát s miután ezzel is jól összevegyítettük, a buktaformák írósvajjal kikenetvén, töltsük a vegyületet bele és mindegyik buktába tegyünk öt egész meggyet, mi után hűvös kemencében megsütendők.

1019. Vaniliás fansett.

E tésztás étel bordás, mintegy 5 centiméter magas pástétomos formában készül. E forma aljára először 6 réteg rendes vajas tésztát rakj, a többi pedig fansettnek való krémmel töltsd ki. E krém következőleg készítendő: vég 12 tojás sárgáját, 10½ deka finom lisztet, 10½ deka törött cukrot, fél liter jó tejfölt, mindezt keverd jól össze és fűszerezd vaniliával, tartsd a keveréket tűznél, hogy megsűrösödjék, de ügyelj reá, hogy ne forrjon; ha elég sűrű, vedd el a tűzről és keverd addig, míg meg nem hül. Az ekképen megtöltött pástétomos formát tedd a csőbe. Közben 12 tojás fehéréből és 50 deka cukorból verj habot, ebből készíts apró kerek és tojásalakú spanyol habos süteménykéket; diszítsd fel velük a tésztást (mint az ábra a 338. sz. lapon mutatja), hintsd be törött cukorral és helyezd még egyszer a csőbe, hogy világosbarna színt kapjon. Tálald föl melegen.

A vaniliás krém helyett csokoládés, kávé krém, sőt más és más ízlésnek megfelelőleg narancs vagy likőrös krém is alkalmazható.

1020. Piskóta-ívek.

A piskótatészta úgy készítettetik, mint azt a 970-ik szám alatt láthatni; ezután egy hosszú pléh egy kissé melegítettessék meg és tiszta viasszal kenessék meg, mi után itatós papirossal letörölendő. Már most a tészta egy késsel lehető vékonyra kenessék a pléhre és gyengéd melegségnél süttessék meg. Ha a tészta szépen barnulni kezd, ekkor a pléht vegyük ki, vágjunk belőle két ujjnyi széles és arasznyi hosszú lemezeket; ha netalán a tészta keményedni kezdene, ekkor ismét a kemencébe teendő, honnan néhány perc múlva vétessék ki; a lemezek pedig az ívesre hajtott pléhen vagy sodrófán hajtogatassanak meg, melyen mindaddig hagyandók míg megkeménykedtek.

1021. Ivek írósvajas tésztából.

Ötször hajtogatott írósvajas tészta készítettessék a 972-ik szám szerint, sodortassék ki késfoknyi vastagra s miután belőle arasznyi hosszú és két ujjnyi széles lemezeket vágunk, kenjük meg ezeket tojásfehérével és aztán forrázott és aprított mandolával, mely egyenlő mennyiségű tört cukorral és vaniliával lón vegyítve, sűrűen hintsük be s ha ívespléhre raktuk, aransárgára süssük meg. Ezek, mielőtt kihültek, cukorral meghintve, az asztalra adandók. Szintén eszerint vághatni a fönnebbi írósvajas tésztából hosszú keskeny lemezeket, melyek szintén tojásfehérével megkenetvén, mandolával, cukorral és vaniliával meghintetvén, sütőpléhre elrendezendő és ha megsültek, még forróan cukorral meghintve, magasra fölmáglyázva adatnak asztalra.

1022. Csokoládé-ívek.

Vegyünk 14 deka mandolát, forrázzuk le és szögecskékre vagdaljuk meg; ezután törjünk meg finomra 14 deka csokoládét és szítaljuk meg, mihez 7 deka finomra tört és szitált cukor is veendő; már most három tojás fehérét verjük kemény habbá; tegyük a mandolát és csokoládét egy medencébe és egy kevés habbal keverjük össze, de a habot csak lassankint vegyítsük hozzá, hogy a tészta fölötte híg ne legyen, mert folynia egyáltalában nem szabad; ezután vágj ostyából két ujjnyi széles és arasznyi hosszú lemezeket s ezekre kend rá késsel a tésztát; tedd már most őket viasszal kent pléhre, miután gyengéd melegnél megsütendő. Miután megkeménykedtek, fölcifrázhatni fehér és vörös jegedéssel.

1023. Francia ívek.

Három tojás fehéré kemény habbá veretvén, törjünk meg 21 deka cukrot finomra s mindkét félét tegyük egy medencébe, nyomjunk hozzá fél citrom levét, de csak lassankint és kevergessük mindaddig, míg sűrű és szép fehér lett; ezután vegyünk 21 deka forrázott

és hosszúkásra aprított mandolát, 17 gramm narancshéjat, fél citrom héját, 17 gramm citrátót, de mind megaprítva és így mindezt vegyítsük össze; ezután kis araszn yi lemezeket vágván ostyából, a vegyületet szép egyenlően simítsuk a lemezekre, tegyük már most a hajtott vagy ívpléhekre, de melyek előbb írósvajjal megkenettek és gyengéd melegnél süssük meg.

1024. Fűszerezett ívek.

Törjél meg finomra 14 deka mandolát hártástól és épen annyi cukrot, egy jó nagy rész fahéjat és kevés szegfűszeget, azután pedig egy citrom héját megaprítva, a többivel együtt tedd egy medencébe, hol kevés tojásfehérével habard parázsra (a tésztának azonban oly hígnak lenni nem szabad mint a közönséges habart tészta szokott lenni); azután vágj ostyából kétujjnyi széles lemezeket, de melyek araszn yi hosszúak legyenek, kend ezekre a tésztát mintegy késfoknyi vastagon; kend meg viasszal az ívpléhet és tedd őket rá; nyújtsd be kemencébe és gyengéd melegnél süsd meg, azaz inkább szárítsd meg. Ha egészen megkeménykedtek, akkor egy kevés jegedés habosra veretvén, ennek felét egy kis tölcsérbe, vagy ha ez nem lenne, kis tölcséralakú papirosba, melyen alul nagyobb nyílásának nem szabad lenni, mint egy nagy gombostűnek feje, tegyük és az íveket csinos ízléssel öntözgessük meg; a jegedés másik felét pedig alkörmöslével vegyítvén, de igen jól, ezzel is az íveket megöntözgetjük, mi után még egyszer kemencébe tegyük, hogy tökéletesen kiszáradjanak.

1025. Pírtott ívek.

Vagdaljunk szögeéskésre 28 deka forrázott mandolát, keverjük 28 deka finomra tört cukorral; ezután aprítsunk össze egy narancs és egy citrom héját s ezeket mindkettő levével együtt elegyítsük a mandola és cukor közé s miután jól összevegyítettük, hagyjuk fél óráig állni, hogy megereszkedjék az gész, mert jól nedvesnek kell lennie; ezután a főtebbiből három kanálnyi t együk egy kasztrólba vagy rézedénybe s pírtsuk meg szép világosbarnára, de folyvást keverni kell, hogy meg ne égjen vagy kozmásodjék és hogy egyenlő színt kapjon; már most kanalanként egy vízzel nedvesített sodródeszkára kell tenni és egy késsel ívalakra szép vékonyan elsimítani, miután aprított pisztáciákkal meghintendő; ha megkeménykedett, vegyük le, miután a többi ívek is e mód szerint kezelendők.

1026. Citrom-ívek.

Vegyük széttördelt 21 deka cukrot egy rézedénybe, tegyük rá négy kanállal vizet, mi után forni hagyandó; tegyük ezután hozzá 28 deka forrázott és hosszúkásra vágott mandolát s hagyjuk kissé

pirulni; már most dörzsöljünk egy citrom héját le cukorral és ezt másfél citrom nedvével együtt a többihez vegyítvén, jól össze kell mindent elegyíteni. Ezután az ostyákat tetszés szerint vagdaltván, a pirítottat fél ujjnyi vastagon kenjük rá s tegyük kevés viasszal kent pléhre, hintsük meg tört cukorral és hosszúkásra vágott narancs vagy citronáttal, mi után egy némileg kihült kemencében megsütvén, rögtön egy ívpléhen vagy sodrófán lesznek meghajtandók és a jegedés rájuk öntendő.

1027. Fehér mandola-ívek.

14 deka cukorra pár kanállal vizet öntvén, mindaddig kell forrni hagyni, míg nyúlósodni kezdett; ezután tégy bele 14 deka tört mandolát, egy citrom héját aprítva, nedvével együtt és egy tojás fehérének habját; a tészta már most ízzó tűznél megszáritandó, úgy hogy magát hajtani hagyja; ezután vegyük el a tűzről és hagyjuk áthűlni. Már most az ostyák tetszés szerinti nagyságban vágassanak meg, simítsuk rá a tésztát, hajtsuk meg ívalakura, mi után megszáritandók.

1028. Ivek narancs-jegedésből.

28 deka cukron két narancs héját ledörzsölvén, törjük meg és finom szitán szitáljuk meg; ezután tegyük egy medencébe fél narancs nedvével együtt, mi után húsz percig keverendő; ezután ismét tehetünk bele egy kevés nedvet, mi után mindaddig kell keverni, míg a jegedés szép sűrű lett annyira, hogy nem folyik. Már most vagdaljunk ostyából lemezeket, a jegedést kenjük rá, hintsük meg darabosra aprított pisztáciákkal s ha viasszal kent ívpléhekre raktuk, gyengéd melegnél süttessenek meg, mert ezeknek inkább csak megszáradni szabad.

1029. Vanília-ívecskék.

Vegyük 14 deka finomra tört cukrot, 14 deka finomra tört, de forrázott mandolát, kevés finomra aprított citromhéjat és egy kávéskanálnyi tört vaniliát; mindezt 17 gramm finom liszttel, két tojás fehérének habjával jól össze kell keverni; ezután e tésztát egy viasszal kent süteménypléhre kenjük rá, mi után egy langyos, azaz nem igen forró kemencébe teendő. Midőn szép sárga lett, vagdaljunk belőle négyszögű darabokat és rögtön kis fahengeren hajtogassuk meg; ez folytatandó mindaddig, míg mind hajtva nem lett; ezután meleg helyen állni hagyandók, hogy meg ne puhulhassanak,

1030. Ánizs-ívecskék.

Négy tojás 4 tojásnyi súlyú cukorral jó habosra kevertessék, mihez 3 tojásnyi súlyú liszt adandó, egy kanállal tallér nagyságnyi halmocskák a viaszkkal megkent pléhre rakatnak, mire ánizs és cukor hintendő és hűvösen süttetnek. Ha melegen a pléhről levesszük, gömbölyű fára hajtandók, pl. a csőrege-fecskendőére. Vagy pedig mint a piskóta-ívecskék készítendőek — mire ánizs és mandolák hintendőek.

HATODIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

Hengerostyák és szeletekről.

1031. Hengerostyák.

Forrázzunk le 7 deka mandolát s tésztává törvén meg, hasonlókép 10½ deka cukor és kevés vaniliával megtörendő, mit aztán két jó nagy főzőkanálnyi liszttel és két egész tojással egy bögrébe kell tennünk, melyben a tészta jól megkeverendő, azután pedig lassankint öntsünk hozzá 2 deciliter tejszínt s ha ezzel is mind jól elhabartatott, az erre rendelt vasban lángtűzőn süssük meg az ostyát. Azon kicsiny henger, melyen rögtön meghajtatnak az ostyák, ujjnyinál vastagabb ne legyen.

1032. Egyszerű ujjnyi hengerostyák.

Vég 4 tojás súlyú cukrot és 2 tojásnyi súlyú lisztet, a cukor finomra töressék és szitáltassék, keverd ¼ óráig 4 egész tojással medencében, adj ánizsmagot és lisztet hozzá, mire még egy keveset kevered; már most viaszkkal kenj egy sütőpléhet jól meg, rakj kávéskanállal apró halmocskákat reá és add jó meleg sütőcsőbe. Ha a lepénykék sárga karimával bírnak, késsel lefejtetnek és gyorsan vastag főzőkanálnyelre hajlíttatnak, hogy csővecskékké váljanak; megjegyzendő, hogy a lepénykék, míg a pléh a vason marad — megdermednek és nem hajlíthatók.

1033. Finom ujjnyi hengerostyák.

Töressék meg 28 deka cukor egy szálacska vaniliával együtt finomra és szitáltassék meg; ezután tegyük medencébe, vegyünk hozzá 28 deka finom lisztet, 4 egész tojást és 4 tojás sárgáját, mi után mindez jól összekeverendő. Ezután vegyünk hozzá 7 deka fölölvasztott írósvajat és épen annyi tejszínt, hogy a tészta könnyű, folyékony legyen; ezután még egyszer keverjük jól össze; a vasat már most

melegítsük meg és kevés írósvajjal kenjük meg, mi után megtörlendő; most már öntsünk a vásra egy kávéskanálnyi tésztát és süssük meg szép sárgavörösre; ezután a vas a tűztől elvételessék és az ostya vagy vékony csókra összegöngyöltetetik vagy tölséralakuvá formáltatik; ezután ismét szintannyi tészta öntessék a vásra, és a sütés a fönnebbi mód szerint mindaddig folytatandó, míg a szükséglet megsüttetett. Főleg arra kell vigyáznunk, hogy a tűz folytonosan egyenlően táplál-tassék és a vas folyvást egyenlő forró maradjon.

1034. Birsalma-hengerostyák.

Vegyünk szép érett birsalmákat s főzzük héjastól vízben mind-addig, míg megpuhultak; ezután héját vonjuk le és húsát egy késsel vakarjuk le, de úgy, hogy semmi köves rész bele ne jőjjön. Ezután ezt egy szórszítán törjük keresztül s vegyünk belőle 31 dekát; 28 deka cukrot, mely egy citromon dörzsöltetett le és ugyane citromnak levét; már most ezen anyag finomra összekeverendő és ezután apró porcellán-tányérokra, melyek előbb fölolvasztott írósvajjal kenettek meg, simítandó lehető vékonyan; már most e tányérok tétessenek egy meleg kemencére, hol mindaddig hagyassanak, míg annyira megszáradt rajta a tészta, hogy róluk lehúzni lehessen; már most ezek egy e célra készített fahengerre göngyöltetvén, végeik kevés tojásfehérével megkenendők, hogy összeragasztva maradjanak, mi után egy meleg kemence közelében megszáradni hagyatnak. Megjegyzendő, hogy az ostyák azon oldala, mely a kent tányéron feküdt, felgöngyöléskor az ostyának külsejét képezze.

1035. Fahéj-hengerostya.

28 deka forrázott mandola finomra töretvén, verjünk négy tojás fehéréből kemény habot és tegyük a mandolához 28 deka tört cukorral, 8 gramm fahéjjal és gy citrom aprított héjával, valamint fél citromnak levével együtt; már most finomra habarjuk ezeket össze; a tészta ezután kanalkint egy írósvajjal kent pléhre késfoknyi vastagon simítandó, megsütendő és melegen egy fahengeren összegöngyölgetendő.

1036. Vagdalt mandolaostya.

Kevés lisztből, valamicske cukorból, egy tojásból és tejből készítsünk tésztát, melyből aztán lapos lepények, mint az ostyák, sütenedők; ezek egymásra rakassanak és egy tányérral beboríttassanak, hogy így egyenlő simán maradjanak. Ezután 28 deka forrázott és aprított mandolát, 28 deka tört cukrot három tojás fehérének kemény habjával kell összevegyíteni jól, ezután tegyük hozzá kevés citromlevet és egy citromnak aprított héját, nemkülönben egy narancsnak cukron dörzsölt héját, 7 deka apró kockákra vagdalt citrátót kevés tört fa-

héjjal együtt. Mindez már most jól összevegyítendő és miután a már megsült ostyák gömbölyüre nyirettek, ezen vegyülettel simítassanak be, mi után egy pléhre tétetvén, egy kemencében szép világossárgára megsütendők; mihelyt pedig a kemencéből kivétettek, hengeren gömbölyüre hajtandók.

1037. Kockás fánk.

Miután 7 deka írósvajjat parázssra, vagyis habosra vertünk s bele 1 tojás sárgáját egyenkint vegyítettünk, azután ezt 7 deka forrázott és finomra tört mandolával, $8\frac{1}{2}$ deka tört cukorral és kevés vaniliával jól összehabartuk, végre pedig egy evőkanálnyi tejszínt és 7 deka finom lisztet tettünk hozzá, a kockás-fánk vasát lángtűzön megmelegítettük és előbb írósvajjal megkentük, azután pedig papirossal letöröltük s ismét megmelegítettük, tegyünk rá a tésztából egy kis evőkanálnyi s ezzel a vasat jól szorítsuk össze, a tűzön pedig több ízben forgassuk meg azért, hogy a sütemény mindkét oldala sötétsárga legyen; már most egy késsel fejtsük le rögtön a gömbölyeg pléhre. Miután mind eszerint megsüttetett, meleg helyen hagyjuk állni, mert különben könnyen megpuhulnak; ezután tegyük tála fölmáglyázva és cukorral beporozva adjuk föl az asztalra.

1038. Almaszeletek pisztáciával.

28 deka írósvajból ötször hajtogatott írósvajas tészta a 972-ik szám szerint készítettessék s ez, miután késfoknyi vastagra kisodoratott, az egész tésztalepény egy pléhre teendő és almabefőzőttel vastagon megkenendő s ha cukorral behintettük, forró kemencében megsütendő. Ezután az almás fölület sárgabarack-befőzőttel simítandó be; s ha ezt is hosszúkasra aprított pisztáciákkal behintettük, két percre ismét kemencébe teendő. Miután tökéletesen kihült, három ujjnyi széles és négy ujjnyi hosszú szeletekre vagdaltassék s ha cukorral meghintettük, szépen rendezve asztalra adassék.

1039. Almás-szeletek spanyol csigákkal.

Vegyítsünk össze 14 deka lágy írósvajjat, 17 deka lisztet, $10\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot; ezután $8\frac{1}{2}$ deka forrázott mandolát három keményre főtt tojás sárgájával egy mozsárban finomra megtörvén, ezt a fönnebbiekkel együtt egy sodrófával mindaddig dolgozzuk, míg tésztává vált; már most tegyünk hozzá még egy tojás sárgáját és 3 kanállal sűrű tejszínt, mi után egy késsel jól átdolgozandó; ez is meg-lévén, a tészta ezután késfoknyi vastagra sodortassék ki, mi után kis arasznyi hosszú és kétujjnyi széles szeletek vagdaltatnak ki belőle, melyek aztán egy süteményes pléhre tétetvén és cukros vízzel meg-

kenetvén, szép világossárgára gyengéd melegnél megsütendők. Előbb azonban hámozzunk meg masánszki almákat és vagdaljuk el vékony szeletekre, melyek aztán cukorral és egy kanál sárgabarack-befőzöttel ismételt keverés közt péppé főzendők. Ezután egy papirosra a főnnebi tésztaszeletek formája kirajzoltatik, csak hogy egy kissé a téasztaszeletek szélességénél a rajz keskenyebb legyen. Már most három tojás fehéréből, 15½ deka cukorból és kevés vaniliából csináljunk az 1005-ik szám szerint spanyol csigatésztát, töltsük ezt egy kellő fecskendőbe és a rajz után hosszant nyomjunk három finom vonalat; azonban a nyomott vonalak ne essenek a rajznak egészen a szélére, mert különben a sütés által nagyobbak lesznek a tészta nagyságánál; egyszersmind keresztben is nyomassanak apró vonalak, hogy eszerint rostélyt képezzenek; hintsük meg ezután cukorral, szárítás végett pedig tegyük kihült kemencébe, de úgy, hogy fehérek maradjanak. Ha megszáradtak s a papirosról könnyen leválnak, már most a már megsült téasztaszeletek késfoknyi vastagon almabefőzöttel kenessenek meg és a spanyol csigatésztából készült rostély tétessék rájuk, mielőtt asztalra föladandók lennének.

1040. Csokoládé-szeletek.

Miután 14 deka mandolát megforráztál és finomra megtörtél, törés közt azonban kevés vízzel megnedvesítettél, hogy olajos ne legyen, reszelj meg 14 deka csokoládét és ezt három evőkanálnyi vízzel egy rézserpenyőben folytonos keverés közt mindaddig főzd, míg gyermekpéppé vált; már most 14 deka írósvaját verj habbá s 14 deka finom cukorral együtt a mandolát és csokoládét elegyítsd hozzá, mi után mindez egy jó óránegyedig keverendő; végre keverj hozzá hét tojás fehérjének keményre vert habját, azután a süteménypléht vékonyan kend meg írósvajjal és a tésztát kisujjnyi vastagon simítsd rá, mi után süsd meg. Már most egy másik tészta a következőkép készíttessék: végy 14 deka tört cukrot, mely előbb egy narancson dörzsöltetett le és négy tojás sárgájával negyed óráig kell keverni; a tojás fehérét pedig verd kemény habbá és ezt is 14 deka finom liszttel együtt tedd bele; ezalatt olvasztassék lassan föl 14 deka írósvaj, savanyuja vétessék le róla tisztára, s ha ez kihült, szintén vegyíttessék a főnnebi tésztával — de lassankint — össze, azonban ezt csak addig kell kevergetni, míg a többivel összeelegyedett. Már most végy egy másik pléhet és ezt is kend meg írósvajjal és a tésztát kend rá kisujjnyi vastagon szép simára, s ha meghintetted cukorral, süsd meg lassan. Miután eszerint a második tészta is megsült és kihült, kártyanagyságú szeletek vágassanak belőle; a csokoládés tészta sárgabarack-befőzöttel simítandó be és erre a fehér tésztából vágott szelet teendő; mit ezután mindaddig folytatni kell, míg mindannyi szelet akként megtöltetett. Ezután keverjünk jegedéssé 7 deka finomra tört cukrot, két kávékanálnyi málna- vagy ribiszke-befőzöttet, vagyis lekvárt és csináljunk

írópapirosból kis tölesért, melynek alul gombostűnagyságú lyuka lévén, ezen a jegedés lassankint a szeletekre nyomandó csinos ízléssel és ezután megszáritandó.

1041. Földieper-szeletek vagy kockák.

Készítsünk a 970-ik szám szerint piskótatésztát s miután ezt egy süteménypléhen két késfoknyi vastagon szétsimítottuk és gyengéd melegnél megsütöttük, végre vagy hosszúkás szeletekre vagy nagyobb kockákra elvagdaltuk, töltsük meg lekvárral, melyre egy másik szelet teendő és a következő jegedéssel bevonandó. A cukor megtöretik és finom szitán megszitáltatik; már most az erdei vöröseper legérettebbjei és legválogatottabbjai, 4 deciliter, finom szitán töressenek át s ez kávéskanalankint vegyítettessék a cukor közé, hogy így a jegedés híg ne legyen. Ezután a szeletek ezzel szépen vonassanak be egyenlően s ha a szín nem lenne épen szép, pár csepp alkörmössel vegyítettessék, mindazáltal a színnek halvány rózsaszínnél erősebbnek lennie nem szabad; ezután száríttassanak meg kihült kemencében. A szeleteket lehet málna- vagy földieper-konzervvel is bevonni; csak hogy a citromlé vagy rum helyett málna- vagy földieperlé vétessék.

1042. Sárgabarack-szeletek.

A 972-ik szám szerint ötször hajtogatottan készített írósvajas tésztának késfoknyi vastagra kisodrott alsó felét sárgabarack-lekvárral kell besimítani, azután pedig a másik lapja hengerítettessék rá és a fölnebbi almaszeletekként egyenlőleg jegyeztessenek meg. Mindegyik szeletnek közepébe egy finom késsel valami csinos metszés tétessék, mi aztán sütés közben igen szépet fog mutatni. Ezek kevés tojásfehérével lesznek megkenendők, finom cukorral behintendők és lángtűznél jegesedendők (glasirt).

1043. Ősziбарack-szeletek.

Készítsünk a 970-ik szám szerint piskótatésztát; kenjük meg a pléhet írósvajjal, melyre aztán a tészta két késfoknyi vastagon kenendő és gyengéd melegnél megsütendő. Eközben forrázzunk le 10½ deka mandolát és egy kendővel megszáritván, aprítsuk meg vágókéssel és épen ennyi cukorral elegyítsük össze; ha a tészta néhány percig a kemencében állott és hártájá képződött, hintsük meg a vegyített mandolával sűrűen, de úgy, hogy a pléht egészen a kemencéből ki ne vegyük és gyorsan egy éles késsel francia kártyanagyságú metszéseket tegyünk rajta és fejtsük le ezeket a pléhről. Előbb azonban már jól érett ősziбарackokat kellett meghámozni és épen annyi cukorral, amennyi barack, egy főzőedényben lekvárrá, vagyis péppé főzzük meg és ezzel kell a szeletek felét késfoknyi vastagon bekenni, a szele-

tek másik felével pedig takarjuk be, mi után csokoládé-konzervvel, minőt a 979-ik szám alatt olvashatni, a szeletek mind a négy oldalról, fekete szalagként, ujjni szélesen beborítandók; mely ha megszáradt, csinosan rendezve, asztalra adassanak föl.

1044. Citrom-szeletek.

Nyomj ki jól egy leves citromot s adj e lébe 14 deka finomra tört cukrot s hagyd azt 12 óráig állni. Ezután szabad csak 14 deka finom mandola-szőgecskéket e nedv közé keverni s ostyákon szárítani. Kihűlvén, szeletekre vágatik.

1045. Birsalma-szeletek.

A birsalmák megfőzetnek, leszüretnek s egy ideig befődve maradnak; ezután hámozzuk meg és veleje egy szítán áttörendő, 56 deka birsalmavelőre, 14 deka forrázott és tásztává tört mandolát s 56 deka finomra tört cukrot veszünk s miután mindezt egy befőző edénybe ízzó tűzre tettük, folytonos keverés közt, hogy meg ne kozmásodjék, kemény anyaggá válni hagyandó; s ha egy deszkát jól gazdagon cukorral meghintettünk, tegyük e birsalmaanyagot rá s hagyjuk meghűlni; ezután pedig hintsük meg jó cukorral, s miután késfoknyi vastagra kisodortuk, egy éles késsel vagdaljunk belőle kétujjni széles és egy kis arasznyi hosszú szeleteket; már most ezek egy cukorral beporozott papirosra tétessenek és aszaló-kemencében száríttassanak meg. Eközben vegyünk 21 deka finomra tört cukrot, épen ennyi forrázott s finomra tört mandolát, 7 deka kenyérmorzsát, de jó házi kenyérből, s mindezt egy kemencébe tevén, egy evőkanálnyi ménesi borral nedvesítsük meg; ezután törjünk darabosra 10½ deka finom csokoládét, mely aztán egy evőkanálnyi vízzel ízzó tűzön mindaddig hagyandó, többszöri fölkeverés közt, míg egészen szét nem olvadt; már most csináljunk tésztát, úgymint: a mandola és a cukor a kenyérmorzsával összevegyítettén, a csokoládé is vele gyorsan elegyíttessék össze, habarjunk bele egy egész tojást és hat tojás sárgájával és végre öt tojás fehérének keményre vert habját is vegyítsük hozzá. A süteménypléh már most írósvajjal kikenetvén és körülé abroncs vonatván, a tésztát két késfoknyi vastagon kell rásimítani és gyengéd melegnél megsütni. Ha megsült, hagyjuk kihűlni és vékony késsel oldozzuk le a pléhről, mi után ugyanazon nagyságban, mint a birsalma-szeletek, lesz szétdarabolandó; ezután kenjük meg sárgabaracklekvárral, tegyük, vagyis illesszük rá pontosan a birsalma-szeleteket és mártsuk be citrom-konzervbe, s ha ez megszáradt, csináljunk citromléből habos jegedést, osszuk ezt kétfelé és felét kevés alkörmössel halvány rózsaszínre fessük meg, ezután töltsük egy papirostölcsérbe, mi után apró melltű nagyságú pontokat nyomjunk a szeletek karimájára; közben-közben azonban fehér pontok jőnek, úgy hogy egyik

vörös, a másik pedig mindig fehér legyen. Ezután hagyjuk addig állni, míg tökéletesen megszáradtak. Lehet e szeleteket sárga- vagy őszi-barack-befőzőttel is készíteni. A birsalma-szeletek is igen jók, hogyha a második fajú szeletek úgy készülnek, mint az angol lepény cím alatti, vagy mint a genoisi, mivel már magának a birsalmának is elég jó íze van; egyszersmind a süteményezésnél a konzervbe való mártogatást nélkülözhetni, hanem csak jegedéssel kell kissé fölcifrázni.

1046. Tea-szeletek.

Végig hat egész tojás súlyu cukrot, szintannyi lisztet és friss írósvaját és dagaszd tésztává; megdolgozás alatt csöpögtess bele $\frac{1}{2}$ citromnak a levét, valamint narancsvirágét és vizet; fonj belőle kalácsot és süsd meg gyenge melegben, vágd fel finom szeletekre és add fel teához.

1047. Magdolna-szeletek.

10 $\frac{1}{2}$ deka írósvaj 3 tojássárgával kavartatik, ehhez 14 deka cukor kanalankint adandó, továbbá citromhéja, 4 deka finomra vágott arancini, 3 tojás fehérének a habja és 17 deka liszt vétetik és ha a tészta a sütőpléhre kenetett, adjunk fölibe 2 tojás fehérének a habját, hintsük meg 10 $\frac{1}{2}$ deka finomra szeletelt mandolával és 10 $\frac{1}{2}$ deka cukorral, mire vízzel meglocsoljuk és a csőbe adjuk, ha félig megsült, szeletekre vágatik.

1048. Krém-szeletek.

Készíts 14 deka írósvajból közönséges jó írósvajas tésztát, mely két részre osztva, finomra kisodortatik és tedd két sütőpléhre, melyek habart tojással bekenendők és villával sűrűn megszurdalandók, másként a tészta hólyagos lesz. Ha a két levelet megsütöttük, kihűlni hagyjuk és a szélük csinosan körülvágandó. A krém következő módon készül: $\frac{1}{2}$ liter tejszín kemény habbá veretik, 4 tojás sárgája 2 deciliter tejben folytonos habarás mellett felforraltatandó és ha kihült, a fentebbibe belekevertetik, azután még 5 szeletke zselatin kevés vízben jól felolvasztva és folytonos keverés közt fölülről ráöntetik. — Finomra szitált cukrot tetszés szerint hozzá vehetni. Ezen anyag az egyik írósvajas tésztalevéltre kenendő, a másodikat pedig óvatosan rá nyomkodjuk, mire hűvös helyre tesszük. Mielőtt feladjuk, a tésztát éles késsel négyszögletű darabokra felvágjuk.

1049. Mandola-barátfül.

Csináljunk írósvajas tésztát a 970-ik szám szerint, vagdaljunk belőle négyszögletű lepényeket; ezután törjünk meg 14 deka forrázott mandolát, épen ennyi cukrot, s ha egy citromhéjat megapritottunk, öt tojássárgával együtt tegyük a medencébe, hol félóra folyásig

keverendő; végre vegyítsünk hozzá négy tojás fehérének keményre vert habját; és ha a vagdalt tésztalepényeknek mind a négy végét tojásfehérével megkentük, mindegyik lepény közepébe egy jó kávéskanálnyiit tegyünk a mandola-tésztából, ezután az átellenben álló végeket hajtsuk össze, tegyük gyorsan süteménypléhre, kenjük meg tojásfehérével, süssük meg szép zsemlyesárgára és cukorral beporozva, adjuk fel forróan asztalra.

HATODIK RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

Különféle apró czukor-süteményekről.

1050. Habsütemény.

Tegy egy tojás fehérének a habját egy medencébe, hozzá 10 kanál törött cukrot és egy citromnak a levét és keverd egy óráig folyton; formálj ebből kis karikákat ostyára és süsd meg gyenge meleg csőben.

1051. Huszár-fánkocskák.

14 deka írósvaj 2 tojássárgával kevertetik és adjunk hozzá 7 deka cukrot, kevés vaniliával és 17 deka liszttel. Ha belőle apró golyókat formáltunk, mindegyikbe egy kis mélyedést nyomunk, kenjük meg tojással, hintsük meg cukorral és mandolával. Ha megsültek, a mélyedésbe befőzött ribiszkét kell adni.

1052. Villám-lepény.

Kavarjunk össze 1 tojásnyi súlyu írósvajjat 3 tojássárgával és 3 tojásnyi súlyu cukorral, ehhez citromillatot, 3 tojás fehérének a habját és 2 tojásnyi súlyu lisztet adunk, készítsünk belőle két lepényt, kenjük meg tojással, hintsük meg az egyiket mandolával és darabokra tört sárgacukorral; ha megsültek, befőzöttel megkenjük és egymásra rakjuk.

Ép úgy 2 tojásnyi súlyu írósvajjal.

1053. Al-komiszkenyér.

Kavarjunk 3 egész tojást 14 deka cukorral, vegyítsünk hozzá 14 deka diót héjastul együtt finomra vágva, $3\frac{1}{2}$ deka reszelt csokoládét, $10\frac{1}{2}$ deka apróra vágott mazsolaszőlőt, $3\frac{1}{2}$ deka arancinit és $10\frac{1}{2}$ deka lisztet és süssük meg kúpos mintában. Ha kiborítottatott és ki-

hült, kenjünk rá habot, hintsük meg előbb finom szeletesre, később finomra vágalt mandolával és cukorral és hagyjuk gyenge meleg-ségű kemencében megszáradni.

1054. Csokoládé-csók vaniliával.

Kavard 2 tojás fehérének a habját 14 deka finomra tört cukorral, keverd lassankint $10\frac{1}{2}$ deka — kemencében lágyított — csokoládéhoz, adj hozzá vaniliás cukrot és tégy egy viasszal kikent pléhre szép gömbölyű halmocskákat. Ezután hintsd meg darabosra tört cukorral, mire egy óráig állni hagyandók, süsd langymeleg kemencében. Miután kihültek, csak akkor leszedhetők, ha a pléhet újra meglegítettük.

1055. Ál-vajasszeletek.

Készíts zsurma-tésztát 14 deka lisztből, $10\frac{1}{2}$ deka írósvajjal, 5 deka cukorral, 2 keményre főtt és 1 friss tojássárgával, 5 deka finomra vágott citrónáttal, fahéj- és reszelt csokoládéval és nyújtsd ki késfoknyi vastagságra. Ebből oly nagyságú darabkák vágatnak, mint a kenyérből, melyet teához venni szoktunk, süsd meg a pléhen, kenj rá sárgás öntetet, mely tojásfehéréből, $\frac{1}{2}$ tojássárgából, narancsléből és finomra tört cukorból ledörzsölt illattal jól keverve — készül és szárítsd hűvös csőben.

1056. Naranes-csók.

Egy narancsnak a ledörzsölt illatát, 14 deka cukrot és a levet fonósra főni hagyjuk, mire a tűzön 14 deka finomra tört mandola hozzá mindaddig kevertetik, míg sűrű lett. Ezután két tojás fehérének a kemény habja hozzávegyítendő, rakjál halmocskákat ostyára és süsd meg langymelegen.

1057. Gesztenye-csókcocskák.

Törj 14 deka gesztenyét finomra egy mozsárban, azután szintannyi duzzasztott mandolát. Készíts 2 tojásból keményre vert habot, keverj belé 28 deka finomra tört cukrot és kevés vaniliát és keverd azután a gesztenyét és mandolát lassankint hozzá. — Ezen anyagból ostyákra a csókcocskák formáltatnak, melyeket gyenge meleg mellett inkább szárítunk mintsem megsütünk.

1058. Mandola-csók.

Kavarj 14 deka vaniliás cukrot 3 tojás fehéréből vert habbal és 14 deka héjával ellátott finomra vágott mandolával, melyek közt 1 deka keserű legyen. Ebből apró halmocskák a viasszal kikent pléhre tétetnek. Vagy pedig végy 7 deka mandolát és 2 deka lisztet hozzá.

Arancinivel. 14 deka mandola, 28 deka cukorral finomra töretik, 3 tojás fehéréből habot készítve és ebből 7 deka finomra vágott arancinivel és egy citromnak a héjával tészta készíttetik. Most egy pléhet ostyával kirakunk, a tésztából apró halmocskákat ráteszünk, langymeleg sütőben rövid ideig szárítjuk, mi után a pléhet kivesszük, minden csókra egy hosszúkásan vágott darabkát aranciniból teszünk, tojássárgájával megkenjük, citromlevéből készített öntetet fölibe öntünk és készre sütni hagyjuk.

Píritott mandolákból. Vegyíts két tojás fehéréből vert kemény habbal $10\frac{1}{2}$ deka cukrot és épen annyi szegalakura vágott kevés cukorral píritott mandolát.

1059. Anizs-pereckék.

Vegyünk 14 deka lisztet egy deszkára és keverjünk közibe $10\frac{1}{2}$ deka írósvajat s ha ezt egy sodrófával jól összedolgoztuk, ezután 14 deka tört cukrot, egy kis citromnak apróra vágott héja és kevés anizs is jön hozzá; már most üssünk bele egy egész tojást, gyúrjuk a tésztát össze és formáljunk belőle pereckéket, ezeket — ha készek — kenjük meg tojásfehérével, hintsük meg cukorral és langyos kemencében süssük meg.

1060. Anizs-kenyér.

Vég egy mély tálba 14 deka vagy 4 kanál tört cukrot, keverj el vele 8 tojás sárgáját; ha már jól van elkeverve, adj hozzá 5 evőkanál finom lisztet s egy kávéskanál tiszta anizsmagot. Keverd ezt jól el, aztán keverd bele a 8 tojás habbá vert fehérjét; kenj ki egy tepszit vajjal vagy tiszta zsírral, tedd bele a tésztát, kend el benne hüvelyknyi vastagra és süsd meg. Ha megsült, vágd föl vékony hosszú szeletekre, rakd ismét tepszibe és tedd a sütőbe száradni. Ezt száraz helyen sokáig el lehet tartani.

1061. Mogyoró-lemezek.

28 deka kihüvelyezett mogyoró, miután kendővel egyenkint jól megtörülgettetek, finomra töressék meg, és épen ennyi cukor is, mely meg is szitáltassék; mi után mindkettőt vegyítsük össze egy deszkán kevés tojásfehérével, de melyet csak lassan kell hozzávegyíteni, hogy így a tészta igen lágy ne legyen; s már most egy széles késsel kell jól átdolgozni; azután egy cukorral beporozott deszkán kell két késfoknyi vastagra kisodrani; s ha a tészta négyszögű alakúra kisodoratott, vonassék be fehér jegedéssel egészen szép simára; miután pedig a süteménypilé viasszal megkenetett, ha a jegedéssel bevont mogyoró-tésztából hüvelyknyi széles és erős ujjnyi hosszú lemezek vagdaltattak, egy kés segítségével a lemezek tétessenek a pléhre és hűvös kemencében száríttassanak meg. Ezután a pléhről egy késsel oldoztassanak le és egy tálon szép ízlésesen máglyáztassanak föl.

E tésztára való jegedéshez, ha a tészta 28 deka mogyoróból és épen ennyi cukorból készült, 14 deka cukor elegendő, mit finomra kell törni és szitálni, és egy egészen kis medencében kevés tojásfehérével s néhány csepp citromlével mindaddig keverni, míg a jegedés szép fehér és parázs lett.

1062. Gyümölcsös lemezek.

Habarj fel 14 deka vajat habosra, adj bele 12 deka cukrot s 3 tojás sárgáját, valamint 14 deka lisztet, 3 tojásnak havát, 7 deka mazsolát s aprószőlőt, 10½ deka citrátot s két táblácska csokoládét, mindent durva szemcsésen összevágva; kend most az egészet egy vajjal megkent sütőpléhre és süsd meg lassan; azonban még melegen vágd szét lemezekékre.

1063. Anizs-lemezek bor mellé.

Verj kemény habbá 3 tojás fehérét, keverj bele 14 deka finom cukrot és végül 7 deka finom lisztet, keverd meg egy kevésbé, tedd ostyán egy kis sütőpléhre, hintsd meg anizsmaggal és süsd meg ropogósra; ha megsült, lemezekékre vágandó, míg meleg.

1064. Dió-szeletek.

Egy deszkára 14 deka lisztet, 14 deka cukrot, szintannyi írósvaját és finomra tört diót adunk, jól összekeverve 3 tojás sárgájával, kevés vaniliával és szegfűszeggel finom tésztává megdolgozzuk, ebből kis szeletekké készülnék — melyek tojással megkenetnek és szép sárgára süttetnek.

1065. Püspök-kenyér.

Végj 14 deka cukrot, szintén annyi mandolát, héjával együtt, szép mazsolaszőlőt és igen finom lisztet hasonló mennyiségben, a cukor finomra törendő és 4 tojás sárgájával habosra keverendő, a liszt és a 4 tojásnak a habja lassankint belekevertetik, mire a mandolát és mazsolaszőlőt hozzákevered és egy kis sütőpléhben szép sárgára megsütöd. A mintát előbb írósvajjal kikend. Ha kihült; borítsd ki és vágd finom szeletekre egy éles késsel. Ezután újonnan a csőbe adhatod pirítás végett.

1066. Fejedelmi kenyér rummal.

Végj 4 tojás súlynyi lisztet, ugyanannyi törött cukrot és keverd el 3 egész tojás- és 2 tojás sárgájával 10 percig, ezután keverj hozzá 28 deka aprószőlőt, 28 deka mazsolaszőlőt, 28 deka vágott fügét, 28 deka hámozott és vagdalt mandolát, 28 deka citrátot és önts azután az egészre 1 fél pohár rumot. Tedd az egész anyagot egy ózhát-min-tába és süsd meg lassan, de ki ne száradjon. Mielőtt megszegjük ezt a kenyeret, 1—2 napig állni hagyandó.

1067. Mogyoró-csókocskák.

Tégy 28 deka finomra tört szép mogyorót egy kasztrólbá, vegyíts hozzá 35 deka cukrot, add öt tojásnak a fehérét hozzá, mire a tűz mellett mindaddig kevertetik, míg összeállt; ekkor rakj belőle apró csókocskákat egy viasszal kikent tepszibe és szárítsd meg langymeleg kemencében.

1068. Gombóc-sütemény.

Kavarj 28 deka friss írósvajat parázsra, keverj bele egyenkint 3 tojás sárgáját, ezután 14 deka szitált cukrot és 35 deka finom lisztet. Tedd a tésztát deszkára és formálj kis gombócalakú fánkocskát, kend meg tojásfehérével és nyomj minden fánkocskába az ujjaddal kis gödröcskét, mit málna-marmeláddal megtöltesz és süsd meg szép világossárgára.

1069. Szalon-cukorkák készítése módja.

Főzz igen erős kávé, hagyd kihűlni, ezután tégy $\frac{1}{2}$ kiló tört és átszitált cukrot egy tálba, önts a kávéból annyit reá, amennyit a cukor felvesz és add gyorsan, legcélszerűbb egy habverő üstben, a tűzre, hol folytonos keverés alatt hagyd midaddig főlni, míg következő próbát kiállja: végy egy pohár hideg vizet és önts néhány csöppet a cukorba, ha ezek golyócskát képeznek, akkor az egészet gyorsan egy kőlapra kell öntened és ez anyagot legelőször is erős üveggel dörzsölnöd, ezután törnöd, míg az üvegtől elválík, mire az egészet kockákra bevágod és a kövön addig hagyod, míg megszárad, ezután a cukorkát egyenkint finom fehér papírba tekered.

1070. Finom orosz tésztás.

Nyolcz tojás sárgájából, 2 deciliter tejfölből s 14 deka vaniliás cukorból krémet csinálunk. Megsűrűdvén, rögtön egy szitán törjük át és folyvást habarjuk, míg meghült, nehogy megaludjék. Eközben verünk 4 deciliter tejfölt s belé adva 14 deka vaniliás cukrot, megkeverjük a krémmel, mihez még 7 deka citrátot s 7 deka mazsolát is elegyítünk, melyek azonban azelőtt néhány óráig rumban áztak — s végre 26 gramm megolvasztott vizahólyagot. Ekkor veszünk egy gömbölyű tortamintát s belé öntünk kevés krémet, azután egy réteg piskótátésztát s így váltogatva folytatjuk addig, míg a minta megtelt, mire aztán jégbe adjuk. Az ehhez megkívántató piskótatészta áll 4 tojás sárgájából, 7 deka cukorból, 5 deka lisztből s négy tojás fehérének habjából.

1071. Piskóta papiros-tokokban.

Keverjünk 14 deka finomra tört cukrot 4 tojás sárgájával negyed óráig; azután verjünk 4 tojás fehéréből kemény habot és ezt is vegyítsük hozzá, végre tegyünk még hozzá 7 deka finom száraz lisztet, s ha ez is a többivel jól összekevertetett, töltsük papirostokokba, de csak mindegyiket valamivel félignél feljebb; hintsük meg cukorporral, ezután hűvös kemencében lassan megsütendők.

1072. Teasütemény mandolából.

Végy 28 deka lisztet, ugyanannyi törött cukrot, 3 egész tojást és dolgozd meg jól a gyúródeszkán; ez a tészta azután 6 egyenlő cipóra osztatik és mindegyik 3 ujjnyi széles szalagra kisodortatik. Most rakj ezekre 3 sorban szűken mandolát és takard be egy tésztaszalaggal, kend be tojással és süsd meg gyorsan. Mielőtt egészen kihült, éles késsel finom szeletekre keresztben felszeldeltetik.

1073. Stibicek.

56 deka cukor hat egész tojással habosra kavartatván, hozzá jön még 9 deciliter liszt s kevés narancshéj; ebből apró pogácsákat csinálunk, melyeket egy viasszal kikent pléhre téve, szép világosra sütünk meg.

1074. Kávélépeny.

Egy deszkára adunk 17 deka lisztet, 14 deka vaját, melynek inkább puhának, mint keménynek kell lennie, s mely levelenkint a lisztbe vágatik, továbbá összekevertetik a liszttel 10½ deka finoman tört cukor, 3 keményre főtt tojás sárgája s az egész most a sodrófával jól átdolgoztatik. Erre ezen tésztába adunk még egy tojás sárgáját s egy késsel jól megdolgozzuk. Meg levén a tészta simára gyúrva, sodorjuk ki késfoknyi vastagra, tegyük egy vajjal megkent sütőlemezre és süssük meg enyhe hőnél. Megsülván és kihülván, vágunk belőle két ujjnyi széles és arasznyi hosszú csíkokat, melyek befőttel kenetnek meg. Már most adjunk egy kasztrólba 10½ deka cukrot s öntsünk rá egy félcsészényi feketekávé s ezt addig főzzük, míg a cukor nyúlósodni kezd. Kihülván, három tojás fehéréből kemény habot verünk, mely közé 7 deka finoman tört cukrot s a kávé a habvesszővel keverjük, az egészet most a csíkokra kenjük, mire azokat egy kihült kemencébe adjuk s szárítjuk. Megsáradván, magasra rendeztetnek egy táliban, melyet egy asztalkendővel fedünk be.

1075. Serlegecskék habart mandolatésztából.

A tészta a 993-ik szám szerint készítettetik: az ehhez szükséges serlegecskék a bádogosnál kaphatók; ezek tojásserleg alakúak, csak-hogy középen vastag csapjuk van, hogy meglehetősen nyílásuk legyen.

A serlegecskék írósvajjal kenetnek meg és a tészta beléjük öntetik, mi után gyengéd melegnél megsütendők. Ha meghültek, a középén



levő nyílások azon pillanatban, melyben asztalra adandók, sodóval vagy fagylalttal töltsenek meg.

1076. Angol lepény.

21 deka írósvaj parázsra veretvén, vegyítsünk hozzá lassankint 4 tojás sárgáját, 21 deka egy citromon ledörzsölt tört és szitált cukrot, épen ennyi finom lisztet és végre négy tojás kemény habját. Már most $3\frac{1}{2}$ deka aprószőlő és épen ennyi mazsola, 5 deka birsalmasajt apró kockákra vágatván, szintén a fönnebbi anyaggal elegyítettessék össze. Szintén oly tokokat kell ezután, minőket a cibakokhoz alkalmazni szoktunk, írósvajjal kikenni, s ha a tésztát beleöntöttük, gyengéd tűznél megsütni, mi után egy szitára borítandók, kihütendők és egy éles késsel két késfoknyi szeletekre vágandók, de úgy, hogy ne legyenek egészen átmetszve, hanem a fenék-alapon összefüggjenek, mi után szitált cukorral beporozandók és tüzes lapickán glaszirozandók. Ha a cukor megkeményedett, ekkor a szeletek egészen átmetszetnek, tegyünk aztán egy tálra asztalkendőt és erre a sütemény vagy koszorú-alakban, vagy háromszögben, mely hat vagy nyolc réteget kap, rendezendő el.

1077. Csokoládé-kenyér.

Készítsünk a 970-ik szám szerint piskótatésztát; kenjünk meg egy süteményes pléhet írósvajjal és a tésztát két késfoknyi vastagon szép egyenlően széles késsel simítsuk rá, mi után gyengéd melegnél megsütendő. Ezután hagyjuk kihűlni és egy kétforintos nagyságú szurdalóval szurdaljuk ki, azután pedig sárgabarack- vagy málna-befőzöttel mindegyikét megtöltvén, szintén mindegyikét egy másikkal földjük be: ez is meglévén, már most csokoládé-öntelékbe, minő a 979. sz. szerinti, két francia villa segítségével mártsuk be s írópapirosra rakván őket, míg megszáradtak; erről végre oldoztassanak le.

1078. Csokoládé-lemezek.

Forrázzunk meg 21 deka mandolát és törjük meg, valamint 14 deka csokoládét és 7 deka cukrot is, mely egyszersmind megszítálandó; már most vegyítsük össze jól és tegyük aztán deszkára. Hogy belőle tésztát készíthessünk, tegyünk hozzá kevés tojásfehérét és egy késsel dolgozzuk át jól, csináljuk össze és ha a deszkát cukorporral jól meghintettük, sodorjuk ki késfoknyi vastagra. Előbb azonban egészen érett, vagy ennek nem létében, befőzött sárgabarackot magvaitól megfosztatván, áttöretnek és $17\frac{1}{2}$ deka szitált cukorral egy kis medencében parázs-jegedéssel veretnek. Megjegyzendő, hogy a cukor jön legelőször is a medencébe, a baracklé pedig csak kevés adagban öntendő hozzá, mert a jegedésnek folyékonynak egyáltalában lenni nem szabad. Már most a kisodrott tésztát vonjuk be egészen a parázs-jegedéssel és azt egy éles, de cukorba jól bemártott késsel vagdaljuk szét ujjnyi hosszú és hüvelyknyi széles lemezekre. Előbb azonban készítsünk kevés fehér öntetet, töltsük papirostölcsérbe, melynek nyílása mellő nagyságú legyen és a lemezek mind a négy végére nyomjunk pontocskákat; ezután kenjük meg egy süteményes pléhet vékonyan viasszal, sorozzuk rá a lemezeket és hűvös kemencében szárítsuk meg, hogy aszerint az öntet sajátáságos színét el ne változtassa. Sütés után, mielőtt kihülnének, a pléhről leoldoztatnak és vagy rögtön asztalra adatnak vagy további használatra száraz helyre tétetnek.

1079. Csokoládé-fánk habtejjel töltve.

Törjük finomra 28 deka cukrot, tegyük aztán egy befőző rézedénybe, üssünk hozzá tizenkét egész tojást és egy habverővel megvervén, gyengéd izzó tűzre tegyük és ekkor is folyvást verjük, míg a tészta sűrűdni kezdett és fehér lett; a tűzzel azonban óvatosak legyünk, mert a tésztának forrni nem szabad és miután még egy ideig veregettük, vegyítsünk hozzá 19 deka finom száraz lisztet a főzőkanálnak lapos oldalával; már most e tésztát töltsük egy piskóta-tölcsérbe és fehér írópapirosra farsangi fánk nagyságú pogácsákat folyassunk, hintsük meg ezután cukorral, tegyük süteményes pléhre és szép ropogásra gyenge melegnél süssük meg. Ha megsültek, késsel vigyázva fejtsük a pléhről le, mártuk be csokoládé-öntelékbe és hagyjuk megszáradni; már most vájjuk ki, amennyire lehet, egy finom késsel és töltsük meg habosra vert tejszínnel, melynek már előbb cukorral és vaniliával el kellett készíttetnie; rakjunk kettőt-kettőt egymásra, hogy így fánkalakot mutassanak, tálaljuk ki egy gömbölyű tálra, melyre az asztalkendő volt alkalmazva, jól fölmáglyázva és adjuk föl rögtön az asztalra. E fánkot fagylalttal vagy földieper-habbal is megtölthetni.

1080. Óriási habfánk.

14 deka finomra törött vaniliás cukor 3 egész tojással, 4 tojás sárgájával, egy citrom levével a rézüstben igen mérsékelt melegre teendő és a habverővel addig megverendő, míg langyos meleggé vált, ezután huzd félre és mintegy $\frac{1}{2}$ óráig folytonosan verendő, míg az anyag sűrű és habos lett. Végül tégy 7 deka rizslisztet bele, süsd meg lassan kis tortapléhen, hagyd kihűlni, mire éles késsel a torta felső részét kisujnyi vastagságban levágod, a közepét kivárod, $\frac{1}{4}$ liter habverőtejszínből a kemény habot vaniliás cukorral vegyited, beletöltöd, a tetejét óvatosan reányomod és csokoládéöntelékkel bevonod. A kivájt piskótát száríthatni és mint morzsát más tortákhoz felhasználhatni.

1081. Puncs-fánkok.

Készítsünk piskótatésztát a 920-ik szám szerint; töltsük ezt egy piskótatölcsérbe, mi után fehér papirosra folyassunk belőle ezüst forint nagyságú fánkocskákat, melyek finom cukorral meghintetvén és süteménypléhre rakatván, gyengéd melegnél süttessenek meg. Ha áthültek némileg, egy késsel fejtessenek le; ezután a fánkocskák fele alsó felükön sárgabarack- vagy málna-lekvárral töltsessenek meg, mi után mindegyikére egy másik ráborítottassék, hogy eszerint fánkhöz hasonlókká legyenek. A konzerv ekkép készítendő: 28 deka cukor darabosra megtörtetvén, tétessék egy mély rézserpenyőbe: öntsünk rá 2 deciliter vizet, s miután izzó tűzre tettük, néhányszori föl-fölkavarás után addig forraljuk, míg a cukor egészen fölolvadt és egy kissé megsűrűdött; ezután a próbát ekkép tegyük: a cukor forrni hagyatik, mártsunk bele egy szűrőkanalat és a kanálra oly erősen és gyorsan fújjunk, amint csak lehet, s ha a kanál lyukain sok apró hólyagocskák átfolynak, melyek mint szappanbuborék szétmennek, akkor a cukor jó, mely azonnal a tűzről elveendő és egy új főzőkanalat vevén, ezt félig mártsuk a cukorba és folyvást a serpenyő oldalán dörzsöljük, de úgy, hogy dörzsölés közt a cukorba ne érjen, hanem mindig a serpenyő üres oldalához, hogy eszerint cseppenként folyjon le a bemártott főzőkanálról; ezután a kanál ismét bemártandó, mit eszerint folytassunk; mindazáltal ennek gyorsan kell történnie és folytonosan; s ha a cukor elkezd fehér hártját kapni, ezt azonnal dörzsöljük szét és az előbbi munkát ismét folytatandó mindaddig, míg a cukor fehéredni és sűrűdni kezd; már most tegyünk bele két kávéskanálnyi citromlevet, két kávéskanálnyi egy citromon ledörzsölt, finomra tört cukrot és két kanálnyi jó rumot; vegyítsük gyorsan jól össze mindaddig, míg a cukorral jól össze nem vegyült. Ha a konzerv jó, akkor annak fehérnek és gyermekpép-sűrűségűnek kell lennie; ha ilyen, akkor a töltött fánkokat egyiket a másik után tegyük a konzervbe,

fordítsuk meg mindkét oldalára két francia villa segítségével, mi után e két villával fehér papirosra rakandók, melyen mindaddig hagyassanak, míg megkeményedtek; ezután elvehetjük róla és egy tálon ízlésesen elrendezhetjük.

1082. Cukoröntet vagy jegedés.

Hogy a sütemény csinosabb külsőt nyerjen, felületét öntettel (vagy jegedéssel: glazur) bevonjuk, mely a hozzávegyített íz által még sokkal kellemesebb ízűvé válik. Némelykor az átlátszó öntet még át nem látszó öntet fonalaival hálós módjára vagy arabeszekkel díszítetik, vagy pedig befőtt gyümölccsel felcíráztatik, például tortákon virágcsokrot vagy koszorút ábrázolva.

Az öntet a torta vagy egyéb sütemény felületére öntetik, ott szétfolyni hagyandó és ujjni vastagságra ecsettel egyenlőbbre szétkenetik, vagy pedig kenjük meg vele a kisebb süteményeket, végül pedig az öntetbe be is máráthatni a felületet. Legcélszerűbb, ha a süteményt szárítás végett drótrostélyra adjuk, mely azután sütőpléhre teendő, hogy a lecsepegő jegedés a pléhre ne tapadjon. Azt szárítás végett mindjárt a langymeleg csőbe adhatni (vagy pedig sütés után a kemencébe), míg a felszín kérgecskét kapott — és aztán hagyjuk a levegőn végkép megszáradni. Ha a cső nagyon kihűlt, az öntet nem kap fényt. A különféle öntetek következő módon készítendők: A cukor hozzá töretik, igen finomra szitáltatik és száraz helyre adatik. Ezen *cukorport* az illető nedvvel áztatva valami megfelelő keskeny, de mély edénybe (leveses csésze vagy más efféle) új főzőkanállal keverjük.

Víz-öntet. Cukorporhoz annyi vizet vegyítünk, hogy gyermek-kása sűrűségű legyen és keverjük jó soká, mielőtt a süteményt vele bevonjuk. Ezután kemencében addig száríttatik, míg hártját kap, mire a levegőben végkép kész lesz.

Hideg öntet. Egy csészényi főtt sűrű cukorfolyadékhoz annyi cukorpor keverendő, hogy sűrű tömeggé váljék. Ha vanília-szagot akarunk hozzá, akkor egy darabkát a cukorvízzel főzünk.

Meleg öntet. Végy 30 deka finomra tört cukrot, keverd a tűz mellett sárgarézszerpenyőben, míg forró meleg lett (azonban nem addig míg olvad), mire annyi vizet öntesz rá, hogy megolvad és sűrűs folyékonnyá lett, vegyíts hozzá valami ízfélét és öntsd le gyorsan a süteményt, minthogy a sok keveréstől a cukor elhal.

Gyümölcs-öntet. Nedvesíts meg 21 deka cukrot szamóca, málna, ribiszke vagy sárgabarack tiszta nedvével, hagyd egy ideig állni, hogy felolvadjon, keverés előtt. Az előbb kisajtolts vagy átszűrt nedvet néhány óráig hagyd állni, hogy zavaros része a fenekére szállhasson.

Citrom- vagy narancs-öntet. Mint a fentebbi meleg vagy hideg öntet készítettik, miután a cukorral ledörzsölt illat bele adatott; vagy pedig a tiszta nedv és ledörzsölt íz cukorporral kevertetik, mint a gyümölcs-öntetnél.

Rum-öntet. 11 deka cukor 4 kanál forró vízzel és 2 kanál rummal fél óráig kevertetik és azonnal tortára öntetik.

Puncs-öntet. 25 deka cukor 2 deciliter vízzel fonóssá főzetik, hozzá egy fél narancs leve és szaga egy pár kanál rummal vegyítettik s addig kevertessék, míg a meleg némileg fogyott — és jegesítsd meg vele a süteményt.

Szesz-öntet. (Likőr.) Vaniliás vagy más szesz kevés vízzel és tört cukorral kevertetik és ha sűrű lett, rózsaszínre festetik. Vagy pedig vegyítsünk hideg vagy meleg öntethez a szeszből.

Rózsa-öntet. Néhány csepp rózsaoajat és alkörmös-nedvet víz-öntethez vagy hideg jegedéshez kell vegyíteni.

Csokoládé-öntet. A finomra tördelt csokoládét kemencében olvasztani és a főtt cukorral keverni kell, mielőtt a hideg öntethez a cukorport hozzávegyítjük.

Főtt csokoládé-öntet. 14 deka legfinomabb vaniliás csokoládé kevés vízzel a tűzőn olvasztandó, mihez 28 deka cukor és 2 deciliter víz folytonos keverés mellett adassék, míg fonalassá lett, ha egy ujjat a kanálba mártottunk — és aztán a hüvelyket rányomjuk és ismét elvonjuk. Ha ezen fokot elérte, a tűztől elvesszük és addig verjük, míg hártyás lett, mire a jegedést a tortára öntjük és a kemencében, később a levegőn száradjon.

Márvány-öntet. Keverj sűrű vízöntetet (lásd azt) és keverd az egyik felét olvasztott csokoládéval barnára. A fehér öntettel kend meg a tortát és hagyd a barnát egy kávéskanálra folyni. Ezután a tollkéssel járj rajta gyengén idestova, miáltal márványozott alakot ölt — és hadd száradni.

Atlátszatlan jegedés díszítésre. Mély csészében egy friss nagy tojásfehére 28 deka cukorporral egy óráig kevertessék és ha már parázsonni kezd, önts bele csöppenként egy evőkanálnyi citromlevet. Merev, fényes és szívós legyen. Lehet még alkörmös-nedvvel, vagy narancs-cukorral vagy olvasztott csokoládéval festeni.

Hab-öntet. Egy vagy 2 tojás fehérének gyengén vert habjával a süteményt megkenjük és sűrűn porrá tört cukorral meghintjük és vízbe mártott, de aztán kicsavart ecsettel megfecskenkezzük. Amint a cukor elolvad, süssük meg gyenge meleg kemencében szép sárgára és merevre.

Tükör-öntet. Írósvajas süteményt a kemencébe megkenés nélkül adunk. Ha félig megsült, kivesszük, a felszínt vastagra finom cukorral meghintjük és újra a meleg kemencébe adjuk. A cukor olvad és barna öntetet szolgáltat.

1083. Jeges fánkoescák.

Ha tojásfehérből kemény habot vertünk, kavarjuk ezt egy óráig 28 deka szitált vanília-cukorral, hogy belőle fehér jég váljék. Ehhez jön még $3\frac{1}{2}$ deka rizspor, 21 deka tisztított s hosszúra vágott édes mandola, $3\frac{1}{2}$ deka cukros narancshéj, $3\frac{1}{2}$ deka citrónát és $3\frac{1}{2}$ deka pisztáciák. Mindez úgy legyen vágva, mint a mandola s most az egész jól megkevertetvén, ostyákból vágunk kerek leveleket, melyekre a gyurmát kisujjnyi vastagra rákenvén, azt egy hült csőben lassan megsütjük.

1084. Jeges bábkaláccsák.

Verjünk két tojás fehérből kemény habot, vegyítsük össze 14 deka finomra tört cukorral, órahosszáig kevervén, hogy így sűrű jegedés váljék belőle: azután tegyünk hozzá 14 deka apróra tört mandolát és négy aprított citrónátot, mi által sűrű tésztává lesz. Már most vágjunk ostyából ujjnyi hosszú és kétujjnyi széles lemezeket, kenjük ezekre rá a tésztát félujjnyi vastagon és tegyük hűvös kemencébe, hol lassan megsütendők. Ha az ostyák a tésztával bekenetnek, vagdaljunk citrónátból vékony szeleteket és rakjuk ki csinosan.

1085. Ördög pilulái.

Tegy egy kasztróba 7 deka mézet, 4 deciliter finoman tört diót, három narancs és két citromnak finoman vágott héjait, egy citrom levét, két kávéskanálnyi tört fahéjat s egy evőkanálnyi rumot. Ezt most folytonosan habarva $\frac{1}{4}$ óráig főzzük; kihűlvén, mogyorónyi pilulákat alakítunk belőle, melyeket reszelt csokoládéval meghintünk.

1086. Mézes diók.

Piríts meg 4 deciliter mákot oly módon, mint a kávé, add 4 deciliter mézzel együtt cseréplábosba és hagyd sűrűre befőni; most vágd a diókat négy részre, vegyítsd a mákkal és mézzel, ezután készíts belőle apró golyócskákat és rakd ostyákra, hogy kiszáradjanak.

1087. Fűszeres lemezek.

A tészta a 983-ik sz. szerint készítendő, mi után vastag késfoknyira sodortassék ki, fehér jegedéssel vonassék be, ezután pedig ujjnyi hosszú és valamivel szélesebb lemezek vágassanak belőle; s ha ezeket pisztáciákkal fölcifráztuk és viasszal kent pléhre raktuk, gyengéd melegnél száríttassanak meg, hogy eszerint a jegedés barna ne legyen, hanem szép fehér maradjon.

1088. Genois.

Olvasszunk föl 14 deka írósvajat, szedjük le savanyúságát, mi után félreteendő, hogy így egészen leülepedhessék, de meg ne dermedjen, hanem folyékony maradjon. Már most tegyünk egy medencébe 14 deka tört és szitált cukrot, de melynek előb egy narancson kellett ledörzsöltetnie, mi után négy tojás sárgájával erős negyed óráig parázsra verendő; ezután ama négy tojásnak fehérét kemény habbá vervén, 14 deka finom száraz liszttel együtt majd csaknem ugyanegy időben vegyíttessék hozzá, ezután pedig az ülepedett írósvajat kell gyorsan belevegyíteni és mindaddig vele keverni, míg tökéletesen a többivel összeelegyedett. Ezután a pléh abroncsával együtt írósvajjal megkenetvén, a tészta egy széles kés segítségével késfoknyi vastagon simíttassék rá és gyengéd melegnél süttessék meg. Ha kiszült és áthült, vagy ezüst forintos nagyságú szurdalóval szurdaltatik ki, vagy pedig nagy kockákra vágatnak és sárgabarack-lekvárral vonatnak be, ezután pedig fehér jegedéssel, mely közt néhány csepp citromlé is legyen, egy kis papírtölcsér segítségével, melynek nyílása mellű gömbjénél nagyobb ne legyen, szép rendben egyenlő pontok nyomasanak körül, de úgy, hogy közben-közben még egy pontra nézve ür maradjon, ezután hagyjuk megszáradni és egy másik tölcseren áttört és cukorban főzött ribizke- vagy málnaléből, de szép színe legyen, a már szárított fehér pontok közé nyomjunk szintén pontokat. Ha a tészta kockásra vágatik, ekkép csinosítandók föl és tálon csillagalakban rendezendők el.

1089. Tokok kenyér-tortatésztából.

A kenyér-tortatészta a 975-ik sz. szerint készíttessék és apró papiros-tokocskákba töltessék, mi után gyengéd melegnél megsütendők. Ha megsültek, citrom-jegedéssel vonassanak be és szélesre vágott pisztáciákkal cifráztassanak föl; ezután ismét kemencébe teendők, de mely már jól kihült legyen, hogy így a jegedés csak száradhasson; ezután a tokocskákban adatnak föl az asztalra.

1090. Kártyák fűszeres tésztából.

Készítsünk tésztát a 983-ik sz. szerint, sodorjuk ki késfoknyi vastagra, kenjük meg sárgabarack-lekvárral és erre szintén egy másik kisodrott tésztát borítsunk, melyből aztán hosszúkás kártya nagyságú lepények vágatván, süssük ki jól. Ha a tészta egy kissé tán folyékony lenne, ez esetben a kártyalepénykéek sütés után vágatnak ki egy késsel minden oldalról szép egyenlően. Előbb azonban 21 deka finomra tört és szitált cukorból egy kevés citromlével habarva jegedés készíttessék és a kártyák ezzel vonassanak be; egyszersmind két szelet csokoládéból is, mely finomra törve és szítálva legyen, sodródeszkán

kevés tojásfehérével tésztát készítsünk, mely egy széles késsel átdolgoztatván, de mely inkább szívós mint lágy legyen, egy sodrófával késfoknyira sodortassék ki és apró treffikártya-szem minták szurdaltassanak ki belőle; e kártyaszem-minta a bádogosnál készítettetik s lehet treff- vagy coeur-szem; e minták tört cukorba vagy lisztbe mártandók; a coeurökhöz a tészta csupán finom cukorral hintessék be, ezután kevés tojásfehérje alkörmőssel vegyítettessék és késsel elegyítettessék össze s ha kisodortatott, a coeurök szurdaltassanak ki; a kártyák már most kihűlt kemencébe jönnek, hogy a jegedés megszáradhasson, de meg ne sárguljon.

1091. Kártyák piskótatésztából.

A kártyák piskótatésztából vannak, minőt a 970-ik sz. alatt találhatni; kiváltkép jól és szépen kell e tésztát elkészíteni, ha elkészült, egy írósvajjal kent pléhre két ujjnyi vastagon elsímítani; a süteménypléh körül feketeliszt-tésztából egy abroncs vonandó, hogy sütéskor a piskótatészta le ne folyhasson; sütése gyengéd melegnél történik és ha áthűlt, egy éles késsel vágassanak az apróbb kártyák ki; ezeknek felét azután málna- vagy sárgabarack-lekvárral töltjük meg és ezekre a többieket borítgassuk rá szépen. E kártyákat ezután két villa segítségével mártogassuk citrom- vagy narancskonzervbe s miután fehér papirosra rakosgattuk, lehető gyorsan, mielőtt a konzerv megkeményednék, a már készen álló treff- vagy coeur-szemekkel, mint az 1090-ik számban látjuk, rakassanak ki; csinálhatunk egy szemet (As), kettőst stb. egész tizesig; mindazonáltal két személy foglalatatoskodjék velük, t. i. az egyik mártogassa konzervbe, a másik pedig a szemeket rakja föl. A citrom-konzerv épen úgy készítettetik, mint a puncs-konzerv (l. 1081. sz.); csakhoy ebben a rum elmarad. Narancskonzervhez a cukor a narancson ledörzsölendő és ha a konzerv már sűrűdni kezdett, négy vagy öt kávéskanálnyi narancslé jön hozzá.

1092. Fahéj-kártyák.

Adjunk sodródeszkára 14 deka cukrot, 14 deka lisztet, 5 deka írósvajat, egy egész tojást, fahéjat, egy fél citromnak a héját, mely igen finomra vágassék. A tésztát keshátvastagságra sodorjuk ki, kártyákká idomítsuk, kenjük meg tojásfehérével és diszítsuk fel előbb forrázott hasított mandolával; ezután süssük meg szép sárgára gyengédebb meleg sütőcsőben.

1093. Gyömbérsütemény teához.

Törjünk 17 gramm tiszta gyömbért és szitáljuk finom szőrszítán át; ezután adjuk deszkára 15½ deka finomra tört cukorral, 12 deka legfinomabb lisztel, egy egész tojással és egy tojás sárgájával. Mind-

ebből tésztát készítünk, mely keshátvastagságra kisodortassék, vágjunk belőle ujjnyi széles darabokat, adjuk sorban írósvajjal vagy zsírral megkent pléhbe és süssük meg szép sárgára.

1094. Gyalú-sziács.

Ehhez vegyünk $15\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot, $10\frac{1}{2}$ deka finom lisztet s mindkettőt jól vegyítsük össze; ezután verjük habbá hét tojásnak fehérét, mely szintén a fönnebbiekkal összevegyítendő; már most kenjünk meg egy süteményes pléhet írósvajjal és e tésztát széles késsel kenjük papirosvékonyra rá s ha néhány pillanatig langyos kemencébe tettük s midőn vékony hárttyát kapott, durván tört cukorral hintsük be egyenlően, miután ismét a kemencébe teendő s benne addig hagyandó, míg szép világosra lett; ezután egy éles késsel arasznnyi hosszú és ujjnyi széles szeleteket vagdaljunk belőle, melyet aztán lehető rögtönösséggel egy ujjnyi fahengerre kell gömbölygetni, hogy eszerint gyalú-sziács alakot nyerjenek; a tálon fölhalmoztatnak és bármi tejszínhabbal föladatnak.

1095. Gesztenyék cukorral burkolva.

Vegyük a legszebb olasz gesztenyéket és süssük meg szépen, úgy hogy könnyen lehéjaztathassanak; ezután forraljunk 21 deka cukrot fél kávéscsészényi vízzel mindaddig, míg a cukor oly sűrű lesz, azaz karamellé válik, miszerint belőle hurut elleni cukrocskákat lehetne készíteni; legjobb próbája ennek, vajjon jó-e az, ha vékony fadarabkát előbb hideg vízbe, azután gyorsan a forró cukorba, utána újra hideg vízbe mártunk, mire a cukornak lepattannia kell, nyúlósnak sehogy sem szabad lenni, minthogy a gesztenye a fogakra tapadna; és ha a cukor ily módon megfőtt, a lehéjazott gesztenyék egyik a másik után mártassanak bele és tétessenek kőre, hol aztán szép üvegedés tekintetét nyerendének, melyek aztán az ismeretes tokocskákba teendőek.

1096. Finom csemege-kenyér.

Vagdaljunk egyenlő kockásra 56 deka leforrázott szilvát, 56 deka sajtolt körtét, 56 deka legjobb fügét, 56 deka pálmagyümölcsöt (Dateln), 56 deka friss mazsolaszőlőt, de magvai szedessenek ki, 28 deka citrónátot, 28 deka birssajtot s épen ennyi majlandi csokoládét, de mely egy nagy kasztról födelén néhány percig egy áthült kemencében föllágyulni hagyassék, azután cukorral hintett deszkára tétetvén és szintén kockákra vágatván, azután pedig kihűlni hagyatván és késsel a deszkáról lefeszítettvén, vagdaljunk továbbá 28 deka forrázott mandolát, 28 deka nagy diót, 56 deka olasz mogyorót; miután mindezt egy kis kávéskanálnyi fahéjjal együtt egy medencébe tettük, vegyítsük össze jól és egy bizonyos mennyiségű kalácstésztába gyúrjuk bele;

a tészta nagysága mintegy kis kenyér nagyságát teheti; a dagasztás pedig mindaddig folytattassék, míg a töltelék mind bele nem gyúrattott, mert a tészta egyébiránt is csak arra szolgál, hogy az édességeket együtt tartsa, azonban alig kell a tésztát észrevenni. Már most csináljunk hosszúkás cipókat s ezek négyszögletű lepényekbe, melyek a többi kaláctésztából késfoknyi vastagságra sodortattak ki, takarassanak be, kenessenek meg tojással, mi után írósvajjal kent papirosra teendők és folytonos melegnél megsütendők.

1097. Őzhát-tészta.

28 deka finomra tört cukor 15 tojás sárgájával fél óráig habartassék, adjunk hozzá 28 deka le nem hámozott finomra tört mandolát, két porhanyó szarvaskának a morzsáit, egy fél citromnak finomra vagdalt héját, néhány szegfűszeget, egy kávéskanálnyi tört fahéjat és három csokoládé-lepénykét, mindez 10 tojásból készített kemény habbal összekeverendő. Ezen tészta hosszúkás, írósvajjal kikent mintába adassék és mérsékelt melegben háromnegyed óráig sütendő. Megjegyzendő, hogy a minta ne legyen egészen tele. Ha a tészta kihült, kiboríttatik, két csokoládé-lepénykéből készített jegedéssel bevonatik és végül citromhéjakkal és mandolaszögecskéikkel spékeltetik.

1098. Szalámi.

14 deka cukor, 21 deka mandola, 7 deka citrónát, egy kevés fahéj és szegfűszeg egy kasztróiban piríttatik. Ebbe egy kevés tojásfehérének habját vegyítünk, ezután alkörmössel színezzük, szalámivastagságra összegyúrjuk, cukorral behintjük és vékony szeletekre felvagdálva asztalra adjuk.

1099. Mézesbáb-lepény.

Vegyünk 28 deka lisztet, 14 deka finomra tört cukrot, egy citromnak aprított héját, kevés fahéjat és kevés finomra tört szegfűborsot s mindezt elegyítsük össze jól; ezután forró mézzel a főnnebiekből csináljunk tésztát, melynek keménysége írósvajas tészta keménységű legyen és fél óráig dolgozzuk át jól, miután három óra folyásig nyugodni hagyandó; már most félujjnyi vastagra sodorjuk ki és csináljunk belőle bábkockákat vagy amit akarunk, rakjuk meg hasított mandolával és süssük meg ropogósra egy jól fűtött kemencében.

1100. Barna mézeskalács.

Keverj egy kiló forró mézet fél kiló finomra törött cukorral és egy kiló finom buzaliszttal és hagyd azt cserépedényben egy éjszakán át állni. Ezután gyúrd meg jól a tésztát 3 vagy 4 tojással egy fél óráig, tégy hozzá 10 gramm Ferenc-pálinkával felolvasztott hamuzsírt,

17 gramm fahéjat, ugyanannyi szegfűszeget, kevés gyömbért és 28 deka hámozatlan, darabosra vágalt mandolát, gyúrd meg ismét fél óráig, mire a tésztát ujnyi vastagságra kisodorva, zsírral kikent pléhre adod és igen meleg kemencében vagy sütőcsőben megsütöd. A felső része azután sűrű cukorfolyadékkal bevonatik, mire a pléh még fél óráig a meleg csőbe adatik, ezután a mézeskalács még melegében hosszúkás darabokra felszeldeltetik.

1101. Szarvaskák spanyol csigatésztából fagylalthoz.

A spanyol csigatészta az 1005-ik szám szerint készítendő; előbb azonban 7—8 deka mandola leforráztatván, néhányszor kiöblítettén, megszárittatván és apríttatván, töressék meg épen ennyi cukor, kevés vaniliával, mi után a mandolával elegyítsék össze; ezután egy papirosra egyujnyi nagyságú szarvaskák rajzoltassanak; már most a spanyol csigatészta részenként egy fecskendőbe tétessék és a rajz hajlásai szerint nyomassék ki, úgy hogy mindenkor a másik vonal az elsőnek felére essék. Ezután mandolával és cukorral sűrűen meghintessenek és egy pléhre tétessenek, a kemence forró ne legyen, hogy így szép fehérek maradhassanak; a kemencében pedig addig hagyandók, míg a papirosról könnyen leválhatnak; ezután felhalmozva egy tálnál asztalra adhatók, melyekkel fagylalthoz szolgálhatni sütemény gyanánt, csak hogy ekkor kissé nagyobbacsákra csináltassanak és mielőtt asztalra föladatnának, azon oldalaik, melyek a papiroson feküdtek, lekvárral kenessenek be és erre egy másik szarvaska boríttassék, úgy hogy azon oldala, mely mandolával van meghintve, mindkét oldalról fölül essék.

1102. Csokoládé-csókokcsák.

14 deka jó csokoládé és 7 deka cukor finomra megtörtén, forrázzunk le 17 deka mandolát és szárítsuk meg jól; ennek fele vágókéssel megapríttatik, másik fele pedig szögecskésre metéltetik; már most a cukor és a csokoládé kemény habbal sűrű jagedéssé kevertessék s ha jó parázs, azaz habos lett, először keverjük bele az aprított mandolát s ha jól elvegyült, utána a szögecskésre metélt mandolát, de könnyedén, s már most kávéskanállal meregessük gömbölyűre metélt ostyákra, mi után egész hűvös kemencében megszáritandók.

1103. Szentjánoskenyér-csókokcsák.

Nyolc tojás fehérének habjához végy 4 evőkanál finomra tört cukrot, 8 deka tört mandolát és 6 kanál reszelt szentjánoskenyeret s azt keverd össze könnyedén; ekkor tégy egy tepszibe ostyát, rakj a kevertből egy kanállal a csókokcsákba, tedd a sütőbe, midőn az nem nagyon forró és hagyd a csókokcsákat keményre megszáradni. A tojás sárgáját

is fölhasználhatod a következőképen : végy 8 deka írósvajat, kavard le azt habzásig, keverd bele a 8 tojás sárgáját, 4 evőkanál finomra tört cukrot, egy kevés vaniliát, végy hozzá annyi lisztet, hogy kemény legyen, nyúítsd ki és szabj belőle kerek csókocskákat, kend meg tojással, tégy a tetejére egy-egy mandolát és süsd meg ropogósra. A tésztából lehet apró pereceket készíteni és mandolával megszórni.

1104. Mandolakenyér szögecskékkel.

Forrázzunk le 14 deka mandolát és vagdaljuk össze szögecskésre ezután törjünk szintén annyi cukrot, egy kevés vaniliával és szitáljuk meg ; már most három tojás fehéréből verjünk kemény habot, mely aztán a cukorral összevegyítették és fél óráig kevertetik, hogy így parázs-jegedéssé váljék ; azonban igen hígnak lennie nem szabad, azért tanácsosabb, hogy ha a habnak csak felét tesszük hozzá s amikor látjuk, hogy keverés közt sűrűdni kezd, akkor a többi habot is hozzáadhatni ; ha pedig már a jegedés jó parázs lett, ekkor tegyük hozzá a mandolát is és vegyítsük el jól a többivel, mi után ostyákra egy kanállal apró cipócskákat csináljunk és süssük meg gyengéd melegnél ; ha jól kiszáradtak, ekkor az ostyák róluk letöretnek és egy táltra, fel-domborítva, asztalra adatnak.

1105. Linci kenyér.

Tegyük egy medencébe 12 tojás sárgáját, fehérre pedig veressék kemény habbá ; ezután törjünk 56 deka cukrot finomra és ezt a habbal és tojássárgával együtt egy jó óra folyásig habverővel veregessük, hogy így jó sűrű legyen. Ezután forrázzunk le 14 deka mandolát és vagdaljuk meg szögecskésen, mi után egy kasztrólban gyenge ízzó tűznél megpirítandó, azaz megsárgítandó inkább ; ha meghült, ekkor a fönnebbi habarékba tegyük egy citromnak finomra aprított héjával és 56 deka finom liszttel ; s miután mindezt jól összevegyítettük és kevertük, kenjük meg a cibakmintát írósvajjal, töltsük bele a tésztát és süssük meg lassan. Ha megsült és kihült, ekkor vagy úgy vagdaljuk szét, mint a cibakot szokás, vagy pedig nagy kockákra metéljük.

1106. Mandola-csókocskák.

Ehhez 28 deka cukor kevés vaniliával megtöretvén és megszitáltatván, 18 deka forrázott mandolát vágókéssel aprítsunk meg ; ezután két tojás fehéréből kemény hab veretvén, ez a cukorral együtt egy medencébe jegedéssé kevertessék, mi után a mandola is hozzávegyítendő. Már most tegyük annyi ostyát, amennyi szükséges, egy pléhre és kávéskanállal meregessük apró halmazkákba, mi után kihült kemencében gyorsan megsütendők.

1107. Muskázonák.

Vegyünk 14 deka tört cukrot, épen ennyi apróra vagdalt és 17 gramm finomra tört fahéjat, 9 gramm szegfűszeget és aprított citromhéjat; mindezt már most tedd egy deszkára és egy tojás fehérének habjával csinálj belőle tésztát. Porozd meg azután cukorral a deszkát és csinálj a tésztából kockákat, koszorúkat vagy a mi tetszik. Tedd őket azután pléhre és hűvös kemencében süsd meg; ezután száraz helyre tedd el; a pléhet viasszal kell megkenni.

1108. Mandola-szarvaskák.

14 deka tört és szitált cukor fél tojás fehérével és néhány csepp citromlével sűrű jagedéssé habartassék; ezután keverjük össze 14 deka forrázott és vágókéssel aprított mandolával. Előbb azonban aprítsunk darabosra 10½ deka forrázott mandolát, törjünk épen ennyi cukrot szintén darabosra s e kettőt vegyítsük össze. Már most a habarékból vegyünk ki egy kávéskanállal és tegyük a darabosra aprított mandola és cukor közé, nyomjuk tenyérrel laposra, mi után belőle kis szarvaskát alakítsunk, mely aztán ismét mandolával és cukorral sűrűn hintessék meg. Kenj meg ezután egy süteményes pléhet viasszal és a szarvaskákat süsd meg gyengéd melegnél.

1109. Mandola pongyolában.

Vég 14 deka finomra tört cukrot és egy tojás fehéréből verj kemény habot, melyekből azután fél óráig habarj sűrű jagedést. Ezután vágj ostyából gömbölyű levelecskéket s mindegyikére tégy egy lehámozott mandolát, mire azután egy kávéskanálnyi jagedést tégy; ha már mind eszerint elkészült, hűvös kemencében süsd meg vagy szárítsd meg inkább, mi után tálra rakandók.

1110. Sárgabarack-pereckék.

Forrázz le 14 deka mandolát és törd finom tésztává; azonban törés közben nem szabad ezt megnedvesíteni; ezután törjél meg 17½ deka cukrot és szitáld meg és ezt a mandolával és két kávéskanálnyi sárgabarack-befőzöttel egy széles kés segítségével dolgozd át jól egy deszkán. Ha azonban ezen anyag nem lenne elég nedves, ekkor vegyünk még hozzá kevés befőzöttet, mert minél több befőzöttet vehetünk hozzá, a tésztának színe annál szebb lesz, csak hogy igen lágynak nem szabad lennie. Ha a tészta jól átdolgoztatott, a deszka cukorral poroztassék be és formáljunk a tésztából apró pereckéket és rakjuk ezeket egy gyengéden viasszal kent pléhre; s ha finomra tört és szitált cukorból, kevés habból és citromléből sűrű jagedést készítettünk, töltsük ezt apró papirostölcsérkébe és cifrázzuk föl szép rendben a pereckéket;

ha mind kész, egy kihűlt kemencébe teendők, hol megszáradni hagyatnak. E pereceké igen jóízűek; sőt az a tulajdonságuk is van, hogy száraz helyen dobozban vagy befőző-üvegben hetekig eltarthatók.

1111. Mandola pirítva.

Vég 56 deka mandolát s törölgesd le kendővel; ezután 42 deka cukrot fél pohár vízben mindaddig főzz, míg súlyosodni kezdett és forrás közt nagy hólyagot vet, mi után azután semmi folyékony része nincsen. Ezután a mandolát tedd bele és gyengéd ízzó tűznél főzőkanállal folyvást kevergesd, míg a cukrot mind fel nem szitta és száraz lett. Vigyázni kell, hogy olajosak ne legyenek s mihelyt pattogni kezd, a tűzről azonnal vétessék el és a kasztról fődessék be, míg kihűlt. Ha azt akarjuk, hogy a mandola vörös legyen, ekkor kevés alkörmöslevet keverjünk hozzá. A mogyoró épen ekkép készíttetik.

1112. Paulai lepénykék.

Töressék meg 14 deka cukor és szitáltassék meg s azután épen annyi finom liszttel, egy főzőkanálnyi tört fahéjjal, 12 tört szegfűszeggel, egy citrom- és egy narancsnak aprított héjával tegyük egy deszkára, hol jól vegyíttessék minden össze; ezután két kanálnyi ménesi vagy malagai borral gyúrássék össze széles késsel jó kemény tésztává. Mivel pedig a tésztának lágynak lenni nem szabad, tehát a nedvesítéssel óvatosak legyünk és csak lassankint nedvesítsük, hogy így egy szilárd tésztát készíthessünk. Ezután a tészta késfoknyi vastagra sodortassék ki, azután vagdaljunk belőle két ujjnyi széles lemezeket, melyekből azután a lepénykék kimetszendők lesznek; mind-egyik lepénykének közepébe egy forrázott és kétfelé hasított mandola jön. A pléh egy kevés viasszal kenetik ki és azon pillanatban, melyben a kemencébe jönnek, kevés cukros vízzel kenessenek meg és így igen gyengéd melegnél száríttassanak meg.

1113. Birs-lemezek.

Néhány jókora nagyságú érett birsalma megfőzetvén, ha megpuhultak, de föl nem repedtek, szűrjük le és betakarva egy ideig hagyjuk állni. Ezután vonjuk le bőrét és husát szintén törjük keresztül; már most 28 deka birsalma húzához 28 deka cukrot vegyünk és a cukrot fél pohár vízzel addig hagyjuk főni, míg egészen megsűrűdött és forrás közben nagy hólyagot vet; már most a birsalma 17½ deka forrázott és finomra tört mandolával és 14 deka aprított citronáttal gyorsan kevertetik hozzá, mi után folytonos kavarással közt még pár percig forralandó, míg t. i. sűrű anyaggá lett. Ezután ostyából vagdaljunk ujjnyi hosszú és kétujjnyi széles lemezeket, kenjük ezekre az anyagot kisujjnyi vastagra vízbe mártott késsel szép simán

és e lemezeket egy viasszal kent pléhre rakjuk, mi után egy kihűlt kemencében mindaddig hagyandók, míg megszáradtak s könnyen leszedhetők; végre vonjuk be citrom-konzervvel.

1114. Apáca-fánkocskák.

Olvasszunk fel 2 deciliter jó és szép fehér mézet, tegyük ebbe másfél zsemlyének finomra reszelt morzsáját, $10\frac{1}{2}$ deka hártástól tört mandolát, jó rész tört fahéjat és szegfűszeget, egy citrom és egy narancs aprított héját; mindezt vegyítsd össze, hagyd azután párolni, majd pedig kihűlni és készíts ezután belőle mogyoró nagyságú golyócskákat. Ezután készíts porhanyó, de kissé keményebb rétestésztát, sodord ki, mint metéltnek kisodrani szokás, tedd bele a golyócskákat, kend meg a tésztát a töltelék körül kevés tojásfehérével s miután a fánkuszurdalót lisztbe mártottad, a fánkocskákat szurdald ki, mi után gyengéd melegnél megsütendők.

1115. Rendjel.

Három tojás fehérének habjában 28 deka cukrot habarunk meg fehér, kemény habbá; ehhez jön 28 deka hámozott és megtört mandola, egy egész citromnak finom összeaprított héja s egy fél citrom leve s most az egész még egy-egy negyedórát habartatik. Erre ostyákból csillagalakokat vágva, azokat a készített gyúrmával két késfoknyira megkenjük; a csillag közepén azonban szabad helyt hagyunk, hová spanyol meggy vagy egyéb befőtt vörös színű gyümölcs jó. A csillagok egy vajjal megkent sütőlemezen elrendeztetvén, meghűlt csőben világossárgára kisüttetnek.

1116. Serlegek piskótatésztából tejszínhabbal.

14 deka cukorból a 970-ik sz. szerint piskótatészta készíttessék; a süteménypléh kenessék ki írósvajjal és a piskótatészta késfoknyi vastagon egy késsel szép egyenlően simíttassék rá s ha cukorral beporoztuk, gyengéd melegnél világos zsemlyesárgára süssük meg. Ezután egy éles késsel vagdaljunk belőle tenyérnyi széles és arasznyi hosszú lemezeket, de gyorsan, míg a tészta meg nem keményedett; s ezután a pléh ismét pár percig a kemencébe teendő; már most készítsünk két kis sodrófát, minőt gyermekek számára a boltokban kaphatni; húzzuk ki a süteményes pléhet, de egészen a kemencéből ki ne vegyük, hogy a tészta meg ne keményedjék és meg ne törjék, mi miatt a pléhnek mindig melegnek kell lennie; ezután fejtsük le a bevágott lemezeket késsel, egyiket a másik után és rögtön a kis sodrófákon hajtogassuk meg, úgy hogy mindkét vége a tésztának egy ujnyira egyik a másikra hajtva jöjjön, amidőn kézzel mindaddig szorítva tartjuk, míg a tészta megkeménykedett; ezután vigyázva a sodrófácskákról vegyük le,

hogy meg ne törjenek ; rakjuk meleg helyre és szitára, hogy meg ne puhuljanak, mely kezelés azután mindaddig folytatandó, míg mind elkészül. Eközben 7 deciliter jó tejszínből verjünk kemény habot, vegyítsünk hozzá annyi vaniliacukrot, míg elég édessé lett ; a serlegek már most tejszínhabbal töltsenek meg egészen és pedig úgy, hogy a hab erős hüvelyknyire a serleget fölül tornyozza ; azonban a serleg karimájának tisztának és láthatónak kell maradnia. A hab egy késsel hegyes alakuvá simíttassék. Megelőzve azonban készítsünk szép birsszeleteket, melyekből késfoknyi széles szeletkéket metszessenek és ily négy szelettel a habhalmazkát rakjuk meg, úgy hogy a birsszeletkéket a serlegig érjenek ; fölülről pedig, hol a birsszeletkéket összeérnek, egy befőzött spanyolmeggyet vagy pálmagyümölcsöt tegyünk, végre pedig egy tál beboríttatván ízlésesen asztalkendővel, a serlegek szépen fölhalmozva adassanak asztalra.

1117. Lemez-kenyér.

Tegyünk 14 deka tört cukrot egy medencébe, üssünk hozzá 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját s azután 7 deka szögecskésen vágott és 14 deka tört mandolát, 7 deka pisztáciát, $3\frac{1}{2}$ deka citrónátot és egy narancs héját, de mind szögecskésen aprítva, egy kis liszttel vegyíttessék jól össze ; csináljunk papirosból tokocskákat, töltsük bele a főnnebbieket és süssük meg hűvösen. Ha megsült, vegyük ki, vagdaljuk egyenlő lemezekre, mint a kétszersültet, mi után a kemencében megszáritandók.

1118. Apró csőfánkok tejszínhabbal.

28 deka írósvaj, mely azonban kemény ne legyen, 42 deka liszttel egy sodrófa által egy deszkán jól átdolgozandó ; ezután tegyünk hozzá $17\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukrot, négy keményre főtt tojás sárgáját, de melyek szitán töressenek át és vegyítsük jól össze a főnnebbiekkel ; már most még két tojás sárgája és egy kanálnyi tejszín jön hozzá és az egész egy széles késsel tésztává csináltatik ; ezután sodorjuk ki késfoknyi vastagra és a fánkkerekcsével metéljük belőle hüvelyknyi széles szeleteket ; az ehhez való pléhek arasznnyi hosszúak és mintegy 7 deciliteres palacknyak-vastagságúak legyenek, kenessenek meg írósvajjal és a tésztaszeletek göngyöltessenek rájuk, úgy hogy a fele a második hajtásnak az első hajtást betakarja és a pléből ne lássék ki semmi. Ha mind eszerint felgöngyölgettetett, előbb $10\frac{1}{2}$ deka mandola leforráztatván, megszikkasztatván és vágókéssel apróra megvagdaltatván, éppen ennyi tört cukorral vegyíttessék össze, ezután a csőfánkok tojásfehérével megkenetvén és mandolával és cukorral sűrűn meghintetvén, kivéven azon oldalát, mely a pléhre esik, mi után a pléh írósvajjal megkenetett, hogy a fánkok rá ne ragadjanak, erre rakva, szép zsemlyesárgára süttessenek meg ; ezután szedessenek le vigyázva a

pléhről és vaniliás cukorral hintessenek meg, a fánkok nyílása pedig tejszínhabbal, de vaniliás cukorral van megédesítve, töltsék meg úgy, hogy a tejszínhab a fánkok mindkét végéről látható legyen. Ezután egy tálon ízlésesen rendeztessenek el.

1119. Tortácskák.

Vegyünk 14 deka írósvajat, törjük össze jól, üssünk hozzá két egész tojást; vegyítsük össze jól s tegyünk hozzá 14 deka forrázott és megtört mandolát és épen ennyi tört cukrot, valamint egy citromnak aprított héját és ez mind kevertessék jól össze; végre 14 deka finom liszt is hozzákeverendő, de mely csak a többivel addig elegyítessék, míg jól elvegyült. Ezután e tészta a kellő mintácskába töltenendő, melyek előbb írósvajjal kenettek ki, mi után egy gyengén fűtött kemencében megsütendők és a formákból azután kiborítandók. Fölcsinosíthatjuk őket jegedéssel is, s ha akarjuk, lehet e tésztából tortát is készíteni.

1120. Tortácskák másképen.

14 deka mandola megforráztatván és finomra megtöretvén, töressék s szitáltassék meg 14 deka cukor is; ennek darabosabb része aztán a kész tortácskáknak behintésére fordítandó. A cukorhoz és mandolához még 14 deka finom liszt adandó egy citromnak aprított héjával együtt; tegyük azután mindezt egy deszkára, vegyítsük össze jól; ezután vágjunk vékony szeletekre 14 deka írósvajat, tegyünk hozzá két tojás sárgáját és kevés jó tejszínt, mennyi t. i. a tészta megnedvesítésére elegendő; dolgozzuk a tésztát jól át, hogy szép sima legyen; csináljunk belőle apró tortácskákat, mi után tetszés szerinti lekvárral megtölten-dők; erre ezután kis rostélyzat formáltassék és ha a tortácskákat tojás fehérével megkentük, a megmaradt darabos cukorral hintsük meg és egy kihűlt kemencében süssük lassan meg.

1121. Tortácskák fehér linci-tésztából.

Vegyünk egy deszkára 7 deciliter lisztet, vágjunk bele szeletekre 28 deka írósvajat; az írósvaj a sodrófával jól összedolgoztatik a liszt közé; ezután tegyünk hozzá 14 deka forrázott és finomra tört mandolát, 14 deka finomra tört cukrot, egy citromnak aprított héját és négy keményre főtt tojás sárgáját; ezután a tészta egy egész tojással megcsinálendő, mit egy sodrófával könnyen eszközölhetni; már most későfoknyi vastagra sodorjuk ki, mi után belőle egy kis fánkszurdalóval kiszurdaltatik, melyeknek fele azután ribiszke-lekvárral töltsék meg; már most a kiszurdaltaknak másik fele egy csillagszurdalóval közepén szurdaltassanak ki és ha a töltött tortácskák széleit körülkentük kevés tojásfehérével, a csillagosra kiszurdaltakat rakjuk rájuk és kenjük meg habart tojással, mi után szépen megsütendők.

1122. Tortácskák masánszki almából.

Készítsünk olynemű tésztát, mint a 974-ik sz. alatt leírt, sodorjuk ki késfoknyira s béleljünk ki ezzel lapos mintákat; a szélét egy vékony tésztahengerrel rakjuk meg s töltjük ki a mintát száraz borsóval, mi után az egészet a csőbe adjuk és süssük aranyárágára. Megsülván a bukták, a borsót kivesszük, valamint a buktákat is, melyeket finoman tört cukorral hintsünk meg. Erre egészen apró masánszki almát veszünk, magházukat kivágjuk s meghámozzuk s egy kasztrólba tesszük, hogy már előbb vizet, kevés cukrot s egy citrom levét készítettünk. Ezen lében megpárolván puhára az almákat, kivesszük azokat s a hátramaradt levet sűrű kocsonyává főzzük be. Ha ezen kocsonya nem bír saját jó színnel, úgy festhetjük alkörmössel; s a kocsonyát hűlni hagyjuk. Erre a buktákat kitöltjük az almával s bevonjuk a kocsonyával.

1123. Vanília-koszorúcskák.

Vegyítsünk össze $10\frac{1}{2}$ deka cukrot, $17\frac{1}{2}$ deka finom lisztet s ezután tegyük egy deszkára, tegyük hozzá 14 deka lágy írósvajat és a sodrófával mindaddig gyúrjuk a liszt és cukor közé, míg az írósvaj a lisztet magába szítja; ezután egy széles késsel még többször jól átdolgoztassék, mígnem finom tésztává válik, mit azután semmivel sem szabad vegyíteni. Ezután e tészta késfoknyi vastagra sodortassék és egy kis fánkszurdalóval szurdaltassék ki, mindegyik azután a közepén egy kis szurdalóval ismét kiszurdaltatik, hogy eszerint koszorúcskákat képezzen. Előbb azonban forrázzunk le 7 deka mandolát és egy vágókéssel aprítsuk meg; ezután törjünk meg 7 deka cukrot, kevés vaniliával és vegyítsük össze mandolával; már most a koszorúcskák tojásfehérrével kenessenek be és a mandolával és a cukorral jól sűrűn hintessenek be, mi után süteménypléhre rakandók és gyengéd melegnél szép világosbarnára megsütendők; miután a kemencéből kivettük, azonnal tört cukorral és vaniliával vastagon hintsük meg; a koszorúcskáknak azon oldala pedig, hol nincsen mandola, sárgabarack-lekvárral kenessék be, melyre aztán egy másik koszorúcska teendő és egy tálra főlhalmozandók; a koszorúcskáknak nyílásába pedig befőzött egész meg gyettehetünk. E tésztából pereckéket is készíthetni, de melyek csak mandolával és cukorral hintessenek be.

1124. Tiroli kenyér.

Tégy egy medencébe 28 deka vaját, épen annyi hámozott, tört mandolát, 28 deka lánglisztet, 14 deka szitált cukrot, 9 gramm ánizst, egy fél narancs aprított héját s keveset levéből, végre öt tojás sárgáját s kevés valódi tokaji bort, gyúrd meg az egészet sima tésztává, add azután a sodródeszkára, hol még gyúrni kell azt s végre sodord ki a tésztát egy vékony lepénnyé. E lepényt háromszorosan hajtsd össze, sodord

ki újra késfoknyira vagy apró kockákra s tedd ezeket vajjal kent sütlőlemezsre és süsd ki mérsékelt forróságnál világossárgára ; kihülésük után kend meg a felét finom barack-marmeláddal s a másik felét tedd rá, úgy hogy a kockák a marmelád által összeköttetésben maradnak.

1125. Kugler-féle cukorkák.

101½ deka cukor egy kis kávéscsészényi vízzel mindaddig főzendő, míg a próbát megállja ; ez pedig a következő módon történik : a forró cukorba dróthurkot mártunk, ha a hurokban a cukorból egy ablakocsa képződik, akkor a forró cukrot — melybe reszelt mogyorót vagy finomra vagdalt ananász-szeleteket, rumot, vagy kávé, vagy egy kis tábla csokoládét beleadunk — még egyszer felforraljuk, azután öntsük hideg márványtáblára, dolgozzuk meg egy széles késsel tésztává, melyet igen gyorsan egy nem szitált cukorba mártott cukorkamintával kiszurdalunk. Ezen cukorkák néhány óráig száradni hagyandók, míg azután színes, zsírozott papírral kibélelt papírosba csinosan begöngyölgetjük.

1126. Vanília-lepénykék.

Vegy 56 deka finom cukrot és 2¼ gramm vaniliával igen finomra törd meg, süss hozzá öt egész tojást és tégy hozzá egy narancsnak finomra aprított héját ; mindez már most egy órafolyásig kevertessék ; ezután vegyíts hozzá 56 deka finom lisztet ; a tészta már most egy lisztezett deszkára teendő és két késfoknyi vastagra kisodrandó ; már most az ehhez való formák nyomassanak rá és egy késsel vágassanak át. E lepények egy viasszal kent pléhen gyenge melegnél tíz perc alatt megsüttesenek, hogy fehérek maradjanak.

1127. Lepénykék cukortésztából.

Vegyünk 12 kanállal finomra tört cukrot egy deszkára, vagdalkuk meg egy citromnak héját kockásra, mi aztán a cukorhoz vegyítendő ; ezután egy tojás fehéré kemény habbá veretvén, ezzel csináljuk meg a cukrot, de a tésztának lágynak lenni nem szabad ; ezután sodorjuk ki, vagdalkunk belőle lepénykéket, rakjuk őket egy viasszal kent pléhre, mi után hűvösen szépen megsütendők.

1128. Francia kétszersült.

Tíz egész tojást vegyünk héjával együtt, méressék épen ennyi szitált cukor, azután szintén annyi finom liszt, mennyit a tojások nyomnak ; tíz tojásból a sárgája elvétetik, fehéré pedig kemény habbá veretik, mi után egy medencébe teendő és a tojás sárgája hozzá vegyítendő ; ezután tétessék hozzá a szitált cukor is és így egy oldalra csak

fél óráig kevertessék. Már most a megmért, de jó száraz liszt gyorsan vegyíttessék közibe és csak addig kevertessék, míg a többivel jól összevegyült; már most kenjük meg a bádogmintákat kevés írósvajjal és a tésztát töltögessük bele; tetejét hintsük meg szitált cukorral, mi után enyhén fűtött kemencében tíz vagy tizenkét percig sütenedők; ezután két késfoknyi lemezekre vagdaljuk szét, mi után ismét a kemencébe teendők, hol kissé sárgulni hagyassanak. E tésztából francia piskótát is készíthetni.

1129. Reichenauai kétszersült.

Adj egy bögrébe 14 deka finoman tört cukrot s négy egész tojást s verd azt háromnegyed óráig egy főzőkanállal; erre adj hozzá 14 deka finom lisztet, valamint kevés tiszta ánizst. A minta viasszal kenetik ki s a tészta lassan süttetik.

1130. Tea-kenyér.

Megszítálván $1\frac{1}{2}$ liter lisztet, belőle 4 decilitert a sodródeszkán elkülönítünk, eközben $3\frac{1}{2}$ deka sörélesztőt olvasztunk fel enyhe meleg vízben s azt, valamint 4 deciliter lisztet s az élesztőt egy mély tálba adjuk, csinálván belőle kovászt, melyet egy meleg helyen kelni hagyunk. Mihelyt a kovász felényire kelt, akkor a többi egy liter lisztet a deszkára felhalmozván, közepében mélyedést csinálunk, hová kevés enyhe meleg vizet, sőt, meg 56 deka vajat s hat tojás sárgáját adjunk, összekevervén először a tojást meg a vajat s a lisztet is. Az így alakult tésztát kétszer jól meggyúrjuk s azután hozzáadjuk a kovászt. A tésztát szétosztván a deszkán, külön helyére tesszük; erre egy asztalkendőt meg-liszteztvén, a tésztát rátesszük, kézzel laposra verjük, újra összerakjuk, megint szétverjük azt, többször ismételve. Végre alakítunk apró cipókat, vagy egy nagy cipót, melyet sütés előtt tojássárgájával kenünk meg.

1131. Sóslemezek teához.

Gyúrj össze a sodródeszkán 14 deka lisztet, 7 deka vajat, 17 gr cukrot, másfél tojás fehérét és jól sodord ki s vágd lemezekké, melyek tojással megkenve és sóval meghintve sütenedők.

1132. Láng. (Teasütemény.)

Négy evőkanálnyi tejfölt liszttel és kevés sóval jól összekeverjük, míg kásává válik. Kenjük meg zsírral a sütőpléhet, hintsük be liszttel és öntsünk az anyagból egy kávéskanálnyi a pléhre, kenjük azt a középső ujjunkkal vékonyra széjjel és süssük meg gyorsan zsemlye-sárgára az igen vékony lemezekéket, mire óvatosan leszedendők; mert könnyen töredeznek.

1133. Anizs-lepény.

Tégy egy habmedencébe 14 deka szitált cukrot s két tojást s verd e vegyüléket addig vesszővel, míg a sárgás csíkok többé nem láthatók, mi pedig körülbelül egy órát veszen igénybe. Most 21—28 deka finom lisztet kavarunk belé, a gyúrmának, mindamellett hogy sűrű, mégis folyékonyan kell maradnia. Ebből alakítunk most egy vajjal megkent s liszttel meghintett sütőlemezen kis kerek lepényeket vagy fánkokat egy kanál segítségével, melyeket ánizzsal meghintve, mérsékelt melegben megsütünk.

1134. Valódi marcipán.

Dörzsölj szét 56 deka hámozott mandolát, adj hozzá ép annyi tört cukrot, mely kevés liszttel van keverve, sodord a gyúrmát tet-szésed szerinti nagyságú darabokra s önts meg minden darabot tojás-fehérével és cukor vegyülékével s a marcipán kész, melyet most csak szárítani kell, hogy egész világos maradjon.

1134/a Róbert-fánkocskák.

Készíttessék 28 deka a 978-ik szám szerint csokoládétészta és ezt ezután egy nagy és abronccsal körülövezett és írósvajjal kikent pléhre ujjnyi vastagon öntsük, mi után gyengéd, de folytonos melegenél süssük meg és azután hagyjuk kihűlni. Eközben öt tojás fehéréből és 26 deka cukorból kevés tört vaniliával együtt készítsünk spanyol csigatésztát az 1005-ik szám szerint és papirosra ezüst egyforintos nagyságú gömbölyű levelek rajzoltatván, e rajzok közepébe a csigatésztából egy kávéskanállal tegyünk, melyeket azután késsel a rajz szerint simítsunk el, a maradék tésztát pedig fecskendőbe töltvén, mogyoró nagyságú spanyol csigákat nyomkodjunk rájuk és ezekkel cifrázzuk föl a gömbölyű lepényeket, mik azután a fánkocskáknak födelet és articsóka alakot képezendnek. Mindez könnyű kézzel és igen gyorsan történjék, hogy a hab meg ne keményedjék; ezután egy kihült kemencébe jönnek, hogy sütés alatt szép fehérek maradjanak. Ha a papirosról könnyen leválnak, ekkor az áthült csokoládé-tésztát borítsuk ki tiszta papirosra és egy szurdalóval, melynek akkorának kell lenni, mint a spanyol csigafődelecskék, gömbölyű lepények szurdaltassanak ki; kenjük meg ezeket sárgabarack- vagy málnalekvárral, illesszük rá helyesen a fődelecskéket és adjuk föl ízletesen asztalra.

HETEDIK RÉSZ. — I. SZAKASZ.

Kocsonyákról, parfait-kről, krémekről
és habtejről.1135. Utasítás az illatok és ízek készítésére sodó-, krémek-, kocsonyák
és tejhabhoz.

Az illat és ízek vegyítése. A krémek és másnemű édes étkekhez leginkább a tejszínhez illatot vegyítünk, és pedig 3—4 deciliterhez következő mennyiséget: Vágj le finoman egy ujjnyi darabkát a *vaniliából*, tedd a forró tejszínbe, hagyd befödve meghűlni és szűrd át, vagy vegyíts hozzá vanília-cukrot. *Fahéjból* egy hosszabb darabot veszünk. Friss pörkölt kávé 7 dekát teszünk a forró tejszínbe, ha kihül, szűrjük le, vagy vegyítsünk erős fekete kávé a tejszínhez. Csokoládéból 7 dekát reszelünk egy sárgarézszerpenyőbe, kevés vizet hozzá, mire a tűzön finomra keverjük és vegyítsük lassankint a tejszínt bele. *Teából* 5 grammot a tejszínbe adunk és kihülés után szűrjük át. *Citrom- és narancsból* a cukorral dörzsölt illatot hozzáveggyük. Friss ananászból egy keveset összezúzunk és tegyük a tejszínbe, szűrjük le aztán vagy főzzük ezen illattal a héjából vagy vegyítsük a befőttnek levét hozzá. *Mandola- vagy mogyoróból* 7 deka lehámoztatván, törve a tejszínbe adassék, azután kihülve szűrjük át szitán; ugyanez történik pörkölt *mandolával* is. *Maraschino-, rum- vagy arakból* néhány kanállal a kész krémhez vegyítendő. Lehet azonban két vagy több összeillő illatot is egy ételbe vegyíteni; például vaniliát és égetett cukrot, vagy narancsot és rumot stb.

Sodó és krém készítése. Habarjuk a tojás sárgáját cukrozott folyadékkal (sodónál bor vagy lé, krémeknél tejszín), tegyük aztán sárgarézs medencébe és verjük izzó tűzön habverő-vesszővel, vagy adjuk keskeny, magas edényben a tűzre és habarjuk jól, míg kész. Amint kelni kezd, az edényt az izzó tűztől elvonjuk és verjük és habarjuk addig, míg sűrűs és habos lett, mire azonnal tálalhatni, vagy ha hidegen használni akarjuk, az edényt hideg vízbe tesszük — és a kihülés alatt is a verést és habarást folytatnunk kell. Minthogy a krém tejszínből készül, biztosabb, hogy össze ne álljon (túróvá ne váljék), a tejszínt leforrázva és átszűrve használni, kivált ha igen jó tejszínből veszünk. Ha mégis minden elővigyázat mellett megtörténne, hogy a tejszín — gyors tűzön és kellő időben a tűztől elvonva — összefutott, akkor nyers tojás sárgáját kevés hideg folyadékkal a krémbe keverünk, hogy kötve legyen.

Hogy a tojás sárgájából megtakaríthassunk, vegyünk kevés lisztet a krémbe, 3—4 deciliterhez mintegy kávéskanálnyi, ez két tojás sárgáját pótolja; rendszeren az arány így áll: minden 2 deciliter folyadékhoz 1 deciliter tojássárgája, tejszínnél kevesebb tojássárgája.

Kocsonya. Habtej, krém stb. kocsonyasodására a legjobb zselatinból veszünk. Egy mintára, mely mintegy 1 litert tartalmaz, 2 deka szükséges. Nyáron 4 deka. Szeszkes folyadékoknál többet mint csokoládénál, mandolánál stb. A zselatin egy ollóval apróra összevágatják és 2 deka 2 deciliter hideg vízbe áztatik, mérsékelt melegben főzetik, míg fölolvadt, ezután asztalkendőn átszüretik és tojás fehérével mint az aszpik, tisztítatik. — A *vizahólyagot*, melyet átlátszó kocsonyák előállítására használunk, minthogy tisztább a zselatinnál, oly módon főzzük és szűrjük, mint azt az ananász-kocsonyáról szóló (1157.) vényben előírtuk. Átlátszó kocsonyákhoz a cukor is átlátszóan főzessék, lehaboztassék és tisztíttassék, mihez 28 deka cukorra 4 deciliter vizet veszünk. — A beöntés és kiborításról lásd az 1157-ik szám alatt. Ha a minta, jég közé ásva, a kocsonyával megtöltetett, akkor egy pléhfedővel betakartatik és fölibe apró jégdarabkákat rakatnak és hagyjuk egy pár óráig állva. Többszínű kocsonyák kiborításánál a minta igen tiszta mandolával megkenessék, köröskörül a szélén ujjunkkal meglazítjuk, könnyedén belefujunk és a mintát a tálal megfordítjuk — ezután üssünk rá és várjunk egy keveset a leemeléssel. Ha a tejszínhabot a krémhez vegyítjük, egészen hidegen kell vennünk, nehogy elolvadjon és ezt addig egyenletesen a tálban keverjük, míg kocsonyasodni kezd.

Habtej. A legsűrűbb és tökéletesen édes tejszín használat előtt néhány órával hideg vízbe, vagy egy órával előbb jégre adassék, szintúgy a befőző-medence, vagy egy mély cseréptál is. Ha aztán a vegyítéket beleöntjük — az edény előbb tisztán kitörölendő. Az előbbiben habverővesszővel, az utóbbiban nyírfavesszővel mindaddig veressék, míg kemény habbá lett. Ha nagyobb mennyiséget készítünk, a habját többször habkanállal leszedjük, tegyük szitára, és a többit mindaddig verjük, míg az utolsó csepp tejszín is habbá lett.

1136. Gyümölcs-krémek készítése.

Tíz személyre számítván, végy egy medencébe 20 deka finoman szitált porcukrot és 3 tojássárgát és keverd ki a habverővel jó habosra. Egy kis kasztróiban melegíts meg $1\frac{1}{2}$ deciliter vizet, tégy belé 12 lap zselatint és folyton kavarván, hadd jól felforni, mi után tedd félre, hogy kihüljön. A habosra kevert tojáshoz és cukorhoz vegyíts már most 2 deciliter friss, szintén áttört, vagy gőzben befőzött eper- vagy málnalét és kavard el 6 deciliter keményre vert tejszírével és egy fél citrom levével. Fesd ezen összeget alkörmössel halvány vörösre és szűrd rá a felolvasztott zselatint, melyet kavard jól el benne. Ezután

töltsd az egészet egy formába és hadd jégen, míg a krém jól meglagott. Ekkor mártsd meleg vízbe, borítsd ki a krémet, fecskendezd meg szépen tejhabbal és diszítsd friss eperrel vagy málnával.

Ugyanezen módon készíthető sárgabarack-, őszibarack-, szeder-, ribiszke-, meggy- vagy körte-krém.

1137. Mogyoró- vagy dió-krém.

Tíz személyre számítván, pörkölj le fehérre a sütőben 10 deka mogyorót, tisztítsd le gondosan héjukat és dörzsöld egy mozsárban 1 deciliter tejjel igen finomra. Ezután törd át szőrszítán, vegyítsd a habosra vert tojás és cukorba, adj hozzá vaniliás cukrot és tovább járj úgy el, mint ahogy a fentebbi szám alatt leíratott. Ha dió-krémet készítesz, forrázd le a diót, azután öntsd le hideg vízzel és dörzsöld ugyanúgy finomra a mozsárban, mint a mogyorót.

1138. Csokoládé-krém.

Verj 14 deka szitált cukrot 4 tojás sárgájával jól habosra; két deciliter jó tejszínben 6 tábla vaniliás csokoládét befőznöd és addig keverned kell, míg kihült, ezután a fentebbi anyaggal jól összekeverve és 8 tojás fehérének a kemény habját gyengén belevegyítve, mintába vagy üvegtálba adandó és használatig hagyd abban állva.

1139. Kocsonyásodott diós vagy mogyoró-krém.

Törj 10½ deka diót vagy mogyorót kevés tejföllel jól finomra és add 4 deciliter tejszínbe 2 deka fölolvasztott kocsonyával és hat tojássárgával. Ezt már most krémmé kell habarnod, cukrozd és verd kihülés alkalmával, vegyítsd hozzá, ha már egészen kihült, 4 deciliter tejszínnek a habját és tedd egy mintába, hol kocsonyásodni hagyandó.

1140. Vanília-krém.

Ezen vanília-krém úgy készül, mint a 1136-ik szám alatt leírt gyümölcs-krémek, csak hogy a cukorhoz 2 tojás sárgájával többet keverünk s elegendő vaniliás cukrot adunk ezenkívül belé. Ugyiszintén 1 deciliterrel több fölvert tejszínt kavarnunk el benne.

1141. Gesztenye-krém.

Tíz személyre számítván, fejsd ki 10 deka szép világosra sült gesztenyét és dörzsöld el mozsárban 1 deciliter tejjel igen finomra, egy pohárka marasquino-likórt is vegyítvén belé. Ha szőrszítán áttörted, tovább úgy járj el, mint a 1137-ik számú mogyoró- vagy dió-krémmel.

1142. Francia krém.

Ha 21 deka tört cukor kevés vaniliával, tíz tojássárgával és $\frac{7}{10}$ liter fölforralt, de ismét meghűlt tejszín egy mázos fazékban jól habartatott, izzó tűzre téessék, melyen folytonos keverés közt mindaddig hagyandó, míg palacsinta-tészta sűrűséget nem kapott; ezután öntsük egy másik edénybe és kavargassuk lassan folyvást, hogy össze ne fusson és hagyjuk meghűlni. Eközben $\frac{7}{10}$ liter legjobb tejszínből verjünk kemény habot, vegyítsünk hozzá kevés vaniliás cukrot, mi után két evőkanálnyi rummal és 17 gramm fölolvasztott vizahólyaggal elegyítsük össze a kihült krémet; ezután a minta finom mandolajjal megkenendő: öntsük bele a krémet, tegyük apróra zúzott jég közé, hol kocsonyásodni hagyandó.

1143. Török krém.

Tegyük $\frac{7}{10}$ liter legjobb tejszín egy rézedénybe, tegyük jégre és habverővel mindaddig verjük, míg az egész tej habbá nem vált; ezután egy másik medencébe öt kanálnyi sárgabarack- vagy málnalekvárt 14 deka finomra tört cukorral keverjük parázsra vagy habosra; ha málnát választunk, ekkor néhány cöpp alkörmöst vegyítsünk hozzá, hogy a hab szép halvány rózsaszínű legyen, mely a habbal könnyedén és csak lassankint vegyítendő; tegyük ezután hozzá 26 gramm fölolvasztott és kihült vizahólyagot; ássunk egy mintát jég közé, töltsük bele a habarékot és hagyjuk megfagyni. Kiborításkor a hab spanyol csigákkal rakatik meg, mi igen csinos tekintetet ad; vagy csiga-tésztából egy koszorút készítünk, ezt megszáritjuk és ezzel foglaljuk körül a habot.

1144. Vanília-krém más módon.

Héttized liter jó tejszín fölforraltassék; ezután $17\frac{1}{2}$ deka cukor egy darab tört vaniliával és nyolc tojás sárgájával jól összehabartatik, s a tejszín ráöntetik, mi után szintén jól elhabarandó és izzó tűzhöz tevén, itt is folyvást mindaddig habartassék, míg kezd sűrűdni. Ekkor a fazék a tűzről vétessék el és a krém egy csészébe öntessék; hagyjuk ezután áthűlni, hintsük meg jól finomra tört cukorral és pirítsuk meg tüzes lapickával.

1145. Fehér mandola-krém.

Tíz személyre végy 20 deka finom porcukrot és keverd ki habosra 3 tojás fehérével. A mandolákat szárítsd jól meg a sütőben, dörzsöld el mozsárban 1 deciliter tejjel igen finomra, törd át szőrszítán és adj vaniliaízt beléjük. A további eljárás ugyanaz mint a többi krémeknél.

1146. Ananász-krém.

Egy szép, friss ananászt moss meg egy kefével, hámozd le és törd meg héját 30 deka cukorral egy mozsárban jól finomra. Tedd ezt két deciliter vízzel és 1 citrom levével egy igen tiszta kis kasztrólba és forrald kissé vastagosra. A gyümölcsöt magát vágd ujjnyi vastag szeletekre és főzd $\frac{1}{2}$ deka cukorral, 4 deciliter vízzel és 1 citrom levével jó puhára, míg a többször lehabozott lé kissé megsűrűsödött. A héjából főtt ananász-fondot már most átnyomjuk egy szőrszítán és hidegre tesszük. A szeletek felét dísznek tesszük félre, másik felét pedig apró kockákra vágjuk és 6 deciliter kemény habbá vert tejszínbe vegyítjük, melyben 15 lap, $1\frac{1}{2}$ deciliter vízben felolvasztott zselatint keverünk el igen gyorsan. A tömeget egy formába töltjük, melyet jégre állítunk. Ha a krém megfagyott, kiborítjuk és kiszurkált ananász-szeletekkel, valamint tejszínhabbal díszítve adjuk asztalhoz.

1147. Parfait készítmódja.

A parfait készítésére szükséges egy zárt minta lecsavarható fődéllel, melyet minden jobbrendű vaskereskedésben beszerezhetni, továbbá egy olyan nagy edény, melyben a mintát egészen eláshatjuk, úgy hogy belőle semmi se lássék ki. A jeget összezúzzuk és hintsünk közébe mintegy kilónyi sót. Amint hideg vízzel megtöltetik, mielőtt az anyagot beletesszük, kiürítettük, de kiszáritani nem szabad, mert a parfait kiborítása ezáltal megkönnyítették és az igen kényelmetlen kikenés olajjal fölöslegessé válik. Miután a mintát a kívánt anyaggal megtöltöttük, egy papírlappal letakartatik és azután jól lezárando a fődéllel, tegyük a jégre és hagyjuk 4 óráig hűvös helyen állni. Gyümölcsből készített parfait-t még hosszabb ideig kell állni hagynunk. Mielőtt földadjuk, a mintát meleg vízbe mártjuk, a fedelét gyorsan lecsavarjuk, a papirost eltávolítjuk, lapos tátra borítjuk és adjuk föl az asztalra; a jól sikerült parfait-nek oly keménynek kell lennie, hogy késsel vág-hassuk. Ha a minta két lecsavarható fedéllel és díszítményekkel van ellátva, akkor nem szabad papirossal letakarni, hanem a födelek kívülről írósvajjal megkenendő, nehogy a víz a mintába hasson.

1148. Parfait à la princesse.

Tégy egy kis cinezett kasztrólba 10 deka finom porcukrot, 4 deka lisztet és 3 tojássárgát, kavard meg jól a habverővel, önts reá 3 deciliter meleg tejet és folytonosan kavarván, főzd a tűzön sűrű krémmé, melyet tégy más edénybe átöntve jégre. Ezalatt verj 4 deciliter tejszínből kemény habot, nyomd át a kihült krémet egy szőrszítán és vegyítsd a tejszínhabba, melybe tégy egy kevés vaníliakírt, valamint ízlés szerint cukrot is. Fesd meg a parfait-t alkörmössel rózsaszínűre,

töltsd a parfait-formába, melynek hasadékát jól kend be vajjal, nehogy sós víz hatolhasson belé. Állítsd erősen sózott jégbe és hadd egy jó óráig tálalásig benne. A formát meleg vízbe mártván, borítsd ki a parfait-t, fecskendezd meg szépen vaniliás tejszínhabbal és diszítsd tejszínhabbal töltött, rózsaszínűen bevont fánkocskákkal.

1149. Ananász-parfait.

Végy néhány cukorban befőtt ananász-szeletet, vagdald apró darabokra, verj kemény habot 1 liter legjobb tejszínből, ezután keverd az ananászt néhány kanálnyi lével a habvesszővel bele, verd meg jól és készítsd úgy mint szokás. A málna- vagy eper-parfait ugyanily módon készítendő, ha a tejszínhabba néhány kanálnyi gelée-t belekeverünk, csak az szükséges, hogy alkörmösnedvből valamit hozzá vegyítsünk, hogy szép rózsaszínt nyerjen. A gyümölcsös parfait-knél szükséges, hogy azokat egy óránál hosszabb ideig jégen hagyjuk.

1150. Parfait à la parisienne.

A forma külső részének készíts 2 deciliter tisztított cukorból, 2 deciliter eperből, 1 citrom levéből és annyi vízből, hogy a fagyalt-mérlegen 20 fokos legyen, vörös színű, jó kemény fagyaltot. Ezalatt kavarj simára egy jó maréknyi cukrozott gesztenye-pürét 3 deciliter tejszínhabbal, vegyíts belé egy pohárka marasquino-likórt és egy kis adag apró kockára vágott görzi gyümölcsöt s a formát vastagon kikenven az eperfagyalttal, töltsd meg a gesztenyehabbal. A becsukott forma hasadékait kend be gondosan vajjal és állítsd amazt egy órára jól megsózott jégbe. A parfait-t borítsd ki egy asztalkendővel beterített táltra, diszítsd habbal és rakd körül apró grillage-kagylókkal.

1151. Parfait de chocolat en surprise (az udvartól).

28 deka csokoládé 42 deka cukorral és kevés tejszínnel a tűzön olvasztatik, kihülés után $\frac{3}{4}$ liter keményre vert tejszínhabbal összekevertetik és azonnal a jól záró parfait-mintába töltve jégre adatik, hol 2 óráig állni hagyjuk, ezután a mintát óvatosan felnyitjuk, egy kanállal a közepéből az anyagnak egy részét kivesszük és a kivájtat óvatosan megtöltjük $\frac{1}{2}$ liter vert tejszínhabbal, mely 21 deka törött vaniliás cukorral és apróra vagdalt ananász-szeletekkel cukorba vegyítettetett. Ha a mintát ismét megtöltöttük, újra a jégre adjuk, hagyjuk azon még 2 óráig állva, azután ép úgy boríttatik ki, mint az előbbieik.

1152. Parfait hongrois.

Két deciliter tisztított cukorból, 5 citrom levéből és 1 citrom héjából citromfagylaltot készítünk, ezt előzetesen a fagylalt-mérleggel 20 fokosra mérvén. Ha átszűrtük szőrszítán, a fagylaltot, 1 deciliter tejszínnel összevegyítjük és keményre fagyasztjuk. Ezalatt 3 deciliter tejszínből kemény habot verünk, melybe egy jó marék cukrot és egy deciliter meggylét vegyítünk. A formát körül kikenjük a citromfagylalttal és a meggykrémmel megtöltjük. Becsukván, hasadékait bekenjük vajjal s egy jó óráig jégbe állítjuk. A kiborított parfaitre egy kis nemzetiszínű zászlót tűzünk és apró grillage-tölcserekkel rakjuk körül.

1153. Bombe à l'orientale.

Fózz 10 deka cukorból, 4 deka lisztből, 3 tojás sárgájából és két deciliter tejből vaniliakrémet, melyet hagyj kihűlni és paszirozz át. Ezután verj 3 deciliter tejszínből kemény habot, keverd belé a kihült vaniliakrémet és oszd két részre. Az egyikbe vegyíts 1 deciliter sárgabaracklét, a másikba 1 deciliter málnalét, egy-egy kevés finom cukrot is adván hozzá. Töltsd először a vörös részt, azután a sárga részt a bombaformába, és becsukván, állítsd egy jó órára jégbe. Borítsd ki a bombát egy asztalkendős táltra, díszítsd főtt törmelékcukorból készült rózsákkal, fecskendezd meg tejszínhabbal és rakd körül apró grillage-formákkal.

1154. Bombe à l'archiduc.

Ugyanolyan vaniliakrémet főzünk, mint a fentebbi bombe à l'orientalehoz. Ezután 4 deciliter tejszínből kemény habot verünk, belé vegyítjük a kihült vaniliakrémet és két részre osztván, az egyiknek ananászízt adunk és kockára vágott ananászt is teszünk belé, míg a másikba 1 deciliter eperlét és citromlét teszünk, alkörmössel világosvörösre festvén. A formát megtöltjük s egy jó óráig jégbe állítjuk. A bombát egy asztalkendővel beterített táltra borítjuk ki, körül rakjuk apró mandolakúpokkal és felsejét szálba húzott fehér cukorral ékítjük.

1155. Charlotte à la parisienne.

Verj a tűzön 14 deka cukorból, 14 deka lisztből, 7 deka feleeresztett vajból és 2 egész tojásból, valamint 4 tojás sárgájából genois-masszát, melyet kenj ujjnyi vastagon egy vajjal kikent pléhbe és süsd meg a sütőben szép világossárgára. Borítsd ki, mihelyt megsült, és egy kasztrólfödőt mintául véve, vágj a tésztából egy kerek lapot, úgyszintén a kasztról szerint abba illó ujjnyi széles szeleteket. Vond be ezeket cukorjéggel és húzz rajtuk föleresztett csokoládéból egy kis papírtölcsér segélyével szép vonalakat, melyeket kenj késsel keresztbe, hogy az egész márványszerűen nézzen ki. A kasztról fenekét, vala-

mint oldalát is fehér papírral béleld ki, rakd körül a felállított szeletekkel és töltsd meg jól megfagyasztott gesztenye-fagylalttal, melybe tejszínhabot és gyümölcsöt vegyítettél. Borítsd ki mindjárt az egész egy asztalkendőre, a kerek, szintén jéggel bevont lapot oszd 12 részre és tetézd be vele a fagylaltot.

1156. Csokoládé-kocsonya.

Főzzünk meg 6 tábla csokoládét 7 deciliter tejszínben, hozzá $10\frac{1}{2}$ deka cukrot vegyítvén, mi után szorgalmasan habartassék meg, hogy összefőhesse magát; ha már kissé sűrűdni kezdett, tegyük bele 9 gramm fölolvasztott vizahólyagot, öntsük mind egy mintába és jégen hagyjuk megfagyni.

1157. Ananász-kocsonya.

Két nagy érett ananász meghámoztatván, héja egy kőmozsárban kissé zúzassék meg; öntsünk aztán rá 7 deciliter vizet és egy rézedénybe fölolvasztván, szűrjük át; az átszűrt vízben forraljuk meg 35 deka cukrot, de csak annyi ideig, míg a cukor láthatatlanná lett. Az ananász már most vékony szeletkékre metszessék és 14 deka cukor, meg 2 deciliter vízben mindaddig főzessék, míg sűrűdni kezdett, s



Ananász;

azután tegyük bele az ananász-szeletkéket s miután néhány pillanatig forrott, vétessék el a tűzről és hagyassék kihűlni, mi után a lé róla leszűrendő és a már megfőtt cukorral összevegyítendő. Már most jön még hozzá három citromnak leve és $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyag s miután mindez jól összevegyítettett, egy kifeszített asztalkendőn át tisztáztassék meg. Ha már most az egész kocsonyalé tökéletesen tiszta, ebből a formába hüvelyk magasnyit öntsünk, mely forma azonban előbb jég közé ásattassék el, és ebben hagyassék megkocsonyásodni; ezután az ananász-szeleteknek felét rakjuk rá szép csinosan, öntözzük meg fél kávéscsészényi kocsonyalével, mely az ananász fölött megkocsonyásodni hagyatik, hogy így a szeletek lefagyva legyenek; ezután ismét öntsünk rá kocsonyalévet, mely ha szintén megfagyott, erre rakjuk az ananász-szeleteknek másik

felét, s ha ezek kocsonyalével ráöntve lefagyasztattak, akkor öntsük rá a kocsonyalének egész maradékát, mi után egy cintállal szorgalmasan fődessék le, mely aztán jéggel rakassék meg és így hagyassék mindaddig, míg vigyázva és gyorsan asztalra föladni szükséges.

A vizahólyag fölolvasztásánál különösen megjegyzendő, hogy tiszta, átlátszó, fehér és folt nélküli koszorút válasszunk, kiváltkép az

átlátszó kocsonyákhoz. E koszorúcska azután fakalapáccsal egy kemény fatönkön finom levelesre veretik, s több ízben tiszta hideg vízben megmosatik; ezután egy kis rézedényben olvasszuk föl, mire nézve két órával a fölolvasztás előtt 17 gramm vizahólyagra egy nagy kávéscsészényi igen tiszta langyos vizet kell öntenünk, mert előbb megáztatva, könnyebben fölolvad; ezután az áztatott vizahólyagot gyengén izzó tűzre tegyük, a fölverődött habtól tisztítsuk meg és mindaddig főzzük, míg egészen föl nem olvadt. Tejkocsonyákhoz a vizahólyag úgy főzessék be, hogy 17 gramm csak 7 deka folyékonytságot adjon, hogy a tejszín az enyvben levő víz által meg ne gyengítettessék.

1158. Szalagos kocsonya.

Készítsünk csokoládé-kocsonyát az 1156-ik szám szerint $\frac{1}{4}$ deciliter tejszínből; vegyítsük ezt vizahólyaggal és egy mintába öntvén, jégen kocsonyasodni hagyandó; ezután ribiszkét törjünk át egy kendőn s e ribiszkeléből 4 decilitert vevén, tegyünk hozzá egy citrom levét, 17 deka fölolvasztott cukrot, valamint 17 gramm fölolvasztott vizahólyagot. E kocsonyalé aztán egy tiszta vásznon, melynek négy vége egy fölfordított széknak négy lábára van kötve, ennek közepére egy ív itatóspapirost tevén, szüretik át, és ezt a csokoládé-kocsonyára, ha már megfagyott, öntsük rá. Ezután forrázzunk le 14 deka mandolát; eközt azonban néhány keserű mandolának is kell lenni; törd meg mozsárban jól finomra; önts rá 4 deciliter legjobb tejszínt, hagy néhány pillanatig a tört mandolával jól vegyítve állni; törd át egy kendőn, adj hozzá annyi cukrot, hogy elég édes legyen s végül keverj hozzá 17 gramm fölolvasztott vizahólyagot; szűrd ezután még egyszer át és a már megkocsonyasodott ribiszkére öntsd rá; tedd ismét jégre és hagy megfagyni. Kiborításkor különös figyelmet és vigyázatot fordítsunk; a mintának nem szabad soká vízben lenni, hogy a szalagok szét ne folyjanak és ezáltal a színek össze ne vegyüljenek.

1159. Málna-kocsonya.

A málna szépen megválogattatik és egy kendőn áttöretik; hét deciliter málnaléhez két citrom levét vehetni, azután 35 deka cukrot, melynek a lében kell fölolvadni, valamint $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, mely aztán mind egy kendőn áttöretvén, öntessék mintába és jég közt kocsonyasíttassék meg. Kiborításkor szintén az a kezelés, mint már megmagyaráztatott fölebb.

1160. Birsalma-kocsonya kompótdiszítésre.

Szép fehér birsalmák 4 részre vágatnak, magvukkal együtt fazékba adatnak, ezt vízzel megtöltve, félig befőni hagyjuk, ezután a tűzről elvesszük és több óráig állva hagyjuk, mire szítán átszűrjük és $\frac{1}{2}$ kiló lébe $\frac{1}{2}$ kiló cukrot adunk, mire egy kasztróiban addig főni hagyandó,

míg elkezde sűrűdni és szép piros színt ölt. Ezután egy csöppel megpróbáljuk, vajjon kocsonyásodik-e, mire az üvegbe töltendő.

1161. Citrom-kocsonya.

42 deka cukor 3 citromon igen gyengéden ledörzsöltetvén, azután 10 citromnak a leve kinyomatván, tisztáztatván és $\frac{7}{10}$ liter vízzel összevegyítettvén, öntessék a ledörzsölt cukorra; s ha ez benne fölolvadt, $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyaggal vegyítettessék össze; s miután mind ezt egy asztalkendőn áttörtük, mint a többi, kocsonyamintában jég közé teendő.

1162. Kocsonya-sodó.

Vegyünk egy fazékba tizenkét tojás sárgáját, $\frac{1}{2}$ liter jó fehér bort, $17\frac{1}{2}$ gramm fölolvasztott vizahólyagot, 21 deka citromon ledörzsölt cukrot és ezt mindaddig habargassuk, míg habzani kezdett; ezután tegyük gyengéd ízzó tűzhöz és itt is mindaddig habarjuk, míg sűrűdni kezd; állítsuk aztán egy medencébe, melyben hideg víz van és habarjuk folyvást, míg kissé kihült; már most öntsük egy mintába és hűvös helyen hagyjuk megkocsonyásodni; ezután kiborítandó egy tála és így asztalra adandó.

1163. Kávé-kocsonya tejszínnel.

Mintegy $\frac{4}{10}$ liter jó fekete kávé készítettén, ez lehető tisztára szűressék meg és $\frac{4}{10}$ liter legjobb tejszínnel vegyítettessék össze. Ezután tegyük hat tojás sárgáját 14 deka apróra tört cukorral együtt egy fazékba, habarjuk össze jól és tegyük a vegyített kávéhoz; a fazék már most ízzó tűzhöz teendő, hol szakadatlanul mindaddig kevertessék, míg elkezde sűrűdni; ezután vegyük el a tűztől rögtön és öntsük egy másik tiszta fazékba, hogy össze ne fusson; már most még 17 gramm fölolvasztott vizahólyag vegyítettik hozzá s mindaddig habartatik, míg áthült; ezután öntsük mintába, és tegyük jégre, hol használatig hagyandó. Kiborítása aszerint történik, mikép a fönnebbieké.



A kávénövény.

1164. Mandola-kocsonya.

Öntsünk le 3 liter tiszta vízzel 42 deka édes és 6 szem keserű mandolát s hagyjuk 24 óra folyásig benne ázni; ez idő után igen könnyen le hagyják magukat hártázni; azonban ha ennyi időt magunknak nem vehetnénk, tegyük forró vízbe, hártázzuk le, mi után egy ideig friss vízben állni hagyjuk, hogy igen szép fehérek és törékenyek legyenek; már most vegyük ki és egy mozsárban finom tésztává töressenek meg; ha megtörtettek, tegyük egy porcellánedénybe, öntsünk rá egy liter hideg kútvizet és keverjük meg jól egy ezüstkánállal, mi után egy asztalkendőn áttörendő. Az áttört lé még kétszer öntessék ezután a mandolára és ismét töressék át, míg végre az egész lehető erővel sajtoltassék ki; ezen mandolatej már most 28 deka finomra tört cukorral habartassék össze és $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyaggal, de mely öt kanálnyira befőtt; ezután törjük át ismét asztalkendőn, öntsük egy alkalmas mintába, mi után jég között megfagyasztandó.

1165. Mandola-kocsonya vizahólyag nélkül.

A fönnebbi mandola-kocsonyalének két harmada vizahólyag nélkül készítettessék s azután négy friss tojás fehére egy rézedényben kemény habbá veretvén, a mandola-kocsonyalé öntessék hozzá és habverővel jól veressék össze, e verés pedig az ízzó hamura tett edényben mindaddig folytattassék, míg a kocsonya a habbal jól összevegyült, fényes és sűrű lett; ezután a hamuról azonnal vegyük el, öntsük kis poharakba vagy kocsonya-csészékbe, mi után jégen megfagyasztandó; ha pedig tökéletesen megfagyott, kiborítás nélkül a csészékkel együtt adatik asztalra.

1166. Sárgabarack-kocsonya.

Hámozzunk meg 30 darab szép és érett sárgabarackot, középen osszuk kétfelé, vegyük ki magvát, mi után egy leveses tálba teendők. Ezután főzzünk 42 deka cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízzel egy rézedényben mindaddig, míg a cukor egészen fölolvasztott, s így forróan öntsük a barackra, földjük be és 24 óra folyásig hagyjuk állni. Végre törjük át egy szitán, de ne nyomjuk, hanem csak lassan hagyjuk átszüremkedni, míg egy cseppig lefolyt. Ezután egy citromnak a leve vegyítettetik hozzá, és végre 3 deka fölolvasztott és tisztázott vizahólyag; ezután egy asztalkendőn és erre tett egy ív itatóspapiroson töressék át; s ha a lé szép tiszta, öntessék mintába, és fagyasztassék jégen.

1167. Masseduan.

Dörzsöljünk le 35 deka cukrot 2 citromon, nyomjuk ki 7 citromnak a levét, melyet aztán 7 deciliter vízzel elegyítsünk össze, a cukrot pedig megtörve olvasszuk föl benne; ezután vegyítsünk hozzá $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, mi után egy kifeszített asztalkendőn mind-

addig töressék át, míg tökéletes tiszta lett; ezután öntsük hüvelyknyi magasan a mintába és jég között hagyjuk megkocsonyásodni. Ezután vékonyra folszeletelt zöld mandolából és cukorba befőzött somból a mintának karimáján csináljunk szép koszorút; a mandolából vágott szeletekből két sor készül, melynek egyik során a levelecskék hegye aláfelé, a másik soron pedig fölfelé álljanak; e két sor középebe jönnek a somok, melyek a levelecskéket összekapcsolják; a minta középeére szintén egy csillag rakatik ki, mi után ismét egy kávéscsészényi kocsonyalé öntetik rá; és ha ez megfagyott és a gyümölcsök lefagyasztattak, ismét annyi kocsonyalé öntendő rá, hogy már most a kocsonyalének harmadrésze a mintában van; ezután jön egy réteg birsszeletekből vagy birssajtból, melyek szép csinos formára metszendők, melyek aztán szintén aszerint elrakandók a kocsonyán, mint fölebb láthatni; mindegyik réteg gyümölcsre pedig szintén kocsonyalé öntessék, de csak kevés, különben a gyümölcsök fölemelkednének, s csak ha e kevés lefagyasztott, akkor öntessék több kocsonyalé rá; a harmadik réteget egész vagy két darabra szeldelt cukorban főzött sárgabarackok képezendik; ezek szintén kevés lével előbb fagyasztassanak le és csak azután öntessék rá a kocsonyalének egész maradéka, mi után használatig jég közt hagyassék állni s végre szokott vigyázattal boríttassék ki.

1168. Narancs-kocsonya.

42 deka cukor két narancson gyengéden ledörzsöltetvén, mert nem szabad erősen nyomni, nehogy keserű legyen, a ledörzsölt cukor egy késsel vakarandó le és leveses-tálba teendő. Ezután 10 narancsnak és 2 citromnak a leve nyomassék ki és ebben olvasztassék föl 21 deka cukor, mihez még 4 deciliter víz is adassék; ha a cukor egészen fölolvadt, tegyünk hozzá 3½ deka fölolvastott vizahólyagot, mely aztán a lével jól elegyíttessék, mi után szintén aszerint, mint a többi kocsonyalé, egyszer vagy kétszer kifeszített asztalkendón töressék át; ezután pedig mintába öntvén, tétessék jég közé. Ha e kocsonyát kiakarni akarjuk, akkor először csak hüvelyknyi magas levet öntsünk a mintába és hagyjuk megfagyni a jégen; ezután cukrozott narancsszeleteket rakhatunk a mintába csillagformában, minőt a cukrászoknál kaphatni; s öntsünk ezután ismét egy hüvelyknyi levet rá, mi szintén fagyasztassék meg s ha megfagyott, öntsük az egész levet rá, mi után jég közt tartandó használatig.

1169. Pani d'orange frappé (az udvartól).

Főzz meg jól 2 deka vizahólyagot 1 deciliter vízzel, 1 darab cukorral, szűrd át szitán, főzz ½ kiló cukrot 2 pohár vízzel, amint kihült,

mind a kettő 6 narancsnak és 1 citromnak a levével és egy kis pohárka Madeira-borral összekevertetik, töltsd a parfait-mintába, zárd le jól, fagyaszd meg a jégen 2 óráig, azután borítsd ki.

1170. Vonalozott narancs-kocsonya.

Hét narancs tisztára kivájtván, tiszta hideg vízbe tétessenek; ezalatt azonban az 1168. szám alatti narancs-kocsonyalének fele s az 1165. szám alatti mandola-kocsonyalé harmadrésze készítettessék el. E kétféle kocsonyát csak egy kissé kell erősebben vizahólyagozni, mint a fönnebbieket; már most a narancshéjak vétessenek ki a vízből és egy tiszta kendővel törülgettesse meg, mi után egy szitán apróra zúzott jég fölé tétetnek és mindegyikébe egy kanálnyi tejkocsonyalé öntessék; ha ez megfagyott, öntsünk rá fél kanálnyi narancs-kocsonyalévet, ennek megkocsonyásodása után pedig két kanálnyi mandola-kocsonyalévet, s így folytassuk mindaddig, míg félig megteltek, ezután mindig kevesebb öntessék, míg a kivájt héjak tökéletesen megteltek. Az egész némi vigyázatot igényel, hogy a rétegek egyformák legyenek és mindegyik öntés után jól megfagyasztassanak. Tálalás előtt mindegyik narancs hat részre egy éles és igen vékony pengéjű késsel osztatnak és egy szép csészében föladatnak.

1171. Puncs-kocsonya.

Több citromnak a leve nyomassék ki és tiszta kendőn szüressék át; egy pohár citromlére négy pohár tört cukrot, fél pohár rumot és négy jó pohár tört rizskásavizet, vagy kukoricateát, vagy hollandit, de mindenesetre az első kellemesebb, mivel vanília-íze van; e végre mossunk meg válogatott kukoricából 7 decilitert s ezt $1\frac{8}{10}$ liter vízben, jó erős órafolyásig hagyjuk főni, ezután szűrjük le és e levet alkalmazzuk a puncshoz; már most tedd mind egy leveses-tálba, keverd föl többször, míg a cukor egészen föl nem olvadt; már most e mennyiségre 5 deka fölolvasztott vizahólyag jön, mely szintén a többivel jól összevegyítendő. A kocsonyalé már most szintén, aszerint, mint a többi, asztalkendőn töressék át. Lehet fölváltva kevés alkörmöslével is megpirosítani; tegyük aztán mintába és hagyjuk jégen megfagyni.

1172. Ribiszke-kocsonya.

Vegyünk érett nagyszemű ribizskét; csutkáiról szedjük le és levét nyomjuk ki; ezután egy rézedénybe 42 deka cukrot, erre 4 deciliter vizet, mi után mindaddig főni hagyandó, míg nehéz cseppeket nem vet; ezután hozzájön 7 deciliter ribizskelé, vegyítsük vele jól össze, mi után két citrom levét nyomjuk hozzá és hagyjuk ezután kihűlni; már most vegyítsünk bele $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot és az egészet egy tiszta kendőn törjük át. Ha netalán nem lenne

egészen tiszta és átlátszó, ekkor az áttörés ismételtessék, mi után öntsük egy csinos formába, tegyük zúzott jég közé és ha kellőleg megfagyott, egy tálra borítsuk ki és adjuk asztalra.

1173. Feketekávé-kocsonya mandolatejjel.

Csináljunk 4 deciliter erős kávé, cukrozzuk meg jól és keverjük hozzá 26 gramm fölolvasztott vizahólyagot; ha a kávé szép tiszta és átlátszó és ha vizahólyaggal összevegyítettett, ekkor egy asztalkendőn töressék át és a dinnyemintának előbb csak egy szeletébe öntsünk levét, melyet aztán jégen hagyunk megfagyni; ha ez megfagyott, ismét egy másik dinnyeszeletnyi öntetik a mintába, mi után ismét jég közé teendő és ez így folytattassék; már most 21 deka mandolából, mely közt néhány szem keserű is legyen, $\frac{1}{2}$ liter vízzel készítsünk erős mandolatejet, cukrozzuk meg jól, 22 gramm vizahólyagot belekeverve, azután szűrjük még egyszer át, s ha a kávé a mintában jól megfagyott, ekkor a mandolatej lassan öntessék rá, hogy a minta jól megteljék, azután tegyük jégre és hagyjuk megfagyni. Kiborításkor gyorsan bánjunk, hogy a kávé a mandolatejjel össze ne vegyüljön, hanem, hogy a dinnyeszeletek egyike fehér, másika pedig fekete maradjon.

1174. Muskotályborból kocsonya.

Egy palack muskotályborhoz, mely mintegy $\frac{1}{2}$ liter szokott lenni, 28 deka cukrot veszünk, mely 2 deciliter vízben mindaddig főzessék, míg nehéz cseppeket nem vet; ezután öntsük a bor közé, nyomjunk bele két citrom levét és hozzá $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, mi után egy tiszta kendőn úgy áttörjük, mint a többi kocsonyalevek; ezután öntsük mintába, tegyük jég közé és hagyjuk megfagyni. Ugyan e mód szerint lehet tokaji és malagai borból is készíteni. A léles (likőr) kocsonyák többféle nemei is szintén ekkép készíttetnek; kitünő jóságú köztük az ananász-léles.

1175. Vanília-kocsonya.

Forraljunk meg 7 deciliter jó tejszínt, tegyük el a tűzről és hagyjuk meghűlni. Ezután törjünk meg finomra 17 deka cukrot $2\frac{1}{4}$ gramm vaniliával és ezt kilenc tojás sárgájával egy fazékban habarjuk össze jól; töltsük ezután hozzá a tejszínt, s hogy jól elegyüljön, ízzó tűzre tévén, folytonos keverés közt mindaddig hagyjuk a tűzön, míg elkezdett sűrűdni. Már most vegyük el és öntsük egy másik tiszta fazékba és keverjük ebben is folyvást mindaddig, míg áthűlt, hogy így össze ne fusson. Végre tegyük hozzá 26 gramm fölolvasztott vizahólyagot, elegyítsük mind jól össze; töltsük meg a mintát, mi után kocsonyasodni hagyassék.

1176. Vanília-kocsonya hengerostyákkal megrakva.

A fönnebbi 1175. szám alatti vanília-kocsonyaléből egy gömbölyű mintába hüvelyknyit öntsünk és ezután tegyük apróra zúzott jég közé, hogy kocsonyásodjék meg. Eközben süssünk apró ostyákat és hat vagy hét levelet az ostyából, melyeket nem göngyölgetünk össze, a többi kocsonyaléval együtt tegyük jég közé és hagyjuk félig megkocsonyásodni; ha a mintába öntött már megfagyott, ekkor egy ostyalevelet a hengerostyákból tegyünk rá és egy evőkanállal a félig kocsonyásodott léből kenjük rá ujnyi magasan, mi után ismét kocsonyásodni hagyandók; ezután ismét egy hengerostyát teszünk rá, melyre szintén a félig kocsonyásodottból simíttassék egy ujnyi, mit aztán folytassunk mindaddig, míg az egész betöltetett; ezután hagyjuk megfagyni, borítsuk ki tálra és három sorban apró hengerostyákkal tüzdéljük meg.

1177. Ibolya-kocsonya.

A márciusi ibolyának leveleit lefosztván, azonban zöldes közte ne legyen, az ily levelecskék egy kis tányérral legyenek és egy leveses tálba tétessenek, mi után 7 deciliter forró víz öntendő rá; ezután földjük be a levesestálat és hagyjuk egy óráig állni; már most szűrjük át egy szitán, hogy így az ibolyalevelek hátramaradjanak; nyomjunk hozzá hat citrom levét, szűrjük át ismét és 42 deka cukrot olvaszszunk föl benne; ha tökéletesen fölolvadt, tegyünk hozzá $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, törjük át az egész kocsonyalét egy asztalkendőn és itatóspapíron; öntsük mintába, mi után jégen kocsonyásodni hagyandó.

1178. Meggy-kocsonya.

Az érett szép meggynek csutkáit leszedvén, mossuk meg és egy mozsárban magvastul törjük meg, melynek nedve sajtoltassék ki. 7 deciliter meggynedvre két citromnak tisztázott leve adassék és 42 deka cukor $\frac{2}{10}$ liter vízben addig főzetvén, míg nehéz cseppeket bocsát, ezután a cukor a meggynedvvel elegyíttessék össze, s ha $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot is adtunk hozzá és egy asztalkendőre itatóspapírost téve, áttörtük, öntsük mintába, és jég között hagyjuk kocsonyásodni.

1179. Aprószőlő-kocsonya (Weinschirl).

Egy kiló jól érett aprószőlő 42 deka tisztázott cukorban öt percig főzetvén, tétessék félre. Kihülés után e szörp finom szitán eresztessék át és vegyíttessék 4 deka fölolvasztott vizahólyaggal, mi után apróra zúzott jég közé teendő és kocsonyásodni hagyandó. A 42 deka cukor $\frac{9}{10}$ liter vízben tisztáztatik, hogy a vizahólyagnak hozzávegyítése után 1 literes minta töltethessék meg.

1180. Birs-kocsonya.

Főzzünk 1 liter vízben 42 deka cukrot csak addig, míg fölolvadt; ezután törögessünk le egy kendővel négy nagy érett birsalmát, de ne hámozzuk meg és metéljük késfoknyi vastag szeletekre, mi után a cukorban addig főzendők, míg megpuhultak és a cukor a birsalma ízét jól magába szívta, színe pedig sárga lett; ezután egy szitán át-szüretik, de ne nyomassék és nyomjunk hozzá két citromlevet s vegyítsünk bele $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott vizahólyagot, mi után egy kifeszített asztalkendőn törjük át; ha tiszta, öntsük mintába és hagyjuk jég közt megfagyni. Lehet cukorban főtt birsalma-szeletekkel is kirakni, melyek igen vékonyra szeleteltetnek el és két vagy három rétegben, mint a többi töltött kocsonyáknál szokás, rakatnak be.

1181. Kocsonyás tej piskótával töltve.

Egy gömbölyű lapos minta köröskörül piskótával rakassék meg, sőt feneke is rakassék ki; a piskótának fényes oldala essék a fenekére; a nyílások kétszeres sorral rakatnak meg, hogy a tej sehogysé hathasson keresztül; ezután 1 liter jó tejszínből kemény hab veretvén, ha az egész habbá lett, ekkor $17\frac{1}{2}$ deka finomra tört cukor $4\frac{1}{2}$ gramm finomra tört vaniliával a habbal elegyítettessék össze és vegyítsünk hozzá $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott, de kihűlt vizahólyagot és ezzel a piskótával bélelt mintát töltjük meg s tegyük apróra zúzott jég közé, hol megfagyasztandó; ezután a minta egy pillanatra forró vízbe mártatván, törögessük le egy kendővel, oldozzuk föl a piskóta-tölteléket finom éles késsel s ezután egy tálra borítsuk ki.

1182. Kocsonyásodott rizs.

Vegyünk egy lábasba $\frac{7}{10}$ liter jó tejet, de a lábas előbb írósvajjal kenessék ki és ebben forraljuk föl a tejet; vegyünk ezután 14 deka szép rizst, mely válogatott és mosott legyen, főzzük puhára a tejben; ezután $\frac{7}{10}$ liter legjobb tejszín egy fazékba tétetvén, üssünk bele négy tojás fehérét, keverjük meg jól, tegyük gyengéd ízzó tűzhöz és habargassuk, míg kissé fölforni kezdett; ekkor tegyünk hozzá $17\frac{1}{2}$ deka cukrot, kevés vaniliával, a rizskását már most egy mély tálba tegyük és öntsük rá a habarékot, vegyítsük össze jól s ha jég közé tettük vagy pincébe, hagyjuk megfagyni.

1183. Fehér kocsonya.

Vegyünk 28 deka forrázott mandolát, törjük meg finomra egy mozsárban, tegyük egy porcellánfazékba és öntsünk rá 1 liter forró tejszínt; habarjuk jól össze, szűrjük át egy kendőn egy cinezett kasztrólba, tegyük hozzá annyi cukrot, hogy elég édes legyen, végre pedig adjunk hozzá 17 gramm fölolvasztott vizahólyagot, mi után egy mély

porcelláncsészébe tétetvén, kavartassék föl többször egy ezüstkanállal, hogy hártját ne kapjon ; ezután tegyük apróra zúzott jég közé vagy pincébe, hol kocsonyásodni hagyandó.

1184. Fehér kocsonya kávéval.

Megforralván 7 deciliter jó tejszínt, pörkölj meg 7 deka kávét és ezt, amint a tűzről elveszed, tedd egy levesestálba és öntsd hozzá azonnal a forró tejszínt ; földd be a levesestálat födelével, mi után negyed-óráig állni hagyandó ; ezután szűrd át szitán, tégy egy bögrébe nyolc tojássárgát 17½ deka cukorral jól elhabarva és aztán a tejszínnel is jól elegyítve, öntsd egy mély porcelláncsészébe, miután párba teendő. Kocsonyásodáshoz csak egy negyedóra kívántatik ; tedd aztán hideg helyre és add föl asztalra.

1185. Angol hopsz.

42 deka cukornak fele egy narancson, másik fele pedig egy citromon dörzsöltessék le ; ezután 4 narancsnak a leve és három citromlé nyomassék ki és szűrjük át egy kendőn ; a cukor töressék meg és egy fazékba tevén, tizennégy tojás sárgájával a kinyomott nedvvel két deciliter pezsgóborral jól habartassék össze s miután ízzó tűzre tettük, folytonosan mindaddig kevergessük, míg sűrű anyaggá nem vált. Eközben nyolc tojás fehéréből verjünk kemény habot ; a fazekat azonban az ízzó tűzből kiemelhetjük, de azon pillanatban, melyben az anyag forr, bele kell a habot habarni, mihez aztán egy evőkanálnyi rumot is adunk és 17 gramm fölolvasztott vízhólyagot, mi után minden jól összehabarandó ; s ha meghűlt, töltsük egy mély mintába, mely előbb egészen tiszta mandolaolajjal kenetett ki ; ezután állítsuk apróra zúzott jég közé, mi után a használatig kocsonyásodni hagyassék ; már most borítsuk ki egy tányérra, ezt pedig tegyük egy tálcára, melyen egy asztalkendő csinosan rendeztetett el ; a kocsonyának karimája nagy spanyol csigákkal rakassék meg, mely egyik a másikat érje és a kocsonyát koszorúalakban vegye körül.

1186. Hideg sodó almával.

Aprófajú masánszki almák hámoztatván meg, közepén kivájjatnak és vízzel, cukorral és kevés citromlével mindaddig főzetnek, míg megpuhultak, de szétomlaniok nem szabad. Ezután rakjuk őket egy mély csészébe, töltsük meg ribiszke-lekvárral, a sodó pedig a 650. sz. szerint készíttessék, s ha kész, öntessék az almákra, mi után hideg helyre teendő és mielőtt asztalra adatnának, spanyol csigákkal díszíttessenek föl.

1187. Kocsonyák befőzött nedvekből oly évszakban, melyben nincs friss gyümölcs.

Négy deciliter befőzött nedvre 4 deciliter vízben 14 deka cukor főzessék meg, s mihelyt a cukor fölolvadt, öntessék a nedv közé és vegyít-

tessék el jól; ezután nyomjunk bele három citrom levét, tegyük hozzá fölolvasztott vizahólyagot, mi után akkép kezelendő, mint a többi kocsonya. De ha a befőzött nedv sűrű, akkor több vizet vehetünk a cukorhoz és a nedvet, ha a cukor fölolvadt, a cukorral fölforrott vízbe kell önteni és pár pillanatig forralni.

1188. Charlotta sodóból.

Készíts sodót 4 deciliter fehér borból, 8 tojássárgából, 14 deka cukorból narancsillattal, adj hozzá két kanálnyi rumot és 2 deka fagyalékot, és töltsd ennek negyedrészt kerek mintába. Ha ez megkocsonyasodott, hideg puncsba mártott piskótákkal kirakandó, lecsöpögtetett meggyel meghintendő, mire ismét sodó jön és úgy tovább felváltva. Ha megkocsonyasodott, sárgabarack-befőzöttel apró gömbölyű piskóta-fánkokat kell ráragasztanunk, melyek jéggyöngyökkel körülfoglalva és öntettel (glazur) bevonva lettek, mire a felszint gyümölcsökkel kirakod.

1189. Gesztenye-püré tejszín-habbal.

Hámozz 1 kiló nyers gesztenyét, főzd jó puhára és nyomkodd még melegen egy szitán át, addig 42 deka cukor fonalasra főzendő, az áttört anyagot belekeverve, forrald fel, ezután nyomd át a megfordított reszelőn egy üvegtálra, hogy finom vékony metéltté váljék. Koszorúzd meg köröskörül vaniliás cukorral vegyített tejszínhabbal; a gesztenye-anyagba egy tábla reszelt csokoládét is keverhetni, mi azután kellemetes ízét még emeli.

1190. Kocsonyasodott tejszín és csokoládé-hab szeletekben.

Az ehhez kellő tokocskák pléből vannak és másfél arasznyi hosszúak, négy ujjnyi szélesek, az oldalai kissé magasabbak és fölülről egy ráillő födéllel ellátvák. Két ily tokocska igen vékonyan friss mandolaolajjal kenessék ki; egyébiránt minden kiborítandó kocsonyához a mandolaolaj a legbiztosabb szer; egy tokocska ezek közül már most apró kockákra aprított birssajttal és zöld mandolával sűrűn hintessék be. Ezután $\frac{7}{10}$ liter legjobb tejszín egy befőző medencében apróra zúzott jég közé teendő és habverővel kemény habba verendő; ezután vegyítsünk e habbal össze $24\frac{1}{2}$ deka kevés vaniliával tört és megszitált cukrot és $3\frac{1}{2}$ deka fölolvasztott és kihűlt vizahólyagot, melyek habverővel elegyíttessenek a tejszínhab közé. Ezt megelőzve egy majlandi nagy szelet csokoládé egy medencében addig hagyandó egy meleg kemencében vagy csőben, míg egészen átlágyult, de megégni ne hagyassék, mi végett csak melegség, de nem forróság szükséges. Ez már most egy főzőkanállal gyorsan elhabartatik és a tejszínhabnak felével összeelegyítetik, mi után a hintetlen tokocskába öntendő

és jól berázandó, végre pedig födelével jól befödendő; ezután teker-gessük be egy ív papirosba és tegyük zúzott jég közé. A habnak másik felébe a még hátramaradt birssajtot és mandolát vegyítsük és azon kis nedvet is, mely mindig üllepedni szokott, elegyítsük a többivel össze; ezt már most töltsük a hintett tokocskába, földjük be, takar-gassuk be szintén papirosba és ássuk jég közé, hol néhány óráig állni hagyandó. Birssajt helyett lehet cukorba főzött birsalma-szeleteket is venni, melyek mindenesetre elsőbbséggel bírnak azért, mert ezeknek leve a habnak ízét tetemesen javítja. Tálalás előtt a tokocskák kivé-tetnek a jég közül, megtörültetnek tisztára és rögtön forró vízbe már-tatnak, mi után ismét megtörültetnek és egy tiszta deszkára borít-tatnak ki; azután éles késsel két késfoknyi vastag szeletek vágandók; s ha egy tál asztalkendővel befödett, a szeletek fölváltott sorozat-tal magasra fölhalmozva rakassanak el.

1191. Földieper-hab.

Héttized liter érett erdei földieper egy szítán áttörtvén, kevertessék össze 21 deka cukorral. Ezután 1 liter jó tejszínből habverővel ver-jünk habot és vegyítsük ezt össze az áttört eperlével, tegyünk hozzá 26 gramm fölolvasztott és kihült vizahólyagot, elegyítsük ezt el rögtön a habbal, tegyük az egészet egy mintába és jég között hagyjuk kocsonyásodni. Mielőtt asztalra adnók, borítottassék ki és spanyol csigákból alakítsunk rá koszorút. E habot spanyol csiga-tortatöltelékeül is használhatni.

1192. Kabinet-pudding.

Fél liter fölforralt tejszín, ha meghült, 21 deka tört cukorral és $2\frac{1}{4}$ gramm tört vaniliával, nyolc tojás sárgájával egy fazékban jól elhabartatván, izzó tűzre tétessék és folytonos keverés közt itt mind-addig hagyassék, míg kezd kissé sűrűdni; ezután vegyük le gyorsan a tűzről és öntsük egy másik fazékba, melyben a keverés folyvást folytattassék, hogy össze ne fusson; ha meghült, hagyjuk állni addig, míg tökéletesen meghült. Eközben vegyünk egy habverő edénybe $\frac{1}{2}$ liter jó tejszín, tegyük zúzott jégre és a habverővel verjük mind-addig, míg az egész anyag kemény habbá vált; ezután 3 deka viza-hólyagot kell fölolvasztani és kihüleszteni, s ha az első vegy a tojás-sárgával egészen kihült és sűrű lett, keverjük hozzá a tejszínhabot és a vizahólyagot, úgy hogy az egész habos legyen; ha nem lenne tán elegendő édes, keverjük hozzá még kevés tört cukrot; kenjük meg ezután a kellő mintát friss mandolatejjel és készítsünk szép cukorban főzött birs-szeleteket, melyeknek fele sárga, fele pedig vörös legyen; ezután vegyünk cukorban főzött egrest, zöld mandolát és cukorban főzött somot; a birs-szeleteket vágjuk vékony levelekké és egy kis szurdalóval szurdaljuk ki félholdacskákra, részint apró gömbölyű leve-

lecskékre, metéljük egyszersmind hosszú lemezeket, melyeket aztán csutka gyanánt használhatni; már most a minta körületébe formáljunk egy szép koszorút a birsalmából, egresből és somból; a zöld mandola levélformára vágassék és ezekből és a vörös birsból a minta közepén alakítsunk egy szép rózsát vagy csillagot, ha ez megtörtént, töltsük meg félig a mintát habos vegyülettel; tegyük zúzott jég közé, fődjük be a mintát s fölülről is rakjuk meg jéggel, hogy gyorsan megfagyjon; s ha oly kemény lett, hogy a gyümölcsök el nem ülnek benne, ekkor a többi gyümölcsöt is, somot kivéve, ráarakatjuk, mire aztán a még megmaradt hab jön; ezután ássuk a mintát jól be jég közé és hagyjuk egészen átfagyni; két vagy három óra múlva a mintát egy pillanatra mártjuk meleg vízbe és borítsuk ki a kocsonyát.

1193. Kávé-hab.

Főzzünk igen erős fekete kávét és ha ez tökéletesen megtisztult, szűrjük át egy finom kendőn; ezután cukroztassék meg erősen és tétessék jégre. Már most egy habverő medencében 1 liter legjobb tejszín jégen mindaddig veressék, míg az egész habbá nem lett; azután tegyünk egy medencébe 17½ deka szitált cukrot, vegyünk hozzá két kanálnyi a fekete kávéból, melyet a cukorral jól össze kell elegyíteni, végre pedig a tejszínhabot lassankint vegyítsük hozzá; s miután a habnak fele benn van, ekkor ismét két kanálnyi fekete kávét teszünk hozzá, ezután pedig a habnak másik felét; ha azonban a hab igen fehér találna lenni, ekkor még tehetni hozzá fekete kávét, hogy így szép sötétsárga színt kapjon és a kávé íze kitűnjék; végre 3½ deka fölolvasztott vizahólyag jön hozzá, de mely kihült és szűrt legyen; ezután a hab öntessék mintába és tétessék jég közé. Mielőtt asztalra adnók, egy tála kell kiborítani és csinosan spanyol csigákkal megrakni.

1193/a Kávé-hab erősebb nemű.

Igen erős, tiszta és kihült kész kávéból vegyünk hét kanállal egy medencébe, tegyünk hozzá 7 deka tört cukrot és ha ez fölolvad, 26 gramm fölolvasztott vizahólyagot is, mi után zúzott jég közé teendő. Ezután 7/10 liter legjobb tejszínt egy rézmedencében zúzott jégen habverővel kemény habbá verünk s ebbe vegyítsük gyorsan már főlebb készített kávét. Ha íze gyenge lenne és színe igen világos, akkor még vegyíthetünk hozzá kevés kávét; ezután öntsük mintába és hagyjuk jégen megkocsonyásodni.

1194. Habos tej csokoládéval.

1½ liter sűrű tejszín két óráig a használat előtt jégre teendő és ezután egy réz befőzőedénybe öntendő, mi után sűrű habverővel mindaddig veressék, míg az egész habbá lett. Ezután 14 deka legjobb csokoládét 2/10 liter vízben folytonos keverés közt mindaddig kell főzni,

míg gyermekpép sűrűvé lett, mi után félreteendő. Már most e csokoládé 14 deka finomra tört cukorral elegyítették össze és 17 gramm fölolvasztott vizahólyaggal együtt a habba vegyítettessék; már most töltsük mintába, tegyük jégre, míg megkocsonyásodott.

1195. Habos tej földieperrel.

Ugyanannyi mennyiségű habos tej készítettessék, amennyi az 1194-ik szám alatt látható; azután egy szitán 28 deka érett földiepret törjünk át; már most törjünk meg finomra 28 deka cukrot s vegyítsük a földieperlé közé, azután pedig lassan a habos tej közé 26 gramm fölolvasztott vizahólyaggal együtt; ezután töltsük a mintába és jégen hagyjuk megkocsonyásodni. Kiborítás előtt a minta egy pillanatra forró vízbe mártassék, mely aztán megszáraitatván, borítottassék tálra.

1196. Narancs-hab.

Dörzsöljünk le három narancson 42 deka cukrot, de jól vigyázzunk, hogy ne igen erősen dörzsöljük, hogy keserű ne legyen; ezután hat nagy vagy nyolc kis narancsnak a leve nyomassék ki, valamint négy citromnak a leve is vegyítettessék hozzá; ezután szűrjük át egy finom szitán és öntsük a cukorra, hogy ez benne fölolvadjon; ha netalán nem lenne elegendő édes, ekkor tegyünk még hozzá kevés cukrot; már most a nedv egy mély befőző medencébe jön, tegyük így jégre és vegyítsünk hozzá egy friss tojásfehérét, mi után habverővel, mint habot verni szokás, mindaddig verjük, míg az egész habbá vált. A nedvnek előbb a jégen jól meg kell hűlnie és verés közt is mindig a jégen álljon; ha az anyag nem akarna összemenni, ekkor vegyünk hozzá még kevés tojásfehérét; végre fölolvasztott 3½ deka vizahólyag, de mely előbb megszüretett és hűlesztetett, vegyítettessék hozzá, és ezután öntessék mintába s tétessék jégre, hogy fagyjon meg. — Ugyane mód szerint kell készíteni mindennemű habot friss gyümölcsökből is; például: málnából, meggyből, ribiszkéből stb. stb.; a gyümölcsök egy kendőn töretnék át, a cukor a nedvben olvasztatik föl és szintén azon mód szerint kezeltetik.

1197. Ártalmatlan festőszerek étkek, kocsonyák, habok és krémek színezéséhez.

Piros szín alkörmösboggyókból. A bogyókat száraikról leszaggatjuk, összenyomkodjuk és egy mázolt cserépedényben vagy porcellántálban 2 napig állni hagyjuk, ezután a levét vászonruhán átszűrjük; 15 deka alkörmösléhez 30 deka törött cukrot adunk, ezt ha fölolvadt, fölforrni hagyjuk és ha meghűlt, töltsük üvegekbe. Ezen lé, minden savanytartalmú tárgyat, — például a tejet — szép pirosra fest; csak ha máshoz használjuk, néhány csepp citromlé adandó bele, nehogy kék színbe csapjon át.

A *cochenille* (bíborka) *szín* — mely szebb és célszerűbb a sütemények színezésére, mint az alkörmösé — következő módon készítetik: végy 17 gramm bíborkához 17 gramm hamuzsirt, 17 gramm égetett timsót és 35 gramm borkót, törd meg külön-külön igen finomra, mire egy mozsárban finoman összedörzsölendő, ezután óvatosan egy nagyobb edényben, minthogy igen könnyen kifut, $\frac{1}{2}$ liter vízben keverendő, vedd el gyorsan a tűzről és szűrd át a folyadékot tiszta ruhán 21 deka törött cukorra. Ily módon a legszebb piros színt nyered. Ha hosszabb időre akarod eltenni a színt, főzz meg cukrot egy kevés vízben szirupnak, keverd ebbe a kész festéket, hagyd vele egyet forni és aztán öntsd üvegbe, melyet jól be kell dugni.

Zöld szín. Végy egy marék parajt (spenót), szedd le szárait, vágd és törd meg mozsárban, tedd egy ritka ruhába, csavard ki levét egy tányérba s tedd azt meleg kemencébe. E zöld parajlé, ha megmelegedett, összefut és sárgás lé képződik közte; öntsd most az egészet szitára, melyen a sárgás lé átsurol, a szitán pedig a szép zöld marad, melyet krém vagy kocsonya színezéséhez használhatsz. Ha paraj nincs kéznél, ugyanilyen zöldet lehet petrezselyemzöldjéből is hasonló módon előállítani.

Fekete szín. A fekete színt fekete cseresznye vagy szeder levéből lehet készíteni.

HETEDIK RÉSZ. — II. SZAKASZ.

A fagylaltokról.

1198. Fagylaltokról általában.

A fagylaltokhoz cinszelencék egy pontosan ráillő fődéllel szükségesek, hogy kinyiljanak és semmi jég közibe ne eshessék, mely a fagylaltnak jó ízét megrontaná. A kezelés ekkép történik: két órával a fagylalt használata előtt a jeget apró darabokra kell szétzúzni, melynek egy részét egy dézsába tesszük, de mely mindenütt egyenlő bőségű és alulról csappal ellátva legyen, hogy ezen a víz lefolyhasson; ezután tegyünk a jégre pár maroknyi darabokra tört sót, azután ismét jeget és ismét sót, míg a dézsa megtelt; középen hagyjunk üres helyet, hová a cinszelence tétetik, melyben a fagylaltnak való anyag van; ezután a szelence körül annyi apróra zúzott jeget és sót tegyünk, hogy a szelence egészen és erősen a jég közé ásva legyen; födele azonban szabadon legyen, melynek egy füle van, hogy ennél fogva a szelencét forgatni lehessen; e forgatása a szelencének igen gyorsan történjék, azon-

ban több ízben bele kell tekinteni és az, mely a szelence körül hozzá fagyott, egy e végre készített lapátocskával lefejtetik és finomra szét-töretik; minden fagyaltnál főleg óvakodni kell, hogy göröngyös és jeges ne legyen, hanem kemény ugyan, de mindazáltal finom és gyengéd, mint az írósvaj legyen, mit egyedül csak a szelencének folytonos forgatása és a fagyaltnak a lapátocskával való lefejtése és szét-törése által eszközölhetni. Miután a vizet a jégről a csapon leeresztettük és a szelence fölnyitása a fagyaltnak a szelence oldaláról lefejtése és szét-törése legalább is négyszer megtörtént, ekkor a szelence ismét jól befödetik, a jég megszózatik és az egész szelence jéggel berakatik,



Fagyaltkészítő szelence.

mi után egy óra folyásig így állni hagyandó. Mielőtt asztalra adnánk, a szelence forró vízbe hirtelen bemártassék és jól megtöröltessék és egy tála borítottassék ki. De ha a fagyaltot mintába akarjuk adni, akkor a szelencében mindaddig dolgoztatik, míg kemény anyaggá vált; ezután a rendelt mintába kenendő, földjük be jól és fölül is rakjuk meg jéggel.*) A fagyalthoz való lé cukormérleggel megméréndő.

*) Ha a megfagyást gyorsítani akarjuk, a sóhoz még salétrom és szalamia is, mindegyikből 7 deka vegyítetük, miáltal a jég 10 perc múlva keményen összeáll, ez okból ezt »vasuti« vagy »percfagyalt«-nak is nevezik és ehhez az alkatrészek, legyen az akár tejszín, akár lé, főzetlen állapotban, csak a cukor feloldva legyen, — felhasználhatnak. Ily fagyaltot fagyalt-szelence hiányában — egy habmedencében is készíthetni, melyet könnyen forgathatni, ha a nyelébe ujjunkat illesztjük. A léből eleinte csak keveset adunk bele és csak később öntsük a többit lassanként hozzá.

A fehér fagylalthoz való ne legyen több 20 fokosnál, míg a vöröshöz 18 fokos legyen. Málnához 17 fokos, meggyhez 18 fokos a helyes. Ha többet nyom, vizet öntünk belé, ha kevesebbet nyom, cukrot teszünk hozzá. Megjegyzendő, hogy az új találmányú fagylaltgépeknél a megfagyasztandó tömeg készítése mindig ugyanaz, míg egy gép vételénél ennek pontos használati utasítása mindig vele adatik vagy hozzá kapható.

1199. Ananász-fagylalt.

Az ananász hámoztassék meg és csak legszebb húsos része alkalmaztassék; vagdaltassék meg darabokra és kevés vízzel főzessék mindaddig, míg egészen lekvárrá nem lett; ezután egy szitán kell áttörni. 42 deka áttört lekvárhoz 42 deka cukor $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig főzessék, míg a cukor egészen fölolvadt; ezután öntessék a lekvárhoz s nyomjunk hozzá három citromlevet, mi után jól összevegyítendő az egész, azután pedig úgy kezeltesék, mint az előbbi utasítás alatt írva van és méressék 22 fokra.

1200. Irósvaj-fagylalt.

Dörzsöljünk le egy nagy narancson, de gyengéden, 21 deka cukrot és ezt vegyítsük nyolc tojás sárgájával, azután 7 deciliter forró tejszínt öntsünk folytonos habarás közt hozzá, mi után izzó tűzre teendő, hol mindaddig habartassék, míg elkezd sűrűdni; ezután rögtön egy másik fazékba kell önteni, hogy össze ne futhasson; habarjuk már most addig, míg az egész meghűlt; szűrjük ezután szitán át, tegyük a fagyasztó szelencébe és a kezelés a fennírt mód szerint történjék.

1201. Sodó-fagylalt.

Vegyünk tizenkét tojás sárgáját, 28 deka cukrot, mely két narancs héján dörzsöltetett le, s megtöretvén finomra, vegyítsük össze a tojás-sárgával; ezután $\frac{1}{2}$ liter jó somlai bor a tojással jól elhabartassék és izzó tűzhöz téve, mindaddig kevertessék, míg elkezdett sűrűdni; már most öntsük egy porcellán-edénybe és hagyjuk kihűlni, mi után a fagyasztó szelencébe teendő. Miután kemény anyaggá lett, ezután jég közé ássák és egy óra folyásig benne hagyassék. Eközben négy tojás fehéré kemény habbá veretvén, de melynek vizes részei egyáltalában ne legyenek, hanem az egész egy kemény tömeget képezzen. Ezután 21 deka finomra tört és szitált cukor kevés vaniliával egy főzőkanál lapjával gyorsan és gyengéden kevertessék hozzá, de ne habartassék és egy fecskendezőbe töltetvén, ezzel egy ív papirosra nyomkodjunk szép magas spanyol csigákat, ezután egy porzó-zacs-kócska által finom cukorral hintessenek be és egy kihűlt kemencében süttessenek meg, azonban vigyáznunk kell, hogy meg ne barnuljanak. A kemencében addig hagyandók, míg a papirosról könnyen leválnak;

már most a fagyaltot borítsuk ki egy táltra és rakjuk meg spanyol csigákkal a tálon csigaformában; az alsó fordulatra a nagyobbakat vesszük, azután mindig kisebbeket, hogy eszerint articsóka-alakot mutasson.

1202. Csokoládé-fagyalt.

Hét deciliter legjobb tejszínre hat szelet finom csokoládé vétessék, adassék hozzá 14 deka cukor, mellyel aztán mindaddig főzendő, míg a csokoládé egészen fölolvadt; ezután hagyjuk kihűlni, tegyük a fagyasztó-szelencébe és kezeljük a fönnebbi mód szerint.

1203. Földieper-fagyalt.

Tisztogassunk meg $1\frac{1}{2}$ liter jó érett földiepret, törjük át szitán, nyomjunk hozzá két citrom levét; főzzünk meg ezután 28 deka cukrot egy pohárnyi vízben, míg szép cseppeket vetend; vegyítsük össze a többivel, hagyjuk kihűlni és ezután tegyük a fagyasztó-szelencébe.

1204. Fagyalt befőzött nedvekből.

Fél liter nedvre cukor jön, mely $\frac{1}{2}$ liter vízzel addig főzessék, míg a cukor egészen fölolvadt, ezután melegen a nedv közé öntetvén, azzal jól elegyítettessék, hogy egészen fölolvadhasson; e mennyiségű nedvhez három citromnak a leve nyomatik hozzá és ezután épen úgy kezelendő, mint a többi fagyalt.

1205. Mogyoró-fagyalt.

A nagy fajú olasz mogyoróból 28 deka a sütőben megpirítatik, míg héja könnyen ledörzsölhető, mi után tésztafinommá főzendő. Ezután forraljunk meg 7 deciliter jó tejszín; a mogyorót pedig a levesestálba tevén, a tejszín langyosan öntsük rá, hol többszöri keverés közt egy óráig hagyandó. Már most tegyük hozzá 21 deka tört cukrot s kevergessük fel többször, ha aztán a cukor felolvadt és az egész meghült, egy kendőn töressék át, mi után a medencébe öntendő és mint a többi fagyalt, aszerint kezelendő.

1206. Málna-fagyalt.

A málna tiszta kendőn áttörötven, 7 deciliter nedvhez 27 deka cukor veendő, mely a nedvben olvasztassék föl és hozzá négy citromnak leve nyomassék, mi után a fagyasztó-szelencében a szokott mód szerint kezelteessék.

1207. Kávé-fagyalt.

Pörköljünk meg 14 deka kávé és ezt egy levesestálba tevén azon pillanatban, amelyben a kávé belejön, $\frac{7}{10}$ liter forró tejszín öntessék rá, mi után befödetvén, fél óráig állni hagyassék. Ezután szűrjük

egy fazékba s habarjunk el vele 21 deka tört cukrot és nyolc tojás sárgáját; tegyük izzó tűzre, hol folyvást kevertessék, míg megsűrűdött; ezután öntsük egy másik fazékba, mi után még egy ideig keverendő, míg meghűlt, végre a fagylaltnak szokott módja szerint kezel tessék.

1208. Gesztenye-fagylalt.

Főzz meg 70 deka olasz gesztenyét, hámozd meg s törd át szitán; azután főzz 21 deka cukrot 2 deciliter vízben addig, míg főzés közben nagy hólyagot vet és sűrűdni kezd. Erre az áttört gesztenyét egy medencébe adván, habard meg jól a főtt cukorral. Erre adj hozzá három kanálnyi jó rumot s keverd meg úgy, hogy a gyurma híg maradjon. Végre hozzá jön még 4 deciliter tejfölnek habja, melyet gyorsan az előbbihez kell vegyíteni. Ez most rögtön a fagylaló-szelencébe jó, melyet aprított sóval megkevert jég közé állítunk. De nem szabad azt forgatni, hanem addig marad állva, míg megfagy, miközben a már megfagyott részek a szelence falairól többször leválasztatnak s a híg anyaggal összekevertetnek, mígnen az egész megfagy. Erre kiborítatik, kocsonyásodó cukorral megkoszorúztatik s közbe merített gesztenyék tétetnek.

1209. Karamel-fagylalt.

28 deka cukrot fél pohárnyi vízzel mindaddig kell főzni, míg a cukor karamel lesz, azaz, míg egy kőre tétetvén, magát metszeni hagyandja; ezután 1 liter forró tejszín öntetik rá s a már megfőtt cukorral mindaddig főzetik, míg a cukor a tejszínben tökéletesen fölolvadt; ezután hagyjuk kihűlni és tegyük a fagyasztó-szelencébe.

1210. Citrom-fagylalt.

14 deka cukron dörzsöljünk le öt citromot; e sárgás dörzsöletet tegyük egy csészébe, nyomjunk hozzá tizenkét citrom levét, forraljunk 28 deka cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig, míg nehéz cseppeket vetend; hagyjuk ezután a cukrot áthűlni, vegyítsük hozzá a fönnebbi nedvet, mi után a fagyasztó-szelencébe teendő.

1211. Maraszkinó-fagylalt.

21 deka cukor 4 deciliter vízben megfőzetvén, ha ez jól megfőtt, ekkor egy palack maraszkinót, mely rendszeren $\frac{1}{2}$ litert tesz, öntsünk hozzá, ezután hat citrom levét nyomván hozzá, úgy kezeljük, mint a többi fagylaltot. Mivel azonban minden léles fagylaltok igen nehezen hagyják magokat kemény anyaggá átalakítani, tehát az ily fagylaltok igen gyorsan kezeltessenek és a jég a szelence körül különösen sőzassék meg.

1212. Sárgabarack-fagyalt.

Negyven vagy negyvenöt nagy érett sárgabarack hámozassék meg, vagdaltassék kétfelé, magvai szedessenek ki s egy nagy levesestálba tétessék. Ezután 56 deka cukrot főzzünk több mint 7 deciliter vízben mindaddig, míg fölolvadt és így forrón öntsük a sárgabarackra, mi után földjük be és huszonnégy óráig állni hagyjuk, ezután pedig szitán átszűrve, de ne nyomjuk, és három citromnak levét hozzá nyomván, a szokott mód szerint kezeltesék.

1213. Narancs-fagyalt.

Dörzsöljünk le 56 deka cukrot két narancson, csak hogy ne igen mélyen dörzsöljük le héját, mert különben keserű lenne; nyomjuk ki ezután tíz narancs és három citromnak levét s miután a fönnebbi cukrot 4 deciliter vízben megfőztük s ha fölolvadt, a nedv közé öntöttük, mit aztán mind jól összevegyítve, ki hagyjuk hűlni és a fagyaltok módja szerint kezeljük.

1214. Pép-fagyalt.

Vegyünk 14 deka mandolát és épen ennyi mogyorót; a mandola forráztassék le és a mogyoróval együtt oly finomra töressék, hogy tésztává váljék; oly évszakban, melyben friss dió is van már, ennek hártájára lehuzatván, egy jó maroknyit tegyünk hozzá; s ha mind jól meg van törve, akkor 1 liter legjobb tejszín, mely meg van forralva, nem ugyan forrón, de melegen öntessék rá és a törötteket jól el kell vegyíteni; ezután pedig egy kendőn áttörni és benne 42 deka cukrot fölolvasztani; s ha kihült, a többi fagyaltok szerint bányunk vele.

1215. Őszibarack-fagyalt.

Vegyünk igen érett és lédús őszibarackot, hámozzuk meg és vagdaljuk szeletekre; ezután tegyük egy edénybe és hintsük meg cukorral jól; öntsünk rá egy kávésfindzsányi tokaji bort, mi után három vagy négy óráig állni hagyandó, ezután töressenek át szitán. 56 deka áttört őszibaracklére vegyünk 42 deka cukrot, mely $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig főzzessék, míg nehéz cseppeket vetend; ezután öntessék e baracklé közé s ha négy citrom levét belenyomtuk és kevés alkörmöslevet benne fölolvasztottunk, de csak igen keveset, hogy halványpiros legyen csak — a többi kezelés a szokott módon történik.

1216. Rizs-fagyalt.

Főzzünk 56 deka tisztára mosott rizst, 7 deciliter tejfölben egy darab aprított vaniliával mindaddig, míglen puha lesz; törjük aztán egy szitán át s egy medencébe adván azt, habarjuk meg jól 21 deka finomra tört cukorral habosra, s még hozzávegyítve $\frac{1}{2}$ liter vert

tejfölt, tegyük az egészet a fagylaló-szelencébe, melyet jól sózott jég közé mélyen állítva, addig ott hagyunk, míg tartalma megfagyott. A fagylalás közben kétszer leválasztatik a szelence falairól a már megfagyott réteg; keverni azonban nem szabad. Kiborítatván a fagylalt, alsó része két sor spanyol-csigával vétetik körül, melyek koszorút képeznek.

1217. Puncs-fagylalt.

Egy fazékban egy kanálnyi rizskása 1 liter vízzel megfőzetvén, jól lehabozzuk, s ha a rizs fölpattogott, a tűztől vegyük el; ezután több citromnak nyomassék ki a leve; egy pohárnyi citromlére négy pohárnyi tört cukor, egy fél pohárnyi rum és négy pohár rizsvíz számítandó, mindez már most egy leveses-tálban jól vegyíttessék össze, fődessék be, de mégis több ízben kevertessék föl, míg a cukor tökéletesen fölolvadt; miután már most kihült, úgy kezeltessek, mint a többi fagylalt. Rizsvíz helyett vehetni könnyű hollandi vagy kukorica-teát.

1218. Puncs à la glace.

Fél narancsnak leve és valamivel több citromlé kinyomatván, egy pohár nedvre négy pohár rizsvizet, épen ennyi tört cukrot és fél pohár rumot vegyünk, mit aztán mind vegyítsünk össze és fagyaszszuk meg. Ha félig megfagyott, nyolc tojás fehéré kemény habbá veressék és ez aztán lassankint a fagylaltba vegyíttessék, mellyel aztán jól összeelegyítendő; ez alatt azonban a fagylalt mindig forgattassék és föl-fölkavargattassék, míg az egész anyag kemény habbá vált; mielőtt asztalra adnánk, azon csésze, melyre borítandó, jégben legyen meghűtve, mert különben igen könnyen elolvad.

1219. Birs-fagylalt.

Négy nagy érett birsalma hámoztassék meg és vékony szeletekre vagdaltassék meg s ez azután 42 deka cukorban 7 deciliter friss vízzel egy befőző-edényben megfőzetvén, míg t. i. a birsszeletek megpuhultak, ezután hűlesztessék ki a nedv és egy tiszta kendőn töressék át, s miután két citrom leve elegyítették hozzá, hagyjuk egészen kihűlni. Már most a fagyasztó-szelencébe jön és mint a többi fagylalt kezelendő. Ugyanebből készíttetik a kocsonya is, csak hogy ehhez 3½ deka fölolvasztott vizahólyag vétessék és mint minden kocsonyalé, egy asztalkendőn és itatóspapíron szokott mód szerint csepegtetessék át.

1220. Ribiszke-fagylalt.

A ribiszkék egy kendőn töretnek át s 7 deciliter ribiszkelére 56 deka cukor 4 deciliter vízben féligre lefőzetvén s aztán a ribiszkelébe öntetvén, ha ezzel végre két citrom levét is vegyítettünk össze, az egész fagyasztó-szelencébe tétessék.

1221. Muskotályfürt-fagyalt.

Kiszedetvén bogyói a muskotályfürtöknek, sajtoljuk ki; 7 deciliter ily nedvre 42 deka cukor egy poháryi vízben mindaddig főzésék, míg nehéz cseppeket vet, ezután öntsük a szőlőnedvbe és nyomjunk hozzá négy citromlevet, mi után fagyasztó-szelencébe teendő és szokott mód szerint kezelendő.

1222. Fagyalt pongyolában.

Csináljunk vanília-fagyaltot az 1223-ik szám szerint, mely keménnyé fagyott, készítsünk egy másik szelencében málna-, meggy- vagy ribiszke-fagyaltot, mely szintén keményre fagyasztandó; azon szelence, melyben a vanília-fagyalt van, csak félig legyen tele; s ha keményre megfagyott, ekkor egy nagy kanállal a szelencének belső oldalaira ismételve simíttassék és a fagyalt mindenkor a szelence közepéből vétessék, úgy hogy közepén egy mély üreg maradjon, de mely üreg a fenéig ne érjen; az egész szelence eszerint egy ujnyi vastagon legyen a fagyalltal besimitva. Már most jégen hűtött edénybe három vagy négy kanálnyi vanília-fagyaltot vegyünk ki és ennek üredéke rögtön a nedv-fagyallttal töltessék meg és egy kanállal keményen simíttassék be és aztán a kivett fagyallttal takartassék be; ezután a szelencét ismét csukjuk be; a jég sózassék meg és negyed-órát gyorsan forgattassék, a jégvíz pedig jól lecsapoltassék; végre a szelencét földjük be jéggel és hagyjuk így mindaddig, míg asztalra akarjuk föladni; ekkor borítsuk ki rögtön és szeletekre osztva, azonnal használhatni.

1223. Ostyás (Schmankerl) fagyalt.

Készítsünk híg gyermek-pépet, cukrozzuk meg jól és tegyünk hozzá kevés tört vaniliát; ezután tegyünk ízzó tűzre egy pléhet, hagyjuk meghűlni s ezt írósvajjal megkenvén, a fönnebbi pépből tegyünk rá, melyet aztán egy késsel simítsunk szét rajta, s ha pillanatig rajta hagytuk, míg a pléhez simul, ezután egy késsel húzzuk le a pléhről s csak annyi hagyassék rajta, mennyi egy ív papirosnak vastagságát teszi, mely aztán mindandig rajta hagyandó, míg kezd barnulni; ezután vagdaljuk meg és ezen ostyácskákat kis hengeralakra göngyölgessük össze; ami magát göngyölgetni nem hagyná, fejtessék le a pléhről és esedékeknek használjuk föl, így kell már most a sütést folytatni, míg az ostyáknak és esedékeknek tetemes része kész. Ezután jó tejszínből készítsünk híg pépet, cukrozzuk meg jól, melyben jó résznyi tört vanília is legyen, ezután hagyjuk áthűlni és tegyük a fagyasztó-szelencébe, melyben folytonos keverés és fölkavarás közt keménnyé fagyasztandó. Ha elkezdett átfagyni, ekkor az esedéket tegyük a sze-

lencébe, hol a fagylalttal jól összedolgoztatik. Miután pedig tökéletesen átfagyott, jéggel födve egy óráig állni hagyandó; ezután borítassék ki és az apró hengerostyácskákkal tüzdeltessék meg.

1224. Tutti-frutti-fagylalt.

Egy narancsnak és egy citromnak héja cukorral dörzsöltessék le, de igen vigyázzunk, hogy mélyen ne legyen. Ezután hét narancsnak és hét citromnak leve nyomassék ki; és 56 deka cukor $\frac{1}{2}$ liter vízben mindaddig főzessék, míg a cukor fölolvadt, ezután a narancs- és citromlébe öntendő és vele jól elvegyítendő. Ezután befőzött dióból és mindenféle zöld gyümölcsből, úgymint zöld mandolából, ringlotból, birssajtból stb. teszünk hozzá, de mindegyikéből egyenlő mennyiségben és kockákra aprítva; már most ez is, mint a többi fagylalt kezeltessék. Ha kezd sűrűdni, ekkor jönnek az aprított gyümölcsök levelekkel együtt bele és a fagylalttal jól összedolgoztassanak. Minél több gyümölcsöt adunk hozzá, annál jobb lesz.

1225. Vanília-fagylalt.

$\frac{7}{10}$ liter jó tejszínre 21 deka cukor, $2\frac{1}{2}$ gramm vanília jön és ez a cukorral együtt finomra megtöretvén, egy fazékban nyolc tojás sárgájával vegyítettessék össze jól, ezután a forralt tejszín öntessék rá s habartassék jól el, mi után izzó tűzre jöjjön, melyen szintén folyvást keverendő, míg sűrűdni kezdett; már most hirtelen vegyük le a tűzről és öntsük más fazékba, de még ekkor is egy ideig kevergessük, hogy össze ne fusson; ha meghűlt, törjük át finom szitán és azután tegyük a fagyasztó-szelencébe, mi után a kezelés olyan, mint a fönnebbieké.

1226. Habos vanília-fagylalt.

$\frac{7}{10}$ liter tejszínből fagylalt készíttetik, mint a fönnebbi szám alatt; és ha egészen hideg lett, $\frac{7}{10}$ liter tejszínből kemény hab veretik, s ha egészen habbá lett, ez finomra tört cukorral és vaniliával gyorsan elegyítettessék össze és aztán ez is a kihűlt anyaggal vegyítettessék, mi után szelencébe teendő és jég közé, hol hamar megfagy, habár nem forgattatnék is. De ha gyorsan és keményre hagyjuk fagyasztani, $\frac{1}{4}$ óráig forgatni elegendő.

1227. Meggy-fagylalt.

A meggy tisztára megmosatik és egy mozsárban megtöretik, azután pedig egy kendőn átnyomatik. $\frac{7}{10}$ liter meggy-léhez 42 deka cukor $\frac{2}{10}$ liter vízben főzessék meg, s ha a cukor már fölolvadt, öntsük a meggy-lé közé, melyhez még három citromnak leve is nyomassék, s ha mindezt jól összeelegyítettük, a többi fagylaltok módja szerint

kezeltessek. Ha tejszínnel akarnánk vegyíteni, akkor $\frac{7}{10}$ liter meggy-lére $\frac{1}{2}$ liter legjobb tejszín vétessék, melyben 14 deka cukor olvasztassék föl és ezután vegyítsük a meggylével; egyébiránt a többi fagylaltok módja szerint kezelendő, csakogy citromlé nem jön hozzá, ha tejszínnel van keverve.

A földieper-fagylalt is tejszínnel ekkép készítettetik: $\frac{7}{10}$ liter áttört földieperléhez, melyben 42 deka tört cukrot kell fölolvasztanunk, $\frac{1}{2}$ liter jó tejszín vétessék, vegyítsük össze jól az eperlével és tegyük szelencébe, mi után úgy bánjunk vele, mint a többi fagylalttal.

1228. Fagylalt téglalakban.

Ehhez téglalakú fehér pléh-mintát használunk, mely felül is, alul is levehető fődéllel ellátva legyen. A mintát, az egyik oldalán felnyitva, az asztal fölé helyezzük és most márványszerűleg különféle fagylalttal megtöltjük; nevezetesen vaniliát földieperrel, kávét csokoládéval, ananászt málnával, sárgabarackot piros ribiszkével stb.; a fagylaltot szépen simára fenjük, papirost teszünk rá, a formát zsineggel jól bekötjük és két-három óráig jéggel befödjük. Használhatk a mintát a jégből kivenni, hideg vízbe mártani és letörölni kell, a formát felállítjuk, mindkét fedelét levesszük és egy ív papírra — melyet hideg pléhre terítünk — kiborítjuk; ezután ujjnyi vastagságú darabokra vágjuk, asztalkendőre szépen tálaljuk és azonnal asztalra adjuk.

Függelék a fagylaltokhoz.

Csináljunk spanyol csigákat; az első 5 koronás nagyságúak lehetnek; a másodikak ezüst forint nagyságúak, a harmadik félék koronás nagyságúak, ezután 2 fillérnyiek, végre a legtöbb 1 fillér nagyságban és ezeket süssük meg szép fehérre és keményre. A fagylaltot vigyázva borítsuk ki és az első nagyságú spanyol csigákat az alsó sorba a fagylalt körül és ezután fölibe a kisebbeket és legfölül a legkisebbeket, de a fagylaltnak föle szabadon hagyassék, hogy látni lehessen a csúcsát; a másik része pedig ananászhoz hasonlít, mi különösen a gyümölcs-fagylaltoknál igen szép hatást tesz. Lehet három ujjnyi széles koszorút is csinálni spanyol csigatésztából, mely erős tekercsekben fecskendővel egy papirosra rajzolt koszorúra nyomandó; ezután szép fehérre és ropogósra süttessék meg és ezzel foglaltassék körül a fagylalt.

HETEDIK RÉSZ. — III. SZAKASZ.

1. A meleg italokról.

1229. A kávé készítéséről.

A kávé általánosan ismert ital és amily egyszerű a készítmódja, mégis gyakran nem éri el a kellő jóságot. Mindenekelőtt a kávéfajta határoz. A jó kávébab egyenlőn alásülyed, ha hideg vízbe tesszük. A jó kávé arról ismerhetni fel, ha belőle keveset forró vízbe teszünk; ha a víz megsárgul — a kávé jó, ha ellenben zöldes vagy barnás színt mutat, — akkor az vagy festett vagy elromlott. Mindenesetre ajánlhatjuk, hogy a kávé langymeleg vízben lemosassuk és kendőre tévén a napon, vagy letörülve és papírra rakva — mérsékelt meleg tűzhelyen szárítani hagyjuk. A netáni rossz babszemek és kövecskék kiszedetnek és eltávolíttatnak. A kávéból, amennyire lehet, gyakran pörkölünk és darálásra mindig csak annyit vegyünk, amennyi egyszeri használatra szükséges, a többi készletet mindenesetre jól elzárható üveg- vagy porcellán-edényekben eltesszük. A pörkölésnél a tüzet a pörkölőgép körül, de ne alája rakjuk; a pörkölőgépet pedig folytonos forgatás mellett közbe-közbe fölemeljük és megrázzuk, hogy a kávé jól egyenlően pörkölődjék. Ha füstölög és ropogni kezd, szorgalmasan utána nézzünk, hogy a kellő fokot el ne mulasszuk, mikor gesztenyeszínű lesz és izzadni kezd. Ha már ily módon pörkölődött, a kávé a pörkölőgépben még addig rázzuk — de anélkül, hogy a tűzre tennők — míg a nagy melegből valamit veszített, mire egy tálba tesszük és betakarjuk. (A pörkölőgép mindenkor használat után tiszta lúggal kimosandó és a tűzhelyen szárítandó.) Vannak, kik előnyösebbnek tartják a kávé a vasserpenyőben pörkölni, ezt szintén mindig előbb kiüroljuk. Ha most a kávé a kellő fokot elérte, azonnal szitára vagy pléhre öntessék, hogy gyorsan kihüljön.

A sem nagyon finomra, sem pedig darabosra őrölt kávé a *szűrőgépbe* tesszük, mi után a szűrő alsó részét aláraktuk, hogy ne essék bele semmi. Hat csésze számára mintegy 5½ deka őrölt kávé veszünk, melyre 5—7 deciliter vizet kisebb részletekben egy sárgarézedényben főzve — lassankint ráöntünk. Ha a kávé kiforrott aljával (Sud) elkészítjük, legjobban nyerjük azáltal, ha a szűrőgépben felöntjük — mi után annak felső részét más edénybe illesztettük vagy a kávé félretettük. Amint az átfolyt, ezen forradék jól befödendő és legközelebbi használatra elteendő, a már fel nem használható leülledést pedig eltávolítjuk.

Porcellán masinánál a kávé használatig az alsó részben hagyjuk, *réggépeknél* ellenben azonnal egy meleg vízben melegített porcellán-

edénybe öntendő — és abban addig hagyjuk forró vízben állni, míg a tejszín felforrrt, mi által illata is jobban fejlődik.

Szintúgy *fekete kávéhoz* elkészítendő, melyhez a legjobb kávé-nemeket használunk, t. i. egy erőst és egy zamatost összevegyítve (például mokka és jáva), hanem azért mindegyiket külön pörköljük. A kávé jóságában csak nyer, ha nagyobb mennyiségben főzetik.

Hogy a *kávét* cinezett rézedényben főzhessük, az egyik felét hideg vízbe keverjük — a másikat adjuk hozzá, ha forrni kezd — és hagyjuk 10 percig állni, hogy tisztuljon, mi után kevés tiszta vizet ráöntötünk.

Török módon a kávé minden nap frissen gesztenyebarnára pörköltetik, egy fatörővel töretik és ebből minden egyes kis csésze számára egy telisteli kávéskanálnyival a forró vízbe kevertetik, és mi után egy keveset állni hagytuk, még zavarosan a csészébe öntetik.

A *kávénál tejszínnel* (fehér kávé, melange) nem elegendő a kávé jósága, ha a tejszín gyenge, vagy ha mellékeze van, ami akkor meg-esik, ha szóda kevertetett bele, — hogy a tej össze ne fusson. A kávéra külön minden csészébe egy kanálnyi abált tejszínhabot is adhatunk.

1230. Tejesokoládé.

Egy $3\frac{1}{2}$ dekás vanília-csokoládé táblácskára egy csésze jó tejet szokás számítani. A csokoládé egy ív papíron durván összevágatván, egy kasztrólba tétetik, tejjel a tűzön megolvasztatik s jól meghabartatik; végre a többi tej is hozzá öntetik, mellyel néhány percig még fő. Ezt aztán adjuk a csokoládé-szelencébe, hol még főzetik; egy percnyi állás után a sodróval habosra habartatik s a csészébe öntetik.

A *vizes csokoládé* ép úgy készül, mint az előbbi, csak hogy tej helyett vizet használunk; ha akarjuk, hogy habozzon, akkor kevés cukrot is kell hozzátenni.

Ha *tojás-csokoládét* akarunk készíteni, akkor a forró tejesokoládéba egy tojás, egy kávéskanálnyi cukor s két evőkanálnyi hideg tej kevertetik s mérsékelt melegen sűrűn felsodortatik.

1231. Tea.

A tea-főzet mindenütt ugyanazon egy mód szerint történik. Adunk ugyanis egy tea-szelencébe, mely 10 csészényi tartalmú, egy fél csésze legjobb minőségű teát s leöntjük ezt egy serleg forró vízzel; két perc múlva ismételjük a leforrázást, míg a szelence megtelt. Néhány percnyi állás után feladható. Most adunk egy evőkanálnyi friss teát az előbbihez hozzá s megtöltvén a szelencét forró vízzel, négy perc múlva újra nyertünk jó szagú és ízű teát, mely rögtön feladható. A felöntés ily módon többször ismételhető.

Ha a teát tejföllel isszuk, akkor ez (a tejföl) hidegen adatik hozzá; ha a rumot inkább szeretjük, akkor egy csészére egy evőkanálnyi finom rumot szokás venni.

1232. Puncs.

Adunk egy bögrébe 56 deka aprított cukrot, egy citrom és három narancs levét s egy kis üveggel rumot. Ezt befödve, meleg helyen állni hagyjuk. Erre 9 gramm orosz teát öntünk $1\frac{1}{2}$ liter forró vizet, néhány perc múlva leszűrjük, azt a többihez öntvén s rögtön tálalván, a rum palackokban külön adatik hozzá, hogy ki-ki kedve szerint vehessen belőle a puncshoz.

1233. Pezsgő-puncs.

Hagyj $\frac{3}{4}$ kiló cukrot 4 deciliter vízzel felforralni, adj öt citromnak a levét, egy fél palack arak és egy palack pezsgőt bele, hagyd együtt felforralni s öntsd a puncsot tányérkendőn át a tálba.

1234. Jeges puncs.

Egy liter vízben 1 kiló cukor főzendő, ezt öntsük forrón 3 narancsnak vékonyra szeletelt héjára, ezután 2 óráig betakarva állni hagyjuk, mire leszűrjük és 4 citromnak a levét hozzáadjuk. Az anyagot egy edényben jégre állítjuk. Rövid időre a tálalás előtt 8 tojásfehérét hozzá keverünk, és verjük habverő vesszővel; most verjük még az anyag $\frac{2}{3}$ részéhez 4 kis likőrös pohárkával rumot, a harmadik $\frac{1}{3}$ részéhez még egy másik kéz segítségével 2 tojás fehéré és 4 kanálnyi málnagelée vagy lé veressék. A puncsot poharakba tálaljuk, még pedig úgy, hogy egy-egy poharat $\frac{2}{3}$ részre rum-puncsral töltünk meg, fölibe pedig a málna-puncsot töltjük.

1235. Angol puncs.

Egy kiló cukrot teszünk $1\frac{1}{2}$ liter vízbe, meg két citromnak s két narancsnak finoman lehámozott sárgáját: ezt felforraljuk, lehabozzuk s összevegyítjük egy palack rummal, egy palack rajnai borral, vagy más hasonló fehér borral, továbbá egy palack vörös borral; azután belenyomjuk még négy citromnak és négy narancsnak levét s jól befödve, forró hamun hagyjuk állni. Erre egy bowleba szüretik s tálaltatik.

1236. Meleg tojásos puncs.

Egy fél palack (bouteille) fehér bakator, vagy más könnyű bor, egy fél palack arak, $\frac{3}{4}$ kiló tört cukor, két citromnak s két narancsnak a leve, egy narancsnak finomra vágott sárgája, 18 tojás és $\frac{7}{10}$ liter

víz az alkatrészei ezen puncsnek. Összehabarunk ugyanis egy mély tálban hat egész tojást és tizenkét tojás sárgáját a cukorral jól s ehhez öntsük apródonként a bort, az arakot és a vizet, hozzáadván a narancs sárgáját is.

A bögre már most izzó szén fölé állíttatván, az egész anyag egy száraz nyírfavesszővel addig veretik, míg az egészen megsűrűdik s finom habbá válva, az egész bögrét kitölti. Ekkor elvételik a tűzről s még hat percig veretik. Végre egy finom szőrszítán átszüretvén, az ehhez használt serlegekben tálaltatik.

1237. Felforrt bor.

Jó fehér vagy vörös bort ízlésünk szerint megédesítvén, hozzáadunk néhány szegfűborsot, egy darabka fahéjat s forraljuk fel. Erre a fűszert kivévén, tálaljuk fel a bort vagy egy bowleban, vagy egy asztalkendővel körütekert palackban s töltjük meg a poharakat.

1238. Grog.

Forralj fel $2\frac{2}{10}$ liter vizet, egy palack jó araknak háromnegyed részét és 42 deka cukrot, s ha ezen ital nagyon erős találna lenni, akkor önts hozzá még forró vizet.

1239. Püspök.

Egy keserű és egy édes fél narancsnak finom levágott héja, hét deciliter vörös borba adatván, ez vele két napig álljon. Akkor főzünk 56 deka cukrot, hozzátevén egy narancs levét s keverjük ezt — ha kihült — a leszűrt borhoz. Ebből a vörös forralt borhoz is szokás adni.

1240. Krampampuli.

42 deka cukor egy citromnak a héján ledörzsöltetvén, finomra töressék és tizenkét tojás sárgájával s 2 deciliter borral habartassék; már most gyujtsunk meg tálban 7 deciliter szilvoriumot, keverjük mindaddig, míg jól megmelegedett és azt — a lángot kioltva — a tojás sárgáival jól összehabarjuk és öntsük poharakba.

1241. Italok betegek számára.

Ezek közé sorolandó mindenekelőtt a *citromvíz* és *mandolatej*. Az előbbi melegen hurutoknál, valamint zavart epeképződésnél, scorbutnál stb. használandó, hidegen pedig láz és gyulladásoknál a legkedveltebb üdítő ital. Mandolatej pedig a legkitünőbb inerti csillapító és hűsítő gyógyszerköz. A hámozott mandolából készített tej langy-

melegen köhögés ellen, hidegen mint hűsítő ital használtatik, a hámozatlan mandolatejet pedig hasmenésnél alkalmazzuk.

Árpavíz. (Orgeade.) Főzzünk 14 deka egész csak letörölt árpaszemet 1½ liter vízben mindaddig, míg a héjuk felpattan, mire egy ideig állva hagyjuk és a levét asztalkendón átszűrjük. Ezen főzet egy kevés citromlével, vagy bor- és cukorral vegyítettik és rekedtség, köhögési inger és egyéb altesti hurutos bántalmaknál nagy sikerrel használható. Hámozott mandolából könnyű mandolatejnek elkészítve — gyuladásoknál igen hasznos, üdítő italnak bizonyult.

Nyálkás italok hasmenés ellen készíttetnek, ha az árpakását vagy rizst, árpadarát vagy szágót vízben vagy levesben megfőzzük, nyálkás levét leszűrjük és langymelegen italnak használjuk. A szágó levét egy kevés citrommal vegyítve, mint az árpalé, italul szolgál. *Szálepvíz* 1 kávéskanálnyi szálepporból 4 deciliter forró vízzel vegyítve készítünk, ezt hagyjuk néhány percig főni, mire állni hagyjuk és ezután leszűrjük.

* *Rozsvíz*, mint a fentebbi szálepvíz, egy messzely rozslisztból négy deciliter vízzel főve készíttetik és hurutos és aszkóros eseteknél használandó.

Vérszegény egyének számára a *Liebig-féle nyers húskivonat*hoz nyers marhahúst zsírtól és csontjaitól elválasztva, igen apró kockákra vágunk, tegyük egy üvegbe, adjunk ½ kilóra 5 deciliter hideg vizet és 8 cseppet tiszta sósavból, keverjük többször össze és hagyjuk 2 óráig állni. Átszűrven, vörös borral, vagy pedig cukor, málnalé vagy ribizskelével használhatjuk.

2. A hideg italokról.

1242. Citrom-víz (limonádé).

1½ liter friss vízbe adjunk három citromnak levét, 21 deka cukrot, kevés finoman hámozott citromhéjat, álljon mindez befödve egy óráig hidegen, mikor is átszüretik és öntsük poharakba.

1243. Mandolatej.

28 deka hámozott édes és 17 gramm hámozott keserű mandola vízzel igen jól dörzsöltetik, azután 2 liter hideg vízzel aprónként felöntve, egy ideig állva hagyatik. Erre a mandolatej egy jól kivizezett asztalkendón keresztül préseltetik, a mandolák újra vízzel összekevertetnek és ismételten préseltetnek. A mandolatej azután 28 deka tört cukorral jól összehabartatik, átszüretik és egy fehér palackban jégre állítatik.

1244. Jeges-kávé.

56 deka frissen pörkölt kávéból csinálunk 7 deciliter jó, igen világos kávé, melyet jól megédesítünk és egy fagylaló-medencében jól meghűtünk, anélkül, hogy forgatnók. Erre keverünk $1\frac{1}{4}$ liter tejfölt 14 deka cukorral s azt a jégen habosra verjük. Kevés idővel a tálalás előtt a kávéhoz adatik, mely aztán poharakban vagy csészékben tálaltatik.

1245. Puncs Romain.

Végy 10 tojás sárgáját és keverd egy medencében 28 deka szitált cukorral egy óráig, míg az anyag jól sűrűsödik, ezután verj $1\frac{1}{2}$ liter tejszínhabból kemény habot, keverd lassacskán az anyaggal össze, önts bele egy kis kávécsészényi arakot, keverd jól össze, töltsd a hozzá illő poharakba és tedd néhány órára darabosra törött jégre. Használat előtt a poharak megmosatnak, azután egy tálcára adatnak, hozzá pedig holippet vagy piskótákat tálalunk.

1246. Bíbornok.

Végy két palack jó, de könnyű fehér bort, 56 deka cukrot, öt narancsot és egy palack pezsgőt. Erre vágd le finoman két narancs sárgáját, tedd egy bowleba, valamint a cukrot is darabosan s öntsd rá a bort, mihez még a narancsok levét is nyomd s hagyd az egészet néhány óráig jégben állni; akkor szűrd le a bíbornokot s kivevén a pezsgőt a jégből, öntsd hozzá s tálald jó hidegen.

1247. Sorbet.

Végy jó érett gyümölcsöt, ú. m. földiepret, málnát, ribizskét, ősz- vagy sárgabarackot, nyomkodd össze, keverj hozzá kevés vizet és hagyd a levét finom szítán lefolyni. Ezután tégy hozzá jó erős fehér bort, cukrot és citromlevet, állítsd a jégre és tálald a poharakba. Nagy ebédek alkalmával a húsétek között adják. Friss gyümölcs hiányában nedveket is vehetni.

1248. Májusi bor.

Szedj májusban még ki nem virított mügét (*asperula odorata*) s fonnyazd meg öt-hat órán keresztül árnyékban. Most tisztítsd meg a vastag száráktól s add egy bowleba, könnyű fehér borral együtt, — egy-egy marok mügére 7 deciliter bor számíttatik, — édesítsd meg cukorral és keverj közé egy szeletekre vágott narancsot. Egy órai állás után töltsd a poharakba, s add fel a narancs-szeletekkel együtt.

HETEDIK RÉSZ. — IV. SZAKASZ.

Konzervekről, befőzött nedvekről és lekvárokról.**1249. Utasítás a zselék, kocsonyásodott nedvek és lekvárok (marmelade) készítéséről.**

Zselék és kocsonyásodott nedvek disztítésre. A tisztított gyümölcsöt: ribiszkét, cseresznyét stb. egy jól zománcozott edénybe, 4 literre egy gyenge meszely vizet teszünk, ezután befödjük és egy forró vízzel töltött kasztrólba téve 3 óráig főni hagyjuk, — míg a szemek felpattantak és a nedv elkülönített. *Málnához* 3 liternél 1 liter fehér ribiszke vegyítendő. *Almák és birsalmák* tisztán letörültetnek, szeletekre vágatnak, a magházuk eltávolíttatik és vízzel befödve, gyorsan tűzre adandó. A levét, anélkül, hogy nyomkodnók, lassan egy kifeszített kendőre hagyjuk folyni, és tegyük minden $\frac{1}{2}$ liter nedvbe 56 deka cukrot, a könnyen kocsonyásodó alma- és birsalmához $\frac{1}{2}$ kiló cukrot. Ez a fonódásig főzendő (lásd a 419-ik lapon) a forró lével vegyítették és sűrűdésig befőzetik.

E nedvet még melegen a befőző-üvegekbe töltjük, és ha kihűlt, — hártypapírral bekötjük. Renet-almával citromlevet és héjat, masánszki vagy más efféle sárga almával narancshéját kell főznünk.

A *lekvárhoz* (marmelade) a puha gyümölcsöt nyersen, a keményet pedig főzve szitán áttörjük, ezután főzzünk hasonló súlyu cukrot fonódásig vízben feloldva (lásd a 419-ik lapon) az átszűrt gyümölcs belével próbáig be. A lekvárt habmedencében vagy kasztrólban befőzzük, melyben a cukrot megfőztük. A habot egy ezüstkanállal gyakran leszedjük, a lekvárt pedig szorgalmasan felkeverjük, nehogy megkocsmásodjék. Ha már apró hólyagokat vet és fényes kezd lenni, egy csöppet próba fejében itatós papírra ejtünk, és ha többé át nem szivárog, tegyük félre, hogy a hosszú főzés által színét ne veszítse. A lekvár melegen az üvegekbe töltetik, vagy kőedényekbe, — és ezeket következő napon hártypapírral bekötjük. Hogy a penészedéstől megóvhassuk, szükséges a lekvárt rumban áztatott és az edényre pontosan illő itatós papírral betakarni. Igen fontos még, hogy a befőttet hűvös, száraz helyen eltartsuk. A *szőlőlekvárhoz* könnyen pároljuk a lemorzsoltszemeseket, szűrjük át, főzzük törött cukorral a próbáig és főzzünk vele néhány szegfűszeget is. Vagy pedig nyomkodjuk a szőlőszemeseket, melyeknek erős héjuk és kemény húruk van, egyenkint gyengéden ujjunkkal ki, hogy a magvak kijöhessenek; ezután egy fával lelapítjuk, mire a kifolyt nedvet szitán áttörött cukorra szűrjük és főzzük ezt be, ha a cukor felolvadt — a szemekkel együtt.

1250. Ibolya-konzerv.

Főzzünk meg 56 deka cukrot egy pohárnyi vízzel; főzéskor mindig le kell habozni, és addig hagyjuk forrni, míg nyúlósodni kezd; ezután vegyük el a tűztől, s ha félig meghűlt, ekkor az ibolyákat, melyek következőkép készíttetnek, tegyük bele: Vegyünk 10 $\frac{1}{2}$ deka ibolyaleveleket, melyek minden zöldtől megtisztítva legyenek; törjük meg egy mozsárban finomra, és ennek nedvét nyomjuk ki; az ibolya nedvét már most tegyük a cukorba és egy fakanállal lehető gyorsan keverjük össze. Előbb azonban fehér papirosból készítsünk egy tokocskát, de mely dupla papirosból legyen; öntsük a tokba az anyagot, és ha áthűlt, ekkor a konzervét egy finom késsel a tokról fejtjük le; csináljunk a késsel rajta bemetszéseket hosszasan vagy nagy kockásra, amint tetszik; hagyjuk kihűlni egészen és ezután metszések szerint tördeljük el. A konzerveknél megjegyzendő, hogy ez, mint a puncs-konzerv, addig dolgoztatik, míg a megfőtt cukor oly fehér és sűrű lett, mint a gyenge gyermekpép; ezután keverjük hozzá négy kávéskanálnyi gyümölcsnedvet tetszés szerint.

(Hogy a *gyümölcsnedvet tisztán előállíthassuk*, szükséges, hogy az érett és frissen szedett gyümölcsöt, például málnát, fekete szedert, ribiszkét és több effélét összenyomkodjuk, azután tegyük egy kendőbe vagy zsákocskába, mely erős, de nagyon áthatlan vászonból készült, és sajtoljuk ki a nedvet. Ezután lassan flanellszűrőn átszűrendő. Hogy igen tiszta legyen — többször szükséges az átszűrést eszközölni. A meggyet száraikról leszedni, magvával együtt törni és egy leveses-tálba 48 óráig állni kell hagynunk, mire kisajtoljuk és átszűrjük. — Kemény gyümölcsöt, minő az alma és birsalma, letörölni és szeletekre vágni, a vízben ne nagyon puhára főzni és melegen még a nedvét kell kisajtolni. *Gyümölcsnedvek* átszűréséhez tölcseralakú flanellzsákot használunk, melyet a tála fesztünk, mielőtt még vízzel beáztattuk. — A flanell lazán felfeszítendő, ehhez négy erős pálcikát használunk, melyekből szegekkel összekötött rámat alakítunk, s a flanellt a sarkokon fölfelé álló szegekre feszítjük.)

1251. Ribiszke-zselé.

56 deka cukorra vegyünk 56 deka lebogyózott ribiszkét; a cukor 2 deciliter vízben addig főzzék, míg nyúlósodni kezd és forrás közben nagy hólyagokat vet; előbb a ribiszkéket már tisztára kellett mosnunk és egy téasztásűrőre tennünk, hogy megsikkadjanak. Ha már most a cukor jó, ekkor a ribiszkét tegyük bele, rázogassuk össze jól, és mintegy kétszer vagy háromszor hagyjuk felforrni; ezután öntsük ki egy tiszta szitára, mely alatt egy leveses-tál legyen, és minden nyomás nélkül hagyjuk lefolyni, míg egészen megszűnt; ezután az erre készített üvegbe kell önteni, hol megkocsonyásodik. E mód szerint lehet málna-zselét is készíteni.

1252. Renet-almából zselé.

A renet-almák meghámoztatnak és darabokra vagdaltatnak, és csak annyi víz öntessék rájuk, mennyi szükséges főzésükhöz. Ha már elfőttek, egy ritkás szöveten töretnek át. A cukor szintén addig főzetik, míg nyúlósodni kezd és nagy buborékokat vet, ezután az átszűrt almanedvet tegyük a cukorba. 56 deka cukorra 56 deka almanedv vétesék; ez már most előbb néhány pillanatig fölforraltatik, [azután áthűlve üvegbe töltetik.

1253. Aprószőlő- (Weinschirl) zselé.

Az aprószőlő csutkái leszedetvén, egy kasztrólba tétetik; rája kevés vizet öntsünk, de ne többet, mint szükséges a forráshoz; hirtelen tűznél kell főzni, hogy színüket megtartsák, mi után szitán törjük át. A cukor ehhez mindaddig főzendő, míg nyúlósodni kezd és nehéz cseppeket hány. A cukormennyiség annyi, mennyi a gyümölcsé, s ha a gyümölcs a cukorba jön, csak pár forrást kíván, azután el kell venni a tűztől, és ha áthűlt, mint a többi, üvegbe töltetik.

1254. Lekvár földieperből.

A szép érett földieper megválogatva egy szitán töretik át; 56 deka eperhez 56 deka cukor veendő, mely 2 deciliter vízben addig főzessék, míg nyúlósodni kezd, ezután az áttört földieper levét tegyük hozzá és folyvást keverjük, míg néhány forrást tesz; de ennél különösen megjegyzendő, hogy tovább ne hagyassék forrni, mert különben szép színét elveszti, és rossz ízt kap; ezután hűlesszük ki és töltsük üvegbe.

1255. Lekvár arany renet-almából.

A renet-almák vízben mindaddig főzetnek, míg megpuhultak, de mégis szétomlaniok nem szabad; ezután hideg vízbe tétetnek, és ha kihültek, bőrük huzassék le, és ezután szitán töressenek át; ezután egy rézedényben izzó tűzhöz tétetve, folytonosan kevertetik a nedv, míg megsűrűdött; a cukor ehhez is, mint a többi gyümölcshez akkép főzetik és tisztáztatik meg; ha nehéz cseppeket kezd vetni, ekkor jön az almanedv belé, és aztán a cukorral jól elvegyítettven, addig főzendő, míg a cseppek, melyeket kísérletül egy tányérra folytatunk, nem folynak szét, hanem megdermedve maradnak; kis félóra elegendő erre, ha a cukor jól megfőtt; 56 deka cukorra 70 deka almanedv, vagyis hús vétetik, s ha áthűlesztettük kissé, üvegekbe tölthetni.

1256. Sárgabarack-lekvár.

Főzzünk meg 56 deka cukrot egy pohárnyi vízzel, tisztázzuk meg szépen és hagyjuk addig forni, míg nyúlósodni kezd; ezután vegyünk jó levekes sárgabarackot, hámozzuk meg és törjük egy szitán át, mi után a tisztázott cukorba öntendő: 56 deka cukorra veszünk 56 deka lekvárt; ezután fél óráig hagyjuk főni. Már most a kísérlet történéjék úgy, hogy egy kávéskanálnyit tegyünk egy tányérra és ha nem foly szét, hanem rögtön kocsonyásodik: akkor jó. Ezután hagyjuk áthulni és töltsük mint a többi üvegbe.

1257. Őszibarack-lekvár.

Az őszibarackok forró vízbe tétessenek és néhányszor fölforrni hagyassanak; ezután vonassék le bőruk és magvaik szedessenek ki, mi után egy szitán áttörendők; a cukor már most úgy főzessék meg, mint a többi gyümölcsökhöz; 56 deka cukorhoz 56 deka őszibarack veendő, ezután a tisztázott cukorba teendő a nedvök, mellyel jól kevertessék össze, azután pedig addig hagyjuk egészen lassan főni, míg a cseppek, melyeket próbául papirosra csepegtetünk, nem folynak szét, hanem megdermedve maradnak.

1258. Birs-lekvár.

Szép nagy birsalmák süttessenek vagy főzessenek meg vízben, míg megpuhultak; ezután egy finom szitán töressenek át; a cukrot pedig, mely hideg vízbe mártatik, mindaddig hagyjuk forni, míg nyúlóssá lett; 56 deka cukorra 56 deka birsalma húsa számítandó; ezután hagyjuk fél óráig forni, aztán kissé kihűlni, és töltsük üvegekbe.

1259. Sárgadinnye-lekvár.

Szép érett sárgadinnyének a sárga húsát igen finom szeletekre kell vágni. 56 deka gyümölcsre ugyanannyi cukrot veszünk, mely vízbe mártva, mindaddig főzessék, míg nyúlósodik; ebbe a felszeletelt dinnye teendő és egy ezüstkanállal folytonosan keverve, $\frac{1}{4}$ óráig főzetik; ha kihűlt, a lekvárt üvegekbe töltjük és 24 óráig állni hagyjuk, és csak ezután kössük be hólýagpappírral.

1260. Egres- (biszke) lekvár.

Érett piros egres csutkái tisztán leszedetvén; 56 deka egresre 28 deka cukrot számítunk, mely vízben jól megáztatván, tűzre adatik és addig főzni hagyjuk, míg nyúlósodik, ezután tegyük a gyümölcsöt bele, melyet $\frac{1}{4}$ óráig forni hagyunk; ha kihűlt, üvegekbe töltendő, melyekben egy napig állni hagyandó és csak ezután köthetők be hólýagpappírral. Ez oly lekvár, mely minden többi lekvárnál kevesebb cukrot igényel.

1261. Birs-sajt.

Főzzünk vagy süssünk meg hét szép érett birsalmát, míg megpuhultak, azonban vigyázzunk, hogy föl ne repedjenek, hogy így szépen nedvükben maradhassanak; ha megpuhultak, tegyük őket egy táltra és hagyjuk kissé áthűlni; ezután húzzuk le bőrüket egy ezüstkanállal, mely lehúzásnak késsel történnie nem szabad, mert a vastól fekete lenne; ezután törjük át szitán. 56 deka birsalmára 56 deka cukor vétessék; s a cukor egy pohárnyi vízzel mindaddig főzendő, míg megnyúlósodott; ezután tegyük bele az áttört birsalmát, keverjük a cukorral jól össze, mi után gyenge ízzó tűznél addig főzendő, míg a lekvár az ezüstkanálról lefejlík, mellyel mindig keverendő, hogy meg ne kozmásodjék; ezután még melegen kávéscsészékbe tegyük; simítsuk egy kanállal egyenlő simára, mi után e csészékben öt vagy hat napig hagyandó. Ezután borítsuk ki egy táltra és hagyjuk hat vagy nyolc napig állni; de mindennap meg kell forgatni, hogy minden oldalról megszáradhasson. Minél tovább áll, annál jobb lesz.

1262. A cukor készítéséről általában.

A cukrot rendesen száraz helyen kell tartanunk. Akkor törhetjük, ha az idő megengedi, nem pedig akkor, mikor már rá szükségünk van, ezt azután szítáljuk, ha tésztásra és süteménybe használjuk — azért *cukorpornak* is nevezzük.

Fehér darabos jégcukor. A cukrot darabokra vágjuk, széttördeljük és a dobszita különböző betétein átszítáljuk, — mi által cukorport és kétféle darabos cukrot nyerünk. A *darabos cukrot*, ha festeni akarjuk, tányérra tesszük és színezzük egy ecsettel tetszésünk szerint a főzésnél használt festékkel, mire kezünkkel egyenlően keverni, papirosra kiönteni és száradni kell hagyni. Ha igen világos színt kívánunk, a festéket vízzel hígítjuk; ha pedig nagyon sötét színt akarunk, akkor a cukrot szárítás után újra befestjük. A sárga színt sáfránnyal, a barnát kávé-lélel, a vöröset bíborkával vagy alkörmösnedvvel, a zöldet spenót-túróból készítjük. — *Cukorillat*, hol többször szükséges, mindig készletben tartassék, ezt jól elzárható üvegekben hónapokon át eltarthatni. — *Citrom- és narancsillatot* a héjak dörzsölése által nyerünk, mire a sárgáját lehámozzuk — és ezt, ha frissiben használjuk, gyengéden összenyomkodjuk, ha pedig szárazon eltettük — mozsárban törjük. *Narancsvirágjával* a cukor törethet, miután a virágot papirosra meleg helyen szárítottuk. Egy kávéscsésze friss virághoz 10½ deka cukor vétessék.

A cukor főzéséről gyümölcsök befőzésére tisztított kocsonyákhoz, cukormázhoz stb. Végy ½ kiló cukorhoz 3 deciliter vizet, és hagyd állni, míg felolvadt. Ezután készíts 1 tojás fehéréből habot, keverd a cukorba és keverd addig, míg meleg lett, de a főzés alatt többé nem. A cukrot a befőző-medencében eleinte hirtelen tűznél főzzük és öntsünk,

ha kelni kezd, néhány evőkanálnyi hideg vizet bele ott, ahol leginkább forr, ezután a tűztől elvonjuk, a habját leszedjük, mire ismét főni hagyjuk. Ezt két-háromszor ismételjük, a habot leszedjük és most tegyünk 1 evőkanálnyi tiszta erős ecetet vagy citromlevet hozzá, mire ismét felforraljuk. Ami a habból a medence szélén lerakódik, azt meleg vízbe mártott szivaccsal lemoszuk, hogy a cukorba be ne főjjön. Így tisztítva — a *tisztított cukrot* nyertük, melyet kocsonyákra stb. egy forró vízbe mártott és kifeszített asztalkendőn átszűrünk. A különféle fokú cukrot többféle használatra következő módon készítjük. Az *első fok a széjjelfutó*: a megtisztult cukor szükséges mennyiségét kis kassztrólba a tűzre téve főzzük és kanállal kavarva, azt kivesszük és a cukrot lecsurgatva, ha szélesen folyik, úgy a cukor az első fokot elérte. Néhány perc múlva az előbbi cukor gyöngyözni kezd és elérte a *második fokot* vagy *kis gyöngyöt*. Ismét néhány perc múlva beáll a cukorfőzés azon foka, midőn már *nagy gyöngyöket* vet, azaz a *harmadik fok a fonál*; további főzés után, melyben a tűznek egyenlően maradnia kell és az edény az oldalán szivaccsal gyakran megmosandó, ismét a kanál-bemártással megkíséreljük, hagyjuk egy keveset lecsurogni, — mikor a belső oldalába fujnunk kell, mire a külső szélén egy *kis hólyag* képződik, ez a *negyedik fok*; 2—3 perccel utána a habszedőkanalat újra kiemeljük és ismét belefujunk, mire *nagyobb hólyagok* képződnek, azaz tovaszállni fognak, ez az *ötödik fok*, vagyis a nagy hólyag.

Ha a cukrot még tovább főzzük, a habszedőkanalat eltávolítjuk és beáll a törés, azaz: ha egy darabka nedves fát egy centiméternyire a cukorba mártunk és ismét hideg vízbe, a cukor megkeményedik és letörik. Ez a *hatodik fok: a törés*. Magától értetődik, hogy azt többször próbálni kell.

Cukorfonalak fonásra. Ha főzött cukorból valamit körülfonni szándékozunk, törésig főni hagyjuk, és tegyünk néhány cseppet belőle egy mandolaolajjal bekent mintába és fonjuk ebből a fonalat, mellyel a mintát körülfonjuk, úgy hogy a fonalak egy egész hálózatot képeznek. — Ha a cukor megkeményedik, meleg helyre adjuk.

HETEDIK RÉSZ. — V. SZAKASZ.

1. A befőzött gyümölcsökről.

1263. Befőzött gyümölcs.

A befőzni való gyümölcsnél mindenképp szükséges, hogy azt válogassuk és romlott ne maradjon közte. A befőtthöz szép, száraz, egészséges és nem túlrett gyümölcs veendő (a túlrett gyümölcs könnyen erjedésnek indul). Keményebb gyümölcsnek a kellő puhaságát adhatjuk — ha blanchirozzuk, azaz forró vízbe tesszük, anélkül, hogy tovább forni hagynók és addig bent hagyjuk — míg könnyen egy fácskával átszűrhető. Ezután habszedő kanállal kiszedjük és tegyük hideg, de szintén főtt vízbe, kihűlés után pedig, hogy lecsurogjon, egy szitába. Ezután a gyümölcsöt megmérjük és vegyünk szintannyi súlyu finom cukrot hozzá, melyet 1 kiló, leggyakrabban 7 deciliter vízzel főzünk (lásd 418. lapon) és öntsük hűvösen egy tálba a gyümölcsre, melyet oly módon betakarunk, hogy ez a cukrot érintse, nehogy a gyümölcs azon kiálljon — és azonkívül jól befődjé. Másnapra a cukrot lecsurogtatjuk és nyúlósodásig forni hagyjuk, mire ismét hidegen fölibe adassék és befődve állni hagyassék. Végül a gyümölccsel főzzük s miután a cukor kellő fokát elérte, kihűlve töltjük üvegekbe, melyben az a nedvvel jól befődve legyen és langyos vízben áztatott hólyaggal*) vagy hólyag-papírral légmentesen bekötjük. Ha nagyon kevés nedv lett, a tisztított cukorból még hozzá veszünk. A főzésnél igen fontos a hableszedés, azonkívül szükséges egy tiszta vászonronggyal a medence széléről minden tisztátalanságot letörölni, minthogy ebből, ha tovább a gyümölccsel főzetik, az könnyen erjedésnek indul. Ez azonban akkor is megtörténik, ha üvegbe töltjük, még mielőtt a kellő fokig befőzetett vagy ha a kezelés alatt a levegőnek kitettük. Az erjedést arról ismerhetni meg, ha a hólyagok domborodni kezdenek és a cukorlé zavaros lesz. Ez ellen legjobban ajánlható a salicylsav, mely minden gyógyszerárban megszerezhető; a nedvet a gyümölccsel együtt ismét fölforni hagyjuk és a salicylporból $\frac{1}{2}$ grammot 1 kiló gyümölcsbe teszünk, főzés közt a habját tisztán leszedjük. Ha a cukor nagyon gyakran és igen erősen főzetik vagy felkevertetik, megesik, hogy jegecedik, azaz fehér és kemény lesz. Oly gyümölcsbe, mely fehér maradjon,

*) A hólyagot néhány órával használat előtt pálinkában áztatni, azután pedig korpával szárazra dörzsölni kell.

kevés citromlevet adunk. Az ily módon készített gyümölcsből *néhány darabot* kivehetni, a többit pedig minden kár nélkül hónapokig eltehetjük.

1264. Vegyes befőzött.

A fekete, édes, leveses cseresznyéből 56 deka, magvai kiszedtetvén, valamint szép érett meggynek 56 dekájából is, tétessék félre. Ezután 56 deka cukor egy poháryi vízben folytonos lehabzás közt addig főzessék, míg a cukor egészen tiszta lett, ekkor tegyük bele a cseresznyét és a meggyet, mi után egy óra folyásig megfőzendő. Ezután adjunk még hozzá 56 deka áttört málnát és ezt is a többi gyümölccsel addig kell főzni, míg a kísérletül egy tányérra tett csepp nem folyt szét, hanem megmarad; ezután vegyük el a tűztől és hagyjuk áthűlni, az üvegek, melyekbe a befőzöttet tesszük, egészen szárazak legyenek s miután a befőzöttet betöltöttük, mint már egyszer mondatott, huszonnégy óráig nyitva hagyassanak; ezután köttessenek be papirossal.

1265. Birsszeleteket befőzni.

Vegyünk nagy és egészen érett birsalmát, hámozzuk meg és osszuk négyfelé, vagy ha jó nagyok, hatfelé; magházát vágjuk ki és egy befőző-edénybe tegyünk annyi cukrot, mennyi a birsalmának nehézsége és $\frac{1}{2}$ liter vízzel főzzük mindaddig, míg fölolvadt és ezután tegyük a birsszeleteket bele, melyeket folytonos forgatás közt addig kell főznünk, míg tökéletesen megpuhultak, de szétomlaniok nem szabad. Ezután vegyük ki és nedvének főzését folytassuk még addig, míg sűrűdni kezdett. Már most ez vétessék el a tűztől és a birsszeleteket ismét tegyük bele, az edényt pedig rázzuk meg oly erősen, hogy a nedv a szeleteket mind befogja, azaz benedvesítse; ezután kissé hagyjuk kihűlni és melegen öntsük a befőzöttnek való üvegekbe, mi után huszonnégy óráig állni hagyandó. Megjegyzendő még, hogy a birsszeletek azon idő alatt, míg a cukor fölolvad, meleg vízben álljanak, hogy így szép fehérek maradjanak. A nedvnek a betöltés után a szeleteket egészen be kell fogni. Ha tökéletes kihűlés után a nedv nem elég sűrűnek tűnnék fel, akkor le kell azt szűrni, újra fölforralni s enyhe melegen a szeletekre önteni.

1266. Csitke- vagy csipkerózsa-befőzött.

A csitke akkor szedessék, ha megérett jól, de nagyon puhák ne legyenek; csutkája és koronája vágassék le és középen metszessenek kétfelé, mi után ami durva, az késsel tisztíttassék ki; ezután tegyük egy új fazékba, de mely előbb kifőzve legyen. Már most öntsünk rá annyi vizet, hogy meg ne kozmásodhassék és azután gyenge tűznél többszöri fölkevergetés közt főzzük mindaddig, míg a víz egészen befőtt

és a csitkék megpuhultak, mi után egy szitán áttörendők. 56 deka cukorra 70 deka csitkét kell vennünk; és a cukor $\frac{2}{10}$ liter vízzel addig főzessék, míg megnyúlsodott, ezután tegyük bele a csitkéket, mi után folytonos keverés közt mintegy tíz percig főzzük meg; ezután hagyjuk kihűlni és töltsük üvegekbe.

1267. Málnát befőzni.

Kiválogattatván a legszebb, legnagyobb s legérettebb málna, 56 deka málnára 56 deka cukrot vegyünk; a cukor egy pohárnyi vízzel tétessék izzó tűzhöz és főzessék addig, míg, amidőn próbát teszünk, kocsonyássá lesz; ezután vegyük el a tűztől és hagyjuk áthűlni. Ekkor tegyük bele a málnát és lángtűznél, de anélkül, hogy hozzá érnénk vagy megráznánk, gyorsan pár percig hagyjuk fölforrni, hogy így a gyümölcs szép és egész maradjon. De ha ezt öntelékül vagy töltelékül akar-nánk készíteni, ekkor a málna szitán töressék át, azután a főntebbi mód szerint kezeltessek.

1268. Fekete cseresznyét befőzni.

A legjobb fajú fekete s leveses cseresznyének magvait kiszedjük, de úgy, hogy leve el ne vesszen, azután 56 deka cukrot 4 deciliter vízzel főzzünk meg, habozzuk le jól és ha egészen tiszta lett, 56 deka cukorra 1 kiló kimagvazott cseresznyét, nedvével együtt vegyünk, mely azután a cukorban addig forraltassék, míg a próbául kivett csepp egy tányéron nem foly szét, hanem megáll; ezután hagyjuk áthűlni és töltsük üvegekbe, mint a többi befőzöttet. Vehetünk hozzá kevés tört vaniliát is.

1269. Zöld mandolát befőzni.

A mandola akkor főzetik be, midőn még magva puha; 56 deka cukorra 56 deka mandola vétetik. A mandolák egy kendővel törülget-tessenek meg, hogy a gorombája lejőjjön; ezután egy rész fehér ecet-ben és két rész vízben addig főzessenek, míg egy tüvel őket könnyen átszúrhatjuk; ekkor tétessenek szitára, hogy megszáradjanak. A cukor egy pohárnyi vízzel pedig addig főzessék, míg megnyúlsodott s ekkor tegyük bele a mandolát, mi után még $\frac{1}{4}$ óráig kell főznünk, de ezalatt egy ezüstkanállal mindkét oldalra megfordítandó a mandola, hogy így a cukrot jól magába szívhassa; ezután vegyük ki a cukorból a mandolát, a szörpöt pedig még kis ideig hagyjuk főni, ezután a mandolát tegyük az üvegbe s ha a szörpöt kissé át hagytuk hűlni, öntsük a man-dolára; az üvegek nyitva hagyassanak és a szörp négy nap alatt min-den huszonnégy órában átforraltassék s ötödik nap, ha a befőzött jól kihűlt, köttetnek be az üvegek.

1270. Dinnyehéjat befőzni.

Vegyük egy felhasznált cukordinnyének az erős, vastag héját, hámozzuk le és vágjuk ujjni hosszú darabokra, tegyük forró vízbe és főzzük meg félpuhára, ezután szitára jön, hogy áthűljön. 56 deka cukorhoz 56 deka gyümölcsöt számítunk. A cukrot $\frac{1}{2}$ pohár vízzel nyúlósodni hagyjuk, míg hólyagot vet, hagyjuk a dinnyét kevés fahéjjal és szegfűszeggel $\frac{1}{4}$ óráig főni, ezután vegyük ki habszedőkanállal, rakjuk üvegekbe ; a levét pedig további 10 percig főzvé, öntsük fölibe. Ha kihült, az üvegek köttessenek be hólyagpapirossal.

1271. Narancsot befőzni.

Szép nagy narancsoknak a héját sűrűn egy tűvel átszúrdaljuk, mire hideg vízbe tétetnek és 2 napig benne hagyjuk, csak hogy a vizet többször leönteni és frissel pótolni kell, hogy a héjának keserű ízét kiszíhassa. Ezután a narancsot kissé vastagabb szeletekre szeldeljük, a magvait pedig eltávolítjuk. Végy most annyi cukrot, amennyit a narancs nyom, önts 1 kiló cukorra egy pohár vizet és főzd mindaddig, míg a cukor fonódik ; most a narancsszeleteket beletesszük és hagyjuk mintegy 10 percig főni, ezután a szeletek a habszedőkanállal kiszedtetnek, az üvegekbe rakatnak, a nedve pedig még sűrűbbre befőzetik, és ha egy keveset kihült, öntsük a szeletekre. Az üvegeket ezután hólyagpappal bekötjük.

1272. Ananászszeletek cukorban.

Ehhez a pléhdobozban levő ananászt vesszük, milyent a kereskedésekben gyakran találhatni. Az ananász késfoknyi vastag szeletekre aprítottat meg — és amennyi ananászt, annyi súlyu finom cukorlisztet egy kasztrólba teszünk és abban mindaddig állni hagyjuk, míg a cukor felolvadt, ezután tegyük a tűzre és főzzük egyelőre egy fél óráig. Ezután vegyük ki az ananászszeleteket, rakjuk széles üvegbe, a nedvet pedig főzzük be sűrűbbre, hagyjuk egy kissé kihűlni és öntsük a szeletekre, az üveget kössük be, vagy még előnyösebb, ha lecsavarható üvegekben őrizhetjük, mert akkor több évig is eltartható. Az ily módon készített ananászszeletek parfait-hez, cukorkákhoz vagy kis sütemények díszítésére, valamint kompóthoz is használhatók.

1273. Sárgabarackot befőzni.

Érett sárgabarackok meghámoztatnak s ha magvaik kiszedettek, izzó tűzhöz tétessenek egy rézedényben, hol csak kissé fölforralván, ezután egy szitán töretnek át. 56 deka cukorra ezután egy pohár víz öntetvén, ezzel forraljuk meg, de forrás közt szorgalmasan habozzuk le, hogy a cukor így szép tiszta legyen ; s midőn nehéz cseppeket kezd

hányini, csak akkor jön bele az áttört sárgabarack-lekvár; 56 deka cukorra 70 deka lekvár számíttatik, mely azután forraltassék tovább gyorsan s kevergessük folyvást, hogy meg ne kozmásodjék. Ha már most a befőzöttnek cseppje egy csészére cseppentve, nem foly szét, hanem együtt marad, ekkor kellőleg megfőtt; vegyük el azután a tűztől s áthűlni hagyván, töltsük üvegekbe.

1274. Sárgabarackot másképen befőzni.

A legszebb s tökéletesen érett sárgabarackok egy szitán áttörétvén, 56 deka sárgabarackhoz vegyünk 56 deka finomra tört cukrot; tegyük ezt egy rézedénybe a sárgabarackkal együtt és fél óráig főzzük gyorsan; ezután vegyük el a tűztől és lehető legforróbban töltsük üvegekbe. E befőzött azon süteményekhez főleg igen jó, melyek már, miután megsüttetnek, töltetnek meg; valamint farsangi fánkhoz is való; színe pedig igen szép és igen tiszta ízű.

1275. Őszibarackot befőzni.

Végý félérett kerti barackot, mint hogy a szőlőhegyi őszibarack könnyen megbarnul, vágd a közepen ketté, hámozd meg, dörzsöld le citrommal, tedd előbb hideg vízbe, azután forró vízbe és forrázd le (blanchirozd) meleg táblán. Ha felülkerekednek, vagyis úszni kezdenek, szedd ki a szeleteket, tedd hideg vízbe, innen egy tiszta szitába, hogy leszikkadhassanak; ezután töltsd üvegekbe és kezeld úgy, mint a sárgabarackot.

1276. Zöld olasz diót befőzni.

A diók akkor szedessenek, mikor még csak félérették és könnyen át lehet metszeni; ezután egy tollkással mindegyik dióba néhány szúrást tegyünk és helyezzük őket friss kútvízbe; a vizet pedig minden nap frissel kell felváltanunk; a dió öt vagy nyolc napig, de mindig friss vizet öntvén rá, mindennap kezeltessék így; miszerint addig tisztíttassanak, míg fanyar ízüket elvesztették és a víz tökéletesen tiszta maradt. Ezután főzzük meg a diókat vízben addig, meddig a lágytojáást főzni szoktuk; cukrot pedig éppen annyit vegyünk, mennyit a diónak súlya tesz és tisztázzuk meg szokás szerint. Már most a diókat tüzeljük meg néhány széthasított szegfűszeggel és néhány hosszúkásra vágott fahéjjal; ezután tegyük a cukorba, melyben mindaddig főzendők, míg egészen megpuhultak; habját pedig mindig le kell venni; ezután vegyük ki a diókat; a szörpöt pedig hagyjuk még jobban befőni; a diókat tegyük üvegekbe s ha a szörp kissé áthűlt, öntsük rá; ezután tegyünk keresztbe rá vékony forgácsot, hogy a szörp a diókat mindig fődve tartsa; már most kössük be papirossal az üveget és szurdaljunk rajta túvel lyukacsákat.

1277. Ringlót vagy mirabellát azaz dobzószlívát befőzni.

A ringlótok két rész vízben és egy rész fehér ecetben főzetnek át, de csak néhány forrást szabad engedni, hogy bőrük fel ne repedjen és csutkáit ki ne hulljanak; ezután rakjuk őket friss vízbe. 56 deka cukorra 56 deka gyümölcsre veendő. A cukor egy pohárnyi vízzel főzetik meg és tisztáztatik, mindaddig, míg nehéz cseppeket vetett; a ringlótok egy szitára tétessenek, hogy jól leszüremkedjenek, ezután rakjuk a cukorba, mellyel egy pillanatig forrjanak föl, de azonnal véteszenek ki. Ha kihültek, tétessenek üvegbe és a szörp öntessék rá, mi után huszonnégy óráig nyitva hagyandó az üveg; ez idő után szüresék le róluk jól a szörp, melyet forraljunk föl ismét, s ha kissé kihült, öntsük ismét a gyümölcsre; mely kezelést három nap ismételjük, negyedik nap pedig, ha már egészen kihült, kössük be az üveget. Megjegyzendő még, hogy a ringlótok ne legyenek tökéletesen érettek, ugyanazért július végével legjobbak s legalkalmasabbak a befőzéshez.

1278. Ribiszkét befőzni.

Vegyünk szép érett ribiszkét és bogyózzuk le. 56 deka cukrot kell ezután egy pohárnyi vízzel addig főzni, míg nagy hólyagokat vet; ezután a lebogyózott ribiszkéből tegyünk a cukorba 56 dekát s hagyjuk benne negyedóráig főni; már most vegyük ki vaskanállal, a nedvet pedig hagyjuk még forni, míg megkocsonyásodott; ezután a ribiszkét még egyszer tegyük bele és hagyjuk benne egyszer felforralni; vegyük el már most a tűztől s hagyjuk kissé áthűlni; öntsük üvegekbe és kössük be szokás szerint.

Szintén így lehet a ribiszkét egész fürtökben befőzni, a cukor mint fönnebb főzetik és tisztáztatik meg; 56 deka cukorra 56 deka ribiszkéfürtök vétetnek, de a legszebbek válogattassanak ki; tegyük ezeket aztán a cukorba s hagyjuk ötször vagy hatszor fölforralni; ezután vegyük ki egy habzókanállal és tegyük vigyázva egy szitára, a lefolyt nedvet pedig tegyük a lábosba a többihez, mi után még addig főzendő, míg sűrűdni kezdett; ezután el kell a tűztől venni és a ribiszkét vigyázva rakjuk bele; mi után kissé áthűlni hagyassék; mielőtt azonban egészen áthűlt volna, üvegekbe töltsük; az üveg bekötése a fönnebbi mód szerint történik.

1279. Áfonyát befőzni.

Főzzünk egy cseréplábosban 4 liter szép, puha áfonyát 1 kiló cukorral forró melegre. Ha negyedóráig a cukorral megfőztük, töltsük ki-hűlve az üvegekbe, mire a bekötözés előtt még rummal nedvesített papirossal letakarjuk. Az áfonya-befőzöttet leggyakrabban vadsült mellé feladjuk, tálalásnál lehet azonban még langyos meleg vörös borral vegyíteni.

1280. Somot befőzni.

56 deka cukrot 2 deciliter vízzel addig kell főzni, míg nehéz cseppeket hány, de róla főzés alatt a hab leszedendő; 56 deka cukorra 56 deka érett somot kell vennünk; s ha megmosattak, forró vízzel forrázzuk le, mi után jól leszűrössék és a főtt cukorba tétessék; sokat keverni nem kell, hogy magvaiktól el ne váljanak; ha a som negyed-óráig főtt, vegyük ki a cukorból habzókanállal, a cukrot mindaddig főzzük még, míg sűrű lett; ezután vegyük el a tűztől, tegyük be a somot, s ha kissé áthűlni hagytuk, az üvegbe töltés a szokott módon történik.

1281. Egész spanyol meggyet befőzni.

A legszebb fajú spanyol meggynek csutkái féligre levagdaltatnak. Ezután főzzünk 56 deka cukrot egy pohárnyi vízzel, és főzés alatt habozzuk le folyvást, hogy így szépen megtisztuljon, főzése pedig addig tartson, míg nehéz cseppeket hány; tegyük ebbe már most 56 deka meggyet, de kanállal keverni nem kell, hanem az edény néhányszor rázassék meg, hogy így a cukorral jól elvegyüljön a meggy; mi után még lassan negyedóráig főzendő. Ezután a meggy habzókanállal vétessek ki, a nedv pedig főzessék még tovább egy óranegyedig; amidőn a tűzről elvesszük, tegyük a meggyet bele, s ha kissé áthűlt, üvegekbe töltése úgy kezeltessek, mint a többinél.

1282. Spanyol meggyet ecettel befőzni, mely különösen betegeknek igen jó, de csemegeként is alkalmazható.

Főzzünk 56 deka cukrot 4 deciliter vízzel, tisztázzuk meg jól és hagyjuk addig főni, míg nehéz cseppeket nem vet. 56 deka cukorra 56 deka meggy vétessek; csutkait a meggynek meg kell kurtítani, hogy csak kevés maradjon rajta; ezután tegyük a cukorba és mintegy óranegyedig főzzük, azonban vigyázzunk, hogy szép egészek maradjanak; ezután vegyük ki habzókanállal, a nedve pedig főzessék tovább és öntsünk hozzá egy kávéscsészényi jó fehér ecetet, mellyel aztán addig kell főzni, míg a szörp sűrűdni kezdett. Ha a meggy kihűlt, tétessék üvegbe és a szörpöt hidegen öntsük rá, mi után huszonnégy óráig nyitva tartassék, ezután pedig a szokott mód szerint beköttessék.

1283. Szilvát ecettel befőzni.

1 kiló 68 deka cukor 14 deciliter fehér ecettel, 5 deka fahéj és $2\frac{1}{4}$ gramm szegfűszeggel, de mindkét utolsó darabosra legyen megtörve, szörppé főzetik és szűrőn átszüretik, a hátramaradt fűszer pedig papirosra száríttatik meg. Ha a szörp kihűlt, ekkor vegyünk $4\frac{1}{2}$ kiló igen érett és szép szilvát, melyek egy tüvel könnyedén szurdaltassanak át, tegyük már most őket befőző-üvegbe, öntsük rá a hideg ször-

pöt és hagyjuk tíz napig bekötve állni. Tizenegyedik napon a szilvák vétessenek ki, a szörp pedig sűrűre főzessék meg ismét, ezután tegyük ebbe végre a szilvákat, melyekkel csak kissé hagyassék a szörp felforrni; ezután tegyük vigyázva az üvegbe, és a tíz nap alatt megszáradt fűszert is rétegenként hintsük rá és ezután a szörpöt öntsük rá, és csak másnap kössük be, mi után hűvös helyre teendő. Szépségéhez s jóságához igen sokat segít, ha a szilva egészen száraz időben szedett és hamva, amennyire csak lehet, rajta hagyatott.

2. Nedvek.

1284. Gyümölcsnedvet eltenni.

Tegyük egy nagy fazékba 3 kiló málnát, vagy ugyanannyi magvából kiválasztott meggyet vagy szamócat, öntsünk reá 1 liter vizet, melyben előbb 80 gramm borkósav felolvasztatott, és hagyjuk 24 óráig állni. A gyümölcs ezután tiszta kendőn átnyomassék, a nedv megmérietik és 1 literre $1\frac{1}{4}$ kiló finomra törött cukrot véve, ismét 24 óráig állni hagyassék. A felületén idővel hab képződik, mely ha szorgalmasan leszedetik, a tiszta nedvet a legszebb színben és ízben fogja előtűntetni. Kénezzet palackokba töltve, jól beköttetnek és tegyük el hűvös helyen. Ezen nedvek különösen szikvízzel (szóda) igen kellemes italul szolgálnak.

1285. Málnának, ribiszkének és meggynek nyers nedvei fagylaltra vagy kocsonyákra.

A málna, ribiszke vagy meggy egy tiszta kendőn töressék át, és a nedv egy itatóspapírosból készített tölcseren át tisztáztassék meg, hogy így a nedv szép tiszta legyen, de ennek hűvös helyen kell történni, hogy a nedv forrásba ne mehessen. Ezután mérjük meg a nedvet, és így 56 deka nedvre 56 deka cukrot vegyünk; már most a nedvet a cukorral együtt egy tiszta fehér leveses-tálba tegyük, keverjük meg egy ezüstkanállal mindaddig, míg a cukor tökéletesen fölolvadt; ezután a nedv tiszta üvegekbe töltessék, azonban csak az üveg nyakáig töltessék meg, és ezután dugaszoljuk be rögtön és szurkozzuk be, mi után hűvös helyre teendők; ha a nedv meggyből van készítve, ekkor a meggyet meg kell tisztítani és egy mozsárban megtörni, hogy a magvának íze kitűnjék; ezután a nedvnek áttörése és tisztázása a fönnbbi mód szerint történik.*)

*) *Nedvek gőzben főzve*: A málnát, ribiszkét, meggyet, sárgabarackot, őszi-barackot csak érett állapotban vehetni, de ha leszedték, gyorsan átszűrjük és palackokba töltjük. (Ehhez legcélszerűbbek az ásványvizekhez használt palac-

1286. Málna- és ribiszkenedv befőzése.

E gyümölcsök nedve egy kendőn töretik át s azután itatóspapíron át tisztáztatik meg tölcser segítségével. 56 deka tiszta nedvre 56 deka cukor vétessék, mely négy deciliter vízzel megfőzetvén, jól megtisztíttatván és addig főzetvén, míg nyúlósodni és nagy hólyagot kezd hányni, ekkor tegyük bele a nedvet s gyengéd izzó tűznél jó negyed-órát szorgalmas lehabozás közt hagyjuk főni. Már most próbául egy tányérra néhány csepp csepegtetik, s ha a nedv nem foly szét, ekkor eleget főtt. E nedvnek nem szabad tovább főni, mert különben mind színében, mind ízében vesztené; ezután hagyjuk kihűlni, töltsük üvegekbe és hűvös helyen tartsuk el.

1287. Málnanedvet ecettel befőzni betegek számára.

A málnák megválogatva és megmosva egy tiszta edénybe jönnek; 14 deciliter málnára 3 deciliter jó ecetet öntsünk, és ezután néhány óráig hagyjuk állni. Ezután töressenek át egy kendőn és tisztázzuk meg itatóspapíron át. 56 deka nedvre 70 deka cukor veendő, mely 7 deciliter vízzel megfőzetvén nyúlóssá, és míg hólyagokat nem hányt, ekkor a nedvet öntsük bele, főzzük és kezeljük a fönnebbi mód szerint.

1288. Birsalmanedvet befőzni, mely fagyalathoz, kocsonyához és kompótokhoz alkalmazható.

Vegyünk szép érett birsalmát, hámozzuk meg és magházát vágjuk ki; ezután meg kell törni egy nagy mozsárban és ezután egy kendőn törjük át, mi után egy óráig állni hagyandó, hogy sűrűje a fenekére ülepedjék le. A nedv már most az 1286-ik szám szerint szüressék meg; és szintén úgy, mint a többi nedvek, főzessék meg; 56 deka tiszta nedvre 56 deka cukrot vegyünk és úgy bánjunk vele, mint a többi nedvekkel.

kok, vagy erős pezsgó-palackok egyenlő nagyságban, ezeket néhány nappal használat előtt szódalúggal kiforraljuk, ezután jól kiöblítjük és felfordítva kiszáradni hagyjuk.) — A nedvnek nem szabad a palack nyakáig érnie. A dugót pedig keresztbe lekötjük erős spárgával. (Az ujonnat kiválogatott parafadugók rummal megáztatandók, és néhány óráig átvonni hagyjuk, mire dugó- vagy citromsajtó segítségével nyomkodás által megpuhítjuk.)

Minden egyes palackot külön egy kis szalmazsák-vászonból készített zsákcskába vagy más effélébe kell dugni, az edény fenekére pedig maroknyi magasságban egy ócska kávézsákot teszünk, és egy olyannal az edény szélét is feszesen kibéleljük, mire 3 centiméternyire a dugók alatt hideg vízzel megtöltjük. Mérsékelt meleg mellett az edényt (délután) a tűzhelyre tesszük és hagyjuk az első fölforrástól számítva 10—17 percig főni, ezután vonjuk el és takarjuk be jól. Következő napon a palackokat kiszedjük, letöröljük, a nyakát még hólyaggal bekötjük, és ha megszáradtak, tegyük el hűvös helyre egy száraz homokkal töltött farekeszbe.

1289. Meggynedvet befőzni.

A meggy töressék meg, nedve nyomassék ki és szűressék tisztára; 56 deka nedvhez 56 deka cukor jön, mi után úgy kezelendő, mint az 1285-ik szám alatt olvashatni.

1290. Alkőrmösnedv.

Végý szép érett alkőrmősbogyókat, add egy rézüstben gyenge ízzó tűzhöz, hadd felforni, nyomd össze ezüstkanállal és préseld ki a nedvét, 56 deka alkőrmösnedvre 56 deka cukor veendő, mely a nedvben, szintén rézüstben, ízzó tűzben felolvadjon; azután hagyd felforni, habozd le és szűrd meg; most hagyd kihűlni és töltsd kis üvegekbe. Ha a nedv cinnel érintkezésbe jön, szép vörös színét elveszti. E nedvet kocsonyák, krémek és zselék vörös színezésére használjuk.

1291. Ibolyanedv.

Szedj ibolyát, leveleit tépd le, de úgy, hogy semmi zöld ne maradjon közte, és add fagylalt-szelencébe; erre önts most forró vizet, zárd el jól és hadd éjen át állva. Következő napon a nedv finom asztalkendőn keresztül szűrendő, és 4 deciliterre 28 deka finomított cukor adandó. A nedvet a cukorral együtt új cserépfazékba adni, egy citromnak a nedvét belepréselni, és a cukrot paráztűzön lassan felolvasztani és melegíteni kell. A fehéres hártya tisztán lehaboztassék, a nedv, ha kihűlt, melegített palackokba töltendő, és ha hideg lett, jól bekötendő.

1292. Narancsvirágok.

A narancsfának friss virágai letépetnek, kiválasztatnak, és míg izzadni kezdenek, kis üstben egy kevés vízzel főzendők, ezután finomra tört cukorral meghintjük, jól keverjük és hagyjuk mindaddig főni, míg a cukor nyúlósodni kezd. Ezután hintsünk egy kevés cukrot rá, folyvásti keverés mellett mindaddig, míg egészen megszáradtak. Már most öntsük szőrszitára, hagyjuk mérsékelt meleg mellett száradni és üvegbe jól bekötve tegyük el.

1293. Mandolatej-lél.

Dagassz 56 deka édes és 3 deka keserű mandolát, hártyázd le és tedd ezután hideg vízbe. A tejhez 14 deciliter víz veendő, add a mandolát a mozsárba, végý hozzá egy keveset a vízből és dörzsöld vele a mandolát kásává; vedd ki a mozsárból, keverd a víznek egyik felével össze és szűrd át kendőn, vedd a kipréseltet, keverd a víznek másik felével és préseld újonnan ki. Most 84 deka cukor sűrűre főzendő, adjuk hozzá a mandolatejet és 17 gramm narancsvirág-vizet és hagyjuk felforni. Ha jól kihűlt, töltsd kis palackokba; ha jól bedugaszoltad, pecsételd le. Egy rész léhez egy rész víz veendő.

1294. Málna-ecet.

Adj öt napra 1 kiló 68 deka szép friss málnát, 1 kiló 12 deka jóra-
való ecetbe, öntsd szitán át, de úgy, hogy a gyümölcs ne préseltessék,
aztán szűrd meg.

1295. Meggy-ecet.

Végy vadmeggyet, csutkáit tépd le, törd meg a gyümölcsöt mag-
vával együtt mozsárban, töltsd meg vele a palackot egyharmadáig,
adj hozzá egy kevés fahéjat s szegfűszeget, önts fölibe borecetet, zárd
el jól és hagyd nyolc napig a napon állni, hadd szűrőn átszűrni, töltsd
4 deciliteres palackokba, miután bedugaszoltad, pecsételd le és tedd el.

1296. Tárkony-ecet.

Tölts meg egy nagy üvegpalackot 56 deka finomra vagdalt, előbb
árnyékban szárított tárkonylevéllel és négy palack legjobb borecettel,
kösd be hólyaggal vagy papírral, tedd tizennégy napig a napra vagy
gyenge meleg kályhára, ezután öntsd le az ecetet, préseld ki a tárkony-
leveleket, szűrd meg az egész folyadékot és töltsd palackokba.

**3. Aszalt vagy berakott száraz gyümölcsök.****1297. Nyomott körték.**

Evégre a jó bergamot-körték legjobbak ; ezeket hámozzuk meg ;
magházaikat vegyük ki, csutkájuk azonban maradjon rajtok ; a kör-
ték ezután cukros vízben megfőzetnek, hogy megpuhuljanak ; ezután
egyiket a másik után vegyük ki, és a nedvet róluk hagyjuk lefolyni,

mi után papirosra tétetvén, ezzel egy deszkára tegyük és egy félig kihűlt kemencében szárítsuk meg ; már most két fatál között egyenkint nyomogatjuk hosszában laposra, ezután pedig ismét szárítsuk meg jobban és ismét nyomjuk még laposabbra, s így kezeljük már most ezt folyvást, háromszor vagy négyszer, míg a gyümölcsök egy késfoknyi laposak lettek és jól megszáradtak. Ezután tegyük egy skatulyába és a gyümölcsök közé finom porcukrot hintsünk ; rakjuk tele eszerint a skatulyát és száraz helyre későbbi használat végett tegyük el.

1298. Szárított körték.

Ehhez legjobbak a torzsátlan körték ; ezek tiszta fazékban mindaddig főzessenek, míg tapintásuk puha lett ; ezután szűrjük le és hámozzuk meg. Héjuk azonban egy táltra tétessék ; a körtvék pedig sorban egy sajtóba jöjjenek, hol lassan sajtoltassanak meg. A sajtó egy tiszta dézsára fektessék, hogy a lé belefolyhasson. Ha a körtvék egy negyed-óráig a sajtóban állottak és már nedvet többé nem eresztenek, ekkor még erősebben sajtoltassanak, mi után még egy óranegyedig állni hagyandók, ezután vegyük ki, tegyük szárítódeszkára, rakjuk kemencébe, hol néhány óráig hagyandók, míg szép vörösbarnák lettek ; ezután a kisajtolt nedve a körtéknek héjukkal együtt, melyek szintén kisajtoltattak, egy darab cukorral mindaddig főzessék, míg sűrű szörppé vált ; már most a körték mártassanak bele jól, és ismét tétessenek kemencébe, hogy megszáradjanak ; ezután ismét a szörpbe mártandók, mit három vagy négyszer kell ismételnünk ; legutoljára jól hagyjuk megszáradni, s ha kihültek, skatulyába rakjuk és száraz helyre tegyük el.

1299. Cseresznye égett borban (pálinkában).

4 deciliter kinyomott friss málnalé 7 deciliter égett borral jól összevegyítettvén, ehhez adjunk még 84 deka cukrot, mely ebben fölolvasztatik és ezután egy üvegbe töltetik ; vegyünk ezután legnagyobb fajú fekete leves cseresznyét s ennek csutkái szedessenek le ; tegyünk belőle az üvegbe annyit, hogy az égett bor két ujjnyira takarja be a cseresznyét ; már most az üveg beköttetik és hűvös helyre eltétetik.

1300. Gyümölcs rumban.

Öntsünk egy széles 2 literes üvegbe 1 liter gyöngébb fajtájú brazilai rumot, adjunk hozzá $\frac{1}{2}$ kiló cukrot, és kezdjük a berakást 1 réteg fekete cseresznyével, ezután folytassuk a berakást, amint a gyümölcsnemek megérnek, például hámozott szagoskörtével, ringlóval, sárgabarackkal, szilvával egész az őszibarackig, de ezeket hámoznunk kell ; ahányszor új gyümölcsöt berakunk, mindannyiszor szükséges kevés cukrot is utána töltetni, és mindannyiszor kell az üveget ismét hólyag-

papírral bekötözni és hűvös helyen eltenni; ha azonban belőle használni akarunk, a szükséges mennyiséget csak ezüstkanállal szedjük ki, mire az üveget ismét jól lekötözzük. Gyomorerősítőül is szolgál. A rumnak a gyümölcsöt folyton betakarni kell, ha a gyümölcs teteje száraz, azonnal rumot töltünk utána.

1301. Nyomott birs-csemege.

Készítsünk birs-lekvárt az 1258-ik szám szerint, de ennek igen erősen befőve és keménynek kell lenni; ha pedig jól befőtt és kihűlt, csináljunk belőle olasz dió nagyságú golyókat, tegyük ezeket papirosra, mely cukorral van beporozva; ezután nyomjuk őket laposra és száraz helyen lében szárítsuk meg, mindennap a sodrófával vékonyabbra nyomogassuk, s mindenkor hintsük meg cukorral, míg oly vékonyak lesznek, mint az ostya; ezután még egyszer cukorral meghintvén, skatulyában tétetnek el használatra.

1302. Aszalt őszibarack.

Vegyünk szép nagy s érett őszibarackot; hámozzuk meg és hasítuk kétfelé; tegyük aszalódeszkára, és azután meleg kemencébe. Ha már jól megaszalódtak és szép világosbarnák lettek, vegyük ki és ujjainkkal egyik szeletet nyomjuk a másikra szép szélesre. Miután mindannyit így kezeltük, mindegyik barackot mártsuk nyúlóssá főzött cukorba, rakjuk ezután ismét az aszalódeszkára és két órára tegyük kemencébe; ezután ismét még egyszer mártsuk cukorba, mi után a kemencében kissé átszárittatnak.

1303. Őszibarack-sajt.

Ehhez az úgynevezett sárga birs-barackok választatnak, de melyek jó érettek legyenek, hámozzuk meg és hasogassuk kétfelé; s ha jó puhák, egy szitán töressenek át; ha azonban kemények, akkor pár pillanatig vízben kell megfőzni. 56 deka barackra 56 deka cukor jön, mely egy edényben 3 deciliter vízzel addig főzendő, míg nyúlóssá lett és forrás alatt nagy hólyagokat vet; ezután a barackok kevertessenek bele, de melyeknek nedve előbb jól le hagyassék folyni; mi után ízzó tűzön folytonos kavarással közt főzzük be és hagyjuk kihűlni. Csináljunk már most belőle fél tojásnagyságú kis golyókat; tegyük őket cukorral beporozott fehér papirosra, hintsük meg aztán sűrűn cukorral és aztán több napig száraz meleg helyen hagyjuk állni. Ezután nyomjuk őket laposra és ismét hintsük meg cukorral; már most naponkint egy sodrófával nyomkodjuk mindig vékonyabbra, és minden nyomás után hintsük meg cukorral, míg t. i. ostyavastagságuk lesznek; ha már ilyen vékonyak és szárazak, tegyük skatulyába, mi után hintsük meg ismét cukorral és használatig tartsuk el száraz helyen.

1304. Birs-szeleteket becsinálni.

Válasszunk evégre 1 kiló 12 deka érett birsalmát, hámozzuk meg és vagdaljuk négyfelé, vagy ha nagyok, hatfelé; magházát vágjuk ki; ezalatt tegyünk 4 deciliter vizet, 4 deciliter ecetet, 1 kiló 12 deka cukrot egy rézedénybe, tegyük egyszermind a birsalmákat bele, hogy fehérek maradjanak; mindegyik szeletnek azonban néhány darabka fahéjjal és pár szegfűszeggel kell előbb megtűzdeltetnie. Főzzük ezután addig, míg megpuhultak; vegyük ezután ki és rakjuk üvegbe, a nedvet pedig még addig hagyjuk főni, míg csak annyi marad, hogy a szeleteket kissé befödhesse, s ha meghűlt, öntsük a szeletekre és tegyük el szokott mód szerint.

1305. Ringló égett borban (pálinka).

Vegyünk százötven darab ringlót, de melyek ne legyenek egészen megérve; törülgessük le jól egy kendővel és egy tűvel szúrdaljuk meg; ezután két rész friss vízben és egy rész jó fehér ecetben három vagy négy óra folyásig áztatandók. Ezután főzzük meg 1 kiló 12 deka cukrot 4 deciliter vízzel és habozzuk le jól; ha a cukor egészen megtisztult, a ringlók egy medencébe tétessenek s ha a szörp kissé áthűlt, öntsük rá, és ebben hagyatnak huszonnégy óráig állni, hogy a cukrot magukba jól beszívhassák. Huszonnégy óra múlva a szörp szűressék le és főzessék addig, míg sűrűdni kezdett, ezalatt azonban a gyümölcs üvegbe rakandó s ha a szörp kihűlt, öntsük a gyümölcsre; erre már most 1½ liter jó égett bor öntendő és az üvegek bekötendő (a papir tűvel átszúrdaltassék) és elteendő. Ha a gyümölcsök fenekére szállottak alá, ez jele annak, hogy jók. A barackot éppen úgy kell kezelni, mint a ringlót, csak hogy a sárgabarack nem ecettel, hanem vízzel főzessék meg; de ezen gyümölcsnek sem szabad egészen érettné lenni, hanem kissé keménynek; s csak néhány forrást kell engedni, hogy bőre meg ne sérüljön; 84 deka gyümölcsre 56 deka cukor vétessék és szintén aszerint, mint a ringlóhoz, főzessék meg s ha jól megfőtt, vétessék el a tűzről és öntessék hozzá égett bor, mely a cukorral jól vegyítették el. Figyelmeznünk kell folyvást arra, hogy a szörp a gyümölcsöt néhány ujjnyira borítsa; minden 7 deciliter égett borra 70 deka cukrot számítunk.

1306. Gesztenyét befőzni.

Válasszuk ki a legjobb és legnagyobb gesztenyét és miután késel a barna héját lehámoztuk, tegyük forró vízbe, melybe egy kevés lisztet adtunk és hagyjuk benne forrni. Ha már annyira megpuhultak, hogy egy tűvel átszúrhattuk, elvonjuk a tűztől és vonjuk le tisztára a második vékony héját, mire langyos vízbe és azután hideg vízbe tesszük, hogy teljesen kihűljenek; ha a víz leszikkadt róluk, fonott

cukorba tétetnek és egynéhány percre a tűzre adatnak, tegyük azután kevés citromlevet hozzá és hagyjuk egy napig meleg helyen állni. Ezután rakjuk a gesztenyét üvegekbe, öntsük rá a cukorlevet és tegyük gőzbe, melyben mintegy 5 percig főzni hagyandó.

1307. Meggy ecetben eltéve.

56 deka spanyolmeggyre, melyeknek csutkái féligre vágassanak le, 56 deka cukor veendő, mely finomra megtörtetvén, belőle néhány kanállal tegyük egy befőző-üvegbe és erre rá egy réteg meggyet, azután ismét cukrot és így tovább, míg a cukor és meggyben tart; ezután öntsünk rá egy kávésfindzsával jó fehér borecetet, kössük be az üveget és hagyjuk 5 vagy 6 napig napon állni, mely idő alatt a cukor föl fog olvadni; már most a nedvet szűrjük le róla és főzzük mindaddig, míg nehéz cseppeket nem vet, hagyjuk ezután kihűlni és öntsük ismét a meggyre, mi után az üveg huszonnégy óra múlva lesz csak bekötendő.

1308. Spanyol meggyet aszalni.

A spanyol meggy csutkái leszedetvén, tegyük aszalódeszkákra, és ezen egy nem igen meleg kemencébe; miután megszáradtak, hogy már semmi nedvet nem bocsátanak, magvaikat szedjük ki és nyomjunk kettőt vagy hármat egymásra és ujjainkkal laposra, hogy mintegy krajcárnagyságuak legyenek; ezután ismét tegyük néhány órára az áthúlt kemencébe, honnan ha kivettük, még melegen cukrozzuk meg és rakjuk el skatulyákba.

1309. Párolt (gőzben főzött) gyümölcs készítése.

Mielőtt ezen cikk tárgyalására áttérnék, következőket tartom megemlítendőnek: először minden ezen célra használt gyümölcsnek legszebb és legjobb neműnek kell lennie; ne legyen továbbá éretlen, mi a gyümölcs tulajdonképeni ízét felismerhetlenné teszi, de ne is legyen oly puhára érett, mint azt nyers állapotban enni szokták. — A cukor mindig a legfinomabb legyen s ha csak lehet, folyó vízben főzendő meg s habozandó; az üvegek, a bekötőszerek, mihez itatospapirost, hólyagot, zsineget használnak, mindennek igen tiszta állapotban kell lenni. Párolás végett nem állítjuk többé az üvegeket a katalanba, mert ez nagyon célszerűtlen, hanem készíttessünk a bádogosnál pléhből egy hosszú négyzetes medencét, valamint egy rá tökéletesen illő fedőt, mely fogantyúval van ellátva. Az egész ne legyen nagyobb, mint hogy benne 14—20 $\frac{1}{2}$ literes üveg az azokat befedő szénával, mely a medence alapját is fedi, helyet foglalhasson; magassága pedig egy ujjnyival mulja felül az üvegeket. Megmelegítvén a takaréktűzhelyt, a medencét rátesszük, megtöltvén azt hideg vízzel a palackok közepéig. Most a fedővel fedjük be az egészet s vigyázzunk

jól, mikor kezd a víz forrni, mert a gyümölcsnél elég 3—4 pernyi forrás. Erre vagy a tűz oltatik ki rögtön, vagy a medence vétetik le vigyázattal. Miután ez teljesen kihűlt, kivesszük az üvegeket s megtisztítva, azokat hűvös, száraz helyen őrizzük.

(Minden gyümölcsfajta hasonló módon kezeltetik; eszerint az alantabb idézett és különféleképen elkészített gőzben főzött gyümölcsöt az üvegekbe töltjük és cukornedvvel befödjük. Az üvegek dupla hólyaggal vagy a most olcsóbb vizhatlan hólyagpapírral bekötendőek.

A *bekötésnél* igen fontos, hogy az üvegekben kevés levegő maradjon. Ez okból az aránylag nagyobbra vágott, vízben áztatott és azután letörölt hólyagdarabot balkezünkkel az üveg nyakára erősen szorítjuk, míg azt a jobb kézzel egy keveset benyomjuk, mi által a levegő kiszorul, azután finom vékony spárgával sokszor körültekerjük és jól bekötjük, mire a hólyagot egyenlően körülvágjuk, de ne nagyon rövidre, minthogy az összehúzódik. Ezen légkiszorítás által a hólyagok repedését kikerüljük, minthogy melegedéskor a kitáguló légnak tér adatott. Ameddig a hólyag az üvegeken bemélyedve vagy lapos marad, addig a tartalma jó, ha domborodik ellenben, akkor a gyümölcs erjedésnek indul és ez esetben azt újra főzni vagy rögtön felhasználni kell.)

1310. Párolt cseresznye.

Szép fekete, húsos cseresznyék száraitól megtisztítatván, megmosatnak s megszüretnek. 56 deka cseresznyére 14 deka cukrot számítunk, mely 2 deciliter vízzel addig főzetik, míg egészen fölolvad. A palackok nyakig töltetnek meg a cseresznyével, melyek felébe a kihűlt cukros vízzel megöntetnek. Most bekötjük a palackokat itatós papírral s tisztára mosott hólyaggal, úgy hogy semmi levegő be nem hathat, mitől a befőtt gyümölcsök tartóssága leginkább függ. Megjegyzendő még, hogy a hólyagok hibátlanok s frissek legyenek, s soká sem ne áztassanak, sem pedig ne mosassanak. A megkötés után az üvegek az 1309. sz. útmutatás szerint kezelendőek.

1311. Párolt (befőtt) meggy.

Megtisztítatván a spanyol meggyek száraitól, megmosatnak, leszüretnek, a palackokba tétetnek s középen felül főtt, kihűlt cukros vízzel megöntetnek, számítván minden 56 deka cukorra 2 deciliter vizet. A többi kezelés olyan, mint a cseresznyénél.

1312. Párolt (befőtt) őszibarack.

Hámozzunk meg vékonyan szép érett, de ne nagyon puha kerti őszibarackot, vágd meg mindegyiket közepén át s rendezd csinosan az üvegbe, úgy hogy egy fél mindig a másikat félig fedje s ezt folytasd addig, míg az üveg nyakához érsz. Minden üvegre $8\frac{1}{2}$ deka cukrot

számítván, ez annyi folyóvízzel főzetik, mennyi egy-egy üveg feltöltéséhez szükséges. Megfővén, kihűttetik s a barackra öntetik. A palackokat úgy kötjük meg s igazítjuk be, mint azt az 1309-ik sz. alatt láttuk, de csak két percig főzetnek s ha megtekintésnél a barackok már nagyon puháknak tűnnének föl, úgy nem szabad a palackokat a medencében hűlni hagyni, hanem rögtön asztalkendőket kell melegíteni s azokba az üvegeket begöngyölíteni s így félretenni. A teljes kihűlés után a tisztítás és megőrzés úgy történik, mint az már mondva volt.

1313. Sárgabarack párolva (befőzve).

Hámozz meg legszebb fajú sárgabarackokat, vágd mindegyiket ketté s vedd ki a magokat, 56 deka gyümölcsre 28 deka cukrot számítván, ez egy üveg vízzel addig főzetik és tisztítatik, míg nehéz cseppeket ereget s azután kihűttetik. Most betesszük a sárgabarackokat az üvegekbe, megtöltjük ezeket a kihűlt cukros vízzel majdnem színig, megkötjük s két-három percig pároljuk. (Lásd az 1309-ik szám alatti eljárást.)

1314. Füge cukorban.

Végig még nem teljesen érett fügeket, szúrkáld meg mindegyiket egynéhányszor, mire $\frac{1}{4}$ órára vízbe teendők, ezután főzd meg forró vízben, míg majdnem átlátszókká válnak, csak arra ügyelj, hogy fel ne pattanjanak, mire egy szitára adatnak, hogy a nedvök lecsuroghasson. Végig 56 deka fügehez 70 deka cukrot, hagyd sűrűre fonni, nyomd 1 citromnak a levét és a finomra lehámozott héját hozzá és hagyd még egy ideig a füget benne főni, mire egyenkint kiszedetnek és az üvegbe rakatnak, a cukrot még egyszer jól főzöd és azután öntsd a fügekre, ha azután az üvegeket hólyagpapírral bekötötted, a csemege kész.

1315. Dinnye párolva (befőzve).

Hámozz meg egy teljesen érett, de nem hevert, lehetőleg finom fajtájú sárgadinnyét s vágd apró szeletekre. 56 deka gyümölcsre 17 deka cukor számíttatván; ez 3 deciliter vízzel megfőzetik, azután kihűlve, a már betett dinnyeszeletekre az üveg közepéig felöntetik. A többi úgy mint az 1309-ik szám alatt.

1316. Ringlót (Reines-claudes) befőzve.

Végig a legnagyobb fajtájú zöld, érett ringlókból, mosd meg tisztára minden darabját s szúrdald meg mindegyiket gombostűvel; tedd most azokat az üvegekbe és öntsd meg felébe megfőtt és kihűlt cukros vízzel. Erre kösd meg az üvegeket jól és forrald három-négy percig.

(Lásd 1309. sz.) A szilvák minden egyéb fajai hasonlóképp főzetnek be, csak hogy a tűszúrások kimaradnak, s ha hámozott szilvát óhajtunk befőzni, akkor a mag is kivettetik egy hosszúkás bevágással s miután csinosan felhalmoztuk a szilvákat az üvegben, öntsük meg főtt cukros vízzel s bánjunk velük úgy, mint a többiekkel. A ringlókhoz minden üvegbe egy-egy kanál legfinomabb rumot is adhatunk, mi azok jó ízét kitünően emeli.

1317. Apró muskotály-körték párolva.

56 deka ily apró körtvére 28 deka cukrot veszünk; a körték egy kendővel törülgettetnek le és csutkáik féligre megkurtíttatnak. 28 deka cukor már most egy pohárnyi vízzel mindaddig főzessék, míg a cukor egészen fölolvadt; tegyük hozzá két evőkanállal erős fehér ecetet, mi után még pár forrást engedjünk; tegyük ezután bele a körtét és forgassuk meg ezüstkanállal; s ha néhány pillanatig forrni hagytuk és kihülesztettük, töltsük üvegekbe; a nedvnek, mint a fönnebbieknel, a gyümölcsöt be kell földnie; ezután kössük be ázott marhahólyaggal, tegyük egy üstbe és hagyjuk három percre forrni, azután vízben végkép kihűlni.

Az úgynevezett fűszerízű körték, e név alatt anyakörték, még egyszer oly nagyok, mint a muskotály-körték; s ezek meghámoztatnak, csutkáik megkurtíttatnak, úgy hogy csak fele maradjon a körtéken; ha meghámoztatnak, mindenkor a körték citromlével nedvesíttetnek be, hogy így szép fehérek maradjanak; ezután pedig hideg vízbe tétesenek, míg mind meghámoztattak. 56 deka körtére 14 deka cukrot számítunk, mely egy pohárnyi vízzel csak addig főzendő, míg a cukor fölolvadt; ezután tegyük bele a körtét, forgassuk meg benne egy kanállal, hogy mind egyenlően főjenek, mi után addig hagyassanak forrni, míg egy tüvel átszűrhatjuk őket; azonban igen puhák se legyenek; már most tegyük el a tűztől, hagyjuk kihűlni, ezután szépen rendezve rakjuk üvegekbe és a cukorlevet rája, de úgy, hogy a körték elfödve legyenek a nedv által; ezután tegyük párba, hol két percre forralandók; e körték a kompók koszorúzásához igen alkalmasak.

1318. Görögdinnye cukorban.

Hosszúkás dinnyehéjak oly módon vágatnak, hogy vörös húsából valami rajtuk maradjon, mire vízben főzetnek, de ne nagyon puhára. 56 deka héjra ugyanannyi cukor számíttatván, mely $\frac{2}{10}$ liter jó fehér borecettel, 4 deciliter vízzel és egynéhány darab citromhéjjal addig főzendő, míg a cukor sűrűdött, ezután adjuk a dinnyehéjakat bele és főzzük, míg egészen megpuhultak. Ha üvegbe töltöttük, kössük be hólyagpapírral.

1319. Dinnye ecetben.

56 deka hámozott dinnyére $1\frac{1}{2}$ liter jó ecetet veszünk, hagyjuk 48 óráig állni, tegyük ezután 42 deka cukrot bele és főzzük meg jól a dinnyét. Már most a jövő napig állni hagyassék, és akkor csak a levét megfőzzük és a dinnyére öntjük. Ezt háromszor kell ismételni. Végre a dinnyét betesszük az üvegbe, a levét sűrűre befőzzük, ezután öntsük a dinnyére.

1320. Birsalma párolva.

56 deka szép érett birsalmára 42 deka cukrot veszünk; a birsalmák meghámoztatnak és hüvelyknyi vastag gerezdekre vágatnak; magháza pedig a kövecses részekkel együtt vágassék ki, mi után hideg vízbe teendők. A cukor ezután fél liter vízzel addig főzessék, míg fölolvadt; ezután tegyük bele a birsalma-gerezdeket, forgassuk meg ezüstkánállal folytonosan, de lehető vigyázattal, hogy így a gerezdek egyenlően főjenek; főni pedig csak addig hagyjuk, míg egy túvel átszűrhatók lettek, azonban igen puhák se legyenek; ezután vegyük el a tűztől és hagyjuk tökéletesen kihűlni; töltsük végre üvegbe, azután tegyük az 1309. számú mód szerint egy üstbe, hol három percnél tovább forrni ne engedtéssék.

1321. Rabarbara befőzve.

A megfehérített levélszárazakat ujjnyi vastagságú darabokra vágjuk, hámozzuk és mossuk meg, főzzük meg néhány percig vízzel, mire leszűrjük; tegyük $\frac{1}{2}$ kiló rabarbarához 28 deka cukrot, kevés fahéjat, finomra vágott citromhéjat, 1 kávéscsészényi forró vizet, melyben puhára pároljuk, ezután vörös gelée-vel díszíthetjük.

4. Különfélék becsinálása és eltartása.**1322. A készletek eltartásáról általában.**

A készletek eltartása a szükséges szakismereten kívül még folytonos gondoskodást is igényel, miáltal az eleség romlását kikerüljük, ez pedig kivált dohos és alkalmatlan helyiségekben és térszűke alkalmakor igen nehéz feladat. Azért kiválólag állandó tisztaságra ügyeljünk, nehogy ételhulladékok, maradékok vagy nedvesség által penész fejlődjék, mely mindinkább tenyészik és a levegő által más tárgyakra is tapad. Azért szükséges, hogy minden üres és felborítva őrzött üveget és egyéb edényt használat előtt újra kimosni és letörölni kell stb. Arra is ügyeljünk, hogy az ételnemű ne addig tétessék el, míg jóságából veszített és hogy a régiebbet mindig előbb felhasználassuk.

1323. Savanyú káposztát elkészíteni.

Vegyünk jó, kemény káposztafejet, tisztítsuk meg, vágjuk ki a torzsáit, vagdaljuk a káposztagyaluval finomra, e vagdalt káposztát kendőkre széjjelhintjük és gyengén megsózzuk. Erre a káposztáshordóba adjuk, mely előbb jól kilúgozandó. A hordót pincébe ászokra állítjuk. A hordó fenekére egész káposztalevelek adatnak, erre egy réteg só jön, ezután csak az első réteg gyalult káposzta, mely ismét sóval behintendő, adjunk bele tovább tetszés szerint fenyőbogyót egyedül, vagy még köménymagot, aszalt borsót és birsalmát. Minden réteget törőfával beleszorítunk; az egyes rétegek közé kis, kemény káposztafejet rakhatunk, de melyeknek torzsáit kivágjuk és az így támadt üreget sóval megtöltjük; továbbá egész káposztalevelet. Már most a káposzta vászondarabokkal betakarthatik, mire beleillő deszkát adunk, végre pedig nehéz kövekkel megrakjuk. Ily módon elkészített káposzta erjedésnek indul; a fölülálló víz három hét múlva savanyú szagot kap s a habot fölfelé hajtja. Már most a káposzta elég savanyú. A zavaros vizet kimerítjük és kendővel kimártogatjuk, de anélkül, hogy a köveket és deszkákat eltávolítottuk volna. Ezután mindent elveszünk, a káposzta felszínét lemoszuk, hogy minden tisztátalanságot eltávolítsunk, tegyük a káposzta felső rétegét egy dézsába, hogy egy hétre elég készletünk legyen, a többi káposzta ismét, úgy mint előbb, betakartassék, ha megnehezítettett, öntsünk annyi tiszta vizet rá, hogy fölül álljon. A káposzta gondos tisztántartása és gyakori friss vízzel való felöntése lehetővé teszi, hogy mindaddig jó káposztával bírhatunk, míg megint új terem.

1324. Zöldborsó párolva.

Válogassuk ki a szép apró kerti borsót, mossuk meg és sózzuk meg, mi után fél óráig állva hagyandó; ezután törülgessük szárazra egy kendővel és töltsük párlóüvegekbe, de ne egészen tele; előbb hat palack borsóra vegyünk 28 deka cukrot és $\frac{7}{10}$ liternél valamivel több vízzel főzzük meg; ha a borsók betöltettek az üvegekbe és a cukorvíz meghűlt, a cukorvízből annyit kell a borsóra önteni, hogy a borsó elfödve legyen általa; ezután az üvegek beköttenek és párban legfőlebb két percig főzetnek.

1325. Zöldborsót eltenni.

Vegyünk friss kiválasztott fiatal zöldborsót, töröljük le kendővel tisztán, főzzünk cukrot, mely könnyen nyúlósodik, öntsük a zöldborsót bele, forgassuk meg egynéhányszor a cukorban, hogy gyenge zománcot kapjanak, öntsük kiterített papírvékre és hagyjuk száradni. Ha megszáradtak, vászonzacskóban télre eltesszük.

1326. Zöldbabot télen át eltartani.

Szedjünk gyenge babot, melyek még nem kemények és tisztogassuk meg, azaz fonalait húzzuk le; forraljunk ezután egy üstben vizet, vessük bele a zöldbabot, miután kis negyed óráig hagyjuk forrni; már most le

kell szűrni gyorsan és vessük hidegvízbe ; miután tökéletesen kihűlt, vegyük ki és rakjuk tiszta kendőkre, hogy itt megszáradjanak ; ha megszáradtak, tegyük kőfazekakba, ezután vegyünk két rész vizet és egy rész fehér bor-ecetet : 2 literre 14 deka só kívántatik ; a babnak csak néhány forrást szabad engedni, mert vigyáznunk kell, hogy meg ne puhuljon és csak addig főzés-sék, míg a só fölolvadt egészen ; ezután a tűztől el kell vennünk s ha kihűlt, öntsük lassan a babra. Már most friss vaj vagy írósvaj olvasztassék föl és ez is öntessék rá, hogy a vaj által kemény födelet kapjon, melyen a lég keresztül nem hathat ; ha már most a vaj rajta egészen megfagyott, e kőfazekak köttessenek be és hűvös helyre tétessenek el. Amidőn az ily babból használni akarunk, vegyünk belőle ki annyit, amennyi szükséges és tegyük előbb egy órával langyos vízbe ; a fazék ezután frissen fölolvasztott disznózsírral fődessék be ismét, mert különben a bab mind elromlanék.

1327. Zöldbabot másképen eltenni.

A bab közép nagyságú legyen, sőt inkább kisebb mint nagyobb ; miután megmostuk és fonala lehúzatott, vagdaljuk meg, mint főzéshez szoktuk ; csak hogy nagyobbra kissé, de előbb jól meg hagyassanak száradni s ha így megapríttatik, tegyük ritkán egy deszkára, tegyük napra, forgassuk meg többször s a napon addig hagyandó, míg egészen megszáradt ; ezután rakjuk ritka szövettű zacskóba, de ne töltsük a zacskót egészen tele és ne szorosan ; akasszuk már most levegős, de száraz helyre. Használat előtt néhány órával meleg vízbe áztattatnak be, sós vízben pedig átforráztatnak és szokott mód szerint elkészíttetnek.

1328. Angol zöldség (mixed-pikles).

Ez spanyol zöldpaprikából, zöldbabból, apró ugorkákból, gyenge sárgarépából, kis vöröshagymából, kartifliorózsákból, mogyoróhagymából, articsókafejekből, kukoricából, csiperkegombából és spárgából áll. Ezen növények mind gyengekorúak legyenek, minden faj külön ecet- és sóval vegyített vízben félig puhára főzendő, összesen egy nagy szitára öntendő és szép árnyalatban fehér üvegekbe rendezve és telerakva, a legjobb tárkony-ecettel felöntendő, azután jól begöngyölítve elteendő.

1329. Spárgát befőzni.

Közép nagyságú spárgák határozottan előnyösebbek az egész nagyoknál, mivel ízük sokkal finomabb. A száruk megtisztíttatnak, hideg vízben megmosatnak és 3—4 percig sós vízben megfőzendők. Most az utóbbit kiöntjük és a spárgát sűrűn egymás mellé üvegekbe vagy szelencékbe állítjuk, melyek erős sós vízzel megtöltetnek, de úgy, hogy a spárgák fölül is a vízzel eltakarva legyenek, zárjuk le légmentesen és hagyjuk csak 30 percig párban főni. $\frac{1}{2}$ kiló spárgára fölül az üvegekbe 5—10 gramm cukrot is adhatunk.

1330. Hagyma ecetben eltéve.

Vegyünk apró florenci hagymát ; hámozzuk meg, főzzük ecettel és sóval vegyített vízben félig puhára, öntsük le és rakjuk be fehér üvegekbe. Ugyanekkor jó lágy ecetet az 1328. sz. a. fűszeres alkatrészekkel főzzük meg és ha kihült, szűrőn át a hagymákra öntjük, kössük be jól és tegyük el.

1331. Csiperkegombát befőzni.

A kis, fehér, még szorosan becsukódott csiperkegombák szárai levágnak, a gombák finom sóval és citromlével jól ledörzsöltetnek és mosatnak. Ezután sóval, ecettel és citromlével egyszer felforni hagyjuk s ha kihültek, szűrjük le és szépen rendezve rakjuk fehér üvegekbe. Már most jó borecet fűszeres alkatrészekkel főzendő és ha félig kihült, azt a csiperkegombákra öntjük. Egynéhány nap múlva az ecetet újra leöntjük és felforraljuk, ezután ismét forró melegen a gombákra ráöntjük ; ha azután egészen kihültek az üvegek, marhahólyaggal jól beköttetnek és elteendőek.

1332. Gombát szárítani.

A gombák jól megtisztíttatnak, száruk alja levágatik s ha kimosattak, bőrüket hámozzuk le ; ezután levelekbe vágatnak, szitára adatnak és részint a napon, részint gyenge meleg sütőkemencében száríttatnak. Ha már tökéletesen megszáradtak, skatulyákban és zsákokban elteendőek. A szárított gombák meleg helyen tartassanak.

1333. Szarvasgombát befőzni és eltenni.

A szarvasgomba tisztára megmosatván és keféltetvén, egy kasztrólba jön, mely vörös borral töltetik meg és ebben főzessék annyi ideig, mennyi idő elegendő egy tojásnak keményre főzésére ; ha ez megtörtént, hűlesszük ki és rakjuk üvegekbe, a bort öntsük rá, de úgy, hogy az üvegben fölülről úr maradjon ; ezen úr már most igen friss és fölölvasztott legjobb zsírral töltessék meg ; ezután kössük be marhahólyaggal és tegyük el hűvös helyre.

1334. Gyümölcsöt aszalni.

Jól érett gyümölcsöt, kivált magválasztó szilvát, apró szilvát, cseresznyét, meggyet — tágas tálakba adunk, melyek alul szűkebbek ; az aljára átlyukasztott cserépfedőt teszünk, hogy azon át a lé az üres hézagba folyhasson. Másodnapon a tálak hűvös kemencébe adandók, míg a gyümölcs-nemű némileg összezsugorodott. Már most adjuk a gyümölcsöt, de ne nagyon sűrűn, papírral bevont pléhre vagy fonott hodályokra, egy nappal rá gyenge meleg kemencébe, melyben mindaddig marad, míg kihült. Most a gyümölcsöt gyakran megfordítjuk és felváltva a napra és a kemencébe

adjuk, míg aszalódott, ezután zsákocskákban száraz, szellős helyen el-
tesszük. Almát és körtvét hámozni és szeletekre vágni szokás, így azután
hodályra adjuk és föntebbi módon aszaljuk.

1335. Ugorkát eltenni.

Válogassunk az inkább kisebb mint nagyobb fajú ugorkákból, tegyük
friss vízbe és hagyjuk benne két vagy három óra folyásig; a friss vizet
újítsuk meg néhányszor, szűrjük azután le, rakjuk tiszta kendőkre és
hagyjuk megszáradni. A hordócskák, melyben eltenni akarjuk, tiszták
legyenek; mindegyik hordócskába egy kis diónagyságú timsót tegyünk,
azután a szokott füveket, úgymint: meggylevet, kaporszárát és az úgy-
nevezett vafűből legtöbbit, mert ez teszi az ugorkát zölddé és keménnyé.
Ha most a hordócskának feneke eszerint meg van rakva, rakjunk bele
erős réteg ugorkát és rá ismét a füveket, mi eszerint folytatandó, míg a
hordócska megtellett; ezután vegyünk fele borecetet és fele jó fehérbort,
néhány maroknyi sót, $3\frac{1}{2}$ deka egész magyarborsot, $3\frac{1}{2}$ deka. fehér-
gyömbért s mindezt egy tiszta rézüstben a fehérborral és ecettel főzzük
meg és forrón öntsük az ugorkára, mi után födele jól becsináltassék, csak-
hogy néha utána kell nézni s ha netán virágos lenne, meg kell tisztítani
s ha szükséges, egy kis bort és ecetet is öntsünk rá még, különösen pedig
az első két hétben a hordócskák több ízben rázassanak meg.

Oly háztartásokban, hol csak kis mennyiségű ugorka szükségeltetik,
célszerűbb ezeket üvegekbe, mint hordókba becsinálni; az eljárás ugyanaz
marad itt is, csakhogy ha több ecet fel nem szívatik, akkor az üve-
gek papirossal és hólyaggal jól megköttetnek s befőtt gyanánt száraz
helyen őriztetnek.

1336. Ugorkát sósvízben télen át eltartani.

Vegyünk szép, meglehetősen nagyságú ugorkát, melyek tisztára mosas-
sának és szárítottassanak meg; ezek kis hordócskába, melyeknek a fene-
kükön egy kis csaplyuk van, tétessenek; e hordócskáknak fenekére egy
maroknyi szőlőlevél jön, kevés kaporfű és szőlőkacs, t. i. a szőlőtőkének
az ismeretes cérnaszálhajtásai, melyeket ha megrágunk, savanykás és
citromízűek; ezen szőlőkacsból jókora részt vegyünk, de mely előbb meg-
mosassék és megzúzassék kissé, hogy így a savanyt az ugorkával meg-
oszthassa; tegyünk ezután egy darabka timsót bele és így rakjunk egy
réteg ugorkát, azután ismét szőlőlevelet és kevés kaporfűvet, azután pedig
ugorkát, míg t. i. ily váltogatással a hordócska megtelt; öntsünk már
most folyóvizet rá, melyben annyi sót olvasztottunk föl, hogy a sós íz
kitünő legyen, úgy hogy a hordó tele legyen; fődjük be már most jól,
tegyük meleg helyre és tizennégy nap minden nap rázogassuk föl, de csak
a csaplyuknál, mert nem szabad egészen kinyitni, töltsük meg minden
tíz nap után kevés sós vízzel.

1337. Ugorka-salátát eltenni.

Nagy ugorkák éppen azon módon hámozgatnak és szeletekre vágatnak, mint a salátánál, ezután 3 óráig sóban hagyjuk; onnan kendőbe adjuk, hogy a nedv kicsurogjon: ha jó száraz, egész szerecsendióvirággal, egész fehér borsszeggel és néhány mogyoróhagymával rétegenként üvegekbe rakandók és fölibe főzött, de ismét kihűlt borecet öntendő.

1338. Paradicsomalmát téltre eltenni.

Vegyünk apróbb fajú gömbölyű paradicsomalmát, melyek nem gerezesek, mossuk meg és szárítsuk meg; ezután tegyük egy tiszta fa- vagy kőedénybe rétegenként rakva; öntsünk rá két rész bort és egy rész ecetet; takarjunk rá egy tiszta kendőt és egy fődéllel fődjük be, mi után egy könnyű kővel nyomtassuk le. Minden nyolc vagy tíz nap alatt le kell mosnunk és folyvást tisztán tartanunk, így késő tavaszig is eltarthatók; mielőtt megfőznénk, néhány órával előbb friss vízbe tétessenek és áztatásnak ki.

1339. Paradicsomalmát párban egy évig, sőt tovább is eltenni.

Miután a paradicsomalmák megmosattak és több részre eltörettek, egy tiszta edényben főzessenek meg és egy szitán töressenek át, mi után hűvös helyen tizenkét vagy tizenöt óra hosszúra állni hagyandók; ezután minden nedves részei szűressenek le jól és sűrűje tiszta és száraz üvegekbe töltessék el, ezután dugaszoljuk jól be, miután ázott marhahólyaggal bevonván, spárgával kössük be jól, végre párban tizenöt percig kell főznünk. Lehet így egrest, kaprot és sóskát is télen át eltenni; az egres, ha félig érett, tisztítottassék meg és töltsük apró befőző-üvegekbe, dugaszoljuk be jól és marhahólyaggal bekötve, tizenöt percig hagyjuk párban főni. A sóskát vágókéssel összeaprítani és széles szájú üvegekbe kell tenni s ha bedugaszoltuk és bekötöttük, tizenöt percig hagyandók párban; a kaporral is éppen így kell bánni.

1340. Paradicsomalmát másképen.

E célra kisebb fajú paradicsomalmát választunk, melyben a vágások inkább csekélyek. Ezeket megtisztítván egy kendővel, 4 részre vágjuk és üvegekbe tesszük, itatós-papírral és hólyaggal megkötve, a kis szelencébe rendezzük és befődjük s egy fél óra hosszát pároljuk. Használatkor úgy kezelgetnek mint a frissek, melyekhez izre és színre nézve hasonlítanak is.

1341. Céklát befőzni.

A céklát sós vízben jó puhára főzzük, ha lehámoztuk, finom kerek szeletekre vagdaljuk és tegyük egy fazékba. Köménymagot, vagdalt tormaszeleteket hozzáadva, jó borecettel leöntjük. Így két napig állva

hagyandó, ezután használható. Az ily módon elkészített cékla marhahús mellé, különféle salátához vagy hideg halételek díszítésére stb. használható.

1342. Tököt eltenni.

A tököt gyalun metéltalakura aprítjuk, mint a főzelékhez szokás, ezután besóztatik, ecettel meglocsoltatik, hagyjuk egy keveset állni, mire könnyedén kifacsarjuk és üvegekbe töltjük. Ha félig borecetet, félig vizet fölibe öntöttünk, kössük be jó erősen hólyagpapírral és főzzük addig gőzben, míg az üvegekben gyöngyök mutatkoznak. Télen csak az üvegből kivesszük.

1343. Sódar besózása.

Négy nagy sódarra, melyeknek mindegyike $4\frac{1}{2}$ —5 kilót nyom, 2 kiló 24 deka só, 5 deka salétrom, 7 deka koriander, $\frac{4}{10}$ liter fenyőmag, két maroknyi kakukfű jön; ez utolsó megaprittatik, a fenyőmag és koriander pedig megtöretik darabosra; ezután tegyük a sót egy lábasba, keverjük hozzá a salétromot és izzó tűznél többszöri keverés közt melegítsük föl; már most a sódarok e melegített sóval dörzsöltessenek tenyér által be s kiváltképen a csontoknál; ezután a fűszereket vegyítsük össze és ezeket is dörzsöljük be, már most a sódarok egy faedénybe rakatnak, melyben azután azon lével, melyet maguknak vertek, de leszűrtük, öntözzük meg mindennap egyszer, sőt kétszer; forgassuk meg több ízben és három hétig hagyjuk sólében feküdni. Utolsó nyolc nap alatt az edényre egy födelet tegyünk és nyomtassuk le a sódarakat kövel; ezután füstre akasszuk, hol hűvös füstön három hétig hagyandók, ezalatt tökéletesen átfüstölődtek; de ha mégis tapintásnál még puhák volnának, még néhány napig a füstön hagyandók.

1344. Húst eltenni.

Ha naponta friss hús nem kapható — és azt, mint sok helyütt, egy hétig is eltennünk kell, — akkor oly helyen, hol nyáron sem *jégvermek*, sem *jégszekrény fölött nem rendelkezünk*, legjobban megóvhatjuk a megromlástól, ha azt salicylsavval meghintjük és bedörzsöljük, miből 3 gr. vagy egy tele evőkanállyal 6 kiló húsrá elegendő. (A salicylsavnak az a tulajdonsága, hogy se nem ártalmas, se nem kellemetlen ízű, hanem a rothadást és erjedést megakadályozza. Mielőtt a húst használatba vesszük, azt többször váltott hideg vízzel jól lemoszuk.) A hús addig bedörzsölendő, míg fehér színt felvesz, mire szellős helyre akasztjuk. Az előálló csontokat, valamint a zsírosabb részeket eltávolítjuk, vagy hintsük be nagyobb adag salicylporral. — Vagy pedig mártsunk egy kendőt salicylpor-oldatba, 3 gramm 1 liter vízre számíttatik, forgassuk ebbe a húst, baromfit vagy vadat és akasszuk egy mély kútba, vagy tegyük egy száraz homokkal telt faládába és állítsuk a pincébe.

Ha a húst bedörzsölés nélkül is hűvös, szellős helyen eltarthatjuk, akkor azt a legyek ellen óvnunk kell és úgy mint egy jégpincében, szabadon függni hagyjuk.

1345. Vaddisznóhúst befőzni és eltenni.

Vegyünk fél rész ecetet és fél rész vörös bort, néhány vöröshagymát nagy szeletekre vagdalva, azután kakukfűvet, babérlevelet, egész magyarborsot és kevés szegfűborsot. E szerekekkel kell a húst, de ne igen puhára, megfőzni, ezután e forradékban a hús betakarva, hűvös helyen hagyandó, mi után ecettel és olajjal elkészítve feladandó.

1346. Nyelvet beszózni.

A marhanyelv éppen azon mód szerint mint a sódar sózatik be, csak hogy a nyelv nyolc napnál tovább a sóban ne legyen s ezután már megfőzhetni; de ha meg is akarnánk füstölni, szintén nyolc napnál tovább a füstön ne hagyassék.

1347. Dalmáciai nyelv.

Válogassunk szép 2 marhanyelvet, veregessük meg jól, mire 80 deka sóval, 6 krajcárért salétrommal, 2 fej vöröshagymával és 1 fej foghagymával jó ideig bedörzsöljük, ezután tegyük egy edénybe, rakjunk rá egy követ, mire 8 nap múlva megfőzhetjük. Ugyanily módon a marha-, disznó- és ürühúst is készíthetjük.

1348. Tojást eltenni.

Télre kétféle tojást eltehetünk: 1-ször olyan tojást, melyet egészen felhasználunk, 2-szor pedig olyant, melynek sárgája a fehérétől elválasztandó. Az első fajtához jó tavaszi és nyári tojást veszünk, melyek meszes vízbe adatnak, de úgy, hogy az egészen befődjé. A második fajtához olyan tojást veszünk, melyek augusztus 15-től szeptember 8-ig tojva lettek, ezek gabonába, kölesbe, szitált hamuba fölfelé állítva rakandók, de úgy, hogy ne érintkezzenek egymással és tegyük hűvös helyre. Minden friss tojás egy évig eltart, ha folyékony üvegbe (fűszerkereskedőknél megszerezhető) mártjuk és szárítani hagyjuk; szintúgy vékony gelatine-oldatba is adhatjuk, onnan egyenkint kivesszük és száraz gipszlisztben hengergetjük.

1349. Rácürmös készítése.

Érett és szép feketeszemű szőlőt válassz, szedd ki közüle a hibás szemeket; ha poros, mártsd vízbe és rakd abrosszal terített asztalra, hogy megszikkadjon. Ekkor egy tiszta hordót kénygyertyával kifüstölsz s az egyik fenekét kiveszed; a másik fenekét szórd be örömmel, hints rá fél marék szegfűszeget, ugyanannyi fahéjat, rakj rá három sorjába szőlőfeje-

ket, tégy rá ismét ürmöt, repcét, szegfűszeget, fahéjat és azután megint három sor szőlőt s így tovább, míg a hordó megtelik. Tetejére tégy ismét ürmöt, fahéjat és szegfűszeget, öntsд tele jó vörösborral, tedd vissza a hordó kivett fenekét, szorítsд az abroncsokat a hordóra s hadd 14 napig állni. Azután szűrd le az ürmöst üvegekbe, dugaszold be és tedd hűvös helyre. Ha a hordóban maradt szőlőnek nincs már ereje, főzz belőle pálinkát.

1350. Borecet készítése.

Ha új ecetet szándékozunk készíteni, már korábban szükséges a bort egy tág befőzőüvegbe tenni, kössük be ezután fátyolruhával és adjuk a konyhában oly helyre, mely egyenlő meleget tart. Ha egy idő múlva valami bőrféle a bor felszínén mutatkozik, akkor az üveget megrázogatjuk, hogy a bór az üveg fenekére sülyedjen, mert az az ecetágyképződést előmozdítja. Ezen nyálkás bőrt azután egy széles ecetes palackba adjuk, melybe 1 liter borecetet töltünk, hozzá a savanyúvá lett bort és hagyjuk mindaddig állni, míg az jó savanyú lett, mielőtt újra bort utána töltünk. Kezdetben csak igen kevés ecetet szabad elvenni, míg az ecetágy szaporodik, de ha az ágya jó erőssé vált, akkor legjobb: ha minden 4 héten letöltünk róla ecetet, helyébe azonban mindig annyi bor ráöntendő, amennyi ecetet elvettünk; természetesen előbb megkóstoljuk, hogy kellő savanyú-e. Ilyen módon évekre biztosíthatunk magunknak egészséges jó borecetet.

1351. Mustár készítése.

Főzzünk szüretkor 14 decilitert a legjobb mustból egy edénybe, habozzuk le szorgalmasan, miután addig forralandó, míg félig befőtte magát. Előbb azonban vegyünk 28 deka mustármagot, törjük finomra, szitáljuk (a gyógyszerértárban mustárlisztet is vehetni) és keverjük jól a befőtt mustba, töltsük kis üvegekbe, dugaszoljuk be jól, mire a palackok tetejét pecsétviaszkkal bevonjuk. Ezen mustár hűvös helyen egy évig is eltartható.

1352. Sajtot eltenni.

A sajtot erős sósvízbe mártott vászonkendőbe göngyölítsük és egy deszkán száraz pincében elteesszük. Minden 3—4-ik napon a kendőt újra sósvízbe áztatjuk. Nagyon sós, száraz sajtot gyakrabban sörrel nedvesített kendőbe takarunk. Kisebb sajtdarabot pedig üvegbura alatt elteszünk.

1353. Írósvajat hosszabb időre eltenni.

A fazekakat öblítsд ki jól meleg vízzel, hints az edények fenekére sót, a szeptemberben készített friss írósvajat tömködd bele oly erősen, amint csak lehet, felül simítsд el jól, szórj rá ismét sót s aztán zárd be jól az edényeket, hogy levegő ne férhessen hozzá, és tedd hűvös helyre.

1354. Mustárvaj.

14 deka friss írósvaj két keményre főtt tojásnak sárgájával jól összehabarva, finom szitán átszűrendő, ezután keverjük három evőkanálnyi jó mustárral össze és fűszerezzük sóval és finomra törött fehér borssal.

1355. Kiváló szárdellavaj fűszerekkel.

Tizenkét szárdella hosszában felbontatik egymásután, ha szálkát kivettük, mossuk meg jól, vagdaljuk finomra össze, vegyítsük finomra vagdalt sóskával, petrezselyemmel, tárkonnyal, metélő- és mogoróhagymával, törjük mindezt mozsárban 28 deka friss írósvajjal, míg jól összekeveredett, ezután szűrjük át szőrszitán.

1356. Rákvaj.

Huszonnégy közép nagyságú rák megmosatván, sózott forró vízben gyorsan megfőzetnek, ezután ha kihültek, farkacskáit kiszakítjuk, testéből a feketét kivesszük, a többit mind 14 deka írósvajjal finomra törjük és lassan pároljuk, míg az írósvaj habzani kezd és szép vörös színt mutat, ezután durva tányérkendőn át keményen hideg vízbe préseljük és állni hagyjuk, míg az írósvaj sűrű lett, mely ezután apró labdacsokra összegyűrendő.

FÜGGELÉK.

A fölszeldelésről.

A fölszeldelés ugyan nem nagy, de azért mégis nehéz, sok figyelmet, gyakorlatot, a különböző húsrészek és izmok helyzetének, valamint a csontok elválasztó ízeinek pontos ismeretét igénylő művészet: mert

Első szabály valamennyi húsféle fölszeldelésénél az, hogy a rostokat mindig keresztben messük át, miáltal minden húsféle nemcsak tet-szetősebbé és kinálkozóbba válik az élvezésre, hanem könnyebben emészt-hetővé is tétetik.

Második szabály, hogy e darabok se nagyon nagyra, se nagyon kicsire és különösen, mint már említettük, sohasem a rostsálakkal egyirány-ban vágassanak; továbbá ép oly kevésbé szabad csak oly darabokat vágdalni, melyek mint ingyenc-falatok ismeretesek, hanem lehetőleg minden darabhoz a legjobból és a kevésbé jóból is adassék valami.

Harmadik szabály az, hogy törekedjünk minél szebb darabokat vág-dalni és azokat szép rendben a tálba elhelyezni, hogy az egész a szemre kedvező benyomással legyen.

Negyedik szabály végre, hogy a kezek a szeldelésnél sohase jöjje-nek a sülttel érintkezésbe; mert ha ez a konyhában néha megtörténhetik is, benn az asztalnál a legnagyobb mértékben illetlen volna.

Elég eset van rá, hogy egy ügyes fölszeldelő egymásután több sültet fölszeldelhet anélkül, hogy kezeit egyszer is meg kellene törölnie.

A célszerű fölszeldeléshez egy deszkán vagy fatányéron kívül szükséges még egy igen éles, vékony, de azért erős kés, egy kétágú villa és jó fenő-acél.

Következnek tehát a rajzok és magyarázatok, amelyek szerint a kü-lönböző sülték fölszeldelendőik lesznek. A számok- vagy betűkkel jelölt vonalak a sorrendet, valamint az előforduló metszéseket jelentik.

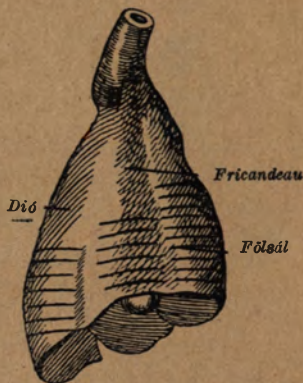
Borjucomb fölszeldelése.

A puhára sült borjucombnak először felső részét, az úgynevezett fricandeaut, választjuk le, azután a közepén fekvő diót és az ehhez érő kis diót fejtjük ki, utoljára pedig a fölsált választjuk le a csonttól. A csontot egy rizstalapzatra erősítjük, a diót késfoknyi vastagságú szeletekre

vágjuk fel, a rostokat keresztbe metszvé, és szépen a csont egyik oldalán rendezzük el. A fölsált szintén lehetőleg vékonyan szeldeljük fel, és a csont másik oldalára helyezzük. Ezután a kis diót vágjuk szép szeletkékre és a kettő közé tesszük, végre pedig a fricandeaut osztjuk fel, mindig arra ügyelvén, hogy a rostokat keresztben vágjuk át. Ezt legfelül tálaljuk a többi húsrá, mi által a borjucomb eredeti alakjában marad és könnyen hozzáférhető a körülszolgálásnál.

A borjuvesés fölszeldelése.

A borjuvesés a comb végcsontjától a második bordánál kezdődik és az egész hátgerinc hosszán áterjed. A fölszeldelés megkönnyítésére a végcsont még nyersen kifejtetik és a gerincscsont egy éles húsbárdal megrövidítetik. Ha a borjuvesés szép puhára megsült, fordítva tesszük a deszkára és először a vesét vágjuk ki belőle, azután a három első bordát szeljük le kissé oldalasan; a többi húst ugyanígy szelvé, tovább, a pecsenyét tálra rendezzük. A veséről kissé letisztítjuk a vastag hájat és vékony szeletkékre vágjuk fel, melyeket legfelül rendezünk a kitálalt húsrá. —



A borjucomb felszeldelése.



A borjuvesés felszeldelése.

Ezen pecsenye fölszeldeléséhez okvetlenül szükséges egy igen éles kés, nehogy a vékony, jóízű bőr elszakadjon, hanem hogy minden hússzeleten karikában maradjon. — A pecsenye egy kevés lével leöntve adatik asztalra.

Borjuoldalas.

Miután ez folytatása a vesedaraboknak az utolsó bordáig, fölszeldelése hasonló módon történik.

Borjuszegy.

A borjuszegy majd mindig megtöltve süttetik, mi miatt a porcogók a késnek ellentállván, a fölszeldelés némi nehézséggel jár. Szükséges tehát, hogy a szegy a taglaló-tányéron megfordíttassék, a porcogók lehetőleg eltávolíttassanak és a csontok kihúzással, mi után a borjuszegy igen éles késsel ujnyi széles szeletekre vágatik, melyek szépen sorban úgy rendeztetnek a táltra, hogy a töltelék látható legyen. Ezen pecsenye is lével leöntve adandó asztalra.

A borjufej fölszeldelése.

A borjufejből mindenekelőtt egy csemege-kanállal a szemeket kiemeljük; miután ezek sokak által finom csemegének tartatnak.

Az első metszéssel (2—7) a koponyát széthasítjuk és belőle a velőt gyorsan kiszedjük.

A másodikkal (8) a jobbfület vágjuk le.

A harmadikkal a balfület.

A negyedik metszés a szájtól jobb- és balfelé a fülekig irányoztatik, miáltal az egész alsó állkapocs a fejtől elválasztatik.

Az ötödikkal a nyelvet vágjuk ki és azt szélességében apró lapokra metszván, minden lapocskára egy kanállal kevés velőt teszünk és sóval, borssal meghintjük; a hatodik metszéssel a jobb, a hetedikkel pedig a bal felső állkapocs (5—6) lesz szétaglálva, ami után a többi részek fölszeldelése következik.

A főladásnál a tál közepére a szemek és fülek jönnek; azután a többi darabkák; a tál karimájára a nyelv-lapocskák. Lehet még egy kevés zöldséggel vagy más egyébbel egy kis díszítést adni rája.

A malac fölszeldelése.

1. A villát az orrlyukakba szúrjuk és a késsel a fejet egy metszéssel levágván, azt két részre osztjuk és a velőt belőle kivesszük.

2. A villát a nyakába szúrjuk s a jobbcomb egy felső- és hátmetszéssel levágjuk.

3. A jobb előláb levágatik.

4. és 5. A balcomb és előláb levágatik.

6-tól egész 13-ig. Metszések az orján keresztül, melyek a szép, ízletes darabokat szolgáltatják.



A borjufej fölszeldelése.

14., 15. és 16. Az alsó has-részeket két oldalt három darabra osztjuk; amely darabok azonban nem igen jóízűek. A 17. metszés végre a fart osztja két részre.



A malac fölszeldelése.

A malacnak igen forrón kell az asztalra jönni és különös gyorsasággal kell fölszeldelni, hogy bőre ropogós maradjon. — A velő bors- és sóval meghintetik és a fölaprított fejdarabokkal együtt egy tányéron legelőször adatik fel; mialatt azonban a szeldelés tovább folytattatik, s ha az egész malac illően föl van szeldelve, a darabok csinosan tálba helyeztetnek és szintén feladatnak.

Sertéspecsenye.

A sertésnek a combja, egész orja a vesék nélkül, ritkábban az előlapockák használatnak pecsenyének. Fölszeldelése a borjúsültékhez hasonlóan történik.

A sódar fölszeldelése.}

Miután a főtt sódar tökéletesen kihűlt, a bőr lefejtetik róla s lapos oldalával olyformán helyeztetik a deszkára, hogy a csont balfelé fekd-jék; ha ez megtörténik, a külső jelentéktelen húsdarabkák levá-gatnak s a csontot balkezünkkel fogva, a sódar gömbölyű oldalán az *a* betűnél egy ék-alakú bemetszést teszünk. Most azután mindig jobbfelé irányozva, az egész felső gömböt, a rostokat keresztülmetszve, kés-hát-vastagságú darabokra metéljük olyanformán, hogy mindegyiken a soványából és a szalonnásából egyforma arány legyen, amint azt a *b*, *c* stb. metszések mutatják. Ha ezzel készen vagyunk, a sódart megfordítjuk, hogy a csont a felső oldalon fekd-jék és így az



A sódar fölszeldelése.

alsó gömböt is, a rostok keresztbe metszésével, az *a* és *b* metszések szerint vékony lapokra vagdaljuk.

A sódar fölszeldelésére igen vékony, homorúan köszörült éles kés kívántatik, miután nem szabad a metszések irányozásánál a kést ide-oda tolni, hanem csak lenyomni és odább húzni. A csont felső és alsó részén levő húst, ha mindjárt rostjait nem is vágthatjuk el keresztben, mégis levagdalkjuk és a darabokat a tál fenekére helyezzük. A sódart lehet különféleképen föladni, azonban legcsinosabb, ha lapokra van metszve és középebe retek- vagy írósvajból virágokat s ezekhez petrezselyemzöldjéből leveleket csinálunk; a tál szélére azután néhány vékony sódarszeletből tölcseréket, aszpik- vagy tormával megtöltve, helyezünk. Lehet úgy is, hogy fölszeldelés után ismét összerakjuk és eredeti alakjában adjuk föl az asztalra.

Kirándulásokkor vagy utazás alkalmával lehet egy cipó tetejét levágni s a belét egyformán kivájván, a már fölszeldelt sódart belerakni, a tetejét ismét rátéve, papírral vagy madzaggal jól becsomagolni.

Meleg sódar fölszeldelése.

A sódart a forratból kiemelvén, a deszkára tesszük és a csont körül a bőrt meghagyván, az egész sódarról óvatosan lehúzzuk. Ezután a sódar egész felső részét egy vágással a csontig levágjuk, mi után a jobb és bal oldalt egy darabban szeljük le a csont mellől. — A csontot egy sódaralakú rizstalapzatra helyezzük és az oldalrészeket finoman fölszeldelvén, úgy mint voltak, a csont mellé rakjuk. Utoljára a felső részt vágjuk szép darabokra, melyeket a deszkán összetolunk s egy kést dugván alájuk, a már kitálalt sonkarészekre emelünk. Az így tálalt sódar úgy néz ki, mintha egész volna; madeira-mártással vonjuk be és különféle főzelékkel rakjuk körül.

Ürücümb fölszeldelése.

Az ürücümb ugyanúgy szeldeltetik föl, mint a borjúcumb. A szárcsontot ki szoktuk belőle fejteni és a húst egy zsinórral összekötvén, úgy sütjük vagy pároljuk. A végcsontot, mely a pecsenyével sült legyen, a táltra tesszük és a szép egyenletes szeleteket hozzá illesztjük, miáltal a pecsenye ismét combalakot nyer.

Báránhát és comb fölszeldelése.

Újabb időben nem szokás egy egész báránynegyedet egyben elkészíteni. A hát külön süttetik meg és bordánkint vagdaltatik föl, míg a combból a csontokat kifejtvén, azt jól össze szokták kötözni s ha megsült, vékony szeletekre vágni. Ezek szépen összetolva rendeztetnek el a kitálalt hát mellett.

Főtt marhahús fölszeldelése.

A fartő izomzatának összefüggését a felületén levő kövér csíkról könnyen felismerhetni; ezen csíkok hosszában tehát egy könnyű metszést teszünk, ami által az izmok igen könnyen szétválaszthatókká lesznek; az így szétválasztott izmok most, a rostok keresztbe metszésével, tetszés szerinti vastagságú lapokra metszetnek. Ezen lapok vagy tálba helyeztetnek vagy pedig ismét összetolva, egész darabformában adatnak asztalra.

A szegyej fölszeldelése.

Először a vastag, kövér réteg, amely a porcogókat takarja, vágatik le; mit azonban nem szokás földni, hanem a konyhában, fölolvasztva, más egyébre használtatik föl. A hús a porcogókkal és a még rajta maradt kövérral együtt egy igen éles késsel, a rostok kissé rézsútos keresztbe metszésével, kisujnyi vastagságú szeletekre vágatik és tetszés szerinti garnirozással földatik.

Fölsár- vagy fehérpecsenye.

Ezen sültet könnyen fölszeldelhetni; a-tól kezdve, mint az ábrán látható, vékony harántos szeletek vágatnak, az elejét I. és végét II. dísbédeknel nem szokták fölvágni, mert a hús ott szárazabb.



Fölsár- vagy fehérpecsenye fölszeldelése.

Marha- vagy angol-sült fölszeldelése.

A fölsár, t. i. a marhának combjától kezdve a két első bordán fölül terjedő része legalkalmasb és legjobb a sültekre. Először is keresztmetszésekkel a parázs-sültet laponkint kivágjuk s azután a külső húsrészeket, szintén lapokra metélve, szétdaraboljuk. Megjegyzendő, hogy minden metszést tölcésrszerűen és rézsút kell irányoznunk, — miután ezen sülteknél csak hosszdarabok vannak — a rostok keresztbe metszésére. A szeletek tálba helyeztetvén, levükkel leöntve, az asztalra adatnak.

Boeuf à la mode fölszeldelése.

Ezen sülthez a medenceizmok, vagyis a comb mellső oldalán fekvő hústömeg választatik. A szeldelésnél a rostok keresztbe metszésével vékony, tenyérnyi darabok vágatnak és a tálban az egész egy darabba ismét összetolatik.

A vesepecsenye fölszeldelése.

Vesepecsenyének a hátgerinc-csontok belső oldalán levő s a végcsonttól a harmadik bordáig terjedő négyszög fölsárdarab használtatik. A fölszeldelésnél először is a sok kövérség lesz eltávolítva, azután a rostok kissé rézsútós keresztbe metszésével darabokra vágatik s eredeti alakjára összerakván, a tálalásnál a kiömlött lével leöntetik.

Rostélyos fölszeldelése.

A rostélyost az első bordától a gerinc hosszában a nyak fölé terjedő s az ott levő hézagot betöltő erős izom adja.

Ezen húsdarab igen sok kövérséggel van takarva és beeresedve, finom rostú, porhanyós, jóízű és bármely készítmódra alkalmas. Ha rostélyost akarunk belőle, akkor a bordákkal együtt át kell metszeni, puhára veregetve, megsütni és csak ezután darabokra szeldelni. Párolt rostélyosnál a bordánként szétvagdalt darab ismét összetolatik és saját levével leöntetik. Tálalásnál sokféle körítést alkalmazunk.

Galambok fölszeldelése.

Ezek, ha nagyobbak, először középen két darabra metszetnek és azután minden darab még egyszer kétfelé metszetik.

Kisebb galambok, miután ezek többnyire megtöltetnek, csak két darabra és pedig vagy hosszában vagy keresztben ketté metszetnek.

Vadgalambot sohasem szoktak megtölteni és ha sültve adatnak föl, akkor úgy lesznek fölszelve, mint a házigalambok. Melléjük azonban mindig valami körítés (Garnirung) adandó.

Sült csirke fölszeldelése.

A csirkét hátára fektetjük, olyformán, hogy a fej a jobb, a hátulsó rész pedig balfelé feküdjék s a villát a hasüregen keresztül farába szúrjuk.

Azután az első metszés A) következik, mellyel a fej a nyaktól elválasztatik.

- B) Középvágás.
- C) Felső metszés a balcombbon.
- D) Felső metszés a jobbcombbon.
- E) Második metszés a balcombbon.
- F) Második metszés a jobbcombbon.
- G) Hosszmetszés a mell baloldalán.
- H) Hosszmetszés a mell jobboldalán.

Most az oldalcsontok kifordíttatván, egy oldalmetszéssel a melldarab a gerinctől elválasztatik. A gerinc azután egy keresztmetszéssel a nyakváztól elvágatik és hosszában két részre metszetik. A melldarab szintén hosszában több kisebb darabra metszetik, úgy azonban, hogy mindegyiken egy kevés bőr is rajta maradjon. A fölszeldelés ezen módja azonban csak nagyobb csirkénél alkalmaztatik. Fiatal, kis csirke csak öt darabra vágatik, ugyanis a két mellrész a szárnyakkal, a két comb és a püspökfalat. A tálba helyezésnél a melldarabok mindig legfölül tétetnek.



Sült csirke fölszeldelése.

Kappon fölszeldelése.

A kappon fölszeldelése általában úgy történik, mint a sült csirkéé; csakhogy, ha a combok nagyok, a csuklónál ketté vágatnak; a szárnyak igen kicsinyre vágatnak le róla, hogy a mellrészen több hús maradjon. A tálba helyezés úgy történik, mint a sült csirkénél mondatott.

Pulyka fölszeldelése.

1. A balcomb levágatik.
2. A jobbcomb levágatik.



A pulyka fölszeldelése.

3. A csuklónál elosztatnak.
4. Minden oldalon három keresztmetszés.
5. A hát levágatik.
6. Három részre osztatik.
7. A mellhús a csont mindkét oldaláról.
8. A mell öt hosszú szeletre vágatik.

A pulykát rizstalapzatra szoktuk tálni és pedig először a hátulsó részeket tesszük a tálra, úgy hogy a combcsontok előre álljanak és ezek papírrózsába csavarhatók legyenek. Ezután a hátdarabokat rendezzük el hosszában a tál közepén, ezekre tesszük a mellcsontot és a szépen fölszeldelt mellhúst emellé rakjuk, mintha a pulykamell egész volna. — Zöldpetrezselyemmel diszítjük és forró pecsenyelével leöntve adjuk asztalra.

A liba fölszeldelése.

A villát a nyakba szúrjuk és azzal a libát erősen tartva, a fölszeldelést a mellrésznél elkezdjük.

1. A nyak lemetszetik.
2. Áthasítás középen.



A liba fölszeldelése.

3. A hátulsó rész kétoldalt levágatik.
4. A comb a csuklónál elosztatik.
5. Három ellenmetszés minden hátulsó negyeden.
6. A hátrészek a mellől elválasztatnak.
7. A mell mindkét oldala öt darabra fölszeldeltetik.

A hátdarabokat a tál fenékeire rakjuk s, mint más szárnyasnál, a melldarabokat helyezzük legfölül.

A vadlúd fölszeldelése.

Egészen úgy történik, mint a házilúdé.

A kacsza főlészdelése.

Legelőször is a combok egy felső és alsó metszéssel levágnak; ha nagyok, még a csuklónál is kettémetszetnek; azután a szárnyak vágnak le oly kicsire, amennyire csak lehetséges, hogy ezáltal a mellen több hús maradjon. Az oldalcsontok (Gabelbeine) kifordítatnak és a mellrész egy oldalmetszéssel a gerincről levágnak; a gerinc azután keresztben két darabra, a mellrész pedig hosszában tetszés szerint szeletekre vágnak.

A vadkacsza a házikacsához hasonlóan lesz felszelve; megjegyzendő azonban, hogy miután többféle vadkacsza létezik, ha pl. egy nagyobb fajta lesz főlészelve, a mellrész nagyobb számú szeletekre metszetik.

A szarvascomb főlészdelése.

A szarvascomb főlészdelésénél csak a belső izom vagy dió és a filé lesznek fölvaágva. A szelvést a filén kezdjük, olyformán, hogy balról jobbra, a rostok keresztbe metszésével rézsútos lapokra metéljük. Ezután a belső izmot szelvéjük föl, a laposra metszéssel annak közepéből indulván ki és úgy tovább két oldalt folytatván azt a combon; a többi húst, miután kemény rostú, nem adjuk az asztalra, hanem más ételneműekre fölhasználjuk.

Őzcomb főlészdelése.

Az őzcomb ugyanazon szabályok szerint szelvéttetik föl, mint a borjúcomb, csak hogy a szeletek valamivel vékonyabbak lesznek és főlészdelésük után eredeti alakjukra összetolatnak s a comb, mintha egész volna, egy kevés lével leöntve, adatik asztalra.

Szarvascímer főlészdelése.

Az egész címerről a hús, a gerinc és bordák mindkét oldalán végig, kissé hegyben végződve, vékony keresztlapokban levágnak, a vázról tökéletesen lefejtetik.

A fenmaradt vázról először a jelentéktelen nyakrész eltávolíttatik, a bordák egyenes vonalban olyformán lesznek levágnak, hogy belőlük legfeljebb tenyérnyi szélesség maradjon az egyenes címeren; ha ez megtörténik, a címet egészen ellapítva, egy hosszú tála tesszük és a nyert szeleteket szépen, természetes formájukra igazgatva, reáhelyezzük, a mártást külön csészében mellé adjuk és az egészet föltálaljuk.

Őzčímer főlészdelése.

Ennél ama két húszom a bordák és gerinc mentében óvatosan, egész hosszúságukban lefejtetnek és ezután kissé rézsútos vékony

szeletekre keresztbe metszetnek, a szarvascímer fölszeldelésénél mondtak szerint a levagdalt vázra előbbi alakokban rátétnak és mártással leöntve föltálattnak.

Vaddisznó combját fölszeldelni.

A fölszeldelésre szánt húsdarabok megválasztása, valamint a fölszeldelés módja is egészen a borjucombnál mondtak szerint történik; csak hogy a vaddisznó combjánál arra kell tekintettel lenni, hogy rostjai sokkal keményebbek a borjuénál és így azok a metszésnél mindig keresztben vágattassanak.

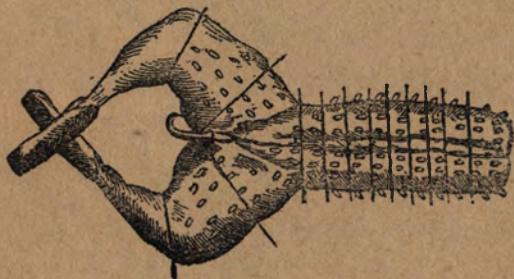
A vaddisznófej fölszeldelése.

Miután arról már elkészítése előtt az élvezhetlen szemek, csontok stb. el lettek távolítva, az itt különös figyelmet igénylő fölszeldelést a nyakmetszésnél elkezdhetjük, ahonnan kiindulva, szép, vékony lapokat vagdalunk, melyek azután a fején tovább egész a szem környékéig folytattnak. A lapokat csinosan egy tálba helyezzük és valami körülrakással melegen föladjuk.

Ha a vaddisznó egészben fölvágtatlanul, aszpikkal vagy saját kocsonyájával ékítve hidegen adatott föl, akkor a fölszeldelés úgy történik, mint a melegen mondott.

Sült nyúl fölszeldelése.

A nyúlgerincnél még a sütés előtt két ujjnyi szélességre a forgócsontok és a combcsontok is egy vésővel vagy úgynevezett nyúltörővel keresztültörétheznek. Ha ez nem történt, akkor a fölszeldelés nehézségekkel jár, mert a forgót ismételve keresztül kell metszeni és ott, hol két forgó össze van kötve, mindig rézsút és fűrészelés forma úgynevezett nyiszálással a gerincdarabokat az ábra szerint széttaglalni.



A sült nyúl fölszeldelése.

Az úgynevezett vadászfat a rajta levő húsrészekkel, amelyek a legtöbb vadízzal bírnak, most gondosan kifejtetik és különös kedveltsége miatt külön adatik föl.

Ezután a combok fejtetnek le s mindegyikük három részre osztatik. Ha netán a sütés alatt a szőrös sarkcsontok is rajta hagyattak, most azok levágtván, eltávolíttatnak.

Végül a kereszt- vagy farcsíksontok lehajlítottán, két darabra metszetnek s a tökéletes fűszelvény után az egyes darabok ismét összerakottnak és a sült egész alakjában lével leöntve, asztalra adatik.

Sült házinyúl fűszelvénye

egészen a mezei nyúléhoz hasonló módon történik.

A fácán fűszelvénye.

1. A fácán ketté osztatik.
2. A combok levágnak.
3. Három részre osztatnak.
4. A mellrészek a háttól elválasztatnak.



A fácán fűszelvénye.

5. A mellrészek hosszában 5 darabra szelvéstetnek.

A fácánt úgy tálaljuk, hogy lehetőleg úgy nézzen ki, mintha egész lenne. A fejet egy ezüst nyársra tűzzük és egy kenyér kérgébe vagy rizstömbebe erősítjük, a szárnyvégeket pedig szintén a kenyérdarab mellé tesszük, hogy a tál szélén feküdjenek.

Szalonka fűszelvénye.

A szalonka általán véve úgy szelvéstetik föl, mint a sült csirke; ugyanis először szárnyai és combjai metszetnek le, azután a mell vágatik le és két egész négy részre osztatik, végül pedig a váz lesz földarabolva.

A tálba helyezésnél minden darabhoz az úgynevezett szalonkabél pirított zsemlyeszeletekre kenve is hozzá adatik.

Sárszalonka (Becassin).

Többnyire fölvágtatlanul v. legfőlebb két darabra osztva lesz föladva.

Fogoly fűszelvénye.

A fogoly többnyire csak hosszában két darabra osztva vagy legfőlebb négy részben adatik asztalra.

Igen nagy fogoly azonban a kisebb sült csirkéhez hasonlóan lesz földadva.

Fenyőrigó, fűrj stb. egészben adatik asztalra.

A zsirban sült ételek, kivéve a húst (legyen az mellékétel vagy tészta) a tálban többnyire asztalkendőre teendők.*) *Lepények, pástétomok, torták* a fehér papirba burkolt tortapléhvel együtt szintén ilyenre adatnak. *Tálban sült tészták* asztalkendővel betakart lapos tállal szolgáltatnak föl. *Gőzben főtt tésztások öntettel* felhajtott karimájú tála jutnak és ami netán a léből vagy créméből bele nem fér, azt külön mártáscsészébe kell adni. *Hideg pudding, kocsonya***) stb. lapos tála borítottak; *kompó, gyümölcs-kocsonya, fagylalt* felhajtott karimájú üvegtálba adandó. *Sütemény* tészta helyett lapos tála vagy tányérra rakatik; a *csemege*: finomabb sütemény, cukrozott mandola, glancírozott gyümölcs, préselt és bevont gyümölcs, gyümölcssajt stb. külön asztaldíszletre vagy csinosan kivágott papírral befödött tányérokra helyeztetik; a *mézet* csemegeként vagy ozsonnára, lépekben, üvegcsészébe, fedővel betakarva, kicsurgott mézet üveg- vagy porcellánedényben (vajascsészében) befödve és rozskenyérszeleteket, diót vagy vaját külön tányérokra hozzáadunk. *Sajtot*, mely úri asztalon ritkán hiányzik, vagy egész darabban, üvegfödél alatt, vagy hosszúkás szeletekre vágva szolgálhatni föl.

A modern asztal terítése.

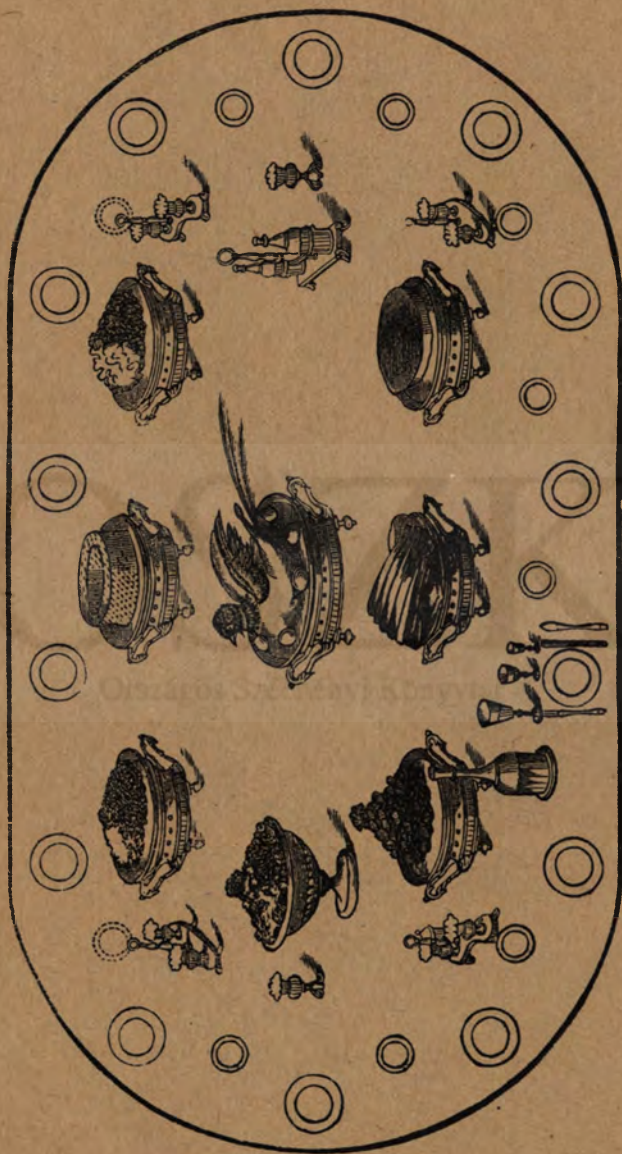
I.

Reggeli asztal 14 személyre.

Az asztal mindenkor olyan oltár volt, melyen a legtöbb ember igen szívesen áldoz. Az élet örömeihez hozzátartozik a társaságban való étkezés és minél díszesebb, szemkápráztatóbb az asztal, minél ízletesebben vannak felmutatva az étkek, minél pazarabb a fény, a virágillat és a szőlő nemes

*) Hajtsuk össze az asztalkendő négy végét a közepén, és ha a tál nem igen nagy, még egyszer, ezután fordítsuk meg, míg az egyik kézzel alul, a másikkal felülről megfogluk és így a lapos tála adjuk. Most a négy csúcsát fölfelé a közepén összehajtjuk és a tálon kiálló sarkokat — alátörve behajtjuk, mi által nyolcszögű lesz. Ily módon hagyjuk, ha zsirba sült tésztát vagy gesztenyét, vagy burgonyát az asztalkendőbe szándékozunk adni. Ha pástétomot vagy más efféléit ráadunk, akkor a csúcsokat a közepiből a széle felé visszahajtjuk. Ha hosszú tálon, például füstölt kolbászkákat az asztalkendő közé adni akarunk, akkor a két végrészt a közepe felé összehajtjuk, azután megfordítjuk és ismét a hosszú részeket a közepére hajtjuk, mire az asztalkendőt mind a két felén a tál hosszában aláfelé behajtjuk, mire a sarkokat szintén alá felé behajtjuk, miáltal ez a tojásdad tálhoz alkalmazhatóvá válik.

**) A kiborított kocsonya körül üresen maradt tál fenekét hasonló, apróra vagdalt kocsonyával körülrakjuk, mihez édes kocsonyáknál egy részt külön összeállni hagyunk, hogy ezen célra fölhasználhassuk.



Reggeli asztal 14 személyre.

nedve, annál magasabb hullámokat vet a kedv. — Az asztal díszes felszerelése ennélfogva most már a mindennapi szükségek sorába tartozik. Aki szerét teheti, asztalát naponta virággal és szép gyümölcsessel díszíti, azon általánossá vált elvből indulva ki, hogy a szem is megkívánja a maga részét az örömből. Jónak láttuk tehát, a jelenlegi divat szerint, néhány utasítással szolgálni kedves olvasónőinknek, ezúttal, a vadászhidény kedvéért, egy reggeli asztal képével kedveskedve, mely a tetszetős terítés minden részére kiterjed. — Minden efféle reggelinél a hideg konyha főszerepet visz. Kezdetnek egy csésze meleg, tiszta leves szolgáltatik föl. Vadászhidényél a vad játszik főszerepet, különben mindennemű hideg sült, hideg pástétomok, hideg hal és sódar, friss kolbász (disznóöléskor) alkalmas. A hering és zöld saláta nélkülözhetetlen és az italok közt a likőr áll első helyen, miután gyakran még a leves előtt is kínáltatik. Sütemények gyéren. Különös kívánságra teát is lehet adni. De rendesen nem szokásos. — Képünk (l. 461. lap) 14 személyre terített reggeli asztalt ábrázol. Közepén a szokás szerint dresszírozott, citrommal körülvett fácán. Ezt nagy hal, szépen díszített sódar vagy más, festői hatást tevő nagy sült darab is helyettesítheti. A teríték tányért, balról villát, jobbról kést és kanalat mutat. Három különböző pohár való minden terítékhez. Vizes, boros és cognacos pohárka.

A vizes és boros palackok szükség szerint osztatnak el a terítékek közt. — Asztali borok finom metszetű korsókban adatnak föl, a finomabbak saját üvegeikben és ragcéduláikkal — a hideg étkek, gyümölcs, sütemény, kocsonyák — képünk szerint — ízlésteljesen rendeztetnek el. Olaj- és ecettartók, fűszerek, tört cukor szintén három-négy teríték után ismétlődnek. Az abrosz finomsága és vakító fehérsége magától értetődik.

II.

Díszebéd 25 személyre.

Nem szükséges mondanunk, hogy a díszebédekre már hat, sőt nyolc nappal előre kell szétküldeni a meghívókat; a meghívandó vendégek megválasztásánál pedig tekintettel kell lennünk arra is, hogy egymással ellentétes viszonyban álló elemeket össze ne hívjunk. Az étkezés az élet egyik legkellemesebb foglalkozása s a társaság és érdekes társalgás főfűszerét képezi ezen élvezetnek. Kellemes társalgás azonban csak rokonszenves elemek közt képzelhető. Azonfölül a vendégek számát is mindig az ebédlő nagysága határozza meg. Nincs kellemetlenebb, mintha kicsi téren több ember kénytelen együtt étkezni mint ahány kényelmesen elfér. — Gondoskodnunk kell még a terem vagy szoba kellő szellőztetéséről — ha kikerülhető, ne legyen 13—14 fok melegebbnél több s a légvirágillatot leheljen. — Ábránk egy teljesen felszerelt, 25 személyre szóló ebédasztalt tüntet föl, közepén ezüsttálcán virágállvánnyal s körülötte a legtökéletesebb szimmetriában a különböző asztalékek, gyümölcsök, csemegékkel, apró



Díszebéd 25 személyre.

süteményekkel s nagyobb cukrász-remekművekkel. Az abrosz alá sűrű szőrtakaró való, hogy a tányérok ne csörömpöljenek. Efféle nagy ebédnél minden terítékhez ezüst sőtartó való, kis lapáttal, — a borok számához arányított különböző nagyságú poharak, míg a vizes és boros üvegek két-két teríték közt egyenlően csoportosíttatnak. A pezsgők nem állanak az asztalon. Az üveg- és ezüstnemű természetesen minél ragyogóbb, úgyszintén a damaszt asztalnemű is. Megjegyzendő, hogy az üveg- és porcellán egész készletekből való legyen. A különböző mintázatú tányérok és tálak a formára nézve össze nem illő üvegek és poharak a legrosszabb ízlésről tanuszkodnak. Igen nagy estélyeken, bálon s a 24 terítéket meghaladó ebédnél, elnézőbbek lehetünk. A vendégek helyét díszes, devizekkel ellátott festett kártyán jelölik meg, melyeknek utolsó lapjára az étlap írható. E téren a képzelet szabadon csaponghat s a fényűzést kedvelők igen értékes tárgyakat szoktak e célra kigondolni. Igen divatosak most a porcellánból készült, felállítható festett kis *menük*, melyekre az egész étlap íratik s használat után az írást ismét lemossák. Az eleven virág szintén nagy szerepet játszik. Az egy állvány helyett, ha az asztal nagy, három virágcsokor is alkalmazható; egy középen, a két kisebb a két végén. Falun, hol annyi a virág, a fényűzés e legszebb cikkét minden esetre alkalmazni kell. A meghívottak számára pedig a divat most igen kecses figyelemről gondoskodott. A hölgyek művészileg kötött mellcsokrot találnak terítékek mellett, az urak szintén elegáns gomblyuk-csokrot. — Aki nem akar annyit költeni, egyenlő kis csokrokat tesz minden terítékhez — magától értetődik, hogy eleven virágról van szó. Egy inas, szép párnán, gombostűket hord körül. Aki nem bír elegendő asztal-ékkal s nincs azon helyzetben, hogy rögtön előkeríttesse a hiányzókat — rezervben tarthat afféle aranyozott papírral bevont féldobokat, minőket a cukrászoknál látunk, melyek pár krajcáron megszerzethetők és a rájuk fölállított gyümölcsös vagy csemegés tányérok mégis sokkal előnyösebben veszik ki magukat, mintha egyszerűen az abroszon állának. Az asztaltól nem igen messze áll az elegáns szervírozó-asztal, melyen a váltásra szükséges tányérok, evőkészletek, behűtött borok állanak s a föladandó étek helyeztetnek el ideiglenesen. Meleg ételeknek minél forróbban kell feladatniok s hidegeknek kellő hidegen. A vörös borokat jó egy-két órával a használat előtt meleg szobába állítani — vagy pedig feladás előtt melegített asztalkendőbe göngyölíteni. — A terítésre utasítást ad a 463. lapon levő ábra. A vendégek elhelyezése, a szervírozás megkezdése az illemszabályok körébe vág.

ÉTLAPOK.

Húsevő- és böjtnapokon.

Útmutatás,

mely időszakban használhatni legjobban étkül a lentnevezett állatokat (áttekintésül az étel választásakor).

Kakas és kappan, őszer és télen.
Házi kacs, augusztustól februárig.
Liba, szeptembertől februárig.
Pulyka, októbertől februárig.
Ürü, júliustól decemberig.
Bárány, májustól szeptemberig.
Disznó, októbertől márciusig.
Malac, egész éven.
Vaddisznó, októbertől márciusig.
Szarvas, júniustól márciusig.
Zerge, őszer.
Őz, egész éven.
Nyúl, szeptembertől februárig.
Fogoly, szeptembertől januárig.
Szalonka, tavaszzer és őszer.
Császármadar, tavaszzer és őszer.
Fácán, októbertől áprilisig.
Hófajd, őszer.

Fürj és pacsirta, őszer.
Fenyőmadár, későn őszer.
Nyírfajd és süketfajd, tavaszzer.
Vadkacs, őszer és télen.
Vadlúd, őszer.
Osztriga, télen.
Rák, májustól szeptemberig.
Tengeri rák, télen.
Tengeri pók (grancevoli), télen.
Csigák, télen át husvétig.
Teknősbéka, télen és tavaszzer.
Békák, tavaszzer.
Besózott, füstölt és marinírozott halak egész éven.
Halak, leginkább őszer, télen és tavaszzer; — olyanok, melyek kivetetnek, csak hideg időszakban.
Pisztráng, egész éven át.

Étlap 10 személyre.

Húsevő napokon.

Consommé à la Orléans.
Timbales à la romaine.
Vesepecsenye-szeletek en crépinettes.
Karfiol, arany répa,
Pulard, kacs.
Salade à la russe.
Körte-kompót.
Parfait à la duchesse.

Francia polgári leves.
Velő-göngyöleg (croquettes).
Párolt marhacsúcs.
Zöldborsó, burgonya.
Pulyka, fácán.
Ugorka és zöld saláta.
Vegyes kompót.
Cabinet pudding.

Dessert és sütemény. Kávé.

Consommé à la royale.
Kékre párolt pisztráng sauce béarnaise-el.
Vesepecsenye filet-k à la Rossini mártással.
Stájer kappan.
Svéd saláta.
Meggy- és sárgabarack-kompót.

Soufflé au chocolat.
Potage crème de choux-fleurs.
Rajnai lazac, rák-mártással.
Őzhat à la Morland sauce Cumberland-al.
Pculard és fogoly.
Burgonya-saláta mustárral.
Amerikai conserve-kompót.
Kocsonyázott ananász-crème.

Gyümölcs, apró sütemény, sajt, kávé.

Nagy ebéd 20 személyre.

Consommé à la Monaco.
 Kis croustadok à la maréchale.
 Űrühát angolosan.
 Zöldeborsó.
 Csirke-ragu szüprém-mártással.
 Fácán szarvasgombával.
 Spanyol saláta.
 Vegyes kompót.
 Genois ananász-szeletekkel.

Potage à la St-Germain.
 Tengeri rák à l'Américaine.
 Borjúhát champignon-kásával.
 Zöldebab.
 Csirke-mellek ragout Godard-al.
 Szalonka és fogoly.
 Salade de saison.
 Űszibarack-kompót.
 Charlotte eper fagylalttal.

Friss gyümölcs, sajt, kávé.

Nagy ebéd 40 személyre.

Táplalé Harlekin módra.
 Tengeri rák bomba à l'Américaine.
 Párolt sódar vörös káposztával.
 Fogoly száلمي, ribiszke-mártás.
 Poulard.
 Francia saláta.
 Cseresznye-kompót.
 Spárga vajás morzsával.
 Vegyes fagylalt.

Csirke puré leves.
 Rák ragout vajás tésztával.
 Bárányhát zöld főzelékkel.
 Fácán-mell rizskéregben, madeira-mártással.
 Kacsa.
 Zöld saláta.
 Ringlóta- és birsalma kompót.
 Spárga vajás morzsával.
 Parfait.

Giardinetto, kávé.

Nagy ebéd 50 személyre.

Oxtail leves angolosan.
 Bouchées à l'orientale.
 Borjúcomb à la provençale, demi-glace.
 Űz-cotelettek áfonyával.
 Libapecsénye.
 Kiborított saláta aszpikban. Kompót.
 Csokoládés mandola-pudding berlini módon.

Potage à la régence.
 Fogas à la Chambord.
 Entrecôte braisée karimázva.
 Nyúl-escalopes madeira-mártással.
 Kirántott csirke.
 Görög saláta.
 Parfait hongrois.
 Dessert, kávé.

Étlap 10 személyre.

Bójt napokon.

Fehér áttört leves osztrigával.
 Omelette à la parisienne.
 Fogas rostélyon sütve, tatár-mártással.
 Zöldeborsó croutonokkal.
 Hideg tengeri rák, aszpikkal és zöld salátával.
 Barack soufflé.

Bójt consommé pisztráng-szeletekkel.
 Tojás à la Polignac.
 Süllő vajjal és burgonyával.
 Karfiol vajás morzsával.
 Kocsonyásított csuka zellersalátával.
 Túrós palacsinta.
 Gyümölcs, sajt, kávé.

Étlap 20 személyre.

Bójt napokon.

Bójt leves tengeri rákból.
 Halmajonnéz tojással.
 Mandolás csuka tormával.
 Spárga sauce mousselineal.
 Kirántott fogas, burgonya és madár-salátával.
 Kompót.
 Csokoládé-torta tejszínhabbal.

Karfiol-leves zsemlyekérgekkel.
 Kaviár jégömbben, vajás-zsemlyeszeletekkel.
 Ponty à la Chambord.
 Articsóka-fenekék zöldeborsóval.
 Békacombok zöld salátával.
 Kompót.
 Eperfagylalt hengerostyával.

Friss gyümölcs, sajt, kávé.

Bőjti ebéd 30 személyre.

Bőjti leves champignonokkal.
Sole a sütőben gratinírozva.
Rajnai lazac mayonnézzel.
Zöldbab vajjal.
Kirántott ponty orosz salátával.
Málna soufflé.
Rákleves rákfarkokkal.
Kövi félszegúszó angolosan.
Halas kagylók tojással.

Cardou pármái sajttal.
Pisztráng rostélyon sütvé zöld salátával.
Ananász parfait.
Hengerostya, ostyaszeletek.
4 tál friss gyümölcs.
2 tányér apró sütemény.
Torták.
2 tányér sajt.
2 tányér cukrozott gyümölcs.

Vacsora 12 személyre.

Bouillon csészékben.
Pisztráng kirántva.
Filets de boeuf à la Marengo, kari-mázva.
Csirke-mellek finom ragoutval.
Libapecsenye.
Ugorka és zöld saláta.
Amerikai kompót.
Gesztenye parfait.
Oxtail leves csészékben.
Rajnai lazac à la royale.
Ürü-cotelettek zöldbabbal.

Borjú-medaillonok, champignon-kásával.
Fácán nyárson sütvé.
Olasz saláta.
Sárgabarack-kompót.
Eper-bomba.
Hengerostya és ostyaszeletek.
2 tál friss gyümölcs.
Mignon sütemény.
2 tányér cukrozott gyümölcs.
2 tányér sajt.
Kávé.

Vacsora 30 személyre.

Hors d'oeuvre.
Teknősbéka-leves csészékben.
Rák-ragout vol au ventban.
Borjúcomb nyelv-puréevel.
Spárga vajás morzsával.
Stájer kappan.
Zeller és burgonya saláta.
Vegyes kompót.
Csokoládé-pudding.
Oglio leves csészékben.
Tengeri rák aszpickban mártással.

Fogoly száلمي áfonyával.
Paraj apró formákban.
Kacsapecsenye.
Zöld fejes saláta.
Cseresznye-kompót.
Parfait à la duchesse.
4 tál friss gyümölcs.
3 tányér apró sütemény.
2 tányér cukrozott gyümölcs.
2 tányér sajt.
Kávé.

Villásreggeli 10 személyre.

Consommé csészékben.
Osztrigák citrommal.
Borjú-cotelettek zöldborsóval.
Túrós rétes.
Consommé á la royale.

Kaviár vajjal.
Beafsteak rostélyon sütvé burgonyával.
Indiáni fánk.
Friss gyümölcs.
Sütemény.

Villásreggeli 20 személyre.

Consommé csészékben.
Havi retek vajjal.
Angol roastbeaf burgonya-kásával.
Alma-pite íróstésztaból.
Szardíniák citrommal.

Naturszelet parajjal.
Palacsinta barack-befőttel.
Friss gyümölcs.
Apró sütemény.
Cukrozott gyümölcs.

Villásreggeli 30 személyre.

Oxtail leves csészékben.
 Hideg felvágott.
 Halmajonnéz.
 Rumsteak à la maître d'hôtel burgonyával.

Párolt poulard rizzsel.
 Caramel-pudding.
 Friss gyümölcs.
 Sütemény.

Lunch**10 személyre.**

Hideg sódar aszpikkal.
 Stájer poulard.
 Saláta.
 Kompót.
 Apró sütemény.

15 személyre.

Kékre forrázott pisztráng kocsonyában remoulade-mártással.
 Naturszelet parajjal.
 Makaroni pármái sajttal.
 Friss gyümölcs.

Lunch 25 személyre.

Hideg vaddisznó tormával és befőttel.
 Füstölt marhanyelv burgonyakásával.

Poulardok sültve, zöld salátával.
 Ananász sorbet.

Déjeuner dinatoire 10 személyre.

Potage crème de volaille.
 Filets du Sandre à l'Americaine.
 Borjúdió à la provençale, főzelékkel.
 Fácán és poulard, salátával.

Vegyes kompót.
 Parfait és fagylalt.
 Gyümölcs, sajt, kávé.

Buffet bál alkalmára 80 személyre.

2 tál hors d'oeuvre.
 2 tálca sandwiches.
 2 tál hideg tengeri rák aszpikkal és mártással.
 2 tál hideg sódar aszpikkal és tormával.
 1 tál galantine poulardból.
 1 tál őzgerinc Cumberland-mártással.
 1 tál lúdmáj-pástétom strassburgi módon.
 2 tál pulyka és poulard vegyítve.
 2 tál orosz saláta.

2 tál vegyes kompót.
 4 tál apró sütemény.
 4 torta.
 2 tál ananász.
 2 tál narancsszelet.
 3 tál friss gyümölcs.
 3 tál cukrozott gyümölcs.
 3 liter Punch romain.
 Limonádé.
 Teasütemény.

Házi bálon feladható :

Teasütemény és sandwiches.
 Hideg halak aszpikkal és mártással.
 Hideg szalonnával tűzdelt vesepecsenye.
 Őzhát szálmival és ribizke-mártással.
 Pulyka, fácán és poulard sültve.

Vegyes kompót és saláta.
 Fagylalt és parfait.
 Torták, apró sütemény, gyümölcs, ananász.
 Limonádé, mandolatej, kávé.

TARTALOM.

Első rész. — I. szakasz.

A húslevesekről.

Lap

1. Javított húsleves.....	2
2. Barna leves	2
3. Javított leves úgynevezett consommé	2
4. Kenyerleves	2
5. Táplaleves kirántott hagyma- rikákkal	3
6. Francia leves.....	3
7. Francia polgári leves, úgyneve- zett pot-au-feu	3
8. Tört csirkeleves	3
9. Tavaszi leves.....	3
10. Fűleves (Turbolya)	4
11. Tiszta leves fás galuskával....	4
12. Leves »Royal«-al.....	4
13. Táplálé halgaluskával.....	5
14. Consommé à la Monaco.....	5
15. Marhahúsnedv (jüs).....	5
16. Vadhúsnedv (jüs).....	6
17. Táplálé szárnyas gombóckákkal Harlekin módra	6
18. Kartifolleves	6
19. Rákleves húsevő napokon....	7
20. Vadhúsleves lencsével	7
21. Oglio leves.....	7
22. Átvont szalonkaleves	8
23. Rizsleves csirkével	9
24. Májleves marhahúsleves nélkül	9
25. Leves dara-galuskával.....	9
26. Leves vajas galuskával	9
27. Leves tyúkpogácsával (royal)	9
28. Leves bekötettel	10
29. Leves libaaprólékkal	10
30. Szalonnás gombócleves	10
31. Zsemlyeleves	10
32. Leves ledörzsölt daragombóccal	11
33. Leves vagdalékfánkkal	11
34. Leves agyvelógombóccal.....	11
35. Leves májgombóccal	11
36. Leves sonkagombóccal	11
37. Leves májas hablepénnyel	12
38. Leves májrizszel	12
39. Leves tüdőtáskával	12
40. Szágóleves	13

Lap

41. Leves csontvelógombóccal	13
42. Leves lisztes hablepénnyel	13
43. Leves vagdalék- (ragout) gom- bóckákkal	13
44. Leves rizspogácsával	13
45. Leves ledörzsölt szalonnás gom- bóccal	14
46. Leves csiperkegombával (cham- pignon)	14
47. Consommé à la Orleáns	14
48. Olasz rizs levesbe.....	15
49. Vagdalék leves	15
50. Brünni leves — Potage à la Brunoise	15
51. Potage à la cardinale — Rák- leves halgombóccal	16
52. Parasztleves kirántott metélttel — Potage à la paysanne.....	16
53. Parasztleves más módon.....	17
54. Potage à la régence.....	17
55. Borsópüré-leves friss zöldborsó- ból	17
56. Spárgapüré-leves, spárga he- gyekkel	18

Betegeknek való levesek.

57. Beaftea leves.....	18
58. Könnyű csirkepüré-leves bete- geknek	18
59. Egyéb ajánlatos levesek bete- gek számára	18

Első rész. — II. szakasz.

A bőjti levesekről.

60. Tiszta halleves	19
61. Halleves magyarosan	19
62. Serleves	19
63. Csokoládéleves	19
64. Bőjti leves gyökerekből	20
65. Bőjti consommé pisztrángszele- tekkel	20
66. Zöldborsóleves	20
67. Borsóvíz bőjti ételekbe és bőjti levesekbe használandó.....	20
68. Fehér áttört bőjti leves oszt- rál-gával	21

	Lap
69. Zellerleves	21
70. Halikrásleves	21
71. Bójtí leves tengeri rákból (uraknak)	21
72. Békaleves	22
73. Törtleves	22
74. Füleves (Turbolya).....	22
75. Lencseleves	23
76. Lencsepüré	23
77. Borsópüré	24
78. Mandolaleves habosan	24
79. Kucsmagombaleves.....	24
80. Teknősbékaleves	25
81. Borleves	25
82. Tejfölleves	26
83. Korhelyleves	26
84. Korhelyleves más módon	26
85. Suhantott leves tarhonyával..	26
86. Paradicsomleves	26
87. Vöröshagymaleves galuskával	26

Első rész. — III. szakasz.

A hideg édes levesekről.

88. Hideg málnaleves	27
89. Hideg eper- vagy szederleves	27
90. Hideg ribiszkeleves.....	27
91. Hideg ananászleves	27
92. Hideg őszibarackleves	27

Első rész. — IV. szakasz.

A húsevónapi előétkekről (assiette).

93. Velő göngyöleg (croquette) ..	28
94. Velő göngyöleg sósakával	29
95. Béka karbonád burgonyával..	29
96. Timbales à la Romaine	29
97. Rizskarimás lúdmáj	30
98. Cromesquis	30
99. Májlepény (gâteau)	31
100. Borjúhús göngyöleg croquette	31
101. Finom ragú à la Richelieu ..	32
102. Íróstészta-tok	32
103. Kis pástétomkák à la reine ..	33
104. Agyvelőpép (Hirnpurée)	33
105. Vol-au-vent à l'orientale	34
106. Kappanmell osztrigával	34
107. Borjú kedesz franciásan	34
108. Borjú kedesz finom füvekkel	35
109. Ragú kagylókban	35
110. Borjúhús meridon	36
111. Lúdmáj kása (Mus) melegen	36
112. Pilaw (olasz módon)	37
113. Sodralék (rollade) csiperkegom- bával	37

	Lap
114. Nyúlmaradék csiperkegombá- val	37
115. Sódar kádka	38
116. Fűrj rizzzel	38
117. Galamb papirtekercsben	38
118. Fűrj-pástétomkák	38
119. Pilaw	39
120. Vajastáska vagdalékkal (ris- sole)	39
121. Kádka (pite) ragúval vagy szal- mival	40
122. Sodralék palacsintából	40
123. Palacsinta (omelette) sodralék vaddal	40
124. Töltött (fasírozott) malac	41
125. Szardella-töltelék	41
126. Finom húszaspik (kocsonya)..	41
127. Sodralék sonkából	42
128. Foglyok barna öntettel	42
129. Nyúlzszelet barna öntettel..	43
130. Lúdmájzszelet barna és fehér öntettel	43
131. Lúdmáj kása (Mus) hidegen..	43
132. Csirke-majonnéz	44
133. Strassburgi szarvasgomba-pás- tétom	44

Első rész. — V. szakasz.

134. Fehéren becsínált osztrigák..	45
135. Kirántott osztrigák	45
136. Friss sült osztrigák.....	45
137. Álosztriga	46
138. Jászkeszeg heringgel	46
139. Héringek rostélyon sütve	47
140. Hideg hal aszpikkal és majo- nézzel	47
141. Szardella-saláta mint asziett	47
142. Hal-majonnéz	47
143. Héring hideg mustármártással	48
144. Normandi tojás	48
145. Főtt tojás	48
146. Tojás-croquettek à la Bechamel	49
147. Tojás burgonyával (angol krumpli)	49
148. Tojás magyarosan	49
149. Rántott tojás spárgával és rák- farkacskákkal	50
150. Tojás à la Polignac.....	50
151. Tálba öntött tojás (Gesetzte Eier)	50
152. Töltött tojás	50
153. Vajban süttött tojás	51
154. Megfordított tojás	51
155. Tojás à la Javel	52

	Lap
156. Omlett kaviárral	52
157. Omlett à la parisienne.....	52
158. Hollandi tojás	52
159. Szerb omlett	53
160. Bibic tojás	53
161. Tojás ragúval.....	53
162. Ökörszem finom füvekkel....	53
163. Töltött csiga	53
164. Kéreg pástétomkák à la maré- chale	54
165. Finom tengeri rák saláta	54
166. Tengeri rák kocsonyásított olaj mártalékban	54
167. Szardiniák kocsonyásított olaj mártalékban	55
168. Kaviár jégöntvényben	55

Második rész. — I. szakasz.

A marhahúsról.

169. Marhahús à la jardinière	56
170. Boeuf à la mode	56
171. Boeuf à la mode másféleképen	56
172. Marhahús zöldségkéreggel....	57
173. Szegyej tormával borítva....	57
174. Töltött bordarész	57
175. Párolt marhahús	58
176. Znaimi pecsenye.....	58
177. Marhahúst izletesen elkészíteni	58
178. Marhahúst megbarnítani....	58
179. Pilaw hússal	58

Második rész. — II. szakasz.

Mártásokról.

180. Egyszerű fehér mártás.....	59
181. Sauce veloutée	60
182. Legirozott mártás.....	60
183. Spanyol mártás	60
184. Almás mártás.....	60
185. Egres mártás	60
186. Csipkebogyó mártás	60
187. Ribiszke mártás.....	61
188. Narancs mártás	61
189. Szarvasgomba mártás	61
190. Bordeaux mártás	61
191. Csiperke vagyis galóca mártás	61
192. Béarnaise mártás	61
193. Béarnaise mártás halakhoz..	62
194. Kaporna mártás.....	62
195. Ugorka mártás	62
196. Friss ugorka mártás	62

	Lap
197. Maderia mártás	62
198. Olasz mártás	63
199. Amerikai mártás.....	63
200. Kapri mártások	63
201. Lengyel mártás (nyelvhez) ..	63
202. Citrom mártás	64
203. Hideg torma	64
204. Mandolás torma.....	64
205. Paradicsomalma mártás	64
206. Sauce Robert (nyelvhez vagy borjúfejhez)	64
207. Rák mártás.....	64
208. Tengeri rák mártás.....	65
209. Crevette mártás (halszeletek- hez)	65
210. Szardella mártás	65
211. Sóska mártás	65
212. Zsemlyés torma mártás.....	65
213. Hideg mustár mártás	65
214. Hideg mustár mártások	66
215. Szarvasgomba mártás	66
216. Szarvasgomba mártások (más módon)	66
217. Metélő hagyma mártás.....	67
218. Mogyoró hagyma mártás....	67
219. Fenyőbogyó mártás (hideg vad- húshoz)	67
220. Mártás vadhúshoz	67
221. Vadhús mártás más módon..	67
222. Zöld mártás.....	68
223. Francia mártás	68
224. Hollandi mártás (halételhez)..	68
225. Citrom mártás.....	68
226. Vöröshagyma mártás	68
227. Kucsmagomba mártás	69
228. Suprême mártás.....	69
229. Mousseline mártás	69
230. Mousseline mártás halhoz....	69
231. Hollandi mártás spárgához vagy karfiolhoz	69
232. Magyar mártás halhoz	69
233. St. Genois mártás lazachoz ..	70
234. Majonnéz	70
235. Tatár mártás	70
236. Remoulade mártás.....	70
237. Ravigote mártás.....	70
238. Vinaigrette mártás.....	70
239. Diplomata mártás	71
240. Melegen felvert mustármártás	71
241. Hideg vajas mártás	71
242. Zöld remoulade mártás.....	71
243. Sárga remoulade mártás	71
244. Az alap mártások (mártalékok) készítésmódja	71
245. Besámel	72

Második rész. — III. szakasz.*A püréről.*

	Lap
246. Hagymapüré	73
247. Cardon (vad articsóka) püré	73
248. Szárnyaspüré	73
249. Szalonka, fogoly, fácán és vadkacsa püré	73
250. Champignon püré	73
251. Sódarpüré	74

Második rész. — IV. szakasz.*Főzelékekről.*

252. Főzeléket főzni	74
253. Spárgahegyek húshoz	75
254. Spárga mousseline mártással	75
255. Töltött tök	75
256. Vegyes főzelék	75
257. Burgonya göngyöleg (croquette)	75
258. Burgonya lyoni módon	76
259. Burgonya à la maître d'hôtel	76
260. Kirántott burgonya	76
261. Töltött burgonya	76
262. Burgonya rostélyossal	77
263. Burgonya főzelék majoránnával	77
264. Zöld borsó	77
265. Zöld borsó angol módon	78
266. Zöld hüvelyes borsó	78
267. Risi-bisi (Rizs borsóval)	78
268. Főtt articsóka	78
269. Articsóka zöld borsóval	79
270. Articsóka olasz módon	79
271. Articsóka	79
272. Paraj apró formákban	80
273. Kötött saláta írósvajas lével	80
274. Zöld bab	81
275. Töltött paprika	81
276. Hospot készítése	81
277. Hospot másféleképp	81
278. Sárgarépa kelrépával	82
279. Zöld és fehér karfiol	82
280. Karfiol írósvajas lében	83
281. Karfiol írósvajjal	83
282. Kék kelkáposzta gesztenyével	84
283. Kirántott kelkáposzta	84
284. Töltött kelkáposzta	84
285. Barnára párolt kelrépa	85
286. Töltött kelrépa	85
287. Fehéren párolt kelrépa	86
288. Borított töltött (fasírozott) kelrépa	86
289. Lencse foglyokkal	86
290. Káposztás fogoly	87

	Lap
291. Kelhajtások	88
292. Fehérrepa	88
293. Barnára párolt savanyú káposzta	88
294. Párolt savanyú káposzta rizskásával vagy burgonyával	89
295. Párolt savanyú káposzta másféleképp	89
296. Kolozvári káposzta	90
297. Kolozvári káposzta más módon	90
298. Szász káposzta	90
299. Paradicsom káposzta	90
300. Töltött káposzta	90
301. Savanyú káposzta csukával	91
302. Szalonnás káposzta	91
303. Káposzta csíkkal	91
304. Hajdu káposzta	92
305. Káposzta saláta	92
306. Kék káposzta almával	92
307. Töltött (fasírozott) édes káposzta	92
308. Spárga írósvajas lében	93
309. Savanyú tökkáposzta	93
310. Tök spárga módon elkészítve	94
311. Töltött jurgita-tök	94
312. Töltött paradicsomalma	94
313. Paraj	95
314. Fejes saláta	95
315. Pudding száraz borsóból	95
316. Csiperkegombát különféle karimázásra használva	95

Harmadik rész. — I. szakasz.*Baromfi becsináltakról.*

317. A baromfi elkészítéséről	96
318. Suprême fiatal csirkekből	96
319. Fácán vagy fogoly suprême	97
320. Csirkék vérmártással	97
321. Csirkék írósvajas lében karfiollal	97
322. Csirkefilet-k normandi módon	97
323. Csirkék zöld borsóval és rákfarkacsakkal	98
324. Pain de poulets à la Bonaparte	98
325. Magyar csirke paradicsommal	98
326. Poulard à la macédoine	99
327. Töltött csirkék	99
328. Töltött csirkék szarvasgombával (Poulets farcis)	100
329. Töltött csirkék lengyel módon	100
330. Csirkék frikaszszal	100
331. Panírozott, vajban sült csirkék	100

	Lap		Lap
332. Csirkepaprikás tejföllel.....	101	375. Borjúmell glásszal	114
333. Csirkepörkölt tarhonyával ..	101	376. Borjúmell citromlében.....	115
334. Zsírban sült csirkék francia módon	101	377. Borjú-dió à la Provençale....	115
335. Nyárson sült csirkék.....	101	378. Borjú-frikandó à la jardinière	115
336. Csirke rizzsel.....	102	379. Magyar borjúmell paradicsom- mal	115
337. Fehérrel párolt csirkék.....	102	380. Borjúpaprikás galuskával ..	116
338. Chartreuse fiatal kacsából..	102	381. Borjúszelet à la Tortue.....	116
339. Párolt kacsza apró vöröshagy- mával	103	382. Borjú eszkalop	116
340. Kacsák fehérrepa pürével....	103	383. Medaillonok borjúhúsból	116
341. Kacsák hús fással és kolbász- szal töltve	103	384. Borjúdarabok ürünpürével....	116
342. Becsinált kappanok	104	385. Borjúpörkölt	117
343. Pulyka francia módon	104	386. Borjúvelő citromlében	117
344. Töltött pulyka	104	387. Borjú-oldalszeletek barnára párolva	117
345. Pulyka angol módon.....	105	388. Mignonok borjúhúsból párizsi módon	117
346. Fiatal pulykából oldalszeletek frikandóban	105	389. Borjúcomb füstölt nyelvvel spékelve	118
347. Pulyka paprikásan	106	390. Borjúhát	118
348. Pulykamell ragú Godard-al	106	391. Borjúfej frikasszéban	118
349. Pulykahasé tojással	106	392. Mock-Turtel leves (álteknys- béka leves)	119
350. Kappan ragú Poulouse-al....	106	393. Borjú-füle à la financière....	119
351. Kappan osztrigával.....	107	394. Borjú- vagy báránfej töltve	120
352. Kappanragú chipolatával....	107	395. Borjúfűl vagdalékkal (ragúval)	121
353. Sodrálék kappanból	107	396. Irish-Stur (Egy neme az an- gol gulyáshúsnak)	121
354. Kappan à la Morland.....	108	397. Báránhát	121
355. Lúdmájjal töltött kappan....	108	398. Báránycomb à la maréchale	121
356. Motelote galambokból.....	108	399. Báránhús tárkony (Bertram) mártásban	122
357. Töltött galamb	109	400. Báránkotlettek à la duchesse	122
358. Galambmelletk à la Pompa- dour.....	109	401. Kirántott báránhús francia módon	122
359. Párolt galamb.....	109	402. Ürükotlettek	122
360. Galambok spárgahegyekkel..	110	403. Ürükotlettek francia módon	123
361. Galamb zöld borsóval.....	110	404. Apró ürü filet-k (mignons) ..	123
362. Párolt libamáj	110	405. Ürühús különféle módon....	124
363. Álszalonskavagdalék (szalmi)	110	406. Mutton chops.....	124

Harmadik rész. — II. szakasz.

Borjú- és ürühús-becsináltakról és ragúkról.

364. Beszózott borjúhús (hidegen teához)	111	407. Ürühát amerikai módon....	124
365. Borjúfej román módon.....	111	408. Ürühát à la crème.....	125
366. Borjúfej angol módon.....	112	409. Ragú borjúvelőből csigákban	125
367. Borjúhús pikáns mártással..	112	410. Ragú borjúhúsból.....	125
368. Borjú-steak	112	411. Rákragú csigákban	126
369. Császár-szelet	113	412. Ragú nyulból.....	126
370. Borjú kotlettek hálóban (cré- pinette)	113	413. Champignonok ragúval töltve	126
371. Borjú kotlettek à la royale	113	414. Finom tengeri rákragú	127
372. Kirántott borjú kotlettek ..	113	415. Szalmi nyulból vagy őzhúsból	128
373. Borjúszelet paprikásan	114	416. Nyul- vagy őzhát szalmival	128
374. Borjúmell szarvasgombával..	114	417. Kotlettek őzhúsból	128
		418. Spékelt (tüzdelt) máj.....	128
		419. Szalmi	128
		420. Borjúmáj à la Turbigette..	129
		421. Borjúmáj velencei módon....	129

	Lap
422. Őzragú francia módon.....	129
423. Űrűragú à la Nelson.....	129
424. Malacpapríkás	130
425. Sódar	130
426. Sertéshús tormával	130
427. Disznósajt (Presswurst)	130

Harmadik rész. — III. Szakasz.

Marha- és bárányhús becsináltokról, rostélyosokról, combokról és aszpikokról.

428. Vesepecsenye en crépinettes..	131
429. Vesepecsenye strassburgi módon	131
430. Párolt vesepecsenye	132
431. Vesepecsenye à la Marengo	132
432. Vesepecsenye hidegen felszeletelve	132
433. Spékelt vesepecsenye.....	132
434. Vesepecsenye filék májszelettekkel	133
435. Párolt vesepecsenye savanyú ugorkával	133
436. Töltött fehérpecsenye	133
437. Marhafark	134
438. Marhaszeletek à la duchesse	134
439. Vesepecsenye szeletek à la flamande	134
440. Filets sautés naturels.....	135
441. Rostélyon sült filék vagy beafsteakek	135
442. Châteaubriand	135
443. Châteaubriand à la matelote	135
444. Châteaubriand à la minute ..	135
445. Roastbeaf angolosan.....	136
446. Francia rostélyos	136
447. Töltött rostélyos	136
448. Salszeletet ízletesen elkészíteni	136
449. Marhapestsenye görög módra	137
450. Hideg marhahús.....	137
451. Űrűnegyed pörköelve	137
452. Űrűcomb francia módra ..	138
453. Rumsteak à la maitre d'hôtel	139
454. Entrecôte nyáron sütvé.....	139
455. Entrecôte à la royale	139
456. Côte de boeuf.....	139
457. Côte de boeuf braisée (fojtott marhaborda darab)	139
458. Vaddisznóhús elkészítése....	139
459. Vaddisznófej	140
460. Rostélyos szerb módon.....	140
461. Rostélyos magyarosan.....	140
462. Marhacsúcs	140
463. Marhacsúcs barnára párolva	141

	Lap
464. Marhacsúcs westfáli módon	141
465. Marha frikandó mint szalonnás pecsenye.....	141
466. Fölsál à la Chambord.....	141
467. Fölsalszelet magyar módon..	141
468. Aszpikot készíteni.....	142
469. Berakott aszpik.....	142
470. Hideg galantine.....	143
471. Kocsonyásított borjúfej	143
472. Szarvasgomba pástétom (lúd-májból)	143

Harmadik rész. — IV. Szakasz.

A halétekről.

473. A halakról általában.....	144
474. Angolna rostélyon sütvé....	146
475. Angolna angol módon.....	146
476. Leforrázott halak.....	146
477. Fogas csőben sütvé.....	148
478. Fogas à la Chambord.....	148
479. Fogas szeletek à la normande	149
480. Fogas szeletek à l'Americaine	149
481. Fogas szeletek à la crème..	149
482. Fogas rostélyon sütvé.....	149
483. Fogas a sütőben gratinrozva	149
484. Fogas hidegen	150
485. Tengeri halak készítési módja	150
486. Sole kirántva (Hat bibircsós félszegűszo)	151
487. Sole szeletek fehér borral....	151
488. Sole à l'Americaine	151
489. Halszeletek szarvasgombával	151
490. Halpapríkás halászosan....	152
491. Pisztráng nyáron sütvé.....	152
492. Pisztráng rostélyon sütvé ..	152
493. Kocsonyásított pisztráng ..	152
494. Kékre párolt pisztráng	153
495. Rántott pisztráng	153
496. Pisztráng szeletek vajban ..	153
497. Töltött csuka	154
498. Mandolás csuka	155
499. Sült csuka mártással	155
500. Csuka filék finom füvekkel..	155
501. Csuka göngyöleg (croquettes)	155
502. Szaggatott csuka savanyú káposztával	156
503. Lazac hidegen	156
504. Lazac mártással	156
505. Lazac szeletek	157
506. Lazac à la royale	157
507. Galóca kékre forrázva.....	158
508. Galóca a csőben sütvé.....	158
509. Leforrázott csuka tormával	158
510. Ponty csavarékok	158

	Lap
511. Ponty magyar módra	158
512. Galóca kocsonyában	158
513. Ponty à la Matelote.....	159
514. Kocsonyázott csuka v. kecsge	160
515. Ponty zöld mártásban.....	160
516. Ponty kéregben	160
517. Ponty à la Chambord.....	160
518. Kocsonyás cseh ponty.....	161
519. Ponty à l'Américaine	161
520. Ráchal készítemi módja	161
521. Süllő zöldpetrezselyemmel..	162
522. Süllő majonnézzel.....	162
523. Süllő rostélyon sütvé	162
524. Süllő leforrázva	162
525. Menyhal osztrigával	162
526. Menyhal kifejtett csigákkal és szarvasgombával.....	163
527. Kirántott menyhal	163
528. Menyhal rostélyon sütvé....	164
529. Közmakár rostélyon sütvé..	164
530. Harcsa angolosan.....	164
531. Spékelt harcsa	164
532. Harcsa pörkölvé	165
533. Sütött nyálkahal mártással	165
534. Kecsege au four	165
535. Kecsege frikasszirozva	165
536. Nyálkahal borral.....	166
537. Kecsege à la régence	166
538. Kecsege-pörkölt	166
539. Kecsege citrommártásban..	166
540. Tőkehal szardellával	167
541. Tőkehal más módon	167
542. Gadóc à la crème.....	167
543. Lazac majonnézzel.....	167
544. Gadóc-gerince flandriai már- tással	168

Békák, rákok, szárcsák, teknősbékák és csigákról.

545. Békacombok kis ragúval....	169
546. Békacombok bőjti pecsenye- ként.....	169
547. Békák petrezselyemmártásban	172
548. Rák fővé	169
549. Rák-paprikás	169
550. Rák-ragú	170
551. Rák zephir à l'Américaine..	170
552. Szárcsa barna mártásban ..	171
553. Szalmi szárcsákból	171
554. Szárcsák más mártásban....	171
555. Teknősbékák kocsonyában..	172
556. Teknősbéka vérmártásban..	172
557. Ragú teknősbékákról	172
558. Teknősbékák saját teknőjük- ben	172

	Lap
559. Osztrigák és kagylók elkészí- téséről	173
560. Tengeri rákok	173
561. Ragú csigákból.....	174
562. Csigák	174
563. Kövi vagy legnagyobb fél- szegűszo angolosan	175

Negyedik rész. — I. szakasz.

*Különféle tésztákról, írósvajas sütemé-
nyekről, porhanyó tésztákról és pásté-
tomokról.*

564. Írósvajas tészta készítése, mely minden koszorúzathoz, karimázathoz és pástétomhoz alkalmazható	176
565. Egyszerű könnyű írósvajas tészta	177
566. Minták, tésztakérgék és pásté- tómok kirakatásáról	177
567. Írósvajas tészta másképp, mely a szokásszerinti tésztások be- lül alkalmazható.....	177
568. Porhanyó tészta készítése ..	178
569. Burgonya-kása pástétomkák- ban	178
570. Írósvajas pástétom ragúval	178
571. Töltött pástétom.....	179
572. Pástétomkák párizsi módon	180
573. Pástétomkák orosz módon..	180
574. Rák-pástétomkák	180
575. Rizolok	181
576. Tál-pástétom	181
577. Kiborított rizs vadhússal ..	181
578. Hideg pástétom	181
579. Kis pástétomok (au naturel)	182
580. Kis pástétomok lúdmájjal és szarvasgombával	182
581. Pástétom főzelékkel	183
582. Hideg nyul-pástétom	183
583. Poulard-pástétom	183
584. Kis pástétomkák salpiconnal	183
585. Hideg óz-pástétom	184
586. Teknősbéka-pástétom	184
587. Hideg fogoly-pástétom szarvas- gombával	184
588. Hideg fácán-pástétom.....	185
589. Hideg pulyka-pástétom	185
590. Sódar-pástétom	185
591. Sonka szarvaskák teához....	185
592. Húsos tészták	186
593. Tőpörtös pogácsa	186
594. Tőpörtös pogácsa más módon	186
595. Vajas pogácsa	187

Negyedik rész. — II. szakasz.*Meridon, Pudding és más apró tésztá-
sokról chaudiereval. (olvasd : sodó)*

	Lap
596. Rák-meridon	187
597. Rizs-meridon	187
598. Pudding à l'orientale	187
599. Rizs-meridon másképen....	188
600. Ananász-pudding	188
601. Égő pudding	189
602. Mandola-pudding berlini mó- don	189
603. Cabinet-pudding angol módon	190
604. Csokoládés mandola-pudding berlini módon	190
605. Zsemlye-pudding	190
606. Pudding angol módra.....	191
607. Angol gesztenye-pudding ..	191
608. Burgonya-pudding sódarral..	192
609. Tört pudding	192
610. Császár-pudding	192
611. Gyümölcs-pudding	192
612. Hideg gyümölcs-rizs	193
613. Spanyol kenyér	193
614. Habgaluskák krémmel	193
615. Hideg citrom-rizs.....	194
616. Öntetek és mártalékok tész- tákra	194

Negyedik rész. — III. szakasz.*Különféle kásákról (Koch).*

617. Almakása	195
618. Almakása franciásan	196
619. Tésztás almából gyermekká- sával	196
620. Vezuv-torta	197
621. Burgonya-kása	197
622. Palacsinta gyermekkásával ..	197
623. Palacsinta rizskásával	198
624. Király-palacsinta	199
625. Palacsinta porhanyó tésztában	199
626. Palacsinta gőzben	199
627. Angol rizskása	199
628. Leveles tészta	200
629. Besamel-kása (Beschamel-Auf- lauf)	200
630. Piskóta-kása	201
631. Kenyér-kása	201
632. Dió-kása	201
633. Mák-kása	202
634. Citronát-kása	202
635. Csokoládé-kása	202
636. Csokoládé-kása másképen ..	202
637. Csokoládé habkása	203

	Lap
638. Leveles tészta másképen....	203
639. Földieper-kása	204
640. Tojássárga-kása	204
641. Hab-kása	204
642. Francia kása.....	205
643. Dara-kása	205
644. Káv-kása	205
645. Káv-kása másképen	205
646. Császár-kása	206
647. Gyermek-kása vanília-lélel..	206
648. Szarvas-kása málnaöntelékkel	207
649. Szilva-kása	207
650. Citrom-kása	207
651. Citrom-kása másképen	208
652. Habos citrom-kása	208
653. Mandola-kása töltött almával	208
654. Mandola-kása pisztáciákkal..	209
655. Mandola-kása friss meggyel..	209
656. Narancs-kása	209
657. Birsalma-kása	210
658. Kása rizslisztből	210
659. Rizs csokoládéval és tej-sodó- val (chaudeau).....	210
660. Rizskása töltve	211
661. Rizskása csokoládé-öntelékkel	211
662. Schmankerl-kása	211
663. Schmankerl-kása, habartan..	212
664. Spanyol gyümölcs-kása	212
665. Saint Honoré vaniliás krémmel	213
666. Meggy-kása	214
667. Friss vagy gőzben befőzött meggy-kása	214
668. Bor-kása	214
669. Sárgabarack-kása	214
670. Gesztenye-kása vagyis püré	215

Negyedik rész. — IV. szakasz.*1. A lepényekről.*

671. Almás-lepény	216
672. Pesti almás-lepény	216
673. Mandola-lepény habarva....	217
674. Mandola-lepény nyujtva....	217
675. Vagdalt metélt-lepény	217
676. Diós-lepény	218
677. Füstölt lepény	218
678. Lepény vagyis rác bitta	219
679. Habart meggy-lepény.....	219
680. Cseresznye-lepény	220
681. Harlequin-lepény	220
682. Meggy-lepény serélesztős tész- tával	221
683. Meggy-lepény másképen....	221
684. Sárgabarack-lepény angol tész- tából	221

	Lap
685. Kossuth-tészta	222
686. Túrós-lepény	223
687. Szegedi tejfölös-lepény.....	223
688. Sajt-lepény (teához).....	223

2. A rétesekről.

689. Almás-rétes	224
690. Csokoládé-rétes	224
691. Citronát-rétes	224
692. Burgonya-rétes	225
693. Rétes-tészta készítése magyarosan	225
694. Diós-rétes magyarosan	225
695. Túrós-rétes	226
696. Káposztás-rétes	226
697. Finom serélesztős-rétes	226
698. Gyermekpép-rétes	226
699. Főtt dara-rétes.....	227
700. Rák-rétes	227
701. Tejfölös-rétes	227
702. Mákos-rétes	228
703. Rizs-rétes	228
704. Sódar-rétes	228
705. Tiroli rétes	228
706. Meggy-rétes	229
707. Meggy-rétes serélesztő-tésztából	229
708. Szilvás-rétes	230
708. a) Édes káposzta-rétes.....	230

3. A vegyes tésztások.

709. Alma írósvajas tészta-szalagokkal	230
710. Alma krémmel	231
711. Almás éték másképen.....	231
712. Tésztás almával	232
713. Palacsinta habart mandolástésztával	232
714. Rántott palacsinta almával töltve	232
715. Palacsinta szilvatöltelékkal..	233
716. Salzburgi haluska	233
717. Piskóta tésztás	233
718. Habarc vanília-krémmel	234
719. Angol tésztás	234
720. Dara morzsóka	235
721. Gyümölcsös rizs	235
722. Rizs körtével	235
723. Radecky-rizs	236
724. Burgonya metélt	236
725. Franciás írósvajas metélt....	236
726. Mákos metélt	237
727. Diós metélt	237
728. Túrós metélt	237
729. Velő-tésztások	237

	Lap
730. Fánk kerekcsével szagztatott rákvajban és tejfölben.....	238
731. Kávés fánkocskák	238
732. Rák-kolbászkák	238
733. Tésztás reszelt árpakásából..	239
734. Tejfölös haluska rákfarkakkal	239
735. Dara haluska tejben	239
736. Császármorzsóka	240
737. Felfújt tejfölös haluska	240
738. Pírtott haluska tejben	240
739. Legirozott metélt.....	240
740. Párolt reszelt árpakása	241
741. Haluska kitolótésztával párolva	241
742. Pírtott metélt.....	242
743. Töltött metélt	242
744. Barátfüle vagy párna-csúcs	243
745. Diós tészta almával.....	243
746. Omlett elkészítése	243
747. Rizs-morzsóka vagyis gánica	244
748. Rizskádka írósvajas tésztában	244
749. Tejfölös fánk (dalkerli)	244
750. Almás tészta	244
751. Borszeletkék	245
752. Máglya	245
753. Kirakott máglya	245
754. Olasz polenta	246
755. Burgonya-polenta	246
756. Olasz rizskása	246
757. Kukorica-málé	246
758. Olasz rizs (Risotto)	246
759. Rítser libacombbal	247
760. Olasz makaroni	247
761. Makaroni sajttal és hússal..	247
762. Magyar túrós-galuska	247
763. Stöffádok	247
764. Sódaras tészta	248
765. Derellye	248
766. Húslepény (biitta)	249
767. Túrós gombóc	249
768. Szilvás gombóc	249
769. Burgonya-gombóc	249

Negyedik rész. — V. szakasz.

Rántott tésztások.

770. Sült tészta	250
771. Tolófánk másképen	250
772. Hecceg kenyér	250
773. Henger-fánk	250
774. Hengerfánk de apróbb.....	251
775. Farsangi fánk	251
776. Tejfölös (farsangi) fánk	252
777. Crème-fánk	253

	Lap
778. Fánk mandolatejból	253
779. Rózsafánk	254
780. Rózsafánk másképen	254
781. Straszburi fánk	254
782. Töltött fahéj-fánk	255
783. Ákác- v. bodzavirág kirántva	255
784. Karlsbadi perecekék	256
785. Sodralék mandolatésztával ..	256
786. Hablabdacsok	256
787. Marcafánk	257
788. Töltött cukorsüveg rizsből ..	257
789. Gazfickók (Spitzbuben)	257
790. Genuai tészta	257
791. Ostyafánkocskák	258
792. Ostyafánkocskák morzsával behintve	258

Negyedik rész. — VI. szakasz.

Serélesztős tésztasokról.

793. A serélesztős tészta készítéséről	259
794. Tea-cipókák	259
795. Apostol-kalács (brioche)	260
796. Finom serélesztős tészta	260
797. Serélesztős torta mandolatéllel	260
798. Habart serélesztős tészta	261
799. Vert serélesztős tészta	261
800. Hideg serélesztős tészta	262
801. Ánizs-cipócskák	262
802. Cseh pimasz (Dalken)	262
803. Cseh pimasz burgonyából	263
804. Párolt metélt	263
805. Közönséges bajor párolt metélt	263
806. Arany metélt	264
807. Finom serélesztős szarvas ..	264
808. Császár-guglóf	265
809. Serélesztős szarvasok ánizzsal ..	266
810. Vanília-szarvaskák	266
811. Habart guglóf	266
812. Finom guglóf meggyel	267
813. Egészségi guglóf	267
814. Serélesztős kádka mákkal ..	267
815. Habart darázfészek	268
816. Túrós-lepény	268
817. Meggy-lepény	268
818. Szilva-lepény	269
819. Barack-lepény	269
820. Finom túrós-lepény	269
821. Élesztős tésztakoszorú kávéhoz	270
822. Braunschweigi lepény kávéhoz	270

	Lap
823. Tejfölös lepények	270
824. Mandola-lepények	270
825. Finom mák-patkó	271
826. Mazsolás patkó	271
827. Diós-lepény	271
828. Király-lepény	272
829. Jó kalácsot sütni	272
830. Graham- vagy korpakenyér ..	273

Negyedik rész. — VII. szakasz.

Gyümölcsétekekről.

831. Alma pongyolában	274
832. Alma pongyolában befőzöttel töltve	274
833. Stuttgarti almás-kalács	275
834. Öszibarack pongyolában	275
835. Párolt cseresznye csokoládéval	275
836. Rőszölt cseresznye	276
837. Kirántott gesztenyék	276
838. Kirántott mandola	276
839. Töltött alma	277
840. Kirántott bodza- vagy ákac- virág	277
841. Kirántott sárgabarack	277
842. Kirántott meggy	277
843. Aszalt rántott szilva	277
844. Kirántott almaszeletek	278
845. Kirántott szilva	278
846. Szilvás kocka	278
847. Birsalma-kolbászka	278
848. Meggy-kolbászkák	278
849. Aszaltszilva bortésztával, úgy- nevezett »lakatos fickók«	278

Ötödik rész. — I. szakasz.

1. A marhasültekről.

850. A sütés eljárásáról	279
851. Angol Roast-beaf. (Oldalas sült)	281
852. Francia roast-beaf	281
853. Beafsteak angol módon	281
854. Beafsteak vakart húsból (Be- tegek számára)	282
855. Vakart beafsteak görög mó- don	282
856. Szeletek (Steak) disznó comb- ból	282
857. Rostélyos	282
858. Eszkalopok disznócombból ..	282
859. Fehérpecsenye disznóból	283
860. Fehérpecsenye en crépinette ..	283

2. Baromfisültekről.

	Lap
861. A szárnyas állatok levágatása és elkészítéséről.....	283
862. Pulard 284	284
863. Töltött pulardok 284	284
864. Pulardok rostélyon sütvé..... 284	284
865. Pulardok mustárral sütvé..... 284	284
866. Fiatal csirkék sülvé..... 285	285
867. Csirkék kirántva 285	285
868. Kappan kemencében sütvé.. 285	285
869. Styriai kappan rizzsel..... 286	286
870. Sült liba..... 286	286
871. Sült liba rác módon..... 286	286
872. Pirított liba straszburgi módon 286	286
873. Kacsa sülvé 287	287
874. Pulyka zsidó módon..... 287	287
875. Fiatal pulyka zsázzsával 288	288
876. Galamb sülvé 288	288
877. Hideg pulyka aszpikkal 288	288

3. Borjú, bárány, ürü, disznó-pecsenyék és sült malac.

878. Borjúcomb sülvé.....	289
879. Kiszedett tekert sült	290
880. Bárányhús	290
881. Ürüsült	290
882. Disznósült	291
883. Disznócomb francia módon készítve	291
884. Malacot megsütni.....	291

4. Vadak.

885. Fácán	292
886. Fácán sülvé	292
887. Fácán francia módon	292
888. Fácán szarvasgombával.....	293
889. Töltött fácán (Galantine).....	293
890. Marinirozott fajdtyúk.....	293
891. Túzok	294
892. Szárcsák	294
893. Nyírfajd	295
894. Császarmadár	295
895. Hófajd	295
896. Búvár sülvé	295
897. Nyul sülvé.....	295
898. Tengeri nyul sülvé	296
899. Özcomb sülvé	296
900. Tengeri nyul-szeletek champagne-kásával	296
901. Őzhát sülvé	297
902. Dámvad címer (fartó) angolosan	297
903. Párolt dámvad címer (fartó)	297
904. Őzszeletek (cotelettes)	298

	Lap
905. Fasirozott őz-kotlettek	298
906. Fenyvesmadár	298
907. Fenyvesmadarak nyáron sülvé	299
908. Töltött fenyvesmadarak....	299
909. Fenyvesmadarak szálmival..	299
910. Császarmadár tejföllel készítve	299
911. Pacsirta rostélyon sülvé....	299
912. Gratin pacsirtából.....	300
913. Fogoly sülvé.....	300
914. Szárcsa sülvé.....	300
915. Szalonkák sülvé	300
916. Vizi szalonkák kenyérkéregben	301
917. Szalonkák kenyérszeleteken sülvé	302
918. Vadludat elkészíteni	302
919. Vadkacsa tüzdelve és sülvé	302
920. Fűrjek sülvé.....	303
921. Fűrjek dominóban	303
922. Fűrjek vadászosan	303
923. Fűrj zöldborsóval.....	303
924. Pacsirta töltve.....	304
925. Vadgalamb sülvé.....	304

Ötödik rész. — II. szakasz.

Különféle kompókról.

926. Kompó almából	305
927. Kompó almából vagy körtvéből másképen	306
928. Kocsonyázott alma.....	306
929. Vegy-kompó	306
930. Töltött narancs-kompó	307
931. Kocsonyás kompó	307
932. Kocsonyás kompó befőzött gyümölcsből	307
933. Kompó őszibarackból.....	309
934. Birsalma-kompó	309
935. Kompó alma-péppel	309
936. Vegy-kompó aszalt gyümölcsből	309
937. Kompó aszalt meggyből....	310
938. Szilva-kompó	310
939. Tök mint kompó	310

Ötödik rész. — III. szakasz.

Különféle salátákról.

940. Francia saláta	311
941. Fekete gyökérsaláta.....	311
942. Articsóka-saláta	311
943. Articsóka- és zöldborsó-saláta	311
944. Ugorka-saláta	312
945. Kiborított saláta aszpikkban..	312
946. Kauli saláta.....	312
947. Spanyol saláta	312

	Lap
948. Angol zeller-saláta	313
949. Káposzta-saláta szalonnával	313
950. Nyers káposzta-saláta.....	313
951. Paradicsom-saláta	313
952. Spárga-saláta	314
953. Görög-saláta	314
954. Olasz saláta	314
955. Kocsonyásodott saláta macedoineként.....	314
956. Svéd saláta	315
957. Ecetes dinnye-saláta	315
958. Burgonya-saláta majonnézzel	315
959. Zöldbab-saláta	315
960. Saláták gyökerekből és főzelékekből	315
961. Lenolajos káposzta	316

Hatodik rész. — I. szakasz.

Tortákról.

962. Stefánia-torta	316
963. Vaniliás torta tojás nélkül..	317
964. Tarattyús torta.....	317
965. Homok-torta	317
966. Alma-torta	317
967. Citronát-torta	318
968. Frigy-torta	318
969. Vaniliás vagy piskóta-kenyér	318
970. Piskóta-torta	318
971. Sodralék piskóta-tésztából..	319
972. Lepény-torta	320
973. Lepény-torta franciásan....	321
974. Morzsa-torta	322
975. Kenyér-torta	322
976. Írósvajas torta lepényekben	322
977. Mogyoró-torta	323
978. Csokoládé-torta	323
979. Csokoládé-öntet tortára és apróbb süteményekre.....	324
980. Burgonya-torta	324
981. Főtt-torta	325
982. Kocsonyázott torta.....	325
983. Fűszerezett torta.....	326
984. Pírtott torta tejszínhabbal..	326
985. Kávé-torta	327
986. Gesztenye-torta	328
987. Reményi-torta töltve	328
988. Jókai-torta	328
989. Korpai-torta	328
990. Linci torta tojás nélkül	329
991. Habart linci torta	329
992. Barna linci tészta.....	329
993. Mandola-torta habarva	330
994. Mandola-torta szögecskéekkel	330
995. Mandola-torta szárítva	330

	Lap
996. Mandola-torta tejszínhabbal	331
997. Dió-torta	331
998. Dió-csemege (krém) torta ..	331
999. Napoleon-torta csokoládé jegesedéssel	332
1000. Narancs-torta	332
1001. Narancs - csemege (krém) torta	332
1002. Crème patissière	333
1003. Birsalma-torta	333
1004. Habanyag kisebb spanyol süteményekhez	334
1005. Spanyol csiga-torta	334
1006. Torta tisztázott cukorból..	335
1007. Cukor-torta	335
1008. Dobos-torta (Diplomata)..	336
1009. Sacher-torta (Az udvartól) ..	336
1010. Croquembouche pálma-gyümölcsből	336
1011. Puncs-torta	337
1012. Tortácska málnahabbal	337
1013. Mák-tortácskák	337

Hatodik rész. — II. szakasz.

A buktákról és ívekről.

1014. Citronát-bukta.....	338
1015. Burgonya-bukta	338
1016. Krém-bukta	338
1017. Mandola-bukta.....	339
1018. Meggy-bukta	339
1019. Vaniliás fansett	339
1020. Piskóta-ívek.....	340
1021. Ivek írósvajas tésztából ..	340
1022. Csokoládé-ívek.....	340
1023. Francia ívek	340
1024. Fűszerezett ívek.....	341
1025. Píritott ívek	341
1026. Citrom-ívek	341
1027. Fehér mandola-ívek	342
1028. Ivek narancs jegedésből....	342
1029. Vanília-ívecskék	342
1030. Ánizs-ívecskék	342

Hatodik rész. — III. szakasz.

Hengerostyák és szeletekről.

1031. Hengerostyák	343
1032. Egyszerű ujjnyi hengerostyák	343
1033. Finom ujjnyi hengerostyák	343
1034. Birsalma hengerostyák....	344
1035. Fahéj hengerostya.....	344
1036. Vagdalt mandola-ostya....	344
1037. Kockás fánk.....	345
1038. Almaszeletek pisztáciákkal.	345

Az Athenaeum irodalmi és nyomdai r.-t. kiadásában
jelent meg és kaphat minden könyvkereskedésben

A MAGYAR CSALÁD ARANYKÖNYVE

**Útmutató a családi
élet minden ügyében.**

Három nagyalakú, díszesen kiállított
vaskos kötetben, színnyomatu mű-
melléklettel és több száz, a szöveg
közé nyomott ábrával.

Megjelent! I. kötet. Egészség. Lakás. Ruházat. Megjelent!

Általános higiéné. Dr. Bexhe: Ármén. Egészség és betegség. Az egyes szer-
vek, azok munkája, fontosabb betegségei és ápolása. Az egészséges életmód.
A fertőző betegségek és az ellenük való védekezés. A beteg' ápolása,
gondozása. **Női higiéné.** Irta dr. Rácz H. A hajadon tu'niyalói. Az anyaság
higiénéje. A változás kora. A nők oajok. A nők idegessége. **Gyermekehigiéné,**
gyermekápolás, gyermekbetegségek. Irta dr. Bán Ilona. Az újszülött fizio-
lógiai sajátosságai. Ápolása. Betegségei és fejlődési rendellenességei. **Szép-
ápolás.** Irta dr. Garami Béla. Bevezetés. Általános rész. Különös rész. A bőr
kozmetikája. A köröm kozmetikája. A száj és a szájfüreg kozmetikája. A nyelv
ápolása. Az orr kozm. ikája. A fülek kozmetikája. A szemek kozmetikája.
Első segítség balesetekben. Irta Kovách József. Sebzések. Vérzés. Csont-
törés és ficamodás. Ájulás és tetéshalál. A megfulladás veszélye. Mérgezések.
Gőgök. Szélhűtés. Hókor Megfázás. Világítás. **Lakás.** Irta Sárosi Béla.
Egyszerű, kényelmes és fenyező lakás. A szobor Függönyök és szőnyegek.
Az óra és a levegő. A költözködés. A házban. Lakatárak. Szellőzés. Világítás.
Fűtés. Tűzvesztés tanácsok. **Ruházat.** Irta dr. Péterné. A ruházat általánosan.
Különböző jelű és alkalomra való ruhák. A készílt ruhák. Díszítés és
a felhívás. A ruhák megkímélése. A ruhák szövetek festése és tisztítása.
A kalap. A keztü. A labell. Fehérítés. Gyermekruhák. Fűzők és reform-
ruhák. Az időjárás és az évszak szerinti ruházatközlésről. Apró ruházati cikkek.

Ára díszes vászonkötésben ... **22 K.** gyönyörű bőrkötésben ... **28 K.**

II. kötet. Családi nevelés és a családi élet külső vonatkozásai.

Társasélet. Írta Gombósné Galamb Margit. Mulatságok, játékok, sport, utazás, nyaralás. Írta Szabóné Nádai Janka. Csalládai nevelési. Írta Falcsonkőné Wolkenberg Il. na. Pályamutató fiúk részére. Írta Medvecsy Imre. Pályamutató lányok részére. Írta L. L. Schwinimer R. Jogi társaság. Írta K. Nagy Sándor. Gyermekkorban. Írta Szabó. Hazasélet. Polgári foglalkozások és kötelességek. Birtok és vagyon. Hítek. Szerződések. Peres ügyek. Végrendelet. Családok.

Ára díszes vázalkötésben ... **22 K**, gyönyörű ... kötésben ... **28 K**

Sajtó alatt!* ill. kötet. A család gazdasági éleje. *Sajtó alatt!

Altalános háztartás. Irja Gineverné György Ilona. Saládia készítése és házi kenyérvitel. **A konyha.** Irja Kürthi Emília. A cseledek kötelei. Bevásárlás (falusi, városi). Éte- és ital-receptek. Konyha, nap- és széljárás. Fűszerek, fűszerezés. Rendes étlapok. Étlapok különös alkalmakra. Kenyértűzés. Élekkamra. **Házi és szobakertészet.** Irja Kardos Árpád. **Kiszállások tartása.** Irja Ferenczy Ida. A háziállatok nevelése, elmémezése, ápolása, etetése, elvezetése a háztartásban; a befektetett tőke és a fáradság értékeinek kiszámítása. Tejkezelés és tejtermékek előállítása. **Gazdasági termények házi keze.** Irja Ferenczy Ida. **Kézimunka. Házipár.** Irja Treitz Péterné. Kézimunkákról általában. Varrás. Kötés. Művészi kézimunkák. Műhímzés. Festés és díszített tárgyak. Szövetekre való festés. Fa égetése. Bőrmunkák. Fémalkatás. Fafaragások. Öndomborítás. Szöveggel való díszítés. Fénykép szerinti házi művészet. Ajándéktárgyak készítése. Kézimunkák és iparművészeti munkák értékesítése.

KAPHATÓ RÉSZLETFIZETÉSRE IS!

A teljes mű ára 3 diszkötésben 64 K. bőrkötésben 84 K