

天

天

天

天

天

天

天

天

天

天

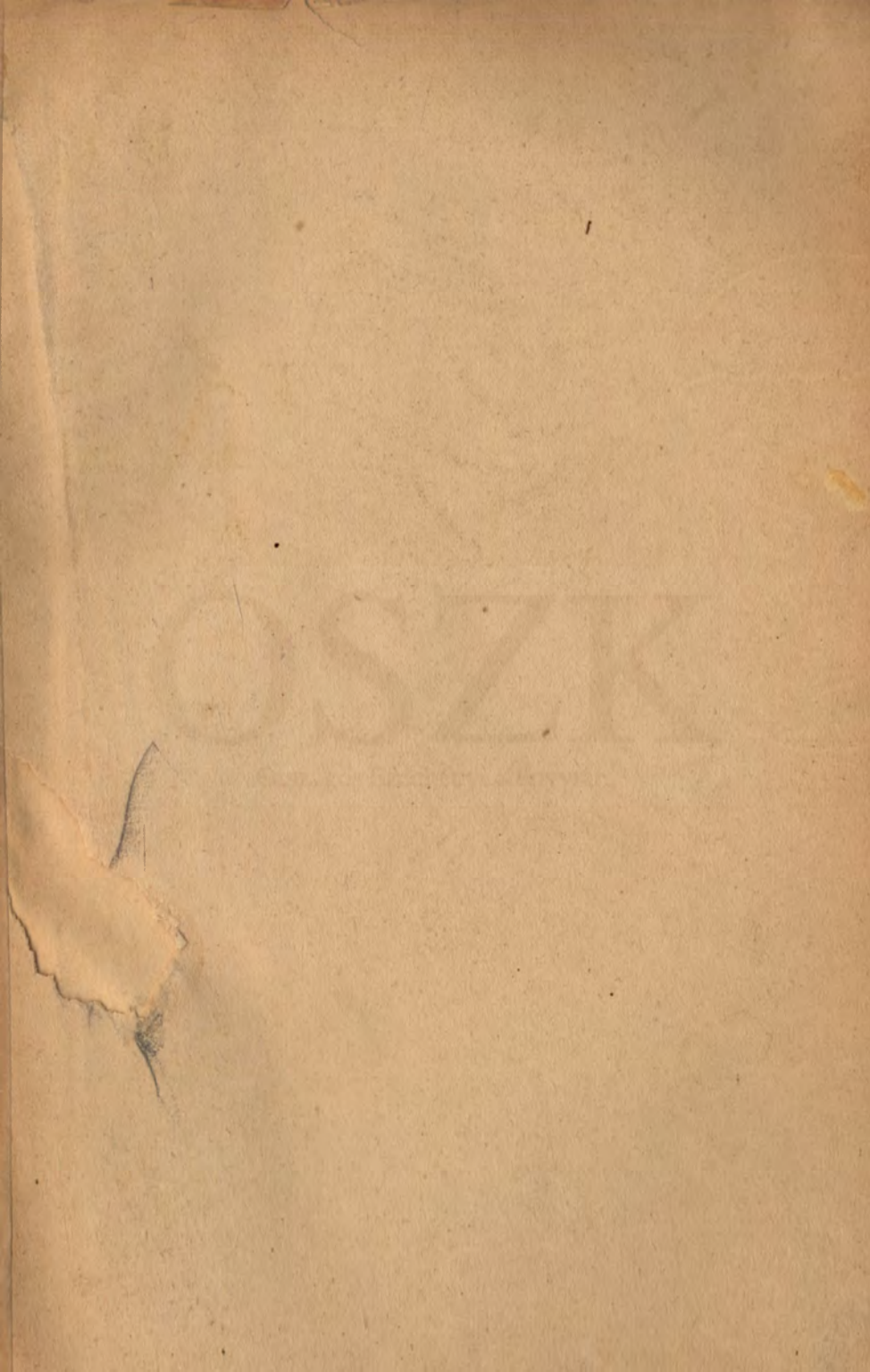
49.340

OSZK

AZ INYESMESTER 1000 ÚJ RECEPTJE



OSZK



OSZK

Central Library of Congress

AZ ÍNYESMESTER
EZER ÚJ RECEPTJE

OSZK

OSZK

AZ ÍNYESMESTER EZER ÚJ RECEPTJE

FŐBB FEJEZETEK:

ELŐÉTELEK — TAKARÉKOS KONYHA
ÖTÓRAI TEA — UZSONNA-VACSORA
HIDEG KONYHA



ATHENAEUM

IRODALMI ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSULAT KIADÁSA, BUDAPEST

1935

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



49 340

ORSZÁG.	NY. TÁR
B 2541/1985	

ELŐSZÓ

Az Inyesmester Szakácskönyvét, mellyel 1932 Karácsonyán léptem a nyilvánosság elé, valóban rendkívüli megértéssel, szeretettel fogadta a nagyközönség.

Ugy értékelte, mint valami érdekes, sőt izgató olvasmányt, kezükbe vették, forgatták, felgerjedt étvággyal olvasták olyanok is, akik a konyha, a főzés, a szakácsművészet iránt sohasem viseltettek különösebb vonzalommal. Olyanok is, akik előbb méltóságukon alul állónak tartották, hogy ilyen prózai dologgal foglalkozzanak.

Az Inyesmester Szakácskönyve új hívők seregét hódította meg a gasztronómiának, inyesmesterségnek s úgy érzem, ez a legnagyobb eredmény, amit munkámmal elérhettem.

De eredmény és pedig kézzelfogható, szemmel látható eredmény íme *ez az új könyv is*, melyet az elsőnek sikerére támaszkodva nyújthatok át olvasóimnak.

Az Inyesmester Ezer Új Receptje tovább akar haladni a megkezdett úton s míg egyrészt folytatása, kiegészítője elődjének, másrészt

teljes önállóságra is joggal tart igényt.

Csak egy pillantást kell vetni a kötetet lezáró tartalomjegyzékre s világosan megmutatkozik, hogy a levestől a csemegéig dús, nagy változatosságot nyújtó rovatok állnak mindenki rendelkezésére.

Különösen kiemelkedik *három hatalmas* fejezet. Az egyik, az

Előételek,

melyben a kor követelményeihez hiven sok hely jut a *növényi* éledelekre, a másik a *trializmus* alapján felépített s *hármás* címet viselő

Ötórai tea — Uzsonna-vacsora — Hideg konyha,

mely az étkezési rend bizonyára sokáig uralkodó *divatját* szolgálja,
míg a harmadik, a

Takarékos konyha,

a kevés pénzű, mondhatni pénztelen idők *kényszerűségéhez* alkalmazkodik s igyekszik minél több olcsó, de ízletes fogás összegyűjtésével sietni azok segítségére, akiket a gazdasági válság messzeágazó következményei egyebek közt konyhájuk egyszerűsítésére is rászorítottak.

Az Inyesmester Ezer Új Receptje, amidőn nem szakad el a békebeli hagyományoktól sem, teljes mértékben magánviseli a modernizmus jellegét s értékesíti annak minden előnyét.

Az ételleírásokat ezúttal is megszakítja, tarkítja egy-egy *gasztro-nómiai csevegés*, abból a fajtából, amely a mult alkalommal sem játszott díctelen szerepet. Az idő, mikor e sorokat írom, megint karácsony felé jár, kérem fogadják olyan szeretettel ezt a könyvemet is, mint az elsőt, most kétesztendeje.

Budapest, 1934 Karácsony havában.

Inyesmester.

A KARÁCSONYI PUJKA

A természetrajz azt írja róla, hogy a legnagyobb baromfi. Nem lehetetlen, hogy ennek a tulajdonságának is része van abban, hogy a karácsonyi ételsor központjába helyezték az angolok, akik tudva-levően szeretnek sokat enni, mindenekfelett sok húst és még a rendesnél is többet karácsonykor. Azt is mondja a természetrajz, hogy a pujka húsa jóízű s még azt is hozzáteszi, hogy a melle feltűnően hatalmas és okszerű hízlalással pompásan fejleszthető.

Ez az utóbbi tulajdonság bírhatta rá viszont magyar elődeinket, hogy örökség gyanánt úgy hagyják reánk e díszes tollazatú szárnyast, mint a karácsonyi ebéd fénypontját. Ismeretes ugyanis, hogy a szárnyasok világában őszinte tisztelői vagyunk a jól fejlett melleknek s a divat nálunk semmiképpen sem fog olyan ultramodern formában jelentkezni, hogy a pujkánál a kis mellet tartsuk kíváncsúnak. Annál kevésbbé, mert hisz a pujka többi része, íz és szépség dolgában, egyaránt messze elmarad a melle mögött. Míg egy jó szaftos, rántott csirkecomb felveszi a versenyt a »fehér húsá«-val s az »idei« libacomb sem utolsó falat, a pujka alsó combja olyan izmos, inai szinte elcsontosodtak, hogy csak vesződsséggel lehet róla némi húsfélét lefejtetni. A vesződsséget ez sem éri meg, mert száraz, ízetlen, Igazuk van azoknak, akik csak »dobverő«-nek csúfolják.

A melle ellenben fejedelmi falat. Gyönyörű, nagy szeleteket lehet vágni belőle, egészen külön tálat tölt meg, ragyogó fehér, porhanyós, ízes, nedvdús, zamatos. Méltó a karácsonyi asztalra, illik az emberek hangulatához, kik a nagy ünnepen ősi, pogány korból eredő szokás szerint, valóságos áhítattal ülnek az áldozati lakomához.

Izlelgetik, kóstolgatják a remek pecsenyét. »Olyan az íze, mint a dióé« — mondják s valóban úgy dukál, hogy a karácsonyi pujkát dión is hízlalják. Sokszor elnéztem gyerekkoromban, ahogy édesanyám, ki mindig maga választotta ki és fogta hízóba december első napján a karácsonyi pujkát, a kukorica mellé időnkint hogyan adott ki a napi töméshez öt-hat szem diót is. A diót feltörték, azaz hogy

csak ráütöttek egyet a mozsártörővel, hogy megrepedezzen s héjjas-tól nyomták le a nem is nagyon tiltakozó baromfi táguló torkán át duzzadó begyébe. Eleinte csodálkoztam és azt hittem, hogy a szegény állat nem éli túl a kissé furcsa etetést, de anyám csak mosolygott s magam is megnyugodtam, mikor a pujka nap-nap után baj nélkül esett át a procedúrán.

Azt mondják, olyan erős a zúzája, hogy a dió héját is megemésztí. Uglátszik, csakugyan így történt. De bárhogyan esett is, a pecsenyéje olyan kitűnő volt, hogy a következő esztendőben már eszembe se jutott az aggodalmaskodás. A mi karácsonyi pujkánk mindig dión (azaz dión is) hízott. Mások a kukorica közé kevert korianderrel, ánizsmaggal, kakukfűvel igyekeztek fűszeres ízeket adni pujkájuk húsnak. Magam is ettem azóta ilyent, de túlságosan, bántóan aromásnak találtam s csak mindig meg kellett maradnom annál, hogy a legjobb, legkellemesebb, legfinomabb ízt, zamatot, porhanyósságot a dió adja.

Egyszer aztán valahol valamilyen furcsa pujkapecsenyét tálaltak elem. Még a mellehúsa is barna volt, az íze kellemetlen, olajos íz, a szaga visszariasztó. Kiderült, hogy a pesti piacon vették s az tette tönkre, hogy repcével hízlalták. A repcével könnyen, gyorsan megy a hízlálás, időt és költséget kímél vele az olyan baromfitenyésztő vagy kereskedő, aki elég lelkiismeretlen, hogy élvezhetetlenné tegye a portékáját.

És elég meggondolatlan, hogy rontsa a hitelét a magyar pujkának, melyet London és Berlin egyaránt nagyrabecsül. Az indiánkakas — így is nevezik, mivelhogy az amerikai Indiana állam volt az őshazája — az Európába importálása óta eltelt négy évszázad alatt Magyarországon emelkedett a legmagasabb polcra. A magyar pujkát várják karácsonyra az angolok és németek. Évről-évre a magyar Alföld meg a Dunántúl indítja útnak messze nyugatra a karácsonyi pecsenyét. Remélem, mindig több lesz közte a dión hízott, mint a repcével megrontott, hogy magyarok dícsérete hangozzék a karácsonyfa mellett, meg a fagyöngy alatt mindenütt, ahol a hagyományos pujkamell az egyik tartozéka a karácsonyi örömöknek.

Sok a gond, sok a vesződség, míg a pirosszeplős tojásból kibújt gyenge, gyámoltalan madárból ünnepi lakoma lesz. Meleg szobában tartogatja, szélről, hidegtől, esőtől, forró napsugártól óvja a gondos gazdasszony, friss túróval eteti a kényes jószágot, hogy felnövekedvén, a baromfiudvar dísze és zsarnoka legyen. Mígnem hízóba kerülve, dióval tápláltatik, hogy feje vétessék, jól megspékeltessék, sütés közben gyakorta öntöztessék s így finom falat váljék belőle minden gasztronómusok gyönyörűségére. Esetleg gesztenyével töltve, s párolt aszaltszilvával, vagy mi még jobb, fűszerezett borban eltett mandulás szilvával körítve.

UDVARI EBÉD

Ezt az udvari ebédet nem a királyi palotában ettük, bár igaz, hogy egészen közel hozzá, a Várhegy tövében. Nem az udvarnál ettük ugyan, de igenis, az udvaron s így némi joggal már ezért is udvari ebédnek nevezhetnők, de az alábbiakból meglátjuk, hogy egyébként is, még más igen komoly szempontokból is »udvari» ebéd volt az.

Igen, a Vár tövében, a Krisztinavárosban, azaz hogy talán már inkább a Tabánban, ahol egykor a híres Müller-féle kocsigyár jelezte a két városrész határát, egy kis kocsmá udvarán terítettek erre az udvari ebédre. Olyankor, amikor az Udvar, még Ferenc József idejében, Budán mulatott és vendégül látott honatyákat, delegátus urakat, sőt néha külföldi fejedelmeket. Ezekkel a vendéglátásokkal voltak összefüggésben az udvari ebédek, melyekről itt szó vagyon.

A kis kocsmá hosszú, földszintes házban volt s cégtábláján ezt olvashatta a járókelő :

Vendéglő a Burgzsandárhoz.

Burgzsandárok már nincsenek, de akkoriban mindenki jól tudta, kik azok a szép szál legények, akik időnként feltűntek a pesti utcán is zöld waffenrokkjukban, mely fölött hűvös időben fehér köpönyeget viseltek.

Az intézménynek, amelyhez tartoztak, Cs. és Kir. Gyalogtestőrszázad volt a hivatalos neve. Ők látták el a rendőri szolgálatot a bécsi Burgban és a budai királyi palotában. Mikor díszruhát öltöttek, waffenrokkjukon arany vállrózsák ékeskedtek, fejükön lószőrforgós, hatalmas sisak ült. Kétségtelenül impozáns jelenség volt egy-egy ilyen testőrgyalogos s nem csoda, ha Budán nagy tekintély övezte azt a sváb legényt, tabáni vincellérek ivadékát, aki leszolgálván katonai három esztendejét s eközben őrmesteri rangot szerezvén, bejutott a burgzsandárok díszes csapatába, hogy Őfelsége életének és vagyonának biztonságán őrkdjék.

Ez a tekintély megmaradt azután is, hogy a Burgzsandár idők multán nyugalomba vonult és átvette apái örökét, a Vár alatti kis kocsmát. A kocsmá akkor kapta a »Burgzsandár« cégért, hogy vele jelentős hírnévre emelkedjék.

A hírnév keletkezésének és gyors megszilárdulásának megértéséhez tudnunk kell, hogy étel és ital, ami egyszer az uralkodó asztalára került, azaz nem is éppen az asztalra, csak az »ebédlő palotában« szolgálatot tévő lakájok kezelésébe, többé viszont nem láthatta a királyi asztalt. Akkor sem, ha az ezüst-arany tálak tartalmához senki hozzá sem nyult s ha a hosszúnyakú palackokból egy csepp sem hiányzott.

Ilyen tál és ilyen palack pedig ugyancsak bőven akadt. Ferenc József példátlan gyorsasággal evett, a vendégek legtöbbje nem győzte az iramot s a szédületes tempóban váltakozó 16—17 fogás közül akárhányból még venni sem volt ideje. A nagy sietségben étlen-szomjan maradt a király vendége, az illetetlen vagy alig megkezdett tálak és palackok ellenben kivetettek a konyhába, hogy régi hagyomány szerint a személyzet rendelkezésére bocsáttassanak.

A személyzet azután egy-egy gála-ebéd befejeztével — árverést rendezett a dús zsákmányból.

Az árverésre elmentek a várban lakó hivatalnok arisztokrácia hivatott képviselői: államtitkárnék és miniszteri tanácsosnék siettek szakácsnőkkel és szobalányokkal, hogy egymásra licitálva, minél többet biztosítsanak családjuknak a finom falatokból.

A versengés nagy volt, de olcsó pénzen jutott mégis mindenkinek. A legjava, az oroszánrészt — árverésen kívül — a »Burgzsandár«-é lett. Nem volt hiábavaló a hosszú udvari szolgálatban szerzett baráti összeköttetés, a volt kollégák, burgzsandárok, szakácsok, komornyikok és egyebek, rendületlen hívei maradtak a közülük lett kocsmárosnak. Hozzájártak egy kis jó rác ürmösre, meg ugyancsak rác csájára, mely utóbbi nem ital volt, hanem torta formára süített és szeletelt s fatányéron körülhordott borsos, húsos rétes és igen nagy népszerűségnek örvendett a Rácváros határain túl is.

A jó csájáért, meg rác ürmösért hálából azután a volt kollégák maguk szállították a gála-ebéd végeztével a francia szakácsművészet remekeit s az udvari pincék kincsét a Vár tövébe, a kis kocsmába.

A »Burgzsandár« udvarán este 9 óra tájban megkezdődött a második »udvari ebéd«, a rózsaszínű rajnai lazac, szalai rákkal körítve és remulád-mártással kapcsolatosan újra hófehérrel terített asztalra került, a Homard á la Parisienne, a gyöngyszürke, nagyszerű orsovai kaviár, a ravigote-szószos articsóka, a vadkacsa galantin, a szarvasgombás libamájpástétom, a pirosló róztbif, a gödöllői fácán, a művésziiesen felépített parfét szabályos rendben sorakozott utána. Zöldesen csillogott a poharakban a rajnai Liebfrauenmilch, pirosan a bordeauxi Saint Julien és aranyárgán a tokaji királyi szőlő termése.

Az asztalnál jól informált pesti inyencek ültek, kik tudták, hogy mindeme table d'hôte alakjában szervírozott s kétséget kizárólag fejedelmi dolgokért mindössze *egy, mondd egy osztrák értékű forint a fejenkénti fizettség ott a Vár alatt.*

A fácánál odalépett a lakomázókhoz a *Burgzsandár* s a szertartásokhoz híven poharat emelt Felséges urunkra, a császárra és királyra. A vendégek felállottak, a poharak összecsendültek : a lakoma tovább folyt.

Erről az udvari ebédről csak üresen szedte el a tálakat és palackokat a kiszolgáló csaposlegény. Itt étlen-szomjan nem maradt senki sem.

LEVESEK

(Lásd Takarékos konyha és Diéta címen is.)

Articsókaleves.

Fél kiló megtisztított articsókát, 1 kis fej meghámozott vörshagymát, 1 petrezselyem gyökeret felapritunk és 40—45 percig főzünk 1 liter víz és 1 liter tej keverékében, amit kellőképpen megsóztunk és ízlés szerint meg is borsoztunk. Tálaláskor 3—4 kanál tejfölben elhabart 1 tojássárgájával megkötjük. Pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Bableves sóskával.

A pár órára beáztatott fehér babot sós vízben megfőzzük. Ha megpuhult, szitára tesszük, vizét lecsurgatjuk és félretesszük. A babot áttörjük és feleresztjük a félretett lével. $\frac{1}{2}$ kiló megmosott, apróra vágott sóskát, kevés zsíron megpárolunk, belekeverjük a bablevesbe és együtt főzzük 12—15 percig. Pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Barackleves.

$\frac{3}{4}$ kiló magjától megtisztított kajszi barackot annyi vízzel, amennyi ellepi, lassan megfőzünk. Az eltávolított magokból kiszedjük a mandulákat, s egy részüket héjuktól megfosztva együtt főzzük a gyümölcssel. Az áttört barackot aztán meghintjük egy kávéskanál finom liszttel, föleresztjük a szükséges mennyiségű vízzel kevert vörösborral, megcukrozzuk, megsózzuk, 1—2 szegfűszeggel fűszerezük, fölforraljuk és pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Bárányragúleves gombával.

A báránycombról levágott, mócsingos alsó lábszárcsontot, a felszeletelésnél kifejtett belső csontokat, valamint a húshulladékokat, bőröket, mócsingokat megfőzzük bő, tejes, sósvízben. 10 deka megtisztított, kockára vagdalt sampinyon- (vagy másféle) gombát kevés zsíron megpárolunk. Egy evőkanál lisztből és ugyanennyi jó, sűrű tejfölből habarást készítünk, föleresztjük a főtt báránycsontok levével, belevegyítjük a megpárolt gombát, valamint a csontokról leszedett húst és az ehető mócsingos részeket s az egészet újra felforraljuk, miután még vagy 2 kanál tejfölt kevertünk bele. Tálalás előtt kisebb-fajta galuskákat főzünk a levesbe.

Citromkrémleves. (Hideg)

3 citrom héját ledörgöljük kocka-, vagy süvegucron, a levét pedig rányomjuk. Ráütünk 12 egész tojást, $\frac{1}{2}$ liter fehér bort, $\frac{1}{4}$ liter

vizet öntünk hozzá és megédesítjük — ha még szükséges — ízlés szerint. Gyenge tűzön kellő sűrűségűre keverjük és pár órára hideg helyre tesszük.

Cseresnye leves. (Meleg)

Fél kiló kimagozott fekete vagy vörös cseresnyét annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, főni tesszünk. Mikor forrni kezd, belevegyítünk 5—6 deka törött cukrot és addig főzzük, míg a gyümölcs megpuhul, akkor átpaszírozzuk és újra a tűzre tesszük, belekeverve egy evőkanálnyi burgonya- vagy rizslisztet, amit előzőleg kevés vízzel simára kavartunk. Ha fölforrt, levesszük a tűzről, fél citrom kicsavart levével és egy kupica cseresnyepálinkával ízesítjük. (Ez utóbbi el is maradhat.) Nagyon vigyázva kissé meg is sózzuk és ha kell, ízlés szerint még meg is cukrozzuk.

Csigaleves.

30 darab éticsigát megfőzünk, kiszedjük a házából, megtisztítjuk, apróra vágjuk és vajban kissé megpároljuk. Fazékba tesszük, felöntjük átszűrt zöldséglével és főzzük 1½ óra hosszát. Közben 5 deka, vajon piritott zsemlyemorzsát teszünk bele. Végül tejföllel és kevés lisztel behabarjuk és tálaláskor ráöntjük a levesestálban elhabart 2—3 tojássárgájára. Piritott zsemlyekockákkal tálaljuk.

Csipkebogyó leves.

Két marék csipkebogyót (hecselli) ¾ óra hosszáig főzünk forró vízben, darabka fahéj és kevés citromhéj társaságában. Szítán átszűrjük, ízlés szerint édesítjük és újra fölforraljuk. 3 tojás sárgájából, 1 evőkanál lisztből és 1 deci tejfölből készült habarással behabarjuk és piritott zsemlyekockákkal tálaljuk, esetleg zabdercét főzünk bele.

Endivia (Cikória) leves.

Tisztára mosott endivialeveleket apróra vágunk ½ citrom héjával és ¼ vöröshagymával. Vajas rántásban megpirítjuk és leszűrt hal- vagy borsólével (víz, melyben hal vagy sárgaborsó főtt) levesnek öntjük föl. Sóval, esetleg borssal ízesítjük, fölforraljuk és ráöntjük a levesestálban kevés vajjal elhabart 2 tojássárgájára.

Fehérrépa leves.

Másfél kiló nyers fehérrépát meghámozunk és negyedibe vagy nyolcadába (nagyság szerint) vagdaljuk, 5 percig főzzük forró sós vízben, majd tejben, tejes vízben vagy gyenge húslében addig, míg megpuhul. Leszűrjük, szítán átpaszírozzuk, belekeverünk 2 diónyi vajat, megsózzuk, megborsozzuk. Levét, melyben másodszor főtt, megszorítjuk annyira (tejjel vagy húslével), amennyi levesre szükségünk van és belefőzünk annyi szagót (rizst, vagy finom árpakását), hogy megfelelő sűrű legyen. Ha a szagó megfőtt, összevegyítjük a répapürével és 5 percig főzzük együtt. Tálaláskor 2—3 kanál tejszínt (tejfölt) keverünk bele.

Győri tejfölleves.

1 liter vizet vagy ugyanennyi csontlevet 15 percig forralunk 1 kávéskanál köménymaggal és 3—4 szem borssal. 8—10 deka lisztet simára habarunk félliter sűrű tejföllel. Tovább is folytonosan keverve, belevegyítjük a még mindig forrásban levő vízbe vagy húslébe. Még-

egyszer felforraljuk, pár csepp citromlevet öntünk bele, átpasszírozuk és piritott zsemlyekockákkal tálaljuk. Természetesen kellőleg meg is sózzuk a levest tálalás előtt.

Káposztaleves (Paradicsomos).

Fél kiló friss káposztát meggyalulunk. Besózzuk, majd kinyomkodjuk, 5 deka forró zsírban megpirítjuk. Felöntjük másfél liter vízzel, belevegyítünk $\frac{1}{4}$ kiló hámozott, szétdarabolt paradicsomot, ízlés szerint megsózzuk és megborsozzuk. 35—40 percig főzzük, majd beleteszünk 5—6 darab hámozott, kockára vagdalt burgonyát és ezzel együtt ugyanennyi ideig főzzük.

Kelkáposztaleves.

2 liter forró vízbe beleteszünk $\frac{1}{4}$ kiló húsos szalonnát, 2 fej feldarabolt kelkáposztát, 1 kis fej vöröshagymát, egy, szintén kis fej sárgarépát, egy ugyanilyen fehérrépát és zellert, végül félliter sárgaborsót. $3\frac{1}{2}$ —4 óra hosszáig főzzük, egész lassú forrással. Akkor eltávolítjuk róla a zsírt, kivesszük belőle a szalonnát és hagymát s kevés borssal fűszerezzük a levest. A répákat és zellert is kivesszük, főlseleteljük és úgy tesszük vissza a levesbe. Piritott kenyér- vagy zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Mandulaleves.

10 deka leforrázott, meghámozott, apróra vagdalt mandulát 1 óra hosszáig főzünk, lassú forrással $\frac{1}{2}$ liter tej és $\frac{1}{4}$ liter víz keverékében, 1 fej zöltség társaságában. A zöltséget a főzés megszűntével eltávolítjuk. 2 deka vajból és 2 deka lisztből világos rántást keverünk, föleresztjük $\frac{1}{2}$ liter tejjel, megsózzuk s törött borssal fűszerezzük. Berántjuk vele a manduláslevet, kevergetve felforraljuk, pár percig forni hagyjuk, belevegyítünk $\frac{1}{4}$ liter tejszínt és amint újra felforr, levesszük a tűzről és rögtön tálaljuk.

Milánói leves.

Egy evőkanálnyi lisztet megpirítunk 2 deka vajon. Felöntjük hús- vagy csontlével, friss vagy konzerv paradicsompürével ízesítjük, belevegyítünk 2 evőkanál apróra tördelt szpagettit és 5 deka apróra vagdalt sonkát. Miután fölforrt, lassú forrással még 5—10 percig főzzük. Végül 1 deci jó vörösbort is keverhetünk bele.

Orosz böjtösleves.

Vékony metéltre vágott, megtisztított, megmosott kucsmagombát, kalarábét, hagymát, sárgarépát, petrezselyemgyökeret és zellert vajon vagy zsíron puhára párolunk. Borsólével felöntjük és 1 óráig főzzük. Ízlés szerint megsózzuk, megborsozzuk, tejföllel behabarjuk és metélt- vagy kockatésztát főzve bele, tálaljuk.

Parajleves.

$\frac{3}{4}$ kiló parajt megfőzünk $\frac{3}{4}$ liter forró sós, egy $\frac{1}{2}$ kávékanál porcukorral édesített vízben. Vízét lecsurgatva, áttörjük, felöntjük 7 deci hús- vagy csontlével és felforraljuk. 3 deka zsírból és ugyan-

ennyi lisztből símára kevert péppel behabarjuk, majd összevegyítettük 7 deci tejjel. Ujra felforralva, kellőleg megsózva és ízlés szerint megborsozva, piritott zsemlye- vagy kenyérkockákkal tálaljuk.

Párizsi leves I.

Forró sós vízbe belevetünk 5 deka metéltre vágott sóskát, egy kis fej ugyanilyen salátát, néhány fiatal hagymát és 10—15 percig főzzük. 2 deci tejfölből (tejszínből vagy nyers tejből) 1—2 kanál lisztel habarást készítünk, föleresztjük a levessel s egyszer újra fölforraljuk. A levesestálban elkeverünk 1—2 tojássárgáját diónyi vajjal, beleteszünk 1—2 maroknyi piritott zsemlyekockát és ráöntjük a forró levest.

Párizsi leves II.

1 deci zöldborsót, 1 kis fej karfiolt és 15 deka borjú vagy birka-húst külön-külön megfőzünk. 8 deka vajból, ugyanennyi lisztel világos rántást keverünk, föleresztjük a zöltségek és a hús levével és kis ideig főzzük. Ebbe a levesbe belefőzünk 6—8 deka, szeletekre vágott, vajon párolt gombát, kevés apróra vagdalt kaprot, a megfőtt zöldborsót, a rózsáira szétszedett karfiolt és a kis kockákra vagdalt húst. Ujra felforraljuk és 1 tojássárgájával behabart 1 deci tejföllel sűrítjük. A kellő sózásról nem szabad megfeledkezni.

Pórégagymaleves.

Néhány (2—3) pórégagyma fehér részét vékony karikára vágjuk s 5 deka vajon sárgára piritjuk. Kevés, apróra vágott zöldpetrezselymet is piríthatunk vele. Felöntjük háromnegyedliter forró vízzel vagy húslével, megsózzuk, kis törött borssal is ízesíthetjük s negyedóraig főzzük. Ekkor félkiló hámozott, vékony karikára szelt burgonyát dobunk bele. Mikor a burgonya puhára főtt, a levessel együtt áttörjük s kis lisztrel elhabart forralt tejjel a tűzön megfelelően felhigítjük. Ha szükséges, újra megsózzuk és borsozzuk, apró velősgombócákat főzünk bele s végül egy darabka friss vajat dobunk bele. A levesestálba egy tojássárgáját ütünk, a forró levest ráöntjük s elkeverjük, persze vigyázva, hogy a gombócokat össze ne törjük.

Sajtkrémleves.

10 deka vajból és 6 csapott evőkanál lisztből rántást keverünk, anélkül, hogy a lisztet megpirítanók. Felöntjük 2 liter forralt, langyos tejjel és gyakori keverés közben $\frac{1}{4}$ óra hosszágig forraljuk gyenge tűzön. 4 tojás sárgáját elhabarunk 1 evőkanál tejjel és belevegyítjük a tűzről már levett, de meleg levesbe, 15 deka reszelt sajttal együtt. A tűzhely szélére állítjuk, de már nem engedjük fölforrni. Utolsó pillanatban belekeverünk 2—3 deka apróra vagdalt vajat.

Tárkonyleves.

A megmosott tárkonyt apróra összevagdossuk. Egy darabka vajból és egy kanál lisztből készült rántásban néhány percig pároljuk. Föleresztjük hús- vagy csontlével és rövid ideig forraljuk. Tálaláskor a levesestálban elkevert 2 tojás sárgájára és pár kanál tejföltre öntjük. Jól összekeverjük és piritott kenyér- vagy zsemlyekockákkal tálaljuk.

Tyúkleves királynő módra.

Egy tyúkot körülbelül $3\frac{1}{2}$ liter vízben puhára főzünk 30 deka marhafartóval és egy borjúlábbal együtt. Mikor készen van, a leszűrt leves egy részével 7—8 deka rizst párolunk. A tyúkról lefejtjük a húst és apróra vagdaljuk egy darabka vajjal együtt. Majd összekeverjük a jól megpárolt rizzsel, húsdarálón átdaráljuk és szőrszítán áttörjük. A levessel föleresztjük, — ha kell — megsózzuk, megborsozzuk, rövid időre visszatesszük a tűzre, anélkül, hogy forrni engednők és apró zsemlyegombócokkal vagy piritott zsemlyekockákkal tálaljuk. A marhahúst és a borjúlábat ecetes tormával fogyasztthatjuk el.

Uborkaleves.

4 közép nagyságú nyers uborkát meghámozunk, magvukat eltávolítva darabokra vagdaljuk. Sós, ecetes vízben 5 percig főzzük. Vízét lecsurgatva róla, lábasba tesszük, 10 deka vajjal. Mikor a vaj felolvadt, egy liter húslevest vagy csontlevet öntünk rá, belevegyítünk egy kávéskanálnyi, tejbe áztatott zsemlyemorzsát, ugyanennyi reszelt hagymát, izlés szerint megsózzuk és egy csipet cukrot is teszünk bele. Fölforraljuk, majd a tűzhely szélére húzva, lassú forrással főzzük, 20—25 percig, közbe-közbe kevergetve és habját leszedve. Ha készen van, átszűrjük, majd újra felforralva 5—6 evőkanál tejfölt keverünk bele. Piritott zsemlyekockákkal tálaljuk.

Vörösboros szágóleves.

10 deka szágót addig főzünk sósvízben, míg a szemek szép átlátszóak lesznek. Ekkor leszűrjük róla a vizet és feltöltjük felerész vízzel, felerész vörösborral. Csipet cukorral, $\frac{1}{2}$ citrom levével izesítjük és teljesen puhára főzzük benne a szágót.

Vörösrépa- (cékla) leves.

4 kisebb fej céklát 3 óra hosszáig főzünk. Meghámozzuk és apróra vagdaljuk egy kis fej meghámozott zellerrel együtt. $\frac{3}{4}$ liter víz és ugyanennyi tej keverékében egészen puhára pároljuk, majd szítán átpasszírozzuk. Belehabarunk 2—3 deka vajat és 3—4 evőkanál jó tejfölt. Ujra fölforralva, piritott kenyérkockákkal tálaljuk. Persze a kellő sózásról sem szabad megfeledkezni. Kevés citromlével izesítjük.

Zablisztleves.

5 evőkanál zablisztet simára kavarunk 5 deci vízzel, majd ezt a pépet folytonos keverés közben belevegyítjük 1 liter forró vízbe és lassú tűzön 10—12 percig főzzük. Ugyanennyi időre a tűzhely meleg, de nem forró részére állítjuk. Most felforralunk 6 deci tejet, beleöntjük a levesbe, kicsit megsózzuk, megcukrozzuk és a levesestálban diónyi vajjal elhabart 1—2 tojássárgájára öntjük.

Zsemlyeleves.

2—3 száraz zsemlyét megreszelünk és 8—10 percig főzzük megfelelő mennyiségű húslevesben vagy csontlében. Minden személyre 1 tojássárgájából és mogyorónyi vajból készült habarással sűrítjük.

ELŐÉTELEK

(Lásd: Húsok, Őtőrai-tea és Takarékos konyha címen is.)

a) Tésztaneműek, omlettek, sós felfújtak, puddingok.

Spárgás omlett.

6 tojásból 2—3 kávéskanál liszttel, kevés tejjel, sóval a rántotta-sütőben omlettet sütünk a tűzhely tetején. Mikor az alsó fele megsült, rárakunk a tetejére sós vízben megfőtt spárgafejeket, megsózzuk, az omlettet felibe összehajtogatjuk és tüstént tálaljuk. Fejessalátát adhatunk melléje.

Sajtos burgonyaomlett.

$\frac{1}{2}$ kiló jó nagy, nyersen meghámozott és megreszelt burgonyát összekeverünk 6 elhabart tojássárgájával, kellő sóval, 1 púpozott evőkanál liszttel és 2—3 evőkanál tejföllel. Végül a 6 tojás kemény habját vegyítjük hozzá és ebből a masszából vékony omletteket sütünk forró zsírban, mégpedig jó lassan, nehogy a burgonya nyers maradjon. Egy-egy elkészült omlettet rögtön meghintünk reszelt sajttal és felibe összehajtva tálcra helyezzük.

Gombás omlett II.

10 deka vajból 3 kanál liszttel rántást készítünk és föleresztjük $\frac{1}{4}$ liter forró tejjel. Mikor kihűlt, összevegyítjük 3 tojássárgájával, kevés sóval és a 3 tojás kemény habjával. A palacsintasütőn 4 lepenyt sütünk ebből a masszából. Hármát megkenünk apróra vágott, párolt gombával, a negyediket a tetejére tesszük és a sütőbe téve, még egyszer átsütjük az egészet.

Gombás omlett III.

15 deka vargánya- vagy sampinyongombát meghámozva, fölszeletelve megpirítunk kevés vajon, miközben egy kanálnyi tokajit vagy valamilyen egyszerűbb édes bort öntünk alája. Omlettet készítünk a rendes módon és mielőtt összehajtanók, ráhelyezzük a pirított gombát. Összehajtogatjuk, leöntjük azzal a boros lével, amiben a gomba pirult és forrón tálaljuk.

Gombával töltött rántott palacsinta.

A rendesnél kisebb palacsintákat sütünk teljesen cukor nélkül és valamivel több sóval, mint máskor. 25—30 deka sampinyon-, vargánya- vagy kucsmagombát jól megmosva, apróra vágva megpá-

rolunk, 4—5 deka vajon petrezselyemzöldjével ízesítjük, 1—2 evőkanál húslevest (csont- vagy zöldséglevest) öntünk rá, összevegyítjük a gomba eredeti súlyának megfelelő súlyú sült, darált disznóhússal vagy sonkával és az egészet sima péppé főzzük. Elkeverjük 1—2 kanál tejföllel, megtöltjük vele a palacsintákat, amelyeket tojásba, morzsába hengergetve, forró zsirban szép sárgára sütünk.

Parajomlett füstölthússal.

30 deka, jól megmosott spenótot nyersen apróra vagdalunk vagy megdarálunk. Kevés vajon puhára pároljuk, összevegyítjük 3 egész tojással, 2 kanál tejföllel, megsózzuk, megborsozzuk és kikent tepsibe öntve, a sütőben megsütjük. A kiborított szilárd omlettet kettévágjuk. Egyik felét meghintjük 40 deka füstölthús, esetleg sonka apróra vágalt felerészeivel. A tészta másik felét ráborítjuk s a megmaradt vagdalt sonkát, vagy füstölthúst, kevés tejföllel elkeverve a tetejére kenjük.

Sajtszuflé.

6 deka finom lisztből és 8 deka vajból rántást keverünk, felöntjük $2\frac{1}{2}$ deci tejjel, beleteszünk 8 deka reszelt sajtot, kis cukrot, kevés sót és egy csipet törött borsot. Mindezt jól összekeverjük, mikor kihült, elhabarjuk 4 tojássárgájával és beletesszük a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent formában sütjük meg.

Sajtos burgonyafelfújt.

25 deka, hámozott, sósvízben főtt, reszelt burgonyát összekeverünk 9 deka vajjal, 6 tojássárgájával. $\frac{1}{4}$ liter édes tejfölt forrón ráöntünk 6 deka reszelt sajtra, de nem keverjük össze. Mikor kicsit kihült, belevegyítjük a burgonyás masszába, végül a 6 tojás keményre vert habja következik és természetesen kellőleg meg is sózzuk az egészet. Vajjal kikent formában $\frac{3}{4}$ óra hosszáig sütjük a sütőben.

Sajtpudding.

16 deka lisztet elkeverünk 10 deka olvasztott vajjal, majd leforrázzuk 3 deci forró tejjel. Miután simára kevertük, megsózzuk, belevegyítünk 1 egész tojást és háromnak a sárgáját, 2 evőkanál reszelt sajtot és a tojások kemény habját. Vajjal kikent, lisztel meghintett formában 1 óra hosszáig főzzük gőzben. Tálaláskor meghintjük reszelt sajttal.

Tejföllefűjt zöldborsóval.

3 deci tejfölt simára kavarnak 6 tojássárgájával, belevegyítünk kevés sót, 2 deci lisztet, 25 deka sós vízben főtt, áttört zöldborsót és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, lisztel meghintett formában $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig főzzük forróvízben. Tála borítva, leöntjük 2—3 deka olvasztott vajjal, meghintjük reszelt sajttal. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kiló, sósvízben főtt, olvasztott vajban megforgatott és 10—15 deka, apróra vágott sonkával elkevert zöldborsóval körítve tálaljuk.

Tejföllefűjt zöldbabbal.

$3\frac{1}{2}$ deci tejfölt simára habarunk 5 deka lisztel és 4 tojás sárgájával. Hozzávegyítjük a tojások habbávert fehérjét és kikent for-

mában 1 óra hosszáig főzzük gőzben. Tála borítva, leöntjük 3 deka olvasztott vajjal és meghintjük 3 deka reszelt sajttal. Sós vízben főtt zöldbabbal és apróra vagdalt sonkával vagy füstölthússal körítjük. Előbbiből 15, utóbbiból 8—10 deka elég.

Gombás parajpadding.

Egykiló spenótot pár percig főzünk sós vízben. Lecsurgatjuk a vizét és átpasszírozzuk. Lábosba helyezve, rövid ideig főzzük diónyi vajjal és fél citrom levével. Mikor kihült, hozzákeverjük 4 tojás sárgáját és habbá vert fehérjét. Kivajazott puddingformában 1 óra hosszáig főzzük forró vízben. Tála borítva, a pudding közepén levő üreget megtöltjük szeletekre vagdalt, vajon hirtelen megsütött vargánya- vagy sampinyongombával, amit ízlés szerint fűszerezünk sóval, borssal.

Besamelos zöldséppuding.

5 deka vajból, 8 deka lisztből és körülbelül $1\frac{1}{2}$ deci tejből a szokásos módon besamel mártást készítünk. 15 deka gombát, 10 deka zöldbabot, 10 deka zöldborsót, 10 deka sárgarépat vagy karottát, 10 deka karfiolt sós vízben puhára főzünk. Lecsurgatjuk róluk a vizet és kockára vagdalmuk őket. A besamelbe belekeverjük 6 tojás sárgáját, majd az egészet összevegyítjük az összevagdalt zöldségekkel és végül a 6 tojás keményre vert habjával. Kellően megsózzuk és vajjal kikent, liszttel vagy morzsával meghintett formában 1 óra hosszáig főzzük forró vízben. Tála borítva, reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Gombapudding II.

5 deka vajban megpárolunk 30 deka apró kockára vagdalt gombát és ízlés szerinti — szintén apróra metélt — zöldpetrezselymet. 8 deka símára habart vajba egymás után belevegyítünk 6 tojássárgáját, körülbelül 1 deci tejfölt, 5 deka lisztet, kellő sót, a megpárolt gombát és végül a tojások keményre vert habját. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában $\frac{3}{4}$ óra hosszat főzzük gőzben. Gombamártást adunk melléje.

Szpagetti bolognai módra.

12—15 deka vajban megpárolunk 30 deka, kockára vágott borjúcombot, vagy kicsontozott lapockát. Természetesen kellőleg megsózzuk, ízlés szerinti borssal fűszerezzük. Mikor készen van, hozzáöntünk 3 deci áttört, friss nyersparadicsomlevet, vagy ugyanennyi süritett konzervet. Ezzel együtt pár percig főzzük, majd hozzávegyítünk 75 deka, darabokra tördelt, sósvízben megfőtt és leszűrt szpagettit és 5 deka reszelt sajtot. Rögtön tálaljuk. A tálon leöntjük 5 deka olvasztott vajjal. Reszelt sajtot még külön is adunk melléje.

Párolt makaróni gombával.

$\frac{1}{2}$ kiló, sós vízben megfőtt, jól lecsurgatott vékony makarónit 15—20 percig párolunk 5 deka vajban, 3 evőkanál paradicsompürével, 1 deci csont- vagy húslével, 20 deka főtt, apróra vagdalt disznónyelvvel, néhány szintén apróra metélt párolt gombával együtt. Fejessalátát tálalunk melléje.

Makaróni milánói módon.

$\frac{1}{2}$ kiló, sósvízben kifőtt makarónit megforgatunk forró vajban vagy zsírban. Hozzávegyítünk 10—15 deka megpárolt, apróra vagdalt gombát, 15—20 deka főtt, füstölt marha- vagy disznónyelvet és 2—3 kávéskanál reszelt sajtot. Jól összekeverjük és tálra rakva, tetejét is meghintjük sajttal.

Makaróni »al sugo«.

A darabokra tördelt makarónit vagy szpagettit kis ideig hideg vízben áztatjuk, majd forró sósvízbe dobva puhára főzzük. A vízből kiszedve, jól lecsurgatva, olvasztott, forró vajban megforgatjuk és leöntjük a következő mártással: apró kockára vagdalt füstölt szalonna zsírján, vagy vajon megpirítunk kevés reszelt vöröshagymát. Megsózzuk, megborsozzuk, apróra vagdalt vascfűvel, petrezselyemzöldjével fűszerezzük, felöntjük sűrű paradicsomlével, reszelt pármaji sajtot keverünk bele és krémszerű mártással főzzük.

Csőben sült zöldséges makaróni.

Apróra vagdalt vegyes zöldségféléket (karottát, kalarábét, zöldborsót, spárgafejeket, gombát, vagy esetleg csak 2—3-félét ezek közül), összesen 35—40 dekát sósvízben együttesen felpuhára főzünk. Ha ez megtörtént, a leszűrt zöldséges lében megfőzünk ugyancsak 35—40 deka makarónit és szitára téve, lecsurgatjuk a vizét. 3 tojás-sárgáját habosra kavarunk 10 deka vajjal, összevegyítjük a kis darabkákra metélt makarónival, a zöldségfélékkel, 5 deka reszelt sajttal, kellő sóval, $2\frac{1}{2}$ deci jó tejföllel és a tojások habbá vert fehérjével. Vajjal kikent tűzálló edényben $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óra hosszúra sütjük. Fejessalátával vagy valamilyen savanyúsággal tálaljuk.

Csukás makaróni au gratin.

Körülbelül 1 kilós nagyságú csukát megfőzünk sósvízben. Ebből kivéve, lehúzzuk a bőrét, húsát leszedjük a gerincről és darabokra vagdalkuk. 30 deka makarónit, vagy bigólit apró darabokra törünk és a rendes módon megfőzzük sósvízben. Leszűrve róla a vizet, vajjal kikent tűzálló porcellánedény aljára rakunk belőle egy sort, majd egy réteg csuka következik és így tovább, míg tart belőlük. Akkor vajból, lisztből világos rántást készítünk, föleresztjük tejjel, belehabarunk 1—2 tojás-sárgáját s ráöntjük a makaróni tetejére. Vajszeletekkel és reszelt sajttal meghintjük és a forró sütőben megsütjük.

Gombás sonkás makaróni.

5—7 deka vajat, vagy zsírt fölolvasztunk, megpirítunk benne egy evőkanálnyi lisztet, föleresztjük 1 deci tejjel, $\frac{1}{4}$ liter jó tejföllel, megsózzuk, belevegyítünk 10—15 deka, összevagdalt vajon vagy zsíron párolt gombát (vargánya, uri, kucsma vagy sampinyon), ugyanennyi szintén apróra vagdalt sonkát és végül 2—3 tojás-sárgáját. Megforgatjuk benne a sós vízben kifőtt makarónit és reszelt sajttal meghintve, mély tálban tálaljuk.

Karácsonyi pástétomok I.

Karácsonyi ünnepek alatt leves után szokták tálalni ezeket a kis pástétomokat. (Minden személyre egyet számítva.) A tészta hosszabb ideig eláll, előre elkészíthető és használat előtt a sütőben megmelegíthető. 25 deka megtisztított, apróra vagdalt marhaveszszírt összevegyítünk 25 deka, hámozott, kis kockára vagdalt almával, 25 deka cukorral, 25 deka mazsolával, 7 deka finomra vagdalt cukrozott narancshéjjal, 3 deka hámozott, vagdalt mandulával, $1\frac{1}{2}$ deka törött gyömbérrel, késhegynyi törött szegfűszeggel, csipet törött szerecsendióval, 1 citrom reszelt héjával és levével és 1 deci madeirabborral, amelyben feloldottunk 3 deka húskivonatot. Vajjal kikent, egyszemélyes kis torta vagy kuglófformákat 2 keshát vastagságban kibélelünk leveles vajas tésztával, mindegyikbe beleteszünk 1 evőkanálnyit a fönti masszából s letakarjuk a forma szerint kivágott, kerek leveles vajas tésztalappal. Megkenjük tojással és forró sütőben megsütjük.

Karácsonyi pástétomoeskák II.

4 darab szép, nagy, hámozott, apró kockára vágott almát összevegyítünk 9 deka apróra vagdalt fügével, 9 deka megtisztított marhaveszszírral, 5 deka cukrozott, vagdalt narancshéjjal, 7 deka hámozott mandulával, 10 deka sült marhafilével vagy nyelvvel — természetesen ezek is apróra vágva — $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héjával, kevés reszelt szerecsendióval. Porcellántálba helyezve leöntjük $\frac{1}{4}$ liter konyakkal vagy cseresnyepálinkával és $\frac{1}{4}$ liter sherryvel vagy madeirabborral. Másnapig, letakarva, állni hagyjuk. Egy órával a tálalás előtt megfelelő számú (minden személyre egy) kis, vajjal kikent formát kibélelünk késfogvastagon leveles vajas tésztával, megtöltjük a keverékkel, befödjük vajas tésztával, középebe főzőkanállal 10 filléres nagyságú lyukat vájunk. Forró sütőben szép sárgára sütjük, tátra rakva, a kis lyukakba konyakot vagy rumot öntünk és ezt meggyújtva, tálaljuk.

Zöldséggombóc.

Egy kisebb fej zellert, egy egészen kis karfiólt, kb. $\frac{1}{8}$ kiló karottát és 5—10 deka gombát apróra vágva vajon, vagy zsíron hamar megpárolunk. 4 zsemlyét kockára vágdalunk, beleáztatjuk $1\frac{1}{2}$ deci tejbe, hozzávegyítünk 2 egész tojást, a megpárolt zöldségeket és annyi lisztet, amennyi szükséges, hogy se túl lágy, se kemény ne legyen. Jól összekeverjük, kidolgozzuk, lisztes kézzel gombócokat formálunk belőle, vagy kanállal kiszaggatjuk és sós vízben 15—20 percig főzzük. Természetesen magának a tésztának kellő sózását sem szabad elfelejteni. Vajban, vagy zsírban, esetleg tejfölben is megfogatjuk.

Tavaszi szalvétagombóc.

Aprószemű zöldborsót, kelbimbót, karfiólt, spárgafejeket, gombát, karottát — mindegyikből 15—15 dekát — nagyon kevés sós vízben megfőzünk. 6 zsemlyét kockára metélünk és megöntözzük tejjel. 6 tojás sárgáját elhabarunk 6—8 deka vajjal, összevegyítjük a megfőtt, összevagdalt zöldségfélékkel, a beáztatott zsemlyekockákkal és a tojások habbá vert fehérjével. Kellőleg megsózzuk s ha kell, kevés zsemlyemorzsával szilárdítjuk. Nagy gombócot formálunk belőle, vajjal megkent szalvéta közepébe kötözzük és 1 óra hosszáig

főzzük forró vízben. Olvasztott vajjal leöntve találjuk s külön csészében is adunk ezt melléje.

Welsh rabbit II.

Ujnyi vastag, teljes karéj kenyér egyik oldalát szárazon megpirítjuk, majd meleg tára helyezzük, a meg nem pirított oldalával fölfelé. Jól kivajazott lábasba beleöntünk $1\frac{1}{2}$ deci tejet, egy kávéskanálnyi mustárt, 4 deka, apró morzsákra törölt vajat, késhegynyi törött borsot és 10 deka reszelt sajtot. Tűzön addig keverjük, míg a sajt teljesen felolvad, akkor gyorsan ráöntjük a kenyérre és rögtön asztalra adjuk.

Töltött pofézni.

5—6 zsemlyét vékony szeletekre vágunk. Kettőt-kettőt megtöltünk párolt sertés-vagy borjúvelővel. Mindkét oldalukat tejbe mártjuk, szitára rakjuk s 10—15 perc múlva tojásban, morzsában panírozva, forró zsírban hirtelen megsütjük őket. A sózásról természetesen nem szabad megfeledkeznünk.

A BUDAI KOCSMÁROSOK

hajdan valóságos specialisták voltak s mondhatni mindegyiknél meg lehetett találni a maga kiválasztott ételét, amelyben kitűnni iparkodott. Jó magam például, ha paprikáscsirkére és káposztásrétesre támadt vágyam, csak *Romlehner*hez mentem a Gellérthegy-uccába. Igaz, hogy már délután oda kellett ülnöm az üveges verandára, ha helyemet és vacsoraporciómat biztosítani akartam, mert kívülem mások is tudták, hogy a disztिंगvált öregúr (olyan volt, mint *egy békebeli* miniszteri osztálytanácsos) nem tartozik a vakmerő vállalkozók közé s csak annyi csirkének metszeti el a torkát, ahánynak elfogyasztását a jelenlevők garantálják. A csirkepaprikás ily módon feltétlenül friss volt s mivel Romlehnerné asszonyiség nagyon tudta a módját, hogyan kell megadni a savát-borsát, azaz, hogy paprikáját és tejfőlet, bizony megérte a várakozást. A tejfőlből a káposztásrétesbe is jutott (minthogy a hártavékonyra nyújtott tésztát tejfölös zsírral dukál meglocsolni), de a paprikát itt már egy kis magyar bors helyettesítette, nem pedig cukor, mit némely eltévelyedett pesti szakácsnő szeret belecsempészni e remek eledelbe.

Ha viszont tökéletes, ropogós idei libát kívántam napirendre tűzni, megfelelő adag tejfölös uborkasalátával, akkor a Kereszt-térről a Naphegyre kapaszkodó girbe-gurba Holdvilág-utcába látogattam el a »*Frau Godl*«-hoz. Ama kedves nénikéhez, kinek Eberhard Mária volt a neve, de ezt talán csak Leimeter Kapisztrán János tabáni plébános úr tudta, mivel neki módjában volt a matrikulába betekinteni. Min-

denki csak »komámasszony«-nak hívta a fehér főkötős, fürgén sürgő-forgó anyókat, ama táblai, sőt kúriai bíró urak is, kik a felülmúlhatatlan libapecsenye kedvéért eljárogattak a szűk kis udvarba, ahol egy öreg ecetfa körül hordóba ültetett és rózsaszínűt virágzó oleanderek képviselték a kertet.

A rántott csirkét illetően nehezebb volt a választás, mert itt mondhatni egyenlő sánsszal indult a koronaórutcai *Politische Greisler* (tulajdonos: Gürsch János), a márványutcai *Marmorbraut* (akkori tulajdonos: Wagner Vilmos) és az akkor még a Karátsonyi-utcában virágzó *Diófa*, melynek az időben Buzik András volt a gazdája. A választás *tavasszal* feltétlenül a pirosorrú Gürsch bátyó javára dőlt el, mert a rántott csirke mellé ő csinálta a legjobb és méltán messzeföldön híres szamócás valdmejszteres májusi bort.

Halpaprikás és rántott harcsa dolgában mindig *Albekeré* volt az elsőség régebben a Kör-utcában, később a Kereszt-téren. Sonkát illetőleg *Peyerlt* kellett felkeresni a rózsadombi Margit-utcában. Izére magyar, színére s finom, enyhe pácolására és füstölésére nézve prágai volt ez a különleges sonkafajta, nem volt kárbavesztett fáradság hegyet mászni érte.

Vasárnap dél felé a Várba illett felnézni szaftos virslire, székelgyulyásra és pörköltfélékre a dísztéri *Kranzliba*, vagy a tárnokutcai *Hackliba*. Az előbbiben Bauer János, az utóbbiban Hackel János volt a kocsmáros. Az utóbbit olymódon tisztelte meg a városi tanács, hogy a vendéglője mellett elhúzódó kis sikátort — Baltaköznek nevezte el, belügyminiszteri engedély nélkül lefordítván a Hackel nevet Baltára.

*Gerstli bácsi*hoz (a Naphegyen) és *Thaler bácsi*hoz (Óbudán) magunkkal kellett vinni az ennivalót (frissen főtt füstölt húsokat, kolbászt, fületövet, disznónyelvet, miegymást), ők csak bort adtak hozzá, de azt aztán annál jobbat. Gerstli bácsi nagy kertjébe két szép lánya is vonzotta a vendégeket s vele ebben a specialitásban csak a régi *Trombitás* (a róla elnevezett Trombitás-utca sarkán), meg az újlaki *Három huszár* mérkőzhetett, ahol három-három takaros, szép kocsmároslány vidám kacagása emelte a hangulatot, mely akkoriban amúgy is vidámabb, kedélyesebb volt, mint most.

Burgonyás fánk.

7 deka vajból 5 tojássárgájával, 14 deka passzírozott krumplival, 17 deka liszttel, 1½ deka, kevés tejbe áztatott élesztővel fánktészta lágyságú tésztát készítünk. Meleg helyen megkeletjük. Két részre osztva, a nyújtódeszkán kinyújtjuk. Az egyik részre kis halmokat rakunk apróra vágott 14 deka sonka, 1 tojássárgája és kellő tejföl keverékéből. A másik kinyújtott tésztaalapot ráborítjuk és kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Forró zsírban, rendes fánk módjára sütjük meg.

Rákpogácsa.

20 deka lisztből és ugyanannyi vajból leveles vajas tésztát csinálunk. Az utolsó pihentetés után késfok vastagságúra nyújtjuk, majd közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Apróra vagdalt, vagy megdarált rákhúst összevegyítünk tojássárgájával, kevés vajjal tejföllel és morzsával, kellőleg megsózza megkenjük vele a kiszaggatott pogácsamennyiség felét. Az üresen maradt pogácsákkal letakarjuk a megtöltötteket, tetejüket megkenjük tojással (vigyázva, hogy a tojás le ne csurogjon) és forró sütőben megsütjük.

Mártaszelet.

10 deka vajból 10 deka liszttel világos rántást keverünk, föleresztjük 4 deci tejjel és folytonos keverés közt addig főzzük, míg a tészta a kanálról leválk. Kihűlésig tovább keverjük, majd egyenként belevegyítünk 6 tojássárgáját és csipet sót. Tepsibe helyezett, vajjal megkent papírra kenjük és erős tűzön hirtelen megsütjük. (Ez az adag 12 személyre szól, 2 rendes nagyságú tepsire való lesz belőle.) 20 deka, apróra vagdalt, vagy megdarált sonkát elkeverünk 3 deci jó, sűrű tejföllel. Még melegen kenjük rá a tésztára (t. i. a tészta legyen meleg), amit kihűlve dióskalács módjára összezsavarunk és ujjnyi vastag szeletekre vagdalunk. Tojással morzsával panírozzuk és forró zsírban kirántjuk. Tatármártással tálaljuk.

Sonkásrétes.

A kihúzott rétestésztát meghintjük először 3 tojás sárgájával elhabart 1½ deci tejföllel, majd 25—30 deka, apróra vágott sonkával vagy füstölt lapockával. Rendes rétes módjára hajtjuk össze, megkenjük vajjal (esetleg tojássárgájával) és megsütjük.

Burgonyagnocchi.

1 kiló burgonyát héjában félpuhára főzünk. Meghámozva, megszírozott tepsibe rakva, a sütőben megsütjük. Átpasszírozzuk, összevegyítjük 2 deka reszelt sajttal, 6—7 deka liszttel, kellő sóval és 2 elhabart tojással. Símára dolgozzuk és meglisztezett deszkán rövid, vastag hengerkéket formálunk belőle. Lisztbe hengergetjük és forró, sós vízben kb. 5 percig főzzük. 2 deka reszelt sajttal elkevert forró zsírban megfogatva, tálaljuk.

Zabpehely-kroket.

15 deka zabpehelyet belevegyítünk ½ liter forró vízbe 5 deka vajjal együtt. Gyakori keverés közben addig főzzük, míg a pép a kellő sűrűséget eléri. Mikor kihűlt, belekeverünk 2 tojássárgáját, kellő sót és esetleg kevés törött borsot. Kanállal kis darabkákat szaggatunk ki belőle és ezeket meglisztezett deszkán hengeralakúra sodorjuk, majd tojásba és morzsába mártva forró zsírban kirántjuk. Tatármártással, salátával tálaljuk.

Rántott velős lepény.

4 deci tejben símára főzünk 4 evőkanál lisztet. Ha kihűlt, összekeverjük diónyi vajjal, 5 tojássárgájával, kis sóval és az 5 tojás keményre vert habjával. Tepsibe, ujjnyi vastagra öntve, sárgára

sütjük. Kivéve a sütőből, azon forrón szalvétára borítjuk és megkenjük zsíron párolt, apróra vágalt zöldpetrezselyemmel, sóval, borssal fűszerezett és 1 tojássárgájával összekevert borjúvelővel. Rulád módjára csavarjuk össze. Mikor kihűlt, 2 ujjnyi széles szeletekre vágjuk, tojásba, morzsába hengergetjük és forró zsírban hirtelen kisütjük.

Rántott sajtszeletek.

35—40 deka, keményebb fajtájú sajtot kisujjnyi vastag, hosszúka szeletekre vágunk, majd tojásban és szitált zsemlyemorzsában bepanírozzuk és körülbelül félóra hosszáig pihentetjük. Forró zsírban, mindkét oldalukon szép világossárgára sütjük és zsírban sült petrezselyemzöldjével díszítve tálaljuk.

b) Zöldség- és főzelékfélék.

A MAGYAR KONYHA

jó nyári főzelékei a maguk idejében nagy számban állnak rendelkezésünkre. A cukorborsó, a tök, a zöldbab, a káposzta, a kel, a kalarábé, a sóska és a paraj, valamint az újborgonya, a fejessaláta, az uborka, a karfiol és a sárgarépa nagy bőségben kínálkozik, hogy elkészíthessük belőle mindennapi főzelékféléinket s a húscs, édes zöldpaprika is jelen van, hogy paradicsommal társuljon a töltöttpaprikaszéznban.

A változatosságot, mint e felsorolásból kitűnik, anyag dolgában is vagy két hétre biztosíthatjuk, ha pedig az elkészítési módokat is számbavesszük, a varietas, mely tudvalevőleg különösen az étkezés terén delectat, sokkal hosszabb időre is kiterjeszthető. Még akkor is, ha naponta — igen helyesen — többfajta kerül asztalunkra a főzelék- és zöldségneműek osztályából.

Ami az elkészítés módját illeti, tisztelettel hajtom meg lobogómat a franciás-angolos forma előtt, midőn például a sós vízben főtt s jól lecsöpögtetett hosszú, vékony angol zöldbabot úgy intézik el, hogy egyszerűen egy darabka vajat vetnek rá. Jó, könnyű s főleg diétásoknak igen alkalmas eledel ez.

Még jobb a »lerakott« módszer, midőn a vajhoz tejszín vagy tejföl s piritott zsemlyemorzsa járul; ennél is többet ér, ha a »töltött« rangjára léptetjük elő vagdalt, húsos, gombás töltelékkel, vagy ha »au gratin« — »csőben sült« — alakjában készítjük s a tűzálló fajánsz edényben besamellel, tojássárgájával leöntve, ha tetszik meg is tejfölözve és reszelt pármai sajttal behintve toljuk a csőbe, azaz sütőbe, hogy néhány perc alatt szépen megpirosodjon a teteje.

Mindebben örömrünk telik de bizonyosan, sokan értenek velem egyet abban, hogy *a jó magyaros főzelék* sikerrel mérkőzik valamennyi nemzetbeli kollégájával. A fölszeletelt, vagy darabokra tördelt zöld-

bab (és testvére a sárga vajbab), a gyalult tökkáposzta s a szintén gyalult, vagy inkább késsel vágott friss fejeskáposzta vezet a magyar nyári főzelékek között s csatlakozik hozzájuk az újbургonya is (amíg nem nagyon nagy s kaparni lehet, hagyjuk egészben), föltéve, hogy olyan lével készítjük, amilyen a paprikáscsirkéé. Ilyenféle a leve a tökkáposztának is; enyhe, illatos nemesédes paprikával s valóságos savómentes tejföllel készül, de ebbe dukál egy kis zamatos borecet is, márcsak azért is, hogy épségben tartsa az összeesésre hajlamos szálat. Kapor is illik bele, különösen, ha paprika nélkül csináljuk s összehabart aludttejjel vagy kovászos uborka levével eresztjük fel.

Kaporról lévén szó, fordítsuk a sort mindjárt a fiatal fejeskáposztára, mert akár édesen, akár otthon savanyítva főzünk belőle ebédet, kaprosan, tejfölösen a legjobb. Bár hangsúlyozni kell, hogy paradicsomosan se megvetendő.

A zöldbab bőven tejfölös és valamelyest borecetes legyen s egyezék meg társaival abban, hogy nem szabad túlsűrűnek, ragacsosnak lennie. A magyar nyári főzelékek inkább a *habarás* jegyében születnek s ahol rántásra szorulunk, ez se vastag és barna, hanem vékony és világos legyen, hagyma pedig ne igen kerüljön bele. Az ízek kiemelését hangsúlyozását, gyarapítását elvégzi a tejföl, a nemesédes paprika, a borecet, a kapor — már ahol melyik indokolt — anélkül, hogy kellemtlen utóízt hagyna maga után.

»Feltétnek« tökhöz és káposztához leginkább a hirtelen ropogásra sült sertéskarbonádli (meg az egészben sütött karaj), zöldbabhoz és paprikásburgonyához felsál, ramsztek, rostélyos, szóval marhasült ízlik legjobban. Egy kevés füstöltszalonna azonban belefőzve vagy tetejére pirítva egyiken sem ronthat.

A cukorborsó, kelkáposzta, sóska, kalarábé hasonlóan ízletes, jeles felhasználásra kerül a magyar asszony konyháján, úgyszintén többi társuk is, melyek közül méltán népszerű és nagyhírű a jól megtöltött zöldpaprika.

Ezek a remek hazai főzelékek hiányoznak nekem legjobban, ha külföldön tartózkodom s mikor hazaérek, újult erővel látok a fogyasztásukhoz.

Almafőzelék.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kiló, borízű, meghámozott almát vékony szeletekre vagdalkunk. 3—4 deka vajból és ugyanennyi lisztből világos rántást kavarrunk, föleresztjük tejjel és 1—2 kanál tejföllel; mikor már sűrűsödni kezd, beletesszük a vagdalt almát és pár percig főzzük benne, vigyázva, hogy szét ne főjön.

Sültburgonyapüré gombával.

$\frac{3}{4}$ —1 kiló meghámozott, sült burgonyát átpasszírozunk, vagy átnyomunk a krumplinyomón. Összevegyítjük 3—4 deci fölforralt,

megsózott tejjel és 3 deka olvasztott vajjal. Mikor kihűlt, belekeverünk 3—4 tojás sárgáját és habbá vert fehérjét, 15 deka, apróra vagdalt, párolt gombát, ugyanennyi és ugyanilyen zöldborsót. Vajjal, vagy zsírral kikent tűzálló edénybe öntjük az egészet és forró sütőben megsütjük.

Szardellás rakott burgonya.

Egy evőkanál lisztet megpirítunk 3 deka forró zsírban. Főleresztjük csontlével, megsózzuk, esetleg kissé meg is borsozzuk, majd behabarjuk $\frac{1}{4}$ liter tejföllel és 1 tojással. 1 kiló, főtt, hámozott, karikára vágott burgonyát vajjal kikent tűzálló edénybe (vagy lábasba) rakunk, rétegesen, 4 darab, szintén karikára vágott főtt tojással és 4, tisztított, metéltre vágott szardellával. Minden tojás- és burgonyaréteget megsózzunk. Végül az egészet leöntjük a mártással és félóráig sütjük forró sütőben.

Rakott burgonyapüré.

1 kiló meghámozott rózsaburgonyát megfőzünk sós vízben, átpasszírozzuk, még melegen összevegyítjük 1—2 deci forró tejjel, kellő sóval és 1—2 habart tojással. 5 tojást keményre főzünk. Vajjal kikent tűzálló edény aljára egy réteg krumplipürét teszünk, erre egy sor, karikára vágott tojást, megsózzuk és kissé meg is borsozzuk. Most újra krumpli következik, majd tojás, só és bors és így tovább, míg tart a hozzávalókból. Legfelül krumpli legyen, amit meghintünk vajon pirított morzsával és apróra tördelt vajjal. Sütőbe téve, addig sütjük, míg a teteje szépen megpirul.

Rakott burgonya kenyérmártással.

1 kiló félig megfőtt, meghámozott, sárga- vagy kifliburgonyát karikára vágunk. Kenyérmártást készítünk és kevés tejjel vagy tejföllel higitjuk. Tűzálló tábla öntjük a mártás egy részét, majd egy sor burgonya következik. Megsózzuk, megborsozzuk s leöntjük egy réteg mártással. Ennek tetejére persze megint burgonya dukál s ez így folytatódik, míg tart a hozzávalókból. Végül meghintjük pirított zsemlyemorzsával. 15—20 deka apróra vagdalt sonkával még sokkal izletesebbé tehetjük ezt a fogást. A sonkát is rétegesen hintjük bele. Lassú tűznél félóráig sütjük a sütőben.

Burgonya ragu.

1 kiló burgonyát nyersen meghámozunk. 3 deka vajból és ugyanannyi lisztből rántást keverünk, főleresztjük 1 deci hús- vagy csontlével, megsózzuk, megborsozzuk és felforraljuk. A kockára vagdalt burgonyát tűzálló edénybe rakjuk, ráöntjük a vajas rántást és még annyi hús- vagy csontlevet, hogy ellepje. Sütőbe téve, addig pároljuk, míg megpuhul. Ha szükséges, pótoljuk az elfőtt levet.

Burgonyapüré sajttal.

A nyersen meghámozott, négyfelé vágott, sós vízben megfőtt 1 kiló burgonyát — miután a vizet jól lecsurgattuk róla — áttörjük. Tűzön habosra keverjük 5 deka vajjal, $\frac{1}{4}$ kiló reszelt sajttal. Pirított kenyérszeletekkel körítve tálaljuk.

Sajtos karfiol II.

Az apró rózsákra szétszedett karfiolt megfőzzük megfelelő mennyiségű sós tejben. Mikor eléggé megpuhult, kiszedjük a tejből és tálra rakjuk. A tejben viszont 5 deka reszelt sajtot olvasztunk fel és forrón ráöntjük a karfiolra. Tetejére 2—3 deka reszelt sajtot szórunk és a sütőben 5—6 percig sütjük.

Karfiol currymártással.

Sós vízben félig megfőtt karfiolt, vizét lecsurgatva, kisebb darabokra tördelünk. Forró currymártásban egy óra hosszáig pároljuk lassú forrással. Párolt rizst szolgálunk fel melléje. Karfioldrágaság idején készíthetjük főtt, apróra vagdalt kelkáposztából is.

Karfiol köntösben.

A rózsáira szétszedett nagy fej karfiolt megmossuk és sós vízben megfőzzük. Ha megfőtt, szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet s mikor kissé kihűlt, egyenként belemártjuk őket kissé sűrűbbre készített palacsintatésztába, majd forró zsírban hirtelen szép aranyárgára sütjük. Tatármártást találunk melléje. Ugyanilyen módon készíthetjük el a spárgát, vagy feketegyökeret is.

Karfiol görög módra.

A sósvízben megfőzött karfiolt leöntjük a következő mártással: apróra vágott vöröshagymát megpárolunk 5 deka szardellás (szardellapasztával elkevert) vajban, föleresztjük negyed liter húslevessel vagy csontlével, pár csepp citromot öntünk bele és egy kávéskanálnyi apróra vagdalt vegyes fűszerrel (kapor, kápri, kakukfű, babér stb.) ízesítjük, 5—6 percig főzzük és aztán átpasszírozva öntjük rá a karfiolra.

Karfiol citromos lével.

Egy szép nagy karfiolt sós vízben félpuhára főzünk. Ha ez megtörtént, tetejét megsózzuk, megborsozzuk és 5 deka vajat teszünk rá. Így teljesen megfőzzük és tálra helyezve leöntjük 5 deka megsózott, megborsozott olvasztott vajjal, melyet előbb elkeverünk egy evőkanál citromlével.

Karfiol Colleoni módra.

Egy szép, nagy fej karfiolt megfőzünk sós vízben, levét lecsurgatjuk, majd tűzálló edénybe helyezzük. 5 deka vajból, 3 deka lisztből, 3½—4 deci tejből a tűzön mártást készítünk, addig kevergetve, míg fornni kezd. Ekkor beleteszünk 1 kávéskanálnyi apróra vagdalt petrezselyemzöldjét, ½ kávéskanálnyi apróra vagdalt kápri bogyót, kellő sót és csipet borsot. Ezekkel együtt tíz percig főzzük. Végül ráöntjük a mártást a karfiolra, meghintjük finom zsemlyemorzsával és apróra tördelt vajdarabkával. Forró sütőben addig sütjük, míg a morzsa megsárgul.

Húsos karfiol esőben sütvé.

Egy jó nagy fej, sós vízben megfőtt karfiolt kis darabokra szedünk szét. 20 deka főtt füstölthúst apróra vágdalunk. Vajjal kikent, morzsával meghintett tűzálló edénybe rétegenként belerakjuk a karfiolt

és a füstölthúst. Leöntjük 1 deci tejföllel elhabart 2 tojássárgájával, meghintjük 1½ deka reszelt sajttal és 1 evőkanál morzsával, leöntjük 3 deka olvasztott vajjal és a sütőben 15—20 perc alatt megsütjük.

Sajtos spárga.

A megtisztított spárgákat sós vízben puhára főzzük. Tálra rakjuk, leöntjük forró olvasztott vajjal, meghintjük nagyon sűrűn reszelt sajttal. Fontos, hogy forrón kerüljön az asztalra.

Becsinált spárga.

$\frac{3}{4}$ —1 kiló megtisztított, jófajta spárgát kis darabokra metélünk, majd a rendes módon sós vízben megfőzzük s szitára téve, lecsurgatjuk a vizét. Rántást készítünk, belerakjuk az összedarabolt spárgát, kellőleg föleresztjük a leszűrt lével és felforraljuk. A spárga levágott, keményebb részeit is megfőzzük egészen puhára és áttörve belevegyítjük a becsináltba 2 deci párolt zöldborsóval együtt.

Töltött tök I.

Gyenge tököt, vagy pedig az úgynevezett »gyurgettát« (karvas-tagságú, különleges tökfajta) használhatunk erre a célra. A tököt meghámozzuk és nagysága szerint két vagy három karikára vágjuk. A belsejüket kivájjuk, a magokat kidobjuk s az így támadt üreget megtöltjük a következő töltelékkel: kiolvasztunk 15 deka, apró kockákra vagdalt füstölt szalonnát, beleteszünk 50 deka, darált, sovány disznó- vagy birkahúst, kissé pároljuk benne, majd levéve a tűzről, összevegyítjük két egész tojással, 12 deka, félig megpárolt rizsszel, 15 deka, apróra vagdalt, szintén félig megpárolt gombával és pár kanál paradicsompürével. Megtöltjük vele a kivájt tökszeleteket, amiket vajjal, vagy zsírral kikent tepsibe teszünk, leöntjük 2 deci tejföllel, megsózzuk és 20—25 percre sütjük a sütőben. *(A paradicsom egészen ki is maradhat a receptből.)*

Töltött tök II.

Kisebbfajta, vékonyabb tököt (esetleg gyurgettát) meghámozva, kettévágunk, belsejét kivájjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 3 tejbeáztatott, áttört zsemlyét összevegyítünk 2 tojással, 4—5 deka vajjal, 20 deka apróra vagdalt, párolt gombával, kellő sóval, kevés borssal és egy kávéskanálnyi, egészen apróra vágott tárkonnyal. A megtöltött tököt tepsibe tesszük, meghintjük apróra tördelt 5 deka vajjal és 2—3 deka reszelt sajttal, leöntjük 2 deci tejföllel és a sütőben 25—30 percre sütjük.

Paradicsomos tök.

Félkiló meghámozott, fölszeletelt paradicsomot megpárolunk 5 deka vajon. Két kiló meggyalult tököt hozzávegyítünk, megsózzuk, borsozzuk, beleöntünk 3 deci tejet és 2 deci tejfölt. Lassú tűzön főzzük, amíg a tök megfől.

Hirtelen sült tökszeletek.

A meghámozott, kitisztított tökből ujjnyi vastagságú és 5 cm hosszú szeleteket vágunk. Miután megsóztuk, jól belisztezzük őket.

Ha ez megtörtént, forró zsírban hirtelen szép aranszárgára sütjük a szeleteket. Forrón tálaljuk, vékony citromszeletekkel. Adhatunk hozzá majonézt is.

Rántott zöldségek.

A rendesnél kissé sűrűbb palacsintatésztát csinálunk. Formásan vagdalt karfiol, kissé megfőtt zeller, gomba, sárgarépa vagy más tetszés szerinti főzelékszeleteket belemártunk és forró zsírban, hirtelen, szép sárgára sütjük.

Főzelékpogácsa.

Két tejbeáztatott, kinyomkodott zsemlyét kissé megpirítunk kevés vajon, melybe, ha tetszik, csipet petrezselyemzöldjét is tehetünk. Összevegyítjük 1—2 egész tojással, 10 deka darabokra vagdalt, vajban megpárolt gombával, 20 deka megmosott, megdarált vagy összevagdalt spenóttal és körülbelül 3 deka liszttel. Megsózzuk, gyengén meg is borsozhatjuk, kerek pogácsaalakokat formálunk belőle és forró zsírban, mindkét oldalukon szép barnapirosra sütjük.

Finom főzelékszelet.

6 deka vajat símára kavarunk 2 tojássárgájával, összevegyítjük 6 darab főtt, meghámozott, áttört burgonyával, különböző, összesen 25—30 deka főtt, leszűrt, kellőleg összevagdalt főzelékfélével. Például: spenót, sárgarépa, kelkáposzta, kalarábé, gomba, szárazborsó, bab, lencse, karfiol, feketegyökér, zöldborsó stb. Ez nem azt jelenti, hogy mindezekből kell hozzá venni, csak azt, hogy ezekből ízlés és tetszés szerint válogathatunk. Apróra vágott petrezselyemzöldjét, 1—2 evőkanál reszelt sajtot, sőt, — ha tetszik — borsot is teszünk bele, végül pedig a tojások habbávert fehérjét keverjük hozzá. Apró cipóalakokat formálunk belőle, belisztezzük és forró zsírban, mindkét oldalukon szép barnapirosra sütjük. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Hálóban sült quodlibet.

Metéltre vágott kelkáposztát, ugyanilyen fehér- és vöröskáposztát és apróra vágott spenótot külön-külön megpárolunk. Jól megmosott és szárazra törölt borjú- vagy sertés-hálót kiterítünk egy zsírral kikent lábasban. Belerakunk egy réteg párolt vöröskáposztát, erre egy sor sült vagy párolt borjúhús következik, kis szeletekre vágva, majd egy réteg kel, ezután pedig karikára vágott kolbász tarkítja a sort. Most a spenóra kerül a sor, efölé császárhússzeleteket rakunk és végül fehérkáposztával fődjük be az egészet. A borjúhálós szeleite összehajtogatjuk, megsózzuk, (az egyes rétegeket se felejtsük el kissé megsózni), leöntjük pár kanál hús vagy csontlével és fedő alatt megpároljuk. Kerek tálra borítva tálaljuk.

Töltött kelkáposzta.

Egy szép nagy fej kelkáposztát leforrázunk, majd szitára téve, lecsurgatjuk a vizét. Sós vízben puhára főzünk 15 darab meghámozott gesztenyét. 25 deka füstölt kolbászt megfőzünk és karikákra vagdalunk. A kelkáposzta torzsáját kivágjuk, helyére rakjuk a megfőtt, gesztenyéket. A kelt összekötözzük hogy szét ne essék és csontlében puhára főzzük. Vízét lecsurgatva, tálra rakjuk forró tejfölös vajjal leöntjük és a kolbászdarabkákkal körítve tálaljuk.

Keltöltike.

45—50 deka kel nagy leveleit leszedjük és leforrázzuk. Szitára téve, lecsurgatjuk a vizét róla. 25 deka apróra vagdalt gombát megpárolunk zsíron, összevegyítjük 10 deka párolt rizszel s — ha tetszik — kevés apróra metélt zöldpetrezselyemmel. Ezzel a keverékkel megtöltjük a kelleveleket és összetekerve tűzálló táliba tesszük, kellő zsírral és tejföllel. A sütőben megsütjük. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk, paradicsommártást adhatunk melléje. A sózásról nem szabad megfeledkezni.

Kelbimbó csőben sütvé.

A megtisztított kelbimbókat sós vízben puhára főzzük. Szitára téve, lecsurgatjuk róluk a vizet. Egy kis fej, szintén sós vízben főtt és apróra vagdalt zellert leöntünk 5—6 deka olvasztott vajjal, megsózzuk, meghintjük 4 deka liszttel, leöntjük 1 liter forró tejjel. Ezt nagyon óvatosan csináljuk, folyton keverve, hogy csomós ne legyen. 2 tojássárgáját is vegyítünk bele, majd a kelbimbók következnek és végül 3 deka reszelt sajt. Vajjal kikent, tűzálló edénybe öntjük az egészet, tetejére összetördelt vajdarabkákat és piritott morzsát hintünk s a sütőben megsütjük.

Lerakott húsos kelbimbó.

45 deka megtisztított, megmosott kelbimbót megfőzünk sós vízben. Tűzálló edény fenekét kirakjuk 15 deka, vékony szeletekre vágott füstölt hússal. Erre egy réteg főtt kelbimbó következik, majd 15 deka, vékony karikára metélt, vajon párolt gomba, végül a megmaradt kelbimbó zárja be a sort. Kellően megsózzuk s az egészet leöntjük besamelmártással. 3 deka reszelt sajttal meghintve, megsütjük a sütőben. Besamelmártás helyett 1—2 tojássárgájával elkevert 2 deci tejfelt is önthetünk rá.

Májas töltött paradicsom.

12 darab, egészen kemény, de azért érett, megmosott paradicsomnak kivájjuk a közepét. Ezeket az üregeket kissé megsózzuk és megtöltjük apróra vagdalt, kevés zsíros, vagy vajon megpárolt gomba és ugyanilyen borjú-, vagy *libamáj keverékével*. A megtöltött paradicsomokat tűzálló táliba rakjuk, leöntjük tejföllel, meghintjük 5 deka, apróra tört vajjal és 2—3 deka reszelt sajttal. 25—30 percig sütjük a sütőben.

Paradiesomos zöldbab. I.

Félfej, apróra vágott vöröshagymát megpirítunk kevés zsíron. Belevetjük a megtisztított, hosszukásra vagdalt zöldbabot (1 kilót) 3—4 lehámozott paradicsommal együtt. Megsózzuk és lassan főzzük, míg csak kevés leve marad. Izlés szerint fűszerezhetjük kevés gyümölcsécettel vagy citromlével.

Paradiesomos zöldbab. II.

1 kiló megtisztított, összevagdalt zöldbabot 10 deka fölolvasztott és $\frac{1}{2}$ liter sósvízzel vagy húslével föleresztett vajban puhára főzünk. Mikor már majdnem jó, beledobunk $\frac{1}{2}$ kiló leforrázott, lehámozott, magjától megtisztított és kockára vagdalt paradicsomot. Megsózzuk, megborsozzuk és pár percig együtt főzzük.

Szalonnás bab.

½ kiló, előzőleg beáztatott száraz babot összekeverünk 35—40 deka, szeletekre vágott húsos szalonnával. Ráöntünk annyi vizet, hogy éppen elég legyen a megfőzéséhez. Nagyon lassan kell főnie, hogy a szalonna íze jól átjárhassa a babot, a bab pedig magába szíjja az egész levet anélkül, hogy péppé főne. Természetesen kellőleg meg is sózzuk, mégpedig akkor, mikor főzni kezdjük.

Tejes kalarábé.

A meghámozott, hosszukás szeletekre metélt kalarábét (8—10 közép nagyságú fejet) 3 deka vajon puhára párolunk. Mikor jó, ráöntünk 3 deci tejet, megsózzuk és egyszer felforraljuk. Sós vízben főtt, kevés vajban megforgatott újborgonyával tálaljuk.

Tengeri (kukorica) főzelék. (Tejszínes tengeri)

A gyengén sós vízben puhára főzött, fiatal, friss kukoricacsövekről lemorzsoljuk a szemeket. Lábasban vaját olvasztunk föl, beledobjuk a kukoricaszemeket, felöntjük jó sűrű tejszínnel és 15—20 percig lassan pároljuk. Pár csepp citromlével és kellő sóval ízesítve, egyszer felforraljuk. (Ugyanígy készíthetjük konzervből is.)

Feketegyökér.

A *feketegyökert* (scorzo nera), amelynek az igazi szezonja télen és kora tavasszal van, minden olyan módon el lehet készíteni, mint a spárgát vagy a karfiolt. Éppen ezért téli spárgának is nevezik. Külső fekete héját persze le kell kaparni. Rántani is lehet.

Feketegyökér rántva.

A megtisztított feketegyökert sós vízben puhára főzzük. Újjnyi hosszú szeletekre vágjuk, majd tojásba, morzsába forgatva, forró zsírban vagy vajban piros-ropogósra sütjük őket.

Feketegyökér morzsával.

A megtisztított feketegyökert tejbeáztatjuk, hogy megtartsa belső eredeti, fehér színét. Főzés előtt újjnyi hosszú darabokra vagdalkjuk. Sós vízben puhára főzve, leszűrjük, tálba rakjuk és meghintjük jó bőven, vajban pirított zsemlyemorzsával.

Párolt karotta.

1 kiló meghámozott, karikára vágott karottát annyi vízben, hogy jól ellepje, addig főzünk, míg a levét csaknem egészen elfövi. 12 deka vaját, 2 deka cukrot és késhegynyi sót is teszünk a vízbe. Tálaláskor apróra vagdalt petrezselyemmel hintjük meg.

Rántott articsóka.

A teljesen megtisztított articsóka talpakát sós, citromos vízben puhára főzzük, majd sűrű, sós palacsintatésztába mártva, forró zsírban hirtelen megsütjük őket.

Rántott káposzta.

A friss káposzta leveleit szétszedjük és sósvízzel leforrázzuk. Tölteleket készítünk a rendes módon disznóhúsból, tejbeáztatott zsemlyéből, tojásból s megtöltjük vele a leveleket. Összecsavarjuk és cérnával jól átkötözzük őket. Körülbelül 20 percig pároljuk kevés zsíron és csont- vagy zöldséglevén. Mikor kihűlt, leszedjük a cérnát, tojásban, morzsában panirozzuk a megtöltött káposztákat és forró zsírban, hirtelen jó ropogásra sütjük. A töltelékhez természetesen ízlés szerint mást is használhatunk : esetleg *maradék* főtt vagy sült húst, kolbászt, sonkát, gombát.

Lueskos káposzta.

Szép nagy fej káposztákat tortaszeletek módjára 8—8 cikkelybe vágunk, lobogva forró sós vízben pár percig főzzük, majd szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. Félkiló sertésdagadót és félkiló marhaszegyhúst sósvízben félíg megfőzünk, nagyobb darabokra (ha tetszik, vékony szeletekre) vágjuk ; a lábasba, amelyben kevés zsírt forraltunk s esetleg kevés apróra vágott vöröshagymát fonnyasztottunk, lerakunk alul egy sor káposztacikkelyt pár szem magyar borssal, erre rátesszük a marhahúst, föléje újból káposzta, ízlés szerinti mennyiségű apróra vágott kapor és tárkony, majd a sertéshús teendő, vele együtt egy csomó összekötözött csombor. Legfelülre ismét káposzta jöjjön. Főleresztjük azzal a lével, melyben a húsok főttek s kis ecettel savanyítva, fődő alatt teljesen megfőzzük. Egy kanál lisztből pár kanál tejföllel habarást készítünk, belevegyítjük a káposztába és újra felforraljuk. Nem szabad hosszú levének, de sűrűnek sem lennie s vigyázzunk, hogy a káposzta össze ne dőljön, azaz szét ne főjjön. Tálaláskor a csombort kidobjuk belőle. Pár szelet füstölt szalonna is főhet benne és nagyot javít rajta, feltéve, hogy a húsok nem nagyon zsírosak. A tálon vékonyra szelt, roston sült karbonádlit helyezünk rá.

Zellerpüré.

4 kisebb fej meghámozott, kevés sósvízben puhára párolt, áttört zellert a tűz fölött addig keverünk vagy verünk erősen 3 deci meleg-tejjel és 3 deka vajjal, míg krumplipüré sűrűségű lesz. Kellőleg megszóva tálaljuk.

Zeller köntösben.

A sósvízben megfőzött és meghámozott zellert karikákra vágjuk. Lisztből, tojásból, sóból, vízből és egy evőkanál olajból sűrű palacsinta tésztát készítünk, egyenként belemártjuk a zellerkarikákat és forró vajban vagy zsírban világossárgára sütjük. Remuládmártással tálaljuk. Hidegen is fől szolgálhatjuk, fejessalátával körítve.

Töltött zeller.

Meghámozott kis zellergumóknak levágjuk a felső részét s a bel-sejét óvatosan kivájjuk. Azt, amit kivájtunk, megdaráljuk a húsdarálón egy beáztatott zsemlyével együtt. 15 deka apróra vágalt, párolt gombát összevegyítünk kevés, ugyancsak apróra metélt zöldpetrezselyemmel, 2—3 tojással, a megdarált zellerrel, kellő sóval, kevés borssal és 2 kanál tejföllel. Ezzel a keverékkel megtöltjük a kivájt zellereket, rátesszük a levágott felsőrészeket (vagy csontlét) és zsírral kikent lábasba rakjuk őket, szorosan egymás mellé. Kevés vizet is

öntünk alájuk és fődő alatt pároljuk, míg megpuhulnak. Röviddel tálalás előtt ráöntünk 1 deci tejfölt és újra felforraljuk. Minden személyre 2—2 kis zellergumót számítunk.

Sült zeller. I.

A kisebb meghámozott zellerfejeket vékony karikákra vágjuk és megsózva, fehérborral leöntve 1—2 óráig állni hagyjuk. Híg palacsintatésztát csinálunk (cukor nélkül), belemártjuk a lecsöpögtetett zellerkarikákat és forró zsírban szép világossárgára sütjük őket.

Sült zeller II.

A zellert jól megmossuk és sósvízben megfőzzük. Meghámozzuk és elég vastag karikákra vágjuk. Lisztben könnyedén megforgatjuk és forró vajban vagy zsírban szép világosbarnára sütjük.

Angol zeller csőben sütvé.

A sósvízben megfőtt angol zellert (celery) újjnyi hosszú darabokra vágjuk, vajjal kikent tűzálló tálba tesszük, besamelmártással leöntjük, reszelt parmezánsajttal és vajon párolt zsemlyemorzsával meghintjük. 5 deka vajat apró darabokra téve rászórunk a tetejére és a sütőben barnára sütjük.

A VARGÁNYA

név nem nagyon kecsegtető, valamint a *tinórú* (helyesebben *tinó orrú*), sőt a *hiribi* sem, de annál öröndetesebb a meglepetés, mely az avatatlant éri, midőn először kóstolja meg a különös hangzású hármass elnevezés alatt rejtőző *gombát*.

Sárgásbarna tótkalapja, mely a 20 centiméter szélességet is eléri, igen impozáns külsőt kölcsönöz neki, ha letörünk belőle egy darabot, elővillan dús fehér húsa, megüti orrunkat kellemes, egyéni illata.

Egy jeles gasztronómiai író cikkében olvastam azt a megállapítást, hogy »a gomba az erdő osztrigája«. A hasonlat nem egészen találó, de ha a szándékot nézzük, mellyel íródott, megértjük. Az illető nyilván az ízlésbeli élvezetek csúcspontjára helyezi az osztrigát, ha tehát a gombát ehhez hasonlítja, a legnagyobb bókot vonultatja fel dicséretére. Ehhez a bókhoz a magam részéről szívesen hozzájárulok, különösen, ha a gombák közül a fenyves erdők talaját kedvelő *vargányáról* van szó.

Semmiféle más eledelnek nincs meg az a meseszerű, tündéri zamatja, — folytatja az idézett szerző — mint a hold fénye mellett nőtt gombának. Hogy a holdnak milyen befolyása van a gomba jóságára, nem tudom, annyit azonban konstatálhatok, hogy a csodálatosan, sejtelmesen holdvilágos őszi hetekben valóban remek vargányapéldányok kerülnek a pesti piacra. Izük a dióra emlékeztet s ez a

nemes íz, feljebb dicsért illatukkal egyesülve, minden elkészítési formájukban érvényre jut.

Elkészíteni pedig ugyancsak sokféleképpen lehet: pörköltet, tejfölös paprikást, becsínáltat (tetején tükörtojással), egyszerű és krémlevest, mártást, tojásos gombát főzhetünk belőle, megtölthetjük, szép szeletekre vágva kiránthatjuk, hamuban süthetjük, mint a mesebeli pogácsát és faparázs fölött nyárson vagy roston piríthatjuk, mint a szalonnát. Előnyösen fűszerezi a baromfiak, a paradicsom és a burgonya töltelékeit s a pástétomokat, javítja a párolt húsokat, legyen bár szó szűzpecsenyéről, borjúkotletről vagy turnedóról és önálló étellé teszi a rizst, mikor a gombásrizottót alkotja vele. Nagyon jól tesz a fogasnak vagy kecségének, midőn például Chambord módon csőben sül. Növeli erejét a csészében felszolgált erőlevesnek s mint pikáns saláta sem megvetendő. Sőt rétesbe és puddingba is kitünő.

Kora nyártól késő őszig terem e szolgálatkész gombaféle s a bőség idején aszalással gondoskodhatunk róla, hogy télen se kelljen nélkülöznünk. Jó tulajdonságainak nagy részét szárított állapotban is megőrzi.

Gyűjtése, aszalása (természetesen mindkettőnek megfelelő szakértő ellenőrzés mellett kell történnie) sok szegény embernek nyújthat keresetforrást vagy legalább is jó, olcsó táplálékot.

Petrezselymes vargánya.

A megtisztított, megmosott vargányagombát (sampinyon is lehet) főszeleteljük és zöldpetrezselymes forró zsíron fődő alatt puhára pároljuk. 1—2 tojássárgájával elhabart 1 deci tejfölt öntünk rá és ha felforrt, találjuk.

Vargányagomba köntösben.

$\frac{1}{2}$ kiló megtisztított gombát — a nagyobbakat szeletekre vágva, a kisebbeket egészben hagyva — megsóзва, sűrű, sós palacsintatészta-ba mártjuk és forró zsírban hirtelen megsütjük.

Rántott gomba II.

Vastag szeletekre vágott nagyobbfajta, vagy egészben hagyott kisebb gombákat megmosva, megszikkasztva, kissé sós lisztben, tojásban és morzsában megforgatva, forró zsírban hirtelen megsütünk. Majonézzel, vagy valamilyen zöldfözelékkel tálalhatjuk.

Kucsmagombahasé narancs- és citromlével.

A megmosott, megtisztított, kevés vöröshagymával együtt finomra vagdalt knesmagombát vajon vagy zsíron megpároljuk, lisztel meghintjük, felöntjük hús-, csont- vagy zöldséglével, belecsavarjuk 1 narancs és 1 citrom levét és reszelt héját, kellőleg megsózzuk és addig főzzük szép lassan, míg a gomba megpuhul.

Gombaszelet.

3 tejbeáztatott zsemlyét húsdarálón áthajtunk 50 deka vajon, vagy zsíron párolt gombával együtt. Összevegyítjük 3 egész tojással, 3 deka zsemlyemorzsával, megsózzuk, kissé meg is borsozhatjuk és kézzel hússzeletalakúra formálva, lisztben, tojásban, morzsában megforgatva, forró zsírban hirtelen megsütjük. Főzeléket vagy salátát adhatunk melléje.

Gomba-frikasszé.

$1\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{4}$ kiló, megmosott, fölszeletelt gombát kevés zsíron pár percig párolunk, majd kávéskanálnyi lisztel meghintjük, megsózzuk, megborsozzuk, hús- vagy csontlével föleresztjük és így kb. 15 percig tovább pároljuk. Tálaláskor 3 tojássárgájával, $\frac{1}{2}$ evőkanál ecettel és 2 kanál jó tejföllel behabarjuk.

Roston sült gomba káprimártással.

$\frac{3}{4}$ kiló, megtisztított gombát nagyobb tálba téve, megöntözünk olvasztott vajjal, besózzuk, megborsozunk és 2 óra hosszáig így hagyjuk. Akkor roston 8—10 perc alatt mindkét oldalukon szép pirosra sütjük. Meleg tálra rakjuk, meglocsoljuk kevés citromlével és kápri mártást mellékelve hozzá, tálaljuk.

Gomba egészben.

18 darab, szép, nagyobbfajta sampinyongombának levágjuk a szárát és megtisztítjuk őket. Lábasban vajat olvasztunk, föleresztjük 1—2 kanál citromlével és a gombákat megpároljuk benne. 5 tojássárgáját elkavarunk, leöntjük 5 deci maradék pecsenyelével, megsózzuk és tűzálló edénybe öntjük. A gombákat csinosan elrendezve belehelyezzük s a tálaló forró vízzel félig telt nagyobb lábasba állítjuk. A vizet addig forraljuk, míg a lé megkocsonyásodik. Akkor rögtön tálaljuk.

Besamelos gomba.

50—60 deka megtisztított, feldarabolt *vargányagombát*, melyek kalapjáról a hártját lehúztuk, megpárolunk 5 deka zsíron. 4 deka vajból 1 kávéskanál lisztel, $1\frac{1}{2}$ deci tejjel, kellő sóval és borssal besamelt készítünk. Addig keverjük a tűzön, míg a kellő sűrűséget eléri. Meleg tálra helyezzük a gombát és leöntjük a besamellel.

Paraj vajban párolva.

A megtisztított, megmosott spenótot saját levében félpuhára pároljuk. (Untig elég hozzá az a víz, ami mosás után rajta marad.) Majd forró vajba, vagy olajba vetjük és ebben egészen megpároljuk. Szükség szerint megsózzuk és esetleg kissé meg is borsozzuk.

Parajszelet.

Külön-külön megfőzünk és átpaszírozunk $1\frac{1}{2}$ kiló spenótot és $\frac{3}{4}$ kiló burgonyát. Összekeverjük a kettőt, majd 2 tojást, kellő sót és 15—20 deka morzsát vegyítünk még hozzá. (Aki szereti s teheti, kissé

meg is borsozhatja.) Filéalakú szeleteket formálunk belőle, majd forró zsírban vagy vajban megsütjük.

Parajkolbász.

$\frac{1}{2}$ kiló spenótot a rendes módon készítünk el, de természetesen jó sűrűen. Palacsintákat sütünk, — minden cukor nélkül és a rendesenl valamivel több sóval — s egyenként megkenjük őket a spenóttal. Összecsavarjuk és ujjnyi hosszú darabokra vágva, vajjal kikent, tűzálló edénybe rakjuk, tejföllel leöntjük, apróra tördelt vajjal meghintjük és 10 percre a meleg sütőbe tesszük.

Parajfelfújt.

8 deka lisztet símára kavарunk 2 deci tejjel. Másik 2 deci tejet felforralunk 8 deka vajjal, majd behabarjuk az előbbi liszt-tej keverékkel. Símára keverve felforraljuk. Belevegytünk 2 evőkanál parajpürét (főtt, áttört paraj), 3 tojássárgáját, 6-nak keményre vert habját, megsózzuk, meg is borsozzuk, ha tetszik és 35—40 percig sütjük kikent formában.

Paraj kagylóban vagy kokottban.

$\frac{3}{4}$ kiló parajt (spenót) megfőzünk a saját levében. (Vagyis nagyon jól mossuk meg, a vízből kivéve nem csurgatjuk le s minden egyéb víz hozzáadása nélkül fazékba rakjuk.) Áttörjük és megsózzuk (esetleg borsozzuk is.) Minden személyre 1 tojást posírozunk. (Ecetes, sós forró vízbe ütjük egyenként a tojásokat, ha fehérjük megkeményedik, lyukas kanállal kiszedjük s kis időre hideg vízbe rakjuk.) A kagylókat vagy kokottokat megtöltjük a kész spenóttal, mind-egyikre óvatosan ráhelyezünk egy-egy tojást, meghintjük reszelt sajttal, babszem nagyságú vajat teszünk a tetejére és a sütőben 2—3 percig sütjük.

Törökparadicsom (padlizsán v. aubergine) franciásan.

5 darab meghámozott padlizsánt karikára vagdalunk, forró zsírban kissé átsütjük, megsózzuk, megborsozzuk és tűzálló edénybe rakjuk. 10 paradicsomot meghámozunk, darabokra tördelünk s vékony szeletekre vágott gombával zsíron megsütünk. Összekeverjük 3 deci tejföllel és ráöntjük a tálba rakott padlizsánra. Meghintjük reszelt sajttal és néhány percig forró sütőben sütjük.

Töltött törökparadicsom (padlizsán v. aubergine).

Egy személyre számított 1 darab megmosott padlizsánt (törökparadicsom) hosszában kétfelé vágunk, magjait kiszedjük és húsos részét bevagdaltjuk. Vagyis irdaljuk. Zsíron vagy vajon addig sütjük, míg a húsos rész megpuhul. Akkor levéve a tűzről, kikaparjuk ezt a húsos részt, összekeverjük egy-egy padlizsánra számított 6—7 deka darált, kissé megpárolt borjúhússal, kevés tojással, megsózzuk, meg is borsozhatjuk és megtöltjük vele a kivájt padlizsánokat, amiket tűzálló edénybe rakunk, meghintjük reszelt sajttal, pirított zsemlyemorzsával, darabokra tördelt 5 deka vajjal. Leöntjük 2—3 deci, ugyanennyi friss paradicsomlével elkevert, tejföllel és a sütőben 10—15 percig sütjük.

Rántott törökparadiesom (padlizsán v. aubergine) II.

1 kiló meghámozott, karikákra vagdalt, megsózott, megborsozott padlizsánt lisztbe, habart tojásba, majd morzsába mártva, forró zsírban hirtelen megsütünk. Friss, kevés tejföllel kevert paradicsomlével tálaljuk.

Uborkafőzelék.

Nagyobbfajta, vastag uborkák alkalmasak erre a célra. A meghámozott, hosszában kettévágott, magjaiktól megtisztított uborkákat ujjhosszúságú darabokra metéljük. 1—2 evőkanál vajat felolvasztunk, beletesszük az uborkát, 1—2 kanál citromlé, kevés só, bors, fél evőkanál cukor és 4—5 evőkanál víz kíséretében. 15—20 percig pároljuk. Mikor az uborka üvegszerű kezd lenni, akkor már jó is. Hús-, zöldség- vagy csontlével (esetleg vízzel föleresztjük, 1—2 kis kanál liszttel elhabart 1—2 deci tejföllel sűrítjük és megégyszer felforraljuk. Vigyázni kell, hogy az uborka túlságosan meg ne puhuljon, mert akkor az íze is megromlik.

Uborkabecsinált.

2—3 darab meghámozott nagy uborkát vékony karikákra gyalulva besóznak. 4 deka zsírból 3 deka liszttel és a szükséges folyadékkal (csontlé vagy víz) rántást készítünk, sóval, ezettel vagy citromlével ízesítjük, beletesszük a gyengén kinyomott uborkát és 2 deci tejfölt. 15—20 percig főzzük — addig, míg az uborka kellőleg megpuhul — és pár perccel tálalás előtt 3—4 főtt, hámozott, darabokra vagdalt burgonyát teszünk bele.

Töltött uborka.

Nagyobbfajta, meghámozott uborkákat 4—5 centiméter hosszú darabokra vagdalunk. Magvaikat kikaparjuk. Sovány, darált sertés- vagy birkahúsból, apró kockára vagdalt füstölt szalonnából, kevés, kissé megpárolt rizsből, tojásból, paradicsompüréből, kellő sóból, csipet borsból tölteléket készítünk s megtöltjük vele az uborkadarabokat. Eredeti alakjára összeállítva vajjal kikent tűzálló edénybe vagy lábasba rakjuk, leöntjük paradicsompürével elkevert pár kanál tejföllel, meghintjük apróra vagdalt kaporral. Megsózzuk, megborsozzuk és citromlével elkevert tejföllel 20—25 percig sütjük a sütőben.

Töltött uborka II.

A hosszában kettévágott, meghámozott kovászos uborkák magját kiszedjük. A fél uborkákat megtöltjük különböző, apróra vagdalt, majonézzel összevegyített salátával. Alkalmasak erre a célra: fejes-, paradicsom-, zöldbab-, karfiol-, karotta-saláta. 1—2 órára jégre vagy hidegre tesszük.

Vegyes főzelék.

Egy csomó meghámozott, kockára vagdalt karottát, $\frac{1}{2}$ kiló megtisztított, rövid darabokra metélt spárgát, 1 kisebb fej, rózsáira szétzedett karfiolt, 1 kiló kifejtett zöldborsót, 15 deka, megmosott, megtisztított, feldarabolt gombát, 2—3 fej meghámozott, kockára vagdalt kalarábét, 3 evőkanál zsíron vagy vajon 1—2 deci víz hozzáadásával $1\frac{1}{2}$ óráig párolunk fedő alatt. Ha ez megtörtént, meghint-

jük egész kevés — egy kávéskanálnyi — liszttel, föleresztjük szintén kevés tejjel vagy tejföllel és fölforraljuk. Kellőleg megsózzuk és kevés cukrot is teszünk bele.

Chicorée.

Ez a növény (*cikória*) sokféleképpen használható.

Ugy is jó, ha megmosva, sós vízben megfőzzük, tálra rakjuk s leöntjük savanykás, sűrű *hollandi mártással*. Egyébként minden *olyan módon* főzhetjük, süthetjük, mint a *spárgát, karfiolt, feketegyökeret* stb. Lehet belőle *krémleves, főzelék, saláta, csőben sült* stb. Kesernyész íze kellemes, ízletes és jellegzetes.

Tejfeles cikória (Chicorée).

$\frac{1}{2}$ kiló jól megmosott cikóriát 15 percig főzünk forró vízben, majd hideg vízben kihűtjük, szitára téve, lecsurgatjuk a vizét, kézzel ki-nyomkodjuk, végül pedig apróra vagdaljuk. Hat deka vajból sötétbarna rántást csinálunk, föleresztjük 3—4 deci csontlével, megsózzuk és egy kissé meg is cukrozzuk. Beletesszük az összevagdalt cikóriát és $\frac{1}{2}$ óra hosszat pároljuk lefödve, a sütőben. Mikor kivesszük, hozzávegyítünk 1—2 deci tejfölt és 5—6 deka vajat s megegyeszer fölforraljuk.

Cardy és Radico.

A nagy vásárcsarnokban télen és tavasszal kapható a *Cardy*, amely *Franciaországból* származott hozzánk s bizonyos rokonságot mutat a *karfiollal*. Lekaparjuk a héját, feldaraboljuk, vízben kifőzzük, azután sós vízben megegyeszer felforraljuk, hogy ízének keserűségét elveszítse. Elkészíthetjük *karfiol vagy spárga módjára* forró vajjal, vagy különböző mártásokkal, de csinálhatunk belőle salátát is. A *radico* Olaszországból ered. Rózsaszínű a torzsája, hosszú haloványsárga a levele. Pincében tartják, ahol az eredetileg kesernyész íze édeskessé válik. Leforrázzuk, olajat öntünk rá s citrommal vagy ecettel savanyítjuk.

Tatárrepa.

A *Crambe maritima* Európa déli tengerpartján termő indás növény. Fiatal, halvány hajtásait úgy készítik el, mint a *spárgát*. A *Crambe tataria* (*tatárrepa* vagy *tátorján*) húsos, édeses gyökerét főleg Kelet-Európában eszik oly módon, hogy megfőzik, meghámozzák, karikára vagy kockára vagdalják s leginkább főzeléket (vajas rántással) vagy salátát csinálnak belőle. Nálunk is megterem. Ennek a *fiatal hajtásai* is használhatók. Általában mindkétféle a *spárga, karfiol* cikória, angol zeller, *cardy, radico, feketegyökér* sok-sok receptje szerint is készül.

Édes kömény.

Az olaszok az »*édes kömény*» (*ánizskapor* = *foeniculum*) fiatal hajtásaiból *főzeléket* szoktak készíteni. Ennek módja az, hogy az illető növényi terméket sós vízben megfőzzük, majd a vízből kiszedjük. Kevés lisztet nagyon jól elkeverünk a növényi anyagnak megfelelő mennyiségű tejjel (vagy tejföllel), meg 1—2 tojássárgájával. Ezt a *mártást* ráöntjük az ánizs hajtásokra és felforraljuk. Ha a mártás nagyon sűrű volna, hígíthatjuk azzal a vízzel, melyben az ánizs főtt.

Zöldséges rizottó.

Apró kockára vágott gombát, ugyanilyen karottát, friss vagy konzerv zöldborsót (mindegyikből 15—15 dekát) zsíron megpárolunk. Ugyanennyi kelbimbót vagy szintén kockára metélt kalarábét pedig sós vízben megfőzünk, 30—35 deka zsíron megpirított rizst felöntünk avval a lével, amiben a kelbimbó főtt, belekeverünk 3 deka reszelt sajtot, kellő sót és puhára pároljuk. Összevegyítjük a zöldségfélékkel és még együtt is pároljuk körülbelül 5 percig. Tálaláskor meghintjük 2 deka reszelt sajttal.

Svájci rizsgombóc.

Maradék főtt vagy sült húsból (de természetesen lehet ez nem maradék is) sűrű becsináltat készítünk (zöldség nélkül). Összevagdadjuk és nedves kézzel apró golyócskákat formálunk belőle. Párolt rizsbe hengergetjük mindaddig, míg egészen szabályos gombócok lesznek belőlük. Tojásban és zsemlyemorzsában panírozzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Savanyúságot : uborkát, céklát, mixed picklest adunk melléje.

Albán paradicsomos rizs.

25 deka rizst megmosunk, lecsurgatjuk róla a vizet és langyos sütőben (többször jól megrázogatva) megszáritjuk. Diónagyságú zsírt felolvasztunk, beleteszünk apróra vágott kevés vöröshagymát és egy gerezd fokhagymát. (Ez utóbbit nem mindenkinek ajánlom!) Mielőtt a hagyma megsárgulhatna, hozzáadjuk a rizst, lyukacsos lapáttal jól megforgatva a zsírban. Megpároljuk, anélkül, hogy pépes lenne vagy megbarnulna. Beleöntünk 1 deci sűrített praadicsomot (mikor van, ennek megfelelő, apróra vágott, hámozott, frisset), megsózzuk és feltöltjük annyi hideg vízzel, hogy éppen ellepje. Lassan kell főnie, keverés nélkül. Ha kell, közben még önthetünk utána forró hús- vagy csontlevet. Reszelt sajttal tálaljuk.

Libamájás rizottó.

A májat a rendes módon megsütjük vagy megpároljuk és feldaraboljuk. 25 deka rizst vajon vagy zsíron megpirítunk és csontlével föleresztve puhára főzzük. Vajjal kikent formába rakunk egy réteg rizst, erre egy sor libamájat, majd megint rizst s így tovább, amíg tart a hozzávalókból. Tetejét meghintjük reszelt parmezánsajttal s a sütőben 10—15 percig piritjuk. Tálra borítva szolgáljuk fel s reszelt sajtot adunk melléje. Még sokkal izletesebbé tehetjük, ha a libamájon kívül kevés, vajon párolt gombát és zöldborsót is keverünk a rizs közé.

Főzelékes rizspudding.

15—20 deka gombát, ugyanennyi karottát, zöldborsót, zöldbabot megfőzünk sós vízben. Szitára téve lecsurgatjuk róluk a vizet s ugyanabban a vízben puhára párolunk 15 deka, előzőleg zsíron kissé megpirított rizst. 4 tojássárgáját elhabarunk 4 deka vajjal, összevegyítjük 1½ deci tejföllel, a megfőtt és kihült rizzsel és főzelékekkel, 2—3 deka reszelt sajttal és végül a tojások habbá vert fehérjével. 35—45 percig sütjük, tűzálló edényben, langyos sütőben.

Főzelékes rizskarika.

25 deka rizst megpiritunk 3 deka vajban vagy zsirban és zöld-séglével (sós vízben főtt vegyes zöldségek leszűrt leve) föleresztve, puhára pároljuk. Még forrón beletesszük egy vajjal kikent gyűrűfor-mába. Pár percig benne hagyjuk, majd meleg tátra borítjuk. A rizs-karika belsejét megtöltjük vajon, kevés vízzel párolt különböző főze-lékekkel: zöldborsó, zöldbab, sárgarépa, zeller, karfiol. Mikor van, friss paradicsomot is használhatunk hozzá, meghámozva, karikára vágva. Természetesen konzervfőzelékek éppen úgy használhatók hozzá, mint a frissek. *Vajmártást* külön csészében találunk melléje.

c/ Tojásételek.

Tojás burokban.

A tojásokat — mindenkire kettőt számítva — félkeményre főz-zük, vagyis olyanra, hogy a sárgájuk puha maradjon. 18—20 deka, apróra vágott gombát megpárolunk kevés zsíron, összekeverjük 3—4 tojás sárgájával, megsózzuk és apróra vagdalt kaprival fűszerezzük. Palacsintát sütünk — fele annyit, mint ahány tojást főztünk — ter-mészetesen cukor nélkül; mikor készen vannak, kettévágjuk őket. A fél palacsintákat egyenként megkenjük először tojásfehérjével, azután pedig a gombavagdalékkal. A vagdalék tetejére ráteszünk 1—1 megfőtt, meghámozott tojást, a tészta széléit összehajtjuk a tojás fölé. Tojásba és morzsába mártva, forró zsirban szép sárgára sütjük ezeket a gombócokat.

Tojás felvidéki módon.

Fehér kenyér- vagy zsemlyeszeleteket piritunk — mindenkire kettőt számítva — és kissé kikent tűzálló tálba rakjuk őket. Ahány szelet piritott kenyérünk van, annyi tojást törünk fel és gondosan szétválasztjuk a fehérjüket a sárgájuktól. A fehérjéből kemény habot verünk. Kissé megsózzuk és ráhalmozzuk a zsemlyeszeletekre, amelye-ket közvetlenül ez előtt gyengén tejbe mártunk. Mindenik szelet tete-jén kanállal kis mélyedést csinálunk a habba és ezekbe beletesszük a tojássárgákat. Megsózzuk, esetleg meg is borsozzuk, sütőbe tesszük és addig sütjük, míg a tojás sárgája kellőleg megkeményedik. Rögtön találjuk.

Tojás sajtoskenyéren.

12 szelet fehér kenyeret tetszés szerint rostélyon, vagy pedig kevés vajon megpiritunk. 2 deci forró tejbe belekeverünk 4 deci reszelt sajtot, kevés sót, $\frac{1}{2}$ kanál mustárt, csipet paprikát és 1 evőkanál vajat. Addig kevergetjük a tűzön, míg a sajt egészen fölolvad. 6 darab piritott, melegen tartott kenyeret megkenünk ezzel a keverékkel, meleg tátra helyezzük, a másik 6 szelet kenyérrel letakarjuk őket s mindegyiknek a tetejére egy posírozott (sós, citromos, forró vízbe ütött s pár percig főzött) tojást helyezünk, sóval, paprikával fűszerezzük.

Rizses sült tojás besamellel.

A rendes módon megpárolunk 10—15 deka rizst. Besamelmártást készítünk (vajjal, liszttel, tejjel, tojással), amelyet egy csipet safrány-nyal szép sárgára festünk. Kevés vajon vagy zsíron megsütünk annyi

tojást, ahányra szükségünk van. A rizst tálra halmozzuk, leöntjük a sáfrányos mártással és a tetejére rakjuk a sült tojásokat.

Zöldséges rántotta.

Különböző friss tavaszi zöldségeket (spenót, sóska, petrezselyem, karotta, kalarábé, stb.), kb. összesen egy marékra valót apróra vagdalkunk, kevés zöldborsót is teszünk hozzá és 12 deka vajon megpároljuk. Mikor már majdnem jó, meghintjük 1 kanálka liszttel és így pároljuk, míg teljesen elkészült. Mikor kihűlt, megsózzuk, összehabarguk hét tojással és a rántottasütőben lepényszerű rántottát sütünk belőle.

Rántotta kagylóban.

5—6 tojásból készített rántottába belekeverünk 3—4 deka reszelt sajtot és három evőkanál sós vízben főtt friss vagy konzervzöldborsót. Egyenletesen elosztva melegített kagylókba rakjuk és megtűzdeljük vajon piritott zsemlyekockákkal.

Főzelékes rántotta kagylóban.

10 deka aprószemű zöldborsót, 10 deka friss sárgarépát vagy karottát kevés vajon megpárolunk. Meghintjük egy kanálka liszttel, főleresztjük zöldséglével vagy vízzel s aztán addig főzzük, míg a levét elfövi, majd megsózzuk s aki akarja, meg is borsozhatja kissé. 6—8 tojást jól elhabarunk, megsózzuk, összekeverjük 2—3 deka reszelt sajttal, 2—3 kanál tejjel vagy tejjel és kevés vajon lágy rántottát sütünk belőlük. Összekeverjük a megpárolt főzelékkel és az e célra szolgáló kagylókban tálaljuk.

Habarttojás.

A tojásokat bögrébe ütjük, megsózzuk, kis nyers tejszínt vagy tejet öntünk hozzá, főzőkanállal vagy habverővel »összesprudlizzuk«, a rántottasütőben forrósitott vajra vagy zsírra öntjük s folytonos keverés közt lágyra sütjük. Köríteni főtt vagy piritott borjúvelővel, szárnyas májjal, spárgafejekkel stb. lehet.

Húsos, lerakott tojásétel.

5 keményre főtt tojást apróra vagdalkunk, 25 deka főtt vagy párolt borjú- vagy sovány sertéshússal együtt. Sóval, borssal fűszerezük, 4 deka vajból, ugyanennyi lisztből és 4 deci tejből mártást készítünk. Vajjal kikent, morzsával meghintett tűzálló edénybe rakunk egy réteg tojást, ráöntünk 1—2 kanál mártást, majd egy sor vagdalt hús következik, utána újra pár kanál mártás. Egy újabb réteg tojás és az öt megillető mártás után végül a még megmaradt hús zárja be a sort. Tetejét meghintjük piritott zsemlyemorzsával és a sütőben megsütjük.

Bacon and eggs. (Szalonnás tojás)

15 deka vékony szeletekre vágott, füstölt, húsos szalonnát hirtelen ropogósra sütünk, kevés zsírral megkenjük a rántottasütőt, beleütünk egymásmellé 6 tojást és a tűzhely tetején vagy pedig a sütőben félkeményre sütjük. (A fehérje lehetőleg szilárd, a sárgája félszilárd

legyen.) Megsózzuk és a sült szalonnaszeleteket a tetejére helyezve, tálaljuk. (Lehet úgy is, hogy a rántottasütőbe a szalonnaszeleteket rakjuk alulra, rájuk ütjük a tojást s együtt sütjük őket.)

Besamelos, sajtos tojás.

$\frac{1}{2}$ liter tejből 6 deka vajból, 6 deka lisztből besamelmártást csinálunk. Belerakjuk a keményrefőtt, meghámozott, keresztbe kettévágott tojásokat s megre tesszük, de úgy, hogy azért ne forrjon. Mikor jó, meleg tála tesszük és meghintjük reszelt sajttal.

Bevert (posirozott) tojás amerikai módra.

Gyengén ecetes, sós, forrásban lévő vízbe beleütjük a tojásokat. (Egy személyre kettőt számítva.) Vigyázni kell, hogy a tojásokat egymástól elegendő távolságban eresszük a vízbe, hogy össze ne ragadjanak. 2—3 perc múlva, vigyázva, egyenként, lyukas kanállal kiszedjük őket és hideg vízbe tesszük. Innen is hamar kivesszük, az esetleg lelógó cafatokkal ollóval levagdossuk róluk és használatig szitára rakjuk őket. Paradicsommártást készítünk vékony vajas rántással, kis sóval, cukor nélkül. Kevés reszelt vöröshagymát vajon sárgára párolunk, felöntjük 1—1 deci fehér és vörös borral s egy kupica konyakkal és rászúrjuk a mártást. Teszünk bele bőven darabokra tördelt vajat és ezalatt habverővel verjük a tűzön. Csak kicsit engedjük forni. Végül megpaprikázzuk és finomra vágott petrezselyemzöldjét hintünk bele.

Libamájás bevert tojás csészében.

A kis nyeles porcelláncsészéket (kokottokat) libamájpürével töltjük meg. A libamájpürébe előzőleg 1—2 deci tejszínhabot keverünk. Tetejébe 1—1 posirozott tojást teszünk, erre pedig 1—2 szelet vajon párolt gombát.

Kemény tojás mustármártással.

A keményre főtt tojásokat meghámozzuk, hosszában kettévágjuk. 4—5 deka vajat fölolvastunk, belevegyítünk 2—3 kávéskanál mustárt, föleresztjük 2 deci borral, megsózzuk, kicsit meg is cukorozzuk és ráöntjük a tála rakott fél tojásokra.

Gombás rakott tojás.

25 deka sampinyon- vagy vargányagombát vékony szeletekre metélünk és kevés petrezselyemzöldjével zsíron megpárolunk. Lisztel meghintjük, csont- vagy zöldséglével felöntjük és sűrűre befőzzük. Minden személyre 2 tojást számítunk, ezeket keményre főzzük, majd meghámozzuk és vékony karikákra vagdaljuk. Vajjal kikent, tűzálló edény fenekére rakunk egy sor tojásszeletet, ennek tetejére jön a gombavagdalék, majd a többi tojásszelet. Nyakonöntjük 1—2 deci tejföllel, meghintjük reszelt sajttal, morzsával és apróratördelt 6—8 deka vajjal. 20—25 percig sütjük a sütőben.

Gombapüré tojással.

$\frac{1}{2}$ kiló megtisztított sampinyon-, vargánya- vagy kucsmagombát 2 tejbé áztatott zsemlyével együtt apróra vágunk. Kevés zsíron megpároljuk, mialatt pár kanál tejet öntözgetünk rá. Megsózzuk, esetleg

meg is borsozzuk, meghintjük liszttel és még néhány kanál tejet öntünk rá. Sűrűre befőzzük és a húsdarálón átdarálva, belekeverünk 5—6 deka vaját. Ha túlsűrű volna, kevés tejjel hígítjuk. Megmelegített tál közepére halmozzuk és körülrakjuk sült tojásokkal, minden személyre egyet-egyet számítva.

d/ Hal.

A NYÁRSON SÜLT KECSEGE

valóban a legjava ételek közé tartozik. Jó magam a szolnoki Tiszaparton az Arany lakat csárdában ettem legkülönbet, nem sokkal a háború előtt, gyönyörű nyári estén.

Igazi halpapríkás nyitotta meg a vacsorát: ötféle halból főtt szabad tűzön, szolgafán lógó bográcsban. Kis szünet következett utána, mely tüzes érmelléki borocska mellett könnyen és vidáman telt el, majd megérkezett asztalunkra a nyárson sült hal. Tudtam, hogy az Arany lakat csárda gazdája szakember a halak terén és tudtam, hogy a nyársonsült hal különösen parádés száma az étlapjának. Illő tisztelettel és felesigázott várakozással fogadtam tehát a tálát, melyen a faparázs fölött vesszőnyárson szépen megpirított *kecsege* illatozott. Egyszerűen halat hirdetett a csárdás, de ez a hal kecsege volt, a Tisza vizének fejedelme. A paprikából sem hiányzott a kecsege, ott is kitűnő volt, de mi a főtt hal a sülthez képest? Csak olyan, mint az árnyék a valósághoz. A nyársonsült pedig még ezenfelül is egészen különlegesen nagyszerű dolog, amint ott az Arany lakat-ban is bebizonyosodott. A csárdásgazda kecsegéjében a legjobb, minden zavar, mellékszöngé nélkül való ízek egyesültek s valami csodálatos könnyűség tette oly kívánatossá hogy nem lehetett eltelni vele.

Még egyéb ennivaló is akadt a tiszaparti vacsorán, de a nyárson-sült kecsege dicsőségét semmi sem homályosíthatta el. Mint látni tetszik, ma is elevenen él emlékezetemben.

Halragú I.

A megtisztított, megmosott halat (bármilyen jófajta halból készíthetjük) besózva 25—30 perclg állni hagyjuk, majd kisebb darabokra vágjuk s ha kell, újra megsózzuk. Olvasztott, de meg nem barnított bő vajba rakjuk a szeleteket s 5—6 perclg pároljuk benne. Tűzálló táltra tesszük s leöntjük a következő mártással: vajból világos mártást csinálunk, föleresztjük hús- vagy csontlével, összevegyítjük 2 deci jó, édes tejföllel, amiben elhabartunk 4 tojássárgáját. Fehér borral ízesítjük, 5—6 deka apróra vágott gombát is teszünk bele. Fölfőrralva ráöntjük a halra. Tetejére vajon pirított zsemlyemorzsát hintünk s a sütőben 15 perclg sütjük.

Halragú II.

Készíthetjük süllőből, fogasból, kecségéből vagy csukából. A sós-vízben megfőzött hal húsát lefejtjük a csontokról és villával apró darabokra tépdessük. Vajas rántásból, a sós vízből, melyben a hal főtt, reszelt sajtból, sóból, tejfölből és pár tojássárgájából sűrű mártást keverünk. Ráöntjük a halra és az egészet tűzálló edénybe töltjük. Meghintjük zsemlyemorzsával és reszelt sajttal, majd 8—10 percre a sütőbe tesszük. Burgonyapürével, fejjessalátával és citromszeletekkel tálaljuk.

Főtt hal páduai módon.

A sós, zöldséges vízben megfőtt halat (ponty, csuka, süllő) szitára tesszük s jól lecsurgatjuk róla a levet. Reszelt hagymát kissé megpárolunk pár kanál olajban s ráöntjük az újra lábasha tett halra. 4 kemény tojás áttört sárgájából, 3 citrom levéből, egy evőkanál lisztből, csipet borsból és sóból mártást keverünk, ezt is a halra öntjük és fedő alatt 5 percig lassan forralva pároljuk.

Párolt halfilé.

A halat megtisztítjuk és bőrét lehúzzuk. Húsát lefejtjük a csontokról és rövid időre citromos vízbe áztatjuk. Sós vízben megfőzzük vagy ha úgy tetszik, vajon, kevés hagymával és gombával, pár kanál citromos vízzel megpároljuk. Ha sós vízben főztük a halat, akkor muszlinmártással tálaljuk, ha ellenben vajon pároltuk, akkor saját levéből készítünk hozzá mártást, némi fehérbor, citromlé, kápribogyó és tejföl hozzáadásával.

Halpudding II.

1 kilós csukát megfőzünk sós, fűszeres vízben. A léből kivéve, megöntözzük kevés citromlével. A húst leszedjük a szálkákról és csontokról s finomra vagdaljuk vagy megdaráljuk. Összevegyítjük 15 deka habosra kevert vajjal. 4 tojássárgájával, két deci tejjel, 2 deka zsemlyemorzsával, kevés finomra vágott zöldpetrezselyemmel, csipet sóval és végül a 4 tojás keményre vert habjával, 1 óra hosszáig főzzük gőzben és gomba- vagy szardellamártással tálaljuk.

Halkroket III.

A sült vagy főtt halhúst — természetesen maradékokat is használhatunk erre a célra — összevegyítjük tejbeáztatott és kifacsart zsemlyével, — vagy hideg burgonyapürével — tojássárgájával, csipet reszelt citromhéjjal, sóval és ízlés szerinti reszelt sajttal. Hosszúkás hengeralakokat formálunk belőle és zsemlyemorzsában megforgatva, bőséges, forró zsírban szép sárgára sütjük, Remuládmártással és fejjessalátával tálaljuk.

Vagdalt hal.

Bármilyen szálkátlan halból készíthetjük. A megmosott, megtisztított hal húsát apróra összevagdaltuk vagy megdaráljuk és összevegyítjük szintén apróra vagdalt 1—2 darab szardíniával, kevés reszelt citromhéjjal, 1—2 nyers tojással, kellő sóval, borssal, kevés olvasztott vajjal. Hosszúkás filé vagy kerek pogácsalakokat formálunk belőle és forró vajban vagy zsírban hirtelen megsütjük. Főzelékkel vagy salátával tálaljuk.

Vajas csuka petrezselyemzöldjével.

A megtisztított, megmosott csukát sós, zöldséges vízben megfőzzük. Óvatosan tátra helyezzük, sűrűn meghintjük apróra vágott keménytojással s ugyanilyen petrezselyemzöldjével s leöntjük forró vajjal.

Csuka szardíniával.

A megtisztított halat 2 óra hosszáig sós vízben áztatjuk. Ugyanabban a vízben főzzük meg, szeletekre vagdalt sárgarépával, zellerrel s hagymával. Mikor puhára főtt, leszűrjük a levét, a húst lefejtjük a csontokról, darabokra vagdaljuk, leöntjük olvasztott, forró vajjal s összekeverjük 3—4 darab felaprított, előzőleg megtisztított szardíniával.

Fogas fehér borban.

A megtisztított fogasfilék bőrét lehúzzuk, megsózzuk és vajjal kikent lábasba téve, leöntjük felerész vízzel és felerész borral. Először a tűzhely tetején felforraljuk, aztán a sütőben néhány perc alatt, vajas papirossal letakarva, puhára pároljuk. A halat tátra rakjuk, levéből pedig vajjal és liszttel, folytonos erős keverés közben sűrű mártást csinálunk. Levéve a tűzről, még 1—2 deka vajat s kevés citromlevet keverünk bele s a halra öntve betálaljuk.

Szardellás csuka I.

A megtisztított hal gerincét kiszedjük, húsát pedig ujjnyisélességű és hosszúságú szeletekre vágjuk. Fejét egészben hagyjuk. Lábasban vajat vagy zsírt forralunk, beléteszünk egynéhány, megtisztított, apróra vagdalt szardellát, majd a folszeletelt csukát (fejével együtt) sóval, kevés szerecsendióval és $\frac{1}{2}$ citrom levével egyetemben. Főddő alatt lassan pároljuk. 8—10 perc múlva levesszük a főddőt, a halat kis lapát segítségével megforgatjuk, újra $\frac{1}{2}$ citrom levét csöpögtetünk bele s a főddőt visszahelyezve még 8—10 percig pároljuk. Tálalásnál a hal fejét középre, a szeleteket köralakban köréje helyezzük és citromszeletekkel díszítjük.

Szardellás csuka II.

A megtisztított, megsózott 1—1 $\frac{1}{2}$ kilós csukát 6—8 deka forró zsírral a sütőbe tesszük. 5—6 percig sütjük, közben párszor megöntözve saját levével. Most hozzáöntünk 5 deka olvasztott, szardellás vajat és ezzel körülbelül $\frac{3}{4}$ óra alatt megسült a hal. Még pár deka olvasztott és szintén szardellás vajat külön csészében tálalunk a csuka mellé.

Sült csuka.

A vajjal kikent halsütő aljára néhány hagymakarikát helyezünk, rátesszük a megtisztított, megmosott, besózott, szardellával megtűzdelt csukát. Most apróra vagdalt szardellával elkevert — vagy egyszerűen szardellapasztás — vajjal megkenjük a halat, betesszük a sütőbe és lassan megsütjük. Időről-időre teszünk rá egy kevés szardellavajat. Mikor készen van, óvatosan tátra helyezzük, citromszeletekkel földíszítjük és szardellamártást adva mellé tálaljuk.

Rántott halfilé.

A halat éppen úgy tisztítjuk és főzzük meg, ahogy a párolt halfilénél leírtuk. Majd tojássárgájában és morzsában megpanírozzuk, vagy paprikás lisztben megforgatjuk, vagy egyszerűen csak vajjal megkenjük és roston vagy forró zsírban hirtelen megsütjük.

Rántott kecsge.

A bőrétől és szálkáitól megtisztított halat szép szeletekre vágjuk, megsózzuk megborsozzuk, citromlével megöntözzük, vagdalt petrezselyemzöldjével meghintjük és pár óráig állni hagyjuk. Azután lisztben tojásban és zsemlyemorzsában megforgatjuk forró, vajban, vagy zsírban mindkét oldalán szép aransárgára sütjük.

Ponty csőben sütte.

A megtisztított, megmosott, jó nagy pontyot 3 ujjnyi széles darabokra vágjuk és tűzálló edénybe helyezzük 1—2 babérlevél társaságában. Kellőleg megsózzuk, ízlés szerint meg is borsozzuk. Leöntjük fél liter tejföllel és 1—2 kanál citromlével. Olvasztott vajjal meglocsoljuk, finom, szitált zsemlyemorzsával meghintjük és körülbelül $\frac{3}{4}$ óra hosszáig sütjük forró sütőben. Ezalatt az idő alatt a tejföl — ami a halból kicsurgó létől és a melegtől megritkult — újra mártássá sűrűsödik, a morzsa pedig világosbarnára pirul. A halszeleteket óvatosan kiszedjük, tálra rakjuk és a mártás egy részét külön csészébe tálaljuk.

Ponty svájci módra.

Megtisztított, megmosott, 3 ujjnyi széles darabokra vagdalt pontyot $2\frac{1}{2}$ liter sörrel, hagymával, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, zellerrel, babérlevéllel, szerecsendióval, szegfűszeggel, fahéjjal, citromhéjjal, sóval és borssal lassan főzünk $\frac{3}{4}$ —1 óra hosszáig. A haldarabokat kivesszük és mély porcellántálban melegre tesszük. Három kanál lisztet kevés cukorral vajban barnára pirítunk, belekeverjük a hallébe és 1 óra hosszáig főzzük. Szitán keresztül a tálba helyezett pontyra szűrjük. A hal vérét is fölfoghatjuk a fölbontásánál és kevés ecettel elhabarva, a levébe önthetjük.

Ponty matróz módra.

A megtisztított, megmosott, feldarabolt halat $\frac{1}{2}$ óráig besózva állni hagyjuk. Vajjal erősen kikent lábasba karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát, babérlevelet, kakukfűvet, szemes borsot, kápribogyót rakunk s végül beletesszük a földarabolt, besózott halat. Leöntjük fehér borral és hús- vagy csontlével, 1—2 kanál mustárt is teszünk a levébe. Pár, szeletekre vagdalt gomba is emeli a jószágát. Födő alatt lassú tűzön pároljuk. A kiszedett haldarabokat tálra rakva leöntjük a leszűrt, vajjal, lisztel sűrített s újra felforralt lével.

Ponty vörösborsos mártással.

A megtisztított, megmosott halat sós vízben megfőzzük, vigyázva, hogy széjjel ne főjjon. Vízét leszűrve, tálra rakjuk. Öt tojássárgájából, 3 deci vörösborból, $1\frac{1}{2}$ deci vízből, 5 deka cukorból és 1 citrom lereszelt

héjjából a tűzön krémsűrűségű mártást főzünk. A halra öntve, akár melegen, akár hidegen szervirozhatjuk.

Kékre főtt ponty.

A megmosott, megtisztított, három ujnyi széles darabokra vagdalt pontyot lábasba tesszük és leöntjük 6—7 deci forró ecettel, amittől szép kék lesz. Most zöldséges, fűszeres, sós vízben, lassú forrás mellett megfőzzük. Ha készen van, kivesszük, itatóspapírral letakarjuk és mikor kihült, tála rakjuk. Zöldmártással tálaljuk.

Füstölt ponty.

A megtisztított, kétfelévágott pontyot erősen bedörzsöljük egy jó maroknyi, $1\frac{1}{2}$ deka salétrommal elkevert sóval és 5—6 napra hűvös helyre tesszük. Ez idő elteltével tiszta marhabélbe varrjuk a halat és 6—7 napra hideg füstre akasztjuk.

BÁLONÉ

jól megtermett szegedi menyecske volt, tekintélyt parancsoló külsővel. Szépnek igazán nem lehetett mondani, mégis több tisztelőre tett szert a férfinem körében, mint akárhány primadonna, midőn végrehajtotta azt az elhatározását, hogy Budapestet megismerteti az igazi szegedi, sőt szögedi konyhával.

A tiszteletet valóban jól kiérdemelte, mert minden körülmények között a legpompásabb falatokat tálalta fel híveinek, akik fel is keresték mindenütt, akár a budai Mozdony-utcában az »Olasz nő«-höz címzett kerthelyiségben, akár Kőbányán, akár az elegáns dunaparti szállóban tűnt fel főzőkanalával, mely az ő kezében a marsallbot és a varázsvessző egyesített szerepét játszotta. Utoljára s talán leg-hosszabb ideig a Ráday-utcában volt a kocsmája, hol rendesen hűséges társa, Tombác, a tiszai hajós fogadta a vendégeket, míg ő maga a vacsora végén jelent meg, hogy átvegye a gratulációkat. A konyhába csak a kiváltságosak pillanthattak be, akiket Bálóné szakértőknek ismert el arra, hogy sütés-főzés közben megbeszélést folytathassanak vele a remek halpaprikásról, a felülmulthatatlan füle-farkapörkölről, a tarhonyás húsról, a szalonnás csukáról, a roston sült kecsegeről, a hálós szűzpecsenyéről, a töpörtyűs túróscsuszáról, a fonatosról, a dorongfánkról.

És a *harcás káposztáról* amely ennek a kis cikknek a megírására az ösztönzést megadta. olymódon, hogy az egyik régi olvasómnak, ki feleségével együtt jóideje Antwerpenben él, eszébe jutott a harcás káposzta s vele Bálóné asszonyság. Tiszteletreméltó belgiumi honfitársunknak nyilván összefutott a nyála, mikor a kitünő és híres szegedi asszony főztjére gondolt, aminthogy velem is ez történt, amint

a néhány év előtt megboldogult Bálóné kocsmájára emlékező s a harcsás káposzta főzésének mikéntjéről tudakozódó antwerpeni levelet elolvastam.

Sőt a szájam szélét is megnyalom az emlékek hatása alatt, midőn íme, ideiktatom, hogy a *harcsás káposzta* ilyenformán készül:

Savanyított káposztából, nemesédes paprikás, vöröshagymás, vékony rántással híg főzeléket készítünk és 1 óra hosszat főzzük, lassú forrással. Ekkor belerakunk egy előzőleg megtisztított, feldarabolt és besózott, körülbelül 1½ kilós harcsát. Ezentúl már nem szabad keverni, csak a lábast rázogatójuk, hogy a hal össze ne töredezzon. Háromnegyedóra múlva pár kanál tejföllel ízesítjük. Tálaláskor a haldarabokat a káposzta tetejére helyezzük.

De másik módja is lehetséges, illetéknéppen:

Meglehetősen bő zsírban, körülbelül 1—1½ kiló savanyúkáposztát pörkölünk kis ideig aztán feleresztjük a saját — vízzel felhígított — levével. Mialatt fől, egy másik lábasban egy kanálfej zsíron apróra vágott vöröshagymát piritunk, meghintjük egy kanál nemesédes-paprikával, ha ez is felforr, beletesszük a két ujj széles harcsadarabokat, néhány perc múlva a halat, a hagymás paprikás zsírral átöntjük a másik lábasba a káposztához s együtt főzzük (keverés helyett rázásal), míg a hal is káposzta is megpuhul. 3—4 deci jó tejföl járul most hozzájuk az egésznek még egyszer fornia kell s ezután tálalhatjuk. Ez a mód hasonlatossá teszi a székelygulyáshoz a harcsás káposztát, melyben fontos dolog, hogy folyami és nem túlzsíros harcsát használjunk hozzá, mert csak így lehet méltó Bálóné asszonysághoz.

Éti csiga szardellamártással.

Az alaposan megmosott csigákat házastól 15 percig főzzük sós vízben. Onnan kivéve, villával kiszedjük a házacskából, bőrüket lehúzzuk, farkukat levágjuk. Sós vízben leöblítjük és a már elkészített szardellamártásban egyszer felforraljuk.

Békacomb kapormártással.

A békacombokat megtisztítjuk, megmossuk, kettőt-kettőt keresztbe egymásba dugunk, majd besózva fél óráig állni hagyjuk. Ezalatt kapormártást készítünk, úgyhogy az apróra vágott kaprot kevés vajon megpároljuk, meghintjük liszttel, föleresztjük felerész citromos vízzel, felerész fehérborral, beletesszük a békacombokat, pár kanál tejföllel ízesítjük s 5—10 percig együtt forraljuk.

Békacomb mártásban.

A jól megmosott békacombokat kendővel szárazra töröljük, majd vajon, kevés apróra vágott hagymával megpároljuk. Feleresztjük hús- vagy csontlével és 15 percig főzzük. A levét 2—3 tojássárgájával behabarjuk, sóval, borssal fűszerezük és tejföllel ízesítjük.

e/ Becsinált, pörkölt, ragú stb.

A SAVANYÚTÜDŐ

különösen, ha borjúból való és zsemlyegombóc adatik melléje, ma is kedvenc tízórai étele a vendéglőkben sörözgető embereknek. Szeretik a vendégek, mert jól elkészítve, valóban ízletes dolog és szeretik a vendéglősök, mert fűszeres és savanykás jellegénél fogva, erősen kívánja a sört, miért is a publikumot könnyen meggondolatlan költekezésre csábítja.

De nemcsak tízóraitra és nemcsak előételnek, hanem önálló vacsora-fogásnak is alkalmas a savanyútüdő, — népiesen és pestiesen : pájsli. És nemcsak a vendéglősi étlapot gazdagítja, hanem a családi tűzhelyen is kitűnően elkészíthető. Bár jól tudom, hogy vannak olyan férjek, akik azt állítják, hogy jó savanyútüdőt csak a kocsmában lehet enni.

Magunk közt szólva, úgy gondolom, hogy ez esetekben csak amolyan ártatlan férji ravaszkodásról van szó, mely időnként egy kis sörözési kimenőt akar biztosítani s az az érzésem, hogy a férfiúi szolidaritásnál fogva, tulajdonképpen hallgatnom kellene, mégis győz az ínyesmesteri kötelességtudás, kénytelen vagyok kijelenteni, hogy ennek a többfelől hallott állításnak semmiféle alapja sincs.

Igenis, a savanyútüdőnek otthon is olyan jól kell sikerülnie, mint a legjobb vendéglőben, vagy a legkedvesebb kiskocsmában. Csak éppen, hogy pontosan be kell tartani az itt következő szabályokat :

A borjútüdőt (vegyük hozzá a szívét is) tisztára mossuk és sós, zöldsárga vízben — melybe 1—2 babérlevelet is tettünk — megfőzzük. Mikor kihűlt, kivesszük a léből, vékony szalagokra vágjuk. Egészen apróra vagdalunk kevés zöldpetrezselymet, egy kis fej vöröshagymát és valamelyes majoránát. Mindezeket összekeverjük egy kiskanál szardellapaszttal és ugyanennyi mustárral. Jó barna rántást készítünk, melynek zsírjában egy kevés porcukrot is pirítunk. Hozzávegyítjük az előbbi fűszeres keveréket, meghintjük egy késhegynyi nemesédes paprikával, egy pillanatig együtt pirítjuk, majd megfelelő mértékre feleresztjük azzal a lével, melyben a tüdő főtt. Folytonosan keverjük, miközben megborsozzuk s egy-egy kanál jó borecetet és citromlevet öntünk bele. Egy ideig forraljuk s most beletesszük a főlvagdalt tüdőt és 20—25 percig főzzük mérsékelt tűzön. Mikor készen van, egy-két kanál tejföllel ízesítjük és még egyszer felforraljuk. Nem szabad hígnak lennie, de túlságos sűrűnek sem, a szabályozásra mindig maradjon elég a főzőléből.

Tálaláskor a vendéglőben rendesen megöntözik pörköltsafttal. Otthon ez nem igen szokott készenlétben lenni, de módunkban van egy kis szalonnát csordítani, hagymát vetni bele, megpaprikázni,

csepp vízzel megsza porítva, fedő alatt párolni s a »pörköltszaf t« problémáját is megoldottuk azok számára, akik erre súlyt helyeznek.

A háziasszony, aki mindezt betartja, a legjelesebb vendéglőt is megszégyenítő savanyútüdővel fog szolgálni férjeurának, csak el ne felejtse, hogy a hozzávaló könnyű, omlós zsemlyegombócot zsírban piritott, és nem pedig vízbeáztatott zsemlyekockákból készítse s forró tejfölös zsírban jól megforgassa.

És el ne felejtse még negyedekre vágott citromot tenni az asztalra, mert a kocsmai hagyományokhoz ez is hozzátartozik.

Gombás, karfiolos csirke- vagy borjúbeesínált.

A földarabolt csirkét kevés vajon pároljuk. Másik lábasban pedig, ugyancsak vajon, puhára párolunk 5—10 deka sampinyon gombát. Egy kis fej karfiolt sós vízben megfőzünk. Mikor mindez megtörtént, 2—3 deka vajból ugyanennyi liszttel világos rántást csinálunk, föleresztjük a csirke levével és kevés tejes vízzel, beletesszük a párolt csirkét az átpasszírozott gombával és karfiollal együtt, jól fölforraljuk és pár percig főzzük. Ugyanígy készíthetjük borjúcombból vagy kicsontozott lapockából is. Vajon párolt vagy megfőzött zöldborsót is tehetünk bele.

Kakastaréj frikasszé.

Különösen falun, ünnepi ebédek alkalmával készíthető előétel. A kakastaréjokat hideg vízben tűzretesszük és addig forraljuk, míg a legfelső bőrük könnyen lejön. Akkor újra leforrázzuk őket, ami a második bőrüket is lehozza, hogyha erősen dörzsöljük őket ujjaink között. Citromlével és sóval ízesített hús- vagy csontlében megfőzzük a tarajokat. 3—4 deka vajból és 1 főzőkanál lisztből rántást csinálunk, föleresztjük a lével, amiben a tarajok főttek. Néhány tojássárgájával behabarjuk ezt a levet és ráöntjük a tálba rakott tarajokra, amiket kockára vágott, sós vízben főtt borjúmiriggyel és vajon párolt gombával szaporítottunk. Tál helyett kagylókban is találhatjuk.

Csirkepástétom.

A sütnivaló, megtisztított csirkéket négyfelé vágjuk, mély tálba helyezzük, meghintjük 2 kávéskanál apróra vágalt petrezselyemzöldjével, ha tetszik, kis reszelt vöröshagymával, leöntjük 1—2 kanál Yestor-mártással, 6 deci húslével, vagy vízzel és jól összekeverjük. Most előveszünk annyi darab kisebbfajta porcellánformát, ahány személy számára főzünk, beletesszünk mindegyikbe egy fél — vagyis 2 darab — csirkét, leöntjük az őt megillető rész lével, belerakunk azonkívül mindegyik edénybe még 1—1 keményre főtt, karikára vágalt tojást, egy szintén karikára vágalt gombát és 2 szelet húsos szalonnát. Leveles vajas tésztával fődjük be, amit megkenünk tojássárgájával. Mérsékeltén forró sütőben kb. 40 percig sütjük.

Galambpudding.

2—3 megtisztított fiatal galambot 10—12 percig vajban sütünk. Azután egyenként 6 darabra szeleteljük őket s kevés petrezselyem

zöldjével együtt, fődő alatt, vajon puhára pároljuk. $\frac{1}{2}$ kiló finom zsemlyemorzsát összevegyítünk 1 liter tejjel, 6 deka olvasztott vajjal, 8 tojássárgájával, kellő sóval és a 8 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent puddingformába öntjük részletenként, a fölszeletelt csontjairól leszedett galambhússal váltakozva. Ha a forma megtelt, lecsukjuk és $\frac{3}{4}$ óra hosszágig főzzük forró vízben. Vajmártással találjuk.

Zöldbabos sertéspörkölt.

1 kiló megtisztított, sovány disznócombot nagy kockákra vagdalkunk. 1 kis fej reszelt vöröshagymát, 1 kanál zsíron világossárgára pírítunk, belevegyítünk egy késhegynyi paprikát, beletesszük a földarabolt húst, $\frac{1}{4}$ kiló átpasszírozott paradicsomot, vagy ennek megfelelő konzervparadicsompürét, megsózzuk és fődő alatt pároljuk. Ezalatt kevés csontlében vagy sós vízben megfőzzük $\frac{1}{2}$ kiló megtisztított, fölvgdalt zöldbabot. Szitára téve, lecsurgatjuk a vizét s a babot egy csomó, apróra vagdalt kaporral együtt összekeverjük a ragúval. Mikor jól fölforrt, belevegyítünk 2 deci tejfölt, amiben előzőleg elhabartunk egy kevés lisztet. Így még rövid ideig tovább pároljuk. Sós vízben főtt burgonyát adunk föl melléje.

Úrúpástétom.

75 deka birkacombot (tisztá húst) nagy kockákra szeletelünk, megsózzuk, megborsozzuk és vajjal jó erősen kikent felfújtformába rakjuk rétegesen, karikára vágott nyers burgonyával. Minden réteg közé kevés reszelt hagymát, vajdarabkákat és csipet paprikát teszünk. Az egésznek a tetejére újra vajdarabkák kerülnek és végül leöntjük nyolcadliter hideg vízzel. 25 deka lisztből, $17\frac{1}{2}$ deka nagyon kemény vajból és 3—4 evőkanál vízből — megfelelő sózással — előzőleg tésztaát gyúrunk, melyet hűvös helyen 40 percig pihentetünk. Most gyorsan kinyújtjuk — 1 centiméter vastagságúra — a felfújtformának megfelelő nagyságban, letakarjuk vele a pástétomot s jól odanyomkodjuk a formához. Nem túlságosan forró sütőben $2\frac{1}{2}$ —3 óra hosszat sütjük.

Piláf II.

Kockára vágott birkahúst (combót vagy kicsontozott lapockát) hagymás, sós, borsos zsíron addig párolunk, míg minden leve elforr. Belerakjuk megfelelő nagy lábasba, tetejére egy jó vastag sor karikára vágott paradicsomot és egy másik sor metéltre vágott sárgarépat teszünk, végül pedig 2 ujjnyi vastagságban rizs vagy köleskása következik. Csontlével feltöltjük és a sütőben addig pároljuk, míg a rizs vagy köles kellőleg megpuhul.

Kalarábés bárányragú.

A meghámozott és kis kockára vagdalt friss kalarábét kevés sós vízben megfőzzük vagy vajon megpároljuk. (Zsíron is megtehetjük.) A bárányhúst — lehet eleje is — szintén megfőzzük sós vízben. Mikor mind a kettő készen van, világos, nem sűrű rántást készítünk, föleresztjük a hús levével, 10—12 percig forraljuk, majd belerakjuk a húst és a kalarábét, apróra vágott petrezselyemzöldjével ízesítjük és mégegy-szer fölforraljuk.

Libaaprólék zsemlyegombóccal.

A libaaprólékot megfőzzük sós, zöldsárga vízben. Egy kanál zsírból és ugyanennyi lisztből világos rántást keverünk, majd föleresztjük a libaaprólék levével. Beletesszük a földarabolt aprólékot és rövid ideig együtt forraljuk. Tálaláskor belevegyítünk 2 tejbeáztatott zsemlyéből, 2 tojásból, 5—6 deka zsemlyemorzsából, kevés sóval és borssal készített sósvízben kifőzött kis gombócokat.

Gombás ürűragu.

85 deka ürűcombot kockára vagdalunk és kevés zsíron és vízen félíg puhára pároljuk. Ekkor beletesszünk 25—30 deka, karikára vágalt gombát és így az egészet együtt véglegesen megpároljuk. Végül 1—2 deci tejföllel, apróra vágalt petrezselyem zöldjével és fél citrom levével ízesítjük. Sósvízben főtt burgonyával körítve tálaljuk.

Báránybecsinált alföldi módra.

1 $\frac{1}{4}$ kg. kockára vágott bárányhúst 5—5 deka, karikára metélt sárgarépával, petrezselyemmel, zellerrel, 1—2 burgonyával, kis fej karfiollal, sós vízben puhára főzünk. Mikor készen van, 6 deka zsírból és 3 deka lisztből világos rántást keverünk, föleresztjük a báránylével, nagyon befőzzük, majd átpasszírozzuk. Beletesszük a húst, citromlével ízesítjük és újra főlforraljuk. Tálalás előtt habarást készítünk 1 tojássárgájából és 2 deci tejfölből, belevegyítjük a becsináltba, $\frac{1}{4}$ liter párolt zöldborsóval együtt. A kellő sózásról se feledkezzünk meg.

Borjú ropogós. (Krokett.)

40 deka darált borjúmirigyet összevegyítünk 20 deka ugyancsak darált főtt vagy sült borjúhússal, 10 deka apróra vágalt szardellával, egy tejbe áztatott és áttört zsemlyével, 4 tojássárgájával és annyi hús- vagy csontlével, hogy jól formálható masszát kapunk. Természetesen meg is sózzuk és esetleg 5 deka, aprított, kevés vajon megpárolt gombával is ízesítjük. Hosszúkás hengerkéket formálunk belőle, amiket tojásfehérjével megkenve, morzsába mártva, forró zsírban vagy vajban szép pirosra és ropogósra sütünk.

Borjúmirigypudding.

2—3 borjúmirigyet megmosunk és 8—10 percig főzünk, majd teljesen megtisztogatjuk és kockára vagdaljuk őket. Darabka vajat fölolvasztunk s megpároljuk benne a mirigyeket kevés petrezselyemzöldjével együtt. Eközben habosra keverünk 10 deka vajat, belevegyítünk 2 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyét, 6 tojássárgáját, kellő sót (esetleg kevés borsot), a megpárolt mirigyeket és végül a tojások habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában egy óra hosszáig főzzük forró vízben. Tálaláskor meghintjük reszelt sajttal és — ha tetszik — vajmártást szolgálunk fel melléje.

Paradiesomos főtt marhanyelv.

Egy marhanyelvet megfelelő mennyiségű vízben addig főzünk, míg megpuhul. Mikor készen van, leszűrt levébe beletesszünk pár sze-

let friss paradicsomot, vagy 1—2 kanál sűrű paradicsomkonzervet, 8—10 szem borsot (kis tűllzacskóban, hogy könnyen kivehessük) és egy kávéskanál Maggit vagy más efféle mártást. Addig főzzük, míg jól besűrűsödik. Belekeverünk 8—10 deka apróra vágott párolt gombát. A tálra rakott, felszeletelt, meleg nyelvet leöntjük ezzel a mártással.

Gombás borjúmáj.

Félkiló borjúmáját, vékonyra vagdalva, forró zsírban megsütünk. 30 deka megtisztított, feldarabolt gombát zsíron megpárolunk. Mikor készen van, megsózzuk, ráöntjük a tálbarakott máj tetejére, amit szintén csak kész állapotban szabad megsózni.

Marhanyelv lengyel mártással.

A leforrázott nyelv hártáját lehúzzuk s a nyelvet kevés salétrommal bedörzsölve, 2—3 napig hűvös helyen tartjuk. Ez idő elteltével két kanál zsírba fél fej reszelt vöröshagymát, kevés karikára vágott leveleszöldséget és pár szem borsot teszünk. Belehelyezzük a nyelvet is és fődő alatt puhára pároljuk. Közben gyakran öntözgetjük saját levével és kevés vizet is öntünk utána. A megpuhult nyelvet kivesszük, a levet pedig átpasszírozzuk. Evőkanálnyi zsírból — melyben 2 kockacukrot pirítottunk meg — és ugyanannyi lisztből sötét rántást keverünk, fölengedjük a nyelv levével, kb. 1 deci vízzel, egy citrom levével és 5—10 percig forraljuk, közben beletesszünk 5 deka, hámozott, hosszúkásra vagdalt mandulát és ugyanennyi mazsolát. A főlseletelt nyelvet beletesszük ebbe a mártásba és párszor fölforraljuk benne. Természetesen levével együtt tálaljuk.

Marhanyelv szardellamártással.

Vajbal és lisztből barnamártást készítünk, beletesszünk 7 darab, megtisztított, apróra vágott szardellát, kevés, ugyanilyen hagymát, citromhéjat és petrezselyemzöldjét. Föleresztjük hús- vagy csontlével, beletesszük a sós, zöldséges vízben megfőtt friss marhanyelvet, melynek bőrét lehúztuk és melyet szeletekre vagdaltunk. Egyszer fölforraljuk s úgy tálaljuk.

Párolt marhanyelv.

A besózott, megborsozott marhanyelvet forró vízzel megabáljuk, vagyis leforrázzuk. Hártáját lehúzza, zsíron (ha tetszik hagymával), fődő alatt puhára pároljuk. Saját levével, főlseletelve tálaljuk.

Ökörfark lőcsei módra.

1 kiló hüvelykujjvastag szeletekre vagdalt ökörfarkat megsóva, megborsozva, 8 deka zsíron a sütőben kissé megpirítunk. Ha ez megtörtént, zsír nélkül áttesszük egy másik lábasba, a zsírba pedig beleszórunk karikára vagdalt sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert, (egyikből se túlsokot), és fél fej vöröshagymát. Ha ezek is megpirultak, meghintjük egy kanál liszttel, ezt is megpirítjuk, majd ráöntünk 1 kanál ecetet, felöntjük annyi vízzel (esetleg csontlével), amennyit fölvesz, egyesítjük a két lábas tartalmát, még hozzávegyítünk 1 babérlevelet, késhegynyi mustárt, 1 evőkanál hecsellilekvárt és 1 kanál

paradicsompürét. Fődő alatt teljesen puhára pároljuk az ökörszályt. Mikor készen van, leszűrjük a levét, átpasszírozzuk, belecsavarjuk $\frac{1}{2}$ citrom levét, mégegyszer főlforraljuk s ráöntjük a tálba rakott húra.

Sült marhanyelv.

Tisztára mosott marhanyelvet sós vízben, leveszöldségek társaságában puhára főzünk. Bőrét lehúzva, megtűzdeljük füstölt szalonnával és lábasba téve 5 deka zsíron, a tűzhely tetején megsütjük. Közben többször öntözgetjük saját levével és pár csepp ecettel vagy citromlével is meglocsoljuk. Leöntjük 1—2 deci jó tejföllel és néhány percig forraljuk. Tálra rakva, fölszeletelve, leöntjük a lével és burgonyát vagy borsópürét adunk melléje.

Savanyú, majoránás borjú- vagy sertésmáj.

A vékony szeletekre vágott májat 5—6 deka forró, paprikás vajba téve, folytonos forgatás közben addig sütjük, míg jól átsül. Akkor meghintjük 1 evőkanál liszttel és kevés finomra törött majoránával. Ráöntünk kevés ecetet vagy citromlevet és szorgalmas kevergetés közben nem túlsűrű mártást főzünk belőle. Csak a tálalásnál sózzuk meg.

Sertésnyelv szardellás mártásban.

Másfél deci hollandimártásba belefőzünk 2 megtisztított, fölaprított szardellát, majd levéve a tűzről, belekeverünk kevés mustárt. Egy személyre számított 1 darab, kisebbfajta főtt, fölszeletelt disznónyelvet tálra rakunk és leöntjük a mártással.

Borjú- vagy sertésvese kolbásszal.

5—6 darab megtisztított sertésvesét karikára vagdalunk 10 deka füstölt kolbásszal, 3 darab vizesuborkával és 15 deka gombával együtt. Mindezt meghintjük kevés borssal. 15 deka füstölt szalonna zsírjában megpirítunk fél fej reszelt vöröshagymát. Hozzávegyítjük a veséskeveréket és megpároljuk. Ha készen van, megsózzuk, felöntjük 3 deci borral és felforraljuk.

Borjúsív mártással.

4 borjúsívet megfőzünk zöldses, sós vízben. Kettévágjuk és 10 deka füstölt szalonnával megtűzdeljük őket. 3 deka zsírból, ugyanannyi liszttel világos rántást pirítunk, felöntjük 4 deci csontlével és 2 deci tejföllel. Beletesszük a megfőtt szíveket és 8—10 percig főzzük együtt. Zsemlyegombócot adhatunk melléje vagy tört krumpli is megteszi, sőt tarhonya is nagyon ízlik melléje.

Főtt, rakott borjúfej.

A megtisztított borjúfejet (természetesen velő és nyelv nélkül) kevés leveszöldség társaságában addig főzzük, míg a hús leválk a csontokról. A lefejtett, szeletekre vagdalt húst tűzálló tálra rakjuk és megrakjuk darabokra vagdalt sós, ecetes, fűszeres, vízben főtt sárgarépával, petrezselyemgyökérrel és zellerrel. (Összesen legfeljebb 30—35 dekányival.) Darabos vaját téve rá, pár percre a sütőbe tesszük.

Velős pirítás.

A megtisztított, sós vízben megfőzött borjúvelőt (lehet sertés- vagy marhavelő is) szeletekre vágjuk. Minden egyes személyre számított 2 szelet pirított kenyeret megkenünk vajjal, rájuk helyezünk 1—1 velőszeletet, megsózzuk, megborsozzuk és bekenjük tojásos tejföllel. Morzsával és reszelt sajttal meghintve, 15—20 percre a sütőbe tesszük. Nagyon forrón tálaljuk.

Regensburgi kolbász.

25 deka, szálkamentes halat finomra vágunk és ugyanennyi, tejbe áztatott, kinyomkodott zsemlyével együtt simára keverjük. Két tojást 4 deka vajjal tűz vagy gőz felett krémsűrűségűre főzünk anélkül, hogy felforrna. Mikor kihűlt, összekeverjük a halvagdalékkal, belevegyítünk 1 tojást, megsózzuk, megborsozzuk és deszkára téve, ujjnyi hosszú és ugyanilyen vastag kolbászokat formálunk belőle. Tojásban, morzsában meghengergetve, forró zsírban hirtelen világosbarnára sütjük.

Húsmorzsa.

4 darab egynapos zsemlyét vékony szeletekre vágunk, leöntjük $\frac{1}{2}$ liter hideg tejjel (bőven mérve) amiben elhabartunk 2 egész tojást és kevés sót. Bármilyen maradék húst vagy kolbászfélét apróra vagdalunk, majd összekeverjük a zsemlyével. 5 deka, kockára vágott, füstölt szalonnát sárgára pirítunk, belevegyítjük a húsos keveréket, együtt jól megpirítjuk és rögtön tálaljuk.

Szerb rizseshús.

10 deka apró kockára vagdalt füstölt szalonnát megpirítunk $\frac{1}{4}$ kis fej reszelt vöröshagymával. Beleteszünk 1 kiló kis kockára metélt sertés-, birka- vagy borjúhúst és 1 evőkanál nemes édes paprikát. Felöntjük kevés hús- vagy csontlével és félpuhára pároljuk. Most fél liter rizst vegyítünk hozzá, felöntjük kellő mennyiségű hús- vagy csontlével és teljesen puhára pároljuk a húst is, rizst is. Legvégén reszelt sajtot és egy diónagyságú vajat keverünk bele. Tálaláskor a tetejét is meghintjük reszelt sajttal.

A VILLAMOS FŐZÉS

lassan (nem olyan gyorsan, mint megérdemelné) nálunk is terjedni kezd és kilép gyermekcipőiből, melyeket számára a közvetlen vezetékekbe kapcsolható kis villanyfazekak vagy a primitív (resószerű) főzőlapok jelentettek. E főzőlapok rendkívül lassan melegedtek fel s legfeljebb rántotta sütésre vagy maradékok megmelegítésére voltak alkalmasak.

Az elektromos főzés akkor lett komoly tényező a konyhán, amikor feltalálták annak lehetőségét, hogy a főzőlapba rögtön olyan erős áramot vezethessünk, amely a legrövidebb idő alatt forróvá teszi s képesíti, hogy a magas hőfokot a leggyorsabban továbbítsa a fazékba vagy lábasba, illetve a hamar fővő, sülő ételanyagokba. Másik fontos lépés volt, amely megoldotta a szabályozás kérdését, hogy tudniillik mindig olyan hőfokot tudjunk produkálni, amilyenre éppen szükségünk van.

A kezdéshez szükséges erős áram rendelkezésre bocsátása és a szabályozhatóság voltak az előfeltételek ahhoz, hogy megszülethessen a *villamos tűzhely*, amely ma már olyan formákban, mint a gázsparherdek, szép fehérre zománcozva, díszre és értékre a modern háztartásnak. A villamos tűzhelynek 3—4 különböző nagyságú főzőlapja (a gázlángnyílások helyén) és egy sütője van. A főzőlapok átmérője megfelel az általánosan használt átlagos főzőedények nagyságának. (Kis lapra csak kicsiny, nagyra csak nagy edényt tegyünk, ha gazdaságosan akarunk főzni.) A tökéletes tűzhelyeken a háziasszony a kisebb főzőlapokat hozzávaló, karikák segítségével megnagyobbíthatja, úgy-hogy csupa nagy lábast vagy fazekat is használhat.

A tűzhely külső oldalán, fölül vannak a kapcsolók, három fokozattal. A legerősebb a III. számú, amelyet a főzés elején a felforraltásra használunk. A továbbfőzésre elegendő az I. fokozat bekapcsolása, míg a II-nak akkor vesszük hasznát, ha különlegesen nagy edényben, olyan sok ételt főzünk, amit az I. erősségű áram már nem tud állandó, lassú forrásban tartani. Amint látjuk, ez a három fokozat messze-menően biztosítja a takarékoság érvényesülését.

Hogy azonban minél tökéletesebben takarékoskodhassunk az árammal, ahhoz még a főzőedények helyes megválasztása is szükséges. A meleg csak úgy tud teljesen és gyorsan átmenni a lábásba, ha annak feneke egészen lapos. Símára, egyenesre csiszolt aljú, súlyos öntöttvas vagy aluminium edények (szorosan rájuk illő fődővel) a legjobbak, amelyek valósággal odatapadnak a főzőlaphoz. Többé-kevésbé megfelelnek másfélék is, föltéve, hogy nem használtuk még őket másutt, nyitott lángon, amely púpossá teszi a fazék vagy lábás fenekét.

A *sütőnek* szintén három fokozatú szabályozója van s be lehet állítani alsó vagy felső, vagy egyszerre mindkét helyről jövő melegre is. A sütő tökéletesen záródik s kiválóan alkalmas azzal a modern módszerrel való főzésre, mely szerint jobb zárt, mint nyitott helyen elkészíteni az ételeket. Sütni, párolni, főzni, pirítani, konzerveket sterilizálni és *roston sütni* (mély tepsibe helyezett *rostélyon rögtön teljes árammal*) egyaránt jól lehet benne s a kész fogások melegen tartására is kínálkozik, — csekély áramfogyasztás mellett — hiszen a sütő melege még akkor is sokáig megmarad, ha az áramot már egészen kikapcsoltuk.

A villamos főzés, sütés, mint az elmondottakból látható, egyszerű, komplikációktól mentes háztartási művelet. Könnyű megtanulni, hogyan lehet az áramot minden veszteség nélkül az utolsó wattig értékesíteni. A konyhaművészet nagyon jól fel tudja használni céljaira, az egészségügyi és kényelmi szempontok mellette szólnak s nem nehéz megjósolni, hogy mindig erősebb versenytársa lesz minden más konyhai tüzelési módnak.

A GÁZTŰZHELYNEK

ma még sokkal nagyobb a tábora nálunk, mint a villamosnak. A gáztűzhelyeket csekély havi bérért kölcsön adja nekünk a Gázművek, mit megtenni az Elektromosműveknek egyelőre nincs módjában. Ez olyan nagy előnyt nyújt a gáz számára, amit a villany ezidőszerint nem tud paralizálni.

Vitán felül áll, hogy a gáznak az illetéknéppen túlteherrel induló villanyon kívül más komoly ellenfele a konyhai tüzelési módszer között nincs. A fával és szénnel szemben az ő javára billenti a mérleget a *gyorsaság, tisztaság és a takarékosság*, a gázpropaganda e hármas jelszava, amelyekhez negyediknek a *kényelem* is csatlakozik. Egy szál gyufa vagy a legutóbb feltalált és gombnyomásra működő »öngyújtó« pilanat alatt lángra lobbantja a gázt, amelyet tetszésünk szerint szabályozhatunk.

Ez a szabályozhatóság a nyitja, hogy a gázzal takarékoskodhatunk, s így megszerezhetjük magunknak a kényelmet, amelyet használata nyújt.

A gázsparherden, amelynek rendszerint három nyílása van, teljes lánggal csak addig kell operálnunk, míg az étel forrni kezd, akkor rögtön átfordítjuk a csapokat a *takarékossági lángra*, amely tovább forral, sőt a főzés további folyamán igénybe vehetjük a még kevesebbet fogyasztó *vízcsöpplángot*, mely csakugyan olyan kicsiny, mint egy-egy vízcsöpp, mégis alkalmas a melegentartásra, sőt a főzés befejezésére is. Ezt a vízcsöpplángot úgy produkálhatjuk, ha a csapot óvatosan az elzáró felé forgatjuk, vigyázva, hogy teljesen el ne aludjék a gáz.

Fontos, hogy a lábast, fazekat ne tegyük karikára, vagy plattnira, hanem a nyílt lángra, hogy így közvetlenül érintkezhessék az edény a hőforrással, közvetlen vehesse át melegét. A takarékosság céljait szolgálja az is, hogy a tűzhely tetején fődő alatt főzünk, sütünk s a gőzt még a »toronyfőzések« is kihasználjuk, vagyis úgy, hogy 2—3 lábast rakunk egymás tetejére, s ekképpen egy láng erejével többféle ételt is főzhetünk. A hő nemcsak a lábas fenekén át halad felfelé,

hanem köröskörül az oldalán is s ezért lehetőleg akkora főzőedényeket használjunk, amelyek a nyíláson nem haladnak túl. Ha okvetlen nagyobb lábasra vagy fazékra van szükség, úgy azt felfelé fordított *bor-dás karikára*, állítjuk. A gáz csak úgy tudja kiadni teljes hőfokát, ha elégsé előtt levegővel keveredik, csak akkor lesz a lángja szép zöldeskék. Ezért figyeljünk arra, hogy a cső levegőnyílása ne legyen eltorszolva s hogy a meggyújtásnál a gyufát kissé távolabb tartsuk a gáz kitódulási helyeitől. Ekként kerülhetjük el a láng eléggé gyakori visszacsapódását is.

A *sütőt* használat előtt (miután mindent kiszedtünk belőle) 10 percig *be kell melegíteni*. (Kivétel a leveles vajastészta, amelynek 15 perc dukál.) Ezután betoljuk a pléhre helyezett tésztát, de nem a sütő aljára (ide csak a magas formában levő kuglóf vagy felfújt kerül), hanem a középmagasságába s *alsó és pedig takarékosági lángon* megkezdjük a sütetést. A második félidőben felső lángot állítunk be, de csak azoknál a tésztáknál, amelyeknek tetejét megkentük. Teljes lángra csak erős sütetést igénylő tésztáknál kerül sor, szintén a második félidőben. (Kivétel itt is a leveles vajastészta, mely mindjárt az elején kíván néhányperces teljes lángot.)

A sütőben sütött húsoknál természetesen elejétől fogva sokkal több teljes láng kell, de azért itt is szerepe jut a takarékoságnak.

A *roston sütésre szánt húsféléket* mély tepsire tett rostélyra fektetjük s kis vizet öntünk alájuk. Ezeknek nem kell a bemelegítés, hideg sütőbe kerülnek, *rögtön teljes lánggal*. Megfelelő négylábú eszköz segítségével, fenn a tűzhely tetején, a láng fölött is lehet *roston sütni*.

Ime nagyjából a szabályok, melyek betartásával takarékosan és jól főzhetünk a gázon s melyeket azért mondtam el ilyen bőven, mert tudom, hogy sok olvasóm él ezzel a főzési eszközzel.

MÁRTÁSOK

(Lásd »Ötórai tea« címen is)

Amerikai mártás.

Paradicsommártást készítünk, vajas rántással, sóval, cukor nélkül. Reszelt hagymát vajon világossárgára párolunk, felöntjük fehér borral és rászűrjük a mártást. Teszünk bele bőven darabokra tördelt vajat és ezalatt habverővel verjük a tűzön. Csak kicsit engedjük forrni. Végül megpaprikázzuk és finomra vágott petrezselyemzöldjét hintünk bele.

Currymártás.

8 fej vöröshagymát meghámozunk és apróra vágunk, majd 8 deka vajban megpároljuk őket, 4 darab, meghámozott, apróra vagdalt vagy reszelt borizú almával együtt, vigyázva, hogy meg ne piruljanak. Ha ez megtörtént, összevegyítjük 1½ evőkanálnyi curry-porral. Föleresztjük $\frac{3}{4}$ liter hús- vagy csontlével, 15 percig kevergetjük gyenge tűzön. Áttörjük s ha nem elég sűrű, behabarjuk egy kanál liszttel.

Hagymamártás. II.

3 fej vöröshagymát meghámozunk és sós vízben puhára főzzük. Szitára téve, lecsurgatjuk a vizüket és ha megszáradtak, apróra vagdaltjuk őket. Tojásnagyságú vajból és kávéskanálnyi lisztből világos rántást kavарunk, föleresztjük 2—2½ deci tejjel. Folytonos kevergetés közben belevegyítjük az időközben megpirított hagymát és felforraljuk. Izlés szerint sózzuk és esetleg borssal fűszerezzük. Még egy kis darab vajat is habarunk bele.

Kenyérmártás.

3 deci tejbe beletesszünk egy kis fej, előzőleg megfőtt és földarabolt vöröshagymát, néhány szem borsot, egy jó késhegynyi sót és kis törött szerecsendiót. Gyenge tűzön vagy a tűzhely szélén igen lassan főzzük, míg a fűszerek ízét jól magába szívja. Felforrnia nem szabad. Az elpárolgó tejet közben pótolni kell. Mikor eleget főtt, átszűrjük s gyorsan felforraljuk. Most annyi átszitált, igen száraz kenyérmorzsát keverünk bele, hogy jó sűrű mártássá alakuljon. Melegen és hidegen is használható sülték, halak mellé.

Madeira-mártás. II.

Vajas rántást csinálunk és megpirítunk benne 2—3 kockacukrot. Föleresztjük húslével és 2 deka aszpitot téve bele, addig főzzük, míg felényire befő. Ekkor beleöntünk 2 deci Madeira-bort, megsózzuk, megborsozzuk, fölforraljuk és levesszűrőn átszűrjük.

Meleg narancsmártás,

2 narancs összevágott, vékony, külső héját lobogó forró vízbe vetjük és pár percig főzzük benne. Kivéve a vízből, szitára rakjuk és megszáritjuk. Lábasba téve, ráöntjük 3 narancs és 1 citrom levét, 2 deci barna csontlevet, amit vékony rántással berántottunk, megsózzuk, megborsozzuk és kevergetés közben főforraljuk.

Paradiesommártás. (Rántás nélkül.)

1 liter frissen áttört paradicsomlevet 1 deka olvasztott vajon jó sűrűre főzünk. Izlés szerint megsózzuk, ha kell, megcukrozzuk és kevés nyers tejjel vagy tejszínnel ízesítjük. Mégegyszer felforraljuk.

Paprikamártás.

Pár kis szelet szalonnát (hússat) barnára pirítunk egy kis fej apróra vagdalt vöröshagymával együtt, végül késhegynyi paprikát hintünk rá. Kávéskanálnyi lisztet behabarunk 2—3 deci tejfölbe, főforraljuk és addig főzzük, míg jól megsűrűsödik. Megsózzuk, megborsozzuk, összevegyítjük a hagymás szalonnával. Átpasszírozzuk és melegen tálaljuk.

Hideg snittlingmártás. II.

3 keményre főtt tojássárgáját habosra keverünk $\frac{1}{4}$ liter, cseppenként hozzáöntött olajjal. Hozzávegyítünk kellő sót, pár kanál citromlevet, borsot, apróra vágott snittlinget, a 3 tojás szintén apróra vágott fehérjét és esetleg (de ez nem okvetlenül szükséges) néhány csepp hús- vagy zöldségkivonatot is.

Tejszínes tormamártás.

Reszelt tormát kicsit megcukrozzuk, megsózzuk és összekeverjük kevés citromlével, vagy ecettel, valamint kellő mennyiségű hideg tejszínnel. Akár hidegen, akár — felmelegítve — melegen használható.

Zöldmártás. (Meleg.)

8—10 deka parajlevelet, ugyanannyi zöldpetrezselymet, néhány tárkonylevelet lobogva forró vízben főzünk pár percig, majd szitán áttörjük. Belevegyítünk 2 darab apróra vagdalt ecetesuborkát, két kávéskanál ugyanilyen kápribogyót és 5 deka vajat. Ujra áttörjük és belekeverjük időközben elkészített besamelmártásba.

HÚSOK

(Lásd Előételek, Takarékos konyha és Ötórai tea címen is.)

a) Marhahús.

Vesepecsenye késmárki módon.

1½ kilós vesepecsenyét sűrűn megtűzdelünk 20 deka füstölt szalonnával, és füstölthússal, 2 darab megtisztított szardellával és megsózzuk, megborsozzuk. Lábasba beleteszünk egy kanálfej zsírt, 25 deka, karikára vágott vegyes zöldséget, pár szem kápribogyót, 1—2 babérlevelet és 10 deka marhacsont velőt. Belehelyezzük a vesepecsenyét is és minden oldalán szép barnára sütjük. Ha ez megtörtént, meghintjük liszttel, ráöntünk 3 deci tejfölt, 3 deci fehérbort és 2 deci csontlevet, esetleg csak vizet. Fődő alatt puhára pároljuk. Az átpasszírozott lébe belevegyítünk körülbelül 2—3 deka vaját, főlforraljuk és ráöntjük az időközben földarabolt, tálra rakott húsrá.

Vesepecsenye szarvasgombával Mirabeau módon.

A megtisztított vesepecsenyét szalonnaszletekkel és szarvasgombával megtűzdeljük, forró zsírban, a tűzhelyen minden oldalán hirtelen megpirítjuk, azután sütőben, sűrűn öntözve 25—30 percig sütjük. Felszeleteljük, tálra rakjuk, saját szaftját alája öntjük, vajban párolt karottával, angolos zöldbabbal, párolt zöldborsóval, kis szeletekre vágott salátával, apró gyöngyhagymával, piritott szalonnával s cayenneborssal és szerecsendióval fűszerezett burgonyapürével körítjük.

Serpenyős rostélyos.

A csontjuktól megtisztított rostélyoszeleteket (személyenként egyet számítva) kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk, enyhén megszelezzük és forró zsírban mindkét oldalukon hirtelen kicsit megsütjük, de úgy, hogy belül nyerssek maradjanak. Most lábasba rakjuk őket. A megmaradt zsírban megpirítunk ½ kis fej reszelt vöröshagymát, teszünk bele 1 késhegynyi nemes édes paprikát, 1 kanál sűrű paradicsompürét (frisset vagy konzervet), főleresztjük kevés hús-, vagy csontlével (esetleg vízzel), ráöntjük a húsrá 10—15 deka apróra vágott gombával együtt és fődő alatt puhára pároljuk. Közben többször megrázzuk a lábast és ha kell, pótoljuk a levet. Mikor a hús már puhulni kezd, megfelelő mennyiségű hámozott, egészben hagyott kiflikrumplit, vagy hosszúkás, négyrésztre vágott rendes, főtt burgonyát teszünk hozzá.

Bécsi rostélyos.

A csontjaitól megtisztított rostélyosokat erősen kiverjük, megsózzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük őket. A zsír legnagyobb részét leöntjük, a többiben apróra vágott hagymát párolunk, föleresztjük kevés vízzel, pár csepp ecettel (vagy citromlével) és borral, megborsozzuk és ráöntjük a meleg tátra rakott hússzeletekre.

Párolt felsál, vagy rostélyos.

A szép felsálszeleteket (minden személyre egyet számítva) megsózzuk, megborsozzuk, kicsit meglisztezzük és forró zsírban hirtelen megsütjük. A megsült szeleteket lábasba rakjuk. A hússütőbe, melyben a rostélyos sült, 2 kanál lisztet hintünk (miután előbb a megmaradt zsírt kiöntöttük belőle), föleresztjük csontlével, 1 deci vörösbort és $\frac{1}{2}$ deci paradicsompürét is teszünk bele, fölforraljuk, majd átpasszírozva ráöntjük a lábasba rakott húsrá és fődő alatt puhára pároljuk. Ugyanígy készíthetünk el rostélyosszeleteket is.

Paprikás felsál.

$\frac{3}{4}$ kilós, szép felsált megtisztítunk és sűrűn megspékkeljük füstölt szalonnával. Bedörgöljük sóval, nemes édes paprikával, lisztben megforgatjuk és forró zsírban mindkét oldalán hirtelen megsütjük. A zsír $\frac{3}{4}$ részét lemerjük róla, az ottmaradt zsírt vízzel föleresztjük, belecsavarjuk 1 citrom levét, kevés karikára vágott hagymát teszünk hozzá és fődő alatt puhára pároljuk a húst. A levét átszűrjük és ráöntjük a tátra rakott, fölszeletelt húsrá.

Párolt hátszín.

Lábasba teszünk 15 deka zsírt apróra vagdalt zöldséggel, fél fej reszelt vöröshagymával, 1 babérlevéllel, pár szem borssal, és néhány ritka csonttal. Végül 1— $1\frac{1}{2}$ kilós megsózott, megborsozott hátszindarabot helyezünk a lábasba, amit fődőtenül berakunk a meleg sütőbe, ahol a hús többszörös megforgatása közben szépen megpirítjuk a zöldségeket. Ha ez megtörtént, a zsír legnagyobb részét leöntjük a húsról, s helyett 1 deci ecetet, vagy bort és annyi vizet öntünk rá, hogy a hús feléig érjen. Fődő alatt, a tűzhely lapján pároljuk. A húst fölszeleteljük, a levét átpasszírozzuk, pár kanál tejföllel ízesítjük és ráöntjük a tátra rakott pecsenyére.

Töltött marhaszelet szerb módra.

A jégen tartott rostélyos-, vagy felsálszeleteket vékonyra kiverjük és megsózzuk. Megfelelő mennyiségű sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert és kevés hagymát apróra vágdalunk, zsíron megpirítjuk és megpároljuk. Ugyancsak megpárolunk, de külön és csak félig, kellő mennyiségű (1 hússzeletre 1 dekát számítva) rizst. Összekeverjük a zöldséggel és rákenjük a hússzeletekre, amiket aztán összegöngyölünk, vékony fonállal átközzük és lassú tűznél megsütjük. Levét pár kanál friss vagy konzerv paradicsomlével ízesítjük.

b/ Borjúhús.

Borjúhús stájer módon.

Ujjnyi vastag borjúcombszeleteket jól kiverünk, olajjal megkenjük, megsózzuk, megborsozzuk, kevés lisztben megforgatjuk és forró zsírban, hirtelen, mindkét oldalukon megsütjük őket. A zsír legnagyobb részét leöntjük, a húst kiszedjük. A megmaradt zsírban barnára piritunk egy kis kanál porcukrot. Ecettel, csontlével, kis borral föleresztjük a zsírt, visszatesszük bele a húst és 5—10 percig fődő alatt pároljuk. A levet átszűrve öntjük rá a tálra rakott hústra.

Borjútekeres bécsi módon.

6 szép, közép nagyságú borjúcombszeletet vékonyra verünk és besózzuk. Tölteléket készítünk 15 deka sovány disznóhúsból, 2 beáztatott, átpasszírozott zsemlyéből, 2 tojásból, 5 deka darált borjúmájából, vagy füstölt szalonnából, egynéhány párolt, apróra vagdalt gombából, kellően megsózva és kissé meg is borsozva. A kivert szeleteket megkenjük ezzel a masszával, majd összetekerjük őket, lisztben, tojásban, morzsában panírozzuk és forró zsírban kirántjuk.

Gesztenyés borjúpecsenye.

1½ kiló megtisztított, megmosott és füstölt szalonnával megtűzdelt borjúcombot egy kanál zsír társaságában olyan lábasba teszünk, aminek a fenekét sonka (vagy füstölthús) szeletekkel raktuk ki. Mérsékelt tűzön, a tűzhely tetején, fődő alatt pároljuk, vigyázva, hogy oda ne égjen. E célból többször öntünk alá 1—1 kanál tejjel kevert vizet. A pecsenyét közben meg is fordítjuk, hogy mind a két oldala egyforma szint kapjon. A következő mártást készítjük hozzá: egy kanál lisztből és ugyanannyi zsírból barna rántást kavarunk. Föleresztjük 2—3 deci hús- vagy csontlével, belevegyítünk 2—3 megtisztított, apróra vagdalt szardellát, ½ citrom levét és 5—6 darab hámozott, szép, nagy sült vagy főtt gesztenyét. Végül hozzáöntjük a párolt borjúhús levét is és átpasszírozva részben ráöntjük a tálra rakott, főszeletelt hústra, részben külön csészében tálaljuk.

Lengyelpecsenye.

A borjúcombszeletet jól kiverjük, megsózzuk, rákenjük a következő tölteléket: 1 tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyéhez 1 tojást és 5 deka füstölt, darált szalonnát veszünk, megborsozzuk és jól összevegyítjük. A megkent húst szorosan összezsavarjuk, összevarrjuk, fölül megtűzdeldjük szalonnával. Zsírral és kevés vízzel tepsibe tesszük és a sütőben — gyakori öntözgetés közben — körülbelül 1—1½ óra alatt megsütjük.

Lőcsei szelet.

Egy személyre számított 1 szelet megmosott, megtörülgetett, megsózott borjúcombszeletek mindegyikére ráhelyezünk 1—1 karika sült vagy párolt libamájat, olyanformán, hogy a szeletek fele üresen maradjon. Ezt az üresen maradt részt ráhajtjuk a libamájra. Az így megtöltött szeleteket kívülről is megsózzuk kissé, majd tojással, mor-

zsával panírozva, forró zsírban hirtelen megsütjük. Vajjal kikent tűzálló edénybe rakjuk a kirántott szeleteket, tetejüket meghintjük vajon párolt gombával, reszelt sajttal, 5—6 deka apróra tördelt vajjal, leöntjük pár kanál jó tejjel és forró sütőben 10—15 percig sütjük.

Vajon párolt gombás borjúszeletek.

Borjúcomb- vagy kicsontozott lapocka- vagy bordásszeleteket sóval jól bedörzsölve vajon addig párolunk, míg szépen megpirulnak. Most hozzáteszünk egy darab, lisztben megforgatott vajat (a hús mennyiségétől függ, mekkorát, fél kilóhoz körülbelül 5 dekát), kevés reszelt citromhéjjal, 10—15 deka fűszerezett vargánya- vagy sampinyongombával és annyi tejjel meg hús- vagy csontlével, hogy elég sűrű mártás legyen belőle. Így félóráig pároljuk lassan, fődő alatt. A peccsenyét tála rakva, ráöntjük a kellőképpen felhígított és újra felforralt mártást.

Töltött borjúhús.

$\frac{3}{4}$ kiló, szeletekre vágott, kivert borjúhúst megszóunk és megtöltünk a következő töltelékkel: 20 deka darált disznóhúst összevegyítünk 5 deka darált fűstölt szalonnával, egy tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyével, 1 tojással, 5 deka apróra vágott, zsíron pirított gombával, kellő sóval és esetleg egy gondolatnyi törött borssal. A megtöltött, összesodort szeleteket aztán paprikás zsíron puhára pároljuk.

Sonkás borjúkotlett.

$\frac{1}{2}$ kiló borjúcomb- vagy kicsontozott lapockát és $\frac{1}{4}$ kiló sonkát vagy másféle csont nélküli fűstölthúst megdarálunk $\frac{1}{2}$ beáztatott, kinyomott zsemlyével együtt. Összevegyítjük 1 tojássárgájával. Apró kotletteket formálunk belőle. Lisztben, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsírban világossárgára sütjük. Gombamártást és különféle finom főzelékeket adhatunk hozzá.

Borsos borjúkotlett.

A kivert, megmosott, megszáritott, megszózott kotletteket megborsozzuk és lisztel meghintjük. Forró zsírban hirtelen mindkét oldalukat barnapirosra sütjük. Felöntjük pár kanál forró vízzel, hozzá teszünk kevés zellert, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, $\frac{1}{2}$ citrom levét és fődő alatt puhára pároljuk. Végül az átszűrt levet behabarjuk 1—2 tojássárgájával, majd 1—2 deci tejjel és pár kanál jó fehér borral ízesítve, mégegyszer felforraltjuk. A mártást külön csészében találjuk.

Borjúborda nápolyi módra.

A jól megmosott, megtisztított, sóval, borssal fűszerezett bordákat tojásba mártjuk, fele morzsa, fele reszelt sajt keverékében többször megforgatjuk, forró zsírban mindkét oldalukon szép pirosra sütjük. Paradicsommártással leöntött makarónival találjuk.

Balatoni peccsenye.

Fele borjú-, fele disznóhúsból s kis fűstölt szalonnából a rendes módon fasírozott húst készítünk (zsemlyével, tojással, sóval, borssal).

A húst a zsemlyemorzsával meghintett deszkán négyszögalakúra nyomkodjuk szét. Közepére hosszában pár kemény tojást helyezünk el (annyit, ahány elfér), melléjük apróra vagdalt szardellát hintünk és vékony vizes uborkaszeletekét rakunk. A húst kolbászalakúra csavarjuk és a sütőben — gyakori öntözgetés közben — megsütjük.

c) Sertéshús.

Sertéshúspogácsa.

$\frac{3}{4}$ kiló sovány disznócombot megdarálunk 15 deka füstöltzalonnával együtt. Belevegyítünk $\frac{1}{2}$ kis fej, apróra vagdalt hagymát, kevés petrezselyemzöldjét, egy néhány kápribogyót, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját. Fődő alatt, kevés vajon vagy zsíron megpároljuk, majd összekeverjük 1 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 1 tojással, megsózzuk, megborsozzuk s pogácsaalakokat formálva belőle, tojásban, zsemlyemorzsában meghengergetve, forró zsírban mindkét oldalukon világosbarnára sütjük.

Paprikás szelet.

Sertés (vagy borjú) comb, vagy lapockaszeleteket kiverünk, megsózzuk és kockára vagdalt füstöltzalonnán, kevés vöröshagymával és 1—2 késhegynyi nemes-édes paprikával mindkét oldalukon szép pirosra sütjük. Felöntjük pár kanál hús- vagy csontlével, valamint 1—2 deci jó sűrű tejföllel. Puhára pároljuk és sósvízben főtt, zsíros makarónival, vastag, rövid metéltésztával vagy galuskával tálaljuk.

Sertéskotlett vadászmódra.

Minden személyre számított 1 darab megsózott sertéskotlettet hirtelen megsütünk forró zsírban. Egy kis kejsárgarépát, ugyanannyi petrezselyemgyökeret, fél fej zellert és $\frac{1}{4}$ fej reszelt vöröshagymát kevés zsíron megpirítunk, csipet liszttel meghintjük és csontlével vagy vízzel föleresztve, fölforraljuk. Áttörve ráöntjük a kotlettekre és puhára pároljuk őket.

Egybesült sertéskaraj iglói módon.

1—1 $\frac{1}{4}$ kiló sertéskarajt a sütőben sütünk. 6—7 deka reszelt sajtot elkeverünk 1 tojás sárgájával és kettőnek a fehérjével. Bekenjük vele a félig megsült pecsenyét. Visszatéve a sütőbe, teljesen megsütjük.

Sertésszűzsült.

75—80 deka megtisztított szűzpecsenyét (a sertés vesepecsenyérsze) bedörgölünk sóval és apróra vagdalt zöldpetrezselyemmel. Sertéshálóba (ha nem tudunk ilyet kapni, elmaradhat) göngyöljük, és pár óra hosszat pihentetjük. Ez idő elteltével 5 deka forró zsírba tesszük és körülbelül $\frac{5}{4}$ óráig sütjük, mialatt többször megforgatjuk és öntözgetjük tejföllel kevert csontlével. Köröskörül szép pirosra kell sülnie. Hálóval együtt vágjuk és szolgáljuk fel. Zsírban pirított burgonyát adunk melléje.

Rántott malac.

A megtisztított, négyfelé vágott malacot sósvízben megabáljuk, majd szárazra töröljük. Kisebb darabokra szeleteljük, besózzuk, lisztben, tojásban és morzsában megforgatjuk és forró zsírban szép arany-sárgára sütjük.

Töltött malac.

A megtisztított, megmosott szopós malacból kifejtjük a csontokat, majd jól besózzuk. 1 kiló párolt, savanyúkáposztából, és 20 deka apró kockára vagdalt füstölthúsból készült töltelékkel megtöltjük, összevarrjuk és a sütőben a rendes módon szép ropogósra sütjük.

d/ Juhhús.

„AZ GENGÉ BÁRÁNHOL“

A Soroksári-utcában, melynek már régen Rádayra változott a neve, valamikor sűrű sorban követték egymást a vendégfogadók. Mindjárt az elején, az akkori Széna-tér, most már Kálvin-tér szegletén invitálta vendégeit a Két orosz-lán-hoz címzett városi fogadó. Ma is megvan az alacsony, egyemeletes épülete, a kapuja fölött két, kőből faragott orosz-lán néz farkasszemet. A 60-as, 70-es években itt laktak a szokék és trénerék és itt laktak az udvar mélyén levő istállókban a telivér versenylovak is, minthogy a Soroksári-utcán vitt az út arra a régi lóversenytérré, melyet még Széchenyi István avatott fel a Rákos homokján az üllei és a soroksári vám között. A Két orosz-lán-ban volt szállása az első, híres magyar szokénak, Seress Andrásnak és innen vezetgették később a versenypályára ama híres, verhetetlen Kinesemet. Kissé kijebb — a másik oldalon — most is ott áll a Két korona, megint egy kicsit kijebb már nagy bérpalota emelkedik az oly sok pesti tréfában emlegetett »Két kék bakok« helyén, hol hajdan népes gyülekezetük volt hetivásárnapokon a falusi szekereknek és gazdáiknak. Azután más vendéglők és kocsmák következtek, mígnem eljutott az ember egy ütött-kopott házikóhoz és meglátta rajta a szélben himbálózó cégért: bádogra festett, vézna, kis fehér bárányt és alatta a felírást: »Az genge báránhol« (A címfestő nyilván azonos volt a »Két kék bakok« mesterével, azért tudta ilyen jól a helyesírást.)

Ez a kurta kocsmá képviselte akkoriban Pesten a »Bárány«-vendéglők népes családját, melyből minden vidéki városban találhat az ember egy-egy *feketét, fehérét* vagy *aranyat*. Sőt Bécsbe is jut belőlük: a Wiedener Hauptstrassén máig jól ismert rendes, becsületes hely a »Goldenes Lamm«. Régi magyar urak szívesen hajtottak be az udvarába sallangos négyesükkel, ha dolguk akadt odafenn s hogy megtalálják, az előzékeny tulajdonos magyarul is kiiratta a kapu fölé: »Szálloda az Arany Bárányhoz«.

Hogy Pesten a múlt század végén a Soroksári-utca külső szaka-szára szorult a »bárány«, talán azért történt, mert akkoriban hanyatlott le erre felé a bárány- és birkahús becsülete. Valahogy azt kezdték hinni itt a villámgyorsan növekvő városban, hogy bárány, birka csak a falusiaknak való. A városi néphez a bifsztek, meg a roztbif illik a parádés kocsmákban. Mindig többen lettek az olyanok, akik életükben meg se kóstolták a birkafélét, azt mondták: szaga van. Angol, francia, talián mind barátja maradt, a pesti ember lenézte.

És milyen lassan ment, míg idők multával újra szaporodni kezdek itt is a hívei. Kik belátták, hogy tavasz felé nem lehet kívánatosabb falatokat rakni a pecsenyéstálra, mint amivel a gyenge, szópós bárány szolgál: zsemlyesárgára rántott combszeleteket, egészben, ropogósra sült gerincet, roston piritott bordát (rajta kis petrezselymes vajcsomócskákkal). A levesestál is megkaphatja belőle a magáét: a jóféle, tartalmas, kocsonyásodó levű bárányfejlevesben, míg az oly kellemes, csípősízű tárkonnyal fűszerezett becsinálnak a főzelékes-tálat ajánlanám. A báránypörkölt és a tejfölös paprikás majd megtalálják elhelyezkedésüket, akár a tésztástálról is megeszi, aki egyszer rászánta magát, hogy megkóstolja.

Azt hiszem, idővel megint beljebb kerül a »bárány«-cégér Pest városában.

Báránycomb hollandi módon.

A megtisztított, megmosott báránycombot sűrűn megtűzdeljük füstöltszalonnával, tisztított szardellával és gombával. Lábasban, felerész csontlével, felerész fehérborral leöntve, karikára vagdalt zöldségek társaságában rövid ideig pároljuk. Akkor kevés liszttel meghintjük és teljesen puhára pároljuk. A fölszeletelt húst tálra rakjuk és a mártást rászűrjük.

Bárányhús parajjal és spárgával.

A megtisztított, megmosott báránycombot darabokra vagdalkuk és forró vízben megabáljuk. (Pár percig főzzük.) Lábasba nagyon kevés forró vizet teszünk, tojásmagyságú vajjal és kevés sóval. Beletéve a bárányhúst, tűzre tesszük és többszöri lehabozás közben puhára főzzük. (Vigyázzunk, hogy kevés vizet vegyünk, mert a hús is ereszt levét!) A spenótot (jó 2 maroknyit) sósvízben egyszer felforraljuk, majd kinyomkodjuk és 1—2-szer átdaráljuk. Így, félig megfőzve, ráteszszük a bárányhúsra. A megtisztított, kis darabokra vagdalt spárgát is felforraljuk egyszer sósvízben és a spenóttal együtt berakjuk a bárányhoz. Végül még 2—3 tojásmagyságát elhabarunk 2—3 kanál tejföllel és tojásmagyságú vajjal s leöntjük vele a húst.

Tejfölös bárányborda.

A kissé megveregetett, besózott kotletteket lisztben megforgatva, forró zsírban hirtelen megsütjük. A húst másik lábasba rakjuk, a zsírba pedig 2 evőkanál lisztet hintünk, kissé megpirítjuk, majd felöntjük

hús- vagy csontlével és felforraljuk. Átpasszírozva ráöntjük a kotlettekre és puhára pároljuk benne őket. A tála rakott húsrá ráöntjük a levét, amit kis tejföllel és citromlével ízesítettünk.

Ugyanígy készíthetjük *borjúbordából* is.

Párolt báránypecsenye.

1 kiló megtisztított báránycombot megsóznak és paprikával bedörzsölnék. Forró zsírban a sütőben, mindkét oldalát kívülről gyorsan, szép barnapirosra sütjük. A húst kivesszük a zsírból, beleteszünk 5 deka, apróra vágott gombát, kevés, ugyanilyen vöröshagymát és petrezselyemzöldjét. Ezeket gyengén megpirítjuk, majd visszatesszük a húst is és fődő alatt, gyakori öntözgetés közben, 1 óra alatt puhára pároljuk.

Roston sült báránykaraj.

A megtisztított, megmosott karajok mindkét oldalát megkenjük tojássárgájával és meghintjük reszelt sajttal. Olvasztott vajba, vagy zsírba mártjuk, megforgatjuk reszelt sajtban és pár órára jégre, vagy nagyon hideg helyre tesszük. Közvetlenül tálalás előtt a roston pár perc alatt megsütjük.

Tejfölös bárány vagy birkacomb.

A megtisztított, megmosott, megveregetett combot egy napra tejbe áztatjuk. Onnan kivéve, lemossuk, megtörölgetjük, sóval bedörzsöljük, szoros fődő alatt, kevés vízzel, hagymával, zöldséggel, borszemekkel gyakori öntözgetés közben puhára pároljuk. Ha készen van, leszedjük a lé zsírját és a húst 3—4 deci tejfellel leöntve, további gyakori öntözgetés közben még 15—20 percig sütjük, most már fődő nélkül. A pecsenyét fölszeleteljük, a levét, miután a lábasra ragadt úgynevezett »rozsdát« is jól belekapartuk, megegyeszer felforraljuk, aztán átpasszírozva, külön csészében tálaljuk.

Mustos birkapecsenye.

A kicsontozott, megtisztított birkacombot besózzuk. Kevés reszelt vöröshagymát, sárgarépat, petrezselyemgyökeret, 3—4 zöldpaprikát, 2—3 paradicsomot teszünk egy lábasba, beletesszük a húst is és fődő alatt megpároljuk. Amikor a levét elfőtte és a hús már pirulni kezd, felöntjük annyi jó, édes musttal, hogy ellepje és így főzzük addig, míg a must elfő és a hús újra pirulni kezd. Most újra öntünk rá mustot, de csak annyit, amennyi egy mártáshoz szükséges. A húst kiszedjük, a mártást átpasszírozzuk és ráöntjük a tálbarakott, fölszeletelt húsrá.

Tűzdelt birkacomb.

A combot 5—6 napra borókabogyóval, babérlevéllel, citrommal fűszerezett ecetes pácba tesszük. Onnan kivéve, bekenjük sóval, borsal és sűrűn megtűzdeldjük füstöltszalonnával. 1—2 kanál zsírral a hússütőbe tesszük, leöntjük páclével és a sütőben szép sárgapirosra sütjük, gyakori öntözés közben. Tálalás előtt pár kanál tejfölt öntünk a levébe s ezzel újra felforraljuk.

Egybesült ürücomb.

A megtisztított, megmosott, besózott, megborsozott (esetleg hagymával bedörzsölt) combot 3 óra hosszáig állni hagyjuk. Akkor tepsibe téve, 1 óra hosszat sütjük 10 deka zsíron, majd körülbelül fél óráig még fődő alatt pároljuk a tűzhelyen.

e/ Háziszárnyas.

MÁRTON LÚDJA

Szent Márton tours-i püspök (született a pannóniabeli Sabariában) nevenapján, november 11-én lúdhúst dukál enni. Ez kétségtelen a következő okoknál fogva : 1. Mert Márton napján a lúd mellcsontjából meg lehet jósolni (már mint a néphit szerint), milyen lesz az elkövetkező tél. Ha fehér a csont, kemény, erős, jeges, havas telünk lesz, ha piros, csak amolyan feketekarácsonyos, locspocsos időre van kilátás. 2. Mert lúdhúst enni, az álmoskönyv szerint általában jó. 3. Mert Márton körül különösen igen jó a lúdhús.

A Pünkösdi táján finom inyesfalat formájában jelentkező, gyengehúsú, ropogós bőrű idei liba, novemberre éri el a kifejlettséget, a hízásnak azt a fokát, amely a lúd rangjára emeli. Ilyenkor bőséges és finom, ikrás a zsírja, a szájban szinte elolvadó a töpörtyűje, mandulaízű a hája (persze ha jó keményre fagy s némi paprika piroslik rajta) és óriásra növekszik a szép világos színű mája. Mely egyaránt fölséges csemege, főzzük bár fűszeres húslevesben, tüzdeljük meg szegfűszeggel s tálaljuk, madeiramártással, vagy áztassuk egy éjszaka szelíd tejecskében, süssük meg benne másnap, avagy alakítsuk pástétommá strassburgi módon szarvasgombával párosítva.

És mit szólnak hölgyeim és uraim ama ragyogó erőleveshez, ami az aprólékjából készül — a másként lúdgégének is nevezett csigatésztaival — és hogyan fogadják a ludaskását, mely mély tűzálló porcellánedényben halmozódik magasra, bővelkedvén vaskos zuzadarabokban míg a tetejét ellepi a vékonyra szeletelt máj, az illatozó töpörtyű s a szélén körülpettyezetett sült libavér. De azt is tetszik tudni úgy-e, hogy a lúdnak se utolsó dolog, hiszen a nyelvtörő tréfás mondás is felvilágosít róla mindenkit, hogy jobb egy lúdnak tíz tyúknyaknál. Persze csak akkor, ha előbb megtöltik : a magyar konyha szerint vagdalt hússal és gombával, a zsidó hagyományhoz híven pedig sós, paprikás, zsíros lisztel. (Ez utóbbi esetben természetesen sóletben kell főzni.)

Az se rossz, ha rácosan készül a lúd zöld és piros paprikával, miként a ponty s nem szabad elfelejteni, hogy impozáns combja egész-

ben hagyva ricsett, dús melle ellenben füstölve vagy vadasan, avagy fasírozva, burgonyapürével, szintén szép szerepet tölthet be asztalunkon.

Világos, hogy mint rendes, szabályos sültliba, azaz hogy lúd, sem talál visszautasításra, legfeljebb bosszankodunk kissé, ha túlságos kövérsége miatt meg kell nyúzni, mely esetben kénytelenek vagyunk lemondani arról, hogy ropogósra süthessük.

Ez azonban semmi esetre sem olyan hátrány, hogy miatta megfeledkezhetnénk az imént felsorolt jókról. Sőt ellenkezőleg, a legnagyobb méltánnyalással üdvözljük Márton lúdját, melynek püspök-falatja valóságos delikatesz az ingyencek számára. A magyar királynak még nemrégiben minden Márton napján a legszebb hat ludat szállították — a pozsonyi ortodox zsidók, emlékezetéül annak, hogy engedélyt kaptak a letelepedésre a Schlossberg oldalán. A zsinagóga udvarán nevelt s rituális módon leölt és megkopasztott szárnyasokat nemzeti színű szalagokkal és virágokkal ékesítve a hitközségi elnök, a főrabbi, meg néhány tekintélyes polgár vitte fel díszes, ezüstitálakon a királyi udvarba, a gazdasági hivatalba. A király elébe már csak ők maguk járultak s engedélyt kérve, hogy kalapjukat feltehessék, a főrabbi elmondta az uralkodóra a nagy áldást.

Ilyen érdekes dolgok történtek akkoriban Márton lúdjai körül, melyek tekintélye mai napig zavartalan maradt.

Csirke balkáni módon.

A megtisztított, megmosott csirkét kívül-belül megsózva, lábasba téve, leöntjük olvasztott vajjal vagy zsírral. Betakarjuk füstölt-szalonna szeletekkel, melléje teszünk 4—5, kockára vágott karottát, 1 fej reszelt hagymát, meghintjük egy késhegynyi borssal. 1 óra hosszáig sütjük. Külön-külön megfőzünk 10—15 deka rizst, ugyanennyi aszaltszilvát és mazsolát. Paprikásmártást készítünk 4 deka vajból, 2 deka lisztből és 2 deci tejből, leöntjük vele az időközben elkészült és tála rakott csirkét, a rizsből, szilvából és mazsolából pedig körítést rakunk köréje.

Paprikás libahús.

Csinálhatjuk az aprólék húsosabb részeiből is, de természetesen még ízletesebb a combokból, vagy mellehúsából készült. Apróra vágott hagymát zsírban megpirítunk, beleteszünk kevés karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret, 4—5 szem egész borsot, egy kiskanál nemesedés paprikát és 2 kiskanál süritett paradicsomot. Végül beletesszük a tetszés szerint földarabolt húst és fődő alatt addig pároljuk, míg tökéletesen megpuhul. Természetesen vizet öntünk utána, ha kell. A levét átpasszírozva, ha túlsűrű volna, 1—2 kanál vízzel hígítjuk, újra fölforraljuk s ráöntjük a megmelegített tála rakott húsról. Tarhonyával körítve tálaljuk.

Kacsa bácskai módon.

Egy megtisztított, megmosott, besózott fiatal kacsát lábasba téve, leöntünk annyi vízzel, amennyi ellepi és a forrás kezdetétől számított 20—25 percig főzzük. Ekkor rája rakunk kockára vágott sárgarépat, zöldpaprikát, ugyanilyen gombát, továbbá spárgafejet, zöldborsót — ez utóbbi kettő persze konzerv is lehet — (mindenből csak keveset), 15—20 deka kockára vagdalt füstöltzalonnát és $\frac{1}{2}$ kiló földarabolt krumplit. A földarabolt, tálra rakott kacsát a zöldségekkel körítve, paradicsommártással szolgáljuk fel.

Töltött pulár vagy kappan.

A megtisztított, megmosott, szárazra törült füstöltzalonnal erősen megtűzdelt szárnyas hasüregét megtöltjük 2, tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyéből, 2 tojássárgájából, apróra vagdalt szardellából, a baromfi ugyancsak apróra vagdalt májából, káprihogyból és gombából készült keverékkel. Szép barnapirosra sütjük. Levéből borral, citromlével, tejföllel, cukorral barnamártást készítünk, melyet átszűrve tálalunk, részben a fölszeletelt pecsenye alatt, részben külön kis csészében.

Kappan lencsével.

A megtisztított, megmosott, besózott kappant meghintjük liszttel és kockára vágott füstöltzalonnal kirakott lábasban, szorosan lefedve, barnára pároljuk. Leöntjük hús- vagy csontlével, hozzáteszünk 25—30 deka, puhára főtt, leszűrt lencsét és együtt jól fölforraljuk. Fácánt, vagy foglyot is készíthetünk hasonló módon.

f/ Vadak.

VADAK ÉVADJÁN

nap-nap után kapható a vásárcsarnokokban és piacokon szarvas, őz, vaddisznó, nyúl, fogoly, vadkacsa, vadliba, a királyi fácán s a különleges csemegeszámba menő fenyvesmadár.

Minthogy mostanában olyanformán kell tennünk, mint hajdan a fősvény ember szokta a vendéglői étlappal, melyen a fogások nevét eltakarva, az árakból állapította meg, hogy mit rendeljen, elsősorban a *szarvasra* kell felhívnom a figyelmet. Egy kiló szarvascomb — csont nélküli tiszta húst — 1 pengő 40 filléren, sőt még ennél is olcsóbban szokott árusítani a községi élelmiszerüzem, s nem sokkal többért adják a vadkereskedők sem. Ezt a szarvascombot sokféleképen készíthetjük el, párolva és pácolás nélkül, egészben és szeletekben, mártással vagy anélkül (»natúr«), s egy kilóból jókora családnak lehet pompás vasárnapi ebédje. Akik nem ismerik, higgyék el nekem, hogy igen jóízű hússal lesz dolguk, különösen ha nem sajnálják tőle a tűzdeléshez szükséges füstölt zalonnát. Fiatalja hirtelen sütvé is porhanyós

lesz, a pácolás pedig a vénebbjén is segít. Hogy a *nyúl*, melynek ára szezón vége felé rendesen nagyot zuhan, milyen kiadós és jó, azt mindenki tudja, lévén a tapsifüles nálunk a legnépszerűbb vadféle. Az *őz* már ritkább vendég a polgári családok asztalán; igazán kitűnő része a gerince, melyet méltán neveznek »remek«-nek, drága, de aki meg tudja fizetni, nagyon jól jár vele.

Az eddiginél nagyobb pártolást érdemelne a *vaddisznó*. Combja, gerince, hasaalja egyaránt jeles eledel, nemcsak vörösborban főzve, hanem különböző módokon sütve is. Persze az elől említett formájában a legjobb, mégpedig hidegen, fagyosan, tormával és hecsellekvárral. Igen fontos, hogy a szép gömbölyűre vágott szeleteken rajta legyen a *szalonnája* is. Ne tessék ettől félni, ez a szalonna alig zsíros, könnyű, kellemes s szinte mogyoróízű. A vaddisznó ára körülbelül a borjúhúsénak felel meg s ennyit mindenesetre megér.

A vadkacsát és ludat is állítsuk be néha az ételek rendjébe szelíd rokonaik helyett. Egyik se drága, nem kell megbánnunk, ha feléjük fordítjuk figyelmünket.

A *fogoly* bizony nem *nagyon kiadós*, *olcsónak sem* abszolúte, sem relative nem mondható, úgyszinjen a kis *fenyvesmadár* se, aki azonban finom falatokra vágyakozik, kotorja elő a reávalót a tárcája fenekéről is.

Utoljára hagytam a *fácánt* (persze nem utolsónak) s itt nem mondhatok mást, mint hogy felidézem egyik kedves és nem régi emlékemet, amely arról szól, hogy 2 pengőért vettem egy gyönyörű példányt a szénatéri piacon. Kakas volt, tehát jól megtermett, a húsa viszont omlós és nedvdús, mintha gyenge kis jérce lett volna. Négyen ültünk az asztalnál s a meglegedettség manap mind ritkább érzésével kelünk fel mellőle a királyi pecsenye után.

Nyúl vadmártással.

A megtisztított, megsózott nyúl gerincét és 2 hátsócombját néhány napra pácba tesszük, melyet felerész vízből, felerész ecetből készítettünk, karikára vágott sárgarépával és petrezselyemgyökérrel, 1—2 babérlevéllel, 10—12 szem borssal, sóval és $\frac{1}{2}$ fej vörshagymával. Kivéve a pácból, erősen megtűzdeljük füstöltszalonnaszletekkel. Tepsibe tesszük, 2 kanálnyi zsírt teszünk alája, a pácléből is jó pár kanálnyit és a karikára vágott zöldségeket is melléje rakjuk. Forró sütőben sütjük, gyakran öntözgetve (a levét esetleg páclével szaporítva), míg kellőleg megpuhul. A pecsenye levét a zöldségekkel együtt átpasszírozzuk. 3 deci tejfölt behabarunk 1 kanál liszttel, főleresztjük a pecsenyélével, belecsavarjuk 1 citrom levét, beleteszünk törött borsot, 15—20 apróra vágott kápribogyót, 1 kanál mustárt, pár kocka piritott cukrot és — ha kell — kevés sót. Az egészet főforraljuk és a pecsenyére öntjük. Egy részét külön csészében tálaljuk. Ugyanígy elkészíthetünk természetesen bármilyen más vad vagy egyéb húst is.

Nyúl boros mártással.

Darabokra vagdalt füstöltszalonna zsírját lábasban kiolvasztjuk. Beletesszük a megtisztított, megsózott nyúl hátulját, leöntjük kevés vízzel, pár deci fehérborral, 1 citrom levével és lereszelt héjával ízesítjük s fődő alatt puhára pároljuk. Ha készen van, levét leszűrjük, zsírját leszedjük, vajas rántással sűrítjük. 1—2 deci borral föleresztjük, újra fölforraljuk. A fölszeletelt, tálra rakott nyúlra öntjük.

Nyúlpástétom III.

A pár napig pácban tartott nyulat feldaraboljuk és zsíron, vízen, gyakori öntözgetés közben puhára pároljuk. Olyan puhának kell lennie, hogy a hús nagyon könnyen leváljék a csontokról. A lefejtett húst többször átdaráljuk a húsdarálón, majd szitán átpasszírozzuk. Ha nehezen menne, forró páclével öntözgetve a szitát, segítünk rajta. Az áttört húst megsózzuk, kevés ecettel és törött borssal fűszerezzük, összevegyítjük 15 deka apróra vágott füstöltszalonnával és 2—3 tojás sárgájával. Vajjal kikent formában $\frac{1}{2}$ óráig főzzük forró vízben.

Egészbensült szarvasgerinc.

A kicsontozott, megtisztított, besózott, 10 deka füstöltszalonnával megpékelt gerincet karikára vágott zöldség és 1 kanál zsír kíséretében tepsibe helyezzük és a sütőben, szorgalmas öntözgetés közben megsütjük. Mikor a hús megpuhult, hozzáöntünk a levéhez 3—4 kanál finom, jó tejfölt. Pár percig még sütjük. A levét átpasszírozva öntjük a fölszeletelt, tálba rakott pecsenyére.

Szarvasszegy.

A megmosott, szárazra törölt szarvasszegyet (a bordákat a középén kettévágva) 3—4 napra pácba tesszük, amit húslevesből, borból, ecetből zöldségféléből, fűszerekből és sóból készítettünk. Használatkor zsíron és kevés páclén, fődő alatt puhára pároljuk. A húst kivesszük a lábasból, a zsírt átszűrjük egy másikba, kevés hagymát pirítunk benne, majd beletesszük a lisztrel meghintett szarvashúst és mindkét oldalán szép sárgára sütjük. Végül a levéhez hozzáadunk 1 deci tejfölt s rászűrünk ugyanennyi páclevet. Így még 20 percig pároljuk. A húst fölszeletelve tálra rakjuk, levébe barnára pörkölt cukrot keverünk s ráöntjük.

Szarvascomb borosmártással.

A megmosott, megtisztított, sóval, borssal bedörgölt szarvascomb megfőzzük fele csontléből, fele vörösborból álló keverékben. Mikor puhára főtt, forró zsírban minden oldalán megpirítjuk. Vékony szeletekre vágva tálra rakjuk. Levét, zsírját leszedve, kis mustárral, citromlével ízesítjük és külön csészében tálaljuk.

Tejfölös szarvaslapockatokány.

$\frac{3}{4}$ kiló kicsontozott, megtisztított szarvaslapockát kockára vágdalunk. Forró zsírban megpirítunk, 1—1 kis fej karikára vágott sárgarépat és petrezselyemgyökeret, kevés vöröshagymát, de az utóbbi akár egészen el is maradhat. Belevetjük a húst, megsózzuk, 5—6 szem

borsot, 1 babérlevelet is mellékelünk hozzá, felöntjük 1—2 kanál vízzel és a húst puhára pároljuk. Mikor a hús puha, kiszedjük a léből, ezt átpaszírozzuk, csipet lisztet elkevert 1—2 kanál tejföllel, fél citrom levével izesítjük, majd visszatéve bele a húst, még pár percig pároljuk benne. Megjegyzendő, hogy fűszerek nélkül is nagyon jóízű ez a húsétel.

Párolt szarvascomb.

1 kiló megszózott szarvascombhúst beleteszünk 6—7 deka forró zsírba, pár sárgarépa, 1 babérlevél, néhány borsszem társaságában. Mikor a hús kissé megpirult, felöntjük annyi forró vízzel, hogy ellepje és fődöt téve rá, 2—2½ óra hosszat pároljuk, mérsékelt tűzön, mialatt többször öntünk utána vizet. Mikor a hús kellőleg megpuhult, kivesszük a léből, ezt zsirtalanítjuk, átszűrjük. A sárgarépát gyengén belisztezzük és a lével, meg esetleg kevés vízzel, mártássá kavarjuk, majd fölforraljuk és átpaszsírozzuk. A tálalásnál a fölszeletelt, tálra rakott pecsenyét leöntjük saját levével, a többi mártást pedig külön csészében adjuk melléje.

Őzcomb hidegen.

A megtisztított, megszózott őzcombot erősen megtűzdeljük füstölt-szalonnával. Felerész víz-, felerész ecetből kevert lébe beleteszünk karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, vöröshagymát, babérlevelet, szemesborsot, majoránát. Leöntjük vele a húst s fődő alatt puhára pároljuk benne. Mikor készen van, fölszeleteljük, leöntjük az átpaszírozott lével s hideg helyre tesszük. Kemény tojással, céklával, uborkával, mixed picklessel díszítve tálaljuk.

Vaddisznó vörösboros pácéban.

1 liter vörösbort összevegyítünk félliter vízzel, félliter ecetvel, beleteszünk egy fél vöröshagymát, 15 szem borsot, 2—3 babérlevelet. Fölforraljuk s mikor javában forr, ráöntjük körülbelül 2 kilónyi vaddisznóhúsra. Ezt az eljárást még kétszer megismételjük. A harmadik leforrzás után a pácot a hússal együtt 2 napra nagyon hideg helyre (lehetőleg jégre) állítjuk. Ez idő elteltével úgy ahogy van, föltesszük főni. Ha a lé nagyon leforr, borral vagy ecetes vízzel pótoljuk. Körülbelül 3 óra hosszat főzzük. Akár melegen, akár hidegen tálalhatjuk. Ha hidegen akarjuk fogyasztani, a levében hűtjük ki s szeletekre vágva, reszelt tormával kőrítve, keménytojással, uborkával, céklával díszítve tálaljuk. Hecsellilekvárt szolgálunk fel melléje.

Pácán vagy fogoly sütése.

A lelövetése után pár napig tollastul szellős, hűvös helyen lógatt szárnyast szárazon megkopasztjuk, kívül jól megmossuk, belsejét azonban csak száraz, tiszta ruhával töröljük ki. Megsózzuk, mellét és combjait megtűzdeljük füstöltzalonnával vagy az egész madarat füstöltzalonnaszeletekbe kötözzük s belsejébe egy kanál jó tejfölt teszünk. Zsírral kikent tepsibe helyezzük, gyakori öntözgetés közben pirosra sütjük.

Fácán vagy vadkaesa savanyú káposztával.

A szárnyast először kívülről szép pirosra sütjük, aztán tűzálló edénybe tesszük, szorosan körülrakjuk savanyú káposztával és ezzel együtt puhára pároljuk a sütőben. Zsírjából, melyben először sült, tejföllel, borral mártást készítünk, amit csészében adunk fel melléje.

Fácán narancsos mártással.

A megtisztított, megsózott fácánt egy nappal a feltálalása előtt vegyes leveződséggel, nagyon kevés ($\frac{1}{4}$ fej) vöröshagymával, 10—15 deka gombával, $\frac{1}{2}$ citrom héjával, 15—20 deka füstölthússal és 1—2 deci hús-, vagy csontlével félig puhára pároljuk, majd letakarva hűvös helyre állítjuk. Másnap leöntjük a levet és pár percig erősen forraljuk, majd átpasszírozzuk. Belevegýtünk 5—6 deka cukrot, 1 narancs lereszelt héját és levét és még 1—2 kanál hús- vagy csontlevet. Ha mindez megtörtént, beletesszük a fácánt és teljesen puhára pároljuk benne. A levet végül rászűrjük a tálra rakott, felszeletelt szárnyasra. A füstölthúst (esetleg sonkát), ami együtt főtt a fácánnal, földarabolva szintén a tálra rakhatjuk.

Töltött fácán krakói módra.

Egy fácánhoz 1 $\frac{1}{2}$ zsemlyét (természetesen tejbe áztatva, kinyomkodva és átpasszírozva), 20—25 deka főtt, de nem áttört gesztenyét, 3 egész tojást, 5—6 deka vaját, ugyanennyi mazsolát, valamint hámozott, hosszúkra vagdalt mandulát és kellő söt veszünk. Mindezt jól összevegýtjük, a fácánt a rendes módon megtöltjük vele és a sütőben, szintén rendes módon megsütjük.

Burokban sült fácán.

A fácánt a rendes módon megsütjük. Sós vízben megfőtt kelkáposztát leveleire szétszedünk. Minden egyes levélre rárakunk egy evőkanálnyi, apróra vágott, párolt gombát és a felszeletelt fácán egy-egy részét. Természetesen csak a jó, húsos falatokat használhatjuk erre a célra. A húst beburkoljuk a levéllel. A beburkolt fácándarabokat füstölt szalonnaszeletekkel kirakott tepsibe helyezzük, bőven leöntjük tejföllel és sütőbe téve, puhára pároljuk.

Fogoly felvidéki módon.

A megtisztított madarakat megmossuk, megsózzuk és forró zsírban pár percig sütjük. 1 kiló, megfőtt savanyúkáposztába beletesszünk 15 deka, darabokra vagdalt sovány füstölthúst vagy sonkát, a kettészelt foglyokkal együtt. Most aztán addig pároljuk, fődő alatt, míg a fogoly húsa megpuhul. Zsírral kikent tűzálló tálba rakjuk a madarakat, a füstölthúst és a káposztát, mégpedig rétegesen, úgy, hogy legfölülre káposzta jusson. Tetejére bőven öntünk tejfölt és a sütőben kb. 10 percig sütjük.

Fogoly narancsmártással.

A foglyokat fődő alatt, vajon vagy zsíron puhára pároljuk. 20 deka marhahúst, a foglyok máját és zuzáját, 10 deka füstölt szalonnát, 10 deka vaját, apróra vagdalt $\frac{1}{2}$ fej vöröshagymát, ugyanilyen

petrezselyemgyökeret és zöldjét barnára párolunk. Felöntjük egy merőkanálnyi hús- vagy csontlével (esetleg vízzel), 1 deci borral, belecsavarjuk 1 citrom levét és jól fölforraljuk. Ezalatt barna rántást készítünk és berántjuk vele a főnti levet, majd szítán átszűrjük. 5 deka vajat megforgatunk lisztben, beletesszük az átszűrt lébe és jól elkeverjük. Újra fölforraljuk és beleöntjük 1 narancs levét, fél narancs reszelt héjával együtt. A négyfelé vágott foglyokat saját levükkel együtt beletesszük és tálalás előtt fölforraljuk.

Fogoly boros kocsonyával.

A megtisztított foglyokat szalonnába burkolva, a rendes módon megsütjük. Még melegen vesszük le róluk a szalonnát és rögtön föl is szeleteljük őket. Borjúlábakból kocsonyát főzünk, a vizet $\frac{1}{2}$ liter fehér borral keverve. Vízzel kiöblített porcellántálba egy réteg kocsonyalevet öntünk, mikor megfagyott, rárajuk a húst, karikára vágott kemény tojással, uborkával és citrommal díszítve. Az egészet leöntjük a megmaradt kocsonyaléval, úgyhogy az teljesen ellepje. Hidegre állítjuk s tálaláskor madársalátával, tojással, káprival, mixed picklesseel díszíthetjük.

Töltött fogoly.

A megtisztított, megmosott, füstöltszalonnával megtűzdelt madarakat megtöltjük apróra vagdalt vagy őrlt borjúhúsból, borjómájából (ha van libamáj, még finomabb), a foglyok májából, gombából, szálkáitól megtisztított szardellákból, tojásból, tejbe áztatott és átpasszírozott zsemlyéből, tejből, sóból, borsból készült töltelékkel. A hasüreg nyílását bevarrjuk és sűrű öntözgetés közben megsütjük a madarakat. Tálaláskor meglocsoljuk citromlével és valamilyen pikáns mártással tálaljuk.

Pácolt vadlúd.

A megkopasztott, fiatal vadludat leperzseljük, kibontjuk, kitisztítjuk, megmossuk és 4 napra rendes ecetes, zöldséges pácba tesszük. Használatkor újra megmossuk, füstöltszalonnával jó erősen megtűzdeljük, tepsibe helyezzük 1—2 kanál zsír és 4—5 kanál páclé társaságában. Sűrű öntözgetés közben szép ropogósra sütjük. Párolt káposztával tálaljuk.

Rántott galamb.

A megtisztított, megmosott galambokat hús- vagy csontlében félig megfőzzük. Ha a lében kihültek, négyfelé vágjuk őket, megsózzuk — esetleg meg is borsozzuk, lisztben, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsírban megsütjük.

Párolt galamb gombával.

A megtisztított galambot néhány percig pirítjuk 2—3 dekás szelet füstöltszalonnával és ugyanennyi zsírral, majd felöntjük 1 deci fehér borral, 1 deci hús- vagy zöldséglével, megsózzuk, megborsozzuk, beleteszünk 15 deka megtisztított, felszeletelt gombát és fődő alatt, nagyon lassan pároljuk, akár a tűzhely tetején, akár a sütőben.

Mikor készen van, átszűrjük a levét, tojássárgájával behabart, jó tejföllel sűrítjük. visszarakjuk bele a gombát és ráöntjük az időközben tálra rakott galambra.

Paradiesomos galamb.

A megtisztított, füstöltszalonnával megtűzdelt vénebb galambokat egy napra gyenge pácba tesszük. (A pácot 3 rész vízből, 1 rész ecetből, karikára vágott sárgarépából és petrezselyemgyökérből, hagymából, sóból, borsból, babérlevélből, citromszeletekből készítjük.) Használatkor vajon vagy zsíron, páclé hozzáadásával, fődő alatt puhára pároljuk. A végén az átszűrt levet friss vagy konzerv paradicsompürével ízesítjük s úgy öntjük a tálba rakott madarakra.

Húsának jellegénél fogva a házi galamb is a vadakhoz tartozik.

Pácolt galamb.

Öregebb, kövér galambokat 2—3 napra a rendes módon elkészített pácba teszünk. Használatkor tepsibe, forró zsírba helyezzük a madarakat, a pácléből is teszünk alája pár kanálnyit, meg ugyanannyi vizet. Körülbelül $\frac{3}{4}$ óráig sütjük. Akkor az átszűrt levet barna rántással berántjuk, 1—2 kanál borral, tejföllel ízesítjük, főlforraljuk és ráöntjük a tálra rakott, kétfelé vágott galambokra.

Galamb tojással.

A megtisztított galambokat — személyenként 1 darabot véve — fölszeleteljük. 10 deka kockára vagdalt füstöltszalonnát fölolvastunk, beleteszünk egy kevés nemesédes paprikát, majd a fölszeletelt galambokat. Megsózzuk és fődő alatt — 1—2 kanál víz hozzáadásával — puhára pároljuk. Mikor készen van, ráöntünk személyenként számított 1 tojást és addig sütjük, — párszor gyengén megkevergetve — míg a tojás rántottakeményiségű lesz.

g) Házinyúl.

(Jórészüik beleillik a Takarékos konyhá-ba is.)

Párolt házinyúl. I.

A megtisztított, megmosott, földarabolt nyulat lassan pároljuk, míg szépen megpirul. Mikor készen van, leöntjük pár kanálnyit, megsózt, megborsozott olvasztott zsírral, amibe apróra vágott petrezselymet is kevertünk. Nagyon forrón tálaljuk (nyáron párolt zöldborsóval) és paradicsommártást adunk melléje. Zsír helyett természetes csínálhatjuk vajjal is.

Párolt házinyúl. II.

A megtisztított, megsózott nyulat vajon vagy vékony füstöltszalonnaszeleteken, fődő alatt puhára pároljuk. Hozzáadunk — mikor van — karikára vágott paradicsomszeleteket, mikor nincs, paradicsompüré is megteszi. Mikor már jó, a húst kivesszük, levét kevés liszttel meghintjük, hús- vagy csontlével főleresztjük, simára keverjük, citromlével, fejföllel, sóval, borssal fűszerezzük, főlforraljuk és a peccenyére öntjük.

Vagdalt házinyúl.

A megtisztított nyúl combjait, lapockáit — a csontokról lefejtve — apróra vagdaljuk vagy megdaráljuk, 1 nyúlra számított 25 deka disznóhússal, 5 deka füstöltzalonnal és $\frac{1}{2}$ tejbe áztatott és kicsavart zsemlyével együtt. Megsózzuk, megborsozzuk, összekeverjük a zsemlyék számával egyenlő mennyiségű tojással, hosszúkás, nyúlgerincformára alakítjuk, tetejét beborítjuk füstöltzalonnaszeletekkel és a sütőben szép pirosra sütjük.

Házinyúl tüzdelve.

A megtisztított, megmosott nyulat erősen megtüzdeljük füstöltzalonnaszeletekkel. Lobogva forró vízbe dobjuk és rögtön leszűrjük róla a vizet. Pár kanál zsírt vagy vaját és ugyanannyi tejfölt öntve alája, a sütőben, sokat öntözgetve, megsütjük.

Rántott házinyúl.

A feldarabolt házinyulat ecetes, olajos, hagymás, citromleves borsos páclében marinírozzuk 1—1 $\frac{1}{2}$ órára. A léből kivett nyúlselejteket szárazra törölve, megsózva, tojásban, morzsában megforgatva forró zsírban kirántjuk.

Házinyúl boros mártással.

A megsózott nyulat zsíron, fődő alatt, kevés petrezselyemzöldjével puhára pároljuk. A húst — ha készen van — kivesszük, a levet liszttel sűrítjük, fele csontlé, fele borral föleresztjük, paprikával, sóval és 1—2 kanál mustárral ízesítve fölforraljuk és a tálba rakott, folszeletelt húsról öntjük.

TÉSZTÁK

(Lásd Előételek, Ötórai tea és Takarékos konyha címen is.)

a) Főtt tészták

A SZILVÁSGOMBÓC

régóta polgárjogot szerzett a magyar konyhán s népszerű ételeink sorába emelkedett. A kitűnő és változatos »knédlik« hazája Bécs (s általában Ausztria), valamint Prága és vidéke ma nem tud olyan jó szilvás-gombócot tálalni vendégei elé, mint amilyet nálunk ehetik az ember augusztusvégi és szeptemberi napokon. Persze csak ott, ahol egyébként is jól főznek s ahol a háziasszony vagy a szakácsné érdemesnek találta, hogy alaposan megismerkedjék e szimpatikus eledel természetrajzával.

A szilvásgombóc készítése különös gondot igényel s tévednek azok, akik azt hiszik, hogy a kissé közönségesen hangzó gombóc szóval megjelölt fogalom távol áll attól, amit a finom jelzővel lehetne illetni.

Persze van olyan szilvásgombóc, amely formájára és halmazállapotára nézve a régi idők ágyúgolyóbisaira emlékeztet, furkós és fojtós s mire a sok, vastag, kemény tésztán áthatolva a szilvaig érkeznek fogunk, már elmúlik az étvágyunk. Itt azonban nem erről van szó. A jó szilvásgombóc tésztája vékony, finom és könnyű, sőt omlós. A sós vízben főtt, meghámozott, áttört és kihűlt burgonyát először tojással és libazsírral (vagy vajjal) meg egy kis sóval keverjük el, majd annyi liszttel gyúrjuk össze, hogy jó gyenge (de mégsem nagyon lágy) tészta legyen belőle. Vékonyra nyújtjuk (2, legfeljebb 3 milliméterre), kockára vágjuk s mindegyik kockára egy-egy jó érett szilvát teszünk. A szilva külön fejezetet jelent ebben az előadásban : rendkívül sok függ tőle, tökéletes lehet-e a főztünk, avagy csak olyan másodrangú. Hogy a tökéletesség felé haladhassunk, hosszú magvaváló, berzencei szilvára van szükségünk, mégpedig, mint már előbb megjegyeztem, jó érettre, melynek természetes édessége és zamatja teljesen kifejlődött,

Ebben az esetben semmi szükség sincs rá, hogy mesterséges ízesítéshez és édesítéshez forduljunk, sem úgy, hogy kockacukor darabkát és fahéjat dugjunk a szilvamag helyébe, sem pedig úgy, hogy a tálra rakott gombócokat porcukorral hintsük meg. A mag benne is maradhat a szilvában (föltéve, hogy megbízható, hibátlan, féregmentes gyümölcsünk van), mert így szebb lesz az alakjuk a gombócoknak, melyeket meglisztezett tenyérrel gömbölyítünk a tésztanégyszögekből a rájuk helyezett szilvaszemek köré.

Hogy a szépen megformált gombócokat forró sós vízben kell főzni (de nem agyonfőzni) és zsíron vagy vajon sárgára piritott, szitált kiflimorzsában megforgatni s meleg tálra szedve az asztalra helyezni, bizonyára fölösleges dolog volna magyaráztatni. Azt azonban szükségesnek tartom megjegyezni, hogy a jó érett szilvától s a piritott morzsától amúgy is nedvdús tésztát vétek volna még zsírral le is önteni, mint azt néhol borzadva láttam. Izléstelen eltévelyedés volna ez, csömört okozna és tönkre tenné fáradozásunk eredményét, a finom, kíváncsatos, ízes és könnyű szilvásgombócot.

Túrós derelye. II.

50—60 deka lisztből 2—3 tojással tésztát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk és — barátfüle módjára — megtöltjük túrótelékekkel, amit reszelt túróból, tojássárgájából, habbá vert fehérjéből, cukorból és tejfölből kevertünk. A derelyemetélővel elvagdadjuk, forró tejben kifőzzük és vajon piritott morzsával sűrűn meghintve, forró tejföllel leöntve tálaljuk. A töltelékét csinálhatjuk sósan, kaporral is, ez esetben ne tejben, hanem sós vízben főzzük ki.

Wellszi metélt.

$\frac{1}{2}$ kiló lisztből, $12\frac{1}{2}$ deka vajból, csipet sóból, $\frac{1}{4}$ liter édes tejfölből és 4—5 tojás sárgájából tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és hosszú, ujjvastagságú hengereket csavarunk belőle. Ezeket 6 centiméter hosszúságúra vagdadjuk el. Forró, sós tejben kifőzzük, leszűrve tálra rakjuk, reszelt parmezánsajttal meghintve, forró vajjal leöntve tálaljuk.

Mákos »nudliflaneli«.

Rendes metélt tésztát készítünk lehetőleg a rendesnél több tojással, hogy szép sárga legyen. Tejjel kevert sós vízben kifőzzük, majd vajban jól megforgatjuk. Vajjal erősen kikent felfújtformába tesszük a tészta felét, tetejére 2 centiméter vastagon cukros tejben megfőtt, mazsolával elkevert mákot rakunk, olvasztott vajjal megöntözzük, majd ráhelyezzük a kifőtt tészta megmaradt felét. Végül az egészet beborítjuk 4—5 tojás kemény habbá vert fehérjével, amit ízlés szerint édesítettünk s amibe 3—4 deka hámozott őrlött mandulát kevertünk. A sütőben addig sütjük, míg a hab kissé megszínesedik. Tálra kiborítva tálaljuk vagy pedig felfújtforma helyett tűzálló tálban sütjük s így fölöslegessé válik a kiborítás.

Sajtos burgonyagaluska.

1 1/2 kiló, meghámozott, sós vízben megfőtt, áttört burgonyát összevegyítünk 15 deka vajjal, 7 deka reszelt sajttal, 35—40 deka liszttel, kellő sóval, 6—7 tojássárgával. Jól kidolgozzuk és vastag szalámi rúd alakot formálunk belőle. Ebből ujjnyi széles karikákat vágunk és sós vízben rendes főtt teszta módjára kifőzzük. Forralt tejföllel elkevert reszelsajttal leöntve tálaljuk.

Túrógombóc. II.

1/2 kiló jó édes tehéntúrót habosra kavарunk 3 tojássárgájával, kevés sóval és 5 deka vajjal, majd összevegyítjük 25 deka liszttel és a tojás habbá vert fehérjével. Gombócokat formálunk belőle és sós vízben kifőzzük. (Legjobb először próbaképpen egyet kifőzni, hogy meglássuk, nem túl lágy vagy túl kemény-e? Első esetben lisztet, második esetben túrót adunk hozzá.) Tejföllel elkevert olvasztott vajjal és vajon pirított zsemlyemorzsával leöntve tálaljuk.

Szalvétagombóc burgonyás tésztából.

Hat darab egynapos zsemlyének lereszeljük a héját és apró darabokra morzsoljuk őket. Leöntjük annyi tejjel, amennyit magába tud színi. 10 deka vajat habosra kavарunk 6 tojássárgájával, könnyedén belevegyítjük a beáztatott zsemlyéket 25 deka főtt, reszelt vagy átpasszírozott burgonyával együtt. Reszelt hagymát és apróra vágalt petrezselyemzöldjét is tehetünk bele és természetesen meg is kell sózni. Végül a zsemlyék lereszelt és finomra tört héja és a 6 tojás keményre vert habja következik s akkor az egész, jól összekevert masszát belekötjük egy vajjal vastagon megkent szalvétába. Sós vízben, a forrástól számított 1 óra hosszat főzzük. Vajon vagy zsíron pirított morzsában megforgatva tálaljuk.

Salonnás gombóc.

18—20 deka fölolvasztott füstölt salonnában megpirítunk 1/2 kis fej reszelt vöröshagymát. Kevés, apróra vágott petrezselyemzöldjét is vegyítünk bele, majd 40 deka, vagyis körülbelül 8 darab, szintén kockára vágott zsemlyét. Addig kevergetjük, míg a massa a zsírt beissza. Tálalás előtt elhabarunk 4—5 egész tojást 5 deci tejjel és összevegyítjük a salonnás keverékkel. 10 deka lisztet is adunk hozzá, majd megnedvesített kézzel gombócokat formálunk belőle és forró sós vízben vagy pedig húslében 10—15 percig főzzük. (Dupla adag.)

b/ Sült tészták.

Máglyarakás. II.

5—6 lereszelt héjú zsemlyét hosszúkás szeletekre vágunk, egyenként gyöngén megmártjuk őket tejben és vajjal kikent forma fenekére egy sort rakunk belőle. Meghintjük bőven törött cukorral, mazsolával és hosszúkásra vágalt mandulával, megöntözzük kevés olvasztott vajjal. Most megint egy sor áztatott zsemlyeszelet következik, majd újra cukor, mazsola, mandula és vaj. Ezt addig folytat-

jük, míg a forma megtelik. 3—4 tojást elkeverünk ugyanennyi deci tejjel, leöntjük vele a máglyarakást és a sütőben megsütjük. Tálra kiborítva szolgáljuk föl.

Kifli- (zsemlye) smarn.

4 egész tojást simára keverünk 20 deka cukorral és kevés reszelt citromhéjjal. Főleresztjük 7 deci tejjel, összevegyítjük 6 darab karikára vagdalt kiflivel és 3 deka mazsolával. 1—1½ óráig pihentetjük. Lábasban, vagy magasfalú tepsiben felolvasztunk 8 deka zsírt, beleöntjük a keveréket és a sütőben, többszöri forgatás, keverés közben jól megsütjük. Szilvaresztert vagy kompótot adhatunk melléje. Ugyanígy készül a zsemlyesmarn is, persze kifli helyett zsemlyét véve hozzá.

Hajdinamorzsa.

20 deka hajdinalisztet elkeverünk 1 liter tejjel, 3 egész tojással (a fehérjét habnak verve) és egy csipet sóval. $\frac{3}{4}$ óráig pihentetjük, majd kikent lábasban más morzsa (smarni) módjára a tűzhely lapján megsütjük. Ha készen van, ízlés szerint megcukrozzuk és tejsodóval vagy valamilyen gyümölcsreszterrel tálaljuk.

Feeskefészek.

6 tojássárgáját habosra kavarnak 15 deka cukorral és kevés vaniliával. Főleresztjük 1½ deci tejjel és gőz fölött sűrűre főzzük. Vajjal kikent porcellán- vagy üvegtálra öntjük ujjnyi vastagon és mikor kihűlt, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Az így nyert kis korongokat sok tojással gyúrt, nagyon vékonyra vagdalt metélt tésztába hengergetjük és forró zsírban hirtelen megsütjük.

Rizsgombóc tejsodóval.

25 deka rizst sűrűre főzünk 1 liter tejben. Ízlés szerint megcukrozzuk, reszelt citrom- vagy narancshéjjal fűszerezzük. Mikor kihűlt, vajjal jól megkent gyűrődesházán kis gombócokat formálunk belőle, amiket tojásban, morzsában panírozunk és forró vajban vagy zsírban megsütünk. Vaniliás tejsodót adunk melléje.

Részeg barát.

Vékonyra vágott zsemlyeszleteket gyengén borba mártunk. Kettőt-kettőt megkenünk és összeragasztunk barack-, esetleg málnalekvárral. Tojásban, morzsában panírozzuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Tálaláskor megcukrozzuk. Készíthetjük kettévágott kis vajas pékkiflikből is, melyeknek a héját lereszeljük, belsejüket pedig kissé kivájjuk. Tovább éppen úgy járunk el velük, mint a zsemlyeszletekkel.

Sült krém.

6 tojásból 12 deka cukorral, 3 deka liszttel, kevés reszelt narancshéjjal és 1 liter tejjel gőz felett sűrű krémet főzünk. Ezt a krémet vízzel kiöblített négyszögletes formába öntjük és mikor kihűlt, kockákra vagdadjuk. Ezeket a kockákat egyenként tojásba és morzsába mártjuk és forró vajban kirántjuk. Vaniliás cukorral meghintve tálaljuk.

Farsangi fánk. (Zsidó konyha szerint.)

2 deka élesztőből, 1 kanál cukorból, kevés liszttel és langyos vízzel lágy kovászt csinálunk. Mikor jól megkelt, $\frac{1}{2}$ kiló, előzőleg meleg helyen tartott lisztbe dagasztjuk és 3—4 tojássárgájával, $2\frac{1}{2}$ deka cukorral, $2\frac{1}{2}$ —3 deci langyos, cukros vízzel, csipet sóval és 6—7 deka olvasztott zsírral, fakanál segítségével szép, hólyagos téstávé dolgozzuk. Tetejét belisztezzük és meleg helyen körülbelül 1 óráig kelni hagyjuk. Belisztezett gyúródeszkára borítva, ujjnyi vastagra nyujtva, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és újra kelni hagyjuk, természetesen meleg helyen. Mikor jól megkeltek, forró, bő zsírban megsütjük őket. Először fődő alatt sütjük, míg egyik oldala megpirul. Így képződik rajta az úgynevezett ranftli. Aztán megfordítjuk a fánkokat és fődő nélkül sütjük tovább, míg ez az oldaluk is megpirul. A zsír sok legyen, legalább 3—4 ujjnyi, hogy a fánkok szabadon ússzanak benne. Egyszerre csak kevés fánkot szabad a zsírba tenni. Felmelegített s esetleg kissé hígított barackízt adunk fel melléje.

Salzburgi galuska. (Eredeti salzburgi recept.)

Nem is galuska voltaképpen, csak a neve az. Négy tojássárgáját habosra keverünk 2 deka vajjal, majd egész könnyedén és nagyon gyorsan hozzávegyítünk 1 csapott evőkanál porcukrot, 1 csapott kávéskanál lisztet és a 4 tojás kemény habbá vert fehérjét. A jól kivajazott palacsintasütőben addig sütjük a tűzhely tetején, míg a teteje bőrösödni kezd. Akkor öt percere a jó meleg sütőbe tesszük. Ezalatt a feneke is megsül. Tálra csúsztatjuk, meghintjük cukorral és *rögtön* tálaljuk.

Rózsapalacsinta.

10—12 darab, a rendesnél valamivel vastagabb palacsintát sütünk. Lapos, tűzálló tálra 6—8 erős, fehér pamutfonalat fektetünk, ráborítunk egy palacsintát, meghintjük darált mandulával (mogyoróval vagy dióval), mazzolával és reszelt citromhéjjal kevert porcukorral. Most következik a második palacsinta, amelyet barack- vagy eper-, esetleg csipkebogyó- (hecselli) lekvárral kenünk meg. A következő tetejére újra mandulás töltelék, majd megint lekváros következik. S ezt így folytatjuk, míg valamennyi palacsintát felhasználtuk. Most aztán a fonalakat felül olyan szorosan kötjük össze, hogy a tészta rózsához hasonló alakot nyer. Beletesszük annyi olvasztott vajba, hogy kb. a harmadrész magasságáig érjen és a tűzhely tetején szép sárgára sütjük. Tálaláskor természetesen eltávolítjuk a fonalakat és cukorral meghintve szervírozzuk a palacsintát. Bor- vagy tejsodót is adhatunk melléje.

Kelkáposztás palacsinta.

A rendesnél valamivel kisebb palacsintákat sütünk, cukor nélkül, sóval. Kellő mennyiségű, sósvízben főtt kelkáposztát apróra vagdalunk vagy megdarálunk és összevegyítjük 2 evőkanál zsírból, ugyanennyi lisztből kevert és vízzel vagy csontlével főleresztett rántással. Néhány főtt vagy sült és áttört gesztenyét is vegyítünk hozzá és ezzel a keverékkel megtöltjük a palacsintákat. Összecsavargatjuk, tűzálló edénybe rakjuk őket és 2—3 deci tejföllel leöntve, a sütőben megsütjük.

Almás palacsinta.

Rendes palacsintatésztát készítünk. A palacsintasütőbe kb. kétszer annyit öntünk belőle (természetesen forró zsírba vagy vajra), mint rendesen. A tésztára rárakunk 8—10 szelet, vajon megpárolt almát (ezeket a szeleteket kissé be is nyomkodjuk a tésztába) s végül vékonyan leöntjük egy újabb kanál tésztával. A szokásos módon sütjük meg. Egy személyre 1—2 ilyen töltött palacsintát számítunk.

Áfonya-tekeres.

Jó palacsintatésztát készítünk, mégpedig úgy, hogy a tojások fehérjét habnak verve keverjük bele. (Ettől különösképpen könnyű lesz a tészta.) Nem túlvékony palacsintákat sütünk és megkenjük őket vörös vagy fekete áfonyabefőttel. A palacsintákat összesodorjuk és éles késsel egyforma nagyságú szeletekre vagdaljuk őket. (Természetesen keresztben.) Ezeket a tekeréseket szitált zsemlyemorzsába mártjuk és forró vajban vagy zsírban hirtelen megsütjük. Cukorral meghintve, melegen tálaljuk. Éppen így készíthetjük ribizlivel, málnával vagy eperrel is. És gyümölcsérés idején befőtt helyett természetesen friss gyümölcsöt vehetünk hozzá, kellőleg megcukrozva. Kivétel csak a vörös áfonya, amit mindenesetre csak megfőzve használhatunk erre a célra.

Burgonyametélt élesztős tésztából.

50 deka lisztet tálba teszünk és a közepébe mélyedést csinálva, $\frac{1}{4}$ liter langyos tejből és 2 deka élesztőből kovászt keverünk. Meleg helyen megkelesztjük, majd belevegyítünk 7 deka olvasztott vaját, 2 tojást, kevés sót, 50 deka főtt, reszelt krumplit. Fakanállal jó erősen kidolgozzuk és meleg helyen újra kissé megkeletjük. Gyűrődeszkára téve a rendes módon nudlikat formálunk belőle, amiket aztán forró zsírban szép sárgára sütünk. Azon forrón meghintjük vajban pirított morzsával és rögtön tálaljuk.

Vízben kelt tészta.

6 deka élesztőből, 1 deci tejből, 3 deka lisztből és csipet cukorból kovászt készítünk. Mikor megkelt, 6 tojássárgáját habosra keverünk 3 deka vajjal és 1 kanál porcukorral. Bevegyítünk egy csipet sót, 2 deci langyos tejet, 40 deka lisztet és a kovászt. Erősen kidolgozzuk, míg szép síma lesz és nagy hólyagokat vet. Alaposan megszírozott szalvétába töltjük a tésztát, jól összekötözzük és hideg vízzel telt edénybe tesszük s ott is hagyjuk, míg meg nem kel, vagyis míg a szalvéta a tésztával együtt föl nem jön a víz felszínére. Ez bizony jó soká eltart, majdnem félnapig, de legalább is 7—8 óráig. Ezért legjobb este készíteni és éjjelen át keletni a tésztát. Azután természetesen tetszés szerint felhasználhatjuk lepény, kifli, kalács stb. készítéséhez éppen olyan módon, mint a rendes, melegen kelesztett tésztát. Nagyon fontos, hogy a szalvéta jól meg legyen zsírozva és erősen összekötve, nehogy víz érjen a tésztához.

Kifli.

$\frac{1}{4}$ liter lisztből, 2 deka élesztőből, 2 kockacukorból, 2 deci tejből kovászt keverünk. Mikor megkelt, hozzáadunk $\frac{1}{4}$ liter, diónyi

vajjal, csipet sóval jól eldolgozott lisztet és kézzel réteslágyságú tésztává dolgozzuk. 3 cipót formálva belőle, megkelesztjük. Kerek lapokat nyújtunk belőlük és egyet-egyet 8 részre vágunk. (Olyanféleképpen, mint ahogy a tortát vágjuk fel.) Ezekből a hosszúkás háromszögekből, kívülről befelé sodorva kis kifliket formálunk. Újra kelni hagyjuk, majd tojással megkenve, jó meleg sütőben megsütjük.

Karlsbadi kétszersült.

75 deka finom lisztből, $6\frac{1}{2}$ deka cukorból, $6\frac{1}{2}$ deka vajból, 1 tojás-sárgájából, 2 deka langyos vízben feloldott élesztőből és $1\frac{1}{2}$ deka karlsbadi Sprudelsóból (vagy rendes konyhasóból) középminnyiségű tésztát gyúrunk. Annyi langyos vizet használunk hozzá, amennyi szükséges ahhoz, hogy a tészta ezt a keménységi fokot elérje. Mikor nagyon erősen kidolgoztuk, megdagasztottuk, több cipóra osztjuk. Meglisztezett tepsiben, langyos helyen megkeletjük, majd jó meleg sütőben megsütjük. Másnap szeletekre vagdaljuk a cipókat s vízzel megkenve őket, újra megsütjük, jobban mondva szép aransárgára piritjük.

Tejben sült diósrétes.

10 deka vajat simára kavarnak 15 deka cukorral. Összevegyítjük egyenként 4 tojás-sárgájával, 15 deka őrölt dióval, fél citrom levével és reszelt héjával és a tojások habbá vert fehérjével. A rendes módon elkészített és kinyújtott rétestésztát megtöltjük ezzel a keverékkel. Kikent tepsiben félig megsütjük, akkor leöntjük 2 deci forró tejszínnel vagy tejjel és végleg megsütjük.

Baracklekváros szelet.

20 deka lisztből, 12 deka vajból, kevés reszelt citromhéjból, 7 deka darált mogyoróból, 7 deka cukorból, csipet vaniliából és késhegynyi szódabikarbónából tésztát gyúrunk. Félcentiméter vastagra nyújtjuk és világossárgára sütjük. Kétfelé vágjuk, egyik felét megkenjük baracklekvárral, a másikat a tetejére helyezzük. Tetszésszerinti szeletekre vagdalva, bevonjuk csokoládémázzal, meghintjük apróra vagdalt mandulával.

Bádeni szelet.

5 deka vajat, ugyanennyi finom porcukrot, $1\frac{1}{2}$ szelet puhított csokoládéval — alább közlöm, hogyan kell puhítani a csokoládét — simára keverünk, hozzáteszünk egy egész tojást és újra habosra keverjük, belekeverünk még egy tojás súlyú lisztet is és ebből a masszából egy vajjal megkent és liszttel behintett pléhlapra két egyenlő nagyságú, körülbelül kisujjnyi vastagságú négyzetes lapot kenünk fel egymás mellé és jó meleg sütőben megsütjük. Utána rögtön levágjuk mind a két megsütött lapot a pléhről, az egyiket tetszésszerinti nagyságú, kisebb négyzet alakú darabokra vágjuk, az egészben meghagyottá pedig a következő krémet kenjük: 7 deka csokoládét, 7 deka cukrot kevés vízzel felfőzünk, ha kihült, lassan belekeverjük 10 deka már előzőleg megkevert vajba s keverés közben még hozzáteszünk egyenként 2 tojás-sárgáját. Azután egymás mellé ráhelyezzük a fel-darabolt tésztalapokkákat. 1—2 órára jégsekrénybe helyezzük, amíg megkeményszik és a kockák mentén felvágjuk az alsó lapot is.

A csokoládét a következő módon puhtjuk és keverjük: A csokoládészeletet apróra vágjuk, egy deszkalapra helyezve, langyos sütőbe tesszük és addig hagyjuk ott, amíg gyúrható lesz. Ezt a megpuhított csokoládét keverjük azután össze a fent megjelölt mennyiségű vajjal és keverés közben — amint fentebb megírtuk — tesszük hozzá a cukrot és a tojást.

Apácafánk. I.

Omlós vajas tésztát készítünk 15 deka vajból, 25 deka lisztből, 2 tojás sárgájából, csipet sóval, egy kanál cukorral és egy kanál rummal. Jól kidolgozzuk és két részre osztjuk. 20 deka cukorból 2 deci vízzel szirupot főzünk, belevegyítünk 15 deka hámozott, törött mandulát, $7\frac{1}{2}$ deka finom, szitált zsemlyemorzsát, kevés reszelt narancshéjat, törött fahéjat. Addig főzzük, míg kellőleg megsűrűsödik és megkeményedik. A kinyújtott tésztát egyik felére kis halmokat rakunk ebből a pépből, a tésztá másik felét ráborítjuk és kisebb fajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejüket megkenjük tojássárgájával, kikent tepsibe rakjuk és mérsékelt tűznél megsütjük.

Apácafánk. II.

Egy egész tojást, 3-nak a sárgáját jól elkeverjük 2 kanál borral. Hozzávegyítünk 16 deka finom lisztet, kidolgozzuk és nem túlságos vékonyra nyújtjuk ki. 25 deka cukorból $1\frac{1}{2}$ deci vízzel szirupot főzünk, míg szálasodni kezd. Belevegyítünk 25 deka hámozott, őrölt mandulát s együtt főzzük egy darabig. A tűzről levéve reszelt citromhéjat, kevés reszelt mézeskalácsot, törött fahéjat keverünk bele. Rákenjük a tésztá felére, másik felét ráhajtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tetejüket tojással megkenve, vajjal kikent, lisztel meghintett tepsiben, mérsékelt tűznél megsütjük.

Szepesi sütemény.

25 deka vajat simára kavarunk 20 deka cukorral, összevegyítjük 25 deka lisztel, egy késhegyni szódabikarbónával és kevés törött fahéjjal. Hozzáteszünk még 25 deka mazsolát, ugyanennyi cukrozott narancshéjat, valamint aprószőlőt és datolyát is, — mindezeket persze megdarálva — azonkívül 5 deka hámozott, őrölt mandulát, 3 tojás elhabart sárgáját és végül a tojások kemény habbá vert fehérjét. A jól kivajazott tepsit csak $\frac{3}{4}$ részéig töltjük meg és *nagyon mérsékelt* tűznél kb. 2 óra hosszat sütjük. Fehér cukormázzal vonjuk be és tetszésszerinti szeletekre vagdaljuk fel.

Vikend-sütemény.

Rendes omlós tésztát készítünk 20 deka lisztből, 12 deka vajból, 1 tojássárgájából, 1 kanál cukorból, csipet sóból és annyi tejfölből, hogy meglehetősen lágy tésztát kapjunk. Késfokvastagságúra nyújtjuk ki és megtöltjük a következő töltelékkel: 3 tojássárgáját elkeverünk 10 deka porcukorral s 10 deka hámozott, darált mandulával. Egymásután belevegyítünk 10 deka darált mazsolát, ugyanennyi aprószőlőt, csipet vaniliás cukrot és 2 tojás habbá vert fehérjét. A megtöltött tésztát összecsavarjuk és tojással megkenve, kikent tepsiben megsütjük.

Szilvasajt. (Szerb gyümölcskenyér.)

1 kiló megmosott, kimagozott, apróra vagdalt aszalt szilvát $\frac{1}{4}$ óráig főzünk 10 deka cukorral és kevés vízzel. Összevegyítjük 2 marék darabosra tördelt dióbéllal, kevés törött fahéjjal, vaniliával, 1 egész tojással és annyi liszttel, hogy jól összeálljon. Vajjal kikent tepsiben sütjük meg.

Szilvás szeletek.

Szép, érett, megabált szilváknak lehúzzuk a héját s magjukat eltávolítjuk. Omlós tésztát készítünk 30 deka lisztből, 18 deka vajból, 2 tojássárgájából, 7 deka cukorból, kis késhegynyi szódabikarbónából. Kiken tepsibe tesszük a vékonyra nyújtott tésztát, félig megsütjük, majd sűrűn rárakjuk a kimagvazott szilvákat. 6—7 tojásfehérjéből (ha van, lehet több is) vert kemény cukros habot kenünk a tetejére és visszatéve a sütőbe, addig sütjük, míg a hab szép aranyárga lesz. Természetesen csinálhatjuk főtt habbal is. Még melegen, vizes késsel szeleteljük föl.

Budapesti szeletek.

18 deka lisztből, 15 deka vajból, 6 deka cukorból, 15 deka hámozatlan, őrölt mandulából, késhegynyi fahéjból és ugyancsak késhegynyi szódabikarbónából tésztát gyúrunk. Kidolgozzuk, keshát vastagságúra nyújtjuk és szaggatjuk kerek vagy ovális szaggatóval, mégpedig kétféle nagyságúval. Kevésé kiken és liszttel meghintett tepsiben megsütjük őket s végül a nagyobbak tetejének szélét köröskörül bevonjuk zöld cukormázzal, a kisebbeket pedig egészen rózsaszín vagy fehér cukormázzal. Egy-egy nagyobbat és kisebbet eper- vagy málnalekvárral összeragasztunk s a felsőnek közepére egy befőtt cseresznyezemet helyezünk.

Salzburgi esiga.

Félkiló lisztet gyúródeszkára helyezünk, a közepén mélyedést csinálunk s 2 deka élesztőt teszünk bele, amelyet előzőleg langyos tejben felolvasztunk. 1—2 tojássárgáját teszünk hozzá, továbbá 3 deka cukrot, kevés sót és 3 deka vajat és még annyi tejet öntünk hozzá, hogy rétestésztakeményységű tésztát nyerjünk. Ezt mintegy $\frac{1}{4}$ óráig pihentetjük. Ezután négyszögletesre nyújtjuk ki és a közepére 40 deka kemény, kevés liszttel meggyúrt vajat teszünk. Négyszer kinyújtjuk, — mint ahogyan a vajas tésztát szoktuk kinyújtani — közben pihentetve a tésztát, azután mintegy $\frac{1}{2}$ cm vastagságú lapra nyújtjuk ki, 10 deka cukorral, kevés fahéjjal kevert 10 deka mandulát hintünk a tetejére és — miként a dióspatkót szokásos — összesodorjuk. Ezt a hosszúkás hengeralakú tésztát 2—3 ujj széles karikára szeleteljük és a lapos oldalukra fektetve egymás mellé, — nem nagyon közel egymáshoz — tepsibe rakjuk. Egy óráig állni hagyjuk és jó meleg sütőben megsütjük. Az egész eljárást mindenestre *hűvös helyen* kell lefolytatni a sütésig.

Rákóczi-túrós.

10 deka cukorból, 18 deka vajból, 28 deka liszttel, egy tojással és kevés citromhéjjal tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk és kikent tepsibe téve, megszurkáljuk, majd félig megsütjük. Tölteléket készítünk a

következésképpen : összevegyítünk $\frac{3}{4}$ kiló túrót, 3 deka finom darát, 3 tojás sárgáját és 30—35 deka törött cukrot. Ezt a keveréket rákenjük a félig megsütött tésztalapra. 2 tojás habba vert fehérjébe belekeverjük a 2 sárgáját, 5 deka törött cukrot 4 deka lisztet és 3 deka forró vajat. Ezt meg a túró tetejére kenjük és most már aztán egészen megsütjük a tésztát. Csak a teljes kihülés után szeleteljük fel.

Rábaközi (vert) perec. I.

2 deci gyengén felolvasztott vajból, ugyanennyi tejszínből és 2 deci (kb. 1 csészényi) tojássárgájából megfelelő mennyiségű lisztrel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Kevés sót és csipet cukrot is teszünk beleje. Szép simára dolgozzuk ki és a nyújtófalával vagy fakalapáccsal jó ideig verjük. Ezután ujnyi vastag rudacskákat sodrunk belőle, ezekből pedig pereceket formálunk. E pereceket forró vízben kifőzzük s vajjal bekenve vagy kemencében (ez a helyesebb), vagy sütőben megsütjük. A kemencében úgy sütjük, hogy rúdra fűzzük a pereceket, a rúd egyik végét a kemencében megtámasztjuk, másik végét kezünkben tartva forgatjuk, míg a perecek megsülnek és megrepedeznek. Sütőben sokkal tovább tart a sütése s nem is lesznek olyan szépek a perecek.

Rábaközi (vert) perec. II.

$4\frac{1}{2}$ deka olvasztott vajat összekeverünk 4 egész tojással, 2 deka cukorral, csipet vaniliával és sóval és kávéskanálnyi rummal. Végül belevegyítjük ezt a keveréket 30 deka lisztbe és jó kemény tésztát gyúrunk belőle. Erősen kidolgozzuk, míg teljesen síma lesz ; ekkor cipóformákra alakítva, 6—7 óráig pihentetjük. A pihentetés után 15—16 (ha tetszik, több) részre osztjuk és ugyanennyi perecet formálunk belőle, lehető legkevesebb lisztet használva a sodráshoz. A perecek végeit erősen össze kell nyomni. Kevéssé sós, forró vízben, rendes tészta módjára kifőzzük és kiszedve hideg vízbe mártjuk, majd vászonkendőn megszáritjuk őket. Kikent tepsiben, meleg tejföllel megkenjük, erős tűznél megsütjük.

Piskótatészta cukor nélkül.

6 tojás habba vert fehérjébe belekeverjük a 6 tojás sárgáját, 12 deka lisztet és csipet sót. Vajjal kikent tepsiben megsütjük. (Főleg velős és húsos ruládokhoz, tekercsekhez használjuk. Forrón borítjuk reszelt sajttal meghintett szalvétára, gyorsan megtöltjük s azonnal összecsavarjuk.)

Marcipán-sütemény.

30 deka, pár órára vízbeáztatott mandulát leforrázva meghámozzunk, majd kőmozsárban nagyon finomra törjük. Összevegyítjük 30 deka porcukorral és 1 csepp rózsaojjal és gyenge tűzön addig keverjük, míg se a kanálhoz, se az edényhez már nem ragad. Cukorral meghintett deszkán kinyújtjuk, ha kell, közben is megcukrozza. Különböző alakú kekszformákkal kiszaggatjuk és tepsibe helyezett, viasszal megkent, fehér papírra rakva őket, nagyon lassan megsütjük, jobban mondva megszáritjuk. Fehér, rózsaszín, zöld cukormázzal vagy csokoládéval vonhatjuk be a süteményeket.

Mandulás kifli.

12½ deka lisztből, 10½ deka vajból, 5½ deka hámozott darált mandulából, 3½ deka cukorból tésztát készítünk. Hosszúkás stanglikat (rudakat) formálunk belőle (mint a krumplinudlihoz) és ezeket a rudakat egyforma nagyságú darabokra vágjuk, majd kiflialakokat formálunk belőlük. Végül megkenjük tojással és szép sárgára sütjük őket. Még melegen vaniliás cukorba hengergetjük.

Utravaló sütemény.

6 egész tojást habosra keverünk 25 deka, hámozatlan, darált mandulával és 20 deka cukorral, majd hozzávegyítjük ½ citrom reszelt héját és 4 deka lisztet. Hosszúkás, kikent, meghintett tepsiben sütjük meg, nagyon lassan. Még melegen vékony szeletekre vágjuk.

Lekváros pite. (Rácsos tészta.)

25 deka vajból, 35 deka lisztből, 2 evőkanál cukorból, 2 tojás-sárgájából, egy citrom levéből és félnek a reszelt héjából tésztát gyúrunk és jól kidolgozzuk. Kétfelé osztjuk. Az egyik részt félujj vastagságúra nyújtjuk ki és megkenjük barack (esetleg málna, eper vagy ribizli) lekvárral. A másik részből rudacskákat sodrunk, berácsoljuk vele a lekváros tésztát, tojással megkenjük és megsütjük.

Lekváros kalács.

18 deka vajból, 30 deka lisztből, csipet sóval, egy kis kanál cukorral, 1 deka, 1 deci tejfölben feloldott élesztővel, 2 tojássárgájával, 1 kanál rummal tésztát gyúrunk. Ha kell, még veszünk hozzá tejfölt. A tésztának rétestészta keménységűnek kell lenni. Erősen kidolgozzuk, háromszor egymásután kinyújtjuk, közben levelestészta módjára hajtogatjuk össze. Végül fél cm vastagra nyújtjuk ki és megkenjük tetszészerinti, jó sűrűre főzött lekvárral, amibe darált birssajtot és ugyancsak darált, hámozott mandulát kevertünk. Legjobb természetesen a baracklekvár, de megteszi bármilyen másfajta is, pl. vegyesgyümölcs vagy szilvaíz. Összecsavarjuk, kifliformára hajlítjuk.

Képviselőfánk. II.

7 deka vajat 1½ deci vízzel főzünk, 9 deka lisztet teszünk hozzá és néhány percig tűzőn kavarjuk. Ezután az egészet áttöltjük egy másik edénybe és 3 kisebb tojást egyenként hozzákeverünk. Ebből azután vajjal megkent és belisztezett tepsire stancliclival diónagyságú — de esetleg nagyobb is lehet — golyókat rakunk, tojással bekenjük és meleg kemencében jól kisütjük. A sütés alatt minél kevesebbszer nyitogassuk a sütő ajtaját. Ha azután kiszültek és már kihűltek a golyók, oldalt kis késsel felvágjuk és cukrozott vaniliás tejszínnel vagy vaniliakrémmel megtöltjük. Tetejüket égetett cukorba (karamel) mártjuk.

Gesztenyekrogett.

20 deka hámozott, sült, megdarált gesztenyét (kb. 30 darab kell ehhez a mennyiséghez) összevegyítünk 12 deka liszttel, 10 deka porcukorral, kevés vaniliával, 12 deka vajjal, csipet sóval és 1 tojással.

Jól kidolgozzuk a keveréket, majd ujjnyi vastag és 8—9 cm hosszú kroketteket formálunk belőle. Ezeket megkenjük tojássárgájával és kivajazott tepsiben megsütjük. Mikor kihűltek, vaniliás fehér cukormázzal vonjuk be őket.

Finom meggyeslepény.

15 deka cukrot habosra keverünk 8 tojássárgájával. Hozzávegyítünk 15 deka hámozott, darált mandulát, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját, 15 deka lisztet, 6 tojás habbá vert fehérjét és $\frac{1}{4}$ kiló kimagozott meggyet. Vajjal kikent tepsiben, gyenge tűzön megsütjük.

Fél leveles tészta.

20 deka túróból, 20 deka vajból, 20 deka lisztből, 3 tojássárgájával, 2 deka belemorzolt élesztőből, csipet sóval tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk és vajastészta módjára hajtogatjuk, pihentetjük 3—4-szer. Apró négyszögeket vágunk belőle, megtöltjük baracklekvárral, széleit főlhajtjuk, tetejét megkenjük tojássárgájával, tepsibe rakva, megsütjük. Természetesen — ha kedvünk tartja — lekvár helyett haséval is tölthetjük ezt a tésztát.

Diós szelet.

4 egész tojást 8 deka cukorral együtt körülbelül 15 percig verünk a habverővel. Lassan belevegyítünk 8 deka lisztet és 6 deka forró vajat. Négyszögletes, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben lassan sütjük jó félóra hosszat. Mikor kihült, 2, esetleg 3 lapra vágjuk szét és megtöltjük a következő töltelékkel: 10 deka mogyorót a sütőbe teszünk annyi ideig, amíg a héját könnyen le tudjuk dörzsölni. A ledörzsölthéjú mogyorót 12 deka kockacukorral együtt réz- vagy még jobb, ha kőmozsárban nagyon kevés vízzel és vaniliával a lehető legfinomabbra törjük. Hozzáadunk kevés tejszínt, esetleg vizet. Másik edényben (nem sárgarézből!) megpuhítunk 12 deka vajat és a mogyorós masszából lassanként hozzáadva, habosra keverjük s megkenjük vele a tésztaalapokat és egymásra helyezzük őket. Hideg helyre, esetleg jég szekrénybe tesszük, míg a krém megkeményedik. 10—12 deka egész finomra szitált porcukrot vízzel sűrűre keverünk, annyi citromlevet teszünk bele, — ízlés szerint — hogy a tésztára öntve könnyen elkenhessük. Nyitott ajtajú, langyos sütőben néhány percig szárítjuk.

Diós és mákos patkó III.

75 deka lisztből, 35 deka vajból, 3 deka cukorból, késhegynyi sóból, 6 tojássárgájából, $1\frac{1}{2}$ deci tejben feloldott $1\frac{1}{2}$ deka élesztőből tésztát gyúrunk, jól kidolgozzuk és néhány órán át hideg helyen pihentetjük. Azután annyi részre osztjuk, ahány patkót akarunk csinálni. Ezeket vékonyra kinyújtjuk és megkenjük diós és mákos töltelékkel. Összesodorva, megkenjük őket tojássárgájával és jó meleg sütőbe téve, mérsékelt tűznél megsütjük. A *diótöltelék*et úgy készítjük, hogy 8 deka mézben felolvasztunk 12—13 deka cukrot, megfőzünk benne 25 deka őrölt diót, levéve a tűzről belevegyítünk 5 deka darált mazsolát, $\frac{1}{2}$ kupica rumot, törött fahéjat, reszelt citrom-

héjat ízlés szerint. A máktölteléket 8 deka mézben megfőtt $12\frac{1}{2}$ deka cukorból és 25 deka mákból készítjük. Ebbe is tehetünk, ha akarunk, kevés rumot és reszelt citromhéjat.

Darás cseresnyés sütemény.

15 deka darából 1 liter tejjel sűrű pépet főzünk. Mikor kihült, hozzávegyítjük $12\frac{1}{2}$ deka elhabart vajhoz, $12\frac{1}{2}$ deka porcukorral, kevés reszelt citromhéjjal, 8 tojássárgájával és $\frac{1}{2}$ kiló kimagozott cseresnyével együtt. Végezetül a tojások keményre vert habját keverjük hozzá és vajjal kikent, morzsával meghintett négyszegletes vagy kerek tortaformában szép világosbarnára sütjük.

Cseresnyés lepény. (Tojás nélküli tészta.)

30 deka lisztből, 18 deka vajból, 1 evőkanál cukorból, csipet sóból, kevés vízből, melyben egy késhegynyi szóda-bikarbónát oldottunk fel, lágy tésztát gyúrunk. Leveles vajtészta módjára hajtogatjuk össze és félóra hosszat hideg helyen pihentetjük. Ezt az eljárást 3—4-szer megismételjük. A két részre osztott tésztát két lapra nyújtjuk ki. Kikent, liszttel meghintett tepsibe tesszük az egyiket, ráhelyezzük a kimagozott fekete cseresnyéből, cukorból, fahéjból készült tölteléket, ennek a tetejére pedig a másik tészta lapot. Tojással megkenve, sütőbe tesszük és megsütjük. A cseresnyét jól ki kell nyomkodni és levét lecsurgatni, mert ellenkező esetben könnyen megszalonnásodik a tészta.

Barna linzerlepény.

30 deka vajból, 30 deka cukorból, ugyanannyi lisztből és ugyan-csak ugyanannyi őrlött dióból 3 tojással, kevés reszelt citromhéjjal és törött fahéjjal tésztát gyúrunk. Kétfelé osztjuk, egyik felét kinyújtva beletesszük egy megfelelő nagyságú tepsibe, megkenjük eper- vagy málnalekvárral. A tészta másik feléből rácsot rakunk a lekvár tetejére. Lassan sütjük, mikor teljesen kihült, tetszésszerinti darabokra szeleteljük.

Női szeszély. III.

7 deka vajból, 10 deka lisztből, $1\frac{1}{2}$ deka cukorból, kevés törött fahéjból tésztát gyúrunk. $\frac{1}{2}$ cm vastagra nyújtjuk ki és kikent sütőben megsütjük. Kivéve a sütőből, megkenjük a tetejét barack- vagy málna-, esetleg eperlekvárral, vagy megrakjuk kajszi- vagy őszibarackkal, ha úgy tetszik, friss eperrel, málnával. 7 tojásfehérjéből habot verünk 14 deka cukorral, kevés citromlével, rákenjük a lekvár vagy gyümölcs tetejére, meghintjük gorombára vágott mandulával és langyos sütőben, nagyon lassan megsütjük, vagyis inkább megszáritjuk.

Női szeszély. IV.

15 deka vajból, 5 deka tiszta disznó- vagy libazsír-ból, 30 deka lisztből, 2 tojássárgájából, csipet sóból, 1 evőkanál porcukorból, 1 kanál rumból, késhegynyi szóda-bikarbónából és annyi tejből vagy tejfölből, amennyit fölvesz, rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, háromszor egymásután kinyújtjuk és megint összedolgozzuk. Végezetül $\frac{1}{2}$ kisujj vastagságúra nyújtjuk és kikent tep-

sibe téve, *félig* megsütjük. Ha ez megtörtént, — és a tészta kissé kihült — a tetejét megkenjük barack- (esetleg málna- vagy eper-) lekvárral. Hat tojásból nagyon kemény habot verünk és vékony sugárban, lassacska beleöntünk 1 deci vízzel szálasodásig főzött forró porcukrot, közben persze folyton erősen verve a habot. Még tovább is verjük, hogy teljesen kihűljön. Belekeverünk 5—6 deka, gorombára vágott dióbelet és egyenletesen rákenjük a lekváros tészta tetejére. *Jó meleg* sütőbe téve, *lassú tűznél* sütjük, míg a tészta teljesen megsül, a hab pedig kellőleg megszilárdul s teteje szép sárga lesz.

Zsíros pogácsa.

30 deka lisztből 30 deka zsírral, 1—2 kanál rummal, 1 kávéskanál sóval tésztát gyúrunk. Másik 30 deka lisztet összegyúrunk 4 tojássárgájával, $\frac{1}{2}$ citrom levével, kevés sóval és annyi tejföllel, hogy rétestésztakeményiségű tésztát kapjunk. A kétféle tésztát külön-külön egyforma nagyságúra nyújtjuk, egymásra tesszük őket, vajastészta módjára összehajtogatjuk, majd újra kinyújtjuk. Ezt az eljárást 3—4-szer megismételjük. Végül $1\frac{1}{2}$ —2 ujjnyi vastagra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenjük és szép barnapirosra sütjük.

Mézes pogácsa.

30 deka lisztet összekeverünk 14 deka cukorral, 1 citrom reszelt héjával, kevés törött fahéjjal és szegfűszeggel, 1 késhegynyi szódabikarbónával és annyi mézzel, hogy se kemény, se lágy tészta legyen belőle. Körülbelül $\frac{1}{2}$ centiméter vastagra nyújtjuk ki és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Vajjal kikent tepsiben sütjük meg. Ha kihültek, bevonhatjuk vagy megöntözhetjük őket fehér cukormázzal.

Mézeskalács.

Félliter lisztből, 4 egész tojással, 20 darab megtört kockacukorral, $\frac{1}{4}$ kiló felolvasztott mézzel és egy késhegynyi szódabikarbónával tésztát keverünk. Este készítjük és tepsibe téve meghintjük durván tört mandulával. Reggelre megkel és akkor vigyázva, hogy meg ne égjen, megsütjük. Mikor kihült, szeletekre vágjuk. Soká eláll.

Mézes csók.

Félkiló mézet sűrűre főzünk $\frac{1}{2}$ kiló cukorral. Mikor kihült, belevegyítünk 25 deka darált mandulát, kevés törött fahéjat, szegfűszeget, szerecsendiót, fehér borsot, egy kanál rumot, késhegynyi szódabikarbónát és végül 60 deka lisztet. Teljes 24 óráig pihentetjük a tésztát, akkor aztán kisujjvastagságúra nyújtjuk ki. Kerek vagy szögletes formára szaggatjuk, megsütjük és mikor kihült, bevonjuk fehér cukor- vagy citrommázzal.

Epres, manduláscsókos csemege.

Tűzálló edény fenekét kirakjuk borbamártott mandulás (mogorós) csókokkal, vagy egyszerűen piskótával. (Ezt is borbamártva.) Erre 2 ujjnyi vastagon epret rakunk (akár kertit, akár erdeit), jól megcukrozzuk és pár óra hosszat hűvös helyen pihentetjük. 3 tojássárgáját elkeverjük 10 deka cukorral és 3 deka finom liszttel, felönt-

jük $\frac{1}{2}$ liter *forró* tejjel, hozzávegyítünk 10 deka hámozott, darált mandulát és a tűzön, folytonos keverés közben sodósűrűségűre főzzük. Ráöntjük az eper tetejére s egyenletesre simítjuk. A 3 tojás (ha van több, az sem árt) kemény habbá vert fehérjét rákenjük a legtetejére és langyos sütőbe tesszük, hogy a hab kissé megkeményedjék. De megszínesednie nem szabad. A habot — mielőtt a sütőbe tennők — meghintjük porcukorral.

Töltött alma tejsodóval.

Vékonyan meghámozott almák magházát kivájjuk s az így támadt üregbe 1—1 magjától megtisztított datolyát dugunk. A datolya tetejére pedig 1—1 kis kanál, tejben megfőtt cukor-dió töltelékét. Vajjal kikent tepsiben megsütjük. Tej- (vagy ha úgy tetszik bor-sodóval tálaljuk.

Datolyával töltött sültalma.

Minden személyre 2 almát számítunk. Meghámozzuk őket és magházukat kivájjuk. Az így képződött üreget megtöltjük 5 evőkanál cukorból, 5 deka darált mazsolából vagy 15 deka datolyából és 5 deka hámozott, darált mandulából kevert töltelékkel. Citromlével megöntöztetjük, vajjal megkent tepsiben félóraig sütjük. Tálaláskor minden alma tetejének közepére birssajtból vagy cukrozott gyümölcsből vágott kis kockát teszünk és meghintjük porcukorral. A fenti töltelékadag körülbelül 12 almára vonatkozik.

Lerakott almás tészta.

Kikent, kerek tortaformát kibélelünk nyers omlós, vajas tésztával. $\frac{3}{4}$ —1 kiló, jófajta almát meghámozunk és vékony szeletekre vágunk. Jól megcukrozzuk, törött fahéjat hintünk rá és közéje keverünk 10 deka, apróra vagdalt vagy megdarált mazsolát. Most aztán belerakunk egy sort ebből az almából a tortaformába, meghintjük cukorral, tetejére teszünk néhány darabka vajat. Ezután megint egy sor alma következik, majd újra cukor és vaj, míg a forma meg nem telik. A tortaforma nagyságának megfelelő nagyságú omlós tészta lappal fedjük be, széleit jól összenyomkodjuk az alsó tészta szélével és lassú tűznél szép barnára sütjük. A töltékbe használt összes vaj súlya ne legyen több 6—7 dekánál.

Almapüré pongyolában.

Lekvársűrűségű, izlésszerinti édességű almapürét készítünk 8—10 jó nagy almából. Három-négy tojásfehérjéből ugyanannyi evőkanál cukorral és fél citrom levével kemény habot verünk, ujjnyi vastagon rákenjük a teljesen kihűlt, tálra halmozott almapürére, meghintjük cukorral és hosszúkásra vagdalt, meghámozott mandulával és langyos sütőben világossárgára sütjük.

Alma piskótatésztában.

6 darab nagyobbfajta almát, melyeknek magházát kivájtuk, vajjal kikent, morzsával meghintett, kerek tűzálló edénybe helyezzük. Az almák kivájt üregébe barack-, eper- vagy málnalekvárt

tesztünk, 6 tojásból, 6 evőkanál cukorral és 4 evőkanál liszttel piskótátészát csinálunk, ráöntjük az almákra és sütőbe téve megsütjük.

Francia sült alma.

10 darab közép nagyságú, jófajta almát meghámozunk és magházukat kivájjuk. Nem túlédés szirupban megfőzzük őket — nem túlpuhára! — és szitára téve lecsurgatjuk róluk a vizet. Másik 10 darab almát szintén meghámozunk, de ezeket kis darabkákra vágdaljuk és ízlés szerinti cukor meg kevés törött fahéj társaságában lekvárrá főzzük. Mikor készen van, belevegyítünk egy darab 4—5 dekás vaját és 2—3 kanál baracklekvárt. Ennek az almalekvárnak egy részét tűzálló tál aljára kenjük, rárakjuk a kivájt almákat, amiket megtöltünk 1—1 késhegynyi vajjal, a köztük lévő hézagokat pedig szintén almalekvárral töltjük ki. Az egészet meghintjük porcukorral és a sütőben szépen megpirítjuk. Tálaláskor minden alma közepébe 1—1 befőtt vagy cukrozott cseresnyét vagy meggyet teszünk.

c/ Édespuddingok és felfűjtak.

Zabpudding.

20—25 deka zabpelyhet megfőzünk $\frac{3}{4}$ liter gyengén sós vízben 15 deka törött cukrot habosra keverünk 5 tojássárgájával, összevegyítjük 15 deka vajjal, az áttört zabpehellyel, kevés reszelt citromhéjjal és 6 tojás habbá vert fehérjével. Vajjal kikent formában $\frac{3}{4}$ óráig főzzük forró vízben.

Zabderce-felfűjt.

15 deka zabdercét sűrű péppé főzünk háromnegyed liter tejben. Mikor kihűlt, belekeverünk 10 deka hámozott, darált mandulát, 6 tojássárgáját, 6 deka vaját, 15 deka cukrot, $\frac{1}{2}$ deka citrom reszelt héját, és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent tűzálló tálban megsütjük a sütőben. Tejsodóval tálaljuk. Ugyanígy csinálhatjuk tápiókából, vagy harmatkásából is.

Besamelfelfűjt.

15 deka vajból és 15 deka lisztből világos rántást csinálunk. Főleresztjük $7\frac{1}{2}$ deci forró tejjel és simára keverjük. 15 deka cukorral édesítjük. Erősen és soká keverjük 5 tojássárgájával és végül az 5 tojás keményre vert habjával. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában $\frac{3}{4}$ —1 óráig főzzük forró vízzel telt fazékban vagy pedig a sütőben megsütjük. Valamilyen gyümölcsöntettel tálaljuk.

Anyós-felfűjt.

1 liter cukros tejben sűrűre főzünk 10 deka darát. Levéve a tűzről, belevegyítünk 10 deka vaját, kellő mennyiségű cukrot (hogy megfelelő édes legyen), 6 tojássárgáját és végül a tojások habbá vert fehérjét. Fedél nélküli felfűjt formát kikenünk vajjal, meghintjük cukorral, belerakunk egy réteget a felfűjt masszából, majd egy sor cseresznye- vagy meggykompót következik, aminek a levét természetesen alaposan le kell csurgatni. A kompót tetejére egy sor narancslíkrbe vagy rumba mártott piskóta- vagy mandulás-pusszerli jön,

legfelülre pedig a felfújt massa megmaradt többi része. A formát forró vízzel telt lábasba állítva, 15—20 percig sütjük a forró sütőben.

Csokoládé pudding.

5 tojássárgáját habosra keverünk 5 evőkanál, kevésse vaniliás cukorral. Hozzávegyítünk 5 szelet, reszelt csokoládét és a tojások keményre vert habját. Vajjal kikent, porcukorral meghintett formában kb. $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. $\frac{1}{4}$ liter keményre vert, cukrozott tejszínhabbal vagy csokoládé sodóval tálaljuk.

Diófelfújt.

6 tojássárgáját összekeverjük 24 deka porcukorral, ugyanennyi darált dióhéjjal, $1\frac{1}{2}$ — tejben áztatott és átpasszírozott — zsemlyével, 5 deka darált mazsolával és a tojások habba vert fehérjével. Kikent, liszttel meghintett formában $\frac{3}{4}$ —1 óra hosszáig főzzük gőzben. Csokoládés tejsodóval tálaljuk.

Puliszkafelfújt.

$\frac{3}{4}$ liter forró tejbe beletesszünk 7 deka vajat, majd folytonos keverés közben megfőzünk benne 15 deka kukoricalisztet. 6 tojássárgáját habosra kavarrunk 15 deka cukorral, összevegyítjük a kihűlt tésztával, 3 kanál rummal, 1 citrom reszelt héjával és végül a tojások keményre vert habjával. Kikent puddingformában $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig főzzük gőzben vagy pedig tűzálló edényben a sütőben megsütjük.

Mákpuding.

6 tojássárgáját habosra kavarrunk 8 deka vajjal és 6 evőkanál cukorral. Hozzávegyítünk 8 deka darált mandulát, csipet vaniliát, 2 tejbeáztatott, kicsavart zsemlyét, 5 deka, tejben megfőtt mákot, 1 kis késhegynyi szódabikarbónát és végül a tojások kemény habba vert fehérjét. Kivajazott puddingformában $1\frac{1}{4}$ óráig főzzük forró vízben.

Lisztelfújt.

6 jó főzőkanálnyi lisztet símára keverünk 7 deci nyers, hideg tejjel. Vigyázva csináljuk, hogy csomós ne legyen, majd tűzre tesszük, folyton keverjük, míg megsűrűsödik. Ha kihűlt, összevegyítjük 7 deka habosra kavart vajjal, 1 egész tojással és hatnak a sárgájával, s 6 kanál cukorral. Jól kikeverjük és végül hozzáadjuk még 4 tojás habba vert fehérjét is. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában 1— $1\frac{1}{2}$ óráig főzzük forró vízben.

Kifli felfújt.

6 deka vajat habosra kavarrunk 6 deka cukorral, kevés vaniliával és 4 tojássárgájával. Belevegyítünk 5—6 lereszelt, kockára vagdalt, kevés tejben megpuhított kiflit, 5 deka finom morzsát, 4 deka mazsolát és a tojások keményre vert habját. Kivajazott formában sütjük meg. Valamilyen gyümölcsöntettel tálaljuk.

Almás rizsfelfűjt.

15 deka rizst megfőzünk $\frac{3}{4}$ liter tejben. 5 deka vajat habosra kavарunk 6 kanál cukorral, 6 tojássárgájával, összevegyítjük a kihűlt tejes rizzsel és a tojások habbá vert fehérjével. Ennek a keveréknek felét beletöltjük egy vajjal kikent formába, tetejére helyezünk 6 meghámozott almát, melyeknek magházát eltávolítottuk és az így támadt üregbe egy-egy kanál baracklekvárt és $\frac{1}{2}$ kocka, rumba mártott cukrot tettünk. A keverék más k felét tetejébe öntjük és $\frac{3}{4}$ —1 óra hosszat sütjük, nem túl meleg sütőben.

Barackfelfűjt.

12 deka cukrot habosra keverünk 8 tojássárgájával. Másik tálban szintén habosra keverünk 12 deka vajat 12 deka baracklekvárral. A kettőt jól összevegyítjük, hozzáadva a 8 tojás kemény habját és 1 tetőzött kanál finom lisztet. Kikent, meghintett formában 1 óráig főzzük gőzben.

Málnafelfűjt.

Félkiló megtisztított málnát péppé keverünk 10 deka cukorral, 15 deka liszttel és egy deci jó sűrű, nyers tejjel. 6 tojássárgáját elhabarunk 5 deka vajjal és ezt is összevegyítjük a málnás keverékkel. Végül a tojások kemény habbá vert fehérjét adjuk hozzá és vajjal kikent formában, jó meleg sütőben 35—40 perc alatt megsütjük.

Meggypudding.

14 deka vaját összekeverünk 14 deka cukorral, 7 tojás sárgájával, 7 deka hámozott darált mandulával, 8 deka liszttel és a 7 tojás keményre vert habjával. Belevegyítünk jó sok kimagozott meggyet és kikent, meghintett formában $\frac{2}{4}$ óra hosszáig főzzük gőzben. Rumos, cukros meggylével vagy borsodóval tálaljuk.

Diós tejfelfűjt.

15 deka lisztet símára kavарunk 7 deci édes tejszínnel vagy friss pasztőrözött tejjel. Belevegyítünk 15 deka hámozott, őrölt diót, majd folytonos keverés közt 6 tojás sárgáját, 15 deka porcukrot és végül a tojások habbá vert fehérjét. Vajjal kikent formában háromnegyed óra alatt forró vízzel telt edényben megfőzzük. Ugyanígy készíthetjük mogyoróból, vagy mandulából is.

Mandulapudding.

25 deka cukorból kevés vízzel nagyon sűrű szirupot főzünk. Összekeverjük 13 deka hámozott, megdarált mandulával. Mikor kihűlt, habosra keverjük 6 tojás sárgájával, majd lassan összevegyítjük a tojások kemény habbá vert fehérjével és 4 kanál morzsával. Vajjal kikent, porcukorral meghintett formában $\frac{3}{4}$ óra hosszat főzzük gőzben.

Tojásfelfűjt.

20 deka vajat habosra kavарunk 5 tojássárgájával. A tojások fehérjéből 2—3 kanál cukorral kemény habot verünk, a két masszát összevegyítjük s kivajazott, meghintett formában $\frac{3}{4}$ óra hosszáig sütjük a sütőben.

Fügepudding.

25 deka lisztet összekeverünk 25 deka apróra vagdalt marhaveszezsirral, 25 deka ugyancsak apróra vagdalt fügével, majd hozzávegyítünk 2 jól elhabart tojást és annyi tejet, hogy megfelelő sűrűségű legyen. Kivajazott formába öntjük és forró vízben $2\frac{1}{2}$ óra hosszáig főzzük. Következő mártással tálaljuk: 3 tojássárgáját ízlés szerinti cukorral és kevés reszelt citromhéjjal, meg $\frac{1}{2}$ liter fehérborral gyenge tűzön, addig főzünk míg kellő mértékben megsűrűsödik.

Almás burgonyapudding.

4—5 darab meghámozott, felszeletelt almát vajon puhára párolunk, ízlés szerinti mennyiségű cukorral, kevés törött fahéjjal és még kevesebb reszelt citromhéjjal. 6—8 nagy fej, nyersen meghámozott, kevésbé sós vízben félpuhára főtt burgonyát megreszelünk. $12\frac{1}{2}$ deka vajat habosra keverünk 4 tojássárgájával, hozzávegyítünk 1 evőkanálnyi — kevés tejjel símára kavart — lisztet, 9 dekát a megreszelt burgonyából, kevés reszelt citromhéjat, 2 evőkanál porcukrot, végül pedig a tojások kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, morzsával meghintett formába beletesszük először a párolt almát, majd föléje a burgonyás masszát és nem túl meleg sütőben megsütjük.

Gesztenyepudding.

20 deka rizst tejben puhára főzünk. Belekeverünk 20 deka porcukrot, 7 tojássárgáját, annyi cukrot, hogy jó édes legyen, kevés vaniliát és végül a tojások kemény habbá vert fehérjét. 1 kiló gesztenyéből körülbelül 20 deka cukorral pürét készítünk. A vajjal kikent puddingformába rétegenként belerakjuk mind a két masszát és a sütőben $\frac{3}{4}$ —1 óra hosszáig sütjük. Csokoládés tejsodót adhatunk melléje. *(Dupla adag.)*

Gyümölcspudding.

1 liter finom lisztből, csipet sóból, egy kupica rumból, ugyanennyi hideg vízből és 24 deka tiszta disznózsírból tésztát gyúrunk. Símára dolgozzuk ki és vajjal megkent szalvéta közepére tesszük. Mélyedést vájunk a tészta közepébe, úgyhogy köröskörül $1\frac{1}{2}$ cm-éter vastag maradjon. A mélyedést megtöltjük ízlés és idényszerinti gyümölccsel: sárgabarack, kimagozott cseresnye, meggy, szilva, őszibarack, stb. Meghintjük porcukorral és kevés reszelt citromhéjjal. A tésztát ráhajtjuk a töltelékre és kerekre formáljuk. A szalvétát olyan szorosan kötjük össze, amennyire csak lehet. Másfél óra hosszat főzzük forró vízben és mély tálra borítva tálaljuk.

Rizs kajsziabarackkal.

35 deka rizst puhára főzünk $1\frac{1}{4}$ liter tejben, 12 deka cukorral és 5 deka vajjal. Levéve a tűzről, belekeverünk 3 egész tojást. Kerek formát kikenünk vajjal, meghintjük morzsával és belerakunk egy réteg tejes rizst, erre egy sor hámozott, kimagozott kajsziabarack következik, jól meghintve porcukorral, majd megint rizs és újra barack. Legfelül rizs legyen. Sütőbe téve megsütjük.

ÖTÓRAI TEA — UZSONNA-VACSORA HIDEG KONYHA

(Lásd Előételek, Húsok, Tészták és Takarékos konyha címen is.)

A DÉLUTÁNI ÉS ESTI TEÁS ÖSSZEJÖVETELEK

évadjában a háziasszonyoknak hasznukra válhat, ha vendégeik ellátására e fejezet révén nagyobb változatosságot vihetnek bele.

Lehetnek (bizonyosan vannak is) olyanok, akik azt mondják, hogy a mai szegényes idők nem nagyon alkalmasak a vendégeskedésre. Én azonban más véleményen vagyok. Baráti találkozókra, új ismeretségek kötésére, régiék felújítására soha nagyobb szükség nem volt, mint ma. Ha az országok között sorompók akadályozzák az érintkezést, itt benn ne állítsunk sorompókat magunk közé, hanem azokat is igyekezzünk kinyitni, amelyek a társadalmi tagoltság következménye gyanánt az egyik osztályt a másiktól elválasztják. Az érintkezés, a megismerés megértéshez vezet, a megértés elősegíti az összefogást, amelyért mindenkinek meg kell tennie minden lehetőt.

Ami pedig az ötórai és esti teák anyagi oldalát illeti, hál' Istennek még mindig sok olyan család van városunkban és országunkban, ahol elbírák annak a *csésze teának*, *egy darab vajaskenyérnek* vagy *szendvicsnek s néhány pogácsának* a költségét, amit egy-egy vendég elfogyaszt. És nem egy olyan család is van, amelynek asszonya nemcsak ambicionálja, hanem meg is tudja valósítani, hogy a tea mellé *bővebb, dúsabb* keretet vonulasson fel süteményekből, tortákból és gyümölcsökből. Se az előbbieket, se az utóbbiakat ne akarja senki semmiféle nagyképű kijelentéssel vendéglátó nemes hajlandóságuk kielégítésében meggátolni.

Mint e fejezet címe jelzi, az *ötórai teákkal* egy csoportba tartoznak az *uzsonna-vacsorák* (tréfás-pestiesen ucsorák), valamint az úgynevezett *vacsorautáni teák*, melyek valójában szintén inkább vacsorák (nem célszerű, hogy valaki előttük komolyan megvacsorázzék) s végül a *vacsora utáni feketék*, melyek viszont a feketekávé mellé már csak

édességgel és pálinkafélékkel szolgálnak. Mindvalamennyi lehet *igényesebb* és *igénytelenebb*, fődolog, hogy jó kedvre tudja hangolni az asztal vagy asztalkák körül egybegyülekezett társaságot.

a/ Szendvicsek, hideg sülték, pástétomok.

A SZENDVICS

ez az inyes falat, melyet másként *kanapénak* vagy magyarul *rakott kenyér*-nek nevezünk, a készítéséhez felhasználható sokféle anyagnál fogva rengeteg lehetőséget nyújt a szakácsnak vagy háziasszonynak, hogy ízlését, ötletességét s találékonyságát a belső tartalmat és külső szépséget illetőleg érvényre emelje. Már alakjában is nagy lehet a változatosság. Lehetnek csukottak, azaz összetettek, egymásra helyezett két kenyér- vagy zsemlyeszeletből, melyek között foglal helyet a töltelék. Ez az *igazi szendvics*.

De divatosabbak és szebbek azok, amelyek csak egy-egy, jól meg-
rakott szeletből állanak. A kenyér (zsemlye) lehet friss vagy pirított, formájára nézve kerek, ovális, karaj, háromszög, négyzet vagy téglá, sőt esetleg golyó is. De lehet belőle tortát is szerkeszteni.

A töltelék alapját, a szeletre kent vékony vaj, némely esetben szardellás vaj, krémsajt vagy enyhe juhtúró-réteg alkotja. Erre jön a töltelék, mely — hogy csak futólagos felsorolással szolgáljak — a következő jókból tevődhet össze: vesztfáli vagy főtt sonka vékony szeletben, vagy apróra vágva, avagy püré alakjában, füstölt, főtt marhahús, szalámi, párizsi, hússajt, mortadella, libamájszelet vagy pástétom, nyúlpástétom. hideg sült nyúl-, őz- és szarvasféle, csirke, fácán, pulyka és más szárnyas mell (libamell füstölve is) szeletben vagy vágva, vesepecsenye, roztbif, borjú- és sertéscomb, szardínia, szardella, bouillon-héring, hideg fogas majonézzel, füstölt lazac, tengeri rák, kaviár, kapri, kemény tojás, főtt és aprított tojássárgája és fehérje, aszpik, szarvasgomba, különböző sajtok szeletben vagy felkenve, francia saláta s a különösen az angoloknál kedvelt nyers paradicsom- és uborkaszeletek.

Bizonyára folytatni lehetne még a sort, de ennyi is elég, hogy el tudjuk képzelni a variációk, kombinációk és permutációk sokaságát a szendvicsalkotás terén.

A népszerű, közkedvelt, tízórain, ebéden, ötórai vagy vacsora utáni teán mindig örömmel üdvözölt szendvics divatja jobban virul Budapesten, mint valaha.

Hasés szendvics.

Apróra vagdalt sonkát és ugyanilyen füstölt marhanyelvet összekeverünk. Vajas zsúrkenyér szeleteket sűrűn meghintünk ezzel a keverékkel és kés lapjával jól rányomkodjuk. Tetejükre tehetünk egy-egy szelet, karikára vágott tojást vagy uborkát.

Libamájás szendvics.

A vajjal megkent zsúrkenyérszeleteket sűrűn meghintjük apróra vágott keménytojás fehérjével és sárgájával. Ráhelyezünk egy-egy formás darabka sült vagy párolt libamáját s emellé jobbról és balról egy-egy vékony szeletke vizesuborkát, esetleg zöld vagy piros ecetes paprikasalátát.

Sakk-szendvics.

Kockaalakra vágott, megpirított fehér kenyérszeleteket megkenünk szardellás vajjal. Felemennyiséget meghintjük apróra vagdalt, kemény tojássárgájával, felét pedig ugyancsak apróra vagdalt tojásfehérjével. Sakktáblaszerűen — váltogatva a fehéret és sárgát rakjuk tálra.

Marhanyelves szendvics.

Reszelt sajttal elkevert vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre füstölt marhanyelvdarabokat teszünk, a nyelvdarabok közepére pedig átpasszírozott tojássárgájából formált apró kis golyócskákat.

Túrós szendvics.

Az áttört tehéntúrót összevegyítjük kevés tejföllel, ízlés szerinti köménymaggal, kis paprikával és beborítjuk vele a vajjal megkent zsúrkenyérszeleteket.

Szendvics füstölt libamellel.

A füstölt és megfőzött libamellet vékony szeletekre vágva vajjal megkent és zöld salátalevéllal beborított zsúrkenyérszeletkére helyezzük. Kétoldalt apróra vágott, fehér és piros aszpikkal körítjük.

Szendvics angol vajjal.

Apróra vágott, friss vagy szárított kaprot, turbolyát és tárkonyt összekeverünk 15 deka vajjal, kellő sóval és pár csepp citromlével. Használhatig hideg helyre tesszük s akkor megkenjük vele a keskeny fehér kenyérszeleteket. Kettőt-kettőt összeragasztunk.

Szardíniakrémes szendvics.

10 deka puhára kevert vajat összevegyítünk 8—10 darab megtisztított, apróra vagdalt szardíniával, kávéskanálnyi mustárral, apróra vagdalt 3—4 kápriabogyóval, 1—2 kávéskanálnyi paradicsompürével, kevés citromlével és paprikával. Az egészet együtt átpasszírozzuk és zsúrkenyérszeletekre kenjük.

Sajtos, tejfölös szendvics.

16 deka reszelt sajtot összevegyítünk 1 deci jó, édes tejföllel és 1 deci tejjel. Megsózzuk és megkenjük vele a vajjal már előzőleg megkent zsúrkenyér- vagy zsemlyeszeleteket.

Meleg sajtos-pirítós.

Zsúrkenyérszeleteket szárazon megpirítunk, vékonyan bekenjük vajjal, fél kisujj vastag ementáli sajtszeleteket helyezünk rá, megpárikázzuk és forró sütőben gyorsan megsütjük.

Meleg, sajtos szendvics.

10 deka vajat és 10 deka reszelt sajtot simára kavarnak. Megsózzuk, megpárikázzuk és kevés, egészen apróra vágott kápribogyót is vegyítünk bele. Vékony szeletekre vágott zsúrkenyereket bekenünk ezzel a keverékkel és a sütőben megpirítjuk. Melegen tálaljuk.

Növényi szendvics.

Minden zöldségféle használható e célra: retek, sárgarépa, zeller, torma, kapor stb. A finomra reszelt vagy darált zöldségeket, tetszés szerint összevegyítjük vajjal vagy tejföllel. Főtt tojások-sárgáját is hozzákeverhetjük vagy pedig reszelt sajtot. Sőt krémsajt is nagyon illik bele. Szóval tág tere nyílik az egyéni íz és leleményesség érvényesülésének. Ezt a keveréket rákenjük akár fehér-, akár rozskenyérszeletekre. Paradicsomérés idején kitűnő a nyersen áttört paradicsom sűrűje, vajjal összekeverve és kenyérre kenve. Erre aztán íz szerint rakhatunk sajtot, túrót, retket stb.

Kajsziparackos szendvics.

Meghámozott barackból kellő mennyiségű cukorral friss kompót készítenek. A magok egy részét feltörjük és a megtisztított mandulát is belefőzzük a befőttbe. A befőtt mennyiségének megfelelő számú fehér kenyérszeletet vajban megpirítunk, tetejükre rakjuk a barackbefőttet. Üvegtálon elrendezve, leöntjük a gyümölcszsiruppal.

Narancsosszeletek.

Narancslekvárt összevegyítünk darált dióval vagy mandulával és ugyancsak darált mazsolával. Vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre kenjük és kettő-kettőt összeragasztunk.

Málnásszelet.

Zsúrkenyérszeleteket megkenünk málnadzsemmel és bevonjuk tejszínhabbal. Kettőt-kettőt összeragasztunk.

Eperszeletek.

Össekeverünk egyforma mennyiségű eperlekvárt, apróra vágalt barackot (akár frisset, akár konzervet) és datolyát. Vajjal megkent zsúrkenyérszeletekre kenjük.

✂ Olesó tatármártás. ✂

5 deka síma lisztből és 5 deka vajból kevés tejjel sűrű besamelt keverünk a tűzön. Ha kihűlt belevegyítünk 1 tojássárgáját, 1 ká-

véskanál mustárt, 1 evőkanál olajat (cseppenként, folyton keverve), cukrot, sót, ecetet (vagy citromlevet) ízlés szerint és tejjel vagy tejföllel tetszés szerint hígítjuk.

Zománcmártás. (Szendvicsekhez stb.)

Besamelmártásba (vajból és lisztből készült világos rántás, melyet tejjel főleresztünk) annyi felolvasztott, világosszínű aszpikot keverünk, amennyi jól megköti, könnyen kocsonyásodóvá teszi. Ez a *fehér* zománcmártás. Ha barnára van szükségünk, vadpürével (áttört vadhús) vagy glasszal (zöldségből és pirított csontból készült sötét leves) megfestjük s madeira borral is ízesíthetjük. A fehér zománcmártást spenótlével *zöldre*, pirított cukorral *sárgára*, kis alkörmössel *pirosra* is festhetjük s *szendvicsek*, *hideg halak és húsok bevonására* használjuk.

Hideg paradicsomos tatármártás.

2 tojássárgáját összevegyítünk annyi, cseppenként hozzáöntött olajjal, hogy jó sűrű legyen. Majd beleteszünk 1 evőkanál citromlevet, kevés sót és borsot, 1 kanál mustárt, 1 evőkanál sűrű paradicsompépet és 1 kávéskanál cukrot. Nagyon jól összekeverjük és még ízlés szerint édesíthetjük vagy savanyíthatjuk.

Húspüré.

30 deka, minden mócsingtól, intól megtisztított, *sült borjúhúst* megdarálunk 15 deka füstölt szalonnával együtt. Összevegyítjük 15 deka besamelmártással vagy ugyanennyi, tejbeáztatott, áttört zsemlyével, 1 egész tojással és egynek a sárgájával, kellő sóval és ízlés szerinti egyéb fűszerekkel. Ugyanígy csinálhatjuk *marhahúsból* is, ez esetben 1—2 szardellát, kevés reszelt hagymát is tehetünk bele. *Szárnyasból*, *vadból* is készíthetünk pürét, ezek ízletességét nagyon fokozhatjuk párolt, darált gomba, tárkonyecet, fehér bor, tejföl hozzáadásával. (*Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.*)

Libamájpüré.

A vajon vagy libazsíron megpárolt májat megdaráljuk 15 deka sonkaszírral, egynehány párolt gombával együtt. Összevegyítjük 5 deka besamelmártással, 2 tojássárgájával, 1—2 kanál tejföllel, sóval, borssal, 1—2 kanál madeirával. Végül az egész keveréket áttörjük. (*Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.*)

Libamájhab (Mousse).

A formát vagy edényt, jégre téve vastagon kikenjük felolvasztott aszpikkal. 30 deka szép világosra sült vagy párolt libamájat átpasszírozunk, összevegyítjük 6 deka habosra kavart vajjal, 6 deka besamelmártással. Óvatosan belekeverünk pár kanál olvasztott aszpikot és 3 deci kemény habbá vert tejszínt is. Ezt a masszát beletöltjük az aszpikos formába és néhány órára jégre állítjuk. Tálaláskor pár pillanatra forró vízbe mártjuk a forma alsó részét. Így könnyen kiborítható. (*Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.*)

A KENYÉRBEN SÜLT SONKA

már gyerekkoromban is nagyon erősen foglalkoztatta a fantáziámat, valahányszor megpillantottam a régi híres pesti fűszerezsek kirakatában : Szenes Edénél a Dorottya-uccai Wurm-udvarban (csak később költözött át a közeli Magyar Király-szállóba), Takáts Lajosnál a Hatvani- (most Kossuth Lajos-) ucca és Magyar-ucca sarkán, mely házbán egykor Petőfi a János vitézt írta és Pintér Gyulánál a Kecskeméti-uccában. Brázay Kálmánnál a Múzeum-körúti »Sósorszeszházban« (hol valamikor Czuczor Gergely is lakott) sohasem láttam. Az öregúr mindenből a legprímább árut tartotta, de a sonkához úgy látszik nem akarta mindjárt a kenyeret is hozzáadni. Ez nagyon fájt nekem, mert anyám Brázaynál vásárolt s így egyelőre nem lehetett rá kilátásom, hogy megkóstolhassam az ismeretlen, de annál kíváncsiabb csemegét, mely mindig húsvét felé bukkant fel szemem előtt.

Előfordult, hogy az iskolából is elkéstem, oly soká bámultam az inycsiklandozó kirakatot. Kétségtelen, hogy ilyenformán látásból ugyancsak jól ismertem a kenyérben sült sonkát : a kerékformájú kenyeret, melynek sárgásbarna héján hatalmas aranszínű »durcával« kínákozó forradás vonult keresztül s belőle kivillant a sonka rózsaszínű húsa. A személyes megismerkedésre azonban csak nagysokára került a sor, felnőtt koromban, midőn a várbeli Dísz-téren állott régi »Kranzli« vendéglőse, a derék Bauer János egy kis társasággal együtt engem is meginvitált a budaörsi Kálvária-hegy sziklájába vágott pincéjébe borkóstolóra. A budai és budaörsi borok — fehérek és vörösek egyaránt — nagyszerűek voltak, de nagyszerű, sőt remek volt a bor-korcsolya is : ama bizonyos sonka — kenyérben sütvé. A sonkából persze hiányzott a csont, de csak közvetlen a sütés előtt fejtették ki belőle, mert nem afféle silány »kötözött« sonka volt, amely tulajdonképpen csak lapocka s már csont nélkül kerül a pácba és füstre, előre lemondván ízeinek javáról. Az ízek, illatok ellenkezőleg, teljes mértékben megmaradtak benne, nem főttek bele a vízbe és nem vesztek el a főzőfazékból felszálló gőzzel. A jó fehér buzakenyér megőrizte őket, magába is szívott belőlük, különösen a levágott bőr alatt meghagyott vékony szalonnarétegből, de a lényegét meghagyta magának a sonkának. Ez a sonkás-kenyér aztán a legkitűnőbb, szendvics amit csak elképzelhet az ember, különösen, ha olyan pompás sasadi és kálvária-hegyi bort ihatik melléje, mint mi ittunk akkor.

Aki csak főttet evett, bizony nem tudja, milyen fejedelmi dolog a kenyérben sült sonka.

Húshab és halhab (Mousse).

A jégén álló formát vagy edényt éppen úgy készítjük elő, amint azt a libamájhabnál már leírtuk. Az aszpikkal jól kikent forma alját kirakjuk párolt gombával, karikára vagdalt ecetes uborkaszletekkel. 30 deka tetszésszerinti sült, darálthúst összevegyítünk 6 deka besamelmártással és átpasszírozzuk, majd elkeverjük 6 deka símára kevert vajjal, féldeci konyak-vörösbor keverékkel, kevés borssal, pár kanál olvasztott aszpikkal és 2 deci, kemény habbá vert tejszinnel. A formába beleöntve, jégre állítjuk.

Ugyanilyen módon készíthetünk halhabot is, azzal a különbséggel, hogy a konyak-bor keveréket elhagyjuk, ellenben egy citrom levét öntjük még a masszába. A hal lehet akár főtt, akár sült. (Szendvicsek töltésére nagyon alkalmas.)

Velő aszpikban.

A formába kevés olvasztott aszpikot öntünk. Mikor az aszpik megfagyott, belerakunk sült libamájdarabkákat, kockára vágott, hámozott, ecetes vagy vizes uborkát, kemény tojásszleteket. Újra öntünk rá egy kevés aszpikot és mikor ez is megfagyott, következik a borjú- vagy sertésvelő, amelyet előzőleg megtisztítottunk, megpároltunk, majonézmártással összekevertünk. A formát megtöltjük aszpikkal, pár órára jégre tesszük és közvetlenül tálalás előtt tála borítjuk.

Aszpikos máj.

Az olajjal kikent formát félig megtöltjük olvasztott fehér vagy piros aszpikkal. Ha megfagyott, beletesszük a zsírban hirtelen, éppen hogy csak kisütött, megszózott borjú- vagy sertésmájsszletekét, a formát teletöltjük aszpikkal és jégre vagy nagyon hideg helyre téve, megfagyasztjuk.

Zöldséges borjúmirigy aszpikban.

Sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zöldborsót, zellert és spárga-fejet (esetleg karfiolrőzsát) megfőzünk sós vízben. 30 deka megtisztított borjúmirigyet szintén megfőzünk sós vízben, majd kihűtjük és apró darabokra vagdalkuk. A megfőtt zöldségeket is karikákra metéljük. 30 deka aszpikot fölolvasztunk, pár kanállal öntünk belőle egy forma aljára. Mikor megszilárdult, egy réteg következik az összevagdalt zöldségféléből, majd újra pár kanál az aszpikból. Ha ez is megfagyott (közben persze legjobb hidegre tenni), akkor a mirigyet tesszük bele és megint leöntjük néhány kanál aszpikkal. Megkocsonyásodása után jön a második réteg zöldség és most már rátöltjük az összes, még meglévő aszpikot. Pár óráig hideg helyen vagy jégen tartjuk és tálaláskor tála borítjuk.

Kocsonyázott malac.

A megtisztított, megmosott párhetes malacot megfőzzük fele-rész vízben, negyedrészt ecetben és negyedrészt jó fehérborban, kellő só, egészbors, babérlevél, sárgarépa, petrezselyemzöldje és esetleg kevés vöröshagyma társaságában. A puhára főtt malacot jégre tesszük, hogy keményre fagyjon. Megfelelő nagyságú formába 2 ujjnyi vastagon olvasztott aszpikot öntünk, ráhelyezzük a malacot és rész-

letenként — közben mindig megfagyasztva — beborítjuk olvasztott aszpikkal. Tálalásig jégben tartjuk s akkor a formát kicsit forró vízbe mártva, tála borítjuk. Kemény tojással, madársalátával, uborkával, kápribogyóval, mixed picklessel díszíthetjük. Ugyanígy készíthetjük főtt, füstölt malachból is.

Kocsonyázott jércé.

A megtisztított, megmosott jércét olyan fazékba tesszük, melybe éppen jól belefér. Teszünk melléje darabokra vágalt sárgarépat, kevés hagymát, zöldpetrezselymet, pár szem borsot, megsózzuk, föltöltjük felerész vízzel, felerész fehérborral és lassú forrással főzzük mindaddig, míg meg nem fő. A képződő habot természetesen gyakran le kell szedni főzés közben. Mikor készen van, kiszedjük a jércét a léből és letisztogatunk róla minden, esetleg ráragadt zöltséget. Ha egészen kihűlt, egy megfelelő nagyságú forma fenekére 2 ujjnyi olvasztott aszpikot öntünk, jégre tesszük, hogy hamar megfagyjon, akkor beletesszük a jércét egészben, Most megint olvasztott aszpikot öntünk rá, körülbelül a forma feléig s ezt újra megfagyasztjuk. Ha ez megtörtént, egészen teletöltjük aszpikkal a formát. Jégre tesszük és tálalás előtt egy pillanatra forró vízbe mártva, tála borítjuk.

Kocsonyás borjúfej.

A megtisztított, megmosott borjúfejet sós vízben megfőzzük. A lefejtett húst a nyelvvel és velővel együtt (ez utóbbit ajánlatosabb külön megfőzni) apró kockákra vágdaljuk. Az átszűrt levet kevés hagymával, leveszöltséggel, borssal, pár kanál borral és ecettel 8—10 percig főzzük, beledobjuk a feldarabolt húst, ezzel együtt mégegyszer felforraljuk. Formába öntve, hideg helyre állítjuk. A formából kiborítva hideg remulád- vagy tatármártással tálaljuk.

Hideg borjú- vagy marhavelő.

A borjú- vagy marhavelőt sósvízben megfőzzük. Vékony hártáját lefejtve róla, 5—6 egyforma nagyságú darabra vágdaljuk. Az erre a célra szolgáló kagylókba beleteszünk 1—1 ilyen darabot, leöntjük tatármártással s aszpikkal díszítjük. Használatig hideg helyen tartjuk.

Libamájkolbász.

A libamáját apró kockákra vágjuk. A máj súlyával egyenlő mennyiségű friss, jól megmosott disznómáját mégegyszer olyan súlyú, disznóhússal ($\frac{1}{4}$ kiló májra $\frac{1}{2}$ kiló hús) kétszer megdarálunk. Sóval, borssal, kakukfűvel, káprival fűszerezzük. Tálba rakjuk, rétegesen, egy sor disznóhús- és májkeveréket, egy sor libamájköcskét. Azután hurkatöltővel vékony belekbe töltjük s 1 óra hosszáig főzzük. Utána hideg vízben kihűtjük. Két napig szellős helyen, felakasztva szárítjuk, végre hideg füstön világosbarnára füstöljük.

Töltött borjúszegy. (Hideg.)

A megtisztított, megmosott, megsózott borjúszeget a következő töltelékkel töltjük meg: 20 deka darált disznóhúst, ugyanennyi és ugyanilyen borjúhúst összekeverünk 3 egész tojással, 10 deka apróra vágalt szardellával, 1 citrom levével és reszelt héjával, 1 kiskanál

mustárral, kellő sóval, csipet borssal és 1 deci fehérborral. Belevegyítünk 5 deka kockára vágott füstöltzalonnát, 10 deka apróra vágott sonkát, 1—2 darab szintén fölaprított ecetes vagy vízesuborkát. A megtöltött húst összevarrjuk és sós, ecetes, zöltséges vízben vagy csontlében 2 óra hosszáig főzzük. Levében kell kihűlnie.

Májsajt.

40 deka borjú- vagy sertésmájat apróra vagdalunk 10 deka füstöltzalonnával. Szitán átpasszírozzuk, majd összevegyítjük kevés apróra vágott hagymával és petrezselyemzöldjével és 5 deka, ugyancsak apróra vágott gombával. Sóval és pástétomfűszerrel ízlés szerint ízesítjük és erősen kikent formában 1 óra hosszat sütjük a sütőben. A formából kiborítva, hideg helyre tesszük.

Majonézes töltött paradicsom.

Minden személyre számított 2 paradicsomot meghámozzunk, kupakjukat levágjuk, a magokat óvatosan kinyomjuk belőlük és megtöltjük őket a következő töltelékkel: 10 deka szardellás vajat habosra keverünk 1 deci sűrű tejföllel, összevegyítjük 5 keményre főtt és apróra vagdalt tojással, pár apróra vagdalt kápribogyóval. Az egészet átpasszírozzuk. Végül még belekeverünk kellő sót, kevés borsot, citromlevet, 2 deci aszpikot és ugyanennyi kemény habbá vert habtej-szint. Ezt a keveréket jégre (vagy hideg helyre) tesszük és mikor kellőleg megkeményedett, megtöltjük vele a paradicsomokat, amiket apróra vagdalt fehér és vörös aszpikon tálalunk és majonézzel leöntünk 1—2 órára hidegre tesszük.

Hideg spárga besamelmártással.

4—5 deci besamelmártást csinálunk. Egy kiló spárgát megtisztítunk és kis darabokra vagdalunk, majd sós vízben megfőzzük. Szitára téve lecsurgatjuk róla a vizet. 5—6 deka vajat fölolvasztunk, megsózzuk, megborsozzuk, összevegyítjük a besamelmártással és lassú forrással főzzük 10—15 percig, közben belekeverünk pár evőkanálnyi húslevest, 2 tojás habbávert fehérjét és a megfőtt spárgát. Vajjal kikent formába öntjük és forró vízzeltelt edényben 1 óra hosszat főzzük. Mikor kihűlt, kiborítjuk.

Borjúmájpástétom. II.

A megtisztított, megmosott, apró kockára vágott májat megdaráljuk és szitán áttörjük. Összekeverjük diónagyságú vajjal vagy libazsírral, egy tejbe- v. levesbeáztatott, áttört zsemlyével, 2 egész tojással, 5 deka megdarált füstöltzalonnával (vagy libahájjal). Megsózzuk és egy késhegynyi pástétomfűszert is keverünk bele. Kikent, födeles formában $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Csinálhatjuk úgy is, hogy a májat először kevés vajon, vagy zsíron megpároljuk, a továbbiakban az eljárás nem változik.

AZ OLASZ SALÁTÁNAK

egy *kibővített formája* jelentkezik itt szolgálattételre ama tisztelt olvasóimnál, akik únják az örökös francia salátát és szívesen barátkoznak egyéb kombinált és pikáns ízekkel.

Tehát : Mindenekelőtt megfőzünk 4—5 nagyobbfajta kiflikrumplit héjában, valamint egy kis fej zellert, 10 deka lencsét és egy pár deka egészen aprószemű babot (természetesen sós vízben). Persze a krumplit is, zellert is, a hüvelyeseket is külön-külön. A burgonyát meghámozzuk és a zellerrel egyetemben apró kockákra vágjuk, a lencsét és babot pedig — minekutána jól megpuhultak — szitára tesszük, hogy lecsorogjon róluk a víz. 3—4 tojást megfőzünk, mégpedig keményre s meghámozás után szintén apró kockákra vágjuk. 4—5 jó borízú alma nyersen marad, de ugyancsak meghámozzatik és kicsinyke kockákra vágatik. Ugyanilyen módon darabolunk fel 3—4 kis znaimi uborkát, néhány olajbogyót és 6—7 karika savanyított céklát, míg egy csomó káprít egészben teszünk hozzá. A növényi alkatrészekkel ily módon készen volnánk s most a halak világához fordulunk : Felvonultatunk két szép tejes osztszéhéringet, néhány bouillonhéringfilét, 3—4 oroszhalat, ugyanennyi testes szardíniát, egy darabka pácolt angolnát s egy szép szelet rózsaszínű füstölt lazacot. Ezeknek sem kegyelmezünk s miként az előbbi kategória tagjait, ezeket is alaposan összevagdadjuk,

Növényi és állati ingredienciák közös mély tálba kerülnek, hogy bevárják sorsuk további fordulását, mi pedig hozzálátunk a salátalé elkészítéséhez. Ennek persze legalább olyan finomnak kell lenni, mint amely a mesebeli lakomákon Hencidától Boncidáig folydogált. Hogy miből szerkesszük meg ezt a lékompozíciót, azon nem kell sokáig gondolkoznunk, mert íme kitűnő fűszeres leve van a piros céklának is, meg a zöld uborkának is, bátran vehetünk belőlük egy-két kanállal, a bouillonhéring is ad zamatos leveséből, ama kelettengeri is rendelkezésre bocsátja remek tejét, a szardínia is ad nizzai olajából. Megkezdjük a keverést, kétségtelen, hogy egy evőkanál francia mustárra s egy fél pohár borra szükség van, szardellapaszta sem fog ártani, egy kisebb tubussal bátran beléje nyomhatunk. Hogy pedig a gyöngyszínű kaviár hatalmasat lendít rajta, vita tárgya sem lehet. Ne sajnáljunk tehát a keveréktől úgy 7—8 dekát e fejedelmi csemegéből. Egy kis fehér és egy kis piros aszpick is csak jót tehet. Keverjük hát szorgalmasan a salátalevet, míg lassan nagyszerű mártássá alakul. Figyeljük, nem kell-e hozzá egy kis só és bors, kívánczik-e bele valamelyes törött cukor. Egy kevés olajat még bizonyosan elbír s ha túlságos sűrű

volna, ott a borecet, higítsuk fel egy kicsit. És feltétlenül kóstoljuk meg, mielőtt azt mondanók, hogy kész, bizonyára tartalékoltunk egyik-másik kellékből, könnyű segíteni az esetleges bajokon.

Ha azután tökéletesnek találjuk a tatárszós sűrűségű, stílusos mártást, öntsük a felét a tálba, keverjük el az ott várakozó szilárd alkatrészekkel, a másik felét pedig tartsuk készen arra, hogy bevonjuk vele az olasz salátát, melyet akár salátástálra halmozva, akár kagylókba elosztva tálalhatunk, hogy örömet szerezzünk vele vendégeinknek és magunknak.

Bécsi saláta.

Körülbelül $\frac{1}{2}$ kg sült vagy vajon megpárolt borjúhúst, kihűlve vékony metéltre vagy kis kockákra vagdalunk, majd tatármártásba keverjük. Egy borjúvelőt szintén megpárolunk vajon, ezt is kockára vágjuk és a tatármártásba vegyítjük. Végezetül néhány főtt burgonyát vagy kevés zellert, szintén finomra metélve adunk hozzá. Persze minden alkatrésznek kellőleg sósnak kell lenni s az egésznek az íze pikánsan édeskés-savanyú. Salátás tálban magasra halmozzuk és jégre tesszük. Tálaláskor töltött tojással, apróra vágalt piros és sárga aszpikkal, mixed-picklessel, vízesuborkaszletekkel, sós vízben főtt karfiolrósákkal, stb. díszítjük.

Majonéz gyümölessalátákhoz.

Tojásnagyságú vajat habosra keverünk. Hozzávegyítjük 3 tojás-sárgáját, 1 deci habtejszint, 4 deka (ízlés szerint több vagy kevesebb is lehet) porcukrot, 1 narancs és $\frac{1}{2}$ citrom levét. Nagyon fontos, hogy igen jól és lassan keverjük és hogy a hozzávalókat a megadott sorrendben és csak lassacskán tegyük bele.

Boros narancs-datolya saláta.

Datolyát, fügét, meghámozott narancsot és almát egyformára vagdalunk. Üvegtálba rakjuk, leöntjük pár kanál tejszinnel elkevert édes borral és 1 kupica narancslikőrrel. 3—4 órára jégre tesszük.

Szpagettis halsaláta.

15 deka, sós vízben főtt, egyenlő darabkákra vágalt szpagettit összevegyítünk 20—25 deka főtt (vagy sült), szintén egészen apróra metélt (szálka nélküli) hallal. 2 deci tejszínbe bekeverünk egy kanál mustárt, egy evőkanál citromlevet, 2 hámozott, reszelt almát, kellő sót és ízlés szerinti töröttborsot. A salátástálba rakott halaszpagettit leöntjük ezzel a keverékkel, jól megforgatjuk benne, meghintjük apróra vágalt kápriagyóval s a tálat koszorúalakban madársalátával övezzük, amelyet előzőleg szintén megforgattunk a salátalében.

Körtesaláta.

A meghámozott gyümölcsöt, miután magházát eltávolítottuk, hosszukás, nem túlvékony szeletekre vágjuk, majd ezeket a szeleteket citromlével gyengén megöntözött salátás- vagy üvegtálra helyezzük.

Bőven megcukrozzuk és meglocsoljuk 1—2—3 kupica (a gyümölcs mennyisége szerint) konyakkal vagy valamilyen másféle finom pálinkával. (Barack, szilva, stb.). Természetesen tálalásig hideg helyen tartjuk.

Májsaláta.

10—12 deka májat kétszer átdarálunk és végül átpasszírozzuk. Összevegyítjük apróra vagdalt céklával, sós vízben főtt, ugyancsak apróra vágott zellerrel, burgonyával, zöldbabbal, sárgarépával, 1—2 teljesen szétkapart vagy átpasszírozott heringgel és összetetelt kapribogyóval. Salátástálban leöntjük olajjal és ecettel (vagy citromlével), jól összekeverjük és pár órára hideg helyre állítjuk.

Narancssaláta.

4 szép narancsot finom karikára vágunk. A befőttes tálba rakjuk, koszorúalakban, úgyhogy egyik karika félig elfödje a másikat. 6 deka cukorból, kevés vízzel szirupot főzünk, míg szálát ereszt s akkor ráöntjük a narancsra, 1—2 kanál küraszóval, vagy jó narancslikőrrel együtt. Nagyon emeli e fogás szépségét, ha főlváltva rakunk vörös és sárga narancsszeleteket.

Nyári saláta.

Sós vízben megfőtt zöldborsót, zöldbabot, kalarábét, karfiólt, burgonyát salátástálba rakunk. Amit kell, természetesen kellően feldarabolva. Sűrű majonézmártást készítünk, leöntjük vele a salátát, amit karikára vágott paradicsomszeletekkel és ugyancsak karikára vágott zöldpaprikával díszítünk.

Sajtos öntött saláta.

Egy személyre számított 1 fej megtisztított, megmosott, kettévágott salátafejet sós vízben pár perc alatt megfőzünk. Szitán jól lecsurgatjuk a levét, majd tálba rakva meghintjük 6—8 deka reszelt sajttal és leöntjük 8—10 deka olvasztott vajjal.

Tejfölös burgonyasaláta.

1 kiló sárga vagy kifliburgonyát héjában megfőzünk, majd meghámozzuk és karikára vagdalkuk. Még melegen összekeverjük apróra vágott snittlinggel, sóval, borssal, 2—3 deci sűrű jó tejföllel, ha kihűlt, kissé megpaprikázzuk és használatig hideg helyre állítjuk.

Tojásos paraj.

Két maroknyi, spenótlevelet nagyon jól megmosunk. Összekeverjük 1 kávéskanálnyi, apróra vagdalt, fiatal hagymával, salátás tálba rakjuk, leöntjük ecetből (citromléből), olajból, sóból és törött borsból kevert lével. Alaposan megforgatjuk benne és keményre főtt, negyedekre vágott tojásokat rakunk a tetejére.

Vegyes gyümölessaláta.

15 deka átpasszírozott ribizlit összekeverünk 4—5 evőkanál mézzel. $\frac{1}{2}$ kiló meghámozott, kettészelt, kimagozott, összedarabolt kajsi-barackot összevegyítünk $\frac{1}{4}$ kiló megtisztított eperrel, ugyanennyi

málnával, tálba tesszük, leöntjük a mézes ribizlilével, izlés szerint még megcukrozzuk és használatig jégre állítjuk. Természetesen éppen így készíthetjük őszibarackból is s a bogyókat is pótolhatjuk izlés és évad szerint összeválogatott más gyümölcsökkel.

Padlizsán (aubergine, török paradicsom) saláta.

A padlizsánt parázsra tesszük, minden oldalán átsütjük. Héját lehúzzuk. Apróra vágdalva simára keverjük sóval, borssal, reszelt vöröshagymával és bőven olajjal. Ha lehűlt, megszózt, borsozott nyers paradicsomszeletekkel körítjük s jég szekrénybe vagy más hideg helyre tesszük. (Rendkívül népszerű fogása a román konyhának. Ezzel kezdik az étkezést. Kissé füstös ízűnek kell lennie.)

Kelsaláta.

A kelkáposztákat egyenként négyfelé vágjuk hosszában. Sós vízben puhára főzzük, szitára téve leöblítjük hideg vízzel és jól lecsurgatjuk a levét. Salátástálba tesszük, leöntjük izlés szerint hígított ecettel, amiben elkevertünk 1—2 kanál mustárt, ha kell, megsózzuk, esetleg kicsit meg is borsozzuk, végül megöntözzük pár kanál olajjal.

Karfiolsaláta II.

A sós vízben megfőtt karfiólt részeire szedjük szét. Sűrű majonézmártást készítünk. Mikor a karfiól teljesen kihűlt, darabjait egyenként belemártjuk a majonézbe s a salátástálba helyezzük. A megmaradt mártást ráöntjük és vizes- vagy ecetes uborkákkal, fejese- vagy madársalátával, karikára vágott főtt tojással meg céklával díszítjük a tálát.

Gombasaláta.

30 deka sampinyon- vagy vargányagombát megfőzünk, de nem túl puhára. Ha a vize jól lecsurgott, szépen fölszeleteljük. Időközben 3—4 evőkanál olajból, 2 evőkanál ecetből, vagy citromléből, csipet sóból, ugyanennyi borsból, egy késhegynyi cukorból és egy kanál föl-olvasztott aszpikból sűrű mártást keverünk. A gombát belevegyítjük és akár magában, akár burgonyasalátával körítve tálaljuk.

Gesztenyesaláta. II.

$\frac{1}{2}$ kiló meghámozott, megfőtt gesztenyét földarabolva, reszelt narancshéjjal ízesítve, salátás tálba rakunk. A tál aljára előzőleg egy sor madársalátát vagy fejessalátalevelet helyezünk. Az egészet leöntjük majonézmártással, amelybe 1—2 deci keményre vert tejszínt keverünk bele.

Gyümölessalátával töltött sárgadinnye

Bármilyen gyümölcsből készíthető: sárga- vagy őszibarackból, körtéből, almából, ringlóból vagy pedig többféléből vegyesen is. A megmosott, meghámozott, kellőleg földarabolt gyümölcsöt tálba rakjuk és megcukrozzuk. A cukor súlya feleannyi legyen, mint a gyümölcse. Hideg helyen pár óráig állatjuk, míg jó sok levet ereszt. Egy nagy sárgadinnye kupakját levágjuk, belsejét kiszedjük, a magokat eltávolítjuk, a dinnye húsát darabokra vágva, összekeverjük a meg-

cukrozott gyümölccsel. Egy citrom kicsavart levét is hozzávegyítjük, az egészet beleöntjük a kitisztított dinnyébe, 2 kupica narancslikőrrel izesítjük, a levágott kupakot visszatesszük a dinnye tetejére és pár órára jégre állítjuk.

Epres narancssaláta.

A megtisztított narancsszeleteket vékony karikákra vágjuk és bőséges cukorral rétegesen üvegtálba rakjuk. Ráöntünk 1 deci jófajta fehérbort és a narancsot koszorúalakban körülrakjuk szorosan egymás mellé tett, körülbelül egyforma nagyságú, cukorban eltett eperrel.

Csigasaláta.

Az éti csigát megmossuk, sós vízben megfőzzük, házából kiszedjük, megtisztítjuk. Mikor kihűlt, salátástálba rakjuk. meghintjük apróra vágalt szardellával, káprobogyóval, citromhéjjal, megszózzuk, megborsozzuk, olajjal, citromlével, mustárral izesítjük,

Cseresnyés almasaláta.

A kimagozott cseresnyét mély tálba tesszük és mikor már jó sok levét eresztett, közéje vegyítünk hámozott, vékony szeletekre vágott almát. Megcukrozzuk, kis citromlével izesítjük és pár órára hidegre tesszük. Aki szereti, kevés, jófajta likőrrel is fűszerezheti. Természetesen cseresnye helyett éppen így csinálhatjuk meggyel is és friss helyett befőttel is.

Vegyes friss és befőtt gyümölcssaláta.

Különböző gyümölcsöket, nyersét, főttet egyaránt, halmozzunk a tála. Például hámozott, negyedekre vágott almát, körtét, őszi-barackot, majd párolt almát, birset, befőtt hámozott szilvát, ringlót, cseresnyét, meggyet, sárga- és őszi-barackot, egy-két szeletke cukros dinnyehéjat, ribizlit, erdei szedret, málnát (ezekből, amikor van, nyersét is) és lecukrozott nyers narancsszeleteket. A különböző levekből keveréket készítünk, kevés narancslikőrrel fűszerezzük és ráöntjük a tálba rakott gyümölcsre. Szép, nagy fél diókkal és hámozott, egész mandulákkal díszítjük.

Barack- és dinnyesaláta.

1 kiló kajszi-barackot meghámozunk és magját eltávolítjuk. 50 dekát belőle középvastag szeletekre vagdalunk, a megmaradt 50 dekát pedig szitán átpasszírozzuk és összekeverjük 10 deka cukorral, 2 deci édes fehérborral és 1—2 kupica baracklikőrrel meg konyakkal. A szeletekre vágalt barackot üvegtálra rakjuk, még pedig úgy, hogy egy sor barackra egy réteg cukrot szórunk, erre pedig egy sor jó érett, meghámozott és kockára vágalt sárga- vagy turkesztándinnye következik, majd megint cukor és így tovább, míg tart a hozzávaló. Végül leöntjük az áttört barackból készült s fent leírt mártással és pár órára jégre tesszük.

c/ Sós teasütemények.

Hártyavékony sajtos és köményes keksz.

1 kg lisztből, 5 deci tejből, 2 tojássárgájából, 5 gr sóból, 10 deka vajból és 11 deci vízből elvett annyi vízből, hogy egész puha legyen, tésztát kavarunk. $\frac{3}{4}$ —1 óra hosszáig keverjük, közben lassan hozzátöltögetve a megmaradt többi vizet is. Ezután még vagy 10 percig tovább keverjük a masszát, majd szitán átszűrjük. Két részre osztjuk a tésztát, az egyikhez tetszésszerű mennyiségű, mosott és megszárított köménymagot vegyítünk, a másikhoz pedig 5 deka reszelt parmezánt. A sütéshez vésett mintájú, vas kézifogók (ostyasütők) szükségesek. A fogók belső, mintás részét szalonnával zsírozzuk meg, rátesszük az előre elkészített tűzhelyre, amelyen faszén, vagy koksziparázs van, föléje tartjuk a csukott, üres fogót, addig, míg egészen forró lesz. Ekkor levesszük és beletöltünk kb. egy kávéskanálnyi tésztát. Becsukva a fogót, újra a tűzre helyezzük. Néhány másodperc alatt megsül a tészta alsó része. Most megfordítjuk a fogót, hogy a tészta másik oldala is megsüljön, majd kivesszük a fogóból, újból megzsírozzuk és addig ismételjük meg újra és újra ezt az eljárást, míg tart az anyagból. (Csak gyakorlattal rendelkezők részére.)

Sajtos tortlettek.

10 deka vajat habosra keverünk, összevegyítjük 5 tojássárgájával, $4\frac{1}{2}$ deka reszelt parmezán, $4\frac{1}{2}$ deka reszelt emmentáli sajttal, kevés sóval, pár kanál tejszínnel és végül a tojások habbá vert fehérjével. Apró torta- vagy kuglófformákat kibélelünk kékshátvastagságúra nyújtott omlós, vajás tésztával és $\frac{3}{4}$ részig megtöltjük őket a fenti keverékkel. Forró sütőben körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig sütjük és kiborítva, melegen tálaljuk.

✕ Sajtos keksz. II.

10 deka vajból, 10 deka reszelt parmezán- vagy emmentáli sajtból, 12 deka lisztből, 1 egész tojásból, ízlés szerinti sóból és kevés paprikából tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyújtva, tetszésszerű nagyságú kekszformával szaggatjuk ki, meghintjük köménymaggal vagy paprikával és szép sárgára sütjük.

✕ Sajtos keksz. III.

Készen vett sós kekszekből kettőt-kettőt összeragasztunk valamilyen enyhe, puha vajjal összegyúrt sajttal.

Sonkás kifli.

30 deka lisztből, 18 deka vajból, kávéskanálnyi sóból, 2 tojássárgájából, $\frac{1}{2}$ deka tejfölben föloldott élesztőből meglehetősen lágy tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyújtjuk, kockára vágjuk és megtöltjük apróra vagdalt, tejföllel elkevert sonkával. Kiflialakúra csavarjuk, megkenjük tojássárgájával és kikent tepsiben szép sárgára sütjük.

Sonkás pástétomos vajas pogácsa. (Bouchée.)

Leveles vajas tésztát készítünk. A tésztát 2 részre osztjuk. Mind a két részt 3—4 mm vastagra nyújtjuk ki és tetszésszerű nagyságú pogácsaszaggatóval szaggatjuk ki. Kettőt-kettőt egymásra teszünk (az alsót kissé megkenve tojással), de a feisőnek a közepét jóval kisebb pogácsaformával kiszaggatjuk. Az így kapott kis pogácsákat is tepsibe rakjuk, megkenjük, valamint a nagyoknak a tetejét is, vigyázva, hogy a tészta oldalára ne csurogjon le a tojás. Sütőbe téve, megsütjük. Kivéve, a nagy pogácsákon lévő nyílást megtöltjük apróra vágdalt tojássárgájával, tejföllel és kis törött borssal, melegen elkevert sonkával, letakarjuk a ráálló kis pogácsákkal és melegen tálaljuk.

Olasz sós keksz.

10 deka vaját, 13 deka lisztet, egy tojássárgáját, egy kevés sót és egy kevés vizet összegyúrunk, kinyújtjuk késfok vékonyságúra, cakkos, vagy kerek kiszúróval lapokat szaggatunk ki belőle, nedves pléhre helyezzük, villával megszurkáljuk, sósvízbe mártott ecsettel megkenjük. Közepére kevés köménymagot hintünk és megsütjük.

Leveles töpörtyűs pogácsa.

30 deka, apróra vágott, vagy megdarált és 12 deka liszttel elmorzolt töpörtyűt tésztává gyúrunk. 18 deka lisztből, 2 tojássárgájából, sóból, egy kanál rumból és tejfölből szintén tésztát gyúrunk, se keményt, se túl lágyat. Jól kidolgozzuk, kinyújtjuk, s a töpörtyűs tésztát a közepére helyezve, vajastészta módjára összehajtjuk és kinyújtjuk. Az összehajtást és kinyújtást háromszor megismételjük, közben pár percnyi pihenőt tartva. Késsel bevagdossuk a tetejét, kiszaggatjuk a pogácsákat és tetejüket óvatosan bekenve tojássárgájával (oldalt le ne csurogjon!) szép barnapirosra sütjük.

Burgonyás pogácsa.

Egyforma súlyú főtt, áttört burgonyát, lisztet és vajat megfelelő sóval jól összedolgozunk. Háromszor nyújtjuk ki, közben mindig $\frac{1}{4}$ óráig pihentetve. Végül ujjvastagságúra nyújtjuk, tetejét bevagdaltuk, kis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét megkenjük tojássárgájával, meghintjük köménymaggal és megsütjük.

Debreceni vajas perecekék.

Egy kiló vajba 20 deka lisztet gyúrunk bele. 1 kiló lisztből 4 gr só hozzáadásával rétestésztát készítünk és 10 percig állni hagyjuk. Ebbe a tésztába belegöngyöljük a lisztes vajat, majd sodrófával laposra sodorjuk, azután összehajtogatjuk és 1 óra hosszat hideg helyen tartjuk. Ezt a műveletet még kétszer megismételjük, majd a tésztát 4—5 mm vastagra kinyújtjuk, 20—25 cm hosszú és $1\frac{1}{2}$ cm széles szalagokra vágjuk. Ezekből lapjukra fordított apró pereceket formálunk. Tetejüket tojássárgájával megkenve, tepsibe rakjuk és forró sütőben megsütjük. Sütés előtt esetleg kevés gormba sóval és köménymaggal is meghinthetjük.

d/ Édes teasütemények.

Ánizskenyér.

20 deka cukrot habosra keverünk 6 tojássárgájával. Összevegyítjük kb. 1—1½ deka ánizzsal, a tojások kemény habbá vert fehérjével és 20 deka liszttel. Erősen kikent, magasfalú, hosszúkás tepsiben, langyos sütőben sütjük meg és csak használatkor metéljük fel vékony szeletekre.

Fekete kenyér. (Sütemény.)

18 deka cukrot habosra keverünk 4 tojással. Hozzávegyítünk 18 deka, gorombán vágott dióbelet, 5 deka reszelt csokoládét, 12 deka apró kockára vágalt birssajtot és végül 14 deka lisztet és egy késhegynyi szóda-bikarbonát. Vajjal kikent, liszttel meghintett, hosszúkás, keskeny formában sütjük meg. Használat előtt 1—2 napig állni hagyjuk. Soká eláll és nagyon alkalmas arra, hogy bor mellé szolgáljuk fel.

Katonakenyér.

20 deka porcukrot, 20 deka lisztet, 20 deka gorombán vágott, hámozott mandulát, 12 deka reszelt csokoládét, 3—4 tojássárgáját, fél citrom reszelt héját jól összekeverünk. Kidolgozzuk, meggyúrjuk, úgy hogy a rétestésztánál valamivel keményebb legyen, s 3—4 ujjnyi vastagságú rudakat alakítunk belőle. Vajjal kevésbé kikent és liszttel meghintett tepsiben megsütjük őket s mikor kihültek, kisujj széles szeletekre vágjuk.

Narancskenyér.

30 deka cukorból, két egész tojásból, kettőnek a sárgájából, 5 deka reszelt citromhéjból, 5 deka finomra vágalt reszelt narancshéjból, és 35 deka finom lisztből tésztát gyúrunk. Ujjnyi hosszúságú keskeny rudacskákat formálunk belőle, a kés hátával néhányszor könnyedén bevagdaltjuk, vajjal kikent, liszttel meghintett tepsiben elég erős tűznél megsütjük.

Olasz gyümölcskenyér.

15 deka porcukrot habosra kavarrunk 8 tojássárgájával (egyenként ütve be őket). Lassanként hozzávegyítjük a tojások kemény habbá vert fehérjét, 15 deka lisztet és 30 deka, apróra vágalt, mindenféle cukrozott és déligyümölcsöt. Hosszúkás, vajjal kikent formát kibélelünk fehér papírral, aljára a forma alakjának megfelelő ostyát helyezünk, ráöntjük a keveréket és lassú tűznél megsütjük. Kivéve, papírossal együtt kiemeljük a formából, a papirost lefejtjük róla és még melegen bevonjuk fehér citrommázzal. Ujjvastagságú szeletekre vágjuk. Nagyon finom és sokáig eltartható sütemény.

Apró mogyorósesők. (Mézeskalácsos módra.)

20 deka porcukrot kb. 15—20 percig keverünk 10 deka finomra őrölt mogyoróval, kevés reszelt citromhéjjal és annyi tojásfehérjével, hogy könnyen keverhető massa legyen. Tepsibe helyezett sütőostyára apró halmocskákat rakunk belőle és mérsékelt meleg sütőben megsütjük.

Fűszeres csók.

3 egész tojást soká (legalább $\frac{1}{2}$ óráig) keverünk 15 deka cukorral. Belevegyítünk $\frac{1}{2}$ evőkanál törött fahéjat, 1 késhegynyi törött szegfűszeget, $1\frac{1}{2}$ evőkanál rumot, 6 evőkanál reszelt csokoládét, $4\frac{1}{2}$ deka vagdalt, cukrozott narancshéjat, ugyanennyi és ugyanilyen citrónátot, 9 deka darált diót, 20 deka darált mazsolát, végül pedig $1\frac{1}{2}$ deci lisztet és késhegynyi szódabikarbonát. Jól összekeverjük és kis kanállal csókformákat rakunk belőle egy kikent tepsibe. Langyos sütőben sütjük.

Datolyás csók.

20 deka cukrot 2 tojásfehérjével addig keverünk, míg sűrű, síma massa lesz belőle. (Kb. 35—40 perc.) Akkor belevegyítünk 15 deka apróra vagdalt datolyát és ugyanannyi mandulát (esetleg diót). Kiskanállal apró halmokat rakunk belőle a tepsibe rakott sütőostyára. Világossárgára sütjük.

Diós habesók.

2 tojásfehérjét 28 deka cukorral, $\frac{1}{2}$ narancs, vagy citrom levével addig keverünk, gyorsan és jó erősen, míg olyan kemény lesz, hogy kanállal csókformákat szaggatva belőle viaszos vagy gyengén megvajazott tepsire, nem folyik szét, hanem szilárdan megáll. Legalább $\frac{1}{2}$ óra beletelik ebbe. Mielőtt a kiszaggatáshoz fognánk, belevegyítünk 8—10 deka, negyedekre tördelt dióbelet. Jó meleg sütőbe tesszük és lassú tűznél megszáritjuk.

Gesztenyeesók.

3 tojás keményre vert habjába belevegyítünk 40 deka törött cukrot, csipet vaniliát, 20 deka sült, megdarált gesztenyét, valamint 20 deka hámozott, darált mandulát. Jól összekeverjük, kikent, vagy ostyával kirakott tepsire kis halmocskákat formálunk belőle s langyos sütőben kiszáritjuk.

Habesók.

2 tojásfehérjét addig keverünk 28 deka cukorral és 1 citrom levével, míg olyan sűrű lesz, hogy kiskanálnyi tepsibe rakva belőle, nem folyik szét, hanem szép magasan megmarad. Ehhez legkevesebb félóra keverés kell. A tepsire rakott halmocskákat langyos sütőben megszáritjuk.

Három a csók.

35 deka lisztből, 12 deka vajból, 1 citrom reszelt héjával, kifacsart levével, 2 egész tojással és egynek a sárgájával, 12 deka cukorral és 1 késhegynyi szódabikarbonával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, keshátvastagságúra nyújtjuk ki és háromféle nagyságú pogácsaszaggatóval szaggatjuk ki. Kikent tepsiben megsütjük s mikor kihűltek, nagyság szerint 3 különböző színű mázzal vonjuk be. (Pl. : fehér, rózsaszín és zöld cukormázzal.) Mikor a máz félig száraz, hármathármát egymásra helyezünk. Természetesen különböző nagyságút és színűt, valamilyen lekvárral összeragasztva őket. A legfelsőnek a közepére cukrozott gyümölcsöt teszünk. Esetleg mazsola is megteszi.

Kókuszcsók. II.

4 tojás fehérjét 30 deka szitált porcukorral és egy kiskanál citromlével kemény habbá verünk. Összevegyítjük 30 deka őrölt kókuszdióbéllel és vajjal kikent, lisztrel meghintett tepsibe kis kanállal apró halmocskákat rakunk belőle. Gyenge tűznél sütjük, jobban mondva szárítjuk.

Mákos csók.

18 deka habosra kavart vajból, 6 deka cukorból és 24 deka lisztből tésztát gyúrunk. (Ha nehezen akar összeállni, kevés rummal vagy fél citrom levével segíthetünk rajta.) Vékonyra nyújtjuk ki és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kis korongokat megkenjük cukrostejben főtt, egy tojással és mazsolával elkevert máktöltelékkel. Kettőt-kettőt összeragasztunk, a tetejüket megkenjük tojássárgájával, mind-egyiknek a közepére 1—1 szem mogyorót vagy mazsolát helyezünk és mérsékelt tűzön, lassan megsütjük.

Mandulás (mogyorós) csók. II.

A szokásos módon meghámozott és utána megszáritott mandulát (mogyorót) megfelelő mennyiségű tojásfehérjével ($\frac{1}{4}$ kilóhoz 7—8 fehérje), kőmozsárban addig törjük és dörzsöljük, míg vajsímaságú pép lesz belőle. Majd belekeverünk kellő mennyiségű cukrot (fenti adaghoz $\frac{1}{2}$ kilót). Tojásfehérjével kellőleg higitjuk és kis csókokat formálva belőle, nagyon mérsékelt tűznél megsütjük, jobban mondva szárítjuk.

Duplaesók.

5 egész tojást addig verünk gőz felett 25 deka porcukorral, míg krémsűrűségű lesz. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg kihül. Belevagyítunk csipet törött vaniliát és 17 deka finom lisztet. Kis kanál segítségével apró kupacokat rakunk a tepsibe helyezett fehér papírosra, meghintjük őket kevés porcukorral és mérsékelt meleg sütőben sütjük meg. Még melegen szedjük le a papírról és kettőt-kettőt összeragasztunk valamilyen jófajta lekvárral.

Vaniliás csók.

4 egész tojást $1\frac{1}{2}$ óra hosszágig keverünk 25 deka cukorral, belevagyítunk 23 deka lisztet és még 1 deka, erősen vaniliázott cukrot. Kis csókokat szaggatunk belőle, amelyeket néhány óráig, nem túlmeleg helyen szárítunk. Mindenesetre nappal csináljuk, hogy a száradást ellenőrizhessük, mert a túlságos meleg, vagy a túlhosszú idő árt a tésztának. Mikor vékony hártya képződött a csókokon, megsütjük őket. Sütés alatt lehetőleg ne nyitogassuk a sütő ajtaját, mert akkor könnyen összeesik a tészta.

Mogyorós pereg.

20 deka lisztből, 10 deka vajból, 10 deka őrölt mogyoróból, 9 deka cukorból és 1 tojássárgájából (esetleg 1 kanálka rumból) tésztát gyúrunk és pereceket formálva belőle, vajjal kikent, lisztrel meghintett tepsin, mérsékelt tűznél megsütjük.

Teaperee.

14 deka cukorból, 14 deka vajból, ugyanennyi édes, fehér kalácmorzsából, 28 deka lisztből, csipet fahéjjal, citromlével, 1 tojással, 1 kis kanál sütőporral és 5 deka darált mandulával vagy dióval tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kis pereceket formálunk belőle. Vajjal kikent tepsire rakjuk őket, megkenjük tojássárgájával, meghintjük porcukorral és mérsékelt tűznél megsütjük.

Dsembori kifli.

45 deka törött cukrot összevegyítünk 25 deka őrölt mogyoróval, 5 deka liszttel, 3 egész tojással, 8 deka kakaóval, kevés reszelt citromhéjjal, törött fahéjjal és még kevesebb szegfűszeggel. Nagyon jól összekeverjük, ha túlsűrű, tojásfehérjével segítünk a bajon. Kávéskanállal gombócokat szaggattunk a masszából, a gombócokat gorombára vagdalt dióba hengergetjük, kiflialakúra formáljuk, kikent tepsin nagyon lassan megsütjük.

Mandulás kifli.

12½ deka lisztből, 10½ deka vajból, 5½ deka, hámozott, darált mandulából, 3½ deka cukorból tésztát készítünk. Hosszúkás rudakat formálunk belőle (mintha krumpdinudlit készítenénk) és ezeket a rudakat egyforma nagyságú darabokra vágjuk. A kis hengerkéket viszont kiflialakúra formáljuk, tojással megkenjük, szép sárgára megsütjük. Még melegen meghengergetjük vaniliás cukorban.

Szalonkifli.

28 deka vajból, 28 deka lisztből, egy kanál cukorból, csipet sóból, 3—4 tojássárgájából tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk s háromszor kinyújtjuk ½—½ órai pihentetés után. Utolsó kinyújtáskor négyszögletes darabokra vágjuk. A négyszögeket megkenjük 4 tojásfehérje habjából, 25 deka porcukorból, 25 deka darált mandulából, ½ citrom reszelt héjából készült keverékkel. Összecsavarjuk s kiflialakúra hajtjuk őket. Tojássárgájával megkenve megsütjük s melegen vanillás cukorral meghintve tálaljuk.

Cserkészszület.

Összevegyítünk 22 deka őrölt mogyorót, 30 deka törött cukrot, 6 tojás habbá vert fehérjét, kevés reszelt citromhéjat és vaniliát. Folytonos kevergetés között fölforraljuk, majd késhegynyi törött fahéjat teszünk bele. Megkenünk vele 3—4 darab egymáshelyezett ostyát és 10 percig száradni hagyjuk. 2—3 centiméter széles szeletekre vagdaltjuk és liszttel meghintett tepsiben, nagyon mérsékelt tűznél megsütjük, jobban mondva szárítjuk.

Ötórai szület.

10 deka lisztből, 6 deka cukorból, 6 deka vajból és 2 tojássárgájából kés segítségével tésztát gyúrunk. Késfokvastagságúra nyújtjuk és liszttel kikent tepsiben megsütjük. 4 tojásfehérjét 25 deka cukorral tűz fölött kemény habbá verünk. Leveesszük a tűzről, belevegyítünk 20 deka, hámozott, hosszúkásra vágott mandulát és 15 deka, szintén

hosszúkasra vágott datolyát. Az egészet rákenjük az időközben meg sült és kihűlt tésztára s a sütőbe visszatéve, újra megsütjük, vagyis inkább megszáritjuk. Mikor kihűlt, főlseleteljük.

Pécsi mogyorós szeletek.

15 deka pörkölt, finomra darált mogyorót könnyedén összekeverünk 5 tojásfehérjének habjával és 15 deka porcukorral. Vajjal kikent, lisztel meghintett tepsiben, óvatosan, lassú tűznél világossárgára sütjük, majd még melegen négyfelé vágjuk. A négy részt a következő krémmel megkenve helyezzük egymásra : 3 tojássárgáját 15 deka porcukorral, 1 deci erős feketekávéval kevés vaniliával gőzön sűrű krémmé főzünk, mikor kihűlt, belekeverünk 10 deka elhabart vajat. A tésztát egy nappal a megöltés előtt ajánlatos elkészíteni.

Epres mogyorószeletek.

17 deka piritott, őrölt mogyorót, 8 tojássárgáját, 17 deka cukrot, kevés citromlevet és lereszelt héját, 14 deka finom morzsát, — esetleg lisztet — $5\frac{1}{2}$ deka olvasztott vajjal tésztává dolgozunk. Két lapban sütjük, eper-, málna- vagy ribizlilekvárral töltjük és fehér, citromos mázzal vonjuk be.

Nougat-szelet.

Csokoládéval készített nougat-masszát óvatosan fölmelegítünk egy kevésé és annyi olvasztott kakaóvaját teszünk bele, hogy jól kenhető legyen. Hat darab nagy, négyszögletes vagy kerek ostyalapot bekenünk ezzel a masszával, egymásra helyezzük őket a hetedikkel letakarjuk s 1—2 órára néhány kilós súlyt helyezünk a tetejére. Végül bevonjuk az egészet csokoládémázzal, amelybe gorombára vágott mogyorót keverünk. Mikor megszáradt, tetszeésszerinti szeletekre vágjuk. Tökéletes nougat-masszát nagyon bajos otthon készíteni, célszerűbb cukorkagyárban készen megvenni. A nougat-krém, melyet otthon csinálunk, ritkán éri el a kellő keménységi fokot. Különben így készül : 25 deka puhára olvasztott vajat összekeverünk 8 szelet reszelt csokoládéval és 2 marék piritott, hámozott és összevagdalt mandulával. Mikor egészen hideg, rákenjük az ostyákra.

Berlini sütemény.

10 deka cukrot, 30 deka lisztet, 20 deka vajat, 1 egész tojást és kevés reszelt citromhéjat összegyúrunk. Körülbelül kétharmad részéből négyszögletes lapot nyújtunk ki és félig megsütjük. (Mielőtt a sütőbe tesszük, kissé megszurkáljuk !) 15 deka mandulát vagy diót megdarálunk, összevegyítjük 3 deka kakaóporral, 16 deka cukorral, csipet törött fahéjjal és annyi tojással (2—3 darab), hogy nem könnyen, de mégis kenhető tömeg legyen belőle. A félig megsült tésztát bekenjük lekvárral (barack, málna vagy eper) és tetejére egyenletesen ráhelyezzük ezt a keveréket. A megmaradt nyers tésztából rudacskákat sodrunk és rácsalakban rátesszük a tetejére. Ujra és véglegesen megsütjük gyenge tűznél. A rácsok közti hézagokat baracklekvárral töltjük ki. Ha kihűlt, főlseleteljük.

Svábhegyi szelet.

5 tojás fehérjének kemény habját 1 óra hosszáig keverjük 25 deka porcukorral, majd összevegyítjük 3 tojássárgájával és így még 15 percig keverjük. Végül 15 deka lisztet és 3 evőkanál finom rumot teszünk bele és vajjal megkent tepsire kenjük, mégpedig meglehetősen vékonyan. Meghintjük kristálycukorral és langyos sütőben sütjük meg. Ha készen van, még a tepsin vágjuk fel keskeny, 4—5 cm hosszú szeletekre.

Diógolyók.

15 deka darált dióból, 15 deka cukorból, 1 tojás fehérjéből, citromléből és rumból tésztát gyúrunk. Kis golyókat formálunk belőle, melyeknek közepébe kis mélyedést csinálunk. Langyos sütőben inkább szárítjuk, mint sütjük őket, bevonjuk csokoládémázzal, majd a kis mélyedésekbe kevés ribizli- vagy málnalekvárt teszünk.

Gesztenyegolyók.

60 deka gesztenyét a rendes módon megtisztítunk, megfőzünk és átpasszírozunk. 30 deka, vízbemártott cukrot szálasodásig főzünk. Belevegyítjük az átpasszírozott gesztenyét, kis golyókat formálunk belőle, törött cukorba hengergetjük, megszáritjuk, végül csokoládémázzal bevonjuk.

Valentinó rudak.

55 deka lisztből 5 deka cukorral, 4 tojássárgájával és 35 deka vajjal tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kinyújtjuk. 4 tojás fehérjéből és 35 deka cukorból nagyon kemény habot verünk, rákenjük a tésztára, kikent tepsiben lassan megsütjük. Ha megsült és kihűlt, rudacskákra vágjuk és kettőt-kettőt eperlekvárral összeragasztunk.

Mogyorós rudaeskák.

15 deka darált mogyorót összedolgozunk 15 deka cukorral, 9 deka liszttel és 2 tojássárgájával vagy fehérjével. Vékonyra nyújtjuk és bekenjük fehér cukormázzal, amit 2 tojás fehérjéből és 6 evőkanál cukorból készítünk úgy, hogy addig keverjük, míg a kellő sűrűséget és simaságot eléri. Körülbelül 20—25 percig tart ez. Langyos sütőben, nyitott ajtó mellett megszáritjuk és hosszúkás, keskeny szeletkékre vágjuk.

Édes vajas pogácsa.

30 deka vajjal összemorzolt 30 deka lisztből 2 tojássárgájával, csipet sóval, $2\frac{1}{2}$ evőkanálnyi porcukorral, 1—2 evőkanál rummal tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, fél ujjnyi vastagra nyújtjuk ki, kiszaggatjuk tetszés szerinti nagyságú pogácsaszaggatóval, tetejüket megkenjük tojássárgájával és a sütőben megsütjük.

Csokoládémázas mézespogácsa.

10 deka porcukrot jól elkeverünk 2 egész tojással, hozzávegyítünk 17 deka mézet, fél citrom reszelt héját, kevés törött fahéjat és szegfü-

szeget, 5 deka darált, cukrozott narancshéjat, ugyanennyi és ugyanilyen mazsolát és citrónátot, valamint egy késhegynyi szóda-bikar-bonát végül pedig annyi lisztet, hogy kézzel formálható keménységű tésztát kapjunk. A tálban jól összedolgozott tésztát éjszakán át hűvös helyen pihentetjük. Másnap keshátvastagságúra nyújtjuk ki, kiszaggatjuk és viasszal kikent tepsiben szép világossárgára sütjük. Mikor kihült, csokoládémázzal vonjuk be.

Dióspogácsa.

A gyúródeszkán összedolgozunk 30 deka lisztet 15 deka vajjal, (vagy 12 deka libazsírral), 6 deka cukorral, 10 deka őrlött dióval, csipet sóval, két tojássárgájával és annyi tejjel, hogy jó, lágy tésztát kapjunk. A tejjelben előzőleg föloldunk 1 deka élesztőt. Össze-gyúrjuk, erősen kidolgozzuk, háromszor egymásután kinyújtjuk. Végül 1½—2 ujj magasra nyújtjuk ki, késsel rovátkázzuk, kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tojással megkenjük és szép világosbar-nára sütjük.

Homokpogácsa.

10 deka vajat habosra keverünk 8 deka cukorral és egyenként beletett 2—3 tojássárgájával. Végül belevegyítünk 12 deka lisztet. Ebből a tésztából tepsibe tett fehér papírra csókocskákat nyomunk ki a fánktólóval és megsütjük őket. Levéve a papírról, kettőt-kettőt össze-ragasztunk tetszésszerű töltelékkel: lekvárral vagy krémmel.

Gyömbérkéksz.

5 deka pirított cukrot föloldunk 1 deci vízben, ezt összevegyítjük 5 deka olvasztott vajjal, fél evőkanál törött gyömbérrel, 1 egész tojással, csipet sóval, késhegynyi szóda-bikar-bonával és 25 deka lisztel. Jól kidolgozzuk, vékonyra nyújtjuk, kerek pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és kikent tepsiben megsütjük.

Estike. II.

4 egész tojást, 28 deka cukrot félóráig kavarunk, beleteszünk 27 deka lisztet, lassan elkeverjük. Ebből a tésztából vajjal megkent és lisztel meghintett pléhre hurkatöltővel vagy kanállal megfelelő nagyságú kerek lapos csókocskákat helyezünk olyan távolságra egymástól, hogy össze ne folyjanak. Mindegyik közepére darabka birsalmasajtot, vagy egy szem mazsolát teszünk, langyos helyen annyi ideig (körül-belül 2—3 óráig) hagyjuk állni, amíg felül hártya képződik rajta. Utána megsütjük.

Habsüveg.

15 deka vajból és 30 deka lisztből omlós vajas tésztát készítünk s mikor készen van, közepes nagyságú pogácsaszaggatóval kerek fánkokat szaggatunk belőle. A fánkmennyiség felének közepét kiszúrjuk egy kisebb szaggatóval. Az így kapott kis gyűrűket tojás fehérjével megkenve, ráhelyezzük az egészben maradt fánkokra. (A megkent oldalukkal lefelé.) Most a fánkokat tojássárgájával kenjük meg és tepsibe rakva, szép sárgára sütjük. Mikor kihültek, cukorral és csokoládéval ízesített kemény tojás-habból hegyes süveget nyomunk mindnek a tetejére. Langyos sütőben megszáritjuk.

Tölesérkék, habbal.

25 deka cukrot 1 óráig keverünk 5 tojásfehérjével. Belevegyítjük az 5 tojássárgáját és 20 deka lisztet. Jól elkeverjük és kikent tepsibe — jó messze egymástól — kávéskanállal kerek lapocskákat kenünk. Megsütjük és késsel még melegen egyenként leszedjük és főzőkanál nyelén tölcseralakra formáljuk őket. A tepsit ezalatt még bent hagyjuk a sütőben, mert ha kihűl a tészta, nem formálható. Mikor a tölcserkék kihűltek, csokoládémázba mártjuk őket. Cukros tejszínhabbal megtöltve tálaljuk.

Citronátos sütemény.

35 deka porcukrot jó habosra keverünk 3 tojással. Összevegyítjük 1 citrom reszelt héjával, 5 deka, hosszúkáusra vágott citronáttal, 10 deka hámozott, hosszúkáusra vágott mandulával, 1 deka törött fahéjjal, késhegynyi törött szegfűszeggel és végül 35 deka liszttel. Mindezt jól összedolgozzuk és keshátvastagságúra kinyújtjuk. Kis formákkal kiszaggatjuk és vajjal kikent tepsiben, mérsékelt tűznél megsütjük. Fehér cukormázzal vonjuk be.

Borzas Kata.

4 tojásfehérjét a tűzön sűrűre főzünk 32 deka cukorral, folytonos, erős keverés közben és egy fél citrom levét is belécsavarjuk. Mikor készen van, hozzávegyítünk egy marék dióbelet és idomítózacskó segítségével apró halmokat nyomunk belőle az ostyával kibélelt, vagy vajjal gyengén kikent tepsire. Gyenge tűzön sütjük.

Bébé teasütemény.

10 deka fehér (meghámozott) mandulát kőmozsárban sima péppé törünk, 20 deka cukorral és 3 tojásfehérjével. Most annyi tojásfehérjét veszünk hozzá, hogy nehéz, folyós massa legyen belőle. Egy sima sütőlapot (tepsit) megkenünk fehér viasszal, körülbelül 2—3 milliméter vastag nyeles, ovális alakú, a sütemény minjátának megfelelő sablont (formát) ráteszünk a tepszi szélére, a sablon üres részébe egy kávéskanálnyi masszát töltünk, késsel simára kenjük, a formát leemeljük róla, hogy a tészta a tepsin maradjon és ezt az eljárást addig folytatjuk, míg a masszából tart. Sütőben megsütjük, utána az egyes darabokat késsel lefejtjük a tepsiről és kettőt-kettőt mogyorókrémmel összeragasztunk. A mogyorókrémet a következőképpen készítjük: 5 deka mogyorót megpörkölünk és kőmozsárban 5 deka cukorral péppé törjük. Hozzáadunk egy tábla olvasztott csokoládét, továbbá 5 deka vajjat és kevés vaniliát.

Ánizsfalatok.

12½ deka cukrot összevegyítünk 2 tojás kemény habbá vertfehérjével és 2 evőkanál liszttel. Kerekre vágott ostyadarabokra kenjük, ánizzsal meghintjük és lassan megsütjük.

Csokoládékolbász.

25 deka reszelt csokoládét összevegyítünk 25 deka darált dióval, 2 tojással, 15 deka cukorral, 1—2 kanál rummal, 5 deka apróra vagdalt citrónáttal és ugyanennyi, ugyancsak vagdalt, hámozott mandulával. Jól összekeverjük és cukrozott gyűrűdeszkán kolbászalakot formálunk belőle. 2—3 napig szárítjuk, száraz, szellős helyen, majd vékony szeletekre vágjuk.

Csokoládémakrón.

3 tojás fehérjét sűrűre verjük gőz fölött 20 deka cukorral, majd belevegyítünk 20 deka vagdalt, hámozott mandulát és 2 szelet reszelt csokoládét. Kikent tepsire kis csókokat rakunk belőle és inkább szárítjuk, mint megsütjük őket.

Csokoládévirágocskák.

3 tojásfehérjét habosra keverünk 21 deka cukorral. Összevegyítjük 21 deka reszelt csokoládéval, 21 deka pirított, őrölt mogyoróval. Símára keverjük s ha nem elég sűrű, mogyoróval pótoljuk. Deszkán összegyúrjuk, kidolgozzuk, félcentiméter vastagra nyújtjuk, virág alakú kekszformával kiszaggatjuk, tojásfehérjével megkenve, apróra vagdalt, hámozott mandulával meghintve, kikent, meghintett tepsiben 10—12 percig a sütőben szárítjuk.

Gráci kocka.

30 deka cukrot, 30 deka hámozott, őrölt mandulát, 2 egész tojást, 15 deka olvasztott vaját, 10 deka lisztet és csipet vaniliát tálban jól összekeverünk. Két részre osztva, ujjnyi vastagságban rákenjük 2 darab fehér papirosra. Tepsibe téve, forró sütőben megsütjük. Miután lehúztuk róla a papirost, málnalekvárral összeragasztjuk a két részt. Két deszka között jól összenyomjuk, hogy szét ne váljanak, majd bevonjuk csokoládémázzal. Mikor a máz megszáradt, 3—4 cm-nyi kockára vagdaltjuk.

Mogyorós kockák.

30 deka pörkölt, ledörzsölt mogyorót finomra darálunk. Összevegyítjük 17 deka liszttel, 17 deka vajjal, 17 deka cukorral és 4 tojássárgájával. Jól kidolgozzuk, meggyúrjuk, kinyújtjuk, kockákra vagdaltjuk és tojássárgájával megkenve, vajjal kikent tepsiben, gyenge tűznél megsütjük.

Mogyorós teasütemény.

16 deka porcukrot 15 percig keverünk 4 tojássárgájával, majd belevegyítünk 16 deka darált mogyorót, körülbelül 3 deka finom, szitált zsemlyemorzsát, egy késhegynyi szóda-bikarbonát és a 4 tojás kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent tepsiben körülbelül félóra-ig sütjük, lassú tűznél. Mikor kihűlt, fehér cukormázzal vonjuk be és tetszésszerű nagyságú szeletekre vágjuk.

Szalámi cukorból.

25 deka, hámozott, őrölt mandulát összekeverünk 25 deka cukorral, 2 tojás keményre vert habjával, $12\frac{1}{2}$ deka apróra vágott citromáttal, esetleg valami más cukros déligyümölcssel, csipet fahéjjal, reszelt citromhéjjal és 7 deka hosszúkasra vágott mandulával és annyi alkörmössel, hogy megfelelő vörös legyen. Cukorral meghintett deszkán vastag kolbászformát alakítunk belőle, 8 napig hűvös helyen tartjuk és vékony szeletekre vágva adjuk fel.

Mogyorótortácska.

Rendes omlós tésztát készítünk s kibéleljük vele az erre a célra szolgáló kis tortaformákat. Most $12\frac{1}{2}$ deka cukrot habosra keverünk öt tojássárgájával, összevegyítjük 10 deka darált mogyoróval, $2\frac{1}{2}$ deka olvasztott vajjal, félkúpica rummal, kevés vaniliával és végül a tojások kemény habbá vert fehérjével. Ezzel a pépszerű krémmel megtöltjük az omlós tésztával kibélelt formákat és mérsékelt tűznél megsütjük.

Fűszeres, mandulás sütemény.

25 deka darált mandulát, 25 deka cukrot, 1 citrom reszelt héját, 3 deka citrátot és ugyanannyi narancshéjat, $\frac{1}{2}$ deka törött fahéjat, 1—2 szem törött szegfűszeget, $\frac{1}{2}$ citrom levét és 2 tojás kemény habbá vert fehérjét jól összekeverjük. Megcukrozott deszkán keshátvastagságúra nyújtjuk ki, tetszésszerű formákkal kiszaggatjuk, vajjal kikent tepsin, mérsékelt tűznél megsütjük. Mikor kihűltek, fehér cukormázzal (tojásfehérjéből és cukorból készülttel) díszítjük vagy bevonjuk és megszáritjuk őket.

Narancskrém kosárákák.

10 deka kockacukron ledörgöljük egy narancs héját. A narancsos cukorrészeket lereszeljük és félretesszük. A többi cukorból, 5 deka — kevés tejszínnel vagy tejjel elvekert — lisztből, 5 deka vajból, csipet sóból gyenge tűzön (vagy gőz fölött) sűrű krémet keverünk. Kihűtve hozzávegyítjük a narancsos cukrot, 4 tojássárgáját, 3 evőkanál tejszínhabot és végül 3 tojás nagyon keményre vert habját. Apró kerek formákat (10—12-öt) kibélelünk omlós tésztával, megtöltjük a krémmel, tepsibe állítjuk és a sütőben, mérsékelt tűznél megsütjük. Melegen tálaljuk.

Patience.

3 tojásfehérjéből nagyon kemény habot verünk, mialatt lassan belevegyítünk 21 deka porcukrot, majd 12 deka finom lisztet keverünk könnyedén hozzá és 4 evőkanál erős feketekávéval barnára festjük a masszát. Idomítózacskóval viasszal megkent tepsire különböző alakokat (perec, S-betű, szív stb.) nyomunk és meleg helyen pár óra hosszáig pihentetjük. Egészen langyos sütőben sütjük, jobban mondva száritjuk meg.

Gesztenyés aprósütemény.

25 deka vaját, ugyanennyi porcukrot, csipet vaniliát, 15 percig kavarnunk 50 deka, húsdarálón megdarált sült gesztenyével. Végül 15

deka, hámozott, őrölt mandulát és 5 egész tojást keverve hozzá, vajjal kikent, lisztrel meghintett tepsiben fél kisujj vastagságban megsütjük. Mikor megsült és kissé kihűlt, kisebbfajta pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, kettőt-kettőt eperlekvárral összeragasztunk. Ezeket a kis süteményeket aztán bevonjuk fehér cukormázzal és piritott, olvasztott cukorba mártott mandulákkal díszítjük.

Pécsi minyón.

6 tojásból piskótatésztát sütünk. (15 deka cukorral és 12 deka lisztrel.) Mikor egészen kihűlt, összevagdalkjuk és apróra elmorzsoljuk. 14 deka cukorból 1 deci vízzel szirupot főzünk, föloldunk benne 2 szelet csokoládét és ráöntjük az összemorzszolt piskótára. Most az egészet jól összekeverjük 10 deka vajjal és 1 deci rummal. Golyókat formálunk belőle és bevonjuk fehér cukormázzal, vagy egyszerűen csak csokoládédarába hengergetjük.

Plum cake. (Angol sütemény.)

15 deka vajat habosra kavarnak 4 tojássárgájával és 20 deka cukorral. Főleresztjük 3—4 evőkanál tejjel, hozzávegyítünk — lassan — $\frac{1}{2}$ kiló lisztet, 10 deka mazsolát, ugyanennyi aprószőlőt, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héját, 5 deka apróra vágott citrátot, késhegynyi szódabikarbonát, csipet sót és a 4 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent püspökkenyér formában $1\frac{1}{2}$ óra hosszúra sütjük, természetesen nem túl meleg sütőben. Szeletekre vágjuk.

Santa-Fé mandulás lepényke.

Ennek elkészítéséhez mindenekelőtt — háztartási üzletben kapható — megfelelő nagyságú és mélységű bádögformácskák szükségesek. A finom olajjal kikent formákba aztán egy-egy evőkanálnyit teszünk a következő tésztából: 4 tojás fehérjéből 12 deka porcukorral kemény habot verünk. Összevegyítjük 5 tojássárgájával és 7 deka lisztrel. A formákba helyezett massa tetejét sűrűn meghintjük hámozott, vagdalt mandulával, kicsit meghintjük porcukorral és megsütjük.

Sátánpilulák.

25 deka — narancshéjon ledörgölt — kockacukorból szirupot főzünk. Belekeverünk annyi hámozott, pörkölt, őrölt mandulát, hogy sűrű pép legyen belőle. Különböző, apróra vagdalt, cukrozott gyümölcsöt (narancshéj, dinnyehéj, cseresnye, szilva, barack, birssajt stb.) vegyítünk még bele és kis golyókat formálva belőle, csokoládédarába hengergetjük.

Szalagóriás tészta.

10 deka kemény libazsirt, 14 deka lisztet, 8 deka tört cukrot, 8 deka száraz, őrölt mandulát, 2 kemény tojás áttört sárgáját és kevés fehérbort könnyen összegyúrunk. A tésztát jó félóráig hideg helyen pihentetjük, majd tetszésszerűen vastagra kinyújtjuk és különböző alakú — kerek, csillag, félhold stb. — formákkal kiszaggatjuk. A tetejét tojássárgájával bekenjük, gorombán tört cukorral meghintjük és megsütjük.

Pisai torony.

18 deka lisztből, 15 deka vajból, 8 deka cukorból, 15 deka, héjastól megdarált mandulából, egy késhegynyi szódabikarbonából, csipet törött fahéjból tésztát gyúrunk. Készhátvastagságúra nyújtjuk ki és kiszaggatjuk háromféle — különböző nagyságú — pogácsaszaggatóval. Kikent, meghintett tepsiben megsütjük őket. Mikor készen vannak, 3—3 különböző nagyságút — toronyformában: fölfelé keskenyedve — málnalekvárral összeragasztjuk. Meghintjük cukorral és mindegyiknek a tetejére egy szem befőtt meggyet ragasztunk egy csepp ekvár segítségével.

Dinnyés pogácsa.

6 tojásfehérjéből kemény habot verünk, miközben lassanként belekeverünk 18 deka cukrot. Majd 18 deka darált, hámozott mandulát, 4 deka lisztet és csipet fahéjat vegyítünk bele. Idomítózacskóval kerek lapokat nyomunk ebből a keverékből egy vajjal kikent tepsire. Cukorban főtt dinnyehéjből apró pogácsaszaggatóval kis korongokat szaggatunk ki, ráteszünk egyet-egyet a tésztaalapokra, meghintjük cukorral és lassú tűznél megsütjük.

»Minél régibb, annál jobb.«

12 deka [rendes vaj, 12 deka olvasztott vaj és 12 deka porcukrot habosra keverünk. Hozzávegyítünk 3 tojássárgáját és 37 deka lisztet. Ezzel is erősen összekeverjük. Lisztezett gyúródeszkára helyezzük, kis golyókat formálunk belőle, amiket vajjal gyengén megkent tepsibe helyezünk. Mindegyiknek a közepébe kis mélyedést csinálunk ezt megtöltjük meggyvagy baracklekvárral. A golyócskákat ujjal laposra nyomjuk, cukros vízzel megkenjük és lassan megsütjük. Sokáig eláll.

Datolya köntösben.

A datolyákat hosszában felnyitjuk, a magot eltávolítjuk s helyére valamilyen finom (barack, eper vagy málna) lekvárt öntünk. A datolyákat aztán különböző színű cukormázba mártjuk és langyos sütőben megszáritjuk. Természetesen a különböző szín nem kötelező, éppen olyan jól megteszi, ha valamennyit egyszínű cukormázba vagy esetleg csokoládémázba mártjuk.

Mandula pongyolában.

3 tojásfehérjéből kemény habot verünk. Belevegyítünk 42 deka porcukrot és addig keverjük, míg egészen megsűrűsödik. Ez körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig tart. Ostyából pogácsaszaggatóval kerek korongokat szaggatunk, melyek mindegyikének közepére 1—1 meghámozott mandulaszemet helyezünk. A mandula tetejére pedig 1—1 kávéskanál kemény habot teszünk. Langyos sütőben megszáritjuk.

Linzer-tészta.

25 deka vaj, 25 deka cukor, 12½ deka porcukorral. Összevegyítjük 1 egész tojással és 3 keményre főtt tojás áttört sárgájával,

½ citrom reszelt héjával, csipet törött szegfűszeggel és fahéjjal, 7 deka darált mandulával és 25 deka liszttel. Jól kidolgozzuk és tetszésszerinti formában felhasználva, megsütjük.

Katonagomb.

15 deka lisztből, 4 deka porcukorból, 10 deka vajból, 2 tojássárgájával, csipet sóval és egészen kevés törött vaniliával tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kis golyókat alakítunk belőle. Vajjal kikent liszttel meghintett tepsire rakjuk, mindegyik középebe kis lyukat fúrunk ujjunkkal vagy főzőkanál nyelével. Sütőbe téve megsütjük. A kész tésztát még melegen meghintjük törött cukorral és minden egyes golyócska közepén lévő mélyedésbe barack, esetleg málna, vagy ribizlilekvárt teszünk.

Gesztenyegúla.

1 kiló, tejben főtt, kellőleg megcukrozott, átpasszírozott gesztenyét ízlés szerint fűszerezünk vaniliával, rummal, esetleg kevés narancslikőrrel. Ebből a keverékből egy réteget üvegtálra halmozunk, tetejére vékony csík eper-, málna- vagy meggylekvár következik, majd újra gesztenye. Most egy sor reszelt csokoládé jön, utána természetesen megint gesztenye. Egy sáv őrlött dió vagy mandula után végre vagdalt datolyával és birssajttal kevert gesztenye zárja be a felfelé gúlaszerűen keskenyedő sort. Az egészet bevonjuk cukrozott tejszínhabbal.

»Egyenlőség«-sütemény.

20 deka vajat habosra keverünk ugyanannyi cukorral és 4 tojássárgájával. Összevegyítjük a 4 tojás keményre vert habjával és ugyancsak 20 deka finom liszttel. Vajjal kikent tepsibe töltjük kisujj vastagon és a tetejét meghintjük gorombára vágott, hámozott mandulával kevert porcukorral. Mikor megsült, fölvagdaljuk tetszésszerinti szeletekre.

Indiáner. II.

4 (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) kanál porcukrot 5 tojássárgájával negyed óráig keverünk. Az 5 tojás fehérjéből nagyon kemény habot verünk és egész könnyedén (minél kevesebb keveréssel) az előbbi masszába vegyítjük. Vegyítés közben beleszórunk 5 (nem nagyon púpozott, nem is egészen csapott) kanál finom szitált lisztet, de olyan könnyedén, hogy a massa minél könnyebb maradjon és szét ne folyjon. Most lyukasvégű stanciliból 5—6 centiméter átmérőjű kerek fánkocskákat nyomunk ki egy tepsibe helyezett fehér papirosra. Mérsékelt tűznél megsütjük. Sütés közben a sütő ajtaját kissé nyitva hagyjuk (egészen kis rés legyen), hogy gőz ne képződjék, illetve ha képződik, eltávozhasson. A megsült fánkokat hűlni hagyjuk, késsel kikaparjuk a belsejüket, külsejüket pedig bevonjuk csokoládémázzal. Cukros tejszínhabbal megtöltjük őket s kettőt-kettőt összeillesztünk.

Fehér csillagok.

4 tojásfehérjének habjából, 30 deka őrölt mandulából, 30 deka porcukorból, 2 deka fahéjból, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héjából tésztát keverünk. Jól kidolgozzuk és cukros deszkán, cukrozott nyujtófával kisujjvastagságúra nyujtjuk ki. Csillagalakú szaggatóval kiszaggatjuk, vajjal kikent tepsiben, gyenge tűzön megsütjük. Tojásfehérjéből, cukorból, citromléből fehér mázat keverünk, bekenjük vele a kihűlt csillagokat és a langyos sütőben megszáritjuk.

Cukrozott (pörkölt) dió.

A dióbél súlyával egyenlő súlyú kockacukrot nagyon kevés vízzel sűrű szirupnak főzünk meg. Levéve a tűzről, belekeverjük a diógerezdeket s kevés narancslével, vagy reszelt narancshéjjal ízesítjük. Majd visszatesszük a tűzre s folytonos kevergetés közt addig forraljuk, míg a dió pattogni kezd. Akkor levesszük s tovább keverjük, míg megszárad. Most újra tűzre tesszük, de nagyon gyengére és folyton keverve, meg a lábast rázogatva, ismét feloldjuk a cukrot. Ha levettük, letakarjuk egy kendővel s 1—2 óráig állni hagyjuk.

e/ Torták. Csemegék.

Csokoládétorta. III.

12 $\frac{1}{2}$ deka darált mandulát összekeverünk 12 $\frac{1}{2}$ deka porcukorral, 7 tojássárgájával és háromnak a keményre vert habjával. Jó sokáig — legalább $\frac{1}{2}$ óráig keverjük, majd hozzávegyítünk 3 szelet reszelt csokoládét és kevés reszelt citromhéjat. Két részben sütjük meg és megtöltjük csokoládékrémel. Kívülről — ha tetszik — cukros tejszínhabbal vonjuk be, de jól megteszi a csokoládé-, vagy a fehér cukormáz is.

Mandulás csokoládétorta. II.

6 tojássárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral. Összevegyítjük 15 deka vajjal, 3 szelet reszelt csokoládéval, 15 deka héjas, darált mandulával, 2—3 deka finom morzsával és a 6 tojás keményre vert habjával. Kikent, meghintett formában sütjük meg. Tetejét vékonyan megkenjük baracklekvárral és bevonjuk tejszínhabbal.

Csokoládékrém. (Tortába.)

4 tojássárgájából, 15 deka cukorból gőzön sűrű krémet főzünk. 3 szelet reszelt csokoládét habosra kavarnak 10 deka vajjal és összekeverjük a félig kihűlt krémel.

Bourbon-torta.

7 tojássárgáját $\frac{1}{2}$ óráig keverünk 7 csapott kanál porcukorral, majd összevegyítjük 3 $\frac{1}{2}$ evőkanál liszttel, 1 szelet reszelt csokoládé-

val és a tojások keményre vert habjával. Vajjal kikent formában, lassú tűznél sütjük és mikor kihült, kettévágjuk. 25 deka darált dióbelet leforrázunk 1 deci tejjel, vagy tejszínnel. Mikor kihült, összevegyítjük 18 deka, 25 deka cukorral elhabart vajjal és kevés vaniliával. Ezzel a krémmel megtöltjük a tortát és a tetejét is ezzel kenjük be. Végül meghintjük apróra vagdalt dióval.

Csokoládés gesztenyetorta.

25 deka cukrot habosra keverünk 8 tojássárgájával és 2 szelet reszelt csokoládéval. Hozzáteszünk 12 deka főtt, átpasszírozott gesztenyét és $\frac{1}{2}$ óráig keverjük. Végül a 8 tojás kemény habbá vert fehérjét vegyítjük hozzá 5 deka finom liszttel. Két részben sütjük meg és megtöltjük a következő krémmel: 3 deci tejszínhabot összekeverünk 7 deka vaniliás cukorral és 7 deka főtt, átpasszírozott gesztenyével. A krémet a jégen jól megfagyasztjuk, mielőtt fölhasználnók. A torta tetejét csokoládémázzal vonjuk be és gesztenyealakokra formázott, csokoládéval bevont gesztenyepürével díszítjük. Ezeket így készítjük: a kész gesztenyepürét (meghámozott, cukros tejben megfőtt, átpasszírozott gesztenye) gesztenye nagyságú darabokra osztjuk és kézzel gesztenye (vagy szív) alakúra formázzuk őket. Kettétört hurkapálcikákra szúrjuk a gesztenyéket s egyenként belemártjuk őket az elkészített csokoládémázba. Ha a máz kellőleg lecsepegett, fehér papírra rakjuk őket egymástól megfelelő távolságban s langyos sütőben megszáritjuk. A fácskákat természetesen kihúzzuk s a nyílást elsimítjuk, még mielőtt megszáradtak volna a gesztenyék.

Művész torta.

50 deka lisztből, 36 deka vajból, 18 deka cukorból, kevés reszelt citromhéjból, 4 tojássárgájából, 15 deka reszelt mandulából, 1—2 kanál borból tészta gyúrunk. Erősen kidolgozzuk, kinyújtjuk, 4—5 tortalap nagyságú korongot vágunk ki belőle és egyenként megsütjük őket. Másnap összeállítjuk a tortát, úgy, hogy az egyes lapokat felváltva málnalekvárral és vaniliakrémmel kenjük meg. Az egész tortát bevonjuk fehér cukormázzal, idomító zacskóval a megmaradt mázból csillagalakokat nyomunk rá körben és cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Farsangi torta.

7 tojássárgáját habosra keverünk 20 deka cukorral. Belevegyítünk 1 evőkanál rumot, 15 deka megdarált, vegyes cukrozott gyümölcsöt, a 7 tojás keményre vert habját és 10 deka hámozott, őrölt mandulát. Kikent formában 2 lapot sütünk belőle. Másnap megtöltjük a következő töltelékkel: 4 tojássárgájából, 12 deka cukorból, 15 deka csokoládéból, 15 deka darált mandulából, 15 deka darált, vegyes cukrozott gyümölcsből gőzön krémet főzünk. Levéve, belevegyítünk 20 deka habosra kavart vajat, majd szitán átpasszírozzuk. A torta tetejét és oldalait is ezzel a krémmel vonjuk be. Végül pedig 3 deci cukros tejszínhabbal beborítjuk és idomítózacskó segítségével kis habrózsákkal díszítjük a tetejét.

Bolgár torta.

25 deka lisztből, $12\frac{1}{2}$ deka cukorból, $12\frac{1}{2}$ deka vajból, $7\frac{1}{2}$ deka őrlött mogyoróból, 2 tojássárgájából és kevés reszelt citromhéjból tésztát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk és 3 egyforma nagyságú, kerek lapot vágunk ki belőle. Ezeket spékeltűvel kissé megszurkáljuk és jól kikent lapos tepsin sárgára sütjük. 28 deka vajból és ugyanannyi lisztből pedig leveles vajas tésztát készítünk s ebből ugyancsak 3 lapot sütünk. Félnapig pihentetjük őket, aztán lapostálra helyezünk egy leveles tésztaalapot s megkenjük málnadesszettel, tetejére teszünk egy lapot a másikkal tésztából, amit csipkebogyó (hecselli) lekvárral kenünk meg s ezt így folytatjuk, az egyes lapokat meggy- és cseresznyedesszettel, sárgabarack és erdei szederdesszettel kenve meg. (A lekvárféléket természetesen ízlés és lehetőség szerint változtathatjuk.) A legfelső lapot erősen rányomjuk, a tortát — ha a lapok nem teljesen egymásra illők — éles, nagy késsel kerekre vágjuk és teljesen bevonjuk tojásfehérjéből és cukorból kevert mázzal. Cukrozott gyümölcsökkel díszítjük és langyos sütőben megszárazítjuk.

Tejszínhabos baracktorta.

Mély üvegtál fenekét kirakjuk mandula, vagy mogyorócsókokkal, amiket rummal kissé meglocsolunk. 1 kiló hámozott, kettészelt, kimagozott, pár órával előbb jó erősen lecukrozott kajszi- vagy őszibarackot szitára teszünk, hogy a fölösleges leve lecsurogjon. Ha ez megtörtént, rárakjuk a gyümölcsöt a csókokra. 6 tojássárgájából 15 deka cukorral, kevés vaniliával és $\frac{1}{2}$ liter tejjel gőz fölött sűrű krémet főzünk. Mikor kihűlt, belevegyítjük a tojások habbá vert fehérjét, az egészet rákenjük a barack tetejére, fölibe halmozunk $2\frac{1}{2}$ deci, kemény habbá vert cukros tejszínt. Végül meghintjük 5 deka, hámozott, hosszukásra vagdalt mandulával. Használatig hideg helyen tartjuk.

Ribizlitorta.

20 deka cukorból nagyon kevés vízzel szirupot főzünk, belevegyítünk 20 deka hámozott, őrlött mandulát, fél citrom levét, majd mikor kissé kihűlt, 3—4 tojás kemény habbá vert fehérjét. Ezzel a péppel kibélelünk egy alacsonyszélű kerek tűzálló edényt és megtöltjük 1 kiló ribizliből és ízlés szerinti cukorból főzött, kihűtött kompóttal. (Esetleg csak megtisztított, megmosott, pár órára lecukrozott friss ribizlivel.) 5—10 percre sütőbe tesszük, majd a tálalásig jó hideg helyre állítjuk.

Alvé torta. II.

4 tojásfehérjéből kemény habot verünk, miközben hozzávegyítünk 8 deka mézet és 20 deka vaniliás cukrot. Gőz fölött addig keverjük, míg jól megszűrűsödik. Most gyorsan belekeverünk 25 deka, nagy darabokra tördelt dióbelet és megtöltünk vele két nagy, kerek vagy négyszögletes ostyalapot. Használat előtt 2—3 napig száraz, hűvös helyen tartjuk.

Piskótatorta.

6 tojássárgáját habosra keverünk 14 deka cukorral. Hozzáadjuk a 6 tojás keményre vert habját, lassan, folyton keverve, 8 deka lisztet

és egy kevés reszelt citromhéjat. Vajjal kikent, liszttel meghintett tortaformában, nagyon mérsékelt tűzön, 2 részben világossárgára sütjük. Mikor kihült, megtöltjük tetszésszerű lekvárral, vagy krémmel, a külsejét pedig csokoládémázzal, vagy cukrozott tejszínhabbal vonjuk be.

Tűzön felvert piskótatorta.

14 deka cukrot 8 tojássárgájával gyenge tűzön, habverővel addig verünk, míg jó habos lesz. Levéve a tűzről, tovább verjük, míg kihül és lassan belekeverünk 12 deka lisztet. Kikent, liszttel meghintett tortaformában megsütjük. Kettévágjuk, vékonyan megkenjük eper vagy málnalekvárral és bevonjuk csokoládémázzal.

Mogyorótorta.

25 deka pörkölt, ledörgölt, megdarált mogyorót 1 óra hosszat keverünk 25 deka cukorral, 8 — egyenkint beleütött — egész tojással és 1 citrom reszelt héjával. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában körülbelül 45—55 percig sütjük, mérsékelt tűznél. Sütés közben nem szabad nyitogatni a sütő ajtaját. Kihülés után kettévágjuk, tetszésszerű ízzel megtöltjük. Fehér cukormázzal vonjuk be és egész mogyorókkal, meg cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

Mogyorókrém. (Tortába.)

13 deka darált mogyorót leforrázunk $1\frac{1}{2}$ deci tejjel. 13 deka vajat elkeverünk 13 deka vaniliás cukorral és mikor a mogyoró kihült, összevegyítjük és addig keverjük, míg az egész massa szép fehér lesz. A mogyoró héját darálás előtt — miután a sütőben megmelegítettük — tiszta ruha segítségével jól ledörzsöljük.

Honthy-torta.

25 deka pirított mogyoró héját kendővel jól ledörögöljük. Megdaráljuk és hozzávegyítjük 8 tojás habbá vert fehérjéhez, 25 deka törött cukorral együtt. 2 lapban sütjük meg, s mikor kihült, megtöltjük a következő krémmel: 8 tojássárgájából 8 evőkanál cukorral és 3 szelet reszelt csokoládéval, gőz fölött krémet főzünk. Mikor kihült, belekeverünk 20 deka simára habart vajat. A tortát kívülről is ezzel a krémmel vonjuk be s égetett cukorba mártott mogyorókkal díszítjük.

Naranestorta. III.

40 deka lisztből, 25 deka vajból, 4 deka cukorból, csipet sóból és 3 tojássárgájából omlós tésztát készítünk. Késhátvastagra nyújtjuk ki és a tortatálnak megfelelő kerek lapot vágunk ki belőle. Vajjal kikent tepsire helyezzük, szélét köröskörül megkenjük tojásfehérjével és a megmaradt tésztából ujjnyi vastag karikát alakítva, bekerítjük vele a tortát. Tojássárgájával megkenjük és mérsékelt tűznél szép aransárgára sütjük. 8 tojássárgáját elkeverünk 15 deka cukorral, 1 narancs reszelt héjával, kettőnek és 1 citromnak a levével és 2 deci jó, fehérborral. Tűzön vagy gőz fölött sűrű krémmé főzzük és még melegen belekeverjük 4 tojás habbá vert fehérjét. Ráöntjük a tortára,

meghintjük porcukorral és még 5 percre visszatesszük a sütőbe. Mikor kihült, cukorba mártott narancsgerezdekkel díszítjük.

Kongótorta. I.

6 tojássárgájából, 12 deka törött cukorból, a 6 tojás keményre vert habjából és 12 deka lisztből piskótátészta keverünk és 5—7 egyforma nagyságú tortalapot sütünk belőle. Mikor kihültek, először bevonjuk őket olvasztott cukorral, amit úgy készítünk, hogy 25 deka finom porcukrot minden víz hozzáadása nélkül, addig kevergetünk a tűzön, míg fölolvad és világosbarna színű lesz; azután pedig megkenjük őket a következő krémmel: 20 deka törött cukrot, 6 tojássárgáját kevés vaniliát, 6 szelet reszelt csokoládét forró vízzel telt edény fölött addig kevergetünk, míg kellőleg megsűrűsödik. Langyosra lehűtve, belevegyítünk húsz deka, símára kavart vaját. A töltelékkel megkenjük a torta oldalát és tetejét is. Hosszúkára vágott, hámozott, pirított mandulával díszítjük. Az olvasztott cukor készítésénél nagyon kell vigyázni, hogy kezünkre ne freccsenjen, mert erős égési sebeket okoz.

Kongótorta. II.

9 tojás nagyon kemény habbá vert fehérjébe belekeverünk 25 deka porcukrot, 5 deka lisztet és ugyanennyi darált diót. Vajjal kikent, liszttel meghintett formában megsütjük. Mikor kihült, három felé vágjuk és a következő töltelékkel töltjük meg: 9 tojássárgájából, 7 evőkanál porcukorral és 2 tejmerő kanál feketekávéval gőz fölött sűrű krémet főzünk, levéve belekeverünk 25—30 deka vaját. A torta tetejét és oldalát is ezzel a krémmel kenjük be, a tetejét pedig még meg is hintjük csokoládédarával.

Kongótorta. III.

3 tojássárgáját habosra keverünk 12 deka vajjal, 12 deka cukorral és kevés vaniliával. Hozzávegyítjük a 3 tojás kemény habbá vert fehérjét, 12 deka lisztet, 8 deka őrölt mandulát és egy késhegynyi sütőport. Kikent, meghintett tortaformában világossárgára sütjük és háromfelé vágjuk. (Dupla masszából 6 lapot vághatunk.) A tészta készítéséhez használt tojások súlyával egyenlő súlyú cukorból, a tojások számának megfelelő számú tojásfehérjének habjából, ugyanennyi kávéskanál erős feketekávéból és szintén ugyanennyi kávéskanál csokoládéporból készült keveréket gőz fölött sűrűre főzünk, mikor langyosra hűlt, összevegyítjük 10 deka vajjal és 2 deci tejszínhabbal. Megtöltjük vele a lapokat, a torta tetejét is ezzel vonjuk be és végül sűrűn behintjük hosszúkára vagdalt mandulával.

Kongótorta. IV.

8 tojássárgáját 17 deka cukorral 15 percig keverünk habverővel. Hozzávegyítünk 1 tábla reszelt csokoládét, 17 deka hámozatlan, darált mandulát, a 8 tojás habját és két csapott evőkanál szitált morzsát. Vajjal kikent és liszttel meghintett formában, forró sütőben, lassan megsütjük. Mikor kihült, 4 lapra vágjuk és a következő krémmel töltjük meg: 8 evőkanál erős feketekávé 3 evőkanál vaniliás cukorral és 1 tábla reszelt csokoládéval olyan sűrűre főzünk, hogy

nehéz cseppekben essék le a kanálról. 14 deka vaját erősen elkeverünk 14 deka cukorral és 1 tojássárgájával, majd összevegyítjük a kihűlt csokoládés sziruppal. Evvel a krémmel megtöltjük a lapokat, a torta tetejét és oldalát is megkenjük vele. Végül pörkölt, összevagdalt moggyórral hintjük meg a tortát.

Kókuszdíótorta.

Szép, nagy kókuszdíó fehér belsejét megreszeljük és $\frac{1}{4}$ liter tejjel sűrű pépet főzünk belőle. 15 deka vaját habossá keverünk $12\frac{1}{2}$ deka cukorral, hozzávegyítünk 6 tojássárgáját, 10 deka reszelt, átszítált piskótát, csipet sót és végül a kókuszpépet. Omlós vagy leveles vajás tésztával kibélelt formában 1 óra hosszat sütjük a sütőben.

Dinnyealakú torta.

Hat tojás keményre vert habjába könnyen belekeverjük a 6 tojás sárgáját, 15 deka cukrot és 12 deka lisztet. Dinnyealakú, két részből álló, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ literes bádogformát (minden nagyobb háztartási üzletben kapható) kikenünk vajjal és behintünk liszttel, beletöltjük az előbbi masszát és erősen megsütjük. Kivéve a sütőből, óvatosan kiborítjuk. Mikor kihűlt, éles kanállal vagy késsel kivájjuk mind a két rész belsejét, úgyhogy csak kb. 3 centiméter vastag kéreg maradjon. Most aztán a két részt megtöltjük a következő krémmel: 20 deka vaját habosra keverünk 2 tojássárgájával és 10 deka cukorral, miközben lassanként 1 deci málnaszörpöt is belevegyítünk. A két megtöltött részt egymásra illesztjük. Melegebb időben 1—2 órára jégre tesszük. A külsejét bekenjük baracklekvárral és erre köröskörül sűrű cukorban eltett sárgadinnyeszeleteket tapasztunk. Végül az egészet leöntjük sárga- vagy zöldesszínű cukormázzal. Langyos sütőben megszáritjuk és fálra tesszük. Csúcsára helyezett zöldleveles ágacska jelképezi a dinnye szárát.

Datolyatorta III.

15 deka cukrot félóráig keverünk hat tojássárgájával. Összevegyítjük 15 deka, hámozott, őrölt mandulával, 15 deka hosszúkásra vágott datolyával és a tojások habbá vert fehérjével. Kikent, meghintett formában, két lapban sütjük meg. Ha kihűlt, megtöltjük őrölt mandulából, reszelt csokoládéból és kevés tejből kevert töltelékkel. Fehér cukormázzal vonjuk be a tortát s a még puha mázba fél datolyákat rakunk koszorúalakban körül a tortán.

Cseresnyés torta.

20 deka lisztből 14 deka vajjal, 7 deka porcukorral, kis citromlével, kevés reszelt héjával, csipet sóval és csipet szódabikarbonával omlós tésztát gyúrunk. Belenyomkodjuk a kikent, meghintett tortaformába úgy, hogy kis karimája is legyen. Meghintjük jó bőven kima-gozott cseresnyével, aminek a levét előzőleg természetesen alaposan lecsurgattuk. Sütőbe téve megsütjük s forrón cukrozzuk meg.

Almatorta.

6 egész tojást 25 deka cukorral alaposan habosra verünk. Összevegyítjük ugyanannyi liszttel, fél citrom reszelt héjával és

végül 12 deka olvasztott vajjal. Kikent tortaformába töltjük és a tetejét megrakjuk 75 deka meghámozott, meggyalult almával, amit előzőleg jól becukroztunk és 1—2 kanál rummal meglocsoltunk. Sütőbe téve, közepes tűznél sütjük meg.

Unió torta.

40 deka lisztből, $27\frac{1}{2}$ deka vajból, 3 evőkanál tejfölből, 1—2 kanál rumból és 4 tojás sárgájából tésztát gyúrunk. Vékonyra nyújtjuk és 3, tortalapnagyságú korongot vágunk belőle. Vajjal kikent tepsin megsütjük őket s ha kihűltek, az egyiket megkenjük eperlekvárral, a másikat vaniliakrémmel, a harmadikat pedig citrommázzal vonjuk be. Ugyancsak citrommázzal vonjuk be a torta oldalát is, tetejét pedig cukorban eltett eperszemekkel díszítjük.

Fényes csokoládémáz II.

20 deka reszelt csokoládét 15 deka porcukorral és 2 deci vízzel addig főzünk, folytonos kevergetés közben, míg a tányérra öntött csepp nem folyik szét, hanem mindjárt megalszik. Ekkor elkeverünk benne egy mogyorónyi kakaóvaját. A mázat ráöntjük a torta tetejére, vagy megmártjuk benne a süteményt. Vizes késsel egyenletesre simítjuk. Még feketekávéval is bekenhetjük, hogy fényesebb legyen. Jó langyos sütőben *kissé nyitott* ajtó mellett pár percig szárítjuk.

Hideg eperfelfújt.

6 deka vajból, 2 evőkanál lisztből és $\frac{1}{2}$ liter tejből meglehetősen sűrű besamel-mártást készítünk. Belevegýtünk 6 tojássárgáját, 3—4 kis lap, 1 deci tejben feloldott zselatint, 5 evőkanál porcukrot, $\frac{1}{2}$ kiló áttört friss epret, vagy ennek megfelelő eperlekvárt, $\frac{1}{2}$ deci birkocsonyát és a tojások habbá vert fehérjét. (Ha konzerv eperből csináljuk, megfelelően kevesebb cukrot kell vennünk.) Hideg vízzel kiöblített puddingformában pár órára jégre tesszük.

Friss gesztenyekompót. (Vadhoz, szárnyashoz is jó.)

18—20 szem meghámozott, sült gesztenyét 6—7 percig főzünk 2 deci vízből és 20 deka cukorból főzött szirupban. Levéve a tűzről, leöntjük $\frac{1}{2}$ citrom levével és pár kanál édes vörös borral, végül pedig meghintjük kevés porcukorral. Pár órára hideg helyre tesszük.

Friss zöld fügekompót.

10 darab, még nem teljesen érett, szép, nagy füget beleteszünk 4 deci vízből és 10 deka cukorból készült, erősen forrásban lévő szirupba. 6—7 percig főzzük, belecsavarjuk 1 citrom levét és egy kupica cseresznyelikört, vagy pálinkát, esetleg konyakot. 2—3 órára hidegre tesszük.

Friss kompót préselt fügeből.

10 deka cukorból és körülbelül $\frac{3}{4}$ liter vízből készült szirupban $1\frac{1}{2}$ óra hosszáig párolunk, nagyon lassú tűzön 30 deka préselt füget,

fél citrom reszelt héjának társaságában. Mikor egészen megpuhult, hozzáöntünk 2 deci fehérbort és fél citrom levét. 10—12 szem, hámozott, kettévágott mandulát teszünk a lébe s pár óráig hideg helyen tartjuk.

Friss birsbefőtt.

$\frac{3}{4}$ kiló feldarabolt birset $\frac{1}{4}$ liter hideg vízzel, 15 deka cukorral, pár csepp citromlével és kevés citromhéjjal félig megfőzünk, majd hozzáadunk újabb 15 deka cukrot és ezzel most már a kellő mértékig megpuhítjuk. A gyümölcsöt tálra rakjuk, a szirupot ráöntjük. Ha nem elég édes, utólag is megcukrozhatjuk.

Friss mandulás meggykompót.

1 kiló, megmosott, kimagozott meggyet a magok helyett megtöltünk hámozott, fél mandulákkal. A tálba rakott gyümölcsöt megöntözzük 1 kupica narancslikőrrel és leöntjük 4 deci vízből és 80 deka cukorból főzött sziruppal, amibe 1 citrom levét is belecsavartuk. Pár órára jégre tesszük.

Töltött füge.

Félkiló préselt fügét megmosunk, egyenként széjjelvágjuk őket és megtöltjük hámozott, gorombára vágott, kis tejben megfőzött mandulával. $1\frac{1}{2}$ deci citromosvízben és 1 narancs levében föloldunk 8 deka cukrot és a megtöltött fügeket megpároljuk benne. Akár melegen, akár hidegen fogyasztható.

Töltött datolya.

12 deka reszelt csokoládét fölolvasztunk 4 kanál tejben és 4 deka porcukorral, valamint 6 deka vajjal gyenge tűzön, folytonos kevergetés közben sűrűre főzzük. Főzés közben pár csepp rumot is öntünk bele. Mikor langyosra hűlt, hosszúkás alakokat formálunk belőle és beletesszük a magjuktól megtisztított datolyákba. A datolyákat aztán fehér, vagy rózsaszínű cukormácba mártjuk és langyos sütőben megszáritjuk.

Csokoládéescemege.

28 deka cukorból 5 evőkanál vízzel sűrű szirupot főzünk. Összevegyítjük 28 deka reszelt csokoládéval, 14 deka, hámozott, őrlött és 14 deka ugyancsak hámozott, hosszúkásra metélt mandulával, 5 deka kockára vagdalt citronáttal. Vajjal kikent, négyszögletes formába öntjük s másnap — a formát forró vízbe mártva — kiborítjuk. Kocka- vagy rúdalakúra vágjuk és ha tetszik, erüstpapírba göngyölgetjük.

Gesztenyés, lekváros tejszínhab.

4 deci, kemény habbá vert tejszínbe belekeverünk 2 kanál rack- vagy eperlekvárt, 1 evőkanál narancslikört, $\frac{3}{4}$ kiló, főtt, hámozott és Quodlibeten vagy húsdarálón átdarált gesztenyét, valamint 10—15 deka apróra vágott, cukrozott gyümölcsöt és ízlés szerinti törött cukrot. Üvegtálra halmozzuk és tálalásig hidegre, lehetőleg jégre tesszük.

f) Krém. Fagylalt. Parfé.

Somogyi almakrém.

1 kiló almát minimális vízzel puhára főzünk. Melegen átpasszírozzuk és összekeverjük 30 deka cukorral. 5 tojás fehérjéből kemény habot verünk, összevegyítjük az almapürével és együtt tovább verjük, míg a kellő sűrűséget és keménységet eléri. Üvegtálban magasan félhalmozzuk, megtűzdejük hámozott, hosszúkásra vágalt mandulával (körülbelül 5—6 deka kell hozzá) és cukrozott tejszínhabbal tálaljuk.

Töltött narancs.

25 deka, narancshéjon ledörgölt cukorból 3 narancs levével és 5 tojássárgájával gőzön sűrű krémet főzünk. Levéve a tűzről tovább verjük, míg kihűl. Ekkor belekeverünk 1 deka feloldott zselatint és végül a tojások keményre vert habját. Most beletöltjük keresztben kettévágott narancsok kiszáritott héjába és mindegyikbe beleteszünk egy egész mandulát. Jégsekrénybe állítjuk őket és tálaláskor tejszínhabbal borítjuk be a tetejüket.

Kassai almakrém.

1 ½ kiló, meghámozott, darabokra vágalt almát péppé főzünk kevés vízzel, fél citrom reszelt héjával és 30 deka cukorral. Áttörjük szitán és mikor kihűlt, összekeverjük 3 deci, kemény habbá vert, cukrozott tejszínnel. Üvegtálba téve, kimagozott datolyával és cukrozott narancshéjjal díszítve, jégre tesszük.

Narancsos almakrém.

Egy narancs levét és 5—6 megdarált almát belekeverünk ½ liter cukrozott tejszínhabba. Poharakban vagy kivájt ½ narancshéjakban tálaljuk.

Boszorkánykrém.

1 kiló gesztenyéből a rendes módon pürét főzünk. 1 kiló sült almát áttörünk és mikor kihűlt, belevegytünk 1 tojásfehérjét és ½ óra hosszáig verjük habverővel. Végül 5 kanál porcukrot keverünk hozzá. (Ha ez nem elég, úgy természetesen ízlés szerint pótoljuk.) Üvegtálra rakjuk, rétegesen: 1 sor gesztenye, 1 sor almahab és így tovább. Az egészet bevonjuk cukrozott tejszínhabbal és cukrászpiskótával körítve tálaljuk.

Rumos almakrém.

40 deka sült, átpasszírozott almát addig keverünk 6 tojássárgájával és 40 deka törött cukorral, míg jól megsűrűsödik. Akkor belekeverünk 6 evőkanál rumot (esetleg valami finom narancslikört) és a tojások habbá vert fehérjét. Üvegtálra halmozva, használatig hideg helyre állítjuk.

Különleges almapüré.

Nyolc-tíz nagyobbfajta, borizú almát meghámozunk, fõlszeletelünk, magházától megtisztítunk, 3 deci vízben puhára fõzünk és végül szitán átpasszírozunk. Hozzávegyítünk 20 deka cukrot, fél citromot lereszelt héjával együtt és tûzre téve, sűrû lekvárt fõzünk belõle. Mikor készen van, üvegtálra halmozzuk és pár órára *hideg helyre* (esetleg jégre) tesszük. Tálaláskor mélyedést ásunk a közepébe, amit különbözõ befõtt gyümölcsökkel töltünk meg, levüket elõzõleg természetesen jól lecsurgatva. A gyümölcsöket befõdjük almapürével, hogy rejtett kincs módjára csak késõbb kerüljenek napfényre. Az egész almapüréhalmot sűrûn teleszórjuk apróra vagdalt, leforrázott, meghámozott mandulával.

Krémes töltött alma.

Fél liter tejszínbõl (a pasztõrizált tej is megteszi), 6 tojássárgájából, 1 kávéskanál lisztbõl és 10 deka cukorból, gõz fölött a rendes módon krémet fõzünk. Meghámozunk 12 almát, magházukat kivájjuk, külsejüket bekenjük citromlével és kevés vízben puhára pároljuk õket, gondosan ügyelve, hogy szét ne fõjjenek. Szitára téve, teljesen lecsurgatjuk róluk a levet, a magház he yén lévõ lyukat megtöltjük ribizli- vagy baracklekvárral, tála rakjuk, leöntjük az elkészített krémmel és használatig jégre tesszük.

Bécsi eperkrém.

3 deci, erõsen szétnyomkodott, $1\frac{1}{2}$ kanál citromlével elkevert epert összevegyítünk 15 deka törött cukorral s 6 gramm, kevés vízben fõldolt vörös zselatinnal és addig keverjük — jó erõsen — míg sűrûsõdni kezd. Akkor összekeverjük 4 deci, kemény habbá vert, gyengén cukrozott tejszínnel és beleöntjük egy hideg vízzel kiõblített, szép nagyszemû eprekkel kirakott parféformába. Hidegre — ha lehet jégre — állítjuk és kiborítás után eperszemekkel és esetleg 1—2 deci tejszínhabbal díszítjük.

Eperkrém.

Fél kiló frissen szedett epert átpasszírozunk, hozzáteszünk 18 deka törött cukrot és 1 citrom levét. 1 deka zselatint fõldolunk nagyon kevés vízben, hozzávegyítjük 1 deci hideg tejhez, ezt pedig az eperpüréhez. Fél liter kemény habbá vert tejszínnel keverjük össze a egészet és talpas poharakba adagolva pár órára jégre tesszük. A poharak tetejére is tehetünk tejszínhabot és 1—1 szem szép epert.

Fõldiszederkrém.

1 kiló, megmosott, megszárított földiszedret összekeverünk 40—45 deka porcukorral és $\frac{3}{4}$ liter kemény habbá vert tejszínnel. Talpas poharakban pár órára jégre állítjuk. Tálaláskor minden pohár tetejére 3—4 szem, kiválogatott szép, nagy szedret teszünk.

Kajszibarack eperpéppel.

A meghámozott, kettészelt kimagozott gyümölcsöt forró szirupba vetjük. Rögtön levesszük a lábast a tűzről, a barackot a sziruppal együtt tálba töltjük, leöntjük a barack eredeti súlyával egyenlő súlyú eperpéppel. (Átpasszírozott, nyers eper, ízlés szerint megcukrozva.) Citromlével, likőrrel ízesítjük és tálalás előtt 1—2 órára hidegre tesszük. Eper helyett éppen így csinálhatjuk ribizli vagy málnapéppel is és természetesen a kajszibarackot is egyszerűen pótolja az ősz.

Habos barackkrém.

Félkiló, nyersen átpasszírozott, sárga- vagy őszibarackot $\frac{1}{2}$ citrom levével, 10—15 deka cukorral és 4—5 tojásfehérjével addig verünk, míg jó, kemény hab lesz belőle. (Ez bizony eltart körülbelül egy óráig.) Poharakba töltjük és pár órára jégre állítjuk.

Ribizlikrém.

1 kiló érett ribizlit puhára főzünk annyi vízben, amennyi éppen ellepi, 25 deka cukorral. Átpasszírozzuk, újra megmelegítjük, és belekeverünk 5 deka vajat; 3 tojássárgáját és habbávert fehérjét is belevegyítjük, ízlés szerinti reszelt vaníliával együtt. Mindezt a tűz fölött csináljuk folytonos kevergetés közben, vigyázva, hogy föl ne forrjon. Ha elég sűrű, levesszük a tűzről, tovább keverve, míg langyosra hül. $\frac{1}{2}$ kupica meggylikőrrel ízesítjük. Poharakba töltve, hideg helyre állítjuk. Tálaláskor cukros tejszínhabbal díszítjük.

Ilonka-krém. (A Malakovkrém módosított formája.)

4 tojássárgájából 15 deka cukorral, 15 deka vajjal és 8 deka, hámozott, őrölt mandulával hidegen krémet keverünk. 14—16 darab cukrász piskótát erős, édes feketekávéba mártunk. Üvegtálba rakunk egy sor piskótát, tetejére jön egy réteg a krémből, majd újra piskóta (máglya szerűen) és így tovább, míg tart a hozzávalókból. Az egészet tejszínhabbal vonjuk be.

Ribizlikoesonya. (Rögtöni használatra.)

2 kiló vörös ribizlit megmosunk, megtisztítunk, majd 1 óráig főzzük saját levében. Áttörjük, belevegyítünk 30 deka kockacukrot és addig főzzük, míg jól megsűrűsödik. Mikor készen van, formába vagy poharakba töltjük, hidegre tesszük, tejszínhabbal a tetején tálaljuk.

Oberonkrém.

Háromnegyed liter, kemény habbá vert habtejszint összevegyítünk 20 deka porcukorral, fél citrom reszelt héjával, 15 deka, tetszés szerinti meghámozott, apróra vagdalt (amelyiknek tudniillik szüksége van ezekre a műveletekre) gyümölcssel, pár lap főloldott, vörös zselatinnal, végül pedig egy fél kupica maraszkínóval vagy más finom likőrrel. Addig verjük a habverővel, míg sűrűsödni kezd, majd poharakba töltjük és tálalásig jégre, vagy hidegre tesszük.

Meggykrém.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kiló kimagozott édeses fekete meggyet megfőzünk kevés vízzel és kellő cukorral, vigyázva, hogy a szemek szét ne főjjenek. Mikor kihűlt, belekeverünk féldeci narancs- vagy meggylikórt. Talpas borospoharak aljára 1—1 mézeskalácsdarabot teszünk és $\frac{3}{4}$ részig megtöltjük őket a megfőtt meggyel. A hiányzó részt keményre vert cukros tejszínhabbal töltjük ki és legfőképpen hosszúkásra vagdalt mandulával díszítjük. Természetesen pár órára hidegre tesszük.

Málnakrém.

30 deka málnát összevegyítünk 30 deka cukorral, ráütjük 2 tojásfehérjét és addig verjük az egészet, a habverővel míg teljesen egy tömeggé válik. Jégre tesszük s jó hidegen tálaljuk.

Kakaókrém dunántúli módon.

$\frac{3}{4}$ liter tejet főforralunk kevés vaníliával és 12 deka cukorral. 10 deka kakaót összevegyítünk 6 deka liszttel, kevés tejjel símára keverjük. Leöntjük a felforralt tejjel és a tűzön krémsűrűségűre keverjük. Langyosan töltjük poharakba és pár órára jégre vagy hideg helyre tesszük. Tálaláskor minden pohár tetejére egy kanál cukrozott tejszínhabot teszünk.

Mandarinkrém.

3 mandarint vékonyan lehámozzuk és a héjat beletesszük 1 liter habtejszínbe. Kb. 15 percig letakarva állni hagyjuk. Ekkor leszűrjük s a tejszínből kemény habot verünk. 15 deka (ízlés szerint lehet többel is) porcukorral izesítjük és tálra halmozva, lecukrozott, kevés rummal meglocsolt mandarinszeletekkel körítjük.

Kávékrém.

6 tojássárgáját, 2 deci frissen főzött, nagyon erős feketekávé és 20 deka porcukrot a tűzön, folytonos keverés közben sűrűre főzünk. Főforrnia nem szabad. Mikor kihűlt, összevegyítjük a tojások keményhabbá vert fehérjével és 2 deci ugyancsak keményre vert tejszínhabbal. Hidegre tesszük és poharakban tálaljuk. Tetejére is tejszínhab dukál.

Tutti-frutti.

Mély üvegtál alját kirakjuk a legkülönbözőbb gyümölcsökkel, természetük szerint meghámozva, összevágva vagy kimagozva őket és tetejükre egy réteg apró mandulás csókot teszünk. Ezeket előbb valami finom édes borba vagy likőrbe mártjuk. 15 deka cukrot és egy fél rúd vaniliát megfőzünk $\frac{1}{2}$ liter tejben, mikor jól forr, óvatosan ráöntjük 4elhabart tojássárgájára. Visszatéve a tűzre, folytonos kevergetés közt pont forrásig hevítjük, akkor belekeverünk 4—5 kis lap, kevés langyos vízben föloldott zselatint és azon melegen ráöntjük a tálba rakott gyümölcsre, elsimítjuk rajta és először hideg helyre, majd pár órára jégre tesszük. A tálba rakott gyümölcsöt, mielőtt rárakjuk a puszterliket, ízlés szerint meg is cukrozhatjuk.

Gesztenyekrém pohárban.

7 deci nagyon keményre vert tejszínhabba belekeverünk 3 kanál porcukrot, $\frac{1}{4}$ kiló gesztenyéből és 8 deka cukorból főtt gesztenyepürét, kis kockára vágott, különböző cukros gyümölcsöket, 3 kanál maraszkínót (vagy más likőrt) és 3—4 kis tábla, kevés vízben föloldott zselatint. Poharakba adagoljuk és 4—5 órára jégre állítjuk. Tálaláskor cukros tejszínhabot teszünk a tetejére.

Nyári gyümöleskrém.

1 liter tejet simára keverünk és sűrűre főzünk 8 deka liszttel. Lassanként hozzáöntjük $\frac{1}{2}$ liter, bárminő idényszerű gyümölcs levét, 1 deka zselatint és 30—40 deka (a gyümöcslé édessége szerint) törött cukrot vegyítünk még hozzá és vízzel kiöblített formában pár órára jégre állítjuk. Kiborítva tejszínhabbal, vagy tejsodóval tálaljuk

Naraneskrém.

6 tojás sárgájából és $7\frac{1}{2}$ deci tejből, melybe egy csipet vaniliát, ugyanennyi sót és 3 evőkanál porcukrot is tettünk, gőz fölött krémet főzünk. A tojások fehérjéből nagyon kemény habot verünk, közben beleöntve 1 kávéskanál citromlevet. 20 deka cukorból 1 deci vízzel sűrű szirupot főzünk. Forrón beleöntjük a fölvert habba, eközben is folyton erősen verve. Tepsibe téve a sütőben megszáritjuk ezt a masszát. 2—3 meghámozott, fölszeletelt narancsot üvegtálba teszünk, leöntjük a krémmel és tetejére helyezük a megsült kemény habmasszát. Pár órára hidegre tesszük.

Boros madártej.

8 tojás fehérjéből habot verünk és belekeverünk 7 deka cukrot és 1 citrom reszelt héját. 1 liter jó, megcukrozott fehérbort fölforralunk s belefőzzük a habból kávéskanállal kiszagatatott galuskákat. Kiszedve szitára, majd mély tábla rakjuk őket. A borból és 8 tojássárgájából sűrű sodót főzünk s mikor kihült, ráöntjük a tábla rakott habgaluskákra. Meghintjük porcukorral.

Gyümöles aludttejjel.

$\frac{1}{2}$ kiló, idényszerinti gyümölcsöt belekeverünk 1 liter aludt tejbe. A gyümölcsöt természete szerint kimagozzuk, meghámozzuk, esetleg földaraboljuk. Jégre tesszük.

Hideg narancspudding.

$2\frac{1}{2}$ liter vízben $\frac{1}{4}$ óra hosszáig főzünk 15 deka, egész vékonyan lehámozott narancshéjat, majd szitán átszűrjük. 10 deka burgonyalisztet simára kavarnak kevés vízzel és 25 deka törött cukorral, csipet törött fahéjjal és $1\frac{1}{2}$ deci vörösborral együtt hozzávegyítjük az átszűrt narancshéjlehez. Felforraljuk és pár percig főzzük. Hideg vízzel kiöblített formába töltjük, hideg helyre tesszük. Tálra borítva, cukrozott tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Rizsbomba.

45 deka rizst 2 óra hosszágig főzünk (természetesen egész lassan) 1½ liter tejben. Egypárszor óvatosan megkeverjük. Mikor majdnem teljesen elfőtt a leve, belevegyítünk 4 púpozott evőkanál cukrot és 12½ deka, hámozott, őrölt mandulát. Egypár percig még együtt főzük. A bomba- vagy dinnyealakú formát megtöltjük vízzel, egy darabig állni hagyjuk. A vizet kiöntve, megtöltjük a nedves formát az időközben langyosra hűlt rizzsel és 4—5 órára hideg helyre állítjuk. Tálra borítjuk, meghintjük reszelt csokoládéval és narancssodóval tálaljuk. Ugyanigy készíthetünk darabombát is.

Fagylalt — gép nélkül.

Gép nélkül is lehet fagylaltot csinálni, de természetesen nem olyan könnyűszerrel. A recept szerint elkészített anyagot lezárható bádogtartályba öntjük, dézsába állítjuk s szorosan körülömködjük apróra tört jéggel. A jeget igen erősen sózzuk, hogy hirtelen nagy hideget produkáljunk s ismételt sózás közben addig mozgatjuk a jég között a tratályt, míg a benne levő folyadék megfagy. Mindenesetre tovább tart, több fizikai munkát és több jeget igényel, mintha géppel rendelkezünk.

Mandulafagylalt barackdsemmel.

25 deka porcukrot símára kavarunk 6 tojássárgájával, hozzávegyítünk 25 deka hámozott, darált mandulát és leöntve 7½ deci forró tejjel, addig kevergetjük a tűzön, míg körülbelül sodósűrűségű lesz. Szítán átpasszírozzuk, mikor egészen kihűlt, belevegyítjük 3 tojás kemény habbá vert fehérjét és a fagylaltgépbe öntve, megfagyasztjuk. Tálaláskor a fagylaltos pohárba két réteg fagylalt közé egy evőkanálnyi sárgabarackdsemet teszünk, legfelülre megint dsem és cukrozott tejszínhab dukál.

Kajszibarackfagylalt.

8 deci vízből, 30 deka cukorral szirupot főzünk. 12 deka hámozatlan, őrölt mandulát is belefőzünk a szirupba, amit a tűzről levéve rögtön átpasszírozunk. Mikor ez a szirup teljesen kihűlt, összevegyítjük 1 kiló megmosott, megszáritott, magjától megtisztított, áttört kajszibarackkal és 3 tojás kemény habbá vert fehérjével. A fagylaltgépbe öntve, a szokásos módon megfagyasztjuk.

Málna-, meggy- vagy ribizliparfé.

Voltaképeni helyes elkészítési módjuk ezeknek a parféknak az, hogy $\frac{3}{4}$ kiló áttört gyümölcsöt összekeverünk 25—30 deka porcukorral és 1 liter tejszínből vert kemény habbal. Teljesen légmentesen záródó formában — melyet a nyílása körül erősen bevajazunk — 3—4 órára apróra tört, bőven sózott jég közé ássuk, tetejével lefelé. Tálalás előtt a formát pillanatra forró vízbe mártjuk vagy pedig meleg vizes ruhával csavarjuk körül. Így szépen ki lehet borítani a parfét az üvegtálra. De ennél az elkészítési módnál nagyon fontos, hogy a tejszínhabnak meg legyen a megfelelő zsírtartalma, mert különben nem fagy

meg a parfé. Azért pesti háziasszonyoknak ajánlatosabb, ha úgy készítik, hogy először 5 tojássárgájából 20 deka porcukorral és félliter tejjel tűzön vagy gőz fölött sűrű krémet kevernek. Mikor kihült, összevegyítik az átpasszírozott gyümölccsel. Ezzel együtt újra áttörik és végül a tejszínhab jön bele. A habból így $\frac{3}{4}$ liter is elég. Tovább aztán éppen úgy járunk el vele, mint az első módszer szerint készülttel.

Dinnyeformájú parfé.

A dinnyealakú torta formája is használható e célra, de mindenestre sokkal megfelelőbb a külön erre készült dinnyealakú parfé-forma, ami cinkből van. Vaniliafagylaltot készítünk körülbelül $\frac{3}{4}$ litert. Mikor készen van, összevegyítjük $\frac{3}{4}$ liter cukrozott, kemény tejszínhabbal, majd belekeverünk 5—6 deka, cukorban eltett cseresnye vagy dinnyedarabkákat, amikről a levet előzőleg jól lecsöpögtettük. A forma mindkét részét kirakjuk apróra vágott, sűrű cukorban eltett dinnyével, majd megtöltjük a fagylalttal. A két részt pontosan egymásra illesztjük és ahol a két rész összeér, vajjal ujjnyivastagon bekenjük, nehogy a sós, jeges lé befolyjon. 2—3 órára erősen sózott, apróra tört jég közé ássuk. Tálalás előtt a formát 1—2 másodpercre forró vízbe mártjuk. A felső részt óvatosan leemeljük, az alsóból pedig villa segítségével emeljük ki a parfét. Összehajtott szalvétán tála helyezve, főliszoláljuk.

g/ Italok.

A KRAMPAMPULI

kékes lángjába tekinteni Szilveszter éjszakáján a kellemes és érdekes dolgok közé tartozik. Az égő rum, az olvadó cukor, a sokféle fűszer illata betölti a szobát, a forduló év amúgy is felfokozott hangulatában az asztal körül ülő társaság a jövő képét keresi az asztal közepén imbolygó lángban.

Talán vannak, akik azt mondják, hogy a modern amerikai italok divatjának idején a puncsfélék elvesztették jelentőségüket Szilveszter éjjelén. De bármennyire kedveljük is a koktélek és társaik változatosságot nyújtó rendjét. Szilveszterkor mégis illő helyet adhatunk a puncsnek és pedig elsősorban az *égetettnek*, azaz a *krampampulinak*.

Midőn közeledik az éjfél, hatalmas, öblös, tűzálló tálat állítunk az asztal közepére s vagdalt füget, magjától megfosztott datolyát, mazsolát, malagaszlót, cukrozott narancshéjat, dióval bélelt aszaltszilvát, darabokra tördelt szentjánoskenyeret rakunk bele. A tál tetejére vasrostélyt helyezünk, erre pedig egy kiló, nagyobb darabokra tört és narancshéfon kissé ledörzsölt süvegukrot. A cukrot megöntözzük félliter finom cukornádrummal (ennek egy része kisüstön főtt szilvórium vagy seprópálinka is lehet). Fidibusszal meggyújtjuk (ilyenkor a lámpákat elolthatjuk) s türelemmel figyeljük, amíg a lángoló szesz kiég s

a felolvadt cukor a tálba csepeg. Mikor ez a processzus befejeződött, utánaöntünk két liter jó, forralt, fűszeres (fahéj, citromhéj, szegfűszeg) fehér bort, 1 liter forró teát, 2 citrom és 2 narancs levét. Pár percig állatjuk, de vigyázunk, hogy ki ne hűljön. Jól megkeverjük s megkóstoljuk, nincs-e híja valamilyen irányban. Elég erős-e, elég édes-e vagy ellenkezőleg, túlerős, túlédese? Ha kell, segítünk a bajon s azután puncspoharakba szűrjük a párolgó italt. A kíváncsok gyümölcsökből mindenkinek adunk egy-két darabkát.

Kaszinókoktél.

Kis kanál törött jeget, egy lötytyentés angoszturakeserűt, ugyanennyi narancskeresűt, maraszkinót és kürasszót, 1 kupica benedikti-nert, 1 pohárka ürmöst erősen összekeverünk. Borospohárba beleteszünk 1 szem konyakos meggyet és rászűrjük a keveréket. A hiányzó részt a pohárban pezsgővel töltjük föl.

Kávékoktél.

Egy poharat harmadáig megtöltünk törött jéggel, majd hozzávegyítünk 1 kanál porcukrot, 1 tojássárgáját, 1 kispohárnyi édes bort, 1 kupica konyakot és ugyanennyi kávélikórt. Mindezt erősen összerázzuk, pohárba szűrjük és kevés törött fahéjjal megszórva tálaljuk.

Egg-Nogg.

Összevegyítünk 1 evőkanál porcukrot, 1 kis kanál törött jeget, 1 tojássárgáját, 1 kupica konyakot, 1 kupica finom rumot. Hideg tejjel felöntjük, összerázzuk, pohárba szűrjük, meghintjük törött gyömbérrel.

Forró Egg-Nogg.

Éppen úgy készül, mint a hideg, azzal a különbséggel, hogy nem teszünk bele jeget és hogy hideg tej helyett nagyon forrórt használunk hozzá. Tálban, habverővel keverjük össze a hozzávalókat.

Konyakkoktél.

A pohárba beleteszünk 1 kiskanál kristályjeget, 1 kávéskanál cukrot, 1 lötytyentés narancskeresűt, 2 lötytyentés angoszturakeserűt és 1 koktélpohár konyakot. Jól összekeverjük, pohárba szűrjük, melybe előbb már egy szem cukorban eltett epret helyeztünk. Kevés citromlevél is csavarhatunk bele.

Derby-koktél.

2 lötytyentés narancskeresűt, ugyanennyi maraszkinót, 1 kiskanál töröttjeget, $\frac{1}{2}$ pohár ürmöst s ugyanennyi whiskyt jól összekeverünk. Pohárba szűrjük a folyadékot, beleteszünk egy rumos cseresnyét s $\frac{1}{4}$ citrom levével fűszerezzük.

Habos baracklikőr.

Kisebbfajta boros poharat kétharmadrésznnyire megtöltünk keményre vert s gyengén megcukrozott tejszínhabbal és teletöltjük baracklikőrrel.

Tejszínes pálinka.

Egy nagy likőröspoharat háromnegyed részig megtöltünk barack-vagy szilvapálinkával és feltöltjük nyers tejszínnel.

Vaniliás koktél.

A poharat félig megtöltjük apróra tört kristályjéggel, hozzá öntünk egy kupica vanilialikőrt, ugyanennyi konyakot és teletöltjük a poharat nyers tejszínnel. Pár percig rázzuk és magas, talpas pohárba szűrjük.

Tejszín-koktél mézzel.

A poharat negyedrésszéig megtöltjük finomra tört jéggel, felöntjük 2 kanál mézzel, 2 pohárka konyakkal, 4 kanál tejszínnel. Alaposan összekeverjük (rázzuk).

Whisky.

A *whisky gabonapálinka*, melyet Angliában árpamalátából, Amerikában rozsból vagy kukoricából főznek, illetve égetnek s mindenütt legtöbbszörre jégbehűtött szódavízzel fogyasztanak. Nálunk főleg a skót, ír és kanadai fajtákat ismerik. Készítése gyárilag történik.

Meleg whisky.

2 kocka cukrot föloldunk egy pohárban kevés forró vízzel. Hozzávegyítünk egy darabka citromhéjat, csipet őrölt szerecsendiót és felöntjük 1 deci whiskyvel.

Olasz citromos hűsítő.

Talpas pohárba $\frac{1}{2}$ deci cukrozott citromlevet öntünk, tetejébe 1 evőkanál mandula- vagy mogyorófagylaltot és ugyanannyi tejszínhabot teszünk, majd feltöltjük jégbehűtött Harmat-vízzel.

Fagylaltos baracklimonádé.

Talpas pohárba beleteszünk 1 púpozott evőkanálnyi, hámozott, apró kockára vagdalt kajszi vagy őszibarackot. A lecsurgatott levéből is öntünk rá egy kanálnyi és ugyanennyi porcukorral is meghintjük. Most aztán 1 kanál mogyoró-, dió- vagy mandulafagylalt következik, 1 kanál tejszínhabbal együtt. Jégbehűtött, szénsavas ásványvíz vagy szódavíz zárja be a sort.

Cseresnye- vagy meggyfrissítő.

Néhány kimagozott cseresnyét vagy meggyet talpas pohárba teszünk, megöntözzük pár csepp narancs- vagy meggylikőrrel s kevés

porcukrot szórunk rá. Majd 1—1 kanál mandula- vagy mogoró-fagylalt következik, végül az egészet feltöltjük jégbehűtött Harmat- (vagy más szénsavas ásvány-) vízzel.

Oranzsád. (Rögtöni használatra.)

1 liter lobogó forró vizet ráöntünk 4 narancs és 4 citrom vékonyan lehámozott héjára. Mikor kihűlt, átszűrjük, majd belecsavarjuk 8 édes narancs és ugyanennyi citrom levét. Izlés szerint cukrozzuk. Végezetül felöntjük egy üveg jégbehűtött szódavízzel. 1—2 kupica narancslikört is önthetünk bele.

Málnás frissítő.

Talpas pohárba 2 evőkanálnyi friss, megtisztított, megmosott és megcukrozott málnát teszünk, majd ugyancsak ennyi málnafagylalt és tejszínhab következik, végül pedig teletöltjük a poharat jégbehűtött Harmat-vízzel.

Eperhűsítő.

1 kiló epret áttörünk, izlés szerint megcukrozzuk, kevés citromlével, fehérborral és 1—2 kupica narancs- vagy más jófajta likőrrel fűszerezzük. Talpas poharakat $\frac{3}{4}$ részig megtöltünk megtisztított, megmosott, lecukrozott eperrel, leöntjük az elkészített eperlével. Az üresen maradt helyet a pohárban magasra felpúpozott, cukrozott, kemény tejszínhabbal töltjük ki, amelynek a tetejébe díszül még tehetünk 1—1 óriási szem epret.

Tejes frissítő.

3 decis poharat negyedrésséig megtöltünk apróra tört kristályjéggel. Ráöntünk egy kupica sartrózt és végül teletöltjük a poharat jégbehűtött, jó friss tejjel.

Mandulatej.

15 deka édes és rár szem keserű, hámozott, őrölt mandulát fölforralunk 1 liter tejben 10 deka cukorral. Mikor teljesen kihűlt, átszűrjük és jégre tesszük.

Fagyasztott likőrös mandulatej.

Mandulatejet készítünk, belevegyítünk 1 literre számított 1 kupica narancs- vagy egyéb jó likört, beleöntjük a fagylaltgéphez s ott félig megfagyasztjuk. Tálaláskor poharakba töltjük és egy-egy szalma-szálat adunk melléje.

Tejes tojás.

Egy vizespohárban habosra keverünk 2 tojássárgáját, izlés szerint 2—3 deka cukorral, kanalanként hozzávegyítünk — természetesen folyton erősen keverve — 2 deci forró tejet vagy tejszint. Fogyaszt-hatjuk akár melegen, akár hidegen. Ez utóbbi esetben jégre vagy

nagyon hideg helyre állítjuk használatig. Sokféleképpen variálhatjuk ezt a kellemes frissítőt, például akár egy kupica konyakkal vagy rummal ízesíthetjük, akár narancslikőrrel, akár pedig kevés olvasztott, piritott cukorral.

Tejbefőtt hideg tea.

1 liter fölforralt, forró tejszínbe vagy tejbe beleteszünk 3—4 púpozott kávéskanálnyi jófajta teát, fölforraljuk és 6—7 percig letakarva állni hagyjuk. Leszűrjük, ízlés szerint édesítjük és konyakkal ízesítve, használatig jégre állítjuk.

Teás, narancsos punes.

75 deka rendes és 10 deka, narancshéjon ledörgölt cukorból $\frac{3}{4}$ liter vízzel szirupot főzünk. Mikor forr, belevegyítjük 10 narancs és 2 citrom levét 1—1-nek vékonyan lehámozott héjával együtt. Mégegyszer felforralva összekeverjük 2 liter vízből főzött erős teával és 3—4 deci rummal. Átszűrve akár forrón, akár hidegen tálalhatjuk.

Grog.

Talpas »kávé» pohárba 2 kupica jó rumot és 1 pohárka vanillilikőrt öntünk. Ízlés szerinti cukormennyiséget teszünk bele, tele-töltjük forró vízzel, megkeverjük, tetejére citromkarikát helyezünk, erre egy pár csepp rumot csepegtetünk, meggyújtjuk s mikor javában lángol, szervírozzuk.

Borospunes.

25 deka cukorral ledörgöljük 1 citrom héját, rácsavarjuk 3 citrom levét és leforrázzuk $\frac{3}{4}$ liter forró vízzel. Letakarjuk és mikor a cukor teljesen felolvadt, hozzáöntünk 7 deci finom, fehér, forrásban lévő óbort és 2 deci arrakot. Az egészet mégegyszer fölforraljuk.

Arrakpunes.

1 citrom héját cukron lereszeljük. 8 gramm finom teát leöntünk $1\frac{1}{2}$ liter forró vízzel, hozzácsavarjuk 4 citrom levét és kendőn átszűrjük. A citromos cukrot belevegyítjük $\frac{1}{4}$ liter arrakkal együtt. Lefödjük és lassú tűzön felforraljuk. Amint fölforrt, szalvétán átszűrjük és a puncsostálba öntve, szervírozzuk.

Ribizlikőr.

1 liter megtisztított, megmosott, szétnyomkodott vörös ribizlit, uborkásüvegbe teszünk. Leöntjük 12 deci 96%-os tiszta alkohollal vagy $1\frac{1}{2}$ liter jófajta konyakkal, lekötjük és 3—4 hétre napos helyre állítjuk, ahol is gyakran rázogatjuk. Ezután 38 deka cukorból és 1 liter vízből szirupot főzünk, kihűlve összekeverjük az alkoholos gyümölcscsel, 7 na mulva először átszűrjük, majd gondosan filtráljuk (papíron át!) és palackokba töltjük.

Meggylikőr.

1½ liter meggyet kőmozsárban magostól összezúzunk. Megfelelő nagyságú üvegben, leöntve 1½ liter 96%-os tiszta szesszel, lekötözve, 5—6 hétre a napra állítjuk. Persze ezalatt az idő alatt nem szabad megfedkezünk a szorgalmas rázogatósról. A 6 hét elteltével ½ kiló cukorból és 1 liter vízből szirupot főzünk, kihűlve összevegyítjük az alkohollal, először sűrű szitán, majd filtrálópapíron átszűrjük és üvegekbe töltjük. Mentül tovább áll, antul jobb lesz.

Kökénylikőr.

1½ liter — kőmozsárban összezúzott — kökényt összevegyítünk 1¼ liter 96%-os tiszta alkohollal. Megfelelő nagyságú üvegben 5—6 hétig napos helyen tartjuk, miközben naponta rázogatójuk, ½ kiló cukorból 1 liter vízzel szirupot főzünk. Mikor teljesen kihűlt, összekeverjük a filtrálópapíron átszűrt alkoholos gyümölcslével. 2 hétre újra a napra állítjuk, majd még egyszer átfiltrálva, üvegekbe töltjük. Mentől később kezdjük fogyasztani, annál jobb lesz.

Gyomorkeserű.

1 deka őrlött enciángyökeret, 1 deka ugyancsak őrlött fahéjat, ugyanennyi vékony, friss vagy szárított narancshéjat, 1 gramm szegfűszeget és 2 gramm gyömbért üvegbe teszünk, ráöntünk 1 liter 96%-os tiszta alkoholt és 4 hétig langyos helyen tartjuk, naponként 1—2-szer fölrázva. Fél liter víz és fél kiló méz keverékébe beleteszünk 6 deka cukrot, felforraljuk és összevegyítjük a filtrálópapíron átszűrt alkohollal. Így összekeverve újra átszűrjük, természetesen megint filtrálópapíron, üvegbe töltjük, légmentesen ledugaszoljuk és fél év múlva kezdhethük fogyasztani.

Fekete áfonyalikőr.

Másfél liter, érett, megtisztított, szétnyomkodott, fekete áfonyát 1 liter 96%-os tiszta alkoholban, befőlt palackban, 5—6 hétig a napon tartunk, naponként jól megrázogatva az üveget. Ekkor ¾ liter vízből 40 deka cukorral szirupot főzünk és mikor kihűlt, összekeverjük a szitán átszűrt áfonyás alkohollal. Most aztán átfiltráljuk, palackokba töltjük és minél tovább hagyjuk érni, annál jobb lesz.

Császárkörte likőr.

A meghámozott, négyfelé vágott, magjától megtisztított gyümölcsöt bőszejű üvegbe téve, leöntjük 1 liter vízből és 1 kiló cukorból főzött, kihűtött és 1 liter, 96%-os tiszta szesszel összekevert sziruppal. Két hétre a napra állítjuk és naponta jól fölrázzuk. Kevés vaniliát vagy 1—2 szegfűszeget is tehetünk a szirupba. A 2 hét elteltével filtrálópapíron átszűrjük, palackba töltjük, ledugaszoljuk. Csak pár hónap múlva kezdjük fogyasztani.

Meggypálinka.

Nagy uborkásüvegbe 4 liter elsőrendű minőségű spanyolmeggyet rakunk, úgyhogy körülbelül csak az üveg ¾ részéig érjen. A meggy

szárát leszedjük, de a magját benne hagyjuk. Ráöntünk 4 liter törkölyt, vagy ugyanennyi, $\frac{3}{4}$ rész 96%-os, tiszta alkohol és $\frac{1}{4}$ rész víz keverékét és 30 deka kristálycukrot. Az üveget lekötve napos helyre állítjuk s otthagyjuk mindaddig, míg az erjedés befejeződött, vagyis míg a gyümölcs mind leszállt az üveg aljára. Először szitán átszűrjük, majd filtrálopapíron üvegekbe töltjük és hűvös helyen, lefektetve tartjuk.

Barackpálinka.

Tízliteres uborkásüveget háromnegyedrésszéig megtöltünk nyers, átpasszírozott vagy Quodlibeten átdarált kajszi-barackkal és a barackok felerészének összezúzott magjával. 1 kiló gyümölcsre számított egy liter törkölyt, konyakot vagy alkoholt öntünk hozzá és 1 liter szeszre vett $7\frac{1}{2}$ deka cukrot is teszünk az üvegbe. Ha 96%-os tiszta alkoholt használunk, akkor 1 liter alkoholhoz $\frac{1}{4}$ liter vizet keverünk. Az üveget, amelynek nem szabad tele lenni, lefödve a napra állítjuk s otthagyjuk, míg a hamarosan megkezdődő erjedés be nem fejeződik, vagyis míg a gyümölcs mind leszáll az üveg fenekére. Akkor először szitán szűrjük át, majd filtrálva üvegekbe öntjük s jól ledugaszoljuk.

Almabor készítése.

A különböző fajtájú, jó érett almákat alaposan megmossuk, férges, ütdött rothadt ne legyen közte! Összezúzzuk vagy megdaráljuk, majd a présbe tesszük. A kipréselt levet sűrű szitán átszűrjük s egyenesre felállított hordókba töltjük. A hordó felső deszkáján lévő lyukba (akona) üvegből való »erjedési szelep«-et (szaküzletben kapható) illesztünk, amely elvezeti az erjedési gázokat s megakadályozza, hogy a hordóba por, piszkos vagy levegő jusson. A főerjedés néhány nap alatt lezajlik, az útoerjedés azonban több hétig eltart. Ha ez is véget ért, a bort másik hordóba fejtjük át, később pedig palackozhatjuk.

Szamócabor.

12 liter szétnyomkodott szamócát leöntünk 12 liter hideg vízzel és 24 óráig állni hagyjuk. Ekkor átszűrjük a folyadékot, 4 kiló cukrot, 8 liter almabort, 1 citrom vékonyan leszeletelt héját és három deka törött borkósavat keverünk bele. Akkora hordóba töltjük, hogy $\frac{3}{4}$ részéig legyen tele. A hordót lezárjuk, de a csapjába apró lyukat fúrunk és 4 hétre mérsékelt meleg helyre állítjuk, hogy a bor kellőleg megforrhasson. Most hozzávegyítünk még $1\frac{1}{2}$ kiló, két liter vízben feloldott cukrot, jól megrázzuk a hordót és újra lezárjuk. Körülbelül 6—8 hét múlva — mikor az erjedés egészen befejeződött — leöntjük a tiszta levet a seprőről. Beleöntünk 1 liter tiszta szeszt és visszatöltjük az időközben kitisztított hordóba. Két hónapig a pincében tartjuk, akkor kisebb hordóba öntjük át, olyanba, amit egészen megtölt. Most már teljesen lezárjuk a hordót és csak 1 év elteltével fejtjük le üvegekbe a bort.

Áfonyabor.

Készíthető éppen úgy fekete-, mint vörösfonyából. A kiválogatott, megmosott bogyókat nagyon kevés vízzel egészen szétfőzzük,

majd levüket kipréseljük. 4 kiló gyümölcsre számított 3 kiló cukrot párszor fölforralunk 1 liter vízben, habját leszedjük és föleresztjük annyi vízzel, hogy ugyanannyi legyen, mint az áfonyalé. Most összevegyítjük a kétféle folyadékot, belekeverünk 4 kiló gyümölcsre számított 2 deka élesztőt és nagy uborkásüvegbe öntjük. Az üvegnek nem szabad egészen tele lenni. Vászonzuhával lekötjük, mérsékelten meleg (18—20 C fokos) helyre állítva otthagyjuk, míg az elsőfokú erjedés le nem zajlik. Ez körülbelül márciusig tart. Ez idő alatt többször kinyitjuk az üveget, kicseréljük a vászonruhát, fölkeverjük a bort és — ha szükséges — kevés forralt vizet öntünk utána. Márciusban filtráljuk a bort és másik, hasonló üvegbe öntjük át, ahol még 3—4 hétig hagyjuk, szintén csak vászonnal lekötve. Ezután újra filtráljuk és most már palackokba töltjük, rendesen ledugaszoljuk.

Meggyszörp.

A meggyszemeket magostól összetörjük, másnap vászonzacskón átnyomjuk. 1 kiló lére számított 75 deka cukorral kevés vízzel szirupot főzünk, összeöntjük a meggylével és $\frac{1}{4}$ óráig együtt főzzük, habját leszedegetve. Hidegen töltjük palackokba, bedugaszoljuk s jól kigőzölve, hideg helyre tesszük.

Kakaó.

Egy púpozott kávéskanál jófajta kakaót és $1\frac{1}{2}$ —2 kávéskanál porcukrot összevegyítünk a csészében. Leöntjük annyi forró vízzel (körülbelül $\frac{1}{2}$ deci), hogy egészen simára keverhessük vele. Ha ez megtörtént, akkor teletöltjük a csészét forró vagy hideg tejjel aszerint, hogy meleg vagy hideg kakaót akarunk-e fölszolgálni. Akinek tetszik, forró víz helyett vehet ugyanilyen feketekávé. Ez kellemes ízt ad neki. (Ekkor valamivel több cukorra van szükség.)

Must eltartása édesen.

A must édesen így tartható el: 1. A hidegen (kora reggel) szedett szőlőt rögtön kipréselve, a mustot *hűvös* pincében álló kikéneezett hordóba töltjük és a *színnültig telt* hordót tüstént *légmentesen, erősen lezárjuk*. 2. A mustot literes palackokba töltjük, a tetejükre minden üvegbe egy késhegynyi szalicilt vagy inkább benzoésavas nátriumot hintünk s rögtön jó erősen bedugaszoljuk a palackokat és *állandóan hűvös helyen* tartjuk.

Hideg szamócaleves pohárban.

Kerti vagy erdei szamócából és vörösborból készül ez a fogás. Egy kiló szamócát jól megcukrozunk s egy óra hosszat hideg helyen tartjuk, majd föleresztjük 1 liter vizes, citromos vörösborral, áttörjük, ha szükséges, még megcukrozzuk és jégre tesszük. Tálaláskor néhány szem szép ananász epret teszünk bele. Pohárban tálaljuk.

Narancsleves pohárban.

12 deci narancslevet felforralunk. Amint forni kezd, belevegyítünk 3 deka finom lisztet és simára keverjük. Végül még egy kávé-

kanál narancsszörp és ugyanennyi narancslikőr jön bele. Pár órára jégre állítjuk és poharakban, apróra vagdalt narancshéjjal meghintve tálaljuk.

Hideg málnaleves pohárban.

1 liter málnát 5 percig főzünk $1\frac{1}{2}$ liter vízben. Szitára téve, levét tálba csurgatjuk 15 deka cukorra. Hidegre tesszük és talaláskor belevegyítünk $\frac{1}{2}$ liter, szép nagyszemű, megtisztított málnát. Poharakban tálaljuk.

Hideg cseresnyelevés.

$\frac{1}{4}$ kiló cseresnyét és $\frac{1}{4}$ kiló meggyet porcellán- vagy kőmozsárban összezúzunk, de a magoknak csak körülbelül $\frac{1}{4}$ részével. Ráöntünk 1 liter vizet és körülbelül $\frac{1}{4}$ óráig főzzük lassú forrással. Átszűrjük, ízlés szerint megcukrozzuk és hidegre tesszük. Pohárban adhatjuk fel.

BEFŐZÉS

SOK MINDEN EGYÉB KÖZÖTT

feltétlen tisztaságra, nagy vigyázatra van szükség a *befőzések* körül, melyek már tavasz végén megindulnak az előrelátó háziasszonyok konyháin.

A legnagyobb gonddal tessék megmosni elsősorban magát a frissen szedett, teljesen ép, féregmentes, válogatott és nem egészen érett gyümölcsöt és zöldségfélét, hogy homok, sár, por, egyéb piszok rajta ne maradjon. Persze tiszta legyen maga a konyha, az asztal s minden edény és eszköz, amit a befőzésnél használunk.

A befőttes üvegek kimosása, megtisztogatása terén szintén a legalaposabb munkát kell végezni és itt a meleg vízre s az üvegmosó számszámra fontos szerep vár. Süroljuk, többször is jól kiöblítjük a befőttes üvegeket már akkor is, amikor kiürültek, hát még amikor újra használatba kerülnek. Mosás után régi helyes szokás szerint szájukkal lefelé fordítva állítjuk fel az üvegeket s csak akkor fordítjuk egyenként vissza, amikor a gyümölcsöt belerakjuk. Nem kerülhetik el figyelmünket az egyéb kellékek, ezekhez se férjen a tisztátalanság árnyéka és hangsúlyozandó, hogy csak tiszta, hűvös, szellős kamrában szabad a befötteteket elhelyezni.

Remek volna, ha mindenki, minden befőttjét *patentzáras üvegbe* rakhatná el, mert csak az nyújt igazi biztonságot, különösen a kényesebb főzelékfélék számára. Jobb híján megfelel a pergamentpapiros is, sokszor jó hasznát látjuk a marhahólyagnak és gyakran zavartalan a sikere a pár év előtt felbukkant befőzőhártyának (cellofán) is, föltéve, hogy elég óvatosak voltunk vele.

A konzerválás fontos tartozéka a cukor, mégpedig a *sűrű cukorszirup*. Ha cukrot nem használunk, lehetőleg még az előbb körvonalazottnál is nagyobb gondot kell fordítani a tisztaságra, az üvegek tökéletes lezárására és a kigőzölés útján való csíramentesítésre. Segítségül szokás hívni, mint konzerválószeret a *szalicilt*. Kis mértékben, elvértve lehet is használni, de jobb rá nem szokni, mert mégsem egészen közömbös a hatása, melyet az emberi szervezetre gyakorol. Hasz-

nálatos még a benzoésavas nátrium (egy kiló gyümölcsre 1½ gramm), jobb, ártatlanabb, de ahol nincs rá okvetlen szükségünk, mégis csak okosabb, ha minden ilyen szer nélkül dolgozunk.

U. i. A *lekvárfőzésnél*, amelyhez *jól érett* gyümölcs kell, változatlanul uralkodik a régi szokás, melynek értelmében a meleg üvegbe forrón betöltött lekvár bekötözésével várunk addig, amíg a tetején kemény réteg képződik. Ezt a szokást nemcsak tapasztalataink támogatják, hanem a háztartási vegytan alapos ismerői is, akik azt mondják, hogy »ez a réteg« oly kevés nedvességet tartalmaz, hogy a káros mikroorganizmusok letelepedésére nem alkalmas és így valóságos *védő páncélként* óvja meg a lekvár alább következő *higabb* rétegeit is.

a/ Főzelék és zöldség konzervek.

Zöldbabszárítás.

Csak teljesen fiatal babot használhatunk erre a célra. A rendes módon megtisztított és összevagdalt zöldbabot szitára téve, pár percre forró vízzel telt fazék fölé helyezzük. Innen levéve az aszalókészülékre kerül, ahol néhány óra alatt megszalódik.

Zöldborsó eltevése.

A legnagyobb óvatosságot ajánlom ezzel a végtelenül kényes konzervvel szemben. Magánháztartásokban a leggondosabb vigyázat mellett is elég nagy a romlási arány. Nagyon sok eltevési módja van a zöldborsónak, de abszolút biztosnak egyik sem mondható. Ime, két kipróbált és gyakran sikerült módszer: I. Az egészen frissen szedett, félig érett borsót kifejtése után rögtön lobogva forró vízbe vetjük és 5 percig főzzük benne. A vizet gyorsan leszűrjük róla s leöntjük másik szintén lobogva forró vízzel, amiben azonban csak 3 percig főzzük. A vizet leszűrve, szétteregetjük a borsót, hogy megszáradjon, majd üvegekbe töltjük, nem túl szorosan. Feltöltjük forrált, kihűtött vízzel, lezárjuk az üvegeket és 1 óra hosszat gőzöljük. Két nap múlva megismételjük a kigőzölést, de most már csak 25 percig. Semmiesetre se használunk más üveget, mint patentzárasat.

II. Eltevése akkor alkalmas a borsó, mikor a hüvelye már domború kezd lenni. Leszedés után rögtön hozzá kell fogni az eltevéshez. Legelőször is szét kell válogatni nagyság szerint s a különböző nagyságúakat külön-külön kell eltenni. A szétválogatott borsót forró vízben 2—3 percig főzzük. Leszűrve róla a vizet, hideg vízzel kihűtjük, majd üvegekbe töltjük és gyengén sózott (1 literre 2 deka só és 2 deka cukor), felforralt és kihűtött vízzel töltjük föl. A patentzáras üvegeket rögtön lezárva, másfél órán át gőzöljük. Másnap újra gőzöljük körülbelül 1 óráig.

Csalamádé.

2½ kiló vékonyra metélt káposztát, 1½ kiló karikára vágott zöldpaprikát (nagyon szép, ha részben pirosat használunk), ¾ kiló,

szintén karikára vágott vöröshagymát külön-külön edényben gyengén besózunk és körülbelül 3 óra hosszáig állni hagyjuk. Aki nem nagy hagymabarát, bátran elhagyhatja a hagymamennyiség kétharmadát is. Elég ha $\frac{1}{4}$ kilót, sőt esetleg csak 20 dekát vesz belőle. Ezalatt ízlésszerű erősségű ecetes oldatot készítünk, ehhez a mennyiséghez körülbelül 2—2½ litert és feloldunk benne 20 deka cukrot. Fölforraljuk, majd hidegre tesszük, hogy kihűljön. A besózott káposztát, paprikát és hagymát gyengén kinyomkodjuk, nagy tálba rakjuk, leöntjük az ecetes oldattal s jól összekeverjük és megnyomkodjuk benne. Üvegekbe helyezzük, meglehetősen tömötten, a tálban maradt levét ráöntjük, majd légmentesen leköttözve, hűvös, száraz helyre tesszük.

Fejeskáposzta eltevése egészben.

A fejeskáposztát egészben savanyítás nélkül is éppen úgy el lehet tartani tavaszig, mint a többi zöldségneműt. De tiszta levegőjű, száraz, fagymentes pince kell hozzá. A pince egyik részét jó vastagon besózzuk száraz homokkal, ebbe a homokba rakjuk a tökéletesen hibátlan, egészséges, kemény káposztafejeket olymódon, hogy egymással ne érintkezzenek. Még jobb, ha a pincében megfelelő nagy ládák állnak rendelkezésünkre. Ezek aljára jön az első száraz homokrétteg, azután egy réteg káposzta, mire újra egy réteg (jó vastag) homok, azután újra káposzta, míg a hely engedi, felül homok legyen. A káposztafejek itt se érintsék egymást. Vermet is lehet erre használni (ne legyen dohos), de itt nagyobb a fagyveszély s ezért szalmát és deszkákat teszünk a káposzták fölé.

Csőves kukorica télire. II.

Kicsi, ujjnyi vastag, megtisztogatott kukoricacsöveket tálba rakva besózunk és 24 óráig állni hagyjuk őket. Akkor szárazra töröljük, majd üvegekbe rakjuk, 10—15 borsszemet is teszünk az üvegbe, leöntjük forró tárkonyecettel és az üvegeket légmentesen lezárva, 20—25 percig kigőzöljük.

Lecsó eltevése télire.

2 kis fej karikára szelt vöröshagymát 1 evőkanál zsírban addig párolunk, míg üvegszerű lesz, akkor hozzáteszünk 1 kiló negyedekre vágott (magjától, ereitől megtisztított) zöldpaprikát, megsózzuk és tovább pároljuk, míg a paprika összeesik. Ha ez megtörtént, hozzávegyítünk 2 nagy fej, leforrázott, meghámozott, darabokra tördelt paradicsomot s ezzel együtt addig főzzük, míg jól besűrűsödik. Ez a mennyiség körülbelül 3 decis (szokásos nagyságú) befőttes üvegre való. Aki akar, nagyobb biztonság kedvéért az üvegbe öntött lecsó tetejére tehet 1 kávéskanálnyi tiszta zsírt. (Ezt a zsírt aztán alkalomadtán az üveg felbontása után el lehet használni marhahús párolásához vagy rántáshoz.) A légmentesen leköttözött üvegeket 25—30 percig kigőzöljük.

Mixed pickles. II.

Zöldbabot, apró uborkát, apró hagymát, gombát, karfiólrózsákat, karikára vágott sárgarépát, spárgát megabálunk sós, ecetes vízben. Szitára téve lecsurgatjuk róluk a levét és leöntjük sós, tárkony-

ecettel. Jól lekötjük és hűvös helyre állítjuk. Az ecetet előbb felforraljuk s kihűtve öntjük rá. Tárkonyecet helyett használhatunk jó bor- vagy gyümölcssecetet is, az ecet erőssége és ízlésünk szerint hígítva vízzel. Ez esetben són kívül néhány szem borsot és mustármagot is tehetünk forralás előtt bele.

Paprika ecetben.

Teljesen ép, jól átnézett, húsos zöld, piros, vagy sárga paprikákat kell összeválogatni, alaposan megmosni s hegyükkel lefelé rétegenként a nagyon kitisztogatott, kiszáritott üvegbe rakni. Felül faráccsal vagy legalább két keresztbe fektetett farudacskával leszorítjuk, hogy a paprikák ne emelkedjenek majd ki az ecetből. A 6—7% ecetsav-tartalmú s literenként 3—4 deka sót, továbbá kaprot, magyar borsot (esetleg kevés cukrot) tartalmazó ecetet jól felforralva *forrón* töltjük a paprikára, úgyhogy teljesen ellepje. Ha az ecet másnapra lepadna, fel kell tölteni s még esetleg harmadnap is. Erősen leköttözve, hűvös, száraz, jól szellőző helyen kell tartani.

Paprikasaláta eltevése.

Jófajta, édes rácpaprikát használunk erre a célra. A csutkájuktól, ereiktől, magjuktól megtisztított paprikákat megmossuk és metéltre vagdaljuk, kis üvegekbe (amekkora egyszeri használatra elég) rakjuk, megsózzuk, pár szem borsot téve minden üvegbe. Víz-ecetoldatot forralunk, sóval, kevés cukorral. Az oldat ne legyen túl erős, de viszont azért gyenge sem, mert ez esetben hamar megpuhul a paprika. Forrón ráöntjük a paprikára, az üvegbe felül egy kanál zsírt öntünk (ez továbbra konzerválja) és légmentesen lezárva az üvegeket hűvös, száraz helyre rakjuk.

Káposztával töltött paprika eltevése.

A csutkájuktól, ereiktől, magjuktól megtisztított, megmosott paprikákat szitára rakjuk, hogy vizük jól lecsurogjon. Ezaiatt meggyaluljuk a szükséges mennyiségű fehér és vörös káposztát, — természetesen mindegyiket külön-külön — megsózzuk és 1—2 órán át állni hagyjuk. Ez idő elteltével megtöltjük, mégpedig jó szorosan a paprikákat a káposztával és üvegekbe rakjuk. Nem túlerős, de nem is gyenge ecet-vízoldatot készítünk, beleteszünk kellő sót, cukrot és pár szem magyar borsot. Felforraljuk, majd kihűlve ráöntjük az üvegberakott paprikára. Csak pár nap múlva kötjük le légmentesen (addig csak jól letakarjuk), amikor az ecet már lepadt. Ezt természetesen a lekötés előtt pótoljuk felforralt s kihűtött újabb ecettel.

Paradicsom egészben eltéve.

Érett, de még teljesen ép és kemény paradicsomot uborkásüvegbe rakunk. Leöntjük felforralt, kihűtött vízzel, melyben literenként 2 deka sót oldottunk fel. Tetejére 1 kanál olajat öntünk és légmentesen leköttözve vagy lezárva az üveget, 10—12 percig gigőzöljük.

Paradicsomsaláta eltevése.

Kisebbfajta, megmosott, megszáritott paradicsomokat meghámozva, karikára vágva, rétegesen, minden réteget kevésbé megszóva, üvegekbe rakunk. Az üvegek akkorák legyenek, hogy tartalmuk egyszeri fogyasztásra elfogyjon. Légmentesen lekötjük őket, 20 percig kigőzöljük.

Sűrített paradicsom eltevése.

A megmosott, szép, nagy, teljesen érett paradicsomokat víz nélkül puhára főzzük, majd géppel vagy szítán áttörjük. Ha ez megtörtént, sűrűre főzzük a pépet, lekváros üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk vagy kötjük és 30 percig kigőzöljük.

Nyersen eltett paradicsomlé.

A jó érett, megmosott paradicsomot Quodlibet-gépen áthajtva vagy szórszítán áttörve, üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk és jó erősen kigőzöljük. ($\frac{3}{4}$ —1 óráig.) Gőzölés után meleg pokrócok közé rakjuk az üvegeket 24 órára.

Spárga eltevése.

A teljesen frissen szedett, megtisztított spárgát fejjel fölfelé, vászonruhával kibélelt fazékba állítjuk, úgyhogy a víz ne lepje el a spárgafejeket. Leföldjük és addig főzzük, míg a spárga hajlítható lesz, de nem törik. Akkor óvatosan szitára tesszük és hideg vízzel öblögetve, kihűtjük. Üvegekbe rakjuk, leöntjük gyengén sós, cukros, felforralt és kihűtött vízzel, lezárjuk és $1\frac{1}{2}$ óra hosszáig gőzöljük. Gőzölés után kivesszük az üvegeket a vízből. Hideg helyre állítjuk és 4 nap múlva megismételjük a kigőzölést, de akkor már csak 20—25 percig. Az üvegek *okvetlenül* patentzárasak legyenek, különben nagy a valószínűség, hogy elromlik ez az amúgy is *nagyon kényes konzerv*.

Sóskaeltevés.

A frissen szedett, megmosott sóskát fedő alatt, saját levében puhára pároljuk, szórszítán áttörjük, kis üvegekbe töltjük, duplán lekötjük és kigőzöljük.

Tök télire. I.

A tök ne legyen túlgynge. Megtisztítjuk, meggyaluljuk és hideg vízben megmossuk. Szitára rakjuk, ha a víz jól lecsurgott, tiszta vászonkendővel jól megszárogatjuk, szélesszájú üvegekbe rakjuk úgy, hogy az üveg ne legyen egészen tele. Gyengén ecetes, felforralt és kihűtött vízzel teletöltjük, késhegynyi szalicilt teszünk a tetejére, jól lekötözzük és 25 percig kigőzöljük.

Tök télire. II.

A meghámozott, meggyalult tököt kitergetjük az aszalókészüléken és 60—70 fok mellett szárazra aszaljuk.

b/ Kompót.

Citromlé.

A citromokat filtrálópapíron átšűrjük. Persze jó soká tart, míg keresztül csepeg. Minden 1 liter citromléhez 50 deka cukrot veszünk, amit 1 liter vízben főforralunk. Hozzáöntjük a citromlevet, ezzel is felforraljuk és kihűlve üvegekbe töltjük. Légmentesen bedugaszolva, 10—12 percig kigőzölve, hűvös helyre raktározzuk el.

Áfonyalé.

A kiválogatott bogyókat jól megmossuk, majd mázos cserépfazékba téve addig főzzük egy másik, nagyobb, forró vízzel telt fazékba állítva, míg minden levét kiadja. Akkor szitára öntjük és levét tálba csurgatjuk. 6 liter léhez 1 kiló cukrot veszünk. Beletesszük a lébe és lassan főforraljuk. 15 percig forraljuk, közben a habját leszedjük. Mikor kihűlt palackokba töltjük, légmentesen lezárjuk és 10—15 percig kigőzöljük.

Feketeáfonya ceetben.

A megtisztított áfonyát megmossuk, szitára rakva jól lecsurgatjuk róla a vizet. 8 liter áfonyához körülbelül $1\frac{1}{2}$ kiló cukrot veszünk, amiből 4 deci jó ecettel híg szirupot főzünk. Az áfonyát egypárszor felforraljuk, benne 4 gramm fahéjjal együtt. Levéve a tűzről, tovább keverjük, míg langyosra hűl. A fahéjat eltávolítjuk, a gyümölcsöt a sziruppal együtt üvegekbe töltjük, tetejükre rumba áztatott papírt teszünk, aztán légmentesen lekötözzük őket, majd 5—8 percig kigőzöljük.

Feketeáfonya reszter.

A kiválogatott, megtisztított áfonyát megmosva, 1 kilóra számított 20 deka cukorral együtt főzzük a forrástól számított 15 percig. Forrón töltjük megmelegített üvegekbe, lekötözzük és mikor kihűlt, 20—25 percig kigőzöljük. Csak a víz teljes kihűlése után vesszük ki az üvegeket.

Vörösboros áfonya.

50 deka cukorból 1 deci vízzel sűrű szirupot főzünk. Beleteszünk $1\frac{1}{2}$ kiló, kiválogatott, megmosott vörösáfonyát és 6—8 percig főzzük benne, vigyázva, hogy a bogyók szét ne főjenek. Lyukas kanállal kiszedjük a gyümölcsöt, a szirupot pedig — hozzáöntve $2\frac{1}{2}$ deci vörösbort — sűrűre főzzük, ráöntjük az üvegbe rakott áfonyára. Mikor kihűlt, légmentesen lekötjük és 10—12 percig kigőzöljük.

Birsbefőtt II.

A meghámozott, nyolcadokra vágott birsalmák vagy körték magjait és magházát eltávolítjuk, a gyümölcsöt pedig erre az időre citromos vízbe rakjuk, hogy meg ne barnuljon. Ha ezzel a munkával elkészültünk, forró (forrásban lévő) vízbe dobjuk és addig főzzük

benne, míg a szeletek kissé megpuhulnak. (Túlságosan nem szabad nekik!) A víz bőséges legyen. Ezután leszűrjük róla a vizet, amelyből cukoroldatot készítünk, $\frac{1}{2}$ liter léhez vett 40 deka cukorral. Ráöntjük a közben üvegbe rakott bírsre. Lekötjük és 15—20 percig kigőzöljük.

Birsalma mustban.

Friss mustot felére beforralunk, fahéjjal és szegfűszeggel tetszés szerint ízesítjük. Meghámozott, gerezdekre vágott, csutkájától megfosztott birsalmákat főzünk benne puhára. A birsalmát kiszedjük, üvegekbe rakjuk, a mustot mégegyszer felforraljuk s forrón a gyümölcsre öntjük. Légmentesen lezárjuk. Kigőzölni nem kell.

Cseresnyebefőtt. II.

Szárától megtisztított, szép nagy, fekete cseresnyét, patentzárás befőttesüvegekbe rakunk. Meghintjük apróra tört kocka- vagy süvegucukorral (nem túlsok, 1 kilóra elég, ha 25—30 dekát számítunk, különösen, ha édes a cseresnye) és lezárjuk az üvegeket. 20 percig gőzöljük s csak a víz teljes kihűlése után vesszük ki az üvegeket.

Eper rumban vagy borban.

Száraz időben szedett, jó érett epret megtisztítva, patentzárás üvegekbe rakunk, rétegesen, apróra törött kocka- vagy süvegucukorral. A cukor súlya kb. ugyanannyi legyen, mint a gyümölcsé. A jó szorosan megtöltött üvegekbe annyi finom rumot öntünk, hogy a gyümölcsöt egészen ellepje. Az üvegeket lezárjuk. Hűvös, szellős helyen tartjuk. Ugyanígy tehetünk el epret rum helyett jó, finom fehér- vagy vörösbokban is.

Ribizliszörp.

A vörös ribizlit megmosva tálba tesszük s ott nagyon erősen kinyomkodjuk belőle a levét, szitára rakjuk, hogy leve lecsurogjon. $\frac{1}{2}$ liter léhez 35 deka cukrot veszünk, párszor felforraljuk vele, habját leszedjük, üvegekbe töltjük (nem a habját, hanem magát a levét!) ledugaszolva, lepecsételve, hűvös, száraz helyre tesszük.

Nyers málnalé.

3 liter frissen szedett málnából sajtolt léhez 1 kiló, apróra tört kocka- vagy süvegucukrot veszünk. Bevegyítjük a lébe és $1\frac{1}{2}$ óra hosszáig keverjük fakanállal. Palackokba töltve, légmentesen ledugaszolva, erősen kigőzölve, hűvös helyre rakjuk.

Eperbefőtt.

A megmosott, lecsurgatott, megtisztított epret cukorral rétegesen üvegekbe rakjuk. Legalulra és legfölülre cukor jöjjön. 1 kiló eperre 60 deka cukrot számítunk. Rakás közben gyengén rázogatójuk az üveget. A légmentesen lezárt üvegeket 10—12 percig gőzöljük.

Ecetes kajsziarack. II.

A meghámozott, kimagozott fél barackokat üvegekbe rakjuk és leöntjük felerész borecetből, felerész vízből és 70—75 deka cukorból főzött sziruppal. Az üvegeket légmentesen lezárva vagy lekötve, 20 percig kigőzöljük. A baracknak természetesen csak félérettnek szabad lenni.

Kajsziarackreszter.

$\frac{3}{4}$ liter vízből és 75 deka kockacukorból szirupot főzünk. A megmosott, kimagozott, kettészelt gyümölcsöt beletesszük és puhára főzzük benne. Lyukas kanállal kiszedjük és a szirupot sűrűbbre főzzük. Ráöntjük az üvegekbe rakott barackra és mikor kihült, légmentesen lekötjük, majd 15—20 percig kigőzöljük. Ehhez a cukormennyiséghez $1\frac{1}{2}$ kiló barackot vehetünk.

Körtebefőtt. II.

Szép, nagyobbfajta, félig érett, kemény körtéket meghámozunk, magjuktól megtisztítunk és ecetes vízzel félig telt tálba dobunk. Két kiló körtéhez 1 kiló cukrot veszünk, ezt feloldjuk és felforraljuk 12 deci vízben, a képződő habot gondosan leszedve. Most egyenként beletesszük a körtészeleteket és addig főzzük benne, míg ezek úgy megpuhulnak, hogy vékony fadarabkával átszűrhatók. A gyümölcsöt óvatosan kiszedjük, üvegekbe rakjuk. A levét öt percig tovább főzzük. Langyosan öntjük rá az üvegekbe rakott körtére és csak a teljes kihűlés után kötözzük le. 10 percig kigőzöljük.

Ecetes körte. II.

A jó kemény körtéket meghámozzuk, megtisztítjuk, négyfelé vágjuk. Ezalatt 2 kiló körtére számított 4 deci finom bor- vagy gyümölcsecetet felforralunk 80 deka cukorral. Habját leszedjük és belerakjuk a körtét kevés egész fahéjjal, 1—2 szegfűszeggel együtt. Addig főzzük, míg a körte megpuhul. Akkor rögtön üvegekbe rakjuk s a szirupot még 5—10 percig főzzük. Átszűrve ráöntjük a gyümölcsre. 2—3 nap, majd 1 hét múlva megismételjük a szirup felforralását és mind a két alkalommal hidegen öntjük vissza a szirupot. Légmentesen kötjük le az üveget.

Málna rumban.

1 kiló érett, teljesen száraz málnát 50 deka cukorral rétegesen üvegekbe rakunk. Az üvegeket jó szorosan megtömjük a gyümölcscsel, de fölül 2 ujjnyi üres helyet hagyunk, majd feltöltjük jó rummal vagy borral és légmentesen lekötjük, vagy lezárjuk őket. Kigőzöljük.

Ecetes meggyhús málnával.

A kimagozott meggyet és cseresnyét (2 rész meggy, 1 rész cseresnye) porcellán- vagy üvegtálba tesszük és leöntjük ecetöntettel (felerész víz, felerész ecet), úgyhogy éppen ellepje és 24 órára hűvös helyre tesszük. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a levét. A gyümölcsöt megmérjük és felerész annyi cukrot összetörve, a meggyel, cseresnyé-

vel összevegyítve, porcellánedényben 2 napig jó hűvös helyen tartjuk, de mindennap párszor megkevergetjük. Újra szitára tesszük és a lecsurgatott levét körülbelül felére befőzzük. Mikor ez megtörtént, beleteszünk a lébe 1 kiló meggy- és cseresnyére számított 30 deka málnát és 8—10 percig főzzük benne. A meggyet és cseresnyét nagyobbfajta lekvárosüvegekbe rakjuk, úgyhogy még a málnás lé is beleférjen. Ezt forrón öntjük a gyümölcsre. Légmentesen lezárjuk és másnapig pokrócokba, párnákba csavargatva tartjuk.

Mártásnak való meggy és ribizli.

Érett, de nem túlrett, teljesen hibátlan meggyet kimagozunk. Kisebbfajta üvegek (amelyek tartalmát egyszerre elhasználjuk) fenekére ujjnyi vastag cukorréteget hintünk. Az üveget megtöltjük a kimagozott meggyel annyira, hogy fölül is egy ujjnyi hely maradjon, ahova megint törött cukor és 1 késhegynyi benzoésavas nátron kerül. Légmentesen lezárjuk és 20 percig kigőzöljük. Az üvegeket csak a víz teljes kihűlése után szedjük ki.

Ringló ecetben.

Egészen érett, de teljesen ép gyümölcs kell erre a célra. Nedves ruhával megtörülgetjük a ringlókat és fogpiszkálóval mindegyiket párszor megszurkáljuk. Felerész ecet, felerész vízből és megfelelő súlyú cukorból (1 liter lére 75 deka cukor) szirupot főzünk. Langyosan öntjük rá az üvegbe rakott gyümölcsre, jól lekötözzük és 12 percig kigőzöljük.

Rumos meggy vagy cseresnye.

A megmosott, megtisztított gyümölcsöt üvegekbe rakjuk, úgyhogy fölül 2 ujjnyi üres hely maradjon. 2 kiló gyümölcsre számított 1 liter vízből és $1\frac{1}{4}$ kiló cukorból szirupot főzünk. Habját leszedve, kihűtjük és belevegyítünk $\frac{1}{2}$ liter rumot. Ezzel a lével leöntjük az üvegbe rakott meggyet, lefödve 2 hétre napos, majd lekötve hűvös, szellős helyre állítjuk.

Zöld paradicsom cukorban. II.

Az apró, éretlen, zöld gyümölcsöket vízben puhára főzzük. Szitára tesszük, hogy a víz lecsurogjon és lehámozzuk a héjukat. Ezután mázas cserép- vagy porcellánedénybe rakva, leöntjük finom bor- vagy gyümölcsecetvel. Így áll $\frac{1}{2}$ napon át, majd leöntjük róla az ecetet. 1 kiló zöld paradicsomra számított $1\frac{1}{2}$ kiló cukorból nagyon kevés vízzel szirupot főzünk, beleteszünk 5 szegfűszeget, 15 szem fehérborsot, 10 mustármagot, 5 gramm egész fahéjat, végül pedig a paradicsomot. 30 percig főzzük, akkor kiszedjük a gyümölcsöt, a szirupot sűrűbbre főzzük és átszűrve, forrón öntjük az üvegberakott paradicsomra. A végén természetesen légmentesen lezárjuk az üvegeket.

Sárgadinnye cukorban.

A nem túlrett sárgadinnyét meghámozzuk, megtisztítjuk, gerezdekre vágjuk és gyengén citromos vízben egyszer felfőzzük. Hideg

vízbe, majd szitára tesszük s aztán mázas cseréplábasba rakjuk — de csak egy sorban — és leöntjük sziruppal, amit 1 liter vízhez vett 50—60 deka cukorból készítettünk. Fölforraljuk s letakarva hűvös helyre tesszük. Másnap kiszedjük a dinnyét s a szirupot 10—15 percig főzzük. Mikor kihűlt, beletesszük a gyümölcsöt. Másnap megismételjük ezt az eljárást, harmadnap pedig a forrásban lévő szirupba dobjuk a dinnyét s pár percig együtt főzzük. Kihűlve üvegekbe rakjuk, lekötözzük, kigőzöljük.

Ecetes sárgadinnye.

2 kilós, érett, de kemény sárgadinnyét meghámozunk, magházától megtisztítjuk, gerezdekre vagdaljuk és annyi jó borecetben, amennyi ellepi, pár óra hosszat pihentetjük. Ha ez megtörtént, szitán jól lecsurgatjuk a levét. 2 kiló cukorból $\frac{1}{4}$ liter vízzel szirupot főzünk, egy darab egész fahéj és fél citrom héjának társaságában. Mikor forr, lassanként beletesszük a dinnyegerezdeket és addig főzzük, míg üvegszerűen áttetszőek lesznek. Végül az egészet szitára öntjük, a gyümölcsöt üvegbe rakjuk, az átszűrt levet ráöntjük két kis fadarabkával lenyomjuk a dinnyét (mint az uborkát), hogy a lé mindig jól ellepje. Az üvegeket légmentesen lekötjük vagy lezárjuk és hűvös helyre állítjuk.

Rumos sárgadinnye.

Nem teljesen érett, kemény, meghámozott, magjaitól megtisztított sárgadinnyét 7—8 cm hosszú és 2 ujjnyi széles szeletekre vagdalunk. 1 kiló gyümölcshöz számított 80 deka kocka- vagy süveg-cukorból és $\frac{1}{2}$ liter vízből szirupot főzünk. Beleöntünk 4 deci rumot (ezt is 1 kiló dinnyére számítva). Mikor forni kezd, beletesszük a dinnyedarabokat és keverés nélkül — de a lábast sűrűn rázogatva — addig főzzük, míg a dinnye üvegszerűen átlátszó lesz. A dinnyét kiszedjük, üvegbe rakjuk, a szirupot pedig sűrűbbre főzve ráöntjük. Ha kihűlt, bekötjük és 15—20 percig kigőzöljük.

Som befőtt.

$\frac{1}{2}$ liter vízből 70 deka cukorral szirupot főzünk. Mikor forr, ráöntjük 1 kiló, megmosott, megtisztított, üvegbe rakott somra. Légmentesen lekötve, 8—10 percig kigőzöljük.

Szilva eukorban. II.

Szép, érett, de kemény szilvákat gombostűvel megszurkálunk, hideg vízben tűzre tesszük. Ha a víz forni kezd, lyukas kanállal óvatosan kiszedjük a gyümölcsöt és szitára rakva, lecsurgatjuk róla a vizet. Mikor egészen kihűlt, porcellán- vagy mázas cserépedénybe tesszük, kihűlt cukorszörpöt öntünk rá (60 deka cukor 1 liter vízre) és letakarva állni hagyjuk másnapig. Akkor leszűrjük a szirupot, sűrűbbre főzzük és újra hidegen öntjük a gyümölcsre. Harmadnap még sűrűbbre főzzük a cukrot és végül beletesszük a szilvát és 2—3-szor fölforraljuk benne. Kihűlve, kisebb üvegekbe rakjuk, hogy ne nyomják egymást nagyon és légmentesen lekötözzük.

Mézes szilva.

Egy kis, teljesen tiszta hordócskát megtöltünk egészen érett, kimagozott szilvával. Közbe-közbe belehintünk kevés törött fahéjat és ugyanilyen szegfűszeget. Fe öntjük annyi finom, tiszta mézzel, amennyit felvesz. Jó erősen lezárjuk és parszor ide-oda gurítgatjuk a pincében. 3—4 hónapig hagyjuk a pincében, mindennap megforgatva a hordót.

Rumos szilva.

1½ kiló, szárától megtisztított (berzencei: hosszú vagy magvaváló) szilvát megtörülgetünk, üvegekbe rakjuk, rétegesen 1 kiló apróra tört kocka- vagy süveg-cukorral. Leöntjük ½ liter jófajta rummal. Lekötözzük, 2 hétre napra állítjuk, azután pedig hűvös, száraz helyre.

Tök cukros ecetben.

A meghámozott, megtisztított, jó kemény tököt négyszögletes darabokra vágjuk és nyolc óra hosszáig áztatjuk három rész ecetből és egy rész vízből készült, gyengén sós oldatban. Szitára rakva teljesen megszáritjuk. Egy kiló tökre ½ kiló porcukrot, ¼ liter ecetet és 1 citrom héját számítva szirupot főzünk s mikor a cukor teljesen elolvadt, beletesszük a tököt s addig főzzük benne, míg üvegszerűen átlátszó lesz. Légmentesen lezárjuk és kigőzöljük.

Vegyes befőtt nagy üvegben.

A megmosott, meghámozott, ha kell kimagozott gyümölcsöket ugyanolyan súlyú cukorral (apróra törött kocka- vagy süveg), rétegesen, megfelelő nagyságú üvegbe rakjuk. Minden réteg gyümölcs és cukor után egy csipet benzoesavas nátriumot teszünk. (1—1 kiló anyagra ne legyen ez több, mint 1·5 gramm.) Legfölül cukor legyen. Celofánnal lekötjük vagy más módon légmentesen lezárjuk az üveget és hűvös, száraz helyre állítjuk. Ha a gyümölcs összeesik és a lé lepad az üvegben, kibonthatjuk és rakhatunk utána annyi gyümölcsöt és cukrot, hogy tele legyen.

c/ Lekvár, dsem.

Feketeáfonya-dsem.

2 kiló, megtisztított, fekete áfonyát tűzre teszünk s mikor forrni kezd, belevegyítünk 60 deka süveg- vagy kockacukrot. Ezzel addig főzzük, míg kellő sűrű lesz. Melegen töltjük üvegbe s mikor kihült, rumba mártott celofánt téve a tetejére, lekötözzük és 20—25 percig kigőzöljük.

Birskocsonya. II.

Az érett, megmosott, szárazra törölt, földarabolt birset annyi vízzel, amennyit éppen hogy fölvesz, puhára főzünk. Szitára téve, lecsurgatjuk a levét. A lecsurgott levét egyenlő súlyú cukorral és minden ½ kilóra számított ½ citrom levével kocsonyapróbáig főzzük.

Kisebbsajta üvegekbe töltjük és mikor kihült, légmentesen lekö-
tjük. A szítán maradt birsből pedig a rendes recept szerint lekvárt
főzhetünk.

Csipkebogyó- (hecselli) lekvár.

A dércsípte bogyókat megmossuk és megtisztogatjuk. Vagyis
kettévágva övet, kiszedjük az apró tüskés magvacskákat. (Aki na-
gyon borsószik ettől a valóban lélekölő munkától, annak titokban
megsúghatom, hogy ez az utóbbi művelet nem is olyan okvetlenül
szükséges. Elegendő csak a bogyók két végét lecsipni.) Annyi vízzel,
hogy jól ellepje, addig főzzük, míg egészen megpuhul. Akkor áttörjük
és megmérjük. 1 kilóra 50—60 deka cukrot véve, addig főzzük, míg
kellő sűrűségű lesz. Melegen üvegekbe töltjük, ha kihült s tetején
hártya képződött, lekötözzük és kigőzöljük.

Eperdsem.

A megmosott, gondosan lecsurgatott, megtisztított epret dse-
mes üvegbe rakva, meghintjük apróra törött kocka- vagy süvegucukorral.
(1 kilóra 45—50 dekát számítva.) Légmentesen lezárva, 20—25 percig
gőzöljük, persze a felforrástól számítva. A kigőzölést másnap, rövidebb
ideig, megismételhetjük.

Eperlekvár. (Nyers.)

A megtisztított, megmosott erdei szamócat vagy kerti epret át-
passzírozzuk és ugyanolyan mennyiségű cukorral (melyből pár deká-
nyit félreteszünk), másfél óráig keverjük. A másfél óra 1 kiló gyü-
mölcse és 1 kiló cukorra vonatkozik. A mennyiséggel egyenes arány-
ban növekszik a keverés ideje is. Mikor kellőleg kikevertük, üve-
gekbe töltjük, minden üvegbe egy réteg cukrot hintünk a félretett
cukorból, légmentesen lezárjuk és jól kigőzöljük.

Egressajt.

A nagyszemű, vörös, teljesen érett, megtisztított egresset cserép-
lábasban, mérsékelt meleg sütőben puhára sütjük, majd szítán át-
törve megmérjük. 1 kiló gyümölcspépre 40—45 deka cukrot veszünk
és folytonos keverés közben fél óra hosszáig főzzük. Kis tányérokba
vagy tetszésszerű formákba öntve, langyos sütőben teljesen kiszá-
rítjuk. Selyempapírba burkolva, dobozban, száraz helyen tartjuk.

Kajszibarackpép.

Nagyon érett, tökéletesen ép, frissen szedett, meghámozott ba-
rack magját eltávolítjuk. A megmért gyümölcs súlyával egyenlő
súlyú cukor *felével* meghintjük és $\frac{1}{2}$ napon át állni hagyjuk. akkor
átpasszírozzuk, majd $1\frac{1}{2}$ órán át keverjük. Ez az idő 1 kiló gyümölcsre
és 1 kiló cukorra szól. A súllyal a keverési idő is arányosan növekszik.
Patentzárú üvegekbe töltjük, a lemért cukormennyiség megmaradt
felét arányosan elosztva szintén az üvegekbe szórjuk. amelyeket
ezután lezárunk.

Kajszibarackdsem. (Nyers.)

Egyforma súlyú, magjától és héjától megtisztított barackot és apróra tört kocka- vagy süvegcsukrot fakanállal keverünk. 1 kiló gyümölcsöt 1 kiló cukorral 1 óra hosszáig. Az adag növekedésével növekszik a keverési idő is. De legjobb, ha az ilyenmódon eltett gyümölcsből egyszerre csak kis mennyiséget dolgozunk föl. A kikevert barackot üvegekbe öntjük, légmentesen lezárjuk és 20—25 percig kigőzöljük.

Kökénylekvár.

A jó érett, dércsipte kökény bogyókat minimális vízben megfőzve áttörjük. Minden kiló gyümölcshez 1 kiló cukrot véve, folytonos keverés közben addig főzzük, míg a rendes lekvár sűrűséget eléri. A cukorral együtt kevés hámozott, hosszúkásra vagdalt mandulát is keverhetünk bele. Forrón öntjük fölmelegített üvegekbe s csak akkor kötjük le, mikor tetején már kemény réteg képződött. Aki akarja, ki is gőzölheti.

Körte-alma vegyes lekvár.

Egyforma mennyiségű almát és körtét megmosunk, darabokra vágjuk és vizet öntve alája, puhára főzzük. Átpasszírozzuk és 1 kiló gyümölcsre 65—70 deka cukrot véve, a kellő sűrűségűre főzzük. Mellegen töltjük üvegekbe. Másnap légmentesen lekötözzük és jól kigőzöljük.

Körtelekvár borral.

2 kiló meghámozott, magjától megtisztított, jófajta körtét 2—3 deci fehérborban széjjelfőzünk. Átpasszírozzuk, majd beletéve 70—75 deka kocka- vagy süvegcsukrot, addig főzzük, míg a kellő lekvársűrűséget eléri. Üvegekbe tesszük és csak teljes kihűlés után kötjük le. 10—15 percig kigőzöljük.

Málnalekvár. II.

1 kiló málnát 1 kiló kristálycukorral együtt addig főzünk, míg forni kezd. Illetőleg addig, míg az első bugyborékokat veti. Ezután 1½ óra hosszáig keverjük fakanállal, egyenletes keveréssel. Forrón, jól fölmelegített üvegekbe töltve, pár órára melegre állítjuk, hogy hártya képződjék rajta. Rumba mártott celofánt teszünk a lekvár tetejére és légmentesen lezárjuk vagy lekötjük az üvegeket. 15 perces kigőzölés sem árt neki.

Meggydsem. (Meggyhús.) I.

A megmosott, szárától megtisztított, kimagozott meggyet lemért, apróra tört cukor (1 kiló gyümölcsre 1 kiló cukrot számítva) egyrészével lassan felforraljuk. A többi cukrot lassanként adjuk hozzá, folytonos keverés közben. Addig főzzük, míg a kellő sűrűséget

eléri. Forrón töltjük jól megmelegített üvegekbe s akkor kötjük le, mikor kemény réteg képződött a tetején. Ha a teteje nem keményedik meg hamarosan eléggé, akkor legjobb, ha lekötözés után 15—20 percig kigőzöljük.

Meggydsem. II.

A megmosott, szárától megtisztított, kimagozott meggyet szitára rakjuk. Lecsurgó saját levét fölfogjuk s szirupot főzünk belőle, a meggy eredeti súlyával egyenlő súlyú cukorral. 15—20 percig főzzük, folyton kevergetve, majd beletesszük a gyümölcsöt s újra főzzük, a forrástól számított 15—20 percig, persze most is szorgalmasan keverve. Langyosan töltjük üvegbe, de csak másnap kötözzük le és gőzöljük ki 20—25 percig.

Vegyesgyümölcsíz. II.

1½ kiló cukrot 3 deci vízzel szálasodásig főzünk. Ha ez megtörtént, beletesszünk ½ kiló áttört e ret, ugyanennyi és ugyanilyen málnát, ½ kiló kimagozott cseresnyét és végül ½ kiló, kimagozott meggyet. Folytonos kevergetés közben addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Forrón töltjük üvegbe, de csak kihűlve kötjük le. Jól kigőzöljük.

Őszibaracklekvár.

A szeptembereleji, nagyon érett, de teljesen ép, kimagvazott barackot átpasszírozzuk. 1 kiló gyümölcshöz 75—80 deka cukrot veszünk s ebből nagyon kevés vízzel (amennyit éppen fölvesz), sűrű szirupot főzünk. Körülbelül 10—15 percig forraljuk, akkor belecsavarunk kevés citromlevet és belerakjuk az átpasszírozott barackot és ezzel együtt újra 15—20 percig főzzük. Forrón töltjük az üvegekbe, de csak a teljes kihűlés és megbőrösödés után kötözzük le. 20—25 percig kigőzöljük.

Paprikalekvár.

A teljesen érett, husos, édes, piros paprikákat — miután magjukat megtisztítottuk — kis darabokra vagdaljuk. Kevés vízzel puhára főzzük, állandó keverés közben. Áttörjük, tovább főzzük, míg meg-sűrűsödik. Kis üvegekbe tesszük, mert fölbontva hamar romlik, le-kötjük és 15—20 percig kigőzöljük.

Ribizlikocsonya.

A megmosott, megtisztított ribizlit lábasba téve, lassú tűzön addig főzzük, míg a szemek megrepedeznek. Szitára tesszük és a lecsurgó levét felfogjuk. A megmért levét lassú tűzön, folytonos keverés közben forraljuk miközben lassanként belevegyítünk 2 liter lére számított 1½ kiló cukrot. Mikor egyszer fölforrt, akkor a tűzhely langyos szélére állítva, letakarva, félóráig pihentetjük. Habját leszedve, megmelegített üvegekbe töltjük s mikor kihűlt, légmentesen lekötözzük, majd 10—12 percig kigőzöljük.

Ribizlipép. (Nyers.)

A frissen szedett, megtisztított ribizlit megmossuk, megszáritjuk és átpasszírozzuk. A gyümölcs eredeti súlyának megfelelő súlyú törött cukorral $1\frac{1}{2}$ óráig keverjük. (1 kilót.) Patentzáras üvegekbe. öntjük, legfölülre egy réteg törött cukrot teszünk. Lezárjuk, kigőzöljük.

Töklekvár.

A meghámozott, magjától, magházától megtisztított tököt feldaraboljuk, lassú tűzön puhára főzzük, áttörjük. 2 kiló ilyen áttört tökhöz 1 citrom levét véve, 15 percig főzzük, szorgalmas kevergetés közepette. Beletéve a megfelelő mennyiségű cukrot (2 kiló tökre 1 kiló cukrot), lekvársűrűségűre főzzük. Melegen töltjük üvegekbe, de csak teljesen kihűlve kötjük le. 10—15 percig kigőzöljük.

TAKARÉKOS KONYHA

(Tessék figyelemmel kísérni a többi fejezetet is.)

TAKARÉKOSSÁG

a jelszó mostanában mindenütt s kétségtelen, hogy a konyha azok közé a területek közé tartozik, ahol sok családnál tér nyílik a spórolásra.

Eszemágában sincs, hogy aszkétizmust hirdessek, hiszen az összeférhetetlen volna e könyvvel, amely a gurmandéria jegyében indul útjára.

Még csak a takarékoságot sem prédikálom *ott*, ahol *nincs rá szükség*; aki teheti, igenis költsön konyhájára, pincéjére és asztalára továbbra is úgy, mint eddig, ne vonja meg magától az asztal örömeit és hozza pénzt forgalomba, hadd éljenek a termelők, a kereskedők, vendéglősök és kávéso. Akiknek van miből, ma azok helyett is költeniök kell, akiknek nincs.

A *jízetelészállítással és adóemeléssel sújtottakhoz*, általában a *megcsappant jövedelműekhez* szólok, órájuk kényszerítik ma, hogy redukálják jogos igényeiket s őket akarom segíteni, midőn igyekszem megmutatni, hogyan lehet a mindennapi kenyerük a maga tartozékaival, ha kevesebb jut is rá, mint eddig, mégis ízes és változatos. »Takarékos konyha« címen fejezetet nyitok számukra s ez a fejezet jó, de kevésbé költséges fogásokra hívja fel az olvasók figyelmét, hogy konyhaproblémáik megoldásában támogassa őket.

Természetesen nekik maguknak is résen kell lenniök s úgy állítani össze ételeik rendjét, hogy erősen szerepeltessék benne a szezoncikkeket. *Mindent a maga idején!* Ez legyen a takarékos konyhát vezető jelszava. A primőrökkel ne nagyon foglalkozzanak, majd meglátják, hogy a spárga, a karfiol, a zöldbab, a tök, az uborka, az ananász-dinnye, az ifjú rántanivaló csirke, az idei liba és még sok más pompás ennivaló mint száll alább az elérhetetlen magasságból, hogy megfelelő időpontokban megjelenjék a takarékos háztartás asztalán. Így van ez a *tojással* is: késő ősz, meg télvíz idején ugyancsak takarékoskodni kell vele, míg tavasszal olcsó pénzen duskálhatunk sok-sok változatában. Ami ma luxusfogás, pár hét múlva akárhányszor igen szépen beleilleszkedik abba a keretbe, melynek körvonalait ez a fejezet oly módon igyekszik megvonni, hogy bizonyos rugalmasság, alkalmazkodó képesség ne hiányozzék belőlük.

ÁRAK

Szakácskönyvben a receptek mellett az anyagok árát is közölni, teljesen illuzórius dolog volna. Az élelmiszerek árai állandóan hullámoznak nemcsak évszakonként, de hetenként, sőt gyakran naponként is. És mások az árak Budapesten, a vidéki városokban és faluhelyen. Sőt magában Budapesten is különbözők az árlisták a központi és a kerületi vásárcsarnokokban, a nyílt piacokon s az üzletekben. És dél felé rendszerint olcsóbban lehet venni, mint délután. Aki meg tudja találni a kellő alkalmakat, a legelőnyösebb bevásárlási forrásokat, gyakran megengedhet magának olyan kilengéseket a luxuscikkek felé, amikről hasonló anyagi körülmények közt élő osztályos társa, aki kevésbé ügyes és kevesebb az ideje, nem is álmodhat.

Egy hosszabb időre szánt könyvben tehát — ismétlem — alig lehetne értelme és gyakorlati haszna az egyes fogások előállításí költségét valamely önkényesen fixírozott napi piaci ár alapján kiszámítani. Ellenkezőleg valósággal megtévesztésre vezethetne.

Viszont érdekes és tanulságos olvasmány mindenki számára a *központi vásárcsarnok árlapja*, amelyet az újságokban napról-napra olvashatunk s ha magunk nem járunk a piacra, ellenőrizhetjük belőle alkalmazottunkat, vagy boltosunkat, vajjon valóban napi áron adja-e a főzelék-, zöldség-, gyümölcsfélét s megláthatjuk, mikor érdemes messzebbre is elküldeni egy kis jó vadért, vagy halért.

a/ Levesek.

Borjúfej-leves.

A borjúfejről leszedjük a vastaghusos részeket s kiszedjük a nyelvet. A csontokat — melyeken még mindig marad hús és porcogó — összevagdálva, húsleves módjára megfőzzük leveszöldségekkel együtt. Mikor jól megfőtt, kiszedjük a csontokat, leszűrjük a levest, a csontokról leszedett húst darabokra vágva visszatesszük a levesbe, amelybe tetszésszerinti metéltet vagy galuskát főzhetünk. Az előzőleg — főzés előtt — leszedett húsból kitűnő ragut vagy becsínáltat készíthetünk és a nyelvet is sokféle módon fölhasználhatjuk. Szóval a borjúfej igazán olcsó és amelleti izletes eledel.

Köménymagos rántottleves.

4 deka lisztből, 6 deka zsírral és egy kis kanálnyi köménymaggal elég barna — de nem égett! — rántást keverünk. Főleresztjük 1—1¹/₄ liter vízzel és kellő sűrűségűre forraljuk. Átszűrve, pirított kenyér- vagy zsemlyekockákkal tálaljuk.

Bableves.

35 deka, előtte való este beáztatott fehér vagy tarka babot vízben megfőzünk. Egy fej sárgarépat is tehetünk a vízbe. Mikor kellőleg megpuhult, berántjuk 3 deka zsírból és 3 deka lisztből kevert rántással. Kellőleg felhigítjuk és megsózzuk, a sárgarépat kivesszük, apró csipetkét főzünk bele. Ha van, 1 kanál tejsőt is tehetünk bele.

Burgonyaleves.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kiló hámozott, kockára vágott burgonyát sós vízben puhára főzünk. Vékony, hagymás rántást keverünk, föleresztjük a burgonya levével és egy késhegynyi paprikát hintünk bele. A burgonyát is beletéve, még egyszer felforraljuk.

Hamis gulyás.

Nagy fej vagdalt vöröshagymát 3 deka zsírban megpirítunk, beleteszünk $\frac{3}{4}$ kiló, hosszában négyfelé vágott burgonyát, egy evőkanál paradicsomlét és egy késhegynyi paprikát. Föleresztjük $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ liter vízzel és lassan főzzük, míg a burgonya megpuhul. Apró csipetkét főzünk bele.

Pirított daraleves.

7—8 deka darát zsíron barnára pirítunk, 2 deka zsírból 2 deka lisztrel rántást készítünk, föleresztjük $1\frac{1}{2}$ liter vízzel, ráöntjük a pirított darára, megsózzuk és párszor felforraljuk.

Zöldségleves.

3 deka zsíron megpirítunk 2—3 kockacukrot. Beleteszünk kockára vagdalt sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellert és karikára vágott hagymát. Mindezt puhára pároljuk, majd felöntjük 2 liter vízzel és $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig főzzük. Szítán áttörjük és daragaluskát főzünk bele. Kellőleg megsózzuk.

Lebbencsleves.

10 deka friss, vagy füstölt szalonnát apró kockákra vágunk s kiolvasztunk. A töpörtyűt kiszedjük a zsírból s helyébe egy jó marék lebbencset dobunk. Nem más ez, mint vékonyra nyújtott, széles kockákra vágott és megszáritott gyúrt tészta. A lebbencset a zsírban aranybarnára megpirítjuk, ráhintünk egy késhegy rózsapaprikát, jól elkeverjük, hirtelen felöntjük vízzel, megsózzuk, a tésztát puhára főzzük (pár kocka burgonyát is főzhetünk bele) s tálaljuk.

Nyúlaprólék leves.

A nyúlaprólékot (elejét) sós, ecetes vagy citromos vízben puhára főzzük, sárgarépa, petrezselyemgyökér, kakukfű, babérlevél és pár szem bors társaságában. Rántást csinálunk, föleresztjük a nyúl átszűrt levével, tejsóval és ízlés szerint esetleg még ecettel vagy citrommal ízesítjük. Beletesszük az aprólékot, a húst a csontokról előbb természetesen lefejtve. Még egyszer felforraljuk és pirított kenyérkockákat vagy zsemlyegombócot adunk melléje.

Salátaleves.

Két nagy, vagy négy kisebb fej salátát forró, sós vízben puhára főzünk. Szitán áttörjük, tejjel föleresztjük, megsózzuk, esetleg meg is borsozzuk és újra főlforraljuk. A levesestálban kevés vajjal elhabart tojássárgájára s egy kanál tejfőltre öntjük és jól összekeverve tálaljuk.

Sárgaborsóleves disznófülrel. (Kéttálas ebédre kitűnő első fogás.)

35—40 deka sárgaborsót megfőzünk 1—2 fej leveszöldség, 1 babérlevél és 2 disznófül társaságában. Mikor készen van, a füleket metéltre vágjuk, 2 deka zsírból, 2 deka lisztből világos rántást készítünk, föleresztjük az áttört borsólevessel, beletesszük a metéltre vágott disznófüleket, kellőleg megsózzuk, esetleg kicsit meg is borsozzuk, és pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

b/ Előételek. Főzelékek.

Paradicsomos kenyérszeletek.

1 evőkanál olvasztott vajban jól átsütünk 4, szeletekre vágott, meghámozott paradicsomot. Ha ez megtörtént, ráütünk 4 tojást (amelyeket előbb alaposan összehabartunk). Keverés nélkül egyben sütjük meg az egészet. Természetesen nem szabad elfeledkezni sem a paradicsom, sem a tojások kellő sózásáról. Közvetlenül miután levettük a tűzről, késsel vagy fakanállal szétmorzsoljuk az egészet és rákenjük a már odakészített, pirított kenyérszeletekre.

Velős kenyérszeletek.

A megtisztított sertés-, borjú- vagy marhavelőt sósvízben nagyon rövid idő alatt megfőzzük, karikára vágjuk, vajon pirított zsemlye-, vagy fehérkenyérszeletekre helyezzük — minden személyre 2—2 szeletet számítva — kevésbé megborsozzuk és forrón tálaljuk.

Rizses lenese, borsó vagy bab.

60 deka lencsét puhára főzünk sósvízben. Ha ez megtörtént, átpasszírozzuk, megborsozzuk s ha szükséges, meg is sózzuk. 10—15 deka rizst a rendes módon megpárolunk. Fél kis fej reszelt vöröshagymát kevés zsíron megpirítunk, összevegyítjük a lencsével és a rizzsel és 10 percig együtt főzzük, folyton kevergetve.

Szalonnás lenese, borsó vagy bab.

8—10 deka füstölt szalonnát apró kockákra vagy kis rudakra vágunk és sárgára pirítunk, majd összekeverjük $\frac{1}{2}$ kiló, vízben puhára főtt, megsózott és leszűrt lencsével, borsóval vagy babbal. Végül vékony rántással berántjuk.

Tarhonya zöldborsóval.

40—45 deka tarhonyát a rendes módon megpirítunk és forró vízzel megpárolunk. Mikor készen van, összevegyítjük $\frac{1}{4}$ kiló, friss vagy konzerv zöldborsóval, amit tetszés szerint, akár sósvízben főztünk meg, akár kevés zsíron megpároltunk. Ha tetszik, a zöldborsót apró kockára vágott sárgaréppával vegyíthetjük. Paradicsommártással tálaljuk.

Bajor káposzta.

A fejes káposztát vékonyra gyaluljuk, megsózzuk, köménymaggal meghintjük és 1 óráig állni hagyjuk. Forró zsírból sárgásszínűre pároljuk. Leöntjük fehérborral (a bor helyett a takarékos konyhán vizet vehetünk) és citromlével — a káposzta mennyisége szerint — és lefödve főzzük. Félórával a tálalás előtt 3 késhegynyi lisztet megpirítunk forró zsíron és a káposzta közé keverjük. Mégegyszer fölforraljuk.

Káposztafilé.

$\frac{3}{4}$ kiló savanyú vagy friss káposztát megpárolunk kevés zsíron csontlén vagy vízen, miután kellőleg megsóztuk. Összevegyítjük 25 deka darált füstölthússal és annyi lisztel, hogy könnyen formálható legyen. Filé- vagy pogácsaalakokat idomítunk belőle, lisztben megforgatjuk és forró zsírból mindkét oldalukon szép világosbarnára sütjük.

Brassai káposzta.

$1\frac{1}{2}$ kiló, jól megmosott savanyúkáposztát lábasba teszünk egy kis fej, hosszúkásra vagdalt sárgarépa és 20 deka, szeletekre vagdalt, füstölt szalonna társaságában. Megsózzuk, felöntjük vízzel és két óráig főzzük fődő alatt. Ekkor beleteszünk egy pár, karikára vagdalt virslit és mégegyszer fölforraljuk.

Hajdukáposzta.

$\frac{1}{2}$ kiló kis fej vöröshagymát zsírból megpirítunk, megpárikázzuk és beleteszünk $1\frac{1}{2}$ kiló, jól kicsavart savanyúkáposztát és körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig pároljuk, vagy inkább pörköljük. Ezalatt $\frac{1}{2}$ kiló füstölt kolbászt megfőzünk, darabokra vágjuk, a káposztához keverjük és egy kicsit még együtt pirítjuk. Levének nem szabad lenni, mire betálaljuk.

Paradicsomoskáposzta virslivel.

$1\frac{1}{2}$ kiló friss, meggyalult káposztát sósvízben megfőzünk. Világos rántást keverünk, föleresztjük friss vagy konzerv paradicsomlével (ha sűrített paradicsomot használunk, akkor ezzel a vízzel hígítjuk, amiben a káposzta főtt), beleteszük a megfőtt káposztát, ha kell, még megsózzuk és miután 5—10 percig főztük, tetejére tett főtt virslivel tálaljuk. Minden személyre 1 párat számítva. Jó, ha a virsli főzővizéből is adunk bele s ezután újra fölforraljuk.

Gomba burgonyával.

A gondosan megmosott, földarabolt úri- vagy rókagombát (a sampinyón is jó) zsíron megpároljuk. Mikor készen van, megsózzuk, tálra rakjuk és sósvízben főtt, zsírban megforgatott újbургonyával *(vagy régivel)* körítve adjuk asztalra.

Gombás rizs rántottakörítéssel.

Egyik lábasban 25—30 deka rizst párolunk, a másikban pedig 10—15 deka, apróra vágott, friss gombát. (Szárítottból persze sokkal kevesebb, 3—4 deka is elég.) Mikor a gomba leve elfőtt, összekeverjük a rizzsel. Kerek tálra tálalva, 3—4 tojásból készített rántottával körítjük és ecetes vagy vizes uborkát adunk melléje. Hústalan ebédre kiválóan alkalmas fogás.

Tarhonyás burgonya.

A nyersen meghámozott és hosszában elvagdalt burgonyát paprikás zsíron, megsózva, fődő alatt lassan megpároljuk. Ezalatt megfelelő mennyiségű tarhonyát piritunk és főzünk s mikor mind a kettő készen van, a tarhonyát a tál közepére rakjuk, a burgonyát köréje, a megmaradt zsírt pedig ráöntjük.

Burgonyapogácsa.

1 kiló, sósvízben főtt és apróra tört burgonyát összekeverünk 2 tojással, kevés liszttel, még kevesebb reszelt, párolt hagymával. Pogácsaalakokra formázzuk és morzsába hengergetve, forró zsírban hirtelen megsütjük.

Burgonyaszelet.

Háromnegyed—egy kiló főtt, hámozott, melegen átpasszírozott burgonyát még melegen összekeverünk 2 deka liszttel, kevés, zsíron megpirított hagymával, egy tojással, kellő sóval és 8—10 deka finomra vagdalt, vagy őrölt maradék sült- vagy füstölthússal, esetleg kolbászszal. Hús helyett gombát is tehetünk bele. Párolva, megdarálva. Frissből 10, szárítottból 1—2 dekát. E keverékből kerek szeleteket formálunk és megszírozott tepsiben, a sütőben megsütjük. Főzeléket vagy salátát tálalunk hozzá.

Tejes burgonya. I.

A sósvízben megfőtt burgonyát hosszukás szeletekre vágjuk. 2 deka zsírból, 2 deka lisztből rántást keverünk, föleresztjük $\frac{1}{2}$ liter tejjel, megsózzuk, megborsozzuk, tölforraljuk, belevegyítjük a megfőtt burgonyát és azon forrón tálaljuk. 1 kiló burgonyát vegyünk hozzá.

Tejes burgonya. II.

$\frac{3}{4}$ kiló, meghámozott, felszeletelt burgonyát lábasba teszünk, leöntjük annyi tejjel, hogy ellepje, 8 deka vaját, vagy 5 deka zsírt teszünk bele, megsózzuk s lefödve puhára pároljuk. Apróra vágott petrezselyemzöldjét is tehetünk bele.

Szalonnás burgonya.

Megpirítunk 15 deka kockára vágott füstölt szalonnát. 2 deci vizet elhabarunk egy nagy kanál liszttel, beleteszünk egy pár szem borsot s egy késhegynyi paprikát. Összekeverjük a szalonnás zsírral s 2—3 percig forraljuk. Most 1 kiló kockára vagdalt sárgaburgonyát teszünk bele, kellőleg megsózzuk, felöntjük 2—3 deci paradicsomlével és puhára főzzük a burgonyát.

Kapros burgonyafőzelék.

$\frac{3}{4}$ —1 kiló héjában főtt burgonyát meghámozunk, hosszában négyfelé vágunk és előzőleg elkészített, kissé higabb tejfölös kapor-mártásban néhány percig forraljuk.

Egyszerű rakott burgonya.

1 kiló, meghámozott burgonyát karikákra vagdalunk. Kizsírított, tűzálló edény vagy lábas aljára rakunk belőle egy sort, meghintjük egy kis kanál liszttel és apróra morzsolt vajjal. Meg is sózzuk és paprikázzuk. Most aztán megint egy sor burgonya következik, majd rá liszt, vaj, só, paprika. Ezt így folytatjuk, míg tart a hozzávalóból. Az 1 kiló burgonyához 8 deka vajat és körülbelül 2 evőkanál lisztet kell venni. Sót, paprikát ízlés szerint. Végül leöntjük annyi tejjel, hogy ellepje és nagyon lassú tűznél, sütjük meg. Vaj helyett, megfelelő mennyiségű zsírt is használhatunk.

Paprikás burgonya.

1 evőkanál zsíron, esetleg vékony rántáson, megpirítunk $\frac{1}{2}$ fej reszelt vöröshagymát. Ha ez megtörtént, behintünk 1 késhegynyi paprikát és 1— $\frac{1}{2}$ kiló meghámozott, hosszában négyfelé vágott burgonyát téve bele, felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Addig pároljuk, míg a burgonya megpuhul. Igen jó, ha 1—2 evőkanál paradicsomot és ugyanannyi tejfölt is teszünk bele a készítés vége felé s ezekkel még egyszer fölforraljuk. Ez persze bizonyos költségszaporulattal jár.

Tojásos burgonya.

1 $\frac{1}{2}$ kiló megfőzött, megtört burgonyát összekeverünk 3 keményre főtt és apróra vagdalt tojással. Megsózzuk, leöntjük olvasztott vajjal, vagy zsírral és jól összekeverjük.

Töltött burgonya.

A meghámozott, sósvízben megfőtt, nagyobbfajta, sárga burgonyák belsejét óvatosan kivájjuk. Ezt a kikapart törmeléket átpasszírozzuk (vagy Quodlibeten ledaráljuk), egy pár kanál tejjel, egy tejbeáztatott, szintén átpasszírozott zsemlyével és 1 tojássárgájával összekeverjük, megtöltjük vele a kivájt burgonyákat, amiket zsírral kikent tepsibe rakunk. Mindegyiknek a tetejére is teszünk egy csipetke zsírt, meghintjük zsíron pirított morzsával és a sütőben megsütjük.

Töltött burgonya más módon.

Egy kiló meghámozott burgonyát megsütünk a sütőben. Ha ez megtörtént, belsejüket kivájjuk. A kivájt részeket összemorzsoljuk, hozzávegyítünk 5 deka zsírral elhabart 2 tojássárgáját, megsózzuk, esetleg meg is borsozzuk kissé. Ezzel a keverékkel megtöltjük a kivájt burgonyákat, olvasztott zsírral kevésbé meglocsoljuk s visszatéve a sütőbe, jó forróra melegítjük. Ha nem kell túlságosan takarékoskodnunk, 1 kanál jó tejföllel is megtoldhatjuk a töltelékét.

Almás burgonya.

Nyersen meghámozott, hosszúkásra vagdalt burgonyát (1—1½ kilót) sósvízben félig megfőzünk. A vizet leöntjük róla és összevegyítjük 5 darab, meghámozott, felszeletelt almával. Leöntjük kevés forró vízzel, 2 deci tejjel, 2—3 deka vajat, kevés cukrot és ha kell még sót adunk bele és fődő alatt puhára pároljuk. Tálaláskor leönthetjük kevés olvasztott vajjal, de ez el is maradhat.

Túrós burgonya.

1 kiló burgonyát megfőzünk, meghámozunk és kockára vagdalunk. 25—30 deka tehéntúrót szitán áttörünk. A burgonya felerészét zsírral kikent, tűzálló edénybe rakjuk és tetejére hintjük az áttört túró felét. Kávéskanálnyi zsírt is teszünk rá, va amint 2 kanál tejfölt. Megsózzuk, majd ráhelyezzük a megmaradt másik rész burgonyát és túrót. Ugyanúgy megszírozzuk, megtejfölözzük, megsózzuk és sütőbe téve 10—12 percig sütjük.

Túrós rakott burgonya.

1 kiló sósvízben megfőtt, meghámozott burgonyát vékony karikára vagdalunk. Zsírral kikent, morzsával meghintett tűzálló edénybe vagy egyszerűen lábasba rétegenként belerakjuk a burgonyát és ¼ kiló összemorzsolts tehéntúrót. Végezetül az egészet leöntjük 15 deka füstöltzalonna kiolvasztott zsírjával és töpörtyűjével és 10—15 percre a sütőbe tesszük. A kellő sózásról sem szabad megfeledkezni.

Burgonya csőben sütve.

1½ kiló, nyersen meghámozott, apró kockákra vagdalt burgonyát tűzálló tálba teszünk egy kanálfej zsírral együtt. Megsózzuk és ráöntünk kb. 3 deci vizet. Leföldjük és beletesszük a sütőbe, ahol addig pároljuk, míg megpuhul. Ha ez megtörtént, egy kiskanál lisztet elhabarunk 2 deci tejjel, 2 egész tojással csipet sóval, 3 evőkanál tejföllel. Ezt a keveréket ráöntjük a burgonyára, tetejére teszünk még egy kiskanál zsírt és visszatéve a sütőbe, addig sütjük, míg megszilárdul.

Burgonya pirított darával.

1 kiló, sósvízben megfőtt burgonyát meghámozunk és vékony karikára vagdalunk, 12 deka darát megpirítunk 7—8 deka zsírban, vízzel felöntjük, fölforraljuk, beletesszük a burgonyát, megsózzuk és az egészet jól megpirítjuk.

Húsos burgonyagombóc.

12—15 deka darált marhahúst megpárolunk kevés hagymás zsíron. 70—75 deka burgonyából rendes krumpilis tésztát csinálunk (mint a szilvásgombóchoz), négyszögekre vagdossuk és mindegyik négyszögbe beleteszünk egy kis halmocskát a párolt húsból. Gombócokat formálunk belőlük, amiket azután sósvízben a szokásos módon kifőzzünk. Pirított morzsában megforgatva tálaljuk. Nagyon jó és tápláló fogás kéttálas ebédeknél.

Kalarábé spárga módra.

A szép nagy kalarábékat megtisztítva hosszú, spárgavastagságú darabokra vágjuk és sósvízben (esetleg csontlében) puhára főzzük. Mártást készítünk 5—6 deka vajból, kevés lisztből és abból a léből, amiben a kalarábé főtt. Mielőtt ráöntjük a tálba rakott kalarábéra, 1—2 kanál tejföllel vagy 1 tojássárgájával ízesítjük és természetesen kellőleg megsózzuk.

Rántott kalarábé.

A meghámozott, vastag szeletekre vágott kalarábét sósvízben félig megfőzzük. Vízét alaposan lecsurgatva, lisztben, tojásban és morzsában panírozzuk a kalarábészeleteket és forró zsírban szép sárgára sütjük. Fejessalátát vagy céklát, esetleg más savanyúságot adunk emellé a kitűnő húspótló mellé.

Sárgaborsófőzelék szalonnaszeletekkel.

60 deka hántolt, feles sárgaborsót sósvízben puhára főzünk. 25 deka füstölt szalonnát kisujjvastagságú szeletekre vágunk. A kisütött szalonnaszeletek zsírjából rántást készítünk a főzelékhez, a szalonnaszeleteket pedig rárakjuk a tálba rakott főzelék tetejére és úgy tálaljuk. Ugyanígy készíthetjük babbal vagy lencsével is.

Kelkáposzta gesztenyével.

1½ kiló kelkáposztát sósvízben puhára főzünk, majd szitára téve jól lecsurgatjuk róla a vizet. 2 kanál zsírból és 3 deka lisztből rántást csinálunk, föleresztjük a kel leszűrt levével, beletesszük a metéltre vagdalt kelt és 5—6 percig főzzük benne. Közben belekeverünk 10 darab főtt vagy sült, átpasszírozott gesztenyét, 10—12 darabot pedig egészben vagy felében hagyva. Így még egyszer-kétszer főlforraljuk. Természetesen ízlés szerint meg is sózzuk. (Persze csak akkor ajánlhatom, amikor a gesztenye olcsó.)

Pirított kelkáposzta.

1 kiló kelkáposztát megfőzünk sósvízben. Szitára téve, lecsurgatjuk róla a vizet, majd tűzálló edénybe (vagy egyszerűen lábasba) helyezve, megsózzuk, megborsozzuk és 3—4 deka zsírt teszünk rá. Fődő alatt pirítjuk 1 óra hosszáig. Egy csepp víz sem kell hozzá, azon kívül,

ami rajta tapadt, de természetesen egészen lassú legyen a tűz. A kelkáposzta olcsósága idején igazán takarékos és jóízű fogás. Tálaláskor reszelt sajtot adhatunk melléje.

Kelkáposztapüré tojással.

Két fej, sósvízben megfőtt, lecsurgatott kelkáposztát apróra vagdalkunk, majd átpasszírozunk. 3 deka zsírból és 3 deka lisztből rántást keverünk, összevegyítjük a kelpürével, megsózzuk, megborsozzuk, föleresztjük 3 evőkanál tejföllel vagy tejjel és tűzre téve, 6—7 percig főzzük, folytonos kevergetés közben. Tátra rakva, karikára vágott kemény tojásokkal és ecetes vagy vizes uborkaszeletekkel körítjük.

Kel vajasmártással.

A 4—5 felé vágott kelt sósvízben megfőzzük. Szitára rakva jól lecsurgatjuk róla a vizet. Tátra tesszük és leöntjük 4—5 deka vajból, kávéskanálnyi lisztből, 2 deci tejből és 1 deci tejfölből készült mártással, melyet a tűzről levéve kis citromlével, sóval és borssal ízesítünk.

Kelfellújt.

A sósvízben megfőtt kelkáposztát darabokra vágjuk. 5 deka vajból, ugyanannyi lisztből, 2 deci tejből, 2 tojássárgájából készített mártással összekeverjük, megsózzuk s a tojások habját is belekeverjük. Ha nem kell túlságosan takarékoskodni, akkor apróra vagdalt füstölt-húst és pár deka reszelt sajtot is vegyíthetünk a masszába. Zsírral kikent formában $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ óráig sütjük a sütőben. Vaj helyett a mártáshoz is használhatunk zsírt.

Kelgombóc.

$\frac{3}{4}$ kiló, sós vízben megfőtt és egészen apróra vagdalt vagy szitán áttört kelkáposztát összevegyítünk 3 tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 2 egész tojással, 10 deka habosra kevert vajjal. Megsózzuk, megborsozzuk. Nedves szalvétába öntve, $\frac{1}{2}$ óráig főzzük sós vízben. Forró vajjal leöntve, pirított zsemlyemorzsaival meghintve tálaljuk. Vaj helyett valamivel kevesebb zsírt használhatunk.

Fiatal kel sült krumplival.

A jól megmosott, lecsurgatott kelfejekeket négyfelé vagy kétfelé vágjuk és 2 deka vajon vagy zsíron puhára pároljuk. (Kevés vizet is teszünk hozzá.) Ha készen van, megsózzuk és esetleg csipet borssal is fűszerezük. Másik lábasban három deka vajon vagy zsíron megpirítunk $\frac{1}{2}$ kiló, sósvízben megfőtt újburgonyát. (A *takarékos konyhán a régi is megteszi.*) A megmelegített tátra alulra tesszük a kelt és tetejére a burgonyát.

Rakott kel burgonyával.

$\frac{3}{4}$ kiló burgonyából a rendes módon kis zsírral tört krumplit készítünk s a felét tűzálló edény aljára rakjuk. 1 kg, sósvízben főtt,

metéltre vagdalt kelkáposztát kevés zsíron megpárolunk. Összevegyítjük 2 egész tojással, megsózzuk, kicsit meg is borsozhatjuk és végül az egész keveréket rátesszük a burgonya tetejére. Letakarjuk a burgonya másik, megmaradt felével és 20 percre forró sütőbe helyezzük.

Fehérre páfőzelék.

1 kiló savanyított fehérre pá megmosunk s bő vízben főltesszük főni. Mikor puha, világos rántással berántjuk s 1—2 kanál tejföllel ízesítjük. Tetőzzük a jóságát, ha füstölt húst vagy dagadót főzünk benne. A meggyalult fehérre pá otthon is savanyíthatjuk, káposzta módjára.

Párolt tarkabab szalonnával.

60—65 deka, beáztatott, tarkababot lábásba főltesszünk $\frac{1}{2}$ fej reszelt, kis zsíron megpirított vöröshagymával, kellő sóval, esetleg kevés törött borssal és 25 deka füstölt szalonnával együtt. Leöntjük 1 liter vízzel és a forró sütőben puhára pároljuk. Tálaláskor a szalonnát felszeleteljük, ráöntjük a babot és sós vízben főtt, 1 kiló burgonyával körítjük.

Babkotlett.

25—30 deka száraz babot kevés vízben megfőzünk. Mikor megpuhult, áttörjük és összekeverjük 1—2 darab, tejbe áztatott, ugyancsak áttört zsemlyével, kevés morzsával, ha tetszik, apróra vágott, pirított hagymával, megsózzuk, megborsozzuk és hússzelet formájára alakítva, lisztbe, tojásba és morzsába mártva, forró zsírban hirtelen megsütjük.

Köleskása töpörtyűvel.

A köleskását leforrázzuk, majd forró, paprikás zsíron rövid ideig kevergetjük. Ezután főleresztjük vízzel, mégpedig jó bőven: $\frac{1}{2}$ liter kására körülbelül $\frac{1}{4}$ liter vizet számítva. Addig főzzük, míg megpuhul és a levét egészen elfövi. Kockára vágott füstölt szalonnát főlvasztunk, karikára vágott vöröshagymát pirítunk benne és ezt a zsírt a hagymával és töpörtyűvel együtt tálaláskor forróan a kölesre öntjük.

Párolt saláta.

Minden személyre számított 2—2 megmosott salátát — egészben hagyva — sós vízben megabálunk. Kivéve a vízből erősen kinyomkodjuk. Fazékba tesszük 1—2 fej, vékony szeletekre vagdalt zöldségeket, 5—6 deka, apróra metélt füstölt szalonnát és egy babérlevelet. Legfelülre tesszük a salátafejeket, leöntjük csontlével és puhára pároljuk benne. A kettévágott fejeket tálba rakjuk és leöntjük saját levükkel, amit 1 tojássárgájával sűrítettünk és áttörtünk.

Beesinált karfiol.

Egy jó nagy fej megmosott, megtisztított karfiolt szétszedve, sós vízben megfőzünk. 3—4 deka zsírból 1 kanál liszttel rántást keverünk, főleresztjük a karfiol levével, úgyhogy elég sűrű mártás legyen

belőle. Megsózzuk, beletesszük a karfiolt kevés apróra vágott petrezselyemzöldjével együtt. A karfiol fiatal leveleit is megfőzhetjük s áttörve ezt is belevegyíthetjük a becsínált levébe. Az egészet egyszer főlforraljuk s aztán tálaljuk.

Párolt retek.

2—3 csomó, kisebbfajta fiatal János-retket, megmosva, héjas-tól 4—5 percig főzünk kevés vízben. Innen kivéve, zsíron kevés sóval és egy csipet cukorral puhára pároljuk. Főtt burgonyával tálaljuk.

Lecsó.

A gyuecsnek eredetileg húsnélküli, olcsó és mégis jóízű formája ez a szerb eredetű étel. Forró zsírban karikára vágott hagymát piritunk. Beletesszük a szintén karikára vágott vagy széttördelt, magjától, ereitől megtisztított zöldpaprikát és mikor ez már jól összeesett, néhány, darabokra tördelt meghámozott paradicsomot rakunk bele, megsózzuk s addig pároljuk, míg jól szétfő a paradicsom. Természetesen nagyot lendít rajta, ha *főtt debreceni kolbászt is szelünk* bele és kissé együtt pároljuk vele. Összekeverhetjük sovány sertéscomból készült porkölttel is s ez esetben *lecsós tokány* a neve.

Paradicsom tojással.

Egy kiló paradicsomból kiválogatjuk a szép, lehetőleg egyforma, közép nagyságú almaalakúakat. (Fejenként egyet számítva.) Jól megmossuk, először egy pillanatra forró, azután hideg vízbe vetjük őket, bőrukét lehűzzük és kupakjukat levágva, belsejükben üreget vágunk. Az esetleg megmaradt paradicsomokat darabokra vagdaljuk és vajjal vagy zsírral kikent tűzálló edény (ha ez nincs, lábas is megteszi) aljára helyezzük. Most a kivájt paradicsomokat rakjuk be az edénybe és mindegyik üregébe beleütünk 1—1 tojást. Megsózzuk, leöntjük 1—2 kanál tejföllel, meghintjük karikára vágott zöldpaprikával és a sütőben addig sütjük (vagy a tűzhely lapján addig pároljuk), míg a tojások fehérje megszilárdul.

Tormás tojás.

A tojásokat — személyenként kettőt számítva — keményre főzzük és meghámozzuk. Szeletekre vágjuk, tálba rakjuk, megsózzuk, megöntözzük olajjal és citromlével (vagy borecettel), végül meghintjük reszelt tormával.

Bevert (posírozott) tojás paradicsompürével.

Minden személyre számított 2 piritott zsemlyeszeletre 1—1 bevert (posírozott) tojást teszünk és leöntjük friss vagy konzerv paradicsompürével, amit kissé megsóznak.

Sült tojás budai módon.

Fehér kenyérből pogácsaszaggatóval vizespohár nagyságú karikákat szaggatunk, melyekből kisebb szaggató segítségével gyűrűala-

kokat formálunk. Ezeket a kenyérgyűrűket kevés zsíron megpirítjuk. De csak az egyik felület! Most zsírral kikent tűzálló edénybe helyez-zük őket, pirított oldalukkal fölfelé és mindegyiknek a közepébe beleütünk 1—1 tojást. Sütőbe téve, megsütjük. Ha készen van, megsózzuk és meghintjük 2 deka reszelt sajttal.

Sült tojás szafaládéval.

5 deka zsírt fölforralunk és megsütünk benne 25 deka meghámo-zott, karikára vagdalt szafaládét. 5—6 tojást egymásmellé ráütünk a megsült szafaládéra, megsózzuk és addig hagyjuk a tűzön, míg a tojások fehérje megszilárdul. Végül, ha kissé tékozló kedvünkben vagyunk, meghinthetjük reszelt sajttal.

Sült tojás.

5—6 deka forró zsírba beleütünk egyenként 6 tojást. Megsózzuk őket és rájuk csöppentünk 2—3 csepp meleg ecetet. (Esetleg citrom-levet.) A levet ráöntjük a tálba rakott tojásokra.

Tejfölös túró salátával.

Kerek tál közepére $\frac{1}{2}$ kiló, tejföllel kevert tehéntúrót halmozunk. Rendes módon elkészített (citrommal vagy ecettel, olajjal) fejessalátával körítjük. Melléje sósvízben főtt, zsírban megforgatott burgonyát adhatunk.

Lerakott, húsos metélt.

15—20 deka birka, borjú, marha- vagy disznóhúst apróra vagdalunk és megpárolunk kevés zsíron, aprított zöldpetrezselyemmel együtt. 40—45 deka lisztből tésztát gyúrunk, metéltre vágjuk, sósvízben kifőzzük és forró zsírban megforgatjuk. Zsírral kikent, morzsával meghintett, tűzálló edénybe (vagy lábasba) rakunk egy sor tésztát, tetejére pedig a vagdalt hús egyrészét, majd megint tésztát s ezt így folytatjuk, míg tart az anyagokból. Végül ráöntünk 1—2 kanál tejfölt és tálalásig a sütőbe tesszük. Ha esetleg megengedünk magunknak egy kis tékozlást, a tésztát a forró zsírral együtt 2—3 deka reszelt sajttal is összekeverhetjük. Kéttálas ebédek-nél ki-tűnő leves utáni fogás.

Gombabecsinált.

A megtisztított gombát (amikor olcsó) — $\frac{1}{2}$ kilót — hideg vízben feltéve, a felforrástól számított 3—4 percig főzzük. Vízét leszűrve, lábasba tesszük a gombát 2 jó kanálfej zsírral. Egy-két kanállal abból a vízből is öntünk rá, amiben a gomba főtt és megsózzuk, valamint meg is borsozzuk. Addig pároljuk, míg leve jó rövidre befő. Sósvízben főtt burgonyát adhatunk melléje.

Töltött metélt sertésnyelvvél.

$\frac{1}{2}$ kiló, sósvízben megfőzött makarónit vagy szpagettit — miután vizét alaposan lecsurgattuk — összevegyítünk 7—8 deka forró

zsírral, 5—6 evőkanál sűrű paradicsompéppel, 2—3 kanál tejföllel és 30 deka, füstölt, főtt, apróra vágalt vagy darált disznónyelvvél. Ezekkel együtt körülbelül 20 percig pároljuk. Salátaolcsóság idején fejessalátát adhatunk melléje, egyébként pedig akármilyen meglévő savanyúságot : uborkát, paprikát, csalamádét vagy céklát.

c/ Hal. 

A TEPSIBEN SÜLT APRÓHALLAL

gyerekkoromban ismerkedtem meg, amikor bevásárlásra induló anyámat kísértem el a régi dunaparti piacra. A hetivásár színes forgatagában a Petőfi-tér és Fővám-tér között minduntalan feltűnt egy-egy gyorslábú suhanc, aki hatalmas tepsit vitt a fején, ide-oda nyargalászott egyik kofától a másikhoz s frissen sült halat kínált a többnyire természetes asszonyságoknak. A hal apró volt, de úgy láttam, hogy jóízűen ropogtatták, akik vettek belőle.

Később azt is megtudtam, hol sütik ezt a népszerű halat : lenn az alsó rakparton sorakozó lacikonyhák tűzhelyén. Hatalmas kondérokban, gyanússzínű leves fortyogott itt, ágyúgolyóbis nagyságú gombócokat főztek bele s 3 krajcárért öblös cseréptányérral osztották ki a félmezteleo zsákhordóknak, a lacikonyhák törzsvendégeinek. A leveseskondér mellett jutott hely a tepsinek, melyben forró zsíron sistergett az apróhal. Községes *keszeg* volt ez, *avattalanok* szemében silány és értéktelen jószág, csupa szálla, fuldoklik utána az ember, ha beleharap. Az ott horgonyzó halászbárkákról teknőszámra vetették piacra Fanda, meg Singhoffer uram legényei, de csak a legszegényebb emberek vásárolták, azok közül se sokan tudták, hogyan kell vele elbánni. A lacikonyhán azonban láthatólag tudták, amit mutat, hogy sokkal nagyobb forgalmat bonyolítottak le benne, mint a gombócos levesben. Miként mondtam, forró zsíron süttek az apró halak, a szakácsné sorra fordította őket a másik oldalukra, pár pillanat múlva megsült az egész tepsire való. Lekapták a tűzhelyről, kicsit hűlt s a rohanó fickók már vitték is a vásáros sokadalomba.

Tisztelt olvasóim bizonyára megértik, hogy a látottak alapján valami nagy bizalommal nem viseltethettem a tepsiben sült keszeg iránt : a lacikonyha zsírja fölötté kellemetlen szagot árasztott, aligha tudtam volna rászánni magam, hogy egy ilyen halacskába beleharapjak.

Csak jóval később, megbízhatóbb helyen került erre sor, mikor is meggyőződtem róla, hogy a lenézett, *olcsó* keszeg nemcsak a sokféle halból főzött halpaprikás levének sűrítését szolgálhatja sikerrel, hanem önmagában is ízes, jó eledel, ha megfelelő módon készítjük el.

Mégpedig úgy, hogy megtisztítjuk, megirdaljuk (széltében, ujjnyi távolságokban több vágást csinálunk rajta), sóval, paprikával bedörzsöljük, vagy sós-paprikás lisztben meghengergetjük s forró zsírra tepsibe téve, hirtelen, mindkét oldalán jól megsütjük. Ilyképpen ropogós lesz, hogy szinte törik s valósággal szálkástól meg lehet enni, fogunkkal jól összemorzsolva. Még alkalmasabb, még ízletesebb étel válik belőle, ha faparázs fölé rostra fektetjük, vagy fanyársra tűzve, szabad tűz fölött forgatva sütjük meg. Válogathatunk az eljárások között akkor is, ha a különben szintén igen szálkás és elég hitvány balatoni *gardát* akarjuk élvezhetővé tenni. Ha pedig a természetesebb, húsosabb, szélesebb (de még szintén az apró halak rendjébe tartozó) *kárász* áll rendelkezésünkre, különösen kitűnő ebédünk vagy vacsoránk lesz, akár tepsiben akár roston, akár nyársonsült állapotban jut el asztalunkra.

Mostanában, amikor általában igen kevés a pénz, azt hiszem, alkalmoszerű az olvasók figyelmét felhívni az apró halra, melyből 40 fillérért egy egész kilóra valót lehet kapni.

Olesó halpaprikás. (Halászlé.)

Lábas fenekére rakunk egy réteg (körülbelül 35—40 deka) kitisztított, apró halat és 1 kiló ponty fejét. Most egy réteg karikára vágott vöröshagyma következik (1 fej), majd a megtisztított, 2 ujjszéles, darabokra vagdalt ponty egy része. Azután újra hagyma, végül újra ponty zárja le a sort. Felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi és tűzre téve, mikor fornni kezd, megsózzuk és egy kanál paprikát hintünk rá. Lassú forrással főzzük még 1 óra hosszat.

Töltött ponty.

A megmosott, megtisztított pontyot besózzuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 1 darab tejbe áztatott, átpasszírozott zsemlyét kevés zsíron megpárolunk, a hal tejével vagy ikrájával. Hozzáteszünk 2 darab apróra vagdalt szardellát vagy megfelelő szardellapasztát, kevés reszelt hagymát, apróra vagdalt zöldpetrezselymet, kevés reszelt citromhéjat és 2 tojást. Megsózzuk, megborsozzuk, jól összekeverjük és beletömjük a hal belsejébe. A halat összevarrjuk, zsírral jól kikent tepsibe tesszük, meghintjük pár babérlevéllel és $\frac{1}{2}$ óráig sütjük a sütőben, közben olvasztott zsírral öntözgetve. Ha készen van, kihúzzuk a cérnaszálat és leszedjük a babérleveleket.

Szalonnás ponty.

A megtisztított pontyot földaraboljuk és sósvízben megfőzzük. 10—15 deka, kockára vagdalt füstöltzalonnát, $\frac{1}{2}$ fej reszelt vöröshagymával megpirítunk, belekeverünk 1 késhegynyi nemesédes paprikát és a hal levével föleresztjük. Mikor fölforrt, belerakjuk a halat, ezzel mégegyszer fölforraljuk és rögtön tálaljuk.

Heringgombóc sárgaborsóval.

3 darab, jól kimosott, megtisztított sós heringet apróra vagdalunk (esetleg megdarálunk), fél fej vörshagymával együtt. 5 deka vaját elkeverünk 2 tojással, egy tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével és kevés morzsával. Gombócokat formálunk ebből a masszából, ezeket pedig tojásba, morzsába hengergetve, megsütjük forró zsírban. Bőjtös ebédre kitűnő fogás sárgaborsófőzelékkel körítve.

Halkolbász mustármártással.

30 deka, a csontokról leszedett halhúst összevegyítünk 5 deka vajjal, kevés apróra vagdalt petrezselyemzöldjével és még kevesebb reszelt hagymával (ez utóbbi el is maradhat), egy tejbeáztatott, kinyomkodott zsemlyével, valamelyes szitált kiflimorzsával, kellő sóval és csipet borssal. Kis kolbászalakokat formálunk belőle, amiket — lisztben, tojásban, morzsában panírozva — forró zsírban szép világossárgára sütünk. A megmaradt zsírnak nagyon kis részéből 2 kanál mustárral, 1 deci csont- vagy zöldséglével (esetleg zsírral) és — ha kell — sóval mártást forralunk és ráöntjük a tálba rakott halra. Sós-vízben főtt burgonyával vagy burgonyasalátával tálaljuk.

Pontykoesonya.

A megtisztított, 1—1½ kilós halat darabokra vagdaljuk és megsózzuk. 2—3 óráig állni hagyjuk. 3 kis fej összevagdalt vörshagymát, 2 kis fej, karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret lábasba teszünk a hallal együtt, felöntjük vízzel és felforraljuk. Mikor forr, egy kanál nemesédes paprikát hintünk bele, majd a tűzhely szélére húzzuk, úgyhogy egészen gyengén forrjon körülbelül 1 óra hosszáig. A halat kiszedjük, mély tálba rakjuk és a levest forrón rászűrjük. Ha sok a lé, addig főzzük, míg a kellő mértékre befő. Hideg helyen megfagyaszthatjuk.

d/ Húsok.

Párolt felsál.

A kivert felsálszeleteket megsózzuk, kevés borssal is bedörzsöljük, forró zsírba dobjuk, mindkét oldalukon hirtelen megpirítjuk, azután fődő alatt pároljuk kevés forró vízzel vagy húslével, melyet időnként ha kell, pótolunk. Mikor már majdnem puha, karikára vágott vörshagymát hintünk rá s ezzel együtt pároljuk, míg a hús teljesen megpuhul és a hagyma megpirul. Lehet kevés paprikával és tejföllel, esetleg pár csepp ecettel vagy citrommal is ízesíteni. Ha tetszik, a megnyers szeleteket füstölt szalonnával meg is tűzdelhetjük. Tört burgonyát vagy párolt rizst adunk melléje.

Párolt felsál burgonyafőzelékkel.

60—65 deka szeletekre vágott, jól kivert, megsózott, esetleg megspékelt marhafelsált kevés zsíron hirtelen kissé megsütünk. Két kanál

zsírban aranyárgára pirítunk fél fej reszelt vöröshagymát, majd belevetjük a kissé megsütött felsálszeleteket és fődő alatt egészen puhára pároljuk. Az utolsó öt percben 1—2 kanál jó tejföllel ízesíthetjük. Burgonyafőzelékkel tálaljuk. Ez úgy készül, hogy a sósvízben megfőtt hámozott burgonyát beletesszük szép világos rántásba, amit a burgonya levével eresztünk föl s kis ecettel és borssal ízesíthetünk.

Paradiesomos párolt marhahús.

Legjobb hozzá a fartő. A húst megtisztítjuk, megverdessük és besózzuk. Füstölt szalonnával megtűzdeljük és vízzel félig telt lábasba tesszük. Citromlevet is csavarunk bele és fődő alatt lassú tűzön megpároljuk. A főszeletelt húst tála rakjuk és leöntjük paradicsommártással. Makarónival vagy rizzsel tálaljuk.

Hagymás marha- vagy birkaragu.

2 evőkanálnyi zsírban megpirítunk 1 kis fej reszelthagymát. Beleteszünk 60—65 deka kockára vágott marha, vagy 75 deka ugyanilyen birkahúst. Megsózzuk, kicsit meg is paprikázzuk és föleresztjük kevés, gyengén ecetes vízzel. Fődő alatt puhára pároljuk. Közben többször öntünk utána ecetesvizet, de egyszerre ne legyen sok alatta. Kevés liszttel meghintjük, felöntjük vízzel (most már nem ecetes-sel) és még egy kicsit forraljuk. Tarhonyával körítve tálaljuk.

Vagdalt »bifszték«.

60 deka darált marhafelsált összekeverünk körülbelül 3 tetézett evőkanálnyi főtt rizzsel, egy tojással, $\frac{1}{2}$ kis fej reszelt, pirított hagymával, sóval, borssal. Kis filéformákat alakítunk belőle és forró zsírban hirtelen megsütjük. Tört burgonyát és paradicsommártást adunk melléje.

Hideg marhahús káprimártással.

A főtt marhahúst tetszésszerűen szeletekre vágjuk és leöntjük hideg káprimártással, amit a következőképpen készítünk: kevés reszelt hagymát, egy apróra vagdalt kemény tojást, egy szardellát és $1\frac{1}{2}$ deka káprít, szintén apróra vágva, összevegyítünk olajjal, ecettel, sóval és borssal.

Tiszántúli tüdősz tokány.

A sósvízben megfőtt és metéltre vágott borjú vagy sertéstüdőt 10 deka füstöltzalonna kisült zsírjában (karikára vágott vöröshagymával) megpároljuk. 3 deka zsírból, 2 deka liszttel világos rántást készítünk, föleresztjük 3 deci, gyengén citromos vízzel, beletesszük a megpárolt tüdőt és $\frac{1}{2}$ kiló hámozott, hosszában négyfelé vágott főtt burgonyát és még egyszer fölforraljuk.

Hagymás tokány.

Marhapacsnit, felsált vagy vesepecsenyét (a takarékos konyha számára esetleg úgynevezett pörköltnek valót is vehetünk) kockára

vagdalunk és fődő alatt zsíron félig puhára pároljuk. Ekkor megsózzuk és 3—4 kisebb fej vöröshagymát negyedekre vágva beleteszünk és addig pároljuk, míg a hagyma is egészen megfől és a hús is teljesen megpuhul. Nagyon jó melléje a puliszka, melyet a tálon köréje rakunk.

Fogarasi tokány.

1½ kiló megtisztított, megmosott, megsózott, jó nagy kockára vagdalt birkacombot 6—8 deka paprikás zsíron, fődő alatt puhára párolunk. Közben-közben kevés vizet öntünk alá, hogy a hús meg ne pörkölődjék. Vigyázni kell, hogy ne legyen túlbő a leve. Mikor a hús megpuhult, beleteszünk két kisebb fej, karikára vágott vöröshagymát és kb. 15 percig pároljuk ezzel együtt, de most már fődő nélkül. Ennyi idő alatt megpirul a hús is, hagyma is. Zsíros galuskával, tarhonyával vagy puliszkával körítve tálaljuk.

Borsos tokány.

Rendes marhapörkölt módjára készítjük, azzal a különbséggel, hogy a húst nem kockára, hanem metéltre vágjuk s paprika helyett borsal ízesítjük, természetesen nem a főzés elején, hanem 10 perccel a befejezése előtt. Mikor a hús már majdnem jó, beleteszünk ½—1 kiló — a hús mennyisége szerint — hosszában négyfelé vágott burgonyát s ezzel addig pároljuk, míg megpuhul. Ha burgonyát nem párolunk vele, puliszkával vagy galuskával köríthetjük.

Főtt disznóhús.

A fiatal disznónak nem túl zsíros dagadóját eléggé sós és köménymagos vízben hirtelen fölforraljuk, majd csendes tűzön lassan puhára főzzük. Ez körülbelül 1½—2 óráig tart. Savanyúkáposztafőzelékkel, kelkáposztával, fehérrepával vagy káposztasalátával tálaljuk.

Savanyú sertésecomb.

A húst 4—5 napra bepácoljuk. Innen kivéve, pár helyen megdugdosuk citromhéjszeletekkel, megsózzuk, megborsozzuk, kevés zsírral, 1—2 kanál páclével tepsibe tesszük és a sütőben szép sárgára sütjük. Közben persze szorgalmasan öntözgetve. Tálalás előtt 1—2 kanál tejfőlt és 1—2 pirított kockacukrot keverünk a mártásba. Ujra fölforraljuk és átszűrve a peccenyére öntjük.

Köménymagos sertéshús.

10—12 deka zsíron megpárolunk fél fej reszelt vöröshagymát, hozzáteszünk 1 kiló, metéltre vágott, 5 deka rizzsel, kellő sóval, 1 kávéskanálnyi köménymaggal összevegyített sertéshúst és jól megpirítjuk. Most ráöntünk 3 evőkanál paradicsompürét és annyi vizet, hogy kb. félig ellepje. Ebben a lében puhára pároljuk a húst.

Burgonyás sertéstokány.

Paprikás, hagymás zsíron megpirítunk 75—80 deka sovány sertéscsombot. Kevés lisztrel meghintjük és mikor ez is megpirult, föleresztjük vízzel, 1 deci tejföllel, 2 kanál citromlével (vagy 1 kanál ecettel) és fődő alatt puhára pároljuk. Mikor a hús félig megpirult, beleteszünk egypár fej hámozott, hosszúkasra vagdalt burgonyát és ezzel együtt pároljuk tovább.

Székelygulyás.

Kevés apróra vágott vöröshagymát megpirítunk egy kanál zsíron, $\frac{1}{2}$ kávéskanál nemesédes paprikával együtt. Beleteszünk $\frac{1}{2}$ kiló, kockára vágott disznóhúst s puhára pároljuk. Éppen úgy, mintha pörköltet csinálnánk. Másik lábasban, bő zsírban 1 kiló savanyúkáposztát pörkölünk. Keveset a levéből is hozzáadunk. Ha ez is jó, összevegyítjük a kettőt és 2—3 deci jó, kevés lisztrel elhabart tejföllel ízesítjük.

Tarhonyás sertés- vagy birkahús.

25 deka tarhonyát megpirítunk 5 deka füstöltzalonnának a kiéresztett zsírján. Forró vízzel föleresztjük és a szokásos módon pároljuk. Mikor félig kész, hozzávegyítünk 50 deka, kockára vagdalt, paprikás zsíron félig megpárolt, sovány disznó- vagy birkahúst. Együtt puhára pároljuk.

Citromos borjúszegey.

A borjúszegeyet először forró, másodszor hideg vízben megmossuk és vékony szeletekre vágjuk. 2 kanál zsírból és ugyanennyi lisztből világos rántást keverünk, föleresztjük zöldséglével, megsózzuk, beletesszük a hússzeleteket, $\frac{1}{2}$ citrom összevagdalt héjával és egynek a levével együtt s addig főzzük, míg jól megpuhul. Az átszűrt lével leöntve tálaljuk. Citrom helyett ecettel is csinálhatjuk.

Borjú- (birka vagy bárány) ragú.

A darabokra vagdalt húst hideg sósvízben föltesszük főni. Mikor már majdnem puha, mártást készítünk 2—3 evőkanál lisztből, diónagyságú vajból vagy zsírból és a húsléből. Borssal és apróra vágott petrezselyemzöldjével ízesítjük, beletesszük a húst és puhára pároljuk benne. Tálalás előtt a levét behabarjuk 1—2 tojássárgájával.

Rizses hús.

A borjú-, sertés- vagy birkahúst kockára vágva, pörköltmódjára készítjük el. Másik lábasban rizst párolunk és mikor már puha, összekeverjük a hússal, melynek ekkor már csak kevés leve legyen. A rizst és a húst összevegyítve, rövid ideig együtt pároljuk, ha kell, még megsózzuk, ízlés szerint megborsozzuk s betálaljuk. Reszelt sajttal is meghinthetjük.

Párolt birkakotlett.

A megtisztított, megsózott (esetleg meg is borsozott) kotletteket füstöltszalonnával megspékelve, pár kanál csontlével fődő alatt puhára pároljuk. Párolt rizst, vagy tört krumplit adhatunk melléje körítésnek.

Sült birkakotlett.

A zsírtól, bőrtől megtisztított kotlettet (vagy combszeleteket) bedörzsöljük sóval, borssal. Egyik oldalukkal lisztbe mártjuk őket, majd forró zsírban megsütjük. A zsír egyrészből vízzel, ecettel és apróra vagdalt petrezselyemzöldjével levet forralunk és ráöntjük a megmelegített tálba rakott pecsenyére.

Zöldséges birkahús.

75—80 deka, nagy négyszögekre vagdalt birkacombot sós zöldséges, gyengén ecetes, nem túlbő vízben puhára főzünk. Mikor a húst kivesszük, a levét tovább főzzük, míg megsűrűsödik. Akkor áttörjük és ráöntjük a tálba rakott húsrá. Sósvízben főtt burgonyát adhatunk melléje

Egybesült birkacomb.

A megtisztított, megsózott, 5 deka füstöltszalonnával megtüzdelte birkacombot 1—2 kanál zsírral és ugyanennyi vízzel a sütőben jó ropogósra sütjük, közben többször öntözgetjük saját levével. Ezt aztán, mikor a hús már jó, leszűrjük, kevés citromlével (vagy ecettel) és 1 deci tejföllel ízesítve, a fölszeletelt húsrá öntjük.

Egybesült birkacomb vagy gerinc.

Egy szép nagy darabot a birka combjából vagy gerincéből megtisztítunk, megmosunk, besózzunk, megborsozunk és szalonnával megtüzdelünk. Tepsibe tesszük, leöntjük forró zsírral, sütőbe tesszük és gyakran öntözgetve, megsütjük. Ugy jó, ha a belseje szép rózsaszínű marad. Hidegen is kitűnő.

Köménymagos birkacomb.

A combot megtisztítjuk, jól megvereggetjük, besózzuk, 1 kanál zsírral mély lábasha tesszük, forró vízzel leöntjük és 1—2 kanál reszelt hagymát téve rá, letakarjuk és $\frac{1}{2}$ óráig lassan főzzük. Akkor köménymagot és finomra tört, barna kenyérmorzsát hintünk rá s a fődöt levévé róla, gyakori öntözés közben megsütjük. A levét tálalás előtt átszűrjük.

Birkacomb kapormártással.

A megtisztított, megvereggetett birkacombot füstöltszalonnával megtüzdeljük. Karikára vágott vöröshagymán és zsíron, lábásban, fődő alatt puhára pároljuk, közben folyton öntözgetve, először pár kanál vízzel, később saját levével. Mikor készen van, leszűrjük a levét,

ebből 1—2 pirított kockacukor, pár kanál tejfő, kevés liszt, apróra vágott kapor és reszelt citromhéj segítségével mártást készítünk, bele tesszük a húst s pár percig együtt forraljuk. Végül a mártást ráöntjük a szeletekre vágott s tála rakott húsról s így tálaljuk.

Birkahús vadasan.

A birkahúst megtisztítva, megmosva 1—2 napra pácba tesszük. Onnan kivéve, megtüzdelyük 5 deka füstölt szalonnával, megsózzuk és a sütőben — 1 kanál zsírt téve alája — megsütjük. Sütés alatt többször megöntözzük az átszűrt páclével. Mikor készen van, ráöntünk 1—2 kanál tejfőt és még 5 percig sütjük. Zsemlyegombóccal köríthetjük.

Rakott birkahús.

A lábasba rétegesen belerakunk 75 deka, kockára vágott birkahúst, 20 deka rizst, 5—6 deka, szintén kockára vágott füstölt szalonnát és $\frac{1}{2}$ —1 fej, reszelt hagymát. Legalul szalonna legyen, legfölül pedig egy réteg rizs. Az egyes rétegeket megsózzuk, kicsit meg is paprikázhatjuk és végezetül az egészet leöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi és fődő alatt addig pároljuk, míg a hús és rizs egyaránt megpuhul.

Rizses birkahús paradicsommal.

A birkahúst kockára vágva, pörkölt módjára készítjük el. Rizst párolunk és mikor már puha, összekeverjük a hússal, melynek ekkor már ne legyen semmi leve. Most friss vagy konzerv paradicsomlevet öntünk rá s ezzel pár percig együtt pároljuk. Reszelt sajtot is adhatunk melléje.

Birkaborda rizzsel.

A birkabordát egészben hagyva, zsíron mindkét oldalán, hirtelen szép pirosra sütjük, majd sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, hagyma társaságában, gyengén ecetes, vagy citromos vízzel leöntve, megsózva, fődő alatt puhára pároljuk. Ha készen van, fölszeleteljük, a levét kevés lisztel behabarjuk, félforraljuk és átszűrjük. A tála kevés reszelt sajttal elkevert, párolt rizst halmozunk fel dombalakban, körben rárajuk a hússzeleteket és leöntjük az átszűrt lével.

Rakott káposzta birkahússal.

A kockára vágott birkahúst sós vízben megfőzzük, úgyszintén a savanyított káposztát is. Ennek a vizébe köménymagot is teszünk. A káposztát azonban csak félig főzzük meg, akkor szitára téve leszűrjük róla a vizet. Tűzálló edény aljára rakunk 10 deka, szeletekre vágott füstölt szalonnát, majd egy sor káposztát, erre pedig egy réteg húst. Most megsózzuk, megborsozzuk, ha akarjuk, karikára vágott hagymát is hintünk rá. Ezután újra káposzta, majd hús következik és így tovább, míg tart a hozzávalókból. Sütőbe téve, $\frac{1}{2}$ óráig pároljuk.

Irish stew. II. (Ir gulyás.)

Birkahúst kockára vágunk és forró vízben jól megmossuk. Sárgarépat, petrezselyemgyökeret, kalarábét, burgonyát, kevés vöröshagymát a lehetőségig egyforma darabkákra szeletelünk. A húst bő vízben felfesszük, ha felforrt, habját leszedjük és a zöldségeket beletéve, tovább főzzük. Amikor a hús puhulni kezd, nyolcadokra vágott kelkáposztát és kockára vagdalt burgonyát teszünk még hozzá. Kevés törött bors és finomra vágott petrezselyemzöldje hozzáadásával puhára főzzük.

Birkatokány.

A megtisztított, darabokra vagdalt birka elejét paprikás zsírba tesszük, melyben már előzőleg kevés reszelt hagymát piritottunk. Megsózzuk s addig pároljuk, — közbe-közbe vízzel öntözgetve — míg félig megpuhul. Fél kiló krumplit meghámozva, hosszában négyfelé vágva beledobunk s annyi vizet öntünk rá, hogy éppen csak ellepje. Keverés nélkül főzzük, míg a krumpli jól megpuhul.

Birkahús kelkáposztával.

Egy lábas aljára 10 deka, vékony szeletekre metélt füstöltszalonnát rakunk. Föléje jön egy réteg földarabolt kelkáposzta, erre pedig 3—4, jól kivert, megsózott, megborsozott birkakotlett. Majd újra kel és újra kotlett következik. (Az egészhez körülbelül 1 kiló kel és 8 kotlett kell.) Végül egy réteg hosszukásra vágott, hámozott burgonya zárja be a sort. A sózásról persze nem szabad megfeledkeznünk. Felföntjük annyi forró vízzel, hogy éppen ellepje és lassú forrással főzzük, míg minden jól megfő. Ha a víz közben elforrna, pótoljuk.

Birkahús fehérrépa-főzelékkel.

1 kiló savanyított, jól megmosott fehérrépat bő vízben megfőzzük $\frac{3}{4}$ kiló birkahússal egyetemben. Mikor a hús már jó, kivesszük, tetszésszerű darabokra vagdaltjuk. A főzeléket világos rántással berántjuk, pár kanál tejföllel ízesítjük, a húst visszatesszük bele és még egyszer felforraljuk.

A PACAL

nálunk nem igen szokott gasztronómiai cikkek címében szerepelni, sőt további szövegükben is vajmi ritkán fordult még elő. Igen megvetett eledel volt az errefelé Pestbudán, mely a marhapacalból készühetett s még azok sem állottak különös tiszteletben, akik az árusításával foglalkoztak. A büszke és többnyire gazdag mészárosokkal és kövér hentesekkel szemben a pacalosok (ezek hozták forgalomba a többi »belsőséget» is) nagyon szerény pozícióra emelkedtek a húsiparosok világában.

A *marhapacal*, valamint a *borjúfodor* (krézli, kedesz, a borjú gyomra, bélfodra) is a legszegényebb ember élelmicikkei közé tartozott s itt a fővárosban, mondhatni, csak a háborús húsinség idején fordult feléjük valamelyest az úgynevezett jobb osztályok figyelmé.

Húsinség most nincs, a heti állatvásárokra ugyancsak bőséges a felhajtás, viszont most a fizetési eszközökből van sokkal kevesebb, minélfogva nagyon időszerű, hogy a pacalt nemcsak cikkcímme, hanem konyhánk és ebédlőnk szívesen látott vendégévé is előléptessük. És itt meg kell jegyezni, hogy ezt nemcsak az teszi jogosulttá, hogy a marhapacal (miként a borjúfodor is) sokkal olcsóbban kapható, mint egyéb húsнемűek, hanem az is, hogy midőn méltó voltát hirdetem, ehhez nemcsak a jeles olasz, de a szuverén francia konyhát is tanuságul hívhatom. Az olasz étlapokon a trippa, a franciákon a tripe, akár levesnek, akár előételnek, a kedvelt fogások közé tartozik s a legjobb vendéglőkben és a legjobb családokban egyaránt szerephez jut.

Természetesen különösen fontos, hogy a pacalt (a szarvasmarha és a juh előgyomrának nyálkahártyáitól megfosztott izmos fala) elkészítés előtt rendkívül gondos tisztogatásnak, kefélésnek vessük alá s így elejét vegyük az aggodalmaknak és előítéleteknek, melyekkel vele szemben származása folytán sokan viseltetnek. Szükséges az is, hogy megfelelő fűszerekkel emeljük ízét.

Hiszem, hogy akik eddig nem ismerték, e konferáló sorok után kedvet kapnak e könnyen emészthető és tápláló ételhez s új szint visznek vele a Takarékos konyhába.

Pacalpörkölt.

A megsózott, hideg és forró vízben alaposan megmosott pacalt többször váltott, hidegen ráöntött sós vízben félpuhára főzzük. Zsíron reszelt hagymát piritunk, meghintjük egy jó késhegynyi paprikával, belevegyítjük a kockára vagy metéltre vágalt pacalt és teljesen puhára pároljuk, kevés vizet is öntve alája. Tálalás előtt meg is sózzuk. Tarhonyát adunk melléje.

Savanyú pacal.

A pacalt jól be kell sózni, először hideg, másodszor forró vízzel kimosni. Ha jól kimostuk, hideg vízben feltesszük főni. Mikor felforrt, leöntjük róla a vizet és új hideg vízzel újra feltesszük. Ezt azután még egyszer megismételhetjük. Végül sós vízben puhára főzzük és hosszú, keskeny metéltre vágjuk. Világos rántást csinálunk kevés petrezselyem zöldjével (s ha úgy tetszik, apróra vágott vöröshagymával), főleresztjük csontlével, vagy vízzel, megsózzuk, 1—2 babérlevelet, kevés borsot teszünk bele. Egy darabig forraljuk, majd átszűrjük, beletesszük a pacalt, felforraljuk, 1—2 tojássárgájával megkötjük és 1—2 kanál ecetet vagy citromlevet öntve bele, tálaljuk. Sós vízben főtt burgonyával körítve tálaljuk.

Párolt pacal.

$\frac{1}{2}$ kiló megmosott, sóval ledörzsölt hideg s forró vízben alaposan megtisztogatott és sós vízben megfőtt marha- vagy birkapacalt méltre vagdalunk és egy kanál zsíron — kevés piritott vöröshagymának társaságában — megsózva, megborsozva, $\frac{1}{2}$ citrom levével leöntve, 8—10 percig pároljuk. Apróra vagdalt petrezselyemzöldjével meghintve tálaljuk.

Savanyú ökörfark gombóccal.

A megtisztított, megmosott és a gyűrűalakú porcoknak megfelelően feldarabolt ökörfarkot sós, ecetes vízben, $\frac{1}{2}$ kis fej vöröshagyma, 1—2 babérlevél, pár szem bors társaságában puhára főzzük. Sötét rántást csinálunk, föleresztjük az ökörszály levével, egy darabig forrni hagyjuk, átszűrjük, beletesszük a feldarabolt uszályt és 1—2 kanál tejföllel ízesítve fölforraljuk. Zsemlyegombóccal tálaljuk.

Ökörpofa mártással.

Az alaposan megtisztított, megmosott marhafejhúst sós, zöld-séges vízben, rendes levesthús módjára puhára főzzük. Nagyon puhának kell lennie s akkor szeletekre vágva, fölforraljuk a következő mártásban: 3 deka zsírból, 2 deka lisztből rántást készítünk, föleresztjük azzal a lével, amiben a hús főtt, borssal, citromlével fűszerez-zük. Tálaláskor a húst tálra rakva, a mártást behabarjuk 1 tojás-sárgájával és ráöntjük a húsr.

Főtt marhanyelv.

A pácolatlan, friss marhanyelvet (rendesen olcsón kapható) puhára főzzük zöldséges sósvízben. Bőrét lehúzza, karikára vágjuk, hústálra rakjuk, főtt burgonyával körítjük és ecetes tormát vagy hecsellimártást adunk melléje. A vizet, amelyben főtt, természetesen fölhasználhatjuk mindenféle olyan étel készítéséhez, ahol az előírásban csont- vagy húslé szerepel. De önmagában is kitűnő leves, különösen, ha májgaluskát (vagy más, olcsóbb tésztát) főzünk bele.

Főtt marhanyelv paradicsommártással.

A marhanyelvet 1 óra hosszat áztatjuk hideg vízben, majd késsel jól levakarjuk, hogy minden nyálkát eltávolítsunk róla. Fazékba helyezve, leöntjük hideg vízzel, lassan felforraljuk, habját leszedjük, megsózzuk, beletesszünk zöldséget, egy fej hagymát, amibe 3 szegfű-szeget szúrtunk, egy babérlevelet és 6 szem borsot. Puhára főzzük, lassú forrással. Mikor kellőleg megpuhult, kivesszük a léből, külső bőrét lehúzzuk, főlseleteljük és tálra rakva leöntjük paradicsommár-tással. Levét fölhasználhatjuk levesek vagy főzelékek készítéséhez.

Rántott marhavelő.

A megtisztított marhavelőt félig megfőzzük sósvízben, majd a vizet leszűrjük és lecsurgatjuk róla. Szeletekre vágjuk, tojásba és lisztbe hengergetjük és forró zsírból megsütjük. Céklával körítve tálaljuk. A szeleteket kissé megöntözzük citromlével.

Pácolt marhaszív.

A marhaszívet 2—3 napig ecetes, zöldséges pácban tartjuk. Elkészítéskor néhány szelet füstölt szalonnát és pár kanál páclevet teszünk alája. Fődő alatt pároljuk, közbe szorgalmasan öntözgetve és a páclevet szükség szerint pótolva. Tálalás előtt az átpasszírozott levet kevés lisztel behabarjuk, ha kell még páclével szaporítjuk, esetleg 1—2 kanál tejföllel ízesítjük, jól felforraljuk és ráöntjük a tálba rakott, főszeletelt szívre. Sós vízben főtt, törtburgonyát adunk melléje.

Savanyú velő.

A megmosott, megtisztított marha- vagy sertésvelőt 10—12 percig főzzük sós vízben egy fej, darabokra vágalt sárgarépa, ugyanennyi és ugyanilyen petrezselyemgyökér, egy babérlevél és néhány szem bors társaságában. A levét leszűrve, darabokra vagdalkjuk a velőt, melegített tálra rakjuk, leöntjük 5 deka olvasztott vajjal, vagy maradék pecsenyezsírral, amibe egy kanál ecetet (esetleg citromlevet) öntöttünk.

Párolt tehéntőgye.

A megtisztított, leforrázott tehéntőgyét sós, zöldséges vízben — melyben 1—2 babérlevél és kevés citromhéja is legyen húsleves módjára lassú forrással megfőzzük. Mikor készen van, kivesszük, lehúzzuk a bőrét, feldaraboljuk és a közben elkészített hagyma-, citrom- vagy paradicsommártásban 10—12 percig pároljuk.

Pirított sertésvese.

Fél fej vöröshagymát megpirítunk 15 deka zsírban, majd belevetünk fél kiló, karikára vágott, megborsozott sertésvesét és puhára pároljuk. Kávéskanálnyi lisztel meghintjük, föleresztjük kevés hús- vagy csontlével és ha felforrt, tálaljuk. Csak a tálon sózzuk meg.

Paprikás velő.

A megtisztított sertés- vagy birkavelőt forró, paprikás zsírban hirtelen megsütjük. Mikor szépen megpirult, zsírjából leöntünk, 1—2 kanál vizet öntünk alája és fődő alatt pár percig pároljuk. Tálra téve, megsózzuk és levét ráöntjük. Valamilyen salátát (burgonya, sárgarépa, stb.), vagy savanyúságot adhatunk melléje.

Pirított sertésmáj reszelt burgonyával.

A sertésmájat megtisztítva, megmosva, kockára vágjuk. Zsíron karikára vágott hagymát pirítunk, beledobjuk a földarabolt májat és puhára pároljuk. Csak akkor sózzuk meg, mikor tálaljuk, mert különben megkeményedik. Reszelt burgonyával körítve tálaljuk.

Sült sertéscsülök.

Az egypár óráig besózva állt, nyers sertéscsülköket sós vízben addig főzzük, míg a hús a csontokról le nem válik. Akkor a húst felszeleteljük és ha kihűlt, lisztben megforgatva, forró zsírban hirtelen megsütjük.

Tarhonyás sertéstüdő.

30 deka tarhonyát rendes módon megpirítunk és megpárolunk. 50 deka sertéstüdőt megfőzünk, megdarálunk és kevés zsíron, melyben esetleg csipet vöröshagymát előzőleg megpirítunk, pár percig pároljuk. Összekeverjük a tarhonyával, csipet borssal fűszerezve tálaljuk.

Velő citromos mártással.

Kevés zsíról, lisztből, vízből, citromhéjjal, citromlével, sóval, paprikával mártást készítünk. Belekeverünk kellő mennyiségű, főtt, kockára vagdalt sertés- vagy birkavelőt és együtt is forraljuk kissé. 2 személyre számíthatunk egy velőt. Párolt rizst adunk melléje.

Rizses sertésmáj.

50—60 deka sertésmáját megmosva, szeletekre vágva kevés, paprikás, hagymás zsírból megpárolunk. Húsdarálón átdaráljuk, vagy apróra vagdalkuk és összekeverjük 35 deka, rendes módon megpárolt rizzsel.

Disznófej savanyúan.

A megtisztított disznófejet a rendes módon bepácoljuk 2—3 napra. Mikor el akarjuk készíteni, 2 kanál lisztből s egy kanál zsírból rántást csinálunk, föleresztjük először kevés páclével, majd pedig vízzel. A csontokról lehetőleg minél tökéletesebben lefejtett húst darabokra vágjuk, beletesszük a forró rántásos lébe, sóval, borssal, törött borókabogyóval, citromhéjjal és lével, babérlevéllel ízesítjük. A levet tálaláskor természetesen átszűrjük. Zsemlyegombócot adhatunk melléje.

Leves és húsétel borjú- vagy birkanyelvből.

75 deka tisztított nyelvet (nem füstöltet) leves-zöldségekkel és 1—2 csonttal együtt sós vízben puhára főzünk. Az átszűrt lébe rizst, árpakását, vagy daragombócot főzhetünk és tálaláskor 1—2 tojássárgájával ízesíthetjük. A nyelvet szeletekre vágva, tört burgonyával körítve tálaljuk.

Borjú- vagy birkanyelv pástétom.

A sós vízben megfőtt nyelvet megdaráljuk, összekeverjük diónagyságú vajjal, 1—2, tejbeáztatott és átpasszírozott zsemlyével, 2 egész tojással, sóval, borssal és 5—10 deka, apróra vágott, füstölt szalonnával. Kikent, födeles formában, forró vízben $\frac{1}{2}$ óráig főzzük.

Párolt borjúnyelv burgonyával.

A borjúnyelvet sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Bőrét lehúзва, kevés zsíron és pár kanál saját levével rövid ideig pároljuk. Kevés paprikát és 1—2 kanál tejet is tehetünk a lébe, amit aztán ráöntünk a felszeletelt, tálba rakott nyelvre. Tört burgonyával körítve tálaljuk.

Paradiesomos borjú- vagy birkanyelv.

A megtisztított borjú- (vagy birka-) nyelvet sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Vastag bőrét lehúzza, vajjal kikent lábasba tesszük, paradicsomlével leöntve, 10 percig pároljuk. Metélt tésztával körítve tálaljuk, paradicsommártást külön csészében adunk melléje. A birka-nyelvből természetesen nem elég egy darab, hanem nagysága szerint több kell belőle.

Roston sült borjú- vagy birkanyelv.

A nyelvet sósvízben puhára főzzük, bőrét lehúzzuk, hosszúkás szeletekre vágjuk, forró zsírral leöntjük, citromlével vagy ecettel meglocsoljuk, lisztben megforgatjuk és roston vagy pedig zsíron tep-siben megsütjük.

Tüdős rizs.

A megtisztított, sós vízben megfőtt borjú- vagy sertéstüdőt apróra vagdaljuk, megsózzuk, megborsozzuk, belekeverünk kevés összevagdalt zöldpetrezselymet. Kevés forró zsírban kis ideig pároljuk. Megfelelő mennyiségű párolt rizszel összekeverve tálaljuk.

Rántott borjúláb.

A szépen megtisztított borjúlábakat sós, zöldséges vízben megfőzzük. Lefejtjük a húst a csontokról, szép darabokra vágjuk és lisztben, tojásban, morzsában panírozva, forró zsírban kirántjuk.

Tükörtojás borjú- vagy birkavesével.

Minden személyre 2 tojást és 1 vesét számítunk. A megtisztított, ketté vágott veséket zsíron megpároljuk. Kevés zsíron megsütjük a tojásokat, tálra helyezzük és mindegyikre ráteszünk 1—1 megsózott (esetleg kissé meg is paprikázott) fél vesét. Végül leöntjük a vesék kevés megmaradt zsírjával. Természetesen a tojásokat sem felejtjük el megszógni. Paradicsommártást adhatunk melléje.

Főtt borjúvelő.

A megtisztított borjúvelőt pár percig főzzük sós vízben, majd apróra vagdaljuk és megmelegített tálra halmozzuk. 2 deka zsírból és 1 evőkanál lisztből egészen világos rántást keverünk, vízzel föl-eresztjük, majd 1 tojássárgájával behabarjuk és ráöntjük a velőre. Zsíron pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Borjúfej ecetes tormával.

A megtisztított borjúfejet zöldséges, sósvízben puhára főzzük. Levéből kivéve, leszedjük a húst a csontokról, formás szeletekre vagdaljuk és ecetes tormamártással tálaljuk. A lefejtett húst ki is ránthatjuk, ekkor természetesen tojásban és morzsában forgatjuk meg a szeleteket, mielőtt forró zsírban megsütnők őket.

Borjúfodor. (Krézli.)

A több vízben megmosott fodrot majoránnás, sósvízben megfőzzük. Rántást csinálunk, főleresztjük a lével, amelyben a fodor főtt. Egy citrom levét csavarjuk bele és mikor pár percig forrt, beletesszük a laskára vágott borjúfodort. 1—2 felforrás után tálaljuk. Kevés tejföllel süríthetjük a levét — ha akarjuk.

Savanyú borjú- vagy birkatüdő.

A borjú- vagy birkatüdőt és szívet tisztára mossuk és sós, zöld-séges vízben — melybe 1—2 babérlevelet is teszünk — megfőzzük. Mikor kihűlt, vékony szalagokra vágjuk. Jó barna rántást csinálunk, késhegynyi paprikát szórunk rá, pár pillanatig együtt pirítjuk, majd főleresztjük azzal a lével, amelyben a tüdő főtt. Folytonosan keverjük, miközben megborsozzuk s 1—1 kanál jó borecetet öntünk hozzá. Egyideig még forraljuk s most beletesszük a fölvgdalt tüdőt s 25—30 percig főzzük mérsékelt tűzön. Mikor kész, 1—2 kanál tejföllel is ízesíthetjük. (De ez nem okvetlenül szükséges!) Zsemlyegombóccal tálaljuk.

Gombás, paradicsomos birkavese.

Kevés zsíron megpárolunk 15 deka, vékony szeletekre vagdalt sampinyongombát. Másik edényben 30 deka rizst piritunk és párolunk meg a rendes módon. Mikor már majdnem jó, összevegyítjük a gombával és 5 deka reszelt sajttal. 2—3 megtisztított, megmosott, kettévágott birkavesét paprikás zsíron megsütünk. Rátesszük a tálra rakott gombás rizs tetejére. Körülrakjuk koszorúalakban karikára vágott nyers paradicsommal. Ha ez nincs, ecetes- vagy vizesuborkaszeletekkel pótolhatjuk.

Sertéskocsonya.

A kocsonyahúst (fej-, térd- és lábhús, mely közé bőven teszünk borkét is) gondosan megmosva, sósvízben megfőzzük. Ha félig megfőtt, kevés paprikát, pár szem borsot s egy kis fej — túllzacskóba kötött — (hogy aztán könnyen kidobhassuk) vöröshagymát teszünk bele. Lassú forralással puhára főzzük, közben a habját többször leszedve. Mikor a tűzről levesszük, levét szalvétán átszűrjük, beleütünk 1—2 felvert tojásfehérjét, kevés apróra tört tojáshéjjal s a tűzön erősen verjük 5—6 percig, majd a tűzhely szélén lassú forrással még 10—12 percig főzzük. Mikor kihűlt, leszedjük a zsírját. A húst lefejtjük a csontokról, kisebb darabokra vágjuk, majd mély porcellánedénybe vagy mázas kuglófformába rakjuk, a levet újra átszűrve, ráöntjük s hideg helyre tesszük, hol hamar megalszik.

Kolbász pongyolában.

40 deka lisztből közönséges élesztős tésztát készítünk. Mikor megkelt, vékonyra kinyújtjuk és négyszögekre vagdaljuk. Ezeket megkenjük tojással. $\frac{1}{2}$ kiló, hirtelen megsütött kolbászt annyifelé metélünk, ahány tésztadarabunk van, egyenként belecsavarjuk a tészta-négyszögekbe, két végüket jól összenyomkodva. Zsírral kikent, liszttel

meghintett tepsire rakjuk a bepólyált kolbászokat és megkeletjük. Tojással megkenve kb. fél óra hosszág sűtjük a sűtőben.

Rántott szafaládé vagy párizsi.

A szafaládékat meghámozzuk, hosszában kettévágjuk, lisztben, tojásban, morzsában megforgatjuk és forró zsíron hirtelen szép pirosra sűtjük. A vastagabb párizsiszeletek bőrét lehúzzuk, a kisebbeket egészen hagyjuk, a nagyobbakat kettévághatjuk. Tovább éppen úgy járunk el vele, mint a szafaládéval. Mind a kettő jóízű és olcsó fogás például sárgaborsófőzelék mellé. Lehet úgyis csinálni, hogy csak lisztben forgatjuk meg.

Virsli tojással.

A virsli meghámozzuk, karikára vágjuk és zsírral kikent edénybe tesszük. Ráütünk egy pár tojást (3 párra 4 tojást számítva), megsózzuk, esetleg kevés reszelt sajtot is megreszkirozunk rá és a sűtőben megsűtjük. (Ugyanígy csinálhatjuk szafaládéból is.)

Virslipörkölt.

Zsíron kevés reszelt hagymát párolunk, késhegynyi paprikát szórunk rá, majd beletesszük a karikára vágott virsliket, melyeknek bőrét előzőleg lehúztuk. Fődő alatt pároljuk, kevés víz, néhány karikára vágott paradicsom (ha ez nincs, konzerv paradicsomlé is megteszi) és — ha van — 1—2 karikára vágott zöldpaprika hozzáadásával, 20 percig.

Libaaprólék rizzsel, takarékosan.

A libaaprólékot sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Mikor készen van, kiszedjük a levesből. 25—30 deka rizst pirítunk kevés zsíron, föleresztjük vízzel, amit pár kanál levessel kevertünk. A rendes módon puhára pároljuk s mikor már majdnem jó, összevegyítjük az aprólékkal és egy darabig még együtt pároljuk. Természetesen kellőleg megsózzuk és kissé meg is borsozzuk. A levest átszűrjük, majd daragaluskát főzünk bele. Így két tál ételt főzünk időnként igazán nem drága libaaprólékból.

Libaaprólék libavérrel.

A leölt liba vérének felfogjuk egy tálba és csepp ecettel meg csipet sóval addig keverjük, míg kihűl. A liba zuzáját, nyakát, fejét, szárnya két felső részét, lábait sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Két főzőkanálnyi lisztből és 1 kanál libazsírból rántást keverünk, föleresztjük az aprólék levével és $\frac{1}{4}$ óráig főzzük. A vért beleszűrjük, az aprólékot belerakjuk, reszelt citromhéjjal, borssal ízesítjük, jól elkeverjük, újra felforraljuk s még pár percig együtt főzzük.

Beesínált libaaprólék.

A libaaprólékot sós, zöldséges vízben puhára főzzük. Az átszűrt levet vékony, világos rántással berántjuk, kevés citromlével ízesítjük.

A tetszetően felszeletelt aprólékot és zöldséget visszarakjuk bele és zsemlyegombócot adva melléje, föltálaljuk.

Vagdalt libamell.

(Libaolcsóság idején egyszerű, nem drága és kitűnő fogás.)

A lenyűzott, csontról lefejtett húst megdaráljuk, vagy apróra vagdaljuk. Összevegyítjük egy tojással, egy beáztatott, áttört zsemlyével, kellő sóval és kevés borssal, no meg 5—6 deka darált, füstölt-szalonnával. Hosszúkás cipóalakra formáljuk és tepsiben, kevés zsíron a sütőben megsütjük. Sárgaborsópürét adunk melléje.

A HÁZINYÚL

e szerény rágcsló nagy szerepet játszik a táplálkozásban a franciáknál (tehát a híres francia konyha hazájában), a belgáknál, angoloknál, németeknél s ha megfelelő propagandát kapna, nálunk is elfoglalhatná az őt megillető helyet. Igaz, hogy az elfogultság, az új, ismeretlen elől való elzárkózás talán sehol sem olyan erős, mint nálunk.

A házinyúlnak azonban van egy olyan előnye, mely döntő súllyal esik a latba: *igen olcsó*. Hogy valaki házinyúltenyésztő legyen, ahhoz egészen minimális eszközök szükségesek. Jó fajta tenyészállatok beszerzése nem kerül sokba s az üzem folytatása rendkívül gazdaságos. A városok külső periferiáin, meg a falvakban egyaránt könnyűszerrel megvalósítható. És nemcsak a húsa, hanem a prémje kedvéért is érdemes a házinyulat tenyészteni, mert talán mondanom sem kell, itt nem a falusi udvarokról ismerős fehér szőrű, piros szemű korcs állatkákról van szó, hanem a szebbnél-szebb példányokat produkáló belga, normandiai, lotharingiai fajokról, melyek 6—8 kiló súlyt is elérnek. Prémjük pedig szép bársonyos, a szürke szín különböző árnyalataiban egészen a sötét, kékes szürkéig.

Szaporaságuk imponáló, tartásuk alig kerül valamibe, lakásuknak jó egy kátránypapírral kibélelt láda is, ennivalónak jóformán beérik a zöldséges asszony kiselejtezett árujával, meg a konyhahulladékkal.

Ha azt mondom, hogy a húruk fehérjedús és táplálóértéke eléri a marhahúsét, ez még bizonyára nem volna elegendő vonzóerő, de ha hozzáteszem, hogy az ízük, jeles francia szakácskönyvek szerint is, hasonló a baromfiak ízéhez s a belőlük főtt leves zamat dolgában vetekszik bármely húslevesvel, talán mégis pártjukra fog hódítani olyanokat, kik eddig nem ismerték, vagy averzióval viseltettek irányukban.

Tény, hogy sikerrel lehet készíteni házinyútból paprikást, becsináltat, rizottót, paradicsomos, vagy tejfölös mártással ízesített eledelt,

meg kirántott szeleteket is. A külföldi étlapok tanúsága szerint pedig mindent és ugyanolyan receptek szerint lehet belőle sütni-főzni, mint a csirkéből, borjúból vagy a mezei nyúlból. Rendes húslevest és savanyú apróléklevest, pácolt és vadas szószos tűzdelt pecsenyét, natúrszeletet és bécsi szeletet, pörköltet és sok minden egyebet.

Ha azt akarja a szakács, hogy vad jellege legyen, két fülénél felemeli s a nyakcsigolyájára üt, úgy öli meg. A vére akkor benne marad s a húsa vörös lesz, alkalmas a pácolásra, vagy vörösborban való megfőzetésre. Viszont, ha inkább borjúhoz vagy baromfiakhoz akarja hasonlatossá tenni, elvágja a torkát, kicsorgatja véré, megnyúzza, kibontja és — ami a különleges jellegéhez tartozik — 24 óráig hideg helyen sós vízben áztatja. A húsa így fehér lesz és íz dolgában is nyer a sós vízben s mikor kiveszik, megtörülgetik, feldarabolják, készen áll arra, hogy fazékba vagy lábasha tétessék.

Hogy főjön vagy süljön az *olcsó hús*, melynek azonban cseppet sem híg a leve.

A házinyúl többféle receptjét megtalálhatja az olvasó a »Húsok« című fejezet g) »Házinyúl« címet viselő rovatában a 79. oldalon.

Nyúl eleje savanyúan.

A sós vízzel leforrázott nyúl elejéről hegyes késsel könnyen lehúzzhatjuk a hártáját. Tetszésszerinti nagyságú darabokra vágjuk és főni tesszük, annyi vízzel, amennyi ellepi. Sárgarépat, petrezselymet, zellert adunk hozzá. Mikor megfőtt, paprikás rántással ízlés szerinti sűrűségűre rántjuk be, majd ecettel ízesítjük. Aki akarja, hosszúkásra vágott burgonyát is főzhet bele. Ezzel mindenesetre sokkal kiadósabb és az ízén sem ront.

Nyúlporkölt puliszkával.

A nyúl elejéből és aprólékából hagymás, paprikás zsíron a rendes módon pörköltet készítünk, amit aztán kukoricaliszból csinált puliszkával (zsemlyegombóccal vagy galuskával) tálalunk.

Hirtelen sült szarvascombszeletek.

$\frac{1}{2}$ kiló szarvascombot szeletekre vágunk, a szeleteket megtűzdjük füstöltszalonnával (5 deka), kissé megforgatjuk lisztben és forró zsírban hirtelen megsütjük. Tört krumplit adhatunk melléje. (A szarvascomb kilója — tiszta hús — a községi élelmiszerüzem elárusítóhelyein 1 pengő 20 fillér körül szokott lenni. Másutt sem sokkal drágább.)

Savanyú szarvasragú.

A szarvasnak silányabb, olcsóbb részei (az ú. n. pörköltnek való) is jók erre a célra. A jó nagy kockákra vagdalt húst megszóva, kevés

zsíron pár deka füstöltszalonna, fél fej reszelt vöröshagyma, 4—5 szem egész bors, fél fej, karikára vágott sárgarépa, ugyanennyi és ugyanilyen petrezselyemgyökér társaságában, fődő alatt pároljuk, míg megpuhul. Közben természetesen — szükség szerint — öntünk alája egy kevés vizet. Pár csepp citrommal ízesíthetjük. A végén 1—2 kanál tejfölt keverhetünk bele s ezzel még egyszer fölforraljuk. Tarhonyával, galuskával vagy zsemlyegombóccal tálaljuk. (Ugyanígy készül az őz-, meg a nyúlörkölt is.)

Szarvas- őz vagy nyúlörkölt.

A vadhúst (e célra jó a rendesen igen olcsó eleje is) megtisztítva, fölvagdaltva, forró zsíron, melybe előzőleg késhegynyi nemesédes paprikát tettünk, fődő alatt pároljuk, míg megpuhul. Közben természetesen — szükség szerint — öntünk alája egy kevés vizet. Pár csepp citrommal ízesíthetjük. A végén 1—2 kanál tejfölt keverhetünk bele s ezzel még egyszer fölforraljuk. Tarhonyával, galuskával vagy zsemlyegombóccal tálaljuk. (Ugyanígy készül az őz-, meg a nyúlörkölt is.)

Májas makaróni.

35 deka, apróra tördelt, sósvízben főtt makarónit, miután vizét jól lecsurgattuk, összevegyítjük 30 deka, paprikás zsíron párolt, apróra vagdalt sertésmájjal. Kizsírzott tűzálló tálba vagy lábasba tesszük, megsózzuk, 3 deci, 2 tojássárgájával és 2 deka reszelt sajttal elkevert tejjel. Sütőbe téve, 10—12 percig főzzük.

Szafaládés csipetke.

Kevés zsíron hirtelen kissé megpirítunk 20 deka apróra vagdalt, meghámozott szafaládét. Összekeverjük 50 deka lisztből gyúrt, nem túl nagyra szaggatott csipetkével. Ha van kéznél, valamilyen savanyúságot adhatunk melléje: uborkát, paprikát stb. Tavasszal és nyáron pedig fejessalátát. Párizsival is lehet csinálni szafaládé helyett.

e) Tészta.

A »drágább« tésztákat, amelyekbe pl. okvetlen több tojás kell, a »Takarékos konyhán« ünnepnapokra szántam, vagy olyan időkre, amikor olcsó a tojás és a vaj.

Töltött metélt.

Finom metéltre vágott gyúrott tésztát a rendes módon kifőzünk. Zsírral kikent tűzálló edény vagy lábas fenekére rakunk egy sor tésztát, meghintjük fahéjas vagy vaníliás cukorral, tetejébe kenünk egy sor tetszésszerű lekvárt (lehet szilvalekvár is). Erre megint tészta, majd cukor és lekvár következik. Legfölül tészta legyen. Tetejére cukrot hintünk s kevés zsírt vagy vaját teszünk. Meleg sütőben pirosra sütjük.

Hagymásgaluska.

60 deka lisztből a rendes módon galuskát szaggatunk. Ugyancsak a rendes módon főzzük ki sós vízben. Forró zsírban arany-sárgára pirítunk $\frac{1}{2}$ fej reszelt vöröshagymát, belevegyítünk egy késhegynyi paprikát és ebben a zsírban forgatjuk meg a kifőtt galuskát.

Daragombóc.

2 deci darát megfőzünk $\frac{1}{2}$ liter tejben. Mikor kihült, összekeverjük diónagyságú vajjal, 3—4 egész tojással és annyi zsemlyemorzsával, hogy szépen formázhassuk. Cukrot ízlés szerint és csipet sót is teszünk belé. Gyengén sós vízben kifőzzük, pirított zsemlyemorzsával meghintjük és szilvareszterrel tálaljuk.

Bálmos.

A juhsajt (illetve gomolya) készítésénél lecsurgó savót fazékban addig forraljuk, míg a tetején sajtos, vajas csomócskák jelennek meg. Ekkor folytonos keverés közben annyi finoman megszítált kukoricalisztet eregetünk bele, hogy elegendő sűrű legyen. Kis-ideig még tovább keverjük és főzzük, majd meleg vízbe mártott kanállal tálba szaggatjuk, kis gombócalakra. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Grenadírmars.

Tésztát gyúrunk és kockára vágjuk. Burgonyát hámozunk és főzünk. Ha megfőtt, megreszeljük és forró, vöröshagymás zsírban megpirítjuk. A tésztát sós vízben kifőzzük, zsírban megforgatjuk és a hagymás burgonyával összekeverjük.

Sztrapacska.

$\frac{1}{2}$ kiló, meghámozott, megreszelt sárga burgonyából, 1 tojásból, kevés sóból, 1 kanál zsírból és annyi barna lisztből, amennyit felvesz, tésztát keverünk. Galuskát szaggatunk belőle és sós vízben hosszasan kifőzzük. Ezalatt a lábasban kockára vágott füstöltzalonnát olvasztunk, a töpörtyűt kiszedjük, a kifőtt tésztát beletesszük a forró zsírba, meghintjük és összekeverjük 10 deka juhtúróval és a töpörtyűt a tálra rakott tészta tetejére hintjük.

Fahéjas metélt.

Vékony metéltre vágott, rendes gyúrt tésztát kifőzünk sós, cukros, tejjel kevert vízben, melyben egy diónagyságú vajat vagy mogyorónyi zsírt is feloldottunk. Fahéjas cukorral meghintve tálaljuk.

Zsíros metélt káposztasalátával.

Finom metéltre vagdalt vagy gyalult fehér káposztát 2 percig főzünk forró sós vízben. Levét leszűrjük és ráöntünk ízlésszerinti erősségű ecetoldatot (2—4 evőkanállal), amit kevés köménymaggal

előzőleg felforraltunk. Végül meghintjük a tetejét apró kockára vágott, megpirított füstöltszalonnával. Rendes, sós vízben kifőtt, zsírban megforgatott metélt tésztával tálaljuk.

Burgonyametélt szilvareszterrel.

1 kiló, főtt, meghámozott, áttört burgonyából 1 tojással, dió-nagyságú vajjal és 20—25 deka liszttel a rendes módon krumpli-núdlit csinálunk, melyet miután sós vízben kifőztünk, zsíron pirult zsemlyemorzsában megforgattunk, külön tálban melléje adott szilvareszterrel vagy szilvalekvárral szolgálunk fel.

Almásmetélt.

$\frac{1}{2}$ kiló lisztből tésztát gyúrunk, metéltre vágjuk, sósvízben kifőzzük. Vízét nagyon alaposan lecsurgatjuk, majd zsírral kikent lábas (esetleg tűzálló tál) aljára rakjuk a tésztamennyiség felét. Most egy sor cukros, fahéjas, gyalult alma következik, végül pedig a metélt másik fele. Tetejét is megcukrozzuk és kevés zsírt öntünk rá. A sütőben megsütjük és tálra borítva szolgáljuk fel. (Ha nem tűzálló tálban sütöttük.) Egypár kanál — az alma közé kevert — bármilyen lekvár még ízletesebbé teszi.

Tejfölös paradicsomos makaróni.

A sós vízben kifőtt vékony makarónit szitára tesszük és vízét jól lecsurgatjuk. 5 deka zsírból ugyanennyi liszttel rántást keverünk, föleresztjük annyi hideg tejes vízzel, hogy sűrű mártás legyen belőle, hozzávegyítünk 3—4 evőkanál jó tejfölt, ugyancsak ennyi sűrű paradicsompürét, végül pedig a megfőtt makarónit. Így az egészet együtt még egyszer jól fölforraljuk. Ha nem elég sós, ízlés szerint sózzuk.

Makaróni sárgarépával.

Vékony metéltre vágott sárgarépát kevés petrezselyemzöldjével zsíron megpárolunk. Megsózva, liszttel kissé meghintjük, csontlével vagy vízzel föleresztjük s tovább főzzük, míg levét jóformán egészen elfövi. Rendes módon sós vízben megfőzött makarónit — vagy szpagettit — megforgatjuk tejfölös zsírban, összekeverjük a sárgarépával és betálaljuk.

Szilvalekváros daragombóc.

$\frac{1}{2}$ liter vízben nagyon sűrűre főzünk 12 deka búzadarát. Levéve a tűzről, belevegyítünk 2 deka vajat s mikor teljesen kihűlt, 1—2 tojás kemény habbá vert fehérjét. Megvizezett gyűrődesházán $1\frac{1}{2}$ cm vastagra nyújtjuk ki és négyszögletes darabokra vagdaljuk. A négyszögek közepére szilvalekvárt teszünk és gombócokat formálunk belőlük. Lábasban, kevés vízben főzzük ki a gombócokat, természetesen sós vízben, nagyon vigyázva, hogy szét ne főjenek. Ezért, amint feljönnek a víz felszínére, tüstént kiszedjük. Pírtott zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk.

Szilvalekváros szalvétagombóc.

45 deka lisztből, 1 tojásból, $2\frac{1}{2}$ deka élesztőből, $1\frac{1}{2}$ —2 deci tejből, 4 deka cukorból, csipet sóból rendes, élesztős tésztát csinálunk. Ha megkelt, beleöntjük jó szorosan egy megvajazott szalvétába és forró, sós vízben kifőzzük. Körülbelül 1 óra hosszáig. Pírtott zsemlyemorzsával meghintve tálaljuk és szilvalekvárt vagy resztert adunk melléje.

Kelt lekváros gombóc.

2 tojásból, 5 deka vajból, 3 evőkanál cukorból, kevés sóból, 2 deka, tejben feloldott élesztőből, 1 kanál rumból, kevés reszelt citromhéjból tejjel és annyi liszttel, hogy jó gyenge legyen, tésztát dagasztunk és megkelesztjük. Mikor jól megkelt, késfokvastagságúra nyújtjuk ki és négyszögletes darabokra vágva, megtöltjük szilva-, esetleg baracklekvárral. Gombócalakúra formálva, sós vízben kifőzzük. Pírtott morzsában megforgatva tálaljuk.

Lekváros rizsgombóc.

Tejes rizst főzünk, egészen sűrűre. Kiborítjuk megcukrozott gyúródeszkára, laposra simítjuk és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Mindegyik korong közepére kevés barack-, málna- vagy ribizli-lekvárt teszünk és gombócot formálva belőle, tojásba, morzsába hengergetjük, majd forró zsírban megsütjük.

Kukorica gánica.

Forró, sós vízbe lassan beleeresztünk $\frac{1}{2}$ kiló kukoricalisztet (Vigyázzunk, hogy a liszt keserű ne legyen!) Folytonosan keverjük míg a képződő pép a fazékról le nem válik. Akkor kanállal galuskákat szaggatunk belőle. Ezeket forró zsírban — melybe 1—2 kanál tejfölt is kevertünk — megforgatjuk. Esetleg töpörtyűvel is meghinthetjük.

Polenta vagy puliszka.

Lobogva forró sós vízbe lassan beleeregetünk $\frac{3}{4}$ kiló kukoricalisztet. Addig főzzük folytonos keverés közben, míg egészen összeáll. Akkor levesszük a tűzről és egy darabig sodrófával erősen keverjük. Ha sok a vize, leöntjük róla. Pár percre még visszatesszük a tűzre, hogy kiszáradjon, aztán kiborítjuk a gyúródeszkára, céna-szállal keresztben háromfelé vágjuk. Az első részt beletesszük egy mély tálba, meghintjük reszelt pármaji sajttal vagy juhtúróval, rátesszük a második részt, erre megint sajtot vagy túrót és végül a harmadik részt. Tetejére megint sajt vagy juhtúró jön és megöntözzük olvasztott vajjal. (Az egyes részek közé kockára vagy apróra vágott párolt, avagy pörkölt birka- vagy marhahúst is rakhatunk.)

Barátfüle krumplis tésztából.

$\frac{3}{4}$ kiló, héjábanfőtt, meghámozott, átpasszírozott krumplit még melegen összevegyítünk körülbelül 3 deka zsírral, 25 deka liszttel,

csipet sóval, egy egész tojással. Jól kidolgozzuk, késfokvastagságúra nyújtjuk, rendes barátfüle módjára megtöltjük szilvalekvárral és a derelyemetélővel szétvagdoszuk. Sós vízben kifőzve, vizét leszűrve, zsíron piritott morzsában forgatjuk meg.

Vánkoscsücske.

45 deka lisztből, 1 tojássárgájából és egy egészből, csipet sóból és kevés cukorból, 1 evőkanál tejfőlből, 5 deka vajból és kevés citromléből tésztát gyúrunk. Esetleg kevés tejet is vehetünk hozzá, hogy lágyabb legyen a tészta. Háromszor nyújtjuk ki, közben mindig 5 percig pihentetve a tésztát. Végül késfokvastagságúra nyújtjuk ki és négyszögletes darabokra vágjuk. A négyszögeket megtöltjük lekvárral és a széleit tojásfehérjével kenjük meg. Most aztán összehajtjuk háromszögletűre, széleit összenyomkodjuk és forró zsírban hirtelen megsütjük. Cukorral meghintve tálaljuk.

Palacsinta kukoricalisztből.

(Ez a recept a háború alatt, amikor a búzaliszt hiányában hivatalosan propagálták a kukoricalisztet, a *bécsi villamosjegyek* hátára nyomtatva látott napvilágot.) 4—6 kanál kukoricalisztből, $\frac{1}{2}$ liter vízből vagy lefőlőzött tejből, kis sóból, kevés cukorból, 2 egész tojásból, késhegynyi szódabikarbónából síma tésztát keverünk. Zsírral kikent nyeles sütőben a rendes módon palacsintát sütünk belőle. Ez az adag, mint a villamosjegyeken olvashattuk, 6 személyre elegendő.

• Káposztás palacsinta.

Rendes — sós — palacsintatésztát csinálunk. Közéje keverünk egy kisebb fej, apróra vágott, besózott, kevés zsíron megpárolt káposztát és a szokásos módon palacsintákat sütünk belőle. Kicsit vastagabbra hagyjuk, mint az üres palacsintát és nem göngyöljük össze, hanem egymásra rakva tálaljuk őket.

Burgonyalángos.

$1\frac{1}{2}$ deka élesztőből és kevés lisztből kovászt csinálunk. 12 közép-nagyságú, főtt, átpasszírozott burgonyát ugyanolyan súlyú liszttel és a megkelt kovással, sóval összegyúrjuk. Kidolgozzuk és $\frac{1}{2}$ óráig pihentetjük. Meglisztezett deszkán $\frac{1}{2}$ ujjvastagságúra nyújtjuk, négyszögletes darabokra vágjuk és újra pihentetjük. (Körülbelül félóráig.) Palacsintasütőben, kevés zsíron hirtelen megsütjük őket.

Daraszelet.

A darát forró sós vízben sűrű péppé főzzük. (Egy személyre 2 kanál darát számíthatunk.) Mikor kihűlt, 1—2 kanál olvasztott vaját öntünk rá, megszórjuk kevés liszttel, vagy egészen finom morzsával, ha kell, még megszózzuk, beleütünk pár tojást (2 személyre egyet számítva.) Jól összekeverjük, kotlettalakú szeleteket formálunk belőle, morzsában megforgatjuk és forró zsírban megsütjük. Céklával, uborkával jó fogás vacsorára és húspótló a hústalan ebédeken.

Darás burgonyagaluska.

Burgonyás tésztát készítünk, de liszt helyett darával.

$\frac{3}{4}$ kiló burgonyához kb. 3 deci darát veszünk. Tojást nem teszünk bele, ellenben 2—3 deka zsírt és annyi tejet, hogy jó híg legyen. Langyos helyen pihentetjük. Mikor a dara kellőleg megdagadt, galuskákat szaggatunk belőle, amiket zsírral kikent rántotta-sütőben mindkét oldalukon aranyárgára sütünk.

Sajtos darapogácsa.

$\frac{3}{4}$ liter tejben sűrűre főzünk 15 deka búzadarát. A tejbe teszünk $\frac{1}{2}$ kávéskanál sót és mogyorónyi vaját is. A tűzről levéve belevegyítünk 2 tojássárgáját, 5—6 deka reszelt sajtot, 1—2 kanál tejfölt. Meglisztezett gyűrűdeszkára öntjük, ujnyi vastagon. Mikor kihűlt, megvizezett pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és a pogácsákat forró zsírban megsütjük. Még forrón meghintjük reszelt sajttal.

Rántott zsemlyeszeletek.

Minden személyre egy zsemlyét számítunk, fölszeleteljük (körülbelül 4 szeletre), vaníliás tejbe mártjuk és kis pihentetés után forró zsírban megsütjük. Kettőt-kettőt összeragasztunk barack- (vagy tetszésszerű más) lekvárral és cukorral meghintve tálaljuk.

Talkelli.

45 deka lisztből, $2\frac{1}{2}$ deka tejben föloldott élesztőből, 4—5 deka zsírból, 2 tojássárgájából és 1 egész tojásból, kevés cukorból és sóból és körülbelül 4 deci tejből tésztát készítünk. Jól kidolgozzuk és meleg helyen megkelesztjük. Kiszaggatjuk és a szokásos módon megsütjük a talkellisütőben. Két-két talkellit összeragaszthatunk szilva- vagy egyéb lekvárral.

Túrós talkelli.

$7\frac{1}{2}$ deka vaját sírára keverünk 3 egész tojással és háromnak a sárgájával, majd belevegyítünk 35 deka átpasszírozott tehéntúrót, 5 deka cukrot, csipet sót, $\frac{3}{4}$ liter tejet és annyi lisztet, hogy jó sűrű legyen a tészta. A rendes módon talkelliket sütünk belőle és kettőt-kettőt összeragasztunk lekvárral.

Szilvásmorzsa.

4 deci nulláslisztet sírára kavarnak 8 deci forró tejjel és egy csipet sóval. Mikor kihűlt, belevegyítjük 2 tojássárgáját és kemény habbá vert fehérjét. Zsírral jól kikent lábasba öntve, beleteszünk 30 deka párolt, kimagozott, összevagdalt aszaltszilvát s a sütőben rendes morzsa módjára megsütjük. Villával apró darabokra szedjük szét s kellőleg megcukrozva tálaljuk.

Tejben főtt darásrétes.

2 deci tejfölt, 2—3 tojássárgáját, $2\frac{1}{2}$ deci darát, (esetleg 5 deka mazsolát), csipet sót, kevés reszelt citromhéjat, ízlés szerinti cukrot

összekeverünk. Rendes rétestésztát csinálunk, megtöltjük ezzel a keverékkel és aztán darabokra vagdaljuk. Minden darab két végét jól összenyomkodjuk, egy pillanatra hideg vízbe mártjuk s aztán forró, cukros, vaniliás tejben a rendes módon kifőzzük. Piritott zsemlyemorzzával meghintve tálaljuk.

Kelkáposztás rétes.

2 fej megtisztított kelt sósvízben puhára főzünk. A vizet jól lecsurgatjuk róla, majd egészen apróra vagdaljuk, esetleg húsdarálón vagy Quodlibeten átdaráljuk. Kevés zsíron megpároljuk, megsózzuk, megborsozzuk. Ha nem akarunk túlságosan takarékoskodni, mikor kihűlt, 1 tojást és 1—2 kanál tejfölt is keverhetünk bele, de ezek semmiesetre sem nélkülözhetetlen kellékek. A rendes módon elkészített és kinyújtott, zsírral meglocsolt rétestésztát megkenjük ezzel a péppel, összezsavarjuk, tetszésszerű nagyságú darabokra vágjuk, végeiket erősen összenyomkodva, sósvízben kifőzzük és piritott morzsával meghintve tálaljuk.

Burgonyás rétes.

Rendes rétestésztát készítünk, kinyújtjuk és megtöltjük 3—4 tojássárgájából, 4 evőkanál, főtt, átpasszírozott burgonyából, 4 kanál porcukorból, 2 kanál tejfölből, 3 kanál darált mandulából vagy dióból kevert töltelékkel. Összezsavarjuk, tojásfehérjével megkenjük és megsütjük.

Almafelfújt.

$\frac{3}{4}$ kiló sült almát átpasszírozunk. 4 tojássárgáját elhabarunk 10—12 deka törött cukorral, összevegyítjük az áttört almával, 2 tejbeáztatott, szintén átpasszírozott zsemlyével, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héjával, csipet törött fahéjjal és végül a tojások kemény habbá vert fehérjével. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában megsütjük.

Mákfelfújt.

Összekeverünk 5 deka vaját, 4 tojássárgáját, 7 deka cukrot, kevés vaniliát, 5 deka őrölt mandulát, 2 tejben áztatott, áttört zsemlyét, 2 deci őrölt mákot és a tojások kemény habbá vert fehérjét. Kikent, meghintett formában $\frac{3}{4}$ óráig főzzük forró vízben.

Sajtos kukoricafelfújt.

$\frac{3}{4}$ liter tejben sűrűre főzünk 30 deka kukoricalisztet. Összevegyítjük 4 tojássárgájával, 6 deka vajjal, kevés sóval és a tojások habbá vert fehérjével. Zsírral kikent formában $\frac{3}{4}$ —1 óráig főzzük forró vízben és tálaláskor reszelt sajttal hintjük meg.

Aszaltszilvafelfújt.

25 deka, cukros vízben puhára főtt, magjától megtisztított aszaltszilvát a húsdarálón átdarálunk. Összevegyítjük 8 deka elhabart

vajjal, 3 darab, tejbeáztatott, átpasszírozott zsemlyével, 3 tojássárgájával, 5 deka őrlött mandulával (mogyoróval, vagy dióval), 8 deka fahéjas cukorral és a tojások keményre vert habjával. Kikent formában, gőzben 1 óra hosszáig főzzük, esetleg $\frac{3}{4}$ óráig a sütőben sütjük.

Szilvás omlett.

$\frac{1}{2}$ liter tejet a tűzön péppé keverünk 3 evőkanálnyi finom liszttel. Mikor kihült, összevegyítjük 1 tojássárgájával, kettőnek habbá vert fehérjével és egy marék, kimagozott összevagdalt szilvával. (Télen befőtt szilvát is használhatunk e célra, miután levét természetesen alaposan lecsurgattuk.) Az omlett- vagy palacsintasütőben zsírt forralunk, beleöntjük a keveréket és egyik oldalán szép, világos barnára sütjük. Tálra borítva, meghintjük cukorral és törött fahéjjal.

Almáslepény. I.

30 deka lisztből, 10 deka vajból, vagy zsírból, 1 tojásból, 1 deci tejfölben elkevert $1\frac{1}{2}$ deka élesztőből, csipet sóból, egy kanál cukorból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kétrészre osztjuk, kinyújtjuk. Az egyik részt kikent tepsibe tesszük, megkenjük jó sűrű almapürével, ráhelyezzük a másik, kinyújtott tésztaalapot, cukros vízzel megkenjük és forró sütőben megsütjük.

Almáslepény. II.

40 deka lisztből 1 tojássárgájával, 12 deka zsírral, 2 deka megkelesztett élesztővel, 1 evőkanál cukorral, egy csipet sóval és annyi tejjel, hogy kalácstésztakeményiségű legyen, tésztát keverünk. Jól kidolgozzuk, majd megkelesztjük. Két részben nyújtjuk ki s a két részt 1 kiló almából készült pürével megtöltjük és megsütjük. A tetejét sütés előtt tojásfehérjével kenhetjük meg.

Szilváslepény.

5 deka vajat habosra keverünk 15 deka cukorral, összevegyítjük 3 tojássárgájával, 10 deka liszttel és a tojások habbá vert fehérjével. Kikent, kisebbformájú tepsibe öntve, megrakjuk a tetejét 24 órára vízbeáztatott, majd megszáritott kimagozott aszalt szilvával. Meghintjük 1—2 kanál vagdalt dióval. Sütőbe téve megsütjük. Szilva helyett készíthetjük párolt, cukros, fahéjas almával is.

Gyümölcsös lepény.

35 deka lisztből, 7 deka vajból, 1 tojássárgájából és egy egész tojásból, 4 deka cukorból, 2 deka, kevés tejben feloldott élesztőből, csipet sóból és körülbelül $\frac{1}{4}$ liter tejből tésztát készítünk. Kanállal jól kidolgozzuk és a tálban megkelesztjük. Ha ez megtörtént, kikent és meghintett tepsibe tesszük, vékonyra szétnyomkodjuk és megrakjuk hámozott, darabokra vagdalt őszibarackkal, ringlóval, esetleg hámozatlan, de természetesen megmosott és kimagozott, feldarabolt szilvával, vagy gyalult almával. Megcukrozzuk és körülbelül fél óráig

újra kelni hagyjuk a tésztát. Sütés után újra meghintjük cukorral és tetszés szerinti darabokra vágjuk.

Burgonyás lepény.

$\frac{1}{2}$ kiló burgonyát megsütünk, áttörjük és kihűtjük. 7 deka cukrot habosra keverünk 3 tojássárgájával, összevegyítjük a kihűlt burgonyával és tovább keverjük, míg a meglágyult massa újra megkeményedik. Végül hozzáadjuk a 3 tojás keményre vert habját is. Kikent, meghintett tepsiben megsütjük, szeletekre vágjuk, kettőt-kettőt valamilyen lekvárral összeragasztunk.

Málé vagy prósza.

Összekeverünk $\frac{1}{2}$ kiló friss kukoricalisztet, 10 deka zsirt vagy vaj, 12 deka cukrot és csipet sót. Leforrázzuk 4—5 deci tejjel, úgy, hogy folyékony legyen és vajjal kikent tepsiben pirosra sütjük.

Karácsonyi diós- és mákospatkó. (Egyszerű.)

50 deka lisztből, 20 deka vajból, 5 deka zsirból, 3 tojássárgájából, 1 kanál porcukorból, csipet sóból, 2 deka tejben feloldott élesztőből és megfelelő tejből tésztát készítünk. Meleg helyen megkeletjük, majd annyi cipóra osztjuk, ahány patkót csinálunk belőle. A cipókat letakarva, félóráig pihentetjük. Végül késfokvastagságúra nyújtjuk őket és megtöltjük dió- vagy máktöltelékkel. Egy óra hosszáig kelni hagyjuk és tojássárgájával megkenve, lassan megsütjük. A diótöltelék cukros tejben megfőzött, őrölt dióból, reszelt citromhéjból, kevés vaniliából csináljuk. Belekeverünk jó csomó mazsolát is, ha kell, még porcukrot. A máktöltelék ugyanilyen módon készítjük.

Mákoskifli tojás nélkül.

30 deka nullás lisztből, 14 deka tiszta zsirból, $1\frac{1}{2}$ deci tejből, csipet sóból, egy kanál vaniliás cukorból, 2 kanál rumból vagy citromléből és egy késhegynyi szóda bikarbónából tésztát gyúrunk. A tésztát kisodorjuk, négyszögekre vagdaljuk, cukros vízben főtt mákkal megtöltjük. A négyszögeket összesodorva, kiflialakúra formáljuk, cukros vízzel megkenjük, kristálycukorral meghintjük és kikent tepsiben megsütjük. Természetesen mák helyett tölthetjük lekvárral vagy dióval is.

Töltött alma.

Az almákat meghámozzuk és a csutka végződésénél mindkét oldalon mélyedést vágunk bele. Vajjal gyengén kikent tepsibe állítjuk őket, a felső mélyedésbe beleteszünk félkocka citromlébe mártott cukrot és mogyorónagyságú darab vajat. Sütőbe téve, gyenge tűznél addig sütjük, míg majdnem jó. Kb. $\frac{1}{2}$ óráig. Akkor 1—1 kanálka baracklekvárt teszünk mindegyik felső mélyedésbe és még 10 percig sütjük.

Hadi linzer.

$\frac{1}{2}$ kiló lisztből, 25 deka cukorból, 3 tojássárgájából, egynek a fehérjéből, 10 deka zsirból, 1 citrom reszelt héjából, 2 evőkanál tej-

fölből és egy késhegynyi szódabikarbónából tésztát gyúrunk. Két részben nyújtjuk ki. Az egyik részt kikent tepsibe tesszük, megkenjük tetszőszerinti lekvárral, meghintjük 2—3 kanál darált dióval, vagy mogoróval. A másik részt tésztával befödjük, megkenjük tojásfehérjével és cukorral kevert dióval beszőrva, megsütjük.

Kukoricalisztes sütemény.

45 deka kukoricalisztet elkeverünk 7 deka cukorral, csipet sóval, egy kanál zsírral, 2 egész tojással s annyi vízzel, amennyit fölvesz. $\frac{1}{2}$ csomag sütőport és kevés vaniliát is vegyítettünk bele. Kikent tepsiben lassú tűznél sütjük. Szeletekre vágjuk. Tetejét megkenhetjük valamilyen lekvárral.

Klára-szelet.

25 deka lisztből $17\frac{1}{2}$ deka zsírral, 10 deka porcukorral, késhegynyi törött fahéjjal, csipet törött szegfűszeggel s ugyancsak csipet sóval és 1 tojással késsel tésztát készítünk. Háromnegyed részét kinyújtva, megkenjük lekvárral (legízesebb a barack, de más is jól megteszi). A megmaradt $\frac{1}{4}$ részt szintén kinyújtjuk s derelyemetelővel keskeny csikokra vagdaljuk. Ezekkel a csikokkal berácsoljuk a tésztát s cukros vízzel megkenve, kikent tepsiben, hirtelen tűznél megsütjük.

»Hadi« torta.

2 tojássárgáját habosra keverünk 18 deka cukorral. Hozzáadunk 5 deka reszelt csokoládét, 5 deka vaját, kevés feketekávé és 15 deka lisztet. Végül pedig a 2 tojás habját. Kikent formában sütjük meg. Mikor kihült, kettévágjuk és valamilyen kéznéllevő lekvárral töltjük meg.

Babtorta.

20 deka cukrot habosra kavarnak 3 tojássárgájával. Hozzáadunk 25 deka megfőtt, áttört babot, 2 kanál morzsát, 3 deka darált diót, 1 késhegynyi szódabikarbónát és végül a 3 tojás keményre vert habját. Jól kikent formában megsütjük, ha kihült, kettévágjuk és tetszőszerinti lekvárral töltjük meg.

Burgonyatorta.

3 tojássárgáját, 18 deka cukrot, 25 deka főtt és melegen áttört burgonyát összekeverünk. Kihűlve hozzáadunk 5 deka őrölt diót és a 3 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent, lisztel meghintett formában megsütjük. Mikor kihült, kettévágjuk és megtöltjük a következő töltelékkel: 25 deka főtt burgonyát melegen áttörünk, diónyi vajjal elkeverjük és ízlés szerint édesítjük. Végül hozzávegyítettünk 5 deka darált diót. Ez a töltelék arra is elég, hogy a torta tetejét bevonjuk vele. A tésztába is és a töltelékbe is kell egy kevés rumot tenni.

DIÉTA

A KÜLÖNBÖZŐ BETEGSÉGEKBEN

szenvedő emberek étrendjét szabályozó eljárások gyűjtő neve a *diéta*. A mai orvostudomány diétára utalja a *gyomorbetegeket* (fekély, savtúltengés, savhiány, hurut), a *bélbajosokat* (akut bélhurut, fekélyes vastagbélhurut), a *máj- és epehólyagbetegeket*, a *szív-, vérkeringés és vesebajosokat*, a *lázás, ideges, tüdőbajos, vérszegény, Basedow-kóros* embereket, a fogyni, vagy hízni kívánókat és talán legelsősorban a *cukorbetegeket*. Mindezeknek a diétái természetesen nem egyformák, ami egyiknél tilos, azt a másiknál gyakran határozottan rendeli az orvos.

Az alábbiakban a diétások két főcsoportja, a *gyomorbeteg* és a *cukorbeteg* részére *mintareceptek* állnak rendelkezésre.

Meg kell jegyezni, hogy a *gyomorsavasok* és a *gyomorsavhiányosok* fűszermentes, könnyű étrendje jóformán megegyezik, csak az utóbbiaknál az orvos mégis engedélyezheti egy-egy kis paradicsom, szardínia, krémsajt, aludttej, vagdalt sonka, esetleg egy kevés nyers gyümölcs élvezetét is, valamint a fűszerek közül valamelyes citrom, söt borecet és kapor használatát. Megjegyzendő az is, hogy a *gyomorbeteg* diétás ételeit jórészt *hasznosíthatják a szív és vérkeringés* valamint a *vese betegek*. Mindkettőnél külön figyelemmel kell lenni a sózás alapos csökkentésére, sőt *teljes kerülésre* is, valamint a *folyadékfelvétel* messzemenő megszorítására. A *szívbeteg* ügyeljenek a *kalóriamennyiség* csökkentésére, a *vesebajosok* pedig arra, hogy étrendjük fehérjeszegény legyen.

A *máj- és epebajosok* étrendje zsírszegény, könnyen emészthető fogásokból áll, a *vérszegények* pedig naponta 15—20 deka *borjú-, marha- vagy sertésmájat* fogyasszanak az orvos által megszabott időn keresztül. A *cukorbeteg* diétájában végül a betegség természeténél fogva különösen a *szénhidrátfogyasztásnak* kell megfelelő módon gátat vetni.

Az itt következő *minta receptek sorozata nem lép fel azzal az igény-
nyel, hogy a forgalomba levő teljes és részletes, különleges orvosi diétás*

könyveket pótolja, de bizonyára mégis jó szolgálatot tesz e könyv olvasóinak tájékoztatása terén.

Azt egyébként külön is hangsúlyozom, hogy a helyesen alkalmazott diétának mindig az orvos felügyelete alatt kell állania.

a/ Gyomorbajos- és rokondiéták.

Burgonyakrémleves.

½ kiló, sósvízben főtt, hámozott burgonyát átpasszírozunk. 3 deka olvasztott vajba belekeverünk 2 deka lisztet, föleresztjük ½ liter tejjel, belehabarunk 1 tojássárgáját, belekeverjük az átpasszírozott burgonyát és főlforraljuk. Ha kell, megsózzuk. Ha sűrű, vízzel, vagy tejjel hígítjuk.

Zabderceleves.

Két evőkanál zabdercét sokáig főzünk 1 liter vízben. Szitán átörjük, megsózzuk, ízlés szerint megcukrozzuk, tejjel tetszesszerű sűrűségűre eresztjük föl. Ujra főlforraljuk.

Egresleves.

25 deka megtisztított, érett egrest nagyon gyengén sósvízben megfőzünk. 2½ deka lisztet elhabarunk 1½ deci édes tejföllel, vagy tejszínnel, beletesszük a megfőtt, áttört egrest, föleresztjük kellő mennyiségű vízzel (hogy 2 személy számára való levest kapjunk), belekeverünk 4—5 deka cukrot és főlforraljuk.

Franciás főzelékek.

A *zöldbabot* és *kelkáposztát* megtisztítjuk, enyhén sósvízben puhára főzzük, a vizet leszűrjük róla, egy személyre 2 deka olvasztott vajat öntünk rá, vagy a vajat egy darabban tesszük a tetejére.

Finom zöldborsót kevés, enyhén sós és kissé cukros vízben puhára párolunk, leszűrjük, 1—2 deka vajjal az előbbi módon ízesítjük.

Sárgarépát vékony metéltre vágunk, kis vajban és kevés vízben puhára pároljuk, késhegynyi liszttel meghintjük, kissé megsózzuk és ha tetszik, egy kicsit megcukrozzuk.

A *parajt* megtisztítjuk, megmossuk, kevés, kissé sósvízben puhára főzzük, leszűrjük, szitán áttörjük, egy deka vajjal elkeverjük, 1 deci tejjel föleresztjük s főlforraljuk.

Karfiolpüré I.

Egy kisebb fej karfiolt megmosva, megtisztítva, sósvízben megfőzve áttörünk. 1—2 deka olvasztott vajjal leöntve tálaljuk.

Karfiolpüré. II.

A karfiolt sósvízben puhára főzzük. 1—2 deka vajból és ugyanannyi lisztből rántást keverünk, föleresztjük 1—2 deci meleg tejjel. A megfőtt, áttört karfiolt összekeverjük ezzel a mártással és a tűzhelyen még $\frac{1}{2}$ —1 deka vaját vegyítünk bele.

Parajomlett.

20 deka, sósvízben megfőtt és áttört spenótot összekeverünk 3 tojás habbá vert fehérjével, 5 deka vajjal és 3 tojássárgájával. Megsózzuk és vajjal megkent lábasban a sütőben megsütjük. Apróra vagdalt gyógysonkával, amely enyhén pácolt és füstölt, meghintjük.

Sárgarépapüré.

A sárgarépát sósvízben megfőzzük, aztán szitán áttörjük. Bekeverünk egy darabka vaját, 1 tojássárgáját és 1—2 kanál csontlevet.

Sárgarépa- vagy karottapudding.

4 deka vajból és 7 deka lisztből rántást csinálunk, föleresztjük $\frac{3}{4}$ deci forró tejjel és egészen simára keverjük. 5 deka habosra kevert vaját összevegyítünk 5 tojássárgájával, a tejjel föleresztett rántással, kellő sóval, 30 deka, sósvízben megfőzött, metéltre vágott sárgarépával vagy karottával és végül a tojások kemény habbá vert fehérjével. Vajjal kikent formában a sütőben megsütjük vagy gőzben kifőzzük.

Zabpehelykotlett.

3 deci zabpehelyet sűrű péppé főzünk 1 liter, sós, felerész víz, felerész tejben. Mikor kissé kihűlt, hozzávegyítünk két egész tojást, kotlettalakokat formálunk belőle, tojásba és morzsába forgatjuk őket és forró vajban vagy zsírban hirtelen megsütjük.

Borjúlábbeesinált.

A borjúlábakat sósvízben puhára főzzük. A húst leszedjük a csontokról és tetszésszerű darabokra vágjuk. Vajból (lehet zsírból is) és lisztből világos rántást készítünk, a lével, melyben a borjúláb főtt, föleresztjük, belerakjuk a hússzeleteket, fölforraljuk. Pár csepp citrommal ízesíthetjük.

Párolt borjúvelő.

A megmosott, megtisztított borjúvelőt kevés vajon, megsózva, fődő alatt megpároljuk. Nagyon hamar készen van. Ha a diéta engedi, citromot tálalhatunk melléje.

Párolt borjúmirigy.

A kiáztatott, hártájától megtisztított mirigyet sósvízben 4—5 percig főzzük. Akkor vajjal kikent, lábasba rakott, karikára vágott

sárgarépaszeletekre tesszük és egy kanál csontlevet, vagy vizet öntve rá, fedő alatt akár a tűzhely tetején, akár a sütőben puhára pároljuk. Levével tálaljuk.

Borjúmirigy és velő.

10 deka mirigyről leszedjük a hártyát, kis lábasban 1 deka vajat melegítünk, beletesszük a mirigyet, kissé megsózzuk s lassan megsütjük. Ugyanígy készíthetjük a *velőt* is. Ebbe, ha megsült, beleüthetünk *egy tojást*, kissé megsózzuk s egy-kétszer megkeverjük. Mirigyet is, velőt is meg is főzhetjük s azután meleg vajban kissé megpiríthatjuk.

Borjúhúsfelfűjt.

25—30 deka borjúcombót vagy kicsontozott borjúlapockát megdarálunk 1 tejbeáztatott zsemlyével együtt. Megsózzuk, hozzávegyítjük 3 tojás sárgáját és kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, tűzálló edényben megsütjük. Készíthetjük ugyanígy csirkehússal is.

Vagdalt hús.

20—25 deka borjú-, vagy csirkehúst kevés vajon megsütünk, aztán húsdarálóval átdaráljuk, majd szítán áttörjük. 2—3 tojássárgájával, kellőleg megsóva, tűzön símára keverjük és pogácsa vagy cipóalakúra formálva tálaljuk.

Csokoládéfelfűjt.

3 tojássárgáját jól elhabarunk 4 deka vajjal és 6 deka cukorral. Belevegyítünk 4 deka reszelt csokoládét, csipet reszelt citromhéjat és 5 tojás habbá vert fehérjét. Vajjal kikent formában lassú tűznél megsütjük.

Tejes rizsliszt kakaóval.

1½ liter tejből elveszünk annyit, amennyiben el tudunk keverni 9 deka rizslisztet. A többi tejet fölforraljuk 10 deka cukorral, 2 kávé kanál kakaóval. Mikor a rizslisztet jól elhabartuk a tejjel, hozzáadunk 6 tojássárgáját és ezzel is jól elhabarjuk. Most az egészet beletesszük a forró tejbe és tűz fölött addig keverjük, míg kellőleg megsűrűsödik. Akkor hideg tejjel kiöblített csészékbe töltjük. A csészéket hideg helyre állítjuk. Tálaláskor tálra borítjuk ki őket. Gyümölcsöntetet, vagy tejsodót adunk melléje.

Lisztpudding.

6 deka lisztet símára kavarnak 1½ deci tejjel és belevegyítjük 6 deka olvasztott vajba. A tűzön közepszerű sűrűségűre főzzük. Ezt a pépet, ha már kihűlt, összekeverjük 6 tojássárgájával elhabart 6 deka cukorral, kevés citromlével ízesítjük s végül hozzáadjuk a 6 tojás habbá vert fehérjét is. Vajjal kikent formában 1 óráig főzzük vízben.

Omlettszuflé.

15 deka baracklekvárt habzásig keverünk 6 evőkanál porcukorral. Akkor azután vigyázva hozzáadjuk — a habverővel folyton erősen keverve — 6 tojás nagyon keményre vert habját. Kikent, meglesztett, kerek, lapos tátra ujnyi magasan cukros tejben főtt rizst helyezünk, ennek a tetején habverővel csúcsos hegyalakúra formáljuk a habot és rovátkákat húzunk rajta, aztán a sütőben gyorsan megsütjük. Ez a mennyiség 4—5 személy számára elegendő.

Tapióka vagy szágópudding.

Félliter tejben megfőzünk 5 deka tapiókát, vagy szágót. Levéve a tűzről belevegyítünk $2\frac{1}{2}$ deka vajat. Mikor kihűlt, összekeverjük 2 tojás sárgájával, 5 deka cukorral és a 2 tojás kemény habbá vert fehérjével. Kikent formában forró vízzel félig telt fazékban megfőzzük. (Két személyre való adag.)

Tésztafelfűjt.

10 deka vékonyra vágott, sok tojással gyúrt és egészen száraz metéltet, 6 deci forró tejben 30—35 percig főzünk. Természetesen egészen lassú tűzön. Mikor félig kihűlt, hozzávegyítünk 6 deka habosra kavart vajat, 2 tojás sárgáját, 1—2 evőkanál törött cukrot és végül a tojások keményre vert habját. Vajjal kikent formában megsütjük.

Zabpelyfelfűjt.

$\frac{1}{2}$ liter tejben sűrű péppé főzünk 10 deka zabpelyhet. Hozzávegyítünk 6 deka olvasztott vajat, $12\frac{1}{2}$ deka cukrot, 10 deka reszelt csokoládét, 1 kávéskanál vaniliás cukrot, 3 tojás sárgáját és kemény habbá vert fehérjét. Vajjal kikent, lisztel meghintett formában, elég erős tűznél sütjük meg.

Zabpép.

4 deka zabdercét vagy zablisztet körülbelül 20 percig főzünk 2 deci vízben lassú forrással, akkor belekeverünk 2 deka vajat és ízlés szerint megsózzuk.

b/ Cukorbaj.

Sült kalarábé.

A sósvízben megfőtt kalarábét szeletekre vágjuk, zsírral kikent lábasha rakjuk, tejfölből, tojássárgájából kevert mártást öntünk rá, megsózzuk, reszelt sajttal meghintjük és a sütőben 15 percig sütjük.

Parajfelfűjt.

$\frac{1}{2}$ kiló megfőzött, áttörött parajt összekeverünk 10 deka vajjal, hat tojás sárgájával, sóval, borssal (esetleg kevés reszelt hagymával) és a 6 tojás keményre vert habjával. Kikent formában félóraig főzzük.

Parajtekeres.

20 deka, sósvízben főtt áttört parajt összekeverünk 3 tojássárgájával habosra kavart 7 deka vajjal, 10 deka, apró kockára vágott, főtt disznónyelvvel, $\frac{3}{4}$ deci tejföllel és a 3 tojás habbá vert fehérjével. Megsózzuk és kikent tepsiben a sütőben megsütjük, aztán megkenjük vajon párolt disznóagyvelővel, összezsavarjuk és reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Sajtos hal.

A sósvízben megfőtt halat (csukát, harcsát vagy kecsegét) tűzálló edénybe tesszük, leöntjük 1—2 deci tejföllel, meghintjük 4—5 deka darabokra tördelt vajjal és 2—3 deka reszelt sajttal. Sóval, borsal fűszerezhetjük, $\frac{1}{4}$ óráig sütjük a sütőben.

Citromos borjúnyelv.

A zöldséges vízben (esetleg hús- vagy csontlében) puhára főzött nyelv bőrét lehúzzuk. A kettévágott nyelvet kellőleg megsózva tojásban és aleuronát lisztben panírozzuk és olvasztott, forró vajban hirtelen kisütjük. A vajból kivéve, lefödve melegre állítjuk, a vajból pedig egy kis aleuronát liszttel rántást csinálunk, föleresztjük kevés vízzel, borral, citromlével, megsózzuk és 10—15 percig lassan forraljuk. A földarabolt nyelvre szűrve tálaljuk.

Tojássaláta.

Minden személyre 2 tojást számítunk, amiket keményre főzve megtisztítunk, apróra vagdalunk, tálra rakva leöntjük ecet (vagy citrom) olajkeverékkel és minden személyre számított 1 evőkanál tejföllel. Kismértékű sózásról sem kell megfélekedezni.

Sósstangli.

10 deka őrölt mandulából, 8 deka vajból, 5 főtt tojás áttört sárgájából és 2 deka lisztből tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, kis rudacskákat formálunk belőle, tojássárgájával bekenjük, sóval és köménymaggal meghintjük. Lassan sütjük.

Borkrémes pite.

6 tojássárgáját habosra keverünk 10 deka cukornak megfelelő szacharinoldattal, aztán hozzátesszük — természetesen ezt is jól elkeverve — a 6 tojás nagyon keményre vert habját. Vajjal kikent tepsiben hirtelen megsütjük. Mikor kihűlt, egyforma nagyságú kockákra vágjuk és kettőt-kettőt megtöltünk a következő krémmel: $2\frac{1}{2}$ deci savanykás asztali bort felforralunk és lassan ráöntjük 4 tojássárgájával elkevert, 8 deka cukornak megfelelő szacharinoldatba, melybe kevés citromhéjat is reszelünk és 2 tábla feloldott zselatint tettünk. Közbe folyton kevergetjük, aztán gőzön, vagy tűzön — szintén folytonos erős keverés közt — sűrű krémet főzünk belőle. Langyosra hűtjük és beleteszünk 12 deka habosra kavart vajat.

Citromfelfűjt.

2 deka vajból és 2 deka lisztből rántást készítünk és föleresztjük 2 deci forró tejjel. Folyton kevergetjük s ha pár percig forrt, leveszszük. Belereszeljük 1 citrom héját és egyenként hozzávegyítjük 2 tojássárgáját. Jól összekeverjük és végül 4 szem, pár csepp vízben feloldott szacharint és a két tojás keményre vert habját tesszük hozzá. Vajjal kikent, morzsával meghintett formában sütjük meg.

Diósesók.

25 deka őrölt diót összekeverünk 3 tojás fehérjéből vert kemény habbal, 1—2 evőkanál hideg tejszínben feloldott (20 deka cukornak megfelelő) szacharinnal és csipet vaniliával. Tepsibe helyezett, megvajazott fehér papírra kis halmokat rakunk ebből a masszából és langyos sütőben megsütjük, vagyis jobban mondva megszáritjuk őket.

Dióstekeres.

5 tojás keményre vert habját összekeverjük 5 tojássárgájával, 10 deka őrölt dióval és 10 deka cukornak megfelelő szacharinnal. Vajjal kikent tepsiben, lassú tűznél megsütjük. Tompa késsel alája nyúlva és levéve, kiborítjuk. Megtöltjük az alábbi keverékkel, gyorsan összecsavarjuk és darabokra vágva, hideg helyre tesszük. Töltelék: 10 deka darált diót, kevés reszelt citromhéját és ízlés szerinti szacharinnal összekeverünk 1½ deci kemény habbá vert tejszínnel.

Lekváros tekercs.

6 tojás kemény habbá vert fehérjébe könnyedén belekeverjük a 6 tojás sárgáját, melyet szacharinnal ízlés szerint édesítünk. Vajjal megkent papírra kenjük, tepsibe helyezzük és a sütőben — mérsékelt melegenél — sárgára sütjük. Míg meleg, megkenjük valamilyen savanykás lekvárral — természetesen olyannal, amely cukorbetegség számára készült — és gyorsan összesodorjuk.

Hideg kakaófelfűjt.

10 deka vajat a tűzön elkeverünk 10 deka kakaóval, aztán hozzáöntünk (természetesen folyton kevergetve) 4 deci forró tejet (esetleg tejszínt) és 4 deci forró vizet. Mikor langyosra hűlt, belevegyítünk 8 kis tábla feloldott zselatint, 5 tojássárgáját, ½ citrom reszelt héját, 12 deka cukornak megfelelő szacharinnal és az 5 tojás habbá vert fehérjét. Formába öntve, jég közé tesszük, míg jól megfagy és kiborítható. Tejszínhabbal körítve tálaljuk.

Kakaós szelet.

4 tojás habbá vert fehérjét összekeverjük 3 deka kakaóval, 8 deka darált dióval és kevés szacharin oldattal. Vajjal kikent tepsibe öntjük (ujjnyi magasan) és gyenge tűzön megsütjük. Rögtön főlseleteljük és 2—2 szeletet 2 ujjvastagságú tejszínhabbal töltünk meg.

Keksz.

5 deka őrölt mandulából, 10 deka aleuronátlisztből, 3 deka vajból 2 egész tojásból és kettőnek a sárgájából, csipet sóból tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk (nem nagyon vékonyra) és kékszagatóval kiszaggatjuk. Tojással megkenve, lassú tűznél sütjük.

Kenyérpudding.

Aleuronát kétszersültet pár óráig tejbe áztatunk. Aztán jól kinyomkodjuk és beletesszük 4 habosra kevert tojássárgájába. $\frac{1}{2}$ csomag sütőporral és pár feloldott szacharinszemmél együtt 20 percig keverjük, közben beleteszünk 3 deka őrölt mogyorót és a 4 tojás keményre vert habját. Vajjal erősen kikent formába öntve, 1 óra hosszáig főzzük. Szacharinos gyümölcsöntettel tálaljuk.

Kompótos tekeres.

5 tojássárgáját rántottasütőben jól megsütjük. Áttörve összekeverjük 5 nyers, habosra vert, szacharinnal édesített tojássárgájával, 4 tojás keményre vert habjával és 1 citrom reszelt héjával. Vajjal kikent tepsiben lassan megsütjük. 6 deka vajat habosra keverünk 2 tojássárgájával, 1 kis citrom levével. Hozzáadunk mindenféle, apróra vágott cukornélküli kompótot, megkenjük vele a tésztát és még melegen összesodorjuk.

Mandulafelfújt.

4 tojássárgáját símára keverünk megfelelő szacharinoldattal. Hozzávegyítünk 5 deka hámozott, őrölt mandulát, kevés reszelt citromhéjat és 2 tojás keményre vert habját. Vajjal kikent formában $\frac{3}{4}$ —1 óráig főzzük forró vízben. Szacharinnal édesített borsodóval tálaljuk.

Mandulás kenyér.

6 tojássárgáját habosra keverünk 6 deka vajjal. Beleteszünk 12 deka leforrázott, meghámozott mandulát, kevés reszelt citrom vagy narancshéjat, 15 deka cukornak megfelelő szacharinoldatot és egy csipet sót. Jó soká, 15—20 percig erősen keverjük, legvégén beletéve 4 tojás keményre vert habját. Jól kikent, hosszúkás formában, mérsékelt tűznél, jó félóráig sütjük.

Mandulakrém.

Félliter tejet forrásig hevítünk — folytonos kevergetés közben — 5 tojássárgájával. Levéve a tűzről, tovább keverjük s ha már langyos, belevegyítünk 6 kis lap, kevés langyos vízben feloldott zselatint. Majd az egészet átszűrjük szítán, összekeverjük 15 deka, forrázott, hámozott, pörkölt, darált mandulával, $3\frac{1}{2}$ deci kemény habbá vert tejszínnel és körülbelül 10 (keves vízben feloldott) szacharintablettával. Kiöblített, de szárazra törült formában pár órára hideg helyre tesszük. Tálaláskor kiborítjuk.

Mandulás sütemény.

20 deka hámozott, őrölt mandulát 20 percig keverünk 10 deka vajjal, 4 egész tojással, 5 tojássárgájával, csipet sóval, 20 deka cukornak megfelelő szacharindattal, kevés reszelt citromhéjjal, 1 késhegynyi szódabikarbónával. Aztán belevegyítjük az 5 tojás keményre vert habját és hosszúkás, magas, kikent, meghintett formában nagyon lassan (körülből 1 óra hosszáig) sütjük.

Mogyorótorta.

6 deka áttört tehéntúrót és 6 deka vajat elkeverünk 10 deka cukornak megfelelő feloldott szacharinnal. Beleütünk egyenként 6 tojássárgáját (folyton keverve), 10 deka darált mogyorót és a 6 tojás keményre vert habját. Kerek vagy hosszúkás, vajjal kikent, formában sütjük meg.

Rántott alma.

2—3 tojássárgáját és ugyanannyi habbá vert fehérjét kis sóval összekeverünk. Vékony karikára vágott, borízú almaszeleteket megforgatunk benne és forró zsírban, vagy vajban hirtelen ki-rántjuk.

Túrópogácsa.

15 deka aleuronátlisztet tálba öntünk. Közepébe 1 deka élesztőből és $\frac{1}{2}$ deci langyos tejből kovászt csinálunk. Melegen tartjuk, míg a kovász jól megkel. Akkor beleütünk 2 egész tojást és 15 deka áttört tehéntúrót. Annyi tejjel, hogy rendes élesztős tészta keménységű legyen, kidolgozzuk. Természetesen kellőleg meg is sózzuk. $1\frac{1}{2}$ órai pihentetés után pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és forró zsírban megsütjük.

Áfonyakocsonya.

A megtisztított áfonyát fazékba tesszük, beállítjuk egy forró vízzel félig telt nagyobb fazékba s addig főzzük, míg megpuhul. Akkor sűrű szitán átnyomjuk, $\frac{1}{2}$ liter léhez 1 deka zselatint és ízlés szerinti szacharint adunk s rögtön újra átszűrjük. Formába öntjük, s ha kihült, jégre tesszük. Mikor megfagyott, kiborítjuk s tejszínhabbal körítve tálaljuk. Természetesen éppen így használhatjuk erre a célra a télire eltett áfonyakocsonyát is.

Almakocsonya.

1 kg almát nagyon kevés vízzel puhára főzünk. Szitán áttörjük, szacharindattal ízlés szerint megédesítjük, reszelt citromhéjjával, citromlével, néhány szem darált dióval ízesítjük. Belekeverünk 2 tojásfehérjét és 2—3 tábla feloldott zselatint. Habverővel verjük, míg habos lesz. Jégre tesszük és tejszínhabbal tálaljuk.

Cukornélküli befőzés II.

A cukornélküli befőtt készítése így történik: Hibátlan, frissen szedett, nem egészen érett s alaposan megmosott (ha kell, meghámo-

zott, esetleg kettévágott s kimagozott) gyümölcsöt kiforrázott üvegbe rakunk és leöntjük tiszta, forrált vízzel. A légmentesen lezárt üvegeket (csakis patentzáras) 5—6 perccel tovább gőzöljük, mint a cukorral eltetteket, két egymást követő napon.

A *cukornélküli lekvárok és dsemek* készítésénél a gyümölcsöt víz és cukor nélkül addig főzzük, míg a kellő sűrűséget eléri. Üvegekbe töltjük, lekötözzük és három egymást követő napon 25—35 percig kigőzöljük.

Az édesítéshez szükséges szacharinmennyiséget a befőttbe, lekvárba, dsembe esetről-esetre, használatkor keverjük bele. Hűvös, szellős helyen tartjuk.

Meggybefőtt. (Cukor nélkül.)

A megmosott, szárától megfosztott meggyet üvegekbe rakjuk (csakis patentzáras üveg használható e célra) és feltöltjük felforralt és kihűtött vízzel. A lezárt üvegeket 10—12 percig kigőzöljük. A gőzölést másnap megismételjük, de csak 6—8 percig.

Narancsdsem cukorbajosok részére.

A szép, érett narancsokat teljesen megtisztítjuk vagyis belső, fehér héjukat is alaposan leszedjük. A gyümölcsöt szétszedjük gerezdek szerint, a magokat eltávolítjuk. A szétszedett narancsokat porcellán vagy hibátlan mázú agyagtálba helyezve, leöntjük vízzel, amely körülbelül a gyümölcs fele magasságáig érjen. Letakarjuk és 24 óráig hűvös helyen tartjuk. A narancs külső, vastag héját is 24 óráig áztatjuk hideg vízben, többször cserélve rajta a vizet. Leszűrve, letisztítunk róla minden fehér héját és egészen apróra vágjuk. A 24 óra elteltével sűrűre főzzük a narancsot, közben beletéve az apróra vágott narancshéjat is. Üvegekbe töltjük, ha kihűlt, patentzáros üvegbe rakjuk és két egymást követő napon jól kigőzöljük. Természetesen nem olyan tartós konzerv, mint a rendes módon, cukorral főzött. Használatkor szacharinoldattal édesítjük.

Rebarbarabefőtt.

A meghámozott, 3—4 centiméter hosszúra vagdalt rebarbaraszárakat üvegbe rakjuk, feltöltjük vízzel. Tetejére biztonság kedvéért kevés benzolsavas nátriumot teszünk, légmentesen lekötjük és 15 percig gőzöljük. A gőzölést másnap ugyanannyi ideig megismételjük. Használatkor szacharinoldattal izesítjük.

Rebarbaralekvár.

A meghámozott és felvagdalt rebarbaraszárakat nagyon kevés vízzel addig főzzük, míg megpuhulnak s akkor áttörjük. Kevés citromlével izesítjük és 25 percig főzzük. Üvegekbe töltve lekötözzük és három egymásutáni napon jól kigőzöljük. Használatkor szacharinoldattal izesítjük.

Aleuronát kenyér.

14 deka aleuronát és 10 deka búzalisztből, egy kis csomag sütőporból, kevés sóból, 3 tojásból és kevés hideg tejből tálban tésztát

keverünk és jól kidolgozzuk. Aztán deszkára borítjuk és ott újra alaposan kidolgozzuk. 10 egyforma nagyságú cipócskát formálunk belőle és vajjal kikent, kis formákban jó meleg sütőben szép sárga-pirosra sütjük.

Aleuronát kétszersült.

Három tojássárgáját kevés reszelt citromhéjjal 20 percig keverünk. Azután lassanként hozzávegyítünk 8 deka búza és 10 deka aleuronát lisztet, amelyet előzőleg összevegyítettünk, továbbá egy csomag sütőport és 4 szem, kevés vízben feloldott szacharint. Most 25 percig keverjük és végül hozzávegyítjük a 3 tojás felvert habját. Vajjal kikent, hosszúkás formában, mérsékelt tűznél sütjük meg. Másnap folszeleteljük és tepsire rakva, langyos sütőben megszáritjuk.

Levegőkenyér.

A *levegőkenyér*hez az *igazi Noorden-féle recept* szerint mindenekelőtt *tiszta búzasikér* kell. Ezt néhány százalék liszttel, megfelelő mennyiségű vízzel és kis sóval jól összedolgozzuk. Eközben léghólyagocskák képződnek a tésztában, melyek sütés közben a melegtől kiterjednek. Van olyan *levegőkenyér* is (de ez nem az igazi), amelyet egyszerűen kemény habbá vert tojásfehérjéből sütnek, amelybe kis só mellett a fehérje egy harmadának megfelelő sárgáját (9 tojásfehérjéhez 3 tojássárgáját), valamint 1—2 deka lisztet is vegyíthetünk. A habból halmokat, vagy cipóformákat nyomunk tepsire és megsütjük. *Házilag egyik változat sem szokott valami jól sikerülni.*

Szacharin.

A szacharintabletta rendszerint 110-szer, a szacharinkristályos por 450-szer édesebb, mint a cukor s így ehhez az arányhoz kell mérni a mennyiséget, amit fel akarunk használni. A szacharin édessége egészen más jellegű, mint a cukoré, ha a kelleténél többet veszünk belőle, igen kellemetlen íze lesz az ételnek vagy italnak. A szacharint általában *oldat formájában* alkalmazzuk. 2 g szacharint és 1 g kálium-karbonátot feloldunk $\frac{1}{4}$ liter vízben s ebből cseppenként adunk a kész ételhez, aszerint, hogy megfelelően édes legyen. A »cristallose« vízben könnyen oldódó szacharin-nátrium.

c) Vérszegénység.

(Májrecepteket még több más rovatban is talál az olvasó.)

Máj, bécsiesen.

15 deka vékony szeletekre vágalt borjú-, marha- vagy sertés-májat meghintünk majoránával és reszelt hagymával s forró vajban hirtelen megsütjük. A megsózott májat tálra rakjuk, levét csipet liszttel meghintve, tejföllel föleresztve, ráöntjük. Karikákra vágott vizesuborkára 1—1 szardellagyűrűt teszünk s a máj mellé rakjuk őket. Fejessalátát vagy valamilyen friss zöldfőzeléket adhatunk melléje.

Májas burgonya.

$\frac{1}{2}$ kiló hámozott, sósvízben megfőtt, lecsurgatott sárga burgonyának kivájjuk a közepét. Ezeket az üregeket megtöltjük 15 deka, kevés zsíron megpirított, megdarált és a kivájt burgonyatörmelékkel összekevert borjú-, marha- vagy sertésmájjal. A megtöltött burgonyákat zsírral vagy vajjal kikent tűzálló edénybe állítjuk s tejföllel és olvasztott vajjal vagy zsírral leöntve, a sütőben 8—10 percig sütjük.

Májkroket.

15 deka kétszer átdarált borjú-, marha- vagy sertésmájat 1 tojássárgájával, kellő liszttel, ízlés szerinti borssal összevegyítünk. Ebből a masszából apró hengerkéket formálunk, tojássárgájában és morzsában megforgatva, forró zsírban vagy vajban hirtelen megsütjük. Tála téve megsózzuk és fejes- vagy valamilyen másféle salátával tálaljuk.

Májfelfűjt.

5 deka vajat habosra kavarunk, összevegyítjük 3 tojássárgájával, 10 deka, — $1\frac{1}{2}$, beáztatott zsemlyével együtt átpasszírozott — borjú- vagy sertésmájjal, $\frac{3}{4}$ deci tejföllel, kevés sóval, borssal, kis szardellapasztával, pár összevágott kapribogyóval, kevés petrezselyemzöldjével, a tojások habbá vert fehérjével és végül 5 deka szitált zsemlyemorzssával. Erősen kikent és meghintett formában 1 óra hosszáig főzzük gőzben. Sóska, vagy tárkonymártást adhatunk hozzá.

Gombás máj.

Szeletekre vágott, kevésbé meglisztezett sertés- vagy borjúmájat forró zsírban hirtelen megsütünk. Tála téve, megsózzuk s 15—20 deka, zsíron párolt gombával körítjük.

Májkroket.

35—40 deka sertés- vagy borjúmájat megdarálunk, majd szitán átpasszírozzuk. Összevegyítjük 2 tejbe áztatott, áttört zsemlyével, 10 deka, párolt, apróra vagdalt vagy megőrölt gombával és 2 egész tojással. Hosszúkás kroketeket formálunk belőle, morzsában megforgatva forró zsírban megsütjük.

A KARCSÚSÁG KONYHÁJA.

Megdönthetetlen igazság, hogy ma mindenki karcsú szeretne lenni. Karcsúság a divat s ezt a divatot kivételesen egyaránt helyeslik az orvosok és az esztétikusok (de minden jóízű ember is). Csak a karcsú, izmos emberi test lehet szép, maradhat sokáig üde, fiatalos s az egészség is ezekkel a tulajdonságokkal jár együtt.

A vágy a szépség után örökkévaló. De talán sohase volt olyan erős, mint a mai időkben. Különösen a nők hajlandók magukat a legkülönbözőbb eljárásoknak is alávetni a szépség és a tartós fiatal-ság kedvéért. Nem lehet rajtuk csodálkozni, mert karcsúnak, tehát szépnek és fiatalnak lenni — mondhatni — kötelesség. Mégpedig nemcsak a divat, vagy a tetszésért folytatott verseny kedvéért, hanem mindenkinek önmaga kedvéért, mert a karcsúság jelenti az erőt, a munkaképességet, amelyre az életben sohasem volt akkora szükség, mint most.

A karcsú és karcsúság szavakat *szándékosan használjuk a sovány és a soványság helyett. A két fogalom nem azonos.* Sovány a betegesen lefogyott, vagy túlhajtott eszközökkel szinte csontvázzá lefogyasztott ember is. Ez a soványság sem nem szép, sem nem egészséges, ezen segíteni kell, hogy az ilyen sovány ember elérje a karcsúság állapotát.

Mint mondtuk, mindenkinek »kötelessége« arra törekedni, hogy *karcsú* legyen. Hogy e cél felé a siker reményével haladhasson, először is tudnia kell, hogy a *karcsúság egyik ellenkezőjének, a kövérségnek* vagy elhízásnak *kétféle* formája van. Az egyik az endogén, amely a *belső kiválasztásos (szekréciós) mirigyek* zavarain vagy az emésztőszervek hiányos működésén, a másik az exogén, amely egyszerűen a *túltápláltság*, magyarul sok evés, ivás következménye. Az előbbinek kezelése az orvos dolga, az utóbbin azonban magunknak kell és lehet segítenünk.

Tény, hogy a legtöbb ember sokat és rendszertelenül eszik s a táplálékfölség zsír alakjában lerakódik a szervezetben. Megjegyzendő, hogy a *három fő tápanyag* közül csak a *zsírok és szénhidrátok* okoznak zsírlerakódásokat s ezért *elsősorban ezek ellen* kell felvenni

a küzdelmet. A *nélkülözhetetlen fehérjéből nem lesz zsír*, de azért visszaélni ezekkel is hiba volna.

Most már, hogy a zsírfelhalmozódást s ezzel az elhízást megakadályozzuk, *szabályoznunk* kell táplálkozásunkat s *nem szabad többet ennünk*, mint amennyi testünknek egészségben, erőben és karcsúságban tartására szükséges.

Hogy mennyi az a táplálékmenyiség, amely erre a célra szükséges és elegendő, a tudomány mai állása alapján meg tudjuk állapítani. Az emberi testet az ételek, italok fűtik, kell hogy 36·5—37 fok közötti hőmérsékletét zavartalanul megtartsa és dolgozni tudjon. A meleget *kalóriákkal* mérjük. Egy kalória az a melegmenyiség, amely egy liter vizet 0 fokról 1 fokra tud felmelegíteni.

Egy gramm *fehérje* (hús, tojás, növényi fehérje stb.) mint kimutatták, négy kalóriát tartalmaz. Egy gramm *szénhidrát* (cukor, burgonya, tészta, száraz hüvelyesek stb.) szintén négyet, ellenben egy gramm *zsír* kilencet.

Megállapították azt is, hogy *közepes testi munkát* végző embernek *átlag* 100 gramm fehérjére, ugyanannyi zsírra és 250—300 gramm szénhidrátra van naponta szüksége, ami 2300—2500 *kalóriát jelentene* az előbbi számítás szerint. Persze mások a *pihenő, a szellemi munkát, a könnyű testi s a nehéz testi munkát* végző emberek kalóriaigényei, ezen belül is mások a *nőké és férfiaké*. Ez a skála a *nőknél 1800-tól 3000-ig, a férfiaknál 2000-től 4000-ig terjed*. Van egy olyan számítás is, amely szerint a testsúly minden kilójára 30—45 kalória esik. Persze a maximum mindig a *nagyon nehéz testmunkásokat* illeti meg.

Kiderült azonban, — különösen a háború alatt — hogy *1600 kalóriából, sőt rövid ideig még jóval kevesebből (1100—1200) is meg lehet élni*.

Aki tehát a *követség felől a karcsúság felé törekszik*, bátran *csökkentheti* elfogyasztandó kalóriáinak számát s hamarosan eredményt mutathat fel, különösen, ha *sportol* is, ami a kalóriák felhasználását nagyon elősegíti.

Éheznie a fogyasztókúra alatt sem kell, de később, amikor visszatérhet a súlyának és foglalkozásának megfelelő normális kalóriamenyiséghez, még kevésbbé.

Alább következik a *kalóriatáblázat*; ebből kitűnő és *kiskalóriájú ennivalókat* választhat ki, amelyekből a jóllakásra is elegendő mennyiséget fogyaszthat.

Aki viszont a *karcsúság másik ellenkezőjéből, a túlságos soványságból akar a karcsúság felé haladni*, növelje a *kalóriaadagokat s »szép vonalai«* rövidesen jelentkezni fognak. Ha a soványságot betegség okozza, természetesen *orvosi felügyeletre van szüksége* hízó, illetve karcsúsági kúrájánál.

KALÓRIATÁBLÁZAT:

100 gramm nyers tápanyag kalóriaértéke:

Húsfélék:

Marhahús (sovány) ..	120
Marhahús (középkövér) 180	
Marhahús (kövér)	310
Borjúhús (sovány)....	110
Borjúhús (kövéres) ..	140
Borjúmirigy	110
Borjúvelő	125
Sertéshús (sovány) ..	145
Sertéshús (kövér)	380
Bárány.....	130
Birka (sovány)	120
Birka (kövér)	320
Csirke	120
Liba, kacsa	460
Sült libamáj	450
Pujka	160
Őz, szarvas	85—90
Nyúl	85—90
Szalonna	760
Hurka	340
Füstölthús és kolbász	240
Sonka (egész sovány)	140
Szalámi	540
Fogas, csuka	75
Harcsa, ponty	140

Zsírok:

Vaj	783
Sertézsír	910
Libazsír	930
Olaj	920

Tej, tejtermékek, tojás:

Teljes tej.....	67
Tejszín	215
Tejföl	240
Zsíros sajtok	400—520
Sovány sajtok	190—250
Egy tojás (kb. 50 g)	80—85

Növényi táplálék:

Cukor	405
Burgonya	80

Zöldborsó	70
Szárazborsó	290
Zöldbab	40
Szárazbab	270
Lencse	250
Rizs	340
Búzaliszt	330
Dara	330
Rozsliszt	320
Kukoricaliszt	330
Paraj	20
Spárga	18
Fejessaláta	14
Zöldpaprika	45
Cékla	30
Gomba (friss)	20—25
Savanyúkáposzta	15
Kelkáposzta	22
Paradicsom	18
Tök	12
Uborka	12
Grahamkenyér	210
Fehérkenyér v. zsemlye- féle	245
Csokoládé	440
Kakaó	390

Gyümölcs:

Alma	40—50
Szilva	45—50
Szőlő	60
Dsemek és lekvárok..	240—260
Kompótok	120—130
Gesztenye	230
Dióbél	500
Mogyoróbél	670
Mandulabél	640

Italok (100 cm³):

Sör	40—70
Bor	60—80
Édes csemegebor	110—150
Édes pezsgő	125
Száraz pezsgő	75—80
Erős pálinka	250—410
Likőr	370—400

FOGYJON LE AKI KÖVÉR

Akinek le kell fogynia, legokosabb, ha erre a célra berendezett szanatóriumba vonul (természetesen, ha van rá elég pénze), ahol kellőképpen ránevelik a kevesebb évszázadra, illetőleg a kevesebb kalóriaértékű táplálékok fogyasztására és több testmozgásra. Ha a kövér ember látja, hogy a kövérség betegség és csunyaság, a szanatórium nevelő hatása hazatérése után is érvényesülni fog.

Aki bármilyen okból nem megy szanatóriumba, természetesen *otthon is eredményt érhet el* megfelelő fogyókúrával, feltéve, hogy elegendő *akaratereje*, kitartása van, ellenáll a csábításnak, amellyel kedvenc, rendszerint kalóriadús ételei és csemegéi, a torták, sütemények, csokoládébonbonok s effélék megkörnyékezik.

Kalóriaszegény étrendjének olyannak kell lenni, hogy *ne érezzen éhséget* s a test fehérjesszükségletét kielégítse. A zsír- és szénhidrát-tartalmú tápanyagok azok, amelyeket a minimumra kell szorítani és jó, ha kerül a fűszereket, amelyek szomjúságot okoznak, valamint az úgynevezett étvágygerjesztő ételeket.

MINDEN ZSIRADÉK NÉLKÜL

(a roston sültektől eltekintve is) lehet ám elkészíteni olyan ételeket, amelyekről ezt sokan el se hinnék. Itt van például a *rántotta*, ez a derék, hasznos eledel, amelyről általában azt gondolják, hogy külön zsír vagy vaj használata nélkül odaég a lábashoz. Holott, kérem, ez nem így van. Mikor a háború a végét járta, a kormányzat a hústalan napokon kívül egy-egy *zsírtalan nap* tartására is kötelezett bennünket. Ezekén a napokon húst szabad volt enni, a húshoz külön zsiradékot használni azonban nem. Sok fejtörést okozott ez akkoriban a háziasszonyoknak, akik a húst e zsírtalan napokon többnyire csak leveshús formájában szerepeltették az étrenden.

Bemegyek egy ilyen napon estefelé az egyik régi, híres belvárosi sörözőbe és rántottát rendelek. A fehérbóbítás kisasszony fölényes mosollyal mondja:

— Nem tetszik tudni, hogy ma *zsírtalan nap* van?

— De tudom, csak hogy a rántottához nem kell okvetlen zsír.

— De bizony kell kérem, — felelte a hölgyecske — ezt mi nők csak jobban tudjuk.

A vendéglőst kéri, kimentem vele a konyhába, feltörtem három tojást, egy csücskös kis bögrében főzőkanállal jól összehabartam, megsóztam és a rántottasütőt a tűzhelyen megforrosítottam. Aztán balkezembe vettem a bögrét, jobb kezembe a főzőkanalat, a bögréből lassan a forró lábasba csurgattam a tojást, a főzőkanállal foyton kevertem, úgyhogy leégni nem volt ideje, ellenben pár pillanat múlva megvolt az illatos, de nem zsírszagú, finom rántotta. A konyhaszemélyzet csodálkozott s én azt hiszem, hogy azóta nem

zsírtalan napokon is előfordul, — különösen amikor drága a zsír — hogy zsírtalan rántotta készül abban a bizonyos vendéglőben. Amint-hogy másoknak is ajánlom, hogy próbálják meg, csak jól járhatnak vele — elsősorban a gyengegyomrúak és azok, akik fogyni szeretnének.

MIT EGYÉK A FOGYÓKÚRÁS?

Igen fontosak számára a zöldfőzelékek és zöldségfélék, a savanykás nyers gyümölcsök, a cukor helyett szacharinnal édesített főtt gyümölcs, a saláták sóval és citromlével vagy ecettel (olaj nélkül), az uborka (a kalóriaszegény ennivalók királya), a retek, a spárga, karfiol, cékla, gomba, kalarábé, paradicsom, paraj, tök, zöldbab s a káposzta, de nem ám a töltött vagy a rakott és nem is a székelygulyás, hanem az egyszerű savanyított káposzta úgy nyersen, minden nélkül. A zöldpaprikának már több a kalóriája, valamint a cukorborsónak is, amit figyelembe kell venni, ha a menübe iktatjuk őket.

A zöldfőzelékek elkészítéséhez legfeljebb egy kevés vajat szabad használni, de húslével leöntve is ízletesek és sok van közöttük, amelyből kitűnő saláta lesz a feljebb jelzett módon, vaj nélkül, mint például a paradicsomból és a spárgából. Az érett paradicsom kipréselt leve pedig, forralással sűrítve, kis sóval és minden egyéb hozzájárulása nélkül, igen jó levest vagy mártást ad, míg a spárga sós vízben megfőzve, lehűtve szolgál ízletes és ideális fogyókúrás eledellel.

A *sovány húsök* (különösen a vadak és halak) nagyon jelentős szerepet játszanak itt, főleg fehérjetartalmuk miatt és pedig roston sütve, mikor is nemcsak hogy zsírt nem szívnak magukba, hanem saját zsírjuk is kicsepeg. Másodsorban a főtt húsök és halak ajánlhatók. A zsírtalanított, üres húsleves a fogyókúrában is jó szolgálatot tesz, mert jóformán mindenki szereti és kalóriája alig van, viszont mégis vigyázni kell vele, mert fokozza az étvágyat.

Ezekután magától értetődik, hogy *tilosak* a zsíros húsök: liba, kacska, sertés, szalonna, a zsíros halak, a tészták, a cukorral vagy mézzel édesített ételek és italok, a csokoládé, kakaó, dsem, lekvár, alkohol, bonbonok, a burgonya, liszt, dara, rizs s a száraz hüvelyesek, valamint a csonthéjú, nagy zsírtartalmú gyümölcsök: a mogyoró, mandula és dió. A gesztenye sem tartozik a legalkalmasabb fogyókúrás anyagok közé.

Ahol az ételek elkészítésére okvetlen zsiradékra van szükség, úgy a vajat válasszuk, mert a sertés- és pláne a libazsírnak jóval nagyobb a kalóriája. Kenyernek egyébként a Graham-féle, vagy a tiszta rozskenyér, itálnak a tiszta vagy citromos víz, szaharinos tea és kávé fogyasztható.

ÉTRENDI ALAPFORMÁK.

I. (Enyhe.)

Reggeli : Tea szacharinnal, egy zsemlye.

Tízórai : 100 g friss gyümölcs, 1 lágytojás, 1 szeletke Graham-kenyér.

Ebéd : 100 g főtt hús, 300 g zöldfőzelék, 150 g saláta, egy szeletke Graham-kenyér, 100 g friss befőtt szacharinnal.

Uzsonna : 2 deci tea vagy kávé, kevés tejjel, szacharinnal.

Vacsora : 70 g sovány hús vagy 2 kemény tojás, 1 deci bor, 50 g pirított fehér kenyér, 10 g vaj, 300 g saláta vagy zöldfőzelék, egy uborka, 100 g nyers gyümölcs.

Körülbelül 1750 kalória.

II. (Közepes.)

<i>Reggeli</i> :	Kalória
Tea vagy feketekávé, cukor helyett szacharinnal	—
100 g sovány hús (nyerssúly)	120
50 g uborka	6
<i>Tízórai</i> :	
200 g friss gyümölcs	100
<i>Ebéd</i> :	
2 dl üres húsleves (zsírtalan)	19
150 g sovány hús	180
100 g zöldség- vagy főzelékféle (nyerssúly)	40
100 g burgonya	80
11 g vaj (a húshoz és főzelékhez)	87
100 g főtt gyümölcs szacharinnal	50
<i>Uzsonna</i> :	
Tea és egy tojás	80
<i>Vacsora</i> :	
2 tojás vagy 100 g hús, körülbelül	160
100 g főzelék (nyerssúlyban)	40
10 g vaj az elkészítéshez	78
100 g burgonya	80
50 g retek	10
100 g friss gyümölcs	50
25 g sovány sajt	105
Az egész napra 100 g sovány kenyér	105
<i>Összesen</i>	1380

III. A szigorú étrend körülbelül 1100 kalóriára szállítja le a napi ételmennyiséget az első és második menü elveinek továbbfejlesztésével és legridegebb érvényesítésével.

KINEK ÉS HOGYAN KELL HÍZNIA?

Aki túlságosan sovány és akár *egészségi*, akár *eszleltikai* okokból hízni akar, a leggyorsabban szintén valamely jól vezetett szanatóriumban érhet el eredményt, ahol kényelem, jó, megfelelő koszt s izgalommentes milió vár reá. Persze, ezt csak akkor teheti, ha *anyagi helyzete* megengedi s amellett nem sajnálja a pénzt, mert különben a sok kiadás okozta nyugtalanság megghiúsíthatja a várt eredményt.

Ha *otthon* végzi hízőkúráját, a lakás legcsendesebb szobájában lakjék, az *ágyban* reggelizzék, egy csésze csokoládét, két-három vajasmézes kiflivel. *Tíz órakor* felkel s elfogyaszt egy sonkászsemlyét, vagy két szardiniát, vagy két lágytojást, kevés vajaskenyérrel. Tízórai után egy órát nyugodt, lassú mozgással, sík területen sétálhat.

Délben, egy óra tájban, ízlése szerint való, jó, tartalmas ebédet eszik, amelyhez víz helyett jó tejet igyék.

Ebéd után ágyba fekszik, öt órakor felkel, uzsonnára egy csésze tejszínes kávé s egy vajaskiflit kelt el.

Estefelé is sétál egy órát, ugyanolyan módon, mint délelőtt.

Vacsorára halat, csirkét, vagy borjúhúst, zöldsézeléket, süteményt és kompótot iktat étrendjébe.

Korán lefekszik s lefekvés előtt egy pohár tejet iszik.

Italai közé soroljon be jó barnasört és tokaji aszút.

Ha hízőkúráját nem tudja fekvőkúrával egybekötni, mert dolgoznia kell, nem várhat gyors eredményt. Ebben az esetben is a fenti étlap szerint táplálkozzék és szakítson magának annyi időt, hogy ebéd és vacsora előtt fél órát, ebéd után pedig egy órát a kanapén heverve tölthessen.

Az *éjjeli* pihenésre legalább kilenc órát szánjon, de lehetőleg még többet is.

Ha a hízőkúra alatt *nincs étvágya*, naponta két kis adag insulinnal nagyon jó étvágyra tehet szert.

Egyszerűbb esetben egyszerűbb eszközzel is *jó étvágyat* biztosíthatunk, még pedig az ebéd vagy vacsora előtt elfogyasztott kis adag átszűrt, üres *húslevessel*.

HIZLALÓ MENÜ

Reggeli: Csokoládé 3 kockacukorral s 1 tojássárgájával, tejszínhabbal, 30 g dsem, méz vagy vaj, 2 zsemlye vagy 2 darab kalács.

Tízórai: Egy sonkászsemlye, 2 lágytojás, 25 g sajt.

Ebéd: 1½ deci karfiol- vagy burgonyakréMLEVES, avagy étvágycsinálónak való üres húsleves, rántott harcsa tatármártással, liba- vagy sertéssült, zsírban sült burgonyaszeletekkel és tejfölös tök-főzelékkel, almásrètes, dióstorta tejszínhabbal. A húsokhoz kenyér tetszés szerint.

Uzsonna: Tejszínhabos kávé 4 kockacukorral, 40 g vaj fehérkenyérrel.

Vacsora: Egy szardella, vajaszsemlye, makaróni au gratin, hízott ürücomb, párolt rizs, paraj tojássárgájával és tejszínnel, minyon, 40 g sajt, kenyér, befőtt.

Lefekvés előtt: Egy pohár tej vagy tejszín.

A hízókúránál vigyázni kell, hogy *a gyomrot túlságosan meg ne terheljük* s nem annyira kvantum, mint inkább kalóriatartalom szempontjából erősítsük a paciens táplálkozását. Itt természetesen nemcsak hogy kerülni nem kell a szénhidrát- és zsíranyagokat, hanem igenis keresni kell. Amit a soványító diétánál tilosaknak jeleztünk, itt mind felhasználható megfelelő beosztással. Az »édesszájúak« delektálhatják magukat a cukorkákban és tortákban, meg a tejszínhabos gesztenyepürében. A libapecsenye, a jó paprikásszalonna, hurka, kolbász, lencse-, bab- és borsófőzelék, meg a burgonyapüré jogaiba lép s a rántothúsok és halak gyakori vendégek lesznek a hízókúras asztalán. Nem szabad azonban mellőzni a salátát (persze olajjal), spárgát, karfiolt (jó vajasan, tejfölösen) és a friss meg befőtt gyümölcsöt. A szacharin helyébe mindenütt a cukor vonul s az alkoholtartalmú italok: különösen a sör, csemegeborok és likőrök ajánlhatók mindenkinek, aki szereti és elbírja őket s akinek egész ségét nem veszélyeztetetik. A hízókúrának nem szabad addig tartani, míg a sovány emberből *kövé*r lesz, csak addig, míg az izmos karcsúság, erőteljesség stádiumát éri el.

VEGYES

TÖPÖRTYŰ VAGY TEPERTŐ

sőt töpörtő, meg pörc is lehet a neve, már amint vidékenként mondják, de bárhogyan nevezzük is, mindig örülhetünk, ha déltájban hazatérkezve, a konyha felől enyhén hozzánk száll az illata.

A frissen sült töpörtyű, származzék bár kockára vágott sertésszalonnából (mely lehetőleg perzselt legyen), vagy hízott libából (melyet úgy nyúzzunk meg, hogy bőréhez és szalonnájához egy kis melle-húsa is tapadjon), mindenképen azokhoz az ennivalókhoz tartozik, amelyek alkalmasak arra, hogy ín্যunket csiklandozzák.

Maradjunk csak először a sertéstöpörtyűnél s itt mondjuk meg, hogy a kevés vízbe, melyet a feldarabolt szalonna alá öntünk, egy evőkanál tejet is tegyünk, mert ettől sokkal finomabb lesz az íze (valósággal mogorósszerű) s a színe is sárgább-pirosabb, gusztusosabb, nem olyan csúnya, fakó, halovány, mint néhol sajnálattal tapasztaljuk. Azután azt is hangsúlyozzuk, hogy amikor a megpirult, ropogós pörccöt lyukacsos merőkanállal kiszedjük a forró zsírból, ne tegyük át a krumplinyomónak is használt présbe, hanem egyszerűen egy másik-kisebb kanállal nyomkodjuk ki belőle a fölösleges zsiradékot, úgyhogy jusson is, maradjon is.

A préselés tönkreteszi, kiszárítja, agyonlapítja a tepertőt, olyan lesz utána, mint a gyaluforgács. Már pedig az omlós-, meg a leveles-pogácsához is jó ízes, szaftos töpörtyűre van szükség, valamint a tejfőlös túróscsusza, meg a juhtúrós galuska tetejére, a meleg ecettel fonnyasztott öntött salátára, a rántottába és a prósának abba a fajtájába, amelyet a Dunántúl sütnék s amelynek a sós, zsíros töpörtyű adja meg a többi unalmas kukoricalisztkészítménytől eltérő, egyéni jellegét.

A sertésszalonna töpörtyűjéről nincs is több mondanivalónk ennél, ellenben a különösen nemes libatepertőnél (melynek legjelesebb sütőmesterei régidőtől fogva a királyutcai Orczy-ház környékén laktak), megérdemli, hogy megállapítsuk a különbséget, mely sütési módját a másik fajtától elválasztja. A víznek itt pontosan el kell lepnie a lábasban kockára vágott szalonnát. Fődő alatt, félerős tűzön kezdődik a sütés, illetve főzés. Ha a víz elpárolgott, felszítjuk a tüzet s a

töpörtyű gyorsan aranyárgára sül. A lábast erre sürgősen leemeljük a tűzhelyről, tartalmára néhány csepp hideg vizet freccsentünk, újra lefődjük, pár perc múlva kiszedhetjük a tepertőt, mely kissé megsózva, hidegen, melegen egyaránt oly omlós lesz, hogy szinte elolvad a szájunkban.

Igazán nem kívánhatok jobbat a tisztelt olvasónak, mint hogy ez omlós töpörtyűből minél többször jusson a ludas kásájára, a sült krumplija és teája mellé, vagy a pogácsájába. (Mert hogy ez utóbbi helyen is sikerrel versenyez sertésből való kollégájával, azt úgy hiszem mondani sem kell.)

Stefánia torta II.

6 tojássárgájából, 12 deka törött cukorból, a 6 tojás keményre vert habjából és 12 deka lisztből piskótatésztát keverünk és 5—7 egyforma nagyságú tortalapot sütünk belőle. Ha kihültek, megtöltjük őket a következő krémmel: $\frac{1}{2}$ liter tejszint felforralunk $\frac{1}{2}$ kiló cukorral. Belevegyítünk egy kis darab vaniliát és $\frac{1}{2}$ kiló összevagdalt kakaómasszát. Mérsékelt tűzön addig keverjük, míg a kakaómassza elolvad. Teljesen hidegre hűtjük és habverővel 20 deka vaját verünk bele.

Stefánia torta III.

9 tojássárgáját habosra keverünk 15 deka cukorral. Összevegyítjük 4 tojás habbá vert fehérjével, 15 deka liszttel és annyi tejjel, hogy a tészta folyós legyen. Kikent formában 4—5 lapot sütünk belőle. Megkenjük őket és a torta tetejét a következő töltelekkel: 12 deka vaját habosra keverünk 18 deka cukorral és belekeverünk 8 csepp rumot és kevés vaniliát.

Mama kedvence.

50 deka édes és 1 deka keserű mandulát gorombára törünk 1 tojás fehérjével. Összevegyítjük 2 egész, elhabart tojással, 2 sárgájával és 25 deka olvasztott, majd 50 deka cukorral és kevés reszelt citromhéjjal újra keményre kevert vajjal. 6 darab, teljesen lehámozott, kimagozott narancsot szeletekre vágunk, erősen megcukrozzuk. Vajjal kikent tortaformát kibélelünk omlós vajastésztával, beleöntjük a mandulás keverék felét. Erre a narancsszeletek következnek és végül a mandulás keverék másik fele, amit meghintünk cukorral. Két óra hosszáig sütjük gyenge tűznél és kihűlve vesszük ki a formából.

Hány személyre szólnak a receptek?

A szakácskönyvek receptjei, ahol adagot említenek, általában 4—6 személyre szólnak. 4 étkeesebb, vagy 6 kevesebbet fogyasztó emberre. 4 személynél esetleg vacsorára is marad. Ahol a recept eltér a szokástól, különösen pl. a diétás ételeknél, ott rendszerint megjegyzés van erről, de aki valamelyest ért a háztartás vezetéséhez, a receptet elolvasva rögtön meglátja a különbséget.

Leves- és mártásjavító csontkivonat.

Borjú- és marhacsontokat húsleves módjára és ugyanolyan arányban főni teszünk, zöldségeljük s a forrás közben felszínre jövő zsírt és habot mindig leszedjük. Amikor a lé sűrűsödni kezd, vigyázni kell, hogy oda ne égjen. *Igen hosszú* (a recept szerint *jó fél napi*) szakadatlan főzés után, amikor a lé már sűrűvé forrt össze, a csontokat kiszedjük, a levet pedig fehér vásznon átnyomjuk és bögrében vagy befőttés üvegben hidegre állítjuk, ahol kemény kocsonyává lesz. Jól lezárva és hideg helyen sokáig eláll. *Mártások, levesek* javítására használható.

Főtt habkrém.

Hat tojásból kemény habot verünk, de mielőtt a habveréshez fognánk, 20 deka törött cukrot 1 deci vízzel és ízlésszerinti vaníliával szálasodásig főzünk. Mikor a hab már nagyon kemény, vékony sugárban lassacskán beleöntjük a cukrot, közben folyton tovább verve a habot, majd a habverővel nagyon lassan és magasra emelve a habmasszát, lassan kihűtjük.

Meleg kalács és kenyér felvágása,

A *kalácsot* lehetőleg ne vágjuk föl, amíg meleg. De ha valamilyen okból mégis szükséges volna, a kést mártsuk forró vízbe, vagy tüzesítsük meg, gyorsan töröljük le s így vágjuk vele a kalácsot. Ugyanígy vágthatjuk fel szépen a *puha kenyeret* s általában a *kelt tésztákat*.

A piskótatekeres

tésztáját, amint a sütőből kivesszük, gorombára tört cukorral meghintett szalvétára kell tenni, nagyon gyorsan megkenni lekvárral vagy csokoládéval és a szalvéta segítségével azonnal összegöngyölyíteni.

A torta és a túlerős tűz.

A tortákat *nem szabad túlerős tűzön* sütni, mert akkor a külső rétege gyorsan megkeményedik, a belseje pedig nyers marad. A sütit be kell melegíteni, mielőtt a tésztát bele tennők, de a sütés csak *mérsékelt tűzön* történjék. Így aztán *jól megsül* a belseje is és nem eshet össze a torta, amelyet a sütőből kivéve *rogtón szitára* kell borítani. Amíg kihűl, tartsuk a konyhában, ne tegyük ki mindjárt nagy hőmérsékletkülönbségnek. Ha a tortát *csokoládé-mázzal* — amelyhez kis darab kakaóvaját is keverünk — öntjük le, *pár percre* visszatöljük a már csak *langyos* sütőbe, melynek ajtaját kissé nyitva hagyjuk. A máz ekkor gyönyörű fényes lesz.

Sorbet.

Különböző friss gyümölcsök áttört, kevés vízzel együtt átszűrt levét összevegyítjük valami jófajta fehér borral. Citromlevet is csavarunk bele és keveset meg is cukrozhatjuk. Használhatig jégen tartjuk. Éppen így készíthetjük eltett gyümölcsléből is.

Kávéfőzés egyszerű módon.

Modern gépek híján is *igen jó* kávét készíthetünk a rendes *karlsbadi porcellán kávémasinán* is a következő módon: 1 liter, a vízvezetékéből frissen eresztett vizet csak erre a célra használt fazékban felforralunk. 4—5 deka lehetőleg frissen pörkölt, finomra őrölt, elsőrendű kávét (persze pótkávét is vegyíthetünk hozzá) beletesszünk az előzőleg megmelegített masina felső részébe és jól összenyomkodjuk, hogy sűrűn legyen a szítán, a víz csak fokozatosan szivárog hasson át s a kávét kellőleg kilúgozhassa. Most rátesszük a vízelosztót, lassan ráöntjük a forrásban levő vizet és a gépet befedjük. Hogy a kávé az átszűrődés alatt ki ne hűljön, a masinát meleg, de nem forrásban levő *vízbe állítjuk*. A kész kávét újra felforralni kár volna, mert arómájából sokat veszítene. *Egy személyre* körülbelül 7 gramm őrölt kávét számítunk.

A forralt tej föle.

A *tej* felszínén forralásnál összegyűl a *főle*, melyet bőrnek, vagy *pillének* is neveznek. Ezt sokan nem szeretik, ha kávéjukba vagy csokoládéjukba kerül. Hogy az értékes anyagot, melyet ez a főle tartalmaz, megmenthessük, forralás közben *kevergessük* a tejet, azután *gyorsan hűtsük ki* s akkor nem fog a felszínén összegyűlni s »bőr«-ré alakulni.

Az egészben sültött hús.

Az *egészben sütésre szánt húst* egy kanálfej forró zsíron s néhány füstölt szalonnaszeleten *először fenn a tűzhelyen* mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk, azután kis vizet önthetünk alája s a *sütőbe téve* fejezzük be elkészítését. Zsír helyett persze vaját is használhatunk.

A legiren vagy legieren

szó a gasztronómiában annyit jelent, mint valamely mártást vagy levest sűríteni, »megkötni« tojás, tej, tejföl hozzákeverésével. Magyarul leginkább a behabarni szó felel meg neki.

Disznósajt (vérrel).

Sovány, főtt, vagdalt disznóhúst, kevés puhára főtt szalonnabőrt összevegyítünk háromszor annyi súlyú, apró kockára vágott, főtt szalonnával és annyi habart disznóvérrrel, hogy a massa töltésre alkalmas keménységű legyen. A megmért töltelékot kilónként számított 3 és fél deka sóval, 1 gramm majoránával, 4 gramm törött borssal, 2 gramm szegfűborssal fűszerezzük. Alaposan megdolgozzuk és végül disznógyomorba vagy hólyagba töltjük, de úgy, hogy az csak félig legyen tele. Most szalonnaszeletekbe csavart disznónyelv-, vagy borjúnyelvdarabokat teszünk még bele s bevarrjuk a hólyagot. Körülbelül 3 óra hosszáig főzzük. Hogy jó-e, úgy tudhatjuk meg, hogy villával beleszúrunk. Ha vértelen, tiszta zsír vagy lé csurog ki belőle, akkor már megfőtt. Langyos állapotban lepréseljük és mikor teljesen kihűlt, 2—3 napra hideg füstre akasztjuk.

AZ ANANÁSZDINNYE

többi sárgadinnyetestvérevel együtt rokona az uborkának. (Innen van, hogy némely éretlen, vagy silány példányának olyan uborkaíze van.)

A kovászos uborka és a sóban, paprikában, borecetben jól megérelt uborkasaláta persze a maga környezetében (értsd : libapecsenye vagy rántottcsirke mellett) igen kedves ételünk, ám mégsem szenvedhet kétséget, hogy az ananászdinnyét (sőt a kantalupot, meg a turkesztánt is) sokkal magasabb, mondhatnám főnemesi rangfokozat illeti meg a növénytanban »cucumis« néven tisztelt családban, mint a polgári uborkát.

Az ananászdinnyét nemigen szoktam megkóstolni »prímőr« korában, május közepén, nemcsak azért, mert az ára olyankor szédületesen magas, hanem főleg azért, mert a túlkorai és könnyen kásásodó termés époly kevéssé jó, mint a túlkésői és a sárgadinnyefajták, melyekből szenvedélyes barátjuk, néhai Hoitsy Pál, oly rengeteg-félét tartott számon, sőt termelt is, csak június végén kezdenek komolyan jók lenni, hogy júliusban és augusztus elején kulmináljanak.

Bármily csalogatóan kínálják tehát májusban a hangosszavú árusok, hogy hazai termés és ilyen meg olyan üvegházakból hozták Budapestre, mégis helyesnek tartom a várakozást, amíg nemcsak olcsóbb, hanem lényegesen jobb is lesz és nem juttatja az eszébe az embernek, hogy a dinnye unokaöccse az uborkának. Már a külseje is szebb lesz később, a belseje pedig, a húsa, gusztusos narancsvörös színű, tömött és szerfelett zamatos. Izére, szagára hasonlít az ananászhoz, melytől nevét kapta. Hűsítő, üdítő és szomjúságoltó, különösen, ha jól behűtve kerül asztalunkra. És kissé megcukrozva. Ha rendszeren, jól megérett, sok cukor nem kell rá. A kevés jobban kiváltja nemes illatát és levesesebbé teszi a húsát, a soktól veszít a jellegéből és émelyítő lesz. Tehát egy kevés cukor helyeselhető az ananászdinnyén, meg a többi sárgadinnyeféléken (akkor is »sárga«, ha zöld), de semmiképen sem ajánlhatnám, hogy beugorjék valaki annak, aki azt hirdeti, hogy sóval, paprikával, vagy gyömbérrel jó csak valójában e pompás nyári gyümölcs. Láttam ugyan olyanokat, akik nemcsak hirdették, de gyakorolták is e különös fűszerezési módokat (olyat mégse láttam, aki tubákkal ette volna, pedig erről is hallottam gyerekkoromban), sőt magam is megkóstoltam valamennyit, de rögtön elhatároztam, hogy a cukornál maradok. A csípős, maró, erős fűszerek a sárgadinnyét kiforgatják lényéből. És azt is megállapíthattam többnyire, hogy a só, a paprika, a gyömbér ezúttal nem az ízlés, hanem inkább a feltűnési viszketeg szolgálatában állott.

Igaz, hogy az is feltűnő volt, amikor annakidején a még java-korabeli Batthyány Elemér gróf ama világszép szóke angol dáma, Daisy társaságában egy este Vampetits bátyánk ligeti vendéglőjében

sárgadinnyével kezdte a vacsorát. Erről azonban rövidesen bebizonyosodott, hogy nem is olyan rossz dolog és feltétlenül higiénikus. Ettől tehát most már senki se riadjon vissza, csak arra ügyeljen, hogy a sárgadinnye után ne egyék például bablevest, borjúpörköltet, töltöttkáposztát és túróscsuszát. A sárgadinnyés kezdethez már mégis csak a finom franciás menü illik.

ANNABÁLOKAT ÉS ANNANAPI BÚCSÚKAT

sokfelé tartanak az országban, de kiváltképpen a Dunántúl, Somogyországban, Szalában, meg Veszprém vármegyében. A bálók között országszerte hírneves volt mindig a füredi Annabál, melynek jeles multjáról és kiváló jelenéről annyi írástudó zengett már dicsőítő éneket.

A bálók, illetve a bennük megforduló deli leányok és ifiasszonyok, bizonyára érdeklik az inyesmesterség barátait, azonban a szó szorosabb értelmében a *búcsúk* tartoznak inkább ama keretbe, mely az inyesmesterség birodalmát jelenti.

Túl a Dunán különösen sok a Szent Annáról nevezett plébánia-templom s ennél fogva Anna-nap után való vasárnapon nem egy helyen ütik fel sátraikat az egybesereglett mézeskalácsosok, kiket inkább bábosoknak nevez a somogyi szólás. A manduláspuszelli, a különféle színű és alakú izes, változatos mézeskalácsfajták nem megvetendő falatok s a gyerekeknek, sőt a szívük választottjával megjelenő legényeknek is, igen alkalmas ital így kánikulai búcsú délutánján a jégbehűtött márc, a méhsőrnek egy erjesztetlen fajtája, mely vízzel hígított s főzött mézből készül s mely némi szecsendióval meg koriandrummal fűszereztetik.

Ámon, a híres marcali bábos, már ama régi időkben, mikor az ilyesmi vidéki helyen nagy ritkaság volt, fagylaltot is készített a búcsúra, pirosat málnából, fehérét citromból, sárgát kajszibarackból és mindennekfelett krémszínűt vaníliából. Áért mondom, hogy mindennekfelett, mert akkortájtban a falusi hölgyek a vaníliafagylaltot tartották a legelőkelőbbnek, mivelhogy Beniczkyne Bajza Lenke kegyelmes asszony regényeiben is többnyire ezzel enyhítették szenvedéseiket az arisztokrata dámák.

Ámon bábot — fagylaltjáért — igen szívesen látták Lengyel-tótiiban is, ahol néhai öreg gróf Zichy János (a pár éve elhunyt Béla gróf édesapja) olyan gyönyörű karcsútornyú »stukatúros« templomot építtetett, hogy már csak ennek megtekintésére is érdemes volt odamenni a búcsúba. Hát még az esperesplébános úr ebédjeért, melyen hosszú sorban vonultak fel a dunántúli magyar szakácsművészet remekbe készült fogásai, a finom ragúlevestől kezdve, a májszeletkéekkel kirakott, sültvérrel megpettyegetett, töpörtyűvel díszített ludaskásán, karbonádlis töltöttkáposztán, a galuskával körített paprikáscsirkén áthaladva a farsangi fánkig. Ne tessék azonban azt hinni, hogy az ebéd ezzel befejeződött, mert most egyszerre táltak tejfölös uborkasalátával és kovászos uborkával ropogós liba- és kacsapecsenyét, valamint párolt káposztával még ropogósabb sültmalacot. Aztán megint csak egyszerre érkezett az asz-

talra a kaprostúrós-, az almás- és a káposztásrétes, hogy végül fagylalt, a sütemények, írásos torták és gyümölcsök sokasága zárja be a kétségkívül jól sikerült menüt. A bor többnyire a Balaton túlsó partjáról került ki: ama badacsonyi »kéknyelűek« rendjéből, meg a somlai muskotály fajták közül, de a vörösbor Somogyban termett, a jóhírű »Kishegyen«, hol az európai hírvő borász, Szalay Imre úr, a császárszakállú »ölleli republikánus« termelte.

Az Annanapi búcsú ebédje persze késő éjszakáig elhúzódott s bizony nem megvetendő iskola volt inyesmesterjelöltek számára.

Grape fruit.

A *grape fruit* (citrus decumana) nagy, narancshoz és citromhoz hasonló, zöldessárga héjú, savanykás, kesernyés ízű, vitamindús gyümölcs. Különösen az angolok és amerikaiak kedvelik s étkezés elején egymagában (kettévágva egy-egy felet kehelybe téve s kis kanalat adva melléje), vagy pedig étkezés végén gyümölcssalátába vegyítve fogyasztják.

Almaecet.

A lehullott éretlen — de lehet érett is — almákat összeszedve, kádba rakjuk és sulyokkal erősen összezúzzuk, majd gyümölcsprésben kipréseljük. Az így nyert nedvet, valamelyes cukrosvízzel megszaportítva, fakádban megerjesztjük. Mikor már savanyodni kezd, hordóba tesszük, a hordót lezárjuk és addig hagyjuk benne, míg teljesen meg-savanyodik. Ekkor 30 literre számított 15 deka borkövet keverünk bele és mikor teljesen megtisztult, lefejtjük. (Üvegekbe vagy másik, tiszta hordóba.) Salátákhoz, egyéb ételekhez kitűnő ez az ecet, de konzervnek készítésére nem alkalmas.

Mézecet.

Bőszájú uborkásüvegben összevegyítünk 1 kiló mézet 4 liter vízzel. Beleteszünk 1 zsemlyét vagy ennek megfelelő nagyságú fehér kenyeret, esetleg kisebb almanagyságú kovászt. Meleg helyen tartjuk, míg jól megerjed (4—5 hét). Ezalatt csak vékony sűrű túllet kötjük be. Mikor az erjedés befejeződött, szorosabban is beköthetjük és a teljes megtisztulás után filtrálópapíron átszűrve, üvegekbe töltjük. (A zsemlyét vagy kenyeret, mielőtt az üvegbe tesszük, megáztatjuk borecetben.)

Erdei szedrecet.

$\frac{1}{2}$ kiló, nagyon érett erdei szedret kissé meghintünk törött fahéjjal és szélesszájú üvegbe téve, leöntjük $1\frac{1}{2}$ liter tiszta borecettel (vagy savanyú borral). 4—5 hétig napos, vagy más meleg helyen tartjuk s kis idő elteltével filtráljuk és üvegbe töltve, jól ledugaszoljuk.

Zavaros uborkalé.

Az ecetbe eltett uborkán az ecet néhány nap múlva többé-kevésbé megzavarodik, hogy aztán rövidesen újra megtisztuljon. Ha ez a zavarosság túlsokáig tart, akkor valami hiba történt, amelyet meg kell próbálni olymódon korrigálni, hogy az ecetet leöntjük, az uborkát megmossuk, megszáritjuk, új ecetforrázatot készítünk, friss fűszere-

ket veszünk, a szükségeseket a tisztára kimosott üvegbe rakjuk, alaposan lekötjük és rövid ideig *kigőzöljük*. Természetesen ezt csak abban az esetben lehet megtenni, ha az uborkák még teljesen épek és kemények.

Citrom eltartása homokban.

Citromot legjobban úgy tarthatunk el, ha teljesen *száraz* (forró napon, vagy kemencében kiszáritott) homokot öntünk négy ujj vastagságra ládába. A citromokat a homokba állítjuk, úgyhogy *egymáshoz ne érjenek*. Ujabb négy ujjnyi homokréteget hintünk rá, ebbe ismét citromokat állítunk s most öt ujj vastag homokkal földjük be. *Hűvös* helyen így sokáig eláll a citrom.

Spárga főzése.

A spárgát ne főzzük vízszintes helyzetbe lefektetve, lábashan, hanem fázékban, fölállítva, egy csomóba összekötve, annyi sós vízben, hogy a feléig érjen. Ilyen módon a spárgafejek csak a gőzben párolódnak és teljesen megtartják gyengéd aromájukat, a keményebb száruk pedig sokkal tovább főhetnek, mintha az egész csomó egészen bent lenne a vízben s így természetesen tökéletesebben is puhulnak meg.

A »zöld mandula«.

Az úgynevezett zöldmandula (össze nem tévesztendő a befőzésre használt, éretlen, közönséges mandulával) nem más, mint a pistacia vera (magyarosan pisztácia) cserje csonthéjas, egyszemű termése. A Földközi-tenger mellékén tenyészik. Csontburkától megfosztott, vékonybőrű, halványzöld, olajos, édes magját nyers tápláléknak vagy fűszernek használják. Alkalmas tortadíszítésre.

Étrendek hideg vacsorákra.

I. Hideg bouillon csészében Hideg, főtt aszpikos hal (fogas, kecsge, csuka), zöld vagy remuládmártással. Hideg spárga. Francia salátával töltött s összezsavart sonkaszeletek. Kaszinótojás. Ózgerinc áfonyával. Hideg róztbif vagy vesepecsenye mustárral. Tűzdelt pujka uborkával és vegyes salátával. Minyonok. Torta. Gyümölcs. Vegyes fagylalt vagy parfé.

Ital: Ürmös vagy száraz *szamorodni*, sör, fehér és vörös bor (pezsgő), esetleg eperbőle, feketekávé, konyak, likőrök.

II. Tea töpörtyűs pogácsával és sós, sajtos rudacskákkal. Hideg tálak: Héringsaláta, borjúmájpástétom, felvágottfélék, egészben sült, felszeletelt borjúcomb, fácán. Ezekhez többféle saláta (paradicsom, zöldbab, karfiol) járul, továbbá áfonya, vörösboros vagy ecetes szilva. Narancstorta, apró sütemények, gyümölcs, sajt, feketekávé. A hústálak díszítésére különböző színű aszpik, szalagokra vágott fejessalátalevelek, hónaposretek, cékla, keménytojászeletek, citromkarikákra helyezett szardellagyűrűk, apró uborkák szolgálhatnak.

Ital: A tea után fehér bor ásványvízzel, majd vörös bor s a feketekávéhoz likőr vagy konyak. Koktél.

III. Felvágottfélék (esetleg szendvics formájában). Hideg sertés-sült. Hideg töltött csirke, többféle saláta (zöldbab, paradicsom). Apró sütemény. Diótorta. Gyümölcs. Sajt (körített juhtúró).

Ital: Sör, bor, Harmatvíz, feketekávé. Jó szolgálatot tehet a jégbehűtött s szénsavas vízzel megsziporított citromos (ha tetszik, rumos) tea.

IV. Halmajonéz vagy hideg libamáj aszpickban, olasz salátával. Hideg töltött paradicsom. Hideg tűzdelt gyöngytyúk vagy kappan karfiol- és endiviasalátával és befőttel. Töltött gesztenyetorta vagy puncstorta. Apró sütemények. Gyümölcs. Feketekávé.

Ital: Száraz szamorodni, somlai rizling, egri bikavér, narancsbólé. Fekete kávé. Konyak.

Agar-agar.

Az *agar-agar* gumyszerű anyag, amelyet a japáni, kínai, ceyloni és jávai tengereken élő moszatokból készítenek. Főként ragasztásra szolgál. Egy idő óta a *cukrászatban*, különösen a *cukorkagyártásban* is szokták használni *zselatin helyett* az anyag *kocsonyásságtételére*. Kapható drogériákban, esetleg nagyobb fűszerüzletben is cukorspárga vastagságú szálakban, melyekből többet szoktak egy csomóba kötni. Rugalmas, hajlékony és hónapokig eláll. Használat előtt apróra vágva, vízben megmossuk, majd addig főzzük, nagyobb mennyiségű vízben, míg egészen áttetsző lesz.

Szarvassó.

A *szarvassó*, pontosabban *szarvasszarvó* (Hirschhornsalz) a szarvasagancs ipari feldolgozásánál lehulló sárgásbarna por, amely ammoniumkarbonátot, ammoniumhidrokarbonátot és karbominátot tartalmaz. *Sütőpor*nak használják, *kisebb*, vékonyabb süteményeknél a tészta lazítására, kelesztésére. Hevítve már 60 fokon felbomlik két illó alkatrészre, széndioxidra és ammoniára. Használatánál ügyelni kell, hogy sütés közben az összes ammonia tökéletesen elillanjon. Jól meg kell sütni a süteményt, mert különben ammonia ízű lehet. Nagy, vastag kalácsfélékbe nem való. Drogériákban, gyógyszertárakban, sőt vegyeskereskedésekben is szokták árulni.

»Heilige stritzli«.

Az úgynevezett »heilige stritzli« nem más, mint hosszúkás formára fonott finom, foszlós, tejeskalács, amelyet *Mindenszentek napjára* (november 1.) szoktak sütni, hagyományos szokás szerint, úgy, hogy a család minden tagjának jusson belőle egy-egy. Kisebb a gyermekeknek, nagyobb a felnőtteknek. *Gyümölcsajtokat* vagy *gyümölcskenyeret* is szoktak ilyen formára készíteni.

Főzés olajjal.

A jóminőségű *olivaolaj* könnyen emészthető és kitűnő ízű zsírféleség. Salátákon és különböző hideg mártásokon kívül főleg halak sütéséhez, hirtelen sütendő húshoz (bifsztek, ramsztek, rostélyos, faszírozott) használjuk. De igen alkalmas articsóka, karfiol, spárga, zöldbab, kelkáposzta, sárgarépa elkészítéséhez is. A talkelli és a fánk is jó olajban kisütve s a rétes- és buktatésztába is használhatunk fele rész vaj mellett felerész olajat. Az olajnak természetesen — bármire használjuk is — egészen tökéletesnek kell lennie.

Igen jó, főzésre használható izes olaj készülhet *napraforgómagból* is.

A RAKOTTKÁPOSZTA

receptjét leírtam »Az *Inyestester szakácskönyvé*»-ben, de azt hiszem nem veszik rossz néven tisztelt olvasóim, ha itt néhány szó kommentárral szolgálok az erdélyi konyhának ehhez a gyöngyéhez :

A hozzá felhasznált káposzta lehetőleg házilag savanyított legyen és nem borkósavas piaci áru, de ha már erre az utóbbira szorúnlunk, mossuk ki jól, mielőtt főzni tennők.

A rizst, melyre szükségünk van, húslében pároljuk (és vigyázunk, hogy össze ne ragadjon), nem pedig vízben, sőt tejben sem. Ez utóbbi módszernek ugyan számos híve van, én azonban attól tartok, hogy a tejtől kissé édeskés lenne a rizs, míg a húsleves határozottan helyhezillőbb ízeket produkál. A karikára vágott keménytojásról nincs különösebb mondanivaló, a magam részéről könnyű szerrel el is engedném, de hát legyen lúd, ha kövér, adjunk csak meg mindent, ami a közhit szerint beledukál a rakott-káposztába.

A sült (sovány) disznócomb egy részét egészen apróra vagdalhatjuk és összekeverhetjük a kásával másik része azonban olyan darabokban legyen, mint a pörkölt s azt is ajánlhatom, hogy egyszerű sütés helyett vöröshagymás paprikás zsíron pörköljük meg. (A vöröshagymát természetesen a minimumra szorítsuk !)

A füstöltszalonna félkisujjvastag és hosszú hasábok alakjában kerüljön sorára, a kolbász lehet friss és sült, avagy füstölt és főtt, tetszés szerint. A füstölt íz azonban a lényeges kellékek közé tartozik s ezért, ha a kolbász friss, akkor ezt a fontos ízt füstölt oldalasrészek hozzáadásával bizottsítuk. A sózásra különösen ügyeljünk, mert hisz a szalonna, a kolbász, az oldalas amúgyis sós, tehát könnyen túlzásba eshetnénk s ez bizony rovására menne az annyira kíváncsatos összhangnak.

A rétegeket, melyek a lábasban vagy méginkább mély, tűzálló edényben egymás fölé sorakoznak, gonddal állítsuk össze, mindenből jusson mindenhová, amiből csak kell s végül a tejföl, amellyel bőven megöntözzük a tetejét, legyen kifogástalanul elsőrangú, valódi tejföl.

Vannak, akik a felső káposztarétegre még néhány szelet frissen, ropogósra sült karbonádlit is kívánnak. Mivel semmi jónak megrontója nem vagyok, csak azt felelhetem erre, hogy legyen meg ezeknek is az ő kíváncságuk.

Hús eltartása.

Akinek nincs jég szekrénye vagy jégverme, sőt egyáltalán jeget is nehezen kap, a húst leginkább úgy tarthatja el, ha nedves ruhába csavarva agyagfazékba teszi. A fazekat friss hideg vízbe kell állítani, amibe 1—2 marék sót hint s az edényt hűvös helyre állítja.

A baromfihús és tojás íze és szaga.

A *baromfi húsnak*, sajnos, elég gyakran érezhető *kellemetlen íze és szaga* néha a tisztátalan, szellőzetlen *tyúkóltól* (*»tyúkóliz«*), de legtöbbször az etetésre használt *takarmánytól* ered. A hallisztel etetett baromfi húsa halszagú, a repcével táplált pulykáié bűzös, olajos. Ugyancsak rossz az íze azoknak a csirkéknek, kacsáknak, libáknak, amelyek sok cserebogarat esznek. A tejjel gyúrt tésztával etetett jércék, kappanok húsa viszont olyan kíváncsú, kitűnő lesz, hogy felülmúlja a stíriai kappanét és jércéét is. Érdekes, hogy nemcsak a baromfi húsa, hanem a tojása is magába veszi az elfogyasztott takarmány jellegzetes ízét, szagát.

Szétfőtt burgonya.

A lisztes burgonya némelykor olyan gyöngye, hogy bárhogyan vigyázunk is reá, teljesen szétfő, úgyhogy nem lehet karikára vagy kockára vágni. Ez ellen nagyon jó óvszer, hogy amikor héjában főzzük — sőt, amikor pedig hámozva — kevés ecetet teszünk a vízbe.

Takarékoskodjunk a tűzzel!

Tűzgyújtás előtt helyes a főzéshez minden olyan dolgot elkészíteni (burgonyahámozás, zöldbaptisztítás, tökgyalulás, tésztagyúrás vagy dagasztás, húsmegtisztítás stb.), aminek későbbre halasztása a tűz kellő kihasználását akadályozza. Különösen áll ez a gáz- és villany-tűzhelyekre, de megszívlelendő a fa- vagy széntüzelésnél is.

Tehéntúró készítése.

A *lefőlözött nyers* tejet langyosan tartjuk 24 óra hosszat, amikor jól megalszik. Az alvadékot aprítás és keverés közben kissé jobban felmelegítjük. Ha ily módon eléggé megkeményedett, pihentetjük s azután tiszta vászonzacskóba tesszük, amelyen keresztül a savója teljesen kicsurog, amit nyomkodással is elősegíthetünk. Ekkor készen van a tehéntúró.

Krémsajt készítése.

1 liter nagyon jó, sűrű, édes tejfölbe belekeverünk 1 evőkanál sót. Beletöltjük egy vízbemártott kicsavart vászonkendőbe, 4 sarkát összekötjük és levegős helyen fölakasztjuk, tálat téve alája, amibe a leve csuroghat. Egy nap alatt körülbelül minden felesleges nedv kicsepeg belőle s ekkor porcellán- vagy üvegedénybe téve, fogyasztásra készen van a legfinomabb krémsajt.

KÖRÖZÖTT

Mikor tavaszra fordul az idő, a csemegésboltokban fokozott érdeklődés kíséri a liptaitúrós bődönöket (bár Makoviczky Péter világhírű rózsahegy-i készítményének helyét többnyire a jászberényi, bihari, meg a hortobágyi foglalja el) és a vendéglőkben is újra sűrűn hangzik fel a rendelés: »Kérek egy körözöttet«.

A pincér hozza is a körözöttet, mely nem más, mint egy darab juhtúró vajjal és némi fűszerszámmal körítve. Többnyire már összekeverve hozzák ezt a bizonytalan színű »körözöttet«, mert mindig ritkább a vendég, aki maga szeretne vesződni a kevergetéssel. Holott megér egy kis fáradságot, ha látja az ember, mi van és mi nincs benne a keverékben, mit »körözött« címén a zsemlyére ken?

Friss, gyenge-e a juhtúró, »teschen-i« vagy ehhez hasonló jó-e a vaj és helyén van-e minden egyéb, ami a liptait valóban »körözötté« teszi? Persze ez a minden egyéb kissé relatív fogalom s például budai kiskocsmában gyakran bajos volna ragaszkodni ahhoz, hogy nagyszemű, gyöngyszürke, kevésbé sózott kaviár is benne legyen az összeállításban. Itt tehát kaviár nélkül is megleszünk valahogy, de mégis, itt is hasznát látjuk, ha szemügyre vesszük, mit akar belénk diktálni a kocsmáros. Ime, dobjuk csak félre ezt a nagyhalom hagyományt, semmi szükség sincs rá, csak a vendéglőst gazdagítja, olyan szomjasak leszünk tőle. Paprikát is csak egy csipetnyit hagyjunk, a köménymagból is legfeljebb néhányat. A sok mustártól savanyú lenne, ennél fogva ezen a téren is takarékoskodjunk, ellenben egy kis kesernyés sör nem árt neki s ha kaphatunk egy kövér szardíniát, tisztogassuk meg jól, tegyük bele s az olajából is öntsünk hozzá. Valószínűleg akad még az asztalon levő kis dobozban egy-két szardellagyűrű, vágjuk finomra, pár szem káprival egyetemben és vissza ne riadjunk attól, hogy ezt is a keverékhez tegyük. Most már valahogyan megvolnánk ezzel a körözöttel, feltéve, hogy késünkkel, villánkkal mindent jó simára és egyenletesre kevertünk. De kérem, mégse fogjunk hozzá, most látom, hogy az étlapon hideg, sült libamáj is szerepel. (De jó volna, ha tejben áztatták és párolták volna!) Hozassunk csak egy porciót s úgy a felét egész bátran gyúrjuk a többi jóhoz. Ezek után, ha kaviárunk — eléggé nem sajnálható módon — csakugyan nincs, fejezzük be a munkát és térjünk át a dolog élvezeti részére.

AZ ELSŐ NARANCSOT

minden esztendőben úgy várják az emberek, mint a ródli és a sí barátai az első havazást. Mostanában ugyan nyáron és kora ősszel is lehet már nálunk narancsot kapni, de ez az Isten tudja, honnan származó jövevény csak olyan ízetlen fajta, cseppet sem üdít, kevés a leve, ellenben szívós, taplószerű a húsa.

Nem sok örömet nyújt s a narancskedvelők inkább csak megvárják a november végét, december elejét, mikor az első haloványok után megérkezik a fényes, sötétsárga is, a citrus nobilisból, a kokinkínai származású cserje illó olajokban gazdag fűszeres gyümölcséből, mely nyilván őshazája révén *mandarinnak* neveztetik.

A *mandarin*, bár önmagában is érték (úgy veszem észre, különösen a nők szeretik, de a gyerekek is szívesen látják a Mikulás puttonyában meg a karácsonyfán), voltaképen mégis csak előfutárja az *igazi narancs*nak, a citrus aurentiumnak, mely később következik sorra és kulminációját februárban éri el. Ekkor jön az óriás *jaffai* (egy magja sincs, holott a kis mandarin teli van magokkal) és ekkor a legjobb a *vérbélű catániai*. Mondják, hogy az Azori-szigeteken terem a narancsok királya, de azt tartom, mi csak maradjunk meg a catániai és testvére, a messinai mellett. Már csak azért is, mert az Azori-szigetek termését megeszi előlünk Anglia és főleg London. De azért is, mert az Aetna tövében viruló szicíliai vérbélű valóban pompás, zamatos gyümölcs. A magja nem sok, a húsa nem rostos, a nedve pedig pohárba csurgatva, olyan rubintos, mint a legszebb vörösbor. És nemcsak a színe, hanem az íze is passzol a vörösborhoz, mellyel a legsikerültebb párosítást adja akár a bőlében, akár a narancssalátában, mikor egy kis kúraszó, vagy maraszchino társul hozzájuk, akár Washington-módon, mikor a kettévágott narancs belét kiszedjük, hogy vagdalt ananással és őszibarackkompóttal keverve, vörösborral megöntözve, tejszínhabbal felcicomázva tegyük kissza a kivájt félgömbökbe (egy kis kúraszó, vagy inkább egy kis Cointreau-féle triplszek ilyenkor sem ront a kompozíción).

A vérbélű mellett nem kell elhanyagolni a sárgahúsút sem. Csak gondoljunk a narancstortára, felfujtra, minyonra, krémre, dsemre, fagylaltra, puncsra és oranzsádra, egynémely koblerre és flipre, melyekbe nagyon megfelelő a sárgabelsejű szicíliai vagy jaffai is. És ne felejtjük el gyerekkorunk kedves csemegéjét, a cukrozott narancshéjat, melynél igazán mindegy, hogy milyen színű »hús« rejtőzött a héj mögött.

HEREIN VAGY HERÁNYTOKÁNY

Ennek az erdélyi ételnek szász eredetre valló neve mellett is Maros-Torda vármegye, tehát Marosszék az igazi hazája. Legfőbb alkotórészei egy félkiló jó minőségű marhahús (lehetőleg pacsni vagy felsál) és ugyanannyi sovány sertéscomb.

Mindkettőt megmossuk és külön-külön kis kockákra vagdaljuk. Lábasban 15 deka szalonnát olvasztunk, kiskanál nemesédes paprikát, kevés majoránnát (némely recept szerint köménymagot is) hintünk bele s rögtön utána dobjuk a marhahúst. Megsózzuk s csipet törött borsot is keverhetünk bele. Pár percnyi piritás után két deci jó óbort töltünk rá s fődő alatt pároljuk.

Körülbelül 20—25 perc múlva a lábasba rakjuk a sertéshúst is s a tetejére szórunk egy kis fej kockára vagy karikára vágott vöröshagymát. Szükség szerint újra megsózva fődő alatt tovább pároljuk, meg-megszaporítva egy kis borral s mikor a kétféle hús már teljesen megpuhult, úgy 2—3 deci jó édes tejfelt keverünk bele, ezzel egyszer felforraljuk s puliszkával, galuskával vagy tarhonyával körítve tálaljuk.

A recept másik változata szerint a hagymát (a tokánymódszertől a pörkölték módja felé közeledve) apróra vágva vagy megreszelve mindjárt a legelején kell a forró zsírba vetni s csak utána következhet a hús. Bort elég helytelenül nem javasol ez a másik változat, csak hús- vagy csontlevet engedélyez a tokánylé bővítéséhez, ellenben a húsfélék számát 20—25 deka kockára vágott borjúvesével vagy lapockával gyarapítja s 15—20 deka felszeletelt vargánya- vagy sampinyóngombát is rendel bele. Vese és gomba akkor kerüljön a lábasba, mikor a sertéshús is puhulóban van. A tejfölhöz, igen helyesen, ez a recept is ragaszkodik, miért is annak a nézetemnek adok kifejezést, hogy a szemben álló szabályok között legjobb volna kompromisszumot létesíteni s java tulajdonságaikat egyesíteni.

Mikor még — inkább elrettentő például — azt is megemlítem, hogy vannak, akik valamelyes foghagyma hozzátételétől sem riadnak vissza, úgy gondolom, sikerült képet adnom a Hereintokányról azoknak az olvasóimnak is, akik Erdélyben talán sohasem jártak, de örömmel ismerkednek meg a Királyhágón túli magyar konyha kitűnő fogásaival.

CSUDÁLATOS VENDÉGLŐRŐL

beszél a legenda, ahol nincs étlap, azaz hogy bizonyosan van, csak a vendégek nem látják s ha látnák is, hiába látnák, nem válogathatnak, azt kell enniök, amit a pincér elébük tesz. A vendéglő persze a legenda szerint Párizsban van és persze nem afféle hazai kurtakocsmá, ahol azért nem lehet választani, mert éppen csak borjúpörkölt vagy savanyútüdő rotyog a lábasban a tűzhelyen. Nem is table d'hôte, vagy penzió-rendszerre alapított helyiség, ahol mindenki egyformán, az asznapra előírt menüt köteles elfogyasztani, vagy a tányérján hagyni.

Ebben a vendéglőben igenis a legkülönbözőbb fogások állnak rendelkezésre, inyes falatok készülnek a konyhán, csak éppen hogy nem te választhatsz belőlük, tisztelt fogyasztó barátom, hanem az asztalod körzetébe tartozó pincér, aki teljhatalommal dönt sorsod felett.

Hiába csurog a nyálad, ha azt látod, hogy a szomszéd asztalnál étvágyingerlően illatozó bouillabaisset kanalaz valaki, ha a te pincér — végig nézvéen rajtad — úgy látja, hogy voltaképen a sablónok embere vagy s neked előételnek kaszinótojás dukál, pontosabban: hideg töltött tojás kaszinó módra. Mellesleg szólván, valószínűleg igaza is volna, mert ha jól tudom, pesti ember vagy s az átlagos pesti ember bizony nagyon is a sablónok között mozog az étkezés terén. Fél a tengeri haltól, az olajat csak a salátán viseli el s a finom ürötkotlettre ridegen azt mondja: »Nem eszem birkahúst.« Ha aztán megkérdik tőle, kóstolta-e már, kiderül, hogy soha életében! Szóval nem is tudja, milyen az íze, de azért »nem eszi«.

A párizsi vendéglő azonban elsősorban nem az átlagemberek számára nyílt meg s pincéire ugyancsak nehéz feladat várakozik. Kitűnő ízlésűeknek kell lenni és kitűnő emberismerőknek. Professzoroknak a szakmájukban. Vajjon hogy tudják eltalálni első látásra, kinek vigyenek teknősbékalevest és ki marad meg inkább a borjúrágú mellett, kinél nem szabad elfeledni az osztriga mellől a chablist, kinek kell tejszínhabbal keverni a gyöngyházfényű asztrachán kaviárt és ki akarja sárgadinnyével kezdeni az ebédjét.

Itt Budapesten sok kitűnő pincért ismertem már, akire bátran rábízhattam a vacsorám összeállítását, és biztosra vehettem, hogy a legjobbat kapom, amit a helyi viszonyok között elérni lehet. Az illető pincérről persze tudtam, hogy maga is gurmé és tudtam, hogy a sakáccsal vagy szakácsnővel jó barátságban van. Ez az utóbbi dolog rendkívül fontos, mert csak az étlap alapján, az inyesmesterség művészetében legjobban járatos pincér se tud jó menüt összeállítani, ha nincsenek pontos információi a konyháról, nem tudja melyik étel sikerült jól és melyik gyengébben, melyik a feltétlenül friss és melyik esetleg a tegnapi maradék — álrúhában. És csak a konyhában ben-

fentes pincér tudja elhozni kedves vendégeinek a különösen jól sikerült ételekből is a legjobb falatokat.

A kitűnő pincérnek ezeket a kellékeit — mondom — elég sok esetben meg tudtam találni és ilyenkor nem kellett félnem, hogy rossz-
szul járok, ha a fogások összeválogatásának élvezetéről lemondok. Igen ám, de ezek a derék és sokszor zseniális emberek mégis csak ismertek már engem (igaz, hogy rendszerint bámulatos gyorsan megismertek) s így könnyebb volt a dolguk, mint e különös párisi vendéglőben szolgálatot teljesítő kollégáiknak, kiknek gyakran »prima vista« kell dolgozniok.

Őszintén szólva nem is nagyon hiszem, hogy valami nagy sikerük legyen, sőt hajlandó vagyok azt hinni, hogy ez a vendéglő már nincs is meg, de talán nem is volt meg soha.

PASTA ASCIUTTO

Olaszországot járt honfitársaink közül azoknak, akik odakinn nem borjúpörköltet, halpaprikást és túrós csuszát kerestek (mely hibába, sajnos, igen sokan esnek), hanem igyekeztek megismerni a könnyű, változatos és jeles olasz konyhával, nem kell bemutatnom a pasta asciuttot. Mondhatni minden ebéden, vacsorán megjelenik ez a tésztafaj valamilyen változatában. Pasta asciutto szó szerint annyit jelent, mint száraz vagy szárított tészta, átvitt értelemben azonban már maga az ebből elkészített étel.

Egyik főosztályát a nálunk is népszerű makarónifélék alkotják, a *csőtészták*, élükön az impozáns rovátkolt *rigattonival*, mely oly vastag, hogy az ember hüvelykujja is belefér, utána következik a még mindig igen testes *zitti*, mely mögött a *bucatini* sorakozik. Ennek az utóbbinak a mérete a nálunk legtöbbször használt makarónié. Ezt már csak a *bigoli* követi a valódi csőtészták sorából, mert a *szpagetti* már annyira vékony, hogy nem is lehet lyukas. Olyan ez, mint egy kis pálcika.

A másik kategória, a *levestésztáké*, a széles és keskeny metélteké. Itt látjuk a hajszálvékony *vermicellit*, mely finomabb még a mi legfinomabb metéltünknel is, mit ne is csodáljunk, hiszen gép csinálja. (A neve nem túlságosan gusztusos, mert annyit tesz, hogy fereg, abból is talán a legsoványabb fajzat, a fonalféreg.) A *lingua di passera* (verébnyelv) jóval szélesebb (már amilyen a veréb nyelve lehet), a lapos fetuccini eléri az öt millimétert, a *fetucca* pedig pláne egy centiméterre szélesedik és laposodik. E két utóbbi nemcsak levesbe való, hanem úgy is használatos, mint a makarónifajták.

A makaróniról pedig jól tudjuk, hogy meg kell főzni sós vízben, leönteni forró vajjal, reszelt parmezánt, peccsenyeszafatot avagy paradicsomot tenni rája vagy melléje, mely paradicsom hangulatos olasz neve *pomo d'oro* = aranyalma. Hogy azután piritott morzsában, vagdalt húspan vagy sonkában, továbbá párolt gombavagdalkában is meg lehet forgatni, besamelbe belekeverni, tejfölös tojássárgájával leönteni, sütőben (au gratin) megpirítani, az ugyebár egészen természetes és tudvalevő.

A VALÓDI MALACPÖRKÖLTTEL

és az *igazi farsangi fánkkal* volt találkozásom egy nemrég múlt újév napján vacsorára. A találkozás számomra feltétlenül szerencsés körülmények között következett be. Egy kedves barátom házánál történt intim társaságban, hol mindenki értékelte a bekövetkezendő esemény jelentőségét, még az is, akit szigorú diétára szorított orvosa. Az étvágy — egybehangzó nyilatkozatok szerint — az egész vonalon rendben volt, amit a szilveszteri éjszaka és az újévi ebéd után különös megbecsülés jelének kellett tekinteni az ünnepi vacsora iránt, mely láthatóan előre vetette fényét a jelenlévők ábrázatára.

Mikor azután az ételek sorrendjében a pörkölt vonult fel impozáns tálakban az asztalra, a háziasszony (híres kitűnő gazdasszony) maga szedte a legfinomabb falatokat a vendégek tányérjára. Régi, jeles magyar szokás ez, a vendég nem illik, hogy válogasson, a háziasszony azonban ily módon segítségére siethet. Igaz, hogy itt nem is igen lehetett szükség válogatásra, minden falat a javából volt. A malac fejétől farkincájáig minden. A szegedi nemesedés paprikától tűzpiros és zamatos lé nem volt sok és nem volt kevés, pontosan annyi, amennyi megkívántatott. Izét, kocsonyásságát, halmazállapotát nem valamely hagymatömegtől kapta (jól elpirított, apróra vágott vereshagyma csak éppen annyi volt benne, hogy pörköltlé jellegét hangsúlyozza), hanem elsősorban magából a malac húsából, kövérkéjéből, bőrkéjéből, csontjából merítette.

A szentesi illetőségű *malac*, miként maga a belőle készült eledel, *valódi* volt. Nem a szokásos megtévesztés az úgynevezett »fiatal sertés«-sel, mely már keményebb, zsírosabb, nehezebb s a karaktere távolról sem olyan csemegeyszerű, mint a valódi malac húsáé. Amit mi ettünk, még nem került ki a *szopósmalac*-sorból, vékonycsontú, puhahúsú, felesleges zsírtól mentes könnyű étel. Dicsősége a magyar konyhának.

Es mit szóljak a szegedi tojásos *tarhonyához*, mely enyhén pirítva, főző vízében kellő mértékre puhítva, minden szemecskéjében önálló élelet élve, kinálkozott, hogy megforgassuk a jó paprikás lében s mellékeljük a villánkra szúrt húsfalatokhoz, hogy kiegészítse ízüket.

Hát a *farsangi fánk*? Hát ez szintén *igazi* volt, nem afféle nehézkes talkelli.

Könnyű, magasrátörő, mint a hab és széjjelomló, hogy szinte elolvadt az ember szájában. A színe aranyárga. A derekán szabályos körben fehér öv. Pestiesen »ranftli«, én azonban *cingulusnak* szeretem nevezni, mert méltóságot jelent, a tökéletesség rangját.

Már javában az asztalnál ültünk, mikor sütni kezdték s mihelyt elkészült belőle egy tálra való, már előttünk illatozott. A sütést azonban nem hagyták abba s igen helyesen, mert pillanatok múlva hírmondó sem volt belőle s vártuk és üdvriadallal fogadtuk a második, majd a harmadik szállítmányt. Eltűntek ezek is az első nyomán. Jó volt, egyszerű volt, bizonyosan azért, mert a háziasszony (megszegve az asztalnálmaradást rendelő házsabályt) többször is kiszaladt a konyhába, ellenőrizte, rendesen üszkálnak-e a piruló fánkok a nagy lábas forrongó, bő zsírjában, meleg-e a tál és nem késik-e csak egy szempillantást is a felszolgálás?

Nem is volt baj, szerzőt és szerzeményeit mindenkor taps köszöntötte, mikor a lámpák előtt megjelentek.

TÁRGYMUTATÓ

- Afonyabor 149
 Afonya, fekete, dsem 162
 Afonya, fekete, ecetben 157
 Afonya, fekete, reszter 157
 Afonyakocsonya 216
 Afonyalé 157
 Afonyalikőr (fekete) 148
 Afonya-tekeres 86
 Afonya, vörösboros 157
 Agar-agar 236
 Aleuronát-kenyér 217
 Aleuronát-kétszersült 218
 Almabor 149
 Almaecet 234
 Almafelfűjt 204
 Almafőzelék 26
 Almakocsonya 216
 Almakrém, somogyi 137
 Almakrém, kassai 137
 Almakrém, narancsos 137
 Almakrém, rumos 137
 Alma piskótatészta 95
 Almapüré, különl. 138
 Almapüré pongyolában 95
 Alma, rántott 216
 Almás burgonya 174
 Almás burgonyapuding 99
 Almáslepény 205
 Almásmetélt 200
 Almás palacsinta 86
 Almás rizsfelfűjt 98
 Almás tészta, lerakott 95
 Alma, sült, datolyával tölt. 95
 Almatorta 134
 Alma, töltött 206
 Alma, tölt., krémes 138
 Alma, tölt., tejsod. 95
 Alvétorta II. 131
 Amerikai mártás 61
 Ananászdinnye 232
 Angol zeller, csőben süt. 34
 Anizs falatok 123
 Anizskenyér 116
 Annabálokat és búcsúkat 233
 Anyós-felfűjt 96
 Apácafánk I—II. 88
 Apró mogyoróscsók 116
 Aprósütemény, geszt. 125
 Árak 168
 Articsókaleves 12
 Articsóka, rántott 32
 Aszaltszilvafelfűjt 204
 Aszpikos máj 106
 »Az genge báránhol« 68
 Babkotlett 177
 Bableves 169
 Bableves sóskával 12
 Bab, szalonnás 32
 Bab, tarka, párolt, szalonnával 177
 Babtorta 207
 Bacon and eggs 42
 Bádeni szelet 87
 Bajor káposzta 171
 Balatoni pecsenye 66
 Bálmós 199
 Bálóné 48
 Barack: I. Kajszi- és Ószibaracknál is
 Barack- és dinnyesaláta 113
 Barackfelfűjt 98
 Barackkrém, habos 139
 Baracklekváros szelet 87
 Barackleves 12
 Baracklikőr, habos 145
 Barackpálinka 149
 Baracktorta, tejszínhabbal 131
 Báránybecsinált, alföldi módra 53
 Bárányborda, tejfölös 69
 Báránycomb, hollandi módra 69
 Bárány- vagy birka- comb, tejfölös 70
 Bárányhús parajjal és spárgával 69
 Báránykaraj, rostos sültve 70
 Báránypecsenye, párolt 70
 Bárányraguleves gombával 12
 Bárányragu, kalarábés 52
 Barátfüle, krumplis tészta 201
 Baromfihús és tojás íze és szaga 238
 Bébé teasütemény 123
 Bécsi saláta 110
 Békacomb kapormártással 49
 Békacomb mártásban 49
 Berliini sütemény 120
 Besamel-felfűjt 96
 Besamelos gomba 36
 Besamelos, sajtos tojás 43
 Besamelos zöldségpuding 19
 Bevert tojás amerikai módon 43
 Bevert (posírozott) tojás, parad. pürével 178
 Birka: lásd Űrű is.
 Birkaborda rizzsel 187
 Birkacomb, egybesült I—II. 186
 Birkacomb kapormártással 186

Birkahús fehérrépa-főzelékkal 188	Borsos tokány 184	Burgonya, túrós, rakott 174
Birkahús kelkáposztával 188	Borzas Kata 123	
Birkacomb, köménymagos 186	Boszorkánykrém 137	
Birkahús, rizses, paradicsom 187	Bouchée 115	Cardy és Radico 39
Birkacomb, tűzdelt 70	Bourbon torta 129	Chicorée 39
Birkahús vadasan 187	Budai kocsmárosok 22	Cikória, tejf. 39
Birkahús, zöldséges 186	Budapesti szeletek 89	Citrom eltartása 235
Birkakotlett, párolt 186	Burgonya, almás 174	Citromfelfújt 214
Birkakotlett, sült 186	Burgonya csőben sütvé 174	Citrom húsító, olasz 145
Birkapecsenye, mustos 70	Burgonya felfújt, sajtos 18	Citromkrémleves (hideg) 12
Birkatokány 188	Burgonyafőzelék, kapros 173	Citromlé 157
Birsalma mustban 158	Burgonya galuska, sajtos 83	Citromos borjúnyelv 213
Birsbefőtt, friss 136	Burgonyagnocchi 24	Citromos bojúszegy 185
Birsbefőtt II. 157	Burgonyagombóc, húsos 175	Citronátos szelet 123
Birskocsonya II. 162	Burgonyakrémleves 209	Csalamádé 153
Bolgár torta 131	Burgonyalángos 202	Császárkörte likőr 148
Borjú, birka v. bárányragu 185	Burgonyaleves 169	Cseresznyebefőtt II. 158
Borjúborda nápolyi m. 66	Burgonyametélt élesztős tésztából 86	Cseresznyelevés, hideg 151
Borjúfej ecetes tormával 193	Burgonyametélt szilvareszt 200	Cseresznyelevés (meleg) 13
Borjúfej, kocsonyás 107	Burgonya, paprikás 173	Cseresznye vagy meggy-frissítő 145
Borjúfej leves 168	Burgonya pirított darával 174	Cseresznye almasaláta 113
Borjufodor 194	Burgonyapogácsa 172	Cseresznyés lepény 93
Borjühús-felfújt 211	Burgonyapüré, rakott 27	Cseresznyés torta 134
Borjühús stájer m. 65	Burgonyapüré sajttal 27	Cserkesszelet 119
Borjühús, tölt. 66	Burgonyapüré, sült, gombával 26	Csiga, éti szardella mártás 49
Borjúkotlett, borsos 66	Burgonyapüré, sült, gombával 26	Csigaleves 13
Borjúkotlett, sonkás 66	Burgonyaragu 27	Csigasaláta 113
Borjúlábbecsinált 210	Burgonya, rakott, egyszerű 173	Csipkebogyó (hecselli) lekvár 163
Borjúláb, rántott 193	Burgonya, rakott, kenyérmártás 27	Csipkebogyólevés 13
Borjúmájpástétom II. 108	Burgonya, rakott, szárdellás 27	Csirke balkáni m. 72
Borjűmirigy, párolt 210	Burgonyáslepény 206	Csirke v. borjú becsinált 51
Borjűmirigy pudding 53	Burgonyás pogácsa 115	Csirkepástétom 51
Borjűmirigy és velő 211	Burgonyásrétas 204	Csodálatos vendéglőről 242
Borjűmirigy, zöldséges aszp. 106	Burgonya, szalonnás 173	Csók, datolyás 117
Borjúpecsenye, geszt. 65	Burgonyaszélet 172	Csók, diós 214
Borjűszelet, vajás, gombás 66	Burgonya, szétfőtt 238	Csók, dupla 118
Borjú ropogós 53	Burgonyás fánk 23.	Csók, fűszeres 117
Borjúszegy, citromos 185	Burgonya, tarhonyás 172	Csók, kókusz II. 118
Borjúszegy, tölt. hideg 107	Burgonya, tejes I—II. 172	Csók, mákos 118
Borjűszív mártással 55	Burgonya, tojásos 173	Csók, mandulás II. 118
Borjűtekeres bécsi m. 65	Burgonyatorta 207	Csók, mézes 94
Borkrémes pite 213	Burgonya, töltött 173	Csók, mogyorós apró 116
Borsó sárga főzelék szalonnaszeletekkel 175	Burgonya, töltött, más módon 174	Csók, vaniliás 118
Borsó (sárga) leves disznófüllel 170	Burgonya, turós 174	Csokoládécsesemege 136
		Csokoládéfelfújt 211
		Csokoládékolbász 124
		Csokoládékrém (tortába) 129
		Csokoládémakron 124

- Csokoládémáz, fényes II. 135
Csokoládémáz, mézes-pogácsa 121
Csokoládépudding 97
Csokoládétorta 129
Csokoládétorta, mandulával 129
Csokoládé virágok 124
Csonkivonat, leves és mártásjavító 230
Csuka, sült 46
Csuka, szardellás I—II. 46
Csuka szardiniával 46
Csuka, vajás petrezs. 46
Csülök, sertés, sült 191
Cukornélküli befőzés II. 216
Cukrozott (pörk.) dió 129
Curry mártás 61
Daragombóc 199
Daraleves, pirított 169
Darás burgonyagaluska 203
Darásrétes, tejbenfőtt 203
Darás cseresznyés sü. 93
Daraszélet 202
Datolya köntösben 127
Datolyás csók 117
Datolyatorta III. 134
Datolya, töltött 136
Datolyával töltött sültalma 95
Debreceni vajás perekék 115
Délutáni és esti teás összejövetel 100
Dinnyealakú torta 134
Dinnyés pogácsa 127
Diófelfújt I. 97
Diófelfújt II. 98
Diógolyók 121
Diós csók 214
Diós habcsók 117
Diós pogácsa 122
Dió, pörk. cukr. 129
Diós és mákos patkó 92
Diós- és mákospatkó, karácsonyi 206
Diós szelet 92
Dióstekercs 214
Disznófej, savanyún 192
Dsembori kifli 119
Disznósajt (vérrel) 231
Duplacsók 118
Ecetek 234
Ecetes sárgadinnye 161
Édes kömény 39
Édes vajás pogácsa 121
Egészben sültt hú 231
Egészbesült szarvasgerinc 75
Egg Nogg 144
Egg Nogg, forró 144
Egresleves 209
Egressajt 163
Egybesült sertéskaraj iglói módra 67
Egybesült ürücomb 71
»Egyenlőség« sü. 128
Endevia (Cikória) leves 13
Eperbefőtt 158
Eperdsem 163
Eperfelfújt, hideg 135
Eperhűsítő 146
Eperkrém 138
Eperkrém, bécsi 138
Eperlekvár, nyers 163
Eper rumban vagy borban 158
Eperszeletek 103
Epres, mandulás csem. 94
Epres mogy. szelet 120
Epres narancssaláta 113
Estike II. 122
Éti csiga szardellamártás 49
Étrendek hideg vacsorákra 235—236
Étreni alapformák 225
Fácán, burokban s. 77
Fácán v. fogoly sü. 76
Fácán narancsmárt. 77
Fácán v. vadkacsa savanyú káp. 77
Fácán, tölt. krakói m. 77
Fagylalt — gép nélkül 142
Fagylalt, kajszibar. 142
Fagylalt, mandula barackdimmal 142
Fagylalt, baracklimonádé 145
Fahéjas metélt 199
Fánk, burgonyás 23
Fánk, farsangi zs. konyha szer. 85
Farsangi torta 130
Fecskefészek 84
Fehér csillagok 129
Fehérrépafozelék 177
Fehérrépafeles 13
Feketegyökér rántva 32
Feketegyökér morzsával 32
Feketekenyér, sütemény 116
Fél leveles tészta 92
Felsál, paprikás 64
Felsál, párolt 182
Felsál, párolt, burgonyafőzelék 182.
Fogas fehér borban 46
Fogoly boros kocsonyával 78
Fogoly felvidéki m. 77
Fogoly narancsmárt. 77
Fogoly, tölt. 78
Foglyon le, aki kövér 223
Fogyókúra mit egyék 224
Forralt tej föle 231
Főtt borjúvelő 193
Főtt habkrém 230
Főtt hal páduai m. 45
Főtt, rakott borjúfej 55
Főtt sertés hú 184
Főzelékek, franciás 209
Főzelékes rántotta kagylóban 42
Főzelékes rizskarika 41
Főzelékes rizspudding 40
Főzelékpogácsa 30
Főzelékszelet, finom 30
Francia sültalma 96
Fügekompót, friss préselt 135
Fügekompót, friss, zöld 135
Fügepudding 99
Füge, töltött 136
Füstölt ponty 48
Fűszeres csók 117
Fűszeres, mand. sü. 125
Galamb, pácolt 79
Galamb, parad. 79
Galamb, pár. gomb. 78
Galambpudding 51
Galamb, rántott 78
Galamb tojással 79
Galuska, burg. darás 203
Galuska, hagymás 199
Gáztűzhelynek 59
Gesztenyecsók 117
Gesztenyegolyók 121
Gesztenyegula 128

Gesztenyekompót, friss 135
 Gesztenyekrém pohárban 141
 Gesztenyekrokett 91
 Gesztenyepudding 99
 Gesztenyesaláta II. 112
 Gesztenyes aprósüt. 125
 Gesztenyetorta, csokoládéval 130
 Gnocchi, burgonya 24
 Gombabecsinált 179
 Gomba, besamelos 36
 Gomba burgonyával 172
 Gomba egészben 36
 Gomba frikasszé 36
 Gombahasé narancslével 35
 Gombapudding II. 19
 Gombapüré tojással 43
 Gomba, rántott II. 35
 Gomba, rost. s. kápri mártással 36
 Gombasaláta 112
 Gombás borjúmáj 54.
 Gombásomlett II—III. 17
 Gombás, parad. birka-
 vese 194
 Gombás parajpudding 19
 Gombás, rakott tojás 43
 Gombás rizs rántották 172
 Gombás ürüragú 53
 Gombás sonkás makaróni 20
 Gombás ránt. palacsinta 17
 Gombaszelet 36
 Gombóc, dara, szilvalekvárral 200
 Gombóc, hering, sárgaborsóval 182
 Gombóc, kelt, lekváros 201
 Gombóc, rizs tejsod. 84
 Gombóc, szalonnás 83
 Gombóc, szalv. szilvalekvárral 201
 Gombóc, szalv. burg. tészta 83
 Gombóc, szalvéta, tavaszi 21
 Gombóc, túrós 83
 Gombóc, zöldség 21
 Gráci kocka 124
 Grape fruit 234
 Grog 147
 Grenadirmars 199

Gulyás, hamis 169
 Gyomorkeserű 148
 Gyömbérkeksz 122
 Györi tejfölleves 13
 Gyümölcs aludttejfel 141
 Gyümölcskenyér, olasz 116
 Gyümölcskrém, nyári 141
 Gyümölcsöslepény 205
 Gyümölcspudding 99
 Gyümölcshaláta, töltött dinnye 112

Habart tojás 42
 Habcsók 117
 Habcsók, diós 117
 Habkrém, főtt 230
 Habsüveg 122
 Hadi linzer 206
 Hadi torta 207
 Hagymamártás II. 61
 Hagymás galuska 199
 Hagymás marha vagy birkaragú 183
 Hagymás tokány 183
 Hajdinamorza 84
 Hajdukáposzta 171
 Halfilé, párolt 45
 Halfilé, rántott 47
 Hal, főtt páduai m. 45
 Halkolbász mustármártással 182
 Halkrokett III. 45
 Hálóban sült Quodlibet 30
 Halpapríkás, olcsó 181
 Halpudding II. 45
 Halragu I—II. 44—45
 Hal, sajtos 213
 Hal, vagdalt 45
 Hány személyre szólnak a receptek 229
 Három a csók 117
 Hártyavék. sajtos köm. keksz 114
 Hasés szendvics 102
 Hátszín, párolt 64
 Házinyúl 196
 Házinyúl boros mártással 80
 Házinyúl, párolt I—II. 79
 Házinyúl, rántott 80
 Házinyúl tüzdelve 80
 Házinyúl, vagdalt 80
 Hecseli csipkebogyó lekvár 163
 »Heilige stritzli« 236

Herein vagy heránytokány 241
 Heringgombóc sárgaborsóval 182
 Hideg marhahús káprimártással 183
 Hirtelensült szarvascombszeletek 197
 Hirtelensült tökszeletek 29
 Hízoló menü 227
 Híznia kinek és hogyan kell 226
 Homokpagácsa 122
 Honthy-torta 132
 Hús eltartása 238
 Húshab és halhab 106
 Húsmorza 56
 Húsos burgonyagombóc 175
 Húsos, lerakott tojás 42
 Húsos metélt, lerakott 179
 Húspüré 104

Honka-krém 139
 Indiáner II. 128
 Irish stew II. 188

Jérce, kocsony. 107

Kacsa bácskai m. 73
 Kajsziabarackdsemnyers 164
 Kajsziabarack szendvics 103
 Kajsziabarack, ecetes 159
 Kajsziabarack eperpéppel 139
 Kakaó 150
 Kakaófelfűjt, hideg 214
 Kakarókrém dunántúli módra 140
 Kakaósszelet 214
 Kakastaréj frikasszé 51
 Kalács és kenyér (melleg) felvágása 230
 Kalarábé, rántott 175
 Kalarábés bárányragu 52
 Kalarábé spárga m. 175
 Kalarábé, sült 212
 Kalarábé, tejes 32
 Kalóriatáblázat 222
 Káposzta, bajor 171
 Káposzta, brassói 171
 Káposzta, fejes eltevésre 154
 Káposztafiúé 171

- Káposzta, hajdú 171
 Káposztaleves, paradicsomos 14
 Káposzta, lucskos 33
 Káposzta, paradicsomos virslivel 171
 Káposzta, rakott, birka-hússal 187
 Káposzta, rántott 33
 Káposztáspalacsinta 202
 Káposzta töltve paprieltve. 155
 Kappan lencsével 73
 Karácsonyi pástétomok I—II. 21
 Karácsonyi pujka 7
 Karcsúság konyhája 220
 Karfiol becsinált 177
 Karfiol citr. lével 28
 Karfiol Colleoni m. 28
 Karfiol currymárt. 28
 Karfiol görög m. 28
 Karfiol, húsos csőben sütvé 28
 Karfiol köntösben 28
 Karfiolpüré I—II. 209—210
 Karfiósaláta II. 112
 Karfiol, sajtos 28
 Karotta, párolt 32
 Kávéfőzés, egyszerű módon 231
 Kávékrém 140
 Katonagomb 128
 Katonakenyér 116
 Kecsege, rántott 47
 Kékre főtt ponty 48
 Keks 215
 Keks, gyömbér 122
 Keks, sajtos II—III. 114
 Keks, sajt. köm. vékony 114
 Keks, sós, olasz 115
 Kelbimbó csőben sütvé 31
 Kelbimbó, húsos ler. 31
 Kelfűjt 176
 Kel, fiatal, sült krumplival 176
 Kelgombóc 176
 Kelkáposzta gesztenyével 175
 Kelkáposztaleves 14
 Kelkáposzta palacsinta 85
 Kelkáposzta, pirított 175
 Kelkáposztapüré tojással 176
 Kel vajasmártással 176
 Kel, rakott, burg. 176
 Kelkáposzta, töltött 30
 Kelkáposztás rétes 204
 Kelsaláta 112
 Keltöltike 31
 Kelt lekváros gombóc 201
 Keménytojás mustármártással 43
 Kajszibarackpép 163
 Kenyérben sült sonka 105
 Kenyermártás 61
 Kenyérpudding 215
 Képviselőfánk 91
 Kétszersült, karlsbadi 87
 Kifli 86
 Kifli, dsembori 119
 Kiflifűjt 97
 Kifli, mákos, tojás nélkül 206
 Kifli, mandulás 91
 Kifli, mandulás 119
 Kifli, sonkás 114
 Kiflismarn, morzsa 84
 Kifli, szalon 119
 Klára szelet 207
 Kocsonya, ponty 182
 Kocsonya, sertés 194
 Kocsonyás borjúfej 107
 Kocsonyázott jérce 107
 Kocsonyázott malac 106
 Kőkénylekvár 164
 Kőkénylikőr 148
 Kóktél, Derby 144
 Kóktél, kaszinó 144
 Kóktél, kávé 144
 Kóktél, konyak 144
 Kóktél, tejszín mézzel 145
 Kóktél, vaniliás 145
 Kókuszcsók II. 118
 Kókuszdiótorta 134
 Kolbász, csokoládé 124
 Kolbász, libamáj 107
 Kolbász pongyolában 194
 Kolbász, regensburgi 56
 Köleskása töpörtyűvel 177
 Köménymagos birka-comb 186
 Köménymagos sertés-hús 184
 Kompótos tekercs 215
 Kongótorta I—IV. 133
 Kőrözött 239
 Körtebefőtt II. 159
 Körte, ecetes 159
 Körtelekvár borral 164
 Körtesaláta 110
 Krampampuli 143
 Krémsajt készítése 238
 Kukorica, csöves eltevése II. 154
 Kukoricafűjt, sajtos 204
 Kukorica főzelék 32
 Kukorica gánica 201
 Kukoricaliztes sütemény 207
 Különböző betegségekben 208
 Lángos, burgonya 202
 Lebbencsleves 169
 Lecsó 178
 Lecsó eltevése 154
 Legiren vagy legieren 231
 Lekváros kalács 91
 Lekváros pite, rácsos tészta 91
 Lekvárostekercs 214
 Lencse, borsó v. bab, rizses 170
 Lencse, borsó v. bab szalonnás 170
 Lengyelpecsenye 65
 Levegőkenyér 218
 Leveles tészta, fél 92
 Leveles töpörtyűspogácsa 115
 Leves és húsétel borjú v. birkanyelvből 192
 Libaaprólék, becsinált 195
 Libaaprólék gombóccal 53
 Libahús, paprikás 72
 Libaaprólék rizzsel, tákarakos 195
 Libaaprólék libavérrel 195
 Libamáj, bevert tojás csészében 43
 Libamájpüré 104
 Libamájhab, mousse 104
 Libamájkolbász 107
 Libamáj rizotto 40
 Libamáj szendvics 102
 Libamell, vagdalt 196
 Linzer, hadi 206
 Linzerlepeny, barna 93
 Linzertészta 127

- Lisztfelfújt 97
 Lisztpudding 211
 Lőcsei szelet 65
 Lucskos káposzta 33

 Madártej, boros 141
 Madeiramártás 61
 Máglyarakás II. 83
 Magyar konyha 25
 Májas burgonya 219
 Májás makaróni 198
 Máj, aszpikos 106
 Májás töltött paradicsom 31
 Máj bécsiesen 218
 Máj (borjú), gombás 54
 Máj (borjú) sav. majoránás 55
 Májfelfújt 219
 Máj, gombás 219
 Májkrokkett I—II. 219
 Máj, pirított, sertés, reszt. burg. 191
 Májsajt 108
 Májsaláta 111
 Máj, sertés, rizses 192
 Majonéz gyümölcssalát. 110
 Majonézes tölt. paradicsom 108
 Makaróni »al sugo« 20
 Makaróni, csőben s. zölds. 20
 Makaróni, csukás au gr. 20
 Makaróni milánói m. 20
 Makaróni, párolt, gomb. bával 19
 Makaróni sárgaréppával 200
 Makaróni, sonkás, gombás 20
 Makaróni, tejf. paradicsomos 200
 Mákfelfújt 204
 Mákpudding 97
 Mákoscsók 118
 Mákoskifli tojás nélkül 206
 Mákos »nudliflancli« 82
 Makron, csokoládé 124
 Malac, kocsonyázott 106
 Malacpörkölt, valódi 244
 Malac, rántott 68
 Malac, töltött 68
 Málé vagy próza 206
 Málnafelfújt 93
 Málnakrém 140
 Málnalekvár II. 164
 Málnalé, nyers 158
 Málnaleves, hideg, poh. 151
 Málna, rumban 159
 Málnás frissítő 146
 Málnaszelet 103
 »Mama kedvence« 229
 Mandarinkrém 140
 Mand. csok. torta 129
 Mandulaleves 14
 Mandula pongyolában 127
 Mandulapudding 98
 Manduláscsók II. 118
 Manduláskifli I. 91
 Manduláskifli II. 119
 Mandulatej 146
 Mandula felfújt 215
 Mandulakrém 215
 Mandulás kenyér 215
 Mandulás sütemény 216
 Mandulatej, fagy. likőrös 146
 Marcipán süt. 90
 Marha- v. birkaragu, hagymás 183
 Marhahús, hideg, káprimártással 183
 Marhanyelves szendvics 102
 Marhahús, parad., párolt 183
 Marhaszelet, tölt. szerb m. 64
 Marhaszív, pácolt 191
 Mártásnak való meggy, ribizli 160
 Mártászelet 24
 Márton lúdja 71
 Meggybefőtt, cukor nélkül 217
 Meggy v. cseresznye rumban 160
 Meggydsem, meggyhús I. 164
 Meggydsem II. 165
 Meggyeslepény, finom 92
 Meggyhús, ecetes, málnával 159
 Meggykrém 140
 Meggykompót, friss mandulával 136
 Meggylikőr 148
 Meggypálinka 148
 Meggypudding 98
 Meggyzörp 150
 Metélt, almás 200
 Metélt, burg. szilvareszt. 200
 Metélt, fahéjas 199
 Metélt, húsos, lerakott 179
 Metélt, töltött 198
 Metélt, tölt. sertésnyelvvel 179
 Metélt, zsíros, káposztasalátával 199
 Mézecet 234
 Mézes csók 94
 Mézeskalács 94
 Mézes pogácsa 94
 Mézespogácsa csokoládé mázzal 121
 Mézes szilva 162
 Milánói leves 14
 »Minél régibb, annál jobb« 127
 Minyón, pécsi 126
 Magyarországi kockák 124
 Magyarországi krém, tortába 132
 Magyarországi perec 118
 Magyar. szelet epres 120
 Magyarországi szelet, pécsi 120
 Magyarországi rudacsokák 121
 Magyarországi teasüt. 124
 Magyarországi torta II. 216
 Magyarországi torta I. 132
 Magyarországi tortácska 125
 Morzsa, hajdina 84
 Morzsa, (smarn) kifli 84
 Morzsa, szilvás 203
 Mousse 104—106
 Must eltart. édesen 150
 Mustos birkapecsenye 70
 Művész torta 130

 Narancs-datolyasaláta, boros 110
 Narancsdsem (cukor-bajosok részére) 217
 Narancskenyér 116
 Narancskrém 141
 Narancskrém kosárcák 125
 Narancsleves pohárban 150
 Narancsmártás, meleg II. 62
 Narancspudding, hideg 141
 Narancsszeletek 103
 Narancsot 240
 Narancssaláta 111
 Narancs, töltött 137
 Narancstorta III. 132

Narancsos almakrém 137
 Nougatszelet 120
 Női szeszély III—IV. 93
 Nővényi szendvicsek 103
 »Nudliflancli« mákos 82
 Nyári saláta 111
 Nyelv, borjú, citromos 213
 Nyelv, borjú, párolt, burg. 192
 Nyelv borjú v. birka pástétom 192
 Nyelv, borjú v. birka, paradicsomos 193
 Nyelv, borjú v. birka, rostonsült 193
 Nyelv (marha), főtt paradicsomos 53
 Nyelv (marha), lengyel mártással 54
 Nyelv (marha) párolt 54
 Nyelv (marha) sült 55
 Nyelv (marha) főtt paradicsomos márt. 190
 Nyelv (marha) főtt 190
 Nyelv (marha), szardella mártással 54
 Nyelv (sertés) szardellás mártással 55
 Nyúlaprólékleves 169
 Nyúl eleje savanyúan 197
 Nyúl borosmárt. 75
 Nyúl, őz v. szarvas-pörkölt 198
 Nyúlpástétom III. 75
 Nyúlpörkölt puliszkával 197
 Nyúl vadmárt. 74
 Oberon-krém 139
 Olajjal főzés 236
 Olcsó halpaprikás 181
 Olasz salátának 109
 Omlettszuflé 212
 Oranszád (rögt. használatra) 146
 Orosz bőjtős leves 14
 Ökörfark lőcsei módra 54
 Ökörfark, savanyú gombóccal 190
 Ökörpofa mártással 190
 Ószibaracklekvár 165
 Ótóri szelet 119

Őzcomb hidegen 76
 Őz, szarvas- v. nyúl-pörkölt 198
 Pacal 188
 Pacal, párolt 190
 Pacalpörkölt 189
 Pacal, savanyú 189
 Padlizsán : lásd Tört paradicsom
 Palacsinta, almás 86
 Palacsinta, káposztás 202
 Palacsinta, gombával töltve 18
 Palacsinta, kelkáp. 85
 Palacsinta kukoricalisztból 202
 Palacsinta, rózsa 85
 Paprika ecetben 155
 Paprikalekvár 165
 Paprikamártás 62
 Paprikasaláta eltev. 155
 Paprikás burgonya 173
 Paprikás felsál 64
 Paprikás libahús 72
 Paprikás szelet 67
 Paprikás velő 191
 Paradicsom egészben eltéve 155
 Paradicsom májjal töltve 31
 Paradicsommártás, rántás nélkül 62
 Paradicsom nyersen eltett 156
 Paradicsomos kenyérszeletek 170
 Paradicsomos, párolt marhahús 183
 Paradicsom, sürített, eltevése 156
 Paradicsomsaláta eltevése 156
 Paradicsom tojással 178
 Parad. tölt. majon. 108
 Paradicsom zöld, cukorban II. 160
 Parad. marhanyelv 53
 Paradicsomos borjú- v. birkanyelv 193
 Parajfelfűjt 37
 Parajfelfűjt 212
 Paraj kagylóban 37
 Parajkolbász 37
 Parajleves 14
 Parajomlett 210
 Parajomlett füstölt-hússal 18

Parajszelet 36
 Parajpudding, gombás 19
 Parajtekercs 213
 Paraj vajban párolva 36
 Parfé, málna, meggy, ribizli 142
 Parfé, dinnyeform. 143
 Párizsi leves I—II. 15
 Pasta asciutto 243
 Pástétom, borjúmáj 108
 Pástétomok, karácsonyi I—II. 21
 Patience 125
 Perc, mogyorós 118
 Perc, rábaközi I—II. 90
 Perc, tea 119
 Pereckék, debrec. vaj. 115
 Piláf II. 52
 Pirítós, velős 56
 Pirított sertésmáj reszt. burgonyával 191
 Pirított sertésvese 191
 Písa torony 127
 Piskótatészta cukor nélkül 90
 Piskótatekercs 230
 Piskótatorta 131
 Piskótatorta, tűz. felvert 132
 Plum cake 126
 Pofézni, töltött 22
 Pogácsa, burg. 115
 Pogácsa, dara, sajtos 203
 Pogácsa, dinnyés 127
 Pogácsa, diós 122
 Pogácsa, édes, vajás 121
 Pogácsa, homok 122
 Pogácsa, lev. töpörty. 115
 Pogácsa, mézes 94
 Pogácsa, zsíros 94
 Pogácsa, rák 24
 Pogácsa, sonkás, pást. vajjal 115
 Poulard v. kappan tölt. 73
 Pogácsa, túró 216
 Polenta vagy puliszka 201
 Ponty csőben sütvé 47
 Ponty, füstölt 48
 Ponty, kékre főtt 48
 Pontykocsonya 182
 Ponty matróz módra 47
 Ponty svájci módra 47
 Ponty, szalonnás 181

- Ponty, töltött 181
 Ponty vörösbors mártással 47
 Póréhagymaleves 15
 Prósa vagy málé 206
 Puliszka vagy polenta 201
 Puliszkafelfűjt 97
 Puncs, arrak 147
 Puncs, boros 147
 Puncs, teás, narancsos 147

 Rácsos tészta, (lekv. pite) 91
 Radico és Cardy 39
 Ragu, borjú, bárány v. birka 185
 Rákóczi túrós 89
 Rakott birkahús 187
 Rakott burgonya kenyérmártás 27
 Rakott burgonya, egyszerű 173
 Rakott burgonyapüré 27
 Rák pogácsa 24
 Rakottkáposzta 237
 Rakottkáposzta birkahússal 187
 Rakottkel burgonyával 176
 Rántott alma 216
 Rántott articsóka 32
 Rántott borjúláb 193
 Rántott gomba II. 35
 Rántott halfilé 47
 Rántott házinyúl 80
 Rántott kalarabé 175
 Rántott káposzta 33
 Rántott kecsge 47
 Rántott leves, kömény-magos 168
 Rántott marhavelő 190
 Rántott szafaládé vagy párizsi 195
 Rántott, velőslépény 24
 Rántott sajtszeletek 25
 Rántott török paradicsom, padlizsán 38
 Rántott zöldségek 30
 Rántott zsemlyeszeletek 203
 Rántotta, főzel. kagylóval 42
 Rántotta kagylóban 42
 Rántotta, zöldséges 42
 Rebarbara befőtt 217
 Rebarbara lekvár 217
 Részeg barát. 84
 Retek, párolt 178

 Rétes, diós tejben sült 87
 Rétes, sonkás 24
 Ribizli kocsonya, rög-tőni használatra 139
 Ribizlikocsonya 165
 Ribizlikrém 139
 Ribizlilikőr 147
 Ribizlipép, nyers 166
 Ribizliszörp 158
 Ribizlitorta 131
 Ringló ecetben 160
 Rizottó, libamájás 40
 Rizsbomba 142
 Rizses birkahús paradicsomos 187
 Rizseshús 185
 Rizseshús, szerb 56
 Rizses sertésmáj 192
 Rizsestojás besamellel 41
 Rizsfelfűjt, almás 98
 Rizs, gombás, rántottakörítéssel 172
 Rizsgombóc, svájci 40
 Rizsgombóc tejsodóval 84
 Rizskarika, főzel. 41
 Rizs kajszibarackkal 99
 Rizs, parad. albán 40
 Rizspudding, főzel. 40
 Rizs, tüdős 193
 Rostélyos, bécsi 64
 Rostélyos v. felsál párolva 64
 Rostélyos, serpenyős 63
 Roston sült báránycaraj 70
 Roston sült borjú- v. birkanyelv 193
 Roston sült gomba káprimártással 36
 Rumos sárgadinnye 161
 Rumos szilva 162

 Sajtkrémleves 15
 Sajtos burgonyafelfűjt 18
 Sajtos burgonyaomlett 17
 Sajtos karfiol 28
 Sajtos keksz II—III. 114
 Sajtos tortlettek 114
 Sajtos piritós, meleg 103
 Sajtpudding 18
 Sajtszeletek, ránt. 25
 Sajtszúflé 18
 Saláta, alma, cseresznya 13

 Saláta, barack, dinnye 113
 Saláta, bécsi 110
 Saláta, bor. narancs-dat. 110
 Saláta, csiga 113
 Saláta, gesztenye II. 112
 Saláta, gomba 112
 Saláta, hal, szpag. 110
 Saláta, karfiol II. 112
 Saláta, kel 112
 Saláta, körte 110
 Salátaleves 170
 Saláta, máj 111
 Saláta, narancs 111
 Saláta, narancs, epres 113
 Saláta, nyári 111
 Saláta, párolt 177
 Saláta, sajt. önt. 111
 Saláta, tejf. burg. 111
 Saláta, török parad. 112
 Saláta, vegy. gyüm. 111
 Saláta, gyümölcs, vegyes 113
 Salzburgi csiga 89
 Salzburgi galuska 85
 Santa Fé lepényke 126
 Sárgadinnye cukorban 160
 Sárgadinnye, ecetes 161
 Sárgarépa vagy karot-tapudding 210
 Sárgarépapüré 210
 Sátánpilulák 126
 Savanyútüdő 50
 Serpenyős rostélyos 63
 Sertés v. birkahús tarhonyás 185
 Sertéscomb, savanyú 184
 Sertés hús, főtt 184
 Sertéshús, köménymagos 184
 Sertéshús pogácsa 67
 Sertéskaraj egybesült, iglói módra 67
 Sertéskocsonya 194
 Sertéskotlett vadász-módra 67
 Sertéspörkölt, zöldbabos 52
 Sertés szűzsült 67
 Sertéstokány (burg.) 185
 Snittlingmártás, hideg 62
 Sok minden egyéb 152
 Sombefőtt 161

- Sonkás kifli 114
 Sonkás, pást. vajas
 pogácsa 115
 Sonkásrétes 24
 Sorbet 230
 Sóska eltevése 156
 Sósstangli 213
 Spárga, becsinált 29
 Spárga eltevése 156
 Spárga főzése 235
 Spárga, hideg, bes.
 mártással 108
 Spárgásomlett 17
 Spárga, sajtos 29
 Stefánia-torta II—III.
 229
 Sültburgonyapüré gom-
 bával 26
 Sültkrem 84
 Svábhegyi szelet 121
 Svájci rizsgombóc 40

 Szacharin 218
 Szafaládés csipetke 198
 Szafaládé vagy párizsi,
 rántott 195
 Szágóleves, vörösboros
 16
 Szalagóriás tészta 126
 Szalámi cukorból 124
 Szalonnás bab 32
 Szalonnás lencse, borsó
 vagy bab 170
 Szamócabor 149
 Szamócaleves, hideg,
 pohárban 150
 Szardellás rakottbur-
 gonya 27
 Szarvascomb borosmár-
 tással 75
 Szarvascomb, párolt 76
 Szarvascomb szeletek,
 hirt. sült 197
 Szarvasgerinc eg. sült 75
 Szarvas-, őz- v. nyúl-
 pörkölt 198
 Szarvasragu, savanyú
 197
 Szarvassó 236
 Szarvasszegy 75
 Szarvastokány, tejf. 75
 Szederacet, erdei 234
 Szederkrém, földi 138
 Székelygulyás 185
 Szendvics 101
 Szendvics, angol vajjal
 102
 Szendvics füstölt liba-
 mellel 102
 Szendvics, hasás 102

 Szendvics, kajszi-
 rackal 103
 Szendvics, libamájás
 102
 Szendvics, marhanyel-
 ves 102
 Szendvicsek, növényi
 103
 Szendvics, sajt. meleg
 103
 Szendvics, sajtos tej-
 föllel 102
 Szendvics, sakk 102
 Szendvics, szardinia-
 krémes 102
 Szendvics, túrós 102
 Szepesi süt. 88
 Szilva cukorban II. 161
 Szilva, mézes 162
 Szilva, rumos 162
 Szilvasajt 89
 Szilvágombóc 81
 Szilváslepény 205
 Szilvásmorzsa 203
 Szilvásomlett 205
 Szilvásszeletek 89
 Szpagetti bolognai m. 19
 Szpagattis halsaláta 110
 Sztrapacska 199

 Takarékság 167
 Takarékság a tűzzel
 238
 Talkelli 203
 Talkelli, túrós 203
 Tapióka vagy szágó-
 pudding 212
 Tarhonyás sertés- vagy
 birkahús 185
 Tarhonyás sertéstüdő
 192
 Tarhonya zöldborsóval
 171
 Tárkonyleves 15
 Tatármártás, olcsó 103
 Tatármártás, hideg, pa-
 radicsomos 104
 Tatárrépa 39
 Tea, hideg, tejbef. 147
 Teaperec 119
 Teasütemény, mogy.
 124
 Tehéntőgye, párolt 191
 Tehéntúró készítése 238
 Tejbenfőtt darásrétes
 203
 Tejben sült diósrétes 87
 Tejfeles cikória 39
 Tejesburgonya I—II.
 172

 Tejes frissítő 146
 Tejes rizsliszt kakaóval
 211
 Tejföl-felfújt zöldbabbal
 18
 Tejföl-felfújt zöldborsó-
 val 18
 Tejszinhabos barack-
 torta 131
 Tejszinhab, geszt., lekv.
 136
 Tejszínes pálinka 145
 Tengeri főzelék 32
 Tepsiben sült apróhallal
 180
 Tésztafelfújt 212
 Tojás, bevert, libamáj
 csész. 43
 Tojás burokban 41
 Tojásfelfújt 98
 Tojás felvidéki m. 41
 Tojás, gombás, rakott 43
 Tojás, habart 42
 Tojás, húsos, lerak. 42
 Tojás, kemény mustár-
 mártással 43
 Tojásos paraj 111
 Tojás, posírozott am. m.
 43
 Tojás, posírozott, para-
 dicsompürével 178
 Tojás sajtoskenyéren 41
 Tojás, sajtos, bes. 43
 Tojássaláta 213
 Tojás, sült 179
 Tojás, sült budai m. 178
 Tojás, sült, szafaládéval
 179
 Tojás, tejes 146
 Tojás, tormás 178
 Tojás, szalonnás 42
 Tokány, birka 188
 Tokány, borsos 184
 Tokány, fogarasi 184
 Tokány, hagymás 183
 Tokány, herein vagy
 herány 241
 Tokány, sertés, burgo-
 nyával 185
 Tokány, tüdős, tiszán-
 túli 183
 Tök, cukros ecetben 162
 Töklekvár 166
 Tök, paradicsomos 29
 Tökszeletek, hirtelen
 sült 29
 Tök, töltött I—II. 29
 Tök télire I—II. 156
 Tölcsérvék habbal 123
 Töltöttalma 206

- Töltöttalma tejsod. 95
 Töltött borjúhús 66
 Töltött borjúszeg (hided) 107
 Töltött burgonya 173
 Töltött burgonya más módon 174
 Töltött datolya 136
 Töltött fácán, krakói módra 77
 Töltött fogoly 78
 Töltött füge 136
 Töltött kelkáposzta 30
 Töltött marhaszelet szerb m. 64
 Töltött metélt 196
 Töltött metélt sertésnyelvvel 179
 Töltött narancs 137
 Töltött pofézni 22
 Töltött ponty 181
 Töltött pulár vagy kappan 73
 Töltött törökparadicsom 37
 Töltött uborka 38
 Töpörtyű vagy tepertő 228
 Tormamártás, tejszínes 62
 Török paradicsom, padlizsán francia 37
 Török paradicsom (padlizsán) ránt. 38
 Torta és a túlerős tűz 230
 Tüdő, borjú vagy birka, savanyú 194
 Tüdő, sertés, tarhonyás 192
 Tüdős rizs 193
 Túrópogácsa 216
 Túrós burgonya 174
 Túrós derelye II. 82
 Túrós gombóc II. 83
 Túrós rakott burgonya 174
 Túrós szendvics 102
 Túró, tejf. salátával 179
 Tutti-frutti 140
 Tüzdelt birkacomb 70
 Tüzön felvert piskótatorta 132
 Tyúklevés, királynő módon 16
 Uborkaleves 16
 Uborkalé, zavaros 234
 Uborka, töltött I—II. 38
 Udvari ebéd 9
 Unió-torta 135
 Uzsonna-vacsora 100—151
 Űrű: lásd Birka is.
 Űrűcomb, egybesült 71
 Űrűragú, gombás 53
 Űrűpástétom 52
 Vadak évadján 73
 Vaddisznó vörös borospácban 76
 Vadkacsa vagy fácán sav. káposztával 77
 Vadlúd, pácolt 78
 Vagdalt »bifsztek« 183
 Vagdalt hús 211
 Vagdalt libamell 196
 Valentinó rudak 121
 Vaníliaescók 118
 Vánkoscsücske 202
 Vargánya 34
 Vargánya köntösben 35
 Vargánya, petrezs. 35
 Vegyes befőtt nagy üvegben 162
 Vegyes főzelék 38
 Vegyes gyümölcsíz, II. 165
 Vegyes gyümölcsíz (lekvár) körte, alma 164
 Vegyes, friss és befőtt gyümölcssaláta 113
 Vegyes gyümölcssaláta 111
 Velő aszpikban 106
 Velő, borjú, főtt 193
 Velő, borjú, párolt 210
 Velő citromsmártással 192
 Velő, hideg 107
 Velő, marha, rántott 190
 Velő, paprikás 191
 Velő, savanyú 191
 Velős kenyérszeletek 170
 Velőslépeny ránt. 24
 Velős pirítós 56
 Vese, birka, gombás paradicsomos 194
 Vese, (borjú vagy sertés) kolbásszal 55
 Vese, borjú vagy birka, tükörtojással 193
 Vesepecsenye késm. m. 63
 Vesepecsenye, Mirabeau m. 63
 Vese, sertés, pirított 191
 Villamosfőzés 57
 Virslipörkölt 195
 Virsli tojással 195
 Vikendsütemény 88
 Vízben kelt tészta 86
 Vörösrépa (cékla) leves 16
 Wellszi metélt 82
 Welsh rabbit II. 22
 Whisky 145
 Whisky, meleg 145
 Zabderce-felfűjt 96
 Zabderceleves 209
 Zablisztleves 16
 Zabpohelyfelfűjt 212
 Zabpohelykotlett 210
 Zabpohelykrokett 24
 Zabpép 212
 Zabpudding 96
 Zeller, angolosan, csőben sütte 34
 Zeller köntösben 33
 Zellerpüré 33
 Zeller, sült I—II. 34
 Zeller, töltött 33
 Zománcmártás 104
 Zöldbabos sertéspörkölt 52
 Zöldbab, paradicsomos I—II. 31
 Zöldbabszárítás 153
 Zöldséges borjúmirigy aszpikban 106
 Zöldborsó eltevése 153
 Zöld mandula 235
 Zöldmártás (meleg) 62
 Zöldséges birkahús 186
 Zöldséges rántotta 42
 Zöldséges rizottó 40
 Zöldséggombóc 21
 Zöldségek, rántott 30
 Zöldséglevés 169
 Zöldségpudding, besamelos 19
 Zsemlyeleves 16
 Zsemlyeszeletek, rántott 203
 Zsíros metélt, káposztasalátával 199
 Zsíros pogácsa 94
 Zsirtalan rántotta 223

TARTALOM

<i>Előszó</i>	5
<i>A karácsonyi pújka</i>	7
<i>Udvari ebéd</i>	9
<i>Levesek</i>	12
<i>Előételek</i>	17
a) Tésztaneműek, sós felfújtak és puddingok	17
b) Zöldség- és főzelékfélék	25
c) Tojásételek	41
d) Hal	44
e) Becsinált, pörkölt, ragú stb.	50
<i>A villamos főzés</i>	57
<i>A gáztűzhely</i>	59
<i>Mártások</i>	61
<i>Húsok</i>	63
a) Marhahús	63
b) Borjúhús	65
c) Sertéshús	67
d) Juhhús	68
e) Háziszárnyas	71
f) Vadak	73
g) Házinyúl	79
<i>Tészták</i>	81
a) Főtt tészták	81
b) Sült tészták	83
c) Édes puddingok és felfújtak	96
<i>Őtórai tea — Uzsonnabacsora — Hidegkonyha</i>	100
a) Szendvicsek, hideg sülték, pástétomok	101
b) Saláták	109
c) Sós teasütemények	114
d) Édes teasütemények	116
e) Torták. Csemegék	129
f) Krém. Fagylalt. Parfé	137
g) Italok	143
<i>Befőzés</i>	152
a) Főzelék- és zöldségkonzervek	153
b) Kompót	157
c) Lekvár, dsem	162
<i>Takarékos konyha</i>	167
a) Levesek	168
b) Előételek. Főzelékek	170
c) Hal	180
d) Húsok	182
e) Tészták	198
<i>Diéta</i>	208
a) Gyomor bajos és rokondiéták	209
b) Cukor baj	212
c) Vérszegénység	218
<i>A karcsúság konyhája</i>	220
<i>Vegyes</i>	228
<i>Tárgymutató</i>	245
<i>Tartalom</i>	255

OSZK

